

愛知県の正月雑煮に関する一考察

筒井 和美・岩本 恵*・板倉 厚一・辻岡 和代**・早瀬 和利

1. はじめに

我々の食生活は社会環境の変化にともない変容し続けているが、正月雑煮は行事食のひとつとして、現在も各家庭や地域で継承されており、その風土や文化と深い関わりを持っている。雑煮の食習慣は室町時代から始まり¹⁾、幸をもたらす年神様を迎えるために、その年の地場産物をお供えするものでもある。そのため、雑煮の餅の種類、調理方法、具材などは、その地域の食文化を考察する上で重要な情報源になる。たとえば、一般に雑煮の餅は縁起のいい白餅が用いられることが多く、角餅が関東、丸餅は関西、味付けは上方を中心とした味噌仕立て、それ以外の地域ではすまし仕立てが定説となっている^{2,3)}。愛知県の雑煮については、角餅のすまし仕立てが多く、関東風であると報告されている⁴⁻⁶⁾。しかし、愛知県は関東と関西の狭間に位置し、双方の食文化の影響を受けつつも、山や河に囲まれた農産物の生産量が多い地域であることから、郷土に密着した食材が雑煮に使用されているものと思われる。

これまで、愛知県の雑煮に関する調査研究^{5,6)}は少なく、県内の地区毎に整理した研究報告はない。そこで、本研究では愛知県の雑煮の調理方法の現状を把握し、県内の地域特性を踏まえた食習慣を考察することを目的に、愛知県の正月雑煮の調理に関するアンケート調査を実地した。

2. 方法

2.1 正月雑煮に関するアンケート調査

平成 25 年 1 月 8 日～11 日、平成 24 年度調理実習 I 及び調理学の受講者で、愛知県出身の母親が作る雑煮の喫食経験があり、調査協力の承諾を頂いた者に対しアンケート調査を実施した。質問の項目は、餅の形や調理方法（焼く、焼いて煮る、煮る）、だしの種類や仕立て、具材の種類とした。得られたデータは、調理を主担当としている母親の出身地区が、現在の居住地区と等しい場合の回答のみ選抜し、地区毎（尾張、西三河、東三河）に集計し、雑煮の地域性について考察した。なお、本調査では、伝統野菜である餅菜は小松菜として取り扱った。

2.2 東海地区の雑煮

平成 25 年 1 月 8 日、平成 24 年度調理実習 I の受講者がこれまでに喫食経験のある雑煮を調理した。その中から、愛知県に隣接する県の雑煮を選び、レシピから愛知県の雑煮の特徴について考察した。

*愛知教育大学大学院, **桜花学園大学

3. 結果と考察

3.1 雑煮の餅とだしの種類

本研究では、アンケート調査の対象者を愛知県の雑煮の喫食経験のある者とし、回収数は 36 で、そのうち有効な回答数は 33 であった（有効回答数 91.7%）。地区は、尾張 20（60.6%）、西三河 12（36.4%）、東三河 1（3.0%）と分類された。

表 1 に愛知県の雑煮に使用される餅の形と調理方法、表 2 に雑煮のだしの種類と仕立てについて示した。雑煮の餅の形は、回答数 33 のうち「角」が 28 人（84.8%）、「丸」は 5 人（15.2%）で、愛知県内における雑煮の餅は角餅が多かった（表 1）。地区毎にみると、「角」は尾張 18 人（90.0%）、西三河 9 人（75.0%）、東三河 1 人（100.0%）で、いずれの地区においても角餅の使用が高かった。雑煮用の餅の調理方法は、「煮る」が 28 人（84.8%）と最も多く、次いで「焼いて煮る」は 3 人（9.1%）、「焼く」は 2 人（6.1%）となっていた。同様に、いずれの地区においても「煮る」が 80%以上を占めていた。本研究では、愛知県の地区を問わず、角餅を「煮る」という調理方法が多く、これまでの先行研究²⁾と同様の傾向を示し、30 年以上前と同じ調理法が継承されていることがわかった（表 1）。雑煮の加熱調理には「焼く」「煮る」の他に中国地方で多く見られる「茹でる」もあるが⁷⁾、本調査では茹で調理はなかった。

