

茅ヶ崎の食事・食制について

須藤 格*

はじめに

食事は、生命維持のために物を食べることである。また、人が生活基盤である家族やムラなどの秩序維持のための食事の規範とその様式が食制である。

かつては、ケの日とハレの日とのけじめがはっきりしていた。ケの日である日常の種食料は、麦・粟・稗の雑穀と米、大根やイモなどを加えたものであった。米は聖なる食物として考えられ、普段の主食料となるものではなかった。

また、ケの日の食制は、家族がイロリを囲んだり、鍋や釜を囲んだりといった、定まった席であった。そして、一家の主婦権を有するものによって食物が分配された。このような秩序を乱す行為は好ましくないとされてきた。

一方、ハレの日には普段食すことの少ない米やその加工品である餅・酒を多量に、儀礼食として消費した。そして、それらのものは家族内だけでなく、親戚・近所・知人などにも贈答として配られた。食事の形式についても、準備をするものが主婦ではなく家長や年男が行った。ハレの日には、神聖な植物とされていた米・餅・酒などが神や祖霊に備えられ、そのための膳・椀を用いて共同飲食が行われた。

現在の食事・食制は、社会や経済の変化、文化や価値観の多様化の中で、かつての食事から大きく変容している。また、経済性や効率性、娯楽性の追求による画一化、均一化が認められる。本稿では、かつて茅ヶ崎で行われていた年中行事や人生儀礼といったハレの日の食事・食制、漁業や農業といった生業を営んでいた人々の食事・食制について、これまでの聞き取り調査で記録から抽出し、若干の論考を加え報告するものである。

1 茅ヶ崎の食事の主な環境について

昭和初期まで茅ヶ崎では、農作物と漁獲物から食料を得る自給自足的な食事をしてきた。

(1) 農業

南湖院に入院していた国木田独歩は、「茅ヶ崎は松と麦と桑と甘藷の外、目を慰むるものなし。」ⁱと市域南部の様子を端的に伝えている。明治時代中期までの茅ヶ崎は、近世に形成された農業生産の様式が維持され、食物はほぼ自給自足であった。茅ヶ崎の耕地は畑が7割、田が3割で、米は重要な資金源であったため、畑の穀類が生活を支えていた。

主食の素材は独歩の見た麦やサツマイモが多く、これに、米に粟を混ぜ、副食は野菜と少しの魚であった。野菜のうち、果菜ではナス、キュウリ、葉菜ではハクサイ、ネギ、ほうれん草、小松菜、根菜類では大根、里芋、ゴボウ、ニンジンなどが消費された。

茅ヶ崎における農業は、戦後、都市化が進展する中で大きく衰退した。現在も、耕作面積及び農家戸数は漸減傾向にあり、特に北部地域においては高齢化とともに休耕地が増えているⁱⁱ。

(2) 漁業

江戸時代中期から沿岸漁業が盛んで、地引き網漁で取れるイワシ類を近隣に売り歩きました。新鮮なイワシは、酢の物に使われ、江戸時代後期の文人・狂歌師である大田南畝(蜀山人)の『改元紀行』ⁱⁱⁱに、茶屋町の江戸屋の「ひしこのなます(カタクチイワシの酢の物)」が「ことのほかよい味だった」と書かれている。ナマスは、漁の後の、オキアガリや稻荷講などでもよく食された。また明治40年には主にイワシ、シラス、アジ、サバ、伊勢エビなど、18種以上の魚が獲れていた。

その後、漁法・漁具の改良もあり、発達した大正時代には定着網と巾着網漁も行われたが、昭和初期になると漁獲量は減った。その後、太平洋戦争を経て、米軍の進駐などもあり、漁業は衰退した。なお、茅ヶ崎の漁業は独立した生業というよりも半農半漁という営みであり、農閑期に出漁することがほとん

