

**よそさまの  
伝承料理**

**平成 27 年 9 月 26 日(土)**

## はじめに

本日は『四季を食べる講座・特別講座』“よそさまの伝承料理”にご参加いただき、ありがとうございます。講座を担当します美濃加茂伝承料理の会は、名のおり、今まで美濃加茂に伝わるさまざまな料理を、紹介してきました。また、特別講座として、度々、当館の企画展に関わる講座も行ってまいりましたが、平成22年8月には『川のほとりで』展に併せ、“川を味わう講座”を開催しました。その際、講座の献立を決めるにあたり、多くの方に〈川の食と思い出〉をアンケート調査しましたところ、木曾川や、その支流での、昔の人々の身近な川との関わりをうかがい知ることができました。と同時に、環境問題をも実感したことが、とても印象的です。

さて、本日は、その木曾川を流れ流れて・・・下流域、愛知県尾西市（現、一宮市）、美濃加茂伝承料理の会初の市外の郷土食を取り上げます。メニューは尾西で古くから続く、秋祭りのごちそうとして出されていた“モロコ寿司”です。今回は、一宮市尾西歴史民俗資料館に全面的にご協力いただき、尾西在住の80代のご夫婦から聞き取り調査もできました。ご夫妻は、毎年、10月20日（現代は5月）の秋祭りに集まる親族のために、長い間、モロコ寿司でもてなしをしてきたそうです。

今は客も減り、モロコも捕れなくなり、寿司も特別なごちそうではなくなったようですが、年に一度のこの日ばかりはと、すべて手作りで大掛かりなごちそうをした時代を、懐かしそうに話してくださいました。

ここから少し遠い場所の、**よそさまのごちそう伝承料理**・・・美濃加茂との味や献立の違い、そして、やはり変わらないもてなしの心を味わっていただければと思います。



写真提供  
『関ヶ原 愛知の食』より



# もろこ寿司

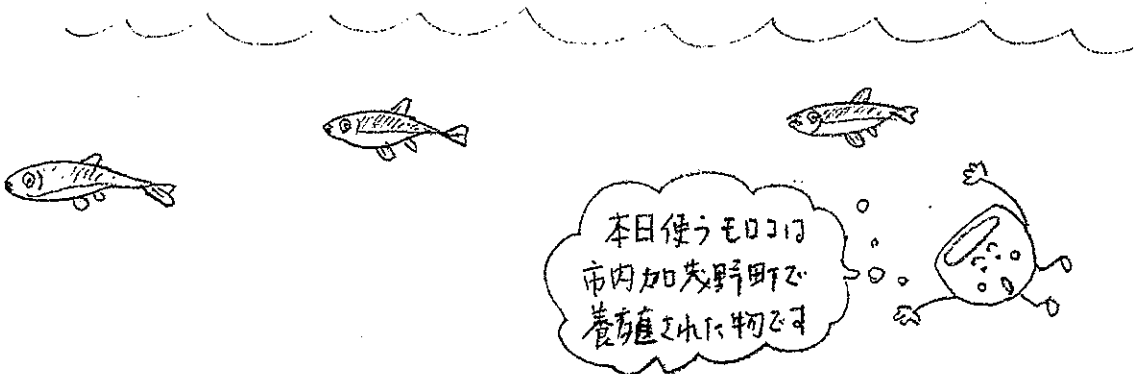
## 材料 (10人分)

もろこ・・・約 300 g	米・・・5 合
酒・・・90cc	米酢・・・130cc
みりん・・・90cc	砂糖・・・60 g
ザラメ・・・88 g	塩・・・5 g
しょうゆ・・・75cc	
水・・・10cc	ひとつ葉・・・適宜
顆粒だし・・・適宜	
しょうが・・・32g (皮つき)	

