

市制施行 10 周年記念企画展 「興味津々あづみの FOOD」 関連講座
「あづみの食文化最前線」 おらほのお雑煮・年取り魚調査を中心に

平成 27 年 7 月 20 日（月祝）

安曇野市豊科郷土博物館

宮本尚子

1 アンケートの概要

- (1) 平成 27 年度夏季企画展「興味津々 あづみの FOOD」の調査として「安曇野の雑煮」の地域性をさぐるため、平成 26 年 12 月～平成 27 年 1 月にかけて行う
- (2) 主な対象者 アンケート配布先 市内小学校の参加希望者（クラス単位・学年単位など自由参加）・一般（市内公共施設・博物館等で配布）
- (3) 回答（回収）数 740（小学生 9 割・一般 1 割）
※アンケート内容については、別紙を参照

2 おせちと年取り魚 アンケート結果の結果から①

- (1) 正月のごちそうについて
 - ・お正月のごちそうは何ですか？…おせち 8 割 その他 2 割
 - ・お正月のごちそうはどこで食べますか？…自分の家 半数 祖父母の家 半数
- (2) 年取り魚について
 - ・『長野県史』の調査①（明治末から大正に食べていた年取り魚）

鰯（ブリ）	竹の花	宮本（明科）	吉野（豊科）	南安曇北部	中部
鮭（サケ）	新屋	柏原（穂高）	成相	飯田（豊科）	田多井（堀金）
鱒（マス）	新屋	田多井	飯田		
イワシ	飯田				
たつくり	上押野（明科）	穂高	成相	吉野	田多井 長尾
サンマ	吉野				
 - ・『長野県史』の調査②（昭和 50 年代に食べていた年取り魚）

鰯（ブリ）	柏原	穂高	細萱（豊科）	成相	飯田	上堀（堀金）	田多井	小倉
			中萱（三郷）	竹の花	宮本			
鮭（サケ）	柏原	穂高	成相	飯田	吉野	上堀	田多井	
							小倉	長尾（三郷）
							竹の花	
鱒（マス）	田多井							
たつくり	上押野	穂高	成相	吉野	田多井	長尾		
サンマ	吉野							
かつお	吉野							
 - ・アンケート回答の年取り魚（現代の年取り魚）

鰯・6 割	鮭・1 割	鰯と鮭・2 割	その他・1 割（含年取り魚を食べない）
-------	-------	---------	---------------------

→アンケート結果からは鰯（鮭と鰯を含め）を年取り魚に食べるという回答が 8 割となった

3 雑煮 アンケート結果の結果から②

(1) 雑煮（餅）を正月に食べる（作る）か

→9割の家庭で食べる(作る)

