

今年は
1月21日

松本まつり冬の陣 第11回 大寒願かけ 福井市松本地区

大寒の頃になると、大寒祓(みそぎ)を行う神社や寒げいこを行う道場の話が季節の風物詩としてテレビや新聞で報道される。福井市松本地区の「大寒願かけ」は、「絆と伝統」の創造を目的として2014(平成26)年に始まった。大寒祓を進化させた独自の行事で、今や地区を挙げての一大行事となり、11回目となる今年は1月21日(日)に開催される。コロナ禍での人数制限がなくなり、行事後の直会(なおらい)も復活、4年ぶりのフル開催だ。



冷水をかぶり心身を清める=福井市大宮2丁目の福井県護国神社で

この祭りが始まったきっかけは「この地区には伝統行事がない」と言う物足りなさを感じる声から。当時の松本まつり実行委員会のメンバーらが「子どもたちが成長してこの地を巣立っても、地区に生まれたことに誇りを持ち、心の拠(よ)り所になるような行事があったらいいよね。今無いのなら、自分たちの手で未来に向けて伝統行事を作ろう」と立ち上がった。「松本らしさ」を模索しながら各地の祭りや行事を綿密にリサーチし「住民の願いを背負って地区を駆け抜け、祈りをささげる」というスタイルの祭りを完成させた。走り手の「願かけ女」「願かけ男」たちは、願いが書かれた色とりどりの「願い布」を体に巻き付け、区内にある主要神社7社を、白装束で「エイ、ホッ」とかけ声を合わせ駆け抜ける。総距離は約6.5キロ。早歩きで少し速いくらいで、神社ごとに立ち止まって

参拝するので子どもや走るのが苦手な人でも無理なくついていけるという。万が一に備えて看護スタッフや保険の備えも万端。ゴールとなる福井県護国神社で冷水をかぶって禊をして祈りをささげる。行事後の直会では、心づくしの鍋で体を温め交流を楽しむという。「この祭りが未来永劫続きますように」との願いを胸に毎回参加している」という松本公民館主事の谷川みどりさんは立ち上げメンバーの一人。「爽快(そうかい)感が最高。知らない人同士が笑顔で交流する直会も素晴らしい、1回参加するとクセになる」と笑った。「イベントを立ち上げ維持していくためには「馬鹿者が立ち上げ、若者が参加し、よそ者が必要」と言います。地区外の人にもたくさん参加してほしい」と呼びかけていた。



願い布を思い思いに体に巻きつけて参拝=福井市大宮1丁目の白山神社(幾久)で

コードからもアクセスできる。英語もあるので異文化体験として海外の人にも参加してほしいそうだ。願いを書き込む「願い布」は同公民館にあり、開館時間中であれば誰でも書くことができる。

参加申し込みは1月14日(日)まで、福井市松本公民館に参加費(大人2,000円、高校生以下1,000円・短パン、女性装束のレンタル含む)を添えて申し込む。詳細は同公民館のホームページなどで公開している、QR

福井市松本公民館

福井市文京1-29-1
0776-22-0085
月曜日、第3日曜日、祝日
(月曜日が祝日の場合は火曜日休館)



大寒願かけ特設ページ

お料理! チャレンジしてみた!

SNSで話題の簡単レシピ

マグカップ蒸しパン

材料はたったの3つ!所要時間約5分の時短レシピで、お子様の朝ごはんにもぴったり!



【材料】(マグカップ1つ分)
ホットケーキミックス大さじ4、牛乳大さじ2、砂糖小さじ1

【作り方】

- ①ホットケーキミックス→砂糖→牛乳の順にマグカップに入れて箸で混ぜる
- ②①にふんわりとラップをかけ、500wの電子レンジで約1分50秒加熱して出来上がり

豆腐パックを使って作るおにぎらず

おにぎらずを作るとき、のりの上に直接ご飯や具材を載せていくと、形が崩れやすかったり、うまくまとまらなかったりと案外難しいと思ったことはないですか? 3パック1組で売られている豆腐の空き容器を利用すると、形が整い作業も楽ということなので、試してみました。



※豆腐パックはきれいに洗った後、よく乾かしたのを使ってください

【材料】(おにぎらず1個分)

