

おにかけうどん



作り方

- ① 野菜は食べやすい大きさに切る
- ② 凍み豆腐と刻み昆布は水で戻し、食べやすい大きさに切る。
- ③ なべに油少々を入れ、熱し、①を炒める
- ④ ③にだし汁（水）と②を加え、しょう油で味付けをする。
- ⑤ 細麺（うどん）を茹で、1食ずつ分ける。
- ⑥ とうじ籠に⑤の麺をいれ、これを④の具汁の中で温める。
- ⑦ ⑥が温まったら、1つの器に麺と具汁を入れ盛り付ける。



とうじ籠で温めている様子→

材料

細麺	季節の野菜
ちくわ	（にんじん・ごぼう
油揚げ	白菜・ねぎ・椎茸・他）
凍み豆腐	
刻み昆布	
しょう油、砂糖、塩、酒、ダシ汁、油	

お正月

お正月には行事が盛りだくさん。まず、**元旦**の朝は「若水」を汲みます。これは、家の当主が井戸の水を汲みにいきます。この水を使ってお茶を飲むと、**厄**を払うと言われています。

そして、「**おにかけうどん**」を「一生が細く長く続くように、慶び事が長く続くように」という願いをこめて食べます。この「おにかけ」、朝食べる地区と夜に食べる地区があるようです。ほかに、柿・栗・豆を食べます。「かき🍅込み、繰り🍁回し良く、まめ🍲に暮らす」という意味です。佐久市に近い地域では「鯉こく」を食べたりもします。

2日は、**書初め**をします。地区によっては「**獅子舞**」が行われます。獅子が、各家をまわり、頭をかんで**厄除け**をします。



3日は「三日年」といい、お魚を食べる習慣があります。加えて「**とろろ**」を正月三日間のうちに食べると「**風邪をひかない**」といわれています。**6日**も「六日年」といい、「七日正月」の前日を祝うものです。この日にも魚を食べます。このころになると、あっさりしたものが良く「**タラ**」などを食します。**7日**はご存じ、「**七草（せり・なずな・ごぎょう・はこべ・佛の座・すずな・すずしろ）**粥」と食べます。7草が揃わないときは野菜をいれて「七草」にします。御影地区では「**道祖神まつり**」が行われ、上宿、下宿双方の山車がぶつかり合い、その年の豊作を願います。

日にち	行事／行事食	行事食のいわれ・やり方
1日	若水 おせち・そば おにかけ・雑煮 栗・柿・豆を食べる おなっとう	家の当主が水を汲む 女性の家事の負担を減らすため、 作られるものは簡単に出来るもの として、食べられる。
2日	書初め 獅子舞	1年の目標を立てる 厄除け
3日	三日年（魚をたべる） とろろを食べる	鮭の粕煮 風邪を引かない！
6日	六日年（魚を食べる）	鮭の粕煮
7日	七草がゆ 道祖神	厄を除き、万病を防ぐ。おせち料理 などで疲れた胃を休める。 厄を払い、豊作を願う。
11日	鏡開き	供えた餅を割り、雑煮や汁粉に使う 他、小さく削って油で揚げたりする。 本来は刃物を使わず砕きます。「切る」と 言う言葉を嫌い、「開く」と、めでたく 言います。
14日	ものづくり	「稲の花」を作り、柳の枝に飾る。 このほかに「12玉」と言って、 大きい玉を作る。閏年には13個 つくる。
15日	どんど焼き	門松、しめ縄、しめ飾り、書初め、 だるまを燃やす。書初めは燃えた 灰が高く上がると字が上達すると されている。
16日	藪入り（稲の花の大汁 粉を食す）	昔、奉公人が休みをもらい、家に 帰る日だった。
19日	前恵比寿	1年働いてたくさん背負っても 切れないように太いうどんを食べる。 1升ますに種銭を入れる 財布や貯金通帳を1升ますに入 れる。
20日	恵比寿講 いわし	恵比寿様の旅立ち（朝）
31日	晦日年 餅つき 鬼の目玉をつくる	もちをつく。 鬼の目玉：団子を作り、3つ竹に 刺して家の入り口におく。 人間には3つ目玉があるとびっ くりして逃げるとされている。