

農と食を考える こだわり滋賀ネットワーク通信



2012 冬号
vol.39



こだわり。

発行 こだわり滋賀ネットワーク
平成24年12月発行

〒520-8577
大津市京町4-1-1
滋賀県庁食のブランド推進課内

〒520-0807
大津市松本1-2-20
JA滋賀中央会農業対策部内

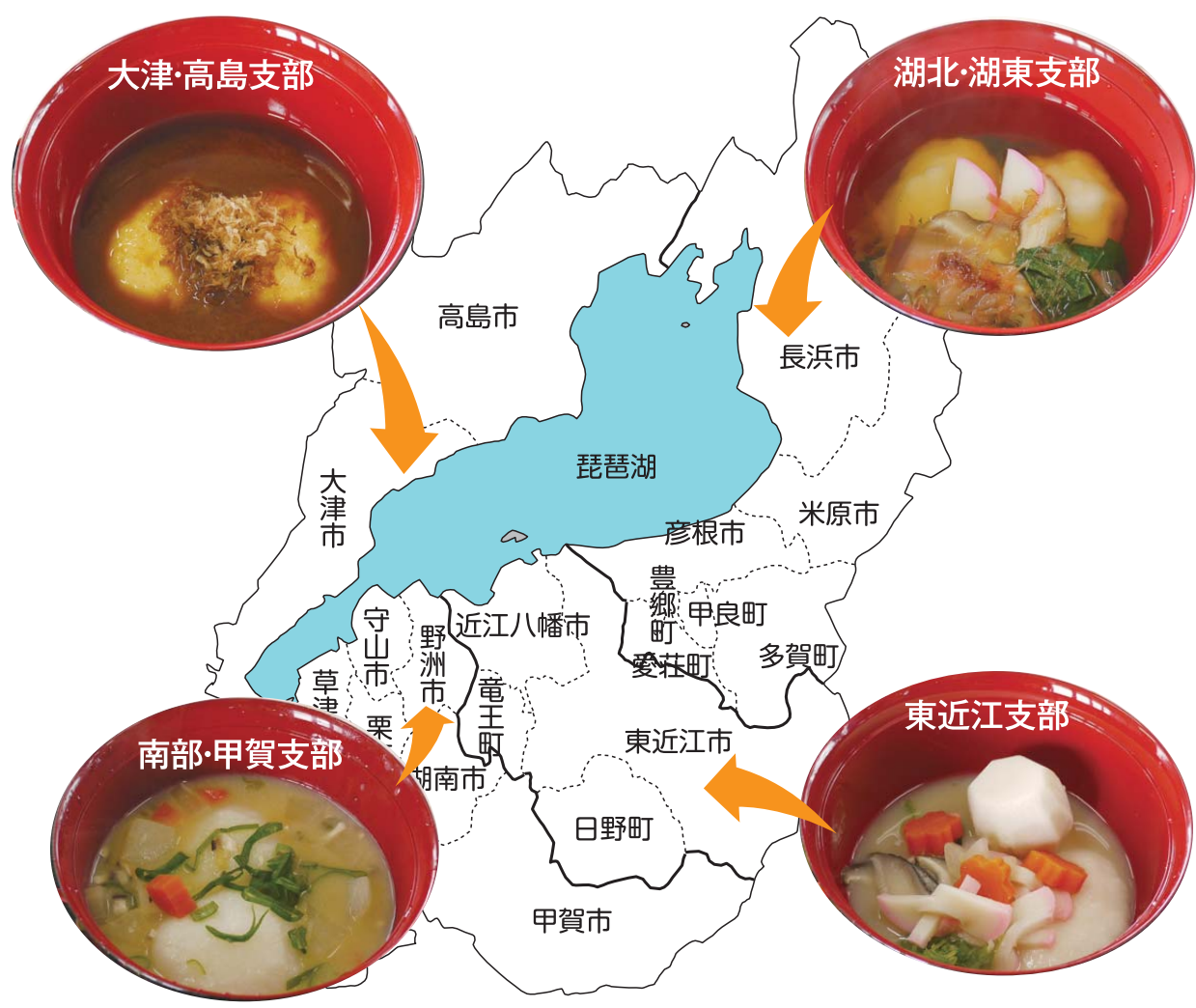


【特集】

大切に伝えたい
滋賀の伝統食
こだわりのもちで
新年のスタートを

こだわり滋賀ネットワークの会員と
それを楽しむ人々

大切に伝えたい滋賀の伝統食 こだわりのもちで新年のスタートを



お雑煮は究極の地産地消
「あなたの家のお雑煮はどのタイプ？」

お正月といえばまずお雑煮。東日本は角餅にすまし汁、関西圏は丸餅に白みそが代表的なお雑煮といわれています。では、滋賀の各地域のお雑煮は現在どうなっているのでしょうか。長年滋賀に住んでいる人でも、お雑煮の食べ比べを経験した人は少ないのではないのでしょうか。

