

一関市食文化調査報告書



令和6年3月
一関市教育委員会

一関市食文化調査報告書



メギヤ(すいのう)

令和6年3月
一関市教育委員会

序

西には奥羽山脈がそびえ、東には北上山地の高原部が広がり、その中央を北上川が流れる一関市域は、豊かな自然あふれる地域です。昭和期中頃までは多くの人が農業を営み、田や畑でさまざまな作物を作り、また山や野の恵みを採取し、その自然の恵みを食することで命をつなぎ生活を営んできました。

現在は食文化の大切さが見直される風潮にあり、またメディアでは日々食の情報が発信され、人々も食へ関心を深めています。しかし、昭和期中頃の当地方には現在とは異なる食の風景がありました。少し立ち止まって地域の食を見直すことは、当時を伝える人たちが少なくなる中で必要なことだと考えました。

今回、調査報告書を作成して市民のみなさまに見ていただくことにより地域文化への理解が深まること、また過去の生活の伝承が次の世代に引き継がれることを願うものであります。

調査に協力をいただきましたみなさまには衷心より感謝申し上げます。

令和6年3月

一関市教育委員会

教育長 時枝 直樹

例 言

1. 本書は、一関市教育委員会が令和5年度に行った食文化の調査報告書である。

2. 報告書は、地域の記憶を資料化し、後世に伝えることを目的とした。

3. 作成主体は、一関市教育委員会である。

4. 報告書作成体制は以下のとおり。

教育委員会	文化財課	課長	氏家	克典
		課長補佐兼文化財係長	金野	修
		学芸主査	菅原	孝明
		文化財調査研究員	東	資子
		会計年度任用職員	菅原	友明

5. 本書の作成は文化財課が行い、編集等は東が行った。

6. 名称等は、当地方での言い方をカタカナで表記したがさまざまな言い方があり、統一はしていない。全国的な言い方を（ ）に付した。

資料の抜き出しについては、現代仮名遣いに直したり意識したりして読みやすいように変更を行っている。

7. 地名は現在の地域名（一関、花泉、大東、東山、千厩、室根、川崎、藤沢）で記している。ただし郷土教育資料については当時の町・村名を町・村を付さずに記載した。

8. 文献の引用では、差別用語などもそのまま掲載した。歴史的な資料としての価値を考慮したためであり、差別を是認するものではない。

9. 写真は、提供を受けたものはその旨を示した。それ以外の一関市教育委員会が撮影したものである。

目次

序	1
例言	2
目次	3
調査の経緯	4
1 一関市域の暮らし	6
2 食の風景	7
3 ごはん	9
4 おかず	14
5 加工食品・調味料	20
6 特別な食事	24
7 年中行事	26
8 『岩手の俗信』 抜き出し	34
参考・引用文献	41
話をお教えくださるなど協力いただいた方々	42

調査の経緯

一関市教育委員会では市民から寄贈を受けた昭和期の道具の調査を行い、令和3年度に報告書にまとめた。その中には食べ物を作る道具もあったが、現在は使わない物、使い方がわからない物もあり、昭和の食生活の様子は今では想像することが難しくなりつつあることを実感した。たとえばメギヤなどといわれるすいのうは、柄付きの^{ざる}笊だが、それで鍋から麦をすくって麦ごはんを作っていたことを知る人は少なくなっている。

基盤整備事業等により水田が広くなり、農業の様子が大きく変わる昭和30年代後半より前の時代の当地方は畑地が多く、米が十分には作れない山沿いの地域もあった。人々は工夫しながらさまざまな物を作り、採り、調理して食べていたという。そのような時代を知る世代の人は少なくなっており、できるだけ記録しておきたいと考えた。

今回、市内の各市民センターに依頼してお話を聞ける方を紹介いただくなどして、70才代から90才代までの方々に昭和30年（1955）頃の食生活の様子を教えていただくことができた。しかし、その当時は子供であったため実際には作業していないものもあり、また性別や個人によって興味や行動が異なるのですべての項目は網羅できていない。

さいわい岩手県にはいくつかの調査資料がある。とくに『郷土教育資料』は昭和15年（1940）の皇紀2600年を記念して各尋常高等小学校に作成を指示した地域資料であり、現在の一関市域分も残っている。岩手県立図書館に所蔵されている資料を利用し、昭和15年頃の様子を示すことにした。

特に断らない場合は、市内の方々から聞いた昭和30年代の話について記載し、それ以外の場合は年代を記した。郷土教育資料については、すべてを「昭和15年頃」とするが、調査した年は多少異なることもある。また、他の文献資料も当地に関する部分を抜粋して掲載した。

なお、調査期間が短かったため一部の方にしか話を伺っておらず、郷土教育資料もすべての地域分は残っていないうえに、著作権の問題で一部しか複写できなかった地域もあり、不十分な点が多い。しかし、この報告書をきっかけにさらなる情報が提供され、地域文化の伝承の一助になることを期待するものである。

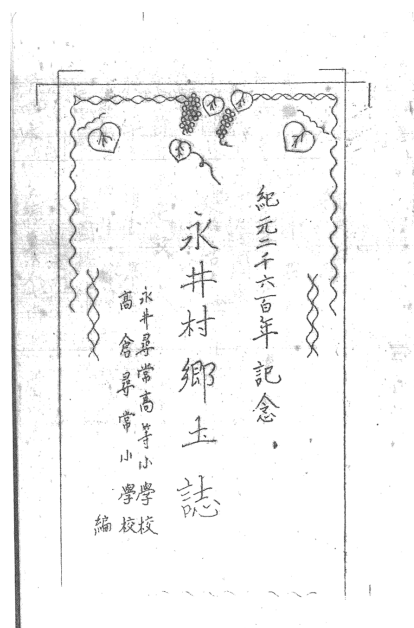
郷土教育資料

教育界において昭和初期から「郷土教育」の必要性が説かれていたという。岩手県では皇紀2600年（1940）を記念して県と県教育会の指示のもとで当時の各尋常高等小学校に指示がなされ、「郷土教育資料」が作成された。昭和14年（1939）8月に郷土調査項目（自然、歴史、経済、民族、政治、教化）が発表され、講習会も複数回開かれ、昭和15年（1940）に各小学校から提出されたという。ただし一関市域分の資料の中には昭和12年（1937）、13年（1938）調べと書かれた内容があることから、その頃から調査は始まっていたのかもしれない。

各郷土教育資料の「民族」には、衣食住や年中行事、俚諺など当時の生活の様子がわかる記述があり、戦前の民俗資料として貴重である。

ただし、複数の学校分と同じ文章があったり、また啓蒙的な視点から書かれた文章もあったりするので、各地域の実態をどの程度に反映しているかは不詳な点もある。

一関市域分は、27町村分が岩手県立図書館にマイクロフィルムで保存されており、複写を依頼し、提供いただき一部を掲載することができた。



永井村郷土誌 表紙



『写真記録集一関の年輪2 20世紀の一関』 一関プリント社

1 一関市域の暮らし

昭和30年（1955）の『岩手県統計年鑑』（昭和32年（1957）発行）によれば、一関市域（一関市、西磐井郡花泉町・金沢村、東磐井郡）の労働者総数83,917人のうちの70%が農業従事者である。ほかは、卸売・小売、サービス業がそれぞれ7%、製造業4%などであり、多くの人が農業にたずさわっていることがわかる。

作っていた作物は、米（水稻）とともに、大豆、馬鈴薯、小麦、小豆などであり、また、^{たばこ}煙草栽培、牛飼育、養蚕に携わる農家も多かった。稲作とともに畑作、そして煙草栽培や養蚕など多様な仕事を並行して行い、一年中、また一日中さまざまな作業をして生活を立てていたという当時の様子^がうかがえる。

表1 現在の一関市域の農家数（『岩手県統計年鑑』（昭和30年））

項目 当時の	総世帯数	総農家数	主要農作物等の農家数									
			水稻 農家数	大豆 農家数	馬鈴薯 農家数	小麦 農家数	小豆 農家数	大麦 農家数	甘藷 農家数	たばこ 作付 農家数	牛飼養 実農家数	養蚕 飼育 実戸数
一関市	10,265	4,596	4,358	4,188	4,120	3,989	3,938	3,328	2,118	1,567	1,018	598
花泉町	3,260	2,398	2,237	2,317	2,260	2,238	2,113	1,467	1,607	734	197	562
金沢村	553	424	382	420	406	406	413	353	311	122	202	87
東磐井郡	14,961	12,539	9,988	11,066	10,998	10,887	10,656	10,715	8,666	7,553	5,694	5,047
合計	29,039	19,957	16,965	17,991	17,784	17,520	17,120	15,863	12,702	9,976	7,111	6,294
総農家数に 対する割合			85%	90%	89%	88%	86%	79%	64%	50%	36%	32%

2 食の風景

食事を作り食べる場所

当地方の昭和30年（1955）頃の家では地面と同じ高さのニワ（土間）で食事の用意をした。

ニワには水を入れた甕かめやクド（かまど）があり、二連式かまどでご飯と湯をわかした。町場では七輪でご飯を炊いていたともいう。地域によっては昭和30年代からプロパンガスが設置されるようになり、炊飯器も使われるようになっていく。

ニワから一段高くなった板間には炉（いろり）がきつてある。炉には自在鉤がつるつるなべされて弦鍋がかけられており、そこで煮炊きをした。また、吊るしたベンケイや炉の中に串を挿して魚を焼いたり、アブリコで餅を焼いたり、端の方では布団をかけて納豆を作ったりもしたという。

