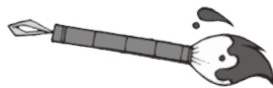


新・下野市風土記

希望に満ちた新年を迎えて



下野市教育委員会 文化財課

新たな年を迎えて、いかがお過ごしでしょうか？ おせち料理をはじめとした正月特有の料理を楽しんだ方も多いと思います。今回は日本特有の食文化にまつわるお話をします。

日本の独特な食文化・和食

平成25年12月、日本が提案した「和食：日本人の伝統的な食文化－正月を例として」が、世界無形文化遺産に登録されたのをご記憶の方も多いかと思います。

では、「和食」とは何でしょうか？

平成29年6月15日に一般社団法人和食文化国民会議が提唱した「和食の心とかたち」から引用します。

「和食は、地域の新鮮で多彩な食材を大切にし、四季折々の自然の恵みに対する感謝の心とこれを大切にする精神に支えられ、地域や家族をつなぐ日本人の生活文化です。

和食は米飯を主食とし、ご飯に合った多様な汁・菜・漬物によって構成される献立を基本に、正しく箸や椀などを使う日本の食習慣です。味わいは、だしのうま味をベースとし、醤油、味噌、酢などの伝統的な調味料を用いてつくられます。伝統的なすしや郷土の食、うどんや蕎麦などの粉食、また、日本で生まれ育てられて日本人の生活に定着しているものも和食といえましょう」

正月のお節料理や雑煮だけでなく、トンカツやオムライス、たこ焼きも日本で生み出され、食べ続けられている背景を勘案すると、和食の範疇に入るものと考えられます。

地域で異なる食文化

雑煮は、丸餅・角餅、焼く・煮る、味噌仕立て、すまし汁など、地方によりバリエーションがありますが、ほぼ全国で食べられています。

丸餅と角餅の境目は、琵琶湖東岸の彦根付近に、日本海と太平洋に向かって南北に線を伸ばしたあたりだという研究があります。

また、東日本と岡山・高松以西はすまし汁文化、出雲・松江・鳥取は小豆汁文化、畿内はみそ仕立て文化圏とされています。

ただ、こういった傾向も近年は薄れているようです。このような正月の食文化は、結婚した女性の生まれ育った地域のものがもち込まれることが多く、移動の盛んな現代では、地域差が失われつつあるという調査結果が示されています。

雑煮の由来

雑煮という言葉は、明応6（1497）年の室町時代の書物に、夏の酒の肴として登場します。武家の宴席の儀礼、いわゆる式三献の最初の肴が雑煮だったようです。

この献立で有名なのは、勝栗と鰻です。江戸時代初期の寛永20（1643）年に出版された『料理物語』では、雑煮は「もち、豆腐、いも、大根、いりこ、くしあわび、ひら鰹、くきたち」を入れた味噌汁、または、すまし汁と記されているようです。

正月に餅が食べられる理由

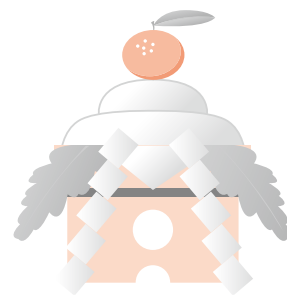
雑煮の具のひとつである餅は、心臓を意味し、魂（靈魂）の象徴とされました。

餅は、弥生時代以降、稲作を中心とした社会・文化を営んできた日本人の精神的シンボルともいえる存在となっていたため、正月だけでなく「ハレの日」には、餅をついて振舞う文化が生まれました。

また、「めでたい」という言葉がありますが、これは「愛で」と「甚い」が語源と考えられています。「愛で」は「立派な」、「甚い」は「いたく感激しました、という意味のようです。

ですから、正月に床の間に飾る三方にのった鏡餅は、橙（代々）、裏白、ゆずり葉、昆布など、縁起の良いものを重ねて飾ります（地域によっては干し柿、熨斗鰻、伊勢エビなど）。

正に、立派なものがたくさんあり、感激しました、となるわけです。



参考文献：熊倉功夫 2020 NHKこころをよむテキスト『和食という文化』