

年末・年始の行事とそこご馳走 (その1) 年取り

— 聞き書・日本の食生活全集より —

本 間 伸 夫

年越しや正月などの年末年始の行事は、一年を納め新年を始めるにあたり、心身や身边を新たにす「けじめ」の行事として最も重要視されてきた年中行事であることは今も昔も変わらない。

“正月と盆と一緒にきたようだ”という言葉があるが、年末年始行事におけるご馳走は、盆を遙かに越えて、年中行事の中で最も豊かである。その理由を端的に言えば、寒い冬の季節に行事が開催されるためと言うことができる。それは、収穫の秋の次の季節であること、外は寒く戸外作業も少なくなることから他の季節よりも屋内で静かにゆっくりできること、低温に食品を保つことがほとんど不可能であった時代に食料の流通保存が最も容易であること、の3点が主な理由である。その行事の祝いを形で表わしたのが、神々へのお供えであり、神々との共食である。そして、それが冬の屋内での最高の楽しみとして、飲食になるのは自然な成行きと考えられる。

各地の気候風土や食文化の違いが、どのように年末年始に関係する食に影響するかについて全国的な立場から検討を加えた。ただし、検討対象を、年末について行事のための準備と大晦日、年始については正月三が日とした。検討のための全国的データとして、一連の研究に用いてきた「聞き書・日本の食生活全集」を用いた。

全体を二部に分け、その1を主に年末行事に、その2を年始の正月に当てる。

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地区の年末年始の行事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。主な項目は大晦日と正月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、得られた表から関連事項の内容と分布について整理・検討・解析を行った。

ほんま のぶお
〒950-0813 新潟市大形本町2-3-28 (自宅)

結果および考察

1. 年末年始行事の実施とその日時

年末年始については、なんらかの記述があったものは、調査対象の全317地域の中のすべてにあって、それを図1に示した。

●：年末年始行事を行う地域



注：●、○など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：年末年始の行事を行う地域

実施期日については、季節・気候の影響により、昔から新暦、旧暦、月遅れなど各地の風土や伝統に合わせて行われて来たが、まとめると図2に示した通りである。元旦が旧暦1月1日であるのは、東北地方から関東東部、四国、沖縄に多く、新暦の1月遅れは主に北陸地方に分布している。全体として、新暦1月1日が西日本に多くて、東日本に少ないのは気候と暦の不一致が大きな理由

(1) ●：旧暦 1/1 ○：新暦 2/1 (2) ●：新暦 1/1

注：1/1は1月1日を表す。その他もこれに準ずる方法で記述する。



図2：元旦の月日

であるものと考えられる。温暖な沖縄に旧暦が多いのは伝統の文化によるものであろう。

2. 大晦日の名称

一年最後の日についての記述は264地域において認められた。その日の呼称は表1の如くであって、大晦日、年取り、年越し、大つごもりなどが主である。それら地域の分布を図3、4に示した。

表1：大晦日の名称

グループ	地域数	%	名称	地域数	%
大晦日	97	36.47	大みそか	97	36.37
おもっせい	6	2.26	おもっせい	6	2.26
大つごもり	30	11.28	大つごもり, その他	22	8.27
			大つごもり, その他	8	3.01
大年	12	4.51	大年	5	1.88
			大歳	5	1.88
			大とし	2	0.75
年夜	10	3.76	年の夜	6	2.26
			年/歳夜	2	0.75
			年のよさ	2	0.75
年の晩	10	3.76	年/歳の晩	8	3.01
			年取りの晩	2	0.75
年の暮れ	13	4.89	暮れ	7	2.63
			年の暮れ	6	2.26
年取り	60	22.56	年取り	55	20.98
			その他の年取り	5	1.88
年越し	25	9.40	年越し	24	12.78
			越年	1	0.38
その他	3	1.13	正月様迎え	1	0.38
			除夜の祝い	1	0.38
			みそか払い	1	0.38
計	266	100.02		266	

