

看板観察旅行

看板とは、何らかの目的を持って、人に情報を知らせるために設置されるものです。街中などでよく目にする看板の歴史は大変古く、大宝元年（701）に制定された「大宝律令」には、「都で毎月開く市には、商品を標識で示すこと」と定められていたそうです。姿・形・材質が多種多様となった現代の看板は、便利な反面、度が過ぎると不快感や圧迫感をもたらすこともあります。そこで「屋外広告物法」や「屋外広告物条例」で掲出できる場所や大きさなどのルールを定めています。

ルールを守り、デザインの優れた看板は、情報源として有益なだけでなく、賑わいや活気をもたららし、訪れる人を気持ち良くさせます。川越にも目を引くすてきな看板はたくさんあります。そんな看板を探しつつ、散策を楽しんでみませんか。



白菜

11月から2月が旬の白菜の歴史は意外と浅く、日本に入ってきたのは明治時代。大根、豆腐と共に「養生三宝」と言われ、精進料理にも使われています。11月から1月に市内の直売所やスーパーに出荷している塩野富雄さん（石田本郷）は「最近

霜が降りると甘みを増し、おいしくなる白菜を、漬物・煮物・鍋物などで味わってみませんか。



「旬の白菜をおいしく食べてほしいですね」と塩野さん

は少人数でも食べ切れるように開発されたミニ白菜や、サラダにも使える中がオレンジ色の白菜（左写真）も作っています。持ったときしっかりしていて重いものがお薦めです」。



右は従来の白菜

白菜と大根おろしのヘルシー鍋

- ①土鍋に汁ごと大根おろしを入れ、白菜を敷き詰める。
- ②白菜が煮えたら完成。
- ③ポン酢などをつけて「いただきます」。



簡単おいしい！白菜の浅漬け

- ①白菜を3cmほどの幅でざく切り。
- ②白菜の重さに対して2%の塩と昆布（細切りしたもの）を①と共にビニール袋へ入れてよくもむ。
- ③4時間ほど冷蔵庫に入れて完成



県指定無形民俗文化財・南大塚の餅つき踊り。白を引きずりながら餅をつく様子は見どころの1つです。

現在の餅つき踊りは新年を祝う催しとして、西福寺（南大塚二丁目）で餅をつき、隣の菅原神社まで白を引きずります。以前は市内各地で行われていた餅つき踊りも、現在は南大塚のみ。地域の伝統を伝える大切な文化財です。

餅

つきは、正月の準備で行われるイメージがありますが、南大塚の餅つき踊りは、もともと七五三を祝うために行われていました。子どもが7歳になると、自宅の庭で歌に合わせて餅をつき、集まった人たちに振る舞いしました。また、白を引きずりながら餅をつき、近くの菅原神社に奉納したそうです。

編集後記

どんぶり