



田の神様
どうぞ腹一杯
お召し上がりください。



広報のと
第71号

平成23年1月1日発行

■発行：能登町 ■編集：広報情報推進課
〒927-0492
石川県鳳珠郡能登町字出津新1字1-9-7番地1

☎：0768-62-1000(代)
能登町URL：http://www.town.noto.lg.jp
Eメール：info@town.noto.lg.jp

1

平成23年

②はぎが撮る母、
①なみさんの料理と家族のおはなし

第1回 お雑煮



中家お雑煮の材料

・昆布と自家製干し椎茸でとった出汁・自家製餅(柚子、黒豆、海老、昆布餅から好きな物を選び、囲炉裏で焼いてから入れる)・能登沖ワカメ・花形人參、笹の葉型大根(野菜のくりぬきは小さいころ私の役目でした)・手編みこんにやく・葱・の字かまぼこ・たけのこや鶏肉も時々登場。

母、十七波さんが作るお雑煮は、昔からすまし仕立てです。具は日によっても年によっても変化したように記憶していますが、具だくさんのお雑煮の中から、いつも必ずお目見えするのが「の字かまぼこ」です。これは「のべ」と呼ばれる、薄く焼き上げたピンクや赤色のかまぼこに白いすり身をのせて、巻き寿司のようにくるくると巻いて蒸して作る職人技のかまぼこで、真ん中に「の」がくるように作るのには長年の技を要するそうです。

この「の」をお正月に見るたび、いつも私の名前「乃波木(のはぎ)」の頭文字「の」のマークのようで人一倍愛着がわいてきます。おぼろげですが小さいころ、お正月にかまぼこを切っていた母の手を見ながら、切られては現れるかまぼこの「の」が気になって「これは、のはぎの『の』と「緒なの?」と聞いたとき、「そうよ、のはちゃんの『の』よ。かわいいでしょ」と答えた母が、ポンポンとかまぼこを二つお雑煮に入れているのを見て、「ふたつっていいなあ」と思ったのを覚えています。それから今まで、私がいるから我が家のお雑煮にはこのかまぼこが入っているのだと思っていました。

ところが先日、2010年を迎えたときのお雑煮の写真を仕事先の方に見せたところ、「おいしそー」の後に「お雑煮って、このかまぼこ入れるよね」と思い出したように言われました。それは、昨年初めて知った、お雑煮の常識でした。とはいえやはり、心の中では自分のマークとしてめでたく新年を迎えています。

能登町の皆さま、あけましておめでとございます。

能登の「の」でもあるこの「の字かまぼこ」でスタートし、今年も能登の持ち味を愛しみ、味わって伝えていきたいと思います。能登の匂が盛られる我が中家の食卓「のとふうど」をここでどうぞご賞味ください。

2011年もどうぞよろしくお願ひ申し上げます。



中 乃波木 (なか・のはぎ)

昭和54年、東京生まれ。中学のときに母親と共に旧柳田村へ越し、中学の2年半を過ごす。その時の感動が忘れられず、東京造形大学写真学科へ入学後から能登の写真撮影を始める。卒業後、広告制作会社の写真部を経て独立。能登を撮りだして10年目の平成19年12月に初の写真集「Noto」を出版(FOIL刊)。現在は能登で暮らしたころのエッセー「大波小波」を季刊誌「能登」で掲載するなど活動の幅を広げている。母、十七波(となみ)さんは陶芸家として能登町柳田で陶房 眠兎(とうぼう みんと)を構え19年目となる。