## 作り方

※ 調味料の割合は美濃加茂風です

1. もろこは炭火で焦げ目が両面につくくらいに焼く。  
\*しっぽが焦げないようにする。
2. しょうがは皮つきのまま千切りにする。
3. 鍋にAを入れ、火にかけて煮立たせ、①のもろこをなるべく重ならないよう静かに入れる。
4. ②のしょうがも入れ、弱火で分くらい、汁気が残る程度に煮て冷ましておく。
5. 米は少し固めに炊き、熱いうちに合わせ酢Bを混ぜ合わせる。
6. 押しずしの型にひとつばを敷き、⑥の酢飯を入れ、平らにし、④のもろこを向きをそろえ切り分けた時、等分になるよう並べる。上に、ひとつばを乗せてから、ふたをのせる。
7. ⑦を3段重ね、しめ木をし、味を馴染ませる。
8. 型から出し、もろこが切れないように切り分け、盛り付ける。



# 茶碗蒸し

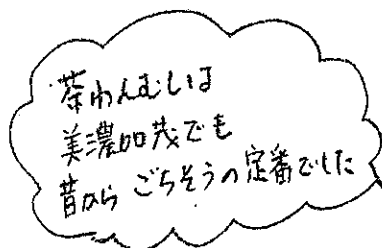
## 材料 -4人分-

だし汁 …… 400cc	しょう油 …… 大さじ 1/2	} A
卵 …… 2個	塩 …… 少々	
鶏肉 …… 40g	みりん …… 大さじ 1	
ぎんなん …… 4個		
かまぼこ …… 4切れ		
干しいたけ …… 大1枚		
花ふ …… 4つ		
三つ葉 …… 4枚		

※具 味の口美濃加茂風です。

## 作り方

1. 溶きほぐした卵の中にだし汁を入れてA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に切り、花ふも水につけ絞っておく。
4. 器に②と③と三つ葉以外の具をすべて入れ、①をゆっくり注ぎ、20分ほど蒸す。  
\*5分強火で、15分弱火\*
5. 蒸しあがった④に、三つ葉を入れる(葉の色を変えないようにするため)。





## 切り干し大根の煮物

### 材 料

切干大根・・・30g	みりん・・・大さじ1	} A
油揚げ・・・小4枚	酒・・・大さじ2	
里芋・・・300g	しょうゆ・・・大さじ3	
もどし汁・・・600cc		

### 作 り 方

1. 切干大根は水で戻しておく。  
油揚げは縦3つに切り千切りにする。里芋は皮をむき一口大に切る。
2. 鍋に①の切干と揚げともどし汁を入れ火にかける。
3. 切干が柔らかくなったら里芋も入れ全部に火が通ったらAで調味する。



▲切り干し大根と里芋の煮もの(147ページ)

『関を言 愛知の食事』より

## 聞き取り調査

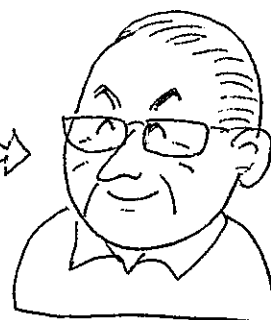


日時  
話し手

H27,8月18日

小島 勇さん (男性 S4、2/14 生 86歳)  
愛知県一宮市 (旧 葉栗郡島村) 在住

小島 よしこさん (女性 S5、5/27 生 85歳)  
同上 (岐阜県武儀郡洞戸村出身)



### モロコ寿司

勇さん

「私ら子どもん時は田んぼに、いっくらでも、もろこやふながおったの。小魚がね。ほんとは夏は田んぼは水が多いもんで捕れんのやわ。秋になると用水を止めるもんで、たまり場で捕れよおったの。そういうところにかたまるもんで。秋の祭り、10月の20日・・・今は5月やけど、秋になると水がいらんもんで田んぼの水を引くやん。そおすると田んぼの水たまりができて、そこにおるもんで、10月になると捕って焼いて、祭りに寿司をでかしょおったんやわ。昔は魚なんかあらせんし、店なんかあらせんもんで。自給自足っちゅうんかなあ。みなそうだわな。捕れるもん捕って食べとった。秋しか捕れせんぞね。

