

5月1日現在、鶴岡市には95人の避難者が滞在しており、福島県75人、宮城県20人となっています。また、山形県全体では、現在1,660人が避難者登録されています。

風薫る新緑の季節になりました。すがすがしい五月晴れが心地よく感じますね。今回は、鶴岡に伝わる春の味、もち米を笹で包んだ『笹巻き』についてです。



春の味「笹巻き」

端午の節句、5月5日と言えばこいのぼり、兜、柏餅・・・、そしてちまき。鶴岡では『笹巻き』と呼ばれています。

鶴岡の『笹巻き』は、他地域のものとは見た目も味もちょっと違います。笹を開くと中身は黄色く、プルンとしたゼリー状をしています。この特別な味わいの秘密は、灰汁（あく）の利用にあります。灰汁は、雑木(ナラやブナ)を燃やした灰に熱湯をかけてしばらく置き、その上澄み液のことで。灰のアルカリ成分には、植物の繊維を柔らかく膨張させ、エグみや渋みといったあく成分を外に出す働きがあります。

この灰汁に笹で包んだもち米を一晩浸け、煮る時も鍋に灰汁水を入れて作ります。こうしてお米に黄色い色がついたプルプルの『笹巻き』ができます。さらに灰汁の持つ殺菌力や防腐効果により長期保存が可能になります。

『笹巻き』のさまざまな巻き方

三角巻き・・・庄内全域に浸透している巻き方です。大小2枚の笹を重ね三角形を作り、その中にもち米を入れます。こぼれないようにしてふたをし、ひもで結びます。中は灰汁を入れずに煮る地域と、灰汁煮をする地域があります。

こぶし巻き・・・別名「男巻き」と言われ酒田市平田地区で多く巻かれています。2枚の笹の裏側を重ね合わせて三角を作り、もち米を入れます。

ヒモは「たつのひげ（竜の髭）」というイネ科の植物を湯がいてやわらかくして使います。

たけのこ巻き・・・筍の形をした円すい形。遊佐町や酒田市八幡地区に昔から伝えられてきた巻き方で、中は白くてぼた餅状。一枚目の笹を円すい形に作り、二枚目の笹は一枚目の円すい形よりもずらして重ね、もち米を入れヒモで結わえます。

『笹巻き』の食べ方

笹の葉から取り出し、黒蜜を絡め、黄緑色のきな粉をまぶして食べるのが一般的です。

写真は「こぶし巻き」



【 5 月 の 予 定 】

<p>5/11 月</p>	<p>23 土</p>
<p>12 火 ※ 予定しておりました「避難者相談会」は、 新型コロナウイルス感染拡大防止の ため、中止となりました。 なお、6月については後日改めてお知 らせします。</p>	<p>24 日</p>
<p>13 水</p>	<p>25 月</p>
<p>14 木</p>	<p>26 火</p>
<p>15 金 法律無料相談(山形県弁護士会) 会場:鶴岡法律相談センター(勤労者会館内)</p> <p>※ 避難者相談であることを伝えてください 16:00~18:00 (要予約) ※ 申込み) 山形法律相談センター ☎ 023-635-3648</p> <p>こころの健康相談 13:15~14:15 14:30~15:30 会場:にこ♥ふる</p> <p>※ 「眠れない日が続いている」「気分が沈み元 気がない」「閉じこもりがちで心配」など お困りの方ご相談ください。 ※ 無料ですが、予約が必要です。 鶴岡市健康課 ☎ 0235-25-2111 内線 364</p>	<p>27 水</p>
<p>16 土</p>	<p>28 木</p>
<p>17 日</p>	<p>29 金 法律無料相談(山形県弁護士会) 会場:鶴岡法律相談センター(勤労者会館内)</p> <p>こころの健康相談 13:15~14:15 14:30~15:30 会場:にこ♥ふる</p>
<p>18 月</p>	<p>30 土</p>
<p>19 火</p>	<p>31 日</p>
<p>20 水</p>	<p>6/1 月</p>
<p>21 木</p>	<p>2 火</p>
<p>22 金 法律無料相談(山形県弁護士会) 会場:鶴岡法律相談センター(勤労者会館内)</p> <p>こころの健康相談 13:15~14:15 14:30~15:30 会場:にこ♥ふる</p>	<p>3 水</p>
	<p>4 木</p>

