三重県の雑煮に関する考察（１）

堀田千津子
(鈴鹿医療科学大学)

A Study on Zouni in Mie Prefecture (Part 1)

Chizuko Hotta

Suzuka University of Medical Science
1001-1k ishioka-cho, Suzuka-shi, Mie 510-0226

〒 510-0226 三重県鈴鹿岸岡町1001-10

The aim of this study is to analyze the “Zouni” in Mie Prefecture.

- 1) “Zouni” in Mie, according to seven books of local history, has existed as round glutinous cake, a square glutinous cake, a clear soup, miso soup and adzuki beans.
- 2) Most families prepared it as an Osachi dish (83.7%).
but the age family doesn't prepare for the one according to construction family the ratio show 19.1%.
- 3) Most families celebrated with “Zouni”, the high score was 95.6% for New Year Day's breakfast.
- 4) The “Zouni” form of glutinous cake has been fried for example the Hokusei, Chiusei and Nansei areas have a square glutinous cake. The Iga, Isesima and a part of the Nansei area have a round glutinous cake.
- 5) The “Zouni” Soup has been referred to, for example, the Hokusei and Nansei areas have a “Clear Soup”, the Chiusei and Iga areas have a “Miso Soup”, and the Toba area has “Anpin”

1. 緒 言

現在の社会状況や生活環境等のめまぐるしい移変に伴い、食生活においても必然的に日々変化を続けており、その中で各地域に住む人々の知恵と工夫により生み出されたいろいろな料理が、伝えられて伝統料理と呼ばれるようになっていく。その伝統料理の中で昔ながらの料理形態が比較的正確に今日まで伝えられ、しかもどの地域にも存在する料理のひとつに「雑煮」がある。

三重県は六県に隣接し、関東圏と関西圏のほぼ中央に

位置し、東西の文化の影響をうける「境界」に位置している¹⁾。その影響と思われるが北勢地方の雑煮は、角餅にすまし仕立てであり、「伊勢の菜雑煮」という言葉もある。増木はこの「伊勢の菜雑煮」を「切り餅（角餅）」、「菜」、「醤油」の三要素を持った雑煮としている²⁾。

また、大川の調査によると、安芸郡の安濃地区では「伊勢の菜雑煮」とは異なり、汁はみそ汁であり、具は大根とさといもが用いられていると報告している³⁾。

更には、南勢に位置する熊野市飛鳥地区では、切り餅に醤油味は「伊勢の菜雑煮」と共通しているが、具には

ねぎ、コンニャク、豆腐などが加わっている²⁾。

このように、三重の雑煮は「境界」に位置していることから豊かな郷土食がみられる。

そこで、筆者は今回三重の雑煮を取り上げ、どのように伝承されているか地域生活の本質にふれながら、現在の正月の食生活の様子を明らかにすることを目的に研究を行った。第1報では戦前の雑煮と戦後の雑煮から餅の形と汁について分析した。また、お雑煮の具については第2報に委ねた。

2. 調査方法

1) 戦前の雑煮については郷土誌などから検索した。

2) 戦後の雑煮について三重県に在住する大学生の家庭の調理担当者を対象にアンケート調査を配布して調査した。世帯数は435世帯、調査時期は平成10年1月～2月、内容はおせち料理の準備の有無、雑煮の喫食状況、雑煮の餅形、汁、具など20項目とした。分析方法は χ^2 による有意差判定と分布図を用いた。また、アンケート調査は家族構成の影響をみるために核家族と複合家族に分類して行った。

3. 結果考察

(1) 郷土誌などからみる雑煮について (表1)

表1 郷土誌などからみる雑煮

文 献 名	喫食日	餅形	汁	具
桑名の民族	三が日餅 のある間	角	濃い口醤油	小松菜
菰野町史	正月	角	醤油	マナ・小松菜
庄野郷土誌	元旦	角	醤油	菜っ葉・野菜
志摩郡・和具の食生活	年の初め	丸	醤油	なっば
三重の伝統料理	元旦		アズキ	
三重民族研究会報	三が日	角	味噌	大根・里芋
水沢野田町の民俗	三が日	角	たまり醤油	あげ・なっば

