

# 東西食文化の日本海側の接点に関する研究 (XI)

## 端午の節句の粽, 餅, 団子の全国的な分布 (その3)

### クラスター分析法による柏餅, 餅, 粽の解析

本 間 伸 夫 石 原 和 夫

#### Boundary Lines between Eastern and Western Food Cultures at Japan Sea Side of Japan (XI) Special Rice Cakes for "Tnago no Sekku" all over Japan (Part 3)

Nobuo Honma and Kazuo Ishihara

#### 結 言

前報<sup>1)</sup>において, 東西食文化の象徴的指標となるものと推定される端午の節句の食について, 全国的な資料<sup>2)</sup>に基づいて, 東西食文化の対立という立場から整理し解析した結果を報告した。

本報では, クラスター分析法にて, 端午の食関係, 柏餅, 餅, 粽類について解析した結果を報告する。

#### 研 究 方 法

解析の対象としたデータは「日本の食生活全集」<sup>3)</sup>の内容を選択, 整理したものである。

調査地域は表1(3, 4, 5)に示したごとくであって, 何れも150地域である。(3)は柏餅を中心として解析するために選び出した地域であるが, 柏餅が認められない府県が存在している。主に餅について解析に供するために選んだ地域が(4)であり, 同じく粽, 笹団子, 粒粽<sup>4)</sup>など主に粽類について解析に供した地域が(5)である。クラスター分析に供した調査項目(変量)は表2, 3, 4に示した。

クラスター分析は, 各々150の地域を対象として, 「Lotus 1-2-3多変量解析システム」(オードマン製)<sup>5)</sup>を用いて行った。データの種類は2値(0,1)であり, 距離は一致個数とし, 分類手法は可変法( $\beta = -0.25$ )

によった。

#### 結果及び考察

##### 1. 柏餅を中心として

柏餅を作る地域の150地域を対象として得られたデンドログラムを図1(その1)に示した。変量数は柏餅を中心とした29(表2)である。

図1(その1)のデンドログラムは大きくa, bに, 更にa1, a2, b1, b2のクラスターに分かれる。これらのクラスターは, 更に, それぞれがa11, a12, b211, b21, b22, b221, b222に分かれる。それぞれのクラスターの内容は表2のごとくであり, 図2にそれらクラスターの分布を示した。

a1は殆どが柏餅のみで, それを100%「柏餅」と呼んでいる。a2では, 柏餅を「かしわ」と呼ぶ場合が多く, 粽もかなり作られている。a1, a2共にラインK以東の関東地方及び東海地方に分布している。

b1では「かか団子」とその他が, b2では「しば餅」の名称が目立っている。また, b2で粽がよく作られている。b1とb2は共に, ラインL以西の西日本に分布している。

a, b共に総てにおいて柏餅を作るが, 両者を分ける主なものはその呼称と柏餅を包む葉である。aでは柏葉と柏餅の名が, bではサルトリイバラ葉, 名称はしば餅やその他である。また, bでは柏餅以外の食べ物もか

表1. 聞き書・調査地域一覧

都府県	分析(a) 柏餅を主にした対象地域	分析(b) 餅を主にした対象地域都府県	分析(c) 松風を主にした対象地域
北海道		十勝、松前、旭川	十勝、松前
青森		津軽半島、下北半島、南部陸上	津軽半島、下北半島
秋田		八郎潟、横手盆地、鹿角、田沢湖	男鹿半島、八郎潟、横手盆地
岩手	三陸沿岸	軽米、紫波、平泉花巻、奥山系	県北軽米、紫波、平泉花巻
山形	最上	最上、置賜、庄内平野	村山盆地、村山山間、最上、置賜、庄内平野、庄内山地
宮城		五里、三陸沿岸、北上丘、舟形山、阿武隈丘	仙南五里、北上丘陵
福島	中通り南、阿武隈、石城海岸	会津盆地、只見、会津南郷、石城海岸	会津盆地、只見、会津南郷、中通り北、阿武隈
茨城	県央、北部山間	県央、県南水郷、北部山間	茨城県央、北部山間
栃木	鬼怒川、栗山、那須野、八溝山、渡良瀬川、岡毛山地	鬼怒川、栗山、渡良瀬川	県央川、渡良瀬川
群馬	高崎近郊	奥利根、吾妻、高崎近郊	奥利根、高崎近郊
埼玉	入間台地、北足立台、東部低地、川越商家	秩父山地、北足立台	秩父山地
千葉	九十九里、霞ヶ浦津、北総丘陵	霞ヶ浦津、舟橋二宮、南総丘陵、利根川岸	霞ヶ浦津、利根川岸
東京	荒川、日本橋、大崎、青山、大森、葛西、多摩上流、奥多摩、大島	日本橋、大崎、葛西、伊豆大島	山手青山、伊豆大島
神奈川	川崎近郊、三浦半島、相模原台、相模川、尾柄山間、津久井	三浦半島、足柄山間	足柄山間
新潟	岩船	蒲原、岩船、頸城能生、佐渡	蒲原、岩船、佐渡
長野	安曇野、伊那谷、諏訪盆地、佐久平、善光寺平、飯山	安曇野、諏訪盆地、飯山	木曾川間、長野西山
富山		富山郊外、魚津漁村	米見漁村、新川農村
石川	金沢商家	加賀平野、白山麓、河北麓、奥山麓、能登外灘	金沢商家、能登外灘
福井		福井平野、奥越山地、越前海岸、若狭山地	福井平野、奥越山地、越前海岸、若狭山地
山梨	甲府盆地、甲府商人、笛吹上流、富士川、八ヶ岳麓、富士五湖、北都留	甲府盆地、富士川、八ヶ岳麓	甲府盆地
静岡		富士山麓、伊豆海岸、県北山地	伊豆海岸、県北山地
愛知	名古屋工、尾張水郷、愛知海岸、西三河、東三河、奥三河	名古屋工、尾張水郷、愛知海岸、奥三河	名古屋工、尾張水郷、愛知海岸
岐阜	恵那東野、恵那中野、揖斐徳山	古河内野、恵那中野、揖斐徳山	古河内野、恵那中野、揖斐徳山
三重		伊勢平野、伊賀、志摩海岸	伊賀、紀伊山間、志摩海岸
滋賀	琵琶湖、五箇荘	琵琶湖、琵琶湖南、朽木谷	琵琶湖、琵琶湖南、朽木谷
京都		京都近郊、丹後平野、丹後海岸	京都近郊、丹後海岸
奈良	奥宇陀、吉野川、十津川郷	いかるが、吉野川郷、十津川郷	いかるが、大和高原、奥宇陀、吉野川郷、十津川郷
和歌山	和歌浦、熊野山間、熊野灘、太地	紀ノ川、熊野山間、太地	和歌浦、熊野山間、太地
大阪	大阪町場、大阪天満、河内八尾、南河内、和泉海岸	大阪町場、南河内、摂津山間	大阪町場、天満、大阪町場、八尾、北河内、南河内、摂津山間
兵庫	瀬戸明石、播磨平野、播磨山地、但馬海岸、兵庫丹波、淡路	播磨平野、但馬海岸、淡路	播磨平野、淡路
岡山	岡山道津、南部平野、吉備高原、中国山地	岡山道津、南部平野、中国山地	岡山道津、南部平野、中国山地
広島	広島島根、中部台地、東部高原、芸北山地	広島島根、東部高原、芸北山地	広島島根、東部高原、備北山地
鳥取	伯耆山間	因幡海岸、因幡山間、東郷池	鳥取、因幡山間、東郷池、大山山麓、伯耆山間
島根	突進中瀬、石見山間、津和野、隠岐	突進中瀬、奥出雲、隠岐	出雲平野、奥出雲、隠岐
山口	周防大島、山代、長門山地、長門内陸、周防南部、萩城下	周防大島、周防南部、萩城下	周防大島、山代、周防南部、萩城下
香川	東讃岐、小豆島、阿讃山麓、讃岐平野、西さぬき、讃岐龍戸	東讃岐、小豆島	東讃岐、小豆島
徳島	吉野北岸、阿南海岸、那賀下流、鳴門海岸、徳島商人	吉野北岸、那賀堤、阿南海岸	阿南海岸、那賀下流、鳴門海岸、徳島商人
高松	香長平野、善西山地、佐川盆地、足摺海岸	香長平野、佐川盆地、足摺海岸	香長平野、足摺海岸
愛媛	宇和島、陸川、久万山、道後平野、鈍川、焼酎	久万山、道後平野、鈍川、焼酎	宇和島、久万山、愛媛鈍川、焼酎
福岡	博多小倉、筑前中山、奥八女、豊前山間、豊前漁村、志賀島	筑紫平野、筑後川城、豊前漁村	博多小倉、筑前中山、筑紫平野、筑後川城、筑後南部、筑後島
佐賀		佐賀平野、有明海、玄海灘、多良山麓佐賀	佐賀平野、玄海灘
長崎	松浦半島、対馬	島原、松浦半島、五島、対馬	諫早半島、島原、松浦半島、五島
熊本		阿蘇、八代、天草	阿蘇、球磨、熊本県北、熊本近郊、八代、天草
大分	豊後水道、祖母嶺山、九重高原、日田盆地、国東半島	大分郊外、日田盆地	大分郊外、豊後水道、祖母嶺山、九重高原、日田盆地
宮崎	高千穂、延岡、米良、宮崎平野、霧島北麓、都城盆地、宮崎日南	米良山地、都城盆地	高千穂、米良、霧島北麓、都城盆地、日南
鹿児島	鹿児島、南薩摩、北薩摩、霧島山麓、大隅、種子島	鹿児島、種子島、奄美大島	鹿児島、北薩摩、霧島山麓、大隅、種子島
沖縄		那覇、宮古、八重山	那覇、八重山

