

現代における雑煮の諸相

——玉川大学の学生による雑煮調査を通して——

荒 一能

はじめに

昨今、各地域で食べられている食事・郷土食に大きな関心が集まっている。その中でも年末・年始には必ずといっていいほど、各地域における様々な種類の雑煮がとりあげられている。それはメディアだけでなく、アイドルの歌にもなっている。その歌詞は正月に彼氏が雑煮を作ったら小豆を煮だしたというところから始まる。歌詞の途中には

ざっくり東日本と九州全域 四国の半分
中国地方の瀬戸内海側が すまし汁
関西と 四国の東側が 白みそ
アズキ汁は鳥取・島根と 岡山の一部
赤みそは 三重と福井界限⁽¹⁾です

と日本各地の雑煮を紹介する箇所がある。このように、現代でも地域によって特色のある雑煮が食べられているという認識が若い世代にもあることがわかる。

雑煮の歴史や各地域における雑煮などの意識が高い一方で、家庭で毎年何気なく食べられている雑煮についての現状の報告は少ない。さらに現在における雑煮の民俗学的な知見による研究は管見の限り行なわれていないといえる。筆者が東京都町田市にある玉川大学で担当している「民俗学入門」では、平成29(2017)年から令和2(2020)年の4年間にわたって、受講した学生に民俗学的な興味関心を深めるために自身の家庭で食べている雑煮の調査を実施している。本稿は、学生が行なった雑煮調査の内容を踏まえ、雑煮の具材や出汁、調理する人、そして誰から作り方を教わったのか、以上の点から現代における雑煮の状況について報告していく。

1. 先行研究の整理と問題の所在

雑煮の歴史については、すでに多くの先行研究にて言

及されており、おおよその来歴が明らかにされている。慶長8(1603)年の『日葡辞書』には、「正月に出される、餅と野菜とで作った食物の一種」と説明されており、この時期頃から我々の知る餅と野菜の入った羹を正月に食べる習慣が一般化されたと考えられている。また、都丸九十九が永禄6(1565)年成立の『長楽寺永禄日記』内に、元日から小正月を中心しつつ3月まで雑煮の記述が続いていることを指摘している[都丸1988]。安室知も同様に、雑煮が正月三が日に家族で食べられるとともに、正月の期間中は三が日を問わず来客へのもてなしとして用いられていたこと、そして雑煮は正月以外にも6月や8月などにも食べられていたことを明らかにしている[安室1999]。

近世後期に書かれた『守貞謾稿』には、当時の関西・関東での雑煮が記述されている[喜田川2001]。そこには、「元日、二日、三日 諸国とも雑煮を食ふ。雑煮、本名を「ほうぞう」と云ふなり」というところから始まり、京都と大阪、江戸で食べられていた雑煮を紹介している[喜田川2001:149]。大阪では「大坂の雑煮は味噌仕立なり。五文取りばかりの丸餅を焼き、これを加ふ。小芋、焼豆腐、大根、乾鮑、大略この五種を味噌汁にて製す」とあり、一方の江戸では「江戸は切餅を焼き、小松菜を加へ、鰹節を用ひて醤油の煮だしなり」とある[喜田川2001:149]。ここから丸餅で味噌仕立ての関西、切餅ですまし汁仕立ての関東という、現代でも通じる雑煮の東西差をみることができる。

また、門口実代が『諸国風俗問状・答』から近世における各地の雑煮状況を踏まえ、そこから各地によって雑煮やその食べ方、食べる期間が異なっている事例を提示している[門口2019]。このように全国各地で様々な雑煮が作られてきた要因について、奥村彪夫は亜寒帯から亜熱帯までである日本の気候風土、気候風土によって獲れる具材となる作物の差、そして家柄や収入によって手に入る具材が異なるなどの点を挙げている[奥村2016]。奥村は「明治の御一新で土地土地の雑煮は平準

化した。要するに幕末から明治後半までにできあがった雑煮の名残が現在に継承されているのである」とし、昭和も戦前までは家父長制によって家長や跡取り息子など男性の手によって自家の雑煮が継承されてきたと指摘している〔奥村2016：559〕。

