

まだまだ寒い日が続いています。今年はインフルエンザだけでなく、新型コロナウイルスにも注意が必要ですが、こまめな手洗い・うがいと消毒をしっかりと冬を乗り切りましょう。

節分



今年の節分は昨年までとは違い、**2月2日**です。節分が2月3日でなくなるのは昭和59(1984)年以來37年ぶり、2日になるのは明治30年(1897)2月2日以來124年ぶりだそうです。どうしてこのようになるのでしょうか。

(https://eco.mtk.nao.ac.jp/koyomi/topics/html/topics2021_2.html, <https://dengekionline.com/articles/61893/> より)

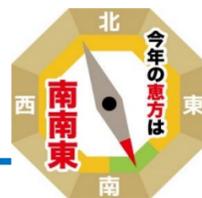
節分は季節を分けるという意味の雑節で、本来は各季節の始まりである立春・立夏・立秋・立冬の前日それぞれを指すはずですが、そのうち立春の前日だけが残ったものとされています。つまり、立春が定まれば節分もその前日として定まるのですが、そこがずれると節分もずれるということです。

では、なぜ立春の日がずれるかという、簡単に言うと閏年（うるうどし）と同じ感覚です。1年間を二十四節気に当てはめて定期的な運用をしようとする、1年に少しずつ誤差が出てきて、ずれが生じます。その結果、**2021年は2月3日が春分に当たる→その前日の2月2日が節分**、となるのです。



節分には、豆まきをしたり、恵方巻を食べたり、と地域によって様々な風習がありますね。恵方巻はここ数年で一般的になりましたが、もともとは関西地方の風習だったようです。江戸時代から明治時代にかけての大阪の花街で節分をお祝いしたり、商売繁盛を祈ったりしたのが始まりといわれています。

給食でも巻きずしをお出ししますので、ぜひ恵方巻気分を味わってみてくださいね。



✽2月行事食：巻きずし・いなりずし（2日）✽

長崎市にも、節分の日に使われている独特な料理がいくつかありますね。「カナガシラの煮付け」「紅大根(あかだいこん)のなます」などです。どちらも普段はあまり食べない食材ですが、なぜ節分にカナガシラと紅大根を食べるのかご存知ですか？

カナガシラは「金頭」と書き、縁起が良い・お金が貯まる と言われているからです。また、紅大根は赤鬼の腕に似ていることから、紅大根を食べることで鬼を退治する意味があると言われています。



レシピ：紅大根のなます

【材料】(2人分) (長崎市HPより)

- ・紅大根…100g
- ・大根…25g ※紅大根は水分が少ないので、大根を合わせると食べやすくなります
- ・塩…少々 ・砂糖…大さじ1/2 ・酢…大さじ2 ・薄口しょうゆ…少々

【作り方】

- ①紅大根は洗って皮をむかずに3~5センチの細切りにする。
- ②大根は皮をむいて同じように細切りに。
- ③①と②をボウルであわせ、塩をふりしんなりさせる。
- ④③の水気を布やキッチンペーパーなどで絞り、砂糖・酢・薄口醤油で和える。

