

琉球大学学術リポジトリ

楽しいお正月を迎えるために

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学農家政学部 公開日: 2011-05-23 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 翁長, 君代, Onaga, Kimiyo メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/19890

謹賀新年

楽しいお正月を迎えるために

家族本位の、楽しいお正月をむかえましょう。と新生活運動協議会は呼びかけています。みんなの楽しいお正月にするためには、今までのお正月のあり方や、私共の物の考え方を、本当に反省してみる必要があると思います。

先ず第一に私達に大切なことは、自分たちのもつている富の程度をよく知ることだと思いません。富の低さを自覚し、貧乏であるという実際の立場を承認することが出来れば、私達は自ら見栄を張ろうという気持は少なくなるだろうと思えます。

平常の家族の食事は、いい加減なものにしてもお正月やお盆等の行事の際は、経済的な無理をしても、沢山の御馳走を作るのは何故でしょう。沢山の御馳走を作らなければ、他人に笑われるのか、あるいは、恥のように思つたりしているのではないのでしょうか。考えて見ると、私達の生活そのものに、真剣なところが少ないのではないのでしょうか。貧乏のくせに、実に怠慢極まる生活をしていると思えます。勿論、それは一概に私共自身だけの責任とはいえません。何でも彼でも、今まで通りの仕来りを守ることがよいことのように、

長い長い間、教育されて来たためであります。真剣に自分の生活を反省して「これでいいのか?」「何故?」「どうして」等とよくよく考えて着実に実行していくことが、新生活の第一歩だと思います。

暮から正月にかけて、主婦の忙しさは又格別であります。娘も又忙しくなりますでしょう。忙しいだけで解決されるのでしたら、あまり問題にはなりません。然し、精神的な、なやみが伴いません。何故でしょうか。少ない予算で、出来るだけ派手にやるうとするからです。家族を喜ばせることよりも、お客様に対する、見栄の方が先に来るからではないでしょうか。女にとつて、正月は正に苦しみの月であります。そしてその苦しみは私共自身で求めているようなものです。考え方次第で、苦しい月である正月をほんとうに楽しい月にする事も出来ます。そして楽しくすることの出来る、その人も又私達女であります。

今年こそ、身分相応のお料理で楽しいお正月を迎えて下さいませ。そして来客本位だつた今までの私達の生活を、真剣に反省して、家族本位の楽しいお正月にいたしましょう。

御家族の楽しいお正月のためのお料理を数種御しらせいたします。

(中華風酢の物) 五人分

材料 するめ 二分の一枚

人参 中一本

大根 中三分の一本

キャベツ 五枚

掛酢

酢

醤油

サラダオイル

塩

辛子

化学調味料

大匙五(酢の素なら大匙一)

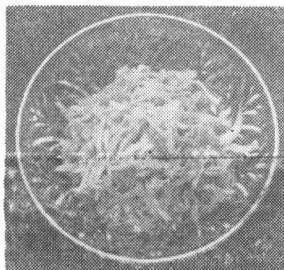
大匙二

大匙三

小匙一

小匙一

小匙四分の一



作り方 するめは前晩から灰水につけておく。軟くなつたら、良く洗つて細くせん切りにする。

人参、大根、キャベツもせん切りにする。かけ酢を合わせてかける。この時、かけ酢は酢の素を水で割らずに使つた方がよい。何故なら、野菜から水気が出るから。この中に左記のものを適宜入れてもよい。

ゆで大豆
うすあげ

尾羽

きょうり

フリーカデン 十人分

材料 豚のひき肉 四五〇グラム

卵 二コ

パン 二切

塩 小匙一

こしょう 小匙四分の一

玉ねぎ 大匙三(ミジン切)

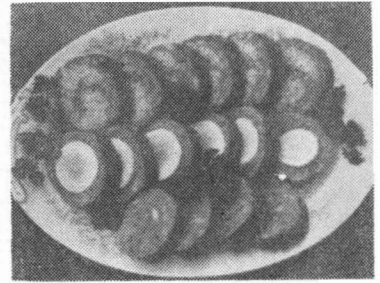
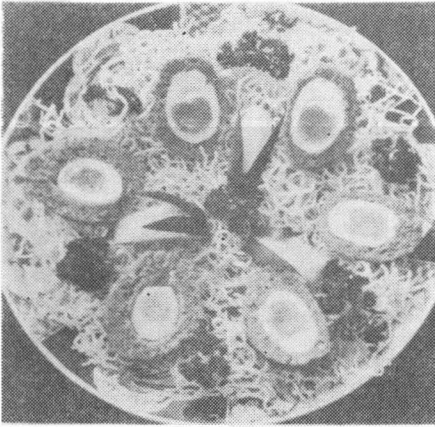
醤油 大匙三

砂糖 大匙三

ゆで卵 五コ

メリケン粉 大匙二

作り方 卵を水から入れて、湯が熱くなるまで、ゴロゴロころがし乍らゆでる。沸騰して十分したら取り出して水につけ、殻をとる。



ひき肉に卵、パン、その他の調味品を入れて、よく混ぜ合わせ五等分する。卵にメリケン粉をつけひき肉の五等分した一つを卵の囲りにかぶせる。蒸し器に皿をしいてその中にこれを入れて約十五分間むす。むしたフリーカデンを次の煮汁の中をころがし乍ら煮る。

煮汁

出し カップ一
砂糖 大匙四
醤油 大匙四

野菜の肉巻

これはごぼうの肉巻と同じ方法で、いんげん豆、人参をせん切りにして巻き、煮汁の中に入れて煮る。肉は野菜を巻く前にたたいてのばしておく。

巻寿司

材料

寿司飯

白米 五カップ

水 五カップ(標準より二割少なく)

掛酢

酢 二分の一カップ(米一〇分の一)

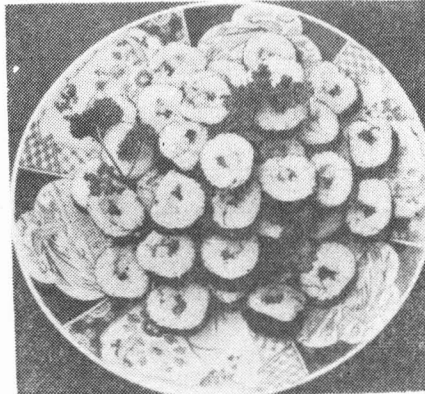
砂糖 大匙三

塩 大匙一

化学調味料小匙四分の一

浅草のり

中の具



作り方 すし飯は標準より二割引の水で少し硬目に炊く。蒸し時間は普通の飯より少なくして、広口の入れ物に移し、掛酢をかけ、急いで冷ます。

浅草のりはよくあぶり、すだれの上ののせ、すし飯をのせ、具を入れて巻く。具は有り合わせのものでよい。例、たくあん、でんぶ、かんぴょう、かまぼこ、しょうが、ほうれん草等。

以上の料理を、出来るだけ美しく盛りつけます。

フリーカデンを盛る大皿には、春雨をそのまま少しずつ、油であげたものをして、フリーカデンを縦に二つ切りにしてのせると美しい。寿司も盛りつけによつていろいろの感じを出すことが出来てお正月らしい気分を表わします。(翁長君代)