

会報 第136号
発行日 平成28年2月1日
発行・編集 V・G 概論
代表者 大岡成一
http://web1.ibj.co.jp/~kirin

V.G 概論だより

わがまち紹介

京都を代表する

和菓子作りの一つを

体験しました!!

平成28年1月20日近鉄十条駅改札出口に集合、当日は日本列島大寒波で、吹雪の中、小幡で雪道を目的地へ急ぐおたべ本館内はバリアフリーで暖が利いていた。指導員の方に順序良く丁寧な説明と指導をして頂き、有難う御座いました。

京都府南区

江戸時代の南区域は、葛野郡、紀伊郡、乙訓郡の村々から成り立っていました。明治22年の市制施行により南区域は東九条村、吉祥院村、上鳥羽村、七条村の一部と大内村の一部、久世村から成り立っていました。昭和6年までに久世村を除く各村が京都市下京区に編入され、昭和30年に下京区域のうち、おおむね当時の国鉄東海道本線以南を区分して南区が誕生しました。さらに昭和34年には桂川以西の乙訓郡久世村



東寺の雪景色

を編入して、現在の南区となりました。南区の九条通より北側の地域は平安京の南端にあたります。平安京の朱雀大路は、都の中央を南北に貫く道幅80mの大通りでした。この朱雀大路と九条通が交わる位置には都の正面玄関である羅城門が置かれ、その東西には、都にただ一つしかない寺院として、東寺と西寺が同じ規模で左右対称に配置されました。現在は、残念ながら羅城門も西寺も失われませんが、弘法大師(空海)によって更に発展した東寺は、京都でも数少ない平安京創建当時の遺構として今にその姿を伝え、平成6年に世界文化遺産にも登録されました。現在の南区域は、平安京の造営以来、都の玄関として重要な役割を果たしてきました。



八ッ橋(やつはし) 京を代表する和菓子の一つで、菓子の分類としては煎餅の一種であり、肉桂風味であることが特徴です。当初は「堅焼きせんべい」と呼ばれていた、生地を焼き上げた「八ッ橋」(堅焼き八ッ橋とも)、生地を蒸しただけの「生八ッ橋」も有名です。八ッ橋は京都を代り生八ッ橋おたべは誕生しました。株式会社おたべは、平成27年に株式会社美十に変更されました。おたべ作りには、米粉・砂糖・水と、つききな粉・あんでした。まず生地づくり、合わ鉢に製粉した「米粉」を入れ、水を少しずつ入れ、ゴムべらで固まりがなくなるまでよく混ぜます。

江戸中期、元禄2年に、聖護院の森の黒谷(金戒光明寺)参道の茶店にて供されたのが始まりとされる。八橋の名の由来は定かではなく、箏曲の祖・八橋検校を偲び、箏の形を模したことに由来するとする説と、『伊

勢物語』第九段「かきつばたの舞台」「三河国八橋」にちなむとする説がある。おたべは、八ッ橋を焼く前の、生のままを食べるとおいしい事は、八ッ橋屋さんの中では知られていました。その生地につぶあんを、はさんで食べると、さらにおいしかったのです。昭和41年に新しくお店を出すことがきっかけで、そのおいしい「つぶあん入り生八ッ橋おたべ」は誕生しました。

おたべ作りには、米粉・砂糖・水と、つききな粉・あんでした。まず生地づくり、合わ鉢に製粉した「米粉」を入れ、水を少しずつ入れ、ゴムべらで固まりがなくなるまでよく混ぜます。おたべでお腹いっぱい! と言いつつ、しっかりとお寿司セットを各人注文しその上に差し入れのフライドポテトもすっかりお腹に納めていました。寒さを忘れる一日でした。お疲れ様でした。



おたべ体験道場の風景

一月行事に参加して

初雪のなかを、おなじみの京都の銘菓を作る体験は良かったです。あのようなオートメーり出すのを見学後に、手間をかけて手作りして頂いたのが、ギャップがあつて面白かった。甘味の後のあの休憩室で頂いたコーヒの苦さがなんと有り難かったです!

2016年2月度行事予定

“水運で栄えた面影を今も色濃く残すまち”:唐崎
月 日: 2016年2月18日(木曜日)
集合場所: 港製器工業株式会社 集合時間: 9:50
内 容: 建築・輸送等の金属加工製造工場見学
10時から(約90分工場見学予定)
そ の 他: 1) 一般参加者は会員を通じて申し込んで下さい
2) 小雨決行です

2016年3月度行事予定

“京都市有数のターミナルで繁華街・商業施設が集まっているまち”:下京区
月 日: 2016年3月17日(木曜日)
集合場所: IR京都駅1階中央改札出口 時間: 9:40
内 容: 龍谷ミュージアム見学
そ の 他: 1) 入館料500円/人
2) 小雨決行です。

記: 中川加奈子