



## 茄子とにしんの炊いたん

なすとにしんのたいたん

### 材料

なす	8個
身欠きにしん	3本
みりん	大さじ3
米のとぎ汁	
A 水	3カップ
しょうゆ	大さじ6
砂糖	大さじ3
酒	大さじ3

### 作り方

- 1 身欠きにしんは水でよく洗って、米のとぎ汁で5分ほどゆがき表面を水で洗う。水から5分茹で、これを3回繰り返す。
- 2 なすは縦半分に切り、味がよくしみる様に飾り包丁を入れ、水につけてアクを抜く。
- 3 切ったにしんをAで煮る。
- 4 にしんに味がしみたころにみりんとなすを入れて、中火で20分くらい煮る。



## 賀茂なすの田楽

かもなすのでんがく

### 材料

賀茂なす	2個
油	適量
田楽みそ(赤みそ)	
A 赤みそ	100g
酒	大さじ2
みりん	大さじ2
砂糖	大さじ5
田楽みそ(白みそ)	
B 白みそ	100g
酒	大さじ2
みりん	大さじ2
砂糖	大さじ1

### 作り方

- 1 なすは上下を切り落とし、半分の輪切りにする。
- 2 5分位水に浸してあく抜きし、水分をふきとる。
- 3 フライパンにたっぷりと油を入れ、中火(180度位)でじっくり中が柔らかくなるまで焼く。
- 4 田楽みそは赤(A)、白(B)別々に少し煮詰めながら、やわらかめに練り上げる。
- 5 なす2切れにそれぞれ白みそ赤みそを塗る。ごまをふりかけるのもよい。



## とうがらしと ちりめんじゃこの炊いたん

とうがらしとちりめんじゃこの炊いたん

### 材料

とうがらし	200g
ちりめんじゃこ	20g
油	大さじ1
A	
薄口しょうゆ	大さじ2
砂糖	大さじ1と1/2
みりん	大さじ1
だし汁	50cc

### 作り方

- 1 とうがらしは、種を取りきれいに洗う。
- 2 鍋に油を入れて火にかけ、少し経ったらとうがらし、ちりめんじゃこを入れて炒める。
- 3 やわらかくなったらAを入れてよく混ぜ、中火にして煮る。



## ずいきなます

ずいきなます

### 材料

ずいき	350g
A	
砂糖	大さじ3
酢	大さじ2
ごま	大さじ2
しょうゆ	小さじ1/2

### 作り方

- 1 ずいきは皮をむき、食べやすい長さに切って酢水につける。
- 2 熱湯の中に小さじ1の酢を入れてゆで、ザルに取り水でさらす。
- 3 2~3回しぼっておく。
- 4 Aを合わせて、しぼっておいたずいきを入れ混ぜ合わせる。



