

調査記録

## 座談会記録「お正月の文化」

持田誠<sup>1)</sup>・古賀詠風<sup>2)</sup>

Makoto Mochida and Eifu Koga, 2023. A Roundtable talk of the New year culture.

Bulletin of the Historical Museum of Urahoro, 23: 19-46.

### 摘 要

浦幌町立博物館では、2022年1月8日から23日まで、トピック展「お正月の文化」を開催した。また、併せてこの年より、民俗調査として「元旦に食べたもの」の写真募集を行なっている。これらは、伝統的な正月文化を知る世代の記憶を伝えるとともに、21世紀も20年以上を過ぎた昨今、正月の過ごし方がどのように変化してきているかを把握することが目的である。

明治以後の本州からの入植者が拠点を形成していく北海道特有の近現代史においては、それまでのアイヌ民族による先住民文化とは異なる本州の文化を、入植地ごとに展開し、同じ北海道という地域内において、さまざまな文化圏が混在した、独自の「北海道文化」を形成した。こうした近現代の北海道文化の記録については、1982年以降、北海道みんぞく文化研究会によって道内各地の聞き取り調査結果をまとめた「北海道を探る」シリーズ（1982-96）や、北海道が刊行した『北の生活文庫』（1995-2000）など、代表的な概説報告がある。

一方で、核家族化や労働環境などの生活様式の変化、個人商店の廃業と大型量販店やコンビニエンスストアの出現による買い物環境の変化などにより、食をはじめとする正月文化にも、時代による変化が起きていることも推察される。特に正月の料理については、雑煮、おせち料理など、外観的には伝統的な文化が引き継がれているように思われるが、詳細に見ていくと現状は多様化している可能性が高い。こうした現代の正月料理の実態に関する調査としては、日本調理学会による特別研究「行事食・儀礼食」にもとづく広島県での比

較研究である高橋ら（2016）の報告や、家族構成による正月料理の喫食状況を調査した鷺見（2013）による報告、最近では2013-14年にかけて調査された宮崎早花ほか（2022）の報告がある（註1）。

こうした風俗の各地域における具体的な記録化は、変化の早い現代社会において重要な課題であると考えられることから、当館では、浦幌町における正月文化の今昔を記録することを目的に、トピック展「お正月の文化」の開催期間中に、座談会「お正月の文化を語ろう」を開催した。話題提供者として、古賀が小学生時代に自由研究として実施した「おせち料理研究」と、自ら祖母の思い出に基づいて「おせち料理」を製作した際の記録動画（いずれもトピック展「お正月の文化」で展示）に関する経験談等を紹介した。続いて6名の浦幌町民に、自らの経験する料理をはじめとした正月文化について、自由に語り合ってもらった。

本稿では、2022年現在の浦幌町民の語る正月文化に関する認識を記録することを主眼とした。このため、座談会の結果を受けた詳細な考察や比較研究は実施していないが、座談会で出た発言に関する文献調査を実施し、註に情報として掲載した。

座談会記録の文字化は、北海道大学生協同組合印刷・情報サービスに委託し、長瀬忍氏に尽力いただいた。文献調査には帯広市図書館、釧路市中央図書館の協力を得た。また、古賀のおせち料理製作の母体を形成された古賀絢子氏をはじめ、古賀家の方々には個人情報を含む貴重な情報を提供いただいた。座談会出席者にも、記録の公表に同意いただいた。関係された皆様に対して謹んで謝意を表する。

1) 浦幌町立博物館 〒089-5614 北海道十勝郡浦幌町字桜町16-1

2) 十勝うらほろ楽舎 〒089-5611 北海道十勝郡浦幌町寿町7-1

座談会「お正月の文化を語ろう」

【実施日】2022年1月13日

【場 所】浦幌町立博物館

【参加者】

- ・山本ひとみ 1956（昭和31）年、浦幌町出身。
- ・飯井紹一 1960（昭和41）年、浦幌町出身。  
真宗大谷派謙敬寺住職。
- ・大本眞里子 1949（昭和24）年、埼玉県草加市出身。同越谷市を経て1982（昭和57）年から浦幌町居住。
- ・久我ヒサエ 1945（昭和20）年、豊頃町茂岩出身。  
1961（昭和36）年から浦幌町居住。
- ・円子紳一 1951（昭和26）年、白糠郡音別村尺別炭鉱出身。閉山後の浦幌炭鉱を経て浦幌市街地へ居住。
- ・関谷 晃 1958（昭和33）年、阿寒郡阿寒町雄別炭鉱出身。大学卒業後、1982（昭和57）年浦幌町役場勤務。
- ・（話題提供）古賀詠風 1996（平成8）年 遠軽町出身。浦幌町役場が採用する地域おこし協力隊員として2019（平成31）年より浦幌町居住。
- ・（進行）持田 誠 1973（昭和48）年 神奈川県横浜市出身。2015（平成27）年から浦幌町立博物館学芸員として浦幌町居住。

1. 小学生の自由研究「おせち料理」とおせち製作動画を観て

（持田）今日は1月13日なので、お正月的には、お正月っていつまでなのかちょっと私もよく分からないんですけど、1月10日ぐらいまでがだいたい多いですかね。鏡開きとかって。なんですけど、うちはまだお正月の真っ最中でして、〔トピック展〕「お正月の文化展」をやっています（図1）。



図1 トピック展「お正月の文化展」。浦幌町立博物館

これは、これから毎年やろうと思っていて、年末に「クリスマスの文化展」をやって、年明けに「お正月の文化展」という形で、これから少しずつやっっていこうかなと思っています。

今日は、講座というよりも「お正月の文化展」の関連事業で、座談会をしようかなと。今、そこで展示していますけど、今年から、元旦に食べたものの調査というのをやっています。お正月というと、日本独特の文化習慣があって、元旦とか、場合によっては大みそかの夜から、いつもとは違うものを食べる習慣が長年あるんですけれども、やっぱり21世紀、20年もたつと、必ずしもそういう伝統的なお正月を過ごしている人ばかりではないので、今現在の日本人がどういうふうにお正月を過ごしているかというのを知る一環として、そういうのをやっています（註1）。

今日は、それもあって、お正月の様子、おそらく私ぐらいでさえ子供のころのお正月とだいぶ違ってきているので、皆さんもいろいろ若いころとか子供のころのお正月と最近のお正月と見てきて、いろいろ違いとかもあると思いますし、今日これからお話ししてもらいますけど、お正月の料理とかも昔は一生懸命こんなものを作ったけど、最近はセイコーマートで買って済ますとか、いろいろなパターンがあると思うんですよね。

なので、お正月の昔と今の違いとか、いろいろ感じていることがあれば自由にお話しただいて、お正月ってどんなものだったかなというのを振り返るような機会にできればなと思っています。講師というよりも、展示の制作に無理をお願いして、かなり無理をお願いして協力をいただいた、地域おこし協力隊（註2）の古賀詠風さんです。じゃあ、自己紹介してもらえますか。

（古賀）このままで、人数少ないので、このままでいかせてもらいます。浦幌町地域おこし協力隊の古賀詠風（えいふう）といいます。はじめまして、でしょうかね。普段は、元のフタバ薬局さん。それこそ、〔当時開催中だった企画展「いろいろな看板展」を指さして〕そこに看板があるフタバ薬局さんというところで活動していました、教育とまちづくりの取り組みのうらほろス

タイトルという活動の中にかかわっています（註3）。今年、浦幌に来てから3年目で、2年前の4月から浦幌に来て、そこから今を迎えているという感じです。

この辺も、話すときにもちょっと地元のこととかも話すんですけど、地元が北海道の遠軽町というオホーツクの町で、高校卒業までずっといて、大学だけ札幌で、今はここで過ごしているという感じです。僕で大丈夫ですか？という話を何度もして、今はちょっとハードルを下げてくれていたんですけど。

僕も皆さんのお正月の話聞いてみたいですし、祖母の関係もあって、いろいろ正月とか料理とかを調べてみたいなんて思ったりして、こうやって、つくったのもあったので、皆さんの世代のお正月のこととか、その辺のお話をいろいろお聞きできたらうれしいと思っています。よろしくお願いします。

(持田) それで、いきなりお正月の話をしてしまっても、なかなか話しぶらないので、とっかかりの話題提供で、古賀さんの方から…皆さんこれ見ました？（図2）これは、私は古賀君本人もすごいなと思いますけど、これをとっておいたお母さんもすごいなと（笑）。〔古賀さんの卒業した小学校は〕遠軽南小学校（註4）ですよ。学校に通っているときに調べたものなんだそうです。ここにも書きましたけど、お正月って地域によって、まずいろいろな風習が違うのと、特に北海道は入植先がばらばらだったりもしますし、現代社会はもうそういうのも関係なく人の動きが盛んなので、家ごとにはばらばらですよ。



図2 小学校4年生の頃の自由研究「おせち料理の研究」（古賀詠風提供資料、浦幌町立博物館に寄託）

なので、お正月はいろいろなテーマで調べるといろいろ面白いんですよね。自由研究のテーマにはしやすいなと思っていたんですが、やっている人がこんな身近にいたなという。ちょっと古賀君の方から、どういう経緯でこういうのを調べようと思ったのかとか、どういうふうに調べたのかとか、そのあたりのお話を最初にちょっとご紹介いただいて。彼がさらにすごいのは、大人になってから自分で実際に作っているんですよね。その辺の大変だったこととか、楽しかったこととかもお話いただければなと思っています。ざっくばらんで結構ですので。これ、どういうきっかけで、まずこれを…。

(古賀) これ自体が小学校4年生なので。僕は今25歳で15年前なので、当時の鮮明な記憶とかではもちろんないんですけど、結構、食べ物自由研究とかをたくさん、後で見返してみたら、していた人で。ほかにも七草がゆとか七草の研究なんかを別の学年のときにやっていたりとかして。今もですけど、ただ食べるだけじゃなくて、結構そういう背景のあるものが気になっているところがある。

実家とか祖父母の家で、実はおせちが出てきたことはなくて。お正月料理が小皿とかでいくつか出てきていて、そういうのを見ている中で、お正月料理だとかおせちというものが気になって調べていたというような感じですね。当時、これを掘り出したときじゃなかったんですけど、新聞の確か切り抜きとかで。

(持田) 何か道新（註5）にあったんですか。

(古賀) はい。あと近くに図書館もあったので、そういうところへ行きながら、どういった意味があるのかとかいうのをいろいろ調べていましたというのが、上の自由研究ですね。本当に自由にやっていたらどうなるかなというのを。僕今でも教育にかかわる仕事をしているので、やらされている宿題というよりは、本当に気になってやっていたらどうなるかなという話を、昨日僕の同僚の人としていて。これを見る限り楽しんでやっていたらどうなるかなという感じに思いました。そこから、もうおせちを作ったところで大丈夫ですか。

(持田) はい。

(古賀) おせちを作ったんですけど、さっき話した祖



図3 左が古賀の祖母、古賀絢子さん（1943-2022）。註6参照。（2019年9月、遠軽町の「グループホームありがとう」にて撮影）

母（図3）（註6）が最初はきっかけで。若干、話がずれちゃうんですけど、祖母が認知症になったんです。難病の前頭側頭型認知症というのになって、話せなくなって。徐々になっていったんですけど、そんな祖母のルーツというのを、祖父も、私の父、祖母の息子ですね、も姉妹とかも誰も知らないというのが発覚して。でも、発覚したころにはしゃべれなくなっていたので、そのルーツをたどれないかなというので、実はこのおせちを作っていた時期に並行して、僕、今、家系図を作るというのをやっているんですよ。

祖母がどういう経緯で、祖母の先祖も含めて遠軽の地元に来ているのかなとか、それまでどういう人とかかかっていたのかなとか、ちょっとそのあたりを知りたいなというところがあって、そういったのも、今もまだ完成していなくて、ライフワーク的にやっているんですけども、その中でいろいろ思い出とかを振り返っているときに、ちょうど正月の時期になって、そういえば作ってくれていたなというところで、昔、自由研究したぞと思い出して連絡したら、まさかこんな状態で15年前のものが出てきて。

これは、当時、祖母が黒豆をよく作ってくれていて、僕も正月料理で大好きだったんですけど、なら、祖母の味で覚えているものは、その味を再現してみたいなみたいなのところから、じゃあ、一緒におせちを作ってみようかみたいなのところで、作ることになりました。実はこれ、写真で、一番最後の動画で出ているところで表示されているんですけど、自由研究で調べてい

た上の食材たちは全部登場させたいなというので、一応、これが写真なんですけど（図4）。

（持田） そうか。写真、そういえばパネル作ってなかったな。写真、貼っておきますね。

（古賀） レンコン、エビ、サトイモとか、ここに書いてあるものは全部作りたいなと思ってやったというような感じですね。かまぼこだけ、さすがに自分で作れなかったんですけど、あとは浦幌産のコンブを使ったりだと、シャケを使ったりとか。ベスト電器の方にいただいたニンジンを使ったりだとか、身近のものであるものを使いながら作っていたというような感じですね。まあ、大変ですね。皆さんもですし、私の祖母もこんなに作っていたんだというのが正直な感想で、3日間ぐらいかかってしまっ

