

給食だより 2020 10月号



暑さも落ち着いて、だんだん秋めいてきました。季節の変わり目は体調を崩しやすいので、しっかり体力をつけて体調を整えて下さい。

さて、10月といえば「長崎くんち」ですね。残念ながら今年は中止となってしまいましたが、長崎の伝統的なお祭りのひとつですので馴染みのある方も多いのではないのでしょうか。そこで、今月号ではくんちの歴史とくんち料理について紹介していきます。

長崎くんち



長崎くんちは唐津くんち・博多おくんちと並んで「日本三大くんち」と言われています。その歴史は長く、寛永11年（1634年）に2人の遊女が諏訪神社神前に謡曲「小舞」を奉納したことが始まりと言われています。以来、長崎奉行の援助もあって年々盛んになり、さらに長崎という土地柄、奉納踊には異国趣味のものが多く取り入れられ江戸時代より豪華絢爛な祭礼として評判だったそうです。（長崎くんちHPより）



くんちの3日間、長崎市内の各踊町（全59カ町/7つの組に分類）が7年毎に演し物（奉納踊）を披露します。演し物には龍踊、太鼓山（コッコデショ）、鯨の潮吹き、川船などがあり、これらの奉納踊は国指定重要無形民俗文化財に指定（昭和54年）されています。くんちの語源は、旧暦の9月9日を重陽の良き日として祝う中国の風習が伝わり、9日（くにち）をくんちと読み、祭礼日の意味としたとする説が一般的なようです。

長崎くんちのシャギリは笛とメ太鼓を使い、どこか哀愁漂う独特の旋律で、傘鉾が舞う時や踊町が移動する時などに演奏されます。長崎人はこのシャギリを聞くと気がそぞろになり仕事が手につかなくなるといいますが、心当たりがある方も多いかもかもしれませんね。

くんち料理



長崎くんちの日に食べる料理（くんち料理）には、小豆ごはん・柘榴（ザクロ）なます・ドジョウ汁・更紗汁・お煮しめ・甘酒等があり、長崎の庶民の間で食べ継がれてきました。これらの料理には次のような特徴があります。

◆小豆ごはん…おこわではなく**普通のご飯**に小豆を入れて炊いたもの

◆お煮しめ…長崎で古くから作られている**赤さといも**を使う赤と白がメインのおめでたい料理ですね。また、赤には「魔除け」「厄除け」白には「浄化」の意味もあります。

くんち料理の中には、あまり聞き慣れず想像がつかない料理もありますね。どじょう汁は今ではあまり食べられなくなっていますし、更紗汁は、漢字からイメージしにくいかもしれません。これらは一体どのような料理なのでしょう。



どじょう汁

酒で絞めたどじょうをささがきに切ったごぼうと一緒に煮立て、みそ仕立てにした汁物です。昭和初期頃までは、八百屋の店先でどじょうが売られており、家庭でも一般的に食べられていたそうです。

更紗汁



「更紗」とはジャワ語のsarasaが語源で、「まんべんなく散布した」の意味です。江戸時代、長崎の出島では様々な色や文様で染められたインド更紗の染織品が重要な交易品の一つであったことから、食材で色を散らした「更紗汁」の名前の由来になったといわれています。



10月行事食★31日 パンプキンパン