

ぜんごく
全国お雑煮マップ
ぞうに



●ぜんざい雑煮(島根県)
ゆでた丸もちに、あずき汁をそそぐ。
好みで丸もちの上に砂糖をかけることも……。



●かぶら雑煮(福井県)
丸もちで、赤みそ仕立て。
具は名産のカブだけ。
ゆでたカブの葉とともに椀にもる。



●イクラ雑煮(岩手県)
焼いた角もちで、しょうゆ味。
イクラやホヤなど海の幸が入っている。



●カキ雑煮(広島県)
丸もちで、しょうゆ味。
特産のカキを甘く煮つけて
具にするのが特徴。



●京都風雑煮(京都府)
ゆでた丸もちで、白みそ仕立て。
具はヤツガシラ、サトイモ、カブ、
ニンジンなど。



●鶏ネギ雑煮(栃木県)
焼いた角もち、しょうゆ味。
具は鶏のむね肉。
しらがネギをたっぷりのせるのが特徴。



●ブリ雑煮(長崎県)
鶏だんごと、出世魚のブリを
具に使っているのが特徴。
丸もちで、すまし汁がベース。

●あんもち雑煮(香川県)
あずきのあんこが入った丸もちを、
白みそで仕立てた雑煮。
具はダイコン、ニンジンなど。



●鶏雑煮(愛知県)
角もちで、しょうゆ味。特産の鶏肉と、
コマツナ、けずり節だけの質実さが基本。



●東京風雑煮(東京都)
焼いた角もちで、すまし仕立て。
具は少なめで、あっさり味。

*調理=コアラ企画 撮影=南郷敏彦