どであった。専業漁業が行われていたのは柳島・南湖の地域であった。それらも減少傾向にある。^{iv}

2 作物から見た食事

(1) 農作物の変遷と食料としたもの

茅ヶ崎の農作物の変遷は表1のとおりである。

表1 田畑の作物の変遷^v

区分	明治9・10年 (1876・1877)	昭和3年 (1928)	昭和50年 (1975)	平成15年 (2003)
穀類	水稻			
	陸稲(オカボ)	○	○	○
	大麦	○	○	○
	小麦	○	○	○
	ビール麦			
	アワ	○	○	
	ソバ	○	○	
いも類	ヒエ	○		
	サツマイモ	○	○	○
	パレイショ		○	○
豆類	アズキ	○	○	○
	ダイズ	○	○	○
	ラッカセイ		○	○
果菜類	イチゴ		○	○
	エダマメ			○
	カボチャ	○	○	○
	キュウリ	○	○	○
	サヤインゲン		○	
	サヤエンドウ		○	
	シロウリ	○		
	スイカ		○	○
	ソラマメ	○	○	
	トウモロコシ			
	トマト		○	○
	ナス	○	○	○
	ピーマン		○	○
	キャベツ		○	○
	コマツナ			○
	ネギ	○	○	○
	ハクサイ		○	○
葉菜類	ホウレンソウ		○	○
	ミツバ		○	
	カリフラワー			○
洋菜類	レタス		○	○
	カブ			○
根菜類	ゴボウ	○	○	○
	サトイモ	○	○	○
	ショウガ		○	
	タマネギ		○	○
	ダイコン	○	○	○
	ニンジン	○	○	○
	その他			
その他	キリ	○		
	クワ	○	○	
	ナタネ	○		
	木綿	○		

表1以外で、昭和10(1935)年頃に、食料として採集した陸上の物は次のとおりである^{vi}。

- ・セリはヌタにして食べた。
- ・ノブキは煮て食べた。
- ・ツクシは食べなかった。
- ・ワラビはあまり採れなかった。
- ・ノビルは食べなかった。
- ・秋にハツタケというキノコがよく採れた。これをナスと一緒に醤油で煮て食べた。
- ・ナスは毒消しになるともいわれていた。
- ・麦が採れるころ、麦コガシを作った。麦コガシと

は、麦を煎って、臼でひいたものをお湯を沸かし

ていれ、その中に砂糖を入れて食べた。

(2) 水産物の漁獲の変遷と食料にしたもの

茅ヶ崎の漁業は、記録に残るだけでも江戸時代の17世紀中頃からある。表2でその変遷を示す。

表2 水産物の変遷^{vii}

区分	明治40年 (1907)	大正14年 (1925)	大正15年 (1926)	昭和15年 (1940)	平成14年 (2002)	平成15年 (2003)
まぐろ類	めじ	○	○			
いわし類	かつお	○	○			○
	そうだがつお	○	○		○	○
	うるめいわし	○	○		○	○
	まいわし	○	○	○	○	○
	かたぐちいわし	○	○		○	○
あじ類	しらす	○		○	○	○
	まあじ	○	○	○	○	○
	むろあじ				○	○
さば類	○	○	○	○	○	○
さんま						
ぶり類		○	○		○	○
ひらめ	○	○	○		○	○
かれい類		○	○		○	○
にべ・ぐち類					○	○
いぼだい(しず)					○	○
たちうお					○	○
ほうほう類					○	○
たい類	まだい			○	○	○
	くろだい	○	○	○	○	○
さわら類		○	○			
ぼろ類	○				○	
すずき	○				○	○
いかなご						
かます	○				○	○
いさき	○					
いしもち	○					
せいご	○					
かさご	○					
ぼーぼー	○					
こち	○					
むつ						○
あまだい					○	○
このしろ	○			○		
その他の魚類	○				○	○
甲殻類	いせえび	○			○	○
	するめいか					○
	こういか類				○	○
	その他のいか					○
軟体類	あわび類			○		
	さざえ			○	○	○
	はまぐり類			○		
海草類	わかめ類			○	○	○
	てんぐさ類			○		
	ひじき				○	○
あゆ(鮎)		○	○			
うなぎ(鰻)		○	○			

(1)と同様に、表2に示したもの以外で、昭和10(1935)年頃に食料とした水産物は次のとおりである^{viii}。

- ・オカズにした魚としては、イワシ・シコ・サンマなどを売りにきたときに買って食べた。たまにサバなどもあった。
- ・家の普請の手伝いのお茶によくすり鉢いっぱい盛ったイカの煮物が出された。
- ・お祭りのときなどには、ブリの刺身がでた。
- ・川魚は小出川でよくとれた。モジリを使って、ド

ジョウなどをとった。

- ・5月の節句の頃、田んぼにナマズ・コイ・フナ・ウナギなどがあがってきて、たらい2杯ぐらいとれた。とれた魚は近所で分けあいました。ナマズは、開きにして焼いてから食べた。

(3) その他の食物

(1)(2)と同様に、昭和10(1935)年頃、食料とした陸上・水産以外の食物は次のとおりである^{ix}

【肉類】

- ・昭和の初めごろまで牛肉や豚肉は茅ヶ崎駅までいかないと手に入らなかった。
- ・ニワトリを飼っていて、卵を産まなくなったものをつぶした。
- ・ソバを打って、ニワトリの肉でだしをとった。
- ・たまに牛肉や豚肉の白身の多いところを買って、ネギを入れコンニャクをヒッタギって煮たのを食べたが、肉などはほとんどなくてコンニャクを肉だと思って食べた。

