

実態調査による雑煮の地域的な特徴

Regional Characteristics of *Zoni* New Year Dishes

名倉秀子*¹ 渡辺敦子*² 大越ひろ*³ 茂木美智子*⁴
 (Hideko Nagura) (Atuko Watanabe) (Hiro Ogoshi) (Michiko Moteki)

A questionnaire survey was carried out from January 1st to 3rd in 1998 to determine the regional characteristics of *zoni*, the special Japanese dishes prepared for the new years. The respondents were either university or junior college students from twelve hometown regions, and data were taken from 1,814 valid responses.

The shape and treatment method of *mochi* showed the greatest regional difference. Soup stock and seasoning also differed with region, while *kamaboko* and *naruto* use varied. In other respects, there was little difference. Soup-bowl had no distinction, and oral traditions were quite similar. Several ingredients like carrot, Japanese radish, and chicken were commonly used, although the use of brightly colored vegetables was a regional characteristic.

キーワード：正月料理 the New Year's Special Dishes；雑煮 *Zoni*；実態調査 Survey on Actual Condition；12 地域 12 regions

「年中行事」の一つに正月があり¹⁾、その食の特徴として屠蘇（とそ）酒、雑煮、おせち料理などがあげられる。現在行われている鏡餅を供え、雑煮を祝うなどの正月の風習は室町時代からのものといわれている²⁾。このような古い時代から行われている正月の行事食が今日もかなり高い実施率であることは数多くの正月の食生活調査^{3~9)}や文化継承の意識調査^{10~12)}などに報告されている。これまでに、著者らは正月の食生活調査を行い、料理の内容、喫食時刻の時系列解析^{6,7)}から、1986年より10年間の三が日間では元日のみに行事食の喫食率が高いことを明らかにした。

また、行事食は地域の産物が食材として活用され、気候、風土に適した調理法が取り入れられていることが多く、地域による特徴がみられる。雑煮の地域による特徴を示した全国的な資料4種^{13~16)}は、昭和50年代および平成8年に、いずれも古老や郷土史家など、

また教育委員会の方々へ各地域における昭和初期の一般的な雑煮を聞き取り調査や質問票により記録し、地域の典型的な雑煮の形態や内容を収録、まとめているものである。これらの資料^{13~16)}は、調査時点の実態調査ではない。これら数種の資料をもとに、吉川³⁾、松下^{2,17)}は雑煮の全国的な分布を都道府県別に示し、報告している。

近年の雑煮の実態調査^{6~12,18,19)}は首都圏、石川県、静岡県、東京近郊、三重県、千葉県、北海道、大鹿村(長野県)と限られた県や地域であり、全国的な実態調査には及んでいない。

そこで、今回は雑煮の構成内容から地域の特徴を描写することを目的に全国的な実態調査を行った。地域の単位は前述のように県や地区あるいはもう少し狭い地域での調査、考察が本来は必要といえよう。しかし、本調査の地域の単位は日常食の実態を調査している国民栄養調査²⁰⁾に示す12分割の地域とし、巨視的な傾向であるが、雑煮のもち、だし、調味料、具などに若干の特徴が得られたので報告する。

方 法

1. 調査方法

自記入式留置方法によった。

*¹ 十文字学園女子大学 人間生活学部
 (Faculty of Human Life, Jumonji University, Niiza 352-8510)
 *² 茨城キリスト教大学
 (Ibaraki Christian University)
 *³ 日本女子大学
 (Japan Women's University)
 *⁴ 東横学園女子短期大学
 (Toyokogakuen Women's College)

実態調査による雑煮の地域的な特徴

2. 調査対象

調査対象は国民栄養調査²⁰⁾の調査地域の分類に準じ、全国を12地域に分割し、各地域に所在する大学、短大の在学生各200名(合計2,400名)とした。

3. 調査時期

1998年1月1日から3日である。

4. 調査内容

地域の雑煮を描写するため、各家庭の雑煮の材料、分量、作り方を質問し、自由記述により回答を得た。また、もち(形態、扱い方)は自由記述とし、記入例を示した。だし、味付け、盛りつけの器、雑煮の伝承などの項目は選択肢を設定した。ここで、盛りつけの器は材質、内側の基調色、大きさ(水を八分目満した時の容量)、伝承では調理担当者、ルーツ、伝承年数を設問した。一つの設問に対する回答は原則一つに限定した。なお、だしと味付けに対しては複数回答を可能とした。

5. 調査の集計および統計処理

各調査項目について回答をコード化し、基礎統計処理を行った。

雑煮は献立において祝吸物に位置づけされており、汁物に分類される。前報^{6,7)}では、雑煮のもちによりエネルギーを摂取するという栄養学的な観点から正月の食事における主食として取り扱った。しかし、ここでは雑煮の構成内容を検出することが目的であるため、汁物として分類し、解析した。汁物の構成はだし汁、汁の実(椀だね、青み、あしらい)、吸い口となる。調査票から読み取った雑煮の材料は汁物の構成に分類し、だしと汁の実(もち、具)に分け、それぞれをコード化した。

盛りつけの器の材質は3種類、内側の基調色では8種類、大きさを40ml単位に9種類に分類し、コード化した。

伝承は調理担当者を6種類、ルーツを4種類、伝承の時期を7種類にそれぞれ分類、コード化した。

結果および考察

有効回答数は1,814名(有効回答率75.6%)であった。有効回答者の居住地は、帰省も含め学生の実家とした。表1に回答者の居住地を12地域の回答数と各都道府県別割合で示した。調査票は12地域にほぼ均等に配布したが、各地域の回答数は102~233と帰省により差が生じている。また、特定の県への偏りが生じた地域もあったが、本報では先に述べたように地域の特徴を捉えることが目的であることより、12地域の区分名

