

次に、昭和10年代以前の菘園での食の様子を紹介します。

■ 野菜の食料

セリはヌタにして食べます。ノブキは煮て食べます。ツクシは食べませんでした。またワラビはあまりとれませんでした。ノビルはたべません。秋にハツタケというキノコがよく採れました。これをナスと一緒に醤油で煮て食べました。ナスは毒消しになるともいわれています。

麦が採れるころ、麦コガシを作りました。麦コガシとは、麦を煎って、臼でひいたものをお湯を沸かして入れ、その中に砂糖を入れて食べます。

また子どもは、クワの実・キイチゴ・スカンポという草などをとって食べました。



■ 魚類

オカズにした魚としては、イワシ・シコ・サンマなどを売りにきたときに買って食べました。たまにサバなどもありました。家の普請の手伝いのお茶によくすり鉢いっぱい盛ったイカの煮物が出されました。お祭りのときなどには、ブリの刺身ができました。

川魚は小出川でよくとれました。モジリを使って、ドジョウなどをとりました。5月の節句の頃、田んぼにナマズ・コイ・フナ・ウナギなどがあがってきて、たらい2杯ぐらいとれました。とれた魚は近所で分けあいました。ナマズは、開きにして焼いてから食べました。



写真：ドジョウすくいをする子供たち（大正後期）

■ 肉類

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

● 茅ヶ崎の食文化いろいろ

昭和10年代以前を中心に、茅ヶ崎における主食や副食、食の時間などについて紹介します。

■ 主食

茅ヶ崎で米が主食になったのは戦後のことでそれ以前は麦が主食でした。戦前までご飯は米3合、麦7合の割合で炊きました。たまにアワを入れることもありました。米と麦を半々で炊く家はダイジン（金持）で「ハンバクサン」といいました。

オバクという、麦一升に米一合の割合で混ぜ、釜の中でべとべとに練ったものも食べました。「米とオバクは寝る程よい」といって、神輿を練るときの例えとされました。オバクに金山寺味噌をつけて食べました。

サツマイモは、どこの家でも作られ、売られました。戦後は配給用としても多くが出荷された。関東大震災のときも、サツマイモがあったおかげで助かりました。またサツマイモは、カンソイモと呼ばれる切り干しの状態にして、米がなくなる正月までの間、これを主食代わりにしました。大正末期から昭和初期にかけて学校に弁当を持っていける家は良い家で、多くの子どもたちは家に帰って食事をとりました。また弁当の代わりにサツマイモを揚げたものを、持っていったりもしました。昔は稲刈りを11月になってから行うこともあり、早く刈ると、「あそこは米がなくなったんだろう」と言われるため、互いにやせ我慢をして刈らないこともあったそうです。



農繁期の共同炊事（1940年代）

■ 副食

副食には野菜を入れた味噌汁と野菜の煮物が多く、また生魚を煮たり焼いたりして食べました。イワシを焼いて乾燥させておいて食べることもありました。フトニやカボチャの煮つけ、煮しめは野菜の煮物の代表的な食べ物です。フトニは秋から冬にかけて夜なべ仕事に、大根と里芋を厚く切って味噌でぐつぐつ煮込み、朝あたためてたべました。煮しめはモノビに作りました。畑の作物の他に、セリ、ノブキ、ハツタケも食膳にあがりました。また野菜の煮つけは、里芋、コンニャク、コブなどを入れました。

魚は煮たり、焼いたりして食べるほか、浜でたくさん獲れたときに桶で購入し、それを串にさして焙って、ベンケイ（高さ約30cmほどの、藁を円柱状にまいたもの）に刺し、囲炉裏の上に吊るしておいたりしました。そして焙ってから、ほぐし、ナメミソ（金山寺味噌）に混ぜて食べました。また、イワシのスリミも作られました。イワシの頭と骨をとり、マナ板でたたき、スリバチで擂ります。ニンジン、味噌、ウドンコを入れかきまぜます。団子にして茹でます。漁の盛んなころはアジの小さいのを食べ、そうでないときは塩マスを買いました。

