

元旦

元旦には井戸水をつるべでくんだ「若水」を取りお茶を沸かします。それを“茶福”といって雑煮を頂く前に飲んでいきます。



ほとけの口開

1月16日は、年が明けて初めて仏様に供物をする日です。寺等を集まり念仏を唱えます。

節分

各季節の始まりの日（立春、立夏、立秋、立冬）の前日に、前年の邪気を祓ってしまうために豆まきをしました。その他に、鯛の頭や柊の葉を門のところに挿して鬼払いをしていました。



桃の節句

旧暦の3月3日～4日に、床に飾ったお雛さまに赤飯や巻寿司を重箱に詰め、お供えしていました。4日は山あがりをしていました。

春の彼岸

彼岸の入り、中日、みて（明け）の3回墓参りをしていました。彼岸のみにて、仏様の弁当としてぼたもちをつくり、これを持って墓参りをしていました。



● 伝承料理 正月 全域

雑煮

材料(4人分)

丸もち.....12枚 削りかつお.....適量
ぶりの切り身...4切 だし汁.....800
みずな.....100g しょうゆ
はまぐり.....8個 酒
豆腐.....1/2丁
ウップリ(上質の海苔)
.....適量

作り方

- 汁は煮干しでだしを取った後、しょうゆ、酒で味付けをする。
- その中に、ぶりの切り身、はまぐりを入れて煮立て、ぶりとはまぐりは別の皿に取り上げておく。さいの目に切った豆腐を加える。
- みずなは茹でておく。
- もちは別鍋で煮ておく。
- お椀にもちを入れ、煮ておいたぶりの切り身、はまぐり、茹でたみずな、豆腐、ウップリ、かつお節のをせ、汁を注ぐ。



《鰹と昆布だし》和食の基本中の基本だしには一番だしと二番だしがあります。一番だしは、すまし汁やあなかけなどの澄んだ汁に用いる。二番だしは、味噌汁や煮物など味を濃いめにする料理に用いる。

● 伝承料理 1月7日 全域

七草がゆ

材料(4人分)

米.....1カップ
もち.....4枚
水.....6～7カップ
七草
季節の青菜
(せり・みずな・こまつな・しゅんぎく・ほうれんそう・かぶの葉他)

作り方

- 青菜はさっと茹でて刻む。
- 米は洗い、30分水に浸して火にかけ、とろ火で炊く。
- もちと塩を入れる。青菜や刻んだ七草を加えてさっと混ぜ火を止める。もちは、別鍋で茹でておいてもよい。



【雑煮の由来】

- ウップリ(海草)は、新見市千屋、神郷、哲多町の一部の地域では、貴重なものとして使われています。
- ぶりの使い方は、このようにいっしょに煮るほか甘辛く煮付けたり、照り焼きにする家庭もあります。
- 使う具材も家庭によりさまざまです。
野菜…だいこん、にんじん、ほうれんそう、みずな、ゆりね、せり、ねぎ等
魚貝・肉…ぶり(生または塩)、はまぐり、えび、鶏胸肉等 だしの材料…いりこ、昆布、干し椎茸
- ぶりは出世魚とも呼ばれており、幅の広い雌ぶりで、頭のついたまま一匹買うと縁起が良いといわれます。
- はまぐりは運が開くように大きな貝が良いといわれます。

知恵袋

【七草がゆの由来】

- 邪気を祓うために、7日の七にちなんで七草がゆを食し、一年の無病息災を祈ります。
- 正月のごちそうで疲れた胃も休まりました。
- 「なぬかびぞうすい、底うれし」といって、おかゆのお椀の底にはおもちが入っていました。
- 新見市哲多町では、七草といっしょにだいこんやにんじん、ごぼうを入れる家庭もあります。