

60  
年前の結婚式の  
ごちそう



H26 6月1日(日)

10時~14時

## はじめに

本日は四季を食べる講座、特別講座『60年前の結婚式のごちそう』にご参加いただき、ありがとうございます。今回、伝承料理の会では、美濃加茂市の市制60周年を記念し、60年前の結婚式のごちそうを再現する試みをいたしました。

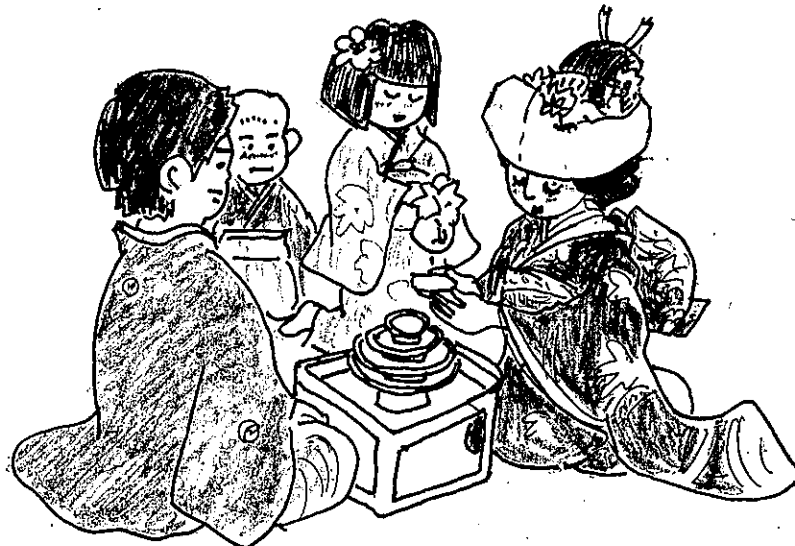
今と違い、昭和30年代半ばまでは、殆どの方が自宅で結婚式を執り行っていました。伝承会員自身（現・70代～80代）の記憶や、伝承担当班が地域の年配の方々に聞き取りをした内容によると、花嫁は婚家に夕方、到着し、披露宴は、夜、始まるのが普通だったようです。出されるごちそうは、プロの調理人ではなく、近隣や、親戚に必ず一人はいたと言われる料理名人（“てんぞうさん”と呼ぶ地域もある）が式の数日前から当家に泊まり込み、料理全般の指揮を執ったそうです。更に、当日は親戚の女性らがその補助にあたり、調理や給仕を担当しました。長い場合では、新郎新婦が席にいなくても、宴会を3日3晩続けたそうです。

本日の“ごちそう”は、聞き取り調査をした中で得られた、貴重なお話を元に、多くの方に共通する物を献立の中に組み込みました。

聞き取りをしてみると、同じ地域内でも、出された物は少しずつ違っているようでした。家々の事情もあったのでしょうか。

とはいえ、60年前の人々が、手に入れられる食材をもとに、昔からの言われや習慣を守っていたこと、祝い事にふさわしいようにと思いを込めていたことなど、精一杯、調理していた姿を思い浮かべることができました。

