

お雑煮でわかる！？ みんなの出身地



お正月に食べる「お雑煮」。日本全国を見てみると、地域ごとに特徴があります。みんなのお家のお雑煮は、どの地域のお雑煮に似てますか？

ポイント1 おもち

丸か四角か、焼くか煮るかで分けられます。西日本は丸いおもち、東日本は四角いおもちがよく使われます。



ポイント2 汁の味付け

しょうゆ味かみそ味かに分けられます。近畿地方はみそ味、それ以外の地域はしょうゆ味が多く、あずきで甘い味付けにする地域もあります。



ポイント3 具の種類

海沿いなら魚、山あいなら山菜やキノコなど、そこでよくとれる食べ物が使われます。魚だと、西日本はブリ、北日本はサケをよく使います。



お雑煮も地方によって
こんなにちがうんだね！

あなたの家のお雑煮は
どの地方に当てはまるかな？



【①博多雑煮】

焼きあごだしのすまし汁
丸もち、ぶり、かつお菜



【②出雲雑煮】

甘いあずき仕立て
丸もち、あずき



【③京都雑煮】

こんぶだしの白みそ仕立て
丸もち、さといも、京にんじん



【④江戸雑煮】

かつおだしのすまし汁
焼いた角もち、とり肉、青菜