そして炉を囲んで食事をとった。席次は家族の中で決まっていた。炉の土間側であるキジリ（木尻）が下座であった。

図1は『東磐井郡大津保村郷土教育資料』に載せられている「食事座席順図表」である。



昭和30年頃の大東町浜民の土間にあるクド（かまど）【個人所蔵写真】

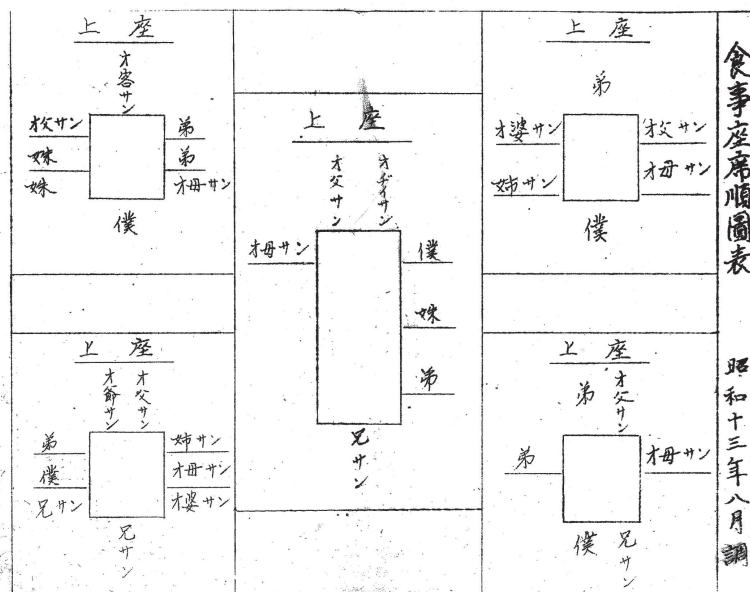


図1 大津保村郷土教育資料「食事座席順図表 昭和13年8月調」

食器

食事は各自が膳を置いてとった。膳は、削り抜きで作られた丸膳、足のついた角膳、引き出しの中に食器が収められる箱膳など、地域や家庭によってそれぞれであった。茶碗は瀬戸物、汁椀は塗り物であったという。ただし、一関などでは食卓を使っていたともいう。

昭和15年（1940）頃は、椀も瀬戸物ではなく木製の塗り物を使っていたと書かれている（小梨）。

箱膳では、食事の最後にお湯などを入れて飲んできれいにした茶碗などを引きだしの中に収めた。それらの食器は、一日一回、朝食後に女性が洗っていたという（大東町中川）。



箱膳



丸膳

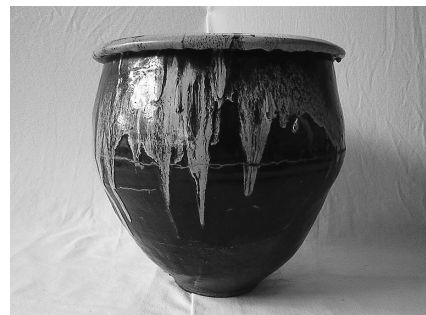
食事の回数

食事の回数は、朝と昼と夜の3回であったが、農作業をするときは「コビル」、「タバコ」などといい、午前中と午後に間食をとった。

飲み水

一関町には昭和10年（1935）から上水道が引かれたというが、千厩町での簡易水道の供用開始は昭和29年（1954）、藤沢町では昭和31年（1956）から始まっている。それでも藤沢町の昭和52年（1977）の水道普及率は21%であるから、蛇口から水道水が出る暮らしは昭和30年頃は一般的ではなかった。

昭和9年（1934）の一関町では、普通の井戸が378、打込水149、掘抜井61、管井35、湧泉9あったというので、多くの人が井戸を使っていた。井戸が家の中にある家もあれば、共用の井戸を使う家もあり、それぞれ桶などで家の中の甕^{かめ}まで運んだが、それは子供の仕事であったという。また山の湧き水や沢、泉から掛樋で「かけ水」をして家まで通し、飲用水から洗い物の水まで階段状に下ろして使っていた家もあった。



水甕

3 ごはん

主食

米が主食であった。

しかし、地域によって米の生産量は異なっており、北上山地の中山間地には昭和30年（1955）代前半は米をほとんど作っていない地域もあった。また町部で商売をしている家などでは米は購入する物であった。

ごはん

多くの農家では米に大麦をまぜた麦飯を食べていた。昭和20年代頃までは大根葉などを加えたカデ飯・カテ飯を日常的に食べており、昭和30年代も食べていた地域もあった。しかし同じ頃でも商店や勤めに出ている人の家、また裕福な農家では普段から米だけの白米を食べていたという。

昭和30年代でも麦は1割程度だったという家から、麦は半分以下だった、また6割は麦、8割くらいも麦だった家までそれぞれであり、時代によって変わっていった。

当時、米だけのご飯を食べるのは正月であったという千厩の90才代の女性は「お正月 ええもんだ 雪のような ままくって」というわらべ歌のままの生活だったと振り返る。

ご飯は前日から準備して朝に炊き、昼は残ったご飯に湯や水をかけて食べる「湯づけ」が定番であった。夜はご飯や「ハット」を食べるなどした。

麦飯

大麦は臼で杵で搗いてつぶし、ゆでてから米とともに炊いた。鍋からざるに取るときにはメギヤ（すいのう）を使った。ゆでた麦を鍋に入れて煮立ってくると米を加えたり、麦と米と一緒に炊いたりし、泡立ってくるとおろして蒸しておく。

また、麦つぶしの機械で麦を押しつぶすようになったという。

昭和20年代頃までは大麦のほかに稗や粟を入れた「三穀飯」を食べていたといい、そばも入れた地域もある。



羽釜

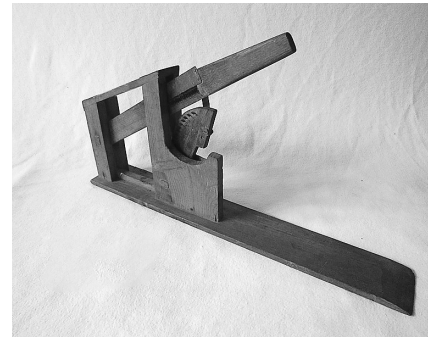


麦つぶし

カデ飯

カデ飯に加えるカデには、大根が多く使われた。大根を細かく刻んで入れ、また干した大根の葉を刻んで煮た後に水にさらしておき、麦とともにメギヤですくって鍋で煮て米などを加える。

さらに豆、里芋、さつまいも、栗、またあざみの葉を入れたともいう。大東町中川の90才代の女性はあざみの葉のカデ飯が一番おいしかったという。



かできり

ハット

ハット、バット、ハットウ、ヒッツミハット、ツメリ、スイトンなどさまざまに言われる。小麦を粉にして水を加えて練って作る。ソバなどを入れるものもある。ちぎって汁に入れるのがツメリバット。切るのは切りバット、マンバンバットなどという。

昼に練って寝かせておき、夕食を食べるときに伸ばして汁に入れたという。



こね鉢

そば

そばを食べていたのは一部の地域であるが、萩荘や千厩では第二次世界大戦中は学校の校庭にそばを撒いて育てていたという。粉にして水を加えて団子状にするソバネリを汁に入れたり焼いたキャ餅を食べていた。

タバコ（間食）

農作業のタバコには、シミ餅を食べたり、簡単に作れるおやつを食べたりした。

ゲンベタは小麦粉を練り、味噌や砂糖を入れて煮たり焼いたりする。

葉焼は盆の供え物という家もあるが、ミョウガの季節になるとおやつに作ったともいう。小麦粉を練り、みょうがの葉にくるんでセンパンなどで油で焼く。炉の上で焼いたともいう。砂糖を入れたみそを入れるなどする。

ツメリバットは小麦粉を練り、手でちぎって湯に入れて煮る。あんこやきなこをつけるとおいしかったという。

キャモチ（そば餅）は、そば粉を練って食



村上護朗氏所蔵写真

べたり、それを団子状にして焼いて食べたという。

献立例

郷土教育資料（昭和15年（1940）頃）には献立例などとして以下のように記されている。

一日の中でも夕食は米の割合を多くしたり、昼は朝ごはんの残りを食べたり、粥やハットウ・スイトンなどを食べるなど工夫をしていることがわかる。

表2 「郷土人の献立表」小梨

	朝食	昼食	夕食
飯	米3、麦7	米3、麦7	米4、麦6
汁	味噌汁（大根線切、煮干だし）	味噌汁（大根せんぎり、馬鈴薯）	味噌汁（大根、ずいき）
皿	菜漬	大皿 なます 小皿 菜漬	大皿 鰯 小皿 菜漬
飯	米6、麦4	朝の残り飯	米7、麦3
汁	味噌汁（大根、馬鈴薯）	味噌汁（大根、里芋）	味噌汁（大根、里芋）
皿	大皿 鰯 小皿 菜漬	小皿 菜漬	小皿 大根漬
飯	米7、麦3	朝の残り飯	米6、麦4
汁	味噌汁（大根）	味噌汁（大根）	味噌汁（大根）
皿	小皿 菜漬	皿 菜漬	大皿 鰯 小皿 菜漬
飯	米4、麦3、大根かて3	米4、麦3、かて3	米7、麦3
汁	味噌汁（大根、菜）	味噌汁（大根、菜）	とろろ汁
皿	大皿 なます、鰯 小皿 菜漬	菜漬、ごど	菜漬
飯	米6、麦2、かて2	米6、麦2、かて2	米6、麦2、かて2
汁	味噌汁（大根、菜）	野菜、小麦粉はっとう	味噌汁（大根）
皿	菜漬、ごど	菜漬	菜漬
飯	小豆粥（米5、小豆2、団子3）	米6、麦2、かて2	米4、麦6
汁	—	—	味噌汁（大根菜、人参）
皿	なます、菜漬	大皿、兎肉煮付 小皿 菜漬	菜漬
飯	米7、麦3	朝の残り飯	米6、麦4
汁	味噌汁（大根のいちよう切、人参）	味噌汁（馬鈴薯、人参）	味噌汁（馬鈴薯）
皿	菜漬	大根漬	菜漬
飯	白飯	朝の残り飯	飯米6、麦4
汁	味噌汁（大根、人参）		
皿		醤油 大皿 馬鈴薯、人参 小皿 菜漬	漬物（大根）

