

研究ノート

伊賀市のお雑煮の地域的特色 — 「お雑煮プロジェクト 3」 の調査結果から —

Regional characteristics of “Ozoni” in Iga city: based on the survey results of the “Ozoni Project 3”

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，伊賀市

(2025 年 8 月 30 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

三重県総合博物館（以下、当館とする）では、開館前の 2011 年度に、「お雑煮プロジェクト」と称して三重県内全域を対象とした雑煮調査を実施しており、収集した 3,491 件の調査カードを分析することで、県内の雑煮の地域的な特色を考察した（みえミュージアム活性化実行委員会編，2012a, 2012b, 門口・福田，2023）⁽¹⁾。それ以降も、各地域の特徴をより詳しく調べるため、また時代の変化による影響を考えるため、当館でおおむね隔年で開催している移動展示にあわせて、2019 年度に多気町，2022 年度・2023 年度に伊賀市，2024 年度に大台町の小学生を対象とした雑煮調査を実施してきた。本稿では、このうち伊賀市で実施した雑煮調査「お雑煮プロジェクト 3」の結果を報告する⁽²⁾。

三重県の雑煮を概観した先行研究に、「三重雑煮考—郷土の民衆文化を雑煮から見る—」（大川，2000）があり、大正時代から昭和 10（1935）年頃に家庭で作られていた雑煮について、県内を 9 つの地域に分けて、それぞれの特徴を分析している⁽³⁾。当館の「お雑煮プロジェクト」による調査では、大川が研究の対象とした時代から 100 年前後の隔たりがあるものの、大枠では各地域の特徴が現代においても受け継がれていること

が明らかになった。大川は、伊賀地域の雑煮について、餅の形が丸型であることは全域に共通するが、汁と具材の種類については南北の違いを考慮する必要があると述べている。すなわち、阿山郡全域にわたる北部伊賀地域はすまし汁で、具材は里芋・大根・豆腐を基本に、葱が入る家があるのに対し、上野市から名張市・名賀郡にかけての中南部伊賀地域は赤味噌で、里芋・大根が入る雑煮が主流であるという。

2 「お雑煮プロジェクト 3」における調査の概要

伊賀市の史跡旧崇広堂を会場とした当館の移動展示「未来に伝える伊賀の自然，歴史・文化」（2024 年 1 月 19 日から 1 月 28 日まで）の開催に際して、伊賀市内の小学生を対象に、正月に自宅の雑煮について調べるよう、調査を呼びかけた。図 1 は、調査に用いた「お雑煮調査カード」であり、記入項目には、「住所」「雑煮調理者と出身地」「汁の種類」「餅の有無・形状・調理の方法」「具材」「雑煮を食べる時期」「エピソード」などがあり、裏面には雑煮写真やイラストを添付する欄を設けた。調査カードは、伊賀市内の全 19 校の小学校 3・4・5 年生を対象に、2,197 枚配布し、1,275 件の回答を得た⁽⁴⁾。なお、調査結果は、上記の移動展示を

お雑煮調査カード
～わが家のお雑煮～

名前 _____ 年齢 _____ 性別 _____

住所 _____ 県 (都・道・府) _____ 市 _____ 郡・区 _____ 町 _____ 村 _____ 字 _____

お正月にお雑煮をつくれますか? つくる ・ つくらない
つくりませんか? つくる人は下へ ↓ つくらない人は裏面へジャンプ

お雑煮を _____ (その他) _____
つくる人 お母さん・お父さん・おばあさん・おじいさん・ ()

つくる人の _____ 県 (都・道・府) _____ 市 _____ 町 _____ 村 _____ 字 _____
出身地 _____ (※差し支えない範囲で記入してください)

汁は すまし? みそ? それとも...? (その他) _____
すまし ・ 白みそ ・ 赤みそ ・ ()

