

あせぢ は日本の食文化
あせぢ のお知らせ

八月から三度目

あせぢ いつもの程量の名手行のわ

と思つていいわ

今回は ふんじゅんわい と思つて

トシ神祇に おそぢえしにがわ あせぢの

あせぢ とのてい

万正れを 祝う習慣は

日本百年の 旬習と

甲国から つたゆつた こよやや行平の

文化が奈良長崎に つたわり

平毎時代は 年年行平 になつてい

あせぢの 一の巻 二の巻 三の巻 に

どのようすも わかぬわ

実業では カゴの子 煮豆 田がく

関西では たたきごけり かわりえ

い

カゴの子 は 好縁ハニエ

煮豆は 煮痛息災 金づくしは ちんもが

とれ予予 ふうれ

9 ねえの 9 たあ

明裕はる？ て くりきんとん だ予予

こ予予し が 予予 予予 予予 との？ てい

わか？ てい？ ふう？ 2 わか？ ねお？ た？

わか？ た

以茶 知う予い？

何となく つく？ てい？

それ？も 丘の？か？

2025
10/13