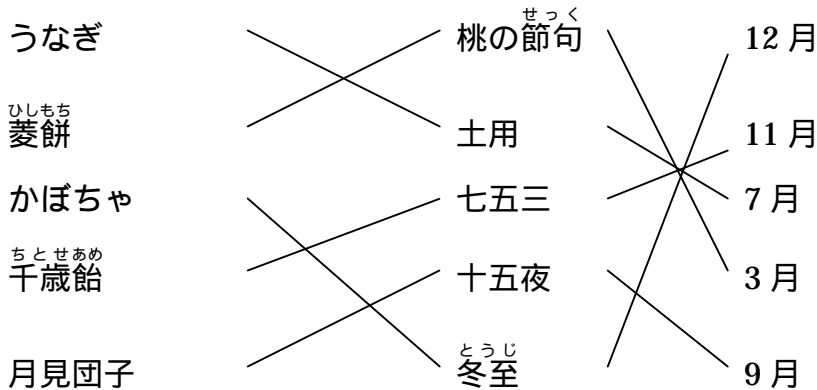


## 伝統的な行事食についての回答

A) それぞれ関係のある行事と月を線で結んでみよう。



B) お正月といえば「**おせち料理**」。何気なく食べているおせち料理にも色々な意味が込められています。どのような意味が込められているかわかるかな？



だてまき = ぶんかばってん  
伊達巻き = 文化発展

「伊達」とは華やか、派手を形容します。華やかでしゃれた卵巻き料理ということで、お正月のお口取り“晴れ料理”として用いられました。



たたきゴボウ = ほうねん、そくさい  
たたきゴボウ = 豊年、息災

「細く長く」に通じる縁起物です。



くるまめ = まめ(健康)に暮らせるように  
黒豆 = まめ(健康)に暮らせるように

家族の無病息災を願うものです。



数の子 = しそんはんえい  
数の子 = 子孫繁栄


数の子はニシンの子のことです。ニシンからたくさんの子が生まれると  
ということで子孫繁栄を願った縁起物です。



田作り・ごまめ = ほうりょうほうさく  
田作り・ごまめ = 豊漁豊作

片口イワシを肥料にしたところ、大豊作になったというところからで、  
ごこくほうじょう  
五穀豊穰を願った縁起物です。

ここで「七草がゆ」について問題だよ！  
お正月はごちそうを食べることが多く、胃にはとても負担がかかります。この疲れた胃を休めてあげるのが1月7日に食べられる「七草がゆ」です。  
そこで「**春の七草**」についての問題！「春の七草」あなたは全部言えるかな？( \_ )

**答え**  すずな（カブの葉）、すずしろ（大根の葉）、ほとけのざ、なずな  
ごぎょう、はこべら、せり  
それぞれ薬効成分や、ビタミン類が多く含まれています。

「七草がゆ」は、1月7日の朝に早春の若菜7種をおかゆに入れて「新しい息吹を体内に取り入れることで、冬の寒さを打ち払い、カゼをひかない」という言い伝えから食べられるようになったそうです。

C) 山梨県の郷土食（伝統食）といえば「**ほうとう**」ですが、他にも色々あります。下の写真はその一部です。わかるかな？



**答え** 「やこめ」

収穫しゅうかくの神様を迎えて豊かな稔りみのりを祈るとき、水口に供える供物を「やこめ」と呼びました。語源は「焼米こげん」であり、昔は苗代なわしろに播いた種もみを少し残しておいて、もみ殻を取ってから煎ったものだったが、現在は「やこめ」と呼ぶ物はうるち米またはもち米と大豆を原料としています。



**答え** 「みみ」

農具の箕になぞらえて小麦粉を伸ばして箕の型にしたものを、野菜や味噌と煮込んでつくる料理です。



**答え** 「せいだのたまじ」

江戸時代1787年、天明の大飢饉てんめい だいききんの際に、九州から取り寄せたじゃがいもの種を、甲斐の名代官中井清太夫が桐原めいだい官 中井清太夫 桐原に取り寄せ、村民に栽培させ大飢饉だいききんから救ったことから、清太夫の名前をとったことに由来しています。桐原ゆずりはらではじゃがいものことを「せいだ」と言うようになりました。そして、「たまじ」は小さな玉じゃがいものことで「せいだのたまじ」という料理名になりました。