

伝えていきたい市原の食文化

第2集

市原の季節行事や伝統行事の
つどいの食

【協力者・協力機関】

市原市
市原市教育委員会
市原歴史博物館
飯香岡八幡宮
株式会社サンパーク 市原ヘルシークッキング
株式会社ベイウエーブ

【参考文献】

市原くらしの行事(昭和50年・1975年)市原市農家改善研究会
千葉支庁市原農業改良普及所
同 南総支所 編著
祝い膳の折詰メニュー(昭和55年・1980年)
有限会社千葉百貨給食センター
池田家のおつきあいノート(昭和57年～平成21年・1982年～2009年)
池田著
楽しい行事食(昭和59年・1984年)
東京都学校給食研究会 編著

【発行】いちほら食育の会

〒290-0081 千葉県市原市五井中央西2-11-9
TEL: 0436-21-8599
URL: <https://www.healthy-cooking.jp/>
Mail: eu-kyoritu-0604@kym.biglobe.ne.jp

発行日 2026年1月1日 第一版



いちほら食育の会

はじめに

市原は奈良時代の中頃（741年）聖武天皇の詔によって、全国60か所に建てられた国立の寺院のひとつ、上総国の国分尼寺がありました。また平和と繁栄を祈願する神社や仏閣も多く残され、伝統の行事も長く受け継がれてきました。

その行事の中では、地元で採れた食材を使った郷土料理を作り、親戚、近所の人、仲間が集まり「つどいの食」を楽しみました。

昭和40年頃まで、市原は温暖な気候で海の幸、山の幸に恵まれ漁業や農業が盛んでした。普段は質素な生活の中でも、冠婚葬祭などの特別な日は派手に行く習慣もありました。寄稿の中にはそういった食を通しての思い出、人々の輪や絆などの貴重な体験が書かれています。また、昭和から平成への食文化の変遷もわかります。

今は一人暮らしや孤食が増え、大人も子どもも食を通して集う習慣や、手作り料理を食べる機会は減ってきましたが、食を囲んで交流し心を通わせることは大切だと思います。

おかげさまで、『いちはら食育の会』は今年設立20周年を迎えました。体に良い食事で生涯元気で過ごせるよう、子どもたちが健康で心豊かに成長することを願って「食の大切さ」「食べる楽しさ」「作る楽しさ」を広げる食育活動を、これからも続けていきたいと思ひます。皆様のご指導、ご支援をどうぞよろしくお願いいたします。

発刊にあたり、寄稿をお寄せくださいました市原市藤谷誠教育長、市原歴史博物館 芝崎浩平学芸員はじめ皆様に心より感謝申し上げます。

2025年12月

いちはら食育の会 代表 上田 悦子
五井出身・在住 (昭和25年生)

目次

はじめに	1ページ
太巻き寿司の思い出	2ページ
いちはらの郷土料理と太巻き寿司	3~4ページ
太巻き寿司がつなく風景	5ページ
昭和30年頃の結婚式の料理	6ページ
懐かしい郷土料理	7ページ
母の素材な田舎ずし	8ページ
お正月のお餅と祭り寿司と味噌・豆造	9ページ
太巻き寿司の思い出	10ページ
故人をしのび、先祖を供養するつどいの食	11~12ページ
季節の行事や年中行事のつどいの食	13~14ページ



太巻き寿司の思い出

市原市教育委員会 教育長 藤谷 誠
椎津山谷在住 (昭和35年生)



私が生まれたのは姉崎から鴨川に向かう県道いわゆる久留里街道を車で10分程下った所にある椎津山谷という小さな集落です。集落には乳牛を営む家が数件あり、小さい頃は空の一升瓶を抱きしめて隣組の家に牛乳を分けてもらうお使いをしていました。鶏や豚を家畜としていた家もあり、一輪車を引いた馬を見かけることもありました。

そんな田舎の集落では、冠婚葬祭は自宅で行われ、親戚は勿論、隣組が総出で助太刀に駆けつけ、料理を作ったり、それぞれの自宅から得意料理を持ち寄りしてしていました。そんな行事の時に必ず登場するのが「太巻き寿司」でした。一時間も二時間もかけた太巻き寿司は、見た目が華やかなだけでなく、酢飯の甘さ、でんぶの甘さが相まって美味しいことこの上ない特別なご馳走でした。花婿、花嫁をお祝いしたり、亡くなった方を送ったりする際には欠かせないものだったのです。

