

安曇野市豊科郷土博物館

紀要 第3号



平成28年3月
安曇野市豊科郷土博物館



描かれた200年前の安曇野 —『岩原十勝』からの農村景観復元の試み

写真1 卷1第1景 鶴鳴脚跡



写真2 卷1第2景 栎洞秋晓



写真3 卷1第3景 白池飛螢

写真4 卷1第4景 宝降山花





写真5　巻1第5景　住吉紅葉

写真 6 卷2第1景 城山松風





写真7　巻2第2景　白砂眺望

写真8 卷2第3景 立岩白雨





写真9 卷2第4景 砂渡樵歩

鳥川清水

文化五年九月
投慶原草集稿
數幅信宿皆山水
勝處所未復之數更聞
如繪字體真草高懷袖之
圖信齋序有而示之院筆
食小園如雲煙萬里以餘時
作作十勝多唯愧班之波天
人年

大井山真

題

写真10 卷2第5景 烏川清水

安曇野市豊科郷土博物館 紀要 第3号

目 次

描かれた 200 年前の安曇野

—『岩原十勝』からの農村景観復元の試み

百瀬新治 2

小岩嶽城の二度の落城を読み解く

逸見大悟 15

水が通らなかつた堰 弥源次堀

—水田を夢見た田多井村の挑戦

矢口友美 28

現代安曇野の雑煮の姿再考

—雑煮に関するアンケートを中心に

宮本尚子 37

事務系職員としての博物館業務改善

宮澤紀美子 瀧澤明子 浅川君江 60

描かれた 200 年前の安曇野

—『岩原十勝』からの農村景観復元の試み

百瀬新治

はじめに

安曇野市堀金岩原の尾日向洋氏宅には、江戸時代の岩原村を描いた絵が巻物として『岩原十勝』が残されています。今は廃寺となって姿をとどめていない旧安楽寺近在の岩原村における名勝が絵の中心ですが、200 年前の村のようすが画面のいろいろな場面で描かれています。私がこのことを知ったのは、今から 30 年ほど前に地元の歴史研究者宮下一男氏から、十勝の画面コピーをもとに由来等を教えていただいたことからです。⁽¹⁾その後昨年末になり、私は岩原の同志のみなさんと「岩原自然と文化を守り育てる会」を結成し活動に入る中で、地域の貴重な文化財として『岩原十勝』を調査研究することとしました。合わせて、郷土博物館の「こたつを囲む講座」において、この資料を江戸時代の村の実際を描いた資料として追究し紹介できればと考え、講座に向けさらに調査を進めました。

その時の調査内容をベースにした今度の紀要では、現在の岩原の佇まいとも比較しながら、江戸時代後期における安曇野の農村の景観等を絵画から復元してみようと試みました。『岩原十勝』が山水画的な描き方をしていることから、実際の姿がどこまで具象的に描かれているかを検討する必要もありました。そこで、画が描かれた実際の場所等を踏査し当時と現在を比較検討し、他の史資料等も参考にして、できるだけ実情に即し客観性

を持たせるよう努めました。

一 安楽寺の来歴と岩原十勝の作成

『岩原十勝』を作成するについての経緯などが、絵に添えられた解説文(画贊)で示されています。読み下し文を参考までに簡単に示してみます。

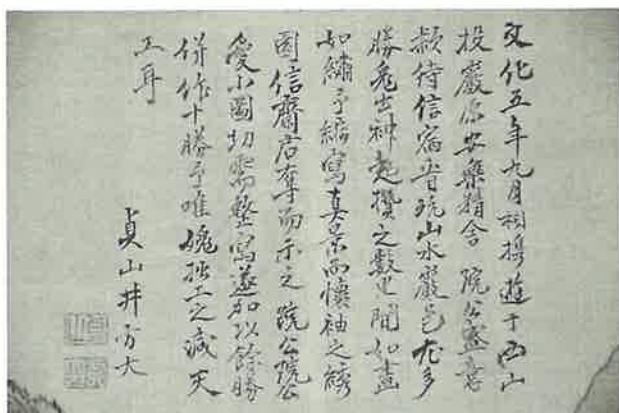
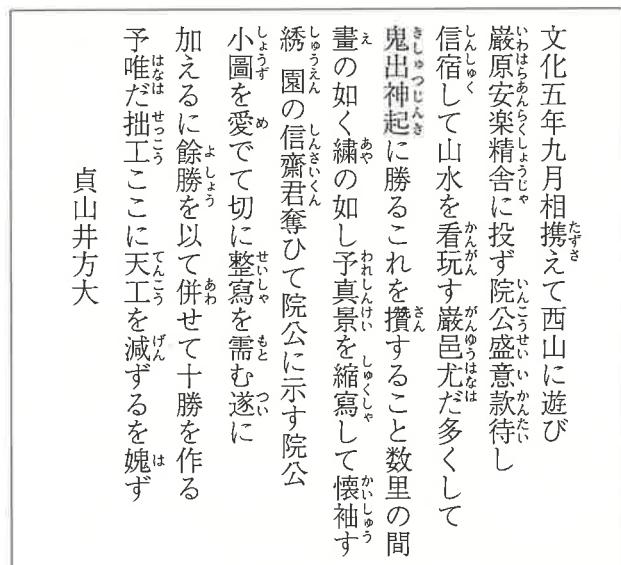


写真 1 十勝に示されている画贊

【史料 1 画贊読み下し文】



(1) 岩原十勝の存在は、堀金村誌等で安楽寺や栄平の説明資料画像として用いた例がある。ただし、出典の十勝に触れての記述はされていない

今から約200年前の文化5年（1808）に、貞山井方大という名の絵師は岩原安楽寺の住職院公に招かれ、寺に2泊し西山の風情を楽しみました。

寺周辺は、松本の殿様が時折物見遊山に訪れるほどの景勝地でありましたが、貞山井方大は院公から優れた風景を描いてほしいと依頼されたのです。しばらく寺に逗留して岩原近辺の名勝10か所を選び、山裾での四季折々の景色を画材とし安楽寺のようすも加えて描いた画がこの十勝でした。

このように、有力寺院が名のある書家や絵師に依頼し、寺の調度飾りや格式を高める書画を作成してもらう事は当時よく行われており、ほぼ同じ時期の文化11年（1814）に東海道中膝栗毛の作者で著名な十返舎一九が、招かれて安曇に逗留した際に穂高満願寺で筆を取っています。

安楽寺は15世紀末文明年間の開創と伝えられていますが、遅くとも16世紀初めには存在したことが記録からうかがえます。⁽²⁾ 戦国時代の後半には岩原城主堀金氏の庇護を受けながら、高い石垣を構え山城の防御の一角を担っていました。堀金氏滅亡後は、松本藩の宗門改めの場に指定される等格式ある寺として扱われ、岩原はじめ地域の信仰を集めてきました。江戸時代末には弟子の僧7人檀家400余軒を数えるほど繁栄していましたが、明治4年松本藩の廃仏毀釈によって壊滅的な破壊に遭いました。建物や仏像仏具等はすべて打ち壊され燃やされるか他所に持ち去られ売られて、寺には石垣・礎石程度しか残されなかつたという徹底ぶりでした。

『岩原十勝』はその後寺に納められ、おそらく2巻の巻物に仕立てられ寺の宝のような形で明治を迎えたのでしょうか。そして明治維新期の混乱を

経た後、寺の大門にほど近く住んでいた尾日向氏宅にこの巻物が残されました。どのような経緯でお宅に現存するのか等は、家人などにはまったく伝えられていません。

ただし、この巻物の最初の部分に由来に関わる大きな手掛けかりが残っています。表題として『信陽十勝⁽³⁾』の4文字と揮毫した山口正雄の名、そして辛巳五月の年月が書かれています。また、山口正雄の下には『長野県南安曇郡長』の角印が押されています。明治11年（1878）、明治政府は新たな行政単位として南安曇郡を設置していますが、山口正雄は南安曇郡の2代目郡長に任命された人物で、明治12年から15年の間に在席していたとの記録があります。したがって、辛巳の年は明治14年（1881）のできごとだと判明しました。

この明治14年という時期は、安楽寺をはじめ松本藩内の寺院にとって大きな意味があります。前述したように、明治4年頃からの廃仏毀釈による寺院破壊の嵐が吹き荒れましたが、その嵐がようやく治まり南安曇郡内の寺院で再建等の動きが出始めたのがこの時期です。時を合わせるように、何らかの理由で尾日向家にあった安楽寺ゆかりの巻物画に、当時の郡長が署名捺印しているのです。混乱を経ての旧寺の巻物に、その価値や現在の所有関係を確定保障するための行為と考えることもできましょう。

十勝の舞台となった松本藩長尾組岩原村は、近世初頭までは堀金郷に属する集落でしたが、寛永19年（1642）の検地帳で分村独立していることが確認できます。さらに岩原村内は、生活共同体としての小集落（木戸）を基本に成り立っていて、北から上手・中村・新屋に3区分されていました。⁽⁴⁾

(2) 堀金村誌編纂委員会編『堀金村誌上巻（自然・歴史）』堀金村誌刊行会 1991年 山口裕氏文書中の開山僧南浦玄清の没年永承3年（1506）及び地元の伝承等を根拠に15世紀末開創としている

(3) 信濃における名勝を想定して山口郡長が考えた表題と思われるが、尾日向家には『岩原十勝巻』の箱書で伝承されており画贊の記述も合わせ『岩原十勝』の題とした

(4) 内田深志氏文書元禄11年（1698）長尾組村々町間道法之帳によると、岩原村の小名として上手村・中村（本村）・新屋村が列記されている



写真2 山口正雄揮毫の表題

二 描かれた各場面から見えるもの

巻1

第1景『鶴鳩躊躇（うたかのつつじ）』

岩原でも南側に位置する新屋集落から、西に見える山に訪れた春の風情を描いています。ほぼ中央に位置する鶴鳩山の山裾から中腹に、赤や紫で描かれているのは山ツツジです。山を染めるように咲き誇る花の鮮やかさは、近在に春を告げる名所だったのでしょう。画面の手前を見ると、新屋の西には山腹まで広く田畠が拓かれ、その向こうに平地林として大規模に整備された杉と松の林があったことがわかります。対して、鶴鳩山とその北隣の角蔵山は大きな樹木が少なく、代わって低木のツツジの群生ができているのがわかります。薪や炭の生産で樹木が貴重な燃料として伐採されたり、低木下草を肥料に使ったりする、江戸時代の里山の実態がうかがわれます。

現在の鶴鳩山麓は、戦後になって梓川に建設された発電所ダムの水を導水利用した水田の造成とその後の圃場整備により、山際まで水田になっています。また、明治以降岩原の人たちなどによっ

て山の木を育て続けてきた結果、今でも春になると緑豊かな山を見事なツツジが彩る風情が保たれています。さらに、現在は国営アルプスあづみの公園用地として開設に向け工事が進行中で、大きく環境変化が生じる時を迎えていました。



写真3 公園関連の工事が進む鶴鳩山麓

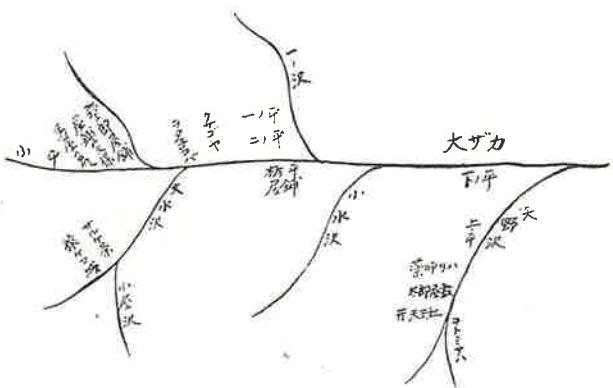
第2景『栢洞秋麓（とちぼらふもとのあき）』

烏川渓谷の奥に栢平という地があります。江戸時代の文書に百姓3人がいたと記録されており、現在も屋敷跡や墓石が林の中に残っています。屋敷跡の南方には、風穴跡と伝えられてきた石を組み上屋をかけた洞穴状の掘り込みがありました。近年、地元の岩原生産森林組合によって、復元の形で整備され現存しています。

現在は林に埋もれてしまったような、かつての栢平の集落・人家跡の確かな姿を裏付けるのがこの画です。栢平を東から描いており小規模な集落と周囲の畠、それに続く人の手がきちんと入った林と草地らしい平場、さらに奥に連なる山という典型的な山村風景が収まっています。林の中に鹿が描かれるなど山水画の技法との関係や、人里離れた谷の奥に位置するこの地を絵師が実際に訪れ描いた絵であるか等は吟味検討する余地がありま

(5) 慶安4年（1651）検地帳に田口姓の百姓3名の栢平居住記載がある。堀金村誌編纂委員会編『堀金村誌下巻（近現代・民俗）』堀金村誌刊行会 1992年によると、寛文9年（1669）当該の百姓3名が松本藩宛で里への移住を願い出ているが、飛騨への通路沿い集落確保を理由に退けられたとしている。享保14年（1729）に至り岩原新開地川口移住が認められ、以後永引地となったとされている

す。が、この画が描かれたわずか2年後の文化7年（1810）に烏川谷入会地をめぐる争論⁽⁶⁾が起り、その際に示された図面には栃平屋敷の記録が残っています。さらに、その西に大平（小平）屋敷等が記され、対岸の穂高牧にも大坂などの人家・集落が示されています。その内容と比較して、栃平の景観はむしろ写実性に富むと考えます。



史料2 文化7年入会争論関係図面



写真4 栃平屋敷跡に立つ標柱

江戸時代、烏川谷は1000haの広い松本藩林に加えて1600ha以上を近在24か村で使用していました。この森林の管理が入り口に位置する栃平集落の任務でもあったことが、松本藩からの通達文書で示されています。ま

た、烏川を挟んで対岸の牧地区は、古代から猪鹿牧が設置された場所とされ、明治時代以後も牧場が残っていました。その一部に含まれていた大平・栃平は、牧場関連の地名が何か所か確認されています。これらを根拠にして、栃平は番小屋的存在あるいは林業や木地師の集落との想定がされてきましたが、この画を見る限り一般的な農山村風景として描かれています。

もう一点、画題にある『洞』が注目されます。洞の字は谷を意味することからすると、谷あいの集落とも考えられましょう。ただし、江戸時代の後期、烏川谷に風穴が存在していたこと、東側の大野沢一帯で大規模に石灰を焼いたことが、記録から具体的にわかっています。石灰岩が雨水で浸食され、洞窟状の穴がこの地にできていたと考えられます。享保14年（1729年）栃平から岩原に移住した人々とこの画の関係も含め、江戸時代中期以降に栃平集落がどう変遷したのか具体的には明らかになっていません。山々を生活の場とする木地師との関係など、烏川谷の集落について解明すべき点は多々あります。

現在の烏川渓谷から奥の峰々については、北アルプス国立公園として保護してきた奥地に対し、渓谷の入り口部は観光施設や公園などに開発され活用されています。その過程で、これまで人が生活していた痕跡として点々と残されていたものが、開発工事の影響を大きく受けている危機的現況を迎えています。

第3景『白池飛蛍（しらいけにほたるとぶ）』

現在も安楽寺跡の東側に水田用水の堤としてかろうじて残っているのが白池です。絵からは、当時は立派な杉や松の木立に囲まれ、見事な枝ぶり

(6) 入会林をめぐる騒動・争論は何回かあり、松本藩への訴状や藩裁許状が残されている。岩原等山元3か村の特典に関わる山論が文化7年に起こっている

(7) 栃平の奥に続く大平には、『馬屋尻』『厩久保』『馬齋沢』等の地名がある

(8) 穂高町誌編纂委員会編『穂高町誌第2巻 歴史編上・民俗編』穂高町誌刊行会1991年によると、烏川の対岸にあった穂高牧村大坂集落は元文2年（1737）に荒（崖崩れ）による永引地の記録がある。他にも山間部等で永引の例が多く、これを含め栃平における永引と集落の存続は再検討が必要と考える

の柳や流れ落ちる滝、そして池を巡るための木橋などが設けられて、さぞかし風流な池だったことが伝わってきます。そこに無数の螢が群れ飛ぶ夏の夕暮れは、寺はもちろん近在の夕涼みの名所であったろうと想像できます。すぐ南の松林の中には安楽寺の隠居寺であった孤峰院があり、安楽寺南側を下る沢水を利用した境内の池として、往時は四季折々の景色を愛でる楽しみがあったのでしょうか。同時に、当時の記録から白池の水は岩原の水田に利用していたことがわかります。

おそらく、明治以降実用本位の用水堤として改修され、つい最近まで堤の水として管理活用されてきました。しかし、年々流れ込む土砂等により、池は浅く狭く変わって荒廃が進んでいます。描かれた風情ある往時の白池は、流れ込み口にある石組みから思い起こすしかありません。



写真5 石組みがわずかに残る白池

この白池は、前述した近々開園する国営公園の用地内に含まれています。公園外にあっても隣接する位置にある安楽寺などと白池を寺域として総合的にとらえ、歴史的文化財の保護も十分考慮した整備が進むことを願います。

第4景『宝降山花（ほうこうざんのはな）』

宝降山安楽寺を隅々まで丁寧に描いており、十勝の絵 10 枚中では最良の仕上がりを感じます。もちろん、絵師からすると依頼元である安楽寺を

描いたわけですから、それだけに精密に実際に即して写実し見栄え良く完成させたのでしょう。現在は石垣などが残るだけとなった安樂寺ですが、往時は具体的にどうであったかこの画から詳細にうかがい知ることができます。

画の右側に、現在も残る礎石の上に建つ簡素な山門とその周囲の施設が配置され、杉木立に挟まれるよう参道を行く参詣の人物の服装や表情までていねいに描かれています。参道の先の石段を上って、白土を塗り込めた堂々たる鐘楼門に至る寺前面の姿が明らかです。高い石垣の上には、桜や栂などの樹木を多種多数植えた庭園に寺の建物が並んでいるのがわかります。門の正面に一際りっぱな屋根の本堂が建ち、その左側に庫裡や経蔵らしい建物が数棟見えます。鐘楼には板壁で織渡り廊下が架けられて、他の建物と連絡していました。

現在も本堂等の安樂寺の主要建物の間取り図が残っており⁽⁹⁾、近年の測量調査等で判明した礎石の位置と照合ができました。さらに、後年移築された庫裡は寺施設として現存していることもあり、それらと突き合せることで建物等の実態がもっと明確になりそうです。

現状の安樂寺は樹木の生長等による石垣の崩落など荒廃が厳しく、また東側に市営墓地公園が設置されて環境も大きく変わりました。さらに、間もなく国営公園が隣接して開園することで、一帯も含め歴史的景観の激変が予想されます。それと同時に、安樂寺関連施設を地域の宝ともいえる歴史的遺産として広く理解いただき、それが寺跡などの保存活用につなげる契機と考えます。先ほども述べた地元に有志の会が立ち上げられ、安樂寺の歴史や実像を明らかにする啓発活動、そして保存活用の活動を開始しています。

(9) 山口裕氏文書中に本堂と庫裡の間取り図が残されており、建物規模や部屋割り等を具体的に把握することができる



写真6 墓地公園の向こうに望む旧安楽寺の木立



写真7 現在も緑濃い住吉麓風景

第5景『住吉紅葉（すみよしのもみじ）』

住吉神社の奥宮が鎮座する住吉麓（寺山）の秋を、色鮮やかな紅葉の見事さで描いています。北側の尾根を下った位置の岩原城山から、南に山頂を仰ぎ見た風景と思われます。炭焼きや伐採などでハゲ山状態の周囲の他の山に比べ、大木を含む多くの樹木がうっそうと茂る山だったことがわかります。その樹種の多さこそが紅葉の名所だったことが、画面手前の低木草地らしい風景との対比でよくわかります。

この山は、江戸時代元禄年間に安楽寺に寄進されたとの記録があり、明治初年まで安楽寺の持ち山として岩原では「寺山」と通称されていました。また、平安時代末期に市内三郷・豊科付近に所在した住吉庄18郷の総社とされる住吉神社は、この峰から迎えられたと伝えられ「住吉麓」とも当時から呼ばれていました。江戸時代には周囲の山群は麓の人たちの民有林や村々の入会地となっていたなかで、安楽寺に関連して聖域のような扱いがされていたのでしょうか。

いずれにしても、住吉麓として描かれた緑濃い山容は、同時に描かれた周りの山の比べやや異質で描き分けられていた感じがします。現在も山頂付近には住吉神社奥宮が建てられており、毎年岩

原の人も参列して祭が行われて、当時の山の姿が大きく変わらずに往年を偲ぶことができます。

巻2

第1景『城山松風（じょうやまのまつかぜ）』

十勝が描かれた時、岩原城は天正10(1582)年に起きた落城及び城主堀金氏の逃亡から200余年が過ぎていました。画は城山の麓から西方に城を仰ぎ見る形で描かれており、山頂には大きな松の木が茂るだけで、そこに風が吹くさびしい廃城の景色となっていることがわかります。注目点の一つは、山城の一帯では松の大木を除き樹木が数少ないことです。城が存在した当時も山頂付近は刈り払われ見通しが良かったと思われますが、その後どのような経過でこうなっていたかは判然としません。ただし、城の主郭などが険しい空堀に囲まれて構築され、縦方向の堀や段郭らしい平坦面が各所に築かれるなど、岩原城の実態が樹木に隠されず明確に描かれています。建物などは認められませんが、麓からも城からも見通せた山城の姿が具体的にうかがえます。⁽¹⁰⁾

手前に描かれている木立越しに見える急傾斜の萱ぶき大屋根は、他の図との照合から安楽寺の本堂だと思われます。この当時、山頂一帯は堀金氏

⁽¹⁰⁾ 岩原城の縄張図によると、山上の主郭と付随する郭が複数の堀及び竪堀を伴って設けられており、全長100m高さ5mの石垣を有する安楽寺はじめ山麓から尾根一帯に防御施設が展開している

から寄進され、安楽寺の所有する山となっていました。城山と安楽寺との関係が暗示されるような構図となっています。



写真8 山麓から岩原城山を望む

現在の岩原城跡を含む城山は、地元の貴重なマツタケ山として保護されてきた経緯もあり、種々の樹木が茂る里山となっています。また、空堀や段がきちんと残っており、良好な山城遺構として注目を浴びつつあります。今後増えると予想される岩原城を訪れる人のため、登坂路などの整備が一層望されます。

第2景『白砂眺望（しらすなのちょうぼう）』

城山から東方向に尾根伝いに下りてくると、花こう岩の風化した砂礫が地表に目立つようになります。丘のような小山（芥子坊主山）を経て地元で『白砂山』と呼ぶ白っぽい砂混じりの高みに至ります。岩原から常に眺めることのできる一連の山を、画の上半分を使って横長に描いています。左奥には烏川の向こう側に位置する穂高牧の岩山で有名な離山も描き加えられており、『白砂山』を中心に山肌のおもしろさを愛でた画になります。いずれも現在より樹木がずいぶん少なく、奇岩等が人々にとって趣のある風景であったばかりでなく、山水画の画材として作者にとっても魅力的であったのではと思われます。

山から手前に目を移しますと、岩原上手の集落を南東側田畠越しから見た風景であることが、山との位置関係で明らかです。堂々とした枝ぶりの松の大木が目につきますが、林に隠れている安楽寺の東にあって遠くからの目印になる樹かと思われます。その左（東側）のスギ林に囲まれた大きな屋敷は、江戸時代初期寛永年間に現在のこの地に移り住んだ記録が残る大庄屋山口家の可能性があります。さらに東に数軒の家並みが見られ、検地帳等古文書に記載された上手集落の百姓家及び現存する各家々にはほぼ相当すると考えます。手前左側には南の中村集落につながる広々とした田畠が山裾まで広がっており、今は古田と呼ばれ早くから開かれた水田の場所と合致します。これらから、岩原村上手集落の情景を実際に見て描いたと想像でき、当時の姿をかなり忠実に再現していると判断します。

現在の白砂山一帯については、他の前山も同様ですが、明治以降の植林や樹林整備を経てだいぶ緑濃い山容となっています。しかし、近年は逆に手入れが不十分なまま放置され藪に覆われる等荒れた山林の状態が進みつつあります。対する集落と水田等の部分は、山口家を中心に歴史的な遺構や古くからの田園風景が良好に残されています。安曇野の伝統的農村らしい佇まいが感じられるのがこの場所であり、国営公園等の開発が進んでおり大きく変化しつつある現実にあります。

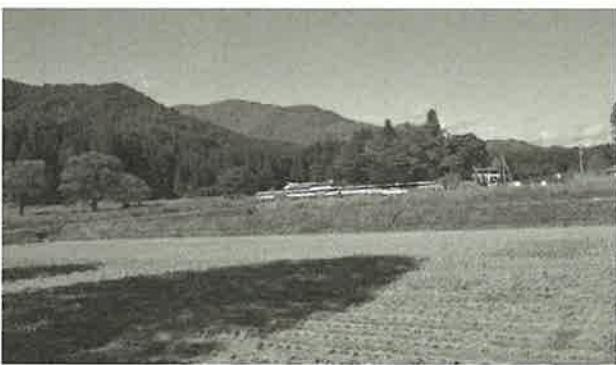


写真9 山口家など上手集落の景観

(11) 山口裕氏文書『山口家記』には、山口家は南の岩原中村に居住していたが、寛永3年（1626）に諸堰の取り入れ口に近い現在地に移り住んだとの記録が残る

第3景『立岩白雨（たていわにしろきあめ）』

前述した芥子坊主山の一角に、「権現岩」と古くから呼ばれてきた大きな岩が直立しています。その横には小さな祠が建てられていて、秋葉神社と亀尾神社が祀られています。秋葉神が風の神ということに因むのか、この岩は別名「立岩さま」と言われ、岩原で日照りが続く時は村人が集まって雨乞いの祭り事を行なう場になってきました。

この絵は、その立岩に降る雨の風情を描いており、当然この立岩は奇岩・巨岩としての風情とともに、近在で著名な雨乞いの場だということからの構図となったのでしょう。ただし、実際の立岩と画面の岩を見比べると、岩の大きさを強調した描き方になっています。

尾根続きの西側上部から、東側に位置する立岩を眼下に見下ろす形で描いています。画面でさらに東に目を向けると、遠くに烏川とその南岸穂高の村が点在しており、右には岩原から安曇野全体が遠く望れます。安曇の平に村々が点々と営まれている姿が描かれていますが、集落の間には平原な場所にもかかわらず林がかなり残っており、むしろ林の中に集落があるような印象です。現在の拾ヶ堰が完成する直前の時期、まだまだ未開発だったこの地の一面がうかがえます。



写真 10 立岩を東下方にながめる

開発が遅れた岩原など安曇野の西山山麓一帯は、明治以降畠地が拓かれ桑や果樹などが盛んに作られ、さらに昭和30年代以降の梓川ダム湖か

らの導水や圃場整備により、水田・果樹園等が広がる農地に変貌しています。さらに近年は、松本市等のベッドタウンとして宅地・団地の開発が進み、立岩付近から眺める今の安曇野は当時とは完全に様変わりしています。

第4景『砂渡樵歩（すさどをきこりあるく）』

烏川谷の入り口付近は須砂渡という地名で呼ばれていますが、江戸時代から明治にかけては砂渡の文字を使っていました。谷を入り岩原の産土神山神社を過ぎるとすぐ、烏川の両側は急峻な斜面が迫ってきます。嶮しいその場所のようすを、山道とそこを通る人の姿で描いた画です。

まず目につくのは、嶮しい山腹に材木を組んで梯（かけはし）として設けた山道です。画の左下を流れる烏川の位置関係から、山神社を西側に上った地点から東に向けて描いていると考えられます。長い材木の柱を組み合わせて上に板を渡して造られた道は、山道としては相当強固な構造をしていたとわかります。この奥の烏川谷入会林への出入りや奥の集落との生活道として、急な崖でも安全に通行できる大事な要路に扱われていたのでしょうか。それを物語るのは、薪を背負う通行人の姿であり、急斜面に応じた土木工事をしてきちんと整備された道が、景色のなかで強調されるように描かれている点です。

おそらくこの画に描かれた往時の道は、現在の道路より高い部分で一部痕跡が残されています。おそらく、工事などの都合や通行人の利便や安全を考え、人力で道を開いていく最適のルート設定の結果と思われます。現在の道路は、自動車での円滑な通過を目的に大型機械も使っての改良工事により拡幅舗装されています。それでもこの付近は落石で通行止めになるなど交通の難所で、地元要望もありトンネル建設が検討されています。当時の道確保の大変さを思い起こすと同時に、今も変わらぬ生活道路としての重要性を痛感します。



写真 11 整備された旧崖の道

第5景『烏川清水（からすがわのきよきみず）』

常念岳らしき高山から手前に流れ下る烏川の清流を描いていますが、山の形等から多分に想像を加えていると思います。おそらく、行くことのできない烏川の源流の山奥を、麓からの景色や人の話をもとに構成したのでしょう。その中で、画面左手にさらに山奥に続く道があり、その道を行く旅装束の人が描かれているのに気がつきます。飛騨に続く山道が確かに開かれていて、この道を通り国境の峠を越えて行き来をする人が実際にいたと考えられます。十勝の最後は、烏川の源流である西の高山を示すと同時に、さらにその向こうへ続く道を描いています。人々が訪れにくい高い峰々と源流を設定したのは、仙人が住むと言われる世界であり西方浄土につながる未知の異空間を選んだのではないかでしょうか。

現在の常念岳を中心とする安曇野の西に位置する北アルプスは、登山道は別として一般的な交通路が確保できていません。ただし、あの高い西山を直接越えての飛騨の人たちと交流があり文化的な内容が伝えられたことが、岩原など西山の集落での言い伝えとして、時々家庭の話題などに上ることもありました。その峠越し通路がここに描か

れている可能性があります。

三 岩原十勝を通しての村落景観復元

最初に述べたように、この画はスポンサーである安楽寺から依頼され山水画の技法で描かれており、歴史資料としてどこまで実態を正確に示しているか検討を要するという問題があります。しかし、岩原の名勝を描く風景画という性格からすると、現実をある程度写実的に描くことで説得力を保たせたとも考えられます。これらに配慮しながら、約 200 年前における松本平の近世農村の実態を、岩原十勝の画面を通じいくつかの項目要素で復元的に検討してみました。

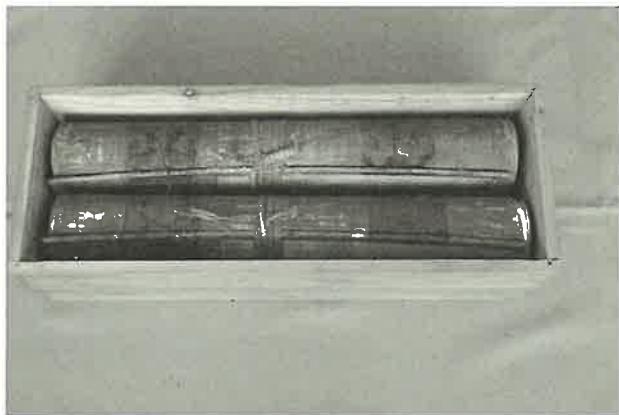


写真 12 箱に収められた岩原十勝

① 近世村落としての検討から

岩原の村落景観は随所に描かれていますが、卷 2 第 2 景では北側上手集落のほぼ全体が載っています。江戸時代初期の慶安 4(1651) 年の検地帳には上手に門百姓を含む 7 人の百姓と安楽寺等 3 寺が所在するとあり、山口家と数軒の家屋が建ち並ぶ景観は 200 年前の岩原村上手の姿として十分参照できそうです。山際の林地まで南北に帯状の耕作地が見られる点は、岩原で古くからの田と言

(12) 栃平を通り、八丁たるみから鍋冠山経由で上高地付近から松本藩公認の飛騨山道に合流し平湯を通る道で、寛政 2 年 (1790) に山道は廃止されている

(13) 寺院として大同寺・安楽寺・孤峰院があり、門百姓 2 人を含む 7 人が記載されている。百姓屋敷の所在地には北海渡・巾上等の小字名が示されている

い伝えられている範囲や発掘調査等の結果と符合していきます。逆に、画面中央から右の地点は現在も残る安楽寺大門跡にあたり、18世紀半ばに建てられた宝篋印塔はすでにあったはずです。また現在のこの地のシンボルともなっている老大樹「六地蔵の松」も、当時はすでに大木となっていた可能性が高いのですが、いずれも描かれていない点は疑問が残ります。

卷2第3景で立岩の向こうに描かれる安曇野の村々の姿では、集落を取り囲むように諸所に林が広がっているのがわかります。この地に拾ヶ堰が開かれ水田等耕作地が拡大する直前の景観として、平地林や草地が相当程度入り混じっていた状況が確認できます。逆に、その林に杉や松が植えられ整備されていたことも、他の画面から観察することができます。

一方で、集落を構成していた百姓家の具体的な姿は詳細には描かれていません。卷1第2景では、山奥の栃平集落の姿として、萱ぶき屋根を軒先まで低く下げ、戸窓などは小さく数少なくした建物が描かれています。しかし、安楽寺で描かれている土蔵らしい造りの建物など、付属施設としての建物は見当たらないように思います。安曇野の里村ではないという条件も考慮しながらも、当時の一般的農家の屋敷構えの内容と比較検討する必要を感じています。

以上の検討から、当然固定的な美的要素を強調する画風に配慮する必要があるにせよ、古文書等他の資料・情報と合わせて村落景観を復元的に把握する史資料として有効な活用手段であると判断しています。

② 烏川谷の状況についての検討から

まず、卷1第2景の内容がポイントになります。谷に入った奥に人家が存在したことは、文書の記録にあり屋敷跡や墓跡の痕跡及び地元の伝承等からわかつっていました。ただし、その実態については類推できても具体的に明確にはなりませんでした。2景に描かれた情景は、今までの推定を補完する形で実態を明らかにする手がかりとなります。

記録に残る栃平の集落等については、畠地を持つ百姓3人が江戸時代中期1700年代初頭まで所⁽¹⁶⁾在し、その後は麓に下り移り住んだとされています。しかし、その後100年近く過ぎた時点の栃平を十勝の画面で確認すると、家屋数棟以上が建ち相当な規模の畠地と整備された林などを周囲にもつりっぱな山村として描かれています。実際に現地に行って描いたかどうかやや疑問が残りますが、少なくとも栃平の洞穴（風穴）の存在を知つており、情報をしっかり得て描いたと考えられます。幕末に烏川谷の風穴を利用して蚕種の夏季保存を試したという記録ともつながる、この場所らしい興味深い絵を通しての情報です。加えて、集落の向こうの烏川谷の山は、見事に整備された林



写真13 復元された栃平の風穴

(14) 近年の圃場整備事業及び国営公園整備事業等に伴う試掘調査が行われてきており、安楽寺の東側に位置する巾上地区一帯に平安時代の集落が営まれていたと判明した

(15) 安楽寺大門に併設された明和5年（1769）建立の宝篋印塔、寛政9年（1797）建立の念佛供養塔等が現存している

(16) 文化7年の入会争論関係部面によると、烏川谷の対岸牧地区にも3軒の百姓が住む大坂の集落が記されている。前掲註8『穂高町誌』によると、大坂に約2haの畠地があったが元文2年（1737）川欠けにより永引地となった記録がある

