

広告からみた正月用の準備食品の地域性

名倉秀子

Conspicuousness of Regional New Year Food by Commercial Bill

Hideko NAGURA

Commercial bills were investigated for the purpose of studying conspicuousness of regional New Year food. It was analyzed meat, sea food, vegetable and image pictures of Zoni. Meat, Sashimi (raw fish) had been printed in all region (16 point of 10 prefecture). A sea bream printed in Hyogo, Gifu and Yamanashi prefecture, a yellowtail in Nagano prefecture, a salmon in Niigata, Yamanashi and Shizuoka prefecture were all recognized as characteristic. Potatoes and Leaves were differed with 10 prefecture. Bamboo shoots and East Indian lotus root were printed in all 10 prefecture. Cutting figure of ingredients for Zoni was differed with 10 prefecture.

はじめに

日常の食生活は第二次世界大戦後の急速な生活の西洋化や1960年代以降の高度経済成長によって大きく変容を遂げた。すなわち、食品の流通機構の発達や経済事情などにより、地域性の強かった特産品と呼ばれる食品がどこの地でも入手可能となった結果、食品が均一化、平準化、無季節化して、全国的に流動すことを可能とした。そして、従来特定の地域の料理と呼ばれた郷土料理がどこの地域でも喫食できるようになってきている。著者らはこれまで日本の食生活の変化として「平準化」を取り上げ、日常と非日常の食事について検討してきた。ここでは「平準化」を地域性という点から検討した。

食生活環境において正月の行事食は非日常の食事であるため、日常の食事より地域性が強く、特に雑煮は地域差があると言われている^{1),2)}。1998年に行った全国12地点の雑煮の実態調査^{3),4)}では、もちの形態や材料の種類に地域性が認められた。また、亘理ら⁵⁾は雑煮以外の正月料理の地域性を検討し、喫食率に地方別の差を検出している。しかし、これは1981年頃のデータで、近年の正月料理の地域性について著者らの報告⁶⁾の他はほとんどみられない。

また、正月の行事食における地域性について全国的な調査は、聞き取り調査、質問紙の配布などの方法が

ある。聞き取り調査は日本の食生活全集⁷⁾に代表されるような民俗学的方法によることが多い。また、質問紙による調査方法は数種の報告^{3),4),5),6)}がある。この方法は、各家庭の食生活を捉えることができる。しかし、質問者や調査票により回答者における主観的な回答やそれぞれの「いえ」の伝承が大きく反映される。そこで、客観的な回答が得られ、全国的に調査する方法として新聞の折り込み広告が可能ではないかと考え、入手可能な範囲の広告により正月の食品の地域性を検討した。全国調査には、及ばないが広告による調査が可能であることが示唆され、地域性について若干の傾向がみられたので報告する。

調査方法

1. 調査対象

調査対象は新聞の折り込み広告で、本学学生の地方出身者に協力を呼びかけ、収集を行った。すなわち、東京都、神奈川県、千葉県を除く居住地の広告111枚を今回の分析対象とした。

2. 調査時期と内容

正月用の食品を調査する目的から調査時期は1999年12月26日から31日に配布された広告とした。

調査内容は掲載されている生鮮食料品の肉類、魚介類、野菜類と雑煮のイメージ写真とした。特に、正月の行事食に関連する言葉と食料品に注目した。

表1 調査対象の地域

県名	市・郡名		
山形県	酒田市		
新潟県	柏崎市	南魚沼郡	
群馬県	高崎市	前橋市	伊勢崎市
茨城県	牛久市		
埼玉県	大里郡	浦和市	
山梨県	南都留郡		
長野県	伊那市		
静岡県	富士市	浜松市	小笠原郡
岐阜県	瑞浪市		
兵庫県	神戸市		

結果および考察

1. 調査の地域

調査対象の地域を表1に示した。広告は18地域から回収し、生鮮品を掲載している10県16地域について検討を試みた。大型スーパーマーケットの広告は一部重なる地域があったが、対象地域の資料として分析、検討した。

2. 生鮮食料品

1) 肉類

肉類は、16地域いずれも鶏肉、豚肉、牛肉が掲載されていた。

豚肉や牛肉は、鍋物用として書かれている事が多く、正月の夕食のイメージが浮かび上がった。著者らは、1986年から10年間の三が日の食事記録および12地域の三が日の食事記録を分析し、報告してきた^{8,9)}。その中で焼き豚やローストビーフをおせち料理と一緒に喫食するパターンが出現するとともに、すき焼きのような鍋料理が夕食の時刻に出現してい

