

# 岡山市政田地区（旧上道郡沖新田）の食習俗

## Okayama Masada District (Old Jodo County Okishinden) of Food Customs

(2016年3月31日受理)

森 恵 子

Keiko Mori

**Key words** : 岡山市政田地区, 沖新田, 堀田, 食習俗, 聞き取り調査, 昭和10～30年代, 鰻の茶漬け

### 要 約

岡山市政田地区の食習俗は、上南干拓による堀田の改修、上水道の設置等によって大きく変わった。それまでは、飯を漬物、汁、少々のおかずで食べる毎日だった。政田地区の生業は、農業（堀田のある地域とそれ以外の地域）、漁業、商業（小売業）の大きく4つに分かれており、食習俗も幾分異なっている。飯（主食）は、農業（堀田地域）では麦が作れないので白飯、農業（堀田以外の地域）では麦飯、漁業、商業の家では米、麦を購入し、麦飯、おかずは、どの地域でも家の周りで四季折々にとれる野菜と堀田や四番川、汽水域でとれる魚や貝類を食べている。鰻や鮎、あかめ、いな、あさりやしじみが始終、食卓に上っていた。漁業の家ではやはり、魚を食べる回数が多い。また、ハレとケの食事の内容は違っていた。ハレの日はごちそうが並び、地域の人や親せきが集って食べ、普段は、自分の家で取れる野菜や豆、魚、そして近在から売りにくる食材を使って煮物や和え物、汁をこしらえ、一家そろって食べていた。いずれにしても共食である。

記憶に残った食は、行事に伴う食事や昭和30年頃を境にして作ることが出来なくなった鮎や鰻の料理、鰻の茶漬け、鮎のかけ飯、しろみての大だこ、運動会の羊羹等々だった。

### I. は じ め に

岡山市政田地区(旧上道郡沖新田)は、児島湾干拓の中で、単一の干拓地としては最大規模のものであり、1694年から入植が始まったといわれている。

沖新田の地域は、もともと海底であったため、井戸を掘っても塩水が出てきて生活用水には適さなかった。また、山のない地域であり、炊事に使用する薪も地元では得られなかった。水田に堀（クリーク）を作り、その土を田面に持ち上げて堀田(ほりた)にして稲作を行っていた。こうした風景が上南干拓（昭和31(1956)～34(1959)年）により消滅し、人々の生活も変わり始めた。

堀田のある岡山市政田地区においても、食事は毎日毎

日繰り返される日常の一コマである。日々、繰り返される食事ではあるが、季節や家族の状況、生活環境、就業形態により食事形態は少しずつ異なっている。食生活を営むときの食材はもとより、熱源や水源、食器具や調理道具、食事を作る場所や食べる場所等が、地域の食習俗を作っている。そこで、変わり始める前の干拓地である沖新田地域独特の食習俗を探り、記録に残し、どのような背景の中で食生活が変化していったかを考えていくこととした。

## Ⅱ. 沖新田の干拓の歴史と堀田

岡山市の南部に位置する沖新田は、江戸時代前期の元禄5（1692）年、岡山藩によって干拓された東西およそ7km、南北およそ4km、その面積はおよそ1900haといわれる広大な土地で、単一の干拓地としては県内最大である。

新田の東を吉井川、西を旭川が流れ、もともとはこの両河川が運んだ土砂の推積した広大な干潟環境にあったところを、藩主池田綱政が家臣の津田永忠に命じて干拓させたもので、潮止め堤防は延長6516間（約12km）、工事に動員された人員総数は103万8867人とされている。潮止め工事はおおよそ半年で完成し、その後、道路、水路、耕地の区画の整備などがなされ、入植が始まった。

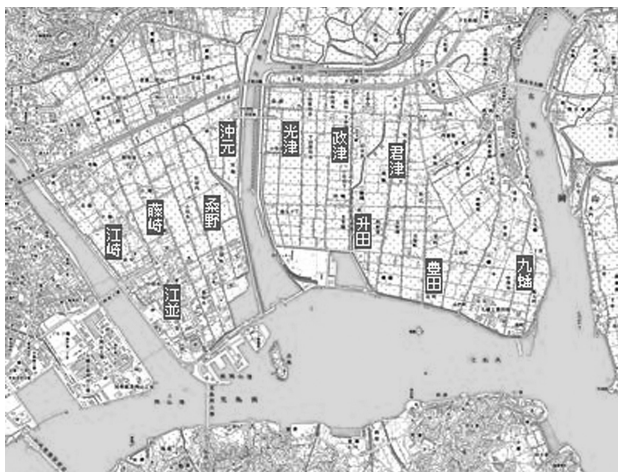


図1 沖新田の地図

沖新田は、もともと海だったところを干拓したため、海面下となる低地が多い。また、田や畑は海底を干し上げたままでは、土の中に塩分が残り、農作物ができないため、堀（水路）と棚田状の田が交互に存在する「堀田」を作った。堀田とは、本来ならば水面下に水没する土地を田として利用したものである。土を寄せ上げて水没しない高さとしたところへ田んぼ面を作り、真水を田の間の堀に蓄えることで塩抜きができ、稲作を行うもので、田んぼ面以外の部分は土を掘り下げられた状態で水路となっていた。



写真1 堀田(昭和30年頃)



写真2 堀田替え作業(昭和30年ごろ)