それは調理時間ももちろんなんですけど、長く漬けておこなきゃいけないものとか、下処理に時間がかかるものとか、そういうものもあるんで、そういったのも入れてほしい3日間ぐらいかかって作っていました。当時は食べる側だったので、しかも自炊とかもしてなかったんで、おいしいなという感じだったんですけど、あらためて相当手間がかかって、こんなに手間がかかるのをやっていたんだということを実感した機会でした。その分、孫を当時祖母はめんこがってくれていたのかなというところも思いながら、作っていたというような感じ



図4 古賀が製作したおせち料理。料理を作る過程を動画撮影しショートムービーとしてトピック展「お正月の文化」で常時公開するとともに、座談会「お正月の文化を語ろう」も動画を眺めながら実施した。

(持田) 基本的には、おばあさんが作ってくれていたやつを再現していると考えていいですか。

(古賀) そうですね。煮物とか黒豆とかその辺。くりきんとんもかな。とかは、結構、味をまねしたいなと思って、母に味付けはどんな感じだったかなとかいうのを聞いて。黒豆だったら、うちの祖母はあえてかちかちに堅く煮るんですけど。普通、ふっくらさせるんですかね？柔らかくふっくらさせるんですけど、食感が好きだというので、しわしわになってかちかちの甘い黒豆が好きなんですけど。

(大本) 2種類あるらしいです。しわしわにする煮方と。その地域によってね。

(古賀) 僕の祖母はそっちの、かちかちの。

(大本) うちの母もしわしわでしたよ。

(古賀) しわしわでした？堅いやつ。

(大本) そんなに堅くはなかったけど、しわしわの豆でした。

(山本) しわしわにしないように作るよね。

(大本) でも、そうやってわざとしわしわにするみたい。

(山本) するんだね。

(古賀) 何かそれが恋しくなって。全部ではないですし、メニュー的に足りなかったのもあったので、自分で考えて作ったのとかもあるんで、全部が全部、祖母の味ではないですけど、作ってくれていたものは再現しようとしていました。

(持田) おばあさんがお元気だったころは、こういう形で出していたわけではない？

(古賀) そうですね。こっちの展示とかにもあったような、皿で出していたというような感じですね。

(持田) お皿に載せて。こういう品目のものは全部お皿に載けて、出していたというふうな感じだった。

(古賀) そうですね。

(持田) おじいさんはお元気ですか。

(古賀) 今、はい。そうですね。

(持田) おじいさんも、おばあさんのルーツのことはよく知らない。

(古賀) そうですね。まったく知らないみたいで、僕の父も祖父も誰も知らないという状態です。この左側にいろいろ文書でまとめているんですけど、私の父が岐阜の方のルーツというのを知ったんですけど、それも初めて知った

んですよね。家系図で調べている中で。それまではどこがルーツかというの知らなかったんですけど、たどっていくと父の、きっかけになった祖母のルーツは岐阜だったというのが発覚したり。父自身は遠軽の生まれなんですけど。父の、どこからになるのか、1910年より前ぐらいの、1900、1桁代、1905年とかぐらいのときに岐阜とかあっち方面で大災害があったぐらいの時期に、集団入植してきたの、たぶん1家族だったんだろうというような感じが、いろいろ調べている中で出てきました。

(持田) 十勝も岐阜が多いのは、やっぱり災害契機でこっちに来る人が多いですもんね。で、おばあさんは東北らしい。

(古賀) 母方が東北ですね。僕の母方が、ばあちゃんも、じいちゃんも東北で、私の父方のばあちゃんが岐阜で、じいちゃんが佐賀。

(持田) なるほど。

(古賀) 九州に古賀市ってあるんですけど、たぶんそのあたりがルーツなのかなと思いつつ。まだそこまでは至ってないんですけど、九州ルーツという。

(持田) これは、じゃあ、お母さん方のおばあさんの味をさかのぼっている。

(古賀) 父方です。父方の岐阜の方の。

(山本) そういうのをあらためて見ると面白いね。

## 2. おせち料理の中身

(持田) 作っていて一番大変だったのは何ですか？

(古賀) 作っていて一番大変だったもの…

(持田) 全部大変だろうね。

(古賀) 全部大変でしたね。大変だったけど、大変だったものか。うま煮というか、煮物か。煮物はこんなに、サトイモ1つむくのも、スーパーとかであるやつもあるじゃないですか。でも、じゃなくて泥付きのを買ったので、それを剥く1つで相当時間がかかってしまったりとか。飾り切りみたいなのをしたのも、それもそうですし。それも煮たり、あく抜いたりとか。

(大本) 飾り切りもしたんですか？

(古賀) ちょこっとだけです。ほんとにちょこっとだけなんです。全然、まだできてないんです。本当はコンニャクとかもリボンみたいにするのとかもあったんですけど、そこまではできずにタ

イムアップしてしまっ  
(大本) でも、あれは簡単だよ。  
(山本) 簡単だよ(笑)。  
(古賀) そうなんですか？  
(持田) 教わった方が。  
(古賀) 教わりたいです。  
(山本) 飾り切りより簡単だよね。  
(古賀) 食材とか最後の方に入れているんですけど、飾りも入れたんですけど。  
(大本) うん。偉いね。  
(持田) これ何？(図4)  
(大本) 南天か何か。  
(持田) 南天。  
(古賀) そうです。南天。調べて入れてみた。それも浦幌の花屋さんとかいろいろ巡って見たんですけど、なくて。  
(大本) 南天の花、売っていたでしょう。  
(古賀) 僕が見たときはなかった。  
(山本) たぶん、早いか遅いかどっちかだよ。  
(古賀) なくて、なので、町外のスーパー見たときに、頑張って手に入れてみたいな感じです。  
(山本) あれが飾り切り。あれ何？卵の…  
(持田) だて巻き。  
(古賀) だて巻きです。  
(持田) ゆずが手に入らなかったのか。  
(古賀) そうです。ゆずも手に入らなかったです。何か、今もない。  
(大本) 言ってくればあったのに。  
(山本) 遅い。ここに言えば、何でもそろつかもよ。  
(古賀) その後、冬至の時期には、ゆず、「フクハラ」(註7)にあったんですけど、そのうち見当たらなくなっ…  
(持田) 普段、置いてないからね。  
(大本) あっても、ちゃんとしないのに。  
(山本) する人にあげたらいい。  
(持田) これから、この料理の中から少しルーツがたどれたら面白いんだろうけど、ちょっと難しいかもな。食材的には共通のものが多いもんね。基本におせち料理はやっぱり祝い肴3品とかいって、一応は何となく決まっているじゃないですか。なかなかそこからというのは難しいかもしれない。  
(大本) それはもう無視して。  
(山本) でも、こんなのを作っているという、親がこ

ういうふうにはちゃんと作っているというのは記憶はない。お雑煮とお煮しめとかそういう…  
(大本) きんどんは練らされたし、裏ごしさせられたり。  
(山本) あと、何でしたか、ダイコンとニンジンの…  
(飯居) なま酢。  
(山本) あれにタコが入ってて、こんな大きなたるみたいので作って。  
(持田) なま酢は作らなかったの？  
(古賀) なま酢はゆずの中に。切り取って、ゆずを器にして…  
(山本) あとコンブだって、結んでやりませんでした？こぶ、結んで。そしてシシャモを巻いて、こぶ巻き。そういうのを…  
(持田) コンブは何か巻いたの？  
(古賀) コンブはかんぴょうを巻きました。  
(持田) かんぴょうを巻いたの。  
(大本) かんぴょうですよ。  
(持田) かんぴょうなんですか、一般的に。  
(飯居) 巻くって？  
(大本) こぶ巻きに。  
(山本) 縛るひもじゃなくて？  
(飯居) 縛るひもでしょう。  
(持田) ああ、ひもね。ひもは。  
(飯居) 中は？  
(古賀) 中は、ニシンとあと浦幌のシャケ冷凍して余っていたので、その2つ入れてます。  
(持田) 一般的には何を入れるんですか？  
(山本) シシャモだったような気がする。  
(持田) シシャモ。  
(大本) うちのシャケですね。  
(持田) シャケ。  
(飯居) うちもシャケかな。  
(持田) シャケですか。  
(大本) シャケの親は頭を。  
(持田) 頭。  
(大本) 頭をね。こぶ巻きにして。  
(持田) シャケの？シャケの頭をですか？できるんですか？頭を？あのでかいのを？  
(大本) できるよ。切るよ。キズのとこ、ありますよね。あそこをね。  
(飯居) ここでしょう。  
(大本) そうそう。  
(飯居) ここ。

- (大本) 逆にしてね。
- (山本) ぶるぶる、おいしいんだよね。
- (持田) そうなんですか？
- (大本) でも、今年は、それはしなかったけど。
- (持田) 飯居さんのところもそうなんですか？
- (飯居) はい？
- (持田) 飯居さんところも？
- (飯居) こぶ巻き？
- (持田) シャケ、そうやってやる？
- (飯居) シャケか、コマイで作っていたときも…
- (持田) コマイ。山本さんのところはシシャモ。
- (山本) シシャモだったんだよね。
- (持田) それはやっぱり道東っばいですね。初めて聞きましたよ。
- (大本) そうですね。シシャモはこの辺のあれだよ。
- (持田) シャケも聞かないですよ、あまり。
- (山本) そうですか？
- (持田) ええ。だいたいニシンって聞くけどな。
- (大本) ニシンもするけど、シャケ。今年はトバ。トバを糠して。トバを巻いて。
- (持田) なるほどね。
- (古賀) おいしそう。
- (山本) トバだと味が出るよね。だしが出るというか。
- (飯居) 皆さんのところね、鯛なんてついてました？
- (山本) なかったです。
- (大本) なかったです。
- (飯居) ですよ。
- (山本) シャケですよ。
- (飯居) か、飯ずし（註8）。
- (山本) 飯ずし。
- (飯居) 鯛は？
- (古賀) 鯛は、僕もなかった。
- (飯居) あれ、鯛ってなかったっけ？
- (古賀) ここ（図2）には入ってるんですけど。よく食べていた正月料理の中にはなくて、それ、調べた…
- (持田) 調べたやつに。
- (飯居) そうでしょう。
- (古賀) そうです。出てきてたって感じです。
- (持田) 一般的には鯛って使っているけど、実際には作っていない。
- (古賀) うちの、そうですね、家庭では。
- (山本) 鯛とかエビが入っているって、すごい高級でしたよね。
- (飯居) エビもね、ちっちゃくて、こんなボイルした…
- (山本) はい。そんな感じでしたね。
- (飯居) あんなのも。でも、そんなにエビ、タイは。
- (大本) なかったですよ。
- (持田) これ、でかい。これ、何エビっていうの？
- 車エビ？何だろう。自分が〔アレルギーで〕食えないもんだからまったく興味がない…。これ、何エビ？
- (大本) 何エビでしょうね。分からない。何かボイル…
- (山本) ボイルしてあるから。
- (飯居) ボイル。味付きのボイル。
- (古賀) 全然こだわってないんで。
- (持田) エビは、もっと小さいやつはこの辺では？
- (大本) ちはなかったですね。エビもタイもなかった。
- (持田) 北海道でもサトイモは入れるんですか？
- (山本) サトイモを入れ…
- (飯居) サトイモもあんまり…
- (山本) 入れてなかったと思う。
- (持田) やっぱりね。
- (飯居) 食材としてそろっていただろうか？
- (持田) ないでしょうね。
- (山本) なかったと思う。
- (古賀) サトイモ、入ってましたね、うちは。
- (持田) 遠軽の方では入っていた。
- (古賀) 僕、入っていたので、これは入れました。煮物は、具材はもう全部、祖母が入れていたやつにしたので。
- (持田) やっぱり向こうから持ち込んで…。今は手に入るからね。
- (山本) ニンジン、ゴボウ、シイタケ、こぶ、あとなんだ、ちくわとかなるとか。
- (大本) 煮物は全部あれですか？
- (古賀) 分けてですか？
- (大本) 1つに。
- (古賀) 1つに。
- (山本) 1つずつ？
- (大本) みんなですか？
- (山本) 全部一緒。
- (古賀) 一気に。
- (飯居) ごった煮。
- (大本) 私は全部別々に煮るから。

