



新年あけましておめでとうございます

日頃のご愛顧を厚く御礼申しあげますとともに、今年一年が最良の年でありますよう、心よりお祈りいたします。

ふるさとの鍋 大集合

正月料理と言えばおせち。でも、離れて住む家族や親戚、友人などが新年のあいさつに集まった時は、みんなワイワイ鍋を囲むのもいいものです。ところで鍋料理には湯豆腐やすき焼きなど全国共通のものがある一方、地域の産物が満載されていたり、風土・歴史が反映された郷土の鍋があります。鍋から見える各地の食文化の旅をお楽しみください。

北海道

石狩鍋

鮭を主材料に、玉ねぎやジャガイモ、キャベツなどの野菜を味噌仕立ての汁で煮込む。汁に酒粕を加えたり隠し味としてバターを使ったりと、各家庭で様々。石狩川にたくさんの鮭が遡上していたころ、漁師たちが好んで食したことからこの名が付いた。



奈良

飛鳥鍋

牛乳ベースのスープで鶏肉や野菜などを煮込んだ、飛鳥の郷土料理。そのルーツについては、飛鳥時代に唐から渡来した僧侶が寒さをしのぐ為に山羊の乳で鍋料理を作って食べたのが始まりとか。



新潟

スケトの沖汁

佐渡の郷土料理。もともとは漁師たちが船上で作って食べていたもので、鍋に佐渡沖でとれたスケトウダラをぶつ切りにして入れ、ネギなどの野菜を放り込み、味噌仕立て又は塩味だけで仕上げた素朴且つ豪快な料理。



石川

いしる鍋

奥能登で古くから作られている「いしる」をベースにしたスープに、旬の魚介や野菜を煮込む。「いしる」とは、イカ又はイワシなどを塩漬けし、発酵させて作る調味料。これで作ったスープは、海の香りと深い味わいが楽しめる。



群馬

おっきりこみ

群馬特産の小麦粉で作った太い麺と野菜を味噌仕立ての汁で煮込んだもの。農家のお母さんたちが農作業の後に手早く作れ、栄養も取れる料理として考案。野菜の入った鍋に麺の生地を切って入れ、切っては入れした事から「おっきりこみ(お切り込み)」と呼ばれるようになったという。



鏡開きで運開き

武士とウサギで餅の話

鏡開きは、正月の間、歳神様に供えられ神様の力が宿った鏡餅を食べる事で、新しい年の健康や幸福を祈る風習です。現在は1月11日に行なう地域が多いのですが、昔は1月20日に行なわれていました。しかし三代将軍徳川家光が慶安4年4月20日に他界した事から、20日を忌日として避け、11日に変ったと言われています。鏡餅を飾るようになったのは、家に床の間が普及し始めた室町時代。元々は武士の風習で、男性は床の間に飾った鎧兜などの武具に備えた具足餅を、女性は当時命のように大切にしていた鏡台に供えた鏡餅を雑煮にして食べた事が始まりです。武家社会では、「切る」という言葉を嫌う事から、鏡餅は木槌などで叩いて割るようになったのですが、「割る」という事も縁起が悪い為、運を開くに通じる「開く」が使われるようになりました。又、この鏡開きは「仕事始め」「行事始め」の意味も持っています。これによって歳神様を迎えた正月は終わりという区切りの日でもあるのです。鏡開きが済むと、武士は武具などを納めていた箱を開き、商家では蔵を開き、農村では田植えの準備である田起しをして、1年の始まりとしていました。剣道や空手などの武道で新年の道場開きの日に鏡開きをしてお汁粉をふるまうなどの習慣はその名残と言われています。

広島・愛媛

水軍鍋

村上水軍が出陣前夜、瀬戸内の海の幸を盛り込んだ鍋を囲み、戦勝を祈願したことに由来する鍋。かつては「八方の敵を食う」という意味を込めてタコを必ず入れたそうだが、現在は好みの旬の魚介を用いて作る。広島の因島や愛媛の今治間当りで食されている。



秋田

きりたんぼ鍋

つぶしたご飯を棒(秋田杉)に巻き付け、こんがり焼いた「きりたんぼ」と野菜と一緒に秋田名産・比内鶏のガラでとったダシに醤油で味付けした汁で煮込んだもの。マガキ達がごった煮の鍋におにぎりやおこげを入れて食べたのがルーツとの事。



長崎

ひきとおし

壱岐に伝わる郷土料理で、鶏の骨付き肉とそうめん、野菜を煮込んだ鍋。昔、壱岐の人々は自宅の庭で鶏を飼育しており、客人が来ると奥に「引き通し」て、飼っている鶏をつぶして作ったこの鍋を食べさせた事から「ひきとおし」と呼ばれるようになったとか。



新築・増改築は
もちろん、キッチンや
トイレの改修など
ちょっとした事でも
お気軽に
ご相談下さい!!

定休日のご案内

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

※丸の付いている日が定休日です。