

正月料理

市町村 コード	市町村名	内容
21201	岐阜市	年越し料理 刻み昆布・大根・牛蒡の煮つけ、イワシ お節料理には黒豆、カチグリ、棒鱈・人参の煮つけ、数の子、田作りなど 商家では年越しそば(町の年中行事)
21202	大垣市	おせち料理 黒豆・田作り・数の子・なます・里芋・牛蒡・蓮根・大根・昆布巻き(民俗篇) 年取り料理はなし。正月料理黒豆・数の子・田作り。フナを焼いて醤油で姿煮、ハエのアメ炊き、昆布巻き(アラメでフナを芯に巻く)煮物(里芋・人参・牛蒡・コンニャク・レンコンなどを夫々味つける)、サツマイモキントンなど、これらは正月に食べる(輪中編)
21203	高山市	歳取り料理:赤丸くずし(蒲鉾)・竹輪・昆布巻き・焼き豆腐・椎茸・長芋などを煮て持った(手塩盛) 正月にはそこに、わらび・ぜんまい、糸昆布の煮物、卵焼き、きんとん、きざみするめ、焼鰯と大根なます(多くは煮イカ・塩なますですます)、ねずし
21204	多治見市	特に記述なし(「市之倉村誌」昭和4年刊)、 年越し コブザイ(切コブ・あげ・豆腐・いも・人参・ごぼうの煮込み)とイワシの年取り魚 (「多治見風土記続編」昭和34年刊)
21205	関市	正月料理 数の子・黒豆・開き牛蒡・開き大豆 年取りの膳 吸い物(かまぼこ・昆布・ねぎ・青菜・鶏肉)・皿には尾頭付き鰯・鰯の切り身・小皿に黒豆・タツクリ・数の子、平椀に牛蒡・人参・里芋・竹輪・こんにゃく・焼き豆腐の煮物、酢の物は大根・人参・昆布のなます、香の物は白菜漬け・沢庵・白飯(「関市史 民俗篇」平成8年刊)
21206	多治見市	記述なし
21207	美濃市	年取り料理:芋、毛昆布、焼豆腐、牛蒡、人参、大根を一緒に煮たもの 尾頭付きの魚 おせち料理:黒豆 たつくり 数の子 ぼう鱈と人参、きんぴら牛蒡(「美濃市史」昭和54年刊)
21208	瑞浪市	記述なし
21209	羽島市	年越しそば
21210	恵那市	年取りの膳(朝取る家もある) 白飯・汁の物、尾頭付きの魚(主にイワシ・さんま、家によっては半切り)、数の子・たら・にしんなどの煮つけ、他になます、田作り、黒豆 年取りのおかず 大根・里芋・ごぼう・にんじん・とうふ・切昆布・あげなど七品か九品の材料をたまりで煮る
21211	美濃加茂市	年取り イワシとともに、大根・人参・牛蒡・芋などにケコブをかけ豆腐を上置きしたものを食べる。又トシコシソバも食べる。 酒屋(大正時代)大晦日まで掛金の集金。店に飾ってある酒・数の子・田作り・豆・昆布・するめの五品が出て、酒を酌み交わす。
21212	土岐市	年取りのおかず 大根 人参 里芋 昆布 豆腐 牛蒡 こんにゃく 油揚げ ちくわ かまぼこ たつくりの中から七種から九種選んだ煮物、 尾頭付きの魚
21213	各務原市	年越しそば
21214	可児市	年越し料理:酒、イワシの丸干し、七色おかず(正月の煮物)、豆腐の味噌汁。その他ヒキズリ(スキヤキ)・うどん、蕎麦は一部のみ。 七色おかず(大根・ごぼう・人参・タダイモ(里芋)・豆腐・油揚げ・糸昆布を三升鍋で煮込む) 田作り・数の子・なます・昆布巻き 玉子を産まなくなった鶏をつぶしてヒキズリにして食す。兎を飼っている家では兎をつぶす専門業者が 回って来て、毛皮を処理代として持ちった(久々利・下恵土)
21301	川島町	年越し 白飯・とうふ汁・鰯(干物)・昆布
21302	岐南町	正月 タツクリ・煮豆(黒豆)・数の子・昆布巻き 年越し 白飯・豆腐汁・鰯の干物・昆布
21303	笠松町	年越し 蕎麦とイワシに米の飯で年取
21304	柳津町	歳取り 白飯といわし(白飯は炊いた分は食べきる) 正月 煮豆・田作り・数の子
21321	海津町	お節料理 郷土色の強い物 鮎の甘露煮・昆布巻き・鮎味噌海津町金廻地区(「岐阜女子大学地域文化研究所報告 1986年」) 正月料理 鮎のアラメ巻き、蓮根・いも・コンニャクの煮付、鮎の姿煮 年越し料理 年越し蕎麦(具は油揚げ)海津町萱野(「日本の食生活全集21聞き書き岐阜県の食事」)
21322	平田町	年越し 蕎麦切り・鰯・米飯 正月 数の子・田作り・煮豆
21323	南濃町	正月料理 酢和え(なます)、蓮根・コンニャク・人参の煮物、寒鰯、白豆(黒豆)、きんとん

