

島根の雑煮の分布と変遷 (2)

江 角 由 希 子

(調理学第二研究室)

小松原 紀 子 ・ 長 澤 嘉 子

(調理学第二研究室) (調理学第一研究室)

The Distribution and Changes of *Zoni* in Shimane (2)

Yukiko ESUMI

Noriko KOMATSUBARA , Yoshiko NAGASAWA

1. はじめに

多くの年中行事や行事食が消滅・簡略化されていく中で、新年に雑煮を祝う習わしはいまなお受け継がれ、地域の特色を伝えているものの一つである。しかし、食生活を取り巻く環境の変化は、伝統の継承にも大きくかわり、郷土の特色と家々の伝統が根強く生きている地域は少なくなりつつある。

前報¹⁾では、島根にみられる雑煮の種類と分布およびその背景を明らかにした。本報では、雑煮の実施状況を年次的に追うことにより、食伝承の経緯を明らかにするとともに、これからの食生活の動向をさぐり、今後の食教育に生かしたいと思っている。

さらに、この調査を通して、雑煮への関心を高め、郷土食に対する意識の高揚・啓発に努力していきたいものである。

2. 調査方法

調査は、本学食物専攻生を対象として、毎年1月に実施しており、調査内容は前報の通りである。

調査対象を雑煮圏別・年次別に4グループ(以下A, B, C, Dとする。第1表)に分けて、3が日の雑煮の実施状況から食伝承の経緯を分析した。

第1表 調査対象

(人)

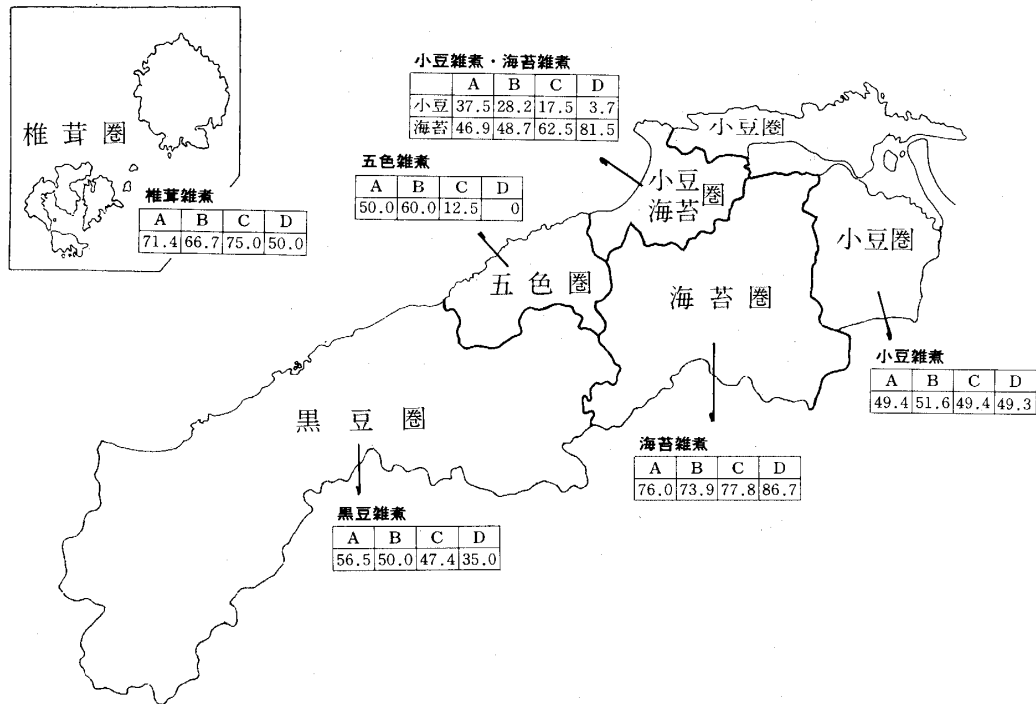
年		^s 39~46	^s 47~54	^s 55~62	^s 63~ ^H 4	計
グループ		A	B	C	D	
人 数		174	163	185	132	654
雑煮圏	小豆圏	81	62	87	67	297
	海苔圏	25	23	27	15	90
	小豆・海苔圏	32	39	40	27	138
	五色圏	6	10	8	1	25
	黒豆圏	23	26	19	20	88
	椎茸圏	7	3	4	2	16

