



iwork-pro.jp

コミュニケーション広報ツール

2024

12

アイ・ワーク News

iwork News Vol.20

クリックして
Webサイトへ
アクセス



気が早い？ 先取！お正月特集！！

皆様、急に寒くなりましたがいかがお過ごしでしょうか？

気づけば2024年も後1ヶ月で終わり。今年もあっという間の1年でした。

今月号は何を書こうかと悩んでいましたが、裏面のテーマが「お雑煮」ということで野原も便乗させてもらいました(笑)

ということで、今月のアイ・ワークNewsは「お正月特集」でお送りいたします！

さて、お正月といえば「おせち」。実家に帰省した際は、母とおせちを作ります。毎年「来年こそはもう作らない！ 買おう！」と話しますが結局作ってしまいます。

おせちの具は一般的なもので、数の子・黒豆・紅白かまぼこ・エビ・なます・根菜類の煮物・こんにゃくなどです。そこにオードブル系の肉巻きなどを追加するのが、我が家のおせちです。子供の頃は伊達巻や肉巻きが好きでしたが、今は蓮根や里芋といった根菜類が好きに。中でも田作りが一番好きで、これを友達にいうと「渋い！」と笑われます。

重箱に詰めるのは私の担当。紅白歌合戦を観ながらひたすら重箱に詰めて一、お皿に盛り付けて一、最後に庭から採ってきたナンテンの葉を飾りつけて一、というのが毎年の恒例行事になっています。

今年もその季節がやってきますが、去年よりも綺麗にできるよう百貨店のおせちの画像で勉強中です(笑)



最後におせちは
天ぶらになります

滋賀と自宅をこよなく愛する
デザイナー 野原
A.NOHARA



はやく お雑煮が 食べたい。



皆様、どうもお雑煮好きの元永です。皆様はお雑煮が好きですか？私は無類のお雑煮好きなのですが、何か食べる機会としてはお正月くらいしかありません。どうにかしてもっと頻繁に食べる機会が増えないものかと思いい、お雑煮について少し調べてみました。

正月に食べる理由

お雑煮の具には、お餅が欠かせませんが、これは正月に年神様（正月にやってくる神様）をお迎えするために、前年に収穫したお米から作った餅をお供えし、そのお下がりとしてお雑煮を頂く、ということから始まったといわれています。



珍しいお雑煮

先日社内の打ち合わせの際にも「お雑煮は何派？」という話題で盛り上がりましたが、地域によって様々なお雑煮があり面白いです。私の妹が嫁いだ家の香川県では白味噌の汁にあんこが入った餅を入れたお雑煮があるそうです。



色々調べているとお雑煮を食べたくなかったので妻にお願いしたのですが、正月まで待てと一蹴されました…お正月のお雑煮を楽しみに残りの1ヶ月乗り切りたいと思います。



“髭の似合う40代に憧れる”
ディレクター 元永
N.MOTONAGA

起源

お雑煮の歴史は古く、平安時代からすでに食べられていたと言われています。当時、お餅は農耕民族である日本人にとって、「ハレの日」に食べるおめでたい食べ物でした。里芋やお餅、にんじん、大根などを、その年の最初に井戸や川から汲んだ若水（わかみず）と、新年初めての火で時間をかけて煮込み、元日に食べたのが始まりだと言われています。

