

正月の食生活における雑煮の変化

中 村 喜 代 美
新 澤 祥 恵

1. はじめに

正月の祝い膳に欠かせない献立の1つに雑煮がある。雑煮の名は多くの具を一緒に入れるという意味と、種々の食材が入ることからお腹の保養になるということで、臍保煮というものに由来するともいわれる。また、餅は神聖なものの象徴とも考えられることから⁽¹⁾、正月に欠かせない祝腕となり、美しい盛り付けを貴ぶ形となったといわれる⁽²⁾。

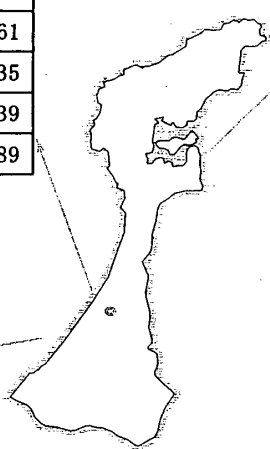
生活様式の洋風化、主婦の就労化など生活環境の変化に伴い、伝統的年中行事やそれに伴う行事食が次第に減少していく傾向であるが⁽³⁾、正月については今も多くの家庭で祝われ、正月料理が準備されていることが報告されている⁽⁴⁾。しかし、食生活の簡便化、外部化など食生活環境も大きく変化する中で正月の食生活においてもその内容は変化を余儀なくされている。我々は今後の行事食の方向を考える一助として、正月の食生活について検討を行ってきた^{(5)~(7)}。特に、本学在生を対象に1978年から1997・8年の約20年間の4調査年における正月3が日の食生活を調査し、おせち料理を中心にその喫食状況の変化を既に報告した⁽⁸⁾。本報では、この調査より雑煮を取り上げ、この20年間の喫食状況や調理内容の経時変化について検討を行った。

2. 研究方法

2-1. 調査方法

1978年、1984年、1991年、1997・8年における本学食物栄養科在生を対象とし、自記式留置法により、1月1日～3日に喫食した料理名及び食品名を記入させた。その中から、雑煮の喫食状況と内容を検討した。有効回収数は1978年-95、1984年-71、1991年-100、

表1. 有効回収数<A>と雑煮に関する回答数



金沢	A	B
1978	63	61
1984	35	35
1991	45	39
1997・8	90	89

能登	A	B
1978	10	9
1984	12	10
1991	20	15
1997・8	39	39

加賀	A	B
1978	16	16
1984	9	9
1991	24	21
1997・8	40	38

県外	A	B
1978	6	6
1984	15	13
1991	11	11
1997・8	12	12

1997・8年—181であるが、この中で雑煮について回答したのは、1978年より順に92、67、86、178であった。

尚、雑煮の内容については石川県を能登・金沢・加賀の3地区に分けて比較した。表1は地区別の有効回収数と雑煮に関する回答数である。

2-2. 調査内容

回収された調査用紙より、本報では次の事項について、年代的な動向を中心に検討を行った。

- (1) 雑煮の喫食状況
- (2) 雑煮の内容
- (3) 副材料出現状況
- (4) 雑煮の餅のかたち

3. 結果と考察

3-1. 石川県の雑煮

調査結果の検討に先立ち、文献により、石川県の雑煮について調べた。

雑煮は「隣雑煮」と言われるように、各地方・各家々によって違っており、石川県においても土地により様々な雑煮がある。例えば白峰地域には味噌雑煮があり、加賀の山間にはみぞれ雑煮、また、能登には小豆雑煮を作る地域もある。しかし、汁の仕立ては、ほとんどがすまし仕立てである。また、餅、副材料をみると、能登地域では丸餅を使い、餅以外の材料が比較的多く入っている。はべん雑煮やちくわ雑煮といったように練り製品や鶏肉が入り、野菜も人参などが多く使われていた。ただ、塩鮭などの塩魚や筋子・いくらのようなものはあまり使われていなかった。能登地域は加賀とは陸続きではあるが遠く離れていたため、あまり影響を受けなかったものと考えられる。一方、北前船で他の多くの地域と交流があることから、北前船からのものと地場の特産品など多種類のものを使う傾向になったものと考えられる。これに対して、金沢以外の加賀地域では、やはり丸餅を使っているが副材料は大変少なく、場合によっては餅のみであり、その他に入れても、ねぎ、せりなどを少し添えるような簡素な雑煮が加賀地域の雑煮である。一方、金沢の雑煮は角餅を用い、加賀地域と同様、副材料は大変少ない雑煮である。すなわち、金沢や金沢以外の加賀地域の雑煮は角餅・丸餅の違いはあるが出し汁は昆布を主としたすまし仕立てで副材料は香味野菜を少量使った、質素ではあるが気品のあるのが特徴である。^{(9)~(12)}

