

具ぞうたくさん！ うちのお雑煮おいしいよ！ ―多気町のお雑煮調査から―

お雑煮プロジェクト！

お正月に食べるお雑煮は、地域や家庭によって丸餅や角餅、すまし汁やみそ仕立て 具材の種類等、様々な違いがあります。二重のお雑煮は、地理的位置を反映して 東日本と西日本の特徴が混ざり合っているとも言われています。

MieMuでは、平成24（2012）年に二重県内の小学3～4年生を中心に自分の家のお雑煮を調べてもらう“お雑煮プロジェクト”を実施し 3500件のデータから“二重県のお雑煮マップ2012”と特徴的な9種類のお雑煮のレプリカを作成しました。

そして 今年度に多気町で予定していた移動展示に向けて お雑煮の地域的な特徴を詳しく知るため、令和2（2020）年のお正月に町内の小学生を対象として“お雑煮プロジェクト2”を実施しました。残念ながら移動展示は、新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため今年度は中止になりましたが、皆さんのご協力で258件のデータが集まりました。

多気町のお雑煮

今回実施した“お雑煮プロジェクト2”の結果によると 多気町では、すまし仕立てで 角餅のお雑煮が多く 具材の数も3～5種類、多いお宅は10種類と具たくさんのお雑煮の姿がうかがえます。具材で多かったのは、白菜、にんじん、かまぼこ 大根、ねぎ 鶏肉、もち菜 ほうれん草等の葉物野菜、油揚げ 椎茸、里芋等で このほか、様々なきのこ類やとうふ等も使われていました。この結果は、MieMuに展示している多気町のお雑煮レプリカの特徴とほぼ同じでした。

また、作り手は母が約半数で 祖母も多く 世代を超えて母と祖母と一緒に作るという家庭もありましたが、男性は少数でした。



みなさんの協力で
たくさんの調査カードが
集まりました

“お雑煮プロジェクト2”結果概要 データ総数258

多気町	丸餅	角餅	具材
			（具材数平均3.7） 白菜124、にんじん117 かまぼこ97 大根85、ねぎ73、 鶏肉61 もち菜 ほうれん草等102 油揚げ49、椎茸36、里芋27 ほか
すまし	20	173	
みそ	12	33	
作り手	母119、祖母93、母 祖母33、その他12		

お雑煮には地域的な特徴がはっきり

お雑煮には作り手の思いや地域的な特徴がはっきりとあらわれます。今回の調査でも県外出身の方が作られたお雑煮には、白みそやあん入りの餅を使う等の例がありました。一方で多気町全体としては、すまし仕立てで角餅のお雑煮が 全体の7割以上を占めています。地域としても、家庭としても、それぞれのふるさとのお雑煮が、祖母から母へ次世代に大切に伝えられているのです。

また、調査カードのエピソード欄には、我が家のこだわりや昔の思い出のほか、「丸くおさまるように丸い食材をいれる 名（菜）をモチあげる 等、お餅や具材のいわれも書かれていました。もち米にうるち米を混ぜてつくる やじろ 餅を使うという家庭が多いことも特徴的でした。

調査カードをながめていると 家族でなごやかに話しながら お雑煮を楽しんでいる様子が目にうかんできました。お雑煮、おいしいですね。



調査カードにはおいしそうなお雑煮がいっぱい！

福田良彦（ふくた よしひこ）

専門分野は民俗で、三重県をフィールドに祭礼や民俗行事、諸職等様々な調査を行ってきました。また、住民が主体となり 地域全体を博物館としてとらえるエコミュージアムにも関わってきました。

