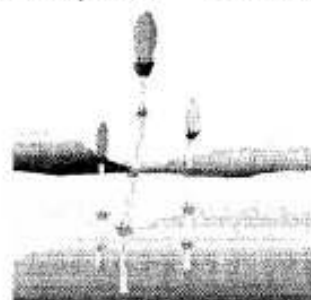


フィールド レポーター便り



一日ごとに春の気配が近づいてくる気がします。皆さんいかがお過ごしでしょうか。フィールドレポーター便りもとうとう今年度、最後の号になりました。一年間、レポーターの方々の協力のもと活動が続けることができ、大変ありがとうございました。

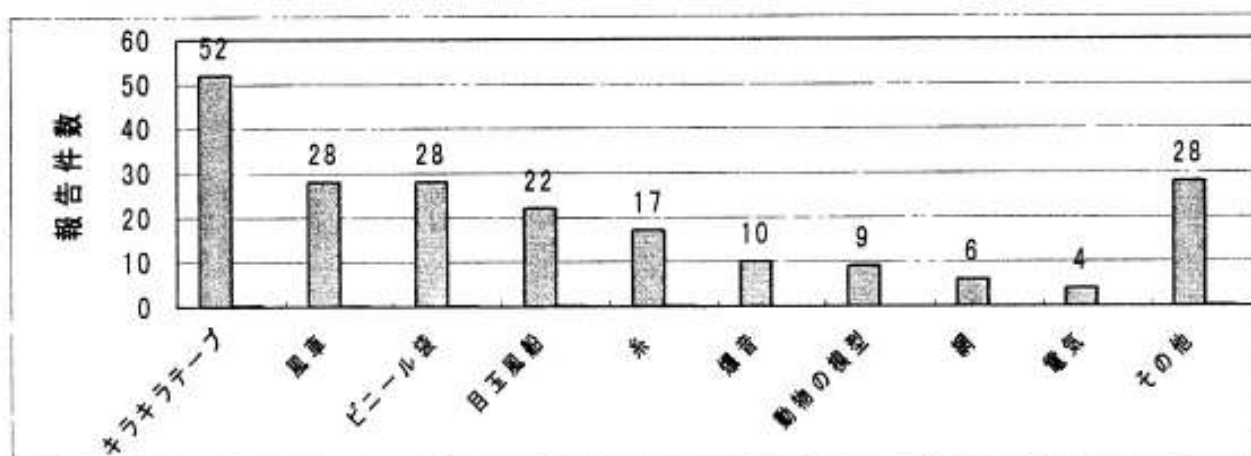
さて、今回は案山子調査の最終報告とお雑煮調査について、とりまとめを行いました。いろいろと興味深いことがわかりましたので報告いたします。

「案山子調査」とりまとめ報告

1. 人型以外の動物よけの割合について

手軽なキラキラテープが一番多く、ペットボトルの風車、市販の目玉風船が続きます。黒いビニール袋をたなびかせるのは、カラスを真似てスズメを近づけないようにすると言う説がありました。その他、爆音、動物の模型などさまざまな工夫がありました。鳥でなくサルやイノシシには電気の柵やトタンの囲い、タイヤや油を燃やしてにおいで追い払うこともされているようです。

また、人型の案山子はほのぼのとした印象を受けるが、それ以外の動物よけは絶対くるなというように優しさが無いというレポーターの意見もありました。でも作物を食べられる農家の人の気持ちがわからないこともないですね。



2. 案山子調査のエピソード

案山子に対してはさまざまな思いがあるようです。いくつかの項目ごとにまとめてみました。

思い出

○歌を思い出す。

山田の案山子（4件）・さだまさしの歌（2件）・数え歌

○子供の頃の思い出

父母と一緒に遊んだ（3件）・祖父母が作っていた（2件）・案山子を作ったことがない（2件）・空き缶でスズメ髷をつくった・案山子と遊んだ

エピソード

○案山子の展示会

おもしろかった・夜通るとぞっとする

○案山子の作り方

衣装や顔に工夫する（3件）・作り方について（3件）

○人そっくりの案山子

人と間違えてびっくりした（5件）・人がいるかのように案山子をつくる（2件）

調査の感想

○案山子を見ると

のどかな風景（2件）・心が和む・ほのぼのした気持ち・その田に活気があるように思う・案山子の顔が作った人に似ている・作った人の人柄や思いが見えてくる

○人型案山子が見られなくなった（18件）

○案山子が変わってきた

案山子に変わってキラキラテープがある（2件）・着物に蓑笠でない（2件）・簡略化した案山子になった・ヘルメットをかぶる・わらを詰めず服だけ着ている・田を守る案山子から・村おこしの案山子に役割を変えた

