

# 七月 九月

## 七夕

旧暦の7月6日、笹の付いた青竹に  
自分の願いごとを書いた短冊をつるします。  
縁側に机を出して、きゅうりの馬、なすの牛、みょうがの鶏を作り、  
きびの毛でしっぽを作って飾りました。  
団子（かしわ餅、きな粉団子など）を作って供えます。  
7日の朝、七夕を全部持って川へ流します。  
7日は、7回泳いで着物を着替えていました。



## 夏の土用の入り

土用の入りには、体力の消耗を防ぐため、  
暦の丑の日に、うなぎの蒲焼きを食べました。  
また、川へ行行って「蛭」を拾って、味噌汁にしたり、  
酢味噌和えを作って食べました。  
「う」のつく食べ物を土用に食べる習慣になっていました。



## お薬師様

土用に入って二巡目の申の日  
総社市見延の本村部落

始めの日と結願の日にお赤飯のおにぎりを御接待します。  
昔、本村に目のはやり病いがあり、平田雄八郎さんが  
出雲の一畑薬師にお参りし、お薬師様をご招待しました。  
本村の有力者の方が土地を提供し、お堂を建ててもらいました。  
夏祈禱土用に入って二巡目の申の日に始めます。  
昔は青年団が世話をしていました。  
1年中赤字にならないように赤飯をたいて漬物、  
酒のさかかに煮干しを食べていたそうです。  
子供達には豆を煎って接待していましたが、  
今はお菓子に変わっています。  
「南無阿弥陀仏」と言って  
大きな数珠を回しながら拝みます。

## お盆

8月13日は、仏様を迎える日。(むかえ盆)  
墓、仏壇をきれいに掃除して花をたてます。  
庭先に無縁仏をまつるといって花をたてます。  
仏壇に花、菓子、野菜（きゅうり、なす、とうがらし、  
とうもろこし、ささげなど）を供えます。  
まちだんご（むかえだんご）といって、  
きな粉団子を供えました。



## 名月(明ぐんち)

9月13日

十三夜（仲秋の名月）。  
月にちなんで、団子、さといも、枝豆、栗、柿など  
季節の野菜、果物で丸いものを縁側に置き供えます。  
家族の者は、月を見ながら団子や菓子を食べて  
楽しんでいました。



● 伝承料理 鮎がとれる時期 7月～9月 高梁市

## 鮎飯

材料

あゆ	.....	適量
米	.....	8カップ
ごぼう(大きいものだと半分)	.....	1本
にんじん	.....	適量
油揚げ	.....	1枚
ねぎ	.....	適量
出し汁(調味液Aを含んで)	.....	9.6カップ
調味液A	{	
しょうゆ	.....	180
みりん	.....	大さじ3
酒	.....	大さじ3
塩	.....	小さじ1

- 作り方
- 1 あゆを焼く。
  - 2 焼いたあゆの腹わた・骨ひれなどを取り除く。
  - 3 ごぼうは小さ目のささがき、にんじん、油揚げはせん切りにする。
  - 4 炊飯器に米、切ったごぼう・にんじん・油揚げ、2のあゆ、調味液の入った出し汁を入れて炊く。
  - 5 炊き上がったら細切りにしたねぎを入れて蒸らす。



**ポイント**  
焼いたあゆの骨などをきれいに取って、姿のままのせて炊く。

● 伝承料理 7月 総社市 矢掛町

## 大豆ご飯(なら茶飯)

材料

うるち米	.....	7カップ
もち米	.....	2カップ
大豆	.....	1カップ
塩	.....	大さじ1

- 作り方
- 1 大豆は香ばしく炒って2つ割りにし、皮を取り除く。
  - 2 うるち米ともち米を合わせて、きれいに洗い30分以上水に漬けておく。
  - 3 材料を混ぜ1・2と同量の水、大さじ1の塩を入れてふっくらと炊き上げる。



### 【大豆ご飯(なら茶飯)の由来】

#### 総社市

• なら茶飯は、どこの地方にもあると聞きますが、当地では、部落で火災が起きた時など近所の人が集まって炊いて、皆さんにふるまっています。副食がなくても、大豆が入っているので栄養があるためです。

#### 矢掛町横谷

• 7月に行われる夏祈禱（百万倍、または「なまいどう」ともいう。）には、地区の人が集まってこの混ぜご飯を炊き、おにぎりにして各戸へ持ち帰って食べました。

七月 九月