

特集

うちのお雑煮

（気になる、よその雑煮）

地域や家庭の特徴が色濃く出るといわれる正月の定番料理「雑煮」。他の家の雑煮を知ることで、新しい発見があるかもしれません。

閑秘書広報室 32-12029

調理協力…岡田成子さん（安井ラベンダーの会代表）

文献によると、雑煮が誕生したのは室町時代の頃で、将軍の訪問、上流階級の婚礼のお色直しのときなど、おめでたい席に用といわれます。京都や大阪では、神前結婚の宴会に雑煮が付くそうです。

正月の雑煮の記録は、1364年の書物に登場します。京の風俗を記した1685年の書物『日次記事』には、身分に関係なく食べていることが書かれ江戸時代初期には、庶民にも広がっていたといえるようです。

年越しの夜、年神様を迎えるため、餅と地場の産物を供えます。そのお供えを下げ、一つの鍋で煮るのが雑煮で、神様と一緒に食べる大切な儀式でした。雑煮などを食べるときに使う祝い箸(はし)の両端が細くなっているのは、一方が人用、もう一方が神



美作大学短期大学部
栄養学科教授
藤井わか子さん

特集

うちのお雑煮

～氣になる、よその雑煮～



地域や家庭の特徴が色濃く出るといわれる正月の定番料理「雑煮」。他の家の雑煮をることで、新しい発見があるかもしれません。

間秘書広報至合 32-2029

蘭学・洋学 三津同盟 締結



同じ「津」の字でつながり、優れた蘭学者・洋学者を輩出した共通の歴史的背景を持つ、大分県中津市・島根県津和野町・津山市が同盟を締結。11月18日、津山洋学資料館で、奥塚中津市長（写真左）・下森津和野町長（同右）・谷口津山市長が、同盟締結書に調印しました。

今後、「蘭学・洋学のまち」として、3市町で連携・協力し、学術研究、観光などを盛り上げていきます。同盟締結の背景など、詳しくは広報津山2月号で紹介します。

間文化課（津山洋学資料館）☎23-3324