

資料館だより

第12号

平成2年3月20日

編集・発行 武蔵村山市立歴史民俗資料館

武蔵村山市本町5-21-1 TEL0425(60)6620



酒盃・盃台・銚子

武蔵村山の食の民俗

— 特別展示『食の民俗』から —

1. はじめに

歴史民俗資料館では昨年10月8日から12月10日にかけて平成元年度特別展示「食の民俗」を実施しました。この展示では、現在ほとんど見られなくなってしまった食生活に用いる道具や食生活に係る様式に焦点を当て、昭和の前半期までの食制の復元を試みました。

今回、館報の紙面でその展示の概要を紹介しながら、当時の食生活の様子について理解を深め、かつては身近にあった生活用品も貴重な「文化財」とであると認識していただければ幸いです。

2. 台所の様子 (写真1～4)

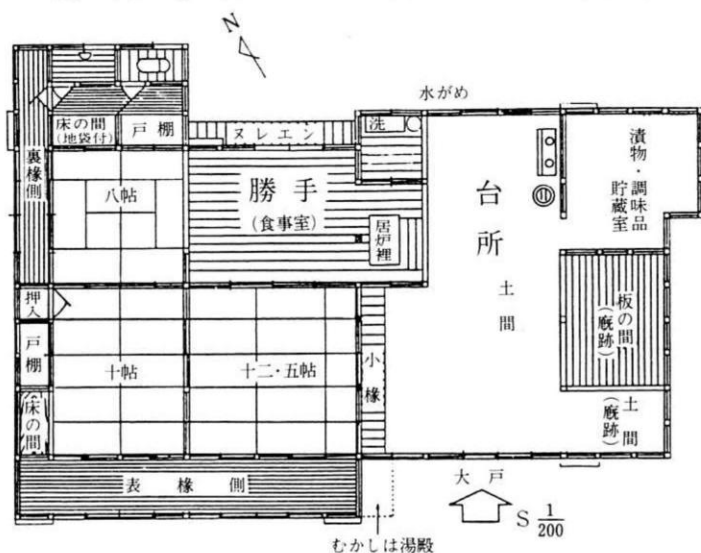
家庭生活の様式は高度経済成長期以後、様々な家電品の開発により大きく変わりました。台所の様子も例外でなく、家の新築や改築と共に一変してしまうほど変化していきました。

昭和前半期の台所は暗く広い土間の一部にありました。そこには鉄釜や鉄鍋、煮炊きのための施設であるカマド、簡単な煮炊きや焼きものに使う練炭コンロ、水甕等が見られました。こうした台所の道具類を使うための家事労働として、カマドの燃料にする薪づくり、炊事に使う水汲み等が常に必要となりました。また、第1図に示したように台所続きに板張りの勝手があり、その隅に流し場が作られている例もありました。勝手

はイロリを中心とした食事の場でしたが、いつも台所と一体で機能していました。

現在では、水道の蛇口をひねれば水は簡単に出るし、電気炊飯器やガスコンロがあり、燃料の心配はいらなくなりました。そして何より、台所自体が明るく機能的になっています。

このような台所の変化も単に機械化の進展、エネルギー源の安定供給によってのみ引き起こされたと考えるべきではなく、農家の減少というような産業構造の変化や大家族から小家族へといった家族構成の変化とも密接に結びついていたようです。



昭和前半期の民家の平面図



カマドのある台所の様子

3. 日常の食事 (写真5～7)

今でこそ日常の食事の主食は白米の御飯が中心ですが、昭和前半期にはほとんどの家庭で大麦と米を混ぜて炊いた御飯が主食でした。大正時代には挽き臼で割ったヒキワリ麦が主流でしたが、昭和に入る頃から搗

き屋（製粉業者）で平たくつぶしてもらった押し麦が多く使われるようになりました。押し麦はヒリワリ麦より柔らかく炊けたので次第に普及していきました。御飯のおかずや味噌汁の具は農家が多かったこともあり、

野菜類が中心でした。魚介類は時々食卓にあがりましたが、肉類は全く口にすることは無かったようです。その他、粉を使った食品にうどんや団子汁（通称トッチャアナゲ）等があり、よく食べられました。

食事は朝、昼、晩の三度の他に午後3時頃、オコジョと呼ばれる軽い食事がありました。この時の代表的な食品がさつま団子で、さつま芋の粉を練り、それを手で軽く握り、蒸かしたものでした。当時の様子を知る方達は口をそろえて「毎日さつま芋べえ食わされてたなあ」と言います。