作り手はほぼ女性（母か祖母）で、作り手の出身地は6割以上が市外の出身だった

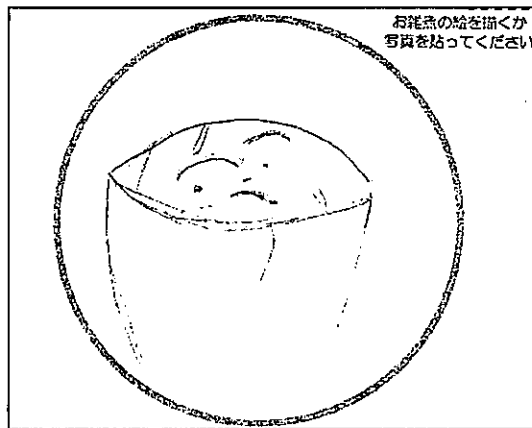
(2) 出身地を反映した雑煮

① 作り手とともにやってきた雑煮

作り手の出身地 香川県

雑煮 具はあんこ入りの丸餅、ニンジン、ダイコンで白みそ仕立て

作り手の出身地の雑煮を安曇野で作り続けている

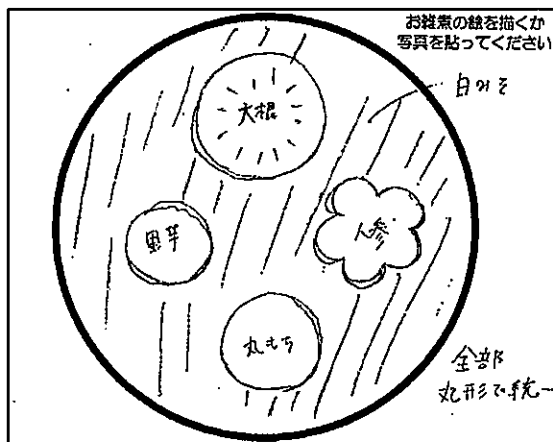


② 受け継がれたイエの雑煮

作り手の出身地 松川村

雑煮 具は丸餅、ダイコン、ニンジン、里芋 白みそ仕立てで煮干し出し

作り手の父は徳島県出身で、当地の雑煮の特徴を受け継いでいる



(3) 雑煮の具として多いのはなにか

① 中心となる魚や肉などの具（多い順）

1 鶏肉

2 鰯

3 鶏肉と鰯

4 鮭

5 豚肉

② 多く使われている具（多い順）

1 ニンジン

2 ダイコン

3 ネギ

4 三つ葉

5 シイタケ

6 ハクサイ

7 キノコ

8 ホウレンソウ

9 サトイモ

10 ゴボウ

4 安曇野で作られ、食べられている雑煮とは（まとめに代えて）

今回のアンケートから見える雑煮の姿

9 割以上の家庭で雑煮は作られ食べられている

作り手や父母や祖父母などの出身地を反映した雑煮が受け継がれている

前栽畑などで昔から作られている野菜で、冬に保存ができるものが具として多く使われる傾向がある

前栽畑では作らない（購入する）野菜の具も少なくない

同じ具材で構成された雑煮はほぼない→家（人）ごとに違う雑煮が作られている

※参考文献

『長野県史』民俗編 第三卷（一）中信地方 日々の生活

お雑煮と年取り魚の調査にご協力ください

安曇野市豊科郷土博物館では、「安曇野の食」をテーマとした展覧会を計画しています。

その中で、安曇野に住んでいるみなさまが、お正月に、どんな「お雑煮」と「年取り魚（お正月のごちそう）」を食べているのかを教えてくださいたいと考えています。

調査の結果からは、「本当に安曇野では、鮭と鰯を年取り魚にしているの？」とか、「今、安曇野では、どんなお雑煮が食べられているの？」とか、「今はお雑煮はあまり食べてないのかも」など、食生活の変化が現れてきます。

ぜひ、あなたのお正月料理について教えてください。

◎ アンケート調査参加方法

- ① おもて面にある設問について、平成 27 年のお正月のことをご記入ください。
- ② 小学校で実施された場合には、担任の先生に出してください。
- ③ 郷土博物館友の会会員とこのアンケートにご協力いただける市民のみなさまは、恐れ入りますが、博物館窓口のアンケート回収ボックスか、郵送にて豊科郷土博物館へ平成 27 年 2 月 28 日（土）までにお送りください。
(申し訳ございませんが、郵送料はご負担くださいますようお願い申し上げます。)

◎ アンケートの結果について

調査結果は豊科郷土博物館平成 27 年度夏季企画展等でご報告申し上げます。また、アンケートおもて面については、展覧会にて掲示させていただく予定ですので、ご了承ください。

◎ 受付・問い合わせなど

〒399-8205 安曇野市豊科 4289-8 電話 0263-72-5672 FAX0263-72-7772

安曇野市豊科郷土博物館（教育委員会教育部 文化課博物館係）

連絡先（さしつかえなければ書いてください。小中学生は学校・学年のみでも結構です。）

〒 _____ 安曇野市 _____ 電話番号 _____
名前 _____
学校名 _____ 学年 _____

お正月に
なに
食べる？

才

入っているおもちについて
おしえてね

- ・四角いもち・丸いもち
- ・入っていない
- ・その他

()

[illegible]

○ はじめに

江戸時代の安曇野の庶民が普段食べていたものについては、記録がほとんど残っていないため詳しく分かっていない。一方、庄屋の仕事には次の年以降の参考のために領主からの触書や村で起きたことを書き留めておくことも含まれていたため、庄屋の日記の中からは何を食べていたのかが分かる。その中に年貢の皆済や婚礼など、特別な時の食事が記録に残されている。そのため何を食べていたのかを知ることができる。

例えば天保 4 年（1833）に下長尾村（三郷温）の庄屋であった松岡家に、松本藩主の子息が休憩に立ち寄った際の献立がある。おもてなしの料理で、安曇野の特徴を表した食事とは言えないが、安曇野でもさしみが出てきたことが分かった。

野沢村（三郷温）の庄屋だった務台与一右衛門が文政 5 年（1822）から書き記している『献立書抜牒』には、様々な食材や料理について書かれている。

そこで『献立書抜牒』を中心に、江戸時代に安曇野でどんなものが食べられていたのかを探る。

○ 普段の食事

はじめにで述べたとおり、農民が普段食べていたものについては記録が少なく、内容はほとんど分かっていない。信濃国でも、江戸時代の元禄期（1688～1704）頃になると、一日三食が普及していき、江戸時代後半には一日三食が当たり前になっていたようである。松本では農繁期には小昼飯（オコヒル）を入れて四食という姿が広くみられるようになったという。農作地帯である安曇野でも、同じように食事を摂っていたと考えられる。

