

雑祭りとそのご馳走

— 聞き書・日本の食生活全集より —

本 間 伸 夫

雑祭りはたくさんの別名を持っている。上巳の節句、三月節句、雛の節句、桃の節句、女の節句などで、このことは、この行事がかなり昔から多くの人々に守られながら現在に至っていることを意味している。ともあれ、家の中にこもりがちな季節・冬から解放されて陽気な季節・春を迎えるにふさわしいほのぼのとした行事である。しかし、南北に長大な日本のこと、春3月という季節的に変動しやすい時期であることから、日本各地で雑祭りの日時と時候とのずれが大きいものと考えられる。

春の陽気の到来を形で喜ぶものとしてご馳走がある。こうした各地の気候風土や食文化の違いがどのように影響するものか、雑祭りにおける食について全国的な立場から検討を加えた。

研究方法

日本の食生活全集50巻⁽¹⁾とそのCD版記載の全国317地区の雑祭りに関するデータを抽出し、リレーショナル・データベースソフト「桐」によって表形式に整理した。主な項目は雑祭りについての記述の有無、呼称、実施の月日、行事内容、食べ物などである。次に、得られた表から雑祭り関連時候の内容と分布について整理・検討・解析を行った。

結果および考察

1. 雑祭りの実施

この行事の実施の有無については、雑祭りについて、なんらかの記述があったものは全317地域の中で273地域、全く記述がないもの44地域であったので、少なくとも何らかの形で86.12%の地区で実施されていたことになる。その分布を図1に示したが、北海道が少なく見えるのは、面積の割合に調査地域数が少ないためである。全国的にほぼ均一に実施されていて、差は認められない。

●：雑祭りをする地域*



*注：●、○、◎の記号は当該事項に該当する地域を示す。
以下の地図において同じ。

図1：雑祭りが実施されている地域の分布

2. 行事の呼び方

雑祭りの呼称の分布は図2に、その割合は表1に示した通りであり、グループ分けすると、雑祭りで代表される“雛”が圧倒的に多く、次いで“桃”であって、両者でほぼ四分の三を占めている。

端午の節句が男子の健全な生長を祈る祝いであるのに対して、雑祭りは女子を主な対象とするものであるので、女の節句で代表される“女”が前二者に次いでいる。このグループには女の子の厄払い（北海道）が含まれている。この厄払いの名前は上巳の厄を払うことに基づくものである⁽²⁾。

この節句は陰暦3月初めの巳の日に行われる上巳の節句に由来するため、三月の節句で代表される“三月”も少なくない。なお、地域によっては新暦3月では早すぎるので、後述するように4月3日に実施されるところが多い。それを率直に四月節句としている地域（静岡、島根）があり、これも三月グループに含めた。

その他、表1に示すように、それぞれの件数は少ないが興味あるものが多い。「しょく」2例は能登半島に認められるもので、しょくとは節句の意味である。「浜下り」は沖縄・宮古および与那国での呼称で、この日には浜遊びをすることに由来する。「さにてい」は与那国での呼称である。各名称の分布は図1に示すように、いずれの場合も名称による分布の違いが認められない。

表1：雛祭りの名称

グループ	名称	地域数	計 (%)
雛	雛祭り	82	158 (54.68)
	雛節句、雛の節句	68	
	お雛様、雛さん	6	
	ひいな祭り	1	
	でく様の祭り	1	
桃	桃の節句	54	54 (18.69)
女	女の節句	16	27 (9.34)
	女の子の節句	8	
	女の子祭り	1	
	女の子の厄払い	1	
	娘節句	1	
三月	三月節句	18	26 (9.00)
	三月三日	3	
	三月三日の節句	3	
	四月節句	2	
その他	節句、節句礼	15	24 (8.30)
	浜下り	2	
	しょく	2	
	上巳の節句	1	
	菱もちの節句	1	
	子供の節句	1	
	春の節句	1	
	さにてい	1	

3. 雛祭りの時期

表2の結果によると、新旧、月遅れという三様の時期がほぼ同じでくらいに実施されていることが認められる。本来、旧暦の3月3日であったものが、新暦への移行がスムーズでないことを示している。

最も多いのが旧暦の3月3日であり、次いで月遅れの4月3日である。この両者は季節との違和が少なく、季節との協調性がよい。実施日が新暦3月3日以外のは北海道南部を除いて全国に分布しており、その割合は71.06%である。

新暦3月3日は全体としてみると、東北日本では少ない傾向にある。全体として春の来方が遅く春の節句としては時期的に早すぎるためである。季節との違和が少なくは西南方面で新暦がさほど多くないのに対して、何故か東京とその周辺に集中しているのは不思議である。

