府中町ふるさと歴史散歩〔第14回〕

府中の食文化　年中行事と食べもの①

現在は機械化されインスタント化された〝おふくろの味〟ならぬ〝ふくろ（袋）の味〟が食卓に並ぶ。利便性と飽食が優先し、季節の旬が失われていくのがとても寂しく感じられる。最近になって、ようやく「食」の大切さが見直され始めている。

府中町がまだ村であったころ（昭和11年まで）の食生活は、ほとんどの家が自給自足であった。自然と季節との関わりの中、限られた食材で創意工夫する主婦の姿がうかがえた。今、この記録を残しておかねばと20年前から女性の食文化探訪グループ「フラワー」が当時の府中で生活を営まれていた方々に聞きとり取材を行った。年中行事や人生の節目に応じて工夫をこらした、心豊かな食文化の一端をうかがい知る事ができたので、今回、その一部を紹介したい。

―もちつきとお正月―

正月を迎える準備に、大掃除、もちつき、おせち料理、暮の挨拶回りと、主婦は大忙し、荒神市場への買い出しも歩いて行っていた。

大晦日、除夜の鐘を聞き、夜中、多家神社・岩谷の観音に初詣に行った。

元旦、戸主が井戸や共同井戸（山裾辺りに、湧水の共同水場が多く点在した）で若水（元旦朝一番に汲み上げた井戸水）を汲み、神仏に供え、お雑煮は男性が作る家が多かった。「正月の掃除は〝福〟を掃き出す」と言われ、主婦は子供連れで里帰り、ねぎらいの日々でもあった。

村には田んぼが少なく、もち米も手に入りにくかったため、当時は「正月二日三日はよいけれど、四日の朝の団子悲しや」と詠われた。そば粉やくず米をひいた粉、どんぐりの粉などで作った団子がもちに代用された。

また、「正月早々妬く（焼く）ことなかろう」と言われ、雑煮のもちは汁の中に入れ煮こみ、牛肉も「ギューギューする」と言われることから入れる事を嫌った。

―府中村のお雑煮―

いりこだし、しょうゆ味、広島湾岸に多い「かき入りの雑煮」。根菜（大根・人参・里いも）、葉野菜（京菜・水菜・白菜）を一緒に入れ、煮込む家が多かった。正月に収穫できるよう、畑に京菜を植え、これを「もち菜」と呼び、雑煮に入れていた。

―府中の白そば―

お歳暮やお年始の贈答用に府中村の「白そば」が人気で広島市内からも買いに来ていた。（この取材の後、府中町の名品として復活した）

―七草粥となり木ぜめ―

1月7日の朝、七草を入れた粥を食べる。一年中の厄除けとなると言われた。

庭や畑にある実の成る木に切り傷をつけ、そこに「なるかーならぬかー」と声をかけながら粥を食べさせる。木が「なりますーなります」と答えるように聞こえたと言う。また、正月から七日間は「山姥が出る」と山へ行かず、山を休ませるためとも言われた。

―お逮夜の煮ごめ―

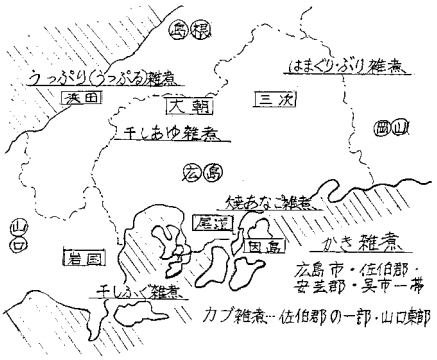
1月15日の親鸞聖人入滅（命日）の前夜から16日までをお逮夜と言う。浄土真宗の安芸門徒は親鸞への徳をしのんで法要を行った。各家では朝から精進料理の伝承食「煮ごめ」を作り、お寺でも客に振舞われ、朝昼晩と一日食べていた。親鸞聖人の好物の小豆も入っていた。

この日、村内や広島市内の魚屋は休業していた。

府中町文化財保護審議会
副会長　秋山　榮子

問い合わせ
教育委員会生涯学習課
☎286―3272

広島県内の雑煮



煮ごめのつくり方

材料
小豆・だいこん・ごぼう・にんじん・里いも・れんこん・しいたけ・油あげ・こんにゃく

- 小豆は前日より水にかし、軽くゆでる。
- 材料はすべて1㎝弱の細の目切りにする。
- ごぼう、こんにゃくはあくぬきをしておく。
- 大鍋に里いも以外の材料をすべて入れ、多めの汁で煮込む。
- 浮いてくる泡を取りながら、小豆がやわらかになるまで煮、里いも、しょう油、砂糖を入れ、煮含める。