

研究ノート

三重県における雑煮の地域的特色 —「お雑煮プロジェクト」のデータ分析を通して—

Regional characteristics of “Ozoni” in Mie Prefecture, Japan:
Based on the results of data analysis of “Ozoni Project”

門口実代・福田良彦

〒514-0061 三重県津市一身田上津部田 3060 三重県総合博物館

キーワード：雑煮，食文化，三重県

(2022年10月28日 受付)

Miyo KADOGUCHI* and Yoshihiko FUKUTA

Mie Prefectural Museum, 3060 Isshinden-kouzubeta, Tsu, Mie 514-0061, Japan.

*Corresponding author: kadogm00@pref.mie.lg.jp

1 はじめに

三重県の雑煮は、県内の地域ごとに多様であるとともに、全国的な視野からみると、東日本と西日本の両方の特徴を有しているといえる。たとえば、餅の形状については、東日本は角餅、西日本は丸餅が多い傾向にあるが、三重県には両方が分布している。汁の種類も同様で、すまし汁の家庭もあれば、味噌汁の家庭もある⁽¹⁾。三重県の雑煮分布からは、東西の食文化の接点としての三重県の位置づけが浮かび上がってくる。

三重県の雑煮研究として、もっともまとまったものに「三重雑煮考-郷土の民衆文化を雑煮から見る-」(大川, 2000)がある。大川は、文献等を用いて、大正時代から昭和10(1935)年頃までの期間を対象として、餅の形状、味付けのベース、具の種類、餅の原料、餅の調理方法という5つの指標から、県内の雑煮の特徴を分析している。そして、県内の雑煮からは東西文化の分水嶺として位置づけられる三重県の姿がみてとれるとして、その多様性に言及している。図1は、大川が各地域の特徴を表しているとした9種類の雑煮(大川, 2000)について、2011年時点においても、その作り方を継承している家庭で調理したものである。

さて、大川が対象とした時代から80年以上経過し



図1. 9つの地域の雑煮。

た現在、三重県の雑煮をめぐる状況はどのように変わっているのだろうか。以前とは生活スタイルや家族構成が変わり、また進学や就職、通婚などの影響で人の移動がより活発になってきたことにより、雑煮の地域的分布や内容に変化がもたらされていると予想される。そこで、三重県総合博物館において、三重県全域の雑煮をめぐる現状を明らかにすることを目的に、2011年度に「お雑煮プロジェクト」と名付けた調査を実施した。

本稿では、この調査によって得られたデータをもとに、雑煮の汁の種類、餅の形、具材についての分析に加えて、北勢、中勢、松阪、南勢、伊賀、東紀州という6つの地域別にその特徴を検討し、三重県における雑煮の地域的特色を考察した²⁾。

2 「お雑煮プロジェクト」における調査の概要

「お雑煮プロジェクト」は、三重県総合博物館（2014年開館）が子どもたちにとって親しみやすい場所になるよう、開館前に実施してきた「新博ティーンズプロジェクト」の一環として行った。調査では、社会科の授業で地域のくらしや年中行事について学習する、小学校3・4年生を中心に調査への参加を呼びかけた。参加者は、その年の正月に自宅で食べた雑煮について写真等の記録をとり、家族から聞いた内容を「お雑煮

調査カード」(図2)に記入した。調査カードの表面に、現住所、雑煮を作る人、作る人の出身地、汁の種類、餅の形、餅を焼くか、および具材の記入欄を、また裏面にはエピソードの自由記入欄と雑煮の写真を添付する欄を設けた。そして、収集した調査カードは、子どもたちとともに分類・整理作業を行い、餅の形と汁の種類分布を表した「お雑煮マップ」を作成した。年度末には成果報告書（みえミュージアム活性化事業実行委員会、2012a）と、子ども向けの報告冊子（みえミュージアム活性化事業実行委員会、2012b）を刊行したが、詳細な分析にまでは及ばなかった。

調査カードの総数は3,491件であった。収集した調査カードの数は、市町により差があるものの、北は木曾岬町から南は紀宝町まで、県内ほぼすべての市町から調査カードを収集することができた。年代は、9割以上が小学生からの回答であった。なかには、県外の雑煮についての貴重な報告例もあったが、本稿では三重県内における雑煮の現状を考察することを目的としたため、県外在住者の回答や、県外の祖父母宅などで雑煮を食べた例、あるいは無回答に近い例は除外し、3,260件を有効回答とした。また、雑煮は三が日を中心に、数日にわたって食べる家もあるが、本稿では1月1日の朝（元旦）に食べる雑煮に限定して分析を行った。

図2. 「お雑煮調査カード」.

