

折々の食事 1

安曇野の食物にはいくつか特徴的なものがみられます。それは多く、気候によるものや地理的な条件によるものと思われます。

みなさんは、12月31日に何を召し上がりますか？

鰯でしょうか、鮭でしょうか。

そして、3ヶ日のうちにイモ汁を召し上がりますか？

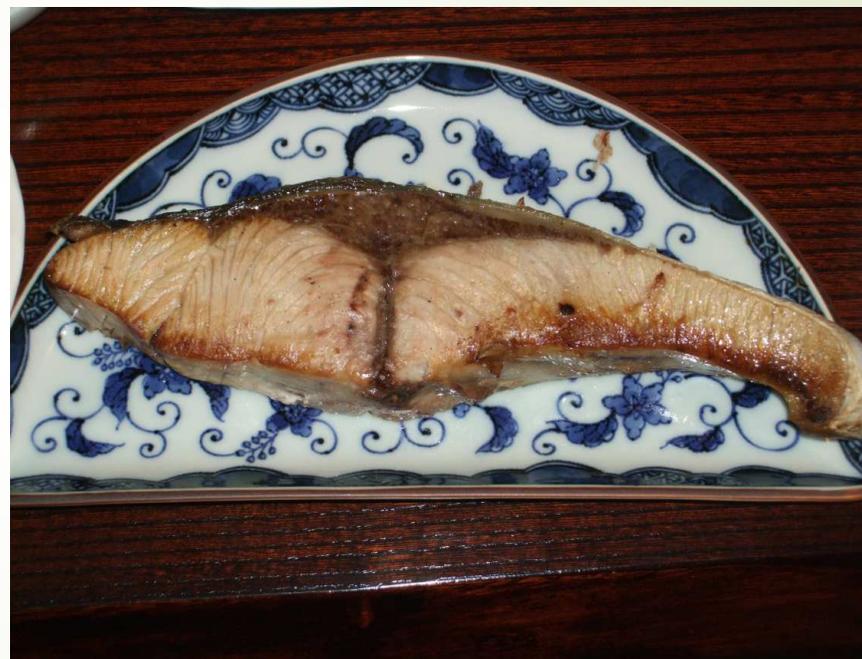
お盆にエゴを召し上がりますか？干だらを召し上がりますか？

田植えのオコヒルには何を召し上がりましたか？

年取りの夜は盛大にご馳走を！！！！

安曇野では多くの家々で12月31日を「お年取り」と呼んで、一年中で一番のご馳走をして、戸締りをし、早めに年取りをします。この夜ばかりは、日ごろの忙しさを忘れて座敷などに膳を並べ、ゆっくり年取りのご馳走を食べたものでした。そして、この夜、なくてはならないものは鰯。1匹とか半身とかで購入できることが、一年はよく働いた証でもありました。

年取りの日のご馳走 鮭のM家



年取りの日のご馳走 N家



年取りの日のご馳走 鮭と鰯混在のA家・B家



婚姻圏が拡大するにつれ、あるいは個人の好みがそれぞれになるにつれ、鰯と鮭の好みが家庭内でも分かれるようになった。また、近年は、刺し身なども用いられている。

なぜ 31日にご馳走を食べるの？

私たちは、現在、1日の始まりを0時を起点にして考えますが、時計がなかった時代、一日は夜明けとともに始まり、日暮れとともに終わったのです。

したがって、12月31日の夜は、もう正月の神様がやってきているので、盛大にご馳走をしてもてなしたのです。

そうした一日がいつから始まるかという古い考え方が残っていて、正月の行事もその考え方にのっとって行われていたものが、現在も伝承されているものと考えられています。

餅なし正月

3ヶ日のどこかで必ず「イモ汁」を

安曇野地方に限らず、松本・塩尻などでは、3ヶ日のうちのどこかで「イモ汁＝トロロ」を食べるといふ家が多くみられます。正月用の餅をついているにもかかわらず、わざわざ餅を食べずに長芋をすりおろして食べるのはどうしてでしょうか？ 民俗学ではこうした習俗を餅なし正月といっています。稲作文化が浸透する以前の畑作儀礼の習俗が残っているともしわかれていますが、ヤム芋系のイモに対する独特の信仰があったようです。天竜村の坂部などでは、20余種の里芋が耕作され、儀礼食に用いられていますし、東京湾内湾沿いでは、雑煮に「オカンイモ」といって、必ず里芋をごろんと一つ入れています。



元旦はイモ汁という家が、安曇野には多く見られます。それもすり鉢ですり下ろしたまま、すり鉢ごと「ドン」と出すのです。



元旦から3ヶ日、雑煮ですか？
イモ汁ですか？

勿論、雑煮も家ごとに
バラエティがあります。

