

五穀豊穡を願い「火焚き神事」始まる ～2,572代目の火焚き乙女が儀式～



役犬原の霜神社火焚き殿で8月19日、国指定無形民俗文化財「阿蘇の農耕神事」の一つ、火焚き神事が始まりました。この神事は、健甞龍命が五穀を早霜の被害から守るため始めたと言われ2500年を超える歴史があると伝えられます。氏子は上役犬原、下役犬原、竹原の3地区で、今年の年番は下役犬原（宮総代森秀雄さん、区長坂本干城さん）。

本年も19日、的石地区の方々により切り出された火焚き用の檜が神社に奉納され、火焚き乙女（中村莉玖さん、碧水小2年）と介添え（祖母、邦子さん）が待つ火焚き殿に火を灯ると、ご神体を温めるその幻想的な様子に見物客も神事の深い歴史を感じたようでした。



地産地消フツキング
～食生活改善推進員協議会～
イカとセロリのシャッキリ炒め



【作り方】

- ①セロリは長さ4cm、幅1cmくらいの千切りにする。ニンジンも、セロリより細めの千切りにする。
- ②イカの皮をむき、水洗いし、1cm幅に切る。
- ③フライパンに油を熱し、イカを入れ炒める。ニンジンを加え炒めたらセロリを加えてサッと炒める。
- ④ウスターソース、しょうゆ、塩コショウを加え味を調える。

材 料 (5人分)

- イカ・・・・・・・・・・2杯
- セロリ・・・・・・・・・・150g
- ニンジン・・・・・・・・・・100g
- ウスターソース.....小さじ1
- しょうゆ.....大さじ1
- 塩コショウ.....少々
- 油.....大さじ1

＜食改より一言＞

セロリの個性的な風味は、魚介類などコクのある素材と合います。アサリやタコやベビーホタテなどでもおいしく出来ます。

| | |
|-------|--------|
| エネルギー | 91kcal |
| たんぱく質 | 11.6g |
| 脂質 | 3.1g |
| カルシウム | 28mg |
| 塩分 | 1.3g |

まちの
元気印



石本 ^{まさき} 将貴さん (20) 分2区
彦しゃん食堂 (宮地) 勤務

さわやか
フレッシュマン

- 【趣味】ギター 【特技】料理
【阿蘇の好きなところ】自然が豊かで空気が綺麗なところ
【阿蘇市への要望】災害復興に頑張ってもらいたい
【好きな女性のタイプ】明るくて可愛い人
【好きな言葉】一期一会

- Q. 仕事の内容 接客
Q. 仕事で、日頃から心がけていること
明るくお客様に接すること

