

## 青森のお正月料理

茶碗蒸し... えび、とり肉、いたけ  
 銀杏、みつ葉、花魁  
 栗の甘露煮  
 栗の甘露煮は汁も入る  
 ので、甘いけど「味です」



ナメタガレイ(ハツバカリ)の肴付け  
 正月価格で1匹300円  
 ~500円

煮しめ... 人参、ゴボウ、焼豆腐、とろろ  
 こんにゃく、じゃがいも、  
 など。しょうゆ味で汁物  
 として正月3日間食べます。

お節は12月1日から食べます。

## おぞうに特集!!

★紹介したレシピは児童館を利用している  
 ママたちの出身地のメニューです★

### 長崎 滑石版

かつお菜が白菜  
 フリ、とり肉、いたけ  
 かまぼこ、焼きもち  
 ~かつお出汁の吸い物~

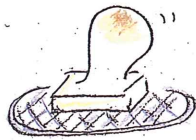
今日は、新春特別号と題しまして。

お正月にはかかせない！みんなが大好きな

“おぞうに”特集をお送りいたします♡

みなさんのお家で、どんなおぞうにを食べていますか？

いろいろな味をお楽しみ下さい!!



### 四国版 お雑煮

白味噌  
 大根、人参、紅白のれんげし  
 金時人参、たけのこ  
 あんこもち、あんこが  
 ぶり汁らしい

### 宮崎県版

おやし (もやし)の大きいの  
 石火焼きピザ  
 に入っているのに  
 入って、まあ  
 かまぼこ、はくさい、  
 とり肉、もち

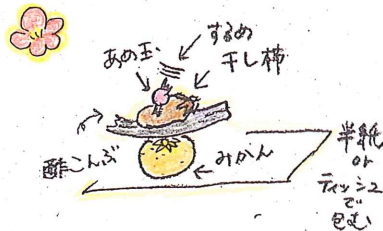
おぞう煮の味は、あまいしょうゆ味  
 まるもちです。(火焼かまぼこ、もち)  
 近くに海があるのが、初日の出を  
 見に行くと、小豆粥で、小豆粥は  
 寒いので嫌いです。

### 北海道版

鮭、豚肉、白菜  
 長ネギ、ゴボウ、揚げ  
 四角もち  
 コブとからお出汁  
 醤油味、味噌の所も

### 愛知県三河版

にぼし出汁、しょうゆ味  
 四角い、焼きもち  
 里任 ← ふかして餅に  
 カマボコ、ホウレン草  
 かつおぶしと春のり、トコロ



年始のあいづ後、祖父母から  
 もらっていたセットです。  
 昔は、汁がお年玉だったと  
 聞きました。

### 琴海版

カツオとコンブ出汁  
 しょうゆ味、人参、白菜  
 白菜、ネギ、カマボコ  
 とり肉、フリ切り身  
 いたけ、焼いたれ餅

### 長崎県版

母の雑煮	私の雑煮
あじ出汁	魚のアジ出汁
かつお菜	白菜
かまぼこ	かまぼこ
餅	餅

### 山口県 美祢版

いりこ、トウモロコシ  
 カブ、大根  
 人参、丸もち

### 滋賀県 湖北版

カツオとコンブ出汁  
 白味噌  
 丸もち、小ネギ  
 シンプルに!

### 上小島版

唐生菜、ごぼう  
 人参、大根、里芋  
 コブ巻、かまぼこ  
 鳥肉、フリ切り

祖母の家だけですが...  
 お正月には、お雑煮の具で  
 『茶碗蒸し』を作っていました。  
 小もち、えび、こんぶ、ぎんなん、  
 すめ、いたけ...と、  
 茶碗蒸しの中から、いろんな  
 具が出てくるのが楽しみ  
 でした。(福岡県)