



## 大掃除のルーツ・「煤払い」

大掃除のルーツは12月13日の「煤払い(すすはらい)」という行事です。昔は家の中に囲炉裏やかまどがあり、家の中が煤だらけになつたので、煤を払うことが掃除をすることの象徴でもありました。

そもそも煤払いは、掃除というよりもお正月に年神様を迎えるために、1年間の汚れを落とす清めの行事で、江戸城で12月13日に行っていたことに由来し、江戸時代の一般家庭にもお正月の準備として定着しました。

今でも神社やお寺では必ず行っています。

床の間、居間、神棚、仏壇はもちろんのこと、特に念入りに掃除をしたのが台所です。

台所は家族が生きていくために欠かせない料理を作る場所ですから、台所を汚くしていると、生命力も落ちやすく、その家の運も逃げてしまうと考えられているからです。

同様に、浴室やトイレといった水回りも念入りに行うようになりました。

また、お正月の料理の火に替えるためでもありました。

「煤神さま」あるいは「竈神(かまどがみ)さま」に蕎麦や野菜の煮付けをお供えするところもありました。

煤払いのあとは、年神様を家にご案内するための門松を立てたり家に年神様を迎えたという「しるし」となるしめ飾りをつけます。



門松、しめ飾り、鏡餅などの正月飾りは、29日は「二重苦」「苦立て」「苦松(=苦が待つ)」に通じ、31日は葬儀と同じ「一夜飾り」で縁起が悪いことや、年神様をお迎えするのに一夜限りでは失礼なため、26日～28日または30日に飾ってくださいね！

## 鏡餅を長持ちさせるコツ



最近は真空パックの鏡餅を飾るご家庭が多いと思いますが、きれいに丸められた鏡餅を飾るのも風情があっていいですね。とは言え、お持ちにはすぐカビが生えてしまいます。上下のお餅の重なる部分と底に清潔な刷毛やカット綿を使って、「焼酎」を塗つておくとカビを防ぐことが出来ますよ。お試しくださいね！

♪かんたんレシピ♪

**お手軽キッシュ**  
(18cmタルト型)

### <材料>

- ・冷凍パイシート 2枚 ・牛乳 100cc ・卵 2個 ・ベーコン 50g
- ・しめじ 1/2パック ・玉ねぎ 1/4個 ・ほうれん草 1/2束
- ・パルメザンチーズ 大さじ1 ・塩コショウ 適量

①玉ねぎを薄切り、ほうれん草は下茹でして冷ます(レンジ可)。

ベーコン、しめじは適当な大きさに切る。冷凍パイシートを室温に戻す。

②ボウルに卵、牛乳、パルメザンチーズ、塩コショウを入れて混ぜ、ほうれん草も加える。

③ベーコン、玉ねぎ、しめじをフライパンで炒め、あら熱が取れたら②のボウルに入れてよく混ぜる。

④パイシートを伸ばし、2枚並べて型に敷き、フォークで底に穴を開ける。

⑤③を流し込み、200°Cのオーブンで約25分焼いたら出来上がり～☆

新しい  
の家造り

すなわちそれは古き良き時代の  
日本の家造り(棟梁のいた時代)

皆様の家造りを  
サポートする場所

SHIMODA  
株式会社 シモダ

健康で快適な住まいを考える会・大阪

**住まいの駅**

〒571-0017 門真市四宮1-2-3

TEL 072-886-0311

<http://www.sumai-no-eki.jp/>