

長野県東筑摩郡麻績村と筑北村の行事食と郷土食 Event food and local food in Omi and Chikuhoku villages in Higashichikuma district, Nagano Prefecture

中澤 弥子^{*1§}、清水 笑^{*2}
Hiroko NAKAZAWA^{*1}, and Emi SHIMIZU^{*2}

Abstract

In Omi and Chikuhoku villages in Higashichikuma district of Nagano Prefecture, there are households where the family members don't have any custom to eat rice cakes on the New Year's Day. The present study aimed to clarify the current situation of this custom through the use of a questionnaire survey for the junior high school students, direct observation of how people spend the end of the year and New Year's Day, and interviews of the female farmers who know the local food culture well.

The result of questionnaire of junior high school students (N=104), showed that 56 students do not eat rice cakes on the New Year's Day. Among those 56, 49 students responded that they eat rice cakes on other days. The observation and interviews clarified that people avoid breaking this custom, particularly many homes with healthy elderly people try to protect the custom. Even if the custom not to eat rice cakes on New Year's Day is kept within the household, some junior high school students didn't know the reason for this custom. Thus, in order to hand down the local food culture to the next generation, it is suggested that there is a need to educate the meaning and significance of the custom to young people by families, schools and the community.

キーワード：行事食、郷土食、長野、食文化、食育

Keywords：annual events, local food, Nagano, food culture, dietary education

1. はじめに

四季に恵まれた日本では、その自然や先祖を敬い、神仏、精霊を祀り、四季折々に特徴のある年中行事を発達させてきた。そして、自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきた¹⁾。しかし、近年は社会環境の変化や都市化、核家族化などによって若い世代に年中行事が伝えられていない²⁾といわれる。

そこで、著者らは前報³⁾において短期大学生を対象に年中行事の実施状況についてアンケート調査によって調べ、各種年中行事の内容と実施状況について報告した。その結果、現在でも正月は認知率が100%と高く、元旦の実施率は93%、経験率は98%で、2番目に実施率および経験率の高い行事であった(1番目はクリスマスで実施率94%、経験率100%)。また、行事食の思い出において、「毎年、年に

1回、母のお雑煮を食べるのがとても楽しみ。普段のお味噌汁とは一味違う味つけがとても好き。小さい頃、お年玉をもらって、美味しいお雑煮を食べる時がすごく幸せだな、と思った記憶がある。」や「正月の雑煮をおばあちゃんに教えてもらって作った。あの味を引き継ぎたい。」という正月に関する回答が得られた。

このように現在においても正月料理に欠かせない雑煮であるが、長野県東筑摩郡麻績村・筑北村坂井地域には、元旦に餅を食べない「餅断ち」という風習が残る家庭があり、それは地元では四阿屋山信仰あずまやさんによるといわれている⁴⁻⁶⁾。著者の中澤は、平成17年(2005年)に麻績村で食文化の変化について聞き取り調査を行い⁷⁾、「元旦には餅を食べない」話をうかがい、その風習の現状と伝承に関して大変興味深く思った。

本研究は、①長野県東筑摩郡麻績村・筑北村坂井地域の中学生を対象に行った「麻績村・筑北村の郷

*1 長野県短期大学 生活科学科 健康栄養専攻

*2 長野県短期大学 生活科学科 健康栄養専攻 平成26年度卒業生

§ 連絡先 〒380-8525 長野県長野市三輪8-49-7 TEL 026-234-1221 FAX 026-235-0026

土食について」のアンケート調査、②年取りと正月儀礼についての現地調査、③地域の食文化に詳しい麻績村・筑北村坂井地域の農村女性に聞き取り調査を行った結果をもとに、「元旦には餅を食べない」風習と中学生の郷土食に関する知識や食経験の現状について明らかにし、地域食文化の伝承に関する資料を得ることを目的として行った。

2. 調査対象者および方法

1) 中学生へのアンケート調査

平成26年(2014年)6月に麻績村および筑北村坂井地域の中学生が通うT中学校の全校生徒を対象

に、「麻績村・筑北村の郷土食について」のアンケート調査を留め置き法で行った。アンケートの調査項目は、先行研究⁷⁾、筑北村の郷土料理本⁴⁾および麻績村の行事食に関する本⁵⁾を参考にした(表1)。調査票の回収はクラス担任の協力を得て行った。データの単純集計および解析にはJMP7.0.2を用いた。

2) 年取りと正月儀礼についての現地調査

平成25年(2013年)12月31日～平成26年(2014年)1月1日にかけて、麻績村内で「元旦に餅を食べない」風習を行っている2家庭を対象に現地調査を行った。年取りと正月儀礼を行っている様子を見学し、家族に聞き取り調査を行った。年取りと正月

表1 アンケートの調査項目

質 問 項 目	
調査対象の属性:① 性別 ② 学年 ③ 居住地域 ④ 家族構成	
大晦日(お年取り)・正月について	
⑤	大晦日(お年取り)に何を食べるか。以下の食品・料理から選択。複数回答可 [] 内に自由記述 餅【料理名: []・ソバ・うどん・ブリ・コイ・サケ・ニシン・マス・タイ・寿司・刺身・切りイカ・田作り・昆布巻き・煮しめ(煮物)・切り昆布・きんぴらごぼう・黒豆・なます・栗の渋皮煮・酢れんこん・海老煮・数の子・魚のあら汁・すき焼き・おでん・焼き肉・豚汁・味噌汁・おやき・鍋料理【料理名: []・漬物【使用した食材名: []・茶わん蒸し・その他 []
⑥	元旦(1月1日)に餅を食べるか
⑦	1月1日に食べないと答えた方→1月1日以外にお正月として餅を食べるか(日常食で餅を食べる場合は除く)。食べる日を回答。複数回答可 1月2日・1月3日・1月4日・1月5日・その他 []
⑧-1	麻績村・筑北村で元旦(1月1日)に餅を食べない地域があることを知っていたか
⑧-2	なぜ餅を食べないか理由を知っていたか。その理由について自由記述
⑨	元旦(1月1日の朝・昼・晩)に何を食べるか。以下の食品・料理から選択。複数回答可 [] 内には自由記述 餅【料理名: []・ソバ・うどん・ブリ・コイ・サケ・ニシン・マス・タイ・寿司・刺身・切りイカ・田作り・昆布巻き・煮しめ(煮物)・切り昆布・きんぴらごぼう・黒豆・なます・栗の渋皮煮・酢れんこん・海老煮・数の子・魚のあら汁・すき焼き・おでん・焼き肉・豚汁・味噌汁・おやき・鍋料理【料理名: []・漬物【使用した食材名: []・茶わん蒸し・その他 []
⑩	1月2日～5日に、正月料理は何を食べるか。以下の食品・料理から選択。複数回答可 [] 内には自由記述 餅【料理名: []・ソバ・うどん・ブリ・コイ・サケ・ニシン・マス・タイ・寿司・刺身・切りイカ・田作り・昆布巻き・煮しめ(煮物)・切り昆布・きんぴらごぼう・黒豆・なます・栗の渋皮煮・酢れんこん・海老煮・数の子・魚のあら汁・すき焼き・おでん・焼き肉・豚汁・味噌汁・おやき・鍋料理【料理名: []・漬物【使用した食材名: []・茶わん蒸し・その他 []
郷土料理について	
⑪	以下の郷土料理について食べたことがあるものを選択。複数回答可。[] 内には自由記述 おやき【中の具材: []・やしょうま・おはぎ・こねつけ・うすやき・五平餅・苗ぼこ・おにかけ・ほうとう・信州そば・かきもち・奈良漬・笹寿司・すんき漬・野沢菜漬・山賊焼き・蜂の子・いなご・こしょう味噌・きやらぶき・だんご汁・おしぼりうどん・鯉こく・その他 []
⑫	⑪の郷土料理の中で作ったことがあるものを記述(複数回答可)
⑬	⑪の郷土料理の中で好きなもの、食べたいもの3つ回答
⑭	⑪の郷土料理の中で作ってみたいものを1つ回答
⑮	郷土食について知っていることを3つ回答[自由記述]

