

# 井上病院伝言板

第247号 平成30年5月

## 井上病院 理念

- ・医療を通じ地域の方へ安心を提供すること
- ・絶え間ない質の改善を行うこと
- ・自分や自分の家族がうけたい医療を行うこと
- ・働きがいのある明るい職場を作ること

## 5月5日に食べるものと言えば？

童謡 背比べの歌詞に「5月5日の背比べ ちまき食べ食べ兄さんが…」とありますが、今回は“ちまき”の話です。

### ◇ちまきの由来◇

約2300年ほど前の中国に、屈原（くつげん）という詩人がいました。屈原は国王の側近として仕え、国や民衆を思う正義感溢れる政治家として、民衆から大変慕われていました。

しかし、陰謀により失脚させられ、国を追われた屈原は失意のため入水自殺をしてしまいます。

屈原の死に民衆は悲しみ、川に身を投げた屈原の亡骸が魚に食べられてしまわないように、米を笹の葉で包んで川に投げ込み、魚に屈原の亡骸ではなく米の飯を食べさせ、屈原を吊ったといわれています。

それが実は、5月5日の出来事でした。

これに由来して、ちまきを作って災いを祓う風習が出来て、5月5日に食べるという起源となったそうです。

### ◇各地のちまき◇

#### <関西>

上新粉を練り、細長い円筒形になるように笹で包み、茹でたものです。ういろうのような甘いお菓子です。



関西のちまき

#### <新潟・東北南部>

もち米を笹の葉で三角にまき、お湯で煮たものです。その形から三角ちまきとも呼ばれます。作り方も簡単で、保存食としての機能に富んでおり、一説には上杉謙信が考案したとも言われています。



三角ちまき

#### <九州南部>

灰汁に一晩漬けこんだもち米を孟宗竹の皮で包み、灰汁で4時間程度煮たものです。もち米はべっ甲色になり弾力のある触感が特徴です。



あくまき

#### <長崎>

もち米と唐灰汁をさらしの袋に入れ、茹で上げたものです。さらしから取り出し、上白糖やきな粉をお好みでまぶして食べます。

#### <関東>

もち米に豚肉やシイタケなどを炒め合わせ、竹皮で包み蒸しあげたもの。他の地域のちまきとは性質が大きく異なるため、中華ちまきとも呼ばれます。

尚、関東地方で端午の節句に食べるのは、ちまきではなく柏餅だそうです。



柏餅