3. 調査結果および考察

1) 島根の雑煮の年次変化

前報から、島根は大きく6つの雑煮圏に区分され、各圏には、その圏域を代表する雑煮(以下主雑煮という)がみられた。すなわち、小豆圏の小豆雑煮、海苔圏の海苔雑煮、小豆・海苔圏の小豆雑煮と海苔雑煮、五色圏の五色雑煮、黒豆圏の黒豆雑煮および椎茸圏の椎茸雑煮である。

比較的伝統の保守されている雑煮(毎年食べる率全国平均90.1%²⁾)ではあるが、3が日の雑煮の実施状況(第2表~第7表)をみると、期間短縮、多種類作製、切り餅、焼き餅の出現と、わずかながら随



第1図 主雑煮の年次変化 (%) 一元旦一

所に多様化指向がみられた。

まず、元旦の主雑煮について、年次別・雑煮圏別にその変遷(第1図)をみると、島根の東部、松江を中心とした海側を占める小豆圏の小豆雑煮は平均49.8%の実施率を示し、年次別でもA49.4%、D49.3%と、定着率に年次的な変化は全くみられなかった。

さらに、小豆・海苔圏の小豆雑煮(22.5%)、海苔雑煮(58.7%)2つの平均実施率は合わせて81.2%と、6圏中最も高い定着率を示した。年次別では、海苔雑煮の実施率(A46.9%、D81.5%)が小豆雑煮を年々上回り、圏内での小豆雑煮の実施率はA37.5%、D3.7%と激減している。

雲南3郡を中心とする海苔圏の海苔雑煮の実施率

第2表 元旦の

年次 種別	全 体						小 豆 圏				平均 (%)	海 苔 圏				平均 (%)
	実数	%	A	B	C	D	A	B	C	D		A	B	C	D	
小豆雑煮	190	29.1	54	45	56	35	40	32	43	33	49.8	2	2	6		11.1
海苔雑煮	255	39.0	64	59	75	57	27	19	26	19	30.6	19	17	21	13	77.8
五色雑煮	10	1.5	3	6	1											
黒豆雑煮	53	8.1	16	17	13	7		2	1		1.0					
豆茸雑煮	13	2.0	5	3	3	2		1		1	0.7					
豆腐雑煮	8	1.2	2	4		2		1			0.3	1	3		2	6.7
貝雑煮	6	0.9	2	1		3				1	0.3	1	1			2.2
鮎雑煮	3	0.5		1		2										
具入り雑煮	78	11.9	21	17	19	21	9	3	3	12	9.1	1				1.1
素雑煮	5	0.8	2	1	1	1	1				0.3	1				1.1
味噌雑煮	7	1.1	1	1	3	2	1	1	1	1	1.3					
好み	26	4.0	4	8	14		3	3	13		6.4					
計	654	100.1	174	163	185	132	81	62	87	67	99.8	25	23	27	15	100.0
出現種別数	11		10	11	8	10	5	7	5	6	5.8	6	4	2	2	3.5

は平均77.8%で、小豆・海苔圏について高い定着率を示した。年次別でもA76.0%、C77.8%、D86.7%と漸増している。

このことから、小豆・海苔圏をはじめ海苔圏、椎茸圏などの海苔雑煮の実施率、定着率は今後益々伸びることが予想された。

石見部の大半を占める黒豆圏の黒豆雑煮は平均47.7%の実施率を示し、年次別ではA56.5%、D35.0%と漸減している。黒豆雑煮も昭和50年代前半までは50%をこえる定着率を示していたことから、Dの実施率の低下は今後の継承に不安を残した。

