



令和5年度 生涯学習情報

# まなび ましよう

609号

令和6年1月11日発行

大桑村教育委員会・大桑村公民館  
大桑村歴史民俗資料館・大桑村図書館

1月 大桑村図書館 大桑村歴史民俗資料館 イベントカレンダー

月	火	水	木	金	土	日
1 年末年始休館 (~1/3) 冬期休館 (~2/29)	2	3	4	5	6 押しレコ!	7
8 休	9	10	11	12	13	14
15 休	16	17	18	19	20 図書館 de シネマ 上映作品 サンセット大通り	21
22 休	23	24	25	26	27 おはなし会	28
29 休	30 休	31				

## 大桑村図書館からのお知らせ

### 探しています! 大桑村に関する本「郷土資料」

大桑村図書館では、地域文化の保存のため、大桑村に関する資料を「郷土資料」として収集しています。しかし、郷土資料は一般に流通するものが少なく、その発行情報を全て把握することは難しいのが現状です。また、時間の経過によって入手はさらに困難となります。今後も、郷土資料の充実に努めてまいります。寄贈していただける郷土資料がありましたら、ご協力をお願いします。また、郷土資料の発行情報等も、ぜひお知らせください。

### 今月のオススメ こんなところに大桑村!

郷土資料には該当しないものの、大桑村の情報がほんのちょっと掲載されている本をご紹介します。

#### 『日本の凄い神木』

本田 不二雄 / 著  
291 / ホ

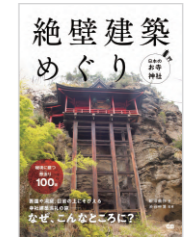
地元で信仰される神木や、歴史ある巨木を紹介。木の歴史や巨木が生まれる背景、人との生活との関わりなど、「木の旅」をテーマに、各地方の巨木・神木を240本以上紹介しています。大桑村の「神明神社の大杉」も掲載されています!



#### 『絶壁建築めぐり』

飯沼 義弥 / 著  
528.1 / イ

「なぜ、こんなところに?」断崖や山の斜面に、へばりつくように建てられた日本独特の寺社建築のことを「懸(かけ)造り」と言います。有名な、京都の「清水の舞台(清水寺)」もその一種です。本書は秘境に建つ懸造りの中から、選りすぐった100か所の寺社建築を写真付きで掲載。大桑村の「岩出観音」も掲載されています!



以下の図書館イベントは毎月開催しています。お気軽にお越しください。

図書館 de シネマ vol.14  
イベント **サンセット大通り**

優れた映像作品を、大きなスクリーンで鑑賞しませんか。  
日程 令和6年1月20日(土)  
13:30 ~ 15:30  
会場 大桑村役場 第1会議室

イベント **おはなし会**

どなたでも参加できます。図書館横のキッズルームで、一緒に手遊びやお話を楽しみませんか。  
日程 令和6年1月27日(土)  
10:30 ~ 11:30  
会場 大桑村役場 第1会議室

イベント **押しレコ! Track8**

みなさんの持ち寄る“押し”のレコードを、図書館で流します。ご自宅の押し入れに眠る名盤に、久しぶりに針を落としてみませんか。  
日程 令和6年2月3日(土)  
13:00 ~ 16:00

大桑村図書館 HP



おおくわブックナビ (蔵書検索)



図書館新着本



デジタルと信州



(市町村と県による協働電子図書館)

お問合せ

大桑村教育委員会 0264-55-1020 (8:30-17:15 ※土日祝休み)  
大桑村歴史民俗資料館 0264-55-3550 (9:00-16:30 ※最終入館 16:00、月曜休館)  
大桑村図書館 0264-55-2321 (10:00-18:00 ※月曜・毎月最終火曜休館)

## 寄贈品の紹介

今年度、大桑村歴史民俗資料館に寄贈していただいた品々です。



中央西線鉄道レール  
(明治期)



さん  
高種売上・買取帳  
(明治期)

勝野 誠吾さん(須原) 寄贈



木曾西高校制帽  
(1970年代)



木曾西高校学校祭パンフレット  
(1970年代)

勝野 徳一郎さん(須原) 寄贈

※ 資料館への寄贈は、全てお受けできるとは限りませんのでご了承ください。

## 開催報告

### 11月開催イベント・企画展

- 11月には、「大桑村社協作品展」、「森のピエロのなかまたち陶芸作品展」、「木曾書道展」が行われ、来館者から「非常によくできています。見ごたえ十分です。」「それぞれの方々の作品の素晴らしい事、(自分)も老いてもまだまだ頑張れる。」などの感想をいただきました。
- 11月総計で391名の入館者がありました。

ご来館・ご参加ありがとうございました!



## 報告 栃餅づくり講習会を開催しました



郷土食の伝承を図るため、生涯学習講座「栃餅づくり講習会」を12月6日(水)に開催しました。講師を含め21人が参加し、栃餅を初めて作る参加者も多く、改めて手間のかかる作業を実感しつつ、来年はぜひ家でも作ってみたいと意欲的でした。

## 栃餅の作り方

### 用意するもの

栃の実、栗むき器(鬼皮を剥く用・ナイフやチーズカッターでも可)、木灰(ナラの木)、大きい鍋、毛布、新聞紙・ビニールシート、餅つき機

- ① 収穫した栃の実を3日間水につけて虫殺しする。  
※栃の実は拾ったらすぐに水につける
  - ② 栃の実を水からあげ、天日で3日くらい干す。  
風通しの良い場所で保管する。
  - ③ 乾いた栃の実を一昼夜水につけておく。  
※2kgからやってみるとよい
  - ④ ③を手の入るくらいの温度のお湯に入れて鬼皮をむく。  
※渋皮は残した状態でよい
  - ⑤ 鬼皮をむいた栃の実を井戸水または水道水で5日程度かけ流しにする。
  - ⑥ ⑤を鍋に入れひたひたより1cmくらい上に水を入れて、60℃になるまで混ぜながら温める。
  - ⑦ 60℃になったら火を止めて木灰(栃の実2kgに対して、2~2.5kg)を入れる。  
※ヒノキ、サワラ、マツ等の針葉樹ではあくが抜けない。
  - ⑧ 木灰を合わせた鍋に新聞紙をかぶせて蓋をする。  
保温のため毛布で包んでそのまま5時間部屋に置く。
  - ⑨ ⑧をきれいに洗う。出来上がった栃の実は角が取れて丸くなる。
  - ⑩ 洗った栃の実を、30分蒸し器で蒸す(強火)  
**point** このとき栃を食べてみてピリッと苦いと、餅にした時に苦みのないおいしい餅になる。
  - ⑪ 蒸した栃の実を冷凍用ナイロン袋に入れ、熱いうちに袋の上から叩いて粉状にする。すぐに使わない場合は、日付を書いて冷凍する。フードプロセッサーなどで細かくしてもよい。  
※1年間保存可能
  - ⑫ 栃餅の比率は、もち米8合に対して栃の実400g。  
餅つき機に320ccの水、ふやかしたもち米、栃の実の順に入れ、蒸す。
  - ⑬ 蒸しあがったら餅につく。のしもちにする場合は、素早く伸ばす。
- ★ 栃の実や木灰の状態によって出来上がりが変わります。



⑥の様子



⑪の様子



⑬の様子