■ その他

小麦団子は、小麦の粉をぬるま湯でこねて手のひらでにぎって茹でたものです。そばがきは、蕎麦粉を熱湯で柔らかく練って鯉節のだし汁で味付けし、ご飯の代わりに食べられました。

また干して固くした**そらまめ**を炒って食べました。子どもたちは懐に入れておき、遊びながら食べました。**麦コガシ**は大麦を煎って、臼でひいたものにお湯をわかして入れ、その中に砂糖を入れて食べました。お客様のお茶菓子に、小麦粉を水でといて、あぶらで焼いたオヤキを出した地域がありました。砂糖や醤油にころがして出しました。

■ 素材の活用

どんど焼きの団子：シナスマイ（小米、割れ米、青米などの屑米）を粉にして使いました。

甘藷：売れるものは売って、小さなもの、形の悪いものを自家用としました。

ジャガイモ（馬鈴薯）：小さいものをゆでて、あるいはふかして、オコジュウ（おやつ・三時のお茶）に食べました。

落花生：小さな粒は煮て、砂糖、醤油味で食べました。

■ 保存食

保存食として、ナメミソ（金山寺味噌）、大根切り干し、漬物（たくわん、白菜、味噌漬け、もろみ漬け、麴漬け、はりはり漬け、夏野菜のぬかづけなど）、餅あられ、乾燥芋などを作りました。

ナメミソ（金山寺味噌）は、大豆を炒って拵で漬して 2 つに割ります。小麦を搗き、ひやかし、これを一緒に蒸して麴蓋にねかせて発酵させ、塩をまぜておきます。味噌のための大豆を煮たときの煮汁（あめ）で、これかくとまろやかな味になり、1 週間くらいでできます。常に作っておき、なすを塩漬けにして、干した物などを入れます。オバクと一緒に食べたり、生ねぎなどをきざんで生魚につけたりしました。欠かすことの出来ない保存食の一つでした。

名称	内容
味噌漬け	ダイコンの味噌漬けは、味噌をつくる時に、一緒に漬け込みます。ナスを丸ごと入れるときもあります。ダイコンは4ツ割にして干して塩をつけていれます。これは3年経ってから食べます。
金山寺味噌	タコガメに、麦こうじを入れてナスなどを漬けます。これは10日ぐらいで食べました。またこの仕事は女の仕事とされました。
タクアン	塩を4、5升・こぬか（米ぬか）5升で漬けます。塩が4升だとスイケ（酸味）が出て悪くなりやすいとされました。これは1年でできました。
アサツケ	塩2升・こぬか8升で漬けます。これは1ヶ月ぐらいで食べられます。タクアン・アサツケは樽に2、30貫の石をのせるので、出し入れは男の仕事とされました。
はりはり漬け	大根のごく細かいものを10日ぐらい干し、食べる時は水に戻して、酢や醤油でたれを作り、味がしみるまでつけた。
ヌカミソ	キュウリなどを漬けました。
梅干し	自家用として作りました。

※1貫 = 3.75 キログラム

■ 調味料

戦前くらいまでは、農家の味噌・醤油は自家製でした。麦こうじをねかせるのが嫁の仕事で、その仕事の出来・不出来で姑に悪口を言われることもありました。こうじのねかせができると、一人前の嫁といわれました。味噌は3年かけて作りました。1年に一樽ずつ作り、1年で使いました。3年目を待てずに食

べる家があり、葬式の手伝いなどに行くと味でわかりました。こうじを家で作らず買ってくる家もありました。

砂糖は貴重品で、戦前は黒砂糖を使いました。甘柿などもアズキを煮るときの甘味として使いました。

■ 食事の時間

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

	時間	食事内容
朝	6:00 ごろ	前夜のご飯と同じ内容のときもあり。おこし、味噌汁。
昼	10:00～11:00	ご飯を炊く場合もあり。カボチャの煮しめなど野菜を煮たもの、ときに塩漬けマス・イワシ・ナスの油味噌など。
3時	15:00 (オコジュウ)	おやつ程度の食事で、昼間にオニギリ・シナスコメの団子・古米の粉で造った団子・イモ団子など。
夜	19:00～20:00	味噌汁・ご飯・野菜の煮たもの、たまに魚類など。

