

令和4年度豊北歴史民俗資料館企画展「豊北の食卓 - 四季を彩る食の民具 -」に関する郷土食調査報告

矢都村 典子

1. はじめに

気候風土と人々の知恵と工夫から作られた日本の食文化は「和食」という伝統的な料理を生み出すとともに、各地域の産物を上手に活用して、風土にあった食べ物として作られてきた郷土料理を発達させた。

肥沃な海と山に囲まれた豊北町では、海産資源と陸上資源が豊富に採れる。特産品としては梨、みかん、青のり、わかめなどが有名である。特にわかめは角島では「メノハ」といわれ、古くから都に献上される特産品として知られる¹。また、北浦沿岸地域では17世紀に捕鯨が最盛期を迎え、鯨肉が身近な食材として親しまれていた。

下関市立豊北歴史民俗資料館（太翔館）では、令和4年9月13日から令和5年1月22日にかけて企画展「豊北の食卓 - 四季を彩る食の民具 -」を開催した。本企画展では『「春」の食卓』『「秋」の食卓』『「冬」の食卓』の、大きく4つに展示コーナーを区分し、明治時代以後の食卓の変遷、器を中心とした四季折々に場面や用途で使い分けられていた食にまつわる民具を紹介すると共に、豊北町で食べられてきた郷土料理を紹介した。

本稿では、展示を開催するにあたり実施した、主に昭和初期から平成初頭、或いは現在まで豊北町域で食されてきた郷土料理の調査結果を、大きく「ケ」と「ハレ」の項目に分けて報告をする²。昭和初期の食生活については先行研究（『豊北町社会教育施設情報化・活性化推進委員会豊北町歴史民俗資料館、2000：豊北町社会教育施設情報化・活性化推進事業（イコノテク・プロジェクト）平成11年度実施報告書』）を参考とし、加えて郷土食の再現調理と聞き取り調査を実施した。調理は豊北町栗野出身、現神田上辻ヶ畑地区在住のY氏、聞き取り調査は豊北町滝部出身のI氏に協力していただいた。

なお、単に郷土料理といっても同じ料理名でも地域差が大きく、その家庭ならではの味として親しまれていたものが多いため、本稿で紹介した調理方法は一例であることを予めご了承願いたい。



【写真1】企画展「豊北の食卓 - 四季を彩る食の民具 -」ポスター

2. 「ケ」 - 日常の食卓 -

民俗学では日本人の生活の時間を「ケ（褻）」と「ハレ（晴）」のふたつに区分する。これは柳田国男によって設定された生活のリズムを把握する二項概念である。

「ケ」は普段着を意味するケギ（褻着）や日常食を意味するケシネ（褻稲）などの民俗語が由来とされる。「ケ」の時間は労働などに従事する普通の日を指し、朝起きて食事をし、昼間は働き、夜になったら休眠するという状態である。

「ケ」の日の食事は、「ハレ」の日と比べると質素なもので、豊北町では戦前まで主食は麦飯、副食はその日に獲れた魚や季節の野菜を使ったものを醤油、味噌、塩、酢などを使って塩辛く味付けたものなどが食された。また、話者I氏によると戦中戦後の食糧難を経て自然の中の食べられるものに対する知識が受け継がれ、通年食べられたよもぎや、萱草^{かんぞう}³の若芽、ふき、ぜんまい、わらび等の山菜も食べられていたという。

2-1. 「ケ」の日の食事

以下は「ケ」の日の食事の献立を再現したものである。

朝食：麦飯・味噌汁・漬物（【写真1】）

昼食：麦飯・煮しめ・魚の干物・漬物（【写真2】）

夕食：麦飯・魚と切り干し大根の煮物・鯨のオバイケ・和え物（【写真3】）

米飯は「ハレ」の日のごちそうに限られており、主食の米が白米になったのは戦後のことで、戦前



【写真2】「ケ」の日の朝食



【写真3】「ケ」の日の昼食



【写真4】「ケ」の日の夕食

には白米に麦を混ぜた麦飯を主食とし、戦時中は配給制の米で粥を作り、芋と一緒にしたり、大根と葉を入れてダイコンメシにしたり、ツワゴハンやリュウブ⁴ゴハンを主食にした^{かてめし}⁵という嵩増し飯を食していた。

麦飯の米と麦の比率は、各家庭によって異なるが、米：麦＝3：7、裕福な家では米：麦＝5：5などの割合で食されていた。また、代用食として蕎麦、カンコロモチ（さつまいもを薄く切って1か月程度天日で乾燥させたものをダイガラ（台唐臼^{だいがらうす}という、穀物を脱穀・製粉する道具）、麦臼で製粉して捏ねた後、いもを入れて蒸したもの）を食していた。

