

金沢

かわら版

4

尾張町しこせ通りで

商家の台所は、つましく堅実なもの。

加賀百万石の伝統の正月料理はこんな豪華——と、海老に数の子をはじめ、失墜りのお膳(せん)にズラリと並ぶ品々の写真は、一体この料理なんだろう。金沢の商家でもお殿様のでもなければ、よほど

質素な雑煮

の本店(おおたな)か、料理のものか。実際は、ごく普通の正月料理を食べるだけ。取り立てて変わったではない。あるのは多少の習慣。除夜の鐘とともに始める初売りこそなくなったが、福豆(黒豆)入りの湯は今でも飲む。茶釜(ちやがま)に福豆を二、三十粒ほど入れて沸かしたものを、「新年に福がくるように」と願って飲み、新しい年を迎える。

ひと眼のついで、仏壇と神棚に明かりをつけ、お神酒をあげ、湯気ののぼっている一番最初の雑煮を供える。

家中でお酒をいただいた後に、正月料理を食へ始める。雑煮はそのときに遊ぶ。昆布とかつお節のたしで作ったお澄まし(わん)に、角もちを二、

三個入れ、かつお節を載せ、セリを添える。シンプルなのに、奥を預かる主婦にとってはごまかしが効かず、胸のふるいところ。

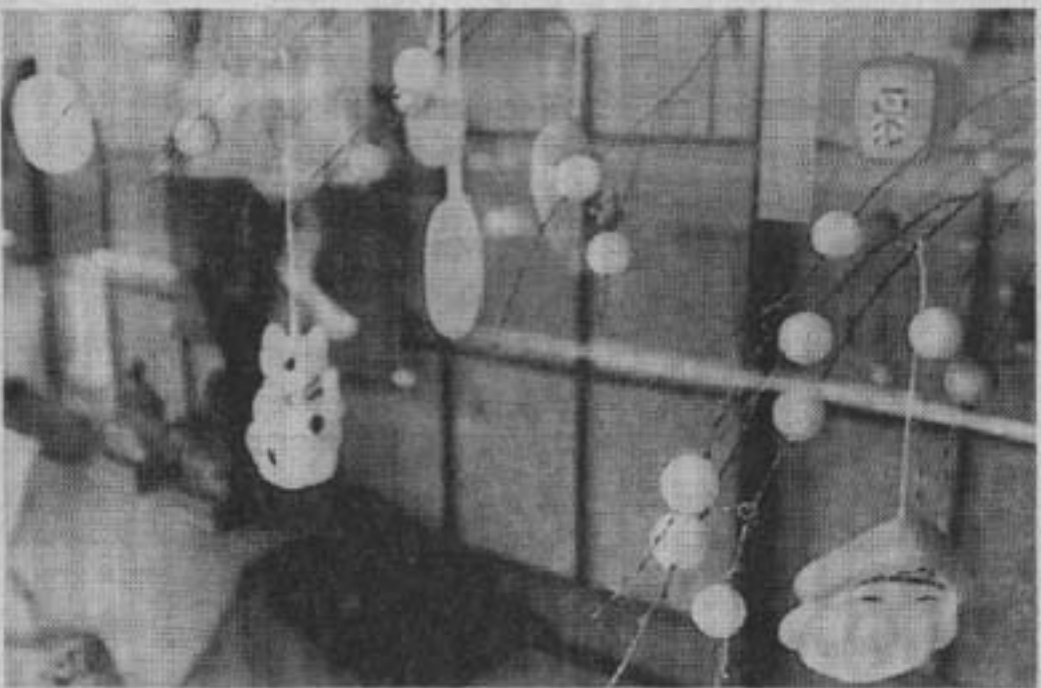
角もちを2、3個 温かさなにより

子も心に、しち面倒臭いお参りがいつ終わるか待っていただけに、やっとなべられる雑煮のおいしこと。なにより寒い時だから、温かいことが一番おいしい。その上、だしが角もちに染み込んでいて、味わいが深く、すべお代わりの茶碗を差し出してしまふ。

本来の雑煮は、煮雑(にまぜ)といってたほどに、いろんなものを煮混ぜたことから聞く。もちのほかは大根やいちも、昆布、いりこ等々、その地域によって入れるものが違う。雑煮は室町時代からの起源を

もつから、千差万別の種類があるはず。しこせの商人は代々お城と取引をしてきたため、武家作法が入り易く、実用的な面が重宝されてきたのだろう。もちろん、華美が大事な折りは、まねができないほど派手なことをするけれど。

(石野 瑠一)尾張町若手会



餅(まゆ)玉飾り

餅(もち)で作ったものもあり、左義長の火にかざしてあぶったものを食べれば風邪をひかないという「尾張町町民文化館」で