

1 Ep-3 小豆雑煮について(第7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1月1日~3日の間に、晴食として「雑煮祝餅」を食する習俗が各地でみられる。その中で「小豆雑煮(せんざい)」あるいは「あん餅雑煮」と呼ばれる赤小豆使用の祝餅を食する地域もみられる。

そこで演者らは、小豆利用の意味や日本での地域分布について現地踏査を行い、1990年以降の調査結果を報告してきた。その成果は、小豆雑煮では出雲半島より山形地方に至る日本海沿岸に数多く分布し、太平洋沿岸では三重志摩地方や宮城仙台地方にみられた。一方あん餅雑煮は特に瀬戸内沿岸に色濃く分布し、また九州地方では鹿児島県を除く各地域で両者の混在することが認められた。以上の成果より推考して、赤小豆の食利用の源は中国あるいは韓国に在り、現在でも彼地にそれらが伝承されているのではないかと思われ、この点を現地で探る目的で調査に臨んだ。

方法 調査手法として、一部ではあるが古文獻の点検を重ねる一方、両国の友人を通じて現地を訪れて面接し、それぞれの作り方やその利用の意味等を伺うこととした。

結果 中国では昆明より奥地の大理において、湯圓(tanyuen)と呼ばれる「あん餅」(餅米粉のあん入り丸餅を砂糖液中で煮たもの)がみられ、正月元旦、誕生祝など晴食に使用すると言う。また、韓国では糰子(pa chuk ku)と呼ばれる「小豆がゆ」が冬至には食される。また、ある地域では日本と同じせんざい風のものが食され、단(dan)と呼ばれている。

本報告では限られた地域の調査ではあるが、これを基礎として、引続いて文献考証を進める予定である。