なり各種作るのに対して、a では柏餅だけの傾向が強い。

a はラインM 以東の近畿より東に、b はラインN 以西の近畿より西に分布している。

分布の密度と a, b の近畿地方での重複を考慮して、この a, b を分ける位置をラインN とする。N は前報<sup>9)</sup> の H ラインに酷似している。

a+b (図2, その2-3, 4) の東縁に沿うライン O は柏餅を作るか否かによって日本の食文化を東西に分けるもので、前々報<sup>1)</sup> の d, e, k ラインと類似の位置に存在している。

## 2. 餅を中心として

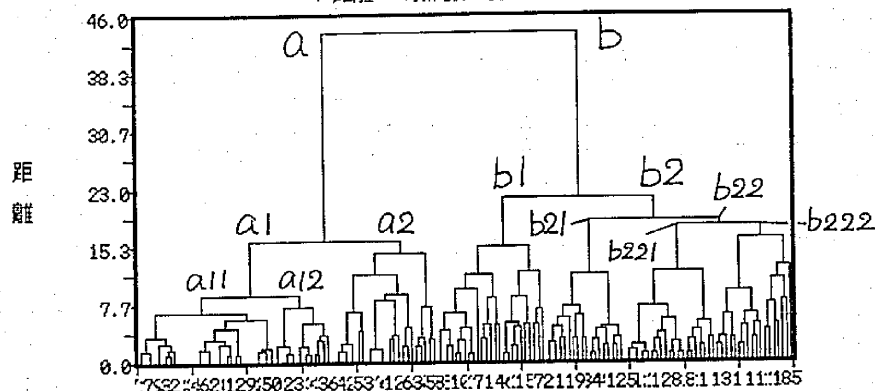
できるだけ餅を作る地域を選んだ150地域を対象として得られたデンドログラムを図1 (その2) に示した。変量数は餅を中心とした22である。

大きく a, b に、更に a1, a2, b1, b2 のクラスターに分かれる。これらのクラスターは、更に、それぞれが a11, a12, b11, b12 に分かれる。それぞれのクラスターの内容は表3のごとくであり、図3にそれらクラスターの分布を示した。

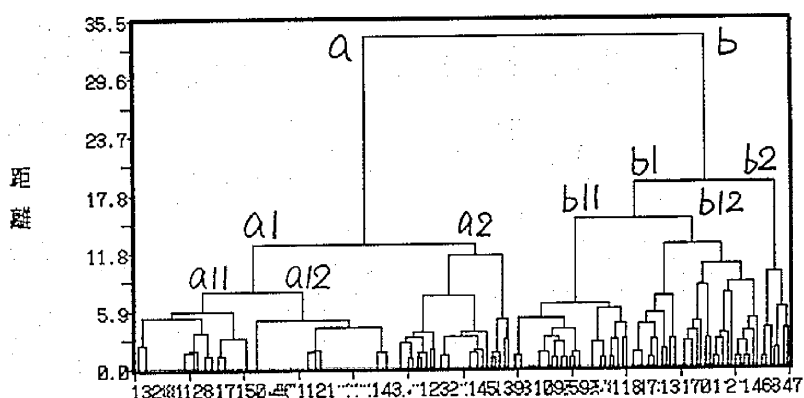
a では殆ど餅を作らないが、b では総てにおいて作られている。a を更にクラスターに分けるものは、餅ではなく、その他の食べ物(おこわ、その他の穀物料理、他の馳走) によるものである。a2は太平洋側に分布し

(その1) 柏餅を中心として (解析3)