(17) 三郷村誌編纂会編『三郷村誌1』1980年では、江戸末期慶応年間に多田道弥による栃平所在の風穴を利用した蚕種保存が行われたと述べている

の部分と疎林と樹の無い部分に書き分けられており、当時の奥山の実態が想定できます。

卷 2 第 4・5 景では、谷伝いに延びる道が描かれています。山道とはいえ整備の行き届いた状況が随所に描かれ、奥の烏川谷は藩有林・入会地等を含む数千 ha 規模の林野が所在し、そこへの要路だったという背景がわかります。さらに、飛驒からの峠越え来訪者等江戸時代の烏川谷経由による交流記録が残っていますが、おそらく安房峠を越えてきたであろう烏川谷沿いの山道存在を裏付ける画面となっています。⁽¹⁸⁾

集落としての栃平は、江戸中期以降村人は里の村に下り年貢の永引地となった記録があり、該当の 3 軒の百姓は岩原の集落内に移り住んだとの伝承が残っています。その時から 100 年近く経過した江戸時代後期文化年間まで、集落の形態を保つて存続していたことが、この画を見る限り想定できます。近世における烏川谷奥地の集落変遷等の経緯について、今回の画からの情報を通し、従来の通説等を見直さねばならない状況が出てきたと考えます。他方面からの資料に基づく比較検討を加えながら、具体的にはどうであったかを明らかにしていく課題が生じています。

③ 山容の変化についての検討から

十景全体を通して目につくのは、前山と総称される鶴鷹山・角蔵山等岩原周辺の山の共通する山容です。樹木がまばらに生え岩などが露出している、いわゆる裸山はげ山の姿が描かれています。その中で、卷 1 第 5 景と卷 2 第 1 景に明確に示されていますが、豊富な樹木が数多く茂る住吉麓や整備された樹が立ち並ぶ集落に近くの美林は、前述の裸山・疎林とは明らかに書き分けていて、山



写真 14 大正時代の光城山景観

水画とはいえ当時の山の実態を示していると考えられます。

明治時代前期の豊科光城山付近の写真を見ると、入会林野には立木がほとんど無いまさに裸山の状況だったのです。光城山のほとんどは、江戸時代田の肥料である下草と焼きつけとして柴の確保を目的に設けられた入会地であり、低木と草地が勝っている状況を呈しています。民有地が多くを占める岩原の前山も、画を通して樹木の少ない状況にあったことが推定できます。その背景として、岩原の住民から松本藩へ、板子や薪の伐採願いが何回か出されており、樹木の切り出しが頻繁に行われていたことを指摘できます。また、この岩原では江戸後期文政年間以降に石灰石を焼き肥料を生産する産業が営まれてきました。栃平近辺で採掘した石灰石を運び下し、最盛期には 10 か所ほどの釜場で焼いた記録があります。その燃料としても多量の薪が使われていました。この辺の事情を含め、前山の実態を今後検討していく必要がありそうです。

現在の整備され緑豊かな前山の状況と比較して

(18) 烏川谷から飛驒への道として、藩公認の平湯峠越えの他中尾峠・安房峠等のルートがあり、常時通行可能の道となっていない。逆に、飛驒の浪人が北アルプスを越えてきた記録があり、飛驒からの来人の伝承は岩原に広く残されている等から、山越えの交流は存続してきたと考えられる

(19) 豊科町誌編纂委員会編『豊科町誌 近現代編』豊科町誌刊行会 1997 年 によると、明治末年から大正時代にかけてはげ山同然であった光城山に治山植林事業が進められている

みたとき、肥料・燃料の供給地としての山から用材を育てる山への変化と、それに応じたていねいな山の手入れが明確にわかります。さらに、大規模な開発等に直面している岩原を含め、山を含む自然環境の保護について考えていく意味のある画といえます。

④ 廃仏毀釈前の安楽寺についての検討から

繁栄した安楽寺は明治初年の廢仏毀釈による破壊を受け、現在は石垣と礎石だけがわずかに残るだけで往年の面影はほとんど判明していません。



写真15 現在も遺る法藏寺庫裡

しかし、卷1第3景に描かれた安楽寺景観から、200年前の山門から境内にかけてのようすや建物の概要を知ることができます。現在もしっかりと礎石が残る山門、その上下に続く参道のようすは、画面を通しかなり明確に把握することができます。鐘楼は、その位置や形式から規模までうかがうことのできる鮮明な絵として残っています。境内の建物等では、庫裡と本堂の位置や屋根を中心とした建物上屋の状況はわかりますが、個別の建物の詳細な状況は明らかにならず、付属の建物や庭園などは、その存在がわかる程度です。

そのうち庫裡だけは、部材等を使って市内豊科法藏寺に移築され、当時の状況はある程度実際の姿で見ることができます。⁽²⁰⁾また、鐘樓門はよく似

た造りの建物が近在の市内三郷の眞光寺に現存し、参考として比較できそうです。国営アルプスあづみの公園開園目前の現在の状況において、旧安楽寺を現地見学したり当時の姿を表示する必要は今後ますます増していくと考えます。そうした際に、ほかの資料や情報に十勝の絵図を加え現存の建物や礎石石垣を総合した方式で、多方向から安楽寺を具体的なイメージで説明紹介していくことも考えられます。



写真16 現在の安楽寺山門礎石

おわりに

長野県立歴史館では、平成27年度の冬季展「地図の明治維新」において、明治9年（1876）政府の指示により作成された県内の町村地図の中から南安曇郡烏川村の地図が展示紹介されました。

地図という一定の客觀性を有する資料を通して、明治維新という激動の時を迎えていた烏川村岩原が具体的にわかります。とりわけ明治4年（1871）の松本藩による廢仏毀釈によって壊滅的な破壊を受けた安楽寺が、直後の明治9年時点でのように示されているか等、数十年前に描かれた十勝との関係を興味深く観察してみました。

比較検討の結果から、気のついた何点かを述べますと、岩原にある人家は1軒ごとに記されてい

(20) 初當穂高の農家に売却移築され、その後法藏寺が買い取って間口奥行の庫裡として建てられた。残された江戸時代の画面との比較から、基本的な間取りは大きく変更がないと判断した

ると思われるなかで、安楽寺はじめ寺院はまったく描かれていません。対して神社は山神社として明示されています。明治初年に設置された岩原学校も同様に特記されています。もう一つ、鳥川谷の奥には柄平等に人家は示されていません。ただし、道が赤線で部分的に示されており、同じ明治 9 年に記録されている「柄洞道」⁽²¹⁾ が該当していると考えられます。画の中に見られる平地林など未開発の部分では、岩原の東側に相当広い範囲の草地「大原」^{おおはら} の地名で示されています。つい近年まで岩原の東側一帯が同じく大原と呼ばれ、草地や平地林が広がっていたことと合致します。

『岩原十勝』は、名勝に画材を絞っているという特徴から、どの場所をどの方向から描いているのか、極めて明確にすることができます。現在は当時の姿をとどめない旧安楽寺が具体的な代表例ですが、まったく同じ場所の現在と比較検討し研究を深める定点観測的な検討が可能となります。さらに、ここまで述べたように、明治 9 年の地図などを加えると、江戸時代からの約 200 年間について時間を追って細かく比較することも可能と考えます。その意味で、この『岩原十勝』が地域の歴史を解明していく良好かつ重要な史料であることが改めて確認できました。

明治維新等の混乱をくぐり抜け地元に現在まできちんと遺されたこの岩原十勝が、地域の史資料としてさらに多面的に研究利用され、安曇野や岩原の将来に向け考えていく際の材料となることを願っています。



史料 3 明治 9 年作成鳥川村地図



写真 17 常念岳を望む現在の岩原

(21) 前掲註 2『堀金村誌』によると、明治 9 年道路目論見帳に多々井より如倉原に通じる『柄洞道』が記されている。遠藤光洋氏より教示の洞の字は谷を意味する点も考慮しながらも、十勝の地に通ずる道の名称と考えている

小岩嶽城の二度の落城を読み解く

逸見大悟

はじめに

1 大河ドラマ「真田丸」に寄せて

平成28年の大河ドラマ「真田丸」は、戦国武将・真田信繁が主人公です。真田氏は、戦国から安土桃山時代にかけて、信州及び上州（現群馬県）に領地を持っていました。

真田氏に関する有名なエピソードのひとつに、関ヶ原の戦いを前にして、一族の存続を図るために苦渋の決断を下した話があります。

真田氏は、徳川家康が率いる東軍に従うのか、石田三成の西軍につくのか、一族の命運をかけた決断に迫られましたが、結局、信繁とその父の昌幸が西軍、信繁の兄の信幸（信之）が東軍につくことを決め、親子が敵味方に分かれた形になりました。これは、信幸が東軍の武将の娘と、信繁が西軍の武将の娘と結婚していたこととも関係しているようですが、どちらが勝っても真田家の命脈は保たれるようにする意図があったと言われています。

一族を分けてでも家の存続を図ったのは、真田家だけでなく家臣たちの家をも守るためにやむを得ない選択だったということでしょうか。現代を生きる私たちにも戦国時代の厳しさが伝わってくるエピソードです。

2 安曇野の戦国時代は？

それでは、戦国時代の安曇野ではどのようなことが起こっていたのでしょうか。

実は、安曇野には、さほど大きな勢力を誇っていた領主はいませんでした。当地は仁科氏など在地領主の勢力下にあり、そのなかで、どこう じざむらい土豪・地侍などと呼ばれた小規模の所領を持つ領主がいるだけでした。

争乱が起きた時も、それぞれの領主たちが違った対応をしていました。ですから、自分たちを守ってくれるような大きな力がない中で、安曇野の民衆たちは自分の命を自分で守るしかなかったのです。

3 「安曇野のいくさ」展を振り返って

平成26年度の秋季企画展は、「安曇野のいくさいのちを守る戦国の知恵一」を開催しました。展示では、安曇野の民衆たちがその身を戦乱の危険にさらしながらも、どのようにして命を守っていったかを考えました。

古文書の伝来など、史料的な制約があり、分からることも多かったのですが、戦乱で生命や財産が奪われることを回避するために、民衆や地元の中小の領主たち、寺院や神社などがとった行動として、次のような例を紹介しました。

(1) 逃げる

遠方の縁者の居所や、山城などに避難する。

(2) 財産を隠す

急場をしのぐために金銭などの貴重品を土中に埋めて隠す。

(3) 禁制を発給してもらう

郷村や寺社などの場合、当地に攻めてくる軍勢

(1) 当時、「安曇野」という言葉はなかったが、本文では現在の安曇野市、松川村、池田町及び松本市梓川地域とその周辺を指す言葉として便宜上使用することとした

を率いている大名などに金銭を納め、その代わりに、将兵らが乱暴を働くことなどを禁止する旨を明記した「禁制」という文書を発給してもらう。

(4) 両勢力を天秤にかける

対立する2つの勢力の境目にある中小の領主や郷村、寺社などの場合、両方の大名と連絡を取り、どちらの勢力下に入ったとしても生き延びられるような備えをしておく。

以上のような例は、それぞれ、戦国時代に実際に行われていたことで、(1)、(3)、(4)については、安曇野でもその事例が見られます。

4 小岩嶽城の落城を題材に

さて、本稿では、現在の安曇野市穂高有明・小岩岳区にあった小岩嶽城を扱いたいと思います。

小岩嶽城は、現在一部が城址公園として整備されていますが、戦国時代には二度も落城しています。一度目には、先に3で述べた「(1) 逃げる」が原因で大きな悲劇が起こり、二度目は、城主が「(4) 両勢力を天秤にかける」という道を選択してしまったことで落城の憂き目をみることになりました。

その時、どのようなことが起きたのか、また、なぜこのようなことになってしまったのかを考えると、安曇野の戦国社会を少しだけ垣間見ることができます。

そこで、まずは当時のいくさで引き起こされた被害から触れていき、徐々に小岩嶽城の落城へと迫ってみたいと思います。

一 食いつないでいくための略奪

I 当時の記録から

当時のいくさでは、集落などへの放火や、収穫前の作物の刈り取りなどが作戦として実施されていました。これには敵対勢力の国力を低下させる

目的があり、組織的に行われた可能性があります。

しかし、組織的ではないが、実際に行われた行為もありました。それは、「^{らんど}乱取り」と呼ばれる略奪です。

史料1は、甲州都留郡、現在の富士河口湖町や富士吉田市に住んでいた日蓮宗の僧侶たちが書き継いだ記録『妙法寺記』の一節です。⁽²⁾

天文15年(1546)、甲州(現山梨県)の戦国大名・武田晴信(はるのぶ) (のちの信玄)は、甲州や信州の武士たちとともに、佐久郡の志賀城(現佐久市志賀)へ攻め寄せました。文章が長いので、引用文は少し省きましたが、次のような経緯が書かれています。

志賀城の城主は笠原清繁(かさはらきよしげ)で、その地名を取って「志賀殿(しがどのぶ)」と呼ばれていました。大軍に取り囲まれたので、上州菅原城(現群馬県甘楽郡妙義町)の城主であった高田憲頼(たかだのりより)に援軍を求める。高田氏は上州から多くの軍勢を集めてきて、浅間山の

【史料1】

【読み下し】

天文十五丙午、^{ひのえうま}〔中略〕この年、信州佐久郡志賀殿城を
甲州の人数・信州の人数、悉く談合なされ候て、取り懸
けめされ候。^{（中略）}

去る程に、城は水に詰まりて、上州人数と合戦は八月六
日、志賀要害は八月十一日、依田一門、高田一族、志賀
殿御内は家老・平六左衛門尉兄弟八人、去る間、以上打
死三百ばかり、志賀殿御上をば小山田羽州給わりて駒橋
へ御同心申し候。去る程に男女生け捕りなされ候て、悉
く甲州へ引き越し申し候。去る程に二貫・三貫・五貫・
一貫にても身類ある人は承け候。

(2) 富士吉田市教育委員会『富士吉田市史史料叢書10 妙法寺記』1991年。以下、読み下し文は必要に応じて仮名書きの箇所を漢字にしたり、漢字の箇所を仮名書きにするなど、平易な表記にした

周りに陣を張っていました。

そこへ武田方の武将であった板垣駿河守信方、
あまり び ぜんのかみとらやす よこた びっちゅうのかみたかとし ただの
甘利備前守虎泰、横田備中守高松、多田野
さんばち 三八らが攻めかかり、大将格の者を14、5人、そ
のほかの者たちを3,000人討ち取ったといいます。
3,000人は誇張としても、大勢の首を取ったので
しょう。

これら戦死者の首を志賀城の周りに懸けたの
で、城兵たちは戦意を失ってしまいました。

さらに城方は水の手にも窮してしまい、8月11
日に落城。笠原氏の親戚であった佐久郡の依田氏
や、援軍に来た高田氏の一族、笠原氏の家老の平
らくぎ もんのじょう えもんのじょう 六左衛門尉ら300人が戦死しました。

城主の笠原清繁の奥方は、甲州勢として参加し
ていた甲州都留郡の在地領主・小山田出羽守信有
おやまだ でわのかみのぶあり が賜って駒橋（現 大月市駒橋）まで連れて行つ
たといいます。

そして、男女をことごとく生け捕りにして甲州
へ連れてきたので、身類（親類）のある人は1貫
文から5貫文ほどの金額の身代金を払って身請け
した、ということが書かれています。

恐らく、この男女というのは武士ではなく、地
元の百姓と考えられ、志賀城内に逃げ込んでいた
のでしょう。先の「(1)逃げる」の危険回避方法で
す。しかし、城が攻め落とされると、城内に逃げ
込んだことが裏目に出てしまいました。甲州勢の
略奪の対象となってしまったのです。

なお、この志賀城攻めについて、武田氏の家臣
であった駒井高白斎が記した記録『高白斎記』
では、天文16年の項に載せられています。

『妙法寺記』も『高白斎記』も、ともに写本で
すので、どちらの年代が正しいかはわかりませ
ん。筆写や編集の過程で手が加えられてしまい、
2つの史料の間で年代のズレが生じてしまったよ
うです。

2 食いつなぐための略奪

さて、戦場ではこのような「乱取り（略奪）」
が横行していました。なかでも史料1にあるよう
な敵地にいる人をさらっていく行為は「人取り」と
呼ばれました。

ほとんどの人の生活が貧しかった当時、時には
農民でも進んで戦場に赴き、乱取りを行って飢え
をしのぎました。人を奪って来たら、親類縁者から
身代金を取る、親類がいなければ、「人買い」という奴隸商人に売ってしまう。食いつないでいくためとはいえ、苛酷な現実だったと思います。

二 武田氏の安曇郡侵攻と平瀬城の戦い

それでは、視点を安曇野に移していきましょう。戦国時代には、2回の大きな戦乱がありました。

1 武田氏の安曇郡侵攻

最初の戦乱は、天文20年（1551）前後の数年間、
信州に攻め込んで来た武田氏と、安曇・筑摩両郡
の武士たちとの戦いでした。天文17年、信濃守
護の小笠原長時は、武田軍を迎へ討とうと塩尻峠
（おがさわらながとうき）（実際は勝弦峠であったらしい）に陣を構えますが、武田方による早朝の奇襲攻撃にあって敗れてしまします。

天文19年7月に武田軍が再び松本平に侵攻する
と、小笠原氏の本拠地であった林城（現 松本市里山辺）や、深志・岡田・桐原・山家の各城は
自落し、島立、浅間の2城が降参します。自落とは、攻め寄せて来られる前に城を捨てて逃げてしま
うことです。

また仁科道外という人物が「出仕」つまり武田
氏に臣下の礼を取るために、晴信のもとにやって
きました。

このように、安曇・筑摩両郡の多くの領主たち
が逃亡したり武田方に属したりするなか、徹底抗

(3) 信濃史料刊行会『新編 信濃史料叢書』第8巻 1974年 37頁

戦した城が2つありました。平瀬城（現松本市島内）と小岩嶽城です。それぞれ天文20年と翌21年に武田軍の攻勢に遭い、多くの犠牲者を出して落城しました。小岩嶽の落城をもって安曇郡南部は武田氏の領国となります。

長時は、天文21年12月まで中塔城（現松本市梓川梓・中塔地区）で籠城していましたが、結局、越後（現新潟県）の長尾景虎（のちの上杉謙信）のもとへと落ち延びていきました。

小岩嶽城はなぜこの時に落城を余儀なくされてしまったのでしょうか。これは、平瀬城の落城にも関係するのではないかと思います。ですから、まず平瀬城の落城に触れてから、小岩嶽城に焦点を当ててみたいと思います。

2 平瀬城での戦い

平瀬城での戦いについて、『高白斎記』には次ページの史料2のように書かれています。⁽⁴⁾ここでは落城の前年の天文19年の頃も抜粋しました。

天文19年10月21日、先に塩尻峠で敗れ、林城も手放さざるを得なくなった小笠原長時が、埴科郡の有力な領主であった村上義清とともに平瀬城へ入りました。

この時、長時が平瀬城に入ったのは、自らの領地であった信州府中（現松本市）の奪回を狙ったからです。一方の義清も、武田軍に度々信州東部に侵入され、領地の南を脅かされていたので、小笠原氏と共同して武田氏を退けようとしたでしょう。

ところが、義清はまもなく小諸へ移ってしまいました。これにより小笠原氏も自分たちの力だけで府中を奪回することが難しくなったようです。

武田軍の平瀬城攻めは、翌天文20年に行われました。平瀬城が小笠原氏の府中回復の拠点となることを恐れたからでしょう。

『高白斎記』には204人を討ち取ったとあります。この時、長時はまだ中塔城で籠城していましたから、府中奪回のために兵力を集めていたのかかもしれません。

3 平瀬城の位置はどこか？

松本市島内の国道19号線沿いに「平瀬城跡」と書かれた看板が立っています。ここからJR篠ノ井線をくぐって下田の集落に入ります。その後ろの山に、山城の遺構が残されており、ここが平瀬城に比定されています。⁽⁵⁾



平瀬城（山城）跡（中央と左の2つのピーク）

しかし、 笹本正治氏は、この時の合戦が行われた平瀬城は、下平瀬の川合鶴宮八幡社⁽⁶⁾であった可能性を述べています。ここは犀川の西岸に位置し、山城から見れば南方にあります。 笹本氏は、この説を中島経夫氏から聞いたと述べていますが、戦死者数の204人以上が可能であることや、千国街道を直接おさえる交通の要衝であること、梓川・奈良井川をも監視できる場所として、落城後に武田氏が軍事的な重要性を見出した位置にあったことなどを根拠として、その可能性が高いと述べられています。

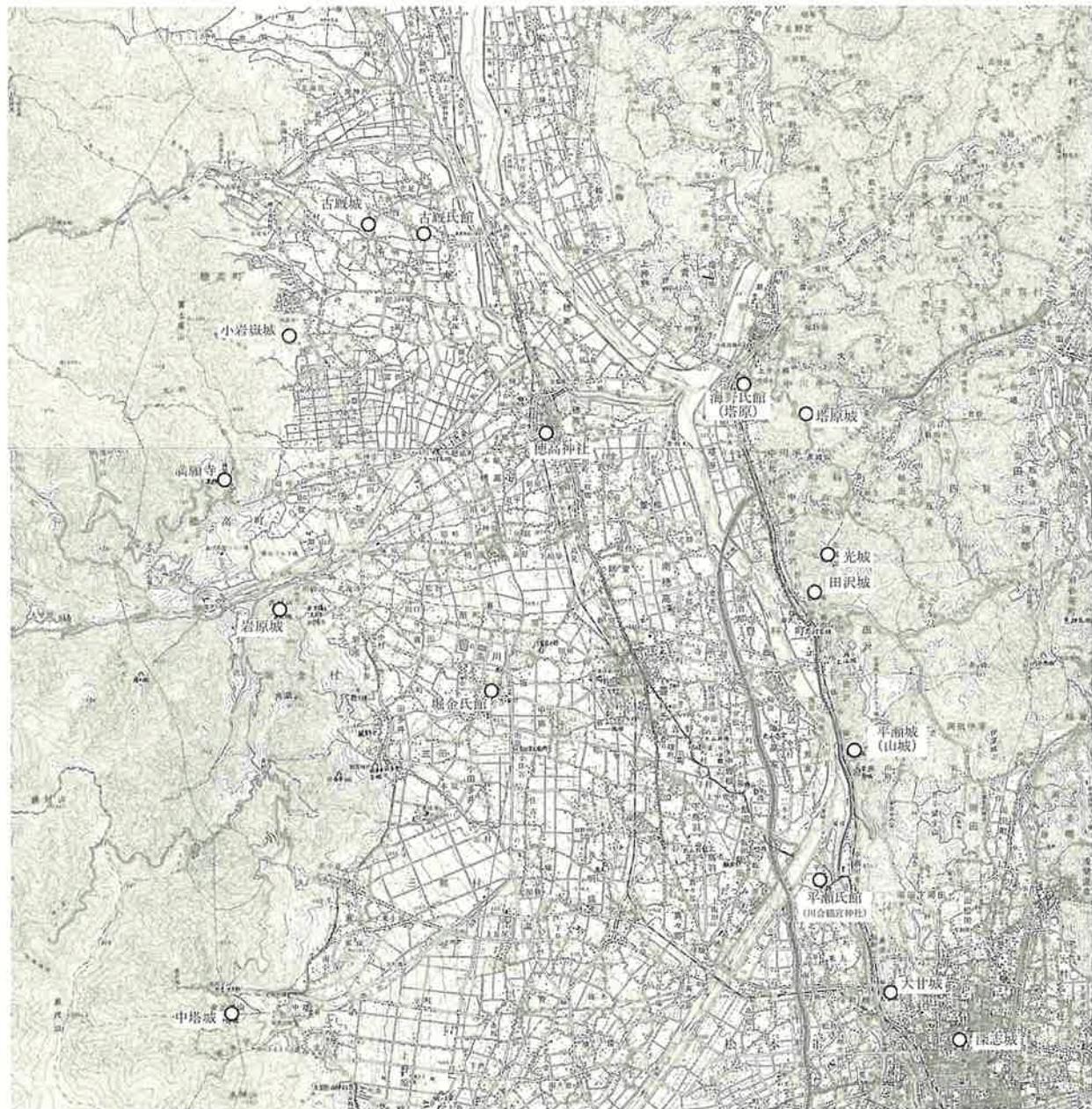
筆者も、天文20年10月時点での状況を考慮すれば、その可能性は高いと考えます。

(4) 前掲註3『新編 信濃史料叢書』第8巻 43頁

(5) 小穴芳実編『信濃の山城』郷土出版社1988年 183頁ほか

(6) 笹本正治「平瀬城の位置をめぐって」(信濃史学会『信濃』第45巻第11号 1993年)

【関連地図】



【史料 2】

【読み下し】

同十九庚戌年（中略）

（十月）

二十一日

義清・長時、平瀬へ出でら

るるの由候間、中下条まで二十三日に

御馬出だされ候。十一月大、一日

庚寅。

八日丁酉、義清小室へ移る。（中

略）

同二十辛亥年（中略）

（十月）

十五日

己巳、未の刻御出馬。

二十日

甲戌、深志へ御着城。

二十一日、堀

金出仕。

二十四日

戊寅、平瀬を攻

め敗る。敵二百四人討ち取らせられ

候。終日細雨。（中略）

二十七日

辛巳、小岩竹宿

城放火。

二十八日壬午、午の刻、巳の方に向つて平瀬城割り、その上鍬立。

確かに平瀬氏が、下田集落の上の山城を使用していた可能性も否定できません。平瀬氏は、犬甘城（現松本市蟻ヶ崎・城山公園）の城主であつた犬甘氏の庶家にあたりますから、一族の者が尾根続きに山城を持っていたとしてもおかしくはないのです。

ただし、この時は、すでに深志城が武田方の手に落ちていました。犬甘城も落城していたので、この山城だと、尾根が続く北東から背後を突かれる危険性が高く、防御には不利だったと思われます。

一方で、堀金氏のような安曇郡の領主たちが武田に属しつつあった当時、西方への警戒も怠ってはならないはずです。

ですから、東の犀川（奈良井川）、西の梓川を天然の障害物に持ち、小高い河岸段丘の上にある川合鶴宮神社近辺を、平瀬氏が守備していた可能性は高いと思われます。

また、敗れたとはいえ、まだ中塔で抵抗を続けていた小笠原氏と連絡をとるにも、こちらに陣取った方が容易だったはずです。

平瀬城は、中塔城で抵抗を続けていた小笠原氏が松本平を回復するための前線基地であり、だからこそ、兵力を集中させることができる川合鶴宮神社付近がこの時の主戦場になったのでしょう。

戦死者 204 という人数は、全滅でない限り、それ



川合鶴宮神社境内（南から撮影）

以上の人数がいたことが予想されます。平瀬城を守備していた小笠原方も、それだけの兵力を集中させていたということなのです。

平瀬城の戦いでは、中塔城を含んだ広域にわたる地域が戦争にかかわっていたことが推測されるのです。

三 小岩嶽城の一度目の落城

1 小岩嶽城の抵抗

さて、平瀬城が落城すると、武田軍はすぐに小岩嶽城へ向かい、宿城に放火しました。

小岩嶽城は、富士尾山の支峰の急峻な山にあります。この支峰の頂上に詰めの城（戦時に最後に逃げ込む場所）と思われる遺構があります。ここから、東南方と東北方に張り出した尾根の内側に本城が築かれ、麓に小岩嶽の集落があります。『穂高町誌』（以下、『町誌』と略す）では、「宿城」は、この本城と城下集落を指すのではないかと述べています。⁽⁷⁾

小岩嶽城の落城はその翌年でした。この時の様子は『高白斎記』にも書かれていますが、「（八月）十二日小岩竹攻、城主生害」とあり、城攻めを行った日付と、城主が自害したことだけが簡潔に書かれています。これが小岩嶽城の最初の落城です。

史料 3 は『妙法寺記』と『勝山記』の引用です（ここでは原文を引用します）。この 2 つの記録には、もともと同一の原本がありました。その最初の原本は、ごく一部が発見されているだけで、ほかの部分は伝わっていません。

それが何回かの筆写と編集が行われる中で、『妙法寺記』と『勝山記』という 2 つの系統の記録になってしまったのです。

特に、この小岩嶽落城のくだりに関しては、大きな隔たりが生じてしまいました。

(7) 穂高町誌編纂委員会編『穂高町誌第 2 卷 歴史編上・民俗編』穂高町誌刊行会 1991 年 163 頁

『妙法寺記』では、「小岩兵部雲戒」を攻め落としたとあり、『勝山記』では「小岩嶽と申す要害」を攻め落とした、とあります。

【史料4】

人、足弱取ル事数ヲ不知候。 <small>(傍点筆者)</small>	<small>〔『勝山記』〕</small> 天文廿一年子 <small>（中略）</small> 此ノ年モ、信 州へ御勵キ候。小岩タケト申要害ヲ セメヲトシ被食候。打取ル頭五百余 人、足弱取ル事数ヲ不知候。	<small>〔『妙法寺記』〕</small> 天文廿一年子 <small>（中略）</small> 此年、信州御勵 候。小岩兵部雲戒ヲ責落シ被食候。 打取首五百余人、足弱取事数ヲ不知。
--	--	--

『妙法寺記』でいう「雲戒」は、他所にも見え、「要害（城）」の誤写であることがわかります。しかし、攻め落としたのは「小岩兵部」が城主であった城と書かれているだけであって、小岩嶽城かどうかはわかりません。

これは推測ですが、原本には「小岩岳（と）申（す）要害」と書かれていたのに、筆写する過程でくずし字を読み誤った可能性があります。「兵」



小岩嶽城跡

と「岳」は文字の形が似ていますし、「部」の略字が「口」で、「申」のくずし字とよく似ているからです。

このこともあるからでしょうか、『町誌』では、『勝山記』の記述の方を引用しています。

2 小岩嶽城の城主は誰か？

さて、ここで疑問になって来るのが、この城の城主は誰か、ということです。

『南安曇郡誌』や『町誌』では、城主を古厩氏と推定しています。一方で、松本藩が江戸時代中期の享保9年（1724）に編纂した『信府統記』によれば、小岩嶽図書（8）とあります。近くの青原寺にも『前図書小岩盛親』なる人物の位牌が安置されています。

『町誌』が、小岩嶽城主を古厩氏とする積極的な根拠は明確ではありませんが、『南安曇郡誌』など、これまでの先行研究を踏襲したものなのでしょう。

一方で、『町誌』は、小岩盛親説を否定しています。小倉藩渋田見氏系図によれば、小岩盛親は、古厩氏の一族ではあるが、江戸時代初期の人物で、当時の松本城主・小笠原秀政に仕えていたからです。

また、安土桃山時代に書かれた「両郡郷村御朱印御高附帳（9）」を引用し、耳塚・嵩下・新屋・南原・鼠穴の各村に「古厩之内」と付記されていることから、この5ヶ村が古厩郷の範囲であり、その周辺の立足村や牧草深村まで古厩氏の勢力範囲であったと推定しています。

この地域は、現在の松川村南部から、安曇野市内の烏川北岸までの範囲です。その北部には、中房川や天満沢川、南部には富士尾沢川や川窪沢川

(8) 南安曇郡誌改訂編纂会『南安曇郡誌 第2巻上』1968年 605頁
前掲註7『穂高町誌』 158頁

(9) 鈴木重武・三井弘篤編述『信府統記』国書刊行会 1996年 501頁

(10) 前掲註7『穂高町誌』 399頁。小倉藩渋田見氏系図は、一志茂樹『美術史上より見たる仁科氏文化の研究』信濃教育会北安支部 1937年 178頁所載

(11) 信濃史料刊行会『新編 信濃史料叢書』第11卷 1975年 253頁

が流れていて、それぞれ複合扇状地が形成され、緩やかな傾斜地になっています。

牧には、満願寺の寺領や穗高神社の神域があり、そこまで古厩氏の勢力が及んだ範囲かどうかはわかりません。ですから、この全域とは言わなもの、『町誌』で示している範囲の大部分が古厩氏の勢力範囲であったと考えます。

ただし、範囲内すべてを古厩氏が直接支配していたわけではありません。古厩郷内には、後で述べる耳塚氏のような土豪や地侍といった小領主がいました。

そして、この範囲の武士たちを動員する権力があった者が小岩嶽城主であったと思います。武田軍の2回にわたる攻撃に抵抗しようとしたわけですから、それだけの軍事力をもっていたはずです。戦死者500人というのは、ある程度の誇張が入っていたとしても、それなりの人数が城を守っていたことでしょう。

それができたのは、古厩郷とその周辺地域を勢力下に置いていた古厩氏であったと考えます。

なおこの時、城主は自害しましたが、そのほかの一族が生き残っていました。永禄10年（1567）に、武田氏の家臣たちが信玄への忠節を誓った起請文（誓約書）を書いて提出していますが、「仁科親類被官」の人々のなかに、「古厩平三盛隆」という名前がみえます。

3 古厩氏が抵抗した理由

では古厩氏はなぜ武田氏に抵抗したのでしょうか。二、でも触れたように、当時すでに堀金氏や仁科道外という人物までが武田方に属していました。古厩氏は同じ仁科氏一族の中にあって、なぜ彼らとは違う道を選択したのでしょうか。

（1）「仁科匠作」は誰か？

これについては、『高白斎記』の記述にヒントが隠されていると思います。

小岩嶽落城の翌年天文22年の正月24日の項には「仁科匠作始テ出仕」とあります。

「匠作」は、当時の人名としても耳慣れない印象を受けますが、正式に名乗っている名前ではありませんでした。

当時の武士は、「官途・受領名」といって、「右衛門尉」や「左兵衛尉」、「信濃守」や「民部少輔」などといった朝廷の官職を名乗った場合が多いです。大名クラスの身分の高い人物なら、実際に朝廷から任官されていたこともありますが、多くの武士の場合は、朝廷から任じられた官職ではありませんでした。代々同じ官途名を襲名する家柄だったり、主君である大名から名乗りを認められたりして決められていたのです。

さて、「匠作」もその官途のひとつですが、「修理職」の別名です。朝廷の官職には「唐名」という中国風の別名がありました。中納言を「黄門」、参議を「宰相」と呼ぶのも、そのひとつです。

修理職は、元来は朝廷内に置かれ、都の建物の建築に携わる機関そのものを指していました。ですから一般的な名乗り方は、「修理亮」とか「修理大夫」という風に、役職名で呼ぶ形になります。

では、仁科匠作は誰なのでしょうか。該当すると思われる人物は、弘治2年（1556）の仁科神明宮の棟札の銘に見つけることができます。当時、仁科神明宮の社殿は、伊勢神宮と同様に、20年に一度建て替えていました。そしてその時の費用負担者や、携わった職人の名前が書かれた棟札が現在に伝わっています。当時、仁科神明宮の造営は、仁科氏の当主が行っていました。ですから、棟札から当時の仁科氏の様子を知ることもできるわけです。

