

## クッキングルーム

特別研究「調理文化の地域性と調理科学—行事食・儀礼食—」  
中国・四国支部

武田 珠美\*

Tamami Takeda

## はじめに

日本は本来、稲作を産業と文化の中心に据えた農業の国であり、多くの国民が田園風景にノスタルジーを感じるのは、農家あるいは農村にルーツを有するからであろう。しかし戦後の経済合理主義は農業を衰退させ、文化面にも大きな影響を与えてきたといえる。戦後70年にも満たない現在において、豊穡への祈願や感謝を、神を祭る儀式として執り行ってきた季節ごとの行事は変化を遂げていることが容易に想像される。

中国地方、四国地方のいずれの県も海山など自然の恵みとともに農作物に感謝してきた土地柄と思われる。中国地方は中国山地が跨り、その北側にあたる山陰は日本海側気候で冬には積雪があり、南側の山陽は瀬戸内海式気候で温暖である。現在でも兩者をつなぐ交通網は十分整備されているとはいえない状況である。四国地方も各県を分断するように四国山地や讃岐山脈がそびえ、近年まで地域間の交流を困難にしてきたともいわれている。北側は瀬戸内海式気候、南側は太平洋側気候である。このような自然環境の違いからも各地域には独特の行事あるいは行事食が存在したものと推測され、平成21年度に実施した行事食の調査結果について一部を考察した。

## 方 法

平成21~23年度日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学—行事食・儀礼食—」データベース<sup>1)</sup>より、本支部所属の調査者が入力したデータを対象とした。各県に10年以上在住している回答者のデータを抽出し、本報告の分析データとした。鳥取県と島根県についてのみ相互の該当データ数が多かったため振り分けを行った。各行事の認知度（「この行事を知っている」と回答した割合）および経験度（「この行事を経験したことがある」と回答した割合）、主要な行事食の喫食経験度（「この行事で食べたことがある」と回答した割合）について県ごとに単純集計して比較検討した。

## 結果および考察

## 1. 行事の認知度および経験度

中国四国支部における県別の調査総数および本報告の対象とした調査数を表1に示した。いずれの県においても認知度が高かった行事を表2にまとめた。筆頭は「正月」であり、経験度も最も高く、現在においても年初めの特別な行事として認識されていると考えられた。年神を迎えてその年の豊穡を祈るという神祭りの意味合いは薄れているかもしれないが、新しい年を迎える喜びを分かち合い、一年の無事を祈るということが共通の意識として根付いているものと想像される。次いで「大みそか」と「クリスマス」であり、経験度も高かった。「大みそか」は一年間の終わりで正月につながる行事であるが、「クリスマス」は外来文化あるいは宗教の影響を大きく受けて日本で定着した行事で

表1. 中国四国支部の調査件数

県名	調査総数	10年以上県在住者数
鳥取	234	198*
島根	225	167*
岡山	607	353
広島	757	509
山口	206	88
徳島	302	252
香川	213	176
愛媛	114	87
高知	194	158

\*鳥取・島根両県間のみ振り分け実施

表2. いずれの県においても認知度が高かった行事

行事	認知度 (%)	経験度 (%)
正月	96.8±2.8	96.1±3.2
大みそか	95.6±3.2	93.9±3.8
クリスマス	95.6±3.3	94.1±3.5
節分	94.0±4.4	91.6±4.5
土用の丑	93.1±3.4	87.0±5.2
お月見	92.2±3.4	65.9±10.1
上巳	92.1±4.2	85.2±4.3
七夕	90.6±3.8	68.5±10.5
冬至	90.1±4.3	69.5±8.7
端午	89.3±5.0	73.1±7.4
人日	88.4±5.7	67.7±8.6
春分の日	87.2±5.7	66.2±6.5
秋分の日	87.0±5.9	63.3±8.0

\* 徳島文理大学人間生活学部  
(Tokushima Bunri University)

表3. 祭りの県別認知度および経験度

県名	秋祭り (%)		春祭り (%)	
	認知度	経験度	認知度	経験度
鳥取	37.9	23.2	32.3	21.7
島根	25.1	19.8	21.6	13.8
岡山	55.8	47.6	30.6	21.0
広島	42.2	33.4	25.5	16.9
山口	22.7	8.0	21.6	9.1
徳島	49.2	37.3	28.2	14.7
香川	51.1	39.8	32.4	20.5
愛媛	80.5	71.3	51.7	39.1
高知	22.8	9.5	22.2	10.8
平均±標準偏差	43.0±18.8	32.2±20.0	29.6±9.4	18.6±8.9