ることを報告している⁹⁾。これらのことから、家族の集まった正月の夕食の献立として鍋料理が出現しやすいことが分かった。

鶏肉は、雑煮や正月の煮物用と書かれていた。各地域の鶏肉類について表2に示した。なお、同県内の広告について地域的な差がなかったため、県の単位でまとめた。雑煮用では合鴨肉が群馬県と埼玉県の地域で出現していた。吉川²⁾は、鴨肉が東京地域に出現し、他の地域にみられないことを示している。これに対して、近年の雑煮は首都圏で鴨肉利用していることが示された。食品の流通や、人口の流動により、雑煮の具が平準化の傾向にあると示唆される。この点は今後、各家庭の実態調査にてさらに検討したい。文献^{1,2)}により、本調査の地域を検討すると、魚介類を材料にする雑煮は少なく、鶏肉を用いる県が明らかに多い、この点で肉類の種類において類似の傾向がみられたと考える。

また、鶏肉については部位と産地を明記していた。全地域おいてもも肉や胸肉が多く記述されていたが、群馬県ではささみもあった。産地は東北から九州までに広がっており、流通の範囲が拡大していることも示された。正月の吸い物の雑煮は、産地明記の材料を使い、1年の祝いをしていることが伺える。

以上より肉類について10県いずれも鶏肉、豚肉、牛肉が出現し、地域的な特徴は得られなかった。

2) 魚介類

16地域いずれも正月の刺身用を中心に掲載していた。タイ、マグロ、ハマチ、イカ、タコ、ホタテが紙面の1/4を占めていた。これまでの調査^{4,10)}で、おせち料理と一緒に刺身を喫食する割合が高く出現しており、それらを裏付ける掲載量であった。

表3に各地域の魚類を示した。特に正月向けと思

表2 各地域の鶏肉類

県名	合鴨肉	鶏 肉		
		部 位		産 地
山形県	×	○ もも肉		南部鶏 伊達赤鶏
新潟県	×	○		岩手産 蔵王土鶏 岩手県産赤鶏
群馬県	○	○ もも肉	胸肉 ささみ	
茨城県	×	○ もも肉(若鶏)	胸肉	名古屋コーチン 岩手赤鶏 青森産大地鶏 伊達鶏
埼玉県	○もも肉	○ もも肉		佐賀産赤鶏
山梨県	×	○ もも肉(若鶏)	胸肉	岩手県産若鶏
長野県	×	○ 胸肉(若鶏)		宮崎産
静岡県	×	○ もも肉(若鶏)	胸肉	奥州赤鶏
岐阜県	×	○ もも肉(若鶏)	胸肉	宮崎産
兵庫県	×	○		長崎幸ドリ

○：表示あり、×：表示なし。

表3 各地域の魚類

地域	たい		新巻き		さけ		ぶり	
	一尾	刺身用	一尾	切り身	一尾	切り身	一尾	切り身
山形県	×	○	×	○	×	×		
新潟県	×	○	○	○	×	○		
群馬県	○	○	×	○	×	○		
茨城県	×	○	○	○	×	○		
埼玉県	×	○	○	×	×	×		
山梨県	○	○	○	○	×	×		
長野県	×	○	×	○	○*	○		
静岡県	○	○	○	○	×	○		
岐阜県	○	○	×	×	×	○		
兵庫県	○	○	×	○	×	○		

○：表示あり、×：表示なし、*：年取り魚

われる表示に注目し、「たい」「さけ」「ぶり」を取り上げた。

「年取り魚」の表現が用いられていたのは、長野県の「ぶり」であった。しかし、他の9県では「年取り魚」の表現が全くなかった。このように、「ぶり」の一尾は長野県だけに出現し、「ぶり」の切り身は他の7地域において出現していた。

「正月の祝いに鯛一尾」の掲載がみられ、祝い魚としての尾頭付きの「鯛」は、10県のうち5県に出現した。兵庫県では広告のすべてに「鯛」が掲載されていた。鯛は瀬戸内海で獲ることが可能なため、この県の特徴と考えられる。