表 1 雑煮の餅の形と調理方法

	人(%)			
	尾張 n=20 (60.6%)	西三河 n=12 (36.4%)	東三河 n=1 (3.0%)	計 n=33 (100.0%)
餅の形				
角	18 (90.0)	9 (75.0)	1 (100.0)	28 (84.8)
丸	2 (10.0)	3 (25.0)	0 (0.0)	5 (15.2)
餅の調理				
焼く	2 (10.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	2 (6.1)
焼いて煮る	2 (10.0)	1 (8.3)	0 (0.0)	3 (9.1)
煮る	16 (80.0)	11 (91.7)	1 (100.0)	28 (84.8)

だしの種類については、回答数 33 のうち「かつお節」20 人（60.6%）、「かつお節と昆布」6 人（18.2%）、「風味調味料」4 人（12.1%）、「昆布」3 人（9.1%）で、このうち、かつお節の使用者（かつお節と昆布も含む）が 78%以上も占めていた（表 2）。地区毎にみると、かつお節の使用は尾張 15 人（75.0%）、西三河 10 人（83.3%）、東三河 1 人（100.0%）で、いずれの地区も 75%以上と高い使用率であった。雑煮の仕立ては、回答数 33 のうち「しょうゆ」が 31 人（93.9%）と最も多く、「味噌」は 2 人（6.1%）で、いずれの地区においても同様の傾向がみられた。本研究においても、愛知県の雑煮は全国でも多いかつお節や昆布のすまし仕立てであったが^{2,3)}、後に述

べる雑煮の具材である「鶏肉」のだしを活用している例もあると思われた。愛知県では、かつお節と椎茸、かつお節といりこでだしを取る家庭もあるようだが^{5,6)}、本研究ではこれらの使用はみられなかった。

表 2 雑煮のだしの種類と仕立て

	人(%)			
	尾張 n=20 (60.6%)	西三河 n=12 (36.4%)	東三河 n=1 (3.0%)	計 n=33 (100.0%)
だしの種類				
かつお節	12 (60.0)	7 (58.3)	1 (100.0)	20 (60.6)
かつお節と昆布	3 (15.0)	3 (25.0)	0 (0.0)	6 (18.2)
昆布	3 (15.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	3 (9.1)
風味調味料	2 (10.0)	2 (16.7)	0 (0.0)	4 (12.1)
仕立て				
しょうゆ	20 (100.0)	10 (83.3)	1 (100.0)	31 (93.9)
味噌	0 (0.0)	2 (16.7)	0 (0.0)	2 (6.1)

3.2 雑煮の具材

表 3 に雑煮の具材を、表 4 に雑煮の具材の種類を示した。表 3 より、複数回答数 96 のうち「白菜」が 20 (20.8%) と最も多く、次に「小松菜 (餅菜を含む)」が 15 (15.6%)、「かまぼこ」は 14 (14.6%)、「人参」と「大根」は各 10 (10.4%)、「鶏肉」は 9 (9.4%)、「ほうれん草」は 7 (7.3%) となっていた。愛知県においても全国的に多く用いられている鶏肉、大根、人参、小松菜、ほうれん草などが使用されていたが³⁾、本調査では里芋、豆腐、油揚げ、鮭などを用いる家庭は見られなかった (表 3)。大根や人参の使用については、大根の丸い形と白い色がめでたいものとして象徴され、古くから神への供え物として行事食に欠かせない食材であり、人参も大根と同様にめでたい野菜として取り扱われているためと思われる。愛知県では、これらの食材が伝統野菜として古くから親しまれている他、高い収穫量が影響しているものと思われる。たとえば、愛知県は野菜による農業産出額 (2012 年) が全国第 5 位の 1,035 億円で⁸⁾、特に人参の収穫量 (2011 年冬) は全国第 4 位の 17,300 トン⁹⁾のため、生産量の多い食材は入手しやすく、また、さらなる豊作の希望から雑煮に多く用いられていると考察できる。また、「鶏肉」の使用が高いのは、愛知県の地鶏の高い生産量とも関係していると思われた。さらに、雑煮に使用される食材の植物性食品と動物性食品の割合は 2 : 1 で、雑煮は植物性食品の多い料理であり、この傾向は全国の雑煮の具材と同様であった³⁾。

