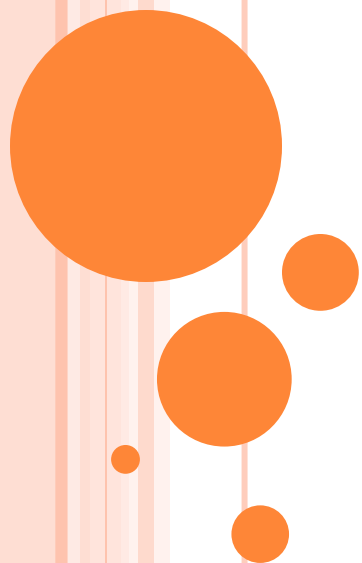


小宝島の伝統



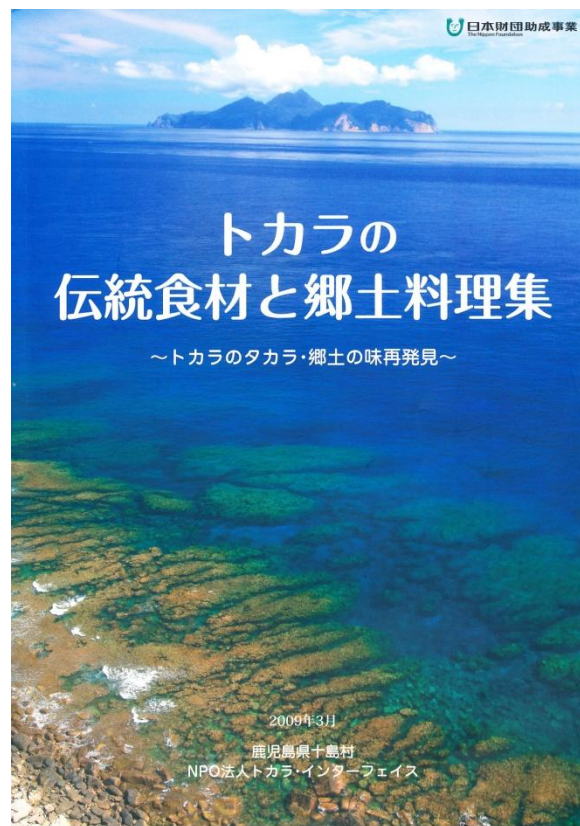
調べようと思った理由

★本土とは少しちがう料理や伝統行事がたくさんあるから。

★神様をととても大事にしている風習がある。そのことをもっと詳しく知りたいから。



(1) 郷土料理

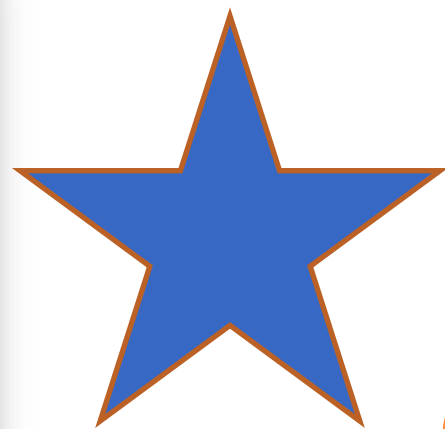
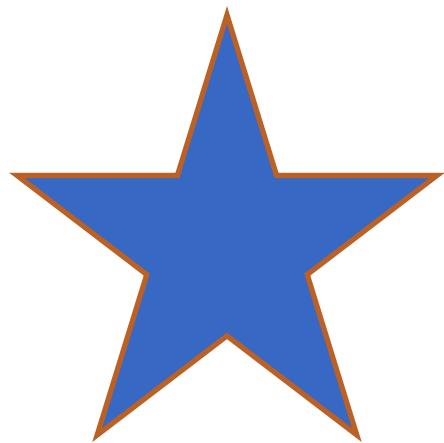


※この本を参考にし
作りました。



①焼き餅

小宝島でよく目にする焼き餅。
島に代々伝わるもっちりとして
いておいしい食べ物です。



作ってみた★



材料の中で中心となる黒砂糖は欠かせません。



よくかき混ぜて、あとはフライパンの弱火で時間をかけてじっくり焼く。

上手に出来るかな・・・



完成

あれれ？



甘いフワフワした
ふくれ菓子の
ようにおいしく
出来上がりました。

なんかパサパサ・・・



②バナナケーキ



小宝島のバナナケーキでは主役のバナナに島バナナを使います。

モンキーバナナに似ていてとても小さくて甘いバナナです。



作ってみた★

島バナナを丁寧に潰してほかの材料とよく混ぜ合わせる。



生地の上に
アーモンドをパラパラ



オーブンで30～40分じっくり焼きます。



完成



見た目もばっちり★
味もばっちり★

．．．大成功！！！！

※バナナ100%使用



(2) 十島正月

小宝島のお正月は十島正月
(七島正月)とも言われて
います。

小宝島の赤立神に武士がたど
り着いた時から十島正月が
始まったそうです。



①お供え物

たくさんのお供え物がしてあります。
食べ物の並び方もきちんと決まってい
るそうです。

朝はご飯を炊き替えおかずを新しく作
り替えます。昼はお茶

のみを替えます。

夜はまた朝と同じよう
にします。



②十島正月 Q&A

Q1,何日間行われるのか。

A, 1月の1、2、3、4、5、
6日約1週間行われる。



Q2, お供え物のご飯の上に
竹の棒を刺すのはどうして
か？

A, 神様やご先祖様がご飯を
食べるときに使うお箸。



Q3,サトウキビを供えるのはなぜか？

A,神様やご先祖様がお土産に天秤棒で担いで帰るそうです。



分かったこと

- 昔は自給自足の生活だったので島にある食材を生かしておいしい料理を作っていた。
- 島の方々は自分の先祖に深く感謝して島の伝統行事をととても大切にしている。



終わりに

自分が知りたかった事柄について
より深く調べることができた。

次、また機会があれば「小宝島の歴史」
を調べてみたい。