写真3 用水風景 戦前



写真4 現在の様子 平成21年

### Ⅲ. 方 法

岡山市政田地区での聞き取り調査と昭和36年発行の「岡山県の食習俗」から岡山市政田知地区の食習俗をまとめた。

#### 1. 聞き取り調査

2008年6月から9月、および2009年7月から10月にかけて岡山市政田地区に在住する男性5人（82歳～65歳）、

女性6人（88歳～66歳）の自宅を訪問し、昭和10年から30年ごろの生活や食事について聞き取り調査を行った。対象者の年齢、出生地等は表1に示した。

調査内容は、日常食や行事食の料理名、食材とその調理法、水や燃料の確保法、調理道具、食材の入手法、いつ、どこで、誰と、どんな風に作り、食べるかといった食べ方、行事と食事についてとした。

表1 聞き取り対象者一覧

番号	性別	生年月日	調査時 年 齢	出生地	生家の職業	備 考
1	女	T 10. 4. 29	88	上道郡光津村	船大工	光津で生まれ S 13に結婚して政津に住む
2	女	S 15. 3. 14	68	上道郡政津村	商業	1の長女
3	女	S 10. 5. 22	73	上道郡政津村	農業	S 33頃養子をとる
4	男	S 6	77	上道郡君津村	農業	
5	男	S 2. 1. 6	82	上道郡升田村	農業	S 28 結婚
6	女	S 6. 8. 11	87	邑久郡玉津村尻海	—	
7	男	S 5. 5. 22	79	上道郡政津村	農業	S 27 結婚
8	女	S 6. 5. 23	78	上道郡富山村	—	
9	女	S 18. 1. 27	66	上道郡政津村	農業	N 05の妹 結婚後沖新田外に住む
10	男	S 17. 4. 19	65	上道郡升田村	漁業	
11	男	S 2. 1. 2	82	上道郡升田村	漁業	

#### 2. 文献調査

昭和25年度に日々の食習慣が「食生活習俗採集手帳」にそって県内75市町村から採集され、その記録が「岡山県岡山県の食習俗」として発行されている。そのうち、採集協力者の住所地が、上道郡幡多村、操陽村、三幡村、沖田村、九幡村、古都村、光政村、津田村、浮田村、西大寺市金岡、上道郡と記載されたものを抜き出した。なお、「食生活習俗採集手帳」は、主食、代用食、副食物、調味料、汁物、豆腐・蒟蒻、特殊な食習、鮎、栄養食、妊婦の食習、幼児の食習、特定の日の食習、共同の食習、食事、甘酒・濁酒の15項目にわたり、76の質問から構成

されている。

### Ⅳ. 結 果

#### 1. 食事を作る場所と調理道具、食器具

##### (1) 台所（勝手、所帯場、くどや）

用水を挟んで家並みがあり、用水を台所仕事に使うので台所（勝手、所帯場、くどやともいう）は用水に近い位置に作られた。勝手の位置が玄関から右にあるものを「右勝手」と左にあるものを「左勝手」と呼んでいた。

洗い物（おひつや竹籠、野菜等）は「かわいち」と呼

ばれている屋根つきの石段を降りて用水で行った。用水に米粒が落ちて小じゃこがそれをめがけてやってきていたことをよく覚えていた。勝手口を出た位置の家壁に沿って簡単な縁が作っており、そこに洗った食器を並べ、漬物樽を置いていた。漬物樽を納屋に置いた家も多い。



写真5, 6 かわいち跡 平成21年

台所は、土間で焚口が二つあるいは三つのかまど（くど）が築いてあった。くどには煙が抜けるように煙突がついており、くどの隣には炊き物が置かれていた。その他、火消壺や水甕、しょうゆ樽が置いてあった。母屋の屋根を煙が抜けやすい構造にしている家もあった。台所には水神様、おどろく様が祭ってあった。

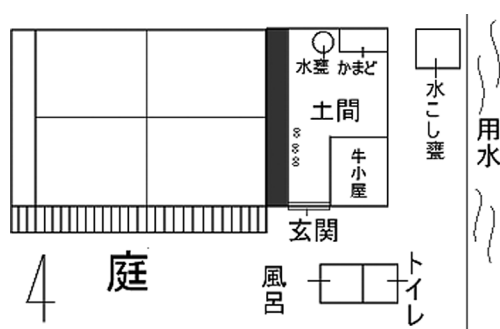


図2 台所付近の間取り

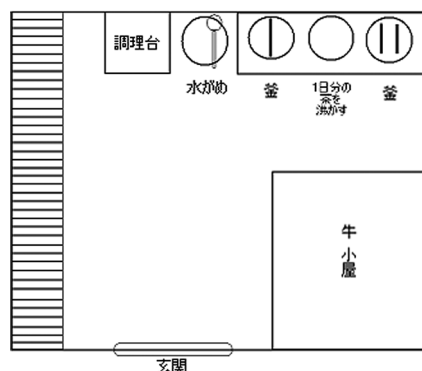


図3 台所の間取り

台所の続きの座敷には、飯台が置かれており、飯台の引き出しには各自の飯茶碗や小皿（手塩）、箸が入っていた。飯台の代わりに飯茶碗と箸の入った箱膳を使っている家もあり、箱膳のふたを返して飯と菜を並べた。農繁期には、土間で足袋をはいたまま食事をした。また、家に帰る時間も惜しんでもろぶたに飯や菜をいれて猫車や船（堀田の場合）で運び、畔で食事をした。漁業に従事する人は昼食を船の中ですることが多かった。

