

あなたのおうちのお雑煮を教えてください

2021.10

1-1) お住まいはどちらですか

居住地	人数
津山地域	530
加茂地域	41
阿波地域	8
勝北地域	44
久米地域	50
岡山県内(津山市以外)	107
岡山県外	5
合計	785

1-2) 1-1で「岡山県内(津山市以外)」を選んだ人は、市町村名を教えてください

居住地	人数
美咲町	12
久米南町	3
鏡野町	21
奈義町	5
勝央町	13
美作市	14
真庭市	17
岡山市	13
赤磐市	1
和気町	1
未回答	7
合計	107

1-3) 1-1で「岡山県外」を選んだ人は、都道府県と市町村名を教えてください

居住地	人数
鳥取県智頭町	1
島根県松江市	1
大阪府大阪市	1
東京都練馬区	1
神奈川県横浜市	1
合計	5

2-1) 出身地を教えてください

出身地	人数
津山地域	331
加茂地域	54
阿波地域	7
勝北地域	46
久米地域	59
岡山県内(津山市以外)	179
岡山県外	67
未回答	42
合計	785

2-2) 2-1で「岡山県内(津山市以外)」を選んだ人は、市町村名を教えてください

出身地	人数	出身地	人数	
美咲町	18	真庭市	34	
美咲町(旧旭町)	1	真庭市(旧久世町)	1	
久米南町	4	真庭市(旧落合町)	1	
鏡野町	19	新見市	7	
鏡野町(旧奥津町)	1	新庄村	1	
奈義町	6	岡山市	21	
勝央町	11	赤磐市	2	
美作市	25	倉敷市	8	
美作市(旧大原町)	2	備中地域	1	
美作町	1	和気町	1	
西粟倉村	1	未回答	12	
私は福山市だが、父が備中町、母は倉敷市なのでお雑煮は備中町のもの			1	
			合計	179

2-3) 2-1で「岡山県外」を選んだ人は、都道府県と市町村名を教えてください

出身地	人数	出身地	人数	
鳥取県	1	兵庫県加東市	2	
鳥取県倉吉市	2	兵庫県神戸市	1	
鳥取県智頭町	1	兵庫県西宮市	1	
鳥取県鳥取市	1	兵庫県尼崎市	1	
鳥取県米子市	1	兵庫県豊岡市	1	
島根県	2	兵庫県明石市	1	
島根県出雲市	1	大阪府	3	
島根県江津市	1	大阪府大阪市	3	
広島県	1	大阪府高槻市	1	
広島県安芸高田市	1	大阪府阪南市	1	
広島県広島市	2	大阪府吹田市	3	
広島県東広島市	1	大阪府豊中市	1	
山口県下関市	1	大阪府枚方市	2	
山口県岩国市玖珂町	1	京都府	2	
山口県山口市	1	愛知県半田市	1	
香川県高松市	1	神奈川県	1	
香川県坂出市	1	千葉県千葉市	1	
香川県三豊市	1	新潟県新発田市	1	
香川県小豆島町	1	青森県	1	
愛媛県	1	福岡県みやま市	1	
愛媛県今治市	1	福岡県柳川市	1	
徳島県徳島市	1	長崎県諫早市	1	
		熊本県熊本市	1	
		沖縄県	2	
		未回答	7	
(生まれは富山県)*出身地岡山県内選択			1	
鳥取県鳥取市(自分の出身ではないが、正月を過ごす場所として)			1	
			合計	68

3) あなたの年代を教えてください

年代	人数
10代以下	106
20代	84
30代	105
40代	226
50代	200
60代	42
70代	12
80代以上	6
未回答	4
合計	785

4) お雑煮で自分が1食で食べる餅の数を教えてください

個数	人数
1個	141
2個	345
3個	191
4個	60
5個以上	46
未回答	2
合計	785

5) お雑煮の餅の形を教えてください

形	人数
白餅(丸)	757
白餅(四角)	16
その他 あんこ入りの丸餅(香川県出身、加茂地域出身、山口県出身)、食べる習慣がない(沖縄県出身)など	12
合計	785

