五月

旬

鯛・太刀魚
かわはぎ・たこ
たけのこ・ふき
にら
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。

しばもち

しばの香りもみずみずしい

材料

上新粉，白玉粉，団子の粉など……適量
砂糖……好みで適宜
あんこ……適量

つくりかた

① 団子の粉に砂糖は好みで入れ，ぬるま湯を少しづつ加えながら混ぜ，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・みょうがを立て鎌鍬（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，祈祷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