

1月 大桑村図書館 大桑村歴史民俗資料館 イベントカレンダー

月	火	水	木	金	土	日
1 年末年始休館（～1/3） 冬期休館（～2/29）	2	3	4	5	6 推しレコ！	7
8 休	9	10	11	12	13	14
15 休	16	17	18	19	20 図書館 de シネマ 上映作品 サンセット大通り	21
22 休	23	24	25	26	27 おはなし会	28
29 休	30 休	31				

大桑村図書館からのお知らせ

探しています！ 大桑村に関する本「郷土資料」

大桑村図書館では、地域文化の保存のため、大桑村に関する資料を「郷土資料」として収集しています。しかし、郷土資料は一般に流通するものが少なく、その発行情報を全て把握することは難しいのが現状です。また、時間の経過によって入手はさらに困難となります。

今後も、郷土資料の充実に努めてまいりますが、寄贈していただける郷土資料がありましたら、ご協力をお願いします。また、郷土資料の発行情報等も、ぜひお知らせください。

今月のオススメ こんなところに大桑村！

郷土資料には該当しないものの、大桑村の情報がほんのちょっと掲載されている本をご紹介します。

『日本の凄い神木』



本田 不二雄 / 著

291 / ホ

地元で信仰される神木や、歴史ある巨木を紹介。木の歴史や巨木が生まれる背景、人との生活との関わりなど、「木の旅」をテーマに、各地方の巨木・神木を240本以上紹介しています。大桑村の「新明神社の大杉」も掲載されています！

『絶壁建築めぐり』



飯沼 義弥 / 著

528.1 / イ

「なぜ、こんなところに？」断崖や山の斜面に、へばりつくように建てられた日本独特の寺社建築のことを「懸（かけ）造り」と言います。有名な、京都の「清水の舞台（清水寺）」もその一種です。本書は秘境に建つ懸造りの中から、選りすぐった100か所の寺社建築を写真付きで掲載。大桑村の「岩出観音」も掲載されています！

以下の図書館イベントは毎月開催しています。お気軽にお越しください。

イベント 図書館 de シネマ vol.14 サンセット大通り

優れた映像作品を、大きなスクリーンで鑑賞しませんか。

日程 令和６年１月20日（土）
13：30～15：30

会場 大桑村役場 第１会議室

イベント おはなし会

どなたでも参加できます。図書館横のキッズルームで、一緒に手遊びやお話を楽しみませんか。

日程 令和６年１月27日（土）
10：30～11：30

イベント 推しレコ！ Track８

みなさんの持ち寄る〝推し〟のレコードを、図書館で流します。ご自宅の押し入れに眠る名盤に、久しぶりに針を落としてみませんか。

日程 令和６年２月３日（土）
13：00～16：00

大桑村図書館HP

おおくわブックナビ（蔵書検索）

図書館新着本

デジとしょ信州（市町村と県による協働電子図書館）

お問合せ
大桑村教育委員会　0264-55-1020（8：30-17：15 ※土日祝休み）
大桑村歴史民俗資料館　0264-55-3550（9：00-16：30 ※最終入館16:00、月曜休館）
大桑村図書館　0264-55-2321（10：00-18：00 ※月曜・毎月最終火曜休館）

大桑村歴史民俗資料館からのお知らせ

寄贈品の紹介

今年度、大桑村歴史民俗資料館に寄贈していただいた品々です。



中央西線鉄道レール
（明治期）



蠶種（さん）売上・買取帳
（明治期）

勝野 誠吾さん（須原）寄贈



木曽西高校制帽
（1970 年代）



木曽西高校学校祭パンフレット
（1970 年代）

勝野 徳一郎さん（須原）寄贈

※ 資料館への寄贈は、全てお受けできるとは限りませんのでご了承ください。

開催報告

11月開催イベント・企画展

11月には、「大桑村社協作品展」、「森のピエロのなかまたち陶芸作品展」、「木曽書道展」が行われ、来館者から「非常によくできています。見ごたえ十分です。」「それぞれの方々の作品の素晴らしい事、(自分)も老いてもまだまだ頑張れる。」などの感想をいただきました。
11月総計で391名の入館者がありました。



ご来館・ご参加ありがとうございました！

大桑村教育委員会からのお知らせ

報告 栃餅づくり講習会を開催しました



郷土食の伝承を図るため、生涯学習講座「栃餅づくり講習会」を 12 月 6 日（水）に開催しました。
講師を含め 21 人が参加し、栃餅を初めて作る参加者も多く、改めて手間のかかる作業を実感しつつ、来年はぜひ家でも作ってみたいと意欲的でした。

栃餅の作り方

用意するもの
栃の実、栗むき器（鬼皮を剥く用・ナイフやチーズカッターでも可）、木灰（ナラの木）、大きい鍋、毛布、新聞紙・ビニールシート、餅つき機

① 収穫した栃の実を 3 日間水につけて虫殺しする。
※栃の実は拾ったらすぐに水につける

② 栃の実を水からあげ、天日で 3 日くらい干す。
風通しの良い場所で保管する。

③ 乾いた栃の実を一昼夜水につけておく。
※2kg からやってみるとよい

④ ③を手の入るくらいの温度のお湯に入れて鬼皮をむく。
※渋皮は残した状態でよい

⑤ 鬼皮をむいた栃の実を井戸水または水道水で 5 日程度かけ流しにする。

⑥ ⑤を鍋に入れひたひたより 1 ㎝くらい上に水を入れて、60℃になるまで混ぜながら温める。

⑦ 60℃になったら火を止めて木灰（栃の実 2kg に対して、2 ～ 2.5kg）を入れる。
※ヒノキ、サワラ、マツ等の針葉樹ではあくが抜けない。

⑧ 木灰を合わせた鍋に新聞紙をかぶせて蓋をする。
保温のため毛布で包んでそのまま 5 時間部屋に置く。

⑨ ⑧をきれいに洗う。出来上がった栃の実は角が取れて丸くなる。

⑩ 洗った栃の実を、30 分蒸し器で蒸す（強火）
point このとき栃を食べてみてピリッと苦いと、餅にした時に苦みのないおいしい餅になる。

⑪ 蒸した栃の実を冷凍用ナイロン袋に入れ、熱いうちに袋の上から叩いて粉状にする。すぐに使わない場合は、日付を書いて冷凍する。フードプロセッサーなどで細かくしてもよい。
※1 年間保存可能

⑫ 栃餅の比率は、もち米 8 合に対して栃の実 400ｇ。
餅つき機に 320 cc の水、ふやかしたもち米、栃の実の順に入れ、蒸す。

⑬ 蒸しあがったら餅につく。のしもちにする場合は、素早く伸ばす。

★ 栃の実や木灰の状態によって出来上がりが変わります。



⑥の様子



⑪ の様子



⑬ の様子