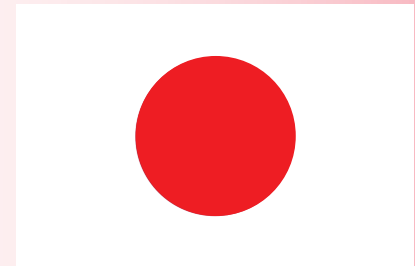


ひな祭りの歴史

人形遊びは平安貴族の姫君の間で始まったとされています。
『源氏物語』『枕草子』などにも「ひいな遊び」として登場します。
「ひひな」「ひいな」は小さなもの、かわいらしいものを意味しており、最初は紙人形だったといえます。それがだんだん豪華な衣裳人形になり、お雛さまや市松人形、などに発展していきました。
雛祭りは「上巳（じょうし）の節句」といわれ、旧暦の3月3日、現在の4月頃に行われました。もともとは人形（ひとがた）に身の穢れを移し、川などに流して災厄を祓う行事でしたが江戸時代に入ってから女の子の健やかな成長を願って雛人形を飾る雛祭りとして定着し、現在のスタイルになりました。



日本

ひな祭りの起こり - 曲水の宴

曲水の宴という中国発祥の、水辺に出て不祥を除くための禊ぎ・祓いを行う風習があり、これは、秦の昭王の時代から始まったといわれています。
曲水の宴は3月3日あるいは3月の上巳の日に催され、『蘭亭序』に353年の3月3日には曲水の宴が開かれたとあります。この曲水の宴は日本にも伝わり、485年3月に宮廷の儀式として催されたことが日本書紀に記されています。

お雛様の飾り方

日本では古来より「左上座」といい、向かって右にお内裏さま、左にお姫さまを飾りますが、関東では逆。これは大正天皇が即位式で西洋式を取り入れたためだといわれています。

家族と作ろう！ ひなあられ

材料

もち米 100cc 粉砂糖 適量 揚げ油 適量



簡単にできちゃうひなあられ

いろいろな味の演出してみましょう！

- 1 もち米をカップ100cc量っておきます。
- 2 揚げ油を170℃に熱し、もち米を洗わずに入れて揚げてください。
※もち米は三～四回に分けて揚げる。
中華鍋が作りやすい。
- 3 もち米がはじけたら、手早くペーパータオルを敷いたバットにすくいとりましょう。
- 4 熱が完全にとれたら、ポリ袋に粉砂糖と揚げたあられを入れ、空気を吹き入れてふくらまし、子どもとシャカシャカ元気よく振しましょう！
- 5 お好みで粉砂糖に抹茶やゆかり（しその葉の干したもの）を加えると色もきれいで美味しいです。

粉砂糖に混ぜて美味しかった味の紹介

- ・パウダーのミルク・黒砂糖（粉状にしてシャカシャカします）・青のり
- ・ふりかけ（粉状にしてシャカ シャカします）