

5. 会食にみる食材の100年—多門の伊勢講「大月参」を例に—

(1) 調査を始めた経緯

私が「伊勢講」を知ったのは今から35年くらい前、「今日はオモヤ行っても誰もおらへんだわ。今日は伊勢講やったんやわ」という、祖母が外出から帰った時のつぶやきでした。「伊勢講って何？」この思いはずっとつづいていました。

そして、平成23年4月、サポートスタッフの民俗グループで伊勢講調査をおこなっている事を聞き、伊勢講とは何かを知るため、参加することにしました。ずっと主婦をしてきましたので、民俗や歴史について何の知識も調査経験もなく、あったのは興味、好奇心だけでした。まず手始めに調査カードを持って先輩方の調査に同行させていただき、伊勢講調査を始めることになりました。

伊勢講が残っている地区、以前あった地区を、友人や親戚に声をかけて探していたところ、友人の実家がある津市芸濃町多門^{たもん}で大月参^{だいがっさん}と呼ばれる伊勢講をやっていると聞き、さっそく友人の実家へお話を聞きにお伺いしました。私が伺ったのは平成23年5月で、残念ながら平成22年度に伊勢講は終わっていたのですが、友人のお父さんのAさん（大正12（1923）年生）にいろいろお話をさせていただくことができました。このとき、Aさんは、最後の講元であったBさん（昭和5年生）から伊勢講の書類が入った木箱を借りてきてくださっていました。この木箱をお借りして、博物館で中を開けてみると、昭和7年から平成22年までの大量の領収証と、年ごとの収支決算が記載された明治33（1900）年から平成22年の4冊の帳面が入っていました。領収証を仕分けしてみると、大半は昔の土地の税金と会食の食品と思われる領収証であることが分かりました。この中に、「電灯料領収証」を見つけ、常夜灯と伊勢講との関係を知りたいと思い、これらの資料を整理させていただくことになりました。

それから、領収証など約800枚の内容を一枚ずつ全部書き出し、エクセルの一覧表にデータを入力していきました。次に、帳面に詳しく記載されている会食の食材や、参宮（伊勢神宮へ参拝すること）に関することなどを、時には明治時代の難解な「くずし字」を読める方に協力していただき、年代順に書き出して表にしました。

