

12月20日（月）

きょうは、埼玉県の秩父地方の郷土料理である“まゆ玉汁”のお話をします。“まゆ玉汁”とは、具の団子を絹糸の材料となる蚕のまゆに見立てた汁です。昔、秩父地方や埼玉県の北部の地方には、養蚕業とって絹糸をつくる工場がたくさんありました。良いまゆがたくさん出来ることを願って、まゆの形に似せて団子を作ったそうです。この団子は木の枝にさして飾られていました。そして固くなった団子を汁に入れて食べるようになったということです。

埼玉県には「こんな料理があるんだな」ということを思いながら、きょうも残さずに食べましょう。