

# 日本中のお餅の形と味付け

## ★餅の種類

角焼・角煮・丸焼・丸煮がある。

一般的に、東日本は焼いた角餅、西日本は焼かない丸餅と大別され、境となる富山・石川・岐阜・三重・和歌山県などでは両方の餅が混在している。関ヶ原の合戦の影響で、岐阜県関ヶ原を境に丸派と角派が分れたという説も

## ★味付けは

しょうゆ・味噌・小豆汁

関西風のお雑煮といえば白味噌仕立てを連想するが、西日本でも近畿・福井・四国の東部以外はしょうゆ味が優勢。少数派では出雲地方や能登半島の一部などに小豆雑煮の地域がある。味噌味のお雑煮を好む関西でも、赤味噌派・白味噌派に分かれる。

## 岩手

味付け：しょうゆ

餅：角焼

餅には甘いクルミだれを付けて 三陸沿岸のお雑煮くるみ餅

三陸沿岸の一部地域ではおいしいものを「クルミ味」と表現する。そのおいしいものの代名詞であるクルミを擦ったものに、砂糖やしょうゆで味を付けたたれを椀に添え、お雑煮の餅に付けて食べる。お雑煮はしょうゆ味の汁に焼いた角餅を入れたもの。龍泉洞観光会館お雑煮くるみ餅本舗ではこのお雑煮くるみ餅の取り寄せもできる。

餅には甘いクルミだれを付けて 三陸沿岸のお雑煮くるみ餅

<主な具>

ダイコン、ニンジン、千切り、ゴボウ、セリ、カマボコ、ハラコ、貝など

<その他の具>

ワラビ、焼き豆腐、クルミだれ



## 東京

味付け：しょうゆ

餅：角焼

焼餅の香ばしさがうれしい関東風 お雑煮

全国から人が集まる東京では、出身地によってお雑煮の味も様々。だが、昔ながらの江戸風雑煮といえば、カツオ節やコンブでだしをとり、しょうゆで味付けした汁で、焼いた餅の香ばしさやだしの風味を味わうシンプルなお雑煮。焼いた角餅に小松菜、鶏肉が定番の具。ミツバやユズの皮、海苔を飾って、香りを楽しみながらいただく関東風 お雑煮

<主な具>

ダイコン、ニンジン、小松菜、カマボコ、鶏肉、海苔など



## 新潟

味付け：しょうゆ

餅：角煮

餅：角焼

サケとイクラが豪華な親子雑煮 お雑煮

豪雪地帯でもある新潟では、正月のための餅つきや塩ザケ作りなどは、越冬のための準備でもあった。具たくさんのお雑煮には塩ザケを入れ、イクラをトッピングする家も多い。イクラは加熱せずにのせることもあれば、さっとゆでてからのせることもある。サケとイクラが豪華な親子雑煮 お雑煮

<主な具>

ダイコン、ニンジン、サトイモ、ゴボウ、ほうれん草、長ネギ、コンニャク、焼き豆腐、塩ザケ、イクラなど



## 福井

味付け：味噌

餅：丸煮

味噌仕立てにカブの安らげる味 かぶら雑煮

コンブでだしをとった味噌仕立ての汁に、丸餅と茎付きのカブが入っているのが福井流。カブを用いるのは「株を上げる」から縁起がよいためだ。味噌は白味噌の家も赤味噌の家もある。具もカブのみの家のほか、カブのほかにニンジンや鶏肉を入れたり、カツオ節をかける家もある。丸餅は焼かずに煮る。

<主な具>

カブ、鶏肉など

その他の具

ニンジン



## 愛知

味付け：しょうゆ

餅：角煮

餅菜入りの質素なあっさり味 名古屋の雑煮

名古屋の雑煮はいたって質素。カツオだしのしょうゆ味で、具は餅菜だけの家も多い。「名（菜）を上げる」といわれる餅菜は尾張地方で採れる小松菜の仲間。小松菜より葉の色が濃く、柔らかい。本物の餅菜は手に入りづらく、正月間近には小松菜が「餅菜」「正月菜」と名を変えて店頭に並ぶ。

<主な具>

餅菜、カツオ節など



## 京都

味付け：味噌

餅：丸煮

白味噌・丸餅の関西雑煮の決定版 京雑煮

丸餅やサトイモ、ダイコンなどの入った西京味噌の汁に、ふんわり花カツオをのせれば出来上がり。とろりとした餅と甘くこくのある汁が絡みあう。争い事がなく物事が丸く収まるようにと、具は丸く切る。コンブやカツオでだしをとってもよいが、上質な味噌で作るなら、その旨みを味わうために、だしをとらずに水で調理するのがおすすめだ。

