



石卓に
お茶汲む一会冬桜

正月のお膳

- ① お雑煮
- ② 鶏の煮付
- ③ 地鶏のさしみ
- ④ 酢のもの
- ⑤ 煮豆

正月 めの餅（餅花）

14日正月（穂垂れひき）のために前日の13日につきます。

榎の枝に白餅、黄色の栗もち、食紅の紅緑餅、小さい丸餅、角餅をさし、家の神仏はじめ、田の神、墓、農機又家の軒にさします。雷が鳴った時下して食べると、雷よけになるとも聞いています。

鏡餅

裏白、ゆづり葉、松を半紙の上に乗せ、その上に重ねた餅を飾る。

鏡開

正月11日鏡餅をさげて食べ祝うことを言う。鏡餅は刃物で切ることを忌み、手か槌で割ることをしきたりとしていた。

だしのとり方

●材料

和風

1 番だし 材料 1 人分

水 カップ 1 (200cc)

昆布 2~4 g (水の1~2%)

かつお節 2~4 g (水の1~2%)

2 番だし 水 カップ $\frac{1}{2}$ (100cc)

(みそ汁・煮物)

●作り方

- ① 昆布はぬれ布巾で表面を軽くふいて、よごれやごみをおとす。はさみで切り目を入れるとだしが出やすい。
- ② 鍋に分量の水と昆布を入れ火にかける。鍋底に泡がブツブツ出てきたら、昆布を引きあげ、すぐにかつお節をいれ、一煮立ちさせ火をとめる。(鍋のフタはしない)
- ③ ういた泡を除き、そのまましばらくおいてかつお節の沈むのを待つ。
- ④ 上ずみを裏ごしに通してこす。

2 番だし

1 番だしをとったあとの昆布とかつお節を一緒にして水を加え、煮たったら昆布をとってこす。

