

第8回

高砂のお正月

明けましておめでとうございます。近年、正月らしさが薄れていると言われているのですが、皆さんはどのようなお正月を過ごされていますか？

『高砂市政だより昭和37年1月15日号』には、

「戸口の土間の天井から、藁筵をだらりと二枚、すだれのようにつり下げていた」

「正月に年始に来る人はこれをくぐって入ってくるのであった。正月三日がすめば巻きあげるが、十五日の松の内までは取り除かずにそのままにしておいた」

「これは正月の神を迎え物忌(ものいみ)・謹慎(かんびん)の生活をして、神祭りをしていたなごりを示している」

と、民俗学者の故西谷勝也氏が、明治の頃の高砂市内の正月の様子を紹介されています。

このような正月の風景は

昭和37年にはすでに忘れられてしまいました。

では現在でも続くお正月らしい行事の1つは、雑煮を作って食べる事ではないでしょうか。雑煮はその土地の地方色がうつし出された食べ物です。餅の形が関西と関東で違う事はよく知られています。

変り種として有名なのは、香川県の白味噌の汁に甘い餡を包んだ餅を入れる雑煮でしょうか。京都では、白

文化財総合的把握モデル事業

ひと・まち・石

問合先 教育委員会
生涯学習課文化財係
☎448-8255

味噌の汁に丸餅で具に頭芋が欠かせません。

それでは、高砂市内ではどのような雑煮が食べられているのでしょうか？

市民の皆さんにお聞きしたところ「白味噌の汁に丸い餅、具は丸くなるよう輪切りにした雑煮大根(細い

大根)と金時人参」が一般的でした。そして皆さん「うちが京風や」と一言付け加える姿が印象的でした。

古くから港町として栄えていた高砂市には、京都や上方との文化交流があったのでしょう。

また、すまし汁の雑煮を食べる人からは、遠方から嫁いで来られた祖母様やお母様・お嫁さんの実家の味だとそのルーツを教えてくださいました。

雑煮が、その家の歴史やえ物語っているといえます。ぜひ、職場やご近所での話題の1つにして下さい。お隣の家では、まったく違った雑煮で正月を祝っているかもしれません。身近な事柄がまちに息づく歴史と文化を物語っているのです。

(あかりの鹿児資料館

横山 奈央子)



高砂市内の雑煮