

# 国見町 行事食・郷土食 資料編

民俗研究家である結城登美雄先生に寄稿いただいた  
国見町の「食の記録」です。

国見町でとれる食材や家庭に伝わる年中行事について調査・編纂いただきました。



## はじめに

この聞き取りは、国見町の女性たちの記憶を記録したものである。聞き取りに協力していただいたのは二十数名の女性たち。もちろんこの方々だけで、国見町全体のことを網羅できるものではない。

また、記憶というものは時間の経過とともにあいまいになるものである。まして数十年も前の事となれば、記憶違いもあるかもしれない。

そのため、100%正確を期するものではないことをあらかじめお断りしておかねばならない。

国見町の女性たちに聞いたのは主に2つ。1つ目は国見町の「食材調査」である。

現在の私たちの食生活は、ひと昔前とは比べものにならないほど、豊かなものとなっている。流通の発達等により、食べたいと思う食材はスーパーに行けばいつでも買うことができる。また、輸入される食品も年々多彩になっており、居ながらにして世界中の食材を楽しむこともできる。

しかし、地域の食文化は本来、その地域でとれる食材を利用することが基本であった。流通が発達した現在でも、それは変わらないはずである。豊かな食卓の背景には、多様な食材がある。それを裏付けるように、今回の聞き取りだけでも100を超える食材があることがわかった。中には震災の影響で現在は食べられないものもある。ただ、そうした食材もこれまで国見町の食卓の土台となってきたことに変わりはない。

2つ目は国見町の「年中行事と食」についてである。『国見町史』には多くの年中行事が記録されている。郷土史研究会編『郷土の研究』でも、昔の食事のことや講の食事などについての記述もある。

しかしながら現在でも変わらず行われている行事は数えるほどといってもよい。「昔はやっていた」という行事も、多くは聞き取り対象者が子供の頃の経験であり、年配者の記憶の中にしか残っていない行事もある。

もちろん町内でもごくわずかの家庭で残っている行事もあるが、そういう行事は、今のうちに記録して残しておく必要があるのではないか。

## 資料1 食材調査

### ●田んぼ・畑の作物（穀類・野菜）

#### 1. 穀類（豆除く）、葉菜類

◎…普通に作っている。 ○…作っている人も少しいる。 昔…昔作った。

作物	貝田	J A	小坂	備考
米	◎	◎	◎	
もち米	昔	◎	◎	
小麦	昔		昔	
大麦	昔		昔	子供のころ麦ふみの経験あり（小坂）
そば		◎	◎	JAの回答も小坂地区の方
キャベツ	◎	◎	◎	
芽キャベツ		○	昔	その年の気分によって作ったりする
白菜	◎	◎	◎	
ほうれんそう	◎	◎	◎	
こまつな	◎	◎	◎	
みずな	◎	◎	◎	
チンゲン菜		◎	◎	
ユキナ	昔		◎	
高菜	◎	◎	◎	
つぼみな	○	○		くきたち菜、かぶれ菜
ブロッコリー	◎	◎	◎	
カリフラワー	◎	◎	◎	
カブ	◎	◎	◎	赤カブも作っている
大根	◎	◎	◎	
アスパラ菜	◎	◎	◎	（オータムポエム）
レタス	◎	◎	◎	
リーフレタス	○	◎	◎	サニーレタス、サラダ菜含む
キク	◎	◎	◎	もつてのほか、黄色の食用菊
しゅんぎく	◎	◎	◎	
パセリ	○	◎	◎	
セロリ		○		
セリ				栽培するものではない
しそ（大葉）	◎	◎	◎	赤しそ、青しそ
モロヘイヤ	◎	◎	◎	
つるむらさき	○	◎	○	
ふだんそう	◎		○	「ヘラナ」
みょうが	◎	○	◎	柿の木の下など（半日蔭）に植えた

