



みて!👁️👁️

笹だんごがいっぱい!

新潟で昔から親しまれてきた「笹だんご」。

よもぎを練り込んだ草だんごを、
笹の葉で包んだおだんごで、全国的にも

知られている **新潟の名物** なんだ。

実は、笹だんごに「季節」があるって知ってる?

今では一年中お店で買うことができるけど、昔は「端午の節句」のころに作られる特別な食べものだったんだ。(昔のカレンダーで5月5日、今のカレンダーでいうと6月のはじめごろ。) 知れば知るほど、食べるのが楽しくなるかも! 笹だんごのことを、もっとくわしく見ていこう!

笹だんごはいつからあるの?

今からおよそ**500年前**!



新潟では、お米をむだなく食べるために、いろいろな工夫が生まれていったんだ。割れてしまったお米も、どうすれば美味しく食べられるか...
そこで、よもぎを混ぜてだんごにし、笹の葉で包む方法が考えられたんだ。



笹の葉には、食べ物を長持ちさせるはたらきがあって、笹だんごは持ち運びしやすいことから、田植えの時期の食事やおやつとして広まったんだ。さらに、端午の節句やお祭りのときには、家族の健康や豊作を願って沢山作られてきたんだ。

戦国武将も食べていた！？

戦国時代に、新潟と北陸地方を支配した

上杉謙信



戦のための食糧や保存食の研究に熱心で、

笹だんごを戦の保存食として持っていったという説もあるんだ。

戦国武将が食べていたなんて、カッコいいよね！



笹だんごは、昔の人の知恵から生まれ、今につながっている食べ物なんだね

やってみよう！ 笹だんごの食べ方



1 束から1つほどきまします。



2 両はしを縛っているひもの片方だけ外します。



3 ひもの縛ってある方も持ち、笹の葉をバナナの皮のように半分ほどむいて食べます。

おいしく食べたら！



食べ終わったら、笹の葉を小さくたたんで、ひもをクルクルと巻いて捨てよう！食べ終わったときのマナーだよ！



笹だんごの作り方や笹の巻き方、昔の味のひみつは、第13号を読んでみてほしいっぴ〜



笹だんごピンチ！

実は今、笹の葉を集めるのが、少しずつむずかしくなっているんだ。山に入る人が減ったり、高齢化が進んだり、熊が出たりして、笹の葉を取りに行きにくくなっているんだって。

そのため、最近では笹の葉を使わない笹だんごも作られているよ。



これからも、みんなで新潟の味を大切にしていこうね！