



讃岐の「餡餅(あんもち)雑煮」

清水 美智子(RNC)

元旦をこぼれ朝の「春の海」

塗りの重箱 餡餅雑煮

わが実家のお正月はいつも同じで、ラジオから流れる『春の海』を聞きながら、お雑煮をいただくのが常であった。

お雑煮は白味噌仕立てで、お餅には甘い餡が入っている。塗りのお椀の中のお餅に透けて見える餡は、なんとも美味しそう。餡の甘さが白味噌に微妙に溶け合っ



讃岐の餡餅雑煮 提供・川染節江さん(食文化研究者)

他県の人は驚愕するらしい。

かつての日本では甘いものが貴重であり、正月の贅沢な一品として讃岐では餡餅雑煮を食べていたという。

保元の乱で敗れ、讃岐に配流された崇徳上皇(1119〜1164)はこの地で崩御された。地元の人には敬愛の情を込めて「崇徳さん」と呼びびし、お雑煮も京風の白味噌仕立てにして差し上げたらしい。

餡餅雑煮は故郷、讃岐の味である。

多ハンディに恵まれ優勝しました

塩出 栄(RNB)

夜半から降り始めた雨も、スタートした午前9時にはすっかり上がり、雲は多いものの穏やかなゴルフ日和となりました。

四国民放クラブ秋のゴルフ会は2024年10月3日、地元出身のジャンボ尾崎監修による名門コース、徳島県阿波市の「Jクラシックゴルフクラブ」で開かれました。

参加した女性ゴルファーの計算によると参加者の平均年齢が82歳余りと歳を重ねていますが、全

員元気にホールアウトしました。

競技はいつものダブル・ペリアアおこなわれ、トリプル・ボギーなど大たたきしたホールが隠しホールと重なった私(塩出、スコア99)が28・8と多くのハンディをいただき、四国民放クラブ創設以来、初めての優勝を果たしました。

上位入賞

- ・優勝：塩出 栄(RNB)
- ・準優勝：石田征宏(RKC)

- ・3位：亀山陽子(RNC)
- ・4位：内山聖一(JRT)
- ・5位：長江 進(JRT)

ベスグロ(ベストグロス)は、前回に続いてこの難コースを78で回った亀山さんでした。

ちなみに、参加賞として徳島名産の「すだち」を沢山いただきました。7個ほど焼き魚用に残して、あとは氷砂糖と一緒に焼酎漬けに：：桜の咲くころにはソーダ割りが楽しみです。感謝、感謝。



グランドシニア・トーナメント？ 元気印メンバー



参加賞の徳島名産「すだち」