

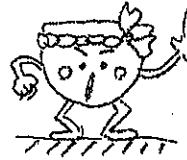
池祭りとうどん 16パイ

平成 27 年 7 月 7 日(火)

手打ちうどん

材料 (3~4人分)

中力粉	200g
薄力粉	100g
水	138g
塩	12g
打ち粉 (上新粉)	100g



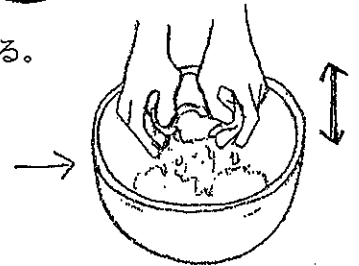
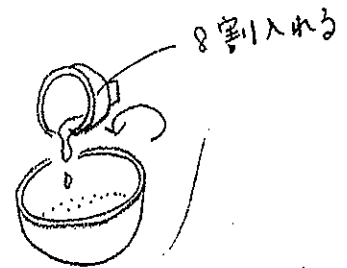
最初に水がまわるまでは
こねないことと、その後は
よくこねることがポイントです。

作り方

あわせ

* こねない

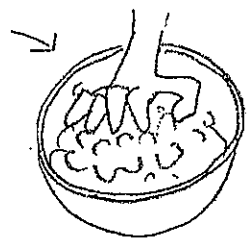
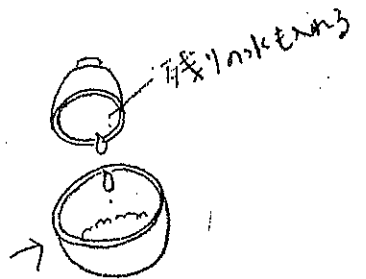
1. 中力粉と薄力粉を合わせ、こし器でこしながらボールに入れる。
2. 塩を分量の水に溶かしておく。
3. ①の中に②の8割程の食塩水を、粉の上から廻し入れる。
4. 粉を両手でゆっくり持ち上げるようにして、静かに食塩水と合わせていく。



ませ

* まだこねない

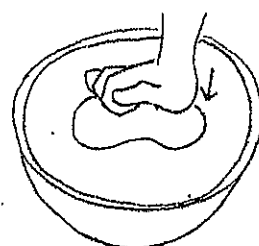
5. 指を熊手のように広げ、粉と食塩水が十分に混ざるように粉を持ち上げては落とす動作を繰り返す。
6. だんだん粉が小さな固まりになってくる。
(手についたものはそのまま)
7. ボールの中でまだ、水と混ざってない粉の部分に、残りの食塩水を廻しかける。
8. さらに指を広げながら、粉と食塩水を混ぜ合わせ、全体に小さな固まりがたくさんできた状態にする。



こね

* 力を入れてこねる

9. あらいおから状になったものを両手でボールの手前に集め、まとめながら手のひらで押し込み、指で握り込むようにしながらこねていく。(手についたものを落とす)
10. 手のひらの硬い部分を使って体重をかけながら練り込んでいく。
(10分はこねる)



* ここでよくこねる
柔らかいもちとした
生地にする。

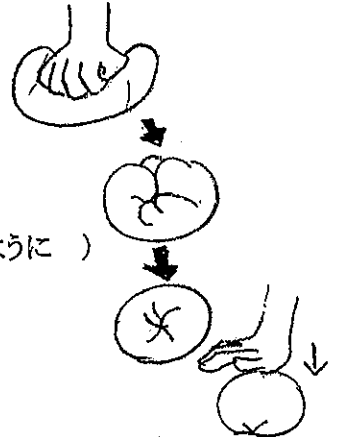
ねかせ

11. しいに丸くまとめ、大きな餅のようにし、乾燥しないようにビニール袋に入れ、約15分、ねかせる。(理想は1時間以上)



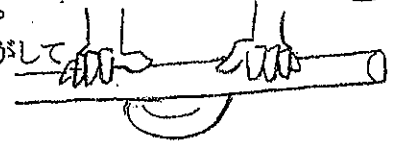
だんご

12. ボールの中に⑪の生地を裏返して置き、生地の中を握り拳でぐっと押し込んで穴ぼこを作る。
13. 生地を回しながら、外側から中へ中へと押し込んでいく。
(ボールにあたっている生地の部分がきれいな肌になるように)



