食育特別寄稿

●お正月こそ、我が家の味を

古川クッキングスクール主宰
料理研究家
古川 年巳 さん
●問合せ 保健課
食育・健康対策係
TEL７５～４９６０

みなさん、こんにちは。福岡市大橋で、料理教室をしよります、古川年巳でございます。

早いもので今年も、もう終わってしまいます。アッという間に、師走になってしまいました。そして、師走というのがこれまた、アッという間に過ぎ去って、お正月がやってきます。そろそろ、年神様を迎えるためにお正月の準備を始めましょう。みなさんのご家庭では、どのようなお正月の準備をされてますか？

●12月になると父がいなくなる!?

秋の芋掘りを終えるのは、10月末くらいだったと思います。その芋掘りが終わり、ホッと一息ついた数日後・・・12月になると、私の父は突然（幼い私はそう思っていました。）我が家から姿を消していました。

他の家族はいるのですが、幼い私は甘えん坊の男の子でしたので、母だけで甘え足りず、父がいないことに、寂しい思いをしていたことを今でも12月になると思い出します。

さて、父はどこへ行っていたのでしょうか？毎年、12月になると父の姿がなくなるので寂しい反面、当たり前の事として受け止めていました。なぜなら、年の瀬になると両手いっぱいに紙袋を提げて、誇らしい笑顔で父が帰ってきてくれることを幼いながらに知っていたからです。

父は、母の実家へ行っていたのです。私の家（父の実家）は、福岡市の西区にあり、以前お話ししたと思いますが、夏にはスイカを作り、冬は小田部大根を作る農家でした。母の実家も同じく農家でしたが、博多区の馬出にあり、高等ねぎや春菊・ほうれん草、博多のお正月に欠かせないかつお菜を作る葉物野菜の農家でした。博多の農家の12月は稼ぎ時で、それはそれは忙しかったのでしょう。それを手伝いに行っていたのです。

それから、あと一つ。大きな理由があったのです。

●博多の餅つきは大賑わい

博多の年末は「餅つきばやし」というものがあります。博多の商家が、店の前で盛大に「餅つき」をするのです。その時、餅つきさんの周りでは、呼んでおいた芸妓さんたちが、おはやしに合わせて歌い踊るのです。

母の実家に手伝いに行っている父はその『餅つきさん』や『賃づき』など呼ばれる、男衆の1人として餅をついていたのです。父たち男衆は、早朝4時から餅つき道具をリヤカーに乗せ、前もって予約を受けている商家を夜中までまわっていたそうです。

各商家での最後の臼には、塩味の小豆をまぶして、大きくちぎり「つき上げ餅」としました。これが、餅つき終了の合図になっていたそうです。塩味の小豆というのが博多独特のもので、〝男たちが甘もうならんごと塩味にするとたい〟と博多のごりょんさんは言っていたそうです。いかにも簡単素朴に答えていますが、砂糖が高価な時代、博多商人としての質素な心構えと、つきたての餅の美味さに食べ過ぎないようにと博多ならではの戒めだったのかもしれません。

●我が家の正月準備

父が博多に行っている間、母を筆頭に我が家もお正月の準備をしていました。家の拭き掃除をはじめ、すす払いに障子の張り替え、畳表を裏返したり新調したりと、文字通り大掃除をしたものです。そして、餅つきも男兄弟4人でしていました。つきあがった餅は、もろぶたに並べ、乾かし、雑煮用の餅は水瓶に入れ、水餅にしていたものです。

私の母は、博多で生まれ育ちましたので、お雑煮は、もちろん博多雑煮でした。博多雑煮の餅は焼かずに、お湯で伸ばします。ですから、水餅にして準備して置くのです。

我が家の雑煮の出汁は年末のうち

に、焼きあご・昆布・干し椎茸・いりこを水がめに入れ、水だしにしていました。元旦は、この出汁に塩ブリ・かつお菜・かまぼこ・里芋・焼き豆腐・椎茸、それから水餅を入れ雑煮にしていました。

