

重層する食生活

— 新潟県北部一農村の「ゴッツォ」を事例に —

竹内 由紀子

目 次

1. 食生活の民俗誌記述
2. 研究者の分類から人々による差異化へ
3. 重層する食生活
 - (1) 調査地概況
 - (2) ゴッツォの機会
 - (3) ゴッツォの重層構造
 - (4) ダイカイにみる差異化
4. ま と め

1 食生活の民俗誌記述

筆者は、かつて「食習調査」⁽¹⁾を素材に、食生活に関する調査・研究の問題点を考察した(竹内 1991)。そこでは、①調査地における他の生活条件との関連を問うていない、②事前に設定された項目にとられる危険がある、③調査者自身にとっても自明であることは問われないままになる、といった点を問題として指摘した。しかし、こうした傾向は、「食習調査」が行なわれた昭和16・17年当時から現在に至るまで、依然として存在し続けているように思われる。

「食習調査」実施当時に整備された方式である、小項目に細分された一問一答式の調査に対しては、既に数々の批判が行なわれ、いわゆる項目主義的調査への反省は常識化している（福田 1984:242-243 など）。しかし、その記述という面を考えると、次々と刊行される市町村史その他の民俗誌において、食生活の領域については、未だ当時の記述方式から大きな変化がみられない。その構成の多くは、日常の食料と食事内容、ハレの機会の食事内容、これに食具が加わる形である。これがさらに、主に食品ごとの事項に細分され、当該地域の食生活は、断片的に記述される。

民俗誌の作成は、何を明らかにするかという研究の目的に沿って行なわれるはずである。民俗誌における食生活の記述が断片的で事項網羅的であるのは、その研究目的に要請されたものである。ここでは、こうした項目作成をリードした柳田國男の問題意識を振り返り、食生活研究が何を目的に行なわれてきたかを確認したい。

現在まで行なわれてきた記述形式が集大成されたのは、「食習調査」のため昭和16年に作られた『食習採集手帖』（成城大学民俗学研究所1990に再録）である。ここに収められた項目群は、柳田が著作で食事習俗について言及した提言が基になっている。柳田の食事習俗研究の目的は、各語彙の変遷を再構成し、そこから日本人の食生活の変遷を跡づけ、日本人の生活の原型を抽出することだった²⁾。そのためには、内容やその形状など（柳田1990b:501、509）、語彙ごとの簡単な説明があればよかった。調査資料は語彙整理のための資料であって、項目ごとの関連や他の事象との関連、調査地域の独自性などは考慮されなかった。かつて筆者が、その有効性に対して疑問を提示した（竹内1991:72）、ハレ・ケの区分、食料・食品・食具・食制の四区分は、語彙を整理するための資料整理の方法だった（柳田1990b:497）。集められた語彙は、地域の文脈から離れて、相応する要素ごとに全国比較に供されたのである。食生活に関する民俗誌の記述方法が、項目主義をとっているのは、食生活研究が依然として語彙整理を目的としたものであると理解せざるを得ないだろう。

民俗誌の目的は、全国比較のための資料提供と、地域社会の特性の描写に

あるという（岩崎ほか 1977:18-19）。各項目ごとに配列された民俗誌は、前者の目的は満たしているだろう。食生活に関する調査項目が整備された昭和16年ごろには、全国的な資料の集積を待ち、性急な分析を戒める空気があった（柳田 1990b:511 など）。集められた資料を項目ごとに操作することを通して、全国的な規模でのモデル化を目的としていたのである。しかし、こうした研究法の問題点が明らかにされてきた現在、資料は誰の分析を待つのだろうか。また、もうひとつの民俗誌の目的である調査地域の特性の描写は、項目ごとに細分された記述のなかでは、個々の項目に記された内容の特異であることにしか求められない。各項目間や他の生活領域との関係に、地域特性を求める発想は欠落している。

筆者は、民俗誌の作成の目的は、後者の地域特性を表現することが先行すべきと考え³⁾。岩崎らは、調査項目が整備される以前の「炉辺叢書」の記述を考察し、のちの項目的調査報告と比較して、個々の資料については「資料内容に軽重がみられる」と指摘する（岩崎ほか 1977:8）。しかし、これに対する項目的資料報告が、視点の不統一を完全に排除している訳ではない。先稿で筆者が「食習調査」成果を分析した通り、調査項目の全項を調査した者はほとんどいないし、項目に、また調査者により、調査内容に軽重がある。また、『食習採集手帖』の100の質問項目の内にさえ、研究者の視点、すなわち軽重が既にあり、いずれも研究者の関心の所在による偏向からは自由でない（竹内 1991:71-75）。

