

郷土料理と歳時記

地域では古くから様々な行事が行われてきました。今ではあまり見られなくなつたものもあれば、まだ続いているものもあります。行事と料理も関わりがあり、おめでたい時に食べた料理やお祭りの時に食べる料理などがあつたようです。

※いつ、どんな行事が行われていたのかは地域によって異なりますが、ここでは新潟市内で広く伝わっているものについて掲載します。



1月
正月 (1月1日)
 雑煮、餅、のっぺ、氷頭なます、かきあえなます
 お正月は年の初めのけじめの日。新年を迎えるにあつて、家族が揃つて、お酒や具だくさんのお雑煮などの餅料理とのっぺ、なます、昆布巻などの料理をいただきます。床の間には鏡餅が供えられています。



4月
雛祭り (4月3日)
菱餅
 3月3日の一月遅れ。よもぎの新芽を入れた草餅と紅白の餅をつき、菱形に切つたものを雛壇に飾ります。雛壇は豪華なものから土雛などを飾る素朴なものまで多様でした。新嫁が紅白の菱餅を持って里帰りをしたところもありました。

6月
節句 (6月5日)
笹団子、三角ちまき
 一月遅れの端午の節句で男の子の無事の成長を祈るもの。この頃には、新笹もよもぎも十分に得られるので、男の子がいるいないに関係なくそれぞれの家庭でこの団子やちまきをたくさん作り、保存がきくので遠い親戚縁者にまで送ってあげました。この団子作りは、まさに蒲原地方の初夏の風物詩でした。

7月
七草 (1月7日)
七草粥
 雪の下で冬の寒さに耐えている7種の青菜を入れた粥で、その青菜の生命力をいただくもので、7種揃わないことが多いので、地域によって色々と内容が変化しています。

3月
田の神様迎え (3月16日)
団子
 水田にあって稲作を見守ってくれる田の神を迎える日。16個の団子を供え、家族も一緒にお祝いします。



5月~6月
さなぶり (5月~6月)
赤飯、団子おこわ、あん餅、さなぶり膳
 機械がない頃の田植えはすべて人力が中心で、この大仕事は親戚や近隣の人々の協力を得てはじめてできるもの。それが無事終わったとき「さなぶり」と称してお手伝いの人々をもてなし慰勞しました。地域によってご馳走の内容は違いますが、豊作祈念と感謝の心は同じでした。

1月
小正月 (1月15日)
餅、小豆粥、けんさ焼き
 主に主婦の慰勞のための正月。蘭玉飾りや「どんと焼き」の火祭りなどもあつて、地域によって祝い方やご馳走が違います。

3月
春の彼岸 (3月21日頃)
彼岸団子、ぼた餅
 春分の日を中日とする7日間、墓参りなどの仏事を行います。この頃から農作業が忙しくなります。

4月~5月頃
春祭り
草もち、せりやあさつきの和えもの
 春早く芽吹く青物を食べて、その活力をいただき、春の到来を喜びます。



2月
天神様 (2月25日)
粉菓子、ぼた餅、福荷ずし、五目飯
 この日は菅原道真公の命日。天神様の掛軸の前で字を書くと上達するといわれています。

