

目的 正月雑煮は、歴史的・地理的背景の中で生れ、土地の産物と結びつき、その地域の独自性を最もよく具現しているものである。しかし、新しい年を雑煮で祝う食習慣も減り、その土地に伝承されてきた雑煮も近年は形を変えつつある。演者らは、昭和38年来、島根の行事食に関心を持ち、特に各地にみられる雑煮の種別や分布状況を明らかにしてきた。さらに、雑煮の成り立ちや伝承の背景についても解明し、ひいては伝統的食行動が、なにに影響されて変容していくかについても考察を加えつつある。

方法 島根出身の食物専攻生（昭和38年～）が提出した「わが家の雑煮」と題するレポートをもとに、各地でのききとり調査を加え分布のパターンを推定した。

さらに、上記の学生で卒業後10年以上経過したもの300名に「現在の雑煮」について、アンケート調査を行い、それぞれの在学時の記録との対比も試みた。

結果 出雲部の雑煮は、小豆雑煮、かものり雑煮に大別され、石見部では、煮豆（黒大豆）雑煮が分布し、石東地区には五行雑煮（仮称）、江川・高津川周辺には鮎雑煮、中国山地ぞいの山間部には貝雑煮がみられた。また貝雑煮地域には焼豆腐雑煮が混在し、石西地区には野菜雑煮、隠岐ではあご出しを用いる椎茸雑煮がみられるなど多様であった。以上、県内に9種類の基本形を認め、その地域区分も明らかになった。

雑煮の分布には、藩政区分や川筋、街道筋にそった人と物との交流が大きく関与していたし、雑煮の姿形の上には、人々の新しい年への思い入れの強さをみることが出来た。