

鈴鹿市における伝承食文化(第3報)

—— 国府地区・平野町の食文化 ——

岡野 節子・岩崎ひろ子

The Tradition of Customary Dishes in Suzuka City (Part 3)

——The Cuisine and Dietary Habits in Kou Area・Hirano Town——

Setsuko OKANO and Hiroko IWASAKI

要 旨

鈴鹿市国府地区・平野町に伝承されている食文化「そうめんぬた」について探訪し、次の結果を得た。

1. 「そうめんぬた」は核家族世帯より複合家族の世帯に多く、日常的に調理されている。
2. 「そうめんぬた」の供食目的については法事食が最も多くみられ、次いで日常食としてであった。
3. 「そうめんぬた」に用いる材料（主材料・副材料）については、古くから伝承されてきた材料は、時代の嗜好変化とともに少しずつ変わってきている。
4. 「そうめんぬた」の供食法についてはご飯と一緒に食べることが多く、ご飯のおかずの一献立としている。嗜好状況について家族全員に好まれている。
5. 「そうめんぬた」の嗜好は年齢が高くなるにしたがって、「大好き」が増加している。
6. その他、平野町に伝承される食文化に「どうかんだんご」がある。「天王祭」の伝承は住民あげて参加をしている。また、この祭事には必ず「どうかんだんご」を各家で作ったり、店で購入して行事食として伝承されている。

1. はじめに

国府地区は鈴鹿川右岸に位置し、町はずれには田畑が広がり緑の多い地域である。この地は大化の改新後、伊勢の国衛がおかれ、県内屈指の古墳群をはじめ、数々の歴史的、文化的遺跡・遺物を有するとともに、多くの伝説・民話が語り継がれている。市制当時は人口4000人にも満たなかったが、現在では13000人以上を数えるまでに発展した。この地区は八野、西ノ野、北一色、上区、下区、平野、住吉町から成り立っている¹⁾²⁾。その一地区である平野（古くは傾斜した野の意味）は、町内を歩いてみると、ほとんどがゆるやかな傾斜地である³⁾。

この平野地区には昔からの郷土料理「そうめんぬた」がある。これがどのように伝承、調理されているかについて実態調査を行った。また、「そうめんぬた」に加えて平野地区の村社・賀茂神社に伝承されている「天王祭」にまつわる食文化についても探訪した。

2. 調査対象・方法

対象は平野地区の住民130世帯を無作為に抽出し、有効回答が得られた102世帯のうち、「そうめんぬた」を調理している世帯81世帯（世帯主の年齢31～70才）とした。

調査方法はアンケート方式と古老からの聞き取りにより行った。

また、調査時期は1997年5月～6月に実施した。尚、アンケートの統計処理は X^2 の検定で行なった。

3. 結果と考察

3-1 平野地区の郷土料理「そうめんぬた」

「そうめんぬた」とはそうめんを主材料にして「ぬた」にしたものである⁹⁾。作り方はいかを細く切り、ねぎは茹でてから5cmぐらいのぶつ切りにし、そうめんは1/2に折り、やや硬めに茹で、すりごま、味噌、さとう、酢などの調味料（和え衣）で和える。いかの替わりにあおやぎのむきみで作る時もある⁹⁾。「そうめんぬた」の由来はいろいろ言われているが、昭和の