## 切干し大根

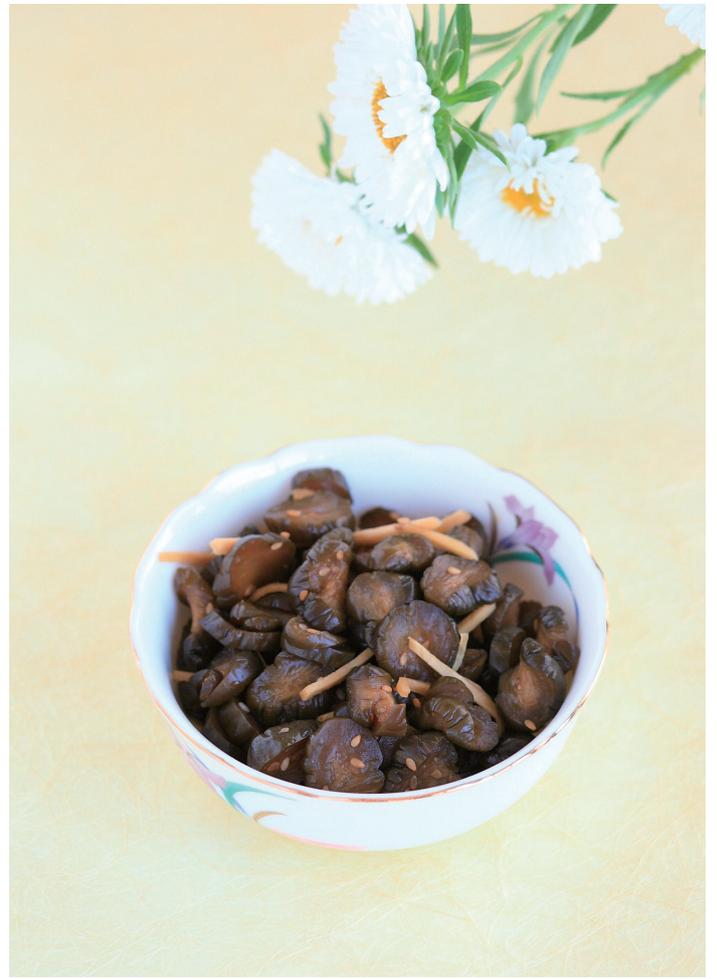
きりぼしだいこん

### 材料

切干し大根	50g
にんじん	30g
油あげ	1/2枚
A	
だし汁	2と1/2カップ
しょうゆ	大さじ1
酒	大さじ2
みりん	大さじ1
砂糖	小さじ1
塩	小さじ1/3
サラダ油	大さじ1

### 作り方

- 1 切干し大根は水で十分にもみ洗いし、60℃のお湯に約10分つけてもどし、ほどよい長さに切る。
- 2 油あげは熱湯を回しかけ、油ぬきし、短切。にんじんは千切りにする。
- 3 鍋にサラダ油を熱し、1と2を炒め、Aを加えて10分ほど煮る。



## きゅうりのしょうゆ漬け

きゅうりのしょうゆづけ

### 材料

きゅうり	1kg
塩昆布	50g
酢	50cc
A	
薄口しょうゆ	1カップ
みりん	1カップ
土しょうが	20g
たかのつめ	少々

### 作り方

- 1 きゅうりを適当な大きさに切る。
- 2 鍋に水を入れ、沸騰した所へきゅうりを入れて3分間ゆでてざるに上げる。
- 3 鍋にAを入れて煮る。
- 4 沸騰する前に火を止めて、酢を入れる。
- 5 さらに、きゅうり、塩昆布とたかのつめを入れて混ぜ、そのまま冷やしてから冷蔵庫へ入れる。



## ほうれん草と小芋のおひたし

ほうれん草とこいものおひたし

### 材料

ほうれん草 …………… 300g  
 小芋 …………… 100g  
 塩 …………… 少々  
 いりごま …………… 大さじ1強  
 しょうゆ …………… 大さじ2  
 みりん …………… 小さじ1

### 作り方

- 1 ほうれん草は、塩少々で茹でた後、3cm位に着る。
- 2 小芋は皮をむき、薄く切り、塩茹でする。
- 3 すり鉢でごまをすり、その中へしょうゆ、みりんを入れ混ぜ、小芋、ほうれん草を加えてあえる。



## さつまいもの白あえ

さつまいものしらあえ

### 材料

さつまいも …………… 200g	《あえ衣》
こんにゃく …………… 1/2枚	木綿豆腐 …………… 1丁
にんじん …………… 100g	白ごま …………… 大さじ5
干しいたけ …………… 15g	砂糖 …………… 大さじ2
A だし汁 …………… 1/2カップ	白みそ …………… 大さじ1
薄口しょうゆ …………… 小さじ2	塩 …………… 小さじ1/2
みりん …………… 小さじ2	
塩 …………… 少々	

