

# 親子で体験しよう! 行事食

中秋の名月へ  
お供えする里芋を  
京都らしい  
白味噌田楽に

## 里芋田楽を作ってみよう



里芋は皮と皮をこり合わせて水洗いし、両端を3mmほど切り落とします。(大きい芋は半分に切れます)



鍋に入れた塩と里芋がかかるくらいまで水を入れます。火を点け、沸騰したら10~15分ゆでます。



ザルにあげ、あら熱がとれてから皮をつまむと、きれいに皮がむけます。これを串に4個ずつ刺します。



白味噌、砂糖、みりん、めんつゆをよく混ぜ、電子レンジ(600wの場合)で約1分加熱します。

完成!



③の上に④を適量塗り、グリルまたはオーブントースターで味噌にこげ目がつくまで焼きます。

### 4本分

- ・里芋(直径3cm程度).....16個
- ・塩 .....大きじ1
- ・白味噌 .....100g
- ・砂糖 .....30g
- ・みりん .....大きじ1
- ・めんつゆ(2倍濃縮の場合)..小さじ1
- ・竹串(長さ15cm程度の平たい串がおすすめ).....4本

味噌だれには柚子、ゴマ、粉山椒などをふたり混ぜ込んでも美味しいですよ。

次回の「親子で学ぼう!京の食×年中行事」は12月の行事食「大根炊き」をご紹介します。お楽しみに!

京の食と年中行事について学べる  
webサイトはコチラ! 解説動画も公開中!  
<https://kyo-tsunagu.net/oyako/> 検索



令和3年度文化庁  
伝統文化親子教室事業

[企画・監修]

京都市文化市民局文化芸術都市推進室文化財保護課

親子で  
学ぼう!

# 京の食×年中行事

Vol.  
21

## 京の食と 年中行事の 深い関わり



長い歴史に育まれ、独自に発展してきた京の食文化と、季節を彩る年中行事には深い関係があります。「この日にこれを食べる」というおきまり料理や行事食は、美味しくいただきながら、いわれや意味を次世代へと受け継ぎたいものです。そこで、本誌では季節ごとの年中行事を紹介しています。第二回目のテーマは「京都の秋」。秋は行事が多く、山海の幸も美味しさを増してきます。京の食文化を学ぶのに絶好の季節を、親子で楽しみましょう。



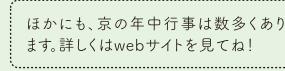
**おはぎ**  
秋のお彼岸にご先祖へお供えします。粒あんを萩の花に見立てて「おはぎ」と呼ばれます。



**さばずし  
鰯寿司**  
脂がのった旬の真鰯を酢でしめ、寿司にした秋祭りのごちそうです。



**いわの子餅**  
旧暦10月亥の日に、多産のイノシシにあやかり、無病息災と子孫繁栄を願って食べます。



ほかにも、京の年中行事は数多くあります。詳しくはwebサイトを見てね!

	月曜日	月曜日	月曜日	月曜日	月曜日	月曜日
(大般若寺)	中秋の名月	中秋の名月	中秋の名月	中秋の名月	中秋の名月	中秋の名月
23頃	22	22	22	22	22	22
(由岐神社)	(城南祭)	(城南祭)	(城南祭)	(城南祭)	(城南祭)	(城南祭)
正月供養	正月供養	正月供養	正月供養	正月供養	正月供養	正月供養

※新型コロナウイルス感染症拡大の影響を受けて変更・中止となる可能性があります。  
※開催日が異なる年がありますので、各主催団体のホームページをご確認ください。



七五三



じだいまつり  
時代祭



かねのしゅう  
めいげつ  
中秋の名月

明治28年に平安京遷都から1100年を記念した奉祝行事として始まりました。明治維新から平安遷都までの時代装束を着た行列が、「勧く絵巻物」として、御所から平安神宮まで練り歩きます。