

倉敷市庄地区の食文化

川崎医療短期大学 栄養科 医療秘書科*
川崎医科大学附属病院 栄養給食部**

難波三郎 *中島行正 **神田雅美 **笹田裕美

(昭和62年8月21日受理)

Culture of Diet in the Kurashiki Sho District

Saburo NANBA, Yukimasa NAKASHIMA*,
Masami KANDA** and Hiromi SASADA**

*Department of Nutrition, Department of Medical Secretarial Science,
Kawasaki College of Allied Health Professions,

**Department of Nutrition, Kawasaki Medical School Hospital
Kurashiki 701-01, Japan

(Received on Aug 21, 1987)

Key word : 伝統食, 行事食, 食文化

概 要

倉敷市庄地区における明治から昭和の初期にかけての食習について調査した。

「岡山県の食習俗」に記載されている、正月のご馳走や夏祭り、秋祭りのご馳走などの食習30項目のうち、29項目は、庄地区でも行われていた。

不断・秋祭りの日および正月の献立を再現し、1人1日当たりの栄養素等量を計算した結果は、不断の日は、エネルギー2955kcal、蛋白質92.1g、脂質27.5g、糖質621.1g、塩分41.2gである。秋祭りは、エネルギー4191kcal、蛋白質172.2g、脂質110.4g、糖質564.8g、塩分30.8gであり、正月は、エネルギー3581kcal、蛋白質143.4g、脂質56.3g、糖質596.2g、塩分35.6gである。不断は粗食で重労働をしていた農民が、特定の日を作り、ご馳走を食べ、栄養補給と骨休めをしたことがうかがわれた。また、特定日にご馳走を作り、親類や知人を招待したことなどから、調理に工夫がなされ、生活に密着した庄地区の食文化が形成されたものと考えられた。

として多くの農家で行われていた。

1. はじめに

「庄村誌」¹⁾によると、川崎医療短期大学が立地する庄地区は、古代は備中国都宇郡深井郷に属し、吉備の港として栄えていたが、平安時代になって、多くあった沼沢地を干拓し、万寿庄となり、農業が盛んとなった。

江戸時代に入って万寿庄は、10ヵ村に分かれたが、村の中央を倉敷街道が東西に走り、村を流れる六間川とその支流は舟運に利用された。

昭和10年になって、国道2号線が岡山と倉敷を結び交通量が増し、庄地区の発展に役立った。

庄地区は昭和の初期までは純農村で、米麦の生産を中心とし、イ草栽培やその加工業が副業

農民の大半は小作農であり、不断の日の食事は粗末なものであったが、秋祭りや正月などの特定日を設けて不断食べられないご馳走を食べるなど、生活の知恵と工夫により豊かな食文化が形成されていた。

そこで私たちは、この地区の食文化に興味をもち、不断の日の食事、および特定日の食事について調査を行ったので、その結果を報告する。

2. 調査方法

1)「岡山県の食習俗」²⁾に記載されている特定日の食習30項目について、庄地区の古老10人にアンケートを行い、庄地区で行われていたものに

○印で解答を求めた。

- 2) 岡山県老人クラブ会長・栗坂源平氏 (85歳)、郷土料理研究家・三宅俊子氏 (64歳) の両氏より、庄地区の不断の日の食事、特定日の食習について聴き取りした。
- 3) 昭和初期の不断の日の料理や秋祭りおよび正月の料理について三宅氏宅のものを三宅氏により再現した。
- 4) 祭りの時期、いわれなどについては、両児(ふたご) 神社の神主・井上敏象氏 (45歳) に面接し、聞き取りした。

3. 調査結果

1) 庄地区の特定日の食習

「岡山県の食習俗」に記載されている特定日の食習30項目のうち、「夜白の夜宴」以外の29項

表1 庄地区の特定日の食習 (新暦)