出雲部の小豆雑煮をはじめとする主雑煮の定着率が全般的に安定しているのに対して、石見部の広い圏域を占める黒豆雑煮の定着率は低下の一途をたどっている。これは、黒豆雑煮が、素雑煮に煮豆を添えただけの簡素なもので、現代的趣向にそぐわないためでもあろうが、加えて出雲の保守的・受容的に対して、進取の気性に富んだ石見の人々の気質に基づくものと考えられる。

隠岐の島の椎茸雑煮も定着率が下がり海苔雑煮にかわる傾向をみせ、五色雑煮はすでに昭和50年代から急激な減少傾向を示している。五色雑煮の思想的な意義がうすれ、その意味合いが伝承されていない現状では復活は期待できない。

元日に作られる主雑煮以外の雑煮としては、小豆圏では海苔雑煮(30.6%)、海苔圏では小豆雑煮(11.1%)、小豆・海苔圏、黒豆圏では具入り雑煮

(11.6%、31.8%)であった。また、海苔圏、黒豆圏では分布の狭い貝雑煮、豆腐雑煮、鮎雑煮などが、近年になって細々ながら復活実施されている。

つぎに、島根全体でみられる雑煮の種別の数は元日11種類、3が日13種類であった。年次別では、大きな変化はなかったが、C(8~9種類)で種別数が最少であった。これは、この年代に小さい分布の豆腐雑煮、貝雑煮、鮎雑煮などが全くみられなかったためである。

雑煮圏別では、小豆圏(元日5.8種類、3が日7.3種類)、小豆・海苔圏、黒豆圏に多種類が作られ、海苔圏、椎茸圏、五色圏などには雑煮の種類が少ない。種別としては、他圏の雑煮のほか具入り雑煮、味噌雑煮、きな粉餅(元日13.0%、3が日16.1%)などがみられる。

これは、嗜好の変化や意識の多様化に加えて、全国的な雑煮情報の多さのためであろう。

2) 3が日の雑煮の実施状況

調査対象のすべてが新年は雑煮を作る習わしであったが、その中で、3が日雑煮を作るものは平均で88.1%、1日~2日に短縮して作るものは8.0%、家族の好みで作るものは4.0%で、実施にあたって1割強は雑煮に対するこだわりが薄いと思われた。

年次別では、実施期間を短縮する(A8.0%、C9.2%)ものと、家族の好みで実施する(A2.3%、C7.6%)ものとに漸増傾向がみられたが、Dでは3が日作る(94.7%)ものが増加し、好みで作るも

雑煮の年次変化

(人)

小豆・海苔圏				平均 (%)	五色圏				平均 (%)	黒豆圏				平均 (%)	椎茸圏				平均 (%)
A	B	C	D		A	B	C	D		A	B	C	D		A	B	C	D	
12	11	7	1	22.5															
15	19	25	22	58.7		1	1		8.0	1	3	1	2	8.0	2		1	1	25.0
					3	6	1		40.0										
1		1		1.4	2	2	2		24.0	13	13	9	7	47.7					
															5	2	3	1	68.8
					1				4.0										
								1	4.0	1			1	2.3					
3	6	4	3	11.6		1	4		20.0	8	6	8	6	31.8		1			6.3
		1	1	2.2							1		2	3.4					
		2		1.4															
1	2			2.2							3	1		4.5					
32	39	40	27	100.0	6	10	8	1	100.0	23	26	19	20	99.9	7	3	4	2	100.1
4	4	6	4	4.5	3	4	4	1	3.0	4	4	3	7	4.5	2	2	2	2	2.0

