

ある日の 伊深の



お膳Ⅱ

四季を食へる講座
特別講座

展示中の佐野一彦氏の
日記の中からある日の食事
を再現します



参加費
500円

H26.1月11日(土)
10:00~13:30

申し込み:12/21(土)~1/4(土)

来館・ハガキ・文化の森HP
講座申し込み専用フォーム
にて。



はじめに

昨年12月より展示中の企画展“けふ 野辺を歩いて 佐野一彦の「伊深日記」展”で展示中の『伊深日記』より、本日は、今から68年前の昭和21年1月20日の佐野家のお膳を、佐野家の次女の綾目さんにご指導をいただきながら、皆さんで調理していただきます。

兵庫県武庫郡御影町（現・神戸市東灘区）の都会から昭和20年に伊深村（現・美濃加茂市伊深町）に家族5人で疎開してきた彦氏は、田舎の手作りの暮らしの見るもの、聞くもの、すべてに感銘し、日常の細かな事柄を丁寧に日記に綴っています。特に、日々の一度の食事はイラストつきで、その食材、味付けまで詳しく書き記されており、味の再現は難しいものではありません。

しかし、物資も乏しい戦後、田舎暮らしもしたことの無い佐野家の、ドイツ人の主婦えんねさんが、毎日二度、ご近所からも知恵を借り、家族への想いをこめて、丁寧に、丁寧に作った食事を再現するのは・・・現代では簡単なことではないかもしれません。

佐野家の疎開の際の最小限の荷物の中には、えんねさんが大切にしていた食器が数種類あります。その中には普段使いの物や、特別なお祝いの膳の時だけ使う物もありました。えんねさんは普段の食事の際にも、各人の皿に盛る物と、大鉢に盛り取り分けて食べる物とに分け、食事の作法も大事にしつつ、わづかな食材でも少しでも食卓が楽しくなるようさまざまな工夫をしていたようです。

本日は、はつか正月の祝い膳を佐野家に習い、高膳でいただきます。

季節の節目に小さな祝い膳を家族で囲む・・・そんな暖かさを、参加者の皆さんが各家庭で再現してくださることを願っています。



ザウニ(雑煮)

材料 (10人分)

小松菜(正月菜).....約 250g	しょうゆ.....大さじ2
餅10切れ	だし汁.....1500cc
(にぼし.....適宜)	

作り方

1. だし汁にしょうゆを入れ、餅も入れ煮る。(鍋のふたはしない)
2. 小松菜は根元の硬い部分は切りおとし、葉の部分に縦に切り込みを入れ3~4cmの長さに切り、①の中に入れさっと火をとおり、味をみる。
3. お椀に②を注ぎ、花かつおをのせる。



スリミウヲ

材料

さば水煮缶1缶
みそ小さじ1
オリブ油小さじ1
マヨネズ大さじ2

作り方

1. さば缶は汁気をきって、残りの材料と混ぜる。
少しねりわせるとバター状になり、パンにつけやすい。



サツマイモ入レカラコメシ

材料 (10人分)

米 ・ ・ ・ ・ ・ 5合
 さつまいも ・ ・ ・ ・ ・ 約 600g
 カラコ ・ ・ ・ ・ ・ 1.5合
 塩 ・ ・ ・ ・ ・ 12g
 水 ・ ・ ・ ・ ・ 米、6,2合分



作り方

- 1 さつまいもは洗って皮をむき、大き目の乱切りにする。
米は洗っておく。
- 2 米に分量の水を入れ、塩を入れ混ぜ、カラコも混ぜ、その上に
(ア)のさつまいもを乗せ、普通に炊く。

ケズリダイコシオミソアへ

材料(10人分)

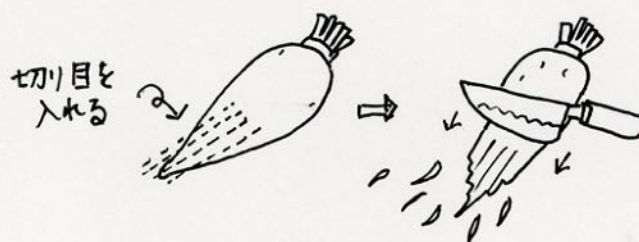
大根 ・ ・ ・ ・ ・ 600g (1本)
 みそ ・ ・ ・ ・ ・ 30g
 みりん ・ ・ ・ ・ ・ 小さじ 1
 酢 ・ ・ ・ ・ ・ 大さじ 1
 塩 ・ ・ ・ ・ ・ 小さじ 1

