



二月

旬

たこ・さより
 あんこう・ひらめ
 かぶ
 春菊・わけぎ
 小松菜・大根
 八朔・伊予柑



二窓の神明さん。昔は海岸に下ろしてはやして（焼いて）いました。

行事

一日【送正月】

神仏へ若餅を供え雑煮を食べる。

初旬【節分】

大豆を煎り神前へ供え、又は門戸へ打ち付け「鬼は外と、福は内」と唱える。

※節分は、立春の前日のことを言います。近年は2月初めです。



神明さんで焼いたお餅でも

ぜんざい



材料

小豆（大納言）	300g
砂糖	250～300g
塩	適量
団子の粉	400g

つくりかた

- ① 小豆をきれいに水洗いし、小豆がかぶるくらいの水又は熱湯で煮はじめる。
- ② 強火で沸騰したら、さし水（300cc）を加え、再沸騰後アク抜きのため煮汁を捨てる。小豆をザルにあげ、水でアクをきれいに洗い流す。
- ③ 再び小豆の4～5倍の水を加えて強火で煮始め、沸騰したら弱火で小豆の芯が柔らかくなるまで煮る（目安として1.5時間から2時間程度）。火加減は鍋のふちの煮汁が煮立つくらいの温度（約90℃）で煮る。
- ④ 煮立て中は、アクをすくいながら、小豆が煮汁からでないように時々差し水をする。小豆が煮汁から出ると、出ている小豆が硬く煮あがる。
- ⑤ 芯まで、柔らかく煮上がったら好みにより砂糖（目安として250g～300g）と塩を適量加え、更に弱火で煮る（目安として30分～1時間程度）。砂糖を一度に加えると、小豆が硬くなることがあるので、2～3回にわけて加える。



神明さんの時に餅を焼いて食べると病気をしないとも言われ、焼いた餅でぜんざいを食べることが多かったとか。

- ⑥ 最後に団子（つくりかたは後述）といっしょに椀に盛り付ける。餅を使っても良い。

つくりかた（団子の部分）

- ① 適量のお湯又は、水（300cc弱）にて団子の粉を耳たぶ程度のやわらかさにこねる。
- ② ①を手ごろな大きさに丸める。
- ③ 沸騰したお湯の中に入れて、5分ほど煮立てて浮き上がる程度ですくいあげる。

神明さん

竹原の冬の風物詩「神明さん」とその伝承についてしらべてみました。

竹原の冬の風物詩である「神明さん」。各地域で伝統行事として受け継がれています。竹原を治めていた小早川氏が、朝鮮出兵の際に櫓を組み上げた上に軍神を奉り、その上から指揮をとっていたということに由来しているそうです。

神明さんの時に、餅を焼いて食べると病気になると言われており、その為、焼いた餅でぜんざいを食べることが多かったそうです。

神明を焼く時に、みかんを焼いて食べると



風邪をひかないとも言われています。

神明さんには、男と女があり、飾りつけの後、町の中をひいて回っていました。

竹原市内では、忠海地区二窓の神明さんが有名です。

上：高さ 20m 程の威容を誇る忠海・二窓の神明さん

中：御供え

下：夕刻点火され、祭りも最高潮に

右下：「かき棒」を抱えた大人たちが神明さんを練り回す

