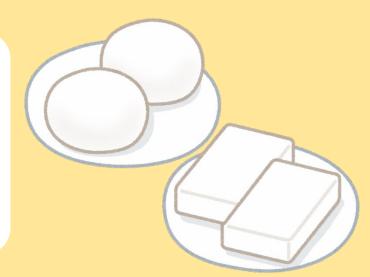
お雑煮でわかる!? みんなの出身地

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

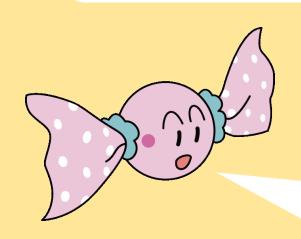
しょうゆ味かみそ味かに分けられます。 近畿地方はみそ味、それ以外の 地域はしょうゆ味が多く、あずきで甘い味付けにする地域もあります。



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!







【①博多雜煮】

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



丸

しいたけ

四角

ごぼう

かまぼこ



【③京都雜煮】

こんぶだしの白みそ仕立て 丸もち、さといも、京にんじん

無 無 有 有



【4江戸雜煮】

かつおだしのすまし汁 焼いた角もち、とり肉、青菜 北<関かん 陸、東さ 東海 甲^でう 信ん

四角

近ん 兀 玉 九 州 玉

関東 東道 甲^こっ 信_ん

北海道 東 北

東北

九 州