

和歌山県下の食文化に関する調査

その10 和歌山の雑煮について

Study of Dietary Culture on Wakayama Prefecture

Part V A Study on Zouni in Wakayama Prefecture

吉田 穰, 堺 みどり, 大塚 量子

Minoru Yoshida, Midori Sakai, Kazuko Ohotsuka

要 約

和歌山県の雑煮について全市町村別(50, 917 人)に調理方法、味付け、具材の頻度から比較検討した。調理方法(入れ方)から、そのまま入れる(煮る)が紀北、紀中、紀南北部(39 市町村)、紀南南部は焼いてから入れる(焼く)が混在した。味付けの味噌味が紀北、紀中のほとんどを占め、味噌の内訳は紀北・紀中の海沿いが白味噌、紀の川流域の合わせ味噌、紀中は赤味噌も含めて混在していた。具材の根菜類の大根、里芋は紀南山間を除き 8 割を超え、人參も類似の分布を示した。豆腐とあげは、紀中と紀北・紀南山間に多く、青菜のまなは紀北海沿いに、水菜は紀南海沿い、ホウレン草は紀南山間に多かった。出汁及び蛋白質源では、紀南山間に蒲鉾が、紀南熊野灘に鶏肉が多かった。以上の結果から和歌山県の雑煮は、白味噌でそのまま、まなの紀北海沿い、合わせ味噌でそのままの紀の川流域、味噌混在でそのまま、豆腐の紀中、醤油味でそのままの紀南北部、醤油味でそのままと焼くが混在し、蒲鉾・鶏肉の紀南南部の 5 つに分かれた。

はじめに

雑煮は代表的な「ハレの日」の郷土料理(伝統料理)であり、室町時代に始まり、江戸時代には正月の儀式として定着し、食の多様化や簡便化が叫ばれる現在も日本全国各地に根付いている^{1,2)}。同時に、雑煮は地域性が顕著にみられる料理として取り上げられることも多く³⁾、一般に関ヶ原を境に切り餅・清汁仕立ての江戸文化と丸餅・白味噌仕立ての京阪文化として綿々と伝承されている。

著者らは、従来から和歌山県の食文化のうち、ハレ食である雑煮の地理別⁴⁾、農業地域類型別⁵⁾、地理別・年齢別⁶⁾に検討した結果、紀北と紀中平地農村に煮る・味噌味が多く、紀中の山間と紀南に焼く・醤油味が多く、紀北は里芋とまな、紀中は豆腐、紀南は鶏肉と蒲鉾が多く、出身地別・年齢別もほぼ同様であると報告した。

本報では、調査対象者の雑煮に関して市町村別に検討した

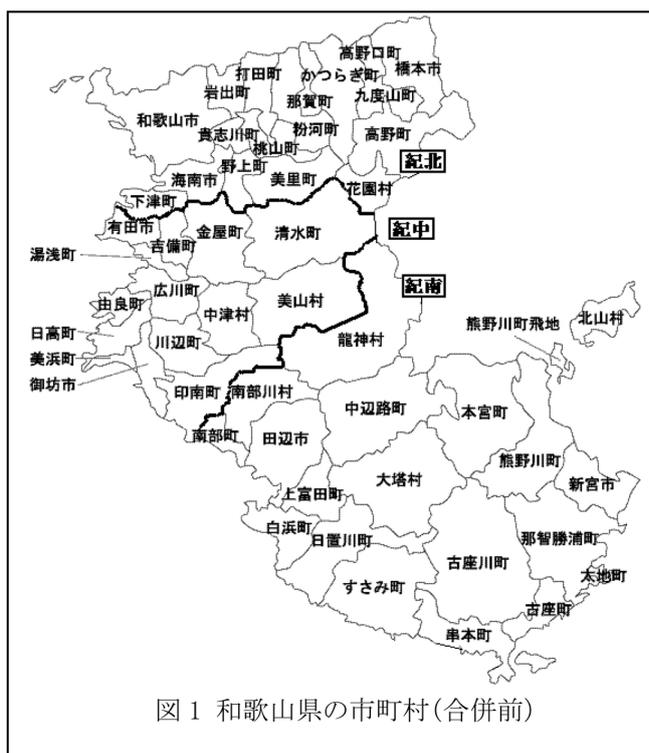


図1 和歌山県の市町村(合併前)

