味の再発見！

昔ながらの

ニッポンの郷土料理

第8回

撮影／島 誠
料理制作／三好弥生

白みその京都、岩のりの島根、郷土色を表す料理

伏見稲荷大社（京都府京都市）

きょうと

京都府

雑煮

島根県

しまね

出雲大社（島根県出雲市）

日本人が全国的に郷土食を作る日が、お正月の三が日だ。「お雑煮は家の味じゃないと一年が始まらない」という声は若い世代を含め、取材していて多く聞かれる。この「家の味」は地域それぞれに郷土性があり、実に面白い。関東ではしょうゆ味のおすましにとり肉や青菜の具材が一般的だろうが、今回は関西、そして中国地方から2つの雑煮を取り上げてみたい。

京都を中心とした近畿地方の雑煮は、昆布だしと白みそが基本だ。具は里いも、にんじん、大根が主となる。大根は正月大根と呼ばれる小ぶりなものが用いられる。昆布だしには理由がある。神仏に供えるため、かつお節などの生臭物（なまぐさもの）はご法度なのだ。白みそはたっぷりが基本。「サラサラではなく、軽くトロッとするぐらいたっぷりと」とは地元の方の声。白みその甘みと昆布だしの塩けが溶け合った味わいは、慣れるとクセになる。

対して島根県出雲（いずも）地方は、おすましに岩のり、もちという簡潔さ。いりこや昆布のだしに岩のりを入れると、豊かに磯の香りが立つ。「この香りで一年が明けるんです」との声が聞かれた。出雲市十六島（うっぷるい）町は岩のりの産地として名高く、「ここでとれたものしか使わない」という声も。お雑煮は、地域ごとに「具には○○が入るもの」「だしは○○でなければならない」といった決まりが多いものだ。その限定感が、ハレの日らしさを盛り立てるという面もある。

「だし用に、かつお節や昆布を買うのはお正月だけ。ふだんは即席です」という声も少なからず聞かれる。おせちを家でこしらえる人は少なくなったが、「雑煮だけは作ります」という人はまだまだ多い。お雑煮は、現代人と郷土食をつなぐ要だと思っている。

丸もちは主に西日本、角もちは東日本で食される。今回の2つの雑煮はともに丸もち。ちなみに奈良には雑煮の丸もちをきなこにつけて食べる地域もある。

文／白央篤司

フードライター。研究テーマは日本の郷土食と「健康と食」で、月刊誌『栄養と料理』（女子栄養大学出版部）などで執筆。著書に『にっぽんのおにぎり』（理論社）『ジャパめし。』（集英社）などがある。
ブログ http://hakuoatsushi.hatenablog.com/

aff［あふ］
agriculture forestry fisheries
December 2017 12

平成29年12月1日発行（毎月1日発行）

CONTENTS

2 味の再発見！ 昔ながらのニッポンの郷土料理 第8回
雑煮［京都府・島根県］

4 特集1 和食のこころ

14 特集2 もち

18 輝く！ 未来を担う生産者 vol.8
農事組合法人 One／石川県
れんこん栽培で地域の未来を明るく

20 MAFF TOPICS
あふラボ
「青いキク」が誕生
NEWS
「ディスカバー農山漁村の宝」選定地区を決定
「食育活動表彰」の募集を開始
多面的機能支払交付金［第6回］
絶滅危惧種の保全が環境学習のきっかけに

23 読者の声

表紙／お節料理

○広報誌『aff(あふ)』について
農林水産業や農山漁村は、食料の安定供給はもちろんのこと、国土や自然環境の保全、良好な景観の形成などの多面的機能の発揮を通じ、国民の皆さまの毎日の生活において重要な役割を担っております。また、農林水産行政は、生産などの現場に密着したものであると同時に、毎日の生活に深く関わっています。農林水産省では『aff』を通じ、農林水産業における先駆的な取り組みや農山漁村の魅力、食卓や消費の現状などを紹介しております

○ホームページのご案内
『aff』は農林水産省のホームページでもご覧になれます。
http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/

○編集・発行 農林水産省大臣官房広報評価課広報室
〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1
TEL.03-3502-8111（代表） FAX.03-3502-8766 http://www.maff.go.jp/

○編集協力 株式会社KADOKAWA
〒102-8177 東京都千代田区富士見2-13-3
TEL.03-3238-6255 FAX.03-3238-5832 http://www.kadokawa.co.jp
編集／藤原由香 西上範生

アートディレクション／大井 亮（Zapp!）
デザイン／桑原菜月（Zapp!）

本誌に掲載した論文などで、意見にわたる部分は、それぞれ筆者の個人的見解であることをお断りします。