

津

山のお母さんに聞いた スルメだしの取り方

味噌や漬物など、地域の農産物を使った加工品を製造・販売している、津山市農村生活交流グループ協議会の皆さんに、スルメだしの取り方などを聞きました。

皆さんの多くが、スルメ・昆布・煮干しの合わせだしの雑煮でした。

教わったスルメだしの取り方

- ①水を張った鍋に丸ごと1枚スルメを入れ、一晚置く。
 - ②翌朝、鍋を火に掛けて沸騰させ、スルメを取り上げ、残った汁をだしとして使う。
 - ③柔らかくなったスルメは包丁で5〜10mm幅に刻むか、見た目を良くするため足の方から巻いて輪切りにし、雑煮の椀に具として盛る
- ※最近では、料理ばさみで、使う分だけ5〜10mm幅に切り、一晚置いて使います。人数に合わせて調節でき、だしもよく出ます

スルメはお飾りに付けて床の間に飾るんですよ

結婚して真庭から津山にきた頃、店で塩ブリを売っていないことに驚いたわ～

結婚した最初の年末、夫の実家から妻の実家にブリを1匹贈る風習があったよ

スルメは当て字で「寿留女」とも書く縁起物と聞いたよ

ブリは塩をふって一晚置いて、ゆでて雑煮にのせるんですよ

実家の横野は醤油味。結婚後、久米では味噌で大根が入る違いにびっくりした

スルメだしのお雑煮はおいしいよ～
食べたことがない人は試してみんちゃい



食文化を知ると、地域や家族の歴史、昔の知恵が見えてきます。また、行事と関連する食事は、子どもの頃の記憶や家族との思い出に、特に強く結び付いています。

一年の始まりの雑煮を食べ、ふるさとや家族のことを話してみませんか。知らなかった地域のこと、家族のルーツなどを発見できるかもしれません。

皆さんにとって新しい年が素敵な一年となりますように。

1月の学校給食に 雑煮が登場

小ぶりの餅、紅白のカマボコなどが入った「小餅雑煮」が出ます。



令和3年の小正月献立

1月12日(水)=草加部学校食育センター提供
17日(月)=戸島学校食育センター提供

テーマは「津山の食べ物」 第11回美作の国つやま検定

岡美作の国つやま検定実行委員会

Eメールのみ mtkentei@mx41.tiki.ne.jp

とき 2月6日(日)午前10時～11時 締め切り 1月28日(金)

受験方法 解答用紙を郵送またはEメールで回答する

受験料 1,000円(別途、払込手数料要)

申込方法 払込取扱票に①口座記号・番号=01300-3-49891、②加入者名=美作の国つやま検定実行委員会、③通信欄・ご依頼人=住所・氏名・生年月日・電話番号・メールアドレス(Eメール回答者のみ)などを記入し、郵便局で受験料を支払う

