

島根の雑煮の分布と変遷 (1)

長澤 嘉子・小松原 紀子・野村 和香子
(調理学第一研究室) (調理学第二研究室)

The Distribution and Changes of Zoni in Shimane (1)

Yoshiko NAGASAWA, Noriko KOMATSUBARA
Wakako NOMURA

1. 緒言

島根県は、本州の西部、中国地方の北部に位置し、東西に細く長い地形の本土と、日本海上に浮かぶ隠岐島から成っている。本土は、東を鳥取県、西を山口県に接し、南は中国山地を隔てて広島県と結んでいるが、北は日本海に開いて長い海岸線を有する。中国山地が、海岸線に沿って、迫っているため、平地は少ないが、自然条件には恵まれ、農林水産業が栄え、暖流と寒流の交わる日本海沖や、起伏に富んだ地勢は、四季折々に豊かな産物を提供している。

行政的には、県下を松江・出雲・大田・浜田・益田・隠岐の6圏に区分し、地域の特性をいかした振興が図られているが、一般には、県庁所在地で市街に宍道湖のある松江と、出雲・安来などの肥沃な平野を有する東部地域一帯を、出雲と呼び、大田市以西の平地の少ない西部地域一帯を、石見と呼び慣らわして、それぞれに、独自の文化圏が存在し、言語、気質、風俗など、あらゆる面で差のあることが知られている。これには、出雲・石見・隠岐3国の統合が、明治14年(1881)であったという島根の生い立ちが、深く関係しているといわれているが、それはまた、それぞれの食文化にも影響を及ぼしていた。

また、出雲の砂鉄、石見の銀をはじめとして、各地の産物の運搬には、県内を縦、横に走る街道よりも、海路や河川を利用する舟運が、有利で、しかも

容易であったと思われ、この人と物との交流が、食文化にも大きくかかわっていたが、日本海を通じての大陸との交流もまた、島根の食文化に影を落していた。

わが国の食文化は、これまで、土地土地の自然条件に密着してはぐくまれ、確かな技術に支えられて受け継がれてきた。が、近年の生活全般に対する意識や行動の目覚ましい変化は、食生活の均一化、多様化を促し、食品産業の発達、食文化の基盤を崩壊させて、個性を失った味に馴化させつつある。さらに、女性の社会参加の増加は、家庭内での、日常生活技術の伝習を妨げ、この技術の低下が伝統的食生活の継続や、伝承意欲の喪失を助長している。

このままでゆくと、先人の遺した伝統的味覚や調理法は、ついには、失われてしまうのではないかという危機感から、筆者らは、島根の郷土食、行事食など伝承すべき味覚を、食物学的立場から収集したいと考え、聞き取り調査を行ってきた。さらに、行事食の中でも、最も郷土色が濃く、普遍性に乏しいと思われる雑煮については、継続調査や追跡調査を行うことによって、今後の、食生活の動向およびその変容を追究したいとおもっている。

以上から、本報では、まず島根の雑煮の種類と分布圏およびその背景を明らかにし、あわせて、雑煮の実施状況やその推移についても考察する。

2. 調査方法

雑煮をはじめとする島根の行事食、郷土食を採録するため、県下各市町村で、聞き取り調査を行い、さらに、昭和39年からは、毎年1月に、本学食物専攻の在学学生を対象として、雑煮についてのアンケート調査を実施してきた。

以上から、今回は、島根の雑煮の分布図を作成することとし、その種類と分布する地域とを、聞き取り調査、アンケート調査からまとめた。また、アンケートについては、県内在住者を、雑煮圏ごとに分類し、さらに、年次別にA、B、Cの3つにグループ分けして、各圏域の雑煮の実施状況とその年次推移についても検討した(第1表)。

なお、本報で用いている雑煮の名称は、すべて、雑煮に使用されていた主材料から、今回名付けたもので、圏名には、その圏域を代表する雑煮の名称をかぶせた。

アンケートの調査項目は、次のとおりである。

第1表 調査対象 (人)

年	39~46	47~54	55~62	計
グループ	A	B	C	
人数	174	163	185	522

第2表 調査項目

わが家の雑煮

1. 氏名、本籍、現住所、父母の出身地
2. わが家の雑煮の歴史
(以前にさかのぼり、変遷などがあれば記入)
3. 現在の正月雑煮
 - 雑煮の名称
 - 3か日の実施状況(日時による種別の相違も)
 - もちの形態(入手法や扱い方も)
 - 雑煮の材料と調理法
(煮出し・具・上置材料や味付け、煮方など)
4. 雑煮に対する家族のし好や意見
5. 雑煮以外に用意する正月料理
6. 近隣の家の雑煮と正月料理

