

YEEG通信

新発田商工会議所青年部

〒http://www.shibata-ci.or.jp/yeeg

先月、九月十六日(日)五十公野地区の田んぼにて、親子稲刈り体験を実施致しました。残暑が厳しい中、多数の御参加をいただきまして誠にありがとうございました。



稲刈体験の様子

汗を流して刈って頂いた餅米は『第四回城下町しばた全国雑煮合戦』で使用させて頂きたいと思えます。さて、前回から雑煮に関する豆知識として今回は「お雑煮は語る」をお伝え致します。

雑煮には中身を見れば、その人の出身地に始まって、土地の産物や文化、家族の歴史などが分かってしまうのが雑煮の面白い所であり、お雑煮の話題で必ず上がるのが、お餅は丸か四角か・焼いてから入れるか、焼かずに煮るかなどです。

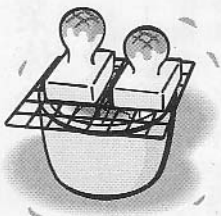
一般的に、東日本は焼いた角餅、西日本は焼かない丸餅と大きく分けられ、境となる富山・石川・岐阜・三重・和歌山県などでは、角・丸両方の餅が混在して、関西などでは正統派の古風な丸餅、寒冷地・東京周辺は保存にも便利な略式の角餅、また岐阜県関ヶ原では関ヶ原の合戦の影響で丸派・角派に分かれたなど、地方によっても様々であります。

餅と並んで好みが分かれるのが、汁の味付けです。関西風の雑煮と言えば白味噌仕立てですが、西日本でも近畿・福井・四国の東部以外は醤油味が優勢であり、少数派では出雲地方や能登半島の一部などに小豆汁の地域もある。味噌味の雑煮を好むのが、福井など越前の赤味噌派と白味噌派に分かれますが、白味噌派の地域でも高価な西京味噌ではなく、普通の合わせ味噌を使う家庭が多いようです。

一般のダシでは、昆布やカツオ節でダシを取る家庭が多く、他にはイリコを使う家庭も多く、地域によっ

ては、干しフグ・スルメ・干し六子・焼きアユなど様々です。雑煮の具には土地のお国自慢の産物が入ることが多くて、東北なら山菜・キノコ、新潟ではサケやイクラ、千葉なら海苔、島根ならハマグリ、広島なら牡蠣、山村なら山の幸、漁村なら海の幸が盛り込まれ北側はサケ、西南はブリが多く、青菜は東京なら小松菜、名古屋は餅菜、博多はカツオ菜など地域ごとに違いがあります。

餅は日本人にとって特別な日に食べて新年を迎え他の産物と共に年神様に供えて旧年の感謝、新年の豊作・豊漁・家内安全などを祝って餅と共に煮て一緒に頂くのが雑煮というもので、お正月の祝い膳には欠く事の出来ない意味を持つておりましたが、最近では核家族化や転勤などの事情で自分の生まれ故郷の雑煮が時代と共に変容しつつあります。



つづらいつ

暑さ寒さも彼岸まで。本当です。ねー十月に入ってから気温がぐっと下がり、体調をくずしたり風邪をひく子供たちが多くいるようです。体調管理に気を付けねばならない様です。ところで我々青年部は来年一月十三日開催の第四回城下町しばた全国雑煮合戦に向けてメンバー全員が総力を挙げて準備を進めています。

十月六日から八日の三日間、食と職のおまつりにPR試食会として今が旬の松茸を使った松茸雑煮六百食の味は大変評判がよく、全て完売させて頂いたことがとうございまして！また、そのイベントにて食や物作りの素晴らしい技を持った職人の方々がこの新発田には大勢いらつしやる事を改めて認識させて頂きました。その伝統技術や創造力の豊かな作品など素晴らしいものばかりです。また雑煮の話に戻りますが、十月二十八日の防災フェスティバルにも出店いたしますので皆さんおいでください。そして十一月三日・四日と長野県下諏訪町に新発田雑煮と特産品を武器に戦ってきます。その勝敗は次号にてご報告させていただきます。

新発田商工会議所青年部

会長 大滝 浩行