

日本の正月といえは、数

の子や田作り、黒豆などおなじみの祝い肴が詰まった重箱のお節料理を思い浮かべる方も多いのではないだろうか。実は、そうしたお節料理は県内ではあまり馴染みがない。代わりに、この時期のごちそうといえは、私にとっては大晦日の昼から家族揃って囲む年取りの料理だ。

津軽の片田舎にあるわが家では、大根をすり下ろし、ほぐしたサメの身とあえて酢で味を付けるなます。なまこの酢の物。にんじんの子と和え。ゴボウのデンプと呼ぶ、ゴボウとにんじんの醤油味の煮物。ツブ貝と豆腐、三つ葉の入ったお吸い物。栗の甘露煮を入れた甘い茶碗蒸し。そうしたごちそうが一人一人の前にそれぞれ並べられ、テーブルの真ん中には、大皿の口取りが置かれ、はなやかなお祝いの雰囲気盛り上げる。

こうした光景を他県出身の方

方に言うと、大晦日からお祝いのごちそうを食べるのさと、ずいぶんと驚かれる。民俗学では、お節料理はもともと節会供、節日に神に供えた食物の意味だったのが、次第に正月の食物を指すようになったという。また、「年取りの飯」「年取り膳」といって、大晦日の

正月のごちそう

福島 春那

（青森県史編さんグループ
非常勤嘱託員）

夜にお祝いの食事をする方が東北地方などにみられる。年取りは文字通り、年齢が加わることを指し、除夜または節分の夜にひとつ年を取る祝いそのものをあらわすこともある。これは古くは月の運びが暦の基準であったころ、日没で一日が終わり、月の昇るころから新しく一日が始まると考

えられていたことに由来するといふ。つまり、大晦日の晩には正月が始まったのである。

青森県史をひもといてみると、大晦日の晩の年取りの料理は一年のうちでもっともごちそうが並ぶものだという。

例えば、下北では、正月の準備は餅つきと豆腐ひきからはじまるといい、年取りの膳には刺身、煮つけ、サケやタラの焼き魚、煮しめ、煮マメ、子

和え、きんぴら
ゴボウ、コンブ

巻きなどがつく（『青森県史民俗編 資料下北』）。

いっぽう南部では、十和田市深持では米飯・タラ汁

・川サケの押しずし・煮しめ・なますなど畑の野菜の料理・オホ（どぶろく）・

甘酒など。押しずしにはタラ・サケ・ニンジン・イワシなどのものがあるとい

う。天間林村付近では白米飯・赤魚一品（キンキンな

ど）・豆腐汁・筋子・煮しめ・ニンジンものしら和え・

豆腐のしら和え・イワシの押しずし・ドブロク・水飴

などが膳に並んだ（『青森

県史民俗編 資料南部』）。

このように、南部地方では

ごちそうの筆頭にまず白飯

があげられているのが興味

深い。稲作中心の地域とは

異なり、稗と粟を混ぜたカ

テ飯が日常の食生活の基本

になっていたためだろう。

お正月を迎えるための特

別なごちそうは、時代や地

域によって様々だ。いまだ

は、年の暮れには各デパー

トや料亭のお節料理のカタ

ログを目にするが、やはり

わが家では母の作る甘い茶

碗蒸しが一番の人気のある

ごちそうなのである。



大晦日の昼、年取り料理。
各人の座席前には、なますやなまこの酢の物など小皿
が並ぶ=2014（平成26）年12月31日、筆者撮影