

昭和初期に於ける長野県北部地域の 農家の食習慣 2

—通年行事の食事—

伊 藤 徳

はじめに

先きに、長野県北部地域の長野市稲里町・上水内郡鬼無里村・飯山市富倉に於いて、昭和初期、自作農であった人びとに、当時の食習慣の聞き取りを主体とした調査を実施し、その調査結果の中から、昭和初期の日常食と食事材料に関する事項について、前報で報告した。

長野県北部という極く限られた地域内であっても、気候風土の違いから、土地毎に農産物が少しずつ異なり、それぞれの土地に独特な日常食の形態が生じていた。即ち、千曲川と犀川に挟まれた信濃の穀倉地帯といわれる長野市稲里町¹⁾では、米と麦の二毛作地帯であって、朝食と昼食は麦飯、夕食は小麦粉による粉ものであり、周囲を山に囲まれ標高が高く寒冷地である山地農村の上水内郡鬼無里村では、収量の多いそばが主食の大きな位置を占め、朝食はそば焼きもち、昼食は麦飯か、かて飯、夕食はそば粉が主で小麦粉が従の粉ものであり、新潟県境に近い裏日本型気候で、一年のうち凡そ五ヶ月は雪に埋もれ、麦作の出来ない山地農村の飯山市富倉では、朝食と昼食はかて飯²⁾（大根飯その他前報参照）で、夕食はそばを主とし、芋類・もろこし類などが米の補いになる多様な形の組合せが行われていた。

以上のように昭和初期に於いては三地区にそれぞれ異なる日常食が繰り広げられていた。これに

対して晴れ食の内容はどのようであったであろうか。先きの聞き取り調査及び記入法による調査結果の中から、行事の晴れ食について考察を進めたところ、聞き取り不十分な箇所が見出されたので、再び調査を実施した。その結果、三地区に於いて昭和初期に行われていた行事の晴れ食の実体をほぼ把握することができた。

さて、暮しの中には、一年間に渡って行われる通年行事と、冠婚葬祭を含む人の生涯に係る行事とがある。対象地で行われていたこれらの行事内容は地区毎に独特で、そこに繰り広げられていた食習慣は実に多様であった。この三地区の複雑な実態を了解し易く報告するには、二者について別記した方がよいと考え、今回は主に通年行事の晴れ食について、その大要を報告する。

調査対象と調査方法

本報告は前報で報告した調査に、下記に述べる再調査を加えたものの考察である。従って、調査地区及び調査対象者は前報によられたい³⁾。

再調査はつぎのような日時に実施した。長野市稲里町（以下稲里という）では昭和60年11月12日及び昭和61年2月26日のいずれも13時30分から16時30分まで聞き取り調査をした。上水内郡鬼無里村（以下鬼無里という）では昭和61年9月13日9時から16時までの長時間実施し、飯山市富倉（以下富倉と

いう)では昭和61年2月19日及び8月28日のいずれも12時30分から16時まで聞き取り調査を実施した。

なお、本年6月に鬼無里村仲町在住の宮下公明氏から祖先が書き記した古文書の中から文政7年(1824年)の「年越晩より年中献立控」が見出されたとして著者に提供があった。昭和初期の年末年始の食事と照し合わせてみたいと考え、資料とした。

結果および考察

昭和60年2月から昭和61年9月の期間に、適当な日時を使って、対象地区である長野県北部地域三箇所に於いて、昭和初期に行われていた農家の食習慣に関する調査を実施した。今回はこの調査結果のうち、通年行事における晴れ食の内容を取り上げて考察し、その概要を述べることにする。

稲里・鬼無里・富倉の三地区で、一年間に行われていた行事を面接者全員に列挙して貰ったところ、いわゆる年中行事といわれている年取りから正月中の行事・節分・節句・七夕・盆・彼岸・祭のような行事の他に、米の生産暦(一年の間の自然の変化と時の流れの中に、順序よく組み込まれて行われている農作業)¹⁾や味噌炊きのような生活に係るものが見出された。これらは農村に生きる人びとにとって欠かすことが出来ない年中行事として定着したものであるとみられる。著者はここに一般にいう年中行事と区別をつける意味で、生産暦などを含んでいるこの地域の一年間の行事を通年行事と呼称することにした。

稲里・鬼無里・富倉に於いて一年間に行われていた行事の晴れ食について、地区毎の一覧表を作り、表1、表2、表3とした。これらの表の月日はいずれも現行と同じ新暦である。昭和初期に旧暦を活かしているのは、秋の十五夜の行事のみである。但し、新暦が使われていても、気候条件や農事の都合によって、行事の日取りを地区毎に決めている場合もあった。春遅い北信濃で柏の若葉

が十分伸びきる6月に1ヶ月遅れに三地区ともしょうぶの節句を行う、このような月おくれにする行事の例は他にも三地区とも幾つかあったが、鬼無里では正月を2月1日から始めたという変わった事例もある。この村では秋から冬にかけての麻糸づくりが忙しく、1月末に換金ができる。収入を得て正月を迎えるのが村中の習慣であった。

一覧表に見られるように、行事の日取りや晴れ食の内容は三地区にそれぞれ特色があって一様ではない。しかし、いずれの地区の人びとも年取りから正月関係の行事を通年最大のものとして、精いっぱい御馳走を作り、家族揃って腹いっぱい食べる風習は変わらない。また、夏の盆の行事が、年取りから正月にかけての行事に次ぐものであることも三地区ともに同様である。以下表1、表2、表3について解説を加えてみたい。

