雑煮

市町村コード	市町村名	内　　容	餅			調理法		溜り醤油	味噌他	豆腐	里芋	鰹節	野菜			肉	其の他
			切餅	丸餅	其他	煮餅	焼餅						正月菜	白菜	法蓮草		
21201	岐阜市	里芋の塩ゆで（丸のまま食べられる大きさ）里芋の上に餅、削り鰹をかけて食べる（岐阜の町の年中行事） 里芋の小さいのを下に敷き切り餅を焼いたりしないで鍋に入れて煮た。それに鰹節を削り入れ、シタジをかけて 食べた（下江崎　村の年中行事）（「岐阜市史　民俗篇」昭和52年刊）	○			○		○			○	○					
21202	大垣市	四角に切った餅、餅菜、里芋（小芋）（「大垣市史　民俗篇」平成20年刊） 切り餅と菜っ葉（小松菜＝餅菜）ぜいたくして鰹節をかける（「大垣市史　輪中編」平成20年刊）	○			○		○			○	○	○				
21203	高山市	切餅の焼き餅、醤油の澄し汁、ねぶか（葱）・凍み豆腐、近年ではかしわ・山鳥・うさぎ等の肉、糸昆布を入れる家もある。（「伝えたい高山の味　ならわしと御馳走」高山市教育委員会　平成5年刊）	○				○	○		○						○	ねぶか（葱） 糸昆布
21204	多治見市	雑煮以外の記述なし（「市之倉村誌」昭和4年刊）記述なし（「多治見風土記続編」昭和34年刊）															
21205	関市	角餅（7～8cm四方）・餅菜・里芋（近頃は蒲鉾・鶏肉）醤油のすまし汁（「関市史　民俗篇」平成8年刊）	○			○					○		○			○	
21206	中津川市	記述なし															
21207	美濃市	記述なし															
21208	瑞浪市	記述なし															
21209	羽島市	切り餅と正月菜をすまし汁でざっと煮て花鰹をかけて食べる。（「羽島市史」昭和46年刊）	○			○		○				○	○				
21210	恵那市	餅は角餅　耳餅（角餅を切った端）を利用する所もある（正家） 餅を沸かした湯に入れて柔らかくした後すまし汁をかける（東野・佐々良木・椋実・竹折・毛呂窪・飯地 等）、餅をすまし汁の中に入れて柔らかくしえ食べる（それ以外の地区）、焼餅に澄し汁をかけて食べる（一部）、尚正家、久須見の某家では焼餅を小豆汁に入れて善哉のように食べる 具は、春菜・ほうれん草・白菜等に鶏肉・かまぼこ・あげ・豆腐などを入れ上から削り粉か鰹節をかけるの が一般的。飯地のある家では豆腐を小さくひし形に切って二個入れた。（「恵那市史」平成3年刊）	○		餅の切端	○	○ 善哉風の雑煮			○		○			○	○ 鶏肉	あげ
21211	美濃加茂市	御雑煮　正月菜などに切り餅を焼かずに入れ、鰹節又は砂糖をかけて祝う（家によって違う） 酒屋（大正時代）雑煮　中に里芋が一個ずつはいっている独特のものいくらでもおかわりできた。 一人当たり七～八個煮たが足りない事もあった。	○			○		○				○	○				砂糖
21212	土岐市	記述なし（「土岐津町誌」平成9年刊）昭和15年頃の様子 雑煮　切り餅の煮餅、醤油味　具は餅菜・かまぼこ・鰹節　土岐市泉町定林寺中川地区（「岐阜女子大学地域文化研究所報告　1984年」）	○			○		○			○	○	○				かまぼこ
21213	各務原市	餅は白餅で角餅。たまり汁で餅・里芋・正月菜を一緒に煮、鰹節を削ってかける。	○			○		○			○						
21214	可児市	雑煮の作り方は三種 ①餅菜、白菜を鍋の底に敷き餅を入れ味付けをして一緒に煮る。 ②①の中にタダイモ（里芋）・大根を入れる。 ③餅、餅菜を茹でて置き、だし汁も作っておいて食べる時に茶碗に入れ鰹節をかける。焼き餅の場合もある				○	○	○			○		○	○			大根
21301	川島町	記述なし	○					○			○	○	○				