表2：雛祭りの実施時期

暦	月日	地域数	%
新暦	3/3	79	28.94
〃	4/3	85	31.14
〃	4/4	1	0.37
(計)		(165)	(60.44)
旧暦	3/3	108	39.56

- (1) 雛祭り (●) (2) 桃の節句 (●)
 (3) 女の節句 (●) (4) 三月節句 (●)

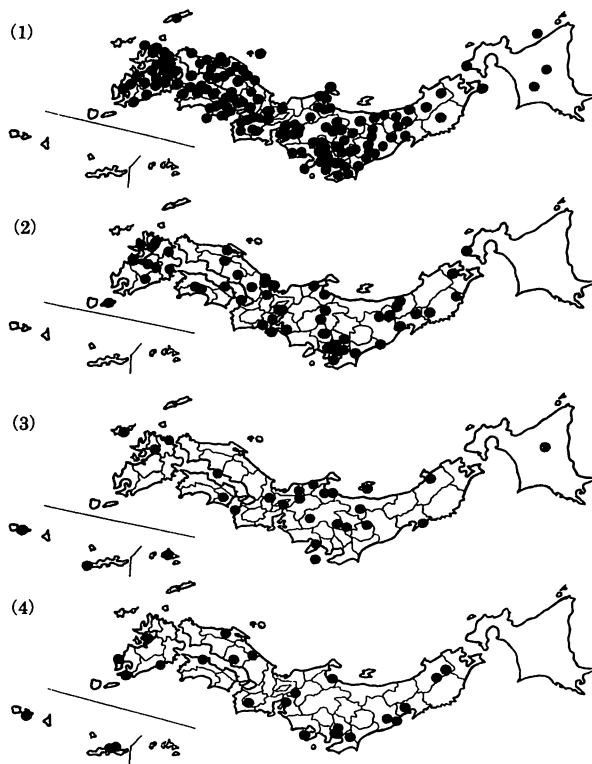


図2：雛祭りの名称の分布

- (1) 新暦3/3 (●) (2) 新暦4/3 (●)
 (3) 旧暦3/3 (●) (4) 新暦3/3を除く総て (●)

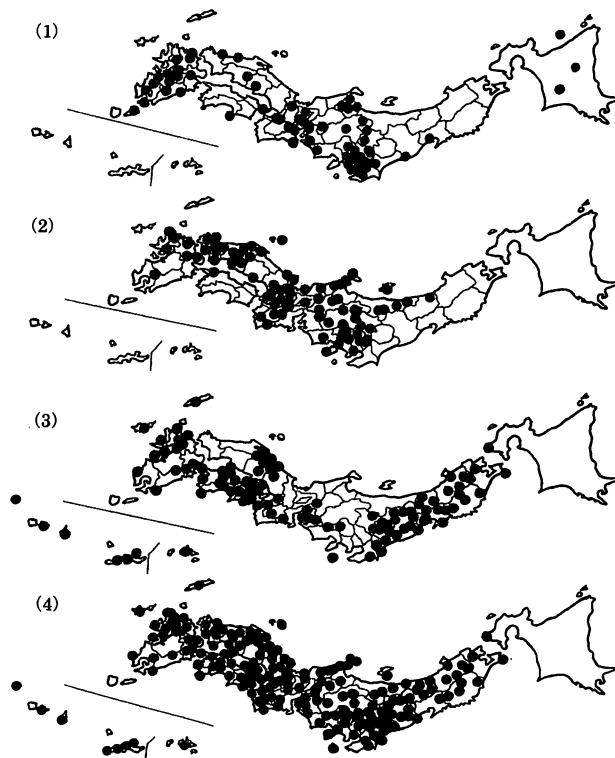


図3：雛祭り実施時期の分布

る。これは暦の新旧切り替えにさいして、時の政府が東京にあって新暦への指導が強かったのが一因と考えられる。更に春の遅い北海道で新暦の3月3日行われるのは、月遅れや旧暦のいずれでも、季節的に早すぎるため新たな伝統として新暦を採用したものと考えられる。そのことは、松前は江戸時代からの伝統を有するためか旧暦を採用していることから理解できる。

4. 食を除く雑祭りの行事内容

雑祭りの祝をする中で、何らかの形で雑を飾ることの記述がある地域は170であって、全317地域の53.62%であり、雑祭りを行う地域273の62.27%に相当する。その分布は図4(1)のごとくであって、雑祭りをする地域を示した図1にはほぼ類似していて、地域性はほとんど認められない。

