



資料でたどる「ひなまつり」の風景

3月3日は桃の節句、女の子の健やかな成長を願う行事「ひなまつり」の日です。記録や資料に残る、市内で行われていたひなまつりの様子を紹介します。

安代地区

裕福な農家や商家では、ひな壇に人形を飾り、アラレや菱餅、甘酒などを作りお祝いしました。一般の家庭や農家では、桃の枝を神棚にお供えして、大家(大きい家)へ行き、おひなさまを見せてもらい、餅などをご馳走になりました。浅沢地域では、おひなさまを飾って祝うことは珍しく、ほとんどの家では蓬餅を作り、赤飯を炊いて食べていたようです。



現代のひな人形(市博物館蔵)



明治時代のひな人形(市博物館蔵)

参考文献 『西根町史(上巻)』、『松尾村誌』、『安代町史(民俗編)』

西根・松尾地区

ひな壇を飾り、菱餅、キリセンショ、甘酒を作ってお祝いしました。ひな人形を飾る家は少なかったため、子どもたちはひな人形を飾っている家に行つて見せてもらっていたようです。

『博物館でひなまつり』展

市博物館では、博物館に寄贈されたひな人形のほか、安代地区で活動している「^{いと}の会」が制作したつるし雛や春らしい作品を展示します。一足早く春の訪れを感じてみませんか。ご来館お待ちしております。



つるし雛
(制作: 糸の会)

開催期間 2月3日(火)～3月8日(日)
開館時間 9:00～16:30(入館は16:00まで)
休館日 月曜日(月曜祝日の場合は翌平日)
会場 市博物館 体験ホール
入館料 210円(中学生以下無料)

市食生活改善推進員連絡協議会

Vol.25

八幡平キッチン

今月は

～伝えよう郷土料理～

豆しとぎ



調理時間
約 40 分

- 今月の担当 -
安代地区の皆さん



豆しとぎは、大豆が採れる秋から冬にかけて作られる郷土菓子で、昔は大黒様や山の神様に供えていたと言われています。

青大豆はゆで時間が短いと青臭く、ゆですぎると歯触りが悪くなります。すりつぶす際は、少し粒が残る程度につぶすと食感が良く仕上がります。

- 材料 - 【作りやすい分量】

青大豆…1 kg
 もち米粉…200 g
 うるち米粉…500 g
 白砂糖…700 g
 塩…少々
 お湯…少々



作り方

- ① 青大豆は洗って、一晩水に浸ける。※冬は一昼夜浸ける。
- ② ①の水を切り、沸騰したお湯に入れ、アクを取りながら少し硬めにゆで(15分程度)、お湯を捨てて豆をすりつぶす。
- ③ ②にもち米粉、うるち米粉、白砂糖、塩を混ぜる。
- ④ ③にお湯を少し加え、こねて形を整え、少し時間をおいてから食べやすい大きさに切る。