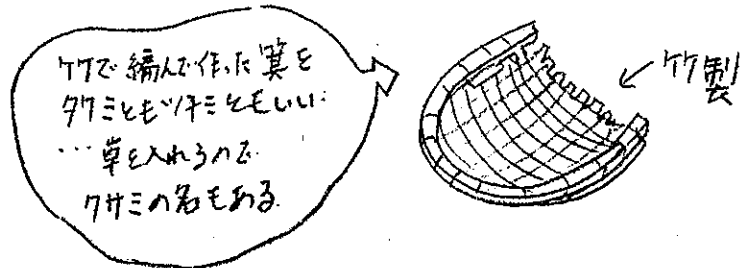
田んぼにところどころに土管が入れてあるんや。昔は堤防がなくて、犬山から水が流れ放題やったんやわ。大水のときは特にやわ。うちのほうでもオチダって言って田んぼのひくいところがあるんやわ。そこは絶えず水がたまるとるんやわ。わしらはドロクって言よおたわな。冬でもぐわぐわの田んぼなんやわ。絶えず水が流れよって、乾燥せんもんで、そおゆうところに魚がおったんやわ。網もあれせんもんで、カエドリっちゅって、堤防でかいて (作って) バケツで (水を) かえだいて、そんでとりよおった。バケツで水をくむの。そおするとだんだん魚がよってくるんや。(それをまとめて捕る)

濁り月って言って、大水がでると、だあ一とくろのほうによってまうがね。そうするとオオダモですくよったわ。その時しか食べれえへんのやわ。平日は食べれえへん。夏場は水高いでしょ。網ちゅって買ええせんわ。銭あらせんもん。<sup>\*</sup>クサミですくうんやわ。わしら、青年会の時は、ほうぼうに池があるやろ。それポンプでかいとるんやわ。それを一般の人に売りようったわ。池やもんでいっくらでも子魚がおったわ。皆、買いにこよおったわ。金なんかあらせんもんでよ。金もうけだわ。

(押し寿司を作るのは) 平成でもやとったよ。嫁、結婚したのが平成元年やろ。あんとき向こうの親よばったで。

その頃はハエズシはなかったよ。もう、魚はおらんよおになってまったで。もう、農薬使うでしょう。中干して田んぼ干すやろ。で、死んでまうで。今でもこんなフナのぼってくるんやよ。うちのほう。産卵はするんやで。で、でるんやわ。でも、中干しするでし

よ。農薬つかうでしょ。一匹もおらんくなってまう、用水でも。まんだ、10年くらい前まではおりよった。(今は)ハエもぜんぜんおらんくなってまった。」



よしこさん

「(最初、魚を)炭で焼かなあかんでね。ガスでは燃えちゃうでね。しっぽがなかったらおかしいでしょう。難しいわね。やで、早め、早めにかえな(裏返す)・・・  
カリカリになりかけたところで、あんまり焦がしてもいかんし。焦げ目がちょっとついたかなってとこで。むつかしいよ、結構。しっぽ取っていかんしね。

しょうゆ、お酒とみりん、砂糖。それと私はちょこっと、本だし。あれを沸騰させてから焼いたモロコを入れる。

調味料の分量は測ったことないで。ねぶって、味みてこんならいいやろって。

みそ汁でもなんにも。私は甘党のほうやで・・・。

(煮る時間は)1時間やそこら・・・。煮物はザラメを使います。ザラメのほうがこくが出るもんね。(みりんは)後のほうがいいのかもしれんけど・・・水も少し入れたね。生姜も細かく、長く切ってね。