で表記した。

1. もちの形態と扱い方

回答者の雑煮はすべてもちが入り、日比野らの報告¹⁶⁾に見られるもちなし雑煮は出現しなかった。表2にもちの形態と扱い方を示した。

1) もちの形態

もちの形態は、角もち、丸もち、あん入り丸もち、なまこ型、のり入りなまこ型などが出現し、角もち、丸もち、なまこ型などを含むその他の3分類とした。角もちの出現率が80%以上を占めた地域は、北海道、東北、関東1、関東2、北陸、東海の6地域であった。また、丸もちが80%以上占めた地域は近畿1、中国、四国、北九州、南九州であった。四国の丸もちは約40%にあんが入っていた。松下^{2,17)}は1950年の調査から富山県、岐阜県、愛知県を境に東日本の角もち、西日本の丸もちと分析し、新潟県、富山県は角もち、石川県、福井県は丸もちとしている。すなわち北陸は角もちと丸もちがともに出現する地域であるが、今回の調査では北陸の回答者は富山県が80%以上占めていることから角もちの出現率が高くなった。また東海では岐阜県、愛知県、静岡県が88%以上を占めていることより、角もちの出現が多くなったといえよう。以上のことより本調査の結果からも、もちの形態の全国分布はこれまでの報告^{2,3,17)}と類似の傾向を示しているといえる。

2) もちの扱い方

もちは器に盛り付けるまでに複数の調理操作を行う回答が多く見られたが、最初の扱い方を取り上げ、焼く、ゆでる、そのまま汁へ、その他の4分類とした。「焼く」の出現率が50%以上占めた地域は北海道、東北、関東1、関東2の4地域であった。「ゆでる」が50%以上を占めた地域は中国のみであった。「そのまま汁へ」が50%以上占めた地域は東海、近畿2、四国となり、「ゆでる」と「そのまま汁へ」を合わせると、もちの扱い方が関東以北と東海、北陸以西に分けられる。また、この傾向は松下²⁾や吉川³⁾が示した「焼く」と「煮る」の境界と類似の傾向を示した。本調査では東海、北陸以西に多い「煮る」の8地域を「ゆでる」の3地域(北陸、中国、北九州)と「そのまま汁へ」の5地域(東海、近畿1、近畿2、四国、南九州)に細分することができ、興味深い結果となった。

2. だしの種類

だしの材料に関してはかつお節、昆布、煮干し、しいたけ、肉、魚、野菜、風味調味料、その他に具体的な食品名の記述が見受けられた。雑煮の原初的スタイ

表1. 回答者の居住地

地域名	回答数 (人)	都道府県名					
		割合 (%)					
北海道	201	北海道 100.0					
東北	139	青森県 1.4	岩手県 10.8	宮城県 74.8	秋田県 0.7	山形県 2.9	福島県 9.4
関東1	151	埼玉県 21.2	千葉県 21.2	東京都 43.0	神奈川県 14.6		
関東2	233	茨城県 83.3	栃木県 4.3	群馬県 2.1	山梨県 0.9	長野県 9.4	
北陸	140	新潟県 5.7	富山県 80.7	石川県 7.2	福井県 6.4		
東海	133	岐阜県 33.8	愛知県 29.3	三重県 12.1	静岡県 24.8		
近畿1	198	京都府 8.6	大阪府 36.9	兵庫県 54.5			
近畿2	103	奈良県 1.9	和歌山県 1.0	滋賀県 97.1			
中国	102	鳥取県 0.0	島根県 2.0	岡山県 76.5	広島県 13.7	山口県 7.8	
四国	112	徳島県 5.3	香川県 85.7	愛媛県 4.5	高知県 4.5		
北九州	147	福岡県 85.0	佐賀県 1.4	長崎県 7.5	大分県 6.1		
南九州	155	熊本県 87.1	宮崎県 5.2	鹿児島県 7.1	沖縄県 0.6		
合計	1,814						

表2. もちの形態と扱い方

地域名	回答数 (人)	出現率* (%)								
		もちの形態				もちの扱い方				
		角	丸	その他	合計	焼く	ゆでる	そのまま汁	その他	合計
全国	1,814	52.4	44.0	3.6	100.0	48.3	18.6	29.3	3.8	100.0
北海道	201	89.6	10.0	0.4	100.0	63.7	17.4	16.4	2.5	100.0
東北	139	87.8	6.5	5.7	100.0	77.0	7.2	10.1	5.7	100.0
関東1	151	86.1	9.9	4.0	100.0	79.5	6.0	9.9	4.6	100.0
関東2	233	91.0	1.7	7.3	100.0	79.8	10.7	4.3	5.2	100.0
北陸	140	82.9	12.1	5.0	100.0	37.9	41.4	19.3	1.4	100.0
東海	133	91.0	6.0	3.0	100.0	36.8	8.3	53.4	1.5	100.0
近畿1	198	9.6	88.9	1.5	100.0	40.9	15.2	41.4	2.5	100.0
近畿2	103	21.4	76.7	1.9	100.0	25.2	14.6	58.3	1.9	100.0
中国	102	3.9	96.1	0.0	100.0	16.7	54.9	25.5	2.9	100.0
四国	112	8.0	87.5	4.5	100.0	18.7	15.2	61.6	4.5	100.0
北九州	147	2.7	91.2	6.1	100.0	22.4	36.1	32.7	8.8	100.0
南九州	155	7.7	90.3	1.9	100.0	35.5	12.3	49.0	3.2	100.0

