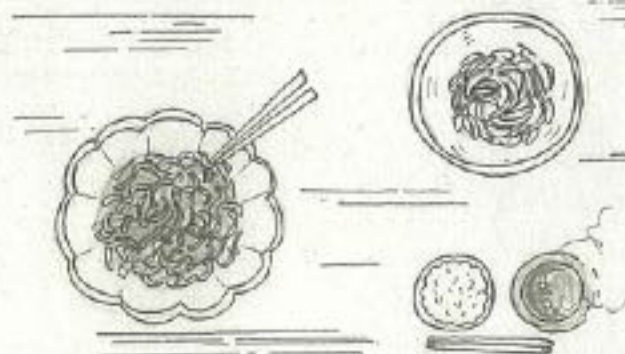


H27 2/3(火)

美濃加茂のオトキ



四季を食べる講座

美濃加茂伝承料理の会



きんぴらごぼう

材料(約10人分)

ごぼう・・・200g (大1本)

にんじん・・・80g (2/3本)

油・・・大さじ1

砂糖・・・大さじ1

酒・・・大さじ2

しょうゆ・・・大さじ1

} A



作り方

1. ごぼうは千切りにし、水にはなす。にんじんも千切りにする。
2. フライパンに油をしき、水をきったごぼうを炒め、にんじんも入れ炒める。
3. 材料が柔らかくなったら、Aを入れ、炒め煮をする。

里芋の煮っころがし

材料(約10人分)

里芋・・・500g

だし汁・・・200cc

砂糖・・・大さじ2

みりん・・・大さじ2

酒・・・大さじ2

しょうゆ・・・大さじ1.5

} A



作り方

1. 里芋は皮をむきボールに入れ、塩少々をふり、手でもんで、ぬめりを取る。
2. ①をさっと洗い、だし汁とともに鍋に入れ火にかける。
3. 里芋が柔らかくなったら、Aを入れ、煮からめる。

ほうれん草のあえもの

材料(約10人分)

ほうれん草 400g (2束)
ごま 30g
しょうゆ 大さじ1



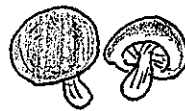
作り方

1. ほうれん草は洗って、塩を入れた熱湯でさっと茹で、水気をしぼっておく。
2. ごまはさっとフライパンで乾煎りし、つぶが残る程度にすり鉢でする。
3. ①のほうれん草を食べやすい長さに切り、②としょうゆであえる。

しいたけの含め煮

材料(約10人分)

干しいたけ 10枚
戻し汁+水 130cc
砂糖 大さじ1強
しょうゆ 大さじ1強



作り方

1. 干しいたけは水でもどしておく。
2. 鍋に①の戻し汁と水を入れ、しいたけを入れ火にかける。
3. 沸騰したらAを入れ汁気がなくなるまで煮る。

こんにゃくの煮物

材料(約 10 人分)

こんにゃく・・・1枚
油・・・少々
だし汁・・・40cc
砂糖・・・小さじ1
酒・・・小さじ1
しょうゆ・・・小さじ1

} A



作り方

1. こんにゃくは熱湯でさっと下茹でをする。
2. ①を短冊に切り、油をしいた鍋で炒め、Aも入れ炒め煮をする。

ひじきの煮物

材料(約 10 人分)

ひじき(乾燥)・・・30g
にんじん・・・130g(1本)
油・・・少々
油揚げ・・・55g(中2枚)
だし汁・・・140cc
酒・・・大さじ2
砂糖・・・大さじ1
みりん・・・大さじ2
しょうゆ・・・大さじ4

} A

ひじきは 悲時期とも



作り方

1. ひじきは洗ってから多めの水でもどし、指でつぶれるくらい柔らかくなったら水をきしておく。
2. にんじんは千切り、油揚げは熱湯で油抜きをし、千切りにする。
3. 鍋に油をしき、①と②を炒め、だし汁、酒を加え煮る。煮たったら、Aで調味し、中火で煮汁がなくなるまで煮る。

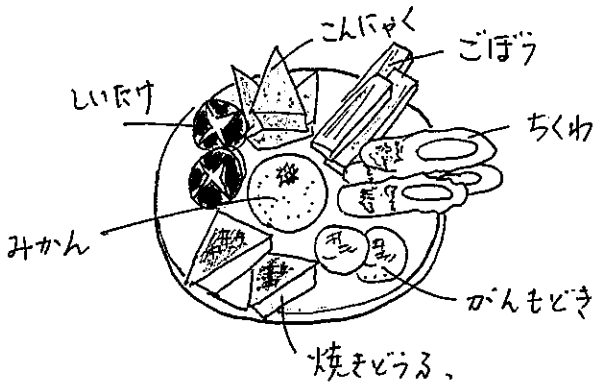
七つ盛り

材料 (約 4~5 人分)	
ごぼう・・・170g (1本)	だし汁・・・適宜
こんにゃく・・・1枚	砂糖・・・大さじ3
干しいたけ・・・約10枚	みりん・・・大さじ3
がんもどき・・・10個	酒・・・大さじ2
ちくわ・・・2本	しょうゆ・・・大さじ5
焼き豆腐・・・2枚	} A