○爆音機について

騒音問題（2件）・音を聞くと寒気がする

○案山子に関して思うこと

やっと見つけられてほっとした。心の中で拍手（2件）・昔の農作業のことを思い出す（2件）・マネキン案山子は人間に対するパフォーマンス？・時代とともに消えて行くのだろうか・案山子をつたえて行きたい・田の神様だということを初めて知った・家に隣接する田に多い・一人で農作業をしていても案山子がいるという安心感がある

○動物を追い払うことについて

鳥が虫を食べると「来てほしい」と思い、作物を食べると「憎いやつ」と思う・動物と人間は所詮いちごっこ・動物も生きるために食べる、人間と動物の両方の立場を考えさせられる・鳥が集団で来ると「恐ろしい」という気持ちになる・動物との共存はお互いの利益が伴ってこそ可能・動物の住みかを追う山の開発には一考を要す・山の土木工事でブルドーザーなどの音がある。それでサルが人里に近づかないというのは皮肉

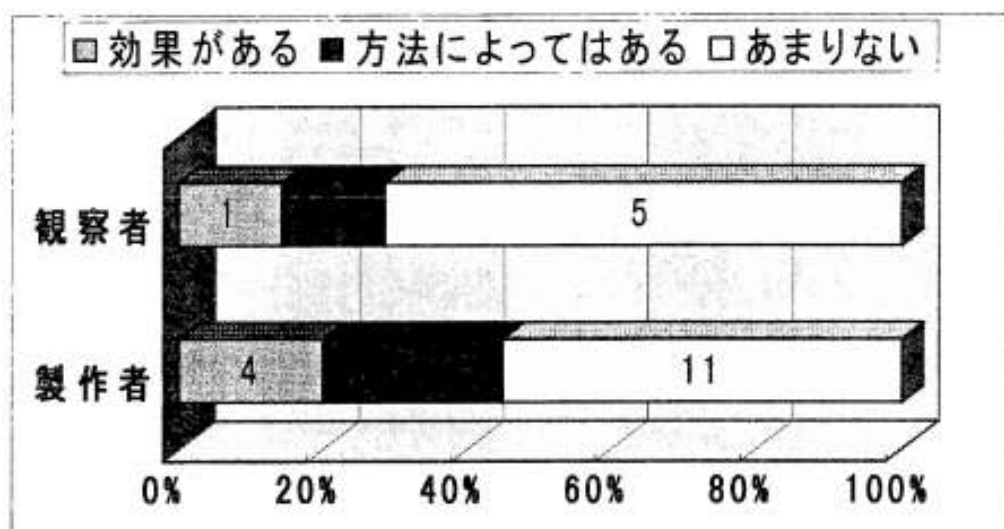


3. 案山子や動物よけの効果について（できれば調査）

案山子の効果

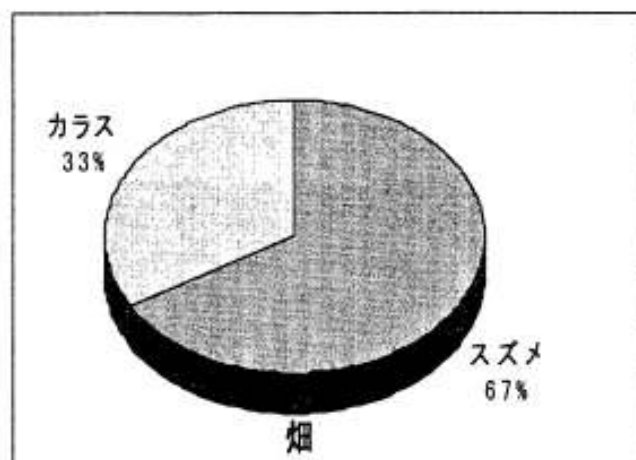
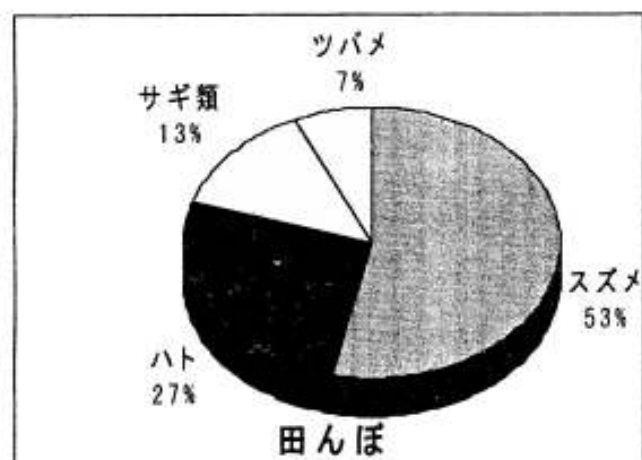
案山子の効果について、観察をした人と案山子の制作者別に意見をまとめてみました。