* : 出現率は ((各々の出現数)/(回答数))×100である。

実態調査による雑煮の地域的な特徴

表3. だしの種類 (%)

地域名	魚介類	肉類	海藻類	野菜、きのこ類	風味調味料類	その他	合計
全 国	71.9	17.1	46.1	16.0	27.2	0.9	179.2
北海道	66.2	25.9	61.7	18.9	27.9	0.5	201.0
東 北	59.0	46.8	26.6	20.1	23.0	0.0	175.5
関東1	68.9	21.9	35.1	13.9	33.8	0.7	174.2
関東2	40.8	26.6	19.7	13.3	57.5	0.9	158.8
北 陸	77.1	13.6	61.4	25.0	20.0	0.7	197.9
東 海	82.7	6.0	18.8	11.3	24.8	0.0	143.6
近畿1	75.3	3.5	57.1	2.5	23.2	2.0	163.6
近畿2	62.1	1.9	45.6	1.0	33.0	1.0	144.7
中 国	84.3	9.8	50.0	6.9	19.6	3.9	174.5
四 国	97.3	2.7	41.1	6.3	20.5	0.0	167.9
北九州	94.6	15.0	71.4	32.7	5.4	1.4	220.4
南九州	80.6	17.4	66.5	35.5	18.1	0.0	218.1

表中の数字は出現率（(各々の出現数/回答数)×100）である。
いずれも複数回答である。

ルは現在のようにだしをとるのではなく、具として用いられた材料からのうま味成分を生かしていた。ここではうま味成分を考慮し、魚介類、肉類、海藻類、野菜・きのこ類、風味調味料、その他に分類し、表3に出現率として示した。だしの材料は併用した場合に複数回答があり、延べ出現数を算出した。

全国の合計は179.2%となり、これより雑煮1件当たり1.79種類のだしを用いていることがわかった。また、魚介類は71.9%、海藻類は46.1%を占めた。

魚介類の出現率が80%以上を占めた地域は東海および中国以西であった。肉類は東北で46.8%、海藻類は北海道、北陸、九州で60%以上、野菜・きのこ類は九州で30%以上であった。出現率の高さに地域の特徴が見出された。海藻類は日本のこんぶルート²¹⁾に代表される日本海側でやや高い出現を示し、興味深い結果となった。また、野菜・きのこ類の出現率が高い九州では干ししいたけの出現が多く、この食材は他の地域では出現していない。風味調味料は関東2で高い値を示した。

東海の合計は12地域で最小値を示し、魚介類(かつお節)だけを用いたシンプルなだしが多いことが明らかとなった。詳細にみると、近畿1はかつお節と昆布の利用が多く、近畿2と類似の傾向を示した。四国では魚介類の半数をかつお節、残り半数をいりこが占めていた。

次に、出現率は10%前後と少ないが他の地域に出現せず、その地域の特徴を示す食品名を記述する。東北の「はぜ」、北陸の「すりみ」、「えび」、近畿1の「じ

ゃこ」、中国の「あなご」、「蛤」、北九州の「あご」、「ぶり」、南九州の「するめ」、「干しえび」が出現している。これらの食品は昭和50年頃に郷土史家や古老からの聞き書きを分析した報告¹⁶⁾と一致している。

3. 調味料の種類

調味料の材料は塩、醤油、赤味噌、白味噌、その他として麵つゆ、合わせ味噌、砂糖、みりん、酒、うま味調味料などが記述された。これらの調味料が主に付与する塩味、甘味、うま味を基に、塩、醤油、味噌、砂糖、みりん、酒、旨味調味料を含むその他に7分類し、表4に出現率として示した。調味料は併用した場合に複数回答があり、延べ出現数を算出した。

調味料の全国合計は148.0%を示し、1.48種類の調味料を用いていることが分かった。醤油類の出現率が85%以上を示した地域は近畿と四国を除く9地域(北海道、東北、関東、北陸、東海、中国、九州)となった。この9地域の雑煮はすまし仕立て系と判断することができる。味噌類が54%以上を示した地域は近畿1、近畿2、四国となり、味噌仕立て系の地域といえることができる。この3地域は白味噌の出現率が40%を越えており、白味噌仕立て系である。松下¹⁷⁾は、調味料から10府県(福井、三重、滋賀、京都、大阪、兵庫、奈良、和歌山、徳島、香川)を味噌汁、そのうち福井県、兵庫県、徳島県に赤味噌汁があると報告している。本調査における味噌仕立て系の地域は赤味噌や合わせ味噌を用いる回答もみられたが、白味噌がそれらを上回る出現率を示した。

砂糖の出現率が5%以上を占めた地域は北海道と北

表 4. 調味料の種類 (%)

地域名	塩	醤油類	味噌類	砂糖	みりん	酒	その他*	合計
全 国	32.3	81.9	18.4	2.5	5.2	5.5	2.3	148.0
北海道	44.3	96.0	1.5	6.0	8.0	6.0	2.0	163.7
東 北	33.1	98.6	2.2	0.0	8.6	10.8	1.4	154.7
関東1	43.0	90.7	7.3	1.3	5.3	6.0	4.0	157.6
関東2	25.3	98.3	3.4	1.7	3.4	3.0	1.3	136.5
北 陸	22.9	91.4	7.9	5.0	5.7	5.0	3.6	141.4
東 海	24.8	92.5	9.0	2.3	2.3	3.0	3.0	136.8
近畿1	26.8	49.5	54.0	1.5	2.0	3.0	3.0	139.9
近畿2	16.5	36.9	63.1	1.0	2.9	1.0	1.0	122.3
中 国	43.1	89.2	6.9	4.9	8.8	8.8	0.0	161.8
四 国	9.8	26.8	83.0	0.0	1.8	0.9	1.8	124.1
北九州	51.7	88.4	5.4	0.7	4.1	6.1	4.1	160.5
南九州	39.4	97.4	3.9	4.5	10.3	12.3	1.3	169.0

