

姫路・赤穂で 青年部が集まりました！

2017年8月27日～8月28日に、兵庫県内の青年部の職員が15人程集まりました。はじめに、たつの市にある揖保乃糸資料館「そうめんの里」で素麺の歴史や作り方を学びました。次に、赤穂の醤油館を見学し、醤油の歴史や、米の値段変動の資料を見て、色んな意見を出し合って、考えを深めました。

赤穂で有名な鹿久居荘という旅館に入ると、学習会が始まりました。現代だからこそ世界史を学ぶ意義は何なのか、その学び方はどういった方法が適切なのか、議論が深められたと思います。また青年部としての教育委員会に提出する青年部の要求書を作り、今後の青年部としての方針をまとめました。二日目の朝も学習会は続き、より良い主催者を育てるために、どういったことを教えるのか、みんなで話し合い、考えを深める事ができました。

そして、この合宿の目玉となる漁業体験。赤穂の港から船を出し、定置網などを用いて、たこやすずき、そしてはもなどのたくさんの魚を採り、調理してもらい、みんなで美味しく頂きました。参加者みなさんの夏休みの良い思い出になったと思います。



そうめんが、現在の形で流通し始めたのは、室町時代からだそうです。

十二年	後徳川	金二百九十銭
十三年	徳川	金二百九十銭
十四年	徳川	金二百九十銭
十五年	徳川	金二百九十銭
十六年	徳川	金二百九十銭
十七年	徳川	金二百九十銭
十八年	徳川	金二百九十銭
十九年	徳川	金二百九十銭
二十年	徳川	金二百九十銭
二十一年	徳川	金二百九十銭
二十二年	徳川	金二百九十銭
二十三年	徳川	金二百九十銭
二十四年	徳川	金二百九十銭
二十五年	徳川	金二百九十銭
二十六年	徳川	金二百九十銭
二十七年	徳川	金二百九十銭
二十八年	徳川	金二百九十銭
二十九年	徳川	金二百九十銭
三十年	徳川	金二百九十銭
三十二年	徳川	金二百九十銭
三十四年	徳川	金二百九十銭
三十五年	徳川	金二百九十銭

昭和時代、米の値段は年々上がっていました。

赤穂の海で採れた新鮮なたこをカルパッチョや唐揚げに調理してもらいました。