以下、調査カードの質問項目の順に従って結果を示すが、現在は合併により面積が拡大した市町もあるため、より地域的な特色が表れると考えられる、平成の合併前の旧69市町村を指標として分析する⁽³⁾。また、現代においては家族の好みの違いなどにより、元旦に複数の種類の雑煮を作るという家庭もある。こうした事例について、具材の分析では複数の事例として扱ったため、項目によって分析総数が異なることを注記する。

3 調査データの分析

(1) 正月に雑煮を作るか

まず、「正月に雑煮を作るか」という設問に対して、「作る」3,164件、「作らない」96件となり、「作る」という回答が全体の97.1%を占めた。食生活や行事のあり方が大きく変わってきた現代においても、これほど多くの家庭で正月の雑煮が作られている状況は注目される。市町村別の回答をみても、とくに際立って「作らない」という回答が多い地域は見受けられず、どの地域でも概して雑煮が作られている様子うかがえる。

「外国人の家庭なので出身国の正月料理を作る」や、「家族が雑煮を好まない」などが雑煮を作らない理由として挙げられていたが、ここで着目したいのは、勢和村を中心とした一部地域にみられる「歯固め」と呼ばれる習わしである⁽⁴⁾。歯固めは、勢和村の丹生・上出江・下出江・色太・車川などで行われてきたという報告があるが、焼いた餅に干し柿をはさむという例もあれば、逆に干し柿を割いて、その間に餅をはさむという例もある(伊勢民俗学会,1985)。いずれにしても、元旦はこの歯固めを食するのが習わしであり、雑煮を食べることはしない。ただし、2日以降の正月期間中には雑煮を食べる機会があるため、餅を食べることを禁忌とする「餅なし正月」とは性格の異なるものである。

図3は、1951年生まれの女性が、勢和村下出江の実家で行っていた歯固めを再現したものである。この女性の実家では、干し柿を半分に分けて種を取り出し、その間に焼いた角餅をはさんで一緒に食べたという。興味深いのは、実家の隣近所の家々において、かならずしも歯固めが行われていたわけではなく、同一集落においても歯固めの習慣がある家は限定されるという点である。



図3. 歯固め(多気町土屋).

(2) 雑煮の調理者

次に、図4から雑煮の調理者について県全体(n=3164)の傾向をみると、「母」50.1%、「祖母」33.0%、「母、祖母」8.6%と、母および祖母が作るという回答が9割を超えている⁽⁵⁾。「母、祖母」という回答には、母親と娘という例と、義母と嫁という例があると思われるが、上の世代から下の世代へと、その家の雑煮が継承されると考えられる。また、エピソード欄の記述をみると、家でどのような雑煮が作られるかという点では、調理者である母および祖母の実家で作られてきた雑煮の影響を色濃く受ける傾向がある。

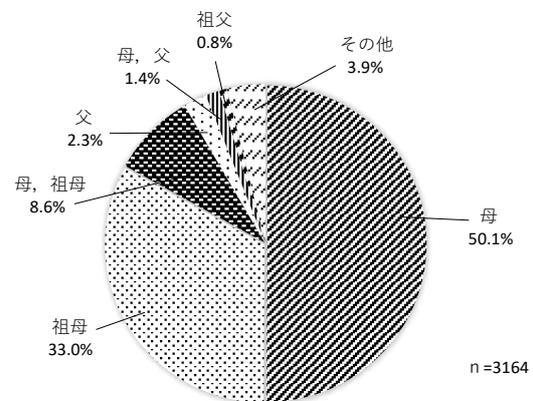


図4. 調理者の割合.

調理者について祖母に対する母の比率(母/祖母)を見ると、桑名市(2.04)、四日市市(1.69)、鈴鹿市(2.10)、津市(1.66)など、人口の多い地域では、祖母に比べ母が作る比率が1.5倍以上となった一方、安濃町(0.67)、嬉野町(0.70)、上野市(0.85)、大王町(0.75)、熊野市(0.60)などでは、調理者は母より祖母の方が多い傾向にあった⁽⁶⁾。後者の地域では、祖父母と同居している家庭や、正月を祖父母とともに過ごす家庭が多いと考えられるため、祖母の比率が高かったと推察される。

このように、回答の大半は母と祖母であるが、そのほか祖父や父などの男性が調理をおこなうという回答もある。具体的には、父が関与する例が121件、祖父が関与する例が29件あり⁽⁷⁾、数は多くはないものの、見逃すことはできない。なぜなら、雑煮は本来、神に供えた餅を下ろしてきて、季節の野菜とともに調理するものであり、日常の料理を担うのが女性であっても、雑煮は家長の男性が調理するのが習わしだからである(門口, 2019)。元日の早朝に家長が若水を汲み、その水を使って茶を沸かししたり、雑煮を作ったりする家庭もある。調査カードのエピソード欄にも、「正月のおぞうには、父(家の当主)が作ることになっています」(伊賀市波敷野)⁽⁸⁾、「うちでは、父がおぞうにつくりになっています」(松阪市御麻生菌町)といった記述がみられ、雑煮にかかわる習俗が継承されていることがうかがえる。

(3) 汁の種類と餅の形 [表1・2]

雑煮を「作る」と回答のあった3,164件について、地域別に汁の種類と割合を示した表1と、同様に餅の件数と割合を示した表2から、三重県内の雑煮の傾向を考察する。

表1. 地域別汁の種類.