(2) 多門の概要

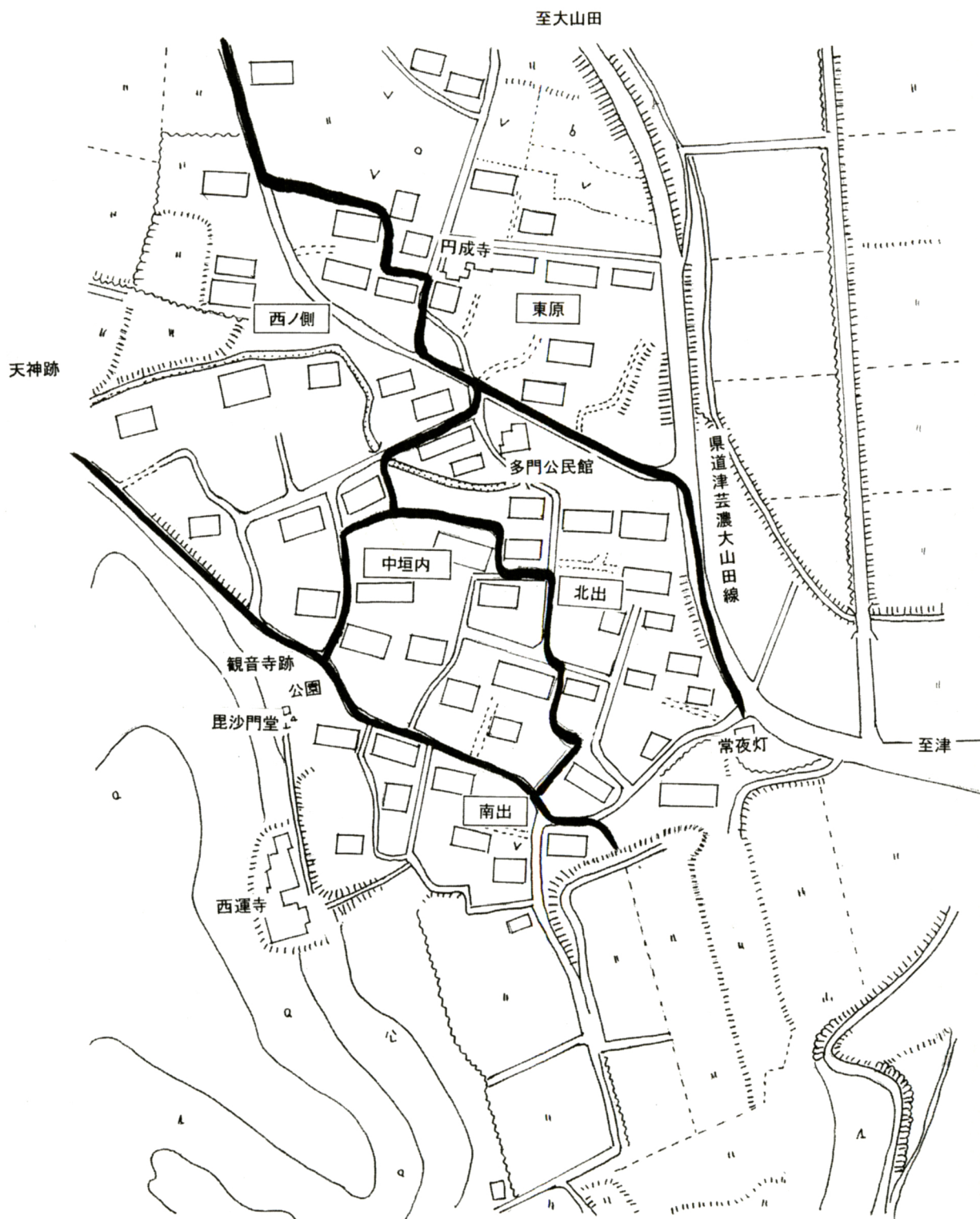
三重県津市芸濃町多門は、津市街から北西に14kmほど安濃川沿いにさかのぼった所にあります。平成18年津市に合併するまでは、安芸郡芸濃町多門、それ以前は安濃郡安西村多門でした。安濃川から一段高くなった斜面に家々が集まり、集落の北には田畑があり、その先に雲林院があります。南西には山があり、搦鉢山^{すりぼちやま}、経ヶ峰、錫杖岳に連なっています。また、集落の南には常夜灯があります。

平成22年度の国勢調査によると、戸数は61世帯で、東原^{ひがしわら}、西ノ側^{にしのかわ}、南出^{みなみで}、北出^{きたで}、中垣内^{なかがいと}の5組に分かれています。各組から組長が一人ずつ、多門地区全体から区長が一人選ばれます。昔は米づくりを中心として、麦作り、養蚕が行われており、畑は少なく自家

調査地 概観



津市 芸濃町多門



*ゼンリン住宅地図をトレースして作成。

用の野菜を栽培していました。しかし、平成25年現在、米作りをしているのは数軒だけで、それ以外の家では他の人に耕作をしてもらっているそうです。また、昔から林業はしていませんが、自分の家の風呂やかまどに使用する薪を作るために山を所有しているそうです。

お寺は、浄土真宗大谷派の円成寺（本山：東本願寺）と、浄土真宗高田派の西運寺（本山：専修寺）があります。天台真盛宗の観音寺（総本山：西教寺）もありましたが、今は無く、跡地は公園になっています。また、その公園の一角に毘沙門堂があります。

神社は、若一王子大明神を祀る神社と、東原の日の宮天神がりましたが、明治42（1909）年に津市芸濃町萩野の安西神社に合祀されました。東原の日の宮天神の跡地では、かんこ踊りも行われていましたが、今はありません。

