

江戸川総合人生大学 大学祭

『学ぼう・人の和・地域の和』

江戸川区のお雑煮は、
どんなもの??

江戸川区のお雑煮は これです!!

(だし汁) 鰹だしの醤油味

(もち) 四角い焼いた餅

(具材) とり肉と
小松菜・大根・人参

(特徴) 小松菜は
60%の家庭が入れています



雑煮の起源

◆ もちは、農耕民族の日本人にとって稲穂の魂が込められた大切な食物です。お雑煮は、もちと土地の特上の産物を一つの鍋で煮た料理のことです。それを神様にお供えし、有難く神様と一緒にいただく神人共食の祭事がお雑煮の原型といわれています。

◆ 室町時代には貴族や武家の上流階級の間で、縁起の良い食事・祝い食として定着し、庶民に広がったのは江戸時代(元禄)である。

※農林水産省・特集・食材丸かじり

調査の趣旨

◆ 私たちは、江戸川区に住んでいる皆さんがどんな雑煮を食べているか？

◆ また、その雑煮はどの地方と共通点があるかに興味を持ち、調査した結果をまとめる事にしました。

雑煮の食材・食べ方の実態調査

～江戸川区で605件の聞き取りの結果～

	Ⅰ.もちの形と調理法		Ⅱ.出汁(味付け)		Ⅲ.具材(野菜類)		Ⅳ.具材(肉類)	
1位	□×焼く	250件 (41%)	醤油＋鰹	299件 (49%)	大根	297件 (49%)	鶏	393件 (65%)
2位	○×煮る	127件 (21%)	味噌＋鰹	25件 (4%)	人参	295件 (49%)	魚	44件 (7%)
3位	□×煮る	101件 (17%)			小松菜	242件 (40%)	豚	18件 (3%)
4位	○×焼く	77件 (13%)			ねぎ	194件 (32%)	牛	8件 (1%)
5位	□×焼く・煮る	30件 (5%)			ほうれん草	177件 (29%)		
6位	○×焼く・煮る	8件 (1%)			里芋	154件 (25%)		

全国・東日本・西日本・東郷のお雑煮は？

江戸川総合人生大学

第 2 期

全 国	東日本	西日本	東京
鰯だしの醤油味	鰯だしの醤油味	鰯だしの味噌味・醤油味	鰯だしの醤油味
四角い餅を焼き	四角い餅を焼き	丸餅を煮て	四角い餅を焼き
具は 鶏肉と	具は 鶏肉と	具は 鶏肉と	具は 鶏肉と
大根、人参	大根、人参、ねぎ	ほうれん草、人参、大根	大根、人参
小松菜、ねぎ	小松菜、ほうれん草	ねぎ、里芋	小松菜、ねぎ
			ほうれん草
			

角もち と 丸もちの分布図

角もち: 

丸もち: 

沖縄



珍しい雑煮

1、**ぜんざい風**；（鳥取県）

- ・柔らかく煮た小豆汁の中に丸餅を入れる。味付けは、砂糖と塩少々。
具材には黒豆、海苔等々。

2、正月には餅でなく、**うどん**を食べる。（山梨県・長野県・埼玉県の各県の一部）

3、**あんこ餅**を入れる。（香川県・三重県）

4、雑煮の餅を出して**きな粉**につけて食べる。（新潟県）

5、**土地それぞれの名産・特別な具材を使う。**

兎（岩手県）、梅干し（埼玉県）、ほや（広島県）、伊達巻（長野県）、
はぜ（岡山県・宮城県）、ウナギ（岩手県）、いくら（北海道・新潟県・岩手県）
クラゲ（広島県）、あなご（広島県、長崎県）、牡蠣（広島県・京都府）、
松茸（大阪府）、鮎（岐阜県）、フグ（山口県）、納豆（茨城県・静岡県・山形県）
その他（キジ、ハゼ、鰯、イクラ、うずら、胡桃、蓮根、タケノコ、百合根、
春菊、シメジ、ぜんまい、八頭、もやし、えのき、いもがら、スルメ等々）。

雑煮を食べない地域

- ・沖縄では、お正月料理はちょっと違う。雑煮を食べる代わりに「中身汁」か「イナムドゥチ」を食べるが、今では、雑煮を食べる方も増えています。また、こちらに住むようになってから雑煮を食べるようになった方もいるそうです。
- ・山梨県、長野県、埼玉県の一部では、うどんを食べる事もあるそうです。

海外から移住した方の正月の食べ物

- ・今回のアンケート調査で海外で生まれた方は12人／605人（2%）おりました。その方々は、お正月に母国の味を取り入れた雑煮を食べていました。

ま と め

- 1、雑煮は、沖縄を除き全国で食べられている。具材は、地域特性を示すものであったが、食の多様性が進み、全国的に平準化がみられる。
- 2、もちの形は、当初丸もちであったが、武家が支配した東日本では、『敵をのす』の縁起から、のし餅を切った、角の地を焼いて使った。
- 3、祝い事や祭事の前に庄屋等の有力者の下に集まって餅をついた。

最 後 に

- ◆ アンケート調査は、全員が初めてであった。聞き取りの難しさも知り、コツも覚えた。
- ◆ 今回の調査を通じて全国各地のおいしい雑煮を知ることができた。