} A



作り方

- 1 大根は皮をむき、縦に切り目を入れ、包丁でさがきにする。
- 2 ①に塩をふってからもみ、水気を手でしぼる。
- 3 Aを混ぜ、食べる直前に②をあえる。



田作り

材料

たつくり . . . 50g

ごま油 . . . 大さじ1/2

ごま 適宜

砂糖 . . . 大さじ2

しょうゆ . . . 小さじ1/2

酒 . . . 大さじ2

みりん . . . 大さじ1

} A

作り方

- 1 油のついていないフライパンにたつくりを入れ、弱火で4~5分ゆすりながら炒りし、バット等に移す。
- 2 ①のフライパンをさっとふき、Aをいれ、1~2分煮つめたら①のたつくりを加えて全体を混ぜ汁をからませる。
- 3 仕上げにごま油をふってバット等に移しごまをふる。



※ 本日は「カズノコ」の代わりに
田作りです



大歳のゴツオ (おひら)

材料

糸昆布 24 g	煮干 35 g
ごぼう 350 g (1本)	しょうゆ 120cc
にんじん 200 g (1ほん)	水 2杯
油揚げ 大2枚	(糸昆布を浸した水を含む)
大根 700 g (1本)	
里芋 600 g (10個)	
板こんにゃく 250 g (1枚)	
豆腐 200 g (1/2丁)	

作り方

1. 糸昆布はザルで洗い砂を取って水につける。
2. 煮干しをだし袋に入れ、手で上からつぶしたものを水とともに鍋に入れておく。
3. ごぼう、にんじん、大根は一口大の乱切り、里芋は輪切りにする。
こんにゃくは短冊に切るか手でちぎって、さっと茹でる。油揚げは油抜きしないでそのまま使う。
4. ②に①を水ごと加え、ごぼう、にんじん、油揚げ、大根、里芋の順に入れ、しょうゆも入れて煮る。
5. 野菜が煮えたら、大きめの四角に切った豆腐を入れ、じっくり弱火で煮る。
6. 煮汁で味をみて出来上がり。

※

豆腐の上おき



← 材料の一番上に置いた時
おさまりがいいように薄く切る

昭和 21 年 1 月 20 日 お膳の解説

あさげ

- サツマイモ入レカラコメシ・・・シロゴメ 6 合とカラコ。カラコとは小麦を製粉する過程でできるもの。さつまいもは畑で採れたもの。
- カズノコ・・・かずのこは現代より当時の方が安価で大量に出回っていた。本来のはつか正月は小豆がゆやぜんざいを食べるものと聞いたが、小豆がなかったので少し残っていたカズノコで祝うことに。
- ミソシル・・・サツマイモ、ハクサイは畑で採れたもの。



ひるげ

- ウノハナミノシル・・・ウノハナは当日の午前中に“関也の小林”で購入。当時、伊深村の関也（字名）に小林という豆腐屋があった。シャクシナは畑で採れたもの。
- ケズリダイコシオミノアエ・・・畑で採れた大根を包丁でササガキにし、台所にある調味料で工夫した一品。みそは配給があった。（みそ、貫五百匁＝ 円五十銭） 貫＝3.75 kg

三時のおやつ

- クロパン、ミノ、スリミウオ・・・ドイツ人のえんねさんは頻繁にパンを焼いた。何かを頂いたお礼等に、焼いたパンをさしあげたり、作り方を教えたりもしていた。パンには必ず何かをつけて食べるドイツ方式に習い、魚の缶詰めを使ってすり身にしたものをつけて食べていた。

ゆうげ

- マイワシヒラキテ、カタミツツヲ、シオヤキーシテ・・・16 日に関と岐阜まで出向き、

マイワシとウルメイワシを購入。大きいもので5匹 10円。

正月らしくごちそうを作ったのだが、魚が大きいので、人半身づつ皿にのせて。

- ウノハナケズリダイコシオミソアへ・・・朝の大根のおかずを工夫してウノハナを入れて食べた。
- イワシ、ハラワラダシ、タマリアジザウー・・・だしをだす材料がなかったので、いわしのはらわたで、だしを取る。餅は知人にもらったものも。

その他

- カヘテ・・・おかわりがある意味
- 牛子皿・・・『よく覚えておりませんが、牛の模様が皿に描かれていました』
(綾目さん)
- 箸が乗っている食器は鉢盛
- 大歳のごつつお・・・伊深では“おひら”とも言う。

日記の当時は、彦氏はまだ食べたことがない“大歳のごつつお”（日記中では名前はない）の作り方を細かく記載。“銀一”さんに聞いて記してあります。