21302	岐南町	四角に切った餅と小松菜（正月菜）、茹でた里芋を入れて溜りで薄く味付けして煮た。	○					○			○	○	○				
21303	笠松町	切り餅に塩煮の芋（里芋）と正月菜、これすまし汁でざっと煮て花鰹をかける（「笠松町史」昭和32年刊）	○					○			○	○	○				
21304	柳津町	醤油の澄し汁、湯煮した里芋と切餅、削り鰹をかける　（柳津町史「柳津編」）															
21321	海津町	雑煮　切り餅の煮餅、かつお出汁の澄まし仕立、具かまぼこ・餅菜　海津町金廻地区（「岐阜女子大学地域文化 研究所報告　1986年」） 切餅の煮餅醤油の澄し汁で煮込む、上から鰹節をかける、具は正月菜（小松菜）海津町萱野（「日本の食生活全集21聞 き書き岐阜県の食事」）	○			○ ○		○ ○				○	○				かまぼこ
21322	平田町	切り餅に塩煮の芋（里芋）と正月菜、これすまし汁でざっと煮て花鰹をかける（「平田町史」昭和39年刊）	○			○		○			○	○	○				
21323	南濃町	新正月は祝わないーまだ農繁期であるため。 旧正月：雑煮　正月菜・かつお節（「南濃町史」昭和57年刊）															
21341	養老町	「高鷲村史」昭和35年刊記述なし 雑煮　醤油味の煮餅、大根・里芋・豆腐を入れる（「岐阜女子大学地域文化研究所報告　1988年」）	○			○		○				○	○				
21342	上石津町	記述なし（「新修　上石津町史」平成16年刊）															
21361	垂井町	四角の伸し餅に、餅菜を添えて生醤油で味付けしたものが一般的、他に油揚げ・蒲鉾・白菜などを入れる	○			○		○					○	○			蒲鉾・あげ
21362	関ヶ原町	切り餅に餅菜、今須では小さな里芋を入れた	○								○		○				
21381	神戸町	角餅、お鍋に塩茹でしておいた里芋と餅菜を入れその上に餅を立てて並べ、タマリで味付けした（「美濃神戸ふるさとの暮らし」平成4年刊）	○					○			○						
21382	輪之内町	餅菜で餅を煮るだけ（「輪之内町史」昭和63年刊）				○							○				
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（「墨俣町史」昭和31年刊）															
21401	揖斐川町	餅（角餅）・菜種菜（水菜）・里芋の塩煮・出しはかつお節・たまりの味付け 餅だけ・餅と里芋・餅と里芋と菜っ葉	○			○		○			○	○		○			菜種菜・水菜
21402	谷汲村	餅（5cm四方）煮餅・油菜p692白菜p699・里芋の水煮・鰹節・醤油（たまりのこと）で味付け・あるいは削り節をかける	○			○		○			○	○		○			油菜
21403	大野町	角餅・菜種菜・里芋塩煮・鰹節だし・たまり　豆ガラを燃料で炊く	○					○			○	○					菜種菜
21404	池田町																

雑煮

市町村コード	市町村名	内　　容	餅			調理法		溜り醤油	味噌他	豆腐	里芋	鰹節	野菜			肉	其の他
			切餅	丸餅	其他	煮餅	焼餅						正月菜	白菜	法蓮草		
21405	春日村	餅・豆腐・油揚げ	○							○							あげ
21406	久瀬村	記述なし															
21407	藤橋村	記述なし															
21408	坂内村	餅（切り餅四角）・油揚げ・三角に切った豆腐・里芋をいれる場合もある（坂内村誌）	○							○	○						あげ
21409	徳山村	タマリ・焼き餅・里芋の子・三角豆腐・鰹節のけずり粉・近年青菜使用（徳山村史）					○	○		○	○	○	○近年				青菜（近年）
