

お事汁



作り方見よう!



● 材料〈4人分〉

里いも…………… 4個
 だいこん…………… 150g
 にんじん…………… 1/2本
 ごぼう…………… 1/2本
 小豆(水煮)…………… 大さじ4
 青ねぎ…………… 5本
 こんにゃく…………… 1/2枚
 だし汁…………… 1ℓ
 味噌…………… 大さじ3

● 作り方

- 1 里いも、だいこん、にんじんは皮をむく。里いもは厚さ1cmの輪切り、だいこんは厚さ5mmのいちょう切り、にんじんは厚さ3mmの半月切りにする。ごぼうは厚さ3mmの斜め切り、こんにゃくは厚さ5mmの短冊切りにして、熱湯でさっと茹でてザルにあげ小豆は水気をきる。
- 2 鍋にだし汁と1を入れて中火にかけ、沸騰したら弱火にし、蓋をして約15分煮る。
◆根菜類は煮過ぎないように気をつける。
- 3 野菜が柔らかくなったら、小豆を加えてひと煮立ちさせ、味噌を溶き入れる。器に盛り、ねぎを散らす。

ひとくち×モ!

『事』の捉え方は二種類あり、一つは年神様を迎える正月儀礼で12月8日を「事始め」、2月8日を「事納め」とし、もう一つは田の神様にまつわる農耕儀礼で、農業を始める2月8日を「事始め」、作業を終える12月8日を「事納め」としています。それぞれの暮引に合ったやり方で行事を大切にしたいと思います。