

ぞう に
お雑煮プロジェクト3



伊賀のお雑煮リーフレット 2024



三重県総合博物館（MieMu）では、伊賀市のお雑煮について詳しく調べるために、市内の小学生のみなさんにご協力いただき、「お雑煮プロジェクト3」をおこないました。令和5年と6年の調査で、1275枚もお雑煮調査カードが集まりました。ご協力いただいたみなさま、本当にありがとうございました。このリーフレットでは、調査の結果分かったことをご紹介します。



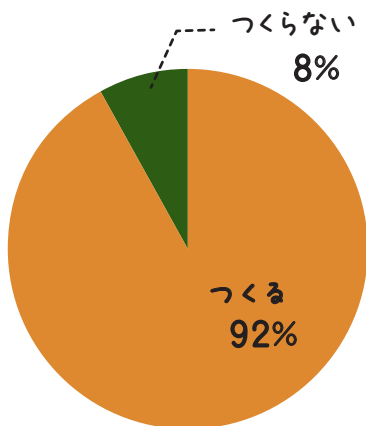
旧崇広堂での展示

※調査の結果は、当館のトピック展「くらしの道具」（令和6年1月13日～2月25日）および、伊賀市の旧崇広堂で開催した移動展示「未来へ伝える伊賀の自然・歴史・文化」（令和6年1月19日～1月28日）、三重大学図書館での連携展示において紹介しました。



