

古今東西

お雑煮徒然紀行



年が明け、今年も多くの人がお雑煮を食べると思います。今回は、身近だけどあまり知らないお雑煮に焦点を当てました。(こるぼ)

巻、お雑煮の意味

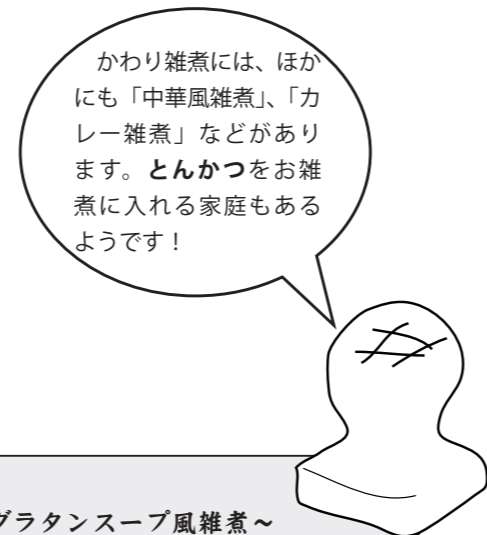
お雑煮は神様へお供えされた品々を元旦にお下がりとしていただいて、ひとつの釜で煮て神とともに食べるための料理でした。現在、元旦にお雑煮を食べるのはこの名残とされています。旧年の収穫や息災に感謝し、新年の豊作や豊漁、家内安全などを祈り、お雑煮を食べるので。

お雑煮の語源は江戸時代中期の歳時記『滑稽雑談』によると、「多雑をまじへ煮る故」とあります。いろいろな具材を煮合わせたことから来ているのですね。

貳、現代のお雑煮事情

かつては、女性が嫁ぎ先のお雑煮の味を受け継ぐのが習慣でした。今でも地域独自のお雑煮が受け継がれているところはあります。しかし現代では結婚を機に両者の折衷お雑煮ができたり、まったく新しいお雑煮ができたりして、その家独自のお雑煮が作られていることも多いです。中にはかわり雑煮もあります。時代と共にお雑煮は変容していくものです。

ここでは、地域で受け継がれているお雑煮とかわり雑煮を紹介します。



かわり雑煮には、ほかにも「中華風雑煮」、「カレー雑煮」などがあります。**とんかつ**をお雑煮に入れる家庭もあるようです！

受け継がれしお雑煮編 ～京雑煮～



編集部員が作った京雑煮です。金時人参が白い味噌に彩りを添えています。京都のお雑煮は餅を煮て用いるので、とろりとした餅とふんだんに入れた白味噌が絡み合っるととてもおいしいです。

具材に縁起を担いで、円満に過ごせるようにと丸芋と丸餅、人の上に立つて暮らせるようにと頭芋を入れ、また子孫繁栄を願って里芋を入れます。お汁は甘い白味噌仕立てで、ふわりと花がつつおをかけていただきます。

上の写真は、あくまで京雑煮の一例であって、入れる具材、味付けなどは各家庭によって千差万別です。からしや手まり麩を加えることもあります。

かわり雑煮編 ～オニオングラタンスープ風雑煮～



編集部員が作ったオニオングラタン風雑煮です。手間をかけずに作ることができます。オーブントースターで焼いたあつあつをすぐに食べるのがおすすめです。できたてを食べれば、体が温まります。焦げたチーズがおいしさを引き立てます。

「年が明けたら、毎食お雑煮です」という家庭もあるでしょう。しかし、たくさん食べれば飽きてくるものです。そんなとき、少しかわったお雑煮を食べてみるのもよいかもしれません。

「オニオングラタンスープ風雑煮」は、その名の通りオニオングラタンスープにチーズをのせた餅を入れたものです。餅とチーズが意外と合い、食べ応えもあり、昼食としておすすめです。

オニオングラタン スープ風雑煮の作り方

～材料～

切り餅	1つ
オニオングラタンスープの粉	1袋
スライスチーズ	1袋
タマネギ	お好み
ニンジン	お好み

- ① タマネギは薄く切り、黄色くなるまでよくいためる。ニンジンは角切りにしていためる。
- ② 餅を焦げ色がつくまで焼き、これとタマネギ、ニンジンを耐熱カップに入れる。上からオニオングラタンスープを注ぎ、さらにスライスチーズをのせる。
- ③ オーブントースターでチーズが溶けるまで焼く。お好みでパセリやピーマンをのせると彩りが美しい。

