**飛騨の正月料理**



　飛騨の正月

**◎雑煮**

31日に「年取り」のごちそうを食べ、元旦の朝は雑煮だけで祝いました。

ねぎ、くずし（かまぼこ）、焼き豆腐などを入れたすまし仕立ての汁に、囲炉裏

で焼いた餅を入れます。普段はよもぎ、あわ、きび、栃、大豆などの入った餅を

食べますが、雑煮には純白の白いもちを入れます。

****

　　**◎餅**

飛騨では、草餅、豆餅、栃餅など、様々な種類の餅が作られます。

かつて米の収穫が少なかったころ、

もち米の節約にとちの実などを加えることで、冬の食糧不足を補っていた

というくらい、餅は重要な冬の保存食でした。



・栃餅　　秋に沢沿いに落ちている栃の実を一つ一つ拾って作ります。栗

と違い、強い灰汁があるため、灰汁抜きが必要で、時間と手間

がかかります。あく抜きをした後、皮をむいたものを、もち米と一

緒に蒸して、つきます。　茶色い色と、少し残る苦みが特徴です。



　　　　・豆餅　　黒豆や大豆で作ります。豆はさっと煮ておきます。蒸したもち米

　　　　　　　　　　をつき、ある程度つきあがったところに、豆を入れてまんべんな

くまざるくらいつきます。堅めの豆の食感と香ばしさが特徴です。

　　　　・花餅飛騨の冬は寒くて雪も多く、正月を飾る適当な花があり

　　　　　　　　　　ませんでした。そこで、枝振りのよい切り株を探し、花餅の

　　　　　　　　　　土台にし、つきたての餅をうすく、細長く切り、花のように枝

　　　　　　　　　　につけて、飾りました。さらに、ひな祭りのころにはこの餅を

　　　　　　　　　　枝からはずし、油で揚げてあられにして食べました。

　　　**◎ねずし**

　　　　　　ごはんに麹を混ぜ、塩ますやさばなどの切り身と大根、にんじ

んと一緒に20日ほど漬け込んだものです。古くからお正月料

理として振るまわれています。