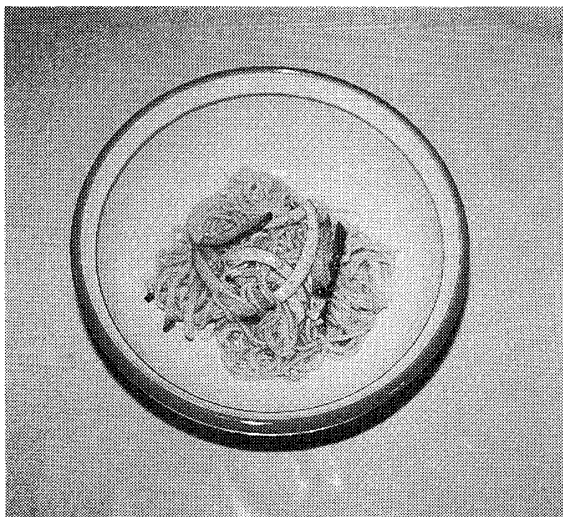


写真1 平野地区の郷土料理「そうめんぬた」

初期頃まで平野町にはそうめんを製造する店舗があった。すなわち、生産地であった。製造工程の途中、そうめんを棒にかけて天日で乾燥する。その時、棒にかけた部分が曲がったまま乾燥する、この部分は商品にならないので、これを利用した料理として「そうめんぬた」が創作され、郷土料理として伝わってきたのである。今では、そうめん屋は廃業してしまったが、平野町の郷土食として文献に残っており、この地域のみにも今でも伝えられている（写真1）。

3-2 「そうめんぬた」の調理の状況

「そうめんぬた」の調理状況を家族の形態別にまとめ表1に示した。調理する世帯は全体の79.4%と高く、家族の形態については核家族で51.1%に対し、複合家族では95.2%と高く有為差がみられた($p < 0.01$)。すなわち、複合家族に調理されていることが多いことがわかった。

表1 家族の形態別による「そうめんぬた」の調理状況

		n (%)		X ² 検定
		する	しない	
全	体	81(79.4)	21(20.6)	
家 族 の 形 態	核 家 族	41(51.2)	19(48.8)	**
	複 合 家 族	40(95.2)	2(4.8)	

** : $p < 0.01$

3-3 日常食から行事食に

「そうめんぬた」はどんな時に調理し、供食されているか（目的）について日常食（普段）と行事食（法事食、盆食、祭り食、会食と正月食）を取りあげた結果を図1に示した（複数回答）。法事食が圧倒的に多く、次に日常食（普段）と回答した世帯が61%であった。続いて盆食、祭り食、会食、正月食の順であった。ここ平野町において「そうめんぬた」は法事食には欠かすことができないことや人の集うときの献立のひとつでもあるようにみられた。

また、そうめんは盆行事に仏壇のお供えに用いたり、そうめん汁を供食したりしている地域⁵⁻⁶⁾もあることから精進料理に関与する食べ物でもあるが、平野町は昭和の初期頃までそうめんの製造を行っており、商品価値のない部分を生活の知恵で創意工夫し、日常食（普段）としてこれを供食していたが、そうめんの製造の廃業と同時に徐々に調理する回数は少なくなり、行事食へと移行したように考えられる。

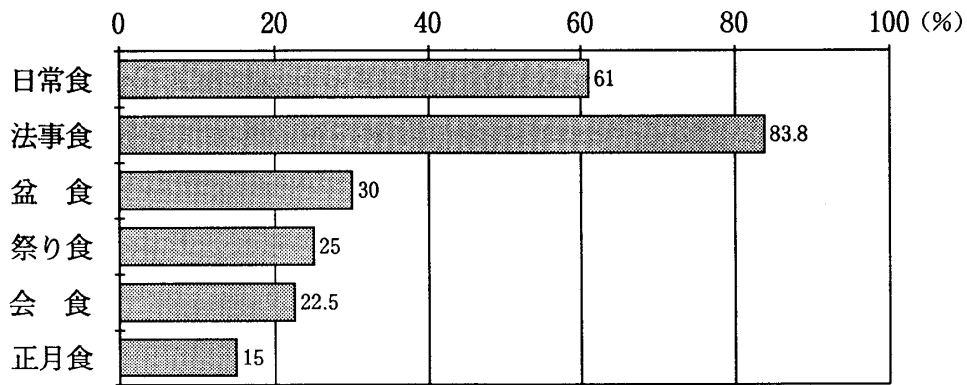


図1 「そうめんぬた」を調理する機会

3-4 「そうめんぬた」の材料と調味料

「そうめん」の他に用いる材料について図2に示した。ねぎ、いかは各々の世帯でも用いられ、その他にきゅうり、わかめ、にんじんの植物性材料とかまぼこ、貝類、豚肉等の動物性材料を用いる。また、季節に応じてはきゅうり、貝類、わかめを、家庭の好みではかまぼこ、豚肉、にんじんが用いていた。

