



7月

8月

9月

10月

11月

12月

お盆 (8月13日前後)

素麺やうどん、団子、夏野菜の天ぷら、ごま豆腐、ずいきなますなどの精進料理

先祖の霊を迎え供養し、墓参りをします。盆踊りで夏の夜を過ごすところも多くありました。ご馳走としてあっさりした喉ごしの良いものが多いのは夏のせいでしょう。

刈り上げ祝い (10月下旬~11月上旬頃)

団子おこわ、けんさ焼き、赤飯、おはぎ、餅、茶碗蒸し、のっぺ、いとこ煮

農家にとって一年で最も大事な米の収穫を無事終えたという、豊作の喜びとご苦労をねぎらうお祝いです。各地で日時やご馳走の内容は違っていました。皆がこの日を心待ちにしていました。

水神様 (12月15日)

フナや川エビの煮物など

かつての下越地方は大小の河川や湖沼、それに湛水田が多いところでしたので、水神信仰が盛んでした。水神様のために井戸、舟などに魚などのご馳走をお供えし、お祝いをしました。

十五夜 (9月中旬頃<旧暦8月15日>)

団子、白餅

中秋の名月、団子や餅、新里いもなどを供えます。



冬至 (12月20日頃)

かぼちゃ料理

この日にかぼちゃを食べると健康に良いというのは、新鮮な緑黄色野菜が不足がちの時期にそれに代わるものとして食べようという、先人の知恵でしょう。



田の神様送り (11月16日)

団子、餅、おはぎ

3月16日に山よりお迎えした田の神様が山へお帰りの日、お土産にといってお供えします。秋祭りは本来この祭りに由来するものであったとのこと。

秋の彼岸 (9月23日頃)

おはぎ、団子

墓参りなどの仏事で先祖の霊をまつります。

大晦日、年夜 (12月31日)

塩びき鮭の焼物、氷頭なます、のっぺ、煮菜、長いもかんてん、干し大根の煮物など

家族揃ってたくさんのご馳走をいただきながら、過ぎた一年間のご苦労をねぎらい家族の無事を感謝する。新潟では、どちらかというところと新年よりも年夜のほうがご馳走が多く、年越し蕎麦でもって大晦日を簡単にすますという風習は盛んでないようです。

報恩講 (11月28日)

おはぎ、いとこ煮、精進料理

親鸞上人の忌日で、一月遅れの地域もあります。いとこ煮やおはぎをお供えしますが、それは上人が小豆をたいへんお好きであったことによるもの。お参りしたお寺で精進料理をいただくことが多いようです。

夏祭り (6月~8月頃)

笹団子、三角ちまき、赤飯など

各地で夏祭りが行われますが、中でも中央区にある蒲原神社の「蒲原祭り」は7月1日に行われる米作の豊凶を占う御託宣で有名。かつては、それで米価が上下したとのこと。