葬式等で近所が寄ってこしらえ（料理を作る）をするときは、長屋（納屋）の土間に、いっちょうで一（台）や置きかまどを据えて、羽釜や茶釜、鍋、おひつ、食器類、まな板、もろぶた等の道具類を持寄って調理した。そのため、こうした道具類には必ず名前を書いた。

## （2）調理道具

くどで飯や菜をこしらえ、茶を沸かした。飯は羽釜で、汁物や煮物は平べったい鍋を使った。この地域は生水が飲めないので鉄瓶や茶釜で常に茶を沸かしておいた。

粃殻（すくも）で飯を炊くすくも釜もあった。七輪では魚を焼き、煮物を作った。火鉢や練炭火鉢は暖を取るためだけではなく、煮炊きにも重宝して使われた。台所には五徳や焙烙、鉄器、ゆきひら、火をおこすために用いるうちわ等が置かれていた。焙烙ではあられやゴマ、干し魚を炒った。フライパンが入ってきたのは戦後だった。

## 2. 燃料や生活用水

干拓地で生きていく上で困難なこととしては、堀田構築や塩抜きなど水田の整備、洪水や高潮・地震などの災害の他、生活用水や燃料の確保が挙げられる。

### （1）燃料

沖新田には山がないので、薪に苦労した。農家では、自家で取れた物、例えば、稲藁や麦藁、畔豆の枝や豆がら、粃殻（すくも）などを燃料にした。同じ藁でも燃料としては稲藁より麦藁の方が適していた。すくもを保管する「すくも小屋」もあった。

炊きもの（割り木、薪、枝木、松葉）は、四国や近在の目黒から購入したり、芥子山や目黒や竹原の山へ下刈りに行ってもらってきたりして、家の裏の方に重ねて置いた。昭和20年ごろ、2～3軒で一山を買い、落葉した松葉をかって（集めて）、松くいの木を切って馬に台八



車を引かせてもって帰ったこともあった。嫁の里へもらに行っていた家もあった。炭や消し炭も物々交換で手に入れていた。

木の枝、松葉はマッチで火をつけて焚き付けに使い、風呂はもみ殻で焚いた。くどさん（くど）は、割木は火力が強くて便利だったが、「足りなんだから、焚き木を使う」ことにしており、日頃はすくもや藁をくべて（燃やして）飯を炊いた。おこげがよくできて、釜に水と塩を入れてふやかして食べていた。

昭和20年代後半には石油コンロが、昭和35年頃からプロパンガスが入ってきた。

## （2）飲料水

用水は勾配がないので流れが悪くてきれいな水の確保が難しく、井戸を掘っても塩気のある水しか出てこない。炊事用に雨水や用水の水を使うので各戸が「水こし甕（濾過槽）」を備え、ろ過した水を台所の土間に埋めていた水甕に貯めて使っていた。食器洗いや風呂には川の水を使った。

水甕は、甕のふちが土間から30cm程度のぞく位に埋けこんでいた。正月には、水甕にしめ縄で鉢巻をした。

また、各集落単位で共同浄化槽を大正10年頃から作り始め、最後の浄化槽は昭和19年頃にコンクリーで作られた。濾過槽から水をブリキ製の「水たご」に入れてかたいできて（かたぎ仕事）、あるいは猫車に乗せて運び、台所の水甕に移して使用した。水汲みは、子供の仕事で、3日に1回位、猫車にたごを2つ載せて2、3回通った。そのうち、自転車<sup>の</sup>荷台に乗せて運んでいる人も見受けられるようになった。

夏場（6～9月）になると、海岸沿いの部落、特に漁業を生業にしている家では高島へ船を使って水を汲みに行った。高島には井戸が4～5か所あり、そのうち2か所に真水が出た。水は有料で1荷1銭だった。A家では父親が10日に1回くらいの割合で水を高島まで汲みに行っていた。自宅から船着き場（この間に石段があった）まで、高島の海岸から井戸まで50mくらいあり、その間は1荷の水を天秤棒でかてえで（にない）、船内の木製水桶に入れた。船内の水桶をいっぱいにするには6往復しなくてはならず、とても大変な仕事だった。

西大寺市では昭和28年から上水道の設置工事が始まった。沖新田の設置工事は昭和30年4月から始まり、昭和

34年3月に完成した。漁業を生業としていた人が、刺身を家でこしらえて食べ始めたのは上水道が完成してからだと言われており、浄水の有無も食生活に大きく影響をしている。



写真7 共同濾過槽跡

## 3. 日常の食事

日常の食事の基本は、飯、煮物（煮しめ）あるいは酢の物、汁（おつ、おつゆ）、漬物である。

昭和16、17年頃から戦後にかけてこのあたりでも米が少なくなり、昼はかぼちゃ（なんきん）やじゃがいもを鍋一杯に炊いて、飯の代わりにしていた。最後はすいどんになった。砂糖、しょうゆ、酢、油も配給になり、一升瓶を持って買いに行っており、農家といえども不自由な食生活を強いられた。

