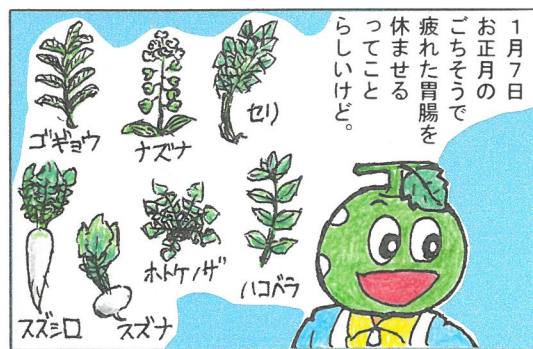


つきがた **グラフィティ**



作
SのAたう

1月7日は、正月のおせち料理やたらふく飲んだお酒で疲れた胃を回復させるために「七草がゆ」を食べるんだとか言いますが、北海道は、雪の季節で材料も集まりません。そもそも「ホトケノザ」って生えてないじゃなかったかな。昔から材料をそろえられなかったので内地のように生活習慣として定着しなかったんだと思います。

筆者も長年ココで暮らしていますが、じじ、ばばの時代からそういう正月文化は無いので、今のスーパーなどでセットで売ってるのを見ても「別にいいや。」となってしまうみたいです。

元をただせば道民は、様々な県から入植してきた雑多な民族です。お雑煮のお餅の形一つとってもそれぞれの家庭で四角かったり、丸かったりしていますが、「七草がゆ」を食べるのがあたりまえの文化圏から入植してきた人でも、物理的に採れないものは定着しなかったんでしょうね。