

# 特集 めでたい場の食

## いつ、何を、誰と食べるか

あさくらとしお  
立命館大学教授、民博名誉教授

「めでたい場」とは、どのような場面のことであろうか。中国地域、朝鮮半島、日本列島など東アジアにおいては、年中行事や人生儀礼が思いつく。ここでは韓国の伝統的な事例を紹介したい。

### 季節を楽しむ

韓国では年中行事の日を名節といい、この日に食べるものを節食という。ことに陰暦の一月一日のソルと八月一五日の秋夕が二大名節である。ソルにはトックク（雑煮）、秋夕には松餅が登場する。



トックク (提供：韓国国立民俗博物館、2012年)

トッククは、粳米で作った白い棒状のヒントク（白餅）を薄く小判形に切って汁に入れたものだ。「トッククを食べる」ということは、正月を迎えて、歳をひとつとることを意味する。松餅はしん粉を貝の形にまるめて松葉を敷いて蒸したものだ。日本ではもち米を搗いた餅が一般的であるが、韓国の餅は粳米をおもな原料とし、作り方によって、蒸し餅、つき餅、焼き餅、ゆで餅にわけられ、季節にあわせて、ヨモギやゴ



松餅 (撮影：守屋亜記子)

世界には、年中行事や人生儀礼、宗教行事に基づく祭日など、さまざまな「めでたい場」が存在する。また、それを彩る食のあり方もさまざま。人びとは何を願い、祝い、誰と何を食すのか。本特集では、世界各地の事例をとりあげ、めでたい場と食との関係性を考える。



礼式場でトルの宴。主役である赤ちゃんの前にはベッソルギ（粳米粉で作る餅）、各種餅、デコレーションケーキなどが並ぶ (撮影：守屋亜記子、2006年)

マを混ぜたり、果実や穀物をまぶしたり、蜂蜜や干し柿のあんが入ったものなども作られた。

### 成長を願い、祖先を敬う

人生儀礼においても餅はつきものだ。生後一〇〇日を祝う百日や満一歳の誕生日を祝うトルでも餅が食べられる。そしてもうひとつ、人生儀礼で欠かせない食べ物がククス（麵）である。ククスは長寿を願うものとして、トルや婚礼、還暦、古稀といった歳祝いに出される。伝統的な結婚式の宴でククスを食べたりふるまったりしたことに由



ククス (撮影：林史樹)

来し、「いつククスを食べるの?」ということばは、いつ結婚をするのかという意味になる。韓国では儒教の教えにある「孝」

を大切にす。孝は、生きている親だけでなく、亡くなった親に対しても礼をつくすものと考え。その具体的なカタチが祖先祭祀である。親だけでなく、祖父母、曾祖父母、高祖父母と、自分を起点に四代上の祖先まで、それぞれの命日におこなう忌祭祀のほか、ソルや秋夕においても茶礼とよばれる祭祀をおこない、祖先の霊を迎え入れる。そこで供える食膳には、基本的に飯と汁、餅、麵、魚や肉の焼き物、スープ、おかず類、果物類が並べられるが、供え方は家々で決まりが異なる。

また、還暦や古稀といった歳祝いも盛大に祝われた。こうした歳祝いは特定の歳に祝われるものだが、韓国では毎年、家族の誕生日にはミョックク（ワカメスープ）を食べる習慣がある。これは自分を産んでくれた母親に対する感謝の心を忘れずにいるためといわれている。ワカメは、子授け祈願のために三神・産神に供えられるほか、妊産婦が滋養をとるためにも食される。そのため、韓国

には出産するとワカメスープを食べる習慣がある。そのとき、姑は嫁の実家に、スープの材料となるワカメと牛肉を贈る。コ・ヘジョンの『お母さんのワカメスープ』（新潮社、二〇〇七年）という本には、初孫が生まれたときの実家の母と姑の贈答品をめぐる熾烈なやりとりが描かれている。

### ともに食べ、ともに祝う

このように、四季折々に生活のリズムを刻む年中行事は自然と人間の関係において、生と死の輪廻をめぐる人生儀礼は時間と人間の関係において、アクセントとなる日である。そしてそのとき、「食」は、夫婦、親子、家族、仲間といった人間と人間を繋ぐものとなり、また神仏への感謝の気持ちをあらわすものにもなる。