1 通年行事に見られる主食について

日常の主食は前報²⁾に述べたように、三地区ともに米の使用量を少なくする工夫が払われていたが、晴れ食には米を中心に穀類を十分使う傾向であった。

[白米飯]——白米だけを飯に炊くということは日常には無いことなので、三地区ともに白米飯は大変な御馳走であった。来客の為に白米飯を炊くことがあっても、家族は行事の日以外には食べず、年取り・正月・盆などに炊かれる白米飯は家族の楽しみであった。また生産暦の中で重要な農作業である田植えには、どの家でも白米飯を炊き、お菜に気を配った。白米飯にしんの昆布巻きという組合せが田植えの典型的な食事として、稲里・鬼無里ではよく行われ、これにきな粉(塩味をつけた)をつけた白米のにぎり飯がこびるに用意されれば、田植え時の最高の御馳走とされた。

[赤飯]——もち米に茹でた小豆を加えて蒸し上げた赤飯はおこわとも称し(富倉では赤まんまともいう)、三地区に晴れ食としてよく作られていた。稲里ではみさやまや秋祭に赤飯を炊いて祝った

昭和初期に於ける長野県北部地域の農家の食習慣 2

表1 長野市稲里の通年行事食

月 日	年中行事名	行 事 の 食 べ も の
1. 1	お 元 日	朝食—お雑煮, 数の子, ごまめ, きんぴらごぼう 夕食—一日年取りの御馳走—白米飯に塩鮭
1. 2	う たい ぞめ	朝食—お雑煮, 夕食—うたいぞめでうどん
1. 3	三 日 年 取 り	朝食—お雑煮, 夕食—三日年取りで白米飯に塩鮭
1. 7	七 草 粥	朝食—七草粥
1. 11	お 蔵 開 き	朝食—おかざり(饅餅)を下げて, その餅で雑煮
1. 14	も の 作 り	米の粉でまゆ玉や野菜の形の団子を作って木の枝にさして飾る
1. 15	も ぐ ら 追 い	朝食—小豆飯, 夕食—十五日年取りで白米飯に塩鮭
1. 15	ど ん ど 焼 き	道祖神の前で「どんど焼き」, その煨で餅を焼く
1. 20	二 十 日 年 取 り	夕食—鮭の頭と大根などのあら煮
2. 3	節 分	大豆を煎って夕食前に豆まき, 夕食—節分年取りで白米飯に塩ます
3. 15	お 釈 迦 さ ま の 日	前夜やしょうまを作り, 15日朝仏前に供える。子供らはやしょうまひきをする
3. 18	彼 岸 の 入 り	団子をつくり仏前に供える
3. 21	彼 岸 の 中 日	ぼた餅をつくり仏前に供える
3. 24	彼 岸 明 け	おやきをつくり, 仏前に供える
3月下旬	味 噌 炊 き	大豆は家族1人5升宛煮る
4. 3	ひ な 祭	早朝草餅を携ぎ, おひなさまに供えて後に, 草餅の朝食
4月中旬	味 噌 仕 入 れ	ゆい仲間のお茶うけ—甘酒, 煮豆, 菜の浸物, ごま合え, 漬物
4. (19 20)	春 祭	夕食—おやき, 煮物, ごま合え, 漬物 朝食—草餅
5. 2	八 十 八 夜	農休み—草餅
5. 15	衣 ぬ ぎ	農休み—赤飯
6. (4 5)	男 の 節 句	4日の夕—宵節句で魚(塩さば), 酒, 蔦の煮物, 浸物, 白米飯で祝い。柏餅を供える。 5日の朝食はかしわ餅を食べて祝い
7月初旬	田 植 え 上 り	甘酒, にしんの昆布巻き, 野菜の煮物, 白米飯
7月中旬	農 休 み	1日目の夕食—ぼた餅, 2日目はおやき
8. (31 1)	う ら 盆 の 入 り	夕方, 丸茄子のおやきを作り, 善光寺の大念仏に行き一夜を明かす 1日朝おやきを作り仏前に供える。
8. (6 7)	七 夕	6日の夕方おやきを作り, 七夕に供え, 夕食とする
8. 13	迎 え 盆	団子, こりんと, 精進揚げ, 大豆のてんぷら, 煮物, 浸物, 白米飯を仏前に供え, 夕 食を共にする。
8. 14	盆	
8. 15	盆	
8. 16	送 り 盆	盆の間中仏前へ変った食べ物を供える。おやき, こわめし, 冷や麦, うすやきなど
8. 27	み さ や ま	赤飯
9. 1	か ざ ま つ り	おやき
9. 20	彼 岸 の 入 り	仏前に団子を供える
9. 23	彼 岸 の 中 日	仏前におはぎを供える
9. 25	彼 岸 明 け	仏前におやきを供える
旧暦8.15	お 月 見	団子を作って, 十五夜のお月さまに供える。
9. (29 30)	秋 祭	夕食—おやき, 煮物, 浸物, ごま合え 朝食—赤飯
10月下旬	鎌 上 げ	おはぎ, 煮物, 浸物
11. 10	と ー か ん 夜	ぼた餅
11. 20	え び す 講	頭つきの塩さんまをえびすさまに供え, 夕食には白米飯に塩さんまを焼いて祝い
12. 22	冬 至	夕食—南瓜入りのおぶっこ
12. 28 (30)	餅 搗 き	1日4升の餅を5~15臼搗ぎ, 朝食は搗きたての餅に小豆あん・ごまあん・大根おろしを付けるか, 味噌汁の中に餅を入れて食べる
12. 31	年 取 り	新米の白米飯, 年取り魚(塩鮭か塩ぶり), 数の子, ごまめ, きんぴらごぼう, 黒豆, げんちん汁

