

目的 演者らは、昨年5月、本学会九州大会において、京都府以北における小豆雜煮の地域分布を調べた結果、山形県に至る主に日本海沿岸の各地にみられることを報告した。さらに、牛窓、伊勢、志摩、静岡などにみられる点を追認した。

本報では、特に長崎県北部地域(対馬、壱岐、松浦など)での調査の結果、二、三の興味ある事実を認めたので、その概要を述べる。

調査方法及び結果 前報と同様に、あらかじめ県農林部あるいは農業改良普及所に問い合わせ、さらに現地での聞き取り調査を行った。

その結果、当地域ではその作り方、モチの形などは前報と同様であったが、特にその呼称に著しい特色がみられた。すなわち、いわゆる小豆雜煮とされるものは雜煮とは呼ばず、「ぜんざい」と稱されること、さらに、ダイコン、ニンジン、サトイモ、ゴボウなどの醤油調味の煮汁物を「雜煮」と呼び、これにはモチが入らないこと、また、小値賀ではこれを「ノウリヤ」と呼ばれること、10世紀以降、正月元旦の歯固めに用いられた生ダイコンとこれに煮ダイズが乗せられる一皿(呼び名、不詳)が添えられること(対馬)など、古い型の呼び名が残されており、神饌を共食する饗宴、地方によって「ノーレー」とも呼ばれるものとの共通性を示唆しており、注目された。