

3-2. 遊佐町と鳥海山にまつわる食文化

本章から遊佐町の食文化についてインタビューを交えながら概観していくものの、まずは文献から食文化そのものおよび遊佐町の食文化について概観し、具体的な内容に移る。

食文化とは、秋野晃司（2018）によると「食物の生産・分配・消費という経済活動と、食物の調理加工や摂取方法、及び食物の選択・忌避・禁忌、あるいは食物交換の社会的機能に関する生活様式の体系」と観念づけられるとされる。食文化はその地域固有の文化のなかで伝承され続けられるものであるが、同時に日常的な環境の影響から生まれるものであり、新しい考え方と伝承すべき古い伝統が混合されながら形成される。つまり食文化は伝承されるものではあるものの、時代や各地域の食文化の影響を受け絶えず変化していくものである。

この影響を受けた事例として、江戸時代に確立された北前船があげられる。北前船によって大阪や京都の文化が酒田市を中心として入ってきたことは、遊佐町を含めた庄内地域の食文化に大きく影響している。例えばお雑煮に使われる餅は、山形県内の内陸地域では切り餅が使われるものの、庄内地域では丸餅が使われている⁵⁵。そのほか「うどんのあんかけ」が食べられていたり、納豆餅が食べられていること、ごま豆腐が食べられていることも関西からもたらされた文化だとされる⁵⁶。また遊佐町における郷土料理の味付けが、醤油や砂糖といった簡素なものであることも北前船の影響があるものと思われる。北前船によって上方から酒田港に仕入れられていたものとしては、木綿や砂糖、塩、古手（木綿物の古着）が主なものであり、他方北海道から仕入れたものとしてはこんぶや魚類などがあげられている⁵⁷。このような食に関わる物品が「海船問屋」によって日本全国へ運ばれていた⁵⁸。例えばこの酒田港の海船問屋における食事の様子は質素なものであるとされ、1年を通じて朝食は粥に醤油の実、漬け物程度であったとされ、この粥飯は西廻り航路によって伝達された関西方面の影響であるとされる⁵⁹。背景にて、遊佐町は農民文化・土着文化が強く根付いた形で行事文化・食文化が継承されていると述べたものの、全く食文化に影響がなかったわけではない。北前船によってもたらされる、他地域の食文化の中でおいしいものが、遊佐町の食材や既存の料理と混合し、現在に残されている。

和食の概念については明治以降の近代化・欧米化の過程で洋食の概念とセットで一般的に普及したとされる。当時の「脱亜入欧」という言葉が象徴的であるように、欧米化が背景にあることから主に都市部において浸透する一方、農漁村には広く浸透しなかった。農漁村における和食や伝統料理を示す言葉は、郷土料理や年中行事の「ハレ」の料理であった。和食文化の基本的な特徴として、地域の気候、風土、生態系に基づいた食物の生産を行い、自然環境に適応した調理加工と食物摂取があげられるとされる⁶⁰。

調査可能性の観点より、食文化の歴史的起点を1920～1940年に基点が置く秋野（2014）の研究によると、戦前までの日本においては、近代化（欧米化・工業化）、国際化、グローバル化がゆっくりした

⁵⁵ 木村正太郎他編，1988，『日本の食生活全集 06 聞き書 山形の食事』農山漁村文化協会

⁵⁶ 堀佳菜子・河野篤子，2007，「山形庄内地方の郷土料理」『食物学会誌』（62）

⁵⁷ 木村正太郎他編，1988，『日本の食生活全集 06 聞き書 山形の食事』農山漁村文化協会 p. 319

⁵⁸ 酒田市においては、交易を図る商家を廻船問屋を「海船問屋」というとされる。

⁵⁹ 木村正太郎他編，1988，『日本の食生活全集 06 聞き書 山形の食事』農山漁村文化協会 pp. 321-2

⁶⁰ 秋野晃司，2018，「食文化研究の成果と課題」『女子栄養大学紀要』（48）p. 37

歩みのため、日本の食生活や生活文化は大きく変化しなかったとされる。特に冷凍設備や交通網が未発達なため、地域で生産された食材を地域で食する生活様式が残り、居住地域の自然環境と生業の影響が食生活に反映された、地域で生産された食物を摂取する地産地消型の食生活が維持されてきた。

戦前の年中行事や祭りなどのハレの日の料理について、成城大学が 1941 年～1942 年に行った全国 58 カ所の調査によると、代表的料理は、①餅料理 39 カ所、②赤飯 26 カ所、③団子 15 カ所、④寿司 14 カ所とされる。ご馳走としている料理は、①餅料理 22 カ所、②寿司 6 カ所、③五目飯 3 カ所とされる。ここから、日本のハレの日の象徴的料理は、雑煮に代表される餅料理と考えられている⁶¹。

このような日本の食文化を踏まえ、遊佐町での郷土料理・ご馳走（遊佐町では方言で「ごっつお」と呼ぶ）を見てみる。表 10 は遊佐町・遊佐町食生活改善推進協議会が作成した『つぐてみねが遊佐ごっつお』と遊佐町郷土食研究会の作成した「遊佐町伝統行事 伝統食 人生通過儀礼」に掲載されている、遊佐町の料理をまとめたものである。

【表 10：遊佐町の郷土料理】

季節	料理名	遊佐町特有の説明	行事	海と里 (主な食材)
冬	雑煮餅	具材には、セリやもだし（茸）などが入っており、ごぼうを入れる家庭もある。また 1 月 7 日にはお粥ではなく、納豆汁やタラの芽などを入れた雑煮を食べる習慣がある。	お正月	里
	ふきどり餅	きな粉餅のことを指す。1 月 20 日（小正月）まで、ふきどり餅を食べてはいけないう決まりもあった。それまでは雑煮やのりもちなどを食べる。	お正月	里
	すべらん草の煮浸し	6～8 月にかけて収穫し、天日干しをして保存。受験前の縁起担ぎに使われる。お正月にも食べられる。	お正月	里
	ぜんまい煮	ぜんまいは春に収穫し、乾燥させる保存食。遊佐町ではお正月に食べる習慣がある。	お正月	里
	あんこ餅・かたもち	丸餅で作られるあんこ餅。もてなすときにふるまわれる。遊佐町では角餅の文化はない。かたもちはお正月を過ぎてからおやつとして作る餅である。	お正月	里
	たらこ炒り	各家庭で具材が多少異なる。	お正月	里
	ハリハリ漬け	お正月のお膳には欠かせない。お正月には数の子を入れるのが基本だが、日常では干大根をメインとして野菜を加える。	お正月	里
	栗きんとん	お正月料理に副えられる。	お正月	里
	けずりば（かき餅）	お正月に欠かせない餅料理。現在では手間がかかるため、作る人も少なくなる。	お正月	里
	からどりと菊の和え物	からどりは、皮をむいて乾燥させ、保存食にすることができる。お雑煮の具としても定番である。	お正月	里
	昆布巻き	お正月のおせちには欠かせない。昆布巻きの中身はニシンやごぼう、ニンジン、鮭、わらびの塩漬けを入れることもある。	お正月	海
	ハタハタの田楽	昔は箱売りされ、塩漬けや干物にして食べる。	お正月	海
	氷頭なます	正月料理に欠かせないものであった。	お正月	海
	ハタハタずし	正月用に寿司を仕込む。ハタハタと米が整った料理。	お正月	海
	黒豆煮	黒豆と砂糖で煮た豆のこと。まめに暮らせることを願う、正月定番の料理。	お正月、大黒様	里
	黒豆ご飯	大黒様のお膳に欠かさずお供えする。	大黒様	里
	小豆ごはん	恵比須様のお膳に欠かさずにお供えする。「へみあずき」という在来あずきが昔から食べられる。	恵比須様、雛節句	里
	黒豆なます	大黒様の日にお膳用に作られる。	大黒様	里

⁶¹ 成城大学民俗学研究所編，1990，『日本の食文化』岩崎美術社

	納豆汁	納豆、ねぎ、味噌をベースに、各家庭で入れる具材が異なる。	大晦日、お正月	里
	冬至かぼちゃ	冬至の日に食べられるかぼちゃ。	冬至	里
	どんがら汁	醤油ベースが主流だが、隠し味で味噌を少し入れる家庭もある。作る様子を側で見ながら覚えるような料理。鮭と鰯を利用する。		里
	呉汁	郷土食ではあるが、全く食べたことがない家庭もある。		里
	肉もち汁	つきたての餅を整えた肉汁に入れたもの。もてなし料理。		里
	にんにく味噌	冬場の活力のお供に使う調味料。大根煮やご飯とともに食べる。		里
	大根漬辛子巻き	大根を長方形に切り、しその葉とからし粉で巻く。		里
	みそど	冬場の寒さをしのぐ。味噌汁にご飯をとじる。おじやのようなもの。		里
	たいさいの煮浸し	昔は各家庭で栽培されていたが、現在では生産者が少なくなる。		里
	芋がらの炒め煮	緑色の芋がらを干し、3月ほどまで保存できる。		里
	ずいき芋の煮付け	10月頃に収穫され、1月下旬まで食べる。		里
	とろろ汁	長芋と汁をあわせる、冬場の家庭料理。		里
冬・春	田作り入りゴボウ炒り	「ごんぼいり」と呼ばれ、めでたいとき（特に結婚式）には、ごまめ（田作り）が加えられる。	お正月、地区のお祭り	里
	棒だらと大根煮	正月に生のエイを煮る家庭もあるが、遊佐町では棒鰯を煮る家庭が多い。	地区のお祭り	海
春	草餅	春の例大祭に、お土産として持たせる餅。地域によっては赤飯やそばを持たせることもある。	地区のお祭り	里
	醤油かんてん	祭りの時のごちそうである。	地区のお祭り	里
	こつます	5月には、お祭りのお膳に利用される。	地区のお祭り	海
	笹巻き	6月5日の旧節句に食べられる。		里
	孟宗ご飯	家の敷地内に竹林を持つ家も多く、5月には炊き込みご飯の他、孟宗汁を食べる。水煮にして瓶詰する。		里
	ばんけ味噌	春一番の初物を使う。ばんけ（ふきのとう）と砂糖、味噌で作る。		里
	細竹の味噌汁	鳥海筍を利用して作る。		里
	うるいの簡単即席漬け	遊佐町ではうるいが冬場の促成栽培で作られており、やわらかく、たべやすい。		里
	わらびのおひたし	発に常用できる料理。		里
	わらびたたきと、ごごみの胡麻和え	ご飯のおともに、わらび・ごごみが食べられる。		里
	春の天ぷら	王道な食材は、竹の子、うど、こしあぶら、ごごみ、ばんけ。		里
	わらびたたき	わらびの粘りに、ごまと味噌で味付けする。		里
	ギバサの醤油和え	冬ごろから春の彼岸まで食べられる。		海
	キモドとイカの酢みそ和え	キモド（あさつき）だけで酢みそ和えする地域もある。		海
	女イカの煮つけ	女イカを利用した料理は、遊佐のお祀りをつける一品である。		海
夏	しそ味噌	食欲のないときに使われる。なす料理と一緒に使うことが多い。		里
	醤油の実	今は市販のしょうゆの実を食べる事が多い。特に夏場がおいしい。		里
	ゆきわりご飯	ゆきわり（さやえんどう）を炊きこむご飯。		里
	だま汁	海周辺の家庭では、定番食材。		里
	むき蕎麦	金俣地域を中心に栽培。		里
	きゅうりのからし漬け	初夏の食べたい漬物の一品。		里
	なす漬け	夏場に主役になれる漬物。		里
	らっきょう漬け	家庭で漬けてこむ一品。		里
	モズクときゅうりの酢の物	夏場に食べたい酢の物。		里
	いんげんの胡麻和え	初夏の野菜で胡麻のたんぱく源で食をそそる。		里
	かぼちゃの煮つけ	特に女性が喜ぶ煮物。		里
	夕顔のけんちゃん	7月末に収穫され、干してかんぴょうにしたり、塩漬けにして冬に食べるなど、保存食として重宝してきた。		里

	しそ巻き	各家庭で受け継がれてきた郷土料理。		里
	なすごんげ	庄内地方の郷土料理。		里
	冷汁	ご飯のぬめりを取った、冷たいご飯汁。		里
	イカ飯	手間のかかる料理であるが、おいしい。		海
	西貝の味噌汁	海周辺の家庭では、定番食材。		海
	イカし	初夏を告げる料理。		海
	青子となすの煮つけ	青子はブリを指す。青子とナスの相性が非常に良い。		海
秋	うどんのあんかけ	昔から特別な日に食べられてきたもので、現在のお寿司のような位置づけ。敬老会のごちそうにつくられる。	敬老会	里
	芋煮	各地域それぞれ特徴のある芋煮が郷土料理として伝えられている。		里
	青トマトと玉ねぎのカレー酢漬	色づくことができなかったトマトを漬物にする。瓶詰にし、1年ほどの長期保存も可能。		里
	大根葉と油揚げの煮つけ	青み野菜の少ないときの家庭料理。		里
	柿の白和え	庄内柿の白和え。特に仏用料理。		里
	ハタハタの湯上げ	新鮮さが喜ばれる初冬の料理。		海
	ハタハタの焼き漬	現在は高額商品となっている。以前は大事な料理であった。		海
秋・冬	いちじくの甘露煮	栽培されたいちじくは甘露煮として利用される。もてなし料理。		里
	どんごえ煮	緑色のどんごえ（イタドリ）を、5月ごろに収穫し、塩漬けて保存する。秋から冬にかけて食べる。		里
	どんごえ炒め煮	塩漬を水で戻して作る。煮浸し料理。		里
	栗ごはん			里
	菊味噌	鮮度が落ちやすいため、菊味噌にし、保存食にすることで色合いを損なうことなく、他の料理に利用できる。		里
	いくら醤油漬	10～12月頃にスーパーや各種漁業生産組合で購入可能。		海
	鮭の味噌粕漬焼	鮭は塩漬けやトバに加工され、大切に食べられてきた。		海
通年	人参白和え	仏用料理の定番。		里

表から見てわかるように、遊佐町の郷土料理は各季節に応じて、旬の野菜や魚介を活かした料理が作られ、残されている。また季節に応じた料理だけではなく、行事に必ず用意されるような料理が数多く残されていることもわかる。遊佐町郷土食研究会によると、遊佐町の料理は以下のようにとらえられている。

豊作、家内安全を願い地域の鎮守先を中心に季節ごとに大事に守られ、神々とともに供物が供えられます。地域内には伝統文化祭が地域で大別され、表現の仕方が個々に執り行われています。（祭り）地域で家族のお祝い・人生儀礼も、家族内、親戚付き合いの大事な祝い事になっております。表現方法はいろいろありますが、年齢の節目により家庭内の柔和、親戚との連携、絆が生まれます。細かく網羅することは難しい事柄です。（遊佐町郷土食研究会）

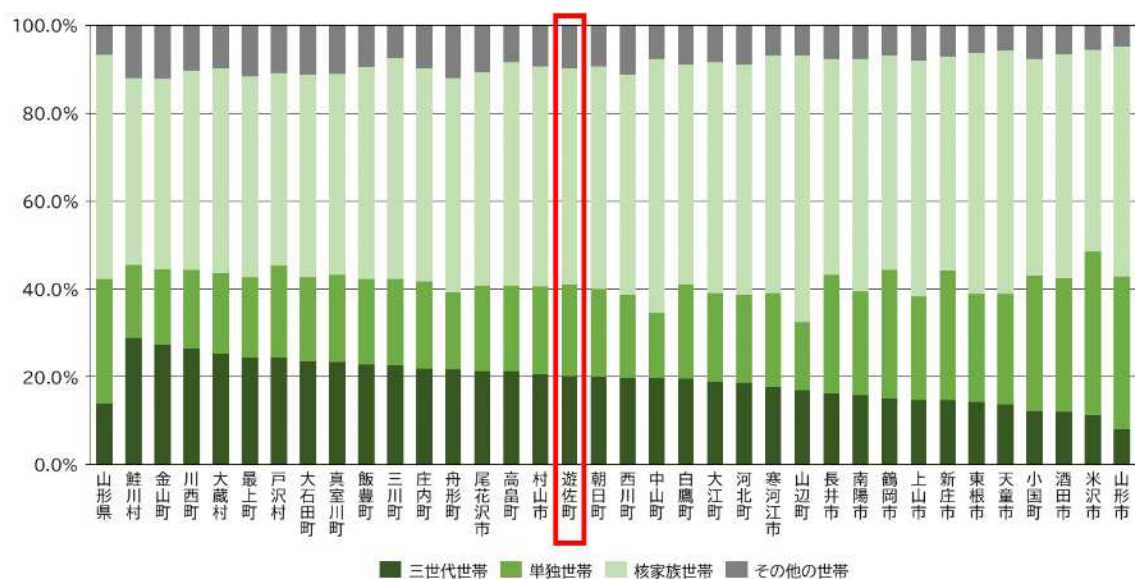
上記のように、多種多様な料理の他に、遊佐町内部における地域性がある。例えば、サツマイモのつるについても、地域によっては全く食べられていないようなこともある。

Bさん：一番エーって思ったのは、いもづる。サツマイモのつる。サツマイモのつるをみんな捨てるじゃん。サツマイモ獲れば。そのサツマイモのつるを湯がいて、煮浸し。おいしかった。それをそのママさんに教えてもらって。知らないです、この辺の農家の人は。そっちの砂丘の方の生まれのママさんだったのね。やっぱり砂丘、畑づくりの盛んなところだから、食べ方がね。

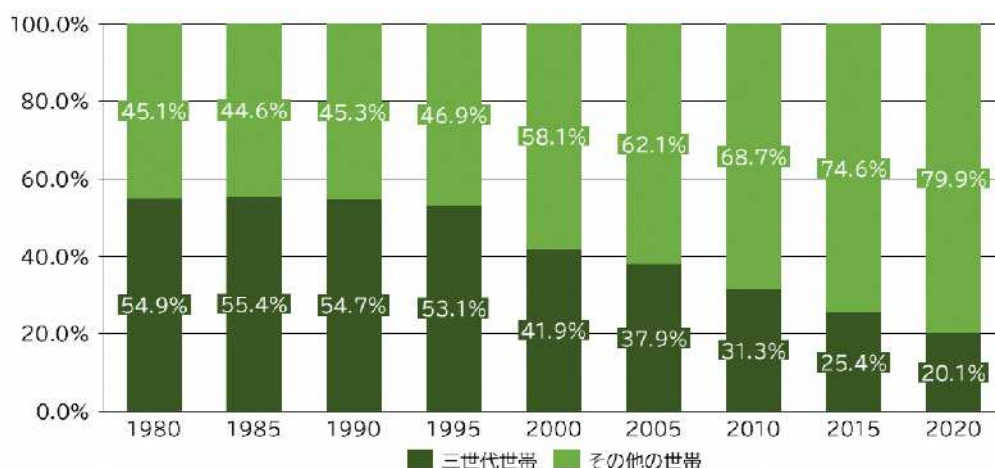
一方で、ごっつおを食べられない厳しい状況もあったことも事実である。冬場の農作物がない昔は、厳しい季節を乗り切るために、春から夏の食材を冬に食する必要があるため、塩蔵や乾燥によって保存する調理技術が発達した。例えば、わらび（塩蔵・乾燥）、ぜんまい（塩蔵・乾燥）、すべらん草（スベリヒユ）（乾燥）、細竹（塩蔵）、キノコ類（乾燥）、笹巻きの笹の葉（乾燥）等があげられる。特に乾燥保存は、この地域の気候風土を考慮しなければならない。収穫・乾燥させる時期、日に当てる時間、風の流れ（湿度）は、祖先から継承した加工技術である。

遊佐町では正月料理の代表である雑煮にわらびを入れたり、お節にすべらん草を入れたりする食習慣がある。東北地方は寒冷地のため、江戸自体からしばしば飢饉や飢餓に襲われた。祖霊信仰の正月料理のなかに、かつては救荒食物と考えられる「わらび」や「すべらん草料理」を取り入れたのは、先人たちが飢餓への備えを絶えず忘れないようにさせるための知恵であったという解釈もできるとされる。

