

川手・四賀・筑北地域の行事食



農村生活マイスター松塩支部明科ブロック

「川手・四賀・筑北地域の行事食」発刊にあたって

農村生活マイスター松塩筑支部明科ブロック

代表 小林 義子

最近、農村でも地産地消の推進や健康・安全といった食に対するニーズが高まっている一方、忙しい現在では手作りの伝統的な行事食を作る家庭が少なくなってきました。

そこで、農村生活マイスター松塩筑支部明科ブロックでは、地域の旬の農産物を使った、季節の行事に応じた行事食を平成15・16年度にかけてまとめてみようということになりました。

食生活が豊になり、何でもある時代ですが、先人達の知恵と感謝から生まれた川手・四賀・筑北地域の行事食として今、少しでも残さなければ、皆に忘れられてしまうのではないかとの思いで、市町村合併も間近に控え、何かと慌ただしい中、会員の皆様のご協力によりそれぞれ情報を持ち寄りして完成の運びとなりました。

まとめ方は、町村によって違ったり、村の中でも集落によって違ったりと、また、お嫁さんに来て実家でやっていたことが取り入れられたり、昔からのものが絶対とは、言い切れませんが、年間を通しての行事食を季節の折々にひもといいただければと思っております。

この冊子が少しでも皆様のお役に立ち、現在の日常生活の中で忘れがちな行事と食文化が暮らしの中で継承されれば幸いです。

平成17年2月3日

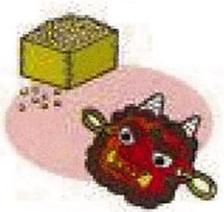
行事食カレンダー

1月 睦月

行事	行事食等	行事のいわれ、やり方
1日 元旦 	蕎麦 【本城、坂北、麻績、坂井】 雑煮・とろろ 【明科、四賀、本城、生坂】 おにぎり・おやき(朝食) 【生坂】 うどん(夕食) 【明科町】	氏神さまに初まいりをして福茶を飲む。このお茶を飲む時に栗(繰り回しよく)、柿(かきまわしよく)、豆(まめなように)、餡落雁(安楽に暮らせるように)の他長寿を願って、せんべい、まんじゅう、梅漬けを食べて新しい年の幸せを祈る。 また、筑北地区は、昔はやり病が出た時に四阿屋山の神に1日には餅を食べない願をかけたことから1日には餅を食べない。 お金がたまるように空財布を神棚に上げる。
2日 初売り	雑煮 【明科、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】	
3日 ねずみの年取り (三日正月)	おにぎり 【本城、坂北、麻績、坂井】 頭付きの魚 【麻績、生坂、四賀】 とろろ 【坂北、麻績】	むすび3つにべろべろを挿し、小魚を振りかけ、ネズミの出る場所に置く。(本城、坂北、麻績、坂井) 長いめのにぎり飯3つを供えるところもある。
6日 6日どし	頭付きの魚 【四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】	
7日 七草 (締め飾りを下ろす)	七草がゆ 【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】	七草には、大なべいっぱいのおかゆを炊く。七草は特に入れなくともいいが、おかゆの上に餅をのせて煮あげる。七日の朝は、この餅とおかゆを食べる。 お粥を作る時に七草七日唐土の鳥が渡らぬ先にトコトントンと唱えながら七草を刻む(明科町)
11日 蔵開き	雑煮 【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】	朝早く土蔵を開き、暮れより飾っておいたお飾りを下げ、一斗升に米を山盛りに入れ、その上にお飾りを2重ねと頭付きを乗せ、土蔵の中に供える。
鏡開き	お汁粉、雑煮 【明科】	飾り餅を下ろし、お汁粉、雑煮にして食べる。 内松を下ろす。
14日 萬物作り	繭玉づくり 【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】	「まゆ玉」は、米の粉で繭玉、きんちゃく、稲花等様々な形のだんごをつくり、柳の枝に刺して神棚、仏様、おえの間(居間にも客間にも使う部屋)土蔵、納屋の入り口に飾り、豊作を祈る。

