

【 Vol.2 】

# 夏 ～ 秋の行事

令和3年2月4日

童話作家

すとう あさえ



奈良時代に中国から、牽牛・織女星の星伝説と、この二つの星をまつて裁縫や書がうまくなることを願った風習が伝えられました。この両者に機織り小屋にこもって神さまの衣を織ったという日本古来の「棚機つ女」の伝説が合体し、いつしか「七夕祭り」になったとされています。七夕には、魔よけの力をもつとされる笹をかざりつけ、織姫のおる糸にみたてて、そうめんを食べる習慣があります。空もようが気になる一日、お星さまに願いをかけましょう。

# ●乞巧奠(きっこうでん)

乞は、欲する

巧は、技

奠は、祭り

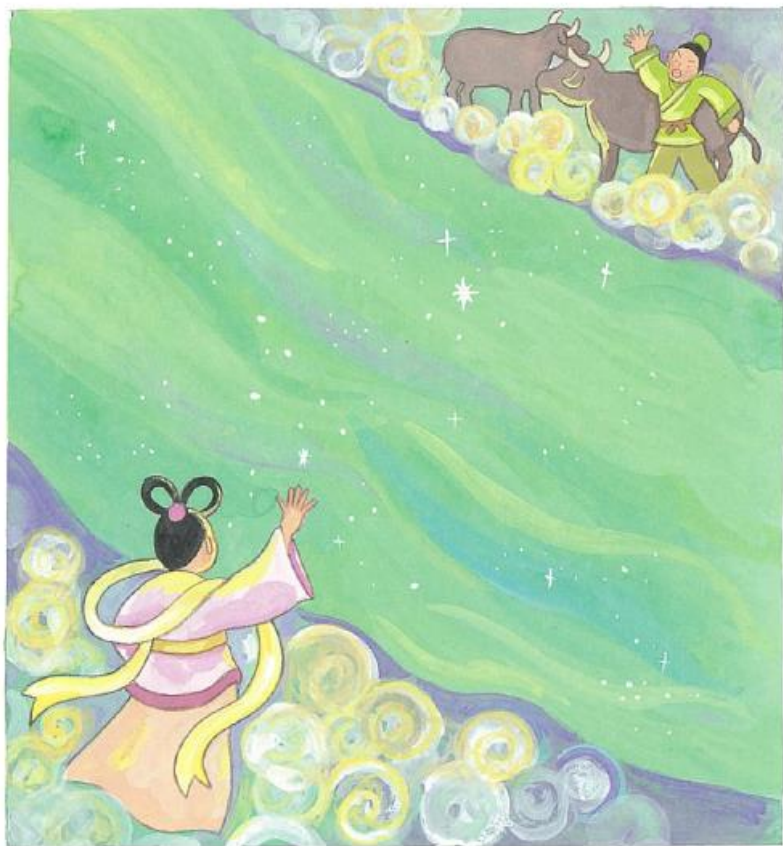
# ●棚機つ女(たなばたつめ)





