

今回は、昭和戦前期の旧暦で行事を行っていたころの正月に関する風習を紹介したい。当時は県内どこでも1月1日を大正月（男の正月）、15日（または16日）を小正月（女の正月）と呼び、餅を搗いた。大正

月の餅を搗く日は、29日をクニチモチといって、避けることが多い。30日の大晦日は年取りで、1年で一番のご馳走を食べる。弘前市周辺では、正月用に7臼、春先に食べる用の干し餅7臼と合わせて1俵



大正月の年取り膳＝『青森県史通史編3 近現代 民俗』より転載
（『東通村史 民俗・民俗芸能編』掲載写真）

以上も搗いたという。この時、搗きたての餅に砂糖や納豆、醤油をつけて食べるのが楽しみだった。

元日の朝には、ふきどり餅と雑煮とお汁粉の3品を食べる。ふきどり餅とは、切り餅を焼いて湯にくぐらせ、きな粉をまぶしたもの、ふきどりととは、吹雪のなかで粉雪まみれになるという意味である。年始の男客には煮なます、でんぶ、酢だこ、鮭の焼き魚等にお

正月の食

石戸谷 勉

（日本民俗学会会員）

酒、女客にはすじこやたらの塩漬けを大皿に盛って出し、年取りの煮なますや漬物でもてなした。

15日の小正月は、精進料理のけの汁（かゆの汁ともいう）を作った。けの汁は、何日分も大量に作っておき、食べるたびに味噌を加えて味を調えた。

下北では、正月の支度は餅つきと豆腐ふきから始まる。餅は、お供え、切り餅、豆餅、栗餅などで合わせて

1俵は搗いた。豆腐は煮しめや、町の親戚に配ったりするもので、3釜（1釜は大豆3升分）は作ったという。

年取りの膳には、たら汁、鮭の焼魚、たこの刺身、きんぴらごぼう、平豆腐、こんぶ巻き、たらこのこあえ、煮豆、数の子などを付ける。これらの料理は正月中食べられるように大鍋でたくさん作った。真っ白の飯を塩鮭で腹いっぱい食べられることは楽しみだった。

下北では、ヤマセによる低温等の気象条件により、日常食べるのは稗や粟である。米は正月や盆、冠婚葬祭等や、病人でなければ口に入らなかつた。15日の小正月は、けの汁、煮しめ等の精進料理を食べた。

南部の上北周辺では、年取り膳は、豆腐と油揚げのすまし汁、煮しめ、すじこ、身欠きにしん、塩ます、たら等が付いた。三が日も、米の飯が食べられた。小正月の年取りは、蕎麦ぎり、煮しめ等の精進料理を食べた。

南部の八戸周辺では、米餅1俵と栗餅2斗を搗く。

「餅があれば正月だ」と言われるほど、餅と白いまま（飯）は一番のご馳走であった。年取り膳には白いまま、魚の汁、新巻きの焼き魚、かれの煮つけ、たこの刺身、鮭なます等、たくさんのご馳走を盛り付けた。

小正月にも大正月と同じくらいの料理を作る。餅のあるうちは稗飯を食べなくてもいいので、雑煮餅、小豆餅、くるみ餅、ごま餅、きな粉餅などを工夫して食べた。

南部地方では、日常は粟や稗だけのいわゆる「そつたら飯」が普通だったので、米が食べられる正月は楽しみだった。

ここで紹介したものは、正月行事のほんの一例にすぎないが、いずれも県内各地の歴史や風土に根付いた固有の食文化である。我が国では、高度経済成長期以降の急激な生活様式の変化や過疎化により、全国各地の伝統文化が失われつつあるが、庶民の日常の暮らしの変遷を知ることは、地域の歴史を考える上で大切な視点である。