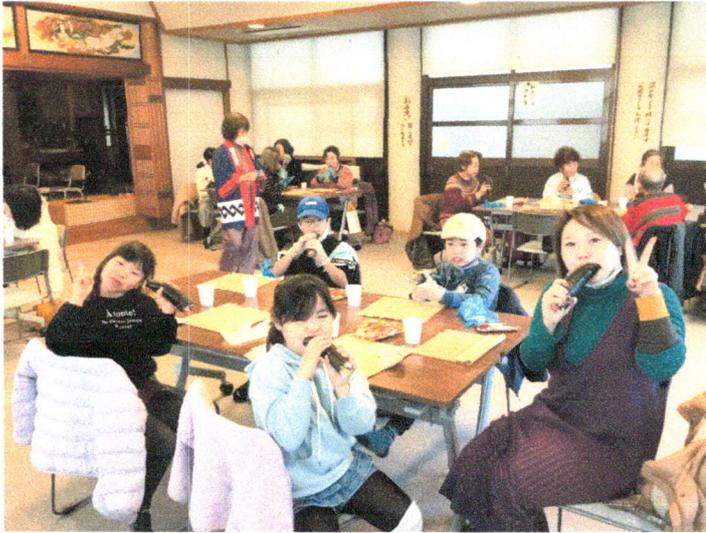


豆まきと太巻き作り



去る1月29日(日)午前11時～徳成寺において、「豆まきと太巻き作り」が行われました。この催しのお知らせが届いた直後から、申し込みが殺到し、コロナ禍で定員を少なくしていることもあり、あっという間に満員御礼と相成りました。この度ご参加頂けなかった皆さん、どうかこれに懲りずに、またの機会にご参加ください。よろしくお祈りします。昨年は、この催しがコロナ禍で中止になりましたので、3年ぶりの開催でした。久しぶりに味わうことのできた太巻きは格別な味わいでした。

この度も太巻き作りを指導して下さったのは、のりのり子先生です。知らない事をいっぱい教えて下さいました。右の写真は、具材の一つかんぴょうが、何から作られているかクイズ形式で教えて下さっている様子です。皆さんご存じでしたか？夕顔の実で出来ているそうですよ。焼き海苔もツルツルとザラザラの両面があり、ザラザラ面を巻き簾の上に置いて太巻きを作ります。巻きずしはスーパーなどで買うばかりで、今まで家庭で一度も巻いたことがない方もいて、何もかも新鮮で感動していました。



ご覧のように、具材が載せられたようです。この時シイタケなどの小さい具材から載せるのもコツですよ。酢飯の向こう側の土手を目がけて巻き簾を、手前の具材を押さえつつグルッと巻きます。皆さん大変美味しそうにできていました。



今年の恵方は、南南東のやや南ということで、そちらを向いてワッハッハーと3回大声で笑って食するのが当寺の作法です。元気一杯の一年が過ごせそうです。その後は、かるた大会子ども部と大人の部で楽しみました。優勝者には景品がプレゼントされました。



その時、突如隣の公園に現れた鬼を豆まきにより参加者のみんなが退治し、お開きになりました。ストレス発散になり気分爽快な一日になりました。