



おまめのはなし



ぎょうじしょく の行事食

季節の行事やお祝いの時に
欠かせない豆料理。
どんな意味があるのか
探ってみよう。



しょうがつ
正月

がつついたち みっか
1月1日～3日



りょうり くろまめ おせち料理の黒豆

黒大豆を甘く煮たもの。新しい年が
「まめに元気にくらせるように」との
願いがこめられているよ。

かがみびら
鏡開き

がつ にち
1月11日



おしるこ

あずきの汁に、お正月にお供えた
鏡もちを割って入れたもの。今年1
年の家族円満を願いながら食べるよ。

せつぶん
節分

がつみっか
2月3日ころ



まめ まめ 豆まきの豆

炒った大豆を「鬼は外、福は内」と
まいて、年齢の数だけ豆を食べると、
元気に過ごせるといわれているよ。

まつ
ひな祭り

がつみっか
3月3日

かんさいふう
関西風



かんとうふう
関東風



さくらもち

あずきのあんを桜色の生地で包み、
塩づけした桜の葉で巻いたもの。生
地は2種類あって、関東では小麦粉
を、関西では道明寺粉で作るんだ。
女の子の成長をお祝いして食べるよ。

ひがし
彼岸

がつ にち
3月18日～24日ころ
がつ はつ か
9月20日～26日ころ



ぼたもち(春)・おはぎ(秋)

蒸したもち米をあずきのあんで包ん
だもの。これをお供えて、ご先祖
様を供養するよ。季節で呼び名が変
わるのは、春に咲くぼたんの花、秋
に咲くはぎの花に見立てたためだよ。

たんご
端午の節句

がついつか
5月5日



かしわもち

あずきのあんを米の粉で作ったもち
ではさみ、かしわの葉で巻いたもの。
かしわの葉は、新芽が育つまで古い
葉が落ちないから子孫繁栄の意味が
あるんだ。男の子の成長をお祝いし
て食べるよ。

いわ
お祝い

こ せいちょう ふしめ
子どもの成長の節目など

せきはん
赤飯



あずき、またはささげを入れたもち
米を蒸したものだ。家族や地域の
お祝いのときに、食べるよ。

あずきの赤いパワー

行事食に使われているあずきは赤い色をしているよ。
昔の人は赤い色には魔よけになる神秘的な力があると
信じ、お祝いのときはもちろん、病気など悪いことが
起こらないように願いをこめて、
あずきの料理を食べていたんだよ。

