



# 吉田公民館だより



発行 登米市吉田公民館  
(指定管理者 吉田コミュニティ運営協議会)

TEL: 0220-55-2124  
FAX: 0220-55-4528

吉田コミュニティ運営協議会



## 行事報告

ひまわり家庭教育学級 第3回学習会『親子で陶芸教室』(1月20日)



今回の学習会も米山東幼稚園の先生方のご協力のもと、新型コロナウイルス感染症防止対策を十二分に取りながら親子で陶芸教室を開催することが出来ました。

これまでの学習会と少し趣向を変え、吉田公民館に親子で登園。講師先生に東和焼瑞樹窯の笠政彦氏。笠先生の指導を受けながら、親子で協力し世界に一つだけの思い出の作品作り。子供たちの個性溢れる作品が出来上がりました。

その後計画していた「体を動かして遊ぼう」は、残念ながら新型コロナウイルスの発生状況を考慮して中止としましたが、帰りには元気いっぱいの「さようなら!」。お母さんと仲良く手をつないで降園する姿はとても微笑ましく、吉田公民館に笑顔の花が咲きました。

## 今後の予定

2月21日(月)	ひまわり家庭教育学級 人形劇(米山西幼稚園と合同)
3月6日(日)	この指とまれ! 第4回学習会並びに閉級式
3月10日(木)	吉田先人大学 第4回学習会並びに閉級式
3月16日(水)	吉田女性サークル 第6回学習会並びに閉級式
3月19日(土)	キッズサークル 第6回学習会並びに閉級式



## 館長の戯言(ざれごと) No. 6 郷土料理「はっと」

「保存版吉田地区遺跡マップ」つくりで鎌倉時代から室町時代にかけて造立された板碑を調べていて、郷土料理「はっと」は、この時代に関東から移り住んだ武士や帯同してきた開拓農民が伝えた料理ではないかと妄想を膨らませています。

奈良時代に中国から伝わった小麦粉などの粉を練って煮込んで食べる「饂飩(ハクタク)」は当時の漢字辞書に掲載され、平安時代の漢和辞書には「ハウトウ」と発音されていたと記録されていて、清少納言や藤原道長の日記にも登場する貴族の儀礼食だったそうです。

宮城県内での郷土料理「はっと」の分布は県北の迫川、江合川を含む北上川水系に限られており、大まかに鎌倉時代からこの地を統治した葛西領と重なります。黒川郡以南には伝わっていない料理なことから伊達家統治以前に始まった食文化ではないかと考えられます。

関東地方は古代から麦の生産が盛んで、今でも群馬・埼玉秩父の「おっきりこみ」、深谷「煮ぼうとう」、加須「うどん」など小麦粉料理が盛んです。また、料理道具面でも鎌倉時代にこね鉢やすり鉢が、室町時代には石臼が出現して粉食習慣が定着したと言われています。

奈良時代に伝わり、平安朝の宮廷料理だった「饂飩」が、ここ登米市に「はっと」として残っていたと思うと歴史のロマンを感じざるを得ません。誇大妄想でしょうか。

(ミツカン水の文化センター機関紙「水の文化」第50号「食の風土記2ほうとう」参照)

裏面もご覧ください

