

端午の節句に笹巻き



▲笹にもち米を詰める様子



▲完成した笹巻き

端午の節句の時に作られる代表的な料理の一つに笹巻きがあります。笹巻きは様々な地方でつくられていますが、形や中身、結び方などが異なります。只見の笹巻きは、三角の形をしており、中身がもち米のみであることが特徴です。使われる笹は、主に多雪地帯のブナ林に広く分布するチマキザサです。これらの笹は葉が大きい点の特徴です。取った笹は乾燥させて保管しておき、笹巻きを作るときに水で戻して使います。7月半ば（土用の頃）が笹巻きに適した笹がとれるため、裏山などで採取します。縛るためのイワスゲも同様に夏の時期に採集し乾燥させて保管しておくそうです。作り方は、笹でもち米を巻きスゲなどで縛りお湯で一時間ほど煮て作ります。出来上がったものは、きなこや味噌をつけて食べます。只見では、農作業の合間のこびり（間食）としても親しまれています。笹の葉の抗菌作用によって中身が傷みにくく、また、笹の葉で包むことによってもち米に香りに移り、笹の香りを楽しむことができます。笹は昔から人々の生活に役立ってきた優れた素材といえます。

詳しくは、
只見町ブナセンター
までお問い合わせ
ください

企画展

「守りたい！只見の野生動植物

—只見町の野生動植物を保護する条例—

期 間：6月25日(月)まで

場 所：ただみ・ブナと川のミュージアム 2階ギャラリー

坂田集落に咲き揃った水仙ロード

春の訪れを知らせてくれる水仙（スイセン）の花が、坂田集落に咲き揃いました。この水仙は、小林集落から坂田集落に入った県道沿いにあり、黄色に染まった水仙ロードが訪れる人々を魅了します。

雪解けが進んだ只見町では、これから新緑のシーズンを迎えます。

