

# ＝ 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まるかも。

これは 絶対 かかせない!! お正月料理を中心に今年は何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。

渡部しげお日記

## 根菜類 すべて!? ほとんど使って作る煮しめ

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。

結びこんぶなんかい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箇日食べるのが  
渡部家のお正月の習慣だそうです。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日にはやっぱり出てきます。

## お正月には縁起をかつぐ 置賜の人々

Q ひょっといいことがありますように …… ショウ干しのおひたし

(スベリヒユ)

夏にシ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なかできません。それを冬まで  
良い状態で保存するのはすごいこと。我が家はもっぱら母の実家のハナ子ばあちゃん頼りです。(いつかは自分で……)

Q 良い話が聞こえてきますように …… 菊のおひたし

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。昔はきと乾燥しておいた菊を使ったのでは?

## 煮ごりがおいしい カラガイ煮

えいを乾燥させたもの。

本田さんはもうカラガイを用意したそう。

早く買っておかないといいところなくなるし

品切れしてしまうそう。それだけ置賜の定番!?

夏は棒ダラ、冬はカラガイです。

我が家も母親が好物なので、お正月の定番です。

Q 豆で達者に願いを込めて……

## 納豆もち

3箇日、毎朝 神棚とおみ様に  
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 なっとう派

吉田陽子さんは なっとうとあんこ交互派

本田さんは絶対 あんこ派

ちなみに我が家は なっとうです。