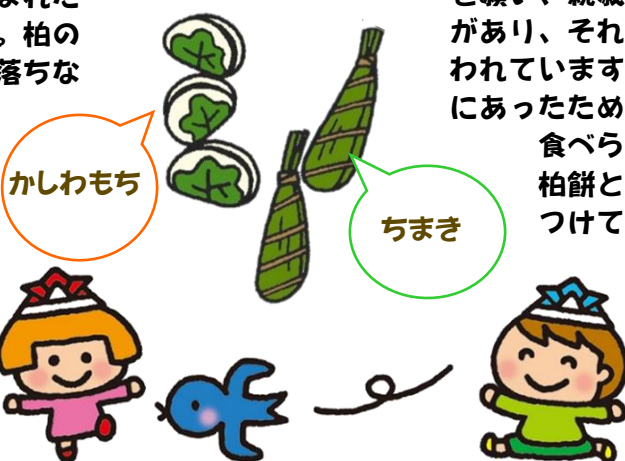


風によって、こいのぼりが気持ちよさそうに泳いでいます。こども園での新しい生活にも慣れ始め、おかわりしてモリモリ食べる姿も見られます。5月は芽吹いた緑がぐんぐん大きくなる季節です。同じように子どもたちの体もぐんぐん成長してほしいですね♪

## 端午の節句

連休中の5月5日にはこどもの日があります。園でもお祝いの行事などを通じて、由来や昔からある伝統や風習を伝えていければと考えています。こどもの日は“端午の節句”とも呼ばれていますが、もともと中国から伝わった5節句のひとつで、柏餅やちまきを食べます。

300年以上前に、日本で生まれた食べ物であると言われています。柏の葉は、新芽が出るまで古い葉が落ちないという特徴から『家系が途絶えない』と言われ、縁起の良いものであることから食べられるようになりました。また、関西ではあまり柏の葉が出回らなかったため、主に関東で食べる習慣が残っています。



中国では5月5日の節句に無病息災を願い、親戚などにちまきを配る風習があり、それらが日本に伝わったと言われています。また、この頃都が関西にあったため、主に西日本に伝わり食べられるようになりました。柏餅とは違い、きな粉などをつけて食べるのが特徴です。

## 日本全国郷土料理の旅

今月は…

## 大分県

### とり天



鶏肉を多く食べることで知られる大分県。一世帯あたりの鶏肉年間消費量が全国1位になった。

大分県ではさまざまな鶏肉料理が食べられてきた。なかでも、唐揚げが有名だが、鶏肉を天ぷら粉で揚げた「とり天」も大分県全域にわたって広く親しまれている。厚い衣がかさ増しになり、家族が多くてもみんなで鶏肉を味わうことができる。

「とり天」は、別府市内にある県内初のレストラン「東洋軒」が発祥だとされている。唐揚げより早く調理できて、サクサクと柔らかい衣は、またたく間に評判となり、やがて、さまざまな飲食店が「とり天」を提供するようになったという。

小麦粉に塩と水を混ぜて耳たぶくらいにこねた生地を小豆あんを包んで丸め、それを麺棒で薄く丸くのばし、熱湯に入れてゆでて食べる。農作業中の間食や子どものおやつとして通年食べられていた。家庭でつくる時は、お年寄りが「ゆでもち」づくりの腕前を発揮した。ひと昔前は親から子へ、祖父母から孫へ、世代を越えて継承されていたのが通例だった。

### ゆでもち



### のっぺ汁



山国川流域に伝わる精進料理。肉類は入れず、野菜だけでつくった汁。昔、葬式があると、地区の女性たちがつくった。精進料理とはいうが、普段の食卓にもものぼる。「のっぺ汁」という名前は野辺送りからきているのではないかという説があるが、定かではない。