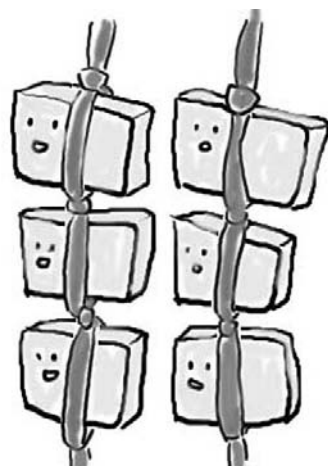


宮城の餅食文化

— 博学連携事業報告書 —



東北歴史博物館

2009

宮城の餅食文化

— 博学連携事業報告書 —

東北歴史博物館

2009

ご挨拶

本報告書は当博物館が文化庁芸術拠点形成事業（ミュージアムタウン構想の推進）の支援を受けて、平成20年度に実施した博学連携事業「博学連携事業を通じた民俗資料の地域還元法検討事業」の現地調査、データ整理、データを活用した体験学習に至る経過と成果を取りまとめたものである。

今回の調査テーマは「宮城の餅食と粉食」である。餅は奈良時代の但馬・伊豆国の正税帳に大豆餅、小豆餅、胡麻餅などが記されている。平安時代になると正月の祝儀として用いられるようになり、正月三日の草餅、五月端午の柏餅など年中行事と結びつき、ハレの日の食として定着していく。また、餅はハレの日ばかりでなく、様々な行事の折りにも食されるという多様性がある。テーマの選定にあたっては、餅食を通して地域の食文化の特徴を抽出できるのではないかと考えたからである。

調査地としては農村景観が保持され、餅食の風習がよく残る地域性を考慮して多賀城市立城南小学校が所在する市川地区と白石市立深谷小学校が所在する福岡深谷地区が選定された。

実際の事業活動は城南小学校4年生、深谷小学校3年生による「聞き書き調査」「稲作・畑作体験」、東北学院大学政岡ゼミナール学生による民俗調査、調査・体験成果の地元への還元としての現地報告会の開催、城南・深谷両小学校間の事業体験交流会の開催、報告書の作成の順で行われた。

交流会での発表はすばらしいものであり、意見交換も活発であった。本館としては、これからの日本の未来を担う児童、生徒が地域の文化や生活の歴史を正しく理解し、末長く良き伝統が伝られるよう、勉強する場として教育活動の内容を一層充実させてゆきたいと考えている。

一年間にわたる長期の調査活動において、数々のご配慮を頂いた多賀城市教育委員会、白石市教育委員会をはじめ、生徒を直接指導され、また玉稿を寄稿して頂いた担任の諸先生や東北学院大学政岡ゼミナール諸氏、並びに聞き取り調査にご協力を惜しなかつた深谷・市川地区の諸氏、関係学校PTA、東北歴史博物館ボランティアなど関係各位に厚く感謝を申し上げます。本書が地域文化の掘り起こしとして参考にして頂ければ望外の喜びである。

平成21年2月吉日

東北歴史博物館

館長 進藤 秋輝

目次

ご挨拶

目次

例言

宮城の餅食文化～調査の目的と概要 1

はじめに 1

第1節 事業の概要 1

事業の概要／調査事業／体験事業

第2節 宮城の餅食文化 3

1. 正月の餅／2. 今回の調査から

おわりに 4

第1章 市川地区の餅食文化 7

第1節 市川地区の概要 8

位置／市域の変遷／市川行政区／特別史跡「多賀城跡」

第2節 市川の餅食文化 10

1. 年中行事と餅・粉食 10

餅搗き／正月三が日／アメ餅／ナットウ餅／七草／農はじめ／女の年取り・小正月・ホトケサンの日／団子／クサ餅／うどん・そば／ズンダ餅とハンゴロシ／餅に関わる禁忌

2. 日常生活と餅 12

農家の休日／サナブリ・オカリアゲ／クデモチ／おやつとしての粉食／マメ餅・ゴマ餅／コナ餅

3. 市川の餅を取り巻くいろいろ 13

アンコ餅とアン餅／米粉

第3節 餅料理・粉料理のつくり方 14

1. 甘い餅（ミナゴロシの餅） 14

アメ餅（キナコ餅）／アンコ餅A（主にツブシアン）／アンコ餅B／アン餅（ダイフク、クサ餅なども含む）／アンコ餅C／クサ餅／クルミ餅／ゴマ餅A／ゴマ餅B／ゴマ餅C／ゴンボツパ餅（クサ餅）／マメ餅（ホシ餅）

2. 甘い餅（ハンゴロシの餅） 16

オハギ（ボタ餅）／ズンダ餅

3. 甘くない餅（ミナゴロシの餅） 17

オゾウニ（ツユ餅）／コナ餅（ホシ餅）／ショウガ餅／ナットウ餅／ナマス餅／ナンバン餅／ミソ餅／ユ餅（湯餅）

4. 餅を使った料理 18

七草粥／アカツキガユ

5. 粉料理 18

団子A（白団子）／団子B（味つき）

6. アンコのつくり方 19

ツブシアン／トオシアン

第4節 市川の民俗・その他 20

1. 市川の農業 20

稲作／畑作／農家の休み日／コビル／ホマツタ

2. 食生活 21

主食／ネッケ／餅／アズキに関する禁忌／精進料理／正月の膳／味噌と醤油／調味料／おやつ／酒／食料の保存

- 3. 住居 **23**
屋根／台所・畳・襖／風呂・井戸・水道
- 4. 日常生活 **23**
タガサン／モドツ、縄緬い／親、兄弟姉妹／本家とシンルイ
- 5. 契約講・冠婚葬祭 **24**
契約講／結婚式／葬儀／ダンボの話
- 6. 運輸・交通 **24**
駅

第2章 深谷地区の餅食文化 27

第1節 深谷の概要 **28**

第2節 深谷の餅食・粉食 **29**

- 1. 年中行事と餅食・粉食 **29**
正月の餅の準備／正月に食べる餅／七草粥／ノウハダテ・カセギヅメ／小正月／3月の節句／春の彼岸／5月の節句／盆／月見／秋の彼岸
- 2. 日常の食事としての餅食・粉食 **32**
米を節約する／団子／正月三が日を過ぎたノシモチ／ホシ餅・シミ餅（干し餅・凍み餅）／仕事と餅
- 3. 交換される餅 **34**
サナブリ／契約と餅／慶事・仏事の餅食

第3節 深谷地区の餅と団子 **35**

- 1. 絡める餅 **35**
アズキの餅／ダイズの餅／雑穀／種実／汁餅
- 2. 搗き込む餅 **37**
ホシ餅／シミ餅／クサ餅／ゴンボツパ餅／アワ餅／キミ餅／モロコシ団子
- 3. 粉食・その他 **37**
米粉団子／オフカシ／コムギ団子／ソバ粉

第4節 深谷の民俗 **39**

- 1. 深谷の農業 **39**
稲作／畑作／ユイとテツダイ／養蚕／納豆づくり
- 2. 社会組織 **40**
契約講／本分家関係
- 3. 山の利用 **41**

第3章 博学連携事業における餅食 43

第1節 小学生による聞き書き調査 **44**

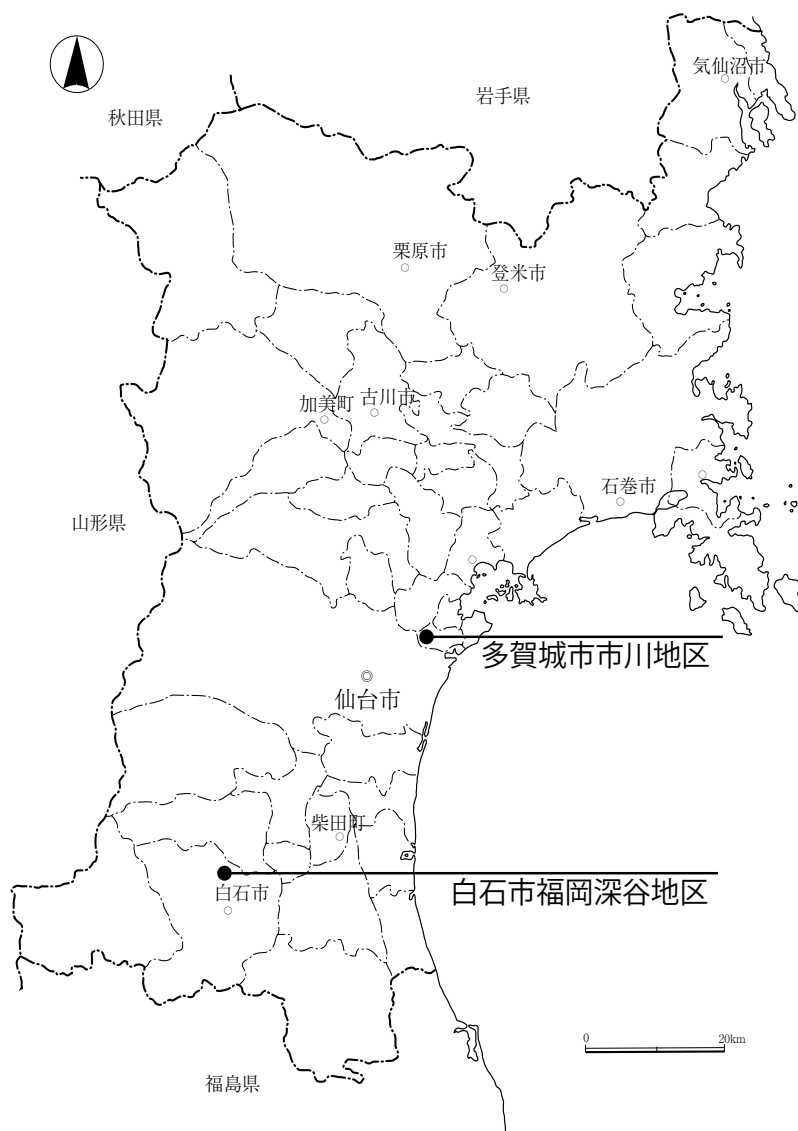
ガイダンス／話者／第1回聞き書き調査／成果のまとめ／第2回聞き書き調査

第2節 体験事業への活用 **45**

概要／米づくり体験／アズキ・ダイズづくり体験／脱穀体験／餅の試食・試作体験／体験のねらいと詳細

第3節 小学校側からみた博学連携事業 **49**

- 1. 城南小学校から **49**
聞き書き体験について／交流会について／担任の感想
- 2. 深谷小学校から **51**
聞き書き体験、現地報告会についての児童の反応／交流会についての児童の反応／博学連携事業に参加しての感想



調査地区の位置

例言

- 一 本書は、文化庁芸術拠点形成事業（ミュージアムタウン構想の推進）の支援のもとに、平成 20 年度博学連携事業「博学連携事業を通じた民俗資料の地域還元法検討事業」として実施した民俗調査およびその調査データを活用した体験事業に関する報告書である。
- 一 調査テーマは餅食および粉食とした。
- 一 調査地は宮城県多賀城市市川地区と宮城県白石市福岡深谷地区の 2 地区である。
- 一 調査は東北学院大学政岡ゼミナールの学生を中心に各市教育委員会職員および東北歴史博物館学芸員があたった。
- 一 一部調査には多賀城市立城南小学校 4 年生、白石市立深谷小学校 3 年生も参加し、共同での調査を実施した。
- 一 本書の執筆は遠藤孝（城南小学校）、山家純子（深谷小学校）、岩館岳（東北学院大学大学院生）、岡山卓矢（東北学院大学大学院生）、柏井容子（多賀城市教育委員会）、小谷竜介（東北歴史博物館）が行い、編集は、岩館、岡山、柏井、小谷があたった。

宮城の餅食文化～調査の目的と概要

はじめに

宮城は米どころ、もちどころです。ことあるごとにもちを食べることが根づいています。農はだて（農はじめ）のもち、麦を播きあげての播きあげもち、稲刈りじまいのかつきりもち、収穫後に年雇いの人をねぎらう庭ばらいもちと、農作業の節目、節目にもちが食べられます。ときには仙北のけえもち（けえでえもち＝食いたいもち）のように、とりたてての節目でなくても食べたいときにつくるもちもあります。どの季節にも幾種類もの味わいで腹いっぱい食べます。（中略）近所の人とも分かち合いながら、搗きたては搗きたてなりに、保存しておいたものは保存したものなりに、いろいろな食べ方でひたすら食べるのです。食べれば力もわいてきます。宮城の人のねばり強さはもちがささえています。

〔日本の食生活全集 宮城〕編集委員会 1990〕

宮城の食文化を網羅しているといってもよい『聞き書 宮城の食事』の序文冒頭はこの一文からはじまる。宮城の食といった場合、編集委員会が最初に選んだ食物が餅である。確かに筆者の調査経験でも、餅は正月や盆などのハレの日のみならず、些細な行事から、来客時まで、かなり多くの時期に食べられており、かつその食べ方も全国的に見られるアンコ餅やキナコ餅、ノリ餅以外にも非常に多様である。しかしその多様さにもかかわらず、どういう機会にどのような食べ方で餅を食べるのか、という面でのデータが非常に少ない状況にある。今回、食をテーマに博学連携事業を行うに当たり、「餅食」を選んだのは、こうした状況の中で、地域の餅食についての集中的な調査を実施し、地域の特徴を見いだすことが可能ではないかと考えたためである。さらには、近年注目される食育、地産地消などとも関わるテーマであり、また民俗学的にも餅食は日本の民俗の根幹の一つとして位置付けられることから、小学校や大学との連携事業として広く問題を設

定できると考えたためである。

以下、本年度の博学連携事業の概要を紹介し、今回の民俗調査をふまえて餅食に関する問題提起を行うこととする。

第1節 事業の概要

〔事業の概要〕

今年度の博学連携事業「博学連携事業を通じた民俗資料の地域還元法検討事業」は、学校が地域との連携を図りつつ授業を展開する上で、博物館のもつ地域資源に関する情報の利用のみならず、共同での調査の実施等を通して、地域資源を見いだす活動そのものも行うために企画した。事業は、民俗学の聞き書き調査を通して、実際に地域の文化資源を小学生および大学生と共同で見だし、その成果をさまざまな形で学校・地域社会へ還元しようとするものである。本年度の事業では大きく次の活動を行った。

- ①小学生による聞き書き調査
 - ②小学生による稲作・畑作体験
 - ③大学生による民俗調査
 - ④地域への民俗資料還元策としての現地報告会の開催
 - ⑤小学校交流会における体験事業への応用
- 連携事業の連携・協力機関は、多賀城市立城南小学



Pic0-1 現地報告会「市川の餅食文化」



Pic0-2 現地報告会「深谷の餅食文化」



Pic0-4 城南小学校の児童による調査



Pic0-3 小学校交流会深谷小学校による発表



Pic0-5 東北学院大学学生による調査

校、白石市立深谷小学校、多賀城市教育委員会、白石市教育委員会、東北学院大学の5者である。

〔調査事業〕

本事業では、民俗調査を実施し、その成果を体験や報告会を通して地域還元しようとするものである。調査事業は、小学生による聞き書き調査と職員、大学生による聞き書き調査を行った。対象地区は、連携相手である深谷小学校が所在する白石市福岡深谷地区と、城南小学校の学区のうち農村景観が維持されている多賀城市市川地区とし、それぞれの調査において各市教育委員会の協力をいただき実施した。

小学生による民俗調査は、主として城南小学校4年生の児童が行った。小学生1クラス31人による調査ということもあり、事前に依頼した話者に学校までお越しいただく形での調査とした。ただし、話す内容などについては事前の打ち合わせなどはせず、純粋な調査として実施した。当然、小学生がもつ関心と民俗学的な関心には差が生じるが、そうした関心の差異も含め、話者の話を聞きながらノートに書き取り調査データにする「聞き書き」という調査法の体験を重視して、後日に大学生による調査の基礎データの収集を行っ

た。また、深谷小学校では、本事業への参加が小学3年生であるということを考慮し、大学生の調査に同席し、小学生にも理解できるような質問を行うという形式で調査体験を行った。

大学生による民俗調査は、東北学院大学の学生が中心となって行った。調査は、8月から11月にかけて、それぞれの地区で延べ6日程度実施した。その成果は現地報告会として、12月17日に市川地区、1月14日に深谷地区でそれぞれ開催するとともに、本書第1章、第2章にまとめている。大学生による民俗調査、特に市川地区の調査では小学生による聞き書き調査の成果をもとに質問項目を立て調査を進めるというスタイルをとった。

〔体験事業〕

体験事業は、通年で実施した城南小学校との畑作体験および小学校交流会の場で実施した餅食体験である。

畑作体験では、稲作の栽培体験およびアズキの栽培体験を行い、ともに餅食体験の原材料をつくるというコンセプトで実施した。脱穀調整をした成果物である、モチ米とアズキは1月27日に開催した小学校交流会

において体験資材として使用した。

餅食体験は、調査事業の成果の一つとして、両調査地において伝えられる特徴的な餅の食法を体験することとし、小学校交流会において、6コーナー、10種の餅食の試作・試食体験として実施した。

体験事業については第3章で報告した。

第2節 宮城の餅食文化

1. 正月の餅

本節では、今年度の活動を通して得た調査成果について概観することとする。

民俗学では餅は正月に代表されるようにハレの日、すなわち特別な日の代表的な食物とされる。安室知の整理によれば、餅は日本の民俗の根幹をなす、家・神・米を結びつける存在として位置づけられるものと理解できる〔安室 1999:4〕。そして、こうした餅の位置づけがはっきりする機会として正月があげられる。安室は、以後『餅と日本人』において、柳田國男の餅論と、これに対峙するとされる坪井洋文の「餅なし正月論」をもとに、特に正月における餅について検討を行い、柳田が「もともと元旦（三が日）は餅が神に供えられているべき期間であったことを示し、そうした期間は人が食べることを控え、それが済んで後に神に供えたさまざまなものを下ろしてきて文字通り「雑煮」にして食べたことの名残である」〔ibid:103〕柳田の解釈を説明した後、二つの正月、すなわち1月1日を中心とした「大正月」と、1月15日を中心とした「小正月」の関わりから正月の餅をめぐる考察を行った。その結論としては、「餅なし正月の伝承は、1月1日を中心とした大正月に対してなんらかのメッセージを持つものであるということが出来る。そのメッセージとは、餅により単一化してゆく正月儀礼に対しその本来の（生業の：筆者補足）複合性を維持しようとするものであると考えられる。本来複合的であった正月儀礼が、餅に象徴される稲作儀礼へと特化（単一化）していくとき、その契機となるできごとのひとつに大正月と小正月の分化を当てはめることができる」〔ibid:142〕と整理したうえで、餅なし正月を、「大正月において儀礼的に稲作により単一化された状態を崩すものであり、小正月における生業複合的性格と似た状態をつくりだし、結果として大正月・小正月の垣根を取りはずすものであるといえる。」〔ibid:148〕と結論づけている。

このように餅は、単なる食物として以上に、稲作と

いう主要な生産活動と密接に関わったものとして位置づけられる存在である。

2. 今回の調査から

本稿冒頭でも触れたように、宮城は餅の食べ方が非常に豊富である。近年では、旧仙台藩領である岩手県一関市が「餅」をテーマに観光地化を進めようとするなど、この地域の代表的な食法であるといえる。実際、佐藤敏悦の報告によると、宮城県史のデータを元に江戸時代の餅食としては、40種の餅およびモチ米食が、また、栗原郡（現栗原市）の餅食として18種の餅食が既に報告されているとある〔佐藤 2006〕。確かに多種の餅の食べ方があるようである。

今回の調査では、深谷地区で18種、市川地区で27種の餅の食法が採集された。前記のように栗原郡、岩手県一関市とこれまで餅食に関してのデータが旧仙台藩領の北部に集中しており、北に行くほど盛んな印象をもっていたが必ずしもそうとはいきれず、宮城県全域ないし旧仙台藩領に特徴的なものとみることができそうである。それは単に種類だけではなく、餅を搗く日の多さも目に付く。確かに安室が『餅と日本人』において横須賀における近世の日記をもとに多くの日に餅を搗く点を指摘しているが〔安室 1999:23-25〕、そこで報告される事例は基本的に接客用ないし贈答品目的の餅である。これに対して、市川地区、深谷地区では、こうした餅の使い方に加えて、自家消費目的の餅搗きも多数見られる。こうして、通年で餅搗きが行われ、食べられている点に特徴を見ることが出来る。

こうした餅食に関する調査データを整理すると次のようにまとめられる。まず1点目は餅の形である。一般に正月の餅について東日本は切り餅、西日本は丸餅を食べるといふ。今回の調査でも、正月に食べる餅は切り餅にして食べるということで、この図式に当てはまるが、両地区とも月に3、4日、年間50回以上餅を搗くなかで切り餅をつくるのは正月の餅と、吊して乾燥させる保存用の餅のみであり、アンコ餅以下、多様な絡み餅は搗きたての餅を丸めた丸餅を用いる。これは搗きたてに限らず残った餅も全て丸餅にして食べており、切り餅を食べるといふことが非常に特異なものであるという点である。

2点目は餅の保存という点である。野本が報告しているように〔野本 2005〕、寒中の水を桶に張り餅を入れて長期間保存する水餅という方法は、今回深谷地区で事例として出ており、広く見られる保存法である。



Pic0-5 乾燥中のホシ餅

これに対して、乾燥させる干し餅についても興味深い事例が聞かれた。干し餅については、深谷地区で2種の餅が報告された。一つめはホシ餅といい、餅を搗く際に砂糖、塩で味を付けたもので、そのまま焼いて食べるものである。もう一つはシミ餅（凍み餅）で、冷凍乾燥させた餅であるが、シミ餅は、蒸すことで搗きたての状態に戻るため、戻してから食べる餅とのことである。これに水餅も含め、いずれも冬期間に多様な状態の餅を保存している。しかしながら、一方で、新たに餅を搗く機会もまた多々ある。すなわち、保存する餅はどのような位置づけとなり、新たに搗く餅とはどのように性格付けが分けられているのか、という疑問が生じるのである。

3点目として「クデモチ」ということばがある。市川地区で聞かれたことばであるが、「食いたいときに搗く餅」という意味だそうである。すなわち、行事なり、来客があるから餅を搗く、という餅がもつ性格とは別に、好きなときに餅は搗くことができ、かつそうした餅に「クデモチ」というフォークタームが与えられているのである。『聞き書き 宮城の食事』にも大崎平野のフォークタームとして、「ケモチ」や「ケエモチ」ということばが採集されており[「日本の食生活全集 宮城」編集委員会 1990]、こうした日常の食、ただし特別なことばが与えられているように、やはり「ごちそう」という側面を持ったものとして餅が位置づけられている。一方、深谷ではこうしたことばは聞かれず、餅を搗く回数は多いが、基本的には行事などの理由を持って餅が搗かれるものである。ただし、同様のものとして夕食後、足りないときには団子をつくって食べた、という話は聞かれた。粉食の代表である団子もまた、小正月や月見など行事に伴ってつくられるもの、という側面が強いが、ここでも日常の食として食べられるのである。