韓国でも都市化・産業化が進み、伝統的な年中行事や人生儀礼は大きく変質し、ことに家族のあり方が問われてきている。トルの祝いや婚礼がホテルでおこなわれるなど「めでたい場」が産業化している。それでもソルには都会と農村に別れて暮らす家族・親族と一緒にトッククを食べようと民族大移動が起こる。即席のワカメスープやワカメスープラーメンにとってかわられても、誕生日には家族がそろってワカメスープを食べる習慣がまだ健在のようである。

「めでたい場」で「食」を介してコミュニケーションをとることは人間にとって大切なことである。何を食べるかは変わっていても、誰と一緒に食べるかは変わらずにあってほしい。



儒教式でおこなわれる祖先祭祀 (提供：韓国国立民俗博物館、2012年)

# 餅と赤飯

関沢 まゆみ 国立歴史民俗博物館教授

日本のめでたい場の食といえば、やはり正月のお節料理であろう。「めでたい」の鯛、「腰が曲がるほど長生き」の海老、「子孫繁栄」の数の子、「喜ぶ」の昆布、「まめに元気に」の黒豆や「コマメなどの縁起物である。しかし、正月のご馳走の基本は、じつは餅であった。

## 正月の餅・祭りの餅

餅は、かつては今以上に大変なご馳走であった。



京都府の鏡餅と正月料理 ©中田昭/芳賀ライブラリー

昭和二六〜二七年にかけて、全国の食の実態を把握するために民間伝承の会がおこなった調査の記録である「食習採集手帖」（成城大学民俗学研究所・柳田文庫所蔵）を見ると、「ご馳走といえど餅」という回答が多く寄せられていることがわかる。正月の餅は年神を迎え、家族そろってひとつ年をとる年取りに欠かせない食べ物で、生命力を象徴するという重要な意味が込められていた。奈良市大柳生の氏神、夜支布山口神社の一〇月の秋祭りにおいては、氏神の分霊を預かる当屋の家では、長老衆をはじめみんなに食べてもらうため、一個約二〇〇グラムの餅を何百個も作り、縁側に並べておいたものだという。それゆえに「餅祭り」ともいわれていた。

## 赤飯

もうひとつのご馳走が、赤飯である。新生児のお宮参りやお食い初め、七五三、初潮祝い、結婚など人生の折々に赤飯が炊かれてきた。太陽の恵みや血液の生命力を連想させる小豆の赤い色がめでたさをよくあらわしている。赤飯を炊くと、親戚や近所の家に、重箱に入れて配るということもよくおこなわれていた。明治末から大正初めの習俗調査の記録である「奈良県風俗誌」によると、赤飯をもらった人は重箱を洗わずに返していたそうだ。めでたいことが続くようにと洗わずと洗わないのだという。

## 現代の暮らしのなかでの変化

日本の長い歴史のなかでは、伝統的に米、飯、餅、酒、そして赤飯がめでたい食の代表とされてきた。しかし現在では、餅や赤飯を伝えながらも、その一方で食の商品化が進むなかでメディアに誘導され、多様な選択肢のなかから個人の好みが優先されるようになってきている。みんなでそろって年取りをしていた正月の意味も変わってきており、家族や社会の結集力の弱体化という動きが見てとれる。



当屋の祝いの座敷 (奈良市大柳生、1998年)

# 子孫繁栄を願う食材・田芋

呉屋 淳子 沖縄県立芸術大学准教授

## 綺麗な水を好む芋

沖縄が本格的な冬を迎える一二月末から一月にかけて収穫される田芋（たーんむ、たーむ）。南西諸島地域の畑で栽培されており、沖縄本島では水が豊富な中部の宜野湾市大山と北部の金武町が田芋の主要な産地として知られている。

金武町で「長命の泉」として親しまれている金



野鳥たちの隠れ家でもある田芋畑 (2020年)

武大川（きんうつか）から歩いて八分ほど下った場所に水を張った田芋の畑が広がる。田芋は水が綺麗な場所であれば栽培が難しい。作付けのあとは、根を傷つけないよう人が田芋畑に入ることはない。そのため、田芋畑は鴨や渡り鳥が子育てをおこなったり、餌を食べたりする絶好の隠れ家となっている。野鳥たちに根や茎を食べられてしまったため、農家にとっては頭の痛い話だ……。



