

おせち料理

正月の食物には、新しい年の健康、豊作、多産、長命への祈りを込めた者が多い。

なお、「おせち」は、御節供（おせちく）の略。御節供は、古くは朝廷の節日の宴会のご馳走のことで、平安時代には1月1日、7日、3月3日、5月5日、7月7日、9月9日などの節日に神前に食物を供え、お祝いの料理を作って宴会を催したことから、今日のそれぞれの家庭に伝わってきたものである。

川 口 ・ 宮 袋

（川口・宮袋は共通の入会地があり昔から共通・共有の文化を持って継承してきたことから川口宮袋を併せて表示した）

（ 高 木 ）

お屠蘇

昭和60年代までは、薬屋でお屠蘇を購入し、燗酒に屠蘇（薬草）お入れ冷やしてから、間鍋に入れて正月を迎え、元旦に家族そろって年上から朱漆の木盃に注いで飲み、寿ぐ

お雑煮

味付け 昆布でだしをとり醤油（すまし汁）

具 葱、ゆず、みつば等

餅 のし餅を切ったもの（暮れに餅つきをし、何枚かのし餅に）

黒豆

黒豆は「健康でまめに暮らす」という意味。丹波の黒豆を毎年産地ものをいただくので、近年はその黒豆を使用している。昭和40年代までは、地元黒豆を使い勝ち栗を入れていた。

かぶら寿司

その年の気候の冷え込みにもよるが、概ね12がつ10日頃にかぶらの皮をむき、厚めに切って塩づけにしたものに塩鯖を挟み込み、麴とご飯を混ぜて炊飯ジャーで発酵させた麴とひじきと人参の千切りを散らし押しをして作る。

おすわい

大根、人参、薄揚げの千切りを使用。

酢レンコン

かりかり感を残すこと、色が変わらないように工夫。仕上げの胡麻も白にする。

田作り

農家にとって昔は鰯を肥料として田んぼに巻いたことで「豊作を願ったもので田舎（日本人）にとって縁起物だから特定の乾物屋から取り寄せる。

煮しめ

具	大根、人参、芋のこ、焼き豆腐、椎茸、筍、ぜんまい、こんにゃく (切り方にこだわり有)、海老(腰を曲げて煮る)
いくら、酢だこ、	縁起物として準備。
きんとん	自家製
恵比寿(鼈甲)	寒天と卵味付けは自家製
松前漬	長さ5~6センチで千切りした干イカ、昆布、人参をお酒と醤油で瓶か瓶詰めで漬け
数の子	子だから子孫繁栄 薄皮をむき塩出しして勝を節で出しを取って醤油・みりん 等で味付ける。
蒲鉾	市販のものを使用する。

おせち料理

朴 木 (青木家)	
お雑煮	
味付け	醤油味
だし	すり身(鰯を搗り、味付けし、ゆでたもの。出汁は、他の料理にも使用)
具	椎茸、人参、油揚げ、みつば、
餅	のし餅を四角に切ったもの(暮れに餅つきをし、何枚かのし餅に)
黒豆	
	かち栗の意から、栗が入っている年もある。
かぶら寿司(10年前まで作っていた)	
	かぶの皮を厚めにむき、切って塩づけにしたものに塩鯖を挟み込んでつくる。糍を糍屋さんから買ってくる。
おすわい	
	畑で作った大根、人参を使用。他に、薄揚げ。
煮しめ(煮物)	
具	人参、里芋、高野豆腐、筍、椎茸、きぬさや、こんにゃく(切り方

にこだわり有)、きぬさや、
いくら、数の子、酢だこ

縁起物として準備。数の子は、塩出しして味付ける。

~~かまぼこ、きんとん等は、店で買ってくる~~

最近作らなくなった物

かぶら寿司(鯖)、きんとん、たたきごぼう

最近加わった物

チキンロール、スモークサーモン

母親が作っていた物

カイヒモとごぼうの炊き合わせ、すり身醤油ベースお雑煮、人参、干し椎茸、ごぼう、ミツバ

おせち料理

松	木
(高 原)	
お雑煮	
味付け	味噌
だし	すり身(鰯を搗り、味付けし、ゆでたもの。出汁は、他の料理にも使用)
具	すり身、葱、ゆず、みつば、ふきのとう等
餅	のし餅を切ったもの(暮れに餅つきをし、何枚かのし餅に)
黒豆	
かち栗の意から、栗が入っている年もある。	
かぶら寿司	
かぶの皮を厚めにむき、切って塩づけにしたものに塩鯖を挟み込んでつくる。麴も使うので、炊飯ジャーで発酵させ、作る。	
おすわい	
畑で作った大根、人参を使用。他に、薄揚げ。	
酢ごぼう	
かりかり感を残すこと、色があまり黒くならないように工夫。仕上げの胡麻も白にする。	

田作り

農家のこだわりかと思うが、毎年作る。

棒鱈

干したものを一晩水につけ、その後調理。

煮しめ

具 大根、人参、芋のこ、焼き豆腐
椎茸、筍、ぜんまい、こんにゃく（切り方にこだわり有）、海老（腰を曲げて煮る）きぬさや、（ ? ）

いくら、数の子、酢だこ

縁起物として準備。数の子は、薄皮をむき、塩出しして味付ける。

卵焼き 子供や孫が好き。また、盛りつけた時の色彩の一つとして。

～～かまぼこ、きんとん等は、店で買ってくる～～