かつての民俗社会における正月行事は、男性が主体となって様々な儀礼がされていた。この点について、門口は「元日の早朝に一家の主人にあたる家長や年長者の男性が、井戸から若水を汲むのは全国的に広くみられる習慣であり、この若水で湯を沸かして茶をたてたり、雑煮を作ったりするという報告も多く、「また概して、普段の調理を担うのが女性であっても、正月料理を作るのは男性の役割とする地域も少なくない。正月料理のなかでも、雑煮は特にそれが顕著である」と指摘している〔門口2019：170〕。

それでは日本各地でどのような雑煮が食べられていたのかと合わせて、奥村や門口が指摘する雑煮に関する男性について参照していく。

2. 各地における雑煮とその担い手

『日本の食生活全集』で各地における正月の食事から男性の関与を参照してみると、例えば山形県平田町では「元日の朝早く年男の鋤頭が起きて、炒りなべ（直径三尺くらいの浅い鉄なべ）でもちを焼き、雑煮のできたことを知らせる。元日と七草の朝だけは、女たちが手がけられないで食べられる日とあって、ゆっくり休んだあとの幸せな気分で身じたくをする」とある〔日本の食生活全集山形編集委員会1988：209〕。千葉県富津市では「元日には、年男が朝早く起き、もちとおさご（白米のお供え）と井戸神さまに供えてから若水をくみ、雑煮をつくる。雑煮には大根、里芋を入れる。前の日に大根、里芋を厚めの半月切りまたは輪切りにしてひとゆでしておく」とある〔日本の食生活全集千葉編集委員会1989：110〕。同じく千葉県の長南町では「正月三が日は、女は不浄であるからと男たちが台所に入る。若水をくんで身を清めてからしたくをする。（中略）雑煮には里芋、鶏肉を入れるが、肉はだしをとるていどである。もちは切りもちを焼いて入れ、食べるときにあぶった青のりをかける。長生郡西村佐坪の土橋イメでは醤油仕立てにするが、家によっては味噌仕立てもある。さっぱりした味の雑煮である」と正月の間は女性の介入を拒んでいたことがわかる〔日本の食生活全集千葉編集委員会1989：182-183〕。また、埼玉県入間市では「元日の朝、年男は早起

きして、井戸から若水を木桶でくみあげる。この若水で身を清め、湯のみ一杯の若水を神さまに供える。若水は、正月の食べものをつくるのにも使う。正月三が日は、男衆が台所に立つ。前日女衆が準備しておいた材料を使って雑煮をつくる。里芋、大根、にんじん、ごぼう、こまつなを煮て、醤油で味をつけ、焼いた切りもちを入れる。さっぱりしたいも雑煮は、おとそで祝ったあと食べる」とある〔日本の食生活全集埼玉編集委員会1992：127〕。神奈川県三浦市では「男衆は、かつお節をけずってだしをとり、軒下につるしてある野菜を入れ、醤油で味をつけて雑煮の汁をつくり、おもちを焼く。雑煮ができあがったら、まず神棚にお供えをするが、神さまには「ごつき」と呼ばれる白木の皿に里芋、大根、焼いたもちなどのせて供える。仏さまにもお供えする。雑煮づくりやお供えはお正月の四日間の朝の男衆の仕事である」とある〔日本の食生活全集神奈川編集委員会1988：100〕。愛知県豊橋市では「一家の主人が早朝に起きて身を清め、天地四方を拝してから若水をくみ、この水で雑煮を煮る。雑煮はたまり味の汁の中に、ゆでたおいたみずなの白いところを敷き、その上に切りもちを並べて煮る。もちがやわらかくなるのを見計らって油揚げを入れる。（中略）雑煮は必ず主婦が盛りつける」〔日本の食生活全集愛知編集委員会1989：235-236〕という。奈良県田原本町では「元旦に若水をくんできて、おおつごもりの夜から準備していた材料で雑煮を炊くのは家長の役目である」とあり〔日本の食生活全集奈良編集委員会1987：19〕、同じく吉田町でも「三が日は、家の男が一番先に起きて若水をくみ、それで雑煮を男衆がつくる」と男性が主体となっていることがわかる〔日本の食生活全集奈良編集委員会1987：206〕。鳥取県智頭町では「正月の三日あるいは五日ころまで、年男は朝のしたくをする。ゆでたもちをわんに盛り、醤油仕立ての汁をたっぷり注ぎ、かつお節のけずったものを上にのせて雑煮をつくる。足つきの日光膳に、雑煮、煮豆、数の子、大根なますをつけて家族めいめいの膳を並べ、みんなで正月を祝う」という〔日本の食生活全集鳥取編集委員会1991：90〕。香川県塩江町をみると「元日は男衆が暗いうちから起きて、まず、引き水をためたいずみ（四斗樽の水槽）から若水をくみ、おせちを炊いて神さんに供え、雑煮が煮えたところで子どもが膳につく。雑煮は煮干しだしの白の丸もち入り、具は大根、にんじん、豆腐を短冊に切り、小麦味噌で味をとる」と書かれている〔日本の食生活全集香川編集委員会1990：114〕。

