

「資料」奈良女子大学の学生アンケート からみた「雑煮マップ」

山 辺 規 子

『人間文化研究科年報』第36号 抜刷

(奈良女子大学大学院人間文化総合科学研究科 2021年3月)

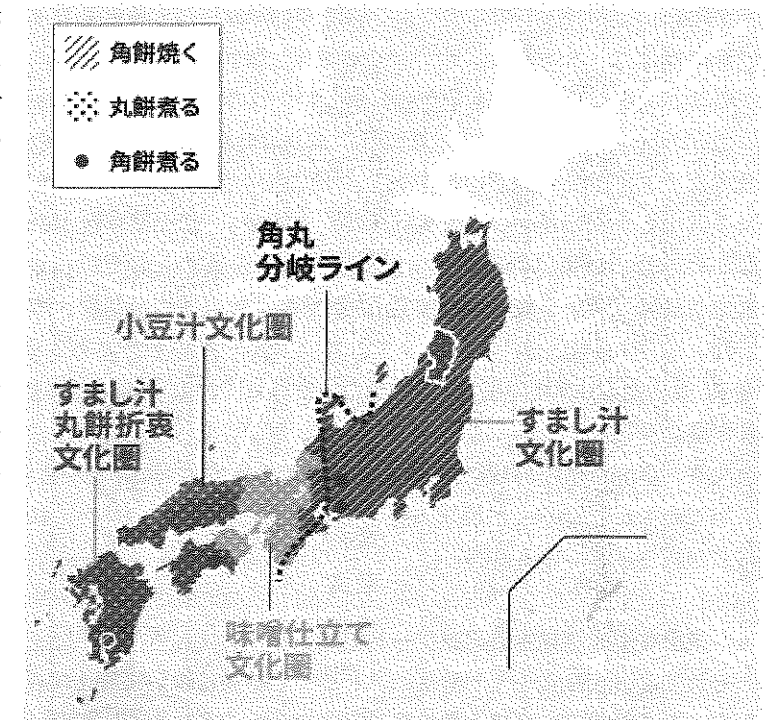
「資料」奈良女子大学の学生アンケート からみた「雑煮マップ」

山 辺 規 子

1 はじめに

私は、全学共通科目「日本とヨーロッパ」の分担者として、日本とヨーロッパの食文化を比較対照する授業をおこなっているが、そのなかで食文化に関わるアンケートを毎年実施している。もともとは、ヨーロッパの食文化の専門家に日本の（女子）学生が日欧食文化についてどう考えているかを知らせるために始めたものであるが、年を経るにしたがって、内容が膨れ上がっている。アンケートは、和食・洋食のイメージ、和菓子・洋菓子のイメージ、料理をするかどうか、ファストフードの利用、生協食堂の利用など多岐にわたり、そのアンケートの結果は速報のかたちで授業内でも報告している。受講生も自分の食を見直す機会として関心をもってくれているようである。

ところで、このアンケートに雑煮の項目がある。和食の文化の例として雑煮を取り上げ、自分の家でどんな雑煮を食べているかを書いてもらっているのである。本年度の授業では、雑煮に関するアンケート結果を示したところ、学生のなかに雑煮に関心をもって自分で調べてみた経験を持つ学生がいて、興味深いコメントをしてくれていた。この学生のように、和食、あるいは自分の食に関心をもってくれるきっかけとしてもらえるように、雑煮に関するアンケート調査結果をまとめて現代の「奈良女子大学学生」の雑煮マップを作り、その特徴を確認してみる。これが本稿の目的である。



