

申
し

昔からそれぞれの家に荒神様、水神様、地神様等の神様がおられます。昔は「だとうさん」と言う(目の見えない人)人が、各家を回って、神様のお祭りをして歩いていましたが、「だとうさん」もだんだんといなくなり、神職が代わって行うようになりました。家々を回るのも大変な事から、地域の人達が集ってお祭りをしてもらうようになりました。昔はたくさんのごちそうを作っていましたが、今は質素になりお祭りをしてもらう人も少なくなったようです。



刺身
煮ごみ
なます
吸い物
角寿司
みかん

節分

節分は季節が移り変わる節目のことです。立春・立夏・立秋・立冬がありますが、節分といえどもつばら立春の前日のことで、節分の宵に豆を打つ豆まきは宮中の追儺という行事からきました。新しい季節を迎えるために豆をまいて一年の邪気を祓います。また年齢の数だけ豆を食べる風習もあります。



いわしの塩焼
こんにゃくの白和え
ませごはん
豆

お花見
お花見
弁当



壺の重

お煮メ
いもの天ぷら
うさぎ卵
だて巻
かまぼこ
かんでんようかん
みどりまんじゅう
夏みかん

二の重

巻寿司
卵巻寿司
いなり寿司
ひしもち

ぼた餅
おはぎ

ボタ木(しいたけのなる木)を現在の様に植菌せず、自然ボタ木でしいたけを作っていました。仕事も互いに手伝い行き来して、仕事が終わった時にボタ餅を作り労をねぎらいました。

春のお彼岸のときも作ります。



泥落し

どろおとし

泥落しとは、昔は6月の終わり頃まで田植えをしており、田植えを終えて一息つく慰労の行事のことです。

泥落しのおかずといえば、竹の子とじゃがいもの煮しめや柏もちが一般的です。

他にそら豆のあま煮、きなこむすび、いり豆(寒中におもちを小さく乱れ切りにしておいたものに、黒豆か大豆かを一緒にいり、砂糖を入れたもの)もあります。



じゃがいもと
竹の子の煮しめ
ちらし寿司
柏もち

お盆

うらぼんえ

盂蘭盆会(うらぼんえ)の略称で、8月15日の前後数日間、先祖の霊を祭る仏事。各地区で盆踊りなども行なわれ、帰省の人達でにぎわいます。



そうめん
天ぷら
柏もち
ちらし寿司
あゆの塩焼

柿木村 | 行事と郷土料理 | 秋

秋まつり

秋の実りに感謝し、収穫を祝います。



刺身
鮎の塩焼
煮ごみ

吸い物
茶碗蒸し
角寿司

口取り
すぼ豆腐
巻昆布
かまぼこ

ようかん
みかん

お月見

季節の野花をかざり月見団子15個や秋に収穫した野菜・果物を供えてお祝いします。



萬歳樂 まんざいらく

収穫を祝い、地区の繁栄を祈る神事で、500年も昔から伝えられています。陰暦10月、現在は12月に行われます。お椀に高さ8寸に盛り付けた御飯を食べたり、サカキを手に「萬歳樂」という舞を舞ったりする祭り、この地方でも屈指の奇祭として知られています。



萬歳樂



塩ぜんざい	なます
おひら	つぼ
お煮め	煮ごみ
かまぼこ	みそ汁
みかん	



もち吸い物



ひのはれの日	高飯	おひら	お煮め	なます	煮ごみ
	刺身		かまぼこ	つぼ	みそ汁
			みかん		

年越し 太みそか

月々の末日を晦日といい、一年の末日を大晦日といいます。大晦日には年越しの行事が営まれ、そばを食べます。



年越しそば くじらめし

春

日本人がもっとも晴れやかな気持ちになる正月。お節料理には家族全員がよりよい年を過ごせますようにとの願いがこめられています。

お正月 おせち料理

雑煮

- 干鮎
- もち
- しいたけ
- 大根
- 人参
- なると
- みつば

壺の重

- かずのこ
- 鮎の甘露煮
- かまぼこ
- だて巻
- きんとん

- 黒豆
- きんかんの甘露煮

二の重

- お煮め
- 厚揚げ
- 里芋
- 巻昆布
- こんにやく
- 人参
- たけのこ
- ごまめ
- 酢ごぼう
- 酢れんこん

- 三の重
- お赤飯