正月料理

市町村 コード	市町村名	内容
21341	養老町	正月 餅 白飯、鮎大根（鮎を焼串にして貯えたものを大根と一緒に炊く）、数の子
21342	上石津町	記述なし
21361	垂井町	年越し 年越し蕎麦（昭和40-50年代の始め頃）、鯛、うどんを食べる家もあった。 お節料理 人参・里芋、蓮根、こんにゃく、豆、田づくり、豆腐等の煮物、人参と大根の鱈、鰯、塩鮭 数の子、蒲鉾、黒豆、きんぴら牛蒡、昆布巻き、卵焼き、栗きんとん
21362	関ヶ原町	正月料理 芋ずるめ、たづくり、こぶまき、なます（時に干し柿入り）、くわい、棒鱈、数の子、ごぼう、黒豆、梅干し等
21381	神戸町	正月料理 ごぼう・栗を入れた黒豆・たづくり・数の子・酢牛蒡 昼はシッポク（ゆでた餛飩にアゲ・人参・葱等を入れおつゆをかけ鰹節をかけて客にもふるまった。他馬肉のヒキズリ（スキヤキ）
21382	輪之内町	年越しそば・煮豆・数の子・田づくり
21383	安八町	記述なし（「安八町史」昭和50年刊）
21384	墨俣町	記述なし
21401	揖斐川町	黒豆 カズノコ 田作り きんぴらごぼう（ハレハレ）・大根なます
21402	谷汲村	黒豆 里芋・牛蒡・人参・蓮根・こんにゃく・田作り・昆布の煮物・カズノコ
21403	大野町	黒豆・田作り・カズノコ・きんぴらごぼう
21404	池田町	記述なし
21405	春日村	トシトリ魚 イワシ・サヨリ（サンマ）カズノコ・煮豆・コンニャク・鮭・昆布巻き・ゴボウ・レンコン・焼き豆腐 春日村史（昭和58年刊）
21406	久瀬村	久瀬村誌記述なし
21407	藤橋村	記述なし
21408	坂内村	坂内村誌記述なし
21409	徳山村	魚ずし：アマゴずし・マスずし（川でとったマス）・さけずし・まぎずし（海でとったます）・鰯ずし・さばずし・近年鮎ずし・ホッケずし（なれずし） おせち料理：煮つけ（大根・じゃがいも・里芋・昆布・ぜんまい・わらび・蒟・ごぼう・にんじん・だし雑魚・タマリ）煮豆・よごし・しらあえ・田作り・数の子・きんぴらごぼう・なます等、四足（肉）は食べない。きのこも「こけ」「こける」といって使用しないのが通例
21421	北方町	年越し 白飯 鯛 ケンチャン汁 蕎麦を食べる家もある 正月朝 数の子・田づくり・煮豆
21422	本巣町	年越し 年越し蕎麦 おせち料理 黒豆、田作り、甘栗、ごぼうのきんぴら、数の子、大根なます、魚
21423	穂積町	年越し 蕎麦と鯛
21424	巣南町	お節料理 黒豆・田作り・数の子・里芋や蓮根牛蒡の煮付・昆布巻・大根なます・鮭か鱈の焼物
21425	真正町	年越し 鯛の干物・年越し蕎麦 おせち料理 黒豆・田づくり・数の子 里芋・蓮根・牛蒡の煮付、昆布巻き・大根なます 鮭・鱈を焼いたり煮たりしたもの
21426	糸貫町	記述なし
21427	根尾村	大河原・越波・黒津・上大須 あまごのなれずし 他のなれずし（いつ食べるかは不明）コノシロ・サバ・サケ・ニシン海魚…越前歩荷の手で運ばれた塩漬魚・黒豆・たづくり・なます・かずのこ・にしんずし
21441	高富町	記述なし
21442	伊自良村	正月料理 黒豆・田作り・数の子
21443	美山町	年越し料理 牛蒡・人参・さき干大根・昆布・焼き豆腐等を皿につける。汁は里芋・大根・豆腐を入れて作る。他に塩鯛、年越し蕎麦
21461	洞戸村	大正～昭和初期 年取り膳 五日飯・尾頭付さ鯛・年越し蕎麦（5日の晩に打つたもの） 黒谷地区 里芋・人参・お豆腐を鍋に入れて煮て、かき混ぜないようにして食す（中央大学洞戸村報告書） 正月 お神酒・米・みかん・かた栗・干し柿・里芋・田作り・昆布
21462	板取村	記述なし
21463	武芸川町	年取り 昆布汁・鯛又はサンマ 正月 黒豆・栗・柿（まめでくりくるかきとるように）
21464	武儀町	年取り 鯛またはサンマ・昆布汁の食膳・年越し蕎麦
21465	上之保村	年越し 鯛とお神酒 正月 黒豆・栗・柿・田作り・数の子 その他お節料理

