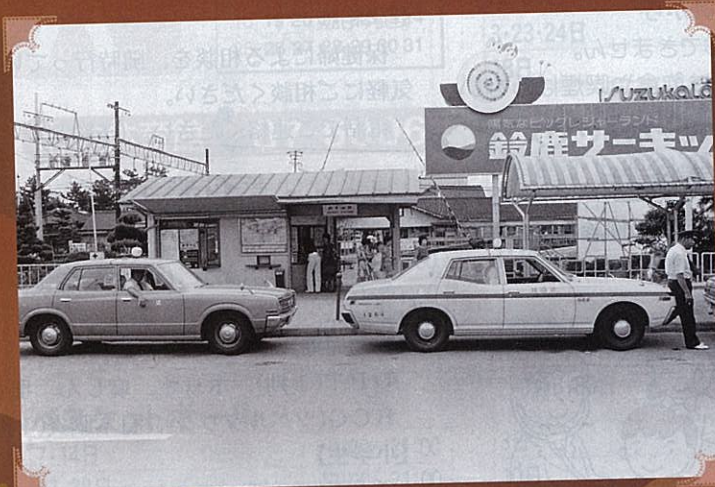


鈴鹿今昔物語

昔があって今がある。。。風情のあるたたずまい、行き交う人々の表情、優しい気持ちにさせてくれる写真。



山崎 明教さん撮影

近鉄白子駅が、高架式に新しく建て替えられる情報が流れたときに、白子の歴史の1コマとして撮られたものです。

現在は改札口が、高架に設けられています。

昭和49年
9月ごろ

近鉄白子駅西口

現在



旬の食材や季節の行事に合わせた昔からの地域の食とともに、先人の暮らしぶりも合わせて紹介します。

すずかの食

夫人の知恵は食にあり

ガラガラ



下大久保町には、結婚や法事などが集まるときには必ず作る「ガラガラ」という料理があります。「ガラガラ」は、手作りの専用おろし器でダイコンをおろして作ります。おろし器は、昔から味とともに各家庭で受け継がれています。名前の由来ははっきりしませんが、ダイコンをおろす音がガラガラするからではないかと言われています。

作って みよう

材料
6~7人分

ダイコン	1本
ネギ	3本
油揚げ	2枚
煮干	20g
酢④	大さじ4杯
塩	少々
ゴマ	25g
砂糖	60g
みそ	70g
酢⑤	大さじ1杯
ユズ	1個

下ごしらえ

- ・煮干の頭と内臓を取り、酢④に浸し1晩置く
- ・ガラガラおろし器でダイコンをおろし、塩を振って2時間ほど置く

作り方

- ①すり鉢にゴマを入れ、粒がなくなるまでよくする
- ②①にみそを入れ混ぜる
- ③②に砂糖と煮干を浸した酢④と酢⑤を入れよく混ぜる
- ④ダイコンの水分を絞り、③と混ぜる
- ⑤煮干、刻んだ油揚げ、小口切りのネギを入れ④と混ぜる
- ⑥ユズの絞り汁と刻んだ皮を入れ⑤と混ぜる

いただきます〜す



表紙の写真

モミジバフウ

撮影場所 御園町
撮影日 平成13年10月3日
撮影者 広報広聴課

県営鈴鹿スポーツガーデンに通じる市道の両脇に350本のモミジバフウが植樹されています。見ごろは、10月末から11月上旬です。

キーボード



10月1日から、毎日新聞・夕刊連載小説で「大黒屋光太夫」がスタートしました。小説では、鎖国下の18世紀後半、漂流によって未知の国ロシアをさまよった若松出身の光太夫と日本人たちの数奇な運命の実相が明かされます。

日口協力映画「おろしや国酔夢譚」が公開された平成4年6月以来の全国版での登場です。大黒屋光太夫ブームの再来になればと期待しています。(M)