

1月（睦月）

冬の徳島湖（白鳥）



正月

お正月は年神様を迎える行事

〔門松〕

門松は年神様の依代といわれている。依代とは神靈の憑依している木または石の意味である。

立て方は地方によってまちまちであるが、通常、外から見て左手が雄松、松葉の細い雌松を右にします。26. 7. 8日のいずれかの日に飾り、29日は「苦立て」といって嫌われた。どうしても飾ることができなかった場合は30日に飾ります。神を迎える誠意を意味しますので、一夜飾りをしてはいけないといわれています。

〔しめ飾り〕

新薬を使って古い年の不浄を払う意味があります。裏白は長寿、ゆずり葉は家系を後の世代にゆずって家系を絶やさない。橙は代々家系が繁盛するという意味を持つ、縁起物があしらわれます。伊勢えびも不老長寿の象徴、玄関の正面の軒下に飾るのが普通で、年神を迎える歓迎の意と新しい年の豊作を祈る気持で飾られます。

〔神棚〕

神棚はきれいに清め、年神様を迎える準備、しめ縄と四手は必ず新しいものに替えます。左右に栄える木の意味で一斉の櫛や裏白を飾り、燈明をともします。米、酒、餅、海の幸、塩、水の順にお供えするのがならわしになっております。

〔床飾り〕

正月の床の間はめでたく飾ります。掛軸は松竹梅蓬萊、鶴亀などのめでたい図柄、床の間の正面に鏡餅、その上手に屠蘇器(床柱側)に生け花を飾りますが、鏡餅、屠蘇器を置かずに、香炉などの置物を置いてもよい。生け花も好みのものを。

元日の朝早く、「水を汲む、宝を汲む、黄金を汲む、福を汲む、米を汲む」といいながら、若水を鉄びんに汲み臼の上に供える。陽の登る方、明きの方を見て、一年の計を拝す。村中の神々に初詣をする。洗濯物、買物は一切しない。元旦から人の出入れが激しいと一年中忙しく、黄金、福が出ていくと言われた。元旦に客の出入れがないことから、秋の収穫に使用するつなぎ結びをした。(鶴子、丹生)

2日はすべての「事始め」を行なう日とされていた。正月礼と言って親せき廻りをする。正月礼に来た人には必ず焼餅を食べさせた。買いぞめ、洗いぞめをする。初夢と言って、二日の朝見た夢は正（マサ）夢とされた。（丹生）

3日は不成就日と言って家から一切出られない日とされた。

〈作だめし〉 月ごもりの晩おそく、父母が1升ますに米を入れ、その上に丸餅三個を並べ、お金を入れ、台所の片隅に餅臼をかぶせておき、3日間早おきして若水を汲んだものがこの臼をあけ、米、餅、お金をもろうことが出来る。この時、丸餅の下についた米の数によりその年の作を占う。一番最初に取り上げた餅が早生種というように占った。（鶴子、丹生）

11日は鏡開き、お供えした餅を取り除き食べます。その際、お餅を包丁で切るのは禁物で、一番よいのは手でむしる方法で、固くて無理なら、かなづちで割ります。この行事を鏡開きといいます。小さくしたお餅はお汁粉か、お雑煮にして家族全員で食べます。年神へのお供え物を食べることにより、一家の一年の無事息

災が約束されるというわけである。農始めでしめ縄を若木にかけて若木を切り（若木迎えという）、その生木で餅を焼いて食べる。朝仕事に一人2本の荷縄をなう。1年の働き始めをする。

蔵開き、蔵のある家では朝、蔵に祝膳を供える。銀飯、かどの塩焼き、酢の物又は煮物、お浸し、吸物を三方に白ひげ（長ねぎ）やかぶ等を供えたりした。白ひげ（長ねぎ）は長寿かぶ大かぶにふえて金持になる等の縁起をかついだ。

蔵神様のごちそう 材料 つくり方は正月料理に準ずる。

1. 白いご飯
2. かどの塩焼き
3. 酢のもの
4. 煮物
5. お浸し
6. 吸物

13日は団子さしで、だんご木は農始めに切っておく。正式な木の名はみず木といって防火として、その木を選んだと言われている。だんごの材料はうる粉とそば粉を混ぜ合わせて作る。餅できんちゃく餅、繭玉、粟

