

その土地にあった伝承すべき味がある



## 高浜市のお節料理 地豆(落花生)の五目煮

# “撮っておき” の たかはま

【第49回】

「ひと」「もの」「文化」などなど、有形・無形を問わず、高浜市の日常の暮らしの中にあるとっておきの「お宝」を紹介します。

「高浜市ならではのお節料理といえば、地豆の五目煮ですよ。」と教えてくれたのは、神谷容子さん(稗田町)。「地豆の塩ゆでは知っていましたが、40年前に大府市から嫁いできて、びっくりしたのはこの煮物。ゴボウ、ニンジン、コンニャク、レンコンなどを煮て、別で柔らかく煮た地豆と混ぜあわせます。いっしょに煮る人もいますが、別にした方が照りがいいんですよ。大好きで、正月以外でも作っています。」とのこと。

岩月広子さん(碧海町)は、「安城市から嫁いできましたが、落花生を煮て食べるという習慣がなくて、とにかく驚きました。でも、大豆より味がよくて、今では定番の五目煮です。」と話した。

「便利な世の中になって、手間暇かかるお節料理は、なかなか作らなくなってしまったけど、手作りに勝るものはないし、家庭の味を子へ孫へと伝承していくことが大事だと思います。今年も頑張らねば。」と2人は熱い想いを語ってくれた。

愛知教育大学の野地恒有教授によると、「3月3日、5月5日、9月9日などの“節供”があるが、“節供”という言葉は本来はお祭りのことで、“節”とは竹の節のこと。季節の節目節目にお供えをすることで、正月料理の“お節”とは、本来お祭りのときに作る特別な料理ということである。お祭りの中心は、神様とともにその土地の特別なごちそうを食べるという行為にあると言える。」ということだ。

“お節”の意味を知ると、この煮物も昔はごちそうでお祝いには欠かせない郷土料理であったということがよくわかる。昔に思いを馳せ、伝承の大切さを考えると、いつもの地豆の煮物が違ってみえてくる。ぜひ、今年はお節料理の由来を考えながら味わってみよう。

# LEIA A PÁGINA EM PORTUGUÊS!

ポルトガル語のページを読んでください！(P.20)

広報たかはま  
編集・発行／高浜市役所総合政策グループ

〒444-1398 愛知県高浜市青木町四丁目1番地2  
TEL (0566) 52-1111 FAX (0566) 52-1110  
<http://www.city.takahama.lg.jp/>  
電子メール [info@city.takahama.lg.jp](mailto:info@city.takahama.lg.jp)

早期配布にご協力ください。



VEGETABLE OIL INK 広報たかはまは植物油インキを使用しています。