

# 晴れの食

## ぎくぎく煮

(赤飯と共に供される実だくさんの汁)

### 【作り方】

- ①大根は、三ツのいちよう切り。里芋は、厚めのいちよう切り。こんにゃくは、一・五センチのさいの目切りにする。
- ②ごぼう、にんじんは、乱切りにする。
- ③昆布は、せん切りにする。
- ④①、②、③の材料を合わせ酒、しょうゆで調味し、じっくりと煮込む。

### 材料

- ・大根……………200g
- ・ごぼう……………40g
- ・里芋……………100g
- ・にんじん……………50g
- ・こんにゃく……………120g
- ・昆布……………20g
- ・調味料(酒、しょうゆ)

\*ぎくぎく煮は、主として大晦日に作られるが、えびす講や初午などの行事にも作られます。また、婚礼、秋祭りなど家内安全、商売繁昌を願って作られます。

\*材料をぎくぎく切るため、また、黄金がぎくぎくたまるように、との意味も含まれています。



(資料提供者 埜町 菊地良江さん)