

立秋

8月7日
あきつ
8月7日
あきつ

朝夕が涼しくなり、秋の気配が漂う頃。暑の上では秋が始まります。残暑負負いを出し始めます。

立秋料理あらかると



棒ダラ

二日がかりで、気長に、柔らかくタラの油だけをはずして1匹のまま干し上げたもの。からからに乾燥しているので、一晩水のと蒸汁につけて戻し、まぶちと叩いて、一口大にばらばらにして使います。黒砂糖と醤油で甘辛く、黒がささいように二日がかりで気長に柔らかく煮上げます。

川面に浮かぶ無数の灯りが故人を慰める「精霊流し」

初秋を迎えた故人の無縁が、露燈や流石などでお慰められた「精霊流し」に故人の霊を慰めてもらうもの。旧暦の初秋にあたる8月7日(盆ごころ)に行われています。



秋の気配を感じる味

お昼のこの料理、「棒ダラ(倉ダラ)」と「ゴボウの煮しめ」や「盆だご」など、「盆」の名のつくものが食べられます。



棒ダラ(盆ダラ)とゴボウの煮しめ
棒ダラと新ゴボウを一緒に甘辛く炊き上げた郷土料理です。

すぼ豆腐の煮しめ(両替)

豆腐をわらで包んだすぼ豆腐を、季節の野菜などと一緒に煮しめにします。



盆だご/精霊団子

13日の迎えの団子は仏前にあげるらしいら団子と、15日団子にあんこをまぶした「あしひらろろ」や団子があり、他にも15日の送りの団子があります。



団子でお迎え、団子で送ります

お盆にご先祖様をお迎えするのに団子を煮える地域が多く、だいたい13日の迎えの団子と、15日の送りの団子の空揚げがあります。団子の種類は地域によりそれぞれ特徴があり、両替ではあんが入った「盆団子」や「ソーダ団子」、人吉・桂離ではもち米粉と小麦粉を混ぜて小豆あんを入れてみょうがの葉で巻いて蒸したものなどを用います。送りの団子はあんを入らずに生地だけ茹でて作りま。

処暑

8月23日
あきつ
8月23日
あきつ

暑の上では、暑さが和らぐ頃。森の花が咲いたり、動物が交配したり、少しずつ秋の新しい気配が漂ってきます。

処暑料理あらかると



香に探ってきた山菜は、干して年中使える保存食にします。たけのこやせんまい、わらび等をもととして、季節の野菜と一緒に煮しめにします。

生姜

薬用にも香辛野菜としても

アジア南部が産地。中国では紀元前から薬用に、日本には3世紀に伝わりました。収穫したては「新生姜」と言い、色が白く繊維が柔らかくさわやかな辛味。2ヶ月以上貯蔵して出荷される「ひね生姜」は、繊維質を形成し辛味も強く辛味が強いのが特徴です。



県下各地で行われる八朔祭り

豊作を願って旧暦の8月1日に行われる「八朔祭り」。山形県では山神に自ら生る植物を材料にして煮る、「流り煮」の町内引き回しが目玉。

暑さの和らぎを感じる味

生姜が涼しいから「生姜きんぴら」にしたりします。汗ばきで「山菜煮しめ」が食べられます。



生姜は千切りにしてゆがき、一晩水につけたあと、水切りしておきます。千切りにした人参とサラダ油で炒めて炒め、醤油、あじこで味付けし、最後にごま油を入れてごまを振りかけます。

生姜きんぴら(八世)

せんまい 男女がある山菜

香の山菜の1つ。戻った後、わたを外して凍結したお湯の中で煮、干して乾燥させると年中食べられます。使うときは熱湯でゆでて使います。



九州の真ん中、「しゃれた」宿場町

山形県の真ん中地区は、社代まで大変栄えた宿場町で、豪商が軒を連ね、芝居小屋もあったといわれます。その繁栄ぶりは、朝、大分で水揚げされたタイを、伊萬を用いて真ん中に揚げさせたというエピソードが残っているほかでも、宿場の跡人・真山牧人は単身旅行で真ん中を訪れ「真ん中はしゃれた町なり」と日記に書いています。