お餅は入れますか? ビの形状ですか? 焼きますか?
入れる ・ 入れない
丸餅 ・ 角餅 ・ 花びら餅 ・ (その他) _____
焼く ・ 焼かない
お餅は 家でつく ・ 買う ・ (その他) _____
お餅にこだわりはありますか? _____ ()

お餅のほかにどんな具材を入れますか?
お雑煮はいつ食べますか?
お雑煮をつくらない人は元日の料理についてしらべよう
お雑煮や元日の料理の字やイラストをいれてね
お雑煮やお正月の料理のエピソード
ご連絡先(差し支えなければご記入ください)
住所 〒 _____
電話番号 _____ 保護者の方の名前 _____

図1. お雑煮調査カード。

はじめ、同時期に開催された当館のトピック展「くらしの道具」(2024年1月13日から2月25日まで)、および三重大学図書館における連携展示においても紹介した。

3 調査データの分析

回答が得られた1,275件のうち、未記入の調査カードなどを除外して1,263件を有効回答とした。以下では、これらのデータを用いて、伊賀市全体の雑煮の傾向を考察する。

(1) 雑煮の調理

正月に雑煮を作るかという設問に対し、伊賀市全体で「作る」1,162件、「作らない」101件と、作る家庭が92%を占めた。2011年度の調査では、伊賀市全体(n=123)の98%が作るという回答であったことと比較すると、雑煮を作らない家庭が増えてきている状況が窺える。正月に雑煮を作らない理由として、家族の食に対する嗜好が変化してきたことが挙げられる一方、伊賀市は外国人家庭の割合が高いという地域の特性なども背景にあると考えられる⁽⁵⁾。

以下では、雑煮を「作る」と回答した1,162件について、項目別に結果を概観する。まず、図2から雑煮の調理者についてみると、「祖母」39%、「母」38%、「母

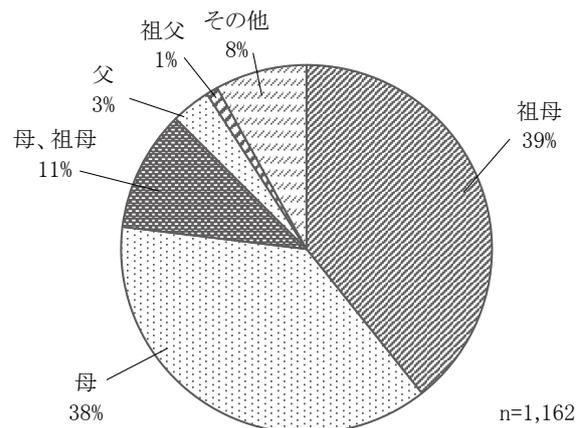


図2. 調理者の割合。

と祖母」11%であり、祖母および母が調理をする家庭が88%を占めた。一方で、「父」3% (40件)、「祖父」1% (12件)と、少数ではあるが男性が調理をする家庭もあった。元旦に家長である男性が若水を汲み、その水で雑煮を調理するという風習は全国的にみられるが、今回の調査においても、「いつもお父さんが作ってくれる」⁽⁶⁾ (伊賀市上野田端町)、「うちでは1月1日の朝、お父さんが朝一番の水をくんで、その水でお雑煮を作ります」(伊賀市川東)、「昔は、1月1日にお雑煮を作る人は、男の人と言われていたそうです」(伊賀市服部町)といった記述があり、当地域でもこうした考え方を継ぐ家があることが窺えた。

(2) 汁の種類

次に、汁の種類について伊賀市全体の傾向をみると、すまし汁が50%、味噌汁が47%と、ほぼ同程度であることが分かった。

味噌の種類については、白味噌50%、赤味噌8%、その他味噌43%と、県内の他地域に比べて白味噌の使用が多く、白味噌の雑煮が主流である京都・大阪に地理的に近い影響が見てとれた。その他味噌のなかで、もっとも記述が多かったのは合わせ味噌167件だが、どのような味噌を合わせ味噌と呼んでいるかは個人差があると想定されるため、さらなる分析をすることは控えたい。