21421	北方町	切り餅に塩煮の芋と正月菜、これをすまし汁でざっと煮て椀につけ花鰹をかける（大正時代後期・加茂町にも同様の記述あり）（「北方町史」昭和57年刊）	○			○		○			○	○	○				
21422	本巣町	餅　芋（里芋）　昆布　白菜　カツオブシ味															
21423	穂積町	餅（長方形）の他に芋・正月菜を入れたっぷりと鰹の削粉をかけた。	○								○	○					
21424	巣南町	澄し汁に正月菜（小松菜）と里芋をいれたものに5～6cm角の切り餅	○					○			○	○					
21425	真正町	ふつうの澄し汁に正月菜（小松菜）と里芋を入れた　二寸四方の切り餅	○					○			○		○				
21426	糸貫町	記述なし（「糸貫町史」昭和58年刊行）一「新生活運動」により慣習															
21427	根尾村	角餅・里芋・三角に切った豆腐・さんがちこう（菜）をすまし汁で煮る。	○					○		○	○		○				
21441	高富町	大根芋類を入れて煮る家もあったが、殆ど正月菜にけずり鰹　焼餅を入れる家もあった。					○一部				○一部	○	○				大根（一部）
21442	伊自良村	鍋に水・餅菜・切り餅を入れて、たまり（醤油）で味付て煮る。薄く削った鰹節をかける	○			○		○				○	○				
21443	美山町	四角の切り餅と正月菜で煮て、削り節をかける（聞き伝え）	○			○		○				○	○				
21461	洞戸村	餅・もち菜・里芋、もち菜がないときは白菜 粟・黍・高黍をまぜた角餅に白菜・人参・里芋を加えて鰹の出し汁で煮る（中央大学民俗研究会　洞戸村報告書1986）									○		○*1	○			
21462	板取村	煮餅				○											
21463	武芸川町	記述なし															
21464	武儀町	雑煮の記述なし															
21465	上之保村	鍋底に里芋か菜っ葉をしいて餅を入れて炊く。餅芋雑煮（寛政五年土屋家年中行事牒より）				○					○		○				
21481	郡上八幡町	菜と餅を入れるのが一般的。里芋と豆腐を入れる地方もある　美並村・上保（「郡上八幡町史」昭和36年刊） 四角の切餅・里芋・三角に切った豆腐・白菜－椀の底にゆでた里芋を入れその上に角切り焼餅、厚さ1cm程の三角に切った豆腐を重ね、茹でた餅菜あるいは白菜を入れ、鰹出汁の澄し汁をかける。角餅は棺を象った死者の霊を意味する、三角の豆腐は悪魔を払うという（聞伝）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」）	○			○		○		○	○		○*1	○			
21482	大和町	雑煮の記述なし（「大和町史」昭和63年刊）															
21483	白鳥町	ツユは煮干しで汁を仕立て（裕福な家ではカツオブシを使った）これに三角に切った焼き豆腐を二切れ入れ、餅を焼いて入れた（これに里芋を入れる家もあった）餅は丸餅が普通（長良川沿い）（「白鳥町史」昭和52年刊）		○			○	○		○	○一部						
21484	高鷲村	「高鷲村史」昭和35年刊記述なし 雑煮　醤油味の煮餅、大根・里芋・豆腐を入れる（「岐阜女子大学地域文化研究所報告　1988年」）				○		○		○	○						大根
21485	美並村	豆腐だけの塩汁に焼いた切り餅を入れるだけのもの、又その中に里イモ、ニンジン、ゴボウなどを輪切りにして入れる（年中家族が丸く治まるように）（美並村史）	○				○			○	○						人参・牛蒡、汁は塩汁
21486	明方村	餅二切れ・三角に切った豆腐・里芋・出しは煮干し（うむし）下に里芋中に餅上に豆腐と盛る（芋は亡者・餅はふとん・豆腐は上置きと人生の無常をかたどったものという―寒水）（「明方村史」平成5年）		一部 ○			○			○	○						
