

小満

水無月
五月五日

5月21日

秋に実った麦が無事に育ち、はつと安心する頃。ようやく黄さも加わり「梅雨の走り」と呼ばれる雨が降る時季です。

雪のプレゼントが始まり「氷室祭り」

5月31日～6月1日に八代神社で氷室祭りが開催されます。八代城主堀川三直公(ほそかみ直んちこう)が乳洲包実を翻つて三堂山(みむらやま)に稲もった雪を献上したことが始まりとされています。

芒種

水無月
六月五日

6月5日

「稲などの「色(のぎ)【種】」のある穀物の種をまく頃。この頃から青田に人込しぼらく蒸みの雨が続きま。

田植えの終わりをづけ、疲れを癒す「さなぶり」

さなぶりは、本来は、農作業を見守っていた田の神様が、田の植え付けが済んで帰るのを見送る祭りのこと。農家で大きな早苗(さなえ)の束を定規(わ)で作って鎌刈神様(かまこりじんさま)にあげたり、小さな早苗を仏様や神様にあげて、田植えが終わったことを報告します。この日はばたもちや米の粒だごを焼いたり御神酒(ごみさ)をあげ、季節の野菜や川魚料理で疲れを癒しました。京瀬地域や天草地域では「さなぶり」といい、ごちそうを食べて疲れを癒します。

梅雨の走りを感じる味
八代の半農祭(ひむらまつり)のときだけしか食べられない「ばもち」が食べられます。



雪もち(八代)
もち米とうるち米の粒を混ぜ合わせ、中に小豆あんを入れて蒸したものを、雪の結晶のように見たえらことから名づけられました。

小満料理
もちかきこ

筑池米の集積地・玉名市 高瀬の初夏を彩る花しょうぶ

玉名市の高瀬地区では、毎年5月下旬～6月上旬ごろ「高瀬筑池花しょうぶまつり」が開催されます。玉名市は江戸時代以降、筑池川流域米の集積地として栄え、高瀬はその中心的役割を担う町として発展、高瀬筑池も高瀬の発展とともに整備されました。



蒸みの雨を感じる味

田植えが終わった地域ではおやつに「べーロだご」、田植えが終わると行われるお祭りでは「さなぶりまんじゅう」が食べられます。



さなぶりまんじゅう(八代)
もち米と小麦粉を10:3の割合で混ぜた生地です。小さく丸めたあんを包み、みよりの葉で包んで蒸したものです。

芒種料理
あらからこ



べーロだご(農本)
耳たぶくらいの硬さになった小豆餡の子をべーロ(舌の形)にのばしてだごの、黒砂糖や黄粉(きなこ)をまぶしていったのが由来。

夏至

水無月
六月二日

6月21日

一年で最も昼が長く、夜が短くなる頃。真の上では夏の真ん中あたりですが、実際は田植えの繁忙期にあたります。

夏至料理
あらからこ

漁の安全を祈る「夏越祭り」

夏越祭りでは、「なごしまんじゅう」を作ります。漁家では「まんじゅうの中に入っている目を食べないと、海に入ったとき河豚に成をとられる」というて必ずいただきます。また、この日は「薬かぶり」といって、港の水を顔から流して病気や事故が無いように身を清めます。この日は漁には出てはいけなくて食べられています。

無事夏を越せるように、「夏越祭り」の茅の輪くぐり

神社の境内に立てた茅(かや)の輪、参拝者は、これまでたまたげがれや雨を落とし、これから先の半年間無事に過ごせるように願って、この輪をくぐります。



昼が長くなる頃の味
天草では新緑(なごし)祭りや「なごしまんじゅう」が食べられます。



なごしまんじゅう
きざらで甘みをつけた小豆あんが入った米の粒まんじゅう。サルトリイバラの葉(通称・まんじゅうの葉)ではさんで蒸し上げます。

畔を有効活用した「畔豆」

田植えが終わった田の畔に大豆や小豆を播く畔豆。最近あまり見られなくなりましたが、農家の貴重なタンパク源であり、時には堆肥作物にもなりました。



畔に播いた大豆の苗