なお、味噌の雑煮547件のうち、「豆味噌(自家製)」「田舎味噌(手作り)」「合わせ味噌(祖母の手作り)」など、自家製であることを示すものが12件あった。文献によると、伊賀地域では伝統的に「玉味噌」⁽⁷⁾と呼ばれる味噌が作られていたと報告されており(「日本の食生活全集 三重」編集委員会, 1987)、かつては玉味噌をはじめ、家で味噌を仕込むことが一般的であった。

また、あずきを用いた雑煮が11件あることにも着目される。「母が作る雑煮は白味噌ベースですが、三重県志摩市出身の父はあずきを入れたぜんざいを食べたいそうです。わが家はあずきを入れたぜんざいと白味噌の雑煮の2種類を作ります」(伊賀市荒木)との記述のように、父母や祖父母が、元旦にあずきの雑煮を食べる習慣がある地域の出身であることが背景にある例もある。だが一方で、調理者の出身地が伊賀市内でありながら、あずきの雑煮を食べる家庭もあり、これまでの報告には上がっていないが、伊賀市の一部地域・家庭において、あずきの雑煮を食べる習慣があった可能性も否定できないように思われる⁽⁸⁾。なお、上記いずれにも該当しない汁には、「めんつゆ」や「とりだし」などがあつた。

(3) 餅の形

餅の形について、餅を入れる家庭1,148件⁽⁹⁾の内訳は、丸餅が62%、角餅が29%、花びら餅が10%であった。後述するように、花びら餅も広義の丸餅に含まれると考えると、丸餅と花びら餅を合わせて7割の家庭で丸餅が使われている結果となった。

伊賀地域の雑煮を特徴づける花びら餅(花びら、押し餅ともいう)は、丸餅を上から押して平たくした形状

に特色がある。『聞き書 三重の食事』の伊賀市倉部の事例を参照すると、「正月中に雑煮に入れて食べるはなびらは直径二寸あまりの押しもちである。新しいむしろの上に搗きたてのもちを並べ、手で押さえて平たくする」と記されている(「日本の食生活全集 三重」編集委員会, 1987)。かつては、むしろの上で押さえたため、餅にむしろの網目模様がついていたという。このように、花びら餅は丸餅を押して形を作ることから、丸餅の一種であるといえるが、花びら餅という形状の雑煮餅は、全国的にみても伊賀地域に限定されると思われる。

また、2011年度の調査では、花びら餅は97%の家庭で焼いて用いていたが、今回の調査でも同様の結果が示された。餅の形状ごとの調理方法を表した表1から、花びら餅は95%と非常に高い割合で焼いていることが分かり、さらに丸餅・角餅も7割以上で焼いていることにも注目される。2011年度の調査において三重県全体で丸餅を焼くのは52%、角餅は45%であったことと比較すると、餅を焼いて雑煮に入れることは、伊賀市の地域的な特色といえる。

表1. 餅の形状別の調理方法。

餅の形状	データ数	焼く	焼かない	その他
丸餅	724	73%	26%	2%
角餅	333	75%	25%	1%
花びら餅	111	95%	5%	1%

※複数回答が含まれるため、各項目の合計が100%を超えている。

図3は、2023年12月に伊賀市炊村の西口和美氏宅でおこなわれた正月用の餅搗きの様子である。西口家では4世代にわたる家族総出で4臼(1臼は2升5合)の餅を搗いており、1臼目で神棚や仏壇、床の間など



図3. 年末の餅搗き(伊賀市炊村)。

に供える「神さん餅」を搗いた後、2白目から花びら餅を作るための餅を搗いている。ハギリと呼ばれる半切りに1白ごとに餅を入れ、そこから曾祖母が一つ分にモチキリした餅をのし板に置き（図4 a-1, 2）、家族が花びら餅の形に丸めていく（図4 b-1~6）。