(煮ている途中で)混ぜてかん。ぜんぜん。そいでなるだけ踊っていかんでね。だだだつと煮る時、上に落とし蓋のかわりに銀紙(アルミ紙)ひいたね。昔は木の蓋やったね。

昔は大きい魚(を、煮る時)は竹の網があるでしょ。あれでこおやって(敷いて)おじいちゃんがやりよった。

昔は(ご飯を)1升くらい炊いて、他にも使うもんで・・・

(押し寿司の型に酢飯を入れる時に底に敷く葉は)“ひとつ葉”っていうの。

お花やるときの・・・あれがお庭にいっぱいあるの。昔から使っとる。裏にあったもんで。寿司の酢は砂糖と酢と、少し味の素を入れてね。

葉っぱをしいた上からご飯、で、魚の頭の向きは、めちゃくちゃ並べたらあかん。

(向きをそろえる)意味はないけど・・・(ふつうは2列に並べるが)こまかいから(魚が小さい)3段(3列)になるけどしょうがないね。 ↑

昔は(押し寿司の具は)お魚ばっかやないよ。角麩やら、しいたけ、煮といて自分で自由に・・・卵は入れんかったけど。で、でんぷん粉、赤い、あれ入るときれいになるやない?こう、ハスに並べて、こう切ると、きれいになるやない?ああいうのもいっぱい作ったよ。お祭りは。」



## 秋祭り

よしこさん

「しいたけで作ったあれ（煮もの）と、あげ寿司とか巻きずしとかいっぱい・・昔はお客さんが多いもんで、ばあ〜と来ると・・ほんと30人くらい。昔の人はほとんど（子どもを）4人連れて、こどもはこどもで、こっちで、わ〜あつと、いっぱいいっぱい。

そりゃあ、一年で一ペンのお祭りだもんでね。主人の兄弟がみんなくるやろ。こどもが2人のとこなんてあらへんで、ほとんど、3人か4人のとこばっかやで、すごいよ。

もう、（誰に）おいたんやか、（誰が）食べんやらか、わっからせん。

（汁ものは）お祭りは、茶碗蒸し。茶碗蒸しも茶碗がよおけなけなね。1枚やそこらじゃ……。こんなやつで2杯も3杯も（作った）。ほんで、たあ〜と運ばないかんで、大変やったよ。若いでやれたけど、今、やれ言われたら全然だめ。もう逃げてかないかん。

たくあんも漬けるしね、なんでもあるわ。お寿司のほかに、レンコンとかグワイモ（クワイ）とかね、別々で（煮て）じいもはじいもで別々。（じいもとは）サトイモのこと。なんでか煮たよ。こんにゃく煮たり、角麩煮たり・・ちくわ、それから何ある？ほとんど煮たもんね。あつユリ、おじいちゃん、ゆり作りよおったでね。さっと茹でて、白みそであえるんやわ。あれはおいしいわ。

それをステパチっていう大きい鉢がいっぱあるわね。（それに入れて）グワイモ、じいもって、だ〜と全部出して、お寿司も並べて、お酒も出して、それが一年にいつペンの行事やわね。

昔はたいへんやったよ。今はお寿司とってね、普段食べとるで、みな、残してまうの。ば〜とおいしいもんだけ食べて、あとはいらん、いらんって・・・もったいないなと思うよ。

（昔は）みな作ったもんね。ほでも、楽しかったよね。ばあ〜とやって、みんな寄ってきて、後でほつとする。若いで、そんな疲れえへんしさ、“あ〜済んだな”って思よおったで。」



勇さん

「そうそう。あと、サバずしとね。さばはよ、いちみやに近いもんで、売りにこよったのを買ってばかり。小さいサバやけど、頭ぐるみ骨だけとって、塩で漬けた塩サバやな。それを川いって洗って骨抜いて、ほで、酢に漬ける。それを今度寿司につける、サバずしやわな。それも祭りだけ。」



## 普段の食事

勇さん

「そんな、ええくらかげんなもん食とったわ。春なら、じゃがいもやとかよ・・そんなもんばっかやわな。」

よしこ「百姓やで・・採れたもんを・・夏ならうどんの湯漬けばっかりやったわねえ。3バくらいうでてもいっぺんに・・・。家族が多いもんで。」

勇「うどん屋は何軒かあったで、3軒くらい・・。畑で小麦でかしょおったでしよう。小麦採って、うどん屋に持って行くんやわ。そおすると帳面につけたるの。おまん所は何十キ口、あの頃はカンやもんで何百カンって・・。帳面持ってって、うどんもらってくるの。