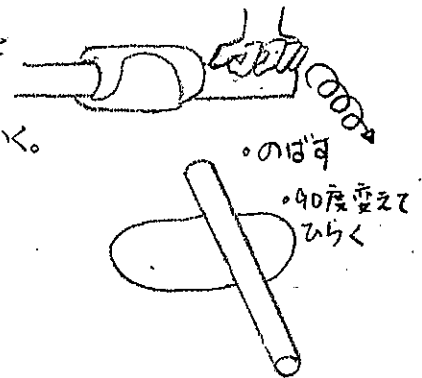
手打ち

14. 打ち板に打ち粉をふり、⑬の生地を裏返して置く。
15. 生地の上にも打ち粉を振り、掌で押しながら伸ばす。
16. 次にのし棒を使い、裏表返しながら、生地の上を転がしてのし棒に巻き取る用になるまで伸ばす。



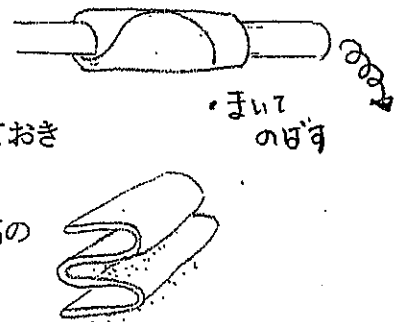
伸ばし

17. 板の上と生地に打ち粉をまんべんなく振り、のし棒に生地を巻き取る。(必ず一回ごとに打ち粉をふる。)
18. 巻いたまま板の上を転がしながら、体重をかけて伸ばしていく。
(打ち粉が少ないと生地がくっつくので注意)
19. 3~4回転がしたら、巻き取る方向を90度変える。
これを何度も繰り返し、しいに薄くする。
20. 上から押さえるように体重をかけてのし棒を転がし、厚さ3~4mmにする。



包丁

21. 伸ばした生地をもう一度のし棒に巻き取り、板の奥に寄せておき板に打ち粉を多めに振る。
22. 生地を巻き戻しながら、間に打ち粉を振り込み、5~6cm幅の屏風たたみにする。
23. たたんだ生地の中から3~4mm幅に切っていく。
24. 切ったうどんがくっつかないように打ち粉を切り口にまぶしバットにふんわりと入れる。



そばつゆ

材 料

かえし

しょうゆ・・・200cc

みりん・・・40cc

砂糖・・・40g

だし

水・・・200cc

かつをぶし・・・5g

こんぶ・・・10cm



作 り 方 (かえし)

1. しょうゆを鍋に入れ沸騰前の細かい泡がぶつぶつと
なったら、砂糖、みりんを入れ沸騰させないよう
弱火で5分煮る。
2. ①を冷まし、冷蔵庫で保管。2～3ヶ月もつ。
3. かえし1：だし3＝付け汁
かえし1：だし6～7＝かけ汁

みょうがほち

材料(10個分)

- 米の粉 200g
- ぬるま湯 (30~40℃) 150cc
- 片栗粉 大さじ1
- 水 大さじ2
- つぶあん 200g
- みょうがの葉 10枚

作り方

1. ボールに米の粉を入れ、ぬるま湯を少しずつ加手で混ぜる。
(硬さにより湯の量は加減する) 耳たぶより少し柔らかくする。
2. 蒸し器にぬれ布巾を敷き、①をひと握り位にちぎって平たくし、
並べて強火で25分蒸す。
3. ②をボールに入れ一つにまとめ、生地にくぼみを作り、そこに水溶き片栗粉を入れる。
再びよく練り混ぜる。
4. 10個に切り分け丸め、楕円にのぼしあんをはさみ、再び強火で10分蒸す。
5. 葉で包む。

なすの南蛮漬け

材料(4人分)

- | | |
|------------------|-------------------|
| なす 中3本 | 唐がらし . . . 1/4本 |
| 水 50cc | 玉ねぎ 中1/2個 |
| しょうゆ . . . 50cc | 油 適宜 |
| 酢 50cc | |
| 砂糖 50g | |
- } A