飯	米6、麦4	朝の残り飯	南瓜粥(南瓜8、米1、小豆1)
汁	味噌汁(大根菜)	味噌汁(馬鈴薯、大根)	
皿	菜漬	菜漬	大根漬

表3 「郷土人の献立表」 矢越

	朝食	昼食	夕食
飯	米3、麦7	米3、麦3	米4、麦6
汁	味噌汁(大根切干、煮干しだし)	味噌汁(大根せんぎり、馬鈴薯、煮干しだし)	味噌汁(大根、ずいき)
皿	菜漬	大皿 ナマス 小皿 菜漬	大皿 鰯 小皿 菜漬
飯	米6、麦4	朝の残り飯	米7、麦3
汁	味噌汁(大根、里芋)	味噌汁(大根、馬鈴薯)	味噌汁(大根、里芋)
皿	大皿 鰯 小皿 菜漬	小皿、菜漬	小皿、大根漬
飯	米7、麦3	朝の残り飯	米7、麦3
汁	味噌汁(大根)	味噌汁(大根)	味噌汁(大根)
皿	菜漬	菜漬	大皿 鰯 小皿 菜漬
飯	米4、麦3、大根かて3	米4、麦3、大根かて3	米7、麦3
汁	味噌汁(大根、菜)	味噌汁(大根、菜)	とろろ汁
皿	菜漬	菜漬	大皿 なます、鰯 小皿 菜漬
飯	米6、麦2、かて2	米6、麦2、かて2	米6、麦2、かて2
汁	味噌汁(大根、菜)	味噌汁(大根)	はつとう(野菜、小麦ツメイリ)
皿	菜漬 ゴト	菜漬	大皿 にしん 小皿 菜漬
飯	小豆粥(米5、小豆2、団子3)	米6、麦2、かて2	米4、麦6
汁	—	—	味噌汁(大根、菜、人参)
皿	大皿 なます 小皿 菜漬	大皿 兎肉煮付 小皿 大根漬	大根漬
飯	米7、麦3	朝の残り飯	米6、麦4
汁	味噌汁(大根のいちょう切、人3)	味噌汁(馬鈴薯、人3)	味噌汁(馬鈴薯)
皿	菜漬	大根漬	菜漬
飯	米	朝の残り飯	米6、麦4
汁	味噌汁(大根、人参)	—	味噌汁(馬鈴薯、大根)
皿	漬物	大皿 馬鈴薯、人参の煮付 小皿 菜漬	大根漬
飯	米6、麦4	朝の残り飯	かぼちゃ粥(南瓜8、米1、小豆1)
汁	味噌汁(大根、菜)	味噌汁(馬鈴薯、大根)	—
皿	菜漬	菜漬	大根漬

表4 「各家庭における献立例」 大津保

○：中流家庭 △：下流家庭

	朝	昼	夜
12月1日 ○	餅 (雑煮餅、小豆餅、くるみ餅、 じゅうね餅)	米飯 味噌汁 漬物	餅 大根なます
12月2日 ○	麦飯 味噌汁(豆腐、ネギ) 漬物	麦飯 納豆 漬物	麦飯 味噌汁(馬鈴薯、大根) 漬物
12月3日 ○	米飯 味噌汁 煮しめ(馬鈴薯、昆布、菜)	米飯 塩鱒	麦飯 味噌汁 鱒、漬物
12月4日 ○	麦飯 味噌汁 納豆	麦飯 梅干 漬物	すいとん (大根、馬鈴薯、小麦粉) 漬物
12月5日 △	かて飯(麦飯に大根葉) 味噌汁(馬鈴薯) 漬物	かて飯 味噌漬	すいとん 漬物
12月6日 △	かて飯(粟飯、大根葉) 味噌汁(菜) 漬物	記載なし	記載なし
12月7日 △	かて飯(粟飯、菜、大根葉) 漬物	かて飯 味噌漬	餅(汁餅、じゅうね餅) 大根なます



弦鍋



蒸し器

4 おかず

おかず

おかずのことを古語で「あわせ」というが、巖美ではアセコ、田河津ではアセモノという郷土教育資料には書かれている。しかしお話を聞いた方々は使わないという。

野菜

昭和20、30年代の各家庭で作って食べていた物は表2のとおりである。多くを自家消費していた。しかし、火山灰質の土地では野菜が甘くならず、灰汁を入れて土壌改良をしたなどと野菜の栽培も工夫が必要であったという。多くの種類の野菜を各家で作って食べていたようにみえるが、矢越村郷土教育資料によれば大正期までは種類が少なかったのを青年たちが視察や研究して新しい野菜の栽培を奨励する取り組みを行ったのだという。

換金作物である煙草^{たばこ}を植えるために畑の作物を減らしたという家もあり、煙草は生活を支える重要な作物であった。

山菜など

昭和20、30年代の子供たちは野にある植物を見分けて食べていた。チョゴミ（トウグミ）やさまざまな野のいちごを学校の帰りに食べたという。あけびは食事にはしないが、子供は食べていた。

よもぎとゴンボッパ（ヤマゴボウ）は、草餅にした。よもぎは2回採れるが若芽をつもうと、競って朝早くから採りに行ったという。ゴンボッパは田植が終わった頃に数人で誘い合わせて山に採りに行ったという。乾燥させてもんで刻んで餅に入れて草餅のシミモチを作った。

きのこ

昭和20、30年代に採って食べていたというのは以下のきのこ類である。父親や山に詳しい人が採ってきたので当時子供だった話者たちは採りに行っていないという。汁に入れて食べたり、コウダケご飯にしたりした。

順序は不問。() は標準名。

赤キノコ（サクラシメジ）、ノノビキ（サクラシメジ?）、アミノメ・アミッコ・アミッコモダツ（アミタケ）、クリヌキモタツ・クリノキモダツ（クリタケ）、オリヌキ・オリメキ・バリミキ（ナラタケ）、ゴンドカブリ（ムラサキシメジ）、マイタケ、エノハナ・コウダケ・バクロモタツ（香茸）、ヌメイリ、シメジ、一本シメジ（クサウラベニタケ）、ムラサキシメジ、

シイタケ、ホウキモタツ（ホウキタケ）、ナメコソウキモダツ、シラタケ、トウヒダケ、ムキダケ、ヌキウチ

郷土教育資料には、そのほかに以下の名称が書かれている。当時の人々が関心をもってきのこ類を採取し食べていたことがわかる。採ってきたきのこはナンバン水に漬けると書かれている。

ヌラコ、シバルタケ、ユキモダシ、シナモタシ、スズメモタシ、エノハナ、カヤモダメ、柿モダツ、アイダケ、ポプラモダツ、ヌラリ（アブラシメジ）、ボレメキ、千貫モタチ・スズメモタシ（シャカシメジ）、フジモタチ、オワカイ、ハシキ茸、初茸、栗茸、キンタケ（キシメジ？ハエトリシメジ？）、カノガ（ヒラタケ）、シバタケ、ユキモタシ（エノキタケ）、シナモタシ

魚

町場にはイサバヤ（魚屋）があったが、気仙沼や本吉（ともに宮城県）から行商の女性が回ってきて、生の魚やタコやイカ、塩漬けの魚や海藻も持ってきていた。現金のほか米や野菜などとも交換したという。また魚屋からも行商が来ていた。

ナメタカレイやキチジ、また酢だこ、また新巻サケなどが正月用に購入された。鰯やサンマ、イカはスス漬にして保存食にした。メッパ（わかめ）などの海藻も購入し、特に盆にところてんを作る地域はてんぐさの購入は欠かせなかった。

室根などでは気仙沼まで買い物に行っていたといい、サキザメ（マンボウ）やアワビも食べていたともいう。

ドンジョ（ドジョウ）やツブ（タニシ）、モクズガニ、沢ガニ、沼エビなどは子供が採ったが、おかずの食材として利用する家は少なかったという。

肉

どこの家も鶏を飼っていて卵を食べていたが、鶏肉をはじめ動物の肉を食べる機会は少なかった。しかし、山間部では猟で動物や鳥などを捕ってきていた。

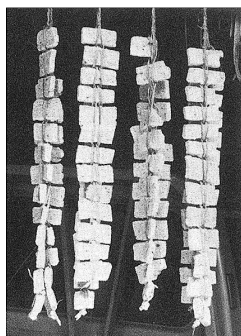
兎は、猟で山兎を捕ったり、家で飼育してたりし、年越しのごちそうとして食べた。また、うさぎご飯は結婚式の祝いの膳によるこぼれた。

農耕用の馬は死んでも食べなかったという一方、地域の人みなで分け合って食べたという地域もある。

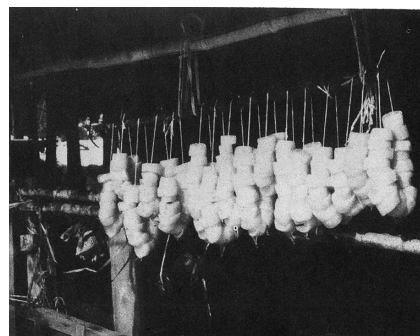
表5 昭和20年代、30年代の各家庭で作って食べていた野菜など

(○で表記。◎は販売もしていた物。△は継続しなかった物。) ※並べ順は任意である。

地域 地区		一関	一関	花泉	東山	川崎	川崎	藤沢	大東	大東町	大東	千厩	室根
		本寺	萩荘	金沢	夏山	薄衣	赤柴	本郷	大原	京津畑	猿沢	磐清水	浜横沢
項目	方言、食べ方	S30年代	S30年代	S30年代	S30年代	S30年代	S30年代	S30年代	S20年代	S20年代	S30年代	S20年代	S30年代
米(粳、糯米)	ご飯、餅	○	◎	○	○	◎	◎	○	◎		○	○	○
大麦	麦飯	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
小麦	ハット、うどん、団子、 げんべた、がんづき	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
あわ	ご飯、餅							○	○	○	○		
ひえ	ご飯								○	○			
そば	ソバキリ、キャ餅								○	○	○		
タカキビ	タカキミ、粉にして食べる							○	○				
キビ	こぎみ								○				
大豆	味噌、豆腐、 こうせん(炒る)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
枝豆			◎	○		○	○		○	○	○	○	
小豆	餅、あんこ、汁	○	◎	○		○	○		○	○	○	○	○
ささげ豆(赤)	おふかし							○	○	○	○	○	○
ささぎ豆 (青豆)		○	○	○	○	○	○	○			○	○	
じゅうね・ 荳胡麻	餅、摺って汁に入れる、 油を搾る	○		○		○	○	○	○	○	○	○	○
ごま	餅	○	○	○	△	○			○		○		
菜種	油を搾る	○	○						○		○		○
椿	油を搾る												○
とうもろこし	きみ、とうぎみ	○	◎	○		○	○	○	○	○	○	○	○
里芋	いものこ	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○
山芋	とろろいも	○	○					○	○		○	○	○
馬鈴薯・ じゃがいも	にどいも、いも	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○
さつまいも	さづまいも	○	○		○		○	○	○	○	○		○
かぼちゃ		○	○		○	○	○	○	○	○	○	○	○
大根	大根つもり、しみ大根、 たくわん、切干	○	○			○	○	○	○	○	○	○	○
人参		○	○			○	○	○	○	○	○	○	○
ごぼう		○	○	○				○	○	○	○	○	○
白菜		○	○			○	○	○		○	○	○	○
キャベツ	たまな		○			○	○			○	○	○	○
ねぎ		○	○			○	○	○	◎種	○	○	○	○



