

1月

睦月(むつき)

お正月(1日~7日)・・・お節料理
お雑煮
人日(7日)・・・七草がゆ
鏡開き(11日)・・・おしるこ
小正月(15日)・・・小豆粥

旧暦では、親族が互いに往来し、仲睦まじく宴をする月であるといわれ、また、大寒(1月20日頃)は、1年で最も寒い時期といわれています。

黒豆煮

《材料》(作りやすい分量)

黒大豆 ……300g
さとう……………250g
濃口しょうゆ…1/4 カップ
塩……………大さじ1/2
重曹……………小さじ1/2
さびた釘 ……9~10 本

*大粒の黒豆は丹波地域の名産です。
お節料理の黒豆煮には、「まめで健康に…」という願いが込められています。



(写真：西宮いずみ会)

《作り方》

- 1 黒大豆はゴミをきれいに取り除き、水洗いして一晩ほど水につけて、水気をきる。釘はきれいに洗って布袋に入れ、口をしっかり結ぶ。
- 2 深い鍋に熱湯10カップと分量のさとう、しょうゆ、塩、重曹を入れて火にかけ、沸騰したら火を止め洗った黒大豆を入れ、釘を入れた袋も入れ、4~5時間つけておく。
- 3 2を中火にかける。沸騰したら弱火にして、アクをていねいにすくい取る。
- 4 アクを取った後、水を1/2カップ入れて煮立たせる。再び沸騰したらもう1/2カップ水を入れる。
- 5 アクを取り終わったら、落し蓋をしてさらに鍋蓋をする。あとはごく弱火にし、煮汁がひたひたになるまで5~7時間程度静かに煮る。途中何度か火を止めてもよいが、火にかけた合計時間が5~7時間程になるようにする。
- 6 豆がふくらみ、煮汁がひたひたから少し多めぐらいになっているとちょうどよい。煮立ってすぐふたを長くあけて冷気にふれると、豆の皮が縮むので注意。



最近のお節料理は、お重に詰めるのではなく、大皿にオードブルとして盛りつける家庭もあります。また、最近では宅配注文も増え、お節料理を作らない家庭や食べたことがない子どももいるようです。

2月

如月(きさらぎ)

初午(2月最初の午の日)

……………いなり寿司

節分(3日) …福豆、鰯、恵方巻き

バレンタインデー(14日)

……………チョコレート

寒さのために更に着物を重ねて着るので「衣更着(きさらぎ)」という説があります。

また、立春(2月4日頃)は、暦の上では「春」になります。

巻き寿司(恵方巻き)

《材料》(6本分)

米 …… 4合、酒 …… 大さじ1

昆布 …… 10cm角

【A】 酢 …… 1/2カップ
砂糖 …… 大さじ4
塩 …… 小さじ1/5

干しいたけ …… 6枚

かんぴょう(乾) …… 20g

【B】 砂糖 …… 大さじ1
濃口しょうゆ …… 大さじ1
みりん …… 大さじ1

卵 …… 3個

【C】 砂糖 …… 大さじ2
塩 …… 少々

きゅうり …… 1本

焼きあなご …… 3尾

かに蒲鉾 …… 6本

寿司海苔 …… 6枚

薄紅生姜 …… 適宜

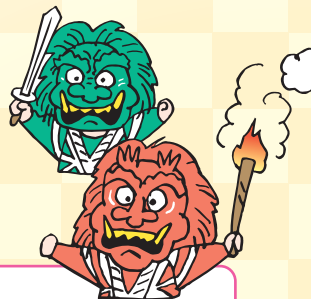
*節分に恵方に向かって目を閉じ喋らず、願い事を思い浮かべながら“丸かぶり”するのが習わしとされています。



(写真：姫路いずみ会)

《作り方》

- ① 米は洗ってザルにあげ、30分おく。
水加減を少し控えて昆布、酒を入れて炊く。
- ② よく混ぜた【A】(寿司酢)を炊きあがったごはんに混ぜすし飯をつくる。
- ③ 干し椎茸は軸をとり水戻し(約2カップ)、1cmほどの干切りにする。戻し汁はすてないでとっておく。かんぴょうは塩でもみ洗いし、10分ほどゆでる。鍋に椎茸の戻し汁と椎茸、かんぴょうを入れ火にかけて煮立ったら【B】を加え、落とし蓋をし、中火で煮汁がなくなるまで煮詰める。
- ④ 卵はよく溶きほぐし、【C】を加えフライパンで厚焼き卵を作り6等分する。
- ⑤ きゅうりは板ずりし6等分する。
- ⑥ 焼きあなごは、フライパンでさっとあぶり縦半分に分ける。
- ⑦ 巻きすの上に海苔を広げ、すし飯をまとめて手前にのせ、海苔の向こう側を2~3cmのこして平均に広げ、真ん中に具をのせて巻く。



◆鬼追い会式

天下太平、五穀豊穰を祈る法会。赤鬼・青鬼が舞踏祈願します。姫路の書山園教寺鬼追い会式は市指定文化財(有形・無形民族文化財)です。