

お雑煮



お雑煮にはお供えしたおもち(地域により山いもや里いも)を入れて食べます。田の神さまに守られて育った稲からとれるお米で作ったおもちには、神聖な力が宿っているとされています。

材 料

里芋 大きいもの4~5個 (正味200g)	ねぎ 2本
二番だし 2ℓ (3ページ参照)	豆腐 1丁(300g)
生しいたけ 10個	しょうゆ お玉1杯
ごぼう 1本	塩 少々
大根 1本	大根の葉 少々
にんじん(大) 1本	餅 8枚~(人数分)



1



2



3



4



5



6



作り方

- 1 里芋は皮をむいて一口大に切る。(写真1)
- 2 しいたけの笠は4等分、軸は輪切りにするとやわらかく食べられる。(写真2)
- 3 ごぼうとにんじんはさがきにする。(写真3)
- 4 大根は皮をむき、一口大の角切りにする。
- 5 ねぎは厚めの小口切りにする。(写真4)
- 6 豆腐は一口大に切る。
- 7 鍋にだし、さといも、にんじん、ごぼう、しいたけを入れ、強火にかける。沸騰したらアクをとり、中火にして煮る。(写真5)
- 8 野菜(大根)がやわらかくなったら、豆腐を入れる。
- 9 しょうゆ、塩で味をととのえ、ねぎを入れる。
- 10 大根の葉は色よくゆでて、小口切りにする。(写真6)
- 11 焼いた餅を入れ椀に盛りつけ、大根の葉を添える。

お豆腐は貴重なたんぱく源でした。年末に豆腐屋さんへ注文し、年が明けてから一時期だけ食べるハレの食事として扱われていました。お雑煮というメニューも、ごぼうや大根など冬の野菜をたっぷり使った贅沢なもの。里いももたくさん入れるほどおいしくなります。