地域の伊勢講としては、本稿で紹介する大月参のほか、平成16年に終わった小月参こがつさんがありました。また、伊勢講のほかにも講として山の神講がありました。

（3）伊勢講の楽しみの参宮と会食の変遷

これから紹介する多門の伊勢講である大月参は、「月参」と呼ばれています。20軒ほどで構成されており、講員の分布は多門の5組全体に広がっています。

昔は、講で管理をする田を持ち、米を作って収入を得て、参宮や会食が行われていました。参宮は毎年行われていましたが、講員全員で参宮する総参りと、講の代表数人が参宮する代参がありました。会食については、正月の行事として元旦に「餅つき」、参宮（特に総参り）の後の「どんぶり」、春と秋、冬の「汁」と呼ばれる集まりが、年に数回あり、3軒1組で順番に回ってくる「宿」と呼ばれる当番の家で、男性だけで行われていました。

かつての講はこのようでしたが、時代とともに変化していきます。次の表1は、会食と参宮を時代ごとに対比させ、まとめたものです。まず、この表から参宮を見てみます。

参宮は、終戦の年の昭和20年までは行われていますが、昭和21年から昭和30年まで、参宮費用の支出の記載は無く、参宮は行われなかったようです。それが、昭和28年に伊勢神宮の第59回遷宮が行われ、日本の景気が良くなり始めた昭和31年には10年間行っていなかった参宮が再開されます。また、昭和31年から総参りをしていましたが、昭和37年以降は代参になり、伊勢講が終わる平成22年まで続きます。

次に会食を見てみますと、昭和11年までは「餅つき」「どんぶり」と「汁」2回をあわせて、年間4回あります。しかし、日中戦争の始まった昭和12年以降は餅つきがなくなり、昭和17年まで「どんぶり」と「汁」2回の年間3回になり、昭和18年は秋に行われていた「汁」がなくなり、年間2回になります。また、この年以降、秋の「汁」は無くなります。

また、昭和19年から昭和24年までの間は、昭和19年に「酒と佃煮」で帳簿引継をした記録があるほか、昭和21年に会食が1回行われただけです。その後、昭和25年からは年間1回、「会食」という名称で行われるようになります。そして、昭和31年、参宮が再開されて参宮後の会食は「参宮慰労会」という名称になり、会食は「汁」と合わせて年間2回となります。昭和37年から「月参汁」という名称が使われます。昭和39年からは「どんぶり」の名称が復活します。

表 1 参宮と会食の変遷

年	参宮	年	会食の名称	回/年
明治33年～昭和20年 (1900-1945)	総参り、代参 (総参り 27回) (代参 16回) (不明 3回)	明治33年～昭和11年 (1900-1936)	餅つき、どんぶり、汁	4
		昭和12～17年 (1937-1942)	どんぶり、汁	3
		昭和18(1943)年	どんぶり、汁	2
		昭和19～24年 (1944-1949)	※1	
昭和21～30年 (1946-1955)	参宮無し	昭和25～30年 (1950-1955)	会食	1
昭和31～36年 (1956-1961)	総参り	昭和31～36年 (1956-1961)	参宮慰労会、汁	2
昭和37年～平成22年 (1962-2010)	代参	昭和37・38年 (1962・1963)	汁	2
		昭和39～43年 (1964-1968)	どんぶり、汁	2
		昭和44～49年 (1969-1974)	汁 (宿泊旅行)	1
				1
		昭和50～60年 (1975-1985)	汁	1
		昭和61年～平成9年 (1986-1997)	名称無し	1
		平成10～13年 (1998-2001)	会食 ※2	1
		平成14～22年 (2002-2010)	名称無し	1

※1 昭和19(1944)年 帳簿引継
昭和21(1946)年 汁が1回行われる

※2 平成12(2000)年から 公民館でパック料理になる

会食名の説明

餅つき 元旦に餅をつき、「宿」の家で鏡餅を作った後、ついた餅に黒砂糖餡をつけ、各家に持ち帰っていました。

どんぶり 語源は諸説ありますが、器の「丼」の事ではないようです。
「大月参」では総参りの後の会食を呼ぶことが多いです。

汁 昭和18(1943)年以前は、「一月汁」「五月汁」「九月汁」などと呼び、年に数回行われます。
昭和32(1957)年以後は、「月参汁」又は「御汁」と呼ばれます。

