

全国と秋田県沿岸部における正月雑煮の地域的特色

藤 千 恵

キーワード：正月雑煮 食文化 全国傾向 秋田県沿岸部

I はじめに

郷土料理に関する地理学的研究には、木村（1974）、沼倉（1999）などがある。それらをふまえ、本研究は、全国と秋田県沿岸部における正月雑煮の特色を明らかにする。

正月雑煮の全国傾向については、日本の各大学へアンケート調査を依頼し¹⁾、得られた2490人の回答をもとに分析した。秋田県沿岸部の正月雑煮については、沿岸部である秋田市と男鹿市、それぞれ46、30世帯の合計76世帯に聞き取り調査を行った。

II 全国における正月雑煮

1. 雑煮餅の形と汁仕立て

雑煮は、東日本が角餅で清仕立、西日本が丸餅で近畿地方を中心に味噌仕立を定説とする。アンケート結果も同様だったが、中には違う形態も存在した。

第1図は、雑煮餅の形と汁仕立ての全国分布を示す。北海道は、典型的な角餅・清汁型の地域である（第1図a）。東北地方も、北海道と同様に角餅と清汁の卓越地域である。ただし、秋田県と山形県の内陸部に、丸餅の存在が比較的多く認められる（第1図b）。

関東地方と中部地方は、角餅・清汁卓越地域である（第1図c, d）。ただし、石川県では、丸餅と角餅が混在し、福井県では、丸餅・白味噌仕立てが多く、西日本の影響を強く受けているといえる。

近畿地方は、多くが丸餅で、汁は中心部において白味噌仕立てが多い（第1図e）。ただし、清汁も比較的多く存在する。現在における近畿地方の雑煮は、必ずしも白味噌仕立てでない。三重県沿岸部では、角餅・清汁仕立ての事例が多くみられる。

中国・四国地方は、丸餅・清汁仕立ての卓越地域で、特に中国地方にそれが顕著である（第1図f）。高知県南部では、角餅の存在が確認できた。餡入り

餅や、ぜんざい風汁仕立ての小豆雑煮は、この地方の特色である。土地の貧しさから、餅の代用として小豆を使っていたという回答もあった。

九州地方は、丸餅の事例が多く、汁は清仕立てである（第1図g）。鹿児島県には、角餅の事例が多く、九州地方の中でも異なる形態を示す。

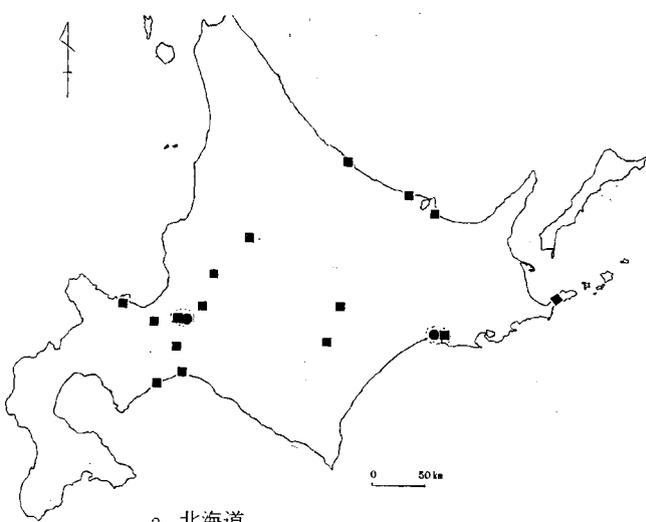
アンケート結果から、餅の形は東日本と西日本の差異と同時に、日本海側と太平洋側の差異も考えられる。北陸地方や秋田県と山形県の内陸部で丸餅が多くみられ、三重県、高知県南部、鹿児島県、宮崎県沿岸部で角餅の存在が認められるからである。

