

研究ノート

昭和35年の伊勢講の会食

—多気町上出江の上組に残る絵入りの記録を中心に—

The meal menu provided at the religious meeting named 'Iseko' in 1960:
An analysis of the documents with illustrations owned by Kamigumi in
Kami-Izue, Taki, Mie Prefecture

中川真紀子

〒514-0061 三重県津市一身田上津部田3060 三重県総合博物館 内 三重県総合博物館ミュージアムパートナー

(2018年3月5日受付 ; 2019年3月7日受理)

**Corresponding author: Mie Prefectural Museum, 3060 Isshinden-kozubeta, Tsu, Mie 514-0061, Japan*

1 はじめに

冠婚葬祭や行事等の会食は、かつては家で行われていたが、式場などを利用するようになり、その食文化は薄れつつある。それにともなう、大量の食材を自ら調理し大人数で自ら消費する習慣もなくなり、献立も失われつつあると思われる。そのような問題意識のもと、筆者は三重県内の伊勢講についての聞き取り調査（以下、聞き取りと表記）を行い、津市芸濃町多門で「大月参」と呼ばれていた伊勢講について明治33（1900）年から平成22（2010）年までの約100年の会食の移り変わりを調べ、報告書にまとめた（中川、2014）。

その後、多気郡多気町上出江^{かみいづえ}在住の方から、『勢和村史』（勢和村史編集委員会、1999）に昭和34（1959）年の「伊勢講の料理（上出江）」と題する絵が掲載されていること、資料の原本が多気町郷土資料館にあることをご教示いただいた。この絵が収められているのは、上出江の小柳栄之助氏の手になる「備忘帳」という資料で、昭和33（1958）年から3年間にわたる伊勢講の料理の絵が彩色されて詳しく描かれていた。特に、小柳家が講元であった昭和35（1960）年の料理については、絵だけではなく、「伊勢講献立表」、絵入りの「出納帳」、「日記帳」もあわせて寄贈されており、料

理の材料や調達先、会食当日の様子を詳しく把握することができる。また、本資料に記された時期の伊勢講を実際に体験した方も当地に健在であり、さらにはその当時実際に使われていた膳碗などと対照させた聞き取りも可能であった。管見の限りではあるが、県内の自治体史においても今回取り上げる上出江の伊勢講に匹敵する充実した資料は紹介されていない。また、これまで地域に残る伊勢講の帳面を調べる機会を幾度となく得たが、献立の絵を含む文献資料、膳碗、そして人々の体験談とさまざまな情報がすべて揃った例は稀有であった。

本稿では、このようにさまざまな情報が揃う貴重な例である多気町上出江における昭和35（1960）年頃の伊勢講の会食について取り上げる。豊富な絵入りの資料を示しつつ行った聞き取りでは、料理の実態についてこれまでになく多くの情報を得ることができた。また、伊勢講の一般的な資料に記される儀式や、会計、献立だけからは見えにくい、共同飲食を成立させる基礎となる調理をする人々の労働にも立ち入って聞き取りすることができた。

2 地域の概況

三重県多気郡多気町上出江は三重県のほぼ中央に位

置する(図1)。平成18(2006)年の平成の大合併までは、同郡勢和村に属していた。櫛田川の中流沿いに細長く集落を形成し、近くには低い山々がある(図2)。

平成27(2015)年の国勢調査によると戸数は86世帯で、上組・上中組・石橋組・辻組・下組・船戸組の6組に分かれている(図3)。各組からは組長が1人、地区全体からは区長が1人選ばれる。伊勢講は組単位で行われており、かつては6組すべてで行われていたが、現在行っているのは4組のみである。

昭和30年代まで、家々の周囲には畑が広がり、茶・桑・麦・陸稲を、また麦の裏作として、きび・ときび・



図1. 多気町と上出江の位置。



図2. 地域の景観。

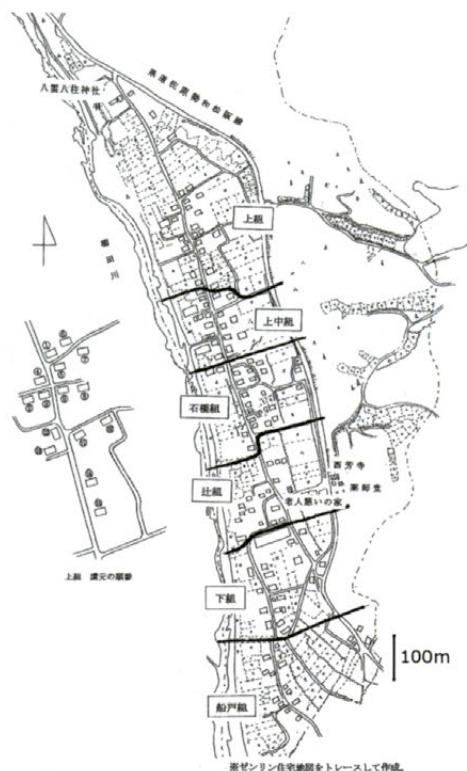


図3. 上出江の組区分。

あわ等を作っていた。また、養蚕も行っていた。昭和36(1961)年に櫛田川に揚水施設ができると、畑を水田に変えて、米を作るようになった。昔の米作りはほとんどが自家で行っていたが、現在は他の人に頼む家が増えてきている。

