

# 高粱知るふふれ



知るふふれは「高粱を知る」と「シルプレ」(フランス語で「よろしければ」)を掛け合わせた言葉です

西洋の新年祝賀は、異教徒による冬至の儀式という起源があります。西洋では、近親者たちの幸福と健康を願ったり、フォアグラやカキのような上品な料理を食べられるその時期こそがとても大切である証明



哲学者のミルチャ・エリアーデは、「新年の祝いは宇宙創造神話の更新で、「始め」の世界を反復すること」と分析しました。日本の正月は西洋のクリスマスのように、日付は違っても、まるで同じ祝日のように世界中で祝うのだと、私は思います。

成羽町の天満ABM会が毎年開催している「餅つきdeフェスタ」に行ってきました。今年も吉備国際大学の留学生が参加し、高粱市青少年研修センターでは多くの人がもち米をたたいて、一つずつ餅を作り、つくたての美味しさを味わい、楽しく交流しました。



成羽町ABM会の徳森保雄さん。ABM会は地域の有志団体で、楽しい仲間が揃います。

フランスでも日本でも、元日の日はこれまでにならぬ変わりました。新年が人工的な暦によって祝われていることや、例えばクリスマスが、大昔から自然の力が崇められていた冬至ごろに定められたことなどを考えると、1月1日、あるいは12月下旬のある日に新年を祝っても、同じようにめでたいことなのではないでしょうか。



今回のイベントに参加した皆さん。

## 協力隊がゆく ⑬

皆さん「もち麦」という雑穀をご存知でしょうか？

宇治町の有志によって結成された「雑穀研究会」では、このもち麦の6次化に取り組んでいます。僕も同研究会の一員です。



長谷川竜人隊員 (宇治地域)

ます。この冬は宇治町の土の上で遊んでみませんか？

麦踏み後は、もち麦のうどん打ち&実食も開催します。1月

29日(日)に開催しますので、興味のある方は長谷川(☎080・1393・9819)までご連絡ください。

昨今、健康・ダイエット食品としてテレビ番組で紹介され、たいへん注目を浴びています。特に水溶性食物繊維(ベータ・グルカン)が豊富で、もち麦ごはん茶碗一杯でレタス半個分の食物繊維が摂れるそうです(米に對しもち麦を三割混ぜた場合)。

また、昨年大好評だった「全国雑煮サミット」を今年も開催します！2月26日(日)の予定です。全国のご当地雑煮を食べられるイベントです。ご当地雑煮を作ってください方も募集しています！ 我こそはという方は、こちらも長谷川まで、ご連絡をお願いします！

道の駅などでも売り切れ続出のもち麦ですが、このたび、雑穀研究会ではこのもち麦の「麦踏みツアー」を企画しています。

麦踏みとは、麦の芽を踏んでより強く育てる昔ながらの農法です。畑の上を歩き回るので、けっこう楽しいのですが運動にもなり



もち麦は、踏まれてもたくましく育ちます。もち麦を使った手打ちうどん。みんなで作るの楽しいもの。