

# うどん県・香川に伝わるまさかの風習

暖かい春の陽ざしが心地よく感じる季節となりました。みな様、いかがお過ごしでしょうか。

畑の近くではモクレンの花が上向きに美しく咲いています。足元ではテントウムシがそのそばにたくさんとちがぐーんと成長しています。

植物や生き物が古来に動きはじめの春は、私たちも元気になっていますね。

春は、入学、新卒は出会い、新生活など始まる季節ですね。我が家も月にアトムが完成し、数日前から新生活がスタートしました。

香川県では恒例の「お風呂でうどん」も実はよく知られていない。これは、家を新築した際の新いお風呂に年長者が乗り、湯船でうどんを食べる不思議な習わしのこと。「中風せずに太く長く生きられるように」の願いが込められている。うどん、引越成してきた日の夕方、うどんの準備をしていると、主人のお父さんがバスタオルを持って登場。



うどんを食べるお風呂

「お風呂に入り、うどんを待つお父さん。ゆっくりとうどんを運んでいくお父さん(孫)たち。いざ食べはじめると、初めての光景に子供たちは大笑い！」「じい、おもしろすぎるー！うどんおいしい！」と子供が聞くと、「おいしいわー、これで長生きできるわー」とうれしそうなお父さん。

節目の日にうどんを食べるうどん県ならではの独特なスタイルですが、家族みんなが集まり、楽しい思い出になります。

みなさまを新築した際には、お風呂でうどんを食べてみてください。どおりか、ステキな春をお迎えください。



とうもろこしの葉

販売はできませんが、お土産としてお持ち帰りいただけます。

# 白川農場の台所

ごはんを炊いて、簡単ガーリックライス』のレシピ



(材料)

- ・ぎざめにんにくホリゾナル木さじ2
- ・お米 2合
- ・バター 10g
- ・パセリ 少々
- ・焼き肉のタレはお好みで
- ・塩こしょう少々

作り方は簡単！お米2合をいつも通り炊いて、炊きあがったごはんの中にぎざめにんにくホリゾナル、バター、塩こしょうを入れて混ぜる。お茶碗によそってパセリをふいたら完成！



スタジオ吉本

焼き肉のタレはお好みで、わが家の子供たちは焼き肉のタレが好きで「お肉の味がするー」と大喜びです。

# にんにく

# 農家の元気だより 令和2年 4月号



日差しがなると、火田いば、テントウムシが♪



畑の近くに咲くモクレン。鼻は花が香を感じさせてくれます。