地域		すまし汁	味噌汁	その他	合計
北勢	小計	1140	117	23	1280
北勢	割合	89.1	9.1	1.8	100.0
中勢	小計	306	237	17	560
中勢	割合	54.6	42.3	3.0	100.0
松阪	小計	239	73	6	318
松阪	割合	75.2	23.0	1.9	100.0
南勢	小計	494	76	24	594
南勢	割合	83.2	12.8	4.0	100.0
伊賀	小計	157	202	11	370
伊賀	割合	42.4	54.6	3.0	100.0
東紀州	小計	35	5	2	42
東紀州	割合	83.3	11.9	4.8	100.0
県全体		2371	710	83	3164
県全体	割合	74.9	22.4	2.6	

表2. 地域別餅の形.

地域		角餅	丸餅	花びら餅	その他	合計
北勢	小計	1102	132	2	44	1280
北勢	割合	86.1	10.3	0.2	3.4	100.0
中勢	小計	463	74	1	22	560
中勢	割合	82.7	13.2	0.2	3.9	100.0
松阪	小計	245	61	0	12	318
松阪	割合	77.0	19.2	0.0	3.8	100.0
南勢	小計	307	254	1	32	594
南勢	割合	51.7	42.8	0.2	5.4	100.0
伊賀	小計	62	259	29	20	370
伊賀	割合	16.8	70.0	7.8	5.4	100.0
東紀州	小計	26	14	0	2	42
東紀州	割合	61.9	33.3	0.0	4.8	100.0
県全体		2205	794	33	132	3164
県全体	割合	69.7	25.1	1.0	4.2	

まず、汁の種類では、県内全域ですまし汁が74.9%と高い割合を示し、とりわけ北勢地域では89.1%と顕著に割合が高くなっている。一方、味噌汁の雑煮が多いのは伊賀地域(54.6%)⁽⁹⁾であり、中勢地域(42.3%)でも一定数、味噌汁との回答があった。また、あずきの雑煮がみられることは、三重県の特徴の一つであるが、鳥羽市を中心とした地域に限定されるため、地域別の項で詳述する。そのほか、かつてはみられなかったような、コーン味やカレー味、中華スープ、鶏がらスープ、あんかけ、お吸い物の素を使ったものなど、家族の好みを反映した雑煮や新しい味に挑戦した雑煮が作られる例がでてきたのは、現代的な様相である。

続いて、餅の形については、全域的に角餅が69.7%と割合が高く、とくに北勢地域(86.1%)と中勢地域(82.7%)では8割を超えている。一方、丸餅が多いのは、伊賀地域(70.0%)である。

また、餅の形について特色があるのは、伊賀地域の花びら餅(7.8%)である。花びら餅は丸餅を上から押し、中央部分を少しくぼませた餅のことを指し、かつてはムシロの上で押したので、餅に網目がついたという(暮らしの文化探検隊, 1999)。伊賀地域では「花びら餅」、東紀州地域等では「押し餅」とも呼ばれるが、丸餅の形状を少し変えたものであることから、丸餅の一種としても理解できる。

この花びら餅は、焼いて食べるのが一般的だという特色がある。表3は、角餅・丸餅・花びら餅のそれぞれについて「焼く」か「焼かない」かの回答数を表したものであり、角餅や丸餅に比べ、花びら餅は全32件のうち31件は「焼く」と、きわめて高い割合で「焼く」ことがうかがえる。参考に、県内全体においては、「焼く」と「焼かない」の回答は同数程度であり、両方の餅を用意するという家庭や、年によって焼いたり焼かなかったりするという家庭も複数みられた。

表3. 餅の形状別の調理方法.

	焼く	焼かない
丸餅	399	375
角餅	970	1208
花びら餅	31	1

(4) 具材 [表4・5]

雑煮の分析は、これまで餅の形状や味付けのベースを指標に行われることが多く、具材について大川は「具材の種類は、なっば（葉菜）と呼ばれる青菜系か、大根と里芋系か、豆腐やその他の野菜を加える多種野菜系かである」（大川,2000）として、地域別に分析を行っているが、データをもとに具体的な分析が行われたことはほとんどなかった。今回、旧市町村別、地域別に平均具材数や各具材の使用割合を比較することで、地域ごとの特徴を明確にすることができた。なお、今回の調査では葉物野菜について、最も記載が多かった「白菜」以外は、「葉物野菜」として一括りにして分析した。まず、具材の種類の平均値は県全体 3.6 で、地域的

には東紀州（4.1）、松阪（4.0）、伊賀（4.0）でやや高い傾向、北勢（3.4）、南勢（3.5）でやや低い傾向がみられた。北勢地域については、大川の報告においても簡素であることが紹介されており（大川, 2000）、数値にもその傾向があらわれたといえる。

次に地域ごとの具材の使用割合をみた。北勢地域では、葉物野菜が73.2%で、正月菜、もち菜と具体的な記述が目立つ。「蒲鉾・練物」の比率も高く、「かつおぶし」の使用は県内他地域に比べ飛びぬけて高い。中勢地域では、「葉物野菜+白菜」「大根」「人参」「里芋」の順に使用割合が高く、「大根」+「人参」+「里芋」の組み合わせが目立った。松阪地域では、「葉物野菜+白菜」「人参」「蒲鉾・練物」「大根」「きのこ類」の

表4. 地域別具材.

