

未来こい！ネット通信

第16号

2022年7月8日

発行者 出雲市伊野地区

「未来こい！ネット」



カヤで編みこむ作業が難しい



▲この中に笹やクヌギの葉で巻いたちまきが9～10個入っている。そのまま釜でゆでて食べる。カヤには防腐作用があるので、これを使っている。香りもよい。

幻のちまきしぼ

地区外の人対象に講習会開催

伊野の伝統的なちまき「しぼ」を作る講習会が地区外の人を対象に六月二十六日、伊野コミュニティセンターで開催され、十三人の生徒が多久和喜代美さんから四人の講師から作り方を教わった。

交流人口・関係人口を増やす

6月の伊野いちの一番人気は「しぼ」。ちまき9個入りのしぼが1,200円、500円で売られている。毎年、「お土産にしたいのでいくつか作ってくれないか」と追加の注文が寄せられる。

今年、伊野いち実行委員会（山崎敏美会長）がお客様に呼びかけ、講習会を開催した。伝統食を通して伊野とのつながりを深めてもらうことをねらった。手取り足取りで教えてもらい、難作業の末にできたしぼを手で「芸術品です！」とご満悦だった。

伝統食の継承

伊野いちのコンセプトの一つは「伝統食」。地元の食材を使った伝統食には、



小学生も働く伊野いち 6.17

文化的背景や健康効果など様々な価値がつまっている。しぼは伊野に伝わる伝統的なちまきだ。半世紀ほど前までは、ハレの日の料理として、ほとんどの家庭で作っていたが、近年では消えていた。二〇一七年、伊野いちの商品として売りだそうと、実行委員会がしぼ作り講習会を開催して、しぼを復活させた。ひな祭りの日に供される「えがもち」も伊野の伝統食だ。六年生の卒業祝いイベントとして、更生保護の会と青少年協が協働でえがもち作りを開催し、継承に努めている。