

食育つうしん

1月

発行：大阪市立旭陽中学校

大阪の食文化 ～行事食と郷土料理～

日本の各地には、その地域の独特の食文化があります。また、その地域の食料事情等を背景として、今日まで受け継がれている行事食や郷土料理があります。

大阪は、江戸時代頃から「天下の台所」と呼ばれ、日本各地からたくさんの米や産物が集まる場所でした。それらの豊富な食材を使い、工夫を重ねて、箱寿司、船場汁、きつねうどん、お好み焼き、たこ焼きなどいろいろな料理ができました。「食いだおれの町」とも言われるように、食べることに對して、ことのほか情熱を注ぐのが大阪人の気質と言われています。これまで育まれてきた日本の食文化、大阪の食文化、地域の食文化を次世代へと大切に継承していきましょう。

【大阪の祭りとお食】

大阪の伝統ある祭りに食される料理は、現在も伝承されています。

だんじり祭

塩ゆでしたガザミ（ワタリガニ）は祭りにかかせないご馳走です。自宅や町内会では「かんと炊き」が用意され、大豆あんのくるみもちで、お客様を迎えるのがだんじり祭の風習です。



天神祭

「天神さんの祭り魚」と呼ばれる「はも（鱧）」をはもちりや照り焼き、棒寿司などにして食べます。



【主な年中行事と行事食】

年中行事とは、心身の健康や子孫の繁栄、豊作、生活の安全や向上を願うために毎年特定の日に繰り返される行事のことです。

- 1月 元旦…おせち料理、雑煮
七草…七草がゆ
鏡開き…ぜんざい
- 2月 節分…福豆、いわし
- 3月 桃の節句…ちらしずし、はまぐりの吸い物、ひなあられ、白酒
春の彼岸…ぼたもち
- 5月 端午の節句…かしわもち、ちまき
- 7月 半夏生…たこ
七夕…そうめん
土用の丑の日…うなぎ
- 9月 十五夜…月見だんご
秋の彼岸…おはぎ
- 10月 十三夜…月見だんご
- 11月 七五三…千歳飴
- 12月 冬至…かぼちゃ
大晦日…年越しそば

【おせち料理・雑煮】

おせち料理には、『祝い肴三種』と呼ばれ、おせちの代表格とされる縁起物が必ず含まれています。大阪を含む関西では『数の子、黒豆、たたきごぼう』の3種が、おせち料理の基本となります。

数の子 「数の子」はニシンの卵。ニシンは卵が多いことから、子宝と子孫繁栄を願ったもの。



黒豆 まめ（まじめ）に元気で過ごせますようにと、無病息災を願ったもの。



たたきごぼう ごぼうは、地中深く根を張るので、家族・家業等がその土地にしっかり根を張って安泰にと願ったもの。



大阪の雑煮 丸もちで白みそ仕立て。輪切り野菜は、角が立たず、円満を願ったもの。



※地域により異なるものもあります。