効果に疑問を持っている人がどちらも高い割合でしたが、制作者の方が、ある程度案山子の効果を「信じて」おられるようです。



やってきた鳥

やってきた鳥の種類について集計しました。田んぼに来ていた鳥は6種、畑に来た鳥は2種でした。スズメがやはり一番多く、次にハト、カラスで、サギ類やツバメは作物でなく、虫や田んぼの生き物を食べに来ていたのでしょう。



作物の被害

- イネ — スズメ、カラス、ハト、イノシシ、サル、シカ（5件）
 - トマト・キュウリ — カラス、サル（2件）
 - スイカ — カラス（6件）
 - トウモロコシ — カラス、サル、キツネ、タヌキ（3件）
- その他イモ、イチジク、イチゴの被害も報告されました。

追い払う方法

- カラス — ネット（2件）、針金（2件）、目玉風船、キラキラテープ、糸
- スズメ — キラキラテープ（3件）
- イノシシ — 囲い（3件）、電気柵（2件）、ランプ（2件）、爆音、空き缶
- サル — 電気柵（4件）、ラジオの音（2件）、犬
- シカ — 電気柵（2件）

農家の方のご意見

案山子を製作される農家の方がどういう思いをしておられるか、毎年立てる人、立てない人の意見を比較してみました。

案山子を毎年立てる

- ・ 作物を大事に育て守るため（3件）
- ・ 作らざるを得ない（3件）
- ・ 効果があると信じている（2件）
- ・ 無いよりまし（2件）
- ・ 減収になるので
- ・ 立てないと気が済まない
- ・ 気休めで立てる
- ・ 収穫のシンボル
- ・ 暇があるから
- ・ 親子のふれあい、遊び
- ・ 農家の伝承として
- ・ 農家の作品展示のというなもの

案山子は立てない

- ・ 手間がかかる（5件）
- ・ 鳥が減ってきた（4件）
- ・ お米が過剰で食べられてもよい（3件）
- ・ 刈り取りが早く動物がこない（3件）
- ・ 作物を守る意識が薄らいだ（2件）
- ・ スズメがいなくなった（2件）
- ・ 農家が寛大になった（2件）
- ・ 他の動物よけで対応できる（2件）
- ・ 効果がないから
- ・ 費用がかかる
- ・ 農薬で虫がいなくなりスズメも来ない
- ・ 昔からこのあたりは作っていない



これまでに、案山子に関する調査や資料があまりありませんでしたので、どういうことが明らかになるか楽しみにしていました。情報をながめてみて、人が案山子に対してさまざまな見方を持っているかが、改めてわかりました。ただこの調査は、あつまった情報や写真をとりとまとめているとおもしろいのですが、案山子をさがして下さった方（特に見つからなかった方）には、つまらなかったかもしれません。情報を寄せて下さった方にも、おもしろさをできるだけ伝えて行きたいと思います。

第4回調査「お雑煮調査」とりまとめ報告

お正月のあわただしい時期の調査にもかかわらず、135 件の報告をいただきありがとうございました。滋賀県でも多くのお雑煮があると予想していたとおり、味付けやお餅の形でタイプ分けはできましたが、具やだしの取り方まで含めるとまったく同じお雑煮はありませんでした。

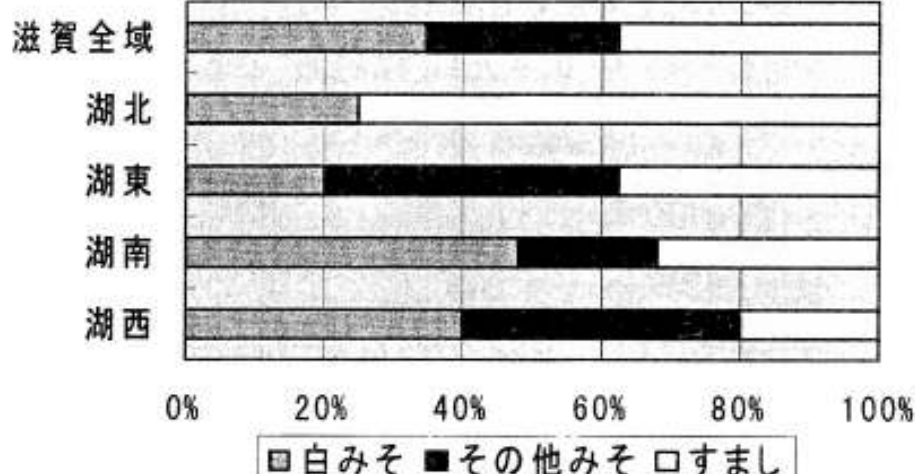
滋賀県のお雑煮の調査は滋賀大学の堀越先生が行われており、味付けやお餅の地域性を報告されています。フィールドレポーターの調査も同様の地域性が見られるか、滋賀県を4つの地域に分けてみました。これはレポーターの方の住所や出身でなく、そのお雑煮が食べられた場所を基準にしました。それでは調査結果を紹介しましょう。



