



お正月の定番料理といえば「お雑煮」。餅の形や汁、具の種類にいたるまで、地域や家庭ごとに千差万別です。

丸餅VS角餅は京文化VS江戸文化!?

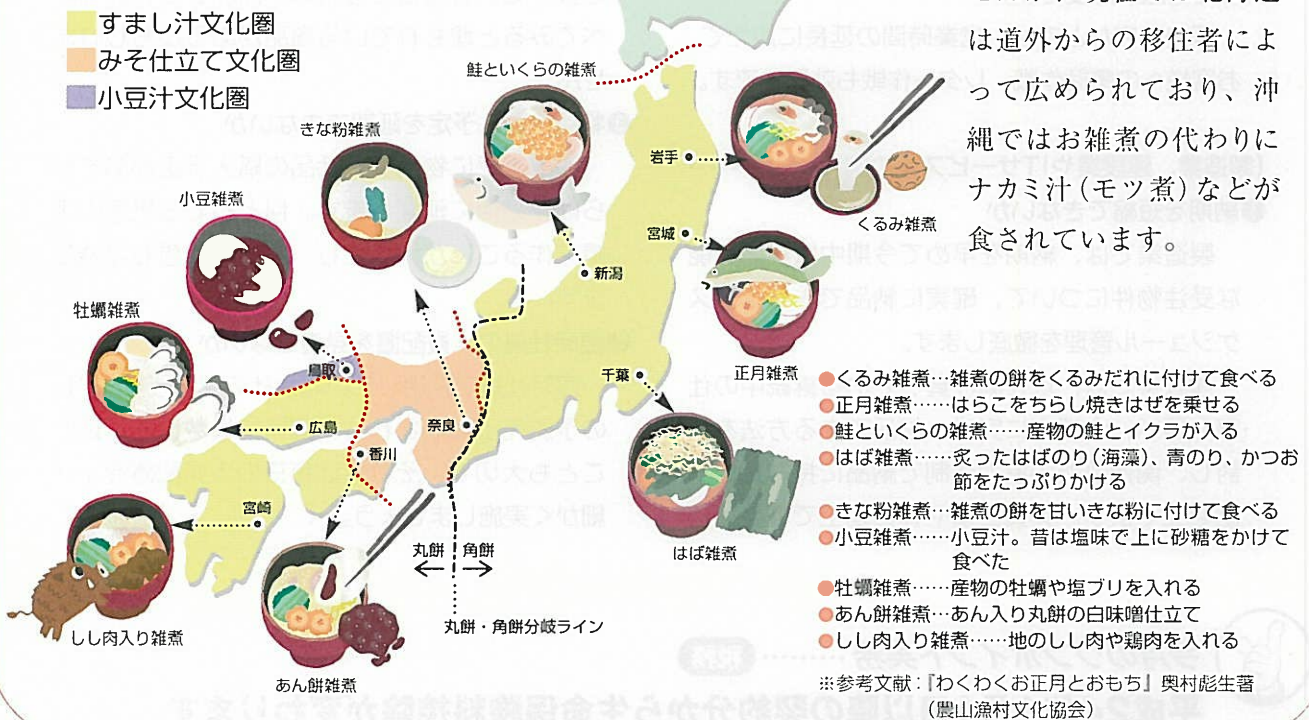
お雑煮に入れる餅は、石川県金沢～岐阜県高山～岐阜県関ヶ原～三重県四日市～和歌山県新宮を分岐ラインに、西は主に丸餅、東は角餅を使う傾向があります。関西では昔から「円満」を表す縁起ものの丸餅が使われ、一方江戸時代に人口が急増した江戸では、一度にたくさん作れる「のし餅」を切った角餅が考案され、江戸の文化を受けた土地に広まったといいます。

汁の味付けは約7割が“すまし汁”

汁の種類の分布傾向は地図の通り。京都の文化を受けた土地は白味噌が主流ですが、山間部や日本海側では赤味噌を使うところもあります。西日本ですましの地域は、参勤交代で江戸の文化を取り入れ、古風の丸餅と融合させたといいます。また、出雲地方などでは小豆汁のお雑煮を食す地域もあります。

お雑煮の具で出身地がわかる!?

具はその土地の産物が入るなど、地域の特徴が色濃く出ています。北海道と沖縄には元々雑煮食文化はありませんが、現在では北海道は道外からの移住者によって広められており、沖縄ではお雑煮の代わりにナカミ汁(モツ煮)などが食されています。



【今月のことば】 **高い目標を持っているからこそ多くのことをやり遂げられる** ウォルト・ディズニー(ディズニー創業者)

青年時代に、アニメ制作会社で、アニメ制作に没頭し、それまでの切り抜き手法からセルアニメに高い可能性がある事を確認。ディズニー社を設立し、世界的なキャラクター・ミッキーマウスを生み出すとともに、効果音や声を吹き込んだ世界初のトーキー・アニメ映画を製作し、今や世界的なアニメ制作会社として成長する。

ウォルトは、成功に満足することなく新しいものを開拓し、大人と子どもの両方が楽しめる娯楽施設「ディズニーランド」を建設した。彼の「誰もが楽しめる」というファミリーエンターテインメントの理念は、今も各ディズニーのパークで受け継がれている。