

齊吉気仙沼便り 二〇一六年 一月

元旦の御膳 No. 百号

年越しは「吉次(キキ)」が「なめEがれい」の煮付け。
この地方のお正月ト欠かせないものですよ。

吉次は赤い色と御頭つきが、なめEは子持ちが縁起がいいと言われますが、冬ト一番おいしくなる魚Eから神様トお供えしたいということでしょう。
年末ト向けて価格がどんどん上がりますが、「神様Eとはやぶされない」と

(省略できないこと)

言う頑張って用意します。
煮魚を中心ト蛸のなます、牡蠣フライ、鮎とめかじきの刺身、お吸いものなどが並び、それとお神酒と一緒に赤い塗り物のお膳Eのせて、神棚の前ト二つ揃え、家族はゆく年神さまを家長から順ト一年の御礼をこめて拝みます。

お供えした御膳は年長の祖父から頂きます。
明けて
元旦の朝はあんもちとお雑煮、お雑煮は鯉節と昆布のEし、お引き葉は大根と人参、四角い

切り餅を焼いて、伊達巻と紅白かまぼこにセリが入ります。
高野とうふや鶏肉の入る家もありません。

今日の日常はちとバラエティーなごちそうを食べる日EがEくんとありますからかえてって質素なくらいE感じます。
餅は神様トお供えする最上級のみもてなし料理と教えられました。これE新しい年の神様と一緒にEいEいくということE、気持ち清々しくあらEまります。

質素なくらいEからこE守りEいと思Eう元旦の御膳Eです。

このお便りもおかげ様で百号となりました。はじめEときは月ト一度Eから百号まで、八年と三月Eかかる、そうEなEらEないEなEなんて思EってEいました。でもそれは届EてEみると何EでもEないEトEの途E中Eでした。月ト一度EのことE、しかもE二EのEようEないEのかEんEぶりEなのEトE、E苦しE粉EれEのEときEもありEます。おE読EみEいEトEいEトE、E百E様EトE感謝E申EしE上げEます。これEからEもEどうEぞE宜EしくE、おE願EいEします。

株式会社齊吉商店
〒988-0042
宮城県気仙沼市本郷6-11
TEL 0226-221-0669
http://www.saikichi-pro.jp/



齊吉



- ～百貨店催事情報～
- 2月4日(水)～2月9日(火) 横浜高島屋 地下1階 華正樓横ウィークリーイベントコーナー
 - 2月18日(木)～2月20日(土) 仙台藤崎 本館地下2階 キッチンステージ催事
 - 3月2日(水)～3月8日(火) 新宿伊勢丹 地下1階 フードコレクション
 - 3月9日(水)～3月14日(月) 松坂屋 名古屋店 本館7階大催事場 ※ 最終18:00閉場