

5月（皐月）

6月節供のしょうぶたたき



端午の節句(5月5日)

つくりかた

笹 巻

材 料 (5 人 前)	
餅 米	カップ2杯
笹の葉	30枚
みぬげ	15本
きな粉	カップ1/4杯
砂 糖	カップ1/4杯
塩	少々

- ① 餅米は3時間位に水にひたしておく。
- ② 笹の葉は洗って水切りをして1枚を三角に折り、大きじ2杯位の餅米を入れ、もう1枚を上にかぶせ、少しゆるめに結ぶ。
- ③ たっぷりの湯に塩、少々を入れ沸騰した中に②を入れ、落し蓋をして20分位煮る。
- ④ 煮えたら、5個位ずつ結んでさげしておく。
- ⑤ 砂糖、塩を入れたきな粉をつけて

食べる。

○笹巻

○なた巻 (男) } をかたどり

○笹ゆべし (女) } 子孫繁栄を願う

○柏もち

◎5月人形飾り

◎鯉のぼり

言 伝 え

菖蒲を「尚武」にたとえ男の子の成長を願い「尚武の節供」として出世魚の鯉のぼり、武者絵織などを飾るようになった。

参 考

笹巻きは冷蔵庫のない時代の保存食として考えられたもので、笹の香りときな粉の味が大変良くあった。きな粉は大豆たん白であり、笹は防腐剤の役目がありますので、カビ防止に味噌や漬物の上蓋等にも使われた。
尚、2時間煮ると20日間は保存できる。

節句(5月5日)

つくりかた

笹ゆべし

材 料 (5 人 前)

A. 餅米粉	650 g
B. うる米粉	650 g
水	カップ4杯
しょうゆ	25cc
C. みそ(赤)	400 g
砂糖	1 kg
くるみ	200 g

- ① 最初にボールに水を入れてから、Cをかきまぜながら、A・Bを入れて手でよくかきまぜる。
- ② ふかし布はさらし布が良い、蒸鍋に布を敷き、真中をあけるように、餅をちぎり置いてふかす。
- ③ ふけ上ったら、敷き布のまま取り出し、あついので手袋をかけて、そのままこね上げる。
- ④ 笹の葉は湯にくぐし、それを水洗いし、その葉にのせる。



言 伝 え

菖蒲を「尚武」にたとえの節供とも呼ばれ、女子のひな節供に対して男子の節供として成長を祝った。5月は「さつき」と言われ、田植月でもあり、豊作を願った。田の神様の地作の祝いでもあった。魔除けの菖蒲と蓬を軒先にさして、女の子は髪等にさした。又、菖蒲と蓬を縄でくるくる巻いて笹巻を食べながら、子供達は「五月節供の菖蒲たたき」と呼びながら、地面を思いきりたたき廻った。菖蒲酒を飲んで菖蒲と蓬を風呂に入れて入ると虫にさされないという言い伝えもある。鯉のぼりなども立てた。

参 考

笹の葉は殺菌の作用があるので、笹を使った食べものは日もちもよい。昔の人の知恵がしのばれる。笹の葉とゆべし、色の取り合わせもよい。

端午の節句(5月5日)

なた巻

材 料 (5 人 前)	
餅 粉	カップ6杯
うる粉	カップ4杯
しょう油	カップ1杯
砂糖	1 kg
水	カップ3杯
くるみ	60 g
笹の葉	

<つくりかた>

- ① 砂糖、しょうゆを水で煮とく。
- ② 餅粉、うる粉を①に少しずつ入れて、耳たぶより少し柔かくこねる。
- ③ ②を10cmの棒状にのばし、笹の葉 2枚でくるみ 20分位煮て、5本位ずつ結って上げておく。

端午の節句(5月5日)

柏 餅

材 料 (5 人 前)	
餅 粉	1 kg
でんぷん(葉に餅がつかないように使う)	少々
砂 糖	大さじ3杯
柏の葉	30枚
熱 湯	カップ3杯
こしあんこ	500 g
砂 糖	300 g
塩	少々

<つくりかた>

あんの作り方

砂糖に少量の水を加えて、沸騰させ、こしあんこを加え煮立て、塩を入れ、よくねる。30個に分けて丸める。

- ① 粉にでんぷん少々加え、熱湯を少しずつ注ぎ、耳たぶ位の軟らかさになるまで、よくこねる。
- ② ②を30個位に等分して丸め小判形にのばし、①を入れ、形を調える。
- ③ 洗った柏の葉に、水どきでんぷんを少々つけて③を包み、強火の蒸器で2～30分ほど蒸す。