

2Aa-7 小豆雑煮について(第6報)

○ 傍島善次* 畑明美**

(* 共栄学園短大, ** くらしき作陽大)

目的 わが国では正月3が日に、祝い餅雑煮を供する食習俗が広く各地域で見られる。その中で、一部地方で赤小豆を利用した雑煮がみられることから、演者らは1990年以降各地方における利用の実情について現地踏査を行い、その結果を前報までに報告してきた。本報では、その後の調査で明らかになった長野、埼玉、兵庫、山口各県の結果を報告する。

方法 前報までと同様、県及び市町村の生活改善、栄養士職員並びに生活改善グループの方々によって、再現していただき、併せてその由来等を聞き取り調査した。なお、従来どおり各地方の利用実態を調べたもので、その地区の利用率は調査対象とはしなかった。

結果 長野市、浦和市で「ぜんざい」利用がみられたが、いずれも、すまし雑煮が合わせて供される新潟様式のものであった。また、埼玉県岩槻市では「ぜんざい」のみが供される。そのほか、兵庫県南淡町並びに山口県美川町、平郡東、徳山市須々方及び岳地方では香川様式の「あんもち雑煮」が食され、山口県西部地方での利用はみられなかった。なお、上記地域でも黒まめ、たづくり、数の子、野菜の煮しめなどが共通して食べられる。さらに神在餅（かみざいもち）について出雲大社で調べたところ、小判型の白餅でその食べ方は必ずしも「ぜんざい」とは限られていなかった。

以上、今回の調査を含めて赤小豆利用(ぜんざい、あんもち雑煮)は1府28県に及び、主に西日本に集中する点が注目されたが、特に小豆雑煮(ぜんざい)は出雲地方より北の日本海沿岸地方に多くみられ、「あんもち雑煮」は香川を中心とした四国(高知を除く)地方での利用が多い点が興味があった。今後も機会を得て調査を進める予定である。