

釜の蓋（かまのふた）

7月1日（または月遅れ^{おく}※1の8月1日）は、「釜蓋朔日^{かまのふたついたち}」と呼ばれており、「地獄^{じごく}※2の釜の蓋が開く日」とされています。栃木県では、お盆^{ぼん}に帰って来るご先祖様のために、釜の蓋が開くこの日に合わせて仏壇^{ぶつ だん}に炭酸まんじゅうをお供え^{そな}する風習があります。

※1 月遅れ=行事を1か月遅らせて行うこと。旧暦（1873年から使われた太陽暦に対し、それ以前に使用していた暦のこと。）を使っていた時代から続いている行事において、期日をずらすことで季節を合わせた。

※2 地獄=ここでは、「あの世」のこと。

【炭酸まんじゅうの作り方】(材料10個分)

- ・小麦粉^こ 200g
- ・重曹^{じゅうそう} 4g
- ・ベーキングパウダー 2g
- ・砂糖^{さとう} 60g
- ・卵 1個・日本酒 20cc
- ・水 20～30cc ・つぶあん 300g



- 1 小麦粉、重曹、ベーキングパウダーをよく混ぜておきます。(①)
- 2 砂糖、卵、日本酒、水をよく混ぜ合わせ、そこに①を入れよくこねます。
- 3 耳たぶくらいの硬さまでよくこねたら、生地を30分ほどねかせます。その間につぶあんを10等分に分けて、丸めます。
- 4 ねかせておいた生地を10等分に分けて丸めます。(②)
- 5 ②につぶあんを入れて包み、蒸し器で15分ほど蒸してできあがりです。

栃木県の方は、ご先祖様を大切に思っているまるね。



〈釜の蓋の説明〉

ご先祖様があの世から帰ってくるお盆（13日）に間に合うためには、釜の蓋が開く日に出発しなければなりません。

長い道のりを帰ってくるご先祖様のために、途中でお腹がすかないよう炭酸まんじゅうをお供えし、その後、みんなで食べるという風習が那須地方などで昔から続いています。このときお供えするまんじゅうを「釜の蓋まんじゅう」といいます。

他に、「13個の炭酸まんじゅうをお供えする」、「ご先祖様が迷子にならないようにお墓から家までの道のりにお供えする」などの言い伝えもあります。

炭酸まんじゅうは昔から各家庭で作られており、慣れ親しんだふるさとのお味です。

ゆでまんじゅうやぼたもち、小豆飯^{あずきめし}を作って供える地域もあります。