

「雑煮と納豆餅」

講師：中村 治 氏（京都府立大学特任教授）

令和8年11月21日（土）午後1時30分～3時



中村 治氏近影

■ 京都府の京北・美山・日吉東部付近では、正月三箇日に雑煮を食べず、納豆餅を食べる家が見られ、それらを取り囲む京都市・丹波・若狭・越前には、「餅が入っているだけの味噌雑煮」を食べる家が見られる。その理由としては、雑煮の歴史、納豆の発明、味噌と納豆の違い、地域に適した作物・産物の違いなどが考えられる。講演では、砂糖消費量の変化なども参考にしながら、納豆餅と「餅が入っているだけの味噌雑煮」の分布状況の理由を解明したい。



① 昆布を巻いた納豆餅（美山）



② 白餅、栃餅、よもぎ餅を混ぜ合わせてある（花背）



③ 白餅、栃餅の上に納豆（美山）



④ 納豆餅を閉じる（静原）



⑤ 餅だけの味噌雑煮（室町）

① 上記美山の納豆餅の納豆は塩味 ② 上記花背原地の納豆餅の納豆は黒砂糖味 ④ 上記静原の写真では、きな粉を敷いた飯切（はんぼう）の上で餅を広げている。味は黒砂糖味。

■ 会場：京都府立植物園 植物園会館 2階 研修室

■ 参加人数：定員 60 名 先着順

■ 参加費：一般の方は ¥ 500 < 京都園芸倶楽部会員は、無料 >

■ 参加費のほか入園料 < 温室を含む > 500 円、65 歳以上の方は、250 円が必要です。

■ お問い合わせ：京都園芸倶楽部

■ 075-701-0595（木曜・土曜 13～16 時） E-mail : k.engeiclub@gmail.com

