

料理ごよみ

月日	行事名	主な料理名	いわれ
1月1日	元旦	朝白いご飯、赤い魚（紅鮭） とろろ、数の子豆、黒豆 ひょう干くるみ和え しっごごんぼ（田作りごぼう） <small>（ひす）</small> 氷頭なます、ぜんまい汁、昆布巻 昼焼餅（きな粉、納豆）	料理は暮のうちに作って、女は正月にゆっくりする。 とろろは病気にならないように悪魔払いになる。 豆類は豆で達者で暮せるように食べる。 ひょう干は無病息災、ひょっとして良い事があるように食べた。 こんぶはおめでたい食べ物として縁起をかついで食べられた。 三ヶ日は餅を焼いて食べた。
1月2日	初売り 正月礼	朝正月料理 昼焼餅（きな粉、納豆）	二日市と言って正月に食べる物を買った。（買初め） とろろは病気をしないように、達者で暮せるように食べた。
1月3日	3日とろろ	朝正月料理 昼焼餅（きな粉、納豆）	いつまでも延びて大繁盛するように門口にまいた。 家族も三日間食べた。 （粟生 丹生 尾花沢）
1月7日	七草	七草がゆ	正月料理を食べた胃の疲れを休めるための栄養補給に七種の野菜をおかゆに入れて食べた。ところによって餅を入れて食べたところもある。

料理ごよみ

月 日	行 事 名	主 な 料 理 名	い わ れ
1月11日	鏡 開 き 藏 祝 い 農 始 め (若木迎え)		お供え餅を割ってしる粉か雑煮に入れて食べた。 藏の神に神酒と肴(するめ)を供えて拝し、家内安全を祈願した。 朝早く若木を迎え、その木を燃やして、おき火で焼いた餅を食べた。
1月13日	団子さし		団子の木(みず木)に蔓がからまると、非常に縁起がよく、又は火伏〔ひふせ(火よけ)〕として使われた。 五穀豊穰、家内安全、身体堅固等を祈願した。
1月15日	小 正 月 (後正月) 雪中田植え	餅賄(小豆、くるみ、納豆、雑煮) (みそかす)	朝早く豆穀、わらを雪中田植えする。 団子木に餅できんちゃく、繭玉、粟穂、ほて子、大黒、えびす、鯛等を作って下げた。 団子のような大粒の米がつくように豊作を祈願した。
1月20日	二十日正月 (送り正月)	餅つき (小豆、くるみ、雑煮一たれ、納豆)	杵つき餅を食べ、前年の5月節句の日にとって乾燥しておいたよもぎを、も草にし、燃やし、皿かぶりをして、無病息災、悪除け、家内安全を祈った。

料理ごよみ

月 日	行 事 名	主 な 料 理 名	い わ れ
2月1日	年 祝 い (厄除け)	赤飯(餅)煮しめ、ぜんまいの油炒め 柿なます、だいこん葉の白和え、 数の子豆、しつこごんぼ	家内安全を祈願しながら、餅を食べ、厄年が当たったら神主から祈願してもらう。
2月3日	節 分	魚(お頭付き)、生かど いり豆、しつこ(だし子)	大黒様にお頭付き魚と一升ますにいり豆を入れ一緒に供え、福を呼ぶ。 焼いておいたしつこ(だし子)を割り込みを入れた萱にはさみ、悪除け、災難除けを祈願する。
2月初め の午の日	初 午	小豆飯 ^{まめ}	初午の早い年は火の足が早いと言われている。 火災除けにと小豆飯を炊いて、三角おにぎりを作りお稲荷様に供え、村人、子ども達におごふとして上げた。
2月15日	団子まき お釈迦様	団子 ぜんまいの白和え、煮付	お釈迦様の命日、うる粉を団子にし、豆の粉をつけてお釈迦様に供える。
2月16日	山 の 神	草餅 小豆、納豆	山の神様がお田の神様になっておりてくる豊作祈願した。

