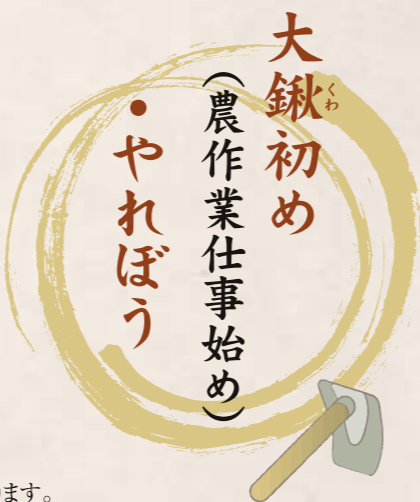




● 伝承行事

時期 1月11日

伝承地域 井原市芳井町共和地区
矢掛町、総社市



【大鍬初めの由来】

畑に農作業に使う鍬を全部持って行き、並べて置きます。その年の恵方に向かって、ごはんとお酒を供え、鍬で土をうって今年の豊作を祈ります。

【やれぼうの由来】

やれぼう…矢掛町
1月11日、田で3回鍬をうち、豊作を祈ります。そのとき、「やれぼう、やれぼう」といいながら行きます。「やれぼう」は「八重穂」がなまったものようです。

● 農産加工 寒ばえの甘露煮

寒ばえの取れる時期 11月～3月 高梁市

材料	
寒ばえ	100匹
砂糖	120g
しょうゆ	350
酒	600
みりん	80
水あめ	適量
さんしょうの実	適量

作り方

- 1 はえを圧力鍋に並べて入れ、砂糖・しょうゆ・酒・みりんを入れて圧力を5分かける。
- 2 さんしょうの実を入れて30分ほどたき、味を整えて最後に水あめを入れ、からめて照りをだす。

ポイント

はえの姿が崩れない程度に圧力をかけること。



【寒ばえの甘露煮の由来】

● 日持ちがするので昔は保存食にもなりました。
● 《魚の保存方法》
一度にたくさん捕れたときの保存方法として、釣ったはえをその日のうちに串にさしているりの焚火であぶり、浅いざるに入れ、涼しい場所につるしておきました。

● 伝承料理 ちらし寿司

材料(4～5人分)

米	5カップ
合わせ酢	酢 140 砂糖 80g 塩 15g
にんじん	50g
ごぼう	50g
たけのこ水煮	80g
A	砂糖 50g みりん 大さじ1 薄口しょうゆ 大さじ1 だし汁 大さじ1 塩 小さじ1.2
れんこん	50g
干し椎茸	40g
	砂糖 20g もどし汁 適量 しょうゆ 大さじ1
えび(殻付き)	200g
	酒 大さじ2 みりん 大さじ1 水 50
あなご(素焼き)	2匹
	砂糖 小さじ1 しょうゆ 大さじ1 酒 小さじ1 みりん 大さじ1
えんどう	30g
かまぼこ	1本
酢魚(このしろ)	2匹
卵	2個
	(砂糖 小さじ1、塩少々)



作り方

- 1 米は洗って打ち上げておく。米の1割増しの水加減でだし昆布を入れて炊く。
- 2 ごぼう・にんじん・筍・かまぼこを適当に切ってAで煮る。
- 3 れんこんはさつと茹でて甘酢につける。椎茸はもどして煮る。えびも煮ておく。あなごはたれをからめて照り焼きにする。
- 4 錦糸卵、えんどうの塩茹で、酢魚を用意する。
- 5 ごはんが炊けたら、合わせ酢を混ぜる。少し冷めたら、2、3の具を混ぜる。皿に盛って4を飾る。

● 伝承料理 3月3日 新見市

桃の節句 ひな祭り ひしい団子(ひしい餅)

材料

白玉粉	100g	片栗粉(打ち粉用)	適量
上新粉	100g	よもぎ	30g
水	200	砂糖	少々
砂糖	60g	重曹	少々
食紅(赤)			

作り方

- 1 分量のお湯を沸かし、上新粉は半量の熱湯、白玉粉には残りのぬるま湯をそれぞれ少しずつ加えながら、耳たぶ程度の硬さになるまでこねる。(お湯の量は硬さによって調節する)
- 2 上新粉と白玉粉、砂糖を合わせて、よくこね、混ぜ合わせる。
- 3 ひとまとめにしたら、強火で20～30分蒸す。または、耐熱容器に入れてラップをし、電子レンジで3分加熱してもよい。
- 4 よもぎは重曹で茹でてあくを抜き、水にさらしてから、すり鉢で細かくすりつぶす。
- 5 蒸した団子を三等分して、ひとつはよもぎと合わせてつき、ひとつは赤の食紅を耳かき一杯程度加えて、よく混ぜる。
- 6 片栗粉を打ち粉にし、それぞれを5ミリ程度の厚さに伸ばす。
- 7 緑、白、ピンクの順に重ね、菱形に切る。

【ちらし寿司の由来】

● 3月のおひな祭りには欠かさず作りました。また、田植えあとの代みて休みには、お寿司を作ってみんなでいただきました。いろいろな具の入ったお寿司は、最高のごちそうでした。

【ひしい団子の由来】

● 女の子の健やかな成長をお祝いするひな祭りです。ここに欠かせないのがひしもちでした。ひしもちの緑・白・桃色の三色は下から大地、雪、桃の花を示し、健康や魔よけ、清浄の意味を表す縁起物だそうです。