- (山本) え、煮るの?大変。  
(持田) 全部別々に煮る。  
(古賀) 調べたら、それも出てきたんですけど、もうあきらめましたね、早々にして。  
(山本) そうか。一緒にすると崩れるものもあるもんね。おいもや何かは崩れるし。  
(大本) サトイモは。  
(古賀) すごいな。ばらばらで…  
(持田) 全部味が違うってことですか?  
(飯居) 味付け変わってくるわ、それだと。  
(山本) 微妙にね。  
(大本) 微妙に違うけど。一緒に煮るものは、コンニャクとシイタケは一緒に煮て。  
(持田) なるほど。  
(飯居) “くりきんとん”はありましたか?  
(山本) なかったです。  
(飯居) でしょう。私もね。  
(山本) 子供のときはなかったです。  
(古賀) 本当ですか?  
(飯居) 私の時代も“くりきんとん”はない。  
(大本) “くりきんとん”は、その仕事をさせられましたもん、子供のころ。  
(山本) だって、サツマイモ、そんなにありました?子供のとき。  
(飯居) サツマイモも石焼きいもを切ったのを買ったのが、でもそんなに。  
(大本) 川越(註9)の近くにサツマイモが…  
(山本) サツマイモはぜいたくなものだったような気がする。  
(飯居) 石焼きいもは来ましたよね。  
(山本) 来ました。  
(持田) サツマイモを入れた。  
(飯居) サツマイモは、そのお正月に。  
(大本) “くりきんとん”…“くりきんとん”はサツマイモです。  
(飯居) サツマイモ、何か書いてあったね。サトイモか。  
(古賀) [自由研究の中には]ないです。  
(持田) “くりきんとん”の代わりにサツマイモ。  
(山本) “くりきんとん”ってサツマイモとクリで作るから。  
(持田) 両方とも作るんですか?分からないな、それは。  
(飯居) 正月にサツマイモはないかも。  
(山本) なかったかな。  
(飯居) でも、天ぷらには欠かせなかった。  
(山本) はい。そして、今みたいにサツマイモの種類がなくて。  
(持田) そうですね。  
(山本) 紅……、赤っぽい、ちょっとおいしくないのしかなくて。  
(大本) 色が出ないんだよね。  
(山本) そうそう。そういう。今ならあったけど、今みたいなおいしいイモはなかった。子供のときに。  
(持田) だから、あれですかね。洞爺湖の方で売っている…何だっけ?何か、ナントカまんじゅうみたいな。  
(関谷) ワカサイモ。  
(持田) ワカサイモか。サツマイモが食べたくて食べたくて…あれ豆から作ったんですよ。  
(山本) あれはイモを使ってないんですよ。  
(持田) 使ってないですよ。豆で。  
(山本) ワカサ“イモ”なのに、イモを使ってない…  
(持田) 入植した人が、どうしてもサツマイモを食いたいって言って、豆を工夫して作ったという話。皆さんのところで、あと違うのってありますか? だいたい、あとはもう同じ。  
(円子) 覚えてない(笑)。  
(持田) ちなみに、皆さんのところでは、今もこういうふうに作っています?  
(飯居) いや、もう。  
(持田) 昔は作ったんですか?  
(飯居) 記憶はあるけど。  
(持田) 全部じゃなくて、この中の一部を作るという感じですか?  
(円子) かもしれん。で、また、ほかのものも何かあるし。  
(持田) ほかのものはどうなんですか?  
(円子) 分からない。  
(飯居) きんぴら。  
(持田) きんぴらね。  
(飯居) ああいう形でゴボウは出なかった。  
(持田) そう言われてみれば、そうだな。確かに。  
(飯居) ああいう形では出なかった。  
(大本) みんなきんぴら入れる?  
(飯居) きんぴらで…  
(大本) うちのはゴボウの肉巻き。



(古賀) そう言われたらそうなのか。

### 3. 飯ずしについて

(飯居) あとは、ここにはないけど、飯ずしは欠かせなかった。

(山本) ありましたね。

(飯居) 昔は、ハタハタ(註10)。子供にはちょっとあまり、そんなに飯ずしはまだ。今ならもうオーケー。ウエルカムだけど。

(持田) ハタハタを飯ずしにした。

(飯居) うん。ハタハタ、シャケ。

(山本) 昔は飯ずしはハタハタだと思う。

(持田) そうなんですか？

(山本) ハタハタですよ。あの卵が何ともいえない。

(飯居) ぶちぶちがね。

(山本) シャケの飯ずし(註11)じゃなかったと思う。

(飯居) 昔、なかったですか？シャケの飯ずし。シャケの飯ずしはなかったんですか？

(山本) 私は食べたことは…。場所が違うからかな？

(飯居) そうか。飯ずしは何種類かありましたよね。

(山本) あったけど、こんな箱でハタハタを買ってきて、親が一生涯命頭とあれをきれいにして、そして作っている姿を見ている。

(持田) ハタハタってどこで獲れるんですか？

(飯居) 秋田。

(持田) じゃあ、向こうから持ってくるんだ。あ、この辺でも捕れるんですか？沿岸で捕れる？

(飯居) 流通するほど捕れてます？

(円子) Aコープ(註12)に入っていたのが、広尾かどこかの…

(持田) そうなんだ。

(円子) そこで毎年。

(飯居) 私はもう、秋田の方から来ているのかなと。

(円子) それこそここで買って、飯ずし漬ける。でも、もう大変だから2年ぐらい前からやめた。

(山本) あれ、おいしく漬ければおいしいんだけどね。失敗すると、もったいない。

### 4. 正月料理と年越しの準備

(持田) 古賀君はこれ、仕込みも含めていつぐらいからやったんですかね。ここには29日からって書いてあるけど、これは作り始めた、実際に調理を始めたのがここ。

(古賀) そうですね。29日から。

(持田) 下処理とかはもっと前から。

(古賀) いや。

(持田) も、29日。

(古賀) 買い出しとかだと、もっと前からやっていたけど…。そうですね、29日。

(持田) 皆さんのところは、だいたいいつぐらいから作ったんですか？

(山本) 12月に入ったら、ぼちぼち揃えていきます。

(持田) やっぱり12月に入ったらすぐ。

(山本) はい。

(持田) それは作り始めるのが？

(山本) 27日、28日ぐらいから。

(大本) そうだね。

(持田) やっぱりそのぐらいから。買い始めるのが12月に入ったらすぐぐらい。

(大本) あまり早く作ると。

(山本) なくなっちゃう。

(持田) それはそうだ(笑)。

(大本) なくなるというよりも、いたむ。

(山本) いたむから。昔はそんなことなかったけど、今はいたむ。

(大本) 味を薄めに作るから、いたみが。

(古賀) 早いんです？

(大本) 早いかも。

(山本) でも、子供のころは濃かったよ、味が。

(大本) もっと濃かった。

(持田) 保存用ということですか。

(山本) うん。

(大本) 日持ちするようにね。

(飯居) レンコンって一般的でした？

(山本) いや、なかったです。

(飯居) ですよ。

(持田) レンコンもこの辺はないかも。

(飯居) ですよ。今はもう、どこでも売っているけど。

(大本) そうですね。こっちへ来て、一番食べたいなと思ったのが、サトイモとレンコンが食べたくて…。もうスーパーには売ってなかったし。

(久我) あとクワイもなかったよね。

(飯居) クワイもなかった。クワイなんてなかった。

(大本) クワイは、あの…裏の池に父親が作ってて…。だけど、おいしくなくて食べられなかった。

(山本) あれは大人の味なんだって。

(持田) レンコンがやっぱり珍しいというか…。やっ

ぱり古賀家のおせちと、それから上の自由研究  
でしたおせちと、実際にこの辺で作ったおせち  
というのは、いろいろ違いがあることはあるな  
と。でも、やっぱり27日ぐらいなんですか？

いつまでに作らなきゃいけないとかあるん  
ですか？

(山本) ないんじゃない？

(持田) それは特にない。

(大本) ないと思うんですけど。子供のころは、親の  
ふるさとというか、実家へ行ったときには、年  
越しが全部おせちが並ぶんです。

(持田) やっぱりそうなんですか。

(大本) 新潟なんですけどね。おせちが並んで、そこ  
で家長があいさつして、一人一人にお年玉を。  
全員に、そこにいる者全員に渡して。

(飯居) 暮れのうちにお年玉。

(大本) 暮れのうち。31日に。

(飯居) 年越しそばはいつ食べました？

(大本) 年越しそばの記憶がないんですよ。

(飯居) うちの31日のお昼。決まっていたね。

(大本) おせちは、そうやって31日に食べてん  
ですけど。でも、うちの親は、それはしなかつた  
ですね。やっぱり元旦におせち。

(持田) 古賀君のところは。遠軽では、いつからお  
せちを食べていました？

(古賀) 食べ始めですか？

(持田) 元旦になってから？

(古賀) 元旦になってからでしたね。31日はわりと  
豪華な食事が出て。

(持田) おせちではないけど、何か料理…

(山本) 鍋とか焼肉とか。

(持田) あくまでもお正月料理は元旦なんだ。一般  
的にはよく北海道は前日の大みそかからおせ  
ちを食べて年を越すとはいいですけど(註13)、  
でも、今の大本さんの話だと、新潟なんですよ  
ね、それは。

(大本) そう。新潟でした。小千谷(註14)。

(山本) 私は、子供のときはおそばだったよ。夕ご  
飯がおそばみたいな感じだった。

(持田) 大みそかの？

(山本) 大みそかの。31日。

(飯居) おそばだけ？

(山本) それに何かちょっと。

(飯居) おかずが何かあるような…

(山本) おかずは何か。でも、おせちという、そ  
ういうものじゃなくて、なま酢があったりとか、  
ちょっと単品が並ぶぐらいで。

(持田) そろった料理は元旦になってから。

(山本) そうですね。そんな感じだったね。

(持田) ちなみに、浄土真宗のお寺はお正月飾り  
付けを、31日の午前中にやるって聞いたん  
ですけど、そうなんですか？

(飯居) そんな決めてはやってない。合い間  
見て。

(持田) あれは、ただ教科書的に書いてあ  
っただけか。

(飯居) そうかもしれない。餅つきの日に  
ちは何か決まっているらしいんですよ。

(大本) 28日とか。

(持田) あ、餅つきの日だったかな？ 何か  
神社系とお寺系の違いはないかなと思  
ったときに、お寺の中で浄土真宗系  
だけ、お餅をつく時期か何かが、  
鏡餅を作る時期か何か決まってい  
るって聞いたんだけど(註15)。

(飯居) 27日か28日ぐらいかな。

(山本) うちの実家が天理教だったけど、  
27日に毎年ついていた。

(飯居) それぐらいですね。

(持田) お餅はついたりはしていました？

(古賀) してないですね。家では。

(持田) お餅は買っていた。

(古賀) それこそこういう場でのイベ  
ントとかに行ってみたりはありま  
したけど。家ではなかったで  
すね。

(山本) 1日がかりだもん。朝起きたら  
音で目が覚める。前の日はあんこ  
を火にかけて、それを。

(持田) あんこ？

(飯居) あん餅。

(山本) あん餅を作るあんこ。

(持田) 一般的にあん餅を作るん  
ですか？

(山本) うん。あんを作るんですよ。

(飯居) あん餅。

(持田) あ、そうなんですか。

(山本) 小豆で。それを何日前から仕  
込んで、母親が味をつけて、それ  
を焦がさないように子供が練  
っている役。それでやけどをす  
るの。ぶす、ぷすって。

(持田) やけどをして年を越す。

(山本) そう。それを前の日に。それ  
をし始めると、餅つくんだな  
という。

- (飯居) あん餅は欠かせないよ。
- (山本) そう、あん餅は絶対。どこでもやっていますよね。
- (飯居) 私も小さいころから。だから、餅つきの日の昼はあん餅と、あときなこと納豆と。
- (山本) つきたてを入れて食べますね。杵と臼で立ってやるから。
- (持田) お正月、あん餅食べた？
- (古賀) おはぎでした。
- (飯居) おはぎはないな。
- (持田) お正月に？
- (古賀) おはぎでした。
- (飯居) おはぎはお彼岸でしょう。
- (古賀) うちはおはぎでした。
- (飯居) ぼたもちはお彼岸でしょう。
- (持田) 遠軽から一番近いのは、たぶん北見の関谷さんだと思うんですけど、関谷さんのところはあんこでした？お餅。お正月。
- (関谷) そうですね。母方の実家が佐呂間なんです。栄(註16)というところなので、遠軽に近いといえば近いですね。
- (古賀) 近いな。佐呂間なら。
- (関谷) 確かに餅つきましたね。
- (持田) で、あんこ餅を作るんですか。
- (関谷) あんこ餅ですね。
- (持田) “あんこさん”とかよもぎ餅とかも作った。
- (飯居) よもぎは5月でしょう。
- (山本) 冬はつかない。
- (飯居) 冬、とっておくのか。乾燥させておけばいいといえいいけど。
- (円子) だって、冬しかつかんもん。餅は。
- (山本) そう。暮れもそう。だって、すごい量をつくらから。
- (飯居) お彼岸のとき、つきませんでした？ うちもつかないけど。
- (山本) つかなかったけど。
- (円子) それこそ何臼もつくからさ。
- (山本) うん、そうです。
- (久我) 豆餅もつくよね。
- (飯居) 豆餅。黒豆入れる豆餅。
- (久我) あときなこと餅とか。
- (持田) 豆餅というのはうちもあったな。うちは神奈川なんですけど。あんこはなかったな。
- (久我) きびが。
- (山本) きび餅も。
- (久我) きび餅もつくね。
- (山本) そう！きび餅がおいしいの。
- (持田) きびが混ざっているってこと？
- (山本) そうです。
- (持田) 黄色い粒々が入る。
- (山本) 豆餅が、ふかすときに黒豆を上にお米の上にくれいにやって、それを一緒にふかすんだよね。そして、開けてついてたから。
- (大本) それは“くろんこ”の豆じゃなくて。
- (山本) でも、“くろんこ”のもあればつぶれているのもあって。そして、ちょうどいい塩加減ですよ。あれ、三日月形なんですよ。半三日月というの。
- (飯居) 割れたらね。
- (山本) そうです。こういう感じで作って、割れたらこういう、切ったらこういう形なんですよ。
- (関谷) そうですね。
- (持田) お餅を？
- (山本) 豆餅。今、売っていますでしょう。こういう形で。切れているやつが。ひし形みたいの。こういうふうに長く作って、包丁で切ると、こういう。
- (久我) 柿の種のあれみたいで。
- (持田) 中華まんじゅうみたいな形していたやつ。
- (飯居) バナナ型の。
- (持田) それもこの辺じゃないのかな。関東では見たことないな。
- (飯居) 豆はあったからね。
- (山本) だから、3種類から。あんこを作るから4種類ぐらい作ったのかな。主流は四角い餅。
- (持田) ああ、四角い餅。
- (飯居) 持田君のところは丸いんかい？
- (持田) いや、四角でした。ちなみに、お雑煮は、皆さんのところは、今日集まっている皆さんは四角ですか？(註17)
- (全員) 四角！
- (持田) で、焼いてから入れます？
- (山本) 焼いてから入れます。
- (円子) 焼いて。そうだね。
- (飯居) 軽く。軽く焼いて。
- (山本) でも、嫁に来たら違った。
- (持田) うちの実家は焼かなかったですね。そのまま煮込んで。こっちは来てから「へえ、焼いてか

