

我が家の行事食 ～1月～ お正月

九州農政局職員Aさん



多様な食材を用い華やかに。
家族団欒のひとときを
楽しむことができました！



栗きんとん、紅白なます、
数の子、黒豆



色鮮やかなお雑煮！
代々、かしわ、野沢菜、ごぼう、
椎茸、人参、お餅、かまぼこを
使用しています。



代々受け継がれてきた食材や味は変えず、盛り付ける器や盛り付け方は、時代の変化に伴い、工夫しています。

地域の和食文化ネットワーク九州事務局Bさん



大分市内の実家にて、3姉妹で
大好きなきんとんの作り方を教
わりました。



母の最終チェック



みんなで丸めて完成



砂糖を混ぜる際のポイントや、冷めた時の味の変化など、母が毎年調理してきた経験を元に、詳しく教えてもらいました。

私も将来は、子どもと一緒にコミュニケーションをとりながら調理し、母の味を継承できたらなと思いました。



お手伝い中の会話

- 母 「田作りの由来知っちゃ～ん？」
- B 「田んぼでイワシを干しちゃったとか？(*^▽^*)」
- 母 「イワシを刻んだものを肥料として、稲を植える時に撒いちゃったんで～」
- B 「しんけん勉強になったわあ！」
(訳：とても勉強になった！)



 地域の和食文化ネットワーク九州事務局Cさん



毎年作っているお雑煮に加え、おせち料理の中でも大好きな具材の「黒豆」、「田作り」、「数の子」を手作りしてみました。



自分が食べたい具材だけを数品作るのは苦にならず、楽しんで作れました(*^~^*)

お雑煮がメインの写真ですが、熊本のお正月といえば、やはり「赤酒」のお屠蘇。

甘くてとても美味しいので、いつもつい飲みすぎてしまいます(笑)



ちなみに、我が家は普段も煮物など和食料理を作る際には必ず使っています。美味しく仕上がるポイントです(^_-)-☆



「カニすき」と、汁多めで小豆の存在が薄くなっていますが一応餅が入った「ぜんざい」です。