昭和30年代に入り、電気炊飯器、電気冷蔵庫が普及し、熱源もプロパンガスや都市ガスに徐々に変わっていき、台所の様子も変わってきた。フライパンが身近で使用され、煮る、焼くといった調理法に加え、揚げる、炒める調理が一般的になり、醤油、味噌、砂糖に加えて植物油が各家庭に備えられるようになった。

### （1）食事回数と食事時間

通常は1日に朝、昼、夕と3回食だったが、農家では、農繁期には4回食事をした。起床するとすぐに前日の残りの飯、こうこ、味噌汁を食し、10時頃、飯、こうこ、味噌汁の「朝はん」を食べた。14、15時頃、「おちやず」といって茶漬<sup>ばんめし</sup>け、こうこを食べた。19時頃、「晩飯（単に飯ともいう）」として飯、菜、汁、漬物を食した。晩飯の後、22、23時頃までよなべ（ようす）をした時には、

夜食を食べることもあった。米がなくなった昭和20年前後にはおちやずにふかし芋を食べていた。

## (2) 日常の食事の内容

基本的な食事の形態は、飯、汁（かに、しじみ（年中とれた）、アサリをよく使用）、漬物（こうこ、梅干）で夕食におかず(副菜)が加わる。「飯は<sup>おお</sup>大けえ茶碗で食べ、おかずは少なかった」と言われる日常の食事の内容を表2に示した。

主食の飯は、ひしゃげ麦が入っていた。堀田のある地域では田打ちの頃は1回1升ぐらいの飯を食べていた。堀田の地域では麦が栽培できないので白米を食べていた。

漬け物は、樽に少なくとも2樽はこしらえた。一つは少し塩を少なくし、もう一樽は夏を越しても食べられるように塩を多めに糠漬けにしている。家の周りでは大根を作っているが、漬け物にするほどの量は作れなかったもので、干し大根を児島などの知り合いのいる地域から購

入している。

おかずは、主に、自宅の周り（3畝～5畝）で栽培している野菜や用水で獲れる魚介類（表3）を食べていた。堀田での農作業は田船を使用していたので、いなやボラが船に飛びこんできた。堀田の用水には鰻やしじみがいた。水門からはしらす(鰻の稚魚)がのぼってきていた。また、水門の両脇には四手網があり、えびやべか、はぜ、しらすが獲れていた。

身近で手に入らないものは、自転車に乗った行商人が村を回っていた。

煮物、酢の物、味噌汁と言った調理法で、味噌は自家製だが、味噌にするほど家の周りでは大豆を作らないので大豆は購入している。醤油は、村にある醤油屋から一斗樽で購入し、台所に据えていた。「小泉(醤油製造所)の醤油は甘い」「醤油を食べる」とか話してくれた。

農繁期には、飯と菜が一緒になった五目混ぜ飯がよく作られた。

表2 日常の食事の内容

対象者の職業	商業	農業	農業 堀田地域	漁業	「岡山の食習俗」から
めし	白飯 五目飯 井物（とり） ・鶏肉は鳥屋で買っていた	米、裸麦(米一升到麦1合) 米は供出して 白いご飯を食べるともつた ないと思っていた S17, 8年頃から麦が増えだ した 夏はかごへご飯を入れてつ ておいた ・6人家族で1升8合炊いた (朝1回のみ炊く)	米(麦は作っていないので米 のみ)	米は買う 白飯(麦は少し入 れたが) オザキという精米屋から配達 (学校へいくと通に頼んでお く)	農家は米ばかりの家もある が、大体に麦を混ぜる。 夏はうどん、そうめん 米8, 平麦(ヒシヤギ) 2の 割で、粟、黍も十五年前ま では餅にしていたが、今はあ まりやらない。 甘藷、馬鈴薯、南瓜、そば、 豆類、主食と混食す。 大農では雇人のいるときは四 度食べ麦飯をするが、雇人が いないと三度食べ米飯をする。
おかず	煮魚、焼き魚、酢の物、煮物 ・いな、ボラ、アカメ、しく ち、ツナシ、しじみ、ウナギ、 こい、はぜ、てんごえび ・しじみは毎朝売りに来てい た。「むぎみー、シジミー」 売り声 ・鶏を飼い、卵や古鶏の肉を 食べた ・牛肉を買って食べていた	魚屋さんがきていた  野菜は家の周りで作る 煮物、和え物、汁物にする 醤油味 ・鶏を飼っていたが、卵は売 るのでめったに食べなかつ た(行事や病気の時食べる) ・牛は労働力、食べない	・用水で獲れるうなぎをよく 食べた ・鶏を飼っていたが、卵は売 るのでめったに食べなかつ た(行事や病気の時食べる) ・牛は労働力、食べない	野菜 家の周りで作る ・ほうれんそう はくさい しゃくしなを炊いた たま に卵とじにした 魚 とれたもの 朝・昼・晩 食べる 煮魚(醤油1:水2) 焼き魚 つけ焼き ・自分のうちで卵を食べる ために7, 8羽ニワトリを 飼った ・ゆで卵をたまに食べるこ ともある ・豆腐、揚げはちんちん音を させて自転車に箱を積んで 売りに来た ・味噌汁に入れたり、揚げと 白菜、水菜を炊いたものを よく食べた ・肉(牛)は恵比寿祭りに問 屋が招待してくれてすき焼 きを食べた 問屋 ウナ ギなどの魚を持っていく店	わりな＝里芋の茎の皮をむ ぎ、干したものでズイキに同 じ。酢味噌和えなどにして食 う。 海老、蛸は塩ゆでにして干し、 ぐち、げたは塩漬にして干 し、はぜは焼いて干す。また アミは塩漬か、乾燥する。 いな、蛸、雑魚は塩をして干 したり、少し焼いて干す。 南瓜の切干、南瓜を薄くは いで干したものを食す 昔は牛肉は自家では炊かず長 屋で炊いて食うていた。
漬け物	・干し大根を児島の方から かって、ぬか漬け(ぬか、塩、 唐辛子)にした ・四斗樽に2杯はこしらえ た。1杯は早くに食べ、も う1杯は塩を多く入れて夏 を越して1年中食べた。	左に同じ  ・白菜がとれた時に、白菜漬 け ・梅干しは梅を購入し漬けた	左に同じ	・干し大根(児島からこうた、 船で運ぶ)、ぬかをせいめ い(精米) さんからこうた 4斗樽2杯つける	たくあん、浅漬、かぶらの三 ばい酢、新漬、からし漬、味 噌漬、奈良漬、福神漬、どぶ 漬、もみ漬けなど各地とも大 体同様。