以上、『日本の食生活全集』での正月の記述から雑煮

に関する項目を確認してきた。ここから各地域でバラエティに富む雑煮が食べられていたこととともに、奥村や門口が指摘した男性が主体となって正月の行事や雑煮の調理を担っていたことが全国的に展開していることがみてとれた⁽²⁾。

しかし、当然ながらこうした習俗も時代を経ることによって変化が生じている。門口は家長が汲んだ若水を使った雑煮や、雑煮を神棚に供えるなどの正月の信仰的側面が薄れてきたとし、「正月に雑煮を作り、家族が揃って食べるという行為自体はいまも変わっていないものの、新年を迎えるにあたっての行事食としての雑煮の性格は、この数十年の間に大きく変わってきた」と述べている [門口2019:194]。また、雑煮に関する習俗の変化について、奥村は男性による雑煮の継承は家父長制の消滅によって必ずしも男性が雑煮を作らなくなったこと、加えて現代は婚姻圏がかつての民俗社会では考えられないほど拡大しており、それにより異なる地域の雑煮が同じ家庭に持ち込まれるようになったことを指摘している [奥村2016:559-560]。安室知は「正月の雑煮は、家風を表現するには、うってつけの素材である」と述べている [安室1999:70]。安室は埼玉県三郷市における各家の雑煮を食べる日付や具材などから、それぞれの家や地域に伝わる家風の違いを考察しているが、その家風の違いをもっとも体感するのが別の家から嫁いできた女性だという [安室1999]。その上で安室は、「近年調査をしていて感じるのは、雑煮の味が女性の実家風のものになっている例が多いことである」とし、「女性側はむしろ男性側の家意識と女性側の家意識とをアレンジしながら新たな家意識を作り出しつつあるのかもしれない」と雑煮を通して家風・家意識の変化を述べている [安室1999:72]。

以上、簡単なながらかつての雑煮とそれを調理する作り手を概観してきた。限られた資料からではあるものの、地域毎に特色のある雑煮が正月に食べられていたことがみてとれた。さらに、その雑煮の作り手は普段調理を担う女性ではなく、家長や家長となる長男などの男性が主体となっていた。しかし、門口や奥村が正月の信仰的側面の希薄化や社会状況の変化によって、男性主体の雑煮がなくなっている⁽³⁾と指摘している。また、安室も同様に女性主体の雑煮の在り方になっているという。

3. 学生の調査からみる雑煮の現在

1. 雑煮調査の概要

学生に行なってもらった雑煮調査は、大学の冬季休暇が始まる前に講義内で調査項目を配布して調査の趣旨を説明し、冬季休暇中に過ごした正月に出された雑煮を調査対象とした。筆者が担当している講義は民俗学の入門として開講されており、普段から民俗学を学んでいない学生が中心となる。そのため、調査項目はなるべくシンプルかつ少数の項目を設定した。

学生に配布した調査項目は「自家の雑煮の餅の形状と焼いたのか煮たのか、具の種類、出汁はどんなものか」、「その雑煮を作る人物は誰か」、「その雑煮は誰から教わったものなのか」の3点とした。1点目は、雑煮の地域性および家庭による差異を確認するために設定した。2点目は、先行研究の整理でも触れたように、かつての民俗社会では男性が雑煮を作るものとされていた。しかし、近年においては女性によって雑煮が作られる傾向がある。2点目はその点を確認するために用意した項目である。そして、3点目は現在食べられている雑煮の系統を確認するために設定した。この点も2点目と同じように先行研究で指摘されていた点である。かつては男性が作ることににより、同じ雑煮が世代を超えて継承されていた。しかし、女性が雑煮を作るようになると、男性が作り続けていた雑煮と異なる系統の雑煮が作られる可能性がある。加えて、通婚圏が拡大した現在では、異なる地域の出身者が結婚できるようになった。その場合、どちらの家庭で出されていた雑煮が食卓に上るのかも確認する必要がある。