穂を作ってだんご木に下げる。大黒、えびす、鯛の形を餅で作って（これをほて子と言った）飾った。だんご木の姿の良いもの程、自慢したもので、大きい木では座敷一ぱいの大きなものもあった。そばは冷えを意味し、火伏として使われた。又だんごの木に色々つるがからまると金のつると言って非常に縁起よく商売繁盛となり、だんごは特に五穀豊穡、家内安全、身体堅固等を祈願した。（丹生、粟生、鶴子、正蔵）

15日は後の正月（小正月）「女正月」とも言われ大正月に客の接待等、何かと忙しかった女性をいたわる日とされていた。中国の古事に習い、一家の健康を祈って、かゆと小豆を炊き合わせた小豆がゆを食べます。

朝早く豆穀、藁、よす等三種で雪中田植えをする。鳥追い（朝早く）、虫追い（朝早く）お祭灯（夜）、福俵参る（夜）、便所掃除、（真夜中）等の行事もある。いずれも、豊作祈願、身体堅固祈願。

お正月に使った門松、しめ飾り、書き初めなどを燃やし始末する日。地方によっては、「どんどん焼き」「おさいとう」とも言われ、この火で餅を焼いて食べ

ると病気にかからないとか、自分の書き初めの灰が空高く舞い上がれば字が上手になるという言い伝えがある。

二十日正月は送り正月と言って正月の行事がすべて終る。朝きねつき餅を食べる。食事を済ませた後、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、皿を裏返しにし、も草を置いて火をつけ、いぶしたら頭に皿をかぶり、肩、背、腹、足先まで全身まんべんなくいぶす。これは無病息災を祈願するほか悪除けと言って戸口の敷居のところに置き家内安全を祈る。

お正月のごちそう

◎ 祝肴

- 1 しっごんぼ（田作りごぼう）
- 2 数の子豆
- 3 なます（氷頭）
- 4 ひょう干くるみ和え
- 5 赤い魚（紅鮭）
- 6 とろろ汁

7 ぜんまい汁

8 白いご飯

9 黒豆

10 昆布巻

◎お供え餅

◎とそ

言い伝え

「三種ぞかな」とも言われ、正月に限らず色々な慶事（結婚、結納、建前、落成、お祭）には欠かせない祝肴である。神に供える食事「節句」と言われたが、一年で一番大きな正月節句は特に略して「おせち」というようになった。正月三ヶ日は女の人は水仕事を休むということで料理の味つけは濃い目にして作り置きました。



雪中田植え

正月料理（1月1日）

つくりかた

お供え餅（鏡餅）

材 料	
（三方一飾分）	
餅 米	カップ15杯
米の粉又は片栗粉	カップ1杯

- ① 餅米はよく洗い、一昼夜水にひたす。
- ② 蒸す30分前にざるにあげて、よく水気を切る。
- ③ 湯気のあがった蒸器に敷布を敷いて米を入れてよく蒸す。
火をとめ大いき5～6分抜き、臼又は餅つき機でつく。
- ④ つきたて餅の1/3を粉の上に取り
小さめの重ね餅をまるめ、ゆずり葉、昆布、裏白を間にはさみ、三方に奉書紙を敷いて、その上に供え餅をお

き、葉のついた柑橘類を飾り、元旦の朝にお供えする。

◎ 年の暮れにつく所が多い。

昆布—よろこぶ

橙 —子孫繁栄

裏白—長寿 二心ないことを示す。

ゆずり葉—一家系を絶やさない。

言 伝 え

大小2つの丸い餅を重ねた鏡餅は、丸い形は、人の心を形どったもので、新年にあたって年神様に供える供物である。別に「おそなえ」「おかがみ」とも呼ばれます。正式には床の間などに飾りますが、床の間のない家では、居間の箆笥の上などでもよい。また鏡餅を小さく作り、神の宿る所として、明きの方、カマド、台所、臼、農具、便所などにも供えた。鏡開き1月11日まで供えておく。

参 考

正月三ヶ日は主婦は台所の仕事を休んだ。暮に作り置き出来るように味を濃いめにつけて保存が出来るように工夫して作った。この祝肴に簡単な野菜の浸し、漬物等を供えて正月を祝った。

正月料理（1月1日）

つくりかた

数の子^{おみき}・とそ（神酒）

材 料 （ 5 人 前 ）	
数の子（塩）	250g
青大豆	カップ1杯
酒	大さじ2杯
つけ汁	
{ しょうゆ	大さじ2杯
{ みりん	大さじ2.5杯
{ 酒	〃 〃