■ 食に関する禁忌 (タブー)

食事は家族全員が揃ってとりました。食事の際に姿をみせないこと、一定の座席以外の席を占めること、勝手に一人で調理して食べることなどは好ましくないとされていました。

米は大事な食べ物なので、子どもはご飯粒をこぼさず、残さず食べるように言われました。

■ 茶

茶を作っている家は4～5軒で、普通は茶の木が家の境などに植えてある程度でした。茶摘は女が行いましたが、揉む仕事は力があるので男の仕事でした。戦前までは行われていましたが、戦後作っている家はなくなりました。

地域別の食物

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

(注)

オバシク 丸麦を煮て、むらしておいておく。広がり割れてきたら、それを今度は水を入れてよく洗う。何度もかけ水をしてきれいにする。麦1升に米1合、多く入れて2合の割合で、生米をといだ中に先の煮てよく洗った麦を混ぜて炊く。炊きあがったら、米と麦をよく混ぜて練る。麦はふうふうに炊くとさらさらだけど、練ると餅みたいになつたら出来上がり。

ミトリ混ぜ 米と粟と麦を混ぜておくこと

ひき割り飯 大麦を石臼で挽き割る。トオシにかけて粉をとり、米を少し混ぜて炊いた飯。

芋飯 サツマイモをきざんで炊き込んだ。

フトニ 大根と里芋を味噌でぐつぐつ煮込む。味噌汁のカラ(具)が多いような煮物。秋から冬にかけて、夜なべ仕事に煮込み、朝あつたためて食べた。
金山寺味噌 小麦から作った麴を、アメ(大豆を煮た汁)でといて、1週間でききる。いつもつくっておき、生ねぎなどきざんで、生魚につけるととてもうまい。

小麦団子 小麦の粉をぬるま湯でこねて手のひらでにぎって茹でた小麦団子。

オヤキ 麦の粉を水で溶いて、油で焼き、砂糖や醤油にころがして、(お客に)出した。

そらまめ 干して固くなったそらまめを炒って食べた。子どもたちは懐の中に入れて遊びながら食べた。

煮しめ 人参、ゴボウ、コブ、里芋を煮た。

スリミ イワシの頭と骨をとって、ワナ板でたたき、スリバチでする。にんじん、味噌、ウドシコを入れかきませる。団子にして茹でる。

芋団子 生のサツマイモを薄く輪切りにして、日に干し乾燥させ、石臼で粉にする。製粉所に頼むこともあった。その粉を湯で練って丸めて蒸かしたもの。

はりはりつけ 大根のごく細いものを十日くらい日に干し、食べるときは水にもどして酢と醤油でたれを作り味がしみるまで漬ける。

● 漁業と食

茅ヶ崎の漁業は記録に残るだけでも、江戸時代の1600年の頃からの長い歴史があります。茅ヶ崎での漁獲について、過去と現在を比較してみました。

区 分	年 代			
	明治40年(*1) (1907)	大正14年(*2) (1925)	昭和15年(*1) (1940)	平成15年(*3) (2003)
魚類				
(まぐろ類)	めじ		○	
(かじき類)	まかじき			
	かつお		○	
	そうだがつお		○	○
	さめ類			
(いわし類)	うるめいわし		○	○
	まいわし	○	○	○
	かたくちいわし		○	○
	しらす	○	○	○
(あじ類)	まあじ	○	○	○
	むろあじ			○
	さば類	○	○	○
	さんま			
	ぶり類		○	○
	ひらめ	○	○	○
	かれい類		○	○
	にべ・ぐち類			○
	いぼだい(しず)			○
	たちうお			○
	ほうぼう類			○
	えい類			
(たい類)	まだい		○	○
	くろだい	○	○	○
	さわら類		○	
	しいら類			
	とびうお類			
	ぼら類	○		
	すずき	○		○
	いかなご			
	かます	○		○
	きす			
	いさき	○		
	いしもち	○		
	せいご	○		
	かさご	○		
	ほーぼー	○		
	こち	○		
	むつ			○
	あまだい			○
	このしろ	○	○	
	その他の魚類	○		○
甲殻類				
(えび類)	いせえび	○		○
	くるまえび			
	そのたのかに			
軟体類				
(いか類)	するめいか			○
	こういか類			○
	その他のいか			○
	たこ			
その他の水産物				
	うに類			
	なまこ			
	その他の水産物			