表2 上水内郡鬼無里村の通年行事食

月	日	年中行事名	行事の食べ物
2.	1	おつたち	朝食—若水でうどんをつくる。子供らは歯がため(干栗・かきの実など)貰い歩く。 夕食—雑煮
2.	2	仕事はじめ	朝食—白米飯にいも汁 夕食—稲の花(白米のかゆ)
2.	3	八丈の年取り	夕食—白米飯, さんま, おつゆ(人参, ジャがいも, 豆腐)
2.	7	七草みそうず	朝食—白米・粟・大豆・かぶ・せり・昆布・塩(味噌の家もある)の七種を入れた飯
2.	11	蔵開き	朝食—おそなえ(鏡餅)を焼いて雑煮
2.	12	津島さま	早朝に小豆あん・野菜あんのおやきをつくり, 津島天神に12個供える。朝食—おやき
2.	15	お十五日	若水で小豆がゆを炊き, 焼いた餅を入れ, お松さまに供え, 朝食に食べる。
2.	15	どんど焼き	お松さまをどんど焼きに出す。どんど焼きで厄年の人は厄落をする
2.	15	道具の年取り	農具一切を取り揃え, 一升枀に米を入れ, 餅一切れを供える。
2.	15	松焼き年取り	夕食—年取り魚(塩鮭か塩ぶり), 白米飯, したし豆, ごぼうのきんぴら, 大根びき
2.	16	餓鬼の首でもゆるさる	朝食—雑煮, 仏様の日といって墓に餅を供える。
2.	18	成木責め	残しておいた15日の小豆がゆを柿の木など実のなる果樹にくれて歩く。
2.	20	お二十日	初えびすといって, 夕食に年取り魚, 白米飯, したし豆, ごぼうのきんぴら, 大根びき
2.	28	晦日だんご	白米のかゆの中に, 米の粉でつくっただんごを入れ, 晦日だんごといって夕食に食べる
3.	15	やししょうまの日	前夜やししょうまをつくる。15日の朝仏前に供える。子供らはやししょうまひきをする。
3.	23	彼岸の中日	ぼた餅
4.	3	四月の節句	朝餅を揚ぎ, 小豆・きなこ・いくさのあんを付けた手もちにして食べる。残りの餅はあられに切って干す
4.	初旬	味噌炊き	大豆は家族1人1斗宛にお客用分1斗を加えて炊く
5.	初旬	味噌仕入れ	大豆1斗に塩5升の豆味噌
5.	19	春 祭	19日夕食—そばとおやき
5.	20		20日の朝食—赤飯, にしんの昆布巻き, 夕食—うどん
6.	5	しょうぶの節句	朝, 餅を揚ぎ, 小豆・きなこ・いくさのあんを付けた手もちをつくる。
6.	中旬	お 田 植	朝食・昼飯ともに—白米飯・にしんの昆布巻き・あざみの煮物・凍み大根の煮物
6.	下旬		こびれ—きなこむすび
8.	7	七 夕	朝食—赤飯, 男衆・女衆の着物と帯を朝早く桿に干して七夕さまにお貸しする。
8.	20	二 十 日 盆	20日が迎え盆—赤飯, えご, てんぶら, 野菜の煮物などつくり, 柏の葉に赤飯や天ぶらをのせて仏前に供える。夕食にこれらを食べる。
8.	22		21日朝—おやき, 昼—そうめん, 夕—白米飯
8.	26	みさやまさま (秋祭)	26日の夕食—そばかうどん
8.	27		27日の朝食—赤飯
9.	23	秋の彼岸中日	ぼた餅
11.	15	かかしあげ	ぼた餅
11.	下旬	太 子 講	夕食に白米でかゆを炊く
12.	初旬	秋 ぎ よ (秋ぶるまい)	餅を揚ぐ, 手もちにして親類縁者近所に配る
1.	27	よごれ年取り	すすはきをして 夕食に塩ます, 白米飯, 味噌汁
1.	30	餅 揚 ぎ	四升—白の餅, 白米のもち米でおそなえ—白, のし餅2枚, その他豆餅, 粉餅, 栗餅, きび餅をたんをつく。豆腐もつくる。
1.	31	年 取 り	年取魚(塩鮭か塩ぶりかはいずれか), 数の子, ごまめ, したし豆, ごぼうのきんぴら, 大根びき, 白米飯, 大根・人参・豆腐の味噌汁