そこで今回、こだわり滋賀ネットワークの4つの支部（南部・甲賀支部、東近江支部、湖北・湖東支部、大津・高島支部）の代表者が、各地域で伝統的に作られている代表的なお雑煮を作り、比べてみました。

その結果、丸餅をいれる点では4支部代表のお雑煮とも共通でしたが、各地域それぞれに特色がありました。

南部・甲賀支部

南部・甲賀支部のお雑煮は丸餅に白みそ仕立てで、具は、大根、にんじん、里芋、白菜、かぶです。里芋以外の具はいずれも拍子切り。関西圏の代表的なお雑煮です。南



南部・甲賀支部のお雑煮

東近江支部

部と甲賀の両地域ともこの関西風のお雑煮が一般的だそうです。

東近江支部のお雑煮は、丸餅に合わせみそです。具は大根、にんじん、里芋、しいたけ、色かまぼこ、ネギです。支部代表の方によれば、頭（かしら）いもとと呼ばれる大きな里芋を入れるのがこだわりで、子どもの成長と活躍を願って頭いもを入れるとのこと。また、自家製みそを使う場合もあり、年末にのし餅をついた場合には、切ってお雑煮に入れるので角もちになるそうです。



東近江支部のお雑煮

湖北・湖東支部



湖北・湖東支部のお雑煮

湖北・湖東支部のお雑煮は丸餅ながら、すまし汁です。具は、ほうれん草、しいたけ、色かまぼこ、花かつおです。

この地域は、東日本と西日本の境にあるためか、関西風の丸餅ながら、東日本風のすまし文化を取り入れたお雑煮です。同支部代表（長浜市在住）によれば、祖父母の代には丸餅に白みそであつたということです。

大津・高島支部



大津・高島支部のお雑煮

大津・高島支部のお雑煮は丸餅に赤みそ、しかも具は花かつおのみと極めてシンプルです。同支部代表（大津市在住）によれば、大津市南部では丸餅に白みそが一般的ですが、今回は大津市北部の南小松地区の伝統的なお雑煮、とすることで赤み

そ？ 近隣府県を調べてみると、県境を北に越えた福井、敦賀、小浜などの日本海側地域に丸餅赤みそのお雑煮文化圏があり、文化の交流がうかがえます。小松地域といえば、南小松、浜分、北小松の漁港があります。さらに近くには昔から知られた鯖街道があります。花かつおを添えるというのも、魚が大正な小松地域ならではの、と思わず納得してしまいます。

今回の各支部代表のお雑煮作りの結果、県内でも様々な種類があることがわかりました。その背景として、二つの要因が浮かんできます。一つは、滋賀県は東日本と西日本の接点にあり、また南北には京都や日本海側にも接する四通八達（よんはつかち）の地にあるため、各地域とも周辺他府県との文化交流がお雑煮に反映しているところかえりました。

は、お雑煮の歴史に関することです。新年を前に五穀豊穰（ごこくほうじょう）を感謝して、地元の食材と共にお餅を神様にお供えした、そのお下がりとして元日にお雑煮を食べるようになったと言



地元の新鮮野菜を使つての調理



みんなで試食会

われていきます。いわばお雑煮は、究極の地産地消なのです。今回使用したもち米は、滋賀県で育成され最高級と言われる品種、**滋賀羽二重糯**。しかも杵でもちつきをしました。お雑煮にいられた野菜は、滋賀県の環境こだわり農産物の野菜です。皆さん、お正月には**滋賀羽二重糯**、環境こだわり野菜、地元のみそなどで、あなたの地域ならではの、究極の地産地消お雑煮を楽しんでみてはいかがでしょうか。

