

# 月と琵琶とだんご汁 - 伊深まち協お月見会 -

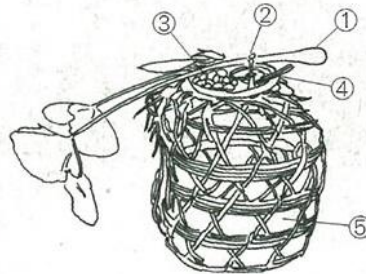
2015年9月26日(土) 18:30から  
伊深連絡所駐車場

## 【伊深の月見の記録】

「月見の供え物」



昭和40年9月10日



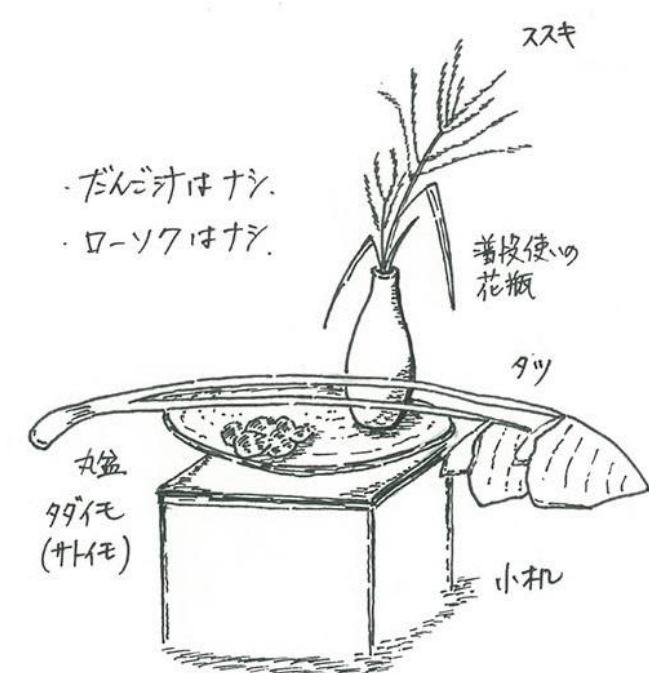
- ① 株のままの親芋一株
- ② ろうそく
- ③ 小芋十四個
- ④ だんご汁
- ⑤ カゴジ (竹の籠)

昭和二十一年九月九日(十九卷十一頁)  
(前略) ツキミのタダイモはいへいへそなへかたことなれど、もとはタダイモをひとかぶそのままスエたり。そなふるをいまでもあらひてタツのままそなふるひとあり、またオヤイモひとつタツのままにてコイモを十五そなふることおほし。ダンゴはタカキビのなり。またつきみのゆふげにこのダンゴをつゆにいれてくふ。ダンゴをまるけれどすこしこみをつけたり。またちかくのむらにてカゴジをかどにおきそのうへにタダイモをスエてそなふるところあり。このはたよりほりたりてもよきよしいへり。さいれどじつにほりたることハなかりき、しかじか(後略)