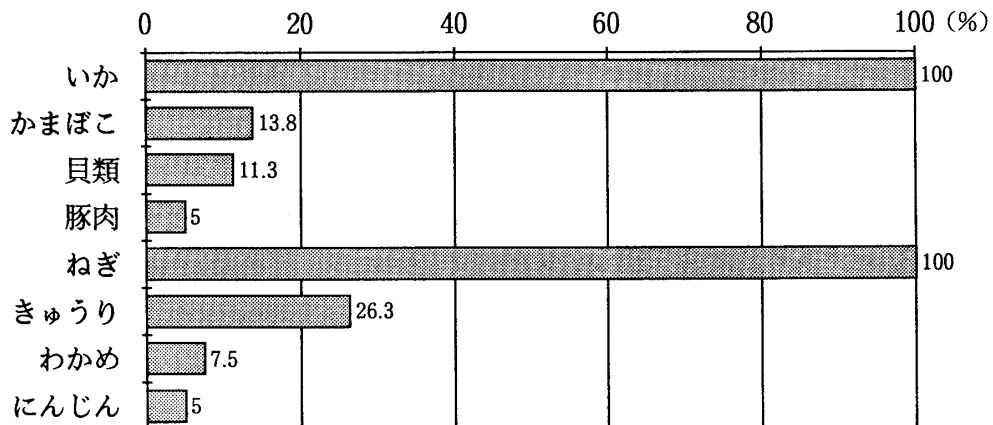


図2 「そうめんぬた」の材料

つぎに調味料について図3に示した。ごま、さとう、酢、味噌は各々の世帯で用いられている。特に味噌に対しては白味噌より合わせ味噌（赤味噌と白味噌を合わせたもの）が多かった。これらの調味料はぬたの基本材料として古くから使われてきたものである²⁹⁾。今ではみりん、うまみ調味料、レモン、だしの素、からし等も用いられている。「そうめんぬた」の材料と調味料は時代の嗜好傾向の変化とともに以前とは変わってきているようである。

