

■ふだんの食事

昔の農家は自分の家で食べるものはほとんど自分の畑でつくっていた。明治時代の主食は、麦飯ばくめしといつて大麦であった。大正時代から昭和三十年（一九五五）代しろころまでは、大麦（挽割ひきわり麦のちに押麦）に米（おもに陸稲）をまぜて炊いた麦飯を食べていた。おかずはお菜さいとかオセイとよび、畑でとれた野菜が中心であった。多摩川でとった川魚、暮れの付け届けにもらう荒巻鮭、行商人から買う干物なども食べたが、いつもというわけではなかった。



田植えの日の一休み（昭和32年）

農繁期（四月から十月）は、朝早く起きて一仕事ひとしてから七時あさむしすぎに朝飯をとった。麦飯に味噌汁と漬物がふつうであった。重労働した日は、お茶といつて十時ごろに漬物や鮓を食べて休む。お昼は、忙しいときは朝の残りのこりで間に合わせ、軽い煮つけや塩鮭があれば上等であった。農繁期には体がもたないので、オコジユーといつて、三時ごろに軽い食事をとった。残り飯でつくった焼きもちやゆでたじゃが芋、陸稲のあいだに蒔いて実った瓜、蒸したさつま芋など、その季節にとれたものを食べたが、さつま芋掘りや麦蒔き、麦刈りなどの重労働をした日には、特別に握り飯やゆでまんじゅうなどを食べて元気げんきをつけた。夕飯ゆふめしは、朝炊いたご飯に味噌汁と漬物がふつうで、足りないときは夏はそうめん、冬はのしこみ（うどんの煮込み）、団子汁をつくることも多かった。

	儀 礼	食 べ 物	備 考
出 産	お七夜 産見舞	赤飯か小豆飯 米1、2升、饅節2本	お七夜までに嫁の里やお世話人、濃い親戚から届く 産土様に供える。赤飯はバリバリの木(檜)の枝にのせる 産見舞のお返し
	産屋明け(お宮参り)	赤飯、酒	
	産	赤飯、酒、饅節(男児)、するめ(女児)	
	食い初め	赤飯、煮物、魚	生後100日目か110日目
	三月の節供	菱餅、蛤、するめ	節供の祝いを貰った家へ届ける
	五月の節供	赤飯、煮物	節供の祝いを貰った家へ届ける
成 長	帯解き(七つの祝い)	赤飯、おかしわ(柏餅)、かさごの干物	お祝いを貰った家に届ける
	帯解き(七つの祝い)	赤飯、煮物 紅白の丸餅か鶴の子餅、赤飯、酒、饅節(男児)、するめ(女児)	産土様に供える。赤飯はバリバリの木の枝にのせる
	謡初め(七草とも)	赤飯、煮物 酒1升	長男15歳(戦後18歳)のとき(熊川の一部のみ) 次男以下15歳(戦後18歳)のとき(熊川の一部)、熊川以外は20歳
	稲荷講	酒1升	
婚 姻	嫁もらい	酒1升	嫁の家にハンカケが持っていき、酒をあげれば承知の意、酒をひらくという
	口がため 結 納	酒1升、クチトリモノ 饅節、昆布、するめ	結納品
	ご祝儀	酒、クチトリモノ 冷酒、嫁のおタカモリ、嫁の茶 燗酒、クチトリモノ、煮物、吸物、そばかうどん 赤飯、酒	産土様に供える
葬 式	宮参り	赤飯、酒	産土様に供える
	飛脚 枕団子	冷酒 米のめし 団子	米を洗わずに挽く 裏庭で別火で作る 米は洗わず裏庭で別火で炊く 湯灌酒 供養のオシノギ 最後に食べる
	枕 飯 湯 灌 通 夜	米のめし 冷 酒 五目飯、ねぎと豆腐の味噌汁 うどん(夜)	埋葬時に穴に埋める
	穴 番 野 帰 香 典 返 し ニワトキ ダンバライ	冷酒、豆腐 団子、塩 イマサカマンジュウ 米のめし、ねぎと豆腐の味噌汁 うどん、煮物、酒	

人生儀礼の食べ物



ご祝儀の宴会(昭和30年) 食器に膳枕倉の道具が使われている。床の間には柳樽が飾ってある。

■晴れの日の食事

正月や盆、婚礼などの行事のある晴れの日には、ふだんとちがうご馳走をつくった。いつもは質素な生活なので、物日(特別の日)の食事は楽しみであった(上の表参照)。毎月一日、十五日、二十八日も物日で、この日も米のご飯を炊いて食べた。

