

食卓の風物詩Ⅱ

2月 海苔

大人気の恵方巻

本日の主役は

海苔ですよ

節分の恵方巻は、丸かじりの太巻きを歳神さまのいる縁起のよい方角(恵方)に向かって無言でお祈りしながら食べる風習。喋ると運が逃げるそうですが、いつから太巻きになったの？

ふりかえれば／一匹の鬼がいる／ありふれた生業なりわいの／一歩となりて／見えざるものに／とり憑かれ／喰えぬことのみ／こころやつしている／怪しげやっの存在

(高堂敏治「鬼がいる」より)

-レシピ- 細巻きすし

焼海苔を半分に切り、すし飯をのせる。かんぴょうの甘煮、卵、キュウリ、新香、カニかまぼこなどを細巻きにする。



節分 福呼 邪気 払
い健康を願う豆まき。儀式の中止があいついだコロナ禍でした。今年こそはと祈らずにはおれません。

恵方巻の起源や発祥の地は諸説ありますが大阪発。ある話では花街でお新香入りの海苔巻きを恵方に向かって食べたのがはじまり。海苔問屋が節分のイベントとしてはじめたとも。今や全国の食行事として「福を巻きこみ」ます。江戸中期に「板海苔」が登場したことが巻きすしを広めたと言われています。太巻きを一本丸かぶりするのがしんどくなってきました。細巻きを作ってかぶりつき。鬼さんも一緒にどうぞ。 詩人・寺田 操