

# わたしのふるさとの味 ～お雑煮編～



豊作や家内安全の願いが込められているお雑煮。日本各地で作られています。その味は地方や家庭によって異なります。今回は、編集委員の出身地や以前住んでいたことのある地方のお雑煮を紹介いたします。違いを楽しみつつ、是非寒い日に作ってみてはいかがでしょうか。

**ブリ雑煮 (博多)**  
昆布、干し椎茸、スルメで出汁を取り、ブリ、レンコン、カツオ菜などの具材を煮ます。白だしと薄口しょうゆで味つけをし、柔らかく茹でた丸もちを入れます。濁らないように作る関西風のおつゆとお正月にしか出回らないカツオ菜や出世魚のブリをいれるのが特徴です。この他にも九州には、あんこもちの入ったお雑煮や茶わん蒸しにおもちを入れた蒸し雑煮など紹介したいお雑煮がたくさんあります。みなさんもこのお正月、それぞれの地域の味を楽しんでください。



\*カツオ菜は、アラナ科のカラシナ類でカツオのように旨味が出ると言われ、博多のお正月には欠かせない食材の一つです。

(小山由佳)

**つゆもち (会津)**  
(材料)  
大根・人参・ゴボウ・舞茸・鶏もも肉  
つきたての餅・水・しょうゆ



①大根、ニンジンは格子木切り。ゴボウは、さがぎにし舞茸は小さく割く。鶏肉は小さく切る。  
②鍋に鶏肉以外の切った野菜を入れ、酒と材料が柔らかくなるまで煮る。  
③沸騰したら、鶏肉を入れ、材料が柔らかくなるまで煮る。  
④醤油で味を調える。  
⑤つきたての餅をいれる。  
私の実家では、秋に山から舞茸をとり、乾燥させて、正月用のごちそうに保存しておきます。会津のお雑煮(つゆ餅)は、何といても、つきたての餅を入れるのがポイントです。

(吉川美佳)

**京雑煮 (京都)**  
京雑煮には京野菜。頭芋(かしらいも)や金時人参、雑煮大根を入れます。お正月が近づくとそれらが錦市場に、たくさん並んでいたことを思い出します。入れるお餅は丸餅です。丸型しか知らなかったのですが、初めて関東ののし餅を見た時は驚きました。出汁と白味噌でできているためほんのり甘くて優しい味がします。京野菜が手に入らない時は里芋、人参、大根で代用可能ですので、手軽に京料理を楽しみたい時にお勧めです。

(中倉美帆子)

**関東風雑煮 (埼玉)**  
私は産まれも育ちも富士見市です。我が家のお雑煮と言えば、昆布と鰹のお出汁にお醤油を加えた、すまし汁に鶏肉、根菜、青菜などと焼いた角餅を入れたいわゆる「関東風雑煮」です。三が日の朝は、三つ葉と柚子の皮で、ごちそう感が増したお雑煮を食べながら、駅伝を観るというのが我が家の定番です。

(渋谷真実)

**クルミだれのせ雑煮 (長野)**  
わたしのふるさとの味は長野県のお雑煮です。海から離れているので、魚より手に入りやすい鶏肉や野菜を使っています。特にクルミを使っているのが特徴だと思います。すりつぶしたクルミに砂糖とみりんで甘みをつけ、煮汁を少々加えてクルミペーストにしたものを最後に添えれば完成です。クルミの代わりにすり黒ゴマを使っても、また違った感じを味わえます。子どもの頃、近所の人から普通のクルミより殻が一回り小さくて固く、中身は少ししかないのですが、味が濃厚なおニグルミをもらうことがありました。一生懸命殻を砕いて中身を楊枝で取り出す地道な作業は、年末の我が家の風物詩でした。しょっぱさと甘さが、両方一度に楽しめるお雑煮なので、興味のある方はぜひ食べてみて下さいね。

(北島由紀)



\*写真は黒ゴマをのせたお雑煮です。

**具雑煮 (長崎)**  
長崎のお雑煮は「具雑煮」といい、①ほうれん草②しいたけ③大根④人参⑤鶏肉⑥ごぼう⑦鮭⑧里芋⑨紅白かまぼこ⑩焼き丸餅と11の具材が、おしょうゆ味のすまし汁の中で綺麗に並べられています。海の幸、山の幸、畑の幸が仲良く入っており、たくさんの方の具材をおいしくいただけます。具雑煮は母から教えてもらった大好きな郷土料理です。母がお椀に盛り付けている姿は家族で食卓を囲んでいた家族の幸なのではないかと思えます。

(飯島 紀)

**ごった煮雑煮 (新潟)**  
里芋・大根・鶏肉・こんにゃく・しいたけ・蒲鉾・人参・豆腐…等々家にある食材をしょうゆとみりんで味付けし、焼いた餅を入れて、最後にもみ海苔と三つ葉を散らす。これが私の母が毎年作ってくれた雑煮です。雪国の寒い正月に食べた「ごった煮雑煮」は色々な材料のダシが効いて絶妙です。

埼玉の暮らしも50年を超えますが、私が作る雑煮もこの母の味です。

(新井紀子)