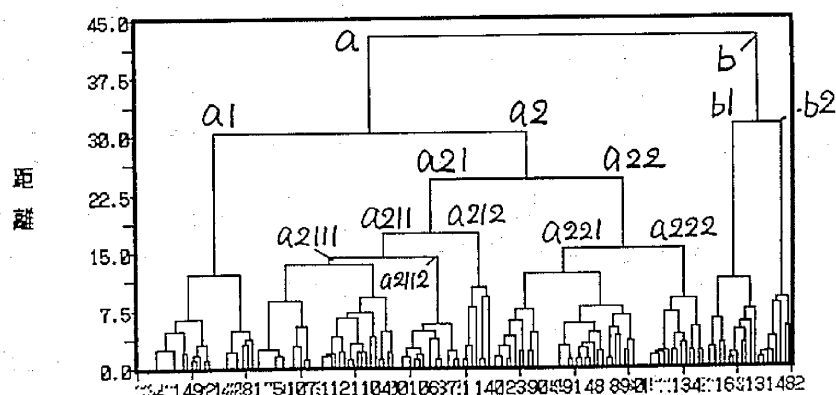
(距離:一致個数に基づく距離)



(その2) 餅を中心として (解析4)



(その3) 粽類を中心として (解析5)



個体番号 (分類:可変法  $\beta = 0.2500$ )

図1 各々の食のデータから得たデンデログラム

表2 節句の食・変量群内での各変量数とその割合(%) — 柏餅(解析3)の主クラスターについて

クラスター	a11	a12	a1	a2	a	b1	b21	b221	b22	b2	b	全体
地域数	31	13	44	24	68	25	18	21	18	39	57	150
G団子 作る	2(6.5)	0(0)	2(4.5)	0(0)	2(2.9)	1(4.0)	0(0)	1(4.8)	2(7.7)	3(7.7)	4(4.9)	6(4.0)
H柏餅 作る	31(100)	13(100)	44(100)	24(100)	68(100)	25(100)	18(100)	21(100)	18(100)	39(100)	57(100)	150(100)
名: 柏餅	100	100	100	75.0	91.2	15.6	5.0	56.0	45.0	51.1	36.9	29.3
: かしわ	0	0	0	20.8	7.4	0	0	0	15.0	6.7	4.6	3.0
: しば餅	0	0	0	0	0	0	21.0	36.0	5.0	22.2	21.5	14.1
: かか団子	0	0	0	0	0	21.9	0	0	5.0	2.2	1.5	8.1
: 他	0	0	0	4.2	1.5	68.8	75.0	8.0	30.0	17.8	35.4	27.5
材料: 福粉	21.0	27.3	22.4	11.5	18.7	36.4	27.6	27.6	48.6	42.9	38.1	31.0
: 梗粉	78.9	63.6	75.5	65.4	72.0	38.6	37.9	65.5	45.9	52.9	48.5	51.6
: 寒粉	0	9.1	2.0	11.5	5.3	20.5	34.5	3.4	5.4	4.4	13.4	12.0
: 他粉	0	0	0	11.5	4.0	4.5	0	0	0	0	1.4	2.3
運動き込む	2(6.5)	1(7.7)	3(6.8)	1(4.2)	4(5.9)	5(20.0)	2(11.1)	0(0)	3(16.7)	3(7.7)	5(8.8)	14(9.3)
葉: 柏	91.2	75.0	85.0	80.8	84.2	18.6	0	0	14.3	23.8	18.4	43.3
: サトイロバ	5.9	0	4.0	0	2.6	51.2	94.7	75.0	61.9	69.4	76.5	40.6
: 柿	0	0	0	15.4	5.3	2.3	0	0	0	0	0.9	2.7
: ミヨウガ	0	0	0	0	0	7.0	5.3	3.6	0	2.0	2.9	2.7
: 他	2.9	25.0	10.0	3.8	7.9	20.9	0	7.1	14.3	10.2	7.4	10.7
I餅 作る	0(0)	5(38.5)	5(11.4)	2(8.3)	7(10.3)	5(20.0)	2(11.1)	0(0)	4(22.2)	4(10.3)	6(10.5)	18(12.0)
J粽 作る	0(0)	0(0)	0(0)	12(50.0)	12(17.6)	3(12.0)	18(100)	9(42.9)	17(94.4)	26(66.7)	44(77.2)	59(39.3)
葉: 笹				66.7	66.7	0	40.0	66.7	35.0	42.3	41.3	45.0
: 茅・草				33.3	33.3	0	60.0	33.3	40.0	38.5	47.8	43.3
: 他				0	100	0	0	25.0	19.2	10.9	14.6	11.7
K笹団子 作る	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)
L粒粽 作る	1(3.2)	0(0)	1(2.3)	0(0)	1(1.5)	7(28.0)	0(0)	0(0)	1(5.6)	1(2.6)	1(1.8)	15(10.0)
Mおはぎ 作る	0(0)	1(7.7)	1(2.3)	0(0)	1(1.5)	0(0)	0(0)	0(0)	1(5.6)	1(2.6)	1(1.2)	2(1.3)
Nおこわ 作る	17(54.8)	0(0)	17(38.6)	1(4.2)	18(26.5)	0(0)	2(11.1)	0(0)	9(50.0)	9(23.1)	11(13.4)	29(19.3)
O他の穀物料理 作る	0(0)	0(0)	0(0)	14(20.6)	14(23.2)	5(20.0)	1(5.6)	3(14.3)	10(55.6)	13(33.3)	14(24.6)	33(22.0)
P菓子 作る	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	4(16.0)	2(11.1)	0(0)	2(11.1)	2(5.1)	4(7.0)	8(5.3)
Qその他の逃走 作る	12(38.7)	2(15.4)	14(31.8)	10(41.6)	24(35.3)	6(24.0)	4(22.2)	0(0)	7(38.9)	7(17.9)	11(19.3)	41(27.3)

(その1)

図	記号	内容	数	図	記号	内容	数	図	記号	内容	数	図	記号	内容	数
1	●	a11	31	2	●	a2	24	3	●	b1	25	4	●	b21	18
1	◎	a12	13												

