くまもと食の歳時記

熊本には、人々の暮らしの中に息づいてきた四季折々の農作業や年中行事があります。その中で食べられてきた四季の味。そこには、熊本の文化が残し出されています。本番子は、それらを忘れないように、後世に残していくために、県内の主な行事や食を二十四節気ごとにまとめました。

2月
立春【りっしゅん】……02
雨水【うすい】……03
3月
啓蟄【けいちつ】……04
春分【しゅんぶん】……05
4月
清明【せいめい】……05
コラム① 自然と共に生きてきた日本・熊本の食
土山憲幸氏……06
穀雨【こくう】……07
5月
立夏【りっか】……07
コラム② 阿蘇（神社）の農業祭事の中に息づく二十四節気と熊本の食文化
末吉錦一氏……08
6月
小満【しょうまん】……09
7月
芒種【ぼうしゅ】……09
夏至【げし】……10
小暑【しょうしょ】……11
大暑【たいしょ】……12
8月
立秋【りっしゅう】……13
処暑【しょしょ】……14
9月
白露【はくろ】……15
秋分【しゅうぶん】……16
10月
寒露【かんろ】……17
霜降【そうこう】……18
11月
立冬【りっとう】……19
小雪【しょうせつ】……20
12月
大雪【たいせつ】……20
冬至【とうじ】……21
1月
小寒【しょうかん】……22
大寒【だいかん】……22

立春

risshun

2月3日頃

立春の頃はまだまだ寒いですが、暦の上では、春の始まり、そして旧暦では一年の始まりとされています。
梅の花も咲き始める時季です。

一年の始まりの時

初午（はつうま）の日に天草では天草定春の「がね揚げ」が食べられたり、旧正月には年の取り直しで「年取り餅」が食べられます。

がね揚げ（天草）

千切りにしたさつまいもをまとめて揚げたもの。がね（天草の方言で「かに」）に似ているので「がね揚げ」と呼ばれます。

立春料理あらかると

年取り餅

大きく丸めたあんぱん餅。これを食べることで一つ年をとり、厄（やく）が祓（はら）われると言われています。

※注：旧元が多く降りかかると相当に恐れられている年齢のこと。
平安時代からの風習で、梅毒者に起源があるといわれている。

食材 かたし油

つき揚げ（がね揚げ）専用油

椿油のことで、つき揚げを作るときに使う貴重な油です。主に、家や畑の周りにある白い山茶花（さざんか）の実で、それに山にある椿の実を混ぜます。天日で乾かすと黒い実が出てきて、この実をさらに乾かします。皆はそれを油屋に持っていくと、実6升で油1升（1.8ℓ）と交換していました。独特の香りがあり、からりと揚がるため、つき揚げに使います。

歳時 良い年を祈る、「年取り直し」の行事

餅は年末について元旦に食べることが多いですが、植木町では、旧正月に年取り直しの行事として餅をつきます。運が良くなるように赤酒を飲んで、年取り餅を焼いて食べます。一方、人吉球磨地域では、大陽日にその年1年の無事を感謝して年取り餅を食べます。直径9cmほどのあん餅を3段重ねて各自の皿に盛りますが、あんを外にまぶす家もあります。

歳時 畑仕事もひと休憩。五穀豊穣（ごこくほうじょう）を願う「初午（はつうま）」

2月の最初の午（うま）の日のことを「初午」といい、稲荷社を祀（まつ）ります。伏見稲荷神社の祭神・宇遊之御霊（うかのみたま）（穀物の神様）が伊奈利山（いなりやま）に降りた日が初午であったことが由来とされています。この日は牛馬の祭日ともいわれ、天草地域では、人々も畑仕事を休み、お祝いを聞きます。

歳時 豆ではなく、護摩木（ごまぎ）をまく阿蘇神社の「節分祭」

阿蘇神社の節分祭では、豆ではなく護摩木を巡ぎます。護摩木を焼やす火にあたると一年間健康に過ごせると言われ、参拝者が先を争って拾い集めて持ち帰ります。

※護摩木：護摩修法（人中に地獄を見せて祭事する）の時に焼かす木