

きょう 今日、9月9日「重陽の節句」の行事食です！

きく 菊のおひたし

だししょうゆを
まぜましょう。

ぎゅうにゅう
牛乳

平皿

ぶりの照り焼き

副菜皿

くり
栗おこわ

飯椀

もみじにんじん す もの
紅葉人参のお吸い物

「**重陽の節句**」とは、日本の伝統行事である「**五節句**」のうち、9月9日に行われる行事です。別名「**菊の節句**」ともいい、**寿命が延びると言われる菊**を飾ったり食べたりして、**不老長寿や繁栄を願います**。昔は、**秋の収穫祭の意味合い**もあったため、**秋の味覚である「栗」や「秋なす」**も食べられます。

お家でも、ぜひ**重陽の節句**や**和食器**のことを話題にしてみてください。

本来の 献立と配膳はこのようになり、「和食器」をういます。

なます皿

きっか しめじたけ
菊花と占地茸のおひたし

角皿

てや
ぶりの照り焼き

あますづ
かぶの甘酢漬け

手塩皿

しんこう
お新香

汁椀

飯椀

くりはん
栗ご飯

真ん中に、お新香をのせる
「手塩皿」が付きます。

きっか もみじにんじん すもの
菊花と紅葉人参のお吸い物

箸・箸置き・お盆

なぜ食べるの...?

秋の収穫祭の意味合いもあったため、
重陽の祝い膳には、秋の味覚が多く登場する。

栗ご飯



- 秋の味覚の代表格として食べる。
(菊の節句＝「栗の節句」とも言われる)

秋なす



- 旧暦でいう秋は、なすが最も美味しい季節。重陽の節句になすを食べると病気に罹らないとされていた。

菊

- 重陽の節句の**主役**。
- 「**寿命が延びる**」と言われていた菊を主役にして、**不老長寿**や**繁栄**を願うため、食用菊をおひたしやお吸い物にして食べる。



菊は、他にも...

菊酒



菊湯



菊まくら



などにして、
様々に楽しめる。