しかし、モータリゼーションが進んだ昭和44年から昭和49年の間は、「どんぶり」がバスツアーの宿泊旅行に変わり、「月参汁」とあわせて年間2回になります。その後、昭和50年から宿泊旅行が無くなり、「月参汁」または「御汁」が1回だけになります。

また、戦後の農地開放により、講の収入源であった講田が無くなり、昭和57年からは会費を徴収する年もみられ、昭和63年からは毎年徴収するようになります。昭和60年からは、帳面に会食名が書かれなくなります。その後、地域の冠婚葬祭の簡素化が進み、大月参も平成12年から公民館で、仕出しのパック料理などでの会食となります。最終的には、平成22年を最後に参宮も会食も行われなくなります。

以上のように、参宮や会食は世の中の情勢や景気によって回数や名称が変化していきました。戦後、講田が無くなり、一時期は参宮も会食も行われていませんでしたが、5年後に会食が、10年後からは参宮も行われるようになり、続いてきました。しかし、一世紀以上も、その時々時代に合わせて変化しながら続いてきた伊勢講も、以前からお金（講の財産）が無くなったなら終わりにしようという話し合いがあったとAさんのおっしゃるとおり、平成22年を最後に終わりました。

(4) 会食に使われた食材

さて、時代によって変化してきた参宮や会食ですが、みんなの楽しみであった会食は、どのようなものでしょうか。「餅つき」が最後の年となる、昭和11年の会食を例に挙げて考えてみます。

「餅つき」（1月1日）の購入食材は、「酒、牛肉、豆腐、揚げ、煮干、味噌、大根、小豆、黒砂糖、溜、黄双^{きざら}」で、献立としては「酒、すき焼き、冷ややっこ、味噌汁、ご飯、黒砂糖餡のあんころ餅、おろし餅」が考えられます。Aさんのお話によると、元旦に子供たちも一緒に集まって餅をつき、ついた餅で当番の宿に飾る鏡餅を作り、「ニゴ」と呼ばれる、稲穂の先のモミをはずした軸で、餅を大割に切り分けてお膳にのせたといいます。そして、黒砂糖餡をつけて各家にお土産に持ち帰るとともに、宿でもあんころ餅、おろし餅を食べたようです。このほか、宿ではご飯と漬物、みそ汁、お酒が出された記憶があるそうです。

「一月汁」（2月22日）では、「酒、鶏、豆腐、溜、砂糖」が購入されているため、献立は「酒、冷ややっこ、かしわ飯」が考えられます。

「どんぶり」（4月19日）では、「酒、ぶり片身、しび一本、鶏肉、豆腐、溜、砂糖、茶菓子」が購入されており、献立は「酒、ブリとシビの刺身、照り焼き又は煮付け、冷ややっこ、かしわ飯」が考えられます。特徴は、牛肉よりも魚がよく使われていることです。

「九月汁」（10月10日）には、「酒、鶏肉、豆腐、玉葱、溜、砂糖」が購入されているため、献立は「酒、冷ややっこ、かしわ飯、玉葱の煮付け」が考えられます。全体的に「汁」は「餅つき」や「どんぶり」よりも簡単な献立で行われます。