2 研究者の分類から人々による差異化へ

これまでの食生活研究は、「何が食べられているか」といった、食生活の中の物的事象を取り出すことを中心としていた。筆者は、「どのように食べているか」という行為としての食生活、食生活を営んでいる人々を研究対象とする⁴⁾。食生活は、人々の生活を知るためのひとつの有効な手がかりである。筆者は、人々が食生活の中のどのような点に注目しているかを見ながら、人々が自身の食生活に付与している意味づけを探りたい。

こうした立場に立てば、食生活の民俗誌におけるハレ／ケの二大区分を無批判に用いることについて、疑問を提出せざるを得ない。食生活をハレ／ケに分けて書いていくことは今日常識になっており、今まで問題にされてこなかった。しかし、地域の人々が実際に「ハレ」や「ケ」あるいは両者に相当する民俗語を使っていない以上、多くの民俗誌に書かれてきたハレ／ケの区分は、調査者の解釈を通さずには描き得ないものである⁽⁵⁾。現在までの間、食生活におけるハレ／ケは、調査のための具体的な弁別の指標を提示されていない。柳田は「餅と臼と播鉢」で、近年における食生活のハレとケの混同について指摘している（柳田 1990a:78）。つまり、実態を見れば、地域によってハレ・ケの内容がまちまちであることにほかならない。こうした状況では、ハレ／ケの区別は各調査者が各自の指標を持って分類したといえる。同じ基準を持たずに各自によって分類された資料は、本質的な比較がどこまで可能だろうか。

汎日本的に使用できるハレ・ケの指標があるだろうか。明確な指標が前提とできない以上、筆者は、人々の意識の中に、彼らが行なう差異化を見つることが最初に必要な作業であると考ええる。

本章では、筆者自身の新潟県北部一農村の食生活に関する調査資料を紹介する。当該地域の人々の意識の中から、人々が行なう差異化を探したい。

3 重層する食生活

(1) 調査地概況

新潟県村上市坪根は、昭和16年の「食習調査」の調査地であり、筆者はこれの追跡調査をする機会を得た。総人口約3万人の村上市は江戸期村上市藩の城下町で、旧武家町・商人町から成る市街地を中心に、漁村、農村、山村を備えている。調査地は、市街地から約2キロメートルに位置する農村である。「食習調査」にみる坪根は、「米穀および畑作物は自給自足して余りがある。余分は町に出している」とあり（成城大学民俗学研究所 1990:202）、畑作物も種類が多いなど、比較的豊かな食生活を送っている。

現在の集落は、34戸、人口160人。昭和16年当時の30戸から、増加分は皆分家である。小野姓12戸、高橋姓8戸、佐藤姓6戸⁶⁾、その他8戸で、家々は多く初代の名に基づく屋号で呼びあっている。マキ（あるいはマケ）という語はあるが、同族集団としては機能しておらず、集落を数の上で二分する小野マキと高橋マキの弁別指標である盆・正月の作法の違い、檀那寺の違いを表現するときくらいにしか使われていない⁷⁾。しかし、分家の時期に関わらず、直接の本家分家は明確に記憶されており、現在でも様々な相互扶助が行なわれている。本家の本家である大本家も知られているが、あまり重要視されていない。村内に名主も存在し、「ダンナサマ」といわれる経済的に優越した家も数軒あるが、農地解放で解放した家はなく、地主とは村上のマチなど村外に住む不在地主のことであった。内部分節としての近隣組織はなく、様々な当番は家並で廻している。

現在田を耕作しない7戸を除いて、一戸あたり1町5反程度の水田、2反程度の畑を有している。米は自給分以外を農協に販売し、畑は自給用の野菜を作る。畑の作物の種類は多く、購入する野菜は季節外のものくらいであるという。専業農家は畜産に従事する1戸のみで、他の家では世帯主も勤めに出ている。稲作は、いわゆる日曜農業であり⁸⁾、田を依託している場合も数例ある。

坪根では普通、妻たちもパートなどの勤めに出ている。家事の多くは姑が担当しており、家族が食べる野菜を作る畑作も姑が担当している。こうした役割分担は、当地においては伝統的なスタイルである。戦前から、炊事・子守といった家事の多くは姑が担当し、嫁は田に出て働き、家の田仕事が終わっても手間取りに他家の田仕事に従事するという分業が一般的だった。

