



現在の風景

お知らせ

長い間、広報もろやまの裏表紙の顔として続けさせていただいた毛呂山思い出写真館は、掲載可能な写真が不足しているため、今後の掲載継続が難しくなっています。昭和60年代ごろまでの昔の写真が皆さんの家庭にも眠っていませんか？ 写真を貸していただけの方は、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。

開発が進む長瀬銀座商店街

昭和37年ごろ（嘉数ミヨさん提供）

長瀬銀座商店街を武州長瀬駅踏切付近から撮影した写真です。当時は、道路や歩道が出来上がっているものの、店舗や住宅は未整備の状態、開発の真っ最中という感じでした。現在は、店舗が立ち並び、だいぶ様相も変わっています。

後然歳時記

新そば



夏に採れるそばを「夏新」、秋に採れるそばを「秋新」といいますが、「新そば」という呼び名は「秋新」の場合に使用されます。その理由は、夏よりも秋に収穫されるそばの方が、味も香りも断然優れているためです。これからの季節が、まさに新そばの味と香りを楽しめる旬の時期なのです。

ところで、そばが「そば切り」として麺の形状になるのは江戸時代中期からで、それまでは、そば粉をお湯でこねた「そばがき」として食されてきました。また、そば湯を飲むのは、そば粉に含まれている良質の植物性蛋白質が水に溶けやすい性質を持っているからなのです。そばといっても黒いそば、白いそばなど様ざまですが、これは、そばの実の中心部が白く、外側は黒いため、どの部分の粉を使用するかで色が異なるのです。十割そばといっても黒いものばかりではないのはこのためです。

そば粉には、小麦粉のように水でこねると粘りを出すグルテンがありません。このため、まとまらず、つながらないためにそば打ちは難しいと言われていました。また、そばは、挽きたて、打ちたて、茹でたてがおいしいと言われていました。製粉してすぐの粉を使い、打ったばかりの生地を包丁で切り、茹で上げ、素早く水切りして出す。少しでも時間がかかると香りも味もどんどん逃げていくのがそばの特徴です。そんなデリケートなそばですが、自分で打つのもよし、そば打ち名人に打ってもらうのもよし、お店で注文するのもよし、皆さんも旬の新そばをたっぷり味わってみてはいかがでしょうか。

編集後記

そばには、わさびやネギが薬味として使用されますが、これからの季節は、毛呂山特産のゆずを薬味にして、しこしこした食感と爽やかなゆずの香りを楽しんではいかがでしょうか。今年は、黄色く色づいたゆずが例年にも増して多く実をつけているようです。もうすぐ品格あるゆずの香りを楽しめますね。(Y)

わがやのアイドル



佐藤 翔真くん
(3歳4か月)
穂花ちゃん
(1歳6か月)



山田 蓮くん
(2歳3か月)

いつもヤンチャな兄妹です。二人とも来年から保育園に行く予定!! お友達と仲良く出来るといいね。これからもずっと笑顔を決めさすに♡

ミニカーのおもちゃが大好きな蓮ちゃん!! 最近はカーズにはまっています☆ 晴れの日にはお気に入りのバイクに乗って外で遊ぶのが日課です♪ 蓮ちゃんの可愛い笑顔と天使の寝顔にママとパパは毎日幸せだよ。いっぱい食べていっぱい遊んで大きくなってね。

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

人口 36,288人 (-3人)
【男 18,090人 (+6人) 女 18,198人 (-9人)】
世帯 15,788戸 (-4戸)
※平成23年11月1日現在(カッコ)内は前月比

口広報もろやまは、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。



植物油インキを使用しています。