皮のひび割れは美味しく育った証拠

若手の田芋栽培農家から話を聞いたところ、「年末から年明け、特に旧正月を迎える時期に収穫した田芋が一番美味しい」という。田芋は作付けしてから一年で収穫を迎える。従来は、旧正月より少し前の一二月から一月にかけて作付けしていたが、近年においては春分のころや夏にも作付けがおこなわれているようだ。

## 子孫繁栄の願いを込める

田芋は沖縄の祭りの場では欠かせない食材として考えられている。特に、大人の拳ほどの大きさ

の親芋のまわりに直径四センチメートル前後の子芋、二〜三センチメートルの孫芋がたくさん付くことから、子孫繁栄につながる縁起ものとして、出産祝いや結婚式などの祝事には欠かせない。しかし、前述の若手農家の話では、近年、田芋も「少子化」が進んでいるとのこと。子芋よりも、より大きな親芋が高く売れるため、子芋の少ない親芋を収穫する傾向にあるというのだ。

田芋を使った代表的な伝統料理として、田芋、田芋の茎、人参、かまぼこを鰹出汁で煮た「どるわかしー（泥沸かし）」や砂糖で甘く煮た「たーんむでんがく（田芋田薬）」などがある。最近では田芋チーズケーキや田芋パイなど、田芋スイーツも大人気だ。どれも下準備のかかる面倒な料理であり、味

をこまかすことができない。沖縄のことばで心を込めてつくった料理のことを「ていーあん」と表現するが、田芋料理はまさに「ていーあん」の代表である。



見た目はとても地味などうるわかしー

# たくさん作って たくさん食べる

伊東 未来 西南学院大学講師

## 大量にふるまう

めでたい日、客人には大量の食事をふるまう。それが礼儀とされる文化は多いだろう。ジェンネも例外ではない。十数年前、西アフリカのマリにある古都ジェンネに暮らしていたとき、結婚式、割礼式、タバスキ（イスラームの犠牲祭）など、多くの行事に参加した。そこでは、いつもの食事が普段よりちよびり肉を多めにしたりして大量に作られ、入れ代わり立ち代わりやってくる客人にふるまわれていた。冷めた食事を客人に出すことはよくないとされるので、女性たちは絶えず米を炊き、減りそうな頃合いを見計らって薪をくべ



子どもの割礼式。母親たちはお揃いの布で仕立てた服を着て子の成長を祝う（2009年）

た釜のうえで煮込み料理を温め直す。客人も、お腹がはちきれんばかりに食べるのが礼儀だ。タフェとよばれる巻きスカートは、そんなときにとても便利だ。こっそりゆるめに巻き直せば、もう限界だと思ってもさらに入る。



命名式の日、慌ただしく食事の支度をする親族の女性たち（2007年）

## 大鍋料理に大わらわ

ジェンネで、調査助手コシナンタオさんの第二子の命名式に招かれたことがあった。命名式でも、親戚やお世話になったアルファ（コーラン学校の師）、近所の人など大勢の客人を招き食事をふるまう。



命名式で赤ちゃんにアッラーの祝福を授けるコーラン学校の師（2007年）

女性たちは食事の支度に大わらわだ。朝早くから中庭で忙しく動き回っていた。中庭の煮炊き場では、燻製ナマズ、バオバブの葉、ピーナツなど、複数の種類の煮込み料理が大鍋で調理されている。メニューとしては普段と変わりないが、とにかく大量だ。お米が炊けるほくほくした香りも、中庭いっぱい漂う。わたしも何か手伝おうと女性たちの周りをうろうろしてみようが、日本で、自分が食べる分の料理しか作らないわたしには、いつも以上の大鍋で調理されるマリ料理のお手伝いなど無理だった。結局、大きな器が足りないからご近所から借りてこいと、六歳の子とも一緒にお使いに出されてしまった。

子どものころは漠然と、大人になれば、めでたい日の食事を作れるようになるものだろうと思っていた。しかしわたしは、いまだにおせち料理が満足に作れないし、餅はつけないので餅屋で買う。ジェンネでも同様のふがいなさだったが、コロナ禍で大人数での食事がはばかられる今、あの賑やかな食事の支度の時間が恋しい。

