どんなお雑煮がすき？？

お雑煮は、その独特の味わいと見た目が人気を集め、年末年始のお祝いには欠かせない料理です。お雑煮の歴史は複数ありますが、一つは平安時代から宮中で食べられていた華麗な汁物「おかずじる」という料理が起源とされています。おかずじるには、魚や野菜、豆腐などの具材が入っており、そのなかに餅を入れて食べるようになりました。

また、別の説では無病息災や長寿を願い、餅を煮込んだ料理が、お雑煮になったとされています。さらに、江戸時代には庶民にも普及した料理になり、地域ごとに様々な具材や調理方法が発展しました。

現代では、関東地方では醤油を使った塩辛い味わいのお雑煮が、関西地方では白味噌を使った甘口のお雑煮が、一般的には好まれているようです。

お雑煮には、それぞれの家庭に伝わる家族の思い出や、自分たちの文化や伝統が詰まっています。家族や地域の絆を感じる料理ではありますが、ときには、ご家庭の定番とは違うレシピに挑戦し、食から旅行気分を満喫してみるのも、よきお正月の思い出になりそうですね。来年も健やかに過ごせますよう、お祈りいたします。

編集：原澤