

4. 5 たべる：アンケート抄：Q 私の食べたハレの食事

Facebook&twitter（現X）「とある民俗学講師（の補足メモ）」

- ・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

【赤飯】私の実家でハレの日の食事といえば「赤飯」である。赤飯は私の祖母が作るもので、祝い事の際に家族で食べるだけでなく、盆や彼岸には墓参りのお供え物にもなる。祖母は一度にかなりの量の赤飯を炊くため、家族で数日かけて少しずつ食べるほか、親戚にもお裾分けすることが多い。二カ月に一回くらいは食べているように思う（秋田市）。

【肉】我が家のハレの日の食事は焼肉である。私と兄の中学校、高校入学時と卒業時、大学合格時にそれぞれ家族と外食の焼肉に行き食べた。焼肉に行かず祝うことはなかなかない。我が家では季節の節目や行事を祝うことは少ないので、自然と祝いの食事は家族の誰かを祝う時に限られる（大阪府堺市）。

【魚】私の地元である和歌山の紀南地方で食べていました。紀南地方では、一般にブダイといわれる魚がイガミと呼ばれています。毎年、正月の親戚の集まりで私の祖母がイガミの煮付けを振る舞ってくれました。

【雑煮（栃木）】祖父が猟師をしているので正月に猪肉が入ったお雑煮を食べた。生物学的にブタと同種だけあって豚肉とほとんど変わらない気もするが初めて食べた時は抵抗感があった（栃木県真岡市）。

【雑煮（東京／京都）】今年の正月に、実家である東京で、母の作ったお雑煮を食べた。私の母は、祖母からのレシピを継いでおり、その祖母は京都北区紫野の出身であるため、白味噌を使っていた。ほかの具材は、丸餅、八ツ頭、金時人参、大根であった。これらのすべてが丸い形に切られており、母に理由を聞いたところ、「私もどっかから聞いた話やけど、『角が立たないように』っていう意味らしいよ」とのことだった（東京都江戸川区）。

【雑煮（福井）】毎年正月には雑煮を食べる。我が家の雑煮のレシピはとてもシンプルだ。水と醤油と和風だしの素を混ぜて煮立たせ、丸餅を投入する。次に刻んだ白菜を加え、好みで鰹節を乗せる。後はお椀に盛れば完成である。このレシピは元々祖母の出身地、福井県大野市大谷村（現在の和泉村）のものだったそうだが、九頭竜ダムの建設により、大谷村はもう九頭竜湖に沈んでしまっていると祖母が言っていた。比較的シンプルな材料と作り方であるという特徴が、この雑煮の味が受け継がれてきた背景の一つだと思う。

【雑煮（大阪／奈良）】お正月に白味噌のお雑煮を食べるのですが、隣にきなこを用意してお雑煮の中のお餅をきなこにつけて食べます。大阪市に住む私の周りにこのような人はいないので、母の出身地である奈良県（大和高田市）の風習かと思います。母は「奈良県人はみんなきなこをつけている、大阪人は損をしている」と言っていますが、信じられません。

【雑煮（香川）】年明けの雑煮は毎年、あんもち雑煮を食べていたのですが、京都ではあんもち使わないと聞いて驚きました。しょっぱい出汁に甘いあんこが合わさって甘じょっぱいのが美味しいのに（香川県綾川町）。

【雑煮（福岡）】母方の祖母の家で食べるお雑煮がとても好きです。祖母は福岡市博多区の出身で、雑煮には小丸餅、出

世魚のブリの切り身、しいたけ、里芋、人参、大根、かつお菜などが入っています。とくにブリの切り身が好きで新年の初まりが感じられるとても美味しいお雑煮です。博多では嫁の実家に「嫁さんぶりがよい」ということで、年末に大きなブリを1本持っていく風習があったそうで、その名残としてブリをお雑煮に入れるのではと言っていました。