昭和40年ごろまでの生活は、稲作のほか、付近の山林を利用した「ヤマ仕事」と総称される木伐りや薪出しなどが冬場に行なわれ、薪や炭は村上のマチや岩船の漁村に売りに行った。マチでの柴の売却は、稲作とほぼ同じだけの収入源であった。坪根は、こうした山林を持たない村々に比べて経済的に余裕があったといわれる。

調査は、平成3年に行なった⁹⁾。主な話者は、60歳代以上の男女である。

聞き取りは、ヤマ仕事が行なわれていた昭和40年ごろまでの話を中心であるが、過去の食生活の再構成は二次的な目的である。筆者は、過去の話を紹介して語られる話者にとっての食生活の位置づけを抽出することを第一の目的とした。

(2) ゴツォの機会

筆者は調査のとりかかりとして、「食習調査」資料を基に当時の食生活やそれ以降の変化などについて多くの人に話を聞いた⁽¹⁰⁾。そうしたところ、「昔はゴツォないんだ」「今は常にゴツォ食べてる」という言説を頻繁に耳にした。ゴツォは、食生活のある局面を価値づける概念であり、この語は食生活を各局面に峻別する指標として使用されていると想定された。

坪根の「ゴツォ」は「ゴッソ」とも言われ、標準語の「御馳走」の方言であると思われた。ゴツォが、坪根の食生活をハレ／ケのように二分しているものと筆者は考え、ゴツォの内容について調査した。

話者たちによれば、ゴツォを作る代表的な機会は、祝言や葬式、「神楽」(氏神祭り)⁽¹¹⁾などだという。

一生のうちでいちばんの御馳走の機会といえる婚礼は、現在では料亭や瀬波温泉の旅館などで行われるが、昭和40年代までは自宅で振る舞ういちばんのゴツォの機会だった。坪根では、村内のほとんどの家が親戚関係にあるため、婚礼があると村中の家がほとんど招待された。

戦前の結婚式には、ギョウダイと呼ばれる婚礼・葬式にのみ使われる漆塗りの台がありこれが使われた。ギョウダイはどこの家にもあるというのではなく、よほどの家でなければ所有していなかったので、本家などから借りて婚礼を挙げた。ギョウダイを使うときは、これを座敷の中央に五つくらい並べ、5種類あるいは7種類の料理をこれに並べた。この料理は、客が席についてから、料理人(後述)が出てきて一人一人に盛る。これは、料理を切り分ける前のもっとも豪華な状態で客に見てもらうためである。料理の内容は、ダイカイ(後述)、初盛り⁽¹²⁾、鯉の活き造りなどの刺身、取り肴(大きい鯛の塩焼き)だった。ダイカイもギョウダイに並べるときは真っ赤な漆塗

りの蓋付きの器に入れられた。この器は、ギョウダイとは違ってどこの家庭でもたいてい所有していた。こうした料理のうち、こまごまとした料理はこうした手伝いに来た親戚の女性たちが作るが、鯉の活き造りなど姿が大事とされるものは、村内に「料理人」と呼ばれる器用な男性がいて、この人たちが雇われて担当した⁽¹³⁾。葬式は、おおむね婚礼の料理に通じるが、事前にそれに備えた準備が施される婚礼と違って材料が整わないことや、肉・魚が禁じられていたことなどから、婚礼よりは一段下がった食事であると理解されている。

また、一年間のゴツォの代表的な機会のひとつである神楽は、婚礼ほどの人数ではないが、村外（「世間」と表現される）の親戚等が招待される。招かれた家は、自分の村や町で神楽が行われる際に招き、相互に供応し合う。坪根においては、氏神祭りは各家の当主が神社に集まるのみで、家族は神社には参らない。したがって坪根で神楽といえば、神祭りというよりはこの供応の機会との意識が強い。この供応は現在でも続けられ、親戚が自宅に招かれるが、現在では仕出しの料理に代わっている。