その他、各会食には自家製の漬物、自分の家で採れた野菜を調理したものが出されたと思います。

表2 大月参の会食で用いられた食材年表

年	酒	餅	鶏肉	牛肉	さしみ	魚	いか	タコ	豆腐	砂糖	醤油	酢	いわし	おから	葱	蒟蒻	玉葱	果物	菓子	米	バック	備考	
明治33 1900	■	■	■						■	■	■	■	■										
明治34 1901	■	■	■						■	■	■	■	■										
明治35 1902	■	■	■						■	■	■	■	■										
明治36 1903	■	■	■						■	■	■	■	■										
明治37 1904	■	■	■			■			■	■	■	■	■							■	■		日露戦争(~05)
明治38 1905	■	■	■						■	■	■	■	■							■	■		
明治39 1906	■	■	■						■	■	■	■	■							■	■		
明治40 1907	■	■	■						■	■	■	■	■							■	■		
明治41 1908	■	■	■						■	■	■	■	■							■	■		
明治42 1909	■	■	■						■	■	■	■	■							■	■		
明治43 1910	■	■	■						■	■	■	■	■							■	■		57回遷宮
明治44 1911	■	■	■						■	■	■	■	■							■	■		
明治45 1912	■	■	■			■			■	■	■	■	■							■	■		
大正2 1913	■	■	■						■	■	■	■	■										
大正3 1914	■	■	■						■	■	■	■	■							■	■		第一次世界大戦(~18)
大正4 1915	■	■	■			■			■	■	■	■	■										
大正5 1916	■	■	■						■	■	■	■	■										
大正6 1917	■	■	■						■	■	■	■	■										
大正7 1918	■	■	■			■			■	■	■	■	■										
大正8 1919	■	■	■			■			■	■	■	■	■										
大正9 1920	■	■	■			■			■	■	■	■	■										
大正10 1921	■	■	■			■			■	■	■	■	■							■	■		
大正11 1922	■	■	■						■	■	■	■	■							■	■		
大正12 1923	■	■	■			■			■	■	■	■	■							■	■		
大正13 1924	■	■	■			■			■	■	■	■	■										
大正14 1925	■	■	■			■			■	■	■	■	■										
大正15 1926	■	■	■			■			■	■	■	■	■										
大正16 1927	■	■	■			■			■	■	■	■	■										
昭和2 1928	■	■	■			■			■	■	■	■	■										
昭和3 1929	■	■	■			■			■	■	■	■	■										
昭和4 1929	■	■	■			■			■	■	■	■	■										
昭和5 1930	■	■	■			■			■	■	■	■	■										
昭和6 1931	■	■	■			■			■	■	■	■	■										
昭和7 1932	■	■	■			■			■	■	■	■	■										
昭和8 1933	■	■	■			■			■	■	■	■	■										
昭和9 1934	■	■	■			■			■	■	■	■	■										
昭和10 1935	■	■	■			■			■	■	■	■	■										
昭和11 1936	■	■	■			■			■	■	■	■	■										
昭和12 1937	■	■	■			■			■	■	■	■	■										
昭和13 1938	■	■	■			■			■	■	■	■	■										
昭和14 1939	■	■	■			■			■	■	■	■	■										
昭和15 1940	■	■	■			■			■	■	■	■	■										
昭和16 1941	■	■	■			■			■	■	■	■	■										
昭和17 1942	■	■	■			■			■	■	■	■	■										
昭和18 1943	■	■	■			■			■	■	■	■	■										
昭和19 1944	■	■	■			■			■	■	■	■	■										
昭和20 1945	■	■	■			■			■	■	■	■	■										
昭和21 1946	■	■	■			■			■	■	■	■	■										
昭和22 1947	■	■	■			■			■	■	■	■	■										
昭和23 1948	■	■	■			■			■	■	■	■	■										
昭和24 1949	■	■	■			■			■	■	■	■	■										
昭和25 1950	■	■	■			■			■	■	■	■	■										
昭和26 1951	■	■	■			■			■	■	■	■	■										
昭和27 1952	■	■	■			■			■	■	■	■	■										

