

人生儀礼(行事)について

一 冠

1. 成長を祝う行事

(1) 着帯の祝

妊娠5ヶ月日の戌の日、7尺5寸3分の晒木綿か白綿ネルに「寿」の字を書いて腹に巻く

(2) 誕生

(3) お七夜 (生後7日目)

(4) 命名の儀(命名の披露)

(5) 誕生の内祝(生後21日目)

(6) お宮参り(男児31日目、女児33日目)

(7) お食い初め

生後、女児は100日目に、男児は110日目に御飯を食べるまねをする。

(8) 立^{たっ}たら餅(誕生前の祝餅)

誕生前に歩くと家から離れるおそれがあるということから1升餅を背負わせて、わざとつき倒した。子どもを離したくない親心の表われである。

(9) 誕生日

1年で出生時の体重の3倍、身体が1.5倍になったら標準発育、初誕生日は盛大に行われのちに毎年友だちを招待したり、親類、家族だけで祝ったりする。

(10) 初節句

生れてから初めて迎える節句で、赤ちゃんの健やかな成長を願い、厄と邪気を払う日。

○男の節句(端午の節句、5月5日)

笹巻、なた巻、柏餅、笹ゆべし

○女の節句(桃の節句、3月3日)

草餅、甘酒、五目ちらし、はまぐりの吸物くじら餅、あさづきの酢味噌和え、あん餅

(11) 入園、入学の祝

子どもの成長を確認する意味で、赤飯を炊いて家族全員で祝う。

(12) 卒業、就職の祝

社会人としての門出の祝い

(13) 成人式(元服、加冠の式)

2. 年祝い(災厄儀式)

延命長寿を神に願う。

○男の子(3才、5才)

○女の子（3才、7才）

七、五、三

11月15日に近くの氏神様に行って、将来の幸福と無事な成長を祈り、家族や親類、友だちを招待して祝った。

男 3、5、15、25、42、61(還暦)

77(喜寿) 88(米寿) 99(白寿)

女 3、7、13、19、33、61(還暦)

77(喜寿) 88(米寿) 99(白寿)

二 婚

- (1) 結婚式
- (2) 紙婚式（結婚後満1年目）
- (3) 木婚式（ ” 5年目）
- (4) 錫婚式（ ” 10年目）
- (5) 銀婚式（ ” 25年目）
- (6) 金婚式（ ” 50年目）

三 葬祭

- (1) 葬式

人生最も厳粛な行事

(イ) 通夜

(ロ) 納棺

(ハ) 火葬（出棺）

(ニ) 納骨

(ホ) 告別式

年忌供養（法要）

(イ)初七日

(ハ)三七日

(ホ)四十九日

(ロ)二七日

(ニ)三十五日

(ヘ)百ヵ日

(ト)1周忌

(ル)17回忌

(ヨ)37回忌

(チ)3回忌

(オ)23回忌

(ク)50年忌

(リ)7回忌

(ワ)27回忌

(レ)100年忌

(ヌ)13回忌

(カ)33回忌

四 婚礼の献立（むかさり）

- (1) むかさりの膳

(イ)本膳の献立

○皿 鯛（蒸し焼きにしたもの）

○平 鱈（こんにゃくと一緒に味を付け、せり等を上置きにする。）

○壺 ほたて貝（塩煮したものに菜の花等をそえる。）

○小 皿 三杯酢（赤かぶ）

○汁 吸物（貝類に豆腐）

○白 飯

(ロ)二の膳の献立

- 七つ盛 (鯛、えび、きんちやく、羊かん)
(松、竹、梅)

七つの形をした練物菓子等を一つの大きな皿
に形よく盛付ける。

- 鮭 (蒸し焼きにする)
- 汁 吸物 (赤い魚にせりの上置きにする)
- (イ)小皿盛(下し皿)
- 面取大根 (角をとる意味)
- 巻き寿し (細く長く)
- 昆布巻き (よろこぶの意味)
- しっこ ごんぼ (牛蒡)
- 切いかの煮付け
- 豆数の子
- さきぎ煮菜 (にぎやかになる意味)

何事ない様に七品をそえる。又旬のお浸し
をそえてもよい。

この献立は嫁婿御両家の献立とするが、
婿側では、特に鯉を使うのが望まれている。
それに一杯の御飯に、納豆をかけて、^{めおと}夫婦
二人で分けて食べる習慣がある。
それは愛むつまじくを意味している。

(引出物として、お盆とか、反物等そえた)
祝いの行事には和えもの料理はしないとされ
た。

五 葬式の献立

(1) 昼の部 膳

- 赤飯 (親類より持ち寄る)
- 煮メ (こんにやく、焼豆腐、人参、牛蒡、
長いも等)
- お浸し (旬のもの) ○お浸し
- 漬物
お昼の膳は全部めいめい盆(木皿)に形よく
そえてさし出す。
- お汁 (こまごま豆腐の味噌汁)

