

特別展「発掘・発見 埼玉のふるさと 秩父のおごっつおう」

若松良一

テーマの設定

埼玉県では、古くから、荒川や利根川の恵みである穀物、野菜、魚などを用いた特徴ある食文化を営んできました。しかし、ここ半世紀の食をめぐる環境変化によって、こうした伝統食は急激に失われつつあります。

ところが、県内で祭礼と年中行事が最も多く残っているといわれる秩父地方では、そうした機会に登場する、伝統食を発掘・発見できることが少なくありません。

そこで、平成22年度に自然の博物館が主体となり、川の博物館と共同して、秩父の伝統食調査を行って、その成果に基づいて展示の企画書を作成し、平成23年度には、川の博物館が主体となり、自然の博物館と共同して展示を具体化しました。

みどころは、実際に考証を尽くして調理した実物をもとに、製作した本物そっくりの食品サンプルの数々です。



傾斜した畑で育てられた餅黍と粟

秩父というところ

秩父地方は県土の三分の一を占めますが、80%が山地で、平地が少なく、土壌に小石を含み、水もちが悪いため、水田はわずかしかありません。このため、半世紀ほど前まで、大麦に僅かな米を混ぜた割り飯が主食でした。しかし、小麦は傾斜のきつい畑でも生育し、うどんの原料となるので盛んに栽培されました。



質素なふだんの食膳

このように、ふだんは質素な食生活を余儀なくされましたが、正月、盆、御日待、祭礼などのモノビには、腕によりをかけておごっつおうを作り、共同飲食するのが古くからの秩父のやり方でした。

婦人だけの御日待ちと小昼飯

二夜様は、かつて秩父郡内で広く行われていた安産や子育てを願う女性たちの御日待ちです。秩父市中宮地の花見堂では、縁日の毎月22日昼前に、講中の女性たちが集まり、観音様にみたらし団子を供え、蠟燭を灯して拝んだ後に、持ち寄りの小昼飯（こじゅうはん）を出し合っ、四方山話をしながら、楽しい食事会をします。昨年6月には、テーブルの上に、たらし焼きのごま味噌和え、しんし芋の甘辛醤油和え、ふきん棒の煮物などが並びました。



花御堂での楽しい春の昼食会