# インドのホーリー祭を彩る

茶谷 智之 人間文化研究機構総合人間文化研究推進センター 研究員

## 菜食料理からはじまる

三月初旬、デリーのスラムに暮らすスーミンさん一家にパーティーに誘われた。ホーリーというヒンドゥー教の春の豊穡祈願祭である。北インドや西インドに広がるホーリー祭は、色粉を投げ合う賑やかな祭りとして有名だ。ホーリー祭が近づくと路上や公園に木の枝が山積みみされる。満月の夜にその木々に火がつけられ、ホー



上：ケチャップをつけて食べるパコラー  
下：パコラーにカレーをかけたカディー・パコラー  
(撮影：シャンブ・クマル&バルティ、2020年)



ジャガイモのパコラーとお酒でお祝い（デリー、2015年）

リー祭がはじまる。枝を燃やすのは、けがれをはらい、次の一年の健康や繁栄を願うためだ。祭りは二日間に渡る。初日は、非肉食主義の家庭であって

メリックやガラム・マサーラーなどを加えたカレーに、オクラやジャガイモなどの野菜の揚げ物（パコラー）を合わせたカディー・パコラーもそのひとつだ。

**地域で異なるお菓子**

翌日は、甘味菓子やスナックが朝からふるまわれる。乳固形分とレーズン、カルダモン・パウダーなどを包んで揚げた餃子型のグジャー、すりおろしたココナツに小麦粉、砂糖、ミルク、フェンネルシードなどを混ぜ円形にして揚げたマールブアーとよばれる甘味菓子。コリアンダーやターメリックなど種々のスパイスとジャガイモのペーストを包んで揚げたアールー・カチョーリーというスナック。何がふるまわれるかは地域によって異なる。ビハール州出身の友人がデリーに来て驚いた

のは、地元で有名な太陽神の祭りのときに食べ、ホーリー祭のときには食べないグジャーがふるまわれることであったという。一口にホーリー祭の「食」といっても地域によってさまざまなのである。



木を燃やし、けがれをはらうために集うスラム住民（デリー、2015年）

## 大麻入りの飲み物

ホーリー祭の有名な飲み物としてバーング・タンダーイーがある。アーモンドやカルダモンなどのほか、大麻をミルクに混ぜて作る北インドの伝統的な冷たい飲み物だ。大麻の販売や購入が法律上禁止されていても、ホーリー祭のときだけ許可される州があるほどだが、今は市販のアルコール飲料で代用されることもある。スーミンさんの家では朝一〇時からビールやウィスキーを飲みながらお祝いの。ホーリー祭は、色粉だけではなく、多種多様な料理やお菓子、飲み物によっても彩られているのである。

# 家族が集う日の食卓

## — サンクスギビング・ディナー —

鈴木七美 民博グローバル現象研究部

めでたい日の食と聞いて思い浮かぶのは、サンクスギビング（感謝祭）のディナーである。メイン料理は、（コーン）ブレッドなどの詰め物をした七面鳥の丸焼き、マッシュポテト、パンプキンパイなどである。好みで肉に克蘭ベリーソースをつけ、ポテトなどにはグレイビー（肉汁）ソースをかけて味わう。

### 国民の祝日の誕生

アメリカでは、各地で収穫祭がおこなわれてきたが、特定の日を祝うわけではなかった。国民の祝日（二月の第四木曜日）として祝われるようになったのは、南北戦争のただ中でエイブラハム・リンカーン大統領が「ひとつのアメリカ」の象徴としての「サンクスギビング宣言」を出した一八六三年のことである。都市化や工業化が急速に進んだ一八二〇年代以降、一九世紀に影響力のあった女性誌『ゴードリーズ・レディーズ・ブック』の編集者であったサラ・ジョセファ・ヘイルは、家庭やキリスト教信仰などの価値を確認する機会として、感謝祭を独立記念日と同じく国民の祝日にするよう、精力的なロビー活動を続けた。ヘイルは同時代に



上：キリスト教再洗礼派メノナイトの家族のサンクスギビング・ディナー。高齢者施設で暮らす親たちもこの日は帰省する（2010年）  
下：大皿に盛られた七面鳥の丸焼き、マッシュポテトやピクルスなどを各々の皿にとる（2010年）