1月 睦月

	行事	行事食等	行事のいわれ、やり方
<p>15日 やぶ入り</p> <p>(小正月又は女の正月)</p> 	<p>小豆かゆ</p> <p>【明科、本城、坂北、麻績、坂井】</p> 	<p>14日についた餅をけいかき棒（柳の木）に割れ目を入れ、先を10cm位皮をむき、十文字に切れ目を入れ、餅をはさみ、小豆粥をかき回す。</p> <p>それを苗間の時まで神棚に上げる そして苗間を作った時、苗の芽吹きが良くなるように苗間に挿す。</p>	
	<p>どんどやき (三九郎)</p> <p>餅 【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】</p>	<p>物作りの繭玉を正月飾りで焼いて食べると病気（風邪を引かない）しないといわれている。</p>	
<p>16日 お賽日</p>		<p>「ふくでこわし」といい小正月に下ろしたお供えを雑煮みに入れて食べ、夕飯にはうどんを食べる。</p>	
<p>20日 初えびす講 (二十日正月)</p>	<p>頭付魚 【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】</p> <p>御飯 【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】</p> <p>汁物 【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】</p>		
<p>31日 晦日年取り</p>	<p>氷餅 【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】</p>	<p>餅草を入れるところもある。</p>	
	<p>七草がゆ</p>  <p>【材料（4人分）】 米 1カップ、水 7カップ、七草 200g、塩 少々</p>	<p>【つくりかた】</p> <p>①米はといで鍋に入れ、分量の水に1時間ほどつけておく。</p> <p>②蓋をして中火で炊き始め、沸騰したら弱火で吹きこぼれないようにコトコトと40分炊きます。</p> <p>③七草は洗って細かく刻んでおきます。</p> <p>④お粥が炊きあがったら七草と塩を加えて蓋をして一息おいて蒸らします。</p>	

行事	行事食等	行事のいわれ、やり方
<p>3日 節分</p> 	<p>馬鈴薯、大根、人参、ごぼう、こんぶの煮物、豆腐汁、丸干し鰯</p> <p>【本城、坂北、麻績、坂井】</p> <p>炒り豆</p> <p>【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】</p> <p>赤飯、油揚げ</p> <p>【明科、本城、坂北、麻績、坂井】</p> <p>御寿司</p> <p>【本城】</p>	<p>節分の年取りも暮れの年取りに準じて煮物、お頭つき魚（丸干しいわし）をつけ、えびす大黒様に御神酒をあげて年取りをする。</p> <p>夕方大豆をいって大黒様にあげ、年男が「福は内、鬼は外」と大声で唱えて豆をまき、年の数だけ食べる。</p>
<p>8日 ことはじめ 初午</p>  <p>14、15日 釈迦ねはんの日</p>	<p>餅</p> <p>【坂井、坂北、本城、麻績】</p> <p>いなり、赤飯</p> <p>【明科】</p> <p>やしろうま</p> <p>【明科、本城、坂井】</p>	<p>餅を道祖神に供える</p> <p>手作りのわら午を道祖神に供える</p> <p>豊作を祈る行事、蚕の神を祀る</p> <p>やしろうまを作って仏壇に供え、又配り合う。</p>
	<p>やしろうま</p>  <p>【材料】 米 1 kg、熱湯 800CC、食紅</p>	<p>【つくりかた】</p> <ol style="list-style-type: none"> ①米の粉を熱湯で良くこねる。 ②こねたものをお椀状に作り、蒸し器で15分間蒸す。 ③蒸したものを水に取り、又良くこねる。 ④作りたい柄を考え、蒸したものに食紅等で色を付け、色が均一になるようにこねる。 ⑤色つけたものを組み合わせて柄を作り、その周りを色を付けていない白色の生地で囲み、丸い棒状にする。 ⑥これをのし板の上で適当な太さまで伸ばす。 ⑦1日おき、適当な厚さに切り、焼いてたれを付けて食べる。また、焼いて甘露煮も美味しい。

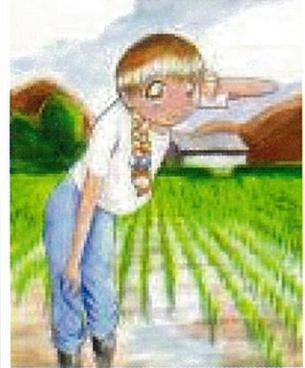
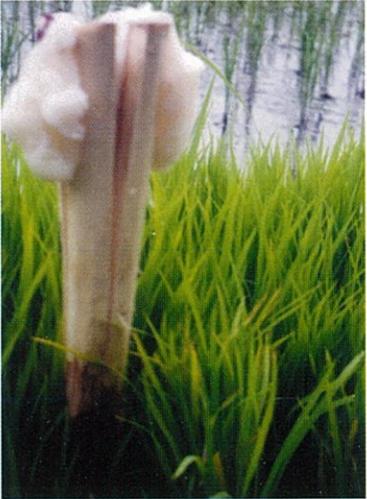
3月 弥生

