

わが家の一品

スローライフ スローフード のススメ

凍み大根

1月30日、芦原の大内直継さんのお宅では、この冬最後の出荷用の凍み大根づくりが行われていました。凍み大根は、寒い地方で作られる保存食で、煮物、炒め物、和え物に使え、正に冬の万能食材。

15年ほど前から凍み大根を作っている大内さんは、作業は全て、奥さんの廣子さんと手作業です。11月下旬に収穫された大根は、きれいに皮をむき、洗い、縦に二つに割ってぶら下げられます。凍み大根作りは、冬至の頃から寒の頃までが最盛期。ぶら下げたから出来上がるまでは約1ヶ月かかるそうです。大内さんの家の前に並んだはせには約2万本もの大根がぶら下がり、出荷の時をまっています。

◆凍み大根の作り方

- ①「凍み大根」は、まず生大根の皮をむき、洗います。(洗ってから皮をむく家庭もあります)。
- ②次に大根1本をそのまま縦に半割りします。(地方によってさまざまで、長さ一寸〜三寸ぐらいの輪切りにするところもあります)。
- ③大根をゆで、ゆでた大根を、数個づつひもを通します。(大内さんのところでは、量針のような大きな針を使ってとおしていました。個数は家々で様々ようです。)
- ④大根を屋外に吊るしたりして凍みさせます。1ヵ月〜1ヵ月半で乾燥し、「凍み大根」のが出来上がり。



凍み大根づくりの様子



ご紹介いただいた大内さんご夫婦

凍み餅

- ・ごんぼっ葉(オヤマボクチ)を原料に使い、冬の寒さの中でつくられました。
- ◆価格：600円(税別) ※5個入り
- ◆お問合せ：いいたてミートプラザ (☎42-1001)

飯館村の特産品



ご寄付ありがとうございました
村社会福祉協議会に伊藤友一さん(上飯樋)から金10万円、大谷顕さん(上飯樋)から金10万円、Aコープいいたて店から金2万6,387円、飯館村ライオンズクラブ(代表菅野敬)から金3万円、三輪善一さん(関

ひとのうごき

(平成16年1月1日現在)

人口	今月 (前月比)	去年同期
男	3,438人 (+4人)	3,450人
女	3,469人 (+5人)	3,489人
計	6,907人 (+9人)	6,939人
世帯数	1,809戸 (±0戸)	1,782戸

◆◆◆ 12月1日〜31日までの人口動態 ◆◆◆
 転入 19人 転出 13人
 出生 8人 死亡 5人

(平成12年度国勢調査後の人口です)

注目したいと思えます。年が明けて早や1ヵ月が過ぎました。お正月気分もそろそろどこかに行つたようです。▽合併問題も法定協議会への移行が決まり、いよいよ新しい市のしくみ作りが始まります。「地域の特殊性を生かす分権型の合併」が、どのようなものになるか、注目したいと思えます。

編集後記

沢)から金10万円を▽いいたて福祉会に阿部栄次さん(飯野町)から金10万円を寄付していただきました。ありがとうございました。