麦飯にはヨマシムギとツヤシムギという二通りの作り方があり、ヨマシムギは麦をダイガラで搗いてマルムギ（精白した麦）にし、カシゲ（洗い桶）で洗って1日カシテ（水に浸けて）おき、それを先に羽釜に入れて炊き、後から研いだ米を上から入れて再び炊く。ヨマシムギはオハチ（仏壇に供える飯）や仕事に持って行く弁当に入れた。対してツヤシムギはマルムギを機械でつぶして押し麦にし、洗って米と一緒に羽釜に入れて炊いたものである⁶。ツヤシムギの「ツヤシ」という言葉は、豊北町で使われている方言の1つである「ツヤス（潰す）」からきているものと思われる。

副食は味噌を使ったものが多く、味噌汁として使うほか、魚などを湯引いて食すときに使われたり、辛子酢味噌で和えものを作るときなどに使われる。また、野菜を塩漬け、味噌漬けや醤油漬けにして長期保存できるようにした工夫も取られた。角島など海側の地域ではミネラル・タンパク質・ビタミン

ンB・カルシウムなどの豊富な栄養素を含む魚介類が獲れ、様々な調理法で食された。肉類は鯨肉のほかには罾で捕えた鳥類（ツグミ、鶴等）を食することがあった。昭和30年代頃から牛肉を食すようになったが、当時は高価なもので、祭りや来客がある時しか食べなかったという⁷。

郷土食としてよく食べられていたものとしては煮しめ（【写真5】）、鯨のオバイケ（【写真6】）のほか野菜田楽、白和え、けんちょう（【写真7】）などがある。

煮しめ調理例

煮しめはこんにゃく、はす（れんこん）、にんじん、ごぼう、昆布、こいも（さといも）などを醤油仕立てで煮た家庭料理である。季節を問わずに作られ、「ケ」の日のみならず、「ハレ」の日である祭りや祝い事の席でも食される。たけのこやふきなどの旬の食材を取り入れて作られることもあり、具材や出汁の取り方は各家庭で異なる。

○材料

大根、にんじん、れんこん、たけのこ、さといも、こんにゃく、かまぼこ、干しいたけ、昆布

○調味料

砂糖、みりん、醤油、料理酒

○調理方法

1. 鍋に水を入れ、干しいたけと昆布を入れて火にかけて出汁を取る。
2. 材料を厚めに切る。
3. 鍋が煮立ったら、具材を入れる。（しいたけと昆布は具材になるので一緒にいれたままにする）
4. 調味料を適宜調整しながら入れ、具材が煮えるまで約20分ほど待ち、味を整える。



【写真5】煮しめ

鯨のオバイケ調理例

鯨は北浦沿岸地域では馴染みが深く、餌の捕獲や出産のために季節ごとに移動する鯨は、秋に北極海から南下して下関市の豊北町・豊浦町から長門市・萩市にかけての響灘および日本海に面した北浦沿岸地域に漂着鯨（「寄り鯨」や「流れ鯨」）として漂着することがあった。

捨てる場所がないといわれる鯨は、食用はもちろんのこと、鯨油は稲作における殺虫剤、ろう、燈油、鯨歯は印材、義歯、骨粉は肥料等の多種多様な利用がおこなわれていた。「鯨一頭で七浦潤う」という言葉があるように、浦同士での紛争も起こるなど、鯨は利権の対象物でもあった。

北浦沿岸地域の捕鯨は旧大津郡（現長門市の三浦（通、瀬戸崎（仙崎）、川尻）の鯨組が中心といわれているが、周辺地域の見島（萩市）、津黄、立石、黄波戸（以上長門市）、豊北町では肥中、島戸、和久、矢玉、角島などでも捕鯨がおこなわれており、鯨にまつわる信仰伝承、鯨を供養するための鯨墓や供養塔が建立されている。

鯨肉は節分（旧正月）や大晦日に大きく年をとる、という意味を込めて食す「ハレ」の日の儀礼食という一面を持ちながらも、戦後の食糧難を助ける食材として、高価な牛肉や豚肉のかわりに家庭の

肉料理に使用された。

オバイケは漢字で「尾羽毛」と書き、鯨の尾びれの身のことをさす。脂肪質で白色の肉を薄くスライスし、ボイルした料理は一般的には「尾羽雪」「さらし鯨」と言われるが、豊北を含む下関市域では「オバイケ」と呼ばれる。主に酢醤油、酢味噌（【写真6】右）などに付けて食された。重箱に入れて行楽に持って行くこともあった。

肉類の長期保存が出来なかった昔は、塩漬けにした「塩くじら」を買うことが多かったため、ボイルするのは硬い肉を茹でて戻すためでもあったという。

嘗て牛、豚肉の代用品だった鯨は、現在では珍しい高級食材として肉だけに留まらず加工品や調理済みのものがスーパーマーケットや専門店等で販売されている。家庭で鯨肉が調理されることはなくなり、調理を担当されたY氏によると、牛肉や豚肉が食べられるようになってから全く食べなくなったという。

○材料

鯨の尾羽

○調理方法

1. 鯨の尾の付け根の肉を薄くスライスする。
2. 鍋で湯を沸騰させ、スライスした肉を入れる。
- 3 肉が波打つように縮んできたら、さっと湯引く。（茹で過ぎると固くなりゴムのような食感になるため）



