

伊賀市の小学生とともに お雑煮の調査を実施しました

みなさんの家では、お正月にお雑煮を食べますか？

時代が移り変わるなかで 伝統食を作る機会は減ってきましたが、お雑煮はいまも多くの家庭で作られています。お雑煮に入れる餅の形や具材 汁の種類は、地域や家によって じつにさまざまな種類があります。とくに、二重県は、丸餅と角餅といった餅の形、また、すまし汁と味噌汁といった汁の味付の境界線にあたるとして 全国的にも注目されています。

「お雑煮プロジェクト」とは

そんな二重県のお雑煮のことを調べようと 開館前の平成 23 年度に「お雑煮プロジェクト」を実施しました。そのときに集まった 3,500 枚ほどのお雑煮調査カードを分析することで 県内の地域ごとの特色が明らかになりました。このときに製作した「二重のお雑煮マップ 2012」と県内の 9 種類のお雑煮レプリカは、こども体験展示室にて展示しています。

伊賀市での移動展示にあわせて調査

今回、伊賀市の旧崇広堂で行われた移動展示「未来へ伝える伊賀の自然、歴史 文化」 1 月 19 日〔金〕 1 月 28 日〔日〕 に合わせて 伊賀市のお雑煮の現状を明らかにするため、市内の小学生を対象に、自宅のお雑煮について調べてもらうように、呼びかけました。令和 5 6 年のお正月に調査をおこない、集まった 1,275 枚のお雑煮調査カードを学校区ごとに分析することで 以下のような伊賀のお雑煮の特徴がみえてきました。

伊賀市全体では、すまし汁 白味噌の味噌汁 合わせ味噌の味噌汁の順に多いが 地域による差異もある。

餅の形は全体では丸餅が多いが 伊賀市北部では、角餅の割合が高い地域もある。

丸餅を上から押して 平べったい形にした「花びら餅（花びら 押し餅ともいう）を使う家庭が全体の約 1 割ある。花びら餅を使うのは伊賀地域のみで 焼いて用いるのも特徴。

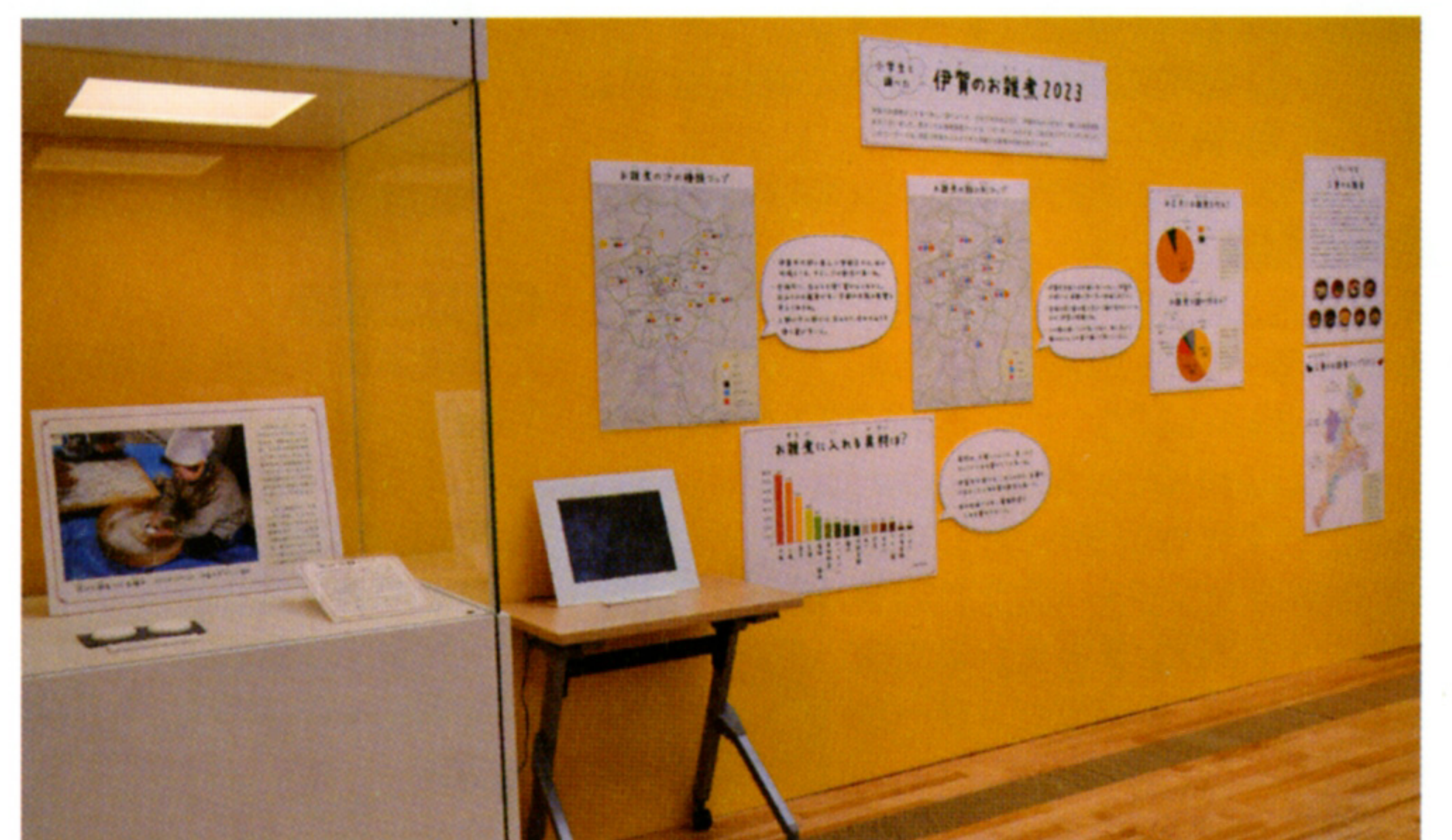
具材は、だいこん にんじん さといもの組み合わせが多い。他地域で用いられる葉物野菜を入れる家が少ないことも特筆される。

移動展示以外でも今回の調査結果を発表しました

今回の調査でわかったことは、当館のトピック展「くらしの道具」 1 月 13 日〔土〕 2 月 25 日〔日〕 および 二重大学図書館での連携展示においても紹介しました。なお、伊賀の雑煮餅を特徴づける花びら餅については、二重大学数理 データサイエンス館の 3D プリンタ で模型を製作していただき 移動展示を含めた 3 会場で展示しました。いずれの会場でも、来館者の方々同士がお雑煮の話に花を咲かせたり 自分の家とは異なるお雑煮に驚いたりされている様子がみられました。



旧崇広堂（伊賀市）の移動展示の様子



MieMu のトピック展「くらしの道具」の様子

門口 実代

民俗学

県内各地の人びとのくらしについて 地域でのフィールドワークを通して学んでいます。また、婚礼用具から人とモノの関係性を研究しています。

