

ちょうよう 重陽の節句の行事食

きくざけ 菊酒



ちょうよう
重陽の節句は五節句の一つで9月9日です。この日付は毎年変わることはありません。古来より奇数は縁起のよい「陽数」といいます。最も大きな奇数が重なる9月9日を「重陽」と呼び、邪気を払い健康や長寿を願います。この時期は菊が美しく咲く時期であり、また菊は薬草としても使われるため、長寿祈願に使用されています。そのため、重陽の節句には、菊の花びらを浮かべたお酒を飲んだり、菊の花を生けたりします。

きくざけ 菊酒の作り方

食用の菊の花びらを一度蒸し、器に入れて冷酒を注ぎ一晩おきます。1日おくことで、菊の香りがお酒に移り、華やかな風味を楽しむことができます。時間がない場合は、菊の花びらを杯に入れ、冷酒を注いでもOKです。



栗ごはん



ちょうよう
重陽の節句では、ほうさく
豊作を願う意味もあるため、秋の味覚である栗を主役にした栗ごはんを食べてお祝いします。



作り方

1. 米を洗い、ザルに上げておく。
2. 炊飯器に米、塩、酒を入れてから2合のメモリまで水を注ぎ、栗をのせて炊く。

材料(4人分)

米: 2合
むき栗: 160g
塩: 小さじ1
酒: 大さじ1



米の1/3をもち米にしてもOK!

生の栗を使用する場合は、栗を水に1晩浸してからむくとむきやすいです。むいた栗は水にしばらくつけてアク抜きしてから使いましょう。