

雑煮にみる日本の食文化について

西 堀 すき江

A Study of Japanese Food Culture : Zoni

Sukie Nishibori

1. 緒論

日本には、四季があり、その季節にちなんだ行事が各地で行われている。年中行事という言葉は、平安時代の宮廷から起こったものと言われているが、新しい年を祝う正月の行事について、木村博¹⁾は、暦以前では太陽が一番遠のく時が大きな目安で、太陽の復活祈願が正月の火祭りであり、稲作の収穫から収穫までがネン・トシ（稔・年）であったかもしれない、と述べている。いずれにしても、正月の行事は稲作と深く関わり、古来より稲の実りを年神さまに祈願する重要な行事であった。

年中行事にはそれぞれに行事食があり、その地方で採れる山菜や、近くの川や海の魚介類を利用し、新鮮で、素朴な材料の持ち味を生かし、様々に工夫されてきた。近年は、伝統的な行事は各家庭で行われなくなってきたが、正月は今日でも全国的に続けられている代表的な行事の一つで、おせち料理と雑煮が正月料理として用意される。最近、おせち料理は調理済みの物をデパートやスーパーマーケットで手軽に買い求める人が多くなってきたが、雑煮は基本的に家庭で作られている。

今日のような雑煮の起源は室町時代頃で、雑煮は食べると言わないで『祝う』といい、年迎えるために年越しの夜、神に供えたものをさげて、一緒に煮て、神とともに食べた名残りとしてされている。この伝統的な雑煮は、地方によって様々な特徴がある。そこで今回は、正月行事に用いられる雑煮を中心に、日本の食習慣、食文化を研究した。

2. 方法

『日本の食生活全集』²⁾は、昭和59年に農文協から配本された『聞き書 岩手の食事』に始まり、各県毎に刊行されたもので、各県はさらに自然環境等により分けられ、大正の終わりから昭和の初めにかけてその地方でとれる農作物や海産物を利用し、毎日家族のために作られてきた食事が収録されている。これらの食べ物の中で、現在の食生活に残っているものは少なく、伝承が絶えてしまったものも多いが、その中で、正月料理は比較的各地域、各家庭で伝承され

ている食べ物である。今回は、この本の中に収録されている雑煮についての記載事項を採録し、地域的な特徴と、食文化の流れを研究した。さらに、本学生生活学科の学生112名へのアンケート調査（平成10年11月）を通して、今日の私達の雑煮にどのような影響を与えているか比較検討した。

3. 結果及び考察

① 餅の形

日本各地で雑煮に用いられる餅の形には大きく分けて、切り餅と丸餅があるが、切り餅は圧倒的に東日本を中心に広く用いられ、丸餅は反対に、西日本で多く用いられているのがわかった（図1）。

正月等の『ハレ』の日に餅を食することに関して、坂本寧男³⁾は東アジアという地域に特異的に成立している『モチ文化圏』があり、農耕以前の野生植物の採取から半栽培に至る段階で、栄養繁殖を主とする芋類の利用が積極的におこなわれ、根菜農耕が東南アジアで始まり、人々は芋類に含まれるような粘性の高い澱粉を基調とした食品を好んで食べるようになり、この強い嗜好が、粘性の高いモチ性澱粉を持つ穀類を、ウルチ性の品種の中から選び出し、新しい品種として利用する強い文化的選択圧となった、と推測している。そして、モチ文化は第一に分布が東アジアの照葉樹林帯とよく一致すること。第二にその基調に、芋栽培を主とした焼畑農耕と結びつく桑（しとぎ）—粽（ちまき）型のモチ文化があり、それが水田稲作とともに、モチ米を蒸して臼で搗いてつくる『餅』文化へ発展したこと。第三にハレの場面での食品としてモチ性食品が儀礼食によく用いられること等をあげている。

一方、『芋正月』といい、米や餅を伝えた渡来文化を拒否し、古来の食習慣である『餅なし正月』の伝統を守り、米の餅を使った雑煮を食べない地域があった⁴⁾。しかし、同様に『餅なし正月』であっても、幾代か前の先祖に起きた出来事により、正月に餅を食さなくなった地域や『家』も見受けられた⁵⁾。出来事としては、餅つきをしていた時、旅の僧が餅を所望したが、そこに居合わせた老婆が、「これは餅ではなく、粥である」と言って僧をだましたところ、臼の中の餅が粥になってしまった。また、ある地方では餅つきの時に小僧をつき殺してしまい、それからは餅つきをすると餅に血が混ざる。また、ある家では、先祖が戦いに負け、落武者となって生き延びたものの、正月には餅もなく寂しい正月であったため、その先祖を偲んで正月は餅を食べない等々、それぞれの言い伝えによる。

丸餅について、田口重明⁶⁾は、根菜農耕文化圏では何かの儀礼の時、芋は杵のようなものでつぶして、餅状のかたまりにして食べることや、わが国でも、ぼたもちやおはぎの原型は里芋のつぶしたものであったのが、やがてもち米や雑穀が入り混じって次第に変化したもので、関西から西にみられる『丸餅』はこの芋の名残りともみることができる。一方、切り餅については、

