

## 香川県

「あんもち雑煮」は江戸時代末期から明治時代にかけて讃岐地方で生まれた郷土料理です。「讃岐三白」の一つ、「和三盆」と呼ばれる白砂糖は讃岐藩を代表する特産品でした。作っている農民は藩に納める大事な砂糖をおいそれと食べるわけにはいきませんでした。とはいえ年に一度の正月くらいは贅沢したい、甘いものが食べたいということで生まれたのが「あんもち雑煮」と言われています。砂糖を餡に入れて餅でくるんで、更に雑煮にするといった具合に見た目では全くわからないように工夫したのです