



新しい年になり、雪も降って寒い日が続きますが、暦の上ではそろそろ春になります。今年の『節分』は2月2日です。3日でなくなるのは昭和59年(1984)2月4日以来37年ぶり、2日になるのは明治30年(1897)2月2日以来124年ぶりのことです。

(国立天文台HP参照)



『節分』は季節を分けるという意味の雑節で、各季節の始まりである立春・立夏・立秋・立冬の前日を指しています。そのうち立春の前日だけが残ったものとされています。

昔は、季節の分かれ目、特に年の分かれ目には邪気が入りやすいと考えられており、さまざまな邪気祓い行事が行われてきました。豆まきも、新年を迎えるための邪気祓い行事です。

## 節分には・・・

(日々是活き生き-暮らし歳時記HP参照)

### 豆まき

鬼は邪気や厄の象徴とされ、形の見えない災害、病、飢饉など、人間の想像力を越えた恐ろしい出来事は鬼の仕業と考えられてきました。

豆が「魔滅」、豆を煎ることで「魔の目を射る」ことに通じるため、煎った大豆を使い、これを「福豆」といいます。

### 豆は必ず炒り豆で

豆には穀物の霊力が宿っているとされています。また、芽が出る寸前の春の豆は生命力の象徴で縁起が良いとされていますが、拾い忘れた豆から芽が出ると良くないことが起こるといわれています。豆は必ず火を通してからまきましょう。

### 恵方巻

その年の恵方を向いて丸かじりすると願い事が叶い、無病息災や商売繁盛をもたらすとされる縁起のよい太巻きです。今年の恵方は「南南東」です。



### 節分の魔除け

鬼は鰯(いわし)の生臭い臭いと、柊(ひいらぎ)の痛いトゲが大の苦手とされています。そこで、鰯の頭を焼いて臭いを強くしたものを柊の枝に刺し、それを玄関先にとりつけて、鬼が入ってこないようにする風習があります。



### いわしのさっぱり煮



#### 作り方

- [1] いわしは頭と腹ワタを取り、塩水で洗って水けをペーパータオルで取る。
- [2] しょうがはよく洗って、皮つきのまま薄切りにする。長ねぎは4cm長さに切る。
- [3] 鍋に<調味料>と[2]を合わせて煮立てる。いわしを加えて煮立ったら、落としがた・ふたをして弱火で10分程度煮て、器に盛る。(ミツカンHP参照)

#### 材料【分量(2人前)】

いわし中6尾(約600g)

長ねぎ1本

しょうが1かけ

<調味料>

ミツカン味ぽんMI LD3/4カップ

(または ミツカン 味ぽん3/4カップ

水3/4カップ)