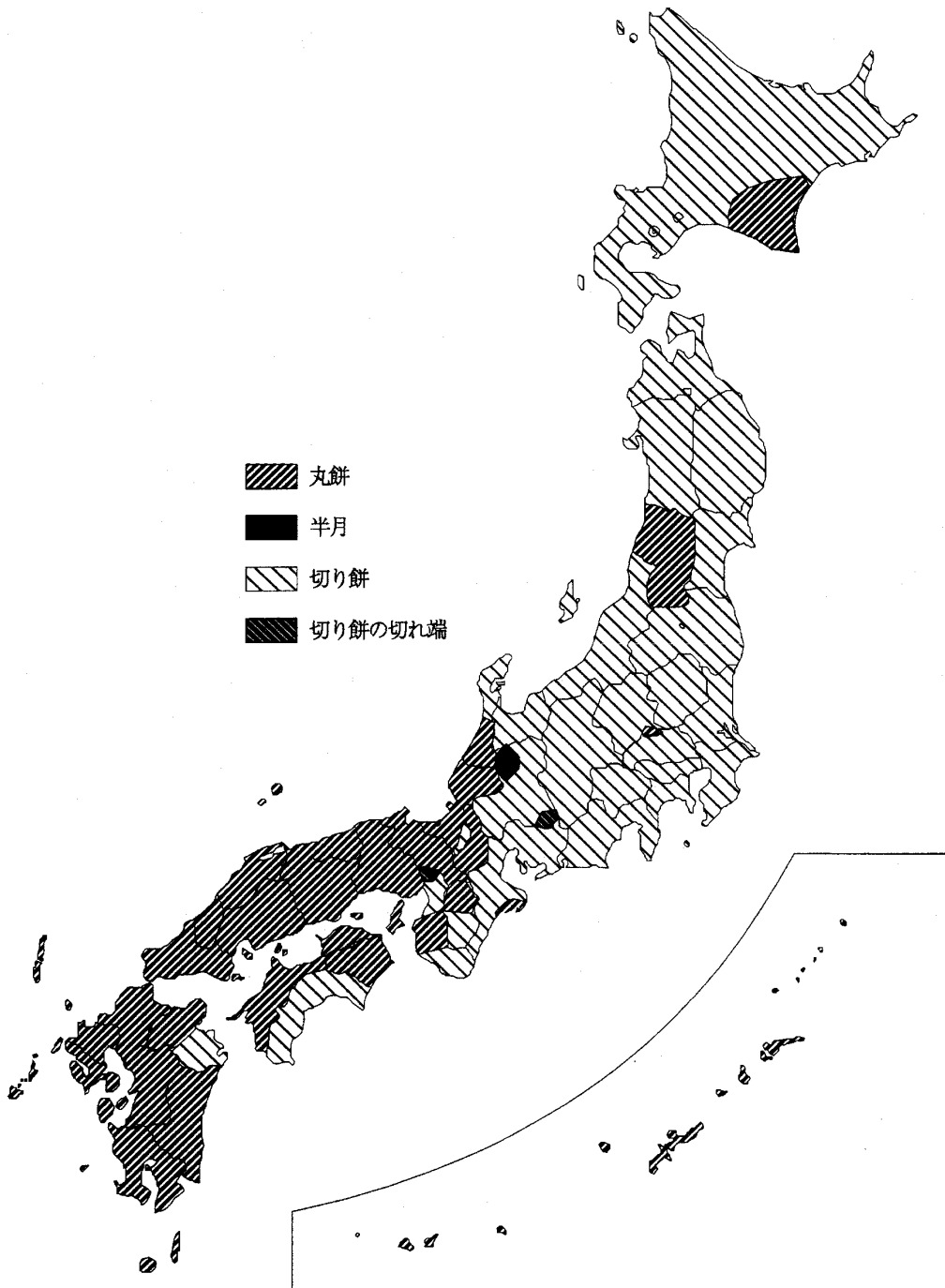


図1 餅の形

北関東から東北にかけてのやや寒冷に属する地帯（落葉広葉樹林帯，針葉樹林帯）で，稲作りの補助作物として蕎麦が広く栽培され，蕎麦粉の食べ方として外国とは異なる「平たく伸ばして細く切る」という独特の調理法を生み出し，この「伸ばして切る」作業は餅の料理にも影響を与え，粘性のある食物を伸ばして切るというパターンの一種として『切り餅』が生まれた，としている。

丸餅は，正月の雑煮に切り餅を用いる東日本においても，鏡餅等神に関わる儀礼的な行事や，出産等に関わる諸行事で用いられる。丸餅は，望月（陰暦十五日の満月）に通じ，欠けるところのない円満のイメージから好まれ，使われるのみでなく，根菜農耕文化につながる遺産かもしれない。

餅の形に関する学生へのアンケート結果は，対象学生の出身地が愛知53.2%，静岡22.3%，岐阜17.0%，三重0.8%，その他0.8%と東海地域に偏っていたため，切り餅97.8%，丸餅2.2%という結果であった。

② 餅の使い方

全国的に見ると，餅をそのまま入れる所が多く，次いで，焼いて入れる所が多かった（図2）。一部の地方では，一旦ゆでる所や，入れ方の決まっていない所もあったが，餅の形と同様に，大きく東西に分けることができ，東日本では焼いて，西日本では生のまま用いられる。要するに，餅の形と入れ方は関連しており，東日本では切り餅を焼いて用い，西日本では丸餅を生のまま用いる，ということである。

一方，学生のアンケート結果では，図3に示すように，生のまま入れる59.6%，焼いてから23.4%であった。尾張・美濃は東西の文化圏の境で，先に述べたように，切り餅を用いる率が97.5%と高率で，東の食文化圏であるように思われるが，餅の用い方は生のまま入れる家庭が過半数を占め，西の食文化圏に属し，両方の食文化を折衷した調理法がとられていた。中には，21世紀に向けての新しい雑煮の作り方を暗示するような，「電子レンジで柔らかくし，雑煮の汁に入れる」という回答も見られた。

③ 調味料

図4に示すように，調味料は，全国的に醤油味が圧倒的に多かった。味噌味の所では，赤味噌，白味噌，更に麦味噌，小麦味噌があった。

雑煮の調味料について篠田統⁷⁾は，『料理物語』（1643年・寛永二十年）に「雑煮は中みそ又はすましにても仕立候」とあり，本来は味噌仕立てであった，としている。さらに遡って，室町期の『看聞日記』（1435年・永享七年）には美曾宇津，『多聞院日記』（1478年・文明十年）には未曾水と書かれていて，室町期においては味噌仕立てであった，としている。

また，彼は，今日，京・大阪は原則として白味噌であるが，この地域を取り巻く，東は滋賀

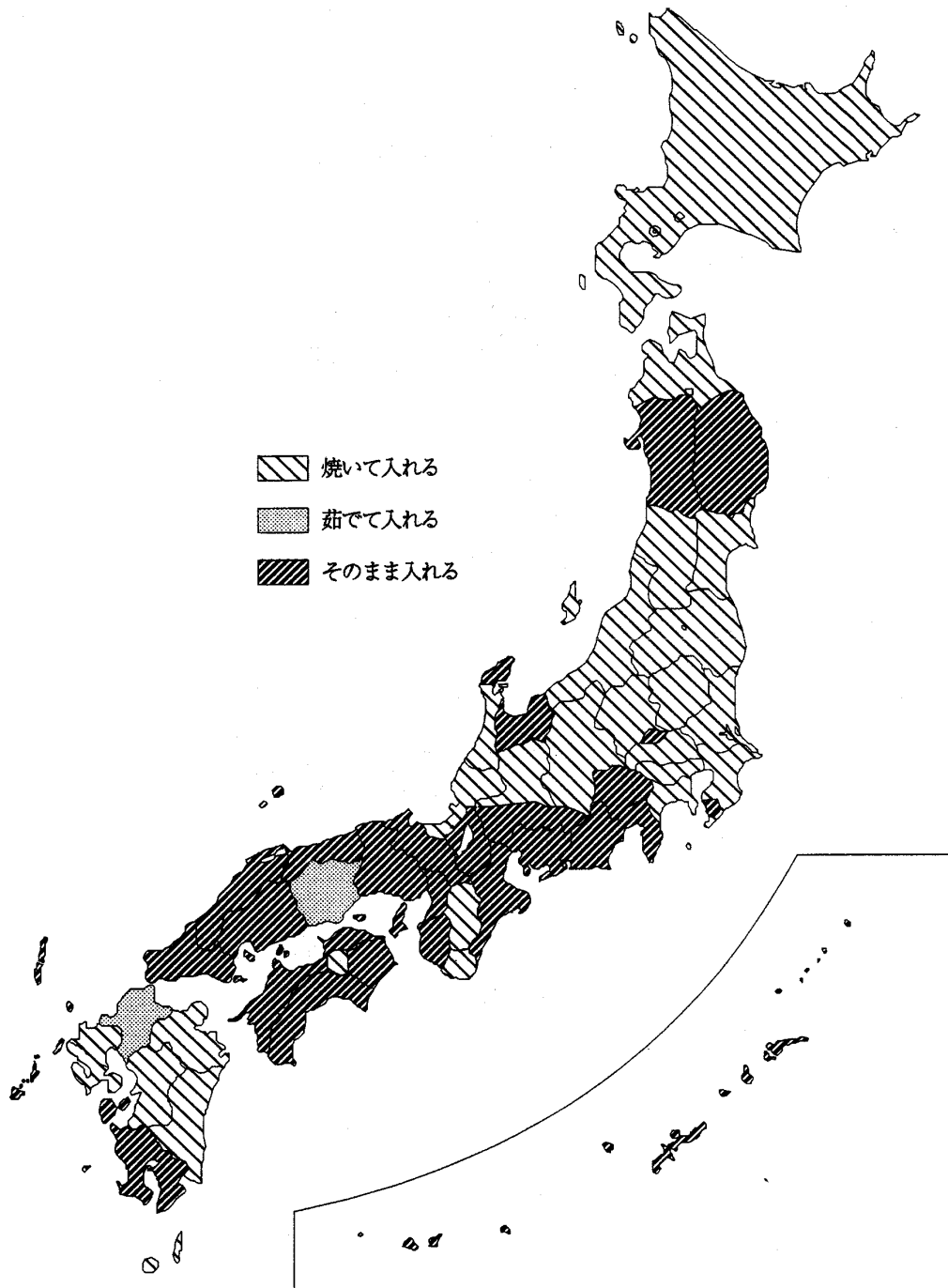
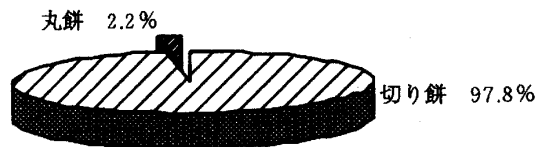