六 精進料理献立

(1)○皿 エゴ

- 平 山かけ八杯 (三角豆腐にとろろをかける)
- 壺 酒
- 汁 吸い物 (三角に切った豆腐に豆麩を入れる)
- (イ)小皿盛
- こんにやくの白和え
- ぜんまいの油いため

○たたき牛蒡

○きくらげのからす和え

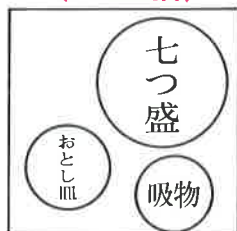
○お浸し（旬のもの）

法事等もこれに準じそれに引出物として

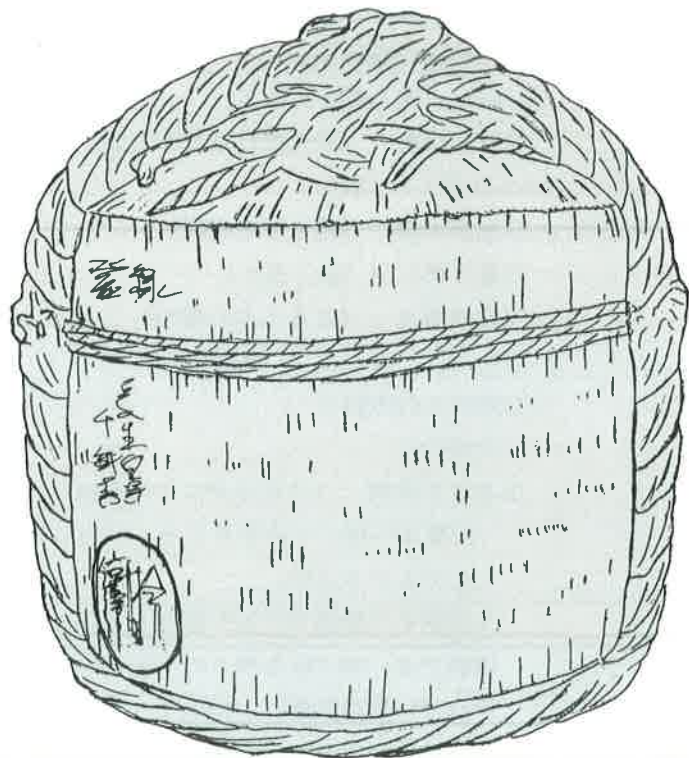
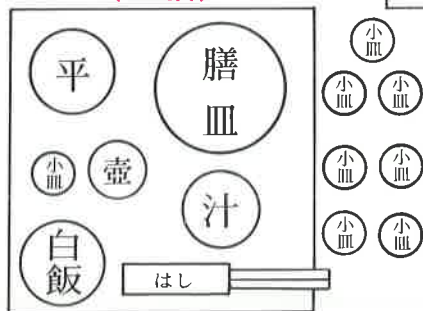
まんじゅう、砂糖等とする。

七 婚礼の膳、料理の配膳の仕方

(二の膳)



(本膳)



四季の客膳料理

春

		朝			昼			夕
	飯	米		飯	米		夕	
若竹	汁	ゆでたけのこ、生わかめ 木の芽、だし汁、酒、 しょうゆ、塩	ごさやえんどうの 卵とじ	米	さやえんどう、だし汁、 卵、でんぷん、塩、酒、 しょうゆ	山菜	おこわ	もち米、笹たけのこ、 ぜんまい、にんじん、 ごぼう、油揚げ、しいたけ、 油、しょうゆ
さわらの照焼き		さわらの切身、塩、酒 (下味) しょうゆ、みりん、砂糖、 酒、(つけ汁)	せつきのさんし ょうみそ 新じゃがいもの 煮付	せつき、みそ、砂糖、 さんしょうの葉	ほたてと三ツ葉 のすまし汁	ほたてと三ツ葉、塩、 だし汁、酒、しょうゆ		うど、新たまねぎ、酢、 わかめ、わらび、砂糖、 しょうゆ
菜の花おひたし		菜の花、だし割しょうゆ	キャベツとラデ イシュのサラダ	キャベツ、ラデイシュ、 酢、サラダ油、こしょう、 マスタード	ふきの煮物	ふき、酒、しょうゆ、 みりん、白ごま		うど、赤梅酢、酒、塩、 酢、水
小かぶの梅おか か漬け		小かぶ、梅干、みりん、 しょうゆ、けずりぶし、 塩	ふきのとう みそ	ふきのとう、みそ	うどの赤梅漬			