以上の3点は、年間を通して餅が「ごちそう」として搗かれ食べられるという宮城の餅食の特徴について、そのあり方を問う問題点と考えられる。それは単に「ハレの食事」という説明以上の広がりがあり、日常生活における餅食にあるということである。今後の事例の蓄積の中で検討されるべき点であろう。

おわりに

宮城県において、餅食をめぐる諸問題は食文化という面で非常に重要な位置づけになろう。餅が日常／非日常を問わず、生活の中にどのように位置づけられてきたのか、そして、団子などの粉食とどのように関わるのか、という点は今後の課題として検討していく必要があるだろう。

その意味で、今後の調査課題としては次の2点をあげたい。まず1点目は、何故これほど多種類の食べ方があるのか、という点である。主要な餅の食べ方はアノコ餅であったりキナコ餅など、広く知られた食べ方が多いが、その中で、さほど食べるわけではないようだが、ゴンボツパ餅やズンダ餅のように収穫期にその時期の食材を使った餅であったり、ナンバン餅やショウガ餅のように変わった味を楽しむような餅の食べ方もある。こうした餅の食べ方は、まさに餅食を「楽しむ」という側面から生まれてきたように思われるが、食べ方の情報伝達、主婦の会話から生まれるのか、嫁取りなどが契機になるのか、などという点も併せて食法の多様性について検討していきたい。

2点目は保存する餅の食べ方である。保存する餅はそのまま焼いて簡易に食べられるので間食などにしたという話をうかがうが、一方で深谷地区のシミ餅は、蒸すことで元の餅のように戻してから食べた、というように、手数を掛けて食べることもある。月に数回新たに餅を搗いている、という中で、こうして取って保存する餅の位置づけ、そして食べ方についても事例を集めていく中で検討していく必要があると思われる。

これらの課題は、多様な調査の中で導かれていく内容であろう。今後の様々な調査を行う中で事例を収集し検討していきたい内容である。また、今回は米の餅に主眼をおいた調査であり、粉食、特に小麦粉などをめぐる性格付け、また雑穀の餅などについてはほとんど調査を進めることができなかった。これらの点についても今後の課題としたい。

最後になるが、宮城県域における餅をめぐる民俗は、当初想定していた以上の広がりを感じさせるテーマで

あった。本報告書が、地域の中での具体的な餅食文化についての様相があまりはっきりしない宮城県の状況の中で、今後の一つの礎になれば幸いである。

【参考文献】

佐藤敏悦

2006 「加工と調理～餅と団子をめぐって」『郷土食の過去と現在』第24回東北地方民俗学合同研究会資料集、東北民俗の会

「日本の食生活全集 宮城」編集委員会編

1990 『聞き書 宮城の食事』農山漁村文化協会

野本寛一

2005 『析と餅一食の民俗構造を探る』岩波書店

みやぎの食を伝える会編

2005 『ごっつおうさんー伝えたい宮城の郷土食』河北新報出版センター

安室知

1999 『餅と日本人』雄山閣

第1章

市川地区の餅食文化



市川地区のようす

第1節 市川地区の概要

[位置]

多賀城市は、宮城県のほぼ中央部の太平洋側に位置し、西部と南部を仙台市、東部は塩竈市と七ヶ浜町、北部は利府町と隣接している。市の中心部を国道45号線が走り、地形は東西に長く、西南部を七北田川、中心部を砂押川が東西に貫流し、ともに仙台湾に注いでいる。土地は概ね平坦で東南に向かって平野が開け、仙台湾に面して工場地帯を形成し、東北部は丘陵性の高台で住宅地を形成している。東部や北部には史跡が点在し、西部の平野には田畑が広がっている。本市の面積は19.65平方キロメートルで、うち約半分の8.90平方キロメートルが宅地となっている。土地面積のうち農用地は3.73平方キロメートルで、このうち田は3.27平方キロメートル、畑は0.46平方キロメートルとなっていることから、水田利用率が高いことが分かる。

交通網については、多賀城市にはJR東北本線、JR仙石線、仙台臨海線の3路線の鉄道が走り、東北本線

の陸前山王駅、国府多賀城駅、仙石線の多賀城駅、下馬駅の4駅がある。これらの駅から仙台まで約20分で連絡ができる。幹線道路としては国道45号線、仙台塩釜線のほか、主要地方道泉塩釜線、そして三陸自動車道などで構成されている。

多賀城市内の行政区は47に分かれ、人口は62,941人、24,352世帯が生活している（平成20年10月現在）。

[市域の変遷]

多賀城市域の変遷については、Fig1-2にあるとおりである。江戸時代には13の村であったが、明治21（1888）年公布の市制町村制が明治22（1889）年4月から施行されたことに伴い、新田・高橋・山王・南宮・市川・浮島・高崎・東田中・留ヶ谷・八幡・大代・下馬・笠神の13か村が統合され、多賀城村となった。このときの世帯数は590戸、人口は4,543人であった。その後、明治26（1893）年7月1日に宮城郡多賀城村から、宮城郡多賀城町となり（世帯数2,723戸、人口14,600人）、昭和46（1971）年11月1日には宮城郡多賀城町から多賀城市（世帯数9,623戸、人口37,550人）となって現在に至る。市制町村制以前の

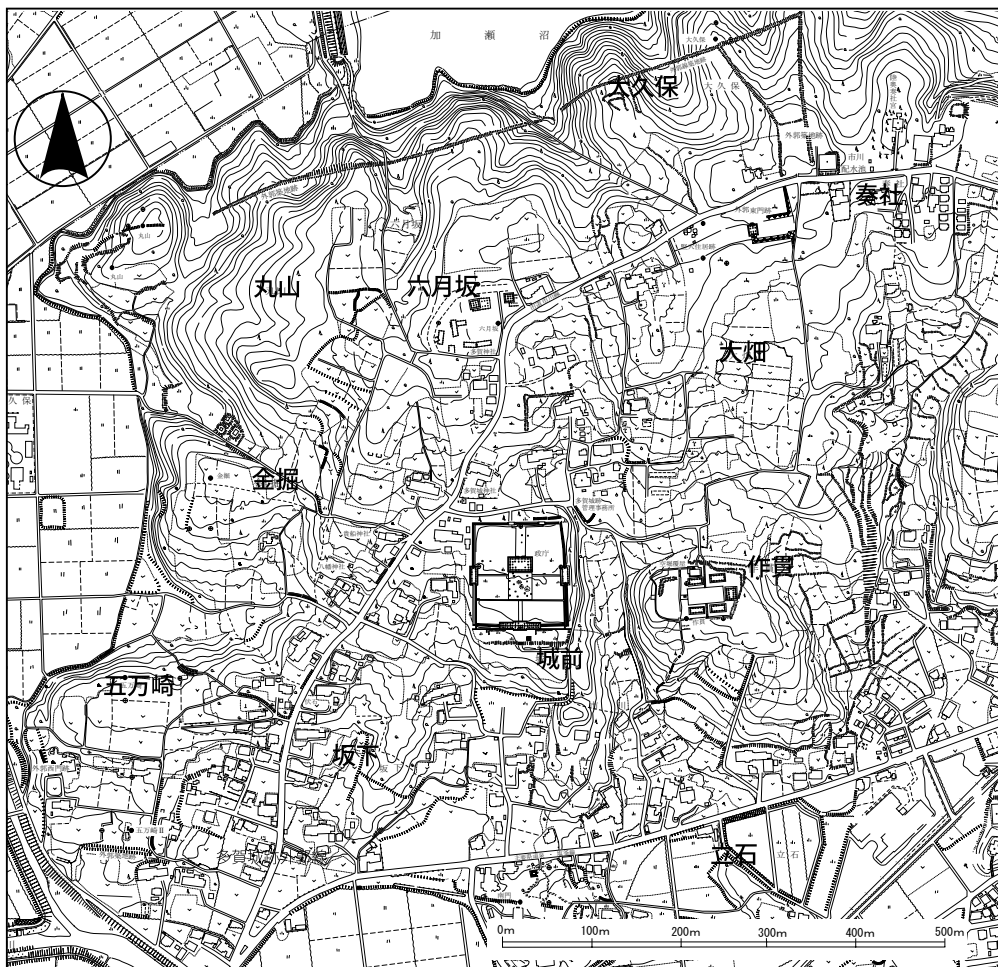


Fig 1-1 多賀城市市川地区全域図

郡名	江戸時代	明治22年	昭和26年	昭和46年
宮城郡	新田村 山王村 南宮村 高橋村 市川村 浮島村 高崎村 留ヶ谷村 田中村 八幡村 下馬村 笠神村 大代村	宮城郡 多賀城村	宮城郡 多賀城町	多賀城市

Fig 1-2 市域の変遷

13 か村が行政区分となっており、現在はさらに細かく 47 に分かれています。

[市川行政区]

調査地である多賀城市市川地区は、多賀城市の北部に位置し、面積は 1.96 平方キロメートル、人口は 337 人、100 世帯が生活している。北部には加瀬沼が位置し、これを境にして利府町と隣接している。『多賀城市史』によると、明治初頭の市川村土地利用図からは市川村中央部に宅地が集まり、宅地部分と加瀬沼の間に畑が広がり、ほかの大部分には水田が広がっている [多賀城市史編纂委員会 1993]。

市川地区における交通面を見てみると、主要道としては市川地区の中心に泉塩釜線が東西に通っているほか、西部の南宮地区との境には三陸自動車道が通っている。市川地区から徒歩圏内にある最寄り駅は国府多賀城駅で、約 15 ～ 20 分程の距離である。

この市川地区は江戸時代はどのような様子だったのか、『安永風土記』をもとに見てみることにする。まず、市川村を流れる砂押川の当時の表記は「市川」とあり、末流は田中川（現・多賀城市東田中地区）になるとされている。この市川は往古、湊浜（現・七ヶ浜町）で海に入る宮城郡第一の大河であり、大船も通るほどで「一川」と称えていたが、津波によって川筋が埋まり、小川になってしまったという。また、この川は多賀城の「市」の近くを流れていたのが市川となったという説もある。

市川村を通る街道は、原町（現・仙台市）から塩竈に通じる道があり、途中で砂押川を渡る長さ 12 間、幅 2 間の市川橋が架かっていた。これは現在の泉塩釜線である。もう一筋は八幡村から利府村へ通じる道である。

市川村は、北が加瀬村（現・利府町）、南が田中村（現・多賀城市東田中地区）、東は浮島村境の作貫から西へ南宮村境の原谷地まで 13 町（約 1,417 メートル）とある。加瀬村との境にある加瀬沼は市川村の人々に

とって貴重な用水源であった。後に堤が設けられたが、加瀬・市川・田中・八幡・浮島の 5 か村の入会用水になっており、209 貫 31 文（約 167 町歩余）の農業用水に利用されていた。市川村分は 45 貫 114 文で、村の大半の田地をうるおしていた。この加瀬沼を挟み、市川村と加瀬村では長年にわたる堤や山林をめぐる争いも起きていたという [多賀城市史編纂委員会 1993]。

市川村の村高は 69 貫 452 文の田高と、9 貫 25 文の畑高で、このうち 170 文は茶畑高であり、合計 78 貫 477 文（784 石余）である。これらは 13 か村内では八幡村・山王村に次いで多い。このうち 21 貫 811 文が藩の蔵入地で、56 貫 596 文が給所（知行地）である。人頭（本百姓）は 39 戸であったがこのうち社家が 2 戸、武士や社家などの所持する耕地である抱地を管理する抱地指引人（農民）が 2 戸あり、人頭のほかに借屋の者が 2 軒あって、家数は全部で 41 軒である。人口は、男 104 人、女 88 人の合計 192 人で、馬数は 36 頭であった。他村と比較しても家数や人数は多く、比較的大きな農村であったことがうかがえる。この風土記編纂当時の肝煎は山岸屋敷に住む菊池市兵衛である。この菊池家は旧会津領主蘆名氏に仕えた土豪であり、のちに伊達氏に従って移住し、帰農した家であったといわれ、同家は市川村の肝煎を世襲していた。現在の市川地区にも菊池姓が多数あり、分家が多く存在する。

[特別史跡「多賀城跡」]

多賀城市内には多くの史跡が点在しており、市川地区も特別史跡である「多賀城跡（政庁跡）」を抱えている。「多賀城跡」は市川地区城前と浮島地区の丘陵上にあり、大正 11（1922）年に「多賀城跡附寺跡」という名称で史跡指定され、昭和 41（1966）年には特別史跡に指定されている。この「多賀城跡附寺跡」は、多賀城跡、高崎地区にある「多賀城廢寺跡」をはじめとした関連する遺跡の総称である。多賀城市内 5 箇所分布しており、その面積は 1.01 平方キロメートルに及ぶ。

ほかに、市川地区田屋場にある多賀城政庁南門跡近くには重要文化財の「多賀城碑」があり、これは「壺碑（つぼのいしぶみ）」とも呼ばれ、江戸時代には松尾芭蕉も旅の途中にこの碑を訪れたことが「おくのほそ道」に記述されている。

この「多賀城跡」の土地公有化事業は、昭和 38（1963）年度から継続的に実施されている。平成 7（1995）年度までの公有化面積は、0.47 平方キロメートルでこれは推定面積の約 44 パーセントに当たる。

地目別にみると、最も多いのは山林で公有化面積の42.9パーセントに及ぶ。次に畑が30パーセント、田が14.2パーセント、宅地が6.8パーセント、原野が4.5パーセント、雑種地0.9パーセント、その他0.7パーセントである。公有化された地域を概観すると、多賀城跡の中核機関である政庁跡地区や多賀城南門地区、東門地区、外郭東南部地区のほか作貫地区、大畑地区、六月坂地区等の官衙遺構が発見された丘陵平坦部は、広く公有化されている。さらに、それらを取り囲むように丘陵部の山林も公有化されており、特に多賀城跡の北側にある加瀬沼に面する山林の公有化が進んでいる。

このような社会的・歴史的背景のもと、市川地区においては、土地利用に一定の制限が加えられるなどの制約の中で独自に発達した生活文化や、文化財との共存の中で生まれた生活文化を観察することが可能であろう。(柏井容子)

第2節 市川の餅食文化

1. 年中行事と餅・粉食

[餅搗き]

市川では、正月用の餅搗きは煤払いを済ませた12月28日に行うのが通例であった。これは「八」が末広がりを表し縁起がよいため、とされている。12月28日が申の日に当たる年は「去る」を連想するとしてこの日に餅を搗くことを避ける。年が明けてから早春まで食べる餅を全てこの日に搗くため、相当量の餅を搗いていた。つき臼の大きさや餅を搗く回数には家によって差があるが、多く搗く家では5升臼を10回以上搗いたという。この時に搗く全ての餅がシロモチ(白餅、100%モチ米の餅の意)というわけではなく、農作業時のおやつとして食べるホシ餅も搗く。ホシ餅は3升～5升、1臼程度搗いたという。こうした餅搗きは午前2時頃に起きて火を焚き始め、モチ米を蒸かし、明るくなる頃までかかった。餅搗きは家の当主や力のある男性(中学生以上)が主に行った。かつては隣の地区から市川につき臼や杵を借りに来る人が5、6年前までであったという。近年では餅搗き機を使う家も多い。

[正月三が日]

市川では多くの種類の餅の食べ方や有り様が確認できるが、正月に食べる餅は決まっている場合が少なくない。「オショウガッツァン(お正月さん、歳徳神の

意)は甘いものを食べないため」「アンコ餅は汚れて見えるので神さんにあげられない」などといい、ミツカウチ(三日内、正月三が日の意)にはツコ餅という雑煮やナットウ餅のみを神に供え、家族も同様の物を食し、アンコ餅やアメ餅などは決して供えない。アンコ餅は1月11日のノハジメまでつくってはいけないとされたが、アメ餅に関しては神には供えないものの、甘い餅が食べたいときなどにつくって食べていた。こうした慣習が家例として伝承されている。アンコ餅をつくる日は、元旦からつくる家や、1月4日以降や1月11日のノハジメ以降など、家ごとに異なる。

市川では「オショウガッツァンは女性の神さま」として、供物をつくるのは女性だが供える役目は全て男性が担っていた。供物は雑煮、クロ豆、カキナマス(柿なます)、クリなどを供えた。供物を供える際には「やりくりが良くなるように」とクリの木でつくった箸を用いた。

正月三が日中の朝食には雑煮を食べ、昼食はとらず、夕食には白飯と尾頭付きを食べるなど、「朝に餅を食べたら昼は抜く」という慣習は市川では広くみられるようである。

[アメ餅]

正月によく食べる餅の中にアメ餅がある。アメ餅に使う水アメは10月に撒く大麦の一部を水アメ用にとっておき、正月の餅を搗き終わるとこのオオムギを水につけて芽を出させて干し、ひき臼でひく。この粉を、水につけたウルチ米の上にかけて絞る。絞り汁を煮詰めるとアメができる。この水アメは餅に絡めて食べる以外にもアンコを甘くする際にも使った。

突然の来客があったときは、水アメをつくっている時間がなかったため、砂糖を塩竈まで20分かけて歩いて買いに行くこともあった。

アメ餅にはキナコもかけるが、キナコは豆を焙烙で煎り、ひき臼でひいてつくる。キナコに使われる豆の種類はアオバタ豆、ダイズの3種類だった。アオバタ豆をひくと青キナコができ、ダイズをひくと茶色のキナコをつくることができた。市川ではダイズは売るために栽培したが、商品にならないものは自家で消費された。

[ナットウ餅]

特定の行事ではないが市川では冬場に食べる餅としてナットウ餅がある。納豆は年の暮れに自家でつくるが、寒い時期にしかつくらない。稲ワラで30～40センチメートルほどの大きさの「ツトコ(わらつとの意)」をつくり、この中に指で潰れるほど軟らかくな

るまで煮た豆を1リットルほど入れてワラで結わえる。これをムシロの中に10～20個入れ、縄でしっかりしばり、ヌカやもみ殻の中に埋めるか、発酵して熱をもった状態の堆肥の中に2昼夜埋める。

別のつくり方もある。地上に2尺ほど(60～70センチメートル)の穴を掘り、火を焚いて穴を暖める。そこにツトコを包んだムシロを入れ臼を乗せ、一晩半か二晩待つと納豆ができる。

一度につくる納豆の総量は1斗ほどだった。暮れにつくった納豆は3月末、せいぜい5月上旬まで食べられた。これ以降はカビが生えてしまう。納豆づくりは毎回上手にできるわけではなく、糸が立たずに失敗した納豆もおかずとして食べさせられた。

[七草]

1月6日の晩、「七草はだぐ(叩く)、何はだぐ、唐土の鳥と、田舎の鳥と、渡らぬ先に、何はだぐ」と唱えながら、七草を包丁で刻む。これを間を置いて7回繰り返す、7日の朝に、刻んだ七草と小さく切った餅を加えた粥を炊く。この粥はオシヨウガツツアンに供える。七草は1月5日のゴガンニチに食べる家もある。

[農はじめ]

1月11日はノハジメ(農はじめ)の日とされ、農家では仕事始めとして農作業に使うものをそれぞれでつくる。正月4日朝から11日までの仕事としてモドツ(荷運びなどに使う丈夫な縄)を^な縋う仕事があるが、これはノハジメまでの正月中の仕事である。正月にはどこの家を訪ねてもこの仕事をしており、家族の人数によって縋う本数も決まっているといい、10～20本程度つくった。「正月には音を立ててはいけぬ」とされ、正月中の仕事に用いるワラ打ちなどの大きな音を伴う作業は年が明ける前に全て済ませる。同様に、牛や馬などの家畜を飼っていた時代には約2週間程度のエサもすべて年内に用意しておいたという。「音を立てるな」という慣習は生活の様々な面で体を休ませるということだという。

ノハジメの日には、深夜12時から男性は仕事をし、女性はアズキを煮始める。年明け以降この日が初めてアズキを煮ることができる日とされ、女性たちはアンコをつくる合間に、煮たアズキに砂糖と塩を少々加えたニツブシ(煮つぶし)と呼ばれるものを飲む。ニツブシを飲んでまた仕事をし、できたアンコでつくったアンコ餅をその年初めて神に供え、家族でアンコ餅を食べる。浄土真宗の家では元日からアンコ餅を食べるため、こうした習慣は曹洞宗の家に多かったのではないかと話す話者もあった。

[女の年取り・小正月・ホトケサンの日]

1月14日の晩に「女の年取り」といって、魚や酒などごちそうを用意して女性の年取りをする。この日は、男性が炊事や家事を行い、女性たちに休んでもらう日だという。だが、実際には男性たちは家事の仕方を知らないで女性がやっていたという家もあった。この日の朝に餅を搗き、神に供えていた餅(これを「オフクデ」と呼ぶ)を交換し、メエダマを取り替える。取り替えたオフクデは水に入れて軟らかくし、焼いたり油で揚げて食べた。メエダマは正月に向けた12月31日には「やりくりが良くなるように」とクリの木に餅を刺すが、14日にはミズノキ(イラクサの一種)に十字に細く切った搗きたての餅を刺す。こうしたメエダマづくりは子どもたちの仕事だったという。ミズノキを用いることには火伏せの意味があるという。これらの餅は正月が終わると木からはずして干しておき、油であげて食べた。メエダマに使ったミズノキやクリの木は氏神のそばに挿しておく。

1月14日夜には、その年厄年の人や子どもたちが面をかぶって近所の家々をまわり「アキの方からチャセゴにきした」と唱え、餅をもらって歩く「チャセゴ」という行事が行われた。なおこの時かぶる面も「チャセゴ」と呼ぶ。現在この行事は行われていない。チャセゴでもらってきた餅は「アカツキガユ」と呼ばれる塩のみで味付けしたアズキの粥に入れて、15日に日付が変わるとまず神棚に供え、当主がまず食べてから家族で食べた。アカツキガユを食べると風邪を引かないとされ、「子どもの頃は、寝ているところを起こされて食べさせられた」という。アカツキガユを食べた後、正月飾りやオシヨウガツツアンを納めた。現在はドントサイなどに持って行くが、かつては市川地区の鎮守である陸奥総社宮や各家の氏神に家族が「ホーイホイ」と声を上げながら納めていた。

15日にオシヨウガツツアンを送ると、正月は終わったことになるという。1月15日を過ぎると農作業の準備が本格的に始まる。一年間の焚き物、マキづくりや柴刈りなどで山に入り始める。

1月16日は市川では「ホトケサンの日」と呼び、墓参りに行き、仏壇に混ぜご飯やクルミ餅を供える。

[団子]

市川では、彼岸や盆には団子をつくって仏壇に供える。月見のときにも団子をつくって供えた。団子はウルチ米の粉、モチ米の粉、小麦粉などつくり方は様々であるが、ウルチ米やモチ米の粉を使っている場合はそれらを蒸かす必要があるため、通常は小麦粉でつく

る。小麦粉を練り、ピンポン玉大の団子の形にして、それを茹で、醤油団子やゴマ団子、キナコ団子などにして食べる。

中秋の名月をオメイゲツサマ（お名月さま）といい、ウルチ米の粉でつくった団子を10個ほどとサツマイモ、クリ、ハギ、ススキ、カヤを供えた。「マメゲツサマ（豆月様）」「イモゲツサマ（芋月様）」と月見は2回あるが、この時団子をお月さんに供え、それを下げてから食べる。「十三夜さん」「十五夜さん」ともいう。現在は行っていた当時のことを覚えている話者は少なく、詳細はわからない。