3. 調査結果および考察

1) 島根の雑煮の分布と背景

以上の調査から、島根は、6つの雑煮圏に区分され、そこに9種の雑煮がみられることがわかった(第1図、第3表)。

すなわち、県の東部に、小豆雑煮圏、海苔雑煮圏、海苔・小豆混在圏があり、県の西部に、五色雑煮圏と黒豆雑煮圏があり、隠岐島は椎茸雑煮圏であった。また、これらの圏域の県境付近や川沿いには、豆腐雑煮、貝雑煮、野菜雑煮、鮎雑煮もみられた。しかし、島根の雑煮の主流は、分布の大きさからみて、出雲の海側の小豆雑煮、山側の海苔雑煮および石見の黒豆雑煮の3種であると思われた。

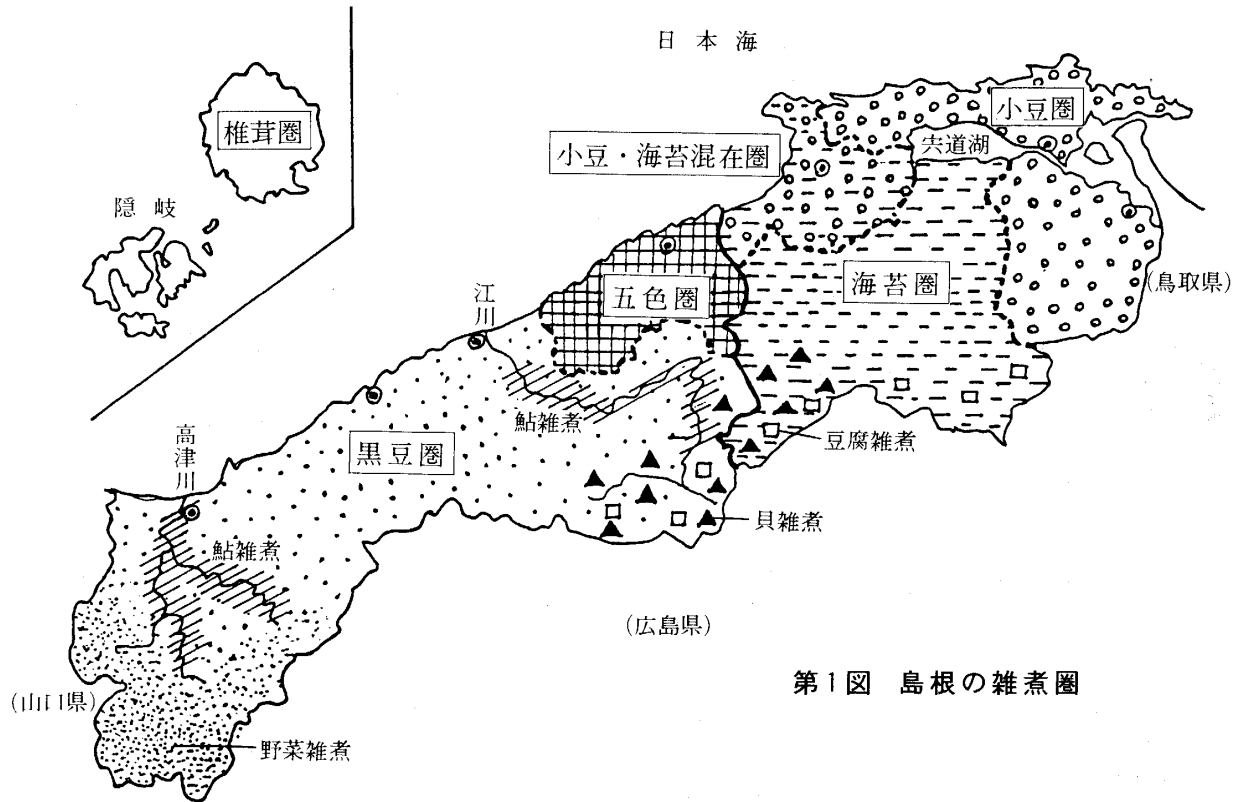
さらに、後出のように、3か日の実施状況からみても、各圏域を代表するそれぞれの雑煮の実施率は最も高い海苔雑煮では80%弱を示し、最も低い小豆雑煮では40%強を示して、この結果を裏付けていた。

また、出雲と石見の間には、明らかな境界線がみられ、両者に交流の少なかったことを物語っていたが、県境付近の雑煮には、隣接した地域の影響がみられ、分布図の上に、古い行政区分や川筋、街道筋に沿った人と物との交流の跡をたどることができた。