調査期間は平成29(2017)年から令和2(2020)年の4年間で、事例数は平成29(2017)年は53、平成30年(2018)は42、令和元年(2019)は35、令和2年(2020)は39の事例が集まり、合計169事例となった(表1参照)。都道府県の出身別を表2にまとめた⁽³⁾。もっとも多いのは神奈川県30名、次点に東京都26名、静岡県13名、福島県10名と続く。全体の傾向として東日本の出身者が多く、西日本は全体の10分の1程度にとどまっている。この点は神奈川県寄りの東京都に拠点を構える玉川大学の立地的要因によるものと思われる⁽⁴⁾。そのため、本稿では東日本における雑煮の傾向が強めに現れるであろうことを留意しておきたい。

以上の点を踏まえ、次節から学生の雑煮調査から現在における雑煮を確認していく。

表1 雑煮調査の事例数

年度	事例数
2017	53
2018	42
2019	35
2020	39
合計	169

学生の調査から筆者作成

表2 出身県別の事例数

都道府県	人数	都道府県	人数	都道府県	人数	都道府県	人数
北海道	5	千葉県	6	静岡県	13	島根県	2
岩手県	1	東京都	26	愛知県	3	岡山県	1
宮城県	5	神奈川県	30	三重県	1	広島県	1
山形県	2	新潟県	4	京都府	4	香川県	1
福島県	10	富山県	1	大阪府	1	福岡県	1
茨城県	6	福井県	1	兵庫県	4	長崎県	3
栃木県	2	山梨県	3	奈良県	1	沖縄県	1
群馬県	4	長野県	8	和歌山県	1	不明	8
埼玉県	4	岐阜県	4	鳥取県	1	合計	169

学生の調査から筆者作成

2. 現代の雑煮の地域差

総事例169の内、雑煮を食べない事例が3例あった。食べない理由として、「母親が外国人のため家庭に雑煮がでない」、「雑煮ではなく丸餅を焼いたものを食べる」、そして「沖縄県出身のため雑煮を食べる習慣がない」というものであった。⁽⁵⁾そのため、正月に雑煮を食べている166例から現在における雑煮の様相を検討していく。

前節では本稿で行なった調査は東日本、特に関東圏の事例が多いと述べた。とはいえ、学生の調査から全国各地で多様な雑煮が食べられていることがわかった。

例えば、宮城県出身の事例1では、焼きハゼと醤油などの出汁に焼いた丸餅と焼きハゼ・人参・セリ・イクラ・カマボコ・芋ガラを入れた雑煮を食べている（写真1）。茨城県出身の事例2では、アゴ出汁に煮た角餅と大根・ホウレン草・三つ葉・カマボコが入った雑煮である（写



写真1

真2)。新潟県出身の事例3は、カツオと昆布、砂糖の出汁に焼いた角餅と大根・人参・鶏肉・すり潰して出汁を混ぜて練ったクルミが入っている（写真3）。長野県出身の事例4では、カツオ出汁に煮た丸餅とブリ・カマボコ・ネギ・人参の雑煮を食べるとい（写真4）。静岡県出身の事例5では、カツオと昆布でとった出汁に煮た角餅と大根・里芋を入れた雑煮である（写真5）。京都府出身の事例6はカツオと昆布の出汁に煮た角餅のみの雑煮を食べている（写真6）。そして、大阪府出身の事例7の雑煮は白味噌仕立ての出汁に煮た丸餅と切らない里芋・輪切りにした大根・人参・豆腐が入るとい（写真7）。

わずかな事例ではあるものの、先行研究でみてきたような地域の特徴溢れる雑煮が現在でも各家庭で食べられていることがわかる。出汁や具材の多様性に目がいくが、餅の形状や焼く／煮るなどの餅の調理も大きく異なっていることは注目すべき点であろう。学生の調査では、東日本は焼いた角餅が主流であり、西日本は丸餅が主流であった。また、東京都に住んでいても西日本にいる親類から丸餅が送られてくるので丸餅を用いるという事例が複数確認できた。餅の調理をみると、関東圏では餅を焼くものがほぼ主流といってよい状況である。一方、餅を煮るものは静岡県から西の方になると散見されるようになった。⁽⁶⁾