表4. 正月料理の喫食状況

県名	喫食経験度 (%)	
	屠蘇	雑煮
鳥取	44.9	90.4
島根	59.3	98.2
岡山	32.6	95.2
広島	50.7	97.8
山口	52.3	98.9
徳島	37.3	94.4
香川	42.6	97.2
愛媛	56.3	100.0
高知	45.6	96.8
平均±標準偏差	46.8±8.7	96.5±2.9

表5. 雑煮の内容

県名	喫食経験度 (%)					
	すまし雑煮	白みそ雑煮	赤みそ雑煮	小豆雑煮	丸もち	もちを焼く
鳥取	36.4	6.1	2.0	65.2	87.4	10.1
島根	73.1	7.2	3.6	46.1	88.0	6.6
岡山	92.1	4.2	2.7	1.8	90.6	11.2
広島	85.5	9.4	2.4	1.8	91.0	25.7
山口	80.7	8.0	2.3	0.0	92.0	21.6
徳島	13.1	52.8	29.0	0.8	74.2	12.3
香川	19.9	75.0	5.7	0.6	93.2	14.8
愛媛	93.1	4.6	2.3	2.3	94.3	20.7
高知	82.3	5.1	4.4	4.4	33.5	19.0
平均±標準偏差	64.0±31.8	19.1±26.0	6.0±8.7	13.7±24.3	82.7±19.4	15.8±6.3

ある。その一面を批判的に扱った書<sup>2)</sup>もあるが、子供に夢を与え、家族団欒の機会ともなっていることが受容の要因と思われる。

「節分」、「土用の丑」、「お月見」、「上巳」、「七夕」および「冬至」は、認知度が90%以上であった。季節ごとの風流な、あるいは無病息災に関連する行事が多いが、経験度は「お月見」、「七夕」、「冬至」は60%代と低かった。認知度が80%代の行事は「端午」、「人日」、「春分の日」および「秋分の日」であった。「人日」を除いて国民の祝祭日として規定されていることも認知度の高さに大いに影響している。一方、いずれの県でも認知度が最低を示した行事は「重陽」で、各県の平均は18.8±5.1%であった。経験度はさらに低く5.5±2.1%であり、五節句の一つは形骸化しつつあった。祭りに関しては「秋祭り」の方が「春祭り」より認知度が高く、「秋祭り」は愛媛県において際立って認知度および経験度ともに高く、県による差がみられた(表3)。祭政一致体制のなごりといえる祭りは、現在、農家などの地元住民の熱意が支えているものと考えられる。「盂蘭盆」の認知度は63.3±7.9%であり、回答者は学生が多いことを考えると経験が薄いためと考えられた。

## 2. 行事食の喫食経験度

### 1) 正月

行事の中で認知度が最も高かった「正月」に喫食する屠蘇および雑煮について、喫食経験度を県別に表4にまとめ

た。屠蘇は島根県が59.3%と最も高く、少ない県の2倍を示したが、雑煮の喫食経験度はいずれの県においても高かった。雑煮の内容についてはすまし仕立ての県が多かったが、鳥取県と島根県には小豆雑煮が、香川県と徳島県にはみそ雑煮が特徴的にみられた(表5)。もちの形は、高知県において角もちが約70%と特異的であり、他県は丸もちで焼かないという調理が主流であった。雑煮に関しては既報の結果<sup>3,4)</sup>とほぼ一致し、調理文化の継続が認められたといえる。ただし、おせち料理に関しては今後の報告に委ねたい。

### 2) 認知度が高かった行事

いずれの県においても認知度が高かった行事(表2)に

表6. 喫食経験度における県差が比較的小さい行事食

行事	行事食	喫食度 (%)
大みそか	年越しそば	96.8±2.0
クリスマス	ケーキ	95.8±1.8
	鶏料理	81.4±6.8
土用の丑	うなぎ蒲焼き	87.9±3.9
上巳	白酒	35.8±5.2
	もち菓子	76.0±5.2
七夕	そうめん	29.8±4.6
冬至	かぼちゃ	69.0±8.5
人日	七草粥	67.2±7.7
春分の日	ぼたもち	55.9±8.5
秋分の日	おはぎ	62.1±6.8

