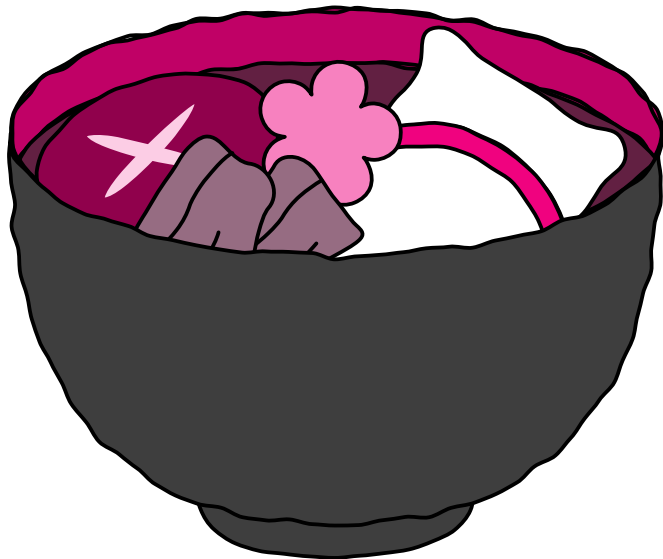


伝えていきたい お雑煮

時代とともにお正月の風景も変わってまいりました。

しかし、おせち料理は作らなくてもお雑煮で新年をお祝いされるご家庭が多いのではないのでしょうか。

お雑煮は地域性が顕著で、餅の形や調理方法、だしのとり方、具にも地域で特徴があります。お雑煮の発祥の地である京都の影響で西日本では丸小餅が主流、関東は角餅。味は、武家が支配していた関東や近畿を除く西日本ではすまし仕立て。武家は「めでたさにみそをつける」と忌み嫌ったそうです。京都を中心とした近畿と香川は白みそ仕立て。福井などでは赤みそ仕立て。また、香川県ではあん餅の白みそ仕立てのお雑煮です。



伝統のお雑煮から家々で具や味付けに工夫が加わり進化しています。

新しく変わっていくお雑煮ではありますが、「お正月はお雑煮で祝う」という変わらぬ日本の伝統文化を受け継いでいきたいものです。