当時は、梅や松のようなシンプルなデザインだったと思いますが、集落の婦人会では、盛んに講習会が行われ、母が持ち帰った講習会の成果を美味しくいただいたこともありました。また、お盆の時も太巻き寿司の出番です。お盆の最中に訪れるお客様へのおもてなしとして大活躍でした。いつであったか東京で働いている叔父が彼女を連れてお盆に帰郷した際、「ここは田舎で何もないけど、この太巻き寿司は美味しいから食べていけ。ここじゃないと食べられないぞ。」と彼女に言っていたので「太巻き寿司って市原を代表するお寿司だったんだ。」と驚いたことを覚えています。

そして昨年末、太巻き寿司は千葉県千葉県の伝統料理で、その発祥は、米と海苔が取れる市原から富津に至る内房沿いであることを上田先生から教えていただきました。私が美味しく頂いてきた太巻き寿司は、千葉県の、そして市原市の伝統料理の代表格であったわけです。

余談ですが、私が以前お世話になっていた（公財）千葉県学校給食会では、食育事業として、県内の栄養教諭・学校栄養職員の方々を対象に千葉県の伝統料理を取り入れた調理講習会を実施しています。中でも太巻き寿司は好評でしたので、学校給食のメニューとして、あるいは食育の授業で太巻き寿司を取り扱う機会が増えることを期待し、ホームページに調理動画をアップしています。大切な市原市の伝統料理「太巻き寿司」。上田先生のご活躍、そして「いちはら食育の会」の活動が大切な伝統を繋いでいただいていることに心より感謝申し上げます。



いちはらの郷土料理と太巻き寿司

市原歴史博物館 学芸員 芝崎浩平 (昭和50年生)

<いちはらの郷土料理>

房総の郷土料理として知られているものに、アジなどの青魚をたたいた「なめろう」や「サンガ焼」、「せぐろいわしのごま漬け」、「落花生味噌」などがありますが、皆さん食べたことはあるでしょうか。

また、市原市の郷土料理としては、味噌を造る際に煮た大豆の煮汁に塩と麴を加えて、納豆や干大根を刻んだものなどを入れた「トーズ」が有名です。今でも各家庭で趣向を凝らしたトーズを作っている家庭はあると思います。他にも、青柳(=バカガイ)の酢味噌和えやアサリの味噌汁である「ふうかし」や、おかかを具にした海苔巻きの「鉄砲巻き」などは、かつての日常食として覚えている方も多いと思います。

こうした日常の料理とは別に、冠婚葬祭や人寄せの際に食されたハレの料理として、「太巻き寿司」や「鶏雑炊(とりどせ)」などがあります。

太巻き寿司は、東京湾沿岸で多く作られた海苔を使った巻き寿司で、内房地域では戦前から米と海苔の産地であったため広く食べられていました。昭和40年代から平成



豆造(トーズ)



青柳(バカガイ)



鉄砲巻きと太巻き寿司(市原歴史博物館)

成前半期にかけて上総地域を中心に公民館や婦人会主催の料理教室で、様々な絵柄が考案され盛んに作られました。

そのルーツは江戸時代の「海苔巻き」とする説もあります。海苔の産地であった江戸から内房へ海苔

養殖が伝わったことで、海苔巻き文化が房総へ波及したことは十分に考えられます。海の幸・山の幸など自然豊かな千葉県をものがたる郷土料理として現在でも食べられています。

<伝統行事と太巻き寿司>

毎年旧暦の8月15日にあたる、9月15日前後に行われる飯香岡八幡宮の秋季大祭には、近隣から多くの見物客が訪れ、5基の勇壮な神輿御を見学することができます。この飯香岡八幡宮には秋季大祭に先立って重要な神事が伝わっています。

それが「柳楯神事」です。柳楯神事とは、飯香岡八幡宮から南南東の台地上に位置する市原市市原で、毎年大祭の前日に、「司家」と呼ばれる2軒の家で「タチヤナギ」の小枝25本と青竹5本を荒縄で結んだ柳の楯を作り、光善寺で出振舞いを受け、柳楯を担いで市原八幡神社と阿須波神社を巡り、古代道に沿って五所に向かい、「御三家」に迎



柳楯神事での柳楯の巡行の様子

えられて町民館で一泊し、例大祭の当日朝に飯香岡八幡宮に運ばれ神前に供えられる行事です。柳は神降臨の霊木で、光善寺の影向石(麦飯石)に降臨した八幡神を飯香岡八幡宮まで運ぶ神輿の原型とも考えられており、神送りの特殊な形態とも考えられるため、千葉県指定無形民俗文化財に指定されています。

