

寒露

10月8日

10月8日

本格的な秋が始まる頃、農家では五穀の収穫の繁忙期を迎えます。豆気が澄んで、秋晴れの日が続きます。

寒露料理あらかると



辛子れんこん
下茹でしたれんこんに、辛子と味噌、砂糖で作った辛子味噌を詰め、小麦粉でさらした粉、黄色いウコン粉を水で溶いた衣をつけて丸ごと揚げます。

秋晴れの日々を感じる味
香ばしめで長寿(ろくにん)さまの結びがけのれんこん「からいもあめ」の汁が、原本の文豪橋本土利雄「辛子れんこん」が食べられます。

霜降

10月23日

10月23日

霜が降り始め、朝夕に冬の気配を感じ始める頃。林が一層深まり、山が紅葉で彩られる時季です。

冬の気配を感じる味
入道・津島地方の定番郷土料理でもある「つぼん汁」や、「あしれ」の汁「からいもあめ」といったおやつが食べられます。



つぼん汁 (人吉球磨)
サイコロ状に切った里芋、豆腐、こんにゃく、大根、人参、しいたけを醤油と味付けした汁。濃い湯に作り、盛りつけることからこの名がつけられました。

霜降料理あらかると

あおし柿
体温を下げ、体が冷え、風邪を誘って来たとき、その上に塩(むしる)をかきつけておきな(おきな)を、一層夜おきます。柿の渋みがとれて甘くなります。



からいもあめ
水に浸して芽が出た雑麦を日に干し、乾いたら粉にします。それを、お粥(かじ)状に炊いたからいもの中に入れて入れ、3日おき、汁をしぼって火にかける。煮詰めて餡にします。

つなしの姿ずし
熊本県の天草市の特産品で、天草のつなし(鱈)の稚魚を、塩で煮付け、酢で漬けたものを、お粥(かじ)状に炊いたからいもの中に入れて入れ、3日おき、汁をしぼって火にかける。煮詰めて餡にします。



れんこん
熊本は全国第3位のれんこんの産地。露地物は秋口に旬を迎えます。野菜にしては珍しいビタミンDを多く含む。貧血などにもいいとされています。腰骨回復や風邪にも効果があるといわれるビタミンC、腎臓の負担を減らすムチンも含む、栄養価の高い野菜です。



塩は不要、生で食べられるほど新鮮だから「ぶえん」

天草の郷土料理「ぶえんずし」にもゴノシロはよく使われます。「ぶえん」とは、「舞臺」、つまり場を空けなくても生で食べられるほど新鮮、という意味。新鮮な魚を酢でしめて細かく切り、ゴボウや人参などの食材と一緒に新鮮に混ぜ込みます。天草では煮りや焼成などの扱いの度でよく出されます。



つなし
関東ではこはだとも呼ばれる出世魚
つなしとはゴノシロの幼魚のこと。枝からきかゆ。白身でさっぱりしているのに脂がのって、古くから祭りや正月の祝い魚としても食べられてきました。小骨が多い魚ですが、煮付けにすると骨ごと食べられるようになり、よくお寿司などに使われます。

辛子れんこんはお殿様の滋養食

辛子れんこんが誕生したのは約380年前、細川清初代藩主・細川忠利公の時代です。奥の細川に陣営である女伏向(げんたけおしょう)がれんこんを食べるよう勧め、お城の外町に非常食として栽培されていたれんこんを使って作ったのが始まりと語られています。またこの切り口が細川藩の家紋である「丸輪取(くまろもん)」と似ていることから、作り方は長い間、門外不出とされて大切にされてきました。

柿
柿が赤くなれば医者が悪くなる
枝が旬の果物。「柿が赤くなれば医者が悪くなる」といわれるほど、ビタミンDたっぷりの健康食材です。材料と渋柿の2種類があり、干し柿として食べられるのは渋柿。短腸作用があるため、柿の葉茶や、葉っぱも利用されます。



切り口が薔薇のような芸術作品

山都町の天都地区には、味ももちろん、見た目が美しい伝統的な特産品があります。干し柿を開いて串で串刺しした「巻柿」です。新しい柿をさらに竹の皮とわらで包み巻くと、しちゅうど(巻柿)の美しい切り口が楽しめます。切り口は、薔薇の花のような模様になります。



一年の豊作に感謝を捧げる秋祭り

10月25日に開催される多良木町中原の巨摩道真公(すがわらみちざねこう)を祀(まつ)ってある「天神さんの夜」。農業の神様なので、1年の作付を感謝し、お餅、つぼん汁、煮しめ、なますを頂きます。境内(けいん)では豚肉と野菜の炊きこみ鍋が、男性はそれを肴(さかな)に焼酎を飲み、子どもたちは父親が作ったあしれやからいもあめを食べます。