区 分	年 代			
	明治40年(*1) (1907)	大正14年(*2) (1925)	昭和15年(*1) (1940)	平成15年(*3) (2003)

貝類					
(貝類)	あわび類			○	
	さざえ			○	○
	はまぐり類			○	
	その他の貝類				
海藻類					
(草類)	わかめ類			○	○
	てんぐさ類			○	
	その他の海藻類				
	(ひじき)				○
その他					
	あゆ(鮎)		○		
	うなぎ(鰻)		○		
	どじょう(鰻)				

(*1): 『茅ヶ崎市史2』より

(*2): 『茅ヶ崎町鶴嶺郷土誌』より

(*3): 『統計年報平成16年版』より

ここでは、昭和20年代に父親・祖父と共に地引き網漁に携った方の当時の生活と、漁業という生業を営んでいた人たちの食について、かつての調査や2004年に行った聞き取り調査で分かったことを併せて紹介します。

茅ヶ崎の漁場

茅ヶ崎の地引き網の漁場は、海岸を東から小和田・菱沼、本村、十間坂、南湖、柳島の5地区に分けられていて、網元だけが浜に地引き網を入れることができます。浜では、一度に張れる網は3張りなので、その日に4軒以上の網元が地引き網を引く場合、早く人数を揃え、船を出した初めの3軒が網を入れることができます。出遅れた場合は、沖へ船を出して順番を待ちました。

1日の始まり

網元の1日は午前1時前に始まります。海岸に行き、天候、風向き、潮の流れ具合等を確認し網を張る場所を決め、船を出して沖で待ちます。午前2時過ぎには、網元の年寄りや女の人、子どもが、漁が始めるのを、「ハマダヨー」といいながら地引網を引く引き子の人の家の戸をたたき、知らせてまわります。これを「ハマフレ」といいます。引く準備ができると、明るくなる頃、浜では麦わらに火をつけて振り、それを合図に、沖の船は網を降ろしながら海岸に着け、引き子は網を引き始めます。網を上げ終わると2度目の網を入れるため、上げた網を船に乗せて沖に出ます。こうして午前中で3回から5回、網を引きます。

弁当と飲み水

朝食は、引き子の家の人メンツウという入れ物等に弁当を詰め、網元の女の人が、それを持って海岸に行きました。飲み水は、海岸近くの別荘からもらい樽で運んだり、海に注ぐ小川の水を飲んだりしました。通常漁は午前で終わりますが、大漁で午後も続けるときは、若い者が引き子の家に昼の弁当を作るように言いながら網元まで帰り、網元の弁当が用意できると、引き子の家の弁当を受け取りながら海岸に戻りました。弁当は、麦飯にアジ等の干物や塩鮭を焼いたものでした。

冬には味噌とネギと火床（ヒドーコ）を持っていき、獲った魚で味噌汁を作りました。夏には、酢を持って行って三杯酢で食したりもします。

おきあがり

漁を終えると、網元の家へ寄って、夏ならばナスやキュウリと捕れた小魚を酢の物にして、酒を飲みながら休みました。これを「おきあがり」といいます。網元の男の人は、昼食後一眠りして、午後3時頃再び海岸に行き、昼前干した網をしまいながら、翌日の支度をします。午後4時頃には夕食をとって寝てしまい、翌日の早朝の漁に備えました。