第 3 表 3 が 日 の

年次 種別	全 体						小 豆 圈				平均 (%)	海 苔 圈				平均 (%)
	実数	%	A	B	C	D	A	B	C	D		A	B	C	D	
小豆雑煮	470	25.2	134	104	128	104	99	77	94	93	43.1	4	4	14	3	9.3
海苔雑煮	769	41.2	191	191	218	169	80	63	82	62	34.0	59	53	65	37	79.9
五色雑煮	32	1.7	9	18	5											
黒豆雑煮	138	7.4	44	43	36	15		6	2		0.9					
椎茸雑煮	39	2.1	15	9	9	6		3		3	0.7					
豆腐雑煮	23	1.2	6	12		5		3			0.4	3	9		5	6.3
貝雑煮	14	0.8	4	3		7				1	0.1	1	3			1.5
鮎雑煮	5	0.3		1		4										
具入り雑煮	242	13.0	70	55	60	57	39	10	17	29	11.3	3		1		1.5
素雑煮	21	1.1	8	3	5	5	3		2	2	0.8	3				1.1
味噌雑煮	49	2.6	9	5	25	10	7	4	14	5	3.6			1		0.4
かに雑煮	1	0.1				1				1	0.1					
黄粉餅	9	0.5	4	2	2	1		1	2	1	0.5					
好み	53	2.8	9	16	28		6	6	26		4.5					
計	1865	100.0	503	462	516	384	234	173	239	197	100.0	73	69	81	45	100.0
出現種別数	13		11	12	9	12	5	8	7	9	7.3	6	4	4	3	4.3

のも皆無であった。

これは、昭和50年代から始まった食を文化の視点からとらえる風潮がようやく定着し、食生活の地域差を再認識しようとする傾向の表われと思われる。

雑煮圏別では、黒豆圏での短縮率（平均17.0%）が最も高く、ついで小豆圏（平均7.7%）、小豆・海苔圏（平均7.2%）など、小豆雑煮を主雑煮とする圏域に実施期間を短縮する傾向が強くみられた。また、実施にあたって家族の意向を取り入れるのもこの3圏にみられる特徴であった。

しかし、小豆・海苔圏では、小豆雑煮が減り海苔雑煮が増えるにつれて、その傾向が消失したことから、雑煮へのこだわりは、作る雑煮の種別とも大きく関係していると思われた。また、海苔圏には期間の短縮や家族の好みでの実施がほとんどみられない。

さらに、生活意識の多様化は雑煮の実施期間ばかりでなく、3が日に作る雑煮の数にも影響し、地域の特定の雑煮にこだわらないで、雑煮の多様化を促す傾向にあった。

すなわち、島根では1世帯平均1.3種の雑煮が作られ、1種類の雑煮を保守しているのは69.3%であった。残りの26.8%は、2日、3日は別の雑煮を用意し、4.0%は家族の好みで雑煮の種別を決めていた。また、3が日作るものには、日変りの味（平均22.5%）を楽しむ傾向が強くみられ、家族の好みや期間を短縮する（平均11.9%）ものには、元日の雑煮へ

のこだわりが薄かった。

年次別では、C（35.7%）で日変り傾向が強く、期間短縮のほとんどみられなかったDでも25.8%が3が日の間に2～3種の雑煮を作り、元日は伝統の味にこだわるものの、2日・3日は日変りの味を楽しむ傾向がみられた。

雑煮圏別では、小豆圏で1世帯平均1.5種、小豆・海苔圏で1.4種の雑煮が作られ、2～3種の雑煮を作る比率もそれぞれ36.7%、29.7%と高かった。これは、小豆雑煮が甘味で、すまし仕立ての雑煮に比べあきらめやすいためであろう。また、1世帯当たりの雑煮の数、日変り率いずれも低いのは黒豆圏（1.1種、11.4%）、海苔圏（1.2種、14.4%）などであった。

3) 雑煮の餅および煮だし汁の材料

島根の雑煮の特徴は、関東の切り餅・焼き餅に対して、丸餅（平均98.2%）で煮餅であることである。これは、正月の餅は切り餅・焼き餅を忌む習わしのためであるが、最近では丸餅にこだわらない（平均1.8%）ものもわずかながらみられる。年次別ではC0.5%、D3.0%と切り餅が増える傾向にあり、丸餅にこだわらない傾向は今後も続くと思われた。