儀礼の昔と今の内容やその変化および「元旦に餅を食べない」風習を継続している理由やそのいわれについて話をうかがった。

3) 麻績村および筑北村坂井地域の農村女性への聞き取り調査

2015年3月に、地域の食文化に詳しい麻績村および筑北村坂井地域の農村女性（70～80歳代）4人に聞き取り調査を行った。それぞれ麻績村および筑北村坂井地域の「元旦には餅を食べない」風習、地域の郷土食や慣わしなど、地域の食文化について聞き取り調査を行った。

3. 結果および考察

中学生へのアンケート調査を中心に結果および考察を記載する。

1) 調査対象地域

(1) 麻績村・筑北村について

麻績村・筑北村は、松本盆地と長野・上田盆地の間に南北に横たわる筑北山地の中に位置する（図1）。麻績村は、昭和31年に日向村と合併して現在に至っており⁸⁾、筑北村坂井地域（旧坂井村）は、平成17年10月に旧本城村と旧坂北村の3村が合併し、現在の筑北村となった⁹⁾。

かつては専業で稲作や養蚕が行われていたが、松本や長野に通勤や転出する者が多くなり、人口が減少している。昭和40年代までは第1次産業の就業者が約過半数を占めていたが、現在は約2割に減少し、高齢化している。（産業別就業者の推移¹⁰⁾：昭和40年 麻績村：第1次産業60.6%、第2次産業11.9%、第3次産業27.4%、筑北村：第1次産業58.6%、第2次産業17.6%、第3次産業23.8%、平成27年 麻績村：第1次産業21.9%、第2次産業21.3%、第3次産業56.9%、筑北村：第1次産業21.1%、第2次産業23.8%、第3次産業55.0%、人口と高齢化率¹⁰⁾：麻績村：昭和35年5080人・8.7%、昭和55年4016人・17.6%、平成27年2788人・43.4%、筑北村：昭和35年9757人・8.9%、昭和55年7556人・17.3%、平成27年4730人・41.9%）。

(2) 四阿屋山信仰について

四阿屋山とは、筑北三山（四阿屋山・冠着山・聖山）のひとつで、麻績村、筑北村（旧坂井村、旧坂北村、旧本城村）にまたがっている。山頂に四阿屋



図1 麻績村・筑北村の位置

大権現を祀っている。地域では特に「腹の神」として信仰され、四阿屋山の見える地域では元旦に餅を食べない「餅断ち」の風習が現在も残っている。かつて武田信玄が麻績郷の宿場を訪れた際、兵に下痢や腹痛が流行したので、四阿屋山権現に祈願したところ病気が全快したとの言い伝えが存在する。以後、四阿屋山の見える地域では、元旦に餅の代わりにソバやうどんを食べるようになったのだという⁵⁻⁶⁾。

2) 中学生へのアンケート調査の結果

(1) 調査対象者について

麻績村および筑北村坂井地域の中学生が通うT中学校の全校生徒を対象にアンケート調査を行った。アンケートの回収率は100%（配布数・回収数104）で、その内訳は1年生26人（男子14人、女子12人）、2年生37人（男子17人、女子20人）、3年生41人（男子20人、女子21人）であった。居住地域については、麻績村が73人（70.2%）、筑北村が31人（29.8%）だった。家族構成は、3世代家族が44人（42.3%）、2世代家族が58人（55.8%）、無回答が2人（1.9%）の回答を得た。

(2) 大晦日（お年取り）・正月について

①餅、ソバ、うどん

「お年取り」とは、大晦日の夜行年越しの行事で、大晦日に歳神様を迎え、一年の無事を感謝するとともに、数え年で1つ年をとることを祝い、普段

表2 大晦日（お年取り）、元旦、1月2日～5日に餅、ソバ、うどんを「食べる」と回答した人数（%）

食べる日	大晦日	元旦	1月2日～5日	大晦日～元旦	大晦日～1月5日
餅	19(18.3)	46(44.2)	75(72.1)	51(49.0)	97(93.3)
ソバ	43(41.3)	50(48.1)	18(17.3)	76(73.1)	76(73.1)
うどん	8(7.7)	12(11.5)	6(5.8)	15(14.4)	17(16.3)

とは違う豪華な食事を家族そろっていただく行事である¹¹⁾。著者は毎年、本学の生活科学科健康栄養専攻1年生を対象に年取り・正月儀礼についてアンケート調査を行っているが、長野県では、現在でも各家庭において一年で最も大切にされている年中行事で、大晦日には就職などで実家を離れている子どもたちも帰ってきて、新年を迎える準備を調えた後、一家そろってご馳走を食べる習慣を残す家庭が多い。

麻績村と筑北村に広がる筑北盆地（別名：麻績盆地）は、古くからの稲作地帯であり、現在でも稲作が行われている⁷⁾。小麦については、現在は一部で趣味や特産品として作る程度であるが、かつては二毛作を行い小麦も自給自足であった。ソバについては冠着山や聖高原など標高の高い地域で良質のソバが収穫でき、現在も栽培されている。

大晦日（お年取り）、元旦（1月1日）および1月2日～5日に餅、ソバ、うどんを食べるかについて尋ねた結果（表2）、大晦日には、ソバを食べるという回答が43人（41.3%）と最も多かった。元旦も餅46人（44.2%）よりソバを食べるという回答が50人（48.1%）と最も多く、うどんを食べるという回答も12人（11.5%）から得られた。1月2日～5日には餅を食べるという回答が最も多く（75人：72.1%）、次いでソバが約2割（18人：17.3%）、うどんを食べるという回答は1割にも満たなかった（6人：5.8%）。

餅、ソバ、うどん別にみると、餅は大晦日～元旦には約半数（51人：49.0%）、大晦日～1月5日ではほとんどの生徒（97人：93.3%）が食べると回答した。一方、ソバは大晦日より元旦に最も多く食べられ、大晦日から元旦にかけては餅、ソバ、うどんの中で最も多く食べると回答され、7割以上（76人：73.1%）の回答を得た。うどんは、餅、ソバに比べると食べるという回答が少なく、元旦に食べるという回答が最も多かった。