地域名	北勢	中勢	松阪	南勢	伊賀	東紀州	県全体
データ数	1278	560	320	599	369	42	3168
具材の種類の数値	3.4	3.7	4.0	3.5	4.0	4.1	3.6
白菜	27.3	25.5	32.5	43.2	7.0	76.2	28.8
葉物野菜	73.2	45.4	55.6	56.6	32.0	26.2	58.0
ねぎ	7.1	17.1	23.8	21.2	10.6	28.6	13.9
他野菜類	1.6	2.0	2.2	1.3	0.8	2.4	1.6
人参	30.0	46.3	50.6	38.4	64.8	38.1	40.7
大根	22.2	55.9	36.9	29.4	77.5	26.2	37.5
里芋	10.3	38.0	21.6	11.0	59.6	23.8	22.4
ごぼう	3.9	5.0	5.9	2.2	5.7	4.8	4.2
他根菜類	2.1	3.6	3.1	2.2	3.0	4.8	2.6
コンニャク	1.1	2.0	1.3	0.8	2.2	0.0	1.3
蒲鉾・練物	43.8	32.3	46.9	46.6	23.8	47.6	40.3
豆腐	2.6	4.3	6.6	3.5	41.7	31.0	8.4
油あげ	11.1	15.0	15.9	7.8	10.8	4.8	11.6
麩	2.3	3.4	6.3	5.8	2.4	2.4	3.6
きのこ類	20.2	23.8	35.0	27.4	12.2	40.5	23.0
海藻類	3.8	4.1	2.2	5.8	3.3	7.1	4.1
かつおぶし	30.5	10.0	6.6	6.5	14.9	7.1	17.8
他海産類	7.0	5.4	6.9	7.7	6.8	2.4	6.8
鶏肉	23.9	20.2	24.7	22.2	13.0	21.4	21.7
他肉類	4.9	2.9	3.1	2.5	1.9	2.4	3.5
ゆず	3.1	4.8	5.3	4.8	5.7	4.8	4.3
小豆	0.2	0.5	0.3	1.0	0.0	0.0	0.4
あん	0.1	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.1
その他	4.3	4.6	3.4	3.5	2.7	4.8	3.9

※具材の数値は、地域ごとのデータ数に対する各具材の百分率（%）を表す。

50%以上

30~50%

表5. 地域別葉物野菜.

地域	北勢	中勢	松阪	南勢	伊賀	東紀州	県全体
データ数	1278	560	320	599	369	42	3168
白菜	27.3	25.5	32.5	43.2	7.0	76.2	28.8
もち菜	35.6	19.8	22.5	23.0	3.3	0.0	24.9
ほうれん草	9.8	7.7	10.9	15.4	9.8	14.3	10.6
小松菜	14.5	6.1	7.5	3.7	3.3	0.0	8.7
みつば	3.5	5.4	5.3	5.5	8.9	7.1	5.1
みずな	1.6	1.6	3.8	3.0	4.9	0.0	2.4
なばな	0.1	0.5	0.6	0.2	0.8	0.0	0.3
チンゲン菜	0.3	0.2	0.6	0.2	0.0	0.0	0.3
しゅんぎく	0.1	0.4	0.3	0.3	0.0	2.4	0.2
せり	0.4	0.0	0.0	0.0	0.3	0.0	0.2
まな	0.2	0.2	0.3	0.0	0.0	0.0	0.1
その他	0.3	0.7	0.0	0.8	0.3	0.0	0.4
不明菜	6.6	2.7	3.4	4.2	0.5	0.0	4.3

※具材の数値は、地域ごとのデータ数に対する各具材の百分率（%）を表す。

50%以上

30~50%

順に使用割合が高い。「大根」+「人参」+「里芋」の組み合わせもあるが顕著ではなく、「きのこ類」の使用が目立っている。南勢地域では、「葉物野菜+白菜」の合計は99.8%と高い。北勢地域と類似した傾向を示すが、「白菜」の使用が高く、「かつおぶし」はあまり使われない。伊賀地域では、圧倒的に「大根」+「人参」+「里芋」の組み合わせの比率が高く、「豆腐」も多く使われている一方で、「葉物野菜」+「白菜」の割合が著しく低い。東紀州地域では、「葉物野菜」+「白菜」や「蒲鉾・練物」の割合が高く、「きのこ類」の割合も高い。

具材別の特徴としては、「葉物野菜」+「白菜」の割合は100%に近い地域が多いが、伊賀地域は39.0%と極端に低い。中勢地域も70.9%と他地域に比べて低く、隣接する伊賀地域の影響がうかがえる。なお、「葉物野菜」+「白菜」のなかで最も使用が多い白菜(28.8%)以外は「葉物野菜」として一括したが、もち菜(24.9%)、ほうれんそう(10.6%)、小松菜(8.7%)、みつば(5.1%)、みずな(2.4%)の順に多い。白菜は伊賀地域を除いて、各地域共に使用が多いが、東紀州(76.2%)では非常にその割合が高い。もち菜は、愛知県尾張地方で栽培されてきたアブラナ科の在来種(タキイ種苗株式会社出版部、2002)で、正月菜とも呼ばれており、北勢地域では35.6%と、白菜(27.3%)より使用割合が高い。また、「みえの伝統野菜」に選定されている「なばな」や、多気町の相可菜(おうかな)、鳥羽市の堅神菜(かたかみな)など地域で栽培されている野菜が使われていることも、特筆すべきことといえる。