3-2. 雑煮の喫食状況

はじめに、3が日間の雑煮の喫食状況を検討した。1978年は96.8%、1984年は94.4%で、1991年は86%と減少傾向にあり、1997・8年は92.3%と少し増加に転じていた。喫食していないものは、1978年は3名、

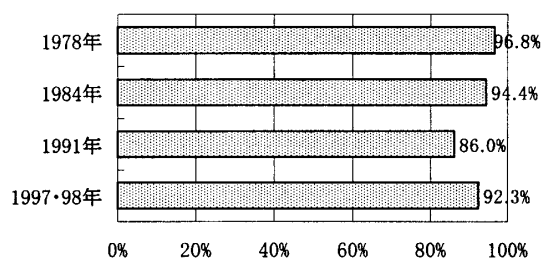


図1. 雑煮の摂食率の変化

正月の食生活における雑煮の変化

1984年は4名、1991年は14名、1997・8年は14名で各調査年も殆どのが雑煮を食べていた。(図1)

次に、日別の喫食状況では、1978年では元日に95.8%と殆どのが雑煮を食べていた。しかし、1984年では83.1%、1991年は79.0%、1997・8年は少し増加してはいるものの、84.5%と元日に食べないものもかなりみられた。2日では、1978年・1984年・1991年では4割～6割位のもの喫食してしたが、1997・8年では1/3に減少していた。さらに3日では1978年、1984年、1991年は20～30%の喫食率であったものが、1997・8年では20%以下にまで低下していた。おせち料理と同様に2日、3日は元日に比べて喫食率は大幅に減少していく傾向で、続けて食べるものは少なくなるようであった。(図2)

また、延べ喫食状況では、1978年の元日は100%を超えており、1日2食以上食べているものもいた。(図3)

さらに、平均喫食状況をみると、正月3日が日間の1人当たり平均喫食数は1978年1.8回、1984年は1.7回、1991年は1.6回、1997・8年は1.5回と徐々に減少していた。(図4)

以上のように、雑煮の喫食の動向については、正月中には殆どのが雑煮を食べてはいたが、個々の喫食回数は次第に減少していく傾向がみられた。

3-3 雑煮の内容

まず、雑煮の汁の仕立て方は、圧倒的にすまし汁仕立が多く、味噌仕立は1978年は4名、1984年と1991年は1名、1997・8年は11名と、どの調査年も極めて少なく20年の間に変化はないものと思われる。(図5)

次に、雑煮に使用された副材料数について示したものが図6である。1978年は植物性の食品が平均1.2品、動物性食品が平均0.6品で計1.8品であった。しかし、1997・8年の調査では植物性の食品が平均