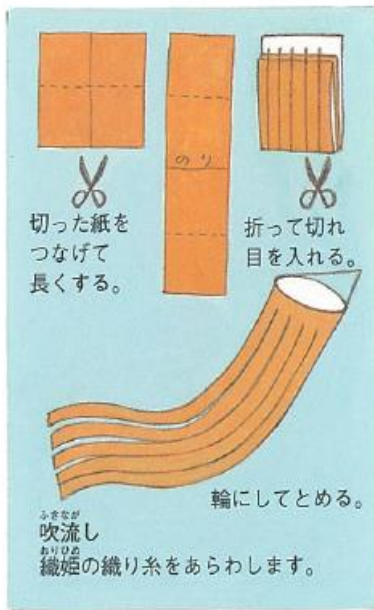
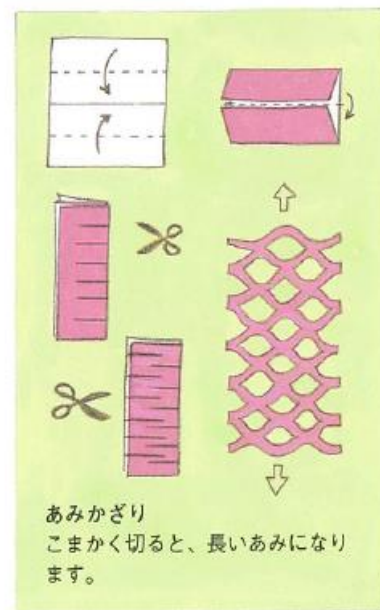
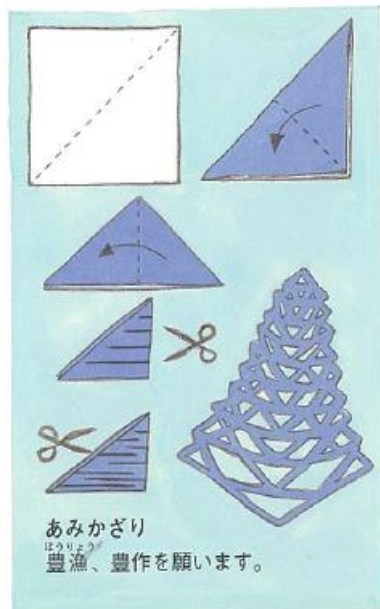
奈良時代に中国から、牽牛・織女星の星伝説と、この二つの星をまつて裁縫や書がうまくなることを願った風習が伝えられました。この両者に機織り小屋にこもって神さまの衣を織ったという日本古来の「棚機つ女」の伝説が合体し、いつしか「七夕祭り」になったとされています。七夕には、魔よけの力をもつとされる笹をかざりつけ、織姫のおる糸にみたてて、そうめんを食べる習慣があります。空もようが気になる一日、お星さまに願いをかけましょう。





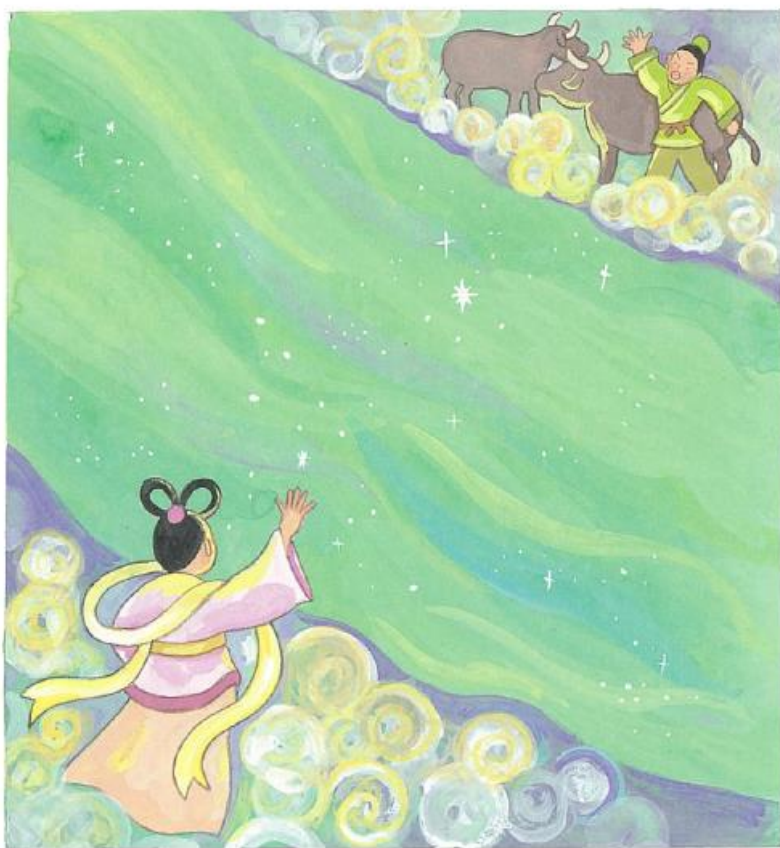
## 中国の星伝説

うしかいの牽牛(わし座のアルタイル)と、衣をおる織姫(こと座のベガ)は、結婚したとたん、仕事もしないであそんでばかり。とうとう天の皇帝のいかりにふれ、天の川の兩岸にひきはなされてしまいました。二人のかなしみがあまりにふかいので、皇帝は、年に一度だけあうことをゆるしました。その日が、7月7日。かささぎが列になり、天の川にかける橋をわたって、二人は再会します。