*：うま味調味料などを含む。

表中の数字は出現率（(各々の出現数/回答数)×100）である。

いずれも複数回答である。

陸、みりんの出現率が10%以上は南九州、酒の出現率が10%以上は東北と南九州となり、それぞれの地域における調味料が示された。また、南九州には赤酒の出現が見られた。

4. 具の種類

具の材料となる食品は、その土地の産物を利用することが従来の雑煮であり、今回の調査でも地域独特の食品名が記述された。コードの分類は原材料との同質性や品種を考慮した。例えば、雑煮大根、京大根、聖護院大根、丸大根などのように大根の表記のあるものは大根とし、金時人参、京人参などは人参とした。また、しいたけは生しいたけと干しいたけを合算し、さといもは子いもや八つ頭などの親芋を含めた粘質性のいも類とした。

具は全国で176種類、出現数8,586となった。具の種類についてみると全国の上位10位に人参、大根、鶏肉、しいたけ、かまぼこ、三つ葉、ごぼう、さといも、なると、ねぎが挙げられる。表5に上位10位の具の食品名とその出現率を示した。ただし、全国上位10位に位置する具が、各地域において10位以内に出現しない場合には「-」で表示した。そして、その地域において10位以内に入った出現率の高い具を食品名と出現率で示した。

全国の合計は473.3%となり、これは複数回答であることから雑煮の具が4.73種類と解釈できる。吉川³⁾は全国平均の具は4.0、亘理ら⁵⁾は具の最頻度が5品であると報告している。この報告と本調査の値は類似の傾向を示し、雑煮は4~5種類の具ともちにより汁の

実が構成されていることが確認された。

各地域の合計をみると、南九州が645.2%と最も高く、近畿2が261.2%と最小値を示した。これは吉川³⁾の報告による豪華で実沢山な雑煮タイプとあっさりとした具とだしでもちの風味を味わう素雑煮タイプとも言えよう。

全国10位の具のうち3位までに挙げられた具（人参、大根、鶏肉）は12全地域で上位10位以内に出現し、これら3種は全国的に出現しやすい雑煮の具といえる。しかし、鶏肉は近畿2と四国で10%以下の出現率と低い値を示した。この2地域の共通点は総数が261.2%、359.8%と全国の値より低く、さらに表4の調味料より味噌仕立て系である。従って、具の数の少ない味噌仕立て系の地域は鶏肉の出現率が比較的小さいといえる。

全国4位に位置するしいたけについてみると、北海道と九州では50%以上出現したが、近畿2と中国では10位以内には出現しなかった。さらに、調査票によると北海道は生しいたけ、九州では干しいたけの出現率が高く、しいたけの種類が異なることが明らかとなった。

5位以下の品目の特徴をみると、かまぼこは関東以西で出現し、特に中国、北九州で50%以上の出現があり、北海道、東北では10位以内には出現しなかった。

三つ葉は8地域（北海道、東北、関東、北陸、近畿、中国）に出現し、東海、四国、九州地域では出現率が低く、10位以内に出現していない。8地域で出現した三つ葉を雑煮の具の彩りである緑色系の具と仮定する

実態調査による雑煮の地域的な特徴

表5. 具の出現率 (%)

地域名	出現率上位10位の具										大豆製品	魚介類	その他	出現率 10位以 外の具	合計	
	全国出現率上位10位の具															
	順位	野菜類														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9						10
食品 品名	人 参	大 根	鶏 肉	しい た け	か ま ぼ こ	三 つ 葉	ご ぼ う	さ と い も	な る と	ね ぎ						
全 国	61.7	49.4	42.5	31.1	30.4	24.8	22.7	19.8	18.1	18.1				154.7	473.3	
北海道	56.2	33.8	70.1	56.2	—	69.7	41.3	—	40.8	18.4	たけのこ 28.9		138.8	573.6		
東 北	82.7	77.0	64.7	36.7	—	19.4	50.4	—	37.4	—	せり 51.8	いくら 23.0	147.5	631.6		
関東1	53.0	51.0	66.2	33.8	18.5	39.1	—	31.8	41.1	—	小松菜 25.8 ほうれん草 19.2		111.2	490.7		
関東2	65.9	46.6	72.2	38.1	17.5	40.8	13.9	—	42.6	48.9		油あげ 24.7	77.1	488.3		
北 陸	66.4	21.4	28.6	26.4	32.1	37.1	37.1	—	—	32.1		すりみ 20.0 えび 19.3	147.4	467.9		
東 海	24.8	27.8	24.8	13.5	36.8	—	—	18.0	—	—	白菜 24.8	かつお節 30.1	87.4	321.8		
近畿1	69.7	72.2	22.2	9.6	29.3	19.7	13.1	28.8	—	—	ほうれん草 10.1 水菜 10.1		96.0	380.8		
近畿2	31.1	52.4	9.7	—	14.6	8.7	—	34.0	—	11.7	ほうれん草 9.7	かつお節 16.5	61.1	261.2		
中 国	68.8	44.1	17.6	—	57.8	8.8	21.6	—	—	—	ほうれん草 57.8	豆腐 8.8	126.5	436.3		
四 国	82.1	81.3	8.0	9.8	21.4	—	—	8.9	—	20.5		油あげ 26.8 豆腐 18.8	68.8	359.8		
北九州	60.5	37.4	45.6	59.9	69.4	—	—	29.9	—	—	かつお菜 48.3	ぶり 32.7 するめ 15.6	104.1	524.5		
南九州	76.8	65.2	38.1	52.3	48.4	—	44.5	60.6	—	—	京菜 25.8	するめ 35.5 こんぶ 31.6	166.4	645.2		