6) お雑煮の餅の調理方法を教えてください

調理方法	人数
鍋などでゆでる	651
フライパン、トースターなどで焼く	39
電子レンジでやわらかくする	84
その他 雑煮の汁と一緒にゆでるなど	11
合計	785

7) お雑煮の汁の味付けを教えてください(主なものを1つ)

味付け	人数
醤油	639
白味噌	57
白味噌以外の味噌	65
その他 めんつゆ、お吸い物の素、甘い小豆煮(鳥取県出身)など	23
未回答	1
合計	785

8-1) お雑煮の汁のだしは何でとりますか(複数回答可)

だし	人数
1 スルメ	444
2 昆布	290
3 カツオ節	473
4 煮干し	146
5 その他	53

●だしの種類

1種類	347
2種類	288
3種類以上	150
合計	785

●スルメだし×地域別

居住地	人数	出身地	人数
津山地域	294	津山地域	198
加茂地域	25	加茂地域	30
阿波地域	7	阿波地域	6
勝北地域	31	勝北地域	33
久米地域	36	久米地域	38
岡山県内(津山市以外)	48	岡山県内(津山市以外)	95
岡山県外	3	岡山県外	16
		未回答	28
合計	444	合計	444

●スルメだし×年代別

年代	人数	割合
10代以下	42	39.6%
20代	45	53.6%
30代	54	51.4%
40代	131	58.0%
50代	127	63.5%
60代	30	71.4%
70代	9	75.0%
80代以上	3	50.0%
未回答	3	75.0%
合計	444	56.6%

8-2) 8-1で「その他」を選んだ人は、だしを何でとるか具体的に教えてください

●1~4のどれかのだしと併用

内容	出身地
ゴボウ	阿波地域
干しいたけ	津山地域
干しいたけのもどし汁	津山地域
スルメはけんざきスルメ、塩ブリ、はまぐり	未回答
焼きブリ	津山地域
ハマグリ	津山地域
ハマグリ	未回答
ハマグリ	岡山県内(津山市以外) 新見市
ハマグリ	津山地域
牡蠣	岡山県内(津山市以外) 鏡野町
牡蠣	津山地域
カキ	未回答
あさり、水菜	岡山県内(津山市以外) 美作市
お餅のみ昆布出汁で煮込む	岡山県内(津山市以外) 美作市
鶏肉	岡山県内(津山市以外) 岡山市
鶏肉	勝北地域
親鳥	勝北地域
かしわ(親鳥)	岡山県内(津山市以外) 美作市(旧大原町)
その他回答	
顆粒だしなど	複数回答

●1～4のだしを使わない

内容	出身地	
あご	岡山県外	福岡県柳川市
ハマグリ	津山地域	
ぶり	久米地域	
具のゆで汁	未回答	
鶏肉	岡山県外	山口県下関市
かしわ	岡山県内(津山市以外)	未回答
砂糖	岡山県外	鳥取県鳥取市 (自分の出身ではないが、正月を過ごす場所として)
小豆煮なので出汁はとりません(いわゆる、ぜんざいです)	岡山県外	鳥取県鳥取市
その他回答 お吸い物の素、めんつゆ、顆粒 だしなど		

9-1) お雑煮の具を教えてください(複数回答可)

内容	人数
かまぼこ	608
ほうれん草	603
カツオ節	521
ねぎ	295
ニンジン	226
ブリ	194
大根	147
せり	127
ハマグリ	124
鶏肉	98
しいたけ	98
ごぼう	97
ゆりね	72
エビ	59
小松菜	50
里芋	19
その他	160