図2 餅の入れ方

1. 餅の切り方



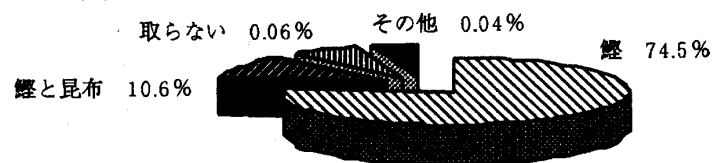
2. 餅の入れ方



3. 雑煮の味付け



4. だしの種類



5. 雑煮を食べる回数

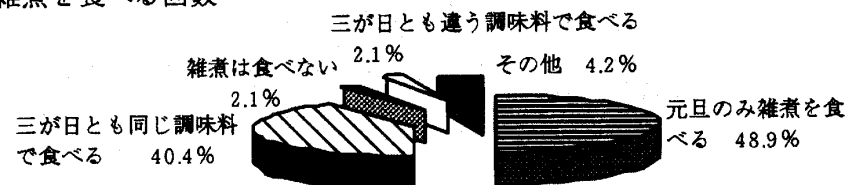


図3 アンケート結果による雑煮の種類と食べ方

県の大半、奈良県、西に廻って兵庫県一円から岡山県東部にかけてが赤味噌を主とする。さらにその外側は清し汁（醤油汁）になるが、そのなかで、中国筋では中の具は上方風に品数多く複雑に、東海道から東は小松菜か三つ葉と何か生臭といった簡単なものになっている、と述べている。今回、主に資料とした『日本の食生活全集』²⁾は収録が昭和59年から始められ、篠田の『米の文化史』⁷⁾は昭和45年に発行されたものであるためか、滋賀県東部等やや異なる地区もあったが、ほぼ同一の結果であった。また、篠田は、西国系のうち白味噌、赤味噌、醤油と

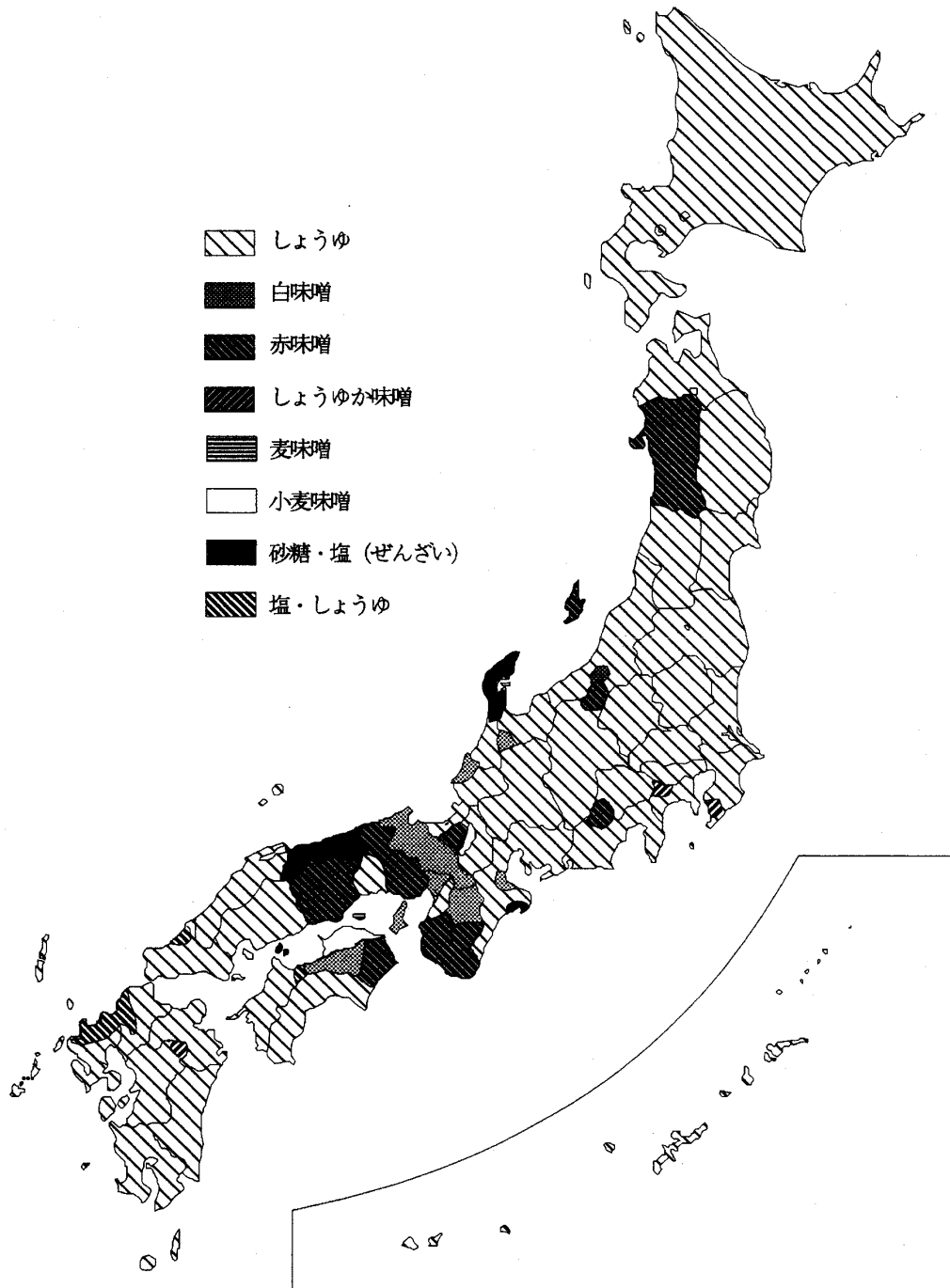


図4 雑煮の味付け

調味料が変わっていくのは経済問題であろう、と述べている。

次に、味噌や醤油がどのような形で日本の食生活に入り込んできたのかをみると、小柳輝一⁸⁾は、味噌は奈良朝のころから、外来の新しい食料として日本にあったが、中世初めまでは農民の日常食の中にはとけ込んでいなかった。それは、第一に大豆の生産量が少なかったこと。第二に農民の食料が十分でなく、収穫した大豆は主食代用として食べなければならず、製造日数の長い味噌の材料に使うことができなかつたこと。第三には、味噌汁としての食法が発見されていなかったことにより、味噌の一般化は室町初期であるとしている。