表中の数字は出現率（(各々の出現数/回答数)×100）である。
 表中の—は各地域の上位10位に入らないことを示す。

と、三つ葉が出現しない地域において、その地域で10位以内に入った出現率の高い具に分類される東海のもち菜、四国のねぎや青のり、北九州のかつお菜、南九州の京菜が三つ葉の代替とも考えられ、緑色系の具としての位置付けと推察できる。これらの結果より雑煮の地域の特徴を現すものとして緑色系の具をあげることができる。

ごぼうは東北(50.4%)、南九州(44.5%)、北海道(41.3%)、北陸(37.1%)の4地域で全国出現率(22.7%)を上回る値を示した。

さといもは南九州で60.6%と高い出現率を示し、次いで近畿2の34.0%、関東1の31.8%、北九州の29.9%、近畿1の28.8%と全国出現率(19.8%)より高い値を示した。

なるとは関東以北で出現率が37.4%以上を占め、北陸以西には出現がなかった。なるとは先に示したかまぼこと同様に水産練り製品であることより、この2種を合算すると全国では48.5%となる。また、地域別にみると近畿1(29.3%)、近畿2(14.6%)、四国(21.4%)はいずれも30%以下の値を示し、他の9地域より低い値を示している。しかもこの3地域は味噌仕立て系の地域と一致している。従って、かまぼこやなるとなどの水産練り製品は地域の特徴を現す具としてあげることができる。すなわち、すまし仕立て系のうち5地域(北陸、東海、中国、九州)はかまぼこ、すまし仕立て系の4地域(北海道、東北、関東)はなるとであるが、味噌仕立て系の3地域(近畿、四国)では水産練り製品の出現の少ないという地域分布がみられた。

ねぎは関東2が48.9%、北陸32.1%と全国の18.1%を上回る値を示した。

各地域で10位以内に入った出現率の高い具は特定の地域に比較的限定して出現するものである。野菜類の緑色系は東北のせり、関東の小松菜、東海のもち菜、近畿1の水菜、北九州のかつお菜、南九州の京菜と地域の野菜が出現し、いずれも地域特産の野菜である。また、ほうれん草は関東1、東海、近畿1、近畿2、中国の5地域で出現した。

野菜類のその他では、たけのこが北海道、白菜が東海、近畿2、北九州に出現した。

大豆製品は凍り豆腐が北海道と東北、油揚げが関東2と四国、豆腐が中国と四国に出現した。

魚介類は、いくらが東北、すりみやえびが北陸、かつお節が東海、近畿1、ぶり中国と北九州、はまぐりが中国、するめが九州とそれぞれに出現した。

その他は青のりが四国、こんぶが南九州にみられた。

以上の雑煮の具について、先行文献^{2,3,5,9,16,17)}と類似の地域的な特徴が見られた。特に、野菜類にその傾向が強く、せり、小松菜、もち菜、水菜、かつお菜、京菜、ほうれん草の他に正月菜(近畿1)、真菜(近畿2)などがあり、地域の限られる野菜や正月の期間だけの野菜を見出すことができた。また、かまぼこやなるとの出現は地域の特徴をよく捉えていた。

5. 盛り付けの器

1) 材質

器の材質は木製、陶磁器製の他にプラスチックや合成樹脂加工などが記述された。材質より陶磁器製の器を碗、陶磁器製以外の器を椀とそれぞれ定義した。そして碗、椀、不明を含むその他の3種類に分類し、表6に示した。

碗と椀を比較すると、椀の出現率は全国で約70%と高く、地域別にみると東北と近畿2が80%以上を占めた。また、碗の出現率は全国27.8%であり、その値より高い地域は北陸40.7%、北九州36.1%、北海道32.3%、関東1で32.5%、四国29.5%、東海28.6%であった。

2) 内側の基調色

器の内側の基調色は黒、赤、赤茶、朱、白、青、グレー、ピンク、天然木の色、全体模様など多様であった。そこで、表7に示すように赤系統と朱系統を朱としてまとめ、単色5種類(朱、黒、白、青、その他の色)、天然木の色、全体模様、不明その他の8分類とした。

内側の基調色は全国でみると朱が47.1%、次いで黒が26.0%を示し、合わせて70%以上を占めた。北海

表6. 器の材質 (%)

地域名	椀	碗	その他	合計
全 国	69.6	27.8	2.5	100.0
北海道	65.7	32.3	2.0	100.0
東 北	85.6	14.4	0.0	100.0
関東1	62.9	32.5	4.6	100.0
関東2	71.2	27.9	0.9	100.0
北 陸	56.4	40.7	2.9	100.0
東 海	69.9	28.6	1.5	100.0
近 畿1	74.7	21.7	3.5	100.0
近 畿2	80.6	14.6	4.9	100.0
中 国	71.6	25.5	2.9	100.0
四 国	69.6	29.5	0.9	100.0
北九州	57.8	36.1	6.1	100.0
南九州	72.3	26.5	1.3	100.0

表中の数字は出現率((各々の出現数/回答数)×100)である。

実態調査による雑煮の地域的な特徴

表7. 器の内側の基調色 (%)