寺院は1カ寺で、浄土宗の西方寺があり、その境内には薬師堂がある。神社は上出江八雲八柱神社がある。

3 上組の伊勢講

小柳家が所属する上組の伊勢講は、現在は存在しない。講が終了したのは、昭和48(1973)年頃のこと、組での話し合いによって決められた。いわゆる講元が、最後に組の中を一巡したのは、昭和34(1959)年から昭和48(1973)年にかけてであった。最後となったこの頃の伊勢講の様子について、絵の筆者である小柳栄之助氏の長男小柳康生氏[昭和2(1927)年生]、同じ組内の村林とし子氏[昭和8(1933)年生]、山口佳津子氏[昭和13(1938)年生]、湯浅とし子氏[昭和7(1932)年生]に聞き取りを行った。

いわゆる講元は、上組では当番とも呼ばれており、輪番制で、図3のように、家の並びの順となっていた。また、講には規定が定められていたが、この規定は輪

が一巡するまで変更しないこととなっていた。講員構成は、分家の参加や転出などで増減があったが、勢講が終わった時点では15軒となっていた。

参宮は、全講員で行く総参りで、家族も一緒に行くもあり、日帰りであった。ただ昭和17（1942）年前と伊勢講が終わる直前の昭和40年代頃は、代表者がく代参となっていた。行程は、上出江から「松電」なわち三重交通松阪線の片野橋駅（松阪市小片野町、止）まで歩き、片野橋駅から松阪駅まで電車に乗り、阪駅から山田駅（現近鉄伊勢市駅）まで近鉄電車に乗り、山田駅から外宮まで歩き、外宮から「市電」すなわち三重交通神都線（廃止）に乗って内宮へ向かい、拝していた。

一方、集落に残った子どもたちは、人々が参宮からってくる夕方頃、参宮土産の生姜糖などのお菓子をらいに当番の家に集まった。当時、子どもたちはお菓子を買う機会も少なく、土産のお菓子をもらうのをんだという。そして、後日、参宮費用の精算をする定講が行われた。

この4月の参宮の日程を決めたのが、毎年3月1日昼に行われたオシルである。小柳氏の「日記帳」に、「3月1日 伊勢講」「（くもり小雨やむ）朝くもビニール天トはる、今日は五人組の女の人と政子ちゃ、とみゑちゃん、よし、たゑ子ちゃんと 子供は前人、東一人、ヤ二人、行一人、山口一人、本や二人、出三人、よばれて来る、云々」とある（ヤとある部は実際には○にヤを組み合わせた記号が記されているが表現を省略した）。朝、雨が心配だったのだろう、テントを張ったことや、近隣4戸の女性たちの他にも手伝いを頼んだこと、子ども12人がヨバレに来たとかかかっている。沢山の人が集まり一日中賑やか過ごしたことが想像できる。

オシルでは、会食が当番すなわち講元の家で行われ、費用は基本的には当番が支出するが、米について3合ずつ参加者が持ち寄り、酒と豆腐については講予算から支出した。食事には膳碗が使用された（図7）。各家で人数分所有していたが、時には膳碗の貸借りがあったという。当番にあたる2年位前から、例にならうため、ヨバレに行った家の献立などをかためておいたそうである。また、会食に使うネギなどの野菜は、当番の家で作ったものを使用するため、番に当たった年は例年より多く作ったり、当日にう

まく実って使えるように、1年前から計画を立てたりする必要があるため、長い間気がかりだったという。



図4. 膳.

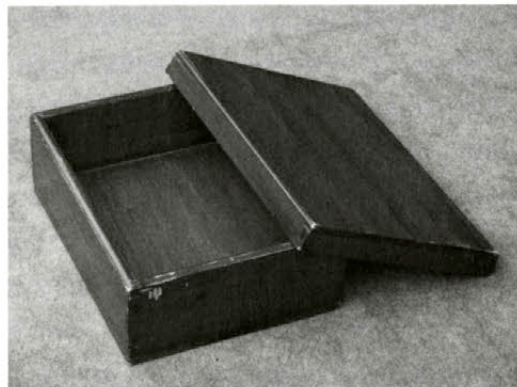


図5. 重箱(一部).

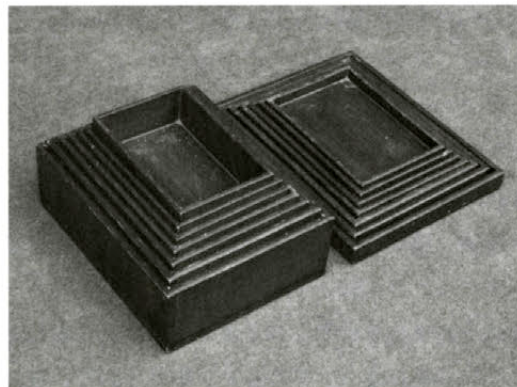


図6. 重箱(全部).