雑飾りの内容については、記述が少ないため明確でないが、段飾り内裏雑は非常に少なかったものと考えられる。それは、この節句の日の内容として、仕事休みや雑は飾らないがご馳走をすることが多いこと、雑絵を飾るが13(全雑飾り中の7.65%)、土雑が11(7.06%)という場合があることによるものと考えられる。

雑祭りの行事の中で重要なのが「遊び」であり、42地域であり、全地域の13.25%に相当する。山野や海岸で家族、友達などが連れそってご馳走を食べて春の自然を楽しむものであり、図4(3)によると日本の西南方面に多く分布している。特に、沖縄では磯遊びが盛んである。早春の頃であるので、東北日本では無理であるが、例外

(1) 雑飾りをする (●) (2) 土人形 (●)、絵雑 (○) を飾る
(3) 山野で遊ぶ (●)、磯浜で遊ぶ (○)、その他 (◎)

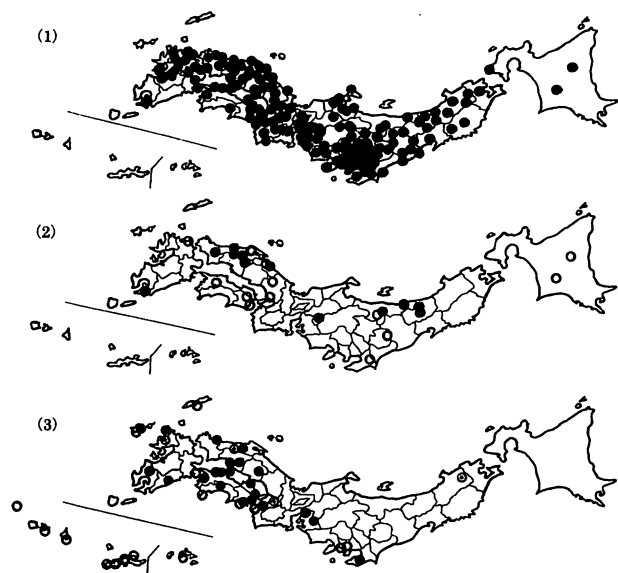


図4：雑飾りおよび「遊び」の分布

的に秋田県大館に一例がある。この場合には家に食べ物を持ち寄り楽しんでいるので、戸外ではない。

5. 雑祭りのご馳走

5-1. 餅・団子・すし・飯・菓子などグループごとの比較

雑祭りのご馳走として餅・団子・すし・飯・菓子などについて記述があった地域数は271であり、そのグループごとの内容は表3のごとくである。

表3に示すように、雑祭りに食べられるご馳走は餅類が圧倒的に多く、餅から作る「あられ」を加えるとさらに多くなる。あられには、正月に作られたものも加わっている可能性が高い。図5(1)(2)に示すように、ほ

表3：餅、団子、すし、飯などのご馳走を作る地域

食べ物群	地域数	比率(%)	主な食べ物
餅	271	99.26	真餅、菱餅、粉餅、草餅
あられ	74	27.11	
団子	24	8.79	蓬団子、節句団子、など
ぼた餅	7	2.56	
赤飯白飯	51	18.68	赤飯、白飯
すし	113	41.39	混ぜずし、巻ずし、稲荷ずし、など
菓子類	112	41.03	あられ(再掲)、羊羹、おこし、など
他の馳走	164	60.07	白酒、甘酒、ぬた、貝料理、煮染め、など

注：比率%は、雑祭りを行う273地域に対するもの。

(1) 餅類 (●) (2) あられ (●) (3) 団子類 (●)、飯類 (○) (4) すし (●)

