

漁業集落における行事食の持続と変容

前澤 いすず・乾 陽子・三浦 彩・寺田 喜朗*

Continuance and Transformation of Meals of Traditional Event in Fishing Community

Isuzu MAEZAWA, Yoko INUI, Aya MIURA and Yoshiro TERADA

This paper examines continuance and transformation of meals of traditional event in fishing community. Specially, it investigates how *Gakidana*, special meal for the spirits of ancestors in *Bon* period, has been changed and maintained in *Nayaura*, a fishing village located in southern Mie prefecture. By meticulous research into traditional meals and literature study on socioeconomic background of this village, the study reveals three factors that have maintained the custom of traditional meals:

- 1) Maintenance of population supported by economic development has produced flame keepers.
- 2) Maintenance of population of fishery industry has given inhabitants similar life structure.
- 3) Close relationship among inhabitants results in sharing ingredients for traditional meals.

はじめに

古くから日本では、ふだんどおりの日常生活を送る日を「ケ」の日と呼んでいる。これに対して、「ハレ」の日と呼ばれる特別な日がある。

「ハレ」の日は、神社の祭礼やお寺の法要、正月やお盆、節句などの年中行事、通過儀礼を行う特別な日のことをいう。「ハレ」の日に神仏にお供え物をし、日常生活とは異なる特別な料理を皆で食すことで、単調になりがちな生活に変化とケジメをつけている。このように、年中行事や通過儀礼の際に、特色ある産物や料理方法を用いて食べ続けられてきた行事食には、家族の幸福や健康への願い、自然の恵みへの感謝などの思いがこめられ、縁起担ぎや祓いなどと結びついている。また、共食により地域コミュニティや家族・友人を結びつける役割も担っている。三重県内においても行事食は、さまざまな形で伝承されている。そこでは、先人の知恵

*大正大学文学部人文学科

によって風土に根ざした地域色ゆたかな料理がつくられている。

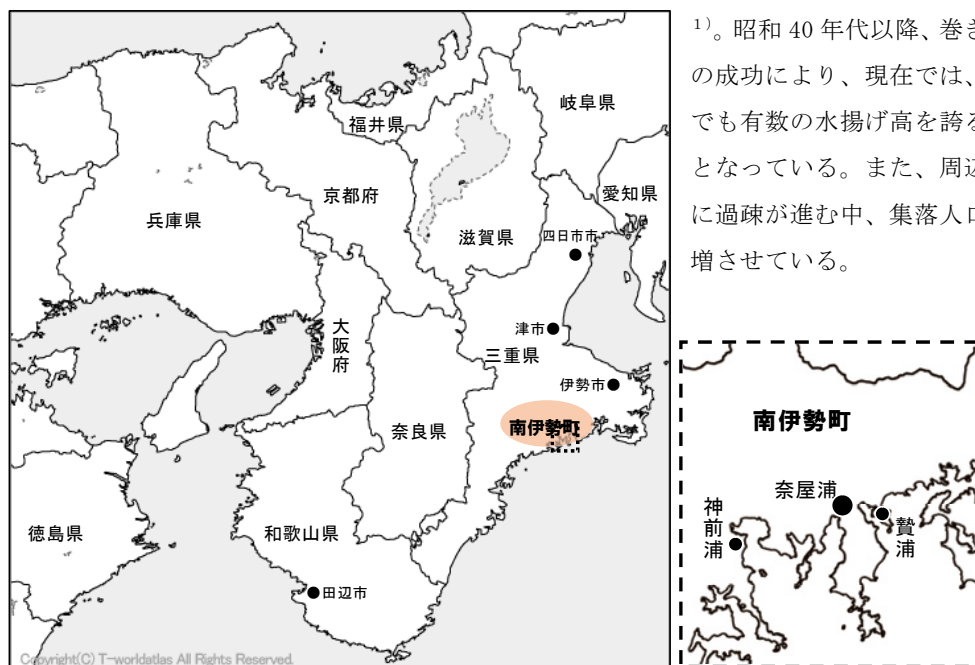
今回、三重県度会郡南伊勢町奈屋浦をフィールドに、戦後の漁業集落に生じた社会変動と文化変容の具体相を明らかにすることを目的に三重県私立大学高専協会から研究助成（2010 年度）を受け、調査研究を行った。一連の調査研究の中から、本レポートでは当該集落の戦後の食文化はどのように変化したのか、「ハレ」の日の食事である行事食の持続と変容を手掛かりに具体的に跡づけることを目的として考察する。さまざまな年中行事や通過儀礼のなかから、今回は盆の精霊棚（餓鬼棚）に供える料理の持続と変容を手がかりとして具体的な跡づけを行う。