表3 飯山市富倉の通年行事食

月 日	年中行事名	行 事 の 食 べ も の
1. 1	元 日	朝食—お雑煮, 夕食—白米飯に塩鮭, 丸干し鰯, 野菜の煮物
1. 2	仕 事 始 め	朝食—お雑煮, 夕食—手打そば
1. 3	三 ケ 日	朝食—お雑煮, 夕食—白米飯に塩鮭, 野菜の煮物
1. 7	七 草	朝食—お雑煮
1. 11	葺 開 き	朝食—おそなえ(鏡餅)を下げて雑煮
1. 13	法恩講のおつや	さつまいもの飴でつくるおこし, くし柿
1. 15	どおろく神	朝食—小豆粥, どおろく神の火で餅を焼く
1. 15	十五日年取り	夕食—白米飯, 塩鮭, 丸干鰯, 野菜の煮物, ごぼうのけんちん
1. 20	二十日正月	15日に作って残しておいた小豆粥に餅を入れて食べる
1. 30	みそか正月	餅搗き
2. 3	節 分	大豆を煎って豆まき, 豆腐をつくる, 夕食—手打そば
2. 9	山 の 神	山餅を作り, 山の神に供える
2. 15	お釈迦さまの日	大豆を入れたやししょうまだんごをつくり仏前に供える
3. 3	ひ な 祭	餅搗き, 紅白のひし餅をおひなさまに供える。
3. 18	彼岸の入り	団子を作り仏前に供える
3. 21	彼岸の中日	五日飯を作り仏前に供える
4月上旬	どおころぼし	ゆい仲間の味噌煮が全部済んだ後のお茶うけ—煮物・漬物・甘酒
4月下旬	味噌仕込み	味噌仕込みに味噌漬けにする昆布巻きをつくる。
5. 8	おやくしさま	赤飯を炊きお薬師さまに供える。子供らはその境内で食べる
6. 4	宵 節 句	かしわ餅
6月上旬	田 か き	ぼた餅
6月中旬	大 田 植	白米飯にしんと山菜の煮物, 味噌汁, 漬物, こびれに白米飯のきな粉むすび
6月下旬	農 休 み	笹餅をつくり親類縁者に配る。
7. 11	ぎ お ん	午後半日農休み—にしんとよしなの煮物などをつくる
8. 7	小 盆 (こぼん)	嫁さんは実家に招かれる。一夕顔さしみ, きりうの酢の物, 煮物など
8. 15	大盆(おおぼん)	笹ずし, 野菜のてんぷら—仏前に供えて後, 食べる
8. 27	し ち や	赤飯を炊き, 茅の箸で食べる
8. 28	は ち や	
9. 17	富倉神社の祭	笹ずし・手打そば, 豆腐, やたら, 野菜のてんぷら, 煮物, 酢の物
9. 18		
9. 23	彼岸の中日	団子をつくり, 仏前に供える
10. 5	小学校運動会	笹ずし或いは赤飯, 煮物
10月下旬	刈り上げ	ぼた餅
11月上旬	こき上げ	ぼた餅或いは赤飯
11. 10	と一かん夜	大根の年取りとってぼた餅をつくる
11. 15	かかしあげ	ぼた餅
12月上旬	芋 す り	小形のじゃがいもから澱粉をとる。二番がらの団子を食べる
12月下旬	正月準備	正月松を切る。豆腐をつくる。さつまいもから飴をつくる。年取魚を購入。
12. 28	餅 搗 き	4升—白の餅, 白米のもち米でおそなえ1臼, のし餅1~2臼, その他は栗餅・きび餅・粉餅をそれぞれ2臼ずつ程搗く
12. 31	年 取 り	年取魚(塩鮭に丸干鰯), 野菜の煮物, 白菜のいくさ合え, 人参の白和え, ごぼうのけんちん, 白米飯, 豆腐の味噌汁

が、5月の衣ぬぎの行事にも炊いた。衣ぬぎの行事はそれまで着ていた冬の衣類を夏のものに替えるという日であって、祝い日というより、むしろ主婦の農休みの日である。このように赤飯は祝い日だけでなく、仕事の節目になる行事にも作って食べられた。

【餅】——冬の日常に食べる餅は、三地区とも粉もち(しいな米を粉にして、湯でしめらせて蒸し上げ、臼で搗いた餅)か、或いはきび餅やあわ餅などであって、もち米だけで搗いたのし餅や鏡餅(稲里ではおかざり、鬼無里・富倉ではおそなえという。丸い形の大小の鏡餅を二つ重ね、その上に、稲里・鬼無里では蜜柑を、富倉では柿を一箇宛載せる)は正月用の晴れ食として用いられた。晴れ食として食べる餅は殆んど雑煮として食べた。

餅は正月用に暮に搗き、また、ひな祭にも搗いた。ひな祭に搗いた餅を富倉では紅白ののし餅として菱餅を作った。同じ節句に鬼無里で[は手餅(餅を小さくちぎって小豆・えごまのあんやきなこを周りにつける)を作った。稲里ではひな祭や春祭には草餅(よもぎを茹でてあくを抜き、これを餅の中に入れて搗き、搗き上がったものを小さくちぎって、小豆あんやきなこを周りにつける)が作られた。

【笹餅】——富倉では田植えが済んだ後の農休みに笹餅を作った。搗いた餅を一握り程ちぎって丸め、長い葉柄のついた熊笹の葉二枚に挟み、これを15~16個毎に一束とする。束としたものを幾つか作って、いろいろの近くの柱に吊した。食べる時はその餅を焼いて味噌やきな粉をつけた。6月中旬に搗く餅でも笹の葉がびったり付いているので黴の出るのも遅く、しばらくは保存ができたという。この地方の笹餅・笹ずし(後述)は隣接する新潟県西頸城地方にも同形式のものがあって⁹⁾、過去の交流が偲ばれる。

【ぼた餅】——上記の鬼無里という手餅を他二地区ではぼた餅という。つきたての餅をちぎって丸め、小豆あん(小豆をやわらかく煮て潰し、黒砂糖と塩で味をつける)やきなこをつければ出来上の

で、あまり手もかからない。田かき・刈り上げ・こき上げなどの農作業が一段落した祝いによく作った。

【おはぎ】——もち米とうるち米を同量程入れて飯を炊き、炊き上がった飯を釜に入れたまま、すりこぎで突き潰して餅状にし、これを適当な大きさに丸めて小豆あん・ごまだれ(ごまを搗って、たまりで味つけする)・きなこなどを周りにつけたものがおはぎである。稲里ではぼた餅の代りにおはぎを作ることが多かった。

【粥】——白米で作る粥は日常では病人の食べものとされていたが、鬼無里では正月三ケ日のうち一食を稲の花⁵⁾と言って晴れ食として夕食に食べる慣わしがあった。(前報では元旦の夕食とすると記載したが此所で訂正する)また、同村では11月下旬の太子講にも白米で粥を炊いて食べた。

稲里では1月7日の朝食に七草粥を食べた。小川端や畦の雪の下から芹が取れる時には、それを使うが、大抵は大根・人参・大根葉などを少し刻んで入れて塩味の粥に炊き上げた。