結果を報告する。

方法

前報と同様に調査時期 1997 年 10 月～12 月、対象者は和歌山県全市町村(50)の高齢者および食生活改善推進協議会会員、アンケート調査を実施し、回答数 994 名であった。アンケート内容は、雑煮の餅の加熱法(焼いてから、茹でてから、そのまま入れる)、雑煮の具材(里芋、まな、大根、人参、豆腐、鶏肉)とその他の具を記入、雑煮の味(醤油、味噌(白・合わせ・赤))とした。

分析は、県内での地域的特徴をみるために、前報⁵⁾と同様に県下 50 市町村(合併前)を図1に示した。集計結果を 50 市町村別に集計し、クロス集計表の残渣分析で主に有意な項目及びクラスター分析(ワード法、エクセル統計 2006)の結果について報告する。

結果及び考察

記入の不備を除く 917 人(92%)の結果を表1～3に示した。雑煮の餅の入れ方(加熱法、扱い方)では(表 1)、そのまま入れる(煮る)が 72%と多く、焼いてから入れる(焼く)が 25%、茹でてから入れる(茹でる)は 5%と少なかった。和歌山全体として雑煮の餅の加熱法は、「煮る」が「焼く」より多かったが、名倉⁷⁾、畑江⁸⁾の和歌山県が属する近畿Ⅱの結果に比べて、「煮る」が多く、「茹でる」が少なかった。

雑煮の味付けでは(表 1)、味噌味合計 68%、醤油味 37%と味噌味が多く、さらに味噌の内訳では、白味噌 47%と多く、ついで合わせ味噌 17%で、赤味噌は 7%と少なかった。雑煮の味付けについて、畑江⁸⁾の近畿、名倉⁷⁾の近畿Ⅱの結果、奥村³⁾の雑煮マップの和歌山は白味噌文化圏に属する結果とほぼ一致した。雑煮の地域性が強くみられる雑煮の具材については(表 2)、主な具材の大根、82%、里芋 74%、人参 62%、さらに豆腐などの大豆製品が 62%と多かった。その他の具材では(表 3)、緑色系の彩りの青菜 27%、白菜を含めた葉菜類が 39%、蒲鉾の練り製品 19%、鶏肉の肉類とシラスの魚介類が

14%であり、椎茸の茸類と海苔の海藻類は 10%を下回った。松下¹⁾は、雑煮の具の和歌山の地域性として、大根、人参、里芋、まな、豆腐、青ノリをあげているがほぼ一致した。多種多様な具材が雑煮に用いられ、雑煮の具材数は 3.99±1.60 であり、亙理¹⁰⁾の 5 種類、名倉⁷⁾の 4.73 より少なかった。

表1 雑煮の餅の調理方法と味付け

	餅調理			味付け				
	焼いてから	茹でてから	そのまま	醤油	白味噌	合わせ	赤味噌	味噌合計
全体(人)	231	47	662	339	417	154	62	620
割合(%)	25.2	5.1	72.2	37	45.5	16.8	6.8	67.6

表2 雑煮の具材の種類1

	主な具材			大豆製品		合計
	大根	里芋	人参	豆腐	あげ	
全体(人)	747	675	565	534	204	572
割合(%)	81.5	73.6	61.6	58.2	22.2	62.4

表3 雑煮の具材の種類2

	青菜				その他		青菜・他			
	まな	ほうれん草	水菜	春菊	合計	白菜	三つ葉	合計		
全体(人)	179	31	29	12	250	95	28	357		
割合(%)	19.5	3.4	3.2	1.3	27.3	10.4	3.1	38.9		
練り製品			肉類			きのこ				
	蒲鉾	竹輪	合計	鶏肉	豚肉・牛肉	合計	椎茸	シメジ	エノキ	合計
全体(人)	164	15	177	126	7	131	62	11	10	74
割合(%)	17.9	1.6	19.3	13.7	0.8	14.3	6.8	1.2	1.1	8.1
魚介類						海藻類				
	シラス	鰹節	鮎	魚類	エビ	合計	海苔	昆布		合計
全体(人)	57	29	10	22	7	119	74	7	80	
割合(%)	6.2	3.2	1.1	2.4	0.8	13	8.1	0.8	8.7	