また、小柳⁸⁾は、東洋のソースである醤油が生まれたのは、文献的には、室町時代の終わり頃までさかのぼることができ、この時代に大陸から製法が伝来したのだろう、としている。また、醤油の登場は日本食の調味に革命をもたらし、その普及は早かつたようで、1638年(寛永15年)に書かれた俳諧書『毛吹草』巻第二「俳諧四季之詞」六月に、醤油の季題がみられ、この年代には、すでに多くの農家や町家で、醤油が自家製造されていたことを示している、としている。

永山⁹⁾は、『みそ』が『味噌』として文字の記録の上に登場してくるのは、平安時代前期に編年体で収められた『日本三代実録』の中で、それまでは、『みそ』に『未曾』とか、『味醬』、『味曾』等の当て字が用いられていたが、『味噌』の新字が登場したことによって、次第に『味噌』に統一されてきた、と述べている。また、『醬』は古代の代表的な調味料で、醤油の元祖である。醬の製法は大陸から伝来したもので、大豆耕作を携えて渡来した人たちによって日本の醬醸造史が始まったと推測される。大豆は日本各地の弥生遺跡から出土しており、醬醸造の上限は弥生時代と考えられる。奈良時代の醬の原料は大豆中心で、平安時代になると大豆の他に米、糯米、小麦、酒、塩等の多彩な原料を用いて作られるようになった。『醤油』の文字が文献にでてくるようになったのは、室町時代中期の文章を伝写した、1597年(慶長二年)に刊行された『易林本節用集』で、すでに室町中期以前には『醤油』という熟語が使われていたと考えられる。『油』の語源は「ものから絞りとった液体」という意味があり、「醬を絞って得たたれ汁」を『醤油』と称したと考えられる、と述べている。

日本の食文化史の中で、味噌・醤油の伝来に関しては諸説あるが、いずれも大豆を原料としている。一方、島根から鳥取にかけては、小豆を用いた善哉風の小豆雑煮を作る風習がある。

篠田⁷⁾は、雑煮づくりそのものは年に三日の簡単な調理操作であるが、これが行われるということの裏には、残りの平日362日のうちには表面にでてこないが、その底に温存されている祖先伝来の生活感情の裏づけがあり、相互に遠く離れた場所で同じ形が見られるというのは、偶然の一致とか、単なる好奇心による真似ごとといった一過性のものでなく、民族それ自体の移動、または、少なくとも異系文化による征服が考えられなければならない、と記している。さらに、小豆雑煮が表・裏両日本に存在する理由は、二様に考えられ、その一は、わが国の外側(シナ大陸朝鮮半島又は南の島々)に共通のオリジンがあり、これからそれぞれ独立に裏日本

及び表日本の海岸沿いに東に伝わった、ということである。しかし、この説は、中国地方西半分の空白が余りにも大きいので考えにくい、としている。他方の考え方としては、裏日本又は表日本のいずれかが原点で、それから広がっていったという見方、つまり、これを出雲系の文化と考えて、出雲に原発した（又は半島から伝わった）この風習が、日本海沿いに東に広まるとともに、中央脊梁山脈を越え表日本の岡山や兵庫に伝えられ、更に海づたいに東西に伸びたと述べている。一方、表日本の小豆雑煮地域は瀬戸内海や近畿地方の海岸地帯のように、大体海岸近くに限定されている。このことから小豆雑煮の伝播には、陸路と海路があることがわかる、と述べている。しかし、小豆雑煮地帯である島根農大女子家政短大部の学生におこなったアンケートの中には、「自家用は醤油汁、来客用は小豆」といった妥協型さえ見いだされた、とあった。

松江市中では、昔は家中の人々は三河風の清し汁、町家は小豆善哉と決まっていた、十数年前までは雑煮を見ただけで家格が判ったものであったが、近年はすっかり乱れて、猫も杓子も清し汁をするようになった、これは政治的優位にあった旧士族への下克上の物真似、或いは上方東京文化へのあこがれといった形式的原因だけでなく、昔の小豆雑煮は塩味だったのが、明治以後砂糖が普及すると共にあまりにも甘くなりすぎ、主食として不適當になったためである、としている。この本の出版が昭和45年であるため、さらに変化しているものと考えられる。いずれにしても、今日この小豆雑煮の風習は原則として次第に消失しつつある。

④ だしの取り方

図5に示すように、だしの取り方は、各県、各地方でそれぞれ異なっていた。その中では、あらゆる料理のだしとしても用いられる、かつお、煮干し、昆布が多かった。また、一種類だけでなく、二、三種類も材料を用いて、だしを取る所もあった。海岸地方では、ふぐ、はも、ほや、たこ、蛤等でだしを取る所もあり、その地方で捕れる魚介類をうまく利用していると思われた。だしは、餅の形や入れ方、調味料のように、集中している所は少なく、散らばっていた。