びわ町 堀本さん提供

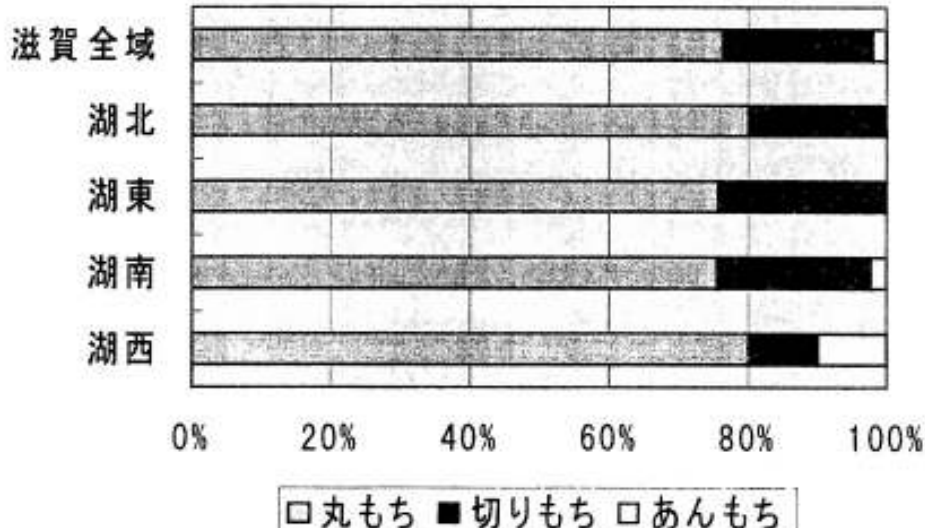
1. お雑煮の味付け

地域ごとの件数は湖北 9 件、湖東 36 件、湖南 45 件、湖西 10 件で、他は県外と場所不明です。件数のちがいはありますが、湖北はすましが 75 % と断然おおく、湖西はみそ系が 80 % と県内でも地域の差が見られました。またみそ系でも京都に近い湖南、湖西は白みその比率が高く、滋賀大の調査と同じ傾向が見られました。



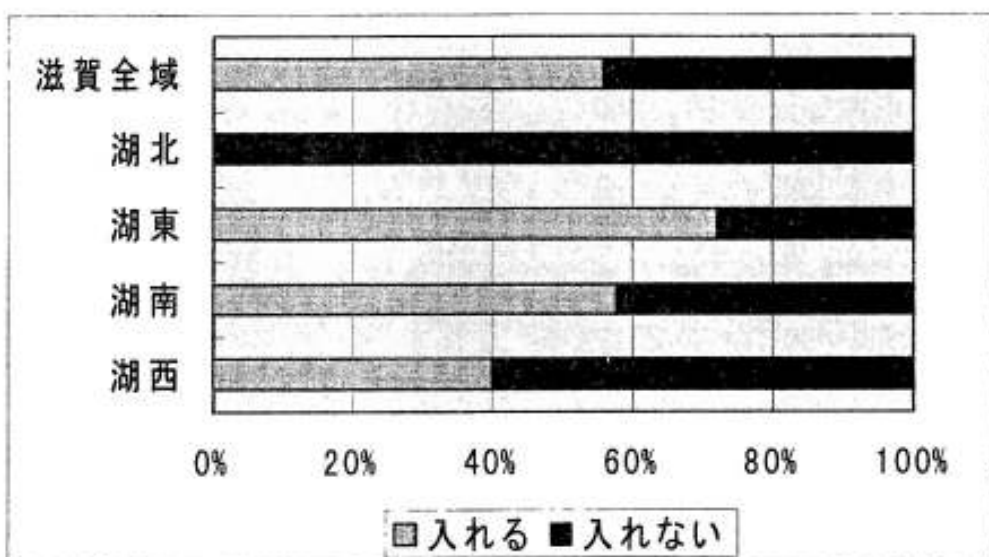
2. お餅の形

滋賀県は全県的に丸餅が主流を占めていました。地域的には湖東と湖南が若干多いようですがわずかな差です。形にこだわらず、市販のものを使うと言う意見もありました。家で餅をつくか、買うのかも調査すればよかったかもしれません。あん餅は香川県のお雑煮で、これが滋賀県で2例食べられていました。



3. 里芋の使用

雑煮の代表的な具である里芋（親芋も含む）の使用について地域別に比較しました。湖東で72%、湖南で57%、湖西で40%に使われていましたが、湖北では今回の調査では使われていませんでした。すまし系にはあまり入れないのでしょうか。親芋は頭（かしら）芋として縁起物としても入れられるようです。