このような地域性ある郷土料理を残し、次世代を担う遊佐町の子どもたちに料理を伝達するとともに、遊佐町で取れた旬の野菜や魚介を遊佐町で地産地消を進めるために、2015 年度に『遊佐町食育・地産地消推進計画』が策定され、2020 年度にも改訂されている（本報告書においては、2015 年策定のものを「第一期」、2020 年度策定のものを「第二期」と呼称する）。第二期の計画は 2020 年度から 2024 年度までの 5 年間を計画の期間としている。本計画では食における現状と課題について記載があり、中でも食文化については、海や川、山がそろい豊富な食材に恵まれているとともに多くの地域に伝わる郷土料理や行事食があると認識されているものの、昔と比較して普段の生活の中で食文化が次の世代に伝わっていく割合は低下しており、近年では郷土料理や行事食を知らずに育つ子どもたちも少なくないとされる。また先述した通り、山形県の世帯類型における三世代比率は全国的にも高く、遊佐町も 2020 年時点で 20.1%となっており、県内の他自治体と比較するとおおよそ中位に分類される（図 24）。また遊佐町自体の経年変化を見てみると、1995 年ほどまでは半数以上の世帯が三世代であったものの、以降は減少傾向にある（図 25）。そのため、これまで家族内で行われていた行事食・郷土料理の継承が行いにくい世帯環境に変化していることが想定され、その傾向はますます高まっていくことが想定される。



【図 24：山形県内自治体別世帯類型比率】



【図 25：遊佐町の三世代世帯構成比率推移】

上記の現状と課題を踏まえ、本計画では①食による健康づくり、②地産地消と安全・安心な食、③食文化の継承、④6次産業化の推進という4領域から遊佐町における取り組みが構成されている。それぞれの領域での取り組み内容は下表のとおりである。

【表 11：『遊佐町食育・地産地消推進計画』（第二期）における取組内容】

領域	取組	取組概要
食による健康づくり	遊佐町子どもセンターでの取り組み	子育て世代を対象とした離乳食・幼児食講座等を開催し、食育を通じて親子の関わりを深め、保護者同士の交流を図る。

	母子保健事業	乳幼児健診、幼児歯科検診において、対象に合わせた栄養指導や試食の提供を実施する。
	健診結果説明会	40 歳以上の特定検診受診者に対し、生活習慣病予防及び重症化予防のための情報提供や個別相談を実施する。
	若年者検診（わかば検診）	20～39 歳の特定検診受診者に対し、生活習慣病予防を目的に、栄養のバランス食、減塩食について情報提供や個別指導を実施する。
	健康教室・出前講座	対象に合わせた栄養指導や生活習慣病予防のための講話を実施する。
	食生活改善推進員の養成	食生活改善のための活動を行うボランティアの養成を実施する。
	おいしいヘルシー講習会	バランス食、減塩食など町民自身が望ましい生活習慣を実践していけることを目的とした講習会を開催。そのレシピを隣組毎に回覧し、希望者には指定場所において配布する。
	対象別料理教室	町内の小学生とその保護者、遊佐高校生、男性等を対象とした料理教室を開催する。
	栄養教諭による食育指導	栄養教諭が中心となり各小学校で発達段階に合わせて、望ましい食習慣や知識を身に付けられるよう指導する。
	食の自立支援事業（配食サービス）	ボランティアが、週に 1 回利用者宅を訪問し配食とともに、安否確認を行う。
	遊佐町福祉タクシー事業	運転免許証を所有しない高齢者や移動が困難な障がいを持つ方へのタクシー利用料の助成で、買い物の足としても利用可能とする。
	マイスター農学校事業	区割りされた畑を貸し出すことで、自分で育てた野菜を食す楽しみや参加者同士のコミュニケーションを通じて心身の健康づくりに貢献する。
地産地消と安全・安心な食	町立保育園における取り組み	保育園近隣の畑での野菜の栽培・収穫を児童が体験できる機会を設定する。 また、収穫した野菜を用いた給食の提供及び庄内浜文化伝道師による鮭の解体と調理体験などの取り組みを実践する。
	町立小中学校における取り組み	農産物の旬に合わせた献立を基に、各学校が地元の農家から直接野菜を仕入れることにより、地産地消を推進。また、年に一度、生産者を招き交流給食を実施する。
	道の駅等での産直施設の設置	道の駅鳥海「ふらっと」や農林漁業体験施設「さんゆう」に設置された産直ブースにおいて地元生産者が作った野菜や加工品を販売する。
	特別栽培農作物への積極的な取り組み	遊佐で生産されるお米の 6 割が特別栽培米「遊 YOU 米」として生活クラブ生協へ出荷されている。
食文化の継承	冊子「つぐてみねが遊佐ごっつお」を活用した伝統食普及事業	遊佐ブランド推進協議会及び遊佐町食生活改善推進協議会で企画・編集した郷土料理レシピ集「つぐてみねが遊佐ごっつお」を活用し、食文化の継承を図る。
	「鮭のさばき方」実演事業	町に遡上する鮭を活用した「鮭のつかみどり大会」の参加者を対象に、鮭の生態を学ぶ機会として、また食文化の継承を図る機会として、鮭のさばき方の実演を行う。
	学校給食における取り組み	小中学校の給食において季節ごとの伝統食や行事食を取り入れるとともに、その由来や意味を給食だよりに掲載することで、児童生徒とその家庭に理解、普及を図る。

	遊佐高生への食生活教室の実施	フードデザイン科を選択している生徒を対象に、ヘルスメイトが笹巻づくりを指導する。
6次産業化の推進	遊佐産農水産加工品試食販売会 遊佐町フードフェスタ事業	加工品を製造している町内の生産者・事業者が一堂に会し、試食販売会を実施。加工品のPRと品質向上を目指す。併せて、バイヤーを招へいし、販路の拡大を図る。
	実践型地域雇用創造事業（厚生労働省委託事業 H27～29）	①農林水産業活性化セミナー 加工品を製造している町内の生産者・事業者を対象に、地域資源を活用した商品開発、商品販路拡大のノウハウや技術を学ぶ研修を行う。 ②農水産加工品開発事業 町内の農水産加工品開発を行う事業所と協力しながら、地域資源を活用した加工品や料理の開発から販売促進まで一貫して取り組む。
	遊佐町優良特産品推進事業	遊佐町の優良特産品を指定・推奨し、各種物産展への出品、セット商品の販売等により、加工品の販路拡大を目指す。

上記の取り組みの中には多くの食文化の保存・継承に関するものが含まれており、第一期・第二期ともに内容は同一である。遊佐町としては、具体的に各年の取り組み状況を把握・評価しながら本計画を推進しているわけではないとされるが、「学校給食における取り組み」などは、毎年継続して取り組みがなされている。この第一期計画が策定される前から食育に関する活動は行われており、すでに世代を超えた食育活動が根付いていたことがうかがえる。

Q：今の親世代の方も子どもの頃があって、その時には食育というのはなかったんですか？

Eさん：その頃も、ちっちゃいときはしてたの。そんなの楽しみにしていたと思うけども。

今、自分らやる立場になって、あんまり。進んで作ることはねえかも。

そこで、これまでの遊佐町の歴史や取組から、鳥海山を中心として注目すべき食文化の領域を地理・歴史的観点から寺社、海・川、里・庄内平野の3領域および遊佐町固有の食文化が色濃く残っていると思われる行祭事（お正月・お盆・大黒様）に絞り、インタビューの結果を踏まえながら現状を把握する。

3-2-1. 鳥海山と寺社にまつわる食文化

遊佐町史などには、中世に修験者が鳥海山で修業していたことは記録として残されているものの、鳥海山の修験者がどのような食生活をしていたのかに関する文献は見当たらない。ただし、鳥海山の修験者は出羽三山、特に羽黒山から鳥海山に修験に来ていたことが分かる。またインタビューからも、遊佐町の寺院と羽黒山修験のかかわりがあることがうかがえる。

Cさん：あとはお客さんに出した宿坊の食事というのは、ここはもともと羽黒修験の一派だったものですから、羽黒修験の方々がお客さんに出す料理ですね。それがそのままここでも、全く同じではないにしても、ほぼ同じような体制でこの地域の、食文化というのは成り立っていたのではないのかなというのは、わたしの推測なんです。

そこで、羽黒山修験の食事の様子についてまとめている戸川安章（2000）、伊藤新吉（2022）を中心

に、どのような食生活を送っていたのか概観する。

修験者はもともと、檀越から供養されたものであれば獣肉や魚肉、木の実、植物などなんでも食べたとされ、精進料理を食べていた状況ではなかった。料理法は、どんぐりやとち・わらび等のアク抜き等が必要なものを除き生で食べており、鎌倉時代中期以降には「火食」という、なんでも煮たり焼いたり蒸したりしなければ食べないという考え方が定着した。里山伏（村里に住み着いた修験者）は司祭者や細工師などとして村里に定住するようになるにつれ、常民に近い日常生活スタイルとなったとされる。先述の「火食」が主となってからは、生食は極めて稀になったとされる。それにより、塩分が山草に含まれるもののみでは間に合わなくなり、食糧保存のために塩漬け、味噌漬け、酢漬け、乾燥・燻製といった食物保存の技術が発達するようになったことで現在の出羽三山の精進料理の形になったとされる。調理においては、あく抜きを含めた下処理に多くの手間がかかったとされ、食べ物についた土や虫の除去、アク抜きというまさに「手間ひまを惜しまず」という精進の言葉につながっている。加えて無駄なく食材を使い切ることを昔から意識しており、食材の葉や茎、根など食べられる部分はすべて食べるという点も現在残されている。これらの意識を持つ精進料理が、御山に入るために身を清める料理、御山と一体化するための料理、お参りした後をおもてなす料理と、時代を経ながら様々な形に変化しながら現代に続いているとされる。

昔の里山伏が食べていたものとして、主に、イタドリ、シオデ、ミズ、シイタケ・タケノコの新芽、ヤマツツジの花、ブナの実が好まれた。

【表 12：里山伏で好まれた代表的な食物】

名称	好まれた事由
イタドリ	適量の塩分と酸味。
シオデ	
ミズ	
シイタケの新芽 タケノコの新芽	ほろ苦さ。
ヤマツツジの花	花の甘酸っぱい味と香りが特に幼児に好まれた。
ブナの実	実の肉質はチーズのような味と香りがある。 これをすり鉢ですりおろし、片栗粉と併せて水を加え、よくかきまぜ、ゆっくり練り合わせるとゴマ豆腐に劣らない上品な食べ物になる。 実を蒸して絞ればさらとした良質の軽い食用油になる。これをヤマブキの芯を燈芯にして火をともし、煤が少なく明るくなる。

山伏の教団では「四季の峰修行」があったとされる。これは年に4回、山中を歩いたり、洞窟にこもったりしたうえ、断食・断水・不眠・不臥の執行をし、経を読み、真言を唱えることである。この修行を重ねることで悟りをひらくものであるが、時代の経過とともに形式化されていった。

羽黒山の山伏では鎌倉時代末期までは四季の峰修行を厳格に行っていたとされ、以下は羽黒山で行われていた四季の峰修行とその食事である。

【表 13：羽黒修験者における四季の峰修行】

修行名	期間	食事に関する記述
春峰	正月 5 日～ 9 日	・ 稲魂をやどしていると判定された粃を、仏供田から収穫した粃に混ぜ合わせて俵に詰めたものを供え、天下泰平・五穀豊熟を祈願する。 ・ 修行の 5 日間とも本山菜（三汁三菜）を食す。
夏峰	4 月 8 日～ 7 月 15 日	・ 峰入り前夜は二の膳つき三汁・七葉のほか、向詰には打ち菓子か干菓子が饗される。その他、酒（飲み放題）、ごはんは五分づき、飴餅（汁粉）と雑煮餅も出される。 ・ 翌朝は一汁五葉。昼弁当は弁慶飯（軽く焼いた味噌おにぎり）。
秋峰	本来は 75 日間、現在は 9 日	・ もともとは全期間を通じて朝昼の二食だったが、朝夕の二食に変化した。 ・ 一の宿：白米一杯、具なしの味噌汁（鏡汁）一杯、房花【ぼうけ】（香のもの：大根、ごぼう、ニンジン、菜っ葉の味噌または塩漬け二切れ）。 ・ 二の宿：山菜・ワカメ・麴が入った味噌汁、豆腐・油揚げ・こんにゃく・ひじき・かぼちゃなどが賄い材料として平や皿で出される。 ・ 最高のごちそうは、小豆とかぼちゃを味噌で煮たモンゾク（モズク）という料理。これに餅米をまぜ、砂糖で味付けをしたものをイトコ煮と呼ぶ。
冬峰	入行～結願の日を含めた 100 日間	・ 本来は朝昼の二食だったが、現在は三食になる。 ・ 三食とも一汁三菜だが夕食時には筵酒【おいざけ】が饗される。 ・ 冬の修行中には 7 回の大盤振る舞いが行われるが、大筵酒は招待客・料理の数も多く、順序や作法も厳格である。 ・ 大筵酒では、お客は挨拶と祝辞の交換をしたのち、高坏の上に茹で栗・干柿・蒸したトコロ・いった銀杏などの果実・打ち菓子を供し、薄茶をふるまう。その後三々九度の盃を交わし、一の膳・二の膳・三の膳がでて、中酒【ちゅうしゅ】がふるまわれ、煎茶が運ばれて前段が終わる。 ・ 中段では、儀式めいたことをしたのちに、肴三種を載せた折敷をくばられ酒となる。 ・ 後段では、餡を塗った餅 5 個を丸盆に載せ、なます大根を添え、濃茶をいただく。 ・ この時の賄いは四汁十八菜に香の物と飯と餅で、全て精進料理となっている。 ・ 修行が終わった日の膳にはタイと鮭の切り身がつけられていた。

また羽黒修験に関する宿坊においては、豆腐と月山筍が材料として主に用いられ、つと豆腐⁶²、湊揚げ⁶³、ごま豆腐が食べられていたとされる⁶⁴。そのほかに特徴的な点としては山の幸がふんだんに利用されていることであり、月山筍の他に松茸、舞茸、木耳（きくらげ）、わかえ（平茸）などのキノコ類や栗、くるみ、かやの実など木の実類も多く利用されていた。

これらの様子を概観すると、修験者の食生活は常民の生活とかけ離れた内容ではないことが分かる。常民の食生活も、山菜や野草、ヤマノイモなどを食べ、ハレの日に米を食べていたというものであったため、修験者が食べている食材と大きく異なっておらず、両社の間で食物交換を行っていたものと思われる。また冬峰における修行で供される大筵酒においては多くの料理がふるまわれたほか、料理を出す順番や食べる作法に関して厳格であったとされる。これが、現在の遊佐町にも引き継がれている作法を伴った正月料理の提供にもつながっているものと思われる。

では、修験者の流れをくむ現在の遊佐町の寺院においては、どのような食生活が引き継がれているかということ、あくまでお盆のような行事が行われる際であっても、通常の仏教に基づいた食事の準備

⁶² 藁苞（わらづと）に豆腐を入れ、水分がなくなりまで縄で絞り、煮汁で煮込んで作る豆腐を指す。

⁶³ 水切りした豆腐をすり鉢ですり、そこにおろした山芋、塩を入れたものを、揚げた料理を指す。

⁶⁴ 木村正太郎他編，1988，『日本の食生活全集 06 聞き書 山形の食事』農山漁村文化協会

や通常の近所づきあいがなされるだけで、修験者が行っていたような作法等は引き継がれていないとされる。

Ｃさん：その食生活の流れのものは、多分現在でもそれに近いものはあるかと思いますが、世代交代をして、時代的な流れの中で習わしというか、習慣がなくなってきている関係で、若い方々は神棚も仏壇もない家庭に住んでいれば、そういうこともだんだんなくなってくるというね。そんなふうなこともあって、現在進行形でなっているというのが、この地域の食生活、食文化の中の特色的なものもあるのかなと。

（中略）

Ｃさん：そんなふうなものの食文化の中で踏襲できるものはしているお宅もあれば、全く出来合いのものを買ってきて終わりという所も。お寺でもそうですよ。うちは吊るし飾りはしていませんけれども、組内のお寺に行くと吊るし飾りをやって。実は組内のお寺さんの奥さんの初盆だったので、お参りに行ったらば四方向全部吊るし飾りをやって。「いつも買ってきてんの」と聞くと、「毎年そうだ」と言っていましたけども。「お前のとこしてないのか」というから、「うちはこういう吊るしもの何もしない」といって。

これは、法事の時も同じ状況であり、昔は女性が法事の際の料理を手作りしていたものの、現在では簡略化され、業者による仕出し弁当の提供などに変化しているとされる。このような変化の状況は40年前までは残っていたとされる。

Ｃさん：40年前は、まだ若干皆さん方が知りたいようなことは残っていたんです。残っていました。お葬式関係とか法事なんかの時もほとんど手作りの料理をお供えしてね。今の様な仕出しではなく、しかも葬儀をするのは自宅で作るのを中心としています。そういった食文化を含めた文化形態が崩れた、失ってきた原因というのはセレモニーさんの葬祭場が一般的に普及したというのが。

（中略）

Ｃさん：昔はご近所の方が隣親戚で何かあると、その家では煮炊きをしないで、いろんなものを持ち寄ってきたという時代がずっと続いていたのですが、それがだんだんなくなっています。

Ｃさん：仏さんのお膳ね、御霊供膳（おりくぜん）というんですけれども、「和尚さん、御霊供膳何あげればいいの」と、「先ずご飯とみそ汁、漬物かサラダか、あと煮物か豆腐か、何かそんなもんでいいんじゃないの」というと「ああ、そうかい」って。ばあさんが今までやっていたけれども、やっていた婆さんの法事だからわからないって。何かあれば業者に頼んでね。

このように、近代化が進む中でこれまで行われていた住民が積極的に参画するような法事が衰退し、寺院だけではなく、居住者の世帯の中でもどのように法事を行うのか、どのような食事を準備するの

かという作法について伝達されていない様子がうかがえる。例えば、アンケートにおいて比較的寺院と関連する料理としては「白和え」と「あんかけごま豆腐」があげられるも、遊佐町居住者においてそれぞれ 41.2%、29.9%と、実際に調理をしている人は半数を下回る。この結果は 60 代以上の住民が 70% 以上を占める中での回答であるため、より若い世代においてはより低い値＝実際に作っている人の割合は大きく低くなることが想定される。

一方、神社においては「直会【なおりい】」と呼ばれる共食儀礼が残っている。秋野（2010）によると、祭りの直会は神事の一環であり、カミや人々との共同一体感を得るものと捉えられており、人を含め様々なものとのコミュニケーションの機会であることが分かる。

2000 年代における吹浦大物忌神社における宵祭りおよび例大祭では、儀礼に則り供物が捧げられている。秋野（2010）によると宵祭りの拝殿では①お米、②酒（2 瓶）、③塩、④海魚（鯛）、⑤海藻（昆布）、⑥野菜（人参、ピーマン）、⑦果物（バナナ、メロン）の供物が捧げられ、例大祭では本殿に①塩・水、②果物（バナナ）、③野菜（玉ねぎ・人参・アスパラガス）、④海藻（アオサ海苔）、⑤川魚（ニジマス）、⑥海魚（鯛）、⑦卵、⑧鏡餅、⑨酒、⑩米・稲穂が捧げられたとされる。さらに例大祭では齋館で①塩・水、②果物（バナナ・パイナップル・トマト）、③野菜（かぶ・ピーマン）、④海藻（アオサ海苔）、⑤魚類（スルメ）、⑥酒、⑦米が捧げられていた。神様への食品が捧げられたのち直会が始まり、祭り参加地区の主婦たちが齋館で調理したお吸い物、神前に捧げられた酒、外部に委託した折り詰め料理が食べられていた。この記述からも、2000 年代にはすべての料理を地区の人々が担うのではなく、外部の仕出し弁当に委託する簡略化された直会が行われていたことが分かる。また日本におけるハレとケの観点から見ても、仕出し弁当という特別な弁当が食べられているものの、ハレの食事（特別な料理、手間暇のかかる料理）が提供されているわけではない。そのため例大祭における直会は、カミとの共同一体感を得るようなものではなくなっている（形骸化している）ものの、その場に集まった人との共同一体感を得るような場（コミュニケーションの場）と変化していることが分かる。