坪根の氏神祭りは8月の23日に行われる。今のように冷蔵庫が普及する以前は、夏場なので刺身は作れず、棒鯨の刺身が作られた。この刺身も料理人に頼んだ。また、飼っている鶏をつぶして鶏肉を入れたダイカイを作った。何人客が来るかで何羽つぶすかが決まり、2、3羽つぶす例が多かった。鶏をつぶすのは、神楽のほかは正月くらいであった。この鶏を入れたダイカイと鯨の刺身の二つが神楽の時の代表的な料理だった。他には赤飯を炊いたり、魚を焼いたりした。また、あんまんじゅう（大福のこと）や寄せものを作り、帰りには折り箱に詰めておみやげにした。こうした料理に使う現金は、冬に伐っておいた薪を祭り前になると売りに行って作った。

神棚には、鶏肉入りのダイカイや棒鯨の刺身といった代表的な料理は供えず、赤飯のみをあげる。仏壇（仏様）には魚の入らない煮物をあげる。このように、これらの料理を作るのは「神様」のためというより、神楽に呼ばれてくる客のためであることが分かる。

現在では、神楽ほどの家も仕出しになっている。客には四千元くらいの膳

を頼む。女性と子供は同じ仕出し屋から千二百円くらいのバックをとって食べる。神楽の日は平日のこともあるので、たいてい夕飯に招待がある。それまで手料理で供応していたのに、仕出しを頼むようになったことについての感想を聞いた。しかし仕出しについて、手抜きであるといったマイナスの評価をしている者はいなかった。人々は「仕出しはきれい」という点において仕出しを評価していた。この意味で、坪根においてゴツォの評価は手間や味よりも見た目のきれいさが先行している。この手料理から仕出しへの移行には、神楽で使われる会席膳の漆器の扱いにくさが嫌われて、膳ごと配達してくれる仕出しが好まれるようになったという話も聞いた。手料理であるかないかよりも、神楽の時は銘々の会席膳でなければならなかったことが優先したといえる。神楽では、今でも客一人一人に膳がつくのが常識である。また、仕出しになって女性は何もしなくなったかというところではなく、仕出しとは別にいくつかの料理を作って客をもてなしている。まず、代表的なものはいかにダイカイである。また、村上の鮭を使い、暮れから神楽のために用意しておくサカピタシ⁽¹⁴⁾、枝豆などがある。こうした手料理は、一人一人に膳の脇に盆を添えることが多い。かつては神楽では、二の膳が使われていた。二の膳を使わなくなった現在でも、ダイカイなどこうした料理は一人一人に盛りつけられる。

しかし、こうした典型的な御馳走の機会だけを称してゴツォと呼ぶのではない。坪根では、アタリ休みといって、田仕事のある春から秋にかけて、5日働いて6日目は午後から半日休みの決まりがあった⁽¹⁵⁾。この日は、多くの人が「アタリ休みには少し気張って作った」といい、ゴツォがあるとされた。

アタリ休みになると、姑は嫁に家の中のことを任せ、冬の間にヤマから切り出しておいた柴などを荷車に積んで村上のマチや瀬波、岩船といった海沿いへ売りに行った。その帰りにはこの現金収入で「ゴツォを買う」という。ふだん食べるより少し上等の魚、豆腐や油揚げなどの市販品を指している。アタリ休みに柴を売りに行くことは、単に「行商に行く」というだけでなく、必ず「何かゴツォ買ってくる」とセットになっており、この行商は「おかず代稼いでくる」ともいわれる。

またさらに、一日の食事の構成について尋ねていたとき、「アサゲやヒルだのはゴツォないんだ。夜は少しはあるともね」という発言が聞かれた。

夕飯はバンゲと呼ばれ、現在でも姑たちが担当している。夕飯は一日でいちばんゴツォがあるとされる。姑たちも朝や昼と違って「気張って作る」と言う。坪根では、手が空いた者から食べるような話はなく、農繁期でも家族揃って食事していたというが、それが特に強調されるのは夕飯においてである。主人が野良から帰るのが遅いと、子供たちが呼びに行ったという。「大事な人が来ねば、いちばん上座に座ってもらわねば」食事にできなかったという。野良から上がった主人がひとりだけ風呂に入り、家族が待つ膳についてはじめて夕飯になった。

また、「昔のゴツォはちょこつとしたのでよかった」といったように、ふだんの食事においてもゴツォの語が使用されていた。そこでは、飯・味噌汁・漬物といった構成の食事は「ゴツォない」とされる。ゴツォと表現されるのは、煮物や和えものなどのおかずである。これらは、飯・味噌汁・漬物がひとつのセットになっているのに対し、それとはまた別の一皿という扱いがなされる。