2. 雑煮のダシと具

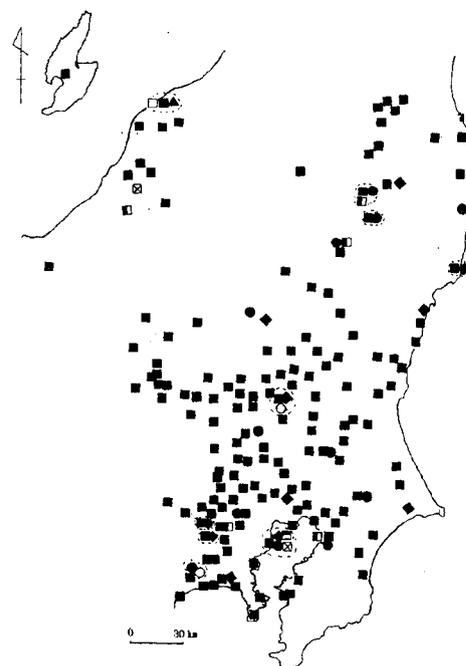
ダシは、主に鶏肉、鰹節、椎茸、昆布、煮干が使われる。東北地方は、鶏肉の使用例が極めて多い。また、地域によっては特徴的なダシもみられ、広島県、岡山県、愛媛県で、ブリ、牡蠣、ハマグリが、九州地方ではスルメ、トビウオ、海老がみられた。

雑煮の主な具には、鶏肉、蒲鉾、大根、人参、ゴボウ、椎茸、里芋、青菜類がある。動物性食材のうち、鶏肉の使用率は、北海道と、東北、関東を中心とする東日本と九州地方で高く、中部、近畿、中国・四国地方では使用率が低い。蒲鉾は全国的に広く使用され、中でも九州地方でその使用率が高い。鶏肉の使用率の低い地域でも高い使用率が認められた。

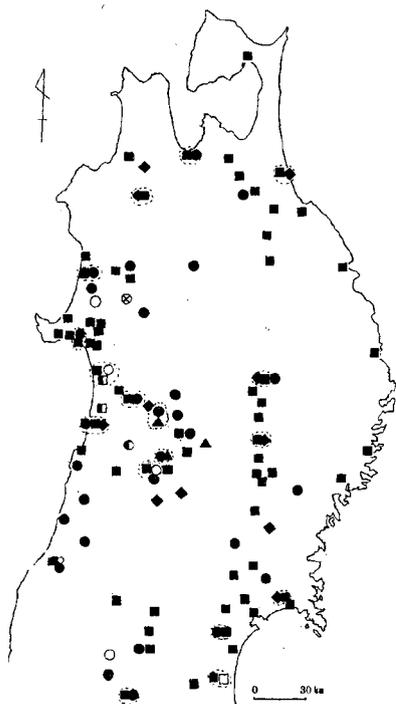
植物性食材のうち、大根の使用率は全国的に高いが、秋田県、山形県、北陸を中心とした中部地方、山陰地方では使用率が低い。これらはすべて日本海側の積雪地域である。セリとミツバは非常に似たものゆえに使用率が補完的になっている。セリの使用率は東北地方で高く、その他の地域にはほとんど存在しない。ミツバは全国的に使用され、関東、中部地方で高い使用率がみられる。椎茸は、九州地方と東日本で使用率が高く、西日本ではあまりみられない。青菜類と里芋は、東北地方以外の各地域でみられ、岡山県、関東地方、愛知県、静岡県ではほうれ



