民俗資料館　企画展示

古民家で垣間見る、茅ヶ崎の食

2016 年 11 月 17 日(木)～11 月 26 日(土)

食卓の家族（1955 年ごろ）

民俗資料館　旧和田家

■9 時～16 時（最終日のみ正午迄）　■無料

■月曜休館　■民俗資料館 旧和田家にて

主催：茅ヶ崎市民俗資料館保存活用検証実行委員会

問合：茅ヶ崎市文化資料館（0467-85-1733）

民俗資料館 企画展示
古民家で垣間見る、茅ヶ崎の食

１　はじめに

現在の私たちの暮らしでは、様々な食材や調理道具、調理方法のもと、実に多様な食文化が展開されています。

そうした中、かつての茅ヶ崎における食は、一体どのようなものだったのでしょうか。旧和田家にて、茅ヶ崎の食文化の一端を垣間見、時の流れを感じてみてはいかがでしょうか。また、この企画展示を郷土の歴史に触れる機会としていただければ幸いです。

２　茅ヶ崎の農業と漁業

昭和初期までは、農業と漁業で自給自足的な食生活をしていました。

農業・・・畑が７割、田が３割で、穀類により生活を支えており、米は重要な資金源でした。

漁業・・・江戸中期より地引き網漁を中心に行われ、明治40年頃は18種以上の魚が捕れていました。大正期には定着網と巾着網漁も行われるようになりましたが、昭和初期に漁獲量は減っていきました。

３　主食

戦前の主食は麦でしたが、戦後、米に変わりました。戦前までご飯は米３合、麦７合の割合で炊きました。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、金持ちという意味で「ダイジン（大臣）」などと呼ばれ、米と麦を半々で炊いたものを「ハンバクサン」と呼びました。

主な主食

米	早く稲を刈ると「あそこは米が無くなったのだろう」と言われるため、我慢して刈らないこともあったそうです。
オバク	麦一升に米一合の割合で混ぜ、釜に米が粘りつくまで練ったもの。食べる時は金山寺味噌をつけました。「米とオバクは練る程よい」と言い、神輿を練る時の例えにされました。
サツマイモ	切り干しにしてカンソイモを作り、米が無くなる正月まで主食にしました。 大正末期から昭和初期まで、学校で弁当を食べる子どもは珍しく、揚げたサツマイモを持って行くこともありました。多くの子どもは、昼食は家に帰って食べました。

４　副食

副食は煮物、味噌汁でした。煮物は主にフトニやカボチャの煮つけ、煮しめです。フトニは大根と里芋を厚く切り、味噌で煮込みます。

秋から冬にかけては、夜なべ仕事の時に食べられました。

主な副食

煮しめ	特別な日であるモノビ（物日）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	魚を串に刺して炙り、円柱状に巻いたワラに刺し、囲炉裏の上に吊り、ほぐし、ナメミソ（金山寺味噌）に混ぜて食べました。 イワシのすり身はイワシの頭と骨を取り、まな板でたたき、すり鉢ですります。ニンジン、うどん粉、味噌を入れて混ぜ、団子にして茹でます。
麦コガシ	大麦を煎り、臼で挽き、お湯を入れたものに砂糖や醤油をつけて食べました。オヤキを油で焼き、砂糖や醤油につけて客人に出す所もありました。

５　ケとハレの食事

ケの食事は普段食べるもので、ハレの食事は正月や盆、出産、成人、結婚などの人生の節目に食べる特別なものです。

（1）ケの食事

家族が囲炉裏を囲み、決まった席に座ります。食べ物を全員に分配するのは、女性の仕事でした。食事時間に姿を見せないなどは好ましくないとされていました。

（2）ハレの食事

米、餅、酒、里芋を初めに神、祖霊に供え、専用の膳、箸を使用して共同飲食が行われました。正月の雑煮を作るのは、男性の仕事でした。

主なハレの食事

餅	子どもの７歳の祝いには、お嫁さんの実家からお供え用の餅を持って来ました。また結婚して初めての正月を「オソネワリ」と呼び、１月 11 日に三升餅を搗き、お嫁さんは里帰りをしました。
赤飯	毎月１日・15 日などに炊きます。結婚式でお嫁さんを迎える時は、ハチ（大きなお櫃）に入れた赤飯を持参します。
麺類	蕎麦の実を臼で挽いて蕎麦粉を作り、年始にシコイワシで出汁をとり、蕎麦を打ちました。お客さんに出すと「コテランネー（おいしい)」と喜ばれました。

６　結婚式

お嫁さんを迎える時は赤飯を持参します。お嫁さんが結婚式に到着すると「オチツキソバ」を食べます。

（1）膳

宴席での食事は本膳と呼ばれ、高足膳の他に２つ程の膳がつきます。膳には５色、７色と奇数になるように盛りました。例えば赤飯、蛤の汁、オヒラ（長芋・人参・昆布の煮物・レンコン・ゴボウ)、オツボ（里芋・煮物・レンコン)。その他、お新香か煮豆などが並びました。

（2）高盛飯（たかもりめし）／オタカモリ

花婿と花嫁に出す、山のように盛ったご飯。
地域により、食べる意味、食べる時に行うことが異なります。

地域名	食べる意味・行うこと
堤	二度と食べないように。
芹沢	家にたくさんのご飯があることをお嫁さんに見せる。
西久保	結婚の仲立ちをする媒酌が、お嫁さんの高盛の一部を婿に、婿の高盛の一部を嫁に渡し、それぞれに食べさせた。

７　地神講

土、百姓の神である地神を祭る講で、前夜から当日にかけて行われました。社日（春分、秋分に最も近い戌の日）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。

オヒョウゴという掛軸を掛け、題目を唱え、飲食をして一夜を語り明かします。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、蕎麦で、小豆粥の時もありました。最近では、刺身や天ぷらも食べていました。蕎麦はモリカエヨセと言って、器に何杯よそって食べても良いとされました。

８　おわりに

茅ヶ崎では、昭和 30 年代から都市近郊農業として野菜栽培が主体となり、自給自足の生活から流通経済の生活へと変わっていきました。そして、生活様式の多様化と共に食文化も大きく変化し続けています。

時の流れに伴って変化してきた、食文化。今後は一体どのような変化をみせるでしょうか。

民俗資料館 企画展示
古民家で垣間見る、茅ヶ崎の食

民俗資料館 来館記念スタンプ

お知らせ

～民俗資料館を活用したワークショップを行います～

「おそうじワークショップ！ in 民俗資料館」

日　時：12 月 4 日（日）9 時 30 分～13 時

場　所：民俗資料館（旧和田家）

内　容：旧和田家にて、障子張りや建具磨きなどの昔ながらの掃除方法を体験します。

定　員：50 名（申込制・先着順）

申　込：茅ヶ崎市文化資料館へ電話（0467-85-1733）

主　催：茅ヶ崎市民俗資料館保存活用検証実行委員会

お問合せは茅ヶ崎市文化資料館（0467-85-1733）まで

民俗資料館 企画展示　古民家で垣間見る、茅ヶ崎の食
期　　間　2016 年 11 月 17 日～26 日
会　　場　民俗資料館（旧和田家）
主　　催　茅ヶ崎市民俗資料館保存活用検証実行委員会
編集・発行　茅ヶ崎市文化資料館
〒253－0055　神奈川県茅ヶ崎市中海岸 2－2－18
電話 / FAX　0467－85－1733
ホームページ
http://www.city.chigasaki.kanagawa.jp/bunka_rekishi/bunkashiryokan/index.html