行事	行事食等	行事のいわれ、やり方
<p>3日 ひな祭り</p> 	<p>雛あられ 【坂井】 桜餅 【坂井】 甘酒 【四賀】</p> <hr/> <p>雛あられ</p>  <p>【材料】 餅 2枚、片栗粉 適量、食紅 ごく少量、溶き水 ごく少量、塩 適量</p>	<p>ひな人形をひな壇に飾り、ひし餅を飾る。初節句には、近親からひな人形を贈り、その家へは餅を配る。</p> <hr/> <p>【つくりかた】</p> <p>①耐熱容器に餅を入れ、1分ほどレンジ加熱し、軟らかくする。</p> <p>②食紅をごく少量の水で溶き、軟らかくなった餅を2等分し、それぞれに色を付け手でよくこねる。</p> <p>③色のついた餅を片栗粉を敷いた上でちぎり、更に包丁で小さく切り、2～3日そのまま良く乾燥させる。</p> <p>④よく乾燥してカリカリになったら低温の油でフワット膨らむまで揚げ、色が変わり出す直前当たりで引き上げ熱いうちに塩をふる。</p>
<p>14,15日 やしろうま</p> <p>彼岸</p> 	<p>やしろうま 【生坂、四賀、坂北、麻績】</p> <p>天ぷら 【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】</p> <p>ぼたもち 【坂井、生坂、麻績、明科、四賀】</p> <p>だんご 【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】</p> <p>草もち 【明科、四賀】</p>	<p>やしろうまを作って仏壇に供え、又配り合う。</p> <p>だんごや天ぷらを仏前に供え、墓参りをする。</p>

行事	行事食等	行事のいわれ、やり方
<p>3日 ひな祭り</p> 	<p>菱餅 【明科、本城、坂北、麻績、生坂】</p> <p>ちらしすし 【明科、坂北、生坂】</p> <p>甘酒 【明科、本城、坂北、麻績、生坂】</p> <p>甘酒</p>  <p>【材料】 御飯 3カップ、米麴 1カップ、水 7カップ</p>	<p>ひな人形をひな壇に飾り、ひし餅を飾る。初節句には、近親からひな人形を贈り、その家へは餅を配る。嫁に来た初めての節句に干鰯と菱餅を持って里に帰る。</p> <p>【つくりかた】</p> <p>①残り御飯を用意する。又は御飯を炊く。</p> <p>②分量の御飯に水と米麴を入れよく混ぜる。</p> <p>③炊飯器のスイッチを保温に入れる。途中1～2度蓋をあけてかき混ぜる。8時間くらいでできあがる。</p> <p>④塩を加えて沸騰させない程度に約10分位熱して殺菌し保存する。</p> <p>⑤いただく時は温めて、火から下ろす時に生姜の絞り汁を少々落とすと風味がよく美味しくなる。</p>
<p>20日頃苗代じめ</p> <p>花味噌</p> 	<p>餅 【明科】</p> <p>味噌造り 【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】</p>	<p>種まきで、(良く育つように)青くなるように草餅(メ餅)を作る</p> <p>門松を火付けにして豆を煮る。</p>

