

雑煮お国ぶり

雪に埋もれた正月、陽光の降り注ぐ正月と細長い日本列島はさまざまな正月の姿を見せます。

一口に雑煮といっても、その概念は同じでも、東京の人と京都の人とでは、まったく別の雑煮を思い描くことになるだろう。

一、餅の形 二、具の種類 三、出汁の材料 四、汁の仕立て方

以上四点が兼ね合って一つの雑煮が出来上がり、それぞれの豊かな郷土色ができあがっているのである。

① 雑煮餅の形のさまざま

雑煮に入れる餅は関西の「小丸餅」と関東の角形の平らにのした「のし餅」に大別される。元来は丸餅が一般的であったが、関東では江戸時代から、実生活に即した簡素化のためか略式ののし餅を使い、マッチ箱大の長方形に木取るようになった。

仙台の農村部では、「丸のし」と言って、大きな鏡餅を押しつぶしたような形につくり、小口から切って用いる。これは搗いてから空気に触れる面が少ないかわり、形が不揃いになる。福島、山形などでは、縁高の木枠に餅を流し入れ、分厚い角形につくって「角のし」といい、包丁で切ると、新たな切断面のほうが広くなり、柔らかいということになる。また徳島県祖谷地方では、雑煮に餅を入れずに、里芋と豆腐だけの餅なし雑煮が古くから伝わり、同じ四国の高松ではあん入りの丸餅を用いるのも異色な雑煮といえよう。

一般的には、角形ののし餅はこんがり焼いてから椀に入れ、小丸餅は柔らかく湯煮してから用いることが多いが、金沢や新潟十日町などでは角餅をゆでて、長崎や愛媛宇和島では丸餅なり小判餅を焼いてから椀に入れるなど、餅の調理法にもお国ぶりが現れる。

② 具にも郷土色がある

雑煮の具は、乾物など貯蔵品のほかにその土地の、手近に求められる魚介類や野菜を用いるのが普通。晩秋から冬にかけて旬になるものが多く登場する。

古式で用いた干し鮑、干し海鼠、ひらきかつお、するめなどはほとんど姿を消し、代わって、鶏肉、蒲鉾や薩摩揚げなどの練り製品が台頭した。冷蔵冷凍設備の整わぬ時代にあっては、蒲鉾の美味に勝る保存のきく魚肉の貯蔵品がなかったのであろう。全国各地で地方色豊かな練り製品が具として扱われている。

魚類では、北の地域が鮭やイクラ、西の地方が塩鱈を多く用いる。関西における塩鱈は、関東の塩鮭と同じく、暮れから年の初めにかけて毎戸に備える慣習があった。そのほか鯛、あなご、はぜ、海老、蛤、牡蠣などが用いられる。

野菜では大根、里芋、午茼、人参、慈姑、椎茸、蒟蒻など、冬季に困いの効く根菜類が多い。なかでも異名を鏡草と称する大根は、各地の雑煮にもっとも多く具として登場する。葉菜としては、長崎では唐人菜、博多ではかつお菜、熊本では杓子菜、関東ではほうれん草、小松菜、三つ葉、東北地方では水芹や雪菜などで、雪の中から萌え出たような緑の葉とともにその生命力をも雑煮の椀の中に添えているようだ。

肉は鶏肉ばかりでなく、野鳥の肉も欠かせぬ材料で、一昔前までは山国で猪肉や兎肉も利用された。手近な蛋白源としては、卵雑煮もあり、油揚げ、焼き豆腐、煎り大豆なども大切な具で、おいしい出汁の材料ともされてきた。

江戸前の浅草海苔は古くから江戸雑煮に欠かせぬ材料である。

③だしの材料

汁物のだしは、昆布、鰹節、煮干しなどが一般的な材料であるが、雑煮の場合は地方によって特殊なものが使われる。

松島湾に面した地方、三河湾一帯、瀬戸内海に面した岡山や広島地方では、はぜを素焼きにして風干しにしたものでだしをとる。

鹿児島では車海老を焼いてから縄でつるして干しあげたものを前夜から水に浸して戻し、そのだしを用いるし、博多では焼きあご（飛び魚）、青森では焼き干しいわしでだしをとる。ところによっては、だしをとった海老やはぜをそのまま椀によそい、尾頭付きのめでたさをことほぐ習慣もある。

④汁の仕立て方

雑煮の汁は関東では清まし汁、関西では白味噌仕立てが中心で、白味噌は米麴を主とした甘口で、まったりとした風味を賞でる。しかし、この白味噌仕立ても岡山県あたりまでで、山陽道から九州にかけてはほとんどが清まし汁仕立てなので、関東の影響を強く受けていることがわかる。

一 食べ方の縁起一

椀の中から箸で青菜をつまみ上げ、それを食べ残して「名（菜）をあげ名を残す」とか、菜を高く引き上げて「名を高める」など、新年の雑煮に将来の希望や夢を託すという微笑ましい仕来りを残す地方もある。また、香川県の漁村では、「正月早々泣く（菜食う）のは縁起が悪い」として、三が日は菜を食べない習慣があるところもある。

雑煮箸

雑煮には中太両細（中央が太く両端がやや細い）の柳の箸を用いるのが通例とされている。その形は稲穂が実ったり、婦人が子をはらんだ姿に通じるもので、五穀豊穡や子孫繁栄の祈りが込められている。

室町後期の東山時代、足利六代将軍義教の長男義勝が八歳で七代将軍を嗣いだ翌年の正月に雑煮の箸がふと折れ、その秋に落馬して早逝するという椿事が起きた。それ以来、雑煮箸が折れるのは凶事の前兆として粘りのある餅を食べても容易に折れない柳やくぬぎ

（苦を抜くの意）の太箸を用いるようになったと伝えられている。近年は祝意を結びこめた水引きをかけた箸袋に入れて雑煮椀に添えるのが常となっている。

雑煮椀

雑煮をいただくための椀は雑煮椀と呼ばれ、餅や山海のさまざまな具を入れるために普通の吸い物椀よりひとまわり大きめの椀を用いる。その土地や家風によっても決められた椀があると思うが、一例として、京都では家紋入りの総朱の椀を男性用とし、黒塗内朱椀を女性用とする古習がある。総朱と内朱の男女の使い分けは、子が生まれてお喰い初めを祝う折に用いる「初喰膳」にも共通する取り決めごとである。