正月料理

市町村 コード	市町村名	内容
21481	郡上八幡町	正月料理 黒豆・数の子・たつくり イワシ・マス・若菜汁、大根・牛蒡・人参・里芋等野菜の煮しめ焼き豆腐・こんにゃく・馴れずし・なます 年取り料理も正月料理と同様のものを食す（「郡上八幡町史」昭和36年刊） 年越し料理 豆腐の澄し汁、鮭・鱒・鰯の焼物、里芋・イカ・コンニャクの煮物、黒豆・なます・タコ 八幡町市島戦前～戦後（「岐阜女子大学地域文化研究所報告 1987年」）
21482	大和町	大歳 いわし・さけ、白飯、豆腐の昆布汁・煮しめ(いも・くわい・ごぼう・大根・豆腐の半平・にんじん・干しかぶら・れんこん)、ぶり・ます お節料理 かずのこ、黒豆・すし(にしんまたはます)、なます、たつくり、ますの切身
21483	白鳥町	正月膳：イワシ2本 マス一切れ すし(ニシンずし) 数の子・昆布・田作り・黒豆 刻み昆布を入れた豆腐のおつゆと大根なますに白飯(長良川治い) 年越し：そば(石徹白川治い)
21484	高鷲村	正月ごちそう 白飯 酒 雑煮 きざみこぶと豆腐の汁、いわし、ます、かずのこ、大根漬、なます (「高鷲村史」昭和35年刊) 歳取り料理 煮物(豆腐・昆布・人参・里芋)、たつくり(「岐阜女子大学地域文化研究所報告1988年」)
21485	美並村	年取り：豆腐ひき・こんにゃく作り・料理の記述なし
21486	明方村	年取り：豆腐ひき 年取り膳：白飯・鯨飯(口長尾)・汁(豆腐・切昆布・松葉に切った大根)・塩鰯・塩鱒数の子・田作り・黒豆・大根なます・なずし・白和え・丸餅二個(奥長尾)
21487	和良村	正月料理：麴スシ(ねずし)、昆布汁(焼き豆腐・油揚・細かく刻んだ昆布)
21501	坂祝町	記述なし(「坂祝町史」平成17年刊)
21502	富加町	記述なし
21503	川辺町	大晦日の食事 糸昆布と里芋・牛蒡・豆腐の煮付、鰯
21504	七宗町	歳取り・正月料理：昆布汁(大根・人参・里芋・ごぼう・あげ・豆腐・糸昆布を入れて似合わせたもの) 数の子、なます(大根・人参を千切りにして甘酢漬けにしてもの干し柿を砂糖の代用にする場合もある)・白飯、焼き魚(鮭鱒の新巻はごくわずかの家、多数はさより(サンマ)の尾を目に通して輪にして焼いた物・肉料理(卵を産まなくなった鶏・兔をつぶして料理した)・茶碗蒸し(器が大きい)、竹輪、かまぼこ、蓮根(祝時位しか購入しない) 黒豆、田作り(縁起物)その他として自家製の豆腐・こんにゃく。
21505	八百津町	
21506	白川町	塩鮭・ニシン・サヨリ(サンマ)・数の子他に記述なし
21507	東白川村	年取り料理(昭和初期) 白飯、味噌汁(具は大根のいちょう切り)、鰯の切身(普通はさんま、後年塩鱒)、こんにゃくの白和え、大根なます、かし椀(大根・人参・牛蒡・里芋・昆布・キノコ・豆腐等七種の煮物) 正月料理 年取り料理に、黒豆、田作り、数の子がつく
21521	御嵩町	年取りの食事 白飯、味噌汁、大切ににした大根・里芋・牛蒡・にんじん・豆腐・切り昆布・煮干しなどを煮たもの、黒豆、田作り、尾頭付きのいわし(さよりの所もあり)、数の子、たら・ニシンの煮付 これらは元旦以降も食べる。年越し蕎麦。味噌汁の代わりに醤油味の豆腐・葱・油揚げのおつゆのところもある(「日本の食生活全集21聞き書き岐阜県の食事」)
21522	兼山町	大歳の御馳走 鰯、昆布・里芋・大根・人参・牛蒡等を輪切りにして、油揚・豆腐を入れて煮たもの
21541	笠原町	記述なし
21561	坂下町	年取りの膳 かずのこ・たつくち・黒豆煮・きんぴら又はすごんぼ・なます・何かのさかな・こんぶ・けんちゃん
21562	川上村	記述なし
21563	加子母村	年取り料理 味噌汁-実は大根のいちょう切り、かし椀-大根・人参・牛蒡・里芋・田作り・切昆布・きのこの七種類得呉大きな鍋に一緒に入れて煮込んだもの、さかな-鰯或は鮭の切身を最高とするが秋刀魚を用いる家も多く、それも一人一尾はよい方で、普通は二切れであった、大根なます-人参や干し柿を入れることもある、二の汁-牛蒡・豆腐・油揚げの煮込み、それにかしわが入れば上等。
21564	付知町	記述なし
21565	福岡町	記述なし
21566	蛭川町	記述なし
21567	岩村町	記述なし
21568	山岡町	記述なし
21569	明智町	元旦朝：茶漬け 生くさ漬烏香之物駒の爪(の形に切る) 昼：祝膳 白飯・汁・平・鱒焼物 晦日の年越し祝膳(昼朝之事も有之) 柿膾・汁(イチョウ大根)・白飯・焼物見計・平(キザミ昆布・里芋・牛蒡・豆腐・コンニャクを用い候事モ有之)・生くさは八見計 大方田作(「明智陣屋代官村上家文久二年(1862)」)