3 ケの日の食事・食制

昭和10(1935)年頃のケの日の食事・食制は次のとおりである。

(1) 主食

- ・米が主食になったのは戦後のことでそれ以前は麦が主食だった。
- ・主食は、米、麦、陸稲(オカボ)、粟など。
- ・小麦団子は、小麦の粉をぬるま湯でこねて掌でにぎって茹でたもの。
- ・蕎麦掻は、蕎麦粉を熱湯でやわらかく練って鰹節のだし汁で味付けしたもの。
- ・戦前までご飯は米3合、麦7合の割合で炊い。たまにアワを入れることもあった。
- ・米と麦を半々で炊く家はダイジン(金持)で「ハンバクサン」といった。
- ・オバクという、麦一升到米一合の割合で混ぜ、釜の中でべとべとに練ったものも食べた。「米とオバクは練る程よい」といって、神輿を練るときの例えとされた。オバクに金山寺味噌をつけて食べた。
- ・サツマイモは、どここの家でも作られ、売られた。

戦後は配給用としても多くが出荷された。関東大震災のときも、サツマイモがあったおかげで助かった。また、サツマイモは、カンソイモと呼ばれる切り干しの状態にして、米がなくなる正月までの間、これを主食代わりにした。

- ・大正時代末期から昭和時代の初期にかけて、学校に弁当を持っていける家は良い家で、多くの子どもたちは家に帰って食事をとった。また、弁当の代わりにサツマイモを揚げたものを、持っていったりもした。
- ・昔は稲刈りを11月になってから行うこともあり、早く刈ると、「あそこは米がなくなったんだろう」と言われるため、互いにやせ我慢をして刈らないこともあった。

(2) 副食

- ・野菜を入れた味噌汁と野菜の煮物が多く、また生魚を煮たり焼いたりして食べた。
- ・イワシを焼いて乾燥させておいて食べることもあった。
- ・フトニやカボチャの煮つけ、煮しめは野菜の煮物の代表的な食物。フトニは秋から冬にかけて夜なべ仕事に、大根と里芋を厚く切って味噌でぐつぐつ煮込み、朝あたためて食べた。煮しめはモノビ(物日)に作った。
- ・畑の作物の他に、セリ、ノブキ、ハツタケも食膳にあがった。
- ・野菜の煮つけは、里芋、コンニャク、コブなどを入れた。
- ・魚は煮たり、焼いたりして食べるほか、浜でたくさん獲れたときに桶で購入し、それを串にさして焙って、ベンケイ(高さ約30cmほどの、藁を円柱状にまとめたもの)に刺し、囲炉裏の上に吊るしておいたりした。そして、焙ってから、ほぐし、ナメミソ(金山寺味噌)に混ぜて食べた。
- ・イワシのスリミを作った。イワシの頭と骨をとり、マナ板でたたき、スリパチで擂る。ニンジン、味噌、ウドンコを入れかきまぜる。団子にして茹でる。
- ・漁の盛んなころはアジの小さいのを食べ、そうでないときは塩マスを買った。

(3) その他

- ・芋団子は、生のさつま芋を薄く輪切りにし、日に干して乾燥させ、石臼で粉にする。その粉を練って丸めて付加したもので、おやつに食べた。
- ・干して固くしたそらまめを炒って食べた。子どもたちは懐に入れておき、遊びながら食べた。
- ・麦コガシは大麦を煎って、臼でひいたものにお湯をわかして入れ、その中に砂糖を入れて食べた。お客様のお茶菓子に、小麦粉を水でといて、あぶらで焼いたオヤキを出した地域があった。砂糖や醤油にころがして出した。

(4) 保存食

- ・ナメミソ（金山寺味噌）、大根切り干し、漬物（たくわん、白菜、味噌漬け、もろみ漬け、麴漬け、はりはり漬け、夏野菜のぬかづけなど）、餅あられ、乾燥芋などを作った。
- ・ナメミソ（金山寺味噌）は、大豆を炒って杵で潰して2つに割る。小麦を搗き、ひやかし、これと一緒に蒸して麴蓋にねかせて発酵させ、塩をまぜておく。味噌のための大豆を煮たときの煮汁（あめ）で、これかくとまろやかな味になり、1週間くらいでできる。常に作っておき、なすを塩漬けにして、干した物などを入れる。オバクと一緒に食べたり、生ねぎなどをきざんで生魚につけたりした。
- ・金山寺味噌は、タコガメに、麦こうじを入れてナスなどを漬ける。これは10日ぐらいで食べた。またこの仕事は女の仕事とされた。
- ・ダイコンの味噌漬けは、味噌をつくるときに、一緒に漬け込む。ナスを丸ごと入れるときもある。ダイコンは4つ割にして干して塩をつけていれる。これは3年経ってから食べる。
- ・タクアンは、塩4～5升：こぬか（米ぬか）5升で漬ける。塩が5升だとスイケ（酸味）が出て悪くなりやすいとされた。これは1年でできた。
- ・アサヅケは、塩2升：こぬか8升で漬ける。これは1ヶ月くらいで食べられる。タクアン・アサヅケは樽に20～30貫の石をのせるので、出し入れは男の仕事とされた。
- ・はりはり漬けは、大根のごく細かいものを10日く

