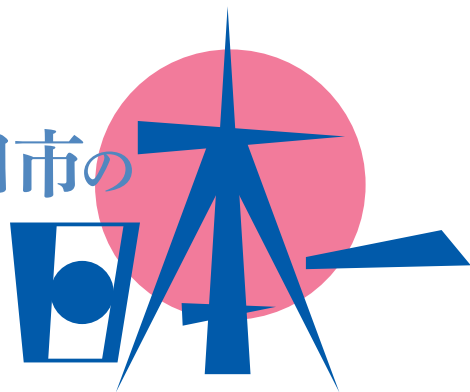


四日市の



このコーナーでは、公認のものから非公認、詳しい統計のあるものからないものまで、四日市が日本一と思われるものを紹介します。

からくり人形の大きさ

おにゅう どう だし

大入道山車 (県指定 有形民俗文化財)

白黒のどてらに赤い帯、首は伸びたり曲がったり。
目玉がぎよろぎよろ動き、長い舌をペロリと出して愛嬌をふりまく大入道は、日本一大きなからくり人形です。



大入道山車保存会会長(人形師) ^{いえきひろみつ}家城宏光さんに、大入道の山車蔵で話を聞きました。



Q. 日本一大きいからくり人形 大入道のいわれは？

昔、旧桶之町(現在の^{きゅうおけのまち}中納屋町)付近に住んでいた、人を化かしていたずらするタヌキを退治するために大入道を作り、タヌキと化かし合いをするうちに、どんどん大きな大入道になっていったと言われています。

現在の大入道は、文化2年(1805年 江戸時代後期)に、名古屋の人形師が制作したものと言われており、身の丈4.5m、ろくろ首の長さ2.7m、1.8mの台座の上に立つ姿は、全高9m。日本一大きなからくり人形です。

Q. どうやって動かしているのですか？

台座の中に6人(銅鑼と太鼓を鳴らす人が1人ずつ、体を動かす人が1人、大入道の目と舌を動かす人が1人、首を動かす人が2人)入っています。また、大入道の中にも2人入っていて、片腕ずつ動かしています。ろくろ首は、^{けいつい}頸椎にも似た、12個の木でできた骨組みからできていて、中に鯨のひげが入っています。明治2年までは、首がまっすぐにしか伸びなかったのですが、弾力のある鯨のひげを使うことで、首がS字に曲がるようになりました。

Q. 大四日市まつりでの見所は？

大入道の首や腕、顔の表情など、複数の滑車に巻きつけたロープを操って、全て人力で動かしています。銅鑼や太鼓のリズムに合わせて、両腕を大きく振りながら、長く伸ばした首が一気に倒れる時の迫力、舌を出して目をむき、眉毛を動かす表情のおもしろさなど、8人の人形師が息を合わせて演技するハーモニーを感じてもらえればと思います。



鯨のひげをもつ家城さん
後ろは、どてらを着る前の
大入道の胴体と台座です

有料
広告
掲載
欄

くわしん

カーライフローン

キャンペーン実施中

平成24年4月2日(月)～平成24年9月28日(金)

新車・中古車の購入、車検・修理費用、免許取得費用などお車に関する資金に

お気軽に窓口まで、お問い合わせください。  **桑名信用金庫**

四日市西支店
351-2577
生桑支店
332-8181
羽津支店
332-2233
大矢知支店
364-3311

本欄は広告であり、広告の内容に関する一切の責任は広告主に帰属します。

四日市の おいしいレシピ

地元野菜を使った

～おいしいレシピ～

とうもろこしのポトフ

材料 (4人分)

トウモロコシ1本、ジャガイモ2個、ニンジン1本、タマネギ1個、キャベツ1/4個、鶏もも肉1枚、酒大さじ1、ローリエ1枚、塩小さじ1、こしょう少々



作り方

- ①トウモロコシは3センチの長さにカットする。
- ②ジャガイモは皮をむいて水にさらし、乱切りにする。ニンジンは皮付きのまま乱切りにする。
- ③タマネギは皮をむいて大きめのくし切りにする。
- ④キャベツは大きめのくし切りにする。
- ⑤鶏もも肉は一口大に切り、鍋に800ccの水、酒、ローリエとともに加え火にかける。沸騰したらアクを取り除き、野菜を加え柔らかくなるまで弱火で加熱する。
- ⑥野菜が柔らかくなったら塩、こしょうで味を整えて出来上がり。

四日市ならではのメニューや地元で生産された農産物のおいしいレシピを紹介します。

四日市のトウモロコシは…

おもに神前地区や県地区で生産されています。まだ薄暗い早朝に収穫した朝どりトウモロコシは、すぐに市内スーパーやJAの直売所に出荷されます。収穫したその日のうちに食べるトウモロコシは、みずみずしく、糖度が高いため、甘くてとてもおいしいです。ぜひ食べてみてください。

こだわりのポイント

苗を2本植えたものから育ちのいい方を1本残します。さらに、通常1本から2～3個実がなるところを1個に間引きします。こうすると、甘みが増して、おいしくなります。



高角町 内田さんの畑にて

ちょこっとレシピ

焼きもろこしご飯

材料(4人分) トウモロコシ1本、調味料(しょうゆ大さじ1、みりん大さじ1/2) 炊きたてのご飯2合分

- 作り方
- ①トウモロコシは3等分に切り、軽く茹でる。
 - ②調味料を塗りながらフライパンまたはグリルで焼き色をつけ、冷めたら包丁でこそげ、調味料を煮詰める。
 - ③ご飯にトウモロコシの粒と煮詰めた調味料を混ぜて出来上がり
- ※ポイントは炊きたてのご飯に混ぜること!



今回のレシピ提供：男の料理教室講師 吉武奈穂子さん



内田さんの取材は、市役所で職場体験中だった保々中学校 樋口大聖^{たいせい}さんが担当しました。

有料広告掲載欄

高齢者専門宅配弁当

宅配123
C O K ワン・ツウ・スリー

お弁当お届け時に安否の確認も行なっております。

すこやかな食生活のお手伝い

美味しく栄養バランスのとれたお弁当で
いつまでも健康に暮らしましょう!!

株式会社 ケア・プラザ三重
四日市店 510-0064 四日市市新正4丁目15-10

TEL 059-354-1165

本欄は広告であり、広告の内容に関する一切の責任は広告主に帰属します。