

日本一地味なお雑煮

産まれて初めて口にするお雑煮は、一生涯その人のお雑煮として続く…。全国の津々浦々その土地によって、色、形が様々である。

私は尾張の産まれ、尾張のお雑煮は日本一地味な雰囲気に写る。

他府県のそれらを聞く時、なぜ尾張はそれだけなのと思うけれど、それは昔のこと。やっぱりこのお雑煮に行きつく…。

この年令になって深く追求するわけではないけれど、逆の考え方もある。

しっかひとしたカツオだしと小松菜あるいは正月菜（もち菜とも言う）でしよう油仕立てで仕上げる。鍋にだし汁、小松菜を敷いてのし餅を入れる。餅がやわらかくなったら、その上に小松菜をのせ火を通して椀に盛る。削りたてのカツオ節をのせて賞味する。これこそシソヅルで誤魔化しのきかない選りすぐりの雑煮こそ、日本一と私は認めている。このお雑煮こそ、日本一と私は認めている。



暗さ

ローソクの灯りは異空間を演出してくれる。電気の灯りを消して、時をタイムスリップさせる。うす暗い明かりでの晩ご飯。混ぜご飯に、大根里芋油揚げの味噌汁、柿の白和え、煮豆に白菜づけのメニユ…。

この暗さは、食べる味まで変えてしまう。それだけではない。参加者全員の心が一つになっている。その暗さの中で、私がサンソソ『暗い日曜日』を歌う。静かに語る。誰もが穏やかな表情になる。日本人ならではの、この世界は訴えるものが多い。～一宮大学 昔の灯りで晩ご飯（平成29年10月21日開催）～



木曽川の魚は喰わん

ある客が申すには、『うちの父親は木曽川の魚は喰わん。』と言った。

???…。そう思うと、少しばかりうなづけるところがある。

木曽川の鮎は砂を腹に持っていると聞いたことがある。

鮎釣り人は、長良川、揖斐川に多い理由もそれなのか。

鮎ずし街道の歴史を持つ笠松の鮎は長良川のもの。お千保稻荷近辺で売られる川魚群も長良川かもしれない。

木曽下流のしじみは木曽川産が有名であるけれど、他に讃える魚を聞いたことがない。

木曽の清流は、満々として美しいのに魚のどこが良くないのか。詳しく知りたいものである。

餅つき大会

日時：12月24日（日） AM10：00～

場所：茶屋湊屋

会費：1,000円

つきたての餅を好きだけ食べて

下さい。お持ち帰りも用意します。

からみ餅・あんころ餅・きなこ餅

つけものと味噌汁も添えて。

味噌雑炊を囲む会

日時：1月7日（日） AM11：00～

場所：茶屋湊屋

会費：1,000円

湊屋新年初日になります。

折りしも七草粥。

湊屋では味噌雑炊とぜんざい。

大島八重子の辛口放談も予定して

おります。

湊屋
イベント

湊屋でしか味わえない、
湊屋らしい催しにご参加ください。

問合せ・申込

湊屋 080-4224-3733