正月料理

市町村 コード	市町村名	内容
21570	串原村	年取り膳 飯、豆腐の味噌汁、尾頭つきの魚、野菜・あげ・糸昆布・竹輪などを煮たもの、大根・人参・昆布の酢の物、黒豆、数の子、たつくり
21571	上矢作町	年取り膳 白飯・煮染め（七色煮染め・ざく煮・ざこ煮・おひら等という一大根・人参・牛蒡・里芋・椎茸・油揚げ・こも豆腐・竹輪・はんぺん等から五種類か七種類選んで炊き合わせる）、尾頭付きの魚（鯛・秋刀魚）、茶碗蒸し（鶏や兎の肉を入れる）、鵜の麴漬けの焼き物、黒豆、田作り、数の子、卵巻、煮和え（になます）などもならんだ 正月膳 雑煮、お節料理として田作り・数の子・煮和え又はなます、年取り用の煮染め
21581	萩原町	ね鮓（こうじ鮓）米飯にこうじを加え、大根・人参などの野菜を細かく刻んで入れ、さらに鮭・鱒の肉、高級品では川魚のあじめ、精進料理ならば油揚げを混ぜ合わせ、鮭桶に漬け込む。年取りや正月膳には欠かせない（「萩原町誌」昭和37年刊）
21582	小坂町	年取り膳：ぶり・切昆布・ねずしは欠かせない。きじ・山鳥を“ひきずり”（すきやき）
21583	下呂町	年取り料理：鰯（出ない家は鯛・秋刀魚・鮭・鱒）、カキナマス、こんにゃくの白和え、数の子、田作り、黒豆、大根・芋・豆腐・切昆布などの入ったお付け、ネズシ
21584	金山町	年越しの膳 肴の切身・昆布汁・茶碗蒸し・巻鮓・数の子・蓮根・たつくり・きんぴら牛蒡・昆布巻・かまぼこ・こんにゃく・里芋の煮染め・なます（「金山町誌」昭和50年刊） 麴ずし（ねずし）も正月の御馳走、麴ずし
21585	馬瀬村	年取り：樗梔、魚（鯛・鱒）、大根なます、ネズシ（「馬瀬村古里のはなし第2集」平成16年刊）
21601	丹生川村	年取りの膳 鰯・黒豆・カズノコ・田作り・豆腐・なます・すし（大根人参の短冊切りに塩をしてしぼり、油揚げの油抜きして刻んだものと合せて白飯と米麴を入れたもの） 正月料理 年末に作る 焼き豆腐・コモドウフ・黒豆・ごぼうやにんじん（煮しめ）・キントン・フキ・ワラビ・ゼンマイ・タツクリ・カズノコ
21602	清見村	
21603	荘川村	大晦日～正月 塩鰯 漬けすし（練ずしー大根人参を細片を糍漬けにし、干鰯を管切にしたものと混ぜる、黒豆 タツクリ ツケアゲ（野菜の油揚げのもの-テンプラ） 昆布など 「荘川村史」ほ、食事の記述詳しい。年中行事やハレの食事、常備食など
21604	白川村	（萩町）年取り料理：平は芋、豆腐、ごんぼ、ねんじん、椎茸、檜茸漬 ちよくはこんにゃく白和え、皿へは大根なます二列切目肴又は鰯（白川村誌） 煮しめ（刻み昆布・じゃがいもの二つ切りを煮たものに焼き豆腐のをせる）・にしんずし・大根なます・白飯・豆腐汁（日本の食生活全集より） 年取りの膳 鯖の押しずし・昆布・畑芋・人参・牛蒡・豆腐の煮物、大根なます、大根のニンジン汁。他に練ずし
