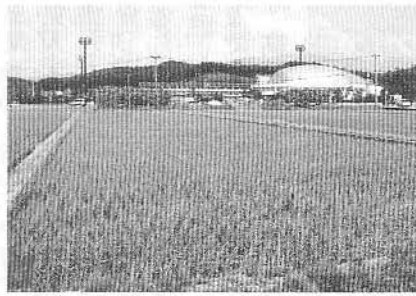


# YEGの通信

新発田商工会議所青年部 <http://www.shibatatac.or.jp/yeg>

早いもので、もう六月も下旬を迎え、五月に皆様の参加のもと行った、田植えの苗もすくすくと育ち、田んぼは緑の絨毯となっておりま



田植え体験を行った田んぼ

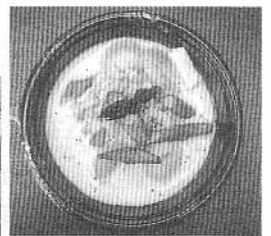
さて、今回は、雑煮の事について書きたいと思いま

す。ご存知の方もいらつしやると思いますが、雑煮を食べる様になったのは、今は昔、室町時代の頃からだと、言われております。当時は、武士の宴会の席では、一番初めに酒の肴として、食されていた様ですが、それがきっかけで、縁起の良い食べ物とされ、庶民の間でも食べられる様になった様です。

当時は、米などなかなかか食べられるような物ではなく、雑煮の餅は里芋が使われていた様です。江戸時代に入ると、庶民でも餅が手に入るようになり、広く全国に広がり、一年の無事を祈り、正月に食べられるようになったそうです。次回の、城下町しばた全国雑煮合戦では、大勢の方の一年の無事を祈り、美味しく頂きたいと思えます。

## アスパラ雑煮を販売しました。

去る六月二日(土)と三日(日)にコモタウンピオ21内において開催された新発田において開催された新発田うまいもの市において、雑煮合戦のPRとして、アスパラ雑煮を販売しました。この雑煮は、海老からとった出汁に白味噌を加えたスープに餅、海老団子、剥き海老、コーン、そして上三光で取れたムラサキアスパラとアスパラを具材として使い、最後にお好みでバターと黒コショウで味わって頂くもので、お客さまからも大変好評を頂きました。



アスパラ雑煮



雑煮販売風景

## お宅の雑煮レシピ募集!

青年部では、今冬の雑煮合戦を迎えるにあたり、雑煮合戦の出店雑煮の参考にさせていただきます。ご家庭やお知り合いなどで作られている雑煮のレシピを募集いたします。昔からお宅でつくられている雑煮、ちょっと変わった雑煮の具材(量・大きさ)・出汁や餅の形(角・丸)・作成のポイント・完成写真・などを記載したレシピを当青年部事務局までご送付下さい。

送付先  
新発田商工会議所  
青年部事務局  
新発田市中央町  
四・十一十  
yeg@shibatatac.or.jp

先月、埼玉県で行われた商工会議所青年部全国サッカー大会において、入賞はできませんでしたが村上・新発田青年部チームが素晴らしい試合内容で予選リーグを突破し決勝リーグに進む事ができました。

なかでも前島一幸君と渋谷昌宏君の活躍は目覚ましいものがあり、特に渋谷君のゴールキーパーは今大会ナンバーワンと賞賛され、その名前は全国の青年部に響き渡りました。

また、当青年部は雑煮を新発田の名物として広める活動をしています。この六月二十三日(土)〜二十四日(日)にかけて地域交流センターで実施される「食のアスパラ横丁、味めぐり」にてアスパラを食材としたアスパラ雑煮を販売いたします。その雑煮は青年部メンバーの割烹高砂、魚喜久、志まや、豊谷殿、割烹さざ波、そしてメンバー全員力を合わせてつくる自慢の雑煮です。

ぜひ沢山の方々に食べに来て頂ければと思います。お待ちしております!

新発田商工会議所青年部  
会長 大滝 浩行