詳しくは、専用ホームページをご覧ください



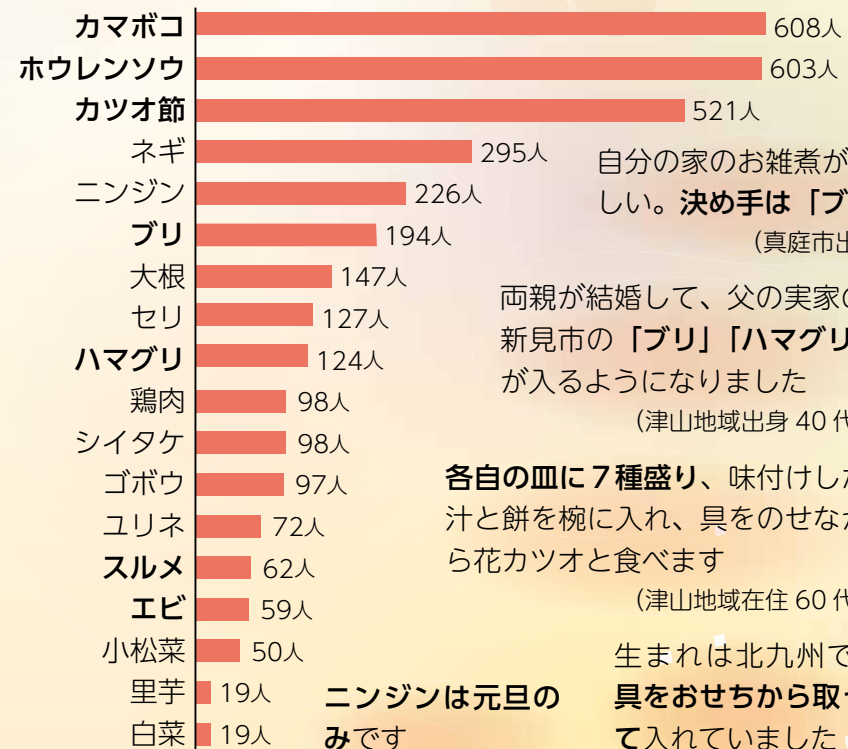
ぜひ挑戦してください！



津山商業高校3年(左から)平田悠希也さん、後河龍紀さん、高森大知さん

うちの雑煮の具はこれじゃ！

上位18品目【複数回答】



自分の家のお雑煮が一番おいしい。決め手は「ブリ」かな
(真庭市出身 40代)

両親が結婚して、父の実家の新見市の「ブリ」「ハマグリ」が入るようになりました
(津山地域出身 40代)

各自の皿に7種盛り、味付けした汁と餅を椀に入れ、具をのせながら花カツオと食べます
(津山地域在住 60代)

ニンジンは元旦のみです
(津山地域在住 60代)

生まれは北九州で、具をおせちから取って入れていました
(加茂地域出身 50代)

具 みんなの雑煮に欠かせないのは、カマボコ・ホウレンソウ・カツオ節(花カツオ)。ニンジンや大根などの根菜類のほか、ブリやハマグリなどの魚介類を使う家も多い。

餅をおいしく食べるには、具が少ない、だしのうま味がしっかりと、実家や祖母の雑煮が一番です
(津山地域出身 30代)

実家ではおせち料理を食べた後の締めとして、肉や魚介類は入れず、さっぱりとした雑煮を食べます
(千葉県千葉市出身 50代)

なぜ津山で海産物？

江戸時代、昭和初期、津山地域では、南からは吉井川などの高瀬舟による水路、北からは出雲往来などの陸路による物流手段がありました。

出雲往来を境に、南からは水路を使って、北からは陸路を使って、それぞれブリやスルメなどが運ばれていた記録が残っています。中津井(旧北房町)のブリ市も、江戸時代には定期市があったとされます。

山に囲まれた県北地域で、雑煮にブリやスルメが使われるようになったのは、流通環境が整っていたことが要因の一つと考えられます。

ブリは出世魚と呼ばれ、スルメは正月に飾る風習があるなど、正月の祝いには欠かせない縁起物だったようです。

※参考文献 岡山県北部における伝承料理の研究「雑煮に海産物を使う因子の検討」(藤堂雅恵(美作大学)、藤井わか子(美作大学短期大学部))

雑煮の思い出 お正月の記憶

まだまだある

数の子ばかり食べ、父親に怒られました
(津山地域出身 50代)

なかなか母の味が出せず、50歳になって母から雑煮の作り方を学びました
(久米地域出身 50代)

大みそかには家族みんなでおせち料理を作りながら、一日中台所で過ごしていました
(加茂地域出身 50代)

つるし柿を食べた後、茶を飲み、その後、雑煮を食べます
(勝北地域出身 50代)

子どもの頃初めて手伝った、たたきゴボウは、力任せにつぶして、歯応えないものに…
(勝北地域出身 40代)

雑煮は実家と婚家の味の合作です。子どもたちには母の味かな
(加茂地域出身 50代)

おとそを家族順番に回す儀式があり、おせちも田作りは「田んぼが作れますように」など願い事を言いながら食べていました
(香川県小豆島町出身 50代)