表3 季節ごとに取りれる主な野菜、魚

	野 菜	魚 介 類
春	しょくしな、えんどう、 そらまめ、わけぎ、ねぎ、 じゃがいも	ぼら、しじみ、にし、あ さり、あみ
夏	なすび、きゅうり、かぼ ちゃ、うり、とまと、す いか（田んぼを地上げし て作る）	うなぎ、どじょう、なま ず、いな、せいご、べいか、 たこ、かに、てんごえび
秋	さつまいも、じゃがいも、 大根、大根葉、里芋、蓮 根、かぶ	はや、ハゼ、蟹、つなし、 あみ、ちんたい貝、えび、 ままかり
冬	にんじん、大根、ホウレ ンソウ、ハクサイ、牛蒡、 春菊	ふな、いな、ぼら、ちぬ、 海苔
年中		あさり、やまぶしかれい、 めばる

## (3) 弁当

学校へは弁当を持って行った。弁当箱はアルマイト製で梅干しを入れる場所に穴が開いた。学校には弁当をぬくめるもの（温蔵庫のようなもの）があり、ご飯とおか

ずを別々に棚にいれた。こうこが入っていると、弁当が温くなるとその匂いがしてきたものである。

弁当の飯は、白飯で、麦を入れて炊いたときは、麦が飯の上の方に浮かんでくるので、それをしゃもじでよけて白飯を入れてくれていた。おかずは漬物の梅干し、するめでんぶ、しそ昆布、鰯のみりん干し、時々卵焼きが入っていた。

遠足の弁当には、茹で卵が必ず入っていた。大正10年生まれの話者の弁当にはかまぼこ、カステラ（魚肉練り製品）、昭和15年生まれの話者の弁当には魚肉ソーセージやハムが入っていた。

## (4) おやつ

子どものおやつは、地域内で採取できるもの、母の手作りのものや市販の飴等が食べられていた。（表4）大人たちは労働の間に小腹が空くと、「そこらにあるもん」で何かしらこしらえて食っていた。これは子供のおやつにもなった。

表4 おやつの種類と食べ方等

おやつの種類	食べ方等
びわ、ゆすら、すいか、 うり、きいちご、いち じく、柿	・葡萄はキャンベルを盆の頃、山のほうからもらってきた。 ・びわは家でなり、小さいけれどもよく熟したものがおいしかった。 ・きいちごは土手にあり、熟れたらとてもおいしかった。 ・柿 1, 2本あった 干し柿や渋抜きにして食った
そらまめ 炒りそら豆 ちんちん豆	・空豆をむしろ何枚にも干して、焙烙でいって食べた。 ・そら豆を炊いて砂糖で味を付けて、袋に入れた。売っていたものもあり、1袋5銭
さとうぎ	・稲刈りの頃、20～30センチに切ったさとうぎの皮をむいてかじっていた。
ひしの実（ふし）	・ひしの実（ふし）を茹で、ぷちんとけんを切って、または、半分に切って食べる（夏）
トマト	・川で泳ぐときは、トマトがおやつだった
さつまいも	・ふかしいも ・かんころ（干しいも）
じゃがいも	・じゃがいもの茶巾をよく作ってもらった。
ところてん	・天草を獲ってきて鍋（釜）で煮溶かし、木綿ののりこし袋でこして、はんぼうへながして固めた。 ・固まったら、ところてん突きや包丁で切り、酢醤油、酢味噌で食べる。
ほうろく焼、流し焼、 編笠焼	・メリケン粉（小麦粉）を溶いて砂糖、卵をいれて ほうろくで焼いた。今でいうホットケーキ、 クレープのようなもの、メリケン粉だけで焼いて餡を包むこともあった。 ・小麦は製粉所でメリケン粉にしてみらう。
はったい粉	・大麦を煎って、これをうすでひいて粉（はったい粉）にする。粉に砂糖を混ぜて湯をかけて練る。 香ばしい香りがした。 ・田植えの頃に小腹の足しによく食べた。
・おへぎ（こおりもち、 かきもち）、あられ	・寒餅をつき、もろぶたに延し、薄く切る。おしまいの方はあられに切って乾燥させて保管する。 ・寒餅には砂糖と彩にあおきを入れた。豆や海苔、胡麻を入れる家もある。 ・練炭火鉢（火鉢）に五徳を載せ、火箸で延しながら焼いた。あられはほうろくで炒った。
ぱっかんがし、パンパ ン菓子	・ぱっかんがしをこしらえる人が来ると、古米やこごめ、砂糖を持って行って作ってもらい、持参した大きな缶に入れてもらった。
蒸しパン	・小麦がとれたら、西大寺のほうで蒸しパンに換えてもらっていた。
いり干し	・小串からおばさんがリヤカーで売りに来ていた ・大きないりぼしをおやつにかじっていた
アイスクリン、キャンディ	・自転車でちんちん鈴を鳴らして旗をたてて売りに来た。
鉄砲玉	・店で買う飴玉のことで、祭りでもよく買ってなめた。