9-2) 9-1で「その他」を選んだ人は、具の内容を具体的に教えてください

●主なもの

内容	人数
スルメ (だしを取ったものを含む)	62
白菜	19
海苔、岩のり、あおさなど	14
伊達巻き、卵焼きなど	12
豆腐	10
ちくわ	6
具なし	6

●その他回答

複数回答	
水菜、みつ葉、ユズ、カブ (京都府出身、広島県出身、山口県出身)、鮭、イクラ、カズノコ、藻貝、カキ、アナゴ、油揚げ、豚肉、小豆・あん餅	
その他	
モヤシ (加茂地域出身)、ちごな (津山地域出身)、もち菜 (勝北地域出身)、春菊、カツオ菜 (福岡県柳川市出身)、とろろ昆布 (真庭市出身)、じゃこ天 (津山地域出身)、黒豆 (大阪府出身)、タケノコ (倉敷市出身・生まれは富山県)、エノキ、マイタケなど	

## 10) お雑煮やおせち料理など、お正月に食べる料理にまつわる思い出などがあれば教えてください

### ●お雑煮の思い出

自分の家の味のお雑煮を初めて作ったときに、我が家の伝統を引き継いだ誇らしい気持ちになりました。

今では世代交代し、私が作るお雑煮やおせちを親が食べています。

簡単なようではなかなか母の味が出せず去年50歳になって母にお雑煮の作り方を習いました。

大学進学をきっかけに津山から離れて10年以上経ち、色んな味付けのお雑煮を食べてきましたが、母が作るものが一番美味しいです。

器から溢れそうな位かつお節をこんもり盛って、机にこぼしては怒られ、でも美味しく辞められない、というやり取りを帰省した年始に繰り返してます。

小さい頃、お正月には離れた祖母の家に泊まりに行っていた。

母の作るお雑煮は、祖母から教わったもの。

祖母の作るお雑煮が、とても美味しかった。

今でも祖母に会うとお正月関係なく、お雑煮の汁を準備して待っている。

喜ぶ孫の顔が見たいから…と。

毎年、津山出身の祖母が作ってくれます。

普段は母が料理をしますが、お雑煮は父がしてくれていました。

ちょっと味が濃い時もありましたが、いい思い出です。

他の県のお雑煮が食べたいと毎年思いますが、毎年家のお雑煮を食べています。

お正月から旧正月まで毎日朝ごはんはお雑煮でした。

主人が、お雑煮が好物で3が日、朝はお雑煮です。

おなかをこわした

正月はおせちなどのほかのおかずがたくさん食卓に並んでいることや、寝不足気味の朝に食べていたこともあり、毎年、あまり本調子で食べられなかった思い出があります。

(結構、義務感で食べていた…笑)