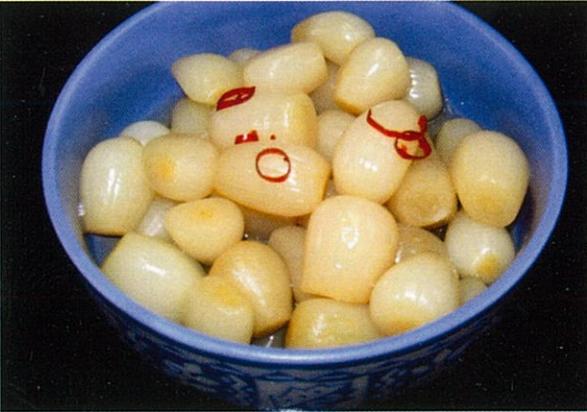
行事	行事食等	行事のいわれ、やり方
2日 八十八夜	餅草だんご 【坂北】	苗代の種まきで、(良く育つように)青くなるように草餅を作る
中旬 田植え	黄粉おにぎり 【坂井、四賀】	田植えが終わると苗で稲ぼこを作って黄粉おにぎりを入れ、神棚に上げる。
	<p data-bbox="451 510 512 544">柏餅</p>  <p data-bbox="467 981 560 1014">【材料】 上新粉 80g、白玉粉 70g、砂糖 15g、熱湯 200cc、餡 適量</p>	<p data-bbox="1054 499 1241 533">【つくりかた】</p> <p data-bbox="1046 539 1517 600">①上新粉、白玉粉、砂糖を耐熱容器に入れ熱湯を入れてよく混ぜる。</p> <p data-bbox="1046 656 1517 757">②蓋をして電子レンジに1分かけ、1度取り出してよく混ぜ、再び蓋をして電子レンジで2分。</p> <p data-bbox="1046 775 1517 875">③手に水を付け良くこねる。熱いので注意！水気がなくなってガサガサしたら少しだけ熱湯を足す。</p> <p data-bbox="1046 936 1294 969">④8等分に分ける。</p> <p data-bbox="1046 976 1517 1037">⑤手にのせ、広げて餡をのせ、口を閉じて柏の葉で包む。</p>

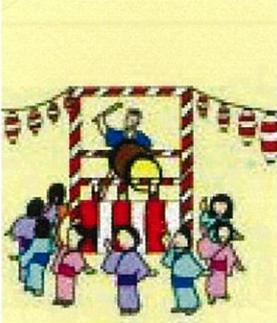
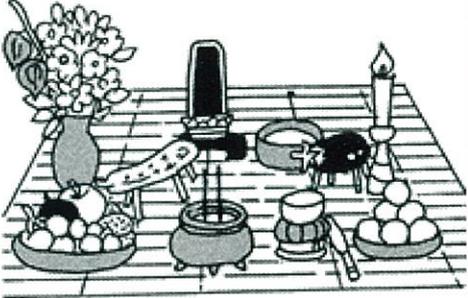
6月 水無月

行事	行事食等	行事のいわれ、やり方
<p>5日 端午の節句</p> 	<p>柏餅 【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】</p> <p>草餅又は笹餅 【生坂】 餅 【坂井】</p>	<p>男児の生まれた家にこいのぼりかのぼりを贈り、柏餅を返礼する。</p> <p>ヨモギとショウブを屋根に挿す</p>
<p>20日 田植えじまい</p> 	<p>塩にぎり 【明科、四賀】</p>  	<p>粥かき棒の周りの苗を取ってきて3つに分け、おにぎりを中に入れ、神棚に上げる。</p>
	<p>梅漬 小梅カリカリ漬</p>  <p>【材料】 小梅 15kg、塩 3kg (20%)、ニガリ 350g、 焼酎 2カップ、塩もみしそ 4～5kg</p>	<p>【つくりかた】</p> <ol style="list-style-type: none"> ①梅を一晩水に漬けあくをぬく。 ②ざるにあげてさっと水を切り、大きな入れものに入れて20%の塩とニガリを入れ、梅から水が出るまで良くもみこむ。 ③梅の色が変わり水が出てきたら漬け込み容器に入れ、周りから焼酎を入れる。 ④早く水が上がるように落としぶたをして重石を乗せる。 ⑤水が上がるまで時々よく混ぜる。しそが出来たらなるべく早く入れて、よく混ぜ、いつも上に水が上がっているようにおく。