秋になるとさつまいもが採れるやろ。ほで、さつまいもばっか。

とにかく、わたしら子どものころは哀れなもんやったよ。貧乏でよ。」

## 切り干し大根

勇さん

「そうそう切り干し大根よ・・うちら畑でも3反か4反やとったで、大根でもどえらい採れるやら。それで冬になると、突いて、たーあっと干すんじゃ。あんまり太いやつはショウジキにかからんのやわ。半分に割って、それ突いて・・・。

わしらはテズって言よおったけど・・竹で編んだこれくらいの幅やわ。(すのこのような物で、むしろのようにくるくる巻ける) ころころって伸ばすとどれくらいあるやろ?それを20枚くらい田んぼに棚かけて、ばーっと(干す)。正月過ぎになると風が出るんやで。正月前はあかんのやわ。風があると一日でしなびるでよ、またその上に2へんくらい。カリカリに乾いてまうで、それを(大根ごとテズを)くるくるっとまいて(運ぶ)。まあいち、まいち、そればっか(やっていた)。

(作った切干大根は全部) そりゃあ、食べれえへんわ。問屋があるもんで、問屋に持っていきよおった。家でも少しは食べよおった。これくらいの塊、煮てもよお、どえらい増えてまうでよ。ほいで、ジイモとよお、わしらジイモってサトイモよ。あれと一緒に煮よおった。そお、おいしいことない、今はおいしいけど・・

昔はそんなもんばっか食とった。

(今も) わしも、毎年、畑に大根でかすもんで、よおけ採れるで、昔の突くやつもあるし、しゃあないもんで(切干大根を作る)。

今は、そんなに大量にでかせへんでよお。

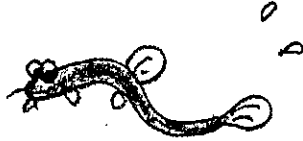
みんなにあげたりよお・・・。



大根切干風景(昭和)

尾西市歴史民俗資料館  
特別展記録No.37  
尾西の今昔-家傳編-  
17

## どじょう



よしこさん

「昔はどじょうもおったよね。おじいちゃんが、よお、どじょうを捕ってきてね、ドジョウ汁を作って・・・私は食べれんの。煮る時、べたべた跳ねるでしょ。おじいちゃんがごぼう入れて上手に煮て、おいしい、おいしいって言やあすやけど、私、嫁さんでしょ。そんなん食べたことなかったで、食べれなかったの。『食べ食べ』ってほおいてちよおても、いやともいえんでしょ。どじょうって生きたまま入れるでしょ。はねたの見とるし、かわいそうで・・・ちよおとずつ食べたら、でも、そのうち慣れたらおいしくなって・・・。  
(卵でとじず) 野菜だけ・・・ごぼうが多かったね。ごぼう削ってね、みそ汁だわ。」

勇さん

「みそ汁作っというて、ばあーとどじょうを入れる。秋になると、田んぼにいくらっでもおるの。ウエって知らんかなあ。雨ふるとのぼりにこうやって置いとくの。くだりにしとくといっぱい(どじょうが)はいっとるの。  
(餌は)なんも入れえへん。のぼってくる雨がふると、アゼを切って(ウエを)あてとくんだわ。そすると、ばあーってはいってくる。」

## ご飯炊き

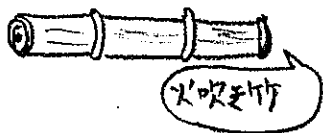
よしこさん

「昔はご飯でもね、来た時は、藁で炊きよおったもんね。洞戸(実家)はスミバがあるで、スミバで炊きつけて細かいので炊いてそこから、またちょっと太い木があるでしょ。冬場になる前に、ノキのそばに全部炊き木をとっとくの。それでやるから簡単だがね。こっち来たら藁やもんね。田んぼがあるから田んぼの藁。もおどおしようかと・・・。

