

わが家のお雑煮



お正月、旧年の収穫や無事に感謝し、新年の豊作や家内安全を祈って食べるお雑煮。地域によっても特徴がありますが、家庭によって具材やだし、食べ方など、少しずつ違うようです。今回は組合員さんにお聞きした「わが家」のお雑煮を紹介します。

岐阜県のお雑煮の特徴

だし	具材
かつおだしのしょうゆ味	もち菜のみ
お餅	トッピング
角餅 焼く派と煮る派は半々程度	かつお節をたっぷり

組合員さんアンケートによる

co-op まる餅シングルパック
1kg
本体価格730円 税込価格788円
企画予定▶12月4-6週

国内産水稲もち米を、昔からの製法・杵つきでつきあげました。便利なシングルパック包装の丸餅です。

高山市のゆうママさん
正月前に実家でついた餅を角型に切り、焼いて入れます。
具材は
油あげ、
ねぎ、
なると。
あー早く
食べたい！

お餅がくっつかずに焼ける「くっつかないホイール」

co-op くっつかないホイール
25cm×5m
本体価格180円 税込価格194円
いつでも注文カタログ

高山市のふたちちゃんさん
角餅でしょうゆ味。もち菜、飛騨ねぎ、焼き豆腐、かまぼこ、最後にふわふわの花かつおをかけてます。お正月用の輪島塗のお椀で食べる雑煮は、いつにも増して美味しいですよ。

瑞浪市の井貝さん
角餅でしょうゆ仕立て。具はもち菜と蒲鉾のみの質素な雑煮です。つくるのには簡単でいいですね。採りたてのもち菜は甘くておいしいので、私は好きです。

富加町のガキさん
角餅にもち菜、だしの素にしょうゆ味で、かつお節をバサッと。おばあちゃんは、だしに砂糖を加えていました。はじめは「気持ち悪い！」と思いましたが、案外いけますよ。

美濃市の金魚さん
角餅で、具はもち菜だけのしょうゆ味。里いものコロコロ小さいものを入れるのが特徴です。

多治見市のPARAさん
角餅で、具材は青菜、きのこ類。かつおだしでしょうゆ味がベースですが、味に飽きた時は味噌仕立てにもします。

各務原市のばうりんさん
実家の雑煮はしょうゆベースで鶏肉、人参、ごぼう、高野豆腐、なると、椎茸...など具沢山。年末の忙しいときでも必ず鶏ガラでコトコトだしをとり、大鍋にたっぷりくっつけてくれます。毎年、同じ味が出る母はすごいと思います。

岐阜県のお雑煮いろいろ

サトウの切り餅
こぶりにしました。
280g
本体価格328円
税込価格354円
企画予定▶12月3-5週

「もう少し小さくて食べやすいお餅がほしい」の声に応え、高齢者やお子さんでも食べやすい、1個50gから40gになりました。国内産水稲もち米100%。

co-op 切り餅(個包装)
1kg
本体価格710円
税込価格766円
企画予定▶12月3-4-5-6週

国内産水稲もち米を使用し、つきたての餅をそのまま包装。いつでもつきたてのおいしさが楽しめます。2年間の長期保存が可能です。

岐阜市のリナママさん
自家製の角餅です。主人が作る鶏モモ肉、白菜、正月菜、どろどろに煮込んだお餅の雑煮に、かつお節をかけて。子どもたちもずっと食べ親しんできたので、我が家では、お雑煮といえばこれになっちゃいました。

大垣市の夏休みはTDLさん
角餅、もち菜のみのシンプルなもの。かつお節を食べる直前にかけて。かつお節が踊っているところを食べたいので、誰かが気をつけてかけてくれると、逆にがっかりします。

きれいどころ(かつお節削り節)
3g×18袋
本体価格380円 税込価格410円
企画予定▶12月3週

おいしいだしのとり方

シンプルなお雑煮だからこそ、だしが決め手。むろあじ節、にぼし、かつお節、昆布、椎茸がバランスよく配合された「せいぎょうだしパック」なら、手軽に本格的な味わいのだしがとれます。節辰商店さんに、おいしいだしのとり方をお聞きしました。

「おいしいだしを選べば、ぐっと味がよくなります」(可児市3匹のネコさん)

- 水500ccに対してだしパック1袋を水から入れて沸騰させます(※)。水は多すぎてもいけません、少なすぎても済みがでるので注意!
※沸騰したお湯にだしパックを入れると、空気を含んで浮いてしまい、しっかりとだしがとれません。
- 中火にして3分程煮出し、火を止めてだしパックを絞らないように取り出します。



co-op せいぎょうだしパック 2袋
144g(12g×12)×2
本体価格390円 税込価格421円
企画予定▶12月4週

- ### 「かえし」とだしで簡単つゆ
- みりんとしょうゆを1:1で鍋に入れて火にかけます。
 - 沸騰させず、鍋肌に泡が付きはじめたら火を止め、冷まします。
 - 500mlのだしに大さじ2の「かえし」を加えれば、おいしい雑煮のつゆのできあがり。

全国のお雑煮いろいろ

新潟県風 可児市はらんぼさん
干ホタテでだしを取る、新潟風です。人参、大根は拍子切り、こんにゃくは小さく三角に、里いもはスライスして入れます。たっぷりとつけて連日食べます。といっても、元日で食べ切ることが多いですが...

富山県風 中津川市いもちゃんさん
昔から、父が雑煮をつくってくれました。家でついていた角餅に、具は人参、ごぼう、椎茸、鶏肉、ちくわ。汁は塩味の富山風です。

石川県風 瑞穂市堀口さん
主人の実家石川県風に、かつお節だしのすまし汁に丸餅です。仕上げに、三つ葉と柚子の皮をスライスしてあしらいます。



三重県 可児市ゆちさん
実家が伊勢です。おすましに丸餅、もち菜が特徴です。かまぼこ、椎茸、鶏肉が入れば、なお豪華です。

京都府&関東 本業市くらげびとさん
1日目は京風で白味噌仕立てに丸餅、具は頭辛または大根。2日目は関東風にすまし汁で焼き角餅、人参、大根、青菜、生麩など。3日目はミックスで、あわせ味噌仕立てで、餅は形にこだわらず、と3種のお雑煮を楽しんでいます。

大阪府 飛騨市松山さん
実家が大阪なので、子どもの頃からすまし汁と丸餅、白味噌仕立てでした。具は大根、人参、里芋。嫁いでは角餅にすまし汁。毎年両方つくっています。

