

点描ぐんま経済

日銀支店長

見聞録

■85■

雑煮に各地で個性があるのはよく知られている。

私がそれを初めて経験したのは、入行1年目に赴任した松江市。寮母の雑煮には岩海苔が入り、それまで岡山の母の雑煮しか食べたことがなかった私には衝撃的だった。その母の雑煮は、東京育ちの私の妻にとつて、豆腐入りが衝撃的だったという。

群馬について調べると、高崎の雑煮に、ポチポチと穴の開いた「つと豆腐」が入るとのこと。「つと」は物を包むためわらなどを束ねたものの意。豆腐

高崎のつと豆腐

を巻き簀で包み加熱すると、穴が空くそうだ。福島の南会津や茨城の県央の郷土食でもあるが、雑煮に入るのは高

雑煮がつなぐ食文化

は意識しなかったが、感染症の流行もきっかけにテレワークが拡大し、オフィスを東京から移転する動きもある中、私も群馬暮らしを経験すると、先進的な考え方だったと分かる。

スーパーには地元の新鮮な食材が並び、あ

安く、マイホームも購入しやすい。さらに大きな地震も少ない。東京に行く必要があっても、新幹線で1時間程度だ。さて今年、群馬で仕事をする人がどこまで増えるだろうか。

高崎の豆腐屋には確かにつと豆腐が並んでいた。ただどうやら、食

そういえば、

この正月は帰省できず、母の雑煮を食べられない

崎だけで、しかも高崎では雑煮でしか食べないとか。なので店頭に並ぶのは年末のみ。関東でも雑煮に入る特別な豆腐を求め、高崎を訪れた。

またの温泉や自然も楽しめる。私にとって歌の中のものではないかと「はるかな尾瀬」もここで思い立ったら行ける場所だ。家賃は

べられているのは一部の町で、存在を知らない人も多いようだ。それでも雑煮のために作られ続ける、そんな豆腐が商都高崎に残っています。

皆さま、本年もどうぞよろしくお願ひします。

渡辺真吾(わたなべ・しんご)

1972年生

高崎には、私の親類が移り住み、在宅勤務と東京への出勤を組み合わせている。彼らが高崎に住むと聞いた時



まれ。岡山県出身。東京大経済学部卒、米ミシガン大で経済学博士号取得。95年に日本銀行入行後、大阪支店営業課長や金融研究所経済ファイナンス研究課長などを経て、2020年9月から現職。