月	日	行 事	食 べ 物	備 考
12	31	煤取り 餅つき 大晦日	米のめし、ねぎと豆腐の味噌汁 米のめし、ねぎと豆腐の味噌汁 米のめし、みそかそばかうどん、こんにやく	こんにやくは砂はらいに食べる
1	1	元旦	雑煮、煮物、きんぴら、大根なます、ゆず巻他	風邪をひかない
	3	麦めしとろろ	麦めしとろろ(山芋)	風邪をひかない
	6	寒の入り	けんちん汁	醤油味のおじや
	7	七 草	七草粥	葎に供える
	11	歳開き	雑煮(朝)、そばかうどん(夜)	屋敷畑にまく
	11	獄入れ	お供えをくだいたもの、お洗米	団子は枝にさす、雑煮を供える
	13	薨玉飾り(～16日)	団子、雑煮、うどん(夜)	供える
	14	〃	雑煮かめのめし	13日の団子を墓の神の火で焼いて食べる
	15	団子焼き(塞の神)	団子	供える
	16	小豆粥	小豆粥	供える
16	閻魔の赤飯	小豆飯	嫁の実家へ持たせる	
16	藪入り	団子	恵比須・大黒様に供える	
20	恵比須講	小豆飯、魚、煮物(朝)、そばかうどん(夜)		
2	3	節 分	大豆、めざしのヤッカガシ	豆をまき、ヤッカガシをトンボクチにさす
	〃	〃	米のめし(夜)、煮物、めざし	
	8	事八日	ヒナ汁	明治から大正
11	初午(前は初午の日)	赤飯、めざし、酒、煮物	稲荷様には赤飯、油揚げか豆腐を供える	
3	3	三月の節供	菱餅、蛤	お雛様に供えた。嫁の里帰りにも持たせる
	〃	彼 岸	赤飯、煮物 ほたまち	親類とやりとりする
4	3	神明社の春祭	赤飯、酒、うどん(夜)	お釈迦様に甘茶をかける
	8	花祭	草の花もち	
	10	熊川神社の春祭	草の花もち、煮物、そばかうどん(夜)	春の煤取りの後に作って、神仏に供え、近所に配る
	〃	煤取り薨玉	団子	春祭の掃立て前にする女のお日待ち
5	5	五月の節供	赤飯、煮物、おかしわ(柏餅)	座敷のほりに供える
6	〃	夏上がり	ふかしまんじゅう(酒磯頭)	嫁の里帰りに持たせる
7	13	盆(～16日)	ふかしまんじゅう、そうめん	盆礼に嫁(婿)の実家や世話人に贈る
15	〃	〃	ふかしまんじゅう、うどんかそうめん(夜)	
16	閻魔の赤飯	小豆飯	盆様送りに供える	
8	1	天王様(八雲神社)	赤飯、ふかしまんじゅう、そばかうどん(夜)	宵宮は7月31日
9	1	八 朔	米のめし、酒	男性中心のお日待ちで米を2、3合ずつ持ち寄る
	1	熊川神社の秋祭	赤飯、ふかしまんじゅう、どじょう汁	
	2	お日待ち	米のめし、酒	芝居のやくらを片付けた後、米を2、3合ずつ持ち寄る
	〃	十五夜	月見団子、ふかしまんじゅうかゆでまんじゅう	とれたばかりのさつま芋、里芋、柿、栗等を15か5個ずつ供える
	〃	ミクンチ(9・19・29日)	赤飯、ふかしまんじゅう、ミクンチ茄子、そばかうどん(夜)	19日は神明社の秋祭
〃	彼 岸	ほたまち	親類とやりとりする	
10	〃	十三夜	月見団子、ゆでまんじゅう	十五夜と同じくとれた物を13か3個ずつ供える
	9	亥の子のほたまち	ほたまち	
	20	恵比須講	小豆飯、魚、煮物、そばかうどん(夜)	恵比須・大黒様に供える
	31	オカマの団子	団子	オカマ様に供える
11	〃	麦蒔きばらい	どじょう粥	
12	1	川浸りの一日	じざい餅(大福)かほたまち、米のめし、そばかうどん(夜)	馬にご馳走する
	8	事八日	アナップサギのかぶ団子	
	8	フイゴ祭	赤飯、酒、みかん	金山様をまつる鍛冶屋の祭
	〃	冬 至	米のめし、冬至とうなす、冬至こんにやく、ゆず	ゆずはゆず湯にする
〃	〃	付け届け	荒巻鮭	お世話人に届ける

年中行事の食べ物