期 日	行 事 名	期 日	行 事 名
1月1日	正月の馳走	7月(土用に入って、最初の丑の日)	土用の丑の日
1月7日	七草雑炊	7月7日	七 夕
1月11日	ヤレボー	8月1日	八 朔
1月15日	十五日(小正月)	8月15日	盆(月おくれの盆)
1月(小寒)	寒の入り	(十五夜)旧暦8月15日	名 月
2月(立春の前日)	節 分	9月9日	栗節句
3月3日	雛節句	10月18・19(例・両児神社)	秋祭り
3月4日	花の四日	10月(亥の日)	亥の子
3月(春分の日)	彼岸	12月(秋の収穫が終わった日)	ニワアゲ
5月5日	端午の節句	12月8日	八日待ち
6月1日	六月シテー	12月13日	正月こと始め
6月	田植えの馳走	12月22・23日ごろ	冬 至
6月(田植えが終わった日)	シロミテ	12月下旬	煤払い
6月30日(例・両児神社)	夏祭り	12月31日	大晦日
7月20日ごろ	土用入り		

目は、「岡山県の食習俗」に記載されているとおり、庄地区でも行われていた。表1に、特定日の食習を示したが、その中でも、当時の農業中心の生活ならではのものに、1月11日の「ヤレボー」6月の「田植えのご馳走」「シロミテ」12月の「ニワアゲ」がある。「ヤレボー」とは、

炊ぞめとも言い、百姓始めのことである。農作物がつぶれないようにと、粒飯のゼンザイを食べた。また、田植えのご馳走は、激しい労働をいやすための、筍、切り昆布、ヒラ(魚)のなますを食べ、酒を飲んだ。「シロミテ」は、田植えが終わっての行事で、すしやなますを食べた。「ニワアゲ」は、秋の収穫が終わった時の行事で、団子、餅、五目飯を食べた。そのほか、3月4日の「花の四日」には、まきずし、煮しめなどをつくり、付近の山に登って花見と食事を楽しんだり、6月の「夏祭り」には、各神社で、厄払いをし、すしやそうめんを食べた。

2) 秋祭りの食事

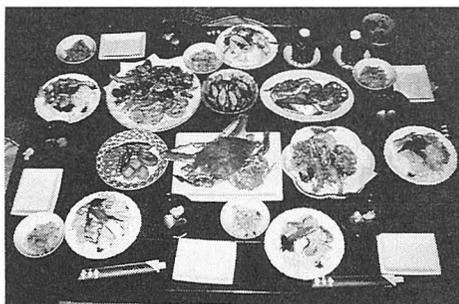


図1. 倉敷市庄地区の区分と神社

栗坂・三宅両氏によれば、戦前庄地区の秋祭りは、10月の秋の収穫が終わったころ、神社ごとに行い、1年のうちで最もご馳走を食べた。上等の米を使い、新鮮な野菜と魚介類を使った「ばらずし」は岡山県の郷土料理のひとつになっている³⁾。混ぜ込む具は、砂糖やしょうゆで煮たニンジン、れんこん、ごぼう、かんぴょう、高野豆腐などである。酢でしめたさわらやタコ、エ

ビ、イカ、錦糸卵を上から色どりよく盛った。そのほかに、畑でとれたサツマ芋や野菜に小麦粉のころもを付け、ごま油で揚げるところもあげを「もりごめ」とした。魚や野菜の煮物を皿に盛った「平」「つくり」「甘酒」など不断はあまり食べられないものを食べた。秋祭りのころには、玉島や児島から来た鮮魚の行商人が辻に魚市をたて、平素は買わない生魚やカニ、エビ、イカなどをまとめて買った。

図1に示したように、庄地区には6つの神社があり、秋祭りの日は神社ごとに異なるので、親類や親しい人に秋祭りの「ばらずし」を重箱に入れて、お互いに贈り合い、招き合った。



秋祭りの料理

昭和45年に庄地区の秋祭りの日が統一されてからは、「ばらずし」を贈る習慣はほとんどなくなった。

3) 正月の食事

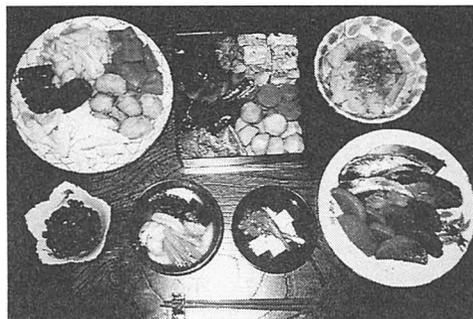
両氏によれば、正月は秋祭りに次いでご馳走を来べる時期であった。年末にもちをつき、正月3が日分の「お節料理」を作り、3が日は農家の骨休めであった。