夏

		朝			昼			夕
	飯	米		飯	米		夕	
じゃがいもと 油揚げのみそ汁		じゃがいも、油揚げ、みそ	冷やし汁	きゅうり、豆腐、みそ、 しその葉、氷、水	団子	だんご粉 ごま(黒ごま、砂糖) じんだん(青枝豆、砂糖、塩) れ しょうゆ(しょうゆ、砂糖)		
かつおのタタキ		かつお、大葉、じそ、 穂、じそ、しょうが、 ねぎ、みょうが、 つけしょうゆ、酢、塩、 汁、おろししょうが	あゆの塩焼き	あゆ、塩	菊大根おろし	大根、青豆、黄菊、酢、 砂糖、塩		
なすとししとう のしぎ焼き		なす、ししとう、みそ、 くるみ、酒、砂糖	なすのじんだん 和え	なす、青豆、砂糖、塩	昆布巻	昆布、にしん、砂糖、 しょうゆ、かんぴょう、 酒		
きゅうり、しそ 巻漬		きゅうり、しその葉、酒、 塩	中華風和え	きゅうり、わかめ、酢、 トマト、しょう油、 ごま油	えごの酢ぐるみ 和え	えご、くるみ、酢、塩、 砂糖		
			さやいんげんの 辛子みそそえ	さやいんげん、赤みそ、 練り辛子、砂糖、酒	グリーンアスパラ ガスとラデイシ ュの酒塩漬	グリーンアスパラ、塩、 ラデイシュ、酒		

四季の客膳料理

秋

朝		昼		夕	
栗ご飯	米、栗、塩	ご飯	米	ご飯	米
まいたけと豆腐のすまし汁	まいたけ、豆腐、三ツ葉だし汁、塩、酒、しょうゆ	なめごと豆腐のみそ汁	なめこ、豆腐、みそ	いもこ汁	里いも、牛肉、しらたき
鶏もも肉のから揚げ	もも肉、しょうが汁、しょうゆ、ねぎ、卵、でんぶん、油	大根といかの煮付	大根、いか、しょうゆ、酒	さんまの塩焼き 大根おろし添え	ごぼう、ねぎ、しょうゆ酒
きんぴらごぼう	ごぼう、油、しょうゆ、砂糖、白ごま、七味唐辛子	里いものあべ川風	里いも、でんぶん、油、しょうゆ、砂糖、白ごま	さんま、塩、大根	
ほうれん草のおひたし	ほうれん草、しょうゆ	あけびのみそ焼き	あけび、ごぼう、ねぎ、にんじん、しいたけ、みそ、油、砂糖	にんじんの白和え	にんじん、くるみ、豆腐、砂糖、塩
白菜の錦漬	はくさい、にんじん、塩、昂布、赤唐辛子、ゆずの皮	小かぶと黄菊のはさみ漬	小かぶ、黄菊、昆布、酢、酒	菊のおひたし	黄菊
				白菜のしその実漬	はくさい、しその実、塩、ゆずの皮

冬

朝		昼		夕	
ご飯	米	ご飯	米	五目ご飯	米、にんじん、ごぼう、しらたき、しいたけ、油
納豆汁	いもがら、こんにゃく、豆腐、わらび、うどん、油揚、ねぎ、納豆、みそしその葉(乾燥したもの)	そばがきとしめじのすまし汁	そば粉、しめじ、だし汁、ゆずの皮、酒、塩、しょうゆ	なめごと豆腐のすまし汁	油揚、しょうゆ、だし汁
こいの甘煮	こい、しょうゆ、砂糖、酒	いわしの南蛮漬	いわし、にんじん、たまねぎ、セロリー、しょうが、唐辛子、レモン酢、砂糖	いかな豆	だし汁、酒、塩、しょうゆ
ぜんまいの油炒め	ぜんまい、油揚、油、酒、しょうゆ		つけ汁	ほうれん草磯和え	さし身、いか、納豆、練わさび、しょうゆ
かいわれ大根とささかまのゆずみそ和え	かいわれだいこん、ささかま、ゆずの皮、みそ、酒、だいこん、ブロッコリー	だいこんの丸煮	だいこん、里いも、さつま揚、酒、しょうゆ、だし汁	切り干大根の煮物	ほうれん草、焼のり、しょうゆ
だいこんの甘酒漬	甘塩、塩	松前漬	するめ、昂布、にんじん、酒、しょうゆ、砂糖、みりん	にしん漬	切り干大根、油揚、油、にんじん、酒、しょうゆ、だし汁
					身欠きにしん、だいこん、にんじん、キャベツ、しょうが、赤唐辛子、ゆずの皮、甘酒、塩