

# あなたのお雑煮、わたしのお雑煮



## 福岡県朝倉地方の蒸し雑煮

出汁：椎茸出汁、溶き卵、醤油、みりん  
 具材：鶏肉、蓮根、人参、たけのこ、ごぼう、里芋、餅、切り昆布、スルメ、椎茸、銀杏、かまぼこ

もはや茶わん蒸しのようですね。お武家さんのいた秋月や、三奈木地域で食べ継がれているそうです。



## 佐賀県呼子地方のアツヤキ雑煮

出汁：鰹の煮干し出汁、薄口醤油  
 具材：丸餅、アツヤキ、かまぼこ、かつお菜

アツヤキはカステラのような見た目甘いのですが、魚の練り物なので出汁がよく出ます。そのため、お雑煮を作る時はアツヤキも煮込んで作るのだそうです。



## 長崎県島原地方の具雑煮

出汁：かつお出汁、椎茸出汁、薄口醤油、酒  
 具材：丸餅、ごぼう、人参、大根、里芋、卵、高野豆腐、干し椎茸、鶏肉、ちくわ、かまぼこ、春菊、白菜

島原では、お正月だけでなく日常にお雑煮が食べられます。まるでお鍋のように具たくさんお雑煮の発祥は島原の乱で籠城した時まで遡るのだそうです。



## 熊本県玉名・荒尾地区の餛飩雑煮

出汁：するめ昆布出汁、醤油、赤酒もしくはみりん  
 具材：餛飩、里芋、人参、大根、春菊、ちくわ、かまぼこ

玉名、荒尾などの海岸近くの地域では、餛飩雑煮はすまし汁の中に具がたくさん入っているのだとか。しかし、同じ玉名、荒尾でも山側地域では餛飩を雑煮に使わないそうです。海側と山側のお雑煮文化も違うんですね。



## 大分県杵築地方の麦みそ雑煮

出汁：焼きあご、干し椎茸、麦みそ  
 具材：丸餅、かまぼこ、干し椎茸、かつお菜

お餅は別の鍋でゆでておいて、焼きあごや椎茸の出汁が効いた麦みそのおみそ汁の中へ入れるそうですよ。



## 宮崎県西都市東米良地区～西米良地区のイノシシ雑煮

出汁：昆布出汁、甘口醤油  
 具材：丸餅、猪肉、大豆もやし、椎茸、牛蒡、里芋、切り昆布、小ねぎ

この地域ではイノシシをしし汁やお雑煮などさまざまな料理に使います。物を荒らす猪は、嫌われつつも、畏敬の念を込めてその逞しい生命力を様々な料理でいただくそうです。



## 鹿児島島の焼き海老出汁雑煮

出汁：焼き海老出汁、甘口醤油  
 具材：干し椎茸、白菜、大豆もやし、豆もやし、焼いた切り餅

鹿児島島の広いエリアで焼き海老で出汁をとったお雑煮を食べます。焼き海老は、そのまま具材の一つとして食べ、お餅は焼いたものを浮かべるそうですよ。



## 沖縄県の中身汁

沖縄では、正月にお雑煮として餅を食べる習慣はなく、大晦日にはソーキそば、正月には中身汁を食べます。豚の内臓物(中身)を三回茹でごぼし、じゅっくり時間をかけて煮込んだ汁は、正月だけではなく祝い事の席でも欠かせないのだそうです。



### 参考資料

『日本全国お雑煮レシピ 地元に行って、作って、食べた』  
 粕谷 浩子 著  
 池田書店  
 596.2/カ

## 暮らしの歳時記



旧暦の正月である1月15日(小正月)に、桜の花や稲の花を表す紅白の餅を柳の枝につけて飾り、豊作を祈ります。養蚕のさかんな地域では、まゆ玉とよんで繁栄を祈りました。

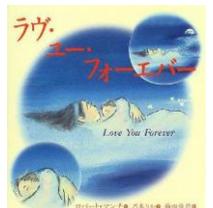
【参考】『12ヶ月の親子で楽しむ和の行事』 広田千悦子//監修 日東書院 K386/シ

## 私の心に響いた言葉

『さびしいひとが もしいれば そのひとが うれしくなるような たちまち しまわせになるような そんな手紙を ばくはかきたい』

『生きているってふしぎだな』 やなせ たかし 著 銀の鈴社 K911/ヤ

## スタッフおすすめの本



『ラグ・ユー・フォーエバー』  
 ロバート マンチ 著  
 乃木 里か 訳  
 梅田 俊作 絵  
 岩崎書店 E/ア

全米で1500万部突破したベストセラー絵本。『アイラグユーいつまでも、アイラグユーどんなときも...』 『アイラグユー』という日本人には少し気恥ずかしいフレーズも、子どもへの思いが乗るとすんなり言葉にでき、読み聞かせできる絵本です。子どもも育ちあがり、自分自身が年齢を重ねている私が今読み返してみるととても深い内容に涙してしまいます。親が子を、子が親を思う気持ちがあふれてくる。子育てが終わった大人の方に是非読んで欲しい一冊です。

(山田)

## スタッフよもやま話

九州各地のお雑煮を調べていたら、私の子どもの頃の大晦日やお正月の朝を思い出しました。椎茸の出汁の匂いや煮物の匂いがする中、大晦日には必ずレコード大賞、そして紅白歌合戦を始めから最後までテレビを囲んで見たものでした。レコード大賞を誰が受賞したのか？紅白の勝利者がどちらなのか非常に気になるどころでした。紅白が終わる頃、年越しそばを食べ、家族が揃ってカウントダウンをし、新年の挨拶を交わしたのも懐かしい思い出です。そして、翌朝のお雑煮のお餅は、焼いたお餅を砂糖醤油でいくつ食べていても、別勘定だったことも。おいしかったな... (上田)