その伝統行事の中で、光善寺でのご馳走のもてなし「出振舞い」が行われ、ふるまわれた料理の中に「太巻き寿司」がありました。この出振舞いは、平成6年までは町会長宅で行われていたものを、大勢が集まる行事となったために翌年から光善



太巻き寿司(平成30年9月23日撮影)

寺薬師堂の隣の市原町会館(光善寺)で行うようになった経緯があります。

聞き取り調査は平成30年と令和元年に実施し、2年とも卵巻きと海苔巻きの2種類が出されていて、うれしくなったことを覚えています。役員さんたちによると、太巻き寿司はお祝いの席なので出しているとのことでしたが、古老によると、町会長宅の時も出していたようで、地域の伝統行事を華やかにしていたことがわかりました。

太巻き寿司がつなく風景

イチハラカイホ制作 永島春香 (昭和57年生)

幼い頃、大塚ばやしの太鼓と笛の音を聞きながら、太巻き寿司を食べたことは、今も鮮明に覚えている。私が育った市原市海保では、毎年3月にお祭りがあり、大塚ばやしのお囃子が町内を車で巡る。太巻き寿司は、このようなお祭りや人が集う席には欠かせない一品だった。私は小さな頃から、太巻き寿司のある風景が当たり前だった。正月やお盆、七五三といった年中行事はもちろん、町内の「こども会」や「婦人部」の集まりなどでも、太巻き寿司が並んでいた。地域全体が、この伝統的な食文化を中心に温かなつながりを育てていたのだと、今となっては感じる。

同じ町内に住む私の祖母は、太巻き寿司をよく作ってくれた。私は祖母の作る太巻き寿司が大好きで、作っている姿もよく眺めていた。また、季節の移ろいを、祖母の作った太巻き寿司の絵柄で感じるのも私にとって特別で幸せな時間だった。

祖母は私が中学生の時に亡くなった。葬儀が行われた祖母の家での光景は、今も忘れられない。台所では、



近所の人達が汁物や天ぷらと一緒に、太巻き寿司を作っていて、胸が熱くなった。葬儀の席に並んだ太巻き寿司は、祖母との思い出そのもの。口に運んだ瞬間、幼い日の風景が涙と共によみがえり、太巻き寿司が単なる料理以上のものであることを感じたのだ。

今、私は大人になり、かつて祖母がしてくれたように、太巻き寿司を子ども達に作っている。現在は太巻き寿司が珍しいものへとなりつつあり、寂しさも感じる。

私は祖母がいた頃の、太巻き寿司を通じて育まれる人々の絆やその温かさを思い出し、2023年に「おばあちゃんのお寿司」と題したエッセイを書いた。幸運にも、市原市更級日記千年紀文学賞の選考委員特別賞をいただき、改めて太巻き寿司の素晴らしさや未来について、考える機会となった。そして、現在は「イチハラカイホ制作」という屋号のもと、広告デザインや取材記事の執筆を行う傍ら、太巻き寿司の伝承活動にも参加している。そのベースとなっているのは、市原市海保という地域で、太巻き寿司と共に過ごした優しい時間であり、私自身の原点である。

太巻き寿司は、地域の歴史と共にある大切な文化遺産であり、私にとっては心に花を咲かせてくれる存在。この灯を絶やすことなく、仲間とともに次の世代へ伝え続けたいと思っている。

昭和30年頃の結婚式の料理

市原市牛久出身・飯給在住 木村みどり (昭和22年生)

私の一番上の昭和7年生まれ姉が結婚した昭和29年のことですが、その頃は式場もなく皆自宅で行っていました。その為に家の造りも二間続きの和室は必ずどの家でも、冠婚葬祭用に造られていました。私の住んでいた「牛久」は町なのでお店も沢山ありましたが、姉が嫁いだ「飯給」は一軒の雑貨屋しかありませんでした。昔は「足入れ婚」と言って結婚前に半年位、女の人が男の人といっしょに暮らしていました。もちろん姉も足入れ婚でした。結婚式は先ずお嫁さんの家で両家の親や仲人と親戚、隣組が集まって祝宴をし、次に婿さんの実家でまた祝宴をします。車はあまり無かったので小湊鐵道で出かけて、朝まで祝宴をして次の日の一番列車で帰ってきました。

