

# 日本伝統の行事食 お正月料理 「我が家のお雑煮」

女性部員に  
聞きました！

## どんな具材を入れてますか？

古くからハレの日にいただいていた“お餅”。  
お雑煮は、年神様にお供えしたお餅や供物を一緒に  
煮て食べたことが由来とされています。  
お餅や具材、出汁など地域や家庭ごとに特徴が  
あるお雑煮ですが、三次地方は一般的に  
「すまし汁」、「まる餅」が  
多いようです。

### 魚介類

- ◎ブリ ◎ハマグリ
- ◎すゝめ
- ◎エビなど



### 野菜類

- ◎ホウレンソウ ◎ごぼう
- ◎にんじん ◎里芋 ◎ネギ
- ◎いたけ ◎しめじ ◎三つ葉
- ◎大根 ◎ゆず皮 ◎白菜
- ◎春菊 ◎せりなど

### その他

- ◎かまぼこ ◎豆腐
- ◎油揚げ ◎牛肉
- ◎鶏肉 ◎のり ◎昆布
- ◎かつお節など