西口家では、元旦にイタダキという男膳と女膳を作り、花びら餅6個と小餅1個を並べる。家長が汲んだ若水で口をゆすいで東の方角を向き、新年の挨拶をした後、膳に並ぶ花びら餅を焼いてから雑煮碗に入れる。雑煮は、かつおぶしでだしを取ったすまし汁で、大根・人参・豆腐・なるとが入り、上からかつおぶしをかける（図5）。

(4) 具材

図6の具材の使用率をみると、大根が74%、人参が66%と圧倒的に多く、里芋も49%と約半数の家庭が使用していた。一方、これら以外の具材の使用率は、豆腐35%、蒲鉾・練物26%を除いて、使用率が20%に満たず、葉物野菜と白菜の割合は合計しても29%にとどまっている。

この結果は、2011年度の調査結果をまとめた「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—」に示された「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』も多く使われる一方で、『葉物野菜』+『白菜』の割合が著しく低い」「『葉物野菜』



図4. 花びら餅の作り方.



図5. 雑煮（伊賀市炊村）。西口温子氏撮影。

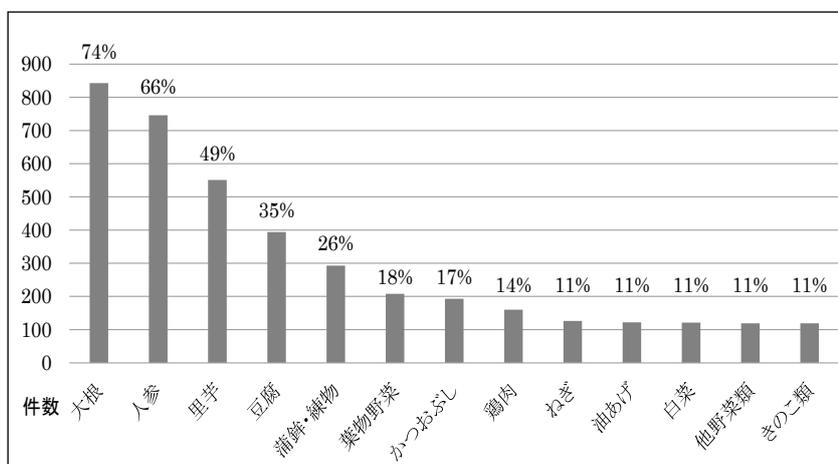


図6. 具材別の使用率.

+『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」とも一致している。

4 伊賀市内の地域差

伊賀市は、北部を滋賀県、西部を奈良県と接している。東部の北側は、加太奈良道を通じて三重県北勢地域と、東部の南側は、伊賀街道を通じて三重県中勢地域と接している。南部は、東西を横切る初瀬街道により西側は三重県名張市や奈良県宇陀地域、東側は三重県中勢地域や松阪地域と繋がっている。

ここでは伊賀市内の地域差や隣接する地域との関係性を考えるため、小学校区別のデータを用いる。図7に示しているのが、各小学校の位置と、おおよその学区区域である。

(1) 汁の種類

はじめに、表2より汁の種類を検討すると、北部の阿山・柘植・西柘植・壬生野小学校区では、すまし汁の使用が7割前後と多い一方、西部から南部にかけての上野北・島ヶ原・依那古・成和東・成和西・神戸小学校区では、味噌汁の方が優位であることが分かる。すまし汁と味噌汁がほぼ同じ割合なのは、市街地を中心とした三訪・府中・中瀬・上野西・上野東小学校区をはじめとする地域であった。味噌の種類については、市内全域にわたって赤味噌よりも白味噌の使用率が高く、「その他味噌」に分類される「合わせ味噌」も一定の割合を占めていた。

