

常盤台一・二丁目町会マンスリー

2025年6月号 No.66

Facebook: 常盤台一二丁目町会 TEL/FAX: 03-3969-8121

※ 町会ニュース、マンスリーを Facebook に掲載中

令和6年度定期総会 全議案賛成決議

5.17(土)15時より町会事務所で開催。委任状543名、出席17名で総会成立、全議案賛成決議されました。

冒頭、岩崎会長より、①防犯カメラ(町内設置全24台)が耐用年数(8年目)を迎えるが、犯罪抑止・捜査に効果があるため東京都の助成(全コストの23/24)を得て更新したい、②事務所の運営につき、本年度より町会員の谷島進さんに重要な町会事務(回覧、町会費関係等)を行ってもらうことにしたこと、③板橋クリーン作戦が6.7(土)10時より実施されるので奮ってご参加を、との発言。

総会後の懇談会で、旧中央図書館跡地のこと、若い人の町会活動参加を促すこと、町会内コミュニケーション向上のため、板橋区の助成で町会HP制作する計画などが話されました。

日帰り町会旅行 山梨 5.18(日)

いちご狩りで取ったいちご食べ放題、みたまの湯で温泉露天風呂、美味しいフレンチのランチ、シャトー勝沼で様々なワインの試飲。グルメの素晴らしい日帰り旅行でした。余興も楽しかったです。



あずきの話(23) 6月の上生菓子

季節の移ろいと共に味覚と視覚で楽しめるのが和菓子の醍醐味。また、あずきは、便秘解消、アンチエイジング、高血圧予防など健康にとっても良いわけですから。町会旅行の帰路でも、あずき健康クイズで盛り上がりました。

(参照: 井村屋 HP <https://www.imuraya.co.jp/azuki/health>)

さて、6月の上生菓子。



6月の上生菓子



水無月(みなづき)

(写真左、右より)

青梅 ういろう製 白小豆こし餡

ばら 煉切製 小豆こし餡

濡れ燕(ぬれつばめ) きんとん製 小豆粒餡

青楓(あおかえで) 鹿子製 小豆こし餡

枇杷(びわ) 煉切製 小豆こし餡

1年の折り返し地点の6月。京都各地の神社の鳥居の前には、茅(カヤ)というイネ科の植物を編んだ直径2メートルほどの大きな茅の輪(チノ)が置かれます。その茅の輪をくぐり、半年の間に身に付いた穢(ケガ)れや災いを払い落として心身を清め、1年の残り半分の無病息災を願う行事のこと。かつて宮中の貴族たちの間には、夏越の祓(ハライ)の際に氷を食べて暑気を払う習慣があり、氷室と呼ばれる氷の貯蔵庫から氷を運ばせていました。しかし当時の氷は大変貴重。庶民が食べられる物ではありませんでした。そこで麦の粉を練って蒸した、ういろうを三角形に切った、氷に似せたお菓子を作って食べていました。

(写真右: すずしげな和菓子)

「水無月」の上に散らされた小豆は、**悪魔祓(ハライ)**の意味合いがあります。豆自体が鬼や悪魔が嫌う食べ物。また赤い色も魔除けの意味合いが強く、赤い豆の力で体の中から魔を追い出そうとしたと思われる。梅雨から夏という食欲不振や夏バテで何かと体調を崩しやすい時期、昔の人は「水無月」を食べて、無病息災を祈願しながら夏を乗り切ろうとしたのでしょう。その伝統が現代まで連綿と受け継がれて、京都の人に欠かせない季節のお菓子となりました。

(解説 御菓子司 泉屋)