

# 年間行事食

行事食とは、季節折々の行事やお祝いの日食べる特別な料理のことをいいますが、それぞれ由来や意味があります。地域ごとの違いはありますが、加西市の伝統行事も含め、広く一般的な年間行事や行事食を紹介します。

1月

新しい年を迎え、たくさんの幸せを願う様々な風習があります。

正月

**おせち料理**は、年神様にお供えた料理が始まりとされ、縁起がいいと言われている食材を使います。二日目または三日目に健康を願って**とろろ**を食べる風習もあります。

**お雑煮**は、神様の魂が宿ったお餅を食べて、神様の力をいただくという意味があります。食材や味付けは地域や家庭で様々です。

とんど (小正月)

とんどで焼いた**お餅**や**だんご**を食べたり、小豆粥を炊いて食べると一年間無病息災で過ごせるとされています。また、砂おろしとして**こんにゃく**を食べる風習もあります。



じんじつ  
人日の節句 (1月7日)

一年間の無病息災を願います。

せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろの七つの草を入れた**七草粥**を炊きます。お正月のごちそうで弱った胃を休ませる効果があります。

鏡開き

鏡開きで年神様を見送り、その年の無病息災を願う、仕事始めをするという意味があります。**お汁粉**や**ぜんざい**でそのお餅をいただき、家族の無病息災を願います。

2月

季節の分かれ目には邪気が出るとされ、邪気払いをします。

節分

節分には、縁起のいい方向(恵方)を向き無言でかじると無病息災で過ごせるとされている**恵方巻**を食べる風習があります。恵方巻には七福神にちなみ、7種類の具を入れると縁起がいいとされています。また、**福豆**は年の数を食べれば災いを避けると言われています。鬼が苦手とされている**イワシ**を飾ったり、食べたりすることで鬼を追い払うとされています。

3月

女の子の成長と幸せを祝う日や先祖供養の日があります。

桃(上巳)の節句 (3月3日)

エビやレンコンなど縁起のいい食材でかざりつけた**ちらし寿司**、**蛤のお吸い物**、**ひなあられ**や**ひし餅**を食べます。桃・白・緑の三色には、自然の生命力を授かるようにとの祈りが込められています。

春分の日 (春の彼岸)

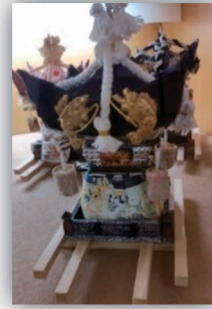
先祖供養、豊穰を祈念するため、ご先祖様に**ぼた餅**をお供えます。

## 4月

お釈迦様の誕生日をお祝いする行事があります。

### 花まつり (4月8日)

お釈迦様の産湯に甘茶が使われた伝説から、お釈迦様の像に**甘茶**をかける風習があります。



### ～ 節句まつり (北条町) ～

住吉神社は鶏を神様とされているため、節句祭り当日は**鶏肉**や**鶏卵**を食べない習慣があります。巻き寿司には卵の代わりに**アナゴ**をいれるなどして食べます。また、この時期旬となる**イダコ**を炊いて食べる家庭もあります。

## 5月

男の子の成長と幸せを祝う日があります。

### 端午の節句 (5月5日)

**ちまき**や**柏餅**を食べます。柏の葉は、新芽が育つまで古い葉が落ちないため、後継が絶えないようにとの願いが込められています。



加西市では、サンキライ(サルトリイバラ)の葉で包んで作ることが多いです。

## 6月

### さなほり

田植えの終わった後のお休みのこと。元は田の神を送る祭りごとでした。**ちまき**や**柏餅**、**ぼろ寿司**などごちそうを食べて労をねぎらいます。

## 7月

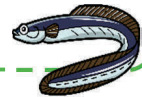
豊作を願ったり、暑い夏に負けない準備をします。

### はんげしょう 半夏生

夏至から11日目をいいます。稲の根がたこの足のようにしっかり根付くようにと、豊作を祈って、**たこ**を食べる習慣があります。

### 土用の丑の日

丑の日にちなみ、「う」のつく食べ物を食べます。夏バテ予防に栄養豊富な**ウナギ**がいいと言われています。



## 8月

ご先祖様の供養をする日があります。



### お盆 (13~15日)

ご先祖様に、**焼きなす**や**きゅうりもみ**、**小豆ご飯**などをお供えします。ご先祖様が馬でやってきて、牛に乗ってゆつくり帰られるため、**きゅうり**で**馬**、**茄子**で**牛**を作る風習があります。

