



生涯学習人権教育講座

『考えよう住みよい社会と人権課題』 シリーズ10

身近な人権課題を一緒に考え、できることから実践してみませんか？

▶ **対象** 町内在住・在勤・在学の人

▶ **定員** 各回25人（先着順）

▶ **場所** 中央公民館

※新型コロナウイルス感染症対策や自然災害などで講座を延期・中止・時間短縮する場合があります。

～ 前期 ～

	講座名・講演者	日にち	時間
開講式 第1回	『生活・病気・障害・老後の相談・支援・擁護について』 特定非営利活動法人サマリア 黒田和代 さん	6月14日（火）	午後2時～3時40分
第2回	『いのちの電話について～聴くこととは～』 社会福祉法人埼玉いのちの電話 内藤 武 さん	7月15日（金）	午後2時～3時30分
第3回	『認知症の人と家族への支援』 公益社団法人認知症の人と家族の会 森本 剛 さん	8月31日（水）	午後2時～3時20分

～ 後期 ～

	講座名・講演者	日にち	時間
第4回	『ハラスメントのない社会づくりについて』 成蹊大学法学部教授 原昌登 さん	9月13日（火）	午後2時～3時30分
第5回	『人・自然・ものを慈しむ歌をみんなで歌おう～人権感覚を育もう～』 作曲家・合唱指導者 宮林 亮 至 さん	10月25日（火）	午後2時～3時30分
第6回	『性はグラデーション～性を尊重する社会作り～（オンライン）』 一般社団法人fair 嶋津茉莉 さん	11月18日（金）	午後2時～3時30分
閉講式 第7回	『医療と命・人権』 埼玉医科大学病院教授 門野夕峰 さん	12月8日（木）	午後2時～3時40分

▶ **申込み** 前期／6月6日（月）から 後期／9月5日（月）から

各回、申込み開始日以降に教育委員会生涯学習課に電話または窓口でお申し込みください（平日午前9時から午後5時まで）。右記QRコードから電子申請システムでのお申し込みも可能です。

※一度に7回分の申込みはできません。前期・後期ごとに申込みをお願いします。

▶ **問合せ** 教育委員会生涯学習課 ☎ 295-2112 ☎ 521・522



前期参加申込み

町の無料相談

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため変更・中止となる可能性があります。

相談種類		日にち	時間	相談場所	申込み・問合せ
法律相談	弁護士	6/14(火)、6/27(月) 7/12(火)、7/25(月)	13:30～16:00	役場会議室	役場総務課☎④313（要予約）
	行政書士	6/15(水)、7/20(水)	10:00～15:00	役場会議室	役場総務課☎④313
人権・行政相談		6/2(木)(人権相談のみ) 6/9(木)、7/14(木)	13:30～16:00	役場会議室	役場総務課☎④313
成人健康相談		7/5(火)	10:00～11:30	保健センター	保健センター☎294-5511
		6/2(木)	10:00～11:30	役場1階町民ホール	
電話健康相談		平日	9:00～17:00	保健センター☎294-5511	
育児ほっと相談室		6/22(水)、7/27(水)	10:00～11:00	児童館内子育て支援室	保健センター☎294-5511
もの忘れ相談会		毎月第3木曜日	10:00～12:00	中央公民館	地域包括支援センター ☎295-2112④126
子育て相談 なんでも話してみよう		平日	10:00～15:00	役場相談室 子育て支援センター	子育て支援センター ☎294-4820（要予約）
教育相談		平日	10:00～16:30	教育センター☎295-2525（電話相談可）	
心配ごと相談		毎月第2・4水曜日	10:00～12:00	社会福祉協議会（毛呂山町川角303-3）☎295-0601	
消費生活相談		毎週月・火曜日	10:00～15:00	役場相談室	役場産業振興課☎④214
生活困窮者自立相談 ※生活保護受給者以外		平日	8:30～17:00	アスポート相談支援センター埼玉西部毛呂山出張所 （社会福祉協議会内）☎080-2274-1445	

麦の刈入れの時期を「麦秋」といいますが、麦秋とは秋ではなく麦が黄色く実る初夏のことをいいます。台地の多い毛呂山では昭和時代、麦作を盛んに行っていました。

昭和30年代から40年代ごろまで毛呂山では1日1食はうどんを食べる習慣があり、麦はなくてはならないものでした。農家には必ずと言っていいほど石臼があり、麦をはじめ米、そばの実などを粉にひき、うどんや団子、そばを作って食べていました。

毛呂山ではうどんのことを「ひもかわ」(なまって「へばかわ」というところもあります)と呼んでいました。

なぜうどんをよく食べていたのでしょうか。その理由は、毛呂山の農地の多くは稲作よりも畑作に適していたため、米の収穫高が少なく、米を節約するために1食はうどんにしていたからだと言われています。

また、うどんは毛呂山の冠婚葬祭の料理にも欠かせないものでした。自宅で結婚式が行われていた昭和30年代ごろまで、結婚式の最

歴史散歩

第336回

毛呂山の昭和の暮らし
～毛呂山と「ひもかわ」うどん～

後の料理はうどんでした。うどんが出されると仲間が「つるつるかめかめでございます」と紹介し、列席者は鶴と亀にちなんだ縁起物としていただいたそうです。

お盆の日も、昼食は手打ちうどんを打ってご先祖様にお供えし、七夕の笹に供えるお供え物もうどんが多かったといえます。

さらに昭和20年ごろは戦前戦後の食糧難で米が不足し、ますますうどんを食べる機会が多くなりました。

毛呂山でうどんがよく食べられたもう一つの理由は、醤油づくりの職人が多くいたことです。大正時代末期から毛呂本郷に家庭で作れる自家用醤油を開発した吉野川周作が「毛呂醸造研究所」を設立したため、醤油を作る職人が町内で活躍し、農家に十分な醤油がもたらされました。そのため、おいしいうどんのつゆをつくることができたのです。

歴史民俗資料館では、現在開催中の企画展「毛呂山の昭和の暮らし」で、うどん作りの道具を展示しています。なつかしい毛呂山のうどん文化にふれてみてはいかがでしょうか。



収穫間近の麦畑の風景