※今回、特集記事取材のため調理室を貸してくださいましたおうみんちさんに感謝いたします。また表紙の撮影にご協力頂いた皆さま、ありがとうございました。



お雑煮レシピ

南部・甲賀支部
大根、にんじん、里芋、白菜、かぶ青ネギ、白みそ
（青ネギは小口切り。他の野菜は拍子切りにし、だして煮ます。煮えたら味噌をとき、お餅と一緒に椀によそい、最後にネギをのせます。）

東近江支部

大根、にんじん、里芋、しいたけ、色かまぼこ、合わせみそ
（作り方は南部・甲賀支部とほぼ同様。色かまぼこを飾り切りして、最後にのせます。）

湖北・湖東支部（すまし汁）

ほうれん草、しいたけ、色かまぼこ、花かつお、醤油（薄口、濃い口半々）
（ほうれん草は下茹でして切ります。だしの中でしいたけが煮えたら醤油で味を整えて、お餅と一緒に椀によそい、ほうれん草、刻んだ色かまぼこ、花かつおを飾ります。）

大津・高島支部

花かつお、赤みそ
（だしが煮えたらみそをとき、お餅と一緒に椀によそい、花かつおを飾ります。）

※4支部とも共通して、かつお・昆布だし、つぎたての丸餅を使用しています。



「しがの夢づくり、近江の酒米づくり」

四半世紀に渡る酒米づくり

JAグリーン近江酒米部会は安土、大中、能登川、永源寺の4支部からなり、現在、部会員数66名、約84ヘクタールの酒米をすべて環境こだわり米の基準で栽培しています。酒造好適米「山田錦」の栽培から取組みを始め、生産が途絶えていた幻の酒米「滋賀渡船6号」を復活させるなど、今年度で26年



JAグリーン近江 酒米部会

を迎えました。

昨年は、酒米生産25周年を記念し、また当酒米地域が近江地酒のブランドの郷となることを祈願して、近江八幡市大中町のJAグリーン近江大中の湖支店に記念碑を建立しました。

幻の酒米「滋賀渡船6号」

昭和34年頃まで湖南地方を中心に栽培されていたと文献に残るだけの幻の酒米です。平成16年に一握りの種籾を譲り受けてから、増殖と選抜を重ね、出荷にこぎつけるまで3年かかりました。背が高く倒れやすく、病害虫に弱い品種なので、栽培には苦労します。しかし、地元滋賀県の育成品種、しかも、皆さんご存じの山田錦の父親だけあって、現在、県内16の酒造業者で醸造され、底知れぬ力強さと魅力を秘めた味を楽しんで頂けます。

滋賀ならではの地域ブランドに

生産者が技術の向上に努め、環境や品質などこだわりの酒米を栽培し、酒造業者が、それを活用して地産地消のこだわりの酒をつくり、皆様に滋賀の地酒としておいしく味わって頂きたい。

今後も、「滋賀渡船6号」を筆頭に「山田錦」「玉栄」「吟吹雪」「美山錦」「吟

JAグリーン近江酒米部会 部長

沢 晶弘



「滋賀渡船6号」の栽培風景

造業者、関係機関が一丸となり、酒づくりを核とした地域のブランド化を目指してまいります。

お問い合わせ

JAグリーン近江
営農事業部販売促進課

TEL 0748-3318450
FAX 0748-3314566



滋賀渡船6号を使用した地酒

おうちなどの品種の栽培に力より一層力をいれ、酒米の生産を拡大し、酒産者、JA

近江牛の伝統の味を守って創業110周年 元三フード(株)

～安全・安心な地元の食材にこだわっています～



生鮮館げんさんでの直売所コーナー

元三フード株式会社では、先人たちが丹精込めて創り上げた近江牛の伝統の味を守り伝えていくことが、肉の老舗としての責務であると考えております。近江牛を指定牧場にて丹精込めて育て上げ、良質の近江牛を毎日皆様へお届けし、肉のげんさんとして地元の皆様から愛され、おかげさまで創業110周年を迎えました。

「生鮮館げんさん」では、地元の食材にこだわり、環境こだわり農産物や契約農家の皆様から直接とれた新鮮な野菜やお米なども仕入販売しております。さらに毎朝地元農家さんがとれたての野菜を並べて下さる直売所コーナーもあります。

