

ちまきの季節

伊野伝統の「しば」作り復活



▲カヤの葉でつくる「しば」作り講習(6月3日)

伊野に伝わるしば入りチマキが復活した。3年前から講習会を始め、伊野いちにも出荷されるようになり人気をはくしている。マキの葉(クヌギ系)でチマキをくるみ、それをカヤの葉で編み上げるという手のこんだものだ。これを釜でゆで、きな粉で食べる。

昔は、嫁の里帰りにしばを4個持たせて、お土産にしたという。



この中にチマキが9個入っている