- ら入れるんだな」と思って。
- (飯居) かりっとしていい。かりっとした感じが。
- (持田) おいしそうですね。
- (山本) あれ、焼いた後にお湯か何かにくぐらせてから、食べた。
- (大本) でも、最近、それが面倒。焼いたらすぐ入れちゃうんですよ。
- (持田) その話を聞いて、焼いてみました。やっぱりうまいですね。かりっとしてね。あれはね。
- (飯居) うまいね。
- (山本) 香ばしくておいしい。それも薪ストーブの上で焼いた。
- (飯居) そうです。うちは石炭ストーブでした。
- (山本) 網を引いて。薪ストーブの上に置いて焼いて。それもひっくり返すのは子供の役目で。
- (持田) 古賀君は、このときはお雑煮は作ったの？
- (古賀) お雑煮は作ってないですね。でも、実家と祖父母家でいつも食べていました。
- (持田) 父方も母方もお雑煮は同じ感じでしたか。
- (古賀) しょうゆベースで焼いた餅を入れているのは同じです。
- (持田) 具は覚えていますか？サトイモは入っていた？
- (古賀) 入ってないです。
- (持田) 鶏肉は入っていた？
- (古賀) ニンジン、ダイコン、鶏肉、お餅…
- (飯居) みつば。
- (古賀) みつば、載っていたような気が。
- (飯居) 青いもの。何か。
- (持田) かまぼこは？
- (古賀) 入ってないですね。
- (飯居) なると、入っていた？
- (持田) なると、入っていました。ちなみに、なるとのことを“つ”っていいいます？“つと”っていいいます？
- (山本) “つと”は、また別でしょう。
- (持田) やっぱり別なんですか。
- (山本) なるとは。
- (大本) “つとなると”っていうじゃない。
- (山本) だけど、“なると”は“なると”で、“つと”は“つと”で売っているじゃん。
- (飯居) “なると”はくるくるっと。
- (山本) はい。
- (飯居) “つと”ってどんなんでした？
- (山本) のの字になって。赤い。
- (飯居) そうそう。くるくるっと。
- (持田) あれはお雑煮には入れない。
- (山本) 入れました。
- (飯居) “つと”ってどんなんですか？
- (山本) “つと”って、ただ細くて。のの字だけれども。
- (飯居) 練り物には違いない。
- (山本) そうそう。
- (飯居) 練り物には違いなくて。
- (山本) 違いないし、白と赤があって。
- (飯居) 何か模様は入ってない。
- (山本) 中にちょっと何か。
- (持田) 中に“つ”って文字が。模様になるとの渦巻きじゃなくて、断面がつの字状。
- (飯居) そんなあったかな。
- (山本) あります。
- (古賀) かまぼこを調べたときに出てきた。
- (持田) 使ってなかった？
- (古賀) 使ってないです。
- (関谷) 給食のラーメンに入れます。
- (飯居) あ！
- (山本) そうだ。給食のラーメン！
- (飯居) 言われてみれば。
- (持田) 給食に出るんですか？つと？
- (関谷) はい。今も使っています。
- (持田) 今も使って…。そうだ、関谷さんはもともと給食センターにお勤めでしたね。
- (山本) “なると”と“つと”は別ですよ。
- (関谷) 別です。
- (持田) 今だと、どこに出るんですか？汁物に入っている？
- (関谷) ラーメンの…しょうゆラーメンのときに必ず入れます。
- (飯居) 言われてみれば。
- (山本) ラーメンやったら入れるわ。
- (持田) 私は、実は“つと”というものの存在を知ったのは、今年の年末なんですよ。去年の年末か。それまで知らなくて。
- (関谷) 私も給食センターに行ってからです(笑)。それまで知りませんでした。なるとしか知らなかった。
- (持田) 調べたら、日本かまぼこ協会の資料(註18)を調べたら、“つと”と“なると”は作り方がちょっと違うんですね。

- (山本) 材料は同じですよ。
- (持田) 材料は同じなんだけど、どっちかが何か、蒸すか何かするんですかね。工程の関係がちょっと違うんだという。
- (飯居) どっちも蒸すんでないの？
- (持田) かまぼこだから、どっちも蒸すのか。どこかの段階で何か違いが…
- (飯居) 練り物は、蒸さないものにならない。
- (持田) だから、同じかまぼこでも“なると系”と“つと系”は、分類が違うらしいですよ。
- (飯居) 魚の種類が違うんだらうか？
- (持田) 魚は同じようだったんで、作り方が違うんだと。
- (飯居) 練り方が何か違うとか。
- (持田) 何かたぶん、そうなんだと。
- (飯居) 混ぜるものが何か違う。
- (持田) 練り工程か仕上げ工程に、“つと”は何か1工程入るんだそうなんです。ただ、“つと”が普及しているのは、北海道の中でごく一部だそうです。私はこの辺しか聞いたことなかったんですけど、この辺の給食に出ているということは…
- (飯居) “つと”の製造元はどこなんです？
- (関谷) 帯広だと思います。製造元は。
- (持田) 聞いたことないでしょう。初めて知ったんだよ。
- (関谷) 北見にもない。
- (持田) 断面が“つ”ってどういうことだったんですかね。
- (山本) あれ、でも、子供のときから、“なると”と“つと”って。
- (大本) 私、同じものだと思ってた。
- (持田) 山本さんは、福山でしたっけ。
- (山本) 私はここ。主人が福山（註19）だからあれだけど、でも、しょうゆラーメンにはなるとの渦巻きと、また、別に“つと”も入っていたし。
- (大本) 両方入っていた。
- (山本) 入っていた。何か。
- (持田) 結構聞くと、どうも四国なんですよ。あっちの方は“つと”ってのがもともとあって。四国系の入植だと、この辺だったら音更とか幕別とかに向こうの団体が多いんですけど。あとは北海道だと、日高に多いみたいなんですよ。実際、かまぼこ協会の資料を見ても、消費地、北海道だと日高沿岸地方なんですけど、十勝にもあるんですよ。そうしたらね、うちに給食が出ているということは、たぶんもともとそういう文化もあるということなんだろうからね。
- (山本) だって、“つと”ってつゆ物に使ってましたよ。そばの中に入っていたりとか、うどんの中に入っていたりとか。
- (持田) それはやっぱりなると系と同じような使い方をします。
- (山本) 使い方は同じ。ただ煮物になると、“なると”だったかな、うちは。
- (飯居) 茶碗蒸しには入りました？
- (山本) なると、入りました。
- (飯居) 茶碗蒸しね。
- (山本) はい。だから、雑煮でも…
- (持田) そうか。浦幌にも“つと”文化あるのか。面倒くさいな。
- (飯居) 大みそかは茶碗蒸し欠かせなかった。
- (山本) そうです。
- (持田) 茶碗蒸し。茶碗蒸し食うの？
- (山本) そう。茶碗蒸しが出ます。
- (飯居) 大みそかの夜は茶碗蒸しは欠かせない。
- (持田) それは大みそかに食べるんですか？
- (飯居) 大みそか。
- (持田) おそばと一緒に茶碗蒸し。
- (飯居) お昼に食べたか、夜だったかちょっと。
- (持田) でも、大みそかのうちに食べる。
- (飯居) 元旦から茶碗は蒸さないな。そんな蒸しごとなんかしないですもんね。
- (大本) 元旦だったような気がしますけど。
- (持田) 元旦に食べました。
- (大本) 元旦に。
- (持田) でも、うちも元旦なイメージあるな。
- (山本) だって、31日にまとめて作って、温かいのを31日に食べて、1日に冷えたのを食べる。
- (持田) ちなみに茶碗蒸しには何が入っていますか？
- (飯居) 昔、栗ってすぐ手に入りました？
- (山本) なかったです。
- (飯居) 銀杏みたいなニセモノの何かね。
- (山本) 子供のときはなかったです。
- (持田) でも、銀杏は手に入ったんですか？
- (山本) いや銀杏もなかったような気がする。
- (飯居) 何が入っていたんだらう。
- (大本) こっちへ来てびっくりしたのは、栗が入って

いることでびっくりしました。銀杏しか食べた  
ことなかったから。

(大本) 栗って、でも、栗は小さいときはなかったか  
ら。

(持田) それは、大本さんは埼玉の時代の話ですか？

(山本) そう。

(持田) 埼玉の時代に銀杏しか知らなかった。

(山本) ニンジンとかシイタケに鶏肉に、あと”なる  
と”に、あと”みつば”が載っているか、”みつば”  
がなかったらホウレンソウ。青いもので彩り。  
栗とか銀杏は入っているイメージがない。

(持田) 小松菜とホウレンソウはどっちですか？

(山本) いやホウレンソウ。小松菜はちょっと苦味が。  
私は好きじゃないから。ただ、結婚して、山本  
の親が作った茶碗蒸しには栗が入っていた。そ  
して、母は九州から来ているみたいだったから。  
何かちょっと微妙に違った。でも、うちの茶碗  
蒸しは具だくさんって、サツマイモが入ってい  
た。

(持田) 栗とサツマイモが両方入っていた。

(山本) 入っていた。そうです。

(古賀) すごいですね。

(持田) それは、ちょっと入れ過ぎな気がします。

(山本) ところが、それがおいしいの。

(持田) まあ、おいしいでしょう。

(古賀) イメージできない。栗とサツマイモをどうい  
うふうに。

(飯居) 茶碗蒸しはねえ、ごちそうでした。

(山本) あれは絶対31日に食べるものですよね。

(飯居) ごちそうでした。

(持田) 関谷さんも31日。

(関谷) そうですね。でも、正月も食べたんじゃない  
ですかね。

(山本) 残り。だって、たくさん作りませんでした？

(関谷) たくさん作りましたね。

(古賀) ないな。その文化は。

(大本) 元旦だったような気がするから、いつも元旦  
に。

(山本) 元旦の朝。だって、おせちって、結局、お正  
月から包丁を使わないための料理でしょう。

(大本) そうなんだね。

(山本) だから、あまり料理をしなくてもいいように  
ということのものだから。

(大本) 具材は全部そろえとく。そいで、人が集まっ

て来たら、そいで、茶碗蒸し作る。

(山本) なるほどね。

(持田) ちなみに何かおせちもお雑煮も、本来は年神  
様にささげるお供えらしいですけど、そういう  
意識はありましたか。

(飯居) ない。

(大本) ないです。

(飯居) 自分たちがお正月に美味しいものを食べる。

(持田) まあ、そうですね。古賀君んちは神棚はあっ  
たの？

(古賀) 神棚というか、宗教関係は、実家は何もなかつ  
た。

(持田) 何もなかった。仏壇ない？

(古賀) 仏壇も無いです。

(山本) うちの天理教だったから、一番最初には、神  
さんに水をあげてから食事だったよね。

(持田) 天理さんの神棚は、同じような神棚ですか？

(山本) 神社と同じ感じで、こんな大きいおかがみさ  
んが神様で。

(持田) 今度、新倉さん(註20)のところに調べに  
いこうと思っているんですけど。

## 5. 正月飾り

(大本) テレビでやっていたんですけど、お寺さんで  
ご近所の方たちが、檀家さんたちが31日にお  
供えのお餅を持ってきて…尼寺さんで。そして、  
みんなお飾りも31日に飾っていた。一夜飾りっ  
ていけないって言われてきたけど、いいのかな。

(飯居) それじゃ間に合わない。

(大本) 思っていたんですけど。

(持田) 私が見た文献でも、それがその浄土真宗系  
だったので、その資料では見たんですけど、お  
寺の中には31日にあえてやるところがあるら  
しいんですよ。それが、その尼さんのところ  
なんですよ、そうしたらね。神社とかが中心で、  
一般的には31日はやることじゃないと言われて  
てはいますよね。

(山本) 絶対、女はやらない。

(持田) なんかそういうところもあるみたいですね。

(山本) うち、だからずっと父親がやっていました。

(大本) うちも、父親はなんか普通にやっていたけど。

(持田) 神棚の上に「雲」って書きます？書かないか。

(古賀) 紙の上に書くんですか。

(持田) 神棚の上に、さらに何か物置スペースがあっ

たりなんかするところは、神様が一番上だよということを示すために、半紙に「雲」って書いて貼るんだそう。

(関谷) 貼っていますね。

(山本) 「雲」って漢字で?

