

とつとつとくくくらびぶ

年取りの料理とお餅とウサギ
新家本家で豆腐づくり



煮合い。酢を入れて煮るので日持ちします。冬にはよく食べる根羽村あたりの郷土食。

大根やにんじん、里芋などの根菜が活躍する季節です。昭和20〜30年頃の年取りのお料理や年末のお豆腐づくりについて、小戸名でお話を聞きました。

お話し 石原豊子さん(小戸名)

年取り

年取りの料理…煮付け、大汁、サンマ、茶碗蒸し、ご飯

今でいうおせち料理なんちうも人はない。栗の煮たのとか、そういうものはない。たつくりはあつたかもしれん。

煮付け

大根、ごんぼ(ごぼう)、にんじん、じゃがいも(里芋でもいい)、ちくわ、はんぺい、こも豆腐、こんにゃく、椎茸。一番上へ切り昆布(こんぶ)3つくらい洗って上げて煮る。だしは煮干し。

5升鍋にいっぱいしといちやお正月じゅう食べる習慣だったの。

こんにゃくは買ったに、こんにゃくを作るなんてことは知らんどもんで。

茶碗蒸し

しいたけ、かまぼこ、ゆり、なるを薄く切って2切れ。

大汁

味噌汁に小さく切った豆腐が5つぐらい入ったもの。

さんま

塩さんまを必ず食べた。焼いて、1人1匹。

さんまはお正月で食べるだけ。あいさにはそんなん食べんに。貴重なものだもん。年取り前はいしぐら屋も売りに来たかもしれん。定かではないけど。

お雑煮

お雑煮は、四角いお餅の上に豆腐とかちくわだとかを上げた。それに前の晩に食べたものをちよつと出して食べた。(夜中に食べる)

元日にお雑煮食べたけど、そのほかは食べたいときに食べたに。ご飯の食べた人はご飯食べるし。

寝正月

正しいやり方

お正月はお雑煮を早く食べんと仕事が遅くなるって言ったの。だで大みそかの12時過ぎたらお宮さん参り行って、帰ってからお雑煮食べた。暗いとき。

ほいでまた寝る。寝正月ちゅって、ごろごろしたに。

寝て起きて、もう食べないの？

その辺わすれた(笑)

大みそかはスキヤキじゃないの？

●小戸名以外では

- 〈年取り〉茶碗蒸し、こも豆腐、きんぴらごぼう、ごった煮、煮合い、黒豆、なます、田造り、酢だこ
- 〈正月〉1合の豆を3つに分け米粉でかためる・豆を炒る
- 〈年取り(平成~現在)〉刺身



やつてみました

ひとくち干し柿

おいしい！小さいのでつまみやすく、ついちよこちよこ食べてしまいます。でもやっぱり皮がない方が食べやすい。採れ過ぎた甘柿で作りました。

前号で紹介しました 柿は山仕事や田植えのおやつだった

昭和40年頃まで、柿を4つ割りにして皮がついたまま干して、翌年の田植えの頃まで食べた。



新家本家で

豆腐づくり

昭和10〜20年頃

豆腐づくりは新家本家で、12月30日にやっていた。1回に3升挽くの。それが一日仕事。あれも楽しい。

●水に浸けた大豆を挽く

大豆を一晩水に浸けておいて、石臼で挽く。一人じゃえらいので、お母さんや本家の姉さんが二人で。一人は水と豆と一緒に臼に入れて。水と一緒に入れんと豆が出てこん。そこへお釜持ってつてそれを入れる。

