



## 鶏団子のスープ

ながたあや 永田彩さん(上陳)

子どもたちは帰宅してからすぐにスポーツクラブの活動に向かいます。その合間によく食べさせるのが、鶏団子のスープです。タンパク質も豊富で、野菜もたっぷり。それに春雨の喉ごしの良さも食欲をそそらせるようです。

また、米を砕いた粉を生地にして焼く「生米パン」も楽しんで作っています。家族や友人にも好評で、いろんなレシピも考案中です。



ほかからでいつも元気な永田さん



### 【材料】

鶏団子(鶏の胸肉150g、タマネギ1/4、ニンジン適宜)、コマツナ1束、タマネギ1/2個、ニンジン1/4本、春雨20g、鶏ガラスープの素大2、水600cc、しょうゆ小1/2、ゴマ油小1/2

### 【作り方】

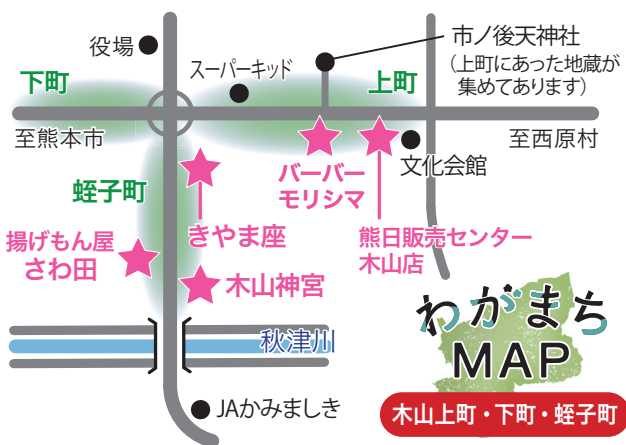
- ①鶏の胸肉を細かく切ってフードプロセッサーで攪拌する。鶏団子用のタマネギとニンジンはみじん切りにして、攪拌した鶏の胸肉とねっとりとなるまで混ぜ合わせる。
- ②スープ用の具。タマネギとニンジンはスライス、コマツナは食べやすい大きさに切る。春雨はゆがいておく。
- ③鍋に水を入れて沸騰したら、①の材料をスプーンですくいながら加える。熱が通って浮かび上がってきたら、②の具材を加える。
- ④鶏ガラスープの素、しょうゆで味を整える。※好みで塩を加えて調整してもOK。
- ⑤仕上げにゴマ油を加える。



- ①人気のミックスフライ弁当
- ②3つの店舗が入る予定。さらなるにぎわいが期待されます
- ③夫婦で店を切り盛りする英治さんとめぐみさん

オープンさせました。昼ともなると常連客や、評判を聞いて訪れる人までにぎわいます。オーダーを受けてから作る弁当は手作り感満載。ミックスフライ弁当のタルタルソースなどは本格的で、ホテルの料理人を務めた英治さんの腕の見せ所です。

店の横には3つの店舗が入る建物も完成しました。オーナーでもある英治さんは「木山神宮を中心に店が増えて、通りのにぎわいを盛り上げていきたいですね」と話します。店舗の一つには、妻のめぐみさんの料理店もオープン予定とのこと、なんさ楽しみます。



### 散歩の終わりに

昭和25年ごろの木山の手書きの絵地図から、かつての商店街のにぎやかさが浮かび上がってくるようです。

絵地図には店名しか記載されていませんが、当時のことを知る人にとっては懐かしい風景が映し出されるのではないのでしょうか。

4車線化と造成工事が進む木山周辺。これから新たに生まれる風景が、町のにぎわいや情緒をつくりあげていくのでしょうね。

この日の出会いに、感謝。



きやま座の前に鎮座するえびすさん



そろばんによる頭の体操に集まっていた皆さん

上町・下町の通りには吉本さん、守嶋さん、松岡さんの店も記載されており、油、肉、野菜、水を売る店もあります。蛭子町へ下ると食堂、自転車店、酒店、タバコ店などが並びます。地図の景色からずいぶんと様変わりしてきた周辺ですが、昔と変わらず人々の心のよりどころとして鎮座するのが木山神宮です。



約30年ぶりに復活し、昨年の秋の例大祭で奉納された神楽「鬼神の舞」(写真は矢田さん提供)

### 初市の思い出 30年ぶりの神楽奉納

木山の春の風物詩が3月に行われる初市。昔は横町の通り(横参道)には、春からの農作業を始めるための農機具や、苗ものがずらりと並んで市が開かれていました」と話すのは、木山神宮・禰宜の矢田幸貴さんです。

「そうそう、白くて粉を吹いたような市あめも売られていましたね」と遠い日の思い出をひもときます。「初市は昔からの町のありようを残すものでもあります。人が集いにぎやかさが生まれ、それが町の活気につながっていく」と思いを込めます。

さて昨年10月に行われた木山神宮・秋の例大祭では、約30年ぶりに神楽の「鬼神の舞」が奉納されました。神楽に造詣が深い松野茂さんの指導により復活され、木山神宮神楽保存会の神



初市の思い出を話してくれた矢田さん



見事に復興した木山神宮の神殿



昭和25年ごろの木山の絵地図