雑煮圏別では、黒豆圏（5.7%）、小豆圏（1.3%）に切り餅がみられ、海苔圏に切り餅がみられないなど、餅の形にも雑煮に対するこだわりの強さが反映していた。

雑煮の年次変化

(3ヵ日延)

小豆・海苔圏				平均 (%)	五 色 圏				平均 (%)	黒 豆 圏				平均 (%)	椎 茸 圏				平均 (%)
A	B	C	D		A	B	C	D		A	B	C	D		A	B	C	D	
28	23	20	5	19.0						2			3	2.1	1				2.1
46	63	63	61	58.4		3	2		6.8	2	9	3	6	8.5	4		3	3	21.3
		1		0.3	9	18	4		42.5										
1		3		1.0	6	6	6		24.7	37	31	25	15	46.0					
															15	6	9	3	70.2
					3				4.1										
								3	4.1	3			3	2.6					
10	19	15	8	13.0		3	10		17.8	18	20	17	20	31.9		3			6.4
2	3	3	3	2.8							1		4	2.1					
1	1	9	2	3.3						1		1	3	2.1					
										2	1			1.3					
2				0.5							6	2		3.4					
3	4			1.8															
93	113	114	79	100.1	18	30	22	3	100.0	65	68	48	54	100.0	20	9	12	6	100.0
7	5	7	5	6.0	3	4	4	1	3.0	7	5	4	7	5.8	3	2	2	2	2.3

また、餅は煮て用いる（平均89.8%）ものが多いが、その手法として、別鍋でゆでてから用いるもの41.6%（以下別煮という）、煮だし汁の中でそのまま煮るもの48.2%（以下共煮という）と、別煮よりも共煮がわずかに多く、年次別では、共煮が減って別煮が増える傾向がみられた。

雑煮圏別では、海苔圏に別煮（85.4%）が多く、黒豆圏（60.0%）、小豆圏（56.2%）に共煮が多いなど、雑煮の種別により餅の軟化方法には差がみられた。

海苔圏に別煮の手法が多いのは、煮汁の粘るのを嫌うためと考えられ、昔は、鍋の底に新わらで編んだ敷物を敷いてゆでられたものである。また、椎茸圏、五色圏でも別煮の手法が多くみられた。

昭和48年からは電子レンジを用いる（平均1.3%）手法も加わりB（0.4%）、C（3.3%）と増加したが、D（1.6%）で減少してさらなる増加傾向はみられない。これは、水を媒体とする本来の手法が扱い易く、味わい深いと再認識されたからであろう。

また、焼く（平均8.8%）手法もわずかながらみられるが、年次別では大差はなく、雑煮圏別では、黒豆圏（平均20.9%）、小豆圏、小豆・海苔圏（ともに平均8.8%）に焼き餅が多く、海苔圏（平均1.1%）に少ない。これは、3が日に作られる雑煮の種別や数の多さとも関係している。以上から餅の形に加えて餅の扱いでも、習わしにこだわらない傾向が

わずかながら確認された。

煮だし汁の材料としては、雑煮の上置きの花かつおも含めて、古くはかつお節が用いられたと思われるが、最近は一般的なだし材料に加えてインスタントのだしの素なども登場している。

島根の雑煮にみられる煮だし汁の材料としては、かつお節・煮干し・混合だしの順に一般的なだし材料（平均74.1%）が多用され、その他では、だしの素（平均18.5%）や雑煮の具を兼ねて鶏肉類の使用がみられた。

また、地域の特定の雑煮に用いられる固有のだし材料（平均3.9%）も年々増える兆しをみせ、鮎雑煮の干しあゆ、豆腐雑煮・海苔雑煮のするめ、海苔雑煮の焼き干しはぜ、椎茸雑煮・海苔雑煮の干しあご（とびうお）、貝雑煮のはまぐり・赤貝などがみられた。