元旦に餅を食べない「餅断ち」の風習については（表3）、元旦に餅を食べないでソバを食べるという回答が37人（35.6%）、餅を食べないでうどんを食べるという回答が4人（3.8%）から得られた。「餅断ち」の風習が41人（39.4%）の家庭に残る様子

表3 元旦に餅を食べない「餅断ち」の風習

元旦に餅を食べないで食べるもの	人数（%）
元旦に餅を食べないでソバを食べる	37(35.6)
元旦に餅を食べないでうどんを食べる	4(3.8)
元旦に餅を食べないでソバかうどんを食べる	41(39.4)

N=104

が示された。

麻績村・筑北村で元旦（1月1日）に餅を食べない地域があることを知っていたかの質問には、47人（45.2%）が知っていたと回答した。47人の内、元旦に餅を食べないでソバまたはうどんを食べる「餅断ち」の風習を行っている生徒は32人（30.8%）であった。「餅断ち」の風習を行っている生徒は41人（39.4%）であるので、地域特有の風習であることを知らないで風習を行っている生徒は9人（8.7%）ということが示された。

元旦に餅を食べない風習の理由について24人（23.1%）の生徒から回答を得た。24人のうち、元旦に餅を食べない風習を行っている生徒は19人、風習を行っていない（元旦に餅を食べている）生徒は5人で、風習の実施の有無に分けて、理由について表4に示す。風習の理由としては、病気をおさめるための願掛けという回答が最も多く（14人）、次に多い理由は、四阿屋山やその信仰が関係しているという回答だった（10人）。四阿屋山がみえる集落では、餅を食べないという回答は、風習を行っている3人から得られた。「願掛け」に関する理由が大半を占め、その他、「餅をのどに詰まらせたから」と「餅をお供えしているから」という理由が、風習を行っている生徒から回答された。得られた理由についての自由記述から、地域に伝わる家庭の風習の理由は一つに定まっているわけではなく、類似した内容もあるが、各家庭により様々な理由で伝承されている様子が示された。

以上の結果から、元旦に餅を食べない風習を行っている生徒41人のうち、19人は麻績村と筑北村に餅を食べない地域があり、その理由についても回答したが、その他の生徒は、理由を知らずに風習を行っていることが示された。著者の清水も、麻績村出身で正月に餅を食べないでソバを食べる家庭で育っ

表4 麻績村・筑北村で元旦に餅を食べない風習を行っている生徒と行っていない生徒別の元旦に餅を食べない理由（自由記述）

理由（複数回答可）	風習あり (N=19)	風習なし (N=5)	計 (N=24)
病気（流行病・疫病・腹痛）をおさめるための願掛け	12	2	14
四阿屋山やその信仰が関係	7	3	10
武士・武将・殿様が願掛け	4	1	5
四阿屋山がみえる集落では餅を食べない	3	0	3
願掛け	2	1	3
餅をのどにつまらせた	3	0	3
干ばつや飢饉をおさめるための願掛け	1	1	2
餅を四阿屋山にお供えしているから	1	0	1

たため、元旦に雑煮を食べる習慣を知らないで成長し、小学校で正月の食事の話題が出て、初めて元旦に雑煮を食べる家庭があることを知って驚いた記憶があるという。家庭の風習は、その理由や意味があって伝承されていると考えられるが¹²⁾、あたりまえのこととして行われるため、理由や意味を知らずに伝承されることがある様子が示された。

餅の食べ方について、全員ではないが一部の生徒から自由記述が得られ、その結果、大晦日（お年取り）については17人（16.3%）から回答があり（複数回答可）、雑煮が10人（9.6%）、焼き餅が7人（6.7%）、汁粉が1人（1.0%）の回答を得た。焼き餅の詳細には、きな粉が3人（2.9%）、ごま、あんこが各2人（1.9%）から回答された。10人の生徒の家庭では、12月31日の大晦日（お年取り）の夜から新年がきたことを祝い、雑煮を食べている様子が推察された。

元旦の餅の食べ方については25人（24.0%）から回答があり（複数回答可）、雑煮が16人（15.4%）、焼き餅が6人（5.8%）、汁粉が3人（2.9%）、焼き餅の詳細には、きな粉が3人（2.9%）、ごま、あんこが各2人（1.9%）から回答された。1月2日～5日の餅の食べ方については、48人（46.2%）から回答があり（複数回答可）、雑煮が39人（37.5%）、焼き餅が13人（12.5%）、汁粉が5人（4.8%）、焼き餅の詳細には、きな粉が2人（1.9%）、あんこが1人（1.0%）回答された。大晦日または元旦に餅を食べないで、1月2日～5日に雑煮を食べるという回答は22人（21.2%）、焼き餅は7人（6.7%）、汁粉は2人（1.9%）の生徒から得られた。餅の食べ方について、すべての生徒から回答を得ているわけではないが、今回の調査結果で1月2日～5日に雑煮を食べるという回答が多く、大晦日または元旦には、雑煮を食べるという回答が比較的少なかった。なお、南信と中信の木曾を除く県の北半分に餅なし正月の伝承地があり、細く長く続くようにと願って、

善光寺平から南佐久地方では元旦に雑煮のかわりにうどんやソバを食べるところがある¹³⁾。新年を祝って食べるハレ食として餅を現在どの程度食べているか、また、餅の食べ方や嗜好については、今後の課題としたい。

②大晦日～1月5日に食べる魚介類の料理

表1に示した選択肢から、大晦日、元旦、1月2日～5日に食べると回答された魚介類の種類と料理を表5に示す。長野県では、大晦日（お年取り）の年越しの祝いの食事に供する魚を年取り魚とよび、普段は口にできなかった海の魚料理を歳神様へのお供えとして、年越しの際に用意するという年取り魚の風習がある¹³⁾。全国的には年取り魚として、東日本ではサケ、西日本ではブリ（正月に食べる地域も含む）が多く用いられる。その境界線は糸魚川静岡構造線に一致するといわれ、境界線上に位置する長野県では県を東西に二分し、東側の長野市や上田市、佐久市などの北信・東信地方ではサケ、西側の松本市や伊那市、飯田市などの中信・南信地方ではブリといわれ、その傾向は認められる。しかし、細かく見ると混在地域があり、家庭によっても異なるため入り組んでいる部分もあって、はっきり二分されるわけではない。三田氏も1993年および1994年の正月に行った長野県短期大学生を対象とする調査結果¹⁴⁾から、年取り魚は、サケとブリが特に多くあげられ、地域名産のコイも回答され、一般に東北信地方のサケ、中南信地方のブリに大別されていたが、その家によりまちまちであり、塩引きサケとブリ（生魚）を用意する家庭も多いと報告している。

調査地域である麻績村および筑北村は、東北信地方と接する中信地方にあり、筑北村の郷土料理本⁴⁾にはお年取りの魚としてブリとサケが記され、「東が鮭圏で西が鯛圏といわれる。筑北村は中間地点で2つの魚が交ざっている」と記されている。麻績村の行事食に関する本⁵⁾にも、お年取りの魚としてブ

表5 大晦日、元旦、1月2日～5日に「食べる」と回答した魚介類の種類および料理とその人数 (%)