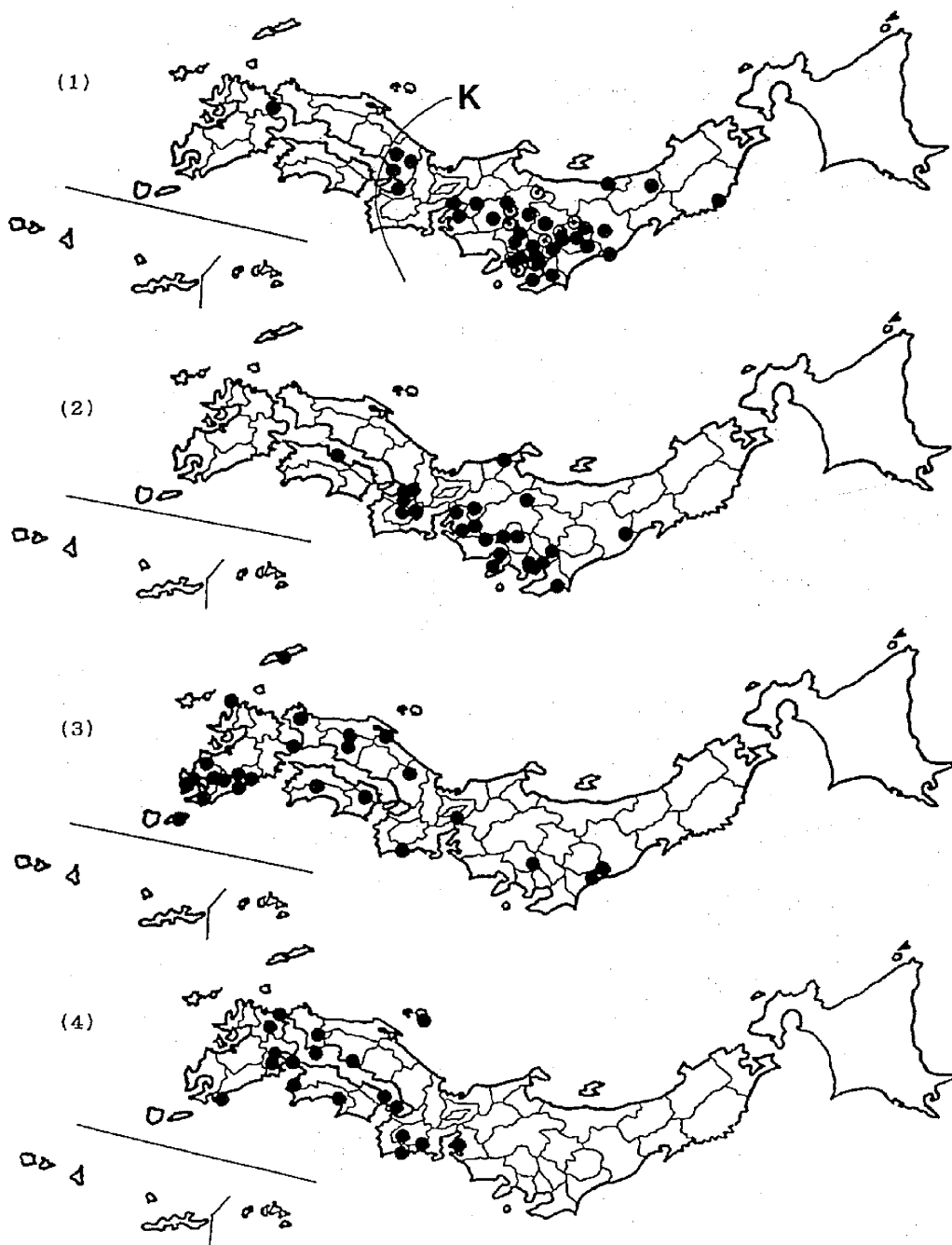


図2 柏餅類のデンデログラムに基づくクラスターの分布

(その2)

図	記号	内容	数	図	記号	内容	数	図	記号	内容	数	図	記号	内容	数
1	●	b221	21	2	●	b2	57	3	●	a	68	4	●	b	82
1	◎	b222	18												