「お節料理」は、ニンジンや里芋、大根、コンニャク、コブ結び、ハイガイ、ちくわなど煮た「煮しめ」や「数の子」「黒豆」「塩ブリの煮物」などであった。なかでも塩ブリは、たいいてい家庭で正月用に一匹買っていた。

雑煮は、元旦がすまし汁で、具は、ホウレン草、ニンジン、ゴボウ、大根、昆布、塩ブリであった。3が日のうち、1回はぜんざい風のものを食べた。

このほか、年始の祝儀として、雑煮を食べる

前にお屠蘇を飲んだり、酒をきままに飲んで正月を祝った。



正月の料理

現在も、このような食習は受けつがれているが、不断の日の食事が以前にくらべ豪華になったのでご馳走という観念が次第に薄れてきた。

4) 不断の日の食事

両氏によれば、第2次世界大戦以前の農家の不断の日の食事は、3回食(朝飯、昼飯、夕飯)であり、農繁期や日の長い季節では、4回食(朝飯、昼飯、お茶漬け、夕飯)だった。更にイ草刈りの時期やよなべ仕事をすると、残り飯と漬物を食べるなど5回食だった。飯は半麦飯(米5:大麦5)が普通だったが、米7:大麦3の飯を食べる家庭もあった。冬は1日の飯を朝一度炊くだけだが、夏は腐り易いので朝、昼の2回炊いた。副食は、保存上辛い味つけだった。

朝飯は、午前6時ごろ食べ、麦飯にこーこ(香香)やナツパ(菜っ葉)の漬物が主で、味噌汁を作ることもあった。

昼飯は、午前10時ごろ食べ、飯に季節の野菜の煮物、漬物をおかずにした。春季には、野良仕事をしながら用水や溜め池に釣り糸をたらし、ふなやどじょうをとるなど、山菜や季節の野菜、川魚などを使って、楽しい食事の工夫をした⁴⁾。

おちゃず(お茶漬け)は、午後2時ごろ、冷や飯を茶漬けにし、漬物や味噌をおかずにして食べた。時にはサツマ芋のふかしいもを食べることもあった。

夕飯は、外が暗くなるまで農作業を行ったので、季節により時間は異なった。飯に季節の野菜の煮物、漬物、味噌汁などであった。また、

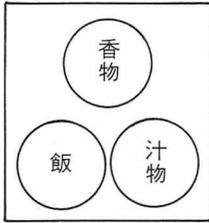


図2. 不断の日の献立

冷や飯を利用して、雑炊を作ったり、小豆がゆやいもがゆを作ることもあった。

昭和初期の不断の日の食事は一汁一菜であったが、戦後は経済復興により食品の種類が豊富になり、一汁二菜、三菜と変化した⁵⁾。

表2 不断の日と特定日の献立例(1人1日当たり)

不断の日	<p>朝：半麦飯(米90g, 大麦90g)・こーこ100g・みそ汁(みそ40g, 大根50g, 玉ねぎ30g)</p> <p>昼：半麦飯(米90g, 大麦90g)・こーこ100g・煮物(大根80g, にんじん50g, ちくわ30g, 砂糖10g, しょうゆ19g)</p> <p>おちやず：半麦飯(米90g, 大麦90g)・こーこ100g・みそ20g</p> <p>夕：半麦飯(米90g, 大麦90g)・こーこ50g・煮物(里芋100g・油あげ20g・砂糖7g, しょうゆ15g)・みそ汁2杯(みそ40g, 大根50g, 玉ねぎ30g)</p>
秋祭り	<p>朝：半麦飯(米90g, 大麦90g)・こーこ100g</p> <p>昼：ばらずし(米飯350g, 酢25g, 砂糖10g, 塩3g/さわら40g, たこ20g, 酢12g, 塩1.8g/えび30g, いか30g, 砂糖2g, しょうゆ5g/卵25g, 砂糖2g, 塩0.3g/高野豆腐10g, 砂糖1g, しょうゆ2g/にんじん20g, ごぼう20g, かんぴょう5g, 砂糖3g, しょうゆ4g/れんこん20g, 酢3g, 砂糖3g, 塩0.4g)・もりごめ(さつまいも60g, にんじん50g, れんこん30g, しいたけ20g, さやえんどう10g, 小麦粉35g, 卵15g, ごま油25g)・平(さわら80g, 大根50g, にんじん40g, しいたけ20g, 砂糖15g, しょうゆ20g)・つくり(さわら50g, 大根30g, 青じそ1g, しょうゆ3g)</p> <p>夕：昼と同じ</p>
正月	<p>朝：雑煮(もち100g, 塩ぶり50g, ほうれん草40g, ごぼう40g, 大根20g, にんじん20g, しょうゆ2g, 塩1g)</p> <p>昼：米飯250g, お節料理(塩ぶり80g, 砂糖5g, しょうゆ10g/数の子50g, しょうゆ5g, 酒3g/黒豆30g, 砂糖20g, しょうゆ3g, はいがい30g, 里芋60g, 大根50g, にんじん40g, ちくわ50g, こんにやく30g, 砂糖15g, しょうゆ20g)</p> <p>夕：昼と同じ</p>