年度	59回遷宮（4年遅れ）	60回遷宮	61回遷宮	62回遷宮
昭和28年				
昭和29年				
昭和30年				
昭和31年				
昭和32年				
昭和33年				
昭和34年				
昭和35年				
昭和36年				
昭和37年				
昭和38年				
昭和39年				
昭和40年				
昭和41年				
昭和42年				
昭和43年				
昭和44年				
昭和45年				
昭和46年				
昭和47年				
昭和48年				
昭和49年				
昭和50年				
昭和51年				
昭和52年				
昭和53年				
昭和54年				
昭和55年				
昭和56年				
昭和57年				
昭和58年				
昭和59年				
昭和60年				
昭和61年				
昭和62年				
昭和63年				
昭和64年				
昭和65年				
昭和66年				
昭和67年				
昭和68年				
昭和69年				
昭和70年				
昭和71年				
昭和72年				
昭和73年				
昭和74年				
昭和75年				
昭和76年				
昭和77年				
昭和78年				
昭和79年				
昭和80年				
昭和81年				
昭和82年				
昭和83年				
昭和84年				
昭和85年				
昭和86年				
昭和87年				
昭和88年				
昭和89年				
昭和90年				
昭和91年				
昭和92年				
昭和93年				
昭和94年				
昭和95年				
昭和96年				
昭和97年				
昭和98年				
昭和99年				
平成00年				
平成01年				
平成02年				
平成03年				
平成04年				
平成05年				
平成06年				
平成07年				
平成08年				
平成09年				
平成10年				

以上が、明治の終わり、大正、昭和の始めの頃よく行われていた大月参の一年間の会食例です。

次に、表2から帳面に記載された食材を紹介します。なお、大正4年までの記載は、会食ごとの金額がほとんどで、食材の記載はあまりないので、それ以降の記載を取りあげます。

酒は、毎回必ず出されており、会食の一番の楽しみだったそうです。「餅つき」「どんぶり」では4升から5升と多く、「汁」では2升から3升となっています。また、昭和39年からほとんどの年で4升になります。

牛肉は、大正から昭和のはじめに多く使われています。最初の記載は、明治43（1910）年で、早くから食べられていたのは驚きでした。当時はさぞかしご馳走だったと思います。冬の寒い時期、すき焼きにしたのでしょうか、「餅つき」には毎回、「一月汁」にも多く出てきます。昭和29年生まれの私が子供の頃、牛肉はすき焼きにしてお正月などの特別な食事だったと記憶しています。三重県では、明治7（1874）年に和田金（精肉店）、明治10（1877）年に牛鍋屋が開店したと、『三重県の食生活と食文化』に書かれています。また、昭和9年の領収証がまとめて入れてある封筒の中から、津市桜町の新玉亭で上肉を購入した領収証が見つかり、興味深く思いました。

かしわ（鶏肉）は、明治39（1906）年の「餅つき」に最初の記載があります。大正12（1923）年から、時々購入されるようになり、昭和7年頃からは毎回購入されています。かしわ飯を炊いたと思いますが、昔はお客さんがあった時、自分の家で飼っている鶏をつぶして、かしわ飯を炊いてもてなした、というお話は調査の時よく伺いますので、購入の記録がない時は、当番の家で飼っている鶏が調理されたのではないのでしょうか。また、多門の隣の集落である北神山では、敬老の日の老人会の会食はかしわご飯と豆腐、他に調理したおひたし、ぬた、里芋の煮付けなどを盛りつけた鉢が出されていました。今は鉢がなくなりパック料理に変わりましたが、かしわ飯、豆腐は変わっていないようです。

魚介類については、明治37（1904）年に初めて魚を購入した記載があり、昭和11年頃までは、「どんぶり」に一本丸ごと又は半身で購入されています。魚は、ブリが多く、マグロ、シビなどもあります。また、昭和14年からは、刺身を購入するようになります。イワシは明治、大正の頃は束を単位にして購入されており、干物であったと思われます。また、「すぼし」と記された年もあります。

また、イカは、昭和27年から昭和39年までほぼ毎年、タコは、昭和40年から平成11年までほぼ毎年購入されています。「はらみざこ」は、聞きなれない魚ですが、昭和17年に一度だけ購入されています。私は今年の春、津市内のスーパーの鮮魚売り場で、「はらみざこ」が出ていないか気をつけていたのですが、見つけれませんでした。「はらみざこ」は、「はらみじゃこ」のことだと思われますが、桜の咲く頃、白子の浜で採れ、魚屋が振り売りで売りに来て、砂糖と醤油で煮付けた料理がつくられたと、大正の終わりから昭和の初めごろの食事を再現した本『聞き書 三重の食事』に紹介されています。