地引網（昭和30年代）

● 古代からつながる食の道具たち

基本的な機能は変わらずに、形態だけが変化していった古代や中世の食の道具たちの一部をここで紹介します。

■ 播鉢（すりばち）

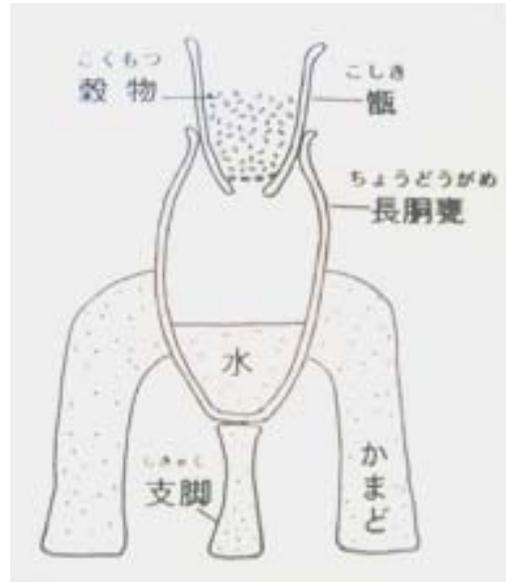
播鉢は瓶、壺と共に中世の代表的な台所道具です。絵巻物にも描かれており、市内の遺跡からも出土しています。全国的には、10世紀頃から出土し始め、15世紀ごろまで全盛期だと考えられています。西久保上ノ町遺跡から出土した播鉢（写真）も15世のもので、日本の播鉢は中国から伝わってきたものとは形も用途も異なるので、粉挽き用として独自に進化してきたのではないかと考えられています。

弥生時代に既に始まっていた搗き臼は穀物の精米や餅つきのために使われ、粉挽きには適しません。また木の実を粉にするのに縄文時代からある、石皿と摺石は能率性が高くないため、須恵器などの硬い焼き物が造れるようになった10世紀頃に、鉢形に作り、棒で播り潰す方法が工夫されたと考えられています。



■ 甑（こしき）

甑は長銅壺と一緒に用いて、穀物を蒸すために使用された道具です。米をふかして食べる強飯（こわめし）や、餅・酒・味噌作りなどに用いられました。底部に穴の開いた鉢形の容器に葉などを簀（すのこ）にして、水蒸気を通す構造になっています。これが進化して蒸籠になったと考えられています。弥生時代から出現し、古墳時代に明確なものが出現します。今回は、赤羽根から出土した甑を展示しております。



板と蒸籠の底に穴が開いている形の蒸籠

● ハレの日の食

ここでは、茅ヶ崎における冠婚葬祭や祭礼、年中行事などの非日常的な時間と空間における食、ハレの日の食をいくつか紹介します。

餅（ぼた餅）

祭り・節句・冠婚葬祭などに餅をつきました。1日や15日などにもあんころ餅やぼた餅などをつきました。7歳のお祝いにはお供え用のお餅を、嫁の実家から持ってきました。餅つきするとき、女性が生理中の時は塩をまいてから行いました。正月のお供え、3月の節句の餅、5月の節句のかしわ餅などがあり、嫁がきて最初の正月のときもオソネワリといって、11日の日に三升餅をついて里帰りをしました。隣近所や親類同士でつくところが多いです。



餅つき（赤羽根）

赤飯・茶飯

赤飯は毎月の1日・15日や祝事のときに炊きます。結婚式の嫁迎えにはハチ（赤飯）を持っていきます。茶飯は葬式のために、オニギリにして出しました。80歳以上で死んだときは茶飯のかわりに赤飯を炊くところもありましたが、萩園ではやりませんでした。茶飯は茶ガラ飯ともいわれ、木の子（シイタケ）やクリがあるときにも炊きました。

麺類

ソバは祝事・仏事のときに食べました。またフシブシ（季節の変わり目）などに作りました。結婚式で嫁が到着すると、「オチツキソバ」を食べます。ソバは臼でひいてソバ粉を作り、年始にはシコイワシでだし汁をとってソバをうちました。お客に出すと「コテランネー（おいしい）」と言って喜ばれました。ソバガキも作って食べます。また、ヘラヘラ団子（すいとん）といって、小麦粉を練ってナスの汁（醤油味）を入れたものにソバを入れて、寒いときやご飯が少ないときに作って食べました。