3-2-2. 鳥海山と海・川にまつわる食文化

最初に、遊佐で食べられていた魚介を利用した料理や文化に注目する前に、庄内浜の特徴や庄内地域一帯でどのように魚介類が流通していたかに着目する。

庄内浜を含め山形県の海岸線の長さは全国的には短い地域であるものの、多種多様な魚種に恵まれていたとされる。庄内浜全体として盛んであったのはイワシを獲るための地引網であり、庄内地域でよく食べられている「どんがら汁」に用いられるタラは延縄漁でとると、身に傷がつかず、商品価値があがるとされる。そのほか、庄内浜伝道師⁶⁵である D さんからは以下のような話が聞くことができた。

⁶⁵ 山形県が認定する、地魚の美味しさや食文化を伝えられる方を指す。その中でも庄内浜文化伝道師の知識、調理技術を高めるための指導役を「伝道師マイスター」と呼んでいる。

Dさん：だんだん寒くなってきて11月くらいになると、庄内おばこサワラなんて。まあ庄内浜でそれを加工して販売している人が9人というか、9艘しかやってないだよ。全国、豊洲というか築地の段階で全国1位というような感じになっている。で、船上活〆神経抜き、捕まえ方は延縄でずーっとこう流していて、枝針つけて。中間層さ浮かべるんだよ。で、それより下さ落とすと、おんなじ仕掛けでタイが釣れるんだよ。

(中略)

Dさん：山形県はタイが漁獲量の6割ぐらい占めるんだ。マダイが結構多いんだよ。毎年毎年増え続けてるんだよ。で、そのサワラなんだけど、(中略)、漁師さんの手元で大体1日置いて、次の日に流通させるわけだけでも、競りさかかかる段階で2日くらいで、食べて一番おいしいっていうのは4日とか5日なんだ。低温熟成させるんですよ。2℃の冷蔵庫に詰めてて、とっても繊細な魚だもんだから、魚の下処理なんかきれいにやらないとだめだし。その賞味期限というのが大体1週間くらい。2週間たったころでもアミノ酸数値はまだトップ状態なんだよ。普通の青魚だと、取ってから7時間・8時間くらいでワッとアミノ酸数値がダースと下がって腐っていくだけなんだけども、それを長期熟成させると全身が油まわっておいしくなる。

庄内地域でブランド化している「おばこサワラ」は、低温熟成などの手法によって、よりおいしい形で流通させていることがわかる。しかし、サワラを獲ることのできる船が9艘しかなく、流通が限られている様子がうかがえる。これは遊佐町においても当てはまり、新規漁業従事者が増えていかない問題とも直結する。(詳細は4-2.「保存・継承に向けての現状と課題」で詳述する。)

サワラに限らず、数多くの魚種が水揚げされるが、庄内ではその流通に女性たちが関わっていたとされる。佐藤一子(2015)によると、庄内地域独自の多様性を持つ魚食文化の伝統を伝えてきたのは「浜のアバ」と呼ばれる行商の女性たちであったとされる。この「アバ」とは、庄内地域で「母親」を表す呼称だったとされ、魚をリヤカーに積んで、檀家を回って売り歩く行商の女性、または漁村地域の主婦を指す言葉であったとされる。彼女たちは、朝水揚げされた魚を背負子で運び、時には10キロ以上離れた檀家へ歩いて出向き、魚を売りさばく流通の要であり、魚食文化を継承する担い手であったとされる。このアバは2010年代まで存在していたとされる。

Eさん：昔はの、港からばっちゃん方とかが売り歩いたり。ばっちゃん方だって。

Fさん：それこそ遊佐の山の方さな。

Aさん：背負子さんっていたからの。背負子さんという言葉がの。

Q：電車が来る前の話ですか？

Aさん：そうそう。あと、背負子さんもあって、市場もあって。朝市の市場も向こうの方から魚背負ってきて、遊佐の駅前さ魚の朝市あったもんだよ。我々、車でどんどんいかれる時代だばいいんだけど、近所の人やっぱり食べたって、あれがあるわけだよ。

Bさん：背負子持ってきて駅でやってた。最近だね、なくなったの。

Q：結構最近までやっていたんですか？

Bさん：最近まであったよ。コロナの前までは。

Bさん：漁村から魚を行李とかに入れて、おっきい風呂敷で背負って、で、この電車に乗って。で、駅の広場で売ってたんですよね。ほとんどこう、買い物に行って。だから新鮮なものがいっぱい食べられた。今はまるでなくなった。うちではその秋田の、ここ県境だから、県越えしたすぐのこの上浜っていうのね。そこからアオサ海苔とか、これから正月のお雑煮に入れる黒海苔、岩海苔っていうの？それを届けてもらって。

上記のように、遊佐町においても「背負子さん」が遊佐駅前まで来て、住民に対して魚を販売していた様子がうかがえる。単に遊佐駅前で販売するだけではなく、山の方にも販売に行っていたことから、その流通範囲はかなり広範であることがうかがえる。また単に魚を販売するわけではなく、食文化継承の観点からも、浜の食文化を伝承していた様子もある。

Q：その人たちが、「この魚だったら、こう料理すればうめえよ」みたいなことも伝えて？

Eさん：うん。そういうの教えて歩いてた。

Fさん：「どうやって食べればいい？」とかの。

吹浦や女鹿で取れた魚を販売するだけではなく、漁業に近い人たちだからこそ知っている料理の仕方なども魚の販売を通して伝承していた。このような文化も近年はみられなくなり、家庭外の食文化の伝達機会が失われつつある。

では、遊佐町の過去の様子から、どのような食文化がはぐくまれていたのかを確認していく。

漁協の婦人部に所属するEさんとFさん、Gさんは、子どものころによく食べていた食材として、サメ、鮭の味噌粕漬、ブリコをあげている。

Eさん：サメの頭からの。目なんかもヌタにしたり。肝もみんな混ぜて作って食べたりとか。そういう料理結構あったきがしたけども。

Fさん：囲炉裏で焼いて、網に入れて、醤油で漬けておいたりの。そうやって保存して食べていた。

Eさん：昔は保存。冷蔵庫なんかねえはんで、長期保存するためにやっぱり。色んな食べ方があったな。

Eさん：鮭なんかは、やっぱり昔は味噌粕したり、塩振ったりすんだども。やっぱり保存するあれがなかったわけ。干したりの、して食べたんでの。貴重品だった昔は。結婚式なんかで、こういう大きいのついたりすると、家中みんなで分けて食べたの。

Fさん：大きいのがつくと。

Fさん：小さいときは何だって焼いての、みんなの。食べさせられたんだどの。アジだとかの。タイの出たときの。

Eさん：今だば一番あれだね。ハタハタって食べらんなく。

Gさん：ブリコの。味付けしたやつ。おやつ代わりにぼりぼり。

Eさん：ブリコなんかも全然食べらんねえ。ハタハタの子どもみたいなの、昔はみんな店屋さんでも味付けしたりしての。よく食べてたけど。ゴリゴリ噛んで。殻だすの。

Fさん：その汁を食べるんだけど。

Eさん：すごい美味しかった、ブリコ。ブリコって今は資源保護のためにとっては悪くなったけど。

特に、サメや鮭の味噌粕漬は保存食として塩漬けにすることが多かった様子が見えてくる。サメについては里や平野部においてはあまり食べないとされ、主な消費が海辺居住者に限られていた様子が見えてくる。ただし、サメの油を食用油として使っていたともされる。鮭の味噌粕漬については、上記の通り結婚式でもふるまわれるほか、昔はお歳暮代わりとして親戚に送るのが通例だとされていたものの、2000年代には行わなくなってしまったと話されている。このことから鮭の味噌粕漬については、比較のおめでたいことや喜ばしいものとして流通していたことがうかがえる。

冬の日本海は荒れるため、12月や1月は、漁に行けるのが月に1回程度だったとされている。そのような漁に行くことができず食料がない時期には、これまでに作っておいた保存食を食べていたとされる。時期的な魚が獲りにくい状況はあるものの、戦後期の食糧難の時代などにおいては漁協があるために、比較的食糧を手に入れられたようである。そのほかにも、コアミを塩漬けにし、上澄みを「しよっつる」のようにしてお味噌汁や漬物などといっしょに食べることもあった。里・平野部においてもコアミの塩辛は酒の肴として食べられていたとされる。

しかし、あまり海の食べ物と川の食べ物について交わりがなかったとされる。以下はHさんの語りである。

Hさん：私はどっちかというと海なので、海がみえないところだけでもちょっと行けば海なので。海藻なんかはよく遊びで採りに行ったよの。魚釣りはしたことねんども、海藻だば採れた。子どもの頃なにしてたんだろうね。あまりご馳走たべられねんで、菜っ葉汁しか食べられね。鮎だって食べたことないしの。

昔は各家庭の食事が生まれ育った地理的な位置によって大きく制限されることが多いものの、海の食べ物が里や平野部で食べられているなど、主要な海産物と野菜などの交換があったことがうかがえる。もちろん、よく食べられている鮭などは食べる機会があったと思われるが、Hさんの語りのように鮎といった川魚を食べたことがないと語るように、遊佐町内においても川の魚を食べる集落とあまり食べない集落が分断されているように思われる。恐らく川魚だけでなく、海の魚介についても同様に地域間での摂食に関する差があったと考えられる。

一方、川で昔よく獲られ、食べられていたものについてはHさん、Iさん、Jさんが話している。

I さん：月光川が近かったから、鮭はあまり来なかったけれども、カジカ、ヤマメ、イワナっていうのは、子どもたちが遊びで取りに行って、それで佃煮作ったりとかは良くしていた。

J さん：鮎の佃煮も食べていたな。鮎もメてきたのを焼いて、焼いたものを佃煮にしての。干すのも干すので、串さ刺して、ずっと干しておいて。それを出汁にしてうどんとか、正月の餅も出汁が鮎だったよの。

J さん：川が基盤整備できれいになって、私みたいに石ごろごろあるところが無くなってしまった。隠れる場所がなくて、魚もいなくなったよの。昔はどじょうだつたりの、なまずだつたりの、結構いての。

H さん：カニもとったよの。

I さん：川ガニはいまでもの。夜、ホテル見に行きながら川に籠を沈めておいて、朝起きてそれを上げに行って「あっ、カニが入ってる」って家に持ってきて。うちの母親がカニ汁作ってくれていた。それでおいしいもの食べれたと。

J さん：カニつぶすためのカニたたきっていうのも。あとどじょう汁の。よく佃煮に。

遊佐町では、鮭が遡上する川として主に牛渡川があげられるが、月光川水系は古くから鮭が遡上する川として、江戸時代から牛渡川、滝淵川を鮭の種川に定めていた⁶⁶。牛渡川、滝淵川以外にも鮭が遡上するが、鮭以外にも鮎やカジカ、ヤマメ、イワナ、川ガニ（モズクガニ）などが獲れていたとされる。もちろん、そのような川魚等を市場に卸したりする人もいたかと思われるが、H・I・J さんが子どものころ（1960 年代ごろ）では、子どもが遊びとして獲る魚介であったことがわかる。しかし、1970 年代後半の月光川基盤整備により、遊びとしての魚とりが失われていった様子がわかる。また川魚等の食べ方についても佃煮や乾燥による長期間食べられるような加工がなされていた。

また、カニについては、上述のようにカニ汁に使われるほか、ハレの日においても重要な食材として使われていたことがわかる。以下は E さん・F さんの語りである。

⁶⁶ 遊佐島海観光協会, n.d., 「命をつなぐ 鮭の遡上」(2023 年 3 月 22 日取得, <https://www.yuzachokai.jp/spot/sake/>)

Q：この祭りでこれは必ずこの時に作るっての、他になんかあったりします？それこそ吹浦の大物忌神社のお祭りのときとかは。

Eさん：祭りはやっぱり、このアラメのやつ作ってた。

Fさん：あとマスのあんかけの。やっぱり春のものだよの。川ガニ揚がったら茹でて必ず寒天とこう並べたよの。

Q：卵寒天ですか？普通の寒天ですか？

Eさん：色付けたの。緑色とか。

Fさん：そういうのとカニをつけたよの。

Eさん：モズクガニよの。この頃一番取れたのかの。祭り頃に。

Fさん：だからみんなやっぱり使ってたもんの。今は取る人もいなくなったの。

Eさん：欲しい人一杯いんども、とる人いねぇもの。とる人も高齢化してしまっ。ほんと、吹浦の辺でもんだよの。

Fさん：前はこの辺の川ですずっと取ってたの。

吹浦の大物忌神社の例大祭においては、色を付けた寒天と一緒に茹でた川ガニと一緒にごつつおに出すことが当たり前であったとされ、ハレの日である例大祭とともに春の訪れを告げるような魚介であったことがわかる。しかし、川ガニを獲る方の高齢化に伴い、獲る人自体も少なくなっており、現在では需要はあるものの供給ができない状況になっている。そのほか、アラメの煮物や鱧のあんかけについても語られているが、アンケートでは遊佐町居住者において「アラメと筍の煮物」16.5%、「鱧のあんかけ」10.3%であるほか、魚介を利用した料理については、多くが半数以下の調理状況となっている（「ニラ鱧（ます）」38.1%、「クジラ汁」23.7%、「氷頭なます」6.2%）ことから、海の幸を用いた郷土料理の伝承については厳しい状況になっていることが想定される（ただし、アンケート回答者が海沿いだけではなく内陸部に居住する方が多いというバイアスは考慮すべきである。）。

子どものころには、そのほか「ぞんご」と呼ばれる雑魚を持ち帰り、各家庭で刺身やお汁にしたり、市場に出回ることが少ないカナガシラを食べていたり、どじょうを佃煮にしていたなど豊かな食事の様子がうかがえるものの、スーパーマーケットの進出やコンビニエンスストアの出店などにより、全国どこでも都市部と同じような食生活ができるようになってきたとされる。また、スーパーで魚介が切り身として販売されることが多くなり、昔のように1匹丸ごと買うような人も少なくなったために、食べ方自体も大きく変化したとされる。この変化を受けて海や川での食べ物においても、食べられなくなってきたものや料理が出てくることになる。特に海においては、様々な要因により食べたり、捕獲したりすること自体ができなくなった魚介も存在する。

Gさん：今は（ブリコを）取って悪いからの。卵も全部取って悪いことになったからの。

Eさん：今でも岸壁でも下さあんだども、とって悪いで拾わねけども。

Fさん：返さねばねんだの。

Q：今の話聞くと、結構法律的な部分で、昔食べていた物が食べれなくなったみたいなことが。

Fさん：やっぱりコアミもそのとおりだよな。

Eさん：コアミなんかはの、虫（寄生虫）入っているとかっていうのは衛生の。取って悪く。

Fさん：生食できねなくなったの。

Eさん：牡蠣ここでとれた、吹浦で取れた牡蠣 100 箱もあっこさ入れた記憶があるが。ここさ入れに来たことはある。ほんとあの頃一番だったかも、吹浦の牡蠣も取れた。

Fさん：100 箱もの。ここさ来て卸して。ここで入札しての。それをみんな冷蔵庫さ入れなばなんねの、仕事終わってからな。入札で買ったの。

Eさん：うん、あの頃はほんと、すごい牡蠣あったつけの。今は数少なくなってしまうて、取り合いみたいになってるけども。

Gさん：1 日 5 箱までしか取られねから。

Eさん：そうなったもんだしの。制限があるもんだの。

Eさん：1 日何箱しか取れなくなって。

Q：そういう制限があるんですね。

Eさん：ずっと昔は 100 箱もよくとったんだの。酒田さいかね時だよの。

Fさん：飛島がテトラポットになっての、ギバサ取んなくなった。前はすごい一杯来たのよ。処理できねくて、職員さまで買ってくれて。

Eさん：この辺で拾ったことあるよ。西浜で。冬場のすごい荒れたとき。浜さここさ拾いに行つて、昔はそつたにうるさくねがった。今だばの、この辺のもの拾っても悪いし。

Gさん：拾っても悪いし、捨てても悪いし。

上記のように多くの規則的な面での採取規制がなされていることがわかる。ブリコについては「山形県漁業調整規則」において、「何人も、はたはたの生んだ卵を採捕してはならない」と明記されている⁶⁷。またコアミについては、2008 年ごろに地元の人以外がコアミを生食した際に、食中毒にかかったことが発端となり、保健所からの通達により生食禁止となったとされる。また海藻についても「テングサ・エゴ・ワカメ・海苔・アラメ・アオサ・モズク・イギス・ホンダワラ・シガナ・ウミソウメン」に対して漁業権が設定されており、この権利を有していない人は、採取ができないとされる⁶⁸。牡蠣には 1 日 5 箱までの採取制限も課されている。こういった資源保護を含めた外的・内的要因のほか、全

⁶⁷ 山形県，2020，『山形県漁業調整規則』（2023 年 1 月 23 日取得，<https://www.pref.yamagata.jp/documents/18350/tyouseikisoku.pdf>）

⁶⁸ 同上

世界的な自然環境の変化による影響もあると思われ、2022年にはハタハタの水揚げが少ないという話を様々なインタビュー対象者から聞くほど、海の状況も変化している。

昭和時代中ごろからの魚介類に関する変化もあるものの、現在においても変わらずに残されている川・海に関する食文化のなかで、遊佐町の魚介類で外せない魚として、鮭とハタハタがあげられる。鮭については様々な方が印象のある料理とともに語られている。

Gさん：鮭の皮だか、魚の皮とかをなますみたいに。氷頭なますっていうんだっけかな。

Eさん：あれ、鮭なんか。“ヨウ”だ。それこそ“ヨウ”だ。氷頭なますって。鮭の頭使ってなますって。

Fさん：鮭が揚がる場所は。

Eさん：酢の物。それが昔からの。

Dさん：三面川だと鮭とばとかやるでしょ。あれもの、升川の採卵場でやって三面川さやってるんだよ。酒粕だと、三平汁とかって、鮭のアラを使って大根とニンジンとキノコ入れて、長ネギ入れてとかって。そういう感じの味噌汁みたいな汁作ったりだとか。ちょっとおかず代わりになったり、そういうのは結構あるけどな。

Bさん：なつかしい、鮭の味噌粕漬けは。ほんとに昔みんな鮭を切り身にして、一回塩で漬けて、それを洗ってさらに1枚ずつ並べて。で、そこに味噌と酒粕、練粕を練りこんで、砂糖、あと調味料は入れないと思う。Aさんたちは詳しく知っているんじゃないかな。

鮭に関しては、遊佐町において箕輪地域や枡川地域、高瀬川地域などにおいて鮭の孵化場が立地しており、山形県の鮭資源の増殖に力を入れている。インタビューでは、山形県で孵化させた80%以上の鮭が遊佐町に回帰するといわれている。特に秋から冬の時期にかけては鮭を干した「しょんびき」の様子が孵化場で見られることが風物詩となっている（写真5）。このような鮭の卵の孵化にも鳥海山を源とする牛渡川の透明度の高いきれいな水が利用されている。



【写真5：遡上してきた鮭を干している様子】

氷頭なますや三平汁など日常生活において食される料理のほか、戦後の遊佐町における漁業の歴史の節でも記載したように、ごつつおとして鮭の味噌粕漬にして食されていたり、結婚式でふるまわれたりするなど、焼いて食べるほかに、手間をかけた調理をすることで鮭の価値を上げてふるまわれていたことがわかる。