地図1 農林水産省のホームページに掲載されている雑煮マップ

研究院（人文科学系 人文社会学領域）教授

2 雑煮マップとは

雑煮マップとは、地域によって特徴的な雑煮のありかたを地図にまとめたものである。雑煮は、日本の正月料理を代表する料理である。正月に雑煮を食べることによって一年の無病息災、家内安全を願う風習は、ユネスコによって2013年に登録された「和食」の伝統的な食文化のなかでも特に注目されているものの一つである。すなわち、日本の「伝統的な食文化」である「和食」は、自然の尊重をするところから始まり、今がある。この食文化は、年中行事や祭りなどの機会に人びとが寄り集まって、食事をともにすることによって発達をみた。健康や長寿を願って食べるハレの日の食事は、伝統的に地域で生産される食材の料理であり、地域の人びとが共有する。そこに地域の特性がみられる。日本各地のさまざまな地域の特性を反映している行事食こそが、「和食」の多様性を示していると考えられるのである。

ところが、実際のところ¹正月の料理のうち、「おせち料理」は今や家で手作りするものというより、購入するものである。しかも、和風の料理だけでなく洋風、中華風、あるいはさまざまな「ごちそう」の詰め合わせとなってきている。これに対して、雑煮はまだ家庭で作られる性格を残しているようである。しかも、雑煮は具材として「餅」を用いる汁物という点で共通しており、比較対照が可能である。そこで、地域の特色あふれる具材や料理法などに着目しながら、雑煮マップというかたちで示されてきた。たとえば、地図1は農林水産省のホームページに示されている雑煮マップである。ここでは、きわめてシンプルに、餅が丸餅か角餅(切り餅)、焼き餅か煮餅か、汁がすまし汁立てか味噌汁立てか(このほかに例外的なものとして小豆汁(しるこ))が示されている。²

また、2020年3月から6月まで上野の国立科学博物館で開催されるはずであった「特別展 和食～日本の自然、人びとの知恵～」でも現代に根付く和食の例として「雑煮に見る和食の地域性」が取り上げられている。本学から提供した古代の食「甘葛煎」の展示もなされる予定であったが、残念ながら、新型コロナウイルス流行によりこの展示会は一般公開されることはなかった。ただ、公式ガイドブックは刊行されており、そこで、青森県八戸市「焼き角餅、くじら、すまし汁」、岩手県「くるみだれをつけて食べるくるみ雑煮」、新潟県佐渡市の「丸餅、すまし汁(角餅圏のなかの例外)」、東京都「焼き角餅、鶏肉、小松菜、しいたけ、かまぼこ、すまし汁」、千葉県九十九里町「海藻を使うはば雑煮」、長野県木曾地方の「角餅、焼き豆腐、野菜、わらび、すまし汁」、石川県小松市「丸餅、すまし汁(丸餅・角餅ともにある地域)」、名古屋市「蒸した餅、里芋、焼き豆腐、地場の正月菜、特産たまり仕立て汁」、京都府「丸餅、昆布だしの白味噌汁立て」、香川県高松市「小豆餡入りのゆでた丸餅、野菜、いりこだしの白味噌汁立て」、鳥取県「ゆでた丸餅、小豆汁」、広島県「かきを使ったかき雑煮」、長崎市「焼き角餅、ふんだんな山海の具、煮出しのすまし汁」など地域の特色ある雑煮の紹介とともに、「お雑煮文化圏マップ」とだしの材料が紹介されている。³

3 奈良女子大学学生のアンケート結果

それでは、奈良女子大学学生のアンケート結果について考えてみたい。

奈良女子大学は小規模大学で関西出身の学生が多いが、少数とはいえ全国から学生が来ている。本年度の入学生をみても、秋田・福島を除く45都道府県から入学生がいる。私がこれまで担当し

てきた学生を考えてみても、47都道府県全てからの出身者がいる。とすれば、数は限られるとしても、ある程度全国の特徴がみえるのではないかと考えたことから、2016年度から本格的にアンケートに雑煮の項目を加えた。したがって、このアンケートは2016年度から2020年度の5年間のものである。

この『日本とヨーロッパ』は全学共通科目で全学部の全学部生が受講することが可能であるが、重複受講はできないので、別年度

表1 アンケート回答数

年度	回答数	複数回答数	雑煮アンケート回答数
2016	83	4	87
2017	72	2	74
2018	77	5	82
2019	69	8	77
2020	73	2	75
計	374	21	395

