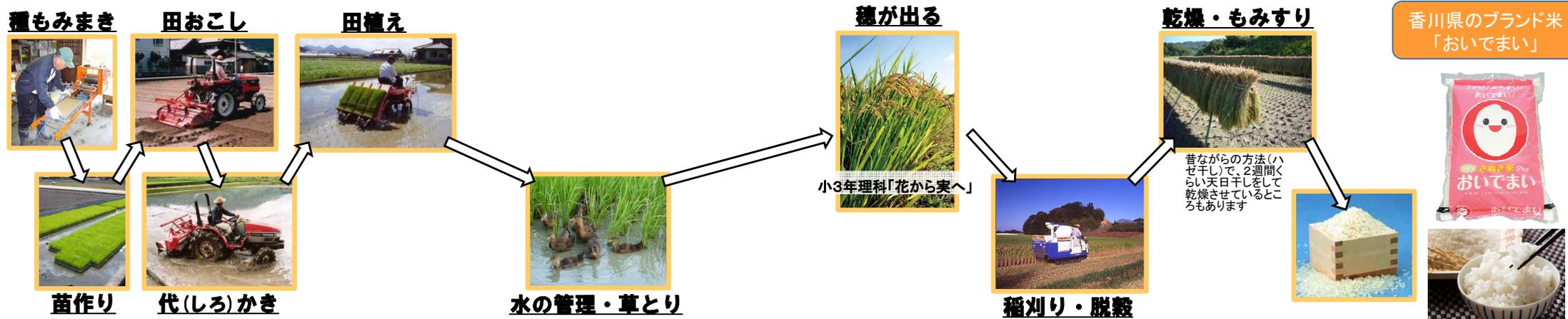


展開1：米作りと食文化・郷土料理

地域の食文化や郷土料理は、農家の米作りや季節・行事と密接に関係しています

関連教科：
小学校4・5年 社会科



4月 さわらの押しぬきずし (5月末ごろ、農家には、さわらを使った料理を、麦かりや田植えなどでお世話になった人やこれからお世話になる人にふるまう行事があります。すしには、旬の食材である、さわらやそら豆が使われます。)

5月 サノボリ (田植えの終わりに田の神を送る行事。)

6月 半夏生 (はんげしょう) (半夏生の日に、火手(ほと)と呼ばれる竹の松明(たいまつ)を田にかざしながら、畦道を歩き、害虫を退治して豊作を願う行事。)

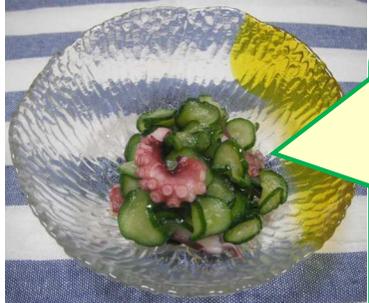
7月 虫送り (虫送り)

8月 雨ごいの念仏踊り (昔、大干ばつで農民が苦しんでいた時、国司である菅原道真の祈願により雨が降り、その感謝から踊った踊りが始まりと言われています。後に法然上人の影響で念仏をとえながらおどるようになったと伝えられています。)

9月 秋祭り (秋祭り)

10月 オカイレ (稲の収穫が終わった後のお祝い。)

11月 庭上げ (むしろを上げるなど農機具の片付け。また、1年の米作りが終わったことへのお祝いのこと。)



きゅうりもみ
「半夏までには田植えを終えないと半夏半作になる」と言われていました。半夏とは、だいたい7月2日ごろのことです。たこを食べるのは、「たこの足が吸い付くように、苗の根がしっかり地面に根付くように」という願いがこめられています。また、半夏生には揚げ団子やうどんを食べることもあります。



ばらずし・かきませずし
お祭りの日やおめでたい行事のある日のごちそうです。昔はとても貴重だった砂糖や、その季節にその土地でとれた海の幸、山の幸を彩りよく入れて作ります。また、あげもんを使うのも貴重だったので、同様にごちそうでした。

引用資料 「さめき味の歳時記」：香川県農政水産部農業経営課
「香川県で生まれた新しいお米」：香川県農政水産部農業生産流通課
「LOVEさめきさん」：香川県交流推進部県産品振興課ホームページ