坪根では、年中行事日をモン日^ととか「カミサマゴトの日」といったが、こうした機会にもそれぞれ決まったゴツォが作られた。特に12月は、「12月は毎日カミサマゴトあった」といわれ、大晦日の歳夜のバンゲを除いても、2日のニワハキに始まり、5日のエビス様、7日の権現様、9日の大黒様、12日のヤマノカミサマ、15日は水神様、23日のオダイシコと続いた。これらの日は、ヤマノカミサマの日を除いて、他の月のモン日に田仕事を休むのと違い、休みにならなかった。これら12月のモン日のは、それぞれ祀る神格を象徴するような材料を用いた料理が作られ、該当する神の膳を作って供える。用いる材料は、特別に購入するものはほとんどなく、日常の材料が料理される。これらは「楽しみだった」と多くの人が語ったが、こうした行事食がゴツォの語で強調されることはあまりない。

このようにゴツォは、婚礼や葬式、年中行事日だけでなく、休み日、夕飯といった日常的な場面でも用いられる語である。

(3) ゴッツォの重層構造

以上みてきたように、実際の生活ではゴッツォはさまざまなレベルにおいて存在する。こうした、一見錯綜した情報を整理すると、同じ語でありながら、ゴッツォは食生活を複数の層に区分しており、ゴッツォの語は、相対的な区分として用いられている。

話者からの情報に基づけば、どの局面からも「ゴッツォない」とされるのは、常の日の朝食・昼食であり、具体的には飯・汁・漬物である。これに対し、夕食は「少しはゴッツォある」とされ、以上の内容にいわゆるおかずが加わる。また、夕食には、一家の主人の存在と、一家揃うという点が強調される。こうした常の日に対し、「ゴッツォある」とされるのは、アタリ休みである。この日は購入による食品が食卓に上る。モン日と呼ばれる年中行事日は、それぞれ決まった料理が作られ、ゴッツォの機会のひとつではあるが、人々の言説ではあまり強調されていない。

ゴッツォの大切な要素として指摘できるのは、「気張って作る」ということである。上に整理した、幾層ものゴッツォとセットになって、必ず付言されるのがこれである。「気張って作る」は、気合いを入れて作るというような意味で、食事の準備に当たり、いささかの緊張感をもって当たることをいっている。これが特に、神楽の膳について強調されていた。神楽と大晦日の「歳夜のパンゲ」は、内容的には大差がないが、人々のゴッツォに関する発言では、圧倒的に神楽への関心が勝っており、それは「気張って作る」度合によると思われた。神楽は坪根の人々にとって氏神祭りというより、世間(村外)の親戚と供応し合う機会である。「気張って作る」のは、この客の存在への注目であり、「気張って作る」と語られた様々な次元におけるゴッツォは社会関係の文脈でとらえられる必要があると筆者は考える。ゴッツォによる分節を、料理の内容、機会、共食者、膳の種類によって一覧にしたのが図1である。膳は、料理の内容とほとんど同格に重視され、その機会にはなくてはならないものであり、食事の場面を空間的に作り出す装置であるといえる。メアリ・ダグラスは、社会関係の親密さの度合によって供される食事の内容が違うことを示したが(Douglas 1975:256-257)、坪根のゴッツォに関

料理内容

f: 五種類以上の料理
e: つぶした鶏、鯨の刺身など
d: 行事に則した内容
c: 豆腐・魚などを購入
b: おかず（煮物・和え物など）
a: 飯・汁・漬物

機会

f: 祝言
e: 神楽
d: モンピ
c: アタリヤスミ
b: 常の日（夕飯）
a: 常の日（朝食・昼食）

共食者

f: 村内外の親戚(20-40人)
e: 世間の親戚(10-20人)
d: 神仏の供物
c: 家族全員
b: 家族全員・主人の強調
a: 家族

膳の種類

f: ギョウダイを中央に置く
e: 会席膳
d: 一人一人の膳につける
c: 普
b: 段
a: 膳

図1 ゴツツオの重層構造

料理内容

D: ギョウダイに並べる
C: ダイカイ入れに盛る
B: 盛り分ける（鶏肉）
A: 混ぜて煮る（豚肉）

機会

D: 祝言
C: 神楽
B: 客
A: ふだん

図2 ダイカイの重層構造

しても、供される人との間で作られる社会関係によって幾層ものゴッツォが作られているといえるだろう。

ゴッツォのこうした性格は、その条件として「見た目のきれいさ」を要求する。特に家族外に供される、神楽・婚礼の食事においては、第一の条件となっている。先にみたように、神楽における仕出しは、手間の軽減によって価値が低下することもなく、その位置づけの高さは「おいしさ」よりも「見た目のきれいさ」によっている。婚礼におけるギョウダイの使用も、豪華なままの形で供してから後、盛り分けるためのものである。次節で述べるダイカイも、見た目のきれいさが各所で強調される。筆者がゴッツォの調査を行なっている間、その評価の言葉として「おいしさ」が挙げられることは稀であった。

