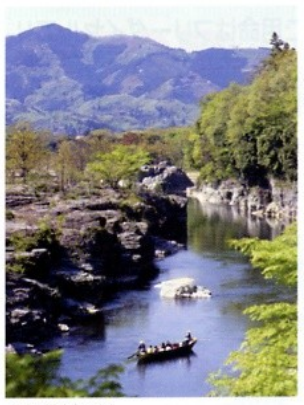


日本ふうと記(食と風土の日本探訪)その四十二

草加せんべい、彩の国(埼玉県)

日本の内陸県の中で、最も人口が多く人口密度も高いのが埼玉県です。市の数は四十もあって日本最多。さいたま市は内陸県唯一の政令指定都市です。人口密集地帯は県南部で、北部には農地が広がっています。ネギ、ブロッコリー、コマツナなど農作物の収穫量が多く、首都圏への食糧供給基地という顔も持っています。面白いところでは、県の面積に占める川の割合が日本一です。埼玉県秩父郡の長瀨溪谷は荒川の上流。左の写真の長瀨岩畳は国指定の名勝・天然記念物です。



長瀨岩畳

県名は、幸運の神を意味する幸魂(さきみたま)に由来するという説があります。魂とは玉でもあり、県章の勾玉(まがたま)に關係します。『万葉集』に前玉、佐吉多万(さきたま)

の記述があり、平安時代には既に、さいたまと呼ばれる郡がありました。一六〇四年、江戸の日本橋を起点と定め、五街道の整備が進められました。正式名称が定められたのは百年以上も後のことです。五街道とは、東海道、中山道(中仙道)、甲州街道、奥州街道、日光街道。街道には一里ごとに一里塚を設け、一定間隔で宿場を用意しました。埼玉県内にも多くの宿場が設けられました。草加宿は日光街道の江戸から二つ目の宿場でした。現在の草加市(そうかし)です。

埼玉県の南東部に位置し、南側が東京都と接する草加市。名産品の「草加煎餅」は米菓の代表といえます。口にしたことはなくても、ほとんどの人が耳にしたことがあるのではないのでしょうか。全国的に知られたブランドで、東京土産とされている人もあるようです。第二次世界大戦中は米の統制により衰退しましたが、戦後に復興、一九三二年に草加煎餅の組合ができ組織的なPRが行われた結果、全国的に知名度が上

がり、一九七〇年頃には最高の売上高となりました。当時、市内には一三〇もの店舗がありましたが、他地区から同種の大量生産品が流れ込んだため、売上げは減少しました。しかし今でも、旧草加宿地域を中心に市内に約六〇店舗があります。醤油味の丸い素朴な煎餅で、手作り感があります。

この煎餅の由来でよく知られた挿話は、草加宿で団子屋をしていた「おせん」という老婆が団子を平らにして焼いたらどうかと言われて始めた、というものです。これは後世の創作ともいわれ、農家の間食だったというのが本当のところのようです。草加宿一帯の農家では、蒸した米をつぶして干したものに塩をまぶして焼き、間食として食べていました。草加宿の宿場町としての発展とともに、旅人向けに売り出され各地に広まりました。後に、利根川沿岸で造られた醤油で味付けするようになったのが現在の草加煎餅の原型と考えられています。



草加せんべい

知床あうす 海洋深層水

らうす町許可番号 第02060086号

純水ブレンド

知床あうす 海洋深層水

●専用サーバーレンタル料 **¥735/月** (税込)

1本/3ガロン (11.3リットル入) **1本 1,470円** (税込)

※定期宅配で3本以上からの宅配となります。

目ヤニの原因 徹夜、ものもらい、結膜炎

ものもらい(麦粒腫)ができると目ヤニが増えます。細菌感染が原因なので、むやみに触ると感染が広がります。目の充血や目ヤニはたいいてい、徹夜が続いたりすることが原因なので、ぐっすり眠れば元に戻ります。

徹夜などしていないのに目ヤニが増えたというなら、結膜炎の可能性ががあります。目の粘膜に炎症が起る病気で、目ヤニ、充血、痛み、かゆみなどの症状があります。自然に治ることもありますが、症状がひどいなら眼科にかねばなりません。

目の充血、軽い頭痛という場合は多血症の疑いがあります。血液中の赤血球が異常に濃くなる病気で、心筋梗塞や脳卒中を起すこともあり、生命にかかわるため、検査を受けなければなりません。

★なすの焼き浸し★

〈材料〉なす中2本ほど(2人分)

- ①なすのヘタに包丁をあてガクを外し、オーブントースターで竹串がスッと通るまで焼く。
- ②熱いうちになすの皮をむき、ヘタを落とし適度な大きさに切り、軽く絞って器に入れ冷ます(冷蔵庫でよく冷やす)。

薬味はショウガなどを好みで。食べる前に市販のめんつゆなどをかける。

「わが家の自慢料理」にふるってご応募くださるよう、お願いします。採用された方には図書券をプレゼントします。

わが家の自慢料理

大阪府堺市 奥野充代様