表7. 喫食経験度に県による差がみられる行事食

喫食経験度(%)	節 分		お 月 見	上 巳		端 午		
	県 名	いり豆	巻き寿司	月見団子	あられ	ご飯・すし	ちらし	ちまき
	鳥 取	79.3	83.3	39.1	43.9	54.5	50.0	79.3
	鳥 根	82.0	83.2	63.5	50.3	70.1	58.1	67.1
	岡 山	64.0	89.8	72.2	68.0	81.9	76.5	50.1
	広 島	80.7	92.5	78.0	72.1	86.2	79.6	61.3
	山 口	78.4	92.0	60.2	65.9	88.6	78.4	53.4
	徳 島	65.9	86.9	51.6	62.3	72.6	60.7	63.9
	香 川	66.5	89.8	65.9	72.2	79.5	65.3	45.5
	愛 媛	90.8	83.9	64.4	62.1	70.1	58.6	42.5
	高 知	43.7	46.8	67.7	65.2	72.8	60.8	29.1
平均±標準偏差		72.4±14.0	83.2±14.1	62.5±11.5	62.4±9.5	75.2±10.4	65.3±10.4	54.7±15.0

において、喫食経験度が高かった行事食を主に集計した。そのうち県による差が少なかった行事食について表6に、県差がみられた行事食を表7にまとめた。いずれの県においても「大みそか」の年越しそば、「クリスマス」のケーキに続き、「土用の丑」のうなぎ蒲焼が上位であった(表6)。マスコミや商戦による影響も強いことが推察される。近年定着してきた「節分」の巻き寿司も高知県を除いて83%を超える喫食経験度であり、邪気を追い払って一年間の無病息災を祈るいり豆よりもまさった(表7)。次いで「クリスマス」の鶏料理、「上巳」のもち菓子であった(表6)。もち菓子については多くの県があられという回答であったが(表7)、鳥取県や島根県ではあられの他にひし餅も伝承されていることがわかった。また「上巳」のご飯・すしは鳥取県を除いて70%以上の喫食経験度で、ちらしが多かった(表7)。ちらしすしは春の食卓を彩るのにふさわしい食事として定着したものと考えられる。同様に60%代の喫食経験度を示した行事食は「冬至」のかぼちゃ、「人日」の七草粥、「秋分の日」のおはぎであり、「春分の日」のぼたもちは55.9%であった(表6)。

行事の認知度や経験度は高かったが、それに伴う行事食の喫食経験度がそれほど高くなかったのは「七夕」のそうめん、「上巳」の白酒であった。そうめんは索餅がルーツで古くは七夕に食べられていたこともあまり知られていないと思われ、白酒によって邪気を払うという風習も衰退しつつあるといえる。しかし、「上巳」には他の節供よりも多くの行事食が受け継がれており、春という芽吹き風の風情が現代人の心を共食へとそそのかすのかもしれない。

上述しなかった、喫食経験度に県による差がみられた行事食については、「節分」のいり豆は愛媛県における喫食経験度

度が90.8%と非常に高く、高知県が43.7%と低く、ばらつきがみられた(表7)。「お月見」の団子は広島県、岡山県において高く、鳥取県で非常に低かった。「端午」のちまきは鳥取県において高く、高知県が非常に低く、特徴的であった。他の行事食についても集計を行うことにより、さらに地域性が明らかにされるものと考えられる。

#### 最後に

古来より文化経済面において中国地方、四国地方それぞれで隣県の交流は元より岡山県と香川県、広島県と愛媛県は交流がみられたとされる。徳島県は近畿地方の影響が強く、山口県や高知県は古くは京都、江戸時代以降は東京からの影響が強いとされる。しかしながら行事食のいくつかについては独自性が認められた。稲作農耕文化の直会や節供に由来するハレの日の行事食は、地域の産物に気候、風土に適した調理法を施すことによって成立し伝承されてきたと考え、より相応した形で継承していきたいと改めて感じた。

#### 文 献

- 1) 日本調理科学会「調理文化の地域性と調理科学」特別委員会(2011),平成21~23年度日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学」報告書—行事食・儀礼食—,日本調理科学会
- 2) 岩村暢子(2007),「普通の家族がいちばん怖い」,新潮社,東京,pp.7-28, pp.65-119
- 3) 畑江敬子,飯島久美子,小西史子,綾部園子,村上知子,香西みどり(2003),正月の雑煮の食べ方に関する実態調査,日調科誌,36,234-242
- 4) 名倉秀子,渡辺敦子,大越ひろ,茂木美智子(2003),実態調査による雑煮の地域的な特徴,日調科誌,36,146-156