(2) 餅の形

次に、表3から餅の形を考察すると、半数以上の小

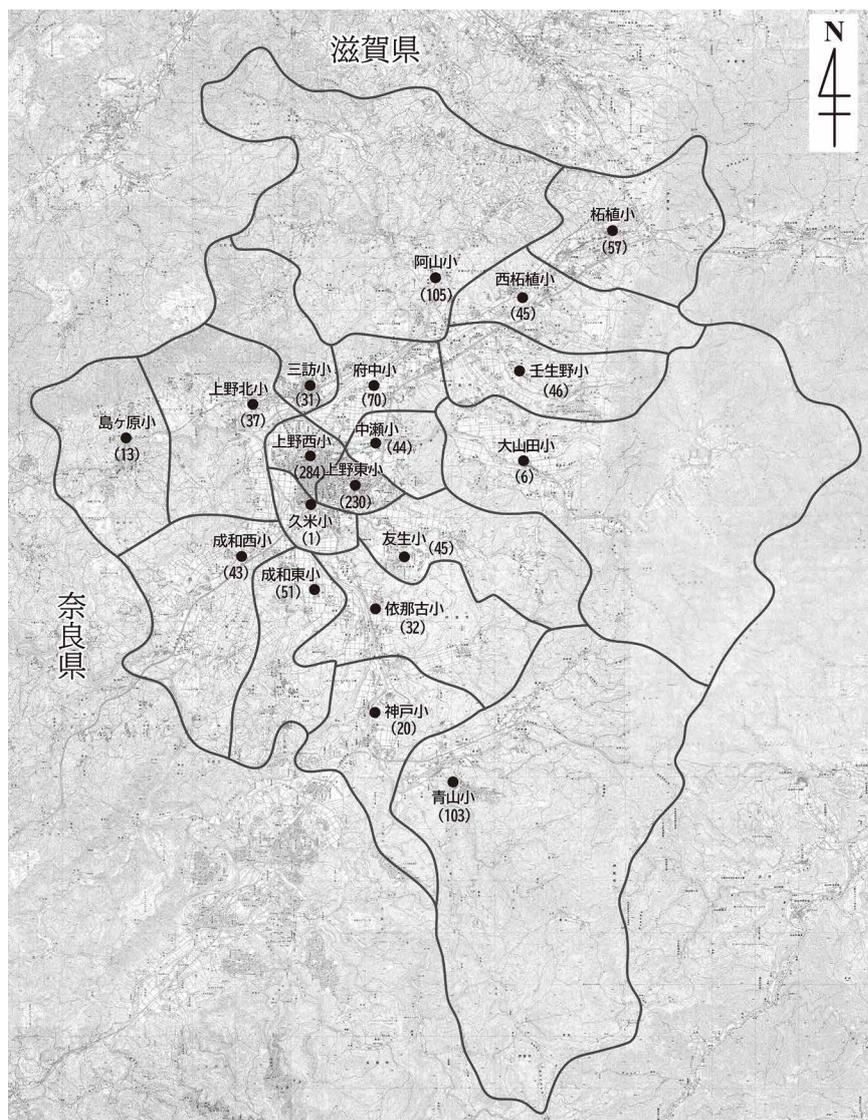


図7. 各小学校の位置。
 ※移動展示で使用した地図をもとに作成。2023年1月時点の小学校を示している。
 ※括弧内は、各学校の有効回答数を表している。

表 2. 小学校区別の汁の種類.

小学校名	作る件数	すまし	味噌	味噌の内訳			あずき	その他
				白味噌	赤味噌	その他味噌		
阿山	99	78%	24%	63%	8%	29%	0%	0%
柘植	53	68%	26%	29%	14%	57%	6%	2%
西柘植	44	82%	25%	45%	0%	55%	0%	0%
壬生野	42	76%	21%	44%	11%	44%	0%	2%
三訪	29	48%	52%	47%	0%	53%	0%	0%
上野北	29	28%	52%	80%	7%	13%	0%	21%
島ヶ原	13	23%	69%	33%	44%	22%	0%	8%
大山田	6	67%	50%	0%	0%	100%	0%	0%
府中	63	51%	44%	57%	7%	36%	0%	5%
中瀬	42	55%	48%	65%	5%	30%	0%	0%
上野西	262	47%	53%	56%	3%	43%	1%	3%
上野東	215	50%	48%	51%	10%	39%	0%	2%
久米	1	100%	0%	—	—	—	0%	0%
友生	45	53%	44%	35%	10%	55%	0%	2%
依那古	31	16%	81%	36%	16%	48%	0%	3%
成和東	46	28%	70%	31%	6%	63%	0%	2%
成和西	40	35%	63%	48%	20%	32%	3%	3%
神戸	19	16%	79%	40%	0%	60%	0%	5%
青山	83	37%	48%	53%	5%	43%	5%	11%

