



富士吉田市 歴史民俗博物館 だより

6

1996.3.31

ホウトウ 教室開催



【ホウトウ教室】

山梨の代表的な食べ物と言えば「ホウトウ」があげられます。ホウトウは今でも日常的に食されている郷土食といえますが、家庭で作ることは次第に少なくなってきました。そのような中で、郷土食の持つ意味を再確認してもらおうと10月14日(土)、博物館エリア内の「旧宮下家住宅」の前庭にてホウトウ教室を開催しました。これは家庭教育学級〔教育委員会〕の授業の一環として行ったもので、親子で総勢約150人が参加しました。参加者は講師の先生方の手ほどきを受けながら生地作りから始め煮込みまで行いました。ホウトウはカボチャと小

豆の2種類を作り、出来上がりは全員で試食しました。どちらの味付けも大好評で大鍋にたくさん作ったホウトウもあっというまに平らげてしまいました。

このような企画をはじめ、博物館では企画展や体験学習などの講座を含めてさまざまな活動をしています。9月1日から10日間、8月に行った「縄文土器作り教室」参加者の作品展を博物館エントランスホールで行いました。また、10月からの2カ月間は企画展示室において市の所蔵する美術品の中で富士山を題材として描いた絵画15点を紹介しました。

▼企画展から

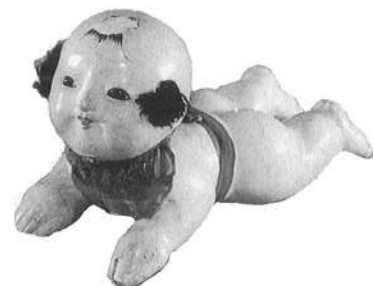
「雛人形と雛祭り」

祓の行事と
雛祭り習俗

【享保雛】



【高砂】



【御所人形】

3月3日の雛祭りは「桃の節供」「女の節供」とも呼ばれています。この雛祭りは女の子のお祝いとして行われるもので「端午の節供」同様、私たちに親しみのある年中行事の一つです。博物館では平成8年2月より『雛人形と雛祭り』と題して企画展を開催しました。この企画展ではさまざまな習俗が見られる雛祭りについて、市内の旧家で飾られていた人形を中心に展示を行いました。

雛祭りの発祥は、古代の祓の行事が基になっていると考えられています。もともとは中国で行われていた「上巳の祓」が日本に輸入されて宮廷や貴族の習慣になり、それが武家に取り入れられ、次第に民間に普及したものです。この祓の行事というのは、人間の身体に似せて作った「人形・形代」で自らの身体を撫でて身の穢れを移し、それを海や川に捨てることで災厄をまぬがれるというものでした。やがてこの人形がその場限りで捨ててしまうものから飾って鑑賞するためのものになってかわり、雛人形として独立したものになっていきました。市内では今でもこの雛人形の祖形となった這子などを人形と一緒に飾る家もあります。

富士吉田市域の雛祭りは、月遅れの4月3日に行うのが普通でした。雛人形は地区によって呼び方もいろいろで「デク」「オデクサマ」「オダイリサマ」などと呼んでいました。人形は前月の28日頃から飾り、一週間ほどで片付けてしまいます。雛人形は「早く出して早くしまふ」といわれており、早く出さないと人形が泣くと言ひ、逆に長く飾り過ぎると娘の婚期が遅れるとも言います。実際にはそのようなことはありませんが、市内の雛祭りは婚姻の習俗と深い関係を持って行われていると言えます。それは「嫁節供」「初節供」といわれるもので、どちらも雛祭りに合わせて行われます。嫁いで最初の雛祭りを行う嫁節供では、嫁の実家から高砂の人形〔翁、媪〕が贈られます。これは末永くともに白髪の生えるまで仲良く暮らすようにと縁起を担いだものです。また、子供が生まれて初めて迎える雛祭りを初節供といい、親戚などを招待して振舞います。特に長女だと盛大にお祝いしました。雛人形は買うものでなく、子供が産まれた際に嫁の実家やオヤブン（主に新婚夫婦の親代わりとなって生涯面倒を見てくれる人）から贈られます。