このように今では考えられない程、質素な食事で、しかも自家製の材料を使った食品が多かったようです。それだけに日常食べられない食品が食べられる物日やお祝いの時は大変楽しみな日でありました。

日常の食事は勝手にイロリを囲んでとりました。各人が自分専用の箱膳を持っており、ふたを裏返して膳として用いました。食事が終わると、箱膳の下の箱の



箱膳を用いた食事の様子

部分に飯碗、椀、箸などを収納しておきました。箱膳はその後、チャブダイの普及により姿を消しましたが、今ではチャブダイも椅子付きの食卓に変わっていきました。

4. お祝いの食事（表紙写真、写真8～14）

御祝儀といえば結婚式であるように、お祝いの食事は結婚披露宴の料理に代表されます。昭和の前半期の結婚式は嫁迎え、花嫁行列などとその地方のしきたりや作法にのっとって進められました。現在では結婚式場に任せてしまっていますが、当時は嫁方、婿方双方の家で隣組の協力を得て、式や宴席が行われました。

武蔵村山では披露宴の料理は魚屋さんに作ってもらうことが多かったようで、当日魚屋さんは台所に居て、式の進行を伺いながら料理を作り、席に出すよう指示をしました。当時の結婚式の様子については別の機会に紹介することとして、今回は宴席の料理の一例を眺めていくこととします。

まず、宴席についた客の前に口取りが並べられますが、その内容はかまぼこ、焼卵、煮昆布などが奇数種類になるようにそろえられました。この口取りは鯛などと共に折り詰めになされ、宴席の飾りとして出される場合が多かったようです。また、赤飯も折り詰めになされ、持ち帰り用として出されました。宴席の中心となる本膳の料理は、蛤の吸い物、丸く切った芋、ごぼう、にんじんなどの煮物、竹輪や角揚げの煮物、きんぴら、まれに刺身などが並べられました。この時も料理の種類は三品、五品などと奇数になるように配慮されました。宴席も終わりに近づくと、「ツルツルカメカメの



昭和前半期の結婚式の様子（荒幡清三氏提供）

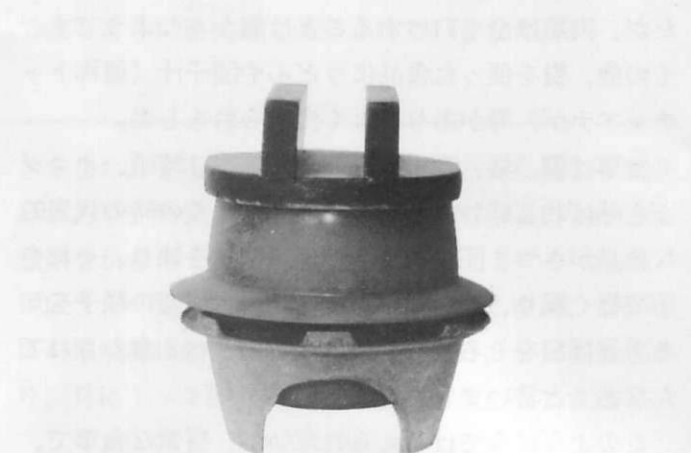
めでたい」うどんが出されました。うどんは武蔵村山では結婚式に限らず、人寄せの席には必ず出された特徴的な食品でした。そして、酒宴の最後は嫁のお茶でしめくりとなりましたが、引き続き「後座敷」と称して延々と朝まで祝杯があげられることもありました。

以上のように披露宴の食事は日常の質素な食事に比べ、大変なごちそうが並びました。こうした料理を盛る容器類も特別なものが使われ、しかも数がある程度そろっていなければなりません。赤飯を入れる重箱、量の多い料理を入れておく組み入れ重箱、煮物

