

1月18日（土）から3月21日（金・祝）までの約2か月間・全6回、ちがさき丸ごとふるさと発見博物館講座（基礎編）を開講しました。

「茅ヶ崎を一から知る」をテーマに、茅ヶ崎の歴史、文化、自然、民俗について、エコミュージアムの考え方をもち、18人の受講生のみなさんと学び合いました。

ちがさき丸ごとふるさと発見博物館では、これからも市民のみなさんに向けた講座を企画していきます。茅ヶ崎の都市資源を学び、茅ヶ崎をさらに好きになっていただきたいと思います。

広報ちがさきやこの季刊誌などでご案内していく予定です！



▲講座の1コマ「茅ヶ崎の考古学」

### （略称：ちがさき丸ごと博物館の会）の活動

#### ■行事

- ・浄見寺地元まつり 「旧和田家周辺ガイド」  
旧和田家周辺の史跡などを丸ごと博物館の会でガイドします。お気軽にご参加ください。  
実施日：4月19日（土）10：00～/11：00～/13：00～/14：00～（約1時間程）  
募集人員：特に制限なし。当日受付（浄見寺地元まつり会場にて）
- ・「茅ヶ崎の古（いにしえ）の歴史を尋ねて～野点（のだて）と大岡鍋が楽しめる！！  
春の茅ヶ崎北部ツアー～」  
香川駅から旧和田家（浄見寺地元まつり会場）までまち歩きガイドを文教大生と行います（700円）。  
実施日：4月19日（土）10：00～12：30 募集定員：15名  
お問い合わせ先：一般社団法人茅ヶ崎市観光協会 0467（84）0377  
※申込締切 4月4日（金）必着 「往復はがき」「メール」にて
- ・ちがさき丸ごとふるさと発見博物館講座「南湖周辺の文化人巡り」 茅ヶ崎市社会教育課協働事業  
2月22日（土）茅ヶ崎市文化資料館で丸ごと博物館の会活動事例の紹介として「南湖周辺の文化人巡り」を実施しました。午前中は南湖の歴史や別荘の概要・南湖周辺の文化人についての紹介を行い、午後は受講生の皆さんと南湖を中心としたまち歩きを実施しました。好天に恵まれ、多くの文化人旧宅跡や旧別荘地跡を訪ねて楽しいまち歩きとなりました。

#### ちがさき丸ごとふるさと発見博物館って何？

茅ヶ崎市の全域を屋根も壁もない博物館と見立てて、文化、歴史、自然、産業、商業、公共施設、人材など、「このまち」らしさをもついろいろな事柄を幅広く選び出し、これらを都市資源と呼ぶことにしました。これらの都市資源を調査・研究し、それぞれがもっている意味や魅力を広く市民に周知する一方、それぞれを関連付けて散策や各種イベントなどで活用を図ることにより、茅ヶ崎を改めて知り、茅ヶ崎を愛する心を育み、ひいてはまち全体の活性化を図ろうとするものです。そして、都市資源は地域のかげがえのない宝物として、地域により保護され育てられていくこととなります。住民が、自分たちの地域の未来のために、自分たちの考えと力で運営していく姿勢を特に重要視しています。

**編集後記** よく話に聞いていた「芋だんご」。できたての芋だんごは柔らかくて弾力があってふわふわでした。レシピをもとに、ぜひ多くのみなさんにも挑戦していただきたいです！



（愛称は「ちがさき丸ごと博物館」）



## ふるさとの味、芋だんごはいかがでしょう？



▲ふっくらと蒸しあがった芋だんご

かつての茅ヶ崎の暮らしについて語り合うとき、よく話題に上るのが「芋だんご」。

サツマイモの粉を練って蒸しあげたもので、現在では知らない人たちも増えていますが、かつて食べていた人たちとお話すると、思い出が引き出されて、話に花が咲く茅ヶ崎の都市資源です。

だんごのなかに角切りのサツマイモを入れるなど、地域や年代によって、形や食べ方がさまざまに話盛り上がりします。

そんな芋だんごを今回、実際につくってみました。ふるさとの味、芋だんごはいかがでしょう？

### サツマイモと茅ヶ崎の食卓

かつてサツマイモは、どこの家でも作られ、売られました。戦後は配給用としても多くが出荷されました。関東大震災のときも、サツマイモがあったおかげで助かりました。またサツマイモは、カンソイモと呼ばれる切り干しの状態にして、米がなくなる正月までの間、これを主食代わりにしました。大正末期から昭和初期にかけて学校に弁当を持っていける家は良い家で、多くの子どもたちは家に帰って食事をとりました。また弁当の代わりにサツマイモを揚げたものを、持っていったりもしました。昔は稲刈りを11月になってから行うこともあり、早く刈ると、「あそこは米がなくなったんだろう」と言われるため、互いにやせ我慢をして刈らないこともあったそうです。