●挽いた豆を温めてしぼる

火を焚いて、3回ぐらい煮え立ってから火を止めて、今度はしぼる。大きい釜の上に竹で作ったすだれを載せて、その上へ布の袋を置いて、すった大豆を杓で入れてし

ぼる。ぎゅーつとすると、初めのうちは水が出てくる。おしまいに水が出てこん。だもんで、のし棒をつけてねじちゃあ、二人でおさえちゃ。水が出んようになるまでやる。

●にがりを入れて寄せる

そうやって鍋へ入れて、下で火焚くじゃ。冷めちゃったもんで。あるていど熱が出んと寄つてこんの。

釜の下で藁を燃やしてぼやぼやと熱を入れる。ちよつとぬくまつたところへにがりを入れる。3升の中に、茶碗に8分目くらい入れたんじゃやない？

●豆腐の寄りぐあいは

にがりが悪いと寄りが悪いし、温度調節が悪いと寄りが悪いの。それに、汚れとると豆腐がいうこときかんで寄らんちつて言ったに。

●子どもはわれ先に食べる

その豆腐をお正月中食べたんだわ。豆腐ばつか食べたに。鉢に入れて、切つて、削り粉、しょうゆかけて。それがおいしかったに、昔、何にもないもん。

●型に入れて重しをする

それで、3升入る豆腐の型がある

あいさ(正月以外のとき)に挽かんに。今みたいに、ちつと売つてるもんじゃなかった。貴重なものだったに。だもんで豆腐挽くと、子どもが多いとわれ先に食べるじゃ。早く食わにゃと。

●塩からにがりを取る

塩をかますで買ったじゃ。そのかますを2階ね、けぶ(煙)が上がるとこへ置くの。いろりの上。そこで桶のようなものの上に塩を置くだわ。そうするとほとほと落ちるだわ。それがにがり。それ使つたに。

ウサギ



山ウサギをわなで捕ってきた。煮付けて味付けしてごはんに炊くと、みんな喜んで食べた。お正月にウサギ食べたかもしれん。

●ウサギの毛皮

余談ですが板があつて、それに広げてあつた。そういう毛皮を買う人が来たの。新野(阿南町)だったかの、顔の丸い、おとなしい、きれいなおじいさんが買いい来たに。

シカ&イノシシ

解禁談

今日長野県解禁だつて。そんならシカはどつか行つちゃうわ。どういわけか知らんけど。シカのカレンダーがあるのか。

●シカが教えるだわ

「解禁だけな」つて。そうそう。「だで気をつけよ」つて。一回イノシシやシカに聞いてみるといいわ、ほんと、猟期が始まると途端におらんくなるつて。分かるのかな、気配で分かるだわ。



9月号「正誤 樵(はな) 正 糶(はな)」

よもぎ餅

よもぎ餅も搗いた。小豆の甘いあんこを入れておいて、焼いて食べるのがおいしかった。

よもぎの保存

よもぎは乾燥させたのを煮る。鍋かけて重曹を入れて、ちよつとすべすべするくらいのとこへよもぎを入れる。そうするといまま保存できる。

搗いても混じる。重曹が足りんと混じらない。

よもぎは採つてすぐ日なたで乾燥させる。そうすると黒くなつてしまふ。昔のよもぎ餅は黒かった。今は煮て冷凍すれば青いまま保存できる。



根羽村森林組合製の豆腐キット。豊子さんは今はこの型でときどき豆腐をつくる。豆はミキサーで挽く。

根羽村の

- 12月の普段のごはん
- ・ツグミ (昭和40年頃まで)
- ・煮合い
- ・里芋の煮ころがし
- ・大豆煮

● 12月の仕事

- <昭和40年頃まで>
- ・タヌキ・キツネのえりまき作り
- ・ヤマドリを獲る
- ・ツグミを獲る(烏屋)(小戸名・松原)
- ・山ウサギを獲る(わな)

<昭和64年頃まで>

- ・イノシシを獲る(わな)・皮は座布団にする
- ・ぼろ炭焼き

<平成～現在>

- ・りんごを送る
- 12月の食のだんどり
- ・ウサギ(飼育)をつぶす
- ・ニワトリをつぶす
- ・山ごぼう漬け
- ・こも豆腐づくり

<正月準備>

- ・新巻鮭を切る
- ・鯉を煮る(30・31日)
- ・さんまのお頭付きを準備
- ・さつまいもを蒸して切つて干す



柿なます



大根の漬物