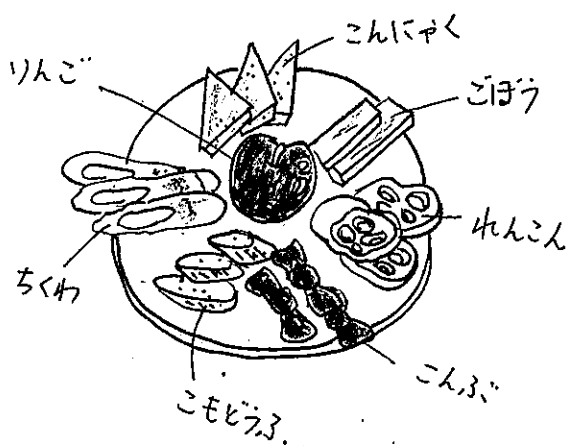
作り方

1. 干しいたけは水でもどしておく。ごぼうは長方形に、ちくわは斜めに大きく切る。
 こんにゃくと焼き豆腐は三角に切り、こんにゃくはさっと熱湯で茹でておく。
 がんもどきも熱湯をかけ油抜きをする。
2. 鍋にだし汁としいたけのもどし汁を入れ、①の干しいたけ、ごぼう、こんにゃくを入れ煮、ごぼうが柔らかくなったら、Aと、がんもどき、焼き豆腐、ちくわも入れ汁気がなくなるまで煮る。

オトギの七つ盛りの例



結婚式の七つ盛りの例



美濃加茂のオトキの特徴

自宅でお葬式を執り行っていた頃、弔問客に“オトキ”と呼ばれる食事がふるまわれました。オトキは、葬式をあげる当家ではなく、隣の家や近隣の親戚の家が会場となり、台所を担うのはやはりご近所の主婦たちです。地域によっては結婚式同様、料理名人の地元の男性が台所に入り、主婦たちの指揮を執ったそうです。

食材の調達から調理、給仕も手伝いの人たちがすべて行います。季節や家々によって多少異なりますが、オトキの献立の定番が本日の献立（きんぴらごぼう、里芋の煮ころがし、こんにゃくの煮物、ひじきの煮物、しいたけの含め煮、ほうれん草のあえもの、ご飯、みそ汁）です。白飯を茶飯にする家もあります。また、葬式は“生物は厳禁”と言う考えから、だしはにぼしを使わず、昆布と干しいたけの戻し汁だけを使ったり、ちくわ（魚からできているので）の代わりに角麩を用いた家も多かったそうです。

野菜の煮物は、今と違い、数種類組み合わせることはなく、当時はほとんど単品で煮ています。その煮物、和え物をどんぶりに近い“お鉢”と呼ばれる深めの大きい皿に盛りつけることを“鉢盛”と言います。


和室と和室の間の障子はずし、広くした部屋に飯台が何台か置かれ、その台の上に鉢盛をあらかじめ並べておきます。お葬式は午後に執り行うことが殆どで、11時くらいから訪問した客が、順次オトキの席につき、その都度、手伝いの主婦が温かいみそ汁と、ご飯、お茶を運びます。客は鉢盛を各人、取り分けいただきます。鉢盛のおかずは大量に作り、少なくなると追加しました。

また、客の持ち帰り用に“七つ盛り”や“五つ盛り”があります。お葬式のみならず、法事や結婚式等、食事のもてなし時には、必ず出された“七つ盛り”や“五つ盛り”は、丸くて小さい盆の真ん中にりんごやみかんを置き、その周りに大きく切って煮た野菜等を6種類、または4種類置きます。結婚式には結び昆布を置くなど、周りに置く煮物は、もてなしの目的によって多少変えられたようです。


食器や飯台は、数多くを持っている家から借りることもありましたが、結婚式や、お葬式のために皆で買って共有する地域もあったそうです。

お葬式は前もって準備することはできないため、オトキの食材には特別な物はありません。しかし、信仰やいわれを大切に、食事でも悲しみや感謝の気持ちを表す工夫が、少ない食材の中に見ることができます。


お葬式に関する聞き取り

 80代女性（市内森山町在住）


「今はお弁当が出るけど、家でひじきの煮物やこんにゃく、きんぴら、がんもどき、ほうれん草のごまあえやなんかがでたわね～。昼はお客さんやけど、夜はお手伝いの人がごちそうになるんやよ。夜は精進落として言って、鶏肉の入った味ごはんを食べるんだわ。」

 70代女性（市内加茂川町在住）


「夜は天ぷらを揚げたわ。」

 70代女性（市森山町在住）


「昔はオトキをやる家も大変で、隣の人が自宅を貸すために、近所に住んだ親戚が総出して、一日がかりで障子を全部張り替えたって話を聞いたわ。昔は食器も組のがあったね。食事は女の人の仕事やけど、昔は葬式の祭壇も近所の男の人が作ったよ。」

