

給食だより 2月



令和3年2月
木本共同調理場



節分と大豆のおはなし



節分は、「季節の分かれ目」を意味しており、もともとは「立春」「立夏」「立秋」「立冬」の前日をさしていましたが、今では「立春」の前日だけを節分と呼んでいます。冬から春へと季節が移り変わる「立春」は、お正月と同じように1年が始まる大切な日と考えられており、その前日の節分は大みそかのような位置づけて、大切にされてきました。

今年の節分は2月2日です。節分が3日でないのは37年ぶり、2日になるのは124年ぶりだそうです。また節分の豆まきに使う大豆は弥生時代から栽培されていたと言われ、たん白質や脂質、ビタミン、ミネラルなど豊富に含み、私たちの食生活に欠かせないたくさんの加工品も作られています。

豆まき

節分といえば、「豆まき」です。豆まきに使うのは、煎った大豆です。大豆は、お米と同じように大切な作物であり、特別な力があると考えられて来ました。「鬼は外、福は内」と唱えながら家の中や出入り口にまいて、鬼＝病気や災害をはらい、自分の年の数（または年の数+1粒）の豆を食べ、1年の幸福を祈ります。

鬼の目突

ヒイラギ（熊野地方は蟻通し。など）の枝にイワシ（キラキラした魚の干物）などの頭を刺したもので、ヒイラギの葉のトゲトゲや、魚の臭いや光るものを鬼が嫌うとされ、家の戸口や門に鬼除けに飾ります。収穫後の大豆の枝などを添える地域もあります。

ヤイカガシ

（焼嗅）



節分に欠かせない大豆について