(4) ダイカイにみる差異化

先にみたように、ダイカイは神楽をはじめとして、「なにか」というと必ず作られるとあってよい坪根の御馳走である。また、ふだんのおかずとしても作られ、坪根の人々に親しまれ愛好されている料理である。

筆者は当初、やはり「なにか」の時に作られる煮しめとの違いがじゅうぶん認識できなかった。たとえば、念仏講の際は、現在ではお茶とお菓子に省略されているが、かつては食事を出していた。このとき、煮しめとダイカイの両方が出された。概要を聞くと、材料もよく似ており味付けも醤油・砂糖・みりんなどで、どちらも「きれいに盛る」ということが強調され、筆者には似たような料理に聞こえる。「煮しめと同じだね、煮しめは材料が大きい。ダイカイは細かくして煮る」と話者の中にもその違いを明言できない人もいた。しかし、多くの人が煮しめとダイカイは別のものだとしていた。ダイカイには糸こんにゃくが入るが煮しめには角こんにゃくが入るなど、煮しめの方がダイカイより材料を大きく切る。ダイカイはシタジ（煮汁）が多くこれも賞味する、これに対し煮しめは汁は盛らない、その分ダイカイの方が味が薄いということなどが相違点であった。また、ダイカイは基本的には鶏肉を入れた神楽のダイカイが定型といえる。念仏講などの際には肉は避けられ、

油揚げなどが代わりに用いられる。

調査していく中で、ダイカイをザッコク煮という人も出てきた。また、ノッペと区別しない人もいた。ダイカイ・ザッコク煮・ノッペは、基本的には同じものを指していると多くの坪根の人たちが理解していた。ただし、坪根での正式な呼称は「ダイカイ」だとされていた。ノッペという呼称は「山村（の言い方）だ」という人もいた。これは、村上市と隣接し通婚もある朝日村の方でこのような言い方をするからであった。また、ザッコク煮は、ノッペよりも抵抗なく使われ、坪根ではダイカイと同じくらい一般的に使われている呼称だったが、「川の方（三面川河岸）」の言い方であると指摘する人もいた。また、ダイカイ・ザッコク煮・ノッペをまったく区別なく扱う人もいた。

このような態度の違いは、その人の出身地に対応している。すなわち、坪根およびそのごく周辺の村落出身者はダイカイと呼んで、ザッコク煮やノッペといった呼称を嫌う傾向があるが、他の地域出身者（他の地域より婚入）は区別を厳然とつけてはいない。また、話者たちは近接する相川ではコクシヨ煮、新発田あたりではコニモノということなども知っている。ダイカイに関心が注がれていることを示しているといえよう。

また、坪根出身者は、ザッコク煮やノッペと違い、「ダイカイはきれいに盛る」と、その優位にこだわる。「ノッペとダイカイは同じ。ダイカイは立派に盛る」と言い分ける人もいた。ノッペなど、材料が混ぜ合わされた料理に対する坪根の人々の態度は次の言説に顕著であろう。

「朝日村のノッペはてんでに盛らずに、削り牛蒡だのあんだ、ゴチャゴチャ。オラシヨはきれいに盛るけど、朝日村はなんだからかんだらごしゃ煮だで。祝言でもそうなんだ」

これは、80歳前後の女性が数人集まった際に聞かれた言葉である。きれいに盛り分けるダイカイを作るときは、ひとつの鍋で作るが、それぞれ材料を片寄せて混ぜずに煮、材料ひとつひとつを盛りつける。見た目が美しいように青みも添えられる。この事例にみるように、盛りつけへのこだわりは坪根（およびその周辺）という地域へのアイデンティティが表現されているといえよう。

