

大和の正月

大和の雑煮は、一風変わっていて雑煮のもちを砂糖・きな粉をつけて「あべかわ餅」のように食べるのが本筋です。甘辛が調和したなかなかおつな味です。

中でも極めつけは、山添村の「**頭芋の雑煮**」です。焼いた餅と両手にあまるほどの頭芋（ヤツガシラ）、にんじんや大根、豆腐、こんにゃくを大きいお椀に山と盛り、味噌仕立てでいただきます。

人の頭になるように頭芋、豆腐は白壁の蔵、こんにゃくは土蔵の象徴で蔵が建つようにと四角く切ります。大根・にんじん・餅は丸く一年過ごせるように輪切りにします。きな粉の黄色は米の豊作を願います。

大和のお雑煮は、一つのお椀の中に家族の健康と子孫繁栄を願った貴重な文化財です。