で特定学生の同一データを重複して利用することはない。ただし、雑煮については、両親の出身地で異なる雑煮を作っていたり、祖母と母で異なる雑煮を作っていたりすることがある。(父が自分の出身地の雑煮を作ると書いている例もある。)そのため、複数の雑煮を作っている場合には分けてすべて回答するように指示した。したがって、同一学生の回答が複数カウントされている場合があり、雑煮アンケートの回答数は学生回答数よりも多い。

表2 奈良女子大学学生アンケート回答数

都道府県	回答数	都道府県数	回答数	都道府県	回答数
北海道	7	長野	4	島根	1
岩手	3	富山	17	岡山	11
宮城	3	石川	8	広島	6
秋田	1	福井	3	山口	1
山形	2	静岡	17	香川	13
福島	1	愛知	26	徳島	6
茨城	2	三重	13	愛媛	7
栃木	5	岐阜	7	高知	1
群馬	5	滋賀	9	福岡	8
埼玉	2	京都	25	佐賀	1
千葉	7	大阪	42	長崎	4
東京	6	兵庫	29	大分	2
神奈川	2	奈良	34	熊本	3
山梨	2	和歌山	11	宮崎	1
新潟	2	鳥取	5	鹿児島	4

回答数は表1のとおりで、回答総数は395である。回答のなかには、雑煮についての記載はあるが県名が書かれていないもの16、記入なし4、知らない1、食べたことがない1、食べない1、留学生1があった。また、県名の代わりに「関西」と書いてあった回答は内容から大阪に含められたが、東日本として書かれた回答は県の特定ができず、都道府県の考察をする際には対象外とした。その結果、雑煮マップを作成するためのデータの対象として利用したのは370である。(表2参照)

370の回答をみると、青森と沖縄を除く45都道府県のデータが確認できた。複数の回答をした

場合には作り手（あるいは雑煮の種類を決めている人）の出身地で整理した。たしかに、秋田・福島・島根・山口・高知・佐賀・宮崎の7県は1のみ、山形・茨城・埼玉・神奈川・山梨・新潟・大分の7県は2のみであるが、地域の特徴を示している例があり、注目できる。一方、回答数ももっとも多かったのは大阪で全体の5%を占め、大阪・京都・兵庫・奈良の4府県で35%を占める。なお、奈良女子大学の在籍者では、大阪・京都・兵庫・奈良に愛知を加える5府県出身が多くを占めており、このアンケートの傾向は奈良女子大学全体の傾向をかなり反映した性格を持っていると考えられる。

それでは、次に具体的にアンケート結果を確認しよう。

(1) 餅からみた地域性

雑煮マップの地域的特徴を考えるポイントは、餅とつゆの仕立てである。

まず、餅について。一般に、西日本は丸餅とされ、東日本は切り餅（角餅）とされる。もともと雑煮が生まれたのは京都である。京都では、正月飾りの鏡餅につながる縁起物の丸い餅が使用された。この丸餅が、関西を中心として西日本に広がったと考えられる。一方、東日本は、江戸でつきたての餅をまとめて「のし」餅として人びとに渡し、人びとは自分の家で少し硬くなってから切ったため、切り餅（角餅）を食べることになった。この切り餅を食べた風習が広まった。分岐ラインは、富山県高岡、石川県金沢から岐阜県関ヶ原、三重県四日市市、新宮をつなぐ線とされるが、この丸餅・切り餅（角餅）分岐ライン付近ではどちらの餅も食べられるところがある。また、京風文化が強かった山形県庄内地方は丸餅が食べられるという。西日本でも、高知県や鹿児島県では切り餅を食するところがあるとされる。これは、藩主の山内氏、島津氏が長く江戸に留まっていたことと関係しているともいわれる。

