だいごじゅうきゅうご

Nutrition News 1月

がん じつ

元日

ぜんこく ぞう に とくしゅう **〜全国の雑煮特集〜**



ですった れきし ちぃき と(5ょう の雑煮の歴史と地域ごとの特徴について ◎

昔は大晦日の夜に歳神様にお供えしていた餅とお供え物を使用して雑煮が作られ、食べることで歳神様の力を分け与えてもらえると考えられていました。このように雑煮が食べられるようになったのは室町時代からで、庶民の間に定着したのは江戸時代からだと言われています。 ばんだいにおいて地域ごとに雑煮の調理法や具材が違うのは、江戸時代の食生活や流通なども影響していると言われています。 優えば、雑煮の具として使用されるお餅は東西で丸型と角形に分かれていますが、以前は東日本でも丸型が食べられていました。しかし、一説によると江戸時代において人口が多かった江戸では生産性を高める必要があったため、次第に平たく伸ばして切り分ける角型の技法が用いられるようになったと言われています。 このように古くからの伝統を受け継いだものから、地域でとれる食材や県民性などの違いによって各地域で様々な雑煮が食べられています。 今回は、その中から特徴的な雑煮を一部紹介させていただきます。

ぜんこく とくちょうてき ぞうに 全国の特徴的な雑煮について



【簡は算】スルメブリ雑煮 出世薫であるブリと「楚(お筌)が多 い」と言われるスルメを合わせた雑煮。



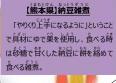
【福井県】小浜の黒糖雑煮 みそ光に丸餅を入れた後、黛砂糖 をたっぷりとかけた雑煮。



<u>【北海道】つと雑煮</u> 「つと」と呼ばれる蒲鋒の二種を乗 せた繋がら+醤油ベースの雑煮。



[岩手県](るみだれ雑煮 お餅を取り出して、別様に入っている昔いくるみだれに絡めて食べる。





雑煮を食べない唯一の巣で、その 代わりに膝の内臓(モッ)を使用した 伝統料理である中味汗を食べる習慣 がある。



こうちけん だいまるそうに 【高知県】大丸雑煮

四国で曜一、角餅が使用されており、その他に栄傷に見立てたゆで節入りの鞴鋒「失丸」が入っている雑煮



【三重県】みそ凝縮雑煮

天狼や 草学を 入れ て煮込ん だ 濃縮みそ洋を堂が目に薄めてから薀 め置し、焼き餅を加えて食べる雑煮。



【千葉県】はば海苔雑煮

「幅をきかせられますように」という 願いを込めて九十九里地域で採れる「はば海苔」を使用した雑煮。

ねん がつ にち えいようかんりしつ 2024年1月1日 栄養管理室