らい干し、食べるときは水に戻して、酢や醤油でたれを作り、味がしみるまでつけた。

- ・ヌカミソにキュウリなどを漬けた。
- ・ウメボシは、自家用として作った。

(5) 調味料

- ・戦前くらいまでは、農家の味噌・醤油は自家製だった。麦こうじをねかせるのが嫁の仕事で、その仕事の出来・不出来で姑に悪口を言われることもあった。こうじのねかせができると、一人前の嫁といわれた。
- ・味噌は3年かけて作った。1年に1樽ずつ作り、1年で使った。3年目を待てずに食べる家があり、葬式の手伝いなどに行くと味で分かった。麴を家で作らず買ってくる家もあった。
- ・味噌の材料は、大豆、大麦、塩。大麦を白くなるまで搗いて、柔らかくなるまで蒸して冷やす。固まらないように手でほぐして麴蓋に入れて2、3日かこしておく。麴蓋は毎年使用しているので特に菌をいれなくても自然に菌は繁殖する。白くなってにおいが出てきたら手でかき回し塩を加えておく。これを塩切という。
- ・大豆を指で押して潰れるように柔らかく煮た後に、樽に入れる。足をきれいに洗い、素足で樽の中へ入り、よく練り潰す。頃合いをみて麴を入れてよくふみながら混ぜ合わせる。桶に詰め、ぴったり蓋をしてなるべく涼しい場所に置く。半年後には食べられる。
- ・砂糖は貴重品で、戦前は黒砂糖を使った。甘柿などもアズキを煮るときの甘味として使った。
- ・餅あられは、正月の餅の切れ端を1センチ角ぐらいに切って陽に干し、食べるときに煎り鍋で煎って砂糖を煮立ててまぶしたもの。
- ・大根の切干は、ダイコンを横1センチ縦3センチ位の短冊形に切り、生のまま3日くらい凍らせて、蒸して陽に干したもの。カラカラに乾くのに1週間はかかる。よく乾燥すれば長持ちした。

(6) 食事の時間

また、食事の時間を表3に、地域別の食物を表4に示す。

表3 食事の時間とその内容

	時間	食事内容
朝	6時ごろ	前夜のご飯と同じ内容のときもあり。おこうこ、味噌汁。
昼	10～11時	ご飯を炊く場合もあり。カボチャの煮しめなど野菜を煮たもの、ときに塩漬けマス・イワシ・ナスの油味噌など。
	15時	おやつ程度の食事で、昼間に（オコジュウ）オニギリ・シナスコメの団子・古米の粉で造った団子・イモ団子など。
夜	19～20時	味噌汁・ご飯・野菜の煮たもの、たまに魚類など。

- ・食事の回数は一日4回で、普通みそ汁は三回食事にだされ、おかずは野菜が主で、たまに魚類を食べた。
- ・朝は、夜があけると食事をして仕事に出た。朝食の用意は麦藁に火をつけご飯を炊いたが、パチパチと音がして近所に気づかれるので、夜のうちに藁をうっておいて使った。近所で早起きとか遅いとかいわれるので、こっそり気づかれないようにして、互いに早起きを競った。

(7) 茶

- ・茶を作っている家は（集落で）4～5軒で、普通は茶の木が家の境などに植えてある程度だった。
- ・茶摘は女が行ったが、揉む仕事は力があるので男の仕事だった。戦前までは行われていたが、戦後作っている家はなくなった。

(8) 禁忌

- ・食事は家族全員が揃ってとった。

- ・食事の際に姿をみせないこと、一定の座席以外の席を占めること、勝手に一人で調理して食べることなどは好ましくないとされた。
- ・米は大事な食べ物なので、子どもはご飯粒をこぼさず、残さず食べるように言われた。

(9) その他

- ・井戸は4、5軒で使う共同井戸が多かった。個人でも井戸を掘る家もあった。大正から昭和にかけて水道を引く家が増えた。
- ・明治の頃のお膳は箱膳を使った。箱膳は各自が持っており、家族の数だけあった。食事がすむと椀類はそのまま洗わずに箱膳に入れ、膳ごと戸棚に積み重ねた。夜になってそれを洗うのが女の仕事だった。
- ・3歳ぐらいになると自分の箱膳を作ってもらった。
- ・食えるときは正座し、男は出征（兵隊検査）まではお茶漬飯は禁じられ、胡坐をかくことも許されなかった。
- ・大正初期に卓袱台が出回ってから箱膳は使わなくなった。食事の度ごとに食器を洗うようになった。