▼博物館レポート

「雑穀と食生活」

はじめに

現在、博物館では移築民家の庭の一部を畑として利用し、雑穀を栽培しています。その目的は来館者に生態を観察してもらうこと、今後開催を計画している雑穀に関する講座用、そして種子の保存のためです。どのような穀物を雑穀と呼ぶのかは、それを研究対象にする分野によって相違があり、明確な定義付けはなされていません。一般には主穀とされる米・麦以外の穀物であると理解されています。市域において栽培されていた雑穀には、粟・稗・黍・蕎麦・トウモロコシ・エゾツピエ(シコクビエ)・アカモロコシ(モロコシ)などがあります。これらは現在、市域では全くといってよほど栽培されていませんが、かつては主食料の重要な部分を占める作物として盛んに栽培されていたものです。

稲をはじめとしてほとんどの穀物は、もともと日本で栽培化されたものではなく、古い時代に栽培植物として海外から移入されたものでした。その際に、栽培の方法、調理の方

法といった基本的な技術のほか、信仰や人間関係のありかたなど、社会の枠組みを規定する文化もセットで移入されています。稲の移入に伴ってもたらされた稲作文化と呼ばれるものは、現在でも稲作儀礼として年中行事に深く根を下ろしており、なによりも日本人のものの考え方を形成するのに大きく影響を与えた文化といえます。一方、それに対応する畑作(雑穀)文化の存在については、稲作を優先する支配者側の論理によって片隅に追いやられ、また稲作文化の陰に隠れ、一見見えにくいものとなっています。近年、日本文化の形成には稲作文化や畑作文化のほか、さまざまな文化が関わって重層構造をなしており、異文化の受容と変容の繰り返しによって今日の日本の文化が形成されたと考えられるようになってきました。日本文化の基層としての畑作文化を明らかにする端緒として、ここで雑穀と食生活について考えることはそれほど無駄なことではないと思われます。



【ア ワ】



【キ ビ】



【ヒ エ】



【エゾツピエ】



【アカモロコシ】

米の飯と 雑穀食

従来、日本人の主食は米の飯であるといわれてきました。しかしそれは米を生産しない武家や公家、都市部の少数の人々についてえることであり、大部分の日本人にとって白米飯が三度の食事に食べることができるようになったのは昭和30年代以降のことでした。それ以前は畑作物である麦や、粟・稗・トウモロコシなどの雑穀、イモ類が主食料の中心であったのです。稲は比較的温暖な気候に適した作物であったために、栽培できる地域は限定されていましたが、雑穀は気候や土壌にそれほど左右されず、全国どこでも栽培することが可能であったので、多くの人々にとって重要な食料とされてきました。

富士山を擁する市域において、その標高の高さに起因する冷涼な気候と火山性の堆積物が大部分を占める土壌からみられるように、農耕にとってはその環境は必ずしも恵まれたものではありませんでした。標高の低い地区では小規模ながら古くから稲作が行われてきたものの、市域全体では畑作を中心とした農業が営まれてきたといえます。したがって、市域全体を通じた食生活の体系は、あくまでも畑作物が主食料の中心であり、食物としては、大麦や雑穀の飯、雑穀を粉に加工してつくったものがその中心となっていました。畑作物が主食料の中心であったことから、当地の調理の方法にもいくつかの特徴がみられます。この地方の煮炊きの場は、カマドではな

