

めんごい



山形市社会福祉協議会、避難者生活支援相談員です。今年もよろしくお願ひします！

☆今回のラインナップ☆



特集・・・山形の年明けイベント！初市をご紹介！！
うまいもの・・・寒～い冬は、納豆汁でぽっかぽか♪



山形初市へ出かけてみませんか？

初市とは・・・

江戸時代初期から続く伝統行事で、商業の株を象徴しての「かぶ」、長寿を表す「白ひげ」などの野菜初あめ、団子木の縁起物や白、杵、まな板などの木工品、家庭用品などの露店が立ち並ぶ山形の風物詩

日時：平成25年1月10日（木）10：00～17：30 （交通規制9：30～18：30）

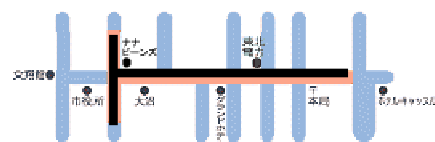
場所：山形市内十日町・本町・七日町の国道112号線及び沿線

問い合わせ：山形商工会議所 023-622-4666



初市(1月10日)

江戸時代初期から始まり、約400年の伝統を誇る新春の風物詩。
毎年、市内外から20万人を超える人出でにぎわう。



山形商工会議所 HP より

主な販売物：縁起物（初あめ、かぶ、白ひげ、団子木、だるま等）

木工品（まな板、白、杵、はしご等）

野菜、穀物等

団子木

今年の豊作を祈る風習として米の粉で作っただんごを枝につけ、大きな稲穂に見立てた船煎餅や宝船などで飾り付けをする縁起物のことで、大黒柱や神棚に飾る。

初あめ

昔は、山形特産の紅花が豊作で花商いが繁盛するようにとの願ひが込められていた。形も現在のものとは違い、紅餅をむしろの上に並べてから乾燥することから、白紙に水飴を持った盛飴とも呼ばれていた。

山形の寒い冬は納豆汁でぽっかぽか！

一年間の無病息災を願い、1月7日に七草粥と一緒に納豆汁を食べるのが山形流です。

【材料】(4人前)

・納豆	2パック(200g)
・油揚げ	2枚
・平こんにゃく	1/2枚
・いもがら 乾燥	30cm
・木綿豆腐	1/2丁
・長ネギ	10cm
・だし汁	小さじ2
・水	カップ4
・みそ	大さじ3



ちなみに・・・

山形では納豆汁が手軽に作れるよう「納豆汁の素」が売っています！

ぜひ、作ってみて！！

【つくり方】

- ①納豆は包丁で細かく切り、すり鉢に入れてよくすりつぶす。(納豆汁の素で代用もOK！)
- ②油揚げは、熱湯をかけて、油抜きをし、1cm角に切る。
こんにゃくは1cm角に切り、かるく下茹でをする。
- ③いもがらはよく洗ってから、熱湯につけてもどし、1cm長さに切る。
- ④豆腐は1cm角に切る。ネギは小口切りにする。
- ⑤鍋にだし汁を入れ、油揚げ・こんにゃく・いもがらを入れ、ひと煮立ちさせて火を止める。
- ⑥すりつぶした納豆にみそを加えてすり合わせる。
- ⑦⑤を再び火にかけ、煮立ったら豆腐を加える。
さらに⑥を加え、かき混ぜ、沸騰直前で火を止める。
- ⑧椀に入れ、ネギをのせればできあがり☆

編集後記・・・♪

いつもお世話になっております。本年もどうぞよろしくお願いいたします。
日々の訪問の中で、みなさんから学ばせていただいております。大変ありがとうございます。
少しでも、みなさんに寄り添い、手が差し伸べられる存在として
これからも、5人の相談員は訪問活動を行っていきます。
「ちょっと聞いてよ！」なんてひとこと、今年も増やしていきたいですね。



～お気軽にご連絡ください～

山形市城西町二丁目 2-22 山形市総合福祉センター2階 山形市社会福祉協議会

電話：645-8061 (平日 8:30～17:30) 福祉のまちづくり係 (結城英彰・佐藤貴司)

メール：h.yuuki@yamagatashishakyo.or.jp

連絡先