しみ餅『巖美地方の民俗資料』



しみ大根『巖美地方の民俗資料』

地域 地区		一関	一関	花泉	東山	川崎	川崎	藤沢	大東	大東町	大東	千厩	室根
		本寺	萩荘	金沢	夏山	薄衣	赤柴	本郷	大原	京津畑	猿沢	磐清水	浜横沢
項目	方言、食べ方	S30 年代	S30 年代	S30 年代	S30 年代	S30 年代	S30 年代	S30 年代	S20 年代	S20 年代	S30 年代	S20 年代	S30 年代
ほうれん草		○	○		○	○	○	○		○	○	○	○
からし菜		○	○						○				○
かき菜									○				
高菜			○										○
夏菜			○							○	○		○
山東菜											○		
ゆうがお						○	○		○	○		○	○
きゅうり			○			○	○		○	○	○	○	○
なす			○			○	○			○	○	○	○
とまと			○			○	○			○	○	○	
辛子	なんばん					○				○	○		○
すいか			◎				○		○	○			
まくわうり			○						○	○			
はなたらし桃			○				◎		○	○	○		○
柿(甘柿)	きざし、気仙柿	○	◎			○	◎	○	○				
柿(渋柿)	はちや、えぼし		○	○			◎	○	○		◎干柿	○	○
やま梨				○			◎					○	
ぶどう				◎									
栗(自宅)		○	◎	○	○	○	○	○	○			○	○
栗(山)										○			
くるみ		○	○	○		○	○	○		○			○
りんご				○			◎						
煙草					◎		◎	◎		◎	◎		

表6 昭和20年代、30年代に野山で採取して食べていたもの（○で表記。◎は販売もしていた物。）※並べ順は任意である。

			一関	一関	花泉	東山	川崎	川崎	藤沢	大東	大東町	大東	千厩	室根
			本寺	萩荘	金沢	夏山	薄衣	赤柴	本郷	大原	京津畑	猿沢	磐清水	浜横沢
採集 場所	項目	方言、食べ方	S30 年代	S30 年代	S30 年代	S30 年代	S30 年代	S30 年代	S30 年代	S20 年代	S20 年代	S30 年代	S20 年代	S30 年代
野	よもぎ			○	○	○	○	○	○	○	○		○	
野	みつば(自生)				○						○		○	
野	せり			○	○栽培	○	○	○	○	○	○	○	○	○
野	にら									○自生	○栽培		○	
野	あけび		○	○	○	○	○	○	○	○				○
野	桑の実	クワイチゴ、カンゴ				○		○		○		○		○
野	トウグミ	チャゴミ、チャゴメ				○		○	○	○		○		○
野	イワヤマナシ	ヤマナシ				○								
野	?	コウカ								○				○
野	なわしろいちご	田植えいちご、みつご				○		○		○				
野	もみいちご	あわいちご、きいちご、くまいちご、野いちご	○			○	○	○		○				
野	へびいちご	山いちご								○		○		
野	すもも	ばたんきよ				○		○		○	○			
野	すかんしょ									○		○		

採集場所	項目	方言、食べ方	一関	一関	花泉	東山	川崎	川崎	藤沢	大東	大東町	大東	千厩	室根
			本寺	萩荘	金沢	夏山	薄衣	赤柴	本郷	大原	京津畑	猿沢	磐清水	浜横沢
			S30年代	S30年代	S30年代	S30年代	S30年代	S30年代	S30年代	S20年代	S20年代	S30年代	S20年代	S30年代
野	ガマズミ	ソゾミ								○		○		
野	はしばの実		○											
野	山なし		○											
山	あざみ										○			
山	オヤマボクチ、ヤマゴボウ	ゴンボツパ				○				○	○	○		○
山	ふきのとう	バツキヤ、バツクア	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
山	たらの芽	タラツポ	○	○	○		○	○	○	○	○	○	○	○
山	わらび		○	○	○	○	○	○	○	○			○	○
山	ぜんまい		○					○	○		○			○
山	ふき			◎	○	○	○	○	○	○	○		○	
山	ウワバミソウ	ミツ、ミズ、ミオ	○	○	○	○		○		○	○	○		○
山	山おがらの芽	コシアブラ、アブラコシ、オソツポ、コサバラ	○	○				○				○		
山	しどけ	ストケ	○	○	○	○		○		○		○		○
山	オガサボウシ	ウルイ	○							○	○	○		
山	こごみ		○							○	○	○		
山	ののっば											○		
山	おこ木												○	
山	ミヤマイラクサ	アイッコ	○											

表7 昭和20年代、30年代に購入していた海産物 (○で表記。) ※並べ順は任意である。

項目	方言、食べ方	一関	一関	花泉	東山	川崎	川崎	藤沢	大東	大東町	大東	千厩	室根
		本寺	萩荘	金沢	夏山	薄衣	赤柴	本郷	大原	京津畑	猿沢	磐清水	浜横沢
		S30年代	S30年代	S30年代	S30年代	S30年代	S30年代	S30年代	S20年代	S20年代	S30年代	S20年代	S30年代
なめた		○	○	○	○	○	○		○		○	○	
きちじ		○							○		○	○	
まぐる	スベ、スビ			○					○			○	○
かつお			○	○			○		○			○	○
さけ	荒巻、すす漬	○	○	○				○	○			○	
ます	塩鱈		○	○					○	○		○	
いわし	すす漬		○	○			○		○			○	
さんま	すす漬	○			○	○			○			○	
いか	すす漬、切込み、刺身		○	○			○		○		○	○	
たら			○	○					○			○	
にしん	カド	○	○						○			○	
タコ	酢だこ	○		○					○			○	
かき	酢牡蛎			○					○			○	○
海苔			○						○			○	○
ワカメ	メツパ		○		○			○	○	○		○	○
昆布			○						○			○	○
煮干し								○	○		○	○	

表8 昭和20年代、30年代に食べていた肉類など (○で表記。◎は販売。) ※並べ順は任意である。

			一関	一関	花泉	東山	川崎	川崎	藤沢	大東	大東町	大東	千厩	室根
			本寺	萩荘	金沢	夏山	薄衣	赤柴	本郷	大原	京津畑	猿沢	磐清水	浜横沢
	項目	方言	S30年代	S20年代	S30年代	S30年代	S30年代	S30年代	S30年代	S20年代	S20年代	S30年代	S20年代	S30年代
狩猟	きじ		○					○		○			○	
	すずめ				○									
	山どり		○							○				
	タヌキ		○					○						
	アナグマ	マミ	○											
	カモシカ	シシ	○											
	うさぎ			○	○			○		○				
飼育	うさぎ(肉)								○		○			○
	鶏(たまご)		○	○	○		○	◎	○	○	○		○	○
	鶏(肉)						○	○		○			○	
	牛(牛乳)						○							
	牛(肉)						○	◎					○	
	豚(肉)			◎昭和35年~	◎			◎						○
	馬									○				
ヤギ(乳)												○		

5 加工食品・調味料

みそ 味噌

多くの家で味噌は手作りしていた。東山町田河津の昭和30年代頃は、冬に大豆を釜で煮て、餅臼で搗いて柔らかくした。それを四角か丸の味噌玉にして藁でしばって干す。山吹の花の咲く頃（5月頃）に麴こうじと塩を入れて「みそあわせ」をする。ウルカして（水にひたして）、搗いて味噌コガに入れる。コガは洗わないで昔からのままで使った。麴菌は摺沢（大東町）で買ったが、ぜいたくなので入れずに作る味噌もあった。

巖美町本寺も同じように味噌玉を軒下に吊るして作ったが、麴は高級なので入れない味噌が普通だったという。3年置いた味噌がおいしいといわれる。長く置いた味噌は味噌漬けに使った。

大豆を臼で搗くかわりにハンギリ桶でユヅケ（雪靴）を履いて踏んでつぶしたとも、また、機械でつぶしたともいう。麴を自分の家で作っていた家もあった。コガに入れるときには、笹の葉や朴の葉、又は布をかぶせて蓋をしたという。

昭和15年（1940）頃の郷土教育資料でもほぼ同様な作り方が書かれている。たとえば大津保村保呂羽は以下のとおりである。

味噌は全部自製にして味噌を作ることを「味噌炊き」と言い、早朝より平釜に大豆に入れ充分煮て、しかる後、蒸すのである。豆が充分やわらかになったとき臼に入れて細い杵（きぎ）をもって数人にて搗き、豆の形がなくなったとき（又は大きな平たい桶（ハギリ、ハンギリ）に入れて、ツマゴをもって踏みつけて豆をつぶす）、縦横2寸高さ4寸位の角鑄又は円鑄形に作り、藁を十文字にして結び、二つずつ結び合わせて二階裏等につるし置く。乾燥充分なとき落して水にうるかし、やわらかになるとき薄く切り、適量の塩を入れ水を混ぜ、臼にて混ぜ合せ大桶（こが）に入れて保存す。2年ないし6、7年を経



味噌玉『巖美地方の民俗資料』



半切桶



こが(桶)