くヒジロ(囲炉裏)が中心でした。雑穀の飯をつくるためには米の飯をつくるのとは違った方法がとられており、それには鍋を用いるのが有効であったからです。また、後に述べるように、この地方の主食の大きな位置を占めていたオベツトウ・オツケダンゴ・ニゴミ(ホウトウ)などの粉食も、鍋によってのみ調理されるものでした。このように鍋を中心とした調理の形態は畑作地帯における食事体系のひとつの特徴であると思われます。また、雑穀の粉食が盛んであることも、もうひとつの特徴といえます。雑穀を粉にしてから調理するという方法は、米が基本的に粒のまま調理されることとは明らかに別体系の調理方法です。オベツトウは雑穀の粉を鍋の中の野菜汁に溶き込んでつくられる食物ですが、これはきわめて簡単な調理方法であるとともに、穀物と野菜を一緒に煮るところから、今日のご飯からすると主食副食の未分離な状態の食物であることがわかります。現在でも食べられているオツケダンゴやニゴミなどは、より整った形の食物ではありますが、これらもオベツトウの発展型として位置付けることができ、このような主食副食の区別が未分離でより古風を残していると思われる食物が、現在でも好まれ食べられていることは、粉食に対する根強い嗜好を持った食習慣の存在とともに、畑作地帯特有の調理の体系が基盤になっていたことによると考えられます。

粒食

粒食というのはご飯のように穀物を粒のまま調理して食べる方法です。市域で粒食として調理されてきた食物には次のようなものがあります。

大麦 — 大麦を中心とした野菜や米・雑穀を混ぜて炊くことが多く、これをオバク・バクメシあるいは単にバクといいました。

粟 — アワメシといい粟のみのほかに大麦や米と混ぜたアワメシもつくられました。

黍 — 黍を米に混ぜて炊いたものをキビメシといいました。

稗 — 稗は煮ても水気がひかないため、お粥にしました。稗には栄養があるとい

て重病人には稗のお粥をたべさせるといいます。

粒食の調理方法には一般に「湯立て法」「湯取り法」「炊き干し法」という三通りの方法が知られています。湯立て法というのは、湯を沸かし、沸騰したところに穀物を入れて炊く方法です。湯取り法は、多めの水に穀物をいれ、炊き上がる少し前に中の煮汁を捨て、その後蒸し上げるといった方法です。また、炊き干し法は、現在どこの家庭でも行われている米の飯を炊く方法で、定量の穀物に定量の水を入れて炊き上げる方法です。

市域において湯立て法で米の飯を炊いたかどうかは不明です。しかし、アワメシなどの

▼博物館レポート「雑穀と食生活」

ように米に粟などの雑穀を混ぜて炊くような場合、まず炊き干し法によって米を炊き、沸騰して炊き上がる寸前に粟を上から入れるという方法がとられています。粟は米と一緒に水から炊き始めると途中で煮崩れてしまうので、米と同時に炊き上げるためには時間的に間隔をおかなければなりません。沸騰している米の中に粟を入れるということは、湯立て法の一つとみてよいでしょう。湯取り法による米の炊飯も市域ではみられません。しかし、大麦に米や野菜を加えた飯を炊く場合には一種の湯取り法が行われています。大麦は長時間煮ないと柔らかくならないので、先に大麦だけを煮ておかなければなりません。これを「エマす」といいます。煮上がると煮汁を捨てて大麦を水洗いし、それに米や野菜を加えて新たに炊くわけです。この段階から炊き干し法になります。いわゆるオバクなどと呼ばれる麦飯は、大麦をエマすという行程

が伴うことにより、湯取り法と炊き干し法が併用された調理法によって作られた飯といえます。米や粟・稗などのお粥は、水分を多めにして炊いたもので、湯を捨てない湯取り法ともいえます。大麦のお粥であるズルバクなどは、始めに多量の水で大麦とジュウロクの豆を煮て、柔らかくなってから米を加えて煮たもので、煮立った中に米を入れるところは湯立て法が用いられています。

以上のように、粒食の調理方法は基本的に穀物の性質によって「湯立て法」「湯取り法」「炊き干し法」などの中からそれぞれ最も適した調理方法が選択されていることがわかります。したがって複数の穀物を混合して炊く場合は、調理も複数の方法が併用されています。炊き干し法が米の飯を炊く一般的な方法であるとすれば、雑穀を主食料としてきた市域では、湯立て法や湯取り法といった雑穀類を炊くのに都合のよい方法が多く採用されてきたといえるでしょう。