他にも地元産の食材を使ったオリジナルブランド商品も多数販売しております。詳しくはホームページをご覧ください。

http://gensan-f.co.jp TEL077-524-2929 FAX077-525-3949





地域が育てる弥平とうがらしの特産品化プロジェクト

直売所「こなんマルシェ」企画・運営

(株)fm craic 三峰 教代

東京と大阪でOLをしていた2人が、故郷滋賀に戻り、偶然受けた農業研修で初対面から意気投合。平成21年に2人で農業を始めました。その後、農産物の生産・販売・加工を主とする(株)「こなんマルシェ」を立ち上げ、湖南市三雲にある直売所「こなんマルシェ」の運営も任せられるようになりました。



弥平とうがらし栽培の様子

ちょうど農業を始めた頃、運命的に出会ったのが「弥平とうがらし」。湖南市下田地域の農家さんから、地元で昔から伝わる激辛のとうがらしの苗を10本分けていただき、栽培を始めました。

湖南市には市外にお土産として持つて行ける商品が少ない、それなら自分で作りたいと思つて始めた農業でしたので、夏に「弥平とうがらし」の鮮やかなオレンジの実を初めて見た時、「これは湖南市を代表する特産品になる！」と確信しました。

とうがらしは乾燥させると貯蔵がききます。その上「弥平とうがらし」の辛味は、タカノツメの2倍、芳醇な香り、旨味があり、その特徴を最大限に生かして、調味料、ソース、スナック、スイーツ、お惣菜など様々な商品の開発を行ってきました。

その中で私たちが一番力を注いだのは、地域みんなで特産品を育てるとい

うことでした。そこで地域の飲食店や製造業者さんをお願いし、「こなんマルシェ」の開店に合わせて、私たちが生産した「弥平とうがらし」を使った新商品を統一ラベルで販売することにしました。これらシリーズ商品は「こなんマルシェ」の花形商品として、全国版テレビなど様々なメディアに取り上げていただき、おかげさまで、この1年で市内外での知名度は急上昇しました。

一番嬉しいことは、市内のお客様が「この街にも特産品があったんだ、知り合いに持つて行きたい」と、お土産としてご購入いただいていることです。特産品は地域みんなで作り、地域のお客様によって育てられるものだと思つて感じました。「弥平とうがらし」だけではなく湖南市には、「朝国のしょうが」「長寿ごぼう」など特産品になり得る素材がまだまだたくさんあります。これからも「既にあるもの」「もつと良いもの」として発信していきたいと思つています。



商品化された弥平とうがらし

お問い合わせ

こなんマルシェ

湖南市三雲220 三雲の郷内

TEL 0748-7215275

定休日 毎週水曜、年末年始

営業時間 10:00 ~ 19:00

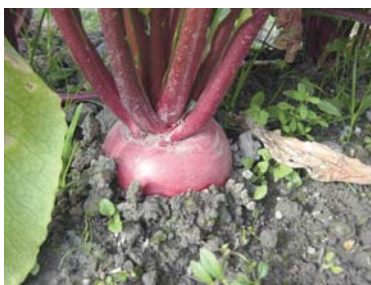
近江の伝統野菜・赤丸かぶのお漬物以外の食べ方もあります

レーク伊吹農業協同組合 営農企画課 山中 修治

古くから米原市の湖辺地域で栽培されてきた赤丸かぶ、様々な言い伝えがありますが、米原市のお隣、彦根城内の玄宮園で庭師が偶然発見した新種の紅いかぶを持ち帰り、栽培を広め、収穫したかぶを代々藩主に献上していたということがわかっていきます。このかぶを米原の地に譲り受け、改良して「入江かぶ」となり、さらに農家の間で改良され、現在の「赤丸かぶ」になったというのが通説のようです。

この赤丸かぶですが、地域で旬の生産方法を大事とし、守り育てられてきました。最盛期に比べると生産者の高齢化や離農により生産面積は減少していますが、近年、近江の伝統野菜として再び注目され、改めて地域の宝として拡大する取り組みを行っているところです。

採れたての赤丸かぶを生で食べると、とても美味いことをご存知でしょうか。シヤキツとした歯ごたえにほんのり甘い味は、一度試し



赤丸かぶ

てみる価値があります。赤丸かぶは肉詰めにしたり、ポテトサラダの彩りとしても色がきれいです。平成24年の2月には、全国放送されるテレビのグルメ番組で赤丸かぶを取り上げていただき、紹介されませんでした。その時のスタッフは是非にと持ち帰るほどでした。