食べる日	大晦日	元旦	1月2日～5日	大晦日～元旦	大晦日～1月5日
種類					
ブリ	47(45.2)	20(19.2)	19(18.3)	50(48.1)	54(51.9)
サケ	11(10.6)	19(18.3)	17(16.3)	22(21.2)	28(26.9)
タイ	5(4.8)	3(2.9)	4(3.8)	6(5.8)	7(6.7)
マス	2(1.9)	4(3.8)	3(2.9)	4(3.8)	6(5.8)
コイ	2(1.9)	4(3.8)	0(0.0)	6(5.8)	6(5.8)
ニシン	1(1.0)	0(0.0)	0(0.0)	1(1.0)	1(1.0)
料理					
刺身	65(62.5)	24(23.1)	26(25.0)	66(63.5)	76(73.1)
寿司	38(36.5)	16(15.4)	19(18.3)	43(41.3)	51(49.0)
数の子	31(29.8)	38(36.5)	36(34.6)	31(29.8)	38(36.5)
田作り	25(24.0)	34(32.7)	27(26.0)	43(41.3)	44(42.3)
切りいか	18(17.3)	26(25.0)	19(18.3)	31(29.8)	31(29.8)
えび煮	9(8.7)	6(5.8)	6(5.8)	10(9.6)	12(11.5)
魚のあら汁	2(1.9)	2(1.9)	2(1.9)	4(3.8)	5(4.8)

N=104

注：結果は、大晦日に「食べる」と回答した人数の多い順に、魚の種類と料理名別に示した。

りとサケが記されており、「年取りの魚は長野地域では鮭、松本地域ではブリを食べるのだが、麻績はその中間に位置しているため、その両方が食べられる。ブリは成長に従い名前が変わっていく「出世魚」であるから縁起がよく、鮭も生命力が強く卵をたくさん産むこと、また、身が赤くおめでたいことから年取り魚として食べられる」と記されている。中学生の調査結果では大晦日（お年取り）に食べる魚の種類としてブリが47人（45.2%）と最も多く回答された。中信地方ではブリを年取り魚として食べるといわれており¹³⁾、ほぼ半数の家庭でその傾向が示された。次いでサケが多く回答され11人（10.6%）、約1割の家庭で食べられていた。表には示していないが、大晦日にブリもサケも食べると回答した中学生は4人（3.8%）だった。その他の魚の種類としては、タイ、マス、コイ、ニシンが回答された。大晦日にこれらのいずれかの魚料理（年取り魚）を食べると回答した中学生は61人（58.9%）で、全体の約6割が年取り魚を食べる風習を伝承している現状が示された。

また、大晦日～1月5日に食べる魚介類の料理としては、刺身が最も多く76人（73.1%）、次に寿司が51人（49.0%）、田作りが44人（42.3%）、数の子が38人（36.5%）、切りいか（切りいかを煎った後、醤油、酒、砂糖を煮立てた調味液に絡めたもの）が31人（29.8%）から回答された。五穀豊穡を願う田作りや、子孫繁栄を願う数の子といった祝い肴として正月に食べられてきた伝統的なおせち料理より、刺身や寿司の方が多くの家庭でご馳走として好まれ、正月の祝いの食卓に用いられている様子

が示された。切りいかについては、筑北村の郷土料理本⁴⁾および麻績村の行事食に関する本⁵⁾を参考に調査項目としたが、長野県内のどの地域で切りいかを正月料理に食べてきたかについて確定できるような資料は得られなかった。切りいかの利用の詳細については、今後の研究課題としたい。

③大晦日～1月5日に食べる魚介類以外の料理

表1に示した選択肢から、大晦日、元旦、1月2日～5日に食べると回答された魚介類以外の料理を表6に示す。大晦日（お年取り）に「食べる」という回答が最も多かった料理は黒豆で、元旦でも、1月2日～5日においても最も多く「食べる」という回答が得られた（大晦日43人：41.2%、元旦48人：46.2%、1月2日～5日40人：38.5%）。黒豆は、家族が真っ黒に健康でまめに過ごせますようにという願いをこめて食べられるといわれ⁵⁾、6割を超える中学生の家庭で食べられていた。大晦日から5日に「食べる」と回答された料理で黒豆に次いで多かった料理は、煮しめ（煮物）が5割弱、昆布巻きおよび茶碗蒸しが4割強、きんぴらごぼう4割弱、なますが約3割の「食べる」という回答で続いた。

表には示していないが、漬物の種類を自由記述した結果では、大晦日には、野沢菜漬が13人（12.5%）、たくわん・大根漬が9人（8.7%）、きゅうり漬・白菜漬が各2人（1.9%）、梅漬け・かぶ漬が各1人（1.0%）から回答された。元旦には、野沢菜漬が10人（9.6%）、たくわん・大根漬が8人（7.7%）、きゅうり漬が2人（1.9%）、白菜漬・かぶ漬・人参漬が各1人（1.0%）から回答され、1月2日～5日

表6 大晦日、元旦、1月2日～5日に「食べる」と回答した魚介類以外の料理とその人数(%)

食べる日	大晦日	元旦	1月2日～5日	年取り～元旦	大晦日～1月5日
黒豆	43(41.3)	48(46.2)	40(38.5)	64(61.5)	66(63.5)
煮しめ(煮物)	34(32.7)	35(33.7)	36(34.6)	44(42.3)	49(47.1)
昆布巻き	26(25.0)	31(29.8)	28(26.9)	44(42.3)	46(44.2)
茶わん蒸し	36(34.6)	13(12.5)	14(13.5)	42(40.4)	46(44.2)
きんぴらごぼう	26(25.0)	28(26.9)	27(26.0)	37(35.6)	40(38.5)
なます	21(20.2)	23(22.1)	21(20.2)	30(28.8)	30(28.8)
味噌汁	11(10.6)	19(18.3)	18(17.3)	24(23.1)	28(26.9)
酢れんこん	14(13.5)	20(19.2)	20(19.2)	24(23.1)	27(26.0)
漬物	18(17.3)	14(13.5)	8(7.7)	21(20.2)	22(21.2)
すき焼き	4(3.8)	2(1.9)	10(9.6)	6(5.8)	16(15.4)
栗の渋皮煮	10(9.6)	9(8.7)	8(7.7)	15(14.4)	15(14.4)
おやき	3(2.9)	6(5.8)	10(9.6)	6(5.8)	11(10.6)
切り昆布	4(3.8)	7(6.7)	7(6.7)	9(8.7)	9(8.7)
豚汁	3(2.9)	7(6.7)	5(4.8)	8(7.7)	8(7.7)
焼き肉	1(1.0)	1(1.0)	6(5.8)	2(1.9)	8(7.7)
鍋料理	2(1.9)	1(1.0)	3(2.9)	3(2.9)	5(4.8)
おでん	0(0.0)	2(1.9)	2(1.9)	2(1.9)	2(1.9)