しかし、今思えば、いろいろ工夫して作ってくれていたんだなと思います。

### ●スルメだし

だしをとった後のするめを食べるのが子供の時好きで、祖母から「大人になったらこの子は酒呑みになるでえ」と陰しい顔をして言われていました。

あれから40数年…祖母の言っていたように酒呑みになり、お正月のお酒のアテに最高の一品になり、お正月が来るたび、祖母を思い出します。

子供の頃、だしとりに使ったするめを、食後にもらい、兄弟嬉しく、噛みながら遊んでたような。

母の味は、おすまし汁でしたが、津山に来てスルメで出汁を取ることを教えていただいて美味しかったのでこちらの味にしています。

家族みんなで美味しいと実感しています♪

するめで出汁をとるのが珍しいみたいで、県外の人に驚かれた。

でも凄く美味しいと喜ばれました。

広島は牡蠣鰯穴子で鰹昆布のおすまし仕立てです。

津山に来て何故年始年末になるとどこのスーパーもスルメが山積みになるのかずっと不思議でした。

スルメ出汁は衝撃でした。

今だに里のみんなに信じてもらえません^^

でも、慣れたらこの独特の旨味は病みつきですね。

### ●いろんなお雑煮

味噌派VS醤油派

正月早々に、お雑煮の味でもめる。

みそ味か醤油味か・・・

三が日のうち、1日と3日は醤油、2日は味噌で味付けします。

祖父母は80歳前までは、おもちを1度に5個くらい食べていました(現在は3~4個)。

お雑煮が3日間同じ味だと飽きるの、1日すまし汁、2日味噌、3日ぜんざいになります。

父が津山出身で、母が関西出身です。

津山の実家では、1月1日の昼食だけ醤油ベースのおすましで、それ以降は白味噌味のお雑煮を食べていました。

味付けの基本は、醤油ですが三が日お雑煮なので、飽きてしまうので、2日目は味噌にしたりします。

出汁の取り方は同じで味噌味と醤油味と1日交代で食べていました。  
実家のお雑煮はお味噌仕立てですが、夫の家は清まし汁なので…お正月は両方味わいます。  
年末は、栗きんとん用の芋の裏ごしを家族に協力してもらうのが恒例です。  
実家は赤味噌で味付けをしていましたが、結婚後は（今は）婚家の味付けにするようにしています。  
京都から来た義祖母がしていたものと義母から聞いています。（特別感はありませんが）  
大学生時代、出身地域によって、具材も味も全然違うので、お互いに作り合って食べていました。  
出雲市では、生のあおのりを入れていました。  
実家は薄口しょうゆのハマグリのだしが効いたお上品系のお雑煮で、嫁ぎ先は味噌とお肉のがつつり系。毎年両方楽しめて満足です。  
父は徳島県出身、母は加茂町出身で、生まれてからは父の実家にあわせてずっと味噌味のお雑煮を食べていました。  
わたしが結婚してからは、津山地方にあわせて醤油ベースのお雑煮も食べるようになりました。どちらも美味です。  
実家のお雑煮はするめだしの合わせ味噌で、お雑煮という料理があまり好きではありませんでしたが、結婚後に食べた主人の実家のお雑煮は鰹だしの白味噌。  
甘党の私は、こんな美味しいお雑煮があったのかと感動し、それからはお雑煮が好きになりました。  
小学生の頃、白味噌以外のお雑煮を同級生が食べているのを聞いてびっくりした。  
津山ではお雑煮に向いたおいしい白味噌がなくて、京都から送ってもらっていましたが、祖母が亡くなり送ってもらえなくなって困っていたら、久米の道の駅で冬限定で販売される白味噌がお雑煮にぴったりで助かりました。  
津山の形式の雑煮（丸餅・焼かず・すまし汁）は小豆島でも食べられているそうです。  
また、あたりめ（するめいか）で出汁を取るのには熊本県でも多くされているそうです。  
ちなみに、我が家は昆布&鰹です。  
現在食べているお雑煮は私が作るものなので実家と婚家との合作ものです。  
夫も姑もなにも言わないですが婚家の味ではないと思います。  
子どもたちには母の味かなとは思いますが。  
生まれは北九州で、そちらはみそ汁に餅を入れたような感じ。  
具は、おせちから取って入れる様な感じで、ブリや鶏肉、ほうれん草などをトッピングする、オリジナル雑煮でした。  
妻が香川県出身で、正月と一緒に帰省した時に噂の雑煮（白みそ・餡入り餅）を食べたところ意外とおいしかったので、香川仕様の雑煮に変更してもらった。  
父の実家が新見市で、両親が結婚してから雑煮に「ブリ」と「はまぐり」が入るようになったと聞いている。  
それまではシンプルにスルメ出汁と野菜のみだった。  
津山市東田辺の祖母の家のお雑煮は、焼いたお餅とねぎなどを醤油のお汁に入れて、少し煮込んであるもので、違う味のお雑煮を食べられるのが楽しみでした。  
若かりし頃、友人のお宅で、三が日それぞれ違う味のお雑煮をいただいたことがあります。  
白味噌、醤油、その他の味噌とどれも大変おいしかったです。  
夫の実家では、鶏ガラから取ったラーメン風のスープでのお雑煮で、大変おいしかったです。  
義母いわく、子ども達が醤油味のお雑煮を食べてくれなかったから、と考えたものだそうです。  
実家では、お雑煮はおせち料理をいただいた後の「締め」として、肉や魚介類は入れず、シンプルにさっぱりといただきました。  
ゆずなど散らしても美味しかったです。  
妻の実家（倉敷）のお雑煮の味が、我が家の定番です。  
うちの年子、第4子、第5子が年末の生まれ、第6子が年明けの生まれだったため、三年連続で台所に立てない妻の代わりに、お雑煮づくりは必然的に私の担当となり、今でもお雑煮づくりが私の初仕事となっています。  
牡蠣とその出汁がメインなので、年末に買い忘れないように、今年も予定表に入力しています！

