

# 南部町のいろいろ わが家のお雑煮



## 地域の特徴が見える お雑煮分佈

お正月料理として伝えられているおせちと雑煮、特に雑煮は地域ごとの特徴を一番残している食べ物です。餅を汁で食べるということは共通していますが、その土地や家ごとに個性があります。餅の形、味付けの仕方、具材など、どんな雑煮を食べているかで、その人のおおよその出身地が分かると言われるほどです。

### ●餅の形

東日本がのし餅を切る江戸風の角餅、西日本が丸餅を使います。四国の一部では丸餅にあんを入れる地域もあります。

また、角餅は焼く地域が多く、逆に、丸餅は煮る地域がほとんどです。

●味付け  
味付けは東日本、西日本ともにすまし汁が主流です。しかし、その中でも関西地方は、福井県などの赤味噌、京阪の白味噌など、味噌を使うという特徴があります。  
この他にも、焼きはぜでだしをとる宮城県、干しえびを使う鹿児島県など、だしにも特徴があります。

### ●具材



かもじ海苔、かまぼこ、三つ葉など南部町で多く使われていた具材

雑煮の具材では、青菜、大根が一般的ですが、広島県のかき、秋田県のきのこなど地場産品を使う地域が多いようです。

## あなたの家のお雑煮を 教えてください

その土地の食文化を映す雑煮、南部町にはどんな特徴があるのでしょうか。

11月2日、健康福祉・ボランティアフェスティバルで「あなたの家のお雑煮を教えてください」というアンケートを実施。120人の方に協力いただきました。

「同じ町内だから、みんな似たようなお雑煮を食べている」と思っている方も多いでしょう。でも、家庭ごとに意外な違いがありました。

### 南部町のお雑煮の特徴

「具には多少の違いがあっても、味付けには差がないだろう」と思っていた南部町の雑煮。実はしょうゆのすまし汁、小豆、味噌仕立てと、様々なわが家の雑煮がありました。  
共通していたのは、丸餅を煮て入れるということでした。角餅を使う家庭は南部町ではめずらしいようです。

### 主流はすまし雑煮

南部町で一番多かったのは、しょうゆのすまし雑煮。アンケートの回答でもほぼ半数を占めました。  
そして、すまし雑煮でも具には、家庭ごとの違いがありました。

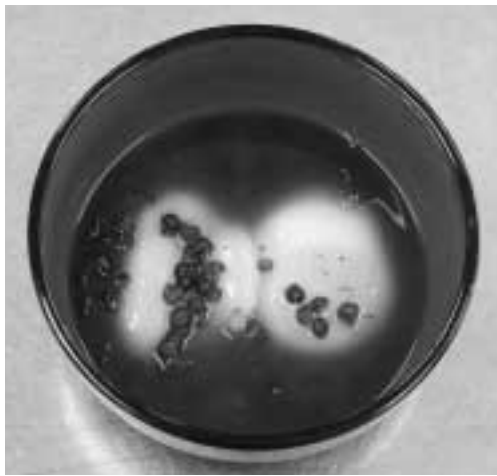
かもじのり(岩のり)だけを入れるシンプルな雑煮と、野菜や鶏肉などたくさん具をいれる雑煮がほぼ半々。

かもじ雑煮の場合は、雑煮を食べる前に砂糖を入れて、自分の好みの甘さにして食べるという家庭もありました。だしは、かつおや昆布を使う家庭がほとんどでした。

### 山陰独自の小豆雑煮

二番目に多かったのは小豆雑煮。見た目はぜんざいと同様です。しかし、家庭によって甘く味付けをする家庭と、味付けにしょうゆや塩を使うなど甘くつくりにくい家庭に分かれました。

小豆雑煮は島根県出雲地方から鳥取県全域の沿岸部に多くみられます。小豆雑煮を食べる地方は、山陰以外にはほとんど見られず、山陰特有の雑煮と言えます。



### 土地の雑煮、家の雑煮、 2つの味で正月を祝う

南部町の多くの家庭は、すまし雑煮か小豆雑煮を食べています。その中で、3割の家庭がすまし雑煮と小豆雑煮2種類の雑煮を作ると回答しています。

元旦にすまし雑煮、2日から小豆雑煮。三箇日は小豆雑煮、以降は好きな方を食べる。元旦から両方の雑煮を作り、好きな方を食べる。など食べ方には家庭ごとに差が見られました。

両方の雑煮を作る家庭では、「夫の

家と妻の家、両方の雑煮を作るようになったから」という答えがありました。これは、それぞれのふるさとが混じった形になっているのではないのでしょうか。引越や結婚など、人の移動が雑煮にも影響を与えているようです。

### 変わり種？

こんな回答もありました

- ・餅の中にお金をかくしておく
- ・味付けは「とんこつ」
- ・具に赤貝を入れる
- ・スルメでだしを取り、それを具にする



今回のお雑煮を作っていただきました食生活改善推進員の(左から)榎原さん、藤原さん、加藤さん

※写真の雑煮の作り方は、なんぶSA Nチャンネルで放送します。