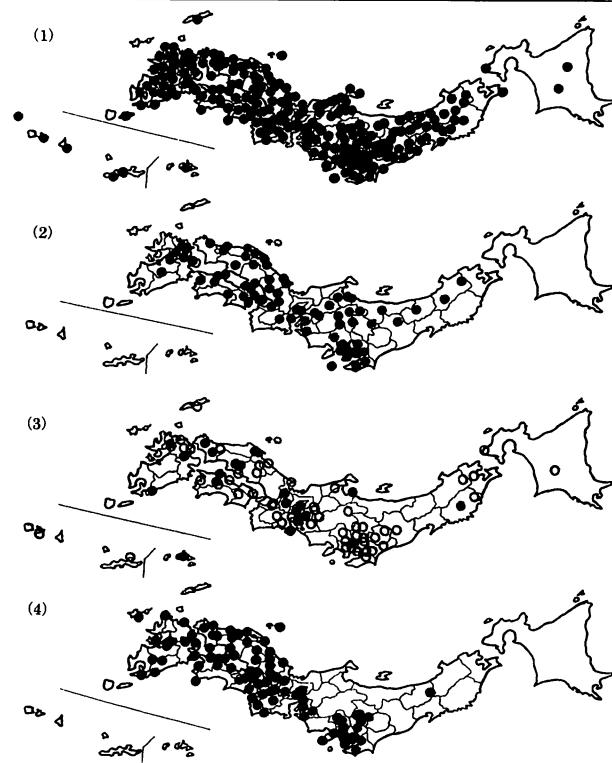


図5：ご馳走としての餅、団子、飯、すしの分布

ば全国的に分布している。気温と保存性の関係から、年間の行事の中で餅を大々的に搗く最後の機会がこの雛祭りであるものと考えられる。

表4から、餅の中では、雛祭りの象徴である菱餅が多く、草餅がこれに次いでいる。なお、種類は不明であるが単に餅という記述も多い。

草餅、緑色の菱餅と蓬団子などのように蓬を入れるものを合わせると77(28.52%)と多いのも雛祭りのご馳走の特徴である。植物の新芽入りの食べ物で春の到来を喜びたいという願望の現われと考えられる。

表3、図5(3)によると、その大半が赤飯であるご馳走としての飯類の分布には顕著な傾向が認められない。図3(4)のすしは日本の南西方面に多く分布しているのが認められる。一般に、酢を使う料理は西南方面に多いが、その傾向と同じである。

5-2. 餅類

年中行事のうちで、大がかりに餅を搗くのは雛祭りが最後となる。この後、季節的に温暖となってカビが生えやすく保存上に問題が出て来るためである。次第に米粉を使う団子類に移り変わっていくのは、団子類は餅搗きと異なって、行事ごとに手軽にできるからである。餅搗きはやはり大袈裟とならざるをえない。

表4：餅の種類と蓬とアンの使用割合

種類	地域数	餅の中での比率 (%)	蓬入りの割合 (%)	アン使用の割合 (%)
真餅	180	38.38	105(58.33)	45(25.00)
粉餅	34	7.25	26(76.47)	13(38.23)
菱餅	177	37.74	135(76.27)	—
あられ	74	15.78	—	—

表4から、真餅と粉餅の比率が5.3対1であることから、粒糯米から搗いてつくる真餅がほとんどであって、粉餅は少ない。真餅はそのまま白餅になる他、大部分が菱餅やあられになるのが雛祭りの特徴である。一部がアン入りとアンコロ餅となっている。

蓬の使用割合が高いのも雛祭りの餅の特徴である。九州・沖縄方面では蓬の別名「ふつ」と「ふーち」系も使われる。また蓬の他にハハコグサとオヤマボクチの使用を認められた。ハハコグサはモチヨモギとも呼ばれ、蓬と同じく邪気を払うものとされている⁽⁴⁾。

5-3. 菱餅

雛祭りのご馳走の象徴の一つが菱餅である。異形の菱形である理由については諸説⁽³⁾があるが、ここでは検討しない。菱餅の分布は図6を総合することで推定できるよ

うにほぼ全国的であるが、やや東北日本が少ない傾向にある。

菱餅の段数は、表5のごとく3段が圧倒的であり、白赤緑が最も多く、次いで多いのが白緑である。この節句では白餅と草餅を搗くことが多いので、白と緑色の菱餅は容易に作る事ができる。そのため、白緑の菱餅が多いのは当然であり、かつては赤が加わらない白緑が普通であったとのことである。

色を出すための材料として、緑色は96.43%が蓬であり、その他にオヤマボクチ4例(岡山、鳥取、島根)と

表5：菱餅の段数と色

段数	色(順不同)	地域数	比率%*	地域
3	白赤緑	73	41.24	全国的
	白緑	58	32.77	〃
	白赤	10	5.65	〃
	白緑黄	7	3.95	〃
	白赤黄	1	0.56	山梨
	白緑褐	1	0.56	山形
	緑黄褐	1	0.56	岐阜
4	白緑**	1	0.56	鳥取
	白赤緑黄	1	0.56	静岡
5	白赤緑黄褐	1	0.56	京都

*：比率%は菱餅を作る177地域に対する比率

**：白緑交互に4段重ね

(1) 白赤緑 (●) (2) 白緑 (●) (3) 赤白 (●) と白緑黄 (○)
(4) 菱餅にヨモギ使用する地域 (●)