- ① 大豆は一晩又は二昼夜水につけておく。
- ② 鍋にたっぷりの水を入れ沸騰してから、適当な固さに茹でてざるに上げ、手早く水にさます。
- ③ 数の子は生ものはそのまま、塩のものは塩抜きしておく。
- ④ ②を器に盛り上に③をのせる。ところによってつけ汁を煮立てさめたら数の子を入れ2～3時間つけておく。ゆで大豆を入れて味をつけておく。

神酒

「屠蘇散」という漢方薬である。平安時代、中国のならわしを取り入れた宮中行事が広く民間に伝ったものである。これをみりんにひたし、元日に飲めば1年中邪気を払い健康長寿でいられるというところから、幼い子から老人まで順にごちそうになったお正月の来客に正月7日ぐらいまでごちそうした。

元旦参りに徳利に1本酒を持っていて、皆んなで飲んでその徳利に若水を入れて持ち帰り家族皆んなで飲んだ。丸餅を持っていき帰りに他の家の餅を持ってくる（粟生）

言 伝 え

数の子は子宝にめぐまれて、豆で達者に働けるようにと縁起をかついで食べるとよいとされた。子孫繁栄を祈った。数の子にはしんの卵であるが、「鱈の子」がなまったものである。「数の多い子」ともいわれ、数々の子に恵まれるようにとされた。豆は健康で暮らせるように、願ったものである。

参 考

植物たん白質の大豆は乾燥しておくとき蔵がよく安価である。（数の子）（にしんの卵）は塩蔵乾燥しておくとき保存がよい。日常食の大豆に数の子を混ぜ祝肴としている点がすばらしい。

正月(1月1日)

つくりかた

しつごんぼ (田作りごぼう)

材 料 (5 人 前)	
ごぼう	200 g
干子魚(しつこ)	10 g
砂糖	大さじ2杯
しょうゆ	〃 〃
だし汁	〃 1杯
今では酒、白いりごまを、ふって味に工夫をしている。	

- ① ごぼうは5 cmの長さの拍子切りにし、一晩水につけてあく抜きをして水を切っておく。
- ② 鍋にしょうゆ大1、砂糖大1/2、だし汁大1を入れ煮立ててしつこ魚を入れ、いりつけて、からっとなったら皿にのせて広げておく。
- ③ ②の鍋に更に砂糖大1/2、しょうゆ大2、だし汁大1、それに①を入れていりつける。
- ④ ③の出来上りを器に盛りしつこを等分して上にのせる。

〈コツ〉

- ◎ 田作りは小さ目で、銀色に輝くものを選ぶ。
- ◎ 厚手のなべを火にかけ、田作りを入れてゆっくり炒る。しんまでよく火が通ったら、さまして折ってみて、ポキンと折れる位まで炒る。
- ◎ 汁がなくなった時、残りの酒をふると田作りが鍋から離れやすくなる。
- ◎ 塩味はしょうゆだけでなく塩少々入れてもよい。

言 伝 え

しつこは田作りのことで、昔干した小魚を献上米をつくる田の肥料に使ったことから、豊作を願ってこの名で呼ばれるようになった。孫しつこまで栄えるようにと願いをこめた方言である。ゴマメとも言われるのは、マメで暮せる様に小魚を食べる先人の知恵がうかがわれる。

参 考

しつこは、骨内臓ごと食べるものでたん白質だけでなく、カルシウム、鉄分などの補給にすぐれている。ごぼうは繊維が多いので、便秘予防にもなる。

黒豆

材 料 (5 人 前)	
黒豆	700 g
水	カップ10杯
砂糖	500 g
しょうゆ	カップ1/2杯
塩	小さじ1杯
釘	5本

- ① 豆をきれいに洗いざるに上げる。 ◎ 煮汁がなくなるまで煮てしまうと、
 ② 水に砂糖、しょうゆ、塩、釘を入 豆がかたくなるまで、ヒタヒタが適
 れ、一煮立ちさせる。 当。
 ③ ②に①を入れて一晩おく。 <煮豆のコツ>
 ④ ③を火にかけ沸騰させたらごく弱 ① ごみをよくとること。
 火にし最低八時間位かけて煮る。 ② 水によくつけること、夏は半日冬
 ⑤ 少し豆が見える程度になったら火 は一昼夜ぐらい。
 を止め一晩おくと、ふっくらとした ③ つけた水で煮ること。
 豆に仕上る。 ④ 弱火でゆっくり時間をかけて煮る。
 ◎ アクをていねいに、さいごまで残 ⑤ 落しふたを忘れずに、深なべで煮
 さずに取り除く。 る。
 ◎ 一晩つけて味をなじませること。

