

あけましておめでとうございます。昨年もコロナウイルスによる自粛生活が続き、ワクチン接種が始まったりと環境の変化がありました。それでも秋ごろから少しずつイベントが開催されたりして、町の雰囲気が変わってきたように感じました。

さて、年末年始はゆっくりできたでしょうか。私の家は親戚同士で揃うことが少なくなったのもあり、年々おせちを口にしないようになっていたのですが、皆さんのご家庭はいかがでしょう。地域によって味や中身の種類が違いますが、関東は「数の子、黒豆、田作り」で全体的に甘い味付けです。関西は「数の子、黒豆、たたきごぼう」らしいですね。お雑煮も、関西のお餅は、茹でた丸餅。味付けは、白味噌仕立てが多いとのこと。一方で関東は、焼いた四角い形の角餅で、醤油仕立てのすまし汁の場合が多いです。スーパーで丸と四角のお餅を見かけるなど思っていたのですが、そういう事だったのか！と腑に落ちました。

地域ごとの味の違いは気になるので、いつか食べてみたいです。

【彦根市地域おこし協力隊 小林 由季<sup>ゆき</sup>】

地域おこし協力隊が

彦根で暮らして感じたこと

## ひこね日和 18

「お祝いの味」



## 国宝・彦根城の年末年始の行事

彦根城では、毎年12月に入るとすぐに迎春準備を始めています。12月上旬に行われた「しめ縄仕上げ」と「鏡餅つき」には、ひこにゃんが登場し、お手伝いをしてくれました。



しめ縄仕上げ



鏡餅つき

「よーよー、よーよー」の  
掛け声に合わせて、  
一生懸命餅つきをしました！

### 今後の行事予定

#### < 鏡開き >

1月4日(火)まで天守玄関・楽々園に飾ってあった鏡餅を、作業員事務所で切り分けた後、各券売所にて入場者にお餅をお配りします（数には限りがあります）。

🕒 1月4日(火) 11:00～ 📍 彦根城各券売所（表門、黒門、大手門、玄宮園）

📞 文化財課 ☎26-5833 ☒26-5899