また、「大根」+「人参」+「里芋」の組み合わせの比率は伊賀地域で圧倒的に高く、中勢地域や松阪地域

も比較的高い傾向がみられる。「蒲鉾・練物」は全県的に40.3%と高い割合を示しているが、伊賀地域では低い。「豆腐」は全県的な比率は低いが、伊賀地域や東紀州地域では高い比率を示している。「かつおぶし」は北勢地域で高い割合を示している。肉類では「鶏肉」の割合が全県的に20%以上と高い割合を示しているが、伊賀地域では13.0%と低い傾向にある。

なお、肉類については、門口が全国的な傾向として、「鶏肉を入れる例は散見されるが、牛肉や豚肉を用いるという例は、ほとんどみられない」(門口、2019)と指摘しているが、県全体での「鶏肉」の割合の多さは、東海地方でもその類例が見られることから、全国的な傾向との差異について今後、検討したい。

4 地域別の特徴

表6は、汁の種類と餅の形の組み合わせを、地域別に件数と割合を示したものである。以下では本表に基づいて、県内6地域の雑煮の特徴について述べる。

(1) 北勢地域

「すまし汁・角餅」が全体の78.9%と、同一の種類の雑煮が際立って多いのが本地域の特色である。具材は「葉物野菜」が73.2%と割合が高く、なかでも正月時期に合わせて栽培される「もち菜」(35.6%)が多いことは前述のとおりである。次いで、「蒲鉾・練物」(43.8%)、「かつおぶし」(30.5%)の割合が高く、「かつおぶし」については全地域のなかで最も高い使用率である。すまし汁に角餅と葉物野菜を入れ、好みによって上からかつおぶしをかけるという北勢地域の雑煮の定型は、隣接する名古屋のシンプルな雑煮の影響を受

表6. 地域別汁の種類と餅の形組み合わせ。

地域	すまし汁			味噌汁			その他	合計
	角餅	丸餅	花びら餅	角餅	丸餅	花びら餅		
北勢 小計	1010	93	1	77	36	1	62	1280
北勢 割合	78.9	7.3	0.1	6.0	2.8	0.1	4.8	100.0
中勢 小計	248	47	1	201	25	0	38	560
中勢 割合	44.3	8.4	0.2	35.9	4.5	0.0	6.8	100.0
松阪 小計	195	37	0	46	23	0	17	318
松阪 割合	61.3	11.6	0.0	14.5	7.2	0.0	5.3	100.0
南勢 小計	266	206	1	30	39	0	52	594
南勢 割合	44.8	34.7	0.2	5.1	6.6	0.0	8.8	100.0
伊賀 小計	41	95	12	19	159	17	27	370
伊賀 割合	11.1	25.7	3.2	5.1	43.0	4.6	7.3	100.0
東紀州 小計	22	12	0	3	2	0	3	42
東紀州 割合	52.4	28.6	0.0	7.1	4.8	0.0	7.1	100.0
県全体 合計	1782	490	15	376	284	18	199	3164
県全体 割合	78.9	7.3	0.1	6.0	2.8	0.1	4.8	

けていると考えられる。こうした北勢地域の雑煮の特色は、先行研究において示されているとおりであり(大川, 2000; 松原ほか, 2015), 雑煮の地域的特色が現代まで受け継がれていると考えられる。

地域の生業との関わりでは、漁師の祖父が仕事おさめの日に採ったハマグリを使うという例(桑名市矢田)や、祖父が作った野菜を用いるという例(桑名市筒尾), 祖母が育てたもち菜を入れる例(桑名市赤尾台)などがあり、雑煮に用いる具材への思い入れが見てとれる。

(2) 中勢地域

餅は、「角餅」が82.7%と北勢地域に次いで多いが、汁はすまし汁54.6%, 味噌汁42.3%と拮抗している。旧市町村別にみると、すまし汁が多いのは津市、河芸町で、味噌汁は美里村、安濃町、白山町で多い。すまし汁は北勢地域に多く、味噌汁は伊賀地域で多いことから、それぞれに隣接する地域の影響を受けていると考えられる。

具材は、「大根」「人参」「里芋」の使用率が高く、旧市町村別には、美里村、安濃町、白山町で高く、味噌汁が多い地域と一致している。一方、「葉物野菜」の使用も多いが、旧市町村別には津市、河芸町などで高く、こちらもすまし汁が多い地域との一致が見られる。