【七草みそうず】——正月の七草の日に鬼無里では朝食に七草みそうずを食べる習慣があった。米・粟・大豆・かぶ・せり・昆布・塩(味噌の家もある)の七種類の入った飯がそれである。図1は宮下家の文政7年の年末年始の献立であるが、この中にも正月の7日朝にはみそうずと記されてある。この文書は昭和初期から遡ること約100年程前の記録であるが、当時の行事食が昭和初期にも受け継がれていたことが了解できる。

【笹ずし】——これは富倉地方に古くから伝えられていたという晴れ食であり、夏から秋にかけて熊笹の繁る時期の盆や秋祭には家毎に沢山に作った。白米飯をたっぷり炊いて酢を加えてすし飯にし、豆腐が一度に15丁も作れる程の大きなすし箱に、底一面に笹の葉を敷き、その上にすし飯を2cm程の厚さに一面に掛け、その上に具(山菜・鬼くるみ・味噌漬大根などを細かく刻んで煮たもの)を全体に撒散らし、その上に笹の葉を一面に敷く。ま

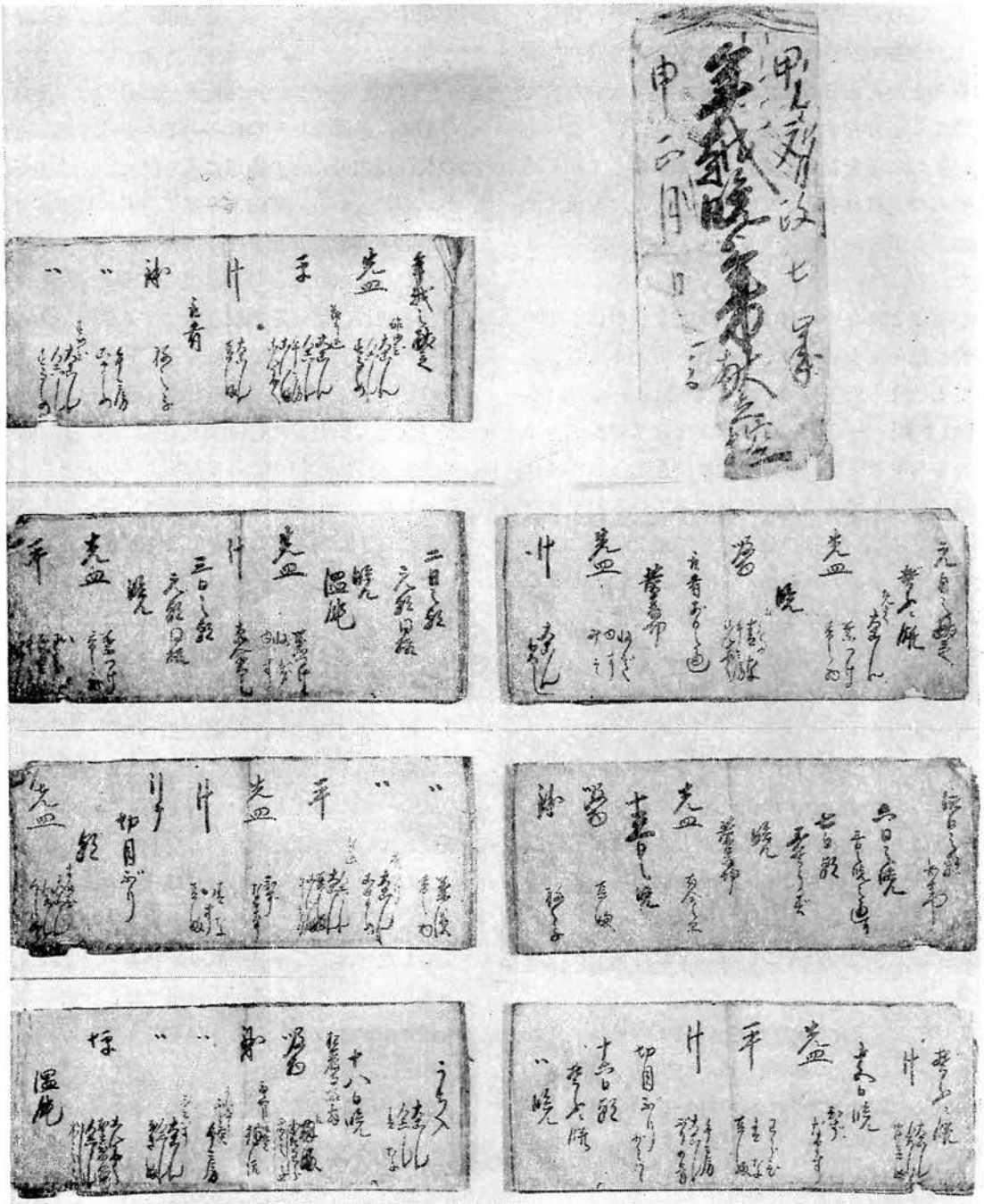


図1 文政7年「年越晩より年中猷立控」(宮下公明氏提供)

たその上にすし飯，具の順で積み重ねて五段程で箱いっぱいにして一番上を笹の葉で全部被い，石臼などの重石を置いて半日程で出来上りとなった。食べる時には切り分けて，来客などと大勢で

ゆっくりおいしく食べた。

〔うどん・そば〕——日常食であるうどんやそばを晴れ食として食べる場合もあった。鬼無里では，おつたち（元日）の早朝若水を汲んでうどんを

作り、朝食は一家揃ってうどんを食べた。稲里では1月2日の夕食には新しい年を迎えて最初に食べるうどんということで、家族揃って大きな音を立ててうどんをすすった。このうどんの食べ方を、正月に謡を初めてうたう儀式に準じて謡ぞめと呼んだ。晴れ食として食べるうどんは稲里では釜あげうどんかおしぼりうどん(前報参照)⁷⁾であった。

