



十一月

旬

かれい・さわら
かわはぎ

白菜・ごぼう

かぶ・春菊

ほうれん草

りんご・栗・梨・柿

みかん

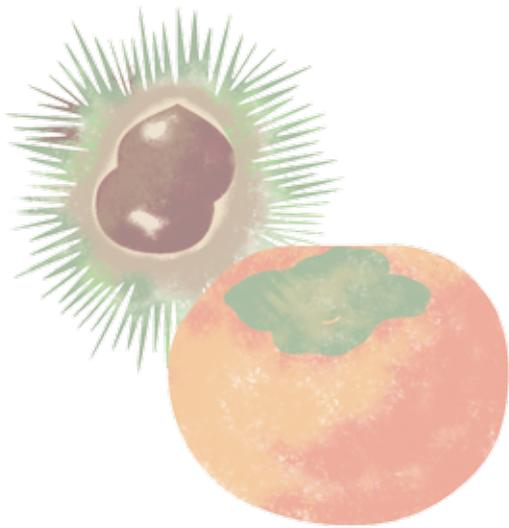


収穫を待つ田んぼ

行事

十五日

三歳の子供はひも離しと唱えて、小さい帯を結び、四歳の男子に初めてかみしも袴を着させ、産土神へ参詣する。



冬の訪れを彩る

干し柿



初冬の軒下を彩る暖かなだいたい色の干し柿はまさに季節の風物。干し柿の作り方をご紹介します。

材料

柿（渋柿）……………適量



つくりかた

- ① 柿の皮をむく。
- ② 紐に、間隔をあけてつるし、日陰の風通しの良いところに干す。
- ③ 1週間後頃、柿を軽くもむ。
- ④ もう1週間後、再度柿をもむ。
- ⑤ 乾燥したら完成。

●柿の皮の用途

むいた柿の皮は、カリカリに干して、漬物を作るときに、甘みをつけるのに入れて使う。



もう一つの冬の風物「切り干し大根」

軒下の吊るされた大根を見ると、冬の訪れを感じます。この時期を象徴する光景ですね。

切り干し大根は、大根を輪切りにして、わらを通して吊るし、日当たりが良く風通しの良い軒下に10日間程度干します。

干し大根は、肉じゃがのような煮物や酢の物などにしていただきます。ふつくらとして甘味もあり、美味しいです。

また、近年では、ゆずを一緒に巻いて干し、料理することもあります。



▲軒先につるされた切り干し大根。



◀ゆずを一緒に巻いて干すこともあります。

忠海のきび餅

きびは戦時中、忠海のほか現在の三原市幸崎町、竹原市福田町の奥で、盛んに作っていたそうです。昭和30年代まで作っていたそうですが、自然に作らなくなっていきました。

忠海のきびは、もち米と混ぜなくても粘りがあるため、きびだけでもちが作れるのが特長だと言いつづけています。やせ地や乾燥地向きのきび栽培が、平地の少ない忠海に合っていたのだと言われています。

お正月前、旧正月にきび餅を沢山つくってごに広げて乾かしていたそうです。



▲きび



▲きびもち



▲忠海ではきびの復活を試みる活動を展開中です。