4 漁業の食事・食制

昭和20年代に、父親・祖父と共に漁業を営み地引き網漁に携わっていたものの食事・食制は次のとおりである。

(1) 1日の始まり

- ・網元の1日は午前1時前に始まる。
- ・海岸に行き、天候、風向き、潮の流れ具合等を確かめ網を張る場所を決め、船を出して沖で待つ。
- ・午前2時過ぎには、網元の年寄りや女の人、子どもが、漁が始めるのを、「ハマダヨー」といいなが

表4 地域別の食べ物

地域	主食	おかず(副食)			その他の食べ物	モノビの食べ物
		朝	昼	夕		
萩園	オバク 米と麦・米と粟・米とサツマイモの飯	味噌汁、たくわん	野菜の煮物、魚ならイワシ	野菜の煮物	なんもの（金山寺味噌） フトニ サツマイモごはん（芋飯） ふかしいも	あずき飯 煮しめ もちあわ、小豆、 甘藷を蒸したもの
柳島	オバク ミトリ混ぜ（飯）・ひき割り 粟飯	野菜の煮物 魚 フトニ			おなめ（金山寺味噌） 芋団子、乾燥芋、オヤキ、そらまめ ふかしいも	
南湖	米 麦 陸稲（オカボ） アワの飯				小麦団子、そばがき、さつまいも、芋団子 もちあられ、乾燥芋、大根切り干し 漬物（たくわん、白菜、味噌漬け、 もろみ漬け、麴漬け、はりはりづけ）	
小和田	オバク 粟飯 芋飯	味噌汁、 つけもの	さかな (焼き魚)	野菜煮つけ	なめ味噌（金山寺味噌） スリミ 芋団子	あずき飯

ら地引網を引くヒキコ（引き子）の人の家の戸をたたき、知らせてまわる。これを「ハマフレ」という。

- ・引く準備ができると、明るくなる頃、浜では麦わらに火をつけて振り、それを合図に、沖の船は網を降ろしながら海岸に着け、ヒキコは網を引き始める。
- ・網を上げ終わると2度目の網を入れるため、上げた網を船に乗せて沖に出る。午前中で3～5回、網を引く。

(2) 弁当と飲み水

- ・朝食は、ヒキコの家の人がメンツウという入れ物に弁当を詰め、網元の女の人が、それを持って海岸に行った。
- ・飲み水は、海岸近くの別荘からもらい樽で運んだり、海に注ぐ小川の水を飲んだりした。
- ・通常漁は午前で終わるが、大漁で午後も続けるときは、若い者がヒキコの家で昼の弁当を作るように言いながら網元の家まで帰り、網元の弁当が用意できると、ヒキコの家で弁当を受け取りながら海岸に戻った。
- ・弁当は、麦飯にアジ等の干物や塩鮭を焼いたものだった。
- ・冬には味噌とネギとヒドコ（火床）を持っていき、獲った魚で味噌汁を作った。夏には、酢を持って行って三杯酢で食したりもした。

(3) オキアガリ

- ・漁を終えると、網元の家へ寄って、夏ならばナスやキュウリと捕れた小魚を酢の物にして、酒を飲みながら休んだ。これを「オキアガリ」という。
- ・網元の男の人は、昼食後一眠りして、午後3時頃再び海岸に行き、昼前干した網をしまいながら、寝てしまい、翌日の早朝の漁に備えた。

5 ハレの日の食事・食制

昭和の初めごろの人生儀礼や年中行事といったハレの日の食事・食制は次のとおりである。

(1) 年中行事

7) 煤掃き（12月8日以降）

- ・昼飯は家の中がごった返しているので外で食べる。

- ・外かまどで手のかからぬおじやなどを作る。煤がコロコロ落ちる。

- ・暮の20日を過ぎると家々で餅つきが始まる。隣近所・親類同士で一緒に搗く。

- ・餅つきのとき、女性が生理中の時は塩をまいてから行う。

- ・カツノキ（ヌルデ）で正月3日間だけ使う箸を作った。また、神様の供えものに添える箸も作る。

- ・年ノ晩の夕食に年越しソバを食べる。

イ) お正月

- ・1月6日の夜に、六日越しといい、七草を叩く。主人がまな板・しゃもじ・スリコギ・包丁などを神棚の下に並べ、まな板の上にナズナを置いて包丁で叩く。「ナナクサナズナ トウドノトリガ ワタラヌサキニ トンチャカ トンチャカ」がそのときの唱えことば。年越しなのでソバを食べる。