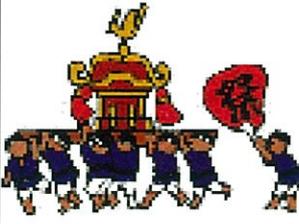
行事	行事食等	行事のいわれ、やり方
	<p data-bbox="418 203 539 235">甘梅干漬</p>  <p data-bbox="418 712 523 743">【材料】</p> <p data-bbox="418 752 979 819">干した梅 3kg、酢 3カップ[°]、ザラメ 1.5kg、 焼酎(35度) 1カップ[°]</p>	<p data-bbox="1027 237 1209 268">【つくりかた】</p> <p data-bbox="1011 277 1489 344">①熟した梅を一昼夜水に漬けあくをぬく。</p> <p data-bbox="1011 353 1489 456">②梅の15～20%の塩水(450g～600g)につけ、時々かき混ぜながら土用まで漬ける。</p> <p data-bbox="1011 474 1489 604">③土用になったら天気の良い日を選んで2～3日干す。干し具合は耳たぶの柔らかさ。(干し過ぎると漬けても戻らない)</p> <p data-bbox="1011 631 1489 734">④干した梅をゆでる。(長くゆで過ぎるとグニャンになってしまうので注意！)</p> <p data-bbox="1011 752 1489 784">～塩分を取るのと殺菌のために～</p> <p data-bbox="1011 792 1489 860">⑤一昼夜良く水を切る(ペーパータオルなどで)</p> <p data-bbox="1011 878 1489 1003">⑥梅、しそ(塩もみしてアク抜きしたもの)、ザラメ、酢の順に繰り返して漬けていく。最後に焼酎1カップ入れて重石を乗せる。</p>

7月 文月

行事	行事食等	行事のいわれ、やり方
<p>2日 夏半げ</p> <p>農休み</p> <p>20頃 土用丑の日</p> 	<p>春のササゲ豆を入れた御飯</p> <p>【坂北】</p> <p>ぼたもち</p> <p>【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】</p> <p>うなぎ</p> <p>【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】</p> <p>牛肉</p> <p>【麻績】</p> <p>土用餅</p> <p>【明科】</p>	<p>田植え後2～3日間休む「居眠り日」ともいう。</p> <p>お嫁さんが田植え上がりの休みをもらいぼた餅を持って里帰りする。</p> <p>土用の丑の日には「う」の付く物を食べると夏ばてしないと言われている。</p>
	<p>らっきょ漬</p>  <p>【材料】</p> <p>らっきょう 1kg、砂糖 450g、塩 25g、水 150CC、酢 500CC、赤唐辛子 2本</p>	<p>【つくりかた】</p> <p>①らっきょうを良く洗って両端を切り取り、もう一度水洗いして水気を切る。</p> <p>②酢、砂糖、塩、水を良く混ぜて溶かしたものと①を蓋の出来る3ℓ以上入る広口ビンに入れて赤唐辛子と一緒に漬けこむ。</p> <p>③時々混ぜて漬かり具合を均等にする</p> <p>漬け込み後2週間頃から食べられます。</p>

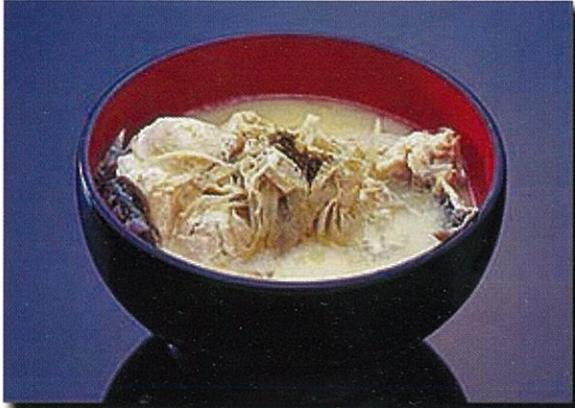
行事	行事食等	行事のいわれ、やり方
1日 石の戸	おやしき (なすあん) 【本城、坂北、麻績、坂井】	供えてもらったおやしきを石の戸に投げて、戸を開く。ご先祖様は、そこから130里の道程を1日10里歩き、13日にお盆につく。おやしきを供えないと仏様がお盆にくることができないと言われている。
1又は6 お墓掃除 	汁物 (みょうが汁) 【本城、坂北、麻績、坂井】 まんじゅう 【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】 煮物 (じゃがいも、いんげん、人参) 【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】	
7日 七夕	ソーメン 【本城、坂北、麻績、坂井、四賀、生坂】 まんじゅう 【明科】	
13～ お盆 16日 	天ぷら 【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】 だんご 【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】 おやしき 【本城、坂北、麻績、坂井、四賀】 ソーメン 【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】 うどん 【明科、生坂】 エゴ 【明科、本城、四賀、生坂】	盆棚を作り、きゅうり、なすの馬を作り飾り、野菜、果物、菓子、ソウメン等を供える。 
23日 腹の神	生米を清める 【生坂】	笹に和紙で生米を包み、それを子供が担いで全戸の家へ玄関から抜け、犀川で清める。
26～ 三才山様	ソーメン 【坂北、麻績、坂井】	蚊が婿にいくようにソーメンを茅の箆で食べる。食べた箆は川に流す。
28日	うどん 【生坂】	
	エゴ  【材料】 エゴ 50g、水 1,000CC、酢 大さじ 2	【つくりかた】 ①エゴ草のごみを取り、きれいに洗う。 ②水分を切り、鍋に入れ、ひたひたになるように水を入れて火にかける。沸騰したら火を弱める。 ③酢を入れ、木べらでかき混ぜながらよく練る。 ④すっかり溶けたら、適当な容器に流し入れ、冷やし固まったら好みの大きさに切る。 ⑤ワサビ、ショウガ、カラシ、山椒粉などの香辛料、醤油又は味噌等で食べる。