図7. チョク.

当日の調理は、朝から近隣4戸の女性たちに手伝ってもらう。しかし、昼の食事ということで当日の準備時間が限られる一方、料理の品数、量が多いため、野菜などの下ごしらえは前日しておいた。台所での采配は特定の人とするのではなく、ハイザンと呼ばれる、仲間で相談して決める方法で行われた。例えば、味付けは全員が小さな皿に取り分けて、皆で味見して決めた。ただ、実際は年長者に頼ることも多かったという。会食当日、昼の12時に男性がヨバレに来て膳につき、14時から15時頃まで食事をしながら、参宮に行く日などの話し合いをする。会食の最後に参加者全員で盃を回しながらオメデタを喰い、「施主万歳」と言って万歳をして終わりにする。その後、少し休憩して夕方頃に帰る時、自分の分の料理や残った料理を、当番が用意したバックに詰めてもらって帰るが、料理は残り物というのではなく、持ち帰りを見越して用意するものという認識であった。また、手伝いの人や、ついてきた子どものための膳も用意しており、ついてこなかった子どもには、「子供膳」と呼ばれる料理を、人数分もらって帰ることとなっていた。家に帰ってからの炊事が楽なように、との配慮があったようだ。また、家の近所で濃い親戚の家へは、硯蓋やお寿司などの送り膳をする家もあったそうである。

4 会食の献立と食材

(1) オシル

次に小柳氏が「備忘帳」にかいた昭和35（1960）年の伊勢講の絵（図8）から会食の料理や材料を確認してみよう。この年は、小柳家が講元を務めており、本膳料理と重箱出しの品、ツキダシと呼ばれる参加者でとり分ける肴料理などが詳しくかかれており、豪華な食事だったことがわかる。また、他のページには手伝いの人や、子どものための料理の絵、小柳家が当番に当たる直前の2年前、1年前の伊勢講における本膳料理の絵などもかかれている。ここに「伊勢講献立表」（図9）、「日記帳」、「出納帳」（図10）を対照させることで、伊勢講の会食の実態を知ることができる。

さて、「献立表」を見ると、「煮込みなます」、「仲ちよく」、「つぼ」、「香の物」、「平」、「やきもの」、「湯豆腐」、「三ツ井」、「吸物」、「おさしみ」、「硯蓋」、「魚煮付」、「寿司」、「茶わんむし」、「いかの味噌あゑ」、「引きごんぼ」の記載がある。



図8. 昭和35年の小柳家における伊勢講（オシル）の料理（「備忘帳」）。

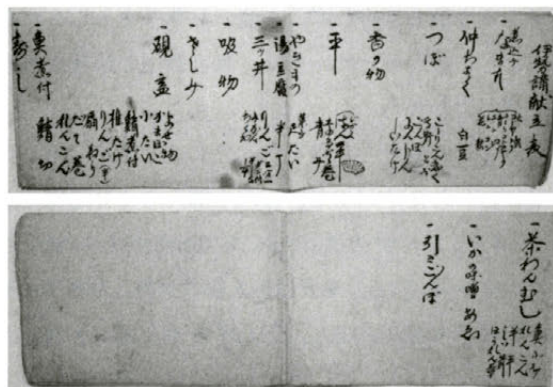


図9. 伊勢講献立表。



図10. 出納帳。

本膳には膳椀が使用され、膳立ては、図11に示したように左に飯椀、右に汁椀を配し、汁椀の向こうに平椀、その左に坪、膳の真ん中には猪口を配置している。その他の料理は順次出された。重箱出しの品やツキダシは、参加者が自分でとり分けて食べるように、座敷

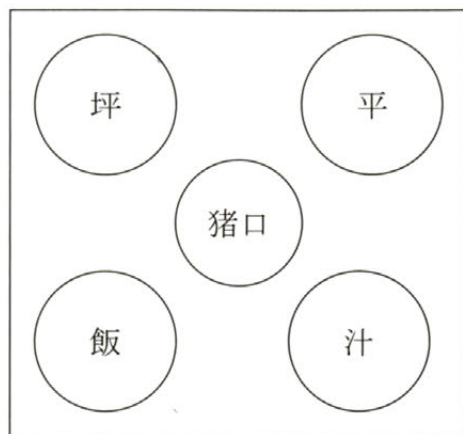


図11. 膳の配置図.

