

社会保険にいがた

4

一般財団法人新潟県社会保険協会

2024
NO.932

4

- 国民年金保険料の前納について
- 年収の壁・支援強化パッケージ
- 「健康経営優良法人2024」認定法人発表!
- 医療費抑制のための上手な医療のかかり方
- 参考図書「社会保険の事務手続(総合版)」を配付します など

Contents



たけのこ汁



妙高市・上越市



TAKENOKOJIRU

長い冬のト

ンネルに光を差し込む春の食材、それが山菜。妙高市などの上越地域を代表する山菜の一つが、根曲がり竹(「姫竹」とも呼ぶ)。5月から6月に近くの山々に顔を出し、昔から学校や家族の年中行事としてタケノコ狩りが楽しまれ、初夏の香り「たけのこ汁」を味わってきた。

以前東京で県立高田高校の同窓会取材したときのこと。会場内にひときわ長い行列が出来ていた屋台があった。その前では「うちはサバ缶」「いや鮭だ」「肉だ」「卵とタケノコだけ」と、楽しそうな論戦が繰り広げられていた。たけのこ汁の屋台だった。

たけのこ汁の基本の作り方は、根曲がり竹(チシマザサの若竹)の皮をむいて固い部分を除いて斜め切りにし、じゃがいもと一緒にだし汁で煮て、みそを加え、玉ねぎを入れて煮る。そのほかに入れる材料は、サバ缶、鮭、鮭缶、豚肉、入れないなど家庭によってさまざま。ニラや酒粕

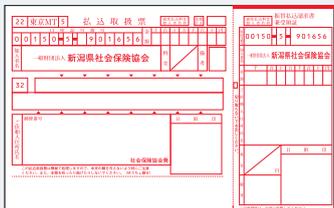


を入れたり、卵を溶くという家も。昔は身欠きニシンや切干大根を入れていたとも聞く。家庭によって受け継がれてきた確固たる“我が家のたけのこ汁”が存在するのだ。
「たけのこ汁を語り出すと一升瓶が空く」という声も。ここまで愛されている汁とともに味わう地酒は何にするか。名だたる銘酒から1本を選ぶのもまた、楽しそうだ。

文/高橋真理子(NPO法人にいがた食の図書館) イラスト/荒井晴美

社会保険協会からのお知らせ

「令和6年度 社会保険協会費納入用紙」をお届けいたします



一般財団法人新潟県社会保険協会では、会員の皆様から納入いただく会費をもとに、令和6年度も社会保険制度の普及や会員事業所にお勤めの従業員(被保険者)及とご家族(被扶養者)の福利増進などを目的とした各種事業を行うこととしております。令和6年度の会費納入用紙(払込取扱票)をお届けいたしますので、最寄りの(ゆうちょ銀行・郵便局)で払い込みいただくか、ご案内の当協会の銀行口座にお振り込みくださいますようお願い申し上げます。

※(ゆうちょ銀行・郵便局)での払込みに現金をご利用される場合に払込人様ご負担とされておりました加算料金(110円)は、本年1月22日から廃止されましたので、払込みの際のご負担は不要となりました。