

郷土料理  
について



あけまして  
おめでとうございます

最近では日本各地の特産品がスーパーなどでも

購入出来るようになりましたが、

やはりその地域に根付いた郷土料理は格別です。

今回は京都の郷土料理についてお伝えしたいと思います。

### ■白味噌のお雑煮

白味噌は京都が発祥の地と言われており、丸餅・頭芋（里芋の親芋。京都ではえび芋の親芋を使うことが多い）・大根・金時人参が入ったお雑煮。京都に限らず関西地方では多くみられます。



### ■丹後ばらざし

主に京丹後地方で食されており、そばろ状にしたサバや色とりどりの具材をのせて作るのが特徴。調理する際に使用する“まつぶた”と呼ばれる木製の浅い木箱やすし切り（ばらざしを取り分ける用のヘラ）、テツキ（ざる）はこの地域独特の道具です。



### ■千枚漬け

薄切りにした聖護院かぶを塩漬けにした漬物のこと。

「すぐき漬け」「しば漬け」と並ぶ

“京都三大漬物”の一つとされています。



### ■水無月

ういろうの上に小豆を乗せ、三角形に切り分けたもの。1年の折り返しにあたる6月30日に無病息災を祈念する神事「夏越しの祓（なごしのはらえ）」で食べる行事食です。

九十九園では毎年6月に手作りの水無月を提供しています。



これからも慣れ親しんだ郷土料理を大切にしていきたいですね。

## 2025 新年号



九十九園だより

社会福祉法人 幸生福祉会 九十九園 〒610-0343 京都府京田辺市大住池平99番地1 TEL.0774-63-0804 FAX.0774-62-7534

ごあいさつ

「ひとつの選択が人生の運命」

新年あけましておめでとうございます。今年こそ心機一転して、頑張ろうと思われる方も多いのではないのでしょうか。人生には節目があり、その時はささいな出来事と思っている、振り返ると一生を左右するターニングポイントだった、ということがいくつかあります。失敗を恐れず挑戦し大切なものを手に入れた人、何かを継続し身につけるようとした人、努力がいつか報われると信じて行動した人、ピンチをチャンスと捉え這い上がろうとした人、何もかもが上手くいかずネガティブになってしまう人、辛いことが起こった人など、長い人生の中では、さまざまな選択に迫られる分岐点を通り抜けて生きていかなければなりません。先が見えない今の時代、自分の人生を自身自身の力で、どのような素敵な未来へ変えられるのかは、物事をどのように考えるかによって、その人の運命も変わってくると思います。皆さまにとりまして、2025年が人生を色づける素晴らしい一年となりますよう、心よりお祈り申し上げます。

施設長 大本 顕

「九十九園だより」は下記アドレスのホームページでもご覧になれます。

<http://www.tsukumo-en.or.jp>