

研究ノート

「お雑煮プロジェクト2」多気町での調査から見えてくること

What we learned from the survey data of the "Ozoni Project 2" conducted in Taki Town

福田良彦・田村香里

〒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：郷土料理, 食文化, 三重県

(2022年10月27日 受付)

Yoshihiko FUKUTA* and Kaori TAMURA

Mie Prefectural Museum

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

* Corresponding author: fukuty01@pref.mie.lg.jp

はじめに

三重県総合博物館では、2011年度に県内全域を対象として、県内の小学3・4年生を中心に自分の家の雑煮を調べる「お雑煮プロジェクト」（みえミュージアム活性化事業実行委員会，2012a，2012b）を実施しているが、2022年2月11日～23日に多気町で開催した移動展示に際して、より地域の特徴を詳しく知るために、町内の小学生を対象とした「お雑煮プロジェクト2」を実施した。

三重の雑煮に関する研究としては、「三重雑煮考-郷土の民衆文化を雑煮から見る-」（大川，2000）があり、多数の文献を引用しながら、大正時代から昭和10（1935）年頃までを対象に県内の雑煮の特徴が考察されている。この中で、大川は多気郡の典型的な雑煮は角餅のすまし汁で、具だくさんであるとしたうえで、多気町のうち、平成の合併前の旧勢和村に関しては『勢和村の民俗』（伊勢民俗学会，1985）を挙げ、具材は杓子菜、水菜、相可菜、ネギなど適当な菜葉を入れるとしている。また、『度会・多気山村習俗調査報告書』（三重県教育委員会，1969）を引用し、油あげ、切り昆布、ごぼう、人参、大根、豆腐、ねぎ、あるいは、ねぎ、豆腐、油あげ、里芋、白菜、蒲鉾、コンニャク等を入れるとしている。

調査概要

調査は2019年12月に、多気町立相可小学校、佐奈小学校、津田小学校、外城田小学校、勢和小学校に在学している児童804名を対象に、参加を呼びかける「調査リーフレット」と、調べたことを書き込む「お雑煮調査カード」（以下「調査カード」という）を配布し、小学校ごとに調査カードを集約した。

調査カードの項目は、「住所」「雑煮調理の有無」「調理する人と出身地」「汁の種類」「餅の種類・調理・購入の有無等」「具材」「食べる時期」「エピソード」などで、2020年の1月に、正月の雑煮について調査を実施し、258件の調査カードを収集した。このうち、雑煮を作ると回答した255件のデータをもとに分析を行った（表1，表2）。また、調査カードを分析する過程で特徴的にみられた、もち米にうるち米を混ぜて作る「やじろ」の雑煮への使用と、文献にみられる元日の朝に、まず雑煮ではなく、焼いた餅に干し柿などをはさんで食べる「歯固め」の習俗について（伊勢民俗学会，1985），移動展示の際に質問ボードを設置して追加調査を実施した。

結果概要と考察

1. 汁と餅

汁と餅の形について分類した結果（表1）、多気町の雑煮で最も多いのは、これまでの報告（大川、2000）と同様に、「角餅のすまし汁」で、今回の調査結果でも68%と7割近くを占めた。次に多いのは「角餅の味噌汁」13%と「丸餅のすまし汁」8%で、丸餅の味噌汁の比率は5%と低い。また、餅の調理方法については、焼く53%、焼かない47%で、ほぼ同数であったが、角餅では56%と焼く比率がやや高く、丸餅では68%が焼かないという結果になった（表3）。

2. やじろ

餅のこだわりについて、回答者の約1割（9.4%）24人が、「やじろ」を使うと記載している。「やじろ」は、もち米にうるち米を混ぜて作る餅で、喉ごしが良くくて食べやすく、中勢地域と南勢地域で広く作られており、同様の餅は、北勢地域では「たがね」と呼ばれている。今回、調査項目に設問がないにもかかわらず、「やじろ」を使うとの回答が多数あったことから、移動展示の際に、多気町（旧多気町、旧勢和村）在住者を対象に、雑煮に「やじろ」を使用するか、また、元日と2日目以降に違いがあるかを調査した。その結果、115人から回答があり、52人（45%）が雑煮に「やじろ」を使

表1. 小学校別の汁の種類と餅の形組み合わせ.

