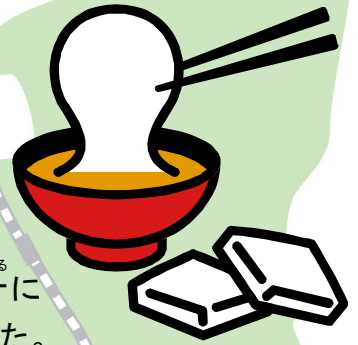


行って知って感じて 私達のまち いちかわ [5]



日本の代表的な正月料理のひとつに「お雑煮」があります。一口にお雑煮と言っても、全国各地に様々な種類があるのを知っていますか？有名なのは、関東は醤油のすまし汁に切餅が入り、京都は白味噌の汁に丸餅が入ります。元々、お雑煮に使われた餅の形は京都のように丸でした。

丸い形には、魂や神をあらわす「タマ」という意味があります。餅を食べて新しい年の「タマ」を体に入れ、新しい年を祝い、一年間の無事を祈りました。ところが次第に、丸い意味が薄れてきます。江戸時代、江戸の町にはたくさんの方が働きに来ていて、餅屋で餅を買っていました。餅屋はたくさん注文に対応する為に切餅を考え出しました。そして、関東に広まっていきました。お雑煮の具は、土地の大切なもの・特産物を神様の供物(お供え物)にしようという考え方から、地域により様々なバリエーションが生まれました。

では、市川市のお雑煮はどうでしょうか？その例として、**八幡** 八幡のK家と河原のM家のお雑煮の話をしたと思います。

K家は代々八幡にありました。Kさんのお母さんが国府台からお嫁に来て初めて正月を迎える時、お雑煮はどうしようかと悩んだそうです。

です。ところが、実家のお雑煮と同じ具だったそうです。現在は、醤油・鰹節ダシのすまし汁に、伸餅の切餅を焼いたもの、具に小松菜だけが入ります。Kさんのおばあさんが亡くなる15年前までは、餅は焼かずに煮込んでいたそうです。小松菜は、江戸川を挟んで隣の東京都江戸川区が発祥の野菜です。お雑煮は家の神棚・仏壇・荒神さん(台所の火の神)・お稲荷さん(屋敷神)に供えてから食べています。

Mさんは、代々続く河原のM家にお嫁に**河原** 来ました。栃木県出身の両親宅では具沢山の**お雑煮**でしたが、M家のお雑煮は、K家と同じお雑煮に板海苔が入ります。今でも、行徳地域の沖の東京湾では海苔養殖が行われています。

どちらの家も、以前は、伸餅を手作りしていたそうです。みんなも、どんなお雑煮や正月料理を食べたか、ぜひ友達に聞いてみてください。いろんな種類があるので、面白いですよ。

【もっとお雑煮を知ろう】小学生～中学生にお勧めのこども図書館で借りられる本だよ。

奥村 彰生 『ふるさとの伝承料理11 わくわくお正月とおもち』農山漁村文化協会 2006年

笠原 秀 『おもちの大研究 日本人とおもちのおいしい関係』P H P 研究所 2004年

竹内 由紀子 『日本の「食」とくらし1 地域ごとに比較しよう お雑煮、そば・うどん、寿司』学研 2003年

次山 信男 『発見!体験!日本の食事6 もち』ポプラ社 2002年

『お雑煮100選 全国から集めた伝統の味』文化庁 2005年……… この本は中央図書館で借りられるよ

年中行事や人生儀礼など生活に根付いてきた風俗・習慣は「民俗」と呼ばれます。市川市史編さん事業でも、市民の皆様からお話を伺う等の調査を行っておりますので、ご協力をよろしくお願い致します。

市川市映像文化センター（市史編さん事業担当）
 〒272-0015 千葉県市川市鬼高1-1-4 生涯学習センター2階
 TEL 047-320-3334 FAX 047-320-3356 <http://www.city.ichikawa.lg.jp/shishihensan>