当該集落の年中行事についての調査報告が収録されている『南伊勢町、南島町山漁村習俗調査報告書』によると、精霊棚（餓鬼棚）の慣習については奈屋浦を含めた 16 集落に残存することが報告されている¹⁾。ただし、精霊棚（餓鬼棚）に供えられる料理や食物の内容は明らかにされていない。今回の調査で、この慣習が現在も維持され、さらに精霊棚（餓鬼棚）に供えられる料理や食物の内容の詳細が明らかになったのでそれらもあわせて報告する。

1. 調査地の概要と調査方法

1・1. 調査地の概要

三重県度会郡南伊勢町の奈屋浦（図 1）は、慶長 14（1609）年に紀州田辺江川浦からの移民によって開拓された純漁村であり、元禄 12（1699）年の名吉網（大網）完成以降、昭和 30（1955）年前後に至るまで、ボラ漁を支柱に集落経営がなされてきた^{2) 3)}。陸の孤島の様相を呈する同集落は、戦前まで、自ずと生活圈・通婚圏は限定されたものであった。また、米・味噌・醤油等の生活必需品に関しても、戦前までは月に 1 度就航する通商船によって入手がなされていた



¹⁾。昭和 40 年代以降、巻き網漁の成功により、現在では、県内でも有数の水揚げ高を誇る漁港となっている。また、周辺集落に過疎が進む中、集落人口を微増させている。

図 1 調査地（三重県度会郡南伊勢町奈屋浦）

1・2. 調査方法

平成 22 年 7 月～翌 2 月まで、数回に渡って奈屋浦を訪問し、聞き取り調査を行った。また、南伊勢町役場の協力のもと、国勢調査、住民基本台帳、漁業センサス等の統計データを閲覧した。

2. 先行する研究報告

2・1. 奈屋浦における精霊棚（餓鬼棚）の慣習

南伊勢町（旧南勢町、旧南島町）31 地区の貴重な習俗や民俗資料を調査し記録している『南勢町、南島町山漁村習俗調査報告書』によると、奈屋浦での精霊棚（餓鬼棚）の慣習についての記述があった。

（4） 東宮、奈屋

（中略）

盆 7 日夜笹でむかえ舟をつくって流す。初盆の家はこの日から灯籠をつり、軒先へ棚を組んで青竹で梯子をつくり、笠をかぶせる。一般では 13 日前庭にガキ棚をたてその前でムカエ火をたく。オクリ火は 15 日タイマツをつけて浜まで行きその火で供物を流す。

15 日お寺でセガキを行い「セガキの旗とり」と言われる位、旗のうばいあいをした。20 日は一般から初盆の家に対してセガキを行う。

（三重県教育委員会、1973、p.197～198）

上記の文が書かれている章は、年中行事について集落別に記述されている。奈屋浦を含めガキ棚をたてる慣習のある地区は 16 地区あることがわかった。16 地区のうち漁業地区は 9 地区であった。ただ、この章には正月から年末までの行事が記録されているが、地区によっては盆の行事について記述がない場合があるので、ガキ棚をたてる慣習がある地区は 16 地区より多くあることが推測される。