- ・1月7日は、七草爪といい、刻んだナズナの青い汁を爪につけてからでないとその年は爪を切ることができなまった。年の暮れから六日までは、つめを切ることを忌み嫌った。

- ・1月7日までに親類縁者が一堂にそろった。トロロなどの山芋料理だった。

- ・1月11日に、網元・船元の家でノッコやデコを読んでご馳走をする。アズキ飯、ダイコンナマスに甘酒を食べた。

- ・同11日、農家では蔵や納戸の戸口を全部開け、オソナエを割ってその戸の前に供えたり、粥に入れたり汁粉に入れて食べた。嫁いで間もない嫁はオソナエをみやげに実家に帰った。この日のことを蔵開き、ソナエワリという。

- ・1月14日のお正月にドンドヤキのときに団子を作った。

- ・1月15日の朝はアズキやササゲ豆を入れて粥を作る。これを粥箸でかきまわした後、家中で食べた。

- ・粥は1月18日までとっておいて、十八粥といって食べました。病気にならないとか蚊に刺されないといわれた。

- ・1月14日は小正月の大晦日にあたるため、ワカモチ（若餅）を搗き、夜、年越しソバを食べる。

- ・立春の前日の拙文には煎った豆を都市の文だけ食

べたり、とっておいて初雷のときに食した。この夜に年越しそばを食べる。

ウ) 三月節句（雛祭り、3月3日）

- ・雛あられは正月の餅の切れ端を細かく切って夜干しにして、凍らせたものをよく乾燥させて煎って砂糖をまぶす。その中に、大豆や干飯（残り飯を洗って天日干しにしたもの）をいれることもある。
- ・白酒も欠かせない。
- ・客を招き赤飯をふるまう。

エ) 社日（彼岸に最も近い戌の日、3月20日頃）

- ・地神講が行われ、サトイモの煮しめ、煮豆などを食べ、飲食用の米はヤド（講の当番）が提供し、他は各自で持ち寄った。
- ・料理は酒、赤飯、煮しめ、ソバで、アズキ粥のこともあった。最近（平成になってから）サシミや天ぷらを食べた。
- ・ソバはモリカエヨセといって、器に何杯よそって食べてもよいとされた。

オ) お釈迦様の日（4月8日）

- ・クサのハナダンゴ（よもぎ団子）を作って食べる。

カ) 端午の節句（5月5日）

- ・祝いの馳走はタケノコを使い、特に里芋は使わず長芋を煮しめにして食べ、「はらわたが腐らぬように」といった。赤飯、柏餅も食べた。柏の葉は前の年の6月頃にとり、さっとふかして日陰干しにして保存した。

キ) 種まき正月（4月下旬～5月上旬）

- ・焼き米が作られ苗代のミノクチに備える。
- ・焼き米は、余った種粃を煎鍋で煎り、歌を歌いながら臼で搗いて粃殻や糠をとり、3～5分搗いたものの。
- ・焼き米に大豆を言って石臼で2つ割りにしたものを混ぜて食べる。熱湯をかけてしばらくするとほどよくやわらかくなるが、やや硬くて香ばしい方がうまいとされた。
- ・焼き米は親類に配り、その後の農作業の休憩時に食べた。

ク) 摘み田アガリ（5月中旬）

- ・芹沢で行われていた摘み田アガリの際に、イトコ煮という味噌汁を作った。この中には、フキ、ア

ズキ、ゴボウ、サトイモ、ダイコンの切り干しなどを入れて食べた。

ケ) マンガ洗い（7月初旬）

- ・田植えが終わって1～3日間の休日のときに、赤飯、赤いごはん（粃にアズキやササギを入れたもの）、餅、ぼた餅、栗餅などを作って食べる。
- ・田植えを手伝ってくれた人にオコワ（赤飯）を配った。

コ) ノゲブルイ（6月下旬～7月上旬）

- ・麦を煎ってムギコガシを作った。

サ) なのか日（8月7日）

- ・浜降祭の準備をねぎらうため、7月14日の宵宮にへらへら団子（もしくは「とっちなげ団子」すいとん）を出した。小麦粉を練ってナスの汁（醤油味）にシコを入れたものに入れて、寒いときやご飯が少ないときに作ってももの。

シ) 土用（8月7日頃、立秋の前約18日間）

- ・ウナギ、シジミを食べる。ニンニクと小豆を2、3粒飲んだ。
- ・ドクダミ、ゲンノショウコウなどで薬をつくる。できるだけ根本から刈取り、よく洗って日陰干しにする。3～4日くらい干せば仕上がりが、風通しの良いところに保存しておく。
- ・梅干しを干す。三日三晩干し続け、酸味がとれて皮がやわらかくなるといわれた。

