

うどん県のお雑煮

2017年10月より神経内科で勤務しております田所功と申します。出身は香川県で、岡山県での生活は大学進学以来、通算8年目になりました。前任地は岡山県北部の津山中央病院で、半年間勤務しておりました。津山中央病院での勤務も、当院での勤務も半年間と大変短いのですが、津山ではBz初の凱旋ライブがあり、倉敷平成病院では開院30周年という記念すべきタイミングに立ち会うことができ、何とも運命的なものも感じている次第です。

さて、2018年を迎えて早くも1か月以上経ちましたが、皆さんいかがお過ごしでしょうか。外来の患者さん達とお話すると、年末年始は自宅でゆっくりされた方が多いようですね。私の年末年始はというと、仕事の合間に実家のある香川県へ少し帰省していました。

お正月料理の一つにお雑煮がありますが、香川県のお雑煮がどのようなものかご存知でしょうか？香川県のお雑煮は「あん餅雑煮」といって、白味噌の汁の中にあん餅が入っているのが特徴です。江戸時代に、農民にとっては

なかなか食べられない甘いものを正月ぐらいは食べたい、とってこちらも高級品だった白味噌も使ってお雑煮にしたのがその由来だそうです。その他大根、ニンジン、家庭により里芋、ゴボウ、油揚げ、鰯節、青のりなどが入っています。うどんは通常入っていません。味はというと、そのままあん餅の甘さが意外と白味噌の味とも合っていて、個人的には好きなのですが、地元紙のアンケートでは、最近ではあん餅雑煮を食べる県民は52.1%にとどまるようで、残念ながら人気は下火のようです。(ちなみに同誌のアンケートによれば、うどんは「週1以上」が県民の9割に上るそうです。年越しもそばよりうどんが主流で、さらには「年明けうどん」なるものまで提唱されています。恐るべし・・・)調べてみますと、倉敷のお雑煮は丸餅入りのおすまし系だそうです。何となく街の印象にも合っているように感じました。

話は戻りますが、倉敷平成病院開院30周年という記念すべき年に一緒に仕事をさせていただけるということは大



神経内科

たどころ こう

田所 功 先生

変光栄に思います。昔から方向音痴で倉敷近辺の街を覚えるのにも苦労しますが、少しでも地域の医療に貢献できればと考えています。短い間ではありますが、今後ともどうぞ、よろしくごお願い致します。

田所先生は月曜・木曜午後の神経内科と火曜・第3土曜午前のもの忘れ外来を担当されています。

Doctor's Eyes