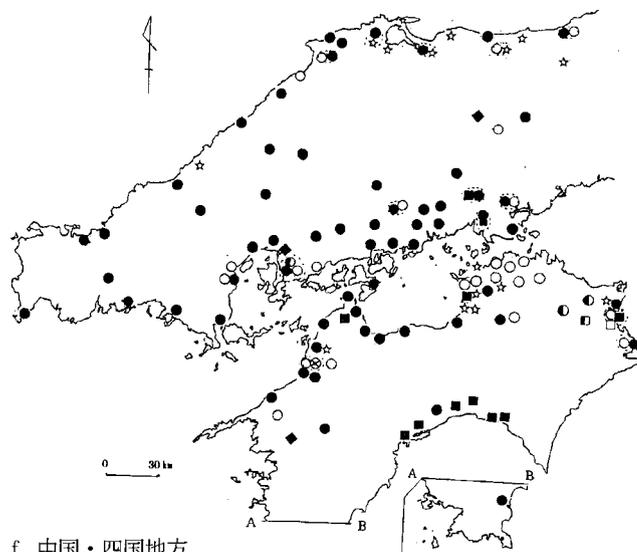
a. 北海道



c. 関東地方



b. 東北地方



f. 中国・四国地方

凡例	
角餅・清汁	■
丸餅・清汁	●
角餅・白味噌汁	○
丸餅・白味噌汁	□
角餅・赤味噌汁	◐
丸餅・赤味噌汁	◑
角餅・あわせ味噌汁	◒
丸餅・あわせ味噌汁	◓
角餅と丸餅両方・清汁	◆
角餅と丸餅両方・白味噌汁	◇
角餅・清汁と白味噌汁	⊠
丸餅・清汁と白味噌汁	⊡
小豆雑煮	☆
餅なし・清汁	▲

第1図 日本における正月雑煮の餅の形と汁仕立て

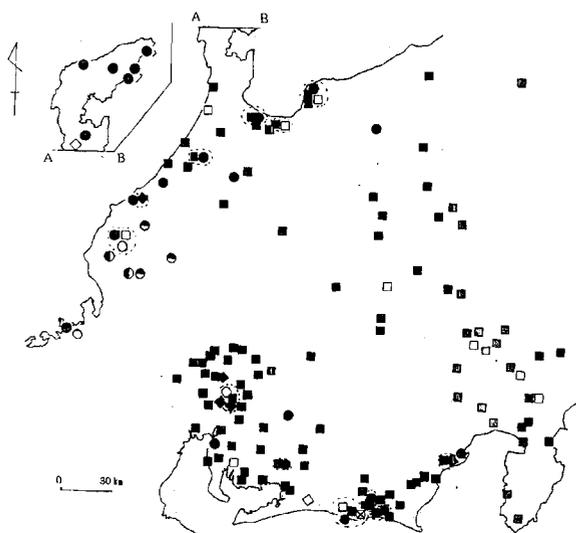
* 分布は市町村ごとで、少なくとも1事例以上を表す。

破線枠内は、同じ地域である。

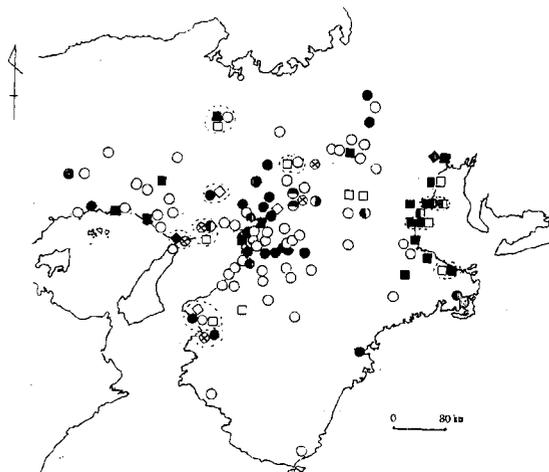
沖縄県は雑煮を食べない地域であるため除いた。

地図にない島嶼部は回答のない地域である。

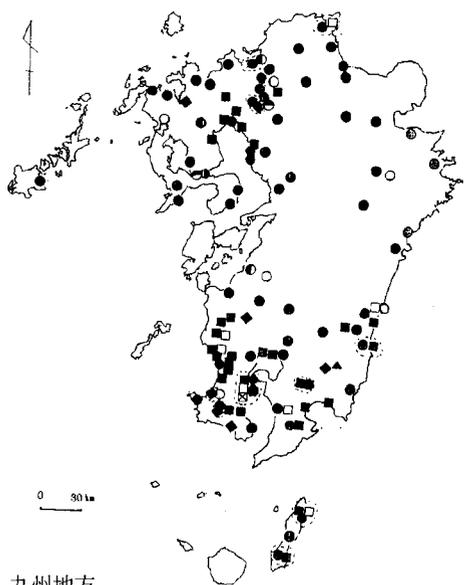
(2003年全国正月料理アンケートより作成)