[クサ餅]

摘んできたヨモギを茹で、潰したものを餅に加えて搗き、ちぎって丸める。通常はこれにキナコをかけて食べるが、甘いものが好きでない人がある場合など好き嫌いによって中にアンコを詰めたものと2種類つくることもあったという。

クサ餅は3月と5月の節句、春のお彼岸の中日につくる。3月の節句にはまだヨモギが採れないこともあるが少しでも採ればつくるものだった。かつて4月15日の陸奥総社宮の春の祭礼時にもクサ餅を搗いて食べたという。つくったクサ餅は仏壇に供え、近所に配ったり、客に振る舞う。

[うどん・そば]

うどんやそばは主に盆によく食べたもので、小麦粉を水で練ってうどんをつくった。麺類は口当たりの良いものだったという。戦後にはソバを栽培しており、粉にしてソバキリにして食べた。

[ズンダ餅とハンゴロシ]

盆と秋の彼岸中日には潰したエダ豆に砂糖・塩を入れ、お湯で薄めた中に餅を入れたズンダ餅を仏壇にあげて、家族で食べた。このズンダ餅は、モチ米を炊いて搗く「ハンゴロシ」でつくる。モチ米を前日より水にひたし蒸かさねばならない普通の餅と違い、釜で炊くだけでよい「ハンゴロシ」は簡単につくれ、盆や彼岸に客が来たときの一番のもてなしになったという。ハンゴロシはズンダ餅だけではなくアズキ・キナコ・ゴマなどにまぶして食べることもあった。炊くだけなので、餅のように米が完全には潰れずに残ることから「ハンゴロシ」という。

これに対し、完全に搗いたものは「ミナゴロシ」と呼ぶ。

[餅に関わる禁忌]

仏壇や神棚に供えてはいけない餅もあった。アンコ餅やナットウ餅、キナコ餅など供えてはいけない餅は

家ごとに異なっていた。また葬式の際には、糸を引くため死者をつなぎ止めてしまうという理由からナットウ餅を食べてはいけないとされていた。

2. 日常生活と餅

市川における餅食は正月や盆、彼岸、虫送り、神送りなどの際の行事食としての意味合いはもちろんのこと、農作業中のおやつ、客を迎える際のごちそうなど、日常的な場においても広く食されていた。

[農家の休日]

昔、農家には日曜日がなく、餅を食べる日（1日や節句など）は休み日とされた。戦前は毎月1日、15日が仕事休みの日だった。月に2日から4日ほどは農作業を休み日があったと話す話者もあった。戦後は特に休み日を決めていなかったという。

餅を搗くのは当主が中心だが、餅づくりは家族全員で行ったという。そのため、当主が餅を搗いている光景を見ると「休日なんだなと子供ながらに思った」と話す話者もあった。餅を搗くとワラ縄で結び、炉辺の火で臭くならない場所に下げて乾燥させる。雨が降ると仕事を休みにしてこの餅を食べたという。

[サナブリ・オカリアゲ]

田植えが終わり、手伝ってくれた人やヨイを結んでいる人びとの慰労会としてサナブリをするときにも餅を搗いて食べる。市川では、それぞれの家で田植えの日をちを少しずつずらし、方々手伝いに行くので毎日のようにサナブリがあり、手伝いに行った者は各家へ呼ばれて飲み食いする。田植えの際はこうした労働力の提供以外にも親戚が魚などを差し入れてくれる。このような場合もお返しとして親戚に餅を配る。同様に稲刈りが終わった後の慰労会をオカリアゲと呼び、この時にも餅を搗いて手伝ってくれた人びとに振る舞う。仙台や塩竈に親戚のいる家ではサナブリのときだけでなく、オカリアゲの際にも新米で搗いた餅を1斗程度届けていたという。

[クデモチ]

市川では、特に行事など関係なく食べたいときに搗く餅のことを「クデモチ（食いてえ餅）」と呼んでいた。食べたいときにつくっていたが、餅が一番のごちそうであり、主に来客があったときにつくっていた。クデモチはミナゴロシまでせず、モチ米を蒸かして、簡単にボタ餅程度の搗き加減にすることも多い。珍しい来客のときには、アンコ餅、ツヨ餅、ズンダ餅などを振る舞った。

[おやつとしての粉食]

「昔はお菓子などなかったの」とおやつには蒸かしたサツマイモや味噌を付けた握り飯などが食べられていたが、同様にアメ餅やマメ餅、ゴマ餅、醤油団子、ゴマ団子、ズンダ団子などもおやつとして食べられていた。

[マメ餅・ゴマ餅]

昔は正月の餅を搗く時にマメ餅やゴマ餅などを一緒につくり、田植えの時期まで保管しておき、焼いて田植え休憩時のおやつに食べた。

マメ餅・ゴマ餅をつくる時は餅がある程度搗けてきたところに豆・ゴマを混ぜるが、これに卵やトロロをいれると揚げたり焼いたりして食べるときの膨らみ方が違う。搗き上がると餅箱に薄く流して固める。ある程度固まり、均等な大きさに切り終ると、ワラ縄で吊るしておく。

マメ餅には見た目が悪いためクロ豆は入れず、緑色のアオバタ豆や白色のミソ豆を一度炒ったものを使う。干して固くなった餅はイロリの炭火で焼いて食べた。油で揚げて食べることもあった。市川では黒ゴマの栽培が盛んに行われており、ゴマ餅には黒ゴマのみを使うことが多かった。

[コナ餅]

市川では、コナ餅と呼ばれるウルチ米を主とした材料につくる餅があった。食感にご飯より粘り気があり、餅よりはあっさりしているという。ウルチ米の粉と、モチ米の粉を別々に蒸かし2対1、あるいは3対2の割合で混ぜてつき臼で搗き、板状に伸ばし半日程度置いたものに縦横に包丁を入れ、切り餅にする。切り餅にしたコナ餅は保存が利くようワラ縄に結んでつるし、2週間程乾燥させた。カビやすく、腐りやすいものだったという。このコナ餅を食べる際は、焼いて食べたり、油で揚げて食べることも多かったが、普通の餅と同じように納豆やアンコと絡めても食べた。ウルチ米である為に粘り気がなく、丸めるのも大変で男性が行う仕事であったという。ボロボロとした食感であまりおいしくはなかったという話者もあったが、コナ餅は体に良いものとされ、妊婦によく食べさせた。これは妊婦に栄養をつけすぎないためでもあると説明される。

蒸かしたモチ米の上にウルチ粉を混ぜて搗く家や、最初にモチ米とウルチ粉を混ぜて蒸かした後に搗く家、ウルチ米を蒸かし、一度洗って再度蒸かした（ウルチが粒っぽく残るため）ものを練り、餅に搗き混ぜる家などコナ餅のつくり方は家によって異なる。コナ

餅にするウルチ米は基本的に売り物にならないクズ米を使用した。

3. 市川の餅を取り巻くいろいろ

[アンコ餅とアン餅]

市川では、アンコの種類には2種類あり、「ツブシアン」と「トオシアン」と呼ばれている。ツブシアンは普段食べたい時などに食べ、トオシアンは正月や来客があったとき、誕生日などの時につくっていた。トオシアンをつくるにはザルや布袋を通すなどの手間がかかる。いずれのアンコも甘くするために塩を加える。ツブシアンの方が味が良いという人もあった。

市川ではアンコ餅とアン餅、ポタ餅と3種類のアンコを用いた餅が確認でき、それぞれ異なる。アンコ餅は、ザルを通してアズキの皮を取り去ったトオシアンをドンブリに入れた餅にかけて食べるものであり、主食として食べられた。アンコ餅、アズキ餅ともいった。アン餅は餅の中にアンコを入れたものを指し、これはあくまでもお菓子として子どものためにつくっていたという。アンコ餅はよく食べられたが、アン餅はそれほどつくり、春にクサ餅をつくる時に中にアンをいれる程度であった。アン餅をつくるのに時間がかかる。アン餅のシロモチ（白餅）はすぐに固くなるので水を多くして軟らかくし、トオシアンを入れる。餅に用いるアンコはトオシアンを使うことが多いが、それぞれの好みによるもので様ではない。

[米粉]

米粉をつくるのにはつき臼を使う。脱穀に使うときと粉をつくるときでは使う杵が違う。細い杵は米ぬかを取るために使った。米粉は餅が容器に付かないように使う「餅とり粉」として用いられた。（岩館 岳）

第3節 餅料理・粉料理 のつくり方

市川地区では餅食・粉食として27種の料理を聞き取ることができた。しかし、中にはアメ餅とキナコ餅のように「同じものだがそれぞれ名称がついているもの」などもあるため、細かく見ていくと更にバリエーションが増える。

本節では特につくり方を中心に紹介していく。なお、餅は正月期間中は切り餅で食べるので、調理の段階では必然的に焼いた状態となるが、それ以外は基本的に搗きたての餅を丸めてこれを具材に絡めて食べる。また「シミモチ」については市川ではつくりず、もらったものを食べていたという話もあった。

以上のことから、市川においては保存用の餅よりも「食べたいときに食べる餅」というクデモチの方が一般的に食べられていたことがうかがえる。

1. 甘い餅（ミナゴロシの餅）

[アメ餅（キナコ餅）]

材 料：麦芽、水、モチ米粉、キナコ、餅
つくり方

- ①大釜で麦を発芽させ、芽の部分を粉にする。
- ②モチ米を粉にしたものと合せて、水で溶く。
- ③鍋でドロドロに煮詰めて、水アメ状にする。
- ④餅に水アメをかけ、キナコをまぶす。

[アンコ餅A（主にツブシアン）]

材 料：アズキ、水、砂糖、塩、餅
つくり方

- ①ツブシアン（※）をつくり、餅と絡める。

餅の外側にアンコがついている状態の餅を「アンコ餅」と呼ぶ。1月11日のノハジメ以降に食べる。彼岸や節供、来客時、米の収穫が終わったオカリアゲにも振舞われる。

[アンコ餅B]

材 料：アズキ、水、砂糖、塩、餅
つくり方

- ①トオシアン（※）を鍋でつくる。
- ②餅を入れて、トロトロになるまで煮詰める。
- ③椀によそって食べる。

好みでツブシアンにすることもある。ぜんざいのようにして、椀によそって食べる。

※ツブシアン、トオシアンのつくり方については「6. アンコのつくり方」参照。



Pic 1-1 アメ餅



Pic 1-2 アンコ餅A



Pic 1-3 アンコ餅B

[アン餅（ダイフク、クサ餅なども含む）]

材 料：アズキ、水、砂糖、塩、餅
つくり方

- ①トオシアンをつくり、一口大のアンコ玉をつくる。
- ②餅の中にアンコ玉を入れて包む。

餅の中にアンコが入っている状態の餅を「アン餅」と呼び、ダイフクやクサ餅などもアン餅と呼ばれる。

[アンコ餅C]

材 料：アズキ、干し柿、砂糖、水、塩、餅
つくり方



Pic 1-4 アン餅

- ①アズキを煮てアンコをつくる。
 - ②干し柿を入れて、塩で味を調える。
 - ③餅を入れる。
- 甘さが足りないときに干し柿を入れる。

[クサ餅]

材 料：ヨモギの芽(春の彼岸)またはヨモギの芯(4月頃)、蒸かしたモチ米、トオシアン

つくり方

- ①ヨモギを茹でて潰す。または切り刻む。
- ②これと餅を一緒に搗く。
- ③ちぎって丸める。中にトオシアンを入れる場合もある。

春の彼岸、3月と5月の節供のときに食べるが、それ以外にも食べたい時につくった。ヨモギがないときはゴンボッパやハウレンソウで代用したが、味やいどりはヨモギのほうが良かったという。食べるときにキナコをまぶすこともある。

[クルミ餅]

材 料：クルミ、湯、砂糖

つくり方

- ①クルミをすり鉢ですりつぶす。
- ②お湯と砂糖を入れてドロドロの状態にする。
- ③餅と絡める。

クルミ餅は1月16日のホトケサンの日や葬式の際に食べられた。豆腐を入れると味がまるやかになる。

[ゴマ餅A]

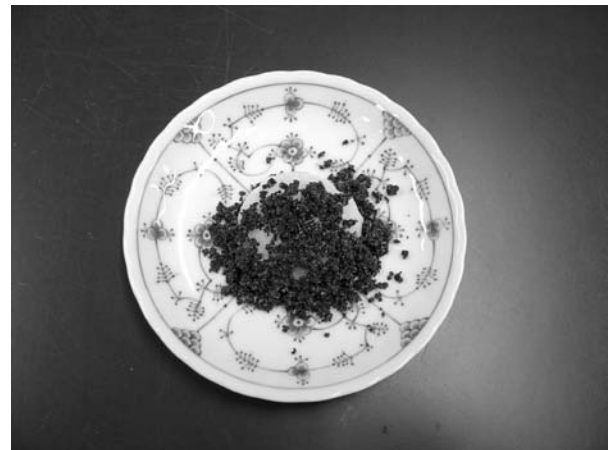
材 料：黒ゴマ、砂糖、塩、餅

つくり方

- ①フライパンで黒ゴマを炒る。
- ②黒ゴマをすり鉢で10～15分ほどする。
- ③砂糖を入れ、塩で味をととのえる。
- ④餅にまぶす。



Pic 1-5 クルミ餅



Pic 1-6 ゴマ餅A



Pic 1-7 ゴマ餅B

[ゴマ餅B]

材 料：黒ゴマ、水、砂糖、塩、餅

つくり方

- ①鍋に黒ゴマと水を入れて30分ほど弱火で煮る。
- ②すり鉢に移して1時間ほどする。
- ③鍋に戻して砂糖、水を加え、弱火でトロトロ煮る。
- ④塩で味付けをし、餅を入れて軟らかくなるまで煮る。

[ゴマ餅C]

材 料：黒ゴマ、砂糖、塩、片栗粉（または葛粉）、餅

つくり方

- ①鍋でお湯を煮立てる。
 - ②黒ゴマ、砂糖、塩を入れて煮る。
 - ③片栗粉を入れて固め、トロトロにして餅を入れる。
- 他にも餅とゴマを一緒に搗いて切り餅にしたゴマ餅もあり、これは干してホシ餅にした。

[ゴンボツパ餅（クサ餅）]

材 料：ゴンボツパ、蒸かしたモチ米、トオシアンまたはキナコ

つくり方

- ①ゴンボツパを茹でて潰す。または切り刻む。
- ②これと餅を一緒に搗く。
- ③ちぎって丸める。中にトオシアンを入れたり、キナコで食べる。



Pic 1-8 ゴンボツパ餅

[マメ餅（ホシ餅）]

材 料：豆（アオバタ豆、ダイズなど好みで）、モチ米、砂糖、塩

つくり方

- ①豆は一晩水につけておいてから、モチ米と一緒に蒸かす（別にして蒸かす場合もある）。
 - ②つき臼に入れて、砂糖、塩で味付けしながら豆とモチ米を一緒に搗く。
 - ③豆が潰れて餅が搗きあがったらバットに入れて固め、切り餅にする。
 - ④ワラで編んで、吊るして乾燥させ、ホシ餅にする。
- マメ餅は保存食としてつくられ、主に農作業時に食べられる。また、おやつとしても食べられ、イロリで焼いてから砂糖醤油やキナコをつけて食べた。



Pic 1-9 マメ餅

2. 甘い餅（ハンゴロシの餅）

[オハギ（ボタ餅）]

材 料：ウルチ米、モチ米、ツブシアン（またはキナコ、ゴマ、クルミ、ズンダなど好みで）

つくり方

- ①ウルチ米とモチ米を半々に混ぜて、炊く。
- ②炊き上がったらすりこぎで粒が残る程度に搗く。
- ③丸めてツブシアンなどをまぶす。

ウルチ米だけでつくるものもある。これは餅と違って簡単に作ることができるため、急な来客の時に振舞われることもあった。

[ズンダ餅]

材 料：エダ豆、砂糖、塩、湯、餅

つくり方（以下の3パターンがある）

- ・潰した豆に砂糖、塩を加え、お湯を入れて薄めて伸ばし、餅を入れる。
- ・エダ豆を茹でてサヤからはずし、すりこぎで潰して砂糖、塩を加えたものと餅を絡める。
- ・豆をすり鉢ですり潰し、鍋に移して火にかけて、餅を入れる。アンコ、キナコ、ゴマなどにまぶして食べる。



Pic 1-10 ズンダ餅

3. 甘くない餅 (ミナゴロシの餅)

[オゾウニ (ツコ餅)]

材 料：カジカ、フナ、ナマスなど川魚、ダイコン、ニンジン、ちくわ、ゴボウ、しみ豆腐、糸コンニャク、蒲鉾、餅

つくり方

- ①カジカなどの川魚で出汁をとる。
- ②お椀に餅を入れて具をのせ、出汁をとったつゆをかける。
- ③最後に蒲鉾などで飾りつけをする。

市川ではオゾウニもツコ餅も同義だが、オゾウニは正月などのめでたい時に食べるもので、ツコ餅は普段食べるものと分けている。オゾウニは正月中なので切り餅を焼いて入れ、ツコ餅では丸餅を入れる。

[コナ餅 (ホシ餅)]

材 料：ウルチ米 (米粉)、モチ米、分量はだいた
い米粉 2 対モチ米 1 とする。

つくり方

- ①ウルチ米をひき白やすり鉢ですって粉にする。
- ②水を加えて練り、ポロポロになったらモチ米と一緒に蒸かす。
- ③蒸かしあがったら②を搗く。
- ④バットに入れてのして、1日置いてから切り餅にする。
- ⑤これらをワラで結んで2週間くらい干して乾燥させる。

食べる時は、焼く、油であげる、納豆やアankoと絡めるなど。特に焼いて食べる時は醤油や砂糖、またはキナコをつけて食べる。モチ米だけでは十分な量の餅が搗けないときに米粉でかさを増したものがコナ餅であるので、全く食べたことがないという家もある。

[ショウガ餅]

材 料：おろしショウガ、餅、砂糖、醤油

つくり方

- ①おろしショウガに砂糖と醤油を加える。
- ②これを餅と絡める。

主にサナブリ、オカリアゲなど、農作業がひと段落したときに食べられた。

[ナットウ餅]

材 料：納豆 (12月25日頃につくる)、醤油、餅

つくり方

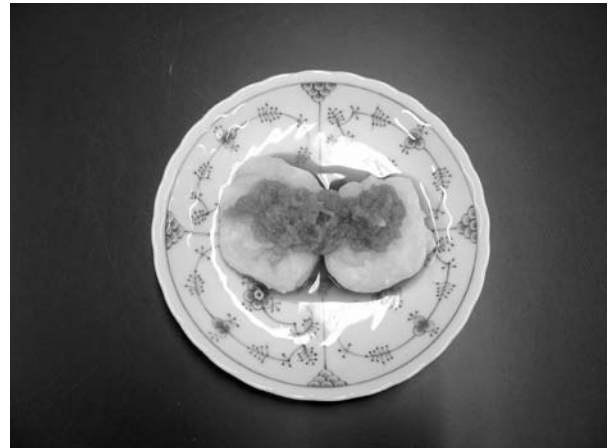
- ①納豆に醤油で味を付ける。
- ②これと餅を絡める。

[ナマス餅]

材 料：大根おろし、醤油、餅

つくり方

- ①大根おろしに醤油で味を付ける。
- ②これと餅を絡める。



Pic 1-11 ショウガ餅



Pic 1-12 ナットウ餅



Pic 1-13 ナマス餅

[ナンバン餅]

- 材 料：トウガラシ、砂糖、醤油、餅
つくり方
①トウガラシをすり鉢でする。
②砂糖と醤油を入れて味付けをする。
③餅を絡める。



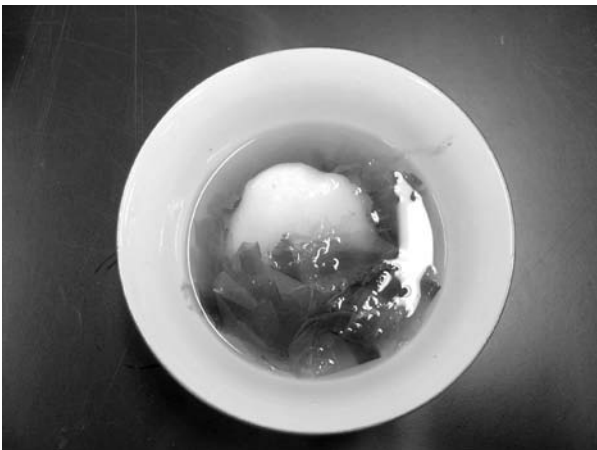
Pic 1-14 ナンバン餅

[ミソ餅]

- 材 料：味噌、餅
つくり方
餅に味噌をつける。

[ユ餅（湯餅）]

- 材 料：醤油、カツオブシ、湯、餅
つくり方
①椀に餅を入れてカツオブシをのせる。
②醤油をたらす。
③お湯を注ぐ。



Pic 1-15 ユ餅

4. 餅を使った料理

[七草粥]

- 材 料：セリ、ナズナ、ゴギョウ、ハコベラ、ホトケノザ、スズナ、スズシロ、米、餅
つくり方
①材料の七草を包丁で刻む。そのとき「七草はだぐ（叩く）、何はだぐ、唐土の鳥と、田舎の鳥と、渡らぬ先に、何はだぐ」と7回繰り返し唱える。
②これと餅を加えて粥をつくる。
七草は大根などそのときあるもので代用した。

[アカツキガユ]

- 材 料：アズキ、米、餅、塩
つくり方
①アズキを少し煮て軟らかくしておく。
②粥をつくり、そこへアズキを入れアズキ粥をつくる。
③餅を入れる。
④塩で味付けをする。

先にアズキを煮て軟らかくなったら米を入れるやり方もある。アカツキガユは1月14日の晩から15日の朝にかけて食べられる。



Pic 1-16 アカツキガユ

5. 粉料理

[団子A（白団子）]

- 材 料：ウルチ米の粉（米粉）または小麦粉
つくり方
①ウルチ米を製粉する。
②水を加えて練り、これを蒸かし、丸める。
月見のときは白団子（味付けなし）をつくってお供えする。

[団子B (味つき)]

材 料：小麦粉（ウルチ米の粉やモチ米の粉を使う場合も）、醤油、ゴマ、キナコ、ズンダなど
 つくり方

- ①小麦粉に水を加えて練り、蒸かして丸め、茹でる。
- ②醤油、ゴマ、キナコ、ズンダなど好みのものをつける。

団子の味付けは餅と同じで、種類はみたらし（醤油）団子、ゴマ団子、ズンダ団子、キナコ団子と様々ある。モチ米の粉を使う場合は蒸かさないといけないため手間がかかる。



Pic 1-17 アントオシザルを通したアanko

6. アnkoのつくり方

[ツブシアン]

材 料：アズキ、砂糖、塩、水

道 具：大きい鍋、杓子、しゃもじ又はすりこぎ
 つくり方

- ①一晩水につけたアズキを鍋に入れて、水を入れて煮る。
- ②アクが出てきたら杓子で取り除き、沸騰させずに煮る。
- ③1時間半ほど煮るとアズキが指で潰れるくらい軟らかくなる。
- ④火を止めてしゃもじ又はすりこぎでアズキを潰す。
- ⑤砂糖を入れて味見をしながら煮る。
- ⑥塩を入れて味をととのえる。