### 七夕 (7月7日)

「笹の節句」ともいわれ、願い事を書いた五色の短冊や飾りを笹竹に吊るし、技芸上達や豊作を願います。また天の川に見立てて**そうめん**を食べる風習があります。

## 9月

### 十五夜（9月中旬）

農作物の収穫を感謝して、**月見団子**や**里芋**をお供えます。

### 秋分の日（秋の彼岸）

先祖供養、農作物の収穫に感謝するため、ご先祖様に**おはぎ**をお供えます。

## 10月

豊作に感謝し、お祝いする行事があります。

### 秋祭り

氏神様に農作物の収穫を感謝する行事。

**鯖寿司**や**甘酒**でお祝いします。

昔、鯖は貴重品であり、腐らないように塩でしめて運んでいたことから、ハレの日に食べるごちそうであるとされています。

### 十三夜

農作物の収穫を感謝して、**月見団子**や**豆**、**栗**をお供えます。



## 11月

### 七五三（11月15日）

子の健やかな成長を祝い、今後の成長を願います。**千歳飴**や**赤飯**を食べる風習があります。



### ～ 十夜さん（大内町）～

11月10日の「十夜さん」に、約30kgの米を炊いて町民に大きなおむすびを振舞います。このおむすびを食べ、農作物の豊作に感謝し無病息災を願います。

## 12月

新年を迎える準備をし、一年を無事に終えたことを感謝する風習があります。

### 冬至

一年で最も日が短くなり、夜が最も長くなります。「ん」が二つ重なる食材を食べると運に恵まれると言われ、主に**南瓜料理**を食べます。他にも、**にんじん**、**れんこん**、**いんげん**、**ぎんなん**などを煮物にして食べることもあります。



### 大晦日（12月31日）

気持ちよく新年を迎える心の準備の日です。**年越しそば**には、細く長く切れやすい等のそばの性質から、縁起が良く、長生きするように、苦労と縁が切れるように、お金がたまるようになどの意味があります。





## \* 学校給食の行事食 \*

### たこのからあげ

半夏生(7月)に合わせて給食に出ます。

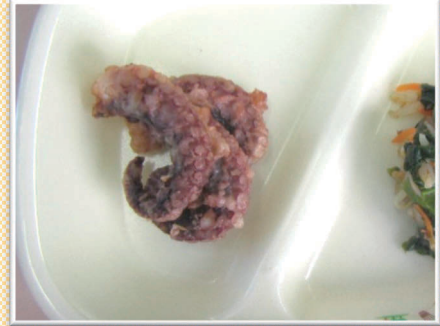
作物がたこの足のようになり、大地にしっかりと根を張ることを祈願するために食べるようになりました。

#### 【材料(4人分)】

たこ(ポイル) 320g  
 塩 小さじ1  
 薄力粉 小さじ4  
 片栗粉 小さじ4  
 揚げ油 適量

#### 作るときのポイント!

- ・たこの水気はしっかりふき取る
- ・揚げすぎると身が縮むので注意



#### 【作り方】

- ① たこを食べやすい大きさに切り、キッチンペーパーで水気をふきとる。
- ② 塩、薄力粉、片栗粉を合わせ、たこにまぶす。
- ③ 180℃の油でカリッとするまで揚げ、油をきる。

#### 《給食を作る人の思い》

- ・よく噛んでほしい。
- ・「たこ」のように地に足がついた人に育ってほしい。

### 鮭のゆずあんかけ

冬至に合わせて給食に出ます。

冬至には、湯治とかけてゆず湯に入る風習があります。ゆずには融通をきかせて世間を渡れますようにとの願いが込められています。

#### 【材料(4人分)】

生鮭	4切	揚げ油	適量
塩	小さじ1		
片栗粉	70g		
[A]	砂糖 大さじ3	ゆず果汁 小さじ2	
	酢 大さじ1	片栗粉 小さじ1	
	薄口しょうゆ 小さじ2	塩 少々	



#### 【作り方】

- ① 鮭を2cmの角切りにし、塩をまぶし10分おく。
- ② キッチンペーパーで鮭の水分をとり片栗粉をまぶす。
- ③ 180℃の油で②を火が通るまで揚げる。
- ④ [A]を鍋に入れ、弱火でとろみがつくまで混ぜる。
- ⑤ ③に④を絡めて仕上げる。

#### 《給食を作る人の思い》

- ・寒い季節に、ゆずあんかけで少しでも体をぽかぽかに。