



ユツユツ とこどん

大仙市立太田中学校
令和5年2月3日
NO. 125



うらかに たくましく ~耕し 萌えたち みのらせ さきみだる~



今更ながら人に聞けない 節分

今日、2月3日は2023年の節分です。
節分とは？季節の分かれ目で本来は立春、立夏、立秋、立冬の前日を指します。しかし、現在では節分というと春の節分、立春の前日を指します。これは立春から始まる二十四節気が春の節分で一巡し、春の節分が季節の分かれ目だけでなく一年の節目となっていることによるそうです。

その節分の前日、2月2日（木）に、1年生が「いなり寿司」の調理実習を行いました。テーマは「鬼」。火を使わない調理実習ですが、初めての経験に躊躇しながらも楽しそうに作り、食べていた1年生でした。



『節分の食べ物＝恵方巻』が最近定着しています。恵方巻のルーツは江戸から明治にかけて、大阪の花街で節分に商売繁盛を願って、「丸かぶり寿司」や「太巻き寿司」を食べたことになって、某大手コンビニが節分に太巻き寿司を「恵方巻」と名付けて販売するようになって流行り出したとの説が。

でも、風水的には「恵方巻」より「いなり寿司」という話を聞きます。黄金色、俵型の「いなり寿司」には金運アップのパワーがあり、豆まきで厄を祓った家に金運を呼び込むには、「いなり寿司」を食べるといいと言われています。「油揚げはお札の代わり」という言い伝えもあり、商売繁盛・五穀豊穡の神様を祀る稲荷神社に油揚げをお供えしていたのはそのため、「揚げ」は「アゲ」に例えられ、運氣アップのパワーも抜群ということ。そんな記事を目にしたら、今日は「いなり寿司」を食べたい気持ちが強くなりました…が、「恵方巻」を注文している我が家です。今年の恵方の方角『南南東やや南』を向いて、今日の夕食は「恵方巻」をいただきます。