ハタハタに関しても、インタビューした全員が言及するほど、なじみ深い食べ物であると語っている。

Aさん：ベンケイっていうのは、木の串をひゅーひゅーって刺される、ベンケイが農家ではなんていうか能力のある農家は皆そういうベンケイを持っていたの。そして、ハタハタを夜通し焼いて、焼けたらベンケイにさして、乾かして、時分のいい時にハタハタをこいで、かめにいれて、醤油と砂糖を少し入れて貯蔵したの。あとは米ぬか。糠に酢を混ぜて。そうやってしょっぱいハタハタを冬に大根としょつつるって食べたの。それが農家の暮らし。

Bさん：冬の始まりにハタハタって獲れるんだけど、ハタハタの場合は車で象潟まで買いに行ってたね。夜中でも。「ハタハタが揚がったぞ」という連絡が何かで入ると、すぐ車で買いに行き、それこそ10箱とか。みんな買ってきて、夜中でも食べていたもの。

Q：ハタハタは結構重要な食べ物だったんですか、当時は。

Bさん：あの頃はね、すごい粘りがあって、みそ汁にして。あとは焼いて田楽味噌をつけて、それが主流だったんですね。今のこの時代、あの粘りは人気でないですね。

Q：ハタハタが上がれば、集落の皆さんが買いに行くようなものだったんですね。

Bさん：うん。あとは頼んで買いに行ってもらったりとか。ほんと駅に電車で来てたのかもね。背負子持ってきて駅でやってた。

Dさん：昔から浜の屋、吹浦あたりでよ食べてる魚なんて言ったら、や、秋の鮭くらいだよな、食べ物。

Bさん：ああ、あとハタハタ。

Dさん：ハタハタだよ。

Bさん：ハタハタは食べるけど、あんまり、どうなんだろう。でも向こうの吹浦方面、漁港の方。あっちの方行けばそれなりにみんな、自分のところでとってきたものを料理して食べてるって。

Eさん：これからハタハタが来たり。ハタハタもの、いろんな食べ方あるし。田楽したり、湯揚げにしたり、みそ汁したり。何してもおいしいよ、ハタハタは。

Q：いま干クジラが一番おいしかったって I さんおっしゃってたかと思うんですけども、H さんや J さんが小さいころ食べていて「これはおいしかった」と思うものってありますか？

J さん：ハタハタ。この辺ってうちの方が飛島の農家なんですよ。飛島の人方だと田がないもんだからって、塩辛とか干物とかを持ってきての、結局物々交換。そのころってそういうのがあって、ハタハタもぬか漬け。

H さん：冬のころはハタハタだよ。

J さん：冬の保存食としてとっておいて、あとで食べるっていう。

Q：この魚が来たら夏が来たなとか、春が来たなと思う魚って、それぞれの季節でいます？

K さん：まあだって、冬はやっぱりタラとか、今の時期でハタハタとかタラとか。今度はアンコウとかいっぱい出てきますよね。

上記の通り、ハタハタはインタビューをした方々が鮭の季節と同時に食するような魚となっている。また食べ方についても、焼いて乾燥させたり、醤油漬け・ぬか漬けにしたり、田楽にしたりなど様々な方法で調理されていることがわかるほど、一般的な魚となっている。アンケートにおいても遊佐町居住者において「ハタハタ田楽」は 76.3%、「はたはた湯あげ」は 64.9%の方が今でも調理する料理であるとされ、非常に一般的な様子がわかる。ハタハタは杉山秀樹（2010）によると、鮭と同じく産卵期には生まれた産卵場に戻ってくる魚であるとされ、その際には河川のにおいが利用されているとされる。そのため、ハタハタという資源を守っていくためには、ももとの産卵場や河川、湧水を保全することが重要であり、鳥海山を守ること自体が、鳥海山の海の自然全体を守ることにつながっているとされる。また特にハタハタが食べられる機会として想起されるのは、12月に行われる「大黒様」の時であり、その様子については後述する。

このような遊佐町の魚介の中でも、特にテレビで取り上げられ有名になった遊佐の牡蠣を中心に鳥海山とのつながりを語る方もいる。

A さん：吹浦の、西浜海岸の場所から湧水がでて、それがカキの生育に、12番目の海岸の水、すごいんだよ。

Q：本当に水に生かされてる…。

A さん：鳥海山の水のおかげで、先ず牡蠣が揚がっていったし、鳥海山とこっちの山の関係と、鳥海山の海の恵みとそれを離してもダメだし。

Q：鳥海山の恵みというのは感じることはあるんですか？これまでの活動とか、普段の食生活とか。

Eさん：よく言われるのは牡蠣だよの。

Fさん：牡蠣の伏流水のあれとかの。

Eさん：それで育ってるみたいで、おいしいっての。一番は牡蠣だ。

Gさん：水はおいしいと思う。

Eさん：ここは山あるおかげで、台風でもなんでもそんなに大きなものにならないし、水害もそんなにねえし。やっぱり山のおかげだ。

Fさん：山のおかげだの。

Eさん：鳥海山のおかげがすごい（笑）。

Q：鳥海山のおかげって意味で、今災害がないとおっしゃってましたけど、ほかにはどんな？

Eさん：まあ牡蠣なんかはおいしく育つし、磯もののもの。

Fさん：水もうまいし。

遊佐町で獲れる牡蠣は夏が旬であり、杉山（2010）によると、鳥海山麓の岩牡蠣漁場に湧き出ている淡水が、岩牡蠣の成熟を抑制し、産卵期を遅らせているため、このことがこの地域の岩牡蠣を美味しくさせている可能性があるとする。この水は山からの様々な栄養素も運ぶため、牡蠣以外の磯ものもおいしく食べられるとされ、特に牡蠣は遊佐町が面する海域の水質環境や飼料環境がすべて反映している産物となる。まさに鳥海山の水の良さ＝牡蠣のおいしさなのである。そのほか、鳥海山が比較的海側に立地しているため、台風被害や水害なども甚大な被害にはならないといった産業としての利点も語られているほど、身近な存在となっている。

ここまで海・川にまつわる食文化を見てきたが、漁業関係者や海に近い地域で暮らしている方と里・平野部で暮らしている方とでは、魚介の摂取に多少の溝がみられる。ただし、海と里山をつなぐ存在として、背負子を担いだ行商人の存在があり、その方がおいしい魚介の調理の仕方を里・平野部に居住する人に伝える役割を担っていたことがわかる。ただし、近年は新型コロナウイルス感染症流行のほか、漁獲量の減少、スーパーなどでの魚介提供の場の変化などにより、近年は失われてしまったとされる。また昭和70年代ごろまでは、様々な海や川の魚介が食べられており、塩蔵や乾燥（干物）にしたりしながら、厳しい冬場の貴重な栄養源として重宝されていたものの、近年の食品衛生上の理由や海洋・河川資源保護の理由から採取や飲食が規制されたりしており、昔のままの食べ方ができなくなっている魚介もある。昔の食文化とは大きく変化しつつあるものの、鮭とハタハタに関しては、比較的昔ながらの食べ方が引き継がれている。ただし、鮭の味噌粕漬といった調理に時間がかかってしまうような昔ながらの食べ方は、現代の食文化の変化や調理時間の少なさなど様々な理由から作られなくなっている。また海・川と鳥海山のつながりとして、海では鳥海山の伏流水を使ったおいしい牡蠣や磯ものの育成、川においては、箕輪・杵川・高瀬川などといった地域での、鳥海山のきれいな水を利用した鮭の孵化場経営など、鳥海山の存在は遊佐町の水産業に深くかかわっている。

3-2-3. 鳥海山と里・庄内平野にまつわる食文化

前章で生活クラブを含めた遊佐町の農業の変遷に関して述べたため、遊佐町の農業全体については省略するが、遊佐町の経済を支える実際の農家においては、どのような食生活が営まれてきたのだろうか。まずは終戦直後の食事の様子について着目する。

Aさん：お菓子も全然ないもんだから、砂糖も後からアメリカで物資を流すようになってから徐々にこちらにも砂糖が入ってきて、ざらめっていうのもあるもんだけ、粉を溶かしてそのあとこう割り箸で砂糖絡めて舐めて、それがお菓子の代わり。あとはもちろんジャガイモ、ずいきもなんかはガスがあるわけでないから全部焚火、いろりだから、そこに灰がでるわけだよ、そこに我々はジャガイモ、ずいきもとかを入れて。……さつまいもとかはなかったな。それを灰汁の中に埋めて、学校から帰ってきて、食べたもんだけ。それがいない時は、竹の葉っぱ。孟宗竹の皮を味噌を入れる味噌小屋に行って、そこに梅干しをいれてしゃぶしゃぶする。

Aさん：やっぱり、とにかく食べ物も、保存のきく食べ物、しょっぱい食べ物、それしか頭になかったんだよ。だから、漁協だったり農協だったりする施設が立ち上がるまでは悲惨だったんだよ。我々、魚箱一つ数の子食べる日だったというのは現実の話だし、そういうふうに偏った流通しかできなかった時代から始まっているんだっけの。まずそれ以上もあったんだけんの。こんな私、しそ巻き巻きましようと思って、これも昔の一家の話だよ。

Aさん：やっぱり物がなかった。なんでっていうと、米を作っても今みたいに米が…簡単に言うと半作、半分くらいしか上がらない状態で。もちろん、そのできた米は政府に売らなきゃいけない。その中で残された家族は何食べるとなると、精米した米の2番目に出た青い米が混ざっている、今でいえば鶏の餌になんども。そういうのを粉にして、お団子にしたりとか、そういうものを食べてきたんですよ。

戦後直後のお話については、Aさんしか語っておらず、当時の庄内地域を知る貴重なものとなっている。読み解いていくと、第1に食料が滞っている状態であり、現在に続く郷土料理を作れるような状況ではなかったことがわかる。イモ類をふかしたのもや、現在の「規格外」に該当するような、調理も単純なものが食べられていた。これは遊佐町だけではなく、庄内地域全般で行われていたことで、冬から春にかけては二番米飯を食べ、夏と秋には大麦を2割程度混ぜて炊いた麦飯が庄内地方でも食べられていたとされる⁶⁹。また米についても腹持ちがいいように米を粉にし団子にして食べるなど、江戸時代の飢饉対策のような、主食の不足を補う工夫がなされていた。第2に食べ物がいないために保存という点に焦点が当てられていた。特に乾燥ではなく塩蔵による保存に重点が置かれており、長期間保存ができるようにするとともに、大量の塩分を含んだものをおかずに食事がなされていることがわかる。一方で砂糖も食料の保存に一役買っていた。Aさんは棒鱈やごぼう炒りについて、甘く作ること

⁶⁹ 木村正太郎他編，1988，『日本の食生活全集 06 聞き書 山形の食事』農山漁村文化協会

で、保存期間を長くするよう工夫したと語る。

A さん：今現在、例えば棒鱈だったりごぼう炒りだったり、よくこの料理を見ると、全く醤油と砂糖しか使われてないですよ。調味料が単純なんですよ。して、何が欠点かというと非常に甘いんですよ。甘さがあるんです。なんでだかっていうと、その時代は冷蔵庫がないし、ある程度長期保存したいという、そういう思いの中で「このくらいの甘さだったら、3 日くらい持ったけよ」と。その親戚、あるいはそういう地域の中のコミュニケーションの話題が薄れることなく、いろんな料理に展開していったのかなと。

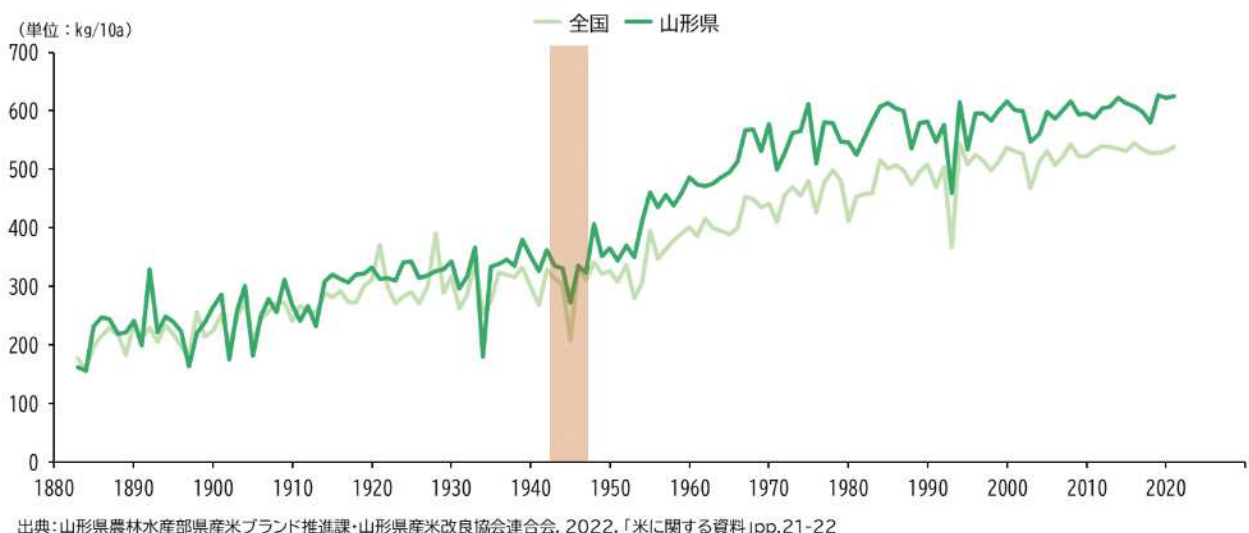
この話は、A さんだけではなく D さんからも語られており、甘い味付けに工夫していたことが、当時を生きた方々の「うまいもの」となっていたことも下記の語りからわかる。

D さん：とにかく、昔のものは甘めえ。めちゃくちゃ甘い。

Q：甘いんですか？

D さん：甘い＝うまいものなんだ。砂糖がねえから、甘いもの＝うまいものになってしまう。だから卵焼きなんか言っても、今からだとちょっと考えられないくらいの甘さ。卵焼き、出汁巻きなんだけど、普通出汁巻きだったら出汁だけ。でもこちら辺は卵焼きになってしまう。出汁巻き卵焼きになってしまう。めっちゃくちゃ甘い。

非常に塩辛く味付けしたり、反対に甘く味付けしなければならないほど、食料に困窮していたことは、間接的に資料からも読み取れる。図 26 は全国と山形県の水稲 10a あたりの収量を示したものであるが、終戦前後（1944～1946）を見ると、一時的に収量が減少していることがわかる。現在は終戦頃の 2 倍ほどの収量となっているが、政府への販売や食料の配給が行われていた時代においては、非常に食べるものがなかったことがうかがえる。



【図 26：水稲 10a 当たり収量の推移】

続いて、終戦直後を経て、ある程度落ち着きを取り戻した段階の、里・平野部に住む方の子どものころに食べていたものから注目する。

B さん：おかずは全部畑で採れたもの。お肉、お魚くらいは買いに行くけど。今でも友達が農家をやっていて、自分の家で採れたものだけで食べるという主義。

Q：普段の小さい時に食べていたものは何があったんですか？

I さん：野菜。野菜の煮ものとか…

H さん：肉は食べられなかったの。

I さん：干クジラの煮たのが。干クジラとジャガイモの煮つけっていうのがすごくおいしかったって。こっち来てから、ちょっと2・3人に聞いてみたんだけど、みんな干クジラとジャガイモの煮たのが食べたいって。昔はふかして入れてた。

Q：そういう稲刈りとかお手伝いしているときって、お昼休みとか終わった後にご馳走しますとか、多分あったりすると思うんですけども、その時にどんなものを食べられてたとか覚えていますか？

J さん：あられとか…

I さん：おやつはあられ、けづりばとかの。あと漬物とか、芋。

J さん：芋、さつまいも。

I さん：サツマイモとかじゃがいもとかの。あと干し柿とかの。そのの家々で長く保存しておくものであったな。

(中略)

I さん：前作っておいたあられとか、油であげたり、さまさまの。そういうのが出てくる。

H さん：冬は特に塩もの、夏場に用意して。

I さん：塩蔵したもの。

H さん：ふきだとかわらびだとかどっさり採って、塩漬けして冬に食べる。

お米はもちろんのこと、自家栽培した野菜やイモ類がよく食べられていたことがわかる。特にイモ類については、焚火に入れて焼いたりふかしたりしながら、おやつとして食べたり、おかずとして食べられていた様子がわかる。また A さんが子どもの頃である 1950 年代には、遊佐町においても砂糖が配給されたりするなど、お米があることを前提に、様々な食べ物があったように推測される。ただし、A さんの話は各家庭において自給自足で様々な野菜等を育てているという意味であり、現在のスーパーマーケットや青果市場などの市場から購入するほど食材があったということではない。現在に続く流通が整えられ始めたのは 1970 年代以降であるとされる。そのような物流の状況もあり、食べ物の多くは保存に効く塩蔵した食べ物や漬物など、塩分が多いものが多く、偏ったものしか食べられなかった様子がうかがえる。さらに、お米があったような家は、小作人を抱えるような地主の家であり、小作人たちの食事は非常に質素なものであったとされる。A さんが語るには、1 年間の小作人としての給

料は、米1俵(60kg)であったとされ、1か月あたり5kgしかお米を食べられない状況であった。当時は食事における主食の割合が高いため、本当に食べ物が無い状況だったことがうかがえる。また、魚介については比較的食べられていたものの、動物肉については普段の食生活では食べることがなかったことがわかる。

食べ物のほかに、食べる際の様子や調理に関する様子はどのようなものだったのだろうか。家族の様子や食するときの様子を概観する。

Aさん：私は昭和18年生まれだけれども、終戦後の境目の時は調味料は味噌しかなかったんですよ。

(中略)

Aさん：その時は味噌しかなかった。味噌を作ってた桶の中に竹状のざるがあって、そこに立てて、香酢発酵させた汁を醤油替わりにして使ったんだよ。

Q：お味噌とかは自家製でしたか。

Bさん：お味噌作っていましたよ。ドラム缶があるから、わたし学校から帰ってくると、かまどにドラム缶を乗せて、豆入れて、味噌も醤油も全部作っていましたね。あと麴も作っていましたね。「ただいま」って帰ってくると味噌の匂いが漂っていました。だからかまどっていい生活のひとつだね、かまどは。近代的な生活にあこがれるのは一つあるけど、日本人に合った家庭環境というか、それなくして作るのが大変だったところはいっぱいあったんじゃないかな。

Bさん：昔、この辺の言葉でいうと、「ワカジエ」というの。若衆というのかね。「ワカジエ」が2人いて、「メナシ」というんですよ、女性の手伝い人が1人住み込みでいたうちだから。あの人たちは台所の方で食べていた感じだね。箱膳でないかもしれない。箱膳に座らせて食べた覚えはあるんだけど、何歳くらいまでかは、そんなに立派な食事じゃないから。ごはんだけはたんまりあるんだけど。

Q：その時はおかずは何品くらいあったんですか。

Bさん：2品くらいですかね。お肉なんてほとんどなかったからね。小学校の低学年くらいまではそういうのじゃなかったかな。お弁当もなかったしね。父親が山に「シタガリ」と言っていて、木がよく育つために「シタガリ」をやるんだけど、そういう時は「わっぱめし」というのを作っていたね。

Q：それはごはんだけという感じですか。

Bさん：ご飯だけに梅干しとか。そんなおかずとか入れなかったもんね。だから私が、ごはんの準備、農家朝6時前、小学校中学年から上くらいで、全部自分にご飯の準備。

Q：その中学年くらいから全部。

Bさん：全部つくって。朝ごはん作って、帰り学校からくると、買い物行って、ごはん準備して。

Bさん：あのこの前ちらっとお話ししたけど古漬けの、たくあんの古漬け。3年も4年も前のものを、だから昔の人は保存食を作って、その保存食を後から塩出して、ちゃんと炒めにして、おいしいのよあれ。たくあんの。

Q：炒め物。へえー。

Bさん：そういうのも、やっぱり郷土食なのよ。だから無駄にしないっていう。無駄にしないね。
(中略)