## 4. 年中行事と食

農家では稲作に伴う行事が多くあり、行事に伴う決まり事としての食があった。(表5) 漁家は、正月は冬の海苔作業の繁忙期にあたるため、元旦に休むだけだった。それでも年末には石臼と杵を近所で廻し、5, 6軒が集って朝から晩まで餅をついた。子どもたちは餅つき歌を歌い、ボラ入りの五目御飯を食べた。

岡山県の食習俗に記載のあった煤払いの行事と煤はきき団子、大晦日に麦飯を食べるといった話者はいなかった。

また、この地域は、講が盛んで、昭和40年ごろまでは

お大師講、お伊勢講、お日待ち講等があった。講内の各家持ち回りで開かれ、食べ物は持寄り、また、参加者が作り、共同飲食をした。娯楽の少なかった人々にとって講に参加することが楽しみだった。お大師講の献立は、御飯、生酢、煮しめ、汁、羊羹、お伊勢講の献立は、御飯、焼魚やえび、生酢、煮しめ、汁、羊羹、お日待ち講は、男性だけが参加でき、男性が料理(すき焼き)をし、夜明けまで飲食をしていた。

羊羹は、運動会の弁当にもよく作られており、政田民俗資料館には当時使っていた富士山の形をした羊羹型がある。

表5 行事と食

行事名	時期	料理 等
餅つき	12月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・4, 5軒が集まってつく所と各家でつくところがあった</li> <li>・お供え餅(おすわり)と豆餅, 小餅(1升で30個)</li> <li>・升田 臼と杵を3軒(本家と新家)で回して各家でついた</li> <li>・升田 餅つき歌を歌った</li> <li>・水たご(ブリキ製)で米を洗ってかしておいた(1軒2斗ついた)</li> <li>・外に竈を据えて、3段重ねのせいろで餅米を蒸す</li> <li>・豆餅 餅米とただ米の割合は7:3</li> <li>・おていれを食べる つきたての餅をちぎって餡をつけて食す</li> </ul>
正 月	1月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・雑煮 丸餅</li> <li>・1日 すまし 2日 ぜんざい 3日 ぜんざい、3日ともすまし</li> <li>・家によって、すまし、ぜんざいとまちまちだった</li> <li>・だしは ハゼ(素焼きにしてかんかんにはしたものを)を使う</li> <li>・かまぼこをいれる</li> <li>・もがい 甘辛く煮る</li> <li>・昆布巻き 芯に干しハゼを使う</li> <li>・煮しめ 大晦に作った こんにゃく 昆布 れんこん くわい 里芋 にんじん ちくわ いりこだし</li> <li>・するめ 焼いて食べる お正月らしいと思っていた</li> </ul>
彼岸	3月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・牡丹餅, よもぎ餅を作ることもあった</li> </ul>
おひな様 特に初雛	4月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・盛り皿(必ず7品をのせる)</li> <li>巻ずし, 扇形のかまぼこ, カステラ, 茹で卵, 松笠いか</li> <li>果物(みかん, バナナ, ウサギリソゴ), 酢れんこん</li> <li>・ひなあらし(子どもたちが初雛の家に行って馳走になる)</li> </ul>
節句	5月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・かしわもち</li> </ul>
代みて	6月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大だこ(豊年たこ)の酢の物, すし</li> <li>代みての頃には自転車に乗った行商が必ず大だこを持ってきた。</li> <li>・にゅうめん(そうめんのしるこ), 流し焼</li> </ul>
盆	8月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・しらもの酢の物や椎茸, かんぴょうの煮付けを供えた</li> </ul>
彼岸	9月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おはぎ: きな粉, つぶあん(母はこしあんを作っていた(大正))</li> </ul>
運動会 学芸会	毎年 10月12日 1~2月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・巻ずし, イカの松かさ, 羊羹, バナナ, ミカン</li> <li>・巻ずしを20~30本巻いてくれた</li> <li>・家族総出で見に行っていた</li> <li>・新田の祭り(沖田神社のお祭り)の翌日に必ず運動会をした</li> </ul>
まつり	秋	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ばらずし 鱈を必ず入れる, 2升のはんぼうを使った</li> <li>・まるずし つなはしは鱈を取って腹を裂いて 骨はそのまま 酢に漬ける 酢飯を詰める</li> <li>六番川でとれた新つなはしは軟らかいので頭から全部食べる</li> </ul>