【旧正月】私の出身・沖縄では正月ではなく、一月下旬から二月中旬ごろの旧正月に親戚で集まり祝います。旧正月で出される主な料理は豚料理の主菜とミミガーという豚の耳を使った和え物、ドゥルワカシーという田芋と豚肉をつかった煮物などです。私が最も好きだったのは中身汁。中身というのは豚の内臓を指し、豚の内臓とシイタケ、糸蒟蒻を鯉節で煮た汁物です。私はすりおろした生姜を入れて食べるのが好きでした。また、作られた料理はまずヒヌカンと呼ばれる火の神に供えられます。私の実家では台所の窓際に塩が盛られており、それをヒヌカンとしていました（沖縄県宜野湾市）。

【ソルナル】韓国では毎回のソルナル(旧暦の年明け、例年太陽暦での日時は変わるが、普通2月の中旬)の日、韓国の伝統的年明け料理であるトッククを食べる。私のお婆さんの家はソウルの田舎に近い地域にあって、近所の山からお婆さんが採集したナムル(各種山野菜)などによく一緒に食べた。トッククは牛骨スープをベースとして、韓国のもちの一種であるカレトックを入れたスープ料理である。カレトックは長い円筒形をしており、韓国の人々はこのような長いもちを入れたトックク食べることで長寿を祈る。また、上に陰陽五行を表す各種トッピング(黄色と白色の玉子、赤色の唐辛子、緑のズッキーニ、黒色の椎茸を小さく切った物)を乗せて食べる（大韓民国ソウル特別市道峰区）。

【春節】私の出身地では、お正月にお餅を食べる習慣があります。特に旧暦の正月の一日に食べる人が多いです。お餅の中国語の発音である「年糕」は「年高」と発音が同じであるため、新しい一年が順調に進み、生活がだんだん良くなることを願う意味があります。年糕は、お正月の大切な食文化の一つです（中国浙江省杭州市富陽区）。

【節分】節分の時に「いもじる」を食べる。すりおろした山芋に出汁と醤油を混ぜ、ごはんにかけて食べるものである。素朴な味わいをしていて、節分のごちそうを食べた後にちょうど良かった思い出がある（長野市）。

【秋祭り】大阪市岸和田市では毎年9月中旬のだんじり祭では、「関東炊き」や蟹を食べるのが習わしで、自分が小学生くらいの頃は祖母が作ってくれた。祭の日は親戚や仲の良い友人などが一軒に集まることが多く、一度に大量に作れる料理が好まれたからではないかと思う。しかし祭に参加している人（だんじりを曳いたり、ついて走る人）は悠長に食べる時間がないため、コンビニのおにぎりや弁当で済ますことが多い。女性や子供や老人がハレの食事を楽しんでいる印象だ。

【冬至】冬至の日に必ずカボチャコロッケを食べます。祖父母からは常々、冬至にカボチャを食べると1年うまく行くと言われていました。実際カボチャには風邪を予防力があるそうです。コロッケである理由は、お母さん曰く、丸い形をしているので1年が丸くおさまるかららしいです。これは多分自分の家だけで、母のテキトーだと思います（和歌山市）。

【誕生祝】2009年に弟が生まれた際、祖父が釣ってきた鯛を使って、鯛の塩釜焼きを作った。普通に焼くのではなく、粗塩と卵白を混ぜたもので鯛を覆ってオーブンで焼き、焼き上がった固くなった塩を割って中の鯛を取り出して食べるという料理である。当時私は2歳だったので何も覚えていないが、動画が残っていたので見せてもらった。母方父方両方の祖父母がおり、弟の誕生を祝う様子が映っていた（山口県大島郡周防大島町）。

【勝負メシ】小・中・高校でバスケをしており、試合前にはカツ丼食べる機会が多かった。私の父は愛知県出身、母は福井県出身。愛知は味噌カツ、福井はソースカツと名産が分かれる中、私の家ではソースカツを食べていました。これは台所を司るのが専ら母だからかもしれません（石川県金沢市）。