

「お雑煮100選」の実施結果概要

文化庁では、祖父母、父母から伝わる雑煮や各地に伝わる雑煮など、平成一七年の正月に食した雑煮を広く募集する「お雑煮100選」を実施しました。

全国的に祝われる正月の儀礼食の中で雑煮の占める位置は大きなものですが、雑煮は地域によって差があるのと同時に、各家庭によっても差があるといわれています。この「お雑煮100選」は、日本の地域文化の多様性の一端をとらえる試みとして、文化庁の企画によって実施したものです。実際の選考にあたっては、「お雑煮100選」選考委員会（委員長 河合隼雄文化庁長官）を組織し、応募された雑煮の中から選考委員会が地方の特徴をよくあらわしている100二件を「お雑煮100選」として選定しました。さらに、地方の特徴を特に顕著にあらわしているもの、あるいは、家庭の伝統をよく守っていると認められるもの八作品（写真1〜8）に対して、審査員特別賞を贈ることを決定しました。

〈応募作品から見る雑煮の特徴〉

雑煮は地域の産物などで構成されるため、その土地特有の素材が入るといわれていますが、具として用いられる素材は、それぞれ言い伝

えや習わしに基づいて使用されていることも、今回の応募で実例を得ることができました。

例えば、新潟など日本海側の地方の雑煮には、鮭が入ったものが多く、鮭を使うのは「勢いがよいので幸せを招く」という言い伝えに基づいていたり、福岡県などブリを用いるところは、ブリが出世魚であることに縁起をかついでいたりするようです。また、全国的に小芋を入れる雑煮が多かったのですが、小芋には「子孫繁栄」の願いが託されており、小芋の意味するところは全国共通のようです。さらに、丸もちや丸く切った素材を用いるところでは、「丸」の形に「家庭円満」などの願いが込められていたり、「年男は雑煮を三が日食い上げをする（三が日で毎日一個ずつ増やして食べる）」（東京）、また、一二月二九日は「苦をつく」といって忌み、もちを搗かない（東京など）という習わしもありました。

そのほか、応募者の出身地からみると、もちの形は、東日本は角もち、西日本には丸もちが多いといったこと、また、香川県にはもちの中にあんこを入れるところもあること、汁の味は、近畿一円は白みそが多く、それ以外はしょうゆ味（すまし）が多い、山陰地方には

「お雑煮100選」 選考委員会委員名簿

※委員は50音順

委員長

河合隼雄（文化庁長官）

委員

香川芳子（女子栄養大学長）

檀 ふみ（女優・エッセイスト）

安室 知（国立歴史民俗博物館助教授）

山本益博（料理評論家）

「あずき汁」の雑煮が伝わっているなど、人々の移動が盛んになった今日においても、出身地（実家）の雑煮を守り伝えていくという傾向もとらえることができました。

〈実施結果について〉

今回応募いただいた応募用紙や写真をもとに報告書を作成し、「お雑煮100選」の結果を広くお知らせする予定です。

「お雑煮100選」概要について

文化庁文化財部伝統文化課

1、趣旨

日本の伝統的な正月料理であるお雑煮は、地方ごとだけでなく家庭によっても異なり、多種多様だと言われています。そのお雑煮について、祖母、父母から伝わるもの、地域に伝わるものなどを広く一般公募し、選定する「お雑煮100選」を実施し、わが国の食文化の多様性の一端を捉えることを狙いとしました。



2、選考委員

※委員は50音順

委員長 河合隼雄（文化庁長官）

委員 香川芳子（女子栄養大学学長）

檀 ふみ（女優・エッセイスト）

安室 知（国立歴史民俗博物館助教授）

山本益博（料理評論家）



3、経過

○平成16年12月22日募集開始～平成17年1月12日締切

○平成17年2月1日、選考委員会を開催し、応募作品280点から「お雑煮100選」（実際には102点）を選定。また、応募作品の中から「審査員特別賞」（8点）を選定

○平成17年2月9日（旧正月）、公表

○平成17年3月13日、審査員特別賞授賞式・受賞作品試食会を開催



生活様式に結びついた 豊かなお雑煮文化

熱意の込められた 280もの応募に感激

「お雑煮100選」が思いのほか楽しく豊かな収穫を得て、このような報告書を出せるのを、非常にありがたく、うれしく思っています。

文化庁では、「文化で日本を元気に」という標語のもとに、打ち続く不況で何となく沈みがちな日本を、日本の持つ文化の力で元気にしよう、経済力と共に「文化力」も、日本の発展を促す車の両輪として大切にしていこう、ということを考え、そのためにいろいろな企画をすすめてきました。

「文化」というとすぐに「文化芸術」と考え、芸術の振興を考えがちですが、文化はもっと広く、人間の生活そのものに結びついているものです。日本は近代文明を取り入れつつ、伝統的な文化を相当に保持し、しかも、各地域の特色を生かした生き方を生かしてきています。その点で、非常に多様な生活様式を持つているので、このことと関連する行事が何かできないかな、と考えているうちに、この「お雑煮100選」の企画ができてきました。

さっそく実行してみたものの、実は「ほんとうに100も集まるだろうか」という心配もありました。ところが、ふたをあけて

てみると280もの応募があり、内容も実にバラエティに富んでいて大変うれしくなりました。そして、それに添付されている説明文や写真などを見ると、応募者の方々の熱気が伝わってくるようで、ほんとうにありがたく思いました。

お雑煮の背後にある 物語こそが文化

応募作品には小学生の総合学習の成果があったり、それぞれの地域、あるいは、家の特色が生かされていて、「日本文化は豊かだなあ」と実感しました。それぞれのお雑煮の背後に「物語」があるのです。これこそが「文化」ではないでしょうか。単に「食べる」ということなら、どんな動物も人間も同じです。しかし、それが「物語」によって味付けされるとなると、人間特有の文化であるし、それがいかに多様であり、人々の心をつなげるものであるかを、この「お雑煮100選」が示してくれた

と思います。

このような企画ができたことについては、何よりも熱心に応募してくださった皆様に厚くお礼申しあげたいと思います。地域の特徴や多様性を考慮して「100選」を選びましたので、選にもれた方も、どうか事情を察してお許しください。また、決して優劣を争ったわけではありません。

なお、お忙しいなか、審査に当たってくださいました選考委員の香川芳子さん、檀ふみさん、安室知さん、山本益博さんにも心からお礼申しあげます。

多くの方々の努力によってこのような企画ができましたが、文化庁としてはまた何か楽しい企画があればやってみたいと思っていますので、皆様どうか応援をお願い致します。



文化庁長官
河合隼雄 (かわい はやお)

プロフィール●1928年兵庫県生まれ。臨床心理学者。京都大学教育学博士。京都大学名誉教授。国際日本文化研究センター所長などを経て、現在、文化庁長官。1962年京都大学理学部卒業後、スイスユング研究所で日本人として初めてユング派分析家の資格を取得。臨床心理学者としての立場から、教育、政治、文化に幅広く貢献。近著は「ナバホへの旅 たましいの風景」など。1995年紫綬褒章受章、2000年文化功労者顕彰。