5) 不断の日, 秋祭り, 正月の1人1日当たりの栄養素等量

当時の庄地区の一般農家で不断の日の食事や秋祭りの食事, 正月の食事を, 現在郷土料理

研究家の三宅俊子氏宅において再現したものを表2に示し, それを「四訂日本食品標準成分表」⁶⁾によって栄養価計算したのが, 表3である。

表3 不断の日と特定日における1日の栄養素等摂取量

食事区分	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	糖質 g	カルシウム mg	ビタミン				塩分 g
						A lu	B ₁ mg	B ₂ mg	C mg	
不断の日	2,955	92.1 (3.7)	27.5 (0.6)	621.1	625	2.050	3.09	1.11	97	41.2
秋祭り	4,191	172.2 (52.3)	110.4 (22.0)	564.8	700	9,844	1.98	3.29	163	30.8
正月	3,581	143.4 (46.6)	56.3 (25.8)	596.2	321	5,137	1.52	1.63	64	35.6

() 内は、動物性たんぱく質、動物性脂質を示す

エネルギーは、不断の日の食事では、2955kcal に対し、秋祭り、正月の食事ではそれぞれ4191kcal、3581kcalであった。蛋白質は、不断の日の食事が92.1gに対し、秋祭り、正月の食事では172.2g、143.4gである。脂質は、不断の食事が27.5gに対し、秋祭り、正月の食事では110.4g、56.3gであった。また、塩分は、不断、秋祭り、正月それぞれ、41.2g、30.8g、35.6gであった。

5. 考 察

昭和初期における庄地区の農民は、大部分が小作であり、米や麦を作ると共にイ草栽培やその加工に追われ、骨休めをする暇もないくらいの重労働は毎日続いていた。このような厳しい農作業の割には不断の日の食事は質素で、麦飯を中心に漬物、味噌汁を食べる程度だった。そのため、摂取エネルギーが多い割には蛋白質、脂質が著しく不足し、糖質に片寄っていた。また、麦飯中心だったので、少ないおかずでおいしく食べるため、塩辛い漬物や味噌汁を多く用い、保存のためにも辛い味付けをしたため、1人1日当たり塩分摂取量は、41.2gという高い値であった。

しかし、秋祭りや正月の特定日には、不断ほとんど食べることのない生魚を市で買い、不足している蛋白質、脂質等を補い、栄養補給をし、

骨休めをしたことがうかがわれた。このように、1年のうちとこるところに特定日をもうけることにより、精神面、栄養面が、単調な農家の生活に潤いを与えていたが、このような食習は農民の生活の中で知恵と工夫から徐々に考え出され、定着し、伝承されたと考えられる。

庄地区は、備中の米どころであり、海に近く、山の幸、海の幸に恵まれ、特定日に各家がきそってご馳走を作り、知人、親類を招いて会食する間に、生活に根づいた特徴ある食文化が発達したものと考えられた。

謝 辞

今回の研究にあたり、ご指導とご助言をいただいた鶴藤鹿忠教授に深謝の意を表します。

文 献

- 1) 倉敷市編集：庄村誌，西日本法規出版，277～281，1971
- 2) 岡山県：岡山県の食習俗，岡山県，488～452，1961
- 3) 鶴藤鹿忠ほか：聞き書，岡山の食事，農山漁村文化協会，104～122，1985
- 4) 鶴藤鹿忠：岡山県の食事文化，日本文教出版社，138～176，1985
- 5) 岡山県：岡山県史，民俗Ⅰ，15巻，山陽新聞社，390～427，1983
- 6) 科学技術庁資源調査会編：四訂日本食品標準成分表，医歯薬出版，1982