※複数回答が含まれるため、各項目の合計が100%を超える箇所がある。

※「すまし」「味噌」について、割合(%)の高い部分を網掛けで示している。

30~50% 50%以上

※小学校名は、図7をもとに、おおむね北部から南部の順に並べた。表3・4も同じ。

表 3. 小学校区別の餅の形状.

小学校名	作る件数	角餅	丸餅	花びら餅	その他	入れない
阿山	99	43%	40%	18%	0%	0%
柘植	53	42%	49%	9%	2%	0%
西柘植	44	52%	41%	14%	0%	0%
壬生野	42	24%	50%	29%	0%	0%
三訪	29	31%	59%	14%	0%	0%
上野北	29	24%	76%	0%	0%	7%
大山田	6	33%	33%	33%	0%	0%
島ヶ原	13	23%	77%	8%	0%	0%
府中	63	17%	68%	11%	2%	2%
中瀬	42	33%	62%	7%	0%	0%
上野西	262	29%	65%	6%	1%	0%
上野東	215	27%	64%	7%	1%	1%
久米	1	0%	100%	0%	0%	0%
友生	45	18%	64%	16%	2%	0%
依那古	31	16%	71%	10%	0%	3%
成和東	46	13%	89%	0%	0%	0%
成和西	40	20%	65%	13%	3%	0%
神戸	19	21%	63%	11%	0%	5%
青山	83	29%	71%	5%	0%	2%

※複数回答が含まれるため、各項目の合計が100%を超える箇所がある。

※「角餅」「丸餅」「花びら餅」について、割合(%)の高い部分を網掛けで示している。

30~50% 50%以上

学校区で丸餅の使用が6割を超えるなか、北部の阿山・柘植・西柘植小学校区では、角餅と丸餅の使用割合がほぼ同一の結果となった。これらの地域が隣接する三重県の北勢地域では、角餅の使用が8割以上を占めるため、その影響を受けている可能性が考えられる。

また、花びら餅の使用は、各小学校区で多くとも3割程度にとどまるが、使用率が比較的高いのは北部地域であり、逆に、上野北・中瀬・上野西・上野東小学校区をはじめとする市街地を中心とした地域と、南部の青山小学校区では比較的低い結果となった。

(3) 具材

表4より具材の利用率をみると、利用率が最も高い大根は全市域で50%を超えており、人参もほとんどの地域で50%を超えていた。里芋は全市域で利用が高いものの、東部では北側、南側ともに利用が少ない傾向がみられる。豆腐も地域差がみられ、北部や東部北側で利用率が高いのに対し、他地域での利用はそれほど高くない。

また、里芋の利用が少ない東部では、蒲鉾・練物や鰹節が多く利用されている傾向がみられる。東部のこ

の傾向は、隣接する三重県北勢地域の影響を受けている可能性が考えられる。

5 まとめ

以上、「お雑煮プロジェクト3」の調査データより、伊賀市における雑煮の特徴をみてきた。2011年度の調査では、伊賀市から提出された調査カードは123枚であったが、今回は1,263件の有効回答を得たため、より詳細に地域の特徴を検討することができた。あわせて、小学校区ごとのデータを用いて、伊賀市内における地域差についても考察した。

