



おじいちゃん「かずくん、あらためて、

あけましておめでとうございます」

かずくん「あけましておめでとうございます！」

おばあちゃん「かずくんにお年玉だよ」

かずくん「うわぁ、ありがとう！」



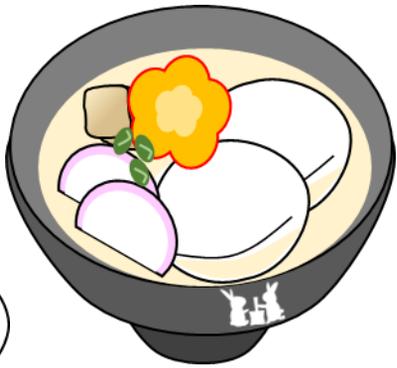
あつ とし あ はじ
みんなが集まるのは年が明けてから初めてなので、

しょうがつりょうり ようい
お正月料理も用意されました。

ぞうに うえ なら
そしてお雑煮もテーブルの上に並んでいます。

はなし おも だ
かずくんはみわちゃんとのお話を思い出し、

き
おばあちゃんに聞いてみました。



みわちゃんの
うち ぞうに
お家のお雑煮



かずくんの
うち ぞうに
お家のお雑煮

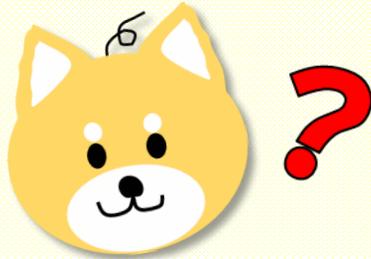


かずくん「ねえ、おばあちゃん。みわちゃんのお家のお雑煮は
しろ しろ まる
白みそのお汁に丸いおもちなんだって。

ちが はな
うちとは違うねって話したんだよ」

おばあちゃん「そうだね。お雑煮もおもちも、ちいき
地域によって

いろいろあるんだよ。まずお雑煮のお話をしようね」



そくに た
かずくん「お雑煮っていつから食べられているの？」

むろまちじだい さけ の
おばあちゃん「室町時代からみたいだね。お酒を飲むような

ぎょうじ とき さいしょ た そくに
行事の時に、最初に食べるのがお雑煮だったみたい」

しょうがつ た
かずくん「お正月に食べるんじゃないかな」

しょうがつ そな
おばあちゃん「そのうちお正月にお供えしたおもちを、

やさい とりにく に こ た
野菜や鶏肉などと煮込んで食べるようになったそうだよ」

そくに れきし お雑煮の歴史

いま しょうがつ た ていばんりょうり ひと そくに しんねん
今ではお正月に食べる定番料理の一つであるお雑煮。新年
しあわ としがみさま そな
に幸せをもたらしてくれるという年神様にお供えしたおもち
やさい にく いっしょ に こ りょうり そくに
を、野菜や肉と一緒に煮込んだ料理がお雑煮です。

そくに はじ むろまちじだい ぎれいてき おこな うたげ
お雑煮の始まりは室町時代のころで、儀礼的に行われる宴
ば さけ の まえ た そくに
の場で、お酒を飲む前に食べられていたのがお雑煮です。お
さけ の まえ た い あんてい いま ぜんさい
酒を飲む前に食べることで胃が安定するので、今でいう前菜
やくわり
のような役割だったようです。