(関谷) はい。

(持田) あと、最近売っている神棚って、ここに雲模様が最初から彫ってあったりするやつもあって、それはそういうしるしなんだとかという。これに雲模様が付いているやつもあるし、これはないので、半紙に「雲」って漢字を書いて、この上に、壁にぺたって貼る…

(関谷) 壁というか、上に貼っています。

(持田) 上に貼っているんですか?

(関谷) 2階がありますから。

(持田) そうなんですね。その習慣、僕は関東にいたころは知らなかったんですけどね。

(古賀) 知らないな。全然違う。

(持田) [自分たち] キリスト教はその辺はいいかげんなんで、上に何があろうが何もしません。飾り物でいうと、これは山本さんから提供いただいたんですけど(図5)、昔はしめ縄を浦幌でも作っていたそうですんで、スゲ刈りからやったという話ですよ、こっちが。このスゲでしめ縄を作るといのは、たぶん北海道特有なんですよね。向こうは稲わらで作るんですけど(註21)。「古賀君のところは」しめ縄も飾ってはいなかったんでしょう?

(古賀) 飾ってないですね。実家は。

(持田) 実家は、正月飾りみたいなのは、じゃあ全然しない?

(古賀) はい。

(持田) なるほどな。玄関にこういうのを貼ったりとかもしない?

(古賀) しないですね。

(持田) 繭玉とかもやらない。

(古賀) 母方の祖母の家にはありました。神棚もありました。

(山本) 玄関のところに飾って。ミカンだけ。あれ何だろう?ミカンって。

(飯居) 太陽ですよ。

(山本) そうなの?

(飯居) 太陽。

(山本) 太陽なの?

(飯居) 日の出。

(円子) 松の枝と一緒に、ミカンと…縄を…

(山本) 玄関のところに、松とそしてミカンを差しているから。

(持田) そうなんですよ。実はこれは、本州型の門松で、北海道の門松は、本来的にはただトドマツとかの枝を玄関に、ミカンとかと一緒に飾るんですよ(註22)。

(山本) あれ太陽なの?ミカン(註23)。

(飯居) お供え餅の上に載っけるのは太陽。

(山本) だからなんか。

(持田) 本当はこれ[北海道の門松]を飾りたかったんですよ。12月の中旬までは覚えていたんですけど、その後、忙しさにまぎれてすっかり忘れちゃって、やばいと思って100均でこれを買ってきたんです。なので、絵だけなんですけど、本当はそうらしいですね。お正月の文化といいながら食べ物の話ばかりして時間がたちちゃいましたが、やっぱりいろいろありますね。

(円子) トドマツの枝にミカン、途中ぐらい、下の方。

(山本) 真ん中辺だと思う。

(円子) 真ん中ぐらいかな。この辺で釘で打って。今、釘を打てないから、付けてないけど。

(持田) やっぱり太陽?

(円子) よく分からないです。

(持田) 何か資料的にはそう言いますよね。ミカンはね。ただ、ミカン昔貴重じゃないですかね。北海道はね。

(山本) と思う。

(円子) 貴重といえば貴重だけど、それほど珍しいものじゃないですよ(註24)。



図5 かつて浦幌で製造・販売していた「しめ縄」など正月飾りの見本。(山本ひとみ氏寄贈資料、浦幌町立博物館所蔵)

(持田) ちなみに、これ山本さんにもこの間聞いたんですけど、このお正月飾り、コンブを付けましたか？

(山本) コンブは付けたよ。

(円子) 何ていうの？あれ、横に張るやつ。

(持田) こういうしめ縄みたいなやつ？

(円子) しめ縄ではないんだけど。

(久我) 簡単なのだよね。

(円子) それには、コンブを挟んだりしたよ。

(持田) しめ飾りではなくて？

(飯居) ひもみたいなやつ。

(持田) 縄何とかってやつ。

(山本) しめ縄。

(持田) しめ縄ではなくて。

(飯居) 紙のひも…違うか。

(久我) いや縄だったよね。

(飯居) ただの縄。

(大本) 玄関に縄みたいなの、こう。

(山本) そこに絵が出ていると思う。

(持田) 絵が出ている？〔図5のポスターを見ながら〕これ？ごぼう締めじゃなくて。

(山本) 〔図5のポスターを指して〕いやこれだもん、これ。スゲ縄。これ。2間とか1.5間（註25）とかあって、これはまとまっているだけで、これを長くして端から端まで。

(持田) これ、ほどくんですか？

(山本) そう。ほどくんです。それで2軒分ありますよという。そのやつにコンブを。

(大本) 玄関にこうして。

(持田) そうなんです。武蔵女子短期大学の齊藤先生から調査依頼が来ていて、北海道でしめ飾りとかお正月飾りにコンブを飾る地域はかなり限られているので、それで、どのあたりまでが今もコンブを飾っているか。こういう展示やるなら調べてくれと依頼が来ているんですが。最近の浦幌では見ないですね。

(久我) 見ないですね。

(円子) 今、家の造りが。

(久我) 違うもんね。

(持田) 違いますもんね。

(円子) できないもん、そういうことが。

(持田) そうか。

(山本) さっきの縄も、お客さんで何人かはいます。毎年、買ってくれる人が。

(持田) 実は、これ、今年は釧路で買ってきたものなんですけど、釧路では神社とかああいいうようなところで飾り物を売っている売店の中に、今回のやつはこれはないんですが、こういう紙飾りにやっぱりコンブがついているパターンあるんですね。まさしく昔の名残なんだろうなと思うんですけど、札幌方面にいくと、それはなくなるんだそうです。積丹半島の方にいくと、また出てくるんだそうなんです。石狩や空知はおそらくないだろうなと。

(大本) コンブが採れる。

(持田) 道東の釧路にあるというのは、あまり知られてないですから、一部だけなんだろうなとは思ってますけど。

(古賀) 調べたら出ますかね。

(持田) 出るかもしれない。

(山本) しめ縄の飾りを仕入れに行ったときに、その仕入れ先のお店の人が、こっち側ならこの飾りだね、こっち側ならこっちの飾りだねって感じで見せてくれる。

(持田) こっち側というのは。

(山本) 地方。だから、十勝なら。

(持田) なるほど。風習に合わせて。

(山本) 浦幌のだったら、こっち側の飾りの中から、今年はこのとこれとこれをつけるかいみたいな。

(持田) その業者さん、紹介してもらえますか（笑）。忘れちゃいました？

(山本) それ、釧路の高橋しめ縄店といったかな…

(持田) 高橋しめ縄店？

(山本) いや、でも、今はもうやってないと思います。私がかかわっていたときでさえ、もうあと何年やれるかなって言っていたから。

(持田) なるほどな。

(山本) そこが結構、ほかのところも買いに来ていたというのが。

(持田) 今、このごぼう締めのこのしめ縄は、実は釧路市立博物館から借りてきたものなんですけど、今でも釧路で地場で作っている、太田千草園というところで作っているやつなんです。釧路で今作って、完全に刈り取りからやっているところは、3軒ぐらいしかもうない。その部分をちょっとたどって聞いてみようかなと思うんですが。



(大本) 白いひらひら。ご幣。

(持田) これ、皆さんのおうちで、神棚で飾るときってこういうしめ縄ですか？片側が太い。

(大本) うちはこちらです。

(円子) しめ縄じゃない。宝船。

(持田) しめ縄はしない？

(円子) しない。

(山本) これはごぼう締めっていうので、ごぼう締めに俵をつくったやつがこう、並んでそれが、うちはそれが飾ってあるけど。ただのゴボウだったらゴボウ。

(持田) だいこん締めってありますよね。真ん中がちょっと膨らむやつ。

(山本) ああ、何か。

(持田) あれをやったりもしますか？このあたり。

(山本) あれは、両サイドに飾る感じで。また、飾るところが違うという、だよ。そして、両国、浦幌のちゃんこ屋さん。あそこでしめ縄を頼まれたときに、すごい、こんな長くてこんな太いのを何本も頼まれて。それは、やっぱり何かお相撲に関係あったのかな。まとめて取り寄せてくれたから。

(持田) あとは両国の母さんは稚内〔の出身〕ですよ。ね。

(古賀) そうか。それもまた。

(持田) あっちの方〔の文化〕かもしれないですね。

(古賀) 影響するんか…

(持田) これを、うちの博物館で展示の写真を見た、上川の博物館の人は、ごぼう締めなんて見たことはない。うちの方ではこんな片側が太いしめ縄なんていうのは1軒もないぞって。やっぱり両側が細くなって行って、真ん中が太いやつ。どんな神棚でもそういうのを作ると。ただ、神社は、八幡系の神社と稲荷系の神社で違うという地域もあるらしいんですけど。うちあたりを見ていると、だいたいこの片側が太いやつが浦幌周辺は多いみたいなき感じでしたけど。ただ、私がちょっと見た範囲なんで何ともいえないですけど。

(大本) うちもこれと同じ。うち、これ〔紙垂(しで)〕、3枚しか下がってないですけど。

(持田) 私、これ、民俗学の教科書を見て作ったんですよ。そうしたら4枚だったんですが(註26)。浦幌のカタログ(図5)を見ると3枚でした。

関谷さんも3枚っていったんでしたっけ？

(山本) 4枚はないと思います。

(持田) この辺は3枚なのかな。

(山本) 3枚か5枚だと思います。

(持田) それが教科書には4枚になっているんだよね。

(山本) そうなんだ。

(持田) だから、地域に、それも違って、違うのかな。

(大本) 今年買ったのには、4枚。

(山本) 入ってた？

(大本) うん。入ってたんだよね。

(飯居) それ予備じゃないですか。予備。

(大本) 3枚しか付けたことないから。

(山本) 付けやすいように、とんがってなかった？

(大本) どうだったろう。

(持田) どうだとかって行って？

(山本) 差しやすいように、少し。

(持田) なるほど。そうなんです。ね。

(山本) あれ折るの大変なの。切って、こうやって折っていくでしょう。それ、本当、間違えたらあの形にならないの。

(大本) そうなのね。うち、子供のころ、父親が全部これを作っていたんですけど、その切り方を一生懸命見ていたけど、できないんです。

(持田) それはやっぱり稲わらで作った？ スゲで作ってました？

(山本) 白いご幣〔紙垂〕。

(持田) ご幣〔紙垂〕を。なるほど。

(大本) ご幣〔紙垂〕をね。しめ縄は買ってきていたけど、ご幣だけは父親が作って飾ってました。

(山本) だって、しめ縄、スゲを刈りに行ったのは、6月、7月、8月ぐらいで刈りに行って。

(持田) ああ、スゲだもんな。

(山本) そう。そして、洗って乾燥させて、そして、しめ縄の形にするのは10月、11月ぐらいからだも。それまで乾燥させて。組んで、そして、飾りをがーっと付けていくという。

(持田) ちなみに私の妻がスゲが専門で、去年調べてみた感じでは、外側はスゲなんですけど、よく見てみると中側はチガヤという別の植物が入っていて、それが太いからそれでかさを稼いで、外側はスゲというのが多いみたいです。断面を切って顕微鏡で見てもみたんですけど、やっぱり

細胞がそうになっているな。あと、最近は、これイグサなんですよ、実は。作っている職人さんに聞いたら、スゲはやっぱりぼろぼろちぎれて崩れてくるのが多いから、最近はごみが出ないようにイグサで作っちゃっていると(註27)。

(飯居) イグサだって、そう簡単に手に入るだろうか、今。

(持田) いや、入らないですよ。今の時代だからだと思います。

(飯居) そうでしょう。

(持田) 昔は手に入らなかったと思いますけど、それこそね。今だからこそ、こういう代用品が出てきて。

(飯居) 今でも、イグサ、そう簡単に手に入る？

(持田) 今は天然イグサ以外に栽培イグサが、高麗イグサとかそういうのが。

(飯居) 国内で栽培しているの？

(持田) 国内で栽培しています。国内は、むしろそのシェアが高まっているんじゃないですかね。昔のいわゆるイグサで。

(飯居) [生産地は]九州のどっかあっちでしょう。

(持田) 主産地はそうですが、イグサ自体は、実は雑草でその辺にも生えているんですよ。北海道でも。生産地は、北海道は少ないと思うんですけど、東北あたりまでは生産しているの。そういうふうには工業用に作っているんじゃないですかね。あと、トウガラシは浦幌で飾りますか？

(大本) 初めて見ました。

(山本) 飾らない。

(持田) 北見とか遠軽でも見ない？これ、やっぱり釧路なんですけど、釧路は鳥取からの入植が多いんですが、山陰地方は「トウガラシを飾るところが」多いんだそうなんです。出雲大社にもともとそういう魔よけ信仰が…