年次別では、A78.2%、D68.4%とかつお節などの一般的なだし材料の使用が減り、だしの素（A14.6%、D22.0%）の使用が増える傾向にある。これは、手軽で品質の良い、多種類のだしの素が市販されているためであろう。

雑煮圏別では、小豆・海苔圏（平均37.6%）、小豆圏（平均32.1%）にかつお節、五色圏（平均41.1%）、黒豆圏（平均29.5%）に混合だし、椎茸圏（平均49.0%）、海苔圏（平均41.3%）に煮干しの使用が多くみられる。

第4表 3が日の実施状況 (人)

年次・圏	期間・種類	3が日			元日と2日		元日	好み
		1種類	2種類	3種類	1種類	2種類		
A		124	19	13	2	10	2	4
B		116	19 (7)	6	1	8	5	8
C		97	40 (9)	17		9	8	14
D		92	26 (5)	7	1	1	5	
全体	実数	429	104 (21)	43	4	28	20	26
	%	65.6	15.9	6.6	0.6	4.3	3.1	4.0
小豆圏	A	53	10	9	1	5		3
	B	38	9 (5)	4		6	2	3
	C	29	24 (7)	14		5 (2)	2	13
	D	42	18 (3)	5			2	
平均 (%)	54.5	20.5	10.8	0.3	5.4	2.0	6.4	
海苔圏	A	22	1		1	1		
	B	22	1					
	C	20	6	1				
	D	12	3					
平均 (%)	84.4	12.2	1.1	1.1	1.1			
小豆・海苔圏	A	20	6	3		1	1	1
	B	26	7 (1)	2		2		2
	C	25	8	2		4	1	
	D	20	5 (1)	1			1	
平均 (%)	65.9	18.8	5.8		5.1	2.2	2.2	
五色圏	A	6						
	B	10						
	C	6	1				1	
	D	1						
平均 (%)	92.0	4.0				4.0		
黒豆圏	A	17	2	1		2	1	
	B	17	2 (1)		1		3	3
	C	13	1				4	1
	D	15		1 (1)	1	1	2	
平均 (%)	70.5	5.7	2.3	2.3	3.4	11.4	4.5	
椎茸圏	A	6				1		
	B	3						
	C	4						
	D	2						
平均 (%)	93.8				6.3			

注：() は元日の雑煮の種別は決めている人の内数

第6表 雑煮の餅の扱い方 (3日間延)

年次・圏	手法	別煮	共煮	電子レンジ	焼く
		実数	776	899	25
全体	%	41.6	48.2	1.3	8.8
小豆圏	A	53	160		21
	B	62	96	2	13
	C	71	126	13	29
	D	88	92	6	11
平均 (%)	32.5	56.2	2.5	8.8	
海苔圏	A	65	8		
	B	60	9		
	C	65	10	3	3
	D	39	6		
平均 (%)	85.4	12.3	1.1	1.1	
小豆・海苔圏	A	24	58		11
	B	35	67		11
	C	44	60	1	9
	D	33	42		4
平均 (%)	34.1	56.9	0.3	8.8	
五色圏	A	9	9		
	B	21	9		
	C	18			4
	D	3			
平均 (%)	69.9	24.7		5.5	
黒豆圏	A	10	47		8
	B	21	37		10
	C	5	33		10
	D	9	24		21
平均 (%)	19.1	60.0		20.9	
椎茸圏	A	17	3		
	B	6	3		
	C	12			
	D	6			
平均 (%)	87.2	12.8			

第5表 雑煮の餅の形状 (人)

年次・圏	全体		A	B	C	D	小豆圏	海苔圏	小豆・海苔圏	五色圏	黒豆圏	椎茸圏
	実数	%										
丸餅	642	98.2	169	161	184	128	293	90	137	24	83	15
切り餅	12	1.8	5	2	1	4	4	0	1	1	5	1