※聞き取り協力

貝田…貝田地区のおかあさんたち  
J A…J A女性部のおかあさんたち  
小坂…小坂地区のおかあさんたち

## 2. 果菜類、豆類

◎…普通に作っている。 ○…作っている人も少しいる。 昔…昔作った。

作物	貝田	J A	小坂	備考
トマト	◎	◎	◎	
ミニトマト	◎	◎	◎	
ナス	◎	◎	◎	
ピーマン	◎	◎	◎	
パプリカ		◎		
ししとう	◎	◎	◎	
とうがらし	◎	◎	◎	葉も利用する
きゅうり	◎	◎	◎	
かぼちゃ	◎	◎	◎	
ズッキーニ		◎		
ゴーヤ	◎	◎	◎	
ハヤトウリ		○	昔	つけうりか
とうがん	?			何らかの瓜ではあるが、未確認
メロン		○		
すいか	昔	◎	◎	
オクラ	◎	◎	◎	
トウモロコシ	◎	◎	◎	
枝豆（生食）	◎	◎	◎	
大豆	◎	◎	◎	転作では多い
小豆	◎	◎	◎	
黒豆		◎	◎	
そらまめ		◎		
きぬさや	◎	◎	◎	
スナップえんどう	◎	◎	◎	
グリーンピース		◎	◎	
いんげん	◎	◎	◎	丸いんげん、平いんげん、茶色いささぎなど
落花生	○	○	○	昔は多めに植えたこともあった。ピーナッツみそ
いちご	昔	○	◎	
ごま			○	
えごま		◎	◎	
きみ（きび）			○	
長ささぎ			◎	盆用。食べてはあまりおいしくない（小坂）

## 3. ネギ類・根菜・芋類

◎…普通に作っている。 ○…作っている人も少しいる。 昔…昔作った。

作物	貝田	J A	小坂	備考
ねぎ	◎	◎	◎	
たまねぎ	◎	◎	◎	
赤たまねぎ	◎	◎	◎	
にんにく	◎	◎	◎	売っている（小坂）。黒にんにくも作る
にら	◎	◎	◎	売るほど作っている（JA）
らっきょう		◎	◎	
エシャロット	○	?		エシャレット（若採りのラッキョウ）かも？ 「昔作ったけどやめた」という人もいた
アスパラガス	○	◎	◎	
にんじん	◎	◎	◎	作土の浅い地域は短根種
ごぼう	◎	◎	○	作土の浅い地域は短根種
さといも	◎	◎	◎	茎も利用
じゃがいも	◎	◎	◎	
長いも	昔	◎		とろろのようかん。作土が深いのは川内地区
こんにゃく	昔	○	○	
サツマイモ	◎	◎	◎	
しょうが	昔	昔		「去年は作った」という人もいた
ヤーコン	昔	◎		
水田	2種類（米、もち米）			
穀類	1種類（そば）			
葉菜類	26種類			
果菜・豆類	30種類（長ささげはいんげんとして分類）			
ネギ類（ユリ科）	7～8種類（エシャロットは保留）（あさつきは山菜・山野草として分類）			
根菜・芋類	8種類			
稲作・畑作計	74～75種類			

●果樹・木の実

◎…普通に作っている。 ○…作っている人も少しいる。 昔…昔作った。

作物	貝田	J A	小坂	備考
もも	◎	◎	◎	
すもも	○	◎	◎	
りんご	◎	◎	◎	
かき	◎	◎	◎	
ぶどう	◎	◎		
山ぶどう			昔	
なし		◎	昔	
あんず	昔	◎	◎	
うめ	◎	◎	◎	
ブルーベリー	○	◎	◎	
キウイ	◎	◎	◎	
いちじく	◎	◎	◎	
くり	昔	◎	◎	
くるみ	昔	昔	◎	
ぎんなん	◎	◎	◎	神社、お寺にあることが多い
さくらんぼ	◎	◎	◎	
ゆず		◎		
ぐみ	昔	昔	昔	
くわご	昔	昔	昔	
かや	◎	◎		昔は菓子屋が買いに来た
なつめ		○		
やまぐり	○			

18～19種類

ただし、震災の影響で現在は採れなくなっているものもある。(やまぐり、かや、ぎんなんなど)