新巻きさけの一尾は10県中5県に出現し、切り身では岐阜県と埼玉県を除く県に示されていた。

新巻きさけの出現しない長野県はぶりが出現し、「東のさけと西のぶり」と言われる¹⁰年取り魚の傾向がうかがえる。しかし、兵庫県ではどちらの魚もなく、年取り魚と異なる特徴がみられた。今回の広告からは、「東のさけと西のぶり」と文化圏を2分する分布を明確に得ることができなかった。長崎¹¹は、鮭と鯛の境界を糸魚川市姫川と富士川を結ぶ線と報告している。この境界線を考えに合わせると、長野県(伊那市)、岐阜県、兵庫県はぶりが出現し、新巻きさけは出現しにくいと考察できる。しかし、広告では明らかな傾向をえることができなかった。

これら魚介類は10県で刺身を掲載し地域性がなかった。兵庫県、岐阜県、山梨県は祝い魚の鯛、長野県はぶり一尾、新潟県、山梨県、静岡県は新巻き鮭が特徴的にみられた。

3) 野菜類

野菜類は16地域いずれも正月の雑煮とおせち料理の煮物用を中心に掲載していた。年越しそばに用いる芋類も掲載されていた。また、鍋物に用いる野菜やサラダ、オードブル用などの西洋料理に用いる野菜も出現していた。そこで、ここでは正月に用いる和風の野菜について抽出した結果を表4に示した。全ての地域に出現した野菜はなく、16中15地域に出現

表4 各地域の野菜類

地域	大	人	人	ご	れ	里	く	え	八	ゆ	き	小	ほ	春	き	せ	三	小	長	白	ぜ	生	え
	根	参	参(京)	ぼう	んこん	筍	わい	び芋	つ頭	りね	ぬさや	松菜	うれん草	菊	菜	り	つ葉	ねぎ	ねぎ	菜	んまい	しいたけ	のき
山形県	酒田市	○			○	○					○	○				○	○				○	○	
新潟県	柏崎市	○	○		○	○	○	○			○	○	○	○		○	○		○		○	○	○
	南魚沼郡	○		○		○	○	○			○								○				○
群馬県	伊勢崎市	○	○	○		○	○	○									○						○
	高崎市		○		○	○	○	○		○							○						○
	前橋市		○		○	○	○	○	○		○						○						○
茨城県	牛久市	○	○	○	○	○	○	○		○									○				○
	埼玉県	大里郡	○	○		○	○	○		○										○			○
	浦和市	○	○		○	○	○	○										○					○
山梨県	南都留郡	○	○		○	○	○	○											○				○
長野県	伊那市		○		○	○	○	○		○									○				○
静岡県	富士市	○	○		○	○	○	○											○				○
	小笠郡	○	○		○	○	○	○											○				○
	浜松市	○	○		○	○	○	○		○									○				○
岐阜県	瑞浪市	○	○		○	○	○	○											○				○
	兵庫県	神戸市	○		○	○	○	○											○				○

○：表示あり。

した野菜はれんこんであった。大根、人参、ごぼう、里芋、きぬさや、ほうれん草、三つ葉、長ねぎ、生しいたけ、たけのこは地域性がみられず、全国的に出現する野菜といえる。他方、京人参、えび芋、くわい、百合根、八つ頭、小松菜、せり、ぜんまいは地域性のみられる野菜であった。

これら野菜について、れんこんは全国的、芋類や葉菜類では地域性が出現した。

3. 雑煮

16地域のうち、兵庫県を除く15地域の広告に雑煮のイメージ写真が掲載してあり、この写真より雑煮に用いられる具や調理法を調べ表5に示した。また、図1に一部の雑煮のイメージ写真を示した。餅は切り餅が多く、山梨県と静岡県で丸の形態であった。今回の分析の対象は東日本に分布しているため角餅、澄まし仕立てが多くみられた。山梨県の丸餅の雑煮はぶりがあり、西の雑煮の系統に属すると考えられる。また、長野県・岐阜県の丸餅の雑煮は、すまし仕立て、具の数が少なく、鯉節を用いていた。この雑煮は文献^{1,2)}から岐阜県地方の雑煮の代表と言える。また、野菜類の切り方にも特徴があり、山形県では線切り、静岡県は短冊切り、その他の一口大の飾り切りがイメージ写真から読みとれた。大型スーパーマーケットの広告は近隣県の10数店舗近くで統一した内容を利用し、配布しているため、一部の地域に重なる雑煮のイメージ写真があった。こ