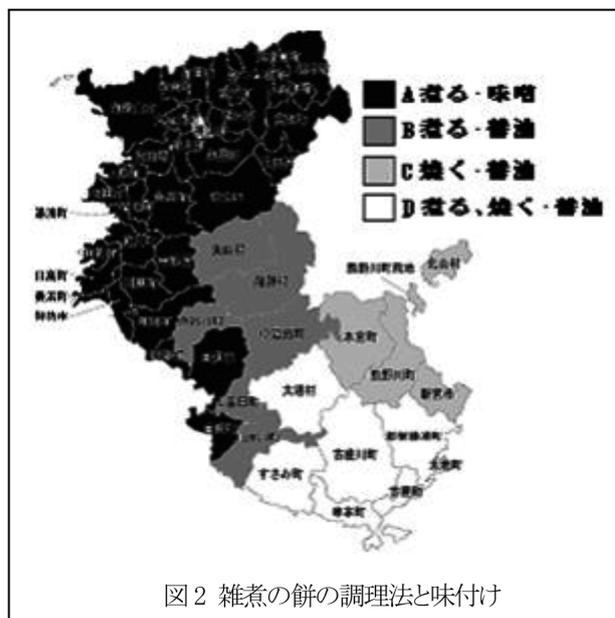


図2 雑煮の餅の調理法と味付け

雑煮の代表的な分類である餅の加熱法(焼くとそのまま)と味付け(醤油と味噌)の組合せから和歌山の50市町村は、A そのまま・味噌味、B そのまま・醤油味、C 焼く・醤油味、D そのまま、焼く・醤油味の4つに分かれた(図2)。餅の加熱法から、そのままと焼く(混在)は、紀北・紀中と紀南の北部までの39市町村と多く、焼く(C)は紀南の熊野川流域と太地町の5市町村、そのままと焼くの混在(D)は紀南の海岸線と近隣の6町村に3つに分かれた。

味付けでは、味噌味(A)は紀北・紀中と紀南の海岸線の田辺市と白浜町を含む33市町村、醤油味(B、C、D)は紀中の山間部から紀南の17市町村の2つに分かれた。従って、和歌山の雑煮は、一般の分類の味噌味・そのまま(A)と醤油味・焼く(C)のほかには醤油味・そのまま(B)、醤油味でそのままと焼く混在(D)の4地域がみられた。三浦ら⁹⁾の紀北、紀中は白みそが多く、紀南はすまし雑煮が高い結果と一致した。

味噌味の内訳をみると(図3)、白味噌は紀北と紀中の海沿いの17市町村、合わせ味噌は紀北の紀の川流域と山間部の7市町村、さらに紀中の山間部と紀南の南部町は、赤味噌も含めた複数の味噌味が混在しており、自家製味噌が使われていることもその要因の一つと思われる。松下¹⁾は、雑煮の味付け(調味料)のちがいは、経済問題で、日常味噌を用いている地方では正月などのハレの日には醤油を用いた食習慣が現在に及んでいると述べている。紀北・紀中では味噌を自家製造しており、それが合わせ味噌や複数の味噌味がみられた要因と

思われる。また、紀中の山間部から紀南に醤油味が多いのは、醤油発祥の紀中(湯浅町)から早い時期に醤油及びその製造技術が近隣に伝播していたことも要因と思われる。

市町村別の雑煮の具材をみると、大根と里芋は80%以上の市町村が多かったが、紀南の山間部の龍神村、中辺路町、本宮町、北山村は50%以下と少なく、人参(図4)も紀中から紀南の山間部で少なく、大根・里芋の結果とよく対応しており醤油味との相性が一要因と推測された。