（写真：ソバ切り機・ソバすくい・ソバあげ）



お正月

1月7日はナナクサの日で、ナナクサガユを作り野菜を食べます。14日のお正月にドンド焼き（写真）のときに団子を作りました。また盆に盆団子を作りました。15日の朝はアズキやササゲ豆を入れて粥を作ります。これを粥箸でかきまわした後、家中で食べました。粥は18日までとっておいて、十八粥（じゅうはちがゆ）といって食べました。病気にならないとか蚊に刺されないといわれました。



お釈迦様の日

4月8日のお釈迦様の日にはクサのハナダンゴ（よもぎ団子）を作って食べます。

産婦の食事

産婦の食事は、ミツメ（三日祝い）までは、塩気のあるものはいけないとされ、粥と白湯だけでした。ミツメになるとご飯・味噌汁・イワシの味噌煮・三月大根の味噌漬などが食べられるようになりました。萩園では、イワシの味噌煮は乳の出がよくなるといわれました。堤では、味噌汁の実にして切り干しダイコン・フ・カンピョウなどが入れられました。一度の食事は、一膳だけで、一度にあまり食べませんでした。日に6回ぐらい食事をしました。サバは血をあらすからといって、しばらくは食べられませんでした。このほかにも、刺激物や脂っこいものも産婦の害になるとされました。

食初め^{くいそ}

生後 110 日目に生児の食初めの儀式をします。生児の茶碗・箸などをととのえ、赤飯・尾頭付のタイ・小石（1 個ないし 3 個）を膳につけます。小石は直径 2 寸ぐらいで、柳島ではこれをイキ石とよび黒い石を拾ってきます。歯が丈夫になるようにといい、この小石を食べるまねをさせます。生児の歯が生えるころであり、生児が歯が生えるほどに成長したことを祝い、さらにすこやかに成長することを祈ります。



初誕生

満 1 歳を迎えると初誕生祝いが行われる。この初誕生前に歩くとよくないといい、子供に 1 升餅を背負わせ、わざと転ばせたりします。これは誕生日の前に歩く子供は親をしのぐとか、家を遠く離れるからといわれています。座ることをブツワルといいますが、ここで使われる餅をブツワリ餅とよびます。

三日祝

産後三日目の祝いをミツメといいますが、ミツメには、産婦は尾頭付のイワシを三匹入れた味噌汁を飲みます。また芹沢では、血が落ち着くようにと、ミツメのボタモチ、あるいはオモチボタモチといわれる三つで重箱がいっぱいになるようなおきなボタモチを作って、近所に配ったり産神様に供えたりします。

結婚式

結婚式の嫁迎えにはハチ（赤飯）を持っていきます。また嫁が到着すると、「オチツキソバ」を食べます。そして結婚式（ゴシュウギもしくは祝言）の宴席での食事は本膳といわれ、タカアシというお膳のほかに、2 の膳、3 の膳と二つぐらいの膳がつきます。お膳には、5 色・7 色と奇数になるように盛りました。たとえば、ご飯（赤飯）・お汁（ハマグリ）・オヒラ（ナガイモ・レンコン・ニンジン・ゴボウ・昆布の煮物）・オツボ（サトイモ・レンコン・煮物）・煮豆ないしお新香の皿などがのせられました。花婿と花嫁はご飯を山のように盛ったオタカモリ（高盛飯）がだされました。これは、堤では二度と食べないように、芹沢ではこの家にはこれほどたくさんのご飯があるというのを見せる意味がありました。また西久保では、嫁の膳についてオタカモリは、バイシャク（媒酌）がお重ねに少しとって婿に、婿の膳のそれは嫁にとってそれぞれに食べさせました。

イナダ・ブリ・タイは出世魚といわれ、ヒキモノにつけられました。結婚式の時スルメが少ないところで3枚、普通5〜7枚使われます。ヒキモノには口トリ（折詰）と生魚がつけられました。またこのとき出世魚のいずれかを使います。



