

今号から、上新城住民のみなさんに、身近なテーマについてあれこれ語っていただく「紙上交流サロン」企画を始めました。コンセプトは「上新城のひと、全員登場!」です。みなさんのご登場をお待ちしております♪

今回の
テーマ

冬の暮らし



今回の話し手

小又 佐藤 祐子さん 写真右

白山 佐田 孝子さん 写真中央

下五十丁 佐藤 洋子さん 写真左



みなさんは、いつごろから上新城にお住まいですか？

祐子さん みんな50年以上は前からよね。

洋子さん どうやってお嫁に来たの？

祐子さん 東由利からタクシーで。白無垢だったから、タクシーの椅子外してもらって座布団に座ってね。2時間かかってきたの。

孝子さん 私は添川から山越えて、タクシーで。

洋子さん あら、私も五城目からタクシーで。

みなさんタクシーで笑お嫁入りされたんですね。おつきあいはそのころからですか？

洋子さん 農協婦人部や若妻会で一緒になってからのつきあいです。

今日は、上新城ならではの「冬の暮らし」について、工夫されてきたことや、おもしろいお話があればうかがいたいのですが。

洋子さん 冬といえば、朝に「なんとして町場まで出るか？」が問題で。車の方が時間かかるから、外旭川のナイスの辺りまで送ってもらって、そこから八橋(職場)まで歩いて通勤したの。郵便局の辺りとか、北一Cの辺りは吹きだまりで本当におっかない。

祐子さん 道路との境目見えなくなるもんね。あと25年くらい前まではバスも通ってなかったから、やっぱり冬は買い物が大変だった。

洋子さん 冬は魚屋の行商が来たもんだって。リヤカーに積んで。

孝子さん 道路もがたがた道だったものな。それに合わせて買い物して、次来るまで食材を間に合わせるの。

間に合うものなんですか？

3人 間に合わせるのよ。

祐子さん 昔はいろんなものを漬けて「保存食」にしたから。

孝子さん ハタハタとか、フキ、ワラビとかも塩漬けして。この辺の人たちには保存食をつくる手技があるし、お姑さんに習ったものだった。小さい子どもは「いつめ」に入ってもらって、作業したもんだ。

祐子さん ハタハタないときは、イワシとかサンマをぬか漬けにしたり、寿司にしたり各家で工夫して。



田植えの季節までもつようにするの。

洋子さん あれしよっぱいけど、味わい深くて美味しいのよね。ハタハタなんか一箱50円の時代は、最低10箱は買ったよ。



昔はいろいろなものも漬けて「保存食」に

お正月はどうだったんでしょう？

洋子さん 鶏の足の煮たのとか、ブリコ入りハタハタの大きいのがちそうだった。

孝子さん キンキンとか頭のついた魚ね。

祐子さん この辺りでよく作るのが「なます」と「でんぶ」(ごぼうと生たらのこをからめた煮つけ)。うちでは同じごぼうでも、きんぴらとでんぶの2種類作って、煮干しだしを使わないきんぴらのほうを仏様にあげます。

孝子さん そういえば「きやのこ」はいつ食べた？

祐子さん 小正月の1月15日に作って、16日にお寺に持っていったな。各人の「けのこ」がああだのこうだのって言いながら、みんなで食べたもんだって。

洋子さん へえ、うちの辺りでは、けのこは作らなかったな。町内ごとに異なる一品を皿に盛って、やっぱりお寺に届けたけど。

祐子さん もうこの風習はないけど、今思えば、正月の料理を余すことなく活かす方法だったんじゃないかな。



ブリコ入りハタハタの大きいのが当時のちそうだった

暮らしの工夫としては、ほかに何かありますか？

洋子さん ダイコンなんか雪に埋めて保存したけど、どこに埋めたか分からなくなるから、束ねたワラで「ぼっち」作って、空気抜きを兼ねた目印にしたっけ。

孝子さん 私たちが若いときはそういう冬仕事がいっぱいあった。

洋子さん うん、除雪ダンブもなかったときは、ワラで「ふみだわら」(足に履いて歩きながら圧雪するもの)編んだりね。

孝子さん 昔は、冬も着物で庭仕事が多かったけど、何でもやっただしむしろ寒くなかった。今なんか何もなくていいのに、今の方が寒く感じる。不思議なものだなあ。

祐子さん・洋子さん 孝子さん働き者だもの、寒さを感じる暇ないのよ。

洋子さん 結局、一年のうちで休めるのは真冬の2か月くらい。稲刈りのあとも雑作業あるでしょ？ 野菜を冬眠させなきゃいけないし、漬物も仕込まないといけないし。春の農作業の前までかな、本をまとめ読みしたり、つるし飾り作ったりゆつくりできるの。あらやっぱり休む暇ないな。

祐子さん でもさ、健康で年中やることあるって幸せだよ。



昔は冬も着物で庭仕事が多かったけど、不思議と寒くなかった



きやのこ(けのこ)汁

一般的には、秋田県や青森県において、小正月に食されてきた行事食。具材を細かく刻み、だし汁に入れて煮込んだもので、日が経つほどに味がしみて味わいが増す。上新城では、正月料理の残りや塩抜きしたフキ、ニオサク、キノコ、ニンジン、油揚げなどを刻んで煮たそう。お寺にお供えする場合、魚と肉は使わない。ササゲの煮豆でだしをとる人もいます。

「なんでも刻んでいっぱい入れて煮れば、きやのこになるの(笑)」