21487	和良村	角餅を焼いてから煮る。里芋、白菜、油揚、タマリ汁に花鰹をかける（「和良村史」昭和63年刊・及び聞き取り）	○			○	○	○			○	○		○			
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	記述なし（「川辺町史」平成8年刊）															
21504	七宗町	雑煮の記述なし（「七宗町史」平成5年刊）															
21505	八百津町	記述なし															
21506	白川町	記述なし（「白川町誌」昭和43年刊）															
21507	東白川村	切餅二個、里芋二個、豆腐、鰹節、昆布を入れたものが多かった。（「新修東白川村誌」昭和57年刊）															
21521	御嵩町	お湯をわかして餅を入れて柔らかくして、あとから味をつけた。（「御嵩町史民俗編」昭和60年刊） これを椀にもって、醤油の澄し汁をかけゆでた餅菜（小松菜）と鰹節をのせる（「日本の食生活全集21聞き書き岐阜県の食事」）				○		○				○	○				
21523	兼山町	記述なし（「兼山町史」昭和47年刊）															
21541	笠原町	記述なし															
21561	坂下町	御雑煮を祝う　源氏風：御雑煮用に薄く小さく切った餅を煮て、別に用意した肉のこま切れ・青菜・お豆腐を入れた汁に入れる。			○		○			○			○			○	
21562	川上村	記述なし															
21563	加子母村	雑煮を祝う　昔は餅と豆腐のみ、其の後野菜・かまぼこ・鶏肉を入れるようになった。だしは鰹節、餅はのし餅の角餅、熱湯に入れて柔らかくしえ、関東風の澄し汁に入れる。昔は関西風の味噌汁にする家も多かった。				○		○	○昔	○			○ 後から			○ 後から	蒲鉾後から
21564	付知町	記述なし															

雑煮

市町村コード	市町村名	内　　容	餅			調理法		溜り醤油	味噌他	豆腐	里芋	鰹節	野菜			肉	其の他
			切餅	丸餅	其他	煮餅	焼餅						正月菜	白菜	法蓮草		
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	大根・人参・里芋などを餅をともに入れるのが本式。餅は焼かない(「明智町誌」昭和35年刊) 二日雑煮上ハ盛花　がつを　豆腐　な(餅)　下盛　牛蒡　里芋(「明智陣屋代官村上家文久二年(1862)」)				○				○	○ ○		○				大根・人参 牛蒡
21570	串原村	里芋・豆腐・大根などを入れた汁にカツオブシをかけて食べる。黒豆と大根なますがつく(「串原村誌」昭和43年刊)								○	○	○					
21571	上矢作町	すまし汁に切餅を入れ、里芋・ほうれん草・大根・椎茸・蒲鉾・こも豆腐等を入れ最後に鰹節をかける上矢作町史　民俗篇」平成20年刊　秀作)	○			○		○		○	○	○					法蓮草・大根・蒲鉾・椎茸
21580	益田郡	口祝　餅を焼きて味汁にて煮る(「岐阜縣益田郡誌」大正5年刊)				○	○										
21581	萩原町	口祝　餅を里芋を入れた汁に入れ、雑煮にして食べる。				○					○						
21582	小坂町	雑煮　里芋に菜類・干シメジ・凍み豆腐など一定していない。餅は焼き餅が普通(「小坂町誌」昭和40年刊)					○			○	○		○				干しシメジ
21583	下呂町	口祝　角餅の焼き餅、具はイモと豆腐は共通。他に葱・油揚げ・イタ(かまぼこ)・山鳥の肉等 醤油味。具と汁を一緒に煮る家と事前に白煮したものに汁をかける家がある(「飛騨下呂　通史民俗」平成2年刊)	○				○	○		○	○					○	葱・油揚・蒲鉾