⑤ 雑煮に用いられる材料

雑煮に用いられる材料は、その地方で簡単に手に入るものが使われていた。

次に各地方で用いられている材料を示す。

〈北海道〉道東十勝：ほうれん草、豆腐、鶏肉、かつお節

西海岸：かまぼこ、大根、葱、しいたけ、そい（魚の切り身）

道南松前：ふき、わらび、大根、竹の子、豆腐、あわび、焼きかまぼこ

道北（旭川）：かれいのすい焼き（素焼き）、人参、ごぼう、塩漬たけのこ、こんにゃく、焼き豆腐、ちくわ

道北（西田家）：人参、ごぼう、こんにゃく、焼き豆腐

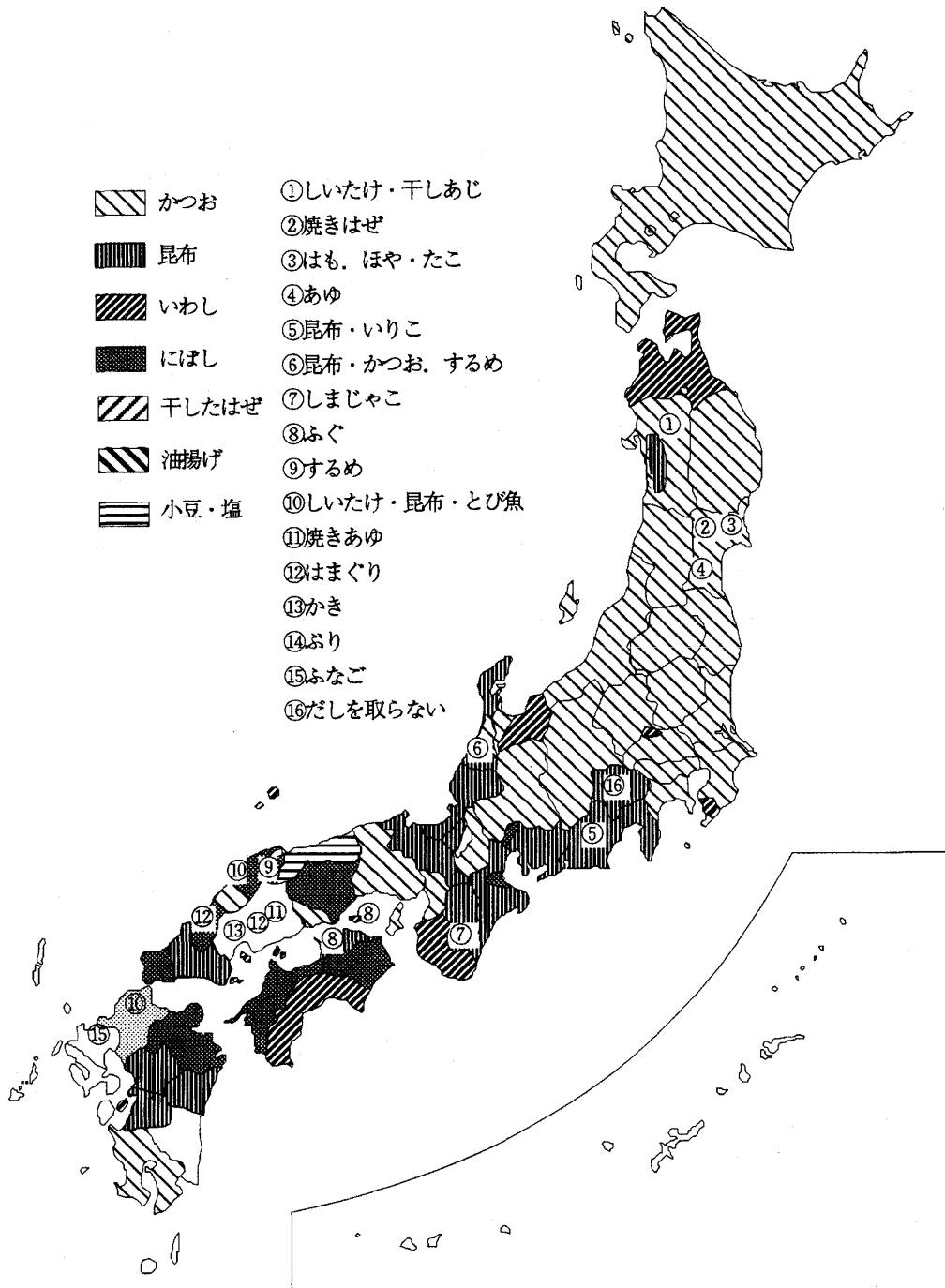


図5 だしの種類

〈青森〉人参，ごぼう

〈岩手〉県南：大根，人参，ごぼう

三陸沿岸：大根，人参，ごぼう，凍み豆腐，はらこ，かまぼこ，せり，くるみをすって，砂糖を入れ，雑煮のだし汁でのばしたたれに，餅をつけて食べる。

〈秋田〉県南横手盆地：ごぼう，油揚げ，せり，大根，たらの芽，きのこ，葱等七種類

〈宮城〉仙北・大崎耕土：大根，人参，ごぼうのひき菜（千切りにして一晩凍みさせたもの），からどり（ずいき），すみ豆腐，せり，大粒のすじこ

仙南・亶理平地：大根，人参，ごぼうのひき菜，凍み豆腐，赤からどり（葉柄の赤い里芋の干し芋がら・赤ずいき）

北上丘陵：大根，人参，せり，かまぼこ

船形山麓：凍み豆腐，大根，人参，ごぼうのひき菜，せり，きのこ，はらこ（鮭の卵）の塩づけ，からどり

仙台市街地：凍み豆腐，大根，人参，ごぼうのひき菜，凍み豆腐

阿武隈丘陵：やまどりの肉，凍み豆腐，こんにゃく，ごぼう，葱

〈山形〉庄内平野：塩出しわらび，こんにゃく，油揚げ

飛鳥：こぼもち（小判形の餅），焼きのり

庄内山間：きのこ，芋の茎，人参，ごんぼ，あざみ，せり，葱

酒田の海船問屋：芋がら，わらび，せり，きのこ，こんにゃく，油揚げ

〈福島〉相馬：油揚げ，凍み豆腐

会津山間〈只見〉：油揚げ，豆腐，大根，人参，ごぼう，打ち豆

会津山間〈南郷〉：大根，ごぼう，人参，里芋

〈茨城〉南部水田地帯：大根，油揚げ（青ものは，正月七日までは食べない）

北部山間地帯：芋がら，豆腐

〈栃木〉那須野ヶ原開拓：ごぼう，人参，葱，鶏肉

八溝山地：千切り大根

〈群馬〉奥利根：大根，人参，豆腐，昆布，かつお節

吾妻：凍み大根，切り昆布

高崎近郊：大根，人参，しいたけ，青菜，焼き豆腐，里芋，なると，かまぼこ

奥多野：葱，里芋

赤城南麓：大根，人参，油揚げ，しいたけ，こんにゃく，葱，削り節

東部・中央平坦地：芋雑煮

〈埼玉〉秩父山地：大根，人参，里芋

大里・児玉：大根，人参，里芋，葱，青菜

北足立台地：大根，人参，里芋

- 川越商家：大根，人参，里芋，小松菜
- 〈千葉〉房州海岸：大根，里芋
 東京湾口：大根，里芋
 東京湾奥：小松菜，里芋
 南総丘陵：鶏肉，里芋，青のり
 北総台地：はばのり，もんで粉にした干葉，かつお節
 利根川流域：葉っぱ，油揚げ
 九十九里海岸：はばのり，青のり，かつお節
- 〈東京〉深川：小松菜，大根，人参，里芋
 浅草：小松菜，鶏肉，油揚げ
 日本橋：小松菜，大根，人参，
 山の手：小松菜，かまぼこ，しいたけ，凍み豆腐
 大森海岸：小松菜
 水郷，葛飾：小松菜，里芋
 奥多摩山間：葱，豆腐，里芋，油揚げ
 伊豆大島：里芋，人参，ごぼう
- 〈神奈川〉みなと横浜・古都鎌倉：鶏肉，小松菜，大根，人参
 川崎近郊：油揚げ，里芋，鶏肉，小松菜，葱
 三浦半島：軒下につるしてある野菜
 相模原台地：大根，里芋
 小田原：里芋，大根，小松菜
 津久井の村：豆腐，葱
- 〈山梨〉笛吹川上流：白菜，山東菜
 八ヶ岳山麓：大根，なまめ，きんとん，鶏肉
 富士五湖周辺：葱
- 〈新潟〉蒲原：つぶし豆，こんにゃく，油揚げ，ごぼう，大根
 佐渡：雑煮は食べない，米だけのお粥に白餅を入れる
 古志：豆腐，こんにゃく，油揚げ，人参，大根，里芋
 寺泊：大根，里芋，ほしこ，干し菜
 頸城海岸：葱，ごぼう，焼き豆腐，油揚げ，こんにゃく
 小泊：小豆あん，黒砂糖
- 〈富山〉砺波散居村：葱，豆
 五箇山：葱
 氷見灘浦：豆腐，油揚げ，ごぼう
 富山周辺：かまぼこ，豆腐，油揚げ，人参
 新川魚津：ふくらぎ，さば，たい，こんにゃく，ごぼう，人参，焼き豆腐，葱