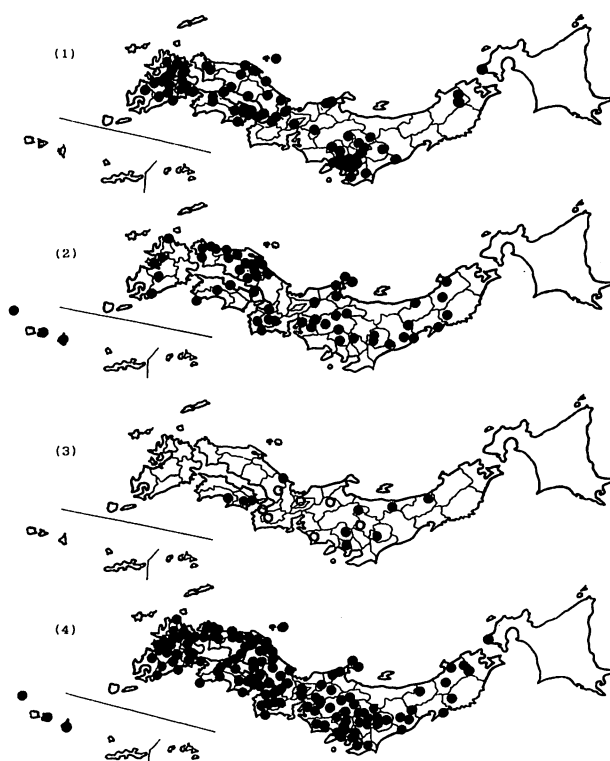


図6：菱餅の色とヨモギ使用の分布

ハハコグサ1例(岐阜)が認められ、色素の使用は3例に過ぎなかった。赤は殆どが食用色素と推定される。モロコシやタカキビでもって赤とする場合もあったが、褐色がかかったものと考えられる。褐色の場合はキビ2例とトチの実が1例あった。黄色ではアワの場合がほとんどであって、クチナシやキビが少数あった。

5-4. あられ、ぼた餅

あられは餅を細かく切ったものであるもので、菱餅を作るさいに出る切れ端からもできる。餅は全国的に搗かれているので、あられも作るのは自然の流れであり、図7に示すように全国的に分布している。

おはぎまたはぼた餅を作る地域は図7に示すように少なく、雛祭りとは密接には結びついていないことを示している。

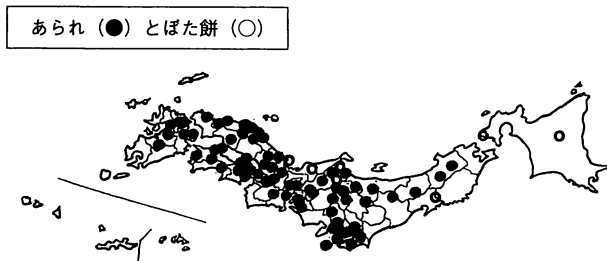


図7：あられとぼた餅を作る地域の分布

5-5. 団子

団子と粉餅を丸めた物との区別は明確でないところが多いが、団子の名前を持つものを団子とした。図8に示すように、多くないが全国的に分布している。団子においても蓬入りがある。

愛媛県には鮮やかな色付きの米粒を上に乗せた「りんまん」という珍しい名前の団子が作られている。その他、名古屋の三色団子、佐渡の「かた団子」、島根の「いがもち」など、いずれも色鮮やかである。概して、桃の節句の餅

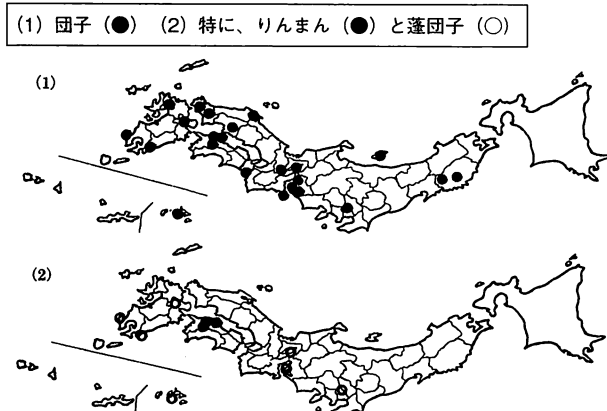


図8：団子を作る地域の分布

や団子類には色鮮やかなものが多い。これは端午の節句と大きく違う点である。

5-6. 赤飯

図9に示すように全国的に分布しているが、それほど多くない。沖縄では、赤飯のおにぎりを持って浜遊びに行く。名前としては、赤飯が圧倒的であって「おこわ」は少ない。



図9：赤飯を作る地域の分布

5-7. 鯨類

ご馳走として鯨を食べる地域数は113であって、かなり多く、図10-1に示すように、日本の南西地域に多く分布する。この聞き書の時代においては、年間を通じて全国的に鯨が作られていたが、「飯ずし」が主に冬・正月を中心に東日本で、「箱ずし」が主に春や秋祭りに西日本で多く作られている。このように、季節や行事と鯨との関係は地域によって異なっているが、東日本では、雛祭りに鯨を作る伝統は少ないことになる。