Bさん：ほとんど塩漬けしたものを出して、ですよ。お肉とかはあんまり。私は子どもの時は箱膳知っています？

Q：知っています。

Bさん：おしんの時代みたいに。だからそんなに豪華なお肉を焼くとか、そういうのはなかったですよ。

Q：まあ一汁三菜みたいな。

Bさん：そうそうそう。まあごちそうであれば納豆だよね。納豆も作っていたしね。甘酒も麴で作っていますしね。

Q：(田んぼ仕事の) 休憩の時はこういったものを食べていらっしゃったんですか。お茶請けとか。

Bさん：田んぼにもっていくんですよ。田んぼのあぜ道に座って、何食べてたっけ？そんなに高級なお菓子とかじゃないから、昔はお餅系とか、腹持ちがいいものとか。あとは蒸しパンをよく作ってました。私もよく作りました。その頃って、農協でいろんな指導をやっていたから、いろんなおやつとか食べるものを結構教えてくれました。

Cさん：今はもう豆腐でも蒟蒻でも、家庭では作ることがない。ましてや味噌醤油なんかもね、うちにも本堂の裏に、味噌樽の大きいのがね。昔は味噌作ったんだぞっていうのが残っているんです。もう動かすとバラバラになるので動かすことはないんですけど、そういうのが昔はここでも味噌を作ったり。

大きな農家においては、住み込みで働く人もおり、朝から農作業をするために子どもが朝ごはんや夕ご飯の支度をしていた様子がわかる。その際のご飯も一汁三菜のような形であり、多くのおかずがあったわけではなかった。先ほども述べたようにこれは比較的大きな農家の話であり、小作人の家では一汁一菜のような非常に貧しい状況であったとされる。今では簡単にスーパーで買えるような納豆でさえ、1950～60年ごろにおいてはごちそうに思えるほどの食材であった。また料理に使用する味噌や醤油といった調味料については、終戦当時は選べるようなものではなく、選ばざるを得ないような状況であり、特に味噌は各家庭が自家製で作っていることが一般的であったとされる。この味噌は家の状況を表すサインとしても利用されることもあったとされ、年数の若い白い色の味噌で食事を食べていると、「何かしら、生活が容易でないことが起きたのではないか？」とうわさされるほどであった

とされる。加えて農家の休憩時においては、腹持ちの良いお餅や蒸しパンなどが食べられていたとされ、お米以外の食べ物も食されていた。

日常的に食されるものは、塩蔵された野菜・山菜やたくあんなどといった保存食を中心としたおかずに加えて、汁もののご飯が食べられていたことがわかるが、一方でハレの日や行事、もてなしの食事ではどのようなものが食べられていたのだろうか。少々長いものの、様々な語りを概観する。

A さん：後は赤飯だの。赤飯はそこの家その家で、高校受験でお祝いしたからとかでやりとりして、あとは祭り。祭りは俄然赤飯だったの。祭りも同じでないんよの、5月1日だったり、3日だったり、6日だったり。ここ遊佐。吹浦はいつだ。そういう風にして地域によって、鎮守様のお祭りだとか催し方が違うから、そこで赤飯を食べてくれってしてやったりとか。そんなの物々交換が人の交流よね、いまだに残っている。

A さん：あんこ餅、丸餅、ここはまず丸餅文化だからの。角餅っていうのはないので。あとかたちちってというのは、簡単にいうと、お正月過ぎてからおやつ作りとしてかたもちを作るっていう。

(中略)

A さん：珍しい方とか、歓待したいっていうときはつきたてのあんこ餅を食べるっていう習慣だな。相手のお客さんがそれを受けてくれるかどうかは分かりませんが、こちらとしてはもてなす料理だよ。

A さん：若衆（ワカジェ）って言ったんだの、そこの家に住み込む人、財力のある家は3人も4人も住み込みの人を入れて、全部手作業で休みがあんまりなかった、月水金の感覚がなくて、働ききった若衆が休み取りたくなると、「ください」って藁人形作って、部落の中心となる半鐘って、この下さ藁人形作って、棒立てて、そうすると部落の中心の人が「天皇様が出たぞ今日～」って、そういうお触れがまわんのやの、そうするとそこの家のばっちゃん母ちゃんがおはぎ作って、夕方になるとおはぎをそこの家の住民の若衆が集まって、今日は仕事納めで集まってお酒なんぼか飲みながら休めるって。自分で休みを作ったのよの。天皇様と、もう一つなんかあったけど、それも藁人形だよ。天皇様出たぞ～って村の中お触れする人もいて、「今日、若衆たち休みなのか」って。そこでその主が「今日は休みだから、まずぼた餅でも作ろう」って。でも小豆の美味しいおはぎではなくて、醤油になんぼか砂糖もあったんだだけか。ごまは入れるもんだだけ、ごますったのがあったから、そういうのつけて食べたんだわ。

A さん：山から下りてきた人を待つために、私の記憶では公民館があってそこで赤飯したり、さっきの煮しめの料理だったり、夏だったので胡瓜の酢の物だったり、そういうのを作って山から下りてきた人を歓待するために、そういう山当番ていうのがあったな。

Bさん：特別な日というとお赤飯だね。懐かしいね。

Q：あとちょこっと話で出た赤飯とかも、皆さん行事とかで食べることはたくさんある？

Iさん：あるの。

Q：それは慶び事のとときとかも、不幸の時も関係なく、何かがあれば食べるようなものですか？

Iさん：まあハレの日は。でも赤飯でも豆違うっけの。

Hさん：小豆でなくてか？

Jさん：法事の時はなんか違うんだ。33年（33回忌）は赤飯だ。

Hさん：でんこあずきだかの。てんこあずき。

Jさん：でもこの辺は、ハレは赤飯食べるの。

ハレの日など特別なときに食べられるものとしてよくあげられたものはお米を利用した食べ物であり、特に赤飯はよく作られている。お祝い事があった時や人を歓待する時、法事の時には赤飯が食べられる。お祝い事の際には、縁起の悪いことを避けるために、赤飯にも工夫がなされている。

Bさん：赤飯の、小豆で作っているんですけど、小豆だと割れるっていう。割れるんですよね。そうするとお祝い事には不向きだっていう。なんか自分が子どもの時はそういわれて、古代米を使っているとか。あとなんでしょうね…ささぎだ。ささぎ豆を使って小豆をやっているって話を、去年かな。耳にしまして、「なるほど」と思ったんです。お祝い事だと「割れる」というのが倦厭されるっていうのがあったという話を聞きました。

現在でも何かよい出来事があれば赤飯を買いに行く習慣が残っているほど、赤飯が重要な位置を占めている。アンケートにおいても遊佐町居住者において「赤飯」は70.1%の方が今でも調理をするものとしてあげるほど、一般的なものになっていることがわかる。

また、餅について、客人をもてなす料理としてあんこ餅を作る風習が残っている。加えて昔は小作人たちが休みを取るときに、おはぎを食べながらお酒を飲むなど、稲刈りなどの忙しい時期に休むといったちょっとした憩いの場にも、米を使ったものが食べられていたことがわかる。

米を使った郷土料理で、特別な行事に食べられるものであり、インタビューした方々の印象に残っている料理として笹巻があげられる。笹巻は遊佐町をはじめとして、庄内地域全体で食べられており、現在では道の駅においても郷土料理として販売されている。奥村彪生（2003）によると、笹巻の元になった粽については、弥生時代に中国の揚子江中流域の粽を食べる文化が日本に伝わっていたとされ、中国においても粽は5月に食べられるとされる。平安時代には菰（まこも）の葉で包んでいるとされ、払って半乾燥にした米の粉を湯練りして円錐形の角形にして菰の葉で包み、いぐさで巻いて茹でていたとされる。では、この笹巻に対してどのような思いが抱かれているのだろうか。

A さん：暮らしの中で大切に引き継がれてきたっていうことは、やっぱり人間だから好みがあったわけ、おいしいね、誰々にも食べさせたいな、親戚にもやりたいなって、この心情の働くものが残ったっていうのが、ポイントだ。だから逆に赤飯、笹巻、正月の料理、お盆の料理、これがやっぱり4大ポイントだの。

A さん：やっぱり家族で、笹巻を作って、朝から夜までかかるのよ、その笹巻づくりっていうのも。

Q：家族っていうのは、男の人もみんな？

A さん：お父さんも。やっぱり菖蒲とかよもぎとかは田んぼさ行ってとってくるし、おばあちゃんも笹の葉ともち米して笹巻まかねばなんねし、笹巻だって準備から何から3時間以上はかかるので。

B さん：あと、笹巻も作っていましたね。笹巻は母はとても上手でね。綺麗に作っていたよ。

Q：B さんのお家では、笹巻の三角巻きとかこぶし巻きとか、いろいろ。

B さん：筍巻き。筍ばかりだった。この辺はほとんど筍巻きだね。三角巻きじゃなくて。笹を取りに行っ、いつ取りに行ったかな、夏くらいに取りに行っ、冷凍しておくんですよ。昔は乾燥させていたのかな。

I さん：笹巻も高校さ教えてきたけどの。高校にも行ってきてよ、笹巻はあちこちでしてつけよ。高校生さも教えてるよ、食改が。あと施設、老人ホームでやって年寄りの人がの、巻くだとか、頭ぼけててもしっかりしているの、仕事。手が覚えてるというか、昔やったことやってるから。やっぱり懐かしく感じて、普通、昨日何に食べたって聞いても何もわかんないんだけど、笹巻だというのはちゃんと覚えてる（笑）。仕事はちゃんとできるしの。

A さんも自身のあげる遊佐町の料理として笹巻を挙げるほど重要なものとして認識しているほか、男性も含め家族みんなで作るコミュニケーションを伴う料理だとも述べている。I さんも、笹巻を次世代に引き継ぐ活動に参加しながら、老人ホームでも「手が覚えている」方々が多いほど、遊佐町の人々の体に染みついている料理であることがわかる。実際、遊佐町においては2006年に「第1回笹巻きサミット」が開催され、複数年にわたって続けられていた。三浦（2014）によると、笹巻サミットは、笹巻づくりが「手間がかかることもあり、近年、笹巻きをつくらなくなった家庭があることへの危機感もあり、土地に伝わる郷土食への理解を深めながら、活用と特産化の道を探る」ために行われたとされる。この笹巻きサミットは、単に笹巻づくりの技術を高めるだけではないとされる。笹巻を通じて「郷土食への思い」などを顕在化させ、地域の食文化や食材について、年代を超えて共有化することも含めた、地域への誇りを高めるための動きであったとされる。この遊佐町の笹巻づくりはアンケート調査においても遊佐町居住者において作られることがわかっており、遊佐町で笹巻を今でも調理す

る人は 43.3%であるのに対して、遊佐町以外の庄内地域では 40.5%となっている。こういったことから、笹巻が遊佐町の郷土料理を代表する一つとしてあることがわかる。

このような生活の中で、単に料理だけではなく、その料理に使われる食材をはぐくむ鳥海山の恵みを感じる機会も普段からあるとされる。

A さん：だから料理もあんまり変わってないし、だから遊佐町はあえて抜き出すっていうのは鳥海山の水だの。こないだも酒田さ行って喉乾いたから水飲むって言ったら「うちの水はうまくないから飲むな」って。「本当にうまくなえの？」っていったらうまくなかった。ここは水道から飲めるからの、冷たくて。

(中略)

A さん：水がきれいだから、赤飯にしても笹巻煮るにしても、美味しんだよの。

B さん：やっぱりこの地域というのは鳥海山に守られているというか、水の神様でもあるし、無くして生活するのは。崇めないと。

B さん：楯の川さんっていう、吹浦のゆらり（注：宿泊施設）のあの近くに建ててるんだ。ネット販売専門だって。なんでウイスキー工場出来るのって、やっぱり水がいいんだって。水が適してるんだってさ。

D さん：鳥海山はもともとはその軟水。すごい軟水。やっぱり日本海側さ 2,000m 超えてくる山ってねえもんだから、寒冷前線がもろにぶつかるんですよ。だから遊佐ってものすごい天気の変動も激しいんだよの。気温差もものすごい大きいし。雨、降雪量降水量がものすごい多いから、湧水もものすごいし。もともと軟水で、夏は登山すんなさ水筒要らずの山っていわれてた、鳥海山って。

(中略)

D さん：麓の野沢地区って大豆いっぱい植えてんだ、植えてる農家さんいて、そっから大豆貰ってきて、で豆腐つくる。水いぐって大豆いいんで、当然やっぱりうめえ豆腐できる。

B さん：豆腐も、鳥海山の胴腹の水で豆腐作って、それで、会食に出して。

D さん：まあそれだけでも価値はあんだけど、遊佐町民にしてみればまあ普通だよの。何もありがたくない。

B さん：各家庭に井戸水出てるから、ほとんど出る。

Hさん：私らが（石鹼運動を）始めたんだよ。まもなく 50 年になります。ずーっと始めてからの。

Q：ほんと 50 年前から環境を大切にしようというのが生きているのが、本当にすごいなと思ってますし。

Jさん：やっぱり鳥海山の冷や水かかる、冷や水って冷たい水のことだけれども、基盤整備に当たってホースで流しているんだけど、やっぱりそういう所の、山の奥の水は冷や水が欠かせないし、やっぱりお米がおいしい。魚沼とかそういう所と同じようにの、やっぱりおいしいんだよね。

特に B さんは前章でも述べたように、普段の生活の中でも「鳥海山に守られている」と感じるとされ、鳥海講に参加しているほど、鳥海山の存在が普段の生活にしみこんでいる様子がわかる。また D さんが語るように恵まれた水で作られる料理は非常においしいものの、身近になりすぎていて遊佐町住民にとっては「普通のもの」と意識にもかけないともされる。そもそも山形県自体が滝の数日本一であり、非常に水に恵まれており、遊佐町においても各地に伏流水の湧水帯があり、『ゆざ湧水散歩⁷⁰』という名の観光パンフレットが作成されるほど、豊かな湧水場所が点在する（写真 6）。水に恵まれている遊佐町の町民においてはこの水を守らなければという意識が非常に強い。産業としても、水が重要な位置づけである日本酒の酒蔵が 2 軒あったり、近年では新たにウィスキー工場が立地するなど、この水の良さは古くから現在に至るまで注目されていることがわかる。この水の良さは、水自体や水を使った料理においても影響していると感じられており、ハレの日に提供される料理のおいしさは鳥海山の水があるからだとされている。だからこそ、50 年以上も前から環境配慮型の農業が推進したり、河川の水質を維持しようと石鹼運動を今でも継続したりするなど、すべての活動の要因が鳥海山に紐づけられている。



【写真 6：湧水の一つである丸勝の水】

⁷⁰ 遊佐町，2018，『ゆざ湧水散歩』（2023 年 1 月 31 日取得，<https://www.yuzachokai.jp/wps2022/wp-content/uploads/yusuigun.pdf>）

これまでの里・庄内平野にまつわる食文化を概観してきたが、米どころである庄内平野に位置していることから、比較的主食の米については手に入れやすく、そのほか自家栽培による野菜等を収穫しながら料理に用いる自給自足の生活をしていた。しかし、その状況は地主と小作人では大きく異なっていたとされる。小作人においては1年間の給料が1俵であるとされ、1か月5kgしか食べられないような状況であり、1回の食事においても一汁一菜という非常に質素なものであったことが想定される。食べられるおかずについては、春や夏に収穫した作物や魚介を塩蔵・乾燥させたものが中心であり、かなり塩分過多であった様子がうかがえる。また調理に使う調味料は基本的に味噌であり、これも各家庭で自家製の味噌が作られていた。味噌を見れば各家庭がどのような状況にあるのかわかるほど重要な食べ物であったことがわかる。

日常的に食べられている食事のほか、ハレの日の食事においては米を利用した食べ物が多く、赤飯や餅があげられ、笹巻についても五月五日の節句を中心に食べられていた。特に昔は各家庭で赤飯が作られており、次世代に残したい意識を持つ人もいる。また笹巻については「笹巻きサミット」を開催するほど、遊佐町の郷土料理を代表する料理の一つであり、子どもから大人まで参加しながら家族で作る、食事とコミュニケーションを伴う食べ物であったことがわかる。

この豊かな食文化を形成してきたのは、鳥海山およびそこから湧き出る水であると考えられる人が多い。今でも鳥海講が残るほど、鳥海山に対する信仰が強く、そこから生み出される水によって生かされている、おいしい食べ物が食べられていると感じている。だからこそ、遊佐町においては昔から環境問題に対するアクションが多くなされており、現在でも石鹼運動が残っていたり、環境保全型農業を実践したりする農家も多く残っている。この水を源として豊かな食文化が維持されてきたのである。

3-3. 遊佐町の伝統的行事文化について

これまでに海や川、里・庄内平野と鳥海山という文脈から子どもころの食文化や現在に至るまでの状況を概観してきた。その中でも、節句や結婚式などのハレの時に食べる料理も見てきたが、遊佐町において、大きなハレの場となるお盆・大黒様・正月においては、また別の食文化が維持されている。そのため、この3つの行事における食文化について、インタビューの語りから詳細にみていく。

その前に、多くの行事においては親戚や地域の人との交流が生じることになるが、遊佐町において親族や地域との交流がどれほど重要であったのかを確認する。前節において、味噌がその家の状況を表すほど重要な食べ物であったことは述べたが、あぶらげ（油揚げ）も、その家の財力を示すほど重要な食材であったとされる。食事を通じたコミュニケーションの重要性について、Aさんは以下のように語る。

Aさん：とにかく、親戚の付き合いに重きを置く。あと自分の家の財産の誇りをもって、瓦屋根の立派なお家を建てる文化っていうのが非常にあったんですよ。今は全然そういうことはないんですけども、そういう見栄っ張りな人柄っていうのは十分。そういう親戚の付き合いを大事にして、非常に神仏を大事にして、こういう人柄っていうのが、非常にここの土地で料理を作っていくうえで、コミュニケーションを取りながら、自分の家さ近しい人に赤飯を分けてやるとか、笹巻をまいてこうやってみる。その食べ物ができる以前に、赤飯とか笹巻っていうのは、多分私も学者ではないからわからないですけども、多分中国から来たんじゃないかって。

このように、食事だけではなく親戚や近所のコミュニケーションが、家の財力を過大に示すことになった要因として、北前船の影響が考えられる。遊佐町に隣接する酒田市は、北前船の寄港地として発展し、特に本間家は「日本一の大地主」と呼ばれるほどに財を築いた。本間家は大阪の商人との取引をする中で、北前船の帰りに生活物資を満載にし、最上川流域の人々の需要に応え、地元利益を還元してきたとされる⁷¹。北前船の中心地ではないものの、遊佐町においても財を成した人が盛大に物品をふるまい、誇らしい地位を獲得するという動きがあったものと思われる。このコミュニケーションの契機こそが伝統的行事であり、様々なハレの日に該当するものと想定される。

3-3-1. お盆にまつわる伝統的行事文化と食文化

お盆の時期に供えられるお膳の話に移る前に、遊佐町の人々はどのように先祖を迎えているのだろうか。先祖を迎える様子については下記のように語られている。

⁷¹ 北前船日本遺産推進協議会，2018，『動く総合商社 北前船』

Aさん：本当は、8月6日、七夕の時、お墓の掃除を行って、神様仏様が迎え入れるっていう意味で、軒下にそれぞれの自動車だったり、バスだったり。ケンミン SHOW で取り上げられたのは、「なんでバスなんですか？」って質問に対して、その家の主人は、「いっぱい先祖様が乗れるようにバスにしました」って。飛行機はなんで？って、早く着けるから。みんなそれぞれ想いがあって、バスだったり、タクシーだったり、飛行機だったり、というのはここの特徴なんですよ。

Q：そのお宅も精霊馬は普通に買ってきて、座布団の量でお金が変わるだとかで、面白いと思いつながら。

Aさん：そうそうそう。それは去年亡くなった人、お盆に初めて仏さんとしてお越しになるという意味で、精霊馬の立派なのを下げるわけです。そして、近い人が初盆ということで思い出に来て、帰られる、それがここのしきたり。