席の間に置かれた。

料理は、「硯蓋」に9種、「寿司」は7個、「つぼ」に種、「平」と「三つ井」には3種の菜を盛り合わせている。また「煮込みなます」は7種、「茶わんむし」は5種の具材で、巻きずしの芯に巻く具は7種と、全てが奇数になっている。なぜ奇数にするかと尋ねると先輩から言われたなあ」とのことであり、その由来などは伝わっていない。

では、次に「伊勢講献立表」に記された本膳を構成する各要素について、資料上での食材表記、聞き取りで判明した作り方を中心に箇条書きにして紹介しよう。

「煮込みなます」

「伊勢講献立表」の食材表記（以下食材表記と略記）：

大根、コーヤトフ、コーリコンニヤク、青コブ、ニンジ、レンコン、花麩

聞き取りで判明した作り方（以下作り方と略記）：

大根は短冊に切り、少しゆでる。ニンジ（人参）も短冊に切り、砂糖・醤油・酒・みりん・だし汁で煮て下味を付ける。だし汁は、献立表に記載は

ないが、煮干で取ったもので、その他の料理も同様であった。レンコン（れんこん）は薄く切り、酢水に浸けて少し煮る。コーヤトフ（高野豆腐）はもどして、別々に砂糖・醤油・酒・みりん・だし汁で煮て下味を付ける。青コブは細く刻んで水につけ、ぬめりが出る前にあげる。花麩は水でもどしてあげておく。以上を、酢・砂糖・だし汁であえる（図12）。なお、上組では、ナマスザラを用いたという。

また、図13のように具を煮込む方法もある。他家で作る煮込みなますについて聞き取った。その場合は大根、にんじんは千切りにして塩もみして一晩おく。昆布・きくらげは水に浸けて薄く切る。花麩は水に浸けてもどし、あげ、しいたけなど7種の具を、酢・砂糖・だし汁で煮込む。そうすると「日持ちが良くなるから」という。7種類の材料で作る煮込みなますは、七福神になったとのことで、正月など特別な日にも作られる。昭和20年代頃、お正月に実家へ里帰りした時、たくさん作った煮込みなますを、姉妹で分けてもらい持って帰ったという話もあった。また、総菜にする時は、具の種類を減らして作る。

なお、コーリコンニヤク（凍りこんにゃく）については、「凍っとなで、高野豆腐みたいにもどして煮るんやろなあ」という推定しか聞き取りすることはできなかった。一方、『調理用語事典』（全国調理師養成施設協会編、1998）を調べてみると、普通のこんにゃくを凍結させて乾燥させたもので、山形県や茨城県で生産されているが、生産量は年々減少している旨の記載があった。また、松阪市嬉野地域に住む友人からは、お葬式の会食には必ず凍りこんにゃくが入った煮込みなます



図12. 上組の煮込みなます①（再現）.



図13. 上組の煮込みなます②（再現）.



図14. 嬉野地域の煮込みなます（再現）。

（図14）が出されるが、凍りこんにゃくを売っている店は限られているとの情報が得られた。儀礼食で接する機会が少なかったから、記憶にとどまることがなかったのだろうか。

- ・「仲ちよく」

食材表記：白豆

作り方：白豆（白いんげん豆）を柔らかく煮て、砂糖を加えて弱火で煮る。最後に塩で味を調え、盛り付ける。他に黒豆、金時豆等の時もあるようで、豆は自家で作った。

- ・「つぼ」

食材表記：こーりこんにゃく、高野とふ、ごんぼ、にんじん、しいたけ

作り方：材料を別々に煮て、盛り合わせる。ごんぼ（ごぼう）、にんじん（人参）、しいたけ、もどしたこーりこんにゃく（凍りこんにゃく）は、砂糖・醤油・酒・みりん・だし汁で煮る。高野とふ（高野豆腐）は水でもどして、砂糖・塩・だし汁を煮たてたところに入れ、弱火で味を煮含める。

- ・「香の物」

食材表記：（記載なし）

作り方：自家製だった。

- ・「平」

食材表記：ジガミはん平、なると巻、青み

作り方：ジガミはん平（扇形の白いはんぺん）、なると巻を切ったもの、青み（小松菜）のおひたしを盛り付ける。

- ・「やきもの」

食材表記：菓子尺たい

作り方：菓子尺たい、つまり落雁でできた一尺大の鯛のお菓子を購入した。昭和33（1958）年は「ボ

ラのような赤い魚」だったが、次の輪番が始まる昭和34（1959）年からは、箱入りの鯛のお菓子に代わっている。鮮魚は、魚屋さんが魚を必要な分そろえられない、ということで引き菓子に変わったという。

- ・「湯豆腐 半丁」

食材表記：（なし）

作り方：豆腐半丁を湯で温め、おろししょうがを上に盛った。

- ・「三ツ井」

食材表記：りんご三分一ダン付、みかん半分、ちくわ1/4

作り方：りんごは3等分にして段をつける飾り切りを行い、みかんは半分に切り、ちくわは切り口が斜めになるように4等分に切り、盛り付ける。

- ・「吸物」

食材表記：（なし）

作り方：つゆは煮干だしに薄口醤油で味付ける。具の記載がないため、昭和34（1959）年の「備忘帳」の絵を参考にすると、サバ、板（かまぼこ）の細切り、青みが使われている。

