



豪華なものから意外な組み合わせまで、具材にも特徴あり！ 『じゃらん』地域色豊かな“ご当地お雑煮”ランキング

株式会社リクルート（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：北村 吉弘、以下リクルート）が発行する旅行情報誌『じゃらん』は「ご当地のお雑煮」に関する調査を行いましたので、その結果をお知らせします。なお、本内容は旅行情報サイト「じゃらんニュース」でも紹介しております。

<https://www.jalan.net/news/article/776937/>

■『じゃらん』地域色豊か！ご当地お雑煮ランキング

順位	名称	都道府県
1	カキ雑煮	広島県
2	焼きハゼ雑煮	宮城県
3	あん餅雑煮	香川県
4	白みそ雑煮	京都府
5	さつまえび雑煮	鹿児島県
6	くじら雑煮	青森県
7	きなこ雑煮	奈良県
8	小豆雑煮	鳥取県
9	博多雑煮	福岡県
10	くるみ雑煮	岩手県

お正月に食べる代表的な料理のひとつでもあるお雑煮。全国各地、ふるさとの数だけその種類があるといわれ、角餅か丸餅か、すまし汁か味噌仕立てかから始まり、細分化してみると地域ごとに多種多様なお雑煮が存在しています。そんな各地で愛されているご当地お雑煮の中から、今回は地域ならではの特徴が強いお雑煮についてアンケートを実施しました。もっとも地域色豊かだと思うご当地お雑煮の1位は広島県の「カキ雑煮」でした。瀬戸内の幸をふんだんに使った広島県のお雑煮の中でも特に縁起ものとして食されています。続く2位は宮城県「焼きハゼ雑煮」。器からはみ出すほどの焼きハゼがインパクト絶大。華やかな彩りもお正月らしい一品です。3位は香川県「あん餅雑煮」。あんこのお餅が入った、甘さとしょっぱさが融合したお雑煮です。そのほか、TOP10には地域の特産品を使用したものや、名称からは想像がつかないものなど特徴のあるご当地お雑煮がズラリと並ぶ結果になりました。ここまでバリエーション豊富な料理はほかにないのではないのでしょうか。ぜひ地元の味と比べながらランキング情報をチェックしてみてください。

【調査概要】インターネット調査／調査時期：2023年10月25日（水）～2023年10月27日（金）調査対象：47都道府県在住20代～50代／有効回答数：1,038名／複数回答（全国のご当地お雑煮の中から、ご当地色があらわれている！と思うお雑煮を3つまで選択）

本件に関する
お問い合わせ先

<https://www.recruit.co.jp/support/form/>

■『じゃらん』地域色豊か！ご当地お雑煮ランキング：トップ10を紹介

1位：カキ雑煮【広島県】

主に安芸地方や江田島市で食べられている旬の牡蠣をぷるんとのせたお雑煮。牡蠣は「賀来」と書いて「福をかき取る、かき寄せる」縁起ものでもあります。そのほか広島県の尾道市や三原市などではアナゴ、宮島ではブリやハマグリを使うなど、瀬戸内の幸をふんだんに使った華やかなお雑煮が多くみられます。



画像提供：広島酔心調理製菓専門学校

2位：焼きハゼ雑煮【宮城県】

椀からはみ出すほどの大きな焼きハゼとハラコはインパクト絶大！江戸時代末期から食されていて仙台雑煮とも呼ばれ、仙台せりや雑煮の材料「ひきな」の彩りが美しい一品です。仙台市街地周辺では、正月三が日はこの雑煮を食べるのが一般的なのだとか。



3位：あん餅雑煮【香川県】

いりこのだし汁であん餅を煮て、白みそで仕立てたお雑煮。家庭円満の願いを込めて輪切りにした大根や金時人参が入り、あん餅から小豆あんが溶け出して、独特のおいしさに。年に一度、正月の特別な料理としてお雑煮に貴重な砂糖を使用したのが始まりといわれています。