d. 中部地方



e. 近畿地方



g. 九州地方

ん草の使用率が高い。小松菜の使用も関東地方と中部地方を中心にみられる。春菊は九州地方でみられた。里芋の使用率は、近畿地方において高い。

3. 雑煮以外の正月料理

沖縄県は正月に雑煮を食す地域ではない。代わりに豚肉の内臓と野菜を入れた中味汁、豚肉を主とした汁物、ソーキ汁、イナムルチーの事例があった。

黒豆、数の子といった代表的正月料理は、どの地域においても食べられている。

年取り魚には、主に鯛、ブリ、鮭があり、鮭は東日本に多く、ブリは西日本に多い。その他、秋田県でハタハタ、高知県、兵庫県でサバがみられ、福井県にはサワラの事例があった。島根県、鳥取県には、赤貝が存在する。九州地方は、沖縄県と近い地理的位置関係にあるためか、豚骨、スペアリブといった豚肉料理の事例がみられた。

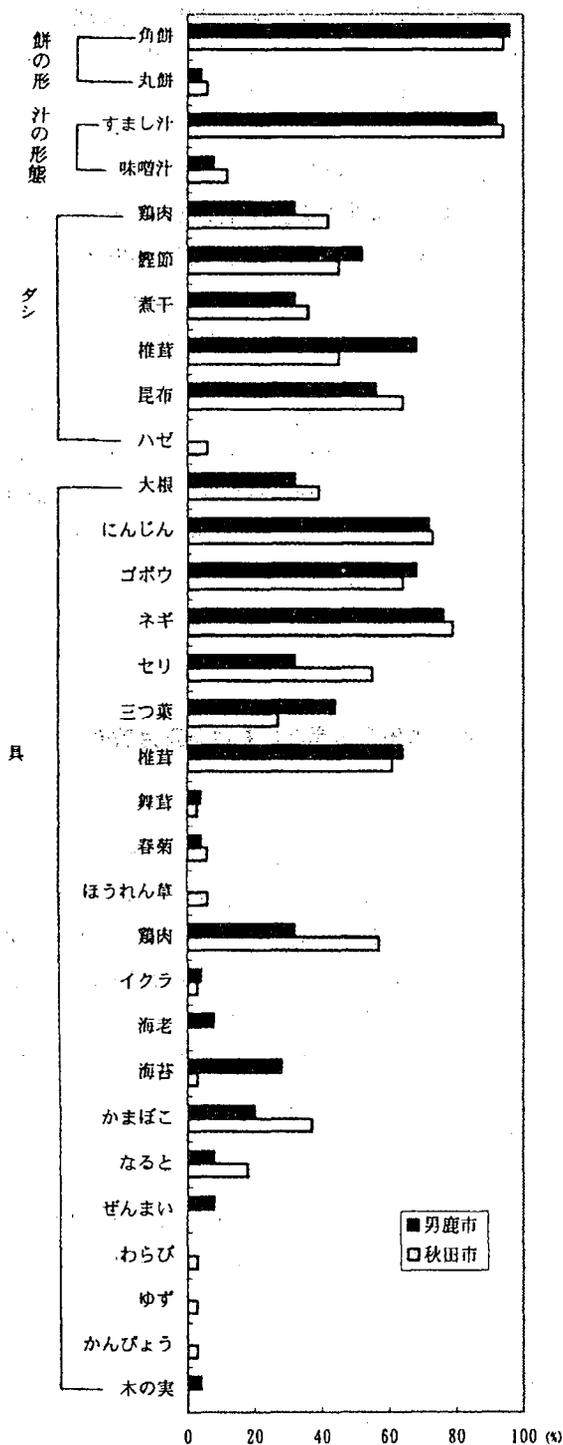
Ⅲ 秋田県沿岸部における正月雑煮

1 雑煮餅の形と汁仕立て

秋田市と男鹿市の両地域とも角餅・清汁仕立てで占められ、秋田県沿岸部は、典型的な角餅・清型であることが聞き取り調査からわかった。丸餅や白味噌仕立ての事例もあるが、これは対象者の好みによるもので、地域的特色とはいえない(第2図)。

ダシに使う主要な食材は、アンケート調査の結果と同様である。男鹿市は、秋田市に比べ鶏肉の使用率が低い。これは、正月料理を神への供え物として、意識して肉を避ける事例がみられたためである。具は、家によって工夫され、男鹿市は秋田市に比べ、具の種類が少ない。男鹿市でみられた特徴的な具は、海苔である。代表的な事例として、男鹿市のFさんは、醤油を薄めた汁に餅を入れ、海苔を放って手軽に雑煮を食べられるようにしているという。

『秋田市史』、『いなかの食卓 秋田だより』によると、秋田県では正月にとろろ飯を食べる習慣がある。聞き取り調査でも、男鹿市は、対象者すべてがとろろ飯を食べていた。食べる期日も一定でなく、元旦がとろろ飯ならば2日は雑煮、というように、雑煮を食べる期日も元旦とは限らない。事例として、Hさんは、大晦日、なまはげを家にあげ終わり、ひと段落した意味で雑煮とご馳走を食べる。お腹を休めるため、元旦はとろろ飯を食べてゆっくりと過



