

比べてみよう 田原市と新城市

全国でも地域性の違いがある「お雑煮」の具材や、昔ながらの年越しの様子などについて比較をしてみました。

◆お雑煮の具材

◇田原市… のし餅（焼かない）・水菜・白菜・油揚げ・かまぼこ

◇新城市… のし餅（焼かない）・水菜（小松菜・白菜）・椎茸・ニンジン・花かつお

◆年越しの様子

◇田原市

大みそかの夜に尾頭付きの鯛を食べる習慣があります。大みそかに半分を食べ、元日に残りの半分を食べます。良いことや幸せなことが、次の年にも持ち越せるようにという意味で半分ずつ食べているのだとか。現在は、そのような家庭も少なくなったのではないかというお話でした。お正月の三が日は、お雑煮と地元で採れた野菜などの煮物を食べて過ごします。昔は各家庭で鶏が飼育されていたので、鶏肉を煮物の中に入れるなどしていたようです。

◇新城市

大みそかに足つきの塗りのお膳で、懐石のようなごちそうを食べます。それには、白和え（こんにゃく・こうたけ）、ぜんまいの煮つけ、なます、煮物、煮魚、茶碗蒸しなどがついています。食事が終わった後も、部屋の片隅に片付けずに置いておき、そのお膳で年越しそばを食べます。田原市と同じで、良いことを持ち越すという風習があります。



● だしの鮎



● 自然薯



● 自然薯のとろろ汁



● 郷土料理交流会の様子



● 交流会で出された料理

◆新城市の郷土料理

山間部にある新城市は、山の幸が豊かなところです。今回使用されていた「だしの鮎」（焼き鮎で前日から水出ししたもの）や椎茸も特産品のひとつです。交流会には「自然薯のとろろ汁」「椎茸の茎のさんびら」「しょうがの佃煮」などが出されました。

「自然薯のとろろ汁」は、鮎のだし汁と干し椎茸のだし汁を7対3の割合で合わせて、塩・しょうゆ・酒で調味したもので自然薯をのぼしています。鮎を使っただし汁は、カツオやサバなどの海の物とは違い、あつさりとした味でした。一度焼いているため、臭みもなく香

ばしさがあり、何ともいえないおいしい味わいでした。

交流会は和やかに行われ、田原市の会員さんからは、みかんゼリーやブロッコリーのシフォンケーキ、サンマのお寿司なども振る舞われました。

交

流会にお邪魔して、いろいろなお話を伺い、とても勉強になりました。田原市でも地域や家庭によって、さまざまな食の伝承が行われていると思います。

現在は、簡素化されている家庭も多いとのことでしたが、今年の年末年始を、もう一度、食の伝承について知る機会にしてみたいかがでしょうか？



じよじよ切り

◆材料（10人分）

- 小麦粉200g
- 水適宜（100cc程度）

◆汁

- あずき150g
- 塩少々
- 砂糖150g（お好みで調節）
- 水5カップ（あずきを煮る際の水の分量は含まない）

◆作り方

- 1 あずきを煮て、砂糖と塩で味をつける。
- 2 ボールに小麦粉を入れ、水を少しずつ混ぜながら、手のひらを使い耳たぶ程度の硬さになるようにこねる。
- 3 生地をまとめ、打ち粉をして、幅7cmぐらいで厚さ3mmぐらいになるように麺棒で伸ばす。5mmぐらいの間隔で切る。
- 4 鍋で水を煮立て、手でほぐしながら③を入れる。底に沈んだ麺が浮かんでくるまでゆでる。
- 5 ゆでた麺の鍋に①を入れ、味をととのえる。

