



● 農産加工 1~2月 全域

ゆず味噌

材料		
A	ゆずの皮.....	500 g
	砂糖.....	300 g
B	味噌.....	1 kg
	砂糖.....	200 g
	水あめ.....	100 g

ゆず酢

作り方

- 1 ゆずの皮を2センチのせん切りにする。
- 2 鍋に1のゆず皮がつかくくらいの水を加えて15~20分煮て、水に放してあくを抜く。
- 3 鍋に2のゆず皮とAの砂糖を加えて煮る。
- 4 3にBを加えて弱火でゆっくりと煮、照りが出たらゆず酢をおとし、火を止める。

● 農産加工 1~2月 新見市

凍豆腐

材料	
大豆.....	3升
にがり.....	玉じゃくし3~4杯

作り方

- 1 大豆は24時間水に浸しておき、ぬるま湯を加えながらミキサーで細かくすりつぶす。
- 2 鍋にたっぷりの水を沸騰させ、つぶした大豆を入れてよく混ぜながら煮立たせる。煮え上がったなら水を入れ、もう一回沸騰させて水を入れる。木綿袋に入れて絞る。この時、呉汁とおからに分かれる。
- 3 呉汁が熱いうちに、にがりを少しずつ何回かに分けて加えてよく混ぜる。しばらく置くと上澄み液が薄いあめ色に変わったら底からよくかき混ぜる。
- 4 豆腐箱によく水に浸した木綿の布を敷き、3を入れ水気を切って固めの豆腐を作る。水の中に取り出し適当な大きさに切ってすぐ水からあげる。
- 5 1センチの厚さに切り、水気を切った後凍みさせる。昔は寒い夜に戸外で凍みさせていたが、現在は冷凍庫を利用するとよい。
- 6 凍みた豆腐は湯を煮立てた中に入れてさつと茹でてザルにあげ絞って形を整え、外に吊してカラカラになるまで乾燥させ保存する。



【凍豆腐の由来】

- 家庭で栽培した大豆を使って豆腐を作り、保存食として凍豆腐にしていました。
- 冬の凍るような寒い夜に、台所に置き忘れた豆腐が凍ったのがもとで、豆腐の保存方法として作られるようになりました。



花見

桜は3月の終わりから咲き始めますが、八重桜は時期が遅く、桜が終わる頃に咲き始めます。花や葉を取って、塩漬にし、1年中使います。



端午の節句

5月5日の男の子の節句には、柏の木の新芽が芽ぶくと古い葉が落ちるので、家継をつぐ男の子にふさわしく、柏餅に柏の葉を使います。この日は、屋根には「軒菖蒲」というよぎや菖蒲を束ねたものをさし、夜は菖蒲湯に入り、家族の健康を願います。地域によっては、サルトリイバラの葉を使う場合もあります。



田植え

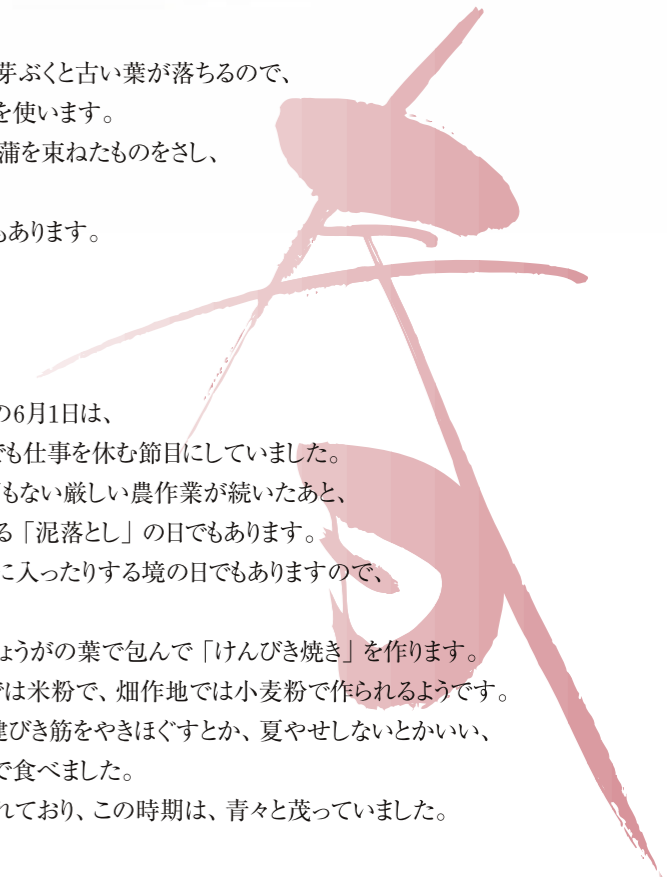
田植えが終わり、梅雨明けを待つ旧暦の6月1日は、「ロッカツヒテ」といって、どこの農家でも仕事を休む節目にしていました。麦の取り入れ、田植えと身体を休める間もない厳しい農作業が続いたあと、嫁が野良着を脱ぎ、里へ骨を休めに帰る「泥落とし」の日でもあります。また、この日は厄年の厄が明けたり、厄に入ったりする境の日でもありますので、いろいろな行事が開かれます。田の虫を封じ、豊作を祈り、農家ではみょうがの葉で包んで「けんびき焼き」を作ります。このけんびき焼きは、水田が多い地帯では米粉で、畑作地では小麦粉で作られるようです。これを食べると、農作業で疲れた肩の健びき筋をやきほぐすとか、夏やせしないとかいい、みょうがの芳ばしいけんびき焼きを家族で食べました。みょうがの葉は、たいていの家に植えられており、この時期は、青々と茂っていました。

お田植えまつり 新見市

毎年旧暦6月11日、境内にしめ縄を張った神田を作り、獅子頭を牛に見立て、神職から受けたスギの葉を苗にして、古式ゆかしく豊作祈願のお田植え行事を行っています。

三把様 (さんばいさま) 井原市

その年、田んぼに初めて苗を植えるとき、田のほとりに苗を3把置き、御神酒とごはんを柿の葉に乗せて置きます。ごはんに御神酒をかけ、「カラス、カラス、トオーツ」とカラスを追うまねをして、豊作を祈ってから田植えを始めます。祈った苗は小分けにして、他の苗と一緒に植えていきます。今では3把の苗に代わって田植機の苗箱をおいて、祈ります。家庭によっては、お赤飯をお供えすることもあります。



三月