



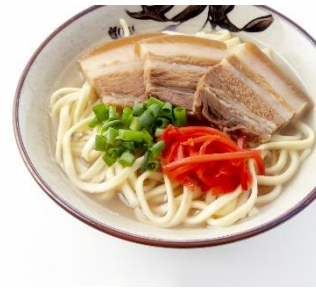
ご当地ならではのユニークさと、意外な食材の組み合わせに驚き！ 『じゃらん』ご当地年越しそば&お雑煮ランキング

株式会社リクルート（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：北村 吉弘、以下リクルート）が発行する旅行情報誌『じゃらん』は、「ご当地グルメ（年越しそば・お雑煮）」に関する調査を行いましたので、その結果をお知らせします。なお、本内容は旅行情報サイト「じゃらんニュース」でも紹介しております。

<https://www.jalan.net/news/article/851689/>

■『じゃらん』ご当地ならではのと思う年越しそば（うどん）ランキング

順位	名称	都道府県
1	沖縄そば	沖縄県
2	わんこそば	岩手県
3	にしんそば	北海道・京都府
4	年越しうどん	香川県
5	くるみそば	長野県



『じゃらん』味の想像がつかないお雑煮ランキング

順位	名称	都道府県	順位	名称	都道府県
1	うちがえ雑煮	徳島県	6	くじら雑煮	青森県
2	あんもち雑煮	香川県	7	焼きハゼ雑煮	宮城県
3	はば雑煮	千葉県	8	すまし雑煮	島根県
4	きなこ雑煮	奈良県	9	白みそ雑煮	京都府
5	くるみ雑煮	岩手県	10	ブリ雑煮	岡山県

年末年始に食べる定番グルメ「年越しそば」と「お雑煮」。ふるさとの数だけその種類があるといわれる「お雑煮」ですが、実は「年越しそば」も地域ごとに違いがあることをご存知でしょうか？そこで今回は日本の風物詩ともいえる2つのグルメについてアンケートを実施しました。ご当地ならではの年越しそば（うどん）1位は沖縄県で広く愛される郷土料理「沖縄そば」が獲得。さらに4位には「年越しうどん」がランクイン、近年では「年明けうどん」という新しいスタイルも登場するなど、香川県の地域性がうかがえます。続いて、味の想像がつかないお雑煮ランキング1位には徳島県「うちがえ雑煮」が選ばれました。全国でも珍しい餅の入らないお雑煮で、硬い豆腐が2つ重なる見た目がインパクトある一品です。2位には香川県から「あんもち雑煮」がランクイン。文字通りあんこの餅が入った、甘さとしょっぱさが絶妙なバランスの味わい。そのほか名前からは想像できない、地域ごとのくらしの知恵と魅力が詰まったお雑煮が並ぶ結果となりました。

【調査概要】インターネット調査／調査時期：2024年10月18日（金）～2024年10月21日（月）調査対象：47都道府県在住20代～50代／有効回答数：1,024名／複数回答（『じゃらん』掲載情報を中心にピックアップしたご当地年越しそば（うどん）、お雑煮の中から「ご当地ならではのと思う」「味の想像がつかない」などの項目について、それぞれ3つまで選択）

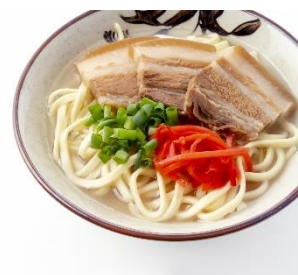
本件に関する
お問い合わせ先

<https://www.recruit.co.jp/support/form/>

■ 『じゃらん』ご当地年越しそば（うどん）ランキング：TOP5 を紹介

1位：沖縄そば【沖縄県】

沖縄県では、「沖縄そば」を年越しそばとして食べる人が多いそうです。そば粉ではなく小麦粉だけを使い、かん水で練って作る太めの麺と、豚骨やかつお節からとった濃厚なだしで仕上げたこってりとした汁が特徴で、豚の3枚肉を使う「沖縄そば」や、醤油で煮た豚の赤身肉とかまぼこを細切りにしてのせる「八重山そば」が広く知られています。



2位：わんこそば【岩手県】

お椀に一口大のそばを盛り、給仕の人に継ぎ足してもらいながら食べる「わんこそば」は、お殿様をもてなす料理だったという説もあるのだとか。かつては“年越しわんこ”と称して、年齢の数と同じ杯数を食べる習慣があったそうです。小分けにしたときにツルツと食べられるよう、麺が通常より長く切られているなど、たくさん食べられる工夫がされています。



