



～城東北地域活動委員会 報告ニュース～

あけましておめでとうございます



昨年は ウクライナ問題・それに関連した物価上昇・エネルギー危機等と暗い話題が多かったですが、今年は何れも問題解決し 明るい未来が開けますよう願います。

ウィズコロナの中 組合員活動も少しずつもとに戻りつつあります。



平和で安心して暮らせる社会をめざし 城東北地域活動委員会・各パル委員会では 暮らしに役立ち 組合員の皆さんが 楽しく参加できる企画を進めていきたいと思ひます。今年もよろしくお願ひいたします。

我が家のお雑煮について

11月25日に城東北地域活動委員会主催で 迎春商品学習試食会を開催しました。その折に、我が家のお雑煮について みんなで 楽しく交流しました。



●お雑煮の起源や由来

お正月に食べるお雑煮の歴史は古く、始まりは平安時代だといわれています。餅は古くから農耕民族である日本人にとって、お祝い事や特別な「ハレの日」に食べるものでした。年神様に供えた餅や里芋、人参、大根などをその年の最初に井戸や川から汲んだ「若水」と、新年最初の火で煮込み、元日に食べたのが始まりといわれています。雑煮の語源は「煮雑ぜ（にまぜ）」で、色々な具材を煮合わせたことからきています。

●我が家のお雑煮 参加者アンケートより

★白みそ仕立て

- ・大阪：人参、大根、小芋、丸餅（+くわい）（+かつお節をかける）
- ・大阪：人参、大根、きぬさや、蒲鉾、焼き丸餅
- ・淡路島：人参、大根、ごぼう、小芋、丸餅。青のりとかつお節をかける
- ・ブリ、ほうれん草、お餅

★合わせ味噌で

- ・大阪：白菜、大根、人参、サケ、餅 ・大根・里芋、丸餅

★すまし仕立て

- ・名古屋：もち菜（小松菜）、丸餅（角餅焼かない）、かつお節
- ・三重：大根、人参、かまぼこ、水菜、焼き角餅
- ・東京：大根、人参、かまぼこ、焼鯛、きぬさや、焼き角餅
- ・九州：白菜、大根、人参、鶏肉、角餅
- ・大阪：水菜、厚焼き、かまぼこ、焼き餅
- ・大阪：大根、人参、焼き丸餅、ほうれん草、鶏肉、ゆずの皮
- ・二日目：焼き餅と水菜であっさり
人参、みつば、花かつお、焼き丸餅
- ・人参、みつば、かぶ、かまぼこ、とろろこんぶ、ネギ、小松菜



西日本は丸餅、東日本は角餅。近畿地方は白みそ仕立て、関東と近畿地方を除く西日本は醤油ベースのすまし仕立て。大阪では、元日は白みそ仕立て、二日はおすまし と「飽きない(商い)」ようにお祝いする家庭や、家族の好みで具材が違ったりでバラエティーに富んでいます。日本の伝統食文化を大事にしていきたいですね！！



お餅は、腹持ちが良く、満腹感があるので、災害備蓄用の非常食として最適です。
阪神・淡路大震災からもうすぐ28年。非常持ち出し袋等 チェックしましょう！！

裏面もみてね！