島根の雑煮は、丸餅を用い、すまし仕立てで、単一の材料を用いて構成されたものが多く、一般にみられる、切り餅やみそ仕立ての全くないこと、複数の材料を用いたものの少ないことが特徴であった。また、材料の選択は、小豆のように大陸からの渡来品を用いたもの、黒豆・椎茸・鮎などのように土地の産物を利用したもの、海苔や貝のように他国の産物を用いたもの、卵や豆腐のように貴重な食品を用いたものなど各様であったが、雑煮に使用された材料の差は、そのまま、出雲と石見の豊かさの差でもあった。しかし、石見では、正月3か日は、小豆を忌む風習もみられることから、出雲と石見の習わしの違いでもあった。

つぎに、島根の雑煮の実施状況についてみると、海苔雑煮、椎茸雑煮では、実施率、定着率ともに高く、小豆雑煮、黒豆雑煮では、実施率はやや低いが、定着率は安定していたのに対して、五色雑煮、豆腐雑煮などは、他種に変わりつつあった。これは、食品の価値に大きな変遷のあったことや、調理技術の低下したことなどが原因であると思われる。

さらに、近年の食生活に対する意識の変化は、島根の在来の雑煮にはみられなかった味や、忌まれた



第1図 島根の雑煮圏

手法への挑戦など、各自の嗜好を重視する風潮をうんで、祖先伝来の味に対する執着を弱めることにつながっていた。また、それぞれの時代の、食生活に対する姿勢が雑煮の上にも反映し、素朴な雑煮を貧弱で恥かしいと感じ、栄養的な改善や工夫が試みられた時期もあったが、最近では、継承すべきものとして素朴さをそのまま受容する傾向がみられる。

以下に、それぞれの圏域を代表する雑煮について、分布の実態とその背景の概要を述べる（写真）。

(1) 小豆圏

小豆圏は、松江・安来・平田の3市と能義郡・八束郡の1部地域など、出雲の東部一帯を包含し、小豆雑煮がみられる。島根半島の海岸部に端を発したとされるこの雑煮は、日本海沿いに東上し、隣接の鳥取県や、兵庫県などの海岸部にもみることができるが、西下して、県西部の石見に伝播した形跡は全くみられない。

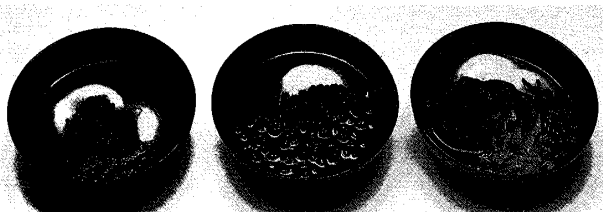
これらの地域が、圏域に、^{うぶるい}十六島など海苔の産地を抱えながら、新年を小豆雑煮で祝うことには、まだ定説はないが、篠田らは、小豆が、中国大陸から島根半島に渡来したとき、小豆を魔よけとする思想も一緒に伝来し、雑煮に用いられるようになったとしている。しかし、石見では、前出のように、小豆

を忌む風習がみられることから、出雲と小豆との結びつきは、特別なものと思われる。さらに、その結びつきの深さを示すものに、盂蘭盆の行事にみられる赤飯やばた餅などがあったが、これは、他圏にはみられないこの地方独自の風習であって、出雲が、小豆文化圏として他の地域と一線を画していること

第3表 島根の雑煮の地域分布

雑煮圏	地域	
小豆圏	安来市, 能義郡, 松江市, 平田市 八束郡の東部・北部	
海苔圏	八束郡の西部, 簸川郡の1部(佐田町) 大原郡, 仁多郡, 飯石郡	
海苔・小豆混在圏	出雲市, 簸川郡	
五色圏	大田市, 邇摩郡	
黒豆圏	江津市, 浜田市, 那賀郡, 邑智郡 益田市, 美濃郡, 鹿足郡	
椎茸圏	隠岐郡	
その他の雑煮	豆腐雑煮	仁多郡・飯石郡・邑智郡の1部山間部
	貝雑煮	飯石郡・邑智郡の1部広島県境沿い
	野菜雑煮	鹿足郡・美濃郡の1部山口県境沿い
	鮎雑煮	江川・高津川流域

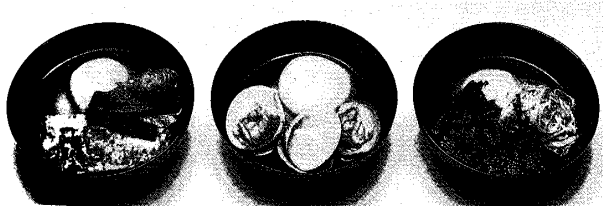
島根の雑煮



海苔雑煮

小豆雑煮

椎茸雑煮



豆腐雑煮

蛤雑煮

五色雑煮



野菜雑煮

鮎雑煮

黒豆雑煮

を立証していた。また、神在月につく餅を、出雲では神在餅じんざいといい、これがぜんざいに転訛かしたといわれることや、奈良地方の正月送りの行事に、出雲に帰る神様の弁当として、赤飯を門松に結ぶ風習のあることなどからみても、神の国出雲と小豆とは、他に類をみない深いつながりのあることが推測できる。

