



昭和50年3月



昭和61年8月



現在の風景

こだや 小田谷地内の『火の見櫓』(松田太郎さん提供)

小田谷地内にあった火の見櫓です。現在は撤去され、三本柱のあとがコンクリート地面に残るのみです。昭和50年3月の写真の奥に見える建物は毛呂山中学校です。火の見櫓の半鐘は地元の人話によると長栄寺で保存しているそうです。

募集中

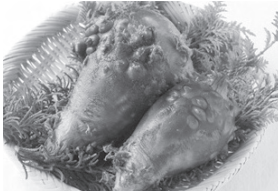
昭和60年代ごろまでの昔の写真を募集しています。ご提供いただける方は、役場秘書広報課広報広聴係 ☎(295)2112内線332までご連絡ください。



徒然歳時記

ほや 海鞘

海の鞘と書いてホヤと読みます。三陸の初夏の味の一つとして知られている海の幸です。なにより鮮度がおいしさを左右する海産物ですので、埼玉では珍しい品かもしれません。燻製や塩辛などの加工品もありますが、とりたての生で食べるホヤは臭みもなく、酒の肴にぴったりです。



食用となるホヤは「マボヤ」という種類で、身はオレンジ色で歯ごたえ良く、独特な甘みの特徴です。栄養素はグルコゲンや鉄分が多く含まれている食品です。イボのある堅い外皮のその見た目から「海のパイナップル」とも呼ばれています。「ホヤ貝」と呼ばれることもありますが、貝の間ではありません。食用に限らず生き物としてのホヤを研究していた人物では、昭和天皇が知られています。

天然のホヤと養殖のホヤがあり、養殖は特に宮城県と岩手県で多く行われていましたが、東日本大震災の津波により、カキやホタテなどの養殖と同じく、ホヤの養殖施設も大きな被害を受けました。ホヤは出荷できるまでの大きさに成長するのに、最低3年かかります。夏の味として、地元の人々の食卓で大変親しまれているホヤ。被災地の復興とともに、食卓に登場する機会が増えることを祈るばかりです。

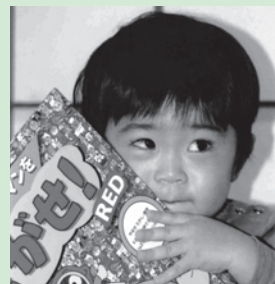
夏、三陸へ旅行にでかけるチャンスがありましたら、ウニも有名で美味ですが、ぜひホヤにも挑戦してみてください。

編集後記

広報編集から遠ざかること12年。長いブランクをへて、新たな気持ちで紙面と戦っています。今は、浦島太郎になったかのように、時代を感じています。レイアウト用紙に鉛筆で書き込んでいたころが懐かしいなあ(B)

□広報もろやまは、役場ホール、両公民館、図書館、保健センター、教育センター、総合公園体育館、歴史民俗資料館、福祉会館に置いてあります。

わがやのアイドル



小野 遊月くん
(1歳9か月)

電車や車が大好きな“遊月”甘えん坊でパパっ子の“遊月”6月には弟が生まれお兄ちゃんになります。いつでも明るくて愉快なわが家のアイドルです。



吉田 浩希くん
(2歳10か月)
柚葵ちゃん
(1歳1か月)

いつも元気いっぱいサッカーをする浩希とそれを追いかける柚葵。いっぱい笑って元気に育てね。大好きなサッカーもたくさん見に行こうね。

■秘書広報課では「わがやのアイドル」を募集中です。
 申・問 役場秘書広報課 ☎(295)2112内線332

人口 36,106人(-28人)
 【男 17,973人(-24人) 女 18,133人(-4人)】
 世帯 15,849戸(-5戸)
 ※平成24年6月1日現在(カッコ)内は前月比

