

2023年 4月



日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3 水神祭※1	4	5	6	7	8 花祭り※2
9 イースター ※3	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19 食育の日	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29 昭和の日
30						

お花見



花見の始まりは、古くは平安時代の貴族が桜を見ながら歌を詠んだり、蹴鞠(けまり)をした行事が始まりで、次第に農民の間でその年の豊作を願って桜の下で宴会をするようになったといえます。

庶民がお花見を楽しむようになったのは江戸時代からです。当時は寺社の境内に咲く桜の観賞でした。享保年間(1716~1736)には、8代将軍吉宗が、飛鳥山や隅田川堤、小金井堤などに数千本の桜を植えて庶民のお花見を奨励。このころから庶民は咲き誇る桜を見に繰り出し、桜の下でお弁当を食べながらお花見を楽しむようになりました。

今回は、春が旬のたけのこご飯を紹介します。今回は手軽にできる市販の水煮のたけのこを使いましたが、生のたけのこを家でゆでてから作ると、風味も格別です。おにぎりにしてお花見弁当にいかがでしょうか。



たけのこご飯

【作り方】

- ①米は研いで浸水させておきます。
- ②ゆでたけのこは穂先は薄切り、根元に近い部分はいちょう切りにします。油揚げは5mm幅の千切りにします。
- ③米が浸水できたら、一度ざるに上げてしっかり水けを切って、炊飯器に移します。そこに醤油とみりんを入れ、水を炊飯器の2合の目盛まで入れます。
- ④さっと全体を混ぜ合わせてから、油揚げとたけのこ、鰹節を上に加えます。炊飯器をセットしてスイッチを押します。
- ⑤ご飯が炊けたらさっくりと全体を混ぜ盛付けます。木の芽を飾ればできあがり。

【材料】(2合分)

- ・米 … 2合
- ・ゆでたけのこ … 120g
- ・油揚げ … 1/2枚
- ・鰹節 … 3g(1~2パック)
- ・醤油 … 大さじ2
- ・みりん … 大さじ2と1/2
- ・木の芽 … あれば少量

※1 水神祭:江戸時代から行われている安全と豊漁を祈願するお祭り。毎年4月3日に船橋漁港で行われる。

※2 花祭り:仏教でお釈迦様の誕生日を祝う行事。花々で寺院やお堂を飾りつけ、お釈迦様の像に甘茶をかけてお祝いする。

※3 イースター:春分の日以降で最初の満月から数えて最初の日曜日。キリストの復活祭のこと。卵はイースターのシンボル。