地域名	単色					天然木の 色	全体 模様	不明 その他	合計
	朱	黒	白	青	その 他の 色				
全国	47.1	26.0	6.8	1.9	1.2	11.2	2.0	3.7	100.0
北海道	43.8	11.9	11.4	11.4	3.0	10.4	5.5	2.5	100.0
東北	54.7	20.9	2.2	2.2	2.2	15.8	0.7	1.4	100.0
関東1	40.4	29.8	7.3	0.7	0.7	9.3	4.0	7.9	100.0
関東2	48.1	23.6	7.3	0.9	2.1	12.9	0.9	4.3	100.0
北陸	41.4	30.0	8.6	1.4	1.4	6.4	6.4	4.3	100.0
東海	32.3	33.8	10.5	1.5	0.8	17.3	1.5	2.3	100.0
近畿1	54.0	29.8	3.0	0.5	0.5	7.6	1.0	3.5	100.0
近畿2	51.5	21.4	3.9	0.0	0.0	17.5	1.0	4.9	100.0
中国	54.9	27.5	5.9	1.0	1.0	7.8	0.0	2.0	100.0
四国	54.5	26.8	1.8	0.0	0.0	12.5	0.9	3.6	100.0
北九州	44.9	34.0	7.5	0.0	0.0	8.2	0.7	4.8	100.0
南九州	47.1	27.7	9.7	0.0	0.6	11.6	0.0	3.2	100.0

表中の数字は出現率（(各々の出現数/回答数)×100）である。

表8. 器の大きさ* (%)

地域名	80	120	160	200	240	280	320	不 そ の 他	合計	
	79 ml	119 ml	159 ml	199 ml	239 ml	279 ml	319 ml			
全国	1.6	4.0	18.2	11.8	20.5	6.2	6.2	8.7	22.9	100.0
北海道	0.5	1.0	18.4	12.4	26.4	10.0	6.0	12.9	12.4	100.0
東北	1.4	5.0	19.4	12.2	23.0	5.8	5.8	7.9	19.4	100.0
関東1	2.6	6.6	11.9	6.0	17.9	8.6	4.0	7.3	35.1	100.0
関東2	0.9	2.6	15.5	15.5	21.9	6.9	10.7	9.9	16.3	100.0
北陸	4.3	6.4	11.4	5.7	17.9	2.1	8.6	7.9	35.7	100.0
東海	3.8	5.3	19.5	9.8	14.3	3.8	7.5	14.3	21.8	100.0
近畿1	1.0	2.5	16.2	14.6	22.2	7.1	6.1	4.5	25.8	100.0
近畿2	0.0	8.7	21.4	10.7	21.4	8.7	1.0	2.9	25.2	100.0
中国	1.0	2.0	25.5	11.8	13.7	4.9	6.9	14.7	19.6	100.0
四国	0.9	5.4	19.6	16.1	15.2	1.8	1.8	4.5	34.8	100.0
北九州	2.7	3.4	15.0	6.1	19.7	6.8	8.2	4.8	33.3	100.0
南九州	0.6	2.6	30.3	17.4	24.5	4.5	3.2	11.0	5.8	100.0

*：器の八分目の容量。

表中の数字は出現率（(各々の出現数/回答数)×100）である。

道、東海を除く10地域においても、朱と黒が70%以上を占めた。朱と黒を比較すると、東海を除く11地域で朱の出現率の方がやや高い値を示した。正月用の汁物に用いられる器の内側の基調色は朱色が多く、日常的に用いられる器は黒色の利用が多いといわれている^{22,23)}。他方、黒色の器は食品のどのような色とも調和し²⁴⁾、日本料理の微妙な味わいを深めたりする²⁵⁾。このようなことから、雑煮を盛り付ける際に様々な工夫の可能性があると考えられる。

3) 大きさ

器の大きさは水を八分目満たした容量として記述してもらい、80ml～320mlを40mlごとにわけ9分類とした。表8にその結果を出現率で示した。各地域における最も出現率の高い容量についてみると、北海道、東北、関東2は200ml～239mlであるが、中国と南九州では120ml～159mlとやや小ぶりの器となった。日常に用いる器は容量的に小さくなく、およそ150ml位が多い^{23,26)}。このことから、日常の器より一回り大きい

サイズを雑煮用の器として利用していると推察される。ただし、全体としては不明が多く、器の大きさに対する計数感覚はあまりないように思われる。

6. 伝 承

1) 調理担当者

料理は女性を通じて母から娘へと継承される¹¹⁾といわれている。これは、女性が調理担当者であることに起因し、調理の場において代々伝承されることが多い。そこで、主な調理担当者を設問したところ、表9に示す家族およびおばなどの親戚関係などが出現した。なお、回答用紙には家長(父)の記述や特定していないなどが見られ、家長は父、特定していないはその他に分類した。

12地域のいずれにおいても、母の出現率が83.5%以上を占めた。次いで、祖母の出現率が4.0~13.5%見られた。いずれの地域も母と祖母を合わせると90%以上を占め、この結果は調理担当者が女性であることを示している。全国雑煮事典¹⁶⁾、森²⁷⁾は雑煮を男性が調理する地域を報告している。本調査において、父の回答は全国1.7%、この値を上回る地域は北海道(2.0%)、関東1(4.6%)、関東2(3.9%)、近畿2(1.9%)で、高いものとはみられなかった。

2) 雑煮のルーツ

表10に雑煮のルーツを伝承、媒体、創作、その他に分け、さらに伝承を父方の系統か母方の系統かに分類し、示した。なお、媒体には本、テレビ、料理教室、講習会を含み、創作では父や母の雑煮を融合したもの

や独自の工夫などが含まれている。

伝承が80%以上と高い出現率を占め、媒体や創作は20%以下となった。さらに、父方より母方の系統からの伝承の出現率が全地域において高くなっている。ここで、父方の系統が40%以上を占める北陸と四国では母方の系統とほぼ同数となり、特に、四国では父方の祖母のルーツが高い値を示した。