### 作り方

- 1 さつまいもは皮をむいて、1cmのサイコロに切って、固めにゆでる。こんにゃくは塩もみをしてから下ゆでをして短冊に切る。にんじんは短冊に切る。干しいたけは水につけてよく戻し、石づきを取りのぞいて薄切りにする。
- 2 こんにゃく、にんじん、干しいたけを鍋にあわせ、Aを加えて煮る。火がとおったら、汁をよく煮切って冷ましておく。
- 3 豆腐は4等分に切って、塩を入れてゆで、ふきん(キッチンペーパーでもよい)に取って冷ましてから、ふきんで包んだままもみ、水気を切る。
- 4 ごまを炒って、すり鉢で粘りが出るまでよくすり、豆腐を加えてすりあわせ、さらに砂糖、白みそ、塩を加えてよくすり混ぜ、好みの味にととのえる。
- 5 4に具を入れ、さっくりとあえて器に盛る。



## さつまいものつる煮

さつまいものつるに

### 材料

さつまいものつる	200g
油あげ	1/3枚
サラダ油	大さじ1
A	
だし汁	300cc
しょうゆ	大さじ1と1/2
酒	大さじ1
みりん	大さじ1
砂糖	大さじ1

### 作り方

- 1 芋のつるを3cmの長さに切り、5分ほどゆがく。
- 2 1をザルにあけて水切りをし、サラダ油で炒める。
- 3 油あげは湯通しして、幅1cm・長さ3cmに切る。
- 4 鍋にAを入れ、その中に2・3を入れ、ゆっくり(30分ほど)煮込む。



## 干しずいきとお揚げの炊いたん

ほしずいきとおあげのたいたん

### 材料

干しずいき	30g
油あげ	1/3枚
だし汁	300cc
砂糖	大さじ3
しょうゆ	大さじ2

### 作り方

- 1 干しずいきは充分水で戻し、食べやすい長さ(4~5cm)に切る。
- 2 たっぶりのお湯の中に入れ、湯がき、水でさらし手で水気を絞る。
- 3 だし汁の中に、干しずいきと細切りにした油あげを入れて炊き、しばらくして砂糖、しょうゆを入れて煮ふくめる。



## だて巻き

だてまき

### 材料

白身魚(はんぺんでもよい)	50g
卵	5個
酒	少々
A	
だし汁	大さじ5
塩	小さじ1/2
しょうゆ	大さじ1と1/2
みりん	大さじ2
砂糖	大さじ1

### 作り方

- 1 白身魚は皮をむき、酒をふりかけ、熱湯にさっとくぐらせる。白身魚を細かく切り、すりばちに入れてすりつぶす。
- 2 卵を1個ずつ割り入れ、カラザ(白いすじ)をとる。十分に混ぜながら5個全てを1に入れ、Aを加える。
- 3 卵焼き器を十分に熱し、油を多めに引き、2を流し入れる。アルミホイルを卵焼き器にかぶせ、ふたにする。ごく弱火で、じっくりと焼く。全体が固まり、表面が平らでべたつかなくなるまで焼く。
- 4 まな板の上に鬼すだれの内側(竹の皮目でない方)を上を広げ、その上に3を打ち返し、すだれの両端をもって両手でもむようにしながら少しずつ巻き、最後は固く巻き上げ、たこ糸または輪ゴムで外側をしぼって、そのまま冷めるまでおく。
- 5 4が冷めたらすだれから外し、厚さ1.5cmの輪切りにして盛り付ける。



## 紅白なます

こうはくなます

### 材料

だいこん	500g
金時にんじん	50g
干し柿	1~2個
ごま	少々
《合わせ酢》	
酢	100cc
だし汁	大さじ1
砂糖	大さじ1
塩	少々
しょうゆ	1~2滴

### 作り方

- 1 合わせ酢をさっと煮てさます。
- 2 干し柿は細かくさいて1を少量かけ柔らかくしておく。
- 3 だいこんとにんじんは千切りにし、小さじ1の塩でもんでしぼる。
- 4 材料を合わせ酢に混ぜる。
- 5 ごまを切りごまにして、盛りつけてからふりかける。



## 抹茶きんとん

まっちゃきんとん

### 材料 (10個分)

さつまいも 皮付き …………… 400g  
 栗の甘露煮 …………… 3~5個  
 抹茶 …………… 少々  
 砂糖 …………… 大さじ4  
 みりん …………… 大さじ1  
 塩 …………… 少々