画像提供：香川県農政水産部農業経営課

4位：白みそ雑煮【京都府】

かつおと昆布だしを使った白みそ仕立てで、焼かずに煮た丸餅が入るお雑煮。そのほか里芋、雑煮大根、金時人参などを使用します。お餅も具材も全部丸く切るのには家族円満・ものごとを丸く収めることを意味し、亀甲型に切るのには長寿を願うという意味が込められています。



5位：さつまえび雑煮【鹿児島県】

薩摩地域で主に食べられている焼き海老で出汁を取り、椀からはみ出るほど大きな海老がのったお雑煮。海老は長寿、里芋は子孫繁栄、そして“まめまめ”しく元気で働けるようにと豆もやしを使用されるのが特徴です。また、鹿児島では切り餅を焼いて食べる家庭も多く、島津家の食が庶民に広まったとされています。



画像提供：NPO 法人霧島食育研究会

6位：くじら雑煮【青森県】

かつて捕鯨基地があった八戸市に伝わるのが、野菜と一緒に皮くじらを煮込んだ郷土料理「くじら汁」をベースに、焼いた角餅を入れた雑煮です。お正月には大鍋でつくり、元日から数日にわたって食べるといわれ、日を経るごとにくじらから出汁がでて、独特の風味とコクでおいしくなるのだそう。



※画像は参考「くじら汁」

7位：きなこ雑煮【奈良県】

京都府と同様に白みそ仕立てで丸餅が入るお雑煮ですが、奈良県では「きなこ」を添えてあるのが特徴。きなこの黄色は、米の豊作を願うといわれています。丸餅は取り出して砂糖入りのきなこに絡めて食べます。



画像提供：奈良県

8位：小豆雑煮【鳥取県】

煮た丸餅を小豆汁に入れたぜんざいタイプのお雑煮。小豆の赤色には邪気を払う力があり縁起が良いとされています。主に山陰エリアで食されていますが、実は鳥しょ部など全国的にも、このお雑煮を食べる地域が点在しています。



9位：博多雑煮【福岡県】

焼きアゴ（トビウオ）でとった出汁にブリを入れ、煮た丸餅を入れるのが特徴です。里芋、人参、大根など具たくさんで、なかでも伝統野菜の「かつお菜」は欠かせない食材。出世魚のブリは、“嫁ブリ”といって博多の地域では嫁の里帰りにブリを持たせるなどの習慣もあり、お正月の食材に多く使われています。



画像提供：中村学園大学栄養科学部

10位：くるみ雑煮【岩手県】

煮干し出汁の汁に焼いた角餅を入れた醤油仕立てのお雑煮で三陸沿岸の宮古地方で親まれています。鶏もも肉、高野豆腐、大根、人参、ごぼう、イクラなど具たくさん。餅はそのまま汁椀から食べたり、別の器に入れた「くるみだれ」をからめて食べるなど、2種類の味を楽しむのが特徴です。



画像提供：岩手県

※3位と10位以外の画像の出典は農林水産省「うちの郷土料理」より。画像提供元は個別記載の通りです。

※紹介している内容は2023年12月8日時点の情報です

※本ランキングをご紹介いただく際は、必ず下記クレジットを記載してください

「じゃらん ご当地お雑煮ランキング」

※おでかけの際には、ホームページなどで最新の情報をご確認ください

リクルートグループについて

1960年の創業以来、リクルートグループは、就職・結婚・進学・住宅・自動車・旅行・飲食・美容などの領域において、一人ひとりのライフスタイルに応じたより最適な選択肢を提供してきました。現在、HRテクノロジー、マッチング&ソリューション、人材派遣の3事業を軸に、60を超える国・地域で事業を展開しています。リクルートグループは、新しい価値の創造を通じ、社会からの期待に応え、一人ひとりが輝く豊かな世界の実現に向けて、より多くの『まだ、ここにはない、出会い。』を提供していきます。

詳しくはこちらをご覧ください。

リクルートグループ：<https://recruit-holdings.com/ja/> リクルート：<https://www.recruit.co.jp/>