N=104

注：料理は、大晦日～1月5日に「食べる」と回答した人数の多い順に示した。

には、野沢菜漬が5人(4.8%)、たくわん・大根漬が5人(4.8%)、きゅうり漬・白菜漬・人参漬が各1人(1.0%)から回答された。また、鍋料理の種類を自由記述した結果では、年取りにはしゃぶしゃぶが2人(1.9%)、元旦にはしゃぶしゃぶが2人(1.9%)と寄せ鍋が1人(1.0%)、1月2～5日には寄せ鍋が1人(1.0%)から回答された。

その他で食べる料理として自由記述された内容には、大晦日では、カニ4人(3.8%)、栗きんとん・吸い物・すまし汁・酢だこ各3人(2.9%)、だし巻きたまご・サラダ各3人(2.9%)、ままかり・おひら・チーズ・チャーシュー・鶏のから揚げ・天ぷら・ラーメン・赤飯各1人(1.0%)、元旦では、とろろ〔いも〕・カニ・おせち各3人(2.9%)、ご飯2人(1.9%)、鯛めし・吸い物・栗きんとん・オードブル・ラーメン・いろいろ食べる各1人(1.0%)、1月2日～5日では、おせち〔の残り〕4人(3.8%)、いも汁・カニ・タコ・栗ご飯・ラーメン・焼きえび・ハム各1人(1.0%)があり、この他、年取りの回答に「ほとんどいつもと変わらない」、元旦に「1月1日の朝はそばを食べる」、1月2日～5日に「特に特別なものは食べない」と各1人から回答されたことを付記しておく。

アンケート調査の結果、大晦日から正月にかけて、年取り魚や年越しソバ、雑煮、黒豆、数の子、田作りなど伝統的なおせち料理⁴⁻⁵⁾を食べている家庭があることも回答から推察されたが、家族に好まれる料理を食べるようになってきている現状も示された。一方、大晦日から5日に「食べる」正月料理の回答結

果から、刺身(76人:73.1%)に比べると、すき焼き(16人:15.4%)や焼き肉(8人:7.7%)などの人気の肉料理¹⁵⁾を「食べる」という回答は少なく、新年を迎えるご馳走として海の魚を用いるという伝統が残っていることが推察された。今回、「元旦に餅を食べない」風習の有無を調べることを中心に調査を行ったため、食事の内容について質問するだけで、大晦日(お年取り)や正月を祝う行事を家庭で行っているかについて詳細を尋ねていないので、今後の検討課題としたい。

(3) 郷土料理について

①食べたことがある郷土料理

表1に示した24の郷土料理から、食べたことがあると回答された郷土料理について、その人数(%)を表7に示す。最も回答が多かった郷土料理は、やししょうまで96人(92.3%)と9割を超える中学生に食経験があった。やししょうまとは、お釈迦様の命日である旧暦2月15日に供養のため供える餅菓子で、筑北村では2月15日⁴⁾、麻績村では3月14日と15日の涅槃会の行事食である⁵⁾。麻績村の行事食に関する本⁵⁾には、やししょうまの語源について、釈迦の弟子「ヤショ」の作った団子が「ウマ」だったから、その形が「痩せ馬」に似ているからなど諸説あり、かつては村内でも各家で作られていたが、現在では直売所などでも売られるようになり作る家庭が少なくなったこと、一晩仏前に供え、翌日輪切りにして焼き、砂糖醤油などでいただくと記されている。筑北村坂井地域では、昭和の終わり頃から、

表7 食べたことがあると回答された郷土料理の人数 (%)

郷土料理名	人数 (%)
やししょうま	96 (92.3)
おやき	94 (90.4)
おはぎ	89 (85.6)
野沢菜漬	86 (82.7)
五平餅	82 (78.8)
信州ソバ	76 (73.1)
山賊焼き	74 (71.2)
ほうとう	55 (52.9)
うすやき	54 (51.9)
イナゴ	47 (45.2)
奈良漬	46 (44.2)
だんご汁	35 (33.7)
こねつけ	34 (32.7)
かきもち	30 (28.8)
ハチノコ	28 (26.9)
きやらぶき	24 (23.1)
鯉こく	21 (20.2)
笹寿司	20 (19.2)
おにかけ	15 (14.4)
おしぼりうどん	13 (12.5)
こしょう味噌	10 (9.6)
苗ぼこ	6 (5.8)
すんき漬	2 (1.9)
その他	4 (3.8)

N=104

注：郷土料理は、回答人数の多い順に示した。

色とりどりの部分を組み合わせ、松、梅に鶯や薔薇など美しい花柄を工夫し、冬の農閑期に地域の60~80歳代の農家が集まって作るようになり、直売場などで伝統の郷土食として販売されるようになった。2月15日に食べる行事食であったやししょうまが、現在は、農閑期には販売されるようになり、また、熟練の職人技で季節の花やキャラクターなども作られている。販売されていることもあり、美しいやししょうまを生徒が目にする機会も多く、すべてを米粉で作る素朴な味わいも好まれるなどが理由で、9割以上の生徒に食経験があったと推察された。

次に多かったのはおやきで94人(90.4%)から食べたことがあると回答があり、9割以上の生徒に食経験があった。おやきについて、麻績村の行事食に関する本⁵⁾には、おやきは石の戸の行事食と記され、おやきに関して「新暦8月1日はお盆行事の行われる月の初めの日であり、この日を『石の戸』と呼んでいる。仏前に供えられた焼き餅(おやきの別名)を先祖が冥土の石の戸に投げつけることで扉が開き、現世へと帰ってこれるのだとか。よって固い

おやきを作った方がよいとも言われた。昔は囲炉裏の中の灰で焼いていたので固かったが(『へっころがし』と呼んだ)、現在は蒸籠で蒸して作るやわらかいおやきが多い。一般的には様々な具材を入れて作られるが、本来の行事食としては茄子と小豆である」と記されている。筑北村の郷土料理本⁴⁾にも、石の戸の行事食で、「おやきは丸く作るため、『まるくまとめる』と言って良い意味にもつながり、家族や地域の生活の無事を祈ったり、神への感謝の意味を込めて作られ、また、水田の少ない地域の主食として、食卓に並ぶようになった」と記されている。また、麻績村では、平成10年に「麻績おやきの会」が結成され、「おやき」を地元の伝統的な郷土食として、村内の加工施設を利用して作り、直売場などで販売している。おやきについては、家庭で作って食べるだけでなく、地元の味のおやきを買って食べることが常時できるようになっている環境が、おやきを食べたことがある生徒が多かった理由と推察された。

また、おやきについて食べる種類を自由記述してもらった結果、86人(82.7%)から回答が得られた(複数回答可)。表には示していないが切干大根61人(58.7%)、野沢菜58人(55.8%)、茄子53人(51.0%)、小豆餡39人(37.5%)、カボチャ24人(23.1%)、きんぴらごぼう5人(4.8%)、卵の花・おから4人(3.8%)、野菜ミックス・ノビル・コゴミ・クルミ・トマト・チョコレート(もいける)・ピーナッツバター(もいける)と各1人(1.0%)から回答され、この他、全て食べる、いろいろ食べるとの回答も各1人から得られた。おやきの種類を8割以上の中学生が正確に回答している様子から、おやきが地元の郷土料理として好まれ、普及し伝承されている様子が推察された。