- ・「さしみ」

食材表記：（なし）

作り方：近所の魚屋で購入。当日の朝に配達してもらう。

- ・「硯蓋」

食材表記：よせ物、かまぼこ、小たい、鯖煮付、椎たけ、りんご（半）、扇ねり、だて巻、れんこん

作り方：小たい（小鯛）は塩焼きにする。鯖煮付はサバの切身を、砂糖・醤油・酒・みりんにしょうがの千切りを入れて甘辛く煮る。椎たけ（しいたけ）は、砂糖・醤油・酒・みりん・だし汁で煮る。れんこんは酢水でゆでて、砂糖・薄口醤油・だし汁で煮る。りんごは半分に切り、だて巻は輪切りにする。よせ物（カンテン）は備忘帳のメモによると、「材料はカンテン、片栗粉、ハチミツ。作り方はカンテンを煮てとけたら砂糖を入れて、入れ物に入れて冷やす」とある。扇ねりは店に注文して作ってもらう。これらの料理とかまぼこを盛り付ける。硯蓋には専用の皿があり、皿の前には飾りに、ハランに切り込みを入れて細工して置いたようだ。硯蓋は膳が賑やかになるようにと、飾

りの意味があるという。家にもらって帰る。

「魚煮付」

材表記：鯖切

作り方：鯖切（サバの切身）を、砂糖・醤油・酒・みりんにしょうがの千切りを入れて甘辛く煮る。

「寿司」

材表記：（なし）

作り方：あげずしは、すしあげを砂糖・醤油・酒・みりん・だし汁で煮たものに、すし飯をつめる。巻きずしは、巻きすの上に板のりをのせ、その上にすし飯をのぼし、かんぴょう、しいたけ、人参とちくわを別々に砂糖・醤油・だし汁で甘辛く煮たもの、ホゴシ（でんぶ、白身の魚をゆでてほぐし砂糖などで味付けし炒って水分をなくしたもの）、卵焼き、ほうれん草をゆがいたものを芯にして巻く。酢サバ、青ノリ、赤エビ、ホゴシは押し寿司にする。

「茶わんむし」

材表記：魚小切、れんこん、半平、しい茸、ほうれん草

作り方：器に具を入れ、だし汁に薄口醤油と卵をまぜた汁を注ぎ、蒸す。蒸し器から取り出す前に、切ったほうれん草をのせ、少し蒸す。

「いかの味噌あえ」

材表記：（なし）

作り方：イカとネギを別々にゆで、切ったものを、みそ・砂糖・酢で和える。

「引きごんぼ」

材表記：（なし）

作り方：ごんぼ（ごぼう）を小指ぐらいの太さに切り、砂糖・醤油・酒・みりん・だし汁で煮て冷まし、青のりをふる。どんぶりに盛って参加者に回して取り分けてもらう。献立の最後に出す料理と決まっている。

に、「伊勢講献立表」には記載がなく、備忘帳「み収められている料理類について触れる。まず、畜出しの品」についてである。本膳と同じく、記品ごとに聞き取り結果をまとめた。