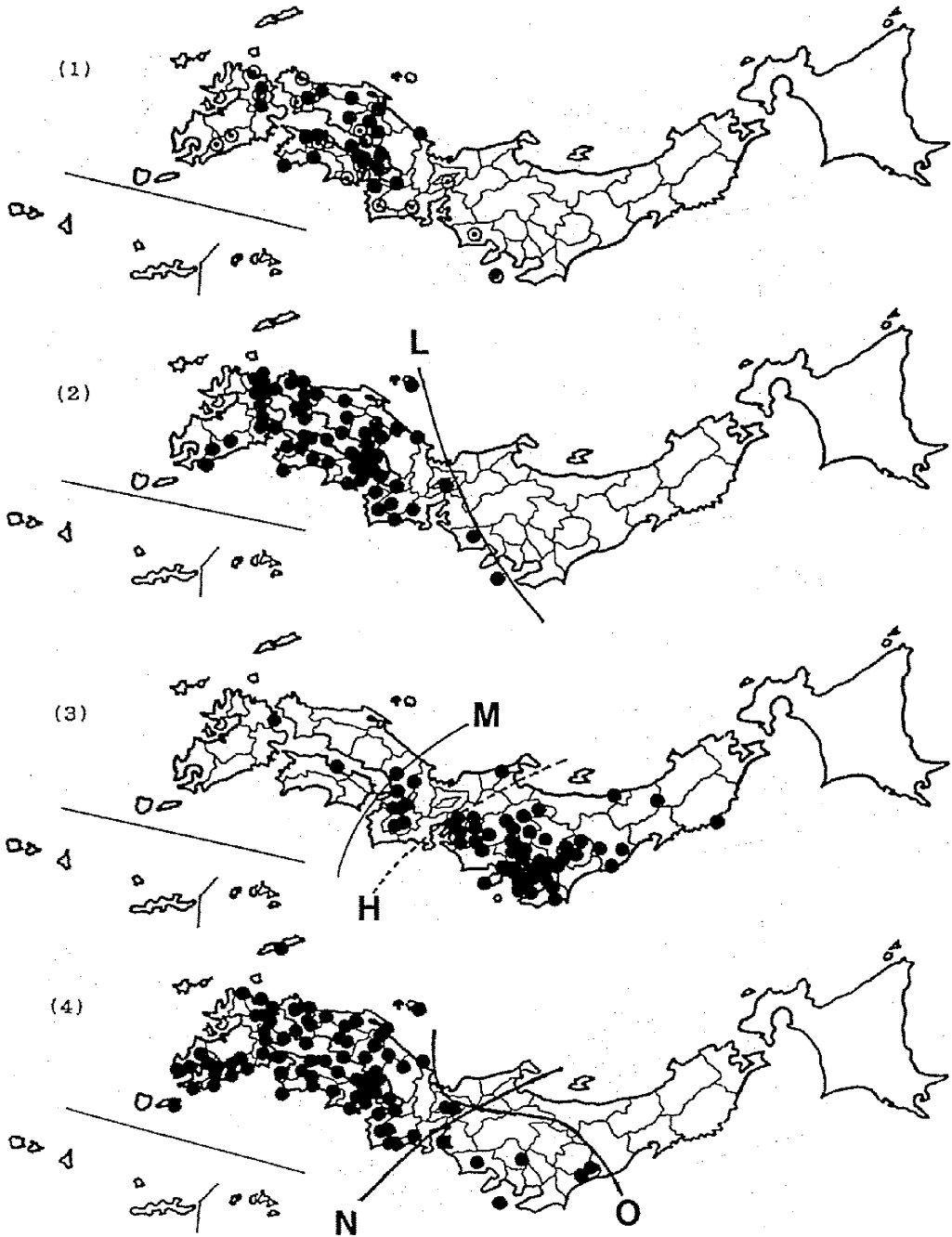


表3 節句の食・変量群内での各変量数とその割合 (%) — 餅 (解析4) の主クラスターについて

	all	al1	al2	al	a1	a2	a	bl1	bl2	b1	b2	b	全 体
地 域 数	27	31	58	28	86			27	30	57	7	64	150
G団子 作る	3(11.3)	1(3.2)	4(6.9)	1(3.6)	5(5.8)			0(0)	3(10.0)	3(5.3)	1(4.3)	4(4.3)	9(6.0)
H柏餅 作る	0(0)	31(100)	31(53.4)	20(71.4)	51(59.3)			1(3.7)	14(46.7)	15(26.3)	3(42.9)	18(19.1)	69(46.0)
I 餅 作る	1(3.7)	0(0)	1(3.7)	1(3.6)	2(2.3)			27(100)	30(100)	57(100)	7(100)	64(100)	66(44.0)
種類: 真餅	100	100	100	100	100			100	93.1	96.4	12.5	85.7	85.9
: 搗返餅	0	0	0	0	0			0	3.4	1.8	50.0	7.9	7.8
: 粉餅	0	0	0	0	0			0	3.4	1.8	37.5	6.3	6.3
材料: 糯	100	100	100	100	100			92.9	72.2	81.3	12.5	73.6	74.0
: 粳	0	0	0	0	0			0	11.1	6.3	12.0	6.9	6.8
: 黍	0	0	0	0	0			0	5.6	3.1	0	2.8	2.7
: 粟	0	0	0	0	0			7.1	11.1	9.4	12.5	9.7	9.6
: 米粉	0	0	0	0	0			0	0	0	62.5	6.9	6.8
蓬搗き込む	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)			8(29.6)	11(36.7)	19(33.3)	7(100)	26(40.6)	26(17.3)
餡入れる/まぶす	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)			3(11.1)	8(26.7)	11(19.3)	1(14.3)	12(18.8)	12(8.0)
笹葉で包む	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)			4(14.8)	1(3.3)	5(8.8)	0(0)	5(7.8)	5(3.3)
J 粽 作る	17(63.0)	15(48.4)	32(55.2)	17(60.7)	49(57.0)			2(7.4)	15(50.0)	17(29.8)	0(0)	17(26.6)	66(44.0)
K 笹団子 作る	2(7.4)	0(0)	2(3.4)	0(0)	2(2.3)			1(3.7)	0(0)	1(1.8)	0(0)	1(1.6)	3(2.0)
L 粒粽 作る	4(14.8)	3(9.7)	7(12.1)	0(0)	7(8.1)			2(7.4)	2(6.7)	4(7.0)	0(0)	4(6.3)	11(7.3)
M おはぎ 作る	1(3.7)	1(3.2)	2(3.4)	1(3.6)	3(3.5)			4(14.8)	1(3.3)	5(8.8)	0(0)	5(7.8)	8(5.3)
N おこわ 作る	0(0)	0(0)	0(0)	13(46.4)	13(15.1)			1(3.7)	8(26.7)	9(15.8)	1(14.3)	10(15.6)	23(15.3)
O 他の穀物料理 作る	0(0)	0(0)	0(0)	17(60.7)	17(19.7)			4(14.8)	6(20.0)	10(17.5)	1(14.3)	11(17.2)	28(18.7)
P 菓子 作る	1(3.7)	0(0)	1(1.7)	5(17.9)	6(7.0)			0(0)	2(6.7)	2(3.5)	0(0)	2(3.1)	8(5.3)
Q 其他のご馳走 作る	3(11.1)	2(6.5)	5(8.6)	10(35.7)	15(17.4)			1(3.7)	23(76.7)	24(42.1)	3(42.9)	27(42.2)	42(28.0)

(その1)

図	記号	内容	数	図	記号	内容	数	図	記号	内容	数	図	記号	内容	数
1	●	a11	27	2	●	a2	28	3	●	a	86	4	●	b11	27
1	◎	a12	31									4	◎	b12	30

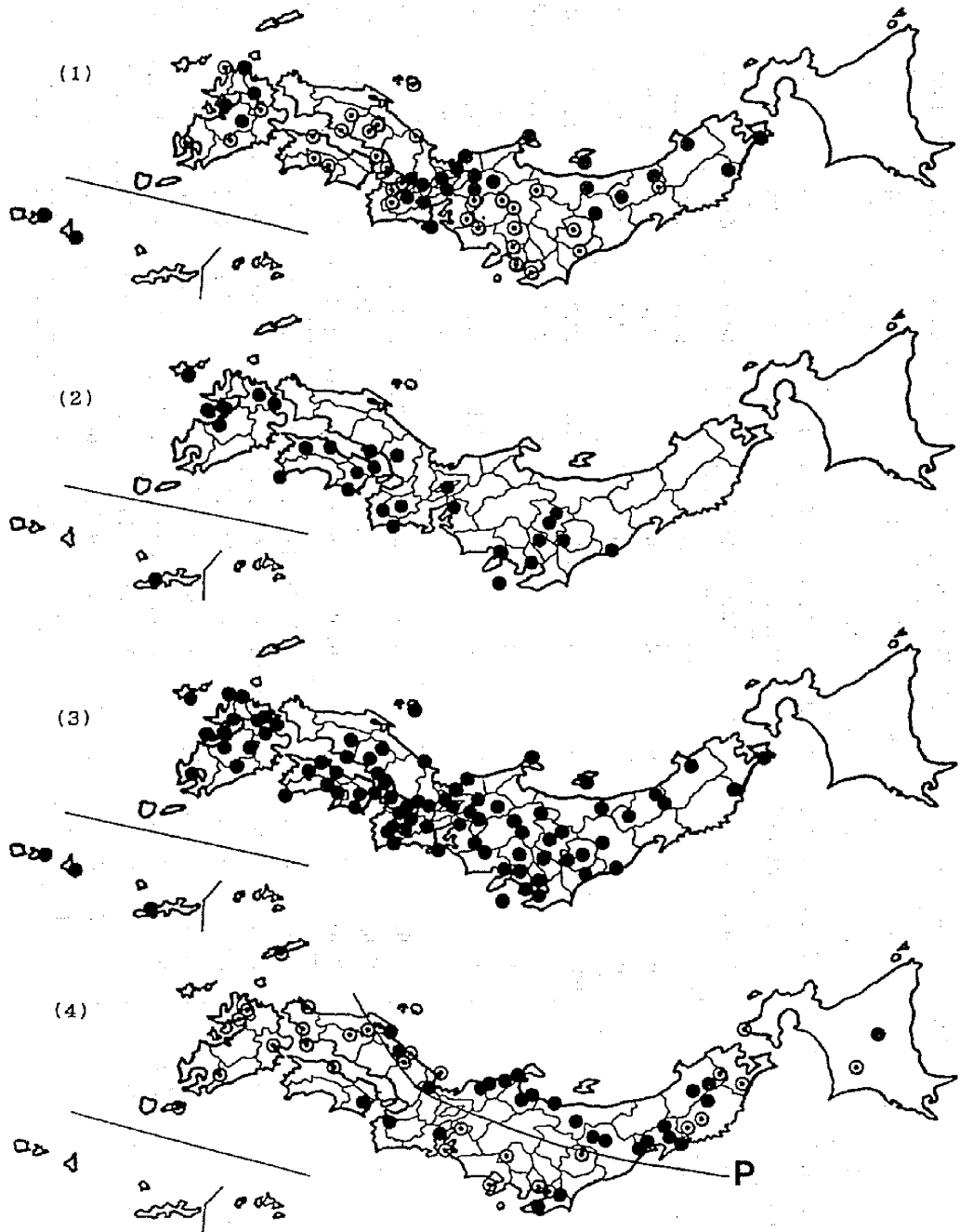
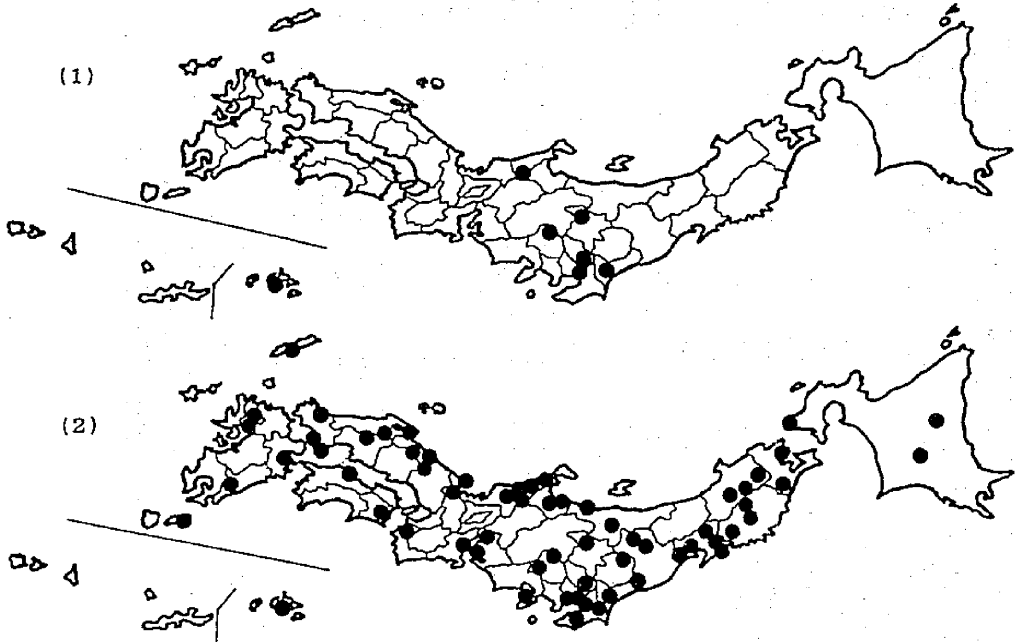


