

目的 むが国における正月3が日の祝い雑煮として「ぜんざい」(小豆雑煮)を用いる地域分布を調べ、前報(1990, 1991)では島根半島より新潟、山形に至る主に日本海沿岸地域に色濃く分布し、さらに備前、牛窓、伊勢、志摩、静岡ならびに対馬、毫岐、北松浦五島小値賀などにも分布することを報告した。筆者らは現在も調査を継続中であるが、本報では佐賀県有明湾岸地方、杵川、奈良、宮城、秋田の各県においても一部に分布することを確認したので、その概要を報告する。

調査方法及び結果 従来の調査と同様、県農林部、農業改良普及所、あるいは生活改良普及員、町村役場などのご協力を得て、現地での聞き取り調査を行った。

その結果、「ぜんざい」の作り方やモチの形(丸モチ、角モチ)などは前報と同様、地域によっていろいろであり、その呼称も「ぜんざい」あるいは「雑煮」と呼ばれている点で従来の調査結果と変わりはない。ただ香川県(高松市、三木町、坂出市など)では、ダイコン、ニンジン、油揚げを入れて白味噌で調味した汁の中に、小豆あん(甘)を包み入れた白丸モチ(直径5~6cm、高さ2~3cm程度)を入れて仕上げた雑煮が注目された。また、宮城県(塩釜、松島、気仙沼)の海岸地方では、単なる「ぜんざい」と同時に野菜入りの醤油調味のすましモチ入り雑煮が、元旦の朝の祝い膳に供され、両方ともに食されるという、特色ある習俗がみられた。

今後、さらに調査を継続すると同時に、小豆利用あるいは小豆雑煮の始源にかかわる文献的考証を進めたい予定である。