9月 長月

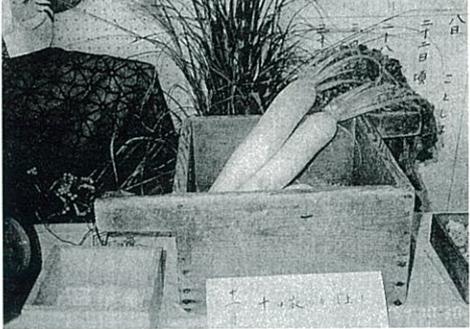
行事	行事食等	行事のいわれ、やり方
<p>9日 菊の節句 (おくにち)</p> <p>秋祭り</p> 	<p>三色おはぎ 【明科】 赤飯 【坂北】 赤飯 【本城、坂北、麻績、坂井、四賀】 栗おこわ 【四賀】 吸い物 【本城、坂北、麻績、坂井、四賀】 鯉こく 【本城、坂北、麻績、坂井、四賀】 茶碗蒸 【本城、坂北、麻績、坂井、四賀】 田作 【本城、坂北、麻績、坂井、四賀】 切りいか 【本城、坂北、麻績、坂井、四賀】 貝ひも 【本城、坂北、麻績、坂井、四賀】 煮物 【本城、坂北、麻績、坂井、四賀】 三飾 (果物・よせ・ねりもの) 【本城、坂北、麻績、坂井、四賀】</p>	<p>赤飯又はおはぎをふかして菊の花とお神酒を神仏に供え、嫁は赤飯又はおはぎを詰め、菊の花を添えた重箱手みやげに里帰りする。</p>
<p>23日 お彼岸</p> 	<p>おはぎ 【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】 だんご 【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】 天ぷら 【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】 煮物 (里芋) 【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】</p>	<p>だんごを仏に供え、おはぎや天ぷらを作り、仏を迎えごちそうを作る。</p>

行事	行事食等	行事のいわれ、やり方
	 <p>【材料】 もち米 2カップ、水 360CC (小豆あん) 小豆 500g、砂糖 400g～450g、塩 小サジ 2 (きなこ) きなこ 大サジ 3、砂糖 大サジ 2、塩 少々 (黒ごま) 黒ごま 大サジ 3、砂糖 大サジ 2、塩 少々</p>	<p>(餅米)</p> <ol style="list-style-type: none"> ①餅米は洗ってザルに上げ、30分以上おく。 ②釜に餅米、水を入れてから約20分おいて炊く。 ③炊きあがったらすり鉢に移し、熱いうちに塩水でぬらしたすりこぎ半分くらいつぶす。 ④手に水をつけまるめる。 <p>(小豆のおいしい煮方)</p> <ol style="list-style-type: none"> ①小豆は洗って多めの水で煮る。 圧力鍋の場合 水は材料の5倍入れ、振り子がなり出してから弱火にして25分間煮る ②①が出来上がったならザルにボールを下ににしてあげ、上から水を通す。 ボールの水は捨てない。 ③鍋に2cmの水を張り、ザルにあげた小豆を入れ火にかける。(中火) ④ボールの上水を少し流し、ザルにふきんを広げてこしてしぼる。 ⑤③を焦がさないように④を入れかき混ぜる。 <p>煮詰まってきたら砂糖を半分入れ、溶けたら残りの半分を入れ、鍋の底が見えてきたら塩を入れる。 好みの堅さにして出来上がり</p> <p>(おはぎ) おはぎは、小豆あん、黒ごま、きな粉をまぶす 小豆あんは、固く絞ったぬれ布巾やラップを広げその上小豆あんをのせ、広げさらにその上にごはんを乗せ包んでも良い。</p>