ご飯100g、お好みの具材(写真は豚肉と玉ねぎの薄切りを焼き肉のたれで炒めたもの、薄焼き卵、ゆかり、レタス)、全型のり1枚

【作り方】

- ①豆腐パックにご飯50gを平らに詰める。(隅まで敷き詰めるように)
- ②①好きな具材を載せ、最後に残りのご飯を載せてぎゅっと押すようにして平らにする。(豆腐パックからはみ出しても大丈夫です)
- ③ラップを大きめにし出し、その上に角が上になるようにのりを置く。のりの真ん中に②を裏返して豆腐パックから出す。角を折り畳むように順に包んで、しばらく置く。
- ④半分に切って完成。



具材はツナマヨ、卵焼き、魚肉ソーセージ、カニカマ、レタス、キュウリ、とんかつやから揚げ、前日の残りのおかずなど好きなものをどうぞ!

炊飯器クッキング

蒸し物(ふかし芋、中華まん)

さつまいもを好みの大きさに切って水100ccを入れて炊飯スイッチオン。同じ要領で冷凍の中華粽(ちまき)や中華まんもおいしく蒸すことができた。ポテトサラダやコロッケ用のジャガイモを蒸すのにも応用できそう。



水を入れた後、クッキングシートを敷く

温泉卵

炊飯器に生卵を入れ、被るくらいの熱湯を注ぎ保温スイッチオン。写真は保温20分でスイッチを切り、そのまま10分放置したもので、やや硬めの仕上がりに。



大根と手羽元のマーメイド煮

大根も手羽元も軟らかく、味もしみていて絶品! 部位を変えた肉で作るのもおすすめ。作り方は、好みの大きさに切った大根1本と手羽元5本、酒・みりん・水を各50cc、しょう油大さじ2、マーメイドジャム大さじ3を入れて炊飯スイッチオン。最後にひと混ぜすると均等に味がなじむ。



豚の角煮

コーラパワーとほつたらしく調理でほろほろの軟らかさを実現。【材料】豚バラ(ブロック)約500g、コーラ350cc(カロリーオフでないもの)、大根1/4本、おろしショウガ大さじ1、しょう油・酒各大さじ4 【作り方】豚バラは2~3センチ幅に切りフライパンで焼き目を付け、溶け出した脂を除いた後、調味料とともに炊飯器に入れてスイッチオン。1時間ほどで完成だが、硬いようならそのまま加熱を続ける。加熱を終えた後、煮汁にゆで卵を付けておくこと煮卵ができる。



優しい甘さの黒豆

こんなに簡単ならいつでも作れそう。一度食べたらリピータ決定のいち押しレシピ。【材料】黒豆250g、砂糖100~120g、しょう油大さじ2、重曹小さじ1、水700cc【作り方】鍋に水、砂糖、しょう油を入れて火にかける。沸騰したら火を止め、重曹を加えて冷ます。粗熱が取れたら洗った黒豆を入れて半日以上置く(豆のしわがなくなるまで)。炊飯器に入れて、おかゆモードでスイッチオン。スイッチが切れたら、再度スイッチオン。豆が硬いようなら、さらに保温のまま半日ほど置く。 ※炊飯器の容量に比べて水の量が多いと吹きこぼれるので注意



炊飯器クッキングは簡単で味もバツリ。筆者は大満足でした。ただし、使用には注意が必要なこともあるようです。蒸気孔を塞ぐ可能性があるため、膨張したり、調理中に泡が発生したりする食材の使用は危険です。一度にたくさん作るのも吹きこぼれる危険です。全ての炊飯器で調理が可能わけではないので、取扱説明書をよく読んでからチャレンジしましょう。