みなさんと一緒に作り、食べて、お話ができる今回の“ごちそう”通して、祝福をする当時のあたたかな気持ちを感じていただければうれしく思います。



# お赤飯

## 材 料 (8人分)

餅米・・・5カップ	茹で汁・・・150cc	} A
小豆・・・50g	酒・・・50cc	
ごま塩・・・適宜		

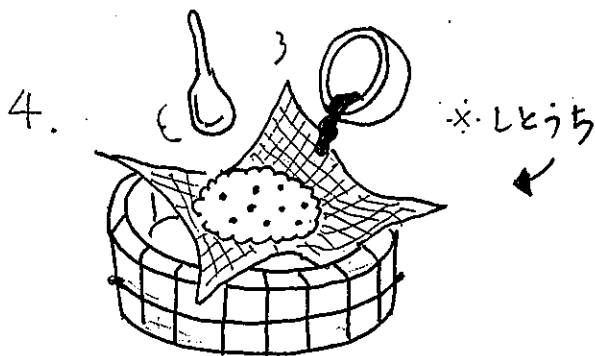
## 作り方

1. 餅米は洗い、一晩水に浸し、蒸す前にざるにあげる。
2. 小豆はやや堅めに茹でる。茹で汁150ccを残して置く。
3. 蒸し器に 布巾を敷き、餅米に②の小豆を混ぜ、30分位 蒸す。  
\*この時、中央をくぼませると火の通りがはやい。
4. 半切りに、蒸した④を布巾ごと移し、Aを④に廻しかけ、混ぜる。  
\*しとうち\*
5. ⑤を再び蒸し器に戻して、更に30分位蒸す。
6. 器に盛り、ごま塩を添えて出す。

### —ポイント—

一度半切りに移して調味して、再び蒸すと柔らかく仕上がる。

Aの中に砂糖を少し加えると、いつまでも柔らかい。



## あさりのすまし汁

### 材 料 (4 人分)

あさり ……適宜<sup>ハ</sup>  
三つ葉 ……1/2 束 (葉のみ)  
だし ……600 c c  
うす口しょうゆ…



### 作り方

1. 火にかけただし汁の中に洗ったあさりを入れて、貝が開いたらしょうゆを入れて味をととのえる。
2. お椀に三つ葉を入れておき、①をゆっくり注ぐ。  
\*熱々はお椀が傷むので、少し冷めてから。\*

## 煮豆

### 材 料 (10 人分)

金時豆 ……250 g  
砂糖 ……250 g  
塩 ……小さじ 1/2~1



### 作り方

1. 金時豆は一晚、水に浸しておく。  
\*豆が大きくなるので多めの水で。
2. 翌朝、水を切り、圧力鍋に豆とひたひたの新しい水を入れ、火にかける。
3. おもりが揺れ始めたら少し待ち火を止め、ふたが冷めるのを待つ。
4. ③の煮汁を捨て、砂糖の半量と塩を入れ、再び煮る。  
味をみてから、残りの砂糖を入れ煮る。