（出典：茅ヶ崎市文化資料館特別展「ちがさきの食文化と道具たち」2006年2月）



▲サツマイモ畑。  
1951年の鉄砲道、東海岸北付近。  
（所蔵・写真提供：茅ヶ崎市文化資料館）



# 芋だんご、つくりました



2014年2月14日(金)、大雪のバレンタインデー。  
 「茅ヶ崎市男女共同参画推進センターいこりあ」実習室で、実際に芋だんごをつくってみました。  
 つくりかたを教えてくださいましたのは、料理講師の岡崎文江先生。  
 レシピをご紹介しますので、ご興味ある方はぜひ挑戦してみてください。

## 【材料(3~5人前)】

サツマイモの粉(市販のもの) 200g  
 熱湯 200~230ml

※お好みで、つけて食べるものとして

〔きな粉 大さじ3 砂糖 大さじ2 塩 少々〕

※芋だんごは冷めるとかたくなるので熱々のうちに食べましょう。  
 ※冷めた芋だんごは焼いて食べるとよいです。  
 ※サツマイモの粉は、皮をむき薄く切ったイモを乾燥させて粉にしたものです。インターネットなどで購入できます。



▲つくりかたを教えてくださいました岡崎文江先生。

## 【つくりかた】

①  
ボウルにサツマイモの粉を入れ、熱湯をまわし入れ、菜箸で手早くかき混ぜます。



▲粉はとても細かいです。サツマイモの粉に少量の重曹を混ぜてから練ってもよいそうです。

②  
手でさわれるくらいになったら、耳たぶくらいのやわらかさになるまで、よくこねます。  
こねればこねるほど、弾力が出て、食感がよくなります。



③  
②を片手で握り、形をつくり、またはだんごをつくり、(写真左)片手で握って形づくったもの、(写真右)丸めて真ん中を少しつぶしたもの



## 芋だんごとさつま芋の思い出

かつて食べていた食べ物から、呼び起される当時の記憶。浮き彫りになる当時の世相。芋だんごづくりに参加した加藤さんのお話です。



昭和20年、終戦年、名古屋に生まれた私は子どもの頃、近所のお婆さんに、「防空壕で生まれた子か?よく大きくなったものだ」とよく言われました。疎開先のなかった我が家では私は防空壕生まれだったようです。この頃、食料事情が極端に悪く、私以外に5人居た子どもに食べさせるのが精一杯の母は自分の食事を削り、私に飲ませる母乳が出ず、随分苦労したと兄達から聞かされました。近所の人達はこんな私を見て、育つのは難しいと思ったのでしょうか?

芋だんごは今まで食べたことがありませんが、もの心ついた頃、おやつはいつもサツマイモでした。この頃、食料事情は随分好転したものの、子どものおやつまでには手が回らなかったようです。遊んで家に帰ってくると、大きなざるにふかしたサツマイモがいつも置いてありました。今売っているような甘いサツマイモではなく、白っぽく丸みを帯びた甘味の少ないもの(芋の名前は「ゴコク?」とっていました)でしたがお腹の空いた時にはご馳走でした。

小学校の2年生の頃でしたか、赤みを帯びた甘い「農林20号?」というサツマイモが出てくるようになりました。細長いイモで、中は黄色く、ゴコクと比べ大変美味しいイモでした。しかし、今の「安納芋(あんのういも)」とは比較にならないほど甘味が少ない芋だったと思います。

冬、小学校が休みの日には、近所の子ども達が集まってよく焚き火をしました。私の土地では焚き火のことを「ドンドコ」としていました。「どんど焼き」がなまったものでしょうか?この「ドンドコ」で「農林20号」を皆が持ち寄り、焼き芋にするのが冬の楽しみでした。焼き上がるのを今か今かと待ち、生焼けのものを食べたり、焼き過ぎて真っ黒になったものを食べ、口の周りを真っ黒にして、皆でげらげら笑ったりしたのも楽しい思い出です。

岡崎先生による芋だんごの試食会。大雪のなか、先生のサツマイモや芋だんごの話をついながら、全員でサツマイモ粉をこね、握り形をつけて、蒸し、試食まで全工程を行いました。バレンタインデーでもあり、女性陣はハート型の芋だんごを作ったりしていました。蒸し上がった芋だんごは焦げ茶色のイモ虫のような形でしたがほんのりとサツマイモの香りがして、薄甘く素朴な懐かしい味が、70才に近づいた私を遠い子どもの頃のサツマイモの記憶に連れ戻してくれました。

④  
蒸し器にクッキングシートを敷き、だんごを並べます(重ね置きしても大丈夫です)。蒸気の上った蒸し器へ入れ、ふたをして約10分から15分強火で蒸して取り出します。  
⑤  
熱々の芋だんごに、きな粉をつけて食べます。



## 初めての味・芋だんごの感想!

私のイメージは甘い香りがすると思っていた芋の粉から、美味しい匂いがしてこなくて意外でした。熱いうちにいただいた芋だんごは素朴な味。甘みはあまりなく、サツマイモの美味しさはありませんが、すごく身体によさそうな感じがしました。きな粉をつけると美味しさは増しました。自分自身いろいろなお菓子を食った人生を過ごして、この素朴な美味しさを理解するのはなかなか難しいものですが、甘いきな粉や餡などを含んだ芋だんごは美味しいかもしれないと思います。美味しさを追求するというより、素朴で薄味の芋だんごは現代の健康食品になり得るものだと思います。(小林さん)