今回の調査により分かったことの一つは、市内全域にわたり、正月に雑煮を作らない家庭が増えたことである。一方、伊賀地域の雑煮を特徴づける花びら餅は、現在も一定数の家庭に受け継がれていることが示された。花びら餅は焼いて用いられることが圧倒的に多いことは、これまでの調査のとおりであるが、角餅や丸餅も7割以上が焼いていることは、伊賀市の雑煮の特徴として新たに明らかになった点である。

先述したように、先行研究において伊賀地域の雑煮は、「餅は花びらと呼ぶ丸型」、「里芋・大根・豆腐が基本」、「北部伊賀地域はすまし汁、中南部伊賀地域は赤味噌」（大川、2000）と発言されている。この点について、現代においても受け継がれている部分もあり、少し異なる部分も見受けられた。まず、北部地域では、す

まし汁および角餅を使用する家庭が中南部地域よりも多いことが挙げられる。これは、隣接する三重県北勢地域において、すまし汁・角餅の家庭が圧倒的に多いことと関係していると考えられる。また、味噌の種類については、全域的に赤味噌よりも白味噌の方が多い結果となった。具材については、大根は全域に共通して使われるが、里芋は東部で利用が少なく、豆腐は北部や東部北側で利用が多いという地域差がみられた。

今回の調査において、大正時代から昭和10（1935）年頃を対象とした先行研究と若干の差異が生じたのは、小学校区ごとに地域を細分化して検討した結果でもあり、また、通婚圏の拡大等により他地域との交流が盛んになってきたという時代の流れも一因となっているだろう。今後も、当館の移動展示などに際して雑煮調査を継続して行い、県内各地域の雑煮についての詳細なデータを蓄積するとともに、経年による変化を追いたいと考えている。

註

(1)「お雑煮プロジェクト」は、2014年に開館した当館が、子どもたちにとって親しみやすい場所となるように、開館前に実施してきた「新博ティーンズプロジェクト」の取組の一つである。社会科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、自宅の雑煮を調べることを呼びかけ、県内

表4. 小学校区別の具材の種類.

学校名	データ数	具材数	具材の種類													
			大根	人参	里芋	豆腐	蒲鉾・練物	葉物野菜	かつおひし	鶏肉	ねぎ	油あげ	白菜	他野菜類	きのこ類	
阿山	99	3.9	70%	53%	58%	54%	27%	15%	27%	11%	21%	7%	11%	5%	8%	
柘植	52	3.6	54%	37%	38%	50%	37%	15%	35%	12%	13%	10%	13%	6%	8%	
西柘植	44	4.2	64%	57%	43%	57%	45%	25%	34%	27%	14%	9%	9%	7%	18%	
壬生野	42	4.3	71%	52%	29%	55%	40%	19%	38%	12%	19%	17%	14%	12%	17%	
三訪	28	3.7	82%	57%	61%	50%	7%	11%	18%	0%	7%	18%	0%	7%	18%	
上野北	20	2.1	55%	65%	10%	10%	15%	10%	0%	10%	15%	0%	10%	0%	0%	
島ヶ原	12	3.5	92%	50%	67%	58%	17%	8%	8%	0%	8%	17%	0%	0%	0%	
大山田	6	4.2	100%	83%	17%	33%	33%	33%	33%	0%	0%	17%	0%	0%	0%	
府中	62	3.9	79%	74%	47%	55%	32%	24%	16%	21%	16%	15%	8%	0%	10%	
中瀬	45	4.4	82%	87%	51%	27%	33%	22%	11%	24%	9%	16%	20%	18%	9%	
上野西	258	3.8	79%	72%	47%	28%	24%	19%	14%	18%	10%	7%	11%	15%	10%	
上野東	205	3.8	73%	72%	49%	26%	25%	20%	14%	16%	7%	12%	12%	16%	13%	
久米	1	5.0	100%	100%	100%	0%	100%	0%	0%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	
友生	42	3.6	71%	64%	43%	29%	12%	26%	26%	7%	10%	12%	12%	10%	19%	
依那古	31	3.7	87%	68%	68%	16%	29%	10%	6%	6%	13%	19%	3%	16%	10%	
成和東	45	3.9	82%	67%	67%	22%	29%	2%	11%	16%	16%	11%	11%	18%	11%	
成和西	39	3.5	64%	54%	51%	31%	18%	28%	15%	10%	10%	10%	10%	3%	15%	
神戸	19	3.9	89%	74%	74%	26%	16%	21%	21%	11%	5%	26%	0%	0%	5%	
青山	83	3.1	73%	69%	43%	30%	18%	16%	1%	4%	5%	8%	8%	5%	2%	