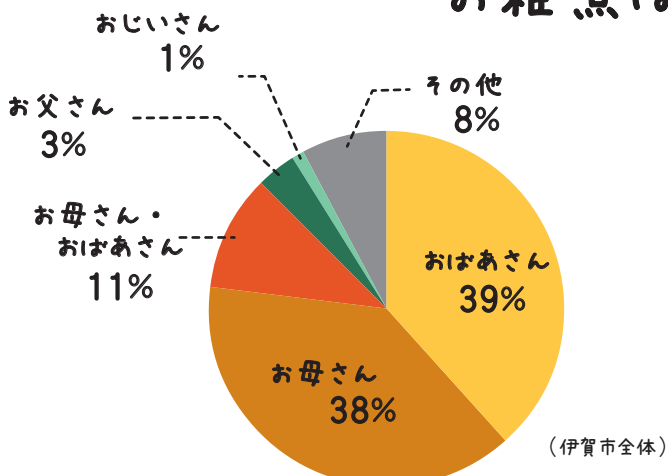
MieMuでの展示

しょうがつ ぞう に つく お正月にお雑煮を作る？



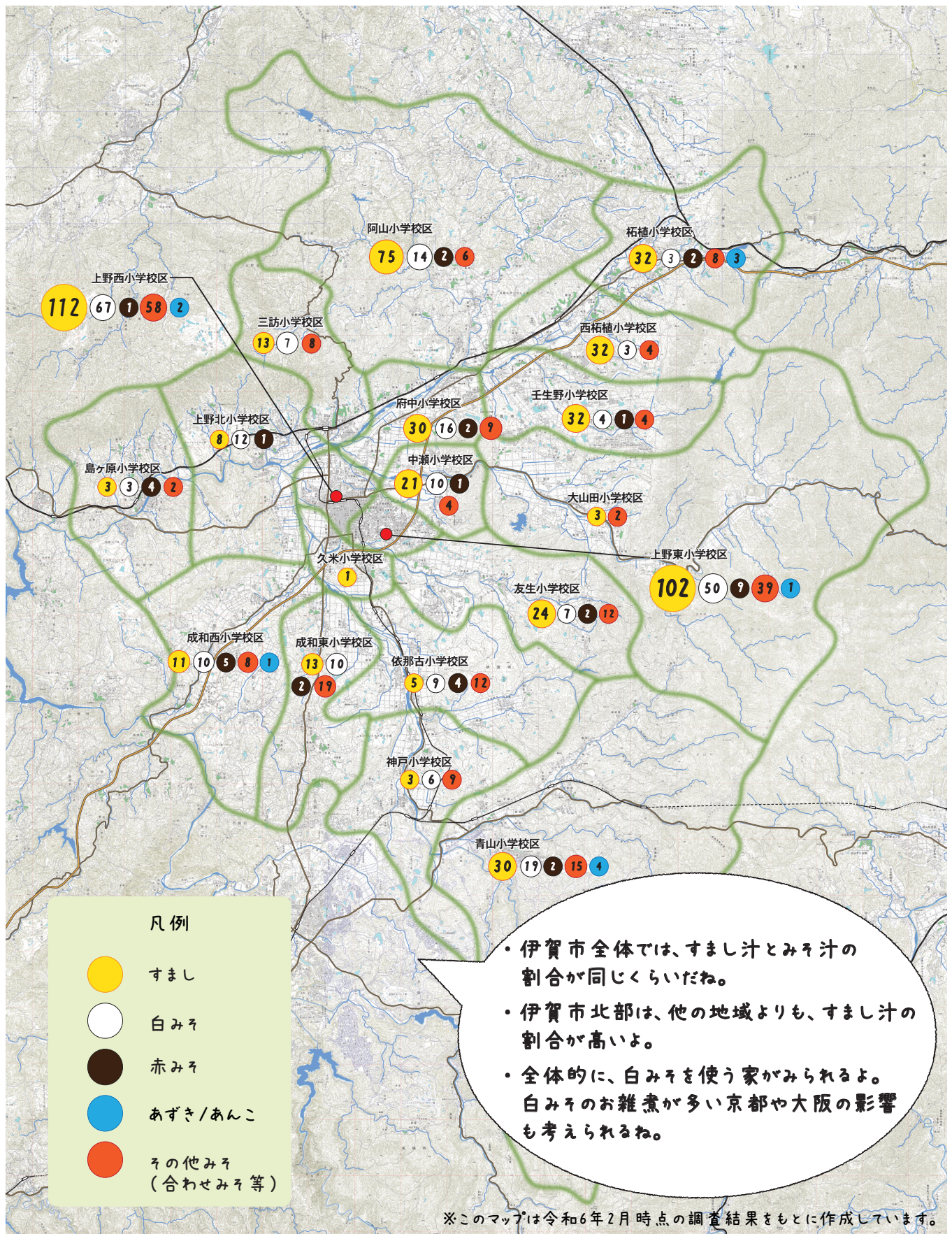
9割以上の家でお雑煮を作っているね。お雑煮を作らない家のなかには、お父さんやお母さんの出身の国の料理を作ってお正月をお祝いすることもあるみたいだよ。

