

お雑煮

昆布でだしをとり、焼き餅三つ葉に大根こまつ菜、さと芋、そして最後にゆずの皮をあしらいました。
お雑煮の仕上げ的存在のゆずは香り高く、明るい色。お碗の中が引き締まります。ゆずは奥多摩の特産品。毎年行われる秋の農作物品評会でも、箱に綺麗に並べて出来具合を競っています。

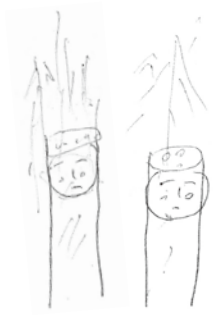


白箸（柳箸）

柳箸とも称される白箸。神事やお祝いの席では決まってこの特殊なお箸が添えられます。両方の端先がとがっているのは一方をその年の歳神様が、もう一方を私たちが使い一緒に食事をするため。江戸時代に日原へ作り方が伝えられてから、大正時代までこの白箸づくりがほうぼうで盛んで、東京ではすべて日原産であったそうです。材料としては主に沢胡桃（サワグルミ）が使われていました。

お屠蘇

山椒・陳皮・大茴香・肉桂・桔梗・防風などの生薬「屠蘇散」を漬け込み味醂で甘くしたお酒、いわゆるハーブ酒。元旦に飲めば一年の邪気を払い、長生きできると伝えられています。屠蘇散は薬局で手に入ります。



イラスト提供 長谷見二千枝さん

門松

松飾りはその年の歳神様を迎えるための晴れのお飾り。家々でさまざまに門松を用意します。小河内出身の長谷見さんに、この地域でこんな愛らしい門松もあるとききました。2本の松の丸太の正面上部をそぎ、炭などで男女の顔を描いて入り口に飾るそうです。顔の周りには竹をまきつけ、頭のとっぺんには、お雑煮の具をひとつずつお箸でとってお供えます。



おせち

お正月の3が日は台所も神聖な場所になり、女性が入ってはいけなかったそうです。そのため、日持ちの効くお節料理を前の年までに作りおきしておきました。縁起の良いもの、彩りのよいものを見栄えよくお重に詰めて。



左) 田作りと栗きんとん
右) 紅白かまぼこと黒豆

一月は旧暦で「睦月」といいます。どんなに忙しくても、お正月の間は家族みんなでそろって挨拶をし、お雑煮やおせちを「仲睦まじく」いただきたくります。そこで、ちよつと早めに、おとそ気分でお正月のお膳を用意しました。奥多摩に縁のあるものもご紹介します。

参考文献 「多摩の暮しと食べもの」 監修 平島成夫 浦野伊和子 1979 生活文化研究所 「奥多摩の民俗」 大館勇吉 1985

お正月の
しつじえ