[トオシアン]

材 料：アズキ、砂糖、塩、水

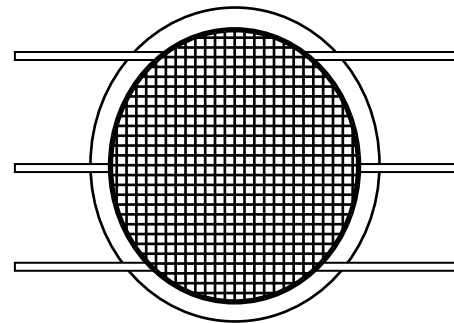
道 具：大きい鍋、杓子、しゃもじ又はすりこぎ、布袋、ザル、アントオシザル

つくり方

- ①一晩水につけたアズキを鍋に入れて、水を入れて煮る。
- ②アクが出てきたら杓子で取り除き、沸騰させずに煮る。
- ③1時間半ほど煮るとアズキが指で潰れるくらい軟らかくなる。
- ④火を止めてアズキをザルにあける。煮汁は捨てる。
- ⑤アントオシザルにアズキを入れて、水を加えながらすりこぎでザルの目を通す（潰す）。
- ⑥アントオシザルを通したアankoを、目の細かいザルでこす。この時もザルの中に水を加えることで、ザルを通しやすくする。
- ⑦通したアankoを布袋に入れて絞る。絞り汁は捨てる。
- ⑧アankoを鍋に入れて、水でといて砂糖を加える。



Pic 1-18 布袋でアankoを通す



アズキをザルで通すときは、鍋にサイバシを渡し、その上にザルをのせておこなう。目がつまるので、ときどき水をかけながらすりこぎで通していく。

Fig1-4 ザルの使い方

又は、鍋で砂糖と水を煮詰めてアメ状にしたところにアankoを入れる。

- ⑨塩で味をととのえながら、焦がさないように1時間ほど煮詰める。
- ⑩アankoがボサボサしてきたら完成。アn餅にする場合は一口サイズのアanko玉に丸めておく。

(柏井容子)

第4節 市川の民俗・その他

市川地区の餅食文化について聞き書きを重ねると、地区の人びとの暮らしの様子についてもうかがい知ることができた。特に、70～80歳代の方を中心とした聞き書き調査では、大正末期から昭和40年代頃までの農家の暮らしと市川地区の様子についてうかがうことができたので、ここでは餅食以外の調査成果について事例をもとに紹介する。

1. 市川の農業

[稲作]

市川の土地は概ね平坦で耕地面積が十分に確保でき、水田耕作用の水源として加瀬沼が当地域北部にあることから、比較的農業を営みやすい環境にある。特に加瀬沼は古くから市川を含む周辺地域の入会用水になっており、農業用水に利用されていたことは第1節で述べた。

このような状況下において、市川地区内の田地は利府町との境界から加瀬沼までとかなり広い。市川地区以外に城南地区、山王地区にも田を所有している家が多くあったが、特に城南地区については、昭和59(1984)年に特別史跡指定区域指定後の行政による土地の買い上げによって田地は徐々に減り、現在は僅かに残っているだけである。この買い上げにより、市川の人びとは代替地の田を鹿島台や大郷に求めたが、これは市川周辺は土地が高く、買い上げ金だけでは田を買うことができないためだという。

当地域の稲作では、聞き書きによると昭和10(1935)年頃までは動力として馬を使用していたが次第に馬を飼う家が減り、ヨイ(ユイ)で作業をするようになっていった。機械は昭和20(1945)年くらいまでは除草機と足踏脱穀機の2つしかなく、あとはみな手作業だった。そのため土を軟らかくすることと除草のために、田植えをしてからの1回目の草取りにはカツァ(ガンゾメ)を使って、草取りは田植え後に田の縦部分と横部分を2回ずつ計4回おこない、このときはゴザを背負って稲の間をかがみながら、もしくはゴザがない人は日除けとしてヨモギを腰にさして行っていた。ある程度生長したイネは高さがあるため、風が入らずに暑かったという。肥料は、かつて下肥を使用していた。これは本塩竈の旅館などを中心にした組合から買っていた。

脱穀には棒状で叩いて脱穀するボウガキという道具

を用いたが、ある家では働き手がいなかった戦時中の脱穀・精米作業には、発動機の機械を使っていた。市川では昭和20年頃には耕運機を使用するようになっており、耕運機を使う時代が長く続いた。トラクターと田植え機は昭和30(1955)年代頃から次第に使用されるようになり、市川で一番最初にトラクターを使ったのは「坂下」(屋号)の家で、このときは高砂(仙台市)の農家から借りていた。田植え機は、2条植え、4条植え、6条植えといろいろな種類があった。

モチ米は自家消費分のみ生産し、1～2反歩つくれば多いほうだった。2反歩でだいたい7俵くらいのモチ米が収穫でき、これで1年間もつ。ある家では味噌用の麴米に使う米も生産していた。

馬は機械が普及するまでは貴重な動力であった。バクロウによって売買され、1頭の相場は120～130円くらいだったため、「馬3頭飼うと身上つづれる」といわれていた。1歳前後の馬を買うので2歳くらいにならないと一人前に働かない。市川では昭和40(1965)年頃まで馬を飼っている家があった。

農家の農事暦は旧暦でおこなわれ、旧暦の11月頃に稲刈りをして1～2月いっぱいかけてイネこきをしていた。農作業が次第に機械化される昭和20年代以降も、農家では足踏み脱穀機などの農具が使われ、土摺臼とすを使って3人くらいで籾を脱穀していた。唐箕、万石通しなども使用され、現在の3～4倍もの時間をかけて米を生産していた。このように手作業によるところが多い農作業においては、旧暦のほうが都合良かったのである。正月も旧暦でおこなわれていたが、戦後を境にして農事暦ともども徐々に旧暦から新暦へと移行していった。

[畑作]

市川で生産していたものは、オオムギ、コムギ、ソバ、ダイズ、アオバタ豆、クロ豆、アズキ、イモノコ(サトイモ)、シソ、ゴマ、アサの実、ケシの実などで、ダイズなどは売するために栽培して商品にならないものは自家消費だった。特にケシの実はゴマと同じ効果や味であるとして食べられ、アサの実は鳥に食べさせるためにつくっていた。ただしゴマやシソは畑の隅になっているようなもので、畑の作物として育てるものではない。アサヅキも砂糖味噌であえて食べた。

野菜は塩竈青果市場へ売りに行き、こまめな現金収入としてコヅカイになった。また、野菜は各家の女性が塩竈市場へ卸すのに持っていくほか、その道中で小売もして歩いた。この方法だと朝から夕方まで時間がかかってしまうが、市場より野菜が高く売れたという。

売っていたものは、畑でとれた野菜、ビワ、グミ、スグリ、柿渋やクルミなどであった。地区内はもとより、塩竈まで行って売り歩いていた。稲作だけでなく畑作も盛んにおこなわれていたことにより、毎日の野菜の売り上げが現金収入としてあったので、高砂近辺の稲作専業農家に比べたらコヅカイを持っていたという話も聞き取れた。

市川ではかつて2軒ほどナシをつくっている家があったが、現在はやめてしまっている。隣接する利府町の加瀬沼周辺地域の家ではナシをつくっており、昔のナシは手がねばねばするくらい甘かった。またある家では、かつて奨励されてサトウキビをつくったが、サトウキビから砂糖をつくる製造方法が分からなかったため、牛などへエサとして与えていた。

[農家の休み日]

農家の休み日は毎月1日と15日とされた。この日は餅を搗いて食べる日、体を休める日とされ、ほかにも雨の日は農作業ができないので休みにして餅を搗いていた。しかし戦争が激しくなるとは、働き手不足もあるため休み日は自然となくなっていった。他には様々な節句の日も休み日とされ、餅を搗いて食べた。このときはショウガ餅やナットウ餅にして食べた。

[コビル]

コビルには、握り飯やイモ、ナシなどを食べた。オハギを出すところもあった。また、おやつとしてマメ餅を田に持って行き食べたという話もある。

[ホマツタ]

「ホマツ」とはへそくりのことを意味し、「ホマツタ」とは隠居した人に与えられたへそくりとしての田である。現在のように年金制度がなかった時代には、農家を引退し家督を譲った者は現金収入がなく、コヅカイがない。そのためへそくりの代わりに1反歩ほどのホマツタをつくり、息子に耕させた。ある家では、88歳の話者の祖父の代まではホマツタがあったが、それ以降はないので、だいたい大正時代末期から昭和初期頃までにホマツタはあったと考えられる。

2. 食生活

[主食]

主食は米だが、麦ご飯もよく食べていた。麦と米の比率は3対1、もしくは6対1くらいで、米1升に対して麦1合だけのときもあり、家によっていろいろであった。釜で炊くと麦は軽いので上に浮き白米は下に沈むため、釜の下の方に白米が残っておこげがよくできたという。このおこげを「ヤキツゲ」といった。

ヤキツゲは子ども達が喜んで食べていたという。また、普段白米を食べられない嫁が釜を洗うときにこっそり食べていたり、麦ご飯は食べると脚気にならないといわれていた。イロリの灰のかかったご飯はホトケヤクがつくなどといってよく食べた。

[ネッケ]

戦時中の食糧難の頃は、ネッケを味噌汁に入れたものをご飯の代わりに食べさせたりしていた。ネッケとはすいとんのことで、小麦をひいて粉にしたものを練り、杓子で餃子ほどの大きさにして入れた。ハツのように練ってから寝かせることはしなかった。具材はネッケのみで、2杯3杯も食べると満腹になったという。このネッケを3杯も食べる人間は「オオバクライ」（大食い）といわれた。

[餅]

餅は搗きたてを食べる時は丸餅にし、保存する場合は切り餅にした。よく食べる餅は、アンコ餅やアメ餅で、冬場はナットウ餅をよく食べた。来客時や行事の時にはアンコ餅を振舞うことが多く、アンコはツブシアンとトオシアンの2種類で、トオシアンは餅の中に入れて大福のようにして食べた。これをアン餅という。トオシアンをつくる時にはアントシザルを使ったが、これはザルの目がコメトギザルより粗く、ザルの底部の網目が渦状になっている。このようなザルは、大きいものであればザル屋に依頼してつくってもらったり、鹿島台のタガイチで購入するなどしていた。

正月用の餅は12月28日に搗く。餅はだいたい4～5斗くらいを搗き、そのうちすぐに食べる正月の餅は少しであとは保存用としてつくられた。正月用以外の餅は、切り餅にしてワラで編んで炉辺の上に向けて乾燥させ、十分に乾燥したら匂いがつかないようにしまっておく。ある家ではマメ餅だけでも4斗ほど搗いたという。マメ餅は保存がきくため、だいたい盆前くらいまでもつ。このマメ餅やゴマ餅をつくる時は餅がある程度搗けてきたところに豆やゴマを混ぜるが、これに卵やトロロをいれると揚げたり焼いたりして食べる時の膨らみ方が違う（第2節参照）。

アンコ餅はおやつというよりは主食と考えられており、正月中のアズキが食べられない期間を除いてはほぼ1年中食べられていた。

ハンゴロシの餅はモチ米をウルチ米と同様に釜で炊いてつくるため簡単であるが、カミサマにお供えすることはなかった。カミサマには搗いたミナゴロシの餅を供え、ハンゴロシの餅は人間が食べるという。儀礼的な面から見ると、1月7日の七草粥に餅を入れる、

1月14日のチャセゴでもらった餅をアカツキガユに入れる、同日ミズノキに餅をつけてメエダマをつくるといった餅に関する行事もおこなわれていた。

農家における餅とは、日頃の農作業で疲れた体に栄養を与え、力をつけるための食べ物であった。そのため、休み日には餅を搗いて食べ、体を休めるようにしていた。田植え後のサナブリでは、各家で餅を搗き、ヨイで手伝いに来た人に餅を振舞った。餅は主食として食べられるほかにおやつとしても食べられ、また、ハレの日だけでなく日常的に市川では食べられていたことが分かる。このような餅を「食いたいときに食う餅」として「クデモチ」と呼ばれていた。ほかに、搗きすぎた餅を「コシヌケ」、アイドリミズの加減を間違えてドロドロになった餅を「ナガレモチ」とも呼んでいた。

[アズキに関する禁忌]

アズキやアンコは、1月11日のノハジメの日までは食べてはならないとされているが、家によっては1月3日まで食べてはならないとしていたり、ぼらつきがある。中でも11日のノハジメの日には、ナワナイをしながらアンコをつくったという家があり、このときにニツプシと呼ばれるアズキの煮汁を飲むのが楽しみであったという。

[精進料理]

精進料理にはイモノコと呼ぶサトイモを汁物として出した。精進料理では出汁を取るときには魚が使えない。

[正月の膳]

正月中はクリの箸を使って膳をととのえ、家の主人がオショウガツツアンにあげた。膳の内容はFig1-4にある通りで、おしんこは一番右側、左側には魚などの皿を置き、魚はお頭つきを使った。膳の中央にはササゲやクロマメなどの皿を置き、これを「チョク」という。そして手前右側にオゾウニ、左側にキナコ餅を置いた。水引をしいた上にクリの箸を並べ、白髪ネギの青い部分を切り落としたものをお供えする。これは「共に白髪が生えるまで皆が元気でいられますように」という意味があり、七草粥にこのネギを入れた。オショウガツツアンへの供物は夜になると取り替えられ、ネギの代わりに尾頭つきの魚を供えた。この膳は1月11日からはFig1-4のBの膳に変わる。

[味噌と醤油]

農家では、納豆、味噌、醤油はすべて自家製で、味噌用の1斗樽を3～4個所有している家が大半だった。ある家では2斗樽を4つ所有していた。この味噌

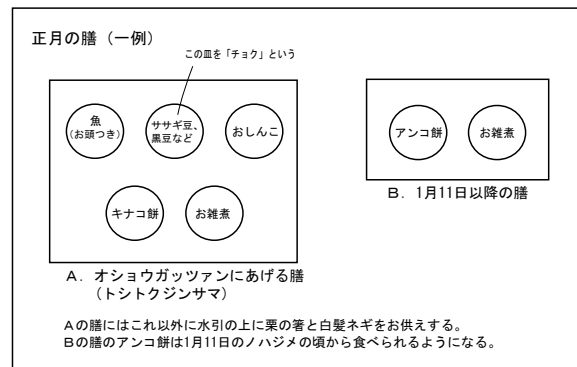


Fig 1-4 正月の膳

樽はクルミの木でつくった。麴は塩竈に買いに行き、1俵くらい入る大釜でミソ豆を煮て味噌をつくっていた。ある家ではクロ豆と麴米を練って寝かして味噌をつくっていた。3年目の味噌が一番うまいという。この味噌にシソの実、キュウリ、ダイコンの葉などを入れて漬けものにして、味噌漬けと水をかけたご飯をよく食べていた。また釜で煮た豆を絞って醤油もつくり、搾ったあとの豆殻は馬に食べさせていた。

[調味料]

調味料としては、フナ、ドジョウ、ナマズをベンケイにさして保存しておき、それをオツケ (汁物) などの出汁に使用した。

砂糖は当時の金額で20銭で、塩竈まで歩いて買いに行った。

[おやつ]

「テンノコ」という麦飯を細長く握ったものに、味噌をつけたものをおやつとして食べていた。他には納豆ご飯やトロロご飯もおやつ代わりに食べていたが、ご飯を余計に食べてしまうのでよくないとされた。甘柿、クリ、サツマイモ、イチゴ、パダンジョ (スモモ)、グミの木など、部落内のどこに何があるかだいたい把握していたので、子ども同士何人かで集まり、みなで取って食べていた。

[酒]

年の暮れには、家で飲む量だけどぶろくをつくっていた。酒税法の取締りが厳しかったので、どこの家でも山などに隠してつくっていた。このときに使用する米はクズ米やオボキ (仏さんにあげた白飯) で、特にオボキは蒸かしてまたご飯として食べたり、ホウロクで炒ってお菓子にして食べたり、おやきや味噌の麴に使うなどもした。清酒は高価だったので1升瓶で買ってくることはできず、貧乏徳利を持って行き、1合や2合分ずつ買っていた。来客時には子どもが「〇合買って来い」と酒屋へ買いに行かされた。貧乏徳利はどこ

の家にもあり、胴には家紋と首部分にはシュロナワがついていた。醤油を入れるための醤油徳利もあった。

[食料の保存]

食料を冷やすときは井戸を利用した。モドツに目籠を吊るし、そこへスイカなどを入れて井戸に落としておくとよく冷える。また、食品に蠅がたかるのを防ぐためにガラス製の蠅取り器を使用した。ご飯のりを入れると粘着力が出て蠅がよく取れる。

3. 住居

[屋根]

昭和40（1965）年頃までは草葺きの屋根だった。屋根材としてはワラのほうが適していて長持ちするが、麦は見た目が良いのでコムギも使用していた。アシ、カヤが屋根材としては最高だが、高価であったためなかなか使えなかった。屋根葺きは大変な作業で、職人と呼ばれる人達がおこなっていた。この職人とは、農家の中でも屋根葺きがうまい人のことをさし、屋根の角部分のように難しい部分をできる人のことを職人といった。そのような職人も昭和40年頃を境にだんだんといなくなり、現在は一人もいない。ちょうどこの頃から家の屋根がワラなどの素材からトタンなどに変わり始め、家を建て替えるところも多くなってきたためである。

このような草葺き屋根の家は、冬は暖かく夏は涼しかったが、イロリで火を焚き続けると虫がつくため火を絶やすことはなかった。そして煤で黒光りした杉戸を毎日拭くのが嫁の仕事であった。

[台所・畳・襖]

台所では松脂が出るので松を使い、これも毎日水拭きをした。夏になると家中の畳を上げて、床部分を水拭きした。ある家では襖などは家を改築する際に邪魔だったのでみな焼いてしまったが、古文書などが裏帳りに入っていたという。

[風呂・井戸・水道]

ある家では、カヤの木で風呂桶をつくり、10年に1回くらいのペースでつくり直していた。これはタガサンと呼ばれる桶職人がおこなった。市川では昭和50年代頃に水道がひかれたが、それまでは井戸を使用していた。地区内には「コオリド」という屋号の家があり、その家の井戸は冷たい水が出た。

4. 日常生活

[タガサン]

樽の修理はタガサンに依頼していた。タガサンとは

タガ屋、桶屋のことである。ヨツタル（4斗樽）や味噌樽、風呂桶などタガの壊れたものをためておき、八幡（現・多賀城市八幡）や利府のタガサンを呼んで直してもらっていた。このとき、材料の竹は修理を依頼した家で用意する。特に利府のタガサンは上手だったので、市川にタガサンがくると修理を依頼していた。近くにいたタガサンは呼んでもすぐ来てくれず、「いつ来てけんだ」と聞くと「明後日」といわれることから、アサッテタガと呼ばれていた。タガサンを迎える家は明後日までにお菓子などを準備して待っていた。こうした家の準備のことを考えて、「明日行く」とは言わなかったのだろうとのことである。また、下手なタガサンのことは「ザルタンガ」と呼んでいた。

[モドツ、縄緬い]

モドツとは物を吊るすときの綱のことで、これは正月中にどこの家でも10～20本つくっておいた。ある家では、1月4日から11日までの午前中の仕事として、モドツを左ヨリに20本くらいよった。モドツは先にミカゴ（目籠）をくくりつけて井戸などで使う。

[親、兄弟姉妹]

昭和8（1933）年生まれの話者によると、子どものときは兩戸をたてたり風呂を沸かすなどの仕事をさせられ、それは親から教わるものではなく兄や姉から教えられたものだったという。いたずらをしたり、仕事をさぼったりしていると兄が田んぼからやってきて怒られた。兄弟姉妹が5～6人はいたので、農作業で忙しい親に代わって兄や姉が下の子の面倒を見るのが普通であった。

[本家とシンルイ]

シンルイとは自分からみたときの全親戚の中の代表者のことをさし、葬式や結婚式、嫁いでくる嫁を見に行く相談などをしてきた。このときシンルイがすべてを取り仕切る。親戚は個人や世代ごとの付き合いだが、シンルイと本家は何代たっても関係が続く。シンルイは親戚の代表のようなものだが、苗字が違ったり血の繋がりがないこともある。シンルイの関係ではなかった家同士が後から結んでシンルイになってもらうこともあるが、大体は血の繋がりがあることが多く、本家の命令でシンルイに結ぶことがある。本家とは違い、立場はシンルイのほうが本家よりも上だとされているが、実際はどちらが上なのかよく分かっていない。しかし結婚式などではシンルイは上座に座る。

何かしらの行事の際には必ずシンルイに相談し、許可をもらうことが通例であった。このシンルイはゴシンルイサマとも呼ばれ、揉め事や喧嘩のときには仲

裁を頼むが、境界争いのような時は区長、駐在などが対応する。シンルイになってもらうのは自分の家と同等か少し格上の家で、年始には届け物を持って挨拶に行っていた。市川にはかつて18人のシンルイがおり、「18人衆」と呼ばれていた。

5. 契約講・冠婚葬祭

[契約講]

現在はないが、市川にはかつてケイヤク、契約講と呼ばれる社会組織があり、正式名称としては「六親講」の呼称がある（以下契約講と表記する）。これは「ノンベ組」「ムンツン組」「ダンボ組」の3組に分かれていた。ノンベ組とは酒飲みが多い組、ムンツン組とは「すね者」が多い組、ダンボ組は昔からの古い家の人が多い組という特徴があるが、全戸加入ではなかったため3組合せて40軒ほどが入っていた。それぞれキメゴト・トリキメをもち、1年交代のトウバンがヤドになってオフルマイをし、一の膳、二の膳をつけた料理を出した。また旧2月8日、旧10月8日に部落全体の総会があり、このときは各組のトウバンの代表トウバンの家がヤドになる。また2月8日は七ヶ浜の東宮浜の祭りの日でもあり、代表トウバンがカザガミサマのお札を買ってきて配った。

[結婚式]

結婚式は農閑期の12月末あたりの寒い時期におこなわれていた。結婚式の際にはメンバンと呼ばれる50～60歳代の料理上手な女性達が料理を担当し、彼女達の指示で数多くの料理がつくられた。かつてはメンバンも部落に1人か2人は必ずおり、結婚式に限らずご祝儀の際の料理一切を担当していた。祝儀不祝儀で使う椀など食器類には屋号が入っており、だいたい20人分くらいはそれでまかなえた。持っていない家では、本家から借りた。この椀はとても大事にされ、サイカチの実の洗剤で洗った。

結婚式当日は婿とシンルイが嫁を迎えに行く。これをゲンザン（見参）という。大体10人前後でゲンザンをおこない、婿と嫁双方の伯父（叔父）もこれに加わる。結婚式では席順でよくもめたというが、1番の上座には必ずシンルイが座る。

[葬儀]