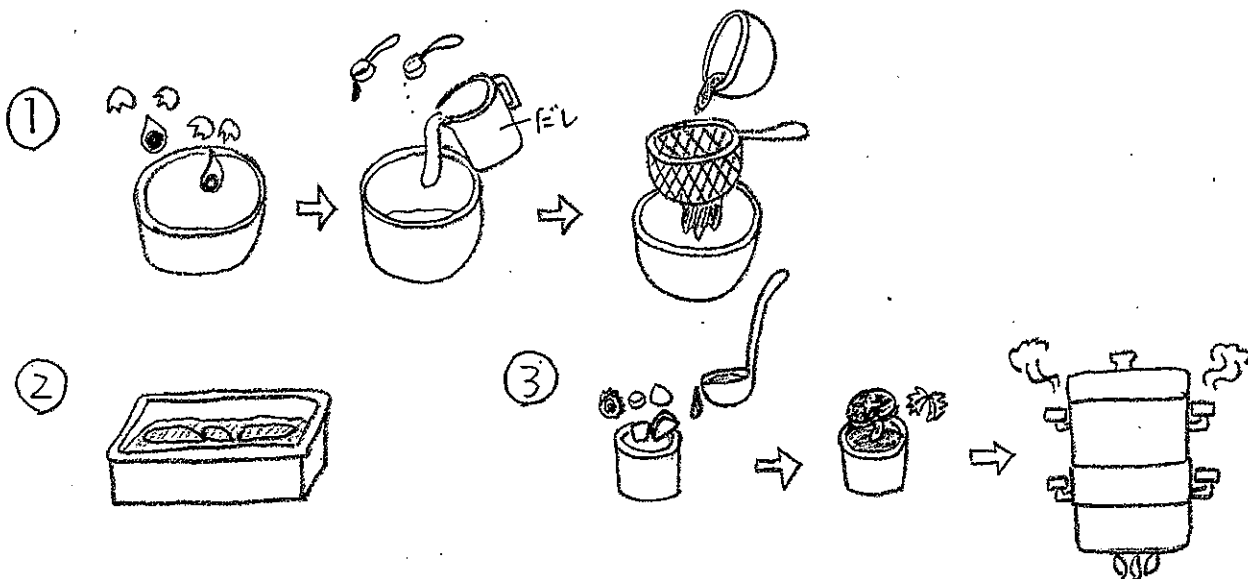
## 茶わんむし

### 材料(4人分)

だし汁	.....400cc	茹でぎんなん	.....4個
卵	.... 2個	かまぼこ	.....4切れ
鶏肉	... 40g	干しいたけ	...大1枚
酒	.....少々	三つ葉	.....4枚
しょう油	... 大さじ1/2		
塩	... 少々		

### 作り方

1. 溶きほぐした卵の中にだし汁を入れて、塩、しょうゆで味をととのえ、1度こす。
2. 鶏肉は一口大に切って、酒をふっておく(臭みを取るために)。
3. 椎茸は水で戻して1/4に切る。
4. 器に②と③と茹でぎんなん、かまぼこを入れ、①をゆっくり注ぎ、蒸し器に入れ、最初、強火で5分、弱火にし、15分蒸す。  
\*蒸しすぎると、すぐ、スがつ。
5. 蒸しあがった④に、三つ葉を入れる。  
\*三つ葉の色を変えないために後から入れる



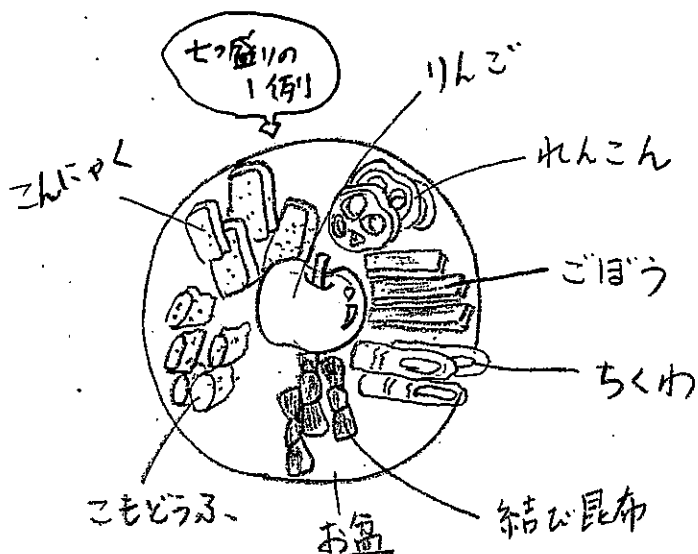
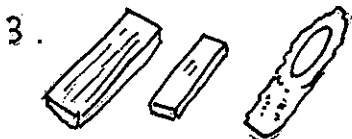
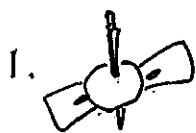
# 七つ盛り

## 材料(約10人分)

ごぼう	……1本(170g)	だし汁	……適宜
昆布(18×3cm)	…10枚	砂糖	……大さじ3
こんにゃく	……1枚	みりん	……大さじ3
にんじん	……230g(1本)	酒	……大さじ2
ちくわ	……2本	しょうゆ	……大さじ5
			} A
れんこん	……230g	寒天	……1本(10g)
砂糖	……大さじ3	砂糖	……100g
塩	……小さじ2	色粉	……少々
	} B		

