

〈ふるさとの食卓〉

みんな「食べて」大きくなった ③2

土地から生まれた地元食。地域に百の家庭があれば百の食があり、私たちは何を食べて大きくなったのでしょうか。ブランド化した食ではなく、土地から生まれた食材に育てられた子どもの頃。ふるさとの食卓の思い出を添えて家庭のレシピを紹介します。

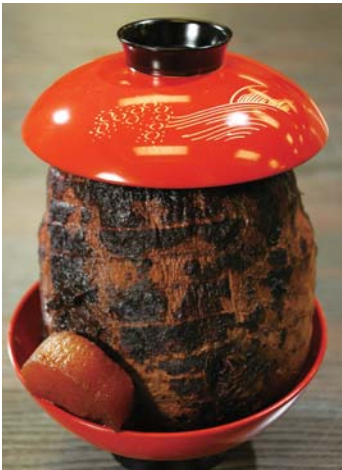
餅なし正月

日本人の正月と言えば「お餅が常識だが全国にも和歌山にも正月の餅をつかない地域があり、その風習が今も残されている。

餅のかわりに里芋の親芋を中心に小芋で床を飾り、雑煮の代わりに里芋の煮しめ(ぼうり、ぼうりゅう)を食べる。または正月にあえて粗食にするなど。ぼうりとは「祝(ほうり)」という里芋の収穫祭に由来するとの説もあり、餅に対応するのが里芋である。

餅なし正月は那智勝浦町の二河、湯川、橋の川、色川、田辺市旧大塔村の小川、印南町の切目川上流域などにあった風習で、それぞれに伝承を持っている。

中世の那智荘の勢力争いで、戦に敗れた廊の坊が湯川の奥に落ち延びた。その隠れ場所



ぼうり

を農家、奥兵衛の婆が追っ手に教えてしまふ廊の坊は討死。後に廊の坊の一族により打ち首となった奥兵衛は「正月に餅をつけば血が混じるぞ」と恨みを言い残した。翌年餅をつくと血に染まったため、正月に餅をつかず1月15日に餅をつくことにした(湯川の伝承)。また、二河温泉寺が廊の坊追善祈禱の火災で消失。奥兵衛の祟りとの説や、平家維盛にゆかりの色川にも正月に餅をつくと血に染まるとの伝承がある。

後醍醐天皇の皇子、大塔宮が熊野落ちして里を通った時、里人は所望した餅を与えなかった。後に非礼を悔い、以後正月に餅をつくことを止め、里芋を食べることにした小川の伝承。切目川上流域も同様の大塔宮伝説をもつ。

全国各地の事例を見ても、餅に対して血、火事、祟りなど同じように厳しい禁忌がある。これについて、餅＝白が稲作、赤＝火が焼畑を象徴しており、餅なし正月は焼畑農耕をする山の民固有の文化だとの民俗学からの分析もある。餅正月とは全く異なる独自の文化を持つ山村社会が存在したということだろう。

二河の村上家では今も正月に餅はつかず、雑煮も食べない。正月元旦はおこわを神前に供え、餅は小正月の1月15日につく。「区外の子と一緒に初めて雑煮を知り」と

和歌山大学
産学連携・研究支援センター
湯崎 真梨子教授

も不思議だった」とのこと。

小川のしきたりは、「昭和10年、京都の大覚寺で大塔宮600年忌法要に、父親など村の役員らが600個の餅をつき願をほどきに行った」と話してくれたのは小川在住の宮越さん。禁忌を解いても里に杵の音が聞こえるようになったのは戦後になってからだ。

ぼうりは里芋を2日間かけて醤油やだしでほっこり炊きあげる。正月用のお椀に入れ、ぼうりだけをそのまま食べる。「鍋にどっさり炊き、三が日はこれを食べた。おいしくておかわりした」と宮越さん。

おやつがわりに鍋からぼうりを出し、火鉢で網に乗せてあぶった。焼いたのがまた、おいしかった。ぼうりをかじり、たこ揚げに走った。小腹が空けば「いも食いに、いんでくる」と家に帰ったものだ。友だちの家でもぼうりをあぶった。山の子の正月は山芋とともにあった。山林管理の仕事をする宮越さんは、里芋を握る時に姿の良いのを「これはぼうりに、これはまつり神にしよう」と考えるとのこと。里芋は山への感謝を示す父祖伝来のハレの日の重要な食であり供物でもある。

湯崎真梨子(ゆざき・まりこ)
和歌山大学 産学連携・研究支援センター 教授
プロフィール

博士(学術)。大阪府立大学人間文化科学研究科博士後期課程終了。専門は、農村社会学、地域再生学。内発的発展、食料経済、地域資源、地産地消、女性起業、低炭素化社会などがテーマ。自らが研究するだけでなく、地域と大学が共に成長するプロジェクト研究を企画しマネジメントしている。熊野方面には年間30〜50日は訪問し研究する。



レシピ

ぼうり

(棚上モト子)

お正月の雑煮の代わりに里芋を皮のまま2日間煮た「ぼうり」。餅をつかない風習をもつ旧大塔村では碗に巨大な里芋を盛って食べます。

【材料】
・里芋(親芋、大きさは男子の握りこぶし位) 10個

- ・だし用じゃこ、ふしこ 10個
- ・みりん 1杯
- ・しょうゆ 500ミリリットル
- ・砂糖 大きじ3〜5

【作り方】

- ①里芋は干してから薄く皮を残して洗う。
- ②だしじゃこを水から入れ、じゃこが柔らかくなるまでグラグラと炊く。
- ③だしじゃこを取り出し、ふしこを入れる。ぐらっと湧いたら火を止めてこす。だしは香りと味が染みこむほど濃くとする。
- ④芋10個を鍋に入れ、かぶる位のだしを入れる。ひと湧きしたら、みりん、しょうゆ、砂糖を加える。
- ⑤味を見ながら中火で炊く。
- ⑥だし汁が少なくなったら、芋がかぶる位の水を足す。みりん(200cc程度)、塩少々で甘味を調整する。
- ⑦5時間ほど炊いて一晩寝かす。寝かすことで味がしみこむ。
- ⑧翌日、芋がかぶる位の水を入れ、さらに5〜6時間炊く。
- ⑨皮がはじける位になったら、できあがり。皮も香ばしくおいしい。



※今回は2016年1月16日(土)掲載予定
写真提供/大塔村商工会