その棟札には、「大日本国信濃安曇郡仁科修理亮盛康・嫡子孫三郎同女子等」とあります。⁽¹²⁾ 仁科匠作が出仕した天文22年からわずか3年後のこ

(12) 信濃史料刊行会『新編 信濃史料叢書』第7巻 1972年 184頁

とですから、当時の仁科惣領家の当主であった仁科修理亮^{しゅりのすけもりやす}盛康が、先の仁科匠作と同一人物であると考えられます。

(2) 小岩嶽城が抵抗した理由

以上のことから勘案して、小岩嶽城が抵抗した理由を考えてみましょう。

天文21年時点で、仁科氏一族は、武田氏に就くか、小笠原氏とともに安曇郡を守るかで意見が分かれていたと考えられます。堀金氏や仁科道外などの一部の庶家が武田方に属してはいたものの、盛康を当主とする仁科惣領家は、抗戦の方針を打ち出し、小岩嶽城にも援軍を差し向けていたのではないかと考えられるのです。それならば、500人と伝えられる戦死者も、必ずしも誇張ではないでしょう。

しかし、抵抗むなしく小岩嶽城は落城し、さらにその年の暮れには、中塔城で最後の抵抗を続けていた小笠原長時も、越後へと落ち延びてしまいました。

仁科盛康は抵抗することを諦め、年が改まって早々に武田氏に臣下の礼をとったというわけです。

小笠原氏の逃亡と、それに続く仁科惣領家の降服は、関係性がありました。小笠原と仁科氏は、連合して武田氏の安曇郡侵攻を阻止しようとしたのではないかと考えられるからです。そして、武田軍に対する抵抗の前線基地として平瀬城と小岩嶽城に兵力を集中していたと考えられるのです。

天文20年の平瀬落城から間髪を入れずに小岩嶽城への攻撃を始めた武田軍の行動も、このように考えれば説明がつきます。

4 小岩嶽城での犠牲者

さて、史料3の後半には、「足弱取る事数を知れず」とあります。足弱とは歩く力の弱い人のことで、老人や子ども、女性などを指していました。史料1でみた志賀城の時と同様に、人取りが行われたのです。彼らの中には、戦火を避けて小岩嶽城に逃げてきた人たちもいたことでしょう。先

に、はじめにの3で挙げた「(1) 逃げる」という手段をとったことが裏目に出てしまった例が、志賀城と小岩嶽城で起こりました。

また、もし戦死者の500人が、実際の人数に近いということであれば、武田軍は小岩嶽城攻めに多くの人数を要したはずです。想像をたくましくすれば、武田方では、仁科惣領家や中塔城の小笠原軍からの攻撃にも備えるため、城の周りだけでなく、さらに広い範囲まで軍勢を配置しておく必要があったと思います。

そうなると、城攻めのために従軍してきた人々は、敵地の村々で乱取りを働くようになります。取られた足弱には、小岩嶽城だけではなく、近隣の郷村に住む人々も含まれていた可能性があります。

四 小岩嶽城の二度目の落城

1 天正壬午の乱と松本平

小岩嶽城の落城から約30年後、武田氏は滅亡します。天正10年(1582)3月のことです。

当時、近江(滋賀県)の安土城に本拠地を置き、全国統一を図っていた織田信長が、武田氏の家臣であった木曾義昌を寝返らせ、さらに嫡子の織田信忠を総大将として伊那郡から攻め寄せて来たのです。

武田氏の当主であった四郎勝頼は、抵抗する間もなく追い詰められ、甲州の木賊山(天目山、現山梨県甲州市)の麓の田野の地で自害しました。

武田氏の領国であった甲州、信州及び上州は織田氏の勢力下に入り、各地に織田氏の家臣が派遣されて支配にあたりました。

ところがその3ヶ月後、信長は京都の本能寺に宿泊中、家臣の明智光秀に襲撃され、落命してしまいます。

信州にいた織田氏の家臣たちは急変を聞きつけ、自らの本国に引き揚げてしまいました。この後信州は、近隣の戦国大名たちが取り合う場に

なってしまいます。

うえすぎかげかつ
越後の上杉景勝は、本能寺の変の直後から北信濃の高井・水内・埴科・更科4郡の武士たちを従わせ、さらに安曇郡や小県郡にも勢力を伸ばそうとしていました。

また三河（現 愛知県東部）の徳川家康は、伊那郡を勢力下に入れ、さらに佐久郡の武士も家臣に組み入れる動きを見せています。

とうじょううじまさ
東からは、関東の北条氏政が信州各地の有力な領主たちを味方に引き入れようとし、諏方氏（諏訪氏）や真田氏らが北条氏に属した時期もありました。

みずのえうま
この、天正10年壬午に起こった甲信地方の戦乱は「天正壬午の乱」と呼ばれています。

あんじゆくちゆくも、上杉氏が一時的に支配の手を伸ばすものの、地元の領主たちに受け入れられなかつたのか、長続きしませんでした。

本能寺の変の翌月7月には、小笠原長時の3男・貞慶が、安曇郡二木郷（現 安曇野市三郷明盛）の領主・二木氏らに擁立されて深志城に入ります。深志城が「松本城」と改称されたのもこのころで、これ以後、貞慶は安曇・筑摩両郡を自らの領国とするため、地元の領主たちを従わせようと各地を転戦します。

ひき
小笠原氏は、会田・麻績方面や犀川流域の日岐（現 生坂村日岐）の在地領主を討伐するだけでなく、塩尻方面にも転戦して木曾氏とも激しい戦いを繰り広げました。

やがて北から侵攻してきた上杉氏の軍勢とも武力衝突しますが、天正14年（1586）に上杉・徳川両勢力が、関白・豊臣秀吉に臣従したことで信州での争いは収まりました。

2 古厩氏の滅亡

小笠原貞慶が深志城で安曇・筑摩両郡の支配を始めると、古厩氏は小笠原氏に属しました。

りゅうけいたい
小笠原家代々の当主の事績を記した『笠系大成』によれば、この年の8月に日岐城の将兵が「東原口（塔原口）」まで侵入して来たため、松本城から軍勢が発せられたといいます。⁽¹³⁾ 9月に入ると、小笠原軍は日岐大城（現 生坂村生坂）に攻撃を開始。その中に、古厩何右衛門という人物がいました。

しかし、その翌年2月、古厩氏は小笠原氏に滅ぼされてしまいました。小笠原貞慶は、家臣の大甘半左衛門久知宛てに出した書状3通に、この時の状況を認めています（史料5A～C）。

史料5Aでは、2月14日の子の刻（午前0時ごろ）、松本城で古厩氏を成敗した、と書かれています。古厩氏の当主は因幡守盛勝でした。

成敗したのは、逆心が明らかになったからで、その場で20人ばかりを討ち取り、すぐに仁科へ軍勢を遣わして、古厩氏の家臣と思われる道心らを討ち取ったとあります。また盛勝の子息の平三は「欠け落ち」つまり逃げてしまったけれど、きっと捜し出す、そのほか逆心を抱いた者の成敗も申し付けた、とも書かれています。

続いて、史料5Bでは、古厩氏だけでなく、「塔原」も一緒になって逆心を企てていた、とあります。塔原は、塔原城（現 安曇野市明科中川手）城主・海野三河守です。この時、海野氏も滅ぼされました。

史料5Cでは、古厩盛勝の嫡子・平三を細野郷（現 松川村細野）で討ち取ったこと、また仁科氏の一族であった沢渡九八郎盛忠をも捕らえたことが書かれています。

また、塔原に攻め入ったところ、「古厩小屋」に兵糧をすべて運び込んでしまっていたために、兵糧が一俵もなかった、古厩の小屋に攻め入ると、俵などが際限なく収められていたということで、「彼是以て良き時分」に成敗をしたと、貞慶

(13) 信濃史料刊行会『新編 信濃史料叢書』第12巻 1980年 169頁

本人はほっとした様子です。

古厩氏は松本城へ呼び出されて殺されました。小笠原氏はこれを皮切りに、古厩へ軍勢を遣わし、古厩氏の家臣たちを討ち取ります。さらに、塔原城の海野氏も逆心を企てた罪で滅ぼしました。しかし塔原には兵糧が一俵も保管され

ておらず、古厩の小屋に行ってみると、大量に置かれていました。また、小笠原方の死傷者はいなかったということで、古厩氏も海野氏も、謀反に向かう準備の途中で不意打ちを受けた格好になつたようです。

【読み下し】（原文は平仮名が多いため、必要に応じて漢字に変換しています。）

【史料5】⁽¹⁴⁾

<p>[A] 尚々、萬思う様に候。御心安くあるべく候。以上。 昨夜子の刻、<small>〔松本城〕</small>当城において、古厩成敗候。逆心必定のまま、かくの如く候。以上上下廿人余り討ち捕り候。 則ち仁科へ各々差し遣わし、道心・今井四郎次郎兩人討ち捕り候。因幡守子息は闕け落ち候えども、定めて尋ね出だし候べく候。その外、意逆の者ども成敗申し付け候。〈中略〉恐々謹言。</p> <p>〔按するに天正十一年癸未なり〕</p>
<p>一月十四日</p>
<p>犬甘殿</p>
<p>[B] 尚々、何れへもこの由申したく候。以上。 是より申しつるところ飛脚<small>ひきやく</small>祝著<small>しゆしやく</small>に候。よつて古厩<small>とうのばら</small>・塔原同心にて逆心の企て以ての外の条、申し付け、悉く討ち果たし候。一人も洩れ候わず候。此方の者には、手負<small>てお</small>い一人もこれなく候。先ず以て大慶に存ぜらるべく候。兩郡の仕置き、大方存分の如くに候。〈中略〉恐々謹言。</p> <p>〔按するに天正十一年癸未なり〕</p>
<p>二月十四日</p>
<p>犬半左まいる</p>
<p>[C] 〔上略〕</p>
<p>來札披見<small>らいさつひけん</small>。祝著に候。この表の仕置き、如何にも存分に候。古厩平三をも細野の郷にて討ち捕り候。澤渡九八郎も召し執り候。仁科の仕置き、何も思う様に候。小谷へは細萱<small>〔河内守〕</small>を遣わし候。是も一著に候。定めて大慶たるべく候。次、塔原の事は、古厩小屋へ悉く兵糧を上げ、彼の在所には一俵もこれなく候。彼是以て良き時分に成敗を加え、古厩の小屋に俵など、際限なき事に候。悉く兵糧当城へ移し、小屋をば焼き尽くし申すべく候。〈中略〉</p> <p>恐々謹言。</p> <p>〔按するに天正十一年癸未なり〕</p>
<p>二月十六日</p>
<p>犬甘半左衛門殿</p>
<p>貞慶御判</p>
<p>貞慶御判</p>

3 小岩嶽城の破却

この時、小笠原軍が塔原城まで攻め入っていたかどうかはわかりません。恐らく、海野氏の館付近での戦いはあったのではないかと思われます。海野氏の館は、現在の明科中学校付近にありました。

また古廐小屋は、『町誌』では小岩嶽城に比定されています。ここでいう小屋は、戦時に使用する非常用の施設と考えられます。

現在の小岩嶽城跡には、城址公園として整備されている広場の周囲に多数の平地が見られますし、公園のすぐそばを沢が流れています、水の手に欠くことはありません。さらに、公園の北西に張り出している尾根伝いに歩いていくと、急峻な岩場があり、先に触れた富士尾山の支峰にたどり着きます。この頂上の詰めの城の背後には深い空堀が掘られており、固い防御を施していたと思われます。

古廐・塔原両氏は、ここで籠城し、小笠原氏に対抗するつもりだったのでしょう。

小笠原氏は、犬甘氏に書き送ったとおり、この古廐小屋を焼き払ったことでしょう。ここに小岩嶽城はその役目を終えたのです。

4 耳塚作左衛門尉あての書状

さて、古廐氏はなぜ謀反を企てたのでしょうか。
長野県立歴史館に、1通の朱印状が所蔵されています。天正10年9月4日付で上杉景勝が耳塚作左衛門尉元直という武士に宛てた文書です。

解読文は省略しますが、耳塚氏が上杉氏に従うと言ってきたので、望みのとおり、小宮、岩岡、野口の地を与える、といった内容です。この3ヶ所は、松本市や大町市の地名で、上杉氏の勢力下には入っていないので、約束手形であることがわかります。

耳塚氏は、穂高有明の耳塚に住した地侍と思われますが、『笠系大成』によれば、このころ耳塚作左衛門尉は、小笠原氏の日岐城攻めに従軍し、



上杉景勝朱印状（長野県立歴史館所蔵）

戦死しています。

つまり、小笠原氏に仕えながら、敵対勢力である上杉氏にも内通していたということです。

耳塚の地は古廐郷の中にあり、古廐氏の勢力範囲内にあります。耳塚氏のような力の小さな地侍は、小笠原氏の家中とはいえ、大身の（身分が高く、所領を多く持つ）武士の同心つまり部下として働いていたようです。ですから耳塚氏は、古廐氏の同心であったことが推測され、この時すでに古廐氏も上杉方に内通していた可能性も考えられます。

安曇・筑摩両郡は、このころ一応、小笠原氏の勢力下に置かれつつありました。しかし、まだ領国支配が確立しておらず、また周辺では力の強い戦国大名が勢力を伸ばしつつあり、予断を許さない情勢でした。

そこで主君だけでなく、他の勢力とも連絡を取り、情勢の変化に対応して、自分やその家の者たちの命を守れるようにしたのです。冒頭、はじめにの3で「(4) 勢力を両天秤にかける」として挙げたことを、古廐氏は行いました。

そして内通だけではなく、いよいよ小笠原氏へ

の謀反を実行に移そうとした矢先に、露頭して誅殺されてしまったというわけです。

5 古厩氏滅亡の歴史的意義

小笠原貞慶は、当時から安曇・筑摩両郡の武士を肅清する領主として知られていました。

古厩氏や海野氏のほか、小笠原氏の一族であつた赤澤氏も同時期に滅ぼされています。また、日岐城主・日岐丹波守盛武や、穗高神社の神職でもあった穗高内膳佐盛員は、反抗したことで、貞慶に殺されることを恐れて上杉氏のもとに逃れていました。ただし、この2人については、小笠原氏に捕らえられた穗高盛員の妻（日岐盛武の姪でもある）が、小笠原の家臣に嫁ぐ代わりに助命を嘆願し、貞慶の許しを得て、帰参が叶ったといいます。

貞慶には、当時のほかの大名や、過去の例と比べると厳しい領主だという評価があったようです。

小笠原氏側にとっては、周囲に強力な大名がいる中で、領国の支配の安定化を図るために強硬措置でした。しかしこの姿勢が、後世の松本藩の礎^{いしづえ}を築いたということもできるでしょう。

一方、安曇郡では、古厩氏の滅亡や日岐城の落城によって、仁科氏一族の勢力は衰退していきました。古厩氏が肅清された時に捕らえられた澤渡九八郎も仁科氏の一族です。ただし、澤渡氏はのちに謀反に加担していなかったことが分かり、許されています。

中世を通じて安曇郡で勢力を誇った仁科氏が衰退したことで、在地に根を張る中世的な武士の時代が終わりを迎えます。

天正18年（1590）、豊臣秀吉の命令で、小笠原氏が下総古河（現 茨城県古河市）に移されます。かわって、徳川家康の家臣であった石川数正が松本に入部しました。

この際に、松本平の中小の武士たちは小笠原の家臣として同行するのか在地に残るのかの判断を迫られました。主君に付き従っていけば武士とし

ての身分は保証されるものの、領地を持たず、俸禄^{ほうろく}をもらって生活していくことになります。このことは、地面にしっかりと根を張る木ではなく、どこにでも動かせる鉢植えの植物にたとえられます。このとおり、それまで在地領主として認められていた自主性は、制限されていきます。

一方、在地に残った者は、やがて武士ではなく百姓としての道を歩むことになりました。このようにして「兵」と「農」の分離が進み、近世的な領国支配へと移行していったのです。

安曇郡の在地領主であった仁科氏一族の滅亡は、安曇野の人々が新しい時代へと向かっていく下地を作ることにつながったと位置づけられるでしょう。

おわりに

これまで、小岩嶽城の落城をめぐっては、城単体で考察されてきましたが、本稿では視野を広げて、周辺情勢もあわせて検討してみました。

安曇野市内の山城に登ってみると、その険しさに驚かされ、守りの堅固さを思い知らされます。しかしそんな山城でも、周囲の小領主たちや、仁科氏のような大身の國衆^{くにしゅう}、さらに有力な大名たちの動向に影響を受けざると得なかつたのです。

その中にあって、古厩氏が自分の一族、家臣や領民を守るために選択した、武田氏への抵抗、あるいは上杉氏への内通という道も、周辺地域の情勢を眺めた上での判断だったに違いありません。

小岩嶽城の二度の落城に関する史料を読み込むと、戦乱の時代を必死に泳ぎきろうとした小領主たちの姿がみえてくるのです。

水が通らなかった堰 弥源次堀

—水田を夢見た田多井村の挑戦

矢口友美

はじめに

現在の安曇野市は、水田が広がる田園地帯となっています。拾ヶ堰などの農業用水路が開削されたことがきっかけになっていますが、それ以前の安曇野は水の獲得に苦労した地域でした。そのような地域では、水田を灌漑するための水路「堰」の開削を行い、水田を増やしてきました。つまり、水豊かな安曇野は用水堰の恩恵によって成り立ったのです。

その一方で、江戸時代の田多井村（堀金三田）では堰の開削が計画されたものの通水までに至らず、今ではほとんど忘れ去られている「弥源次⁽²⁾堀」と言われた堰があったのです。私がその存在を知ったのは、平成26年度の企画展「安曇野のエジソンたち」に関して、圧力釜を発明した猿田佐門の調査を行なった際でした。「弥源次堀」の計画から開削までを先導した一人である田多井村^(くみがしら)と頭猿田佐源次の子孫が佐門です。そのお宅に伺い当主の猿田統弘氏から、堰開削失敗後の猿田家の状況等を残された文書を見せていただき、弥源次堀の存在がわかったのです。

開削に成功し現在も使われている堰は、その経緯等が比較的よく知られています。しかし、堰の普請⁽³⁾が成功しなかった場合は、「弥源次堀」のように堰そのものの存在すらあまり知られていない現実があります。そこで、先行研究で明らかに

なっている江戸時代に田多井村が行った農業用水の獲得経緯や実際の工事等に触れつつ、特に失敗に終わった後の猿田家の状況について、同家に残された文書類とご子孫の猿田統弘氏に伝承されている事がらの聞き取りをもとに追究しました。



市内を流れる拾ヶ堰

一 それぞれの水事情

1 田多井村の水事情

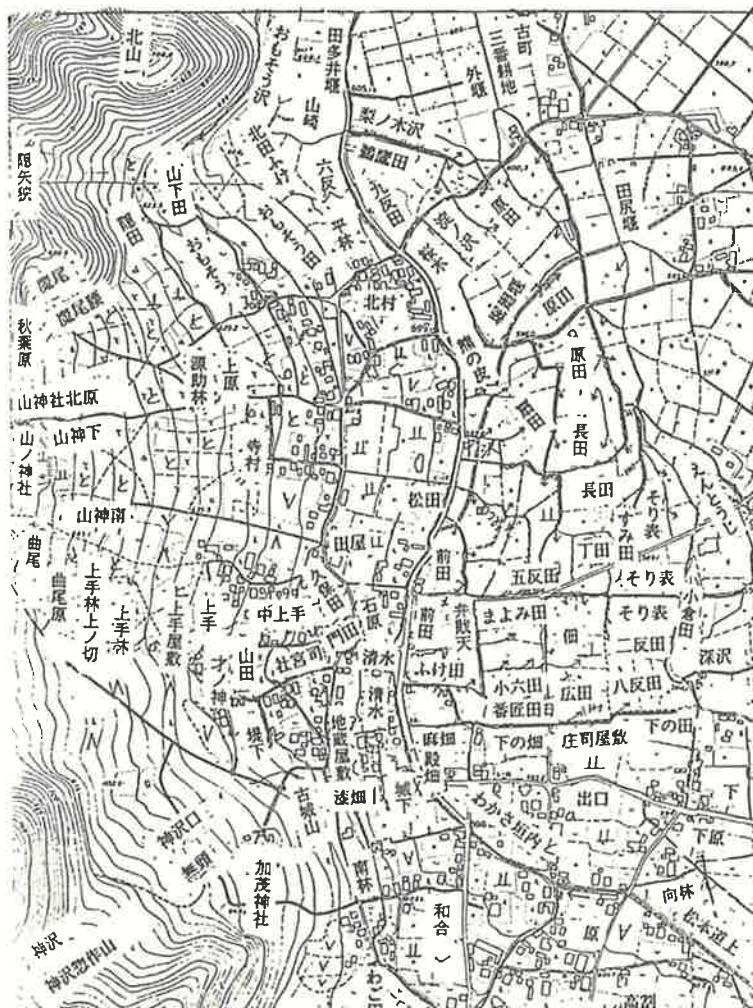
「田多井村」は鍋冠山^(なべかんむりやま)を中心とする北アルプスの東麓にあり、現在の安曇野市堀金田多井地区です。山麓には古く縄文時代から人が住んでいたことが遺跡の調査からわかっています。古代には、地区内を南流する沢水を利用した水田開発が進められ、中世にかけて集落が存立したことでも明らかになっています。

田多井は、烏川と黒沢川の複合扇状地の境界に位置し、両側から一段低い場所に沢が流れ下って

(1) 安曇野市のうち、犀川以西は北アルプスから河川を通じて土砂が運び込まれるため扇状地の複合からなっている。しかし拾ヶ堰や矢原堰などの開削が行われた扇央にあたる地域は、地下に水が浸透してしまうため、もともと水を得にくい地域であった

(2) 弥源次堀については『堀金村誌』、『南安曇郡誌』、『教育資料シリーズ 第1集 郷土堀金』で触れられている

(3) 堰を開削するための土木工事



田多井の字図（『堀金村誌下巻』より）

います。沢沿いに条里に関係するとされる方角地割の水田があり、番匠田、清水田、ふけ田など古い起源の「田」地名が広がることからも、中世以前に水田開発がされた場所と以前の研究で述べられてきています。⁽⁴⁾

その後、烏川から取り入れた田多井堰の水によって、地区の北側を中心新たに水田開発が進められました。さらに、旧来の自然の流れを利用した「縦堰」に水を補給する形で南や東の水田が拡大されるようになりました。江戸時代の初め頃

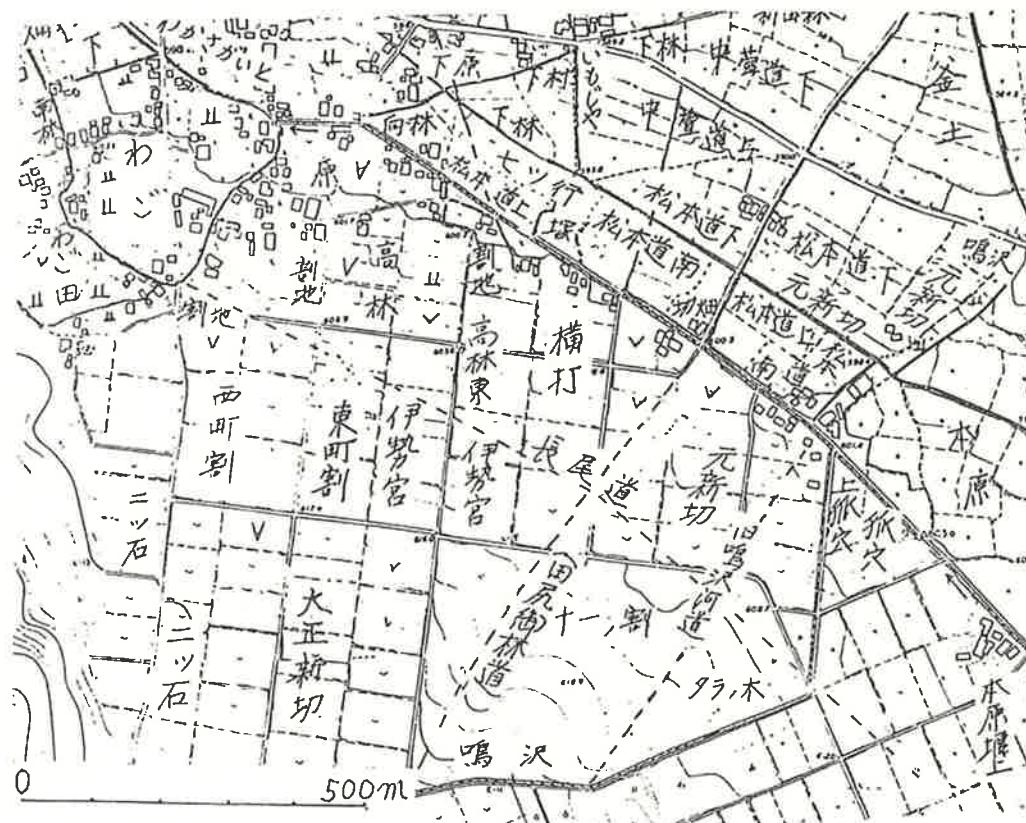
までには、田多井堰の開削により地区の相当な部分で水田が拓かれていたものと想定されています。

しかし田多井は、慶安4年（1651）の水田面積をみると、同じく烏川を利用している堀金岩原や上堀・下堀より水利条件が悪く、水田造成率が低くなっているといえます。『信府統記』によると、田多井村は御朱印高が514石2斗9合で、そのうち田が338石8斗7升1合、畠が152石5斗7升6合となっています。近隣の村を見てみると、南の小倉村は御朱印高が324石5斗4升9合、この

(4) 小穴芳実「多々利牧は安曇郡田多井郷か」(信濃史学会『信濃』第42巻第5号1990年)

(5) 『南安曇郡誌別篇1』第4章第1節によると慶安4年の水田率は両(上・下)堀金村44.8町(44.2%)、岩原村7.1町(7%)、田尻・田多井村49.5% (48.8%)で、分水率はそれぞれ1丈2尺4寸(52.7%)、2尺4寸(8%)、1丈(39.3%)となっている。両堀金村の分水率が多く、水利権が強いといえる。南安曇郡誌改訂編纂会編『南安曇郡誌別篇1』1984年、147~151頁

(6) 鈴木重武：三井弘策編述『信府統記』国書刊行会 1996年 233～235頁



田多井南部の地名（『堀金村誌下巻』より）

うち田が106石2斗8升4合、畑が292石2斗3升5合となっていて、畑の方が多い村です。一方北の方向にある岩原村は、御朱印高157石8斗5升3合、田が103石8斗8升5合5勺、畑が44石6斗9升2合と田の方が多い村です。

田多井村も田の方が多いのですが、畑の割合も多い土地になっています。寛文6年（1666）以降、田多井村新切検地が行われていますが、字名をみると殿畠や漆畠など、田多井の南側のものが多くなっています。さらに小倉村との境にあたる田多井村の南端は、現在でも畠や果樹園が広がっている点、堰の開削が計画される際には水を引く範囲に含まれている点から、水田が少ない土地であったことが分かります。

これらのことから、田多井村は、①山の近くに

あり沢を流れてくる水を使えるという利点により早い段階から水田の開墾ができていたが、江戸時代に入る頃には新たに土地を開墾して水田にすることが難しかった、②烏川の水は水利権の関係により多く引いてくることが難しかった、ことがうかがえます。

2 他の村での農業用水獲得運動

寛政10年（1798）に、倉田村でも水田に使う水を獲得する運動が起こります。宝永2年（1705）に開発された倉田村は水田にするには水が十分でなかったため、畠作が中心でした。烏川の水では用水に限界があり、これ以上の新田開発は難しい状況だったため、つめたざわ冷沢の水を烏川谷に落として水利権を得る方法が考えられます。倉田村では村の

(7) 新切検地は、新しく開墾、拡張、畠田成した田畠についてその都度検地役人が出張して検地を行う。『堀金村誌上巻』の「明治4年田多井村高反別取調書上」によると、田が37町、畠が36町となっており、宝永6年（1709）検地以降、田が11町、畠が14町増加している。堀金村誌編纂委員会編『堀金村誌上巻（自然・歴史）』堀金村誌刊行会 1991年 691頁

(8) 第2章以降参照

【史料1】（『堀金村誌上巻』より）

<p>丸山円十郎殿</p>	<p>長尾組田多井村 物代 五人与頭（三人） 長百姓・与頭（名略）</p>	<p>作世話役（二名）</p>	<p>文化十一甲戌年十一月</p>	<p>恐れながら難渋願い奉る口上の覚 〔前略〕当組小倉村黒沢残水を当村へ引き取り土重に仕りたき段一同願い出で候につき、恐れながら御川除様方へ御内分（聞）にて当村甚だ難渋の段御歎き申し上げ、何卒右残水当村へ引き取り土重に致し村の為に仕たき段、数度御願い申し上げ奉り候えば、御憐愍の上御聞済み御内見置かれ候は、黒沢押出し捨式か村入相原より小倉村地内へ御見立て遊ばされ、尚又当村入和合と申す窪に水出の場所もこれあり候間、堤築き立て濁水溜め置き候はば、恐れながら御上下の御為にも相成るべくと存じ奉り御願い申し上げ奉り候えば、その上御郡屋様御見分下し置かれ、御慈悲を以つて文化七庚午年御許容を蒙り、来る未年堰路堀り立て候につき、七畝畠代上げ仕り、式拾五石程御益差し上げ候処、右残水届き兼、甚だ当惑仕り、如何して難渋凌ぐべきと一同挙げて相談仕り候処、何卒長尾堰不用（要）の節、残水引き取り難渋凌ぎたく願出で候に付、村方願の様御川除様方へ御願い申し上げ奉り候えば、御内見下し置かれ、堰路御見立の儀は、上野組下角影村より当組野沢村両長尾村地内へ相掛り候間、右四か村へ御利（理）解下し置かれ承知仕り候、尚又両長尾村へは、格別に御座候えば、対談の上、規定取替せ仕り候て御内見も相済み御達下し置かれ候は、その先達願い堰筋掛け合いの村々承知仕り、殊に両長尾村とは規定書取替せ相済み候えば、堰路出来致すべき間、〔中略〕</p>
---------------	---	-----------------	-------------------	---

人々が一体となって堰の開削に積極的に取り組み、文化8年（1811）に倉田堰が完成して新田開発が行われ、文化11年（1814）には1町1反余り、文政元年（1818）には3町5反5畝が増加しました。

また、松本藩は天明の飢饉を受けて積極的に藩政改革を進めていきます。寛政6年（1794）には郡奉行から村ごとに作世話役が任命されます。⁽⁹⁾ 平倉六郎右衛門は下堀金村で作世話役に任命され、寛政10年の勘左衛門堰の改修や文化13年（1816）の拾ヶ堰の開削に力を尽くしました。

このように松本藩と堰を必要としている村との官民一体の動きは、次第に実績を上げていきます。

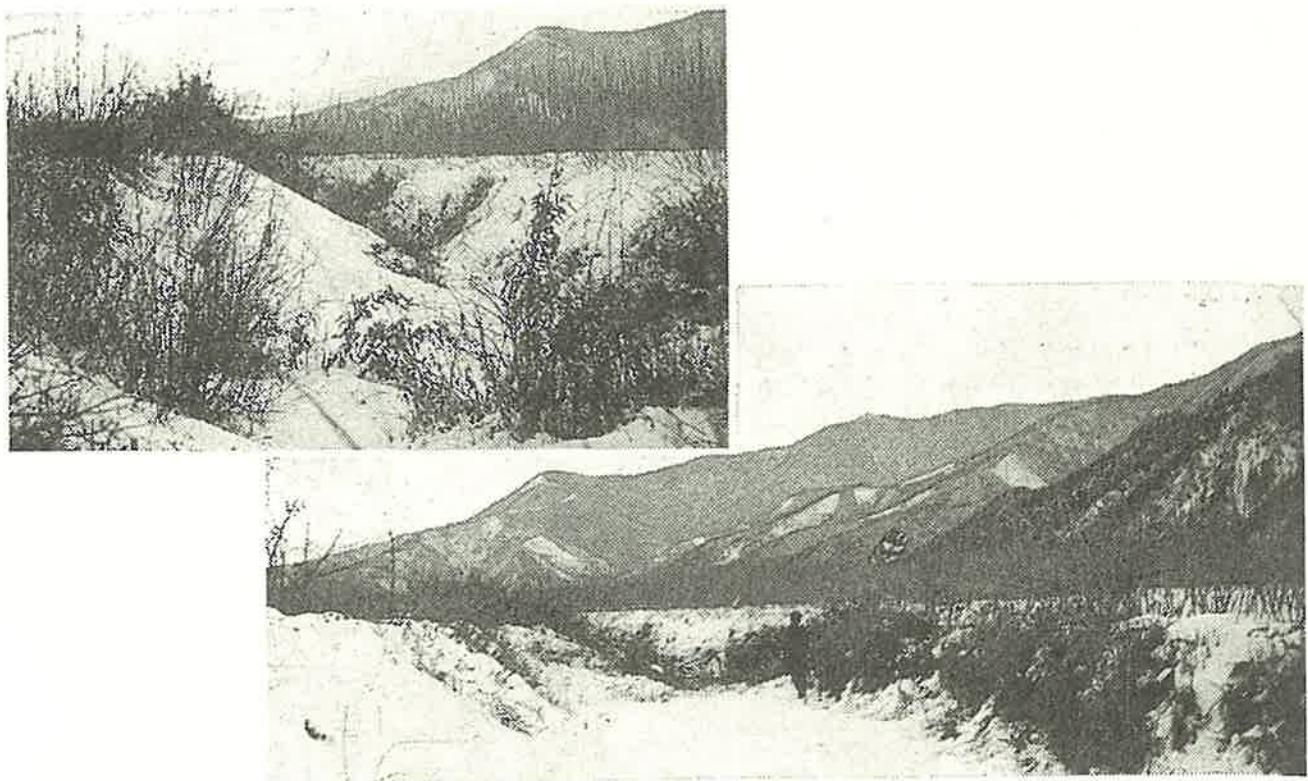
同じ頃、松本藩の方針や近隣の村で行われた堰の開削成功事例に合わせるように、田多井村でも水田化に尽力する動きが見られるようになります。

二 田多井村の挑戦

1 田多井村に堰を引く

古い時代から水田があった田多井村ですが、扇状地の特性から、従来の方法では水田にできる土地が限られていたため、新たなところから水を引いて田を増やす方法が考えられるようになりました。田多井村でも、松本藩とそれぞれの村とで進める水獲得の動きに乗って、新堰の開削の願いが出されるようになりました。

(9) 村の勧農をする役。元来は庄屋の役目であった



弥源次堀跡（『堀金村誌上巻』より）

寛政 10 年に田多井村の庄屋・猿田彌源次と与頭・佐源次は立田堰の水を引いてくるという計画を立てました。しかし許可はされず、再び寛政 12 年（1800）に堰開削の許可願いが出されています。⁽¹⁰⁾ しかし田多井村は立田堰の水利権を持っていません。松本藩に見分をするように求めていますが、もともと立田堰を使っていた村を説得することの難しさから、許可を受けることができませんでした。そこで黒沢からの残水を引き入れるという計画が立てられました。文化 7 年（1810）に田多井の南側の山麓付近に堤を作つて水をためて