- (1) 大晦日 (●)
 (2) 大つごもり (●), 大つごもり (○), おもっせい (○)
 (3) 大年 (●), 大歳 (○), 大とし (○)
 (4) 年の夜 (●), 年夜 (○), 年のよさ (○), 年/歳の晩 (★), 年取りの晩 (☆), 歳の暮れ (△), 暮れ (▲)

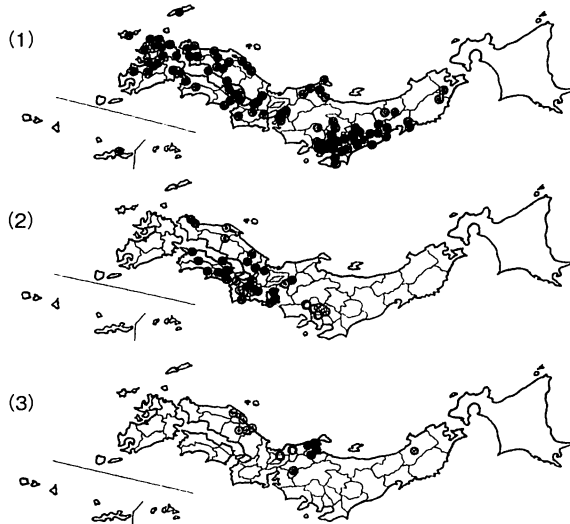


図3：大晦日の名称（その1）

- (1) 年取り (●), その他の年取り (○)
 (2) 年越し (●), 越年 (○)



図4：大晦日の名称（その2）

表1、図3、4に示すように、年末の日の呼称は大晦日が最も多くて全国的に分布しており、今日、この呼称が最も普遍的であることに通じている。「大つごもり」とその音韻転倒の「大つごもり」は主に近畿と四国に分布している。「おもっせい」は山梨にのみ認められるが、山梨の他に関東と静岡にも分布するという⁽²⁾。大年とその仲間は主に山陰から北陸に分布している。年の最後の夜という意味での呼び方として、暮れが近畿に、夜が沖縄に、晩が九州に偏って分布している。夜の古語の「よさ」が高知と福岡で使われている。ちなみに、新潟・蒲原に多い年夜は山形・庄内でも認められる。

大晦日に次いで多いのが年取りであるが、その分布は中部地方以东と九州であって、近畿、中国、四国は明らかに少なく、関東も少ない傾向にある。年越しと越年は全国的である。

3. 年末年始行事の準備

3-1. 餅 搗 き

鏡餅や雑煮餅などとして正月と餅とは不可分の関係にあるので、全地域の92.74%にあたる294地域でもって餅作りがなされている。餅作りの記述がなかった23地域の内訳は町場が7、沖縄が5、その他が11地域であったが、その中に餅無し正月⁽³⁾は認められなかった。沖縄では、正月前後の12月8日の「むーちー」や「1月16日祝い」に餅を作る。

全国的に、作った餅の形は丸形が153地域、角形が149

地域ではほぼ同じであり、図5(1)に示すように、丸の西日本、四角の東日本というように東西を鮮やかに二分している、餡入り丸餅は18地区であって、特に香川県に多いのに注目される。3者の合計値が320地域となり、293地域を越すのは、1地域で両方の形を作るところがあるためである。