## 5. 冠婚葬祭と食

結婚式や法事に行った大人が帰ってくる「折り」を子供たちは分けて食べた。「大きい」「小さい」と言って食べるのが子供の楽しみだった。

赤飯は家で作るものであり、お祝い事（お七夜、百日（ももか）、誕生日）に作り、お祝いを頂いた返しにも赤飯を作った。誕生祝の返しには、重箱に七、八分目、赤飯を詰め、南天の葉と蒲鉾2枚、黒ごまを添えて、紅白の風呂敷で包み、子供の名前を書いたものを入れた。南天は毒消しになるといって使った。法事にも赤飯を作った。

赤飯は、もち米とただ米（うるち米）の割合は7：3とし、小豆の煮汁を振るときに塩も振って蒸した。

### （1）誕生

お七夜は名付けの日で懇意な人を集めてちょっとした祝いをした。招かれた人は出世魚（すずき、いな）、せいを祝いに持っていく。その返しとして豆をいれて返すことから赤飯をして返していた。

宮参りに男児は32日目、女児は33日目に行った。着物を祝い、お膳をこしらえた。膳には焼物（鯛の尾頭付き）、

煮物（茄子、南瓜、椎茸、高野豆腐）、酢物（たこ、かに、きゅうり）、吸物（はも）、てんぷら（はも、えび、フロー、茄子、枝豆、そら豆等）、中猪口（購入したおかず豆）が載った。

ももか（百日）には子供にお膳を付けた。お膳には出世魚の尾頭付き、丸い石、赤豆（煮豆）、ごはんが載った。丸い石は、かたい丈夫な人間になるように皿の上に載せて必ず付けた。また、後々、使う赤ちゃんのお茶碗を決めた。

### （2）葬式

女が間に合わせの食材を使って煮しめや酢の物をこしらえた。献立は、白飯、煮しめ、酢の物、汁物（おつ）、漬物だった。神道の葬式はせいやチヌの尾頭付きを必ず使った。

## 6. 主な食材とその調理法

主に地区内で取れる魚介類を使った料理が季節、行事に合わせて作って、食べられており、料理の調理法は次の通りだった。（表6）

表6 主な食材と料理法等

食材名	季節等	料理名	調理法等
鰻	年中	鰻の茶漬け	・ウナギを2度ほど砂糖醤油をつけて焼く ・熱いご飯にウナギをのせて熱い茶をかける ・汗をかきながらもおいしいと思って食べた
		かば焼き	・アナゴ位の太さがあつた。今のうなぎより油が少なかった。
野菜、魚	年中 特に農繁期、寄合時	五目（混ぜ飯）	・ご飯を炊く。 ・かんぴょう、ごぼう、にんじん、昆布、揚げ、ちくわを醤油味で炊く ・醤油のほかに少し砂糖、酢をいれる。 ・ごはんを具と混ぜる。 ・具にウナギや穴子が入るとごちそう ・忙しいときにはたくさん作って、これだけですます。
		五目（炊き込み）	・ボラを米の上にのせて炊く ・醤油めしともいう ・ごぼう、れんこん、にんじんなど
寒天	年中	ようかん	・寒天を溶かし、こしあん、砂糖を入れて固める。 ・青い色のついたものもあつた。 ・扇型に切って詰めてあつた。 ・なんぞことがあると作っていた。（学芸会、運動会、法事など）
しじみ	春	卵つり（卵とじ）	・新タマネギとシジミのむき身（ふりみ）を炊き、卵でとじる。 ・卵でとじる時に、ニラを入れる。 ・しじみのむき身（ふりみ）を毎朝「むぎみー、しじみー」売りに来ていた。
あみ	春	あみ大根	・ゆでて干して 大根と炊く 生よりあくが抜けておいしい 油が多いのでゆでて干すとあくがぬける