小豆雑煮は、ぜんざい風の甘いものであるが、原形は塩味で、全国的な雑煮の2大区分、すまし仕立て・みそ仕立てのいずれにも属さない特殊なもので

ある。しかし、最近はこの甘さが好まれない傾向もみられ、実施期間の短縮や、他の雑煮との併用など、6圏中最も多種がみられ、種別も、みそ仕立てや焼き餅など、従来の島根の雑煮にはみられない味や手法がみられ、家族の好みの味を調える傾向が強くなりみられた。しかも、この傾向は小豆圏に特有のものであったことから、ほかに、他との交流の多い松江などの市街地を有し、情報量に恵まれていることにもよると思われた。

しかし、実施率、定着率などからみると、この雑煮は、以外に根強く地域に密着していて、五色雑煮などにみられるような著しい減少傾向や、他種への転換の気運はみられなかった。これは、甘い味であること、こどもに喜ばれることなどにも因ろうが、煮小豆の調製だけという、調理の単純さにもよると思われる。

(2) 海苔圏

海苔圏には、宍道湖南岸から山間部の大原・仁多・飯石など雲南3郡に及ぶ、出雲の西部全域が含まれ、東の小豆圏、西の海苔圏として、県東部の雑煮圏を2分していた。

ここにみられる海苔雑煮は、日本海で採れる、生または半乾燥の岩海苔（山陰地方の俗称）を用いたもので、海苔を餅にからめるようにして食べるが、実施率、定着率の高いこと、他の種別の雑煮の少ないことが、この圏の特色である。これを支えているものは、餅と海苔との調和のよさであり、今後、最も変容の少ないものの一つであろう。

岩海苔いは、紅藻類の1種で、アサクサノリの同類である。島根半島から隠岐島にかけて、広く分布しているが、アサクサノリよりも細長く带状で、採取のようすから「剥はぎ海苔」、乾燥時の形から「かもじ海苔」ともよばれ、平田市十六島産や大田市島津屋産が名高く、中でも、十六島海苔は、古事記の昔から逸品とされ、幕府の献上品でもあった。

海岸部で採れた海苔は、干魚などと共に、砂鉄を運ぶ斐伊川・神戸川の舟運により、奥出雲に送られ、年末にかけては、振り売りと呼ばれる行商によって、奥地に運ばれたが、非日常的な食品として、産地よりも山間部で珍重されたと思われる。また、この圏域に接する広島県側の1部地域にも、「うっぶり雑煮」があることから、県境を越えた海苔の流通のあったこともしられた。

さらに、この地域では、岩海苔の香りを生かすた

めに、餅は、別鍋で湯煮して用いるが、そのための道具として、新わらで調製された鍋の底敷きなどもみられ、海苔が高価で入手困難な時期は、浅草海苔などで代用されていたが、最近では、岩海苔の風味が再評価されている。

(3) 海苔・小豆混在圏

県東部の雑煮は、大きく小豆、海苔の2圏に区分されるが、その中で、出雲市と簸川郡は、小豆雑煮、海苔雑煮が入り交って存在し、明確な区分ができにくかったので、両方が混在している地帯として、海苔・小豆混在圏とした。

両者の実施される割合は、海苔雑煮が多く、その上、小豆雑煮の実施率が年々減少する傾向がみられ、ここでも海苔雑煮が次第に増えて、定着すると思われた。

(4) 五色圏

五色圏は、県中央部の大田市・邇摩郡を圏域とし、五色雑煮は、石見のこの地域にかぎってみられるものである。

この雑煮は、餅の上置きとして、錦糸卵・つとまぼこ・青菜・花かつお・のりなど5種の材料を用い、それが5彩の取り合せであることから、五色雑煮と命名した。彩りのよい複数の材料を使用し、いずれもせん（千）に切って用いるなど、この雑煮の構成の華やかさと技巧のこまやかさとは、単一の材料で、素朴で、単純な技法の多い島根の雑煮群の中では、異色のものであり、この雑煮が、他圏のものとは、全く異なった系統のものであることを示していた。