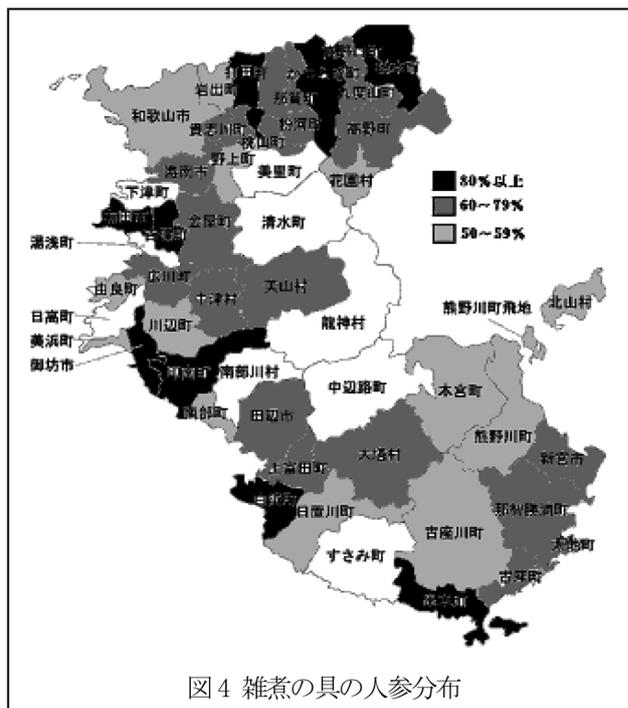


図4 雑煮の具の人参分布

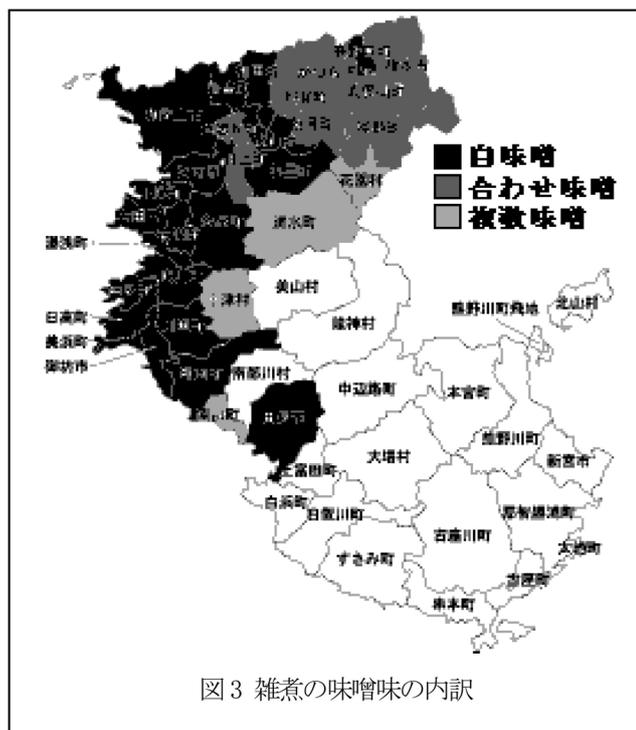


図3 雑煮の味噌味の内訳

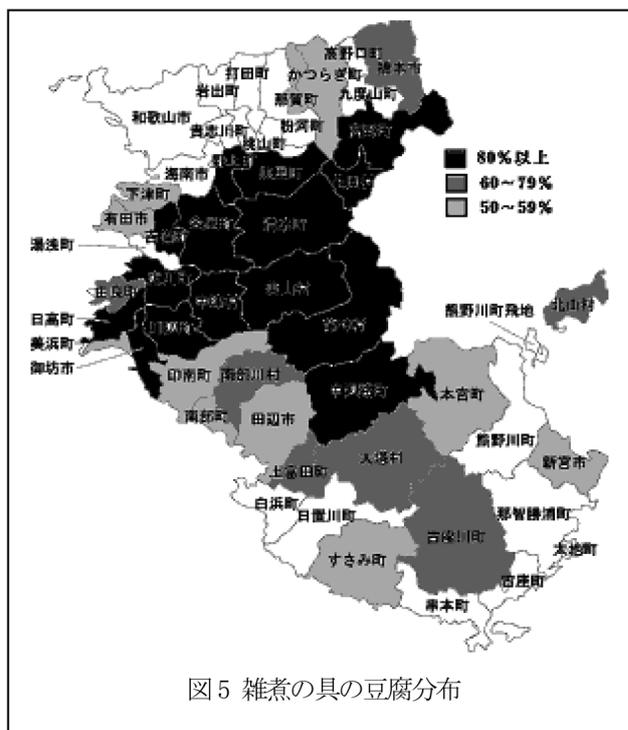


図5 雑煮の具の豆腐分布

豆腐は(図 5)、紀北から紀中の内陸部と山間部で特に多く、一方、紀北の紀ノ川流域、紀南の海沿い、熊野川流域で少なかった。豆腐はハレの日の食べ物の名残³⁾や高野豆腐や自家製の影響も推測される。