大川は、「角餅で味噌汁の雑煮圏」「具材は大根・里芋」としている(大川, 2000)が、中勢地域北部はすまし汁の割合が高い傾向にあり、北勢地域の影響がみられる。

(3) 松阪地域

「すまし汁・角餅」の比率が61.3%と比較的高いが、「味噌汁・角餅」14.5%、「すまし汁・丸餅」11.6%も一定の割合みられる。松阪地域のすべての旧市町村において「すまし汁・角餅」の比率が高いが、「味噌汁・角餅」は明和町17.3%、松阪市15.4%、「すまし汁・丸餅」は多気町20.8%、明和町19.2%で、やや高い傾向を示している。汁をすまし汁とする比率が75.2%と高いのは伊勢地域の影響、味噌汁がやや高い傾向は中勢地域の影響が考えられる。

具材は、「葉物野菜」+「白菜」と「大根」+「人参」+「里芋」の組み合わせが比較的多く、旧市町村単位による大きな違いは見られない。また、具材の種類

の平均値は4.0で、隣接する地域の中では高く、具だくさんの傾向が見られる。また、他地域に比べて「きのこ類」の使用が高い傾向にある。

大川は、「角餅で味噌汁とすまし汁の複合地域」「山間地域では具だくさん」(大川, 2000)としているが、すまし汁がより高い傾向を示している。また、具材の種類平均値は山間地域の飯南町、多気町、勢和村、大台町で4.0以上となっており、具だくさんの傾向をみることができる。

(4) 南勢地域

「すまし汁・角餅」44.8%に次いで、「すまし汁・丸餅」が34.7%とすまし汁が主流であり、味噌汁は概して少ない。餅は、全体では角餅(51.7%)と丸餅(42.8%)が拮抗しているが、現在の志摩市域では角餅(23.0%)よりも丸餅(75.7%)の方が圧倒的に高い割合となっている。南勢地域全体において具材は、「葉物野菜」56.6%と「白菜」が43.2%が多く用いられる傾向にあり、全体の12.2%は葉物野菜と白菜を併用している。志摩市域は丸餅ですまし汁、具材は菜葉の雑煮であると分析している先行研究(大川, 2000)と共通する結果となった。

また、あずきを用いた雑煮も本地域の大きな特色である⁽¹⁰⁾。あずきの雑煮は全体で10件あり、このうち5件が鳥羽市、2件が調理者の出身地が鳥羽市であった。あずき汁は、鳥羽市の離島である答志島・神島・坂手島・菅島に分布しており、ぜんざいと呼ばれることもある。「父の実家の神島では元旦の朝ゲータ祭りの後初もうでをしてからぜんざいを食べます」(津市戸木町)との記述のとおり、神島ではゲータ祭り⁽¹¹⁾との関係が深いものである。かつては塩味が主流であったが、近年は砂糖を加える家庭も多いようである。

また、10件のうち2件は、鳥羽市浦村および阿児町鶴方などに点在する「あんびん」である。あんびんというのは、丸餅の上に茹でたあずきをのせたもので、汁がないことに特徴がある。一見すると一般的にイメージする雑煮とは様相が違っているため、調査カードでも鳥羽市浦村で、「ばあちゃんに『これがお雑煮?』と聞いたら『そうやに!』と言っていました」(津市河芸町)という驚きが表されているものもあった。

(5) 伊賀地域

餅は、「丸餅」が70.0%と突出して高く、伊賀地域特有の丸餅を押しつぶした「花びら餅」7.8%を加えると約8割が「丸餅」で、「角餅」が8割近くを占める北勢地域、中勢地域、松阪地域と対照的である。また、餅を焼く割合も73.8%と他地域に比べて非常に高く、「花びら餅」はほぼ全て焼いている。

汁は味噌汁の比率が高く、「味噌汁・丸餅」が43.0%と最も高い。旧市町村単位でみると、すまし汁の比率が北部の伊賀町(80.0%)、阿山町(79.3%)で高いのに対して、味噌汁は上野市(71.8%)、大山田村(66.7%)、名張市(55.5%)で高く、南部で高い傾向が見られる。

具材は、「大根」「人参」「里芋」がほぼ6割以上と圧倒的に高い。「豆腐」も41.7%と他地域に比べると非常に高いが、「鶏肉」の割合は比較的少ない。また、名張市を中心に、雑煮の餅を椀から取り出し、きなこをまぶして食べるという奈良県に多い習慣がみられる。

大川は、「餅ははなびらと呼ぶ丸型」「里芋・大根・豆腐が基本」「北部伊賀地域はすまし汁、中南部伊賀地域では赤味噌」(大川, 2000)としている。「里芋・大根・豆腐が基本」「北部はすまし汁、南部は味噌汁」という傾向は変わらないが、以前に比べると「花びら餅」の使用は少なくなっている傾向がうかがえる。

(6) 東紀州地域

全体的にすまし汁が83.3%と多いのが特色で、餅は角餅の方が61.9%と多いものの、丸餅も33.3%と一定数みられる。また、「ねこ餅」や「ねこ」と呼ばれる餅を使う家庭があることも特徴の一つである。ねこ餅は、かまぼこ型にまとめた餅を端から切り分けていくもので、その形が背中をまるめた猫に似ていることから、こうした呼び方がなされているようである。

