

具材もだしもさまざま

富士市民のお雑煮



お正月に食べる料理と言えば「お雑煮」。お雑煮を食べる風習は、室町時代からと言われ、お正月に神様に供える餅や野菜、各地の産物を家族と一緒に食べるものとされています。富士市で昔から伝わる代表的なお雑煮は、角餅に里芋と大根を入れ、汁は削り節（干しイワシ）でだしをとったしょうゆ味(写真)です。しかし長い間に、つくる人が別の食材を入れてアレンジしたり、転入者が出身地である全国各地のお雑煮をつくったりして、今では各家庭でさまざまなお雑煮が食べられるようになりました。今回は、富士市や全国各地のさまざまな「お雑煮」と、世界のお祝い料理を紹介します。(参考文献「ふるさと・富士の歳時記 年中行事の起源」)



京都風

丸餅の白みそ味
(昆布だし)



東京風

角餅のしょうゆ味
(昆布とかつおだし)

こうじの多い、甘い白みそが特徴です。「角が立たないよう」に野菜は全て面取りします。

鶏の旨味がだしに効いています。お餅は焼かずに煮るタイプです。

入っている具材

ニンジン、ヤツガシラ(里芋)、ねずみ大根(小ぶりの大根)

元日は男性がお雑煮をつくり、女性は男性よりも高いお膳の上で食べるのが京都の風習です。富士市でつくるときは、京野菜は、市販されているものを代用しますが、白みそは必ず京都のものを使用します。



京都府京都市出身
海野 典子さん
(厚原)

入っている具材

鶏のもも肉、小松菜、なると(かまぼこ)

富士市に住んで31年ですが、東京の味Ⅱ母の味で、どうしても東京のお雑煮が食べたくなります。正月三が日の朝に食べますが、東京の味と富士市の味を日によって変えてつくっています。



東京都大田区出身
斎藤 京子さん
(五貫島)

皆さんはどんなお正月を過ごしますか？

【問い合わせ】

広報広聴課

☎(55)2700

FAX(51)1456

★富士市に住む外国人に聞きました★

世界のお祝い料理

ペルー



ペルー出身 ラミネス・アレックスさん
カネモト・ブレンダさん(左)

家庭料理として「アヒ デ ポヨ」という料理をつくります。パンを牛乳に浸してミキサーにかけたものにニンニク、タマネギ、アヒ(黄色唐辛子)を入れて炒め、ゆでて細かく裂いたポヨ(鶏肉)と塩を加えて完成です。御飯やゆでたジャガイモにかけて食べます。

ベトナム



トンムホクケウ

ガワイクン

ベトナム出身 グイン・ラ・ブーアインさん
ヴ・ノー・ウィンさん(左)

旧暦の1月1日には「トンムホクケウ」という料理で祝います。これは、外側から、らっきょう、紫タマネギ、干しエビを丸く飾りつけたものです。正月などの長い休みには、「ガワイクン(生春巻)」をつくります。

中国



元宵(ゴマ)

元宵(ピーナツ)

中国出身 松田 基見(もとみ)さん

中国では、旧暦の1月15日に家族団らんで元宵(げんしょう/ユエンショウ)という白玉の団子を食べて祝います。団子の中身は黒ゴマやピーナツ、ブルーベリーなどで、煮たり、蒸したり、揚げたりと、家庭ごとに違います。

友好都市

しずくし

岩手県雫石町のお雑煮

入っている具材
鶏もも肉、ニンジン、タケノコ、大根、生シイタケ、ミツバ、イクラ、ネギ



重箱に詰め、みんなで持ち寄って食べます。



岩手県雫石町在住
岩手県食の匠 石亀 文子さん



重っこ料理(煮しめ)

雫石町の一般的なお雑煮はしよ
うゆ味で、焼いた角餅を入れるの
が特徴です。伝
統料理の「重っ
こ料理」は、山
菜や赤飯などを

広島風

丸餅のすまし味
(昆布とかつおだし)



ぷりぷりのカキがポイントです。
お餅は焼いて、汁をかけます。

入っている具材
ホウレンソウ、カキ、かまぼ



広島県広島市出身 寿 恭子さん
(錦町1)

20年以上前から富士市に住んで
います。母、祖母の時代から
つくられている我が家の雑煮で
す。お餅は焼きますが、カキは
煮過ぎると固くなるので直前に
少し火を通します。カキのエキ
スも出てとてもおいしいです。