



かがわ しき きょうどりょうり
ふるさと香川の四季と郷土料理



わたしたちのふるさと香川では、菜の花の咲くころになると、白しろうぞくのおへんろさんの姿を見ることができます。各地で、おへんろさんに手作りの郷土料理をふるまったり、わらじなどをさしあげたりする「おせったい」の風習が行われてきました。



まんじろじ ぜんつうじし
曼陀羅寺 (善通寺市)

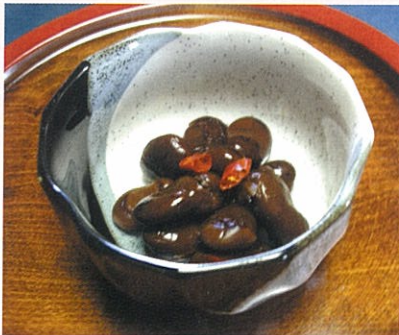


こうりゅう おへんろ交流サロン (さぬき市)



な はなばたけ こうなんちやう
菜の花畑 (香南町)

しよ か
初夏



しよ まめ
しょうゆ豆

春、瀬戸内海は、さわら (鯖) 漁でにぎわいます。農家には、5月末ごろ、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。さわらは、地域により、「はるいお (春魚)」「さかなばつお (魚初穂)」などいろいろなよびかたがあります。しょうゆ豆に使われているそら豆は、香川の特産野菜です。「押しぬきずし」には、さわらとそら豆が使われます。



なかやま せんまいだ いけだちやう
中山の千枚田 (池田町)



さわらの押しぬきずし



ちや たかせちやう
茶つみ (高瀬町)



夏至から 11 日目を半夏生といひます。だいたい 7 月 2 日ごろです。
 農家では半夏生にぶじに田植えを終えたことを感謝し、小麦粉で「はげだんご」や「うどん」を作つて家族で食べました。
 虫送りや七夕の風習もあります。また、お盆には米の粉でだんごを作つてそなえました。



はげだんご

「半夏までには田植えを終えないと半夏半作になる」といわれ、遅れないように田植えに精を出しました。
 だんごにあんをまぶそうとしても、つるりとすべつてまだらになってしまうので、「はげだんご」といわれるようになったとも伝えられています。



なすそうめん

そうめんは小豆島の特産品です。「なすそうめん」は暑い夏、身近な野菜であるなすと組み合わせられてきた、ふるさとの料理です。そうめんに、油いためたなすの煮汁がしみて、おいしく食べられます。



ひとやま 虫送り (土庄町)



にりゅう 仁尾竜まつり (仁尾町)



たきのみや 念仏踊り (綾南町)



虫送りとは、作物を害虫から守るために、大勢でたいまつをともし、村はずれまで稲虫の作り物を送り出す行事です。



秋、讃岐平野はこがね色の稲穂の海にかかります。収かくを感謝する秋祭り。人々はその準備に大忙しです。かねやたいこ、しし舞の練習にも力が入ります。子どもからお年寄りまでいっしょになって、お祭りの日をむかえるのです。



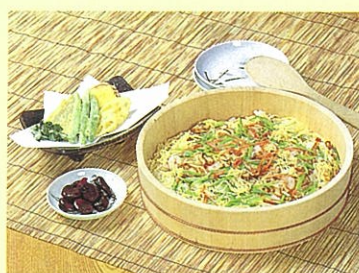
稲穂とひがなばな (さぬき市)



獅子舞フェスタ (三木町)



さぬき豊浜ちようさ祭 (豊浜町)



かきませずし

「かきませずし」は「ばらずし」「ちらしずし」ともいわれ、お祭りの日やおめでたい行事のある日のごちそうでした。その季節にその土地でとれた海の幸、山の幸をいりどりよく入れて作ります。また、甘酒も楽しみの一つでした。



冬に大きな葉をのぼし、葉をとっても次々と芽をふく「まんば」。「ひゃっか」とも呼ばれています。家庭での日常食ですが、むかし、おへんろさんのおせつたいに出されることもありました。「まんばのけんちゃん」や「しっぽくうどん」は寒い冬の代表的な郷土料理です。



白鳥神社のおみかん焼き (東かがわ市)



まんばのけんちゃん

まんばの油いためにとうふ、油あげを入れていただきます。とうふを雪に見立て、「雪花」ともいいます。



● 讃岐三白とは？

だいひょうてき かがわ めいさんひん
 代表的な香川の名産品で、さとう、塩、
 わた こめ
 綿（米）をいいます。

りつりんこうえん お たかまつし
 栗林公園の落ちつばき（高松市）

しょう がつ
 正月

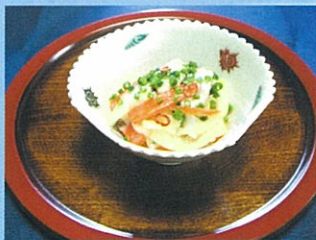


しろ
 白みそあんもちぞうに

しろ
 「白みそあんもちぞうに」はおぞうにに、
 あんもちを入れるという、全国でもめずらし
 いおぞうにです。あんもちには「讃岐三白」
 の一つであるさとうが使われました。

むかし つか
 昔、さとうはふだんはなかなか口にするこ
 とができませんでした。そこで、お正月には
 さとうを使ってあんもちを作り、ぞうにに入
 れて食べました。

この時使われるしろ
 白みそは、あま
 甘みそで、とく
 ぞうに用として作られました。



てっばい

いけおうこくさぬき きょうどりようり あき ふゆ
 ため池王国讃岐の郷土料理です。秋から冬にかけ
 てため池の水をぬいた後、ふなをとりました。
 しろ
 白みそであえて作ります。



しっぽくうどん

ふゆ だいひょうてき きょうどりようり
 しっぽくうどんは冬の代表的な郷土料理です。
 さといも、にんじん、だいこんなど季節の野菜をと
 り肉などととも煮こみ、汁といっしょにうどんに
 かけて食べます。