

「くるみだれで食べるお雑煮とは？」

みなさま、あけましておめでとうございませう。今年も「かまいし徒然日記」をよろしく願っています。

さて、正月という事で、今回はお雑煮についてレポートいたします。

お雑煮は地方によって汁や具材などが違います。例えば、私の故郷の京都（関西）のお雑煮は白みそ仕立てですが、釜石のお雑煮はすまし仕立てですね。関西のほうが珍しいということになりそうですが、びっくりしたのはお雑煮のおもち。

まず、京都のおもちちは丸もちですが、岩手は角もちのようです。そして、その食べ方にも独特の食べ方があるとか。岩手県の三陸沿岸の一部地域ではお雑煮に入っているおもちを、くみみで擦ったものに砂糖やしょうゆなどで味付けしたたれにつけて食べる風習があるそうですね。ここ釜石でも家庭によっては今でもその食べ方をされているとか。

これは是非食べてみなくては！という事で、釜石・大槌郷土料理研究会の佐々木かよさんと三陸ひとつなぎ自然学校さんにご協力いただき、くるみだれで食べるお雑煮を作ってくださいました。

くるみだれにつけたおもちは、とても甘くて、おいしかったです。くるみ本来の味を堪能でき、やみつきになりそうです。佐々木さんによると、市販のくるみの粉ではここまで味が出ないそうで、もしつくるなら自分ですり鉢でくるみを擦るのが一番良いそうです。そして、お祖母さん、お母さんか

ら代々伝わっているもので、特別なことではないと話されますが、次の世代にも伝えていきたい風習ですね。また、長老喜（ちよろぎ）などが彩る正月料理もおもしろいいただきました。ありがとうございました。

ちなみに、もともと正月のお雑煮は年神さまにお供えされたおもちやその他の供物をさげてお雑煮とし、神人共食して神と人とのつながりを深めるための食べ物であったそうです。

釜石はいろんな文化が混ざっているという事で、地域や各家庭でお雑煮は微妙に違うようですが、まだこの食べ方をしたことがないという方は是非、このくるみだれを作ってみてくださいね。ついでに白みそ仕立てのお雑煮も試してみてください。



くるみだれにつけたおもち

お雑煮（正月料理）



料理をする佐々木かよさん（橋野町）

くるみだれの作り方

- 材料
- くるみ… 適量
- 砂糖… 適量
- 水… 適量
- 塩… 少々
- 道具
- すり鉢
- すりこぎ

- つくり方
- ①くるみを細かく砕いて、なめらかになるまですり鉢で擦る。
- ②くるみがなめらかになったら、砂糖を適量入れ、擦り合わせる。
- ③適宜、水を入れながら、さらに柔らかくなめらかになるまで擦り合わせる。
- ④味見をして、少し塩を加えながら、味を調べて仕上げる。

※このつくり方は一例で、ほかにもつくり方があります。
※お好みにあわせて、しょうゆやみそなどを加える場合もあります。



参考文献：白い國の詩－風物編－、東北電力株式会社（1988）
聞き書 岩手の食事（日本の食生活全集3）、農山漁村文化協会（1984）

【問い合わせ】市広聴広報課 ☎22-2111（内線138）

橋野高炉跡 ① 世界遺産登録に向けて 橋野鉄鉱山世界遺産シンポジウムを開催しました

12月6日に釜石商工高校で、橋野鉄鉱山世界遺産シンポジウムが開催されました。

午前は、甲子中学校、白山小学校、釜石東中学校の児童・生徒が、当市の鉄の歴史を学んだ成果を発表し、鉄づくりは、近代製鉄の父・大島高任を多くの地元の人々が支えたことで成功したことや、あきらめずに取り組むことの大切さなどを訴えました。

午後の講演では、大島高任の子孫である大島輝洋さんが、高任やその子：道太郎と八幡製鐵所のつながりなどを、続いて、産業遺産国民会議専務理事の加藤康子さんが、橋野鉄鉱山を含む「明治日本の産業革命遺産 九州・山口と関連地域」の世界遺産登録に向けたこれまでの取り組みなどを紹介しました。

また、その後のパネルトークでは、橋野鉄鉱山の説明ができるガイドの育成や、観光客の受け入れなどの課題について、会場の参加者も交えて話し合いました。

シンポジウムを通して、釜石の鉄の歴史を振り返り、橋野鉄鉱山の意義や価値を再認識しながら世界遺産登録への機運を高める一日となりました。



鉄の学習発表を行う釜石東中学校の生徒

【問い合わせ】市世界遺産登録推進室 ☎22-2111（内線105）