<主な具>

ダイコン、頭（カシラ）芋、サトイモ、カツオ節など



## 奈良

味付け：味噌

餅：丸焼

味噌汁ときな粉のハーモニーはいかに？

奈良では味噌仕立てのお雑煮の餅に甘いきな粉を付けて食べる。なかでも山添村などでは人の頭になるようにと、大きな頭芋が主役のお雑煮にきな粉を添える。四角く切った豆腐とコンニャクには白壁と土蔵に見立てて蔵が立つように、輪切りにした野菜と丸餅には1年円満に過ごせるように、黄色のきな粉には豊作になるようにという願いがこめられている。

<主な具>

ダイコン、ニンジン、頭（カシラ）芋、豆腐、カツオ節など

<その他の具>

コンニャク、砂糖きな粉



## 島根(小豆)

味付け：小豆汁

餅：丸煮

甘さ控えめのぜんざいで祝う新年 出雲の小豆雑煮

ブリ、アユ、ハマグリ、黒豆など、島根では地域によりお雑煮の主役はいろいろ。出雲地方でも、松江市や出雲市平田地区のあたりでは小豆雑煮を食べる。今では甘いぜんざいの家が多いが、本来の小豆雑煮は甘くないもの。柔らかくゆでた餅を塩味のすまし汁に入れて煮小豆をのせ、かつては「ハレ」の日の貴重なごちそうであった砂糖をその上にかけて食べる。

<主な具>

小豆



## 島根(海苔)

味付け：しょうゆ

餅：丸煮

貴重な十六島海苔で磯の香を楽しむ 出雲の海苔雑煮

出雲市平田地区の十六島（うっぷるい）湾近辺の岩場の海岸で手摘みされる十六島海苔（別名かもじ海苔）は、江戸時代から珍重されてきた極上の岩海苔。出雲平野や奥出雲のお雑煮には欠くことができない。煮干やコンブ、カツオ節でだしをとったしょうゆ味の汁に丸餅を入れ、海苔をのせれば磯の香がふわりと立つ。海苔は酒でほぐしたものをのせる方が香り高いが、緑色になるまで煮てもよい。

<主な具>

岩海苔、カツオ節、スルメなど



## 香川

味付け：味噌

餅：丸煮

味噌仕立ての讃岐のあん餅雑煮

コンブとカツオ節でだしをとった白味噌仕立ての汁にあん餅を入れ、青海苔を振る。ダイコン、ニンジン、サトイモ、青菜など、家によって具は様々。砂糖が貴重だった時代、せめて正月のお雑煮は贅沢にと祝った先人たちの気持ちがこめられている。

<主な具>

ダイコン、ニンジン、干しエビなど

<その他の具>

あん入り丸餅、青海苔



## 長崎

味付け：しょうゆ

餅：角焼

種類豊富な山海の幸が入った豪華版 お雑煮

古くから交易で栄えた長崎では、お雑煮にも山海の幸が盛りだくさん。具が10品以上入ることも多く、なかでもブリは欠かせない。根菜や青菜のほか、鯛や鶏肉、エビ、カマボコ、干しナマコやクワイなどを入れることもある。汁のだしはカツオやコンブからとる家もあるが、焼きアゴ（トビウオ）からとる家も多い

<主な具>

ダイコン、ニンジン、ゴボウ、ミツバ、シイタケ、クワイ、コンブ、焼き豆腐、カマボコ、牡蠣、塩ブリ、鯛、鶏肉など



ちなみに・・・

### 宮城県仙台

海の幸山の幸に恵まれた宮城県では、それぞれの具をどっさり入れて作ります。焼きはぜからとったダシの澄まし汁に、具はカマボコ・せり・大根・人参・ゴボウ・里芋・なると・凍み豆腐・はらこ（イクラ）

里芋は茎のほうを使います（干したものを戻して使う）。宮城県民は里芋好きで、茎を食べる里芋と実を食べる里芋があります。おもちは切り餅ですが、別に煮ておきます。

## 福岡県久留米

出汁はシイタケ、昆布、鶏（親鳥）、スルメイカ。味付けは醤油。餅は丸餅を焼いてから少し煮ます。具はシイタケ（出汁）、鶏（出汁）、スルメイカ（出汁）、かまぼこ、ニンジン、かつお菜。餅は焼いたものをちょっとだけ煮ます。そして欠かせないのが「かつお菜」。沢山入れます。アブラナ科で高菜の仲間ではのかにかつおのような香りがします。

## 熊本県阿蘇

出汁は、醤油仕立てのすまし汁です。かつお昆布でダシをとり、醤油、みりん、酒で味をつけるのが基本になります。お餅は丸い白餅(あんこなし餅)。干し椎茸や干しえびでだしを作るところもあります。具は大根、水菜、白菜、ごぼう、サトイモ、水前寺モヤシ、鶏肉、三つ葉などを入れます。このほかにも、ニンジン、シイタケ、かまぼこ、焼き豆腐、結びコンブ、スルメなどを入れる家庭も多いようです。阿蘇の一部では、サトイモを敷きダイコンの代わりにすることもあるようです。