葬式は契約講の組ごとにおこなっていた。穴掘り役3人、棺の担ぎ役4人、シラセ（残りの人たちで手分け）と役割分担が3組それぞれにある。正月中でも不幸があるとオショウガツツアンを外し、葬式をしたという。土葬は昭和30年代まで行われたが、その際はお棺を

玉川寺まで担いだ。お棺は1尺5寸くらいの大きさだったため、担ぐのが大変であったという。家から寺まで運んで墓に埋葬したが、この行列ではシンルイが松明を持って先頭を歩いた。大正10（1921）年生まれの話者が子どもの時にはすでに現在葬祭会社を営む「ごんきや」があり、葬儀のときは棺桶などの葬儀用具はここから入手した。バコ（棺桶）はこの辺りでは塩竈の「ごんきや」、利府の「スガワラ」につくってもらったが、塩竈の業者に頼んだという家もある。

シラセは2人くらいで組まされ、徒歩で松島・利府・塩竈・七郷方面と2～3組に手分けして回った。回る家は決まっておらず、七郷方面ならば岩切、高砂、七郷と回っていき、どこの家で飯を食うかも決まっている。ある話者は、一度ある家へ回るのが遅くなってしまい、そこでは既に食事を取ったと思われ、飯を出されず困ったことがあったという。シラセでは資金を持たされて行くが、これは必ず使い切らねばならない。また、シラセに行かなくても既に噂で亡くなったことが伝わっているのだが、それでもシラセで行かなければならないし、回り忘れた家があればどんなに遠くてもまた行かなければならず、これが契約講のトリキメであった。

葬儀のときはクルミと豆腐の白和えを必ずづくり、七日と四十九日に餅を出した。餅は1升搗いてそれを49個に分けた。

[ダンボの話]

ダンボとは契約講においても「ダンボ組」があるように、菊池家の大本家のことをさし、屋号だが、「旦那」という意味もある。現在でも「市川のダンボさま」「八郎さま」などと呼ばれている。「八郎さま」とは、かつて天保の大飢饉の際に塩竈街道を通る人びとに握り飯を振舞った人物で、その話が有名になり、菊池家のことを「八郎さま」と呼ぶようになったという。菊池家の大本家は現在までで17代続いている。

6. 運輸・交通

[駅]

現在のJR陸前山王駅は、かつては「多賀城前」という駅名で汽車が走っていた。これは昭和10（1935）年の少し前くらいまでだという。市川の人たちは、「電車」というと仙石線（多賀城駅）のことをさし、「汽車」というと東北本線（陸前山王駅）のことをさす。また、市川の人びとにとっては、仙台よりも塩竈に行くほうが近いという感覚である。大正10（1921）年生まれの話者が子どもの頃、仙台に行くときは岩切まで歩い

て行き、そこから汽車に乗って行ったという。仙台には親戚がおり、オカリアゲのときに餅や新米1斗を持って行った。餅は重ね餅にして、オソナエモチのようにして乾燥させて持って行き、カミサマにあげた。

（柏井容子）

【参考文献】

多賀城町誌編纂委員会

1967 『多賀城町誌』

多賀城市史編纂委員会

1985 『多賀城市史 第5巻 歴史史料（一）』

1985 『多賀城市史 第5巻 歴史史料（二）』

1986 『多賀城市史 第3巻 民俗・文学』

1993 『多賀城市史 第2巻 近世・近現代』

多賀城市・多賀城市教育委員会

1997 『特別史跡多賀城跡建物復元等管理活用計画書』

多賀城市役所

2007 『平成18年度版統計書』

第2章

深谷地区の餅食文化



深谷地区遠景

第1節 深谷の概要

福岡地区は宮城県最南部に位置する白石市に属し、昭和29（1954）年に白石市に合併されるまで福岡村として一つの行政村をなしていた。福岡村は深谷・蔵本・長袋・八宮の4つの旧藩政村からなり、このうち深谷は、福岡村が白石市に合併した現在では白石市福岡深谷と称している。

西の北蔵王連邦と東の白石川に挟まれて位置する深谷は、東南端に旧奥州街道が南北に走り、北は旧宮宿として栄えた蔵王町宮、南は児捨川を境に長袋・八宮と接する地域である〔平凡社地方資料センター編1987〕。異なる自治体に属する深谷と蔵王町宮であるが、日常生活における多くの面で深谷は蔵王町宮と大きな関わりを持つ。

深谷内部は大きくは北区・東区・南区・西区上・西区下の4つに行政的な地区分けがされるが、このうち西区は後年になってから内部を上下に分けた。平成19（2007）年現在において北区88戸、東区107戸、

南区99戸、西区上78戸、西区下91戸の世帯数を持ち、それぞれの単位で自治会が組織されている〔白石市2008〕。農林水産省の規定するところの農業集落もこの各地区がそれにあたるが、山裾部分では小路沿いに家が数軒立ち並ぶ小集落散在の集落景観を持つ。西の蔵王から降りてくる風を防ぐためか、西側にイグネと呼ばれる屋敷林を植える家が多く、また神社・小祠のたぐいや近世墓を多く含む小墓地が散見される。

蔵王から白石川へ向かって深谷を流れる大太郎川は、シジミやタニシなどの淡水貝や、フナ・ウナギ・ハヤ・コイ・サケなどの川魚がよく採れたといい、またここから水路が引かれて農業用水としても利用された。この水路は洗い物など生活用水としても用いられた。この大太郎川上流は北区の山中にあるが、この北区及び南区は大部分が山林となって、集落部分は山裾の東側へ集中する。

深谷東南を通る旧奥州街道は、現在国道4号線として宮城県南部の幹線道路の機能を果たす。また東北自動車道が深谷中央部を南北に通り、南区には白石インターチェンジが構えるといったように、比較的早くか



Fig 2-1 深谷の地図

Tbl 2-1 福岡地区の階層別年齢構成人口の推移

	平成6年	平成7年	平成8年	平成9年	平成10年	平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年	平成18年	平成19年
0~14歳	1,760	1,717	1,619	1,557	1,538	1,445	1,331	1,250	1,229	1,166	1,122	1,086	1,078	988
15~64歳	5,888	5,856	5,858	5,838	5,873	5,847	5,711	5,633	5,636	5,581	5,534	5,506	5,428	5,328
65~74歳	990	1,017	1,036	1,036	1,100	1,128	1,113	1,124	1,098	1,085	1,068	1,051	1,037	1,012
75歳以上	630	653	673	673	779	829	870	922	983	1,042	1,081	1,111	1,130	1,186
合計	9,268	9,243	9,186	9,186	9,290	9,249	9,025	8,929	8,946	8,874	8,805	8,754	8,673	8,514

白石市 (2008) より

ら道路機能が発達した地域である。

周辺地域、あるいは全国的にも言えることかもしれないが、Tbl 2-1 に見えるように、緩やかな人口減の中で年齢 14 歳以下が占める割合の減少と 65 歳以上の占める割合の増加が目立つ。これは特に 75 歳以上の人口割合が増加したことによるものだが、世帯数が反対に増えていることは一世帯あたりの世帯人員が減少していることを示す。今回の我々の民俗調査においても、「若い人がいなくなって年寄りだけでは餅も搗けない」との話がよく聞かれたのもそのような状況にあったことだろう。(岡山卓矢)

第 2 節 深谷の餅食・粉食

東京から嫁に来たある話者は、深谷に嫁ぎ暮らす中で、「こういう日には餅を食べる」「こういった餅の食べ方をする」など、実家では経験のなかった多種多様な餅の食べ方、また餅を食べる行事の多さに驚いたという。我々の調査で話を聞いた餅の食べ方も、18 種と非常に多様な方法が深谷にあった。この節では、それら餅の種類とそれを食べる機会について述べていく。

1. 年中行事と餅食・粉食

[正月の餅の準備]

一年のうちで最も多く餅を食べる時期は正月である。世帯の人数にもよるが、中には 1 俵もの餅を搗くとする家もあった。この正月用の餅は暮れのうちに準備する。餅搗きをするのは 12 月 28 日という家が多く、27 日・30 日という場合もある。これは「クニチ餅 (9 日餅) は搗くな」と言って、9 が「苦」に通じることから 29 日に餅を搗くことが避けられるためである。

大量の餅を搗くため、28 日は朝早くから餅搗きにとりかかった。つき臼には大きさごとに種類があるが、この正月準備の際にはもっとも大きなゴショウス (5 升臼) がよく用いられる。蒸し缶で蒸したモチ米をつき臼にあけ、まず杵でモチ米をつぶす。ある程度米粒が潰れてくると、アイドリと呼ばれる、餅へ水を打つ役 1 人が加わり、交互に杵とアイドリとで搗いてい

く。ウルチ米がモチ米に混ざってしまうことは、「餅がジャッケになる」といって避けられた。こうして搗いたシロモチ (白餅) は、ソナエモチ (供え餅) 用に大小に丸めたものと、調理して食べるためのノシモチ (押し餅) と呼ばれる切り餅にする。

神棚・仏壇などへ供える餅はソナエモチと呼ばれる丸め餅にする。直径 5 センチメートルくらいに平たく丸めた餅と、それより少し小さいものを重ね、大晦日に神棚・釜の神・仏壇・床の間などに、松飾り・オトシナワ (お年縄) とともに飾るためのものである。家によってはつき臼にも松とオトシナワ・ソナエモチを飾り、つき臼には他のソナエモチよりも大きなそれを飾るもので「臼に供えた餅を食べると力持ちになる」といわれていた。松飾り・オトシナワはほかに屋敷地内の各建物の入り口にも飾るが、餅はここへは供えず、前述の箇所にはタマ紙を垂らすように敷いて、上部両端へソナエモチを 1 組ずつ重しのように置いて飾る。その際神棚のみ、あるいは神棚と釜の神には三段重ねのソナエモチを、仏壇には二段重ねのソナエモチを飾るとする家や、ソナエモチ 3 組を飾る家、タマ紙の両端にソナエモチを飾っていたものをタマ紙の中央へ 1 組だけ飾るよう簡略化したとする家もある。また、その後元朝参りへ行く際に、社に餅とともに、オサゴと呼ぶ半紙に包んだ米を納めてきたとの話もあった。

調理用の餅はノシモチと呼ばれ、まず搗いた餅を平箱に流し込んで 1 日以上置いて固める。これを「ノス



Pic 2-1 ソナエモチづくり

(伸す)」という。伸した餅を包丁で1センチメートル×5センチメートル×10センチメートルくらいの大きさに切り分ける。まず固めた大きなノシモチを大刃の包丁で、アラオロシ(オオダチという例もある)といって5センチメートル×10センチメートルくらいの角柱状に切る。これを厚み1センチメートルほどにカステラのようにして切り分ける。包丁には片栗粉をまぶして餅が張り付かないようにするが、最低1日以上乾かさなくては餅は固まらない。このノシモチをつくるのは正月だけとされる。ノシモチにすると一度に大量の調理用の餅をつくれるが、正月以外は餅はその都度搗く。

[正月に食べる餅]

ノシモチは三が日中、焼き餅にして軟らかく戻したものをアンコ餅・ツユ餅(雑煮)・ナットウ餅・ゴマ餅・ジュウネン餅などに調理して、朝食のみないし朝昼晩とも食べる。餅食が続くと胸焼けするので、予防としてこれらの餅には大根おろしを添えた。この大根おろしはナマスとも呼ぶ。またこれら調理した餅は、朝に神棚・釜の神・仏壇にも供える。正月中には餅を搗かないとされ、ツユ餅の具材やアンコ、ナットウ、ゴマなども年越前に準備しておく。ある家ではツユ餅の具となるダイコン・ニンジン・ゴボウ・シミドウフを刻んだものを井戸の中へ、同じく具となる鶏肉を猫に盗られないよう竹竿で溜池の上へ吊るして凍らせて保存し、三が日中にこれを食べた。アオバタ豆はダイズと違い乾燥しても色がアオイ(緑色の意)なので、正月にはウルカして(水に浸けて戻すの意)から湯がき、数の子とあえて食べる。こうしてウルカしたアオバタ豆をズンダにして正月に食べた家もあった。1月5日も餅を食べる日だったとの話もある。

ある家では、元日は家例により餅を食べず、神棚にのみ細く切ってツユ餅の汁に浸した餅を2本、オボッチという木製の皿に載せて供えた。人が餅を食べるのは2日からで、2日と3日の神棚への供え物は飯をオボッチに載せて供えた。

またある家では正月中、オカミに注連縄を回して張り、曆に記されるその年のアキの方のみ注連縄の口を空けておく。三が日中は夕食時に箕に和紙を折って敷き、そこに飯と納豆を置いて、オカミのアキの方に向けて供える。

[七草粥]

1月7日の七草粥は、この時期に手に入る7種の野菜・野草と、シロモチを細かく切ったものを粥に入れるのが深谷では一般的である。七草はセリ・ナズナ・



Pic 2-2 ノシモチ



Pic 2-3 オトシナワ

ハコベなど、この時期に周辺で採れる野草のほか、ダイコンの葉、ニンジン・ゴボウ・イモガラ(干したサトイモの茎)などがよく挙げられるが、家ごとに差異が見られる。また七草を具にしたツユ餅を七草粥とする家、米粥は入らずに餅と七草を煮込んだものを七草粥とする家もある。

[ノウハダテ・カセギゾメ]

1月11日はノウハダテあるいはカセギゾメと呼ばれる日である。この日はソナエモチを下げ、シホンコ(四本鍬)をもって田に行き、田うないなど農作業する真似をする。この際、田に松を立てて注連縄を張り、下げたソナエモチを供える。この餅は暮れの正月準備の際に搗いたものであるから固く乾燥しており、持ち帰って焼いて醤油をつけるなどして食べるが、固いためハガタメモチと呼ぶ。

また家によっては、家例によりこの日までアンコ餅はつくらないとする例も多い。アンコ餅をつくらない家では代わりにアメ餅をこの日までの正月期間に食べる。アンコは餅が汚れて見えるため神様に供えることを避け、11日に初めてアンコ餅を食べることが許されるのだという。またある家ではこの日信仰している

山の神へ、ノシモチ2枚とオサゴと呼ぶ半紙で包んだ米を供えにいったとの話もある。

家によっては10日をカセギゾメとよび、この日にソナエモチをさげて翌11日にこれを食べるとの話もある。

[小正月]

正月用として暮れに搗いた餅はこの頃には食べきっているため、14日に再び餅を搗くという家も多い。またこの日は、松飾り・オトシナワなどの正月飾りをおろし、神棚・仏壇・釜の神・大黒柱と家屋の各部屋にダンゴサシをする。ダンゴサシとは、ミズノキ・ナラ・ヤマグワなどを家の男が伐ってきて団子を枝に刺して飾り付けることで、飾り自体はダンゴノキと呼ばれる。神棚・仏壇・釜の神には枝状のものを、大黒柱と各部屋には切り株から枝が伸びた形状のものをういた。家によっては神棚にも切り株状のダンゴノキを飾るとする家もある。また各部屋というのは、居間と、人が寝起きする部屋のことであるとされ、家の者に離れて寝起きをする者があればそこにもダンゴノキを飾った。

この団子はウルチ米だけでつくるとする家も、モチ米とウルチ米を混ぜる家もある。セイロにモチ米を敷き詰め、その上へ団子粉（ウルチ米の粉を練ったもの）を載せ、一緒に蒸す。これをつき臼で搗き混ぜ、棒状にのぼし、ハサミで2センチメートルくらいの幅に切り、粉をまぶして枝に差す。団子は白いままのものと食紅で赤色をつけたものとを飾るが、蔵王町宮の白鳥神社で配られるカラカラセンベイと呼ばれる大黒・鯛など縁起物を模した飾りも一緒に下げたとの話もある。また家の者が16歳になる年は、ジュウロク団子といって、通常2センチメートルほどである団子の直径を、8センチメートルほどに大きくつくったもののみを16個、枝につけて飾った。部屋の各角へ飾っていくため家中すだれが下がったようになる。ダンゴノキは乾燥してくると自然と団子が剥がれ落ちてくるので、これを取っておいて、またダンゴサシ自体も20日ないし21日に下げ、団子を外して生のまま食べたり、焙烙^{ほうろく}で煎る、油で揚げするなどしておやつとして食べる。

またこの日はアカツキガユをつくる。アカツキガユはアズキとともに煮た粥に、餅と、ウルチ米の粉とモチ米を混ぜてつくったコナ団子を入れてつくる。家によっては味付けはしないとす家も、塩で味付けをするとの家もあるが、ある家では神様にあげるものには味をつけず、自分たちが食べる際に塩を混ぜるとして

夜中の日付が変わる頃、ヤーホイホイをする。アキの方角にあたる、屋敷地内の立ち木へ松飾り・注連縄など正月飾りを持ち行き、この立ち木へ結びつけてオショウガツァン（お正月さん）を送る。立ち木へ向かう際、家の者が家屋の周囲を回り、並んで立ち木へ歩いていくのだが、「ヤーホイホイ」と声を上げながらこれらを行うためにこの呼び名がついている。ヤーホイホイをして正月飾りを納めた立ち木はその1年伐ってはならないとされ、ある家ではどうしても伐らなくてはならなくなったときのために、あらかじめアキの方へ枯れ枝を刺し、これにヤーホイホイをした。

立ち木へ正月飾りを納めると、これにアカツキガユを掛け、家へ戻って皆でアカツキガユを食べる。家によってはヤーホイホイで正月飾りに掛ける分を分けておいて、夕食にアカツキガユを食べるとする家もある。その場合、中の団子は取っておいてやはり夜中ヤーホイホイをしたあとに食べた。アカツキガユは大鍋でつくってしばらくそれを食べたが、食べ終わり空けた鍋の洗い汁を屋敷の回りに一周するよう掛け回すとナガムシ（長虫、蛇の意）が家に入って来ないとまじないの話もある。

ヤーホイホイが終わると蔵王町宮の白鳥神社へアカツキマイリに出掛ける。この日は夕方頃から白鳥神社に夜店が集まり賑わっており、子どもらは夕方のうちに遊びに行くことも多かった。

正月飾りはヤーホイホイをするほかに、ウヂガミにこれらを納めるという家もあったが、近年ではどちらもあまりされなくなっており、蔵王町宮の白鳥神社などドントサイを開く周辺の大きな神社へ持ち込んで焼くことが増えた。

[3月の節句]

3月の節句にクサ餅を搗いて食べる。田の畦など、周辺に自生するヨモギの葉を摘み集めて茹で、餅に搗き込む。ヨモギはモチクサとも呼ばれ、この頃のモチクサは新芽で柔らかく、食用に適する。クサ餅は餅を搗く際に、茹でて絞ったヨモギを搗き込んでつくる緑色の餅である。緑色をよく出すためにタンサン（炭酸・重曹）を茹でる際に入れる。食べるときはキナコと砂糖をかけたり、中にアンコを入れて大福のようにして食べる。搗いてすぐに食べきるが、家によっては少量をノシモチにして菱形に切り、同じく菱形に切ったシロモチと重ねてヒシモチにして飾る場合もあった。

[春の彼岸]

春彼岸の入日にアズキゴハン（アズキご飯）・マゼゴハン（混ぜご飯）などオフカシを、中日にはクサ餅と、

ほかにアンコ・ゴマなど数種類のボタ餅をつくる。ボタ餅はハンゴロシあるいはセケンシラズとって完全に搗ききらずにモチ米の形が残ったものをまるめ、ツブシアンや練ったすりゴマをまぶしてつくる。このボタ餅は食べるほかに墓参りをして墓に供え、また仏壇に供える。

3月の節句から彼岸までの頃は、ちょうどヨモギの新芽が出る頃で、時期がずれてヨモギが伸びすぎると固くて食べるに適さない。田の畦や山・児捨川の岸边などにヨモギが自生しており、この時期にヨモギ採りに出るものだが、近年は冷凍保存していつでも食べたい時にクサ餅を食べられる。

[5月の節句]

5月の節句には、ゴンボッパとよばれる山草の葉を搗き込んだゴンボッパ餅を食べ、これもクサ餅の一種とされる。ゴンボッパは山草のオヤマボクチのことで、湿った土地に自生する。深谷の山中のほか、白石川対岸の小下倉のカヤバ（茅場）へ取りに行ったとの話も聞かれる。葉裏に白い毛があることで判別が付くがゴンボッパに似た別種の葉もあり、間違えて搗くと緑色がよくでず、また香りもよくない。ヨモギと同様に、この頃出る新芽を茹でて絞ったものを搗き込みキナコを掛けるなどして食べる。5月から6月にかけての時期にゴンボッパが採れ、節句以外にもこの頃は仕事休みなどにたびたびつくって食べるほか、ゴンボッパを生で使うばかりでなく、干して乾燥させたものを保存しておき、使う際に茹でて戻し搗いた餅に混ぜるゴンボッパ餅もあった。こうして乾燥させたものでも、ゴンボッパは緑色がよくでたという。また後述するようにホシ餅（干し餅）・シミ餅（凍み餅）にも加工する。

また五月の節句にはチマキをつくる家もある。オフカシにしたモチ米を丸めて笹でつつみ、醤油などをつけて食べる。このチマキもまた五月の節句に欠かせないものである。

[盆]

盆の13日には盆棚を吊り、ズンダのオハギを供える。オハギは皿で盆棚に供えるほか、オミヤゲモチ（お土産餅）とってズンダ餅にしたものを重箱に10個詰めたものも供える。オミヤゲモチはその後下ろして皆で食べたり、14日あるいは15日に墓参りに行って墓へ供える。家によっては丸餅を重ねたソナエモチにして15日に盆棚へ供えるという話もある。

盆に枝豆の状態に収穫するには早稲種を用いるが、ミソ豆やアオバタ豆を使うことが多く、ズンダにしたとき色がよくないのでクロ豆の枝豆は使わない。クロ

豆をズンダにする場合は若くて黒色のなるべくついていないものを用いた。同じく色の問題から、豆が乾燥してからつくるキナコにもクロ豆は使われない。

近年は早稲種でなくとも、ビニールハウスで苗にしてから5月末から6月初め頃に苗植えをすると、ちょうど盆に枝豆として収穫できる。また6月末に豆から育てるとちょうど秋彼岸にズンダをつくるのにちょうどよい。

また盆にもツユ餅がつくられる。この季節には正月のツユ餅のような具は揃わないので、ある家の例ではナス・糸こんにゃく・油揚げが入った。

16日はタツビと呼ばれ、朝にマゼゴハンをつくってこの日も墓に供えにいった。また盆中は盆棚にウーメンも供え、盆の挨拶でもウーメンやうどんを贈り物にしていた。

[月見]

旧暦8月15日は十五夜とって大きめのウルチ米の団子をつくり、シホウと呼ばれる台にこれを15個重ねてススキとハギ、サトイモ、サツマイモ、カキ、クリ、リンゴ、ブドウなどとともに月に供えた。このほか、とってきた2、3匹の魚をどんぶりに入れ、これも飾ったとする家もあった。十五夜が終わると魚は庭の池に放し、食べなかった。

またオジュウハチヤとって、旧暦9月18日には3、4センチメートルの厚さに輪切りしたダイコンの上へちぎった餅を載せたものを18組用意し、月に供えるとする家もあった。

[秋の彼岸]