農民は普段、粟・麦のひきわり飯や芋、山菜などを食べていたようである。

参考：文政 13 年（1830）伊那郡近藤知行所で書き上げさせた村々の四季の仕事と食事について（栗矢村（阿智村）の食事）

①稲扱きの終わりから春彼岸までの冬季には日に三食、朝は大麦香煎か蕎麦焼き餅、昼は米四分に大根・干葉・稗の飯、夕食は大根汁のつみ入れ②春彼岸からは日に四食朝は変わらないが昼は米三分に大麦・大根・干葉・粟の飯。小昼も一緒。夕飯は雑炊、くだけ粥・麦粥③田植え以降の夏季四食。朝昼同じ。小昼は小麦焼き餅、夕飯は麦粥で茄子がとれると茄子汁のつみ入れ、秋になると芋がらのつみ入れ④稲刈りがはじまると小昼は盛り切り一椀ずつ、夕飯は大根汁つみ入れ

○ 記録に残る献立から見える内容

『献立書抜牒』をみると、近隣で採れるようなものだけでなく、海で獲れる魚や加工食品など様々なものがみられる。食べているものもあまり今のものと大差はみられない。献立からは細かい調理方法までは分からないが、江戸時代には多くの料理本が

発行され、さまざまな調理法が確立していた。

江戸時代に食べられていた食品									
青菜	青のり	青ふき	青味	青味魚	赤魚	あさば	あさり	アマダイ	イカ
イシモチ	イナダ	ウド	ウナギ	うどん	エビ	おぼろ昆布	かじか	カツオ	
カブラ (カブ)	かまぼこ	カモ	カラシナ	カワタケ	ガン	かんぴょう	キクラゲ		
キジ	きのこ (しめじ、しいたけ)	クジラ	クリ	クルミダケ	クワイ	コイ			
小姓エビ	こんにやく	サケ	(ミナトザケ、カワザケ)	ゴボウ	ササゲ	サツマイモ			
サバ	サワラ	しょうが	ずいき (サトイモなどの茎)	すいせん (くずきり)					
スズキ	スルメ	セリ	そば	タイ	タケノコ	ダイダイ	タコ	タラ	たまご
				(せんたまご、たまごふわふわ、たまごとじ)	つくいも	とうのいも (さといも)			
とうふ	トサカノリ	ドジョウ	ナシ	ナス	ネギ	はす貝	はんぺん	はんぺんふ	
ひよ鳥	ヒラメ	ひりょうず (がんもどき)	フキ	フクラゲ	かつおぶし	ふ (生、			
焼、つとふ)	ブドウ	フナ	ブリ	ボラ	マス	ミカン	ミシマ (セリ的一种)		
ミョウガ	蒸貝 (アワビ)	もち	モモ	ユズ	ゆば	リンゴ	レンコン	ワサビ	
ウリ	芽山椒	芽ウド	カキ (柿)	カモ	イワタケ	ゴボウ	クルミ	ヤマドリ	
氷こんにやく	糸こんにやく	ハツタケ	小鳥	松茸	水菜 (山菜)	数の子	ショウガ		
浅草のり (紫のり)	大根	ちくわ	長芋	陳皮 (かんきつ類の皮を乾燥させたもの)					
田楽	田作	油あげ	夕顔						

務台久彦家文書『献立書抜牒』より作成

※ □ = 信州で調達できない海産物、□ = 卵・豆腐料理

○ 食品について

表で示したとおり、安曇野でも様々な食品が記録に出てきている。野菜や山菜のほか、鳥や魚介類、果物が食べられていた。江戸時代は主に鶏肉が食べられ、獣肉は好まれなかった。その他とうふ (豆腐) などの加工食品が見られる。

① 魚介類

海のものは当時最も上位のものであり、第一のご馳走。

料理書にも魚介類の料理が多く、登場する魚もエビやタイ、タコ、ブリなど多彩。安曇野でも同じような魚が登場している。

魚介類には格付けがあり、江戸時代に一位の魚はタイ。(江戸時代以前にはコイが一位) 現在高級魚であるマグロやフグが下魚となっており、江戸時代と現在では嗜好が少し異なるようである。

② 肉・卵類

肉は主に鳥肉で、鶏より鴨が好まれていたようである。

卵の食用の記録が見られるのも江戸時代に入ってから。卵料理の専門書も刊行されている。簡単に料理ができ栄養もあったこと、料理本が刊行されたことなどからだんだんと値段が下がり、庶民にも身近な食べ物になった。安曇野でも鳥の肉のほか、「たまごふわふわ」(とき卵にだしを加えてふんわりと固めた料理) といった卵料理から、