### 作り方

- 1 さつまいもは、2cm厚さの輪切りにし、皮を厚くむいて水にさらし、ひたひたの水でゆでる。
- 2 柔らかくゆだったら、煮汁を捨て、砂糖を加えて煮溶かし裏ごしする。
- 3 2にみりん・塩を加えて練る。
- 4 3の1/10の量は、熱湯少々で溶いた抹茶で染める。
- 5 残りは栗を芯にして丸め、4を組み合わせて茶巾にする。



## ごまめ

ごまめ

### 材料

ごまめ …………… 50g(1袋)  
 白ごま …………… 大さじ1  
 A しょうゆ …………… 大さじ2  
   砂糖 …………… 大さじ2  
   水 …………… 大さじ1  
 酒 …………… 大さじ2

### 作り方

- 1 ごまめは油気のないフライパンで、弱火で焦がさないように、気長に煎る。(少し冷まして、おれるくらいが最適)
- 2 鍋にAを入れて弱火にかけ、大きな泡が出始めたら1を入れて手早く混ぜる。
- 3 酒を振りかけて混ぜ、火から下ろしてバットに広げて冷まし、香ばしく煎ったごまをふる



## 栗の渋皮煮

くりのしぶかわに

### 材料

栗 …………… 1kg  
 砂糖 …………… 500g  
 塩 …………… 小さじ1/2  
 しょうゆ …………… 小さじ1  
 重曹 …………… 小さじ1  
 ブランデー …………… 50cc

### 作り方

- 1 栗は2時間ほどたっぷりの水に漬けて鬼皮をむく。
- 2 鍋に栗を入れてたっぷりの水と重曹を入れ、ゆでこぼす。水で2回繰り返し、一晩水に漬けておく。
- 3 渋皮に付いているすじを丁寧に取り除き、取れにくい所は爪楊枝等で取る。
- 4 鍋に栗を入れ、栗がつかる程度に水を入れて砂糖の半量と塩、しょうゆを加えて煮る。
- 5 沸騰したらアクをすくい取り、弱火にして1時間程度煮詰め、残りの砂糖を入れる。砂糖が溶けたら火を止めて一晩おく。
- 6 再び沸騰させて弱火で30分位煮て火を止める。ブランデーを入れて一晩おく。



## 菊花かぶ

きっかかぶ

### 材料

小かぶ …………… 4個  
 赤とうがらし …………… 1本  
 A { 酢 …………… 大さじ4  
     水 …………… 大さじ4  
     砂糖 …………… 大さじ3  
 塩 …………… 少々

### 作り方

- 1 かぶの上下を切り落として形を整えながら皮をむく。かぶに竹串(割り箸)をあて、切り離さないように細かく格子目を入れる。
- 2 1のかぶに塩をまぶしてくずさないように軽くもみ、しんなりしたら水洗いし、一口大に切る。
- 3 Aを煮立てて冷まし、種をとって小口切りにした赤とうがらしを入れ、2の水気をよく絞って加え1~2日漬ける。



## かしわ餅

かしわもち

### 材料 (16個分)

米粉	200g
もち粉	50g
砂糖	25g
熱湯	1カップ
A	
水	大さじ2
片栗粉	大さじ1
塩	ひとつまみ
あん	約350g
柏の葉	16枚

### 作り方

- 1 前もってあんを炊いておき、16個に丸め、あん玉を作る。
- 2 ボールに米粉、もち粉、砂糖を入れ、熱湯を少しずつ加えながら耳たぶくらいの硬さまでこねる。
- 3 蒸気の上上がった蒸し器に、濡らした蒸し布を敷き、2を小さくちぎりながら平らに並べ、強火で15~20分蒸す。
- 4 ボールに3を蒸し布ごと持ってあげる。Aを数回に分けて加えながら、よく揉んで生地をなめらかにする。
- 5 4を16個に分け、手のひらで小判型にのばし、あん玉を載せ、二つ折りにたたみ口を押さえる。
- 6 ゆがいたかしわの葉で包む。



