



地域おこし協力隊だより No. 3

生活支える下駄の歴史

高橋枝里

今回は意外と知らない桐下駄の話です。

下駄の起源は田下駄という、田んぼで泥に埋もれないために作られたものといわれています。そこからさまざまに変化し、3つの穴を空けて花緒を結び、足の指にひっかけて履く今の形となりました。花緒のおかげで足が安定し、普段あまり使わない足の指が鍛えられます。外反母趾にお悩みの人がお求めになることも多いです。

下駄の素材の桐はとても軽く柔らかいので履物

に適し、足の汗も吸い取り快適に履くことができます。写真のように板に歯が2本付いた下駄は駒下駄と呼ばれ、この歯が雨の跳ね上がりを防ぎ、泥よけの役割を担っています。すり減った歯の交換もできます。

先人の優れた技術と生活の知恵が詰まった下駄は、知れば知るほどシンプルなかんじの中に機能も兼ね備えた美しさがあることを思われます。皆さんもたまには足を開放して、下駄を履いてみるのはいかがでしょうか。

問合せ 産業振興課商工振興係 ☎内線 5004



高橋さんが作った駒下駄

ぬまたブランド農産物の逸品から

今月の読者プレゼント

抽選
5人

オリ根自然菜園(株)
みそ3種セット
(さくら・茶豆・給食)



自家農場で作った茶豆と大豆を原料にした手作りみそです (1,200円相当)

オリ根自然菜園(株)
下川田町 5488-1
☎ 24-8785

応募方法 はがき、または市HP応募フォームに住所、氏名、年齢、電話番号、広報紙の感想や要望を書いて送ってください

締切 1月25日(月)必着

宛先・問合せ 〒378-8501 沼田市下之町 888 秘書課 広報聴係 ☎内線 4006



ぬまたの旬をクッキング No.3



クックパッドでレシピ公開中

沼田市クックパッド

検索

ブロッコリーのから揚げ



材料

- ブロッコリー……………1個
- 小麦粉……………適量
- コンソメパウダー……………適量
- チリペッパー……………適量
- レモン……………1個
- 塩
- 揚げ油

作り方

- ①ブロッコリーを洗い小房に切る。レモンはくし形に切る
- ②ボールに小麦粉、コンソメパウダー、チリペッパーを混ぜる
- ③揚げ油を熱し、ブロッコリーを②にまぶしてカラッと揚げる
- ④皿にブロッコリーを盛り付けレモンを添え、塩を振る

寒さに強いブロッコリーは秋から冬が旬。スパイシーがお好みの人は、チリペッパーの量を増やしてピリ辛に

チャレンジ 手話



③「おはよう」



右手のこぶしをこめかみに当てる



さっと下ろす

👍 手話を身近に

市民の皆さんに手話に親んでもらえるように、毎月1つずつ紹介します

問合せ 社会福祉課障害福祉係 ☎内線3109