卵を食べていたことがうかがえる。

③野菜類

野菜は大根やいも、うりなどが多く、葉菜類は少ない。飢饉がたびたび起こった江戸時代には、空腹を満たすことのできる根菜類や果菜類の栽培が多いこと、野草や山菜が用いられた。大凶作だった天明三年（1783）は、松本領内では松皮、藁もち、くずなどを食べていた。

④加工食品

大豆を加工した豆腐のほか、海藻や魚を加工した食品が安曇野でも見られる。

調理法によってさまざまな味わいが楽しめる豆腐は、焼き豆腐や湯豆腐、田楽やきらず汁（おからを入れたみそしる）、白和えなどの料理として出されている。

○ 料理

料理にも様々な種類がある。様々な料理方法があるが、煮物や焼物、和え物や浸し物、漬物など現代の料理とあまり変わらない。

①めし、めん類

村落部では雑穀や蔬菜を混ぜて炊いたものが普通だったようである。「献立書抜牒」の中にも「菜飯」などが出てきている。

めんはもてなしとして飯のあとに軽食（後段）として出すことがあった。務台家でも後段にそばが出されたことがある。

②なます（膾）、さしみ（差味）

なますは奈良・平安時代からあり、古くは獣肉や魚介類を生のまま細かく刻みそれを酢で食べたもの。にんじん、大根、魚を使ったなますなどが出ている。

さしみはなますの一種として室町時代から作られるようになった。なますより厚く切り、調味料を添えて出す。主な材料は魚類で、その他鳥やきのこ、青物が含まれる。生またはゆでた材料に調味料を付けて食べる。ひらめ、川さけにわさび溜りをつけるさしみが出ている。

③煮物

日本料理の中で最も一般的な料理方法。料理書の中でも種類が多い。

平や硯蓋で出される料理は煮物であることが多く、献立の中にも多く出ているため、安曇野でも最も一般的な料理だったと考えられる。

④すし

始まりは魚の貯蔵法で、塩漬けにした魚を米飯に漬けておくというもの。（馴れずし）室町時代に漬け込み期間の短い「生なれ」や「こけらずし（押しずしの一種）」が作られるようになり、米飯も食べるようになる、野菜のすしが出るなど多様化していった。江戸時代には発酵ではなく酢を使った「早ずし」が考案され、更に文政の頃（1818～30）にはすし種をすし飯の上にのせた握りずしが江戸で流行する。

献立にも「さばのすし」（塩サバを使い、飯で漬け込んで発酵させた姿ずしと、しめサバにして箱ずしにして一日くらいで食べるものがあるが、どちらのものがだされたのかは不明）、「のりずし」（巻きずしか）といったすしが出ている。

○ 江戸時代の料理本

江戸時代以前は貴族や武家の内部で受け継がれ、いくつかの流派が成立していた。江戸時代には流派にこだわらない実用的な内容の料理書（寛永 20 年（1643）『料理物語』など）が刊行されていたが、江戸時代前半は料理人が技法を後進に伝えたり情報を集めたものなど、専門的な本が多かった。18 世紀後半になると出版が盛んになり、識字率も拡大し料理本も庶民を対象にしたものに転換していった。料理人ではない人が楽しめるものとなっている。天明 2 年（1782）の『豆腐百珍』が出版はほかの料理の分野にも影響を与え、タイや卵、大根を使った同じような本が多く生まれることとなり、料理文化に大きく貢献した。改革が行われ、質素倹約が進められる時期にはあまり見られないが、宝暦～天明（1751～89）や文化～文政（1804～30）には食を楽しむ時期になっている。

○ まとめ

安曇野で江戸時代に食べられていたものを見ていくと、ごちそうに海の魚が多く取り入れられている。塩漬けや干したものだけでなく、生の魚が入ってきていた。焼き物や煮物だけでなく差味（刺身）として食べられていた。

「玉子ふわふわ」などの料理や卵、豆腐を使った料理も多くみられる。当時流行っていたような料理といったように、安曇野でも他の土地の文化が入ってきていたことがうかがえる。

安曇野近隣で調達できるような山菜や川魚も多い。

庄屋のような身分ある家では、流通を通して手に入るものと自分の身の回りで採れるものを組み合わせたごちそうが出ていたことがうかがえる。

参考文献

- ・松下幸子『図説 江戸料理辞典』（1996 年 柏書房）
- ・原田信夫『江戸の食文化 和食の発展とその背景』（2014 年 小学館）
- ・『松本市史 第二巻歴史編Ⅱ近世』（1995 年）
- ・『長野県史 近世史料編 第五巻（三）中信地方』（1974 年）
- ・『長野県史 通史編 第六巻近世三』（1989 年）
- ・『三郷村誌Ⅱ 第二巻 歴史編上』（2006 年）