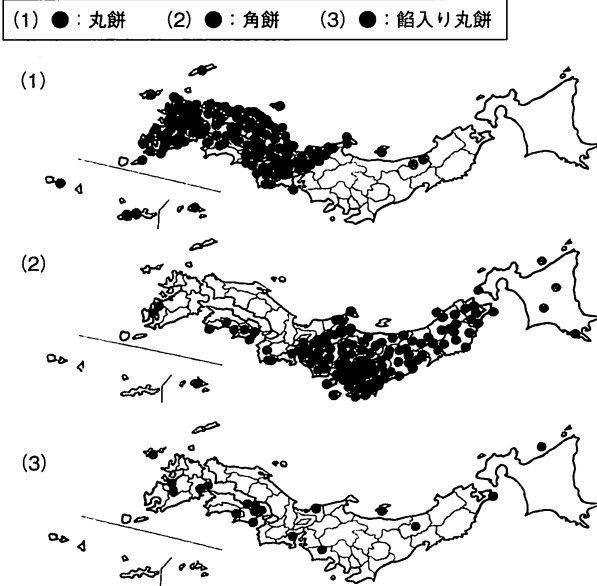


図5：正月用に作る餅の形

3-2. 餅搗きの日時

餅搗きは正月を迎えるための大きな行事であるが、餅自身の硬化やカビによる保存性の問題もあって、できるだけ遅く作るほうが好ましいので、年末も押し迫ってからの12月下旬、月遅れの場合は1月下旬に作られる。日時が明らかなものうち、最も多いのが12月または1月28日であって140地区(44.16%)、次が30日で76地域(23.97%)である。29日に搗かないことが明らかなのが85地区(26.81%)で、その分布は図6の如くに全国的に均一に分布しているので、九は苦であって、9の付く日を避けるという考えは普遍的である。



図6：29日に餅搗きをしない地域

3-3. 納豆作り

正月のために納豆をご馳走として作る伝統があるが、その数は21地区(6.62%)で分布は図7の如くであって、熊本の1例を除いて総て東日本である。その内、年末の25日という決まった日に作るのが19地域であって、新潟と東北に限定される。この25日の納豆作りを特に“納豆ごんち”(4)と呼ぶところがある。

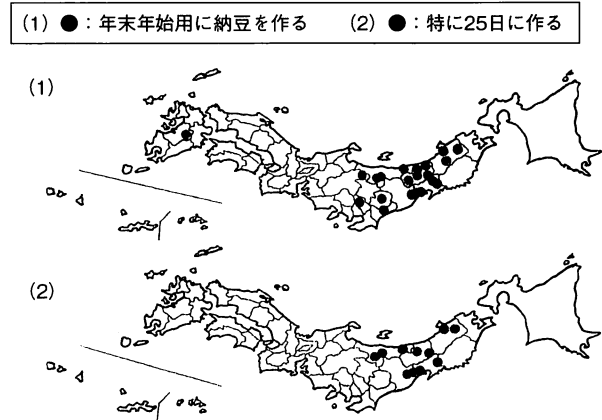


図7：年末年始用の納豆作り

3-4. 豆腐作り

年末年始のご馳走のために豆腐を作る場合が少なくない。その数は35地区(11.04%)で分布は図8の如くであって、年末年始用に自家用の豆腐が全国的に広く作られていることを示している。



図8：年末年始用の豆腐作り

4. 大晦日のご馳走

4-1. 飯、鮓、麺類

主食的なこの3グループの食べ物の中で白飯と蕎麦が多いのに注目される。図9、10に示すように、白飯は東日本に、蕎麦は西日本に多い傾向が認められる。飯の中の麦飯とその他の麺は西日本に多い。蕎麦以外の麺は総てが饅頭であった。鮓類は北海道、東北日本海側、新潟県、それに四国に多いが、北日本の鮓は魚の鮓漬けであり、四国などでは混ぜ鮓が多い。

- (1) 白米ご飯 (●)
- (2) 麦飯 (●)、混ぜご飯 (◎)、赤飯・小豆飯 (○)
- (3) 鮎 (●)

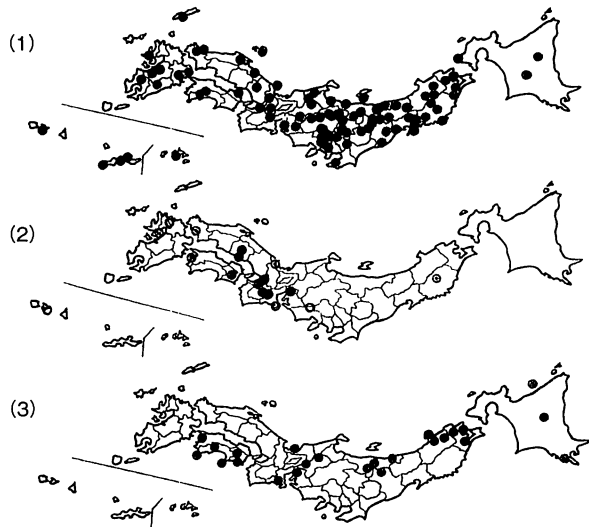


図9：大晦日のご馳走としての飯と鮎

- (1) 蕎麦 (●)
- (2) その他の麺 (●)

