

端午の節句

とうあく

唐灰汁ちまき

長崎で昔から端午の節句に食べられてきた「唐灰汁ちまき」。男の子の邪気をはらう縁起の良い料理として中国から伝わりました。

材料・用意するもの

- ◎ もち米 ----- 1 kg
- ◎ 唐灰汁 ----- 50 g ※中華街などで買えます
- ◎ きな粉・砂糖 ----- お好みで
- ◇ 晒し木綿の袋 ----- 5～6袋（25cm程度の細長いもの）



作り方

- ① もち米を洗い、唐灰汁を溶かした水に一晩つけます。
- ② ①の水気を切り、木綿の袋に7分目くらいまで（もち米が膨らむので詰めすぎないように）入れ、袋の口を糸でしっかり結び、たっぷりの水を入れた鍋で2～3時間ゆでます。
- ③ ちまきを袋から取り出し、糸で切ります。お好みできな粉や砂糖をかけていただきます。



「食文化体験」について

独特の歴史に育まれた長崎の食文化へ親しみをを持っていただくため、ミュージアムレストラン銀嶺にて年に数回開催しているイベントです。郷土料理研究家の脇山壽子先生のお話を聞きながら、長崎で昔から食べられてきた季節ごとのお料理を召し上がっていただきます。



今年の「端午の節句」の回は残念ながら中止いたしますが、次回は8月8日（土）に「長崎のお盆」をテーマとして開催予定です。参加希望の方は、FAX・Eメール・往復はがきのいずれかでお申込みください。

今後の予定

- 長崎のお盆 2020年8月8日（土）
 - くんち料理 2020年10月2日（金）
 - 長崎雑煮 2020年12月19日（土）
 - 節分料理 2021年2月1日（月）
- 時間 各日 17:00～18:00
定員 18名
参加費 1800円（常設展観覧料を含む）

お申込み・お問合せ

長崎歴史文化博物館

電話：095-818-8366 FAX：095-818-8407

Eメール：info-his@nmhc.jp