あみ	春	漬けあみ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・塩づけにする</li> <li>・ようけとれたら 1 年中食べられるようにする</li> <li>・漬けたものを炒って食べるとおいしい</li> </ul>
てんごえび		煎り付け	<ul style="list-style-type: none"> <li>・醤油で炒って食べる。</li> <li>・夜中に電池（懐中電灯）を持っていくとてんごえびが灯りによってくる</li> <li>・てんごえびをとる道具をすがたまと言った</li> </ul>
鱈、穴子	春（5 月）、 秋（10 月）の 祭り	ばら寿司	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鱈を酢に漬け、この酢を酢飯に使う</li> <li>・穴子、かんぴょう、季節の野菜：蒨、エンドウ、ごぼう、干し椎茸</li> <li>・2 升のはんぼう（寿司桶）が 2 つも 3 つもあった。</li> <li>・1 升 5, 6 合の米を炊いて 2 升の繁忙で具を入れるのでちょうど良かった</li> <li>・土地土地で祭りの時期（10 月 1, 2 日のはじから始まり 10 月 28 日のえじん宮が終わり）が違うので親族、一統が鮓をもって交流をした。</li> </ul>
つなし、まま かり	夏～秋	焼魚	<ul style="list-style-type: none"> <li>・素焼きにして生姜醤油で食べる。</li> </ul>
		酢の物	<ul style="list-style-type: none"> <li>・素焼きにして三杯酢につける。</li> <li>・塩をして酢に漬ける</li> </ul>
ちんだいがい	夏	煮付け	<ul style="list-style-type: none"> <li>・貝と玉ねぎを醤油味で甘辛く炊く。</li> <li>・ちんだいかいはまて貝、兵隊貝ともいう。</li> <li>・高島の干潟で昭和 30 年ごろまで掘っていた。</li> </ul>
干しエビ	夏	胡瓜生酢	<ul style="list-style-type: none"> <li>・茹でて干したものを宝伝から売りに来ていた。</li> <li>・干しエビを使ってカレーをこしらえてもらっていた（昭和 20 年代後半）。</li> </ul>
わたりがに、 いしがに、ず がに	10 月～3 月	茹で蟹	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ゆでてそのまま食べる</li> <li>・水に塩と蟹を入れ、そのまま火にかける</li> </ul>
		蟹のかけ汁 ずがに団子 （蟹の団子汁）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・甲羅と足を取って、たたいて団子にする</li> <li>・たくさんとれたので中身だけ使う</li> </ul>
大豆	秋、冬	煮豆	<ul style="list-style-type: none"> <li>・だいこん にんじん ごぼう 大豆 こんにゃく（購入） 昆布（購入）</li> <li>・練炭にかけて炊いた</li> </ul>
鮎	冬	かけめし	<ul style="list-style-type: none"> <li>・掘でとった鮎を 2～3 日、生かして泥を吐かしてから使う。</li> <li>・鮎をたたいて砕く。（ミンチでくこともあったが、たたく方がおいしい）</li> <li>・ごぼう、にんじん、だいこん、豆腐、春菊と一緒に醤油味で汁を作る。</li> <li>・生姜を入れる</li> <li>・これを食べると体が暖まる。</li> <li>・ごちそうのようにして食べていた</li> </ul>
		甘露煮	<ul style="list-style-type: none"> <li>・フナを水と酢を入れて 3 時間位炊く。</li> <li>・それから、生姜、砂糖、醤油を入れて水がなくなるまで炊く。</li> <li>・この煮こごりがおいしかった。</li> <li>・練炭火鉢で炊いた。</li> </ul>
はぜ	冬	甘露煮	<ul style="list-style-type: none"> <li>・はぜを焼いてかんかん干したものを缶に貯めておく。</li> <li>・干したはぜに水、酢を少々入れて練炭で 2～3 時間炊く。</li> <li>・醤油、砂糖、生姜を入れて水がなくなるまで煮る。</li> </ul>
		昆布巻き	<ul style="list-style-type: none"> <li>・干したはぜを昆布巻きの芯に使う。</li> </ul>
魚生干し		焼き魚	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ままかりやボラを 3 枚におろして塩をし、半乾きの状態で焼く</li> </ul>
		から揚げ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・半乾きになった魚をから揚げにする</li> </ul>

## V. ま と め

岡山市政田地区の食習俗は、上南干拓による堀田の改修、上水道の設置等によって大きく変わった。水道がついて水汲みから解放され、台所改善がなされ、電気釜や冷蔵庫が入ってきた。冷蔵庫よりも電気釜が家にきたことがうれしかったと述べた話者がいた。夏場には飯が腐

らないように「いかき」に入れ、軒下につくこともしなくなったし、くどの前で火加減を見ることもなくなった。主婦が毎日、毎日の食を賄うことがどれほど大変だったかが推察できる。

ハレとケの食事の内容は違っていた。ハレの日はごちそうが並び、近所や親戚の人が集って食べ、普段は、自分の家で取れる野菜や豆、魚、そして近在から売りにく

る食材を使って煮物や和え物、汁をこしらえ、一家そろって食べていた。いずれにしても共食である。

記憶に残った食は、行事に伴う食事や昭和30年頃を境にして作ることが出来なくなった鮎や鰻の料理だった。家族や近隣の人々と一緒に食べる料理、運動会や祭りのときにしか食べられない料理の数々、しかもそれらの料理は母親や祖母たちが作ってくれる。

食の外部化や個食、孤食が当たり前になった昨今、私たちの記憶に残る食はいったいどんなものになるのか。どの家も自分で作らなければ食べられなかった時代から、自分で作らなくても買うことで食べることが出来る時代になっている。時には、50年前の食事や生活を思い出すことも必要なことではないだろうか。

## 謝 辞

本調査を行うに当たり、西崎知義様をはじめとした岡山市政田地区の方々、政田民俗資料館の関係者の方々、聞き取り調査に従事してくれた森ゼミの三好幸枝、安田有里、小林裕子、矢部陽香の皆様に厚く御礼申し上げます。

## 文 献

- 1) 安倉清博 上道郡沖新田 岡山文庫256 20-21, 73  
2008 日本文教出版株式会社
- 2) 上南土地改良区 上南干拓 岡山県西大寺市上南土地改良区 昭和35年4月27日
- 3) 西大寺市史編集委員会 西大寺市史 298 昭和55年  
3月31日 発行岡山市 山陽印刷株式会社
- 4) 岡山県の食習俗 昭和36年3月25日発行 岡山県
- 5) 山田録二郎, 寺尾明 伝統行事あれこれ ふるさと  
金田, 38-47 1992
- 6) 山田録二郎, 寺尾明 農業の移り変わり 日常生活  
の今昔 ふるさと金田第二集, 22-66, 90-117, 1994
- 7) 岡山市教育委員会 政田民俗資料館収蔵資料目録  
2006