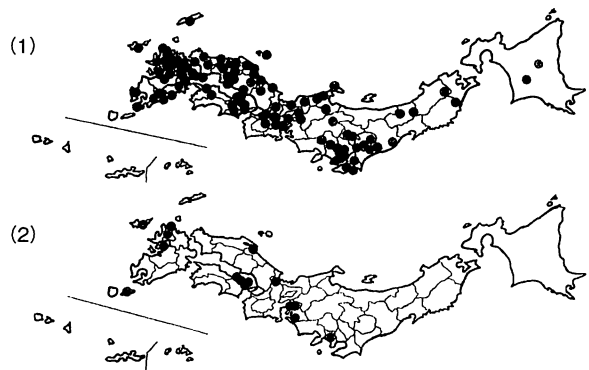


図10：大晦日のご馳走としての麺類

東日本で白米の多いのは、米の生産が多いためと考えられるが、蕎麦が関東と西日本が多い理由はよく分らない。しかし、大晦日に蕎麦の多い地方は、図15 (3) の年取りのご馳走が少ない地方によく一致しているので、この地方は「みそか蕎麦」でもって年取りの宴をすましてしまうという習慣が何時の時に出来上がったのではないかと考えられる。

4-2. 年取り及び正月用の魚

年末年始は大きな節目の行事であるため、昔も今もかなり盛大に祝われる。先に述べたように、年間を通して最高のご馳走が用意されるが、そのポイントは餅と魚である。季節が丁度冬の低温に当たるため、冷蔵庫のない時代においても、日本人が好きな魚を、それも日頃あまり身近にない無塩で大形のものを食べることが可能とな

る。そのため、年末年始の行事用の魚としては無塩で大形の魚が殊の外尊重される。全国各地で食べられる魚を図11に示した。

- (1) 鮭 (●)、鱒 (○)
- (2) 鰯 (●)
- (3) 鯛 (●)、鱈 (○)

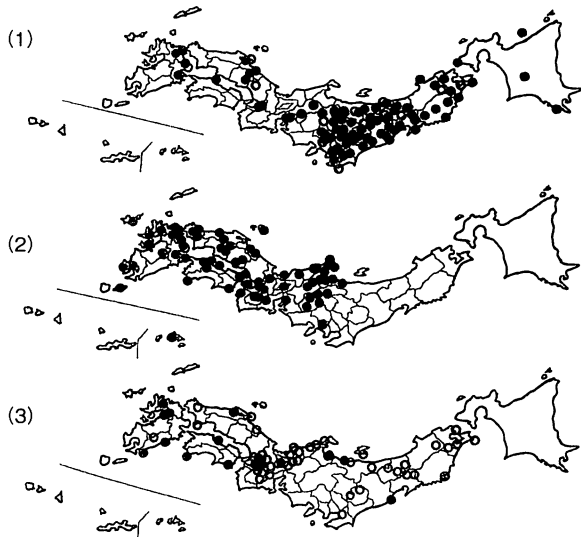


図11：年末年始用の魚としての鮭鱒、鰯、鯛、鱈

図11に示すように、明らかに東日本は鮭鱒類が多く西日本で鰯が多いことは、既に指摘していることであり(5)、その境界ラインは中部地方に存在している。鮭・鰯の対立の最大の理由は、冷水を好む鮭は東日本、即ち北日本でよく捕れるため、鰯はその逆という風土の違いによるものと考えられる。