嫁ぎ先のお雑煮は、白菜、餅、かまぼこ、鰹節です。  
 出しは鰹節、昆布、スルメです。  
 岡山県でも地域によって出汁も具材も違いますね。  
 県南の海沿いではハゼで出汁を取るとか…。我が家は毎年、お正月、屋島に行きますが、あんもち雑煮をお店で食べるのが恒例です。  
 以前、津山のお店で年末に餡餅を注文されている方がおられて声をかけた事があり、そんな話もさせてもらいました。  
 お餅は実家でも嫁ぎ先でも年末にお餅をついています。  
 実家では丸餅とのし餅、嫁ぎ先では丸餅ですが、あわせて黒豆餅(両家)、昆布餅(実家)を作っていますが、もち米だけの実家ともち米とうるち米を混ぜた餅とお米の使い方も違いますね。  
 材料をゆでた後、各自の皿に7種ずつ盛り、味付けした汁と餅を椀に入れ、具をのせながら花がつおといただく。

- ・ブリは照り焼き、ハウレン草はおひたし。

わたしは何も入れないお餅だけが好きです。

- ・職場の女性たちにこの同じ質問をして盛り上がることがあります。

汁はすまし、醤油など具もまちまちで、イクラやイセエビが入るところもありました。  
 わたしが一番おいしかったのは、神奈川県で食べた四角の餅を焼き、すまし汁に入れた雑煮が忘れられません。  
 自分の家のお雑煮が一番おいしく感じるようになり、他のお雑煮では少し物足りなくなっていました。やはり決め手は「ぶり」かと。  
 ブリは前日塩を振っておきます  
 汁が冷たい  
 染色野菜  
 年越しソバの残りもの  
 餅は昔から正月から焼くのはダメといわれて実家ではゆでます。  
 にんじんは元旦のみです。  
 家族の中でもあんこが苦手な人は、あんこなしの白餅を食べるので、おもちはいつも2種類用意していました。  
 結婚して津山に来てから、お雑煮が全然別物でびっくり。  
 私は鳥取県倉吉市出身なのでいわゆる「小豆雑煮」というぜんざいのようなお雑煮を食べて育ちました。  
 子どもの頃テレビで観るお雑煮もお澄ましが多かったので、津山に来て味噌汁のお雑煮を食べて驚きました。  
 お正月は味噌汁お雑煮を作りますが、コロナ禍で帰省できない今…実家の小豆雑煮も恋しいです。  
 学生時代、津山市を出て寮で生活をしました。  
 お正月には、全国各地から集まった寮の仲間と各々の地元のお雑煮を作って振る舞うイベントを開催！  
 お雑煮に餡子を入れる子もいて、地域差を感じられた良い思い出です。  
 地元の出雲市ではお雑煮に似た形でぜんざい（人によってはこれをお雑煮という人もいます）を食べます。  
 正月のお餅を食べるのに併せて、甘いぜんざいも好んで食べていました。  
 中身汁やイナムドゥチなどの郷土料理を食べることが多いです  
 沖縄ではお雑煮を食べる習慣がなく、ながみ汁という汁ものを食べます