小麦のとれない富倉では、1月2日の仕事始めの晩にはそばを打ち、日常に食べているものであっても改まった気持でそばを食べた。

[おやき]——稲里・鬼無里では日常の食べものであるおやき⁷⁾が、彼岸や盆の供え物として晴れの食べ物としても扱う。日常作っているおやきの粉より更に細かい目の篩を通して麩を除いた白い粉を使い、中に入れるあんも吟味して仕上げるのが晴れ食に使うおやきである。稲里では7月31日の善光寺の大念仏には、人びとは丸茄子をあんにしたおやきを持って出掛け、堂内で一晩参籠する風習もあった。

[だんご・やしゅうま]——だんごは仏や月に供えるものとして作り、供えたあとはおやつとして食べるのでこの主食の項に取り上げるのは適当ではないが、米が材料であるので、敢えて此所に記す。米の粉で作るだんごは彼岸や盆には仏前に、また少し大き目のだんごを作ってお月見の夜に月に供えた。

3月15日(富倉は2月15日)の前夜にやしゅうま(だんごと同じように米の粉をねって蒸し、よくこねて棒状にし、二本の箸で括れをつくり、固くなったら端から1cm程の厚さに切る)を作り、翌朝仏前に供えた。稲里・鬼無里では子供らはやしゅうまひききといって寺や各戸を訪れてやしゅうまを貰い歩き、それを家に戻って焼いておやつとして食べた。

2 通年行事に見られる副食について

昭和初期の通年行事に用いた動物性の食材料の大方は魚類である。来客の為に家に飼ってある鶏

を潰すことがあっても、正月以外の行事食には殆ど使わない。

[年取り魚——ぶりと鮭]——12月31日の年取りの膳に、年取り魚がつけられる風習は、昭和初期の長野県内殆んど地域にみられた¹⁰⁾。鉄道が敷かれる以前から、富山・糸魚川方面から塩ぶりが運び込まれて、安曇平を経て県の南部の地域に売り捌かれ年取り魚として珍重された。また県の北東部一帯では塩鮭を年取り魚にする傾向があった。新潟県から千曲川沿いに鮭を運び込むことは比較的容易であったことや、昭和9年までは千曲川で鮭の収穫も多かった(長野県統計書によると昭和7年の鮭魚獲量17396貫)¹¹⁾ことに起因していると思われる。しかし、実際¹²⁾に一つの地域を細かくみると、家毎のしきたりや暮らし向きによってさまざまであった。ぶりや鮭の代りにます・さんま・いわしを年取り魚とする家もあった。一般には稲里では家のしきたりによってぶり又は鮭にし、鬼無里・富倉は鮭が年取り魚にされた。塩を多量に使ったぶりや鮭を切り身にし、大鍋で茹でて、一切ずつ皿に盛られ、子供の膳にもつけられた。富倉ではこの鮭の一切に必ず丸干いわしを焼いて1本ずつお頭づきといって添えた。

この年取り魚は、12月31日の夜に食べるだけでなく、正月を迎えた後の三日年取り、十五日年取りにも食べた。二十日年取りに年取魚を食べる(鬼無里)ところもあるが、稲里では二十日年取りに鮭の頭をあら煮にして、年取り魚の食べ納めにするところもあった。

なお、図1の宮下家の文書によると、年越しの献立に年取り魚はみられず、正月13日の晩に切目ぶりと記されてある。年取り魚についてだけでも文政年代と昭和初期の食習慣に違いがみられて興味深い。

[ます]——塩ますは鮭より安価であった為、鮭を年取り魚に求め得ない家庭では、ますを年取り魚に使った。しかし、鬼無里のよごれ年取りには、ますが普通の年取り魚として使われた。よごれ年

取りというのは、正月の5日程前に、家内中のすす掃きをした後、家族揃って囲む祝膳である。

[さんま]——稲里では11月20日のえびす講の宵にえびすさまにさんまを供える風習があった。家族は白米飯と塩さんまを食べて祝った。鬼無里では正月の3日に八丈の年取りといて、この時は塩さんまを年取り魚とした。

[さば]——稲里では6月5日の男の節句には、前日の夕食に宵節句として祝い、塩さばを購入して祝膳につけた。

[数の子・ごまめ]——昭和初期には数の子もごまめと同じように乾物で売買され、比較的安価で入手できたという。乾いている数の子を水に漬けて戻すには時間がかかったが、稲里・鬼無里では年取り・正月の御馳走とした。ごまめも祝いごとの御馳走として欠かせないもので、年取りや正月に使った。富倉では数の子・ごまめは殆んど利用していなかったという。

[にしん]——三地区とも田植えの御馳走の材料として購入した。稲里・鬼無里ではにしんを昆布で巻き、蕪で結わえて大鍋で一度に沢山煮込んだ(たまりの味付け)。富倉ではにしんと山菜の煮物が田植えの御馳走となった。

晴れ食に用いる植物性食品は殆んど自宅で収穫したもので、日常に使っている素材を活用した。ただ油・砂糖・昆布などは購入した。自給自足を基本としている暮しの中では、購入する食素材はすべて貴重な食べ物であり、油や砂糖などは上述の魚類と同じように晴れ食の材料として用いられた。

[野菜・山菜]——日常に食べている野菜・山菜類を、煮物・酢の物・あえ物などにして行事食の副食とした。稲里には山の入会権が無かったので山菜やきのこを利用することは殆んど無かったが、山村の鬼無里・富倉では豊富に利用できて野菜の補いとなった。日常食べている野菜・山菜類を、手間をかけて作り上げる料理が御馳走であるとい

