

目的 正月三日の祝い雑煮の調味は、一般に近畿地方にみられる味噌（白または赤）仕立てと、関東、東北、九州地方などでみられる醤油仕立て（清し汁）に大別される。しかしながら、「隣り雑煮」ともいわれるように、それぞれ地域の習俗によって雑煮調味のバラツキも多い。このような中で、特に小豆雑煮と呼ばれるものがあり、現在は砂糖調味である。この小豆雑煮は島根東部地方から鳥取、兵庫の日本海岸地方に分布し（篠田 1970）、また、志摩、播州及び牛窓地方にも分布することが知られている（篠田 1970、今田 1984）。しかし、その後の小豆雑煮についての報告はみられないので、さらに引続いて各地方の分布実態を明らかにするため、演者らは京都丹後地方より以北の日本海沿岸地方を中心に調査した。

調査方法及び結果 予め県農林部あるいは農業改良普及所に問い合わせ、これと合わせて現地で聞き取り調査を行った。その結果、京都府以北より山形県までの日本海沿岸地域に連続的に分布し、かつ河川流域によって一部内陸部に及ぶことが認められた。その作り方は、いわゆる“ぜんざい”風のものから、若干柔かめの粒あんを茶わんに入れ、その上に湯で柔かにした餅をおき、さらにその上より粒あんを入れるものまで、また、丸餅、角餅など種々であった。ところで、小豆が疫病よけの呪術的用法として中国後漢から南北朝時代にかけてひろがったものが、日本へ伝承され、これが小豆雑煮の始源といわれている。ちなみに、今日までの調査では、小豆雑煮を祝う地方の一部で、葬祭に赤飯（小豆飯）がみられる点は興味があった。