おき、その水を使って灌水するというもので、実際に彌源次と佐源次は計画を実行しました。願い出た内容は、そもそも沢から水を取り、堰地を掘り替えて入りわご⁽¹¹⁾という窪地に堤を築き、さらに他村からの残水を引き取つてその堤に溜めるという計画でした。この計画は松本藩から川除方役人の内検があり、工事許可が出されています。堰の開削に關わつて上野組下角影村（松本市梓川）、野沢村、⁽¹²⁾ 上長尾村、⁽¹³⁾ 下長尾村へは理解を求めており、特に両長尾村とは規定書の取り交わしを行いました。⁽¹⁴⁾ 斗代上がり⁽¹⁵⁾に関する文書を提出した文化

- (10) 前掲註 7『堀金村誌』 831～832 頁。堰の開削願いであるが、堰筋については詳しく述べていない。しかし寛政 10 年は立田堰から引水を考えていたこと、文化年間に立田堰から小倉御林を通つて田多井まで引き入れる計画が立てられていることから、ここでは立田堰から水を引いてくるものとした
- (11) 前掲註 7『堀金村誌』 832～833 頁
- (12) 上堀廻田多井堰のこと
- (13) 三郷境の山麓にある田多井南端（二つ石）にある地名。「田多井南部の地名」参照
- (14) 黒沢の水を使つてゐる三郷、堀金、豊科にある 12 の村（小倉・二木・及木・榆・住吉・小田多井新田・上長尾・下長尾・野沢・七日市場・一日市場・真々部）。その村にも水が通るため支障はないとしている
- (15) 前掲註 7『堀金村誌』 837 頁。史料 1 参照
- (16) 藩の役人による内検の後、川除方役所に呼び出された田多井村の庄屋たちに畠を本来の斗代に直すことについて役人から打診があつたが、困窮村であるため惣百姓たちと話し合つてから返答するとしている。通水してから受けるという意見を出しているが、聞き入れられず畠の斗代上がりが起こつてゐる

8年（1811）には工事に取りかかり、堰の開削を行いました。具体的な工事内容については分かっていませんが、文化11年（1814）に松本藩へ出された「恐れながら難渋願い奉る口上の覚」（史料1）には、堰路は作っても、黒沢の水量が少ないこともあるて水が届かず、困っていることが書かれています。実際は立田堰の取入口からと田多井の高林の両方から開削を始めたものの、堰筋にあった寺の田畠を通らなければならず、住職の反対にあたったために実現しなかったということです。⁽¹⁷⁾ 堰の開削にあたっては、堰路が通る長尾村と交渉はしており、堰路掘り立ての条件をなるべく整えてあるとしていますが、⁽¹⁸⁾ 温堰に水利権を持つ村から反対意見が出ており、松本藩はこの村を説得するのが困難とみて、田多井村の願いに応じませんでした。そのため堰の開削は思うように進まなかつたことがうかがえます。

この文化7年に開削を行った堰は「弥源次堀」と言われています。昭和52年（1977）に耕地整備が行われた関係で、現在はほとんど開削時の面影は残されていませんが、かつて高林から二つ石に向かって幅3m、高さ1m50cmほどの堰の跡が残っていたといいます。その堰については、「⁽¹⁹⁾ 弥源次ぼり水が佐源次」と言い伝えがあったといいます。しかし田多井村に弥源次堀を通す計画は失敗に終わり、弥源次・佐源次は全財産を投じたといいます。

嘉永5年（1852）には、小倉上野原十二か村入会で、下角影村の用水を引き、弥源次堀の堰跡を使って烏川まで流す計画が立てられます。同じく

温堰を使っている村から反対があつて実現しませんでしたが、田多井村に隣接する小倉村でも用水の獲得には苦心していたことがうかがえます。



現在の三郷小倉と田多井の境
(向かって左奥が三郷小倉方面)

2 受け継がれる意志

文化7年の弥源次堀の計画は失敗に終わりましたが、水を獲得するための活動は続けられました。

その後計画されたのは、嘉永5年（1852）に長尾村から小田多井堰で使わない水だけを引き取つて田多井村・田尻村・上堀村・下堀村の4つの村のあまり生産高の高くなない場所に水を入れて畑の土壤を豊かにするというものでした。これには「猶又保高組細萱村外四カ村は右（温堰）満水にて御田地差支えにも相成」とあり、穗高に入ると洪水となって被害を及ぼすことがあつたため、その村より上流でその水を引き取るという効果を狙つていた面もありました。この新堰は弥源次堀跡を使う計画もありましたが、安政6年（1859）に田多井・田尻・上堀・下堀から柏原（穂高柏原）を通るものとなり、万延元年（1860）に松本

(17) 前掲註7『堀金村誌』 836~838頁。史料1はさらに『南安曇郡誌別編1』168~170頁を参照したうえで堀金村誌の史料を読みやすいように常用漢字・現代かなづかいに直した箇所、前略と中略として省略した箇所がある

(18) 猿田哲朗『教育史料シリーズ 第1集 郷土堀金』堀金村教育委員会1962年 39頁。宮下一男氏と猿田統弘氏のご教示によると、反対した寺は「えんとうじ（遠藤寺か）」のことである

(19) 桦川、黒沢を利用した堰で、田多井堰と同じ頃から使われていた

(20) 高林、二つ石ともに田多井南端にある場所の名前。「田多井南部の地名」参照

(21) 前掲註18『郷土堀金』 40頁。堰に最後まで水が流れていかなかった（下がらない（=下げんじ））ということを揶揄している

(22) 前掲註7『堀金村誌』 838頁



現在の田多井地区土地利用

藩による下見が行われ、以降約1ヶ月の期間と44,000人の動員で完成しました。この新堰は飛州野麦村と示談書を交わし、明治5年（1872）に筑摩県が梓川の水利権を認めています。こうして田多井村の水に対する思いは引き継がれ、遂には水を自分の村に引き入れることに成功したということができるでしょう。

三 堀開削に失敗した猿田家のその後

猿田佐源次の家には、現在もまとまった文書が残されています。その大半は裁判記録であり、明治13年以降2年余に渡り土地売買の係争裁判に当主・猿田忠治がかかわっています。猿田統弘氏によると、父（哲朗）が祖父（佐門）から聞かされてきたこととして、堰の失敗によって田畠はもちろん家屋敷を手放さなくてはならなくなつたという歴史が伝わっているとのことです。その後、自分の家の家系図を他の家へ賣ることで金銭を手に入れることができたため、現在の場所に引っ越

して寺子屋師匠等で生活をしのいだという話もうかがいました。佐源次の家でも、かつては田多井村で自分の土地を持っていたとのことですが、現在は自分の土地ではなくなっているとのことでした。文書は、その中の一部についての裁判記録でした。文書には科布村で村議会議員をしていた時の記録もありますが、明治の代になつても堰の開削の際に費用がかかり、土地を手放さなくてはいけない状況になったことがうかがえます。これらのことから、堰開削の失敗が何代か後の子孫にも影響を与えていることが読み取れます。

200以上のもの文書類の中には、裁判所で行われたやり取りについての詳細な記録が目立ちます。最終的な顛末書や裁判に必要な証明書、裁判で決まったことについての書類のほか、証拠書類や印影・筆跡についての証拠裏付け等を示そうと、猿田忠治・源弥父子が作成した文書や証文・証書が多く残されています。同じ内容でもくり返し示され、記録されています。

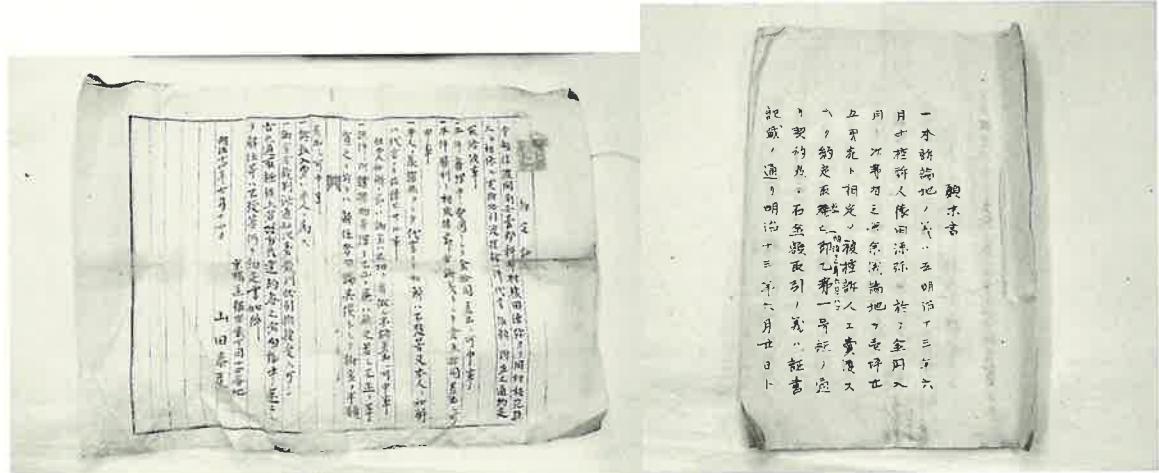
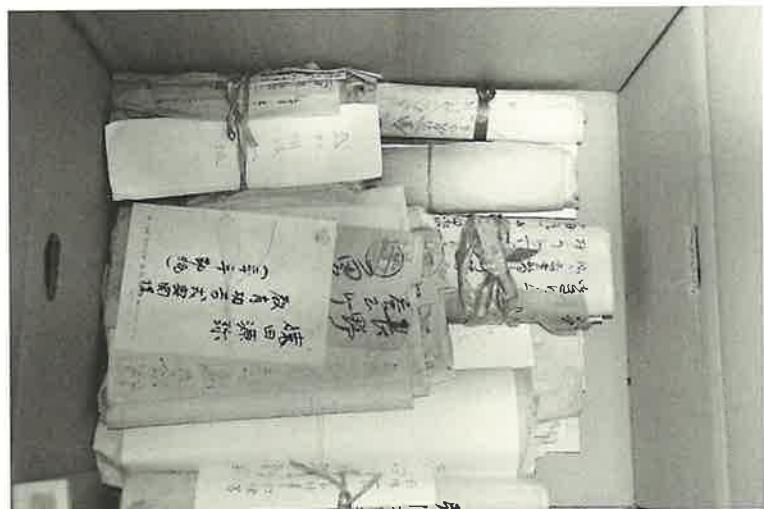
(23) 新堀堰、堀廻堰とも呼ばれる

また、父・忠治が東京高等裁判所の様子を息子・源弥に、源弥が松本裁判所での様子を忠治に、お互い報告を行ったものが多く見受けられました。土地の代金支払いをめぐって裁判期間が長くなるなか、親子で東京と田多井を分担し役所や裁判所に働きかけをしていましたことがわかります。祖先の堰開削による経済的な痛手を、一家をあげて取り戻そうとする姿勢が示されています。金銭を他者に貸した証文も同時に残されていることから、立ち直りつつある猿田家にとって、この裁判の行方は非常に大きな意味をもっていたともいえましょう。また、猿田源弥による体調を崩した父・忠治を心配する手紙、東京の裁判で忠治の代理人を務める届出も残されており、厳しい状況下で源弥が実質的に裁判を引き継ぎ解決に至った経過がわかります。

この文書が一括りにまとめられ、大切に現在の子孫まで伝えられてきたことは、堰によって社会的にも経済的にも破たん状態にあった猿田家として、家再建につながる子孫に伝えるべき重要な事がらだったからと考えられます。

おわりに

今まで述べたとおり、特に江戸時代の村々にとって、水田を営む根底である水利関係はその村を左右する重要なことでした。さらに古くから水に恵まれた村でも、場所によっては農業のための水が得られず、そのために水を引いてくるのには大変な苦労があったことがうかがえます。田多井村でも古くから水田がありましたら、畑作地帯も多く、その土地を水田に変えようとする農民・百姓の強いねがいがあったことも事実です。そのね



猿田家に残された文書（一部）

がいと期待に支えられた村役人猿田弥源次・猿田佐源次の新堰開削の試みを、再度紹介する形で述べさせていただきました。失敗という結末から、ほとんど忘れ去られようとしていますが、現在の安曇野の用水と堰の歴史などを考えるうえで、開通しなかった堰も含めて調査研究することが重要だと思ったからです。今までの研究を後付けるだけで終わってしまいましたが、失敗した猿田家のその後について文書をもとに少し明らかにできました。

堰開削で成功しなかった場合は、たとえ庄屋の家であっても、いや庄屋や与頭など村役人として率先する立場だからこそ、借財等で困窮し家や土地を売らなければならなくなり、社会的地位も失うことがわかりました。その痛手が何十年か後の子孫にまで及んでいたことも今回の猿田家の文書を調べ具体的に示すことができました。

もう一つ、たとえ失敗したとしても、水を引いてくることで少しでも暮らしを楽にしたいという共通の思いは引き継がれ、最終的に田多井への堰開削が成功につながったことが、私自身が住んでいる田多井の現在を見て実感しています。また、猿田家のその後について、寺子屋師匠として地域の教育に貢献した猿田源弥、圧力釜の発明を通して生活改善に役割を果たした猿田佐門など子孫の方々の活躍を知り、堰にかけたご先祖の意気の影響かとうれしく思いました。

最後に、ご先祖以来の経緯をていねいに話してくださいり、快く資料借用を許可していただいた猿田統弘氏に深く感謝申し上げます。

現代安曇野の雑煮の姿再考

—雑煮に関するアンケートを中心に

宮本尚子

はじめに

平成26年秋頃、博物館職員の間で自宅での行事食が話題になりました。糸魚川から塩の道を通って伝わったエゴ（海藻のエゴ草を煮詰めて寒天状に固めたもの）を、祭りなどのごちそうで食べるか食べないか、その境界はどこか、あるいは自分の家の雑煮の具について、同じ「雑煮」と呼んでいるものなのに、個々の家でこんなにも違いがあるのかと驚きました。そして我が家家の「食」について語ることは、誰もが身近な話題であるがゆえに楽しく、盛り上がることができると改めて気づかされました。そこで、平成27年度夏季企画展のテーマを「興味津々あづみの FOOD」とし、和食につながる江戸時代の食から現在の安曇野の食文化の一端まで幅広く紹介しました。

安曇野の郷土の食文化とは何かと聞けば、節供や祭りなどの年中行事や、人の一生に伴う儀礼などにまつわる食はもちろん、長い時間をかけて、ごく普通の家や人、地域によって受け継がれた食にこそあるといえます。しかし、そういう食の記録がほとんど残らないのは、日常当たり前にくりかえされるゆえに、その価値や特色には気づかないからなのでしょう。

それならば、展覧会をきっかけに我が家のに興味を持つもらいたいと考え、身近な食に関するアンケートを実施しました。テーマは家庭内でそのことについて話し合いながら答えられる内容

として、正月の儀礼食である雑煮としました。雑煮は日常の食ではありませんが、正月には多くの家で「雑煮」と呼ぶ羹を作り、食べているであろうということ、文化庁が公募し決定した「お雑煮100選」⁽¹⁾の趣旨にみると、家ごとの多様性があり、地域性も併せ持つことから、雑煮から現代の郷土の食の姿を探ろうと考えました。

雑煮とは、もともとは、祭りなどで神様に供えたものを、その後の直会などで食べたものを雑煮と呼びました。特別な作り方をしたり、材料を使ったりするなど、本来神聖な食物であり、人と神が共食することに意味があるといわれています⁽²⁾。要するに正月の神の供えものを下げて、それらをごった煮にしたもののが本来の雑煮だったのですが、主に正月三が日に家族で食べるいろいろな具と餅を入れた汁物が雑煮という普通名称になっているのです。

安曇野では正月三日のうち、そばやうどんなどのめん類や、イモ汁といって長芋をすりおろしたものを食べる風習がある地域や家もありますが、そのことについては後で触れるとして、アンケートでは、元日のみに限定せず、正月に食べている雑煮の内容について答えてもらうこととしました。

(1) 文化庁編『お雑煮100選』女子栄養大学出版部 2005年

(2) 大塚民俗学会編『日本民俗事典』弘文堂 1972年

一 アンケートの概要

1 対象と項目

今回は特に子どもたちに郷土の食について興味をもってほしいと考え、主な対象者を小学生としました。そして、子どもだけでなく家族で話し合えることを目標にしたアンケートとしたところ、それを冬休みの宿題とした小学校もありました。後に分かったことですが、その目論見はある程度成功し、アンケート調査を実施している最中、ある場所の三九郎行事の調査の折に保護者と思われる母親が数人、三九郎作りをしている子どもを見守りながら、我が家家の雑煮や年取り魚について熱心に話していました。それは、子どもたちの雑煮アンケートがきっかけだったようで、自分の家と他所の家の雑煮がこんなにも違うものかと、その違いについて話が盛り上がっていました。雑煮のアンケートが家族で共有されていたこと、市民が伝統行事と食について関心を持ち、共通の話題として提供することができたと実感しました。

配付したアンケートの内容は図1のとおりです。小学生にもわかりやすく設問し、家族にも協力してもらいながら回答するように作りました。雑煮に関連して、ほかの正月の儀礼食についても記述をしてもらうこととしました。

2 経過

アンケート用紙は平成26年12月に市内各小学校を通じて各家庭に配布して協力を依頼するとともに、市立図書館や公民館などに設置し、一般の方にもご協力いただけるように配慮しました。その結果、翌平成27年2月末までに、小学生691人、一般市民49人、合計740人の方から回答を得ることができました。

アンケートでは、雑煮を「どこで」食べるかということも設問に入れました。帰省や里帰りで家族そろって正月を迎える例が多いと考え、食べる場所の項目に、「祖父母の家」を加えたため、全

なまえ	年齢	才	
住所	安曇野市 穂高 明科 堀金 豊科 三郷		
お正月 (大晦日～三が日) には	おせち 鮭を食べる 鮭と鰯を食べる その他魚を食べる		
お正月(大晦日～ ごらそうは何ですか?)	おせち その他		
そのごらそうは、 どこで食べる?	自分の家 おじいちゃんやおばあちゃんの家 その他		
お雑煮はつくる? <small>そこに お雑煮をつくる といふ人にこも 書いてください</small>	つくる つくらない お雑煮以外の汁ものをつくる 買う その他		
つくる人の出身地 <small>市町村</small>	県 (都・道・府)	市 (都・区)	町
お雑煮の始を描くか 写真を貼ってください <small>入っているものについて 餅・年糕・年年糕 ・四角いもち・丸いもち ・入っていない ・その他</small>			

図1 配付したアンケート

体の結果には、両親の実家である市外・県外の祖父母の家で食べる雑煮の内容も含まれることになりました。

次節では、回答の結果を詳細に検討していきます。

二 回答から見える安曇野の雑煮

1 アンケートの回答結果

アンケートの回答結果については、表1ですべて示しました。

(1) 雑煮を食べるか否か・正月の儀礼食を食べる場所はどこか

回答者740人のうち、作る・買うなどを含めて雑煮を食べている人は、687人でした。買うという回答については、餅を買っているのか、雑煮そのものを買っているのか記載はなく詳細は不明ですが、内訳は表2とおりです。

表1 おらほのお雑煮・年取り魚調査の回答一覧

No0001~49:一般参加者の回答 No1001~1691:市内小学生的回答
凡例 雑煮をつくる:○ 雑煮をつくらない:× 雑煮以外の汁ものをつくる:△

No	地域	年取り魚	三が日のご馳走	三が日のご馳走を食べる場所	正月の雑煮	雑煮以外の汁もの	お雑煮を作る人	お雑煮を作る人の出身地	餅の形	雑煮に入れるもの	備考
0001	豊科	鮭・鯛	おせち	自宅	○		自分	松本市	丸	鶏肉 紅白カマボコ 昆布 干し椎茸 大根 ニンジン 里芋 小松菜	
0002	堀金	鮭・鯛	おせち	自宅	○		母、祖母	松本市寿	四角	大根 椿芽 ニンジン 白菜又は長ネギ カマボコ 鶏	
0003	穂高	鯛	その他	自宅	○		母、父	穂高	四角	ホウレンソウ ナルト カマボコ ニンジン 鶏 肉 ミツバ 大根	
0004	豊科	鮎・鯛	おせち	自宅	○		母	豊科	四角	大根 ニンジン 里芋 キヌサヤ 鶏肉 カツオブシ(上にかける)	
0005	豊科	鯛	おせち	自宅	○		祖母	豊科	四角	鶏 椿芽 ミツバ ニンジン ネギ ナルト	
0006	豊科	鯛	おせち	自宅	○		母	豊科	四角	鶏 カマボコ ニンジン シメジ ミツバ ホウレンソウ 椿芽 ネギ	
0007	豊科	鯛	おせち	自宅	○		自分	豊科	四角	鶏 大根 ニンジン ホウレンソウ 小松菜	
0008	豊科	鮭・鯛	おせち	自宅	○		自分、娘、孫	豊科	四角	ニンジン 椿芽 ホウレンソウ 又はエンドウ ミツバ ナルト 又はカマボコ 鶏肉 長ネギ	
0009	豊科	鯛	おせち	自宅	○		母	松本市	四角	鶏肉 キノコ ナルト ミツバ こんにゃく	
0010	豊科	鯛	おせち	自宅	○		祖母	明科	四角	太根 ニンジン チクワ又はナルト 昆布 ネギ	
0011	豊科	鮭・鯛	おせち	自宅	○		祖母	松本市	四角	大根 ニンジン 鶏 ミツバ	
0012	豊科	鮭・鯛	おせち	自宅	○		自分	大町市	四角		
0013	豊科	鮭	おせち	自宅	○		祖母	長野市朝陽	四角	鶏肉 チクワ 長ネギ 白菜 油揚げ	
0014	穂高	鯛	その他	自宅	○		母	穂高	四角	大根 ニンジン ネギ イクラ ユズ 鶏	
0015	豊科	鯛	おせち	自宅	○		妻	松本市	四角	鶏肉 長ネギ ナルト 又はカマボコ	
0016	豊科	鮭・鯛	おせち	自宅	○	けんちゃん汁 イモ汁 も作る	祖母、自分	諏訪市角間	四角	ナルト カマボコ こんにゃく ニンジン 大根 ネギ カツオブシ(盛付けだから)	
0017	明科	鯛	おせち	自宅	○		自分	記載なし	四角	筍 白菜 春菊 鶏肉 ユズ ナルト	
0018	豊科	鮭・鯛	おせち	自宅	○		母	豊科	四角	鶏 カマボコ ニンジン 椿芽 白菜 ネギ	
0019	豊科	鯛	おせち	自宅	○		母、父	豊科	四角	昆布 大根 ニンジン	
0020	豊科	鯛	おせち	自宅	○		自分	下伊那郡喬木村	四角	豆腐 ニンジン ゴボウ 大根 里芋 鶏肉	
0021	豊科	鮭・鯛	おせち	自宅	○		母	岡山県美作市	丸	鶏 ゴボウ ナルト ニンジン チクワ 大根 ネギ 椿芽 サヤエンドウ ユズ カツオブシ ミツバ	
0022	穂高	鯛	おせち	自宅	○		母	穂高	四角	かんぴょう チクワ カマボコ	
0023	明科	鮭・鯛	おせち	自宅	○		母	堀金	四角	カマボコかナルト ミツバ 椿芽 鶏肉	
0024	穂高	魚は食べない	その他	自宅	○		母	穂高	四角	ネギ 油揚げ ナルト ホウレンソウ 里芋 ミツバ	
0025	穂高	鯛	その他	自宅	○		母、祖母	穂高	四角	カマボコ ネギ	
0026	豊科	鯛	おせち	自宅	○		母	記載なし	四角	記載なし	
0027	豊科	鯛	おせち	自宅	○		母	記載なし	四角	椎芽 鶏肉 ササゲ ニンジン	
0028	三郷	鮭	その他	自宅	○		母	三郷	丸	鶏肉 大根 ミツバ 椿芽 ニンジン	
0029	穂高	鮭・鯛	その他	祖父母	○		母	穂高	四角	ナルト ウカツメ ホウレンソウ エノキ ネギ 椿芽 ミツバ	
0030	他	魚は食べない	おせち	自宅	○		自分	静島県小松島市 南小松島	丸	大根 ニンジン 里芋	
0031	豊科	鯛	おせち	自宅	○		母	松本市	四角	大根 ミツバ カマボコ ナルト 鶏肉 ネギ	
0032	明科	鯛	その他	自宅	○		母、父	三郷	四角	鶏	
0033	豊科	魚は食べない	おせち	自宅	○		母	大町市	四角	ナルト 椿芽 ニンジン 鶏肉 白菜	
0034	穂高	鮭・鯛	おせち	祖父母	○		母	記載なし	四角	記載なし	
0035	穂高	鮭	その他	祖父母	○		母	長野市	四角	鶏肉 ミツバ ニンジン 大根	
0036	堀金	鯛	おせち	祖父母	○		母	愛知県豊橋市	四角	白菜 油揚げ カツオブシ	
0037	穂高	鮭	おせち	自宅	○		自分	東京都千代田区	四角	海苔 椿芽 ミツバ ワサビ	
0038	豊科	鮭・鯛	おせち	自宅	○		母	豊科	四角	鶏 ネギ 白菜 ニンジン ナルト チクワ	
0039	豊科	鯛	おせち	自宅	○		母	北安曇郡北安曇 松川村	四角	カマボコ 大根 エビ ニンジン 椿芽 ホウレンソウ ミツバ	
0040	穂高	鮭・鯛	おせち	自宅	○		母	松本市	四角	鶏 大根 ニンジン かんぴょう ミツバ 椿芽	
0041	豊科	鮭・鯛	おせち	自宅	○		妻	松本市和田	四角	ネギ ニンジン カマボコかナルト 椿芽 小松菜 かほウレンソウ 鰯 ユズ 刻み海苔	
0042	豊科	鮭・鯛	おせち	自宅	○		自分	豊科	四角	魚の切り身 椿芽 ニンジン カマボコ ネギ	
0043	豊科	鯛	おせち	自宅	○		祖母	豊科	四角	大根 ニンジン 長ネギ 鶏 カマボコかナルト	
0044	豊科	鯛	おせち	自宅	○		母	穂高	四角	カマボコ ニンジン 大根 ホウレンソウ 鶏肉	
0045	穂高	鯛	おせち	自宅	○		母	松本市県町	四角	チクワ ナルト 鶏のあら ニンジン ネギ ミツバ	
0046	穂高	魚は食べない	おせち	自宅	○		祖母、その他	山口県小野田市 (山陽小野田市)	四角	カブ ニンジン カマボコ	
0047	豊科	鯛	おせち	自宅	○		自分	豊科	四角	さやインゲン エビ カマボコ 椿芽 鶏肉 ミツバ	
0048	豊科	鮭・鯛	おせち	自宅	○		母	上田市	四角	鶏 大根 ニンジン 白菜	
0049	豊科	鯛	おせち	自宅	○		母、祖母	大阪府泉大津市	丸	豆腐 コイモ ニンジン 大根	
1001	三郷	魚は食べない	おせち	祖父母	○		祖母	鹿児島市桜ヶ丘	四角	あんこ ニンジン	
1002	三郷	魚は食べない	おせち	祖父母	○		祖母	香川県高松市国分寺	丸	ニンジン 大根 油揚げ ネギ 青海苔	
1003	三郷	魚は食べない	おせち	祖父母	○		祖母	神奈川県横浜市 保土ヶ谷区保土ヶ谷	四角	大根 油揚げ 鶏肉 里芋 ホウレンソウ ナルト	
1004	三郷	鯛	その他	祖父母	○		母	三郷	四角	ナルト チクワ 鶏肉 ネギ ミツバ	
1005	三郷	鮭・鯛	おせち	祖父母	○		母、祖母	長野市	四角	椿芽 ニンジン ナルト ミツバ	
1006	三郷	その他の魚	おせち	祖父母	○		祖母	富山県黒部市三日市	四角	ゴボウ ニンジン カマボコ ミツバ こんにゃく 焼き豆腐 鶏	
1007	三郷	鯛	その他	祖父母	○		祖母	岐阜県美濃加茂市 加茂野町	四角	黒砂糖 カツオブシ 小松菜(モチナ)	
1008	三郷	鯛	その他	自宅	○		母	三郷	四角	ニンジン エノキ 椿芽 油揚げ チクワ 豚肉 カマボコ ミツバ	
1009	三郷	鯛	その他	自宅	○		母	諏訪市	四角	鶏肉 白菜 長ネギ ニンジン ナルト まぐろ	
1010	三郷	鯛	その他	自宅	○		母	群馬県藤岡市	四角	大根 ニンジン 鶏肉 カマボコ ミツバ チ	
1011	三郷	鯛	おせち	自宅	○		母	群馬県藤岡市	四角	里芋 ニンジン 大根 ゴボウ 蓬根 ナルト こんにゃく	

No.	地域	年取り魚	三が日のご馳走	三が日のご馳走を食べる場所	正月の雑煮	雑煮以外の汁もの	お雑煮を作る人	お雑煮を作る人の出身地	餅の形	雑煮に入れるもの	備考
1012	三郷	鮭・鰯	おせち	祖父母	○		祖母	松本市梓川	四角	カマボコ チクワ 椿芽 ミツバ ニンジン 鶏肉 ナルト	
1013	三郷	鰯	おせち	自宅	○		母	三郷	四角	鶏肉 カマボコ ネギ ミツバ	
1014	三郷	鰯	おせち	祖父母	○		母・祖母	記載なし	四角	サクラエビ カツオブシ マグロブシ カマボコ	
1015	三郷	鰯	その他	祖父母	○		祖母	静岡県掛川市	四角	鶏肉 カマボコ ミツバ 大根 ニンジン キ ノコ こんにゃく	
1016	三郷	魚は食べない	おせち	他	○		親戚	大阪府枚方市	丸	カツオブシ	
1017	三郷	鰯	その他	祖父母	○		祖母	上伊那郡箕輪町	丸	昆布 ニンジン ゴボウ 大根	
1018	三郷	鰯	その他	祖父母	○		母	道尻市	四角	ネギ ニンジン	
1019	三郷	鰯	その他	自宅	○		父	三郷	四角	椎茸 ホウレンソウ マイタケ 油揚げ 鰯	
1020	三郷	鰯	おせち	自宅	○		母	明科	四角	ナルト てまり鶏 鶏肉 白菜 ニンジン 椿芽 ネギ サヤエンドウ	
1021	三郷	鰯	おせち	祖父母	○		祖母	松本市	四角	椎茸 箍 カマボコ 卵 ミツバ 高野豆腐	
1022	三郷	鰯	おせち	祖父母	○		祖母	鳥取市河内町	丸	ハマグリ 鰯 大根 ニンジン 油揚げ	
1023	三郷	魚は食べない	おせち	自宅	○		母	三郷	四角	ミツバ 魚の形のカマボコ	
1024	三郷	鰯	おせち	祖父母	○		祖母	三郷	四角	エビ 大根 ナルト ニンジン シメジ	
1025	三郷	鯛・鰯	おせち	自宅・祖父母	○		祖母	記載なし	四角	椎茸 ネギ ナルト タマネギ 白菜 ニンジン かんぴょう	
1026	三郷	鮭	おせち	自宅	買う			記載なし	四角	記載なし	
1027	三郷	鰯	おせち	自宅	○		母	木曾郡木曾町	四角	豆腐 ネギ ニンジン 大根 こんにゃく 鶏肉	
1028	三郷	鮭・鰯	おせち	祖父母	○		祖母	北安曇郡松川村	四角	ミツバ ナルト 鶏肉	
1029	三郷	鰯	おせち	自宅	×			記載なし	四角	記載なし	
1030	三郷	魚は食べない	おせち	祖父母	×			記載なし	四角	記載なし	
1031	三郷	鮭	その他	自宅	×			記載なし	四角	記載なし	
1032	三郷	鰯	おせち	祖父母	△	イモ汁とろろごぼす汁(しらす・半身・さくらエビ・とろろごぼす・ほんだし・しょうゆ)		記載なし	四角	昔は作った	
1033	三郷	魚は食べない	その他		×			記載なし	四角	記載なし	
1034	三郷	鮭・鰯	おせち	自宅	×			記載なし	四角	記載なし	
1035	三郷	鰯	おせち	自宅	×			記載なし	四角	大根	
1036	三郷	鮭・鰯	その他	祖父母	○		祖母	新潟県新発田市花園町	四角	鰯のあら こんにゃく 大根 ニンジン 箍 するめ 鶏肉 厚揚げ	
1037	三郷	鰯	おせち	自宅	○		母	徳島県板野郡藍住町	丸	白菜 大根 ニンジン 油揚げ 里芋	
1038	三郷	鮭・鰯	おせち	祖父母	○		祖母	東筑摩郡生坂村	四角	練りもの ネギ ニンジン カマボコ	
1039	三郷	鰯	その他	祖父母	○		祖母	小諸市	四角	鰯 ネギ ミツバ ナルト	
1040	三郷	その他の魚	おせち	自宅	○		母・祖母	千葉県我孫子町(我孫子市)	丸	大根 ニンジン 鶏肉 里芋 ミツバ ナルト	
1041	三郷	鮭	おせち	祖父母	○		母	穗高	四角	大根 ニンジン ネギ 鶏肉 ナルト	
1042	三郷	魚は食べない	おせち	祖父母	○		祖母	滋賀県大津市	四角	記載なし	
1043	三郷	鰯	おせち	自宅	○		母・祖母	三郷	丸	ニンジン 鶏肉 小松菜	
1044	三郷	鰯	その他	祖父母	○		祖母	三郷	四角	長ネギ ニンジン サクラエビ 白菜	
1045	三郷	鮭	その他	祖父母	○		祖母	松本市	四角	ネギ カマボコ	
1046	三郷	魚は食べない	おせち	祖父母	○		祖母	愛知県名古屋市昭和区	四角	鶏肉 ニンジン カイワレダイコン 小松菜	
1047	三郷	鮭・鰯	おせち	自宅	○		母・父	三郷	四角	ニンジン 大根 ニッパ ミツバ 大根 油揚げ 椿芽 ミツバ ナルト	
1048	三郷	鰯	その他	祖父母	○		祖母	新潟県新潟市	四角	ニンジン イクラ 鮭 カマボコ	
1049	三郷	魚は食べない	その他	祖父母	○		祖母	新潟県妙高市	四角	ゼンマイ 鶏肉 こんにゃく	
1050	三郷	鰯	その他	自宅	○		父	三郷	四角	椎茸 ホウレンソウ 油揚げ マイタケ 鰯	
1051	三郷	鮭	その他	自宅	△	筒、ニンジン、蒟蒻、さつまいも、蓮根	母と子ども	ブラジル	入れない		
1052	三郷	鰯	おせち	祖父母	○		祖母	三郷	四角	ネギ ニンジン 白菜 かんぴょう ナルト	
1053	三郷	鮭	おせち	祖父母	○		祖母	大町市	四角	白菜 ニンジン ナルト チクワ エノキ	
1054	三郷	鰯	おせち	祖父母	○		祖母	松本市	四角	記載なし	
1055	三郷	鮭・鰯	その他	自宅	×			記載なし	-	記載なし	
1056	三郷	魚は食べない	おせち	自宅・祖父母	○		母	群馬県太田市	四角	ニンジン 里芋 ナルト ミツバ 白菜 ネギ 鶏肉	
1057	三郷	鰯	おせち	自宅	○		祖母	三郷	四角	ニンジン 白菜 カマボコ ホウレンソウ	
1058	三郷	鮭・鰯	その他	祖父母	○		母・祖母	神奈川県藤沢市	四角	ナルト カマボコ ホウレンソウ	
1059	三郷	鰯	その他	自宅	○		母・祖母	三郷	四角	ネギ 白菜 椿芽 ナルト ニンジン チクワ 鶏肉	
1060	三郷	鰯	おせち	祖父母	○		祖母	松本市	四角	鶏肉 かんぴょう ニンジン 白菜 大根 タマネギ カマボコ	
1061	三郷	鮭	おせち	祖父母	○		祖母	駒ヶ根市	四角	ナルト 鶏肉 ミツバ ネギ	
1062	三郷	鰯	その他	自宅	○		祖母	三郷	四角	記載なし	
1063	三郷	鰯	おせち	自宅	○		母	松本市	四角	ニンジン マツタケ 鶏肉 ネギ うずらの卵 ホウレンソウ エノキ	
1064	三郷	鰯	その他	祖父母	○		祖母	福井県福井市	丸	ネギ 大根	
1065	三郷	鮭・鰯	おせち	自宅	○		母	三郷	四角	ホウレンソウ ナルト 鶏肉 ミツバ 鰯	
1066	三郷	鮭	おせち	祖父母	○		祖母	大阪府和泉市	丸	鰯 大根 ネギ ユズ ニンジン	
1067	三郷	鰯	おせち	祖父母	○		母・祖母	兵庫県神戸市	四角	鶏肉 エビ 大根 ニンジン サヤエンドウ	
1068	三郷	鮭	おせち	自宅	○		母・父	松本市	四角	カマボコ 鰯 ミツバ ニンジン 大根	
1069	三郷	鰯	おせち	祖父母	○		母	三郷	四角	ナルト 白菜 ミツバ シメジ	
1070	三郷	鮭・鰯	おせち	自宅	○		祖母	三郷	四角	記載なし	
1071	三郷	魚は食べない	おせち	祖父母	○		祖母	静岡県富士市	四角	ニンジン 里芋 大根 だしこ 海苔	
1072	三郷	鰯	おせち	自宅	○		母	松本市梓川	四角	ナルト ニンジン 鰯 ネギ 大根	
1073	三郷	鮭・鰯	おせち	自宅・祖父母	○		母・祖母	伊那市	四角	白菜 ニンジン 長ネギ ナルト カマボコ	
1074	三郷	鰯	その他	祖父母	○		祖母	東筑摩郡山形村	四角	鰯 ネギ	