図3 餅類のデンドログラムに基づくクラスターの分布



(その2)

図	記号	内容	数	図	記号	内容	数
1	●	b2	7	2	●	b	64



ている。

全国的にはほぼ均一に分布している b は、更に分けることができる。その中で、b2 は真餅が少なく搗返餅や粉餅が多いのが、b12 では餅の他に柏餅、粽、その他のご馳走が多いのが特徴的である。

本来の餅、糯の真餅を作る b11 地区は日本海側に多い傾向が認められる。b11 に焦点を合わせて引いたラインが P である。山陰、北陸、東北地方を合わせた地方と、その他の地方とを区別するラインは、自家醸造味噌用の自家製する米麴の分布<sup>9)</sup>の南を限るラインと位置がよく一致する。このライン以北は気候風土上、米作に適し、生産が卓越していることと関係するものと考えられる。

a は全国的に分布しているが、強いて言えば、東北・北海道、加えて日本海側に薄い傾向が認められる。

以上の分布図から認められるように、節句餅をもって日本の食文化をクリアーに地域区分することはできない。これは、餅作りが全国的に普遍化しているためと考えられる。

### 3. 粽を中心として

できるだけ粽類を作る地域を選んだ150地域を対象として得られたデンドログラムを図1(その3)に示した。変量は、表4に示すごとく、粽、笹団子、粒粽を中心としている。笹などの植物葉・皮で中身をきちんと包み縛ったものを粽類としてまとめた。変量数は30である。

大きく a, b に、更に a1, a2, b1, b2 のクラスターに分かれる。これらのクラスターは、更に、a2 は a2111 から a222 にまで分かれる。それぞれのクラスターの内容は表4のごとくであり、図4にそれらクラスターの分布を示した。

a の場合、殆ど笹団子及び粒粽を作らない a1 を除いて、残りの a2 では、総てにおいて粽を作っている。

a1 では粽類3者総てを作らないが、その代わりに柏餅、「おこわ」、餅などを作っている。主にライン以東の東日本に分布している。

粽を包む植物の葉は、笹と茅葦類とがほぼ半々であるが、a2111 と a222 では茅葦が卓越している。この両クラスターは一致して、ライン R, S に囲まれた南近畿