2・2. 三重県でみられる精霊棚（餓鬼棚）

三重県の郷土食の調理方法や由来などがまとめられた『美し国みえの食文化』には、尾鷲市須賀利の精霊棚（餓鬼棚）に供える料理などが写真とともに詳しく報告されている⁵⁾。表 1 に供えられる料理を示す。また、日本各地の大正末期から昭和初期の食生活を、当時を知るおばあさんたちにインタビューして作り上げられた『日本の食生活全集 24 聞き書 三重の食事』には、志摩町越賀（現在は志摩市越賀）の精霊棚（餓鬼棚）に関する記述がある⁶⁾。残念ながら、供えられる料理に関してはあまり詳しい記述はないが、表 2 に示す。

表1 尾鷲市須賀利の精霊棚（餓鬼棚）に供える料理

月日	区分	料 理
8月13日	朝	
	昼	水、すいか、あこや（落ち着きだんごのこと、だんごの中にあんこが入っている）
	夕	白飯、煮物（ぜんまい、ふき、かぼちゃ、しいたけ、油揚げ、人参、ごぼう）、漬物2種類
8月14日	朝	みとり豆のお粥、漬物
	昼	ぼた餅、ひょう菜の和え物
	夕	白飯、豆腐を入れた八杯
	おやつ	担いだんご
8月15日	朝	白飯、焼き茄子、漬物（茎漬け）
	昼	そうめん、つけ汁（具入り）
	夕	精進ずし
	夜食	白飯、ひゅうが汁
	土産	担いだんご

（みえ食文化研究会・三重県社会福祉部 健康づくり室、2007、P155～157より）

表2 志摩町越賀の精霊棚（餓鬼棚）に供える料理

月日	区分	料 理
8月12日		白飯、そうめん
8月13日		ぼたもち、漬物、割菜のごまあえ
8月14日	朝	ぶんど飯またはささげ飯、おかず3種類
	夕	ぶんど飯またはささげ飯、おかず3種類
8月15日	朝	ぶんど飯またはささげ飯、おかず3種類
	昼	蒸しもの（きな粉だんご）
	夕	白飯、おかず3種類

