

北海道の行事食

日本には様々な年中行事があり、行事をあらわす「食」があります。

北海道では全国的にみて、珍しい行事食があります。

行事食を食べることで、豊かな作物の実りなど自然への感謝、季節や人生の節目に行う厄除け、子どもたちの健やかな成長を願う心などが受け継がれています。

おせち料理

松前漬け

いずし



口取り



北海道ではおせち料理と共に
口取り(白あんを使った和菓子)
が食べられています。

(地域により異なります)

こどもの日

べこもち

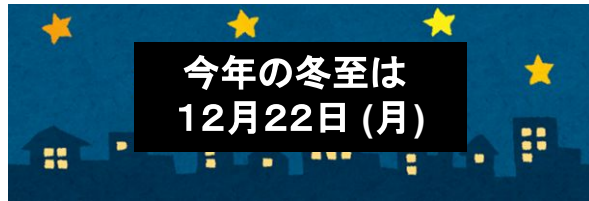
北海道では、こどもの日にべこもちを
食べる習慣があります。全国的にはか
しわもちを食べる家庭が多いですが、
どちらもこどもの健やかな成長を願っ
て食べます。(諸説あります)



甘納豆赤飯

北海道では、お祝いの日に甘納豆を
入れた甘い赤飯を食べる家庭が多い
です。北海道以外の地域では、小豆
を入れて炊き、ごま塩で味付けされる
ため甘味はありません。





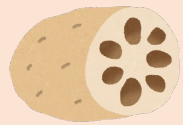
冬至の日は、**1年**で一番**昼が短く、夜が長い日**です。

昼の時間が短い = **お日さまが出ている時間が短い** ので、冬至の日は**とても寒くなります**。

冬至の日はどのように過ごしますか？

運気をあげる！

「**ん**=運」が2回重なる食べ物を食べる



れんこん



ぎんなん



かんとん



にんじん



きんかん



なんきん(かぼちゃ)



うどん(うどん)

ななくさ
冬至の7種



ゆず風呂に入る！

ゆずを入れた風呂は体をポカポカ温めてくれるので、風邪をひかないといわれています。

寒さに負けず元気に過ごすために、昔から伝わる冬至の過ごし方が今でも大切にされています。