

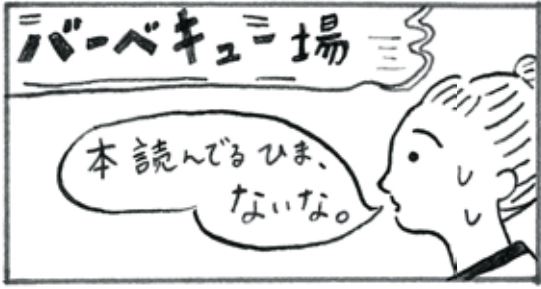
若旦那の肖像

第五回 嘉永三年創業 加藤兵太郎商店 七代目 小田原市扇町五丁目十五番地六号



読者プレゼントあり。詳しくは、巻末のプレゼントコーナーをご覧ください。

となりのきんじろう⑤



かきい時☆おとなさんのホームページはこちら。http://otonarisan.info/

ちづくりおやつ

ひんやり

わらび餅



いよいよ夏本番がやってきました！うだるように暑い夏の午後には、ひんやりわらかなわらび餅でホッとひと息。わらび餅といっても、わらび粉は使いません。片栗粉や葛粉があれば、ご家庭でもすぐに作れます。作り方もとても簡単。材料を火にかけて混ぜ溶かし、あとは冷やすだけ！

材料の水を、牛乳や豆乳、一〇〇%の果汁ジュースなどに変えてもおいしく作れます。トッピングも好みみでアレンジして、自分だけの組み合わせを考えるのも楽しい。冷蔵庫で冷やさず、ほんのり温かいままでいただくのも、これまた美味。扇風機の前で涼みながら、ぜひどうぞ。

材料(二〜三人分)

- ・水二カップ
- ・片栗粉または葛粉大さじ五
- ・てんさい糖大さじ三
- ・きな粉や黒蜜 適量

作り方

- ① 水、片栗粉または葛粉、てんさい糖を鍋に入れ、よく混ぜてから中火にかける。
- ② かき混ぜながら加熱していき、鍋の中身がぼつぼつとして半透明になってきたら火を弱め、さらに一分混ぜてから火を止める。
- ③ 保存容器などに移して粗熱をとり、冷蔵庫でよく冷やす。
- ④ 一口大の大きさに切り分け、器に盛る。お好みで、黒蜜やきな粉をかけてお召し上がりください。



上 / 加熱時間が長いと焦げてしまいます。かき混ぜる手を休めないのがコツ。
下 / スプーンを使うと、簡単に切り分けられます。



広告

京都祇園祭

山鉾 蠅螂山 “創始者” 外郎家

2015 前祭山鉾巡行に今年も参加



今年も京都祇園祭の山鉾巡行に当主の外郎武氏が参加しました。祇園祭の山鉾の一つ蠅螂山は、外郎家が創始した山鉾です。かまきり山とも呼ばれ、屋根には力の弱い者が大敵に立ち向かう象徴として中国の古い詩文集に登場するカマキリを配置しています。からくりを施したカマキリはカマを振りあげたり羽を広げて動くことで知られ大人気の山鉾です。

外郎家の祖先、陳大年は南北朝時代の14世紀後半、中国・明から帰化して現在の京都市中京区の蠅螂山町内に住みました。古地図により、皆さんもご存知の本能寺(現在は別の場所)の隣に位置しておりました。外郎家が明から持ち帰った技術で作る葉や菓子「いろいろ」と呼ばれて評判となり、豊かな財力で蠅螂山を創始、援助を続けたと言われています。1376(永和2)年に蠅螂山の巡行を始めたと言われますが、その後、外郎家は小田原に移りました。当時たくさんさんの文化を都から小田原へ伝えたことでしょうか。

蠅螂山は再三の戦火に遭いますが、そのつど再興されました。しかし、元治の大火(1864)でその大部分を焼失してしまい、長らく途絶えておりましたが昭和56年、117年ぶりに再興され現在に至ります。外郎家は近年、蠅螂山保存会との交流を深め、京都祇園祭 山鉾巡業に毎年参加するようになりました。このご縁が小田原の歴史や文化のひとつとなり未来へつながるようお願いしております。

いろいろ

小田原市本町1-13-17
☎/0465-24-0560(代)
営/4~10月
10:00~17:30
(日曜日は17:00迄)
11~3月
10:00~17:00
休/毎週水曜日、
第3木曜日定休
(12月31日、1月1日)