秋の彼岸にはズンダのオハギをつくった。春と同様、墓と仏壇に供える。オハギ自体はボタ餅とつくり方が同じでハンゴロシにして食べる。また春秋ともに、オハギ・ボタ餅でなく餅に搗ききったものを供えるとする家も多くある。ある家では、姑が早くに亡くなったため、それまでのつくり方であったハンゴロシを、嫁が実家で馴染みのあった餅に変えたとの話がある。

2. 日常の食事としての餅食・粉食

ここまでに紹介したような年中行事と組み合わせられる餅料理以外にも、日常の食事として食べる餅の種類も豊富である。この項では、それら日常の餅を紹介する。

[米を節約する]

かつては「シロモチはお客様用」といわれ、高価なモチ米を節約し、餅のかさを増やすために雑穀などを混ぜて搗き込むことがあった。モロコシ、キビ、ア

ワなどがそうで、蒸かしたこれらの雑穀をそれぞれモチ米と混ぜて搗くことで、モロコシ餅、キミ餅（キビ餅）、アワ餅がつくられた。これらの雑穀類はモチ種とウルチ種とがあり、餅に搗き混ぜるのはモチ種のそれを用いた。中でもキミ餅は味付けせずそのまま食べてもとてもおいしい餅であったといい、アワ餅はとても粘りの強い餅だった。またモロコシはもっぱらモチ種を栽培し、モチ種のモロコシだけを搗いたものはモロコシ団子と呼ばれてジュウネンの粉をまぶすなどしてこれもよく食べられた。

おやつにこれらを食べることもあったが、これら雑穀を混ぜた餅は特定の日ではなく日常においてつくられるものであった。休み日などに餅を搗く際これらをつくるのが多く、雑穀入りの餅でアンコ餅やツユ餅に調理した。普通の餅には雑穀を混ぜても正月の餅には混ぜないと言われるが、終戦直後など貧しい時期には正月であってもよくこれらの餅をつくったとされ、ある家では他所で聞いたジャガイモのデンプンを使った餅を試したこともあった。

このような米の節約は、ウルチ米の飯であっても同様である。「まんまつぶ、までにくわねどごしゃがれる（ご飯粒までも丁寧に食わなくては怒られるよ）」という言い方が深谷にある。普通の食事でも、かつては売り物になるウルチ米を節約するため、いわゆるカテ飯をよく食べた。オオムギ・モロコシ・アワ・キビ・トウモロコシなどの雑穀や、ダイコンパ（大根葉）・カボチャ・サツマイモなどが、それぞれよく米と一緒に炊かれるカテとして聞かれた。なかでもキビは、キミ餅にするよりキミご飯にしたほうがおいしいとの話もある。

[団子]

前述した小正月・月見など年中行事に際して飾り、食べられる団子のほかに、日常の食事としても団子がよく食べられる。ウルチ米の粉は団子粉と呼ばれ、おもにくず米を用いるが、この団子を普段食べることはあまりなかった。日常に食べたのはコムギ団子である。

深谷ではダンゴヅル・オシルダンゴなどと呼ばれるコムギ団子入りの汁ものが普通の食事としてよく食べられた。これは小麦粉を練ってつくったいわゆるすいとんで、これをシャクシですくったり、手の平型に握って醤油汁・味噌汁に落として食べた。つなぎにトロロをすって混ぜる場合もある。また、コムギツブシと呼ばれる、練った小麦粉をところてん状に押し出して長さ30センチメートルほどの麺状に加工するものもあった。

コムギ団子はダンゴヅルにする以外にも、ミョウガの葉で包んで焼き、味噌をつけて食べることもされた。
[正月三が日を過ぎたノシモチ]

正月に搗いた餅は三が日中に食べることができないほど多く、また新年の挨拶回りで餅をお土産に貰ったり、小正月頃に再び餅を搗いたり、正月は多量の餅がある時期である。「もう餅をみるのも嫌になる」という話者もいたほどであるが、これらの餅は三が日を過ぎてからも日常食に近い形で消費されていくのであり、正月の餅とは少し違った食べ方がされていく。

・ノシモチの保存

まずこれらの餅を保存するには、凍って食感が変わらないようにカマスや空き俵などに入れて屋内で保存する方法があった。こうして取っておく餅はかびてしまうため、カビを削って調理した。

餅が乾燥するのを防ぐため、ミズモチ（水餅）と呼ばれる保存法もあった。カメなどに水を張り、その中へ餅を漬けて保存するのである。こうしてミズモチにして保存すると、春先まで餅をもたせることができた。寒の水とってこの時期の冷たい水は餅がかびにくかったが、餅を入れると水にぬめりが出やすく、水はこまめに換えねばならなかった。そうして保存しても春近くになるとどうしても餅にカビが生えたという。

ミズモチにした餅の場合、水を吸っているため焼き餅にすると網にべたつく。これを防ぐためにミズモチは焼き餅にせず茹でて柔らかく戻した。この茹でる方法は簡易であるためよく用いられ、これをユ餅（湯餅）と呼ぶこともあった。また、カマスなどで保存し、乾いてへりの固くなった餅もユ餅にし、茹でた餅はキナコと砂糖をかけて食べる。

・簡易な調理法の餅

正月も三が日を過ぎるとアンコやゴマ餡などをわざわざつくことはしない。正月を過ぎてからも残った餅は、醤油を付けて食べたりするほか、ユ餅やノリ餅にして食べるが多かった。

ここでいうユ餅とは、前述の餅を茹でる調理法のことではなく、どんぶりに盛った餅にケズリコ（かつお節）を振り掛け、醤油をたらしてお湯をかける食べ方の餅である。日常に食べる餅の調理法としてはよくつくられたもので、ケズリコのほか梅干を入れるなどの工夫をする人もあった。

ノリ餅はいわゆる磯辺焼きにした餅で、焼き餅に砂糖醤油をからめ海苔で巻くだけと、調理が簡易であるためユ餅と並びよくつくられた。

[ホシ餅・シミ餅(干し餅・凍み餅)]

・ホシ餅

正月の餅をつくる際に一緒につくるか、正月過ぎから2月頃など寒い時期に、ホシ餅やシミ餅といった長期保存の利く餅がつけられた。ホシ餅は搗いたシロモチに、砂糖・塩を混ぜて味付けし、重曹・炭酸・すったサトイモなど膨らし剤となるものを搗き混ぜ、最後に火を通した豆、ゴマ、カヤの実、アワ、キビなどを混ぜてノシモチにする。味を良くするため、卵・小麦粉・油などを入れる家もある。これを固めて切り分けたあと、ワラダの上に並べて干し、その後ワラで凍み豆腐のように結って屋内へ吊るして乾燥させたものがホシ餅である。はじめワラダで干すのは、混ぜ物の入った餅はとて柔らかいため、薄く切り分けて干すようにする。乾燥しきるとワラを敷いた木桶などに入れて長期に保存することができ、焼いてそのまま食べたり、油で揚げたり、多目の油で焼いて食べる。その際に、重曹・炭酸・すったサトイモなどが入っているとよく膨らみ、食感がよい。熱い油にいれると膨らまず固くなるので、熱しきらない油や、火から降ろして冷めてきた油で揚げる。特に搗いた際に混ぜたものが豆であればマメ餅、ゴマであればゴマ餅とも呼ばれる。

・シミ餅

シミ餅はホシ餅と似ているが、凍らせて食感を変える点に違いがある。シミ餅には乾燥させたゴンボツパをつなぎとして使うこともある。5、6月に採ってあったゴンボツパは、シミ餅用に採った一部を軒先に吊して乾燥させておく。これをつき白でつぶして葉脈と葉裏の綿毛を残す。これを餅に搗き込み、ホシ餅同様にノシモチにしたものをワラで結って干すが、シミ餅の場合は屋内でなく軒先など外に干して凍らせる。食べる際は水に漬けてから蒸かし直し、キナコや味噌をつけて食べた。

[仕事と餅]

・コビル・イップクモノ

農作業の休憩時には、コビルやイップクモノと呼ばれる簡単な飲食をする。味噌おにぎりやサツマイモなどのほか、餅、団子なども食べた。特に田植えなど人手の要る作業にはユイやテツダイを頼むが、コビル・イップクモノの餅はわざわざ搗かずホシ餅・シミ餅を用いた。

・テヤスメ

かつては農仕事の休み日が決められており、この日をテヤスメだとか、単にヤスミビ(休み日)と呼んだ。1日・8日・24日がそうであるが、これは深谷を単位

に決められたもので、ほかに区の単位に決められた休み日がある場合もあり、14日や15日がそうしたテヤスメの日となっていた。

テヤスメの日にはかつてはどの家も必ずといってよいほど餅を搗いたもので、ある話者などは「かえって餅の日がテヤスメの日なのだという気持ちがあった」という。

3. 交換される餅

正月・盆などの来客の際や、サナブリなどの宴会、祝儀・不祝儀の際にはごちそうとして餅が振舞われた。これらはそれぞれの行事に際して搗く餅で、他家と互いに振舞いあう、言わば交換する餅である。家ごとに若干つくり方の差異がある各種の餅料理であるが、これらの機会は他家の餅を知る機会ともなった。

[サナブリ]

田植えはユイを組んで労力の貸し借りをした。田植えが終わるとサナブリといって、ユイやテツダイとして働いた人を招いた宴会を開く。このときには朝から餅を搗いてアンコ餅・オツユ餅・ナツウ餅などに調理しごちそうとして振舞った。招かれた人の家にはお土産にシロモチをつくり、9個、11個など奇数個を配った。またこれはそれぞれの家が開くサナブリであったが、ユイの単位でこれを開くとする話もあった。

これに対し秋の稲刈り後のオカリアゲ、その年の稲作行程が終わった後のニワバライといった作業後の打ち上げは、ユイを組むかどうかで宴会の開催・不開催を決めていた。ある例ではこれらの作業がユイをせず行うため家ごとに餅を搗いて祝ったとし、別の例では稲刈りにユイを組んでいたので作業後にユイの単位でオカリアゲの宴会をしたという。

機械化に伴ってユイを組まずとも農作業を行うことができるようになったことで、これらサナブリやオカリアゲをすることも無くなっていった。

[契約と餅]

荒屋敷前・田中・沢・八方屋の4部落合同で組織する沖契約講中には、コワカ(小若)と呼ばれる若者集団があるが、このコワカの行事に餅を食べるものがある。コワカは2月15日と10月8日の年2回、同地域の白鳥神社にて寄合を持つ。この日はコワカ連中が朝風呂を取った後、朝6時に白鳥神社に集まって参拝する。その後コワカ連中のうち誰かの家を宿として、1人5合ずつ持ち寄ったモチ米で餅を搗き、アンコ餅・ツユ餅・ナツウ餅・ゴマ餅などを講員らで調理し食べる宴会となった。

〔慶事・仏事の餅食〕

慶事・仏事にもツユ餅、クルミ餅など餅料理が振舞われるが、ほかにモチ米を搗かずに、米のまま蒸かすオフカシ（お蒸かし）もこれらの際には欠かせないものとなっており、慶事に食べる赤飯と、仏事の際に食べるシロブカシ（白蒸かし）とが代表的である。

慶事には、アズキやアカササギ（赤色のササゲ）をモチ米と一緒に蒸かして赤飯を炊く。赤飯はアカマンマ（赤まんま）ともいう。中でも、アズキを使った赤飯をアズキゴハン（小豆ご飯）とも呼ぶ。また結婚式の日は、式後に嫁ぎ先へ近所の女性が集まって餅を搗き食べる。嫁にその餅を食べさせるのだが、この餅はイツキ餅と呼ばれており、イツキは居付きの意味であるという。また、普請の建前には小さい餅と天保銭を撒くほか、餅を二つくらいずつ配る。これらの慶事には餅を搗いて振舞うことが多かったが、その際はアンコ餅・ツユ餅・ナットウ餅は必ずといってよいほどつくられた。

仏事の際にはシロササギ（白色のササゲ）をモチ米と一緒に蒸かし、シロブカシをつくって振舞う。また特に葬式にはクルミ餅をつくる。シロブカシ、クルミ餅はどちらも白い料理にするためにつくられるのだという。法事の場合クルミ餅以外もその家の調理法でツユ餅など餅料理を振舞ったといい、ある話者によれば、そういう場ではそれぞれの家でどんな餅をつくっているかについての話題が、奥さん連中の中で盛り上がったものだという。

また炒った具と煮汁で炊き込む、マゼゴハン（混ぜご飯）と呼ばれる五目おこわも、モチ米を蒸かしてつくるオフカシの一種である。マゼゴハンには慶事・仏事ともによく食べられ、家の者のアタリビ（命日の意）には欠かさないものとされる。また日常においてもタケノコゴハン・クリゴハン・シイタケゴハンなど、季節の食材を具にしてオフカシがつくられる機会は多い。（岡山卓矢）

第3節 深谷地区の餅と団子

深谷ではモチ米のみで搗いた餅をシロモチと呼んだ。シロモチは具を絡めて食べることが多いが、これに対して、穀類やヨモギなどをモチ米とともに搗き込んだ餅もあった。後者の総称は聞かれなかったが、搗き込んだ餅はホシ餅などとして乾燥させ保存することが多く、食べる際には焼くか、揚げて食べた。

また、米粉や小麦粉などを使った練り物、いわゆる

団子もまた、行事や日常生活において重要な食物であった。餅と団子は製法上もつながるものがあり、団子についても餅同様に報告する。以下本節では、この両者について絡める具よりデータを整理したものを提示するものである。

1. 絡める餅

〔アズキの餅〕

アズキの餅は餡にして食べることが一般的でこれをアンコ餅という。餡はトオシアンとツブシアンという2種があり、絡み餅として食べる際はトオシアンをつくることが多い。オハギをつくる際はツブシアンを使うとされるが、トオシアン、ツブシアンの使い分けは明確にはなく、好みであるという。

トオシアンは、煮たアズキをザルで漉して皮をとる。この漉したものに水を加えて緩めたあと、目の細かいフルイを通すことで、食べたときのざらつきをとる。最後に木綿袋で絞って水分を抜く。袋に残ったものが餡となる。ツブシアンは煮た小豆をすり鉢などで潰したもので、トオシアンに比べると製造が簡易である。

トオシアンは小豆で漉した状態、水分をかなり抜いた状態で保管できるため、ツブシアンに比べて保存性が高い。食べる段になると必要量を砂糖蜜で伸ばした。使う砂糖の量はアズキ1升（約1,500グラム）に対して、800グラムほどがよい、という話がある。

以前は汁粉状になるまで伸ばして、椀で食べたという話もあり、どの程度に伸ばすかは好みによる。

〔ダイズの餅〕

・ナットウ餅

ナットウ餅は練った納豆に醤油で味付けをして餅を絡めたものである。

年末、12月に納豆をつくる日があり、自家製のツユ納豆をつくった。年末には必ずつくるものとされ、12月につくった納豆を小正月ごろまで食べられた。家によっては正月の納豆がなくなった後、2月ごろまで何度かつくることがあった。また、後述するサナブリの宴会ではナットウ餅を用意するという家もあり、保存期間は短くなるが、通年で納豆をつくる家もあった。

なお、ナットウ餅は糸を引くことから、葬式には出すものではないといわれた。

・キナコ餅

煎ったダイズをひき臼で挽きキナコをつくる。これに砂糖、塩で味を付けて餅に絡めた。キナコは水アメ餅であるアメ餅にも絡めた。

- ・ズンダ餅

ズンダは大きく2種のつくり方がある。一つは熟し切らないダイズを、エダ豆の状態に収穫してこれを餡にする。茹でたエダ豆のサヤと甘皮を取ってからすり鉢ですり、塩、砂糖で味を付ける。ズンダはするほどなめらかな状態になるが、どの程度するかは家いへの好みによる。ある家では、すりきって緩い状態のあんにして、餅を浸すようにして食べるものであったとするが、別の家では、固めのズンダ餡にするものだったという。

ズンダはエダ豆の季節である8月から9月にかけて食べる餅であった。

もう1種のズンダは、アオバタ豆と呼ぶ緑色のダイズ品種を完熟させ、乾燥した状態で保存したもので、アオバタ豆はミソ豆と呼ぶ通常のダイズに比べて、青緑色の状態で乾燥するため、これを水で戻してズンダにした。

盆から秋彼岸の時期にはミソ豆の半熟のエダ豆からズンダをつくり、アオバタ豆を生産する家では、その他の時期にアオバタ豆のズンダをつくった。

[雑穀]

- ・ゴマ餅

煎ったゴマをすり鉢ですり、砂糖、塩で味を付けたもの。ゴマは油が出て照りがでるまでよくすった。

ごまを煎る際は数粒がはねるぐらいがよいという。

- ・ジュウネン餅

エゴマをジュウネンと呼ぶ。ジュウネン餅も、ゴマ餅同様、エゴマを煎り、すり鉢ですって砂糖、塩で味を付ける。エゴマはゴマよりも伸びないために、お湯を加える。ゴマ餅に比して香りに癖がある。

- ・アメ餅

水アメを絡めた餅で、キナコを掛けて食べることが多い。水アメは発芽させたオオムギを粉にしてから、モチ米とともに煮てつくる。終戦後あたりまでつくっていたが、以後つくらなくなった。

水アメにはオオムギを用いるほか、サツマイモを煮詰めて潰し、絞った液を更に煮詰めてつくったアメや、干し柿をつくる際に出たカキの皮を煮詰めて絞った液を煮詰めたアメもあった。

[種実]

- ・クルミ餅

クルミは河原などに自生しているものを取り寄せてきたが、近年は購入している。クルミの実を取り出し、すり鉢でする。クルミだけだととろみが弱いので、これに湯通しをして、水を切った豆腐とともにすり鉢で

すったものを具にする。味付けは砂糖と塩である。

クルミ餅は葬式に出す餅とされ、葬式や彼岸、盆などに用意するものとされる。

- ・クリ餅

茹でたクリの実をすり鉢ですったあと、フルイで漉してきんとん状にした餡を餅に絡めて食べる。クリの旬に食べるものである。

[汁餅]

- ・雑煮

雑煮はツコ餅という。

正月の雑煮はゾウ二餅、ツコ餅と呼ぶ。醤油味の汁にダイコン・ニンジン・ゴボウなどの根菜類を入れた。出汁としては、煮干しやカツオブシなどを使う家もあったが、そのほか、鶏肉、ヤマドリなどの肉類を出汁にしたという話も多い。具材の細部は家によって異なり、前記のほか油揚げやコンニャク、ハタイモ(サトイモ)の茎を干したイモガラ、シミドウフを入れる家もある。

雑煮は正月に限らず年間の多くの行事や来客時にもつくるものである。たとえば、盆のツコ餅はナスや糸コンニャク、油揚げを具にするなど、季節の野菜類を入れてつくった。

- ・ユ餅(湯餅)

ユ餅、オユ餅は焼いた餅を椀に入れ、カツオブシを乗せ、醤油をさして湯を掛ける餅である。この具に梅干しなど家によって具を加えることもある。

正月三が日の料理が雑煮とアンコ餅ばかりなため、飽きてきた頃に食べる餅とされるが、正月以外にも日常的に食べる家もある。

なお、深谷でユ餅といった場合、話者によっては餅を食べる際、乾燥した餅を軟らかくするために、湯に浸けたものを指すこともある。



Pic 2-4 クルミ餅

2. 搗き込む餅

[ホシ餅]

餅を乾燥させたホシ餅は、保存する餅として正月明け、1月から2月頃につくられた。餅にすったサトイモか炭酸、重曹などを入れ、味付けとして卵、塩、砂糖などを入れた。サトイモや炭酸を入れると食べる際に、焼いたり揚げたりする際膨らみが良くなるものであった。

ホシ餅には前記の餅にダイズやゴマを混ぜ込んだ。大豆を入れるホシ餅はマメ餅（豆餅）、ゴマを入れる餅をゴマ餅とも呼んだ。マメ餅は水に浸した大豆をモチ米と共に蒸かし搗き込んだ。

搗きあがった餅は伸してから切り、これをワラで結んで吊し乾燥させた。ある程度乾燥すると下げて、ワラを敷いた桶にしまい保存した。8月頃まで食べられたという。

このほか、秋に収穫したアワやキビのモチ種で餅を搗き、同様に干して保存した。これらもホシ餅と呼んだ。

食べる際は、そのままイロリで焼くか油で揚げた。コビルなどの間食として食べるものであった。

[シミ餅]

ゴンボツパの葉を採集後乾燥させ保存する。冬に、このゴンボツパの葉をつき白で潰して葉の裏側のワタになった部分を残す。これをつなぎに餅を搗き、伸してから切り餅にした。この切り餅を水に浸けてから外に吊すと凍結し、それを乾燥させるとシミ餅になる。

食べる際は、水に浸してから蒸した。こうすることで搗きたての餅のように戻る。この餅をシロモチ同様に、絡み餅にして食べた。コビルなど間食として食べるものであった。

[クサ餅]

ヨモギはモチクサと呼び、この餅をクサ餅（草餅）と呼ぶ。餅に搗き込んでつくる。ヨモギの葉を重曹を入れた湯で茹でて色を出し、餅に搗き込んだ。

クサ餅は特に新芽のヨモギを使うのがよいとされ、生えだした旧暦の3月節句の頃につくるものであった。近年は冷凍保存して、長期間つくれるようになった。クサ餅はそのまま食べることもあるが、アンコの中に包んで食べることが多い。

[ゴンボツパ餅]

ゴンボツパは山野に自生する野草で、オヤマボクチの葉である。なお、ゴボウ、ヤマゴボウとは関係がない。ゴンボツパはクサ餅同様、生の葉を餅に搗き込み、食べる方法が一般的である。

ゴンボツパは重曹を入れた湯で茹でたものを絞ってから刻み餅に搗き込む。緑色の餅になり、また、葉脈に毛が生えていることから食感も異なる。3月から4月ごろに採れるモチクサに比べて、5月、田植え頃に採れるゴンボツパは、五月節句の際のクサモチに欠かせないものとされた。

[アワ餅]

アワ餅は、アワとモチ米を蒸かして搗いた。

[キミ餅]

キミはキビのことで、モチ米6にキビ4の割合で混ぜ込み蒸かす。これをネバリがでる程度につき白で搗いてつくった。

秋、10月ごろにつくるものであったという話もある。キミ餅も干し餅にして保存した。

[モロコシ団子]

モロコシはムロコシなどともいい、畑作物である。モチ種のモロコシを栽培して、これを団子にした。モロコシの皮をとり、ウルチ米の粉3にモロコシ7の割合で混ぜてつくった。モロコシは赤い実であるため、アズキの団子のような色合いであった。

モロコシは正月に食べるものではないという話もある。

3. 粉食・その他

[米粉団子]

・団子

ウルチ米の粉はダンゴコ（団子粉）といった。団子は行事食のほか、夕食後に小腹が空いたときなどの間食としても食べた。こういうときは、オツユ団子にしたり、ショウユ団子として、醤油にクズ粉を入れて絡めた団子などを食べた。

米粉の団子は、ウルチ米の粉を水で練り茹でたものである。味を良くするためにモチ米粉を混ぜることも



Pic 2-5 アカツキガユ

ある。

・アズキガユ

14日につくるアズキガユをアカツキガユと呼ぶ。煮たアズキを粥に入れ、混ぜ合わせてつくり団子を入れる。団子はコナ団子と呼ぶ、米粉を練って茹でた団子で、同日につくるダンゴギの団子とは別に、アカツキガユを煮ている間につくるものとされる。

