



食いしん坊倶楽部

第201号



2022年が始まりました。本年もよろしくお願ひ致します。

皆さんは今年、正月料理を召し上がりましたか？

正月料理の1つであるお雑煮は地域により様々な特徴があります。

今月は、**日本各地のお雑煮**についてご紹介致します！

地域によって何が違うの？

角餅vs丸餅



岐阜県の関ヶ原あたりを境に、**東は角餅**、**西は丸餅**が一般的です。ちょうど境界線上にある、岐阜、石川、福井、三重、和歌山では、角・丸2種類とも使われているところもあるようです。

汁の味付け／

醤油ベースvs味噌ベース

全国的には、**醤油ベースのお雑煮が多い**ですが、**関西と四国の一部地域では味噌ベース**となっています。

また、鳥取と島根では**あずき汁**のお雑煮が親しまれています。

具材はこんなに違う！

- ①だし
- ②入っている具材で紹介していくよ



雑煮の餅を甘いくるみだれにつけて食べる習慣もあります

岩手 宮古くるみ雑煮



- ①煮干しだし
- ②焼いた角餅、鶏肉、高野豆腐、いくら

宮城 焼きはぜ雑煮



- ①「はぜ」でだしをとる
- ②千切りごぼう・にんじん、焼いた角餅、いくら、はぜ

鳥取
島根



あずき雑煮

- ①あずき汁
- ②煮た丸餅

一般的なぜんざいに近いですが、山陰地方ではこれが雑煮として食べられています

角餅

丸餅

千葉

はばのり雑煮



- ①かつおだし
- ②海藻を干した「はばのり」焼いた角餅、青のり、かつお節

香川 白味噌あん餅雑煮



- ①いりこだし
白味噌仕立て
- ②あんこ入りの丸餅、さといも、にんじん

東京

東京江戸雑煮



- ①かつお・昆布だし
- ②焼いた角餅、鶏肉、小松菜、しいたけ等



お餅はよく噛んで食べましょう