

「食育」読み聞かせ資料

ちよこつと食通信



掲示用

No.247 令和6年2月発行

はつうま
初午としもつかれ

2月 日()

初午は、2月最初の午の日をさし、食べ物の神様や田んぼの神様に感謝し、
稲荷神社を祭る日です。その日にしもつかれを作り、その年の新しい“わらつと”
というわらで作った器にしもつかれと赤飯を入れ、稲荷神社にお供えます。しも
つかれの材料は、お正月料理で残った新巻鮭の頭、だいこん、にんじん、油揚げ、
節分で残った豆、お酒を作るときに残った酒粕などです。食べ物を大切に作る先人
の知恵が詰まっています。また、だいこん、にんじんは、「鬼おろし」を使っておろしま
す。鬼おろしは竹製の目の粗いおろし器で、ギザギザした竹の歯が鬼の歯に見え
たようです。

しもつかれは、栃木県を代表する郷土料理です。「七軒の家のしもつかれを食
べると病気になる」という言い伝えがあるくらい栄養満点の料理です。しもつ
かれを食べて、今年も元気に過ごしましょう。



鬼おろし



しもつかれ



わらつと