

2019年12月号 ぴらたんニュース



京都にちなんだ
話題をお届けします
京style



～ 京の冬の食習慣～

京都は盆地のため寒暖差が激しく、秋が過ぎるとすぐに気温が下がり冬を迎えます。そこで、昔から風邪をひいたり体調を崩したりしないようにと、食生活が工夫されてきました。京都産の良質で栄養価の高い野菜を食べるといふ知恵がその一つで、煮炊きした大根が振る舞われる「大根焚き」や「かぼちゃ供養」が、師走の慣例行事として残っています。これは栄養学の点からも理にかなっており、例えば大根にはビタミンAとCが豊富に含まれ、冬のビタミン不足を補う野菜のとして重宝されてきました。一方で、昔からの言い伝えに基づく、食に関する習慣も冬には多く見られます。例えば冬至に運を呼び込むため「ん」が2つ付くものを7種類食べる習わしです。これは「運」の音を「んん」と捉え、「ん」が2つ付くものを食べるようになったと考えられており、なんきん(かぼちゃ)、にんじん、れんこん、きんかん、かんとん、うんどん(うどん)などが諸病退散のご利益があると言われ、食べられてきました。



学校の象徴に欠かせない **学校旗**

消防団の士気に欠かせない **消防団旗**

勝利の証に欠かせない **優勝旗**

【取扱商品】

応援団用品 のぼり 染め旗 横断幕 のれん 手拭い ハッピー太鼓 祭礼幕 ちょうちん 神社仏閣幕 神社のぼり 社名旗 鈴緒 劇団幕 マーチングバンド横幕 タスキ 腕章 ピンバッジ 缶バッジ ワッペン 演台カバー



株式会社 平 岩

〒604-0907 京都市中京区河原町通竹屋町上ル大文字町 241

TEL : 075-222-1041 / FAX : 075-222-0843

MAIL : web@kyoto-hiraiwa.co.jp

※ 配信停止をご希望の方はお手数ですが
「配信停止」と記入いただき、ご返信ください

今すぐ
アクセス!

京都 平岩