鯛は本来、冷水を好み日本の東北でよく捕れるので、この地方でよく食べられているが、その他に、西日本を含めた山間部に多いのは干鯛としての流通が多いためと考えられる。実際に、干鯛を水で戻して煮物というケースが多い。

鯛は全体として少ないが、西日本に偏っているのは温暖な海を好むためである。漁村などの海岸部に多いのは、漁獲量が少なく高価であること、生もの以外の流通がほとんど無いためと考えられる。

- (1) 鰯 (●)
- (2) サンマ (●)
- (3) その他 (●)

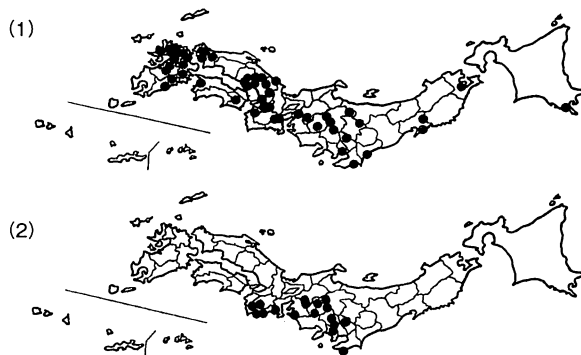




図12：年末年始用の魚としての鰯、サンマ、その他

- (1) カレイ (●)、ハタハタ (○)、鮓 (◎)、鮎 (☆)、鯖 (★)
 (2) サメ (●)、鰯 (◎)、タコ (○)、キチジ (☆)、アジ (★)

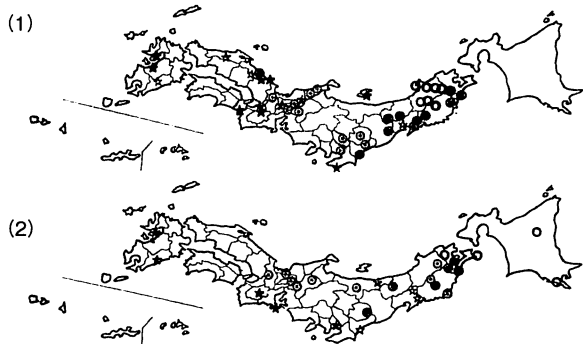


図13：年末年始用のその他の魚

鰯は全国的であるが、西日本に多い傾向にあるのは、秋に南下するのを捕るという漁期との関係が考えられる。サンマも同じであって、和歌山など中部日本の太平洋側に多いのは、漁期と関係するものであろう。

以上の他の魚介類は図12 (3) のように全国的に分布している。図13に示すように、個々に見ると、それぞれの地域で捕れたものを利用しているため、その分布にかなりの偏りが認められる。図13 (1) によれば、カレイは東北の太平洋側に、ハタハタは主に秋田に、鯖は主に西日本に、鮓は北陸と関東でよく食べられている。なお、鯉は認められなかった。図13 (2) によれば、鰯は東日本の山間部に多いが、総てが身欠鰯であった。サメ、キチジ、タコの三者は総て東日本で認められたのに対して、アジは西日本に多かった。

図14に示すように、魚介類以外の動物性食材は多くはないが、その中でも鯨肉が目立つ。北海道と山陰では鯨汁の形で、九州あたりでは刺身や和え物の形で食べる場合が多い。豚肉は鹿児島と沖縄に限られているのは、豚肉食文化圏に属するためと考えられる。

- 豚 (●)、鯨 (◎)、鶏 (○)、猪 (☆)



図14：年末年始用の魚介以外の動物性食材

4-3. 大晦日のご馳走の程度

年中行事として年取りと正月のいずれを重要視するかが地域によって異なっているように見受けられるので、その指標として、年取りご馳走の程度を総合して三段階評価した。結果は図15に示した如くであって、東西の差が認められる。中部地方のほぼ中央から東で関東地方を除く地方、長野、新潟、東北地方、北海道では大晦日のご馳走が多い。その逆の西日本ではご馳走が少ない傾向が認められる。

