

雑煮文化なし

すまし文化圏

学生の頃、寮の仲間とそれぞれの地元の雑煮を作り合っていました。地域差を感じた良い思い出です
(津山地域出身 20 代)

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雑煮という人もいます）を食べます
(島根県出雲市出身 30 代)

実家は赤味噌で味付けをしていました
(津山地域出身 60 代)

神奈川県で食べた焼いた角餅をすまし汁に入れた雑煮が忘れられません
(津山地域在住 60 代)

香川県出身の妻の実家で、ご当地の白味噌・あん入り餅の雑煮を食べたところ、意外とおいしかったので、家の雑煮を変えてもらいました
(加茂地域出身 40 代)

本来の餅は丸形で、のした餅を切る角餅は江戸時代に生まれたといわれます。丸餅は「ゆでる」、角餅は「焼く」地域が多いそうです。
だしは、全国的にカツオ節を使う地域が多く、他にも昆布、イワシの煮干し、焼きハゼ、干しフグ、トビウオ、スルメなどさまざまで、地域の特徴が出ます。
また、北海道と沖縄には、雑煮を食べる文化はありません。

広島は、カキ・ブリ・アナゴで、カツオ・昆布のすまし仕立てです
(広島県広島市出身 50 代)

沖縄では雑煮を食べる習慣がなく、中身汁（豚の内臓を使った汁物）やイナムドゥチ（豚肉を使った白味噌ベースの汁物）などの郷土料理を食べることが多いです
(沖縄県出身 20 代)

うちの餅ばなし

雑煮の餅は一人何個食べるか、事前申告制です
(津山地域出身 30 代)

父は 20 代の頃、年の数だけ餅を食べていたそうです
(津山地域出身 60 代)

正月用に年末につく、つきたての熱々で丸める前の餅を食べるのが楽しみでした
(津山地域出身 40 代)

6 年生のとき、友だちと競い、1 回で 13 個食べ、苦しくてご飯を食べれなかった思い出があります
(久米地域出身 40 代)

薄く切った大根を器に敷いてから餅を入れると、餅が器にくっつかないので食べやすいです
(津山地域出身 40 代)

785 人に聞いた

うちのお雑煮

だし

地域の特徴といわれる「スルメ」は約 6 割が使用。熊本県にもスルメでだしを取る地域があるという情報もあった。2 種類以上のだしを組み合わせている人も多い。具のうま味が染み出た、ゆで汁をそのまま使うという回答も多かった。
選択肢以外では、ハマグリや鶏肉（親鳥）が多く見られた。だしの素を使うという人も 10 人以上いた。

だしといえど...

津山に来て、年末年始になると、スーパーにスルメが山積みになるのが不思議でした
(広島県広島市出身 50 代)

だしを取ったスルメを、食後にもらい、兄弟で噛みながら遊んでいました
(津山地域出身 50 代)

子どものとき、だしを取った後のスルメを食べるのが好きで、祖母に「この子は酒のみになるでえ」と言われていました
(勝北地域出身 50 代)

夫の実家では、子どもが醤油味の雑煮を食べないので、鶏ガラから取ったラーメン風のスープの雑煮を作っています
(久米地域出身 40 代)

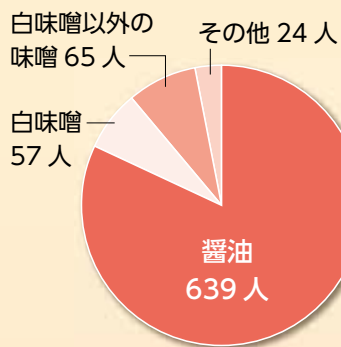
県南の海沿いでは、ハゼでだしを取るそうです
(倉敷市出身 50 代)

醤油派？ VS 味噌派？

夫婦で違うので、正月は両方味わいます
(鏡野町出身 50 代)

正月早々、雑煮の味でもめまします
(久米地域出身 30 代)

同じ味だと飽きるの、1 日はすまし汁、2 日は味噌、3 日はぜんざいで食べます
(津山地域出身 20 代)



汁も 多い
めんつゆ、吸い物の素など、現代の食生活を反映した味付けも登場。

汁

形

丸餅派が圧倒的
その他で多かったのは、香川県出身者のあんこ入りの餅。

調理方法

「三が日は餅を焼いて食べるはならない」といわれていたという思い出話も。

