

想い | つくる | 伝える

2013 Eye's
にいがた
No.1 ものがたり

[F u u d]
2013
冬号
—季刊—

お餅

Take Free
ご自由にお持ちください

ほのかな稲の香りと見た目の愛らしさとは裏腹に、糯米一粒ひとつぶの命が大結束したような剛い味がした。これぞ越後の農民がきわめた懐旧の味である。

がんばろう ● ニッポン!



[F u u d]
2013
冬号
—季刊—

溶けあう県境
[山北町(現村上市)伊呉野]

文 / 榎本国男

文化の
来た道
vol.04



今日訪ねる伊呉野は国土地理院2万5千分の1の地形図で、幅1cmにも満たない極細の地形に築かれた小さな集落である。新潟県側に隣接する中浜地区より、山形県の鼠ヶ関のほうはるかに近く、その地区の一部といついいほどなのに、れっきとした新潟県最北端の里である。日本国山につらなる小高い山を背負い、湾曲する海岸線に沿って集落がある。海岸通りと中通りに家々がならび県境ギリギリの家の雨垂れは山形県に落ちるところもあるが、町と違って一向にかまわない大らかな付き合いだ。日常の買い物もほぼ山形県。つい先年までは幼稚園児の何人かは鼠ヶ関の幼稚園に越境通園していて、心も体も半分以上が山形県だ。

伊呉野の地名がはじめて文献にでたのが明治11年。当時は海浜植物が繁茂する無人の地。明治37年に人が定住するようになり、中浜を元村にし「かたみち」とも呼ばれる地区だった。それからおよそ30年。豊かな海の幸を頼りに、山林を田畠に開墾し確実に毎年の稔りが約束されるようになると移住してくる家族がふえ、昭和11年に戸数17件になった。その時、元村の中浜に分離独立を願いでて伊呉野集落がひとつの村として誕生した。当時の世帯主の出身は新潟8名、山形9名。現在、戸数41件、人口108人の規模になってしまってこの割合はほぼ変わらない。新潟と山形の人が力をあわせて拓いた伊呉野は、いまも行政区にこだわらない自主独立精神がさきだつ地区なのである。住民の結束は固く、漁業、消防団、行事など集落運営にその力がうかがえるという。集落を歩いていると『流木アート』の看板があった。ドアを開けるとご主人が歓迎してくれた。浜辺を散

歩中に流木を集め、その形に添った思い思いのアートを創造する。ランドセルを背負った子供の木彫作品を、福島県南相馬市大賀小学校に寄贈したところ、大変に喜ばれ感激して昨日帰ってきたところです、と話してくれた。

伊呉野をつくむ山北地区は、古代から伝わる工芸品や料理が多い。楮や麻の樹皮の繊維で織る「しな布」、雑木を燃やしてできた灰で作った灰汁に浸した糯米を笹に包んで蒸した「あく笹巻き」、昔ながらの焼き畳でつくる「赤かぶ」など。いずれも木や炭を燃やしたあの灰を活用してつくる山の民の智慧の産物である。海岸通りや国道7号線脇には藻塩製造即売店が何軒もある。この地では昔から塩作りがさかんで、おもに鶴岡あたりで野菜等と交換していた、と店の人が説明してくれた。海草と一緒に炊きこんだ藻塩は、海草の旨味成分が含まれひと味違う。

縄文人が暮らした豊穣の大地に、時を経て大和朝廷の東征軍が屯し、義経の逃走の道になり、芭蕉が歩いた。さらに戊辰戦争で出羽街道沿いの集落が焼原野になった北の県境地区。内陸部を縦横につなぐ川が海にでる。その地形ゆえに日本の歴史が狭隘な道を越して行った。歴史の残照は、空気も質も変えるのだろうか。このあたりの風景はどこか謎めいている。新潟市中心街から伊呉野まで片道110km。道中何カ所も紅葉の名所に恵まれて「秋探し」を楽しんだ。もう一度通った海岸線は、強風で波高く道路に浪の花が飛び散る初冬の笹川流れに姿を変え、遠い飯豊山の頂には早や白いものがあった。