しょうがつ そくに た げん
いつごろからかお正月にもお雑煮を食べるようになり、現
さい そくに しょうがつ
在では「お雑煮といえばお正月」になりました。



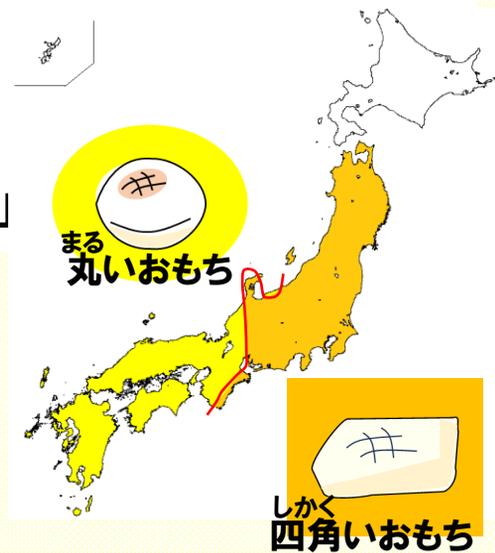
かずくん「お雑煮のおもちには丸も四角もあるんだね」

おじいちゃん「岐阜県の関ヶ原あたりを境にして、それより

東側は四角いおもち、西側では丸いおもちが

主に使われているみたいだね」

かずくん「でも、どっちもおいしいよね！」



東のおもちは四角く、西は丸い

岐阜県の関ヶ原付近を境目として、それより東側では四角いおもち（角もち、切りもち、のしもちなどと呼ばれます）が、西側では丸いおもち（丸もち）が一般的とされています。

おもちはもともとは丸い形だったのですが、江戸時代におもちを平たく伸ばして切り分けることで、効率的に運搬できるようになりました。こうして四角いおもちが江戸から少しずつ各地へ広まったという説があります。



あじつ ひがし にし ちが
かずくん「味付けも東と西で違うんだね」

とう かんとう じた とうめい じる
お父さん「関東はしょうゆ仕立て(透明なすまし汁)、

かんさい しろ じた おお
関西は白みそ仕立てが多いね」

かあ とうざい ちが いがい ぞうに ちいき
お母さん「東西の違い以外にも、お雑煮は地域によって

いろいろなあるよ。100種類以上もあると言われてるね」

かずくん「そんなにあるんだ！」

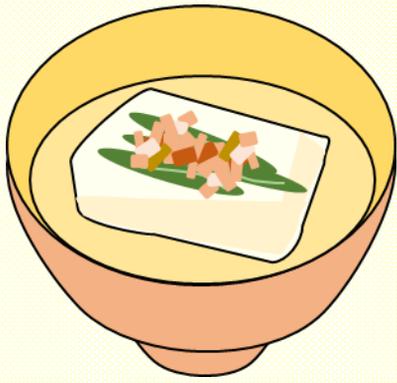
いろいろなお雑煮

作り方つくや具材かたがそれぞれの地域ぐざいで異なるちいきため、集落ことの数しゅうらくだけお雑煮かずの種類たしゆたようがあるともいわれるほど、多種多様たしゆたようになったようです。地元じもとの特産品とくさんひんを使うつかだけでなく、縁起えんぎを担ぐかつために使つかわれる具材ぐざいもあります。

北海道ほっかいどうは明治時代めいじじだいに全国ぜんこくからたくさんひとの人が集あつまったので、お雑煮ぞうにも多くの種類おおが食しゆるいべられるようになりました。また、鹿か児ご島しま県けんの一部いちぶでは、お雑煮ぞうにに丸まるいおもちいを入れる地域ちいきと、四角しかくいおもちいを入れる地域ちいきが混在こんざいしているそうです。

参考さんこう：農林水産省のうりんすいさんしょう広報誌こうほうしaff (農林水産省のうりんすいさんしょうWebサイトへ)