(山本) どこに飾るの？神棚？

(大本) 玄関？

(持田) 玄関に飾るそうです。家に魔が入ってこないように。

(山本) あの赤いのは？ナンバン？

(持田) トウガラシです。トウガラシが魔よけだというのが、出雲系の信仰ではあるんだそうで、中国地方からの入植は、こういうのはあるんだそうです。

(飯居) トウガラシのからみで鬼を払う。撃退するということ。

(持田) そういうことみたいです。「トウガラシの研究」とかいう本があるんですよ(註28)。トウガラシ信仰って結構世界中にあるみたいで。同じような感じでトウガラシを使っている国ってものすごくあるんですよ。

(飯居) 鬼をやっつけるにはいい武器だよ。

(持田) まあね。私はトウガラシ好きですけどね。

## 6. ローソクもらい、豆、イモ、その他

(飯居) あとは大豆だよ。

(持田) 大豆？

(飯居) 節分。

(持田) 節分か。でも、北海道は落花生なんでしょう。

(飯居) まあ、でも、本来は大豆でしょう、やっぱり。

(山本) 子供のとき、大豆をいってくれましたよね。

(飯居) いや、もう落花生でした。私のとき。

(持田) 大豆でした？

(円子) 大豆でした。

(持田) やっぱりそうなんだ。

(古賀) 落花生です。

(飯居) 私は大豆はまかなかった。もう落花生だった。

(大本) みんなすごい、いろいろなものをまくんだなと思ってね。びっくりした。

(山本) 外にまくときには、落花生。だって、むいて食べられるじゃない。

(持田) お正月と関係ないけど、ろうそくを出すって行事(註29)あった？

(円子) あったよ。

(持田) ありました？

(飯居) あれば七夕か。あれ函館の方でまだあるでしょう。

(持田) 函館はどうかかな…

(飯居) やっている、確か。

(持田) 遠軽でもやった？

(古賀) 覚えてないな。

(持田) じゃあ、やってないかな。

(古賀) やってはいないと思います、たぶん。

(持田) やっぱりやったんですか、このあたり。

(山本) 七夕？

(飯居) 記憶ない。

(山本) 流すやつ？

(円子) ろうそく出して、ろうそく出せてやつ。

(持田) 家を回って。

(山本) ないわ。

(大本) 知らない。

(円子) 炭鋤(註30)ではやっていたね。

(持田) 炭鋤ではやっていました? 尺別で? 北見もやっていました?

(山本) ろうそく出せってどういうことですか?

(持田) ろうそく出せ、出せよ。出さないとはっちゃくぞとかって言って、家を回るんだそうです。だから、本当にハロウィーンみたいな感じですけど。

(山本) 知らない。

(飯居) ろうそくじゃなくておやつでしょう、結局。おやつでしょう。

(持田) おやつでしょう。

(飯居) おやつ。食べるお菓子とか駄菓子とか。

(持田) もともとはそうなんだと思いますよね。私、大学を卒業した後に空知の幌加内町(註31)にいたことがあるんですけど、幌加内でもやっていました。道北と函館でもやっているんですね。

(飯居) って聞いたね。

(山本) ハロウィーンみたいなものか。

(大本) そうだね。

(持田) あれ、よく分かってないみたいで、起源がね。相当昔からやっているらしいんで。そんな昔からやっているということは、本州でどこかやっていたところがあるはずなんだけど、それが出てこないらしいんですよ。何かとくっついてるんだろうなと思うんですけどね。

(飯居) 西洋は、「Trick or treat」だよ。

(持田) 向こうはね。

(飯居) 世界的にあるんだ。それこそ民俗学。

(持田) そうですよ。そんな話をしているうちに時間が過ぎてしまいました。

(古賀) これの境界線とかたどってみたいですね。

(持田) そうだよ。境界がやっぱり面白い。境界線が面白いと思うんですよ。

(古賀) いろいろなものの境界線をたどってみたい。

(持田) よく言うのが、関西はカレーに牛肉を入れるけど、関東は豚肉を入れる。じゃあ、間の中部地方はどうなんだというのを、ずっと前にNHKか何か調べたら、ある川が明確に境目

であるんだそうです。

(大本) 意外と静岡のあたりですよ。

(持田) そうそう。どこかあるんですよ。

(大本) 境目だってやっていました。

(古賀) 川。

(持田) 川。本当に川なんです。川を渡って文化が分かれるというのがあって。中部地方の人は、自分たちは東でも西でもない。中部なんだというんだけど、牛肉を食っているから、あなたは関西だみたいな感じで。

(山本) お赤飯に小豆にするか、甘納豆にするか…うちはずっと甘納豆だから。

(大本) お赤飯もびっくりした。

(持田) 甘納豆だった?

(古賀) 甘納豆でした。

(大本) こっちに来てびっくりしたのは、お赤飯と茶碗蒸し…

(円子) 昔、ジャガイモでも丸イモは関東で、長い、メークインとか、ああいうイモは関西。市場として。

(持田) 馬鈴薯の種類ですか?

(円子) 出荷する地域。

(持田) そうなんですか?

(大本) 煮崩れしないからメークインは喜ばれるとかね。

(持田) メークインは関西?

(円子) 関西。

(古賀) そういうのもあるんですね。

(持田) それは何ですかね。料理の仕方なのか。

(円子) 何なんですかね。

(持田) いや、でも、男爵はまだシェア結構高いですよ。

(山本) でも、お店…

(飯居) メークインの方がおいしいな。

(持田) どうやって食うかによるんじゃないんですか? 違うのか。

(円子) 料理とかかわっているんじゃないかと思うけどね。

(持田) 使い方でしょうね、おそろくね。食材としてのね。

(山本) 子供のときにイモの天ぷらって食べました? サツマイモじゃなくてジャガイモの天ぷら。

(飯居) ありましたね。

(山本) ありました?

- (飯居) ありましたね。
- (山本) 食べた記憶がないんだけど、揚げたてはおいしくて、冷えたら食べられないっていうんだけど。
- (飯居) そんなことを言っていられなかったの(笑)。出たものを食べるみたいな。
- (山本) だけど、イモの天ぷらっていったらサツマイモだったような気がする。
- (飯居) サツマイモが主です。それは主。
- (山本) だよ。だけど、おイモで天ぷらってどうなんだろう。
- (持田) それは馬鈴薯に衣をつけてちゃんと揚げる？
- (飯居) 普通の。
- (山本) 普通の天ぷらにする。
- (飯居) 天ぷらと同じ。
- (山本) でも、私、食べたことないんだよね。
- (持田) それは誰かに聞いたんですか？
- (山本) そうです。食べたよねって言われて、いや、食べてない。イモの天ぷらはサツマイモ。
- (持田) “すあま”ってわかりますか？
- (大本) 大好きです。
- (持田) “すあま”を知らない人が多くて。
- (山本) 餅よりも柔らかくて。
- (大本) あれはどこの食べ物ですか？
- (山本) 京都か？
- (持田) 関東の方だと思いますよ(註32)。
- (山本) なかなか手に入らないんだ、今。
- (持田) この辺じゃ売ってないんじゃないですか？
- (大本) すあま？
- (持田) 紅白で。昔、めでたいときには。お餅みたいなやつですよ。
- (山本) お祝い事に出す赤と白の。入学シーズンとか。
- (持田) でも、お餅じゃないんでしょう？あれ。
- (山本) お餅ではない。
- (持田) 小麦粉か何かですか？
- (山本) だと思った。
- (大本) 何だっけな。
- (山本) 米粉か。
- (持田) 米粉か！米粉だ。それでお餅状にするんですよ。
- (山本) お餅よりも柔らかくて、京菓子よりも味が、ちょっと、しっかりしている。喉に詰まりやすいかもしれない。
- (飯居) 白玉。
- (山本) 白玉よりもちょっといいかな。
- (飯居) 白玉よりもいい。
- (山本) お店に行ったら…
- (飯居) 重箱、皆さん、こんなでした？(図4)
- (山本) いえ。違います。
- (飯居) 塗りですよ。
- (山本) はい。塗りでした。
- (古賀) 塗りでした。塗りでしたというか、塗りが普通のイメージでした。
- (飯居) これ、白木というか何というか。
- (大本) それは、たまたま間に合わせ？
- (古賀) 間に合わせというか…
- (久我) 古賀家の伝統なのかなと。
- (古賀) いや、古賀家の伝統ではなくて。お皿とかだったんで。重箱は何でもよかったんですけど、何かおせちだけだと、おせちしか使わなくなっちゃうなと思って。
- (持田) 汎用性の高いもの。
- (古賀) ほかの何かを入れたり、ケとハレでいうと、片方に寄り過ぎてないものがないなというのがあって。
- (大本) これ、すてきよね。
- (山本) これいいよね。
- (久我) どこで？
- (飯居) よく最近、法事の“おとし”（註33）でこういうのが付きますよ。こうやって9つに区切ったやつ。
- (大本) このあれが入っているのがいいよね。
- (飯居) 少量多品種。
- (古賀) 鯖江というところの重箱。福井の。
- (持田) ちゃんとしたところのなんだ。
- (大本) これはどこで求められたんですか？
- (古賀) 福井県の鯖江というところの重箱なんですけど。
- (飯居) 福井？
- (古賀) ネットショッピングでいろいろ探したらあって。ちょっと、高かったんですけど、でも、いろいろものを入れて、正月じゃないときも使えるならいいかなと。
- (飯居) 鯛はどこで仕入れたの？
- (古賀) 鯛はスーパーでした。フクハラだったと思います。
- (飯居) 置いてあるんだ。
- (古賀) 正月はあった気がします。

(大本) 自分で焼いたんですか。上手に焼けているけど。

(山本) 鯛って結構、骨、食べるの苦手だよな。

(持田) 小骨が多いから。

(山本) 骨、食べられない魚だから。

(飯居) 鯛なんて、うち食べたことない。

(古賀) 本題に戻ってちょっと話すと、これ、一重箱で作ったように見せていて、そのほかにクーラーボックス1個分ぐらいの料理ができ上がってしまったんですよ。作り過ぎて。

(持田) ここに入っていない。

(古賀) はい。これは、実家で食べたときに盛り付けた映像なんですけど、これは家族3人で食べ切って、また同じ盛り付けをしたのを、きっかけの祖母は、今施設に入っていてあげられなかったんで、母方の祖父母と一緒に食べたりしていました。

(持田) 喜んでいましたか？

(古賀) まさか孫におせちを作ってもらうとはって、笑っていました(笑)。

(大本) あれはゴボウですか？

(古賀) これ、ゴボウです。

(大本) たたきゴボウか何かにしたんですか？

(古賀) そうです。

(持田) その施設に入っているおばあさんも召し上がったんですよ。

(古賀) ちょこっと。まだコロナ的に、禁止じゃない期間だったので(註34)、ちょっと入れて。お部屋で。

(持田) よかったですね。

(山本) でも、いいね。こういうふうにするのもね。ちょっと目先が変わって、大皿にバーツじゃなくて。

(持田) じゃあ、ご家族でこれは共有できた感じですか？

(古賀) そうですね。

(飯居) シェアしたんだね。いいねって言われた。

(持田) 伝えていけるけど、また作れって言われたら大変だろうけどな。

(飯居) カニは出ます？カニ。大みそかか正月か。

(山本) 出ないです。

(大本) 北海道に来てカニを知ったぐらいだから。海なし県で育っていますからね。

(山本) カニってそう食べました？毎年お正月に。

(持田) あんなものは毒なんで食わない方がいいです(笑)。

(飯居) 買って食べることはないですね。いただければという。浜の方から、厚内あたりからいただければという…

(大本) 普段だね。

(山本) 買ってまでは。こちら辺は毛ガニですよな。

(飯居) 毛ガニですね。

(持田) 今、時期でしょう。もう遅いのか。もっと前ですかね。12月ぐらい。

(山本) でも、絶対食べたのが、タコ食べませんでした？

(飯居) タコ酢があったかな。

(山本) お正月は、タコ絶対食べたよ。

(久我) 煮ダコというの。

(山本) 煮ダコ。

(持田) 煮ダコね。

(山本) 絶対食べたわ。そういえば。

(飯居) どうだったかな。タコ酢。酢の物にスライスしたのが入っていたか。

(古賀) 酢の物。

(山本) お刺し身みたいな感じ。

(持田) 酢の物に入っている。

(山本) お刺し身にして食べたよ。

(久我) お刺し身は絶対ついてるね。

(山本) マグロとかそんなのがなかった。

(飯居) 刺し身としてね。

(持田) これ、でも、これで宣伝したら、毎年受注生産して売れるんじゃない？

(古賀) 3箱限定とかいうんだったら、できますけどね(笑)。

(飯居) 3箱。食工房古賀。立ち上げたら。

(持田) そんな感じで。

(大本) だて巻きも作ったんですか？

(古賀) だて巻きも作りました。

(大本) あら、素晴らしい。

(古賀) 実はこれ、ちょっと、トラブルも起きちゃって。

(山本) “はんぺん”つぶして？

(古賀) “はんぺん”つぶしてやったんですけど、ちゃんとしたあれ、それこそ注文していたはずだったんですけど、注文を実は忘れていたというのが30日になって発覚して、手元になかったんで。フクハラに売っている手巻きずしのあれ