表4 節句の食・変量群内での各変量の割合(%) — 粽(解析5)の主クラスターについて

クラスター	a1	a2111	a2112	a211	a212	a21	a221	a22	a2	a	b1	b2	b	金 体
地域数	27	32	15	47	7	54	33	16	49	103	130	12	8	20
G団子 作る	2(7.4)	1(3.1)	0(0)	1(2.1)	0(0)	1(1.9)	2(3.7)	1(6.3)	3(6.1)	0(0)	6(4.6)	0(0)	0(0)	0(0)
H団子 作る	10(37.0)	32(100)	15(100)	47(100)	7(100)	54(100)	3(5.6)	1(6.3)	4(8.2)	58(56.3)	68(59.3)	0(0)	7(57.5)	7(35.0)
栗: 柿	65.2	42.1	0	29.1	9.1	25.8	33.3	0	25.0	25.9	32.5	0	0(0)	0(0)
: サルトリイハラ	7.7	47.4	76.5	56.4	63.6	57.6	66.7	100	75.0	58.6	50.6	70.0	7(76.0)	52.7
: 他	23.1	10.5	23.5	14.5	27.3	16.7	0	0	0	15.7	16.9	30.0	3(30.0)	18.3
I 餅 作る	10(37.0)	0(0)	0(0)	2(4.3)	1(14.3)	3(5.6)	11(20.4)	3(18.8)	14(28.6)	17(16.5)	27(20.8)	3(25.0)	2(25.0)	5(25.0)
J 粽 作る	0(0)	32(100)	15(100)	47(100)	7(100)	54(100)	33(100)	16(100)	49(100)	103(100)	103(79.2)	4(33.3)	3(37.5)	7(35.0)
名: 粽	88.6	100	8.3	91.8	8.3	74.2	41.9	76.5	51.7	63.1	63.1	0	33.3	14.3
: 笹巻	0	0	0	25.0	4.8	25.6	0	18.3	11.5	11.5	11.5	0	0	0
: 笹餅	5.7	0	4.1	8.3	4.8	9.3	0	6.7	5.7	5.7	5.7	0	0	5.4
: 他	5.7	0	4.1	58.3	16.1	23.3	23.5	23.3	19.7	19.7	19.7	100	66.7	85.7
栗: 笹	66.7	11.8	46.8	33.3	33.3	44.6	80.6	6.7	58.8	47.0	47.0	100	0	66.7
: 芽・草	20.0	88.2	44.7	44.4	44.6	11.1	93.3	35.3	45.3	45.3	45.3	0	0	43.1
: 他	13.3	0	8.5	22.2	22.2	10.7	8.3	0	5.9	7.7	7.7	0	100	33.3
K 笹団子 作る	0(0)	1(3.1)	0(0)	1(2.1)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	4(33.3)	0(0)	4(20.0)
L 粒粽 作る	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	1(14.3)	1(1.9)	0(0)	0(0)	0(0)	1(1.0)	1(0.8)	12(100)	8(100)	20(100)
名: 粽	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	22.2	14.3	20.0
: 笹巻	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	44.4	0	32.0
: 笹巻	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	44.4	0	16.0
: あく	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11.1	85.7	32.0
形: 三角	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	0	66.7
: 細長	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	33.3
灰便5	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	1(100)	1(100)	1(100)	2(16.7)	0(0)	8(40.0)
竹皮で包む	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	6(75.0)	6(30.0)
M おはぎ 作る	0(0)	1(3.1)	0(0)	1(2.1)	0(0)	1(1.9)	2(3.7)	1(6.3)	3(6.1)	4(3.9)	4(3.1)	0(0)	0(0)	4(20.0)
N おこわ 作る	7(25.0)	6(18.8)	3(20.0)	9(19.1)	1(14.3)	10(18.5)	3(5.6)	1(6.3)	4(8.2)	14(13.6)	21(16.2)	1(8.3)	0(0)	1(5.0)
O 他の穀物料理 作る	1(3.7)	13(40.6)	2(13.3)	15(31.9)	1(14.3)	16(29.6)	1(1.9)	6(37.5)	7(14.3)	23(22.3)	24(18.5)	0(0)	0(0)	0(0)
P 菓子 作る	2(7.4)	1(3.1)	1(6.7)	2(4.3)	1(14.3)	3(5.6)	0(0)	3(18.8)	3(6.1)	6(5.5)	8(6.2)	0(0)	2(25.0)	2(10.0)
O その他の焼売 作る	5(18.5)	6(18.8)	3(20.0)	9(19.1)	1(14.3)	10(18.5)	8(14.8)	7(43.8)	15(30.6)	25(21.3)	30(23.1)	3(25.0)	2(25.0)	5(25.0)

(その1)

図	記号	内容	数	図	記号	内容	数	図	記号	内容	数	図	記号	内容	数
1	●	a1	27	2	●	a2111	32	3	●	a212	7	4	●	a21	54
				2	◎	a2112	15								

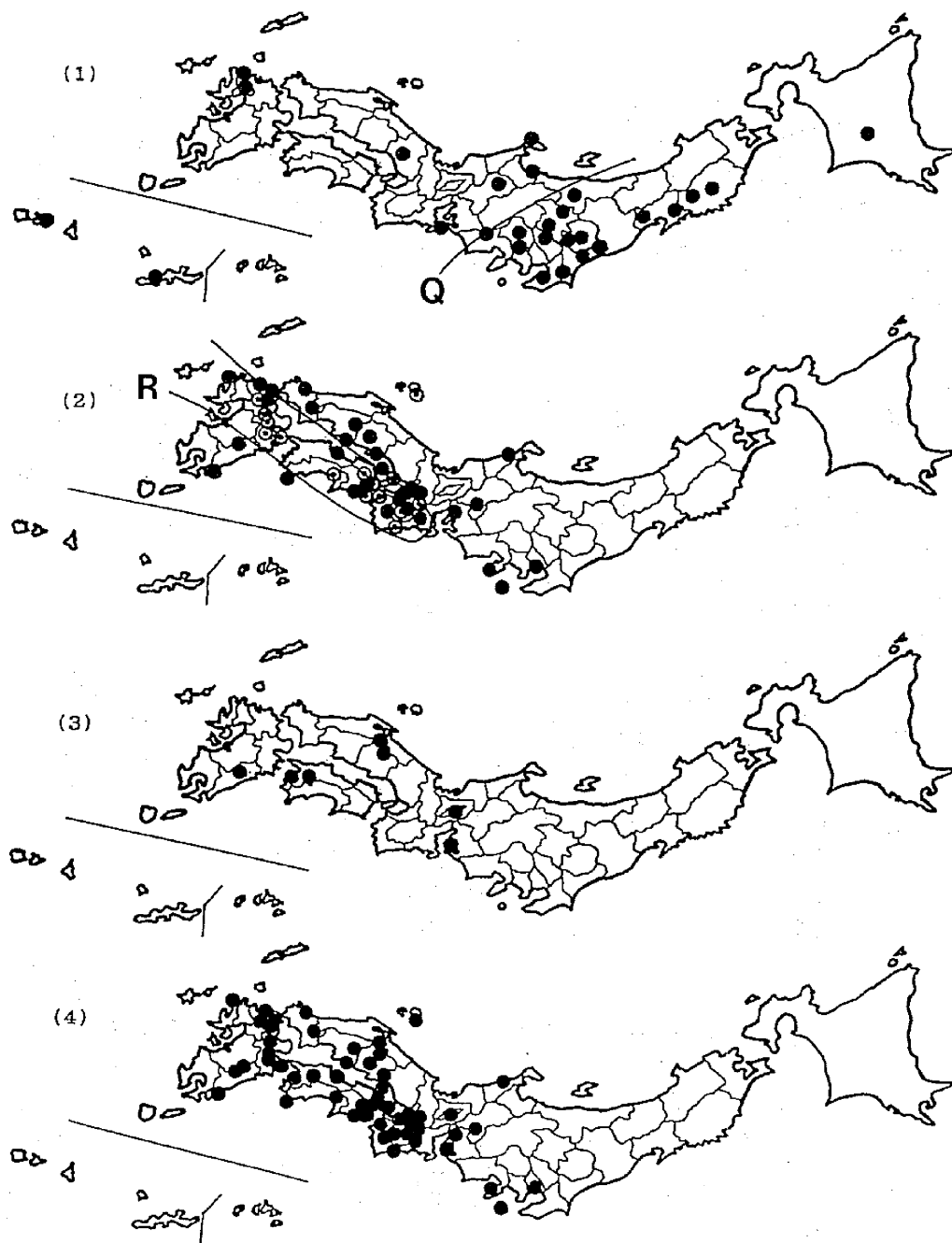


図4 棕類のデンドログラムに基づくクラスターの分布

(その2)

図	記号	内容	数	図	記号	内容	数	図	記号	内容	数	図	記号	内容	数
1	●	a221	33	2	●	a2	103	3	●	a	130	4	●	b1	12
1	◎	a222	16									4	◎	b2	8