・『桑名の民族 (大正初期)』⁴⁾

初詣では地元の氏神が主な対象となり、遠出をすることはあまりなかった。元旦の初詣としては、伊勢神宮は距離的に遠かった。

ハツミズ (都市部ではワカミズという) を汲む人は、地区によって一家の主人というところあれば、主婦というところもあり、一定しない。この水はまず神仏に供え、雑煮炊きや書き初め用に供えた。正月後の朝食は餅のある間は雑煮を食べた。正月の雑煮は濃い口醤油で調味したすまし汁に小松菜を入れたもので、雑煮に使う小松菜を特に正月菜といった。町家では、正月菜を年末に買って、正月三日間しおれないように新聞に包み、寒い場所に保

存した。餅はのし餅を切った長方形の角で、水から煮る家もあれば湯に入れて煮るところもあった。

・『菰野町史 (昭和初期)』⁵⁾

昔は大抵の家が、お鏡さんや雑煮に使う正月用の餅を自宅で搗いていた。餅を搗く日は各々の家で大体決まっていたが、三十日に搗くことが多かった。雑煮の餅はのし餅を角切りにしたものが使われるが、糯米にうるちを混ぜたタガネを作る家も多い、また出し汁はかつお節や煮干しでとり、薄めに醤油で味付けをし、鍋の底に餅がくっつかないように、マナか餅菜を鍋の底に置いて、その上に餅をのせて煮込む。食べるときに削りかつおを上から振りかける家もある。縁起を担いで (一年間まめで暮らしたいという願望から) 秋収穫したあぜ豆の殻 (マメガラ) を残しておいてそれで雑煮を炊いた。

・『庄野郷土誌』⁶⁾

雑煮は室町時代に始まり、元禄時代から盛んになった。家風により作り方はまちまちである。なんでもめでたい意味のものを go to go に入れた汁へのし餅を入れて食べることは長生きするようにという意味をもっていた。のし餅とは、餅を丸めないで板状に薄く延ばしたもので、角にきったものを言い、菜っ葉などの野菜を入れ、鰯節のだしと醤油で煮たものである。元旦の早朝は、宮さんへお参りし、一家揃って雑煮や御屠蘇を頂いた後、親戚や友人、世話になった人に年頭のあいさつをする。

・『志摩郡・和具の食生活 (三重県志摩郡の大正12年から昭和9年頃の生活)』⁷⁾

「年の初めの若水、よろずの宝を汲み上げる」といって、寺屋 (地名) の井戸で綱を引いて若水を汲む。その水で茶をたて、仏壇に供える。神棚に置いた「はすの膳 (八寸の膳)」に盛られた雑煮用の丸餅をおろし、水で洗って雑煮に使う。出し汁は鰯節に醤油で味を付け、鍋の底になっば (菜葉) を敷いて餅を縦に並べて煮る。

・『三重の伝統料理』⁸⁾

神島では正月に若水くみが行われる。若水とは一年の邪気をはらうため、元旦や立春の早朝に汲む水のこと、神島では共同井戸で汲む。若水を汲むとき割り木を3本持っていき、1本は戸端で燃やし、1本は井戸端におき、残りの1本は持ち帰りカンノモチをたくときに使う。カンノモチの小豆はユキヒラを使って時間をかけて炊かれていたが、現在はユキヒラから大ナベに変わっている。

若水を持ち帰ると、若水に餅とあらかじめ煮ておいた小豆を入れて、砂糖で甘く味付けされることからぜんざいと変わらない。正月は小豆の赤と餅の白の紅白で祝う。

若い人はぜんざいと呼ぶが小豆汁である。

・『三重民族研究会報』(大正10年から昭和10年)³⁾

雑煮の汁と具の仕込みは暮れに行う。汁はみそ汁である。具としての大根は幾分厚めの輪切りとする。その大根と丸のままの里芋、家によっては油揚げを入れ、味噌を多く入れた汁で幾分辛い目とする。この雑煮に入れる餅は岩城地区では丸餅、野口や荒木そして浄土寺や村主或いは砂法寺とほとんどの地区では熨斗(角)餅である。

