

ふるさと歴史散歩

〔第158回〕府中村の食文化 年中行事と食べ物



節分

節分とは季節の分かれ目、立春、立夏、立秋、立冬の前夜を言っていたので、年4回ありましたが、やがて立春の前日のみを指すようになりました。旧暦では、立春は正月節なので節分は大晦日にあたり、年越しとも言われました。節分の夜に邪気を追い払うため炒った豆を撒く追儺の行事と戸口には焼いた鰯の頭を刺す風習は県内各地で見られます。

宇多天皇の時代（887〜898年在位）に、鞍馬山の鬼が都に出没し、そのおり豆を投げつけ追い払ったといわれから、厄除け、悪魔払いとして豆まきをするようになったとの説があります。

夜、家の戸を開け、その家の年男が家長が「福は内、鬼は外」と、あらかじめ神棚に奉げていた豆を、大声でまきます。厄を払い、福を家の中に迎える行事です。

府中村の節分（明治〜昭和初期）

2月3日、大豆を焙烙（土製の平鍋）で煎り、杵などに入れ神棚に供えました。あられと一緒に煎る家もありました。夜になると年男や子どもたちが大声でまきました。またいた豆を自分の歳だけ拾って食べると、その年は無病息災と言われています。大豆は田んぼの畦で作られます。2〜5合（約400〜900cc）まいた家が多く、中には1升（1.8リットル）の家もありました。

◆やいかがし

節分の日、塩をした鰯を焼き、その頭を扇状のヒイラギの枝に刺し、戸口に挿しました。ヒイラギの棘とくさい臭い、焼くときの煙を鬼が嫌いと言われていました。これを

「やいかがし（焼き嗅し）」と言いました。

◆鰯の保存

この時期は、鰯が旬で安く手に入り、いろいろな方法で保存し、冬場のタンパク源として活用していました。



塩漬け

朝、売りに来た新鮮な鰯を桶に並べ、塩を振り入れ紙や薄板で蓋をします。

甘塩乾かし

軽く塩をした鰯を扇状の簀（す）2枚の間に挟み、鴨居のせみ（滑車）に縄で吊り、ネズミやネコから防ぎます。垂れてくる汁を取り、煮物などに出汁にしました。

骨まで食べる

大きい鰯は3枚におろして調理し、余った骨を七輪で焼いたり天ぷらにして力り力りと食べていました。

府中町文化財保護審議会委員

秋山 榮子

消費生活相談

ギフト券の購入を指示する

架空請求に注意

相談内容



携帯電話に「有料動画の閲覧履歴があり、未納料金を支払わないと法的手続きを取る」というメールが届いた。驚いてメールに記載された電話番号に連絡し、名前と住所を伝えた。すると、アダルトサイトの未納料金として30万円を請求され、コンビニで電子ギフト券を購入し、その番号を教えるよう指示された。もし、コンビニで聞かれたら孫へのプレゼントだと言うよう教えられた。翌日、電話で未納料金があと300万円あると言われ、さらに同じ方法で20万円支払ってしまった。（70代 男性）

アドバイス



業者が不当な請求の支払い手段として電子ギフト券の購入を指示し、ギフト券に書いてある番号を聞き出すことでその金銭的価値を不正に取得する手口です。この事例で使われた電子ギフト券は「サー

バ型プリペイドカード」と呼ばれるもので、発行会社の管理するサーバにカードの金銭的価値が記録されており、カード番号だけでお金と同じように利用することができます。匿名性が高いため、いったん相手に渡した価値を取り戻すことは非常に困難です。

こうしたトラブルにあわないために、不審なメールに返信したり連絡しないこと、他人から言われてプリペイドカードを購入したり、カード番号等を伝えたりしないことが重要です。万が一、番号を教えてしまった場合でも、プリペイドカードの発行会社によつては何らかの助言を得られる場合もあるので、早急に連絡するようにしましょう。



消費生活相談員による相談窓口

町民生活課（役場4階）
☎286-3128
月〜金曜日
午前9時〜正午
午後1時〜4時