

わが家の雑煮 (50分×1コマ)

ねらい

(②自文化認識と異文化認識)

食「文化」と言う。食にも各地の生活文化や風土などが反映されており、現在でも父母や祖父母の出身地によって、各家庭の食卓には様々な特色が見られる。雑煮を題材として、

1. 身の周りで引き継がれてきた食文化の価値に気づく。
2. 慣れ親しんでいる食文化を基準にして他を判断しがちであることに気付く。
3. 身近な食べ物に見られる多様性を知り、それを尊重する態度について考える。

時間

50分×1コマ

準備

○話を深めるためには、参加者が事前に家庭の雑煮について家族などから話を聞いておくことが望ましい。

○シート1「わが家の雑煮・紹介カード」×人数分(「1枚あたりのページ数」を4で印刷)

○シート2「ふりかえりシート」×人数分

○「全国の雑煮」写真カード×セットでグループ数分

○グループ分け(5～6人)

進め方

11. 〈全体：5分〉

正月料理やその素材にこめられた意味を知る。クイズ形式であててもらったり、知っているものについて自由に紹介してもらう形式でもよい。

- ・黒豆(まめに過ごし、まめに働く)
- ・エビ(腰が曲がるまで生きる長寿)
- ・里芋、数の子、イクラ(子孫繁栄)
- ・紅白かまぼこ(紅は魔除け、白は清浄)
- ・田作り(いわしを田の肥料としていたことから、豊年豊作)
- ・栗きんとん(金団子とも書く、財宝のたとえ)
- ・伊達巻(粋で派手な様子、巻物のイメージで文化の発展)
- ・昆布巻き(昆布→よろこぶ、巻き→結ぶ)
- ・お雑煮(柳田國男によれば、大晦日の神事に際して備えた地場の産物を正月に下げ、鍋で煮込んで神とともにいただくものだという。従って、雑煮用の箸は両端を細くしてある。また、雑煮に地域性があることは当然のことだと言える。)
- ・おせち(正月祝い膳の主役は雑煮で、おせちは脇役である。新年の火は雑煮を作るだけで汚さないようにするため、日持ちするおせち料理を用意するという。正月くらいは女性を休ませるためだという説もある。)

12. 〈グループ→全体：15分〉

あらかじめ家族などに聞いて記入してきた「紹介カード」を元に、グループ内で各自の雑煮を紹介してもらう。グループ内の紹介で話が盛り上がったものや特徴的なものがあれば全体に紹介してもらう。

「紹介カード」の項目は、

- ・もちの形や調理法(角・丸、焼く・煮る など)
- ・汁の特徴(だしや調味料 など)
- ・もち以外に入れる素材
- ・いつ食べるのか(大晦日の夜、日付が変わる頃、元旦朝 など)
- ・雑煮の推定出身地(ブレンドかもしれない)
- ・各具材を入れる意味など、その他の情報

13. 〈グループ：10分〉

「全国の雑煮」写真カード（セット）を各グループに配布し、それぞれにどんな素材が使われているか、どのような味か、そしてどこの地方のものか推測してもらう。
最後に、「写真カード解説」を元に答えを紹介し、特徴を簡単に説明する。

14. 〈個人（→グループ）→全体：20分〉

まず各自に「ふりかえりシート」を記入してもらう。時間があれば、グループ内で各項目についての記述を紹介しあってもらい、最後に全体での意見交換にもっていく。時間があまりなければ、進行役が全体から意見を拾いながら各項目をカバーする。

- ・グループのメンバーや写真によって紹介された雑煮のうちで、来年の正月に自分の家で食べてみたいと思う雑煮はどれか？その理由は？
- ・逆に違和感を感じた雑煮はあったか？それはなぜか？
- ・自分の雑煮について紹介しにくいと感じた点はあったか？それはなぜか？
- ・自分の家庭の雑煮が多様な雑煮の中の一つであることを知り、どう感じたか？