作り方

1. なすは切り目を入れてから、斜め半月切りにする。
2. 玉ねぎは薄くスライス、唐がらしは小口切りにし、混ぜ合わせたAの中に入れておく。
3. ①を油で素揚げにし、すぐに、②の中に漬けていく。

池祭りとうどん 16パイ

聞き取り (聞き手 伝承料理の会会員)

S・Fさん (男性 86才 加茂野町加茂野在住) のお話
(H27年 聞き取り)

昔 (戦前) の『池祭り』は、弁天様が祭ってある大池で毎年7月16日に行っていた。

各家から持ち寄られた、竹を束ねたのをたくさん組んだ上に、2~3mの板を乗せ、イカダにする。その上に竿を3本立て、ひもを渡して提灯を下げる。お蚕を始める前に、使う竹をしけらかす (湿らせる) ために、やったらしい。

池に浮かべたイカダの上では、青年団の男の人が数人、楽器を鳴らす。小太鼓3人、大太鼓1人、笛3人が乗っていたと思う。私は太鼓をたたいたことがある。笛は難しいので、祭り前には青年が集まって、練習をした。

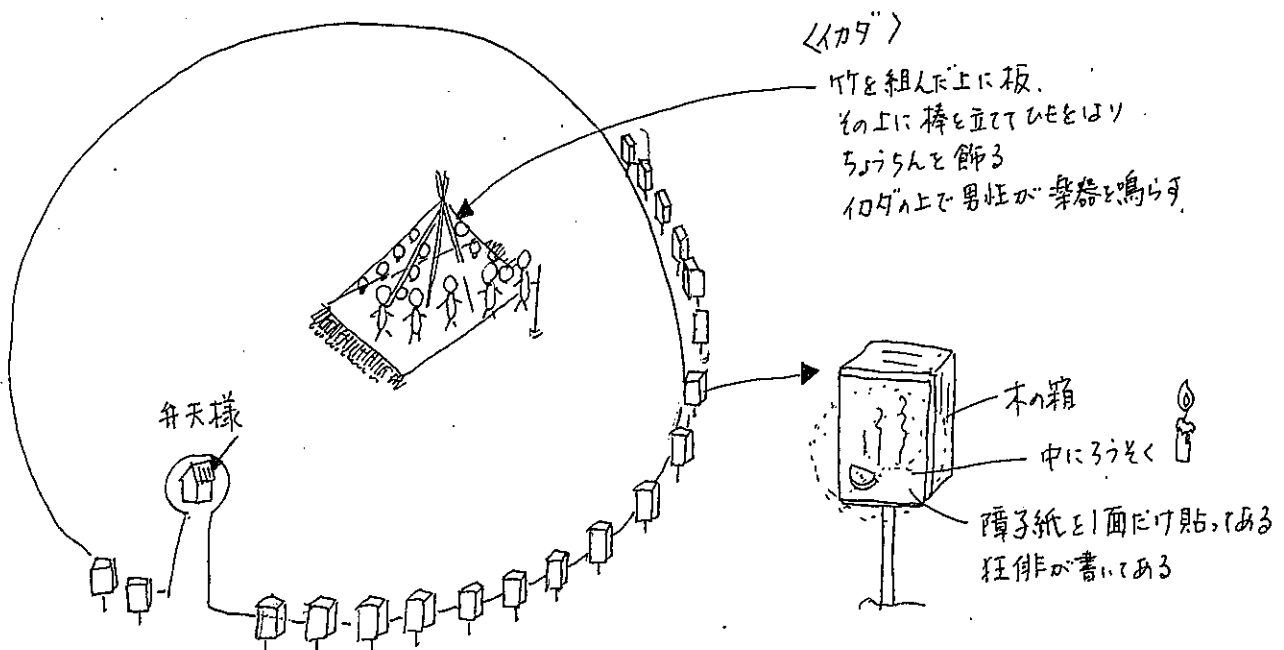
池の周りに、一面だけ和紙を貼った木の箱の中にろうそくを灯した物を、池の縁に沿って何個も建てた。和紙には町内で題目を出して集めた狂俳が、絵とともに書かれてあった。

