表 1 文献に記された正月の納豆

	岩手県一関市舞川字舞草	正月	
2.		止月	「正月の餅は、あずき餅・くるみ餅・きな粉餅・からみ餅・納豆餅・あめ餅・ごま餅をつくる。」(民 p.89)
	岩手県江刺市稲瀬	12/25	「正月用の納豆を作る習慣は村々にあった。それを節納豆と呼び,江刺市稲瀬では一二本(閏年は十三本)作る。」(歳 1 p.82)
3.	宮城県刈田郡七ヶ宿町常津	12/25	「納豆ノ年取リ」(民 p.93)
4.	宮城県白石市福岡彌治郎	12/25	「納豆年取り」(民 p.93)
5.	宮城県名取市熊野堂	12/25	「納豆ねせ」(民 p.95)
6.	宮城県登米郡迫町古宿	12/25	「詰メの納豆ねせ」(民 p.100)
		1/7	「七草がゆ。こんぷ・大根・せり・行菜・にんじん・ごぼう・納豆を「暦土の鳥と、いなかの鳥がわたらぬ先に七草たたけ」と7回たたいて、かゆに入れて食べる。」(民 p.100)
7.	宮城県桃生郡矢本町大塩	12/25	「納豆ねせ」(民 p.103)
8.	宮城県亘理郡亘理町逢隈中泉	12/25 頃	「納豆はお正月料理や冬季のおかずとして家でつくる。とくにお正月用には,暮れの二十 五日ごろ「納豆ねせ」といって,日を決めて仕込んでいる。」(食 4 p.98)
9.	宮城県伊具郡丸森町大内佐野	12/25	「納豆つくりは,十二月二十五日にするものとされ,大豆五升くらいをねかせ,お正月を中心に冬中食べる。」(食 4 p.265)
10.	宮城県全域	12/25	「正月に供える納豆を「納豆ねせ」といって、十二月二十五日にねせるのが一般的である。」(歳 1 p.137)
11.	秋田県秋田郡八郎潟町	12/25 頃	「十二月二十五日ごろから煤掃きをし、それがすむと、二十八日には正月用の餅を搗く。 (中略) このころ、納豆をねかせておき、嫁に行った娘たちが正月に実家に遊びに来て婚 家に帰るとき、みやげに持たせるようにする。」(食5p.64)
12.	秋田県大館市板沢	12/25	「二十五,六日は納豆つくり。」(食 5 p.230)
13.	山形県上山市高松	12/17	「高松観音の年越しのために部落中からもち米を出しあい,別当の家に集まり,17人の若者が裸に鉢巻,白い腹巻をして,おはやしの太鼓・祝い歌で千本杵を使い,餅をつき,部落の人々に納豆餅をふるまう。」(民 p.117)
		1/7	「七草。納豆汁を食べる。」(民 p.118)
14.	山形県西村山郡河北町谷地		「七草。本来はせり・なずな・ごぎょう・はこべら・仏の座・すずな・すずしろであるが、冬の最中のことで、納豆・油掲げ・こんにゃく・ごぼう・豆腐・にんじん・せり、またはにらのいわゆる納豆汁である。」(民 p.119)
15.	山形県尾花沢市銀山	12 月	「大師講。納豆ねせ。」(民 p.120)
	山形県酒田市大字本楯	1/7	「七草。朝, センタラタタキを行なう。たらのもえ・串柿・せり・豆・大根・こんぷ・納豆などをまな板で年男が「せんたらたたき, たらたたき, 唐土の鳥といなかの鳥と渡らぬ先のたらたたき」と唱えて, すりこぎと包丁でたたき, 朝食の雑煮餅に入れて食べる。」(民 p.127)
17.	山形県天童市天童	1/7	「一月七日の朝は、七草汁を食べる。春の七草にあやかって七種類の材料をとり合わせてつくる納豆汁である。ごぼう、にんじん、こんにゃく、いもがら、油揚げ、豆腐を固いものから順に煮て味噌を加えた汁に、すり納豆を入れてかき混ぜ、どろりとさせる。」(食6p.20)
18.	山形県西村山郡朝日町栗木沢	12/25	「二十五日ころ,正月に納豆もちや納豆汁に使う納豆をねせる」(食 6 p.66)
19.	山形県最上郡真室川町木ノ下		「二十五日は納豆づくり。わらつとこ(わらつと)をつくり、煮た大豆が冷めないうちに手早く詰め、えんつこ(わらでできた飯びつ)にいれて、こたつに抱かせ、二日間でつくる」(食 6 p.109)
20.	山形県長井市成田	12/20 過ぎ	「二十日すぎると納豆ねかせをしなければならない。納豆漬は、三升もつくる。」(食 6 p.157)
21.	山形県東田川郡朝日村倉沢	12/26	「二十五日には煤を掃いて,二十六日には納豆をつくる。」(食 6 p.262)
22.	山形県全域	12/24, 25	「納豆ねせ(二十四,五日ころ)各家では正月用の納豆を苞に入れてねせる。」(歳 1 p.235)
23.	福島県岩瀬郡長沼町長沼	12/28	「納豆ねせ。正月のお供えの餅をつく。すす払い。12 月にはいり、適当な日にすす掃いをし、ぽたもちをつくる。」(民 p.131)
24.	福島県西白河郡表郷村大字金山	12/25	「納豆ねせ。正月用の納豆をねせる。」(民 p.133)
25.	福島県耶麻郡西会津町大字奥川 宇彌平四郎	12/25	「納豆年越し。正月用の納豆をつくり,神に供える。」(民 p.135)
26.	福島県河沼郡会津坂下町青木	12/23	「節納豆。正月用の納豆をねせる。」(民 p.136)
27.	福島県大沼郡昭和村大芦	12/25	「納豆ねせ。正月用の納豆をねせる。」(民 p.137)
28.	福島県相馬郡飯館村飯樋	12/25	「納豆ねせ。」(民 p.143)
29.	福島県相馬郡鹿島町川子	12/25	「納豆ねせ。」(民 p.143)
30.	福島県信夫郡鎌田村北舟戸	12/25 頃	「十二月二十五日ころ,年中行事として納豆をねせる。冬から春の朝食に毎日食べるので,一二人家族で大豆一斗分の納豆をつくる。」(食 7 p.154)
31.	福島県会津	12/20	「節納豆といって,正月中に食う納豆をこの煤掃きの日にねせる。豆に煤がかかると悪いといって,煤掃きが終わってからという。」(歳 1 p.281, 332)

