

古きを訪ねて新しきを知る 10

文化財保護課 ☎224-6097

弓取り式と老袋地区

米作りが盛んな地区には、豊作を祈る行事がたくさんあります。

老袋地区では毎年2月11日に、弓取り式(県指定無形民俗文化財)が行われています。的の白い部分を晴天、黒い部分を雨とし、的に矢を射って、刺さった矢の多さでその年の天候を占う儀式です。式の後には、見物客に甘酒と豆腐田楽が振る舞われます。豆腐田楽は稲穂の形を模したものだといわれ、今年もたわわに実る稲を望む気持ち表れています。



昨年の弓取り式

老袋地区内を歩くと、周囲より高く土が盛りられた敷地の家を何軒も見ることができます。この盛土は水塚と呼ばれ、江戸時代から続く水害対策の名残りです。弓取り式が行われる氷川神社の前の土手に登ってみると、入間川が目の前に広がります。川と共生してきた地区の歴史・先人たちの知恵に思いをはせることができます。



川越のホウレンソウ

青果店などでは一年中見られるホウレンソウ。実は、今がいちばんおいしい時期です。夏のものに比べ、冬のは葉が肉厚で、緑が濃くなります。川越のホウレンソウは、平成18年の調査で県内第2位の作付



農政課 ☎224-5939

面積があり、主に芳野・福原地区などで栽培されています。

「冬は成長に時間がかかる分、じっくりとうまみを蓄えます。またこれからの時期、わざと霜に当たさせます。するとホウレンソウは凍らないように糖度を増し、甘くなるんですよ。味が良く分かる『おひたし』で食べるのがお勧めです」と長澤昇一さん(67歳・鴨田)。



根の赤い部分にも、栄養がたくさんあります



うまみを出すため、収穫前にビニールの覆いを外し、寒さにさらします

鉄分・ミネラル類・ビタミンなど、緑黄色野菜の中でも抜群の栄養価があるホウレンソウ。川越産のホウレンソウを食べて、日ごろの野菜不足を補いましょう。

編集後記

どんぐり

今年のNHK大河ドラマは「江の姫たちの戦国」。

江戸幕府第三代将軍徳川家光の母が主人公です。特別に許可を得て、喜多院の「家光誕生の間」を撮影しました(表紙写真)。わずかに差し込む朝日に浮かび上がる鏡……。厳かな雰囲気漂います。目を引くのは、豪華な格子天井に描かれた八十一枚の花の絵。ぼたん・かえで・たんぽぽなど、色とりどりの花の繊細さと鮮やかさ。思わず見とれてしまいました。時間を超えて対面できるのは、文化財として大切にされてきたから。江が生きていた四百年前と自分が生きている現在が、この場所で重なりました。

小江戸川越観光 キャッチフレーズ

とき

薫るまち

川越