【写真6】鯨のオバイケ

けんちょう調理例

けんちょうは山口県全域の郷土料理として広く知られているが、地域によって具材や味付け、調理法が異なる。共通する具材は大根とにんじんである。これに厚揚げやこんにゃく、さといもなどを入れて炒め、醤油、味噌、砂糖で味付けて煮る。寒い冬の日に食されることが多く、煮るほど味がなじみうまみが増すといわれ、大鍋に大量に作り、昔は囲炉裏の自在鉤に大鍋をかけて、食事の度に火を通して食べた。

○材料

大根、にんじん、さといも、しいたけ、厚揚げ、こんにゃく

○調味料

砂糖、醤油、味噌

○調理方法

1. 材料を切る。（大根・人参は半月切り or 銀杏切り。こんにゃくは短冊切り。さといもは煮くずれない程度の大きさに切る。）
2. 具材を油で炒める。
3. 昆布だし・水を入れ、具材が柔らかくなるまで煮る。
4. 砂糖・醤油・味噌で味付けをする。



【写真7】けんちょう

2-2. 外出先での「ケ」の食事

農繁期で終日外に出ているときは、弁当を持って行って屋外で食事を摂ることが珍しくなかった。現在のようにコンビニやレストラン等の店が無かった時代には、行楽にも弁当を持って行くのが当たり前だった。

こうした外出先で摂る食事、行楽や物見遊山のような「ハレ」の日と、野良仕事などの労働に行くときなどの「ケ」の日で違いがあった。

「ケ」の日に持って行く弁当は山行弁当、またはクラガエとよばれる一人前分（二合）ほどご飯が入るオヒツや、古くなって日常使いにした重箱である。

昭和初期になるとアルミニウムの弁当箱が登場し、金物屋で出回るようになる。アルミニウムの弁当箱は明治30年に初めて使われたが、塩分で腐食するなど不具合が多かった。そこで、戦時中にはアルマイトという人工的に酸化皮膜を付ける加工がおこなわれた弁当箱が普及し始める。このアルマイトは昭和4年に登場し、以降広く普及したが戦後はプラスチック製の弁当箱に置き換わっていった。

弁当に入れる食事は麦飯の握り飯（ワカメムスビ（【写真8】））に、漬物や梅干し等の質素なものだが、漁師が漁に出た時には獲った魚をその場でさばいて刺身にして、醤油で食べたという。また、正月から2月頃には、餅を焼いた中に黒砂糖を入れてつぶしたものを紙に包んで持って行った。

話者I氏によると戦後の食糧難の際には、お弁当の中身は随分と質素なものになり。子供達が小学校に持って行く弁当のおかずは梅干一個あればまだ良い方で、おかずの無い子は恥ずかしいからと弁当の蓋を立てて、中身を見られないように食べていたという。

田植え時には、手伝いにきた人にも食事を出すため、白飯か寿司飯をおにぎりにして、人数分をツノオヒツに入れて持って行き、汁物やなます、間食にはおはぎやイギノハダンゴを用意していたといい、普段の「ケ」の弁当より豪勢なものだった。これは野良作業という「ケ」の日の仕事でありながら、農家にとって田植えが特別な行事であったためである。この日は田植えを一緒にする3～5軒ほどが集まって、餅をついたり、おはぎも作ったりして朝から食事の準備をした。

特に苗を田に植えるソウトメ（早乙女）は、手厚くもてなされ、これら食事の準備で家の主婦の力量が見られるといわれた。また、田植え前には鯨のウネ（下顎から腹部までの部位の白身）を買っておいて、塩漬けにしてクジラツボ（ハンドウとよばれる陶磁器製の^{かめ}甕）に入れて保存しておき、醤油、酢味噌などと一緒に和えたり、大根と煮たりして、田植え時期に出していた⁸。

以下は弁当の主食としてもっていくことの多かったワカメムスビの調理例である。

ワカメムスビ調理例

わかめは角島の特産品として有名である。角島ではメノハといい、ワカメムスビのことをメノハニギリという。

わかめは、古くから都に献上されるほど有名で、角島の人々は日常の料理に取り入れていた他に、交易品として売り出していた。

ワカメムスビは「ケ」の日の外出時に持って行くほかに、角島では春にある地藏祭りや大師講のお接待で振る舞われた。

○材料

わかめ、白飯

○調理方法

1. 炊いた白飯にわかめを塗して握り飯にする。



【写真8】ワカメムスビ

3. 「ハレ」 - 特別な日の食卓 -

「ケ」に対する「ハレ」は晴着や晴れ舞台といった一般的な言葉が由来とされる。「ハレ」の時間は年中行事や通過儀礼のおこなわれる、普段とは違う特別な日を指し、この日は普段着や労働着とは異なる晴着を着て、ごちそうや高価なものを食べる。