3) 伝承の時期

ルーツについて伝承と回答した1,466人に対して、何年前からの伝承かその時期を質問した。結果を10年単位で区切り、表11に示した。

全国的に見ると伝承の時期を回答した割合は66.0%あり、不明・その他が34.0%を占めた。出現率の最も高い時期は20年~29年前から37.2%、次いで50年以上前から16.4%となった。20年~29年前は母が嫁いだ時期と一致し、調理担当者との関係が大きいといえる。また、12地域いずれも20年から29年前からの出現率が高い値を示した。

要 約

雑煮の構成内容から地域の特徴を知る目的で、全国を12地域に分割し、各地域に在住する学生の家庭を対象に、アンケートによる実態調査を行った。雑煮のもち、だし、調味料、具、盛り付けの器、伝承など雑煮の地域的な特徴について以下のような結果が得られた。

1) もちの形態は角もちが北陸、東海以北、丸もち

表10. ルーツ (%)

地域名	伝 承						合計	
	父方		母方		媒体*	創作		その他
	祖父	祖母	祖父	祖母				
全 国	8.2	24.7	3.7	44.2	6.1	6.2	6.9	100.0
北海道	6.0	20.9	4.0	49.3	8.0	6.5	5.5	100.0
東 北	6.5	28.1	5.8	45.3	6.5	2.9	5.0	100.0
関東1	6.0	14.6	4.6	52.3	7.3	8.6	6.6	100.0
関東2	6.0	20.2	5.6	43.3	6.9	9.9	8.2	100.0
北 陸	12.1	28.6	2.1	39.3	6.4	6.4	5.0	100.0
東 海	13.5	21.8	3.8	40.6	3.8	8.3	8.3	100.0
近畿1	6.6	28.3	3.0	42.9	5.1	7.6	6.6	100.0
近畿2	14.6	23.3	1.9	43.7	4.9	3.9	7.8	100.0
中 国	9.8	26.5	2.9	48.0	2.9	0.0	9.8	100.0
四 国	8.0	33.9	3.6	39.3	1.8	0.9	12.5	100.0
北九州	7.5	27.9	2.7	40.8	6.1	7.5	7.5	100.0
南九州	7.8	27.9	2.6	44.2	9.7	5.2	2.6	100.0

*: 本、雑誌、テレビ、講習会、学校の先生など。

表中の数字は出現率((各々の出現数/回答数)×100)である。

表9. 調理担当者 (%)

地域名	父	母	本人	祖母	姉・おば	その他	合計
全 国	1.7	87.3	0.8	8.3	0.3	1.6	100.0
北海道	2.0	86.1	0.5	9.5	0.5	1.5	100.0
東 北	1.4	88.5	0.0	7.9	0.0	2.2	100.0
関東1	4.6	84.8	0.7	6.6	0.0	3.3	100.0
関東2	3.9	88.4	1.3	5.2	0.0	1.3	100.0
北 陸	0.0	86.4	2.1	10.0	0.0	1.4	100.0
東 海	1.5	88.0	0.8	6.8	1.5	1.5	100.0
近畿1	1.5	92.9	0.5	4.0	0.5	0.5	100.0
近畿2	1.9	83.5	1.0	6.8	1.0	5.8	100.0
中 国	0.0	90.2	1.0	8.8	0.0	0.0	100.0
四 国	0.0	88.4	0.9	10.7	0.0	0.0	100.0
北九州	1.4	83.7	0.7	12.9	0.0	1.4	100.0
南九州	0.0	84.5	0.6	13.5	0.0	1.3	100.0

表中の数字は出現率((各々の出現数/回答数)×100)である。

実態調査による雑煮の地域的な特徴

表 11. 伝承の時期 (%)

地域名	伝承の 回答数* (人)	何年前から							合計
		～9年	10～ 19年	20～ 29年	30～ 39年	40～ 49年	50年～	不明 その他	
全 国	1,466	1.1	3.3	37.2	3.3	4.7	16.4	34.0	100.0
北海道	161	0.6	4.3	43.5	3.7	7.5	10.6	29.8	100.0
東 北	119	1.7	6.7	37.0	3.4	5.9	21.0	24.4	100.0
関東1	117	1.7	0.9	35.0	4.3	3.4	18.8	35.9	100.0
関東2	175	0.6	2.9	47.4	3.4	5.1	12.6	28.0	100.0
北 陸	115	0.9	3.5	28.7	4.3	5.2	18.3	39.1	100.0
東 海	106	1.9	0.9	28.3	0.9	5.7	22.6	39.6	100.0
近畿1	160	0.6	1.3	41.3	1.9	4.4	13.1	37.5	100.0
近畿2	86	1.2	2.3	37.2	3.5	3.5	19.8	32.6	100.0
中 国	89	0.0	2.2	32.6	2.2	3.4	18.0	41.6	100.0
四 国	95	2.1	4.2	38.9	2.1	3.2	9.5	40.0	100.0
北九州	116	1.7	0.9	34.5	4.3	4.3	12.1	42.2	100.0
南九州	127	0.8	8.7	32.3	4.7	3.1	25.2	25.2	100.0

*：雑煮のルーツについて伝承と回答した数。

表中の数字は伝承の回答数を除き、出現率((各々の出現数/伝承の回答数)×100)である。

が近畿以西にそれぞれ80%以上出現した。もちの扱いは「焼く」が関東以北4地域、「ゆでる」が北陸、中国、北九州の3地域、「そのまま汁へ」が東海、近畿1、近畿2、四国、南九州の5地域に分類できた。