メモ

・外国文化にルーツを持つ参加者がいると純粋な雑煮の話に乗ることができないかもしれないので、進め方 11～12の際に教室全体をよく見回してほしい。韓国朝鮮人も、祝い料理の一つとしてトックという餅をスープに入れて食べるそうだが、小さなもちで、日本人が想像するような2～3個食べれば腹が膨らむようなサイズではないので話がなかなかかみ合わないということを聞いた。そのような話が出ているグループに気づいたら、本人の許可を得て、全体に紹介してほしい。多文化理解の絶好の教材となる。

・進め方 12以降では、どれが「おいしい」「まずい」「変わってる」などという評価だけに話が集中しないようにする。目的は日本各地の雑煮文化の豊かさへの気づきと尊重である。したがって、グループ作業で、「どの雑煮が一番か」を決めるようなことはしてほしくない。逆に、「雑煮と言えばコレ」と無意識のうちに自分の中で決めつけている感覚、そして、その決めつけが、育った家庭や地域の食文化に根ざしているかもしれないという点に気づくことがこの教材のもう一つの目的である。また、一人だけが違う時に、感覚的に拒絶するような言動や雰囲気があると、話が止まってしまい、豊かな気づきに結びつかない。当事者にとっては、「多文化の学び」どころか「アイデンティティの破壊」となってしまう可能性がある。ただし、多文化共生の学びは「違い」への気づきを乗り越えて到達するものであり、「違い」を避けて通ることはできない。マイナー文化を扱う際には、ファシリテータにその微妙なコントロールが要求される。

・雑煮は元々、平安時代に天皇の健康と長寿を願う元旦の儀式で、もち、サトイモ、ニンジンなどを煮込んで食していたという説がある。お供えの鏡餅をイメージして丸小餅を入れるようになったという。京都の貴族文化を通じて広まり、室町時代には祝い料理として確立し、江戸時代には各地に伝わった。西日本はゆでた丸もち、東日本は焼いた角もちが一般的。汁も、すまし汁（江戸風）、白味噌仕立て（京風）の他、赤味噌仕立てや小豆汁など色々ある。西日本には古式の丸餅を江戸風新式のすまし汁に入れる例もあり、参勤交代の影響ではないかと推測されている。具として入れる素材は地方色豊かで、長野の塩ぶり、福井のかぶ、香川のあんもち、新潟の塩サケとイクラなどの例がありおもしろい。（これらは一般的に長野では、新潟では、という話して、同じ県内でも色々あるだろう。）だしも魚であったり（干魚を使う例もある！）、肉であったり…。

・東日本の角餅文化については、次のような説がある。江戸の八軒長屋では間口が狭く、一軒一軒で餅をつく余裕がないため、共同であらかじめついておいた餅をのしておき、固くなってから切るようになったという。また、江戸は武家文化であるゆえ、餅をのすことに、「敵をのす」の意味をかけたとか。武士が戦いで「みそをつける」（しくじる）のはまずいので、雑煮に味噌は使わないのだという説明もある。

