

【氷見の食コラム①】

お祭り料理

祇園祭にごんごん祭り、各地域の春祭り秋祭りと、氷見には古くから受け継がれるお祭りがたくさん残っています。お祭りによってはお神輿が出たり、獅子舞が出たり、太鼓台や山車が出たりと、大人も子ども心もわくわくさせるにぎやかな雰囲気につつまれることが多いですね。そして、その祭りに欠かせないのがお祭り料理。親類やお客様を招いてのお祭りご膳や家族そろっていただくお祭り料理など、季節や土地柄によって本当にたくさんの料理が氷見にはあります。

○えびす

煮溶かした寒天にたまごなどを入れて砂糖で味付けした料理です。

○くりおこわ

氷見名産の栗のむき実をもち米と蒸したおこわです。

○ちまき

餅米粉と上新粉をこね合わせ、笹の葉でくるんだものを蒸します。

○草とぼもち

小豆餡をヨモギの草もちでくるんだ餡餅です。田休めなどの行事食として楽しめます。

○みょうが寿司

いり卵とみょうがの甘酢漬けをみょうがの葉でつつみ、軽く押した押し寿司です。

○赤ずいきの酢の物

からいりした赤ずいきを甘酢に漬けたお祭り料理です。

○金時豆のおこわ

金時豆の甘煮を使った蒸しおこわです。