弁天様には、椿の葉に乗せた赤飯をお供えした。各家庭では、“うどん16パイ”と言って、うどんを打って食べた。祭り当日には、アイスクャンディーも売りに来ていた。

戦争中、青年がいなくなり、祭りがなくなったが、今また、若い人たちが7月の第4土曜にやっている。イカダは竹の代わりに、ドラム缶を使っている。楽器はなくなったが、イカダの上に乗る人は七福神の格好をし、池を周りながら、縁にいる人たちに、柄の長いしゃもじを使って、お札を渡す。

家ではうどんを打たなくなり、そうめんを食べるくらい……。

昔の大池はきれいで、夏は泳いでいたものだ。



資料

池祭り

「ピーヒャラ、ドン、ドン」

暑かった一日も暮れる頃、夕風にのって、村のすみずみまで聞こえて来る祭りばやしの笛の音。

今日は七月十六日。弁天様の池祭りです。

加茂野には三ツ池という三つの池があります。その中の一つの大池のふちに弁天様がまつてあり、田んぼの稲も青々と根付いた頃、村の人達の楽しみに行われています。

むかし、雨が降らず大変困った頃に農地用水として作られたそうです。折から、越美南線開通に村中がおいていた頃で、鉄道唱歌がテーマ音楽となりました。

池の周りには灯ろうが飾られて、粋な人達の狂俳が描かれ、ろうそくの灯に照らされて一つの風情を出しています。

水をいっぱいたたえた大池の真ん中に、いかだを組み、若い衆が乗り込むのです。

いかだは酒樽をいくつもつないで作ります。

そして若い衆が、笛や太鼓の祭りばやしを、威勢よくはやしたてます。

村のひとたちは、池のふちにまつられている弁天様に、今年の豊作を願って、手に手にちょうちんを持ってお参りします。

この日はうどん十六杯とって、野良仕事の休みのごちそうでした。

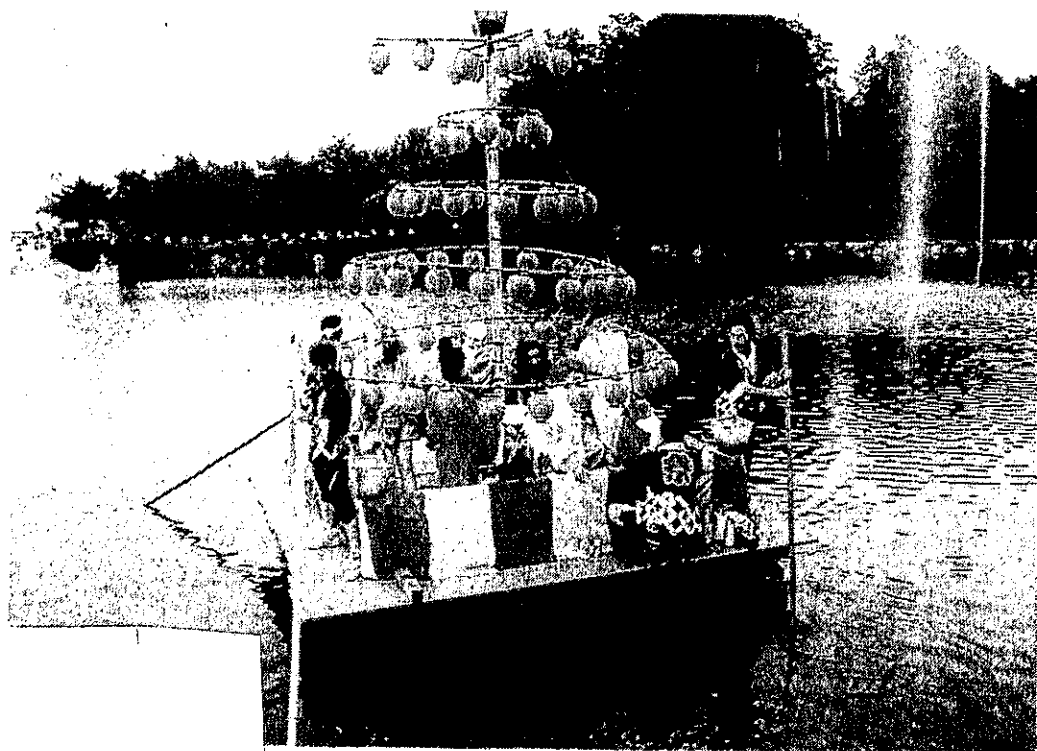
『ふるさと加茂野』 加茂野町読書サークル／著



辨財天祭〔現在 池祭〕（藤吉 定氏 所蔵）

『写真で見る加茂野町』/加茂野地区自治会長会

昭和12年7月16日 加茂野大池にて撮影されたもの



〔加茂野弁財天池まつり〕

大きな川の無い加茂野は、昔から干ばつに苦しめられてきた。そのため加茂野町のほとんどの地区では池を掘り、池の水により農作物の栽培を行い、豊かな暮らしをしていた。その池に感謝し加茂野地区の大池では、いつの頃に始まったか分からないが『弁財天 池まつり』が行われている。昭和12年に撮られた写真があるので、それ以前から行われていたことは想像できる。一時、中断した時期もあったが、昭和58年に復活し現在も続いている。

『写真で見る加茂野町2』/加茂野地区自治会長会

第33回

加茂野
弁財天

加茂野大池にて
(雨天決行)

池祭り

8月1日(土)午後5時より



仮装七福神 のお札配り

御健康と家内安全、商売繁昌を
