

○山田佳美, 柳沢幸江 (和洋女子大・家政学部)

〔目的〕食品の生産, 流通機構の変化, および情報の多様化によって, 食べ物の地域性が無くなってきているといわれて久しい。そのような状況下の中で, 日本の行事食として最も広く普及しているお節料理の中の雑煮は, 餅の形, 調味料, 具の種類等に未だに明確な地域性があると言われている。本研究は, 今後の雑煮の地域性の変化を調査することを目的に, 先ず1997年時点での雑煮の地域的特徴の実態を調査したので報告する。

〔方法〕1997年1月～2月に以下の14道府県(北海道・宮城・福島・長野・千葉・静岡・愛知・福井・大阪・鳥取・岡山・香川・福岡・鹿児島)の家政学・生活学系の学生の家庭(1地域, 約100名)を対象に雑煮に関するアンケート調査を行った。

〔結果〕元旦の雑煮の喫食率は福島の57%以外は, 全ての道府県で80～95%であり, 各地域とも自分の家で食べた割合が高かった。餅の形は愛知以北の7道県で角餅が多く, 福井以南の7府県では丸餅が多く用いられていた。そして丸餅の方が角餅に比べ, 家で作られる傾向が高いことが示された。雑煮の味は, 福井・大阪・鳥取・香川(いずれも丸餅圏)の4府県が味噌仕立てであった以外は, 全て醤油味であった。だしは, 大部分の地域で市販だしを最も多く利用していたが, 福井と鹿児島では約65%が昆布を用いているという特徴があった。雑煮に用いられる具は, ほとんどの地域で鶏肉, 大根, 人参が多く用いられていたが, 福井ではかつお節のみ, 鳥取では小豆のみという特徴があった。

雑煮の調理者は, その家の母がほとんどで, その雑煮は, 学生の母方の家庭から伝わる割合が高かった。また対象学生の80%以上が雑煮は正月に欠かせない料理と捉えていた。