編集後記

日本人はどうして餅が好きなのか。こんな素朴な疑問から始まった旅は、遠く日本列島に稻作がもたらされた時代まで遡り、糯米を主食とする東アジアや東南アジア地域、さらうるち米を食べるインド・南ヨーロッパまで足のぼし、ついに風土と食と国家という根源的なテーマにまで突き当たってしまいました。一方、足元の県内でも、地域により実にさまざまな餅食品があり、その違いを追いかけるには努力も知識もとうてい及ばないことを思い知らされました。右往左往の末の結論は、餅は美味しい! 理屈ぬきに身体が喜ぶ味で、人が計画的にづくりだせる食品のなかでもっともエネルギーが高い食品であり、肉とおなじくらいのパワー食だった! ということです。車も機械もなく、肉体を酷使する以外、収穫も富も得られなかった時代の日本人必須の食品だったことを再認識しました。(渡川)

ふうど 2013冬号 vol.19

企画編集 ふうど編集室
発行人 高橋春義
取材編集 渡川綾子
写真 大矢佳織
デザイン 斎藤謙司
題字 小林翠

発行所

ふうど編集室
株式会社タカヨシ

■本社・工場 / 〒950-0141 新潟県新潟市江南区亀田工業団地1丁目3-21 TEL (025) 381-2000 FAX (025) 381-4800
■東京支社 / 〒110-0005 東京都台東区上野1丁目13-3 MYビル2F TEL (03) 3837-4488 FAX (03) 3837-4884
■仙台営業所 / 〒981-0952 宮城県仙台市青葉区中山5丁目7-32 TEL (022) 303-1225 FAX (022) 303-6830
■名古屋営業所 / 〒465-0093 愛知県名古屋市名東区一社4丁目83 ランドマーク一社501号 TEL (052) 753-8080 FAX (052) 753-8081
■オフィシャルサイト / <http://www.takayoshi.co.jp> ■商品サイト / <http://www.tk-print.jp>

「ふうど」はここに置いてあります

【新潟市】NPO法人 Made in 越後(中央区)、上古町商店街(中央区)、砂丘館(中央区)、佐渡汽船ターミナル(中央区)、朱鷺メッセ(中央区)、新潟NPO協会(中央区)、新潟絵屋(中央区)、新潟県政記念館(中央区)、新潟県庁広報展示室(中央区)、新潟県立図書館(中央区)、新潟市市民活動支援センター(中央区)、新潟市生涯学習センター図書館(中央区)、新潟商工会議所(中央区)、新潟市中央公民館(中央区)、新潟市中央図書館(中央区)、新潟ユニゾンプラザ(中央区)、新潟市歴史博物館(中央区)、NSG学びステーション(中央区)、りゅーとあい新潟市民芸術文化会館(中央区)、新潟県立自然科學館(中央区)、旧小澤家住宅(中央区)、新潟市食育・花育センター(中央区)、新潟大学図書館(西区)、新潟ふるさと村(西区)、新潟せんべい王国(北区)、ビューフリードム(北区)、亀田図書館(江南区)
【新潟市】新潟市立図書館、新潟市生涯学習センター【長岡市】長岡市立中央図書館【出雲崎町】越後出雲崎天領の里
【東京都】表参道・新潟駅 ネスパス(渋谷区)、プリジングにいがた(中央区)



ふうどは、使用した用紙重量に
相当する二酸化炭素(192kg)
をオフセットすることにより、温室
効果ガス削減に寄与しています。



針金・糊・加熱が不要な
製本方法を採用し、
リサイクルや怪我的危険へ
配慮しています。



この印刷物は環境にやさしい
米ぬか油を使用したライインキで
印刷しています。

ジ・パンゲの記憶

日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。

そんな日本の餅文化をささえる新潟で、餅の謎を探つてみた。

想い 餅の不思議

餅つきの磁力

農業県の新潟では、晚秋になると県内各地で収穫祭や感謝祭がおこなわれる。自慢の野菜や漬け物、伝統的なお菓子の販売、ゲームや抽選会もあり地元の人たちで賑わう。この現代の祭りのメインイベントは、例外なく餅つき大会。どの会場も長蛇の列ができ、「よいしょ！よいしょ！」のかけ声と揚き手の動きが完全に同調する頃には、周囲に一体感が生まれ、白のなかの米粒が滑らかな餅へと変わっている。若いも若きも視線は白に注がれ、今か今かと待ちわびる。温もりを残す、小さな粉餅とあんころ餅の味は格別で、寒風のなか長時間立ち尽くしても甲斐のある充足感である。餅をほおばる参