料理はと言うと、牛久ではお店があったので刺身は魚屋さんで取って、隣組や親戚の女の人が手伝いました。飯給では、ばんこさんと言う男の料理人がいて、隣組の女の人に指図して、献立も作ります。ばんこさんは東京の仕出し屋や魚屋に奉公していた人が腕を買われて、農業の合間にやっていました。姉の時は徳氏の大岩さんと言うお爺さんでした。各部落に一人位はいたようです。先ず桜湯を出します。鯛の塩焼、紅白の刺身、天ぷら(海老、キス、さつま芋、人参、茄子等季節の野菜)、蛤の吸い物、酢の物、和え物、煮魚、茶碗蒸し、煮物(里芋、椎茸、牛蒡、昆布、こんにゃく、筍、隠元等)あとデザートの寄せ物、小豆の羊羹等で一人前のお膳に次々に盛り付けました。数は七五三と奇数を守りました。最後に「おつもりにして下さい」と言われると、本膳と言われる御飯と味噌汁、香の物が出てお開きになりました。その他にお赤飯と太巻き寿司の折り詰め、魚屋さんに注文した折り詰めと、和菓子屋に注支した折り詰め、鯛や海老の打ち菓子、鶴、亀、扇面の生菓子、林檎や桜んぼの生菓子もありました。



結婚式の帰りは持ちきれないお土産を持って家族の待つ家に帰り、式の様子を話しながら御馳走をいただきました。夜には外に台を出して見物に来た子どもや年寄りに御馳走が振舞われました。

次の日は、「お碗洗い」「道具しまい」と言って隣組の女の人達が結婚式に使ったお碗等を洗って片づけにきてくれました。その他に式に出席しなかった親戚の女の人が「めったむし」と言う(お目出た申します)のにやって来て、嫁入り道具などを見物していききました。

懐かしい郷土料理

市原市飯沼出身・浦安市在住 小倉榮子 (昭和25年生)

私の生家の飯沼は60～70年前は養老川沿いの田んぼや畑の広がる農村でした。ほとんど自家製で米・野菜は勿論のこと味噌、沢庵、梅干し、らっきょう、卵、おやつ、干し芋、干し柿、おかき、あられも自家製でした。裏庭の柿の木の下には大きな「らっきょう壺」が横たわり、子供たちがそれを遊びながら脚で転がして、らっきょうと酢や砂糖を掻き回していました。母の実家の新巻や、義兄の育った櫃挟では醤油も納豆も自家製だったそうです。1～2月に味噌を作る工程で煮汁が出来て、それに米麴、塩、小さく切った干し大根などを加えると、「豆造」と言う、とろりとしたご飯のお供ができます。祖父母や両親達年配の大好物でしたが、もう幻の味となりました。納屋の隣に6畳くらいの味噌部屋があり、味噌樽、漬物樽が並び、戸を開けると味噌や沢庵などの強烈な独特の臭いを放っていました。

大晦日には「はば」海苔にくっついていて小石や太い茎の部分を取り除く作業と大量の鰹節を削る作業があり、紅白歌合戦を横目によく作業をしたものです。昨今では高級品になりましたが、昔はたっぷり使うことができました。

春は牛の出産のシーズンです。この時期を待ち焦がれたのは、子牛が生まれる時しか食べられない大変貴重な和製チーズを作っていました。分娩後約1週間以内の乳(初乳)は成分が濃すぎるため出荷を禁じられていましたので、酪農家から大量の初乳を頂きます。それを大きな鍋で煮立ったところに酢を加え、固まったら布巾で絞ると生チーズができます。豆腐のような形状の生チーズを四角の薄切りにし、砂糖と醤油で煮たものは貴重なゆえに特別美味でした。今でも特濃牛乳を買ってきて作れますが、あの味は再現できません。

村の人たちの初夏の共同作業の1つに、小川や池の淀んだ水を掻き出す「けえっぱり」というイベントがあります。田んぼに綺麗な水を入れるため、小川を堰き止め淀んだ水や水草を掻き出します。すると、ふな、なまず、うなぎなどが捕れます。うなぎは庭のイチジクの葉でぬめりを取り、捌いて蒲焼にしたのですが、頭に錐を刺すとキュッと声を出すのが子供心に可哀そうでトラウマになりました。



母の素材な田舎ずし

市原市飯給在住・亀山出身 田中チヅ子 (昭和9年生)