言 伝 え

黒豆は、まめで達者で働けるようにとの願いで、黒豆の汁

はのどに良いとされ風邪で声の出ない時に飲めば治ると言われた。
 松葉にさしたり、長老木を添えて、めでたい意味を表わしたりする。

参 考

長時間煮るため、日もちもよ
 く、たんぱく質の補給にもよく、最近では
 お茶受け等にも喜ばれて正月に限らず、食
 べられているようである。

昆布巻

材 料 (. 5 人 前)	
みがきにしん	5本
こんぶ	2本半
かんぴょう	少々
赤とうがらし	少々
煮 汁	だし カップ2 1/2杯
	しょうゆ 大さじ4杯
	砂糖 大さじ3杯
	酒 大さじ4杯

- ① みがきにしんは、米のとぎ汁につけて、途中何度か、とぎ汁を変えながら、充分柔かく2~4日置きます。
- ② もどしたみがきにしんのうろこを取り、頭と尾の先、腹骨を除いて三つに切ります。
- ③ こんぶはぬれ布巾でふいて柔かくし、にしんの長さに合わせて巻きます。こんぶの巾が合わない時は、にしんの巾に合わせて切ります。
- ④ こんぶを2枚ずつくるくる巻き塩水でもどしたかんぴょうでかた巻きにして結びます。
- ⑤ たっぶりの水にこぶ巻きを入れて、柔くなるまで煮る。
- ⑥ だしと調味料を合わせた煮汁に種を抜いた赤唐辛子を小口切りにして加えた中で、つやよくなるまで煮含めます。

言 伝 え

昆布は「よろこぶ」とか「子生婦」などにたとえておめでたい食物として縁起がよいとされた。干にしんはにしんを干したもので昆布とまいたり、野菜を煮合わせて食べた。

昔から大変合理的な料理とされ、お祝事などにいつも作られた。にしんとこんぶは相性がよく、どちらも乾物であり、1年中作れるので庶民的料理として重宝された。

参 考

節句の祝肴として食べられた。よろこんぶという意味もあり、昆布巻は海藻のカルシウムとにしんのたん白質源として栄養補給にすばらしい食べ物であり、長時間煮て作るのので、保存食としても最適であった。

正月(1月1日)

つくりかた

ひょう干のくるみ和え

材 料 (5 人 前)	
ひょう干	150g
豆 腐	1/2丁
くるみ	50g
砂 糖	大さじ4杯
しょうゆ	〃 1杯
酒	〃 3杯
塩	小さじ1/2杯

- ① 干したひょうは茹でてもどし2時間程水にひたしておく。
- ② ざるに上げて5cm長さに切り水気を絞る。
- ③ 豆腐を熱湯にくぐし、ふきんで水気を切る。
- ④ すり鉢でくるみをよくすり、豆腐を加えて更にすり合わせ、分量の砂糖、塩、しょうゆ、酒を加え充分になめらかにしておく。
- ⑤ ④に③をよく混ぜ、器にこんもり盛りつける。

〔ひょう干の保存のしかた〕

道ばた又は畑に自生しているひょうは土用前に摘み、たっぷりの湯で、さっとゆでてから、手早く風にあてながら広げ、干して保存する。



言 伝 え

何事も拍子よく1年中暮らせるように。ひょう干は、正月料理として欠かせないものの一つで、無病息災を願い「ひょっとして、今年が良いことがあるように」と縁起をかついだ料理である。打豆、こんにゃく、油揚げなどを入れて柔かく煮ると美味しい。

参 考

天然の乾燥物が少なくなった最近では貴重な素材で、ビタミンDの補給源として、意義深い。

正月料理(1月1日)

つくりかた

ひず (氷頭)なます

材 料 (5 人 前)	
塩鮭の頭	1個
だいこん	400g
にんじん	50g
砂糖	大さじ1杯
みりん	少々
酢	大さじ5杯
みょうが	1かけ
塩(大根、人参の重さの)	2%