やししょうま、おやきの次には、おはぎ(89人:85.6%)と野沢菜漬(86人:82.7%)が8割以上の生徒から食べたことがあると回答された。

おはぎについては、麻績村の行事食に関する本⁵⁾には、お彼岸の行事食としてぼたもち(おはぎ)が「ぼたもちとおはぎは同じものだが、牡丹の花が咲く春に作るものを『ぼたもち』、萩の花が咲く秋の彼岸に作るものを『おはぎ』と呼ぶ」と記されている。筑北村の郷土料理本⁴⁾には、おはぎは記されていないが、春の彼岸に神仏や先祖にお供えする行事食としてぼたもちが記されていた。

おはぎ(ぼたもち)の食経験が高い理由としては、村内にお彼岸に先祖を敬いおはぎを食べる習慣が残っていることに加え、スーパーマーケットやコンビニ

ニエンスストアなどで、お彼岸のみならず常時おはぎが販売されていることが食経験の高い理由として推察された。

野沢菜漬については、年取りに13人、元旦には10人、1月2～5日には5人から、食べる漬物の種類として回答されており、おやきの具としても多く回答され、また、店で購入して食べることも可能なため、生徒になじみのある長野県の郷土の漬物であることが推察された。麻績村の行事食に関する本⁵⁾には、「麻績村のみならず信州の代名詞とも言える野沢菜漬。3%の塩で漬ける塩漬けが一般的だが、醤油で漬ける方法もある」と記され、醤油漬のレシピが紹介されている。筑北村の郷土料理本⁴⁾には、冬の季節の食として、醤油漬と塩漬の両方のレシピが紹介されている。

次いで7割以上から食べたことがあると回答された郷土料理は、五平餅(82人:78.8%)、信州ソバ(76人:73.1%)、山賊焼き(74人:71.2%)だった。

五平餅はつぶしたご飯を串焼きにしたもので、筑北村の郷土料理本⁴⁾および麻績村の行事食に関する本⁵⁾にも記載がなく、木曾・伊那地方から東海・三河・南信濃、東美濃や飛騨地方、富山県山間部に広く分布する郷土料理である¹³⁾。五平餅は麻績村および筑北村の郷土料理ではないが、お祭りなどの屋台や土産物店では販売されており、生徒の食経験が高かったことが推察された。

信州ソバに関しては、筑北村の郷土料理本⁴⁾には「年越しそば」が大晦日に縁起をもちいて食べられるソバとしてレシピが紹介されている。麻績村の行事食に関する本⁵⁾にも、年越しソバが記されており「麻績村は標高が高く、寒暖差により霧が出やすいことなどから良質なそばが栽培できる。1年を通じて食されるが、年越しそばとしては、他の麺類に比べて切れやすいことから『1年の疫を断切る』という意味で食べられる。ただし、麻績では餅断ちの関係から正月に食べる家も多い」と記されている。麻績村・筑北村もおいしいソバが収穫できるソバの産地であり、年越しソバや正月に食べる習慣もあり、家や外食でおいしいソバを食べる機会があることが生徒の食経験が高かった理由として考えられた。

山賊焼きは、にんにくを効かせた醤油ダレに鳥の胸肉やもも肉を漬け込み、片栗粉をまぶしてから揚げにしたもので、長野県塩尻のお店で昭和30年代に生まれ、次第に松本地域にも広がったとされる¹⁶⁾。現在は塩尻・松本地方の郷土料理といわれ、また、山賊焼きを学校給食で用いる学校もあり¹⁷⁾、中信地方を中心に惣菜で販売する店やメニューにある食堂

も増えていることから、中学生の食経験が比較的高かった理由と推察された。

約5割が食べたことがあると回答した郷土料理は、ほうとう(55人:52.9%)およびうすやき(54人:51.9%)で、いずれも筑北村の郷土料理本⁴⁾および麻績村の行事食に関する本⁵⁾に記載がある郷土料理である。ほうとうについては、南瓜ほうとうが紹介されており、筑北村の郷土料理本⁴⁾には、「冬至に食べる習わし。かぼちゃを食べると中風(風邪)にならない、腹を病まないなどのいわれがある」と記されている。麻績村の行事食に関する本⁵⁾には、「1年で日照時間が最も短くなる冬至の日には、南瓜ほうとうを食べる。この頃になると南瓜も食べ納めとなり、かつては冬過ぎまで残しておく娘が縁遠くなるとも言われていた。南瓜や小豆は栄養があるので、冬に風邪をひかないようにという意味がある」と記されている。

うすやきは、長野県内各地において広く家庭で作られ食べられてきた日常の郷土料理である。麻績村の行事食に関する本⁵⁾には、麻績村のおこびれ(小昼)として、農作業の間食や子供のおやつとして食べた料理として紹介されており「小麦粉に様々なものを混ぜて焼いて作る。ニラが入っている場合、別名ニラせんべいとも呼ばれる」と記されている。

ほうとうおよびうすやきは、家庭料理であるため、麻績村や筑北村では販売されることが少なく、外食できる場所も少ないことから、生徒の食経験が約半数の郷土料理となったことが考えられた。ただ、ほうとうは冬至の行事食、うすやきは日常のおやつで麻績村・筑北村では頻繁に食されてきたことが推察されるので、実際には食経験があるが、料理名を知らないため食べたことがあるという郷土料理に回答されなかったかもしれない。郷土料理名を知らないため、食べたことがあると回答できなかった料理の検討については、今後の課題としたい。

表7に示すイナゴ(47人:45.2%)以下の郷土料理は、半数未満が食べたことがあると回答した郷土料理で、中学生の多数ではないが、様々な郷土料理を食べたことがあると回答した。なお、笹寿司(20人:19.2%)は奥信濃、おしぼりうどん(13人:12.5%)は坂城町・千曲市、すんき漬(2人:1.9%)は木曾の郷土料理であり、これらの郷土料理については地元の料理でないことが食経験の少ない要因として考えられた。また、麻績村と筑北村に特徴的な行事食として、田植えの行事食である苗ぼこがあり、筑北村の郷土料理本⁴⁾および麻績村の行事食に関する本⁵⁾に記載がある。筑北村の郷土料理本⁴⁾には、

表8 作ったことがある郷土料理（複数回答可）の人数（%）

郷土料理名	人数（%）
おやき	38 (36.5)
おはぎ	33 (31.7)
やしろうま	32 (30.8)
こねつけ	12 (11.5)
イナゴ	11 (10.6)
うすやき	10 (9.6)
信州ソバ	9 (8.7)
野沢菜漬	9 (8.7)
にらせんべい	7 (6.7)
だんご汁（すいとん・つみっこ）	5 (4.8)
五平餅	3 (2.9)
かきもち	2 (1.9)
きやらぶき	2 (1.9)
奈良漬	2 (1.9)
ハチノコ	2 (1.9)
おしぼりうどん	1 (1.0)
おにかけ	1 (1.0)
山賊焼き	1 (1.0)
ほうとう	1 (1.0)

