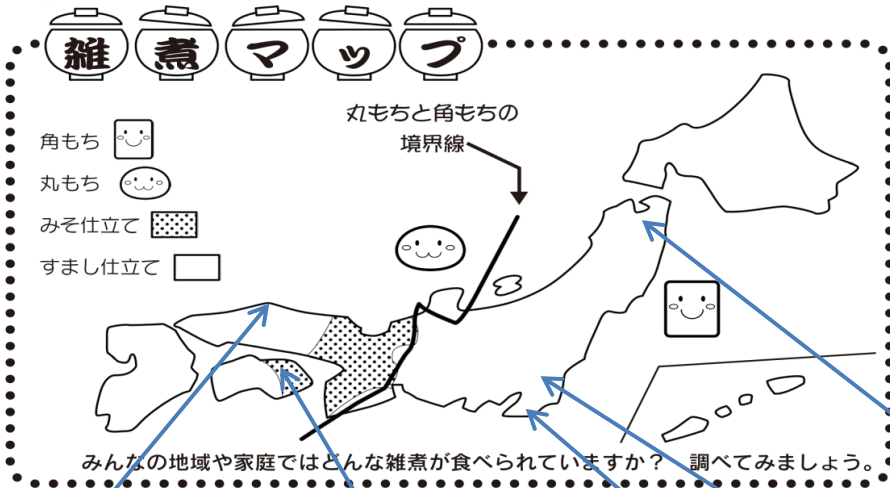


全国のお雑煮

日本では昔から地域の食材を活かしておいしく調理したり、保存する工夫が、そこに住む人々の食文化として発達してきました。日本の伝統的な正月料理である雑煮は、地域や家庭によって餅の形や具、だしのとり方や味付けなど、様々な違いがあります。みなさんの家のお雑煮はどうでしょうか。



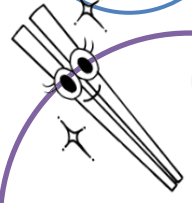
島根県 出雲地方
 甘くゆでた小豆とゆでた丸餅のぜんざい仕立て。

香川県 高松市周辺
 白みそとあん入りの餅は正月になくてはならない味。

千葉県 山武郡 九十九里町
 はばのりと青のりの磯の香りたよう雑煮。

東京都
 江戸風の雑煮は、すまし仕立てに焼いた角餅が入る。

青森県
 煮干しでだしをとる。しょうゆ味にした雑煮が一般的。



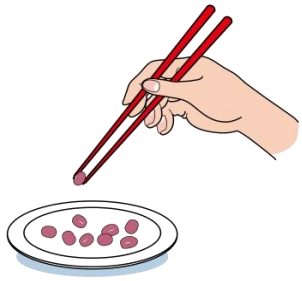
世界に誇れる日本の食 日本人の生活に深いかわりを持つ「はし」

毎日の食事に使っている「はし」の由来には、いろいろな説があります。その中に一つに、「はしの柱」といって、はしには使った神や人の魂が宿るものであり、はしは小さな柱、小さな神木であることからという説があります。

はしは最初、神様にお供えするものをするときに使う神器でしたが、やがて日本人の人生に深いかわりを持つ道具になっています。「生命のつえ」ともいわれ、日常の食事以外でもお食い初めや結婚、長寿の祝い、正月などの行事や人生の節目などで大切な役割を果たしています。

○はしは万能な道具！

はしはつまんだり、はさんだり、ほぐしたり、混ぜたりといろいろな使い方ができます。はしは日本の他に中国、韓国などの国でも使われていますが、はしだけを使って食事をするのは日本だけです。一せんで、様々な働きをする便利な道具を使いこなし、きれいなはし使いを目指しましょう。



○こんな使い方はマナー違反！

