

# 幸まちづくり

令和2年3月1日発行  
94号  
幸まちづくり協議会  
☎ 23-9549



## 民生委員児童委員・主任児童委員

(令和元年12月1日～令和4年11月30日)

殿町(上殿町・御城番)	伴 さち子	21-6169	城南	平見 恵子	23-2588
殿町(桃山町・幸町)	堀江 慎一	26-2671	丸の内	小松本 一克	26-1779
新町	村林 佳代子	21-5607	新道	平田 陽子	090-1862-7157
湊町(湊町中央通りを含む)	中瀬 みどり	090-5036-2277	西林	西田 美千代	21-1087
黒田町	村林 ゆとり	21-1716	神野	樫山 千代	26-4562
白粉町	野浪 和子	23-2312	泉町	嵐 清明	26-1121
桜町(1・3・5・7町内)	加藤 幸子	21-7366	五月町	重戸 美雪	23-2660
桜町(2・4・6・8町内)	田中 正	23-6908	内五曲町	渡辺 和己	21-6490
沖川・城南団地・セントラル社宅・親水	(未定)		主任児童委員	珍道 康子	21-4981
			主任児童委員	黒田 敏代	23-4712

## 消防団員募集

城東分団は現在18名で活動しております。近年の団員不足は深刻で、団員募集は急務となっております。

地域の安全安心を守る活動にご協力を頂ける方を随時募集しております。

詳細は、消防団事務局☎25-1414まで  
安全防災部会・城東分団



## 配食サービス

2月17日に「高齢者の見守り・ふれあい活動」の一環として、(70歳以上独居、80歳以上高齢者のみの世帯に、)幸小学校児童の皆さんに書いてもらったお手紙を添えてお弁当を手渡しました。お礼のはがきが届き、「幸小の子どもたちの激励にこころにあついものを感じました。ここに至るまでの関係者のご努力に深く敬意を表します。」とのお声をいただきました。



福祉部会

## 自治連と住民協一本化へ

松阪市は4月に準備委を設置し、来年2月に条例改正を経て、新組織を発足。発足式・基本協定締結を受け新組織がスタートする計画が発表された。

## 松阪のお宝発見



この冊子を読み長年住み慣れた松阪の知らなかった歴史や文化を知り感激いたしました。

本居宣長、蒲生氏郷、古田重勝など歴史に名を残す偉人伝。三井高利、原田二郎、角屋七郎兵衛など豪商のまち松阪を築き上げた人物伝。そして、御城番屋敷をはじめ、街並みに今も残る古き町家、寺社、史跡などの言い伝えを学び、あらためて城下町松阪の素晴らしさをしりました。これからは心に留めて散策をしたいと思えます。 泉町 高瀬かおる



## 編集後記

皆様からのご協力を頂き活動することが出来ました。

ご協力、ご支援頂いた皆様に深く感謝いたします。今後ともよろしくお願い致します。(T)

## ☆お知らせ☆

- \*住部会  
3月4日(水)  
13:30
- \*広報委員会  
3月6日(金)  
10:00
- \*福祉部会  
3月19日(木)  
19:00
- \*運営委員会  
3月26日(木)  
10:00
- \*文化部会  
3月26日(木)  
13:30

たのしいそろばん

## 森珠算教室

桜町15-6

☎ 0598-26-2022

お問い合わせください!!

御祝儀用・御結納品  
御調整承ります

ご家庭に…贈り物に…真心こめて。

“より良い品を、より安く”

計り売りいたします

鯉節・花かつお

削りぶし

昆布・にぼし



松阪市新町五丁目 / でんわ 0598(21)0357

## 伊勢路の餅 参宮街道は別名「餅街道」ともいわれている!

文化部

参宮道は江戸後期(1830年)に、半年で約500万人が伊勢神宮を参拝したという。

伊勢路には、旅人の疲れを癒す茶屋が多く並んでいた。

東海道の三重県の初めの宿場町である桑名市。ここにあるのは細長い「安永餅」。江戸中期創業の「安永餅本舗 柏屋」。柏屋の由緒は、農作業の合間に始めた、旅人向けの茶屋であったという。ちぎった餅であんをくるみ長くのばして鉄板で焼く作業があったようである。

さらに南下すると、四日市市の「なが餅」「太白永餅」、鈴鹿市の「立石餅」がある。どれも長い細長い餅である。



餅は今でいう駅弁のような存在だったという。道中で持久力をつけるにはうってつ

けであり、伊勢平野の米の生産がさかんなことも影響しているという。

さらに南へくると津市に到着する。この町に伝わる餅は「けいらん」である。津観音の近くにある「玉吉餅店」が江戸の味を伝えている。

団子の生地でこし餡を包み、赤と黄のもち米を散らして蒸し上げた津の伝統菓子である。

松阪市に入ると、「さわ餅」多気町の「まつかさ餅」がある。

伊勢地方ではまつぼっくりのことを、松笠(まつかさ)と言います。その形がまつかさに似ていることからその名がつけられたと思われます。



(「長新」七代目村岡邦彦)

地元のコシヒカリを自家精米

し製粉してついたもち生地で、餡は小豆を煮てつぶし皮を取り除いて、沖縄産の黒砂糖と煮詰めてねりあげ

た餡で、表面の米粒はもち米です。浄光院(相可)の門の露店で縁日ごとにうられたのが始まりと言われている。

伊勢市に入ると、宮川を渡る前に創業1775年の「へんば餅」がある。舟を待つ参拝客に売っていたという。

他には、東海道関宿を訪れた大名たちに親しまれた「関の戸」がある。こし餡を求肥で包み込んである。関の戸の「深川屋」の14代目の祖母の話では、

「餅の形を見ると北西では細長く、南へ来ると丸になる分岐点は津市になる。伊勢へと気がせいている参拝者が、のどにつまらせないようにするため細長い餅にしたという。長くて堅めの餅なら、かじりながら歩ける。旅人のスタイルに合わせて発展したのではないかという。」



他に亀山の「亀の尾」・関の「志ら玉」・白子の「小原木」等もあり、宮川を超えると、二軒茶屋餅(角谷本店)・二見の「くうや餅」、「神代餅」・「岩戸餅」・「赤福」・「太閤出世餅」等の餅がみられる。