



### 12 1 復活 御調町菅野地区の干し柿

御調町の「尾道柿園」では、11月から干し柿づくりの作業が続き、この日も冬晴れの太陽を浴びた柿のカーテンが黄色に輝いていました。当地区は霧の影響を受けない山頂にあり、昼夜の寒暖差が大きい等、干し柿づくりに適した場所です。生活習慣や嗜好の変化により生産が激減していましたが、近年、インターネットによる個人向け販売等により、全国的に価値を再評価されています。今年からドライフルーツづくりも始まりました。



### 12 6 風船と一緒に 空に想いを

市内小学6年生の児童が、願い事を書いた短冊を風船1,200個にのせ空に放ちました。今年は新型コロナウイルス感染拡大防止のため、運動会や学習発表会の中止、修学旅行の縮小など、小学校最後の年の行事に大きく影響が出る中、少しでも思い出づくりをと尾道青年会議所が企画しました。今月号の表紙はこのときの模様です。

この日のJR尾道駅前港湾緑地は本当にいいお天気でした。



### 12 11 新年に向けすっきり 千光寺で「すす払い」

年末恒例の「すす払い」が千光寺で行われ、集まった檀信徒やボランティアの皆さんで鐘堂や持仏堂などを「洒摩」と呼ばれるほうきや雑巾で拭い清め、新年に向けて準備をしました。

2020年はコロナ禍で大変な一年でしたが、千光寺では市内の他寺院と協力し、毎日夕方6時に収束を願って鐘を撞く取り組みを続けています。多田真祥住職は新年について、干支の牛にちなみ「忍耐強く冷静な対応を行って、息災な年になれば」と話していました。



### 12 14 冬の風物詩 デベラ干しの最盛期

12月に入り、吉和漁港周辺では、デベラの天日干し作業が始まりました。デベラとはタマガンゾウビラメの尾道での呼び方で、正徳町の笹井淳二さん宅では、約75年、三世代にわたり、屋上でデベラの干物づくりを行っています。うること内臓をとって素干しにし、4日～1週間程度、潮風に当てていきます。口からエラへ縄を通されたデベラがずらりと並ぶ様子は、尾道の冬の風物詩。大きいものは焼いてから開いて骨をとってから、小さいものはたたいてデベラ酒にするのが、笹井さんのおススメだそうです。