では、奈良女子大学の学生の回答はどうだろうか。

表3から明らかなように、東北地方、関東地方は明確に切り餅が多い。通常、雑煮の伝統がないとされる北海道は雑煮マップから省かれることが多いが、ここでは他の東日本と同じように切り餅が多い傾向を示している。おそらく北海道に移り住んだ人々が比較的東日本出身者が多かったものと思われる。一方、長野では切り餅・丸餅同数であり、静岡と愛知でも切り餅という回答が多かったが、丸餅の回答もある。「切り餅か丸餅かどちらか」という回答があり、必ずしも切り餅使用とは限らないようである。

一般に丸餅・切り餅分岐ラインとされる富山、石川、岐阜、三重では、表3でも切り餅と丸餅が共存している。あえていえば、中部地方は、一般に考えられているよりも京都の影響を受けているとも考えられる。

西日本は丸餅の世界である。唯一の例外は高知だが、一般的にも高知には切り餅を使うところがあるので、そのとおりの傾向を示しているといえる。とはいえ、切り餅という回答が京都で4、大阪で4、兵庫で6みられ、他の多くの県でも切り餅と回答した学生がいる。つまり、実際には、西日本でも切り餅の利用もそれなりにあると考えられる。このように丸餅・切り餅がともに使用されるのは、餅つきをするのではなく袋入りの餅を購入するため、餅のかたちにかかわらず傾向が影響を与えているのではないと思われる。

表3 奈良女子大学学生アンケートによる雑煮の餅

都道府県	餅(切り餅・丸餅)	数	都道府県	餅(切り餅・丸餅)	数	都道府県	餅(切り餅・丸餅)	数
北海道	切り餅	6	愛知	切り餅	20	島根	丸餅	1
	丸餅	1		丸餅	3		岡山	切り餅
岩手	切り餅	3		切り餅か丸餅	1	丸餅		10
宮城	切り餅	3	三重	わからない	1	広島	切り餅	2
秋田	切り餅	1		切り餅	6		丸餅	4
山形	切り餅	2		丸餅	6	山口	丸餅	1
福島	切り餅	1	切り餅と丸餅	1	香川		切り餅	2
茨城	切り餅	1	岐阜	切り餅		5	丸餅	11
	わからない	1		丸餅	1	徳島	丸餅	4
栃木	切り餅	5		わからない	1		切り餅	2
群馬	切り餅	4	滋賀	切り餅	2	愛媛	切り餅	2
	わからない	1		丸餅	7		丸餅	4
埼玉	切り餅	2	京都	わからない	1	わからない	1	
	丸餅	1		切り餅	4	高知	切り餅	1
千葉	切り餅	6		丸餅	18		福岡	丸餅
	丸餅	1	食べない	1	佐賀	丸餅		1
東京	切り餅	5	大阪	切り餅		5	長崎	切り餅
	丸餅	1		丸餅	30	丸餅		2
神奈川	切り餅	2		切り餅と丸餅	1	大分	丸餅	2
	丸餅	2		わからない	2		切り餅・丸餅	1
山梨	切り餅	2		食べない	2	熊本	丸餅	2
新潟	切り餅	2	兵庫県	丸餅	21		切り餅	1
長野	切り餅	2	切り餅	6	宮崎	丸餅	1	
	丸餅	2	わからない	2		鹿児島	丸餅	2
富山	切り餅	13	奈良	丸餅	27		切り餅	1
	丸餅	2		切り餅	2	切り餅・丸餅	1	
	わからない	1		切り餅・丸餅	2	東日本	切り餅	1
石川	切り餅	4	わからない	2	和歌山		丸餅	10
	丸餅	4	和歌山	丸餅		10	県名記入なし	切り餅
福井	丸餅	2	鳥取	丸餅	3	丸餅		9
静岡	切り餅	12	わからない	2	切り餅・丸餅	2		
	丸餅	3						
	わからない	1						

東日本と書かれている回答は県ごとの集計にはカウントしていない。関西と書かれている回答は内容から大阪に入れてカウントしている。回答欄が空欄の場合はカウントしていないので、各都道府県の合計数は表2と一致しない。