写真：佐野一彦氏 撮影『ていねいな暮らしのあったころ』美濃加茂市民ミュージアム 2009 掲載

日記：佐野一彦氏 執筆『佐野一彦の「伊深日記」』美濃加茂市民ミュージアム 2013 掲載

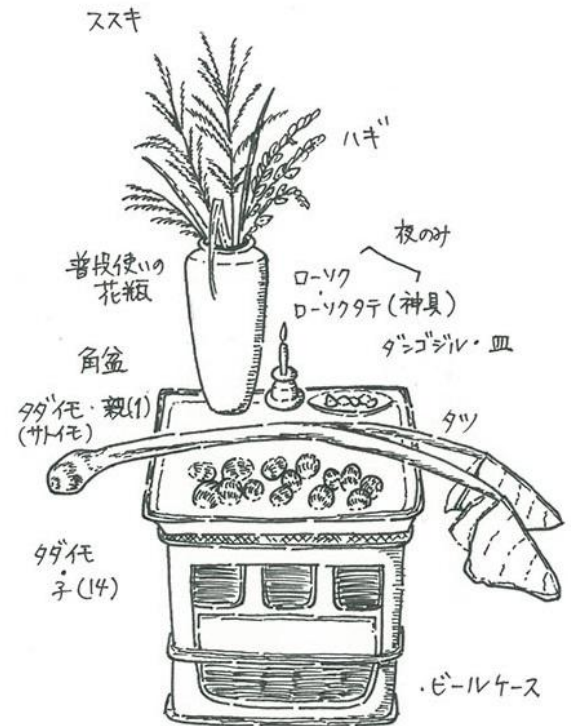
## 【続けられている伊深の月見・月見の思い出】



雨の時は、  
廊下は

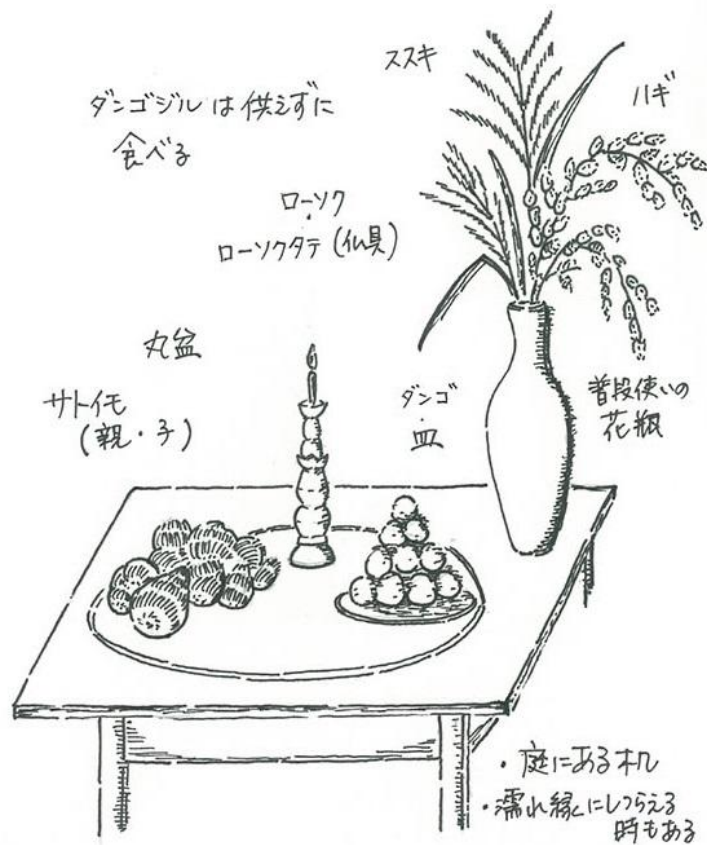
庭の月が見えるときは

A 家



毎年、決まったとこへ  
(庭)

B 家



C 家



D 家

### 【 本日のだんご汁 】

材料：4人分

< 具材 >

- ・ さといも 250 g
- ・ ごぼう 1/2 本
- ・ にんじん 1/4 本
- ・ しいたけ 2～3 枚
- ・ あぶらあげ 1枚

< 汁 >

- ・ 水 800 cc
- ・ しょうゆ 大さじ 2.5
- ・ にぼし 5～6匹

< だんご >

- ・ 水 30 cc
- ・ 小麦粉 50 g

つくりかた

- 1 野菜を食べやすい大きさに切る。
- 2 鍋に水、にぼしを入れて出汁(だし)をとる。
- 3 具材を入れてやわらかくなるまで煮て、しょうゆで味つけする。
- 4 だんごは、小麦粉を水で溶いて、一口大にする。それをスプーンで、沸とうした汁に落とす。
- 5 だんごが煮えて、浮いてきたら、できあがり。

### 【 私の家の月見・思い出 】

- ・ ふだんの月見や思い出を、おしえてください。
  - ・ 言葉、絵、写真で、ご自由にどうぞ。
- 伊深まちづくり協議会 (伊深連絡所、tel 29-1395) まで  
ホームページ <http://ibukamachi.com/>

よかったら、そのお話を聞かせてください。

ご芳名 ( )  
ご連絡先 ( )