

はじめに — 物日と変わりもの —

年中行事と言ったら、どんなものが思い浮かぶでしょうか。正月、節分、ひな祭り、花祭り、端午の節供……。農業が人々の生活の中心だった時代には、実にたくさんの中行事が行われていました。現代の私たちでも、一か月に一つくらいの行事を挙げることはできるでしょう。

では、その際に食べるものは何でしょうか。雑煮、恵方巻、桜餅、草餅、柏餅……。地域により人により、また時代によって多少の違いはあることでしょう。でも、きつと行事ごとに思い浮かぶ食べ物があるはずですよ。そこで、はじめに年中行事と食べ物との関係について、少しお話しておきたいと思います。

群馬では、年中行事の行われる日を「物日」と言いました。そして、行事食（行事の際に作られる食べ物）のことを、普段とは違った食べ物という意味で「変わりもの」と呼び、それは行事ごとに決まっていました。では、なぜ行事によって食べ物が異なるのでしょうか。

まず、行事食は季節ととても深い関係にありました。一年の農作業や年中行事は、稲作に関わるものと、畑作（麦作を中心に雑穀作、焼畑、養蚕も含む）に関わるものに大別されます。行事食もそれに関連して、主に米を使うものと小麦粉を使うものに分けることができます。つまり、

稲の収穫から翌年の五月頃までの行事には餅や赤飯など、麦の収穫から九月頃までの行事にはまんじゅうやうどんなどが多く用いられたのです。

次に、ごくおおまかなものですが、昔の行事食には「格^{かく}」とでもいうべきものがありました。最も格が高いのは、神様の供え物として重要な餅と赤飯でした。二番目はぼたもちや団子で、神様だけでなく仏様とも関係の深い食べ物です。三番目は白米飯^{はくまいめし}・五目飯・すしなどのご飯類。これらは神仏にも供えますが、どちらかといえば、人が食べるごちそうの意味合いが強いものです。四番目はまんじゅうや焼きもち、うどんなど、小麦粉で作る粉ものです。そして、これら他に、言わば番外として、酒や海の魚がありました。特に、海なし県の群馬では、魚は格別のごちそうとされたのです。ただし、生臭物であるため、仏教行事では避けられるのが普通でした。私たちの祖先は、行事の目的や性格に応じ、季節や格によつて食べ物を使い分けてきました。その結果、行事食は年中行事ごとに異なるものとなりました。そして、それは人々の食生活に変化を与え、楽しみにもなったのです。

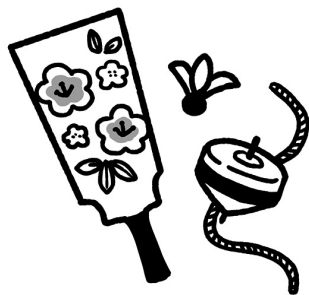
行事食は、普段は大切にされているもち米・小豆・砂糖などをふんだんに用い、手間暇をかけ、心を込めて作られます。小麦粉も、行事に使われるものは精製された上等のものでした。こうして作ったものを、昔の人はまず神仏に供えました。そこには自然を畏れ^{おそ}、祖先を敬い、農作物の恵みに感謝する謙虚な心がありました。

時代が移り変わり、ともすれば私たちは祖先の心を忘れがちです。高度経済成長期を経て、生活様式の変化とともに、多くの伝統行事が姿を消していきました。私たちの社会が、農業を中心としたものから工業化を経て、情報化社会へと大きく変わったことを考えれば、それはある程度仕方のないことと言えるでしょう。

しかし、古くから連綿と続けられてきた事柄には、続けられてきただけの理由がありません。そして、その中には、後世に伝えるべき大切なものがきつと含まれているはずです。本書が、そうしたことを考えるささやかなきっかけになれば幸いです。

ところで、「まえがき」でも述べたように、この本は平成の大合併後の高崎を対象範囲にしています。大合併以前の旧町村の範囲を示す場合は、わかりやすくするため、旧群馬町地区、旧箕郷町地区、旧倉渕村地区、旧榛名町地区、旧新町地区、旧吉井町地区などの名称を使用します。それでは、高崎の年中行事と食べ物を具体的に見ていくことにしましょう。

第一章 正月行事と食べ物



1 雑煮・おせち・年取り魚

1 雑煮・おせち・年取り魚

一年の行事のうちで最も大切にされた正月行事。その正月を代表する食べ物に、餅を使った料理、雑煮があります。だいたい三が日（元日から三日まで）の朝食として食べるのが一般的です。古くから、米には稲の霊力が宿ると信じられてきました。その米で作った餅を年神様としがみさまに供えてから食べることで、年神様の御魂みたまが分け与えられ、新たに一つ年を重ねることができると考えられていたのです。

その名が示すとおり、雑煮には、餅の他に、その地域でとれる野菜など種々雑多なものが具として用いられます。高崎では、大根、にんじん、里芋、青菜、しいたけなどの具を入れたしょうゆ味の汁に、四角の切り餅を焼いて入れるのが一般的でした。家庭によっては、なるとやかまぼこ、焼き豆腐、油揚げなども入れました。

旧高崎城下の地域には、つと豆腐を入れる家庭もありました。つと豆腐は、棒状にした豆腐を簀すの子こで巻き、ゆでた



写真1 雑煮（筆者宅）