

お雑煮あれこれ



すずき もも

イラストレーター・絵本作家／スローフード・フレンズ北海道事務局長

東京生まれ、北海道夕張育ち。広告や雑誌、カレンダーなどのイラストを描くほか、イラストと文のルポタージュや札幌や北海道の町案内の本やパン屋さんやお菓子屋さんの案内本を執筆。代表作に『さっぽろ おさんぽ日和』近著に『わくわく おやつ手帖』（どちらも北海道新聞社刊）などがある。最近では絵本制作にも携わり『えりも砂漠が昆布の森に』（文／川嶋康雄／絵本塾出版刊）やシャガール展のための絵本『シャガールおじさんとねこのピピ』（北海道新聞社刊）、えりも町のアイヌ絵本『海からきた少女～ポロエンルムのお話』（えりも町教育委員会）などがある。個人活動では、「スローフード・フレンズ北海道」の事務局長として、農業や漁業およびその環境の大切さや日々食べることの大事を伝えたいと、いろいろなアプローチで取り組んでいる。モットーは四つのS、「Simple, Slow, Small, Smile: ささやかに、ゆっくり、ほどほどに、にこにここと」。

この文章を書いている今日は、まだ11月なのに大量の雪がいったんに降ってきて景色が一面白くなってしまいました。そして、このエッセイがでる頃は2015年から2016年へ、年が変わった頃ですね。さて、みなさまはどんなお正月を迎えていらっしゃるでしょう。おいしいおせちとお雑煮で健やかな1年の幕開けを楽しんでいただきたいものです。2016年が良い年になりますよう、よろしくお願いいたします。

お雑煮の思い出

子どもの頃のお正月を思い出すと、朝は起きたとたん母とおせちの支度。私の役割は、重箱に煮物を詰めることと一番はお雑煮のお餅を焼くこと。家族5人の食べる個数を聞き、ストーブの上で焼くのです。膨らんで爆発しないように何度か裏返ししながらかなり真剣に焼き、母がお雑煮に仕上げます。お雑煮が出来上がったら、食卓に家族が揃い元旦を迎えます。父が「あけましておめでとう」と言い、家族も言い、食事が始まります。そして食べながら必ず、ひとり一言ずつ今年の抱負を言うのです。家族や自分が何を言ったのかあまり覚えてませんが、普段無口な父が楽しそうにしていたのが印象深い、お正月の毎年の風景でした。

さて、わが家のお雑煮ですが、大人になってからひもとくと、関東風のお雑煮とのこと。鶏のもも肉、干し椎茸の出し汁、ごぼうで作るお醤油のおすましに、焼いたお餅を入れて、つと、生しいたけ、海老、三つ葉をのせます。私はこのお正月スペシャルな出し汁が大好きでした。

夫の家のお雑煮は

いつか雑誌のお正月特集で、全国のお雑煮が紹介されていました。やや大きくなるまで、家のお雑煮が日本全国どこも同じだと思っていた私ですが、その土地の食文化に根ざしたお雑煮がいろいろあって、日本って広いなあ、食文化って面白いなあと感じた記憶があります。しばらくして結婚してお正月を夫の実家で過ごすことになり、初めて夫の家のお雑煮にお目にかかる日がきました。

耳を疑ったのは「アン餅何個？」という義理の姉の言葉です。頭の中は「ん…アン餅?? えっ、あん餅！」

です。以前見た、全国のお雑煮のページが頭の中でめくれます。あった、あった、香川県。白みそ出し汁にあん餅が入っています。聞いてみると義理の母は香川県にルーツを持つ方でした。しかし、北海道で変化したのかお醤油出し汁にあん餅のお雑煮です。突然のあん餅のお雑煮でびっくりして、切り餅にしてもらいましたが、横であん餅入りを食べている夫にこっそり「おいしいの？」と聞いた覚えがあります。夫は「このあんが汁に溶けておいしい」と言っていたのでした。なので、翌年1度だけあん餅にチャレンジしましたが、その後はやっぱり切り餅で食べていました。

5年ほど一緒にお正月を迎えた義理の母でしたが、病気で早くに亡くなってしまい、あのお雑煮も食べられなくなってしまいました。夫にとってのわが家のお雑煮。あれは、義理の母ならではのお雑煮でした。

いろいろな場所のいろいろなお雑煮

数年前、私が活動するスローフードの会で毎年恒例の味噌作りの際に、いろいろなお雑煮を作りました。味噌の研究で白みそがあったのと、餅つきも同時に行ったのであん餅も作り、白みそ仕立てのお雑煮を作ってみました。あの香川県のお雑煮です。お椀の中に大根のみ入った白みその汁を入れ、あん餅を一つ。上にゆずの千切りを少し散らします。おそろおそろあん餅を口にしたのですが、ゆずの香りと白みそとが相まってとってもおいしい。あん和白みそがこんなに合うとは（義理の母を思い出しました）。また、参加者にわが家のお雑煮を一人一人発表してもらおうと、それぞれの家で作るお雑煮がこんなにも違うのかというくらい違って、大変おもしろくて興味深いのです。

こうしてお雑煮を考えてみると、どうしても地域の食文化に行き当たってしまいます。

仙台の伝統、お正月のお雑煮に焼きハゼの出し汁のお雑煮があります。2011年の震災で、ハゼを捕ることも焼きハゼを作る事もできなくなりました。この伝統の焼きハゼを復活する事が、この地域で被災した方々の希望になると、スローフードの仲間たちが復活プロ

ジェクトを立ち上げました。震災後すぐのお正月に間に合わせたいと復活させたのです。食が伝統であるばかりでなく、今現在、その地域に生きる人たちの希望の力の源にもなっているのです。

また、お雑煮ではないのですが、西伊豆で奈良時代から続く、塩かつおの伝統を残そうと奔走している西伊豆しおかつお研究会の芹沢さんにお会いする機会がありました。伝統的な製法をそのまま受け継ぎ作る本枯れかつお節や塩かつおは、食べてみるとそのおいしさにびっくりしてしまいます。この塩かつおは、わらで飾り付けされ「お正月魚」として昔から神棚にお供えされます。安全、豊漁豊作、子孫繁栄を祈願した塩かつおを3が日が明けたあと、みんなに振る舞い食べる郷土の味。この塩かつおを通して、この地域の食文化や伝統に残る良さが失われてしまわないように芹沢さんはそのおいしさを内外に伝えているのです。ちなみに、この塩かつおをのせて、ノリとわさびで食べるお茶漬は絶品。年末年始で疲れた胃に優しい、おいしい食べ物です。

今のわが家のお雑煮は

私が作るお雑煮は母が本で覚えた関東風。夫には申し訳ないなあと思いつつ、約25年作り続けています。

そして、お正月には進学のために家を離れた娘が半年ぶりに帰ってきます。電話の向こうで「ホームシックとは違うの。ママやパパに会いたい訳じゃない。家のごはんが食べたいんだよ〜」とのたまう娘。それをホームシックって言うんだよと微笑んでしまう。

私が母のお雑煮の味がたまたま好きになったように、娘にも家の味がしっかり伝わっているらしい。今年はお正月、白みそのあん餅お雑煮も作って食べさせよう。自分のルーツを知っておいてほしい。

元旦には食べたかった〜と食べ始めるお雑煮も、3日目には飽きたよね〜と言いながら食べるお雑煮も、わが家の伝統になっていたのです。さあて、お雑煮を食べながら娘の今年の抱負を聞こう。



白みそあん餅



ハゼ出しハゼ



トリスソエ



カキ入り



和唐入り