

お雑煮

vol.05

お雑煮

【京都府】

【新潟県】

【鳥取県】



〈新潟県〉

サケとイクラの
親子雑煮

海の幸を贅沢に使った
ハレの日のご馳走。



〈鳥取県〉

あずき雑煮

甘い小豆汁に丸餅を入れた
個性的な雑煮。



〈京都府〉

白みそ雑煮

白みそのコクとだしが効いた
上品な味わい。

違いが楽しい地方色豊かな
究極の地産地消料理。

神様にお供えた餅を、神様と一緒にありがたくいただく
祭事が原型とされるお雑煮は、ハレの食べものであり、
その土地でとれる極上の食材が使われてきました。
正月の祝いの料理として全国に広まったのは江戸時代の元禄以降。
餅の形、具、汁の仕立て方は地方によって異なる上、
家庭ごとの伝統や個性も反映されています。



京都府

白みそ雑煮

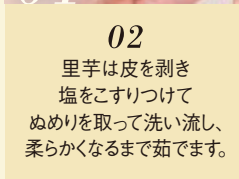
材料 2人分

丸餅	4個
里芋	2個
大根	3cm
京にんじん	4cm
三つ葉	適量
昆布だし	400ml
西京味噌	大さじ1・1/2
みりん	大さじ1
ゆずの皮	適量



01

01
にんじんは型で抜いてねじれ梅にし、大根は短冊に切り茹でます。



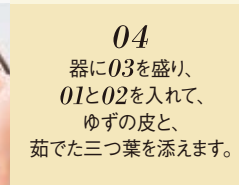
02

02
里芋は皮を剥き塩をこすりつけてぬめりを取って洗い流し、柔らかくなるまで茹でます。



03

03
昆布だしに白味噌を溶かしみりんを加え、丸餅を入れて柔らかくなるまで煮ます。



04

04
器に03を盛り、01と02を入れて、ゆずの皮と、茹でた三つ葉を添えます。

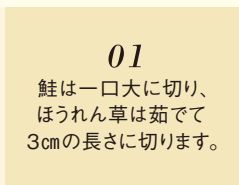


新潟県

サケとイクラの親子雑煮

材料 2人分

角餅	4個
塩鮭	1切れ
ほうれん草・いくら	適量
A 煮干しだし	400ml
薄口しょうゆ	大さじ1
みりん	大さじ1/2



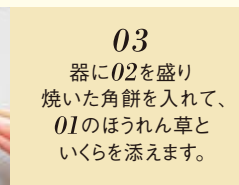
01

01
鮭は一口大に切り、ほうれん草は茹でて3cmの長さに切ります。



02

02
[A]を鍋に入れ煮立たせ、01の鮭を入れて火を通します。



03

03
器に02を盛り、焼いた角餅を入れて、01のほうれん草といくらを添えます。



鳥取県

あずき雑煮

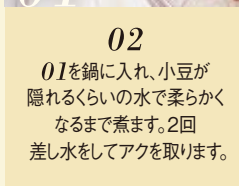
材料 2人分

丸餅	4個
あん	150g
水	100ml
☆あん	
小豆	250g
砂糖	200g
塩	ひとつまみ



01

01
多めの水で小豆を煮て、煮立ったら水を捨てアク抜きをします。これを2回ほど繰り返します。



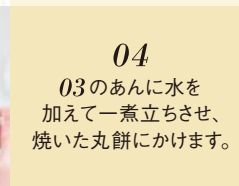
02

02
01を鍋に入れ、小豆が隠れるくらいの水で柔らかくなるまで煮ます。2回差し水をしてアクを取ります。



03

03
柔らかくなったら砂糖と塩を加えて15分ほど煮ます。



04

04
03のあんに水を加えて一煮立ちさせ、焼いた丸餅にかけます。

まめ知識！

東日本は角餅、西日本は丸餅が主流

お雑煮に欠かせない餅には角餅と丸餅があります。東日本はのし餅を切った角餅を焼いて使うことが多く、お雑煮発祥の地、京都を中心とする西日本では、丸餅を多く使います。また餅を煮るか焼くかは地域によって異なります。

お雑煮の餅

- 角餅を焼く
- 角餅を煮る
- 丸餅を焼く
- 丸餅を煮る

丸餅
味噌仕立て

角餅
すまし(しょうゆ)
仕立て

協力：日本鏡餅組合
料理監修：自由ヶ丘クッキングスタジオ