表 3 雑煮の具材

	複数回答数(%)			
	尾張 n=55 (57.3%)	西三河 n=37 (38.5%)	東三河 n=4 (4.2%)	計 n=96 (100.0%)
白菜	8 (14.5)	12 (32.4)	0 (0.0)	20 (20.8)
小松菜*	14 (25.4)	1 (2.7)	0 (0.0)	15 (15.6)
ほうれん草	4 (7.3)	2 (5.4)	1 (25.0)	7 (7.3)
人参	6 (10.9)	4 (10.8)	0 (0.0)	10 (10.4)
大根	5 (9.1)	5 (13.5)	0 (0.0)	10 (10.4)
長ねぎ	0 (0.0)	1 (2.7)	0 (0.0)	1 (1.0)
れんこん	0 (0.0)	1 (2.7)	0 (0.0)	1 (1.0)
かまぼこ	10 (18.2)	4 (10.8)	0 (0.0)	14 (14.6)
ちくわ	0 (0.0)	1 (2.7)	0 (0.0)	1 (1.0)
なると	0 (0.0)	0 (0.0)	1 (25.0)	1 (1.0)
かつお節	3 (5.5)	1 (2.7)	1 (25.0)	5 (5.2)
鶏肉	4 (7.3)	4 (10.8)	1 (25.0)	9 (9.4)
豚肉	1 (1.8)	1 (2.7)	0 (0.0)	2 (2.1)

* ;餅菜を含む

表 4 雑煮の具材の種類

	人(%)			
	尾張 n=20 (60.6%)	西三河 n=12 (36.4%)	東三河 n=1 (3.0%)	計 n=33 (100.0%)
0~2 種類	10 (50.0)	5 (41.7)	0 (0.0)	15 (45.5)
3~4 種類	7 (35.0)	4 (33.3)	1 (100.0)	12 (36.4)
5 種類以上	3 (15.0)	3 (25.0)	0 (0.0)	6 (18.2)

地区毎では、複数回答数 96 のうち、尾張が 55 (57.3%)、西三河は 37 (38.5%)、東三河は 4 (4.2%) で、尾張では複数回答数 55 のうち「小松菜」が 14 (25.4%) と最も多く、次いで「かまぼこ」が 10 (18.2%)、「白菜」8 (14.5%) となっていた (表 3)。西三河では、複数回答数 37 のうち「白菜」12 (32.4%)、「大根」5 (13.5%)、「人参」「かまぼこ」「鶏肉」各 4 (10.8%)、東三河では複数回答数 4 のうち「ほうれん草」「なると」「かつお節」「鶏肉」が各 1 (25.0%) であった。特に、尾張では、西三河に比べて「小松菜」の使用が高かった。これは、2011 年 12 月の名古屋市中央卸売市場・本部の単価¹⁰⁾より、小松菜の単価 (326 円/kg) は白菜 (54 円/kg) に対して約 6 倍も高価であるにも関わらず、このような利用は伝統食材である餅菜が入手しやすく、また地域の人々にとって身近な食材として親しまれているためと思われた。餅菜は「名 (菜) を

持ち（餅）上げる」という縁起担ぎの食材として、江戸時代の尾張藩においても餅と一緒に食べる習わしがあったことから、昨今の調理の多様化・外部化の進行による正月料理の意義の形骸化が指摘されている中でも¹¹⁾、現在もその名残があることがわかる。なお、植物性および動物性の食品の使用割合は、いずれの地区においても約2:1となり、愛知県全体と同様の傾向であった。

表4より、雑煮の具材の種類は、回答数33のうち、0~2種類15人(45.5%)、3~4種類12人(36.4%)、5種類以上6人(18.2%)で、愛知県の雑煮は4種類以内の具材を用いて調理されることが多く、10年以上前と同様の傾向を示していた^{5,6)}(表4)。

