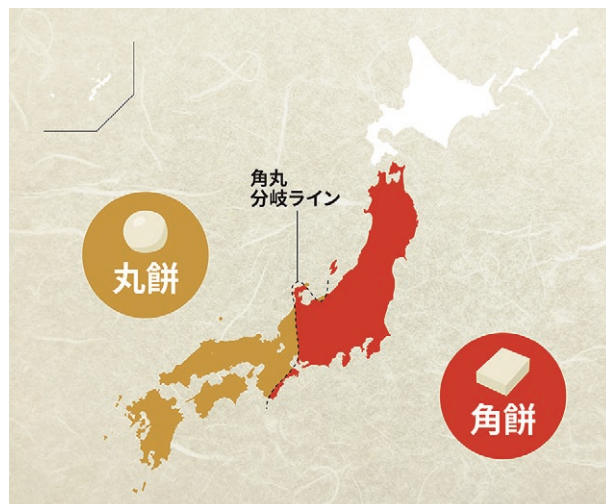


地域で違う餅の形

餅の形は、一般的に四角と丸があり、地域ごとに、どちらの形が多く食べられているかが異なっています。ここでは、特に雑煮に使われている形の違いを紹介します。

角餅と丸餅、分岐ラインはココだ！



日本の東側と西側で形が異なり、その境目は岐阜県の関ヶ原辺りになります。関ヶ原より東の都道県は角餅、西の府県は丸餅が一般的。ちょうど境界線上にある、岐阜、石川、福井、三重、和歌山の5県では、角・丸2種類とも使われているところもあるようです。

日本の餅は、もともと丸い形をしていました。角餅の由来は諸説ありますが、江戸時代に、平たく伸ばした餅を切り分ける方法が生み出され、これが角餅となりました。角餅は運搬に便利なことから、江戸から徐々に広まっていったとされています。

例外として、東側でも、北前船が運んできた京都文化の影響が強い山形県庄内地方と、つきたての餅を年間60日以上食べる習慣のある岩手県一関市は、丸餅が主流です。

また、西側でも、高知県（土佐）と鹿児島県（薩摩）には、藩主の山内氏、島津氏が長く江戸に留まっていたとされることから、角餅を使う地域があります。



岩手県一関市の郷土料理「もち膳」は、9種のもちダレと雑煮がセットに。すべて丸餅が使われている。
写真提供／一関市



特に高知県は西日本に関わらず、角餅主流の地域。