・ダンゴノキ

1月14日にダンゴノキを小正月飾りとしてつくる。ダンゴノキはミズキないしヤマグラワの枝に直径2センチメートルほどの団子を刺す飾り物である。団子を刺すミズキは「株があるとよい」といって、1回切った切り株から枝が生えているものが好まれ、これを切り株から切り取った、自立するダンゴノキをつくるものとされた。

ダンゴノキの団子は、米粉の団子であるが、他の団子と比べて味を付ける点に特徴がある。製法は家ごとの違いもあるが、簡易な場合だと、ウルチ米の粉を練り、砂糖と塩で味を付けた後、蒸かすものである。団子の味を良くするためにはモチ米を入れる。ウルチ粉7にモチ米3の割合がよいとされ、蒸し器にモチ米をいれて、その上に米粉を敷く。蒸かすと米粉が蓋になるため、事前に軽く練っておき、穴をあけるように敷くことがこつとなる。蒸し上がるとこれをつき臼で搗いて団子をつくる。

ダンゴノキは1月20日に下げ、団子はずして食べた。乾燥しているため、これをイロリの炉端の灰に埋めて焼くか、油で揚げて食べた。団子そのものに味が付いているので、子供の頃はアメ玉のようにしゃぶりながら遊んでいたという話もある。

・カキノリ

米粉を使った菓子として、ノリがある。ノリはウルチ米の粉に砂糖を混ぜて練ったものである。砂糖が水

分を吸収することから自然と粘性を帯びる。米粉はすり鉢ですってつくった自家製の粉の方が、若干粒子が粗いことからノリにするには適しているとされる。

ノリをそのまま食べることもあるが、これに短冊状に刻んだ干し柿を混ぜ込んだカキノリとして食べることが多い。

[オフカシ]

モチ米を蒸かしたものをオフカシという。もっとも多くつくるのはセキハン（赤飯）である。ある話者のセキハンのつくり方を紹介すると次のようになる。

ムシカン（蒸し缶）と呼ぶ蒸し桶にモチ米を敷き、ここに固めに茹でたアズキを散らす。更にモチ米を重ね、アズキを散らし、最後にアズキの煮汁を猪口2杯分ほど掛け回してから蒸す。アズキの代わりにアカササギ（赤色のササゲ）を用いることもあり、これもセキハンという。

葬儀や法事など仏事に際してはシロブカシをつくる。シロブカシは、シロササギ（白色のササゲ）を用いて、セキハン同様につくる。

このほかオフカシとしてはマゼゴハンと呼ぶ、五目おこわを慶事、仏事に問わずつくる。マゼゴハンは、モチ米と等量ほどの具を用意する。干しシイタケ、ニンジン、油揚げなどである。モチ米を一度固めに蒸かして、それを取り出し、出汁と具を混ぜて、もう一度蒸かしたものである。

これら混ぜるオフカシのほか、五月節句につくるササマキもオフカシの一つである。混ぜものはせず、モチ米を蒸かして笹に巻いたもので、食べる際は砂糖を加えたキナコをまぶす。ゴンボツパ餅とともに節句に欠かせない料理である。餅同様オフカシも深谷において重要な行事食となっている。

[コムギ団子]

・コムギ団子

小麦粉で団子をつくり、これをミョウガの葉で包んでイロリで焼き、味噌を塗って食べる。この料理をコムギ団子と呼んだ。

・ダンゴジル

小麦粉にトロロを練り込んでつくり、汁に入れたものである。いわゆるすいとんであるが、深谷ではダンゴジルないしオシルダンゴなどと呼ぶことが多い。

汁は醤油味で、雑煮の汁に近い。団子は必ずしも球形に練るわけではなく、練った小麦粉をしゃもじですくったり、手でちぎり軽く握って汁に入れた。

[ソバ粉]

自家製のソバは、ソバネリとして食べた。沸騰した



Pic 2-6 カキノリ

湯にそば粉を入れて練ったもので、ジュウネンやゴマをまぶして食べた。

ソバは自家消費用であり、また用途が特定になるので、「畑に余裕のある人」がつくるものとされ、どこの家でも栽培するものではなかった。山中で焼き畑を開いて栽培した人もいたという話もある。

（小谷竜介）

第4節 深谷の民俗

1. 深谷の農業

[稲作]

かつては深谷の中心生業は、ウルチ米の水稲耕作を中心とした農業であった。以前は「8反分の田があれば暮らしていける」といわれ、ある話者は「なんとか8反分持ちになりたい」と努力したという。自家消費用としてモチ米もつくったが、耕地のほとんどは販売用のウルチ米栽培にあて、ある程度経済的に余裕がなければモチ米に多くの耕地を割くことはできなかった。ウルチが1反から7俵程度の収量をあげるのに対し、モチ米は3俵程度であったとされ、収量の少ないモチ米は、オクデといって実入りも遅く二毛作等ができなくなることもあって、ウルチ米と違い自家消費分だけつくるのがもっぱらであった。このためモチ米用の田は日当たり・水はけなどの条件がウルチ米よりも悪いところにつくられた。先述のように8反分の田があれば、そのうち5畝から1反程度をモチ米栽培にあてた。このようにモチ米は主要な作物でないことから、餅を多く搗けること自体ある種の自慢にもなっていた。

[畑作]

以前は米以外のオオムギ・コムギ・アワ・キビ・ヒエ・モロコシ・トウモロコシ・ソバなどの雑穀類が、おもに自家消費用としてつくられた。なかでもオオムギ・コムギ・アワ・キミ・モロコシ・トウモロコシなどは日常の食事において米を節約するためにもよく食べられる雑穀であった。これらは飯のカテに混ぜたり（オオムギ・アワ・キビ・ヒエ・トウモロコシ）、ひいて粉を団子にしたり（コムギ・モロコシ）、餅に搗き混ぜたり（アワ・キビ・モロコシ）と多様な食べられ方がされた。麦からアメをつくることもかつてはよくされた。しかし食べ方が限られるソバはあまり重きを置いてつくられることはなく、畑に余裕がある人がつくるものだったとされている。

深谷の土質は粘土質が多いとされ、豆をつくるのに

適しているとされる。ダイズ・アオバタ豆・クロ豆などが栽培されているが、特に大豆は商品作物ともなっており、豆が取れる粘土質の畑は大切にされたという。こういった農業生活を、ある話者は「すこしでも現金化するのが生活なんだね」と表現している。

また畑作としてそれほど手を掛けるものではないが、庭木の下にアサツキ・ラッキョウ・ミョウガ・ミツバ・ジュウネンなどを生やしておいて利用した。ジュウネンは前述のとおりジュウネン餅としても食べるが、絞って油をとることもできた。

屋敷地内に畑をつくっている家も多く見られ、ある家ではハクサイ・ネギ・ダイコン・カボチャをここでつくっており、全て自家消費用に利用している。また庭木としてカキを植え、干し柿などにした。

[ユイとテツダイ]

田うない、田づくり、とくに田植えの時など人手が必要な農作業に際して、かつては労力を近隣で貸し借りするユイが組まれていた。あるユイの例では、5軒ほどでユイを組み、作業時に1軒から2人、10人ぐらいで作業をした。農作業用機械の普及と共にユイも無くなり、ユイのメンバーで開いたサナブリも自然とされなくなった。

また戦前はテマドリと呼ばれる農業手伝いに出ることがよくあった。ある話者は近隣の大農家の家でテマドリを経験したが、通いで働き、昼食と夕食は雇い主の家に出してもらっていた。通いのテマドリも、もともと忙しいとされる田植え時には泊り込みで作業にあたった。また田植えの時期には大農家では他所からテマドリを大量に雇うこともしており、朝7時半頃から日が暮れて手元が見えなくなるまで田植えを続けたもので、遅くまで田植えにあたる男たちにとっても、朝早くから食事等の準備にあたる嫁たちにとっても大仕事であった。その大変さをいう言葉に「朝テツカリ嫁泣かせ、夕方テツカリ婿泣かせ」というものがある。

普段のテマドリの仕事はアサクサカリに行くことで、朝4時には山へ行って牛馬に草を食ませながら家での牛馬飼料用に草を刈って来た。ある家では、はじめ馬を1頭飼っていたが、昭和50年代半ばに牛1頭に変えた。牛は草を食わせるとオスワリ（お座り）してしまうのが大変ではあるが、馬よりも扱いやすいものだったという。田をうなうのには牛馬1頭に対し人1人、シロカキには1頭に対し2人が必要で、シロカキはハナ取りと馬耕鋤役で分担した。

農作業の休み日は深谷を単位に定められていたとされ、盆正月と、彼岸中日、毎月1日（オツイタチ）、8

日（オヨウカ）、24日がこれにあたる。また自治会の単位となっている区ごとに、ほかに14日・15日などに休み日を定める区もあった。人によっては休まず働く人もあったが、これらの休み日には、白石の町中へ映画を観に出掛けたり、朝から餅を搗いたりとめいめいが休みを楽しんだ。休み日は、テマドリもアサクサカリが終わるとその日の仕事は終わりであった。

戦前までは次三男が職にあぶれ、普段テマドリとして他所で働いていることが多かった。近所の次三男たちだけで田植え時のユイは人手が足りたが、戦後になると各家の次三男層は出稼ぎに他所の土地へ出る者が増え、次第に人手は少なくなっていったという。

[養蚕]

かつては「カイコサン（蚕さん）をしない家はなかった」と言われるほどに、深谷では養蚕が盛んであったが、現在ではほとんどされていない。10月半ばまでに5回繭を取ったという家もあった。

[納豆づくり]

主に寒い時期、正月の準備として年末に納豆をつくるが多かった。ワラでつくったツツコに煮た豆を入れ、地面に穴を掘って中でワラで火を焚き、土を暖めてからツツコを入れてムシロ・土を被せ数日おくと納豆になる。おいておく日数は家によって2日から1週間くらいとばらつきがあった。正月にだけ納豆をつくるとする家も多かったが、サナブリにナットウ餅をつくるという家が多いことからわかるように冬場でも納豆をつくる家も多く、一年を通してしょっちゅう納豆づくりをする家もあった。しかし最近は稲をハセ掛けしないので美しいワラにならず、そうしたワラがないと納豆もよいものにならないとの話もある。ダイズはズンダの材料としてや、麴屋から買った麴を使って自家製の味噌をつくる家もあった。味噌の上澄みは醤油の代用としても用いた。

2. 社会組織

[契約講]

それぞれの地区内はブラク（部落）と呼ばれる小地域に更に分割され、たとえば荒屋敷前・田中・沢・八方屋の4部落は合同で沖契約講中を組織する。この沖契約講中についてみてみよう。

沖契約講中は単に契約・契約会とも呼ばれ、家を加単位とする集団である。家の代表として戸主が講中に加わり、息子の代替わりとともに契約講中も脱退し、息子が代わりに契約講中へ加わる。息子はコワカ（小若）と呼ばれる集団に属している。コワカはすでに解

散しているが、以前は15歳頃から各家の男子は長男次男を問わずコワカへ加入し、なかでも長男に多いことだが、契約講中に属している父親から代を譲られるとコワカを抜けて契約講中へ移行した。このように、一般に契約講の持つ特徴として言われる年齢階梯の特長を、コワカから契約講中へという形で持っていた。代替わりの契機は各家によってまちまちで、本人の結婚など明確な指標はない。

また沖契約講中に加入するのは29軒で、当該地域の全ての家が加入しているのではない。もとは35軒の加入があったが、最近になって講中を脱退した家もある。古くから住む農家による集団であるといわれる契約講中には、比較的后から移り住んだ家や非農家は加入しておらず、それらの家々でもって契約講中と別の集団を組織している。そういった契約講中に入らない家の若者はコワカにも加入しなかったが、昭和30年代頃まで活動していた沖青年団には加入した。コワカに入る若者は青年団にも同時に加わっていたのであるが、両者は演芸会を仕切るのがコワカ、運動会を仕切るのが青年団というように役割にすみ分けがあった。

契約講中の集まる機会には元旦祭（1月1日）、契約講中総会（3月第二日曜、古峯講の後に総会）、白鳥神社春季祭典（4月第三日曜）、夜籠り（6月14日）、嵐祭り（二百十日）、白鳥神社秋季祭典（10月第3日曜）がある。これらはみな沖集落内にある白鳥神社に集まったの行事だが、家で不幸を出している場合は神社に入れないとされているため、本来総会へ欠席すると支払わなければならない罰金を免除される。

これらブラクや契約講中の組まれる範囲よりもさらに小さい単位に隣組とよばれる近隣組織もあり、ある例では小集落内の小道ごとに数軒から十数軒ずつの隣組が設定されていた。

[本分家関係]

本家とそのシntax（ベッカともいう。分家の意）の一群はイチゾクと呼ばれ、イチゾク間では特定の作物をつくる、あるいは食べることも禁じる家例を定める場合がある。今回の調査では作物の種類にニンニク・キュウリ・ゴボウ・カボチャなどが見受けられた。本家とシntax間は盆正月の挨拶や祝儀・不祝儀の付き合いなどは欠かさないものだった。深谷の特に大きい本家は家の周囲に田畑があるものだったが、シntaxは近くに土地を持たず国道の向こう側など遠い場所にある場合が多かった。しかし後にそれら国道向こうの土地が工業用地として買収されたことで、かえってシ

ンタクが裕福になった例も多かったとの話がある。

3. 山の利用

蔵王山麓に接する福岡地区はその面積の大部分を林野が占める。白石市では各旧藩政村が単位となってその管理組合を組織しており、深谷においては深谷牧野組合がそれにあたる。深谷の300戸くらいが当組合に加入しており、毎年総会を開いてその都度利用区画の割り当てを行う。深谷の林野全てが組合の管理下にあるとされ、毎年の総会で組合員の利用域を割り当てる。9尺×5尺の面積を1ケン(あるいはタナともいう)という単位で呼び、加入者が1年間焚くのに余るくらいの面積をケン単位で分配している。何ケンもらうかはある程度各家が均等になるようにしており、青蘇山から蔵王までと広い深谷の林野のほとんどが牧野組合の土地であるのでそれでもかなり余るが、この余りの土地の木材を組合が販売していた。

新規に加入したい者がいた場合は規約に基づいて、まず深谷各行政区から2名ずつ出している計12名の役員の中で加入を認めるかどうか話し合う。ここで認められると、その後総会の場で承認を得、加入料を払って加入が認められる。

ほかに山の利用として、ザルなどの竹製品の材料になるシノダケが採れることから、冬場の副業としてシノダケの採取が盛んであった。採ったシノダケは白石の業者へ卸していたが、採り過ぎてシノダケ自体が減ったこと、かつてのように買い手がなくなったことから次第にシノダケの採取はされなくなった。

山は近いものの、山菜採りはあまりしなかった。ある話者は「余分なことだから」と山菜採りをしない理由を語るように、商品作物生産を中心とした農業生活にあっては、労力のかかる山菜採りは余暇的な活動であった。(岡山卓矢)

【参考文献】

白石市

2008 『白石市統計書 平成19年版』白石市

平凡社地方資料センター編

1987 『宮城県の地名』平凡社

第3章

博学連携事業における餅食



事前交流会におけるアズキ脱穀体験

第1節 小学生による聞き書き調査

小学生による民俗学の調査法である聞き書き調査の実施は、今年度の活動の大きな柱と位置付けた。近年の小学校の活動では、体験指導などのかたちで、地域の高齢者との交流を積極的に図る例が多い。そうした中では昔の暮らしを聞くというかたちでの交流を図る例もあるが、今回は、民俗学の調査をそのまま経験し、1次調査データの取得を目的に、話者に話の内容について説明を行い、また民俗学を専攻する大学生に間に入ってもらうことで、質問や話をコントロールしながら実施した。以下、城南小学校の児童と実施した聞き書き調査について報告する。

[ガイダンス]

調査に先立ちガイダンスを実施した。ガイダンスは、複数回開催するものとして、学芸職員による講義形式で実施した。ガイダンスに際してはプレゼンテーションソフトを使用し、グラフィカルに小学4年生が調査の目的、方法を理解できるように心がけた。

ガイダンスでは「お餅とだんご～みんぞく調査を体験してみよう」と題し、第1回「おじいちゃんおばあちゃんに聞いてみよう」、第2回「おだんご」、第3回「お餅」と3回にわたり民俗学についての概説、および餅食に関する概説を行った。

ガイダンスを3回に分けて実施したことで、餅食や粉食に関する調査をする、というモチベーションを高めることができた。

あわせて、17項目の調査リストを作成し、子どもたちが調査の場で1人一つは質問をできるようにし、この項目それぞれについても質問意図を説明した。

[話者]

調査の話者は、行政区長の紹介により、地元書道会

の方々をお願いした。多くが80歳以上の方々である。書道会の会合時に調査の意図および、調査内容について説明し、あわせて事前に質問項目を渡し、内容を説明した。

この際、質問項目をもとに事前調査も行き、市川地区における餅食、粉食の概況をつかむとともに、これらの内容を前記ガイダンス時に口頭にて反映させた。

[第1回聞き書き調査]

城南小学校での第1回聞き書き調査は、7月3日に行った。当日は、話者7名を迎えて、子どもたちを調査項目のうち大項目の3班に分け、各班2、3人の話者を対象に調査を行った。

この際、子どもたちと話者との仲介役として、多賀城市教育委員会職員および東北学院大学の学生を複数名おき、質問の補足を話者に説明するとともに、話者のことばを子どもたちにわかるように説明し直すなどの作業を行った。また、回答から、より踏み込んだ質問を展開させ、データに深みを与え、会話の流れをよくするなどの作業も行った。

こうした大学生などの仲介は、単なる一問一答式の話を聞くという行為から、会話の流れの中より次の質問を生み出していく、という聞き書き調査を体験するという面で重要な役割を果たした。実際、子どもたちのうち何人かは、自分が割り当てられた質問以外にも、話の流れから別の質問項目を生み出し、新たな情報を得ようとする動きもみられた。また、自分の質問事項以外にも、聞いた話をノートに取るなど、話の中から次の興味・疑問を見つけ展開していく、という聞き書きを体験するという面では一定の成果が認められた。

[成果のまとめ]

第1回調査について、小学校側では新聞製作を通して、調査の感想および調査成果と新たな疑問点をまとめた。この作業をする際にも、調査に同行した大



Pic 3-1 ガイダンスの様子



Pic 3-2 聞き書き調査の様子 1



Pic 3-3 聞き書き調査の様子2

学生が参加し、児童のノートに書かれた内容から補足の説明をし、また聞き取れなかった部分について説明を行った。ここで出てきた疑問点の中には有益な点も多々あり、第2回調査の項目として活用するなど、その後の調査に活用できるデータとなった。

[第2回聞き書き調査]

9月25日、第1回調査の成果を受けて、第2回聞き書き調査を実施した。夏休みを挟んでいることもあり、調査に先立って、前回調査の成果を中心にしたガイダンスを実施し、併せて新たに30項目の質問項目を作成しその意図について解説を行った。調査当日は、この項目に基づいて調査を進めることとした。

調査当日は、前回同様6名の話者が来校し、同様のスタイルでの調査を行った。大学生、職員の補助も同様である。第1回調査からの変更点としては、他班の話が気になってしまうため、調査会場を班ごとに別室にした点と、話をうまく聞き取れなかった児童に対する補助のための大学生を増やし、個別に話の流れを説明するようにした点がある。

児童にとっても2回目ということもあり、話者ともなじみ、多様な質問を行うことができた。

(小谷竜介)



Pic 3-4 田植え

第2節 体験事業への活用

[概要]

調査活動と平行して、体験事業を行った。本年度行った活動は次の通りである。

- ①米づくり体験
- ②アズキ・ダイズづくり体験
- ③脱穀体験
- ④餅の試作・試食体験

以下、個別の活動について報告する。

[米づくり体験]

米づくり体験は城南小学校との連携事業として行った。共同作業を行ったのは以下の日程である。

- ①5月8日 田の土づくり
- ②5月15日 田植え
- ③10月3日 稲刈り

このほか、随時雑草取りなどの作業を行った。水量管理が難しく、博物館今野家住宅解説ボランティアにお願いして適宜水量の調整を行った。

稲刈りは、体験ということもあり、児童がハサミを使って刈り取り、まとめる作業まで行った。稲刈り後は今野家住宅木小屋にてハセ掛けによる天日乾燥を行った。

[アズキ・ダイズづくり体験]

アズキ・ダイズづくり体験は、絡み餅の具材を自ら育てるという目的で実施した。播種作業を6月24日に行なった。

その後、雑草取りなどの作業は随時行い、11月6日に収穫した。

[脱穀体験]

11月6日に脱穀体験を行った。この作業は、城南小学校と深谷小学校の児童が参加して行い、1月27



Pic 3-5 稲刈り



Pic 3-6 アズキの脱穀

日開催の小学校交流会に向けての事前交流会として、共同して作業を進めた。

脱穀体験では、アズキの収穫作業を行い、その後米の脱穀作業体験とアズキの脱穀体験を行った。この脱穀した米およびアズキは小学校交流会における体験資材として活用した。

[餅の試食・試作体験]

1月27日に開催した小学校交流会は、小学生による1年間の学習成果発表の場であるとともに、1年間の餅食に関する調査成果を発表する場として位置付け開催した。前記のように、博学連携事業として実施した畑作体験による成果も小学校交流会に向けてのものである。

調査では、深谷地区で18種、市川地区で27種の餅の食べ方が報告され、その中から両地区に共通するもの、それぞれの地区のみに伝わるものを選定した。この選定作業として試作を行い、体験として活用できる種類を選んだ。実際に行った体験は次の通りである。

- ①アンコづくり体験
- ②キナコづくりとアメ餅体験
- ③ゴンボツパ餅搗き
- ④ホシ餅づくり体験
- ⑤カキノリづくり体験
- ⑥餅試食体験

基本的には1時間という当日の体験時間の中で、それぞれの体験できるレベルで構成している。次項で、その詳細を報告する。

当日は、Fig3-1のリーフレットを配布し、体験に先だって内容の概説を行い、また自由に餅づくり体験、試食体験をしてもらえるようにした。

[体験のねらいと詳細]

各体験は、東北歴史博物館ボランティアの会、東北学院大学の学生、多賀城市教育委員会の職員、および



Pic 3-7 米の脱穀

東北歴史博物館の職員が各コーナーに入り、事前の準備を行うとともに、当日の体験を指導した。以下、各体験の意図と内容について解説する。

①アンコづくり体験

今回の調査では、宮城県においてトオシアンと呼ばれるコシアンが正月の餅に絡める具材として重要視されることが判明した。これは食感とともに、濾して水分を減らした煮たアズキの保存性が高いためとみられるが、この体験では、煮たアズキをザルで濾し、トオシアンをつくる体験と、砂糖蜜とあわせて煮込む作業を行った。特に、アンコ通し用の流通しているザルがあることから、これを使っての体験を組み込み、道具の面でも少し昔の製作体験ができるようにした。