1. もちの形、調理法（角丸、焼く煮る など）

2. 汁の特徴（だし、調味料 など）

3. もち以外に入れる具材

4. いつ食べるのか

5. 雑煮の推定出身地（ブレンドの可能性も）

6. 各具材を入れる意味など、その他の情報

1. もちの形、調理法（角丸、焼く煮る など）

2. 汁の特徴（だし、調味料 など）

3. もち以外に入れる具材

4. いつ食べるのか

5. 雑煮の推定出身地（ブレンドの可能性も）

6. 各具材を入れる意味など、その他の情報

1. もちの形、調理法（角丸、焼く煮る など）

2. 汁の特徴（だし、調味料 など）

3. もち以外に入れる具材

4. いつ食べるのか

5. 雑煮の推定出身地（ブレンドの可能性も）

6. 各具材を入れる意味など、その他の情報

1. もちの形、調理法（角丸、焼く煮る など）

2. 汁の特徴（だし、調味料 など）

3. もち以外に入れる具材

4. いつ食べるのか

5. 雑煮の推定出身地（ブレンドの可能性も）

6. 各具材を入れる意味など、その他の情報

ふりかえりシート

1. 自分のものも含めて、グループ内や「全国のお雑煮」の写真で紹介された雑煮の中で、来年の正月に自分の家で食べたいものはどれか？その理由は何ですか？
2. 逆に、違和感を感じたり、感覚的に受け入れにくいものはありましたか？それはなぜですか？
3. 自分の雑煮について紹介しにくいと感じた点がありましたか？それはなぜですか？
4. あなたの家庭の雑煮が様々な雑煮の中の一つであることを知り、どんな感想を持ちましたか？

参考（KDECワークショップで参加者が紹介した「わが家の雑煮」）

	雑煮の出 身地	もちの形 調理法	汁の特徴	もち以外の具材	いつ食べるか	その他の特徴
1	山形市	四角 一緒に煮る	しょうゆ味	大根、人参、ごぼう、三つ葉、 鶏肉、野菜はささがき	正月	
2	宮城仙台	角、焼いて湯に つけ柔かくし てから汁に	はぜのだし汁 しょうゆ味	凍らせた大根、人参、牛蒡 凍り豆腐、せり、雪菜、かま ぼこ、鶏肉、いくら	正月3日	
3	福島	長方形 そのまま	醤油味	大根、人参、 鶏肉	元旦の朝	年明けまでは 食べない
4	福島	半月形 焼く	醤油味	里芋、人参、 鶏肉	1日の朝 2日の朝	
5	埼玉	四角 焼く	醤油味 さっぱり薄味	人参、菜っ葉、 里芋、鶏肉、ゆず	元旦の朝	
6	東京+ 北海道	四角 焼く	鶏がらだし 酒、塩、しょうゆ	鶏肉、三つ葉、 椎茸、なると、のり	正月元旦	ごはん茶碗に よそう
7	横浜	角切り餅 焼く	かつお・烏だし すまし汁	鶏肉、三つ葉（または小松菜 か白髪ネギ）、ゆず	元日の最初の 食事	いわゆる江戸 風？
8	神奈川 平塚	四角 焼く	鰹、昆布だし 塩、醤油、透明	里芋、人参、大根、豚肉、青 海苔、鰹節	3日目の朝	
5	静岡西部	四角 焼かずに煮る	濃いかつお出し汁 酒、醤油、塩	うすい輪切り大根 削り節	元旦～3日	
6	長野中部	四角 焼いて煮る	昆布と鰹節の出し 汁、酒、醤油、塩	三つ葉、桜エビ、しらす干 かまぼこ、ゆず皮	元旦～3日	鶏肉入れる場 合も、薄味
7	信州	四角 焼く	醤油、昆布、鰹	ナルト、人参、 里芋、鶏肉、三つ葉	三が日	
8	三重松阪	四角	すまし汁	青菜（小松菜）	三が日	
9	福井越前	丸、出し汁でゆ でる	コウジ味噌	かつお節をかけるだけ 大根を入れる場合もある	正月の朝食	餅がとけてド ロドロの感じ
10	奈良	丸	おすまし	水菜、鴨肉または鶏肉	三が日	
11	兵庫 赤穂	丸 ゆでる	醤油ベース甘め 鰹、昆布、みりん	鶏肉、白菜、人参、里芋、水 菜、豆腐、ごぼう	三が日	もち以外は一 口サイズ
12	福岡 大牟田	丸	醤油味のすまし汁 薄味	鶏、かもぼこ、牛蒡、昆布巻 きなどおせちの余りも	正月	
13	韓国	トック、水でも どして使う	しょうゆ	人参、大根、三つ葉、エビか ホタテ、鶏、卵	元日の法事後 午前中	法事料理で正 月料理でない