地域毎の差は既に指摘されている点であるが、同一地域の雑煮はどうであろうか。本調査で東京都出身と回答があった32例の雑煮を参照していく（表3参照）。この表から同じ東京都というくくりであっても、完全に同一の雑煮が食べられていないことがみてとれる。餅は角餅を用いる点はほぼ共通している。調理方法をみてみると



写真2



写真5



写真3



写真6



写真4



写真7

表3 東京都出身者の雑煮

事例番号	餅の形状	出汁	具材
8	焼いた角餅	ほんだし	鶏肉, 人参, シイタケ, ネギ, カイワレ大根, ナルト
9	焼いた角餅	カツオ	鶏肉, 小松菜, シイタケ, 三つ葉, カマボコ
10	焼いた角餅	煮干し	小松菜, 人参, 麩
11	焼いた角餅	昆布	鶏肉, 大根, 筍, 三つ葉, ナルト
12	煮た角餅	醤油	大根, 水菜, シイタケ, ナルト
13	焼いた角餅	鶏ガラ	鶏肉, ホウレン草, エノキ, ナルト
14	角餅	カツオ	大根, ハツ頭, 三つ葉, ナルト
15	焼いた角餅	カツオ	鶏肉, 小松菜, 人参, 油揚げ, ナルト
16	焼いた角餅	カツオ	鶏肉, 小松菜, 大根, 人参, 手鞠麩, 三つ葉, 柚子皮, ナルト
17	焼いた角餅	すまし汁	鶏肉, 大根, 人参, セリ
18	角餅	カツオ	鶏肉, 大根, 人参, ホウレン草, シイタケ, 里芋, ナルト
19	焼いた角餅	カツオ	鶏肉, 三つ葉, 海苔, ナルト
20	焼いた角餅	カツオ, 醤油	鳥ひき肉の肉団子, 大根, 人参, 小松菜, 柚子, ナルト
21	丸餅	鶏	鶏肉, 人参, シイタケ, 白菜, 筍, 里芋, 三つ葉, 柚子, カマボコ
22	煮た角餅	カツオ	鶏肉, 大根, 人参, 小松菜, 里芋, ゴボウ, 油揚げ
23	角餅	醤油	豚肉, 小松菜, 人参, 里芋, 白菜, コンニャク, 焼き豆腐
24	焼いた角餅	昆布, カツオ, 麵つゆ	鶏肉, 小松菜, 大根, 人参, シイタケ, 三つ葉, 柚子, カマボコ
25	煮た角餅	カツオ	鶏肉, 小松菜, 人参, 里芋
26	焼いた角餅	カツオ	鶏肉, 小松菜, 大根, 人参, 三つ葉, ナルト, カマボコ, イクラ
27	焼いた角餅	カツオ	鶏肉, 小松菜, 大根, 人参, シイタケ, 筍, カマボコ, 三つ葉
28	煮た角餅	鶏・カツオ	鶏肉, 小松菜, ゴボウ, ハツ頭, ナルト, 青海苔
29	焼いた角餅	あごだし	鶏肉 (酒と醤油に漬けたもの), 小松菜, 人参, 大根, ナルト, 紅白の丸いハンペン
30	焼いた角餅	醤油	鶏肉, 人参, ホウレン草, カマボコ
31	煮た角餅	カツオ	小松菜, 大根, 人参, 里芋, ナルト
32	焼いた角餅	和風だし	鶏肉, 大根, 水菜, 干し椎茸, 生麩, ナルト

学生の調査から筆者作成

焼いた角餅を用いる事例が多いが、煮た角餅を用いる事例も散見される。出汁はカツオを使用する家庭が多いが、鶏やアゴ出汁、醤油などを使っている家庭もある。とはいえ、出汁についてはすまし汁仕立てのみであった。具材は鶏肉と小松菜、人参、大根、カマボコやナルトといった練り物が共通している。とはいえ、家庭によって具沢山の雑煮がある一方で、小松菜と練り物のみというシンプルな雑煮も散見された。なかにはイクラや青海苔などの特色のある一品が入っている事例もみられる。また、事例28では近世から伝統的に用いられていた正月の縁

起物である里芋のハツ頭が入っている。

このように少々広域ではあるが、東京都という同一地域内の雑煮をみても、角餅のすまし汁で内容物も似たものが使われていることがわかる。この点から、現代においても雑煮の地域性はある程度確立されているといえる。とはいえ、細かくみていくと全く同様の雑煮はなく、家庭によって餅や出汁、内容物が異なっている状況がみてとれた。