村上護朗氏所蔵写真

て順次に食す。

ただし、味噌玉の大きさは他の資料には「小児の頭の大きさくらい」ともあり、20cm弱であったと聞くので縦横2寸（約6cm）、高さ4寸（約12cm）というのは、記述の間違いかもしれない。これも麴を入れない味噌である。黄海村では普通の「味噌」に対して麴を加えるものを「麴味噌」と記載している。

醤油

当地では醤油は使わなかったという人も多く、味噌の上澄みのタマリコを醤油代わりにしていたなどという。しかし、店から買った、また家で作ったという人もいる。自分たちで作るほかに醤油しぼり機をリヤカーに載せて職人が回ってきて作ってくれたともいう。

醤油を作るのは小麦と大豆をふかして塩を加えコガに入れて毎日かきまぜる。絞って一升瓶に入れておいたという（大東町猿沢）。

ゴド

醤油を作ったときの固形物をゴドといい、絞らずにそのまま食べるという。

現在はゴドを知る人は多くないが、昭和15年頃の小梨や矢越の郷土教育資料の献立表にはおかずとして出てくる。

豆腐

豆腐は作ったという家もあるが、近所に専門で作る人がいてその人に大豆を持って行き引き換えたという家も多い。

家で作るには、大豆をウルカして（水にひたして）石臼で挽いて箆でこしてニガリを入れて煮て、キリコ（木綿布）で通して箆に入れ、寄せコガ（桶）に入れて豆腐箱に入れて押して作ったという（大東町鳥海）。

そして豆腐を切って藁で編んで、干して、シミドウフ・コオリドウフ（氷豆腐・凍豆腐）にして年中使った。

豆腐を絞ったあとのキラズ（おから）はキラズ炒りなどにして食べた。



石臼

納豆

納豆も自分たちで作った。大豆をゆでてワラツトに入れて温かくしておけばできたという。炉の端のキジリに布団をかけて置いたという。

米を作らない家でも藁のゴンド（藁柄）を買ってきてツトッコ（藁ツト）を作って納豆を作っ

た。

漬物

白菜の塩漬け、たくあん漬け、キュウリ漬けなど漬物を作る。

大根の糠漬けであるたくあんは、年中食べる大切なおかずである。そのため年中食べられるようにそれぞれ調節して漬けていた。郷土教育資料には、その塩加減や製法が多く載せられている。

貯蔵

大根、人参、牛蒡、イモ類は土の中に入れて保存し、大根は干しても保存した。

花泉町金沢では、昭和30年代には大根の貯蔵するのに畑に穴を掘って50本くらい入れ、藁を巻き、藁の束を上からかぶせたという。下には豆がらや杉の葉をしき、ねずみよけにした。他県では「大根つぐら」などといわれる形状である。

塩

大東町鳥海では昭和30年（1955）頃には塩は六日町（沖田）の店で買っていたが、昭和20年代には気仙沼まで買いに行っていたという。気仙沼までは歩いて8時間だったので、朝早く馬を連れて出て両側に塩の袋をかけて夜に帰ってきたという。2袋買えば2年はもったという。買って来た塩の^{かます}吠をマッカ（二つ股）になった木をかけたコガ（桶）の上に置くと、にがりがしみだしてコガにたまった。それで豆腐を作ったという。

『大津保村郷土教育資料』には、麦がらで作ったエジコ（籠）に入れて高い台に載せ、その下に桶を置いてにがり採ったとある。

また『山目村郷土教育資料』では、昔は各自で石巻渡波まで行って買って来たとある。

砂糖

昭和30年頃も砂糖は大切なものであったという。葉焼きには代用糖のミツゲンなども使ったという。

昭和15年頃は、砂糖はなおのこと普段食べなかった。多くの郷土教育資料には、砂糖を使えるようになったのは明治期からだが貴重であり、祝い事などのフルマイの膳で餅とともに小皿で出されるので、それを子供の土産にと大切に持ち帰るのが常であったと書かれている。薄衣では、60年前（明治初期頃か）のオフルマイで子供を連れて行ったときに、冗談でいわれたままに子供がみな砂糖をもらって帰り、その砂糖を待っていた各家の子供のことを思うと申し訳なくて60年たっても忘れられないと話したという。

油

地域によって、じゅうね（荳^{えごま}胡麻）や、菜種で油を搾ったり、油を買ったりしていた。

大東町大原では戦前、戦中は旧暦11月15日の「油しめの日」にじゅうねの実を麻袋に入れて油しめの道具がある家に持って行き、みなで絞った。その日は餅を搗いて祝った。油しめの横木をしめるためにたがを打ち込む音が一日中響いていたという。油は一升瓶に入れて一年間使った。

戦前は中国から豆油が入ってきて安価に売られていた。昭和20年代後半からは菜種を油にするようになり、摺沢の油しめの工場に持って行って絞ったという。

大東町や室根町では椿の実も絞って食用に使っていたという。実がたくさん必要なので何年か貯めて絞ったという。



油しめ
(一関市民俗資料館)

どぶろく

どぶろくは昭和20年代くらいまで作っていたという。米をウルカして（水にひたして）麴、水、イースト菌を入れてマヤ（厩）でゴンド（稲藁）でくるんで布団を覆って暖かくして置いておくと三日くらいで泡がわいてきたという。（大東町中川）

『薄衣村郷土教育資料』では、作り方は以下のとおりである。

米を炊いで水にウルカす。夏は一週間位、冬は炉の隅のあたたかい所に置く。米三升 麴五合の割合。水は浸る位で麴が醗酵してぶつぶつとなってきたら取り上げる。水は捨てずに取っておく。

水から取り上げた米を蒸し、米五升麴二升の割合に混ぜ先に取りっておいた水も一緒にして甘酒のようなものを作る。別に今の方法で甘酒のようなものを作り二つを混ぜ合わせる。

6 特別な食事

餅

お祝いの日や来客など特別なもてなしの料理は餅であった。みな、餅を搗く日を楽しみにしていたという。

餅は横杵で搗いた。神様に供えるものは丸めるが、自分たちで食べるものは広げて切るので長方形である。もち米だけの餅、くず米を入れた餅、粟や稗などを入れた餅、蓬やゴンボツパを入れた草餅などがあった。草餅は切って干してシミモチ・コオリモチ（凍餅・氷餅）にして年中食べた。

『永井村郷土教育資料』の「餅つき唄」は以下のとおりである。

そろたそろたよ餅つきそろた
沖に出穂より まだよくそろた
そろたそろたよ餅つきそろた
餅もねれたし嫁御もねれた
めでためでたの重なる時は
天の岩戸も押し開く

年越しの膳

一年で一番のごちそうは、年越しの膳であった。

昭和20年代の大東町中川のある家では、カデは入れない麦ごはんはんと塩鱒、酢だこ、納豆、野菜を食べたという。

昭和30年代の花泉町金沢のある家では、新米を始めて食べる日であり、酢牡蠣か酢だこ、煮魚（カレイ、アカオ）、おひたし（ほうれん草）、煮物、吸い物、茶わん蒸しを用意したという。

ナメタカレイ、キチジなどのお頭付きの魚、酢だこ、茶碗蒸しが代表的なごちそうであった。また、ウサギなどの肉を食べたという家もあった。



臼



たて杵



横杵

正月の膳

正月は餅や白米を食べた。

雑煮はヒキナ（大根、人参、ゴボウなどの千切り）を入れて焼いた餅を入れる。あんこ餅、くるみ餅、料理餅（ごま、じゅうねなど）、なます（大根、柿、人参など）、漬物を食べた。客にはスズ漬の魚などを出したという。

とろろ飯は一日の夜、二日の朝、夜、または三日に食べたともいうが、特に正月には食べなかったという家もある。とろろ芋（山芋）を味噌で溶いて白米にかけて食べるという。

小豆飯

小豆、ささげを入れた小豆飯、おふかし（おこわ）・赤飯、小豆粥は特別な日に食べられるものだった。一日と十五日や節句に神様に供えたという。祝いごとや葬式にも赤飯を作ったというが、葬式には白ふかし（白い豆を入れる、または豆を入れない）だったともいう。

7 年中行事

郷土教育資料（昭和15年（1940）頃）に書かれた年中行事の食事の抜粋

※月日は旧暦、[] は各村、町

1月1日

新しい桶しめなわに注連繩わかみずを張って若水を迎える。この若水は元旦の調理すべてに使用する。朝は雑煮ぞうに、さらに小豆餅を食べる家もある。[薄衣]

元日の朝は鶏と共に起きて若水を汲み、雑煮餅を神に供えて一家こぞってお祝いをする。朝は、雑煮餅（大根・人参・牛蒡のひきなせり、芹、かまぼこ、カステラ、はらこ（鮭の子）、椎茸）、小豆餅、なます等、お屠蘇。夜はとろろ飯（のり、ねぎ）。[一関]

「朝がし」といって朝早く餅を焼き、食べて元朝参りに出かける。[長坂]

朝食前に餅を焼いて食べ、元朝詣がんちょうまいりに出かける（朝菓子）、正月三日間は朝食を普通より遅くして小豆餅、雑煮餅と料理餅（くるみ又はゴマ）を食べる。[曾慶]

正月三日間は朝食を普段より遅くし、小豆餅、雑煮餅等の料理等を食べ、とろろうどん等も神様にお供えする。[千厩]

雑煮餅を蔵神に供えてみなでも食べる。[永井]

雑煮餅、小豆餅、くるみ餅、大根なます [大津保]

小豆餅、雑煮、なます [渋民]

1月3日

とろろ飯を神様に供え、みなで食べる。[永井]

1月4日

麦飯の食べ初めをする。みたまの餅、めしを藁わらに包む。[長坂] [曾慶]

1月5日

雑煮、うどん [渋民]

「厄病除け」にとろろ飯（大原）



みだまの飯(村上護朗氏所蔵写真)

1月7日

前の夜にセリとナズナで七草の準備をする。切台の上に置き、切り、叩^{たた}いて唱えごとを七回言う。

唐土の鳥と田舎の鳥はサハラの子で何草はたたく 七草たたけ

または、唐土の鳥と田舎の鳥と渡らぬ内に七草たたけ 七草たたけ [薄衣]

