

雜煮

「雜煮」(年糕湯)是日本新年的傳統羹湯。最常見的製作方法是，在調味後的清湯中加入烤軟的年糕及其他食材。最初，年糕是在彌生時代(西元前 300 年-西元 300 年)由亞洲大陸傳入日本，在奈良時代(710-794)成為一種新年傳統美食。室町時代(1336-1573)，雜煮作為一種新式美食在京都誕生，直至江戶時代(1603-1867)，才傳遍全日本。

各地製作雜煮的方式有很大差異。西日本家庭一般使用圓形年糕，還會在用昆布製成的湯底中加入味噌，而東日本的年糕多為長方形，用柴魚片煮出湯底後加入醬油。不僅各個都道府縣的雜煮風格各異，每個城市，甚至每個家庭也不盡相同。除了都加入年糕以外，人們還常使用白蘿蔔、蕪菁、蝦、紅蘿蔔、雞肉、裝飾性蔬菜、豆類和貝類等各種各樣的當地食材。

小濱的傳統雜煮使用圓形年糕，在昆布和柴魚熬制的湯底中加入味噌增加風味，有時還會撒上紅糖或白糖。據考，這是因為江戶時代後期，該地區砂糖交易較為盛行。每年 12 月，食文化館會舉辦烹飪課堂教大家雜煮的製作方法，新年期間還會用小濱雜煮款待來客。