



我が家の行事食 ～2月～

ことようか
節分・事八日・初午



節分 ～2月3日～

恵方巻

2024年の恵方「東北東」を向いて、無言で食べました。
来年は、郷土料理（とり天）等を入れたアレンジ恵方巻を作ってみようと思います。

事務局：Aさん（熊本市）



そもそも恵方巻きとは？

「恵方」というのはその年の歳神（年神）様が^{としがみ}いる方向で、干支によって決まります。その方向を向き、願い事を思い浮かべながら、無言で一気に太巻きを丸かじりするのが「恵方巻き」です。

これは「商売繁盛、幸せを一気にいただく」という縁起かつぎで、正月に行われていた「恵方参り」が形を変え、節分のしきたりとして復活したものです。

ことようか

事八日 ～2月8日～

ことじる お事汁

ごぼう・にんじん・里芋・大根・こんにゃく・小豆の6種を入れるので「六^{むしつじる}質汁」とも言われますが、ごぼうを買い忘れていたので、冷蔵庫にある食材（豚バラ薄切り肉、さつまいも）を使用し作りました。

事務局：Aさん（熊本市）





ことようか ことじる 事八日・お事汁とは？

2月8日と12月8日を「事八日」といい、昔から農耕儀礼や正月儀礼として事を始めたり納めたりする大事な日とされてきました。

このような大事な暮らしの節目に、「お事汁」というみそ汁を食べて無病息災を願う習わしがあります。あずきが魔除けになるとされ、具たくさんで栄養豊富なうえ、寒い季節に体の芯から温まるため、心と体に効くと考えられたのです。

出典元：味の素（株）ホームページより

初午 ～2月12日～

南関揚げのいなり寿司

南関揚げは、煮汁を十分にしみ込みますので出汁の美味しさを感じることができます。

また、丈夫なために使いやすく（特に包む料理には）プロの料理人の方たちにも広がるのではないかと期待しております。

会員：和食教室 四季の會 五嶋幸子さん（熊本県）



背景

2月最初の午の日は「初午」と言い、全国に末社が数万社あるという稲荷神社で「初午祭」が催されています。稲荷の神の使いとされるキツネの好物の油揚げやいなり寿司が神前に供えられ、五穀豊穰、商売繁昌、家内安全、諸願成就が祈願されてきました。



南関あげについて

南関あげは、熊本県南関町に江戸時代から伝わる油揚げです。一般的な油揚げに比べ大きく、一辺は25cmぐらいで、パリパリとしています。水分含有量が一般的な油揚げに比べ少ないため、常温で2～3か月程度の長期保存ができるのが特徴です。

この地域では日常の食卓になくてはならないものであり、食品名に地域の名が冠されています。味噌汁、煮物、煮込み料理、巻き寿司、鍋、炊き込みご飯など、さまざまな料理に広く使われています。