

わが家のお雑煮



紹介
します!

水谷公民館だより

編集 水谷公民館だより編集委員会
発行 富士見市立水谷公民館
富士見市水谷1-13-6 TEL049(251)1129・FAX049(255)9886
水谷公民館メールアドレス fkm-mi@coral.ocn.ne.jp

富山のお雑煮



汁はすまし汁。お餅を「煮る」という調理方法が独特。

昆布だしで餅を焼かず、煮るのが特徴でやさしい味のお雑煮です。かまぼこは板かまぼこではなく、巻いたかまぼこが一般的です。

材料 角餅、とりもも肉、だいこん、にんじん、干しいたけ、昆布、みつ葉、かまぼこ

作り方 ①野菜は梅の形に切る。②昆布でだしを作り、とりもも肉、野菜を煮る。③餅は鍋底に昆布をひき煮る。④餅が柔らかくなった後、お椀に餅と具材を入れ、汁を注ぎ、みつ葉とかまぼこをのせる。



鈴木洋子さん
針ヶ谷1丁目町会

博多のお雑煮



あごだし(注2)に塩焼きのぶりの塩味で食べる、丸餅の上品なお雑煮です。

材料 丸餅、だいこん、かつお菜(注3)、にんじん、かまぼこ、とりもも肉、さといも、ぶりのあら、あごだし、干しいたけ

本来はかつお菜をいれませんが、今回はほうれん草で代用。

作り方 ①とり肉、かまぼこ、野菜を一口大に切る。②あごだしと水で戻した干しいたけで汁を作る。③とり肉と野菜を別鍋で煮る。④ぶりのあらを塩焼きする。⑤汁にとり肉と野菜を入れ温める。⑥お椀に焼き餅と具材を入れ、汁を注ぎ、最後にゆでたほうれん草をのせる。




柳瀬大輝さん
水谷公民館職員

企画を終えて

お雑煮は、餅を煮て食べるだけの料理ですが、地域の食文化を表す料理だとも言われています。今回紹介させて頂いた6品も、餅の形からいまでも多彩です。具材も地域により様々でした。お雑煮を通して日本の食文化の奥深さ、多様さを感じさせて頂きました。最後に、様々なお雑煮を作っていた方々「大変おしいしゅうございました」。

昨年1・2月合併号の特集では「地域で初詣！」として水谷公民館区の氏神様を紹介しました。今年は、公民館だよりの読者、公民館スタッフと編集委員のお家の雑煮です。いつもの雑煮でなく、新しい雑煮にチャレンジされたらいかがでしょうか？昨年一年大変お世話になりました。今年もよろしく
担当 辻編集委員

尾張・美濃のお雑煮




「もち菜」は愛知の伝統野菜で、「正月菜」とも呼ばれている。

主に愛知県西部・岐阜市周辺のお雑煮です。この地方は、正月料理はおせちがメインで、十数品以上作る家庭も少なくありません。お雑煮は完全な脇役で、口直しとして餅の味を楽しむお雑煮です。


材料 角餅、もち菜(注1)、醤油、かつおだし、削り節

作り方 ①もち菜を5cmぐらいに切る。②汁を煮立てたらもち菜をいれ、その上に餅を置くように入れて煮立てる。③煮立ったらお椀によそい、たつぷり削り節をかける。



加藤みはるさん
水谷第2町会

創作雑煮と柚子釜



飾り包丁が華やか。柚子釜もお雑煮を引き立てている。

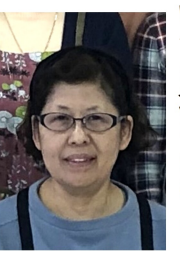
かつおだしの醤油仕立てで野菜たっぷりのお雑煮です。

材料 角餅、とりむね肉、だいこん、にんじん、さといも、こまつ菜、結びみつ葉、伊達巻、かまぼこ

作り方 ①だいこんは松、にんじんは梅、さといもは丸形に飾り切りにし、薄味で下味をつけてお


柚子釜
材料 柚子、むきえび、干しいたけ、栗甘露煮、さやえんどう、イクラ

作り方 ①さやえんどうはさつと湯通しし、干しいたけは戻して甘めの薄味で煮ておく。②ゆずは頭を4分の1カットし、器にする身の部分はくり抜き、汁は絞っておく。③くり抜いたゆずに具材を盛り、ゆずの汁をかける。



柴田妙子さん
野菜ソムリエプロ

地元のお雑煮




毎年のお正月に、食べ慣れた味。

かつおだしの醤油味、焼いた角餅、とり肉と野菜仕立てで、最後にかまぼこ等で飾る、野菜たっぷりのお雑煮です。平凡ですが飽きのこないお雑煮です。

材料 角餅、とり肉、やつがしら、だいこん、にんじん、こまつ菜、かまぼこ、なると巻き、みつ葉、きざみゆず

作り方 ①とり肉と野菜を一口大に切る。②だし汁に、具材を入れ、煮立てる。③餅を焼き、その後、汁を一煮立てする。④具材、餅、汁をお椀によそったら、かまぼこ、みつ葉、ゆずで飾る。



大久保律子さん
水谷第3町会

高松のお雑煮



いりこだしの白みそ汁とあんこ餅の特色のあるお雑煮です。

あんこをくるんだ餅とみそ仕立ての汁のバランスが絶妙。白みそを今回は麦みそで代用。

材料 あんこ餅(つぶあん)、だいこん、にんじん、白みそ、いりこだし

作り方 ①あんこ餅を作る。②だいこん、にんじんをいりこだしで煮て、みそで味を整える。③お椀によそい、汁をかける。



大槻節子さん
水谷第1町会

注1：もち菜(餅菜)は小松菜の仲間です。 注2：あごだしの「あご」とは「トビウオ」のことです。
注3：かつお菜(勝男菜)福岡で栽培されているアブラナ科の葉野菜、高菜の仲間です。