No.	地域	年取り魚	三が日のご馳走	三が日のご馳走を食べる場所	正月の雑煮	雑煮以外の汁もの	お雑煮を作る人	お雑煮を作る人の出身地	餅の形	雑煮に入れるもの						備考		
1075	三郷	魚は食べない	おせち	自宅	○		母、祖母	長野市・上田市	四角	鶏肉 ニンジン 白菜 ネギ 油揚げ								
1076	三郷	魚は食べない	おせち	自宅	○		祖母	東京都	四角	カマボコ ニンジン 鶏肉 椎茸 ホウレンソウ								
1077	三郷	鰯	おせち	祖父母	○		母	三郷	四角	肉 ニンジン ネギ								
1078	三郷	鮭・鰯	おせち	祖父母	○		祖母	木曾郡木祖村	四角	鶏肉 ゴボウ ミツバ サクラエビ ナルト								
1079	三郷	鰯	おせち	自宅	○		記載なし		四角	大根 ニンジン ネギ 鶏肉								
1080	三郷	鰯	おせち	自宅	○		母、祖母	北安郡松川村	四角	ミツバ カマボコ うずらの卵 大根 ニンジン 鶏肉 ナルト								
1081	三郷	その他の魚	おせち	祖父母	○		祖母	静岡市清水区港南町	四角	記載なし								
1082	三郷	その他の魚	おせち	祖父母	○		母、祖母	福島県郡山市安積町	四角	イクラ ミツバ ゴボウ ナルト ニンジン 大根 里芋 鶏肉								
1083	三郷	鰯	おせち	自宅	○		母と自分	松本市	四角	ニンジン 大根 ミツバ エノキ カマボコ うずらの卵								
1084	三郷	鰯	おせち	祖父母	○		父、祖父	愛媛県	丸	カマボコ チクワ 油揚げ 小ネギ ユズ						元日は男の人が台所に立ります		
1085	三郷	鮭・鰯	おせち	祖父母	○		祖母	三郷	四角	かんぴょう 椎茸 卵焼き ニンジン 大根 ネギ カマボコ								
1086	三郷	鮭・鰯	おせち	祖父母	○		祖母	岡谷市	四角	鶏肉 ホウレンソウ ニンジン ナルト								
1087	三郷	鰯	おせち	祖父母	○		祖母	三郷	四角	鰯 大根 ニンジン 椎茸 里芋 ネギ のり								
1088	三郷	鰯	おせち	自宅	○		祖母	大町市	四角	鰯 ペペ 茄子 ニンジン 長ネギ カマボコ ミツ								
1089	三郷	鰯	おせち	祖父母	○		祖母	松本市里山辺	四角	チクワ ナルト ネギ 鶏肉 椎茸								
1090	三郷	鰯	おせち	自宅	○		祖母、祖父	三郷	四角	鰯 ネギ 白菜 ニンジン								
1091	三郷	鮭・鰯	その他	自宅	○		母、祖母	三郷	四角	鰯 ニンジン 大根 ネギ カマボコ								
1092	三郷	鰯	その他	自宅	○		母、祖母	安曇野市・諏訪市	四角	大根 ニンジン カマボコ サヤインゲン エノ								
1093	三郷	鰯	その他	他	○		母	豊科	四角	鶏肉 白菜 ニンジン 椎茸 ナルト ネギ シメジ 大根								
1094	三郷	鰯	おせち		○		祖母	大阪府東大阪市	四角	花の形のニンジン 大根 里芋								
1095	三郷	鮭	おせち	祖父母	○		祖母	新潟県十日町市	四角	大根 ニンジン 鶏肉 里芋 ミツバ								
1096	三郷	鮭	おせち	自宅	○		祖母	三郷	四角	白菜 ニンジン 鶏肉 ミツバ								
1097	三郷	鮭・鰯	おせち	祖父母	○		祖母	本城村(筑北村)	四角	水菜 里芋 ニンジン 大根 チクワ 油揚げ								
1098	三郷	鰯	おせち	自宅	○		母	塙尻市	四角	鶏肉 里芋 ネギ ニンジン 大根								
1099	三郷	その他の魚	その他	祖父母	○		祖母	諏訪市	四角	鶏肉 ニンジン 大根 ミツバ								
1100	三郷	鮭・鰯	おせち	祖父母	○		母、祖母	松本市	四角	イクラ カマボコ 鶏肉 ニンジン ホウレンソウ ユズ								
1101	三郷	鰯	おせち	自宅	○		父	三郷	四角	鶏肉 ネギ ニンジン カマボコ ナルト 小松菜								
1102	三郷	鰯	おせち	祖父母	○		祖母	記載なし	四角	記載なし								
1103	三郷	鰯	その他	自宅、祖父母	△			記載なし	四角	記載なし								
1104	三郷	鰯	おせち	自宅	○		母	三郷	四角	鰯 ナルト カマボコ こんにゃく ニンジン 大根								
1105	三郷	鰯	その他	祖父母	○		母、祖母	記載なし	丸	ニンジン 大根 カマボコ								
1106	三郷	魚は食べない	おせち	祖父母	○		祖母	三郷	四角	椎茸 カマボコ ミツバ ニンジン								
1107	三郷	鮭	その他	祖父母	○		母	飯山市	四角	白菜 鶏肉 油揚げ エノキ								
1108	三郷	鮭・鰯	おせち	祖父母	○		母	松本市	四角	ニンジン 大根 鮭 長ネギ タマネギ(少し) ミツバ								
1109	三郷	鰯	おせち	自宅	○		祖母	三郷	四角	ニンジン 大根 鮭 長ネギ タマネギ(少し)								
1110	三郷	鮭	おせち	自宅、祖父母	○		母	三郷	四角	白菜 ニンジン ネギ チクワ								
1111	三郷	鰯	おせち	祖父母	○		祖母	石川県加賀市大聖寺敷地	丸	すり身のあられ ミツバ								
1112	三郷	魚は食べない	おせち	祖父母	○		祖母	静岡県富士市	四角	大根 ニンジン 海苔 だしこ								
1113	三郷	鰯	その他	自宅	○		母	豊科	四角	ネギ 椎茸 ニンジン カマボコ チクワ								
1114	三郷	鰯	おせち	祖父母	○		母、祖母	上田市中央	四角	ナルト ネギ エノキ 鶏肉 ミツバ								
1115	三郷	鰯	おせち	祖父母	×			記載なし	四角	記載なし								
1116	三郷	鰯	おせち	自宅	○		祖母	三郷	四角	カマボコ ナルト ネギ ニンジン 鮭								
1117	三郷	鮭・鰯	おせち	自宅	○		祖母	静岡市葵区下水町(ママ)	四角	ニンジン ネギ ナルト								
1118	三郷	鰯	おせち	祖父母	○		母、祖母	豊科	四角	鰯 ニンジン 椎茸 カマボコ ネギ エンドウ								
1119	三郷	鮭・鰯	おせち	自宅	○		母	松本市安茂里	四角	鶏肉 カマボコ ネギ ホウレンソウ								
1120	三郷	鰯	おせち	自宅	○		母	富山県富山市草薙	四角	大根 ニンジン 鮭								
1121	三郷	鰯	その他	自宅	○		母	塙尻市	四角	ナルト 里芋 ニンジン 鶏肉 ミツバ 大根								
1122	三郷	鰯	その他	祖父母	○		祖母	三郷	四角	鶏肉 椎茸 ホウレンソウ ナルト ネギ								
1123	三郷	鰯	おせち	祖父母	○		祖母	三郷	四角	ナルト チクワ 油揚げ ネギ 鮭								
1124	三郷	鮭	おせち	祖父母	○		祖母	記載なし	四角	ミツバ 鶏肉 カマボコ								
1125	三郷	鰯	おせち	祖父母	○		祖母	三郷	四角	鰯 ホウレンソウ ニンジン エノキ								
1126	三郷	鰯	その他	自宅	○		母	松本市立島	四角	鶏肉 生鮭(紅白梅鮭・まり鮭) ミツバ								
1127	三郷	鰯	おせち		○		祖母	松本市奈川	四角	鶏肉 ホウレンソウ チクワ サクラエビ								
1128	三郷	魚は食べない	おせち	自宅	○		母	山梨県大月市	四角	鶏肉 ホウレンソウ ニンジン 椎茸 うずらの卵 ミツバ								
1129	三郷	鰯	その他	自宅、祖父母	○		母	松本市	四角	ネギ 肉 椎茸 ニンジン ミツバ								
1130	三郷	鰯	その他	自宅、祖父母	○		祖母	三郷	四角	ニンジン ネギ キノコ 肉								
1131	三郷	鰯	おせち	祖父母	○		祖母	三郷	四角	ニンジン 白菜 ネギ エノキ 鮭 カツオブシ								
1132	三郷	鮭	おせち	他	○		母	長野市安茂里	四角	ニンジン 鶏肉 チクワ 大根 ミツバ								
1133	三郷	鰯	おせち	自宅	○		祖母	三郷	四角	エノキ カマボコ 鮭 ホウレンソウ								
1134	三郷	鰯	おせち	自宅	○		祖母	東京都目黒区	四角	ナルト 肉 ミツバ								
1135	三郷	魚は食べない	おせち	自宅、祖父母	○		祖母	鹿児島県出水市下瀬戸町	丸	椎茸 カマボコ ホウレンソウ								
1136	穂高	鰯	その他	祖父母	○		母	三郷	四角	ネギ 鶏肉 ホウレンソウ								
1137	穂高	鰯	おせち	祖父母	○		祖母	塙尻市・木曾町	四角	ニンジン エビ キノコ 大根 ミツバ カマボコ								
1138	穂高	鰯	おせち	祖父母	○		祖母	松本市	四角	干椎茸 カマボコ エビ ミツバ								

No	地域	年取り魚	三が日のご馳走	三が日のご馳走を食べる場所	正月の雑煮	雑煮以外の汁もの	お雑煮を作る人	お雑煮を作る人の出身地	餅の形	雑煮に入れるもの	備考
1139	穗高	鯛	その他	自宅	○		母・祖母	穗高	四角	キビ餅 マメ餅	
1140	穂高	鮎・鰯	その他	自宅・祖父母	○		母	大町市	四角	ミツバ カマボコ ナルト 白菜 エビ 白魚	
1141	穂高	鰯	その他	自宅	○		母	穗高	丸	ニンジン ネギ 白菜 椎茸	
1142	穂高	鰯	おせち	自宅	○		母	白馬村	四角	ナルト 長ネギ 白菜 ニンジン	
1143	穂高	鰯	おせち	祖父母	○		祖母	穗高	四角	鰯 白菜 チクワ	
1144	穂高	鯛	その他	祖父母	○		母	松本市島立	四角	ニンジン ミツバ 鶏肉 ナルト エビ 椎茸 エノキ	
1145	穂高	鯛	おせち	自宅	○			穂高	四角	ニンジン 大根 鶏肉 チクワ ナルト 鯛	
1146	穂高	魚は食べない	おせち	自宅	○		母	石川県金沢市	四角	ニンジン カマボコ 鶏肉	
1147	穂高	鮎・鰯	おせち	祖父母	○		祖母	穗高	四角	キノコ 鶏肉 ハンパン	
1148	穂高	鮎	おせち	自宅	○		母	北安曇郡松川村	四角	大根 ニンジン 椎茸 ナルト うずらの卵	
1149	穂高	鯛	おせち	自宅・祖父母	○		祖母	穂高	四角	カマボコ 白菜 ネギ	
1150	穂高	鮎・鰯	おせち	自宅	○		祖母	松本市	四角	ホウレンソウ ニンジン タマネギ 鶏肉	
1151	穂高	鯛	おせち	祖父母	○		母・祖母	大町市	四角	椎茸 ナルト ミツバ 鶏肉 シメジ	
1152	穂高	鯛	おせち	自宅	○		母・祖母・叔母	大町市	四角	鶏肉 ミツバ ユズの皮 椎茸 お花形の麸	
1153	穂高	鮎	おせち	自宅	○		母・祖母	穗高	四角	椎茸 カマボコ エビ ミツバ	
1154	穂高	鮎	おせち	祖父母	○		母・祖母	塩尻市洗馬	四角	ニンジン 大根 椎茸 箍 鶏肉 サツマアゲ	
1155	穂高	魚は食べない	おせち	祖父母	○		母・祖母	千葉県船橋市	四角	イクラ カマボコ 数の子 ミツバ	
1156	穂高	魚は食べない	おせち	祖父母	△		父	埼玉県上尾市	四角	記載なし	
1157	穂高	鮎	その他	自宅	○		母・祖母	穂高	四角	鶏肉 ナルト ニンジン 大根	
1158	穂高	鮎	おせち	自宅	○		母	新潟県	四角	大根 ニンジン ゴボウ 長ネギ 鶏肉 高野 豆腐	
1159	穂高	鮎	おせち	自宅	○		祖母	三郷	四角	干支のカマボコ 椎茸 エノキ ミツバ	
1160	穂高	鮎	その他	自宅	○		母	松本市	四角	ニンジン 鶏肉 大根 エノキ ホウレンソウ	
1161	穂高	鮎・鰯	おせち	自宅・祖父母	○		母・祖母	北安曇郡松川村	四角	鶏肉 カマボコ カツオブシ ミツバ ホウレン 椎茸 ニンジン	
1162	穂高	鮎	おせち	祖父母	○		母・祖母	広島県	丸	大根 ニンジン 長ネギ 鶏肉 結び昆布 ナ ホウレンソウ	
1163	穂高	その他の魚	おせち	祖父母	○		祖母	飯田市	丸	鶏肉 チクワ 長ネギ 里芋 マイタケ	
1164	穂高	鮎	おせち	自宅・祖父母	○		母・祖母	塩尻市広丘	四角	ナルト 鶏肉 大根 ニンジン ミツバ	
1165	穂高	鮎	その他	祖父母	○		母・祖母	松本市・伊那市	四角	大根 ニンジン ゴボウ 豆腐 ジャガイモ 里芋 チクワ 昆布	
1166	穂高	その他の魚	おせち	自宅	○		母・祖母	福島県いわき市	四角	鶏肉 油揚げ ニンジン ネギ カマボコ 椎 茸	
1167	穂高	鮎	おせち	自宅	○				四角	記載なし	
1168	穂高	鮎	おせち	自宅・祖父母	○		母	千曲市	四角	ミツバ ナルト 椎茸	
1169	穂高	鮎	おせち	自宅	○		母	北安曇郡池田町	四角	鶏肉 ワカメ エビ 大根 ニンジン ホウレ ンソウ ミツバ 長ネギ カマボコ	
1170	穂高	鮎	おせち	祖父母	○		母・祖母	岐阜県郡上市八幡	四角	平切り豆腐 青菜 カツオブシ	
1171	穂高	鮎	おせち	自宅	○		父	香川県高松市牟礼町	丸	ニンジン 大根 (餡子入り餅)	
1172	穂高	鮎	おせち	自宅・祖父母	○		母	大阪府堺市	四角	ニンジン ミツバ 鶏肉 椎茸 カマボコ	
1173	穂高	魚は食べない	おせち	祖父母	○		祖父	大阪府大阪市四天王寺区	四角	大根 海苔 ニンジン ミツバ ゴボウ とろ 昆布	
1174	穂高	鮎	おせち	祖父母	○		祖母	大町市	四角	ニンジン カマボコ 椎茸 ノザワナ 里芋 鰯	
1175	穂高	魚は食べない	おせち	祖父母	○		母	穂高	四角	大根 ニンジン 鶏肉 エノキ	
1176	穂高	鮎	おせち	自宅	○		母・祖母	穂高	四角	エビ カマボコ キノコ ミツバ	
1177	穂高	鮎	おせち	祖父母	○		母	千葉県八街市	四角	カマボコ ミツバ ニンジン 白菜 キノコ 鰯	
1178	穂高	鮎	おせち	自宅	○		祖母	香川県高崎市	四角	ネギ 鶏肉 ミツバ	
1179	穂高	鮎	おせち	祖父母	○		母・祖母	東京都高崎市南十住町	四角	大根 ニンジン エノキ カマボコ ネギ ユ ズ	
1180	穂高	鮎	おせち	祖父母	○		祖母	東京都荒川区南十住町	四角	ナルト 小松菜 鶏肉 大根 ニンジン チク ワ 里芋 ゴボウ	
1181	穂高	鮎	その他	自宅	○		祖母	塩尻市	四角	記載なし	
1182	穂高	鮎	その他	自宅	○		祖母	穗高	四角	大根 ニンジン ゴボウ ゼンマイ 焼き豆腐	
1183	穂高	鮎	おせち	祖父母	○		祖母	新潟県	四角	豚肉 こんにゃく チクワ 椎茸	
1184	穂高	鮎	おせち	自宅	○		祖母	東京都大田区東八郷町	四角	ナルト 鶏肉 長ネギ	
1185	穂高	鮎	おせち	祖父母	○		祖母	穗高	四角	鮎 ネギ	
1186	穂高	鮎	その他	自宅	○		母・祖母	松本市寿	丸	ナルト 椎茸 ミツバ 長ネギ キヌサヤ 鶏 肉 餅海苔	
1187	穂高	鮎	おせち	祖父母	○		祖母	松本市寿	丸	生麩 (緑・黄) お麩 鮎 ミツバ 長ネギ エノキ ニンジン	
1188	穂高	魚は食べない	その他	自宅	○		母	木曾郡南木曾町	四角	エビ カマボコ 大根 ニンジン 鶏肉 ミツ バ	
1189	穂高	鮎	その他	自宅	○		母	塩尻市	四角	ニンジン 大根 京芋 カマボコ	
1190	穂高	鮎	おせち	祖父母	○		母・祖母	大町市	四角	鮎 ニンジン 大根 干し椎茸	
1191	穂高	鮎	その他	祖父母	○		祖母	福井県下野市	丸	ニンジン	
1192	穂高	鮎・鰯	おせち	自宅	○		母	大町市	四角	大根 ニンジン 白菜 鶏肉 ネギ カマボコ こん	
1193	穂高	その他の魚	おせち	祖父母	○		母	明科	四角	ニンジン 椎茸 鶏肉 ネギ ミツバ こん	
1194	穂高	鮎	その他	自宅	○		母	穗高	四角	鶏肉 ネギ キノコ 白菜 ニンジン	
1195	穂高	その他の魚	その他	自宅	○		母	松本市	四角	野菜 キノコ 鶏肉	
1196	穂高	鮎・鰯	おせち	祖父母	○	お吸い物も作る	祖母	大町市高見町	四角	ニンジン 大根 ミツバ 鶏肉 チクワ ネギ カマボコ 椎茸 ぶなしめし 鮎	
1197	穂高	魚は食べない	おせち	祖父母	○		母	神奈川県川崎市	四角	ナルト ミツバ ホウレンソウ 鶏肉	
1198	穂高	鮎	おせち	祖父母	○		祖母	京都府京都市	丸	里芋 カマボコ	
1199	穂高	鮎	おせち	自宅	○		母	穗高	四角	豚肉 白菜 ニンジン シメジ 水菜 大根	
1200	穂高	鮎	おせち	自宅	○		母・祖母	松本市	四角	油揚げ カマボコ ナルト ネギ	

No.	地域	年取り魚	三が日のご馳走	三が日のご馳走を食べる場所	正月の雑煮	雑煮以外の汁もの	お雑煮を作る人	お雑煮を作る人の出身地	餅の形	雑煮に入れるもの				備考	
1201	穂高	鮭・鯛	おせち	祖父母	○		母	岐阜県中津川市山口(旧木曾郡山口村)	四角	ホウレンソウ ユズ	ナルト	干し椎茸	鶏肉	ニンジ	
1202	穂高	鯛	おせち	自宅	○		母	明科	四角	鯛	カマボコ	ニンジン	ミツバ	鶏肉	ネギ
1203	穂高	魚は食べない	その他	自宅	○		母・祖母	記載なし	四角	ネギ	カマボコ	鶏肉	白菜	エリンギ	
1204	穂高	鯛	おせち	祖父母	○		祖母・祖父	穂高・堀金	四角	カマボコ	ニンジン	ミツバ	ネギ		
1205	穂高	鯛	その他	祖父母	○		母・祖母	千曲市・生坂村	四角	記載なし					
1206	穂高	鯛	おせち	自宅	○		母	山梨県甲府市	四角	大根	ニンジン	鯛	ミツバ		
1207	穂高	鯛	その他	自宅	○		祖母	穂高	四角	ニンジン	鯛	かんぴょう	大根	厚揚げ	
1208	穂高	鯛	おせち	自宅	○		母と自分	穂高	四角	カマボコ	ネギ	サクラエビ	シメジ	ニンジン	
1209	穂高	鯛	おせち	祖父母	○		母・祖母	塩尻市洗馬	四角	ニンジン	大根	筍	椎茸	カマボコ	サツマ
1210	穂高	鯛	その他	自宅・祖父母	○		母	穂高	四角	カマボコ	ホウレンソウ	インゲン	ナルト	大根	
1211	穂高	鯛	おせち	自宅	○		母	塩尻市	四角	鯛	青菜				
1212	穂高	鯛	おせち	祖父母	○		祖母	池田町	四角	鯛	ナルト	大根	ニンジン	ネギ	
1213	穂高	魚は食べない	おせち	自宅	○		母	石川県金沢市	四角	ニンジン	カマボコ	鶏肉	ナルト	ネギ	
1214	穂高	鯛	おせち	祖父母	○		祖父	福島県いわき市中央合鹿島	四角	鶏肉	ナルト	ニンジン	ミツバ		
1215	穂高	鮭	おせち	祖父母	○		祖母	滋賀県愛知郡愛荘町	丸	油揚げ	鶏肉	カマボコ	青ネギ		
1216	穂高	鮭・鯛	その他	祖父母	○		母・祖母	穂高	四角	鯛	鶏肉	ニンジン	白菜	大根	エノキ シメジ
1217	穂高	鯛	おせち	自宅	○		母	穂高	四角	鯛	長ネギ				
1218	穂高	鯛	おせち	祖父母	○		祖母	長野市豊野町	四角	大根	ニンジン	鶏肉	カマボコ	ホウレンソウ	
1219	穂高	鯛	おせち	祖父母	○		祖母	長野市信州新町	四角	大根	鯛	ニンジン	カマボコ	キノコ	
1220	穂高	鯛	おせち	自宅	×			作らない	四角	記載なし					
1221	穂高	鮭	おせち	祖父母	○		母父	穂高	四角	大根	ニンジン				
1222	穂高	鯛	おせち	自宅	○		母	穂高	四角	タマネギ	ミツバ	ニンジン	ネギ	筍 椎茸	
1223	穂高	鯛	おせち	自宅	×			作らない	四角	記載なし					
1224	穂高	鮭・鯛	おせち	自宅	○		母	東京都渋谷区恵比寿	四角	ニンジン	大根	鶏肉	ナルト	ネギ	
1225	穂高	鯛	おせち	祖父母	○		祖母	穂高	四角	記載なし					
1226	穂高	魚は食べない	その他	自宅	○		母	穂高	四角	カマボコ	チクワ	ミツバ			
1227	穂高	鮭	その他	自宅	○		祖母	穂高	四角	ナルト	ミツバ	ニンジン			
1228	穂高	魚は食べない	おせち	自宅	○		母	京都府京都市	四角	丸い餅・具は記載なし					
1229	穂高	鮭	おせち	自宅・祖父母	○		母	穂高・愛知県名古屋市	四角	鮭	ホウレンソウ	カマボコ			
1230	穂高	鯛	おせち	祖父母	○		母父	穂高	四角	サクラエビ	ミツバ	ハマグリ	ナルト		
1231	穂高	鯛	その他	自宅・祖父母	○		祖母	塩尻市	四角	ナルト	ミツバ	キノコ	かんぴょう		
1232	穂高	鯛	その他	祖父母	○		母	愛知県春日井市	四角	白菜	カマボコ	カツオブシ			
1233	穂高	鯛	おせち	自宅	○		母	富山県滑川市	四角	ニンジン	大根	昆布	ミツバ		
1234	穂高	鯛	その他	自宅	○		母	穂高	四角	カマボコ	ネギ	ニンジン			
1235	穂高	鯛	おせち	自宅	○		母	松本市波田	四角	鶏肉	ホウレンソウ	ナルト			
1236	穂高	鮭・鯛	おせち	祖父母	○		母祖母	長野市	四角	鶏肉	大根	ニンジン	ネギ		
1237	穂高	魚は食べない	おせち	自宅	○		母	名古屋市	四角	モチナ(小松菜)					
1238	穂高	鯛	おせち	祖父母	○		母・祖母・叔母	岐阜県海津市	四角	青菜	カツオブシ				
1239	穂高	鯛	おせち	祖父母	○		母	松本市	四角	鶏肉	鯛	カマボコ	ネギ		
1240	穂高	鯛	おせち	祖父母	○		祖母・曾祖母	飯田市下久堅	四角	大根	ニンジン	ゴボウ	チクワ	豆腐 糸昆布	
1241	穂高	鮭	その他	祖父母	○		祖母	上伊那郡中川村	四角	ニンジン	小松菜	長ネギ	白菜	鶏肉	
1242	穂高	鮭	おせち	自宅	○		母	松本市	四角	ミツバ	ニンジン	椎茸	ナルト	うずらの卵	
1243	穂高	鮭・鯛	おせち	自宅	○		母	塩尻市	四角	白菜	ネギ	ニンジン	鯛	うずらの卵	
1244	穂高	鯛	その他	祖父母	○		祖母	東京都	四角	鶏肉	ホウレンソウ	ニンジン	ナルト		
1245	穂高	魚は食べない	その他	自宅	○		母	穂高	四角	ニンジン	カマボコ	ネギ			
1246	穂高	鯛	おせち	他	時々つくる		母	岐阜県岐阜市	四角	カマボコ	ニンジン	小松菜	ユズ	ミツバ	
1247	穂高	鮭・鯛	おせち	祖父母	○		母	松本市	四角	サヤエンドウ	ニンジン	カマボコ	椎茸	鶏肉	
1248	穂高	鮭・鯛	おせち	祖父母	○		祖母	塩尻市	四角	ニンジン	鶏肉	大根	ネギ		
1249	穂高	鮭	おせち	自宅	○		母父	山形県鶴岡市	丸	ニンジン	鶏肉	キヌサヤ	椎茸	蓮根 ユズ	
1250	穂高	鯛	おせち	祖父母	○		父	穂高	四角	鯛	ニンジン	ネギ	水菜	大根 鶏肉	
1251	穂高	鯛	その他	祖父母	○		母	塩尻市	四角	鯛	白菜	ニンジン	カマボコ	ネギ	
1252	穂高	鮭・鯛	おせち	自宅	○		母	穂高・東京都	四角	鶏肉	カマボコ	ホウレンソウ	キノコ		
1253	穂高	鮭・鯛	おせち	自宅	○		母	穂高	四角	大根	ニンジン	白菜	カマボコ	シメジ チエビ	
1254	穂高	魚は食べない	おせち	祖父母	○		祖母	大阪府堺市北区	丸	丸いもの	ニンジン	里芋	青菜	円満にいくように	
1255	穂高	その他の魚	おせち	祖父母	○		祖母	大阪府枚方市菊丘町	丸	大根	金時ニンジン	くわい	里芋	ゴボウ	
1256	穂高	鯛	おせち	自宅・祖父母	○		祖母	穂高	四角	ネギ	大根	鯛	白菜		
1257	穂高	鯛	おせち	自宅・祖父母	○		母	北安曇郡池田町	四角	ニンジン	大根	白菜	ネギ	鯛 ゴボウ 椎茸	
1258	穂高	鯛	その他	他	○	母の 叔母の とこの父 母	穂高・大町市	四角	鯛	ニンジン	ネギ				
1259	穂高	鮭	おせち	自宅	○		母	東京都	四角	ニンジン	大根	インゲン	ナルト	ミツバ	
1260	穂高	魚は食べない	その他	自宅	○		父	穂高	四角	マツタケのお吸い物	(インスタント)				
1261	穂高	鯛	その他	自宅	○		祖母	穂高	四角	ナルト	チクワ	うずらの卵	カマボコ	青菜	
1262	穂高	鯛	その他	自宅・祖父母	○		母	大町市	四角	ナルト	シラス	エビ	ホウレンソウ	ニンジン	
1263	穂高	鯛	おせち	祖父母	○		祖母	長野市信州新町	四角	ニンジン	カマボコ	イクラ	鶏肉	ゴボウ	
1264	穂高	鯛	おせち	祖父母	○		母・祖母	北佐久郡立科町	四角	ナルト	ミツバ				
1265	穂高	魚は食べない	その他	祖父母	○		父	穂高	四角	こんにゃく	ネギ				