赤丸かぶの肉詰め

旬の時期は初冬で、今作は生育が遅れていますが、道の駅「近江母の郷」や湖北地域のスーパー等で購入が出来ます。

JAレーク伊吹としては、赤丸かぶの種子を絶やすことがないよう、種採りを行うなど、今後も生産者とともに、守り育てていきたいと考えています。





卸売市場の活性化に向けて

滋賀県地方卸売市場活性化協議会 事務局 井上 重信

滋賀県地方卸売市場活性化協議会は、県内拠点4市場の開設者、青果・水産卸売会社の全16社で構成されています。県民の皆様は新鮮で安全・安心、しかも豊かな野菜、果物、水産物を安定的に届ける流通の中核として、日々がんばっています。また、こうした生鮮物の集荷・供給だけでなく、「生鮮物」を扱う専門事業者として、県民の皆様は「食」について理解を深めていただく様々な活動を行っています。

県民に開かれた卸売市場に向けて



魚のさばき方教室

身近な活動としては、日頃市場をご利用いただいている飲食店の料理人が講師となり、一般消費者を対象とした「魚のさばき方教室」を開催。また、夏休み期間中に、大型冷凍庫体験や模倣せりなごを行う「夏休み親子見学会」も行っていきます。交流活動として「産地見学会」



産地見学会

今後の取組み 生鮮物の安定・継続供給、卸売市場にとって重要な使命です。そのため平成23年の東日本大震災を教訓に、県内卸売市場間における事業継続計画（BCP）を策定し、災害時においても卸売市場間が連携協力し、万全のバックアップ体制を構築することで、今後も県民の皆様に安心してご利用いただける卸売市場を目指していきます。



地産地消を通じて 地域の活性化を

甲賀市 農事組合法人 春日宮農組合 宿谷 忠五

人が行き交う農村地域

甲賀市水口町春日日は、東近江市、竜王町に接する市の北西端に位置し、市街地からも離れた山あいの小さな農村地域です。約400名が居住し、うち農家は25戸で約50haの水田を有しています。近くには3カ所のゴルフ場や新興住宅地があり、集落内を県道164号線が通っている。農村地域でありながら人の行き来も多く、地産地消が見込めるところです。

活性化の拠点、農産物直売所

集落営農という小さな組織で、地産地消により集落を活性化するにはどうしたらよいか、多くの方が考えているのではないのでしょうか。

平成19年に農事組合法人春日宮農組合を立ち上げ、米・麦・大豆、そして野菜などの園芸作物を生産しています。この体制をより強固なものにし、行き交う人々に地元のおいしい農産物を味わっていただくには、まず消費者との接点である販売所が必要です。しかし市街地の直売所までは車で20分程かかり、特に高齢の方には難しいことでした。このような状況の中、地域に直売所を作らなければ地産地消はできないと考え、小さいながら、平成22年7月に直売所「かすがの郷」を設けました。類や地域農産物を利用



春日宮農組合直売所

した加工品の種類を増やす必要があります。今なお品揃えや集客には苦労していますが、女性や高齢者グループがパワーを発揮し、少量多品種の野菜栽培や、生産した農産物の加工に取り組んでいます。キムチ等の漬物から始め、今では米麴を多く使用した「かすが味噌」も大変おいしいと好評です。



手づくりの「かすが味噌」

地域に根ざした地産地消へ

小さい地産地消ですが、この取組を可能にしてくれたのは、常にそばにいて生産・加工・販売してくれる地域の高齢者や女性であり、またそれらを買ってくださる消費者の方々です。決して集落内だけでは地産地消を進めることはできません。そこで収穫感謝祭などを開催し、新興住宅地の方々も呼びびして親交を深めています。近隣地域が協力し合い、小さな地域から地産地消の輪を広げていくことが、我々集落営農組織の願いであり、使命でもあると考えております。

