

【氷見の食コラム②】

正月料理

昔から元日の朝は家族がそろって雑煮を食べ、年賀のあいさつや初詣に出かけました。

たいていの家では、座敷の床の間に天神様の掛け軸、木彫りの天神様などをおまつりし、三方に鏡餅を二つ重ねてお供えし、その上にウラジロの葉、藻、串柿、ミカンなどを置きました。

雑煮の餅は何も入れない白のノシ餅を四角に切った切り餅が一般的で、一度焼いてから雑煮の汁に入れます。昔は醤油味の澄まし仕立てより、自家製の味噌仕立てのものが多く、今のように冬には新鮮な野菜が手に入らなかったのも、細かく切った大根と油揚げが入りました。昭和の初めころまでは、油揚げが大変なご馳走でした。

今ではいつでも色々な物が手に入るようになったので、雑煮にもいろいろな具材が使われるようになりました。ゴボウやニンジン、ミツバ、かまぼこ、鶏肉などが入り、澄まし汁のほか、味噌味のものにも赤だし、白味噌、麴味噌など家によってそれぞれ違った雑煮を楽しんでいます。皆さんの家ではどんな雑煮を食べていますか。

その他、大根と人参の酢の物、お酢わい（紅白なます）は、紅白の色の組あわせのおめでたい料理です。家によっては打ち豆を入れたり、黒ごまや味つけした油揚げを入れたりすることもあります。里いも、にんじん、こんにゃく、結び昆布などを煮た煮しめには、春に塩漬けや乾燥させて保存してあったわらびや野ぶきを加えることもあります。黒豆は、柔らかく甘く味つけて煮たもので「まめ（健康）になるように」の願いがこめられています。