- ① 塩鮭の頭は鼻柱をまな板につけあげの下から包丁を入れて縦二つに切る。中のみけんから鼻先にかけての透き通った軟骨部分を切り、きれいに洗って水気をふき取り、薄く切って酢につけておく。(これは前日にしておくとうい)
- ② だいこんは皮をむき細いせん切りにする。にんじんも同じようにせん切りにする。
- ③ だいこん、にんじんを合わせて2%の塩をふり入れ軽くもんで30分位

- おいてしんなりしてきたら、ざるに入れ水けを充分にきっておく。
- ④ しょうがはすりおろして絞り汁をとっておく。
 - ⑤ ①のひずもさっと洗って③のだいこんとにんじんに合わせ酢、砂糖、みりんを混ぜ合わせ、最後にしょうがの絞り汁を加えて味を調え器に盛る。



言 伝 え

「なます」は非常に古い食べもので、生ぐさものが入ったもの(魚肉)を「なます」といって、精進物で生ぐさものが入らないものを「酢和え」といって区別していたが、現在ではおしなべて酢のものといっている。おめでたい紅白(だいこん、にんじん)に正月魚の塩鮭の氷頭を混ぜ魚を残すところなく利用して、おいしく食べた先人の知恵を豊かな時代だからこそ見直して伝えたい食べものである。ひず(氷頭)というのは、鮭の鼻先の軟骨の部分である。薄くけずりとると白く軟かい。かなり脂があるので、酢とよくあい、また酢は魚の生臭みを消す。

参 考

野菜の生食はビタミン補給にすぐれた料理方法である。だいこん、にんじんは和風にして酢のものにして食べれば正月料理で胃がもたれているのに適した料理である。氷頭を酢で煮ることは消化吸収をよくするとともに魚の生臭さを消し味つけの濃い正月料理にはさっぱりしたさわやかな料理なので口直しの役目もします。

正月料理(1月1日)

とろろ

材 料 (5 人 前)	
とろろいも	500 g
花かつお	10 g
しょうゆ	大さじ2杯
のり	少々
だし汁	カップ2杯

<つくりかた>

- ① だし汁は、煮立ってから花かつおを入れて少しおいてから取り出し、しょうゆを入れてさましておく。
- ② とろろは皮をむき、鉢の内側にておろし、更にすりこぎ棒でよくする。
- ③ ②の中に①を少しずつ入れながら味を調える。器に盛ってからのりをのせる。

<言 伝 え>

門口に3ヶ月とろろを上げる。とろろはつるつるすべって病気をしないように。病気からのがれるという意味である。

ぜんまい汁

材 料 (5 人 前)	
ぜんまい(もどしたもの)	150 g
油 揚	2枚
み そ	25 g
煮 干	20 g
だし汁	カップ6杯

<つくりかた>

- ① ぜんまい3cm位に切って水気をとっておく。油揚は短冊に切っておく。
- ② 煮干しは6カップの水で煮立て取出す。
- ③ ②の中に①を入れ、少し煮立ててからみそを入れる。

正月料理(1月1日～3日)

きな粉餅

材 料 (5 人 前)	
きな粉	20g
砂糖	大さじ2杯
塩	小さじ1/4杯
餅	小10個
黒砂糖	大さじ2杯

<つくりかた>

- ① 黒砂糖は水少量を入れ、火にかける。
- ② 餅を焼いてお湯に入れ軟かくして黒砂糖に入れる。
- ③ きな粉に砂糖、塩を入れ味を調べ、②の餅にきな粉をまぶす。

正月3ケ日のお昼に食べる。

納豆餅

材 料 (5 人 前)	
納豆	2袋
きざみねぎ	1本
しょうゆ	少々
餅	小10個

<つくりかた>

- ① 納豆はよくまぜ、しょうゆを入れ、きざみねぎを入れ餅にまぶす。

七草（1月7日）

つくりかた

七草粥

材 料 （ 5 人 前 ）

米	カップ1 1/2杯
水	カップ5杯
塩	小さじ1杯
七草	せり、大根（かぶの葉）大根葉、 三ツ葉、菜種の菜各少々 （せり、なずな、ごぎょう、仏の座、す ずな、すずしろ、はこべら）