私の育った亀山は緑の映える山並みが美しく、あたり一面稲穂がなびく長閑な農村で、両親は田畑を耕し、食料は殆ど自給自足の生活で、大した娯楽もなく待ち遠しいのは村祭りや、子どもの節句そしてお盆やお正月など親戚の人々が賑やかに集うハレの日で、誰もが待っている母の得意な巻き寿司が主役となる御馳走で、大皿一杯に並んだ盛り沢山のお寿司を囲み、その美味しさと嬉しさが重なり、みんなの笑顔がこぼれた。(昭和25年～30年頃)この楽しい一時は母の愛が詰まった巻き寿司への想いが紡ぐ幸せで、昨日の事のように思い出される。その頃のおすしは今のようなく、絵柄などなく干瓢だけを巻いて仕上げるグルグル巻きで、その干瓢の素になる野菜(夕顔)を母が畑で丹精し大きく育て、皮を剥き何日も天日に干し乾燥させ、やっと完成した手作りで、一斗缶などに入れ大切に保存していた。

自家製の貴重な干瓢で巻いた母のおすしは、甘酢っぱいすし飯と柔らかく味の染み込んだ干瓢が口の中でじんわり溶け、忘れられない味で叔父夫婦も「おばさんのお寿司は絶品、一番のごっつおだよ。」と言って頬ばり重箱に詰めたお寿司を大事そうに持ち帰った。そんな折、いつも父が姉に向かって「この味を母親が丈夫なうちに教わり覚えておきな。」と言うのが口ぐせだった。姉はいつの間にか母の味を受け継ぎ、誉められるまでに上達した。私もいつか母や姉のように美味しいお寿司が巻けるようになりたいと、巻き寿司への憧れが募っていった。その後、君津市練木の水野先生がお寿司の達人と聞き僅かな時間だったがご指導して頂く事が出来た。どのお寿司も工夫を凝らした綺麗な模様で、初めての経験に目を見張るばかりだった。この頃は育児と仕事に追われ、折角の手解きもそのままに時が過ぎた。(平成49年～50年頃)

時代が変わりお寿司のような手間と技術を要する料理は家庭で作る事がだんだん減り、寂しい思いだったが幸い、五井の上田先生のお寿司教室に通う機会に恵まれ若い頃の夢が再び蘇り胸の高鳴る思いだった。(2021～2024)先生は管理栄養士としての知識を生かし健康料理などの普及に努めた功績は多くの荣誉に輝き、その上太巻き寿司への創作意欲と類まれな才能に恵まれ持ち前のセンスとアイデアで数々の創作寿司を考察されていた。このお寿司が巻けた時の喜びと感動、そして滲み出る美味しさを味わえた幸せは正に至福の時でした。今、素晴らしく進化し、彩りも味わいも深まりを増した太巻き寿司は、どこか懐かしい故郷の香りと母の思い出が残る食卓の宝物です。これからも上田先生が、後世に伝える創作ずしを生み出し、食文化の発展に、ご活躍下さる事を心待ちにしております。



お正月のお餅と祭り寿司と味噌・豆造

市原市内田出身・皆吉在住 S.O (昭和21年生)

<お正月用の餅つき>

お正月用の餅つきは暮れの12月28日又は30日に朝早くからお昼過ぎまで家族総出でやっていました(親戚の分も込みで)お供え用の餅は丸餅を大、中、小と作っていました。お雑煮用には伸ばして、硬くなったら、四角に切っていました。

その日のお昼は、つきたてのお餅で、大根おろし、長ねぎとオカカ、納豆、きな粉等をまぶして食べてました。とてもおいしかったです。

お餅は暮(お正月用)だけでなく、お祭り(3/27、9/27)も、ついていました。寒餅(1月の寒の日)には、あられ用につけていました。

<お正月のお雑煮>

実家ではお正月の三ヶ日は男の人(祖父-父-兄)が朝のお雑煮を作っていました。お雑煮の具は、里いも、人参、青葉(ほうれん草等)シイタケ、青のり(オカカも)母が作る味と違いますが、とてもおいしかったです。

なぜ男の人が作るのかというと、女性を休ませるためや、神棚等神様が宿る場所にお供えるのでと伝えられています。



<祭り寿司>

実家では、お祭(3/27、9/27)等、人が集まった時に玉子の太巻きとのり巻の祭り寿司を祖父-父で作っていました。玉子焼き用鍋のフライパンで玉子を焼き、かんぴょう(食紅で赤、みどり等の色付も)、おぼろ、のり、ほうれん草等を使い、色々な模様の巻き寿司を巻いていました。最近自分も近所の方に教わり作って見ましたが、祖父や父が作っていた様にはできませんでした。今思えば教わっておけば良かったと思います。

