

雨水

2月18日

雪が雨に変わり、氷が水に変わり、草木が芽吹き始める頃。昔から、農耕の準備を始める目安の时节です。

雨水料理あらかると



春の耳吹きを感じる際
梅の葉が、雨の足音と土料理(ひともしめくる)をはじめ、「ひな祭り」や「もちいらしめ」が食べられます。



ひともしめくる
ひともしめくるは、梅の葉が、雨の足音と土料理(ひともしめくる)をはじめ、「ひな祭り」や「もちいらしめ」が食べられます。

ひともし
上はねぎ、下は玉ねぎ
ひともしとは、ねぎと玉ねぎの種類のわけざのこと。見た目はねぎそっくりですが、根元が膨らんで、小さな玉ねぎのように見えるのが特徴です。昔、小さなねぎを「葱(せ)」と一文字で呼んでいたことなど、「ひともし」の由来には諸説あります。



ちらし湯初調理 尾原宗代さん(くまもとふるさと食の名入)

雛飾り以外の風習

雛飾りの飾りは女の子の成長を祈るお祝いの日です。昔は人間の汚れを人形に移して川に流す「流し雛(ひな)」の風習がありましたが、その後、凶悪にひな飾りをまるとなりました。八代地域では、糠の力で作った等身大の正統人形(糠の下のおてじょ)を作って床に飾ります。一方、人吉球磨地域では、お嫁に当たばかりの女性は、糶箱に丸餅とお米と良薬を入れ、桃の花を一枝挿し、精射入りの餅巻(ひなちどっく)を添えて流し雛をしていました。

啓蟄

3月5日

「啓」は「ひらく」、「蟄」は「虫などが土で冬眠(ごも)り」をすることを意味。冬眠していた虫たちが春の訪れを感じて穴から出てくる頃です。

啓蟄料理あらかると



市だこ
「西の赤穂」とも呼ばれ、益城町木山地区の初市でもてなし料理として作られてきました。各家庭の味が受け継がれています。



白和え
すり鉢ですった豆腐に季節の野菜を混ぜ合わせて作り、春は山菜を混ぜ合わせて作りま。

阿蘇の山々を真っ黒にする野焼き

阿蘇の一大行事、野焼きは、地域の人たちが仏教に火を入れ、阿蘇の山々を焼いていきます。こうすることで、ダニなどの有害な虫の駆除と共に、牛や馬の餌となる草の芽吹きを良くします。野焼きが終わると、草花のほかに、ぜんまいやわらびなどの山菜もびっぴりびっぴりと焼かれます。



山菜

代表的なものに、ぜんまい、ふき、わらびなどがあります。この時期は輪も切、山菜おこわには欠かせない食材です。



豊作を祈る1週間



阿蘇の農耕祭事の1つとして、3月の巳(み)の日から寅(い)の日の7日間に出作りの神事が行われます。阿蘇神社を中心に、火をつけた松明(たいまつ)を阿蘇、阿蘇西、阿蘇東、阿蘇南の4つの方向に、阿蘇の神事が代表的なイベントです。最終日は「豊作あげ」といい、まわらじごやめしを神様に供え、五穀豊穡(ごこくほうじょう)を祈ります。

無病息災を祈るひいな遊び

宮原の起源は諸説ありますが、旧暦3月3日の「上巳(じょうし・じょうみ)」の節句に由来するといわれます。平安時代中期、今から1000年ほど前には、上巳の行事として、無病息災を願って紙(はら)いし、習合を行い、人形(ひとがた)に自分の実名を付けて流すやうに流して流し雛に流したと書かれています。「源氏物語」「源氏物語」には、主人公の光源氏がお雛(ひな)をした人形(ひとがた)を流すという場面が描かれています。

雑祭り

ちらし湯開、ハマグリの汁(しじおじ)、香取、ひな祭りは、雑祭りの定番です。ハマグリ料理の定番です。ハマグリは、対になっている貝殻とだけ合さないと仲の良い夫婦を象徴しています。ひともしは、貝殻が通えることから「子孫繁栄」の意味が込められています。

