

ひみしょく
【氷見の食コラム②】

しょう がつ りょう り
正月料理

むかし がんじつ あさ かぞく そうに た ねんが はつ
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
もうで で 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
さまなどをおまつりし、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。
ぞうに もち なに い しろ もち しかく き もち いっぱい
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、
いちど や ぞうに しる い むかし しょうゆあじ す じた
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、
じかせい みそじた おお いま ふゆ しんせん やさい て
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
はい こま き だいこん あぶらあ はい しょうわ
に入らなかったので、細かく切った大根と油揚げが入りました。昭和
はじめころまでは、油揚げが大変なご馳走でした。

いま いろいろ もの て はい ぞうに
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、麹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。
みんな いえ ぞうに た こうはく
皆さんのお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
いろくみ りょうり いえ う まめ い
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、
くろ あじ あぶらあ い さと
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
かんそう ほぞん の くわ
や乾燥させて保存してあつたわらびや野ぶきを加えることもあります。
くろまめ やわ あま あじ に けんこう
黒豆は、柔らかく甘く味つけして煮たもので「まめ（健康）になるよ
うに」の願いがこめられています。