第2図 秋田県沿岸部における正月雑煮の形態
(2003年聞き取り調査より作成)

ごすそうである。このように、とろろ飯と雑煮は、男鹿市において密接な関係にある。秋田市でとろろ飯を食べる例は46人中6例と少なく、この習慣が衰退しているとも考えられる。

IV おわりに

秋田県沿岸部の雑煮餅の形、汁仕立ては、典型的な東日本型である。雑煮の具は、アンケート調査では舞茸の事例があったが、秋田県沿岸部の聞き取りでは確認できなかった。

雑煮を概観すると、具の素材という点で東北地方と九州地方はやや似た性質を持つ。

アンケートと聞き取りにあたって、全国の各大学、秋田市と男鹿市の多くの方々にご協力いただいた。資料収集の際には、秋田市連合婦人会において貴重な資料をいただいた。本稿作成では、秋田大学教育文化学部の篠原秀一先生に貴重な御指導をいただいた。末筆ながら、ここに深謝申し上げます。

注

- 1) アンケート実施協力者は以下の通りである。(敬称略、五十音順)。秋本弘章、伊藤貴啓、井村博宣、遠藤匡俊、岡村 治、奥井正俊、小島泰雄、小野寺淳、香川貴志、川瀬正樹、河原典史、根田克彦、酒井多加志、市南文一、篠原秀一、須山聡、平 篤志、田和正孝、高橋 誠、武田一郎、堤 純、中川 正、中西僚太郎、中村周作、中村康子、中山慎吾、初沢敏生、林 紀代美、林 秀司、尾藤章雄、平井 誠、船杉力修、松井圭介、松村啓子、松村公明、丸山浩明、柳井雅也、山下潤、山下宗利、渡部育子。

文 献

- 相場 栄 (1985)：『いなかの食卓 秋田だより』文化出版局，206p。
 秋田市史編纂委員会編 (2003)：『秋田市史 第16巻 民俗編』秋田市史編纂委員会，765p。
 木村ムツ子 (1974)：郷土料理の地理的分布，地理学評論，第47巻，394-401。
 沼倉 徹 (1999)：秋田県におけるキリタンポ食の地域性，秋大地理，第46号，39-44。