ぞう に だれ つく お雑煮は誰が作るの？

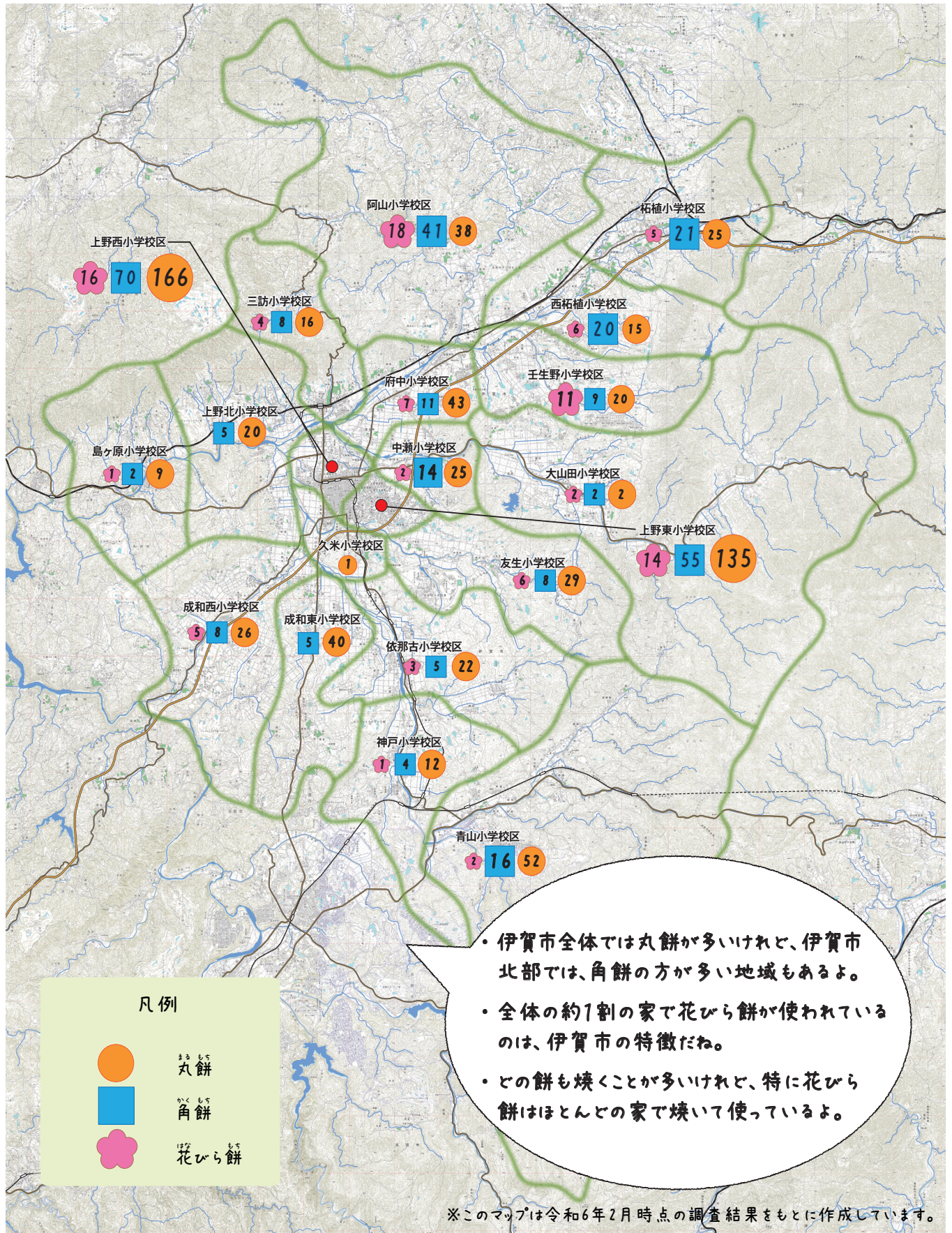


お母さんか、おばあさんがお雑煮を作る家が多いね。でも、お父さんやおじいさんが作る家もあるよ。お雑煮は家長である男の人が作るという伝統を受け継いでいるのかな。

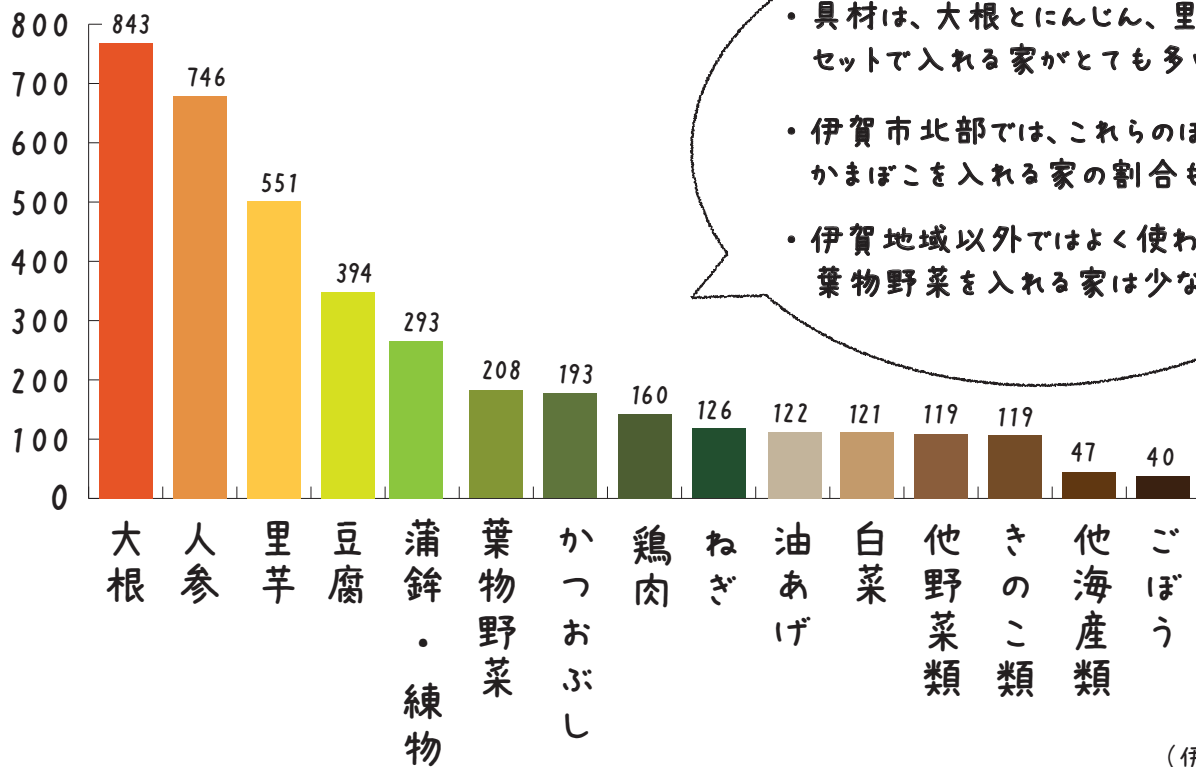
どうに する しゅるい お雑煮の汁の種類マップ



そうにもちかたち お雑煮の餅の形マップ



お雑煮に入れる具材は？



- ・ 具材は、大根とにんじん、里いもをセットで入れる家がとて多いね。
- ・ 伊賀市北部では、これらのほか、豆腐やかまぼこを入れる家の割合も高いよ。
- ・ 伊賀地域以外ではよく使われる葉物野菜を入れる家は少ないよ。

伊賀地域の特徴

はなもち 花びら餅

伊賀市のお雑煮を特徴づけるものに、「花びら餅」や「花びら」と呼ばれる餅があります。丸餅を上から押して、平べったい形にすることから、「押し餅」とも呼ばれています。花びら餅をお雑煮に入れるのは、伊賀地域（伊賀市と名張市）のみで、それ以外の地域では、ほとんど見られません。今回の調査において、全体の約1割の家庭で花びら餅が使われていることが明らかになりましたが、かつてはもっと多くの家庭において花びら餅が使われていたようです。

