

秋の大祭

秋祭りの当日の朝は、神棚に
自宅で作った甘酒をお供えます。
当日は、ちらし寿司や煮しめ、
尾頭つき魚のいりもの、焼き魚、
はもや貝類のお汁など、奇数の数の料理が
盛り込み皿いっぱい盛られます。

いのこ

亥の日には、亥の子といって
この日にこたつを出せば火事に合わないといわれ、
こたつを開け、わら灰を作って入れていました。



正月準備

正月もちはお親族や隣り近所、共同で搗く。
12月28日は「日がよすぎる」といってもちつきはしない。
「苦もちを搗かぬ」といって29日に搗かない家もある。
大みそかにはお飾りをつけ、農具、臼、杵、たんすをはじめ、
1年間お世話になったすべてのものに米1~2粒を
和紙に包み結びつける。
空っぽにならないようにとの意味をもち、
「みを入れる」といわれる行事である。



● 伝承料理 秋~冬 総社市、井原市
高梁市、新見市

たかきび団子汁

材料(4~5人分)

たかきび粉200g	だし汁	
にんじん100g	700~800
ごぼう100g	しょうゆ大さじ2
だいこん150g	みりん少々
しいたけ3枚	塩少々
ちくわ12本	油少々
ねぎ少々		

作り方

- 1 ごぼう、にんじん、だいこん、しいたけ、ちくわは小さく切っておく。
- 2 鍋に油を入れ、1を炒める。
- 3 2にだし汁を加え、しょうゆ、みりん、塩で味付けをする。
- 4 たかきび粉を水で練り、小さな団子を作り、3に直接入れる。団子が浮き上がってきたら出来上がり。ねぎを小口切りにし、散らす。



● 伝承料理 秋~冬 総社市、井原市
高梁市、新見市

たかきびおこわ

材料(6~7人分)

たかきび1合
もち米3合
小豆75g
塩少々

作り方

- 1 たかきびは一晩に浸し、たかきび独特のあくを取る。もち米は前日にかす。
- 2 小豆は固めに炊く。
- 3 1を洗いざるに上げ、水気を切る。
- 4 2と3に塩少々を入れてよく混ぜ、蒸し器に入れて30分ほど蒸して出来上がる。



【たかきび団子汁の由来】

● たかきびは中国大陸から入ってきたもので、コウリヤンの一種です。別名「モロコシキビ」ともいいます。たかきびという名のとおり、高さ3メートルほどにもなり、先端に赤褐色の小粒をいっぱいにつけた穂をさげます。この穂を10月上旬に鎌で穂首刈りして収穫します。親元の中国のたかきびとは違って、粘りがあり、芳ばしい風味があります。

【たかきびおこわの由来】

● たかきびは香りが良く、団子にすると口の中ですべっとした食感が好まれています。
● たかきびは、かつて日本で、まだ米の収穫が十分でなかったころ、飢饉に備えての「米だすけ」の意味で作っていました。