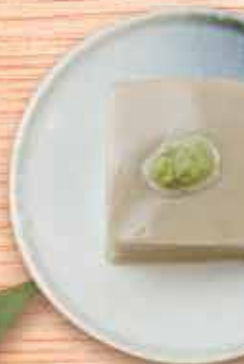


奥州市の 郷土食

MADE IN OSHU



はじめに

皆さんの家庭では、東京から来客があった時に、おいしいお店に食べにいきますか？それとも自宅でお客様をもてなしますか？お刺身、お肉…どこでも食べることができ、料理しにくい浮かばない、何を出したらいいだろうと悩んだことはありませんか？

奥州市には、はつとをはじめ、郷土の歴史とともに先人達が考え、伝承されてきた郷土食があります。奥州市民の一人として少しでも奥州市の郷土食を知り、来客のおもてなし、家庭での食事に取り入れてみるだけで、あなたにとっての奥州市に住む自慢が増えるかもしれません。

郷土食は、昔からその土地で採れた旬の食材を使用した料理が中心となります。春夏秋冬いつでも同じ食材が手に入る現代と違い、江戸時代の奥州市は、仙台藩の米どころとして多くの水田が作られていました。庶民が白い米を口にする機会は少なく、麦などの雑穀を入れ、カサを増したご飯が

中心で、野菜や山菜を工夫して食べられていました。時代と共に一日三食の白米が当たり前となり雑穀を入れて食べる習慣もなくなっていました。ところが現代ではそれらの食が見直され、健康食や低GI食として、麦ごはんや雑穀入りのご飯が注目されてきています。そう、先人達が食べてきた食事が今の健康食としてブームになっているのです。

今回、公益社団法人水沢青年会議所では、忘れられようとしている郷土食を、地域の魅力として市民の皆さんに知っていただきたく「奥州まちづくり実行委員会」を立ち上げ、共に魅力を発信する活動に参加していただける市民を募集し、25名のメンバーで活動してきました。そして、奥州市市民提案型協働支援事業制度を活用し本誌発行まで至ることができました。若者たちが行動し調べあげた奥州市の郷土食。どうぞご覧ください。



奥州の

行事食

1月

1日

正月

昔奥州地域の正月は霊力が宿る丸い餅が料理の中心となっていました。また、一夜干しのナメタカレイを食べるのは伊達領内では一般的で、吸い物は必ず付けられワカサギ、カレイ、タラ、ホツキ貝、凍み豆腐を具にして芹を付けます。正月の時だけは一相飯が出されました。ヒスコ飴は正月の子供の楽しみだったといえます。

三ヶ日は親類縁者への挨拶まわりで、餅をお土産に持っていく、酒宴が開かれます。家庭により料理の内容は様々で、酒とイワシ、竹輪、ゴボウいれ、昆布の煮しめの5種が縁起を担いで出されました。その内容も時代を経るにつれ豪華になっていったようです。3日には必ずトロ口飯を食べました。

七草の日

大根の他、それぞれの家庭の野草を入れ、7種類そろわなくても七草粥として食べました。

かて飯の食い始めの日

この日からかて飯を食べはじめていました。

農はだて（農作業のはじめ）の日

農作業始め日に行われる行事、福取餅が食べられていました。

奥州では古くから生活と年中行事が密接に関係していました。しかし旧暦から新暦になり日本の年中行事が日にちと季節が合わなくなり、消えていった行事が多くあります。その行事ごとに食べられてきた行事食も忘れ去られようとしています。

農耕文化を基本としたこの地域の行事は貧しい生活を神仏と共に支えて、共に食する事への喜びが込められています。ここでは、旧暦に行われてきたこの地域の行事と食を取り上げたいと思います。



4月		3月		2月		1月	
18日	8日	3日	18日	3日	8日	2日	15日

小正月

満月の日から望(もち)の年越しや寝正月とも言い、正月の疲れを休ませる意味合いがありました。この日の朝は粥を食べ、子供たちは「鳥追い(とりおい)」の行事を行い、家で望の餅つきが行われ、お盛り餅、のし餅、瑞月餅、作占餅などの餅が搗かれました。瑞月餅では稲の花にたとえて黄金餅と言った地域もあり、瑞木の枝や栗の木に餅を飾りつけていました。

粟こなし

粟刈りやハッカ正月とも言って、小正月の繭子団子や栗穂などを枝からとり、小豆あんに入れて柔らかくして食べました。

節分

炒り豆を「福は内、鬼は外、鬼の目玉ぶつ潰せ、盗人の足ぶつばづげろ」と叫んでまき、福の豆を拾って食たべます。現在は南京豆をまく家庭が多くなりました。

八日団子

厄神団子とも言い、疫病の神が天下りする日のお祭りで、シトギに小豆を入れて食べました。戸口に小豆粥団子を桃の木等にくっつけ、初通し(もみどおし、薬の混じった粉を分別するサル)を吊るすと厄神が入ってこないという風習があります。