4. お餅以外の具ベストテン

報告の多かったベストテンを表にしました。報告件数の違いはありますが、湖北はすましにけずりぶしのシンプルな雑煮の特色が出ています。他の地域は大根、人参、里芋とみそ系の定番に、すまし系と思われる、カマボコや鶏肉、ネギなどが加わります。報告された具の総数を報告件数で割って、具の多さとして比較すると、湖北は餅以外に1.4種しか入っていませんが、湖東4.1種、湖南4.2種、湖西3.3種と、他の地域はにぎやかな雑煮のようです。

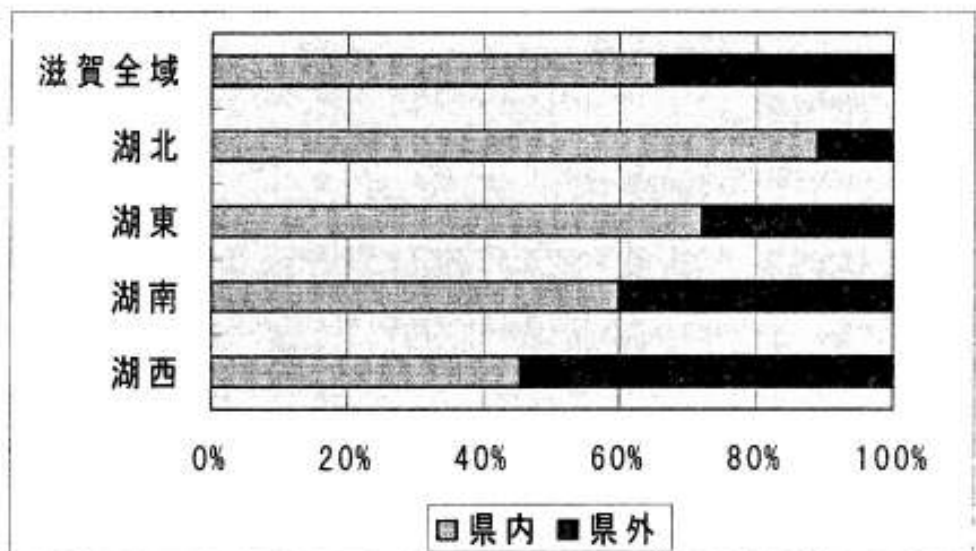
お雑煮の材料

お餅以外に入れたものベストテン

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
湖北	削り節	ワカメ	ミツバ	ハクサイ	その他	セリ	カマボコ	ゆで卵	みずな	ほうれん草
	8	1	1	1	1	1	1	0	0	0
湖西	大根	人参	その他	里いも	削り節	豆腐	カマボコ	鶏肉	ミツバ	シイタケ
	6	5	5	4	3	3	1	1	1	1
湖東	大根	人参	里いも	親いも	カマボコ	ねぎ	鶏肉	油揚げ	削り節	豆腐
	19	17	17	13	12	12	11	10	7	6
湖南	大根	人参	里いも	カマボコ	削り節	鶏肉	シイタケ	ミツバ	油揚げ	ねぎ
	28	24	21	18	12	11	11	10	8	6
滋賀県のお雑煮合計	大根	人参	里いも	カマボコ	削り節	鶏肉	ねぎ	油揚げ	親いも	ミツバ
	53	46	42	32	30	23	18	18	18	16
うち滋賀県の県内ルーツのお雑煮	大根	里いも	削り節	油揚げ	親いも	人参	豆腐	ねぎ	カマボコ	その他
	17	17	16	13	13	12	8	7	5	5
うち滋賀県の県外ルーツのお雑煮	大根	人参	カマボコ	里いも	鶏肉	削り節	ミツバ	シイタケ	ねぎ	豆腐
	36	34	27	25	21	14	14	14	11	7
県外他	大根	人参	ミツバ	カマボコ	里いも	鶏肉	ねぎ	シイタケ	豆腐	削り節
	17	17	12	11	10	10	8	6	6	5
総合計	大根	人参	里いも	カマボコ	削り節	鶏肉	ミツバ	ねぎ	油揚げ	親いも
	70	63	52	43	35	33	28	26	22	21

5、地方雑煮の割合

お雑煮は全国的に見ても地方色が強い食事文化ですが、人の交流が盛んな現代ではお雑煮も交流していると思われます。まず地域別にどれだけ県外のお雑煮が食べられたのでしょうか。なお滋賀県は京都の影響が強いので京都タイプは県内としました。湖北はほとんど地元のお雑煮でしたが、湖東、湖南、湖西の順で増えていきます。これは特に人口