右の写真の家庭では、おばあさんが、一つ分の大きさにモチキリしたものを、家族みんなが丸め、手の平で両面を押さえて薄くのばしています。このお家では、すまし汁に大根、にんじん、豆腐、なるとを入れてお雑煮を作り、ここに花びら餅を焼いてから入れます。煮るのではなく、焼いて食べるというのも花びら餅の特徴です。



はなもち 花びら餅をつくる様子

2023年12月10日 伊賀市 炊村にて撮影

MieMu 三重県総合博物館

みえむ MieMu: Mie Prefectural Museum, Japan

三重県津市一身田上津部田3060(三重県総合文化センター向かい) 〒514-0061
tel 059-228-2283(代表) fax 059-229-8310 mail MieMu@pref.mie.lg.jp
web <https://www.bunka.pref.mie.lg.jp/MieMu/>
twitter @mie_pref_museum
facebook <https://www.facebook.com/mie.pref.museum>

【観覧時間】 午前9時～午後5時
(最終入場は閉場の30分前まで)

【休館日】 月曜日(祝日の場合は翌日)

【アクセス】 公共交通機関 津駅(近鉄名古屋線、JR紀勢本線、伊勢鉄道)西口下車、津駅西口から三重交通バス(「総合文化センター行き」「夢が丘団地行き」)約5分、「総合文化センター前」下車 徒歩: 津駅西口から約25分 自動車: 伊勢自動車道「津IC」から約10分、「芸濃IC」から約20分