〈石川〉金沢商家：本節を削ったもの

加賀平野：餅のみ

白山麓：餅のみ

加賀潟：餅のみ

能登山里：餅のみ（小豆）

能登外浦：餅のみ（小豆）

〈福井〉福井平野：青かぶら，かつお

奥越山間：ごんぼ

越前海岸：岩のり，削りかつお，

若狭山間：頭いも，大根，黒砂糖

永平寺：大根，人参，ほうれん草，しいたけ

〈長野〉安曇平：大根，人参，ぶり，かんぴょう

伊那谷：ちくわ，鶏肉，青菜

諏訪盆地：大根，人参，昆布，豆，かんぴょう，凍み豆腐

佐久平：野菜，ちくわ，凍み豆腐

〈静岡〉富士山麓：里芋，大根

伊豆海岸：里芋，大根，かき菜，油揚げ

中山間：里芋，大根，かつお節，京菜

中遠水田地帯：里芋，大根，水菜

〈岐阜〉古川盆地：葱，焼き豆腐

飛騨白川：餅のみ

恵那平坦：鶏肉，豆腐，かまぼこ，春菜（あぶら菜の若菜）

恵那山間：里芋，かつお節

美濃（御嵩）：もち菜（小松菜），かつお節

美濃：もち菜（小松菜），かつお節

美濃輪中：削り節

〈愛知〉名古屋：正月菜，里芋，かつお節

尾張水郷：正月菜（小松菜），かつお節，黒砂糖

愛知海岸：もち菜（小松菜）

西三河：もち菜（小松菜）

東三河：水菜，油揚げ，里芋，かつお節

奥三河：たつ芋，かつお節

〈三重〉伊勢平野：大根

伊賀盆地：豆腐，刈葱

紀伊山間：ねこもち（かまぼこ形の切り餅），青菜

志摩海岸：青菜

- お伊勢さん周辺：生大根3・4分角に切ったものを5個，湯煮した大豆10粒
- 〈滋賀〉琵琶湖沖島：ほうれん草，かつお
 近江商人：大根，里芋，花かつお
 姉川蚕飼い：大根，青菜
 湖北余呉：豆腐，油揚げ，花かつお
- 〈京都〉京都近郊：頭芋，大根の輪切り，小芋
 山城：里芋，豆腐，大根，昆布
 丹後海岸：好みによって白砂糖をかける
- 〈大阪〉船場薬種問屋：小芋，人参，雑煮大根，焼き豆腐，花かつお
 文楽三味線師匠：小芋，人参，大根
 河内〈旧大和川流域〉：雑煮大根，人参，どろ芋，豆腐
 北河内〈淀川流域〉：どろ芋，大根，くわい，人参，揚げ，豆腐
 摂津山間：ずいき芋，細い大根，人参，油揚げ，こがね
 和泉海岸：大根，里芋，焼き豆腐
- 〈兵庫〉神戸：大根，かぶ，人参，ごぼう，里芋，山芋
 瀬戸内沿岸・明石：人参，大根，ごぼう，焼き豆腐，里芋
 播州平野：大根，人参，豆腐，油揚げ
 播磨山地：人参，葱，するめ，蛤，皮くじら，ごぼう，かまぼこ
 但馬：大根，人参
 丹波：豆腐
 淡路：大根，人参，里芋，焼き豆腐
- 〈奈良〉奈良盆地：大根，人参，子芋，豆腐
 斑鳩の里：大根，人参，どろ芋，豆腐
 葛城山麓：大根，豆腐
 大和高原：大根，ずいきの頭
 吉野川流域：大根，人参，だだ芋（里芋）
 十津郷：大根，ほ芋
- 〈和歌山〉紀の川流域：青み大根，小芋
 和歌浦沿岸：小芋，正月用青首大根，揚げ，白豆腐，まな（大和真菜，葉が柔らかい）
 熊野山間：里芋，豆腐，揚げ，葱
 熊野灘：大根，すじ菜
- 〈鳥取〉因幡海岸：小豆
 城下町鳥取：小豆
 山口家：三つ葉
 弓浜半島：里芋
 伯耆山間：人参，豆腐，のり，削りかつお