N=104

注：郷土料理は、回答人数の多い順に示した。

「種苗と一緒に田の神様に供え、無病息災や豊作を願う」と記され、麻績村の行事食に関する本⁵⁾には、「ようやくあと一日で田植えが終わるという日を『大田植え』と言ひ、『苗ほこ』をつくってその日を祝った。『ほこ』は子供という意味であり、苗の子供が無事大きくなるようにという願いであろうか。供える場所は、玄関、台所、かまどの上など様々な説がある」と記されている。田の神様に、白米でおにぎりを作り、種苗と一緒に笠や麦わら帽子などに入れて供える。苗ほこは6人（5.8%）しか食経験がなく、田植えが機械化された現在においては、田植えの行事食を経験する機会が減少していることが推察された。

その他の郷土料理として自由記述された料理は、すいとんが2人（1.9%）、ヨモギ団子・かぼちゃうどん・ほう葉巻きとほう葉寿司が各1人（1.0%）から回答され、すいとんはだんご汁、かぼちゃうどんはかぼちゃほうとうと類似または同じ料理とも考えられたが、回答されたまま分類した。

以上のことから、生徒の食経験の高い郷土料理に共通してあげられる特徴は、地域の郷土料理であり、季節にかかわらず、また、行事によらず、家庭で手づくりしなくても地域の店で購入または食堂で食べることができることであった。

②作ったことがある郷土料理

表1に示した24の郷土料理の中で作ったことが

表9 好きなもの、食べたい郷土料理（3つ回答）の人数（%）

郷土料理名	人数（%）
おやき	57 (54.8)
やしろうま	40 (38.5)
五平餅	33 (31.7)
おはぎ	30 (28.8)
山賊焼き	30 (28.8)
信州ソバ	29 (27.9)
野沢菜漬	12 (11.5)
うすやき	11 (10.6)
笹寿司	9 (8.7)
ほうとう	9 (8.7)
イナゴ	6 (5.8)
こねつけ	5 (4.8)
だんご汁（つみっこ）	5 (4.8)
おしぼりうどん	4 (3.8)
かきもち	3 (2.9)
鯉こく	3 (2.9)
ハチノコ	3 (2.9)
おにかけ（おとうじ）	2 (1.9)
きやらぶき	1 (1.0)
こしょう味噌	1 (1.0)
奈良漬	1 (1.0)

N=104

注：郷土料理は、回答人数の多い順に示した。

あるものを記述（複数回答可）した結果を表8に示す。その結果、生徒69人（66.3%）から回答が得られた。最も多く回答されたのはおやき（38人：36.5%）で、次いでおはぎ（33人：31.7%）、3番目はやしろうま（32人：30.8%）で、これら3つの郷土料理は3割以上の生徒が作ったことがあると回答した。この3つは食経験も85%以上と高く、そのうちおやきとやしろうまについては伝統的な郷土料理として地元の郷土食研究グループが、地域の直売場で販売するだけでなく講習会などを開いて作り方も伝承している。このような地域の活動が、中学生の回答に影響していることが考えられた。

その次に多く回答されたのは、1割前後が作ったことがあると回答した郷土料理で、こねつけ（12人：11.5%）、イナゴ（11人：10.6%）、うすやき（10人：9.6%）、信州ソバ（9人：8.7%）、野沢菜漬（9人：8.7%）で、家庭で作る時に手伝う機会があったことが考えられた。

③好きな郷土料理、食べたい郷土料理

表1に示した24の郷土料理について好きなもの、食べたいものを3つまで記述した結果を表9に示す。

郷土料理の中で好きなもの、食べたいものについては101人（97.1%）の生徒から回答が得られた。最も多く回答されたのはおやきで、57人（54.8%）

と半数以上から回答され、生徒に好まれている様子が示された。次いでやしょうま（40人：38.5%）で約4割の回答が得られ、3番目は五平餅（33人：31.7%）、次いでおはぎ（30人：28.8%）、山賊焼き（30人：28.8%）、信州ソバ（29人：27.9%）と続き、これらの郷土料理は約3割の生徒から好まれ、食べたいと回答された。これらの上位に回答された郷土料理は、生徒がおいしい食経験を積み重ねているものと考えられ、いずれも家庭だけでなくおいしい郷土料理を店で購入でき、食堂で食べる環境に恵まれている。このような地域の環境が中学生の回答に影響していることが考えられた。

その他、回答数は多くないが、各家庭で親しまれていると考えられる郷土料理が、好きなもの、食べたい郷土料理として回答された。また、3人以外の多数の生徒に、好きなもの、食べたい郷土料理が自由記述されたことから、調査対象地域の中学生に、郷土料理が伝承されていることが推察された。

④郷土料理の中で作ってみたいもの

表1に示した24の郷土料理について作ってみたいものを1つ記述した結果を表10に示す。96人（92.3%）の生徒が回答し、最も多かった回答はやしょうま（26人：25.0%）で、4分の1が回答した。筑北村坂井地域に伝わるやしょうまは、伝統的には季節の花や模様をデザインした餅菓子であるが、キャラクターなど、作り手が自由にデザインを工夫することができる。美しくも、かわいくも、かっこよ

表10 作ってみたい郷土料理（1つ回答）の人数（%）

郷土料理名	人数（%）
やしょうま	26(25.0)
おやき	14(13.5)
五平餅	14(13.5)
信州ソバ	11(10.6)
山賊焼き	5(4.8)
おしぼりうどん	4(3.8)
野沢菜漬	4(3.8)
ほうとう	4(3.8)
おはぎ	3(2.9)
笹寿司	3(2.9)
かきもち	2(1.9)
鯉こく	2(1.9)
だんご汁	2(1.9)
イナゴ	1(1.0)
こねつけ	1(1.0)

N=104

注：郷土料理は、回答人数の多い順に示した。

くもでき、職人技がすばらしい。その素晴らしさに生徒も作ってみたいと思う気持ちが理解できる。次は、おやきと五平餅（各14人：13.5%）で、好きなもの、食べたい郷土料理として上位にあがったものと共通しており、やはりおいしい、好きな郷土料理を作ってみたいと思う様子が見られた。

⑤郷土食について知っていること

生徒が郷土料理について知っていることを3つまで自由記述した結果、48人（46.2%）から93のことが回答された。表11に一部の回答結果を示す。調査結果より、約半数の生徒が地域の郷土料理や伝統料理について家庭で様々な話を聞く機会を得ており、地域の食に関して伝承されている様子やその内容が明らかとなった。

3) 年取りと正月儀礼についての現地調査

平成25年（2013年）12月31日より麻績村内で「元旦に餅を食べない」風習を行っている2家庭を対象に現地調査を行った結果、いずれの家庭でも12月31日の大晦日には家族がそろって、年取り魚を含むご馳走でお年取りを祝っていた（写真1、写真2、写真3）。



写真1 お年取りの食卓1
（麻績村：2013年12月31日 中澤撮影）

年取り魚には、ブリの塩焼きが準備され（写真4）、恵比寿様には鰯の尾を供えていた（写真5）。麻績村の行事食に関する本⁵⁾に恵比寿様のお供えについて「尾の部分を箸にさして供えると『来年は頭の方のよいところがいい』とよく働き、お金を貯めさせてくださると言われている」（ブリの尾のお供えによって、来年は頭のお供えがいいと、恵比寿様がよく働いてくれて、そのおかげで家にお金を貯めてくれるといわれている）と記されている。