## ちまき

ちまき

### 材料

米粉	300g
砂糖	100g
塩	少々
熱湯	2カップ
熊笹	60~90枚
い草	長さにより適量

### 作り方

- 1 米粉と砂糖、塩を合わせてよく混ぜる。
- 2 1に熱湯を加えてよくこねる。
- 3 好みの大きさにちぎって円錐形を作る。
- 4 熊笹を洗っておく。
- 5 4の熊笹を2枚並べその上にもう1枚と3をのせて、先を少しねじって、い草で巻く。
- 6 蒸気のとった蒸し器に入れて約40分強火で蒸す。



## 丁稚ようかん

でっちようかん

### 材料

こしあん …………… 400g  
 棒寒天 …………… 2本  
 水 …………… 1600cc  
 砂糖 …………… 400g

### 作り方

- 1 寒天を水に30分ほど浸けておく。
- 2 寒天の水気を絞り、細かくちぎって分量の水と一緒になべに入れて、しゃもじでかき混ぜながら、中火で煮る。
- 3 寒天が溶けたら砂糖を加えてさらに煮、最後にこしあんを入れて沸騰してから約3分かき混ぜながら煮る。
- 4 目の細かいザルでこして冷まし、人肌になるところまでかき混ぜ、とろみがついたら型に流し込む。



## いもようかん

いもようかん

### 材料

さつまいも(正味) …………… 400g  
 棒寒天 …………… 1本  
 水 …………… 400cc  
 砂糖 …………… 100g

### 作り方

- 1 さつまいもは、輪切りにして厚めに皮をむき、たっぷりの水で煮て一度茹でこぼし、新たに水を加えて柔らかく茹でる。
- 2 湯を切って熱いうちにザルで裏ごしする。
- 3 寒天はもみ洗いして水気をよく絞り、小さくちぎって分量の水にふやかし、そのまま火にかけて煮溶かす。
- 4 寒天が少し溶けたらだまを網じゃくしで取り、砂糖を加えて混ぜる。
- 5 裏ごしした芋を加えて弱火で5～6分練り混ぜ、バットに流す。
- 6 粗熱が取れたら冷蔵庫に入れ固め、適当に切り分ける。



## すいかポンチ

すいかほんち

### 材料

小玉ずいか	1個
牛乳かん	適量
みかん缶	適量
パイナップル缶	適量
りんご	適量
まくわうり	適量
サイダー	適量

### 作り方

- 1 小玉ずいかの上部を切りとり更に飾り切りする。
- 2 スプーンで果肉をくり抜いてバスケットを作る。
- 3 中にサイコロに切った牛乳かんやくり抜いたすいか、フルーツを入れ、サイダーを注ぐ。



## 野菜の蒸しパン

やさいのむしぱん

### 材料

小麦粉	100g
ベーキングパウダー	5g
牛乳	120cc
砂糖	30g
マーガリン	20g
塩	少々
さつまいも	50g
人参	30g
ほうれん草	30g

### 作り方

- 1 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、塩をよく混ぜて2回ふるっておく。
- 2 1に牛乳を手早く混ぜ、更に溶かしたマーガリンを混ぜる。
- 3 さつまいもは、さいの目切りにする。人参は、すりおろしておく。ほうれん草は、茹でて細かく刻み、すり鉢でする。(又はミキサーにかける)
- 4 2を型に流し、さつまいもを散らし、強火15分位蒸す。人参、ほうれん草の場合は、2に混ぜて型に流し、強火で15分位蒸す。



## 利休みたらし団子

りきゅうみたらしだんご

### 材料

とうふ	300g
白玉粉	250g
A	
砂糖	80g
しょうゆ	大さじ2
片栗粉	大さじ2
水	140cc

### 作り方

- 1 とうふをふきんで包み、水を切る(約10分)。
- 2 ボウルに、白玉粉と水切りしたとうふを入れて、耳たぶくらいの固さにねり、小さく丸める。
- 3 鍋にお湯を沸かし、ふっとうした湯の中に、丸めた団子を入れる。
- 4 団子が浮き上がってきたら、少し煮てから取り出し、冷水の中に入れ、ザルにあげ、水気を切る。
- 5 鍋にAを入れ、中火でとろみがつくまで混ぜながら煮る。
- 6 5が冷めたら団子にかける。



