

## 最近、意識され出した・・・うきはの「納豆雑煮」

正月、全国で地域ならではの雑煮が食べられるなか、うきは市周辺では、雑煮を納豆とともに食べる食習慣がある。地元でごく当たり前のこととして意識されていなかったが、最近メディアで紹介されるようになり、そのユニークさが少しずつ意識されてきた。



「納豆雑煮」の食べ方は、主に以下の2つある。

- ①「納豆の上に、餅」（椀の中の餅を引っ張り出して、別皿の納豆に絡めて食べる）
- ②「餅の上に、納豆」（雑煮の上に納豆をトッピングする）

一般に、①の方が主流と見られる。②の方は「納豆汁」のような感じになり、椀の中でふやけた納豆を汁とともにすする感じだが、むしろ、その食感を好む人もいる。



納豆の原料である大豆と製造に用いる藁が、昔から身近に入手できることから、自家製の藁苞納豆を雑煮と一緒に食べる習慣が広がったと見られる。この「納豆雑煮」、他の地域にも一部見られるという。逆に、うきは市周辺の家庭でも、個人の嗜好や、他地域同士の婚姻などで食習慣が変化するケースもあり、すべての家庭で、すべての人が「納豆雑煮」を食べる訳ではない。

雑煮が正月ぐらいにしか食べられない季節料理であること、また、よその家庭や店で食べる機会も少ないことから、これまで比較する機会も少なく、全体像は想像の域を出ないことをお断りしつつ、今後の食文化の研究による把握に期待したい。



▲ 写真：左＝①「納豆の上に、餅」、右＝②「餅の上に、納豆」

編集：うきは市総務課広報係 (Tel.0943-75-4980)

※FAX を手にとられた方は、「うきは市ホームページ」掲載のカラー版を御覧ください→検索 うきはブランド通信

2017.12.28 発表／最近、意識され出した・・・うきはの「納豆雑煮」