夜半から若者が3人で小きねでつきまく 者たちは骨は折れるが、あん餅・からし餅 で腹づつみであった。」(民 p.153)
を入れて食べる。七草(七種)全部は入れ
p.160)
る準備をする。この日ごろがいちばん良い 63)
でも,一斗から二斗の大豆を朝から大きな
中いっせいに納豆ねかせ(仕込み)をや と,加工用の納豆の,1年間に食べるすべ 食 9 p.188)
民 p.244)
昔は必ずつくって、えびす様にあげた。」
納豆をねかせる。二十四日から大なべで大 りう。正月,小正月のごちそうでもあり,焼 豆をはさんで納豆もちにして食べることも
いう。この日,正月用の納豆をつくる。そのる。」(食 15 p.156)
ち)」といって、正月用の納豆をどこの家で が終わって正月を迎えるための行事の出発の
栃尾市外では、ナットウゴンチ(五日)とい、ねせるときにオット(一本の藁を引きにいれる。ほかでは、このオットに当たるい、広く行われている。この日を納豆正月というところもある。」(歳2pp.164-165)
豆マキは薄くのばした餅を二つ折りにし, にはきな粉を用いる。」(民 p.371)
するが、また、納豆餅をつくって食べる。」
。大きなもちを二つ折りにして作った納豆 6 p. 137)

- * 書籍出版時の地名であり、現在では合併して示した地名が残されていない場合もある。
- ** 民: 文化庁編(1971)『日本民俗地図 II 年中行事 2』国土地理協会.
 - 歳1: 三浦貞栄治・森口多理・三崎一夫・今村泰子・月光嘉弘・和田文夫 (1975)『東北の歳時習俗』明玄書房.
 - 歳 2: 藤本良致・漆間元三・橋本芳契・佐久間惇一(1975)『北中部の歳時習俗』明玄書房.
 - 食4: 日本の食生活全集宮城編集委員会編 (1990)『日本の食生活全集4 聞き書 宮城の食事』農山漁村文化協会.
 - 食5: 日本の食生活全集秋田編集委員会編(1986)『日本の食生活全集5 聞き書 秋田の食事』農山漁村文化協会.
 - 食6: 日本の食生活全集山形編集委員会編(1988)『日本の食生活全集6 聞き書 山形の食事』農山漁村文化協会.
 - 食7: 日本の食生活全集福島編集委員会編(1987)『日本の食生活全集7 聞き書 福島の食事』農山漁村文化協会.
 - 食9: 日本の食生活全集栃木編集委員会編(1988)『日本の食生活全集9 聞き書 栃木の食事』農山漁村文化協会.
 - 食15: 日本の食生活全集新潟編集委員会編(1985)『日本の食生活全集15 聞き書 新潟の食事』農山漁村文化協会.
 - 食 26: 日本の食生活全集京都編集委員会編 (1985)『日本の食生活全集 26 聞き書 京都の食事』農山漁村文化協会.

『日本民俗地図 II 年中行事 2』のデータは 1962(昭和 37)年度から 1964(昭和 39)年度に調査が実施されたものとされる。『東北の歳時習俗』のデータの調査時期は不明だが、出版された 1970(昭和 50)年あたりの情報が多いと思われる。『日本の食生活全集』は大正の終わりから昭和の初めころのデータである。