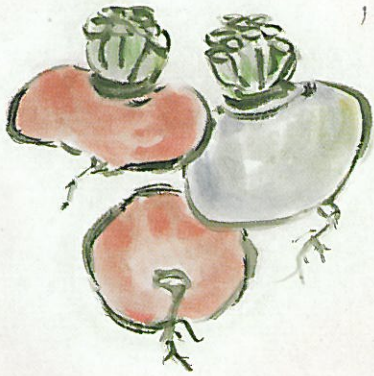


ずぶのお母ちゃん味の味2

行事食・郷土食・大豆料理





はじめに

岐阜県は、緑豊かで美しい山や川に囲まれたとても自然に恵まれたところです。

先人は、この豊かな自然の中で知恵や技を活かし、地域ならではの素晴らしい食文化を築いてきました。それは、郷土食をはじめとして、今なお暮らしの中で息づいています。しかし、残念ながらこれらの食文化も、一方では、時代の流れのなかで忘れ去られてきています。

平成16年1月に発行した「ぎふのお母ちゃんの味」では、県の主要農産物と合わせて、地域にある郷土食の一部を紹介しましたが、この「ぎふのお母ちゃんの味2」では、平成16年8月6、7日に開催した「ぎふ和食文化フェア」で展示しました行事食・郷土食・大豆料理を収録いたしました。

各地で自ら食文化を伝えていただいている関係組織のお母ちゃん達の素朴ながらも懐かしく心温まる料理を綴っています。日頃の生活の中に取り入れていただけたら幸いです。

も く じ

1 人の一生の行事食(西濃地域)

アグリ・エンジョイネット岐阜

結納(干菓子 さくら湯)	1
結婚(うどん ぼたもち)	1
出産(力餅)	2
100日の祝い(子供膳)	2
初節句・ひな祭り(ちらし寿司・はまぐりのお吸い物)	3
初節句・端午の節句(ちまき)	3
初誕生(一升餅)	4
厄払い(豆まき)	4
葬儀(おとき)	5

2 岐阜県の郷土食

岐阜県食生活改善連絡協議会

箱寿司	6
あゆ飯	6
朴葉寿司	7
づんだとろろ、とろろ汁	7
れんこんの蒲焼き丼	8
もんでこずし	8
鮎ぞうすい茶葉のてんぶら添え	9
こんにゃく寿司	9
冷やし寒天ころ	10
だいこんのあぶらえ煮	10
山の講のごちそう	11
ポテトバーグ	11
枝豆入り蒸し豆腐	12
トマト三色コロッケ	12
かいもちおはぎ	13
長芋のカルカン	13
みょうがぼち	14
からすみ 三色	14
変わり五平(大麦若葉入り)	15
印食かぼちゃのケーキ	15
みりんシフォンケーキ	16
なつめゼリー	16

3 大豆料理“まめなかな”

岐阜県JA女性連絡協議会

枝豆のポタージュ	17
豆腐コロッケ	17
中華風豆腐サラダ	18
ぎせい豆腐	18
とうもろこしと枝豆の梅肉あえ	19
梅干しの納豆あえ	19
豆海菜和え	20
味噌	20
大豆スナック“豆なかな”	21
豆板	21
おからココアケーキ	22
八壺豆	22
豆乳寒天	23



結納 (干菓子・さくら湯)



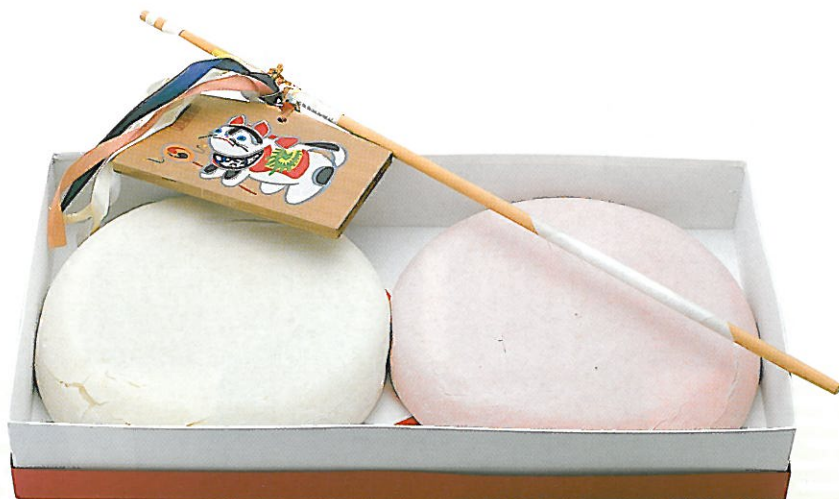
- 結納の取り交わしが済んでから、もてなしの席でお茶とお菓子をお出します。
- 「お茶をにごす」という言葉の縁起をかついで、めでたい席ではお茶のかわりに「さくら湯」が使われます。
- 「さくら湯」は「花が咲いた」という、めでたい意味も含まれます。

結婚 (うどん・ぼたもち)



- 結婚式の翌日、隣近所、親類の女性を対象にうどんとぼたもちを振る舞います。
- うどんは、その長さから「末長いおつきあいを」との願いを、ぼたもちは、「嫁いだからにはどっしりと腰を落ち着けてこの家を守ってほしい」との親の願いを込めてお出します。

出産（力餅）



- 出産という一大事業を終えた産婦のために、力餅（はらわた餅）を用意します。餅は生命力を補強する食べものとして用いられています。
- 実家が親類に配るのが一般的ですが、最近は婚家だけへ持って行く人が多くなりました。

100日の祝い（子供膳）



- 生後100日目に、両親、ごく親しい人を招待し、この子が一生食べ物にこまらないように、と行われる儀式で、「百日のお膳」「箸ぞろえ」といい、食べさせるまねごとをしたり、初めてミルク以外のものを食べさせます。
- 強い歯が生えるのを祈念して、膳の上に小石をおきます。

初節句・ひな祭り（ちらし寿司・はまぐりのお吸い物）



- 初節句は、生後最初の節句で、女の子が初めて迎える3月3日のひな祭りに、女の赤ちゃんのすこやかな成長を願う行事です。
- はまぐりは、他のはまぐりのフタとは絶対に合わないところから、女の子の美德と貞節を意味します。

初節句・端午の節句（ちまき）



- 初節句は、生後最初の節句で、男の子が初めて迎える5月5日に、男の赤ちゃんのたくましい成長を願う行事です。
- ちまきは、上新粉ともち粉とを合わせてつくった生地を熊笹の葉で包み、い草でぐるぐると巻いて蒸したものです。健康にいい食べ物として考えられていました。