



鬼は外！福は内！



恵方巻は、節分の際にその年の運気が良い方角(恵方)を向いて食すもので、大豆やイワシなどと同様、節分の行事食の1つです。恵方巻の「恵方」とは、歳徳神(としとくじん。年神様の別称)がいらっしゃる方角です。歳徳神とはその年の福徳を司る神様で、毎年その方角は変わります。2024年の恵方は「東北東」となります。恵方巻は、立春の前日の節分に食しますので、2024年の立春は2月4日(日曜日)なので、節分は前日の2月3日(土曜日)。豆をまき、恵方である東北東を向いて恵方巻を食べましょう。

恵方巻は、海苔巻きなら何でも構わないのかということそうではありません。恵方巻は七福神にあやかり、7種類の具が入った太巻きが望ましいとされています。しかし具材は明確に決められてはいないので自分好みにアレンジしてOKです。

恵方巻は恵方を向いて食べる以外にもいくつか作法がありますのでご紹介しますね。

①恵方を向く②太巻きは1人に対して1本(恵方巻は巻物で「福を巻き込む」という意味も含まれています。ご縁や福が途切れたりしないよう、包丁で切らず、1人1本を食べましょう。)

③食べ終わるまで話さない(恵方巻を食べている途中で話すと言が逃げてしまうという説も。願いごとをしながら、最後まで話をせずに食べます。)他にも目を閉じて食べる・笑いながら食べるなどと言われています。

節分の日には豆まきをして鬼退治・邪気払いをします。昔は、年や季節の変わり目に鬼がやってきて、病気や災害など悪いことを引き起こすと考えられていました。その対策として、年の変わり目に霊力が宿るとされた大豆をまいて鬼を追払い、無病息災などを願ったそうです。節分の行事食は恵方巻だけではなく、辛多き年になるよう豆を食べる=魔(ま)を滅(め)するよう豆をまいたら、年の数だけ豆を食べて無病息災などを願います。鬼はイワシのニオイが嫌いと言われており、焼いたイワシの頭を柁に刺して飾ることで鬼を追払う風習があります。そばは、年の節目である節分にそばを食べることで、無病息災や金運アップを願うと言われています。



話題沸騰 宝来屋の発酵あんこ

今、話題の発酵あんこをご存じですか?米糰と小豆を発酵させた「あんこ」で、砂糖を使っていないのに発酵の力で自然の甘みと旨味を引き出して、ほのかに糰の香りがする優しい甘さのあんこです。砂糖を使っていないので、甘いものを食べたいけど糖気を気にする方でも罪悪感なく食べられます。先日、まつこの知らない世界で「おはぎ」の会があって、おはぎ好きの方が、「今発酵あんこを使ったおはぎが大人気です!」と紹介したところ、宝来屋さんの発酵あんこの注文が沢山ありました。

トーストや、アイスクリームに乗せたり、それこそおはぎにしても美味しいですよ。ぜひお試しください。



えがおコレクション

検索



FROM-ZERO 通信は弊社のお取引先の皆様に毎月配布させていただいている情報誌です。



株式会社 オフィスゼロ

〒963-0201 福島県郡山市大槻町字下町128

<http://www.office-0.co.jp/>

TEL 024-962-4709 FAX 024-962-4710



Web サイト スログ