に、割りばしを割ったのを等間隔に置いていつて、それで、ぎざ…

(持田) この縁の…

(古賀) そうです。

(山本) これは、もう本当、溝がこういうふうにしつかり出なきゃいけないので、普通の巻きじゃなくて。

(古賀) そうです。専用のとんがっているのが本当はあったんですけど、それが買えてないというのを…

(山本) 何だっけ。鬼すだれ。

(古賀) そうです。鬼すだれ。

(大本) 鬼すだれというのがね。

(古賀) そのすだれを手に入れられてなくて。

(山本) あれでやると、ちゃんところがたがたがたつてできる。

(古賀) 断面というか、あそこが割りばしの。

(山本) でも、すごいね。ちゃんと。

(関谷) 形になっているね。

(山本) なっている。

(飯居) 黒豆のほかに花豆。

(山本) ありました。

(飯居) ね。白っぽい、黄土色というか。

(久我) いろいろしたよ。いろいろな豆して。

(飯居) ありましたよね。

(久我) 白いのから何から。

(飯居) あと、とら豆。

(久我) とら豆に。

(飯居) 何か豆は黒豆だけじゃなくて。

(久我) だって、ここ豆の産地だもん。

(大本) それもきんとの代わりに使っているの？

何かわざわざお正月に煮てほしいって言われて煮たことがあったんだけど、頼まれて。

(久我) 白花豆じゃなくて？

(大本) あれは何だったんだろう。

(山本) ただの豆よ。煮てくださいって。

(持田) 白花豆じゃなくて。

(大本) 白花豆。

(山本) だって、昔は今みたいに豆の種類、そんなになかったもん。

(飯居) 小豆、大豆、黒豆、花豆。

(山本) うずらみみたいな豆。

(持田) うずら豆ありますね。インゲン的一种ですよ。ソラマメとかもありますよね。

(山本) その5種類ぐらいよ。

(飯居) そんなもんですかね。

(持田) そうですか。

(飯居) 大納言ありませでした？

(久我) 最近じゃない？花豆というのは。北見の方でてた…

(山本) 大納言あったかも。

(飯居) 小豆のちょっと大きい、何か。

(古賀) 大納言。

(飯居) 小豆のちょっと大きいやつ。

(持田) 大納言小豆ね。

(山本) 子供だからあんまり記憶がないけど。

(大本) よくお赤飯にササゲというのを…

(久我) 茶色っぽい豆ね。

(飯居) 青いうちに食べる豆でしょう。

(大本) じゃなくて、小豆より小さい。

(飯居) ササゲ？

(持田) ササゲ。

(久我) 小豆に似ているけど。

(山本) そんなの知らない。

(持田) もっと小粒のやつですよ。

(久我) 豆の種類だよ。

(持田) はい、ササゲは豆の種類。

(久我) 小豆の代わりに使ったんでしょう？

(古賀) 小豆ではないんですか？

(持田) 小豆ではない。ササゲという種類の豆。

(大本) 炊くのは、そのササゲを炊いて入れる。

(古賀) 知らない。

(持田) あれも関東じゃないですかね。

(大本) 関東のなんですかね、あれは。

(飯居) ササゲ…

(持田) こっちでは作らないんじゃないかな。

(大本) それ、一生懸命探したけどなかった。

(山本) だいたい〔本州は〕お赤飯に小豆だもん。いやいや、〔北海道は〕甘納豆だもん(笑)。甘納豆のところに、ご飯と甘納豆と、そして紅ショウガ。そこの乗ってるそのところのご飯がめちゃおいしい。

(大本) ああ、そうなんだ。

(山本) 甘くて、ショウガの味がして、取り合いになるのよ。

(大本) 今もまだ覚えている。最初に食べた感覚。

(持田) 初めて食べたときはびっくりしましたけどね。

(大本) びっくりした。

(持田) 甘いな、赤飯。

(大本) お赤飯好きって聞かれて、大好きって言って、もらって食べて、一口入れた瞬間に。

(山本) 「何だ、これ」って言ったでしょう。

(大本) どうしよう。

(持田) 最近、関東でも売っているみたいですね。甘納豆。人気なんで、北海道のやつが知られるようになって。私、出身、神奈川ですけど、神奈川に崎陽軒というシウマイ屋さんがあって、あそこの崎陽軒のホタテって道北の猿払村のホタテなんですよ。

(飯居) それは高級品でないの？

(持田) でも、あそこが生産工場なんで、実際、そのやつで作っているんですけど。それで創業何年記念か何かで、その猿払の人に甘納豆の赤飯でお弁当を作ってもらって、横浜駅で売ったら、そっちの方が小豆よりも人気が出て、それから向こうのデパートとかで最近売っているみたいですね。

(山本) あれ、だって、炊くのと蒸かすのと味が違う。やっぱり蒸かした方がおいしい。お赤飯が。もう全然違う。

(大本) そうだね。

(飯居) それは蒸かすでしょう。赤飯は蒸かすものですよ。

(山本) 昔、せいろって四角いのがちゃんとあって、それで。

(久我) でも、最近鍋で作りましょうってやっているよね。料理番組で。

(持田) 赤飯を？

(久我) 簡単にできるって…

(山本) 炊飯器でできるもん、だって。

(大本) 炊飯器でできるんだけど、やっぱり蒸かした方がおいしい。

(山本) お塩をちょっと振りかけて食べるとか。いくらでも食べられます。

(持田) じゃあ、そろそろ終わりにしましょうか。ちょっと、とりとめのない話になりましたが、しかし、やっぱりこれだけでもいろいろな話ができますから、お正月は面白いですね。

(飯居) テイスティング時間は、今日ないの？試食タイムは。

(古賀) 各自で。

(持田) これを見て想像するんですよ。

(飯居) 想像？

(持田) そう。で、来年は自分でこれを作ろうと。

(飯居) いや、そうは思わないわ。ちょっと、それは無理。

(持田) まあ、でも、いろいろな話のきっかけをつくっていただきまして、しかもいろいろなお話も聞けて。おばあさんが元気になるといいなと思いますけれども、きっかけをつくって、いろいろなそこから違いを、お話を引き出すことができたのと、浦幌で皆さんが作っていたいろいろなお話も聞けましたので、いろいろな記録にもなるかなというふうに思います。また、ちょっと、こういった感じで昔の暮らしだとか今との比較だとか、今はどういうふうに過ごしているのか。お正月に限らず、何回か座談会をやっていろいろな話を集めたいなと思っていますので、またお集まりいただければと思います。今日は、無理やり、去年「Twitter」に彼が上げているのを展示させてくれと、バイト料を払わないと…

(山本) でも、すごいですよ。これ、すごく。

(大本) [小学校] 4年生？

(古賀) 4年生です。

(山本) でも、本当にとっておいてくれたお母さんがすごい。

(持田) お母さん、すごいなと思いますしね。これを今度、小学校とかに持って行って、私としては展示したいと。

(古賀) 恥ずかしい(笑)。

(飯居) ひとつ聞いていいですか？だて巻きのところの説明で「巻きは巻物を尊ぶ縁起物」って、これ、ちょっと意味分らない(図3)。

(山本) 一番下ですね。

(持田) 巻き。だて巻きの巻き。

(飯居) 「巻く」というのは縁起がいいの？「巻きは、巻物を尊ぶ縁起物」、これ、ちょっと意味合いが…。「巻く」というのは幸福を巻き取るとか幸せを巻き取る？

(持田) たぶん、そうじゃないですか。幸せを巻き取るという意味じゃないかな。

(飯居) 巻物といたら、のり巻き。

(持田) そう。のり巻きもそうですね。縁起物。あとなるとの渦巻きもそうなのでしょう。確か巻き取るとか、幸せを。

(飯居) 巻き取る。  
 (持田) たぶんそういうことじゃないかな。  
 (飯居) そういうことか。巻く。  
 (持田) 小学校4年生時代の古賀さんに聞いてみてください。  
 (飯居) タイムトリップ。  
 (古賀) むちゃくちゃ恥ずかしい。  
 (飯居) でも、これ、君の場合、そんな昔の話じゃないよね。  
 (古賀) 15年前ですよ。  
 (飯居) たった15年前じゃん。  
 (持田) 今25歳？  
 (古賀) いやいや、25歳の15年ですよ。相当前ですよ。  
 (飯居) 小学生っていったら、俺、40年以上前だよ。40年じゃ済まないな。  
 (持田) 何年生まれということになるの？そうしたら。  
 (古賀) 平成8年。1996年です。  
 (持田) 1996年生まれですか？  
 (飯居) ここに大きな壁が。平成というだけでここに大きな壁がある。  
 (持田) そうだね。  
 (山本) 大きな、大きな壁ですね。  
 (飯居) ベルリンの壁のようにつぶれないよ。  
 (持田) どうも本当に今日は、いろいろな話題を提供してください。  
 (山本) ありがとうございます。  
 (古賀) 楽しかった。こんな感じになるとは思わず。  
 (持田) すみません。全然、講師として処遇していません…  
 (古賀) いやいや。楽しかった。  
 (持田) ありがとうございます。また何かこういう機会があったら来ていただければと思います。じゃあ、今日はこの辺で終わりたいと思いますので、皆さん、足場が悪いですが、気を付けてお帰りください。ありがとうございました。また、そのうち節分だとか、いろいろな機会にやりましょう。  
 (全員) ありがとうございます。

<終了>

註

- 註1 高橋知佐子・石井香代子・近藤寛子・淵上倫子「正月料理の喫食状況：特別研究行事食・儀礼食調査広島分との比較」(『日本調理科学会講演要旨集』No.28、2016)、鷲見裕子「家族構成による正月の行事食に関する意識と実態」(『日本調理科学会研究要旨集』No.25、2013)、宮崎早花・菊地和美・山口敦子・伊木亜子・木下教子・佐藤恵・田中ゆかり・藤本真奈美・坂本恵・菅原久美子・土屋律子・村上知子「北海道の家庭料理：地域の特徴」(『日本調理科学会大会研究発表要旨集』33、2022)。  
 註2 当時の所属。古賀は2022年3月で地域おこし協力隊を卒業し、同年4月から一般社団法人十勝うらほろ楽舎の社員となり、引き続き町へ残って勤務している。  
 註3 NPO法人うらほろスタイルサポート事務局として活用されていた建物。2018年より、元フタバ薬局の建物を改装し、子ども達の放課後活動の拠点、地域へ来た大学生などの活動拠点など幅広く用いられている。2023年4月より一般社団法人十勝うらほろ楽舎が管理している。  
 註4 遠軽町立南小学校のこと。遠軽市南町3丁目4-43に所在する公立小学校。1953(昭和28)年に遠軽小学校上遠軽分校として開校。1947(昭和22)年開校の遠軽国民学校上遠軽分教場を継承している。  
 註5 北海道新聞のこと。北海道の人は北海道新聞のことを短縮して「道新(どうしん)」と呼び、十勝地方で発行されている十勝毎日新聞のことを「勝毎(かちまい)」と呼ぶ。この2紙は2023年現在、十勝地方における2大紙となっている。



図6 座談会を報じる新聞記事(十勝毎日新聞2022年1月)



註6 古賀絢子（あやこ：1943-2022）。1943年5月11日、武藤家（武藤孝一、まさ）の三女として、紋別郡下湧別村（現湧別町）で生まれる。なお、絢子の父にあたる武藤孝一の両親は、1907年に岐阜県武儀郡洞戸村（現、関市）から湧別に移る。絢子の母にあたる“まさ”の両親は、1905年に洞戸村から父が、岐阜県武儀郡乾村（現、山県市）から母が、それぞれ湧別に移っている。

註7 フクハラ浦幌店。帯広市に本社を置く株式会社福原が経営するスーパーマーケット。

註8 魚の発酵食品。飯ずし、馴れずし、生成（なまなれ）。村元直人『北海道の食』（幻洋社、2000）では、「北海道の漁村では、いずしを単にすしと呼んでいた」と述べ、材料となる魚について「特に決まった種類はなく、ニシン、ホッケ、ハタハタ、スケソウ（スケソウダラ）、サケ、カレイ、サバ、カジカなどが用いられた。とはいえ、いずしに用いる魚は、どこでも同じというわけではない。地域によって獲れる魚が違うので、食べるいずしにも違いがある」とし、「熊石町では本町地区でおもにホッケ、相沼地方でおもにスケソウ…石狩地方でハタハタ、樞法華村ではたいていの魚でいずしをつくったそうであるが、カジカのいずしはここ以外では聞かない…〔中略〕…太平洋沿岸、オホーツク沿岸の漁村ではサケのいずしをつくった」と記述している。道東の飯ずしについては、『日本の食生活全集 1 聞き書北海道の食事』（『日本の食生活全集北海道』編集委員会編、農山漁村文化協会、1986）に、釧路管内浜中町の霧多布地方の事例として「ごちそうの主役は飯ずし」の見出しのもとに「年取りからお正月のごちそうは、秋口に漬け込んでおいた飯ずしが主役であり…」の記述があり、「ますの飯ずし」「いわしの飯ずし」「はたはたの飯ずし」が紹介されている。特に「ますの飯ずし」については、写真入りで詳しく製造方法が紹介されている。

