

天便女子短大 ○山本俊子
坂西雅子

(目的) オム報に引き続き年中行事食について調査し、北海道の西海岸にある漁師町の行事食の特徴を把握し伝承しつて行きたいと考える。

(方法) オム報に同じ。

(結果) 年中行事の食べ物には農山村地帯ではみられない特有の料理があった。

1) 正月料理として作られる雑煮。煮え、金平ごぼう、黒豆、大根なます、秋味の焼いたもの、数の子、昆布まきなどは北海道農山村にあって共通である。古平のどの家庭でも必ず作られるいる鯨汁は海沿地方の特徴である。これは鯨の脂身の塩漬りを使い、にんじん、大根、ごぼう、ふき、ワラビ、凍豆腐などの具を入れしょうゆ味で煮込んだもので、暮の26日頃に作り、ノ斗かんに入れて戸外に吊くと自然に凍るのを保存し、その都度小鍋にとり分け、あたためて食べる。雑煮は角餅、味噌汁はしょうゆ味、だしは昆布が大部分であったが、秋田、仙台などからの移住者が母村の風習を伝承していきと考えられる。

2) ノ月ノ日はふなだまと呼び餅をつく。

3) 彼岸には必ず茶粉のまんじゅうを作る。

4) オ月オ日は綱あらしと呼び、大澳を祝って酒宴を催す。直径8cm位の大福餅をノ人5個宛作り、くじらのだしにソーメン、赤カレイの刺身、かきべの煮つけ、引出ものが出される。

5) オ月オ日は茶粉でべこ餅を作る。