●山菜等

◎…普通に採っている。 ○…採っている人も少しいる。 昔…昔採っていた。

作物	貝田	J A	小坂	備考
クレソン			昔 ○	光明寺に自生。うまぜり(クミンか当帰か?)
さんしょう	◎	◎	◎	自生
たけのこ	○	◎	◎	震災の影響で今は採れない。猪の食害
あさつき	○	◎	◎	自生
フキノトウ	◎	◎	◎	
フキ	◎	◎	◎	
ごごみ	◎	◎	◎	
みつば	◎	◎	◎	
あざみ		○		
ウコギ	◎	◎	◎	ウコギ。家の周りがある。どろぼうよけ
アイコ	◎	◎	◎	
シドケ	◎	◎	◎	
ウルイ	◎	◎	◎	つけもの、おひたし
ウド	◎	◎	◎	
ワラビ	◎	◎	◎	
ゴボウ	◎	◎	◎	
タラの芽	◎	◎	◎	
ミズ	◎	◎		
ユリネ	◎	◎	○	
ヨモギ	◎	◎	◎	
カンゾウ	○			ヤブカンゾウならある
ナズナ	◎	○	○	
ハコベ		○	○	
ゼンマイ		◎		
トリアシ	◎	◎		
コシアブラ	◎	◎	◎	こしあぶらごはん、こしあぶらみそ
ウバユリ	◎			
カタクリ	◎	昔	○	花をてんぷらにする
せんぶり	○			あつかし山にある
もろこし			○	もろこしもち
はっか	昔			野生のはっか

29種類

山菜等の自生している山野草類(アサツキを含む)は現在、震災の影響で採れないものが多い。

●畜産・ジビエ・水産物・きのこ

◎…普通に採っている。 ○…採っている人も少しいる。 昔…昔採っていた。

作物	貝田	J A	小坂	備考
にわとり	昔	◎	◎	
たまご	昔	◎	◎	食べるよりもお金にした(貝田)
うし	昔		昔	
ぶた	昔			
やぎ	昔		昔	
めんよう	昔		昔	毛を採る
うさぎ	昔	昔	昔	煮つける
いのしし	昔	昔	昔	
熊			昔	
やまどり			昔	
きじ			昔	
すずめ			昔	
どじょう	○		昔	
ふな	昔			
コイ	○		○	
うなぎ	昔	昔		
サワガニ	昔			
しじみ		昔		
シイタケ		○		
マイタケ		○		
しめじ		○		
なめこ		○		
まつたけ		○		
あかきのこ	○		◎	さくらしめじのことか
いっぽんしめじ			◎	
ほうきたけ	○			
むらさきしめじ	○			
はつたけ	昔			
あみたけ	○			
だんごしめじ	○			
あぶらしめじ	○			

畜産2種類、水産2種類、きのこ12種類

畜産やきのこ類は、鶏、卵以外、震災以降は難しい。

資料2 年中行事と食

◎…今もやっている。 ○…やっている人もいる。 昔…昔はやっていた。

月日	行事	経験	備考
12/8	針供養	昔	裁縫の先生はやっていた。豆腐に針を刺して神棚に上げたりする。
12/13	すすはき、すすはらい	○	大掃除。昔は消毒(家庭消毒か?)で歩いてきたのでやらなくてはならなかった。(貝田)
12/17	節米搗き	○	年越しや正月に食べる新米を精米する。今でもやっているという家があった。昔は節米つきの前に新米を食べることはできなかったが、食べたいのでこっそりと食べていた。(山崎)
12/22	冬至かぼちゃ	○	いとこ煮などもつくる。
	納豆ねせ	○	現在もやっている家もある。
12/28	餅つき	◎	今でも12月28日に行う家が多い。(30日に行う家もある。)29日は避ける(苦餅はつかない)。昔は臼でついたが現在は餅つき機を使用している。(臼は使わないと割れてしまう。つき手の高齢化。子供がいたころはついてた。)今でも杵、臼、餅とり箱を所有している家もある。昔は十白くらいついた家もあったという。
12/29	歳の市(だるま市)	○	『国見町史』の記述では12月26日がだるま市、12月29日が歳の市となっているが、現在では12月29日にだるま市が行われている。
12/30	大晦日、年取り	◎	大晦日の年取りや正月の習慣は同じ地域の中でも各家庭によって相当の差異があったようである。
1/1	正月	◎	●年越し ついた餅をお供えする。お供えする場所は家によって違いはあるが、神棚、仏様、床の間、台所(火の神)、稲荷様(いなっさま)、水道、蔵、物置、井戸、水神様、山の神様、馬頭観音などの家から離れたところにある神様。また、耕運機や、「たんがどおし」(金属の輪の事か)に通して、トイレに掛けたこともあったという。(物置や山の神など、外にある場所には餅ではなく炊いたご飯をお供えする家もある。)年越しにそばを食べるのは今の話。昔は煮魚(昔は行商の魚屋さんが来ていた)、ごぼういり、いか人参、煮物、新米のごはんなど、決まったものをお膳にあげていたが、今は簡略化したり、鍋になったりしている。塩引き(贈られてくることもあった)、生魚を神様に差し上げる、ごはんは青ばた豆ごはんの家もあった。 正月はおせち。3段重ね。ごぼう。青豆。雑煮。お神酒。あんこもちなど。雑煮は鶏だし。鶏は家で飼っていたものを正月にしめた。具は鶏肉、しみ豆腐、ごぼう、にんじん、みつば、せりなど 正月にお雑煮を神様にお供えする家もある(石母田)。家の外にある山の神や馬頭観音にも差し上げた。 小坂地区のとある家では、「じいちゃんがウサギを飼っていて、正月になるとそれを剥いて食わされた。かわいそうだと思った。大きな鍋に煮ておいていつでも食べられるようにしておいた」という話もあった。