のにより、隣接県と類似の雑煮であるという地域の特徴が示されていることが明らかとなった。

雑煮は具、餅、調味方法に地域性がみられ、昭和50年代のデータと差がなかった。具の切り方が地域により異なることがわかった。

まとめ

正月の行事食の地域性を得る方法として、10県16地域における1999年12月末の広告を用い、掲載された正月用食料品を調査した。生鮮食料品の肉類、魚介類、野菜類の品目と雑煮のイメージ写真から分析を行った。

肉類は10県いずれも鶏肉、豚肉、牛肉が出現し、地域的な特徴が得られなかった。

魚介類は刺身を10県で掲載していた。兵庫県、岐阜県、山梨県は祝い魚の鯛、長野県はぶり一尾、新潟県、山梨県、静岡県は新巻き鮭が特徴的にみられた。

野菜類は芋類、葉菜類に地域性が出現し、たけのこやれんこんでは地域性がなかった。

雑煮は具、餅、調味方法に地域性がみられ、昭和50年代のデータと類似の傾向を示した。具の切り方が地域により異なることが分かった。

以上の分析結果から、広告は地域性を捉えることに十分利用できる対象であることが示唆された。今後は、全国的なデータとして収集し、正月の行事食に関する地域性を明らかにしたい。

表5 雑煮のイメージ写真による内容

		餅の形態	餅の焦げ	仕立て方	材料の切り方	鶏肉	人参	大根	生しいたけ	かまぼこ	青葉類	袖	その他	
山形県 新潟県 群馬県	酒田市	<input type="checkbox"/>	あり	澄まし	線切り	○	○		○		せり		ごぼう	
	柏崎市①	<input type="checkbox"/>	あり	澄まし	一口大	○	○		○	◎	三つ葉	○		
	②	<input type="checkbox"/>	あり	澄まし	一口大	○	○	○	○			ほうれん草	○	
		<input type="checkbox"/>	あり	澄まし	一口大	○	○	○	○			三つ葉		さけ いくら
		<input type="checkbox"/>	あり	澄まし	一口大	○	○	○	○			ほうれん草		
茨城県 埼玉県	牛久市③	<input type="checkbox"/>	あり	澄まし	一口大	○	○		○	○	三つ葉		手鞠麩	
	大里郡④	<input type="checkbox"/>	あり	澄まし	一口大	○	○		○		きぬさや	○	姫タケノコ	
山梨県	浦和市	<input type="checkbox"/>	あり	澄まし	一口大	○	○		○	○	小松菜	○	エビ	
	南都留郡⑤	<input type="checkbox"/>	あり	澄まし	一口大	○	○		○	○	みつば			
長野県 静岡県	伊那市⑥	<input type="checkbox"/>	なし	澄まし	一口大	○	○			○	青菜	○	ぶり 里芋	
	浜松市⑦	<input type="checkbox"/>	あり	澄まし	短冊切り	○	○	○		○	ほうれん草	○	かつを節 ユズ	
岐阜県	瑞浪市⑧	<input type="checkbox"/>	あり	味噌			○				青菜	○	かつを節 ユズ	
		<input type="checkbox"/>	なし	澄まし	一口大		○				ほうれん草	○	かつを節	