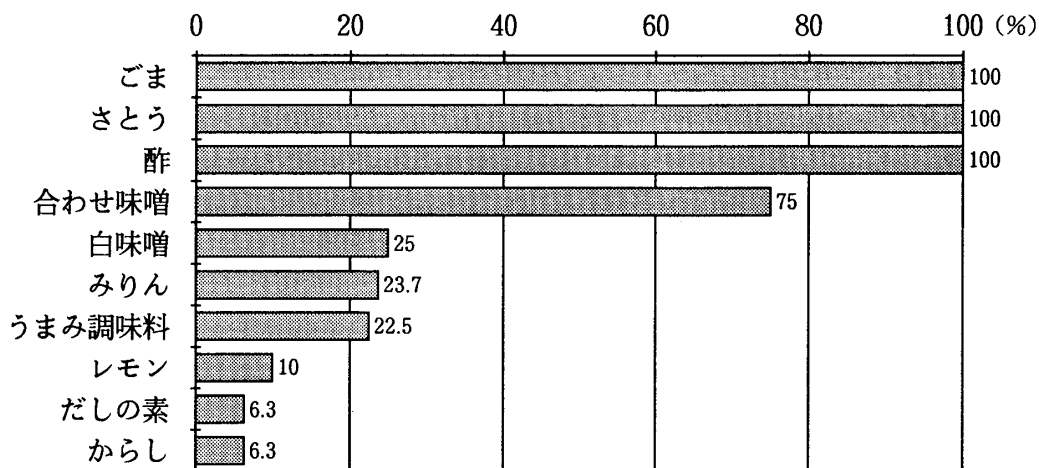


図3 「そうめんぬた」の調味料

3-5 「そうめんぬた」の供食法・喫食状況

「そうめんぬた」の供食法について図4に示した（複数回答）。御飯と一緒に食べるのが最も多かった。これは御飯のおかずとして「そうめんぬた」を供食する。すなわち、日本料理において「和え物」は副菜のひとつとして位置づけられていることと関連づけられる。続いて酒の肴、ぬたのみであった。ぬたのみとは「そうめんぬた」だけを一回の食事として供食する方法である。すなわち、麺類を丼物としての供食と同じ形である。

「そうめんぬた」の喫食状況について表2に示した。家族の形態、世帯主の年齢及び調理担当者の年齢層別ともに家族全員で喫食するが約半数を占めた。したがって、全体の喫食率は減少しているが家族にかなり好まれている食べ物であると理解できる。

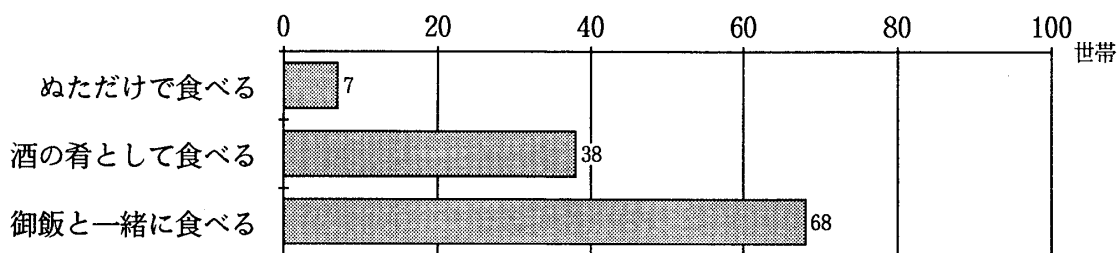


図4 「そうめんぬた」供食の位置づけ

表2 「そうめんぬた」の嗜好状況

					n (%)
		年寄り	成人	家族全員	X ² 検定
全 体		34(42.4)	4(4.9)	43(53.0)	
家族形態	核 家 族	18(43.9)	3(7.3)	20(48.8)	ns
	複合家族	16(40.0)	1(2.5)	23(57.5)	
世帯主の年齢	30才代	4(57.1)	0(0.0)	3(42.9)	ns
	40才代	5(45.5)	1(9.1)	5(45.5)	
	50才代	7(28.0)	2(8.0)	16(64.0)	
	60才以上	18(47.4)	1(2.6)	19(50.0)	
調理担当者年齢	30才代	2(50.0)	0(0.0)	2(50.0)	ns
	40才代	5(31.3)	1(6.3)	10(62.5)	
	50才代	9(42.9)	3(14.3)	9(42.9)	
	60才以上	18(45.0)	0(0.0)	22(55.0)	

3-6 「そうめんぬた」の嗜好

「そうめんぬた」の嗜好について5段階評価を行ない表3に示した。「大好き」「好き」「ふつう」の3段階評価に回答があった。これは嗜好性が高いと評価ができ、調理担当者には親しまれているようだ。30才代では「大好き」「ふつう」の評価に対し、40才、50才、60才代以上では「大好き」「好き」が約80%を示している。年齢が高くなるにしたがって「大好き」が増加を示し、逆に「ふつう」が減少傾向を示し、年齢層間に嗜好の差がみられる。また、長い時を経て、この地域の人々に親しまれてきた食文化であることが伺える($p<0.01$)。

表3 調理担当者の年齢層別による嗜好の割合

					n (%)
		大好き	好き	普通	X ² 検定
全 体		23(28.3)	48(59.3)	10(12.4)	
調理担当者年齢	30才代	1(25.0)	0(0.0)	3(75.0)	**
	40才代	2(12.5)	11(68.8)	3(18.8)	
	50才代	3(14.3)	18(85.7)	0(0.0)	
	60才以上	17(42.5)	19(47.5)	4(10.0)	