雑煮の地域の特徴が最も現れると言われる、緑色系の青菜をみると(図6)、まなは紀北の和歌山市、海南市、下津町と紀中の広川町、紀南の古座町が 50%以上、水菜は紀南の海沿いの田辺市、日置川町、すさみ町、串本町が 20%以上、ホウレン草は紀南の熊野川流域の北山村、熊野川町、新宮市、那智勝浦町が 20%と限定された地域でみられた。図示しないが、白菜は紀南の海沿い太地町、那智勝浦町、串本町と近接の熊野川町、古座川町で多かった。葉菜類は、種類は異なるが、紀中の海沿いと紀南の海沿いと内陸部に限定され、紀北の紀ノ川沿いと紀中の全域でほとんどみられず、雑煮の味付けと近接する大阪・河内、奈良の影響³⁾が推測された。

雑煮の蛋白源等をみると(図 7)、蒲鉾は紀南の熊野川流域の北山村、熊野川町、本宮町が 60%以上、鶏肉は紀南の海沿いの新宮市、那智勝浦町、太地町、串本町が 40%以上、魚類のシラスは紀中海沿いの由良町、日高町、御坊市、印南町が 40%以上と多かった。雑煮の具材は植物性食品が多いが、紀南に蒲鉾と鶏肉が多いのは醤油味で焼く雑煮に付随するためと思われる。

雑煮の味付け{味噌(白味噌、合わせ味噌)、醤油}、餅の調理法(煮る、焼く)、具材の根菜類(大根、里芋、人参)、大豆製

品(豆腐、あげ)、青菜(まな、水菜、ホウレン草)、白菜、蒲鉾、鶏肉、シラス、海苔を構成因子として説明変数とし、市町村を目的変数として解析を行い、雑煮の地域の特徴を各因子間の類似関係から客観的な分類をクラスター分析を試みた樹形図を図 8 に示した。和歌山県内の 50 市町村の雑煮は、味付けの味噌と醤油に大別され、味噌は白味噌と合わせ味噌に、醤油味は加熱法のそのままと焼くに分かれ、さらに、具材の青菜のま

