

## ◎ 新コーナー 知ってみたい 山梨

ふるさと倶楽部の会員は、ほとんど他県からの移住者です。このコーナーでは「へえー！」「そうなんだ！」と思うような特色ある山梨の自然や文化などを紹介していきます。

### ★山梨の「甘いお赤飯」

山梨に移住して、美しい山・美味しい空気・四季折々の鳥の声などに癒されると共に、美味しいものとの出会いも大きな楽しみです。そんな中、甘いお赤飯に驚いたという多くの声を聞きそのルーツを探ってみました。

その甘いお赤飯は、小豆ではなく甘い金時豆が使われ、食紅でピンク色に染められていて豆の甘さとごま塩のしょっぱさが混ざり合う美味しさに人気があるようです。

この様な甘いお赤飯は山梨以外でも北海道や東北の一部、お隣の長野県でも食べられている様ですが、その由来は諸説あり山梨でもはっきりとは分かっていないようです。比較的由来が



分かっているとされるのは北海道で、学校法人光塩学園創始者で初代学長南部明子氏が「忙しいお母さんが手軽に作る事ができるようにと考案した物」との説です。

『日本の食生活全集 19 聞き書 山梨の食事』によると、昭和初期の「おこわ」として紹介されてい

るのはささげを使った赤飯で、甘い赤飯ではありません。山梨県立科学館の学芸員の方は「山梨ではおそらく終戦直後から、甘いお赤飯が食べられるようになったのではないか」と言います。

一説に 50 年ほど前に学校給食で提供されたものが県内に広がったと言われているので、いわゆる山梨の伝統食という事ではないのかもしれませんが。

毎日「甘いお赤飯」を作って販売しているお店の方は「ここらではハレの日にはささげのお赤飯をちゃんと炊くから、甘いのはちょっとしたお楽しみ」と笑います。そして「長野などでは甘納豆を入れるらしいけど、うちは金時豆の煮物を作って入れるので甘すぎずにベチャッともしてないでしょ」と、しっかりひと手間掛ける事を教えてくれました。「食」は地域にも家庭にもそれぞれ特徴があり、山梨の家庭が皆甘いお赤飯を食べているかどうかは分かりません。「美味しいもの」として取り入れられたものに私たちが山梨で出会ったという事でしょうか。(〇〇〇〇〇〇)



## ◎ 運営委員会からのお知らせ

### 2023年度「八ヶ岳ふるさと倶楽部祭り」は開催します！

コロナ感染で開催を3年間取りやめてきた「八ヶ岳ふるさと倶楽部祭り」ですが今年度は開催します。

日時 2023年9月30日(土) 10時～15時30分(雨天決行・開会、閉会時間は予定)

会場 日野春学舎体育館(駐車場あり) 北杜市長坂町長坂下条 1237-3

今期の運営委員会は、この「祭り」を企画運営した人がいません。でも、かつての記録やノウハウは確実に引き継がれています。そして、新しい試みも開拓するつもりです。ふるさとクラブ会員全員が集まることのできる場は総会があります。今年度の総会参加者はほぼ例年通りでしたが、総会後の「春の集い」(参加者懇親会)には総会参加者がほとんど出席し、各テーブルは懇談で大盛り上がりでした。それだけ会員間の交流が待ち望まれていたのではないのでしょうか。

この「祭り」は会員ご家族全員、お友達が集まることのできる場です。出店、展示、イベント、同好会のプレゼンテーションなどなど、この記事をご覧になったみなさん、今から出席、企画参加のモチベーションを高めてください。改めて開催要項、お願い事項などは発表します。

人があふれ、楽しい「祭り」とするため、ぜひみなさんの力をお貸しください。(〇〇〇〇〇)



## ◎ イベント情報

- 7/14 笑いヨガ
- 7/15 ブルーベリーの摘み取り
- 7/19 歴史探訪
- 9/7 ともしび会②
- 9/9 かぼちゃの収穫

(詳しくは別紙「行事お知らせニュース」参照)