（「日本の食生活全集 三重」編集委員会、昭和62年、P238より）

3. 調査結果

3・1. 奈屋浦における精霊棚（餓鬼棚）に供える料理

奈屋浦における精霊棚（餓鬼棚）の概略図を図2に示す。この棚は地域の人々から、「しょうろさん」や「がきだなさん」と呼ばれている。

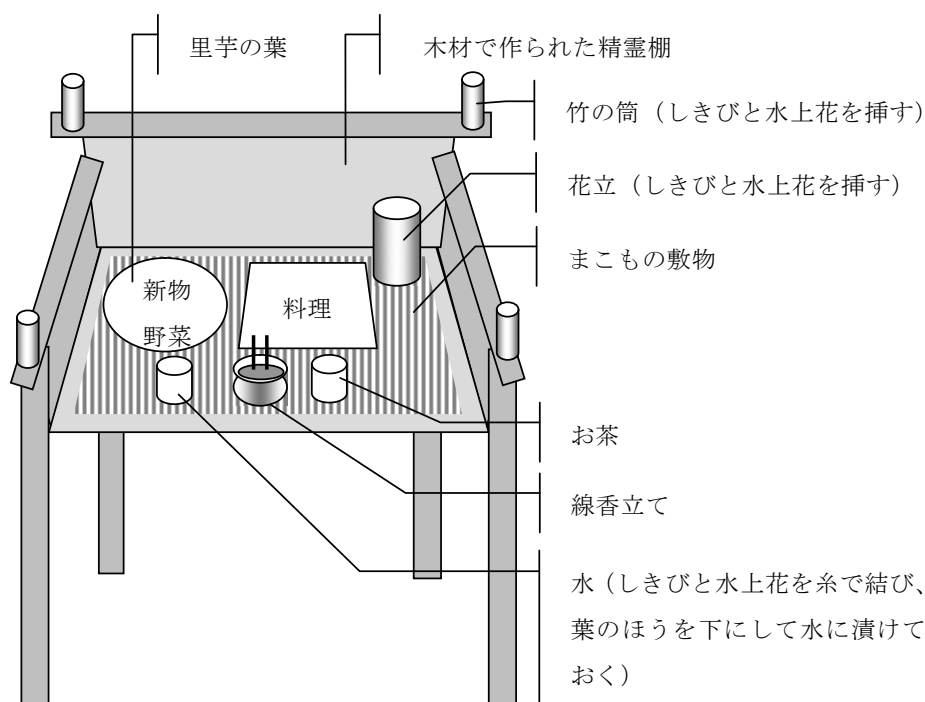


図2 奈屋浦における精霊棚（餓鬼棚）

精霊棚に供える野菜や果物（表3）は、里芋の葉っぱを敷きその上に、新物の野菜や果物を供える。昔（35～40年前）と変わった点としては、昔はかぼちゃを供えるときはそのままでは大きいので2分の1または4分の1に切って供えていたが、現在では小さめのかぼちゃが手に入るようになったのでそのまま切らずに供えているという。野菜は自家栽培したもので、隣近所で収穫した野菜を分け合ってまかなっており、地域住民のつながりが深いことが伺える。果物は、購入しているという。

表4に示した料理は、仏様（家の中にある仏壇の前）のお膳と庭先に設置する精霊棚と両方同じ料理をお供えする。現在と昔（35～40年前）では、供えられる料理に大きな違いはない。ただ、昔は食料が簡単に手に入らなかったため、先に仏

表3 精霊棚に供える野菜・果物

野菜	かぼちゃ ホウズキ さや付き豆 にんじん とうがん さといも
果物	梨 りんご

様に料理を供えてから、その料理をさげて精霊棚に供えていたという。梅干やらっきょうは、その年の6月ごろに漬けたものを供えた後、自分たちはお盆が過ぎてから食べるという慣習があり、現在でも大切に守られている。

ささぎとは、ささげのことである。ささげも自家栽培している。ささげ（大角豆）はマメ科の一年草で、つる性の種類とつるなしの種類とがある。先に述べた、尾鷲市須賀利の精霊棚（餓鬼棚）に8月14日の朝に供えるお粥に使われているみとり豆もささげの一種である。ささげは、志摩市越賀でもささげご飯としてお盆に供えられている。

表4 奈屋浦における精霊棚（餓鬼棚）に供える料理

月日	区分	料 理	
		昔 (35～40年前)	現在
8月13日	朝	白飯 漬物	白飯
	昼	おちつきだんご	おちつきだんご（あんこをつけたもの）
	夕		
8月14日	朝	ささぎのお粥 いとこ汁	ささぎのお粥 いとこ汁（新物の根菜類を乱切りにしたものを入れた味噌汁）
	昼	ぼた餅 ひょう菜のもみ菜	ぼた餅 もみ菜（大根葉など）
	夕	そうめん 梅干 あられ	そうめん 漬物（梅干またはらっきょう） あられ（砂糖をまぶす）
8月15日	朝	白飯 らっきょう	白飯 煮豆または卵焼き
	昼	ささぎのご飯 あらめの酢の物 あられ	白飯 ひょう菜とあらめの和え物 漬物（梅干またはらっきょう）
	夕	みやげだんご	ささぎのご飯 漬物（梅干またはらっきょう） みやげだんご

3・2. 奈屋浦の人口動態

2005 年現在までの国勢調査から人口動態の分析を行った（表 5）。その結果、南伊勢町内で昭和 30 年代以降、人口の微増が見られたのは奈屋浦集落のみであり、周辺集落では急激な過疎化・高齢化が進んでいることが確認された。ただし、奈屋浦集落に関しても、大幅な人口増が見られたわけではなく、「微増」のレベルに留まっていることが判明した。