加者のしあわせそぞうな顔と顔。もてなす人ともてなされる人が、餅を媒介に、ほんの一瞬でも心を共有する。伝統的な餅つきで心がひとつになれるなんて、なんて素敵なことだろう。

十一月上旬、本格的な餅つきの現場を見せてもらった。半日で四十七臼の餅を揚きあげるという。もうもうと蒸氣がたちこめる作業所で、先導役の先輩を中心に日頃の農作業で鍛えた力

で二百五十回ほど杵を揚ぐと、「はいラストね」の声で一臼の餅が揚きあがった。六分ほどの真剣勝負だった。

古代から日本人は稻に稻魂・穀靈が宿り、人びとの生命力を強める靈力があると信じてきた。またその力で稻が再生され、秋の稔りがもたらされるともされてきた。そして靈力は、餅

に対する力がさらに高まるとも信じられ、お正月に心臓のカタチをした鏡餅を一家の大切な場所のあちこちに飾るのは、この発想からしている。も

糯米の優良ブランド「こがねもち」

コシヒカリの大産地新潟県は、糯米のトップブランド「こがねもち」の主要産地でもある。平成二十三年度の農林水産省の「米の検査結果」によると、近年、全国での生産量は少しずつ増えている。これが、この優良ブランド「こがねもち」の由来である。

この思想を強め、室内に神の座を設け毎朝夕、五穀豊穗を祈るとともに、さまざまな祭祀や地域の祭りをおこない神と交感する機会を増やし、神威を願ってきたのである。また人の一生の節目節目を赤飯や紅白餅で祝い、五節句や彼岸に糯米を素材とした団子・ちまき・おはぎなどを食べるの

日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。

そんな日本の餅文化をささえる新潟で、餅の謎を探つてみた。

新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。

日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。

日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。



日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。

そんな日本の餅文化をささえる新潟で、餅の謎を探つてみた。

日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。

日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。



日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。

そんな日本の餅文化をささえる新潟で、餅の謎を探つてみた。

日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。

日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。



日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。

そんな日本の餅文化をささえる新潟で、餅の謎を探つてみた。

日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。

日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。



日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。

そんな日本の餅文化をささえる新潟で、餅の謎を探つてみた。

日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。

日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。



日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。

そんな日本の餅文化をささえる新潟で、餅の謎を探つてみた。

日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。

日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。



日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。

そんな日本の餅文化をささえる新潟で、餅の謎を探つてみた。

日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。

日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。



日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。

そんな日本の餅文化をささえる新潟で、餅の謎を探つてみた。

日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。

日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。



日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。

そんな日本の餅文化をささえる新潟で、餅の謎を探つてみた。

日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。

日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。



日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。

そんな日本の餅文化をささえる新潟で、餅の謎を探つてみた。

日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。

日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。



日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。

そんな日本の餅文化をささえる新潟で、餅の謎を探つてみた。

日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。

日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。



日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。

そんな日本の餅文化をささえる新潟で、餅の謎を探つてみた。

日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。

日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。



日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転の大波にもまれても、
なお民族の魂の基層にあり、いまもハレの日の主役として親しまれている。どうして餅なのだろう。
新潟県は、**もちこめ**の優良ブランド「こがねもち」の主要産地。