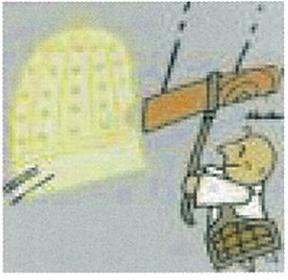
10月 神無月

行事	行事食等	行事のいわれ、やり方
<p>秋祭り</p> 	<p>赤飯 【明科、生坂】 鯉こく 【明科、生坂】 えご 【明科、生坂】 貝ひも 【明科、生坂】</p>	
	<p>鯉こく</p>  <p>【材料】 輪切りにした鯉（ウロコを取ったもの）5切、味噌 70～100g、水 7～8カップ、清酒 0.5カップ、砂糖少々</p>	<p>【つくりかた】 ①鍋に水、味噌、砂糖、清酒を入れて煮立てる。 ②鯉を入れる。 ③鯉が浮き上がってきたら、中火にする。 ④アクを取りながら、30～40分位煮込む。 ⑤器に汁と切り身を盛りつけて出来上がり お好みで刻みネギ、七味唐辛子、粉山椒をふりかける。</p>

11月 霜月

行事	行事食等	行事のいわれ、やり方
<p>十日夜 } 十三日夜 } 月見 十五夜 }</p>  <p>20日 えびす講</p> <p>23日 新嘗祭</p>	<p>餅 【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】</p> <p>ずんだもち 【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】</p> <p>だんご 【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】</p> <p>頭付き魚 【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】</p> <p>煮物 【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】</p> <p>とろろ汁 【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】</p>	<p>わらでかかしを作り餅を供える。 一斗升に餅を入れ、葉付き大根2本添え、供える。 大根はお月様が箸の代わりにして食べると言われている。</p>  <p>おいべつさまにさんまを供え、現金を少しあげる。</p> <p>新米を炊いて神棚に供える。</p>
	<p>大根のツボ漬け</p>  <p>【材料】 干した大根 1kg、A (醤油 2カップ、酢 2カップ、砂糖 300g)、タの爪 適当</p>	<p>【つくりかた】</p> <ol style="list-style-type: none"> ①大根を4つ割にし、薄く切り2~3日干す。 ②乾いたら熱湯を通す。 ③Aを沸騰させ、冷ました②にかける。 ④2から3回③の汁を煮立たせてかける。

12月 師走

行事	行事食等	行事のいわれ、やり方
8日 こと納め	餅 【本城、坂北、麻績、坂井】	ことさめ餅をつく。 女性は、半天や布団づくりをし、冬支度をする。
23日 冬至	かぼちゃほうとう 【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】	かぼちゃ団子にあずき、うどんを入れて食べる。
23～ 30日 餅つき 		餅は、23日から28日頃までにすませる。29日は苦餅として嫌われた。 商店では福餅として29日に餅をついた。
31日 年取り 	汁物（野菜沢山の物） 【明科】 おせち ブリ 【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】 さけ 【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】 黒豆 【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】 数の子 【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】 田作り 【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】 昆布巻き 【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】 蓮根（筑前煮） 【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】 煮物 【明科、四賀、本城、坂北、麻績、坂井、生坂】 きんとん よせ エビ フナの甘露煮	野菜を全て輪切りにして煮て、1日の雑煮にする。 出世魚 栄える 苦勞してまめに働く 子だくさん 田を作る 喜ぶ 見通しがよい 1年の労をねぎらう 内の神に灯明、鏡餅、神酒、魚、御飯を供える。 仏壇には灯明、鏡餅、御飯を供える。 年取りは、「取り勝ち」といって、全てのことが早いほど良いとされ、男衆は、1年間の貸し借りの精算やお札の張り替えをし、女衆は、家の中を掃き清め、1年中の汚れを掃き出して新しい年を迎え、元旦には掃除はしない。
	カボチャほうとう  【材料】 カボチャ、人参、白菜、油揚げ、その他野菜、味噌、ダシ	【つくりかた】 ①カボチャを始め、人参、白菜、油揚げ等を手頃の大きさに切り、味噌仕立てにする。 ②沸騰したら、小麦粉で作ったうどんを（厚く太く）生のまま入れて煮込む。

行事食料理講習会の様子

1 やしょうまづくり



2 まゆだまづくり

