

お正月料理

とっても、わたくしにとっても実りのある充実した一年であることを願っております。

さて、皆様、年末から年始にかけておせち料理やお雑煮などをご家族と一緒に楽しめたのではないのでしょうか？

母が年末年始は仕事が忙しいため、私は高校生の頃から「つま煮担当」を任せられ、それ以外にもあらゆる料理の下ごし

らえをしました。母は、とても料理が上手でおいしいのですが、当時の母は忙しかったので、母の事前準備は、材料を置いておくという、大変斬新な準備であったような？気がします。

さて、当時初めて行うつま煮の調理は…味が決まらず、しょうゆを足して、酒を足して、砂糖を足して、味見…。あれれ…？？？また、し

ょうゆを足して…と繰り返し、だんだん量が増えてきて、鍋を変えて…。結局、家族4人分なのに大鍋に汁たっぷりのうま煮を作ったことがあります。父だけが「俺、この味好きだ」と言ってくれました

が、多分、塩分があったからだと思います。それ以降、茶わん蒸し作りなど、少しずつ身に着けながら、私が仕事を始め

てからは実家に帰るのも億劫だった時期もあり、一時、おせちづくりは途絶えたものの、30代の半ばころから、年末年始は母と喧嘩をしなが

ら、おせち料理と大晦日に食べるオードブル、元旦に食べるお雑煮を作るということが続けています。ただ、だんだんと、母も面倒になってきたり、どうしても余ってしまいたい



家族で顔を合わせ、ごはんを食べる、てゆっく

わん蒸しとちよつとしたものは作りますが、普通のごはんはお正月になる予定で少し寂しい気もしますが、年末年始は

となくいつも鼻で笑われるので、母の負担にならない範囲で手伝いたいと思います。