## 牛乳かん

ぎゅうにゅうかん

### 材料

棒寒天	1本
水	400cc
牛乳	150~200cc
砂糖	100g

### 作り方

- 1 寒天は、30分程水に浸けておく。
- 2 水気を固く絞り、細かくちぎって分量の水を加え弱火にかけ、煮溶かす(木べらで静かに10分くらい混ぜながら完全に煮溶かす)。
- 3 砂糖を入れ、更に数分煮て、牛乳を入れる。
- 4 こして、水に濡らした容器に入れ冷やし固める。



## 桜の花の塩漬け

さくらはなのしおづけ

### 材料

八重桜 ..... 200g  
塩 ..... 1/2カップ  
梅酢 ..... 1カップ

### 作り方

- 1 桜の花は、七分咲きの頃、軸をつけて収穫する。
- 2 花はざっと洗い水気を切る。
- 3 容器の底に塩を振り、花、塩を交互に漬け、上から梅酢をひたひたまで加えて重石をする。
- 4 漬けた翌日と7日後に上下を返す。
- 5 1ヶ月したら汁を絞り、一輪ずつばらばらにしてザルで陰干しする。塩をまぶして冷暗所にて保存する。



## 甘酒

あまざけ

### 材料

こうじ ..... 1kg  
もち米 ..... 5カップ  
水 ..... 1400cc

### 作り方

- 1 もち米を4割増の水で炊き、おかゆを作る。
- 2 おかゆが人肌にさめた所へ、こうじをほぐして入れよくまぜる。
- 3 保温ジャーに入れて5時間、40℃前後で保温すると出来上がり。
- 4 器に入れて保存する。  
※(注意)水気や塩気のあるスプーンさじですくうと酸味が出て味が変わるので気をつける。



## 旬の野菜カレンダー

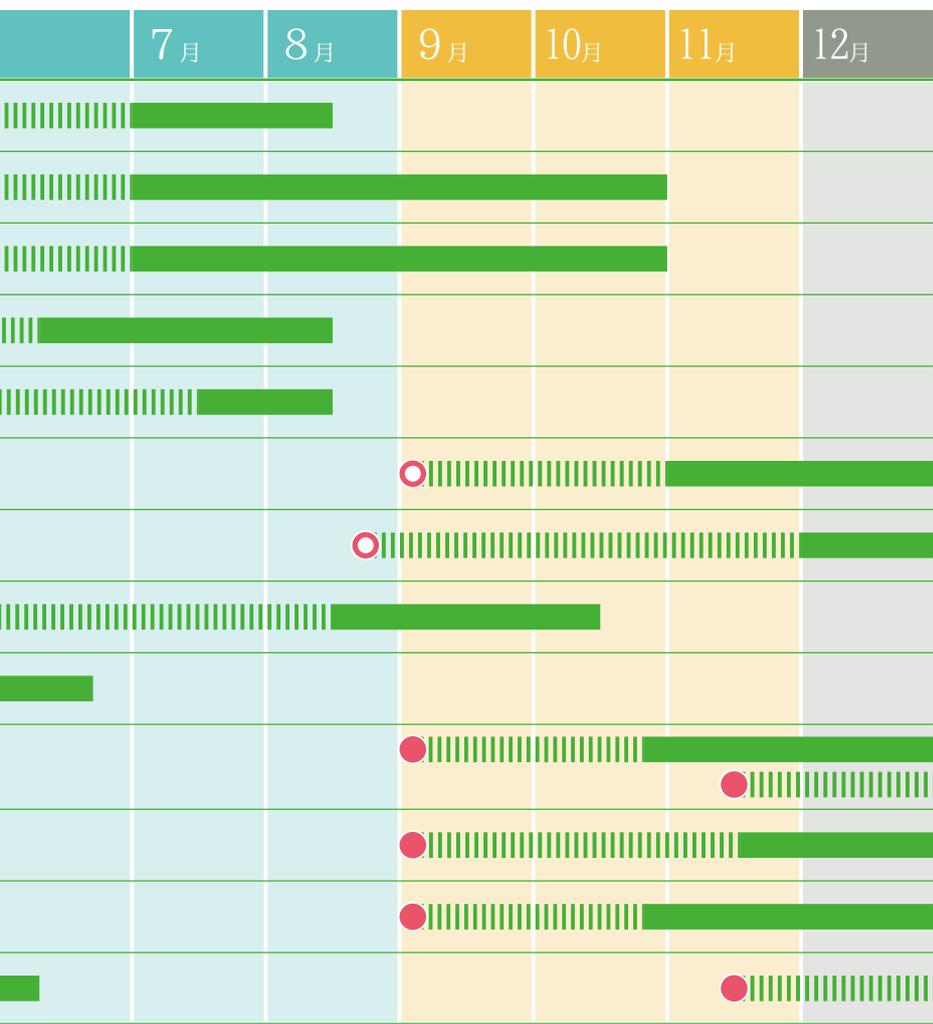
野菜名	1月	2月	3月	4月	5月	6月
トマト					●	
ナス					●	
トウガラシ					●	
キュウリ					●	
カボチャ					●	
ダイコン						
ニンジン						
サツマイモ						●
ジャガイモ			●			
キャベツ						
ハクサイ						
ネギ						
タマネギ						