更に細かく見ると、押し鯨が中国地方や九州北部に集中しており、握り鯨が2地域(神奈川、静岡)、おから鯨が1地域(愛媛)あった。内容について不記述が6例あった。

表6：鯨の種類とその比率

種類	地域数	比率 (%)	鯨の中の割合 (%)
混ぜずし	61	22.34	45.19
巻ずし	42	15.38	31.11
稲荷ずし	13	4.76	9.63
握りずし	2	0.73	1.48
押しずし	10	3.66	7.41
おからずし	1	0.37	0.74
内容不明	6	2.20	4.44

注：比率%は、雛祭りを行う273地域に対するもの。

(1) 鮓全体 (●) (2) 混ぜ鮓 (●) (3) 巻鮓 (●)
 (4) 稻荷鮓 (●) と押し鮓 (○)

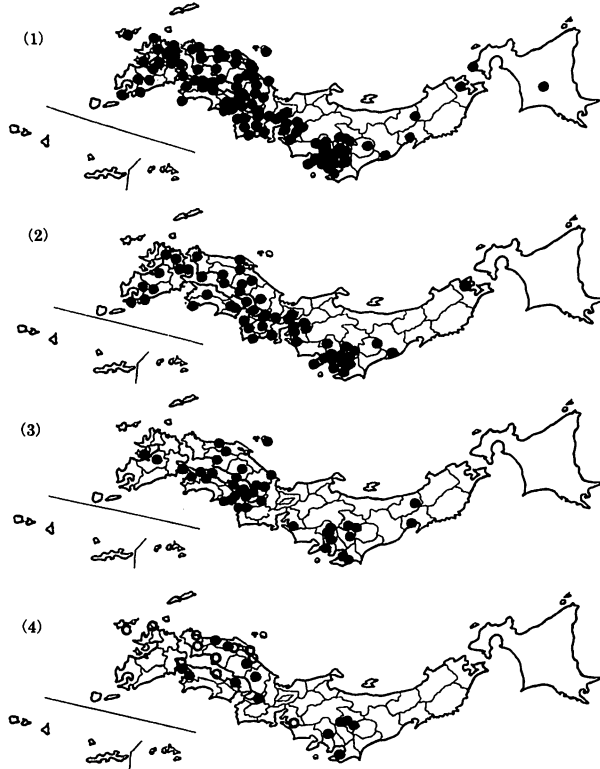


図10：鮓を作る地域の分布

5-8. あられを除くお菓子

雛祭りは子どもが主役の行事であるため、自然に菓子が多くなるが、やはり「あられ」とそれから作る「おこし」類が中心となっている。羊羹とその仲間もかなり多い。その他として、「からすみ」という米粉と砂糖の練り蒸し菓子が中京地区に分布しており、「ういろう」の近縁と考えられる。炒り糯粉と砂糖を練った「いこ餅」が鹿児島に、沖縄には小麦粉と砂糖から作る「はんびん」類が分布している。

表7：菓子類

種類	地域数	比率(%)	菓子の中での割合(%)
あられ	78	28.57	—
炒り豆など	13	4.76	16.88
おこし類	14	5.13	18.18
羊羹類	23	8.42	29.87
〔羊羹〕	19	6.96	24.68
〔寒天〕	4	1.47	5.19
おかき	3	1.10	3.90
その他	24	8.79	31.16

注：比率%は、雛祭りを行う273地域に対するもの。

(1) 煎り豆など (●)、おこし類 (○) (2) 羊羹類 (●)
 (3) からすみ (●)、いこ餅 (○)、はんびん (◎)

