

目的 正月3が日の祝い雑煮の中で、赤小豆利用の「小豆雑煮」(せんざい)が供される地域、あるいは味噌調味汁の中に「あん入り白丸餅」を入れ、これを「せんざい」(雑煮)と呼ぶ地方、さらには「せんざい」と「すまし雑煮」を両方同時に供する地方など、わが国における赤小豆利用の祝い雑煮の食習俗は地域によって若干相違すること、並びにその分布は1府20県に及び、特に出雲地方以東の日本海沿岸地方に多いことを前報までに報告してきた(1990, '91, '92, '94)。本報では、その後の調査で明らかになった熊本、滋賀県などの踏査結果について報告したい。

調査方法及び結果 前報までの調査と同様、県農林部、市町村役場、健康保険センターなどの生活改善職員あるいは栄養士職員の協力を得て、生活改善グループの人々によって再現されたものを現地踏査し、種々聞き取りを行った。なお、当該地域での小豆雑煮の利用の実情を調べたもので、その利用率は調査の対稱としなかった。

その結果、「せんざい」利用について熊本県下では宇土市、八代市周辺でみられ、利用習俗は異なるものの菊池市周辺にも分布していた。なお、この一部地方では「せんざい」の利用は浄土真宗の報恩講に由来するものとして伝承されている点が注目された。一方、熊本郡鹿本町、上益城郡甲佐町周辺などでは「あん入り白丸餅」(味噌又はすまし)利用がみられ、香川、愛媛両県に分布するものと類似したことは興味あるところである。また、滋賀湖西地方でせんざいが分布していた。今後はさらに調査を続けて分布地方を補うとともに、これらの地方での特徴を区分し、沿革などの調査を進めたい。