

郷土の味で迎える新たな年

雑煮

豊かな自然と四季に恵まれた日本。その中で、それぞれの風土で独自に発展し、有形のもの、無形のものがあり、多様に育まれてきた貴重な文化があります。今回はお正月に欠かすことのできない、各地のいろいろな雑煮についてお伝えします。

正月の膳の主役、お雑煮

新年を彩る料理といえばおせち料理です。最近ではご家庭ですべてを作ることもだんだんと減っているようです。このおせち料理、古くは端午の節句や七夕など季節の変わり目に行われる五節句^{※1}の料理のことで、ことお正月に限定されるものではなかったのですが、江戸時代後期からお正月の料理として親しまれてきたと考えられています。

このおせち料理とともにお正月になくてはならないのがお雑煮です。お雑煮とはもともと、一年の幸せを願い、神様へお供えしたその土地の産物をお餅と一緒にしたものです。かつては除夜が明けて神社で貰った新しい火

種「おけら火」で薪を焚き、かまどでお雑煮を作るなど、年神様^{としがみさま}を迎えるための神聖な料理でした。お雑煮のルーツは諸説ありますが、

「雑煮」の言葉が登場するのは室町時代で、お正月のお祝いや来客用に食べるようになったのは、安土桃山時代といわれています。この時代はまだ、味噌、醤油、どちらの味つけでも食べていたようです。そんな時代を経て、江戸時代の後期に地域ごとの味つけが定着したとされています。

「雑」煮とあるとおり、具材は地方によりさまざま。餅の形や調理法から日本の文化圏の違いなどが浮かび上がってきます。ちなみに、お雑煮やおせち

を食べるときに使うお箸の両端が細くなっている理由は、一方を自分たちが使い、もう一方は神様が使うためと考えられています。

北は青森、南は鹿児島 それぞれのお雑煮

お雑煮が全国に広まっていったのは江戸時代前期の元禄時代以降といわれていますが、すでにお餅の形や味付けには、東西の違いが明確に表れ始めていました。

全国的にはすまし仕立てが主流で、



伝統的なお正月風景①
晴れ着を着て、あらたまった気持で家族が膳を囲む日本ならではのお正月風景。



伝統的なお正月風景②
昔ながらの餅つき風景も今ではあまり見られなくなりました。

味噌仕立ては近畿地方（白味噌）、福井（赤味噌）、香川、徳島など少数派。変わったところでは、出雲地方に小豆汁仕立てのお雑煮があります。

●丸餅、角餅東西ライン

汁にも違いがありますが、お餅の形にも地域差が見られます。

新潟県〜富山県〜石川県〜岐阜県〜

三重県を結ぶラインでおおむね東西に分かれ、東はのし餅を切った角餅、西が丸小餅と分かれます。ちなみに丸小餅は鏡餅の分身で古風なやり方、のし餅はこれの略式で江戸時代に生まれた文化です。

●煮る、焼くの流儀

さらにこのお餅を煮るか焼くかでも差が出ます。一般的には丸小餅を使う地域は茹でてからお椀などに入れ、出汁をはりますが、九州などでは焼いて使う地域も多く、煮て使う場所と混在しています。切り餅は丸小餅とは逆に焼いて使う地域が圧倒的に多いのですが、名古屋、福井、富山、新潟など、角餅を煮る地域もあるのです。

●千差万別郷土の出汁

最後は出汁の取り方です。主流は

かつお節ですが、昆布（京都）、いわし（青森、酒田、宮崎）、焼はぜ（仙台）、干ぶぐ（男鹿、いわき、福山）、とびうお（福岡、長崎）、干あなご（因島、今泊）、干えび（鹿児島）などなど、それぞれの地域で昔から伝わる食文化が息づいています。

●具材のいろいろ

さて、お雑煮は栄養の面からみてもたいへんバランスのとれた料理です。三河の青菜、福井のかぶらなどのように、1品だけの簡素なお雑煮もあります。全国的にはいろいろな食材が加えられます。愛知県の特に岡崎・豊橋、信越、関東、東北地方では鶏肉が一般的。東京では武家の風習から車えびが入ります。岐阜や長野では塩ぶり、富山ではいわしつみれ、兵庫県の丹後・但馬・丹波地方と、山陽から北九州を結ぶラインはブリを使う文化圏です。新潟ではサケを使います。

お正月という晴れの日にいただく馳走のお雑煮。郷土の食文化に思いをはせる貴重な機会といえるでしょう。

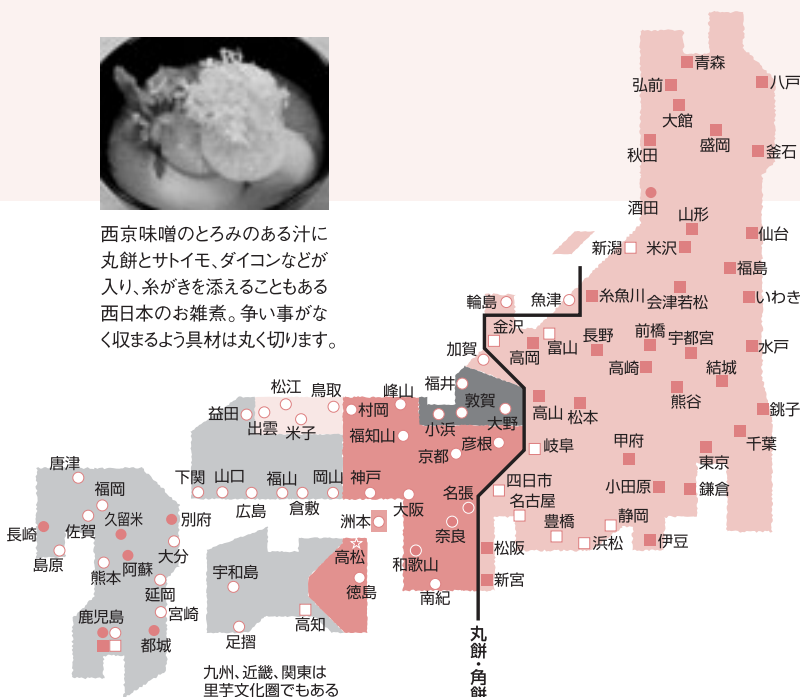
日本の雑煮文化圏図

（元図：奥村彪生氏）出汁の違いから餅の形、調理の仕方など千差万別です。

- 角餅を焼く
- 角餅を煮る
- 丸餅を焼く
- 丸餅を煮る
- ★ あん餅
- 角餅・すまし文化圏
- 丸餅・赤味噌文化圏
- 丸餅・白味噌文化圏
- 小豆汁文化圏
- 丸餅すまし折衷型文化圏



西京味噌のとろみのある汁に丸餅とサイモ、ダイコンなどが入り、糸がきを添えることもある西日本のお雑煮。争い事がなく収まるよう具材は丸く切ります。



東日本の代表的なお雑煮はかつお節などで取った出汁にしょうゆの味付け。焼餅に小松菜、鶏肉が定番。ミンパやユズの皮を添えて香りも楽しめます。

（明治時代以前には、北海道と沖縄に雑煮文化はなかった。その後、北海道には本州から雑煮文化が持ち込まれたが、沖縄には現在も雑煮文化がない。）

参考資料：「聞き書 ふるさとの家庭料理」（社）農山漁村文化協会、
「図説 民俗探訪事典」山川出版社
正月風景写真資料提供：萩原秀三郎 調理協力：勤川恵一