う考えは強かった。例えば富倉の秋祭りに作るやたら(生で食べられる野菜—大根・人参・茄子・胡瓜・みょうがなどその季節にあるものを適当に組合せて細かく刻む。味つけは大根の味噌漬でこれも細く刻んで全部を混ぜる)はごく普通の材料を細かく刻むだけであるが、手間がかかるので御馳走としていた。また冬手間のある時に作っておく凍大根は、晩春の根菜類不足の頃の田植え時に御馳走として煮物にした。

[ひたし豆]——三地区では大豆が日常食の中で重要な食素材であり、多様に使われていたことを前報⁹⁾で述べたが、ひたし豆も大豆の一種(青ばた)であって、その調理法(一昼夜豆を水漬け、十分水を吸ったものを茹で、塩か、たまりをふりかける)が簡単なもので、日常にもよく作られた。しかし、豆は「忠実に達者で暮す」の言葉を当てて、晴れ食にも縁起のよいものとされ、殊にしたし豆のさっぱりとした味は好まれた。

[豆腐]——昭和初期の稲里には豆腐屋もあって容易に購入できたが、鬼無里・富倉では多量に収穫する大豆からの手づくりであった。豆腐づくりは行事の日に間に合うように前以て作るのが常であった。年取りには鬼無里・富倉では味噌汁に豆腐を入れ、稲里では豆腐を入れたけんちん汁を作り御馳走とした。

また、鬼無里・富倉では冬の手間で凍豆腐も作り、春の祭や田植の煮物の素材に使った。

[油]——三地区に使われていた油は殆んど菜種油であったが、いずれの地区でも貴重なものとして扱われた。油をまとめ買いするのは盆前であって、5合(900cc)も購入する家は多い方だったという。仏に供えるとして揚げる天ぷら(精進揚げ)が盆の一番の御馳走であって、他の行事で揚げ物を作ることは殆んどなかった。ただ富倉では秋祭りに野菜のてんぷらを御馳走の一つとした。稲里では盆に野菜のてんぷらのみでなく、こりと(小麦粉を練って、半分に黒砂糖を入れ、それぞれを伸ばして二枚重ねて巻き、小口より切って揚げる)を作っ

仏に供え、お茶うけにした。これは年に一度の作る揚げ菓子で子供だけでなく大人も楽しんで食べた。

油を使って煮るきんぴらごぼう(富倉では、ごぼうのけんちんという)は、晴れ食のおかずであって、年取りや正月に作られる。鬼無里の松焼き年取りやお二十日に食べる大根びき(大根を薄く切って、きんぴらごぼうと同じ方法で煮る)も油を使った料理で晴れ食用とされた。

[ごま・いくさ(えごま)・くるみ]——これらの食素材はすべてあえ物の衣として使われた。勿論あえ物は日常にも作ったが、晴れ食に使う場合は衣を殊にたっぷり作って味よく仕上げた。また、よくすったごま・いくさは、ぼた餅やおはぎにもつけられた。富倉ではごまは栽培しない慣習があるので、ごまの代りにいくさを使った。白菜のいくさあえは富倉の年取りの御馳走の一つである。くるみ類(稲里では姫くるみ、鬼無里では山くるみ、富倉では鬼くるみ)はあえ物以外にも、風味づけに僅かずつ使った。稲里の男の節句の柏餅のあん(小豆あんの柏餅の他に、味噌漬とくるみを刻んであんにする)の中に入れたり、富倉の笹ずしの具を煮る時に刻んだくるみを入れたりして、晴れの食べ物の味に変化をつけた。

[黒砂糖]——三地区で使われた昭和初期の砂糖は黒砂糖であり、いずれの地区でも大切に使われた。従って、日常には殆んど使わず、晴れ食のぼた餅(鬼無里では手もち)・草餅・おはぎ・おやきなどの小豆あんの甘味として使った。なお、おやきのあんは手もとにある適当な野菜を使うのが普通であるが、晴れ食としては小豆あんを入れたおやきをも加える場合が多かった。この小豆あんは小豆を煮て潰し、黒砂糖と塩で味をつけたものである。

変った黒砂糖の使い方としては稲里の盆の揚げ菓子こりと(前述)があった。

[昆布]——三地区とも御馳走の材料として購入した。前述の通り稲里・鬼無里ではにしんの昆布

巻きとして田植えの振舞いに使われた。富倉では予め塩漬にしておいた人参やごぼうを適当に切って昆布で巻き、味噌の仕込み時に漬け込んで味噌漬とした。この味噌漬の昆布巻きは持て成しの漬物として使ったり、時には日常の弁当のお菜にもなり重宝に使われた。

[えご]——鬼無里ではえご(紅藻類のえごのりの呼名)¹³⁾を各戸で必ず購入した。鬼無里の盆の御馳走になくはならない食べ物としてえごを練った。えごを練り(えごを水に漬けて十分吸水させ、鍋に入れてひたひたになる程度の水を加えて火にかけ、しゃもじでゆっくり練り、糊状になったら流し箱に入れて固める)¹⁴⁾、固ったものを水羊羹のように切って、辛子とたまり(醤油)をつけて食べた。えごは盆の御馳走であるばかりでなく、この地区では冠婚葬祭には必ず作られるものであった。

3 通年行事食に見られる献立について

表1～表3の通年行事食一覧からは、行事毎の献立形式をはっきり汲み取ることは困難である。これは面接者の過去の経験—その行事に何を作り、何を食べたかを聞き取ったものであって、献立の形式まで追求しなかった為である。しかし、聞き取りの結果を羅列した中からも、料理の組み合わせ方に二つの傾向が凡そ見出せる。一つは、特別な主食—赤飯・ぼた餅・おはぎ・おやきなどを行事食として作り、副食を略した場合、他は一主に白米飯に変わった副食即ち、魚・天ぷら・煮物・あえ物などを組み合わせている場合である。前者は彼岸・生産暦に係る行事・小さな行事などの晴れ食となり、後者は一年の大きな節目になる年取り・盆などの行事や祭などの晴れ食となっている。

