

伊奈あらいし

郷土館だより
第23号

五日市町立
発行 五日市町郷土館 東京都西多摩郡五日市町五日市920-1 電話 0425-96-4069 有線4607

昔の食事

— 大正・昭和初期の五日市地方 —



座談会「伊奈地区の食事」出席者
(写真右より () 内 生年
敬称略)

- 田辺ヨシ (明治44年)
- 田辺アイ (明治41年)
- 田辺エイ (大正3年)
- 佐藤ツマ (明治42年)
- 土屋ハナ (明治38年)
- 大福きよ (大正5年)
- 田辺タエ (昭和6年)
- 田辺キヨ (昭和4年)
- 田島初江 (昭和3年)
- 栗原リン (大正8年)
- 竹内タカ (大正7年)

はじめに

昭和40年代に入ると、わたしたちの暮らしに大きな変化が訪れた。経済の高度成長の成果がわたしたちの日常生活に滲透し、衣食住から、教養娯楽、年中行事に至るまで一変してしまった。生活史の面からみると、有史以来の革命の変革期に入ったといってもいいすぎではない。

電気器具が生活の隅々にゆきわたり、テレビが情報と娯楽を迅速に伝える。大量生産された食品がスーパーにあふれる。日本中がみんな同じような生活ぶりになった。世にこれを画一化、情報化、大衆化の時代という。

変革期以前特に戦前の暮らしを現在と比較して一口に表現すれば“手作り”の暮らしといえるのではないか。変化のテンポは急激で手作り時代の生活は日一日と人々の記憶から消えてゆく。

昭和62年1月、当郷土館のサークル活動グループとし

て「ふるさとを学ぶ会」(代表大場智子)が結成され、主にお年寄からの聞きとりによって、消えゆく“手作り時代”の生活実態を記録する作業を始めた。今回(4月28日)五日市町伊奈の竹内タカさんのお世話により、同地区のご婦人11名ほど増戸会館にお集りねがい大正末期から昭和初期(戦前)の日常生活、特に食事についてお話していただいた。お集りの大半が伊奈に生れ、伊奈に嫁がれた方で、家業も規模の大小はあれ、みな農業を営んでいた。「養蚕がさかんで、桑畑が多く、作場さくぼ(耕作する田畑)は家で食べる麦にさつま、野菜などを作った」「なにしろ忙しくて夢中で働きとおした」という時代の話である。

1 主食は何を食べたか

- ごはんは何でしたか。
- A 麦飯でしたね。

— 米との比率は—

A 7,3 (麦7米3) 位だったかしらね。

B お嫁に来たとき、姑から「ウチじゃ4分6だよ」といわれた。どっちが6かと思ったら麦6米4でした。

C 4分6ならよい方よ。

D 1升到米2合だったね。

— 麦はひきわりですか押麦ですか。

注 ひきわり—大麥を荒く挽いたもの。

押麦—大麥を押して平たくしたもの。

B ひきわりより押麦の方がいくらか食べやすかった。

押麦がはやってきたのにひきわりを食べていると、「このウチはマルイチじゃないね」といわれた。

注 押麦は真ん中に種皮が黒く筋のように残り⊖型になる。

A 昔の人はひきわりの方が腹もちがよい。押麦は軽いから腹がすくといいましたよ。

— ひきわりが押麦に代ったのはいつ頃ですか。

D 押麦は大正頃からあったね。

E わたしは大正生れだけど、押麦ばかりでひきわりは食べたことはありません。

F 実家は押麦で、嫁入り先はひきわりでした。

C ひきわりが押麦に代ったのは遅い家で昭和17、8年頃かしら。

F その頃でしょうね。

— バクめしというのがあったそうですが。

D 麦をひきわりにしないで、丸麦のままだいこんなどと一緒に炊く。ウチでは父が好きで昔たべたことがある。

G ウチでは小豆を一緒に入れて炊いたけれどあまりおいしくなかった。

— 主食は3食とも麦飯でしたか。

A 忙しいから三度三度同じものばかり食べていたね。

B ウチでは夜はのしこみを食べました。

注 のしこみはうどんをゆでて、晒さずにゆで汁の中に野菜油揚などを入れて煮込む。ほうとうに似ている。

A うどん、そばはもの日のご馳走だったね。

C 3時のお八つにもごはんを食べましたね。

— そうすると1日4度ごはんですか。

C さつまのとれたときは、よくおさつを食べました。

E 3時のお八つを「オコジュ」といったわね。

2 副食は何を食べたか

— おかずはどんなものでしたか。

A 朝はおみおつけに漬物でしたね。大きな樽にだいこん菜っぱを幾樽もつけておいてね。菜もいまの白菜のように上等なものでなく、しゃくし菜か山東菜^{さんとう}といったものでした。味噌も自分の家で作りましたね。