もともと、雑煮は、中国の五行説⁴⁾に由来するとされ、五色に象徴される食べものを用いることを基本にしているが、この雑煮を、これに照してみると、全く五行・五色説に基づくものであることがわかった（第4表）。また、材料をせん（千）に切ることは、宮城県の雑煮の「おひきな」にもみられるが、1つのものが数多くなり、栄えることを意味し、家族の健康に併せて、子孫繁栄を願ったと考えられる。

このような雑煮が、どうしてこの地にみられるようになったのか、その理由は判然とはしないが、この地域は、かつての天領、大森藩の北部に当ることから、天領に出入りした人々を介して、諸国のしきたりが持ちこまれ、この地に残ったと思われる。しかし、大森藩の南部は、豆腐雑煮や貝雑煮のみみられる地帯でもあり、北と南とでは、その分布に違いがみられた。

第4表 五色雑煮と五行説との関係

雑煮の上置	五色	五行	五臓
花 かつ お	赤	火	心
青 菜	青	木	肝
錦 糸 卵	黄	土	脾
つとまぼこ	白	金	肺
海 苔	黒	水	腎

さらに、この地域には、銀山のあった大森を中心に、代官たちが江戸から持ち込んだとされる、郷土料理の「箱ずし」があり、その上置きにも、錦糸卵が用いられていることから、いずれも、同じ時代に、同じ経路で、この地に移入されたと思われる。しかし、この雑煮が、新年を祝うものとして、一般に普及したのは、大正時代に入ってからで、それまでは、「嫁固め餅」「おちつき餅」として、婚礼の儀式に、ごく1部で用いられるものであった。

近年は、錦糸卵の調製に手間のかかることや、その手法の習得も充分でないことなどにあわせて、この雑煮の背景にあった意義や、こだわりも薄れてきたことから、この雑煮は、具入りなど他の雑煮に変りつつある。

(5) 黒豆圏

黒豆圏は、浜田・江津市などを中心に、那賀・邑智・美濃郡など、広く県の西部一帯を包含し、出雲の小豆圏、海苔圏につぐものである。

ここにみられる黒豆雑煮は、煮餅に、黒豆を数粒のせた素朴なものである。古くは具なしの素雑煮であったものに、いつしか、正月の節料理の1品であった黒豆を飾り、神に供えたことにはじまったと推測されるが、豆の縁起に、人々の思いを托したものであろう。また、出雲の沃地に対して、石見のやせ地が黒豆の栽培に適し、広く生産されていた背景もある。

この雑煮は、構成が非常にシンプルであるため、一時、かまぼこや鶏肉などを加えて、具入りに移る傾向がみられたが、食生活の豊かになった現在では、この雑煮の素朴さや味の淡白さが、好感をもって受け入れられ、むしろ、土地の雑煮として継承される姿勢がみられる。これは、新年の行事食には、祝さかなとして、黒豆が必ず用意されることや、手法の単純なことにもよろうが、そのほかに、海苔、花かつお、砂糖などを加えて、各人の好みをたやすくい

第5表 雑煮圏別にみた実施状況

種別	小豆圏						海苔圏						海苔・小豆混			
	A		C		全体		A		C		全体		A		C	
	実数	%	実数	%	実数	%	実数	%	実数	%	実数	%	実数	%	実数	%
小豆雑煮	99	42.3	94	39.3	270	41.8	4	5.5	14	17.3	22	9.9	28	30.1	20	17.5
海苔雑煮	80	34.2	82	34.3	225	34.8	59	80.8	65	80.2	177	79.4	46	49.5	63	55.3
五色雑煮															1	0.9
黒豆雑煮			2	0.8	8	1.2							1	1.1	3	2.6
椎茸雑煮					3	0.5										
豆腐雑煮					3	0.5	3	4.1			12	5.4				
貝雑煮							1	1.4			4	1.8				
鮎雑煮																
具入り雑煮 ²⁾	39	16.7	17	7.1	66	10.2	3	4.1	1	1.2	4	1.8	10	10.8	15	13.2
素雑煮	3	1.3	2	0.8	5	0.8	3	4.1			3	1.3	2	2.2	3	2.6
味噌雑煮	7	3.0	14	5.9	25	3.9			1	1.2	1	0.4	1	1.1	9	7.9
黄粉餅			2	0.8	3	0.5							2	2.2		
好み ³⁾	6	2.6	26	10.9	38	59.0							3	3.2		
計	234	100.1	239	99.9	646	100.1	73	100.0	81	99.9	223	100.0	93	100.2	114	100.0
出現種別数	5		7		6.7		6		4		4.7		7		7	

注 1) Aグループは、昭和39年～46年 Cグループは、昭和55年～62年
 2) 具入り雑煮には、野菜雑煮を含む
 3) 好みは、複数の雑煮を用意するものや、種別が一定していないもの