## ●餅の思い出

実家やおばあちゃんちのお雑煮は具が少ないダシのうまみがしっかりとしたお雑煮でした。  
 「お餅をおいしく食べる」にはこの食べ方が一番だと思っています。  
 3個までと決めていてもついつい食べ過ぎてしまう・・・お汁もしっかり飲み干します。  
 ほかの家で出てくる白みそや具たくさんのお雑煮はなんだかしょっくりこず、やっぱり食べなれたシンプルなお雑煮が食べたいと思ってしまいます。  
 父は20代の頃は、年の数だけ雑煮の餅を食べていたそうです。  
 昔は年の数だけ食べていたとよく聞かされながら食べていた。  
 お餅が苦手なので、「元旦に最低でも1個」のノルマをクリアするだけで精一杯です。  
 小学生の時に、雑煮をいくつ食べたかを友達同士で競っていた時があり、6年生の時に、1食で13個食べた日があって、食べ過ぎにより苦しくて、その日の昼食と夕食はあまり食べられなかったことがあります。  
 おもち大好きです。食べると食べただけ大きくなるので思いっきりは食べられないけど特に雑煮のおもち大好きです。



亡くなった祖母の作るお餅は大きくて1つ食べても満足していた思い出がある。  
薄く切った大根を器に敷いてからお餅を入れて食べると、お餅と器がくっつかないので食べやすい。  
田舎の家だと餅の裏にするめや煮干しがくっついていたりする。  
でも、お得感は特にない。  
誰が何個食べたかの計で次にゆでる総数を見当していた大家族の時代。  
最近してありませんが、臼で自分たちでついたモチは、格別です。  
昔は鍋でゆでていたのですがお雑煮のお餅の好みの硬さが家族の中でそれぞれバラバラでいつしか私だけ電子レンジで思いっきり柔らかくして食べるようになりました。  
以前は三が日は、餅を焼いて食べてはならない…と、言われてましたが、昨今は、周りも普通に焼いて食べています。  
けど私は、やはり焼くのは…と考えると電子レンジで柔らかくして砂糖醤油で食べています。年齢のせいでしょうか？笑  
年末に、父方・母方の実家両方でみんなでお餅をついて子供だった私は丸める係りでした。  
我が家は1人何個食べるか事前申告制です。  
普段はご飯をあまり食べない祖母もお餅は大好きでみんなよりも沢山ぺろりと食べていつも驚かされます。  
結婚して初めてのお正月に義理の弟が食べたお餅の数に驚きました。  
確か13個食べたと思います。  
我が家ではおもち大好きなので具よりおもちをいっぱい食べる方です。  
わたしは元旦5個、1月2日4個、1月3日4個、夫は元旦8個、1月2日8個、1月3日8個でした。  
お餅は11個食べます  
餅米を作っているのだから餅は自家製です。  
母が食べたいと思ったら餅をつきます。  
1個80gくらいありますが父は3個くらい食べます。  
年中餅を食べている気がするので、  
私は正月だから雑煮が食べたいと思わないですねえ。  
昔は筑前煮を鍋いっぱい作って毎日食べていたのですが、  
だんだん飽きてくるので最終的にカレーにして食べていました。