3-1. 祭り - 祭祀・婚礼の食事 -

結婚式や葬儀、祭りの席では「ケ」の日とは異なる食事を摂る。例えば、豊北町では結婚式の会席膳にご飯（白飯）、汁物（すまし汁）、刺身、鯛の浜焼き、酢の物、茶碗蒸し、果物、和菓子など盛大な食事を並べる。葬式や法事では、魚ものを一切使わないいとこ煮（小豆と団子を甘く煮たぜんざいのようなもの）、みそ田楽などの精進料理を食す。祭りの日は神事の後におこなわれる直会で氏子一同食卓を囲む。直会では寿司飯、あら汁、刺身、煮しめ、なます（酢の物）、寒天、いとこ煮などを食した。また、年中行事の時にも儀礼食として普段と違うものを食す（【表1】豊北町の行事食）。

近年では新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、祭り自体の中止、或いは祭りをおこなっても直会をおこなわないことが多かったが、第五類への引き下げを受けて規制が緩和され、それに伴って徐々に直会を復活させる自治体も見られるようになった。しかしながら、現在の直会では専ら仕出し屋などに弁当を注文することが多く、かつては講⁹の人々の手によって調理されていた「ハレ」の日の郷土料理が見られることは殆どなくなった。

以下は、企画展で紹介した祭りの際に作られていた郷土食の調理例である。

木の芽和え調理例

木の芽とは山椒のことである。木の芽和えは春の旬の食材であるたけのこを茹でて、調味料と一緒に搥り潰した山椒で和えた料理である。たけのこだけでなくこんにゃくやゲソ（イカの足）を入れたりなど、全国の各地域によって異なる。

神田上の辻ヶ畑地区、河原地区でおこなわれる金毘羅祭等で作られる。

○材料

たけのこ、木の芽（山椒）の葉、ほうれん草

○調味料

味噌、砂糖、だし（あご出汁）

○調理方法

1. たけのこのあくを取るため、米ぬかを入れて下ゆでする。
2. たけのこを食べやすい大きさに切り、だしで下味をつける。



【写真9】木の芽和え

3. 木の芽の葉を柄から外し、茹でたほうれん草、砂糖、味噌を加えてすり鉢で搗る。
4. たけのことと和え、皿に盛り付けて木の芽の葉を飾る。

いとこ煮調理例

いとこ煮は全国で作られている昔ながらの料理であるが、地域によって様々なバリエーションがある。山口県内では萩のいとこ煮が特徴的で、吸い物仕立ての汁に小豆と人参、麩、かまぼこなどを入れた冷たい汁物仕立てとなっている。現在では一般家庭で作られることはなくなり、食事処で提供されている。豊北町のいとこ煮は、汁なしのぜんざいのようなもので、甘く茹でた小豆の中に団子が入った料理である。主に祭りの直会や、冠婚葬祭で食べられた。話者Y氏の住む辻ヶ畑自治会では大師講のオセッタイ（御接待）として作られていたといい、いとこ煮を作る自治会は大師講のオセッタイにボタモチを作らなかったという。

現在は結婚式を自宅で挙げるのがなくなり、また大師講のオセッタイも市販の菓子等で済ますため、作られることはなくなった。

いとこ煮という名前の由来は、具材を追い追い入れて煮る際の「追い追い」を「甥甥」とかけたものだという説のほかに、長州藩士の毛利公が春秋2回重臣を集めてねぎらう時、質素儉約をむねとして振舞ったこの料理を、遺徳をしのいで「遺徳煮」と呼んだ説など諸説ある¹⁰。

○材料

団子粉、水、小豆

○調味料

塩、砂糖

○調理方法

1. 団子粉に塩をひとつまみ入れ、水を少しずつ足して箸で混ぜ、手で捏ねる。
2. 捏ねた団子を一口大の大きさに丸めて茹でる。
3. 鍋に水を入れ、小豆を茹でる。
4. 豆が柔らかくなったら砂糖を入れる。
5. 団子と茹でた小豆を混ぜ、器に盛る。



【写真10】いとこ煮



【写真11】阿川大師講のボタモチ

ボタモチ調理例

ボタモチは、春秋の彼岸の時期に仏前に供えるために作られる。花にちなんで春に作るものを「牡丹餅」、秋に作るものを「お萩」と呼ぶ。

豊北町阿川地区では、弘法大師は餡子が好きだという言い伝えがあり、4月におこなわれる大師講（オダイシサマ）では白ご飯に餡子を乗せた赤飯や、大人の手のひらよりも大きなボタモチが供えられる。

○材料

もち米、小豆

○調味料

塩、砂糖

○調理方法

1. 小豆を茹でる。沸騰したら湯を一度捨て、洗抜きをする。
2. もち米を炊く
3. 小豆が芯まで柔らかくなったら砂糖を入れ、餡にする。
4. もち米に塩を入れ、半殺し（米を半分だけ潰した状態）になるように搗く。
5. 餅に餡子を塗して丸める。

イギノハダンゴ調理例

イギノハダンゴ、あるいはイギノハモチと呼ばれ、端午の節句に作られる。柏餅と似た形をしているが、いぎ（さるとりいばら）の葉で包まれており、東日本では柏、西日本ではいぎの葉を用いる。これは西日本では柏が採れなかったためいぎの葉で代用したからともいう。各家庭にダイガラがあった頃は、自家製の米粉で作っていた。山口県内各地で郷土食として食されており、米粉ではなく小麦粉で作る地域もある。