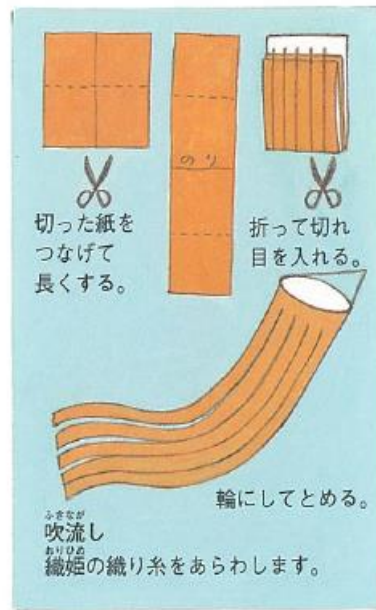
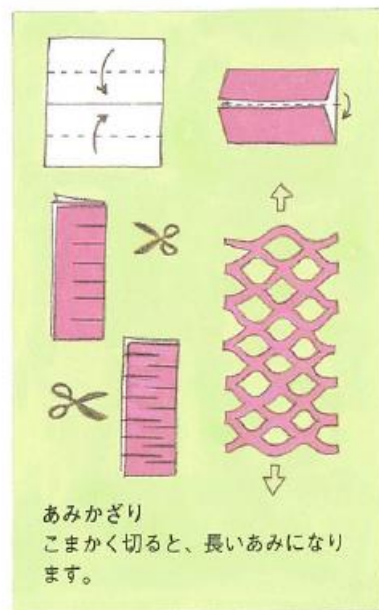
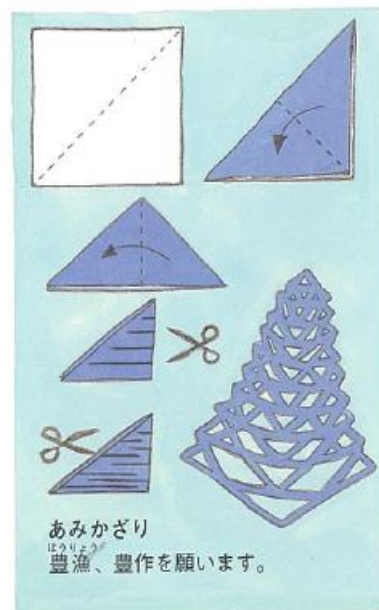






## 中国の星伝説

うしかいの牽牛(わし座のアルタイル)と、衣をおる織姫(こと座のベガ)は、結婚したとたん、仕事もしないであそんでばかり。とうとう天の皇帝のいかりにふれ、天の川の兩岸にひきはなされてしまいました。二人のかなしみがあまりにふかいので、皇帝は、年に一度だけあうことをゆるしました。その日が、7月7日。かささぎが列になり、天の川にかけの橋をわたって、二人は再会します。



# 梶の葉





夏 七夕

# サラダそうめん

健やかな1年を願って七夕の日に食べるそうめん。  
子どもたちにトッピングをお手伝いしてもらって、  
行事食をより充実した食経験にしましょう。



●エネルギー (子ども1人分) …242kcal  
●たんぱく質…10.6g ●脂質…3.5g  
●カルシウム…58mg ●鉄…1.2mg  
●食物繊維…2.4g ●塩分相当量…2.6g



## 材 料 ●子ども10人分

そうめん…500g  
昆布…10g  
かつお節…25g  
水…650mL  
みりん…小さじ1  
しょう油…40mL  
砂糖…5g  
白すりごま…10g  
薄焼き卵…卵4個分  
きゅうり…4本  
レタス…5枚  
黒ごま…120粒  
パプリカ (赤)…1/2個くらい  
粉ゼラチン…3g