※データ数は具材についての表記があるものとし、全域での使用率が10%以下の具材については割愛した。

※各具材について利用の割合(%)の高い部分を網掛けで示している。

30~50%

50%以上

各地より調査カードを収集した。本調査において伊賀市から提出のあった調査カードは、123 件であった。

- (2) 本稿のうち、3 (4) および 4 (3) を福田、上記以外を門口が執筆した。
- (3) 大川は、雑煮についての記述がみられる報告を抽出し、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 つの指標を用いて、県内の雑煮を 9 つの地域に分けて考察している。なお、この論考では、2004 年の合併前の旧市町村名が用いられているため、本稿での引用箇所も、これに準じて表記する。
- (4) 全 19 校のうち、17 校は 2023 年の正月、2 校は 2024 年の正月に調査を実施した。
- (5) 2023 年 12 月 31 日現在、伊賀市在住の外国人は 5,970 人、市総人口の 6.95% を占めている（伊賀市国際交流協会ホームページ）。三重県全体の在住外国人が 62,561 人、県総人口の 3.56% であることと比較すると、伊賀市は外国人家庭の割合が高く、正月には雑煮ではなく、出身国の料理を作る家庭も一定の割合を占めていると考えられる。
- (6) 調査カードの記述を引用する際は、ひらがなを漢字に改めるなど、読みやすいように一部改めた。以下の引用箇所も同様である。
- (7) 玉味噌の作り方について、『聞き書 三重の食事』には、以下のように記されている。まず、煮た大豆を白で搗き、煮汁でのばしながら、直径 3 寸、高さ 2 寸くらいの玉に丸め、下をへこまして、筵に並べる。翌日、この玉をわらで縛り、2 つ 1 組でかまどの上のなるにぶら下げる。3 月の彼岸の頃に、味噌玉を下ろして、カビなどを落とし、白で搗いて細かくする。この粉に塩を混ぜて水でこね、味噌桶につめて蓋をして 2 年ほどねかすと完成となる。
- (8) 近年の調査により、亀山市内でもあずきの雑煮を作る家庭があることが分かっており、今後は、鳥羽

市・志摩市以外の地域においてもあずきの雑煮を作る習慣がある可能性も視野に入れて調査を進める必要がある。

- (9) 雑煮を作ると回答した 1,162 件のうち、餅を入れるとの回答が 1,148 件、餅を入れないとの回答が 14 件あった。本稿では、回答者が雑煮と捉えているものは、餅の有無に関わらず、雑煮として計上した。

謝辞

「お雑煮プロジェクト 3」を実施するにあたり、調査に参加いただいた伊賀市内の児童のみなさまをはじめ、調査カードの配布および回収にご協力を賜りました伊賀市教育委員会、伊賀市内各小学校に、心より御礼申し上げます。また、炊村の西口家のみなさまには、花びら餅の調査に際して、大変お世話になりました。ここに記して感謝申し上げます。

引用文献

- 門口実代・福田良彦. 2023. 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—. 三重県総合博物館研究紀要, 9: 35-44.
- 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 PART III～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 PART III～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.
- 「日本の食生活全集 三重」編集委員会 (編). 1987. 聞き書 三重の食事. 338pp. 農山漁村文化協会, 東京.
- 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: 三重の民俗研究会 (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.