## ●おせちの思い出

農村地帯だったので、おせちといっても煮染め、煮豆、たたきゴボウなどが中心で、子どもにとってはうれしいものではなかった。  
おせち料理は、昔は家で3段重を全部親が作っていたが、近年はスーパーで小さいのを購入し、家で作るのは少しだけになった。  
黒豆・かずのこ・ぶりの照り焼きなどのおせち料理に、蛤のお吸い物を食べる。  
・数の子・大エビフライ  
そういえば、我が家には、お重におせちを詰める、という文化がありません。  
黒豆とたたきごぼうと筑前煮と手綱こんにやくと田作りだけを作って、普通にお皿に盛り付けています。雑な家ですね(^\_^;)  
大晦日には家族みんなでおせち料理を作りながら、一日中台所で過ごしていました  
幼い頃、かずの子ばかり食べていたら、父親に怒られた。  
毎年、妻が作る伊達巻が楽しみです。  
煮豆の調理時に入れる釘が不思議で仕方なかった。  
数年前に和食のお店で食事した時に酔った勢いでおせち料理を初めて予約しました。  
見た目はとても豪華でしたが、家族はいつも作るおせちのほうがおいしいと言ってくれました。高かったのに…。  
やはりいつも食べ慣れている味がいいのかなと思いました。  
それからは購入していません。  
こどもの頃、初めてお手伝いさせて貰ったのは、きんとんの芋の裏ごしと、たたきゴボウを叩く事。  
裏ごしを力任せにしていたので、ゴボウも力任せに叩いていたら、つぶしてしまい、その年のたたきゴボウは歯ごたえのないものになってしまった。  
豪華なおせちは売っているが、家で作れないものではないので、時間と手間はかかっても子どもと作るようにしている。  
おせち料理は料理の基礎がたくさん入っている理由で、母によく手伝わされてきました。  
しかしながら、妹や弟はあまり手伝っていません。  
年末は本当に掃除や、料理に手伝わされまくりで、きらいでしたが、正月はゆっくり出来たので好きな季節でした。

昔はお店も開いて無く、おせちは食べたいものがあまりないのでよい思い出はあまりないです。  
 栗きんとんをつくるのはこどもの役割でした。  
 子どもの頃は、おせち料理の伊達巻きの強い甘さが苦手だったので、普段の卵焼きを倍ぐらいの大きさに巻いてもらっていました。  
 自分が作るようになってそのスタイルは変わっていません。  
 今は大好きな数の子が、子供の頃は食べず嫌いで、今後悔しています。  
 毎年芋キントんと、鶏肉が、大人気ですぐになくなり、酢の物とごぼうが残ります。  
 市販のおせちが増えていますが、母も手作りでしたので、私もやはり出汁からきっちり手作りします。  
 子供のころは進んで食べたい物ではなかったですが…大晦日に母が長い時間台所に立っていた姿を思い出します。  
 定番おせちの他に、薄く味をつけた牛蒡とにんじんを牛肉で巻いて、焼いて甘辛く味付けした八幡巻きが必ずありました。  
 これを食べるとお正月という気がします。  
 子供の頃嫌いだったおせちは、いまでは立派な酒のつまみになりました。  
 前は紅白見ながら作って間に合わない事もありました。  
 今は百貨店で3段のお重を購入。好きな黒豆、田作りは、余分に作ります。  
 母や祖母が30日ごろから、おせちの具材を買い込んで手作りしてました。どんな高級なできあいのお節より美味しいです

## ●お雑煮・おせちの思い出

津山に来て30年近く、上記回答は津山のお澄ましお雑煮。  
 今はなき実家では、白味噌の丸餅、野菜いっぱいのお雑煮でした。  
 元日は朝、家族そろって、お雑煮とおせちを並べ、お屠蘇を家族順番に回して頂くという儀式があり、おせちも1つずつ意味とか願いごとを言いながら食べていました。  
 田んぼが作れますように（田作り）、とか、見通しがよくなりますように（酢れんこん）とか。普通か～。  
 我が家のお雑煮は、例にあるような具材がたくさん入っているようなものではなく、お吸い物感覚のシンプルなものだったような気がします。  
 歴史ある旧家ではないせいかもしれませんが、おせちも子供が食べやすいものが多かったように思います。  
 夫の実家のある地域では、お雑煮ではなくおせち料理やご馳走を食べた後ぜんざいを食べます。  
 結婚して初めてのお正月に夫の実家の親せきの集まりで、お雑煮の代わりにぜんざいを食べるという驚きがありました。  
 私はぜんざいが苦手なので困ったのを懐かしく思い出します。  
 お正月は愛媛の祖父母のところで過ごすことが多いので、おせちやお雑煮も新見のものではなく津山のものかも知れないです。  
 おせちは買ったもので、大体次の日の昼がお雑煮とおせちでした。  
 ぐずぐずに煮たおもちが鍋の中で引っ付いて盛り付けが大変なのが実家のお雑煮でした。  
 お正月様に年末につくお餅、つきたての熱々、丸める前のお餅)を食べるのが楽しみだった。  
 おばあちゃんの家で重箱一杯に入ったきんぴらごぼう、黒豆、かしわ(親鳥の鶏肉)の入ったけんちん汁がお正月のご馳走の一つでした。  
 エソという魚の皮を巻いたごぼう巻きを買っていました。  
 萩出身の母が用意していた。  
 お雑煮はすまし汁に仕上げるため、餅は別鍋でゆでて器に入れる。