②キナコづくりとアメ餅体験

ひき臼を使ったキナコづくりは当館の体験教室としても実施しており、今回の体験では、これに水アメづくりを併せて行った。水アメを絡めた餅はアメ餅と呼ぶが、アメ餅を食べる際はキナコを掛けることが多いことから、この組み合わせでの体験とした。

発芽したオオムギを使った水アメづくりは市川、深谷両地区に限らず県内で広く聞かれる。今回の調査で



Pic 3-8 アンコづくり体験

体験してみよう もち食体験

2009. 1. 27 東北歴史博物館小学校交流会

こんな体験があるよ

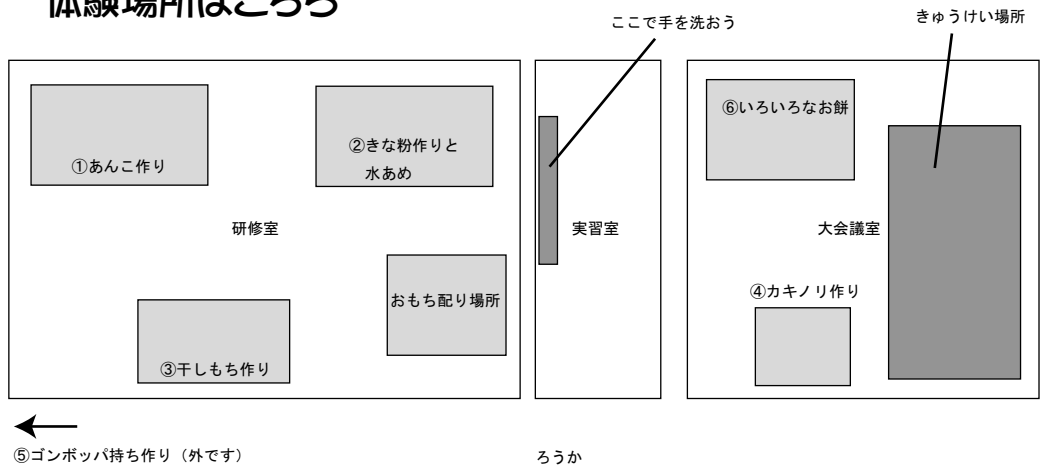
- ①アンコを作ってみよう
ザルを使って、とおしあんを作ってみよう。大変だよ！
- ②きな粉と水あめを作ってみよう
石臼を使ってきな粉をつくり、自家製水あめで食べよう
- ③豆もちを切って、しばってみよう
干しもちを作って、今野家住宅で干してみよう
- ④カキノリをつくってみよう
カキノリって知っている？どんな食べ物かな？
- ⑤ゴンボツパもちをつくってみよう
さあ、うすときねで、もちつきだ！体力しまん大集合
11時40分と12時15分の2回つくよ。時間になったら外に行こう
- ⑥いろいろな餅を食べてみよう
どんなもちが食べられるかな？おながをすかせてゴー

博物館からのお願い

- ①体験の前には手をあらってね
- ②食べる場所は、研修室（けんしゅうしつ）が大会議室で

どこでやっているかは、うらを見てね

体験場所はこちら



まず最初に お餅をもらおう。お餅は研修室、「おもち配り場所」にいくともらえるよ
体験の順番はないよ。自分のきになるところに行こう！
こんでいるときは、別のところへ。みんなのおながいっぱいになるくらいのお餅を用意しているよ

- ・手洗いは実習室をつがってね
- ・すわって食べるときは、大会議室きゅうけい場所にテーブルといすがあります。

Fig3-1 小学校交流会における体験用解説リーフレット（原図はA 4版）

上図：表面 下図：裏面



Pic 3-9 キナコづくりとアメ餅体験



Pic 3-11 ホシ餅づくり体験



Pic 3-10 ゴンボッパ餅搗き



Pic 3-12 カキノリづくり体験

も、親がつくっていたのを見たという話は多くの話者から聞かれたが、成人後に自らつくったという話は聞かれず、両地区に関しては昭和20年代までつくっていたものとみることができる。その製法も話者ごとに若干の差異があるが、今回は筆者の経験をもとに次の手順でつくった水アメで体験を行った。まず、製粉した芽が2センチメートルほどに伸びた発芽オオムギを、摂氏60度に冷ました固めにつくったモチ米の粥に入れる。入れた直後からデンプンの分解が始まり、粥が液化しはじめる。これを40度の定温で10時間ほど置き、中身を木綿袋で絞ると原料液がとれる。この液を煮詰めると粘性をもったアメが完成する。当日は煮詰める作業を体験してもらい、ひき白でひいた自製のキナコと和えて試食した。

③ゴンボッパ餅搗き

ゴンボッパは山野に自生するオヤマボクチの葉である。一般にクサ餅という場合はヨモギの葉を使うが、宮城県ではヨモギの葉の時期の後、このゴンボッパを使ってクサ餅をつくることが多く、今回の調査でも市川地区、深谷地区ではほぼ同様の話を聞くことができた。この場合、ヨモギは、発芽したてのものが餅によいと

され、3月節句から4月ごろまでに採れたものが使われる。これに対してゴンボッパは5月ごろに採るものがよいとされ、5月節句でつくるクサ餅に使う葉とされる。

今回の体験では、深谷地区で、冷凍保存していたゴンボッパの提供を受けられたことから、つき白を使った餅搗き体験として行った。

④ホシ餅づくり体験

搗いた餅を切り餅にして、ワラひもで縛り干した餅をホシ餅という。また、この餅を冷凍乾燥させたものをシミ餅ともいい、いずれも餅を保存し、春以降に農作業などの間食として食べる。深谷地区ではホシ餅と、シミ餅は区別され、ホシ餅は以下の製法でつくる。餅を搗く際に、蒸したモチ米に、一晩水に浸けたダイズやゴマなどを混ぜ、味付けに塩、砂糖を若干入れて搗き込む。最後にすり下ろしたサトイモか重曹（炭酸）を入れ餅をつくる。この餅を干したものがホシ餅になる。食べ方は、そのまま焼くか、油で揚げる。サトイモや重曹を入れることで食べる際のふくらみがよくなる。味をつけているため、焼いたまま食べるものであった。

餅の保存の仕方を体験してもらう目的で、搗いてから1日以上寝かした餅を用意し、切り餅づくりと、ワラを使って縛る作業を体験した。縛り終えたホシ餅は、博物館館内今野家住宅の縁側に干し、完成後児童に配った。

⑤カキノリづくり体験

カキノリは深谷地区にのみ伝わる米粉を使った菓子である。こうした菓子は県南蔵王山麓地域では広く話を聞くことができるが、地域的な広がりにはさほど無いものである。

製法は、団子粉と呼ぶウルチ米の粉に砂糖を混ぜ、細かく切った干し柿を混ぜて練り合わせたものである。米粉に砂糖を混ぜると徐々に湿り気を帯び、これを練ると団子程度の堅さになる。この状態で棒状に形を整え切ったものがカキノリである。カキノリは非常に簡易につくれるため、干し柿が食べられる時期になるとおやつとしてつくられるものである。

なお、現在米粉は市販されているが、機械製粉の粉では粒子が小さすぎるため、すり鉢を使って自家製粉したものでないと味や食感が良くないとされる。

米粉の製粉は、1晩水に浸けた米粉をザルに揚げ、水をしっかりと切ったあと、すり鉢ですって粉にする。若干水分があるくらいが、飛び散らずすりやすい。すり終わると、ふるいにかけて完成となる。

体験では、すり鉢を使った製粉体験と、その米を使ったカキノリづくりの体験を併せて行なった。

⑥餅試食体験

ここまで、製法や具の原材料の面で特徴のある餅づくりについて製作体験としたが、本体験は、試食体験として、クルミ餅、ナンバン餅、ショウガ餅、ジュウネン餅、ユ餅の5種を用意し、多様な絡み餅の食べ方について体験してもらうこととした。

クルミ餅は、すり鉢ですったクルミに砂糖、塩で味を付けたもので、これに舌触りを良くするため豆腐を混ぜ込むと、白和えのクルミ餅となる。

ナンバン餅、ショウガ餅は、それぞれ、ナンバンと呼ぶ赤トウガラシの粉、すり下ろしたショウガを砂糖醤油に入れて餅に絡める餅で、辛みの強さから、口直的に食べられた餅である。

ジュウネンはエゴマのことで、作り方はゴマ餅と同様、乾煎したジュウネンを油が出るまですり鉢ですり、砂糖、塩で味を付けたものである。粘度が弱い場合は若干湯を入れて伸ばす。

ユ餅は、日常的な餅の食べ方の一つで、正月中、雑煮やアノコ餅に飽きた頃に食べるほか、通年で間食な



Pic 3-13 餅試食体験

どとして食べられた。焼くか茹でて軟らかくした餅を椀に入れ、カツオブシ、醤油を加えてから湯を掛けた餅である。具としては、梅干しを入れたという話もあり、カツオブシ、醤油は必須であるが、そのほか、好みに応じて具を加えて食べられた。体験では、カツオブシ、醤油のみで試食した。（小谷竜介）

第3節 小学校側からみた 博学連携事業

1. 城南小学校から

[聞き書き体験について]

児童にとっては聞き書きは初めての体験であった。初めはどうなることかと心配であったが、予想以上にできたのではないかと考えている。その理由は3つあると思われる。

まず1つは、調査のテーマがはっきり決まってい「何を聞くか」がはっきりしていたことによると思われる。今回はテーマが3つに分かれていた。そのテーマも漠然としたものではなく、かなり限定したものであったことがよかったと思う。2つめは、最初の質問が予め1人1人決まっていたということである。初めて顔を合わせる人からいろいろなことを聞き出すには最初が肝心である。最初の質問は事前に決められており、聞き書きしていく中から次の質問が生まれていくという形を取ったことで、思った以上に深まった調査ができたものとする。3つめは、博物館の職員方をはじめ、東北学院大の学生のサポートがはっきりしていたことによるものとする。子どもの質問は言葉足らずで話者にうまく伝わらないこともある。反対に話者の返答が、言葉が難しすぎて子どもには理解できないこともある。それらをうまく整理しながら進めてくれる存在があったからこそ今回の聞き書きがスムーズ

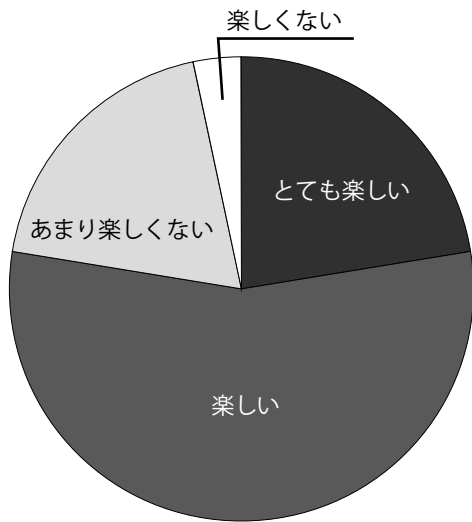


Fig3-1 聞き書きは楽しいですか？

に進めることができたと思う。

では、児童はこの「聞き書き」をどのように思っているのか聞いてみた。結果は上図の通りである。「とても楽しい」「楽しい」と肯定的に捉えている児童の割合が7割を超えている。また、聞き書きの感想として、「今までは、調べ学習というとインターネットや本ばかりを考えていたが、人から直接聞くことの大切さが分かった」「地域の人と話ができてよかった」「聞きたいこと（調べたいこと）だけがより詳しく聞くことができる」と答える児童が多かった。このことから、今回の聞き書きは調査が深まっただけでなく、児童の関心・意欲を高めるのに成果があったものと思われるし、何より地域の人々との交流がもてたことが大きな成果であったと考える。

[交流会について]

1年間の活動のまとめと位置付ける「交流会」。交流会について、「研究発表」、「他校の児童との交流」、「児童の意欲」の3点から考察する。



Pic 3-14 交流会における城南小学校の発表



Pic 3-15 交流会の体験でつくったホシ餅を干す

まず、研究の発表の場としての交流会ということを考えると、とてもよい機会を与えていただいたと思っている。城南小学校では、総合的な学習の時間の活動発表を学校全体、学年全体では行っていない。つまり、学級内の発表に留まっている。今回の交流会、地元報告会といった対外的な発表の場を提供していただき感謝している。研究発表を通して、あらためて自分たちの活動がどのようなもので、どのような意味があったのか考える場となったように思う。また、「外に向けて自分たちの実践を発表するんだ」という意識をもったことで、取組に対する児童の意欲は格段に高まったものとする。

次に他校の児童との交流の場としての交流会であるが、交流会の1回だけでなく、事前交流会も実施したことで、親しくなれたことがよかったと思う。

事前交流会は昨年度の反省をもとに実施したものである。白石市と多賀城市、なかなか交流する機会がない二つの学校の児童が同じ目的で活動することの意味は大きい。今回の交流会に留まらず、これを機に今後とも交流を深めていくことができればと思っている。

三つめの児童の意欲という観点からみた交流会であるが、実施後の感想では、ほとんどの児童が「楽しかった」「またやりたい」と大変好評だった。

特に、体験活動はどの児童も意欲的に取り組むことができた。実施後、児童の感想を聞いてみると、「いろいろな餅を食べることができて楽しかった」、「初めての餅搗き体験がよかった」、「カキノリづくりがとても簡単で楽しかったので、今度家でもやってみようと思う」というような肯定的なものが多かった。これも影で活動を支援していただいたたくさんの方々のおかげで、子どもたちと一緒に感謝したいと思う。課題としては、昨年度実施した「子どもたちのブース」があれば、「楽しい」だけではなく、より主体的に体験活



Pic 3-16 交流会後に深谷小児童を見送る城南小児童

動に参加することができたのではないかと考える。

[担任の感想]

2年間博学連携事業に携わることができ、大変勉強になった。子どもたちと一緒にいろんなことを体験しながら学ぶことができたことは幸せなことであった。特に今年は、体験だけでなく、調査・研究という色合いも出してこうということで、聞き書きや民話の活動も取り入れた。これらの活動を通して、地域の方々と交流しながら地域を再発見することができたように思う。

例えば、聞き書きでは、市川地区で昔から食べられている「餅」について調査したが、ナンバン餅、ショウガ餅などあまり聞き慣れない餅の名前が出てきて、子どもたちは「どんな餅なんだろう」ととても興味をもった。そして、「その餅を食べてみたい」という気持ちに発展していき、交流会の体験活動へとつながっていった。聞き取る内容も驚くほど詳しく、たくさんの餅の種類とそのつくり方など、正確に調査することができた。調査し終えて、予想を上回る種類の餅が地域の中で食べられてきたことに驚くとともに、餅は特別な食べ物であったことにも気付くことができた。

今野家住宅を会場に行った民話の勉強会では、多賀城民話の会の方をお招きし、まず語りを聞かせていただいた。身振り手振りを交えながら語りかけるように話す迫力に圧倒された。そして、自分たちでも民話を語ろうと発展していった。そうした活動を通して、餅や団子が身近な食べ物であったことに気付くことができた。また、地域の中に民話の勉強をしている人がいることに気付き、「自分も大人になったら、いろんな民話が語れる人になりたい。」という夢をもった子も出てきた。

いろいろな体験を通し、たくさんの発見をすることができた博学連携事業。1年間の活動を振り返って、



Pic 3-17 多賀城民話の会による民話を聞く会

ほとんどの子どもたちは「来年も続けてやってみたい」と答えた。保護者の方々にも、「貴重な体験をさせていただいていることに感謝している」という言葉が多い。こうした充実した活動が展開できたのは、小谷先生、鈴木先生をはじめ、博物館の職員のみなさん、ボランティアの方々、東北学院大学政岡ゼミの学生のみなさんの協力があったからだと思う。活動を支えていただいたみなさんに4年4組の子どもたちと一緒に感謝したい。（遠藤孝）

2. 深谷小学校から

[聞き書き体験、現地報告会についての児童の反応]

今年度は城南小学校との交流会に加え、より地域に根ざした博学連携ということで、地域の方々への聞き書き体験と現地報告会に参加する機会を設けていただいた。

夏休み明けすぐの8月29日（金）、深谷公民館で行われた深谷地区での民俗調査に子どもたちが参加し、主に深谷ならではの餅の食べ方について話をうかがった。最初は、子どもたちが話の内容を理解するのは正直難しいのではないかと考えていた。しかし、ところ



Pic 3-18 深谷小学校の聞き書き調査体験



Pic 3-19 現地報告会に参加する児童

どころ大学生に補足説明してもらいながら聞いたことで、みんなスムーズに内容を理解することができていたようである。メモを取りながら聞くという習慣もまだまだ定着していなかったが、耳に入ってくる情報を自分なりに書き表わし、整理することができた。子どもたちは、「自分の住んでいる地区であっても、餅の食べ方が違っていることがよくわかった」「話は少し難しかったが、今まで知らなかったことがわかってよかった」という感想を述べていた。

また、1月14日（水）には現地報告会にも参加し、深谷の餅の食べ方についての発表に興味をもって耳を傾けていた。話を聞くだけでなく、写真や絵を提示しながらの説明だったので、見ている子どもたちにとってはとてもわかりやすかったようだった。「餅を食べるのはお正月くらいだと思っていたが、昔は日常的に餅を食べていたということに驚いた」との反応や、宮城県は餅文化が発達しており、全国的にも餅の種類が多いということで、「どのような餅なのか実際に食べてみたい」という反応もあった。また、今回の話題について「家ではどうなのか聞いてみる」という子どももいた。

城南小のように自分たちで調べてまとめるといった学習ではなかったのに、自分の住む地区の餅文化に対する理解が深まったわけではない。しかし、聞き書き体験や現地報告会を通して、少なくとも餅文化を知るきっかけになったのではないかという点で成果があったと思う。

[交流会についての児童の反応]

交流会については、11月の事前交流会の際に一度お互いに顔合わせをしていたおかげで、1月の交流会でも緊張することなく輪の中に入っていくことができた。城南小の子どもたちに積極的に声をかけてもらって一緒に活動できたので、本当にありがたかった。顔



Pic 3-20 交流会で米粉をつくる児童

合わせをし、交流を深めるという意味で事前の交流会には大変意義があったと思う。

11月の事前交流会の際に行った千歯こきや足踏み脱穀機での脱穀体験、そして粳摺り体験は、手作業で時間がかかって大変なのだということを体感させられたようであった。10月に学校で脱穀をした時は機械を使ったため短時間で作業が終わっていたので、この活動をしたことでなおさら昔の農家の方々の苦勞を味わうこととなり、大変よい機会となった。

1月の交流会での研究発表においては、緊張しながらも自信をもって発表をやり遂げたことが、一人一人の自信につながったようだ。城南小の米づくりや、餅や団子に関する発表についても、自分たちが今年度取り組んできた米づくりの学習とリンクさせながら話を聞くことができた。

また、その後の体験教室では、「カキノリづくり」や「アンコ・キナコづくり」、そして「ホシ餅づくり」など、自分が興味をもったブースに自由に入出入りし選択しながら活動できたのがよかったと思う。また、アメ餅やユ餅、ナンバン餅などさまざまな種類の餅の試食をできたのもとても楽しかったようである。「おいしかったし簡単そうなので、ユ餅は自分でもつくってみたい」と感想をもった子どももいた。

休憩後に館内の見学をした。ここまで城南小の子どもとの交流らしい交流はできていなかったように思うが、ここで初めて城南小の子どもと一緒に展示を見て回ったり、「こども歴史館」で遊んだりする自然な交流が図られていた。やはりここでも事前交流会での顔合わせの有効性を感じることができた。

[博学連携事業に参加しての感想]

2007年度の小学校交流会にも参加する機会があり、その際にも研究発表や体験学習を通しての成果の大きさを感じることができた。さらに今年度、博物館や公

民館との連携によって、子どもたちの視野を広める意味でもよい体験ができたと思っている。子どもたちはもちろん、私自身がこの事業を通して学ぶことが多々あった。生き生きとした表情で意欲的に活動に励む子どもの姿こそ、本来の学びに必要なものである。実際に体験することによって得られるものの方が大きく、心に残るものだと思う。そのような点において、この事業は非常に価値のあるものだったといってよい。

最後になりましたが、今回このような機会に恵まれ、博物館の方々の支援を受けて子どもたちとともに学習できたことに改めて深く感謝申し上げます。

（山家純子）

【調査経過】

・多賀城市市川地区

7月3日, 8月21日, 9月6日, 9月14日, 9月25日, 11月25日, 12月12日

・白石市深谷地区

8月28日～30日, 11月22日, 12月3日, 12月18日, 12月29日

【調査話者一覧】

・多賀城市市川地区

菊池朝治, 菊池正記, 菊池千春, 菊池つるよ, 菊池浩, 佐藤誠, 志賀忠男, 千葉はる

・白石市深谷地区

阿部庄一, 大槻孝, 大槻良子, 片平かつよ, 片平福雄, 日下善松, 日下光子, 佐藤司, 佐藤なつ,
鈴木くに, 高子美代子, 平間三男, 渡辺秋男

【調査参加者名簿】

・多賀城市市川地区

[東北歴史博物館]

鈴木陽子, 小谷竜介

[多賀城市立城南小学校]

遠藤孝, 城南小学校4年4組の皆さん

[多賀城市教育委員会]

石川俊英, 柏井容子

[東北学院大学]

安斎郁恵, 岩館岳, 大滝道, 岡山卓矢, 酒井麻美, 茂泉大地, 沼田愛, 森山むつみ, 渡邊久美子

・白石市深谷地区

[東北歴史博物館]

小谷竜介

[白石市教育委員会]

佐藤好一

[白石市立深谷小学校]

山家純子, 深谷小学校3年生の皆さん

[東北学院大学]

安斎郁恵, 岩館岳, 岡山卓矢, 渡邊久美子

・協力

[東北歴史博物館ボランティアの会]

鎌田和代, 久保善明, 斎藤敏, 斎藤了, 藤原榮, 丸山英子, 宮崎建吾, 門間恵子, 山本キワ子

【執筆分担】

宮城の餅食文化～調査の目的と概要	小谷竜介
第1章 市川地区の餅食文化	
第1節 市川地区の概要	柏井容子
第2節 市川の餅食文化	岩館 岳
第3節 餅料理・粉料理のつくり方	柏井容子
第4節 市川の民俗・その他	柏井容子
第2章 深谷地区の餅食文化	
第1節 深谷の概要	岡山卓矢
第2節 深谷の餅食・粉食	岡山卓矢
第3節 深谷地区の餅と団子	小谷竜介
第4節 深谷の民俗	岡山卓矢
第3章 博学連携事業における餅食	
第1節 小学生による聞き書き調査	小谷竜介
第2節 体験事業への活用	小谷竜介
第3節 小学校側からみた博学連携事業	遠藤孝・山家純子

宮城の餅食文化―博学連携事業報告書―

2009年2月20日 発行

編 集 岩館 岳、柏井容子、岡山卓矢、小谷竜介

発 行 東北歴史博物館

〒985-0862 宮城県多賀城市高崎1丁目22-1
TEL.022(368)0101 FAX.022(368)0103

印 刷 今野印刷株式会社

〒984-0011 仙台市若林区六丁の目西町2-10
TEL.022(288)6123 FAX.022(288)0138