小学校名	すまし汁		味噌汁		あずき汁	その他	計
	角餅(割合)	丸餅(割合)	角餅(割合)	丸餅(割合)	角餅(割合)		
佐奈	9 (56)	1 (6)	2 (13)	1 (6)	1 (6)	2 (13)	16
津田	10 (53)	0	3 (16)	2 (11)	0	4 (21)	19
外城田	23 (72)	7 (22)	1 (3)	1 (3)	0	0 (0)	32
相可	68 (73)	8 (9)	8 (9)	4 (4)	0	5 (5)	93
勢和	63 (66)	4 (4)	19 (20)	4 (4)	0	5 (5)	95
全体	173 (68)	20 (8)	33 (13)	12 (5)	1 (<1)	16 (6)	255

数値はデータ数。割合は回答総数に占める百分率(%)を示す。<1は、1%未満であることを示す。

表2. 小学校別の具材の種類.

小学校名	佐奈	津田	外城田	相可	勢和	全体
データ数	16	19	32	93	95	255
平均種数	3.9	3.4	3.1	3.5	4.2	3.7
白菜	8	9	20	44	43	124
人参	8	10	11	36	52	117
葉物野菜	6	4	13	41	38	102
蒲鉾	4	6	13	34	40	97
大根	4	8	8	20	45	85
ねぎ	4	8	7	28	26	73
鶏肉	6	4	3	23	25	61
油あげ	4	3	2	15	25	49
きのこ類	2	1	5	17	20	45
椎茸	3	2	5	8	18	36
里芋	1	2	2	11	11	27
豆腐	2	2	2	5	8	19
他	11	5	9	45	44	114

平均種数は、具材の種類の数平均値。

ほうれん草、もち菜、小松菜、せり、相可菜、三つ葉、なばな、水菜、春菊の回答をまとめて葉物野菜とした。しめじ、まいたけ、えのき、まつたけの回答をまとめてきのこ類とした。

うと回答した。地域別では、旧勢和村の84人中45人(54%)が使用すると回答し、そのうち、元日の朝は使わないとした回答した人が9人(20%)で、元日の朝と他の日を区別する意識をみることができた(表4)。

3. 具材

調査の結果(図1)、白菜、人参、葉物野菜を使うという家庭が40%を超え最も多かった。なお、もち菜、ほうれん草、小松菜、せり、相可菜、三つ葉、なばな、水菜、春菊をまとめて葉物野菜とした。続いて、蒲鉾、大根、きのこ類(椎茸と他のきのこ類の合計)が30%以上、ねぎ、鶏肉も20%以上の回答があり、野菜を中心に多様な具材が使われていた。相可菜は地域で栽培されている野菜で、多気町における特徴的な具材と言える(図2)。

「お雑煮プロジェクト」の成果をもとに作成したレプリカでも、具材の多さが特徴的であり、今回の調査結果についても、具材の種類数の平均値が3.7で、3~5種類の具材を使うことが多く、最も具材の多い家庭では11種類を使っており、具だくさんの雑煮の姿をうかがうことができた(表2)。

表3. 餅の形状別の調理方法。

餅の形	焼く		焼かない		計 データ数
	データ数	割合(%)	データ数	割合(%)	
角餅	114	56	89	44	203
丸餅	10	32	21	68	31
全体	124	53	110	47	234