料理ごよみ

月 日	行 事 名	主 な 料 理 名	い わ れ
2月25日	作 試 し	餅つき（又は赤飯、五目ご飯） 煮しめ（だいこん、にんじん、油揚）	1年の作だめし、一日の内、雨、風、晴になると豊作である。
3月3日	ひ な 節 句	五目ちらしずし、せりのお侵し、かど 甘酒、草餅、くじら餅、あん餅 はまぐりの吸物、あさづきの酢みそ和え	おひな様を飾って女の子の成長を祝う日、おひな様にごちそうを供える。
3月21日	春の彼岸 (彼岸入り)	みそかぶ、ぼた餅	彼岸花をあげる。祖先をうやまう美しい行事。
3月23日	彼岸の中日	みそかぶ、干あけびの和え物 餅（小豆、くるみ、納豆、雑煮） えごの酢ぐるみ和え、ささぎ豆のごった煮	あけびの船に乗ってくるようにと、秋の出盛りに取って乾燥させた物をもどして油で炒り、味噌で味つけし、餅と一緒に供える。ぼた餅は親せきでやりとりする。
3月26日	けち がん 結 願 (送り彼岸)	みそかぶ 団子	この頃、よく天気が悪くなる。これを「彼岸荒れ」という。これがおさまると「暑さ寒さも彼岸まで」と言ってようやく春が訪れる。
4月8日	お釈迦様の 誕 生 日	甘茶	お寺様にお詣りして、甘茶をいただく。

料理ごよみ

月 日	行 事 名	主 な 料 理 名	い わ れ
4 月	各村々の祭り	赤飯、鯉の甘煮、からかい、昆布巻、 くきたちの浸し、しっごんぼ 数の子豆、酢のもの、かど(からつと) てんぷら	花嫁様が呼ばれてきた。
4 月 17 日	運開き(高山)	餅つき、しみだいこん煮、うどのごま和え 神酒	高い山に登り、酒を飲んで今年も良い運が開けるよ うに祈った。
5 月 5 日	端午の節句	笹ゆべし、なた巻 笹巻、柏餅	鯉のぼりを立て男の子の成長を祝う。
5 月 田 植 後	さ な ぶり	餅つき、しみだいこん煮付、だいこん ぼし煮付、しょうゆの実、 魚(さばなまり、木の葉豆)	村中一緒にやる。自分の田植えが終ると田植え餅を つき、田植豆としてほうの木の葉で包み、粉まぶし の豆入り 5 個 1 組にして親類に配る。
6 月 1 日	歯 固 め	凍餅 とろろ飯、いもこ汁(じゃがいも)	歯が丈夫であるように凍餅を食べた。 初じゃがいもを食べた。
6 月最初 の丑の日	土用丑の日	どじょう汁(皮の黒い魚) (うるめどじょう) 又はハッ目うなぎ	夏負けしないように食べる。

料理ごよみ

月 日	行 事 名	主 な 料 理 名	い わ れ
6月21日	虫 送 り	餅つき (豆ずり、小豆、雑煮)	農作物に病気や害虫等がつかないようにと村人は、藁で作った松明に火をつけて、大鼓等を鳴らしながら虫を追う。
7月7日	七夕祭り	しょうゆ ^{めし} 飯、冷やし汁、きゅうりもみ うり、茄子、きゅうり	6日の夕方から折紙を切って、竹に飾る。 子ども達が色々な材料を持ち寄って皆んなで作り、友達の家泊って楽しみ、7日の朝は七夕流しと言って丹生川まで行って流し、身を洗うと言う意味で水泳ぎをする。
7月13日	迎 盆	赤飯、からかい、昆布巻、えご、 夕顔 茄子のぬた和え、 茄子、きゅうり、うり、ささぎ、りんご	盆花取り、子ども達が揃って、山にききょう、みそ花、粟花を多く取ってくる。 夕方早く墓参りに行って仏様を迎える。
7月16日	送 り 盆	そうめん、供物、迎盆と同じ	
7月27日	諏訪神社 祭り	赤飯、吸い物、からかい、昆布巻 酢のもの、鯉のうま煮、えご、 お浸し、さしみ	尾花沢本町 野黒沢は休みである。

料理ごよみ

月 日	行 事 名	主 な 料 理 名	い わ れ
8月1日	八朔の一日	餅 (又は青豆ごはん、青豆だいこんおろし)	朝早くカヤのとうを取ってきて、カヤではしを作って神に供えた。
8月14日	かぼちゃころがし	かぼちゃ煮	かぼちゃころがしに使ったかぼちゃを煮て食べた。 丹生の八幡神社
8月15日	豆 名 月 (中秋の名月)	枝豆 さつまいも、くり	中秋の名月(男の名月)と呼ばれた。昔の人はお月さまを神としてあがめた。 豆は枝につけたまま茹でて、お月様にあげた。
9月9日	菊 の 節 句	<small>きくめし</small> 菊飯(餅)、菊酒 菊だいこんおろし、菊おひたし	重陽の節句と言われ菊料理を色々食べた。
9月19日	中 の 節 句	茄子料理	から茄子と言って餅はつかないで、茄子料理を食べた。悪事がこないように(無し)を意味する。 (丹生)
9月29日	刈 上 げ の 節 句	餅つき	収穫の感謝を示す日、この日は乞食でも餅をついて食べる日と言って、馬や牛にも餅を食べさせて農休日とした。