イギノハダンゴは田植えの時期に作業中の間食（おやつ）として食されることもあった。

○材料

いぎの葉、団子粉

○調味料

塩、餡子

○調理方法

1. 団子粉に塩をひとつまみ入れ、水を少しずつ足して捏ねる。
2. 耳たぶほどの硬さになったら、薄く伸ばし餡を包み、いぎの葉で挟む。
3. 団子を蒸し器に入れ、強火にかける。
4. 湯が沸騰し始めたら中火にし、30分ほど蒸し器で蒸す。



【写真12】イギノハダンゴ

3－2. 盆 - 霊供膳及び不祝儀の食事 -

8月14日から16日にかけての盆礼には魚（トウヘイ（クロアナゴ）・フカ）の刺身、ヒコデ（ベラ）やブエン（ブエンダイ）の煮物、さざえやあわびのつぼ焼き、野菜の煮物や酢のもの、ところてんを食す。ところてんは、沿岸部の家では原料のてんぐさを海で採取して洗い、煮立ててから、濾過して固まらせて作っていた¹¹。

初盆の時に食べる料理は精進料理や魚料理で、禅宗や浄土宗の家では霊供膳が用意された。霊供膳は「れいぐぜん」あるいは「りょうぐぜん」といわれ、故人や先祖をもてなすために、お盆の三日間

と葬式や法事の日に精進料理を入れて仏様(仏壇)に供える。飯椀、汁椀、平椀、高杯から構成されるが、これに壺椀を足したり各家によって膳の数も異なる。

以下は浄土宗の霊供膳(【写真13】)の献立例である。

親椀：白ご飯

汁椀：澄汁

平椀：かぼちゃの煮物

高杯：豆腐

壺椀：酢の物



【写真13】霊供膳

霊供膳は一般的に手前左が親椀、手前右が汁椀、中央に高杯、左上に平椀、右上に壺椀を配置し、箸が仏前に向くように置く。しかし、高杯、平椀、壺椀の配置は宗派によって異なる。

不祝儀、つまり葬式の時の食事はオトキという。オトキには本膳椀を用いる。本膳椀は飯椀、汁椀、平椀、壺椀から成り、中椀を含む場合もある。内容は精進料理であるが、オトキに魚を出してはいけないといわれる。

以下はオトキの内容例である。

昼食：おご・おこわ・ひじき・大根の煮物

夕食：白御飯・豆腐としいたけの吸い物・揚げ豆腐の煮しめ・玉麴

その他、れんこん、山芋のとろろコブなどの酢の物、煮しめ、いところ煮、寒天、ウミゾウメンなどを出す。

葬式の翌日はチャノミといい、近い親戚だけが出席し、おご、ひじき、おからなどの残り物を食べる。昼はトウジモノといい、まぜ御飯、ぜんざいを食べる。法事も葬式と同じようにオトキを出す¹²。

3-3. 正月 - 大晦日と元旦の食事 -

年末になると大晦日から普段と違う食事を摂る。そして年が明けると、一年の始まりの「ハレ」の日として、特別な料理が振る舞われた。

大晦日は年越しそばを家で打って作り、大きく年をとる、という意味を込めて鯨やブリなどの大きな魚を食べることもあった。

元旦正月には雑煮やおせちを食べる。おせちは家人が全て手作りし、一般的に知られる料理以外に、旬のものや豊北地域で採れるものを使用した料理が重箱や大皿に並べて振る舞われた。

以下はおせちの献立例である

黒豆・蕪の酢づけ(にんじん、昆布、しょうがを入れて甘酢につけたもの)・数の子・野菜の煮しめ(こんにゃく、れんこん・にんじん・ごぼう・昆布・さといもなどを醤油仕立てで煮たもの)・ブリの刺身(特に魚などは新しいうちに料理し、親戚などに振る舞っていた)

後年にはこれらに加えて、栗きんとん、かまぼこ(紅白)、卵巻き、田作り、昆布巻き、金柑の飴だきなど、種類も豊富になり、刺身もさざえ、なまこ、あわびなどの貝類なども用意するようになった。しかし、現在では市販のおせちが販売されているため、手作りすることはほとんどなくなった¹³。

雑煮に使われる餅は、正月には不可欠な食物で、日本では「ハレ」の日の食物とされ、正月のみな

らず重要な年中行事や人生儀礼の時に搗かれることが多い。鏡餅は古来より歳神の依り代であるとされ、焼いたり雑煮などに入れて食す餅は、歳神様からの御霊^{みたま}分けであるとされていた。そのため、12月末の寒の頃になると、餅を搗く家が多くあった。



【写真 14】雑煮

また、餅は冬期の保存食としても活用され、年が明けてからカキモチを作る家も多くあった。カキモチはカンノモチ（寒の餅：1月下旬から2月上旬・節分あたりの大寒・小寒の頃に搗く丸餅）、ミズモチ（水餅：寒の頃に搗いた餅を4月上旬まで水に入れて保存したもの）、コオリモチ（氷餅：木製の長方形の餅箱に3日ほど餅を置いた後、細長く切ってナガヤドコ（納屋の庇の下）の棚の上に一ヶ月間干したもの）などがあり、製法によって名称が変化する¹⁴。