・『水沢野田町の民族』⁹⁾

野田の多くの家では、雑煮は角餅、あげ、なっばもしくは、白菜をたまり醤油で炊いて花かつをを散らす。雑煮の仕度は、暮れの31日に女が三カ日分の野菜の用意をし、あげは細く切っておく。それを正月三カ日間、主人が朝汲んでくる若水で雑煮にする。その際、豆の木で火をつけるものとされている。それは一年中、まめで健康でいられるようにという意味である。

少ない資料であるが、以上から三重の雑煮は「丸餅」「角餅」「すまし仕立て」「みそ仕立て」「小豆汁」が存在し、関東圏の「角餅・すまし仕立て」と関西圏「丸餅・みそ仕立て」の食文化と異なり、独自の食文化が存在していたことが理解できる。

(2) 戦後の雑煮について

1) 調査対象者の特性

調査対象者(料理担当者)の特性を表2に示した。

表2 調査対象者の特性

年齢構成	20～	30～	40～	50～	60～	70～
n	12	18	279	97	14	15
(%)	(2.8)	(4.1)	(64.1)	(22.3)	(3.2)	(3.4)
家族構成	核家族		複合家族			
n	295		140			
(%)	(67.8)		(32.2)			

対象者の年齢は20～86歳で40歳代が最も多く、平均は47歳±8歳であった。また、家族形態は複合家族が140世帯(32.2%)に対し核家族は295世帯(67.8%)を示した。

2) おせち料理の準備

おせちの準備の有無と各々の理由と準備の方法を表3に示した。今年のおせち料理を「準備した」は365世帯(83.9%)とほとんどの家族で準備されたのに対し、「準備しない」は70世帯(16.1%)であった。家族構成別では、核家族世帯において「準備しない」57世帯(19.3%)を示し、複合家族世帯との間に1%の有意差があった。

また、準備した世帯の内154世帯(42.2%)が「手づ

表3 おせち料理の準備

	核家族構成			
	全体	核家族	複合家族	χ^2 検定
おせちの準備				
した	365 (83.9)	238 (80.7)	127 (90.7)	**
しない	70 (16.1)	57 (19.3)	13 (9.3)	
準備の方法				
手作り	154 (42.2)	92 (38.7)	62 (48.3)	
一部購入	189 (51.8)	127 (54.2)	62 (47.2)	
セット購入	17 (4.7)	14 (5.9)	3 (2.4)	
戴く	5 (1.4)	3 (1.3)	2 (1.6)	
準備する主な理由				
例年通り	182 (40.9)	113 (47.5)	69 (54.3)	
欠かせない	70 (19.2)	51 (21.4)	19 (15.0)	
伝統	54 (14.8)	37 (15.5)	17 (13.4)	
家族の要望	22 (6.0)	12 (5.0)	10 (7.9)	
来客のため	13 (3.6)	7 (2.9)	6 (4.7)	
事前できる	13 (3.6)	11 (4.6)	2 (1.6)	
華やか	3 (0.8)	3 (1.3)	0 (0.0)	
その他	8 (2.2)	4 (1.7)	4 (3.1)	
準備しない主な理由				
面倒	21 (30.0)	16 (28.1)	5 (38.5)	
外出	14 (20.0)	12 (21.1)	2 (15.4)	
好みに合わない	11 (15.7)	9 (15.8)	2 (15.4)	
形式的でまずい	4 (5.7)	4 (7.0)	0 (0.0)	
腐敗の心配	1 (1.4)	1 (1.8)	0 (0.0)	
その他	19 (27.1)	15 (26.3)	4 (70.8)	

注) n (%), **1%の有意差

くり」で準備し正月を迎えている。しかし、今日では市場に色とりどりのおせちが販売されており、おせちの「セット購入」は17世帯(4.7%)、必要に応じて「一部購入」して整える世帯が189世帯(51.8%)もあった。家族構成別では差がみられなかった。

準備する理由は、第一に「例年通り」181世帯(40.9%)、第二に「正月には欠かせない」70世帯(19.2%)、第三「伝統的だから」54世帯(14.8%)であった。