ス) イキミタマ（8月7日～16日）

- ・嫁に出た子どもたちが料理の材料をもって里帰りし、料理をした。里帰り先で鍋を借りるのでナベカリともいう。

セ) 十五夜・十三夜（8月15日、9月13日）

- ・十五夜のお供え物である団子や芋などを子どもや若い衆が長い竿でとって回った。
- ・家によっては呉汁や茶飯を作った。
- ・カヤの箸を供え物に添え、あとで安産のお守りになった。

リ) 師走八日（12月8日）

- ・ヨーカゾー、オコトハジメともいい、赤いご飯（アズキ飯）にケンチン汁を食べた。

タ) 冬至（12月22日頃）

- ・カボチャを煮て食べる。ユズを味噌につけておき、

正月に食べた。

(2) 通過儀礼

7) 産婦の食事

- ・産婦の食事は、ミツメ（三日祝い）までは、塩気のあるものはいけなとされ、粥と白湯だけだった。
- ・ミツメになるとご飯・味噌汁・イワシの味噌煮・三月大根の味噌漬などが食べられるようになった。
- ・芹沢では、血が落ち着くようにと、ミツメのボタモチ、あるいはオモチボタモチといわれる3つで重箱がいっぱいになるようなおきなボタモチを作って、近所に配り産神様に供えた。
- ・萩園では、イワシの味噌煮は乳の出がよくなるといわれた。
- ・堤では、味噌汁の実にとして切り干しダイコン・フ・カンピョウなどが入れられた。
- ・一度の食事は、一膳だけで、一度にあまり食べなかったが、日に6回ぐらい食事をした。
- ・サバは血をあらすといって、しばらくは食べなかった。
- ・刺激物や脂っこいものも産婦の害になるとされた。

1) 食い初め

- ・生後110日目に生児の食初めの儀式をした。
- ・生児の茶碗・箸などをととのえ、赤飯・尾頭付のタイ・小石（2個ないし3個）を膳につける。
- ・小石は直径2寸ぐらいで、柳島ではこれをイキ石とよび黒い石を拾ってくる。歯が丈夫になるようにといい、この小石を食べるまねをさせる。
- ・生児の歯が生えるころであり、生児が歯が生えるほどに成長したことを祝い、さらにすこやかに成長することを祈る。

9) 初誕生

- ・満1歳を迎えると初誕生祝いが行われる。
- ・この初誕生前に歩くとよくないといい、子供に一升餅を背負わせ、わざと転ばせたりする。
- ・これは誕生日の前に歩く子供は親をしのぐとか、家を遠く離れるからといわれていた。
- ・座ることをブツワルというが、ここで使われる餅をブツワリ餅とよぶ。
- ・7歳の祝いには、お供え用のお餅を嫁の実家から

持ってきた。

1) 婚姻

- ・結婚式の嫁迎えにはハチ（赤飯）を持っていく。
- ・嫁が到着すると、「オチツキソバ」を食べる。
- ・結婚式（ゴシュウギもしくは祝言）の宴席での食事は本膳といわれ、タカアシというお膳のほかに、2の膳、3の膳と2つぐらいの膳がつく。
- ・お膳には、5色・7色と奇数になるように盛った。ご飯（赤飯）、お汁（ハマグリ）、オヒラ（ナガイモ・レンコン・ニンジン・ゴボウ・昆布の煮物）、オツボ（サトイモ・レンコン・煮物）、煮豆ないしお新香の皿などがのせられた。
- ・花婿と花嫁にはご飯を山のように盛ったオタカモリ（高盛飯）がだされた。これは、堤では二度と食べないように、芹沢ではこの家にはこれほどたくさんのご飯があるというのを見せる意味があった。また西久保では、嫁の膳についたオタカモリは、パイシャク（媒酌）がお重ねに少しとって婿に、婿の膳のそれは嫁にとってそれぞれに食べさせた。
- ・結婚式で嫁が到着すると、「オチツキソバ」を食べる。ソバは臼でひいてソバ粉を作り、年始にはシコイワシでだし汁をとってソバをうち、お客に出すと「コテランネー（おいしい）」と言って喜ばれた。
- ・イナダ、ブリ、タイは出世魚といわれ、ヒキモノにつけられた。
- ・結婚式のときスルメが少ないところで3枚、普通5〜7枚使われる。
- ・ヒキモノには口トリ（折詰）と生魚がつけられた。このときに出世魚のいずれかを使う。

9) 葬送

- ・葬儀における食事は、隣近所や組・講中の女性たちが行った。誰が主体になるかはさまざまであった。
- ・家のものは、米とサトイモを準備するくらいで、米がなければ人々が持ち寄り、その家に蓄えがあれば庭で臼を使って精米して使った。
- ・料理の献立は集まった女衆のうち年配の人が主になって決める。