当時は、おせちも出来合いのものを買うことはほとんどなく、家族（主に、母ですが・・・）で作っていました。がめ煮・黒豆・きんとん・なます・田作り・数の子・酢ナマコ・海老の煮物・ゆでた蟹。ご馳走です。

幼い私は、おせちの材料の買い物の手伝いも楽しみの一つでした。バスに乗り、西新の商店街での買い物はまるで遊園地に行くような感覚でした。日頃なかなか食べることのない中華料理屋さんの肉マンをペロリと5、6個食べたり、蜂楽饅頭をお土産に買ったりと、おせちの買い出しのはずなのに、一足先にお正月が来た感じだったのです。

●お正月の味は田舎に帰る絶好のチャンス

先にお話したように、私の母は、博多生まれの博多育ちでした。母の作る料理は、すべて博多流でした。それは当然のことで、母が美味しいと感じる味は、母の母（つまり、私の祖母）が作る博多の料理の味でした。

各家庭には、家庭の味があって良いのです。代々受け継がれる〝母の味〟が家庭の味になるのです。その母の味こそが、田舎の味であり、味覚の素となるのです。田舎が違えば、料理の味も変わります。結婚したての若いご夫婦が、味の違いを感じることがあるのは、このためです。

今回は、我が家のお雑煮の話をしましたが、ご紹介した博多雑煮がすべてではありません。鶏肉を入れる家庭もあれば、鯛を入れる家庭もあります。はたまた、ブリは入れない家庭もあります。それでも、すべて正月料理の『お雑煮』なのです。

昨今は、便利なインスタントのものがたくさんあります。確かに、料理を作るお母さん方には、手軽で簡単しかも美味しいものが作れます。しかし、このような料理で育ったお子さんの母の味は、インスタントの味になってしまいます。

さぁ、もうすぐお正月です。あなたの家庭のおせちやお雑煮を作ってみましょう。そして、お子さんに我が家の味を覚えてもらいましょう。味はレシピでは伝えることはできません。作って食べることで伝えることができるのです。

～私の思い出メニュー～ 我が家の正月の味 母の作る『博多雑煮』。

☆博多雑煮

材料（4人分）

○寒ぶり（上身）120ｇ
○かつお菜120ｇ
○椎茸4枚　○里芋2個
○焼き豆腐1／3丁
○かまぼこ4枚　○まる餅8個
○出し汁6カップ
ⓐ（薄口醤油・醤油各大さじ1・5）

作り方

①寒ぶりは塩をして一晩おき、一人一切れに食べやすく切ってゆでる。椎茸は一晩つけて柔らかく戻し、石突きの下の部分を切る。かつお菜はきれいに洗って、色よくゆで、食べやすい大きさに切る。

②里芋は皮をこそぎ、塩で揉んでぬめりを取って縦半分に切り柔らかくゆでる。焼き豆腐は4等分に切る。

③鍋に一晩つけておいた昆布を敷き、まる餅を並べて水を入れ柔らかくゆでる。

④鍋に出し6カップを入れ、ⓐで味を付け温める。

⑤鍋に④の出し2カップを取り、①・②・かまぼこを並べて入れ、弱火で温める。

⑥お椀に③の餅・⑤を入れて形よく盛り、④の出し汁をはる。

◆雑煮出しの取り方

材料（4人分）

○煮干し80ｇ　○焼きあご4～8尾
○昆布40ｇ　○干し椎茸4～8枚

作り方

①煮干しは頭と内臓を取り、焼きあごはあらくほぐす。昆布は固くしぼったぬれ布巾で表面をふく。

②ボールに水8カップ・①の煮干し・昆布・椎茸・焼きあごを入れ、一晩水につける。

③一晩つけた②の出しは固く絞ったぬれ布巾でこす。

三が日使う分量をまとめて大晦日に漬けこみ、その中から必要なだけ布巾でこして使うとばい！煮干し、昆布、椎茸はつけ込んだままにしておいて良かと。