お年取りのご馳走について、いずれの家庭でも、今は、海の魚や肉類が毎日の食卓に並ぶので、毎日



写真2 お年取りの食卓2
(麻績村：2013年12月31日 中澤撮影)



写真3 お年取りのご馳走
(麻績村：2013年12月31日 中澤撮影)

表11 郷土料理について知っていること（自由記述：3つ回答）の一部抜粋

トピック	内 容（回答人数）
おやき	作り方の地方〔北信・中信・南信〕や集落による違い（7人）
	加熱方法〔焼き・蒸し・揚げる〕の違い（4人）
	昔、米がとれなくなる時期・とれる量が少なかったので作られた（2人）
	おやきは保存食として作られた（1人）
	囲炉裏があったから灰焼きのおやきがあった（1人）
	8月1日に、あの世とこの世の境の石の扉におやきを持っていく（1人）
	麻績村の郷土料理はおやきとりんご（1人）
ソバ	ソバを元旦の朝に食べる、年越しソバは食べない（6人）
	〔大晦日・12月31日に〕年越しソバを食べてはいけない（2人）
	大晦日にソバを食べるところと元旦に食べるところがある（1人）
	信州ソバのうちたてはおいしい（1人）
	ソバがおいしい（1人）
餅断ち・四阿屋山信仰	ソバを食べるとき、つゆではなく水につける（1人）
やしょうま	正月に餅を食べない風習は四阿屋山信仰による（7人）
	麻績村・坂井地域では餅を元旦に食べない（2人）
	やしょうまは様々な図柄〔花など〕が描かれる（2人）
	やしょうまは2月14日に作る（2人）
	やしょうまの言葉の由来は、やしよ、うまいぞよという一言（1人）
	2月15日にやしょうまを食べる（1人）
	やしょうまがきれい（1人）
昆虫食	旧坂井村はやしょうまが郷土料理（1人）
	やしょうまの郷土料理研究会が坂井にある（1人）
	ハチノコを食べる（4人）
	虫〔イナゴなど〕を食べる（3人）
年取り魚	昔イナゴやハチノコは海のない長野では貴重な蛋白源として重宝（1人）
	ザザムシ（1人）
	大晦日にブリを食べる（2人）
	お年取りの日はブリとサケを食べる地域が分かれる（1人）
	元旦にブリを食べる地域とサケを食べる地域がある（1人）
	正月に食べる魚は家によって違う（1人）
	大晦日にサケとブリの両方を食べる（1人）
元旦にソバのかわりにブリ、サケを食べるところがある（1人）	
サケのゆでたものに酒粕をかけて食べる（1人）	

の食事をご馳走で、お年取りの食事とあまり変化がなくなったという話をうかがった。

元旦（1月1日）には雑煮ではなく、そばを食べた（写真6）。

紙幅の都合で、聞き取り調査の結果および考察の記載については省略するが、聞き取り調査で得られた主な結果は、筑北村の郷土料理本⁴⁾および麻績村の行事食に関する本⁵⁾にまとめられていた内容に共通していた。



写真4 お年取り魚：ブリの塩焼き
(麻績村：2013年12月31日 中澤撮影)



写真5 ブリの尾の大黒様へのお供え
(麻績村：2013年12月31日 中澤撮影)



写真6 正月：雑煮ではなくそばを食べる
(麻績村：2014年1月1日 中澤撮影)

4. おわりに

調査の結果、長野県東筑摩郡麻績村・筑北村坂井地域には、元旦に餅を食べない「餅断ち」という風習が残る家庭があること、同地域の大晦日から正月儀礼の現状の資料を得た。また、中学生の郷土料理についての食経験や調理経験、知識の現状について明らかにした。今後も現地での調査を深め、地域食文化の伝承に関する資料を得ることに努め、食育活動や郷土食の保護・継承活動に役立てていきたいと考える。

謝 辞

調査を実施するにあたり、アンケート調査にご協力いただきました T 中学校の生徒の皆さんおよび諸先生方、また、聞き書き調査および取材調査にご協力いただきました筑北村 滝沢千代子様、麻績村 清水一男様、清水広子様、桐澤好久様、桐澤昭子様、宮下弘子様、清水様のご家族および桐澤様のご家族の皆様にご心より深く感謝申し上げます。

参考文献

- 1) 江原絢子・石川尚子編：日本の食文化 アイ・ケイ コーポレーション（2009）142-143 頁
- 2) 佐々木輝雄：「年中行事から食育」の経済学 筑摩書房（2006）3-5 頁、166 頁
- 3) 松島ひとみ・中澤弥子：「長野県の年中行事－短期大学生の年中行事の実施状況－」『長野県短期大学紀要』（2016）第71号、23-35 頁
- 4) 長野県農村生活マイスター協会筑北村協議会編：四季の食彩－郷土料理レシピ集－（2012）3 頁、8 頁、17-20 頁、22 頁、24 頁
- 5) 麻績村地域おこし協力隊 前田博史編：麻績村の行事食と保存食、おみばあばの玉手箱（坂口和子、若林泰子、塚原さとみ）（2014）8-9 頁、14 頁、20-21 頁、25-26 頁、28-31 頁、34 頁、51 頁
- 6) 村地域おこし協力隊 前田博史・田中祥子編：麻績の伝統行事、麻績の伝統行事編集委員会（2015）30 頁
- 7) 中澤弥子：「長野県東筑摩郡麻績村における食文化の変化－昭和16（1941）年と平成17（2005）年の聞き取り調査の比較から－」『会誌 食文化研究』（2012）8号、1-12 頁
- 8) 麻績村：麻績村人口ビジョン（2015）3 頁、9-10 頁
- 9) 筑北村：筑北村公共施設等総合管理計画（2016）2-5 頁
- 10) 総務省統計局：国勢調査結果（就業状態等基本集計）
- 11) 鈴木棠三：日本年中行事辞典 角川小辞典（1997）692

-
- 頁
- 12) 都丸十九一：餅なし正月の世界 地域民俗論序説 岩田書院（2009）19-20 頁
- 13) 財団法人 八十二文化財団：信州の年中行事と食 人々のくらしと川－水系をめぐる食文化－（2007）32 頁、35 頁、37 頁、90-129 頁、139-151 頁、184-185 頁
- 14) 三田コト：「年末年始の食事にみる食文化の伝承：短大生とその家族の食事から」『長野県短期大学紀要』（1997）第 52 巻、1-8 頁
- 15) なんでも調査団（@nifty ニュース）：肉についてのアンケート・ランキング
- [http://chosa.nifty.com/gourmet/chosa_report_A20130913/]
- 16) 塩尻市観光協会：山賊焼
[<http://www.tokimeguri.jp/eating/2009/09/12-195033.php>]
- 17) 中澤弥子：「長野県の学校給食と食育の現状 栄養教諭および学校栄養職員を対象とするアンケート調査」日本調理科学平成 29 年度大会 研究発表要旨集（2017）86 頁
（平成 29 年 9 月 25 日受付、平成 29 年 12 月 8 日受理）