

村上の食文化 正月祝儀之膳組

『色部（いろべ）氏年中行事』は、色部家伝来の古文書のひとつで、中世の国人領内における家臣や領民の姿、民俗などを記載した貴重な史料です。

その中に、正月行事として、当主への挨拶参上と椀飯（おうばん）といわれる主従関係を確認する儀式のことが記されています。

この正月祝儀之膳組は、椀飯に供された膳組の例を模型としたものですが、儀礼の場における食生活を知る点で貴重なものとして再現したものです。写真はその一部です。



村上の食文化 年取り膳

一年中でもっともごちそうのあるのは年夜(としや)である。昔から年取りの御飯を食べると年齢がひとつ増え、食べ終わると「これで何歳になった」と家内じゅう満足して言った。(村上市史より)

鮭の切身、ダイコン・コンブ・サトイモ・トウフ・ニンジン・カボチャ・コンニャクの七種の煮しめ、氷頭(ひず)なます、豆腐汁。

生活スタイルの変化は、食生活も変えてきました。私たちが忘れてはいけない食文化のひとつとして再現しました。



村上の食文化 冠婚葬祭のごちそう

例年7月6日・7日は村上大祭です。この祭りの日のごちそうとして、昔からタイの浜焼き・キュウリモみ・みがきニシン・煮しめ・サケの酒びたし・さらしクジラ・赤飯などが定番でした。しかし、現在では仕出しのオードブルが主流となっています。

祭りを迎えるための「しつらい」が次第に失われつつある中で、祭りのごちそうも、しつらい総体の中の食文化として残しておきたいものではないかと思えます。



村上の食文化 村上のひなまつりの供物

雛祭りには、現在でも菱餅や雛あられ、甘酒などが定番ですが、村上の各地区によってお供えする料理もちがっていました。本館では、旧村上市内の村上・本町（もとまち）・岩船・瀬波・上海府・山辺里（さべり）地区の料理の再現模型を毎年3月に開催する「ひな人形展」で展示しています。

写真は6地区の中の村上地区のもので、右上からヒダラ、ハマグリの吸い物、中央はタニシのこみそ煮、左上からアラレ、アサヅキ、そしてアマザケ・ヒシモチが付きます。