※亀岡の農家さんに聞く!! “亀岡の露地野菜の「旬の野菜カレンダー」”です。(品種や地域





- 播種(種をまく時期)
- 定植(苗を植える時期)
- ||||| 生育期
- 収穫(おいしい旬の時期)



により播種、定植、収穫時期に違いがあります。)



# 冊子発行によせて

私たちは、亀岡市行事食研究会を昭和62年に発足し、これまで行事食の冊子を2回発行、平成4年からは料理講習を行うなど、行事食の普及、啓発に取り組んできました。

お正月、節分、ひな祭り、端午の節句、お盆、秋祭り等々、こうした年中行事は行事食抜きでは成り立ちません。祖母や母の作ってくれた味は、素朴な料理であっても、温かく心に染み入る思い出として今でも記憶に残っています。

祖先から受け継がれてきた、お祭りなどにまつわる行事食は、その地域で採れた米や豆を始め、季節の野菜を工夫して使い、健康増進や五穀豊穡などの願いを料理で表現したものです。私たちは、それら野や山、里、川など自然の恵みを味わうことで、生かされていることを感じ、神仏や自然に感謝する気持ちを育んできました。

“このふるさとの味を途絶えさせたくない”という思いで、「おばちゃんの亀岡ふるさと料理塾」においても、「伝えたいふるさとの味」をテーマに、伝承活動に取り組んでいます。

今回、市が「亀岡の行事と行事食」の冊子を作成するに当たり、行事食のレシピと、冊子に掲載している行事食の調理を担当しました。自分たちでつくった旬の野菜を使うだけでなく、撮影前には、その季節の花や葉っぱを探しに野や山に。そして、昔使っていた道具や器を引っ張り出して盛り付けるなど、知恵を絞りながらそのときの香りまでが伝わるようにと願いを込めて調理を行い、写真に収めました。

現在、社会情勢は大きく変化し、伝統的な行事は簡素化されつつも、今日まで受け継がれてきています。この冊子を見ていただき、温かみや物語りを感じていただき、同世代の人には幼いころを懐かしく思い出してほしい。そして、若い世代の皆さんには、興味を持ってこのふるさとの味を伝えていっていただきたいと願っております。

亀岡市行事食研究会



## 編集後記

亀岡には、四季折々の年中行事や、豊作を祈り収穫を感謝する祭礼行事などが数多くあります。その行事の際には、豊かな自然に恵まれたこの土地で育てられた“旬”の食材を使った食事を囲み、人々は語り暮らししてきました。しかし、時代の流れや核家族化の進行とともに、人々の記憶や生活から忘れ去られようとしています。