月日	行事	経験	備考
1 / 1	正月	◎	★正月の料理 きんぴら、ごぼういり、煮豆、いか人参、黒豆、こぶまき、なます、かずのこ 正月にも塩引きが必ず出たという家もある。
1 / 3	三日とろろ	◎	昔は麦まんま。 三日とろろを食べないうちは、ごはんの上に何もかけてはいけなかった。 三日とろろをしない家でも、正月から三日の間はごはんの上には何もかけなかった（山崎）。
1 / 7	七草粥	◎	今でもやっている。ただ、七草はスーパーで買う人も増えた。
1 / 8	小豆粥	○	一般的には15日に食べられることが多い小豆粥。 貝田地区では7日に七草粥で松送りをする家もあれば、8日にあずきがゆで送る家もあった。小豆粥は基本的に塩や漬物で食べるが、中には「自分が小さかった頃は、最初は何もつけずに味なしで一膳は食べなければならなかった。」（貝田）という人もいた。 昔は小豆を煮た汁を家の周りにたらしていた。虫が入ってこないように。
1 / 11	農はじめ	○	ののそめ。松にお幣束をつけて（拝み松、おがんまつ）田んぼにもっていく。
1 / 14	団子さし	昔	からからせんべいを売りに来た。
1 / 15	鳥追い	昔	昔お父さんが車に乗って送りに行く途中、車の中で「はいはいはいはい」と叫んでいたのを覚えている（貝田）
1 / 20	えびす講	昔	ふなこあげ 松の上にお財布を上げる。 鮒が1匹50円で売っていて、それをあげた。（貝田） どじょうを売っていた人もいた。近くで魚（ざっこ）をとってきてあげる。 赤飯に尾頭付き。（JA）
1 / 24	おふくでん講	昔	
2 / 3	豆まき	◎	節分。イワシの頭を豆の枝（ない人は割り箸）にさして、入り口にさす。
立春	2月初午、お稲荷様	○	煮ぶかしを作った。
初酉	鳥取の観音様のお祭り	○	2月18日。今はやる人がいなくなっている。
2 / 15	ねはん会	○	町史では2月15日だが、13日にやっていたという話もあった。
2 / 16	蚕の祝い、繭だんご	昔	養蚕をやっていた人がやっていた。
2 / 17	山の神講	○	
3 / 3	桃の節句	◎	桃の節句。お膳をあげた。赤飯、ひしもち、甘酒など。 みずきだんごを揚げてあられにした。子供のいる家は行う。 早く出すのはいいが、しまうのは早くする。おひなさまをいつまでも出しておく、嫁に行くのが遅くなるともいわれる。
3月	春彼岸	◎	彼岸の入りにかわりごはん（あじごはん、油揚げごはん、しそごはんなど）をつくる家が多い。 中日にはぼたもち。（ずんだのぼたもちもある） 彼岸の送りには煮物やあじごはんなど、家庭によってさまざまだが、「彼岸の入りと送りはあじごはん」という家が多いようだ。