増加の著しい大津市や草津市のある湖南地方を中心に全国各地の雑煮が食されており、人の移入とともに雑煮も移入しているのだと思います。

6、地方雑煮の出身地

京都以外にも北は北海道、南は鹿児島まで個々の家庭で見ると、全国のお雑煮が食されている実態がわかると思います。

湖 北 ー 関東

湖 東 ー 京都（4件）、関東（3件）、島根、大坂、薩摩

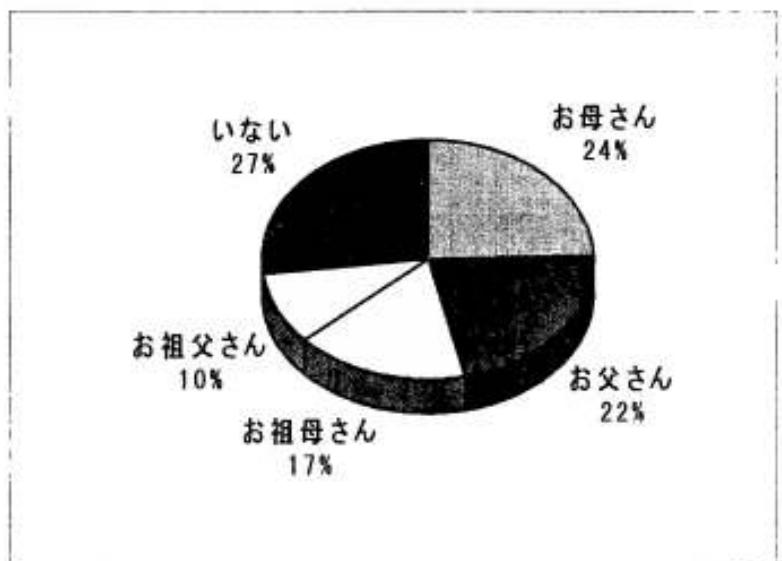
湖 南 ー 京都（15件）、大坂（3件）、東京（3件）、広島（2件）、北海道、青森、山形、埼玉、名古屋、広島、山口、香川、福岡、鹿児島

湖 西 ー 京都（3件）、大坂（2件）、福井、岐阜、奈良、香川

7、誰のお好みの味？

お雑煮を作った人は135件中、男性は5件だけで、あとはお母さんかお祖母さんでした。ちなみに男性が作った例は、正月は男性が作る風習があるとのことでした。

一方、県内で食された地方雑煮（京都除く）で、誰がその家のお雑煮地方の出身者か見てみると、お父さん、お祖父さんなど男性の割合が高くなっています。家では男性は口だけ出して、手は出さないことが多いようです。お雑煮地方の出身者が「いない」場合は、子供など家族の好みでテレビや本を見て全国のお雑煮を家庭で作られている例が多かったです。



8. お雑煮エピソード集

寄せられたエピソードをできるだけ紹介してみました。少し字が小さく読みづらくなりましたが、皆さんのお雑煮への思いが伝わればと思います。

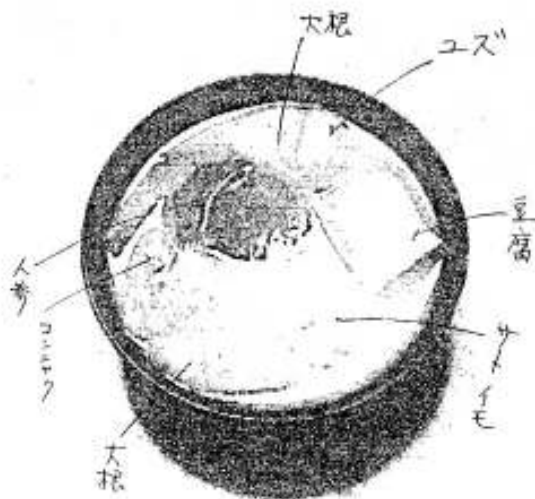
★父が亡くなって、母の好きな“すまし”にかわった。 ★初めて食べたすましのお雑煮にカルチャーショック。 ★久しぶりに帰省した子供のために。 ★実家の母の手作りの白味噌で作る。 ★元旦の雑煮より、大晦日のおとしとりをを重視する。 ★子供の頃、長男だけにやつがしらが入れていたのが今だに悔しい。 ★1月7日になみそ（みそしるにおもちをいれる）を食べる。 ★うるち餅をお雑煮にいれる。 ★父と母の出身地それぞれのお雑煮をつくる。 ★わが家の雑煮は母から教わったごくシンプルな清汁のもの、幼いころガスなどないころ母が雑煮を炊くのにカマドで豆がらを燃し煮てくれたのを思い出す。 ★お椀に盛った雑煮のうえにかける



1 カブヲとマツノ目にねて
あー
2 煮汁でカブヲを煮る
3 マツノ目をねて、白みそと
とく
4 おもちを入れ煮えたらお椀
に盛り、おしろいのかまぼこ
とネギをのせる

