日本各地お雑煮巡り

お正月の定番料理、お雑煮。今年のお正月は召し上がりましたでしょうか。一般的にお餅の入った汁物を雑煮と言います。日本各地のお雑煮を見てみると、お餅の形や具材など地域で違いが個性的です。自分の生まれた地域からでは想像もつかないものもあって驚きます。細かい違いは数え切れない程ありますが、大まかに各地の特徴を紹介致します。

●お餅の形の違い



岐阜県関ケ原辺りを境に東は角餅、西は丸餅が多いと言われます。日本の餅は、もともと丸い形をしていましたが、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。

出典：農林水産省Web サイト

●特徴的なお雑煮

岩手



煮干しのだしに具沢山。甘い「くるみ」ダレにつける習慣もある。

東京



鰹と昆布だし、醤油と味醂で味付け。具沢山。

愛知



餅は焼かず鰹だし、醤油、塩で味付け。小松菜、鰹節をのせる。

京都



白みそ仕立て。具材は丸く「家庭円満」など願いをかけている。

鳥取



別の鍋で煮た丸餅を甘い小豆汁に入れたもの。