ぴらたんニュース 1 2018

「白味噌のお雑煮」

京都にちなんだ話題をお届けします。 京 style

京都のお正月と言えば「白味噌のお雑煮」を思い浮かべる方も多いと思います。白味噌は、京都の人も普段毎日食べているわけではなく、特別な食材です。もともと宮中を中心に作られてきた味噌で材料に大豆の2倍以上の米麹を使い独特の甘みと複雑なうまみを持ち贅沢感が漂います。お雑煮の具はシンプルに丸いお餅とかしら芋を切らずに1つずついれます。餅は伸びるので長寿を、かしら芋はその名の通り、人の頭になれるようにという願いが込められています。又、子孫繁栄を願い小芋を、地に根が張るように大根の輪切りをいれる家庭もあります。丸い具は「今年1年人と争う事無く、何事も丸うおさめて暮らせますように」と願う気持ちが込められています。

お雑煮はもともと、歳神様にお供えしたものをお裾分けしてもらうというものですから、生臭いものは避けて昆布だけで出汁を取り神様が好きな白色の味噌を使います。食べる直前にかつを節をかけて食べる濃厚な白みそのお雑煮はハレの日の特別な食べ物と言えるでしょう。

HIRAIWA

学校の象徴に欠かせない 学校旗

消防団の士気に欠かせない 消防団旗

勝利の証に欠かせない 優勝旗

効果のある PR グッズの定番は オリジナル のぼり旗

イメージ UP 戦略グッズの定番は オリジナル ピンバッジ

地域のお祭りに大活躍する 祭袢天

印旗・横断幕　腕章＆タスキ

神社仏閣幕

株式会社　平　岩

〒604-0907　京都市中京区河原町通竹屋町上ル大文字町 241

TEL：075-222-1041

今すぐアクセス！ 京都　平岩

＊配信停止をご希望の方はお手数ですが、
「配信停止」とご記入いただきご返信ください。