

毎週日曜発行
2017 12/17

こども新聞

週刊がほピョンプレス

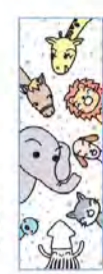
河北新報社 TEL.022-211-1111(月曜から金曜)



仙台雑煮を作ってみよう

かほピョンは、お正月に食べるお雑煮が大好きなんだ。お雑煮は、日本全国それぞれの土地でいろいろな物が食べられているよ。仙台ではどう作るのかな？

仙台の雑煮の一番の特徴は、だしに「焼きハゼ」を使うこと。昔は松島湾あたりでハゼがたくさん取れたそうです。それを焼いて乾燥させたのが焼きハゼです。雑煮には土地の物を使うのが習わしなので、仙台雑煮には焼きハゼが使われたのです。



焼きハゼは、昆布と一緒に一晩水に浸して、だしを取ります。そのほか

やってみよう！
調べてみよう！
年末年始

焼きハゼ使い 見た目豪華

海幸と山の幸、どちらもたっぷりな仙台雑煮は、海と山に囲まれた仙台らしい一杯といえるでしょう。

海幸と山の幸、どちらもたっぷりな仙台雑煮は、海と山に囲まれた仙台らしい一杯といえるでしょう。



焼きハゼは、だしを取った後にしょうゆで煮付けにして、雑煮に載せます。イクラの赤とセリの緑で彩(いろど)りもきれいで、とてもおいしい仙台雑煮。ですが、かつては大衆魚だったハゼは

漁獲量が減り、価格も年々高くなっていくばかり。今や高級魚となっていて、焼きたての雑煮を作る人もほとんど減っています。



今は、生産者も少なくなっています。お正月が近づくと、スーパーやデパートに並びます。

焼きハゼを使った仙台雑煮は、今では珍しくなりましたが、今うちにもみんなも挑戦してみよう！

みんなのおじいちゃんやおばあちゃんに、お正月の食べ物として当たり前だった焼きハゼ。これからは見つけるのが難しくなってしまうのかもしれない。

今週の注目ニュース

◇19日(火) 6月に生まれたジャイアントパンダのシャンシャンと母親のシンシンを一般公開(東京・上野動物園)
1月末までは抽選で1日400組(1組5人まで)が見られる。親子に会える時間は1、2分ほどだ。

◇23日(土) 天皇誕生日一般参賀(東京・皇居)
天皇陛下は、この日84歳に。2019年4月30日に退位し、5月1日に皇太子さまが新天皇に即位することが決まったよ。平成にかわる新しい元号は、来年半ばに分かるよ。

- 2 ニュースゴング
- 3 3分チャレンジ
- 4・5 いいね
- 6 英語
- 7 かほくワークシート
- 8 投稿特集