

端午の節句

季節の食材

さやえんどう・(新)たまねぎ
(春)キャベツ・たけのこ・セロリ
アスパラガス・そらまめ・いちご
新茶・かつお

端午の節句の食べ物

粽(ちまき)

中国の古事によるもので邪気をはらうとされています。

柏餅

柏は新芽が出るまで親の葉が枯れ落ちないことから、子孫繁栄の願いがこめられています。



端午の節句の由来



端午(5月5日)とは、月のはじめ(端)の午の意味で重五、菖蒲の節句、男の子の節句とも呼ばれています。中国では、邪気をはらう目的の行事、豊穰を祈る行事が行われました。

日本には、奈良時代に伝わり、江戸時代には民間の行事として盛んになりました。節句の食べ物には、粽(ちまき)や、柏餅があります。

参考：農林水産省ウェブサイト、和食文化の保護・継承に向けた事業の紹介

