# 小正月（こしょうがつ）

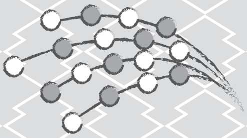
正月といえば、1月1日からの数日間でおせちを食べたり初詣に行ったりするのを思い浮かべる、という人が多いでしょう。では皆さんはもう一つの正月、「小正月」を知っていますか？今回はこの小正月の概要と京都での行事を紹介します。（スミス）

## ○小正月とは？

小正月とは、1月15日に行われる行事のことで、太陰暦が使われていた頃の正月に当たります。元日（もしくは1月前半）を「大正月」と呼ぶのに対してこのように呼ばれており、年神様や先祖を迎える行事を行う大正月に対して小正月では家庭的な行事を行います。以前は盆と同様に大切な節目でした。今でも以下のような風習があり、全国各地で行われています。

### 餅花

木の枝に紅白の餅や団子を刺して玄関などに飾ります。一年の五穀豊穣を祈るためのものです。

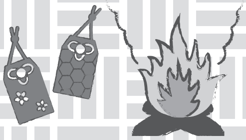


### 小豆粥

邪気を払い一年の健康を願うために食べられます。枕草子の一節にも出てくるほど古い風習です。

### どんど焼き

神社で正月飾りや古いお札、お守などを燃やし、神様が煙に乗って天に帰られるのをお見送りします。



## ○京都で行われる行事

京都では以下のような行事が催されます。季節を感じに訪れてみてはいかがでしょうか？

### 小正月祭（花山稲荷神社）

邪を祓い福を招く獅子舞の奉納や、どんど焼きが行われます。鏡餅入りぜんざいも振舞われます。

開催日：1月15日（日）
場所：京都市山科区西野山欠ノ上町65番地

### 御粥祭（下鴨神社）

小豆粥、大豆粥を神前に供え国家国民の安泰を祈願します。参拝者はお粥をいただくこともできます。

開催日：1月15日（日）
場所：京都市左京区下鴨泉川町59番地

### 左義長（さぎちょう）神事（新熊野（いまくまの）神社）

どんど焼きが行われます。正月飾りや竹で組んだ櫓（やぐら）は5m近くにも及び、迫力満点です。

開催日：1月9日（月）11時から
場所：京都市東山区今熊野椥ノ森町42番地

### 作ってみよう！　～小豆粥～

○材料（1人分）
炊いた米：0.5合、小豆：大さじ1、塩：適量

○作り方
①小豆を600～700ccの水で15分ゆでる
②小豆の煮汁を捨て、800ccの水でもう一度小豆をゆでる（30～40分）
③煮汁は捨てず、そのまま②に炊いておいた米を入れる
④塩で味付けし、お好みの硬さになるまで煮込んで完成

＊小豆を一晩水につけておくとより柔らかくなります。小豆の缶詰を使えばもっと簡単に作れます！

はみだしすてーじ

もっと大学生つづけたい。
⇒私は早く隠居したいです

（文・3　ボール）
（試験なんかもないので；編）