

こんにちは。文化財課の児玉です。今年も残りあとわずかとなりました。これから、お正月を迎える準備で忙しくなりますね。お正月といえば、「おせち」や「お雑煮」などが挙げられますが、今回は、食文化の地域性について触れてみたいと思います。

我が家では、おせちは、大晦日に食べ始めます。子供の頃から、これが普通だと思っていたのですが、この習慣は青森や北海道が多く、全国的には元旦に食べ始めるのが一般的なようです。このため、青森県ではおせちを「正月料理」と呼ばずに、「年越料理」と呼んでいる家庭が多いのではないのでしょうか。青森県の年越料理を地域別にみると「なます」や「すだこ」が津軽地方、「鮭の飯寿司」は南部地方が多く、両地方で地域差が認められますが、「煮しめ」「数の子」「なまこ」「子和え」「昆布巻き」については地域差がほとんどないようです。

お雑煮は、東日本が焼いた角餅、西日本が煮た丸餅を使用することが一般的で、スープは東日本及び西日本（近畿地方を除く）では清まし仕立、近畿地方では味噌仕立が多いようです。石川県では丸餅と角餅が混在し、福井県では丸餅で味噌仕立が多いことから、西日本の影響を受けているものとみられます。もちろん、東日本で丸餅を使用している岩手県花巻市などのように、例外的な事例もあります。また、妻の実家がある函館市では、細かく刻んだ塩クジラが入った「クジラ汁」が正月料理として作られており、これに焼いた角餅を加えると、お雑煮に早変わりします。

このような食文化の地域性は、ほかにも見られます。呼称の違いでは、東日本で「稲荷ずし」と呼んでいるものが、西日本では「きつねずし」と呼んでいます。調理方法では、東日本のうなぎは背開きで蒸し焼き、西日本では腹開きで直焼きが多く、前者では切腹は縁起が悪いために背開きにし、後者では腹を割って話そうという意味で腹開きになっているそうです。また、「(糸引き)納豆」は、東日本の各地で食され、西日本ではあまり食べられない食品とされていますが、実際には四国・九州地方でも食されています。しかし、納豆汁に関しては、東北地方及び北関東に限られ、顕著な局地性が認められます。

また、青森県をはじめとする豪雪地や寒冷地には、鍋料理や漬物などの特徴的な郷土料理・伝統食品が様々あります。鍋を囲んで食べる鍋料理は、寒い台所での立ち働きの不要となる作る側への配慮もみえる料理とも考えられています。また、雪に覆われて野菜が不足がちな地域では、その対応として保存食となる漬物が発達しています。

このように、地域の伝統的な食文化は、自然環境とも結びつきながら形成されていることがわかります。

今年も一年お世話になりました。来年もよろしく願いいたします。良いお年をお迎えください。