

- 柳沢公民館 柳沢1-15-1 TEL 464-8211 kouminkan@city.nishitokyo.lg.jp
- 田無公民館 南町5-6-11 TEL 461-1170 tana-kou@city.nishitokyo.lg.jp
- 芝久保公民館 芝久保町5-4-48 TEL 461-9825 shiba-kou@city.nishitokyo.lg.jp

- 谷戸公民館 谷戸町1-17-2 TEL 421-3855 yato-kou@city.nishitokyo.lg.jp
- ひばりが丘公民館 ひばりが丘2-3-4 TEL 424-3011 hibari-kou@city.nishitokyo.lg.jp
- 保谷駅前公民館 東町3-14-30 TEL 421-1125 ekimae-kou@city.nishitokyo.lg.jp

お雑煮が紡ぐ日本紀行



お雑煮には、日本各地で様々な違いがあることをご存知ですか？田無公民館主催「国際理解のための講座」のメイン講師としても活躍する大内俊さんは、自身の研究のほかに、日本各地のお雑煮について調査しています。この調査に協力した講座参加者延べ250人の情報と、独自に聞き取り調査をしたデータから見えてきたことを、今回語っていただきました。

おもちの形状は？

お雑煮は、風土や文化により多種多様です。まずおもちには丸もちと角もちがありますが、その形状に地域性があります。角もちと丸もちを区切る地域は、金沢〜高山〜関が原〜四日市〜新宮辺りで、東側が角もち圏です。興味深いことは、山形県酒田は江戸時代の北前船の影響で丸もち文化が伝わりました。また、おもちを焼く文化と煮る文化の違いもあり、一般的に東日本が焼く文化で、西日本が煮る文化です。

だし汁は？

東日本はしょうゆ味の澄まし汁が多く、関西圏はみそ仕立てが中心です。澄まし汁にも鶏だしと鰹・昆布だしがあり、みそ仕立ても福井県・京都府福知山・徳島県山間部の赤みその地域と、その他畿内の白みその地域に分かれます。また、鳥取県・島根県東部では小豆汁が中心です。このようにおもちの形状や汁の違い等により、四十通り以上のお雑煮があります。

各地のお雑煮拝見

新潟県には角もちを焼く文化

日本お雑煮地勢図

※講座2007年〜2011年実施の調査および20年来の講師独自調査結果による

..... 「焼・煮」構造線
 —— 角もち・丸もち分岐線



あなたの実家やお宅では、どのようなお雑煮を食べていますか？まだまだ埋もれた情報が数多くあることと思います。ぜひ情報を編集室までお寄せください。



▲大内 俊さん
 アメリカ仕込みのユーモアを兼ね備えた西東京市の紳士です。

と煮る文化が並立し、だし汁は昆布だしです。名産の鮭とイクラ

ラを使い、ふんだんな野菜を入れたボリユーム満点の一品です。奈良県のお雑煮は、東日本の方には驚きの一品です。汁は白みそ仕立てで、豊富な野菜と豆腐とこんにゃくを入れますが、焼いた丸もちにはきな粉をまぶしています。きな粉は秋の豊作への祈りに繋がるようです。

香川県高松地方では、白みそ仕立ての京風に、小豆丸もちを入れます。塩味と甘味が絶妙に絡み合った絶品だそうです。

そして東京のお雑煮は？江戸時代の風習では、焼いた角もちを鰹・昆布だしの澄まし汁に入れ、小松菜、里芋、大根を入れます。大根は当然、名産の鰹大根が練馬大根でしょう。鶏肉や蒲鉾も入れたようです。西東京市の伝統のお雑煮も、それに

大内 俊

我が家の味は幸せの味

多くの方々から各地のお雑煮に関する貴重なデータや地域の話を伺うことができました。

その時の皆さんは必ず胸を張り、各地のお雑煮のお話をしてくださいませ。それこそ、「食のお国自慢」だと実感します。私たちが一人ひとりに暮らしがあり、「わが家の味」があります。皆さんのご自慢のお雑煮は、母の味であり、婚家の伝統の味であるのでしよう。大勢の食卓でも、独りの食卓でも、人はおいしいものをいただく時、思わず幸せな表情になるものです。その集まりこそ、「わが街の食文化」に他ならないと思います。皆さんも各地のお雑煮と共に、人々の暮らしや文化に思いをはせてはいかがでしょうか。きっと新しい世界が広がるはずです。

サークル訪問

「西東京市古文書研究会」

ひばりが丘公民館の講座室。おそれながら、かきつけをもつて、もうしあげそううごくとしもほうやむら、なぬしやくは……と、文書を読み上げる声がします。

どれどれ、と部屋に入り手元のテキストを見ると……何か漢字のようなものが並んでいます。取材にうかがった日は、武州新座郡下保谷村名主左衛門が代官に提出した、高橋孝家文書を読んでいるとのこと。享保七(1722)年、徳川吉宗の治世、テレビで見ただあの「暴れん坊将軍」の時代のころです。

まずは音読の後、文書の中身についてメンバーの一人が主に解説。そこに、他のメンバーから活発に感想や質問、追加の解説などが飛び交います。皆さんの博識なことに驚きます。同時に、学ぶことの楽しさが伝わってきます。

この会のことをご一語で表せば、温故知新といふことになりませう。温故知新とは「論語」に出てくる言葉で、昔の物事を研究し、吟味して、そこから新たな知識や見解を得ること。古きをたずねて新しきを知る。私たちのやっていることはまさにその通りなのです」と会長の木山さん。

他のメンバーも「いろいろな歴史的な出来事を理解することによって、江戸時代の住民がどのように生きていたのかを学ぶヒントを古文書から読み取れるところが面白い」と隔週の活動を楽しみにしています。

同会では、田無神社・賀陽宮司の先祖玄雪が編さんした『胃囊録』を平成22年12月に読解、出版しました。西東京市の図書館にもあるので、ぜひご覧ください。

このような古文書は、西東京市内の旧家にまだ保存されていることと思えます。この記事を通じてお見せの機会にぜひお見せいただければうれしいとのこと。

会費は無料。月2回、第2・4金曜の13時30分から、主としてひばりが丘公民館で活動中です。興味のある方ぜひご参加ください。



連絡先 木山碩夫
 〒461-1882