

これまでの仕事【2】

市川昔がたり①

生命をささえた餅

天明や天保のくらし 市川地区のむかしの頃のくらしを調べてみると、江戸時代の、特に天明(1780年代)や天保(1830年代)の時期に悲惨な生活をおくっていたことがよくわかる。その原因は天候の不順からくる不作がつづいたことによるが、世の中のしくみや行政の対応の不手際が輪をかけていた。

その頃の人々の生活がある程度ささえていた食べ物に、いろいろ工夫して作られた餅がある。天保のころの市川村は向谷地の住人・佐々木太郎左右衛門が残した「市川日記」には、いろいろな餅について書き残した部分がある。

山林や原野へ走った

天保7年のころだが、天候不順からくる作物の不作がはっきりしてくると、人々は一家で鎌や鍬を持ち籠を背負い、山林や原野に走った。当時は**長七谷地**から向谷地にかけての土地はまだ開拓が進んでおらず、一帯は山林や原野だったらしい。(藤田又右衛門による開拓・開田は、この後に進められた。)そこで、食料になりそうな野生の植物を探し出し、根を掘った。夏は、あざみ・ゆむぎ・ならの葉・夏菜・ふきの葉・三つ葉。その後は、わらび・くず・しだみ・かやね・あも・ところ・など。



雑炊や餅をつくった

これらの山野からとってきた材料に、少しばかり持っていた穀類を入れて雑炊にしたりした。そして、一日に一食を食べて、やっと生命をつないだ。また、いろいろ工夫して各種の餅をつくった。こうして作られた餅に、わらび餅・ところ餅・松皮餅があり、それにイワシを利用してのイワシ餅もつくられた。

イネ餅のレシピ

いつまでも実をつけないイネから作った餅もあった。その作り方には次のような方法がある。
①生ワラの穂を取り去って半日くらい水につける。②よく刻み、これを蒸して石の臼にかけ、粉にする。③それに、糠2合くらいをませ、湯水をそそいでこねり、餅にする。④これに味噌をつけて食べる。これは、天明のころ五戸代官所の文書に記載されている。さまざまな手立てをつくして餅をつくり、多くできた場合は百石や五戸の町へ出て、ひとつ5文・6文の値で売った。こうして買うことができ生きのびた人もいたが、買うこともできずに死んでいった人も多かった。

現代の草餅のこと

現在は菓子餅がいろいろとつくられている。そのひとつに草餅があり、中によもぎが利用されている。天保のむかしのものとちがひ、味とかおり、それに草の色あいからくる風味をたのしむもので、生きるために必死でつくった天保の餅とはちがう。でも、それとつながる要素をもつだけに、そのころの人を思い、草餅を食べる前に私は少しばかり肅然とした気持ちになる。 「市川日記」「百石町誌 上・下」を参考 多賀台 奈良 孝次郎

※奈良孝次郎氏の「市川昔がたり②」市川街道往還記は、次号に掲載いたします。

これまでの仕事【3】

「見崎稻荷神社」の由来と歴史

→ 戸館義文氏の記録から

見崎神社は、嘉永3年(1850年)の旧7月15日、もともと奥入瀬川下流藤ヶ森の対岸(高屋敷側)に鎮座していた卯之木大明神を現在地「稻荷袋」に御堂を再建し遷宮したものである。(戸館家の旧屋敷内に再建。社主は戸館平四郎) この神社は、主神に「倉稻魂神」を配祀し、氏神として祀った。爾来、五穀豊穰・大漁成就・商売繁盛・学業成就・家内安全として、また高屋敷の産土神として郷土の繁栄を見守ってきた。(「遷宮当時、五戸奉行にて大漁万作寄進あり、一川目から五川目まで、轟木村・和野・新田・尻引・赤畑・市川・百石村藤ヶ森より寄進」との記録あり)

- ☆明治 7年：「青森県管下陸奥國第八大区三戸郡社寺境内書上控帳」に社守、戸館平四郎の記載あり。
- ☆明治 12年：政令改正・寺社整理統合により、市川村白髭神社に合祀される。
- ☆明治 18年：コレラ病が大流行したので屋敷内に小宇を再建。御神酒上げ等の祭祀は続行。
- ☆大正 4年：新たに御神霊を下し給わり、別当の家に仮座。御宮は長年の風雪で腐朽し跡を残すばかり。
- ☆大正 14年：高屋敷の友榮会が發起人となり村民の援助で御堂を建立、代表が行者装束で京都伏見稻荷大社へ請願に詣で、御神霊を下し給わる。
- ☆昭和 6年：見崎稻荷神社木造寄進
- ☆昭和 35年：見崎稻荷神社増築寄進。河川改修のため、旧「卯之木大明神社合祀」。
- ☆昭和 55年：昭和の大新築、建築には木村岩男氏が奉仕的精神で引き受け、年末に遷座祭・遷神式。資料提供は、高屋敷の氣田武男氏(元県立八戸南高校長)



これまでの仕事【4】

★市川地区の神社を回り、写真撮影。これを模造紙に書いた地図に貼付、公民館の文化祭で掲示しました。

お願い：「市川を調べる」に対する要望・ご意見等がありましたら、公民館までどうぞ。