なお、一般に餅の地域性を考えるときには、餅を焼くのか、それとも煮るのか、ということも取り上げられる。この点については、2019年度、2020年度のみ質問項目に加えたので、回答数は限られているが、いちおう表4にまとめた。回答には「焼いてから形がなくなるほど煮込む」とか「焼くこともあれば煮ることもある」といった具合に一義的に焼餅、煮餅とすることができない例もかなりあった。関西では京都は煮餅ばかりであったが、大阪や兵庫、奈良も必ずしも煮餅圏とは言い切れないということだけ指摘しておこう。

表4 奈良女子大学学生アンケートによる雑煮の餅の料理法

都道府県	餅(焼餅・煮餅)	数	都道府県	餅(焼餅・煮餅)	数	都道府県	餅(焼餅・煮餅)	数	都道府県	餅(焼餅・煮餅)	数
北海道	焼餅	3	新潟	焼餅	1	京都	煮餅	6	広島	煮餅	2
	煮餅	1		長野	焼餅		1	煮餅		8	焼餅
岩手	焼餅	1	富山	焼餅	4	大阪	焼餅	5	香川	焼餅	1
宮城	焼餅	1		煮餅	5		焼餅	1		煮餅	1
秋田	焼餅	1	石川	煮餅	3	兵庫	煮餅	1	徳島	焼餅	2
山形	焼餅	2	福井	焼餅	1		煮餅	7	愛媛	煮餅	2
栃木	焼餅	2	静岡	煮餅	2	福岡	焼餅	2	福岡	焼餅	1
	煮餅	1	愛知	焼餅	6		煮餅	5		煮餅	2
群馬	焼餅	1		煮餅	5	奈良	焼餅	4	佐賀	煮餅	1
埼玉	煮餅	1	三重	焼餅	3		和歌山	煮餅	3	長崎	焼餅
千葉	焼餅	4		煮餅	5	鳥取	焼餅	1	熊本	煮餅	1
東京	焼餅	2	岐阜	焼餅	2		島根	焼餅	1	鹿児島	焼餅
	煮餅	2		煮餅	2	県名記入なし	焼餅	2	焼餅		2
山梨	煮餅	1	滋賀	煮餅	1		岡山	煮餅	6	煮餅	1

(2) 雑煮のつゆの仕立て

次に、雑煮のつゆ仕立てについてみていこう。

奥村彪生によれば、雑煮のつゆの仕立ては、19世紀初めの江戸ではしょうゆのすまし汁であったのに対し、各地の藩の多くは地みそ仕立てだった。しかし、参勤交代により江戸の文化が各地にもたらされ、各地の武家にしょうゆのすまし汁が伝わった。その結果として、東日本、九州地方、中国・四国地方のかなりの部分がすまし汁の雑煮となった。これに対して、京都を中心とする地域では身分に関係なく白みそ仕立てであったという。なお、鳥取・島根は、小豆汁(しるこ汁)という特徴ある雑煮文化圏を構成していることも指摘されている。

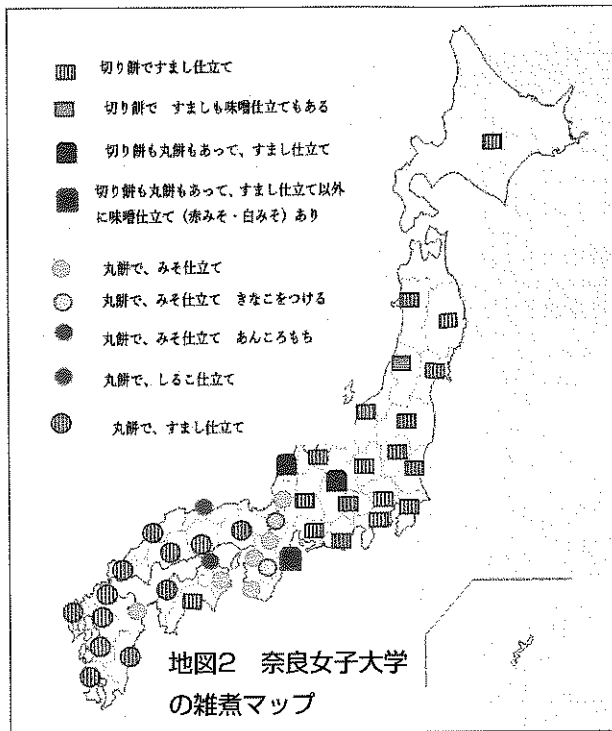
さて、奈良女子大学の学生のアンケート結果ではどうか。「表5 奈良女子大学学生のアンケートによる雑煮のつゆの仕立て」をみていこう。