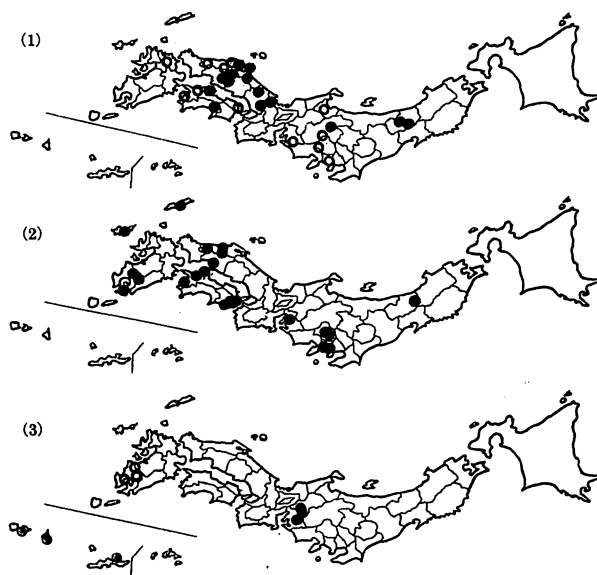


図11：菓子を食べる地域の分布

5-9. その他のご馳走

酒類が雛の節句と関係深い点、端午の節句と大きく異なる。これは雛祭りの起源の一つが上巳の祓いであるためと考えられる。甘酒が図12-2に示すように東日本と東西日本の日本海側に多く認められる。この地域で甘酒が多いのは、この地域と米味噌地区⁽⁵⁾がオーバーラップしていることから当然と考えられる。甘酒原料の米麴を作る技術は味噌作りとともに伝承されており、暑からず寒からず、この季節は麴作りに最適である。

図12-1に示すように、その他の酒として、桃の花酒が

表8：酒とその他のご馳走

種類	地域数	比率(%)	グループの中での割合(%)
酒類	79	28.94	
〔白酒〕	34		43.04
〔甘酒〕	40		50.63
〔他の酒〕	5		6.33
貝を使用	49	17.95	
〔ハマグリ〕	17		34.69
〔タニシ〕	20		40.82
〔アサリ〕	5		10.20
葱類を使用	36	13.19	
〔葱〕	9		25.00
〔ワケギ〕	22		61.11
〔アサツキ〕	5		13.89
ぬた類	45	16.48	
煮物・煮染め	58	21.25	
汁物	34	12.45	

注：比率%は、雛祭りを行う273地域に対するもの。

(1) 白酒 (●)、その他の酒 (○) (2) 甘酒 (●)

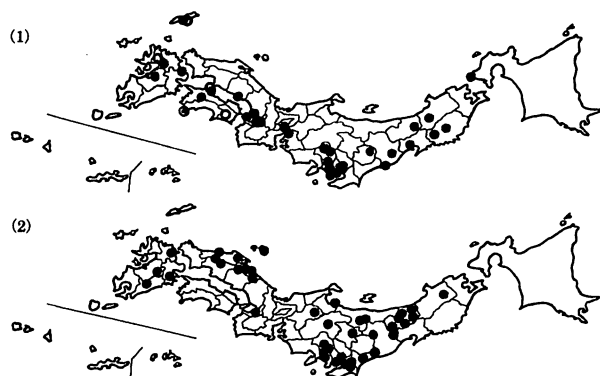


図12：白酒、甘酒などを飲む地域の分布

3地域（高知、愛媛、佐賀）、自家醸造酒が2地域（徳島、長崎）にあった。前者は桃の秘める力を期待する伝統によるものである。

酒を除くご馳走として、幾つかの注目点がある。雛祭りでは貝類を食べる習慣は図13-1に示すように、日本の西南地方で盛んであることが認められる。ハマグリは他のものでは合わないということから貞節の証⁽²⁾として用いられたものであるが、表8、図13に示すように、かえってタニシの場合が多い。

葱類は、表8、図14-1,2に示すように、「ぬた」などの形でよく食べられる。この風習は全国的であるが、ワケギは西南地方で、アサツキが東北地方に多いのは、芽出し時期の違いによるものと考えられる。アサツキは寒期中、他に先駆ける春の山菜である。葱類と雛祭りとの縁はよく分らないが、早春の芽出し、強い匂い、健康によいことなどから、女の子の健やかな生長を祈念して雛祭りと結びついたものと考えられる。

煮染め類や汁物は普通に作られる料理であるが、汁物では貝類の潮汁が多いのが特徴的である。

ま と め

- (1) 雛祭りの食べ物について、聞き書・日本の食生活全集に記述されているものを資料として分析した。
- (2) 雛祭りは季節の変わり目に行われる行事のため、新暦、旧暦、月遅れなど、時期が地域によって違いが大きい。新暦3月3日はそれほど多くなく、旧暦や月遅れが遙かに多かった。関東東北部から東北地方では旧暦3月3日が圧倒的であった。この地域以外では新暦の3月3日と4月3日、旧暦3月3日が混じり合っているが、日本海側では月遅れが多い傾向にあった。北海道は新暦3月3日が多く、沖縄は