この例年通り、正月には欠かせない及び伝統だからは、おせちの特徴をよく示している。このようにして今後もおせちの伝統が伝えられていくのであろう。

一方、準備しない理由の第一は「面倒だから準備しない」21世帯(30.0%)、第二は「外出するから」14世帯(20.0%)があげられ、外出は特に核家族にみられる正月特有の事情であると考えられる。一方「面倒だから準備しない」は先行研究¹⁰⁾にて行事食などの晴食を家庭で試みることが少ない世帯では調理、食品購入計画の意識が低調であり、既製調理依存を示したことから調理担当者の精神面、技術面などの負担が予想される。

3) 雑煮の喫食状況

表4 雑煮を祝いましたか

お雑煮を祝った	はい	いいえ
全体	416 (95.6)	19 (4.3)
核家族	278 (94.2)	17 (5.8)
複合家族	138 (98.6)	2 (1.4)

注) n (%), 核家族と複合家族には有意差はなかった。

表5 正月三が日の雑煮喫食率

	朝食	朝食と昼食兼用	昼食	昼食と夕食	夕食	夜食
元旦						
全体	60.0	26.2	13.0	1.2	9.4	1.4
核家族	57.2	27.3	15.9	0.7	9.7	1.4
複合家族	65.9	23.9	11.5	2.2	9.4	1.4
二日目						
全体	46.6	18.8	11.3	0.0	8.2	1.2
核家族	45.3	18.3	10.1	0.0	8.3	1.8
複合家族	49.3	19.6	13.8	0.0	8.0	0.0
三日目						
全体	41.1	11.1	9.4	0.0	6.0	1.0
核家族	38.0	10.4	8.7	0.0	6.5	0.0
複合家族	47.1	10.4	9.7	0.0	5.1	1.4

注) 数値は%, 核家族と複合家族には有意差はなかった。

神との直会に由来があると言われる雑煮は新年の行事の献立の中でも最も重要な意味を得、元旦の朝、神に供えた年だなの魚や海産物のコンブ、アワビ、ナマコなどの下がりものを鏡餅とごった煮して食べたのが原形で室町時代には「烹雑」といわれていた¹¹⁾。

雑煮の喫食について表4、表5に示した。表4に示すように、雑煮で祝う世帯は416世帯(95.6%)とほとんどの家庭でみられた。この結果は吉川の報告¹¹⁾による雑煮を食べる世帯「全国平均95%」と一致した。

また、表5に示すように、雑煮を何時食するか食事別の喫食率では、元旦の朝の喫食が約60%と最も高く、朝食と昼食の兼用を加えると90%程になり、雑煮で新年を祝う意識が高いと推察できる。元旦の朝に続き二日目の朝食、三日目の朝食の順で食され、朝食に用いられていることも理解できる。家族構成別では差が得られなかった。

4) 雑煮の餅について

三重県は、地理上から東西の検討をすると東海地方に属し、東日本の一番西端にある。また、言葉の上からは北勢地域の愛知県よりを除いたほとんどの地域は、アクセントが関西であり、文化圏は奈良、京都、大阪の影響をうけている。食生活面では東と西が入りまじっている¹¹⁾。

雑煮の餅の形を全国的に見た場合、東海を境に東のが

し餅を切った「角餅」、西に「丸餅」が存在する¹²⁾。

図1に餅の形の分布を示した。「角餅」は三重県全域にみられるが、北勢地域の藤原町、北勢町、大安町、東員町、多度町、桑名市などと美里村、白山町、一志町、久居市などの中勢地域と紀伊長島町、海山町などの南勢地域では「角餅」のみである。一方「丸餅」は伊賀町、上野市、島ヶ原町などの伊賀地域と伊勢、鳥羽市、磯部町の伊勢志摩地域と南勢地域の尾鷲市、熊野市、御浜町にみられた。

