

ふるさと旬の味



食生活改善推進員
中居 ツルさん
(鳥居・62歳)

山の神様のおしつとぎ

◎材料(四人分)
▽米の粉：一キロ㍉▽水
：適量▽生豆腐：パツク豆腐
半分

作り方

①米の粉をボールに入れ、水三回くらいに分けて入れ、様子を見ながらこねる。(柔らかすぎないように気を付



山の神様のおしつとぎ

ける)
②三つ重ねのお供えに作

けえの汁

◎材料(四人分)

▽ササゲ豆：二分の一カ
ツブ▽焼豆腐：一個▽生シ
イタケ：四個▽なめこ：五
十㍉▽ゴボウ：八十㍉▽大
根：百㍉▽ニンジン：八十
㍉▽ジャガイモ：百㍉
《A材料・調味料》
▽コンブ：十㍉▽煮干し、
味噌、しょう油、酒：適量

作り方

①ササゲ豆は煮ておき、二㍉くらいのさいの目に切
つておく。洗って芯を取り、
スライスし、石付きを取っ
て洗う。
②ゴボウは二㍉くらいの
さいの目切りにし、水には
なしておく。
③大根、ニンジン、ジャ
ガイモも同じように二㍉く



けえの汁

る。器に盛り松飾りを添え
る。
③生豆腐を十二に切つて、
器にもつてお供えする。
※旧の十二月十二日は山
の神様の御歳とりです。山
の神様は、御子が十二人と
子だくさんなので、若い女
の人はこねないで、男の人
が作るようです。

④コンブと煮干しで作っ
ただし汁四カップを鍋に入
れ、根菜がかたゆでになっ
たところで、豆腐、ササゲ
豆、キノコを入れて味をと
とのえる。
※十二月二十四日は女の
年越しで、昔は女は下等の
地位にあつたので、ご飯は
食べられず、このようなけ
えの汁を食したとか？



「へちま」

5年 芦渡 栞さん

工夫したところ
は、葉や実を
大きくしたところ
です。花をかく
ところや色を
ぬるところが大
変でした。



「もようがいっぱい」

3年 砂川 綾香さん

ポケットの中
にプチプチシ
ートを入れて、く
ふうしました。
ダイヤとかサク
ランボの絵をは
りました。



「キラキラランド」

2年 赤坂 春香さん

船に赤やピン
クのハートのも
ようをはったり
、ネコやウサ
ギの絵をはた
りして、楽しい
船にしました。



ぼくとわたしの 作品展

堀内小

図画

工作