

12月18日（月）

きょうは、“くわいごはん”の「くわい」についてのお話をします。

「くわい」とは、埼玉県では越谷市こしがやし とくさんが特産の野菜で、お正月などの縁起えんぎが良い時に出す、サトイモのように根っこを食べる野菜です。

「くわい」という名前は、葉っぱの形が農作業のうさぎょうをするときに使う“鍬”くわという器具きぐに似ていることから、「鍬芋」くわいもがなまって「くわい」になったと言われていました。さて、なぜ「くわい」を縁起えんぎが良い時に出すかと言うと、芽めが出ている状態で売られているので、“大きな芽めが出る”、“必ず芽めが出る”から「めでたい」ということからだと言われていました。最後に、「くわい」ってどんなのだろう？という興味きょうみを持った人は、昼休みに事務室じむの前なまに来れば、生の「くわい」が置いてありますので、ぜひ見に来てみてください。