I 台所で使った道具類



1. 練炭コンロと鉄鍋



2. 鉄釜



3. 鉄瓶



4. 茶碗カゴ

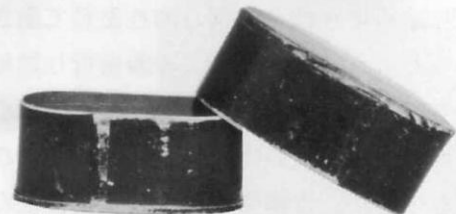
II 日常の食事に使われた道具類



5. オヒツ

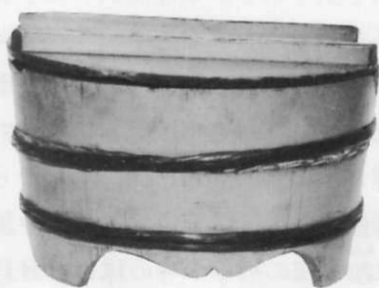


6. 箱膳

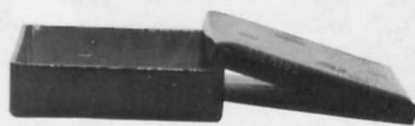


7. メンパ

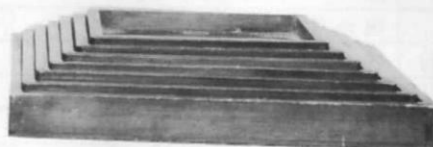
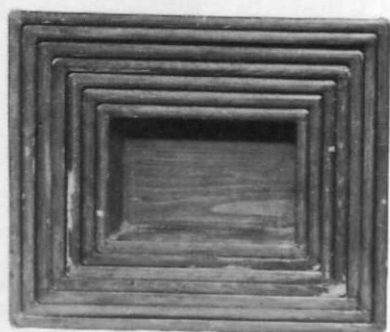
Ⅲ お祝いの食事に使われた道具類



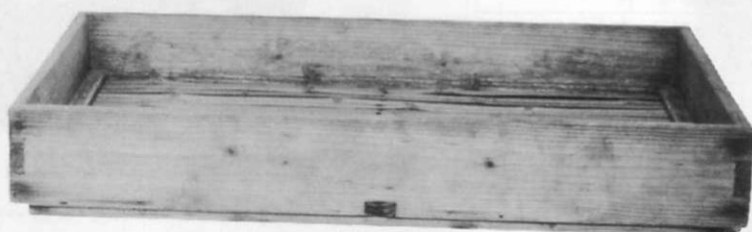
8. 飯 台



9. 重 箱



10. 組み入れ重箱



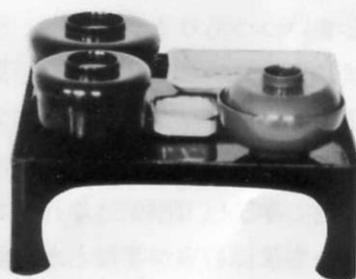
11. キリダメ



12. ユトウ



13. 角 樽



14. 本 膳

類を盛る平椀、吸い物用の汁椀、うどんつゆを入れる壺椀、さらに椀や皿をのせる高足膳などの道具類が使

われました。これらの道具類は地域ごとに共同で利用できるように膳椀蔵ぜんわんぐらで保管されていました。

5. 物日の食事

物日ものびとは日常と違った特別な日のことで、折々の節目となる日でありました。多くは農耕儀礼に基づくもので、広く一般的に行われていました。今でも引き続き行われている行事もありますが、中にはほとんど行われず、その意味も薄れてしまったものもみられます。

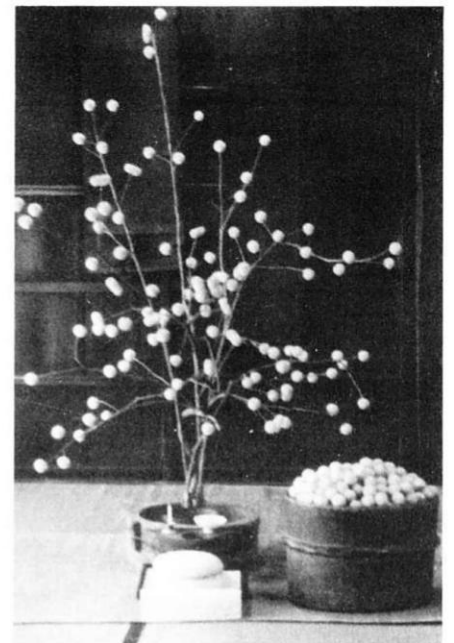
物日には神仏にお供えものがあげられたので普段とは違った食品が作られ、またそれらを食べることがで