## 作り方

- 1 鍋に分量の水と昆布を入れ10時間おき、昆布を取り出して火にかけ、沸騰したら差し水 (分量外) で沸騰を抑える。かつお節を一度に加え、ひと煮立ちしたら火を止め、ていねいにアクを取り除き、かつお節が沈み始めたらキッチンペーパーで漉す。
- 2 鍋にみりん、しょう油、砂糖を入れて煮立て、**1**のだし汁と合わせて混ぜ、冷やす。
- 3 粉ゼラチンを30mLの水 (分量外) に振り入れて湯煎にかけて溶かす。
- 4 薄焼き卵を星型で抜き (60枚)、パプリカを1cmの細切り (口) にする。きゅうりは斜め薄切り、レタスは食べやすくちぎる。
- 5 星形薄焼き卵にゼラチンを塗り、黒ごまを目、パプリカを口にしてつけ、パットに並べてラップをし、冷蔵庫で冷やす (ゼラチンが固まってごまやパプリカを接着できる)。
- 6 たっぶりの湯を沸かし、そうめんをゆでて冷水で洗って水気を切る。
- 7 器にレタスときゅうりを並べてそうめんを盛りつけ、**4**を飾る。



# 七夕のおまじない

○七夕の朝、さといもの葉の露を集めて  
墨をすり願い事を書くと、叶う

○7月7日に、7回同じことをすると、  
良いことがある。



## お月見

9月20日前後



むかしの暦では、7月から9月が秋で、8月は秋のまん中でした。この時期は、空気がすんでいるので月がきれいにみえます。中でも8月15日(今の9月20日前後)の満月は、一年でいちばんうつくしい月とされ、「十五夜」とよばれ、したしまれてきました。

中国の宮廷でおこなわれていた「月を見る行事」が日本に入ってきたのは平安時代。秋の七草(すすき、はぎ、くず、ききょう、おみなえし、なでしこ、ふじばかま)や月見だんごをそなえます。また豊作への感謝としてさといもをそなえることから、「芋名月」ともよばれています。

# 2つのお月見

## 十五夜・中秋の名月

旧暦8月15日の月 「芋名月」

## 十三夜

旧暦8月13日の月 「栗名月」



(二つの月見をすると良いことがある)



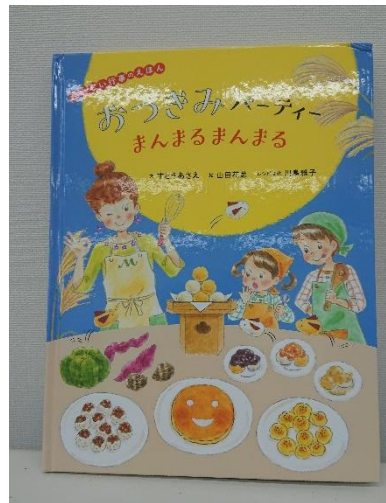
# お月見のおまじない

十五夜には、他の人の家の月見団子を  
盗んで食べてもいい。  
盗まれた家には福が来る。



照明のなかった時代、満月の夜は  
とても明るかったことでしょう。  
こどもや若者に羽目を外させてあげよう  
という風習だったのでは？

おいしい行事絵本シリーズ  
「おつきみパーティまんまるまんまる」



レシピ提供：管理栄養士 川島雅子さん

食育目標

「こどもが食に興味を持ち、  
食べることの喜びや大切さを知る」



和食中心の給食  
ワクワクするような行事食  
郷土料理の取組み



喜びにつながるような食育活動

# 郷土料理

保護者にアンケートをとり、  
教えてもらった郷土料理の一つ

さといもだんご  
(岐阜県の郷土料理)

# さといもだんご





# とうふだんごとかぼちゃだんごのうさぎ





むかしの人は山の紅葉の色づきぐあいを見て、その日の天候や作物の出来をうらなっていたといひます。

この季節は、町中でも、あまいきんもくせいのかおりにほっとしたり、公園のすみっこで、赤く葉をそめた小さなかえでの木を発見したりします。

枯れ葉をふむと、どんな音がするのかな。落ち葉のシャワーをあびたら、どんなかおりがするのかな。秋空の下、おさんぽにでかけましょう。

# 収穫を祝う行事 亥の子

旧暦10月の亥(イノシシ)の日に行われる

主に西日本で行われる





亥の子餅



(和歌山)