## 作り方

1. 昆布は水でもどし、柔らかくなったら結び、ほどけないよう結び目に楊枝を刺す。
2. こんにゃくは三角に切り、熱湯でさっと茹でる。
3. ごぼう、にんじんは長方形に、ちくわは斜めに大きく切る。
4. れんこんは斜めに大きく切り、酢水にさらした後、新しい酢水で煮、Bも入れ煮る。
5. 鍋に①、②、③のごぼうを入れ、具がひたひたになるくらいのだし汁を入れ煮る。ごぼうが少し柔らかくなったら、にんじん、
6. だし汁の中に砂糖としょうゆ、みりん、酒を入れ、⑤とちくわを入れて煮る。
7. ②、④、⑥ を器にバランスよく、盛る。



## 巻き寿司

### 材 料 (6本分)

干しいたけ . . . 20g	卵 . . . 2個
かんぴょう(乾燥) . . 2本	砂糖 . . 大さじ4
しいたけ戻し汁 . . 200cc	塩 . . . 少々 } B
砂糖 . . 大さじ2	白飯 . . 4合
みりん . . 大さじ2	合わせ酢
しょうゆ . . 大さじ2	酢 . . 大さじ4
のり . . . . . 6枚	砂糖 . . 大さじ4
	塩 . . 小さじ2 } C

### 作 り 方

1. 干しいたけは水で戻し、戻し汁は捨てない。かんぴょうも水でもどす。
2. ①の干しいたけと、水気をしぼったかんぴょうを、もどし汁とともに鍋に入れ火をかけ、沸騰したらAを入れ汁気がなくなるまで煮る。
  1. 卵はBを入れフライパンで厚焼きにし、冷めたら棒状に切る。
  2. 固めに炊いた炊きたてのご飯に合わせ酢Cを混ぜあわせる。
  3. 巻きすを広げた上に、さっと火であぶったのりをのせ、④の酢飯を薄くのせ、具をのせる部分をくぼませ、②、③をのせ巻く。  
(まきすでまいたまま寿司をたてて台の上でトントンと軽く落とすと酢飯が落ち着く)  
まきすをはずし、巻き終わりを下にしておいておく。
6. ⑤が落ち着いたら、包丁を濡れ布巾でふきながら、食べやすい幅に切る。

## 煮なます

### 材 料(10人分)

大根	・・・700g	だし汁	・・・60cc
にんじん	・・・200g	酢	・・・90cc
昆布	・・・1枚 (18×3cm)	砂糖	・・・60g
		みりん	・・・60cc
		塩	・・・小さじ2

### 作り方

1. 大根、にんじんは4cm長さの棒状に切る。
2. 昆布はだしを取った後、4cm長さの細切りにする。
3. 鍋に油をしいて①、②を入れ炒め、③のだし汁を入れさっと煮、  
Aを入れ炒め煮し、材料が柔らかくなったら酢も入れ、味をなじませる。

## たつくり

### 材料 (10人分)

たつくり	・・・55g	いりごま	・・・大さじ1
砂糖	・・・大さじ2		
酒	・・・大さじ2		
みりん	・・・大さじ1		
しょうゆ	・・・小さじ1/2		

### 作り方

1. フライパンでたつくりを15分ほど乾煎りし、取り出す。
2. ①のフライパンをざっと洗い、Aを入れ、ふつふつしてきたら、①を戻し入れ、Aをがらめる。
3. ごまも入れ、すぐにバットなどに移し、ひろげる。



## 天ぷら

### 材 料

サツマイモ	.....	280 g (1本)
天ぷら粉	.....	60 g
水	.....	100cc



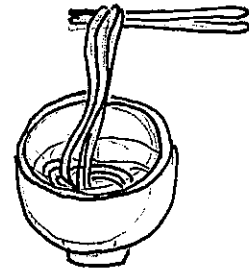
### 作り方

1. Aをざっくり混ぜ、斜め輪切りにしたサツマイモをつけ揚げる。

## うどん

### 材 料(10人分)

うどん(乾麺)	.....	200 g
だし汁	.....	1 器
みりん	.....	大さじ 2
酒	.....	大さじ 2
塩	.....	コサジ 1
サンショウの葉	.....	10 枚



