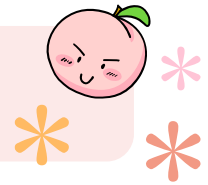


赤飯のお話（中）



みなさん、こんにちは。3年生のみなさん、いよいよ明日は卒業式ですね。卒業おめでとうございます。今日は赤飯のお話です。

日本では、誕生日や、入学、卒業などのお祝いをする時に「赤飯」を食べることが多いですね。赤飯はどうしてお祝いの時に食べるのでしょうか。

日本に最初に伝わった米は、赤い米です。昔の人たちは、「赤い色」には悪いことを追いつく力があると信じていて、この「赤米」を大切にし、神様へお供えをしていたそうです。ふだんは、お粥かゆのようなやわらかいご飯を食べていたのですが、特別な日には、赤米を混ぜて蒸して固めのご飯にして食べました。赤飯のことを「おこわ」ともいいますが、これは固いごはんのことを「強飯こわめし」と言ったところからきています。

赤米は江戸時代まで作られていましたが、もっとおいしい米が作られるようになり、だんだん姿を消していきました。しかし、赤い色のごはんを食べる習慣は残ったため、白い米に「小豆あずき」や「ささげ」などで赤い色をつける、現在の赤飯になりました。

今日は3年生のみなさんの卒業お祝い献立です。クラスのみんなと楽しく食べましょう。