



～にいがたのお正月料理～

新潟では、大みそかの夜にお正月のごちそうを食べます。大みそかのことを「としご年夜」といい、
年夜に食べるごちそうを「としご年夜料理」と呼びます。

昔の暦「旧暦」では、日暮れとともに日付が変わると考えたため、新しい年は年夜から始まりました。暦が現在用いられている「新暦」に変わってからも、この「旧暦」の習慣が残った地域では、今でも年夜にお正月のごちそうを食べます。新潟も旧暦の習慣が残る地域の一つです。

新潟のお正月には、黒豆、伊達巻、栗きんとん、蒲鉾、かずのこなどの定番のおせち料理のほかにも、食べきれないほどのごちそうが食卓に上ります。「のっぺ」「ひず氷頭なます」「はりはり漬け」「雑煮」は、お正月の食卓になくってはならない定番の料理です。料理名が同じでも、作り手や地域によって入る具材が大きく異なるところが家庭料理の面白いところです。

(写真は、新潟のとある家庭の実際のお正月の食卓です。)