- ① 野菜は洗った後、1.5cmの長さに切り、塩ゆでする。
- ② 米は洗ったら、30分以上浸す。
- ③ ②の米に分量の水を入れ、強火にかける。煮立ったら弱火で約1時間炊く。
- ④ ご飯の粒々がふっくらと水分を吸い芯が残らなくなったら、塩ゆでした野菜を混ぜ合わせて出来上り、お粥に餅を入れて食べた。丈夫で金持になるように。鍋はゆきひらが理想的、なければ、厚手のものを使用す

る。コツは絶対蓋を取らずかきまぜないこと。ふきこぼれそうになったら蓋をずらすこと。



言 伝 え

7日の朝は七草がゆを食べて祝う行事。7日正月、七草の祝とも言って五節供の一つであった。古くは中国に始まり、平安時代、宮中で「若菜の吸物」を献上したのが始まりで、七草がゆを食べると、万病が避けられると信じていた。正式な七草とは「せり、なずな、ごぎょう、はこべ、ほとけのぎ、すずな、すずしろ」で、昔は「七草なずな、夕に摘み入れてととんがトントン……」と歌いながらおかゆを炊き込んだ。雪深い当地には七種がそろわないので大根、かぶの葉ぐらいのものだった。小正月（15日）に小豆がゆをするところもある。切餅を入れて作る家もある。粥になったのは室町時代からである。

参 考

冬の間、緑黄野菜の欠乏時に新鮮な若菜をいち早く食べて悪病に冒されないようにという古人の知恵から生まれたものである。

小正月（1月15日）

つくりかた

餅賄

材	料	（ 5 人 前 ）	
小豆餅	◎小豆	カップ1杯	
	砂糖	大さじ4杯	
	塩	大さじ1/2杯	
	餅	小10個	
くるみ餅	◎むきくるみ	50g	
	豆腐	1/2丁	
	砂糖	大さじ4杯	
	塩	小さじ1/2杯	
餅	餅	小10個	
	雑煮	◎ごぼう	小1/2本
		鶏肉	200g
		さといも	5個
糸こんにゃく		1/2玉	
	ぜんまい	200g	
	ながねぎ	1本	
	しょうゆ	大さじ3杯	
	みりん	大さじ3杯	
	餅	小10個	

<小豆餅>

- ◎ 小豆を良く洗って、柔らかく煮る。
砂糖と塩を入れて味を調べ、餅を入
れる。

<くるみ餅>

- ◎ くるみはよくすって水気を切った
豆腐を入れさらにすって砂糖、塩を
入れ、火に少々かけ餅にまぶす。

<雑煮>

- ◎ ごぼう、さといもはさっとゆがい
て水を入れ、更に煮て柔らかくなっ
たら、鶏肉、しょうゆ、ぜんまい、糸

こんにゃくを入れ最後に、餅を入れ
る。

- ◎ くるみどうふは、火にかけると日
もちもよく、味にこくがでてくる。
◎ ながねぎはしらがねぎにし、上置
きとしてのせる。

言 伝 え

「もちつき」
は行事の時は必ず餅をついて祝
った。平安時代にもち、人参、
大根などの収穫物を神にそなえ、
その後これらをいっしょに煮て
食べたものが、始まりと伝えら
れている。

参 考

たん白質源として鳥肉、大豆、
納豆を賄材料に使用しくるみ、ごまなど植
物性の油も活用している点、雑煮にも色々
な野菜を取り入れて栄養のバランスも、十
分補っている先人の生活の知恵はすばらし
い。

ささぎにざい

材 料 (5 人 前)	
ささぎ	150 g
ゆり根	大1個
砂 糖	80 g
塩	少々

- ① ささぎはきれいに洗って一晩水にひたしておく。
- ② 翌日ささぎは水を入れゆでます。最初のゆで汁はすててゆり根、砂糖を入れ、5分位中火で煮てそのまま2～3時間置く。
- ③ 汁を別鍋に取り、煮つめてささぎにその汁をかける。それを2～3回繰り返すと豆の姿がそのままできれいに柔かく出来る。



言 伝 え

よい事が沢山あるように料理に使われた。主に仏事にはささぎとかゆり根は重なるということで使わない。お祝い行事に使われたようである。

参 考

ゆり根の保存、ゆり根は11～12月の始めに掘り、もみがらに入れ保存しておく。

