

＝置賜のお正月料理＝

“お正月 何つくろー？” 最近のお母さん達の話題はこれにつきるかも。
これは絶対かかせない!!お正月料理を中心に今年は御紹介したいと思います。
音声つきでみんなのやりとりまでお届けしたいところでしたが、手書きで失礼します。

渡部しげお日

根菜類 すべて!? ほとんど使ってつくる煮しめ

材料は 大根・人参・ごぼう・里いも・こんにゃく・たけのこ・干しいたけ
しいたけのだし汁にしょう油・みりん・砂糖で味つけ

しげおのお義母さんはこれに長芋も加えて料理したそうです。

結びこんにゃくなんか入れてもいいんじゃないとはいっしょに話しあってた本田さんの弁。

31日の夜 鍋いっはいにつくろ。まずは神棚にあげ。その夜から3箇日食べつづけるのが
渡部家のお正月の習慣だそう。我が家もすべてとは言わないものの、さといも、干しいたけが
メインの煮しめが31日にはやはり出てきます。

お正月には縁起をかつぐ 置賜の人々

① ひょっといいことがありますように … ヒョウ干しのおひたし
(スベリヒユ)

夏にヒョウをとってゆでて干す。そのことだけでも急がしい最中なかかなかできません。それを冬まで

② 良い話 が 聞こえてきますように … 菊のおひたし
良い状態で保存するのはすごいこと。我が家はもっさら 母の実家のハナ子はあちん頼りです。(いつかは自分で……)

秋、収穫した菊の花びらをちらして、生のまま さと酢をかけて冷凍しておきます。
そうして保存しておいた菊をお正月に使います。昔はもと乾燥しておいた菊を使ったのでは?

煮ごりがおいしい カラカイ煮

えいを乾燥させたもの。
本田さんはもうカラカイを用意したそう。
早く買っておかないといいところがなくなるし
品切れしてしまうそう。それだけ置賜の定番!
夏は棒タラ、冬はカラカイです。
我が家も母親が好物なので、お正月の定番です。

③ 豆で達者に願いを込めて……

納豆もち? 3箇日、毎朝神棚とお仏様に
納豆もちをあげます。(焼いたもちに納豆をのせて。)
しげおは絶対 なたう派
吉田陽子さんは なたうとあんこ交互派
本田さんは絶対 あんこ派
ちなみに我が家は なたうです。