花かつおは昔の削り節でなければ本当の味が出ません。 ★お雑煮は丁度煮えた頃と家族が食べる頃のタイミングがむづかしい。 ★餅をいつもは焼かないが、今年は表を少し焼いたらくずれず美味しかった。 ★亡母に教わる。東京風と思う。 ★幼少の頃は近所数軒が集まって餅つきをしたことがなつかしい。 ★農家で餅米作りもしますので沢山餅を作る。3ヵ日以外も食べる。 ★京都では餅はゆでるのが普通だがわが家は少し焼く点。 ★テレビなどで各地のお雑煮を紹介するのであちこちを作っている。 ★実家が北海道なので滋賀に来てその違いに始め驚きました。 ★幼少の頃頭芋が大きすぎ食べにくいのを無理に食べさせられた。 ★祖母が健在の頃は男性の親頭芋はそのまま煮たためすごく時間がかかった思い出がある。 ★幼少の頃餅の食べ数は前日より減らさない様に言われた。主人の故郷松江市ではあずき入りを食べたとのこと。 ★子供の頃食べた雑煮には鶏肉や蒲鉾が入ってなくあまり美味しいと思わなかった。 ★お雑煮は元旦に男の人が作るもので、祖父が作っていたそうです。お正月には女性もゆっくり休めるようにという理由かららしい。 ★学生時代、西陣の友人宅で大きなお椀に盛りだくさんの野菜入のお雑煮に感激しました。 ★母の実家のお雑煮は元旦が味噌味で丸餅、2日目はすまし汁で角餅。 ★出身地岡山県備前市では丸餅を茹で醤油味、ぶり切り身とホウレンソウと蒲鉾が入ります。 ★子供の頃は嫌がっていました。特に食べたいものでもなく作り方すらしりません。 ★広島では美味しいとは思わなかった。婚家の母から教わりやはりその土地の味噌で、その味が出せるのだと思う。 ★私の故郷では正月2日のお雑煮は家の主（父親）が作っていました。明治末期生まれの男でしたが台所に立つのは1年のうち新年の2日のみでした。 ★（1）実家の近所で三が日は男が料理をする家、（2）三が日はうどんの家（3）三が日は掃き出し（掃除）てはいけない家があります。こんな風習っていろいろあるんでしょうか。 ★我家のお雑煮は主人に聞いて作ったのが始まりです。これが正調なのかどうか定かではありませんがこれでいきます。 ★昨年死去した母は群馬県生まれで鶏肉のスープで味付けしたが、世代が若返ると雑煮もかわってゆく、今は長男の嫁の名古屋風。こうして女系の味は続いてゆくのだろう。 ★私の父母は九州生まれですが東京にいたり、転勤族で移動したりもの心ついたときはこのスタイルでした。私は普通のものだと信じていましたが、どこの地方のスタイルがよくわからないのです。 ★夫の実家では正月の雑煮は一家の主が作る習慣で、幸い私の実家も同じでしたので現在も続けています。昨年長男が独立し新店を構えたが、その二人も何も教えていないのにこの習慣を真似し長男が作っているらしい。頼もしいこと。

★京都（西の方）は白みそで味つけし、おや芋と餅のみです。結婚して夫の雑煮を食べてこれも又美味しいと思いますし、男性がつくるので私は楽ができてしあわせです。★幼少時代、元旦は餅2個、2日は3個、3日は4個と増やしていくとその年はよいことがあると言われた。しかし元旦を控え目にしないと2日以後たいへんだ。今はそんな風習はなくなった。★子供のころは黒芋のかわりに大きな親いもがゴロン入っていた。芋だけでお腹がふくれるので、私は芋を輪切りにするようにした。★妻の実家もわが家もほぼ同じで親芋もいれるが、大きくて柔らかくなりにくいので何時からか入れなくなったそうです。★私の母、祖母とも同じ方法であった。丸餅は毎年30日朝から鏡餅とおし餅と一緒に作る。昔は杵臼でついたが今は機械に（昭52から）変わった。★私の実家は角もちでした。結婚当初、主人が実家から正月用としてお餅を頂いてきました。丸と角でした。丸は私が食べる様に下さったと思い、30日に食べてしまいました。ところがその丸餅は直径7cm程のベチャツとしたハマグリ餅と言って、お雑煮用の餅でした。★親いもは所帯主に食べてもおらっています。★1、大晦日は年越しいわしとねごんぼをたべる（そばはなし）2、元旦はお雑煮とたつくりや黒豆など3、七日は7草がゆ（もちいり）4、十五日はあずきがゆ（お餅入り）★小さい頃は元日2日3日と、おもちの数をふやして食べたのを思い出します。今はそんなに食べられなくなった。★嫁いだ先の雑煮が白みそにあんことわかってびっくり「これ人間の食べるもの」。それから18年この雑煮につき会ってきましたが今だになじめません。また義父が生きていた頃には餅も実家でついていたので、あんもちも当然手造りでした。失敗作もありおつゆの中でパンク、マーブルカラーのお雑煮になり泣きそうになりました。★父は昔、山口で雑煮にぶりをいれたそうです。ぶりは出世魚だからと言う理由だとのこと。★元旦にはお雑煮、大晦日には根菜類を食べる。★四国地方には、あんもち雑煮があるようですが。★若いころの主人は餅を10個以上でしたが、今年は5、4個と半分になりました。私は5個。今年は3個、姑様は8個位。★結婚したころ、姑様から主人が出世／頭になれるように、雑煮の中にさといもの親いもを入れるようにと教わった。10年くらい続きましたが、主人が餅だけがいいといいましたのでやめた。★40年くらい前は、家族は5人くらいで正月のもち1斗、今年は2升で機械（主人と2人くらゐ）。★母が朝作る元旦のだしは、おにしめからの続きで2番だし（年越しそばと兼用）。2日も同じ朝作る、具も朝切る、私にとってこの二日はまさにおふくろの味である。★元旦は白みそ風、2日はおすまし、3日もおすましが多い。おにしめは自家製、正月は3日の朝までだ。★わが家の元旦の雑煮は父と祖父がつくるのでよそにくらべ具が少ない。男がつくるわけは、この日ばかりは女の人を休ませてあげる意味からだそうです。★こちら滋賀の親類や知人の宅では白みそで土なべ、丸もち。自分も作る時ありますがやはり本流は関東風です。★母方のルーツは水口町。甲南町で私は日野町で三代目になりますですから、うちの雑煮は甲賀郡からきていると思います。★おすましの雑煮は私の実家のもので、男には親頭の大きいのがつきました。女子供はこいもでした。主人の里が白みそ丸餅で袴、7ヶが入ってました。今は主人の丸餅と実家のすましを一緒にして作っています。★毎朝あきないように少しづついれるものを変えます。★お雑煮を祝うと言うことは古老に聞いた話で、古来年越しの夜に神を迎えての祭りのあと、直会（ナダイ）と言って行事のあとの宴で神事にたずさわった人々が神に供えた物をわけて食べることから変化して、一般民も正月三が日はこれを食べ新年を祝うようになったとのこと。