そんな日本の餅文化をささえる新潟で、餅の謎を探つてみた。

日本人は、お正月にあたりまえのように餅や雑煮を食べる。
その後、外来文化の受容変転



にいがたNo.1ものがたり ふくい

議所青年部を訪ねる。今年の委員長

雑煮合戦を主催する新発田商工会議所青年部を訪ねる。今年の委員長

自慢しよう！

新発田市は戦国時代末期、豊臣秀吉の命により入封した初代藩主溝口秀勝以降、歴代藩主が農業振興に力を入れ、全国的な飢饉にあっても犠牲者を出さなかったとされる新発田藩の城下町。町の中心部にお城があり、当時の最新技術で築かれた秀麗なカーブを描く石垣が藩の豊かさを物語っている。雑煮合戦は文字通り、この城の城址公園でおこなわれていたが、未舗装の敷地で足元が悪いこともあり、昨年は商店街に近い中央町に場所を移した。今年度は駅から近い新発田市カルチャーセンターに場所を変え開催する。毎年、極寒の時季にもかかわらず、屋外の合戦場は人の波に埋めつくされる。それにしても、どうして雑煮なのだろう。

「地元の食材をふんだんに使うことから、地産地消の観点でも意義があり、市をはじめ企業の共感を得やすかった」と、つげくわえる。運営組織を結成してから約半年後に、第一回が開催され、初回にもかかわらず五十店の出店があり、七千人ほどの入場者を集め大反響だった。

あたりまえすぎて見過ごしてしま

いそうな雑煮の魅力を見直した柔ら

かくわらず、屋外の合戦場は人の波に埋めつくされる。それにしても、どうして雑煮なのだろう。

餅と汁が見えないほど具がたっぷりの新発田雑煮。年取り魚の鮭と鮭の卵“とまめ”が特徴。新発田藩がおさめていた蒲原平野一帯に伝わる。※

エネルギッシュに思えてくる。

新発田市は戦国時代末期、豊臣秀吉の命により入封した初代藩主溝口秀勝以降、歴代藩主が農業振興に力

を入れ、全国的な飢饉にあっても犠牲者を出さなかったとされる新発田藩の城下町。町の中心部にお城があり、

当時の最新技術で築かれた秀麗なカーブを描く石垣が藩の豊かさを物語っている。雑煮合戦は文字通り、こ

の城の城址公園でおこなわれていた

が、未舗装の敷地で足元が悪いこともあり、昨年は商店街に近い中央町に

場所を移した。今年度は駅から近い

新発田市カルチャーセンターに場所を

変え開催する。毎年、極寒の時季に

もかかわらず、屋外の合戦場は人の波に

埋めつくされる。それにしても、どう

して雑煮なのだろう。

待っている人がいるから

馬場さんと白勢さんは、忙しい仕事の合間をぬって地域のために活動を続

けています。その活動のモチベーションを

馬場さんは「いまの中心街は、私が中

学・高校生だった頃と違います。町の活性化のために、みんなの協力が必要です。でも言葉や理屈だけで人は動

いてくれません。自分たちでできるこ

とをやり、新発田にまだこれだけの力があるという事実を、多くの市民に

知つてもらいたい」。白勢さんは「わたしの場合は複数あります。ひとつは幼い頃に見た町より、だんだん寂れていく

町をなんとかしたいという気持ちが強したこと。次に、「体験することの楽しさ」からです。大勢で大きなことに取り組んだ方が学びが多く、新しい知識

を吸収できて嬉しいです。人と繋がることも楽しい」そして「イベントの認知度があがり、『がんばって』といわれる場面が多くなりました。どこかで待つ

ている人がいると思うと、どんなに忙

雑煮の秘めごと

つくる 素直な視点

かつて祭りや節句などハレの日に家庭で手づくりされた餅食品。いまはスーパーで餅屋で簡単に手に入る。(おもに新潟市周辺部)



たたかう伝統



若い闘志を静かに燃やしている。今年も県内外から「我こそは！」と四十店ほどの雑煮の店が、故郷の誇りにかけて敵地に乗り込んでくる。遠くは関西・東北・北海道地区からやってくる。味の優劣は習慣や馴れによるところが大きい。それでも挑戦してくる荒ぶる勇者の雑煮を、客観的に味わってみたい。