3位：にしんそば【北海道・京都府】

ニシンの干物「身欠きニシン」を甘露煮にし、そばにのせた郷土料理。京都では明治時代、その「身欠きニシン」を使った「にしんそば」が名物になり、現在でも年越しそばとしてよく食べられています。ニシンの産地である北海道でも、料理方法が紹介されたことをきっかけに庶民の味として定着したそう。京都が淡い色の薄口ダシなのに対し、北海道は濃口醤油を使った関東風が主流です。



出典元：農林水産省「うちの郷土料理」

4位：年越しうどん【香川県】

香川県では昔から、年越しそばの代わりに年越しうどんを食べる家庭が多く、郷土料理のひとつ「しっぽくうどん」に、季節の野菜など具材をたっぷり煮込んで味わうそうです。さらに近年では、「年明けうどん」という新しいスタイルも登場。白いうどんに赤いトッピングを添え、1月15日までに食べることでその年の幸せを願う意味があるようです。



5位：くるみそば【長野県】

そば処として知られる長野県の上田市や小諸市で食される「くるみそば」。潰したくるみを味噌や砂糖とともにつゆに混ぜ、そばを付けて食べます。栄養価が高いくるみは、ごまだれよりもさらっとしているので、香ばしさともろやかな味わいはそばとの相性もぴったりです。



■ 『じゃらん』味の想像がつかないお雑煮ランキング：TOP5を紹介

1位：うちがえ雑煮【徳島県】

全国でも珍しい餅の入らないユニークなお雑煮。徳島県三好市祖谷地方で食され、餅の代わりに岩豆腐とよばれる大きくて硬い豆腐を入れるのが特徴です。2つの豆腐をお椀の上に十字に重ねる様子は圧巻のひとつ。食料を保存するのが難しかった時代に、水分の少ない岩豆腐は日持ちする食料として好まれたことから、祝い事や正月などのハレの日に作られるものだったそう。



画像提供：三好市観光協会

2位：あんもち雑煮【香川県】

いりこのだし汁であん餅を煮て、白みそで仕立てたお雑煮。家庭円満の願いを込めた丸い輪切りの大根や金時人参が入り、あん餅から小豆あんが溶け出して、塩味と甘みのバランスが独特のおいしさを生み出します。年に一度、正月の特別な料理としてお雑煮に貴重な砂糖を使用したのが始まりともいわれています。



画像提供：香川県農政水産部農業経営課

3位：はば雑煮【千葉県】

九十九里地域（山武郡市）や市原市で主に食べられる珍しいお雑煮。波葉（はば）は、元々アサクサノリの代用品として地元の漁師たちに食されるのりで、ほとんど市場には出回ることのないご当地食材です。この“はばのり”を入れた「はば雑煮」を年の初めに食べると、「一年中幅を利かすことができる」ため縁起がよいとされ、地元の正月料理になりました。



出典元：農林水産省「うちの郷土料理」

4位：きなこ雑煮【奈良県】

白みそ仕立てで丸餅が入るお雑煮ですが、奈良県ではきなこが添えてあるのが特徴。餅を取り出して砂糖入りのきなこに絡めて食べる地域が多いようです。きなこの黄色は米の豊作を願うといわれ、一年間、家族円満に過ごせるように願いを込めて、餅は丸餅、野菜類も輪切りにして入れています。



画像提供：NPO 法人奈良の食文化研究会

5位：くるみ雑煮【岩手県】

三陸沿岸の宮古地方で親しまれる、おもてなし料理のひとつです。煮干し出汁に焼いた角餅を入れた醤油仕立てのお雑煮は、鶏もも肉や高野豆腐、大根、人参、イクラなど具だくさん。お雑煮の出汁が染みこんだ餅をそのまま味わうのはもちろん、くるみだれをからめて食べると甘じょっぱさが加わり、2種類の味を楽しめます。



画像提供：岩手県

※紹介している内容は2024年11月30日時点の情報です

※本ランキングをご紹介いただく際は、必ず下記クレジットを記載してください。

「じゃらん ご当地年越しそば（うどん）ランキング」

「じゃらん 味の想像がつかないお雑煮ランキング」

※おでかけの際には、ホームページなどで最新の情報をご確認ください。

リクルートグループについて

1960年の創業以来、リクルートグループは、就職・結婚・進学・住宅・自動車・旅行・飲食・美容などの領域において、一人ひとりのライフスタイルに応じたより最適な選択肢を提供してきました。現在、HRテクノロジー、マッチング&ソリューション、人材派遣の3事業を軸に、60を超える国・地域で事業を展開しています。リクルートグループは、新しい価値の創造を通じ、社会からの期待に応え、一人ひとりが輝く豊かな世界の実現に向けて、より多くの『まだ、ここにはない、出会い。』を提供していきます。

詳しくはこちらをご覧ください。

リクルートグループ：<https://recruit-holdings.com/ja/> リクルート：<https://www.recruit.co.jp/>