

ちょっと

☆横山の気になるお店☆ 甘味処 ささ



下九沢のバス停を降りてすぐにある、たい焼きの旗が目印の甘味処「ささ」。

ご主人が和菓子職人として修行をした後、ふるさとこの場所で店をオープンして早や十数年。

全てご主人と奥様の心を込めた手造りの商品が並びます。そして手造りだからこそ厳選した材料を使った丁寧な仕事には頭が下がります。

近くに幼稚園や小学校・病院それに団地等々が有るため、客層が幅広いとの事。その為、たい焼きや四季折々の和菓子を季節に合わせてメニューを変えて販売しているそうです。口当たりの良い上品な甘さになるように、心がけて作っていると事です。テーブルも有りちょっとお腹に入れたい時にも、とっても便利なお店です。

ちょっと気になりますよネ!



店名:甘味処「ささ」

電話:042-703-4151

住所:相模原市中央区下九沢 963-2

営業時間:10時~18時

定休日:毎週水曜日、第一・第三木曜日



取材:川本

「春の七草粥、知っているでしょう？」

七草粥はお正月の行事として定着していますが本来は1月7日の「^{じんじつ}人日」の日に行われます。「人日の節句」の行事で五節句の一つです。五節句は江戸幕府が定めた式日で1月7日の人日、3月3日の上巳、5月5日の端午、7月7日の七夕、9月9日の重陽をさします。七草粥を食べる「七草の日」は1月7日。年の初めに若菜を摘んで食べ生命力をいただく「若草摘み」という風習や7種類の穀物でおかゆを作る「七種粥」の風習などと結びつき「七草粥」に変化し春の七草はできました。お正月のごちそうにつかれた胃腸をいたわり、青菜の不足しがちな冬場の栄養補給をする効用もありこの日に七草粥を食べることで新年の無病息災をねがうようになりました。

春の七草…①せり②なずな(ペンペン草)③^{ごぎょう}御形(^{ははこぐさ}母子草)④はこべら⑤仏の座(タンポポに似ている)⑥すずな(蕪)⑦すずしろ(大根)この七種七草を言います。

ちなみに…秋の七草は、その美しさを鑑賞して楽しむもので次の七草を言います。

①はぎ②桔梗③くず④ふじばかま⑤^{おみなえし}女郎花⑥おばな⑦撫子

