

高松市生涯学習センター 生涯学習推進事業（センター利用促進事業）

「さぬきの食文化を楽しむ！～あん餅雑煮を食べに行こう！～」を開催しました。

令和元年12月3日火曜日に、元香川県明善短期大学学長の川染節江さんを講師にお迎えし、「さぬきの食文化を楽しむ！～あん餅雑煮を食べに行こう！～」を開催しました。



日本には、雑煮を食べて新年を祝うという慣習があります。雑煮は地方によって餅の形や具の種類、味付けなどの違いが様々あり、香川県のあん餅雑煮も県外の人々から見ると、一風変わっているようです。講座当日は、あん餅雑煮を食べたことがある人もない人も楽しめるように、雑煮の文化的な由来や特色について簡単に学んでいただいた後に、実際にあん餅雑煮を食べに行きました。

雑煮といえば、“正月に食べるもの”というイメージが強いですが、元々は武家社会の料理として、正月以外でも酒の肴として食べられていたそうです。それが室町時代になると、雑煮で正月を祝う習慣が生まれ、次第に庶民の暮らしにも浸透されていきました。一方で、民俗学者として著名であった柳田国男氏によると、雑煮とは庶民由来の食べ物であり、年越しに神前に供えていた餅を神棚からおろし、大根や里芋などと混ぜて煮て食べたのが始まりではないかという説があります。



次に、雑煮の地方色について学びました。一般的に東日本は澄まし汁の中に切り餅、西日本は味噌仕立ての汁の中に丸餅を入れるところが多いようです。あん餅を雑煮に入れているのは香川くらいだと分かりました。

雑煮について少し学んだ後は、受講生全員で「甘味茶屋ぶどうの木（高松市百間町2-1）」に移動し、あん餅雑煮を堪能しました。このお店では、年中つきたての丸いあん餅を入れた雑煮を食べることができるということで、県外から来られる方も多いようです。受講生は早速、出来立てのあん餅雑煮を味わいながら、自分で作る雑煮との違いを探してみたり、他県の雑煮でインパクトがあったものはないかなど、講師に尋ねてみたりしていました。こうして、正月前に実りのある講座が終了しました。



【参考文献】

- ・松下幸子著「祝いの食文化」／東京美術選書／1994年
- ・伝承料理研究家 奥村彪生作図「日本列島雑煮文化圏図」／日本のお正月～お雑煮をめぐる物語～／
<http://www.konishi.co.jp/html/fujiyama/zouni/zouni/index.html>