七日の前夜から朝にかけて芹を七度刻み、粥^{かゆ}を煮て餅を入れ、芹を入れ塩で味付ける。[一関]
芹などを粥にまぜて神様に供える。[花泉]

「カテの初め」として小豆粥に七草（芹と菜類）を入れ、餅を入れる。[千厩] [曾慶]

小豆粥に七草、餅を入れた七草粥を作る。[渋民]

小豆粥に大麦、小麦、芹などを七種類の草を入れる。[大津保]

小豆粥を食べる。[長坂]

七草（納豆、凍豆腐、昆布、芹、人参、牛蒡、葱）の粥を作る。[巖美]

1月15日 望の年越し

小豆を粥の中に入れて赤粥餅を炊いて食べる。なり木（果樹）に切り目を入れ「ナァールカナランカ」「ナリマシヨウ、ナリマシヨウ」といい、粥を塗りつける。[一関]

「松おさめ」に小豆粥を神様に供え、取りはずした松飾にも供える。[千厩]

夜は米飯に肴を整えて年越しの祝いをする。[曾慶]

粥の中に餅を入れて食べる。[渋民]

小豆を入れた赤粥。[薄衣]



まゆだまならし
(村上護朗氏所蔵写真)

1月16日 望の正月

餅の元日、「仏様へ上げ初めの日」として餅をあげる。朝は精進料理、夜は魚を食べる。[日形]

元日と同様に餅で祝う。[長坂] [曾慶]

元日と同様に餅で祝う。「マユ」をとり小豆粥等に餅と一緒にに入れて食べる。[千厩]

女の遊び日で餅を食べる。[渋民]

1月18日 お十八夜、十八夜様

餅を搗き、神前に供える。[薄衣]

夜神様に餅をあげる。[日形]

1月20日 二十日正月

きなこ餅、雑煮、小豆餅を食べる。[渋民]

朝おかゆに^{まゆ}繭こを入れて食べる。[長坂]

1月23日

「繭こ」を小豆粥等に餅と一緒にに入れて食べる。[曾慶]

2月1日

^{つた}葛の元日といい、小豆飯を食べる。[千厩]

葛の年越し、餅を^つ搗く。[田河津]

小正月といって雑煮餅で祝う所もある。[長坂]

2月

お年神様が年を越すと^{てんげ}天化様といい、天化団子を作り供える。[薄衣]

2月8日

天下団子といい夜に粥に団子を入れ神前に供える。東の方へ向いた桃の枝を取り団子一つをつ^{うまやかわや}け家や厩 厩の入口に挿す。これは食べない。[薄衣]

「搗初め団子」として神前に供える。小豆団子、お汁団子。[渋民]

2月15日

小豆団子を食べる。[長坂]

3月3日

姫祭り、草餅。[渋民]

「べご餅」といい、蓬の新芽をつんで草餅を搗き小豆、きなこで食べる。[長坂]

よもぎ餅（ベーコ餅）、白酒、すし等を供える。[薄衣]

3月彼岸

団子、おはぎ、餅、味つけ飯をたべる。[長坂]

迎え日にご馳走、中日にはぼたん餅や団子、お返りの日には赤飯に汁を食べる。[一関]



ぼたんもち
(平成29年度京津畑まつり 食の文化祭)

4月

^{しゃじつ}
お社日様に夜に団子を食べる。[巖美]

5月5日

餅を食べる。[洪民] [長坂]

4日の晩に餅を搗き祝う。5日朝は小豆飯を炊く。[千厩]

6月1日 ^{つたち}むけの朔、^{のみ}齒固め、^{のみ}蚤の舟

むけの朔 「歯がため」に氷餅を嚙む。スイトン（小豆、または汁）、にぎり餅を作る家もある。

[薄衣]

農家では「歯がため餅」といい、正月に搗いた氷餅を食べる。[長坂]

歯がためといい凍餅を食べる [巖美]

鏡餅に毎朝水をかけておき、6月1日に「歯固め餅」として食べる。[曾慶]

餅を搗き「しのはの実」を室中にまく。[花泉]

6月10日 虫送り

悪い病気にかかった家の人が夜中12時頃に一人でタラバシ（藁つと）の中に小豆飯、油揚を入れて幣を立てて辻に置き、「疫病これにのって行け」と唱えて後ろを見ないで帰る。[巖美]

7月7日

七夕祭：おこわ。

墓払：仏前に団子、葉焼き等を供える。葉焼きはみょうがの葉に練った小麦粉を塗りつけ、葉を二つに折り焼く。[薄衣]

なのかび。墓払いをし、赤飯を炊いて仏様に供える。[花泉]

赤飯、お煮しめ、葉焼き、まんじゅう等たくさんのごちそうがある。[長坂]

朝菓子、朝強飯、葉焼き、まんじゅう、がんづき等。[曾慶]

7月 お盆

13日夜はうどん、すいとん、葉焼き（みょうが、またはしその葉にうどん粉を溶いて入れて焼く）を作って供える。

14日は赤飯を炊いて供える。仏前には蓮の葉を皿にして、その上に色々供える。

15日の朝は、ずだ餅（枝豆をすり、砂糖と塩で味つける）、しょうが餅（新しょうがで作る）、雑煮餅などを供える。「お



葉焼き
(平成29年度京津畑まつり 食の文化祭)

土産餅」もつける。

16日の朝にそれらを近くの川に流す。[一関]

13日はけんちん汁を仏前に供える。

15日はうどんをあげる。

16日に「お寺まいり」をして、餅を供える。[花泉]

13日は米飯、精進料理。夕飯は盆棚の前で一家揃って食べる。

14日朝まんじゅう、強飯、うどん、ところてん等。

15日うどん、そばきりなどめん類を食べる。

16日餅を搗いて送る。[曾慶]

13日は精進料理。

14日は赤飯。

15日はうどん。

16日は餅。[渋民]

13日に団子を作り仏前に供え、夜は家内の人数分を地藏様にもって行く。[千厩]

16日 朝仏前に供えた後、これまでに供えた物を二つの蓮きゅうりの葉に包み、胡瓜に箸をさして馬状につくり蓮の葉に包んだござものを負わせ、莫産かやに包み、川に流す。

[薄衣]

7月20日 二十日盆

赤飯 [渋民]

うどん、麦きり [長坂]

8月1日

萱穂湯（おばな粥といかやい、萱の花と新米を少し入れた粥）を萱の箸を添えて神前に供える。

[薄衣]

おばな粥 [千厩]



盆のお供え
(平成29年度京津畑まつり 食の文化祭)



盆行事(村上護朗氏所蔵写真)



盆行事(村上護朗氏所蔵写真)

餅、新糯米を供える。[永井]
新米を入れた米飯を炊く。茅^{かや}の箸。[曾慶]
※当地の萱、茅はススキ

9月9日 重陽の節句

小豆飯、茄子を食べる。[千厩]

11月9日

「丁はずれ団子」 焰魔様にあげる。[薄衣]

11月15日

油しめ団子（小豆、汁）[渋民]
油しめ団子 [薄衣] [田河津]
油しめ餅 [曾慶]

11月3日

「大師祭」家宝団子（萩の枝を入れる）を食べる。[永井]

11月15日

大黒様^めの女迎いといい、二股大根を供える。[永井]



平成29年度京津畑まつり
まつか大根
食の文化祭

11月20日

大師の果報団子。小豆粥に団子を入れる。汁にも団子を入れ、それに当たった者は果報者とする。[千厩]

大師の粥、果報団子。小豆粥に団子を入れて、汁にも入れて食べる。団子の中に萩の枝の切れ端を入れて置き、それに当たった者は果報者とする。[曾慶]

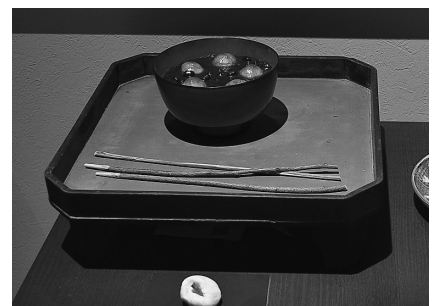
11月23日

御大師様団子、果報団子。萩の木を団子に入れ、当たると果報を得たという。[薄衣]

11月24日

大師団子 [渋民] [田河津]

団子を供えて弘法大師を祭る。団子の中に萩の小枝を入れ、当たれば家宝が授かったといつ



果報だんご(一関市民俗資料館)

て喜ぶ。[一関]

太子の粥、果報団子といい、小豆粥に団子を入れ、仏前に供え、食べる。団子の中に萩の枝を入れ、汁で食べる。当たった者は果報者であるという。[長坂]

12月1日

水かぶり餅。餅を搗き、お大黒様にあげる。[花泉]

豆腐を竹の小枝にさして炉の四隅に立て、水かける。餅を搗いてお大師様、大黒様をお祭りする [一関]

12月10日

大黒の嫁迎、豆の御馳走。御飯にもお汁にもお皿（塩豆、味噌豆）にも豆を用いる。二股の大根を供える。[薄衣]

大黒のめ迎え、まつか大根（二股大根）や色々な豆料理を供え、杓に煎り豆と銀貨（音を出すため）を入れ「おん大黒の耳あけろ耳あけろ」と振る。大黒様が餅を多くいただき、耳が聞こえなくなったため耳迎をするという。御飯にきなこをかけて食べる。[一関]

大根女郎。二股大根と一本大根を大黒様に上げる。[花泉]

12月13日

おかの年越^{いたち}（鼬の年越）、小豆飯。[薄衣]

そばを神に供える。[曾慶]

12月26日

煤掃き餅を搗く。[千厩]



まんがんばんと(小豆)
(平成29年度京津畑まつり 食の文化祭)

12月27日

煤掃き餅を搗く。[長坂]

煤掃き餅を搗く。終了後、家内でちぎって食べる。[曾慶]

12月28日

年始用の餅を搗く。[永井]

寒餅を搗く。[薄衣]

12月30日

酒、肴 [渋民]