第7表 雑煮に用いられる煮だし汁の材料

(3日間延)

年次・圏	材料	混合	昆布	かつお節	煮干し	椎茸	するめ	焼干しはぜ	干しあゆ	干しあご	貝	肉類	だしの素	計
		A	73	10	107	93					7			19
B	56	15	98	59			9		9		6	5	95	352
C	78	22	118	92			3	2		6		9	43	373
D	57	11	45	77	3				5	3*	3	16	62	282
全体	実数	264	58	368	321	3	12	2	21	9	9	49	253	1369
	%	19.3	4.2	26.9	23.4	0.2	0.9	0.1	1.5	0.7	0.7	3.6	18.5	100.0
小豆圏	A	21	4	46	30							14	20	135
	B	24	9	34	5		3					2	16	93
	C	16	8	47	29		3	2				2	24	131
	D	25	5	21	10	3			1			6	31	102
平均 (%)		18.7	5.6	32.1	16.1	0.7	1.3	0.4	0.2			5.2	19.7	100.0
海苔圏	A	8		19	27								12	66
	B	6		12	18		6						23	65
	C	2	1	31	30								3	67
	D	2		8	24								8	42
平均 (%)		7.5	0.4	29.2	41.3		2.5						19.2	100.1
小豆・海苔圏	A	14		32	9							1	7	63
	B	3		43	16							1	25	88
	C	26	1	33	21							6	7	94
	D	17		12	24							5	16	74
平均 (%)		18.8	0.3	37.6	21.9							4.1	17.2	99.9
五色圏	A	3	3	3	6								3	18
	B	12			3						6		9	30
	C	12		4	6									22
	D	3												3
平均 (%)		41.1	4.1	9.6	20.5						8.2		16.4	99.9
黒豆圏	A	27		6	9				7			4	8	61
	B	8	6	6	14				9			2	22	67
	C	22	12	3	3							1	6	47
	D	10	6	4	13				4		3	5	7	52
平均 (%)		29.5	10.6	8.4	17.2				8.8		1.3	5.3	18.9	100.0
椎茸圏	A		3	1	12								3	19
	B	3		3	3									9
	C				3					6			3	12
	D				6					3*				9
平均 (%)		6.1	6.1	8.2	49.0					18.4			12.2	100.0
雑煮の種別							豆腐雑煮 海苔雑煮	海苔雑煮	鮎雑煮	椎茸雑煮 海苔雑煮	貝雑煮			

* 煮干しと焼きさばの併用。

このように、煮だし汁の材料が多彩になったのは近年の傾向と思われ、とくに、黒豆雑煮などは、もともと餅のゆで汁に味つけしただけの素雑煮であったと推測される。

4. おわりに

島根の6つの雑煮圏を代表する各々の雑煮の平均実施率は約60%で、食の地域差はかなり守られ、受け継がれていることが確認された。さらに、島根県全体で島根の雑煮が実施される比率は80%をこえ、少なくとも元日は地域の味にこだわる姿勢がみられた。

しかし、細かくみると随所に意識の多様化や時代の風潮が影を落とし、餅の形やその扱いに従来の習わしにこだわらないものや、2日・3日の雑煮には家族の意向を取り入れ、他圏や島根の雑煮以外の味

を試みる傾向が強かった。また、この傾向は、実施期間の短縮よりも増える傾向にあった。

家々や地域の伝統の保守が容易でない背景には、主婦をはじめ食事作りをする側の生活の変化があり、変化を加速したものに産業の発展がある。今後は、食生活の地域差をなくすことよりも、地域差をより明確にすることへの意識の開発が望まれよう。

5. 文 献

- 1) 長澤嘉子ほか：本学紀要，26，P.19～27 (S63)
- 2) 地域食生活研究チーム編：日本人の食生活，農林水産省食品総合研究所，東京，P.40 (H3)

(平成4年10月31日受理)