

夏

素通りの
生家みかんの花匂ふ

夏のお膳

- ①鯉こく ②鯉のあらい
- ③野菜のてんぷら
茄子 人参 いんげん 南瓜 みょうが
青しそ ピーマン からいもガネ
- ④酢のもの といもがら 胡瓜 あげ豆腐
- ⑤冷ソーメン
- ⑥お盆の煮しめ

さっぱりした食物を好む夏に清流で育った鯉の料理は盆明けなどの御馳走である。家庭でとれた野菜のてんぷら、酢のものなど手軽に出来、これを若い人向きの嗜好に工夫したらよいでしょう。

セタまつり

7月7日のセタの日には、色紙で作った短冊に思い思いの願いごと等を書いて青笹につるし、各家庭の木戸口に立てて祝った。

お盆行事

先祖の霊をお迎えして、お慰めする盆行事は8月14日の中日として、13日の夜から15日の夜まで行なわれる。13日の夕方各家庭では、お墓まで御先祖様をお迎えに行く。特に新盆の家では近親知己から贈られた灯籠を賑やかに灯し、お迎えに行く。14日は別記料理をお供えて御魂をおもてなしをする。15日夕方になると又13日と同じように、今度はお墓にお送りして盆行事を終る。

16日には盆中の精進をすませたあかしとして精進おとしと言って生臭いものを食べる習慣がある。この他子供達による盆飯焚きと言う、1年に一度の子供達の楽しい行事があった。

めんつゆの作り方

●材 料	
しょうゆ	濃口 1200cc 淡口 600cc
ざらめ	400g～500g (好みにより加減する)
椎茸	10枚
けずりぶし	50g
みりん	200cc
酒	200cc
化学調味料	20g

●作り方

- ① しょうゆの中に椎茸を浸す。
- ② もどした椎茸をとり出し千切りにする。
- ③ しょうゆの中に椎茸と砂糖を入れふつとうさせる。
- ④ ③の中にみりんと酒を入れる。
- ⑤ ④のふつとう直前にけずりぶしを入れる。
- ⑥ 冷ましたものをこして保存する。