21605	宮村	年取りの御馳走は塩鰯（戦時中は煮イカや鯛）五品のかし梔は昆布・ちくわ・豆腐・里芋の頭・人参など、三品は数の子・たつくり・黒豆、こんにゃくのあえもの、豆のてんぷら、大根なます（H15.72歳の方より聞き取り） 年取りの御馳走昔は、黒豆・たつくり・数の子・鰯または鱒・大根ずし・かし梔（豆腐・糸昆布・里芋）に米飯、正月には普段の三か月分の費用がかかった（H11年 79歳の方より聞き取り）
21606	久々野町	年取りの膳 黒豆（干栗入り）・たつくり・数の子・塩ます・大根ずし・かし梔には豆腐や糸昆布・里芋・白飯・酒 正月の料理：正月一日・二日・三日と七日・十五日・二十日正月の行事は雑煮の朝食 昼・夜は、白飯・わらび・大根の煮しめ、ぜんまい・里芋の煮しめ、こも豆腐の煮しめ、大根なます、たつくりの煮たもの、すまし汁にしめじ、焼き豆腐、里芋、葱をいれたものなど 鰯が食べられるのは、特別な家で、普通の家では塩鰯がやっど。正月の食べ物はずいぶん分位あった。
21607	朝日村	年取りの膳 鰯他色々な御馳走
21608	高根村	年取りの膳 塩鰯 庶民一さば・いか・いわし・しゃけます それすらない家多し 昆布・たつくり・黒豆（昔は大家のみ） 小日和田地区：豆腐を作り、野菜類・わらび・ぜんまいの煮つけ、そば切りは必ず食べた。これは各集落で共通に行われていた。 正月用に 豆腐作り（飛騨地方・北美濃地方一帯）・餅搗き・大根ずし作り
21621	古川町	お節料理 黒豆、煮しめ（ぜんまい・わらび・ふき・笹竹（根曲り竹）・あずき菜・なつめ・こもどうふ）、鰯（「岐阜女子大学地域文化研究所報告 1985年」）
21622	国府町	黒豆・干し栗・数の子・田作り くずし（かまぼこ）・卵焼き・ぎせ焼き（擬製豆腐）・昆布巻き・焼き魚・大根なます・なれずし（日本の食生活全集）:
21623	河合村	年取りの料理：御膳 焼鰯・煮イカ・川魚、煮物（ゴボウ・ニンジン）大根なます
21624	宮川村	年越し料理：御飯、カシ梔（いも・昆布・ゆば・豆腐など）、小皿：わらび・筍・大根なます・向付 さばずし、塩鰯、裕福な家では鮎すし、鰯 こもどうふ・さばずしはなれずし

正月料理

市町村 コード	市町村名	内容
21625	神岡町	記述なし
21626	上宝村	年取りの膳 塩鱒（買えない時は鯖や煮イカで代用）・白飯・黒豆・田作り・数の子・昆布巻き・焼き豆腐・大根なます・野菜の煮しめ・ぜんまい・わらび・けんちん汁