

1月の主な行事

1日：元日	17日：防災とボランティアの日
7日：七草粥	20日：玉の輿の日
9日：成人の日	21日：料理番組の日
11日：鏡開き	26日：文化財防火デー
15日：手洗いの日	27日：国旗制定記念日



お正月には欠かせない「お雑煮」

お雑煮は、1年の無事を祈り、お正月に食べる伝統的な日本料理です。日本各地でお雑煮を食べる風習があります。お餅の形やだし、具の種類にいたるまで、地方や家庭ごとに千差万別です。

■新年の豊作や家内安全の願いを込めて

お雑煮にはお餅が欠かせません。お餅は、昔から日本人にとってお祝い事の時や特別の日に食べる食べ物でした。そのため、新年を迎える時にはお餅をつけて他の産物とともに神様にお供えをしました。そして、元日にそのお供えをお下がりとして頂くのが、お雑煮です。お雑煮を食べる時には、旧年の収穫や無事に感謝し、新年の豊作や家内安全を祈るとされています。正月三が日の料理には欠くことのできない料理です。また、「雑煮」の語源は「煮雑(にまぜ)」で、いろいろな具材を煮合わせたことからきています。

■お雑煮の由来

お雑煮の歴史は古く、室町時代から続いています。当時、武士の宴会では必ず一番初めに酒の肴(さかな)としてお雑煮が振舞われていました。すなわち、お雑煮は宴の一番最初に食べる縁起の良い料理とされ、お雑煮を食べなければ宴が始まりませんでした。

古来から続くこの習わしをもとに、1年の始まりである元日にはお雑煮を食べるようになったと言われています。当時、お餅の原料である白米は高価なものであったため、一般庶民のお雑煮にはお餅の代わりに里芋が入っていたようです。江戸時代に入ると、一般庶民でも簡単に餅が手に入るようになり、全国的にお雑煮で正月を祝うようになりました。味噌味としょうゆ味、丸餅と角餅などの東西のお雑煮の違いは、江戸時代からすでにあったと考えられています。

■東西でのお雑煮の違い

普段食べ慣れているお雑煮も、実は日本全国、地域によって大きな違いがあります。

◇お餅の形について

・東日本…角餅
江戸時代、江戸には人口が集中していたため、1つずつ手で丸める丸餅より、数多く作れる角餅が使われていました。

・西日本…丸餅

昔から「円満」の意味を持つ丸餅が使われていました。

◇味付けについて

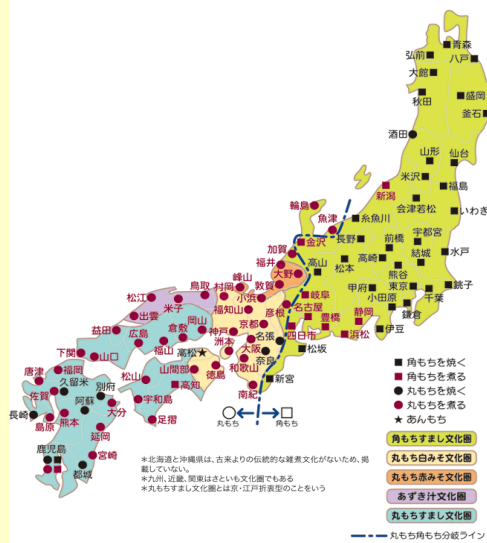
・東日本、近畿を除く西日本…醤油仕立て
・西日本…味噌仕立て

※出雲地方や能登半島の一部などでは小豆(あずき)仕立てのお雑煮を食す地域もあります。

是非機会があれば、違う地域のお雑煮を食べてみてはいかがでしょうか？

画像元：農林水産省ホームページ

http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1101/spe2_01.html



安全運転アドバイス

冬のドライブ編

降雪・寒冷地域の冬の道路(冬道)は、平常時に比べ厳しい条件が重なりそれが原因となる事故も多くなります。冬道の特徴と注意すべきポイントをご案内します。

1 急発進・急加速・急ブレーキ・急ハンドルは厳禁

乾燥舗装路面と比べ、冬道は極めてすべりやすく、「急」のつく操作はスリップ・スピンのもとです。

2 ハンドルとブレーキ・アクセルを同時に操作しない

手前で十分減速しカーブ・交差点に進入しましょう。

3 相手車が止まらない、曲がれないことも予想する

相手の停止線オーバー、センターラインオーバーも想定した運転をしましょう。

4 減速は早めに、右左折合図も早めに

周囲の車が余裕をもって対応できるよう早めに知らせましょう。

5 上り坂はアクセルを一定にし、下り坂は手前で減速し低めのギアでエンブレキを使い、走行する

坂道はより一層ソフトなアクセル・ブレーキ操作が必要です。

6 全輪に冬タイヤ(スタッドレスタイヤ)を装着する

冬道を走行する時は全輪冬タイヤを装着しましょう。緊急的にタイヤチェーンを装着する場合は、早めに安全な場所で作業しましょう。

7 凍結しやすい場所や時間帯に注意する

トンネル出入口付近、橋の上、踏切、日陰、交差点とその手前など、時間帯では夜間や早朝の走行に注意しましょう。



引受保険会社 三井住友海上火災保険株式会社
岩手支店 盛岡支社
〒020-0022 岩手県盛岡市大通3-3-10
七十七日生盛岡ビル 8F
TEL 019-622-3135

取扱代理店 株式会社コスモほけんサービス
【本店】 〒028-6302 岩手県九戸郡軽米町軽米8-79-2
TEL 0195-46-4023
【二戸店】 〒028-6101 岩手県二戸市福岡字下町8
TEL 0195-43-3733