### 作り方

1. だし汁をAで味付けする。
2. 茹でたうどんを器に入れ、①をそそぎ、サンショウの葉をのせる。

## 聞き取り



😊 (女性、90才、S21年結婚、市内加茂野町在住)

- ・献立は・・・吸い物、茶碗蒸し、巻きずし、刺身、焼き魚、イカの丸煮、たつくり、カズノコ、揚げ物、ササゲ豆、三品<かまぼこ、れんこん、山芋> 五つ盛り、七つ盛り<結び昆布、ゆり、たけのこ、こぼう、ワラビ、ぜんまい、卵焼き、りんご、寒天、にんじん、焼き豆腐>
- ・引き出物は、生のぶりや、生のサバ(35cm~40cm)を一尾。
- ・ブリは出世魚なので祝い事に使うが、アユは下り魚なので使わない
- ・最後は鶏(酉)の吸い物で(料理は)以上とする。

😊 (女性、S22年結婚、S23年結婚、S26年結婚、市内加茂野町在住)

- ・春採れたぜんまいやワラビもとっておき、あえものにして出した。
- ・煮たアジメや、押しずしもあった。
- ・とにかく、ある材料で美しく料理を作る工夫をしていたようだ。
- ・近所の料理自慢の人が婚家に来て、一日中、おかって(台所)に立ち、調理してくれた。
- ・三々九度の時は、オチョウ、メチョウと言われる子どもが酒をつぐ。いずれも、15歳以下の花嫁、花婿の親戚の子が担うが、男子は袴、女子は振袖を着た。

😊 (女性 72才、S38結婚、市内加茂野町在住)

- ・昔は式というものがあった。嫁入りと祝言だけ。
- ・嫁さんが婚家に着くころは、あたりが暗くなっていて、“待ちじよろ”と呼ばれる着飾った女の人が提灯を持って花嫁を出迎えて歩いた。
- ・昔は嫁入りがある家は床を直していた。嫁さんがおならをしたと思われぬよう、床を新しくして、音がならないようにした。

😊 (女性、74才、S37結婚、市内三和町在住)

- ・ちくわやかまぼこはごちそうだったので、大きく見せるために大きく切る。
- ・お父さんが祝言にお呼ばれして、持ち帰ったものを家族分等分に分けて食べた。
- ・折箱の中のものをご近所におすそ分けもした。
- ・仲人さんを“きもいりさん”とか“はしかけさん”と呼んだ。
- ・嫁さんについている“はじかきばあさん”と呼ばれる女の人が出て、嫁さんがそそうをした時に(オナラなど)「私がやりました」と言う役割を担った。

😊 (女性、81才、S30年1月結婚、市内森山町在住)

- ・式の当日は花嫁(自分)の家族は兄嫁がそばにつくだけで、自分の両親も兄弟も出席しなかった。客は親戚のおじさんなど、男の人ばかりが席についた。
- ・夕方、タクシーで自宅を出て、青柳橋を通過したところでタクシーを降り、待っていた“待ちじよろ”と一緒に婚家まで歩いて、家の中に入った。
- ・花嫁(自分)は緊張していたので、何がお膳にでていたかは覚えていないが、鯛が並んでいたのは記憶にある。
- ・式の翌日は本膳を片付ける仕事があったが、最後の仕上げ拭きは真綿でやった。

😊 (女性、81才、S33年結婚、市内森山町在住、美容師)

- ・S28~S29年頃は、まだ打掛は主流ではなく、黒い振袖を花嫁は着た。
- ・S40年頃まで家で結婚式をおこなうのが普通だった。列席するのは、花嫁側は7人か13人と決まっていたように思う。
- ・花嫁の付添はたいがい、伯母さんで、当日、婚家に泊まっていく習慣があった。
- ・夕方、提灯を持って、待ちじよろが花嫁を迎える。
- ・夜中の12時になると“ハバキ酒”と言って、嫁さんが客に酒をふるまい、客に帰ってもらう合図とした。
- ・今の結婚式の変わりようはひどい(大きい)。仲人も結納もなしが普通・・・。