かせることも、大いに関係していよう。

さらに、他圏で、他種の雑煮に黒豆をのせたものもみられたが、そのルーツをたどってみると、必ず黒豆圏とのかかわりがみられ、豆に対するこだわりの強さを感じたが、これも、新年は、手近に黒豆が得られ、具の1品として加えることが容易なためであろう。

(6) 椎茸圏

椎茸圏には、隠岐島全域が含まれ、椎茸雑煮の実施率、定着率が非常に高く、他の種別の雑煮がほとんどみられない圏域である。

椎茸雑煮は、干し飛魚を出しに用い、椎茸と海苔と花かつおなど、土地の産物を主体に構成されているが、海の香りと山のうまみが巧みに調和したこの味覚には、島国の人々の、独自の生活の知恵をみることができる。

一般に、椎茸は、行事との結びつきの深い食品であるが、雑煮に用いる習わしは、本土にはみられない、この圏域特有のものであった。隠岐は、海に囲まれた島国として、土地条件こそ恵まれていないが、豊かな山林をいかして、島根の中でも有数の椎茸の

生産地であり、これが、雑煮への利用につながったと思われる。

(7) その他の雑煮

豆腐雑煮

豆腐雑煮は、海苔圏に属する仁多・飯石の2郡と、黒豆圏に属する邑智郡の1部地域、広島県境沿いに見られるものである。焼豆腐とこんにゃくと野菜を取り合わせたもので、境界に沿った交流のあったことがしられるが、また、この地域は、貝雑煮のみみられる地帯でもある。

焼豆腐を用いた雑煮は、京都にもみられ、庶民にとって焼豆腐は、宮中で用いられるきじ肉に代るものであった。その上、豆腐は貴重品であり、日常たやすく口にできないものであったことから、さきの葉にくるんで焼いた豆腐のこげ色を、きじ肉に見立てて新年を祝ったと思われる。近年の豆腐の普及は、この地域の豆腐雑煮を、蛤や海苔雑煮に変えさせ、古い形を止めるこの雑煮は、ほとんどみられなくなっている。

貝雑煮

貝雑煮は、飯石郡と邑智郡の広島県境沿いのみら

(3日間延)

在 圏		五 色 圏				黒 豆 圏				椎 茸 圏									
全 体		A		C		全 体		A		C		全 体		A		C		全 体	
実数	%	実数	%	実数	%	実数	%	実数	%	実数	%	実数	%	実数	%	実数	%	実数	%
71	22.2							2	3.1			2	1.1	1	5.0			1	2.4
172	53.8			2	9.1	5	7.1	2	3.1	3	6.3	14	7.7	4	20.0	3	25.0	7	17.1
1	0.3	9	50.0	4	18.2	31	44.3												
4	1.3	6	33.3	6	27.3	18	25.7	37	56.9	25	52.1	93	51.4						
														15	75.0	9	75.0	30	73.2
		3	16.7			3	4.3												
								3	4.6			3	1.7						
												1	0.6						
44	13.8			10	45.5	13	18.6	18	27.7	17	35.4	55	30.4					3	7.3
8	2.5																		
11	3.4							1	1.5	1	2.1	2	1.1						
2	0.6							2	3.1			3	1.7						
7	2.2									2	4.2	8	4.4						
320	100.1	18	100.0	22	100.1	70	100.0	65	100.0	48	100.1	181	100.1	20	100.0	12	100.0	41	100.0
6.3		3		4		3.7		7		4		5.3		3		2		2.3	

れるもので、豆腐雑煮があった地域でもある。

貝雑煮は、殻つきの蛤を餅にのせたもので、広島県の山間部にも、似たようなもの—豆腐雑煮に蛤を加えたもの—がみられることから、その影響とも思われる。しかし、貝雑煮のみられる邑智は、天領であったこと、豆腐雑煮が京都の流れをくんでいくこと、京都の正月の祝膳に蛤の吸い物がみられることなどを考え合せると、吸い物と煮餅とが1つになって、貝雑煮として、この地に定着したと思われる。海から遠い山あい、海の幸を用いて、雑煮が祝われたことには、人々の新しい年への強い期待感をみることができる。

使用される貝は、蛤が多いが、飯石郡から松江市寄りの1部地域では、赤貝が用いられ、赤貝は、中海産のものが、山陰道から備後街道を経て運ばれたと思われる。また、蛤は、瀬戸内から江川の舟便により、邑智郡の出羽川流域まで運ばれ、陸路は赤名峠を越えて、備後街道や石見街道沿いに運ばれたのであろう。

