

2018

2

February
平成30年 如月

年

【トウシビー】
Toshibi

日

誕生から十二年目ごとに巡る、
子どもの成長や高齢者の
長寿を願う生年祝い。

自分の生まれた干支と同じ十二支の年(数え13、25、37、49、61、73、85、97歳)の最初の干支の日に、無病息災をヒヌカンと先祖(トートーメー)に祈り、お祝いをします。もともとその年は厄年で、家の新築や転居、旅立ち、結婚などを控えなければならぬとされていましたが、それを切り抜けるため、先祖に加護を求めて健康を祈願するトウシビーを催するようになったといわれています。

昔の人は短命だったため、61歳以上のトウシビーは親戚や友人を招いて盛大に行われるようになりました。特に97歳は最高齢の祝いで、「カジマヤー」とも呼ばれています。この日は膳料理も長寿祝いにふさわしく豪華に作られ、子孫繁栄と喜びを意味する田芋田楽や昆布イリチーがよく出されています。



松本料理学院学院長
松本嘉代子先生
料理・監修

沖縄
まーさんレシピ

イナムドウチ

材料(5人分)

- ◆ 豚だし・鰹だし…5カップ
- ◆ 豚三枚肉…200g
- ◆ 椎茸…3枚
- ◆ こんにゃく…200g
- ◆ 厚揚げ…120g
(薄揚げなら2~3枚)
- ◆ カステラかまぼこ…100g
(または白かまぼこ)
- ◆ 白味噌(甘口)…130g

作り方

- 1 鍋に豚三枚肉と水を入れて強火で煮立て、あくを取ったら中火にして軟らかくなるまで(50分程度)茹で、短冊に切る。
- 2 椎茸は水にもどし、石づきを取って薄切りにする。
- 3 こんにゃくは5cmの短冊に切り、水のうちから茹でる。
- 4 厚揚げは熱湯に入れて油抜きをし、5cm長さの短冊に切る。
- 5 カステラかまぼこも5cmの短冊に切る。
- 6 鍋に分量の豚だし・鰹だしを入れて火にかけ、①の豚肉と②の椎茸を入れて煮立て、③のこんにゃくと④の厚揚げを加え、再び煮立て、⑤のカステラかまぼこ白味噌を加えて仕上げる。



オキハムの
優良県産品シリーズ

てびち

箸で切れるほど軟らかく煮込んだ豚足です。家庭で作ると時間のかかるてびち料理が温めるだけですぐにお召し上がり頂けます。