

# 東日本大震災

名古屋って、あったかくて  
いいまちだなあ。

寄り添い、ゆっくりと、  
でも全力で応援します。



# 被災者支援ボランティアセンターなごやお知らせ

平成29年1月1日発行 (第78号)

本お知らせは、名古屋市に避難されてきた方に役立つ情報をお伝えするため、毎月1日に発行しています。みなさんのご意見・ご感想をお待ちしています。

発行：東日本大震災被災者支援ボランティアセンターなごや  
〒462-8558 名古屋市北区清水4-17-1 5階  
名古屋市社会福祉協議会 ボランティアセンター内  
電話：070-5587-7153(平日9~17時)  
FAX：052-917-0702  
Eメール shien-vc@nagoya-shakyo.or.jp



2017年。新しい年が始まります。帰省する方、旅行に出掛ける方、名古屋で過ごす方など色々いると思います。お楽しみも多いかと思いますが、無理をして体調を崩すことのないようにお気を付けて！  
2017年も優しさとおもひに満ちた1年でありますように。



## 名古屋のお雑煮



新年の楽しみの1つに、お正月料理があると思います。その中でもお雑煮は、地域で色々違うということはお存知かと思いますが、ここ、名古屋のお雑煮は、すまし汁に角餅ともち菜を入れて煮た後、鰹節をふりかけるだけのとてもシンプルなものです。

唯一の具材である「もち菜」は、12~1月に収穫される愛知の伝統野菜で、正月菜とも呼ばれ、古くから尾張地方で栽培されてきた小松菜の仲間、小松菜より色が淡く、柔らかくて甘みがあるのが特徴です。カルシウム・ビタミンC・鉄分など栄養素もたっぷり含まれているそうですよ。

なお、全国のお雑煮を調べてみると、東日本はすまし汁に角餅、関西付近では味噌仕立てで丸餅、中国地方以西はすまし汁に丸餅が使われることが多いようで、珍しいところでは、あんこの入ったお餅を入れる地域や、すまし汁に小豆を入れてお汁粉風にする地域もあるそうです。

皆さんのご家庭では、どんなお雑煮を食べてきましたか？ 今年も、一度名古屋のシンプルなお雑煮を楽しんではどうでしょうか？

★先月のお知らせでお伝えしたQUOカード(クオカード)は、12月半ばに発送しました。アンケートも同封しますので、ご回答にご協力ください。

なお、受取期間内に受け取りができなかった方は、日程をご連絡のうえ、センター事務所までお越しください。



### <年末年始休みのお知らせ>

年末年始は、平成28年12月29日(木)から平成29年1月3日(火)まで休みとなります。どうぞよろしくお願いいたします。

### ♪次回のお茶っこサロン

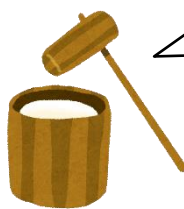
日時：平成29年1月9日(月・祝) 10:30~ (受付:10:00頃~)

会場：東区在宅サービスセンター (東区泉2-28-5 高岳げんき館)

### ♪今後のお茶っこサロンの予定

日時：平成29年3月 会場：名城公園近辺

★詳細は、お知らせ2月号でご案内します。



毎年恒例の餅つきです!

