

# 全国のいろいろな雑煮

餅を使った料理の代表といえるのが雑煮。全国各地で、その地域ならではの特徴が楽しめる、あったかメニューです。

## 雑煮文化圏マップ



一般的に餅の入った汁物が雑煮と呼ばれ、主に正月などハレの日に食べられます。

よく知られているものだけでも、その種類は100を超えるほど多様。作り方や具材の違いなど、細かな特徴にまで着目すると、さらに種類は増え、集落の数だけ雑煮の種類があるといわれています。

特徴的な地域を紹介すると、北海道は、明治時代に開拓使が置かれ、全国から人々が集まった影響で多種多様

な雑煮が食べられています。また、鹿児島の一部では、雑煮に入れる餅の形については角と丸が混在しています。なお、沖縄では古来から食べる習慣がなかったとか。

「必ずその土地の特産品を使うとも限らず、縁起掛けやダジャレで具材が使われていたり、あえて手に入りやすい具材をもてなしの意味で選んで使ったりすることもあります」(粕谷さん)。

今回は、各地の雑煮の中から、8種類を紹介します。

北海道

## 砂糖入りで甘めのすまし汁 鶏ガラだし雑煮

北海道は、雑煮の種類も多種多様。札幌では主に鶏がらベースで、焼いた角餅が入っています。具材は鶏もも肉、大根、にんじん、ごぼうの千切りなど。砂糖が入っていて少し甘いのが特徴。



岩手県

## 餅をくるみだれにつける 宮古くるみ雑煮

煮干しだしの汁に焼いた角餅を入れた雑煮。具だくさんで、鶏もも肉、高野豆腐、大根、にんじん、ごぼう、いくらなどを使用。岩手県の宮古地域では、雑煮の餅を取り出して、甘いくるみだれにつけて食べる習慣もあります。



東京都

## コクのあるすまし汁 東京江戸雑煮

かつおと昆布のだし汁に、焼いた角餅が入っています。具材は鶏もも肉、しいたけ、小松菜、にんじん、三つ葉など。醤油、みりんをしっかりと効かせるのが特徴。関東風雑煮とも呼ばれていて、関東の広い地域で「東京江戸雑煮」と似たものが食べられています。



愛知県

## 角餅と餅菜だけのシンプル雑煮 名古屋雑煮

餅は焼かずに、かつおだしで煮て柔らかくします。戦国時代の激戦地であったことから、白い餅を焼くことが「城が焼ける」ことにつながり、縁起が悪いとされたためです。具材は餅菜（小松菜の仲間）。醤油、塩で味を調べて、かつお節をのせるだけのシンプルなもの。愛知県内はもとより、近隣の広い地域で食べられています。



京都府

具材はすべて丸く切る

## 白味噌雑煮

かつおと昆布だしを使った白味噌仕立て。焼かずに煮た丸餅が入っています。具材は里芋、金時にんじん、大根など。これらはすべて丸く切り、「家庭円満」「物事を丸く収める」といった願いをかけています。



鳥取県

小豆を入れた雑煮

## 小豆雑煮

別の鍋で煮た丸餅を、甘い小豆汁に入れたもの。一般的なぜんざいに近いものですが、山陰地方ではこれが雑煮です。小豆の赤色には邪気を払う力があり、縁起が良いとされています。



香川県

甘いあん餅が汁と相性抜群

## 白味噌あん餅雑煮

いりこのだし汁であん餅を煮て、白味噌で仕立てたもの。具材は里芋、金時にんじん、大根など。あん餅から小豆あんが溶け出して、独特のおいしさに。かつての高松藩の特産品で管理が厳しかった砂糖の「和三盆」を、庶民が役人にばれないようにあんこに練り込み、餅の中に隠して食べたのが由来といわれています。



福岡県

大きなブリが入っている

## 博多のブリ雑煮

別の鍋で煮た丸餅を、あご（干しトビウオ）のだし汁に入れたもの。具材はブリ、焼き豆腐、かつお菜（高菜の一種）、干しいたけ、かまぼこなど。かつお菜は主に福岡県内で冬場に店頭に並ぶ、ほぼ雑煮専用の青菜。志賀島では、ブリの代わりにサワラを使います。