人気のあった料理本などを参考に感謝祭の献立を提案した。その後メニューは多様化した。メイン料理にはあまりかわりはない。この献立は、一七世紀の最初の収穫祭を理想化したようなものとみられる一方で「神話・伝説」とされている。それは、メイフラワー号で移住したエドワード・ウィンズロウが書いた記録には「鳥（*of*）」という記載はみられるものの当時のメニューが明確でないこと、食用に適した家畜化された七面鳥は一九世紀半ばまで手に入らなかったこと、栽培に成功したジャガイモが、アメリカで一般的に食べられるようになったのは一世紀以上後であることなどの理由からだ。しかし、一九世紀末生まれの画家ノーマン・ロックウエルの絵画にも描かれ、いつしかエスニシティや宗教などにかかわらず、誰もが懐かしさやホームを感じる「アメリカらしい」食卓をイメージするものとなったようだ。

### 食卓は家族の歴史を語り継ぐ

現代のアメリカでは家族も仕事などで遠く離れた地で生活することが多くなり、誰もが集まるといってはいないが、アメリカ人と結婚してカナダからやってきたわたしの友人は、この日の料理を作り続けている。グレイビーソースは家によって味が異なる。働いていて、普段は手の込んだ料理を作らないという友人も、感謝祭のこのソースだけは、一部を冷凍し、翌年にも利用して同じ味を保つのだとそのこだわりを語る。ドイツ系移民の子孫である彼女は、このソースを滑らかなマッシュポテトにたっぷりつけ、食器も代々受け継いだものを使う。食事の前にそれぞれの高齢者施設に暮らす父親や義母を迎えに行き、各地から集まった親族と大人数でテーブルを囲む。

# クリスマス狂騒曲

相島葉月 民博グローバル現象研究部

### 買い物ストレス

イギリスでは秋の訪れとともにクリスマス商戦が始まる。大手チェーンのスーパーマーケットから高級老舗百貨店まで、クリスマス関連グッズや食材が一斉に並ぶ。二月二十六日のボクシング・デー



上：七面鳥とポテトに人参とパースニップが彩りを添える (Photo: Becky Fatham, Unsplash)  
下：イギリスのクリスマスケーキ。食べる直前にウィスキーをフランベする (Photo: Becky Fatham, Unsplash)



をかけ、克蘭ベリーソースを添えて食べるのがイギリス式だ。定番の付け合わせは人参や芽キャベツなどの蒸し野菜。主食のじゃがいもは皮ごと蒸したり、オーブンで焼いたり好みが変わる。

余った肉でサンドイッチやスープを作り、年末まで食べ続ける。

### 彼こそが救世主

まで続くクリスマス狂騒曲の幕開けである。クリスマスはキリストの生誕を祝うめでたい日ではあるが、多くのイギリス人がその日を迎える準備に大変なストレスを感じている。職場のクリスマスパーティーに着ていく服を買いに奔走し、年に一度しか会わない親族へのプレゼント選びに憂鬱になる。

**悩ましきは食事**

ギフトショッピングと同じくらい人びとを悩ますのが、クリスマスの食事である。定番メニューは丸ごと焼いた七面鳥や鴨、ガチョウである。長時間かけてオーブンで焼くだけの料理ではあるが、材料の調達から下準備、焼き加減の調節など、熟練の主婦でも毎年ハラハラさせられる。七面鳥の皮に思いっきりバターを塗り、パン粉とハーブを水でこねたスタッフィングを詰め、重量によって焼き時間を調節する。薄く切りつけた肉にグレイビー

人びとをクリスマス狂騒曲から解放すべく立ち上がったシェフがいる。ジェイミー・オリバーだ。一九九九年にテレビ番組「裸のシェフ」に出演して以来、ヘルシーでストレスフリーな家庭料理を提唱している。例えば、スタッフィングは七面鳥の尻の方から詰めるのが定番だったが、首から詰めることで熱が満遍なく伝わり、焼き時間を短縮できるとした。尻からオレンジを丸ごと押し込み、胸の皮の下にハーブバターの塊を詰めることでジューシーな焼き上がりを実現する。キッチンに立つすべての人びとは、彼がカメラ目線で言う「これってすごく簡単なんだぜ！」に勇気づけられるのである。



マンチェスターのドイツ風クリスマスマーケット (撮影：相島香理、2017年)