豆腐は、今でもなじみ深い食品です。昭和18年まで、ほとんどの会食に出され、献立は、冷ややっこが考えられます。昔の貴重なタンパク源だったと思います。おからも、明治38（1905）年から大正7（1918）年まで、「餅つき」によく出てきます。明治時代に記載がある「きらす」も、おからのことではないかと思われます。北神山の方のお話によると、昔は真宗高田派のお寺のホンコサンと呼ばれる報恩講の会食に、おからを入れたみそ汁を作ったということです。また、『三重県の食生活と食文化』によると、多門に近い所に位置する津市安濃町野口では、2月16日の「おしる」の時、「寺院に集まって、豆腐とおから入りのみそ汁である「おから汁」を食べる」とあります。

玉ねぎは、大正10（1921）年から昭和14年までの「九月汁」に出てきます。玉ねぎは思いのほか新しい野菜で、食用としては札幌、泉州で、明治10年代に初めて本格的な栽培が始まったようです。

葱は、関西に多い葉ネギが食べられており、大正10（1921）年の「ドンブリ」に「下白葱」が購入されています。多門では、関東の根深ネギは珍しかったのではないのでしょうか。

その他、現代でも会食によく調理される、こんにゃく、たけのこ、ふ、はべん（はんぺん）の購入の記載があります。

調味料の砂糖、醤油は毎回購入されていますが、野菜などの購入の記載がありません。宿の家が自分の家の野菜を提供して調理したのではないのでしょうか。友人は、「葱と焼いた油揚げの酢和え（酢みそ和え）」、「ほうれん草のおひたし」を作ったと記憶しています。

惣菜は竹輪の天ぷら、酢の物があり、友人の話では、タコの酢の物があったといいます。果物はりんご、みかんがあります。

お菓子のアイスクリームは、昭和36年の「参宮慰労会」で出されており、当時まだ珍しいお菓子であったようです。講の男性が20人、会食でアイスクリームを食べている姿を想像すると微笑ましく思えます。

また、大正7（1918）年「正月汁」には、「三温白」が購入され、「雪と混合して食す」とあります。まだ砂糖が貴重であった大正時代、代金を宿の家に払い、たまたま大月参の会食の日に降り積もった雪に砂糖をかけて食したのでしょう。

また、平成12年からの会食は、公民館を使用して仕出し、パック料理になり、同時に寿司または味御飯も購入されるようになります。

（5）終わりに

明治33（1900）年から平成22年の多門の伊勢講大月参の資料から、伊勢講の楽しみであった参宮や会食の変遷を見てきました。

参宮の形態は、その時々によって総参りと代参がありました。終戦後、一時期は休止していましたが、景気が良くなってからは総参りになり、その後、勤めが忙しくなったりして代参へと変化してきました。

会食では、毎回必ず購入されている酒やかしわ（鶏肉）など、変化のないものもあります。しかし、イワシやおからは大正時代になるとなくなり、玉ねぎは昭和の初めだけ購入の記録があります。また昔は魚を一本丸ごと購入していましたが、昭和の初めには刺身の購入に変わります。さらに戦後は、イカやタコも購入されるようになり、お菓子は果物に変わります。

このように、大月参の約100年にわたる資料を手に取り、調べてみますと、変化をしたのは現代だけではなく、これまでも、その時々の中での情勢や景気に影響されて変化してきたことが分かりました。また今回、伊勢講資料を調べる機会に恵まれ、人々の営みはどの時代でも同じであることを実感することができました。

資料の中には、地域で行われていた伊勢講を知る手がかりがまだまだたくさんあります。今後も、いろいろな側面から調べ、後に残していきたいと思います。

謝辞

この度、長い間多門の伊勢講「大月参」を継承し、今に伝えてくださった大月参の皆様
に感謝するとともに、伊勢講を詳しく調べる機会を与えてくださいました、Aさん、Bさん、
調査のたびに同行してくれた友人、その他協力していただいた皆様に重ねてお礼申し上げます。

（中川真紀子）