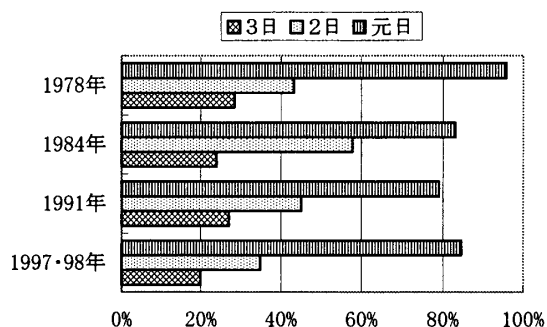


図2. 雑煮の摂食率の変化 - 日毎 -

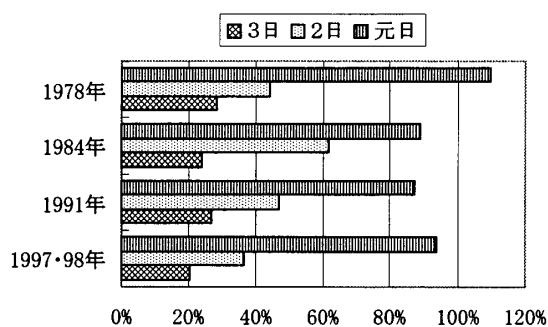


図3. 雑煮の延摂食率の変化 - 総摂食数/人数 -

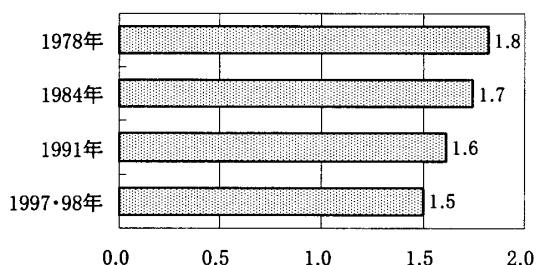


図4. 雑煮の平均摂食数(3日間)の変化

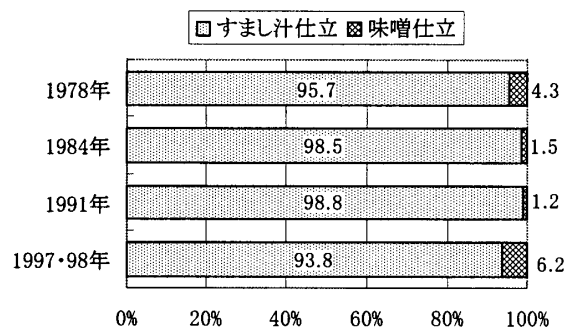


図5. 雑煮の汁の仕立ての変化

1.7品、動物性食品が平均0.7品の計2.4品と増加しており、特に植物性食品に増加傾向がみられた。

さらに、全体の雑煮に使用される副材料数は、餅のみのものをみると、1978年は23.9%、1984年は38.8%、1991年は29.1%であるが、1997・98年では13.5%と大きく減少していた。一方、副材料数の多いものをみると、4種類以上のものは、1978年では15.2%、1984年は13.4%であるが、1997・8年では25.9%と急激に多くなっていた。3種類のものでも1978年では13.0%が、1997・8年では20.8%と増加していた。すなわち、全体では副材料数の多い雑煮が増えていることが伺えた。(図7)

次に、地区毎に年代による比較をみた。金沢地区の雑煮の副材料数の変化を示したものが図8である。1984年で副材料数のない、或いは少ない世帯が多くなっていた。しかし、1978年から1991年、1997・8年の変化をみると、若干多い世帯が増えているもののあまり大きな変化は見られなかった。

次に、能登地区の雑煮の副材料数は、従来より多いことが特徴であるが、副材料数の多いものが、1978年から1997・8年ではそれ程大きく変化してはいなかった。(図9) 一方、加賀地区は、元々副材料の少ない雑煮の地域で、餅のみの雑煮が、1991年まではかなりみられた。しかし、1997・8年では僅か5%になり、1種類のものも同様にこの20年間に大きく減少していた。これに対して、副材料数が3.4種類と多いものがこの20年間で顕著に増加の傾向がみられた。(図10)

図11~14は年代による地区別の比較を示したものである。1978年の地域別の比較をみると図11のように副材料が3種類或いは4種類以上という多いものが、金沢・加賀地区に比べ能登地区が圧倒的に多くなっていた。図12は、1984年の地域別の比較を示したものであるが、餅のみ、或いは副材料が1種類というものが能登地区に比べ金沢・加賀地区が大