😊 (女性、80才、S29,2,8結婚、関市在住)

- ・献立は、貝の吸い物、茶碗蒸し、鯉の吸い物、味噌汁、赤飯があり、引き出物で鯛1尾、籠盛りであった。
- ・赤飯は邪気を払う意味があって、その上にかけるごまは願かけの意味があるらしい。
- ・うどんは長く続くよという意味で出た。
- ・披露宴の始まりは夕方夜中まで続いた。
- ・式の翌日は姑と一諸にザイショ(実家)へ行っあいさつをした。

😊 (女性、70代半ば? S39年結婚、加茂郡川辺町在住)

- ・お嫁さん(自分)が婚家の近くまで来ると、待ちじよろ(女の子、二人)が藁草履を持ってきて、それに履き替えさせられた。玄関で脱いだ、その藁草履を、親戚の人(?)が家の屋根に放り投げた。もう、もどれませんよという意味。
- ・お嫁さんを見に来ている婚家のご近所さんの間を歩いて通るとき、『まあ、大きなお嫁さんやね〜』という声ばかりが聞こえた。

- ・家の中では内掛けを脱いで、振袖に帯の姿で座っていた。午前家に入り、宴会が真夜中まで続き、客は朝、帰っていった。
- ・祝言が終わった後は、周りから『お膳を片付けるまでは新婚旅行にいけない』と言われ、舅は、『俺たちは田んぼへ新婚旅行に行った。』と話した。祝言翌日は塗りのお膳の片付けを一生懸命やった。
- ・三三九度の時、スルメを持ち上げて『オサカナコレニ』と言う声が入る。

😊 (女性、80代、S28年結婚、市内太田町在住)

- ・実家を出るとき、菓子まきをやり、婚家では屋根の上から菓子を投げ、中にはたらいを頭の上に乗せ、菓子を受けた人もいた。中身はマカロンやビスケットだった。
- ・式は、岐阜の公会堂で行い、披露宴は料亭だった。

😊 (女性、S8年12月結婚、市内加茂野町在住)

- ・祝言の献立は、茶碗蒸し、赤飯、巻きずし、貝の吸い物、鯛の塩焼き、昆布の結び煮しめ、酢レンコン、黒豆、かずのこ、角麩、里芋、

😊 (男性、89歳、市内蜂屋町出身、坂祝在住)

- ・戦後何も無い時代に結婚したが、お鍋にうどんを作ってお客さんにふるまった。長く続きますようにの意味。
- ・後に、万尺寺(太田町)での結婚式に招待された時も“大鍋でうどん”が出た。
- ・庶民の結婚式は、あまり立派ではなかった。

😊 (女性、76才、S36年結婚、岐阜市出身、加茂郡坂祝町在住)

- ・三々九度の時の掛け声として、『オサカナコレニ』と新郎(夫)の伯父が言った。
- ・その時、朱塗りの大き目のお膳にするめがのっていた。

😊 (女性、70代半ば、下呂市在住)

- ・宴会は3日間続く。二日目、三日目は当事者は不在で、親戚の人たちで宴会を行った。
- ・近所の男性が主たる調理人で、調理を仕切る。
- ・鯉コクが出た。

😊 (女性、70代半ば、加茂郡坂祝町在住)

- ・お膳の上にスルメがのっていて、「オサカナコレニ」と言う。  
冗談を言って、花嫁の緊張をほぐし、場をなごませるためではないか？



(女性、S2年生、市内加茂野町から加茂郡坂祝町へ嫁ぐ)

- ・親が持ち帰った引き出物の七つ盛りの中に、らくがんで作った鯛や昆布があった。



(女性、●才、S20年代半ば結婚、他数名、加茂郡坂祝町在住)