祈願し、お札をお配りします。



流しそめん

大好評
数量限定

100円

5:00~7:00

名物

午後8:30~
抽選開始

大抽選会

抽選券はコミュニティ前で午後4時30分から配布。今年も豪華な商品ばかり!

子ども
限定

暗くなったら始めます

当日は本当に出る予定です。怪虫は来ないでね

想像を絶するスーパー恐怖

お化けの森

子ども
限定

何が出るかは当日発表(^_^)

お楽しみゲーム

午後5:00~
恒例縁日

- ◆焼きそば
- ◆みたらし
- ◆五平餅
- ◆とんちゃん
- ◆スーパールボールすくい
- ◆焼き鳥
- ◆とうもろこし
- ◆フランクフルト
- ◆かき氷
- ◆ジュース
- ◆生ビール



<http://www.geocities.jp/kamonoikematsuri/>

主催：加茂野池祭り保存会・自警団 後援：加茂野連合自治会・加茂野婦人部・加茂野子供会

加茂野池まつりの歴史について

冠省

始まりは定かではありませんが、古くは灯籠会と言ひ狂俳灯籠を池畔に百基灯し池に赤提灯で飾った筏を漕ぎだし、笛太鼓を奏で水に感謝をし、五穀豊穡を願う祭りです。

先の大戦中途絶え戦後に復活しましたが、当時運営されていましたが青年団活動が下火となり継続が困難となり再度途絶えておりましたが今から三十三年前に、初代会長岸達雄さんを中心に有志の方々のご尽力により復活をしていただき二十九年前から自警団員が中心となり祭りを運営しております。

永い加茂野の歴史の流れの中では、飢饉も度々あり、加茂野は加茂野ヶ原の東端に有る為地形上山や川が無く、私たちの先祖は機械が何も無い時代に数年掛けて人力のみで多くの溜池を地域内に作り、その水のみを頼りに穀物や野菜を作り子供を育て池の水と加茂野の大地に縋り生き抜いてきました。

近年、農地の基盤整備事業や他地域からの編入に伴う宅地開発など諸事情により町内の多くの溜池が埋め立てられ、その姿を消してしまいましたが今を生きる者として先人方の苦学を偲べば、上水道や農業用水が出来たからと、自然の雑木林を伐採したり溜池を埋めることはその地域のみの大切な文化や歴史をも無くしてしまう事です。

何事も前に進むには悠久の時の流れが培った歴史という土台が必要と思います。

加茂野に新しく移り住んだ若者たちが先人達の郷土愛精神を受け継ぎ、毎年池まつりを通して地域の為に汗を流し、伝統行事を行い、その事が加茂野の若者たちの団結力となり、地域力の源となっております。

年間で多くの男達が磨かれ育ち、加茂野の宝です。

ご多忙とは存じますが何卒ご来場頂き、若者たちに激励のお言葉など頂ければ幸いです。

実行委員一同心よりご来場をお待ち致しております。

草々

平成二十七年度自警団団長
加茂野池まつり保存会二代目会長
加茂野池まつり保存会初代会長

土屋 充弘
武田 文平
岸 達雄