

# 全国のお雑煮文化圏マップ

お雑煮は、正月に幸いをもたらしてくれる年神様を迎えるため、神様に供える地域の産物（野菜、いも、魚など）をもちと共に一つの鍋で煮て、神様と一緒に食べる料理とされています。ルーツは平安時代、公家たちが正月祝いに中国伝来のワンタンをもちに代えてあわびの汁で煮て食べていたものといわれ、室町時代になると雑煮と呼ばれて上流階級の祝いの席でよく出されるようになりました。

お雑煮が正月祝いの食べものとして全国に広まったのは江戸時代の元禄以降で、この頃から地方色豊かな食材を使って作られるようになります。

現在でも各地のお雑煮には、この江戸時代から続く地域の食文化の特徴を見ることができます。

## 西の「丸もち」 東の「角もち」

丸もち（かみ）は鏡もちの分身としての意味があり、京都の文化を受けた古風なもの。一方、のしもちを切った角もちはその略式で、江戸の文化を受けた新風と言えます。おおよそ関が原を通るラインを境に東西に分けられます。

## 全国的な「すまし仕立て」 近畿の「みそ仕立て」

全国的にはすまし汁が圧倒的で、しょうゆをベースにした江戸のすまし仕立てが、江戸時代の参勤交代にともなって全国に広まったといわれます。一方、北陸（赤みそ）から近畿（白みそ）にかけての地域はみそ仕立て。山陰の出雲周辺には小豆汁というめずらしい仕立てもあります。

## 「煮る」丸もち 「焼く」角もち

丸もちの地域では、もちを煮てから椀に入れてみそ汁を張ります。九州では同じ丸もちでも、焼いて用いる地域が多くあります。切りもちも焼いて用いるところが多く、焼くことで香ばしさが増し、すまし汁の味が引き立ちます。

角もち・すまし文化圏	角もちを焼く
丸もち・白みそ文化圏	角もちを煮る
丸もち・赤みそ文化圏	丸もちを焼く
丸もち・すまし文化圏	丸もちを煮る
小豆汁文化圏	あんもち

北海道のお雑煮はその家の祖母の代がどこの地方出身かで違ってきます。

写真の雑煮は各都道府県教育委員会学校給食担当者の家庭で実際に食べられたものです。雑煮の内容は同一の都道府県内においても地域により異なります。



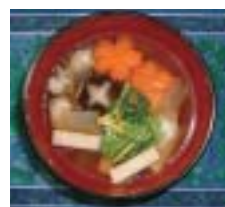
福井県  
材料：丸もち みそ かつお節 だしこんぶ



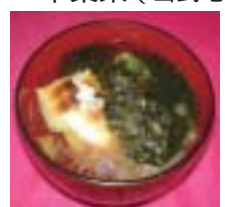
島根県（出雲地方）  
材料：丸もち あずき 砂糖 塩



青森県  
材料：角もち ごぼう にんじん 鶏肉 かまぼこ ねぎ せりしよゆ



福島県（中通り地方）  
材料：角もち 鶏肉 ごぼう にんじん だいこん しいたけ 凍り豆腐 せりさいも ゆず等



千葉県（山武地方）  
材料：角もち はばのり あおりのり かつお節 しょうゆ



愛知県（尾張地方）  
材料：角もち もちな削りかつお しょうゆ 花かつお



奈良県  
材料：丸もち 雑煮だいきん さといも きんときにんじん とうふ 白みそ こんぶ



高知県（中央部）  
材料：角もち さといも みずな 花かつお（かつお節とこんぶのだし汁みりん 薄口しょうゆ）



鹿児島県（薩摩地方）  
材料：干しくるまえび 丸もち さといも だいずもやし にんじん しゅんぎく 乾しいたけ かつおだし えびのもどし汁 しょうゆ

## 全国的な「かつお節だし」 京都の「こんぶだし」

お雑煮をおいしくするだしは、全国的にはかつお節ですが、京都はこんぶ。いわしの煮干（青森、山形県酒田、宮崎県） 焼きはぜ（宮城県仙台） とびうお（福岡県、長崎県）など、その土地ならではのだしを用いるところもあります。

## 里いもを入れる関東、近畿、九州

もちをお雑煮に入れる以前は、里いもが主に用いられたといわれます。現在、もちと共に里いもを入れるのは、主に関東、近畿、九州の三地区です。

参考：奥村彪生「雑煮と組重」（季刊ヴェスタ No. 31）  
文部科学省「食生活学習教材 食生活を考えよう」（小学校低学年指導者用）