

雑煮

雑煮は、日本の正月に食べる伝統的な汁物です。柔らかく、甘くない餅が主な具材です。餅は弥生時代（紀元前 300 年から紀元後 300 年）に日本に初めてもたらされ、奈良時代（710-794）に伝統的な新年のごちそうの一部となりました。そして料理の「雑煮」は室町時代（1336-1573）に京都で作られ、江戸時代（1603～1867 年）に全国に広まりました。

場所によってレシピは大きく異なります。西日本では、だしは昆布から取られる傾向があり、餅は丸く、汁は味噌仕立てであることが多いです。一方、東日本では、雑煮は通常かつお節でだしをとられており、餅は長方形で、汁はすまし仕立てであることが多いです。雑煮のスタイルは、都道府県ごと、市ごと、および世帯ごとに異なります。大根、エビ、ニンジン、鶏肉、野菜、豆、貝など、地元で収穫されたさまざまな食材が使われることがありますが、餅は欠かすことはできません。

小浜市の伝統的な雑煮は、昆布だしとかつおだしで作ったみそ汁と丸い餅からなります。小浜市の雑煮には、おそらく江戸時代後期に砂糖を取引していたために、黒砂糖または白砂糖がふりかけられる場合があります。食文化館では、キッチンスタジオにて 12 月に各地域の雑煮のレシピを教え、新年には小浜の雑煮をお客にふるまいます。