豆腐雑煮が次第に衰退していく中において、貝雑煮には復活の兆がみられる。

鮎雑煮

鮎雑煮は、黒豆圏を流れる江川上流および高津川全域にみられるもので、干鮎を用いる。

以前は捕獲量も多く、川沿いの家々では、落鮎を囲炉裏であぶって、乾かして保存し、雑煮などに用いていたが、近年は干鮎も高価になり、流域の庶民の味でなくなってしまった。

また、当時は、干鮎を細かく刻んで用いたため、餅に絡んで見栄えのしないものであったが、最近、姿のまま用いられるようになり、食生活に対する意識の変化は、貝雑煮と並んで、この雑煮を復活させつつある。

野菜雑煮

野菜雑煮は、黒豆圏の山口県境に近い鹿足・美濃両郡の1部地域にみられるもので、山口県側にもみられる。これは、津和野藩の支配下にあったこの地域が、古くから山口県と交流を結び、野坂峠を越えての人と物との往来が盛んであったことによる。

雑煮の原形を、野菜をこまごま入れて煮たものとする、この雑煮は、最も古い形のものと思われ、里芋・大根・白菜・ねぎなどの野菜を取り合せ、す

まし仕立てにしたものである。最近は、野菜のほかに、鶏肉・かまぼこなどの動物性食品を加えて、具入り雑煮に変えたものが多くみられ、原形を止めるものが少なくなっている。しかも、この傾向は、今後一層強まると思われる。

さらに、この地域には、京都などにみられる「食い上げ」と似た風習があり、雑煮の餅は、十文字に包丁し、4つに切り分けて用いる。これは、新年の雑煮は、元日、2日、3日と次第に餅の数を増やして食べる、という縁起によるもので、形を小さくして用いるのである。また、年神に供えたあん餅を、下ろして焼き、湯をかけて食べる「おふくらかし」という風習もみられるが、これは、九州地方にみられる「福沸し」がなまったと思われる。

2) 雑煮の実施状況と推移

島根の雑煮の分布を把握するため、継続して実態調査を行ってきたが、その結果について、各圏別の雑煮の実施状況や年次推移を考察すると(第5表)、

小豆圏では、平均6.7種類の雑煮がみられ、海苔・小豆混在圏と並んで、最も多種がみられた。

種別は、小豆雑煮41.8%、海苔雑煮34.8%、具入り雑煮10.2%などが主なものであったが、やはり小豆雑煮の実施率が高く、ほかには、黒豆雑煮、椎茸雑煮、豆腐雑煮など他圏のものもみられた。

さらに、推移を定着率としてみると、小豆雑煮は、A 42.3%、C 39.3%と、実施率は、Cでやや低下していたが、定着率はほぼ安定し、五色圏のような減少傾向はみられなかった。これには、調理技術の難易度や、甘い味であることなどが関係しているよう。また、他の種別では、具入り雑煮が激減し、代って、味噌味・黄粉餅・好みなどがみられ、とくに、Cで好みが急増し、各自の嗜好を重視する傾向が強くみられた。さらに、種別の数も増える傾向があったが、これらは、小豆圏に特徴的にみられるもので、しかも、この傾向は、新しい年代ほど強くみられた。

海苔圏では、平均4.7種類の雑煮がみられ、種別では、海苔雑煮の実施率(79.4%)が高く、他圏に比べて、他の種別の少ないことと、その実施率の低いこと、好みのみられないことが特徴であった。

つぎに、海苔雑煮の定着率は、A 80.8%、C 80.2%を示し、非常に安定していたが、この傾向は、今後とも変わらないと思われる。また、他の種別では、Cで、豆腐雑煮や貝雑煮が消え、具入り雑煮に代っ

て、小豆雑煮が急増(3倍)していたが、これは、小豆圏に近いことにもよろうが、味の変化が求められているのであろう。

海苔・小豆混在圏には、平均6.3種類の雑煮がみられ、種別は、海苔雑煮53.8%、小豆雑煮22.2%、具入り雑煮13.8%などであったが、やはり、小豆雑煮よりも海苔雑煮の実施率(2.4倍)が高かった。

また、定着率は、海苔雑煮が激増して安定しているのに対して、小豆雑煮は激減し、代って、具入り雑煮や味噌雑煮が増えていたが、とくに、Cでは、在来の雑煮にはみられない味噌味(7.2倍)が急増していた。これは、近年は、しきたりよりも、味の変化が求められるためであろう。

五色圏にみられる雑煮は、平均3.7種類で、雑煮の数としては椎茸雑煮について少なく、種別は、五色雑煮44.3%、黒豆雑煮25.7%、具入り雑煮18.6%などで、やはり、五色雑煮の実施率が最高であったが、石見の主流である黒豆雑煮もかなりみられた。

