

# 今月の MY ベストショット



取材先から1枚。宮前一のいきいきサロンのみなさんです。この日は手打ちそばを食べながら楽しいひとときを過ごされました。



絹屋の持田家。  
今年は邦子おばあちゃんとお嫁さんが年女だそうです。親戚の千花ちゃん(2ヶ月)と一緒にパチリ♪

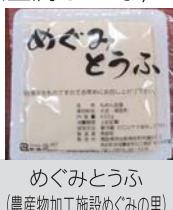
あなたのイチオシ、おもしろ写真を送ってください。

<TEL> 66-3331

<メール>nanbusan@toun.nanbu.tottori.jp



**【材料】(4人分)** ■1人当たり 149kcal・食塩相当量0.4g  
めぐみ豆腐／1/2丁(普通の市販豆腐なら1丁)  
柿／1個 春菊／1束  
砂糖／小さじ2  
薄口しょう油／小さじ2  
すりゴマ／小さじ1・1/2



めぐみとうふ  
(農産物加工施設めぐみの里)

じげの食材を使って1品いかが?

## 柿と春菊の白和え

柿にはビタミンCやビタミンAが多く含まれており、昔から二日酔いの防止や風邪の予防によいと言われています。ただし干し柿にすると、ビタミンCは損なわれてしまうそうです。柿は生で吃るのがいちばん簡単でおいしい食べ方ですが、彩もきれいな南部町特産の「柿」と「めぐみ豆腐」の白和えを紹介します。

### 【作り方】

- ① 豆腐はしっかりと水切りをしておく。
- ② 柿は5mmくらいの細切りにしておく。春菊は2cmくらいに切り、ゆでておく。(軸の部分は硬ければ1cm幅くらいにし、葉はゆで過ぎないようにする)
- ③ ボウルに豆腐を入れてよくつぶし、砂糖、薄口しょう油、すりゴマを入れてよく混ぜ合わせる。(味見をしながらお好みの味付けに整える)
- ④ ③に柿と春菊をざっくりと混ぜてできあがり。

【協力】南部町食生活改善推進協議会

皆さん地域のトンドさん(歳徳神)は終わりましたでしょうか?この小正月行事、私の集落では決められた場所に飾られた竹を立て、稻わらの周りに各家庭から持ち込まれた正月飾りや習字の半紙を焚き無病息災、五穀豊穣を願つて行われています。大きな音で竹が割れれば吉兆、いつこの音が出るのかハラハラしながら燃え上がる火に集います。

またトンドさんは方位神でその倒れた方位で吉凶を占いますが、吉の方向に倒すのも役目の大重要な仕事です。一説には古代出雲の習わしが全国に広がったとか。トンドさんや申し上げなど古からの土着信仰は、稻作を中心とした農業と深く結びついています。

今、日本の農業が大きく変わろうとしています。ともに冬空に舞い上がる書初めと無邪気な歓声が、これからも日本の農村集落で続くよう願つてやみません。



申し上げでご神木に藁蛇を奉納



トンドさん

副町長 陶山 清孝