注 出席者の言によると、味噌はみな自家製。醤油はまちまちだが、戦前一頃自家製がやはり醤油しぼりの業者が家々を廻ったという。塩はカマスで買う家が多かった。

E おかずはたまにおさかな—それもめざし位のものでしたね。

A 八王子からゲンさんという魚屋が塩マスを売りにきた。

J ウチでは鯨節を買っておいて、味噌にまぜて食べましたよ。

B ウチでは1日15日28日に油揚やちくわなどを使っておかずを作りました。1か月に3日も祝えば、あとはどうでもよいなんていわれたものでした。

— 土地でとれる山菜の類は食べましたか。

B 身の廻りにみつば、のびる、せりなんて新鮮なものがあつたので、よく使つたわね。

A 時期になるとわらび、ふきなどが出てね、随分食べました。

— 家の畑でつくる野菜類は—

A B C なす、きゅうり、にんじん、だいこん、ごぼう、じゃがいも、豆類……トマトはまだ作らなかつたわね。

B ふだんの料理はあまり手をかけなかつたわね。やつたとしても、煮物の他は油味噌とかゴマよごし程度でした。

ご馳走について

— もの日などに出すご馳走はどんなものでしたか。

A B C まず煮しめでしたね。それからキンピラ、油揚、豆腐、さと芋、煮豆など—

— お豆腐屋さんに大豆をもって行って作ってもらうということは—

B 農家ではやりましたね。それから農家では皆にわとりを飼っていましたから、お客さんの時などちょっとひねって料理することがありました。その時はうどんのおつゆにもとり肉を入れ、今日のはうまいぞなんて—

E 昔のとり肉はおいしかったわね。

間食について

— 子供たちの間食は何をたべましたか。

C やっぱり芋類が一番でしたかね。それから、あられ

を作ってやったり。

G あられは上等ね。

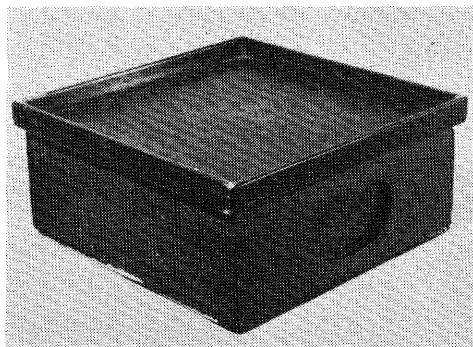
— 果物類は、梨や柿などですか。

A 家があればね。買って食べさせる家はなかったわね。

C どどめ（桑の実）をよく食べたわね。桑畑が多かったから。

E そう。口のまわりを紫色にしてね。

3 箱膳（膳箱）について



— 食事の道具についてお伺いしたいのですが、箱膳はお使いになりましたか。

A わたしは昭和7年の嫁入の時に持って来て、しばらく使いましたよ。

F わたしも昭和17年に結婚したのですが、持ってきて幾年か使いました。

B わたしが結婚したのは昭和26年でしたけれど、嫁入道具の中に入っていました。

A 昔は大所帯だったから台所に膳箱が積みあげられていたわね。

C 膳箱は洗わなかったけれど、おかいこが忙しくて洗う暇がなかったのよね。それでもよく病氣しなかった。

— みなさんの時代が箱膳からちゃぶ台に代る時期だったのですね。

C そう、あの頃ちゃぶ台がとてもハイカラに見えた。

4 お日待

— 昔はお日待が楽しい慰安の行事とききました、この辺でもございましたか。

A よくやりましたよ。年7回位、^{はつうま}初午、お地藏さま、^{はき}掃立て、^{あが}上り日待、それから二百十日のお日待とか、男衆の御嶽講もあった。

注 掃立て、上りはともに養蚕の初めと終りの日待。

C 天神講というのがありましたよ。お米を持寄り、臼でひいてダンゴをつくる。ダンゴ日待ともいったわね。

D あれは若い人たちの日待だね。

B “天神講をやる”というのと他の村からも聞きつけて

集り、あの娘はいいとか何とかいうことになって——

— さてはご経験者ですね。(笑い)

五日市その他の地区の食事

「ふるさとを学ぶ会」のメンバーが1年間にわたり、五日市の各地区のお年寄20名から聞きとりをした。その食事内容を上記座談会と比較すると興味深い。次にこれを紹介しよう。

1 山間地区（戸倉・乙津・養沢）の食事

五日市といっても東部地区（伊奈・山田）と違って、西の山間部は農地が少く、食糧事情に差がみられる。

○主食

麦米の混合比は概ね7：3を基準にしているが、1日3食のうち麦飯は1回ないし2回で、ひえ、あわ、きび、もろこし等の雑穀を餅やダンゴにして食べたり、粉食（小麦粉一のしこみ、すいとん、そば粉—そばがき）や芋類（さと芋、さつま芋）を主食にする頻度が高い。「米は安い台湾米を買った」という家が多かったようだ。