〈島根〉出雲平野：岩のり

奥出雲：岩のり，削りかつお，するめ

江の川流域：豆腐，のり，こんにゃく

石見海岸：黒豆

硯山間：かつお節，黒豆（2・3粒），かぶ，かぶの葉

城下町津和野：かぶ，かぶの葉

隠岐の島：もみのり，黒豆（3粒）

〈岡山〉瀬戸内沿岸：豆腐，里芋，大根，人参，ごぼう，昆布

南部平野，丘陵地帯：人参，ほうれん草，かき，ぶり，油揚げ

吉備高原：白菜，葱，ほうれん草

中国山地：かつお節

〈広島〉瀬戸内沿岸・島しょ：里芋，人参，焼き豆腐，かまぼこ，ゆでた水菜

広島湾沿岸：かき，かまぼこ，せり

中部台地：ぶり，里芋，人参，大根

備北山地：蛤，ぶり，するめ，こんにゃく，豆腐，昆布

芸北山間：蛤，葱，豆腐，こんにゃく

〈山口〉山代：人参，すぼ豆腐，こんにゃく，せり

長門山間：大根，豆腐，葱

長門内陸：かぶ，葱，キャベツ，豆腐，油揚げ

周防南部：かぶ

〈徳島〉吉野川北岸：大根，地芋，山東菜

祖谷山：餅なし，大きく長方形に切った豆腐，親芋

那賀奥：豆腐，ずき芋，しいたけ，いりこ，ねぶか

阿南海岸：大根，人参，里芋

那賀川下流：大根，里芋

鳴門海岸：大根，里芋，なま（小松菜），べらこ（べらの干して乾燥した物）

〈香川〉東讃岐：輪切りの大根，人参

小豆島：大根，大えび

阿讃山麓：小豆，大根，人参，豆腐

讃岐平野：小豆，大根，人参，豆腐（野菜は全て丸く切る）

西讃岐：大根，人参

〈愛媛〉宇和海，宇和島：白菜

道後平野：大根，春菊，葱

高縄山塊：大根，人参，里芋，油揚げ

〈高知〉香長平野：薄切りの田芋，豆腐，潮江かぶの菜

佐川盆地：田芋，こんにゃく，豆腐，うわぶきな（水菜）

- 足摺海岸：人参，ごぼう，水菜，田芋
- 〈福岡〉博多：かまぼこ，里芋，しいたけ，ぶり，かつお菜
- 筑後中山間：焼き豆腐，ぶり，かつお菜，水菜
- 筑後平野：里芋，かまぼこ，黒砂糖，焼き豆腐，昆布，するめ，
かつお菜，かしわ，ぶり，黒砂糖をつけることもある
- 豊前山間：大根，白菜，人参，里芋
- 志賀島：ぶり，さわら，たい，ごぼり，里芋，人参，大根，しいたけ，
焼き豆腐，奇数に品数を合わせて串に刺す（串刺し）
- 〈佐賀〉佐賀平野：かまぼこ，たか菜
- 有明海沿岸：小豆，たか菜，干しえび，かまぼこ
- 脊振山地：青菜
- 有田：大根，人参，しいたけ，青たかな
- 多良山麓：白菜，昆布
- 〈長崎〉諫早干拓地：かまぼこ，大根，人参，ごぼう，里芋，ちくわ，唐人菜，塩ぶり，鶏
- 島原：ささがきごぼう，人参，里芋，ちくわ，大根，凍り豆腐，てんぷら，昆布，白菜
- 北松浦・壱岐：白菜，するめ，昆布
- 〈熊本〉球磨：餡入り餅，里芋，大根，人参
- 県北：大根，人参，ごぼう，京菜，里芋，昆布，しいたけ，かまぼこ，こる豆
- 熊本近郊：大根，人参，里芋，京菜
- 県南：里芋
- 天草：白菜，薄揚げ（油揚げ）
- 〈大分〉大分近郊：しゃくし菜，かまぼこ
- 祖母・傾山麓：大根，人参，しいたけ，豆腐，葱
- くじゅう高原：青菜
- 日田盆地：人参，ごぼう，するめ，昆布，かつお菜又は水菜
- 宇佐平野：小豆，大根，人参，せり
- 国東半島：白菜（球結しない種類），葱
- 〈宮崎〉高千穂：大根，里芋，油揚げ，豆腐，なば
- 延岡：ごぼう，毛芋，焼き豆腐，水菜，昆布，赤魚（鯛，かなんど）の切り身
- 宮崎平野：大根，ただ芋，かまぼこ，昆布，油揚げ，ふだん草
- 霧島北麓：里芋，山芋
- 日南：豆腐，ふだん草
- 〈鹿児島〉北薩摩：里芋，結び昆布，白菜
- 鹿児島市：しいたけ，かまぼこ，車えび
- 種子島：大根，里芋，豆腐，しいたけ，ほうれん草
- 〈沖縄〉八重山：馬肉，人参，大根，昆布，にんにくの葉

このように全国的に見ると、雑煮には大根、人参、里芋、菜っば（青菜、水菜、小松菜）と称される野菜・芋類や、油揚げ、昆布、するめ、かつお節等のだしの取れるものを入れる所が多かった。北総台地（千葉県）の項で²⁾、里芋は子孫繁栄を祈って子芋をさらに二つに切る。大根は皮をむき、小判に見立て長方形の薄切り、ごぼうは俵形に切り、人参もさんだらぼっち形の小口切りにする。その他、昆布は大海にもまれて精強く育ったものといって、これにあやかると必ず切り昆布を入れる、とあった。雑煮に入れる材料にもそれぞれ、新年を迎えるに当たっての縁起物としての言い伝えが見られた。

これ以外に、海に近い地方では、蛤、かき、ぶり、車えび、青のりと言った魚介類や海藻を入れる傾向があり、だしの材料と同様に、その地方で取れる種々の魚介類を利用していた。更に、たらの芽（秋田）、かんぴょう（長野）、つぶし豆（新潟）、皮くじら（兵庫）、ふぐ（徳島）、黒豆（島根）、小豆（佐賀）、天ぶら（長崎）等、他の地方では余りみられない材料を用いる所もあった。

正月の雑煮について篠田⁷⁾は、柳田国男老の「九州では雑煮のことを直合（なおらえ）というところがあり、神祭のすんだ後、御供物を下げてきていただく饗宴のことだから、一年の終わりに忌み籠もって神を祭って年を越し、無事新年になった祝いにその神供をおろして頂く直会が正月の雑煮の原型である」、という説を紹介し、さらに、中の具は、昔の烹雑（ほうぞう）の名残りを残して芋や大根、豆腐と色々入れる上方系と、具の少ない東国系に分けるとはっきりし、東の方は田舎形である、としている。

東北地方を中心に、北陸・山陰地方の雪の多い地方では、青菜は余り使われず、大根、人参、ごぼうが用いられていた。関東地方から東海地方以西では、小松菜・水菜等の青菜が用いられる傾向があった。

東海地方の雑煮は、かつおでだしを取り、小松菜（正月菜、またはもち菜と称する）と餅のみを用い、醤油で仕上げた吸い物仕立てが一般的で、他の地方に比べて入れる材料が少なく、あっさりした雑煮であった。そこで、今日ではどのような材料を用いているか調べると、図6に示す結果が得られた。葉菜類としては白菜、小松菜、ほうれん草が多く、根菜類としては大根、里芋、人参、その他としては、鶏肉、かまぼこが入れられていた。小松菜・白菜・ほうれん草等、葉菜類一種類のみという雑煮は31.9%であった。調査対象地区が名古屋という大都市圏で、人の移動も多く、各地からの食文化がもたらされたり、また、料理の本やテレビで種々の雑煮が紹介されたりして、葉菜類のみの質素で、地味なこの地方の伝統的な雑煮も、色々の材料を取り入れ、変わりつつあると考えられる。

⑥ 雑煮を食す回数

北海道・東北地方には、『雑煮もち』として、正月以外にも食す習慣がある²⁾。『刈上げ』は、九月二十九日にその年の農作業をほぼ片付け、一年の作柄を祝い、田の神に感謝し、名実とも

