

我が家のお雑煮は・・

高 25 期 渡辺佳世子さん（神奈川県在住）

子供の頃 私は大晦日から元旦の2～3日が苦手でした。父が年末休みに入ると うちのなかには慌ただしくなり、普段より念入りな掃除、お飾りや重箱お椀の準備、おせち料理の買い物に料理、お雑煮の下拵え等々、子供も手伝って大晦日の遅くまで大忙しです。必然的に叱られる回数も増えます。364日と同じ朝が明けるのに どうしてこの朝だけ大騒ぎして「明けましておめでとう」と言うのか、子供心に不思議でした。お年玉の魅力も半減でした。



さて、新年の朝の「お雑煮」は 今も郷土色が残っている食べ物のひとつではないでしょうか。私の実家のお雑煮は「大根・人参・里芋・三つ葉」と「焼いた丸餅」と具はシンプルですが、元旦は鰹昆布だしの「お澄まし」、二日は「白味噌」、そして三日はまた「お澄まし」に戻るという「日替わり雑煮」でした。 福山（広島）の夫の実家のお雑煮は お澄ましに大根・人参・キノコ類・竹輪・豆腐などが具で「これは絶対」という決まりはないようでした。 お餅は 大阪と同じ丸餅ですが、焼きません。 お湯を沸かしてお餅を入れ、初め弱火、その後火を止め、蓋をして蒸らして軟らかくします。



新婚の頃「もうそろそろ・・」と蓋を取ってみると お鍋の中でお餅はモロモロに形がなくなっていた、という笑ってしまう失敗をしたことがあります。火が強かったのでしょう。

初めの2～3年は 日替わりで 大阪・福山風を作ったりしていましたが、核家族の気楽さで 段々に

我が家風「お雑煮」になってきました。焼いたお餅の香ばしさが良いと、夫がお餅の「焼き番」をしてくれるようになり、甘いから、と「白味噌仕立て」は作らなくなって「お澄まし」だけに。具も 大根・人参・里芋・夫の好きなお豆腐は 定番になりましたが、青菜はその時々のお値段や手に入れ易さによって水菜だったり ホウレン草とか三つ葉だったりします。そして、鶏肉の照り焼きが一切れプラスされました。

今では 子供の頃の「どうしてこの朝だけが・・・」はどこへやら「過ぎた一年に感謝し、新しい一年を迎える区切り」として 大晦日と元旦は必要、と思うようになりました。大人になったということでしょうか、年を取ったということでしょうか。



子供達が家を離れ 去年から夫婦二人の元旦です。我が家の「お雑煮」を頂きながら「明けましておめでとうございます。今年もよろしく」と 夫婦で祝えることを感謝しています。皆様にも 今年が良い年でありますように お祈りいたします。

さて、八尾本来の河内風雑煮はどのようなものなのか