お問い合わせ
農事組合法人 春日宮農組合
甲賀市水口町春日 2753
TEL 0748-60-8098
http://www.kasugaeinou.com/

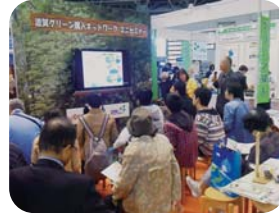


大津・高島支部

びわ湖環境ビジネスメッセ2012でPR

10月24日(水)～26日(金)に長浜ドームで開催された「びわ湖環境ビジネスメッセ2012」に参加しました。他の支部と分担し、25日を大津・高島支部が担当、3名が出席し、食のブランド推進課ブースにて「環境こだわり農産物」や地産地消運動「おいしいうれしが」の説明をしました。

また、滋賀GPN「グリーン購入ひろば」ミニセミナーでは、環境こだわり農産物とびわ湖の関係や、こだわり滋賀ネットワークの活動内容について、映像を使って皆さんの前で発表を行いました。熱心に聞いて下さる来場者も多く、初めての試みながら充実した活動となりました。



びわ湖環境ビジネスメッセにて

南部・甲賀支部

新米で「ごっつおさん！」

ごっつおさんシリーズ第2弾として、9月8日(土)野洲市須原・魚のゆりかご水田協議会主催のオーナー水田収穫体験にドッキングさせて頂きました。

こだわり滋賀ネットワークの活動を参加者にご理解いただくとともに、新米のおにぎりとおつけものバインキングを堪能してもらいました。

参加者との交流を通して、消費者と生産者との絆を深めることが出来た1日でした。



つけものも大人気

東近江支部

地元シェフに学ぶ 地産地消イタリアン料理教室

環境こだわり農産物をおいしく料理しようとのコンセプトのもと、9月4日(火)近江八幡市にて「地産地消イタリアン料理教室」を開催しました。メニューは、お米と野菜のイタリアン風サラダ、豚ミンチのハーブマリネと南瓜のペンネなど、どれも旬の地元野菜を使ったものばかり。滋賀でとれたものを本格的なイタリアンの味で楽しみました。

来年3月には、市民吹奏楽団コンサート会場にて、こだわりカフェをオープンする予定です。今後の活動にもご期待ください。



地産地消イタリアン料理教室

湖北・湖東支部

今年の山かぶら 余呉焼畑農法体験・収穫祭に協賛

11月4日(日)、余呉の「山かぶら収穫祭」に当支部も協賛しました。当日は絶好の収穫日和で、この夏に種まきした山かぶらが赤紫色に成長し、獣害よけの効果もあり、たくさん収穫することができました。

収穫後にいただいた山かぶらは言うまでもなくとれたて新鮮で、直火焼やアルミホイルにくるんだ蒸し焼きも、驚くほどやわらかく、ほんのり甘くなりました。

これまでも焼畑農法体験には参加してきましたが、生産者の方々と交流をとおして、これからも消費者として支援していきたい、と思いをよくしました。



今年の山かぶら

環境こだわり農業をPRしました!

滋賀大学ではNPO彦根景観フォーラムと共催して、10月から隔週で5回、彦根キャンパス内で「滋賀大マルシェ」一環境こだわり農産物秋の収穫祭一を開催しました。

消費者はより安全な農産物を求めています。県産の環境こだわり農産物は少量であるため、スーパー等の店頭にはほとんど並ばず、一方認知が進まないため、生産者の意欲もそがれがちです。彦根キャンパスは学生、教職員3千人を有しており、周辺にも多くの消費者がいます。そこで大学構内で直売を通じて、生産者や環境こだわり農産物のPRを行いました。大学マルシェは県内では初めて、全国でも珍しい取り組みです。

マルシェの企画運営は経済学部の学生たちが担い、生産者を訪問したり、一緒に販売にも携わったりして、農業のおもしろさ、大変さを実感していました。

～「滋賀大マルシェ」の取り組み～

滋賀大学社会連携研究センター教授 石井 良一

県内の生産者や直売所の方々に出店を呼び掛けた所、11団体が集まりました。出店者の一人、(有)るシオールファームの福永さんは「学生や大学の先生と意見交換ができたり、近所の奥さん達の声が直接聞けて良かった。引き続き参加したい」とのこと。安全でおいしい農産物や加工品は、学生や教職員にも好評でした。

