



金山(つくね豆)



さあ、1年が始まります。あらたまった気持ちで迎える元旦の朝は清々しく、厳かです。今年も家族がつながりなく過ごせますように。豊かな実りに恵まれますように。願いを込めて、家を守るさまざまな神様に正月のご挨拶をします。

家内安全や五穀豊穡をもたらす「歳徳(歳神)さん」は、米俵に松を立てて今年の恵方に飾ります。

古来、私たちは正月に「歳徳(歳神)さん」から「新しい歳を授かる」と考えました。家族がめでたく年を取ったことに感謝して、「三方」(神饌を載せる四角い台)に鏡餅を載せ、歳徳さんと床の間に供えます。もう一

つの三方には、裏白とゆずり葉の上に、丸大根に刺した松、米1升、みかん、組み昆布、干し柿、栗を飾ります。金山は家族仲良く暮らせるように、との意味を込めました。

「蓬萊さん(ホウライサン)」「三宝さん(サンボウサン)」と呼ばれるしつらえをするところもあります。「米の上にかち栗や干し柿、金山などを載せる」、経済的に困らないよう「黄金餅を挟んだ三段重ねの鏡餅を供える」など多彩な形式があるようです。

さらに、井戸や台所を守る「水神さま」やお仏壇にも、折敷の上に星付き餅や鏡餅を供えます。

金山(つくね豆)

きんさん(つくねまめ)



材料

大豆 1カップ
黒豆 1/2カップ
小餅 1個
砂糖 大さじ2
水 1カップ

作り方

- 1 大豆、黒豆は洗って水気を切り、別々の鍋で、大豆は焦げ目がつくくらい、黒豆は皮がはじけるくらいまで、弱火で煎る。
- 2 小餅を薄く切り、水1カップに砂糖を入れて煮、小餅がとろければ、1の煎った豆を入れてつなぎ固める。
- 3 冷めないうちに形を整える。(ラップを使うとよい)