



神戸だより



台湾交流支援の会 2020.01発行 Vol.26

〈「神戸ルミナリエ」に思いを馳せて〉 藤井 高

2019年12月6日から12月15日までの10日間、第25回神戸ルミナリエが開催されました。今年のテーマは「希望の光に導かれて25年」です。

1995年1月17日に発生した阪神・淡路大震災は、震度7.3 死傷者6,434人倒壊家屋10万棟以上の被害を出す戦後最大の大震災が起こって四半世紀が過ぎました。

戦後にこれほどの犠牲を出した地震は初めてでありましたが、多くの人達の心の中にその残像は残ったままです。このとき、多くの人達が日本全国から集まり、壊れた建物の撤去や家財道具の片づけなどを手伝うボランティアとして活躍されました。

そのため、日本ではこの年(1995年)を、ボランティア元年と呼んでいます。

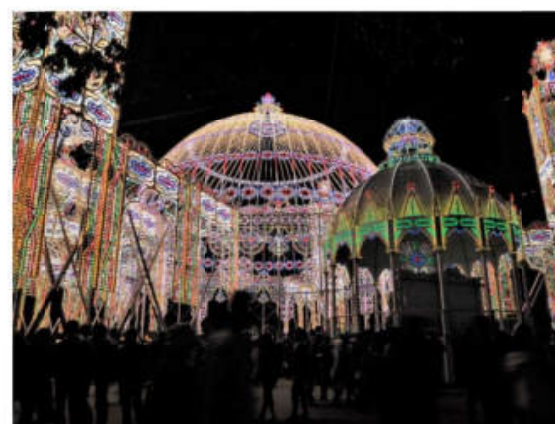
神戸ルミナリエは、当初、この大震災の鎮魂及び追悼を主な目的としてスタートしており、その入場者数は、初年度には254万人が入場、2004年には最大の538万人の人達が入場されています。最近では、入場者数は約340万人で横ばいとなっています。

また、第25回神戸ルミナリエは、LED42.4万個、白熱電球2.2万個、マイクロ電球5.2万個が使用されており、当初の白熱電球15万個からは大幅に増加しています。

神戸ルミナリエの目的も当初からは変化し、現在では鎮魂・追悼と共に、神戸市のさらなる発展を願って、魅力発信と神戸地域への集客を目的としています。

一度12月のこの時期に来て、美しい神戸の夜の街を散策してください。

(参考)この「神戸だより」が発行される頃の2020年1月17日で、阪神・淡路大震災は26年目となります。



〈年越し蕎麦(そば)〉 高橋 幹夫

日本の多くの家庭では年越し蕎麦と言って、年末の12月31日に蕎麦(そば)を食べる風習があり、これが江戸時代中期(300年以上前)から伝わり年末の風物詩となっています。年越し蕎麦の由来には色々な説があります。①蕎麦は細くて長い為、健康長寿を願った。②蕎麦は他の麺より切れやすい為、今年一年の不運を切りすて来年を幸運で迎えられるように願った。③家族の縁が長く続くように願った。④昔の金細工師は細工で飛び散った金を集める為に蕎麦粉を使った為「蕎麦で金を集める」から金運が上がるとされた。諸説ありますが一般的には長寿を願っての事だと思います。

このような事情で12月31日には日本中の蕎麦屋は多くのお客さんで賑わい、またスーパーマーケットの食品売り場は蕎麦を買うお客さんで賑わいます。

我が家では毎年12月31日には私が手打ち蕎麦を作って食べるのが恒例となっています。

ここで簡単に蕎麦の作り方について説明します。

蕎麦は蕎麦粉(蕎麦の実の粉)と小麦粉から作られ、蕎麦粉と小麦粉の配分により蕎麦の質が異なります。

一般的には蕎麦粉80%小麦粉20%の蕎麦、これは二八蕎麦と言い、私が作るのもこの二八蕎麦です。蕎麦つくりの工程は以下の通りです。

①粉に水を入れて混ぜる、これは水まわしという工程で蕎麦打ちでは最も重要で難しい工程です。水の量や均一に水を混ぜる事が重要で蕎麦の出来具合を大きく左右します。



②水まわしの後は粉を塊にまとめて良く練る。耳たぶの柔らかさになるまで練る

③丸い棒で平らに均等に伸ばす ④折り畳む ⑤切る ⑥茹でる ⑦洗う



蕎麦打ちを始めた最初の頃はなかなか蕎麦が長く繋がらず短く切れる事が有りましたが何回も作るうちに長く繋がる蕎麦が打てるようになりました。この様になるには結構時間がかかり熟練度を要する作業です。

日本の各地にはこの蕎麦打ちを教える「蕎麦打ち道場」があり結構人気があります。

今年は更に蕎麦打ちの腕を磨き、より美味しい年越し蕎麦を食べられるようにしたいと思います。