この結果は大川の大正時代の分布図¹³⁾および前述の郷土誌などの結果とほぼ同傾向を示した。

北勢・中勢地域の「角餅」は関東圏の文化が陸伝いに南下し、鈴鹿と亀山の境まで伝わったと考えられる。これに対し、伊賀地方は三重県の西北部にあり、滋賀、京都、奈良の各県に接し、古く奈良東大寺の荘園があり、地理的にも京や奈良の都との結びつきが古くから強かったと思われる。

上野市の古老から「花びらもち」という言葉を聞くことができた。「花びらもち」は、押し餅ともいわれ、丸餅を手の平で押し花弁形の薄餅にしたものである。かつては伊賀地域全域で行われた風習であったようだが、現在は古老の間で角餅を手の平で押して「花びらもち」にみせて用いられている程度であった。増木によると「花びらもち」の起ころは、室町時代の一時期に朝廷の経済

図1 餅の形の分布

力が衰え、御所の雑煮の餅が丸餅から餅花びらにかわったとされている。これは丸餅に比べて糯米の量が少なくて済むので切餅の普及は餅を一個一個丸めていくという人手（人件費）の節約のほかに材料費の節約になったという²⁾。このように丸餅を薄く押すことで豪華にみせたということは人々の生活の知恵と工夫の結果だとしている²⁾。

伊勢志摩地域の「丸餅」は他の地域から丸餅が伝播したというより、伊勢志摩地域が神の住む場、すなわち、伊勢神宮と関わった宗教的結び付きで餅が丸餅であったと考えられる。奥村¹⁴⁾は餅を丸（鏡餅）くすることは神前に供えるの意のほか、望月（満月）になぞらえ、欠けたることのない縁起の良さを求めたものであるとしている。また、丸餅を家族一緒に食べることは家庭円満につながるという。

熊野灘沿岸で「角餅」が多くみられたが、熊野市五郷、木本で「丸餅」を食するところがあった。この熊野市は

周囲が山で囲まれた盆地の地形区域で、古くは桃崎からの峠を越える生活で奈良と盛んに交流してきた所であり、奈良の丸餅が伝わったと考えられる。

5) 雑煮の汁について

雑煮の汁の分布を図2、3に示した。餅ほどに明瞭に分れていないが、北勢地域の藤原町、北勢町、大安町、桑名市、川越町、楠町、菰野町、鈴鹿市と南勢地域の紀伊長島町、尾鷲市が「すまし仕立て」で伊勢志摩地域の「小豆汁」が僅かであるがみられた。

北勢地域のすまし仕立ては、餅の形と同様に関東圏の文化が陸伝いに南下し、鈴鹿と亀山の境まで伝わったと考えられる。

北勢地域の南部から中勢および伊賀地域に「味噌汁仕立」がみられた。「味噌汁仕立て」は伊賀、初瀬、和歌山街道の旧街道が考えられる。街道の多くの人々が伊勢神宮参拝などで往来し、それと共に近畿圏より味噌汁仕

図2 雑煮の汁の分布

図3 味噌の種類別分布

立ての雑煮が伝わったと思われる。しかし、一般的には白味噌仕立ての雑煮であったと考えられるが、しかし、多気町、勢和村、飯南町などでは赤味噌、合わせ味噌を使用しているという回答を得た。

この地域では明治頃から味噌玉がつくられており、昭和初期には隣近所で共同して味噌、醤油の仕込みが行われ、味噌は一年分作られていたことから、自家製の味噌が白味噌に変わって用いられ、今日の赤味噌雑煮として食されていると推測される。また、合わせ味噌は大川の大正時代の分布図¹³⁾および前述の郷土誌などの結果からは得られないことから、赤味噌と白味噌に比べて比較的新しい食文化と言える。

尾鷲市と熊野の一部では、「味噌仕立て」の雑煮をみる。これは餅の形と同様に奈良の影響が考えられるが、尾鷲、紀伊長島町にも味噌仕立てがあることは、「お伊勢参らば、熊野も参れ」という言葉が語るように、熊野街道と関わりがあるのだろうか。また鳥羽市近辺のすま