「なます」

備忘帳の食材表記（以下食材表記と略記）：
（なし）

聞き取りで判明した作り方（以下作り方と略記）：

大根と人参を千切りにして別々に塩で押し、絞って、酢・砂糖で和える。干し柿を入れる時もある。

・「白あえ」

食材表記：コンニャク、ニンジン

作り方：コンニャク（こんにやく）とニンジン（人参）を別々に、砂糖・醤油・酒・みりん・だし汁で煮て、煮汁をきる。すり鉢でごまをすり、豆腐・砂糖を混ぜて和える。

・「白あえ」

食材表記：白菜

作り方：白菜をゆでてから切り、すり鉢でごまをすり、豆腐・砂糖を混ぜて和える。

・煮豆

食材表記：（なし）

作り方：豆（金時豆、黒豆、うずら豆など）を柔らかく煮て、砂糖を加えて弱火で煮る。最後に塩で味を調える。

・「ネギヌタ」

食材表記：（なし）

作り方：ネギをゆでてから切り、ごまをすり鉢ですり、みそ・砂糖と混ぜ、和える。

・「ホーレン草」

食材表記：（なし）

作り方：ホーレン草（ほうれん草）をゆでてから切り、すりごま・しょうゆ・砂糖で和える。

その他、「備忘帳」に「ツキダシ」とは記されていないものの、聞き取りの結果「ツキダシ」に分類できるものを挙げる。

・「タツクリ（上）」

食材表記：（なし）

作り方：購入したものを盛り付ける。「備忘帳」の絵に分量が記されており既製品を購入と推測される。

・「いか（ヌタ）」

食材表記：（表記なし）

作り方：いかの味噌あえのこと。いかとネギを別々にゆで、切ったものを、みそ・砂糖・酢で和える。また、「どんぶり出し」として「大根漬」、その他酒の表記がある。

・「大根漬」

食材表記：（なし）

作り方：自家製の黄色い沢庵漬けを切り、盛り付ける。「備忘帳」には「（飯あとの方で）」と記載がある。

・「酒」

食材表記：ホコ杉 一升

作り方：地元の清酒鉾杉を用意する

その他、「手伝い・子ども用の料理」（図15）には、「手伝さんへ」すなわち近隣4戸の手伝いの人や親類の人に渡した品として、「さいらヒモノ」（さんまの干物）「鯖煮付け」「平・半平 こぶ巻 れんこん」「よせもの」（カンテン）「りんご」「みかん」「すし・あげ エビ ホゴシ 巻のり 魚付」「さしみ」が用意されたことが記される。手伝いの人びとが、実際に食事をする時は、重箱出しの品やツキダシの料理も、別に取り分けて出されたという。

また、「子供へ」と記されている品は、子どものいる手伝いの人に渡されたもので、「さいらヒモノ」「りんご1/4」「よせもの」「カンテン」「すし五コ」とある。子ども1人に1組を用意し、ついてこなかった子どもの分も同じものを渡した。

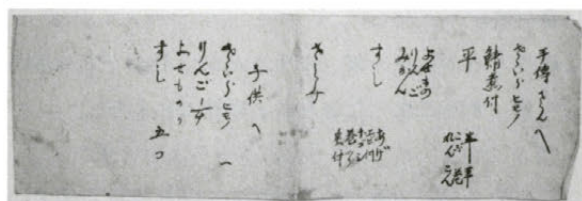


図15. 手伝い・子ども用の料理。

（2）勘定講

「備忘帳」には「35年4月4日 勘定講の覚」と記された絵入りの記録（図16）が収められている。また、「出納帳」には、3日の参宮、4日の勘定講に関する記録もある。ここから、この年は3日に参宮し、4日に勘定講を行ったことがわかる。

図16に描かれた勘定講の料理と、伊勢講（オシル）の料理とを比較してもわかるように、勘定講の会食はオシルほど豪華ではないが、膳碗を使用し、一定程度整ったものだった。当日の調理は、伊勢講（オシル）とは異なり親戚の女性に手伝ってもらった。図16を見ると、膳の右上に「なます」、左上に「煮物（合付）」、真ん中に「イカヌタ」を配している。また、ツキダシ

も用意され、鉢に盛り付けて出される。

勘定講については、独立した献立帳がないため、図16の記述を軸に、調理法を聞き取った。まず、本膳部分にあたる料理について簡条書きにする。

・「あじ飯」※「アジ飯」とも記される



図16. 昭和35年の小柳家における勘定講の料理（「備忘帳」）。

「備忘帳」に記された食材表記（以下食材表記と略記）：ビンナガ、あげ、ちくわ

聞き取った作り方（以下作り方と略記）：米、ビンナガ（マグロ）、あげ、ちくわ、水、醤油・酒を入れて炊く。ダシとなる具材のビンナガは、塩をしたマグロの切り身だったそうである。

・「ナマス」

食材表記：玉菜、花魁

作り方：玉菜（キャベツ）をザク切りにしてサッとゆでて絞り、水でもどした花魁に、酢と砂糖を合わせて和える。

・「煮物（合付）」

食材表記：あげ、ちくわ、ごぼう、にんじ、なると巻

作り方：ごぼう、にんじ（人参）、あげを別々に煮たものと、ちくわ、なると巻を盛り合わせる。

・「イカヌタ」※「ぬた・いか」とも記される。

食材表記：（記載なし）

作り方：イカとネギを別にゆで、切ったものを、みそ・砂糖・酢で和える。

「香の物」

食材表記：大根漬

作り方：大根の漬物を切り分けて盛りつける。

次に「向う出し」について箇条書きにする。聞き取では「ツキダシ」という表現が使われていた。

「ゴンボキンピラ」

食材表記：ごんぼ

作り方：ごんぼ（ごぼう）をマッチの軸くらいの大さに切り、油でいためて、醤油・砂糖・酒で煮しめて、ごまをふる。

「ミツバ ハリハリ」

食材表記：三ツ葉

作り方：干大根を薄く切り一晩水に浸けたものをゆで、三ツ葉（ミツバ）をゆでて切り、ごまと醤油で和える。勘定講には絶対なくてはならない料理で、ミツバはどこの家でも庭に自生させてあったそうだ。上出江に他地域から嫁いで間もない頃、庭に自生するミツバを草と思って引いてしまい、義母がびっくりしたというエピソードを聞いた。会食の料理に用いるミツバは、日常の生活のなかに自然と根付いていていたのである。