No.	地域	年取り魚	三が日のご馳走	三が日のご馳走を食べる場所	正月の雑煮	雑煮以外の汁もの	お雑煮を作る人	お雑煮を作る人の出身地	餅の形	雑煮に入れるもの							備考	
1266	穂高	鯛	おせち	自宅	○		祖母	穂高	四角	鰯 白菜 ニンジン カマボコ 椎茸 沖揚げ								
1267	穂高	魚は食べない	その他	自宅	○		母	千葉県山武郡横芝光町	四角	大根 ニンジン 沖揚げ 鶏肉 椎茸 紅白カ								
1268	穂高	魚は食べない	その他	祖父母	○		祖母	兵庫県神戸市	丸	ニンジン 大根 白菜 昆布 イカ ネギ 里芋								
1269	穂高	鯛	おせち	自宅	○		祖母	松本市桜川	四角	大根 鰯 ニンジン ネギ ナルト								
1270	穂高	鯛・鰯	おせち	自宅・祖父母	○		母・祖母	穂高・諏訪郡下諏訪町	四角	白菜 カマボコ 椎茸 鰯 鶏肉								
1271	穂高	鯛・鰯	おせち	自宅・祖父母	○		母	穂高	四角	カマボコ ニンジン 白菜 ミツバ 椎茸 ホタテ貝貝の貝柱								
1272	穂高	鯛	おせち	自宅	○		母	松本市	四角	生鰻 ミツバ 鶏肉								
1273	穂高	鯛	その他	自宅	○		母	穂高	四角	鰯 椎茸 ササゲ ミツバ カマボコ								
1274	穂高	魚は食べない	その他	祖父母	○		祖母	長崎県大村市	丸	ミツバ カマボコ 後記載なし								
1275	穂高	鯛	おせち	自宅	○	おしるこを作り	母	豊科	四角	カマボコ ネギ ミツバ ユズの皮								
1276	穂高	鯛	その他	自宅・祖父母	○		母	穂高	四角	蓮根 鰯 長ネギ 京ニンジン えんどう 里芋								
1277	穂高	鯛	おせち	祖父母	○		母・祖母	松本市	四角	鶏肉 ニンジン 椎茸 ネギ ミツバ ナルト								
1278	穂高	鯛・鰯	おせち	自宅	○		母	静岡県三島市	四角	ニンジン 大根 椎茸 カマボコ								
1279	穂高	その他の魚	おせち	祖父母	○		母・祖母	和歌山県田辺市・愛知県名古屋市・大阪府大阪狭山市	丸	鶏肉 モチナ 大根 ニンジン 里芋 カマボコ								
1280	穂高	鯛	おせち	自宅	○		祖母	大町市	四角	大根 ニンジン ネギ 白菜 ナルト 鰯								
1281	穂高	鯛	おせち	自宅	○		母	大町市	四角	大根 ニンジン 椎茸 カマボコ 白菜 鶏肉								
1282	穂高	鯛	その他	自宅	○		母	大町市	四角	椎茸 うずらの卵 かにかま ミツバ シメジ								
1283	穂高	鮭・鯛	その他	自宅・祖父母	○		母	塩尻市	丸	大根 ニンジン 椎茸 鶏肉 キヌサヤ サクランボエビ								
1284	穂高	鯛	おせち	自宅	○		母	長野市	四角	白菜 鶏肉 ニンジン ミツバ ハマグリ								
1285	穂高	鯛	おせち	自宅	○		母	埼玉県所沢市	四角	鶏肉 干し椎茸 大根 ニンジン ナルト ミツバ								
1286	穂高	鯛	その他	祖父母	○		祖母	穂高	四角	鰯 椎茸 ミツバ カマボコ ニンジン								
1287	穂高	鯛	その他	祖父母	○		祖父	穂高	四角	白糸 ニンジン カマボコ								
1288	穂高	鮭・鯛	おせち	祖父母	○		祖母	松本市	四角	ニンジン 大根 里芋 こんにゃく ギンナン								
1289	穂高	鯛	その他	自宅	○		母・祖母	大町市・北安曇郡松川村	四角	椎茸 ネギ ニンジン ナルト 刺身の残り								
1290	穂高	鯛	おせち	祖父母	○		母	穂高	四角	鶏肉 大根 ニンジン ミツバ								
1291	穂高	鯛	おせち	自宅	○		母	長野市	四角	鰯 大根 ネギ ニンジン								
1292	穂高	鯛	その他	自宅	○		母	穂高	四角	ミツバ ナルト ネギ 鶏肉								
1293	穂高	魚は食べない	おせち	祖父母	○		祖母	記載なし	丸	あんこ								
1294	穂高	鯛	おせち	祖父母	○		祖母	松本市島内北中	四角	ニンジン ネギ チクワ 鰯								
1295	穂高	鮭・鯛	おせち	自宅	○		母	北安曇郡池田町	四角	鶏肉 ネギ								
1296	穂高	鮭・鯛	おせち	祖父母	○		祖母	群馬県利根郡片品村	四角	カニ カボチャ ニボシ 白菜など								
1297	穂高	魚は食べない	おせち	祖父母	○		祖母	和歌山県伊丹郡かつらぎ町	丸	大根 ニンジン								
1298	穂高	鯛	おせち	自宅・祖父母	○		母	穂高・北安曇郡池田町	四角	鶏肉 ニンジン ネギ 椎茸 カマボコ 白菜								
1299	穂高	その他の魚	その他	祖父母	×			記載なし	四角	大根 ニンジン 鶏肉 長ネギ 沖揚げ ナルト						雑煮と何が違う?		
1300	穂高	鯛	その他	祖父母	○		祖母	長野市若里	四角	鶏肉 豚肉 大根 ニンジン 白菜 シメジ								
1301	穂高	その他の魚	おせち	祖父母	○		母	千葉県船橋市	四角	大根 ニンジン ゴボウ ナルト 鶏肉 ユズ								
1302	穂高	鯛	その他	自宅	○		母	諏訪市下諏訪町	四角	エノキ シメジ 水菜 ミツバ カマボコ 椎茸								
1303	穂高	鯛	その他	祖父母	○		祖母・祖父	北安曇郡白馬村	丸	ホウレンソウ カマボコ 鶏肉 干し椎茸 かんぴょう								
1304	穂高	鮭・鯛	その他	自宅・祖父母	○		母	茅野市	四角	大根 ニンジン 椎茸 水菜								
1305	穂高	鯛	おせち	自宅・祖父母	○		祖母	穂高	四角	鰯 ナルト ミツバ								
1306	穂高	鯛	おせち	自宅	○		母	穂高	四角	記載なし								
1307	穂高	鯛	おせち	自宅	○		母	穂高	四角	ネギ ニンジン カマボコ ミツバ 椎茸								
1308	穂高	魚は食べない	おせち	祖父母	○		母・祖母	神奈川県横浜市青葉区	四角	カマボコ 白菜 鶏肉 椎茸 ニンジン 里芋								
1309	穂高	鯛	その他	自宅	○		母・祖母	新潟県上越市柿崎町	四角	鰯 ネギ 白菜 マイタケ カマボコ								
1310	穂高	魚は食べない	おせち	自宅	○		祖母	鷹巣市	四角	ニンジン ゴボウ 里芋 鶏肉 山菜類								
1311	穂高	鯛	おせち	祖父母	○		母・祖母	岡谷市	四角	鶏肉 ナルト ミツバ キノコ								
1312	穂高	鮭	おせち	祖父母	○		祖母	上水内郡信濃町	四角	カマボコ 鶏肉 白菜 イクラ 沖揚げ ミツバ								
1313	穂高	鯛	おせち	自宅	○		母・祖母	穂高	四角	鰯 カマボコ 椎茸 ビタミンチクワ ネギ								
1314	穂高	鯛	おせち	祖父母	○		祖母	大町市	四角	カマボコ 鶏肉 長ネギ ホウレンソウ								
1315	穂高	鯛	おせち	祖父母	○		母	松本市	四角	ミツバ ハマグリ 鶏肉 ニンジン 大根 青								
1316	穂高	鮭・鯛	おせち	自宅	○		母・祖母	穂高	四角	白菜 ニンジン 鶏肉 ナルト ネギ								
1317	穂高	鯛	おせち	自宅	○		祖母	穂高	四角	鰯 大根 ニンジン かんぴょう チクワ ネギ								
1318	穂高	鯛	おせち	自宅	○		母	穂高	四角	ニンジン ネギ 鶏肉 ナルト 椎茸 ホウレンソウ								
1319	穂高	鯛	おせち	自宅	○		母	記載なし	四角	鶏肉 ホウレンソウ 椎茸 ナルト								
1320	穂高	鮭	おせち	自宅	○		祖母	穂高	四角	カマボコ ニンジン 白菜								
1321	穂高	鯛	おせち	自宅	○		母	松本市	四角	鰯 大根 ニンジン ネギ 紅カマボコ								
1322	穂高	その他の魚	おせち	祖父母	○		祖母	長崎県長崎市	丸	鶏肉 ホウレンソウ 干し椎茸 ニンジン カマボコ								
1323	穂高	鯛	おせち	自宅・祖父母	○		母・祖母	豊科	四角	鶏肉 小松菜 ナルト								
1324	穂高	鯛	その他	祖父母	○		母・祖母	東御市	四角	鶏肉 ネギ 白菜 ゴボウ ナルト ニンジン								
1325	穂高	鯛	その他	自宅	○		父	穂高	四角	記載なし								
1326	穂高	鯛	おせち	祖父母	×		祖母	北安曇郡池田町	四角	記載なし								
1327	穂高	鯛	おせち	自宅	○		母	穂高	四角	椎茸 ネギ ミツバ 鰯								

No	地域	年取り魚	三が日のご馳走	三が日のご馳走を食べる場所	正月の雑煮	雑煮以外の汁もの	お雑煮を作る人	お雑煮を作る人の出身地	餅の形	雑煮に入れるもの	備考
1328	穂高	魚は食べない	その他	自宅	×			記載なし	四角	記載なし	
1329	穂高	鯛	その他	自宅	○		母	松本市	四角	鶏肉か鰯か鯵 ホウレンソウ ネギ サクラエビ	
1330	穂高	鮭・鯛	おせち	祖父母	×			作らない	四角	記載なし	
1331	穂高	魚は食べない	その他	祖父母	×			記載なし	四角	記載なし	
1332	穂高	鮭・鯛	おせち	自宅	×			記載なし	四角	記載なし	
1333	穂高	鮭	その他	祖父母	×			記載なし	四角	記載なし	
1334	穂高	鯛	その他	祖父母	×			記載なし	四角	記載なし	
1335	穂高	鯛	おせち	祖父母	△		母	穂高	四角	カマボコ ミツバ	
1336	穂高	鯛	その他	祖父母	△			記載なし	四角	記載なし	
1337	穂高	鯛	おせち	自宅	×			記載なし	四角	記載なし	
1338	穂高	鮭・鯛	その他	自宅他	×			記載なし	四角	記載なし	
1339	豊科	鯛	おせち	自宅	○		母,祖母	松本市	四角	カマボコ 鶏肉 長ネギ ミツバ	
1340	豊科	鯛	おせち	祖父母	○		祖母	塙尻市	四角	ふにやふにやした餅 ミツバ ニンジン 椿芽	
1341	豊科	鯛	その他	自宅	○		母,祖母	大町市	四角	ニンジン かんぴょう ネギ 鮭 昆布 こんにゃく チクワ	
1342	豊科	鯛	おせち	自宅	○		祖母	大町市平	四角	鶏肉 カマボコ ホウレンソウ ニンジン 長ネギ	
1343	豊科	鯛	おせち	祖父母	○		母	東京都三鷹市	丸	記載なし	
1344	豊科	鮭・鯛	おせち	祖父母	○		祖母	東京都	四角	鶏肉 ニンジン ネギ ナルト	
1345	豊科	鯛	おせち	自宅,祖父母	○		母	穂高	四角	ニンジン ゴボウ 鶏肉 こんにゃく 茎根 ミツバ	
1346	明科	鯛	おせち	自宅	○		母	千曲市	四角	白菜 鶏肉 キノコ 大根	
1347	明科	鮭・鯛	おせち	自宅,祖父母	○		祖母	北安曇郡白馬村	四角	セリ ナルト エビ うずらの卵	
1348	明科	鯛	おせち	祖父母	○		祖母	岡谷市	四角	椎茸 ニンジン 大根 ナルト	
1349	明科	鮭・鯛	おせち	祖父母	○		母,祖母	明科	四角	鯛 小松菜 ニンジン カマボコ ネギ	
1350	明科	鯛	その他	祖父母	○		母	松本市	四角	鶏肉 ネギ 白菜 ニンジン 椿芽 鶏肉 チクワ	
1351	明科	鯛	おせち	祖父母	○	おしるこを作ること	祖母	長野市	四角	鶏肉 ナルト 油揚げ 白菜 クルミ	
1352	明科	鮭・鯛	おせち	自宅,祖父母	○	おしるこを作ること	母	北佐久郡代田町	四角	鶏肉 大根 ニンジン キノコ ホウレンソウ	
1353	明科	鮭・鯛	おせち	自宅	○		母,祖母	明科・池田町	四角	鶏肉 ネギ ニンジン(花形) 大根 ねじりこんにゃく カマボコ	
1354	明科	鯛	おせち	自宅	○		母	明科	四角	大根 ニンジン ネギ 鮭 チクワ	
1355	明科	鯛	おせち	自宅	○		祖母	塙尻市片岡	四角	ニンジン ナルト エノキ ミツバ	
1356	明科	鯛	おせち	祖父母	○		祖母	塙尻市	四角	カマボコ 小松菜 椿芽 貝柱 ニンジン 里芋 大根 ネギ	
1357	明科	鯛	おせち	自宅	○		母	茅野市	四角	ネギ チクワ ナルト	
1358	明科	鯛	その他	自宅	○		母	上伊那郡箕輪町	四角	連根 インゲン ニンジン 大根 ゴボウ ミツバ ユズ	
1359	明科	鯛	おせち	自宅,祖父母	○		母,祖母	記載なし	四角	鯛 ニンジン カマボコ チクワ ナルト ミツバ ネギ	
1360	明科	鯛	その他	自宅	○		母	明科	四角	鯛 チクワ ニンジン 大根 ネギ	
1361	明科	鯛	おせち	自宅	○		母	明科	四角	大根 こんにゃく ネギ ニンジン ナルト モヤシ	
1362	明科	鯛	おせち	自宅	○		母	明科	四角	記載なし	
1363	明科	鮭・鯛	おせち	自宅	×		母	明科	四角	記載なし	
1364	明科	鮭・鯛	その他	祖父母	○		母	長野市	四角	鶏肉 セリ カマボコ イクラ	
1365	堀金	鯛	おせち	自宅	○		祖母	堀金	四角	鯛 ネギ エンドウ 椿芽 シメジ 鶏肉 ミツバ カマボコ	
1366	堀金	鯛	おせち	自宅	○		祖母	松本市波田町	四角	ニンジン	
1367	堀金	鯛	おせち	自宅	○		祖母	岡谷市	四角	ミツバ キノコ ナルト 鶏肉	
1368	堀金	鯛	おせち	祖父母	○		祖母	堀金・東筑摩郡山形村	四角	ニンジン 長芋 鮭 ホウレンソウ 椿芽	
1369	堀金	鮭	その他	自宅	○		母,祖母	新潟県上越市	四角	鶏肉 ゼンマイ つきこんにゃく	
1370	堀金	鯛	おせち	祖父母	○		祖母	堀金	四角	大根	
1371	堀金	鯛	その他	祖父母	○		母,祖母	長野市	四角	ニンジン 大根 ミツバ 鮭	
1372	堀金	鯛	おせち	自宅,祖父母	○		母	北安曇郡池田町	四角	ホウレンソウ ナルト他	
1373	堀金	鯛	その他	自宅	○		母	堀金	四角	ホウレンソウ チクワ 長ネギ 鶏肉	
1374	堀金	鯛	おせち	祖父母	○		母	三郷	四角	鯛 ナルト ネギ 椿芽	
1375	堀金	鮭・鯛	おせち	祖父母	○		祖母	木曾郡木曽町	四角	ミツバ 椿芽 肉 豆腐 カマボコ	
1376	堀金	鮭・鯛	おせち	自宅	○		母,祖母	豊科・岡谷市	四角	ホウレンソウ 大根 ニンジン ネギ 鶏肉 ナルト	
1377	堀金	鯛	おせち	祖父母	○		祖母	東筑摩郡筑北村	丸	ナルト ミツバ 鶏肉 大根 ニンジン うずらの卵 チクワ	
1378	堀金	鮭・鯛	その他	祖父母	○		祖父	豊科	四角	ナルト 鰐 椿芽 白菜 ホウレンソウ	
1379	堀金	鯛	おせち	祖父母	○		祖母	松本市島内	四角	イクラ ミツバ ニンジン 椿芽 サヤエンドウ カマボコ ユズ皮 油揚げ エノキ	
1380	堀金	その他の魚	おせち	自宅	○		母	堀金	四角	ナルト 鶏肉 椿芽	
1381	堀金	鮭・鯛	その他	祖父母	○		祖母	豊科	四角	ニンジン 椿芽 ナルト ホウレンソウ 鶏肉	
1382	堀金	鯛	おせち	祖父母	○		祖母	堀金・東筑摩郡山形村	四角	ナルト 鶏肉 ミツバ シメジ	
1383	堀金	鯛	おせち	祖父母	○		祖母	木曾郡福島町	四角	イクラ ネギ ナルト	
1384	堀金	鯛	その他	祖父母	○		祖母	松本市	四角	カマボコ 鶏肉 椿芽 ミツバ エノキ	
1385	堀金	鮭・鯛	おせち	自宅	○		母	松本市村井	四角	カツオブシ ミツバ 鶏肉 カマボコ	
1386	堀金	鯛	おせち	自宅	○		母	静岡県湖西市	四角	鶏肉 うずらの卵 イクラ ミツバ ナルト カツオブシ	
1387	堀金	鯛	おせち	祖父母	○		祖母	松本市波田	四角	鯛 カマボコ ネギ 白菜	
1388	堀金	鯛	おせち	自宅	○		祖母	堀金	四角	ネギ ナルト ミツバ マツタケ 鰐 ホタテ の貝柱	
1389	堀金	鯛	おせち	祖父母	○		母	堀金	四角	鯛 ニンジン ネギ 大根 白菜 カマボコ他	
1390	堀金	鯛	おせち	自宅	○		母	松本市	四角	ミツバ 鶏肉 ナルト	
1391	堀金	鯛	その他	祖父母	○		母,祖母	豊科	四角	ニンジン ナルト かんぴょう 鰐 ミツバ 椿芽	
1392	堀金	鯛	その他	祖父母	○		母	堀金	四角	大根 ニンジン ナルト ネギ 大根葉を乾燥して細かくしたもの	
1393	堀金	鯛	その他	自宅	○		祖母	豊科	四角	ミツバ 鶏肉 ナルト ニンジン エノキ 油揚げ 大根 チクワ	
1394	堀金	鯛	おせち	祖父母	○		祖母	東筑摩郡筑北村	四角	ニンジン 白菜 ネギ 鶏肉 大根	
1395	堀金	鮭	おせち	自宅	○		母	堀金	四角	ニンジン 白菜 ネギ 鶏肉 大根	

No	地域	年取り魚	三が日のご馳走	三が日のご馳走を食べる場所	正月の雑煮	雑煮以外の汁もの	お雑煮を作る人	お雑煮を作る人の出身地	餅の形	雑煮に入れるもの	備考
1396	堀金	鮎・鯉	おせち	自宅	○		母	大町市	四角	大根 ニンジン ホウレンソウ カマボコ ナルト 鮎肉 キスサヤ ミツバ シメジ	
1397	堀金	鯉	その他	自宅	○		母	堀金	四角	鯉 カマボコ 椿芽 白菜 長ネギ	
1398	堀金	鯉	おせち	自宅	○		母	飯田市	四角	大根 ニンジン 白菜 ネギ ナルト エビ	
1399	堀金	魚は食べない	おせち	自宅	○		祖母	堀金	四角	記載なし	
1400	堀金	鯉	おせち	自宅	○		母	豊科	四角	記載なし	
1401	堀金	鯉	おせち	祖父母	×			作らない	四角	記載なし	
1402	堀金	鯉	おせち	祖父母	△				四角	記載なし	その汁ものについて記載なし
1403	堀金	鯉	その他	自宅	×				四角	記載なし	
1404	堀金	魚は食べない	その他		○		母	東京都世田谷区	四角	記載なし	
1405	堀金	魚は食べない	その他	自宅	△				四角	記載なし	その汁ものについて記載なし
1406	堀金	鯉	その他	祖父母	○		母	穂高	四角	記載なし	
1407	堀金	鯉	おせち	祖父母	×				四角	記載なし	
1408	堀金	鯉	その他	自宅	×				四角	記載なし	
1409	堀金	鯉	おせち	自宅	×				四角	記載なし	
1410	堀金	鯉	おせち	祖父母	×				四角	記載なし	
1411	穂高	鯉	おせち	祖父母	○		祖母	穂高	四角	ネギ 豆腐	
1412	穂高	魚は食べない	おせち	祖父母	○		祖母	深城県つくば市 飯田	四角	ニンジン ミツバ カマボコ ユズ 鶏肉 ネギ	
1413	穂高	鯉	その他	祖父母	○		大人	穂高	四角	イクラ ニンジン ホウレンソウ 椿芽	
1414	穂高	鯉	その他	自宅	○		母	穂高	四角	ナルト ミツバ 油揚げ 長ネギ	
1415	穂高	鮎・鯉	おせち	自宅	○		祖母	熊本県天草市	四角	鶏肉 こんにゃく ナルト 大根 ニンジン 油揚げ ミツバ	
1416	穂高	鯉	おせち	祖父母	○		祖母	穂高	四角	キノコ ナルト ニンジン	
1417	穂高	鯉	おせち	自宅	○		母	穂高	四角	椎芽 鶏肉 ネギ ホウレンソウ ミツバ ナ	
1418	穂高	鯉	おせち	自宅	○		祖母	秋田県	四角	ミツバ 鶏肉 ナルト 椿芽	
1419	穂高	鯉	その他	自宅	○		母	群馬県吾妻郡嬬恋村	四角	ナルト ホウレンソウ チクワ	
1420	穂高	鮎・鯉	その他	祖父母	○		祖母	穂高	四角	鰯 ニンジン ホウレンソウ 大根	
1421	穂高	鮎	おせち	自宅	○		母	木曾郡木曽町	四角	マイタケ ニンジン 大根 ホウレンソウ 鶏肉	
1422	穂高	鯉	おせち	自宅	○		母,祖母	穂高	四角	記載なし	
1423	穂高	その他の魚	おせち	祖父母	○		祖母,祖父	記載なし	四角	ニンジン 大根 青菜 ネギ ナルト	
1424	穂高	鮎・鯉	おせち	祖父母	○		祖母	松本市奈川	四角	紅白カマボコ 油揚げ 鰯 ミツバ	
1425	穂高	魚は食べない	おせち	祖父母	○		母,祖母	千葉県成田市伊豆	四角	ゴボウ ネギ 鶏肉 大根 ニンジン	
1426	穂高	鮎	おせち	自宅	○		母,祖母	穂高・松本市	四角	鮎 大根 ニンジン 椿芽 カマボコ ホウレ	
1427	穂高	鯉	おせち	自宅	○		母	塙尻市吉田	四角	ニンジン 鰯 ミツバ ナルト	
1428	穂高	鮎	おせち	自宅	○		母	塙尻市	四角	記載なし	
1429	穂高	鮎	おせち	自宅	○		母	穂高	四角	ニンジン 鶏肉 大根	
1430	穂高	鯉	その他	祖父母	○		祖母	高根県出雲市	丸	海苔 カツオブシ	
1431	穂高	鯉	おせち	祖父母	×				四角	記載なし	
1432	穂高	鯉	おせち		○				四角	記載なし	
1433	穂高	魚は食べない	おせち	自宅	×				四角	記載なし	
1434	穂高	鮎	その他	祖父母	○		祖母	伊那市高遠	四角	記載なし	
1435	穂高	鯉	おせち	祖父母	○		祖母	大町市平	丸	ニンジン ミツバ 椿芽 鶏肉	
1436	穂高	鯉	おせち	自宅	○		母	松本市岡田	四角	白菜 ネギ チクワ ニンジン カマボコ 椿	
1437	穂高	鯉	その他	祖父母	○		母	豊科・堀金	四角	花形ニンジン タマネギ エノキ (毎年違う具を入れています)	
1438	穂高	鮎・鯉	その他	自宅	○		父	穂高	四角	鶏肉 椿芽 ネギ ニンジン タマネギ 大根	
1439	穂高	鯉	おせち	祖父父母	○		祖母	岡山県岡山市	丸	記載なし	
1440	穂高	鯉	おせち	自宅	○		祖母	新潟県小千谷市 片貝町	四角	チクワ ネギ 白菜 こんにゃく カマボコ	
1441	穂高	鯉	おせち	祖父母	○		祖母	松本市	四角	大根 ゴボウ ニンジン キノコ カマボコ	
1442	穂高	鯉	おせち	祖父母	○		母	穂高	四角	鯉 カマボコ ニンジン ネギ 大根	
1443	穂高	その他の魚	おせち	自宅祖父母	○	意以外のものも作る	母,祖母	東京都目黒区	四角	ホウレンソウ ナルト 鶏肉 ユズ 椿芽	
1444	穂高	魚は食べない	その他	自宅	○		母	大町市	四角	大根 ニンジン ナルト 揚げ ホウレンソウ 鮎肉 カマボコ	
1445	明科	鯉	おせち	自宅	○		祖母	山梨県甲府市	四角	カマボコ ニンジン ミツバ 鶏肉 さやインゲン	
1446	明科	鯉	おせち	祖父母	○		祖母	明科	四角	カマボコ 白菜 ニンジン チクワ	
1447	明科	鯉	おせち	祖父母	○		祖母	松本市岡田	四角	チクワ ナルト 白菜 長ネギ	
1448	明科	魚は食べない	その他	自宅	○		母	明科	丸	カマボコ ホウレンソウ キノコ	
1449	明科	鮎・鯉	おせち	自宅	○		母,祖母	北安曇郡白馬村 策築摩郡麻績村	四角	カマボコ 花のナルト ネギ エノキ 鶏肉	
1450	明科	鯉	おせち	自宅	○		母	明科	四角	ネギ 白菜 ナルト ニンジン 鮎	
1451	明科	鯉	おせち	自宅	○		祖母	松本市	四角	ニンジン 大根 マツタケ 笠 鶏肉 キヌサヤ イクラ	
1452	明科	鯉	おせち	自宅	○		祖母	明科	四角	大根 ニンジン ホウレンソウ 鯉のかけら ネ	
1453	明科	鯉	その他	祖父母	○		祖母	新潟県糸魚川市	四角	鶏肉 カマボコ セリ エビ ナルト	
1454	明科	鯉	おせち	母	○		母	北安曇郡池田町	四角	エビ ニンジン 豆腐 エノキ ナルト	
1455	明科	鯉	おせち	祖父母	○		母	東筑摩郡生板村	四角	椎芽 大根 鶏肉 白菜 ネギ ナルト	
1456	明科	鯉	おせち	自宅	○		母	北安曇郡池田町	四角	ニンジン エノキ 白菜 大根 エビ ナルト 豆腐	
1457	明科	鯉	その他	自宅	○		祖母	松本市芳川北原	丸	鶏肉 ナルト ミツバ	
1458	明科	鯉	その他	自宅	○		母	大町市	四角	エギ ニンジン ナルト ミツバ	
1459	明科	鯉	おせち	自宅	○		母	明科	四角	小エビ ナルト 鯉 ミツバ	

No	地域	年取り魚	三が日のご馳走	三が日のご馳走を食べる場所	正月の雑煮	雑煮以外の汁もの	お雑煮を作る人	お雑煮を作る人の出身地	餅の形	雑煮に入れるもの	備考
1460	明科	鯛	おせち	自宅	○		母	記載なし	四角	鶏肉 長ネギ 白菜 ニンジン チクワ ミツバ	
1461	明科	鮭	おせち	自宅	○		母,祖母	穂高	四角	ナルト ニンジン 大根 鶏肉 ホウレンソウ	
1462	明科	鯛	その他	自宅	○	雑煮以外の汁ものも作る	母	松本市	四角	カマボコ ホウレンソウ 納豆	
1463	明科	鮎・鰐	おせち	祖父母	○		祖母	須坂市	四角	大根 ニンジン セリ カマボコ 鶏肉 白魚	
1464	明科	鯛	おせち	祖父母	○		祖母	茨城県土浦市	四角	ミツバ ニンジン 大根 鮭	
1465	明科	鯛	おせち	祖父母	○		母	小谷村	四角	鶏肉 キヌサヤ カマボコ ミツバ キノコ	
1466	明科	鯛	おせち	自宅	○		母	記載なし	四角	鰯 鯖肉 カマボコ 椿芽 ミツバ	
1467	明科	鮎・鰐	おせち	祖父母	○		母	木曾郡大桑村	四角	鶏肉 白菜 ネギ カマボコ	
1468	明科	鮭	おせち	自宅	○		母,祖母	松本市	四角	ネギ 豆腐 ナルト 白菜 キノコ	
1469	明科	鯛	その他	祖父母	○		祖母	松本市	四角	鰯 チクワ こんにゃく ネギ	
1470	明科	鯛	おせち	祖父母	○		母	明科	四角	ニンジン ナルト 鶏肉 小松菜	
1471	明科	鯛	その他	祖父母	○		母,祖母	明科・和歌山県	四角	ネギ ニンジン 大根 里芋 鮭 カイワレダ	
1472	明科	鯛	おせち	自宅	○		母	伊那市	四角	鶏肉 大根 ニンジン チクワ ナルト	
1473	明科	鯛	その他	祖父母	○		母,祖母	木曾町	丸	ニンジン 椿芽	
1474	明科	鮎・鰐	その他	自宅・祖父母	○		祖母	記載なし	四角	小松菜 ニンジン ナルト ミツバ	
1475	明科	鮭	おせち	自宅	○		祖母	松本市	四角	鶏肉 鮭 ニンジン ミツバ 椿芽	
1476	明科	魚は食べない	おせち	祖父母	○		祖母	豊科	四角	ナルト サクラエビ ネギ 鶏肉	
1477	明科	鮭	その他	祖父母	○		祖母	明科	丸	白菜 ニンジン 椿芽	
1478	明科	鯛	おせち	自宅	○		母	明科	四角	ニンジン 長ネギ 鮭の照り焼き ナルト	
1479	明科	鯛	おせち	自宅	○		母	塩尻市	四角	鰯 豆腐 大根 ニンジン 蓼根 ゴボウ 里芋 椿芽 ミツバ	
1480	明科	鮎・鰐	その他	自宅・祖父母	○		母	木曾郡上松町	四角	チクワ ネギ	
1481	明科	鮎・鰐	おせち	自宅	○		母	上田市	四角	ミツバ 大根 ニンジン ネギ 鶏肉 椿芽	
1482	明科	鮎・鰐	おせち	自宅	○		母	松本市笠置	四角	ニンジン ナルト 油揚げ ホウレンソウ ゴボウ 鮭肉	
1483	明科	鯛	おせち	祖父母	○		母	松本市梓川	四角	カマボコ ミツバ 鶏肉 ネギ 大根 ニンジン	
1484	明科	鯛	おせち	祖父母	○		祖母	諏訪郡下諏訪町	四角	エノキ ネギ 笠 ニンジン なめこ 鶏肉	
1485	明科	鮎・鰐	おせち	自宅	○	イモ汁(元旦)も作る	母	下高井郡山ノ内町	四角	鶏肉 白菜 キノコ ネギ ナルト 油揚げ	
1486	明科	鯛	その他	自宅	○		母,祖母	明科・和歌山県日高郡印南町	四角	ネギ ニンジン 大根 里芋 鮭 カイワレダ	
1487	明科	魚は食べない	おせち	自宅・祖父母	○		母	塩尻市	四角	ニンジン 椿芽 カマボコ ホウレンソウ 鶏肉	
1488	明科	その他の魚	その他	祖父母	○		祖母	宮城県南三陸志津川町	四角	大根 ニンジン ゴボウ 生椎芽 系こんにゃくスルメ	
1489	明科	鯛	その他	自宅	○		母	松本市島内	四角	椿芽 白菜 ナルト 鮭 鶏肉 ホウレンソウ	
1490	明科	鯛	おせち	祖父母	○		祖母	明科	四角	ナルト 椿芽 鶏肉 ニンジン 白菜 油揚げ	
1491	明科	鮎・鰐	おせち	祖父母	×		記載なし		四角	記載なし	
1492	明科	鮎・鰐	おせち	祖父母	×		記載なし		四角	記載なし	
1493	明科	鯛	おせち	自宅	×		母	記載なし	四角	記載なし	
1494	豊科	鯛	おせち	自宅	○		母	松本市筑摩	四角	ナルト カマボコ ミツバ	
1495	豊科	鯛	おせち	祖父母	○		祖母	塩尻市洗馬	四角	記載なし	
1496	豊科	鯛	おせち	祖父母	○		祖母	香川県高松市春日	丸	ニンジン 大根 青海苔	
1497	豊科	鯛	おせち	祖父母	○		母,祖母	岡山県	丸	ホウレンソウ 鮭 するめいか カツオブシ	
1498	豊科	鮎・鰐	おせち	自宅	○		父	松本市	四角	鶏肉 キノコ ニンジン ミツバ	
1499	豊科	鮭	おせち	祖父母	○		祖母	小諸市	四角	白菜 ネギ ナルト ミツバ 鶏肉	
1500	豊科	鮎・鰐	おせち	祖父母	○		祖母	松本市城東	四角	鮭 大根 ニンジン ナルト	
1501	豊科	鯛	その他	自宅・祖父母	○		母,祖母	北安曇郡白馬村	四角	鮭 ホウレンソウ マイタケ カマボコ	
1502	豊科	魚は食べない	おせち	祖父母	○		母,祖母	塩尻市	四角	大根 ニンジン ミツバ ナルト 鶏肉	
1503	豊科	鯛	その他	自宅	○		母	記載なし	入れない	ナルト 鮭 ミツバ エノキ チクワ キノコ	
1504	豊科	魚は食べない	その他	自宅	○		母	駒ヶ根市	四角	大根 鶏肉 ニンジン シメジ 生麸 ミツバ	
1505	豊科	鯛	おせち	自宅	○		祖父	千葉県袖ヶ浦市	四角	鮭 ネギ 里芋 海苔 カツオブシ	
1506	豊科	鮎・鰐	その他	自宅	○		祖母	東京都足立区綾瀬	丸	ネギ ホウレンソウ	
1507	豊科	鯛	その他	自宅	○		祖母	松本市岡田	四角	白菜 ネギ ナルト チクワ エノキ	
1508	豊科	鮎・鰐	その他	祖父母	○		祖母,祖父	松本市浅間温泉	四角	鮭 ニンジン 大根 ミツバ ユズ チクワ 椿芽	
1509	豊科	その他の魚	その他	祖父母	△		記載なし		四角	記載なし	
1510	豊科	鮎・鰐	おせち	自宅・祖父母	×		記載なし		四角	記載なし	
1511	豊科	鮎・鰐	その他	祖父母	×		記載なし		四角	記載なし	
1512	豊科	鯛	その他	祖父母	○		祖母	北安曇郡池田町	四角	椿芽 白菜 ニンジン ミツバ ユズ ナルト	
1513	豊科	魚は食べない	おせち	祖父母	○		祖父	群馬県高崎市上中居町	四角	豆腐 鶏肉 ナルト 小松菜 つと豆腐	
1514	豊科	鯛	おせち	自宅	○		母	松本市	四角	大根 ニンジン 長ネギ カマボコ ミツバ	
1515	豊科	鯛	おせち	祖父母	○		祖母	豊科	四角	ニンジン 大根 鶏肉 里芋 小松菜	
1516	豊科	鮎・鰐	おせち	祖父母	○		祖母	上田市	四角	鶏肉 ナルト ミツバ	
1517	豊科	鮭	おせち	祖父母	○		母	豊科	四角	ニンジン 鶏肉 白菜 ナルト ミツバ	
1518	豊科	その他の魚	その他	自宅	○		母	大町市	四角	キノコ ニンジン 鶏肉 ミツバ カマボコ	
1519	豊科	その他の魚	その他	祖父母	○		祖母	福島県石川郡平田村	丸	記載なし	
1520	豊科	鮭	おせち	祖父母	○		祖母,祖父	上田市	四角	記載なし	
1521	豊科	鯛	おせち	自宅	○		母	明科	四角	鶏肉 ニンジン 大根 油揚げ ナルト ネギ	
1522	豊科	鮭	おせち	祖父母	○		祖母	飯田市	四角	豚肉 ネギ カツオブシ チクワ	
1523	豊科	鯛	おせち	自宅	○		母,父,祖母	穂高・豊科	四角	鶏肉 大根 ニンジン キノコ ミツバ ネギ	