具材の種類の平均値は4.1と、具沢山の雑煮が主流で、使用される割合が高い順に、「白菜」76.2%、「蒲鉾・練物」47.6%、「きのこ類」40.5%、「人参」38.1%、「豆腐」31.0%となっている。なかでも8割近く用いられる白菜は、他地域に比べてとびぬけて使用率が高いことをはじめ、しいたけを主とするきのこ類や、豆腐の使用が多い反面、他地域に比較して「葉物野菜」の使用が26.2%と少ないことも特筆される。大川は、熊野市北部では丸餅がみられるが、全体的にはすまし汁の角餅が主流であり、具材は豆腐と野菜、あるいは里芋と菜

葉の組み合わせが多いと指摘しており(大川, 2000)、里芋の使用が多いという点以外は、おおむね現代にも継承されていると考えられる。ただし、東紀州地域の調査カードは42件と多くはないため、特色を十分に考察するには、追加の調査が必要であると考えられる。

5 まとめ

以上、「お雑煮プロジェクト」において集まった3,260件の調査データから、三重県内の雑煮の地域的な特色を考察してきた。調査結果からは、現代的な家庭状況を反映した新しい雑煮もみられるようになったものの、大枠では、大川が研究の対象とした大正時代から昭和10(1935)年頃までの雑煮の分布と、ほぼ変わらない状況であることが明らかになった。時代とともに伝統的な食文化が変容してきているなか、地域に継承されてきた雑煮の特色や、雑煮にかかわる食習慣がいまに伝えられていることは特筆される。

さて、本調査から明らかになった三重県の雑煮について、全国的な視野からみると、どのような特色が分かるだろうか。まず、汁の種類に関しては、味噌汁の雑煮は、京都、大阪、奈良、和歌山、滋賀を中心とした近畿地方と、福井、香川、徳島に限られ、そのほかの地域ではすまし汁が多いのが全国的な状況である(門口, 2019)。三重県内では、近畿地方と接する伊賀地域では味噌汁が、愛知、岐阜と近接する北勢地域ではすまし汁が多い傾向にあり、地理的・文化的な影響を受けていると考えられる。

一方、餅の形の全国的な状況は、東北から関東、中部にかけての東日本は角餅、近畿から中国、四国、九州にかけての西日本は丸餅が多く分布している(門口, 2019)。この点についても、地理的な近接性から、角餅と丸餅の分布域が規定されていることが見てとれる。雑煮は、たとえ同一の集落内であっても家による相違があるため、汁の種類や餅の形について境界線を引くことは難しいが、全国的にみて、両者の特徴が混ざり合う場所に三重県の雑煮が位置していることは確かだといえる。

そのほか、鳥羽市の離島や沿岸部を中心にみられるあずきの雑煮は、「小豆汁」、「小豆雑煮」、「ぜんざい」などと呼ばれ、石川の能登地方と、鳥取、島根の出雲地方に色濃く分布するほか、いくつかの地域に点在する程度である。全国的にも限定されている雑煮の種類

が三重県にも分布することは着目すべき点であり、他の分布地域との関係性を検討する必要がある。また、雑煮の餅にきなこをつけて食べる習慣は、三重県では名張市にのみ濃厚に分布しているが、「美杉村太郎生を含む名張地域には、雑煮のめずらしい食べ方がある。雑煮椀から餅を取り出して、『黄な粉』をまぶして食べるのだが、これは現在も奈良一円に伝わる大和の食文化である」（駒田ほか, 2013）との記述のとおり、奈良の雑煮文化とのつながりがうかがえる食習慣である。

なお、「お雑煮プロジェクト」の後、2019年度には現多気町の小学生を対象に「お雑煮プロジェクト2」を実施し、全258件の調査カードから分かったことについて、多気町立勢和図書館を会場とした移動展示において発表した。同様に、2022年度には伊賀市の小学生を対象として、雑煮調査をおこなう予定であり、今後も継続して地域別の追加調査を重ねていくことを通して、三重県内の雑煮の特色について考察を深めていきたいと考えている。

その際には、本稿では扱えなかった、個別の調査カードの分析という視点も求められると思われる。家庭の雑煮は変わらずに継承されていくものだと考えられがちであるが、実際は時代の変化や、結婚、子どもの成長など家族のイベントなどともなまって少しずつ形を変えていく例が多く見受けられる。こうした、雑煮の背景にある家の歴史や家族の嗜好、家族の関係性といったことにも踏み込んで分析をすることで、三重県の雑煮の特色をより豊かに描けるのではなかろうか。本稿でおこなった調査カード全体を対象としたデータ解析に加えて、聞き取り調査を含めた個別例の検討もおこない、この両者をともに分析の俎上に乗せることが今後の課題である。

註

(1) 1976年に刊行された『三重県民俗地図』の「正月の雑煮」の項では、「角餅」と「丸餅」、「すまし雑煮」と「味噌雑煮」という指標により、その分布が示されている。図から、角餅は北勢地域から中勢地域、松阪地域に多く、丸餅は南勢地域から東紀州地域、伊賀地域に多いことが見てとれる。また、汁の種類については、伊賀地域から伊勢市にかけての県中央地域は味噌雑煮が多く、それ以外の地域では

すまし雑煮が多いことが示されている。

(2) 本稿は、1, 2, 3 (1) (2) (3), 4 (1) (4) (6), 5を門口, 3 (4), 4 (2) (3) (5)を福田が分担執筆した。

