

給食だより

2018 1月号



明けまして おめでとうございます



新しい年が始まりました。皆さんの2017年はどんな年だったでしょうか。色々な出来事があったと思いますが、心新たに、2018年も元気に頑張っていきましょう。
今年もどうぞよろしくお願い致します。



さて、1月といえばお正月から始まり、書き初め、七草粥、小豆粥、成人の日、など様々な行事があります。美味しい食べ物がたくさんで、ついつい食べ過ぎてしまう季節でもありますね。まず思いつくのは、お節料理、お雑煮、餅、ぜんざいといったものだと思います。

お雑煮は、各地域ごとの特色があり、味付け・具・盛り付け・餅の形などに違いがあります。長崎ではすまし汁仕立てで具沢山、丸餅入りのお雑煮を食べる家庭が多いのではないのでしょうか。島原の具雑煮は全国的にも有名ですね。

お雑煮には餅がつきものです。餅は昔から日本人にとってお祝い事や特別の日に食べる「ハレ」の食べ物でした。そのため新年を迎えるにあたり、餅をついて他の産物とともに歳神様にお供えをしました。そして元日にそのお供えをお下がりとして頂くのがお雑煮です。お雑煮を食べる際には旧年の収穫や無事に感謝し、新年の豊作や家内安全を祈ります。「雑煮」の語源は「煮雑(にませ)」で、いろいろな具材を煮合わせたことからきています。

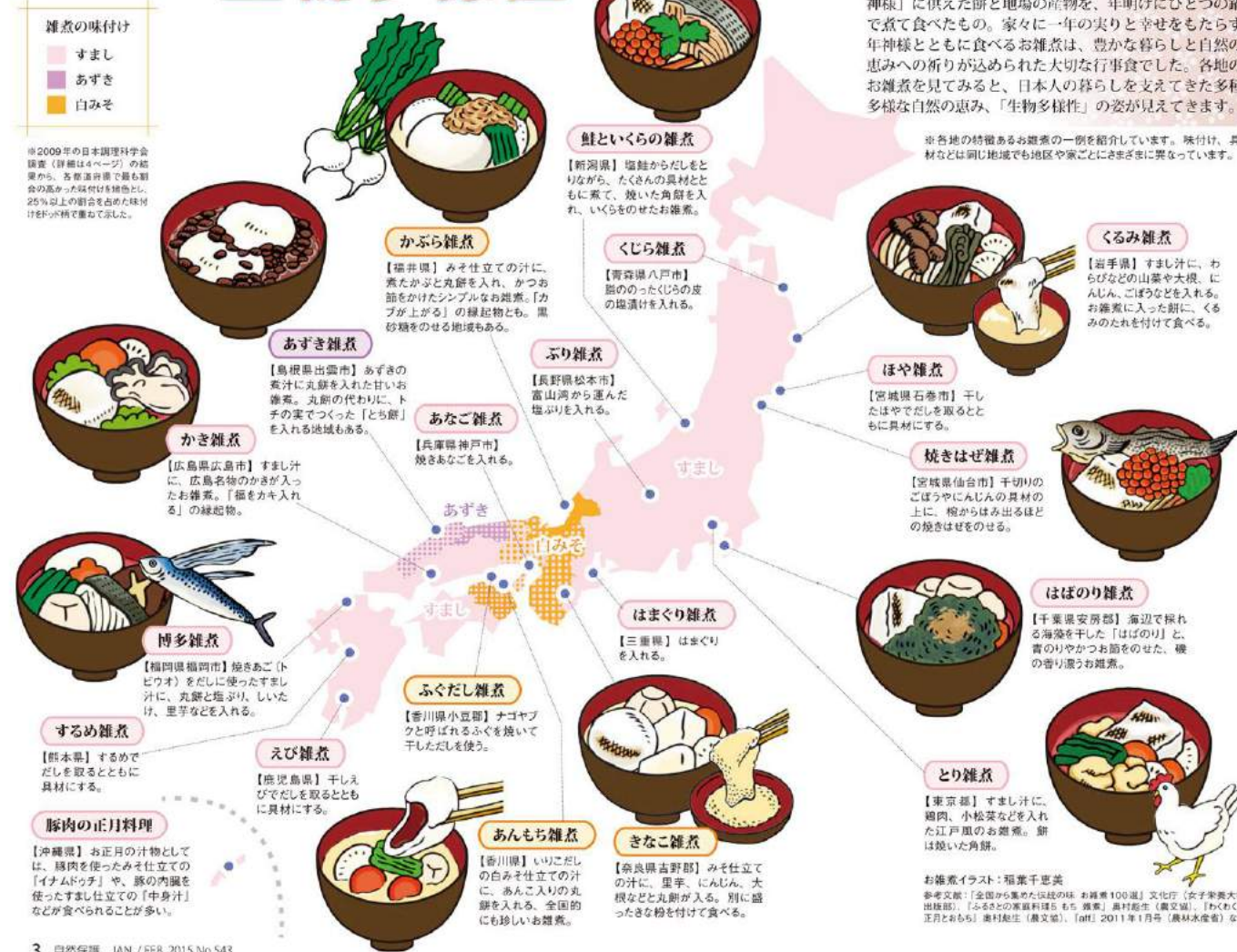
味噌味としょうゆ味、丸餅と角餅などの東西のお雑煮の違いは、江戸時代からすでにあったと考えられています。

江戸時代、江戸には人口が集中していました。そのため一つずつ手で丸める丸餅より、手取り早く数多く作れる角餅が使われたと考えられています。一方関西では昔から「円満」の意味を持つ縁起ものの丸餅が使われていました。関ヶ原の合戦の影響で、岐阜県関ヶ原を境に西日本が丸餅で東日本が角餅に分かれたという説もあります。

普段何気なく食べている料理でも、調べてみると意外な発見があったり、色々なエピソードがあったりと、とても面白いものですね。



お雑煮の多様性と 生物多様性



こんなにいろいろ
日本のお雑煮！
お正月に日本各地で食べられているお雑煮は、実はとても多様です。もともと雑煮は、年越しの夜「年神様」に供えた餅と地場の産物を、年明けにひとつの鍋で煮て食べたもの。家々に一年の火りと幸せをもたらす年神様とともに食べるお雑煮は、豊かな暮らしと自然の恵みへの祈りが込められた大切な行事食でした。各地のお雑煮を見てみると、日本人の暮らしを支えてきた多種多様な自然の恵み、「生物多様性」の姿が見えてきます。

※各地の特徴あるお雑煮の一例を紹介しています。味付け、具材などは同じ地域でも地区や家庭ごとにさまざまに異なります。

上のイラストは、全国各地のお雑煮を紹介したものです。味噌仕立てやあずき、さらには餛飩餅を入れる地域まで様々です。また、同じ地域であっても家庭によって違いがあるというから驚きですね。今まで知らなかった具材や味付けがあり、興味をそざられませんか？ 餛飩餅のお雑煮などは味の想像があまりつきませんが、食べてみたくくなります。不思議なもので、同じすまし汁仕立てのお雑煮でも具材ひとつ違うだけでまた違った味になったりするのです。他所の地域のお雑煮はなかなか目にするものもないですが、この機会にぜひ知っておいてくださいね。