そんな風潮を惜しみ、これら四季折々の亀岡の行事や、伝統的な食文化の「ふるさとの味」を未来に伝えたい。こんな思いで、「亀岡の行事と行事食」について取りまとめた冊子をつくりました。

当冊子は、冊子作成に係る企画会議のメンバーである、本市の社会教育課や文化資料館、京都府南丹農業改良普及センター、亀岡市行事食研究会の皆さん、文を執筆いただいた井上さんなどにご協力をいただき制作しました。そのおかげで、農林振興課が企画編集を行いました。単なる料理のレシピ本ではなく、亀岡市の文化や民俗、歴史等についても広く掲載した冊子となりました。「食」の大切さとともに、「魅力あふれる亀岡」について感じていただける冊子になったと考えております。

また、掲載している100近い料理写真は、この冊子掲載のために全て撮影しました。6月から翌年1月の長きに渡り、11回に分けて撮影をしたのですが、その料理の素材である野菜は、ほぼ行事食研究会のメンバーが露地で育てられたもので、旬にこだわったものばかりです。生き生きとした野菜たちの輝きと、まごころを込めて作られた食の温もりを、料理写真から感じ取っていただけましたら幸いです。

そして、この冊子が、未来に亀岡の行事と行事食を伝える一助となること。各地域において、「ふるさとの味」について再考いただける一助となることを願っております。

最後になりましたが、当冊子発行にあたりご協力をいただきました多くの皆様に心から感謝を申し上げます。

亀岡市



## 参考文献

- 『新修亀岡市史』(資料編 第四巻) 亀岡市 平成8年  
『新修亀岡市史』(資料編 第五巻) 亀岡市 平成10年  
『亀岡の戦争を語りつぐ 市民アンケート調査報告書』 亀岡市 平成19年  
『四季の祭りと年中行事 -亀岡歳時記-』(第11回特別展図録) 亀岡市文化資料館 平成7年  
『亀岡の20世紀』(第16回特別展図録) 亀岡市文化資料館 平成12年  
『戦争平和展 戦争遺跡と亀岡』(第43回企画展図録) 亀岡市文化資料館 平成19年  
『亀岡の行事と行事食』 亀岡市行事食研究会 平成2年  
『続・亀岡の行事と行事食』 亀岡市行事食研究会 平成6年  
『ふるさと亀岡をつづる』 福知正温 大学堂書店 昭和57年  
『丹波の祭と民俗芸能 ふるさとの心と祈り』 丹波文化団体協議会 神戸新聞総合出版センター 平成8年  
『京のまつりと祈り』 八木透 昭和堂 平成27年  
『京都 芸能と民俗の文化史』 山路興造 思文閣出版 平成21年  
『精選 日本民俗辞典』 福田アジオほか編 吉川弘文館 平成18年  
『暮らしの中の民俗学 2 一年』 新谷尚紀ほか編 吉川弘文館 平成15年  
『暮らしの中の民俗学 3 一生』 新谷尚紀ほか編 吉川弘文館 平成15年  
『ことばの歳時記』 金田一春彦 新潮社 昭和54年  
『俳句歳時記』 角川学芸出版 平成20年  
『正月はなぜめでたいか 暮らしの中の民俗学』 岩井宏實 大月書店 昭和60年  
『日本の七十二候を楽しむ 旧暦のある暮らし』 白井明大 東邦出版 平成24年  
『風物ことば十二カ月』 萩谷朴 新潮社 平成10年

料理・レシピ 亀岡市行事食研究会

文 井上 理砂子

料理写真 松村 志奈

協力 亀岡市教育委員会

京都府南丹農業改良普及センター

---

---

## 亀岡の行事と行事食

発行：2016年3月

亀岡市

〒621-8501 亀岡市安町野々神 8 番地

TEL 0771-22-3131(代)

E-mail office@city.kameoka.kyoto.jp

http://www.city.kameoka.kyoto.jp

編集：亀岡市 産業観光部 農林振興課

---

---



ごちそうさまでした。