(藁で)炊いたことないがね。もお、一生懸命炊こうと思って押し込むと、中だけ燃えてないの。もお、泣けてね、ぼろぼろ泣いとると、おかあさんが来てさ『何やっ取るや?炊けとらへんぞ』『燃えとるわね』って泣けてしょうがない。そしゃあこおゆうあれで(お母さんが)ふうふうと出すと、ぼおっと燃えて、ええふうに燃えるんだわ。そこへサヤヌカをばあっばあっつと入れると・・・米のね、そするといいふうに炊けるんだわ。

ほんとの一から・・・

今はね、ほんと、極楽やと思う。最高の幸せ。」



	尾張〈稲沢〉の食	美濃加茂の食
春	<p>おつけ(みそ汁)・・・えんどう、糟がつくといわれる川でとれたしじみ                      切り干し大根の煮付・・・切り干し大根と里芋、あるいは、ふきとたけのこなどにあぶらあげ                      おひたし・・・ほうれん草や、もち菜、切干大根とおひたしにする                      うでいも・・・掘りたての里芋を皮ごとうでで、からし粉の練った物としょうゆをつけて食べる</p> <p>〈彼岸〉だんご、ぼたもち</p> <p>〈ひな祭り〉赤飯、もちつき、つくしたまごとじ</p> <p>〈男の節句〉赤飯、ちまき、よもぎもち</p>	<p>みそ汁                      漬物                      ばれいしよの煮物                      つくしの卵とじ                      きやぶらぶき                      タツの酢炒り                      みょうがぼち</p> <p>〈節分〉いわし、                      〈ひなまつり〉がんどうち&lt;小豆飯、つぼとわけぎのぬた、先干し大根の煮物(里芋入り)、炒り豆、あられ(里芋入り)&gt;</p> <p>〈初午〉まゆだんご、                      〈春祭り〉おろし、巻寿司、おいなりさん                      〈道普請〉たけのこご飯                      〈端午の節句〉ちまき</p>
夏	<p>おつけ(みそ汁)・・・なすびやかけ大根                      きゅうりの塩もみ・・・なすびやきゅうりは塩もみにしたり、又カ味噌にする                      うでなす・・・太きく育ったなすびを皮ごと丸のままうで、しょうがだまりで。</p> <p>かぼちゃとじやがいもの煮付・・・腹にたまる                      夏大根のおろしとじやこ・・・辛みのある夏大根をおろしてじやこをふりかける</p> <p>〈田植え〉かまわし(五目ごはん) あんころもち、                      〈農あがり〉みょうがまんじゅう(小豆あんを入れた小麦まんじゅうを、みょうがの葉に包んだ物)                      〈天王さま迎え〉7/14、うどん、だんご、ぼたもち                      〈盆〉白餅、汁(しいたけのだし、しょうゆで味付け、ごまかける)、かぼちゃ、なす、                      じゃがいも、にんじんなど、七種類の野菜と油揚げを使って7品の料理、煮しめ、                      つけうどん、赤飯、生みそ汁(水に味噌を溶いて切ったなすを入れた煮ない)                      おしよろさまの土産はだんご3個</p>	<p>みそ汁                      漬物                      なす                      きゅうりの塩もみ</p> <p>〈田植え〉田植えぼち(小豆あんを米の粉の生地でつつみ、サンキライの葉で包む)                      〈サナブரி〉五目飯、アラメ、たつくり                      〈津島神社の祭り、大池祭り〉うどんを打って16パイ食べる⇒うどん16パイ                      〈盆〉なすのみそ汁、あんころ餅、七色汁(7種類の野菜を入れた汁)、せうめん、赤飯、                      かぼちゃの煮つけ、おしよろさまの土産は、みそ・塩・さんしょう。                      〈土用〉餅</p>
秋	<p>おつけ(みそ汁)・・・里芋やねぎ                      抜き菜のおひたし・・・大根やほうれん草の葉の間引き                      だつの酢炒り・・・どのいもの葉を“だつ”という。ほとんどは干して保存                      新鮮なものは酢炒り</p> <p>いわしとねぎの煮付・・・いわしは行商人から買う。めったに食べない。ねぎを入れるといわしの臭みがとれる</p> <p>〈鎌あげ〉ぼたもち、                      〈糺すり、臼じまい〉甘酒、ぜんざい、かきまわし、鶏ごはん                      〈謡馬祭り〉かきまわし、ひきすり(鶏のすき焼き)</p>	<p>大豆                      さんま                      へぼごはん                      さつまいもご飯                      むかごご飯                      いももち                      さといもの煮っ転がし                      さつまいもご飯                      切り干しいも                      〈刈りかべ〉ぼたもち</p>