註9 埼玉県川越市。大本眞里子氏の前居住地である越谷市とは、さいたま市を挟んで西隣の市。

註10 『日本の食生活全集 1 聞き書北海道の食事』（『日本の食生活全集北海道』編集委員会編、農山漁村文化協会、1986）では、釧路管内浜中町の霧多布地方の事例として「はたはたの飯ずし」が以下のように紹介されている。「はたはたは…飯ずしにするときは生きのよいものを使い、頭と腹をとり、塩をして二、三日涼しいところにおく。その魚を、朝晩水をとりかえて、五日から一週間くらい水出しをする。これ

は塩分を抜くばかりでなく、魚の血抜きをするため、この作業を十分にしないと食中毒をおこすことがあるので注意が必要である…〔中略〕…そんなことから、ますなどの塩魚で漬けこむよりは手間がかかるが、味が淡泊で野菜類とのなじみもよく、とてもおいしい飯ずしができるのである。少し早めにとれるはたはたにきつく塩をしておいて、それを使った漬ける人もいる。」なお、成瀬宇平『47都道府県・魚食文化百科』（丸善出版、2011）によれば、ハタハタの飯ずしは北陸地方・新潟県の郷土料理として紹介されている。なお、北海道の郷土料理として、同書では「さけずし」が以下のように紹介されている。「釧路地方の古式豊かな馴れずし。サケの馴れずし、あるいはサケの飯ずしともいう。釧路地方の郷土料理としてのさけずしは、新巻のベニザケを使った。この馴れずしは、サケの薄く切った身・ニンジン・ダイコン・カブ・キュウリ・レンコン・食用菊を一段ずつ並べ、麴を混ぜ、酒・みりん・酢で調味しながら、重石をのせて、冬は約1カ月間漬ける。盛り付けにイクラをのせる。」

註11 サケの飯ずしについて、村元直人『北海道の食』（幻洋社、2000）は、「太平洋沿岸、オホーツク沿岸の漁村ではサケのいずしをつくった。もちろん、今でもつくるが、サケのいずしは高級品になっている」という。越野武ほか『北の生活文庫5 北海道の衣食と住まい』（北海道、1997）では、「近世松前地の食習」として「鮭の飯鮓は松前の正月には欠かせないもの」と、淡齋如水の『松前方言考』から「正月二至り取出シテ之ヲ食フ甚ダ美（味）ナリ」との記述を引用している。

註12 農協系のスーパーマーケットだったエコープうらほろ店。浦幌町字新町の農協本所に隣接して店舗を構えていた。1969（昭和44）年に浦幌農業協同組合の直営店舗「くみあいストア」として開業。1999年から関連会社のエコープ道東、2008年からホクレン商事の経営となり、2022年2月に閉店した。

註13 2013-14年にかけて調査された宮崎早花ほか（『北海道の家庭料理：地域の特徴』『日本調理科学会大会研究発表要旨集』33、2022）では、「正月料理を大晦日に年取り膳として食べる家庭が多かった」と報告している。

註14 小千谷（おぢや）。新潟県小千谷市。中越地方に位置し、越後平野の信濃川河岸段丘を中心に発展して

きた。

註15 北海道の浄土真宗に関する正月風習の特徴として、小田嶋政子『北の生活文庫6北海道の年中行事』（北海道、1996）には、しめ縄に関する次のような記述がある。「北海道の門徒（浄土真宗）の家々では注連縄を張る習わしは希薄である。札幌市に住む初山別村出身の渡邊滋（昭和5・1930生まれ）は、昔は注連縄を張っていなかったと、富山県出身者が多い初山別村有明の習俗を語っている。この習わしは富山県や石川県の北陸門徒の家には注連縄を張る習慣がなかったことによる。栗沢町砺波は富山県西礪波郡福光町を中心とする地域からの移住者が多かったこともあって、注連縄を張る習慣はなかったが、近年では周辺地域からの影響を受けて注連縄を張る家が増えているという」。

註16 オホーツク地方の常呂郡佐呂間町栄地区。佐呂間川の上流で、遠軽町と美幌町を結ぶ国道333号線沿いに位置する。

註17 2013-14年にかけて調査された宮崎早花ほか（「北海道の家庭料理：地域の特徴」『日本調理科学会大会研究発表要旨集』33、2022）では、「雑煮は、一般的には醤油味に角餅が多いが、味噌仕立てや餡入り丸餅などもみられ北海道入植者が故郷の味を受け継いでいる様子が窺えた」と報告している。

註18 日本かまぼこ協会によると、「つと」は「蒸しかまぼこ」の一種である「簀巻き（すまき）かまぼこ」に、「なると」は「ゆでかまぼこ」に、それぞれ分類される。「つと」の含まれる簀巻きかまぼこは中国・四国地方の特産とされ、地域により「つと巻」など呼ばれるという。日本かまぼこ協会「かまぼこ製品図鑑」<https://www.nikkama.jp/zukan/>（2022年12月10日閲覧）また、島根県の簀巻きかまぼこ製造の老舗である上野蒲鉾店は、簀巻きかまぼこについて「エソ、トラハゼなどの地魚の生すり身やスケトウダラ等の冷凍すり身を筒状に成形し、その周りに定寸の麦藁（ストロー）を均一につけて蒸した製品」であり、「表面には波形が付き、独特の弾力と魚の旨味を生かすためにやや塩味がかかっているのが特徴」という。主力生産地は四国の今治市や中国地方であるとする。「地域によっては『つと巻き』と呼ばれて」おり、「多くの古い書物に、『つとかまぼこ』の名が残っており、『苞（つと）』は麦わらのことではないか」と解釈されているという。上野屋蒲鉾店「かまぼこの歴史と種類」<https://e-sutokama.com/kamaboko-type>（2023

年2月1日閲覧）

註19 浦幌町字常室と炭山との位置する浦幌町の集落。道道500号線（音別浦幌線）の浦幌側沿いに位置する。1945（昭和20）年から1969（昭和44）年まで上常室小学校（通称、福山小学校）が置かれていた。

註20 浦幌町吉野に位置する天理教上吉野分教会のこと。なお、吉野地区を含め、下浦幌地区の神社全体の管理は、現在、天理教上吉野分教会が分担している。

註21 戦前は麻で作るのが一般的だったとも言われている。なお、宮崎清『ものと人間の文化史55-I 藁I』（法政大学出版局、1985）は、「非ワラの文化」のひとつとして、「湿原地型」の例に、千葉県印旛地方および茨城県霞ヶ浦地方のマコモによるワラ人形を挙げている。また、宮崎は同書において『ワラの文化』は……『副産物活用文化』の代表であった。……『非ワラの文化』は、ワラの利用を前提とした稲作文化が定着する以前から、確実に存在していた。そして、特にものづくりにおける『ワラの文化』は、そのような『非ワラ』の文化のうえに初めて花開くことができたと考えられる」と述べている。小田嶋政子『北の生活文庫6北海道の年中行事』（北海道、1996）は、「近年は稲藁が入手しにくくなり、夏にスゲや藨草（イグサ）を採って陰干ししておくといつまでも色が青いので、スゲや藨草を用いる地域が増えている。長く纏った縄を『トシナ』『オシメ』『シメナワ』などと呼び、輪に纏ったものは『ワジメ』『ワトシナワ』『ワサガリ』などと呼ばれている。北海道の注連縄飾りは、出身母村や地域によって実にさまざまな飾り方や名称がある」と述べている。註18の松前地方のしめ縄の事例とも併せて考えると、北海道、特に稲作の定着が著しく遅れ、また衰退した道東地方においては、すでに成立していた「ワラの文化」の代償として「非ワラの文化」を築いたという文化の逆進性が推察される。

註22 小田嶋政子『北の生活文庫6北海道の年中行事』（北海道、1996）は次のように記述している。「北海道では、玄関の両わきに飾る松をカドマツと呼び、トドマツやアカマツの枝を近く of 山林から採ってきて飾っている。松を採る日に特に決まりはないが、餅つきと同様に大安などの吉日を選んで山に入ったという人もいる。カドマツは50cmから1mくらいの形の良い松の中央にミカンをつけ、下は水引で縛り、玄関の両側に飾る」。

註23 関沢まゆみ編『日本の食文化6菓子と果物』（吉川

弘文館、2019)では「みかんは年中行事などで利用することがある。このうち最も全国的に広がっているのは正月にみかんを飾る習俗であろう。玄関に飾るしめ縄にみかん類をつけたり、床の間や神棚に供える鏡餅にみかん類を載せることがある…〔中略〕…子孫繁栄のために種のあるみかんを供えるという。また、橙(だいだい)は「代々」に通じるということで、ごろ合わせの意味もあった」と記述している。

註24 関沢まゆみ編『日本の食文化6菓子と果物』(吉川弘文館、2019)は、日本の食生活全集編集委員会編『日本の食生活全集』(1984-93)にもとづき、「昭和初期には、北海道・東北などのみかんが育たない地域でも、みかんを購入して食べている」と記述していることから、座談会出席者の世代では、北海道でもみかんは珍しくなかったと言える。

註25 1間は6尺。約1.82m。

註26 紙垂(しで)。御幣の一種。「四手とも書き、しめ縄には4本垂らすのが一般的」(鈴木安一郎・安藤健浩『しめ飾り 造形とその技法』誠文堂新光社、2019)。

註27 しめ縄については、高倉新一郎『日本の民俗1北海道』(第一法規、1974)に次のような道南・松前地方に関する記述がみられる。「今日北海道では枝松を一對門に打ちつけ、その間にしめ縄を張る家が多いが松前ではカドマツを立てる家はすくなかった。入口の左右の柱に雄蝶・雌蝶の折り紙で根元をくるんだ松の小枝を打ちつけ、これにゆずりはを添え、紅白の水引で結び、しめ縄を張り渡す。このしめ縄をトシナと呼んだ。年縄の略である。これに紙のシデや昆布やすめるめを細く切ったものを下げる。トシナの材料である藁は、松前では津軽船にたのんで長い藁をもらいしまっておき、その便のない所では谷地に生えている菅をとっておき、また米俵を解いた藁を使った。」道東では、これらから発展した独自の風習があるのかもしれない。

註28 『トウガラシの文化史』アマル・ナージ著、林真理・奥田祐子・山本紀夫訳、1997年、晶文社

註29 「ローソクもらい」「ローソク出せ」などとよばれる子どもの行事。小田嶋政子『北の生活文庫6北海道の年中行事』(北海道、1996)では「ローソクもらい」として記述している。同書では、札幌市中島公園、函館、古平町、天塩町、遠別町、小樽市から具体的事例が記載されているほか、「ローソクもらいの分布」として全道分布図が掲載されている。注目すべきは、

この分布図では全道で十勝地方のみ全域空白となっていることである。座談会席上で円子氏が「炭鉱ではやっていた」というのは、浦幌炭鉱が尺別炭鉱を介して「ローソクもらい」を実施していた釧路地方との文化的繋がりが深かったことによるものと推察される(註28参照)。同書では、本州の事例として秋田県と新潟県の事例を紹介しているが、「全国的にはこのローソクもらいの習わしを行う地域は少ない」と述べている。

註30 浦幌炭鉱(1918-54年操業)年と尺別炭鉱(1918-54年操業)のこと。釧路炭田の西部に位置する白糠丘陵には、かつて炭鉱がいくつも存在したが、浦幌周辺では釧路国境山地を東西に接する形で、浦幌炭鉱と尺別炭鉱が存在した。1942年に両鉱は坑内軌道を有する「尺浦隧道」によって結ばれ、尺別炭鉱側には国鉄尺別駅まで通じていた尺別鉄道が連絡しており、浦幌炭鉱出炭分も含めて釧路港まで輸送されていた。浦幌炭鉱は平林甚助の大和鉱業、尺別炭鉱は椎葉紀義の北日本鉱業により開坑したが、最終的には三菱系の雄別炭礦鉄道による経営となって歴史を終えた。円子氏は閉山後の浦幌炭鉱と操業中の尺別炭鉱の両地区で過ごした経験を持つ。

註31 雨竜郡幌加内町。開町以来空知管内だったが、2010(平成22)年に上川管内へ移管された。

註32 「すあま」には、由来の異なる「すはま(州浜)」と「すあま(素甘)」があり、類似のものとして併せて紹介されることもあるが、文献上は「すはま(州浜)」が記載されることが多く、「すあま(素甘)」に言及した資料は少ない。ここで述べているのは「すあま(素甘)」で、「上新粉を用いたもち状の和菓子で、幕末に創作される。紅白の鶴の子・鳥の子もちで祝いに用いる」とされる(岡田哲編『たべもの起源事典』東京堂出版、2004)。地域差については不明で、全国各地の「おやつ」を調べた2017年の『日本調理科学会大会研究発表要旨集』によると、愛知県と滋賀県のおやつに類似の食物として“ういろう”が挙げられているが“すあま”の記述はいずれの都府県にも見られない(西堀すき江ほか「愛知県の家庭料理 おやつの特徴-大都会名古屋、豊かな農村地帯、海岸地帯、山深い里のおやつ」ほか、『日本調理科学会大会研究発表要旨集』第29号、2017.による)。

註33 「御斎(おとき)」。法事や法要が終わったあとに出される会食のこと。

註34 新型コロナウイルス感染症(COVID-19)の世界的

流行による行動規制のこと。病院や施設での面会の  
禁止や、飲食を共にすることの制限などがあった。