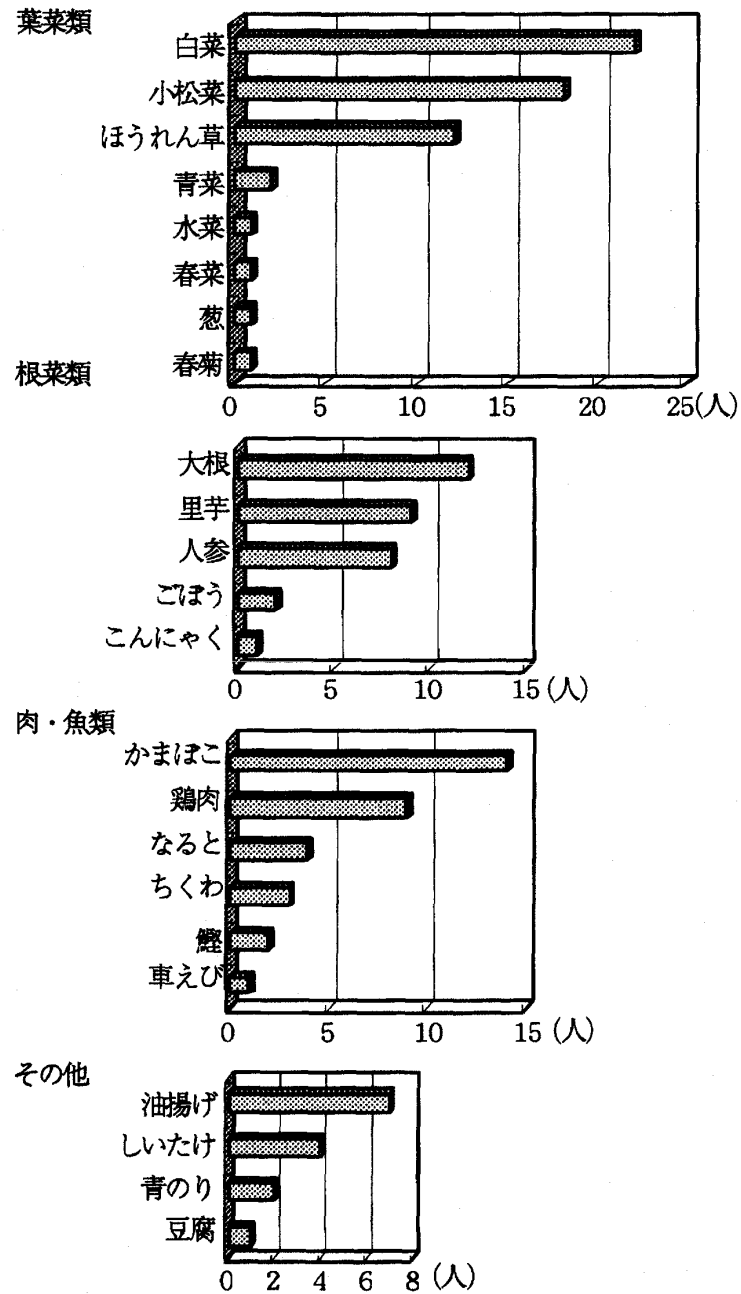


図6 アンケート結果による雑煮に用いる材料

に出来秋の喜びを祝う行事で、この時に用意されるのが『刈上げもち』で、ふわふわの取れたての子芋を使った『雑煮もち』である。このような、正月以外の『ハレ』の日にも作られることがある。また、この地方では、秋にはしめじやまつたけ、春にはせり等季節の野菜を入れ、『ケ』の日にも用意することがある。特に、寒い季節には体が温まることもあり、『雑煮もち』が喜ばれるようである。

しかし、全国的に見ると、やはり雑煮は正月三が日に集中して作られる行事食である。そのため雑煮は、同じ味付けであったり、三日とも異なる味付けの雑煮であっても、正月三が日間雑煮を用意し、新年を祝うのが習わしであった。

このように、雑煮は各地方の伝統を受け継ぎ、次世代に風習として伝承されていると考えられるが、封建制度が崩れ、家制度がなくなった現代では、雑煮に及ぼす変化は調理担当者である主婦の影響が大きく、一般家庭では容易に変化している。

そこで、現在ではどのように家庭で行われているかを見ると、元旦のみ雑煮を食べる48.9%、三日間とも同じ味付けの雑煮を食べる40.4%、三日間とも違う味の雑煮を食べる2.0%であった。中には「雑煮は嫌いだから全く食べない」という学生もいた。その理由として、「太るから」という回答もあった。

以上、今回は日本で伝承されている雑煮について、基本的に県単位で分類を行ったが、食事づくりは同じ地方で、同じ様な材料を使っているにもかかわらず、家毎にわずかに異なっていたりする。細かく調べると、際限なく、やむを得ず大まかな分類になった。

現在では、一般的に正月も通常の休日の延長のように考え、新たな気持ちで新年を迎え、雑煮で祝うという感覚は希薄になっている傾向が見受けられ、特に、これは若い世代において顕著である。しかし、日本の古くからの伝統であり、比較的各家庭で伝承されている年中行事である正月に祝う雑煮は、日本の食文化の継承という点から、これからも伝えていってほしい行事食である。

今後、どのように雑煮文化が展開するのか楽しみである。

4. まとめ

各都道府県毎に刊行された『日本の食生活全集』より採録した雑煮についての記述を通して考察した結果、及び、本学学生112名を対象にアンケートを行った結果を要約すると、次のようになった。

① 餅の形は一般的に言われているように、東日本では『切り餅』、西日本では『丸餅』が圧倒的に多く、その他、『半月』、『切り餅の切れ端』というものもあった。『切り餅』や『丸餅』は、『蕎麦』や『芋』など、それぞれの地域における食文化の影響を受けていることがわかった。

② 餅の用い方は、全国的にみると、餅をそのまま入れるのがやや多く、次いで、焼いて入れるのが多かった。餅の形と入れ方は関連していて、東日本では切り餅を焼いて入れ、西日本では丸餅を生のまま用いる傾向がみられた。東海地区における学生のアンケートの結果は、切り餅を生のまま入れると答えた学生が多く、東西の文化圏の狭間で、両方の食文化を折衷した調理法が用いられていた。

③ 雑煮の調味料については、圧倒的に醤油味が多かったが、京都を中心に白味噌仕立て、それを取り巻く関西では赤味噌仕立ての雑煮がみられた。特殊な雑煮としては、小豆善哉の雑煮が鳥取地方を中心に、瀬戸内海や近畿地方の海岸地帯に認められた。しかし、この小豆雑煮の風習は、次第に消失しつつある。

④ だしをとる材料は、かつお、煮干し、昆布が多かったが、各地方で捕れるふぐ、はも、ほや、たこ、蛤等種々の魚介類を利用していることがわかった。

⑤ 雑煮に用いられる材料は、ほうれん草、人参、ごぼう、大根、小松菜、葱、せり、白菜、里芋、各種豆腐、油揚げ、こんにゃく、鶏肉等のような、その地方で簡単に手に入る食材が使われていた。一般的に、東国は具が少なく、西国は芋・大根・豆腐と色々入れる傾向がみられた。

東海地方の雑煮は、小松菜と餅のみの東国風が一般的であったが、アンケート結果では、葉菜類としては白菜、小松菜、ほうれん草、根菜類として大根、里芋、人参、その他としては鶏肉、かまぼこが組み合わされて用いられ、『日本の食生活全集』に収録されていた小松菜と餅のみの雑煮は31.9%にすぎなかった。

参考文献

- 1) 大島建彦編集：年中行事 講座日本の民族6，有精堂（東京），1978
- 2) 「日本の食生活全集」各県編集委員会：日本の食生活全集 1～50，農山漁村文化協会（東京），1984～1993年
- 3) 坂本寧男：モチの文化誌 日本人のハレの食生活，中公新書（東京），1989年
- 4) 吉川誠次編著：食文化論，建帛社（東京），1995年
- 5) 坪井洋文：イモと日本人 民族文化論の課題，未来社（東京），1993年
- 6) 田口重明：食の周辺 一食文化論へのいざない一，建帛社（東京），1994年
- 7) 篠田統：米の文化史，社会思想社（東京），1970年
- 8) 小柳輝一：日本人の食生活 飢餓と豊饒の変遷史，柴田書店（東京），1974年
- 9) 永山久夫：日本古代食事典，東洋書林（東京），1998年