月日	行事	経験	備考
4月	祭礼（春・秋）	◎	各地区の神社で行われる。現在もご馳走を作るが、昔のごちそうは、今と少し違うところもあった。 お祭りには今でもおふかしをつくる。赤飯の家もある。 昔、お祭りの日には必ず鮭のあら汁を食べた。 ごぼう煎りを必ず作ったという家もあった。かつて、ごぼう煎りはごちそうだった。 お祭りになると池で飼っていた鯉をさばいて料理した。
5 / 5	端午の節句	○	笹巻を作る。菖蒲湯にも入る。時期になると生協でヨモギと菖蒲を売っている。
5月	田植え	○	田植えや稲刈りが終わったときに、餅をついて手伝ってくれた人にふるまう。
7 / 1	さなぶり	昔	7月1日に餅をついて嫁が実家に帰された。 小さいころさなぶりは楽しみだった。さなぶりの朝に、田んぼを作っている親戚のところに呼ばれてごちそうになった。 また、さなぶりの時には街に買い物に行って、衣類などを買ってもらえた。 さなぶりになると、徳江の人たちが家の前を通ってみんな買い物に行った。
8月	お盆	◎	迎え火をたく。盆踊りもする。 作る料理は各家庭によって様々だが、精進料理が多い。 ●味ご飯をお供えする ●砂糖醤油のすいとん（汁物にしない）をお供えする。 ●あられをつくってもっていく。 ●ぼたもちをつくる。「福島の実家では15日に餅を作ったが、こちらにきたら、白でついた餅ではなくぼたもちだった。」という人もいた。 ●「迎えはお団子、翌日はお餅、送りはそうめん、日替わりで毎日違う」という家もあった。 ●盆だなを作る。ハスの葉（ないときは里芋の葉）の上になすやささぎ、米などをあげる。（家庭によって様々）
	豆名月	◎	
9月	芋名月	◎	
	秋彼岸	◎	春彼岸に準ずる。ぼたもちがおはぎになる。
	秋の祭礼	○	神社の祭日
10月	念仏講	○	震災前までやっていた。震災があつてからしなくなった。
	観音講	○	いまでも檀家の女性たちがやっている。昔は料理なども作ったとは思うが、今は簡素化されている。 徳江の観音講は亡くなった人のいる所にお呼ばれる。
	獅子舞、大黒舞	昔	昔は家に回ってきていた。旧正月のころだったか。このあたりの人ではなく、遠くから来ていた人ではなかったか。 ご祝儀やお米をあげるが、料理などでもてなすということはなかった。

月日	行事	経験	備考
	その他の行事、祝い事	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆こっそりぼたもち（貝田） 隣近所に餅をつく音が聞こえないように、ぼたもちを作って食べたことがある。正月などの「ハレの日」には堂々と餅をついたが、それ以外の時は隣近所に知られないように、つかずに食べられる餅として、ぼたもちを作った。来客などの時もこっそりぼたもちだった。12月25日にやった記憶がある。</li> <li>◆山野草祭りには五目ぶかし（貝田）</li> <li>◆お祝いの日には赤飯</li> <li>◆ばあちゃんの命日に五目ぶかしという家もあった。</li> </ul>

## ●神社祭礼行事等

月	祭礼等	場所等
1月	だんごさし	藤田商店街
3月	大千寺念仏講	大千寺
4月	小牛田山神社祭礼	森山
	神明神社祭礼	森山
	国見神社例大祭	石母田
	国見神社例大祭	高城
	御滝神社滝普請	光明寺
	御滝神社例大祭	光明寺
	三常院のお祭り	御滝神社内
	巖島神社祭礼	川内
	青麻神社祭礼	石母田
	竹駒稻荷神社	鹿島神社境内
	内谷春日神社例大祭	内谷
	秋葉神社例大祭	貝田
	貴船神社	泉田
	深山神社	鳥取
	稻荷神社	小坂
	鳥取福源寺観音堂のお祭り	鳥取
	八幡神社	塚野目
	光明寺愛宕神社祭礼	光明寺
	藤田不動講	大町
三吉神社祭日	石母田	

月	祭礼等	場所等
5月	農業市	観月台公園
	太子堂・富士神社・古峰神社祭日	観月台公園
8月	医薬神社祭日	鹿島神社境内
	盆踊り	各地区
9月	水雲神社祭礼	貝田
10月	水雲神社祭礼	山崎
	鹿島神社例大祭	鹿島神社（旧藤田宿）
	御霊神社祭日	滑沢
	琴平神社祭日	鶉町
11月	国見神社祭日	高城
	三吉神社	石母田
	沼田神社	徳江
12月	だるま市	旧藤田宿（藤田商店街）





Table picture book of Kunimi



国見町企画情報課総合政策室

〒969-1792 福島県伊達郡国見町大字藤田字一丁目二1-7

TEL:024-585-2217(直通) FAX:024-585-2181 E-mail:kikaku@town.kunimi.fukushima.jp