



十二月

旬

牡蛎・ふぐ
たら・あんこう

大根・白菜・かぶ
ねぎ・蓮根・山芋

みかん・れもん
柿・りんご



二窓お話の会 しおまねき 作
紙芝居「わたしのふるさと二窓」より

行事

三日・十二日・二十三日【市日】

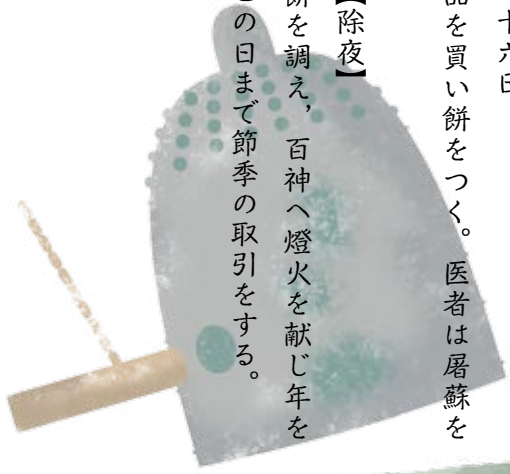
周辺農村から諸色を持ち出して交易する。忠海では、十二月二十六日を忠海市
とって、本町を市場と定め、町民のみ
ならず近在の者が集まり、正月用品の交
易をする。

二十五・二十六日

正月用品を買い餅をつく。医者は屠蘇を
くばる。

三十一日【除夜】

正月の餅を調え、百神へ燈火を献じ年を
守る。この日まで節季の取引をする。



大晦日にみんなでかこむ

お平



大晦日に食べるお平。材料は、里芋、ごぼう、厚揚げ、人参、大根、結び昆布など大きめに具材を切り、野菜を煮しめのように調理して、大きな皿に盛り付けていただきます。



- 材料**
- 厚揚げ.....2枚
 - ごぼう(太い所).....10cm×4
 - 人参.....2本
 - 結び昆布.....4本
 - 里芋.....4個
 - 大根(厚さ2cm×8cm位).....4切れ
 - 干し椎茸(大きめ8cm位).....適量
 - 味付けのめやす(調味料).....
 - だし.....8カップ
 - *いりこ、かつお節でだしをとる
 - みりん.....大きじ2
 - 薄口しょうゆ.....1/2カップ
 - 砂糖.....大きじ2

つくりかた
おでんのように、煮立ったら弱火にして煮込
む。

お正月の食卓に

黒豆

お正月の食卓にふさわしい黒豆。具沢山な黒豆のつくりかたをご紹介します。



- 材料**
- 昆布(1×2cmに細かく切る).....適量
 - こんにゃく(1×2cm).....適量
 - ごぼう(細いところは小口切り).....適量
 - しょうが(千切り).....適量
 - 黒豆.....250g
 - 水.....5カップ
- A
- 砂糖.....150g
 - しょうゆ.....大きじ1
 - 塩.....小さじ1/4
 - 重曹.....小さじ1/2

つくりかた

- ① 分量の水とAを合わせてひと煮立ちさせ、さます。
- ② 黒豆は、洗ってざるにあげる。
- ③ Aに黒豆をいれ、一晚おく。
- ④ ③を具材とともに火にかけて、アクをとりながら煮る。



こんにゃくや昆布、ごぼうなどが
入る具沢山な黒豆です

干し魚

ゲンチョウ・いか・たなご・穴子など、11月
から12月にかけて、獲れた魚を開き、夜に収め
ながら1ヶ月軒下に干します。

干した後、骨の部分をたたいておくと身離
れがよくなります。よく干していないとくずれ
やすいです。干した後冷凍保存します。
年末年始の雑煮や煮物のだしに使われます。



▲魚干しの風景



▲雑煮や煮物のだしに活躍します

