

## たべもの 西・東

新井桂子

食事の内容は、節句や祭りなどの「ハレ」の日と、通常の「ケ」の日のように、「時」によって様々に変化する。それはまた、「場所」によっても同様である。

日本を、中部地方以东の東日本と近畿地方以西の西日本に二分すると、日々の食事を構成する素材には、いくつかの相違点が見られる。例えば、東の白ねぎと西の青ねぎ、豚肉と牛肉など、使用頻度に差があり、そのため入手の容易さの異なるもの、サケとブリ、じゃがいもとさつまいも、りんごとみかんなどのように、本来生産地に偏りのあるもの、また、納豆のように東では盛んに食されるが、西では好まれないものもある。

現在は、輸送手段や保存方法の発達、さらには、情報網の拡大も手伝って、全国どこでもほぼ同じ食物が手に入る状況になってきている。しかし、例えば、東では「ねぎ」と言えば、白い部分の長い太いねぎであり、西の「ねぎ」は、緑の部分がほとんどの細くしんなりしたものである。

極端な例であると思うが、西に属する徳島生まれの私は、東の東京に来て、ねぎを探したが、とうとう1年近くも手に入れることができなかった。思い込みとは恐ろしいもので、「ねぎは緑色」とばかり思っていたので、白いねぎを見ても、それと認識できなかったのである。

ねぎと同様、目の当たりにして食べてみるまでイメージの浮かばなかったものに、東の雑煮がある。私が長年食べてきた雑煮というのは、白味噌の汁の中に、やわらかく煮えた餅の入ったものだった。餅のほかには、さといもと「まな」と呼ばれる青菜しか入っていない簡単なものである。味噌は、味を引き締めるために赤味噌も混ぜるが、白味噌を主体としているので、雑煮の味は甘い。このような雑煮に慣れていたため、しょうゆ味で、焼いた餅の入った、身だくさんの雑煮が想像できなかった。

東京と徳島の雑煮には、これほどの違いがあっ

たが、その他の場所では、どのような雑煮が食されているのだろうか。手元にあった雑誌に、全国47都道府県の雑煮について、簡単な特集があったので、これによって各地の雑煮について調べてみた。

まず、最も関心のあった雑煮の汁の仕立て方については、東ではしょうゆを使った清し仕立て、西では味噌仕立てが主であるというのが通説である。しかし、西でも味噌仕立てで作られているのは、近畿地方の各府県、福井県、香川県、徳島県と岡山県・鳥取県の一部である。近畿地方の中でも、滋賀県は湖南が味噌仕立てであるのに対して、湖北では清し仕立てと、地域により違いが見られ、三重県・徳島県でも同様である。また、大阪府・兵庫県では正月の一日は味噌仕立て、二日は清し仕立てと日によって異なる味付けにする。

このほか、青森県・埼玉県・千葉県には赤味噌、宮崎県には白味噌を用いる地域がある。しかし、全国的に見ると、現在では清し仕立ての雑煮を食べる地域が非常に多く、味噌仕立ては近畿地方を中心とする地域に限られるようである。

では、汁の仕立て方と関連があるとされている餅の形はどうだろうか。これは、東の角餅と西の丸餅という区分が、ほぼ当てはまる。

餅は、古来、賀儀用には円満をかたどった丸餅が一般的であったが、関東地方では江戸時代から作り易く、保存に便利なのし餅が普及し、これを切り分けてできる角餅が、その他の地域へも広まったものらしい。

また、餅の形は、餅を焼くか煮るかということと関係が深く、角餅は焼いて用いるのに対し、丸餅は煮て用いる地域が多い。なかでも、珍しいのは、香川県の雑煮ではないかと思う。これは、白味噌仕立ての汁に煮えたあん入りの丸餅が入っているそうである。

このように、たべものは、「場所」によって様々な違いがある。その違いを楽しみたいものである。