

「豆まき」と太巻き作り

去る2月2日(日)午後1時半より徳成寺において、「豆まきと太巻き作り」が行われました。

今年の恵方は、西南西。そちらに向かって大笑いした後に、太巻きを頼張るのが徳成寺の作法です。皆さん、いい笑顔ですね。



ご覧ください。この見事なまでの太巻きを。太巻きと呼ぶにふさわしい、はちきれんばかりの出来上がりで大満足のご様子でした。指導して下さったのは、今回も野梨のり子先生です。太巻きを巻きますだけで巻く時の手指の使い方も丁寧に教えて下さいました。



野梨先生によると、江戸時代に、にぎり寿司を上下反対にして食べてみたら美味しかったので始まったのが巻きずしだそうです。節分のみならず、晩ご飯の残りで色々な巻きずしを作ってみて下さいと皆さんにアドバイスして下さいました。

その後は、二組に分かれてのカルタ取りを楽しみました。見事優勝した方もニッコリです。



最後に、現れた鬼をみんなで容赦なく豆をぶつけて退治しました。鬼もなかなか凶暴で、一瞬反撃に転じましたが、あえなく逃げ帰って行きました。

雨上がりの節分で、とつてもひんやりしていましたが、豆まきをして気分爽快になった一日でした。