

調査団報告書

調査No. 4

調査内容

正月といえば、おせちにお雑煮。お雑煮は地域や家庭によってかなり違うみたい。名古屋ではどんなお雑煮が食べられているの？

調査手順

地域によって違う…ということは、郷土料理の本を見てみよう。『聞き書き 愛知の食事 日本の食生活全集 23』によると、四角に切ったもちを澄まし汁で煮て、ゆでた正月菜や小松菜を加え、かつおぶしをのせるらしい。正月菜は尾張地方で取れる青菜で、もち菜ともいうんだって。そういえば、年末になるとスーパーでもち菜が売っているけど、この地方独特なのかな？気になったのでもう少し調べてみた。『都道府県別地方野菜大全』には、「もち菜は古くから尾張地方で栽培されてきた小松菜に近い在来の菜類」だとしてある。現在、スーパーで多く売られているのは、昔からある純粋なもち菜ではなくて、小松菜の一品種らしい。毎年、何気なく食べていたお雑煮だけど、伝統があるんだなあ。

調査結果

名古屋のお雑煮は、四角に切ったもちを澄まし汁で煮て、ゆでた正月菜(もち菜)や小松菜を加え、かつおぶしをのせたもの。もち菜は尾張地方で栽培されてきた伝統野菜だ。『愛知県園芸発達史』にも、もち菜のことが載っている。

『お雑煮100選 全国から集めた伝統の味』を見ると、日本全国さまざまなお雑煮があることが分かる。どれもおいしそう。お雑煮が食べたくなってきた…。

今回の調査で使った資料

『聞き書き 愛知の食事 日本の食生活全集 23』

農山漁村文化協会 1989年

『都道府県別地方野菜大全』タキイ種苗株式会社出版部／編集

農山漁村文化協会 2002年

『お雑煮100選 全国から集めた伝統の味』

文化庁文化財部伝統文化課 2005年

『愛知県園芸発達史』愛知県園芸発達史編さん会／編 愛知県 1981年

