

#### 4. 5 たべる：アンケート抄：Q私の食べたハレの食事

Facebook「とある民俗学講師の補足メモ」

- ・食の厄介さ：生き物を殺さなければこと／調理しなければならぬこと／いずれ腐ること／食べ続けねばならぬこと
- ・食欲の3つのベクトル：栄養補給、嗜好充足、物語消費
- ・食の現在：商業化・効率化・均質化するファストフード／伝統食、地産地消、食育重視のスローフード
- ・ハレの食事≠豪華な or 珍しい料理：年中行事（正月、お盆…）と人生儀礼（冠婚葬祭、入学、卒業…）
- ・食が産み出す連帯と断絶

【餅】母方の祖父は、七人兄弟姉妹の次男で、家を継いだため、母の実家には、行事ごとにいつもたくさんの親戚が集まります。正月に親戚一同集まって、母屋で餅つき大会をしたことがあります。大人も子供もみんなで協力して、ついたり丸めたりした餅は、何か特別な味がして、嬉しくなっていくつも食べました。現在、母の実家は改装され、みんなで餅をついた母屋の空間には暖炉が置かれ、以前のように臼を置いて餅をつくことはもう出来ません。生まれてはじめて美味しいと思えたあの年の正月の餅の味は一生忘れません（福井県勝山市）。

【雑煮（長野）】長野県上伊那郡箕輪町の父方の祖父母の家でお雑煮を食べました。私の祖父母の家のお雑煮は醤油ベースの出汁に四角の餅、鶏肉、長ネギ、ナルト、しめじ、鰹節、青のりが入っています。祖母に話を聞いたところ、このレシピは昔、祖母の母に教えてもらったものだそうです。また私の個人的な感覚ですが、味が少し濃いめであり、長野県の寒い気候が理由ではないのかと思いました。

【雑煮（和歌山）】和歌山県海草郡紀美野町の母の実家では毎年、元日はおせち料理に加えて餅や燻した鯖を食べる。年末に親戚一同が集まって餅つきをし、年明けにその餅を焼いて砂糖やきなこ、醤油などをつけたり、雑煮に入れたりして食べる。鯖は、祖父が市場で買ってきて、自分で塩を揉みこんで屋外で火を焚いて焼いたもので、正月に外出しなくてもいいように、保存食として昔から作られてきたものらしい。

【雑煮（長崎）】ハレの食事として最も記憶に残っているものの一つが正月に母の実家、長崎県南島原市の家で出たお雑煮です。祖母が作るそれには焼きアナゴが入っており特徴的な風味を醸し出していたことが強く印象に残っています。焼いたアナゴ以外にも高野豆腐や椎茸などといった具がたくさん入っており、飽きない味でした。

【正月ほか（沖縄）】正月、シーミー、旧盆は、祖母宅（沖縄県浦添市）で食事をします。正月には、オードブル、御三味（ウサンミ＝重箱にカステラかまぼこ、紅白かまぼこ、揚げ豆腐、魚天ぶら、田芋の素揚げ、昆布の煮しめ、ごぼう・三枚肉の煮付け、蒟蒻を入れた沖縄のお祝い料理）、餅、中身汁（豚の内臓と蒟蒻、椎茸のお吸い物）、寿司を食べます。オードブルは数種類のおかずを盛った大皿料理です。シーミーでは、オードブル、御三味、餅、寿司を食べます。旧盆は、初日にはジューシー（米と豚肉、にんじん、ひじきを豚のダシ汁で炊いた炊き込みご飯）とくらげの鱈を、最終日には、正月と同じものを食べます。

【正月（韓国）】韓国の正月は陰暦で、普通は2、3月です。韓国の正月では伝統的に親戚が全員集まって祖先の弔いに使う食べ物を作って、儀礼が終わるとそれを食べるのが一般的で、僕の祖母の住んでいる釜山（プサン）ではスユク（茹でた豚肉）と茹でたタコ、トック（餅の入ったスープ）などを食べていました。これ以外にも儀礼に使う食べ物はいっぱいあるので、家庭ごとに微妙に違うし地域ごとにも大きく変わりますが、餅の入ったスープを食べるという点では共通的です。

