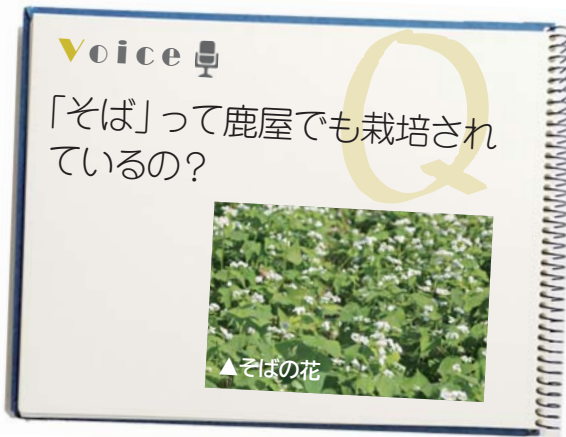




大晦日おおみそかといえば「年越しそば」を思い浮かべる人も多いのではないのでしょうか。そばは省力作物で生育日数が短いという利点があることから、鹿児島県では畑地の輪作作物として、水田では転作作物として主に作付けされています。幕末の頃は、鹿児島県が全国一の生産量であったとされるほか、平成3〜7年は北海道に次ぐ全国2位の生産量を誇っていました。

本市においても郷之原や小薄で盛んに栽培が行われていたとされており、そばの麺とたくさんの具材を煮込む「そばずい（そば雑炊）」や、さつまいもを煮てそば粉を加えて丸めた「そまげ」などそばを使った様々な伝統料理があります。このように、そばは人々の生活に欠かせない食材の一つであり、年中行事の際には必ずそば料理が出されていたほどでした。

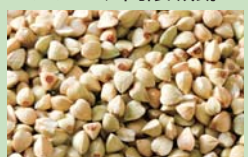


そもそも年越しそばは江戸時代に始まった習慣で、元々は大晦日の夜の「年取り膳」の一つでした。年取り膳とは1年間無事であったことを感謝し新年を迎えるための祝いの膳で、大晦日の夕方にご馳走を供え、皆で食事をする習わし。かつての日本では、1月1日に皆が一斉に年を取る数え年であり、また日没が1日の終わりであったため、大晦日の夜はすでに1月1日が変わっていました。そのため、大晦日の夜に新年をお迎えして年を取ったことをお祝いしたのです。今日では蕎麦が細く長いことにあやかり、そばのように細く長く、長寿を祈って食べるようになったと言われています。

年越しそばを楽しみつつ、ふるさとのそば料理も味わってみてはいかがでしょう。

！ そばの実

そばの実は「そば殻」をむいたそばの種子で、そばの実を製粉したものが「そば粉」です。昔は各家庭に石の粉ひき臼があり、それを用いて製粉を行っていたため、高隈城跡から粉ひき臼が発見されるなど、古来からのそばとの関わりが伺えます。



8 9 3 - 8 5 0 1

POST CARD

鹿屋市役所 政策推進課
広報かのや
 KANOYA 「読者のひろば」係 行

お名前／ふりがな

電話番号

ペンネーム ※未記入の場合、イニシャルで掲載します

年齢／性別

ご住所 □□□-□□□□

歳 男・女
 プレゼント 要・不要

皆さんからのお便りを募集

広報誌への感想や取り上げてほしい話題のほか、市へのご意見、地域のイベントや写真など多くの情報をお寄せください。

お便りの中から、抽選で特産品等をプレゼントします。たくさんのご応募お待ちしております！

※掲載時に原稿の一部を手直しする場合があります。

〒893-8501
 鹿屋市共栄町 20-1
 政策推進課
 「読者のひろば」係
 ☎ 0994-31-1123