

かがやき新聞（京北版） 平成三十一年 睦月

発行人：かがやき隊（京北担当） 三谷 博文

お問合せ先：右京区役所 京北出張所（TEL：075-852-1811）

去年は寒さに震える夜を過ごしたのですが、今年は暖冬のお陰で幾分過ごしやすいですね。現在石油ストーブ稼働日数【ゼロ】が何日続くのか挑戦中です。

【おとなりさん】の納豆もち

京北のお正月といえば納豆もち。京北・美山だけではなく、遠くは大津市の一部地域や京丹波町にまで伝わっているとか。「お隣さんの納豆ちはどんなんやろ？」と思い、知人の協力を得て休日等を利用して調べています。京北内においても塩のみのところや黒砂糖を使うところもあり、同じ食べ物でも作り方や食べ方に差が出ることに驚いています。今回は【おとなりさん】の納豆もちの一部をご紹介します。

南丹市日吉町・中世木（なかせき）の納豆もち

スプリングスひよしの近傍、中世木は塩味のみです。京北の作り方と違うところは【大小の白餅を2枚組み合わせて半月状にする】ところでしょうか。納豆については現在でも自家製藁つと納豆で作られるご家庭も残っているそうです（市販の納豆では美味しくないという理由から）。三が日には恵方に近い方角の窓を開けて納豆もちを作るのが男性の仕事であったそう。現在は地区内で『納豆餅伝承会』を開催して保存に努めておられます。

左京区広河原の納豆もち

かつて山国（近代は黒田村）であったためか、山国のように黒砂糖をまぶします。京北との違いは【白餅、草餅、栃餅を混ぜて作る】ところ。年末に搗いたお餅を使うのは京北と同じ。昔は囲炉裏で【あぶり木】というものに立てかけて炙っていたそうですが、現在は蒸しておられます。蒸しあがったお餅はきな粉をした桶にいれ、均等に混ぜるように入れ、塩和えした納豆と黒砂糖をまぶして閉じます。取材に応じて下さったご家庭では、お餅の熱で黒蜜になった黒砂糖がこぼれないよう、お饅頭のように丸めておられました。



餅を2枚使うので口が【閉じない】のが中世木の特徴



三種のお餅を使うのが広河原の特徴

けいほく うたと未来コンサート

1月27日（日）、私の後輩隊員である常盤隊員主催の催し『けいほく うたと未来コンサート』が行われました。前日からの降雪で足元の悪いなか、地元からは周中および北桑田高の生徒さん7名が参加してくださいました。午前中はオーケストラ奏者さん（皆さん社会人だそうです）との体験型講座（ワークショップ）で交流をされたあと、午後からはオーケストラと一緒に演奏、合唱を。コンサートも40名超の来場を賜り、誠にありがとうございました。

私はこの日、記録係としてカメラマンをしておりました（終わってみれば撮影総数は200以上でした）が、ファインダー越しに見る生徒さん達の表情は終始和やかで、カメラを構えていた私も楽しめました。何らかの形でこの日の模様をご覧いただければと思いますので、常盤隊員とどのような形でやれるのか検討していきます。