

季節をいこう

おふくろの味100選



菜の花や
霧島盆地より出です

春のお膳

- ① 吸物
- ② 竹の子寿司
- ③ 山菜のてんぷら
- ④ よごし（白和え）
- ⑤ 竹の子の酢ぬた

春の料理

春の代表的味覚竹の子は、掘りたてがおいしい。

竹の子の上部は柔らかだからあえ物、吸物、天ぷらなどに用い、中部は煮物に、根の固い部分は小さく切って、竹の子ご飯や竹の子ずしに用いられる。

また春は野山の草木が芽立つ時であり、その新芽は特有の味、香りで私たちの味覚を楽しませてくれる。

春の大祭

恒例の春の大祭である苗代田祭（ベプガハホ）が2月18日、狭野神社で行われる。

親方と下男の面白おかしいやりとりの中に、牛車を牽き回し、種まきの下拵えの仕草に爆笑し、最後に孕み女の種もみ播きで終る神事である。狭野神社の三大祭の一つであるこの苗代田祭は、崇敬者に一番親しまれている祭である。

