

## 政久さん家のお雑煮



### 【本レシピについて】

・2026年1月開催のイベントで教わった、政久さんのお家のお雑煮レシピです。

### 【材料】(10人分)



水(出汁用)	1L
スルメ	1/2枚~1枚
煮干し	10g
昆布	1枚
ごぼう	1/2本
にんじん	1/2本
油揚げ	1/2袋
ちくわ	2本
はまぐり	20粒(お好み)
ねぎ	2本
水(具をゆでる用)	1.5L
醤油	大さじ4
餅	お好みの数
煮ざる	はまぐりを煮るのに使います。なければ他の具材と一緒に煮ます。
餅下	餅下を使うと、餅を煮てもなべ底にくっつきません。
かつお節	お好みで(最後にのせる)

### 【ポイント】

- ◎政久さんは普段、お雑煮に水菜は入れないそうですが、1月のイベントではご厚意で自家製の水菜を分けてくださり、それを茹でて盛り付けました。西粟倉村では水菜を入れる家庭もあります。
- ◎また、かつお節も、最後にかける人や、あらかじめ餅の上のにのせておく人など、入れるタイミングは人によって異なるそうです。政久さんは最後にかけるそうですが、みなさんもお好みのタイミングで入れてみてください。

【手順】

<p>①</p> 	<p>②</p> <p>&lt;写真データなし&gt;</p>	<p>③</p> <p>&lt;写真データなし&gt;</p>	<p>④</p> 
<p>スルメは足を外し、胴を立てに切る。出汁を取った後に割きやすくするため、胴に横に切れ目をいれていく</p>	<p>煮干しは頭と腹を取っておく</p>	<p>昆布は、切らずに出汁をとり、あとで10cm角に切る</p>	<p>切ったスルメ、処理した煮干し、昆布は水1Lに一晩つけ、出汁を取る</p>
<p>⑤</p> 	<p>⑥</p> 	<p>⑦</p> 	<p>⑧</p> 
<p>ごぼうは、ささがきまたは千切りにし水にさらしてあく抜きする</p>	<p>にんじんは、可愛く飾れる厚さ5mm、長さ4~5cmの千切りに切る</p>	<p>白ネギは、4cmくらいの長さに斜めに切る(ゆでて中の層が飛び出さない角度で)</p>	<p>油揚げは、1cm幅に。ちくわは、斜めに薄く切る。</p>
<p>⑨</p> 	<p>⑩</p> 	<p>⑪</p> <p>&lt;写真データなし&gt;</p>	<p>⑫</p> 
<p>はまぐりは軽く洗っておく。</p>	<p>(スルメ、昆布、煮干しを入れたまま)前日から取った出汁に水1.5Lを足して火にかけ、白ねぎとハマグリ以外の具材を順に煮る。</p>	<p>醤油で味をととのえる。</p>	<p>白ねぎは煮崩れしやすいため、このタイミングで加える。</p>

⑬	⑭	⑮	⑯
			
<p>ハマグリを籠に入れ、同じ鍋で茹でる。殻が開いたら籠ごと取り出す。</p>	<p>具材をすべて取り出し、「上置き」として分けておく。このとき、スルメは食べやすい大きさに切り分けておくとい。</p>	<p>別の鍋に餅下を敷き、餅を茹でる。 (餅下はなくても大丈夫)</p>	<p>お椀に10cm角に切った昆布を敷き、茹で上がった餅を入れる。</p>

⑰

<p>⑯の上から、出汁を注ぎ、上置きの具材を好みに盛り付けて完成。</p>

「政久さん家のお雑煮」のレシピはCookpadにも掲載しています。  
(リンク) <https://cookpad.com/jp/recipes/25394872>  
※Cookpadの利用規約および著作権に従ってご利用ください。

味付けせず、上置きにする家もある