** : $p<0.01$

4. 天王祭の「どうかんだんご」

7月の14日(6月14日の1ヶ月遅れ)は天王さんを祀る地域が多い。“祇園さん”と言っている地域もある。祭神はスサノオノ命。この頃は丁度疫病が流行しだす季節でもあり、農村では病害に悩まされる季節でもある。これを鎮めるために牛頭天王で疫病を免れるための神を祀る御霊会を行なう。各地で行なわれている行事と同じように「祓い」の行事である¹⁰⁾

平野地区では天王祭が伝承されている。この日は地元の氏神である“加茂神社”(五穀豊穡

の神，天正12（1589年）に造営された）に子供達が笹竹に，提灯を家族の人数より一つだけ多くさげて参詣する。夏の夕暮れ時から9時頃まで情緒豊かな提灯の人波が続く。提灯の数が多くなればしなりやすい笹竹のため，提灯の波うち情景は幽玄さを増す（写真2）。

平野地区ではこの天王祭に「どうかんだんご」を作る。地域によっては「蒸しだんご」「いばらだんご」「いばらもち」「おさすり」な

ど呼称が異なり⁹⁾，古くは春から夏にかけて農家の休養日等に作っていた。また，田植え上がり，野上がりにも作ったりした⁷⁾。平野地区の「どうかんだんご」の呼称については昔，農家では出来上がったものを大きな竹のザルにどっさり入れて置いたもので，呼称もそのようなところからついたものではないと言われる。

この地区では天王祭にこれを食べることが多い。今では以前より各家で作るのは少なくなった。しかし，各家で作らない場合でも店で購入して行事食として食べる。まだまだ，この地区ではこの行事の伝統は根ざっているようだ。

国府地区には上区，下区（三宅神社），八野（梯神社）でも行なわれている。行事としては素朴なもので提灯を携えて神前に参拝するのみである⁷⁾。平野地区のように派手さ，にぎやかさはない。