調理方法の記載なしと餅の形および調理方法が不明確なものはデータ数に含まれない。

表4. お雑煮への「やじろ」の使用(多気町)。

居住地	使う		使わない
	3が日も使う	元日の朝は使わない	
旧多気町	7	0	24
旧勢和村	36	9	39
計	43	9	63

数値は回答数(人)を示す。

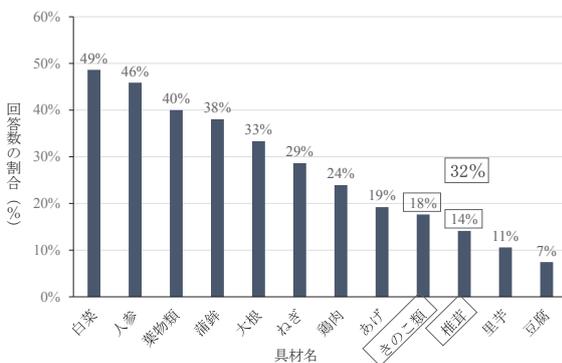


図1. 雑煮の主な具材(多気町)。

4. 雑煮の調理者

雑煮の調理者は、母が46%で約半数を占め、祖母も36%と多く、母と祖母13%を含め、祖母および母が調理をする例が多く、男性はごく少数だった(図3)。

ところで、今回の調査で、雑煮へのこだわりとして、味噌は白味噌を使うという記述が6件、あん入りの餅を使うという記述が3件、あずき汁という記述が1件あった。白味噌は関西地方から香川県、徳島県にかけて、あん入りの餅は香川県、あずきの汁ものは石川県の能登地方や鳥取県や鳥根県の出雲地方に多く、三重県では鳥羽市の離島で使われているとされている(門口, 2019)。これらの雑煮は南勢地域ではあまりみられないため、調査カードを確認したところ、全ての事例で調理者は上述した関西や四国、鳥羽等の出身者であった。調査カードの雑煮のエピソードにも、父母の出身地の雑煮を継承していることが多く記されており、通婚圏が広がった現代だからこそ、雑煮は、地域として、家庭として受け継がれ、父母や祖父母の味を大切に継承していることを改めて感じた。



図2. 「相可(おうか)菜」写真提供 西井睦美氏。

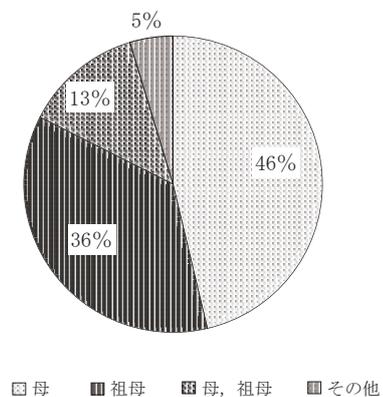


図3. 雑煮の調理者(多気町)。

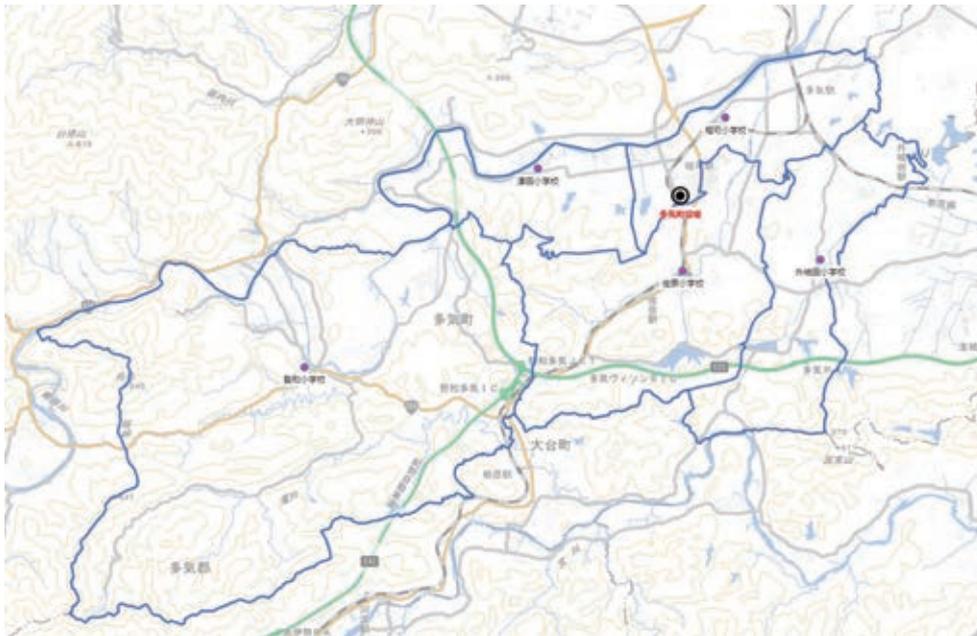


図4. 多気町の小学校区 出典：学区マップ (school.mapexpert.net).

5. 多気町内の地域差

大川は、南勢地域の雑煮圏を「松阪市内が中勢地域の雑煮と重複するため、櫛田川沿いの和歌山街道と宮川沿いの熊野街道の間と考えることができる」(大川, 2000)としている。多気町は北側に櫛田川、南側に宮川が流れており、南勢地域と中勢地域の特徴の堺に位置すると考えられる。今回の調査結果は、図4に示した小学校区を単位として調査カードを集約しており、町内の5つの小学校区別に傾向をみることで、隣接する圏域の影響や町内の地域差について考察した。

