

## 全国 12 地域の雑煮の実態 (その 1) -もち, 具, だしについて-

○名倉 秀子\* 渡辺 敦子\*\* 大越 ひろ\*<sup>3</sup> 茂木 美智子\*<sup>4</sup>

(\*帝京短大 \*\*シオン短大 \*<sup>3</sup>日本女大 \*<sup>4</sup>東横学園女短大)

**[目的]** 食生活の平準化傾向を捉えるため、ハレの食事として 1986 年から 1995 年の正月の食べ物の調査を行い、元日にのみ特別な食生活が残っていることを確認した。また、同 10 年間の雑煮について、時系列的に検討を行なった。ここでは、雑煮の地域的な特徴、雑煮と日常の汁物のだしの関係から平準化傾向を検討したので報告する。

**[方法]** 1998 年 1 月、全国 12 地点(北海道, 東北, 関東 I, 関東 II, 北陸, 東海, 近畿 I, 近畿 II, 中国, 四国, 北九州, 南九州)の大学・短大生の家庭を対象(1 地域, 約 200 名)とした。質問内容はもち, 具を記述式, 汁, 器, 伝承に関して選択式回答により調査した。また、日常の汁物についても質問した。単純集計し, 統計処理(t 検定)を行った。

**[結果]** 調査の有効回答数は合計 1,814(1 地域, 102~201)であった。もちの形態は、東海以北 7 地域に角もち, 近畿以西 5 地域に丸もちが多く出現した。もちの扱い方は、北海道・東北・関東 I・II が“焼く”, 東海・近畿 II・四国・南九州が“そのまま汁へ”の傾向が強く, 他 3 地域は“ゆでる”, “焼く”, “そのまま汁へ”と三通りになった。具の種類数は、全国平均 4.66 を示し, 近畿 II の平均 2.65 が最小, 南九州の 6.46 が最大であった。だしの素材数は、全国平均 1.8, 関東 II で素材にインスタントの割合が高く, 他 11 地域では魚介類, 海藻類, 肉類などが出現した。汁の調味は近畿 I・II・四国の 3 地域に味噌仕立て, 他 9 地域ではすまし仕立てであった。日常の汁物のだしの素材数は、全国平均 1.5 と雑煮より低い値を示した。雑煮と日常の汁物のだしの関係において、平準化傾向は地域により異なることが得られた。