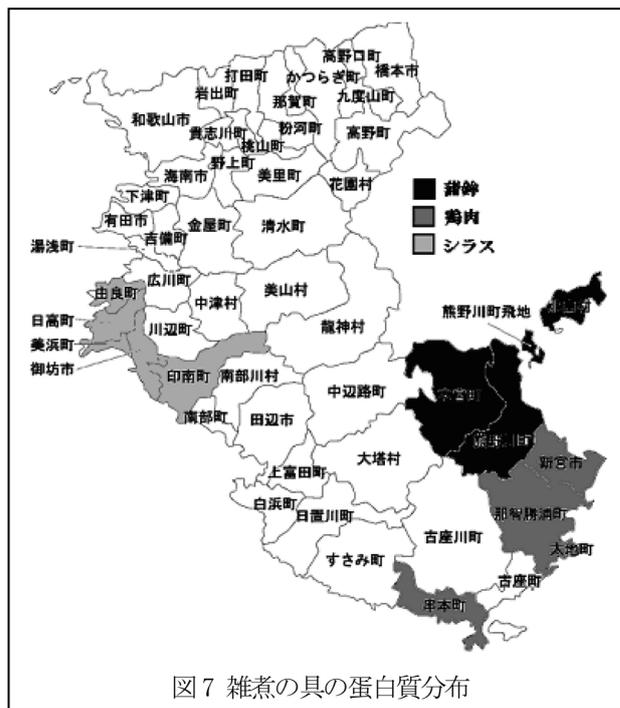


図 7 雑煮の具の蛋白質分布

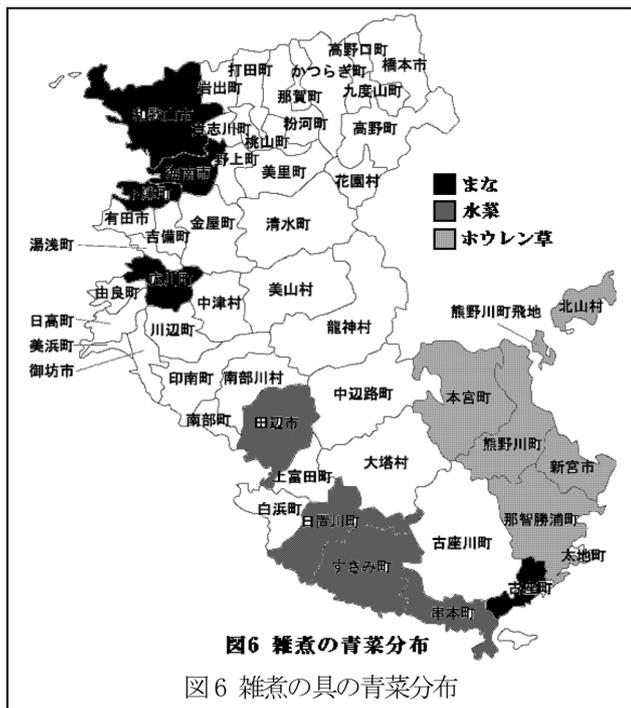


図 6 雑煮の青菜分布

図 6 雑煮の具の青菜分布

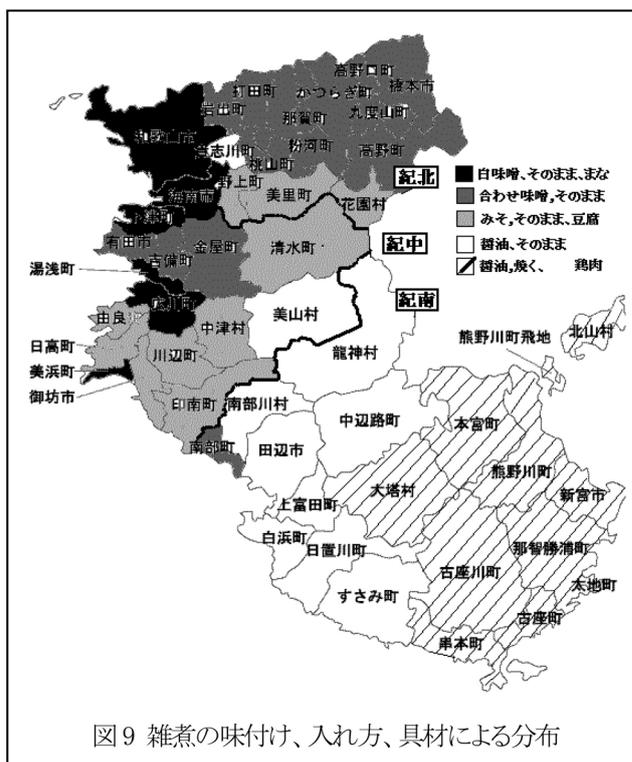


図 9 雑煮の味付け、入れ方、具材による分布

な、豆腐の有無、鶏肉・蒲鉾の有無により分かれた。それに基づく和歌山県の雑煮の市町村分布を図9に示した。味付けでは、味噌味は紀北の貴志川町と紀中の美山村を除く紀北・紀中の30市町村で、味噌の主な内訳は、白味噌は紀北・紀中の海沿いの6市町、合わせ味噌は紀北の紀の川流域の13市町、味噌複数は紀中10町村の3つに細分された。一方、醤油味は紀南及び美山村の20市町村が属した。畑江ら⁹⁾の味付けは全国的に醤油が多く、味噌が少ないが、和歌山の属する近畿は味噌が最多(63%)と一致したが、紀南には醤油が味噌を大きく上回る市町村が見られた。

餅の加熱方法(入れ方)は、紀北、紀中、紀南北部はそのままが大部分を占め、紀南南部に焼くが50%を超える市町村が見られた。畑江ら⁹⁾の、全国的に「煮る」が「焼いてから煮る」を上回った結果と一致したが、味噌味との組み合わせとしてそのまま煮る市町村が多い要因と思われる。三浦ら⁹⁾の紀北、紀中は白みそが80%を占め、紀南はすまし雑煮が他の地域に比べて高く、紀北と紀中は関西風、紀南は関西風と関東風の両者が混在している報告と一致した。

