

町の出来事や頑張っている皆さんを紹介するアラカルトコーナー。
このコーナーでは、皆さんからの情報をお待ちしています。
〒289-2292
多古町企画空港政策課広報係
☎76-5409

あんなコト こんなコト アラカルト

伝 統神事「蛇祭り」

ー11月10日ー
牛尾地区で五穀豊穡などを祈願する「蛇祭り」が開催されました。今回取材したのは下郷地区。稲わらで作られた大蛇を担いだ男性たちが大きな掛け声とともに蛇行しながら練り歩き、白幡神社へと向かいました。境内では、子どもたちが、墨付きの大根で見物客などに墨を付けようと走り回ります。その後大蛇は鳥居に巻き付けられ、これから先1年間地域の皆さんを見守っていきます。



科 学って楽しい!氷がつれたよ!

ー11月29日ー
こども園で日立化成株式会社主催の「子どもふれあい科学教室」が開催されました。割り箸にくくりつけた糸を氷の上に垂らし、魔法の粉と水をかけて待つこと数十秒、氷が魚のように釣れていきます。会場は子どもたちの笑顔と歓声でいっぱい。魔法の粉の正体は「塩」でした。今回の科学の授業で、子どもたちは学ぶことの楽しさを知ったことでしょう。



成 長と健康を願う

ー11月10日ー
秋晴れの空のもと大宮大神で子どもの成長を祝う七五三祈願祭が行われました。ご祈願が始まると、きりっとした表情で神主から祝詞、お祓いを受け、大人たちを真似て上手に玉串奉奠をすることができました。見守っているご家族の微笑ましい表情が印象的で、子どもたちのこれからの成長が一層楽しみになってくると感じられました。



道 の駅多古イルミネーション ライトアップ開始

ー11月29日ー
11月29日から道の駅多古のイルミネーションライトアップが始まりました。道の駅キッチンTAKOを起点にしたトワイライトウォーキングも同時に始まり、参加者には温かい甘酒を無料で提供しています。寒い夜空の下、ライトアップされたあじさい遊歩道を歩いてみませんか。

【トワイライトウォーキング】
受付：道の駅多古
キッチンTAKOの川側デッキ
期間：11月29日～12月29日の
毎週金・土・日 午後5時～8時



多古町公式
Instagram



朝早くから、食材の準備をする様子



午前11時頃テント内は満席に



世界中でここだけ
一年間で一日だけ食べる
ことができるラーメン
のびたラーメン

いきいきフェスタTAKOには長い歴史をもつラーメンがあります。ご存じ「のびたラーメン」。皆さんも一度は食べたことがあるのではないのでしょうか。いったい、いつからあるのか。どんなラーメンなのか。今回は実際に現場取材させていただき、料理長の佐藤勉さんにお話を伺いました。

青少年相談員×子ども会

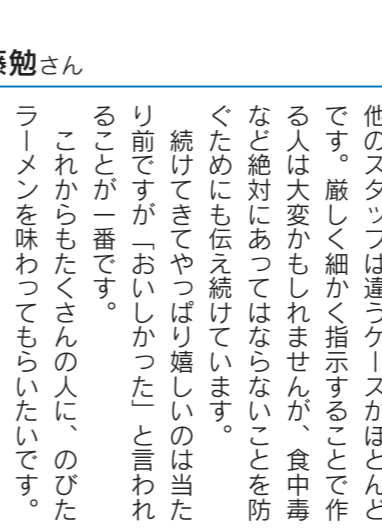
のびたラーメンは青少年相談員と子ども会（通称・青子）によって運営されています。提供開始は昭和58年頃。いきいきフェスタTAKOの前身となる多古町産業まつりのさらに前身の多古町農業祭から提供が開始されました。当時は農業祭で行われていた裸祭り後の冷えた体に、また町内の少年野球チームの子どもたちから人気のラーメンだったそうです。36年という長い歴史の中で運営されてきたのびたラーメン、その時々の方々の考え方や、思い、構成によりラーメンの味や工程は都度改良されてきました。今年度ののびたラーメンの運営は青少年相談員11名と子ども会23名で行われました。



思い出を作るのびたラーメン

「のびたラーメンは「あの時一緒に食べたよね?」と思えば、温かい気持ちになれる。笑顔、思い出せるラーメンです。今まで関わってきた人々の繋いできた思いも乗せて、これからもたくさん笑顔と思い出を作っていくことでしょう。」

まだ周りも暗い中、のびたラーメンの準備のため続々とメンバーが集まってきました。大量の食材の処理が行われ、テント内も活気に満ちていきました。11時頃になると次から次へとお客様がのびたラーメンを求めてテントの中に入ってきました。「あつたかい」「おいしい」という声がたくさん聞こえてきます。親子で訪れるお客様や、孫と一緒に、友達と一緒に、部活帰りに友達と。たくさんの笑顔でテントの中がいつぱいになり、温かい空間が生まれました。提供
するスタッフも笑顔で丁寧に料理を提供し、全440食は午後2時20分で完売しました。



料理長 佐藤勉さん

私がのびたラーメンを作りはじめたのは約15年前です。のびたラーメンは醤油ベースのラーメンで、以前は父さんたちがメインで作っていました。料理を商売にしている人がラーメンを作るわけではないので、品質を一定に保つというのは難しい面がありますが、しっかりと品質のラーメンが作れるレシピを目指し改良してきました。徹底していることは「言わなくてはいけないことは細かくても必ず伝える」ということです。例えば、衛生管理について料理の世界では当たり前のこと、一般的な家庭の延長で考えていると足りないケースがあります。私は料理を仕事にできた人間ですが、他のスタッフは違うケースがほとんどです。厳しく細かく指示することで作る人は大変かもしれませんが、食中毒など絶対にあつてはならないことを防ぐためにも伝え続けています。

続けてきてやっぱり嬉しいのは当たり前ですが「おいしかった」と言われることが一番です。

これからもたくさんの人に、のびたラーメンを味わってもらいたいです。