

あけましておめでとうございます。新しい年が始まりました。
今年もたくさんの人・もの・ことに出会えますように。



<香川のお正月>

お正月に食べるものといえば「お雑煮」ですね。地域によってそれぞれ特色があってところ変われば、お餅も具材も汁の味付けもまるで違います。

こちら香川の雑煮はとってもユニークです。「あん餅雑煮」と呼ばれていて、丸いあん餅・金時人参※・大根などが入った白味噌仕立ての雑煮です。上から青海苔をふりかけて食べます。※赤味が強く肉質が柔らかい人参で香川県は生産量全国一。

食べてみましたが、あんこの甘さと白味噌のしょっぱさが絶妙に合っていて、とても美味しかったです。白い汁に人参の赤と青海苔の緑が映え、見た目も華やかです。お殿様やお姫様が食べそう、という印象を持ちました。人参・大根は丸型に切っています。

大晦日には「年越しそば」が定番ですが、香川では「年越しうどん」を食べる家が結構あって、うどんを買い求める人が製麺所に列をつくります。職場のみなさんに聞いたところ、しっぽうどん（第5号参照）を食べるという方が多かったです。私も、職場の方にお招きいただき、一緒にコタツに入ってしっぽうどんをごちそうになり、年越しをしました。具たくさんでちょっと甘めの、心がホッと温まる優しい味でした。

5年ほど前からは、さぬきうどん振興協議会が「年明けうどん」を提唱し、元旦から15日までうどん店のメニューに登場します。白いうどんの上に海老天・梅干し・めんたいこなど赤い具材をのせ、紅白でおめでたい正月気分を演出します。また、元日には栗林公園（高松市）で振る舞いうどんもあるそうです。

年末年始もうどんづくし。さすが「うどん県」香川ですね。



年越しうどん（しっぽく）



あん餅雑煮 なんとなくホワイトシチューに見えませんか?!

骨付鳥

香川県中部の丸亀市が発祥といわれるご当地グルメです。

鳥の骨付きもも肉をニンニク・スパイスなどをかけてまるごと1本焼いたもので、「おやどり」と「ひなどり」の2種類があります。

おやどりは噛みごたえがあって味わい深く、ひなどりは柔らかくてジューシー。通な人はおやどりを好むとか?!ビールとの相性は最高です。

クリスマスに骨付鳥を食べる家も結構あるそうで、店の前には行列ができるそうですよ。