【ひつつみ】岩手県出身なのでお祝いごとがあったり親戚で集まったりする時は郷土料理のひつつみを食べていました。

**[がね]** がねとは、鹿児島県の郷土料理で、サツマイモや人参などの野菜を太めにして揚げる料理である。私は愛媛県松山市に住んでいたが、母方の祖父母が鹿児島県霧島市隼人町に住んでおり、年末年始などハレの日に帰省することが多く、その時、母方の祖母が作ってくれた。一人暮らしを始めて自分でも作ってみたが祖母にはかなわなかった。

**[半夏生]** 福井県には、半夏生の日に串刺しになった丸焼きさばを食べる風習がある。この風習は江戸時代後期から続くものとされ、令和3年、文化庁によって「食文化機運醸成事業100年フード」にも認定された。半夏生さばは、鮮魚店だけでなく、県内の多くのスーパーで取り扱われている。私が食べたものは、実家近くのスーパーで購入したものであった。

**[お盆]** お盆の時期には毎年祖母がお供え用の白玉団子を作っていて、私も手伝っていた。普通の白玉以外にも、平べったくした白色の生地の上に緑や黄色、赤に着色した生地を使ってカラフルな花を描いたりした白玉団子も作った。いつも調子に乗ってたくさん作り過ぎてしまうくらいおいしかった（高知県大月町）。

**[えびす講]** 実家（静岡県磐田市）では、えびす講の時（だいたい11月20日、旧暦で行う）に、桜ご飯、紅白なます、尾頭付きの鯛、里芋を蒸かしたもの、練り物昆布椎茸人参ごぼうこんにゃく蓮根の煮物を大黒様と恵比須様にお供えて、その後、我々人間が食べていた。この時期になると、近くのスーパーマーケットでは、えびす講用に尾頭付きの鯛を売り出していたので、一般的な行事なのだろう。ちなみに桜ご飯とは、米を醤油、酒と一緒に炊いたほんのり味のついたご飯である。祖母曰く、この薄い茶色が桜色ということらしい。

**[冬至]** 冬至の日、兵庫県加西市にある祖父母の家でかぼちゃのいとか煮を食べた。そこで食べたかぼちゃのいとか煮は、ゆで小豆を使っていてその甘さはあまり感じられず、逆にホクホクのかぼちゃの方が甘かったと思う。また、かぼちゃを大きく切っていたので、煮込むのに時間がかかったのか、小豆はだいぶ柔らかかった。かぼちゃを冬至に食べるのは、保存性の高いかぼちゃを冬に食べて栄養をつけ、風邪を予防すると祖母から教わった。

**[クリスマス]** 私はフランスのノルマンディー地方出身で、毎年クリスマス・イブになると、イギリス海峡近くの町にある祖父母の家に行き、家族で食事する。私が一番好きなのは、祖母が作ってくれるホタテとリークのグラタンである。祖母は、家から車で10分ほどのところにある海岸沿いの町ウイストルアムのホタテ貝祭りにて地元で収穫される新鮮なホタテを買ひ、クリスマスの時期まで冷凍庫で保存する。そしてイブの日に、フランス産のコニャックでフランベシ、リークを炒め、白ワインと生クリームでソースを作る。フランス北部では、クリームはバターと同様、伝統的な料理には欠かせない食材だ。最後にチーズを掛け、オーブンでこんがり焼く。この料理には、シードル（ノルマンディー特産のリンゴ酒で、やや甘くフルーティーな炭酸アルコール）が添えられる。その軽さがホタテとリークの風味に調和する。

**[赤飯]** 中学2年の頃に初潮を迎えたことで、お赤飯を食べた。当時は家族に知られる事が恥ずかしく嫌だったので、なぜそんなに分かりやすいことをするのかと祖母を責めた記憶がある。

**[肉]** 滋賀県栗東市のJRA日本中央競馬会の社宅で生まれ育ったので、幼少期は父親が勤務する厩舎の馬が重賞レースに勝つと厩舎が並ぶ敷地の空きスペースで厩舎の皆さんとその家族でバーベキュー（たぶん今は安全管理上禁止されている）。「馬は食べるものではない」と教えられて育ったけれど、今考えたら牛はよく食べる大人たちだった。

**[勝負メン]** 軽音楽サークルのライブの出演前にラーメンを食べた。ごく一般的なラーメンであり、特別なものではなかったが、ライブというハレの日にバンドメンバーとライブ前に気持ちを引き締めるために食べたラーメンは、非常に特別なものに感じた（大阪日東大阪市）。