豊北町では正月以外にも各地区でおこなわれる祭りの神事で餅が供えられる。神事の後は餅撒きがおこなわれたり、供物の餅は祭りの参加者に配られ、無病息災を願って食された。

雑煮調理例

雑煮は全国各地で餅の形や具材、味付けに様々な違いがある。豊北町では各家でも違いがあるが、一般的には昆布といりこで出汁を取り、醤油仕立てで丸餅が入っている。具材は蕪、大根、白菜、春菊、せり、三つ葉などで、かまぼこやしいたけ、にんじんなどを入れる家もある。

現在でも同じような具を使うが、出汁にかしわ（鶏肉）や鰹節を使用する場合もある。

角島や二見地区では、正月礼でもらった餅を七草粥に入れて、七草雑煮を作っていた。

○材料

丸餅、大根、豆腐、にんじん、春菊、かまぼこ、しいたけ

○調味料

醤油、塩

○調理方法

1. 具材を切る（大根・にんじん銀杏切り、春菊ざく切り）
2. 鍋に水を入れ、乾燥椎茸と昆布で出汁を取る。
3. 具材を煮えにくいものから入れていく。
4. 具材が煮えたら調味料（醤油・塩）を入れて味を調える。
5. 餅を入れて煮る。

3－4. 外出先での「ハレ」の食事

「ハレ」の日に屋外で摂る食事は、持ち手の付いた提重や花見重、また十人弁当といわれる主食用の小さな重箱と副食用の大きな重箱で分けて使う割子重に入れて持って行った。

重箱の一段目には鯨のオバイケ・酢の物（酢漬けのれんこんや大根など）蒲鉾・ホオカブリ（魚の身をたたいて作ったかまぼこを昆布で巻いたもの）などの酒の肴を入れ、二段目と三段目には煮しめ・焼き魚・寒天などのおかずやおやつ、四段目には寿司飯（松竹梅に型押しをしたシャリにでんぶをふ

りかけたもの)を入れた。今では当たり前に使われていた蒲鉾は昔は高価なもので、「ハレ」の日に食べられるごちそうだった。

十人弁当の小さな重箱には白飯や寿司、大きな重箱には煮しめ・鯨のオバイケ・かまぼこ・するめの焼いた物・煮豆・酢漬け・野菜の天ぷら・餅・おはぎ等を入れ、運動会や芝居、ゴタンヤ（親鸞上人の誕生を祝う日）に持って行って、一緒に持って行った木皿を取り皿にして食べていた。その場に來ているつきあいのある人に食事を振る舞ったり、交換したりすることもあった。

十人弁当は昭和 30 年代頃まで使用されていたが、その後は木製の折重に変わり、現在では仕出しの弁当を頼むことも増えて、使い捨てのプラスチック容器に変わった。

このような変化は、おかずや寿司を準備するのが大変なことや、割子重を洗ったりする後始末に手間がかかるため、今のように簡単になったともいわれる。

4. おわりに

「飽食の時代」と呼ばれるようになって久しい現在、高度経済成長期以後の大量生産・大量消費の時代は、日本人の食生活も例外なく画一化へと進ませ、「ハレ」と「ケ」の境界は曖昧になった。

今でこそ当たり前に使われる白米や酒は、本来は「ハレ」の日にだけ使われる特別な食べ物だった。しかし、現在では飲酒や魚食肉食も常態化して「ハレ」の日常化がすすみ、和洋を問わず様々な料理がレトルトやインスタントの食品によって手軽に食べられるようになった。

しかし、調査をおこなっていくと郷土料理においても、日常食として使われながらも祭りの直会で供されるものもあり、その曖昧な線引きは昨今始まったことではないことが判明した。では、直会や祝いの席で供される食事を「ハレ」と「ケ」を区別するものは何か。それは展示のメインテーマの一つでもあった食器である。日常使いの食器として陶磁器が使われていたのに対し、直会などの供食は本膳碗などの漆器を用いていた。そこには普段使いのものと異なる器に盛ることによって特別感を出し、「ハレ」の食事として区別していた、という見方ができる。

豊北町の郷土食は、同じ料理でも町内の各地域で食材や味付けに違いがあった。今回調査に協力していただいた Y 氏と I 氏は農村部出身であったこともあり、角島を中心として調査された先行研究（豊北町社会教育施設情報化・活性化推進委員会豊北町歴史民俗資料館、2000：豊北町社会教育施設情報化・活性化推進事業（イコノテク・プロジェクト）平成 11 年度実施報告書）と比較すると、海産資源（特に貝類）は殆ど食べていなかったようである。農村部と海浜部で使う食材に違いがあるのは、海産資源、陸上資源ともに豊富に採ることが出来る豊北町ならではの特色ともいえる。