図1の宮下家の年越し献立に見られる先皿・平・汁は各人の膳の上にのせられたもので、取肴の三種類の鉢一数の子・ごぼうとごまめ・大根と人参とするめのすあい—は自由に取分け食べてたものであろう。この文書における食べ方は、昭和初期にも、内容こそ違っているが、形式は続い

ているように見受けられる。例えば、富倉の年取りでは、箱膳の上には白米飯と味噌汁に年取り魚がのり、他の御馳走の煮物・あえ物・ごぼりのけんちんなどは大きな丼に入れて、取りまわして自由に食べる形であった。

表1～表3には、赤飯・ぼた餅・草餅などの単品の記入があるが、それにはいずれも味噌汁と漬物を添えて食べたという面接者は付け加えた。

む す び

長野県北部の長野市稲里町・上水内郡鬼無里村・飯山市富倉の三地区に於いて、昭和初期の食習慣の聞き取りを主とした調査を行った。この調査のうち、今回は通年行事の食事の面を取り上げて検討した。

その結果、三地区に表1～表3に見られるような、家や村の通年の行事があり、行事に伴う晴れ食がよく作られていた。昭和初期の暮らしは自給自足が建前であると共に、日常の米の使い方を出来るだけ少なくするように努めたことは前報に記したが、今回取り上げた通年行事の晴れ食では、米をたっぷり使い、魚類や油・砂糖・海藻などを購入して御馳走を作り、神仏に供え、家族中で楽しみに食べた習慣があったことが十分に認められた。

激しい農作業と切り詰めた日々の営みの中で、ときおりの行事は暮らしの節目であって生甲斐にも通じていた。また、通年行事の晴れ食は、兎角偏りがちな日常食を正す場合も多く、その上、食を通じて家族や人びとの融和や結束がはかられていたことも見逃すことはできない。

この、一年間に繰り広げられていた行事に伴う晴れ食はどのように受け継ぎ、どのように伝えられるものであろうか。昭和初期より約100年前、文政の鬼無里の年末年始の献立例(1図参照)から考えさせられることが多い。例えば、当時の元日の朝はぞうに餅と漬物の組合せが記されているが、鬼無里の面接者全員は、その日は朝早く若水

を汲んでうどんを作って食べ、ぞう煮餅は夕食に食べたという。元日の朝ぞう煮餅を食べるのは文政の鬼無里だけでなく、昭和初期の稲里も富倉もそれである。鬼無里だけに元旦にうどんを食べる風習が生じたのは何時の頃か、どのような理由であろうかと模索する。現代(1986年)も鬼無里では、元旦の朝にはうどんを作り、茹で上がったものを先ず神仏に供え、家族揃って釜あげうどんの形式で敬虔な気持で食べるという。

今回は通年行事の晴れ食についてのみの報告に止めたが、人の生涯に係る行事と晴れ食についても聞き取りをした。人の生涯に係る行事については、三地区にそれぞれ特色ある内容があり、そのしきたりと食物の関係も入り組んでいる。出産一つ取り上げてみても、出産の日には何もしないという地区もあれば、子供の年取りとあって、うぶたての御飯を作って振舞うところもあった。また、祝いごとの御馳走には、稲里では三つ盛、鬼無里では硯蓋、富倉ではお平が献立の中に必ず組入れられていた。これは関心の持たれる事実であり、これらの点を中心として今後、人の生涯に係る行事と食事についての考察をすすめたい。

以上は前報に引き続いた昭和初期の食習慣の中から、主に通年行事と食事について述べたが、聞き取り不十分な点などについて、今後関係者各位からご指摘いただきたいと願っている。

終りに、本調査研究にあたり終始御懇篤なるご指導をいただきました東京医科歯科大学名誉教授柳沢文徳先生に厚く感謝の意を表します。また本調査に御尽力下さいました面接者の小林ひさ江氏、北沢たか氏、東福寺ふさ氏、大日方ひで子氏、樋口金元氏、室賀まつい氏、佐藤まつい氏、室賀きよ子氏、上野マツエ氏、上野定治氏、ならびに貴重な古文書をご提供下さいました鬼無里村宮下公明氏に深く感謝いたします。また、古文書

解説のご指導を下さいました上田市博物館学芸員寺島隆史氏に深く感謝いたします。なお、本調査のために参考資料をご提供下さいました本学の青木孝寿教授に厚く御礼申し上げます。

文 献

- 1) 伊藤徳：長野県短期大学紀要40, P. 34 (1985)
- 2) 同 上 P. 31
- 3) 同 上 P. 23
- 4) 5) 同 上 P. 33
- 6) 同 上 P. 27
- 7) 同 上 P. 30
- 8) 長野県：長野県史民俗編 第四巻 北信地方P. 321 (1985)
- 9) 日本の食生活全集新潟編集委員会：日本食生活全集 新潟の食事 P. 258 (1985)
- 10) 日本の食生活全集長野編集委員会：日本食生活全集 長野の食事 P. 344 (1986)
- 11) 長野県：長野県統計書 昭和12年版, 第4篇 P. 87
- 12) 田中磐：しなの食物誌 P. 7～8
- 13) 伊藤徳：長野県短期大学紀要 20 P. 25 (1966)
- 14) 伊藤徳 三田コト 広田直子：長野県短期大学紀要30, P. 5 (1975)