民俗学

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］お正月や誕生日、合格祝いなどのハレの日、兵庫県芦屋市に住んでいる祖母が炊いてくれたお赤飯を食べる。お赤飯の上にはごま塩と南天の葉が必ずのっている。調べてみると「難を転じる」という語呂から縁起が良いとされていることがわかった。

［肉］我が家のハレの日の食事としてに多いのは「すきやき」である。誕生日やお正月、夏冬問わず、家族が集まれば祖父母の家（京都府舞鶴市）で必ず食べる。誕生日だったり、孫の誰かが何かの賞を取ったりした時は、祖父母の世話になっているらしい肉屋の竹の皮で包まれた少し高めの肉が出てくる。私の大学入学の際もそうだった。「すきやき」は言う所の関西風であり、割り下は使わず牛脂を塗った鉄鍋に肉を焼いて、酒、砂糖、醤油の順番で味付けをして、そこから野菜類を入れ、溶き卵につけて食べる形である。

［うなぎ］入学式や卒業式など、人生の節目となる特別な行事の日（ハレ）の多くに、愛知県蟹江町の桂喜といううなぎ屋でひつまぶしを食べるのが慣習となっていました。生まれ育ったのは母方の愛知県津島市の唐臼町という田舎ですが、父方の静岡県浜松市に結婚式や葬式で訪れた際も、近くにある鰻屋で鰻重や肝吸い、肝焼きを食べたことを覚えています。

［雑煮（東京）］大晦日にお雑煮を食べる。家は東京都大田区にあり、普通、お雑煮は正月に食べるものと思うのだが、我が家は何故か大晦日から食べる。調べたところ、母方祖父の出身である新潟県出雲崎市に由来するそうである。北陸一帯に同様の風習があるらしい。具材は、鮭と筋子が入り、これも新潟県発祥の特徴であるようだ。さらに、うどんも入る。これはどうやら、父が過去に甲府に住んでいた頃の風習のようだ。以上、我が家のお雑煮は父方母方各家系の特徴を反映しており、私にとって最も印象深いハレの料理となっている。

［雑煮（奈良）］私のハレの日の食事は、毎年正月に食べるお雑煮である。我が家のお雑煮は、大根、金時人参、頭芋、三つ葉、丸餅を入れ、だしと白味噌で味付けをし、仕上げにはながつおをたくさん入れるというものである。家は奈良県広陵町、母の実家は京都市、父の実家は仙台市であるが、このお雑煮は京都のもの。母が京都に絶大な誇りを持つ生粋の京都人であることが理由だと考えられる。京都では頭芋は「頭を取る」という縁起の良い食べ物として入れるそうだ。また、母の実家では、はながつおは年末に京都の錦市場で購入するという習慣があったようだ。

［雑煮（鳥取）］お正月に小豆雑煮を食べる。母が鳥取県米子市の出身であり、母が生まれた時(1971 年)から食べていたそうだ。小豆雑煮は地域によっては甘くないものもあるとの事だが、私たちが食べるのは甘く煮たお雑煮である。ぜんざい、お汁粉との違いは、母いわく、焼いた餅を入れない、豆は煮崩れたり、割れたりしては行けないとの事だった。

［雑煮（大分）］正月、大分市の自宅で雑煮を食べる。私の家の雑煮はすまし汁に丸餅、鶏肉、小松菜、かまぼこを加えたものである。この雑煮の構成は、東京で一般的とされる「とり雑煮」に近いものと思われる。九州地方全体では熊本や鹿児島など、魚介類を出汁と具材に使った雑煮が見られる。このように比較すると、大分の雑煮は九州内では関東風に近い、すまし汁ベースのシンプルなスタイルを保っていることがわかる。

［年越しそば］私は毎年大晦日の夜に、和歌山県有田市の実家で、年越しそばとしてカップラーメンを食べます。普通のカップラーメンですが、夜に食べさせてもらえるのはこのときくらいなので特別な食事です。

