

熊野川を見守る案山子



紀宝の
珍百景
認定

今回の珍百景は、熊野川を見守る案山子をご紹介します。

一般的に案山子といえば、スズメなどから作物を守るため田んぼに立てられているものですが、この案山子は川を見守るように立てられています。

案山子は北松杖地区の熊野川河川敷に数十メートルおきに立てられ、合計で10体ほどあります。県道小船紀宝線からもその姿を見ることが出来ます。

なぜ河川敷に案山子が立てられているのかを聞いてみたところ、熊野川漁業協同組合の方が、熊野川に生息する鮎をカワウなどの鳥から守るために立てているそうです。10年ほど前から毎年4月ごろに立て、現在では熊野川の風物詩のひとつとして定着し始めてきています。

昔に比べ鮎の数は減ってしまっていますが、案山子に見守られ、元のよつに増えていってほしいですね。

— 珍百景を募集!! —

皆さんが見つけた珍百景を募集しています。「なんやこれ?」って思わず言ってしまうような、珍百景情報がありましたら、ぜひ役場企画調整課広報係(☎33-0334)までご連絡ください。お待ちしております。

つゆふりゃ

桜といえど。

今年は何年にもなく桜が咲くのが遅かったですね。広報の仕事をしている役得で、ここ数年は桜の写真を撮るために町内の桜スポットを回らせてもらっているのですが、そういえば大人になってから、桜の下での食事という意味での花見をしていないなと思い、来年は花見をしたいなあと思いついて写真撮っていました。

ところで、みなさんは桜餅の葉は食べますか？

僕は、なんとなく葉っぱは飾りという先入観があって、桜の葉を取って食べていたのですが、5年ほど前に桜の葉は食べられるものだを知り、それからは着けたまま美味しくいただいています。

また、桜餅について調べていたら、関東の桜餅は普段目にしていないものと別物だということを知り、インターネットのレシピを頼りに作ってみました！

桜の葉を使っているのは同じなのですが、クレールみたいな薄い皮で餡を巻いています。この皮は薄力粉に白玉粉を混ぜて焼いたものですが、食べてみると、まさに和風クレープのようなモチモチとした食感で美味しかったです。

(ちゃんと売られているものを食べたことがないので、正しいかはわかりませんが…)

こんなところにも地域による違いがあるなんて面白いですね。

(お伊勢の菓子博が楽しみ 愛野裕基)



関東風の桜餅を作ってみました



広報担当 磯崎しづか