

がく 楽!

サイエンズ

4

がまごおりの たからものの巻



情報ネットワークセンター
生命の海科学館 ☎66♦1717

葉っぱの形が全然違うよ!

雑煮の違いは文化の違い

日本全国には、さまざまなスタイルのお雑煮があります。一般に、関東は四角い切り餅、関西は丸餅入りといわれますが、だしや具や調理方法には、さまざまなバリエーションがあります。あん入り丸餅白みそ仕立てのお雑煮や、小豆を煮て甘く味付けしたお雑煮、甘えびや黒豆など具たくさんのお雑煮など、地方によってかなり違います。愛知のお雑煮は、切り餅と葉っぱだけの、全国的に見てもかなり質素なもの。相方は豊橋出身で私は名古屋出身、同じ愛知県の出身です。お互い「お雑煮は、四角い切り餅の他には葉っぱだけ、シンプル・イズ・ベスト!」というところまで意見の一致をみていたので、まさかその「葉っぱ」が違うとは気づかなかったのです。

蒲郡生まれ蒲郡育ちの方の場合、お雑煮に水菜を使うご家庭が多いのではないのでしょうか。東三河では昔から水菜を使うのが一般的であったようですが、尾張地方ではお雑煮に餅菜を入れるのが普通です。名古屋の八百屋やスー

パーの野菜売り場には、正月前には「餅菜」「正月菜(餅菜の別名)」と書かれた葉っぱが並びます。

結局「水菜だ」「いや餅菜だ」とお互い譲らず、第一次お雑煮戦争は物別れに終わるかに思えたのですが、最後にどんでん返しを待っていました。豊橋出身の相方は、餅菜自体をあまり見たことがなかったらしく、「餅菜」とは一体どんな野菜なのかと私に尋ねたのです。「小松菜のこと、だと思っけど:」と思わず尻すぼみになる私に、「じゃあ『小松菜』でいいのに、何で『餅菜』なの:」。はて、なぜでしょう? 「水菜か餅菜か」の本質と外れたツツコミにもかかわらず、答えに詰まってしまった私の旗色が悪くなり、第一次お雑煮戦争はなんとなく「水菜」有利のままに終わってしまったのです。

蒲郡のたからもの

比べることで初めて違いが見えてきたり、疑問がわいてくることはよくあります。一見魚よりにトカゲに近いように思えるタツノオトシゴは魚で、魚にそっくりに思えるナメクジウオは魚でないって、どうということ? 殻のな

第一次お雑煮戦争

皆さん、明けましておめでとございます。

また、新しい年がやってきました。古式ゆかしくお節におとそでお祝いしたり、初もうでに出かけて甘酒で暖まったり、親類縁者が集まって新年の宴を繰り広げたりと、お正月ならではの行事をあれこれ楽しめたことでしょうか。さて、お正月といえば欠かせないものの一つが、お雑煮です。このお雑煮が、実は新年早々我が家の論争の種なのです。

数年前、お鍋の材料を買いに相手と一緒にスーパーの野菜売り場に立ち寄ったのが、第一次お雑煮戦争の始まりでした。なんと相方が水菜を指差し、「もうすぐお正月だね」と言ったのです。その時は確かに師走も半ばだったのですが、なぜ水菜を見て正月を思うのか、当時の私にはさっぱりわかりませんでした。その理由を尋ねると、相手の答えは「これってお雑煮に入れるでしょう」。そのとき私は、余裕の笑顔で答えたものです。「違っよ、お雑煮に入れるのは餅菜でしょ。よく見てよ、