(1) 貝類 (●) (2) タニシ (●) (3) ハマグリ (●)

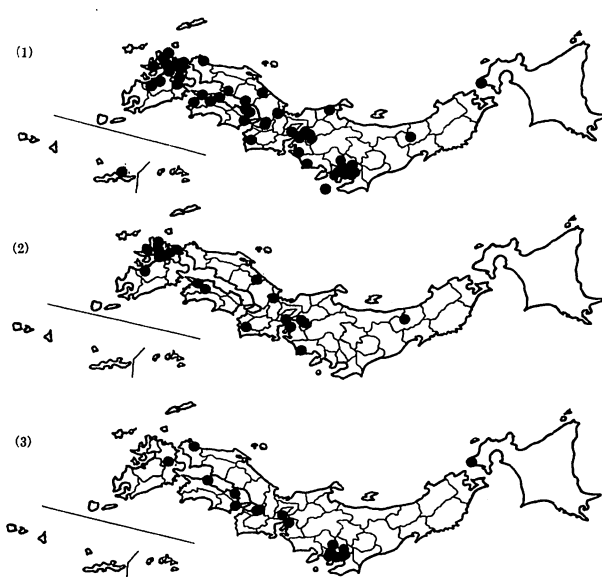


図13：貝類の馳走の地域の分布

(1) 葱類の使用、葱 (◎)、ワケギ (●)、アサツキ (○)
(2) ぬた類 (●) (3) 煮染め類 (●) (4) 汁物 (●)

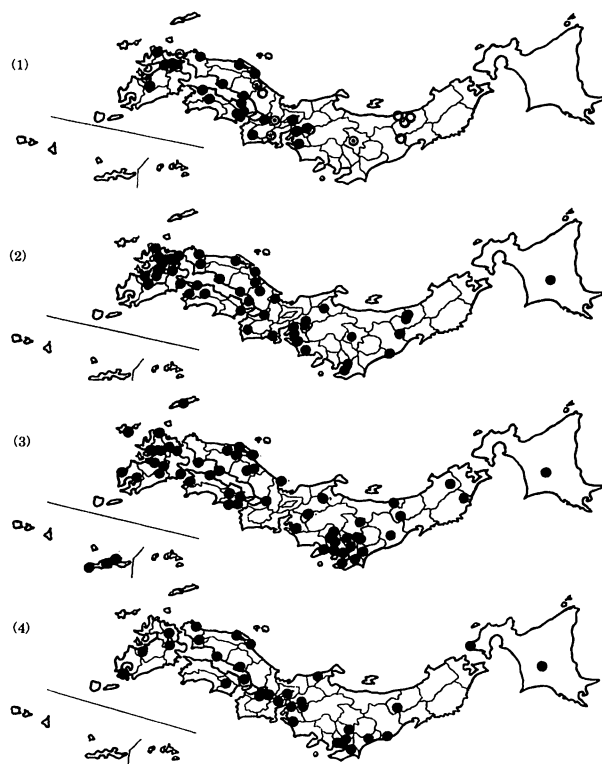


図14：その他のご馳走の地域の分布

旧暦3月3日が普通であった。

- (3) この行事の名前は、雛祭り、雛の節句、桃の節句、女の節句、三月節句などと多様である。
- (4) 雛飾りはいわゆる壇飾りよりも、土人形などを飾る場合が多かった。
- (5) ご馳走としては圧倒的に餅類であり、菱餅、草餅、あられがよく作られた。菱餅は赤白緑の3段が最も多かった。
- (6) 鮎が西南地方でよく作られ、混ぜ鮎と巻鮎が多かった。押し鮎は中国地方から北九州地方に分布していた。
- (7) 白酒と甘酒が同程度によく飲まれている。甘酒は

日本海側と東日本に多いので、米味噌との関係が考えられる。

- (8) 貝類と葱類を使ったご馳走が多く認められるのは、この行事の特徴の一つである。

文 献

- (1) 編集委員会：聞き書・日本の食生活全集、全50巻、農文協（1984-1993）
- (2) 鈴木棠三：日本年中行事事典、角川書店（1985）
- (3) 神崎宣武：まつりの食文化、角川選書（2005）など
- (4) 有岡利幸：日本植物文化誌、八坂書房（2005）
- (5) 本間伸夫：味噌の科学と技術、45、350（1997）