

2015年 新春特別企画①

家の数だけある お雑煮のカタチ

入っている具材

大根、ニンジン、ゴボウ、厚揚げ、里芋、シタケ

味つけ

みそ仕立て

お餅

丸餅 きな粉を添えて



名張 のっぺ風のきな粉雑煮

錦生地域では、昔からみそ仕立てで、たっぷりの野菜や豆腐が入っています。お餅は椀から取り出し、砂糖入りのきな粉を付けて食べています。



森川 淳子さん (安部田)

あんもち



入っている具材

大根、ニンジン、ゴボウ、厚揚げ、里芋、豆腐

味つけ

みそ仕立て

お餅

丸餅 (あん入り)

香川 あん餅が入った雑煮

私の出身地香川では、あん餅を雑煮に入れます。味付けはみそ仕立て。あん餅の甘さと味噌の塩加減が絶妙です。



松村 桂子さん (すずらん台西3)

入っている具材

鶏肉、小松菜、かつお節

味つけ

すまし仕立て

お餅

角餅



菟野 すまし仕立てのシンプルな雑煮

三重県菟野町では、すまし仕立ての雑煮です。具材には、鶏肉、小松菜が入り、上からかつお節。あっさりして食べやすいですよ。



藤原 春美さん (西田原)



新潟 魚や貝が入った海鮮雑煮

海産物が豊かな新潟では、鮭やイクラ、貝柱などを入れて雑煮を作ります。魚介の風味がととも良く、おいしいですよ。

入っている具材

大根、ニンジン、ゴボウ、厚揚げ、鮭、貝柱、いくら

味つけ

すまし仕立て

お餅

角餅



小名 芳子さん (桔梗が丘2)



■ 味つけ
全国的には「すまし仕立て」が多く、西日本は京風と江戸風の折衷型が多く、「みそ仕立て」は少数派です。

■ 餅の形
京都で生まれた丸餅は、丸いことが家内安全(円満)を表すとして尊ばれました。一方、江戸で生まれた角餅は、敵をのす(討つ)の意味から誕生し、岐阜県関ヶ原付近を境に、東日本の角餅と西日本の丸餅に分かれて普及しました。

■ 雑煮の文化
雑煮が生まれたのは室町時代。正月を雑煮で祝う文化は京都で生まれ、江戸に伝わり、全国に広がりました。

雑煮豆知識

「皇學館大学ふるさと講座」を開催

◎参加無料

日時 2月14日(土)午後2時~3時30分
場所 武道交流館いきいき(蔵持町里)
演題 「名張の言語調査」
講師 齋藤 平さん(皇學館大学教授)
定員 100人 ※先着順
申込 2月13日(金)までに、電話で問い合わせ先へ



☎ 文化生涯学習室 ☎ 63-7892

1月26日は文化財防火デー 文化財を守る 消防訓練実施

日時 1月25日(日)午前10時~11時30分
小雨決行。中止決定は午前7時に判断し、テレホンサービス(63-9500)で案内します。
場所 杉谷神社境内(大屋戸)
参加団体 地域住民・団体、市教育委員会、市消防団、市消防本部
※訓練では、消防車両がサイレンを鳴らします。
◎一般の見学も可能ですが、神社駐車場は訓



昨年、箕曲中村にある福成就寺で行なわれた訓練

練会場として使用するため利用できません。お越しの際は、徒歩または公共交通機関をご利用ください。

☎ 名張消防署 ☎ 63-0999