

あけましておめでとうございます

本年もよろしくお願いいたします



※天候や前後の利用者様の状況によって、送迎や訪問時間が予定とは前後することがございます。皆様のご理解をよろしくお願いいたします。

いきいき

NO.90 令和6年1月 だより

あわら複合ケアサービス
TEL:0776-77-2282
直通:080-4361-4507
住所:あわら市二面2丁目 302 番地
ホームページ:www.naruza.jp/

今年の干支の木目込みをつくりました



ゆず湯も行いました☺

レクリエーションも
色々行っています



12/22 にクリスマスケーキを作りました
皆さんで協力して作ったので美味しかったですね☺



～お雑煮についての豆知識～

皆さんのおうちではどのようなお雑煮を召し上がりますか？地域によって個性豊かなお雑煮の地図を用意しました。ちなみに我が家では昆布だしのみそ汁に丸餅にかつおぶしで、蕪は入りません😊

お正月 特別企画

お雑煮の多様性と 生物多様性

雑煮の味付け
■ すまし
■ あずき
■ 白みそ

※2009年の日本地理科学会 雑煮「雑煮は4ヘン」の結果から、全国で最も多様な雑煮の味付けは関東で、25%以上の割合を占めた地域は、その割合で選んでみました。

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、実はとても多種多様です。もともとお雑煮は、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。家々に一年の災い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ごとにさまざまに異なります。

鮭といくらの雑煮
【新潟県】塩鮭からだしをとりにから、たくあん、昆布などと一緒に煮、焼いた角餅を入れた、いづらのそば雑煮。

かぶら雑煮
【福井県】みそ仕立ての汁に、煮たかぶらと角餅を入れ、かつお節をかけたシンプルなお雑煮。「あぶらが上がる」の縁起物とも、葉巻餅をのせる地域もある。

あずき雑煮
【鳥取県】すまし汁に、あずき餅と角餅を入れたお雑煮。丸餅の代わりに、トウモロコシの皮でつくった「とうもろこし餅」を入れる地域もある。

かき雑煮
【広島県】すまし汁に、広島産のかきが入ったお雑煮。「福をかき入れる」の縁起物。

博多雑煮
【福岡県】焼きたての「ぼた餅」をだしに煮たすまし汁に、魚類と角餅、しんじょう、里芋などを入れる。

するめ雑煮
【熊本県】するめだしを煮るとともに具材にする。

豚肉の正月料理
【沖縄県】お正月の汁物として、豚肉を使ったみそ仕立ての「イナムドゥチ」や、豚の内臓を使ったみそ仕立ての「中身汁」などが食べられることが多い。

くじら雑煮
【青森県八戸市】魚のつくだしに角餅の湯揚げを入れる。

ふり雑煮
【長野県】高山から運んだ湯揚げを入れる。

あなご雑煮
【兵庫県神戸市】焼きたてのあなごを入れる。

はまぐり雑煮
【三重県】はまぐりを入れる。

ふぐだし雑煮
【香川県小豆郡】ナゴヤワカと呼ばれるふぐを煮いて、だしにだしを使う。

あんもち雑煮
【静岡県】いわこのしのみそ仕立ての汁に、あんもちと角餅、たくあん、昆布などを入れる。全国的にも珍しいお雑煮。

きなこ雑煮
【奈良県吉野郡】みそ仕立ての汁に、里芋、にんじん、大根などが入る。煮に絡めたきな粉をかけて食べる。

くるみ雑煮
【滋賀県】すまし汁に、わかばなどの山菜や大根、にんじん、ごぼうなどを入れる。お雑煮に入った餅に、くるみのたれを付けて食べる。

ほや雑煮
【茨城県石巻市】干したほやでだしを煮るとともに具材にする。

焼きはぜ雑煮
【宮城県仙台市】干切りのごぼうやにんじんの具材の上に、焼きたての餅をのせる。

はばり雑煮
【千葉県安房郡】海で採れる海苔を干した「はばり」と、煮のりやかつお節をのせた、餅の盛り合わせ雑煮。

とり雑煮
【東京都】すまし汁に、鶏肉、小松菜などを入れたはすの節のお雑煮。餅は焼いた角餅。

お雑煮イラスト：飯塚千恵美
 参考文庫：『雑煮の文化と食生活の雑学』雑煮100選、文芸春秋『女子美術大学出版部』、『ふくしまの食文化』食文化、農林出版、『食文化』、『ふくしまのお雑煮』食文化、農林出版、(all) 2011年1月号『農林出版』など

参考 URL: <https://active-bell.com/wp-content/uploads/2019/12/43d206bce12bc3bfd1d1e913/7ee8c3be.png>

起源や由来

お雑煮は、平安時代からすでに食べられていたと言われています。当時、お餅は農耕民族である日本人にとって、「ハレの日」に食べるおめでたい食べ物でした。里芋やお餅、にんじん、大根などを、その年の最初に井戸や川から汲んだ若水(わかみず)と、新年初めての火で時間をかけて煮込み、元日に食べたのが始まりだと言われています。

また、さまざまな具材を煮合わせて、煮雑ぜ(にまぜ)たことから、お雑煮と呼ばれるようになったと言われています。さらに、お雑煮を食べるときは、両端が細長くなっている祝い箸というものを使いますが、これは一方を人が使い、もう片方を神様が使う「神人共食」を表す、新年の初めに使う、とても縁起の良い箸なのです。

正月に食べる理由

お雑煮は、正月に年神様(正月にやってくる神様)をお迎えするために、前年に収穫したお米から作った餅をお供えし、そのお下がりとしてお雑煮を頂く、ということから始まったといわれています。昔の人はお雑煮を食べる際、旧年の農作物の収穫が無事であったことに感謝し、新年の豊作や家内安全を祈っていました。このようにして正月に欠かせない料理となり、農耕民族である日本の文化に深く根付いていったのです。

具材の意味

- ◆丸餅は、家庭円満。
- ◆里芋は、子芋をたくさんつけるため、子孫繁栄。
- ◆餅はよく伸びるため、長生きの象徴。
- ◆大根は、角が立たないように丸く切って、家庭円満に過ごす。
- ◆のし餅を切った角餅は、敵をのす(倒す)。
- ◆にんじんは、赤色であるため魔よけの効果がある。
- ◆角餅は、土蔵が建つことから家が栄える。

昔の人々は具材ひとつひとつに意味を込めて、お雑煮を頂いていたのですね。

★あわら複合ケアサービスの精神★

- 理念 私たちはいつもあなたのそばにいます
- 目標
- ① 自宅での介護を希望されるご家族様を応援します
 - ② 日常生活でできる活動を通して筋力低下を防ぎ、脳の活性化を図ります
 - ③ 地域に密着したサービスを提供します

