

おくたまの食歳時記 秋・冬の号

9

長月・ながつき

- 1 二百十日■
- 8 白露○
- 9 重陽の節句★
- 11 二百二十日■
- 20 秋の彼岸入り■
- 21 秋の社日■
- 23 秋分○
- 26 秋の彼岸明け■

10

神無月・かんなづき

- 8 寒露○
- 20 秋の土用入り■
- 23 霜降○



11

霜月・しもつき

- 7 立冬○
- 22 小雪○



12

師走・しわす

- 7 大雪○
- 22 冬至○



1

睦月・むつき

- 5 小寒○



- 7 人日の節句★
- 11 鏡開き
- 17 冬の土用入り■
- 20 大寒○

2

如月・きさらぎ

- 3 節分■
- 4 立春○
- 19 雨水○

二十四節気…○
五節句…★
雑節…■

おくたまの食に関わる

15夜(芋名月)
旧暦8月15日

枝豆、さつまいも、
里いも、だんご(蝦
夷ヒエとコウリヤン)



焼きとうもろこし

13夜(栗名月)
旧暦9月13日

枝豆、栗、さつまい
も、里いも、だんご

雑穀のとりにれ
芋ほり、栗ひろい
トチの実ひろい
きのこ狩り、あけび

15日 七五三

鳥の子餅

20日 えびす講

えびす様へお供え
(朝)小豆飯、煮つ
け(にんじん・ごぼ
う・結び昆布・厚揚
げ・里いも・こんに
やく)、尾頭つきの
魚(夜)そば、酒

20日すぎ

正月料理の準備
ゆず巻きづくり
もちつき
雑煮用の豆腐注文



元旦～3日

若水とり(主人が雑
煮作り)、歯固めの干
し柿、おせち(野菜の
煮しめ・ゆず巻き・田
作り・数の子)、豆腐・
里いも入りの雑煮

6日 寒の入り

けんちん汁

7日 七草がゆ

3日 節分

豆まき(大豆)
そば