雑煮の具材をみると、紀北・紀中の海沿いに青菜のまなが白味噌との組み合わせ、紀中と紀南北部の豆腐が味噌味と醤油味、紀南南部は鶏肉と蒲鉾が醤油味と組み合わせにより分かれた。先の地理別・年齢別⁵⁾の紀北はまな、大根、里芋が、紀中は豆腐とあげの大豆製品が、紀南は蒲鉾、鶏肉、白菜が多い結果と一致した。三浦ら⁹⁾の和海地方(和歌山市、海南市等)はまな、紀中の海沿いでしらすを入れる報告と一致したが、西堀¹¹⁾の紀の川流域の青み大根、小芋、熊野山間の里芋、豆腐・あげ、熊野灘の大根、すじ菜とは差が認められた。堀田ら¹²⁾は紀南に隣接する南勢(南部)、すまし汁(醤油)で具材はネギ、こんにゃく、豆腐と報告しているが、味付けは一致したが、具材には違いが認められた。

畑江ら⁹⁾は、全国の雑煮を鶏肉の有無で2群に大別し、入れないに近畿が属した結果と紀南

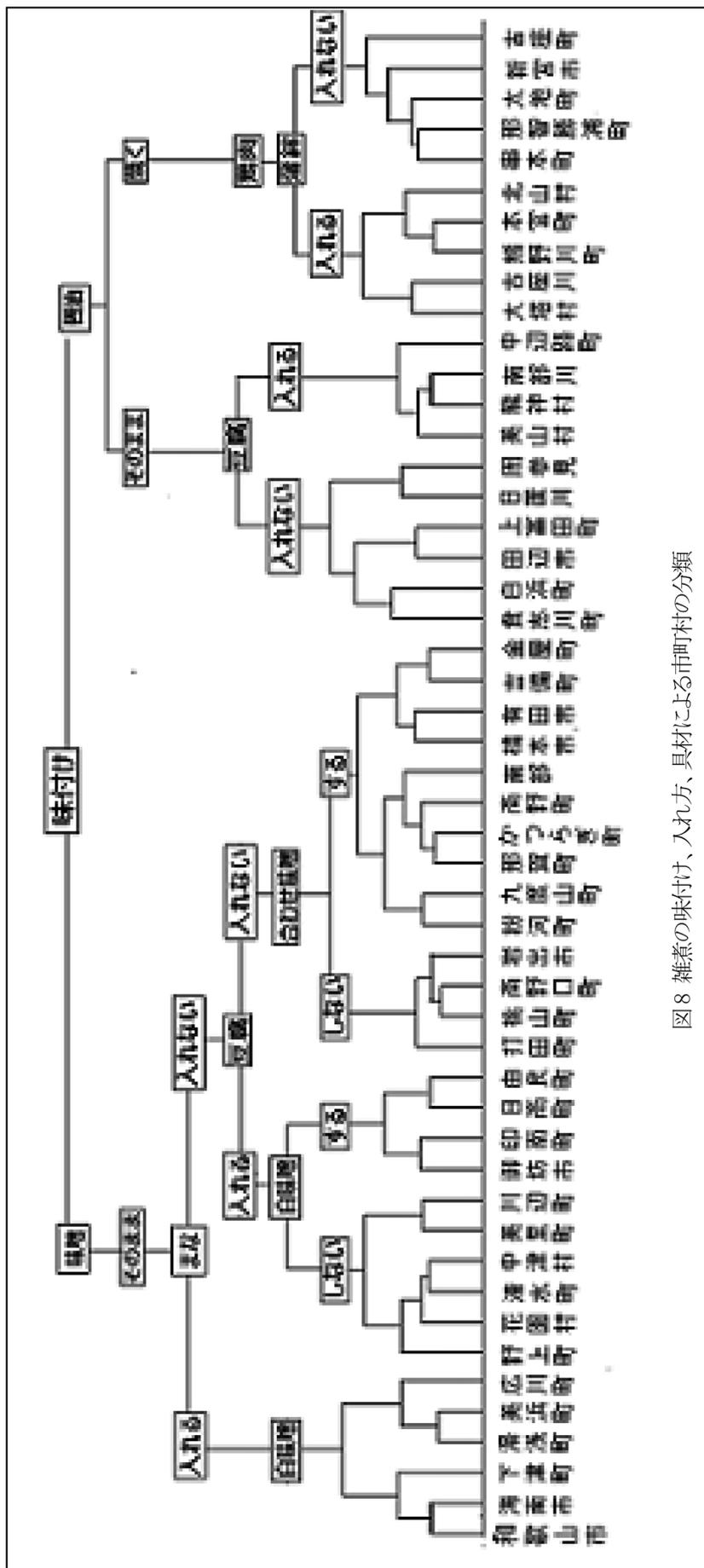


図8 雑煮の味付け、入れ方、具材による市町村の分類

南部を除き一致した。

以上の結果から、和歌山の雑煮は、味付けから味噌味の紀北・紀中と醤油味が混在する紀南に、餅の調理法(入れ方)からそのまま入れる紀北・紀中・紀南北部と焼いてから入れる紀南南部に、青菜のまなを入れる紀北・紀中の海沿い、豆腐を入れる紀中、鶏肉出汁で蒲鉾を入れる紀南に分かれた。先の地理別・年齢別⁹⁾の和歌山の雑煮は地理的な海沿い、河川の流域や山村等により分類されることと一致した。

を明らかになった。

雑煮は行事食として正月のおせちと共に代表する料理であり、他の行事食・伝統食に比べて食の多様化や簡便化等による衰退が叫ばれる現在も毎年・時々食べられている料理であり¹⁰⁾、もちの形状から糸魚川-関ヶ原-熊野新宮を境に角もちと丸もちに、味付けは全国的なすましの他に白みそが近畿と四国一部に、調理方法の焼くは角もちと正の、丸もち負の相関と顕著な地域性が認められる。

食の多様化や簡便化が叫ばれる現在、和歌山の代表的な「ケの食事」の茶粥と「ハレの食事」雑煮は、現在も家庭で受け継がれ根強く地域に定着しており、その要因として味付け、具材等が地域に密着して成立したという伝統性と同時に雑煮のもつ「ハレ食」(行事食)の非日常性の保守性が強く示唆され、将来的に変容を受け入れながら伝承されることを確認された。