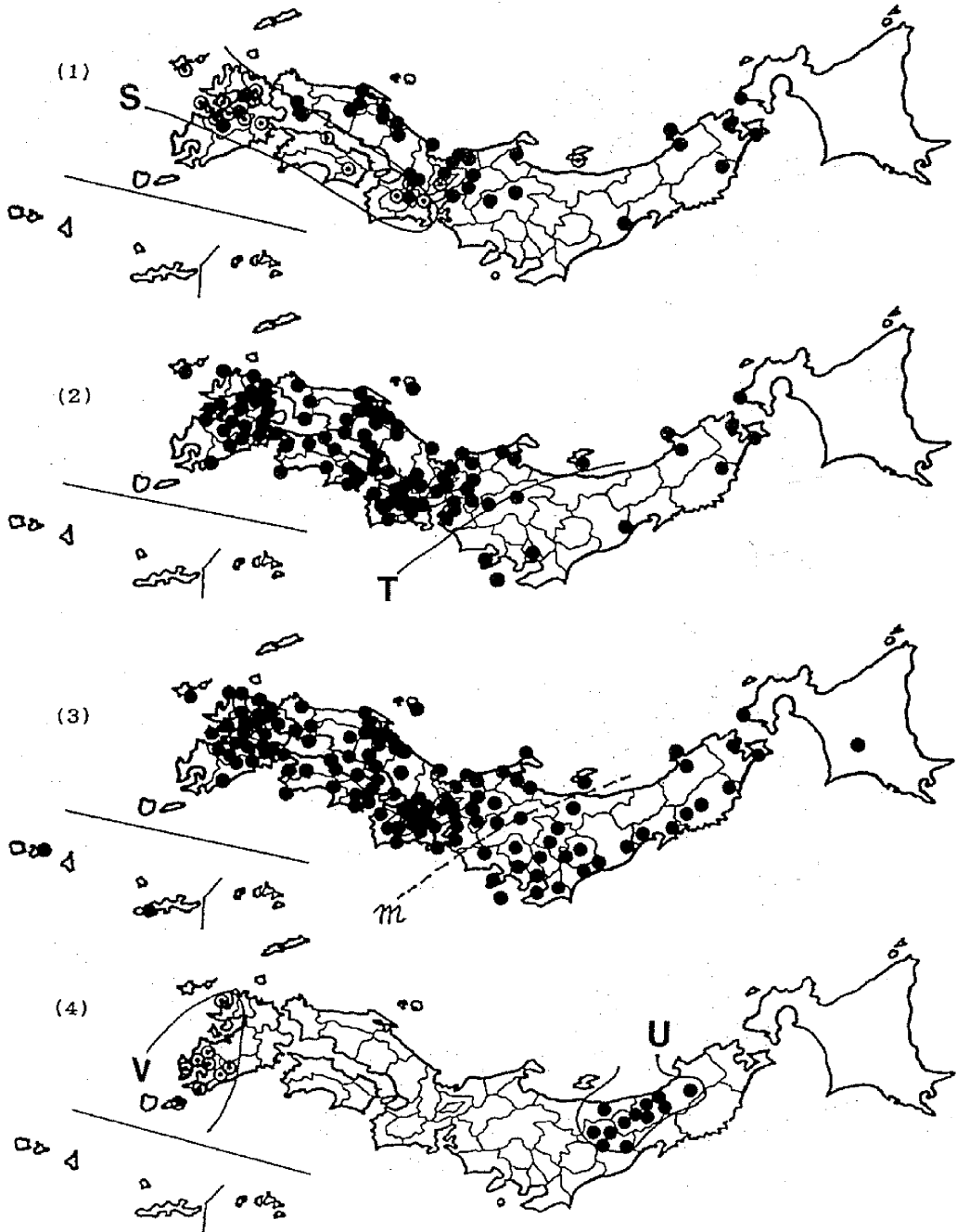




図5 節句の食のラインから日本の地域区分の試み

から四国、北九州に分布している。これらの地域では、柏餅作りにサルトリイバラがよく利用されている。

a2では粽が主役であるのに対して、bでは粒粽が主である。b1は秋田、山形、福島、新潟の4県に分布しており、三角形の粒粽がこの4県でみ認められることを意味する。これを囲むラインUは前々報<sup>1)</sup>のラインxとよく一致する。

b2はラインVで囲んだ九州西南部にあって、独特の「アク粽」を作る。この地域は前々報<sup>1)</sup>のラインx'で囲まれた地域と一致する。

笹団子は全体として少なく、主にb1地域のうち新潟、福島で作られている。

結局のところ、節句の粽類によって食文化は主ラインTによって東西に分けられ、これは前々報<sup>1)</sup>のラインmとよく一致する。

#### 4. 総合して

端午の節句の食に関する主要ライン、柏餅のOライン及び粽のTラインから、日本は図5のように地域区分が可能であると考えられる。クロスする2本のラインから、1～4地区に区分される。

(1)は新潟県の大部分を含む東北・北海道地方、(2)は近畿日本海側から佐渡に至る北陸地方、(3)は長野県東部、山梨県、静岡県を含む関東地方、(4)は愛知県以西の西日本である。

(1)は柏餅を殆ど作らなく、替わりに餅が主体の地域である。その他、粒粽がよく作られる地域(秋田、福島、山形、新潟県)も含まれる。

(2)は柏餅が殆ど作られなく、粽が主体である。餅もかなりよく作られる。

(3)は柏葉で包む柏餅が主体であり粽が殆ど認められない。餅はよく作られる。

(4)は西日本の広い地域をカバーするものであって、

主体はサルトリイバラまたは柏葉で包む柏餅である。粽類もよく作られるが、餅は他地域より少ない傾向である。その他、九州南西部で粒粽もよく作られている。日本の東北と南西部に飛び地的に粒粽が存在することに興味を持たれる。

#### 結 び

前報<sup>14)</sup>に引き続き、端午の節句について、その祝いのための食にポイントを置いて、全国的な地域性の区分をクラスター分析法を用いて検討した。

その結果、柏餅、餅、粽について、幾つかのラインを引くことができた。主要のものとして、近畿北部から東北地方南部に向けて引かれるライン及び佐渡の東から長野県を南下して太平洋岸に至るラインの存在を認めた。これらのラインを組み合わせ、日本を節句の食から東北、北陸、関東、広い西日本の4地域に区分できるものと考察した。

なお、本研究をご支援して頂いた財団法人日本食生活文化財団に深謝致します。

#### 文 献

- 1) 本間伸夫他：東西食文化の日本海側の接点に関する研究(VIII)、県立新潟女子短大研究紀要、33集、1(1996)
- 2) 聞き書・日本の食生活全集、農文協(1984～1993)
- 3) 石原辰夫ほか：Lotus 1-2-3 活用多変量解析、共立出版(1990)
- 4) 本間伸夫他：東西食文化の日本海側の接点に関する研究(X)、県立新潟女子短大研究紀要、34集、(1997)