21584	金山町	記述なし															
21585	馬瀬村	記述なし															
21601	丹生川村	切り餅の焼き餅　焼き豆腐と(「丹生川村誌」)　(日本の食生活全集　大正終わり～昭和初期)	○				○			○							
21602	清見村	雑煮の記述なし(「清見村村誌」昭和51年刊)															
21603	荘川村	角餅の焼き餅　カツオブシの出汁　凍豆腐(自家製高野豆腐)　葱(「荘川村史」平成5年)	○				○	○		○							葱
21604	白川村	焼き餅(形不明)囲炉裏の焚火で焼きたまり汁をかけてたべる(日本の食生活全集より荻町岡本家) 馬牛にも雑煮を与えた。 木谷(荻町の下)「飛騨白川村」江馬美枝子著(昭和10年代) 正月元旦には餅を食べない。餅つきは正月の前々日(当時の正月は2月1日なので1月30日、 搗いた餅は丸い押し抜きの型で作る。この日をコツモという。この日に家族全員白餅を二個ずつ もらい。これが正月に食べる餅。その日は、タマリの汁 それ以外なにも入っていないものに、入れて煮て食べる…コトオサメの意味？ 正月　米の粉の団子汁(団子は平たい一寸五分位のもの)タマリ汁にボシバナ(蕪の葉を干した もにの) 正月四日　年始まわり。「茶のコ」の膳。大小二つの椀、大きい方に正月の団子その上に白餅一個、 其の上に三角に切った豆腐を一つのせ、汁をかける。小さい方には、餅と豆腐一つのせる。客は小さ い方だけ食べる。					○	○									
21605	宮村	雑煮　餅は切り餅の焼き餅　醤油の汁(正月は鰹節を使う)に葱・あげ・凍み豆腐(あるいは焼き豆腐)・くずし(かまぼこ)等(「宮村史」平成16年刊、民俗調査より)	○				○	○		○							葱・油揚・蒲鉾
21606	久々野町	うむしたつくり(煮干し)かつお節の出汁に溜で味をつける。そこへ焼き豆腐・あげ・椎茸・葱等を入れる。 囲炉裏で焼いた餅を入れて少し煮て食べる。くずし(かまぼこ)・ちくわの入った雑煮は昭和30年頃より。 (「久々野の味としきたり」昭和◯◯年刊)	○					○	○	○							あげ・椎茸・葱 S30年頃より竹輪
21607	朝日村	元旦は雑煮を祝う。　三日は旧家では朝お汁粉或は善哉を食す(朝日村誌　昭和31年刊)															
21608	高根村	雑煮の記述なし(高根史　昭和59年刊)															
21621	古川町	飛騨古川歴史をみつめて　大学図書館 雑煮　切り餅の焼き餅、出し汁は煮干しの澄し汁、具はかまぼこ・椎茸・鶏肉・みつば・なると・里芋　古川町信包地区 (「岐阜女子大学地域文化研究所報告　1985年」)	○				○	○			○					○	蒲鉾・みつば・なると
21622	国府町	(江戸時代末期～明治初年)正月三が日　雑煮餅食べる(国府村史) (日本の食生活全集　大正終わり～昭和初期)切り餅の焼き餅　焼き豆腐とねぎ・たまり汁仕立て	○				○	○		○							ねぎ
21623	河合村	雑煮記述なし(昭和初期)															
21624	宮川村	丸餅の焼き餅　わらび(「笑い」)里芋・豆腐・ねぎ・干しきのこ 牧戸　雑煮のかわりに“そろばん団子”(卵の半分くらいの大きさをそろばん状にしたもの(荘川の牧戸にもあり)粢餅(しとぎ)蒸さずにつくる餅		○			○			○	○						わらび・ねぎ・干しきのこ
21625	神岡町	雑煮の記述なし															
21626	上宝村	昭和に入って雑煮を食べる習慣ができた。角餅(ついた餅を角餅にしたから以前は丸餅)・ねぎ・豆腐・かまぼこ。　元旦の朝囲炉裏で年頭の御鏡を焼き上げるの記述あり(きな粉をつけて食べる) 牛馬にも飼草に混ぜて餅をあたえた	○	○			○			○							ねぎ・蒲鉾