あなたの知らない中国茶の世界

vol.10 流行のお茶と青茶のお話②

明けましておめでとうございます。新しい1年の始まりですね。洋服に色や形の流行があるように、中国茶にも流行があります。茶市場でよく見かけるようになって、博覧会でお茶の生産者がこぞって売り出していたり。私が中国に住んでいた2017年頃は小さいミカンの果実部分を取り出し、そこにプーアル茶を詰めた「小青柑(シャオチンガン)」や、同じ製法で小さいレモンに紅茶を詰めた「檸檬紅茶」がはやりました。ここ2~3年は老白茶が流行しているようです。先日、SNSでつながっている中国のお茶屋さんに「最近、はやっているお茶は何?」と聞いたところ、「鳳凰単叢(ほうおうたんそう)」という答えが、「鳳凰単叢」は広東省潮州市鳳凰が産地の青茶で、母樹や香りの違いでいくつも種類があります。茶葉は種類にもよりますが、赤みを帯びた黒色で細長く捻転しています。味はコクがあってフルーティ。とっても華やかで「ああ、おいしい!」と思わず声が漏れるほど。滞在時に中国でお茶の勉強をしている日本人の間でもとても人気でした。福井県のお店で売られているのはあまり見たことがないのですが、ネット通販などで手に入るの、ぜひ一度飲んでほしいお茶のひとつです。



筆者所有の「小青柑」。1包にして売られているので、お土産にちょうどよく、重宝します。癖がある味なので好き嫌いは分かれるかも...



「鳳凰単叢」の茶葉です。「単叢」は「ひとつの木」という意味です

筆者:石泉美さん
中国国家高級茶葉師資格を所有。それ以外にもお茶の流行など誰が決めているのでしょうか?自然発生的なものなのか、お茶の流行を決める組織があるのか...中国茶の世界は私もまだまだ知らないことだらけです

「ここぞ!」に食べたい縁起物

豊作を願う田作り、喜ぶの語呂合わせで昆布巻き、長寿の象徴であるエビ、子宝に恵まれますようにと数の子...。正月に食べたのは、縁起物のオンパレードのようなお節料理だった。受験や仕事での大一番など、「ここぞ」という時に運を引き寄せられるように、縁起が良いと言われる食べ物を集めてみた。雰囲気盛り上げ役として日常の食卓に登場させてみては。ただし、信じるか信じないかはあなた次第。

おむすび 良い縁を「結ぶ」	ソバ 「細く長く」のお付き合いに。麺が切れやすいことから「災厄を絶つ」の意味も	かつ丼 ストレートに「勝負!」
納豆 「粘る」	とり天 点を取る	タケノコ 「成長が早い」「真っ直ぐに伸びる」「竹は風で折れない」
ブリ 出世魚の代表格	オクラ 切り口が5角形なので「合格」	イヨカン 「良い予感〜!」
カツオ 「勝つ男」から	タコ 「多幸」、英語でオクトパス⇒「置くトパス(合格)」	ハマグリ 村になった殻しかピタリと合わないことから「夫婦円満」
イリコ 「入校」	豚肉料理 子だくさんから「子孫繁栄」。「トントン拍子」とも	ウイナー ウイナー (winner=勝者)

市販されているお菓子でゲン担ぎ

- キットカット** きっと勝つ
- カール** うかる
- コアラのマーチ** コアラは寝てても木から落ちないので受験に落ちない
- ポッキー** 「吉報」を逆さに
- キシリトール** きっちり通る
- ハイレモン** 入れるもん
- カルピス** ウカルピス



あったか塾

参加者募集

ペーパークイリング教室

日時 1月20日(土)
【午前の部】午前10時30分~正午
【午後の部】午後1時30分~3時
場所 ハビリン2階の福福小屋
参加費 2,000円(はさみ、木工ボンド持参)
対象 小学4年生以上
定員 各部10人(先着順)
講師 小玉 房恵さん(ペーパークラフト講師)



細長い和紙をクイリング専用の「紙巻棒」でぐるぐる巻いて、小さなパーツを作ります。これらを組み合わせると花や葉を作り、ひな人形の着物の柄にします。顔は自由に描いてください。

主催:日刊県民福井・中日新聞社
共催:福井市観光物産館福福屋
問い合わせ・申し込み先
日刊県民福井事業グループ ☎0776-28-8618
(平日 午前10時~午後6時)

スタッフ日記

今月のカラー面では、新春特別企画と題し、地域に住む多くの方にご登場いただきました。撮影にご協力くださった皆さまありがとうございます。毎月の取材時には、多くの人に会い、話を聞くことで、たくさんの方の「パワー」をいただいています。この場を借りてあらためてお礼申し上げます。今年も「さんぽみち」は、身近で楽しい話題をお届けしようと張り切っていますので、どうぞよろしくお祈り致します。