地域の後の数字は図1の地域、◎：なると、青菜：特定できない青菜

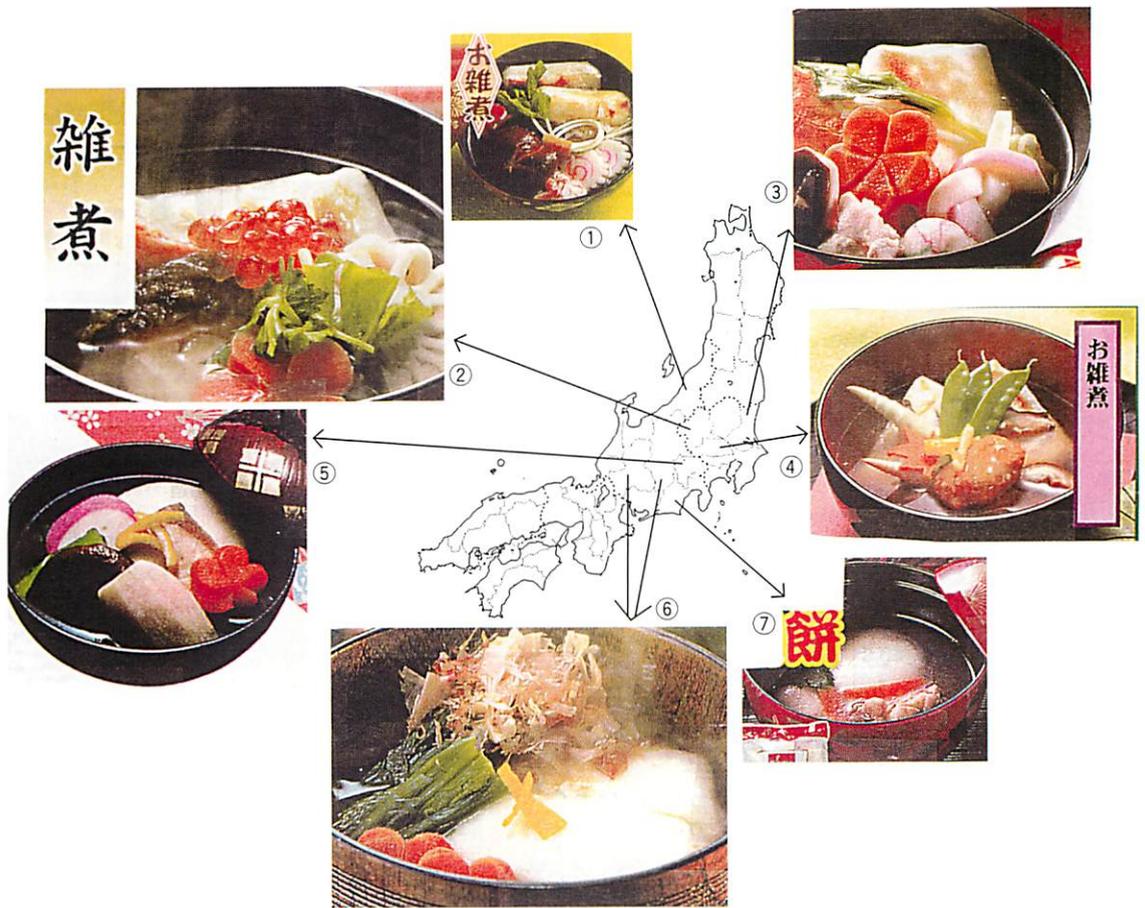


図1 雑煮のイメージ写真の例

図中の数字は表5の地域を示す。

引用文献

- 1) 松下幸子：「祝いの食文化」，東京美術，東京，(1994)
- 2) 吉川誠次：雑煮から見た食文化，食生活総合研究会誌，2，20-27(1991)
- 3) 名倉秀子，渡辺敦子，大越ひろ，茂木美智子：日本家政学会第51回大会要旨集(1999)，p164
- 4) 渡辺敦子，名倉秀子，大越ひろ，茂木美智子：日本家政学会第51回大会要旨集(1999)，p164
- 5) 亘理ナミ，吉中哲子，岩倉さち子，石綿きみ子：行事食からみた食生活の動向(第2報)正月の行事食について，家政誌，32，488-499(1981)
- 6) 名倉秀子，渡辺敦子，大越ひろ，茂木美智子：日本調理科学会平成12年度大会要旨集，(2000)，p64
- 7) 農山漁村文化協会：日本の食生活全集，東京，(1986)
- 8) 名倉秀子，長坂慶子，高野美幸，大越ひろ，茂木美智子：正月の食生活の実態(第1報)三が日の喫食料理の時系列解析，家政誌，47，49-58(1996)
- 9) 名倉秀子，大越ひろ，茂木美智子，柏木宣久：正月三が日における喫食時刻の時系列解析，家政誌，50，361-369(1999)
- 10) 大石貞男：東西の食文化：日本の真ん中のむらかた考える，農山漁村文化協会，東京，(1989)
- 11) 長崎福三：サライ，小学館，東京，(1996)