村上護朗氏所蔵写真

夜にはあさり汁を飲むものとされている。[薄衣]

お年越で（神様に）ご飯をあげる。[日形]

8 『岩手の俗信』 抜き出し

昭和57年（1982）発行の岩手県の文化財調査報告書である『岩手の俗信 第4集 食物と保健に関する俗信』の中からおおよそ現在の一関市域にあたる一関市、西磐井郡、東磐井郡の記載を抜き出した。

読みやすいように適宜修正し、[] で補足を加えた。重複するものは省いた。

() 内には、報告書内に付された番号と一関市は（一）、西磐井郡は（西）、東磐井郡は（東）を記載した。

【 ご飯・米 】

飯粒をこぼすと盲になる（5 東）
 飯粒をこぼして拾わないと盲になる（6 西）
 ご飯を粗末にすると盲になる（8 西）
 ご飯を灰にこぼすと盲になる（13 東）
 食物をお手玉にすると中風 [脳卒中など] になる（19 東）
 赤飯に汁をかけると婚礼に雨が降る
 （450 西、東）
 赤飯に汁をかけると婚礼の時犬に吠えられる
 （451 西）
 赤飯に湯水をかけて食うと葬式に雨が降る
 （457 東）



赤飯
 (平成29年度京津畑まつり 食の文化祭)

朝飯に汁かけて食^{けが}べるとその日怪我をする
 （475 東）
 朝食の汁かけは不幸がある（484 東）

朝に雑煮を食べると悪い事がある（505 西）
 炊きかけのご飯に水をかけると雨が降る
 （509 西）
 おこげを食べると嫁に行く時犬に吠えられる
 （516 西、東）
 おこげを食べると焼けた嫁をもらう
 （521 東）
 握飯を四つ持つと災難に逢う（541 東）
 一膳飯は坊主に会う（603 東）
 一膳飯は食うな、死んだ時だけ食う
 （606 東）
 葬式の一杯飯を人に見られず食うと臆病が治
 る（611 東）

ものもらいのでたとき、井戸に米3粒を入れて祈ると治る（1985 東）

米を縦に食えば身長が伸び、横に食えば小さくなる（389 東）

欠伸してご飯を食べるとご飯が胃で泣く
 （383 東）

女が糊^{のり}かすを食べると犬に吠えられる

（566 東）

【 餅・団子 】

- 餅を3年食べれば金持になる (930 東)
結婚式のとき杵が折れると不縁となる (934 東)
日がえり餅 [搗^ついた日に焼く餅] を食べると骨のない子が生れる (942 東)
生餅を食べると「かさ」が出る (945 東)
吹出物のあるときは餅はよくない (946 東)
金網に残った餅を食べると来客の時尻が出る (962 東)
渡し金から落ちた餅を食うと川へ落ちる (581 東)
同年の知人の死には耳ふさぎ餅を搗いて食う (970 西)
悪病が流行するとき、餅を木の枝につけて戸口に挿しておくとも病気が来ない (1819 西)
厄年の人は年の数の餅を藁苞 (わらつと) に入れて夜十字路に捨てるとも厄がなくなる (1830 東)
団子を一口で食べると目が大きくなる (954 西)

【 豆・小豆 】

- 炊豆の皮をとって食うな裸になる (982 東)
炊豆の皮をとって食べると嫁に行ったとき裸で追い出される (990 西)
豆のそばに種^{もみ}籾をおくと根が出ないで目が出る (993 東)
死人の家では当分納豆を食べない。糸を引くから (1007 西)
小豆の好きな人は幸福になる (1013 東)
ノメ [ものもらい] ができたとき井戸に小豆を一つ落とせば治る (1962 西)
目にホシ [ものもらい] のでたとき井戸に小

- 豆3粒入れると全快する (1994 東)
ノメがでたとき、小豆をだれにも見られず井戸に落とすとよくなる (1967 西)
ノメができたとき井戸に小豆粒を入れて見ないでくれば治る (1975 東)
目にバカ [ものもらい] のでた人が、井戸に行って小豆で目をこすると治る (1989 東)
目にバカのでたとき小豆を井戸に3粒落とし「あったらバカ落とした」と三べんいうと治る (1990 東)
井戸の中に小豆を入れると目の中のゴミがとれる (1996 東)

【 味噌 】

- 梅干と味噌漬を捨てるともそれが腐るまで病気になる (1024 西)
味噌^{みそ}を捨てるとも長病気になる (1035 東)
丑の日の味噌煮は腐る (327 西)
丑の日に味噌煮すれば味噌が減る (1051 西)
馬の病気のとき味噌を焼くと馬の病気がよくなる (1056 西)
月経時の女が味噌や梅漬をすれば腐る (1068 東)
犬にかまれたとき、犬の家の味噌を塗ると治る (2954 東)
- 【 おかず・野菜・魚 】
- 漬物を三切れ出すのはよくない。身を切るという (1182 西)
歯が抜ける時とろろを食べると歯が生えない (1086 東)
小児にとろろ芋を食わせると歯根が腐る (1087 東)

とろろ飯を食べた茶碗でお茶を飲むと中風になる (1090 西)

とろろを食べた茶碗で湯を飲むとどす [ハンセン病] になる (1096 東)

馬鈴薯やねぎを火にくべると、翌年に馬鈴薯やねぎが取れない (1195 東)

葱や馬鈴薯を火にくべると、翌年これらの物がとれない (1208 東)

こんにゃくでの満腹は栄養失調になる (30 一)

にらに金物を入れると硬くなる (1215 東)

茄子を多く食うと毛が抜ける (1218 西)

昆布を沢山食べると毛髪が抜ける (1311東)

薬師様の祭日にわらびを食べると腹痛になる (1261 東)

わらびを食べると腹痛となる (1262 東)

梅の種を食べると勉強できなくなる (1141 東)

梅の種を火にくべると火事になる (1143 東)

串刺しの魚をそのまますぐに食べると恥の屁をかく (1390 西)

魚の尾を食べると髪の毛が生える (1399 東)

魚の目玉を食うとよの目 (魚の目) が出る (1401 東)

魚の目玉をえぐるといぼが出る (1411 東)

魚の骨をひっかけたときはその皿を三回頭にのせると治る (1405 東)

イルカを食べると大便が出て知らないでいる (1366 東)

南瓜畑に朝入ると命をとられる (2796 東)

里芋に花が咲くと死人がでる (2797 東)

蛇いちごを食うと死ぬ (2799 東)

大根畑で大根の割れる音をきくとその人は死ぬ (2808 東)

屋敷内におどろを植えると病人がたえない (2877 西)

びわの木やぶどうの木は病人の唸り事をききたがる (2887 東)

手足に豆が出たとき、年の数だけ芋をお日様にあげて拝めば治る (2196 西)

【 茶・酒・水 】

一杯茶を飲むと坊主 (お化け) に会う (664 東)

朝茶を飲めばその日の災難を除ける (670 東)

朝茶は三里戻っても飲め (671 西)

朝茶は千里戻っても飲め (672 東)

朝の一杯茶は和尚に逢う (674 東)

茶柱が立つと良い事がある (676 西、東)

茶柱がころぶと危険がある (685 東)

夜お茶を飲むと寝られない (624 西)

初午の日には葉茶を飲まない (2306 東)

夜、水を汲むときは拍手を2回する (1339 西)

北に流れる水を飲用すれば死ぬ (2750 東)

北の方に流れる水は毒となる (2751 東)

【 供え物 】

神様に供えた団子が黒くなると死人が続く (43 東)

神様に供えた物を女が食べると嫁入りが遅くなる (37 東)

女が嫁入り前に神仏に供えた物を食べると立身しない (38 西)

神様に供えた飯を食べると勉強ができなくな

る (40 東)
神様に供えた物を家督でない人がいただくと
居候となる (41 東)
子年生まれの人は神様の供餅は食べられない
(316 西)
女が恵比寿様の供え物を食べると縁が遠くな
る (49 東)
お不動様に供えた物を女が食べると12か月
で妊娠する (50 東)
大黒様への供物を女が食べると縁が遠い
(51 東)
お蒼前への供物を食べると12か月もかかっ
て出産する (53 東)
仏前に供えた団子が黒くなれば死人が続く
(78 東)
仏様の供えものを食えば縁が遠くなる
(71 西)
仏団子は虫歯の薬になる (82 東)
目の悪いとき、仏にあげた茶の水で目を洗う
と眼病がよくなる (1912 東)
墓に供えたものを食べると虫歯が治る
(96 東)
墓に供えた団子を左手でとって食べると中風
に当らぬ (99 西)
初物を仏に上げて食べると75日長生きする
(114 東)

【 年中行事 】

元日に栗や豆を拾うと吉 (127 東)
正月に生餅を食べると腫物が出る (137 東)
正月に赤飯をこぼすと苗に虫がつく
(157 東)
正月の餅を生で食べるとおできができる
(2127 東)

松納の日にご飯を吹いて食べると田植のとき
風が吹く (161 東)
小正月によく焼けない餅を食べると、腫物が
出る (177 東)
小正月の朝小豆粥を食べると田植の日に風が
立つ (199 東)
小正月の朝粥を吹いて食べると田植のとき風
が吹く (198 東、西)
初午の日には葉茶を飲まない (163 東)
節分の豆を3粒財布に入れておけば金が入る
(223 東)
3月の節供に墓地で酒宴をすると中風にかか
らぬ (228 西)
八十八夜の餅を食べても具合の悪い人はどん
なに治療しても治らぬ (234 西)
薬師堂の祭日にわらびをとって食べると腹痛
になる (238 東)
6月1日に小麦を食べないと蛆^{うじ}になる
(244 東)
8月1日に赤飯を炊いて風の神に上げると嵐
が来ない (258 西)
名月には団子15個作り、枝豆を上げる。男
の食べた豆がらは雷除けになる (267 東)
十五夜に上げたものを誰にも見つけられぬよ
うにして取って食べると果報が当たる (269 西)
旧暦10月16日に大黒様に供えた煎豆^{いり}を自分
の年だけとると幸運 (281 東)
冬至に南瓜を食べると中風にかからぬ
(284 西、東)
寒に南瓜を食べると中風にかからない
(301 西)
寒中に南瓜を食べると中風にかからない
(1754 東)
年越しに餅を咽喉にひっかけると次に餅は食わ

