

にほんの
ぎょうじしよく

にほんではたんごのせっくに「かしあもち」をたべます。



「かしあもち」は
「かしあ」というきの
「はっぱ」で
くるまれているよ。

かしあもちをたべて「しそんはんえい」をねがうよ。

ぽんぽんニュース 2024.5



名阪食品株式会社

<http://www.meihan-shokuhin.co.jp/>

〒330-0803 埼玉県さいたま市大宮区高鼻町1丁目25-1

Tel 048-650-6682 Fax 048-650-6683

今回のテーマは「にほんのぎょうじしょく」の中から
「たんごのせっく」をピックアップ!

柏の木を知ってる?
見た事あるかな?



柏の葉っぱは、新しい芽がでるまで古い葉っぱが落ちないんだよ。

- 3月3日のひなまつりは、伝統的な食事があるのですが、端午の節句には決まった料理はとくにありません。端午の節句には「柏餅」をたべる習慣があります。
- 柏の葉は次の新芽が出るまで葉が落ちない事から、「家督が絶えない」とされ、子孫繁栄を願う縁起の良い葉とされています。
- 柏餅の他にも「ちまき」をたべる習慣もあります。「ちまき」は中国が起源で、日本では、主に関西地方で端午の節句に食べられています。

柏餅と粽 (ちまき)

端午の節句で思い出す食べものといえば、柏餅ですか?それとも粽でしょうか?

粽と答えた人は、もしかして関西出身ではありませんか?

端午の節供にお供えて食べる粽と柏餅ですが、粽は中国から伝わったもので、柏餅は日本独自のものです。

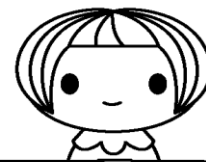
江戸時代初期には粽が食されており、『日本歳時記』(1687年)には端午の節供に飲食するものとして菖蒲酒と粽が挙げられていて、柏餅の記載はないそうです。柏餅が端午の節供に食べられるようになったのは、江戸時代の中期頃とされています。

柏の木は新しい芽が出るまで古い葉が落ちないことから、「子どもが生まれるまで親が死なない=跡継ぎ、家系が絶えないように」という願いを込めて、柏の葉でお餅を包んで食べるようになりました。

江戸時代中期頃から柏餅も食されるようになり、宝暦(1751~1764年)の頃には端午の節供に菓子屋で柏餅を売り始め、江戸時代後期には、江戸では主に柏餅、京坂(京都、大坂)では主に粽、という風習が定着したようです。そして柏餅は、年中行事に用いられる代表的な和菓子になりました。現在でも、西日本では粽、東日本では柏餅を主に食べることが多いとされますが、みなさんのお住まいの地域ではいかがでしょうか?東北地方では、柏餅でも粽でもなく、べこ餅という和菓子を食べる習慣があるそうですよ。

おとなの ぼんぼんニュース

2024.5



5月5日は端午の節句

5月5日の子どもの日には、鯉のぼりを立てて兜や人形を飾り、「柏餅」や「ちまき」を食べる習慣があります。これらの習慣には子どもの健やかな成長を願う気持ちが込められています。今も昔も、子供に対する願いは変わらないものですね。

食のことわざ

「食べてすぐ寝ると牛になる」

食後、すぐに横になるのは行儀が悪いという意味。

牛は、草を食べた後に、食べたものを、口の中に戻して、再び噛みなおすのが、あたりまえ。食べた後、すぐに横になると、牛ようになってしまい、行儀も悪いので、このことを注意して、しがる意味があるようです。昔は「子供のしつけ」として用いられていたようです。実際、食べたすぐあとは、なるべく横にはならず、少し休憩を取ってから軽く体を動かしたり、歩いたりしたほうが、健康にもいいですよ。



名阪食品株式会社

<http://www.meihan-shokuhin.co.jp/>

〒330-0803 埼玉県さいたま市大宮区高鼻町1丁目25-1

Tel 048-650-6682 Fax 048-650-6683