「コンニャクニンジ白アエ」

食材表記：こんにやく、ニンジ、豆腐

作り方：ニンジ（人参）とこんにやく（こんにやく）を別々に、だし汁・砂糖・醤油・酒・みりんで煮て、煮汁をきる。すり鉢でごまをすり、豆腐・砂糖を混ぜて和える。

也に、酒や茶菓子についても記述がある。

「酒」

食材表記：鉾杉 ※（冷にて）とあり

作り方：地元の清酒鉾杉を冷で出す。

「茶菓子」

食材表記：上センベイ、ナミセンベ

作り方：購入、ふんわりと二つ折りにした、かわらせんべい。

茶 ※茶については土瓶の絵が記されるだけで献立としてのな名称は記されていない。

食材表記：「一番茶入る」とある。

作り方：一番茶を入れたのだろう。なお、多気町は茶の産地であり、小柳栄之助氏は茶の行商もされていた。

ここまで、（１）（２）と伊勢講（オシル）と勘定講の資料に記された献立をもとに、聞き取りで得た調理法を詳しく記してきた。他の資料に比べ、絵も入り詳細な情報も多い小柳家の記録資料であっても、それは食べる側、講の資金を支出する側の視点で記されたものであり、調理する側、こまごまとした調味料を用意し購入以外の方法も駆使し食材を得る側、つまり調理・調達する側の情報は、聞き取りをすることでやっと全体を復元することができた。

（３）材料の調達

では、最後に会食に用いた食材がいかんして調達されたかを記していく。

会食に用いる材料の野菜の多くは自家の畑で作り、足りないものは主に近隣の店で購入した。小柳家の「出納帳」には、買った品物の絵とともに金額、購入先が記録されている。一方、「出納帳」自体は金銭の支出にともなって記されたものであるから、自己調達をした食材については記されることはないと思われる。また調査の対象は「出納帳」の見開き２ページ分である昭和35（1960）年2月27日から3月1日までの4日間（昭和35年は閏年）の記載である。このことを念頭に置き、「伊勢講献立表」「備忘帳」から割り出した食材について、それぞれその購入先、調達先を聞き取りも参考にして割り出した。すると、①「出納帳」によって購入先、調達先が判明するもの、②「出納帳」に記載がないが、聞き取りによって購入先、調達先が判明するもの、③「出納帳」に記載がなく聞き取りでも調達先がわからないものの３つに分けられた（表1）。

①については、魚、練り物などが中心であった。刺身は、当時冷蔵庫の所有がなかったため、会食当日の朝、上出江の魚屋魚政に来てもらい、自家の流しで調理してもらった。鮮魚の鯖は、イザワ（松阪市射和）の魚屋魚助で購入したと記載されているが、聞き取りによると、魚助は射和から橋を渡ってすぐの相可（多気町相可）にある店である。また、小鯛等は松阪市街まで「松電」（三重交通松阪線）に乗り、買いに行っ

た。このように、高級魚や鮮度低下が激しい鯖の仕入れが別個となっている点は興味深い。また、酒と乾物は小柳家の位置する上出江の店で、落雁の鯛、ねり製品、豆腐、あげ等は近隣の地区で購入している。当時は車の所有も少なく、材料がまとまって必要なときには、前もって注文し配達してもらった。なお、せんべ

いは「出納帳」に店名らしき記載はあるが判読できず調達先は判明できなかった。

次に②についてである。自己調達した食材についてである。大根、人参、ごぼう、しいたけ、ネギ、白菜、ほうれん草、小松菜、ミツバ、豆類、ごまは、自家で栽培したものを使った。玉菜（キャベツ）は、小柳家

表1. 食材の調達先.

材料名	「出納帳」の記載		聞き取りで分かったこと
	購入先	所在地 ※()内は聞き取りによる	
①「出納帳」によって購入先、調達先が判明するもの			
酒	小林酒店	(上出江)	小林酒店は平成22(2010)年頃閉店.
さしみ	魚政	(上出江)	自宅に出張して料理してもらった. 魚政は昭和55(1980)年頃閉店.
ホゴシ	紺屋	(上出江)	紺屋は昭和50(1975)年頃閉店.
かんてん			
こんにゃく			
片栗粉			
菓子尺鯛	小林菓子店	(多気町古江)	小林菓子店は閉店(閉店年不明).
サイラ	魚末	(多気町古江)	魚末は平成15(2003)年頃閉店.
ジガミ(半平)			
なると巻			
ちくわ			
かまぼこ			
扇ねり			
だて巻			
半平			
イカ			
アゲ			
豆腐	安田	(松阪市小片野)	安田(店)は閉店(閉店年不明).
鯖	魚助	イザワ	魚助は現在も営業. 多気町相可.
小鯛	主婦の店(カ)	松阪市職人町	(聞き取り結果なし)
エビ			
青コブ			
せんべい	□□(判読不明)		
②「出納帳」に記載がないが、聞き取りによって購入先、調達先が判明するもの			
大根	(記載なし)		自分の家の畑で栽培していた.
人参			
ごぼう			
しいたけ			
白菜			
ほうれん草			
小松菜			
ねぎ			
豆			
ごま			
しょうが			
ミツバ			
玉菜(キャベツ)			
大根漬			
れんこん			
			親戚からもらった.
	自分の家で作った.		
	購入した. 購入先不明.		
③「出納帳」に記載がなく聞き取りでも調達先がわからないもの			
青ノリ	(記載なし)		(聞き取り結果なし)
高野豆腐			
コーリコンニヤク			
花麩			
タツクリ			
りんご			
みかん			