## ●お正月の思い出いろいろ

実家でみんなで集まって食べていました。  
 いつになったら集まれるようになるかなあ？  
 家の仕事柄、お正月といっても両親の休みはなく、朝も遅い時間にお雑煮を食べることが我が家の習慣でした。  
 神社参拝のあとに、あまりお腹も空いてない状態で、お正月だからこそ？の（大人の味のおせちより）カップ麺（インスタントラーメン）を食べることが、子どもの感覚なので贅沢な気持ちがありました。（アンケートの趣旨とは逆の思い出話ですみません。）  
 年越しにそばと一緒にうどんを食べるが年明けには普通食べません  
 家族団らんで食べる（親子三代）楽しい思い出。

昔は5個ぐらい食べていたが、血糖値があがるので、1個ぐらいしかたべられない。  
つるし柿をたべたあと、お茶を飲みその後、お雑煮を食べる。  
つるし柿の種がたくさんあると実入りがよいといい縁起が良い。家族そろって、「あけましておめでとうございます」と言い、清々しい気持ちで食卓を囲む。  
我が家は家業の関係で大晦日の夜は寒い外での仕事があります。  
その仕事の現場では毎年年越しそばを作って食べるのですが、寒い中で食べるあたたかいそばは格別のありがたさがあります。  
普通年越しそばは暖かい室内でコタツに入るなどして食べるものと思いますが、寒空の下、外で食べる年越しそばというのも良いものだ、毎年楽しみにしております。  
正月の朝はお雑煮、おせち、干し柿がセットで食卓に並びます。  
母が能登の人なので、正月といえば、かぶら寿司を食べる。  
おせち料理の習慣はなかった。黒豆と、ぶりと、干し柿。それと、雑煮。  
元旦は、朝昼は雑煮。晩はすき焼きが定番。  
お雑煮を食べる前に、みんな集まり若い順から、お屠蘇を飲みます。  
父が板前なので毎年大勢集まってみんなで食べてます。  
特にありません。  
お正月にはお店も閉まるし、のんびり過ごす為に お節料理を作り お餅もついて お正月を楽しみにしていたのを思い出す。  
今はお店も開きますし お節料理も豪華なものも売っていて時代を感じる。  
実家(市内福井)では、子供の頃からお醤油でスルメの入ったお雑煮でしたのでその味に慣れていました。  
嫁ぎ先(市内田町)では、合わせ味噌を使ったお雑煮が代々伝わるもので、最初はその味に慣れず、お醤油味のお雑煮がいいな~とっていました。  
しかし、不思議なもので、長年味噌味のもの食べているとそれがとてもおいしいと感じられます。  
あと、元日の朝は、おせち料理をいただく前にまず黒豆のお茶を飲み、新年の挨拶をします。  
これは、おせち用に炊いた黒豆をお湯のみに少し入れ、煎茶を注ぎます。  
飲んだ後、黒豆も食べます。  
子供たちは嫌がっていましたが、クリアしないとおせちが食べられないという難関です…。  
これも代々続いていることですが、よそのおうちではやっていないことではないんじゃないかなと思います。