No	地域	年取り魚	三が日のご馳走	三が日のご馳走を食べる場所	正月の雑煮	雑煮以外の汁もの	お雑煮を作る人	お雑煮を作る人の出身地	餅の形	雑煮に入れるもの				備考
1524	豊科	鮭・鰯	おせち	自宅	○		母,祖母	松本市	四角	大根 ニンジン ナルト 油揚げ 長ネギ				
1525	豊科	鮭・鰯	その他	自宅,祖父母	○		母	松本市沢村白金	四角	サヤエンドウ 鯛 ニンジン ホウレンソウ				
1526	豊科	鰯	その他	祖父母	○		母	大町市	四角	白菜 ニンジン 大根 鶏肉 ミツバ エビ				
1527	豊科	鰯	おせち	自宅	○		母	茅野市	四角	鶏肉 大根 ニンジン 白菜 ネギ ミツバ				
1528	豊科	鰯	おせち	自宅	○		母	木曽郡木曽町	四角	ネギ 鶏肉 ニンジン				
1529	豊科	鰯	おせち	祖父母	○		母	塩尻市北小野	四角	ミツバ ニンジン 大根 ナルト 鶏肉				
1530	豊科	鰯	その他	祖父母	○		祖母	松本市	四角	ナルト 椎茸 白菜 ニンジン 鶏肉 ミツバ				
1531	豊科	鰯	その他	祖父母	×				四角	記載なし				
1532	豊科	鮭	その他	自宅	×				四角	記載なし				
1533	豊科	魚は食べない	その他	自宅	○		母	神奈川県愛甲郡愛川町	四角	ニンジン 鶏肉 大根 ネギ 青菜 カマボコ				
1534	豊科	鰯	おせち	自宅	○		祖母	愛知県豊田市東新町	四角	カマボコ モチナ カツオブシ				
1535	豊科	鮭	その他	自宅	○		母,父	茅野市・松本市	丸	チクワ ニンジン 白菜 豚肉 鮭 カマボコ				
1536	豊科	鮭	おせち	祖父母	○		祖母	大町市	四角	ナルト ニンジン 鶏肉 ホウレンソウ 椎茸				
1537	豊科	鰯	おせち	自宅	○		母	豊科	四角	ニンジン ミツバ カマボコ 鶏肉 椎茸				
1538	豊科	鮭・鰯	その他	祖父母	○		母,父	神奈川県横浜市南区井手ヶ谷上町	四角	ネギ エノキ 鰯				
1539	豊科	鰯	おせち	祖父母	○		祖母	神奈川県横浜市南区井手ヶ谷上町	四角	鶏肉 大根 ネギ ミツバ ナルト				
1540	豊科	鰯	その他	自宅	○		母	豊科	丸	花形ニンジン 鶏肉 ミツバ 手まり餅 湯葉 椎茸				
1541	豊科	鮭	その他	自宅	○		母	記載なし	四角	鶏肉 大根 ゴボウ ニンジン カマボコ 本キヌサヤ				
1542	豊科	魚は食べない	おせち	自宅	○		母,祖母	豊科	四角	鰯 カマボコ ネギ				
1543	豊科	鮭	おせち	自宅	○		祖母	大町市	四角	ニンジン 白菜 ミツバ カマボコ				
1544	豊科	鮭・鰯	その他	祖父母	○		母	松本市	四角	ミツバ 鰯 カマボコ				
1545	豊科	鮭	おせち	祖父母	○		祖母	記載なし	四角	ニンジン 鶏肉 白菜 水菜 大根 里芋				
1546	豊科	鰯	おせち	自宅,祖父母	○		祖母	伊那市仲町(ママ)	四角	ニンジン 大根 白菜 キノコ こんにゃく ゴボウ 鶏肉 ナルト ネギ				
1547	豊科	鮭・鰯	おせち	祖父母	○		祖母	豊科	四角	カマボコ カブ カブの葉 シメジ 白菜 ニエビ				
1548	豊科	鮭・鰯	おせち	祖父母	○	おしるこを作	祖母,祖父	池田町	四角	シメジ カマボコ 白菜 カブ カブの葉 ニエビ				
1549	豊科	鰯	おせち	祖父母	○			ニンジン チクワ 鰯 長ネギ カマボコ 昆布						
1550	豊科	魚は食べない	おせち	祖父母	○		祖母	埼玉県川越市	四角	ナルト 豆腐 ニンジン シメジ ゴボウ				
1551	豊科	鰯	おせち	祖父母	○		母	松本市波田	四角	カマボコ 小松菜 エノキ 椎茸				
1552	豊科	鮭・鰯	おせち	祖父母	○		母	豊科	四角	ネギ カマボコ ナルト ミツバ				
1553	豊科	鰯	おせち	祖父母	○		祖父	千葉県袖ヶ浦	四角	里芋 鰯 ネギ 海苔 カツオブシ				
1554	豊科	魚は食べない	その他	他	○		母	神奈川県相模原市	四角	鶏肉 里芋 ホウレンソウ ニンジン ミツバ				
1555	豊科	鰯	おせち	自宅	○		母	記載なし	四角	ナルト 大根 ニンジン 椎茸 ネギ チクワ				
1556	豊科	鰯	その他	自宅	○		母	板橋区	四角	大根 ニンジン カマボコ 鶏肉				
1557	豊科	鮭・鰯	おせち	祖父母	○		祖母	小堀郡長和町	四角	ネギ 鶏肉 白菜 ナルト ニンジン ミツバ				
1558	豊科	鮭	おせち	自宅	○		母,祖母	豊科	四角	ミツバ 鶏肉 エズ 白菜 ホウレンソウ ニンジン				
1559	豊科	魚は食べない	おせち	祖父母	○		祖母	記載なし	四角	ゴボウ ナルト ニンジン 大根				
1560	豊科	鰯	おせち	自宅	○		母	福島市	四角	ニンジン ゴボウ 鶏肉 干し椎茸 里芋 長ネギ				
1561	豊科	鰯	おせち	自宅	○		母	大町市	四角	カマボコ ミツバ 不ギ				
1562	豊科	鮭・鰯	おせち	祖父母	○		母,祖母	記載なし	四角	ネギ 大根 ニンジン 鶏肉				
1563	豊科	鮭・鰯	その他	祖父母	○		母	北安曇郡池田町	四角	鰯 ネギ ナルト ミツバ				
1564	豊科	鮭	おせち	祖父母	○		祖母	山梨県河口湖町	四角	大根 鰯 カマボコ ニンジン				
1565	豊科	鮭	おせち	自宅	○		母	豊科	四角	ニンジン 大根 鶏肉 鰯				
1566	豊科	鮭・鰯	おせち	自宅	○		祖母	大町市	四角	鰯 ニンジン 大根 ナルト 椎茸 ネギ				
1567	豊科	鰯	その他	祖父母	○		母	上田市	四角	ニンジン 大根 ネギ ナルト 鶏肉 ミツバ サクラエビ				
1568	豊科	鮭	その他	自宅	○		祖母	明科	四角	ニンジン 大根 白菜 キノコ 鰯				
1569	豊科	鮭・鰯	その他	自宅	○		母	記載なし	四角	ナルト 鶏肉 ミツバ ガエビ 大根 ニンジン				
1570	豊科	鮭・鰯	その他	祖父母	○		母	塩尻市	四角	カマボコ 白菜 椎茸 ネギ				
1571	豊科	鰯	おせち	祖父母	○		母,祖母	須坂市	四角	大根 ニンジン 白菜 サクラエビ ナルト				
1572	豊科	鰯	おせち	自宅	○		母	明科	四角	ナルト ニンジン ネギ 白菜 チクワ 椎茸				
1573	豊科	鰯	おせち	自宅	○		祖母	松本市	四角	鶏肉 シメジ 大根 ネギ ナルト ホウレンソウ				
1574	豊科	鰯	おせち	祖父母	○		祖母	三郷	四角	ネギ 鶏肉 ニンジン かんぴょう カマボコ エノキ				
1575	豊科	鰯	おせち	自宅	○		母,祖母	堀金	四角	こうにゃく 鰯 かんぴょう ニンジン ミツバ				
1576	豊科	鰯	おせち	自宅	○		母,祖母	豊科	四角	ナルト ホウレンソウ 長ネギ エリンギ				
1577	豊科	鰯	おせち	自宅	○		母,祖母	(旧四賀村)	四角	鶏肉 ニンジン ナルト ミツバ 鰯				
1578	豊科	鰯	おせち	祖父母	○		祖母	松本市四賀	四角	丸いお餅 カマボコ 白魚 サクラエビ ミツバ				
1579	豊科	鰯	おせち	祖父母	○		祖母	松本市穴沢	四角	白菜 ネギ カマボコ 椎茸 ニンジン 沖揚				
1580	豊科	鮭・鰯	おせち	自宅	○		母	豊科	四角	ニンジン 大根 小松菜 ネギ 鶏肉 カマボコ				
1581	豊科	鰯	おせち	自宅	○		祖母	豊科	四角	鰯 カマボコ ネギ				
1582	豊科	その他の魚	おせち	自宅	○		母	豊科	四角	鶏肉 シラス カマボコ 椎茸 うずら ミツバ				
1583	豊科	鮭・鰯	おせち	自宅	○		母,祖母	豊科	四角	ナルト ネギ 鶏肉				
1584	豊科	鮭・鰯	おせち	自宅	○		母	松本市	四角	鶏肉 長ネギ 大根 ニンジン ミツバ				
1585	豊科	魚は食べない	おせち	自宅	○		母	豊科	四角	カマボコ 小松菜				
1586	豊科	鮭・鰯	おせち	祖父母	○		祖母	松本市梓川	四角	豆腐 カマボコ キノコ ネギ チンゲンサイ ミツバ				
1587	豊科	鮭・鰯	おせち	祖父母	○		母,祖母	記載なし	四角	記載なし				
1588	豊科	鰯	おせち	自宅,祖父母	○		祖母	松本市梓川	四角	ナルト ネギ チクワ				

No	地域	年取り魚	三が日のご馳走	三が日のご馳走を食べる場所	正月の雑煮	雑煮以外の汁もの	お雑煮を作りする人	お雑煮を作る人の出身地	餅の形	雑煮に入れるもの		備考
1589	豊科	鮭・鰯	おせち	祖父母	○		母、祖母	上水内郡小川村	四角	ユズ カマボコ 鶏肉 小松菜		
1590	豊科	鰯	おせち	祖父母	○		祖母	杉並区	四角	ミツバ 鶏肉 お達 ナルト ニンジン ネギ ユズ		
1591	豊科	鰯	その他	自宅	○		母	豊科	四角	鶏肉 カマボコ インゲン うずら		
1592	豊科	鰯	おせち	祖父母	○		母	松本市野溝	四角	鰯 玉ネギ 小松菜 ナルト ニンジン		
1593	豊科	鰯	おせち	祖父母	○		祖母	奈良県奈良市	丸	ニンジン カブ カマボコ 水菜		
1594	豊科	鰯	おせち	自宅	○		祖母	豊科	四角	ナルト ホウレンソウ 長ネギ エリンギ		
1595	豊科	鮭	その他	自宅	○		母	北海道石狩市花川	四角	ニンジン 大根 鶏肉 こんにゃく ミツバ		
1596	豊科	鮭	おせち	祖父母	○		母	豊科	四角	ニンジン 白菜 鶏肉 カマボコ		
1597	豊科	その他の魚	その他	自宅	○		祖母	兵庫県神戸市	四角	牡蠣 豚肉 大根 ニンジン タマネギ ミツバ		
1598	豊科	魚は食べない	おせち	祖父母	○		祖母	明科	四角	ネギ ニンジン カマボコ		
1599	豊科	鮭・鰯	その他	祖父母	○		祖母	北海道帯広市	丸	イクラ ミツバ ニンジン ネギ 鶏肉 椿芽		
1600	豊科	鰯	おせち	自宅	○		母、祖母	記載なし	四角	白菜 ネギ 鶏肉 ナルト 油揚げ		
1601	豊科	鰯	おせち	自宅	○		母、祖母	豊科	四角	大根 ニンジン 鰯 子タケ キノコ 昆布		
1602	豊科	鮭	おせち	祖父母	○		祖母	福岡県大牟田市	四角	ニンジン キノコ 青菜 鰯		
1603	豊科	鮭	その他	自宅	○		祖母	岡谷市	四角	カマボコ 鶏肉 椿芽 ニンジン ホウレンソウ		
1604	豊科	鮭・鰯	おせち	自宅	○		祖母	上伊那郡辰野町	四角	ミツバ ニンジン(花形) 鶏肉 ナルト チク		
1605	豊科	鰯	おせち	祖父母	○		母	松本市	四角	チクワ ニンジン(細切り) ホウレンソウ		
1606	豊科	鰯	おせち	祖父母	○		父	北安曇郡白馬村	四角	ニンジン カイワレダイコン カマボコ うずらの卵 きくらげ キノコ 肉		
1607	豊科	その他の魚	その他	祖父母	○		祖母	福島県郡山市	四角	ゴボウ ニンジン 鶏肉 ネギ		
1608	豊科	鰯	その他	自宅	○	おしるこを作る	母	豊科	四角	鶏肉 ニンジン 大根 シメジ ホウレンソウ		
1609	豊科	鮭・鰯	おせち	祖父母	○		母、祖母	長野市栗田	四角	ニンジン 寄 大根 椿芽 ナルト ネギ		
1610	豊科	鰯	その他	祖父母	○		母	豊科	四角	鶏肉 ナルト ネギ 椿芽		
1611	豊科	鮭	おせち	祖父母	○		祖母	白馬村	四角	セリ こんにゃく 焼き豆腐 長ネギ 豚肉		
1612	豊科	鰯	その他	自宅	○		祖母	豊科	四角	椿芽 鶏肉 鰯 ホウレンソウ ナルト ニンジン(花形)		
1613	豊科	鮭	その他	自宅	○		母、祖母	豊科	丸	カマボコ ミツバ 鶏肉 椿芽		
1614	豊科	鰯	おせち	自宅	○		母	種高	四角	大根 ニンジン 鰯 ナルト ミツバ		
1615	豊科	鰯	おせち	自宅	○		母	横浜市	丸	カマボコ エノキ ホウレンソウ 肉		
1616	豊科	鮭	おせち	自宅	×			記載なし	四角	記載なし		
1617	豊科	鰯	その他	祖父母	×			記載なし	四角	記載なし		
1618	豊科	鰯	おせち	自宅 祖父母	△			記載なし	四角	記載なし		
1619	豊科	鰯	おせち	祖父母	○		祖母	愛知県岡崎市	四角	ネギ 肉 ニンジン		
1620	豊科	鰯	その他	祖父母	○		祖母	東筑摩郡生坂村	四角	鰯 ニンジン 椿芽 油揚げ カマボコ ネギ チクワ		
1621	豊科	鰯	おせち	祖父母	○		母、祖母	長野市	四角	鶏肉 ニンジン シメジ カマボコ ミツバ		
1622	豊科	鰯	おせち	自宅	○		母	群馬県高崎市	四角	ニンジン 椿芽 大根 鶏肉 カマボコ		
1623	豊科	鰯	その他	自宅	○		母	豊科	四角	カマボコ 鶏肉 椿芽 ミツバ		
1624	豊科	鰯	おせち	自宅	○		祖母	豊科	四角	ナルト ニンジン 油揚げ ホウレンソウ 大根 ミツバ		
1625	豊科	鰯	おせち	自宅	○		母	宮崎県北諸県郡三股町	四角	鰯 ニンジン ナルト		
1626	豊科	鰯	おせち	祖父母	○		祖母	記載なし	丸	鰯 ニンジン ホウレンソウ		
1627	豊科	鰯	おせち	祖父母	○		母	豊科	四角	カマボコ ニンジン ホウレンソウ		
1628	豊科	鰯	その他	自宅	○		母	豊科	四角	鰯 エノキ ニンジン ナルト ネギ		
1629	豊科	鮭・鰯	その他	自宅	○		祖母	豊科	四角	白菜 ネギ ニンジン ナルト		
1630	豊科	鮭	その他	祖父母	○		母、祖母	北安曇郡白馬村	四角	鶏肉 ホウレンソウ ナルト		
1631	豊科	鮭	その他	自宅	○		母	豊科	四角	ニンジン 白菜 カマボコ ネギ		
1632	豊科	鮭	おせち	祖父母	○		母、おばあ	諏訪郡下諏訪町	四角	大根 ニンジン 劍肉 ナルト チクワ こんにゃく 里芋		
1633	豊科	鰯	その他	自宅	○		母	松本市	四角	ミツバ 鶏肉 うずら 椿芽 ナルト		
1634	豊科	鮭・鰯	おせち	自宅	○		母	穂高	四角	ミツバ 鶏肉 ネギ ナルト		
1635	豊科	魚は食べない	おせち	自宅	○		母	大阪市	四角	大根 ニンジン		
1636	豊科	鰯	おせち	自宅 祖父母	○		母	大町市	四角	ホウレンソウ ナルト 椿芽 鰯		
1637	豊科	鰯	その他	自宅	○		母	松本市箇部	丸	大根 ニンジン 椿芽 こんにゃく 長ネギ		
1638	豊科	鰯	おせち	自宅	○		母、父	記載なし	四角	大根 ニンジン		
1639	豊科	おせち	祖父母	○			母	岡山県加賀郡吉備中央町	四角	ミツバ 鶏肉 するめ 椿芽 ナルト ホウレンソウ		
1640	豊科	鮭	おせち	祖父母	○		祖母	堀川	丸	ハママグリ ミツバ ナルト		
1641	豊科	その他の魚	おせち	自宅	○		母	岩手県花巻市	四角	ニンジン 大根 イクラ		
1642	豊科	鮭・鰯	その他	祖父母	○		祖母	大町市	四角	鰯 ネギ ニンジン カマボコ ミツバ 大根		
1643	豊科	鰯	おせち	自宅	○		母	松本市	四角	エリンギ シメジ 椿芽 ナス 大根		
1644	豊科	鮭・鰯	その他	祖父母	○		祖母	種高	四角	ニンジン 鶏肉 ミツバ こんにゃく ナルト		
1645	豊科	鮭	おせち	自宅	○		母	豊科	四角	鶏肉 ニンジン 大根 椿芽		
1646	豊科	鰯	おせち	祖父母	○		祖母	富山県高岡市	四角	椿芽 ミツバ		
1647	豊科	鰯	おせち	自宅	○		祖母	記載なし	四角	椿芽 ニンジン ミツバ ナルト エビ 白魚		
1648	豊科	鰯	おせち	祖父母	○		母	豊科	四角	小松菜 白魚		
1649	豊科	鰯	その他	自宅	○		祖母	豊科	四角	鶏肉 チクワ 白菜 キノコ 油揚げ ナルト		
1650	豊科	鰯	その他	自宅	○		母、祖母	豊科	丸	鶏肉 椿芽 エズ ミツバ		
1651	豊科	鰯	おせち	自宅	その他		ホテルの人	記載なし	四角	丸い餅 ニンジン 肉 ネギ カマボコ 椿芽		
1652	豊科	鰯	その他	祖父母	○		祖母	沖縄県那覇市	四角	記載なし		
1653	豊科	魚は食べない	おせち	自宅	○		母	豊科	四角	鶏肉 ニンジン 白菜 ナルト チクワ 鰯		
1654	豊科	鰯	おせち	自宅 祖父母	○		母、祖母	豊科	四角	ネギ 鰯 ナルト(カマボコ)		
1655	豊科	鰯	おせち	自宅	○		祖母	豊科	丸	カツオブシ ホウレンソウ		
1656	豊科	魚は食べない	おせち	自宅	○		母	茨城県筑西市	四角	ニンジン 大根 ホウレンソウ		
1657	豊科	鮭・鰯	おせち	自宅	○		母	群岡県清水市	四角	ニンジン 鶏肉 油揚げ ミツバ エビ 椿芽		
1658	豊科	鮭・鰯	おせち	自宅	○		母	豊科	四角	マツタケ ミツバ 鶏肉 ゼンマイの水煮		
1659	豊科	鮭	その他	祖父母	○		母、祖母	豊科	四角	ミツバ カマボコ ナルト 鶏肉		
1660	豊科	鰯	おせち	自宅	○		母	豊科	四角	椿芽 ニンジン ナルト ホウレンソウ 鰯		

No	地域	年取り魚	三が日のご馳走	三が日のご馳走を食べる場所	正月の雑煮	雑煮以外の汁もの	お雑煮を作る人	お雑煮を作る人の出身地	餅の形	雑煮に入れるもの	備考
1661	豊科	鮭	おせち	自宅、祖父母	○		母	豊科	四角	鶏肉 鮭 ミツバ ホウレンソウ シメジ 生 鰯 カマボコ 長ネギ	
1662	豊科	鰯	おせち	自宅	○		母	東筑摩郡麻績村	四角	白菜 ニンジン 長ネギ シメジ ナルト	
1663	豊科	鰯	おせち	祖父母	○		母、祖母	豊科・松本市	四角	ニンジン 大根 椎茸 鶏肉 カマボコ ミツバ	
1664	豊科	鰯	おせち	祖父母	○		祖母	岐阜県岐阜市	四角	カマボコ ホウレンソウ カツオブシ イモ	
1665	豊科	鮭・鰯	おせち	自宅	○		父	豊科	四角	エビ 椎茸 ミツバ カマボコ ニンジン	
1666	豊科	鮭・鰯	その他	祖父母	○		祖母	長野市豊野	四角	カマボコ 鶏肉 椎茸 白菜 サヤエンドウ	
1667	豊科	魚は食べない	おせち	祖父母	○		祖母	宮城県仙台市	入れない	ナルト ニンジン タマネギ ゴボウ	
1668	豊科	鰯	その他	自宅	○		母	北安曇郡池田町	四角	カマボコ 白菜 サクラエビ チクワ ナルト	
1669	豊科	鰯	おせち	自宅	○		母	明科	四角	ニンジン ナルト 白菜 チクワ ネギ 椎茸	
1670	豊科	鰯	おせち	祖父母	○		母、祖母	松本市四賀	四角	鰯 ニンジン キノコ ミツバ	
1671	豊科	鰯	その他	祖父母	○		祖母	岐阜県賀茂郡白川町	四角	カマボコ ホウレンソウ 白菜 カツオブシ	
1672	豊科	鰯	おせち	祖父母	○		祖母	北安曇郡白馬村	四角	ナルト ミツバ エビ シラス チクワ ミョウガ マイタケ	
1673	豊科	鰯	おせち	自宅	○		母	豊科	四角	鰯 ニンジン 大根 こんにゃく チクワ	
1674	豊科	鮭・鰯	おせち	祖父母	○		祖母	長野市	四角	白菜 カマボコ 大根 ナルト ホウレンソウ	
1675	豊科	鰯	その他	自宅	○		母	神奈川県横浜市港南区	四角	鶏肉 ホウレンソウ カマボコ エノキ	
1676	豊科	魚は食べない	おせち	自宅	○		母	豊科	四角	ニンジン ナルト 鶏肉 長ネギ ミツバ シメジ エビ カイワレダイコン	
1677	豊科	魚は食べない	その他	自宅	○		母	穂高	四角	大根 タマネギ ニンジン 椎茸 カマボコ ホウレンソウ	
1678	豊科	鰯	おせち	自宅	○		母	穂高・大町市常盤	四角	椎茸 ニンジン ホウレンソウ 鶏肉	
1679	豊科	鰯	その他	祖父母	○		母、祖母	豊科	四角	ニンジン ホウレンソウ 大根 鮭	
1680	豊科	鰯	おせち	自宅	○		母	豊科	四角	ナルト 大根 京ニンジン 白菜 ミツバ 鶏肉	
1681	豊科	鰯	おせち	自宅	○		母	明科	四角	ニンジン 大根 エノキ カマボコ 鶏肉 ミツバ	
1682	豊科	鰯	おせち	祖父母	○		祖母	豊科	四角	インゲンマメ ニンジン 白菜	
1683	豊科	鰯	その他	祖父母	○		祖母	東筑摩郡生坂村	四角	ネギ ナルト 鮭 ニンジン	
1684	豊科	鮭・鰯	その他	自宅	○	茶わん蒸しも作る	祖母	豊科	四角	鰯 ニンジン ミツバ ナルト 椎茸	
1685	豊科	鰯	その他	自宅	○		母	明科	四角	白い魚 サクラエビ ニンジン 大根 ナルト 鮭肉	
1686	豊科	鰯	おせち	自宅	○		祖母	大町市常盤	四角	ニンジン 大根 ネギ こんにゃく ナルト 鮭	
1687	豊科	魚は食べない	その他	祖父母	×				四角	記載なし	
1688	豊科	鮭・鰯	おせち	祖父母	○	母と自分	豊科	四角	ニンジン 大根 こんにゃく 鶏肉 チクワ		
1689	豊科	鰯	おせち	自宅	○	祖母	東京都世田谷区	四角	大根 ニンジン 鮭 ミツバ		
1690	豊科	鮭	おせち	自宅	×		記載なし	四角	記載なし		
1691	豊科	鰯	おせち	祖父母	×		記載なし	四角	記載なし		

表2 お雑煮は作る？作らない？(n = 740)

お雑煮は作る？作らない？	人数	割合
作る（含時々作る）	687	92.8%
作らない	41	5.6%
お雑煮以外の汁ものを作る	10	1.4%
買う	1	0.1%
その他	1	0.1%

次に、どこで雑煮を食べているかという設問の回答（表3）では、自分の家と祖父母の家がほぼ半々で、90%近い人が、どちらかの家で雑煮を食べていることになります。また、自分の家でも食べて祖父母の家でも再び食べるという人も7%余ります。その他という回答についても、作っている人が母や祖父母などの親族でしたので、家族や親族とともに正月の儀礼食を食べていると想像できる回答を得ました。

表3 正月のごちそうを食べる場所 (n = 740)

場所	人数	割合
自分の家	357	48.2%
祖父母の家	317	42.9%
自分・祖父母の家	52	7.0%
自分の家・その他	1	0.1%
その他・不明	13	1.8%

(2) 雜煮の作り手と出身地

90%余の家で食べられている雑煮ですが、実際に作っているのは誰でしょうか。表4の回答で多いのは母親、次いで祖母となっており、合計すると女性が作るという回答が90%以上となりました。そして、父・祖父が少ない数ながらも存在することもわかります。これは、かつて元旦の儀礼食は男性が作ることになっていたことの名残でしょうか。

表4 雜煮を作る人（複数回答）

雑煮を作る人	人数	総回答数に対する割合
母	392	48.0%
祖母	362	44.3%
父	26	3.2%
その他	21	2.6%
祖父	16	1.9%

圧倒的に多い作り手である女性を含め、作り手の出身地はどこかを表5に示しました。安曇野市内と市周縁部の市町村出身者が6割以上ですが、県外出身者の出身地は全国に及んでいることがわかります。

表5 雜煮を作る人の出身地 (n = 687)

※2か所以上併記の場合、安曇野市が記載された場合は安曇野市とし、それ以外の場合は安曇野市に近い地域を選択した

作る人の出身地	人数	割合
安曇野市	247	35.9%
松本市・塩尻市・東筑・北安	186	27.1%
上記以外の長野県	78	11.3%
北海道・東北地方	13	1.9%
関東地方	46	6.7%
中部地方	44	6.4%
関西地方	18	2.6%
中国地方	8	1.2%
四国地方	6	0.9%
九州・沖縄地方	8	1.2%
記載なし	33	4.8%

(3) 餅のかたち

アンケートでは、雑煮に入れる餅のかたちは、四角が圧倒的に多いのですが、およそ一割が丸いという回答で、このうち約半数の雑煮の作り手が関西以西の出身者でした。

表6 雜煮に入れる餅のかたち (n = 687)

餅のかたち	回答数	割合
四角い餅	623	91.1%
丸い餅	62	8.4%
餅は入れない	2	0.5%

餅は入れないという回答も2例（No.1503、1667※表1参照）あります。その理由まではわかりません。

(4) 雜煮に入れる具

さて、今回のアンケートでは、雑煮に入れる具は何かを記入する欄を設けています。餅のかたちも地域性を示しますが、雑煮に入れる具にも地域性や時間差がみられると考えたからです。その結果は表7のとおりで多様なものが雑煮に入れられていました。

表7 雑煮に入れる具（多数順）

材料名（ ）内は含む	例数	材料名（ ）内は含む	例数
ニンジン	430	蓮根	7
鶏肉	290	ハマグリ	5
ネギ（長ネギ・小ネギ）	263	カイワレダイコン	5
大根	245	するめいか（するめ・イカ）	5
ナルト	239	カブ	4
ミツバ	233	ゼンマイ	4
かまぼこ	224	モチナ	4
しいたけ	171	マツタケ	4
鮒（鮒のあら）	160	シラス	4
白菜	122	長芋	3
ほうれんそう	105	あん（餡）	3
ちくわ	74	ササゲ	3
里芋	43	凍み豆腐（高野豆腐）	2
エノキ	42	ワカメ	2
油揚げ	40	さやいんげん	2
こんにゃく (糸こんにゃく)	34	厚揚げ	2
キノコ	34	カニ（かにかま）	2
ごぼう	33	サツマアゲ	2
エビ	30	ホタテの貝柱	2
しめじ	27	ギンナン	2
ユズ	26	クルミ	2
カツオブシ	24	春菊	1
小松菜	23	つと豆腐	1
豆腐	17	わさび	1
イクラ	17	コイモ	1
サクラエビ	15	黒砂糖	1
昆布	14	練りもの	1
かんぴょう	14	マグロブシ	1
海苔	13	まぐろ	1
うずらの卵	13	野沢菜	1
麩（生麩など）	13	京芋	1
タマネギ	11	とろろ昆布	1
エンドウ	10	金時にんじん	1
鮭	9	くわい	1
豚肉	9	大根葉を乾燥させて 細かくしたもの	1
筍	9	チンゲンサイ	1
キヌサヤ	9	きくらげ	1
マイタケ	8	きんぴら	1
青菜	8	山菜	1
セリ	8	もやし	1
白魚	7		
水菜	7		

雑煮に入れている具は83種に及びます。多いものから、ニンジン・鶏肉・ネギ・大根・ナルト・ミツバ・かまぼこ・しいたけ・鮒のあらなどがつづきます。のちに述べる里芋は43例、長芋も3例みられます。そして、表1で個々の回答をみると、さらに、麩のかたち、根菜類の切り方や

飾り方など、具一つに対するさまざまな工夫やこだわりがあることがわかります。

2 アンケート結果から見える雑煮の実態

(1) 正月の儀礼食を食べる場所と意識

雑煮については、9割を超える家で正月に雑煮を食べているということから、予想以上に多くの家庭で正月の儀礼食としての雑煮が伝えられています。種類が多く、作るのに手間のかかるおせちは、一部や全部を購入することも多くなってきていますが、それに比べ雑煮は手軽に作れることや、「正月は餅を食べるもの」、そして、正月の餅は雑煮にして食べるものという意識と関係しているかもしれません。

正月の儀礼食を食べる場所を、「祖父母の家」と「自分の家・祖父母の家」と回答した例を合計すると、ほぼ半数が祖父母とともに正月を過ごしていることがわかります。そして、「自分の家」と答えたものについては、表8の市内に暮らす18歳未満の子どものいる9,449世帯の内訳をみると、三世代同居の世帯（※のある世帯）がおよそ26%なので、「自分の家で食べる」と回答した中にも、祖父母と同居している家庭が含まれているのではないかと推測できます。

表8 安曇野市内の18歳未満世帯員のいる一般世帯の家族類型⁽³⁾

世帯の家族類型 (18歳未満世帯員のいる一般世帯)	世帯数	割合
核家族世帯	6,288	66.55%
夫婦、子ども、夫婦の親から成る世帯※	2,080	22.01%
夫婦、子ども、夫婦の親、その他の親族から成る世帯※	409	4.33%
その他の世帯	672	7.11%

つまり、多くの家で、正月は祖父母や親族などとともに過ごすものという認識があり、その家の伝統や家風が子どもたちに伝えられていると想像されます。

(3) 安曇野市『2014 安曇野市の統計』2015年

(2) 女性が担う雑煮作りと広範囲にわたる出身地
正月は一年の行事の中でも最も重要で、正月飾りや歳神様へのお供え、元旦に水を汲む若水迎えなどの行事は年男（その家の戸主が多い）が行うことが多いといいます。⁽⁴⁾ 年男の本来の役割は、家の祭りとしての正月行事の斎主^{さいしゅ}として、家限り、正月限りの神主を務めること、元旦の焚き付けや雑煮作りも年男の役目というところがみられます。⁽⁵⁾

たとえば、安曇野市内でも豊科では大正時代ころまでは、元旦の火や食事を扱うのは戸主あるいは年男、あるいは跡取り息子などとされていました。年男は大晦日に決め、暮れから正月の行事を行ったといいます。年男は年をとりあげて嫁を取るといって多くは独身者が行い、神棚へのお供えや松飾り、元旦の若水汲みをしたといいます。穂高や三郷、豊科では、年男の代わりを女がする場合は、頭にスギ・ヒノキなどの枝をさしたりしました。⁽⁶⁾ 安曇野で年男の役割のなかに雑煮作りを明記した記録はありませんが、こうした習俗は社会の様々な意識の変化に伴い、すでに消滅したところも多く、現在の安曇野市ではアンケート結果のように、女性が雑煮作りをすることが多いことがわかります。しかし、なかにはNo.1084のように、元旦には男性が台所に立つという伝統を守る家もみられます。

雑煮を作る人の多くの出身地は市外で、もちろん、市外の帰省先で過ごす家族もいるでしょうが、正月の儀礼食を「自分の家で食べる」と回答した中にも、雑煮の作り手が市外の出身者という回答は207例ありました。そして、その出身地の内訳は九州から北海道まで、全国各地に及んでいます。

雑煮の作り手に市外出身者が多いという理由としては、第一に婚姻圏の広がりということがあります。交通の発達はもちろん、生活・通勤圏の拡大、進学等で県外へ一時的に出ていく人の増加等、さまざまな背景が考えられます。また、婚姻圏の拡大以外には、いわゆるIターン等で市外から安曇野に移住している世帯の増加です。総務省で推進する「地域力の創造・地方の再生」では、地方活性化施策のひとつとして、都市から地方への移住・交流を促進しています。また、NPO法人等が毎年実施する調査では、「移住したい県」で、長野県は常に上位にランクインしています。

雑煮の作り手の多様化は、安曇野の雑煮の多様性そのものであるといえるのです。

(3) 家と地域の特色が表れた雑煮

雑煮に入る餅の形状が、丸か角かということについては、『日本民俗事典』の餅の項にも記されています。⁽⁷⁾ 今や一般常識にすらなりつつある、すなわち、西日本では丸餅を入れ、東日本では角餅(切り餅)を入れる事例が多いということです。雑煮に入るものの餅のかたちに地域性があるということについては、インターネット上でも、多くの人が自家の雑煮を紹介し、その地域性やルーツなどについて想像したり、意見を交わしたりしており、雑煮の地域性に关心が高いことが窺えます。

安曇野市は本州の中ほどにある長野県の中央部に位置し、地理的には東日本に属します。アンケートの回答でも、雑煮に入る餅は圧倒的に四角が多く、東日本は角餅という通説どおりという結果になりました。

安曇野では、年末、12月28日か30日に餅を搗く家庭が多く(29日はクモチ(苦餅)といっ

(4) 前掲註2

(5) 西角井正慶編『年中行事辞典』東京堂出版 1979年

(6) 南安曇郡誌改定編纂会『南安曇郡誌第2巻下』1968年

(7) 前掲註2

て忌む)、餅を搗いておく場合には、伸し餅にして切って保存します。餅を搗かない家の場合、小売店等で購入するとしても、年末に店頭で売り出される餅は、パック等の鏡餅を除いて、伸し餅か切り餅がほとんどです。しかし、角餅が基本である安曇野の中にも、西日本の丸餅の雑煮を食べている家が一割はあることは注目すべき事実です。

では、出身地の習俗がどのように活かされているのか、以下、二つの事例を紹介しましょう。(※回答No.は表2参照)

① 作り手の出身地を反映した雑煮 No.1171

作り手(父)の出身地が、香川県高松市牟礼町という例です。雑煮に入れるものが、あん入りの丸餅・ニンジン・大根で、白みそ仕立てです。同じ高松市の香川町の雑煮は、白みそ仕立てで大根、ニンジンは丸く切り、あげ、こいた(かまぼこ)、とうふ、ネギを入れ、あん餅に削りガツオや青のりをふりかける雑煮です。高松市を含む讃岐平野の綾歌郡綾南町⁽⁸⁾や西讃の三豊市⁽⁹⁾でもあん入り餅の雑煮が作られています。大根、ニンジン白みそ仕立てという特徴も同じで、高松市牟礼町の出身者も、故郷で同様の雑煮を作っていたと考えられます。