し仕立ては、中世以来の海上交通との結び付きで関東圏のすまし雑煮が伝えられ、北勢および中勢の陸づきとは異なった経路と考えられる。

鳥羽市で「小豆汁」の回答を得た。小豆汁とはぜんざいと同種のものであり、餅は丸餅を使用する。

志摩郡阿児町鵜方では「小豆汁」でなく「アンピン」を食べるという。アンピンとは餅（直径2 cm位の一口サイズの餅）を湯で煮て軟らかくし、小豆餡をのせた餅でその餡をはさみ込むようにして食べる。

吉川によると、小豆を用いた雑煮は出雲地方から広がり山陰、山陽、越後などの地域でみることができ、古くは大饗のデザートとして喜ばれたとある¹¹⁾。

また、古事類苑¹⁵⁾によると「嬉遊笑覧」（1829年）の中に「尺素往来に、新年の善哉は、是修正之祝著也とあり、年の初めに餅を祝ふこと聞ゆ、善哉は仏語にてよろこぶ意あるより取たるべし………」と「尺素往来」が15世紀中頃から後期ごろに書かれた書物であることを考えると、ぜんざいが正月の、宗教的意味を持っためでたい食べ物であったとされる。

この鳥羽市、志摩郡の地域も同様な意味を持ったものであるかどうか不明であるが、地域の古老に起源をたずねたが明確な回答を得るに及ばなかった。「古くからの習慣」「小豆はめでたい食べ物」と答えた。

おわりに

三重の雑煮について郷土誌およびアンケート調査から検討を行った。

- (1) 7編の郷土誌などから三重の雑煮は「丸餅」「角餅」「すまし仕立て」「味噌仕立て」「小豆」が存在した。
- (2) おせち料理がほとんどの家庭で準備されていた(83.7%)。しかし、家族構成別では核家族世帯が準備しない19.1%を示し、複合家族との間に有意差があった(1%有意水準)。
- (3) 雑煮で祝う家庭が95.6%を示した。元旦の朝食の喫食率が最も高かった。
- (4) 雑煮の餅の形は「角餅」が北勢、中勢および南勢地域であり、「丸餅」は伊賀、伊勢志摩および南勢の一部であった。
- (5) 雑煮の汁は、北勢と南勢地域が「すまし仕立て」に対し中勢および伊賀地域は「味噌仕立て」であり、また、鳥羽市では「アンピン」が食されていた。

謝 辞

最後に調査にご協力いただいた皆様に心から感謝を申

上げます。

参考文献

- 1) 「日本の食生活全集 三重」編集委員会編：聞き書三重の食事，農山漁村文化協会，p.333 (1987)
- 2) 大川吉崇：三重県の伝統料理，三重フィールド研究会編，p.175 (1982)
- 3) 大川吉崇：安濃町の食生活，三重民族研究会会報，22，pp.14～15 (1997)
- 4) 堀田吉雄，水谷新左衛門他：桑名の民族，桑名市教育委員会，p.418 (1987)
- 5) 菰野町教育委員会：菰野町史（下巻），三重県三重郡菰野町，p.508 (1997)
- 6) 庄野郷土誌編集委員会：庄野郷土誌，庄野地区魅力再発見実行委員会，pp.368-369 (1993)
- 7) 大川吉崇：志摩郡・和具の食生活，三重民族研究会会編，p.203 (1992)
- 8) 大川吉崇：三重県の伝統料理，三重フィールド研究会編，p.170 (1982)
- 9) 福田アジオ 東京女子大学文理文学史学科民俗調査団：水沢野田町の民俗，絢文社，p.48 (1988)
- 10) 堀田千津子，上住妙，斎藤智津，大矢知美江：日本栄養改善学会講演集，p.32 (1983)
- 11) 吉川 誠次：雑煮から見た食文化，食生活総合研究会誌，12,20, pp.20～27 (1991)
- 12) 大石貞男：東西の食文化，農山漁村文化協会，p.160 (1989)
- 13) 田畑美穂：三重ですよろしく，三重社会経済研究センター，p.37 (1992)
- 14) 岩井宏實，奥村彪生：日本の行事食について，食生活研究，9，1，pp.15～16 (1988)
- 15) 古事類苑刊行会：古事類苑飲食部，吉川弘文館，pp.558～559 (1927)