

## 親鴨会年始メッセージ(不変の楽しみ)

明けましておめでとうございます。

我が家は雑煮で一年が始まります。その雑煮も当たり前のように作り方も不変です。そして、他の家庭の雑煮を食べたことが殆ど無いので比較のしようもないというのが実態です。そう考えると、各家庭のこだわりの味が一番残っている食べ物は正月の雑煮だと思ひ至ります。

変化が無いと言ってしまふとそれまでですが、我が家の雑煮は私の母の故郷の新潟風で、出汁はスルメでとって醤油味で大根・人参の短冊切りを加える。茹でた角餅のうえにこの汁を掛けて、三つ葉をのせ、軽く湯通ししたいくらを大匙一杯載せて完成です。

これが、本当の新潟風なのかの確信は無いのですが、新潟出身の母のレシピに父の出身地福島の変異が多少有るのかも知れません。しかし、毎年より美味しくしようと変化させてきた訳ではなく、親が作っていたレシピを引き継いでいるという意味では家庭伝統食とでもいうのでしょうか。雑煮ほど家庭毎の不変のレシピが継承されてきた食べ物は無いと思ひます。進化も大切ですが、不変を楽しむと言うのも大切なことなのかもしれません。御宅の雑煮はどんなレシピですか？

「初笑い二人の影は軽く揺れ」