(3) 本文中では旧69市町村での表記を基本とし、現在の市町で表記する際には、その都度言及した。また、調査カードの住所は、現行の市町での記載となっているため、町名や学校名から旧市町村に変換した。ただし、情報が不足して旧市町村が不明なものもあり、それらについては、例えば津市であれば旧津市とするなど、人口の最も多い旧市町村に含めた。

(4) 本調査では、勢和村に隣接する多気町井内林における事例もあった。エピソード欄に書かれた「はがための作り方」によると、「おもちをやいておわんに入れます。ほし柿をたんざくに切り、おもちの上ののせ、しお少しょうふり、お茶をたっぷり入れます。」(読点, 筆者)とある。

(5) 図4の円グラフにおいて、「その他」「空欄」「不明」は「その他」として一括して表している。

(6) ここでの比率は、「母」および「祖母」が単独で調理をしている例のみを対象として計算した。

(7) 図4の「その他」には、「父、祖母」などの組み合わせも含まれており、これらも合わせて、父および祖父が関与する件数を示した。

(8) 括弧内は、現在の住所である。以下も同様に、エピソードを引用している箇所の住所は、現在の住所を記している。

(9) 今回の調査では、味噌の種類については問うていないが、三重県および奈良県の北東地域を対象とした聞き取り調査によると、旧名張市は白味噌と赤味噌(玉味噌)が半々で使用されているが、伊賀市は大半が玉味噌との結果が示されている(駒田ほか, 2013)。

(10) 三重県内で「ぜんざい」、「あんびん」、「あずきもち」などと呼ばれる「あずき雑煮」を食べる地域としては、鳥羽市の離島(答志島、坂手島、神島、菅島)、鳥羽市石鏡、志摩市鷯方、南伊勢町贅浦などが報告されている(小島, 1991, 松原ほか, 2015)。

(11) ゲーター祭りは、大晦日から元日にかけておこなわれる、神島の八代神社の祭りで、三重県の無形民俗文化財の指定を受けているが、2017年を最後に休止している。

謝辞

末筆ではあるが、「お雑煮プロジェクト」に参加していただいた皆様をはじめ、調査カードの配布および回収の際にご協力を賜りました各小学校、各市町教育委員会の方々に、心より感謝申し上げます。また、調査の実施にあたり、貴重な助言をいただいた学校法人大川学園学園長の大川吉崇氏にも厚くお礼申し上げます。なお、「お雑煮プロジェクト」は、平成23年度文化芸術振興費補助金みえミュージアム活性化事業の一環として実施された。

引用文献

- 伊勢民俗学会（編）. 1985. 勢和村の民俗. 311pp. 光出版, 松阪.
- 門口実代. 2019. 雑煮-正月と餅-. *In*: 関沢まゆみ(編). 日本の食文化2 米と餅. pp. 167-198. 吉川弘文館, 東京.
- 小島大枝. 1991. 伊賀・上野地区のお雑煮. 伊賀盆地研究会会報, 113:1-8.
- 駒田亜衣・藪本治子・谷口水穂. 2013. 奈良・京都と伊勢を結ぶ歴史街道（初瀬街道と伊勢本街道）周辺に見られる食文化の特徴-雑煮と神饌を中心に-. 地研年報, 18: 1-21
- 暮らしの文化探検隊（編）. 1999. 暮らしの文化探検隊レポート1～伊賀で生まれた暮らしの文化を見つけよう！～. 23pp. 暮らしの文化探検隊, 伊賀.
- 松原由貴子・松原豊・武田美穂. 2015. ふるさとの味わが家の味 三重のお雑煮. すばらしき“みえ”,

189: 1-12

- 三重県教育委員会（編）. 1976. 三重県民俗地図 昭和49. 50年度民俗文化財緊急分布調査報告書. 61pp. 三重県教育委員会, 津.
- みえミュージアム活性化事業実行委員会（編）. 2012a. お雑煮プロジェクト～新博ティーンズプロジェクトPARTⅢ～成果報告書. 24pp. みえミュージアム活性化事業実行委員会, 津.
- みえミュージアム活性化事業実行委員会（編）. 2012b. お雑煮プロジェクト～新博ティーンズプロジェクトPARTⅢ～三重のお雑煮ブック. 10pp. みえミュージアム活性化事業実行委員会, 津.
- 大川吉崇. 2000. 三重雑煮考-郷土の民衆文化を雑煮から見る-. *In*: 三重民俗研究会（編）. 論集 三重の民俗 三重県の伝承文化をさぐる. pp. 39-62. 三重大学出版会, 津.
- タキイ種苗株式会社出版部（編）. 2002. 都道府県別地方野菜大全. 359pp. 社団法人農山漁村文化協会, 東京.

【附表】

附表1 市町村別調理者の割合

附表2 市町村別汁の種類と餅の形組み合わせ

附表3 市町村別具材

※附表1～3は、下記、三重県総合博物館のホームページよりダウンロードしていただけます。

<https://www.bunka.pref.mie.lg.jp/MieMu/p0031300010.htm>