甲冑姿の武将が現れたり、人気投票の優秀雑煮を征夷大将军と譲えたり、柔軟な発想が合戦の雰囲気をもたらす。それが、その年のパワーや、その始まりは室町時代（餅の代わりに里芋を入れる地方もある）などの様式は、全国各地さまざまである。それは神のお供えものは、ご馳走でなければならず、その土地の産物のなかで特に貴重な食品が選ばれたからである。地元ではごく普通の雑煮も、隣県や遠くの地方、広く海外と比較してみると、見事に地域の食文化が浮かびあがる。こんなことを実感できる雑煮の対抗イベントが、毎年一月の第二日曜日、新発田市で開催されている。今年で九回目。新発田の伝統雑煮に挑戦する、ご当地自慢や創作雑煮の出店者を全国から募り、当

日に一般来場者が各店の味を食べくらべ、人気投票で全国一の雑煮を決める。その名も「城下町しばた全国雑煮合戦」。控えめな伝統食が、にわかに

17,000人の人で賑わう第八回の雑煮合戦。※(新発田市地域交流センター)



こどもたちが作った「こがねもち」を地元企業が餅に加工し合戦で使用される。※

※提供:新発田商工会議所青年部

第九回 城下町しばた全国雑煮合戦 とき／平成25年1月13日(日)10時～15時 会場／新発田市カルチャーセンター 新発田市本町
会場は市街地のため、自家用車での乗り入れは混雑が予想されます。五十公野公園臨時駐車場から無料シャトルバスが運行されますので、ご利用ください。

晚、その年の収穫に感謝してお供えした神饌を、雑煮として戴くことで新しい年のパワーが取り込まれると信じられてきた。その始まりは室町時代

とされ、雑煮の具や味付け、餅の形

（餅の代わりに里芋を入れる地方も

ある）などの様式は、全国各地さまざまである。それは神のお供えものは、

ご馳走でなければならず、その土地の

産物のなかで特に貴重な食品が選ば

れたからである。地元ではごく普通の

雑煮も、隣県や遠くの地方、広く海外

と比較してみると、見事に地域の食文化が浮かびあがる。こんなことを実感できる雑煮の対抗イベントが、毎年一月の第二日曜日、新発田市で開催されている。今年で九回目。新発田の伝統雑煮に挑戦する、ご当地自慢や創作雑煮の出店者を全国から募り、当