表 5 奈屋浦とその近隣地域の人口動態

	奈屋浦		費浦		神前浦	
	戸数	人数	戸数	人数	戸数	人数
昭和 30（1955）年	133 戸	713 人	242 戸	1238 人	533 戸	2557 人
昭和 40（1965）年	161 戸	805 人	259 戸	1200 人	493 戸	2158 人
昭和 50（1975）年	171 戸	803 人	264 戸	1088 人	486 戸	1767 人
昭和 60（1985）年	186 戸	703 人	271 戸	949 人	414 戸	1324 人
平成 7（1995）年	211 戸	780 人	257 戸	739 人	390 戸	971 人

（国勢調査より）

3・3. 奈屋浦の生業構造と生活環境

戦前までの奈屋浦は、周辺集落と比べて貧しい集落であり、昭和 40 年代まで、義務教育課程を卒業した男性は、周辺集落の事業者が所有する鰹船に乗って出稼ぎに出ることが標準的なライフコースと考えられている集落であった。また、米・味噌・醤油等の生活必需品に関しても、戦前までは月 1 回の桑名市赤須賀から来る通商船によって入手がなされていた。

奈屋浦集落の戦後変動の始まりとなったのは、真珠母貝養殖の隆盛であった。昭和 30 年代後半から 40 年代初頭にかけて、母貝養殖は集落に大きな現金収入を及ぼし、それによって冷蔵庫などの家電製品や自動車が集落に入ってきた。しかし、母貝養殖は、昭和 40（1965）年後半から急速に衰退し、周辺集落における過疎につながる要因となった。奈屋浦は、もともと貧しく、経営規模も小さかったため、従来通り、鰹船に乗る出稼ぎ漁収入が主流となった。

昭和 46（1971）年に操業を開始した清洋水産は、巻き網漁が大きく成功し、順調に事業規模を拡大させる。清洋水産は、鮪船で資金を貯えた SS 氏によって創立された。清洋水産にならっていくつかの事業者が巻き網漁に参入した。成功した事業者とうまういかなかった事業者がいるが、いずれかの事業者の巻き網船に乗れば、相当な収入を得ることができるので、総体的に集落民の所得は向上した。

昭和 47（1972）年に隣接する東宮に伊勢高等学校南島分校が開校した。これが、周辺集落の女性と当該集落の男性が知り合い、通婚圏が拡大する大きな契機となった（同校は 2007 年に募集停止）。

2010 年現在、清洋水産で働く人々の年収は 900～1,000 万円程度である。従業員は、奈屋浦を中心に周辺集落へ及んでいる。集落民の所得が向上した結果、奈屋浦の子どもの就塾率は高まり、高校も南伊勢町を離れた地域へ就学することが一般的となった。大学進学率も高まり、大卒の子どもは集落へ帰ってこないことが一般的なライフコースとなった。

4. まとめ

今回の調査によって、奈屋浦において現在でも精霊棚（餓鬼棚）の慣習が残っていること、そこに供される料理は伝統的な様式がほぼ維持されていることが確認できた。その要因の第 1 として、集落人口が維持されたことが挙げられる。昭和 40 年代からの巻き網漁の隆盛により、集落は大きな経済力を得ることで若年労働者の流出の歯止めとなり、伝統を継承する若年層が一定数確保された。第 2 の要因は、漁業を生業とする構造が維持されたことが挙げられる。昭和 30 年代までは、ボラ漁を支柱に集落経営がなされてきた。昭和 30 年代後半、真珠母貝養殖の黄金時代をむかえる。その後、真珠母貝養殖の急速な衰退が見られるが、巻き網漁の隆盛によって漁業を主とする生業構造が維持された。第 3 の要因は、地域住民のつながりが深いことが挙げられる。前文に示したとおり、当該集落では大半を占める世帯が漁業を生業としており、地域住民は類似した生活構造にあるといえる。これが協同性を生み、地域住民のつながりを深くしている。これらの 3 つの要因が、精霊棚（餓鬼棚）の慣習を維持した背景であると考えられる。

