



お雑煮



お正月 雑煮

おしょうがつ

雑煮と祝い膳

朝一番、井戸のある家では男性が「若水」^{わかみず}を汲み、神棚や仏壇に供えます。この若水でお雑煮^{ぞうじ}を炊き、福茶を沸かすのです。

家族が「歳徳さん」の前に集まり、一番にお参りした家の主人がみかんや昆布、干し柿を家族一人ひとりの手にのせて、新年を祝います。

「あけましておめでとうございます」。祝い膳が並ぶ座敷で、お屠蘇^{とそ}をいただきます。屠蘇は厄をはらう不老長寿の薬。大晦日に、袋に入れた山椒やニッキなどの薬草を日本酒やみりんに浸して作ります。年長者に若い生命力を与えるため、若者から順に飲みました。屠蘇には身体を温める意味もあるそ

うです。

お雑煮は白みそ仕立てで、頭芋、大根、餅を入れます。頭芋は「人の頭に立てるように」と大きくても切り分けません。箸袋に一人ひとりの名前を書いた祝い箸は、強じんな柳にあやかった柳箸。箸の端には神様が宿ると言われ、中ほどを持って使います。おせち料理の一つ一つにも意味があり、祝い膳の中央には家族を見守ってもらえるよう「にらみ鯛」を据えました。

家族そろって氏神様^{うじがみさま}に初詣^{はつもうで}し、お寺にも参ります。寺にはお年玉、古くは米や餅を携えて出かけました。

お雑煮

おぞうじ



材料 (4人分)

- 丸餅 4個
- 里芋 8個
- 細い大根 10cm
- 金時人参 5cm
- だし汁 4カップ
- 白みそ 80g
- 糸カツオ 適量

作り方

- 1 里芋は、丸く形作りながら皮をむき、塩もみしてぬめりを洗い落とし、柔らかくなる迄ゆでる。大根、人参は薄い輪切りにし、茹でる。
- 2 丸餅は、熱湯で茹でるか、焼き網で焼いておく。
- 3 だし汁を煮立て、白みそを溶き入れ1の具を入れてひと煮する。
- 4 お椀に2の丸餅を入れ3を入れて糸カツオをかける。