 70代女性（市内太田町在住）


「お手伝いは一件につき二人は出たわね。当家の人が買い物帳に買い物を書き出して、手伝いの人に買ってきてもらうんだわ。おかっては基本、手伝いの人にお任せやでね。うちの近くは料理上手な男の人がいて、その人中心で、女の人は手伝いやったわ。味付けもその男の人。出すみそ汁は大鍋で作ったけど、最後はドロドロンになっとったね。」

 60代女性（市内加茂野町在住）

「みそ汁にねぎは使わなかった。茶飯と麩を入れたおすましが出了。」

 80代男性（市内太田町在住）

「昔は土葬やったから、葬式の朝、墓を掘るんやわ。墓を掘る男人を“野の衆”って言って・・・真っ先に酒をふるまわれたよ。墓の土は赤土のねばいところやもんで、まあ～おおじょこいたわ。」

 80代男性（市内蜂屋町在住）

「墓は鋤の長さいっぱい掘るっちゃうきまりがあって、むしろを二つに折って、それを桶の上と下にかけてむしろごと縄で桶を縛って、縄をひっぱりながら桶を穴におろしてくんだわ。ありゃあ大変やったわ。」

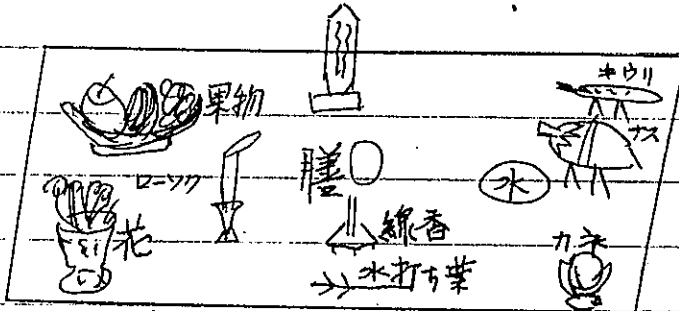
精 霊 棚

13日 仏壇の前、又は床柱の前に小机を置き、白布、ゴザ又は青菜を敷き、その上に位牌を祀る。これは新しい所へ移ったばかりということだ。

・供え物

山の幸(果物)、野の幸(野菜)、海の幸(海草)
上の品をおぼんに盛り

- ・きゅうりや馬、なすでキを作る。精霊が家が帰る時は足の早い馬で、浄土へもどる時はゆっくりとのこたて……。
- ・盆提灯も精霊棚に近、軒に下げ、三晩、ローソクを灯す
- ・夕刻、門口で「おがら」等で迎え火をたき



きゅうり、なす 13日～15日まで
このようにかざる
16日は方向をかえる

精 霊 位 膳 の 献 立 (例)

13日 お迎えダンゴ(13分)、ご飯、お茶。 夕方迎え火

14日 朝 おひたし、そば、おはぎ、お茶
ひる 高野豆腐汁(しいたけ、かひひょう) お茶

夕方焚火

15日 朝 ご飯(はすのぞぼん) お茶、お平(なす、いんげん豆、昆布)
昼 冷しそうめん、巻きずし

夕方焚火

16日 朝 あらめ、揚げ、とうふ、かぼちや、ささげ、おひたし
午後 果物、(西瓜、又メロンその他)

からし
塩
味噌 } これらを別々に草の葉に、つづみ馬に荷物としてのせる

夕刻送り火をたき、山、川、暮へきゅうりの馬やなすの午等を持って
精霊送りをす

講座参加者の話

- ・ 舅が亡くなった時、近所で初めての火葬をした。上麻生、昭和47年のこと。
- ・ 家でオトキをやった時は茶碗で味噌汁を出した。
- ・ こんにゃくはもっと大きく切ってあって、器は木だった。
- ・ オトキの食器を洗った水は、畑へ捨てた覚えがある。
- ・ オトキに関しては、当家は口を出してはいけない、お手伝いさんたちに任せる。
- ・ 土葬の時は、掘った穴の中に、亡くなった人が戻って来ないように、送った人が石を投げ入れるように、言われたが、好きだったおじいさんに石を投げつけるようで、可哀そうな気がした。
- ・ 10年前まで、花飾りについてお金をふって落とすので、辻でそれを拾った。10円か五円玉のみで、年寄が死んだ時だけやる。子どもが拾って、そのお金でお菓子を買っていた。
- ・ 近所でお葬式があると、2、3日は手伝いに行った。仕事も休んで。オトキのみならず、近所の人と当家の人の食事も作った。
- ・ 薪で、林の中で火葬した。葬式が出た家が大鍋も納屋の一角で取っておく。
あずけ鉢に出たのは、こんにゃく、がんものでかいのは一つづつ、お皿に出た。あとは角麩・・・・・・白い砂糖入りの味噌汁とご飯。 (本巢群在住)
- ・ 集会所に組の人が集まって、買いたい放題食材を買って、余るほど料理を作ってもらった。
お釜の蓋の上で餅を切って、砂糖を用意して食べる。一升餅は“一生が終わる”という意味ではないか？ (御嵩町在住)

}