は親戚からもらっている。また、この地域では、コニャク芋を作っていたので、こんにゃくは家で作ることもあった。庵沢漬けなどの漬物も自家で作った。んこんは地域で生産されておらず、購入したと聞きたが購入先は分からなかった。基本的には近隣で産している食材については、購入することはなかったといえるだろう。

③についてであるが、乾物類については購入の可能が極めて高いにもかかわらず、「出納帳」に記載がハ、掛け売りを利用したことも想定されるが、乾物は保存がきくため27日より前に購入された可能性がある。また、果物類についても季節を考えると同様である。タツクリについては、「備忘帳」の絵に100匁とさが記されており既製品を購入したと推測するが、納帳に記載がなく聞き取りもできなかった。

まとめ

以上、多気町上出江上組の伊勢講の会食について述べてきた。会食の料理は、当番となった家の女性が中となって調理した。小柳家の資料からは、献立は前にならうものの、料理の細部は年によって異なっていることがうかがえる。講元家の女性は前年の献立を識し、自家の料理が見劣りしないようにと気配りし、立を考えたのだろう。

オシルの料理を具体的に見てみると、自家の畑で丹込めて作った野菜を中心に、鮮魚、練り製品、乾物、物等が用いられていた。練り製品は、調理が簡単で重宝したのではなかろうか。例えば、紅白のかまこで彩りを添えたり、扇形のかまぼこを載せて皿をやかにしたりしている。りんごやみかんといった果も同様で、ほぼ材料を切って盛り付けるだけで一品仕上げられている。大量の料理をさばくための工夫随所にみられるといえる。

また、会食の料理を担うことは、当番となった女性にとって重要な仕事であったが、会食では作る料理の数が多く、約30人分と大量の料理を作るため、他4の女性たちも手伝うのが習わしだった。手伝いは当ほど大変ではなかったそうだが、講元が構成員の間一巡する間（終末期では15年間）に5年もの間、伊勢講に関わることになる。

講元の家で会食を行わなくなってから長い年月が経た当時の伊勢講における会食の様子を知る人は少な

くなってきた。そして、一般的な伊勢講の資料が残ったとしても中心となる共同飲食などの儀式の背後にある、共食を成立させる基礎となる調理する人々の労働が見えにくいことが明白となった。

上出江上組の伊勢講からは、具体の調理の様子を豊かな資料群にもとづき聞き取りを行うことで、人の顔が見えるレベルで論じることができた。最後に、そこから新たな課題も指摘しておきたい。一つは、地域差である。この地域では、魚で味飯を炊くのが一般的だったようであるが、私が知る津市芸濃町付近では鶏肉を具材にして炊くところが多い。これが、単に家庭ごとの習慣の差なのか、あるいは集落の差なのか、それよりさらに広い地域の差なのかも興味深い点である。また、もう一つは食器の問題である。オシルの膳で使用したチョク（図7）を茶碗蒸しの器として現在も使用している場合も上出江では確認できた。現在の生活の中にも、60年前の過去が息づいているのである。これらの、食器の使用方法や廃絶後の活用なども興味深い点である。今後も、伊勢講と料理に焦点を定めながら研究を深めていきたい。

付記

筆者は昭和51（1976）年に結婚し、伊賀市の婚家や津市の実家で催す会食の調理、他家での手伝いを経験し、地域によって違いがある事に気付きました。また、会食の変化を実際に経験し、現在なくなりつつある会食の献立や調理、食材について関心を持つようになりました。そのなかで本資料をご教示いただき、調査の機会に恵まれたことは幸いでした。本稿の執筆にあたり、本資料をご教示いただきました小山秀司氏、聞き取り調査に協力していただきました小柳康生氏、村林とし子氏、山口佳津子氏、湯浅とし子氏、その他ご協力を賜りました上出江の方々に深く感謝申し上げます。また、上出江の伊勢講をご紹介いただきました中村正子氏、膳碗の写真撮影にご協力いただきました田中紀夫氏、料理の再現にご協力いただきました加藤美智子氏、藪本治子氏、執筆に当たりご指導いただきました三重県総合博物館学芸員の太田光俊氏、門口実代氏には大変お世話になりました。ここに記して厚く御礼申し上げます。

引用文献

中川真紀子. 2014. 会食に見る食材の100年. 三重県立博物館・三重県立博物館サポートスタッフ民俗グループ (編). pp42-52. 三重・伊勢講のいま. 三重県立博物館, 津.

勢和村史編集委員会 (編). 1999. 勢和村史通史編. 勢和村, 勢和, 793pp.

全国調理師養成施設協会 (編). 1998. 調理用語辞典. 調理栄養教育公社, 東京, 1468pp.