<味噌作りと豆造作り>

祖父母がいたころ実家では、暮れにお味噌を1年分以上を作っていました。そのころはまだ土間が残っていて、大、中、小のかまどがありました。大きなかまどで大豆をゆで餅つき用の白で豆をつぶしてました。大豆、米こうじ、塩で添加物なしの塩っぱい味でした。大きな樽で1年間保存してから食べました。子供心にテレビでマルコメみそのコマーシャルを見て、あれが食べたいとよく言っていたのを覚えています(甘くておいしそうに思っていたので…)今思えば家での手り味噌は、贅沢品ですね、豆造は味噌用の大豆の煮汁を使って作っていたと思います。大豆の煮汁、米こうじ、納豆(手作り:大豆の煮豆を藁で発酵させていた)塩、大根の干した物(角切り)で!東京の伯母達が毎年楽しみにしていました。

太巻き寿司の思い出

千葉市出身・市原市菊間在住 S.Y (昭和16年生)

私は千葉市中央区から、結婚で市原市に来ました。太巻き寿司は、若い頃にちょっと見聞きした程度で、本物を間近に見て食べたのは結婚後。昭和40年代半ば、地元の祠の夏祭りで、おばあちゃん(義母)が作ったものでした。いくつもの山になるくらい、大量に巻くのには驚きました。次に食べたのは地域の神社の秋祭り。親戚が大勢来るので、お寿司は土産用と当日食べる分とを、おばあちゃんがひとりで大量に巻きました。神社の春祭りにも作りましたが、秋より少なめ。その他にも結婚式や葬式など、地域で集まりがあると手伝いの人たちが必ず巻き、親戚は「ここでしか食べられない」と楽しみにしており、私もおばあちゃんのお寿司を「きれいで美味しいお寿司」と、楽しんで食べていました。当時の寿司の具は、茶色、赤、緑のキャンピョウとピンクの桜でんぶ。模様は簡略化されたチューリップや桜、松、チョウでした。

おばあちゃんの代わりに私が太巻き寿司を作り始めたのは、市原に来て10年位、昭和50年代半ば。子どものおやつが1週間くらい寿司になり、少し日を空けてまた1週間作る、という練習を繰り返し、講習にも出かけました。周囲のほとんどの女性が巻けたので、色々教えてもらいました。

私が作ったお寿司を、亡くなった実家の母(千葉市)もとても喜んだので、親孝行になったのではと思います。当時、親戚の下総地域の人たちは房総太巻き寿司をほとんど知らなかったのが、手土産に持って行くと「きれい、食べるのがもったいない」と喜んでくれました。近所の瀬又地区出身の90代の方に聞くと、戦争前、戦争中は房総太巻き寿司を食べた記憶がなく、終戦直後はただの太巻きで、皆が房総太巻き寿司を巻くようになったのは戦後しばらくしてからとのこと。

今は、お店で房総太巻き寿司を見つけると必ず買ってきます。見ても食べてもカラフルで晴れやかな気持ちになるので、楽しみの一つです。



故人をしのび、先祖を供養するつどいの食

お盆 (8月13日～15日)

静かに先祖をしのんで、供養をして、亡くなった人を思い出し霊をなぐさめる。

13日に夕方、提燈を下げて墓に仏さまをお迎えにく。墓が遠くの家は、庭先でお迎え火を炊く。仏壇に棚飾りをし、キュウリとナスで精霊馬、牛を作る。

「そなえ団子」でお迎えする。仏前食は精進料理が基本だが、個人の好きだった食べ物でもよい。

14日(朝、昼、夜)の食事。15日(朝、昼)夜は白玉団子を供えて送り出す。

遠くに出ている人も帰ってきて、心を通わせ家族で団楽を楽しむ、年1回の行事である。

新盆の時は、10時 赤飯、昼食 冷麦(そーめん) 天ぷら、15時 スイカを出す。



君塚在住 池田家の「おつきあいノート」に記録された法事、葬儀、新盆の時の料理。

家で親戚や隣組の人たち10～15名で作った。天ぷらはエビを100匹、ロールイカ6本、鯖煮付け80枚。赤飯は新盆の時に

3升ふかした。平成12年頃までは、太巻き寿司に6升のすし飯を炊き、奥の座敷で熟練の技を磨いた長老たちが巻いていた。若い人は洗い物から、野菜を切る、煮物を作る、天ぷらを揚げると年功序列で役割を分担し料理を作っていた。

