



五月

旬

鯛・太刀魚
 かわはぎ・たこ
 たけのこ・ふき
 いら
 えんどう
 夏みかん
 いちご



たけはら竹まつり

行事

五日【端午の節句】

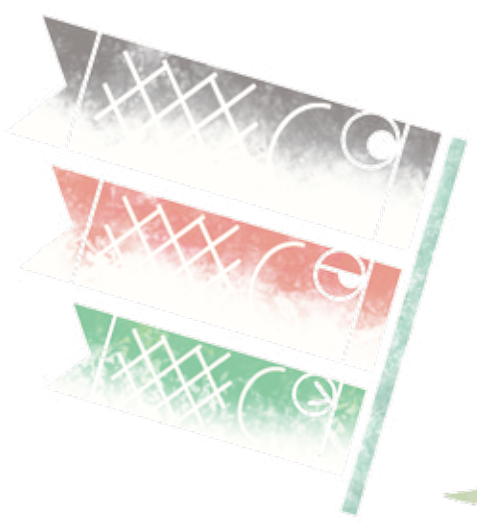
粽^{ちまき}を食べ酒に菖蒲をそえ酌かわす。

【田植祭】

田植には音頭をとる田植え大工が鉦^{かね}・太鼓を打ち早乙女がこれに合わせて歌い、腰休みのためにときどき踊る。

【田休ミ】

田植がすむと「田休ミ」といって一日休む。



しばの香りもみずみずしい

しばもち



材料

上新粉、白玉粉、団子の粉など……………適量
砂糖……………好みて適宜
あんこ……………適量

つくりかた

- ① 団子の粉に砂糖は好みで入れ、ぬるま湯を少しずつ加えながら混ぜ、耳たぶくらいの硬さになるまでこねる。
- ② あんこを丸めておき、こねた団子の生地を伸ばし、その中にあんこを包み、葉ではさむ。
- ③ 蒸し器で、15〜20分程度蒸す。



▲さるとりいばらの葉。右は加工後

包む葉について

「かしわの葉」「さるとりいばら」の葉を使用する。収穫した葉を塩漬けして保存、または、乾燥させて、冷凍庫で保存する。

「五月田植え」

五月の田植えの時、豊作を祈願して行われた伝統行事をご紹介します。

夏至前後田植えの節は、秧（なえ）を束ね、飯をその中に入れ、焼肴をそえて水口に三把供え、ふき・みょうがを立て鎌鋏（かま、くわ）をならべ神酒を注ぐ。これを「さんばい祭」という。

「さんばい様」を田や神前に祭り、虫送りをし、祈禱札を田に立てて豊作を祈願する。田植えは五〜十軒で田植え組を構成し、共同作業で順に植えていく。



写真はイメージです