



旬

- アマダイ・ひらめ
- 大根・人参
- 蓮根・山芋
- かぶ・小松菜
- ほうれん草
- ハ朔・きんかん



忠海の初日の出

行事

元日【正月】

門松をたて、神棚のほかに年徳神を祀り、鏡餅・串柿などを百神に供え花餅・塩鯛など飾る。

二日【事始】

七日【七草】

十一日【店開き】

塩浜では浜祝を行ない、浜持ちちは、浜子へ酒代として餅米・銭をわたす。

十三日

神明を作る。

十五日

正月の供え物で小豆粥、味噌汁をたく。太鼓を打ち賑いはやし神明を曳き、最後は解きはらう。



干し穴子が風味を添える

竹原の雑煮



●材料 (5人分)

丸餅……………5個

丸餅以外の具材

ごぼう (斜め切り)……………90g

人参 (1cm幅の半月)……………100g

里芋 (丸のまま又は、半分に切る)……………200g

蓮根 (斜め切り)……………150g

大根 (輪切り)……………180g

煮しめ昆布……………5ヶ

干し穴子……………170g (大1匹)

*干し穴子を使うと「だし」が出る
練り製品 (かまぼこ等)……………適量



青菜 (水菜・三つ葉・春菊など
食べやすい長さに切る)……………適量

だし汁 (昆布・いりこ)……………1500cc

調味料

しょうゆ……………36g (大さじ2強)

酒……………22g (大さじ1と1/2)

みりん……………16g (大さじ1)

塩……………少々

●つくりかた

①水1500ccに昆布、いりこを、一昼夜つけてだしをとる (昆布、いりこは水から出さず
にそのまま具材として使う)。

②青菜 (春菊など) は、さっと茹でる。

③大きめの鍋を使い、ごぼう、人参、里芋、蓮根、
大根とだし汁を加え煮る。

④煮しめ昆布と半量の干し穴子を加えて煮る。

⑤煮立ったら、残り半量の干し穴子を加え、と
ろ火でアクを取り、野菜が柔らかくなったら

練り製品を入れる。

⑥煮えたところで、調味料を加えて味を調える。

⑦丸餅を茹でる。

⑧②で茹でておいた青菜と⑦とともにお皿に盛
り付ける。

「こんな話も…」

竹原のお雑煮にまつわるあれこれの聞き書き
をご紹介します。

吉名地区

雑煮のだしの材料は、穴子のほかにも魚類では、イカ、ゲンチョウ、エイなどの干したものが使われていました。野菜類は「たけのこ芋」（赤っぽくて細長い芋）を使うこともあったそうです。豆腐や厚揚げを入れる場合もありました。

女性のお正月の初仕事として、家の周りに塩をまいて清めてから、お雑煮を作り始めることで、1年の無事を祈ったということです。



▲「竹原の雑煮」盛り付け例

忠海東地区

正月三が日は男性が料理をしました。お雑煮も男の人が作り、嫁がお舅・お姑のところを持って行きました。また具材はできるだけ大きくしました。

三が日は、三日間三食、すし・小豆ご飯などすべて違う献立にしたそうです。

どちらの地域も、出来上がったら、お雑煮の具を皿に盛りつけ、神棚にお供えしたそうです。



▲穴子干しの風景