

おうちのお雑煮、どこ出身？

お正月に食べるお雑煮。名前は同じでも、中身は日本全国でかなりちがうこと、知っていますか？
だから、それぞれの家で食べているお雑煮を見れば、その家の人のもともとの出身なのか、
わかることも多いのです。さあ、自分のうちのお雑煮がどんなものか、調べてみよう！

調べるポイント

●しょうゆかみそか？

各地でまずちがうのが、しょうゆ味かみそ味か。みそ味は関西や四国地方、それ以外はしょうゆ味が多いようです。他には島根県などで小豆汁のお雑煮もあります。



●四角か丸か？

おもちの形は四角か丸か、焼くか煮るかも、各地でちがいます。四角で焼くのは東日本、丸で煮るのは西日本。なんと、香川県では白みそ仕立てであん入りの丸もちです。



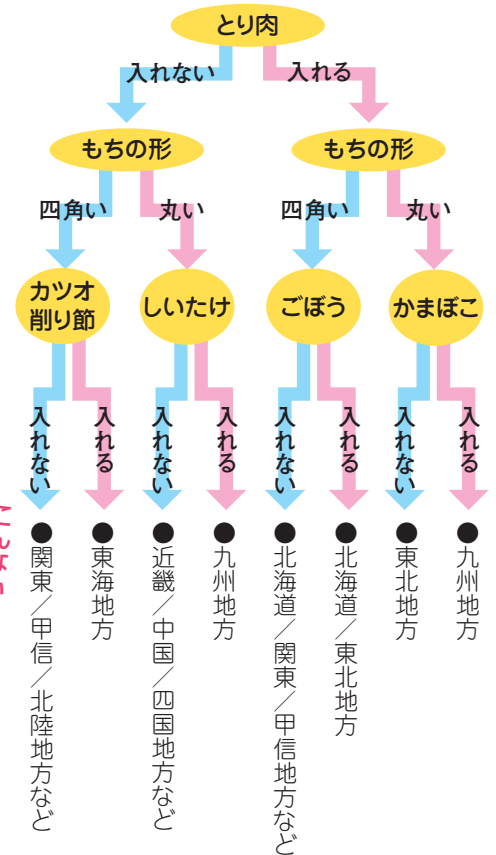
●具は何を入れる？

おもち以外の具は、各地いろいろ。海の近くでは魚、山間部では山菜など、そこでよくとれる食べ物を使います。魚は、北ならサケ、西から南の地方はブリがよく使われます。



■チャート式お雑煮出身調べ

これはとり肉を中心にして、お雑煮の中身を調査したものです。上から順に答えると、あなたのおうちのお雑煮の出身地がわかるかもしれません！



出典：日本調理科学会誌36巻3号