「どうかんだんご」の作り方を次に示す。

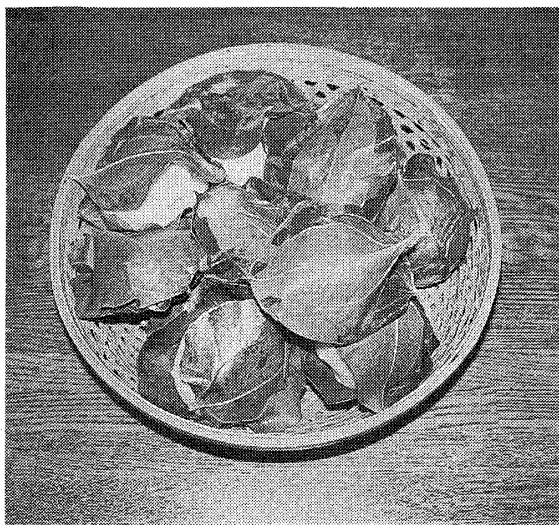


写真3 「天王祭」のどうかんだんご

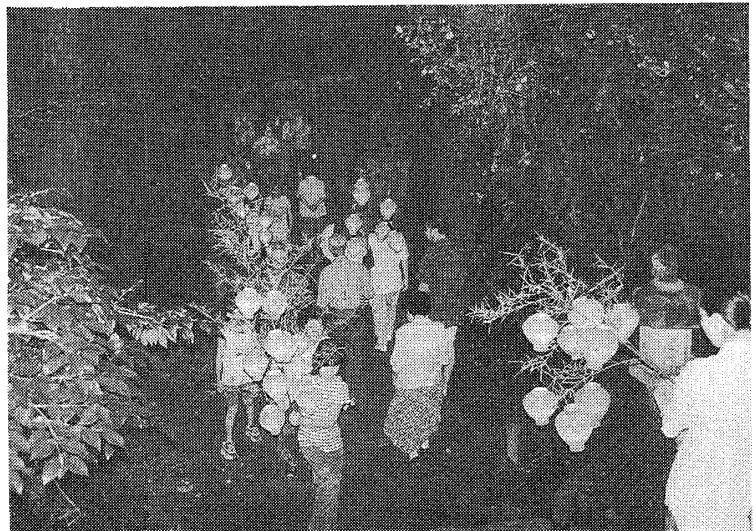


写真2 「天王祭」の神社参詣情景

I 法

小麦粉に熱湯を加え，耳たぶぐらいのやわらかさに捏ねる。生地は冷蔵庫で一晩寝かす。翌日に餡をこの生地で包み，野山で採取してきた「さるとりいばら」の葉を上下にあてがって蒸籠で蒸す。一晩寝かせておいたものを使うのは，だんごの皮がよく伸び，餡を包みやすくするためである。すなわち，だんごを作る過程において扱いやすくするためである。手作りのあたたかさを味わうことができる（写真3）。

II 法

ある家庭では小麦粉のかわりに市販の蒸しパンミックス粉を用いている。牛乳を加えて耳たぶぐらいのやわらかさに捏ね餡を包み、「さるとりいばら」の葉を上下にあてがって蒸籠で蒸す。この家では牛乳は酪農家のため豊富にあり、水のかわりに使用している。だんごの餡の小豆はこの家の畑で収穫したものである。ちなみに、この日は親戚などに配るために一度に150個作った。だんごのテクスチャーとは一味違った、饅頭のような食感であった。

5. おわりに

「そうめんぬた」は調査によると平野地区以外ではほとんど作られていない、この地域独特の食習慣である。古くは平野地区はそうめんの生産地であったこと、商品として出荷できない部分を生活の知恵から「そうめんぬた」が創作されたので、これは経済的であることと、味に癖もなく家族全員で食べられるなど一般向きであることから今も作り続けられているものと考えられる。

天王祭の「どうかんだんご」の慣習については「夏病みしない」ことを願う行事であり、また、地域住民がこの機会に神仏への祈願や感謝をして、提灯にそれぞれの家族のしあわせを祈りながら楽しい祭りの一つとしている。昨今では地域の伝承文化もだんだんと失われるのであるが、この平野地区では住民あげて行事に参加し、各家の心身の健全を願う気持ちがこめられているとともに地域の連帯感、人々の情愛の細やかさの表現であることに強い感銘を覚えた。

6. 謝 辞

今回のアンケート調査や聞き取り調査にご協力いただいた地域の方々に感謝いたします。また、特に「そうめんぬた」「どうかんだんご」を再現していただいた伊藤様、末松様に心からお礼申し上げます。

参考文献

- 1) 国府郷土誌編集委員会(1993) : 国府のあゆみ, p276, 国府地区市制50周年実行委員会
- 2) 下中邦彦(1983) : 三重県の地名, p285, 平凡社(東京)
- 3) 伊藤俊一(1995) : 鈴鹿の地名, p8, 中部経済新聞社
- 4) 河野友美(1992) : コツと科学の調理辞典, p349, 医歯薬出版(東京)
- 5) 西田譲二(1987) : 日本食生活全集 三重の食事, p175, 農村漁村文化協会(東京)
- 6) 堀田吉雄(1972) : 日本の民俗 三重, p254, 第一法規(東京)
- 7) 土肥久代(1984) : 三重味の風土記, p179-198, 大橋学園
- 8) 調理科学研究会(1984) : 調理科学, p206-209, 光生館(東京)
- 9) 山崎清子, 島田キミエ(1988) : 調理と理論, p25, 同文書院(東京)
- 10) 宮田登, 萩原秀三郎(1985) : 催事百話 ムラとイエの年中行事, p163, ぎょうせい(東京)