その理由として、蕎麦の項で述べたように、西日本と関東は年越し蕎麦でもって、簡単に年越しを祝う傾向が強いと考えられる。この地方は降雪が少なく比較的气温が高いため、農作業など戸外での仕事が可能で多忙であるため、年取り行事に重点がおかれないのであろう。

- (1) 年取りのご馳走が多い (●)
 (2) 中程度のご馳走 (●) (3) ご馳走少ない (●)

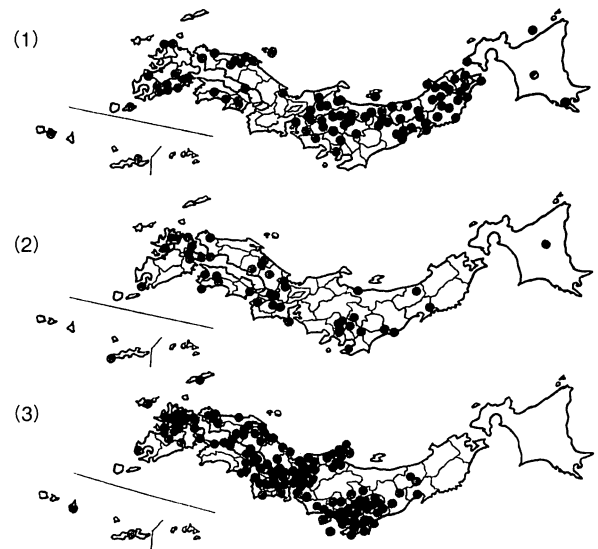


図15：年取りのご馳走の程度

ま と め

- (1) 年末年始の行事のうち、主に年末行事とそのためのご馳走について、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) 年末年始の行事は冬季の真最中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。東北から関東東部、四国、沖縄では旧暦1月1日、新暦の1月遅れは北陸地方、その他の地方で新暦1月1日が多かった。新暦1月1日が関東以西の西日本で多いのは、冬の季節との暦との食い違いが比較的小さいためと考えられる。

- (3) 一年最後の日を送る行事についての名前はかなり多様である。最も普遍的なのが「大晦日」であり、全国的に均一に分布している。次いで「年取り」、「大つごもり」、「年越し」が多い。年取りは東日本と九州に多く、年越しは全国的に分布している。
- (4) 用意する食べ物としては餅類が圧倒的であって、全国的であるが、沖縄ではほとんど作らない。29日は苦の日として餅搗きを嫌う地域がかなりあって、それも全国的である。作る餅の形は西日本で丸、東日本では四角である。
- (5) 年末年始行事のため、全国的に豆腐作りがおこなわれ、納豆が東日本で作られる。
- (6) 大晦日のご馳走として、白飯が全国的に炊かれるが東日本が多い傾向にある。蕎麦もほぼ全国的であるが関東と西日本に多い。
- (7) 魚介類として大形の魚をご馳走となるのがこの行事の特徴であって、東日本の鮭鱒と西日本の鰯が際立っている。日本海側に偏りながらも全国的なのが鱈であるが、それが干鱈である場合が多い。その他、鯛が主に西日本の沿岸で、サンマが東海から紀州で、ハタハタが秋田などのように、各地の風土条件に合っ

たものも食べられている。

- (8) 鯨が西日本で、豚が南九州から沖縄で、年末年始用としても使われている。
- (9) 全体として、年末年始の行事のうち、年末行事を西日本ではあまり重要視しない傾向が認められる。これには、冬の季節の戸外での作業量が関与している可能性が考えられる。

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）p61
- (3) 大島建彦編：餅、都丸九九一：餅なし正月と雑煮、岩崎美術社（1980）p155
- (4) 石川寛子編：地域と食文化、本間伸夫：豆利用の地域性、放送大学教育振興会（2005）p74
- (5) 本間伸夫：年取り魚としての鮭と鰯、本誌、No.11、（2005）p15