

# きよす食育レポート

第48号

清須市役所産業課

令和4年3月1日発行



## 「ひなまつり」には「ひなあられ」？

3月3日は雛祭りですね。雛祭りは陰暦の3月巳の日に人形《ひとがた》に身体のけがれを移して、これを海や川に流して災厄を祓う行事として始まったといわれています。

桃の花を飾ったり、白酒、三色の菱餅、ひなあられやちらし寿司、蛤のお吸い物を添えたり、春を迎える華やかさがありますね。雛祭りの食にはそれぞれ歴史があり、理由があります。例えば菱餅の“菱”はヒシ科の池に多い植物ですが、その実で邪気を追い払ったとの説話から3月3日に菱餅を供えることになったとの説があります。緑は大地、白は雪、ピンクは桃を表し、それぞれ邪気を祓う願いが込められているともいわれ、小さな子どもが健康で健やかな生活をと願う親の気持ちが込められています。

行事食、郷土料理などには地域で育ってきたものがあります。行事食は正月をはじめとした年中行事に食べられるいわゆる特別な日の「ハレ」の食です。郷土料理は「ケ」といわれる日常の場面にみられる料理といえます。これらの「食・料理」などはそれぞれが暮らす地域の自然にあって生産された食材を、それぞれの持ち味を生かしながら繋いでできています。生きるための知恵がつまっているともいえます。しかし、今、新型コロナウイルス感染症の流行により地域の行事などが中止になり、その継承が危ぶまれています。

日本の食文化はその多様性ととも、自然の美しさや季節の移ろいを表現し、自然への敬意、感謝を込めたものが多く、その「わざ」にも芸術性が高いものがあります。「わざ」の一つの例として、専用の道具を使う郷土料理があります。清須市から南方向、海に近い蟹江町には「いなまんじゅう」という郷

土料理がありますが、「いな」という魚の中骨を取り除く道具と取った後のお腹に八丁味噌をいれる専用の道具があるのです。今は「いな」がとれないことから別の魚で作られることがあるようですが、地域に伝わる郷土の味が楽しめます。

3月にはお彼岸がやってきます。3月のお彼岸には春に咲く牡丹の花にちなんだ「ぼたもち」を供える方も多いのでは？小豆は秋にとれるので、皮が固くなってしまうことから「こしあん」で作る場合が多く、9月のお彼岸の「おはぎ」（萩の花）は「つぶあん」で作られます。小豆をゆっくり煮て、家庭の味と春の自然を迎えるわくわく感を楽しんでください。

文責 清須市食育推進委員会委員長 上原正子



# 土田かぼちゃ育成事業

## 新川小学校

新川小学校における清須市特産野菜、土田かぼちゃの栽培事業を紹介します。  
3年生児童が体験塾の中村講師の指導の下、苗植えから施肥・収穫までの体験学習を行いました。児童の皆さんは、興味を持って積極的に講師へ質問し、大きな土田かぼちゃが実った収穫は、全員笑顔いっぱいでした。



6月 苗植の様子



7月 施肥・わら敷きの様子

さらに、土田かぼちゃの料理方法について、伝統野菜として今後も継承していくため、児童の皆さんがアイデアを持ち寄り、授業で理解を深めました。このような児童生徒が学校で伝統野菜を育む授を支援するため、苗や種の提供や育て方指導支援を行ってまいります。



土田かぼちゃ