きました。まんじゅうやぼたもちといった楽しい食品があり、娯楽の少ない時代にあっては明日への労働意欲をかきたてる大事な日でした。

以下、一覧表で物日と食品を見ますが、この他にも地域毎に鎮守様の祭りや寺の縁日、お日待ちもあり、月に1～2回の物日がやってきたようです。

区分 番号	月 日	行事名	食 品
1	1月1日～3日	正月	餅、雑煮 他
2	1月15日	小正月	(まゆ玉) 団子
3	2月初旬	初午	小豆飯、めざし
4	2月3日(4日)	節分	炒り豆、めざし
5	3月3日	桃の節句	菱餅、甘酒
6	3月下旬、9月下旬	彼岸	ぼたもち、うどん 他
7	4月8日	花祭り	草餅
8	5月5日	端午の節句	赤飯、柏餅(古葉使用)
9	6月5日	食い節句	柏餅(新葉使用)
10	7月中旬	盆	ゆでまんじゅう、ぼたもち、うどん他
11	9月15日	十五夜	団子、ゆでまんじゅう 他
12	10月13日	十三夜	団子、ゆでまんじゅう 他
13	11月20日(1月20日)	えびす講	赤飯(小豆飯)、お頭付き魚、けんちん汁
14	12月下旬	冬至	米の飯、うどん、かぼちゃ

物日と食品一覧表



小正月のまゆ玉飾り

6. まとめ

昭和30～40年代を境に生活様式は大きく変化していきました。食生活においても日常の食事は豊かになり、様々な食品が口に入るようになりましたが、反面お祝いの料理や物日の食事は珍しいものではなく、折々の節目は消えてしまいつつあります。また、現在、自然食品がブームになっていますが、昭和の前半期までの食品はまさに自家製の自然食品がほとんどでした。それだけ農家の数が多かったといえるでしょう。

次に農作物について見てみると、昭和20年代までは大麦、小麦、陸稲、さつまいも、じゃが芋などが主要なものでした。これらは主に主食となる作物でしたが、おかずとなる野菜の生産はさほど多くありませんでした。お年寄りからの聞き取りによれば、野菜類が出荷のために作られるようになったのは一部を除いて昭和20年代以降のことで、それまでは自家用の「クイリョ

ウ」(食べる分)として作られていました。野菜類は農家のおこ驕りであり、ナス、キュウリ、大根、トマト、ほうれん草、瓜、西瓜、ニンジン、白菜などいろいろな種類のものが作られ、大変な楽しさとされました。



挽き臼を使った製粉

武蔵村山市の馬頭観音(3)

1. はじめに

現在、武蔵村山市内には25基の馬頭観音が確認されている。そのうち、全体的な概要と5基の馬頭観音について館報第9号及び第11号の誌上で紹介したとおりである。今回、引き続き市内にある馬頭観音3基につ

いて紹介する。

なお、分布図及び一覧表は館報第9号及び第11号を御参照いただきたい。

2. 武蔵村山市の馬頭観音

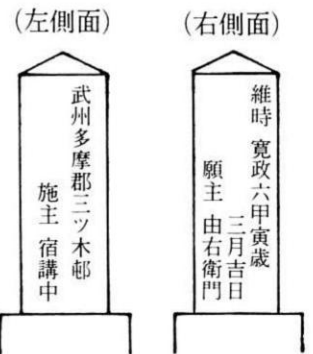
宿・薬師堂境内の馬頭観音 (写真1 分布図No.5)

宿^{しゆく}の薬師堂の境内に明和二年の巡拝塔、宝暦八年の庚申塔、享和三年の石橋供養塔、明治六年のあたご大神碑などと共に建てられている。高さ110cm、正面の幅38cmで、奥行き38cmで、頂部が山角型を呈する角柱状のものである。

銘は正面に「馬頭観世音菩薩」の文字と上部に馬頭の像が彫られ、右側面に「維時寛政六甲寅歳三月吉日願主由右衛門」、左側面「武州多摩郡三ツ木邨 施主宿講中」とそれぞれ刻まれている。



写真1 宿・薬師堂境内の馬頭観音



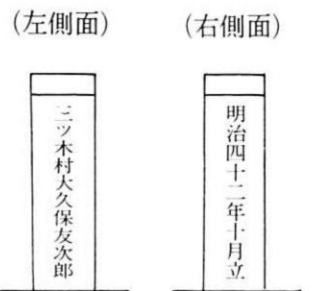
宿・大久保家の馬頭観音 (写真2 分布図No.6)

大字三ツ木宿の大久保家の庭内に力^{ちから}観音の祠と共に建てられている。高さ43cm、正面の幅20.5cm、奥行き12cmで、頂部が山角型を呈する平柱状のものである。