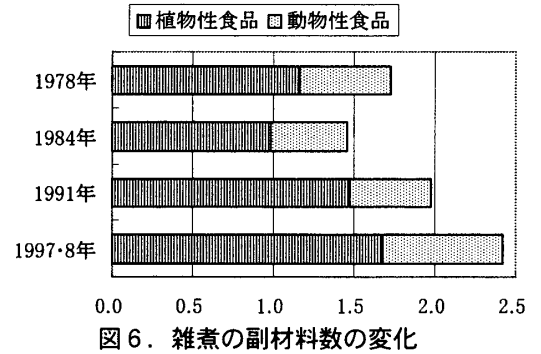


図6. 雑煮の副材料数の変化

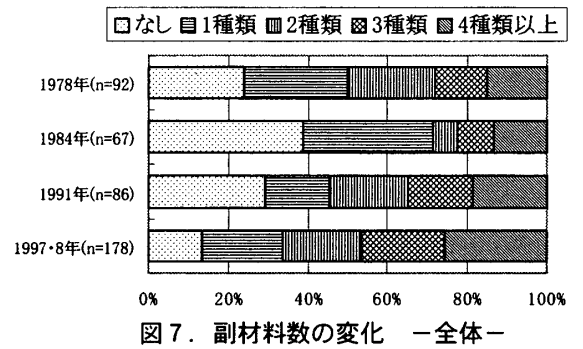


図7. 副材料数の変化 - 全体 -

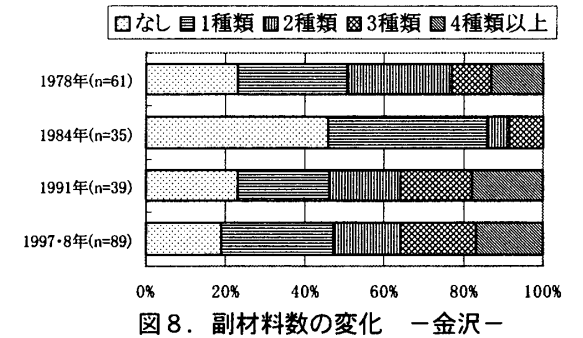


図8. 副材料数の変化 - 金沢 -

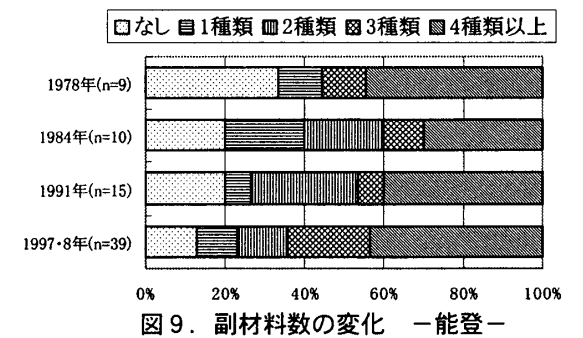


図9. 副材料数の変化 - 能登 -

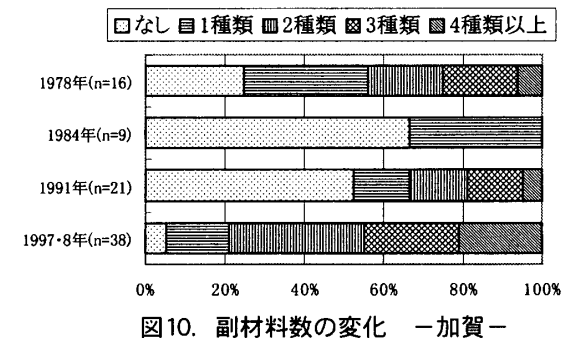


図10. 副材料数の変化 - 加賀 -

正月の食生活における雑煮の変化

変多くなっていた。また、1978年同様に能登地区は3種類或いは4種類以上という副材料の多いものが半数以上と多くなっていた。1991年の地域別の比較では、図13のように、餅のみ、或いは副材料が1種類というものが金沢・加賀地区で1984年より少なくなっていたが、副材料が3種類或いは4種類以上という多いものは、能登地区に多くなっていた。1997・8年になると、図14のように、やはり、副材料が3種類或いは4種類以上という多いものをみると、金沢・加賀に比べて能登が多くなっているが、20年前程の差は見られなかった。

