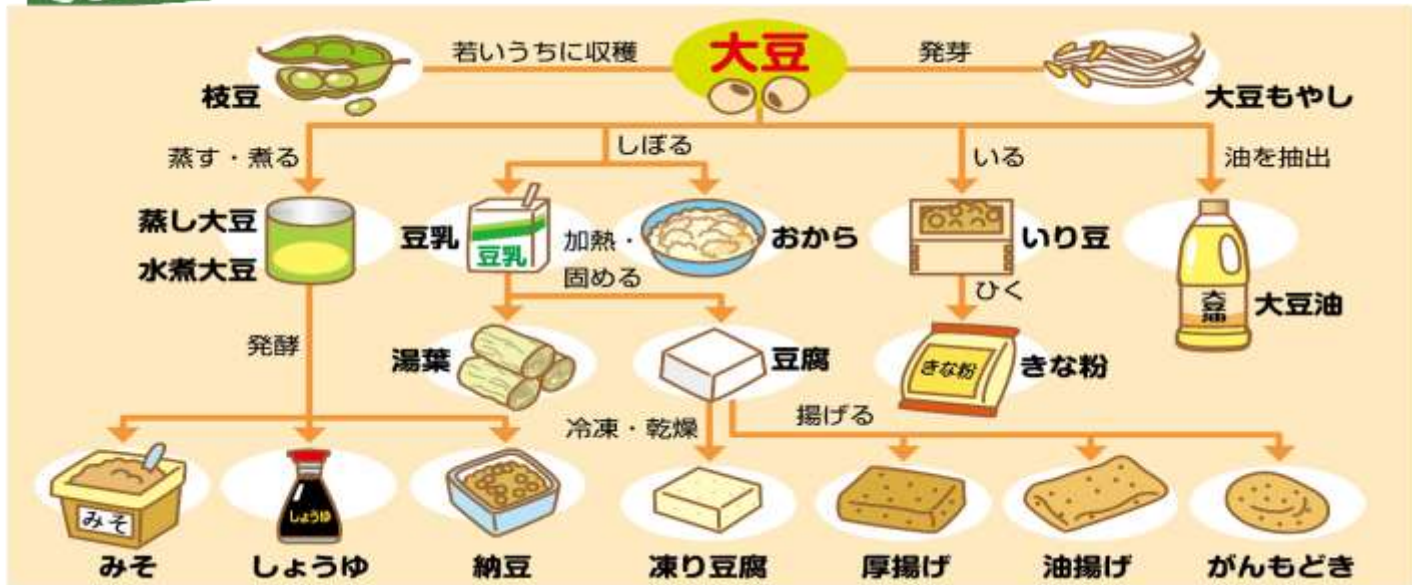




節分に欠かせない大豆について

大豆は、弥生時代から栽培されていた作物で、さまざまな食品や調味料に利用され、私たちの食生活に欠かすことのできない食べ物です。植物ですが、体をつくるものになるたんぱく質を豊富に含み、「畑の肉」とも呼ばれます。



豆まき

節分といえば、「豆まき」です。豆まきを使うのは、いった大豆です。大豆は、お米と同じように大切な作物であり、特別な力があると考えられてきました。「鬼は外、福は内」と唱えながら家の中や出入り口にまいて、鬼＝邪気をはらい、自分の年の数（または年の数+1粒）の豆を食べ、1年の幸福を祈ります。

ヤイカガシ

ヒラギの枝に、焼いたイワシの頭を刺したもので、ヒラギイワシともいいます。ヒラギの葉のトゲトゲや、イワシのにおいを鬼が嫌うとされ、家の戸口や門に飾って鬼を追い払います。豆がら（大豆を取った後の枝）を添えることもあります。

和牛について

農林水産省 HP 参照

「和牛」というのは黒毛和種・褐毛和種・無角和種・日本短角種の4品種とそれらの交雑種のみです。それ以外は「和牛」と表示することができません。

黒毛和種

日本全国で飼育される和牛170万頭のほとんどがこの種類。

褐毛和種

毛色は黄褐色から赤褐色。在来牛に外国種を交配した品種。主産地は熊本・高知。

無角和種

毛色は黒。在来牛に外国種を交配した品種。主産地は山口。現在は頭数減少。

日本短角種

毛色は濃褐色。東北地方北部で飼われていた在来牛に外国種を交配した品種。主産地は岩手。

「和牛」が皆さんの食卓にのぼるまで3年間かかります。生まれて、子牛に育つまで18カ月前後かかり、さらに肉用牛となるまで、20カ月程度の飼育が必要です。

2月も和牛肉を使用した献立が登場します。世界的に注目されている「和牛」を味わいましょう。