- ・包丁やまな板は各自が持参して、その家の台所が手狭であればそれぞれの家で料理を行った。
- ・材料は酒は店で掛け売りにしてもらい、葬式の後で香典を取り扱った人が支払いをする。
- ・野菜、漬物類は家にあれば、各自が持ち寄った。
- ・魚などの生ものは一切使わずにサトイモなどの煮しめ・豆腐・ヌタ・ケンチン汁のような精進料理が主体だった。
- ・煮しめには昆布は使わずに、豆腐は葬儀のときだけだった。
- ・サトイモは田舎のまぐろともいわれており、豆腐と共に主要なご馳走だった。
- ・茶飯をオニギリにして出した。
- ・80歳以上で死んだときは茶飯のかわりに赤飯を炊くところもあったが萩園ではやらなかった。
- ・冠婚葬祭や人寄せに使う膳は、何十人分も揃っている漆塗りの豪華な膳だった。会席膳といい、何軒かで共同で持っていた。
- ・葬祭のときの食事を葬祭膳といい、親碗(ご飯)、吸物碗(味噌汁)、香の物入れ、お壺(ひりょう)と言って、豆腐を丸いかたちにして切り、昆布を入れ油で揚げたもの)、お平(里芋、人参、椎茸、ゴボウなどの煮しめ)。

さいごに

昭和30年代に茅ヶ崎は、都市近郊農業といわれる野菜栽培が主体となり、農家の食事でも自給自足から、次第に流通する食品利用へと変わっていった。まちの変化とともに、かつての食事・食制は大きく変化した。しかしながら、現代の茅ヶ崎の食事・食制にかつてのものが基層文化として存在していることが認められるものが数多くある。かつての食事・食制は失われたのではなく、変化しつつも地域で継承されていると考える。これらは、茅ヶ崎の自然と歴史・文化を語る上で欠かすことのできない地域の遺産である。

本稿に記録した食事・食制は、話者の生年や居住地、生業、聞き取った時期が異なることから雑多なものとなっているが、現代的な「食」の課題や問題を考えるきっかけになればと考える。なお、本稿

に掲載した記録の多くは市民の方々によって記録保存されたものに依っている。ご尽力された市民の皆様を敬慕します。

*茅ヶ崎市教育委員会社会教育課茅ヶ崎市文化資料館

参考文献・資料

- 『茅ヶ崎市史3 考古・民俗編』茅ヶ崎市, 1980
『資料館叢書11 南湖郷土史』茅ヶ崎市教育委員会, 1995
『茅ヶ崎町鶴嶺郷土史』茅ヶ崎市教育委員会, 1976
『柳島生活誌』茅ヶ崎市教育委員会, 1979
『柳島のうつりかわり』柳島自治会・五三会, 1990
『萩園のうつりかわり』萩園郷土史勉強会, 1993
『としよりの話』あしかび郷土史研究グループ, 2000
『としよりの話(通過儀礼・年中行事)』あしかび郷土史研究グループ, 2003
福田アジオ・宮田登『日本民俗学概論』吉川弘文館, 1983
日本民具学会『日本民具辞典』ぎょうせい, 1997
『日本民俗大辞典』吉川弘文館, 1999

脚注

- i 国木田独歩「病症録」新潮社, 1925
ii 『2010年の農林業センサス』によると、昭和35(1955)年に2,179あった総農家数が平成22(2010)年には656に減少しており、『1975年農業センサス結果報告』で72,569aあった耕地面積も29,974aに減少しており、耕作放棄地も721aとなっている。
iii 享和元(1801)年、大坂銅座に赴任の際に著したもの
iv 『2008年漁業センサス海面漁業調査結果報告(神奈川の漁業)』よれば、2008年における漁船隻数は32、海上作業従事者数は95であり、1998年と比較すると減少傾向は続いている。
v 『菱沼村物産表』(明治9年)、『萩園村家別物産表』(明治10年)、『茅ヶ崎町鶴嶺郷土誌』・『小出村勢一覧表』(茅ヶ崎市史2所収)、『1975年農業コンセンサス結果報告書』、『関東農政局横浜統計・情報センター』を参考とした

-
- vi 萩園郷土史勉強会『萩園のうつりかわり』,1993
vii 『茅ヶ崎市史 2』茅ヶ崎市,1978、『資料館叢書 2 茅ヶ崎町鶴嶺郷土史』茅ヶ崎市教育委員会,1976、『統計データ(平成 15 年度版)』
viii 萩園郷土史勉強会『萩園のうつりかわり』,1993
ix 同上