3, 雑煮の作り手とその系統

かつての民俗社会では、家長を中心とした男性が主体となって雑煮を作るのが慣習として存在していたと述べてきた。先行研究では、現在において男性が主体となって雑煮を作るという慣習が消滅しつつある、と指摘されていたが、その点はどうであろうか。

「誰が雑煮を作るのか」を学生に調査させたところ、母親であるとしたのが130例であり、母親が雑煮の作成を圧倒的に担っていることが明らかになった。一方、父親と答えたのはわずか4例にとどまる結果となった。詳しい内容は表4にまとめたが、母方・父方問わず男性による雑煮の調理は7例と、男性が雑煮に関与すること自体が珍しい状況になっている。

父親や父方の親類が雑煮を調理することについて、学生による聞き取り調査を参照してみよう。例えば、父親が雑煮を調理すると回答した学生によると、「父親が雑煮を調理する経緯は、母親の住んでいる『地域の風習』に合わせたというものと聞いた。この地域（筆者注：千葉県）には風習として、雑煮は男性が作るというものがあったらしい。そのため父親は、母方の家に来た後に母方の曾祖父から雑煮を教わった」という。この学生の家では、父親が母方の家に婿入りするような形で結婚しており、母方の家長である嫁方の父親から自分の父親へと

雑煮の作り方を教わるという、かつての民俗社会における雑煮の様相が続いていることが指摘できる。このような事例はほかに1例のみであった。その事例を調査した学生によると、「父方の祖父が元々雑煮を調理しており、それを父方のオジが継承したため、現在もオジが雑煮を作っている」という。こちらでも先の事例と同様に、かつての慣習が継続されている。また、作り手は母親であるが、「福島県では、三が日は女の人は休みで男の人が働くものという風習があるので、具の種類は少なく簡単なものであるという。今回はカマボコ、シイタケ、三つ葉」という伝承があると回答した学生もいた。

このように、現代において雑煮の作り手は女性、それも普段から台所で調理を行なっている母親へと移行していることが明らかになった。この点は、かつての民俗社会における正月の様相とは大きく異なっているといえよう。1節でみてきた雑煮自体の様相では地域的な差異が指摘できたのに対し、この作り手の変化については地域的な差異は全くみられないことは興味深い。

続いて、かつての雑煮は男性が作り手となるため、男系の系譜による味や盛り付けが継承されていたことが特徴であった。それでは女性が主体となっている現在はどういう様相になっているのだろうか。

雑煮の作り方を誰から教わったのかをまとめたのが表

表4 雑煮の作り手

年度	母親	母方の祖母	母方の男性	父親	父方の祖母	父方の男性	祖父母	自分(女性)	バイト先の店長
2017	43	4	0	1	2	2	0	0	1
2018	32	8	0	0	2	0	0	0	0
2019	21	6	1	2	3	0	0	2	0
2020	34	2	0	1	1	0	1	0	0
合計	130	20	1	4	8	2	1	2	1

学生の調査から筆者作成

表5 雑煮の系譜

年度	母方の祖母	父方の祖母	父方の祖父	祖父・父親	父方・母方	自己流	ネット
2017	37	5	2	1	1	5	0
2018	31	8	1	1	0	0	1
2019	23	8	0	0	0	2	2
2020	29	5	1	0	0	2	2
合計	120	26	4	2	1	9	5

学生の調査から筆者作成

5になる。この表をみてみると、母方の祖母の系譜を継ぐものが120例と圧倒的に多い。次点は父方の祖母で26例、父方の男系を踏襲しているのは合わせても6例であり、女系の系譜と比べて非常に少ない。この点は、雑煮の作り手が女性中心になっていることが雑煮の系譜にも影響していると想定できる。

学生の聞き取り調査をみてみると、自宅の雑煮の系譜にいくつかのタイプがみられる。例えば、「父親の家庭から言われた通りに作っている」という事例や「母親は神奈川県出身だが、父は関西出身であり、両親の雑煮の味が異なる。味にこだわりのある父親に合わせて父方の祖母の味が優先されている」という、作り手が母親であっても父親の好みから、父親の実家の系譜を元とした雑煮を継承しているものである。また、「父親は長崎県出身で、母親は大阪府出身。雑煮は長崎のおすましが用いられている。家族は甘い味噌があまり得意ではないので父方の祖母味に合わせてる」というような家族の好みから父親の系譜を継ぐという事例もあった。