れない (300 西)

(660 東)

【 初物 】

初物を神仏に上げて食べると75日長生きする (437 東)

初物を食うと75日生きのびる (438 東)

初物を人より先に食べると75日生きのびる (439 東)

【 食器 】

鍋はずし [鍋から落ちる] の物を食うと船や汽車に乗りはぐれる (574 東)

すいとんの鍋はずしを食べると船から落ちる (576 東)

あぶりこ (渡し金) についての物を食べると恥かしい事がある (582 東)



あぶりこ

おろし金についている残物を食うと人中で恥をかく (584 東)

臼の中の残餅を食うと寝言が治る (588 東)

食物を鍋のつる越しによそわない (599 東)

一本箸で食うと一本橋から落ちる (615 西、東)

箸と箸とで取り合うと不幸あり (631 東)

ご飯に箸を立てるな。死んだ時だけ立てる (643 東)

麻からの箸でご飯を食べると貧乏する (659 東)

南天の箸でご飯を食べると中風になりにくい

竹と木の箸を使うと中風にかかる (662 東)

桑の木の食器で飲食すれば中風にかからぬ (1761 東、西)

鉄瓶の口で水を飲めば口が曲がる (734 東)

鍋でご飯を食べると大食になる (756 西)

枡から物をとって食べると猫が逃げる (761 東)

鍋の蓋で物を食べるとお嫁の縁が遠い (803 東)

鉄瓶が煮えたつと隣家が福々しくなる (826 西、東)

箆をかぶると成長しない (2138 東)

頭に箆をかぶると頭が小さくなる (2139 東)

箆をかぶると小さくなる (2149 西)

ふご (はげご) や箆をかぶると背が伸びない (2151 西)

茶碗をたたくと貧乏が来る (395 東)

いろりの火にかけた鍋をたたくと欠食がくる (403 東)

鍋をたたくと借金とりが来る (411 東)

茶袋ではなをかむと鼻にかさが出る (2085 東)

茶袋で鼻をかむと鼻の中に傷がでる

(2086 東)

おかゆのついた杓子をなめると次の日雨が降る (844 西)

【 妊婦 】

薬罐に口をつけて飲むとみつ口 [唇の変形] の子供が生まれる (743 東、西)

妊婦が兎肉を食べると兎口の子が生れる

(855 西)

妊婦が四つ足の物を食べると四つ足のものが

生れる (857 西)
鶏の初卵を食べると産が軽い (869 西)
産後百日南瓜は食べれない (879 西)
口のついた器で飲食すると湯口、みつくちの子が生れる (708 西)
土瓶に口をつけて飲むと口の尖った子を生む (723 西)
やかんに口をつけて飲むと口切れの子が出る (745 東)
すり鉢に口をつけて飲むと口のさけた子を生む (765 東)
ひしゃく
柄杓で水を飲めば口の大きな子を生む (776 東)

【 食べ合わせ 】

梅と鰻の食べ合わせは腹をいたくする (1540 一)
生梅と鱸どじょうと一緒に食うな (1453 東)
梅と鯖と一緒に食うな (1452 東)
梅干といかを食べるとお腹を悪くする (1446 東)
梅干と鱗のない魚とは食当たりする (1450 西)
柿と餅を食うと食当たりする (1459 西)
柿と鱸と一緒に食うな (1460 東)
柿と蟹と一緒に食うな (1462 西)
酒後の柿はよくない (1463 東)
南瓜と蛸を食べると癩病になる (1466 東)
南瓜と宝丹をいっしょに食うな (1471 東)
油揚と瓜と一緒に食うな (1474 東)
蟹と水と一緒に食うな (1476 東)
いかと梅干を食べると当る (1479 西)
いかと南瓜と一緒に食うな (1482 東)
鰻と酸と一緒に食うな (1487 東)

たにし
田螺と胡麻と一緒に食うな (1490 東)
はまぐり
きのこと蛤と一緒に食うな (1496 東)
葱となつめと一緒に食うな (1500 東)

【 動物 】

ねずみ
鼠の食べかけを食べると目が光る。また熱が出る (1435 西)
鼠の食べかけは薬になる (1438 西)
かけすのかくした栗を食うと物忘れする (1283 西)
狐にだまされた時は煙草の火を見れば逃げる (1320 西)

【 薬・療法・魔除け 】

桑の木の「きのこ」を食うと中風が治る (1294 西)
もぐらを焼いて煎じて飲むと中風が治る (1365 西)
あまがえる
雨蛙を焼いて食べると長生きする (1415 東)
ひきがえる(ふるだ)に味噌をつけて焼いて食うと長生きする (1417 東)
しゃっくりの出るとき茶碗に湯を入れて箸を十文字にわたして各十文字のところで飲むと治る (2245 東)
栗のいがを門口に捨てると厄病除け (1701 東)
戸口にあわびを吊るすと病気になる (1704 西)
あわびや大きな貝の殻を入口に吊るすと魔除けになる (1708 西)
ニンニク、ニラ、ネギ等を家の入口に吊るすと悪病をよける (1711 西)

【 その他 】 _____

朝、湯を沸騰させると隣が福しくなる

(831 東)

空湯を立てると隣が裕福になる (832 東)

朝落したものを食べると転ぶ (544 東)

旅に出るとき食いものを落とすと怪我をする

(547 東)

家を出るとき落したものを食べると外出先で
凶事にあう (551 東)

参考・引用文献

- 一関市史編纂委員会 『一関市史第4巻地域史』 一関市 1977
岩手県教育委員会事務局文化課 『岩手県文化財調査報告書 第74集 岩手の俗信 第4集』
1982
岩手県教育委員会事務局文化課 『岩手県文化財調査報告書 第74集岩手の俗信 第4集 食物
と保健に関する俗信』 1982
岩手県食生活改善推進委員団体連絡協議会大東支部 『人生の食の歳時記 結いと家族の絆がもた
らす食卓』 2002
小田嶋恭二 『昭和15年の郷土教育資料を読む 和賀郡岩崎村郷土教育資料』 くらしと文化を記
録する会事務局 2021
千厩町史編纂委員会 『千厩町史第5巻現代編』 千厩町 2005
東洋大学民俗研究会 『旧中川村の民俗昭和47年度調査報告 岩手県東磐井郡大東町旧中川村』
1973
「日本の食生活全集 岩手」編集委員会 『日本の食生活全集3 聞き書き岩手の食事』 農村漁村
文化協会 1984
藤沢町史編纂委員会 『藤沢町史本編中』 岩手県東磐井郡藤沢町 1984
盛岡うえっこの会・青森市森林博物館友の会 『身近なきのこ』 三浦智弘 1992

【郷土教育資料 岩手県立図書館ほかから複写 1940頃】

- | | |
|---------------------|----------------------|
| 西磐井郡一関町郷土教育資料4 | 東磐井郡矢越村郷土教育資料2（上織壁） |
| 西磐井郡中里村郷土教育資料 | 東磐井郡小梨村郷土教育資料 |
| 西磐井郡山目村郷土教育資料2 | 東磐井郡八沢村郷土教育資料1（徳田） |
| 西磐井郡萩荘村郷土教育資料 | 東磐井郡八沢村郷土教育資料2（新沼） |
| 西磐井郡真滝村郷土教育資料1（真柴） | 東磐井郡大津保村郷土教育資料1（大籠） |
| 西磐井郡真滝村郷土教育資料2（滝沢） | 東磐井郡大津保村郷土教育資料2（津谷川） |
| 西磐井郡真滝村郷土教育資料3（狐禅寺） | 東磐井郡大津保村郷土教育資料3（保呂羽） |
| 西磐井郡巖美村郷土教育資料1（本寺） | 東磐井郡黄海村郷土教育資料1 |
| 西磐井郡巖美村郷土教育資料3 | 東磐井郡舞川村郷土教育資料1（舞草） |
| 西磐井郡巖美村山谷郷土教育資料4 | 東磐井郡田河津村郷土教育資料 |
| 西磐井郡永井村郷土教育資料 | 東磐井郡長坂村郷土教育資料2 |
| 西磐井郡涌津村郷土教育資料 | 東磐井郡渋民村郷土教育資料 |
| 西磐井郡油島村郷土教育資料 | 東磐井郡千厩町郷土教育資料上 |
| 西磐井郡花泉村郷土教育資料 | 東磐井郡薄衣村郷土教育資料3 |
| 西磐井郡老松村郷土教育資料 | 東磐井郡松川村郷土教育資料下 |
| 西磐井郡日形村郷土教育資料 | 東磐井郡大原村郷土教育資料下 |
| 西磐井郡金沢村郷土教育資料 | 東磐井郡首慶村郷土教育資料 |
| 東磐井郡矢越村郷土教育資料1（釘子） | |

話をお教えくださるなど協力いただいた方々

- (一関) 佐藤勲さん、千葉悦雄さん
- (花泉) 千葉綾子さん
- (大東) 石川シゲ子さん、及川ノエさん、及川モト子さん、小山鉄夫さん、菊池カネ子さん、
菊池紘一さん、菊池弘子さん、菊地マツ代さん、金幸太さん、金美根さん、
金百合子さん、佐藤クニさん
- (千厩) 菊地丕さん、菊地宣子さん
- (東山) 佐藤きみこさん、佐藤ヨシミさん
- (室根) 西村勝揮さん
- (川崎) 千葉安子さん
- (藤沢) 菊地マツ代さん、畠山文子さん、三浦フミ子さん



大東町猿沢でお話を聞いた様子

岩手県一関市文化財調査報告書第10集

一関市食文化調査報告書

発行年月日 令和6月3月29日
編集・発行 一関市教育委員会文化財課
〒029-3105
岩手県一関市花泉町涌津字一ノ町29
電話0191-82-2242
印 刷 トーバン印刷株式会社
〒029-0803
岩手県一関市千厩町千厩字神ノ田30-9
電話0191-52-2445
