

つながい

前号でもお知らせしたように、『食』の話題を中心に、「食べ物をつながり」、「人をつながり」など伝えていけたらなあと思っています。よろしくお願いします。



あかりをつけましょぼんぼりに～ 立春も過ぎ、春ももうそこまで。もう少ししたら『ひなまつり』ですね。そこで、『ひなまつりと「食」』の話題をいくつか・・・。



ひなまつりと食べもの

ひなまつりには、古くから伝わる伝統料理があり、春の訪れを告げる食材が使われ、いわれがあります。

はまぐりのお吸い物

はまぐりは、平安時代に「貝合わせ」遊びに使われていました。はまぐりの貝殻は「対」になっていないとぴったり合わないことから、仲の良い夫婦を表し、『一生一緒の人と添い遂げられますように』との願いが込められています。また、はまぐりの旬は2～3月。



ひしもち

ひな飾りの中に登場するひしもち。「緑・白・ピンク」には意味があるそうです。

- ・緑...新しい芽。造血作用があると言われるよもぎを入れる。
- ・白...純白の雪。血圧をさげる効果があると言われるひしの実を入れる。
- ・ピンク...桃の花。解毒作用があると言われるくちなしで色づけする。

『山には雪が残っていても、木や草は新しい芽をつけ、桃の花が咲く』季節と、親から子どもへの健康の願いが表れているようです。余談ですが、学校給食で出されていたひしもちの形の「3色ゼリー」は、人気上位メニューでした!!!



ひなあられ

ひしもちを外でも食べられるように砕いて揚げたのが「ひなあられ」だとか。「白、黄色、ピンク、緑」の4色は、季節の色を表すようです。ちなみに、関東のひなあられはポン菓子風、関西のひなあられはしょうゆ味だそうです。

