

●●●●●●●●●●
毎年完売御礼
●●●●●●●●●●



木山初市！

商工会女性部が作りたてを販売

復刻版 市だご

材料 (10 人分)

《だご》
うるち米粉 … 400g
もち米粉 … 600g
水 … 適量

《あん》
小豆 … 400g
ザラメ … 400g
塩 … 少々

作り方

1. うるち米粉ともち米粉を混ぜあわせ耳たぶくらいのやわらかさまで水を入れてこねる。
2. 手のひらくらいの大きさにして蒸す。
3. 蒸した生地をすり鉢でついて片手おにぎりくらいの大きさにちぎってだごを作る。
4. だごにあんをまぶす。

市だごの栄養

小豆 … 三大栄養素の糖質、たんぱく質を主成分とし、ビタミンB1も豊富に含んでいます。
うるち米（粳米） …
ふだん食しているご飯の米のことです。
もち米（糯米） …
米の一種。餅や赤飯の原料となります。

ふる里再発見
木山の初市

春の訪れを告げる「木山初市」が三月三日から五日まで、姪子町の町道を歩行者天国にして盛大に行われました。

今年は、植木や竹製品・市アメ・綿菓子などの露天のほかにバナナの叩き売り・町民自慢の作品コーナー・昔なつかし見世物コーナー（ろくろ首・ヘビ娘・飯田山の大イタチ）などがお目見得しました。そして、子供やお年寄り、家族連れなど町内外から多くの人でにぎわいました。また、「市だごの製造実演即売会」もあり初市の気分を盛り上げました。



広報まじき平成元年4月号に掲載された木山初市の記事。初市で初めて市だごが販売されました。