



◆お正月料理のお雑煮

お正月料理で、どの家庭でもよく食べられるのは「お雑煮」だと思います。お雑煮はお餅を入れたお汁で日本の伝統料理の一つです。元来、お雑煮は歳神^{としがみ}に供える特別な食べ物でした。そして、そのお雑煮は地域で特色があり、香川県あたりではいりこ(煮干し)のだし汁であん餅を煮て白味噌で味付けをするものや、岩手県あたりではイクラを具の上にのせてお雑煮の餅を甘いくるみだれにつけて食べるものなどがあります。

平成17年発行の『愛知県史別編三河』には「三河のお雑煮は、削りだし汁に醤油を入れ、白菜、餅菜、油揚げなどに四角い切り餅を入れて煮る」というように書いてあります。現在の田原ではどうなのか、地元出身の人に聞いたり調べた結果、三河のお雑煮に近く、下記のようなお雑煮でした。

【餅】四角い切り餅・餅は焼かずに煮る(現在でも、地域や家庭などでお餅をつくところもある)

【味付け】だし醤油(白だしを入れるところもある)

【具材】白菜・油揚げが入っているところが多く、他にもシイタケ、かまぼこ、人参などに、鰹節を上のにのせる場合もある

この四角い切り餅を煮るのが多かったのは、愛知県の特徴のようです。東日本ではお雑煮の餅は四角い切り餅を焼いたものが多く、西日本は丸餅を煮たものが多いとされています。愛知県はその両方にとって「四角い切り餅を煮る」ものが多い傾向にあります。

今回紹介したお雑煮は地元出身の人に聞いたり調べた結果の一例です。お雑煮は家々で出身地や好みなどに合わせてさまざまな作り方があり、それぞれの家の味になる料理です。調査しただけでも沢山の種類のお雑煮があったので、友達や周りの家のお雑煮の作り方を聞いてみるのも楽しいと思います。

(学芸員 鈴木まりな)



▲四角い切り餅に白菜・油揚げを入れて作ったお雑煮