桃の節句

初物は75日生き延びると言い、草餅を作り仏壇に供え近所に配っていました(現在は太陽暦の為、蓬の時期ではない)。

彼岸の入り

蓬を摘んで彼岸団子や彼岸餅を作りご先祖様に供えました。

4月の節句

節句餅を食べていました。

お釈迦様の誕生日

八日団子や赤飯を仏壇にお供えし食べました。供え方も地域や家庭によって様々にあります。

八十八夜

雪解け水に不純なものが混じり体に入るとして、解毒として蓬餅を食べました。



10月	9月	8月	7月	6月	5月
10日	29日	15日	7日	1日	3日

初田植
初田植の小豆餅や赤飯を炊き仏壇神棚へお供えをしました。

端午の節句

菖蒲と蓬を屋根の軒に刺したり、菖蒲湯にし、邪気を払い男の子の健康を祈りました。
小豆ご飯や柏餅を供えたが、地域によりトロ口飯を食べる家もあったようです。

むきみ(むけび)の朔日。

6月(むつき)が訛ったもので、歯を丈夫にする「歯固め」とも言い、御魂餅(みたまもち)を作り焼いて食べたり、凍み餅を食べました。

この日小麦を食べなければウジになると言われ、必ず小麦料理を食べたという地域もあったようです。

ナノカビ

赤飯や七つ饅頭を作り、墓掃除に行きます。七回水を浴び、七回赤飯を食べる風習がありました。

盆行事

お盆中は殺生が禁じられているため13日の盂蘭盆から精進料理が始まります。15日の墓参り際には蓮や朴の木等の葉を置きお供えをし、盆棚にはふかし飯・だんご・コンニャク・茄子・昆布・ところ天・油揚げ等を供えました。16日は地獄の蓋があく日といわれ地獄の鬼も休養を取る日で、この日はスタミナをつける為盆魚を食べてもいい日と言われています。廿日盆には赤飯や精進料理を仏壇に供え29日の送り盆を迎えます。

八作の朔日

ズンダ等の変り餅を作神様にお供えしました。農家の休日になっています。

中秋の名月

大きな鏡餅(丸餅)を膳にのせ、ススキ、枝豆、芋の子、栗等をお月様に供えをします。

お十八日夜

ススキに団子が全国的なお供え物だが、団子ではなくお餅を備えるところが多く、お餅が備えられない家庭は枝豆や芋の子、ブドウなど、季節の食材を備えるところもありました。

お刈りあげ

稲刈りも終わり神様、仏様に感謝の「お刈りあげ餅」をお供えし拝みました。
このころから寒さが始まると言われています。

大根の年とり

旅先で大黒様が胸焼けを起し大根を誰も譲ってくれない中、小川で大根を洗っていた女が二股の大根(マツカ大根)を割き分けて食べさせたところ胸焼けが治り、お礼に大豊作にしたという話から、マツカ大根を備え、この日だけは大根を食べず、魚や豆料理を食べる風習がありました。



油しめ
この日までに、クロツルの実やジュウネの油を取りました。この日に「油しめ餅」といい、餅を食べる習慣がありました。

果報団子（御大師団子）

御大師団子とも言ひ四日食いたし、十四日あげたいし、二十四日おがみたいしの三回神様に団子をお供えをしました。弘法大師の故事からなぞられ三大師といひます。そのおがみたいしが果報団子で、この日の団子を食べると幸運が来ると言われ、団子の中にお金や萩の枝、藁の節を団子に入れ、当てた子供は果報が得られると言われています。現在でも子供にとつてお金がもらえる一大イベントとなっています。

水子こぼしの朔日（ついたち）

朝、炬端の四隅に四角い豆腐を串に刺して立て水かける火防のまじないが行われました。夜にはお仏様に餅をお供えして食べていました。

大黒様の年越し

大黒様の逸話から5升俵に炒り豆を入れて神棚へお供えし、「聞かず大黒様」と様々な拝み方があつたようです。

山の神様の年越し

山に入り立木を切る事を禁じ、酒肴で祝を行っていました。

八幡様のお年越し

八幡社を奉る家ではお酒を供え魚臭い物は供えません。

恵比寿様のお年越し（えびす講）

商いを行っていた所で行われていました。この年越しに招待されるのが大黒様で、大黒様のお膳を備えたそうです。

愛宕様のお年越し（ハカガリの日）

ハカガリの日とも言ひ雇い人を休ませ、夜には接待や馳走をしました。この日に実家へ帰る人が多かつたようです。

煤はき

年越しの準備で忙しい日で、その作業の一つが煤はきです。

雪の多かつた奥州では、その年の最後の買出しの日で、水沢、江刺、前沢の街は大いににぎわつたといひます。

馬の年越し

煮豆を馬に食べさせる日。お供えの正月用の餅つきが行われ頃で、オミタマ（御魂）さまといひ歳神様へ12個のお餅（閏年は13個）や握り飯をお供えしました。

クニチの日、菰背負（こもしよい）の晩

菰背負（こもしよい）の晩ともいひ、29日から30日につく餅を苦日餅といひ、苦勞するといひ縁起をかつぎ九のつく日には餅はつきません。

トシコシの日

現在31日が大晦日、旧暦では30日が大晦日となります。ナメタカレイの煮付を食べて年越しをする。

そして「元日の一夜干しのナメタカレイ」につながります。

注）上記の行事は各地域資料を参考に抜粋したもので、市内各地域や家庭によって異なる場合があります。