以上、副材料数については、全体としては増加傾向にあったが、特に従来少なかった加賀で副材料数の増加が顕著で、地域差が小さくなる傾向が見られた。

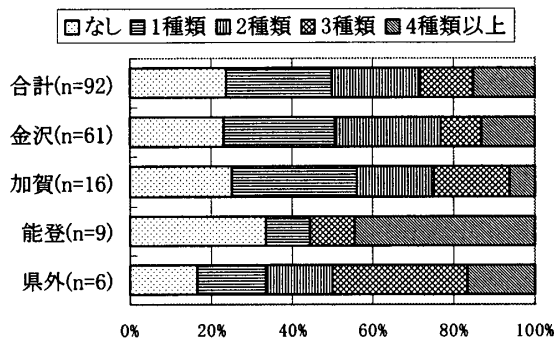


図11. 副材料数の比較 - 1978年 -

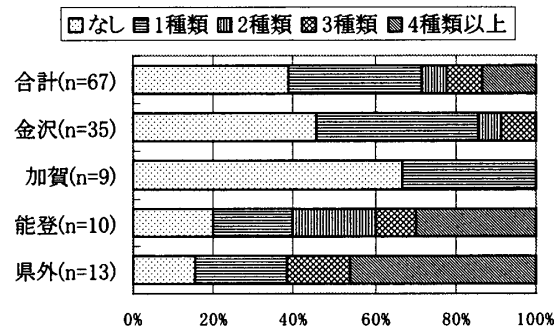


図12. 副材料数の比較 - 1984年 -

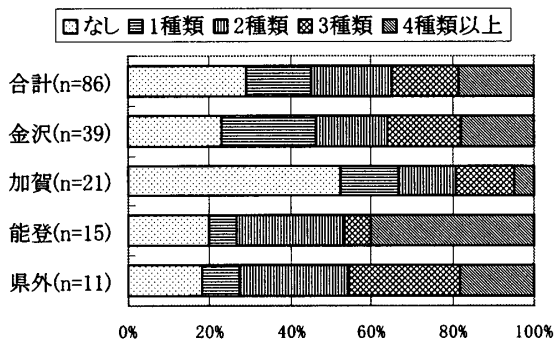


図13. 副材料数の比較 - 1991年 -

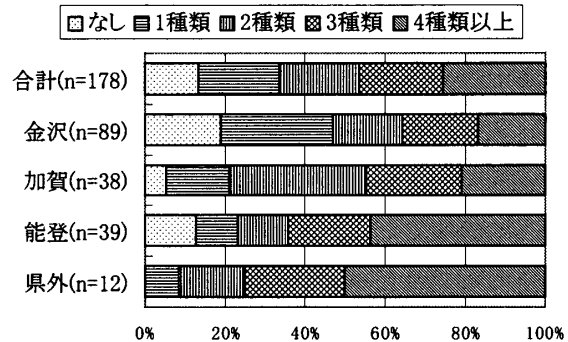


図14. 副材料数の比較 - 1997・98年 -

3-4. 副材料の出現状況

1978年のものをみると、植物性食品で最も多いのはねぎで、次いでみつばとなっていた。動物性食品では練り製品が最も多く、次いで鶏肉、かつお節と多くなっていた。

出現率に変化のあるものをみると、みつばは1991年、1997・8年と約2倍に増えていた。これに対し、せりは減少傾向にあった。せりに比べて市場にいつも出回り、安価でくせがなく、扱いやすいためと思われる。また、人参、大根、ごぼうも増加傾向にあった。この他、ゆずが1997・8年には大きく伸びていた。これは、ゆずは従来、家庭では余り使われなかった食材であったが、プロの料理情報が家庭にももたらされる中で増加しているものと考えられる。動物性食品では、鶏肉は増えていないものの、使いやすい練り製品は増えていた。また、かつお節も大きく増加していた。(図15)

次にいくつかの食品を取り上げて、地区別に出現率の変化をみた。図16は練り製品の出現率を地区別にみたものである。金沢は殆ど変化していないが、能登では1984年、1991年、1997・8年と減少していた。これに対し、加賀では1997・8年には大きく増加していた。図17は鶏肉の変化であるが、金沢は殆ど変化はなかったが、能登で大きく減少していた。また、人参は金沢では増えていないが、能登では増加傾向にあり、特に加賀では大きく増えていた(図18)。また、ねぎでは1978年には多かった加賀地区で減少傾向が見られた(図19)。

以上、能登を除いては石川県の雑煮は副材料の少ないことが特徴と言える。使う副材料も添える程度で、使用量が少ないと考えられる、ねぎやせり、みつばが多くなっていた。この傾向は20年大きくは変わっていないものの、多少副材料の内容が変化していた。また、金沢はあまり変化が見られなかったが、副材料の少ない加賀で具が増えるなど、地域格差が少なくなる傾向がみられた。