https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2001/spe2_02.html



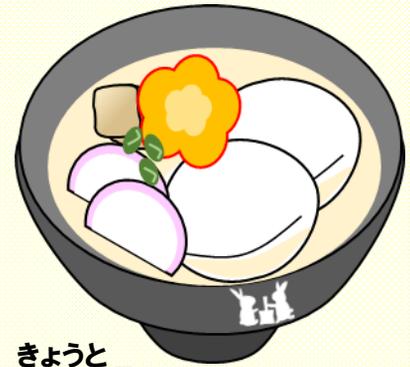
【名古屋】

おもちはや焼かず、
かつおだしで煮る



【東京】

かつおと昆布のだし汁に
焼いたおもち



【京都】

かつおと昆布だしの
白みそ仕立て



ちいき

かずくん「地域によっていろいろ違うんだね」



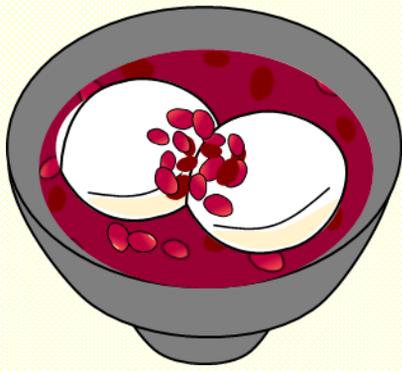
ちが

おばあちゃん「全国各地に郷土料理はたくさんあるし、

日本はその土地の特徴がよく出た料理が多いね」

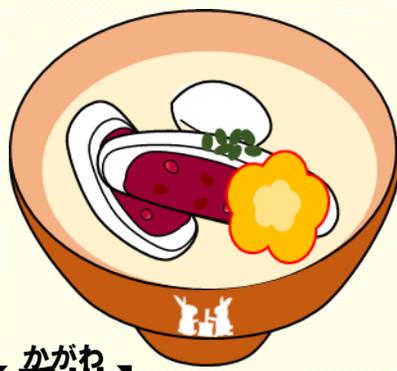
お父さん「その地域ならではの雑煮も多いね」

お母さん「雑煮は甘いものや具だくさんのものもあるよ」



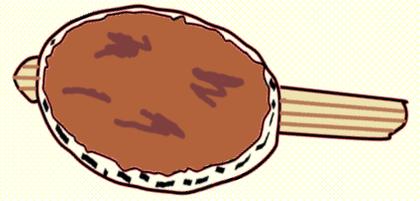
とっとり
【鳥取】

あま あずき汁 い
甘い小豆汁に入れた
ぜんざい ちか
に近しいもの

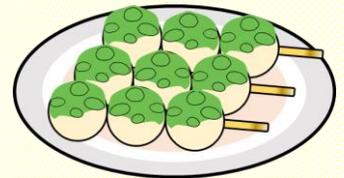


かがわ
【香川】

じる
いりこのだし汁で
あんこのおもちを煮る



ごへい
五平もち



ずんだもち



つか きょうどりょうり
おじいちゃん「おもちを使った郷土料理もいろいろあるね」

ぜんぶ た
かずくん「いつか全部食べてみたいな！」

そうに りょうり まな
かずくんはお雑煮やおもちの料理について学びました。

つぎ あ おし おも
次にみわちゃんに会ったら教えてあげようと思いました。

かずくん「みわちゃんもびっくりするかな？」



かあ ぞうに あ
お母さん「かずくん、お雑煮ばかりだと飽きちゃうから、

ゆうしょく ちが た かた
夕食のおもちは違う食べ方にしようね」

おばあちゃん「どんなおもちが食べたい？」

かずくん「いそべ焼きがいいな！」

よる や
夜はみんなでおもちを焼くことになりそうです。



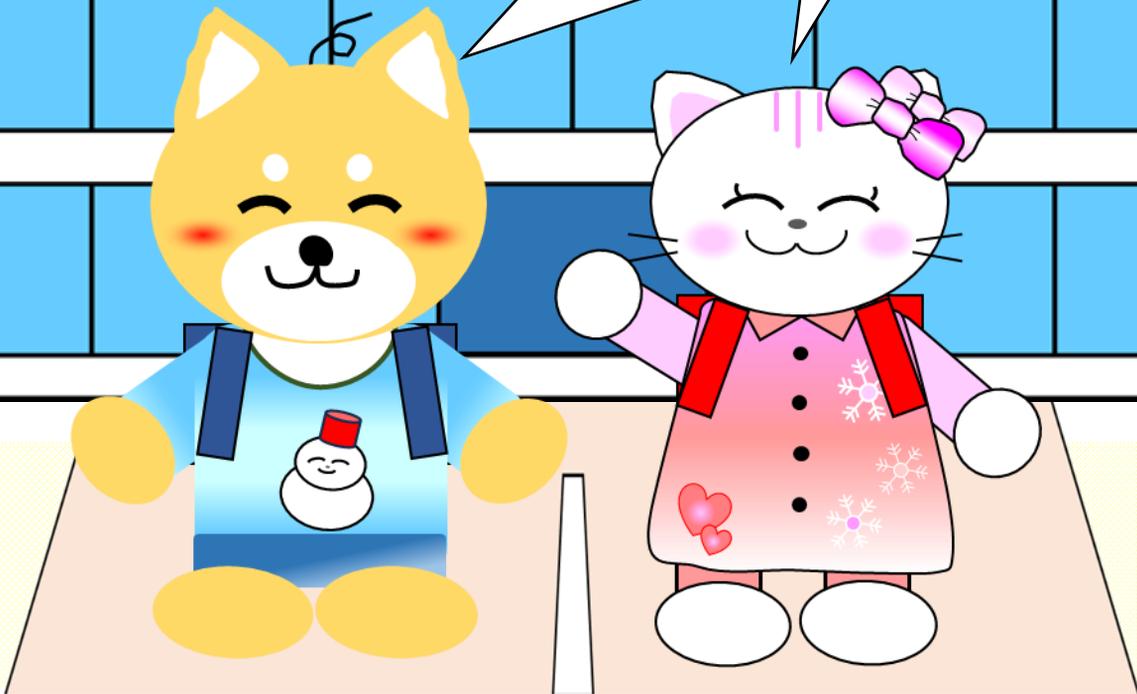
しゅうあ あさ いっしょ とうこう
週明けの朝、かずくとみわちゃんと一緒に登校しています。