# 和歌山の行事と食について

令和3年2月4日

童話作家

すとう あさえ

農林水産省 選定



郷土料理百選。

◀ top

候補料理

日本地図

北海道・東北

関東

中部

近畿

中国・四国

九州・沖縄

投票結果

郷土料理百選とは

「食べてみたい！食べさせたい！ふるさとの味」

1,644品の郷土料理とご当地料理



## 和歌山県の候補料理一覧

このページに掲載されている料理は「農山漁村の郷土料理百選」選定時、候補となった料理です。掲載情報は選定時(平成19年)に関係機関等から寄せられたもので、内容や画像についての個々のお問合せ対応は出来かねます。

農山漁村の郷土料理百選「選定料理」は下記URLをご覧ください。

<http://www.location-research.co.jp/kyoudoryouri100/recipes/selection/1>

「農山漁村の郷土料理百選」との企画提携、及び郷土料理百選の「選定料理」(説明文、画像、レシピなど)に関しては、ロケーションリサーチ株式会社(電話番号: 03-5244-9484)にお問い合わせください。

001

鮎ずし



清流古座川では鮎、手長えび、うなぎ、ずがなどが捕れます。鮎の料理法は他に鮎の肉ずし、鮎のせごし、鮎の白子、鮎の味噌煮、鮎の甘露煮、あぶり鮎、鮎の雑炊などがあります。

002

いがみの煮付け

和歌山県南部に位置する紀南地方の代表的な磯魚「いがみ(ブダイ)」の煮付け。

当地方では、昔から祭りや正月にはなくてはならないお頭つきの煮魚の一品で、煮ごりとともに食べると磯の香りとこの魚独特の味わいのある大変美味しい魚料理です。

007

うずみ

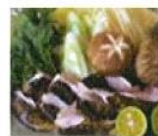


平井地区は古座川町の最奥部、非常に山深い所です。昔、落ち武者が先祖といわれ、いろいろな食文化が継承されています。

うずみの他に、奈良和えやしんこ等。この集落にだけしか伝わっていないのが特徴。最近では、平井地区独特の料理は地域では珍しいので、地域内イベントなどを通じて紹介しています。

009

うつぼ料理



南紀串本地方ではうつぼを好んで食べます。しかもスタミナ食・強精食として珍重されています。うつぼを背開きにし、寒風に干し、佃煮風に煮込み、瓶詰めにして保存します。また、妊産婦には乳の出が良くなるといわれています。南紀の一部では生のうつぼを使った料理があります。姿形が似ているうなぎ、ハモと同じように旬は夏です。

011

梅酒



紀州産の梅と紀州の風土が育んだ日本酒でつくった梅酒で、まろやかでコクがあり、焼酎の梅酒とはひと味がう味わいです。

013

おさすり(えびつ)



端午の節句には「おさすり」や「ちまき」を作って神棚や仏壇にお供えします。

昔はもち麦粉で作った茶色の「おさすり」や小豆あんではなくそら豆のあんを入れた「おさすり」等も作りました。

015

柿漬け大根



昔から干した柿の皮をたくあん漬けの糠に混ぜ、甘みや色漬けに利用してきたが、豊富にある柿の果実そのものを漬け床に使うと、糠漬け臭のない、あっさり味の漬け物ができあがります。



# 和歌山の食

## 秋のころの郷土料理

高野町：亥の子に食べる「いんのこもち」

熊野灘：さつまいもで作る「いももち」

熊野地方：「めはる寿司」

# めはる寿司



# 和歌山の行事食の例として

## 「めはる寿司」

高菜の浅漬けでくるんだ新米のおむすび

ウルメイワシ

旬の野菜スープ

畑のもの、田のもの、海のをいただく



恵みに感謝



# 行事は伝承文化

地域に伝承されている「祝い方」「行事食」



園で保育に取り入れ  
おいしく楽しく食べる



その土地の文化を伝えることになり  
こどもたちに地域への親しみを育てる

ワクワクする行事食を！