② 親等の出身地を反映した雑煮 No.0030

回答には、雑煮が親から受け継いだものである、という意識をもって作られているものがあります。

作り手の父の出身地が、徳島県小松島市南小松島であるという方の雑煮の作り方は、丸餅に大根、ニンジン、里芋などの具を入れ、煮干しだしの白みそ仕立てというもので、小松島市よりさらに南に位置する海部郡由岐町^(現美波町)⁽¹⁰⁾で作られている雑煮の特徴とよく似ています。

ほかに、No.1655などのように、作り手の出身

地は市内でも、丸餅とかつお節、ほうれんそうという関西の特色がある雑煮を作っている例もあり、なぜか作り手の出身地ではない雑煮を伝承していると推測できるものもありました。

また、愛知県や岐阜県出身の作り手の雑煮に入れるものとして「モチナ」という回答が複数あります。モチナ(餅菜)は小松菜の一種ですが、正月菜とも呼んで、愛知県の伝統野菜として栽培されているものです。その名のとおり、愛知県や岐阜県では正月に食べる特別な青菜です。

例え一品目であっても、地域性を表す具材を雑煮に入れたり、安曇野に移り住んでも、それぞれの家で伝えられた雑煮が作られていることがわかります。

ひとつひとつの回答をみると、同じ雑煮を食べている家は、ほぼ無いといえます。今回のアンケートでは687例の回答を得ましたが、687例の雑煮が伝えられているということがよくわかる結果になりました。

3 現在の安曇野の雑煮にみられる共通性

作り手の多様な出身地を反映した多様な雑煮の姿がある一方で、200例以上の雑煮で使われているものが、ニンジン、鶏肉、ネギ(長ネギ・小ネギ)、大根、ナルト、ミツバ、かまぼこです。そして、9割の雑煮には四角い切り餅が入っています。

つまり、芋以外の根菜と練りもの、いわゆる青物野菜と鶏肉という取り合わせが多いということです。先に述べたように200例の雑煮が同じものというわけではありませんが、雑煮に入れるものの中で多数を占めるものから、現在の安曇野の雑煮の共通性が浮かび上りました。では、一世代・二世代以前の雑煮はどのようなものだったのでしょうか。次節では、昭和初期から昭和50年

(8) 「日本の食生活全集 香川」編集委員会編『聞き書 香川の食事』(社)農山漁村文化協会 1990年

(9) 香川民俗学会『香川県三豊郡三野町民俗誌』1979年

(10) 「日本の食生活全集 徳島」編集委員会編『聞き書 徳島の食事』(社)農山漁村文化協会 1990年

代の安曇野の雑煮の姿を探ってみたいと思います。

三 これまでの安曇野の雑煮の記録

1 昭和初期～昭和50年代の雑煮の姿

安曇野の雑煮については、これまでも調査・記録したものがあります。

『長野県史』⁽¹¹⁾は、昭和43年(1968)に長野県史刊行会に委託され、民俗編は昭和61年(1986)から刊行されているので、調査を行った昭和40～50年代の雑煮(今)と、調査項目「雑煮に入れたもの(昔)」では、調査時期からさらに50年ほど遡る雑煮の姿をみることができます。

表9で(昔)と(今)を比較をすると、昭和初期の雑煮に入れたものには、魚、川魚などがみられます。昭和40～50年代にはみられません。昭和40～50年代では、なるとや豚肉、しいたけなどが新たに入ってきますが、そのほかは大きな変化はないようです。

表9 「雑煮に入れたもの(昔)」と「雑煮に入れるもの(今)」(『長野県史』より・餅は含まず)

雑煮に入れたもの(昔) 昭和初期	雑煮に入れるもの(今) 昭和40～50年代
魚	鰯(含鰯あら)
川魚	鮭
鰯(含鰯あら)	昆布
鮭(含鮭あら)	かまぼこ
昆布	ちくわ
かまぼこ	なると
ちくわ	鶏肉
鶏肉	豚肉
豆腐	豆腐
凍み豆腐	凍み豆腐
こんにゃく	こんにゃく
かんぴょう	かんぴょう
大根	大根
ニンジン	ニンジン
ごぼう	ねぎ・ネブカ
ねぎ・ネブカ	しいたけ
長芋	

昭和51年(1976)に三郷明盛及木で老人クラブの方へ聞き取り調査をしたものをまとめた『老

人たちのおきみやげ』⁽¹²⁾では、雑煮について、味付けは醤油としています。雑煮に入れるものは野菜(人参・ネギ・その他有り合わせのもの。但し、大根と芋類は不可)・かんぴょう、ちくわ、凍み豆腐(高野豆腐)、しいたけ、油揚げ、鶏肉(自家のニワトリ)であるとし、鰯は特別の場合に加えた、とあります。餅については、搗いた当日に食べる所以でなければ、切り餅にしていたということなので、雑煮にも切り餅が入れられていたと推測できます。

『聞き書 長野の食事』⁽¹³⁾は主に堀金下堀で聞き取りをしたもので。大正末から昭和の初めころの食生活を調査・再現したもので、雑煮は「鰯の雑煮」で、焼いて湯通しした「のしもち」、大根、にんじん、かんぴょうを具に醤油仕立てにしたものだということです。

その他、旧町村誌にもほぼ同様の記述がみられます。雑煮に入れるものについては、家によって違いがあるかもしれません。醤油仕立て、切り餅といふのは一貫して変わらないようです。

では、こうした野菜類はどのようにして手に入れていたのでしょうか。次項で日常食の野菜を作っていた前菜畠で、どのようなものが作られていましたかを少し整理してみましょう。

2 昭和30年代の前菜畠と野菜の保存

「興味津々あづみのFOOD」では、主に豊科の農家の女性が活動する農村女性学習会に協力していただき、昭和30年代に嫁いだ方数名に、当時の食生活について聞き取り調査をしました。

安曇野では、農家に限らず多くの家に自家用の野菜などを栽培する「前菜畠」があります。家のすぐ前にあったり、自家の田んぼや畠の近くにあったり、場所や大きさなどは家によって違います。出荷用の農作物と違い、前菜畠では、その家

(11) 長野県『長野県史 民俗編』第三巻(一) 中信地方 日々の暮らし 第五編食生活 第四章食品 6 雜煮 1989年

(12) 玉井袈裟男『老人たちのおきみやげ』松本大学エクステンションセンター地域総合研究センター2001年

(13) 『聞き書 長野の食事』(社)農山漁村文化協会 1986年

の好みで自家で消費する野菜を作ります。新しい品種の野菜を試してみたりすることもありますが、その記録をとっておくことはあまりありません。同様に、屋敷の内外にムロ（モロとも）と呼ぶ、野菜などを貯蔵する施設を備えた家が多くあります。ムロは台所の床下を利用した小型のものや、家の外に掘った穴、^{ようさん}養蚕が盛んだった昭和半ばまで、蚕の飼料の桑の葉を乾燥させるために使った「桑ムロ」などを利用したものがあります。ムロでは前栽畠で栽培した根菜類を中心に、乾燥させた青菜や白菜、ネギなどを寒さで凍みないように貯蔵し、冬期の食糧とします。

農村女性学習会の皆さんに、昭和30年代に前栽畠で栽培し、冬から春にかけて保存していた野菜について思い出していただいたものが表10です。

表10によれば、かつて安曇野で作られていた雑煮の具材は、キノコ類を除いた野菜はすべて自宅で栽培していたものとわかります。『老人たちのおきみやげ』にもあるとおり、家によっては鶏も自家で飼育していたものがほとんどだったのでしょうか。魚類・練り物など購入するもの以外は、家にあるもので作られていたのが、伝統的な安曇野の雑煮の材料だったといえます。

表10 昭和30年代前栽畠で栽培・ムロで保存した野菜

野沢菜（含カブ）	稻核菜	ニンジン
ごぼう	冬菜	ごま
ズイキ（里芋等の葉）	白菜	ジャガイモ
大根（大根干し）	ネギ	小豆
長芋	里芋	ささげ豆
大豆	ほうれんそう	夕顔 (かんぴょうとして)
かけ菜（茹でて干した青菜の総称）		

四 雜煮と芋・イモ汁

1 安曇野の芋の用いられ方

一方、表7でみると、かつて雑煮に入っていたもので、ニンジンや大根、ネギ等の野菜やしいたけ、ちくわやナルトなどの練りものは、変わらずに多くの家で使われていますが、凍み豆腐やかんぴょうなどの保存食品は、使われているものの例数は少ないようです。また、ミツバをはじめ、かつてはほとんど使われていなかったもの、前栽畠などで自家製として栽培していない野菜も多く使われるようなっており、雑煮の材料が購入によるものに変化している様子がわかります。

そして、芋（里芋・長芋・京芋・コイモ）を雑煮に入れる例が48例ありました。これを自分の家および自分の家と祖父母の家で雑煮を食べているという回答に絞ったところ410例中20例でした。コイモを含め里芋を入れる雑煮が19例、京芋を入れる雑煮が1例です。京芋は里芋と同じ品種でエビイモともいわれます。里芋を雑煮に入れる例は、日本各地に見られ、正月の料理に欠かせないという地域も多くありますが、安曇野では、これまでの記録では、雑煮に里芋を入れる例はほとんどありません。なぜ、安曇野では雑煮に里芋を入れないのでしょうか。

『長野県史』をみると、長野県では雑煮に里芋を入れる地域と入れない地域があり、それを「餅なし正月」と関連づけて述べています。

『長野県史』では餅なし正月の定義を坪井洋文氏の「正月を起点としたある期間に、家、一族、地域によって餅をつかず食べず供えずという禁忌を継承していること」としています。⁽¹⁴⁾長野県の餅なし正月は図2のとおり北半分に分布しており、その分布地では、餅の代わりに食べるものがあります。それには地域差があり、北信の善光寺平か

(14) 坪井洋文『イモと日本人』未来社 1979年

(15) 坪井洋文『神道的神と民俗的神』未来社 1989年

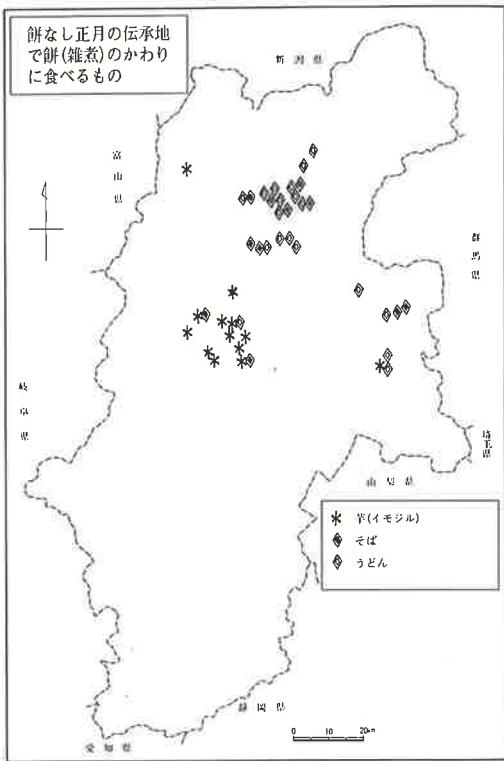


図2 餅なし正月の伝承地で餅（雑煮）のかわりに食べるもの
(図2、3とも『長野県史 民俗編』第五巻 総説IIより)

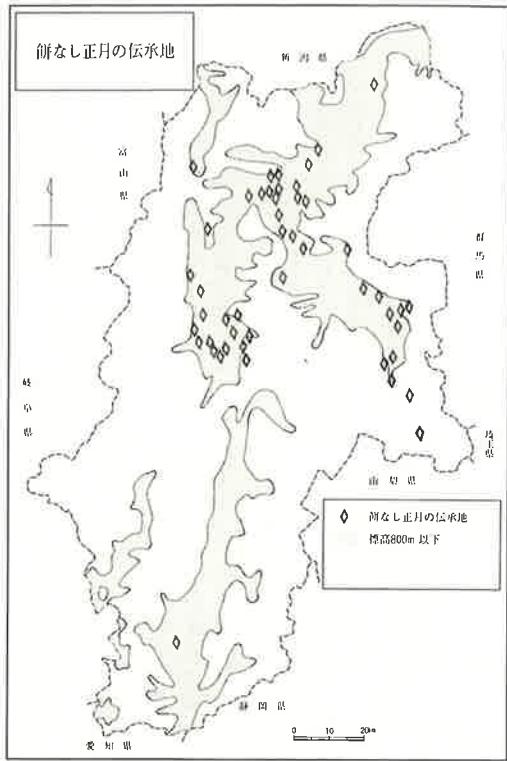


図3 雜煮に芋をいれる所

ら南佐久地方まではそばやうどんなどのめん類を食べ、東筑摩地方を中心とした松本平ではイモ汁を食べています。また、餅なし正月が分布する地域は、水田稲作優越地である平坦地を中心であり、正月三が日のうち三日間雑煮を食べる地域とも重なるということです。反対に元日のみ雑煮を食べる地域は、雑煮に里芋を入れる地域と重なるといいます。

2 安曇野でのイモ汁

アンケートの回答でも、雑煮の他に食べる汁ものとして、イモ汁と答えたものが数例あります。また、「興味津々あづみのFOOD」では、アンケート調査のほかに、地域の異なる7家で正月の儀礼食などを調査しました。話者は当主かその妻で、70~80歳代の方です。その詳細は表11のとおりで、7家中6家が元日か二日にイモ汁を食べています。この6家は、昔から米作りをしており、人に貸したりしながら、現在も田んぼを持っています。なぜ、イモ汁を食べるか、その理由を

A家では「正月で滑り出しが良いように」ということ、B家では「お年取りからごちそう続きで疲れた胃を休めるため」といわれており、他の家では伝承はありません。

E家は元旦にそばを打って食べます。本家は農家でしたが、小麦など畑作のみでした。新宅（分家）として薪炭の販売と運送業を営み、後に会社勤めとなったということです。E家のあった明科東川手潮沢峰方は、安曇野市内では東北に位置し、図2では餅のかわりにそばを食べる地域の近縁です。元旦にそばを食べる理由は伝わっていません。

調査した全ての家で、年末に餅を搗き、大晦日には餅を供え、正月元日には雑煮として食べています。三が日のうち一食はイモ汁やそばを食べますが、餅を食べてはいけないという強い禁忌はなく、あくまで餅が正月の儀礼食であり、そのほかにイモ汁やめん類を食べるということが、家の慣習として伝わっていました。

表11 安曇野の正月の儀礼食（平成27年調査）

	A家	B家	C家	D家	E家	F家	G家
調査地	豊科下鳥羽	三郷明盛及木	穂高矢原	穂高有明新屋	明科東川手 潮沢峰方 (現在は七貴)	明科東川手 小芦 (現在は潮沢)	堀金鳥川岩原
農地	田・前栽畠	田・前栽畠	田・前栽畠	田・ソバ・ 前栽畠	非農家 山で山菜や きのこが採れる	田(昔)・ コムギ・前栽畠	田・前栽畠
元日	昼 雑煮 夕 イモ汁	朝 雜煮 夕 雜煮	朝 イモ汁 夕 雜煮	朝 雜煮 夕 イモ汁	朝 そば (手打ざるそば)	朝 雜煮 夕 イモ汁	朝 雜煮 夕 イモ汁
二日	朝 とろろ汁 (イモ汁)				特に決まりはない		

⁽¹⁶⁾ 安室知氏は『餅と日本人』で、餅なし正月について、その定義を緩やかに解釈し、「正月期間のうち一食でも、餅に代えて食べるものがいれば、餅なし正月と呼びうる」とし、餅と芋、或いはめん類などをセットで正月に食べることが重要ではないかといいます。この解釈であれば、表11の7家すべてが餅なし正月という習俗をもち、今も守っているといえます。

また安室氏は、県北部では、里芋を雑煮に入れず、雑煮に代えてイモ汁やめん類を食べることについて、「日常的に芋を食べ、雑煮に里芋を入れる、県南部に近い松本盆地が、餅なし正月にイモ汁を食べる地域となり、それから遠く北に離れた長野盆地がめん類の地域となったといえようか」としています。さらに解釈のひとつとして、「一般に、サトイモは寒さに弱く、秋に収穫したものを冬越しさせることは難しい。つまり、寒冷地になるほど、大量にサトイモを栽培しても冬越しできない関係上、それを安定した食糧源として長期にわたり平均化して用いることができない」ことも挙げています。県北部では寒さに弱い里芋が保存食たりえなかつたことから、正月の儀礼食に里芋を入れることができなかつたのではないかと推測しています。

現在でも、里芋は多くの家の前栽畠で栽培され

ていますが、「里芋は正月を越せないので、正月までには食べてしまう」とよくいいます。反対に長芋は、上手に栽培するには土を深く耕して柔らかくするなど手間が掛かり、現在では栽培する家も減っています。しかし、長期間保存できるものという認識があり、正月には購入し保存しておきながら、イモ汁として食べるという家が少なくありません。

では、何故イモ汁やめん類を食べるのか。それについて安室氏は、イモ汁にしてもめん類にしても、普段の調理より手のかかる「ハレの日」の調理法であること、日本人の食文化で大切にされている「もちもち」した食感であることなどに注目しています。

しかし、県南部の里芋雑煮の影響を受けて、松本盆地ではイモ汁を食べるようになったとすれば、現在は里芋を購入して雑煮に入れるということも可能であるし、多くの雑煮に購入したものに入れられていることも事実です。それにも関わらず、里芋を入れる雑煮が少ないので、やはり、「里芋は正月まで保存できない（保存してもまずくなる）」と考えている家や人が多いのかもしれません。

昭和30年代の食生活について調査をした際に、そのころ安曇野に嫁いだ方たちが、異口同音

(16) 安室知『餅と日本人』雄山閣出版 1999年

に語った印象的なことがあります。それは、「嫁いだころは、婚家の家風に従うのが当然だった。雑煮も姑などから教えてもらいながら作り、それを今でもそのまま作っている。」ということです。

おわりに

表11の調査では、いわゆる餅なし正月とほぼ変わらない実態があることがわかりました。アンケート結果に表れた雑煮（表7）のように、作り手の出身地とともに雑煮が多様化し、購入する食材が増えている一方で、三が日のうち一食はイモ汁やめん類を食べるといった、昔から変わらない正月の儀礼食が伝えられている家がまだ存在しているということです。

一方、雑煮の具や餅のかたちが多様化する背景には、今まで手に入れにくかった商品が手に入るようになったこともあります。地域の流通を担う店が、個人経営などの小規模のものから、全国展開する大規模小売店等に変わったこと、インターネットの普及などによる通信販売の増加で個人での購入がより簡単になったこと、さらには高速道路を含む交通網の整備や流通の仕組み、食品の保存技術、特に冷凍保存技術の発達等さまざまな事由があげられます。また、かつてに比べ、食文化がグローバル化しているなか、「美味しいもの」の味覚は、家や個人のものとなり、多様化しています。雑煮も、本来伝えられているものに個人の嗜好が加えられ、変化しているのかもしれません。雑煮に餅を入れないと回答した2例についても、嗜好によるものとも推測されます。そして、近年は核家族が増え、婚家だけでなく家そのものの風習が伝えられる機会が減っているかもしれません。

しかし、アンケートの結果からは、伝えられた雑煮の姿を守り続けている家が多いこともわかりました。それは出身地がどこであろうと同じで、家に伝わる雑煮こそが「雑煮」であるといえそう

です。

今回のアンケート結果は、安曇野に伝承されている雑煮のある程度の姿を描き出せたのではないかと考えられます。正月の儀礼食として、雑煮を食べる家が圧倒的に多いこともわかりましたが、更にいえば、そうした中に雑煮を食べない、いわゆる餅なし正月を伝えている家も少數ながら存在していることも分かりました。雑煮の具としての里芋の用いられ方とイモ汁の食され方は、まさに安室が主張する餅・里芋・イモ汁の混在地帯といえるのではないでしょうか。

日本というアジアの一地域のほぼ真中に位置する安曇野は、雑煮という一つの儀礼食をみただけでも、様々な文化が落ち合って合流し、一つの文化を作り上げている地帯であるとアンケート結果は語っています。

今まで無意識に作られ、食されてきた雑煮ですが、こうしたアンケートを行うことによって、現在の実態をうかがい知る門が開かれました。まさに雑煮に対する興味は尽きることなく、今回の展示を期に、市民のみなさんの関心も呼び起こすことが出来たのではないかと自負しております。今後も共通の話題として関心を寄せ、その変化を記録にとどめてゆきたいと考えております。

事務系職員としての博物館業務改善

宮澤紀美子　瀧澤明子　浅川君江

はじめに

安曇野市豊科郷土博物館は、安曇野市の直営施設に移管して4年目を迎えていました。移管当初から、博物館の存在意義や必要性の来館者はじめ市民のみなさまに理解し応援いただける方向で、日常業務を含む業務改善に取り組んできました。館職員全員を合わせても数名の少人数組織ですので、業務内容を越え職員一丸で改善が進められてきました。私たち事務系職員としても「より良く変わろうとする博物館を感じていただく」という業務改善を目標に、お客様への対応や的確な事務処理を中心に検討と実践を重ねてまいりました。これにつきましては、来館利用されるお客様の視点からすると、親しみやすく居心地の良い博物館の運営や的確で信頼できる事務処理等、学芸員以外の職員でも研修等による知識技能の養成が必要として、職員間で確認して取り組んできた経緯があります。

もちろん、直営化以前の段階でも、事務系職員として様々な館業務を分担運営してきた経緯があ

りましたし、数少ない職員体制の中で部分的に学芸的業務にも携わってきた当館の事情もありました。その上に立ち、新たに位置付けられた安曇野市の基幹的博物館として機能でき、新博物館の建設構想にもつながる館活動が展開できることを重点に、直営化を契機に過去を見直しつつ具体的な改善に努めました。本レポートでは、特に来館される方々と直接接する窓口対応を中心に、改善の取り組みとその結果及び課題についてまとめました。

一 来館を歓迎する気持ちの伝わる応対

当館の活動方針として「より親しみやすく活用される博物館」を掲げ、職員全体でも意識を共有して取り組んできました。ご来館のお客さまが最初に接する窓口業務を分担する私たちが常々考えているのは「来館される方にとって、博物館というところが暗いイメージであってはならない」ということです。入り口に『博物館へようこそ!!』と大書してありますが、この気持ちをどうお伝えできるかをみんなで考えました。

話し合いを重ねた結果としまして、窓口対応では今まで大きく変えるより、現状をていねいに見返し工夫することに重点を置き取り組みを進みました。最初から大きな変化を求め実施に時間をかけるより、すぐできるちょっとした事柄を繰り返し直していくこととしました。そのことが、結果として大きな変化につながると、共に気持ちを合わせてのスタートでした。

例えば、冷暖房の設備に乏しい館内ですが、入り口から受付窓口はできるだけ開放しておきま



写真1　歓迎の気持ちは入り口表示から

す。お客様の来館には気づいた者から「いらっしゃいませ」の声がけで始まりますが、「ごゆっくりご観覧ください」「ありがとうございました」等々、職員全体で声に出して気持ちを伝えるようにしています。相手に私たちの思いをお伝えできればと、心からの笑顔や所作ができるよう毎日の生活にも心を配るようになりました。

受付ホール（エントランス）は博物館の顔でもあるので、そこに、季節を感じられそうな花一輪を少しずつ持ち寄って飾り、お客様に心和む場面が作れたらと願ってまいりました。もちろん、閲覧用の書物、展覧会のポスター・チラシ、近隣の案内図等は、見やすくいつでもご自由に手に取って頂けることを大事に考えました。今までの閲覧コーナーや壁面掲示をその視点で見返し、少しずつ新たな工夫を試み整理整頓をその都度きちんとしながらご案内をしています。



写真2　一輪の花に気持ちをこめて

開館からずいぶん時がたち施設面の老朽化が目立っています。いたし方のない面はありますが、その中で特に安全と清潔だけは可能な限り対応しようと考えています。トイレやガラスケースなど目につく場所については、気がついたら私たちの手で即時に直すことも、歓迎や感謝を伝えるポイントだと思います。友の会のみなさんのボランティアに大きく支えられてのことですが、駐車場や庭を含む館全体の整備についても「一昔前までと見

違えるようだ！」との声を寄せていただける状態になってきました。

常設展示を中心とした当館の展示は、安曇野の一般家庭で大切に使い現在まで残した生活の道具や、一昔前の日常の暮らしぶりに焦点を当てています。このような博物館として、入館者が身構えず気軽に立ち寄れるような雰囲気も大切にしたいと考えています。それには、私たち自身が自然体で接してやさしい気持ちが伝わるよう、まずは職員同士の支え合いで気持ち良く働ける仕事場づくりにも努めています。



写真3　日除けを兼ねて育てたアサガオ

二 館内の案内や展示の説明への的確な対応

来館者が利活用しやすい博物館の実現に向けての改善についても、学芸員に限定しての応対では、問い合わせ等の声をかけにくい利用者がいたり、少人数では常時対応できる体制が難しい状況もあります。専門的応答が必要な場面などは別として、館内の案内や展示概要の説明等は職員が感じられるよう準備等をしておく必要があります。

電話や書面にての問い合わせも含め、まず内容をよく確認の上、担当学芸員などが不在の場合でもできるだけその場で答えられるよう努めています。具体的には、企画展を含めて展示の概要やその趣旨を事前打合せ等で把握しておき、直接の質問はもちろん他の目的で来館される方にも、観覧の勧誘や案内をしていくようにしています。市の



写真4 機会をとらえ進める展示案内

広報や新聞等に案内が掲載されている講座や講演会、あるいは次に始まる企画展等の内容については、参加等の申し込みを兼ねて問い合わせてもらえる場合が多いので、特にていねいに解説等を読んで確認しておき、博物館に足を向けたくなるような応対に心がけています。

来館者が時には他の用事で訪れた方に対しても、パンフレットなどを渡しながら積極的に声掛けをし、館内特に展示室に足を向けたくなるような案内に取り組んでいます。また、展示品等の質問については、まず正確に答えられるよう学芸員につなぐのが原則ですが、私どもで応えられると判断した場合は、できるだけその場で手数をかけずに説明できるよう心準備をしています。展示資料や説明に関わる質問の他に、室温や照明等展示環境や館内の設備などの質問が多いので、館内の設備や機材の使い方についてお互いに確認し具体的にご案内できるようにしています。特に、不都合やわかりにくさに起因するご意見等については、日常から複数で確認・対応するなかでスムーズに解決対応できるよう細心の注意を払い、事後は原因や経過を記録に残し再発防止に努めています。

このようなことを積み重ねることで、お客様と様々な接点を持つことができ、一層広がったお話を聞くことができたり、博物館に対しての率直な要望をご提案いただくこともあります。こちらか

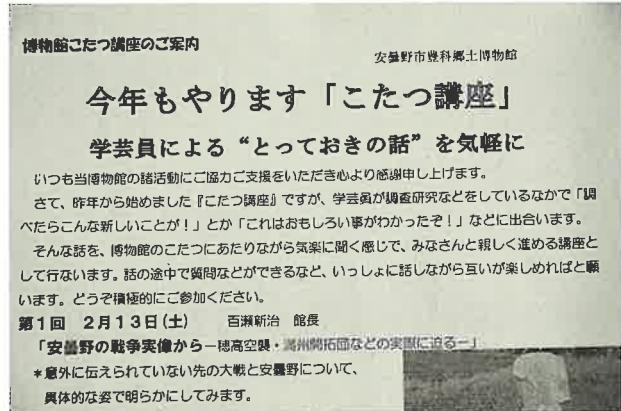


写真5 案内用に自作したチラシ

ら積極的に案内や説明の声掛けをしていくことで、来館者・利用者の視点からの情報を多くいただくことを経験的に強く感じており、窓口対応の改善における大切な取り組みの一つであると改めて思っています。

三 展覧会準備や講座運営への積極的関与

博物館の学芸的職務の柱として、企画展示を中心に展示作業が年間何度も行われます。学芸員が担当して実務を進めていますが、私たちも展示に関わる様々な仕事を分担実施しています。少ない人員や予算のなかで、作業を職員全体で進めていかねばならない事情に負う面もあります。その一方で、むしろ専門的知識や技能をもつ学芸員が職務を進めることに対し、私たち事務系職員が来館者の立場で展示を具体化していくことも意味の大きいことと確認しました。そして、学芸員の指示を受けての作業内容に創意工夫を加えることで、見やすく興味の持てそうな展示や専門知識が無くても足をとめそうな解説等、準備作業を中心とした積極的な取り組みをしてきました。

具体的な例として、解説文のなかの専門用語等難しい部分の修正や読み仮名の必要なところの指摘は、説明パネルの作成を通して時々されています。背の低い子どもさんの視線を想定しての展示位置の見直し、お年寄りの方にも見やすいように文字の大きさやスポットライトの当て方の調整、



写真6 友の会員と協力しての展示準備

作業中の気づいたことが改善の第一歩と自覚してここまでやってきました。

講座や講演も同様で、受付事務や会場設営をきちんと分担実施することに合わせ、講座の内容に直接かかわって仕事を進めています。特に体験的な内容を伴う講座などが多く、事前に講座での作業活動を研修して習得し、本番では参加されるみなさんの中に混じって技術的なフォローをする役回りを分担しています。何年か講座を継続して担当することで、講師役の学芸員などとほぼ同様な内容での仕事を進めるこことできる場合もでてきています。繰り返しの活動の中で、ようやく少し余裕をもって参加できるようになってきました。



写真7 体験講座で子どもたちの前に

常設展示に関係して、水と遊ぶ体験コーナーを設けています。水車や水笛など水を利用するおもちゃを作成して、それで遊んで楽しむ子ども向けの展示企画です。中でも水でっぽう作りは一番の

人気で、電話での申し込みはもちろん、窓口で体験を希望するケースも多くあります。

当初は学芸員と一緒に取り組みを進めていましたが、現在は私たちが窓口で具体的な遊び方を説明しながら子どもたちに勧誘することが多くなっています。突然の来訪への対応や短時間でスムーズに手作りする方策など、実際にやってみて難しい面もでてきています。しかし、何より子どもたちや保護者のみなさんと直接的な触れ合いができる、最後には満足そうな笑顔で帰っていく姿に、このような取り組みも業務改善につながる大切な要素だと思っています。

さらに、前述しましたが、事前に催しの内容を把握しアピールのチラシ等を作成して、市民や観光客が多数訪れる施設に所要で行く際などに、このチラシ等を窓口職員に配布し情報提供を依頼することも心がけ繰り返しています。安曇野市観光協会から市内の遺跡について問い合わせが多いと伝え聞き、文化財関連の説明資料を事前に用意しておき、協会に出向いた際に講座・講演会の案内と合わせて渡しました。その後、観光協会では問い合わせについてその場で回答でき、興味をもった方に講演会への参加申し込みをいただいたこともあります。私たちの立場でも積極的に取り組み工夫して、市民のみなさんに博物館の内容を案内し周知していくことの重要性を改めて思いました。



写真8 水でっぽう作りに加わって

四 取り組みの手応えとこれからの課題

これまでの博物館改善の取り組みを通し、いくつかの成果につながる来館者の反応や現場での声などがありましたので、それらについて具体的に述べるとともに、まだまだ不十分な面や課題を明らかにしてみます。

繰り返しになりますが、郷土博物館の名称で開館したこともあり、これまで収蔵し展示してきた資料の多くは、かつて一般庶民が使用した農具や台所の品などであり、展覧会等のテーマには農民などの日常生活に関係する内容が多く採用されてきました。このような庶民性を特徴にした博物館としては、親しみやすく温かい雰囲気をつくり出すことを最優先として取り組んできました。

来館者とのちょっとした会話をきっかけに、お互いの個人的な事にまで及んで話が弾み、繰り返しご来館いただける結果につながった例が少なからずあります。笑顔でいろいろな会話ができ時には率直なご意見をいただくこともあります、お客様からの垣根の低い博物館等の声を聞くと、取り組みのねがいが伝わったと実感し喜ばしく思っています。しかし、逆に態度や声掛けの不適切さ不十分さを指摘いただく時もあり、現状に甘んじることなくお客様の立場で見返して改善していく必要を痛感します。

来館される方々に快適な博物館としてご利用いただくには、どうしても設備的に不十分な部分があります。それを幾分でも補う取り組みとして、私たちの工夫や心配りでの活動を進めています。例としては、夏場の団扇や冬季のこたつを準備のうえ、希望されるお客様に提供しています。2階の展示室・学習室へ同行しながらご案内し、室温や明るさを確認して窓の調整等をする場合もあります。現場に行き直接の働きかけをすることで、その場での要望に応じることができ、きめ細かい配慮とのお声をいただくことも度々です。設

備面での厳しさを私たちの活動で少しでも補うことが、ピンチをチャンスとして生かしている面につながっていると思っています。ただし、安全面衛生面等の部分はその場対応では無理であり、私たちの取り組みはあくまで補完的な役割だと自覚して業務を進めています。

窓口での電話対応や連絡等で他施設を訪問する時、博物館関係での問い合わせや観光客の方からの希望が話題になることもあります。当然ではありますが、歓迎の気持ちを伝えさわやかに館を後にする、気持ちの良い受付や案内は私たちの職務の最も基本となる部分です。それに加え、前述した企画展覧会や展示資料の内容を把握しチラシ等をあらかじめ持参して、こちらからお誘いご案内をすることをできるだけ続けてきました。すぐに呼びかけに応じていただきその足で博物館を訪れたり、後日の講演会で思いがけず顔を合わせるなど、何度もうれしい体験をしました。これを励みに、私たちの立場でも博物館活動を周知していく取り組みを怠りなく進めていくことに心がけたいと思っています。

以上、つたないながらも日常行なってきた業務の中から館全体の改善を見通しての取り組みを述べさせていただきました。市直営化から4年の積み重ねもあって少しは成果につながったかと自負しています。学芸員と事務系職員を代表例に、同じ博物館勤務の職員としても、担当する職務や公



写真9　まずはさわやかな窓口対応から

務員としての立場など、それぞれで違いがあることは事実です。ただし、お客様にとって誰でも館職員であり、館の改善はどんな場面でも同じに映ることも事実で、今後もその方向で務めたいと決意しています。

おわりに

館内の施設整備や来館者対応を中心に事務的な業務を担当し実施している私たちは、学芸員等の指示により仕事を進めてきたのが現実でした。これに対し、博物館の仕事を改善していく第一歩として、自分で問題に気づき改善に向けての創造的な姿勢が私たち事務職にも必要とされてきました。それだけでなく、一人の博物館職員として来館者に接していくなかで、自分で考え判断してその良さを実感したことが、これまで取り組みを積極的にできた原動力だと考えています。

言いかえれば、来館されたお客様の声や温かい反応こそ、能動的に自分の考え方や言葉で働きかけることの良さすばらしさにつながったことです。市民と博物館がお互いで自分たちの博物館として成長させていく、そのモデルケースとして大事な取り組みがこれだと確信し、今後も精進していくこうとみんなで話しています。

最後に、常にご支援ご協力をいただいています来館者はじめ関係の皆様に心より深く感謝を申し上げます。



写真10 季節の飾りで雰囲気を変える取り組み

安曇野市豊科郷土博物館 紀要 第3号

2016

発行 平成28年(2016年)3月31日

安曇野市豊科郷土博物館

長野県安曇野市豊科 4289-8

電話 0263-72-5672

印刷 電算印刷株式会社