おそ はな
かずくんは教わったことをみわちゃんに話しました。

ちいき ちが
みわちゃん「地域でいろいろ違うんだね」

かずくん「おもしろいよね」

ふたり きょう えがお がっこう ある
二人は今日も笑顔で学校へ歩いていきます。



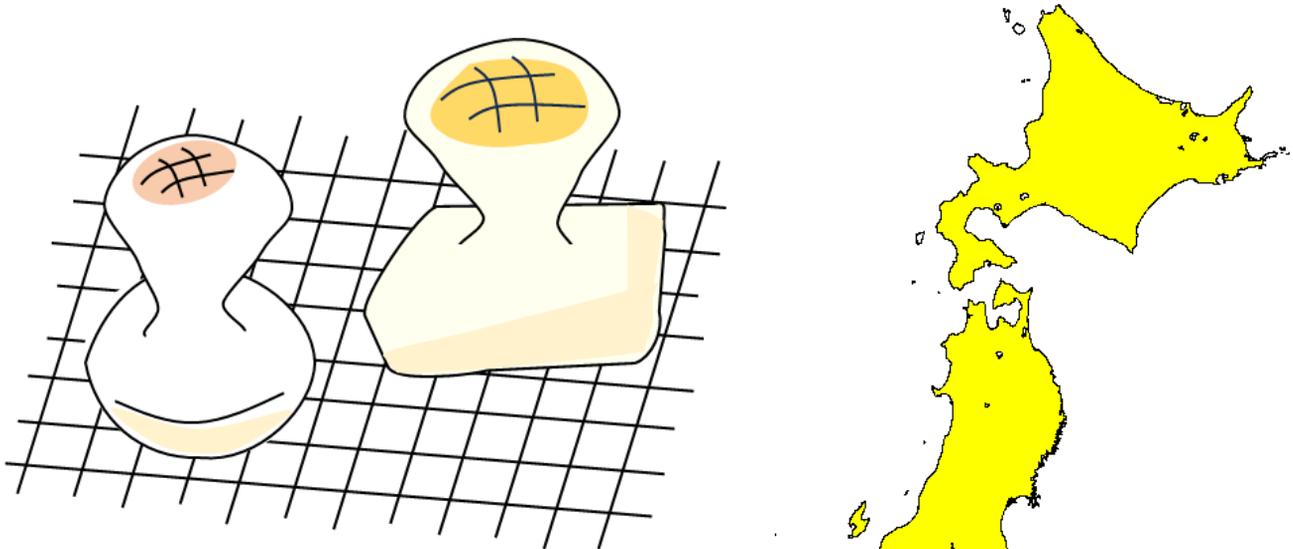
みわちゃん「^{すこ}もう少ししたら^{こんど}今度は^{せつぶん}節分だね」

かずくん「^{うち}ボクのお家で^{まめ}いっしょに豆まきできたらいいね」

みわちゃん「^{えほう}うん！^ま恵方巻きも^た食べたいな」

^{せつぶん}節分の^{おに}鬼の^{やく}役は、^{だれ}誰がやるのかな？

～おしまい～



農林水産省東海農政局

経営・事業支援部

食品企業課



令和7年1月