



作品タイトル：「Wダイヤモンド」第16回 佳作
撮影場所：丸亀市土器町

4

2018 / 卯月



かきまぜ (おまぜ) 伝承されてきた背景【主な伝承地域：小豆島全域 (特に土庄町肥土山)】

小豆島の各家庭で日常手軽に作り継がれている「かきまぜ (おまぜ)」は、旬の具材をとり合わせて濃いめに味を付け、汁気を切って、たきたてご飯に混ぜて仕上げる料理です。

周囲を海で囲まれている小豆島は、山と海の食材が豊富で、春は落 (ふき) やたけのこ、秋にはさつまいもの蔓 (つる) などを用いて作ります。近年は鶏肉を使うことも多いのですが、昔はするめや穴子などを加えることも多かったようです。

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5 清明	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15 金刀比羅宮御田植祭 (琴平町)	16	17 土用	18	19	20 穀雨	21
22 里山まつり (坂出市・丸亀市)	23	24 献麺式 (綾川町滝宮)	25	26	27	28
29 昭和の日	30 振替休日					

農村行事



**生活研究グループの店
開店記念行事**
(東かがわ市西山)
4月上旬
新鮮野菜や手作り加工品、
手芸品の販売や、和楽器の
演奏も行われる。



金刀比羅宮御田植祭
(琴平町)
4月15日
慶安の頃から五穀豊穡を
祈念する祭儀として、播
種期の4/15に行われる。



里山まつり(坂出市・丸亀市)
4月22日
讃岐富士として親しまれる
飯野山で、標高422メー
トルにちなみ4月22日に山開
き式等の催しが行われる。



献麺式(綾川町滝宮)
4月24日
うそ替え神事と同日に行われ
る献麺式は、空海が中国から伝
えたと言われているうどんを、
菅原道真が定着させた功績に
感謝し、未永く麺文化の向上と
讃岐うどんの隆盛を願うもの。