

# 給食だより

社会福祉法人 雫石保育園令和5年5月

園での生活もひと月経ち、子どもたちも慣れてきたように感じます。お散歩やお外遊びの後に、もりもり給食を食べられるように、給食室でも張りきって調理をしようと思います。

## なぜ端午の節供に柏餅を食べるのか

端午の節供に柏餅が食べられるようになったのは、江戸時代からとされています。柏の葉は新芽が出る前に古い葉が落ちないという特性から「家族が途絶えない」さらには「子孫繁栄」と結び付けて縁起物として定着しました。ちなみに柏餅が食べられるのは主に東日本で、西日本は主にちまきを食べています。

### 日本各地の端午の節供に食べるもの

### 西日本ではなぜちまきなの？

5月5日にちまきを食べる中国の風習は奈良時代に日本に伝わりました。中国の文化はまず当時の都に伝わったため、奈良から関西・近畿を中心に西日本一帯へ広がりました。その後、都は江戸に移りますが、伝統を重んじる文化が息づいていることや、関西地方では柏の葉が育ちにくかったこともあり、端午の節句にはちまきが一般的に食べられるようになりました。



柏餅のみそ餡の発祥は、徳川九代将軍家重の時から十代将軍家治の頃に江戸で生まれたものです。江戸時代にはこしあんの柏餅はなく、みそ餡や塩餡が主流でした。

江戸で生まれたこともあり、名古屋を最大都市とする中部地方より西はみそ餡の柏餅は通常売られていないそうです。

**北海道・青森：べこ餅**  
白と黒の二種類の砂糖を使って作られたほんのり甘いお餅

**長野県：朴葉巻き**  
柏の葉ではなく朴の葉にお餅を包んだもの

**新潟・山形：笹巻**  
もち米を笹の葉に包んで茹でたもの

**鹿児島県：灰汁巻き**  
もち米を灰汁で炊いたもの