Q：お盆の時なんですけど、お盆の前の8月6日に七夕さんやってて、その昔は迎え火みたいなのを川で回してやってて、今は川に流せなくなったからやらなくなっているって聞いたんですけど、その時に先祖みたいなのが来るんですかね。呼んでいるのは神様？

Aさん：自分の先祖様を迎えてる。

(中略)

Aさん：藁に火をつけて、藁を川端で回しながら、「きとねきとね、この火の明かりで」って、自分の先祖さんに語り掛ける口調で。そして、「きとね、きとね、この日の明かりで。きとね、きとね」川端で藁を消して、流して。そして白玉だったり素麺だったりを仏さんにあげて。来い来いっていつてもごちそうなければこないでしょ。

Bさん：あの、胡瓜はしないんだよね、うち。それでナスで孫が作ったの。これね。

Q：この細かいやつ。

Bさん：ナス刻んで、水を入れて、ミソハギ。ミソハギを置いて飾るんです。

Bさん：お盆とか正月をすると、お盆が13日から16日くらいにかけて、親戚の人みんな集まるんですよ。「盆礼」といって、生まれた人とか、その先の親戚とか、冠婚葬祭に関する親戚の人がみんな集まって、会食して、お酒飲んでというのが。ここ12年くらい前からだんだん薄くなってきて。結局親戚行くと、数人は違う顔ぶれだけど、同じになるじゃない。それで女の人が大変なのよ。料理を作るでしょ、食べさせて、飲ませて、後片づけて。だから私が知っているあれだと、休む暇がないのは女性です。

Cさん：ただ残念ながら、今さっき言ったホームセンターだとかスーパーだとかで既製品として販売するようになった。そのために本来の姿というものを失って、ただ飾ればいいのかという飾り方しかできなくなってしまっている、昔は手作りで作ってというやり方だったんですけどそれを今はしなくなったという。あとは中に細工物で、麩菓子のような形のものを吊るしますよね。あれなんかも果物だと腐ってしまうから。この辺の食文化の中で興味があるかどうか分かりませんが、昔お葬式なんかの時には、練り物のお菓子でナスとかキュウリとか。

Q：練り物で。

Cさん：要するに和菓子です。和菓子の餡を練っているような形に。

Cさん：ここは開山堂と呼んでいるんですけども、開山堂というと通常は寺の開山堂は、寺の開山上人の方をお祀りするんですけども、庄内地方では開山堂というと檀家さんの御位牌をお祀りする場所という、そういうふうな形で開山堂というものを設置はしています。今でこそ少なくなりましたが、こうやってお供物をお供えしてね。うちでは必ずお盆とお彼岸と正月には、こうやってご飯一膳ずつ、全部のお宅にお供えする。

遊佐町においては、お盆を迎えるに先立ち、旧暦7月7日の七夕を行い、事前に先祖を迎えていたとされる。その際は川で火を焚き「きとね、きとね」と先祖の霊が火を目印に戻ってくるように、火を回しながら迎えていたとされる。さらに、お盆時に飾る精霊馬も初盆時には全長60cmにもなるような大きな精霊馬を飾り、これを3年間続けるとともに、玄関に先祖を迎える行燈を立てるとされる（写真7、8）。ただしこれは自分が所属するお寺の宗派によっては行わないこともある。また通常の精霊馬についても、バスや飛行機といった通常の馬の飾りだけではない現代的な乗り物を用いた精霊馬を飾ることも特徴的である。そのほか精霊棚にナスを刻んだものに水を張り、みそはぎをおいた「あられうり」は仏壇のある家庭にはほぼ供えられているという。加えて、お寺においては庄内地域特有の「開山堂」と呼ばれる位牌を祀る場所があり、そこにお盆・彼岸・正月にはお膳をお供えすることがしきりとなっている（写真9）。



【写真7：精霊馬】



【写真8：行燈】



【写真 9：開山堂の様子】

また、お盆や正月にはすべての親戚を呼び、会食をしながら近況を語り合う「盆礼⁷²」「正月礼」が行われていた。その際には特に女性が会食の料理を作り、片付けまでを担うという非常に大変な仕事であった。自身の家の先祖を迎えることに加え、親戚一同をもてなすという繁忙の時期がお盆・正月であることもわかる。ただし、この盆礼や正月礼は簡素化もしくは消失してしまったとされ、2000 年代初頭には行われなくなったとされる。

では自宅に迎えた先祖に対して、どのような食事のもてなしをしているのかを、皆さんの語りから明らかにする。

A さん：普通はお盆の時、男の仏様と、女の仏様と、っていう意味で二つ。こうやって御霊供膳（おりこうぜん）。本当は朝昼晩（ご飯を替える）なんですけれども、お昼はちょっと朝の残ったので、夜はまた素麺茹でたり、また替えて、明日一日仏さんの御盛みたいの置いて、16 日の朝、全部飾り物から花から流しちゃうの。

Q：流すんですか？

A さん：本当は流すってことなんですけれども、捨ててしまうんです。そしてまた、普通のお盆で仏前に戻るわけなんです。

⁷² 一般的には他家に縁付いた子女が、盆に盆肴や手土産を携えて里の親を訪ねることを指す。

Q：いくつかお寺周りにあるお墓周って、ちゃんと素麺飾っているところと、横の方の盆飾りだけみたいなのところとかもあって。素麺飾っていないお墓の一带、そのお寺のお墓は飾ってなさそうだな、若干地域によっても違うのかなって見て周ってたんですけど。

Aさん：掛物か？

Q：特に素麺ですね。他のトマトとか、かぼちゃとかは結構飾っているところあったんですけど、素麺があったりなかったり。

Aさん：かけ素麺はの、どういう意味かわからねんだけど、昔からそうやってたからやるってことだけれども、ちゃんと意味があるんだと思うよ。

Q：今ちょうどお盆なので、お盆の時にはこれ食べるといった料理はありますか。先ほど、エゴの酢味噌も作ったという話をしていましたが。

Bさん：お盆は素麺でしょ。お盆で食べるって、仏様にあげるごちそうくらいで、自分たちはそんなに。お盆だからこれを食べるといものはないね。

Q：子どもの頃から変わっていない感じですか。

Bさん：うん。あとお客さん来たら、お客さんは別だからね。自分たちの口に入るものじゃなくて、カニをつけたりとか、何かお店で買ってくるものだね。

Q：では、精霊棚とか準備して、素麺とかお供えして。

Bさん：やっぱり野菜、とれる野菜でナスを蒸かしてしょうが醤油で食べるとか。やっぱりナス、胡瓜、南瓜。そういうのが主流かな。

Q：これも蓮の葉の裏にお餅というか。

Bさん：そうそうそう。で、これを今日のお昼に焼いて、甘味噌をつけて、うちわ餅にして食べるんです。

Q：それはお盆の2日目に食べる。

Bさん：そうらしい。ここの家はね簡単なのよね。

Cさん：昔はね、必ず白和え。豆腐を崩して、すりこぎ棒でくるくるとこう、味付けて。蒟蒻だとかニンジンとか和え物にして。最近は手間かかるもんだから、白和えを作るところはあまり見かけなくなっているんですけども。

Cさん：その家の家庭料理のものというのは。ただ家庭で作った料理の中で一般的だなと思うのは、アラメの煮付け、海藻のひじきだとか、海藻の煮物なんかは今でも残っています。あとそうね、季節の野菜のものです。南瓜とかの天ぷらにしたとか煮物にしたとか。そういうどこにもありうる形。

Q：盆にはなんかこれ食べるみたいなもの。氷頭なますとか。

Eさん：盆は必ず餅はする。餅はいつでもの。めでたいことあった時。

Fさん：水餅とかの。雑煮みたいにしてあるの。家ではおばあさん食べさせるには、油あげと、玉ねぎ入れての、蒟蒻入れて。

Eさん：玉ねぎいれんの。

Fさん：玉ねぎ入れて。

Eさん：盆、うち辺だば、あんこ餅だ。あんこつけた餅。

Fさん：あんこのほかにもな、お昼になるとよ、朝餅搗いて、水さ入れて置いて水餅にの。それを食べさせるほんだっけ、昼間はそれだって。

Eさん：次の日の昼だば、必ずうちわ餅の。

Q：お盆はみなさんあまり（食べるものはないですか）。

Iさん：精霊棚は飾るけど、自分で食べるものはあんまり。

Hさん：ところてんだって違うしの。

Jさん：それこそところてんはテングサで作って食べたよの。

Hさん：正月みたいなもんじゃないよの。

遊佐町をはじめとして、庄内地方のお盆の時期における墓前には、かけ素麺を飾り、トマトやほおずき、白ナス、かぼちゃなどの野菜が供えられている（写真 10、11）。墓前の盆飾りに加えて、御霊供膳を用意する世帯もあり、その際写真の右上の親碗にご飯、左上の汁碗に汁もの、右下の平碗にはニンジン・こんにゃく・さやいんげん・「あぶらげ」・枝豆が入った煮しめ、左下の壺碗には枝豆、中央の高月にキュウリやニンジン、キャベツの漬物（香の物）が供えられている。箸はお墓側に置かれ、その反対側（高皿の奥）にはお茶の入った湯呑が供えられる（写真 12、13）。この御霊供膳自体は遊佐町に限ったものではないものの、壺碗に枝豆が供えられていることは、庄内地域特有のものであることがうかがえる。そのほかお寺においては全国的に広まっている供物である生膳が用意され、あられうり、浄水、浄飯に施餓鬼の串刺しの旗を立てて、お供物をお供えすることが基本的であるとされるも、遊佐町のお墓や仏壇での御霊供膳は、火を使ったものが一般的となっている（写真 14、15）。



【写真 10：お墓における盆飾り①】



【写真 11：お墓における盆飾り②】



【写真 12：墓前に供される御膳】



【写真 13：お地蔵さん前に供される御膳】



【写真 14：お寺におけるお盆のお供えの全景】



【写真 15：お寺における生膳】

各家庭のお盆時期における仏壇は精霊棚を作り、ご先祖を歓待する準備がなされている（写真 16、17）。精霊棚には、男女それぞれの仏様のために御霊供膳を備えることが通例である。その際は白和えや各家庭で作った煮物、ご飯を供えるとされる。各家庭で供える料理は異なるとされるが、Aさんのお宅では、レモンを置いたご飯、タケノコの汁物、オクラ・トウモロコシ・きくらげ・ゴマのサラダ、揚げたカボチャや焼き鮭、スイカ、玉ねぎといったおかず、生野菜のトマトが供えられており、お椀の数等は変わらないものの、供える内容は墓前に供える御霊供膳と比較すると多様であることがわかる（写真 18）。また、「うちわ餅（水餅を大葉の上に乘せ、さらにハスの葉に飾ったもの）」と呼ばれるお餅を同じく供え、お盆の時期である 8 月 14 日のお昼に焼いて食するという食文化が残っている（写真 19）。このうちわ餅は、写真 20 のようにあんこが乗っていないものとあんこが乗ったものの 2 つが供えられ、ハスの葉に乗せる餅の数も家庭によって異なっている（写真 20、21）。このお餅については、E さん・F さんもお話しするように、水餅やあんこ餅という形でも継承されており、地域によって形は異なるものの、お餅を準備するということには変わりないと思われる。そのほか、あんかけゴマ豆腐

も自家製で作られていたとされ、中には素麺やうどんをおいて食べるといった特有の食べ方をする家庭もあり、「精進ごつつお」の典型だったとされる。しかし、40 年ほど前は各家庭で（＝仕出し屋などを使わず）お盆の準備をしていたものの、調理の手間などから自家製で作る家は少なくなっているとされる。



【写真 16：A さん宅のご仏壇】



【写真 17：B さん宅のご仏壇】



【写真 18：A さん宅における御霊供膳】



【写真 19：B さん宅におけるうちわ餅①】



【写真 20：B さん宅におけるうちわ餅②】



【写真 21：A さん宅におけるうちわ餅】

そのほか、お盆の準備については遊佐町郷土食研究会が以下のように行われると記載がある。

（8 月）13 日の仏壇に先祖様を迎えるため那須で牛馬を作り、掛けそうめん、ほおずきを主に飾り付け、生花を 2 組、ハスとシソの葉でお餅をあげる。お膳、果物、お菓子など。墓のお参りに生花 2 組、掛けそうめん、あんこ餅、果物、お菓子を準備。夕食は、お餅にあんこ・汁餅を主に、仏様の好物の料理を 2、3 品作る。14 日昼は内輪餅に砂糖味噌を塗り、仏様に。（8 月）16 日の朝にお供物全体を片付け、夕食にはそうめんか白玉を供えます。（遊佐町郷土食研究会：2016）

また特徴的な語りとしては、B さんや H～J さんがお話するように、正月と比較しても「特別に食べなければならない料理がある」という意識は薄いことである。B さんや I さんが述べるように、お盆の料理は仏様やお盆に訪問するお客様向けには、おもてなしの料理を作らなければならないという意識がある。しかしながら自分や家族の食べる料理については、全国的にみられる素麺（喜びが細く長く続く）が食べられるほか、そこまで特別なものを準備し食べているという話は聞こえてこなかった。またアンケートを見てみても、「なすごんげ」を 88.7%の遊佐町民が調理すると回答するも、その他の夏の料理は、半数を下回る結果となっている。このことから遊佐町におけるお盆は、自らの家族とともに家に帰ってきた仏様と「ごつつお」を食べるようなものではなく、終始仏様をおもてなしする場となっていることが推察される。また親族との会食についても、お盆の会食のために特別に準備するような「ごつつお」はなく、夏場に収穫した作物や魚介を利用した料理が提供され、あくまで食事の場を利用した親族コミュニケーションであると想定される。B さんの母親（90 代）の方が残していたお盆の時の料理メモに関する語りが、まさに親族コミュニケーションを大事にする様子を表している。

Dさん：盆礼の御馳走だって。

Q：それはちょっと気になりますね。行事に関わる。

Bさん：右上にホタテ一つにレモンじゃって書いてる。お盆と正月を親戚の人、ここから生まれた人とか、親戚の人集まって会食するの。それがお盆と正月年2回。昔はそれが楽しみだった。

Dさん：盆礼とか何食べんの？

Bさん：読めないよ、もうほら。

Dさん：読まんねえの、これ。「右上、ホタテ一つにレモン、三角切りにして添える。」「左、エビ一匹、塩ふり。」

「盆礼の御馳走」として親戚の人と会食をすることの楽しさがわかる。ただしここで話されている料理も遊佐町独自の料理というわけではない。これは遊佐町が発刊する『つぐてみねが遊佐ごつつお』においても、お盆用に準備するような記載のある料理がなく、鶴岡市が発刊する『つるおかおうち御膳 改訂令和4年版』のお盆の記述がお正月よりも少ないことから想定される。

これまで遊佐町におけるお盆行事とまつわる料理について概観してきたが、全国的に広がるお盆のしきたりを踏襲しながらも、遊佐町らしいお盆のあり方が維持されている。ご先祖に供す食事については、前章で見た羽黒修験の精進料理につながる火を用いた料理が供されており、壺碗に枝豆が使われていることは、庄内地域で生産されているだだちゃ豆といった地域の固有性を表しているものと思われる。加えて仏壇に供える御霊供膳は各家庭によって多様な料理が準備されているものと思われる。ただし、これらの料理はあくまで家に招く客人（先祖・親戚など）をもてなすものであり、遊佐町民からすると、「お盆だからこれを食べるというものはない」という家族だけで「ごつつお」を食べるような場ではない。あくまで先祖や親族と食事を介しながら思いを馳せたり、心を通わせたりするコミュニケーションの場としての伝統行事になっていると思われる。

3-3-2. 大黒様にまつわる伝統的行事文化と食文化

遊佐町の方々にインタビューをしていると、特別な料理とともに語られる行事として正月のほかに「大黒様」がよくあげられる。大黒様とはどのような行事なのかを概観してから、その日に食べられる料理の話に移るとする。

まず「大黒様」は、全国の年中行事をまとめた『年中行事辞典』によると、下記のように記載されている。

旧 12 月 9 日の夜を、東北地方では大黒様が妻迎え（めむかえ）をされる夜といって祭る風がある。

（中略）

山形県庄内地方では 9 日を大黒様の年夜（としや）という。庄内では朝のうちから、子どもたちが「大黒様の豆腐を買って下さいや」といって売り歩く。（年中行事辞典 1958:442）

といった記載がある。大黒様（大黒祭）は東北地方を中心とした伝統的行事であり、中でも庄内地方では「大黒様の年夜（お歳夜）」と呼ばれ、農耕神である大黒様への信仰が表れている行事である。歴史を紐解くと、古くは文化 10（1813）年には庄内藩において年中行事の記録に明記されており、豆腐が特徴的な料理として紹介されていた⁷³。『つるおかおうち御膳 改訂令和 4 年版』では、昔と現在でも変わらないこととして、豆が用いられていることであるとされ、「まめ（手まめ）に作った料理をいただいて、家族がまめ（丈夫、健康）に暮らせること」や、「働くことが好き（勤勉・まめ）な大黒様にあやかっ」といった願いが込められているとされる。これは日本でも有数な稲作地帯である庄内地域において、まめに働きながら作物の豊穰や収穫の喜びを得るといった田の神としての側面と、もともと福の神として台所に祀られていた台所の神様としての側面を持つ独自の信仰体系であるとされる⁷⁴。実際に、アンケートからも大黒様は遊佐町でも 87.6%が今でも行っているとされる、重要な行事となっていることがわかる。

では大黒様における食事について、遊佐町の方々は以下のように語っている。

B さん：小学校でも中学校でも給食でよく出ますし、これから 12 月 9 日大黒様、その時はカボチャを煮て小豆をかけて、小豆で煮るんですよ。それが出るみたいですよ。それを食べると風邪ひかないとか。必ず風邪ひかないなんだよね、だいたいね（笑）。

⁷³ 鶴岡食文化創造都市推進協議会，2022，『つるおかおうち御膳 改訂令和 4 年版』 p. 140

⁷⁴ 鶴岡食文化創造都市推進協議会，2022，『つるおかおうち御膳 改訂令和 4 年版』 pp. 139-141

Dさん：浜というと、これも冬場のハタハタはの、先ずは外さねえとこだと思います。ハタハタも4年生きるんですよ。4年魚の雌、大黒様の夜の日に、大黒様のお歳夜っていうのがあるんです。4年魚の雌っていうと大体これくらい大きくなるんですよ。これを田楽味噌で焼いて、田楽味噌漬けて、大黒様に黒豆ご飯とか、豆でなんかした和え物とかそういうものあげて、それをおろしてみんなで食べると。そういう風習はありますね。

Q：今でもやっぱりやられていますか？

Dさん：今でもやっていますね。

Q：今回もそういう行事に基づいた食文化に焦点を当てながらやっていて、そういう大黒様とか、あまり出てこないですけど恵比須様をやっている地域とか。

Dさん：恵比須様はなかなかあれだと思いますよ。まあ大黒様がメインだよの。

Eさん：大黒さんって、ここで12月の9日に大黒さんってあるけれども、このころ一番とれるようなんだかな。大黒さん終わってから来たり（笑）。みんな大黒さんの時に欲しくていつてるのに、大きなこう入ったのは入らなくて、大黒さん終わってから入ったっけということも、ここ2・3年はあるんだよの。

Q：ちなみに大黒様で小豆使ったもの。

Eさん：豆ごはん。

Q：そういったの作って、ハタハタの田楽食べたりとか聞いているんですが、ここだとEさんとかFさんのおうちでは、これ食べるよっていうものはありますか？

（中略）

Eさん：大黒さんの時は、豆ごはん。

Fさん：豆ごはん作るの、黒豆ご飯。

Eさん：あと必ず酢の物みたいなのをさ豆入れてたし。味噌買ったども。

Fさん：大根の酢の物にの、こうやって。

Eさん：大根の酢の物、んだ。なますとか。大黒さんよりも漁師の人方は恵比須さんのほうが多いんでねえの。

Q：漁師のみなさんは。

Eさん：恵比須さんと大黒さんと。12月5日は恵比須さんで、恵比須さんは小豆ご飯が。ハタハタはその時はあげねけんども、ほかの魚ですっけども。恵比須さんと2回するうちもあって。農家の人たちは大黒さんまでで。恵比須さんって漁師の人たちにの。

