

# マママンズ 食卓彩菜

「この度は、「毎日のお惣菜」頒布会をご利用いただきまして誠にありがとうございます。」

月号 5月  
平成29年  
29日  
平成  
43  
Vol. 同封の  
卓彩 感想等  
食卓 何なり  
上げます。 とお  
寄せくだ  
さい



## お菓子作り 「きりせんしょ」

「ペッコ」は「ちよっと、又は小さい」、「おやすめんせ」は「お休み下さい」、又は休んでいって「寄っていつつ」、おやすみなさい」と言う意味の花巻弁です。題字は「ちよっと、ここで休んでいって〜」という意味です。

今回は「しとね物」の中の「きりせんしょ」をご紹介します。  
こちらの方言で、粉を「こねる」(粉などに水などを含ませて練りませること)のことを「しとねる」と言い、へらなどで混ぜるというよりは、手のひらを使って押しつぶすように練り混ぜてかたまりを作るような動作を言います。「しとねて作るお菓子類」を昔は「しとね物」と言っておりました。「きりせんしょ」は、米粉にクルミやゴマを入れ、砂糖や醤油・黒砂糖などで味付けし、蒸して作ったお菓子で、

県央部(特に花巻、紫波、盛岡)でよく食べられております。語源は、さんしょうを刻んで浸した汁で粉を練った「切りさんしょ」がなまって「きりせんしょ」になったといわれています(現在は材料の中には「さんしょ」は入っておりません)。お祝い事、お節句などに作られる

ことも多く、私も子供の頃は、桃の節句に母と一緒に作ったものでした。今は、姑が作ってくれますので、私はもっぱら食べ方専門です(笑)。

その土地や家庭で作り方や味付けも異なり、各家で母から娘へ伝えられ、親戚や近所の集會など、人が集まる場所に各々が持ち寄って食べ比べたりするお菓子です。粉の配合も、うるち米粉だけのもの、うるち米粉にもち粉を配合したもの、その割合も様々。生地にクルミやゴマと一緒に混ぜ合わせ、味付けも生地と一緒に混ぜますが、砂糖ひとつとっても、三温糖、ザラメ、黒砂糖等作り手によって材料も違います。他に、醤油や塩なども入れますので、「甘じょっぱい」もちもちしたお団子のようなお菓子です。以前は大きな小判型に箸などで線の模様をいれたものがよく見受けられましたが、現在は花型の木型でかたどったものが主流のようです。食べ応えがあり、腹持ちも良いので、農作業の間の小屋(こびる、こびり)やおやつ、間食の事にも食されます。お団子売っている様なお店、産直、道の駅などで売られていますので、こちらにいらした時には召し上がってみてください。

うんめえよ(おいしいよ)

## あざやかに咲く花巻温泉バラまつり 花巻だより



わが町花巻市は、10以上も温泉があります。中でも、機能的な大規模ホテル等が配された「花巻温泉」は北東北の温泉リゾートとして有名です。昨年、岩手国体の際には天皇・皇后両陛下もご宿泊されました。今回は、これからが見ごろの「バラまつり」をご紹介します。「バラまつり」は花巻温泉の敷地内にある「バラ園」で、今年は5/27(土)~7/9(日)まで(状況により変更されます)開催されます。約5,000坪の敷地に約450種6,000株を超えるバラの花々が、鮮やかな彩と豊かな香りで来場者をお迎えます。「バラ園」はかつて南斜花壇があった場所に1958年着工し、2年後の1960年に開園しました。バラ園の中には宮沢賢治が設計したものとして有名な「日時計花壇」もあります。当初は、ホテルの一つである紅葉館の中庭にありましたが、バラ園内に移設されました。同園で品種改良され新品種に認定されたバラもあり、色鮮やかなバラの競演を楽しむことが出来ます。期間内は様々なイベントもあり、鉢仕立ての苗も販売されております。今年は総延長100mのバラのトンネルもオープン予定です。また、ホテル千秋閣の女子大浴場には、バラ風呂も用意されておりますので、ご入浴されるのも一興です(入浴のみのご利用もできます)。目で、香りで、肌でも楽しむ、五感を刺激するリラックス効果でストレス解消はいかがですか?