3.3 東海地区の雑煮

図1に東海地区の雑煮の例を示した。図1の左が愛知県、中央は三重県、右は静岡県のものである。3県の雑煮はいずれも角餅のかつお節のすまし汁であったが、具材は異なっていた(図1)。愛知県の雑煮は、前述のアンケート調査結果のように青菜を主な具材としていたが、三重県の場合、人参(細切り)、ごぼう(ささがき)を牛肉のだしを活かし、煮ていた(図1)。静岡県の場合、白菜、大根、里芋、かまぼこ、生しいたけ、乾燥のり、かつお節が用いられ、しいたけのだしを活かし調味されていた。本研究では各県の例を取り挙げたに過ぎないが、これまでの報告^{2,3)}における雑煮の傾向と類似することから、三重県や静岡県の雑煮における牛肉または里芋の使用は各県における高い生産量と関係していると推察された。愛知県の雑煮について、隣県と比べると、餅の形や仕立ては類似していたが、使用具材が異なり、特に、餅菜や鶏肉の使用は愛知県ならではの使用であると確認できた。



図1 東海地区の雑煮の例(左:愛知県、中央:三重県、右:静岡県)

本研究より、正月雑煮は古くからその地域で伝承されている行事食である他、雑煮の調理法や使用食材はその地域や風土の理解に役立つことが明らかになった。調査では調理担当者に多い母親の出身地区が居住地区と等しい者を選抜したが、家族構成も雑煮の内容や食の継承に影響を与えることも考慮するべきであった。今後は、調査対象者を増やし、アンケート用紙の質問項目をより詳細に設け、雑煮の調理特性と県内の地域性の関係についてさらに検証していく必要がある。

4. 要約

愛知県の正月雑煮についてアンケート調査を行うと、県内の各地区において、角餅を煮、かつお節を主体としたすまし汁が多く、現在も変わらない行事食が継承されていることがわかった。雑煮の具材には、白菜、小松菜、人参、大根などの植物性食品が多く用いられ、特に、尾張地区では伝統食材のひとつである餅菜（小松菜）の利用が高かった。食環境が変遷する中でも、雑煮はその地域や風土を象徴し、郷土を大切にしている人々の食習慣があった。

謝辞

アンケート調査にご協力くださった愛知教育大学の学生の皆さまに、御礼申し上げます。

参考文献

- 1) (株) 農山漁村文化協会：『聞き書 ふるさとの家庭料理 第5巻 もち 雑煮』, (社) 農山漁村文化協会, 東京, 249 (2002)
- 2) 全国友の会：『伝えてゆきたい家庭の郷土料理 第1集』, 婦人之友社, 東京, 245-258 (1980)
- 3) 亙理ナミ, 吉中哲子, 岩倉さち子, 石綿きみ子：行事食からみた食生活の動向 (第2報) 正月の行事食について, 家政学雑誌 **32**, 488-498 (1981)
- 4) 「日本の食生活全集 愛知」 編集委員会：『日本の食生活全集 23 聞き書 愛知の食事』(社) 農山漁村文化協会, 東京, 32, 46, 104, 156, 191 (1989)
- 5) 福本恭子, 小原章裕, 入江一恵：雑煮についての食文化的考察 (第3報) -兵庫・愛知を中心とした地域間の比較-, 兵庫大学短期大学部研究集録 **34**, 43-53 (2000)
- 6) 福本恭子, 小原章裕：雑煮の喫食状況と伝承の変化 -兵庫・愛知を中心とした地域間の比較-, 伝統食品の研究 **24**, 12-22 (2002)
- 7) 今田節子, 岡井球美子：食の伝承 -正月雑煮の慣習からみた岡山県食習俗の特徴と地域性-, 日本民俗学 **163**, 1-22 (1986)
- 8) 農林水産省：「平成 23 年農業産出額及び生産農業所得 (都道府県別)」, 2 (1) 県別 (実額) (2012 年 12 月 3 日公表)
- 9) 農林水産省：「平成 23 年産野菜生産出荷統計」, 2011 年都道府県別の作付面積, 収穫量及び出荷量, にんじん-冬 (2012 年 11 月 19 日公表)
- 10) 総務省統計局：「平成 23 年青果物卸売市場調査報告」卸売市場別の月別野菜の卸売数量・価額・価格, 名古屋中央卸売市場 本場, e-Stat, <http://www.e-stat.go.jp/SG1/estat/List.do?lid=000001106335> (アクセス日: 2013 年 2 月 21 日)
- 11) 真部真里子, 橋本慶子：正月料理の準備と喫食にみる伝統の継承と変化, 調理科学 **32**, 120-127 (1999)