○副食

例によって味噌汁と漬物が主であるが、自然の野草、山菜をよく利用している。盆堀地区の方に聞くと、わらび、ぜんまい、ふき、みつば、のびる、うど、よもぎ、たらの芽等よく耳にするものの外に、あざみ、たんぽぽ、八つ葉、つくし、ままっこ（花いかだ）、いたどりなども食べたそうである。また、いもがら、だいこん、さつまいもの切り干、梅干などの保存食作りにも力を入れている。山村の人たちの生活の知恵は、食料調達に苦労した先祖伝来のもの、といえそうである。面白いと思ったのは魚の行商で、座談会で話の出た八王子の源さんが、例の塩マスをもってこの山合いも訪れている。

当地区の聞きとりで印象に残った話をあげると、

イ 年寄がいます、にんじん、ごぼうを作る。

にんじん、ごぼうは煮しめ、キンピラに必要な料理材料で、いつ葬式があっても困らないよう狭い畝地をさいて作っておく。

ロ さと芋とさつまは両方作る。

晴れがつづくときさつまがよくでき、雨がつけばさと芋がよくとれる。

ハ 野鳥の肉は一ぺんに食べない。

山鳥、キジ、兎などを獲ると、その肉を醤油や味噌に漬けておき、少しずつだいこんなどと煮て食べる。

ニ 薪とりは女の仕事

冬の晴れた日は山へ薪をとりに行く、お産のあとも2、3日で起きて山へいった。

ホ 子どもの間食は自然のもの。

子どもには、ゆでたさつまをイロリで焼いておいたが、子どもは野外で、いたどり、どどめ、こぶ梨、栗、きいちご、つばななどを取って食べた。

2 町場の非農家の食事

五日市町内の非農家の聞きとりの結果は大ぶ趣がちがう。次にこれを報告しよう。

○都内から転勤された警察官（駐在さん）の場合

主食 米9麦1の割合で3食ともごはん。

うどんは乾うどんを買って食べた。

副食 味噌汁と漬物の他、毎日魚（主にいわし）を買って食べた。肉入りのライスカレーも作った。もの日は五日めし。

ご用聞きがよく廻ってきて大概の用が足り、支払は通帳で月1回。都内のサラリーマン家庭と大差ない暮らしであった。

○町内の洋服屋さんの場合

昭和初年（10年頃より）冠婚葬祭や兵隊送りなどに国民服を着るものがふえ、五日市でも和服から洋服へぼつぼつ代る時代でしかも既製服はまだ出廻らず、仕立洋服屋は忙しく、多くの住込職人がいた。

主食 米7麦3、または米5麦5の割合で3食ともごはん。

副食 朝 味噌汁、野菜の煮物

昼 野菜の煮物、油いため、がんもどき、あつあげの煮物など

晩 魚類（さけ、ますはたまに出す）

夜食 すいとん、おやき、酒まんじゅう

煮物の味は濃い目。夜食のすいとんは手間がかかったが、夜なべの職人さんが喜ぶのでよく作った。

おわりに

五日市の食事といっても、山間部と平野部、農家と非農家では、はっきり違うことがわかった。非農家では一切の食品を購入するのだから、味も腹もちもよい米を多く買い、副食にも金をかける。農家は食料自給を立て前としているので、たとえ経済的に余裕のある家でも食品に現金支出をすることを嫌った。伊奈で4分6の主食の家は田をもち、小作米も入るのに麦の多い主食体制をあえてとっていた。



昔の台所 伊奈 田島 寿氏撮影

最近刊行された『聞き書 東京の食事』（農文協刊）では「下町、山の手、多摩川上流、奥多摩山間」などと地区を区分しているが、洋服屋さんの食事は下町風、駐在さんの食事は山の手風に近い。また、伊奈地区は多摩川上流域で、盆堀や乙津養沢は奥多摩山間部に当る。ところで都内（旧東京市内）の食事の特徴は魚貝類に恵まれていたことで、新鮮で多種の魚が出廻り、朝から味噌汁の実にあさりなどを使っている。佃煮屋煮豆屋もあって、お惣ざいにバラエティがあったようである。この点昔の五日市地区は海産物に恵まれず単調であったことは否めない。

現在交通機関や加工包装技術の発達で、日本国中どこでも画一的で多種類の食品があふれている。五日市地区でも立ならぶスーパーの棚の食品に地域色はない。住民の総所得中給与所得額が86%を超えた今、農家の主婦の多忙さも昔話の一つになった。

座談会の終りに当り、「わたしらは昔は夫や姑につかえ夢中で働き今は倅や嫁に気がねし、割がわるいね」といいながら、家業・家事双方に忙しく立働いた昔を懐しそうに回想するお年寄の顔には自分たちの人生を肯定的に受とめている安らぎと自信がうかがえた。

注(1) 「ふるさとを学ぶ会」の会員で聞きとりを行った方々 大場智子、藤堂佐智子、谷合益子、秋山裕子、山崎朝子、木滑恭子の各氏。

(2) 座談会記事のA B C……の発言についての文責は石井道郎が負う。