



年越し（節分）

節分は、年の節目の厄除けの日です。

大和高原東部山間では、ほうらく（ほうろく）で炒った大豆をお話袋（おはなしぶくろ：木綿の布製の小袋）に詰め、ヒラギの小枝に添えて氏神さんへ供えてお参りします。

豆は持ち帰り、厄除けに家中でそれぞれの年の数を数えて食べます。

年越しの夕飯は、縁起をかつぎ節分の福とかけて12月31日の大つごもりと同じように麦飯に里芋と大根の煮物、**イワシの昆布巻き**を一緒に食べる習慣があります。麦飯を炊くことを「麦をよます」といい、ようまわす（良い世の中になる）ようにと験をかつぎ、祈ったことから食べるようになったといわれています。

イワシの昆布巻きは、尾頭つきの干しイワシを昆布で巻き、大根や里芋と一緒にしょう油で煮しめたものです。イワシは頭ごと食べると「人の頭になる」といわれ、子供には頭から食べさせたものです。