他方、父親が雑煮についてこだわりのないため、母親の系譜の雑煮が食べられているという事例も散見された。例えば、「父は愛媛県八幡浜市の出身で母は静岡県静岡市の出身である。お雑煮のベースは完全に静岡のお雑煮である。静岡のお雑煮が採用されている理由は、父が特にお雑煮に関してこだわらないからである」というものや「父方の祖母はお吸い物ベースで作っているが、父親は料理が出来ないので母親が毎年作っている」という事例である。好みがないから指定せず、その結果普段炊事を行なっている母親の系譜になったという形態である。また、「両親の出身地は異なるが、父曰く御雑煮を作るのは母なので自然と母の家系の御雑煮が私の家では定着した」という日頃調理を担っている人物に任せるという事例も先の形態に含まれる。

作り手が調理する雑煮を選択している事例は多い。例えば、自宅では焼いた丸餅に白味噌仕立ての雑煮を食べる学生宅は、「母親は最初、兵庫県出身の母方の祖父由来の御雑煮と両方作っていたが、その御雑煮は味噌汁に近く、同時に作ることを面倒に感じたから現在の状態になった」という。また、「母方の御雑煮を食べる理由は、母が父方の御雑煮をあまり好まないためらしい」という事例のほか、「父の出身地は神奈川県で母親は島根県出身。母方の御雑煮を食べる理由は、母が父方の御雑煮をあまり好まないためらしい」、「父親は神奈川県出身で、母親は香川県出身。父親がそこまで雑煮にこだわっていなかった。母も関東の雑煮の味に慣れておらず、関

東の雑煮の作り方も知らなかったため、味噌仕立ての雑煮がでる」という母親の好みによって選択されている事例が多かった。ここから正月における行事・儀礼としての雑煮というよりも、好みに合うのか合わないのかが重要視されていることが指摘できる。

これまでは父方・母方のどちらかを継承して雑煮を作っている事例であったが、父方・母方の雑煮を両方とも取り入れている事例も確認できた。例えば、「父親は栃木県、母親の祖母は群馬県であり、母親はその両方をミックスしたという」事例や、「父親は福島県出身で母親は岩手県出身。どちらかというとも母の味が優先されているが、両家の味が組み合わさっている味になっている」事例、「母親は京都府、父親は香川県出身。両実家での雑煮の味付けは白味噌だったため、味付けは変更せず今日まで至っている。基本、母親の実家で食べられていた雑煮がベースとなっている」学生宅もある。その雑煮にも変化が生じたとして、「母親の実家では芋頭（サトイモの親芋）入りの雑煮を食べていたが、調理の手間と父親の実家では里芋が食べられていたことから、芋頭から里芋へ変更され、父親のリクエストで鶏肉も追加された」という事例もあった。これら、両家の雑煮を一つのものに取り入れた家庭で特徴的なのは、すまし汁仕立て同士や白味噌仕立て同士など同じ出汁の系統の点である。つまり、同じ出汁だからこそ、味は大きく変化せず、内容を自由に取り入れることができたと考えられる。また、結婚相手の出身地が大きく離れておらず、似た雑煮の文化圏であったことも互いの実家の雑煮が一つの雑煮として組み合わせられた要因であろう。

結びにかえて

本稿では、玉川大学の講義を受講している学生に自身の雑煮を調査させた結果から、現代における雑煮の様相を報告してきた。

学生の調査から、現代でも全国各地でバラエティに富む雑煮が家庭で食べられていることが明らかになった。また、同一地域内では似通った内容の雑煮が食べられていたが、全く同一のものではなく、家庭によって差異があることもわかった。

雑煮の作り手とその系譜についてみてみると、雑煮の作り手は圧倒的に母親が担うことが多く、かつての民俗文化で雑煮を担っていた男性はわずか数例にとどまっている。この状況は先行研究で触れられていた点と同様の結果が現れたといえる。また、雑煮の系譜をみてみると、

自宅に伝わっている味を継承するというよりは、自分たちの味覚に合う雑煮を選択したり改良する姿が確認できた。この点から、かつての正月における信仰的側面の雑煮はかなり希薄化しており、正月に食べる恒例の料理といった認識になりつつあると考えられる。雑煮の系譜についても母方の雑煮が採用される傾向がかなり多いことが確認できた。