粉 食

粉食というのは穀物を粉に挽いてから調理して食べる方法で、市域ではコウセン・ソバガキ・ウスヤキ・オベツトウ・オツケダンゴ・チャンコ・ダンゴ・ウドン・ソバ・ニゴミ(ホウトウ)などの食物が作られています。

コウセンは、穀物を炒鍋などで一旦炒ってから粉にしたもので、市域では大麦で作りました。ソバガキは蕎麦粉を椀などに入れて湯を加え練ったもの。ウスヤキはゆるく練った粉を炒鍋で焼いたものです。オベツトウは粉を野菜の味噌汁に入れて練りながら煮たもので、これには多くの種類の雑穀の粉が用いられています。オツケダンゴは粉を練って作ったかたまりを野菜の味噌汁の中に落として煮込んだもので、これも多くの種類の穀物の粉が用いられています。団子は粉をこねて丸めたもので、日常に食べるものは扁平に作ります。これをチャンコと呼び、晴れの日の供物として球形に丸めて作るダンゴとは名称も形態も区別されています。供物としてのダンゴが主として米で作られるのに対して、普段に食べるチャンコにはさまざまな種類の雑穀が用いられていました。チャンコを焼いたものはヤキモチ、茹でたものはウデモチと呼ばれ

ています。麺類としては、市域ではウドン・ソバ・ニゴミが作られていました。ソバは蕎麦粉、ウドンとニゴミは小麦粉で作ります。ウドンとニゴミの違いは、ウドンは細長く切ったもの、ニゴミは短く幅広に切ったものであり、ニゴミが麺を生のまま野菜の味噌汁で煮込むのに対して、ウドンは一旦茹でて水でさらしてぬめりを取り、それを汁につけて食べることにあります。

粉食にはさまざまな雑穀が利用されていますが、これはそもそも雑穀は精白が容易でないという性質を持っているため、粒として食べるよりも磨り潰して粉にして食べる方がはるかに手間がかからなかったからです。もちろん市域でも粟・黍などを精白して粒食に用いることもありましたが、稗を含めて多くの雑穀は粉にして食べられていました。また、コウセンやソバガキなど、基本的にはそれぞれの穀物の性質に応じた調理がなされる一方で、多種類の穀物が用いられている調理法もあります。中でも多くの穀物で調理される食物はチャンコ・オベツトウ・オツケダンゴです。これらはいずれの穀物であっても調理可能な食物であり、これらの調理法はひとつの

▼博物館レポート「雑穀と食生活」

参考文献：

- 中尾 佐助 『栽培植物と農耕の起源』1966
 佐々木 高明 『稲作以前』1971
 坪井 洋文 『イモと日本人』1979
 阪本 寧男 『雑穀のきた道』1988

穀物に限定されず、その年の農作の豊凶に左右されないで、危険分散的な意味からも普遍的な調理法といえます。それゆえ他の食物と比較してかつては作られる頻度は高かったであろうし、市域においては粉食の最も中心となる調理法であったと考えられるものです。また、穀物の種類と調理法の対応関係をみると、小麦利用を中心とする調理法(小麦型)と、雑穀利用を中心とする調理法(雑穀型)に大きく分けることができます。小麦はニゴミ・ウドンなどのように粘りによって形を保つことのできる食物の調理に用いられるもので、雑穀は粘りを必要としないチャンコ・オベットウなどの食物に利用されます。オツケダンゴ

