

目次 Contents

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 2 市民団体活動事業&下野市制施行10周年
記念市民提案事業 | 20 Let's SPORTS |
| 4 Shimotsuke-City Topics まちの話題 | 23 自治医科大学附属病院 連携協働コラム
～治療を化学的な視点からサポート～ |
| 7 男女共同参画週間 | 24 生涯学習 より |
| 8 敬老会のお知らせ | 26 下野後期高齢者保健福祉計画 |
| 9 第1期下野市歯科保健基本計画を策定し
ました | 28 保健便り  HealthInformation |
| 10 児童手当現況届のお知らせ | 32 国民年金だより |
| 11 子育て世帯臨時特例給付金 | 34 図書館Library Information |
| 12 プレミアム付商品券発行事業 | 35 読書人 |
| 13 国民健康保険からのお知らせ | 36 新・下野市風土記 |
| 14 子育て応援 しもつけっ子プランその3 | 37 暮らしの情報 |
| 16 環境トピックス | 56 国際交流員マシアスのコラム |
| 18 平成26年度下半期の財政状 | |

今月の表紙



道の駅しもつけ東側の田んぼが菜の花畑になりました。(一社)下野市観光協会が地域の方と協力して、昨年の秋に種をまきました。種は芽をだし小さな双葉のまま厳しい冬をすごし、春を迎えきれいに咲きました。道の駅しもつけを訪れる人々の目を楽しませてくれました。


今月の何の日

6月16日 和菓子の日

848年(嘉祥元年)6月16日、時の仁明天皇が16個の菓子や餅を神前に供えて、疫病よけと健康招福を祈ったとされる故事にちなんで全国和菓子協会が制定しました。

ところで、和菓子は何種類あるでしょう。例えば「饅頭」は「焼き饅頭」と「蒸し饅頭」がありますが、餡の種類だけでも数限りなくあります。さらに、日本全国どこに行っても、地方色を生かし、和菓子店ごと工夫を凝らした饅頭が見つかります。和菓子は形や大きさ、餡や種(皮の部分)に自由な発想を盛り込むことができます。和菓子は作る人の数だけ種類があるといえます。

現代のように流通や情報伝達が発達していない昔から、誰かに教えられたわけでもなく、地方色豊かな農産物を材料として、さまざまな方法で作られてきた和菓子。同じ素材でも地域によってまったく違ったものになり、また、遠く離れた土地であるのに似通った和菓子もあります。さらに、洋菓子の道具や技法を取り入れたことも、和菓子の種類が広がった理由と考えられています。

全国和菓子協会のサイト ( <http://www.wagashi.or.jp/>)では、和菓子の味わい方や、保存の仕方、また、手土産に持っていく際のちよっとした気遣いなどが紹介されているので、参考にしたいかがでしょうか。