2) だしの種類は魚介類が東海および中国以西、肉類が東北、海藻類が北海道、北陸、九州、野菜・きのこ類が九州でやや高めの出現率を示した。

3) 調味料の種類から、すまし仕立て系が北海道、東北、関東1、関東2、北陸、東海、中国、北九州、南九州の9地域、味噌仕立て系が近畿1、近畿2、四国の3地域に分類できた。

4) 具の種類は人参、大根、鶏肉が全国的に高い割合で出現した。野菜類の緑色系において、北海道の三つ葉、東北のせり、関東1の小松菜、関東2と北陸の三つ葉、東海のもち菜、近畿1の水菜、近畿2と中国のほうれん草、北九州のかつお菜、南九州の京菜にみられるように地域に限られた野菜や正月の期間だけの野菜が出現した。また、かまぼこやなるとの出現は地域の特徴を捉えていた。

5) 盛りつけの器の材質は全国的に椀の出現率が70%を占め、器の内側の基調色では朱色の出現率が高く、これらについて地域的な特徴は見出せなかった。器の大きさは最頻値が見られた。

6) 雑煮の調理担当者は全国的に「母」が83.5%以上を占め、母方系統の雑煮を20～29年前から調理していることが明らかとなり、伝承について地域的な特徴は見出せなかった。

最後に調査にご協力いただいた次の諸氏に深謝申し上げます。

山本愛子先生(天使女子短期大学)、宮地洋子先生(元仙台北百合女子大学)、荒田玲子先生(常磐大学短期大学部)、深井康子先生(富山女子短期大学)、川島美保先生(東京都立短期大学)、藤岡利子先生(夙川学院短期大学)、日比喜子先生(滋賀県立大学)、今田節子先生(ノートルダム清心女子大学)、川染節江先生(香川県明善短期大学)、古賀菱子先生(中村学園大学)、銚吉先生(尚綱短期大学)。

文 献

- 1) 日本調理科学会編(1997), 総合調理科学事典, 光生館, 東京, 14.
- 2) 松下幸子(1994), 祝いの食文化, 東京美術, 東京.
- 3) 吉川誠次(1991), 雑煮から見た食文化, 食生活総合研究会誌 2, 20-27.
- 4) サントリー不易流行研究所編(1992), 現代家庭の年中行事, サントリー不易流行研究所, 大阪.
- 5) 巨理ナミ, 吉中哲子, 岩倉さち子, 石綿きみ子(1981), 行事食からみた食生活の動向(第2報)正月の行事食について, 家政誌, 32, 488-498.
- 6) 名倉秀子, 長坂慶子, 高野美幸, 大越ひろ, 茂木美智子(1996), 正月の食生活の実態(第1報)三が日の喫食料理の時系列解析, 家政誌, 47, 49-58.
- 7) 名倉秀子, 大越ひろ, 茂木美智子, 柏木宣久(1999), 正月三が日における喫食時刻の時系列解析, 家政誌, 50, 361-369.
- 8) 新澤祥恵, 中村喜代美(2001), 正月の食生活における

- おせち料理の喫食状況の変化, 日調科誌, **34**, 89-98.
- 9) 貝沼やす子(2000), 正月料理における手作り度の変化—静岡県を中心とした19年間の調査から—, 静岡大学短期大学部研究紀要, **14-1**, 89-98.
- 10) 真部真里子, 橋本慶子(1999), 正月料理の準備と喫食にみる伝統の継承と変化, 日調科誌, **32**, 120~127.
- 11) 塩谷幸子(2002), 食文化の継承と世代間関係—正月料理の変化を通して—, 家政誌, **53**, 157-168.
- 12) 小田鳴政子(1992), 北海道の食文化の継承過程と変容—雑煮の事例を中心として—, 日本民俗学, **189**, 48-73.
- 13) 全国友の会(1980), 伝えてゆきたい家庭の郷土料理, 婦人の友社, 東京.
- 14) 朝日新聞社編(1982), 週刊朝日百科「世界の食べもの」, 朝日新聞社, 東京.
- 15) 日本の食生活全集編集委員会編(1984-1992), 日本の食生活全集全50巻, 農山漁村文化協会, 東京.
- 16) 市邨学園短期大学生活文化学科日比野光敏ゼミナール編(1998), 平成8年度日比野光敏ゼミ卒業研究全国雑煮事典, 市邨学園短期大学生活文化学科日比野光敏ゼミナール, 愛知県.
- 17) 松下幸子(1986), 風土と食習からみた正月料理, 食の科学, **95**, 27-33.
- 18) 猪俣節子, 小川安子(1984), 大鹿村の年中行事—正月の行事—, 家政誌, **35**, 434.
- 19) 堀田千津子, 岡野節子(1999), 三重のお雑煮, 日調科誌, **32**, 276-279.
- 20) 厚生省医療保険局健康増進栄養課(編)(1995), 国民の栄養の現状, 第一出版, 東京.
- 21) 大石圭一(1987), 昆布の道, 第一書房, 東京, 85-94.
- 22) 小松崎剛(1977), 日本料理技術講座椀もの, 柴田書店, 東京, 4-7.
- 23) 橋本慶子, 下村道子, 島田淳子編(1993), 調理科学講座7 調理と文化, 朝倉出版, 東京, 14-22.
- 24) 熊倉功夫, 川端晶子(1998), 21世紀の調理学 2 献立学, 建帛社, 東京, 243.
- 25) 野村順一(1994), 色の秘密, 文春ネスコ, 東京, 153.
- 26) 吉川誠次編(1995), 食文化論, 建帛社, 東京, 157-165.
- 27) 森雅央(1986), 郷土食としての雑煮考, 食の科学, **95**, 44-50.

(2002年7月1日受理)