晴れの日に神仏に供える食物を儀礼食といいます。市域において、儀礼食として用いられる頻度の高い食物は、オコワ・ダンゴ・ウドン・白米飯・ポタモチ・餅・野菜飯・ソバ・小豆飯などです。これらをみると、米によって作られる食物が多くを占めていて雑穀によるものは少ないと思われがちですが、詳細にみると、畑作が卓越していた当地においては、やはりこれら代表的な儀礼食にも雑穀が取り入れられているのを知ることができます。たとえば、粟のオコワ、稗やトウモロコシを混ぜたダンゴ、粟のポタモチ、粟・黍・トウモロコシなどを混ぜた餅など、畑作物である雑穀が少なからず用いられていることがわかります。これら雑穀を混ぜた餅やポタモチ、ダンゴなどが、市域においては当然のこのように神仏の前に供えられているのです。市域の人々にとって儀礼食は必ずしも米のみによって作られたものでなくともよかったです。あり、さらに、餅を搗く際も「ヒトイロモチ

市域における雑穀を用いた食物について述べてきましたが、今日では栽培そのものが行われていないため、これらの食物はすでに食べることができなくなってしまいました。これまで人間の手によってさまざまな植物が栽培種として開発され、その中で有用な作物は現在においても盛んに栽培されているものの、農耕の発生と直接関わる雑穀は、数千年を経た現在消滅しつつあります。雑穀の栽培は文

やウスヤキは小麦・雑穀ともに用いられており、小麦型と雑穀型の中間に位置する食物であるといえます。小麦はどの調理法にも適応できる穀物であるため、さまざまな食物に用いられていますが、次第に粉の本来の特徴を生かしたニゴミやウドンが専らに作られるようになったのだと考えられます。

市域にみられる粉食は、さまざまな穀物に適応できる調理法が中心となっていることから、雑穀を用いた調理法を基盤として成立していることがわかります。そして後には小麦を用いる調理法を取り込んできたことにより、いっそう変化に富んだ食物群を構成することが可能になったといえます。

(一色餅)は縁起が悪い」「カタモチ(片餅)はいけない」「必ずイロモチ(色餅)を搗いて二色にする」などといって米の餅とともに必ず雑穀の餅も搗かねばならず、そうして作ったオソナエなどは、米の餅を下に、雑穀の餅を上重ねたものを一組として供えたりしています。片餅はいけないという言葉や、下吉田小室浅間神社の筒粥神事に用いられる粥が、米と粟を混ぜた物であることなどを例に上げるまでもなく、米に雑穀を混ぜてもかまわないという態度から、一歩進んで米と雑穀を合わせて用いなければならないとする儀礼食に対する市域の人々の心持ちを知ることができます。米と雑穀は同等の価値を持ったものであると認識されていたのです。これらの儀礼食が米のみで作られるようになったのは、稲作が軌道に乗り始めた近年のことで、米が雑穀よりも優れた作物であり、有用なものであるという考えが広まってから以降のことといえます。

化を保存することにつながりますが、一般の農家においてはさまざまな制約から、今後雑穀栽培を将来にわたって継続することは困難だと思われます。そのような状況下において、人間と文化の関わりを究明する機関である博物館で雑穀を栽培し続けることには大きな意義があると考えます。

〈当館学芸員 奥脇和男〉

儀礼食

おわりに

▼平成8年度事業計画

行事内容とスケジュール

企画展

「端午の節供」

5月5日の端午の節供は3月3日の「桃の節供」の雛祭りと同様に現在でも盛んに行われている行事です。子供の健やかな成長を祈るこの行事は雛祭りと共通した願いがあります。本展では五月人形を中心に節供にかかわる市内の習俗を紹介します。

「富士山の絵札」

富士山の信仰を象徴するものとして、御師や寺院から頒布された版摺りの牛玉や御影を展示します。これらに描かれている神仏や信仰対象を通して富士山の信仰とその変遷の一部を明らかにしていきます。

「縄文土器作り教室作品展」

夏期に行われる体験学習「縄文土器作り教室」で一般参加者が製作した作品を展示します。

「渡辺雪峰の世界」

郷土が生んだ日本画家である渡辺雪峰は、その画業に高い評価を得ています。この展示では、雪峰の紹介とあわせて普段あまり表に出ることのない作品を紹介します。

講座

「桂川水系を歩くⅡ」

平成7年度に引き続き、桂川の最大の源である山中湖の梁尻から鐘山の滝までの道のりを歩きます。桂川をめぐる様々な歴史を学ぶとともに富士山の湧水として桂川の水源の一部になっている忍野八海を合わせて見学します。

