



ひな祭りのおはなし



毎年3月3日は、女の子の健やかな成長と幸せを願い、お祝いをする「ひな祭り」です。ひな人形や桃の花を飾り、さまざまな願いを込めた料理やお菓子をいただきます。季節の節目となる五節句（五節供）の一つ「上巳の節句」でもあり、季節の花にちなんで「桃の節句」とも呼ばれます。

ひな祭りの始まりは、平安時代までさかのぼります。古代中国から伝わった「上巳節」という厄払いの風習と、貴族の女の子たちの間で流行した人形遊びが結びつき、人形に災いを移して川に流す「流しひな」の風習が生まれました。

その後、豪華なひな人形を飾るようになり、江戸時代には一般の人びとの間へも広がっていき、現代のようなひな祭りが行われるようになりました。



ひな祭りの食べ物



ひしもち



みどり しろ もも びんく しょく
緑・白・桃（ピンク）の3色
かさ ひしがた ゆき した
を重ねた、菱形のもち。雪の下から新芽が芽吹き、桃の花が咲く箸の
様子を表現しているとされます
が、色や形、重ね方など、地域によって
違いがあります。

ひなあられ



もとはひしもちを砕いて作られていました。関東と関西で大きく異なり、関東地方では米つぶがた あまいぼんがし かんさいち 粒形の甘いポン菓子、関西地方では直径1cmほどの丸形のあられが親しまれています。

白 酒



もも はな さけ ひた とうか
桃の花びらを酒に浸した「桃花酒」を飲む風習がありましたが、江戸時代に「白酒」が売り出されると、たちまち人気を集めて定着しました。白酒はアルコールを含み、子ども向けには、米麴から作る甘酒などが用いられます。

ちらしずし



酢飯の上に、縁起の良い食べ物、旬の食べ物を彩りよく散らしたおすし。ひな祭りの食べ物として定着したのは最近のことで、もとは、塩漬けにした魚と米を発酵させた「なれずし」が食べられていたとされています。

はまぐりのうしお汁



はまぐりは、対になった貝殻でないと形がぴったり合わないことから、夫婦円満の象徴とされています。よい縁に恵まれて、幸せになれるようにという願いが込められています。

各地のひな菓子

 おこしもん あいちけん (愛知県)	 いがまんじゅう あいちけんにしみかわちいき (愛知県西三河地域)	 ひちぎり きょうとふ (京都府)	 おいり とっとりけん (鳥取県)
 からすみ ぎふけん (岐阜県)	 くらもち やまがたけん (山形県)	 ひなまんじゅう いわてけん (岩手県)	 うずまきもち かがわけん (香川県)