ただ、精霊棚（餓鬼棚）に供える料理に関して、現在と昔（35～40 年前）で多少の違いがある。その違いとは、食材の確保にある。昔は食材が簡単に手に入らなかったため、先に仏様に料理を供えてから、その料理をさげて精霊棚に供えていたという。高度経済成長の進展と共に、交通基盤が整備されたことで、陸の孤島の様相を呈した同集落においても陸路による物流量が増大した。また、公共交通機関（バス）の開通や自家用自動車の普及により市街地への移動が容易となった。これらのことにより、安定した食材の確保が可能となった。現在では家の中の仏壇の前と、庭先に設置する精霊棚に供える料理は同じものを準備し供えている。もう 1 つ違いがある。かぼちゃの品種である。昔はかぼちゃを供えるときはそのままでは大きいので 2 分の 1 または 4 分の 1 に切って供えていた。近年、野菜の品種改良技術の向上により、手のひらサイズのかぼちゃが流通するようになった。現在では、手のひらサイズのかぼちゃを自家栽培しており、切らずにそのまま精霊棚（餓鬼棚）に供えている。供える野菜の品種が変わり、安定した食材の確保が可能となり豊かな食環境となった。だが、供される料理は伝統的な様式がほぼ維持されおり、先祖を敬う心や自然の恵みへの感謝の思いは変わらない。

漁業組合は、お盆の行事である盆踊りを存続させるために、それにかかる経費を負担している。さらに、清洋水産の従業員は、5 月から 10 月まで奈屋浦を離れ、主に三陸沖で操業しているが、お盆にはバスをチャーターして地元に戻る決まりとなっている。清洋水産の従業員に限らず、奈屋浦を離れ就職した若者たちもお盆には帰ってくるという。地域住民のお盆への強い思い、そして先祖を敬う心が精霊棚（餓鬼棚）の慣習と伝統的な様式が維持されたも

う 1 つの要因であるといえる。

5. 要約

今回の調査によって、奈屋浦において現在でも精霊棚（餓鬼棚）の慣習が残っていることが確認され、さらに供えられる料理や食物の内容の詳細を明らかにすることができた。奈屋浦で精霊棚（餓鬼棚）の伝統的な姿が残ったのは、次に示す 3 点に下支えされていることが要因であると考えられる。

- 1) 集落人口が維持されたこと（伝統を継承する若年層が一定数確保された）
- 2) 生業構造（漁業人口）が維持されたこと（類似した生活構造にある人々が多い）
- 3) 地域住民のつながりが深いこと（精霊棚に供える野菜などを分け合っている）

謝辞

本レポートは、2010 年度三重県私立大学高専協会研究助成を受けて調査を行った「戦後における漁業集落の社会変動と文化変容」の研究の一部です。貴重な研究助成金を与えて下さった三重県私立大学高専協会に謝意を表します。

今回の調査において、多大なるご協力をいただき奈屋浦の精霊棚（餓鬼棚）について貴重な資料を提供して下さった清洋水産の中村拓哉 氏、山本朝子 氏に深く感謝申し上げます。さらに、聞き取り調査にご協力くださった、辻格、山本泰則、中山盛、山本崇、中村育実の各氏には大変お世話になりました。この場をお借りして感謝申し上げます。

また、本学の武田潔子 教授、山本典子、生川幸紀の各氏には有難いご協力と温かい励ましを賜りました。この場をお借りして感謝申し上げます。

【参考文献】

- 1) 三重県教育委員会編、(1973) : 『南勢町、南島町山漁村習俗調査報告書』、三重県教育委員会
- 2) 加藤多喜男、(2000) : 『ふるさと奈屋浦』、奈屋浦漁業協同組合
- 3) 鎌田純一、(1977) : 「奈屋浦の歴史」『社会と伝承』15-4 号
- 4) 南島町史編集委員会編、(1985) : 『南島町史』、南島町
- 5) 「日本の食生活全集 三重」編集委員会、(昭和 62 年) : 『日本の食生活全集 24 聞き書 三重の食事』、P 238、農山漁村文化協会
- 6) みえ食文化研究会・三重県社会福祉部 健康づくり室、(2007) : 『美し国みえの食文化』、P 155～157、三重県

