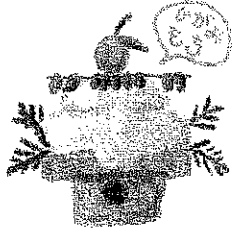




# 若小だより

かしく やさしく たくましく

令和5年12月22日(金)  
栗原市立若柳小学校  
栗原市若柳字川北塚原55  
TEL 32-2134  
FAX 32-2135



## 「師走」から「睦月」へ

若柳小学校 校長 千田 知幸

いよいよ年の瀬を迎え、気忙しい頃となりました。先月からインフルエンザかまん延し、学級閉鎖をするクラスがあったり、職員も何人か休んだり、心配な日が続いています。市内では、コロナウィルス感染症や溶連菌感染症がはやっている学校もあると聞きます。いつ、どこで、流行の感染症に罹るか分かりませんので、マスク、手洗い、うがい、手指消毒等、気を付けていきたいと思えます。

さて、12月12日に講話朝会があり、「季節の節目の話」をしました。「24節季」と「睦月から師走」までの和名の月の話をしました。「24節季」でいうと、12月7日が「大雪」、12月22日が「冬至」となります。「大雪」は少し時期が遅れましたが、17日から18日にかけて地面が白くなりました。そして、冬至を迎えて、徐々に昼の長さは長くなっていきますが、寒さはこれからです。「冬至カボチャ」を食べて、感染症に罹らないようにしていきたいですね。

同じ12日に、4年生の総合の学習「郷土料理を学ぶ」に関連して、ゲストをお呼びし、お話を伺いました。社会福祉協議会生活支援コーディネーターの高橋由利さんと若柳在住の鈴木ちよのさんです。高橋さんからは、「郷土料理とは?」というお話をいただき、この地域の代表的な「餅」にふれ、特に、「果報餅」について、お話をいただきました。「果報餅」を知っていたのは、ほとんどいませんでした。知っている方は、子供たちにお話いただければと思います。知らない方は、ぜひ、この地方の郷土料理として調べてみて、子供たちにも伝えていただければと思います。

もう一人の鈴木さんからは、干し柿についてのお話をいただきました。今年は3000個の干し柿を作ったそうです。以前は、10000個も作っていたということでした。それだけ作るのだから、商売なさっているのかなと思いきやまったく売らずに、すべて、お裾分けをするそうです。いろいろ聞きましたら、鈴木さんのお宅には柿の木は1本もないそうです。柿ができて取らなかつたり、食べずに持ってきたりする方がいて、鈴木さん宅で干し柿を作って、お返しするということでした。鈴木さん曰く、「食べ物を無駄にしない」「身近にあるものでお互い様」「支え合う、助け合う、お裾分けの気持ち」だそうです。そういうお話をいただき、とても温かい気持ちになりました。

干し柿は、糖度が50度もあり、砂糖の1.5倍、イチゴやリンゴの4倍ほどの甘さがあるそうです。砂糖が手に入らない時代には、貴重な甘い保存食になっていたことでしょう。渋柿から甘い干し柿ができるなんて、郷土料理として、ぜひ、残していきたいものですね。

先生も忙しいといわれる「師走」を冬至カボチャで乗り切り、お正月に親戚や家族が集まって仲睦まじくするといわれる「睦月」を迎え、干し柿の入ったおせち料理などを食べて、たつ年の良いスタートを切りたいものです。