表5 奈良女子大学学生アンケートによる雑煮のつゆの仕立て

都道府県	つゆの仕立て	数	都道府県	つゆの仕立て	数	都道府県	つゆの仕立て	数
北海道	すまし	7	静岡	すまし	12	和歌山	白みそ	6
	白みそ	1		白みそ	1		みそ仕立て	2
東日本	すまし	1	わからない	3	手作りみそ		1	
岩手	すまし	4	愛知	すまし	24	すまし	2	
	(くるみだれ)	(1)		赤みそ	1	しるこ	3	
宮城	すまし	3	三重	すまし	10	鳥取	すまし	2
秋田	白みそ	1		みそ仕立て	1		鳥根	すまし
山形	すまし	1		赤みそ	1	岡山	すまし	11
	合わせみそ	1	白みそ	1	広島		すまし	5
福島	すまし	1	岐阜	すまし	6	山口	白みそ	1
茨城	すまし	1		合わせみそ	1		すまし	1
栃木	すまし	5	滋賀	すまし	1	香川	白みそ	10
群馬	すまし	3		みそ仕立て	3		(あんころもち)	(7)
	みそ仕立て	1		合わせみそ	1		すまし	2
埼玉	すまし	1		赤みそ	1		コンソメ	1
	合わせみそ	1	白みそ	3	白みそ	2		
千葉	すまし	4	京都	白みそ	14	徳島	みそ仕立て	1
	白みそ	2		みそ仕立て	3		赤みそ	1
	みそ仕立て	1		すまし	5		すまし	2
東京	すまし	5	関西	みそ仕立て	1		愛媛	すまし
神奈川	すまし	2		大阪	白みそ	24	高知	すまし
山梨	すまし	2	赤みそ		3	福岡	すまし	7
新潟	すまし	1	みそ仕立て		2	佐賀	すまし	1
長野	すまし	4	すまし		9	長崎	すまし	3
	すまし	14	食べない		1		八丁味噌仕立て	1
富山	白みそ	2	兵庫		すまし	18	大分	白みそ
	すましでもみそでもない	1		白みそ	9	合わせみそ		1
石川	すまし	7	奈良	赤みそ	1	熊本	すまし	2
福井	みそ仕立て	1		白みそ	18		白みそ	1
	白みそ	1		みそ仕立て	4	宮崎	すまし	1
	すまし	1		すまし	10	鹿児島	すまし	4
県名記入なし	(きなこをつける)	(5)	県名記入なし	すまし	12	すまし	12	
				合わせみそ	1	白みそ	1	

まず全体として、すまし仕立てが多いことが確認できる。白みそ文化圏の中心である京都ですら、回答数25のうち5はすまし仕立てである。また、兵庫県ではすまし汁という回答が18でみそ仕立ての2倍となっている。

回答のなかにコンソメという回答があった。これが、まさしくコンソメなのか、すまし仕立て汁をコンソメと書いたのかはわからない。もし本当にコンソメスープに餅が入っているのであれば、和洋折衷が雑煮にまで及んでいるのかもしれない。それにしても、この回答には驚かされた。