参、お雑煮の地方色

お雑煮は餅とその土地の産物を煮たもので地方色が強くでるため、お雑煮を見れば出身地がわかることもあります。

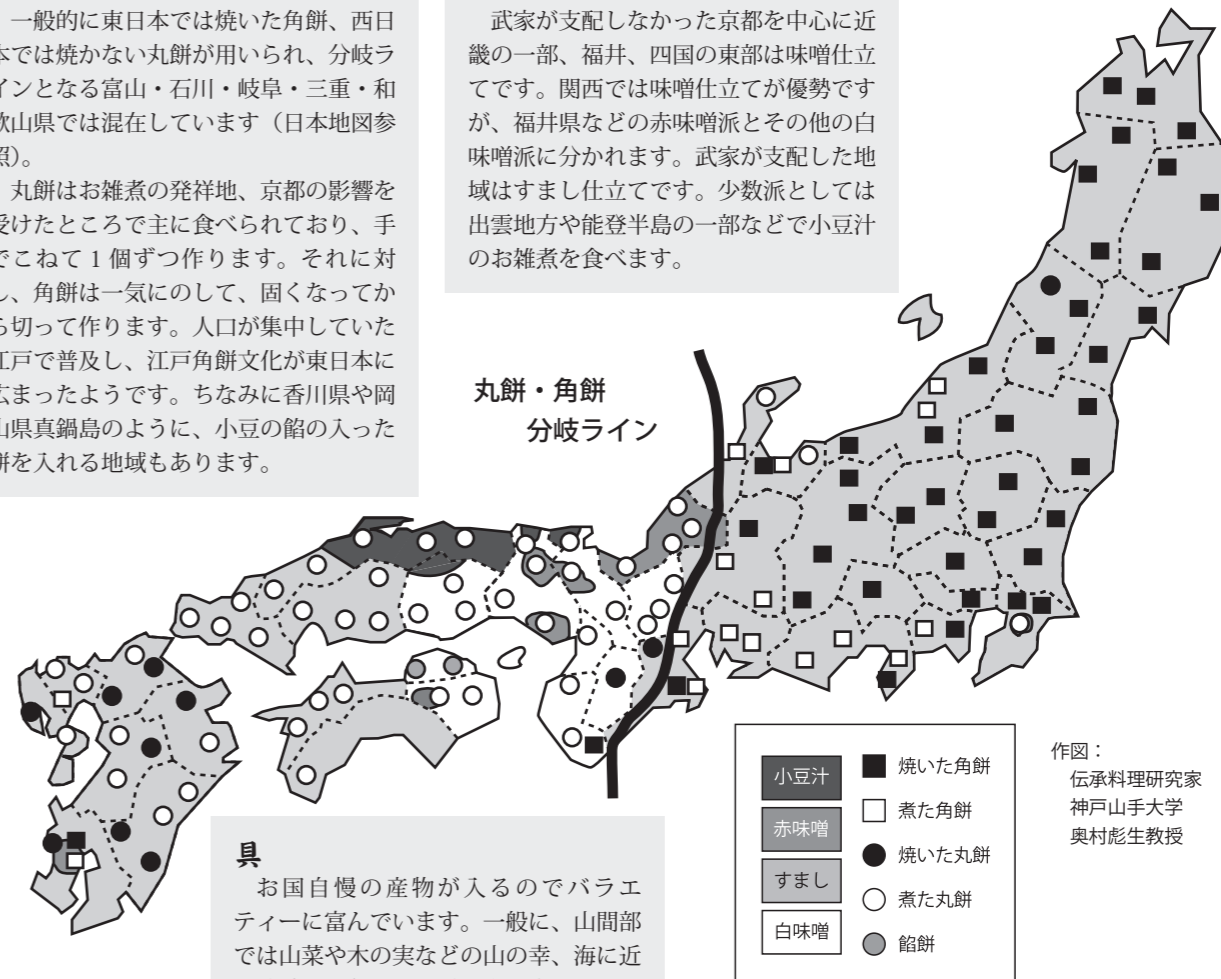
餅～丸餅 vs 角餅～

一般的に東日本では焼いた角餅、西日本では焼かない丸餅が用いられ、分岐ラインとなる富山・石川・岐阜・三重・和歌山県では混在しています(日本地図参照)。

丸餅はお雑煮の発祥地、京都の影響を受けたところで主に食べられており、手でこねて1個ずつ作ります。それに対し、角餅は一気にのして、固くなってから切って作ります。人口が集中していた江戸で普及し、江戸角餅文化が東日本に広まったようです。ちなみに香川県や岡山県真鍋島のように、小豆の餡の入った餅を入れる地域もあります。

お汁

武家が支配しなかった京都を中心に近畿の一部、福井、四国の東部は味噌仕立てです。関西では味噌仕立てが優勢ですが、福井県などの赤味噌派とその他の白味噌派に分かれます。武家が支配した地域はすまし仕立てです。少数派としては出雲地方や能登半島の一部などで小豆汁のお雑煮を食べます。



作図：
伝承料理研究家
神戸山手大学
奥村彪生教授

※北海道でお雑煮を食べるようになったのは、明治以後に移り住んだ人がお雑煮文化を持ち込んだためと考えられています。また、沖縄には今もお雑煮文化はありません。

具

お国自慢の産物が入るのでバラエティーに富んでいます。一般に、山間部では山菜や木の実などの山の幸、海に近い地域では魚や貝などの海の幸を用います。お正月だからといって普段は手に入りにくい食材をごちそうとして食べることもあるようです。

京大生が選ぶお雑煮販売!!

京大生協学生委員会あらんじえでは、総代のみなさんからいただいた案をもとに作ったお雑煮を販売します。
 ☆ 種類：白味噌雑煮・すまし雑煮(鶏肉)・あわせ味噌雑煮・すまし雑煮(ぶり) <販売順>
 ☆ 販売店舗：中央食堂・カフェテリアルネ・北部食堂・吉田食堂
 ☆ 販売期間：1/13(火)～2/6(金) <週替わりで1種類ずつ>
 ☆ 販売時間：12:00～13:30 <お雑煮の味を保証するため時間を限らせていただきました>
 詳しくは食堂・ショップなどのピラ・卓メモ・ポスターをご覧ください。