こうしてダイカイという名称や、「きれいに盛る」ということにこだわってみせた女性たちが、いつも必ずきれいに盛り分けているわけではない。ダイカイは、坪根でもっとも代表的な御馳走であるが、ふだんのおかずにも登場することは既に紹介した。こうした家で食べるときは、盛りつけにこだわった女性たちも混ぜて煮て、盛りつけも混ぜたまま食卓に出している。盛りつけにこだわるダイカイ派も、味は「合わせて煮た方がおいしい」と認めている。それでも「お客様には盛り分ける」という。盛り分ける形式と混ぜて出す形式は次のように使い分けられている。

「ダイカイは混ぜて煮る。誰か死んだりすると盛り合わせる（盛り分ける、の意）。念仏（念仏講）だのに行くときは混ぜないで、同じダイカイでも盛り合わせる。混ぜては煮るが、かためて煮る。そうするから盛るとき分けて盛る。普段は合わせて。いちばんおいしい。（現在では仕出しに添えて）神楽にも混ぜて出す。勝手の方のごっそうになると、お葬式でも混ぜて。念仏だのにお客に、お膳に出るときは同じダイカイでも盛り合わせてる」

このように、内輪とそうでないものなどさまざまな分節によって盛り分けるかどうかが決まってくる。また、最近はふだんのおかずは肉が必ず入れられる。肉は豚肉が「おいしい」と評判がいい。しかし、神楽の客につけるときは鶏肉にしているという人もいる。

「近頃鶏肉はあんまりおいしくないなんて、やっぱり口、変わってきたんでしょ。豚肉入ればいちばんおいしいという。でも、やっぱり客には鶏肉にするけど。やはりどうしてだろ、鶏になる。だから、いろいろに工夫して、他のものと一緒にしないで、研究して、酒・みりん・醤油でサッと煮つけて、浸しておいて、その汁で具を煮つける。肉もバサバサしないでいい」

材料は肉、筍、椎茸、糸こんにゃくなどが代表的なもので、ほかに家によって人参、牛蒡、油揚げ、もやし、凍み豆腐、里芋など何種類も入る。何が入らねばならないという決まりはなく、坪根内でも家によって作り方が違うという。そのため、その人がどこから嫁に来たかということと料理の違いがいっしょになって語られる。「誰はどこそこの出身だが、ダイカイには××を入れる」といって注目し、その味はいいとか、見た目に悪いとか、自分の

ものと比べて評価している。

以上みてきたように、ダイカイはその置かれた分節によって盛りつけ方が違ってくる。婚礼のギョウダイに載せる場合には真っ赤な漆のダイカイ専用の容器に盛り、神楽などの場合には銘々の膳に小鉢などにきれいに盛りつけて出される。また、神楽の場合には、昔から入っていた鶏肉が入れられる。家庭で食べるときには、混ぜて煮て盛り分けしないで混ぜたまま食卓に出される。このように、ゴツォにみたと同様に食べさせる相手が誰かによって、ダイカイの盛りつけ形態も変わってくるといえよう（図2参照）。

4 まとめ

1章、2章において研究者が設定した各々の文化要素を、あらかじめ設定された項目に振り分ける従来の調査と記述の方法を批判した。これを踏まえて3章では調査地の人々が営む生活の中から、人々の行なり意味づけに従って分節を抽出することを意図した調査による資料を整理し、提示した。

人々が、どのような差異化と意味づけを自身の食生活に行っているのか、それを探る手だてとして、調査対象地域における御馳走のありかたを探ることとはひとつの方法である⁽¹⁶⁾。従来の民俗誌の記述法に従えば、ハレ/ケのふたつの層に大別される食生活が人々の視点に立てば何層にも分節化して積み重なっていることがわかる。従来の記述方法によっては見えなかったが、他の地域においても同様に多層なのではないだろうか。また、これらの分節がどのような原理によるのかという点にも考察を進めなければならない。本稿では十分な検討はできなかったが、坪根においては、共食者の存在がゴツォと関連しており、図1に示した食事の内容や膳（食事の装置）が、これに合わせて準備され、結果としてのゴツォが作られる。これは、馳走が本来、客の供応全般を示していたのと符合する。ゴツォは、坪根の社会関係と密接な関係があるといえる。

