

Recipe

6

鉢盛（はちもり）



寿司



エビ類



爆弾揚げ



天ぷら・フライ



貝類



菓子類

「鉢盛」の話

「鉢盛料理」とは、神と人が共食する酒宴の直会（なおらい）を起源とし、「皿鉢盛」とも「盛り鉢料理」とも言われていました。もてなしのための「晴れ食」ですが、料理ひとつひとつは日常馴染んだものです。宴席の規模に応じて、用いる素材や分量を決め、それらが大皿や大鉢に彩りよく盛り合わせることで、豪華さを演出しています。

盛られる料理は、姿寿司や巻き寿司、海老や蒲鉾、爆弾揚げ（ゆで卵をすり身で包み揚げたもの）、里芋やこんにゃくなどの煮しめ、酢の物、貝類、甘くて赤いお菓子（タルトや羊羹ほか）などを用いてきました。

祝儀では中高にして盛り、不祝儀には中低にして盛る事や、様々なきまりを守って作ってきたそうです。

時代の変化に伴い、現在では鶏のから揚げやフライなどの肉料理や洋風、中華風の料理も増えてきましたが、“おきゃく”で振舞われる組み物の「鉢盛」やお刺身や酢の物などの単品の鉢盛を一つの皿から分け合って食べる時間は今でも格別なものです。



昭和30年代の福浦地区



昭和40年代の久良地区

春の行事-節句-

4月3日と4日のお節句（旧暦のひな祭り）は特別な日でした。1日目は山に行き山菜採りなどの野遊び、2日目は海に行き磯遊びを楽しんでいました。

朝早くから大きな3段のお重に入れる料理を作ります。1重目は卵焼き、蒲鉾や寒天やタルト（カステラ生地も手作りでした）など。2重目はお煮しめ（鶏肉、人参、ごぼう、里芋、こんにゃくなどの炊き合わせ）、3重目はお寿司。5升のお米を炊き、具にしいたけ、人参、ごぼう、かんぴょう、天ぷら、かまぼこなどを甘めに煮しめ、酢の代わりに、大きな橙を絞って、砂糖、塩を入れた合わせ酢で、お寿司を作っていたそうです。

山の幸や磯の幸といった自然の恵みに感謝し、お昼には、皆で賑やかに食事を楽しむ。心身ともに福に満ちたお節句を過ごしていました。