来春の開催も考えていますので、出店を検討したい方はどうぞご連絡を。

お問い合わせは
滋賀大学
社会連携研究センター 畑中まで
0749-27-1141



滋賀大マルシェでの出店の様子



よい食通信

JAグループの取り組みを紹介します

あなたにとってよい食とは何？
みんなで一緒になって
考えましょう。

◆県産野菜を県産野菜で おいしく食べよう！

地産地消×2！

【オリジナルドレッシング の紹介】

「愛彩菜ドレッシング」

草津市の特産「愛彩菜」を
使用したドレッシング
一本 300ml
価格 480円



【購入・問合せ先】
JA草津市
「草津あおばな館」
草津市下笠町3203番地
077(568)5000

「甲賀の 野菜ドレッシング」

甲賀市の特産野菜「タマネギ」「にんじん」「にんにく」「鮎
河菜」を使ったドレッシング
(6種類)
一本 300ml
価格 630〜735円



【購入・問合せ先】
JAこうかつ
「JAグリーン花野果市」
甲賀市水口町
水口6111の1
0748(62)0711



こだわり滋賀ネットワーク 入会申込書

平成 年 月 日

こだわり滋賀ネットワーク事務局 あて
(滋賀県庁食のブランド推進課内)

こだわり滋賀ネットワークの活動目的に賛同し、会員として入会します。

ふりがな			男	女
氏名または 団体名			歳	
会員種別 (○をつけてください)	正 会 員			
口数 (口数をご記入ください)	個人 (1口1,000円/年)	口		
	団体 (1口5,000円/年)			
住 所	〒			
(団体の場合) 所属・担当者名				
連 絡 先	電話	ファックス		
メールアドレス				
該当するところに○をつけてください。				
①消費者 ②生産者 (又は生産者組織) ③流通販売事業者				
④農や食に関する団体 ⑤その他 ()				
滋賀の農や食に関する活動歴や思い、PR 等ご自由にご記入ください。				

◆ご記入いただいた個人情報は、こだわり滋賀ネットワークから会員への情報提供、連絡調整、こだわり滋賀ネットワークの運営においてのみ使用します。

〈申込先〉 こだわり滋賀ネットワーク事務局
〒520-8577 大津市京町4-1-1 滋賀県農政水産部食のブランド推進課内
FAX 077-528-4882 E-mail kodashiga-net@nifty.com

こだわり滋賀ネットワークに入会ご希望の方は、点線で切り取り、ハガキに貼り付けて郵送で、または FAX で事務局までお送りください。

こだわり滋賀ネットワーク事務局

FAX 077-528-4882

私たちと一緒に滋賀県の農や食を応援しませんか♪

こだわり滋賀ネットワーク正会員募集中！

正会員：本組織の目的に賛同する個人および団体
(年会費:団体1口以上[1口5,000円]、個人1口以上[1口1,000円])

正会員には、年3回、滋賀の農や食の情報が満載のこだわり滋賀ネットワーク広報誌「こだわり。」と県内の農や食に関する様々な情報をお届けします。また、こだわり滋賀ネットワークの活動に優先して参加いただけます。

こだわり滋賀ネットワークとは？

優れた自然環境やびわ湖と共存した滋賀の農業のあり方や食について、会員が集い共に考え行動することにより、県民の食への安心感の醸成、地産地消の推進、および滋賀県農業の振興に寄与することを目的としています。

こだわり滋賀ネットワーク事務局

〒520-8577 滋賀県大津市京町4-1-1 滋賀県農政水産部食のブランド推進課内

TEL 077-528-3891 FAX 077-528-4882

E-mail : kodashiga-net@nifty.com

こだわり滋賀ネットワーク「惣一つながるブログ」

惣 ブログ 検索

携帯からも
見ることができます(※)



会員申込随時受付中 <http://www.pref.shiga.jp/g/kodawari/kodanet.html>

編集後記

今年もたくさんの方々と出会い、交流させていただき、心に染めることばかりでした。特集のお雑煮も我が故郷とは全く違う食材で、とても興味深いものでした。お正月のお迎えの準備に追われつつも、皆々様の無病息災・五穀豊穡を心よりお祈りいたします。ありがとうございました。(N)

特集の取材を行ったのは11月10日(土)。その日も空は青く澄んでいました。つめたい風に吹かれながらの餅つき。それを見守る方々の笑顔が印象的でした。さまざまな食材を大なべて炊いたお雑煮は、冷えたからだを芯から温めてくれるだけでなく、風邪をひいた心にも沁みこんでいくようでした。冬はからだを思いやる季節。滋養のある温かいものを食べて、どうぞよいお年を。(U)