引用文献

- 1) 松下幸子: 風土と食習からみた正月料理, 食の科学, 95, 27~33(1986)
- 2) 森 雅央: 郷土食としての雑煮考, 食の科学, 95, 44~50(1986)
- 3) 奥村彪生: 雑煮と組重, vesta, 30, 4~14(1998)
- 4) 大塚量子・吉田穰・堺みどり: 和歌山県下の食文化に関する調査 その1 茶粥と雑煮の食文化について, 信愛紀要, 44, 1~6(2004)
- 5) 吉田穰・堺みどり・大塚量子: 和歌山県下の食文化に関する調査 その5 雑煮に関する地理的・農業地域類型別の検討, 信愛紀要, 49, 25~30(2009)
- 6) 吉田穰・堺みどり・大塚量子: 和歌山県下の食文化に関する調査 その8 地理別・年齢別の食習慣について, 信愛紀要, 52, 55~65(2012)
- 7) 名倉秀子・渡辺敦子・大越ひろ・茂木美智子: 実態調査による雑煮の地域的な特徴, 日調科誌, 36, 146~156(2003)
- 8) 畑江敬子・飯島久美子・小西史子・綾部園子・村上知子・香西みどり: 正月の雑煮の食べ方に関する実態調査, 日調科誌, 36, 234~242(2003)
- 9) 三浦加代子・川島明子・川原崎淑子・青山佐喜子・橘ゆかり: 和歌山県の伝統的な食文化の地域間比較, 園田学園女子大学論文集, 50号, 85~88(2016)
- 10) 亙理ナミ, 吉中哲子, 岩倉さち子, 石綿きみ子: 正月の行事食について, 家政学雑誌, 32, 488~498(1981)
- 11) 西堀すき江: 雑煮にみる日本の食文化について, 東海学園大学紀要, 35, 31~50(1999)
- 12) 堀田千津子・岡野節子: 三重のお雑煮, 日調科誌, 32, 276~279(1999)
- 13) 西澤千恵子: 正月の雑煮の現状, 平成 24 年度日本調理科学学会大会, 2A-a5(2012)