ここで示した重層構造も、ハレ/ケに二分できると指摘する人がいるだろうが、筆者はそれを保留して、人々自身による意味づけを待ちたい。

〈注〉

- (1) 「食習調査」は、昭和 16 年から 17 年にかけて民間伝承の会の呼びかけで行なわれた。調査の資料は、『日本の食文化』として活字化されている（成城大学民俗学研究所 1990）。
- (2) 「復原という余分の作業が、特に進歩したる社会の民俗を尋ねる者に課せられる」（柳田 1990b:364）。
- (3) 日本民俗学においては「地域性」に関して、①文化要素の分布から文化領域の確定をめざす、②個別地域の全体性を地域特性としてみるというふたつの視角が存在する（岩本 1992:189-190）。本稿は、後者の立場に立つものである。
- (4) こうした「人々」を中心にみる筆者の視点は、従来生業技術を対象とすることに終始してきた生業研究に、「人」の「生」を中心としたものに移行しなければならないとする安室知の主張と共通するものである（安室 1992:42）。
- (5) たびたび論争がなされてきた「ハレ・ケ」概念は、日本文化のモデル図を描くためのものであって、民俗事象の生活次元の実態に合わせた議論ではない。
- (6) 小野姓の系統であることが知られている。
- (7) 例えば、元旦の餅の食べ方を「小野マキは雑煮、高橋マキはアンコモチ」などという。
- (8) 兼業化は昭和 35 年ごろに始まる。この年行われた耕地整理によって、以前は 2 反に 50 枚程もあった小さい田を 1 枚にして機械が入るようにした。
- (9) 本調査は、(財)味の素食の文化センター平成 2 年度研究助成を受けた。
- (10) 食生活の変化と持続についての調査報告は、要旨を発表している。（竹内 1992）。
- (11) 坪根では氏神祭りに際し、民俗芸能としての神楽は行われぬ。神社に各家の戸主が集まって神主の祝詞を奉納するだけであるが、「神楽」と呼ばれている。
- (12) カステラ、すりみ、みかんなど五種類くらいを盛る。

- 03 専門職ではない。普段は農業に従事し、機会があれば呼ばれて調理をした。坪根には2人いた。
- 04 サカピタシは、坪根も含めた村上市の名物になっているが、坪根で作られるようになったのはごく最近のことである。
- 05 5月ごろから田へ出るようになるとアタリ休みをとるようになる。数え方は、一日休みのモン日が挟まれると、また1から数えなおして6日目に半日休んだ。これを守らなくても特に制裁はなかったという。坪根では一日休みはモン日とか「神様の日」などと呼ばれる年中行事の日である。アタリ休みには、午前中はふつうに働き、午後から好きに過ごした。これは、福田アジオのいう近世後期に出てきたカミゴトではない休み日といえるであろう（福田1990：45-47）。
- 06 御馳走に注目した報告としては、野上彰子「農家のごちそう」（1989）があるが、野上が目しているのは、御馳走とされる素材である。また、野上が「ごちそう」として挙げている各々の例が当地の人々の認識であるのか野上自身の分類であるのか判別しにくい。

〈文献〉

- Douglas, Mary 1975 *Deciphering a Meal*. In Mary Douglas(ed.), *Implicit Meanings*. Routledge and Kegan Paul.
- 福田アジオ 1984 『日本民俗学方法序説 柳田国男と民俗学』弘文堂
1990 『可能性としてのムラ社会 労働と情報の民俗学』青弓社
- 岩本通弥 1992 「イエとムラの空間構成 新潟県佐渡郡相川町南片辺の事例」『国立歴史民俗博物館研究報告』43：145-193
- 岩崎／鈴木／松田／山本 1977 「〈民俗誌〉の系譜」『日本民俗学』113：1-21
- 野上彰子 1989 「農家のごちそう 千葉県君津郡袖ヶ浦町中川地区・富岡地区の事例」『女性と経験』14：87-91
- 成城大学民俗学研究所編 1990 『日本の食文化』岩崎美術社
- 竹内由紀子 1991 『食習調査』成果についての一考察』『常民文化』14：65-80

- 1992 「食生活の変化と持続、その文化的要因に関する考察——昭和初期食習調査の結果と現在との比較」財団法人味の素食の文化センター『助成研究の報告』2:107-111
- 柳田國男 1990a(1934)「餅と臼と搗鉢」ちくま文庫版『柳田國男全集 17』
- 1990b(1940)「食物と心臓」ちくま文庫版『柳田國男全集 17』所収
- 安室 知 1992 「存在感なき生業研究のこれから—方法としての複合生業業論」『日本民俗学』190:38-55