その後は生魚のすしや、テイクアウトのオードブルも利用するようになった。

S57.3.21 法事	S63.1.28 葬儀	S63.8.12 新盆	H3.8.12 新盆送り	H8.8.12 新盆	H9.12.14 法事
☆草もち	☆焼き鳥	☆焼き鳥	☆焼き鳥	飲み物	☆仕出し料理
☆太郎寿司	太巻き寿司6升	こんにゃく	刺身	やのサラダ	☆大京の寿司
お吸い物	お新香	お茶菓子	いんげん	まぐろ焼く	お茶菓子
お茶菓子	お茶菓子	スイカ	お新香	枝豆	おはぎ
寒天	寒天	吸い物	お吸い物	酢の物	寒天
きぬさや	きんぴら	酢の物	お茶菓子	太巻き寿司	牛乳羊羹
きんぴら	刺身	赤飯 3升	こんにゃく	お新香	きんぴら
こんにゃく	里芋	供え団子	椎茸煮付		こんにゃく
刺身	酢の物	天ぷら	スイカ		刺身
里芋	天ぷら	豆腐	赤飯3升		さつま揚げ
天ぷら	豆腐	飲み物	供え団子		タケノコ煮
飲み物	飲み物	冷麦	天ぷら		天ぷら
ほうれん草	ほうれん草	まぐろ煮付	豆腐		飲み物
混ぜご飯	まぐろ煮付	やのサラダ	飲み物		混ぜご飯
やのサラダ	焼き豆腐		冷麦		レンコン
レンコン	やのサラダ		まぐろ煮付		
	レンコン				

H12.3.2 葬儀	H12.3.20 法事	H12.8.12 新盆	H14.8.12 新盆	H20.8.12 新盆	H21.8.12 新盆
☆あんころ餅	☆島寿司	甘酒	☆刺身	☆オードブル	☆オードブル
いんげん	お新香	まぐろ煮	☆寿司はなの寿司	☆刺身	☆果物盛合せ
枝豆	お茶菓子	お新香	☆天ぷら	☆寿司	☆刺身
お新香	おはぎ	お茶菓子	☆焼き鳥	☆焼き鳥	☆寿司
寒天	草もち	きんぴら	お茶菓子	☆野菜煮盛合せ	☆焼き鳥
きんぴら	牛蒡	こんにゃく	シイタケ煮	いんげん	いんげん
スイカ	タケノコ煮	刺身	スイカ	お新香	お新香
酢の物	天ぷら	さつま揚げ	供え団子	スイカ	こんにゃく
そうめん	煮豆	タケノコ煮	飲み物	赤飯 3升	さつま揚げ
供え団子	春巻き	天ぷら	レンコン	供え団子	スイカ
天ぷら	ふき煮物	豆腐		天ぷら	赤飯 3升
豆腐	ほうれん草	飲み物		豆腐	天ぷら
飲み物	野菜サラダ	太巻き寿司		飲み物	豆腐
太巻き寿司		ほうれん草		冷麦	飲み物
まぐろ煮付		焼き豆腐		まぐろ煮付	冷麦
		レンコン			まぐろ煮付
					供え団子



お盆仏前食



お供え団子



太巻き寿司「志」



やのサラダ
(君塚の一部の地域で作られる)



野菜の煮物



天ぷら盛り合わせ



まぐろ煮付



太巻き寿司「さざえ」



おはぎ



お赤飯



ウリの浅漬け



まぜごはん

～季節の行事や年中行事のつどいの食～
家庭の年中行事

十二月	十一月	十月	九月	八月	七月	六月	五月	四月	三月	二月	一月
餅つき、大晦日	七五三祝い 文化祭	収穫祝い、秋の運動会	敬老の日 秋のお彼岸 お月見	お盆	七夕祭り	早苗饗(さなぶり) 父の日祝い	端午の節句、母の日祝い	入学祝い	ひな祭り 卒業祝い 春の彼岸	節分、味噌・豆造(とうぞ)作り	お正月、お雑煮、七草、成人式祝、寒餅作り