現代では交通機関の発達と第三次産業に従事する人の増加から、出身地が異なる人同士の結婚が普通になっている。本報告でも遠隔地同士が結婚した事例が多く確認できた。そうした場合、どちらの雑煮を作るかは嫁いできた家に合わせるのではなく、調理担当者の好みや家族の好みといった点で選択されていた。

安室知は「核家族化が進むなか、雑煮はますます多様なものとなり、もはや一族の枠や地域差を解体し、今後は一家にひとつの個別化・多様化が進むように感じられる」と述べている〔安室1999:72〕。雑煮の作り手や系譜をみてみると、安室の指摘が進行しているように思われるが、地域差は色濃く残っていた。一族という枠組みはなくなりつつも、地域という枠組みは依然と残り、バラエティに富む雑煮は今後も継続していくと考えられる。今後もその点を意識しつつ、悉皆的な雑煮の調査によって雑煮ひいては正月に対する人びとの意識の変化をみていきたい。

注一覧

- (1) 宮崎由加 (Jucie= Jucie), 牧野真莉愛 (モーニング娘。'17), 川村文乃 (アンジェルス) 2017『雑煮でケンカしてんじゃねーよ』UP-FRONT WORKS
- (2) 雑煮の調理に関して、例えば埼玉県川越市では「おかみさんはねえやと六時に起きてお雑煮のだしをとる。ふだんのおみおつけと違って、おかかだけのだしにし、塩と醤油の澄まし汁にする。それに大根のいちょう切り、里芋の輪切り、梅形にんじんを入れ、八分長さにきざんだこまつなで仕あげる」というような女性が関与する事例も散見された〔日本の食生活全集埼玉編集委員会1992:256〕。
- (3) 奥村や門口が指摘しているように〔奥村2016〕〔門口2019〕, 本調査でも調査者となる学生の出身地と雑煮に製

作者の出身地が異なる事例が多数散見された。そのため、本稿では雑煮の製作者の出身地を基準とした。

- (4) 奈良県に本拠地がある奈良女子大学の調査によると、やはり周辺地域の状況が多く集まった〔山辺2021〕。この点からも全国を包括的に検討することは難しいことがわかる。
- (5) 丸餅を食べると回答した学生の出身地は不明である。また、沖縄県出身の学生によると、雑煮は食べないもののコンニャクや豚肉、椎茸、ネギを入れたカツオ出汁のお吸い物が出るという。
- (6) 特に静岡県は餅を煮る雑煮が用いられており、13例の内煮た餅を用いた雑煮は9例であった。なかには同じ静岡市であっても区によって餅を焼くのか煮るのか異なる事例もあった。

参考文献一覧

- 奥村彪夫2016『日本料理とは何か』農山漁村文化協会
門口実代2019『雑煮』『日本の食文化2』吉川弘文館
喜田川守貞著、宇佐美英機校訂2001『近世風俗志(守貞謄稿)4』岩波書店
日本の食生活全集山形編集委員会1988『日本の食生活全集聞き書山形の食事6』農山漁村文化協会
日本の食生活全集埼玉編集委員会1992『日本の食生活全集聞き書埼玉の食事11』農山漁村文化協会
日本の食生活全集千葉編集委員会1989『日本の食生活全集聞き書千葉の食事12』農山漁村文化協会
日本の食生活全集神奈川編集委員会1988『日本の食生活全集聞き書神奈川の食事14』農山漁村文化協会
日本の食生活全集愛知編集委員会1989『日本の食生活全集聞き書愛知の食事23』農山漁村文化協会
日本の食生活全集奈良編集委員会1987『日本の食生活全集聞き書奈良の食事29』農山漁村文化協会
日本の食生活全集鳥取編集委員会1991『日本の食生活全集聞き書鳥取の食事31』農山漁村文化協会
日本の食生活全集香川編集委員会1990『日本の食生活全集聞き書香川の食事37』農山漁村文化協会
都丸九十九1988「餅なし正月と雑煮」『日本民俗学』174号
安室知1999『餅と日本人』雄山閣出版
山辺規子2021「奈良女子大学の学生アンケートからみた「雑煮マップ」」『人間文化総合科学研究科年報』36

(あら かずよし)