料理ごよみ

月 日	行 事 名	主 な 料 理 名	い わ れ
9月13日	芋 名 月	さといも汁 白いご飯	女の名月（十三夜）とも言われている。 いつまでも美しくあるように塩で味をつけ茹でる。 白いご飯と一緒に月に供える。 その芋を食べるとのどの病気にならないと言われた。
9月21日	秋 の 彼 岸 (彼岸入り)	飯又は萩餅（秋は萩餅という）	あけびの船に乗って先祖が来ると言う言い伝えで、 あけびやきのご等の生きのよいものを仏様に供えた あけびの料理を作って食べた祖先を敬う行事。
9月23日	中 日		
9月26日	結 願		
10月10日	きつねのむか さり(嫁入り)	油揚げご飯(餅)、油揚げ入りだいこん汁 油揚げ入りだいこんおろし	牛馬に感謝して油揚げご飯や餅をついて食べさせた。
10月16日	山 の 神 様 (お田の神様)	餅	2月16日から10月16日まで田の神様となって守って くれた豊作祈願、これから山に帰って山の神様とな る。
10月20日	二十日講 (恵比寿講)	鯉の甘煮 ざっぱ汁、漬物 (鮭)	恵比寿様をまつり商売繁盛を願う商家のまつり

料理ごよみ

月 日	行 事 名	主 な 料 理 名	い わ れ
11月3日	初 大 師 講	でこ餅（くず米の利用）、だいこん汁	天台智証大師をまつる日
11月13日	中 大 師 講	から大師講	だいすこさんは、沢山の子持ちだったので、その子ども達にでこもちを串にさして食べさせた。
11月23日	終 大 師 講		
12月7日	お 七 日 (月 山 講) さんげさんげ	餅つき (小正月料理に準ずる)	
12月9日	大 黒 大 黒 (耳 あ け)	豆ご飯、つぶし豆のだいこん汁 つぶし豆だいこんおろし、豆いり 股たんだいこん	来年もよい事が聞かれるように大黒様に股たん大根を供え、色々と豆の入った料理を供え、マスに炒り豆を入れ、主婦が「大黒大黒聞かず大黒、股たん大根で耳あけて豆あがれ」と三回くり返しながら大黒様に豆を供えて繁盛を祈る。
12月22日	冬 至	あずき南瓜	寒南瓜を食うと金持になると言って冬までの保存を教えられ、金が沢山たまる（入る）ようにとあずきを入れて食べた。この南瓜も七軒の家のを食べると長者になるという言い伝えもある。
12月24日	地蔵様のお さいとう	赤飯（五目飯）煮しめ、汁、てんぷら 和えもの	子どもの守神とされている。一年中子ども達の子守りをしていただいて有難うと感謝の意をこめて家々

料理ごよみ

月 日	行 事 名	主 な 料 理 名	い わ れ
12月25日	すす払い 納豆煮 (納豆作り)		から藁を集めておさいとうを作り、燃しながら、祝 って赤飯や五目飯などを供え、それを子ども達にも 分けて上げて地藏様の冥福を祈った。 地藏様の年越
12月27日	年の市 ツメ <small>まら</small> の市 たたみ祭り		年の市の買物 福鱈といって正月用の鱈を買って冬に食べた。
12月28日	正月の準備	餅賄 (くるみ餅、納豆餅、雑煮餅)	正月を迎える準備、お供え餅、切り餅を作った。
12月31日	一夜五十日 年 越 し	運のそば (年越そば)	運のそばを食べ延命長寿を願った。 夕方から元旦を迎えるのに大わらわ。神棚に (とす 灯) 燈明をとぼし、今年の苦勞を感謝する。 夜は酒を飲みながら、腹一杯食べ運のそばと言って 鶏肉を入れ、そばを夜食として、一夜五十日と言っ て夜明しをした。