

将来に残したい伝統・行事食（村山地方の四季の郷土料理）

昔懐かし料理ごよみ

時期	行事名	献立・料理名	言い伝え
春			
	日常	油味噌 麦飯 かど焼 なまり	
3月3日	ひな祭り	甘酒、ひなもち、あられ、お寿司、かど、くわい、煮しめ、つぶごぼう、浅つきなどをお供えする。	女の子の節句。 つぶはタニシで田んぼからとられ、女子の遊びの貝合わせにちなんだ雛に供える。浅つきは春を招くといわれた。
3月	春彼岸	ぼた餅 彼岸かぶ 干しあけびのあえもの 小豆団子	
4月17日	運開き	各家庭の味付けしたものを重箱に詰めて、弁当開きをする。	運が開けるように高い山に登り、皆で会食。
5月1日	建勳神社の祭礼	赤飯 昆布巻きにしん からかいの煮物 ふき煮 孟宗筍の煮物 えごの酢みそかけ	
	田植え	つぶのみそ汁 うこぎご飯 きなこおにぎり 切干大根の酢の物 きなことごまの握り飯 凍み大根とにしんの煮物 かど焼き 油みそ	
5月5日	端午の節句	笹巻き なた巻き	男の子の成長を祝う。鯉のぼり、武者人形を飾り、菖蒲湯に浸かり、菖蒲とよもぎを屋根の軒先にさす。
夏			
	日常	どじょう汁 いるか汁 だし いもち いもだんご なす漬 ぎゅうりびき かきもち 水飯 きゅうりの冷汁	
6月1日	むけ日	凍みもち（しょうゆたれ） 氷	歯固めの意味で凍ったものを食べる。
6月	田植え振舞い	もち振舞い 春野菜のひたし	
7月7日	七夕様	そうめん	
7月17日 (夏土用の3日間)	稲虫送り	もち	田の豊作を祈願してもちを供える。
8月1日	八朔一日	枝豆ご飯 大き目の焼目刺し	収穫を祝う。
8月13日	お盆	赤飯 煮しめ 果物 そうめん	蓮の葉にお供え物をのせ仏壇に供え、先祖に感謝。
8月15日	お盆	ぬたもち 夕顔のぬた和え えごの酢みそかけ	先祖の供養。
8月20日	送り盆	そうめん	
秋			
	日常	いなごの佃煮 きのご料理 菊 芋こ汁 唐辛子の葉煮 芋もち	
9月1日	風祭り		
9月15日	豆名月 栗名月	豆・栗を使った料理	
9月20日	秋彼岸	おはぎ	
10月13日	芋名月	里芋を塩茹で、家族の人数分供える。	お月様に供え、翌朝それを食べるとのどが痛くならない。
10月16日	山の神 刈り上げ	もち 小豆、納豆、雑煮（里芋入り）	豊作に感謝。
11月10日	貉のおかさり	菜、大根類を食べない	菜の年とりといって、野菜に感謝してこの日だけは食べない。
冬			
	日常	かいもち みそ汁だんご 干し物 くき菜煮 ひっぱりうどん 青菜漬け おみ漬け	
12月20日	耳たぶもち	二合ぼたもちをつき、一食に全部食べる。	風邪の予防。
旧11月3日 11月13日 11月23日	一番大師講 二番大師講 三番大師講	味噌汁だんご 小豆だんご もち 小豆、納豆	二番米を粉にしてだんごを作り供え、食べた。
12月22日	冬至	小豆南瓜	風邪予防。3軒の小豆南瓜を食べると福を招く。
12月28日	すす払い	こんにゃく	年末大掃除。
12月30日	もちつき	正月用のもちをつく	
12月31日	年越しそば	そば	正月の準備を済ませ、夜食にそば（運そば）を食べる。
1月1日	正月	とんともち（納豆、くるみ、こしあん） 田作りごぼう 数の子と青豆のひたし 黒豆 ひょう干しの煮物 柿なます 氷頭なます とろろかけご飯	
1月7日	七草	納豆汁 七草がゆ	
1月11日	蔵開き 鏡開き	尾頭付きの焼き魚と鱧の煮魚 御神酒を供えて拝む。 正月の鏡餅を割って食べる。	・今年も蔵に米俵がたくさん重なるように。 ・健康を祈る。
1月15日	小正月 お斎燈	田楽（豆腐、こんにゃく、丸めもち） 朝餅をついてお供えする。 夜、お斎燈の火で棒にさした餅を焼いて食べる。 豆腐の田楽を夜食にする。	・団子をみづきにさして豊作祈願。 ・豊作を祈願し、わらを5～6本ずつ豆幹と一緒に雪の上に田植えのように植えていく。 ・お斎燈で焼いたもちを食べるとむし歯にならない。
1月24日	地藏様	赤飯、豆腐汁、おでん、白和えなど	町内の子ども達の無事な成長を祈り、拝み、持ち寄った御馳走で会食。 お斎燈を焚く。
2月3日	節分	豆ご飯	小魚を串に刺して戸口に魔よけとして刺し、豆まきをする。
2月8日	八日念仏	とろろ	玄關先にとろろ汁を撒いて、病魔を払う。

《参考》やまがた郷土料理

地産地消・郷土料理集
平成24年3月 発行

編集・発行
天童市健康福祉部健康課
TEL (023) 652-0884
天童市食生活改善推進協議会

大場印刷株式会社
TEL (023) 686-6155