Fさん：大黒さんの時、昔だばの、玄米を炒って、豆を入れて、砂糖で固めたりしての。お菓子みたいで、おこしなんだよな。そういうのも必ずやってたの。

Q：その時に、お餅みたいなのも搗いたりして出したりします？

Eさん：大黒さん恵比須さんではさねやの。農家の人たちは森の山で、今頃12月15日だか農業もよのやつ餅つける、農家の人たちは。

I さん：祭りは必ず赤飯炊くしの。大黒様になれば大黒様のハタハタ田楽食べるし。

H さん：今年ハタハタ買えねえ。取れねえもの。

Q：皆さん言ってらっしゃいましたね。

I さん：恵比須様はさねえの。恵比須様と大黒様を併せてる。

H さん：やっぱり海のそばだへんで、恵比須様は。漁師だへんで、恵比須様は。小豆ご飯炊くだけなんどもよ。まだ形だけでもしている、今は。あと大黒様は黒豆の。それくらいだばして。分けての。1 升は炊かない。

J さん：あと納豆汁。納豆汁は年越しもするし、必ず食べる。

K さん：大黒様はハタハタに田楽の味噌をつけて神様にあげる。そういうのがありますね。

大黒様の概要でも述べたように、大黒様では豆が使われており、基本的には黒豆ごはんが食べられる。これは『つぐてみねか遊佐ごつつお』においても「大黒様のお膳に欠かさずお供えする行事食」とあると記載がある通り、遊佐町においては一般的なものである。そのほかに欠かせないものとして「ハタハタの田楽」があげられる。D さんによると、ハタハタの中でも 4 年魚の雌を使うことがよいことだとされている。この語りが出てくる背景としては、子持ちのハタハタ田楽を食べることで子孫繁栄を願うという信仰があるために、雌で子持ちのハタハタが求められていることによる。そのほか、農家によっては餅を搗く家もあり、納豆汁、大根の酢の物、カボチャの小豆煮、玄米を砂糖で固めたお菓子も食べられていたと語られている。ただし、皆さんの話からは大黒様と豆腐と一緒に結び付けられている語りは出でらず、特別なものであるという印象が薄い、もしくは豆腐料理を付けることがなくなっている可能性がある。

上記の遊佐町民の語りにもあるが、大黒様と並んで恵比須様のことについても言及されている。全国的に恵比須様は漁村において漁の神様として信仰されており、遊佐町においても同様である。『年中行事辞典』には、東日本において恵比須様は農家で田の神としてしているところもあるとされるが、遊佐町においては、恵比須様はあくまで漁の神であるとして、農家では祀られていないことが多い。恵比須様においては、大黒様で作られていた黒豆ご飯ではなく、小豆ご飯が供えられる。また恵比須様と大黒様を一緒に祀っている家では、両方の神様を一緒に祀り、簡素化している様子もうかがえる。

Q：皆さんの家に恵比須様祀ってたり大黒様祀ってたりするときに、神棚みたいなのが祀ってあって、そこに御前準備して、っていう感じじゃないんですか？

Eさん：そういう家もあんなんども、大黒さんと恵比須さんの。なんなんだよの、うち辺だば普通お祭りして、神様だけで。でもあそこさ入ってるの。石で作ったなんか、ねえ。神様の中さの、恵比須さんと大黒さんのこと、このくらいのが2つ入ってる。そこさいろんなのが入っている。それでうち辺だば、農家でもねえ、漁業者でもねえみてえだんども、漁業のほうさ関係してたはけ、こういう風な大黒さんと、別々はさねでの。一緒に恵比須さんと大黒さん一緒に、大黒さんときにお膳2つして、両方するみたいな。

Fさん：うん。豆ご飯炊くときに小豆も少し入れて。

Eさん：小豆の。小豆も少し入れての。でもちゃんと2回する人たちもいる。今はそうでもね。そうやってする人いなくなった。

上記のように、恵比須様と大黒様を一緒に祀るためにお膳を2膳用意して、特徴的なご飯（黒豆ご飯・小豆ご飯）を別々に作るのではなく、黒豆と小豆を一緒に入れて炊き、供える家もある。作法及び料理も簡素になっている。

以上大黒様にまつわる食文化を見てきたが、黒豆ご飯とハタハタの田楽を普段と違う特別な料理として認識していることがわかる。ただし、過去の文献に記述のある豆腐に焦点を当てた語りが出てこなかったため、詳細なインタビューが必要である。大黒様は親族が集まって行うような行事ではなく、家々で行われる行事であるため、あくまで農閑期にその年に収穫された作物への感謝を祈ると同時に、次年度の豊作を願うという、神様とのコミュニケーションに終始していると思われる。この大黒様は遊佐町全体で行われている伝統的行事であるが、漁業に関係のある家庭では恵比須様も同時に信仰している。しかし大黒様および恵比須様が豊作・豊漁という恵みをもたらす神様であるため、両者を同時に祀るといった形の簡素化が進行している。

3-3-3. 正月にまつわる伝統的行事文化と食文化

正月行事は遊佐町の人々において、1年で最も重要な行事である。この正月行事についてはいくつか参考になる文献が残されている。そこで文献における正月行事の比較から、どのような特徴が見えてくるか検討する。

正月行事についてはいくつかの文献で言及されているが、時系列的に記載されている文献は少ない。そこで比較的時間を追いながらどのような準備・風習を行っているかが判明している資料を基に、どのような共通性・差異があるのかを見ていく。1つ目の文献は大西賢治（2003）の『改訂 ふるさと講座 吹浦』の「明治・大正の風俗習慣と行事」の章である。大正初期の吹浦地区における正月行事のあり方について記載がなされている。2つ目の文献は2008年に明治大学の居駒永幸ゼミによって行われた『山形県飽海郡遊佐町蕨岡の民俗』というレポートである。当時の蕨岡地区における正月行事がどのように行われているのかについて記載がなされている。3つ目に秋野晃司（2018）の「食文化研究の成果と課題」である。正月における料理について、詳細なインタビュー・参与観察からどのようにし

きたりを守りながら行事を維持しているかについて記載がなされている。調査自体は 2014 年ごろに行われたと推察できるが、対象の世帯においては 1930 年頃のしきたりを今でも継続しているとされている⁷⁵。それぞれ大西文献、居駒文献、秋野文献と呼称する。この 3 文献において記載のあるしきたりを下表に示す。

【表 14：遊佐町における正月行事の比較】

		大西文献	居駒文献	秋野文献
地域		吹浦	蕨岡	遊佐町中心部
年代		1910 年代	2010 年代	1930 年代 (2010 年代)
日付	12 月 28 日		・大掃除を 29 日より前に終わらせる。	
	12 月 29 日		・米 (正月用のもち米) をとぐ。	・この日までには塩蔵したわらびの塩出しを始める。
	12 月 30 日		・餅を搗く。	・家族全員で餅を搗く。
	12 月 31 日	・年越しの日に門松を立て、しめ縄や「けんだん」を飾る。	・門松を 30 日～31 日までに飾る。 ・年越しそばを食べる。	・夕方までに餅以外の雑煮を準備する ・除夜の鐘が鳴ったと同時に、男性が雑煮の餅を焼く。
	1 月 1 日	・年男が 2・3 時に起床し、若水を組み、餅を焼く。 ・夜明け前に神々と祖先の霊を祭り、家族で雑煮餅を食べる。 ・御供餅・小判餅・稲数・馬の餅・繭玉を供える (世帯によって異なる)	・元旦もしくは正月前までにしめ縄を取り換える。 ・世帯主が誰よりも早く起きて若水を汲みに行く。 ・神棚にお供えを終えると、豆がらと生木を使い男性が餅を焼く。 ・元旦祭に参加する。	・1 時ごろに鏡餅、鮭、雑煮餅、スルメ、大根なます、漬物、手作りのおせちを神棚に供える。 ・家の中に祀られている稲荷神社に餅と厚揚げを供える。 ・仏壇に焼餅 2 個を供える。 ・お供えを終えると家族全員で雑煮を食べる。
	1 月 2 日	・1 日～3 日までは正月休み。	・仕事始めであり、「ヌサ」と呼ばれる藁箒や「ヤズラ」と呼ぶ網を張る。 ・御頭様 (獅子舞) が集落の全戸を回る	・神棚に鯉の甘露煮を供える。
	1 月 3 日		・1 日～3 日ごろまでに正月礼 (親類挨拶) をする。	・朝にご飯、納豆汁、ハタハタの田楽、スルメ、こんにゃくのたらこ炒りを供える (これから 6 日までは供えない)。
	1 月 4 日	・横町の四ツ角で御頭様 (獅子舞) が各家を回る。		
	1 月 5 日	・吹浦大物忌神社で、神事 (五日堂) を行う。		
	1 月 7 日	・正月中の休日の一つであった。 ・家族で七草がゆを食べる。	・村の大注連縄を作る (本来は 2 日)。 ・この日までに大注連縄を下げる (7 日に作った場合は当	・雑煮餅、黒豆、スルメ、ほうれんそうのお浸しを神棚に供える。

⁷⁵ 本文献に記載されている世帯の正月行事については、同じく秋野 (2014) が発表している「食文化の持続性——「和食」文化の持続力と変容」において記載されている内容と類似しているが、2018 年の文献における記述の方が詳述されている。

		日で下げる) ・御種蒔神事（御判立て・御判開き）を行う（七日堂とも呼ぶ）	
1月11日	・晩に大漁祝いと称して酒を飲みまわる風習があったが、廃されるようになる	・蔵開きを行う。	
1月14日	・1日～14日までを「大正月」と呼んでいた。 ・門松・注連縄・「けんだん」を晩に撤去する。		
1月15日	・小正月が始まる。 ・門松や藁で小屋を建て道祖神を祭り、夕方に焼く風習があったが禁止された	・小正月が始まる。 ・団子木飾り（繭玉）を行う。	
1月16日	・小正月の元日であり、雑煮餅を食べていた。 ・正月中の休日の一つであった。 ・「十二月」と称する「たらの木」を2つに割ったものに豆柄を結ったものを飾る。	・上蔵岡では、小正月の元旦と呼ぶ	

上記の表から、遊佐町における正月行事における共通性や差異が見えてくる。まず共通点としては、①12月30日にお餅を搗いて正月の鏡餅やその他お供え用の餅を準備するという点である。これは居駒文献・秋野文献に確認され、現在でも維持されているしきたりであることがうかがえる。続いて②31日までに門松の準備をすることは大西文献・居駒文献で共通している。居駒文献では30日から始める家もあるとされるが、晦日に行うものである点は共通しているものと思われる。③元旦には男性が若水を汲み、神様にお供えすることが共通する。これは大西文献・居駒文献に確認され、居駒文献では「誰よりも早く起きて」という記載になっているものの、おそらく大西文献にあるような日が昇る前に汲みに行っていたと思われる。④男性が餅を焼いて神霊・祖先に供えてから雑煮を食べることはすべての文献に共通している。秋野文献では除夜の鐘が鳴ってから＝大晦日から餅を焼き始めるという差はあるものの、男性（おそらく家長）が若水および焼いた餅を供えることを担っている。居駒文献では、男性が餅を焼いているときに「女性が起きてくるといった正月風景が一般的であるようだ」とあるように、基本的には元旦は男性が仕事をし、女性は休む日であったことがうかがえる（女性が休むとはいえ、まったく休むというわけではないと思われる）。

一方で異なる点も多々見えてくる。多くの点が家庭や地域によって異なり、特に料理については各家庭の違いが大きく出たため、主要な行事に注目するが、①1月2日以降の過ごし方として、大西文献では1月3日まで正月休みとなっているが、居駒文献では1月2日から仕事始めになるという違いがある。吹浦地域でも仕事始めとなっている家があると思われるが、一般的には三が日まで休みとなる家庭が多いため、蔵岡では休みつつも仕事を始める違いがあると思われる。②吹浦と蔵岡で大物忌神社の新年神事のタイミングが異なっている。吹浦では1月5日に「五日堂」と呼ばれる五穀の作柄と1年の吉凶晴雨の神占が行われたとされ、現在でも「五日堂大祈禱（五穀の占）」として行われている

⁷⁶。ただし現在においても蕨岡の大物忌神社では「五日堂大祈禱（五穀の占）」が開催されていないようである。一方で蕨岡の大物忌神社では御種蒔神事（御判立て・御判開き）が1月7日に行われるという違いがある。これまでの共通点・相違点をまとめたのが表15である。

【表15：遊佐町における正月行事の共通点・相違点】

	内容
共通点	12月30日が正月用のお餅を準備する日となっている。 12月31日までに門松の準備を終わらせる。 1月1日には男性が若水を汲み、神様にお供えする。 1月1日に男性が餅を焼き、神霊・祖先に供えてから家族で雑煮を食べる。
相違点	1月2日から仕事始めを行う地域がある。 - 蕨岡口ノ宮と吹浦口ノ宮で新年神事のタイミングが異なる。

続いて、インタビューをした方々から、正月に関わる語りを見ていき、現在の遊佐町における正月行事がどのように営まれているのかを見ていく。まずは正月行事に関する準備等に関して語られているものを中心に、これまで見てきた文献との比較をしていこう。

Aさん：うちは意外と簡単だよ。

Q：全然全然。それでも全然残るものだと思っているんで。

Aさん：やっぱり神棚、掛け軸を正月用に別なもの下げんの。そしてあの、それこそお供え、三段重ねにして。そして四方さ小餅って重ね餅を飾って。あと、元旦の日、お雑煮を挙げて、こんな食べて。ごぼう炒りだそんなごっつお食べて、終わった後若水って、ひゃっこい水の、飲むのよの。したばうちのお母さん、ひゃっこい水だめださけ、お茶淹れてお茶飲むっけ。それはそれでの。

⁷⁶ 鳥海山大物忌神社「祭事歴」（2023年2月2日取得，<http://www9.plala.or.jp/thoukai/saiji.html>）

Q：正月の準備とかは、よく昔は 29 や 30 日までに終わらせてというのが。

B さん：そう。一夜飾りはダメだから、30 でみんな終えて。

Q：30 までに準備して、終えて。

B さん：年越しそばだってそんな食べなかったよ。実家の方では。そんなにお蕎麦っていうイメージないよね。聞かないでしょ。

Q：あんまりお蕎麦のお話聞かないです。

B さん：正月は、納豆汁。

Q：正月になって、その日のうちに初詣でして。遊佐だと若水貫いに行ったりとかはない。

B さん：ないない。どこそれ。

Q：結構ほかの地域だと。

B さん：神社が近いとか。

Q：もしかしたら遊佐じゃないかもしれないですけど。家長の人が行ってとか。そういうのはない。

B さん：ない。お参り行って、初詣行って終わりだね。

Q：B さん家は簡素化しているとのことですがけれども、神棚にお膳作ったりとかはされているんですか。

B さん：庄内…見ましたよね。

Q：はい。

B さん：神棚が上で、下が仏壇ってね。そこにお膳置くんでなくて、もう 1 個神様の、あの…ほら。掛け軸をかける。天照大御神と羽黒山かな。鳥海山の掛け軸もあって、出羽三山と鳥海山の掛け軸あって。そこに神様のお膳を 3 つ作るのね。で、拝んだらそれを下げていただく。

Q：それを下げていただくんですか？

B さん：うん。そういう習わしはやっぱりね。食い納めと食い初め。お食い初めは年末年始の、それをしないとやっぱり。それは重々わかっていると思うんだけどね。

まず、B さんの語りでは、正月に向けた飾り（装飾）は「一夜飾り」を避けるため、12 月 30 日までに終わらせているとされる。しかし、文献においては 12 月 31 日に門松等を立てたりするなど、「一夜飾り」が行われている様子が見て取れる。ただしこの文献と語りの差が時代的なものなのか、地域的なものなのかに関しては本調査だけでは明らかにすることはできない。続いて正月用に掛け軸を掛けなおすという準備についてである。秋野（2018）では神霊の掛け軸にお供えをしている様子が書かれているものの、具体的にどのような様子なのか詳細は分からなかったが、この準備は遊佐町では現在においても広く行われていることである。本調査においても様々な家庭において、掛け軸がかけなおされている様子が確認できた（写真 22、23、24、25、26）。



【写真 22：正月用の掛け軸①】



【写真 23：正月用の掛け軸②】



【写真 24：正月用の掛け軸③】



【写真 25：正月用の掛け軸④】



【写真 26：正月用の掛け軸⑤】

写真からもわかるように、掛け軸には天照皇大神、鳥海山大物忌大神、大黒様が基本的にはセットで飾られていることが多い。そのほか恵比須様や氏神様、出羽三山の七福神を象った掛け軸など各家庭で由緒ある掛け軸が飾られており、非常に荘厳な場所となっている。その掛け軸の下には鏡餅が供えられており、二段から三段ものに柑橘類が乗っているもの／乗っていないものが用意されている（写真 27、28）。柑橘類の有無については、居駒文献においても「みかんに関しては、飾りなので、

特に意味はないようだ」とあるように、おそらく各家庭の差によるものと思われる。写真 27 のように二段の鏡餅の上に、さらに小さな餅を乗せる様子は居駒文献にも記載があり、この小さい餅を「チョコボ（餅）」と言う方もいる。この鏡餅はお膳に乗せている場合もあれば、乗せずに供える場合もある。これも各家庭による違いと思われるが、鏡餅を和紙の上に乗せることは共通しているようである。そのほかにも膳に2つの鏡餅を乗せて供えたり、掛け軸の神様ごとに小判餅を供えたりするなど、扱いは様々である。



【写真 27：鏡餅の様子①】



【写真 28：鏡餅の様子②】



【写真 29：鏡餅の様子③】

また、全国共通的なものではあるものの、以下の語りのように正月の前年に身内に不幸があった場合は、神様にお供えをするようなことしない。

E さん：不幸あったはんで。そういうこともあるはんで。不幸あった時は正月の。

F さん：不幸あった時は神様に供えるようなことはしない。

昔は旧暦で正月が行われており、大西文献によると、一時は新暦で正月を行ったものの、一般の家庭では旧暦での正月が続けられたとされる。以下に見る語りにおいても、1970 年代ごろまでは旧暦での正月が続いていたものの、現在では新暦での正月となっている。

Hさん：正月はすんども、小正月ってしたっけの。

Jさん：今はしないの。本家さ5日までの間に行って、反対に本家から分家さ正月礼っていうの。それがいつも20日位で、女正月みたいに女の人に来たりするの。本家さ男の人はいくんども、女の人反対に本家から分家さ休みに来るっていうか。

Hさん：また餅搗くのよの。小正餅って言うての。正月搗いて、また搗くのよの。んで枯れ木さ、みず木さの、なんて言ったっけ？

Jさん：団子木（だんごぎ）っていうの。

Hさん：そういうのもさねの。自分の上の人がの。

Q：団子木って色付けたりします？

Hさん：あれって何なんだ、柳だかなんだかの木？

Iさん：みず木だよの。

Q：小正月というか、旧暦の行事はいつぐらいまでやってたりしたか覚えていますか？

Jさん：昭和50年くらいだか、そのくらいだよな。しなくなったっていうか。

Q：そのきっかけは何ですか？

Jさん：結局忙しくなったからかな。農家も職を、現金収入を求めて女の人男の人出るようになってから、まず農家の風習というのがなくなっていった。例えば出来合いの総菜を食べたり、そういう時代が多くなってきた。それまでは農家で、家で様々な行事を大切にしていたんだけど、結局現金収入を求めるにあたって時間を取られるわけだよの。そういうふうになると、そういう食文化というのが完全に崩れてきたと思う。高度成長において日本中全部同じだと思うよ。