調査をするうえでよく聞こえてきたのは、昔はよく食べた、という声である。それは、現在はそこまでして食べる必要がなくなった、という意味合いもあれば、材料となる食材が現在では簡単に採（獲）れなくなった、或いは目にする機会が無くなった、という環境的要因も大きい。海産資源は気候変動などが影響する磯焼けから、また山菜などの陸上資源は近年増加する鹿や猪などの食害を受けて減少したことなどが理由に挙げられる。

時代と環境の変化は、郷土料理の作り方にも影響を与えている。たとえば、出汁は以前のように昆布や干しいたけを使わず、手軽に使えるインスタントのものを利用することが多くなった。周年裁

培によっていつでも野菜が手に入るようになったため、煮しめに旬のものを入れることがあまりなくなった。今回調査した郷土料理「木の芽あえ」も、現在はたけのこに下味をつける出汁にはインスタントのものを使用されているとのことであったし、前年まではほうれん草を入れていなかったが、今回から色味付けとして入れるようになったという変更点もあった。郷土料理は時代と共に変化しているのである。

一般家庭で食されてきた郷土食の存在が危ぶまれている現在、このような変化を遂げる以前の地域固有の郷土食の調理方法などの調査を早急におこなうことが、今後の課題である。

最後に、調査において調理を担当して下さったY氏と、戦中戦後の食糧事情に於ける貴重なお話をしてくださった話者I氏に、ここに記して感謝申し上げたい。

(謝辞)

本稿作成にあたり、吉留徹氏、土井ヶ浜遺跡・人類学ミュージアムの大藪由美子氏、高棕浩史氏に多くのご配慮を賜り、資料収集を豊北歴史民俗資料館（太翔館）学芸員の中村久氏にご協力いただきました。記して感謝申し上げます。

注)

- 1.「長門国豊浦郡都濃嶋所出釋海藻 天平十八年三月二十九日」(747 年)(平城京跡より出土した木簡より)
2. ここでいう郷土料理とは、地方名物や観光食ではなく、一般家庭で食されてきた料理を指す。
3. ユリ科の多年草でヤブカンゾウ、ノカンゾウなどのワスレグサ属の総称。日本に数種の自生種があるが、観賞用としても植える。日当たりの良い山野に多くみられる。春、淡緑色の線形の葉を束生する。夏に、橙色のユリに似た1 日花を咲かせる。若葉は山菜として食べる。(2009：ブリタニカ国際大百科事典：カンゾウ【萱草】)
4. リュウブは山菜のリョウブのことと思われる。リョウブ科の落葉小高木。日本全土の日当たりのよい山地に生え、救荒植物にもなる。初夏に白色 5 弁の小花を総状に多数つける。若葉は茹でたり飯に混ぜ込んで食された。(2009：ブリタニカ国際大百科事典：リョウブ【令法】) 参考
5. 米の不足を補うため、米に穀類や野菜類、海藻などを混ぜて炊いた飯のこと。日本では稲作が弥生時代以降から盛んにおこなわれるが、日本の国土における稲作は、古来から全国民の全てを賄えるだけの生産量をあげることはできなかった。そのため、ムギ・アワ・ヒエ・イモ・ダイコンなどの作物、季節ごとに木の実や山菜などの収穫物で米の不足分を補う工夫が取られてきた。(神崎宣武、1996：「うつわ」を食らう 日本人の食事と文化」(日本放送出版協会)) 24-56 頁参考
6. 豊北町社会教育施設情報化・活性化推進委員会豊北町歴史民俗資料館、2000：豊北町社会教育施設情報化・活性化推進事業(イコノテク・プロジェクト)平成 11 年度実施報告書 25 頁 - 26 頁「2-2-1 日常食-いわゆる「ケ」の食について-」参考・引用
7. 平安時代の延喜式(927 年)には「長門国角嶋牛牧」とあり、角島では昔から牛を飼育していたことが窺い知れる。角島で飼われていた牛は肉牛であったが、戦前にそれらの肉を食べたことはなかったという。(豊北町社会教育施設情報化・活性化推進委員会豊北町歴史民俗資料館、2000：豊北町社会教育施設情報化・活性化推進事業(イコノテク・プロジェクト)平成 11 年度実施報告書) 27 頁参考