- ・ちくわやこんにゃくの煮たものがあったかな。昔はそんなものも正月くらいしか食べられなかった。
- ・どの家でも鶏を飼っていたので、なにかあれば(祝い事)それを絞めて五目ご飯や茶碗蒸しに入れた。
- ・式の翌日、大盛りのご飯を新郎新婦と一緒に食べる風習があった。
- ・落雁が引き出物の菓子としてあった。



(女性、62才、春日井市出身、市内蜂屋町在住)

- ・私が10才の頃(S36年)、やりたかった“お手引き”をやらせてもらえた。花嫁の袖を持つ役割。式の間中、着物姿の二人がずっと、花嫁を挟んで座っていたと思う。少し年上のお姉さん数人(4~5人)は“お茶出し”で、式の席についた人たちにお茶を出す役割。他、三三九度のお酒をつぐ、男の子と女の子が一人ずついた。お手引きもお茶出しも式の数日前に何回か予行練習をした。取り仕切るのは、親戚の中の長老で、直接指導にあたるのは少し若い人。
  - ・美容院で髪をつくったことが嬉しくて、写真を撮る時はわざと、頭をカメラに向けた。
  - ・式が終わった後、花嫁が別室で“しりすえぼたもち”と言う、大きなぼたもちを食べる(少しかじる程度)風習があった。子供のころは何をしているのか興味深々で、押し入れの中に隠れて見ていたら、大人に見つかり、大声で叱られた。
- “しりすえぼたもち”は婚家にしっかり尻をすえるという意味だと思う。



(男性、70代 可児市在住)

- ・披露宴の途中、地元の若い男性が新郎新婦の名前の入った詩(狂俳?短歌?)を披露し、酒をもらって帰って行った。

## 献立について

### ●赤飯

昭和 20～30 年代はもち米も貴重だったためか、祝い事の際に作るご飯は、うるち米と小豆とを炊いた“小豆飯”が多い。もち米を使った赤飯は、最高のごちそうで、引き出物の中にも入っていることが多かった。

### ●貝のすまし汁

結婚式は必ず、汁ものが何杯も出ていた。貝の汁、うどん、鯉コク、鶏の汁など、具を変えた汁が順番に出された。池で飼っている鯉や、卵のために飼っている鶏を、一世一代のおもてなしの時に食したことがうかがえる。また、味噌汁は“みそをつける”（けちをつける）ということから、「必ず汁はすましにした」ともいわれている。

### ●七つ盛り（おひら）

七種類や五種類の野菜などを並べた、七つ盛りや五つ盛りは、人が集まる法事の時には必ず出された。丸いお盆や四角いお盆の真ん中にリンゴかみかんを置き、その周りを大きく切って煮た野菜を6か4種類並べ、本膳（足つきのお膳）にある煮物や鉢盛（大き目の陶器の器に盛ってあり、廻して食べる）とは別で、昭和 20～30 年前半？までは引き出物として持ち帰るものだった。

中身のレンコンは「先を見通す」結び昆布は「よろこ(ん)ぶ」など、縁起がいい物がつくられた。また、必ず、奇数が使われたのも、2で割れない(別れない)から。

### ●煮豆（おつぼ）

甘く煮る金時豆は、砂糖が貴重な時代にはごちそう。豆は「マメ(元気)で子どもが多く授かるよう」という願いが込められていた。

### ●茶碗蒸し

卵も鶏肉も常食でなかった時代のごちそう。昭和 20 年代は「病気の時じゃないと卵なんてたべられなかった。」という話もある。具の蒲鉾には「板につくように」という意味がある。

