



おせち



お正月 おせち

おせち料理は、<sup>せつじつ</sup>節日にお供えをした宮中行事に由来しますが、近世になって広まり、時代や地域ごとに人々がめでたい意味を込めた献立を工夫してきました。

黒豆は、丈夫にまめめしく働けるように。数の子は子孫繁栄。「ごまめ」に用いるカタクチイワシは良質の肥料として農業に使われたため「田作り」とも呼び、豊作の願いを込めます。金団と書く「きんとん」や黄金色の伊達巻きは、富を得られる縁起物。土の中でたくさんの実を付ける芋類や、「よろこぶ」に掛けた昆布、曲がった腰と伸びたひげが長寿を思わせる海老も定番です。日の

出を表すかまぼこやなますも、彩りよく「紅白」をそろえます。鍋物に重宝する<sup>たら</sup>鱈ですが、おせち料理では乾物の<sup>ぼうだら</sup>棒鱈を手間ひまかけて料理します。「たらふく食べる」との語呂合わせという説があるそうですよ。

おせち料理はまず<sup>としがみさま</sup>歳神様にお供えし、そのお下がりいただきます。三が日はなるべく火を使わず、そして、女性たちの家事を減らす意味も込めて、日持ちのする料理が献立の中心になりました。

二重、三重と重箱に詰められた海の幸、山の幸。ふたを開けたとたん、囲む人々に吉兆があふれ出します。

## えび芋と 棒だらの炊いたん

えびいもとぼうだらの炊いたん

### 材料

えび芋	400g
棒だら(戻したもの)	400g
米のとぎ汁	4カップ
昆布(10×10cm)	1枚
だし汁	5カップ
砂糖	100g
しょうゆ	1/2カップ
酒	1/4カップ
みりん	大さじ2

### 作り方

- 棒だらは、米のとぎ汁の中でうるこを丁寧に取り除いてから水洗いし、適当な大きさに切る。
- 鍋に昆布を入れ、棒だらを並べて酒をふりかけ、だし汁をひたひたまで(5カップ位)加えて、火にかける。
- 煮立てば砂糖を入れ、落とし蓋をして30分ほど煮る。
- しょうゆを半量加えて5分位煮てから、もう半量加え、落とし蓋をして1時間位煮、みりんを加えてさらに10分煮て火を止める。
- えび芋は、皮をむいて、大きいものは適当な大きさに切り塩少々でもんでから洗う。
- 鍋に洗ったえび芋を入れ、かぶるくらいの水で火にかけ、沸騰後2～3分ゆでて水に取り、ぬめりを洗い落とす。
- 4の棒だらをひきあげ、えび芋を棒だらの煮汁で煮込む。