［どんど焼き］私の故郷である群馬県安中市では、毎年１月に、どんど焼きに伴い、まゆ玉と呼ばれる米粉で作られた団子を食べる。どんど焼きは、作物を収穫し終えた田畑の中に竹で作られた大きなタワーに火をつけ、その中に１年間家で飾ったダルマを入れることで、神様に祈りを捧げる行事である。私の地域では、まゆ玉は各々の家で作ってきたものを持ち寄り、木の枝に刺して、このどんど焼きの火で炙ってから食べることで、その年の幸を願う食べ物であった。

［どじょう寿司］滋賀県栗東市大橋三輪神社にて５月３日、祭りの日に神社に奉納された後近所の人たちにふるまわれる料理があり､その日中に食べます｡米と魚のドジョウを一緒に発酵させてつくる｡見た目は黒っぽくて食べ物に見えない。当番制で毎年作る家が変わります。この１０年でだんだんどじょうのサイズが大きくなり食べづらくなりました。

［お盆（岩手）］お盆は母方の実家がある岩手県大槌町で過ごす。そのルーティンは、昼にお墓参りを済ませた後、ラーメンを食べ､夜には送り火をたき､三陸の海の幸を食べるというものである｡三陸は言わずもがな日本有数の漁場であり、三陸のラーメンにはわかめやホタテなどの海産物が贅沢に使われている。さらに、三陸ではウニが牛乳瓶に詰められて売られていてそれがまた最高の美味である。

［お盆（名古屋）］父の出身地（名古屋市）に定期的に帰省するのですが、お盆には米粒がほとんど残った状態のあんこときなこ、大根のおはぎを、年末には完全に米粒を潰してお餅の状態にしたものを食べます。おはぎを食べる時は、大根と三つ葉が入った味が非常に薄い汁物が共に食卓に並びます。

［だんじり祭り］印象に残っているハレの食事はだんじり祭りの日の食事だ。私の地元、大阪府岸和田市では、毎年だんじり祭りという祭りが９月と 10 月の２回にわたって行われる。毎年９月の祭りのときは母の友人の実家(大手町)、10 月の祭りのときは祖母の家(畑町)で昼食を頂いていた。どちらの家にも親戚や友人がたくさん集まり、大手町の家では出前のお寿司、畑町の家では松茸ご飯といったように普段は食べられない豪華な料理を食べることができた。なかでも印象に残っているのは、どちらの家でもおでんがでたことだ。9、10 月はおでんのシーズンからは少しずれるが、これは、おでんは比較的簡単に大量に作ることができるうえ、祭りに参加して疲れた人でも食べやすいからだというのが私の考えだ。数年前から、ご飯をたべる家が祖母の家から私の実家(行遇町)に変わり、母が食事を準備することになった。

［冬至］中国の二十四節気において、冬至は一年で最も昼が短く、陰気が最も盛んな日として特別な意味を持つ。故郷である遼寧省大連市を含む東北地方では、この日に水餃子を食べる習俗が古くから伝わっている。餃子作りは家族全員で行う大切な行事だ。まず小麦粉を練ってなめらかな生地を作り、30 分ほど寝かせる。その間に具材を準備し、寝かせた生地を薄く伸ばして皮を作る。包む際は両手の虎口でふっくらとした三日月形に整えるのが特徴だ。具材は地域の特色をよく表している。沿海都市である大連では、豚肉に魚の卵や丸ごとのエビを加えた豪華な具が定番。一方、炒り卵とニラ（細長い緑色の野菜）、キノコを使った素朴な味わいの具も人気がある。厳選された食材を使い、家族みんなで協力して作る過程そのものが、寒い冬を乗り越えるための絆を深める儀式のようなものだ。私にとって、この日の餃子は単なる食べ物ではなく、家族の温もりと故郷の味が詰まった「ハレの食事」として記憶に刻まれている。

［勝負の日］受験の日の朝、自宅（東大阪市）で大阪天満宮（大阪市）の梅昆布茶を飲むことである。大阪天満宮は「天神さん」とも呼ばれ、そこでの合格祈願の儀式である「通り抜け神事」をすると梅昆布茶がもらえる。それを受験の日の朝に飲む。ちなみに梅昆布茶は角切りで桜のマークが押されている昆布をお湯で割って飲む。