日に一般来場者が各店の味を食べくら

べ、人気投票で全国一の雑煮を決める。

その名も「城下町しばた全国雑煮

合戦」。控えめな伝統食が、にわかに

感できる雑煮の対抗イベントが、毎年一

月の第二日曜日、新発田市で開催さ

れている。今年で九回目。新発田の伝

統雑煮に挑戦する、ご当地自慢や創

作雑煮の出店者を全国から募り、当

日に一般来場者が各店の味を食べくら

べ、人気投票で全国一の雑煮を決める。

その名も「城下町しばた全国雑煮

合戦」。控えめな伝統食が、にわかに

感できる雑煮の対抗イベントが、毎年一

月の第二日曜日、新発田市で開催さ

れている。今年で九回目。新発田の伝

統雑煮に挑戦する、ご当地自慢や創

作雑煮の出店者を全国から募り、当

日に一般来場者が各店の味を食べくら

べ、人気投票で全国一の雑煮を決める。

その名も「城下町しばた全国雑煮

合戦」。控えめな伝統食が、にわかに

感できる雑煮の対抗イベントが、毎年一

月の第二日曜日、新発田市で開催さ

れている。今年で九回目。新発田の伝

統雑煮に挑戦する、ご当地自慢や創

作雑煮の出店者を全国から募り、当

日に一般来場者が各店の味を食べくら

べ、人気投票で全国一の雑煮を決める。

その名も「城下町しばた全国雑煮

合戦」。控えめな伝統食が、にわかに

感できる雑煮の対抗イベントが、毎年一

月の第二日曜日、新発田市で開催さ

れている。今年で九回目。新発田の伝

統雑煮に挑戦する、ご当地自慢や創

作雑煮の出店者を全国から募り、当

日に一般来場者が各店の味を食べくら

べ、人気投票で全国一の雑煮を決める。

その名も「城下町しばた全国雑煮

合戦」。控えめな伝統食が、にわかに

感できる雑煮の対抗イベントが、毎年一

月の第二日曜日、新発田市で開催さ

れている。今年で九回目。新発田の伝

統雑煮に挑戦する、ご当地自慢や創

作雑煮の出店者を全国から募り、当

日に一般来場者が各店の味を食べくら

べ、人気投票で全国一の雑煮を決める。

その名も「城下町しばた全国雑煮

合戦」。控えめな伝統食が、にわかに

感できる雑煮の対抗イベントが、毎年一

月の第二日曜日、新発田市で開催さ

れている。今年で九回目。新発田の伝

統雑煮に挑戦する、ご当地自慢や創

作雑煮の出店者を全国から募り、当

日に一般来場者が各店の味を食べくら

べ、人気投票で全国一の雑煮を決める。

その名も「城下町しばた全国雑煮

合戦」。控えめな伝統食が、にわかに

感できる雑煮の対抗イベントが、毎年一

月の第二日曜日、新発田市で開催さ

れている。今年で九回目。新発田の伝

統雑煮に挑戦する、ご当地自慢や創

作雑煮の出店者を全国から募り、当

日に一般来場者が各店の味を食べくら

べ、人気投票で全国一の雑煮を決める。

その名も「城下町しばた全国雑煮

合戦」。控えめな伝統食が、にわかに

感できる雑煮の対抗イベントが、毎年一

月の第二日曜日、新発田市で開催さ

れている。今年で九回目。新発田の伝

統雑煮に挑戦する、ご当地自慢や創

作雑煮の出店者を全国から募り、当

日に一般来場者が各店の味を食べくら

べ、人気投票で全国一の雑煮を決める。

神と 男たちの 饗宴



インフォメーション

新発田商工会議所青年部
新発田市中央町4-10-10
TEL 0254-22-2757

杉平ボタモチ祭保存会

[お問い合わせ先] 村上市山北教育事務所
TEL 0254-77-2828

有限会社 坂井ファームクリエイト

新潟市江南区嘉木12
TEL 025-280-4300

協力

新潟県農林水産部
秋葉区産業祭実行委員会(新潟市)
清水フード株式会社(新潟市)
曾野木フレッシュ組合(新潟市)

読者の声 ~前号を読んで~

南国的なイメージなのに新潟産!

もうルレクチエは王道の仲間入りですね。今まさに最盛期を迎え、お店のいちばん目立つ場所に置かれ「私はとても美味しいのよ! 食べ頃は、この黄金色よ」と王冠のように並んでいます。

私も初めて口にした時、その食感と香りは警えようもないくらい美味でしたよ。南国的なフルーツのイメージだったので輸入物と思ってましたが、新潟が生産地だったと知った時は、びっくり! このおいしいルレクチエを一人でも多くの人に食べてもいい、贅沢な気分を味わってほしいですね。(燕市 50代女性)

おいしいものを手間ひまかけて

学校給食の食材卸業をしております。5年ほど前から白根のルレクチエ缶詰を扱っています。「おいしい」「育てにくそうだ」「高い」ということは知っていましたが、これだけ苦労してようやく世の中に広まるようになってきた記事を読み感動しました。「おいしいものを手間ひまかけて」は我が社の気持ちとつながります。加工食品ではありますが地場のものということも含め大切に取扱い、栄養士・調理員さん、そして給食を食べる児童生徒に喜んでもらおうと思いました。(新潟市 60代男性)