銘は正面に「馬頭観世音」の文字が彫られ、右側面に「明治四十二年十月立」、左側面に「三ツ木村大久保友次郎」とそれぞれ刻まれている。



写真2 宿・大久保家の馬頭観音



宿・山崎家の馬頭観音 (写真3 分布図No.7)

大字三ツ木宿の山崎家の庭内に建てられている。高さ30cm、正面の幅18cm、奥行き10cmで、頂部は破損しているが、皿角型を呈すると思われる。形態は平柱状である。

銘は正面に「馬頭観世音」の文字が彫られているだけである。年代及び建立者は不明である。



写真3 宿・山崎家の馬頭観音



寄 贈 資 料 (昭和63年4月1日～平成元年3月31日)

次の方々より貴重な資料を御寄贈いただきました。ありがとうございました。

区分 番号	寄 贈 者		寄 贈 品		区分 番号	寄 贈 者		寄 贈 品	
	氏 名	住 所	品 名	数量		氏 名	住 所	品 名	数量
1	峯岸 一満	中藤1-12-2	五玉ソロバン	1点	8	比留間光太郎	本町3-29-3	押し切り	1点
2	田代年太郎	三ツ木 1384	いもつぶし器	1点				湯タンポ	2点
			養蚕用フルイ	1点				茶蒸しセイロウ	2点
3	小川 武雄	岸 465	箱 膳	1点				釜	1点
4	石川伊三郎	三ツ木 1050-5	バリカン	1点				肥 桶	1組
			薬 箱	1点				桶	1点
			お 針 箱	1点				背負梯子	1点
			下 駄	2足				屋根タタキ	1点
5	乙幡 良蔵	中央3-47-2	桶づくり道具	1式	屋根バサミ	1点			
6	渡辺 武雄	神明3-11-1	秋蚕種貯蔵台帳	2冊	踏 鋤	1点			
7	永瀬 永由	本町4-31-1	板 碑	1点	鋤	1点			
8	比留間光太郎	本町3-29-3	鉄 瓶	2点	大 鎌	1点			
			風 呂 桶	1点	竹 馬	1組			
			斗 桶	1点	天秤バカリ	1点			
			ネズミ取り器	3点	腕	55点			
			モグラ取り器	1点	フリコミジョレン	2点			
			タ ン ス	1点					
			下 駄	1足					
9	木村 法男	三ツ木 1177	柱 時 計	1点					

資料館利用状況 (昭和63年4月1日～平成元年3月31日)

(1) 利用状況

(2) 参考 (市外利用者の状況)

区分 月別	開 館 日 数	利用者数	市 内		市 外		区分 月別	市 外 利用者数	三多摩地区		23 区		都 外 他		
			人 数	割 合	人 数	割 合			人 数	割 合	人 数	割 合	人 数	割 合	
S 63.4	25 日	1,477人	814人	55.1%	663人	44.9%	S 63.4	663人	410人	61.8%	93人	14.0%	160人	24.1%	
	5	22	1,211	652	53.8	559	46.2	5	559	389	69.6	67	12.0	103	18.4
	6	19	900	438	48.7	462	51.3	6	462	244	52.8	132	28.6	86	18.6
	7	26	1,156	698	60.4	458	39.6	7	458	243	53.1	103	22.5	112	24.5
	8	25	2,004	1,088	54.3	916	45.7	8	916	528	57.6	193	21.1	195	21.3
	9	22	906	491	54.2	415	45.8	9	415	194	46.7	138	33.3	83	20.0
	10	25	1,130	488	43.2	642	56.8	10	642	312	48.6	208	32.4	122	19.0
	11	23	1,060	563	53.1	497	46.9	11	497	314	63.2	73	14.7	110	22.1
	12	22	642	377	58.7	265	41.3	12	265	96	36.2	129	48.7	40	15.1
H元.1	22	779	472	60.6	307	39.4	H元.1	307	208	67.8	50	16.3	49	16.0	
	2	21	1,079	877	81.3	202	18.7	2	202	134	66.3	35	17.3	33	16.3
	3	25	1,123	542	48.3	581	51.7	3	581	382	65.7	89	15.3	110	18.9
合 計	277	13,467	7,500	55.7	5,967	44.3	合 計	5,967	3,454	57.9	1,310	21.9	1,203	20.2	