一方、みそ仕立てについては、選択肢について、もっと考慮すべきであったと考えさせられた。通常の雑煮マップでは、一般にみそ仕立てというのは白みそ仕立てを意味すると思っていたのだが、実際には、赤みそ、八丁味噌、合わせみそ、手作りみそという回答があった。とすれば、単にみそ仕立てと書いてある場合に、白みそかどうか分からない。そのため、表では、みそ仕立て関係は分けて示している。ここで、赤みそ、八丁味噌、合わせみそなどが挙がってくるのは、白みそにこだわることなく、みそ汁の雑煮が作られていることを示している。とすれば、かつて地のみそで雑煮が作られていたとされる伝統が生きているとも考えられる。あるいは特別に意識して選

択されているのではなく、家にあるみそで作ればよいということかもしれない。

特殊なつゆとしては、やはり鳥取のしるこ汁が注目できる。表でも回答総数5のうちしるこ汁という回答が3ある。アンケートには、自分の家のみならず「鳥取では小豆が入った雑煮が食べられているのです」と説明をつけてある回答もあった。同じく、特徴ある雑煮として、奈良の「きなこをつけて食べる」香川の「あんころ餅」が入った白みそ仕立ての雑煮の回答が複数あり、岩手の「くるみだれをつけて食べるくるみ雑煮」も注目できる。秋田県の白みそ仕立て雑煮は京風の雑煮の伝統がある庄内地方とのつながりを感じさせる。

以上の内容を地図にまとめると、地図2のようになる。これが奈良女子大学学生の雑煮マップということになる。

(3) 雑煮の具材

多くの場合、雑煮には餅以外に、野菜や肉や魚その他いろいろな具材が入っている。最初に特色ある雑煮として例に挙げた雑煮でも、地域性を示すものとして具材が取り上げられている。具材も確認する回答のなかには、具材を特定せずに「10種類の豪華な具が入っている雑煮を食べる」(福岡)という記述もあり、どのような具材かというだけでなく、どれほどの種類の具材が使われているかという点もまた、ハレの料理としての雑煮を考えるとときに意味がある。もっとも、このアンケートでは、具材の数はせいぜい5,6種類で10種類という例はなかった。また、「野菜いろいろ」とか「お煮しめの材料」というような表現もあって、数を断定することはできなかった。逆に、具材はないという回答もあった。このとおりであれば、きわめてシンプルに餅だけが入った雑煮ということになる。このような雑煮は、ほかのおせち料理との関係も考える必要があるし、

雑煮を作ることは作るが面倒だという最近の「手ぬき料理」の例として捉えることが考えられるかもしれない。

次に、どんな具材が入れられているのか確認してみよう。

具としてもっと多くの学生が挙げたのは人参(161、以下カッコ内回答数)である。このなかには金時人参(17)も含まれる。おそらく赤い色がめでたいイメージにつながるためだろう。なお朝鮮人参という回答もあったが、これが本当に朝鮮人参なのか、それとも勘違いなのかはよくわからない。

次に多くの学生が挙げたのは大根(116)で、3割を超える。ただし雑煮大根を挙げた学生はほとんどいなかった。葉物の野菜を挙げた学生も多い。そのなかでは、三つ葉(38)、法蓮草(26)、白菜(20)、小松菜(16)、水菜(11)などが多いが、かつお菜(福岡3)正月菜(2愛知・兵庫)もち菜(2岐阜)などまさしく地の野菜で雑煮用というべきものも挙げていることは注目できよう。このほか、なずな(1)、菜の花(1)、せり(2)などもあるが、特定の名前を挙げることなく、ただ菜っ葉(9)、青野菜(5)、青菜(4)、葉野菜(1)、春の菜っ葉(1)という回答もあった。このような表現は、学生たちが具材の名前を知らないことを示していると思われる。このほか、野菜では、ネギ(13)、白ネギ(1)、玉ねぎ(3)、小芋・里芋(30)、山芋(1)、長芋(1)、ゴボウ(13)、かぶ(2)、ゆりね(1)、蓮根(1)、ゆず(ゆず皮含む)(12)、山菜(1)、わらび(1)といった回答があった。キノコ類では、椎茸(17)が多いが、単にきのこ(3)という回答もあった。枝豆(1)、甘くない小豆(1)、さやえんどう(1)と豆類を挙げているものは少ないがいないわけではない。

