親子で体験しよう！ 行事食

中秋の名月へお供えする里芋を京都らしい白味噌田楽に

中秋の名月の別名は「芋名月」です。旧暦八月、今でいうところの九月は、ちょうど里芋の収穫期に当たります。昔は穫れたての里芋を、お月様に供えて感謝を表しました。その里芋を、人々はお下がりとして美味しくいただいたようです。今では月見団子を供えますが、京都では、里芋の形に似せた団子がよく用いられます。そこで、九月の行事食は芋名月にちなみ、京都らしい白味噌を使った「里芋田楽」の作り方を、川添智未先生に教えてもらいました。

里芋田楽を作ってみよう

里芋は皮と皮をこすり合わせて水洗いし、両端を3mmほど切り落とします。（大きい芋は半分に切ります）

鍋に入れた塩と里芋がかぶるくらいまで水を入れます。火を点け、沸騰したら10～15分ゆでます。

ザルにあげ、あら熱がとれてから皮をつまむと、きれいに皮がむけます。これを串に4個ずつ刺します。

白味噌・砂糖・みりん・めんつゆをよく混ぜ、電子レンジ（600wの場合）で約1分加熱します。

③の上に④を適量塗り、グリルまたはオーブントースターで味噌にこげ目がつくまで焼きます。

完成！

京の食文化ミュージアム
あじわい館　語り部
川添智未先生

唎酒師・日本酒学講師・野菜ソムリエプロなどの資格を持ち、京都の食文化や産業を主なテーマにするライター。

4本分

- 里芋（直径3cm程度）……16個
- 塩 ……大さじ1
- 白味噌 ……100g
- 砂糖 ……30g
- みりん ……大さじ1
- めんつゆ（2倍濃縮の場合）..小さじ1
- 竹串（長さ15cm程度の平たい串がおすすめ）……4本

※味噌だれは多めにできるので、ほかの料理にもお使いください。

味噌だれには柚子、ゴマ、粉山椒などをふったり混ぜ込んでも美味しいですよ。

次回の「親子で学ぼう！京の食×年中行事」は12月の行事食「大根炊き」をご紹介します。お楽しみに！

京の食と年中行事について学べるwebサイトはコチラ！ 解説動画も公開中！
https://kyo-tsunagu.net/oyako/　京都をつなぐ　検索

京都市 CITY OF KYOTO　文化庁 Agency for Cultural Affairs, Government of Japan

令和3年度文化庁
伝統文化親子教室事業

［企画・監修］
京都市文化市民局文化芸術都市推進室文化財保護課

親子で学ぼう！ 京の食×年中行事 Vol.2

京の食と年中行事の深い関わり

長い歴史に育まれ、独自に発展してきた京の食文化と、季節を彩る年中行事には深い関係があります。「この日にこれを食べる」というおきまり料理や行事食は、美味しくいただきながら、いわれや意味を次世代へと受け継ぎたいものです。そこで、本誌では季節ごとの年中行事とそれにまつわる食を紹介しています。第二回目のテーマは「京都の秋」。秋は行事が多く、山海の幸も美味しさを増してきます。京の食文化を学ぶのに絶好の季節を、親子で楽しみましょう。

9月	第一日曜	八朔祭（松尾大社）	長月
	9	重陽祭（上賀茂神社） 重陽の神事（上賀茂神社、車折神社など） 重陽の節会（虚空蔵法輪寺）	
	15～14	観音加持青龍会（清水寺）	
	中下旬	萩まつり（梨木神社）	
	第四月曜	櫛まつり（安井金比羅宮）	
		中秋の名月 観月のタベ（大覚寺）	
10月		御香宮神幸祭「伏見祭」（御香宮神社）	神無月
	5～1	ずいき祭（北野天満宮）	
	上旬	区民運動会（各所）	
	上中旬	三栖の炬火祭（三栖神社） 粟田祭（粟田神社） 斎宮行列（野宮神社、渡月橋） 城南祭「餅祭り」（城南宮）	
	第三日曜	時代祭（平安神宮） 鞍馬火祭（由岐神社）	
	22	岩倉火祭（石座神社）	
	23頃		
11月		お火焚き（各所）	霜月
		亥子祭（護王神社） 十夜法要・秋の集い（百萬遍知恩寺） 祇園をどり（祇園会館）	
	1		
	10～1	かにかくに祭（祇園白川）	
	8	嵐山もみじ祭	
	第二日曜	七五三（各所）	
	15頃	新嘗祭（各所）	
	23	筆供養（正覚庵）	

※新型コロナウイルス感染症拡大の影響を受けて変更・中止となる可能性があります。
※開催日が異なる年がありますので、各主催団体のホームページをご確認ください。

七五三

子どもの成長を祝う七五三は、数え年で3歳が髪置（髪を伸ばし始める）、5歳は袴着（袴を着始める）、7歳は帯解（紐付きものから、帯を締めるきものにする）という儀礼が由来です。

時代祭

明治28年に平安京遷都から1100年を記念した奉祝行事として始まりました。明治維新から平安遷都までの時代装束を着た行列が、「動く絵巻物」として、御所から平安神宮まで練り歩きます。

中秋の名月

旧暦8月の十五夜に見える月のことで、満月が夜空に美しく輝きます。現代では、9月～10月頃の満月の日に合わせて団子や里芋を供え、月を愛でます。

おはぎ

秋のお彼岸にご先祖へお供えします。粒あんを萩の花に見立てて「おはぎ」と呼ばれます。

鯖寿司

脂がのった旬の真鯖を酢でしめ、寿司にした秋祭りのごちそうです。

亥の子餅

旧暦10月亥の日に、多産のイノシシにあやかり、無病息災と子孫繁栄を願って食べます。

ほかにも、京の年中行事は数多くあります。詳しくはwebサイトを見てね！