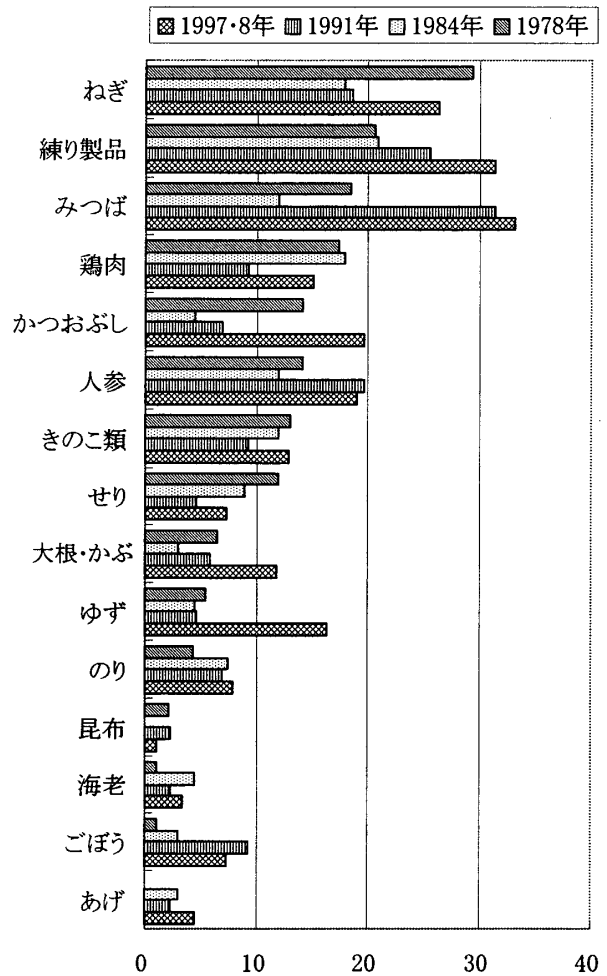


図15. 雑煮の副材料の出現率

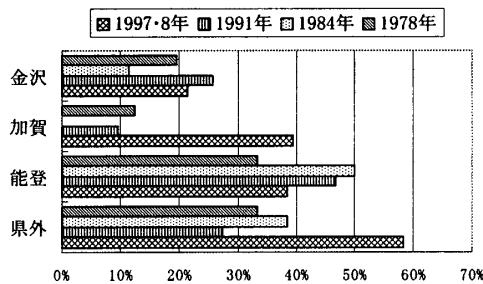


図16. 練り製品の出現率

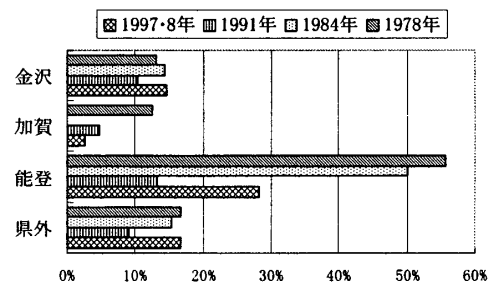


図17. 鶏肉の出現率

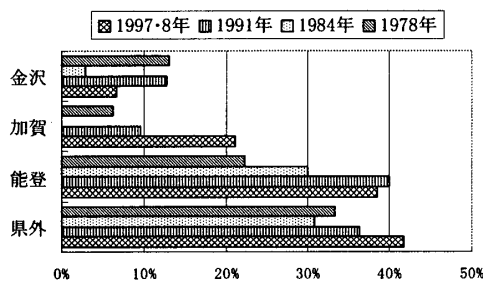


図18. 人参の出現率

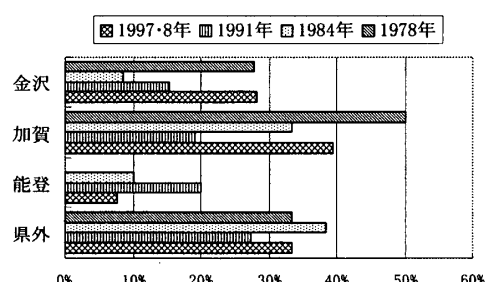


図19. ねぎの出現率

3-5. 餅の形

餅のかたちについては1978年、1984年、1991年については調査をしていなかった。また、4調査とは別の1992.3年調査では地域毎の集計はないが、全体で角餅は74.0%、丸餅は26.0%であった⁽⁶⁾。餅のかたちについては20年間の動向をみることは出来ないが、1997・8年の調査結果を図20に示した。全体では角餅は68.4%、丸餅は29.3%であり、1992・3年の調査に比べて丸餅の方が僅かではあるが多くなっていた。1997・8年の調査より地域別に比較すると金