「縄文土器作り教室」

市内より出土した縄文土器をモデルにその当時の方法で縄文土器を作ります。これは粘土を練る作業から始め、形作り、文様付け、焼き上げの計3回にわたる行程で行います。この教室は縄文人の生活や技術を実際の土器作りを通して学んでもらうことを目的とします。

平成8年度 行事予定

5	6	7	8	9	10	11	12
5/1/ / 6/9							
●企画展 第1回「端午の節供」5月1日(水)~6月9日(日)							
6/30/ / 8/26							
●企画展 第2回「富士山の絵札」6月30日(日)~8月26日(月)							
9/1/ / 9/29							
●企画展 第3回「縄文土器作り教室作品展」9月1日(日)~9月29日(日)							
10/12/ / 12/15							
●企画展 第4回「渡辺雪峰の世界」10月12日(土)~12月15日(日)							
●6/9							
■博物館講座 歴史散歩『桂川水系を歩くⅡ』6月9日(日)							
●7/28 ●8/4 ●8/18							
■博物館講座 体験学習『縄文土器作り教室』7月28, 8月4, 18日(日)							

▼博物館から

お知らせ

平成7年度 寄贈・購入 資料

昨年度、博物館ではこの地域に関する貴重な資料を寄贈受入しました。ご協力ありがとうございました。

●寄贈—

- 「雲海朝」(写真) 舟久保生行
- 「自在鉤」小佐野信二
- 「マンガ」「フジカゴ」奥脇幸男
- 「ドタグルマ・ジョウゴ・一杯升」渡辺 茂
- 「雛人形」前田嘉之 (受入順・敬称略)



【牛玉宝印版木】

●購入— ごおうほういんぱんぎ 牛玉宝印版木

平成7年11月19日(日)「国際文化ふれあいセミナー」の一環として『ピアノで語るジャズ&ピアノ/日本とアメリカ』と題したコンサートが博物館で開催されました。素晴らしい演奏で来館者は皆楽しんで聞き入っている様子でした。演奏終了後はブルース・スターク氏ら演奏者を囲んで交流が行われました。



国際交流 コンサート

編集後記

今年の冬は、時折やけに暖かい日があるものの例年に比べても寒かったような気がします。昨年3月にそれまで住んでいた木造アパートから鉄筋のマンション? に引っ越したおかげで以前のアパートに比べ室温は10°Cほど高く、暖かいので暖房費の節約にもなりました。寒さが苦手で都会(?) 育ちの私は、

博物館エリアにある移築民家を覗いてみて、昔はよくこんな寒そうな家に住んでいたもんだと感心するばかりです。でも囲炉裏を囲んでの家族の団らんはきっと暖かかったのだとおもいます。一人住まいの寒さを感じるようになった27歳の今日この頃です。(FU)

ご案内

- 開館時間 午前9:30~午後5:00(入館は午後4:30まで)
- 休館日 月曜日(祝日を除く)
祝日の翌日(日曜・祝日を除く)
12月28日~翌1月3日
- 観覧料
- | | |
|-----------------|------------|
| 大人 | 300円(240円) |
| 小中高生 | 150円(120円) |
| ()内は20名以上の団体料金 | |
- 交通案内 ●中央自動車道河口湖ICより車10分。
●富士急行線富士吉田駅より山中湖方面バス15分、サンパークふじ下車。



富士吉田市歴史民俗博物館
FUJIYOSHIDA MUSEUM OF LOCAL HISTORY

〒403 山梨県富士吉田市上吉田2288-1
0555-24-2411 FAX0555-24-4665
2288-1 KAMIYOSHIDA, FUJIYOSHIDA-SHI, YAMANASHI-KEN 〒403