# 稲沢と美濃加茂の食の比較

	尾張〈稲沢〉の食	美濃加茂の食
冬	<p>麦飯・・・1日分を朝炊く。                  おつけ(みそ汁)・・・かけ大根、里芋、ねぎ、煮干しでだしとり。                  かけ大根・・・細い大根をそのまま干したものでぬるま湯でもどし、小口切りて入れる。                  切り干し大根・・・伊吹おろしで冬は寒い。切り干し大根は冬の大きな仕事。                  抹茶・・・農作業の合間にあられ、せんべい、抹茶で一杯。                  のっぺ汁・・・大根、里いも、ごぼう、油揚げ、短冊切りにし、しょうゆで味付け。                  ふな味噌・・・冬、ふながたくさん採れると作る。常備菜。ふな、大豆、餅米、みそ、砂糖</p> <p>〈正月〉                  雑煮(豆の木で煮る。餅は焼かない。)                  おせち(昆布巻き、田つくり、黒豆、ごぼう煮物、こんにやくの煮物、数の子)                  〈元服〉ちくわ、こんにやく、角麩、くわいの煮物</p>	<p>大根とにんじんの煮和え                  かぼちやの煮物                  こんにやく                  手打ちそば                  卵の花の炒め煮                  けんちん汁・・・大根、里いも、ごぼう、油揚げ、豆腐を出し汁で煮、しょうゆで味付け。                  先干し大根                  切り干し大根</p> <p>〈山の講〉味ごはん、いわし(いわしは関市から来た行商人から買う)                  〈大晦日〉大蔵のごっつお(大根、にんじん、里芋、ケコブ、豆腐)、いわし                  〈正月〉雑煮(角餅を焼かずに入れ、モヤ菜のみ)豆、カチ栗、干し柿、なます、たつくり、                  〈小正月〉小豆かゆ、</p>
その他	<p>はえずし・・・4月～10月、川でとれたはえを砂糖としょうゆ、生姜で煮る。                  すし飯はもち米を1割ませる。                  すし箱にはらん、酢飯、はえをのせ、はらんでふたをし、三段重ね、押す。                  ふきの葉にぎりごはん・・・みそにごま油、いりごま、しょうゆを混ぜたものを麦飯に入れにぎり、茹でたふきの葉で包む。                  せんば焼き・・・小麦粉に炭酸、砂糖、塩、水を入れ、せんば(大きくて平たい鍋)で焼くおやつ。                  干し柿の夏みかん漬・・・びんに洗った干し柿と夏みかんの皮を交互に詰める。加熱した糖水が冷めたらびんに注ぎ、密閉。半月後から食べる。                  淡水魚と貝・・・どじょうはドジョウ汁、うなぎは蒲焼、なますは開いて焼き、干し、保存。どうびんはうでて、煮付やみそ和え。</p>	<p>ミヨウガ寿司・・・酢でしめたサバと酢飯をミヨウガの葉で包み重石をする                  押し寿司                  ひきずり                  イトコニ</p> <p>なべやき・・・余りご飯に小麦粉、砂糖、塩、水を混ぜ、なべやき鍋で焼くおやつ                  干し柿                  淡水魚と貝・・・どじょう、ツボを田で捕る。                  鮎(甘露煮)                  もろこ(小川や薄で水を堰き止めて、かえどりで魚を捕まえる)</p>

※『聞き書 愛知の食事』より

※美濃加茂伝承料理の会会員より聞き取り