しかし、五色雑煮の定着率をみると、Aの50.0%に対して、C 18.2%と激減し、代って、Aにみられなかった具入り雑煮(45.5%)が急増し、今後、さらに少なくなることを予測させた。これは、この雑煮の材料の取り合せの持つ意義が薄れて、単なる具入り雑煮になってしまうためであろう。

黒豆圏にみられる雑煮は、平均5.3種類で、小豆圏などについて多くの種類がみられる。

種別は、黒豆雑煮51.4%、具入り雑煮30.4%であったが、貝雑煮、鮎雑煮もわずかながらみられた。また、他圏に比べて、具入り雑煮の実施率が高いが、これは、この雑煮が、もともと素雑煮であるため、応用展開の容易なためであろう。

さらに、定着率は、一時、具入り雑煮に変化して、減少する傾向にあったが、最近は、この雑煮の素朴さ、味の淡白さが肯定されて、回復する傾向がみられ、小豆雑煮とならんで、今後も存続すると思われる。また、B、Cで、好みがみられたが、好みがみられるのは、小豆、黒豆など豆雑煮圏にかぎられていた。

椎茸圏にみられる雑煮は、平均2.3種類で、種別は、椎茸雑煮(73.2%)と海苔雑煮(17.1%)であり、種別の数の少ないこと、椎茸雑煮の実施率の高いことが特徴であった。

また、椎茸雑煮の定着率も、A、Cで75.0%と高く、一時、椎茸雑煮に代って、具入り雑煮のみられ

たこともあったが、最近、隠岐島の雑煮としては、椎茸雑煮、海苔雑煮の2種に区分され、非常に安定している。

以上から、島根の雑煮5種のうち、海苔雑煮、椎茸雑煮は高め安定型、小豆雑煮、黒豆雑煮は低め安定型と思われたが、五色雑煮の変遷は止むを得ないと思われた。

また、小規模な分布を持つ豆腐雑煮、野菜雑煮は廃れ、貝雑煮、鮎雑煮などは、今後復活するであろう。

さらに、最近の傾向として、在来の味やしきたりに捕われなくて、外来の味や各人の嗜好を尊重する傾向もみられた。

4. 終りに

以上を要約すると、島根の雑煮の主流は、海苔雑煮、小豆雑煮、黒豆雑煮の3種であったが、ほかに、五色雑煮、椎茸雑煮と、豆腐雑煮、貝雑煮、鮎雑煮、野菜雑煮など6種がみられ、島根の雑煮としては、大小あわせて9種があった。

また、島根は、小豆雑煮、海苔雑煮、五色雑煮、黒豆雑煮、椎茸雑煮を中心に、6圏に区分され、県東部に、小豆圏、海苔圏、海苔・小豆混在圏があり、県西部に、五色圏、黒豆圏があり、隠岐は、椎茸圏であった。

雑煮の構成は、海苔・小豆・黒豆など単一の材料を用い、丸餅の煮餅で、みそ仕立てのみられないことが特徴であった。

実施状況は、海苔雑煮、椎茸雑煮では、実施率も定着率も共に高く、小豆雑煮、黒豆雑煮では、実施率は減少していたが、定着率は横ばいであった。また、五色雑煮、豆腐雑煮、野菜雑煮などはいずれも低下していて、これには、味覚や食品に対する価値

観の相違や、調理の難易度などが、大きくかかわっていた。

さらに、最近の新しい傾向として、しきたりよりもしがりが重視され、複数の雑煮を調える、食べたい人だけが食べるなど、各自の自由な裁量にまかせるものが増加していた。また、これまでになかった味や、忌まれた手法の取り込みや、3か日の雑煮の種別が定まっていなかったなど、均一化の反面、多様化もみられて、近年の日常食にみられる変化が、そのまま行事食の上にも反映していた。

このことから、今後は、ますます、行事と行事食との結びつきが弱まり、伝統的味覚に対するこだわりや伝承意欲が薄れて、地方や地域がその特徴を失うことになると思われた。

この研究の1部は、昭和56、57年の特別研究費によったものであり、この調査に、ご協力いただいた県下各市町村の先輩諸姉に深く感謝いたします。また、この1部は、第39回日本家政学会総会(1987)でも発表した。

5. 文献

- 1) 島根県大百科事典編集委員会：島根県大百科事典，山陰中央新報社，松江，P.746, 205 (昭57)
- 2) 内藤正中：島根県の歴史，山川出版，東京 (昭50)
- 3) 篠田統：大阪学芸大学紀要，Ⅱ-B, VI (昭28, 昭32)
- 4) 古川誠次：古典料理の世界，日本書籍，東京，P.82 (1981)
- 5) 村井康彦：京料理の歴史，柴田書店，東京 (1979)

(昭和62年10月31日受理)