

鷺の谷



第 176 号 令和 7 年 1 月 1 日発行

発行者 九品仏地区身近なまちづくり推進協議会広報部会

事務局 九品仏まちづくりセンター

TEL 03-3703-2341

鷺の谷の由来:1600 年代 おくさわしんでんむら 奥沢新田村「鷺の谷」という旧小字の地名がみられる。

明けましておめでとうございます。2025 年も九品仏地区広報紙「鷺の谷」をよろしくお願いいたします

お雑煮のこと

新年、お正月に食べる定番の料理と言えば「お雑煮！」 お雑煮食べていらっしゃいますか？「自分のお雑煮が普通」と思っている、並べてみると全く異なることが面白いです。

鷺の谷編集委員会メンバーでお雑煮談議になりました。そのお雑煮を中心にお届けします。参照 <https://www.zouni.jp/>

東京周辺のお雑煮

出汁香るすまし汁と鶏肉がポイント。基本は「菜鶏(名取り)雑煮」といって、青菜と鶏肉を使う醤油ベース。

愛知県のお雑煮

名古屋といえば「赤味噌」の印象が強いが、お雑煮に関してはすまし仕立て。愛知県の伝統野菜「もち菜」が正月前になるとスーパーに並び、具材も菜っ葉だけのシンプルさ。

熊本県

焼するめと昆布でだし汁を取り鶏肉、大根、人参、ごぼう、里芋、干しシイタケ、すべて丸く切る。大根は少し大きめに切ってゆでた丸餅の下に敷く。具沢山のすまし汁の飾りにするめ、肥後京菜、水前寺もやしをのせる。伝統野菜「水前寺もやし」栽培農家は現在 1 件のみ。

高知県

調べると、鰹出し、すまし汁で角餅、と言われているが、編集委員のご親戚では、香川県の雑煮として取り上げられている、白みそ仕立てであん餅を入れていたとのこと。

遠方に引っ越したり、嫁いだり、でその土地々の良さを取り入れ、そのお家ごとのお雑煮ができあがっているのねと、納得しました。あなたのお雑煮はどんなお雑煮でしょう？



東京周辺



愛知県



熊本県



あん餅雑煮

防災コラム その5

災害はいつも突然！ まず自身の身の安全を第一に落ち着いて行動しよう。情報収集の手段を確認しておこう。

在宅避難を考えるポイント

防災コラムも最後になります

在宅避難の備えをしましょう

★顔の見えるつながりをもつ。

日頃から隣近所の方と挨拶や会話をするようにしよう。

お互いの顔や名前を知っておくと、自分自身が困った時に助けを求めたり、その逆に困っている住民を助けたりしやすくなる。

★地区で行われる防災訓練に積極的に参加しよう。

防災の知識を得るだけでなく、お互いの存在を確認できる。

★避難所は基本的には住めなくなった方々の避難所である。

在宅で過ごすことができるよう、今から準備を少しずつ整えよう。

少なくとも 3 日分、できれば 7 日分の水、食料その他日用品薬などを準備。

一度に整えるのは大変なので、1 つずつ (今週は、食料品を買いそろえる、来週から家具の固定をするなど)

★ラジオやスマホから入手できる情報収集の手段を確認、体験しておこう。