①汁と餅

「角餅のすまし汁」の比率は、最も高い相可小学校区で73%、最も低い津田小学校区でも53%であり、どの小学校区においても非常に高かったが、玉城町や度会町に接する外城田小学校区では、「丸餅のすまし汁」の割合が町全体の平均8%に対して22%と高く(図5)、大台町や松阪市に接する勢和小学校区では、「角餅のみそ汁」の割合が町全体の平均13%に対して20%と高かった(図6)。

2011年度の「お雑煮プロジェクト」の結果と比較すると、「丸餅のすまし汁」は、外城田小学校区に隣接する玉城町、度会町でも21%、29%と比較的高く、伊勢地域の雑煮の特徴とされる「丸餅のすまし汁」の影響を受けている可能性がある。一方、「角餅の味噌汁」は、勢和小学校に隣接する大台町と松阪市では、

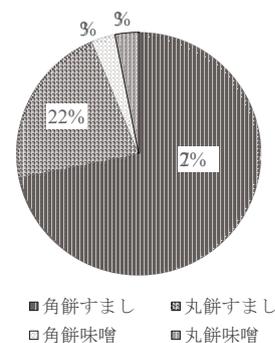


図5. 汁と餅の種類 (外城田小学校区)。

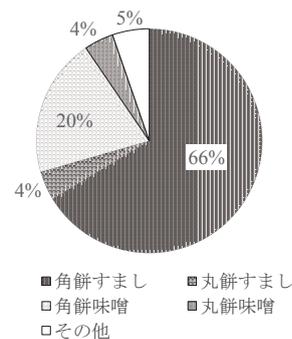


図6. 汁と餅の種類 (勢和小学校区)。

それぞれ8%、15%とそれほど高くなかった。「角餅のみそ汁」は、中勢地域の雑煮の特徴であり、松阪市はこの圏域に含まれるとされている。勢和小学校区に隣接する旧飯南町でも11%あり、中勢地域の雑煮の影響が及んでいる可能性が考えられる。また、「やじろ」を使うと記載した24人のうち、勢和小学校区が10人と数が多く、移動展示会場の質問ボードでの回答傾向と整合していた。

②具材

具材については、小学校区による地域的な差異はほとんどみられなかった。具材の種類の数々の平均値は町全体では3.7であったが、最も多い勢和小学校区と最も少ない外城田小学校区では、具材の種類の数々の平均値に1.1の差がある(図7)。外城田小学校区は、具材が少ないとされている伊勢地域に隣接しており、その影響を受けている可能性が考えられる。

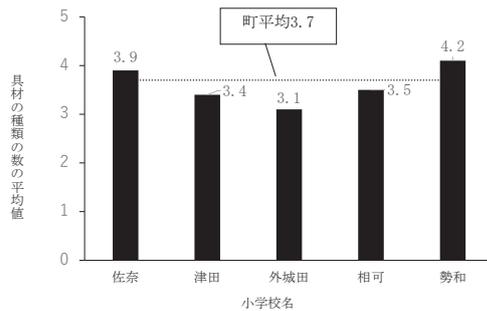


図7. 具材の種類の数々の平均値(多気町)。

むすびにかえて

2011年度に県内全域を対象として実施した「お雑煮プロジェクト」では、多気町全体で調査データは29件(旧多気町27件, 旧勢和村2件)であったが、今回の調査では、258件ものデータを得ることができた。さらに、小学校単位での情報の蓄積や展示会場での調査などでのデータ収集により、地域的な特徴を検討することができた。

また、多気町内の丹生、上出江、下出江、色太などでは、元日の朝には、まず雑煮をいただくのではなく、焼いた餅に干し柿などをはさんで食べる「菌固め」という興味深い風習があったことが、『勢和村史通史編』(勢和村史編集委員会, 1999)や『勢和村の民俗』(伊

勢民俗学会, 1985)にも記載されている。今回、展示会場の質問ボードで回答を募ったところ、5件の回答があり、上出江、色太では、現在も「菌固め」を行っていることを確認できたことも大きな成果といえる。

末筆ではあるが、雑煮は、伝統的な食文化や地域の文化を考えるうえで、非常に重要なテーマであり、調査に協力していただいた皆さんをはじめ、各小学校、多気町教育委員会様のご協力にお礼を申し上げたい。

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.
- 三重県教育委員会(編). 1969. 度会・多気山村習俗調査報告書. 380pp. 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.
- 勢和村史編集委員会(編). 1999. 勢和村史通史編. 793pp. 勢和村, 勢和.