そのはず、守護神が女性の神様であることから、女性の立ち入りが固く禁じられ、いまも厳格に守られているのだ。

午前八時半を過ぎると、静かだった集落がにわかに活気づく。どこからとも

「何があつても、続けてきた」

もなく丸い風呂敷包みを手にした人や、机や座椅子を持つ人が集まってきた。通常、神社の祭りは轍(わび)がついた。だが、ここにはそんな非日常の昂りはなく、男たちの晴れやかな表情ときびきびした動きが、祭りが近いことを予感させる。杉平のボタモチ祭りは、鎮守様にお供えするボタモチを神社内ですべて作り、お供えをした後に、ボタモチと各自で持参した漬け物を肴に、神の前でお酒を酌み交わし、山仕事の安全などを祈願する神事。板戸に囲まれた暗い神社の屋内で、囲炉裏で燃えさかる炎の明るさだけを頼りに、すべて昔のままのやり方で執り行われる。参加できるのは各家の男性のみ。女性はおろか、その年に親戚で不幸があった男性は参加できない。祭りの起源は詳らかではないが、神のご馳走のお下がりを戴くことで、神威を身につけることができるという日本古来の神人共食の奥義どおり、杉平集落の男性に対するご加護はひとき

りだ。

すらり並んだボタモチ。
集落全戸に配る分も用意される。

時間をかけて煮て蒸した小豆を塩で味付けする。

「あっちは! あっちは!」の声とともに、手際よく、もちにあんがつけられていく。

炊きあがった糯米に粘りをつける。
より良い出来をめざし気合いが入る。

鎮守様にボタモチが供えられ灯明が灯される。
その後、ボタモチを食べ神と共食する直会が始まる。

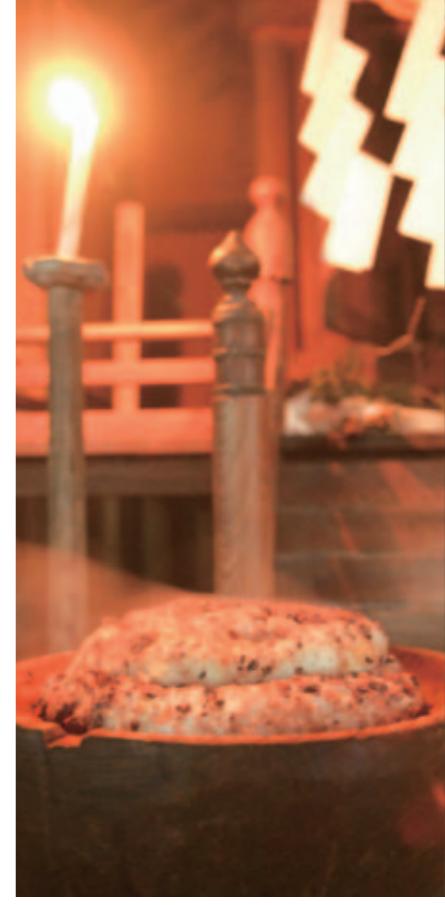
喋りながらも手足は的確に動く。
その後敏な身体性に目を見張る。

いえるプリミティブな「ボタモチ祭り」が毎年行われている。中浜、杉平、岩石の三集落に古くから伝わる独特の祭りで、平成十二年、国の重要無形民俗文化財に指定された。そのなかのひとつ杉平集落を訪ねた。

十二月一日、初雪が降った翌日の

旧山北町では、神祭りの原点ともいえるプリミティブな「ボタモチ祭り」が毎年行われている。中浜、杉平、岩石の三集落に古くから伝わる独特の祭りで、平成十二年、国の重要無形民俗文化財に指定された。そのなかのひとつ杉平集落を訪ねた。

朝、清流・小保川に沿い、山々を背に二十数軒の集落が肩をよせあつていた。県道脇の大きな木材加工場から水蒸気がもうもうと立ち、日曜日で、しかも村の祭日にもかかわらず日常の時間を探んでいた。山際に這う細い道沿いに家々が立ち並び、その中心部の山の上に、ボタモチ祭りが行われる鎮守様「伊須流岐神社」が祀られている。時を経た鳥居が、厳めしく人と神の領域を分け、苔むした石段の先に板戸で固く閉ざしたお社が見えた。近づき難いオーラを感じ、足が止まる。それも



今年も無事に過ごせたことを鎮守様に感謝する。



祭りの準備のために、参加者は50段ほどの石段を何回も行き来する。