Q：作っている時間がないということですね。

Jさん：うん。割安になるっていうか、塩蔵もそうだし、食べるものって手間暇がかかるんだよの。そういうのがなくなってきたのかな。

一般的な正月に加えて、小正月も昔は行っていたものの現在では行われなくなったとされる。小正月は女正月とも呼ばれ、1月5日までに分家が本家に対して行っていた「正月礼」の反対に、本家から分家に「正月礼」を行う時期となっている。Jさんが「いつも20日位で」と言っているように、大西文献においても「正月中の休日は元日から3日までと、7日、16日、20日であった」という記載と合致する。またこの小正月では改めて餅が搗かれるということで、再度お餅を食べる時期になっている。小正月については先ほど見てきた居駒文献でも深堀されており、小正月では主に4つのことが行われている。それぞれ、①門松（柳）を飾る、②小豆粥を食べる、③団子木飾りを行う、④鏡開きをする（雑煮や汁粉で食べる）ことになっている（調査時点で①はしていないとされる）。H～Jさんが語るように団子木に飾ることは、上蕨岡でも行われているため、比較的遊佐町全域で行われていると推察される。

この小正月が行われなくなってきた理由としてはJさんが語るように、女性も現金収入を求めるよ

うになり、農家の風習がなくなってきたことがあげられている。前述のように、女性の現金収入を求める動きは、時代の変化に伴い、女性が積極的に農作物を利用して自立し、鳥海山の自然を守りながら遊佐の魅力を発信してきたことの裏面に当たる。資本主義的な考え方が敷衍し、一連の流れとしての伝統的行事が分断される＝自分で用意するのではなく購入するという考えや、構成要素である食事の一部が商品化され、もともと一連の意味を持っていた文脈からはがされてしまった結果、昔ながらのことができなくなっているのではないだろうか。もちろん、これまでの生活クラブの動きや農協婦人部の「母ちゃん」たちが行ってきた活動は全国的に見ても素晴らしいものであり、遊佐町の魅力を向上させる重要な取り組みであったことに違いはない。そのような変化の過渡期だったからこそ、失うようなものがあったのではないだろうか。

それでは、具体的に正月で供される料理・食文化に注目していく。Bさんの語りにもあったように大晦日から元旦にかけては、「食い納めと食い初め」が行われる。12月31日の食い納めの時には、お膳にご飯、「あぶらげ」の入った納豆汁、鮭の味噌粕漬、イカやサーモンの刺身、はりはり漬け、わらびなどの山菜の煮ものに、日本酒が用意されている（写真 30）。これと同じものをもう一膳作り、鏡餅と日本酒（お神酒）、火のついた蠟燭を供えている神棚の手前にそろえて供える（写真 31）。17時半ごろにお膳を供えたのちに、家長が二礼二拍手一礼をし、神霊に対して感謝を祈った後でお神酒を飲むところまでが一連の流れであるとされる（写真 32）。



【写真 30：食い納めの御膳】



【写真 31：お供えの様子】



【写真 32：神霊への祈りの様子】

食い納めの様子については、正月の食事の様子を詳細に記載している秋野（2018）の論文には記載がないものの、古くからおこなわれているものと思われる。加えて、用意された料理も各家庭で異なっているとされ、その家においても大晦日に用意しているものの中から選んで供えている様子であり、毎年すべて同じものをそろえるような様子ではない。そのほかに塩クジラ汁を必ず用意する家もあるなど、数ある伝統的な郷土料理の中から選んで食べられていることがわかる。

I さん：俺なんか年越しに塩クジラ汁食べる。

H さん：クジラ汁あんでの。

I さん：塩クジラ汁。納豆汁は大黒様の時。

Q：違いますね。

I さん：31 日が塩クジラ。

そして元旦を迎え、お食い初めをすることとなる。秋野（2018）が記録している通り、昔ながらの正月を維持しているとされる家庭では、1 時ごろに鏡餅、鮭、雑煮餅、スルメ、大根なます、漬物、手作りのおせち（鮭の味噌粕漬、棒鱈と大根の煮物、すべらん草と厚揚げ入りの煮物、こんにゃくのたらこ炒り、クジラ汁）を神棚に供える様子が残っている。また居駒文献では、上蕨岡の正月料理として、ニシンの昆布巻き、鮭、かまぼこ、大根、大根の煮しめ、田作り、里いも、にんじん、きゅうり、菊のなます、豆、こんにゃくと豆の煮もの、油揚げ、凍み豆腐が食べられ、家庭によって異なるとも書かれている。以下の A さんの語りにもある通り、ある程度「正月料理」の中から、中心的なおかずとなる魚、「あぶらげ」のある煮物、漬物、納豆汁というカテゴリから選ばれるのだと思われる。

A さん：元旦の夜は初めて新年度の、食事ということで、ご飯の食い初めというのが。だから元旦の夜、その日は納豆汁煮て、魚をつけて、煮物をつけて、漬物して、これがその元旦の夜の食い初め。でも元旦の夜さね家は、2 日の日やる。それは若干ずれてる、ここのところは。そのうちそのうちでの。

魚については鮭の味噌粕漬が中心であるものの、漁業関係者ではハレの日の魚であるクチボソガレイなど、尾頭付きの魚が供えられている。

Q：タイとクチボソガレイ。タイは祝いの時で、クチボソガレイは葬式の時に使うって話を聞きましたけれども、そこは吹浦でも同じな？

E さん：タイはめでたいときは必ず使うけども、クチボソって特別な時に使う？正月くらいの時は、必ずつけるみたいなところはあったんだけど。

F さん：神様さ供えてたの。

E さん：んだんだ。お膳するときに、鮭の切り身でもいいけども、元日はクチボソあげるとかよ。

F さん：頭のついてるのを。そういうのはあった。

E さん：あるの、必ず。頭のついた魚。

そのほか神棚に供えるほか、ご先祖様の仏壇にも御膳が供えられている。A さん宅では、果物などが供えられているほか、お膳に豆腐、汁物、黒豆なます、煮しめ、漬物にお茶を供え、そのわきにご飯を五角形に配置したものを供えている（写真 33、34）。



【写真 33：正月の仏壇の様子】



【写真 34：正月の仏壇への供え物】

具体的な写真とともに正月の様子を見てきたが、そのほかにも正月に食べるものについては数多くのものがインタビューから聞こえてきた。そこで様々な正月料理を概観していく。

A さん：あんこ餅、丸餅、ここはまず丸餅文化だからの。角餅っていうのはないので。あとかたちもちっていうのは、簡単にいうと、お正月過ぎてからおやつ作りとしてかたちもちを作るっていうのが。

A さん：この間、私、すべらん草干した話したら、正月の時の味がやっぱりおいしいって。酸っぱいようで、そういうのがおいしいって。だから正月の時食べる分だけでも。めんどくさいけども、雑草取るいうのも。

A さん：あの、正月には必ず甘酒を造って飲むんだよの。

Q：家々でですか？

A さん：そうそうそう。家々で。最近、なんか飲む点滴って俗称がついたけれども、昔から正月は甘酒作って飲んでる。そういう文化はある。上手な人でねえとなかなか旨いものができる。酸っぱくしたりして、難しいのよ、あれ。簡単じゃない。

A さん：あの納豆汁って簡単に言うけれども、実際は1年中かかんなよ、あれ。材料取りそろえるのは、納豆汁っていうのは。まず春に蕨とってくるでしょ、それを塩蔵してはんでの。それで秋にずいきいもの茎を乾かして、それを細く切って投入し、秋にキノコ採ったのを塩蔵して、それも入れてはんでの。そして昔は納豆なんかも自分の家で作ったけんども、今ほら買ってっけども。それだってやっぱり大豆は春にまかないと秋に収穫できねえでや。だから1年中かかってんだよ、納豆汁いっぺん食べるために。

B さん：すべらん草。うち、実家の正月料理だった。

Q：正月料理に出ますか。

B さん：正月料理。なんでっていうと、受験シーズンも来るじゃない。「すべらんぞう」って。よく覚えてたね。

Q：ここを調査していた先生と歩いていたので。すべらん草もほとんど雑草で食べないというか、食べるのはここ遊佐くらいでしか食べていないと思うんですけど。

B さん：よくテレビで遊佐が取り上げられたとき、何年前かだけど、すべらん草やっていましたもん。ここ嫁いできて食べないのね。

Q：この家では食べないんですね。

B さん：うん。実家は正月の料理だったの。で、自分がすべらん草を若いうちに取りってきて、つくって、食べさせたけど、あんまり子どもに人気がなかった。

Q：ご実家の方はどんな雑煮だったんですか。

B さん：忘れてる。50年近くなれば。基本そんなに変わらない。焼き豆腐は入れない、わらびは入るね。わらび入れて何入れていたっけ、全然忘れた。ほんとだ。でもその家々で違うから。

Q：煮しめは正月作りますか。

B さん：煮しめはほとんどつけるよね。大体お盆も、何食べてたっけ。

Q：嫁いでからでも全然。

B さん：鮭の味噌漬け焼き、あれが定番だったね。ここ、ほら、牛渡川、鮭が上がってくるから。正月は神様だから、お刺身あげて。あとここはね、弟たち嫁いで帰ってきたりすると、すき焼きとかするから、みんな同じ物あげてた。そうだね。鮭の味噌漬けだけはあげて。

Eさん：必ず作るもの。棒鱈煮、きんぴらごぼう。

Fさん：ここさごぼうみたいなのが、ニンジンも入ってるんですけど、私どもはニンジンは入れないで、田作りだけで。油は使わないで。ごぼうだけの。そういったの作ります。

Eさん：棒鱈煮、ごんぼいり。

Fさん：あとは酢の物の。酢の物、大根なますは作るんだども、それさあればイクラを乗せるの。

Eさん：この辺はイクラつけたり。

Fさん：やっぱりその頃は鮭ばりで。

Eさん：この頃、氷頭なますもほとんどごきた。正月。

Fさん：正月にの。鮭のの。

Eさん：御膳さするみそ汁だったの、年越しはクジラ汁するかの。クジラ汁。今は塩クジラしかねえでの。塩クジラつかったり。あと、正月は納豆汁。元日は納豆汁、決まってるの。

Jさん：アユもめてきたのを焼いて、焼いたものを佃煮にしての。干すのも干すので、串さ刺して、ずっと干しておいて。それを出汁にしてうどんとか、正月の餅も出汁が鮎だったよの。

Q：一番重要なのは正月がでかいかなと思うんですけども、正月の時には欠かせない料理はあったりしますか？

Iさん：きんぴら、大根と棒鱈の煮つけ、黒豆の煮たのと、大根なます。あと何か魚つけるっけ？あと雑煮。

Hさん：頭のついた魚は必ずつけるっけの。

Iさん：元旦の実家ではずっと肉餅だったのよ。村さきた頃は肉餅って全然食べなくて、いつになったら肉餅食うんだろうって。「肉餅どうして食べないんだろう」って。肉餅だって俺の実家では、元旦肉餅だったんだよな。

Jさん：池に、沼にコイ飼ってる。コイの甘煮、甘露煮。これは米沢のあたりでよくコイの甘煮ですすども、実家の方では沼で飼ってたから、コイの甘煮を必ず。コイの甘煮も作るんだっけの。

Hさん：遊佐でも作ってんの？

Iさん：コイ育てて。私の母親も作ってたっけの。

Q：Iさんのところでは、今の他に作っているものはありますか？

Hさん：正月？たらのこ炒り言っただけか？あとはきんとんもつくるな。

Q：お正月とかお盆の時に、これにはこれ絶対作るよみたいなものってあったりとかしてたんですかね。

K さん：うーん、この辺はね、お正月はやっぱり棒鱈とか、エイのひれとか、ああいうのね、正月は売りますよね。多分酒田もおんなじだと思う。多分ここ吹浦もね。売ってますもんね、正月になるといっぱい出てきます。

Q：お雑煮は何入っています？

K さん：お雑煮？うんとね、肉。

Q：そこは肉出てくるんですね（笑）。

K さん：肉とかこんにゃく、ごぼうとか、あと厚揚げ。

Q：結構あの、厚い。

K さん：あの厚いの。薄揚げじゃなくて。この辺では「あぶらげ」っていうけど、あれとか入れて。

Q：お出汁何で作っています？

K さん：醤油です。雑煮はね。

すでに取り上げた料理についての語りもあるものの、すべらん草の炒め物、甘酒、納豆汁、雑煮（わらびつき）、煮しめ、鮭の味噌粕漬、大根と棒鱈煮、ごんぼいり、大根なます（イクラをのせる）、氷頭なます、鮎出汁の餅、黒豆煮、肉餅、鯉の甘露煮、たらこ炒り、栗きんとん、エイのひれ、「あぶらげ」があげられている。表 10 であげた遊佐町の郷土料理の多くが該当しており、現在においても正月料理の多種多様さ、豪華さは変わっていないものと思われる。アンケートにおいても、大晦日から正月にかけて食べられるものとしては「納豆汁」「雑煮餅」「ごんぼいり」「煮しめ」「たらこ炒り」「棒鱈と大根煮」は半数以上の人々が今でも調理するものとしてあげており、他の行事と比較すると多くのものが準備されている。

A さんが語る納豆汁の話に象徴されるように、単に調理のために時間がかかるということではなく、自給自足の生活を送っていたころには、正月料理に使われる食材の育成といった 1 年がかりの正月準備であり、だからこそ正月料理はごつつおになるのである。そのごつつおがおいしくなるためにも、鳥海山の水がきれいであることが欠かせず、地域をあげて環境保全に取り組んできたのだろう。

雑煮餅については遊佐町で作られている作物をふんだんに具材として利用する家庭もあれば、非常にシンプルに作る家庭もあり、遊佐町内での多様性がうかがえる。A さん宅ではお雑煮の出汁は醤油をベースにだし昆布、煮干し、キノコ（3 種類）でとっており、しっかりうま味を出している。お雑煮に入れる具材としては、自家製のお餅、こんにゃく、岩海苔、わらび、あぶらげが使われ、肉類は使われていない。山菜や「あぶらげ」が利用されることは共通していると思われる。秋野文献においても、取り上げたお宅における雑煮は餅、わらび、こんにゃく、油揚げの 4 種となっており、具材が非常に少ないことがわかる。一方で K さんのように、ごぼうや肉を入れる家庭もある。また雑煮餅の出汁も地域によって差があるとされ、トビウオを使ったあご出汁や、J さんの語るような鮎出汁が使われる。この具材や出汁の違いは地域差があり、同じ庄内地域である鶴岡では、雑煮餅の材料として主にお餅、

あぶらげ、ごぼう、ニンジン、シイタケ、芋がら、長ネギ、岩海苔の 8 種が使われ、醤油出汁で調理するとされているが⁷⁷、A さん宅ではその半分程度となっている。



【写真 35：雑煮餅】

そのほかにも遊佐町らしさを象徴する食べ物として、あぶらげが語られる。

A さん：食文化の中にはあぶらげ抜きには語れない。あぶらげだ。要するに、もてなすには、よく「煮しめ」というようなことで、あぶらげを大きく大きくつける家は、そのうちの財産を表現。昔の人はよ、自分の見栄を張るおもてなしを常に横行したのよ。

前述しているが、鳥海山と里・平野の食文化で味噌がその家の状況を表すとあったように、あぶらげもその家の豊かさを象徴するものとして機能している。料理は単に美味しいものだけではなく、その家の状況全体を伝えるメッセージにもなっているのだ。だからこそ、大事なもてなしの場でふるまうものについては、その家の財をはたいてでも良いものを見せたかったと A さんや B さんは語る。正月ではないものの、結婚式などで贈答にする日本酒も 1 升瓶で十分であるのに 3 升贈るといった、ある意味「見栄っ張り」な性格があったとされる。

遊佐町の正月を考えるうえで、ユネスコの無形文化遺産に登録された、女鹿、滝ノ浦、鳥崎の 3 集落に伝わる「遊佐の小正月行事（アマハゲ）」についても言及する必要がある。インタビュー対象者の H さんはアマハゲを行っている集落に居住しており、アマハゲを長年経験している。以下、アマハゲの時の様子が語られる。

⁷⁷ 鶴岡食文化創造都市推進協議会，2022，『つるおかうち御膳 改訂令和 4 年版』p. 92

J さん：今のアマハゲと鳥崎のアマハゲは違うし、お面も違うし。同じ吹浦通りのところでも全然違う。行事も何日と何日って全然違うし。

H さん：3 集落の。今年はあるかな。

J さん：昔はご馳走もっとではったけの。お膳があつたはけ、ではったと思うけども、だんだん人数も少ないし、全部の家まわらないって言うんで、昔みたいに夜通ししたのはなくなって、少なくなってきた。見た方がいいよ。

Q：H さんのところはアマハゲやってる集落だとお聞きしたんですけれども、アマハゲの時とかは特別なものを作って、何か配ったりとかあるんですか？

H さん：しない。アマハゲが来たときは、お酒とスルメか。だって一軒ずつ回られるから、ゆっくりもしてもらえないから。そのくらいで次に。ただ、最後は酒田屋さんとかにあがったりして、アマハゲの人とは違うかもしれないけども、普通の家だばそのくらいかな。酒飲ませて。あとお餅。お餅をやって向こうからももらって。交換する。そのお餅をアマハゲになった人たちが終わってから、集まって雑煮餅にして食べる。

H さんによると、昔はご馳走がもっとあり、お酒やスルメを使って歓待しているとされる。また歓待した時にはお餅をアマハゲにお配りする風習があるとされる。その後、そのお餅は雑煮餅にして食べられる。しかし、現在では夜通しで集落のすべての家々を回ることも少なくなり、十分な歓待を受けることも少なくなっているとされる。アマハゲ時における特別な料理を準備するというお話は出てこなかった。

これまで遊佐町の正月料理について、皆さんの語りからどのように準備し、元旦を迎えているかについて詳述してきた。まずは文献に残されている正月行事の様子を見てきたが、大晦日から元旦にかけて主に男性が神霊との交流を行い、1 年の感謝（食い納め）と新たな歳神様や天照大御神・鳥海山・恵比須様等へのあいさつを行う厳かな行事（食い初め）になっている。その後皆で雑煮を食べるが、田中宣一（1992）によると、雑煮を食べることは、もともと歳神祭における直会を意味しているとされ、その祭における神饌と同じ料理を食することにより、新たな力を得るためのものとされている。このような行事が世俗化してきているとはいえ、遊佐町においてはアンケート結果からもわかる通り、すべての家庭で正月を行い、95.9%が雑煮餅を食べていることから、重要性が失われず継承されていることがわかる。また同じく納豆汁も食べられており、A さんの語る通り 1 年をかけて準備した食べ物の集大成として、神霊とともに食べる重要な料理として位置づけられている。そのほか、棒鱈と大根煮、すべらん草の炒め物、煮しめ、鮭の味噌粕漬、大根と棒鱈煮、ごんぼいり、大根なます（イクラをのせる）、氷頭なます、黒豆煮、鯉の甘露煮、たらのこ炒りなど、遊佐町で育った材料をふんだんに利用した、一番のごつつおが食べられる場となる。これはその家庭だけではなく「正月礼」として、親族とコミュニケーションする非常に重要な場となっていた。そこでは各家庭が威信をかけ、できる限り豪華な正月を過ごしていることを親族に示す、闘争の場であったこともうかがえる。ただし、正月行事の世俗化の流れとして、小正月をしなくなったり、供える料理が簡素化したり、正月礼も行わな

くなってきていることは、単に人々が正月を重視しなくなったということを意味しない。」さんの語りにもあったように、これまで「家庭の中」にしかおらず、正月に向けた準備に余裕のある「母ちゃん」たちが自立してきたからこそ、ある種必然的に生じてきた課題なのかと思われる。もちろん、全国的に伝統行事が女性の自立によって、行事における料理が簡素化したり、少子化によって行事の担い手がいなくなったりするといったことは生じているが、三世代家族が多い遊佐町においては、その進行が遅かったのではないかと推察される。