（家での結婚式 1960年頃）

葬儀

葬儀における食事は、隣近所や組・講中の女性たちが行いました。これらのうちで誰が主体になるかはさまざまです。家のものは米とサトイモを準備するくらいで、米がなければ人々が持ち寄り、その家に蓄えがあれば庭で臼を使って精米して使いました。

料理の献立は集まった女衆のうち年配の人が種になって決めます。材料は酒は店で掛け売りにしてもらい、葬式の跡で香典を取り扱った人が支払いをします。野菜・漬物類は家があれば、各自が持ち寄ったそうです。昔は魚などの生ものは一切使わずにサトイモなどの煮しめ・豆腐・ヌタ・ケンチン汁のような精進料理が主体でした。また煮しめには昆布は使わずに、豆腐は葬儀のときだけでした。サトイモは田舎のまぐろともいわれており、豆腐と共に主要なご馳走でした。包丁やまな板は各自が持参して、その家の台所が手狭であればそれぞれの家出料理を行いました。また茶飯をオニギリにして出しました。80歳以上で死んだときは茶飯のかわりに赤飯を炊くところもありましたが、萩園ではやりませんでした。

地神講（じじんこう）

茅ヶ崎市内ではさまざまな講が行われていました。今回は、資料として所蔵している地神講について紹介します。地神様とは土の神様、百姓の神様です。春と秋の社日には土を掘り起こしてはいけないとされ、百姓は仕事を休みました。そして社日の前夜から当日にかけて講の行事が行われました。



オヒョウゴという掛軸を掛けて、お題目を唱え、飲食をして一夜を語り明かします。飲食用の米はヤド（講の当番）が提供し、他は各自で持ち寄りました。料理は酒・赤飯・煮しめ・ソバで、アズキ粥のこともありました。最近では、サシミや天ぷらを食べていました。ソバはモリカエヨセとって、器に何杯よそって食べてもよいとされました。



芹沢での地神講の様子

● さいごに

今回の特別展は、開館以来収集・保存してきました 6000 点以上にものぼる民俗資料から、「食」というコンセプトにそって民具を抽出し、様々なテーマ別に分類し、構成・展示しました。

昭和 30 年代には都市近郊である茅ヶ崎は、都市近郊農業といわれる野菜栽培が主体となり、農家の食事も自給自足から、次第に流通経済の食品利用へと変わっていきました。それとともに、食文化も変わり、展示している「食」にかかわる民具たちの多くが、現在の日常生活から姿を消していきました。しかしながら、現在私たちが普段食事のために料理をするときに、使っている道具は、これらが発展・進化していったものです。現在私たちの生活空間に残っていないくとも、展示されている民具の造形そのものから「食」生活というものの本質が垣間見ることができ、また現代に生きる私たちの人間的な課題を直感することにもつながると考えます。私たちの生活を、「食」という観点から考え直す端緒としていただければ幸いです。

企画制作展示

■ 茅ヶ崎市文化資料館

須藤 格（生涯学習課文化財保護担当）、池田卓郎（社会教育嘱託員）

展示協力

■ 民俗資料整理グループ

飯岡英仁、伊藤幸子、江頭智子、大金美樹子、大塚節子、岡崎孝夫、加藤幸一、金子栄司、木村幸子、窪寺正子、齊藤溢子、塩原富男、白石良子、高橋裕子、谷久保清彦、徳原涼子、豊部靖子、安岡亀雄、樋田豊宏

■ 考古資料整理グループのみなさま

特別展 ちがさきの食文化と道具たち

平成 18 年(2006 年)2 月発行

●編集 茅ヶ崎市文化資料館

〒253-0055

神奈川県茅ヶ崎市中海岸2丁目2番18号

<http://www.city.chigasaki.kanagawa.jp/>

shiryoukan@city.chigasaki.kanagawa.jp

TEL:0467-85-1733

●発行 茅ヶ崎市教育委員会