



ひなまつりは お家でちらし寿司

まだまだ寒い日が続いていますね。みなさん、いかがお過ごしですか。
さて、来月の3月3日は、「ひなまつり」。半田市では、半田運河周辺で「十三詣り」が行われ、半田赤レンガ建物やクラシティには雛飾りが飾られます。

ひなまつりに食べられるメニューといえば「ちらし寿司」ですよね。ひなまつりにちらし寿司を食べる明確な由来はありませんが、むかし保存食として食べられていた「なれ寿司」（魚の中に米を詰めて発酵させたもの）が、江戸時代に入り「ばら寿司」（具材を混ぜ込んで作ったもの）や早ずし（握り寿司）へ変化していき、見た目が華やかで、具材を混ぜずに上に乗せる現在のちらし寿司も登場し、お祝い事の際に食べるようになったと言われています。

ちらし寿司に使用されるたくさんの具材にも意味があり、エビは背中が丸まった形から「背中が丸くなるまで長く生きられるように」、レンコンは穴が開いていることから「先まで見通しがきくように」、豆は「健康でまめに働けるように」、タケノコは「すくすく育つように」、といった願いが込められています。確かに、縁起物の食べ物としてピッタリですね。

ミツカンのホームページ「すしラボ」では、様々なちらし寿司のレシピが掲載されています。ちらし寿司に、半田から江戸へと運ばれていた粕酢（赤酢）を再現した、「ミツ判® 山吹®」を使うのもオススメです。ひなまつりに向けて、ぜひ家族で作ってみてくださいね♪

市内でおすしを楽しめる店舗を紹介した、
「尾州半田 すしぼん」もおすすめ！
詳しくはこちらをチェック♪



みなさんの「声」を聞かせてください アンケート

- Q1 今号でよかった内容や写真があれば教えてください。
- Q2 今号を読んだことがきっかけで行動したこと、または、したいことはありましたか。
- Q3 市報で取り上げてほしい内容や企画、広報に関するご意見・ご感想などありましたらお聞かせください。

回答方法

住所、氏名、年齢、アンケートを書いて、はがきまたはEメールでご送付ください。

あて先

〒475-8666
東洋町2-1
企画課
Eメール
kouhou@city.handa.lg.jp



「10年後の自分へ」
元気にしていますか？プロ野球選手になつて多くの人に夢や希望を与える人になつていきますか？先日成人式で懐かしくなり、押し入れから小学生の自分が10年後の自分へ宛てた手紙を引っ張り出して読み返しました。皆さんもこんな手紙を書いたことがあるのではないのでしょうか。
残念ながらプロ野球選手になるという夢は叶いませんでしたが、成人式で大人の階段を登り始めた若者たちを見て、広報マンとして「はんだ市報」をひとりでも多くの人に読んでもらいたい、毎月楽しみにしてもらえようという市報にしたいと改めて思いました。
これからも皆さんに親しまれる「はんだ市報」を目指して日々精進してまいります！
(倉野)

編集後記