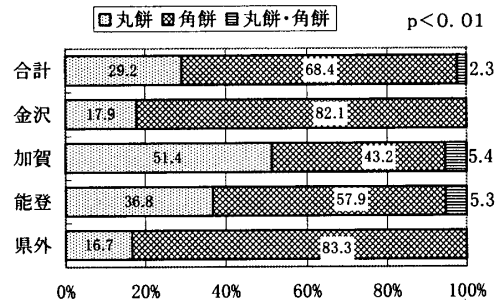


図20. 雑煮の餅のかたち

沢は82.1%と殆どが角餅である。一方、丸餅は、加賀では51.4%、能登では36.8%となっていた。金沢以外の加賀・能登は丸餅の地域と言われているが、それぞれの地域で角餅の比率が多くなっていた。

最近では、食べる餅の量が少なくなっていることや、準備の簡便化から、正月の餅を準備するに当たり、わざわざ雑煮用に丸餅を準備することはなく、角餅で済ます傾向になっているものと推察された。

4. まとめ

1978年から1997・8年における約20年間の4調査年における女子短大生の正月3が日の食生活調査から雑煮の動向について検討した。

- ①雑煮の喫食状況について、各調査年の正月3が日間には殆どのものが喫食しており、元日に対する2日・3日の減少率は1997・8年が最も大きかった。正月3が日間の1人当たり平均喫食数は1978年1.8回、1984年は1.7回、1991年は1.6回、1997・8年は1.5回と徐々に減少していた。
- ②雑煮の汁の仕立は、圧倒的にすまし汁仕立が多く、味噌仕立は1978年は4名、1984年と1991年は1名、1997.8年は11名と、どの調査年も極めて少なくなっていた。
- ③雑煮の副材料では、餅のみのものが減り、多種のものが増加しているが、特に従来、副材料の少ない加賀地区で多種のものの増加がみられた。平均では、1978年は1.7種、1984年は1.5種、1991年は2.0種、1997・8年は2.4種となっていた。
- ④副材料の出現率をみると、1978年に最も多いのはねぎであるが、近年やや減少傾向がみられた。また、せりは減少傾向であるが、みつばは増加しており、1997・8年には最も多い出現率であった。他にゆず、大根、人参、ごぼうなども増加していた。一方、練り製品も増加しているが、従来出現率の高い能登地区では減少し、地域差が小さくなっていた。

以上、女子短大生の正月の食生活の中で、1978年から1997・8年の約20年間に於ける雑煮の喫食状況と内容について検討したところ、まず、喫食状況で3が日間をとおしての喫食率では若干減少傾向はみられたものの、大きな変化はみられず、正月中に雑煮を食べるという習慣は依然残されていたようである。しかし、喫食回数は徐々に減少して行くことが伺えた。雑煮の内容も大きな変化はみ

中 村 喜代美・新 澤 祥 恵

られなかったものの、副材料の内容には幾分変化がみられた。

従来より、おせち料理は画一化がすすんでいるが、雑煮は地域の特色が残されているといわれてきた。この調査でも、石川県の雑煮として、他地域とは明確に異なっており、石川県内でも地域差が比較的はつきりみられた。しかし、それでも、この20年間に地域の特徴が次第に少なくなっていることが示唆された。

参 考 文 献

- (1) 志の島忠：原色日本料理，グラフ社，1979.
- (2) ミセス編集部：日本の料理，文化版部，1978.
- (3) トステム株式会社広報部：『家族の季節イベント白書』，アンケート調査年鑑94下，1003-1011，1994.
- (4) 三和銀行広報部：『暮らしの行事を振り返る』，アンケート調査年鑑93下，1075-1113，1993.
- (5) 新澤祥恵他：正月の食生活の動向に関する一考察，北陸学院短期大学紀要，23，95-118，1991.
- (6) 中村喜代美：正月の食生活に関する一考察，北陸学院短期大学紀要，25，153-170，1993.
- (7) 新澤祥恵他：現代の正月料理，食生活研究 Vol. 15 No. 5，26-32，1994.
- (8) 新澤祥恵他：正月の食生活におけるおせち料理の喫食状況の変化，日本調理科学会誌 Vol. 34 No. 1，89-98，2001.
- (9) 守田良子他：石川の食事，農山漁村文化協会，1987.
- (10) 青木悦子：金沢・加賀・能登 四季の郷土料理，主婦の友社，1982.
- (11) 石川県栄養士会：かが・のと・かなざわ 四季の料理，北国出版社，1992.
- (12) 井上雪：加賀の田舎料理，講談社，1986.

附記 本研究の概要は2000年5月に開催された日本家政学会第52回大会において発表した。