### ●天ぷら

当時からサツマイモの天ぷらは“つけ揚げ”と言ひ、子どものおやつとしても食されて

いた。

### ●巻きずし

丸いものは縁起が良いとされ、作られたが、ご飯と言うよりは、酒の肴として出されたようだ。「家内円満」の意味がある。

### ●たつくり

おせち料理として定番のたつくり、農家が殆どの、この地方の「田(を)つくり」の意味の縁起物としてかかせない。

### ●煮なます

にんじんの赤と大根の白は紅白でめでたい意味をあらわす。また、にんじんも常食ではなく、ハレ(特別)の日の食材だった。

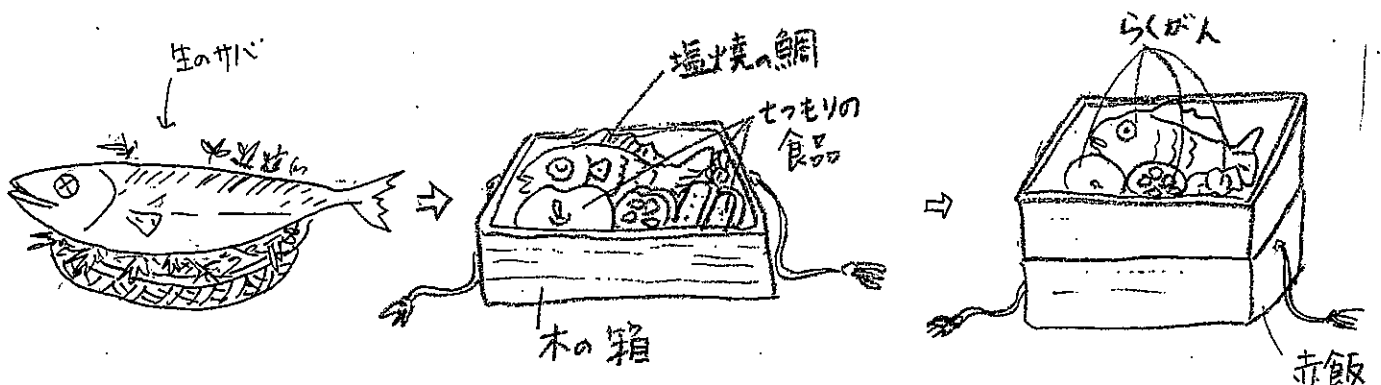
### ●うどん

市内三和町で昭和 40 年前半代まであった“うどん 16 パイ”の行事のように、うどんは常食していた。また、現代より、製粉所が市内の各所にあり、小麦やサツマイモを持ち込み、粉にしてもらったもので、家庭でうどんやサツマイモのおやつを食べていた。乾麺も手に入っていたようだ。

うどんには、長くこの縁が続くようにという意味がある。

### ●引き出物

昭和 30 年前半までには、引き出物として、生のサバが一尾、籠に盛られていた家も多かったようだ。それが、焼いた鯛や赤飯、煮物が木製の”折“と呼ばれる箱に入り、より豪華に持ち帰りやすくなった。また、その後、塩焼きの鯛の変わりに、“練りきり”と呼ばれるあんこの入ったお菓子になり、更に昭和 40 年代には、鯛やリンゴやレンコンの形をした寒梅粉で作った落雁に変化していった。



## 結婚式についての特徴

家で結婚式を行っていた頃は「式」「披露宴」と言い呼び名はなく、「嫁入り」と「祝言」と言っていた。「祝言をあげる」が結婚式を行うこと。式も三々九度が儀式で、続いて、宴会に入る。

列席者はほとんど、男性で、花嫁側からの客は付き添いの女性一人のみで、両親は参加せず、親戚の年輩の男性が出向く。式を取り仕切るのも花婿側の親戚の男性で、台所を任されるのも、親戚かご近所の料理自慢の男性であった。昭和30年代になると、仕出し屋が婚家の台所に入るようになり、その後、結婚式場ができるようになるまでは、公民館等を借りて結婚式をあげた。

本膳の黒は、結婚式、法事、両方使用でき、朱塗りの本膳を持っている家は結婚式のみ、使った。三々九度の朱塗りの漆器も、本膳も、どこの家庭にでもあるものではなく、持っている家のご近所に貸出をしたそう。

当時の結婚式は、親戚一同をあげての大きな行事で、多くの人の手や知恵を借りて行うものであった。「嫁入り」と言う名のとおり、現代の結婚式とは、内容も、その心持も大きく違うものである。