8. 豊北町社会教育施設情報化・活性化推進委員会豊北町歴史民俗資料館、2000：豊北町社会教育施設情報化・活性化推進事業（イコノテク・プロジェクト）平成11年度実施報告書32頁「労働食と弁当箱」参考・引用
9. ある目的を達成するために結ぶ集団。講の性格から宗教的講、経済的講、社会的講の三つに大別できる。地域社会に基盤を置く農山漁村の人々が日常生活の安泰と豊穰豊漁を願って結ぶ講は種類が多く、自然信仰の系譜に属する講、生産活動に伴い豊穰豊漁を願う講、仏教信仰に基づく講、道教の系譜に属する講、有名な諸社寺に参詣するための参詣講などがある。飲食を伴い、慰安・娯楽の機会となっている場合も少なくない。(1999:日本民俗大辞典上【講】584頁)
10. 農林水産省「うちの郷土料理 次世代に伝えたい大切な味」(https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/43_3_yamaguchi.html) 引用
11. 豊北町社会教育施設情報化・活性化推進委員会豊北町歴史民俗資料館、2000：豊北町社会教育施設情報化・活性化推進事業（イコノテク・プロジェクト）平成11年度実施報告書37頁「(2) 年中行事と食①8月 盆」の項引用
12. 豊北町社会教育施設情報化・活性化推進委員会豊北町歴史民俗資料館、2000：豊北町社会教育施設情報化・活性化推進事業（イコノテク・プロジェクト）平成11年度実施報告書34頁「(1) 人生儀礼と食③葬式および法事の食」引用
13. 豊北町社会教育施設情報化・活性化推進委員会豊北町歴史民俗資料館、2000：豊北町社会教育施設情報化・活性化推進事業（イコノテク・プロジェクト）平成11年度実施報告書35頁「(2) 年中行事と食①正月」引用
14. 豊北町史編纂委員会、1972:豊北町史を参考に作成。◆は「イコノテク・プロジェクト 平成11年度実施報告書」より追加。●は聞き取り・実地調査により追加。

(引用・参考文献)

1. 豊北町史編纂委員会、1972：豊北町史
2. 豊北町史編纂委員会、1994：豊北町史二
3. 豊北町社会教育施設情報化・活性化推進委員会豊北町歴史民俗資料館、2000：豊北町社会教育施設情報化・活性化推進事業（イコノテク・プロジェクト）平成11年度実施報告書
4. 小泉和子、1994：台所道具いまむかし（平凡社）
5. 神崎宣武、1996：「うつわ」を食らう 日本人の食事と文化（日本放送出版協会）
6. 神崎宣武、2005：「まつり」の食文化（角川書店）
7. 江原絢子、石川尚子、2009：日本の食文化—その伝承と食の教育—（アイ・ケイ・コーポレーション）
8. プリタニカ・ジャパン、2009：プリタニカ国際大百科事典
9. 高橋千劔破、2011：江戸の食彩 春夏秋冬（河出書房新社）
10. 新谷尚紀、関沢まゆみ、2013：民俗小事典 食（吉川弘文館）
11. 石毛直道、2015：日本の食文化史—旧石器時代から現代まで（岩波書店）
12. 農林水産省「うちの郷土料理 次世代に伝えたい大切な味」(https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/)

【表1】豊北町の行事食¹⁴

月日	祭り名称	行事食
12月8日	ふいご祭り	すし
12月22日	冬至	◆かぼちゃの煮付け
12月31日	大晦日	年越しそば・鯨や鰯などの大きい魚
1月1日～11日	正月	大福茶・雑煮・干し柿（上畑）七草粥・七草雑煮（二見・角島）
1月14日	盗餅	ぜんざい
1月11日・15日	成木責	望の粥（寺畑・田耕）
1月中旬	報恩講	ぜんざい（田耕） 精進料理 ◆おはぎ（角島） ◆ぜんざい（角島） ◆そば（角島）
1月17日	庚申祭	切餅（上畑）
1月20日	二十日正月	雑煮（田耕）
2月1日	送り正月	ツツボ団子（上畑）
2月3日	節分	こんにゃくの刺身（粟野浦） ◆マルタマ（焼いたイワシ） ◆鯨のオバイケ
旧正月7日	ナノカビサイ（角島）	ハチマキムスビ◆煮しめ◆吸物◆刺身
3月3日	ひな祭り	節句餅・餡子餅（角島・滝部）
3月21日	彼岸	彼岸団子・ボタモチ
4月	大師講	赤飯・旗菓子●いとこ煮（神田上辻ヶ畑）
4月中旬	金毘羅祭り	●木の芽和え（神田上辻ヶ畑）●あら汁（神田上辻ヶ畑）
5月5日	端午の節句	イギノハモチ
5月8日	花まつり	甘茶●すし（神田上辻ヶ畑）
5月21日	御誕生会	甘茶（田耕） ◆野菜の煮しめ（角島） ◆刺身（角島） ◆赤飯むすび（角島） ◆鯨のオバイケ（角島）
6月1日	氷とかし	コオリモチ
6月	泥落とし	ボタモチ・すし
7月21日	団子祭り（角島）	粟や稗、小麦粉で作った団子
8月・14日～16日	盆礼	◆刺身 ◆酢の物 ◆野菜の煮物 そうめん 団子 スイカ
9月24日	荒神祭	シトギ団子（神田上根崎）
9月	彼岸	おはぎ
10月	秋祭り	◆オムスビ（角島） ◆焼き魚（滝部） ◆ブリの刺身（角島） ◆季節の野菜の煮しめ（角島） ◆なます（角島） ◆寒天（角島） ◆刺身（滝部） ◆ゆずの清し汁（滝部） ◆煮豆（滝部） ◆かまぼこ（滝部） ◆混ぜ寿司（滝部） シトギ団子（神田肥中）
11月	亥の子	亥の子餅◆ふかし芋◆カキモチ