肉類で圧倒的に多いのは鶏肉(53)で、あとは鹿児島県で豚足(1)ぐらいしか見当たらない。海産物では、かまぼこ(鳴門巻などを含む)が48と8分の1の学生が挙げた。次は鰹節(25)である。魚ではブリ(6)、サケ(3)などの名前も挙がり、なかには「たまに鰻、大穴子」というものもあった。ブリは、ブリ雑煮で知られる福岡で3、そのほか奈良、岡山、富山で各1である。サケは北海道と岡山で挙げられている。魚類の場合も、魚(4)白身魚(1)のように、名前なしの場合もある。魚の名前を知らないのかもしれないし、魚の種類にこだわらないということかもしれない。ほかの海産物ではえび(焼きえびを含む)(9)、貝類(2)、はまぐり(1)、カキ(1)、イクラ(1)、するめ(1)の回答があった。海老は全国的にみられる。カキは三重県、イクラは岩手県で回答があった。海藻類では昆布(3)、わかめ(1)、青のり(2)、のり(2)、青さ粉(1)、磯のり(1)という回答があった。このほか、豆腐(7)油揚げ(5)、こんにゃく(7)麩(生麩含む)(7)などもあった。野菜、肉、魚介類、豆類など、まさに日本の多様な食材が具材として利用されているが問題点も浮かびがってくる。

4 終わりに

最後に、奈良女子大学の学生アンケートからみた現代の雑煮の特徴についてまとめておこう。まず、全体としては、一般的に知られる雑煮マップと同じ傾向にある。地域的特性がある行事食としての雑煮の姿は、奈良女子大学の学生アンケートに基づく雑煮マップにもみられる。回答数が少ない都道府県でも特徴ある雑煮として知られている雑煮が挙げられていることは特筆できる。奈良女子大学という教育・研究の場が、全国につながる特徴を持っていることを示しているとい

えよう。しかし、他方ではつゆの仕立てについて、すまし汁が全体の7割を占め、関西でもかなりすまし汁が使用されていることは特徴として捉えられる。これは、一つには、すまし汁の方が作るのが簡単（だししょうゆを薄めればよい）であることが好まれているためではなかろうか。また、関西と言っても、東京方面、あるいは全国各地から関西に移り住んでいる人びとがいて、必ずしも関西の伝統に沿った雑煮をつくるだけではないためであろう。実際、複数回答をしている場合、居住地の雑煮ではない全国各地の雑煮がつくられていることが確認できる。家庭内では自分たちの伝統を伝えることになっても、それが居住する地域の伝統と一致するとは限らないのである。おそらく東京では全国各地の雑煮がつくられていておかしくない。

さらに、このような家庭の伝統の伝承という点で、気にかかる点がある。「食べたことがない」「わからない」「知らない」という回答があることは、おせち料理だけでなく、雑煮もまた正月の行事食として作られるべき料理として意識されているわけではないことを意味する。具材の名前もかなり怪しげなものが含まれており、アンケートで書かれている具材なども適切な名称かどうか疑問視しなければならないものがある。

それでも、ここでアンケートに回答してくれた学生がアンケート結果に大いに関心をもってくれたように、雑煮を食べることに作ることに興味をもってもらえることを期待したい。

1 和食の世界遺産登録については下記を参照。

2013年登録 <http://www.maff.go.jp/i/keikaku/syokubunka/culture/index.html>

ガイドブック http://www.maff.go.jp/i/keikaku/syokubunka/culture/pdf/guide_all.pdf

2 農林水産省ホームページ > 会見・報道・広報 > aff（あふ）最新号 > 20年1月号 > 全国のいろいろな雑煮

https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2001/spe2_03.html

3 朝日新聞・NHK、NHKコーポレーション『特別展和食 一日本の自然、人々の知恵— 公式ガイドブック』、2020年、150～153頁。

4 同上、152～153頁。