市原市の祭りや年中行事

十二月	十一月三日	十月中旬	九月下旬	九月中旬	七月下旬	七月中旬	四月下旬	四月上旬	三月中旬	二月初旬	一月
五井大市	五井大宮神社 例大祭	鶴峯八幡宮 例大祭(十二座神楽)	内田 諏訪神社例大祭 奉納相撲	飯岡八幡宮 例大祭	柳橋神社	牛久八坂神社 牛久八坂祭	姉崎神社 例大祭	高瀧神社 花嫁まつり	菊間八幡神社 例大祭	海保神社例大祭(大塚ばやし)	除夜の鐘 初詣、上総国分寺など

節分 (立春の日・2月4日ごろ)

新年を迎え、払い、一家の悪事災難を避けるために行っている。鬼(貧乏神)を追い出し、福の神を入れる。夜、ヒイラギの小枝に煮干の頭を戸口に差し、鬼が来るのを待つ。「鬼は外福は内」と唱えながら、豆を内外に投げ、鬼を追い出して戸口をとざす。大豆のいった物を年の数だけ食べる。



ひな祭り (3月3日)

『ももの節句』ともいわれ、ひな祭りは古くは奈良時代から始まった。江戸時代からは武家、町家を問わず3月3日『ももの節句』ともいわれ、人形を飾る習慣が盛んになった。女の子のすこやかな成長を祈り、おひな様を飾り、ひな壇には甘酒、ひしもち、すし、あらねなどを供え祝います。



お彼岸 (春の彼岸は3月21日頃、秋の彼岸は9月22日頃)

太陽が赤道の真上を通り、昼と夜の長さがほとんど同じ日になる日があり、春分の日、秋分の日と言います。春の彼岸と秋の彼岸はその日の前後3日間をいい、つごう7日間になります。彼岸とは仏教の言葉で悟りの境地の意味があります。墓参りや法要が行われ、先祖の供養をして祀ります。同時に自分たちを見守ってくれるよう祈ります。供え物は春は「牡丹餅」秋は「お萩」と季節で名前が変わります。



十五夜

空が澄んで、月が一番美しいとされている、中秋の名月の晩、団子、栗、サツマイモ、枝豆、里芋などと、ススキを供えて、月を眺めます。昔の子供はお月さまの中でウサギがお餅を食べていると聞かされました。家族円満、繁栄のため、いつも円満な気持ちでいらよう、お月様に祈ります。



はつうま (2月の初めての午の日)

2月の節分が終わって初めての午の日に行われる。今は2月11日の建国の日に行なわれることが多い。1年に一度の部落の行事で神主と氏子総代がお宮でお神酒を上げ神へ豊作を祈る。部落の融合・発展のために行っている。夜は鶏ご飯、さしみ、なます、けんちん汁などを食べ、酒を酌み交わす。



さなぶり (早苗饗 5~6月頃)

田植えの初めに「さ」という神が天から降り、終わると「天に昇る」という語源があり、田植えが終わって、農具の後始末もひと段落した頃、田植えの労働をねぎらい、農作物の豊作を祈願して行う。日頃お世話になっている人、手伝ってくれた人などが集まり、いっしょに赤飯、すし、あんころ餅、季節の料理などを食べ、話しながらゆっくり1日過ごします。



端午の節句 (5月5日)

日本では平安朝の時代から宮廷行事として、5月に節句を行っていました。男児出産を祝い、丈夫で元気に成長することを願い5月5日を「子供の日」としました。菖蒲湯に入り、兜を飾り、鯉のぼりをたて、子供の幸を祈ります。市原では、畳の1畳分くらいの大きさの凧を上げました。凧が高く上がれば、その子は名をあげ出世すると言われました。



三つめのぼた餅

出産をした女性が、産後の肥立ちがよくなるよう、元気で母乳がよく出るよう、お産の8日目に大きなぼた餅を作り、親元、親戚、近所の人に3個ずつ配りました。子供を甘く育てないよう、あんこはあまり甘くしませんでした。



市原市マップ



- ① 藤谷 誠
- ② 芝崎浩平
- ③ 永島春香
- ④ 木村みどり
- ⑤ 小倉榮子
- ⑥ 田中チヅ子
- ⑦ S.O
- ⑧ S.Y

あとがき

始めに寄稿をいただいてから、なかなか次が集まらず半年以上がたってしまいました。その後は順調に集まりましたが、まとめるまでに時間がかかりました。しかしその分、皆さまの思いの詰まった充実した内容になりました。

戦後の昭和から平成までの貴重な内容をいただき、とても心を打たれました。

原稿をまとめてくださった(株)ベイウェーブの伊藤和美様はじめ皆様のご協力で完成しましたことを、心より御礼申し上げます。