★東京あたりでも小松菜をみつ葉の変わりに入れる所ありと聞く。

★親芋は大きい程よいとされ、長男などは芋だけで満腹し嫌がっていましたので、今は小芋くらいにしました。膳につく時間はきちんと守って、全員そろって祝います。★奥さんは京都の方、おばあちゃんは関東住まいでここ蒲生町に帰ってこられた。聞くところ元旦と二日は関東風、三日は京都風とかです。★ここは今の主人より四代前に京都より移住して来たということです。今もしきたりとして守っているとのこと、集落でただ一軒の変わった雑煮です。

★わが家は昔は味噌であったが父の代に養子にきてから父の好みになったと。ここの集落では味噌が多い。★嫁ぐ前は同じ守山で

したが、すまし汁でした。結婚して白みその雑煮にビックリ。以後2年間は一杯がやっとでした。今は白みそと餅がトコロと混じり会って美味しさ最高です。★代々男が作ることでなっています。正月は女の人を働かせないためとか。なれない父が作るので水くさかったり辛かったりしますが、味付けは直さずに食べます。★親いもを入れるのは、頭になれますように祈りをこめたものだと思われ、母から教わった。神棚、仏壇にも供え手を合わせ祈った思い出がある。★広島島の田舎では暮れの28日に早朝から夕方遅くまで2つから3つのお餅をつき、部屋中にむしろをを広げ、まる餅を並べ翌日大きな樽に入れ保存したと思う。月末頃には赤色青色のカビが発生し、包丁でカビを削って食べた事を思い出します。★柔らかいお餅が煮つまってどろどろになって、喉に詰めた事があり、それ以来どうも苦手です。★大阪にいた時白味噌の雑煮を作りましたが、やはり子供の頃から食べなれたおすまし仕立ての雑煮が一番口に合うのでこれにしていますが、大阪の姉の所へゆくと白みその雑煮です。★地方では、煮干しだしを取っていたと思う。★お雑煮と一緒に出来るのが豆腐の田楽焼。つくりたての豆腐に味噌をぬって炭火で焼きます。これが絶品！★新潟では、12月31日がいちばん大切な日。普通は1日から食べる。★子供の頃、雑煮の後の粘りがある汁を、おやつ替りに食べた。以前は正月3が日食べていたが、最近はしきたり的に食べているようだ。



ボランティアからの声

調査や交流会などいろいろ楽しませていただきました。取りまとめの作業にも参加したかったのがなかなか都合が付きませんでした。来年もがんばって参加したいと思います。(M.T)

ボランティア活動で生のデータが見られる楽しみもありますが、博物館の学芸員や他のボランティアたちと、おしゃべりするのもいい体験でした。

(A.Y)

最初はコンピューターの苦手な私でしたが、データ入力を教えてもらいながらするうち、少しは早くできるようになりました。(M.M)

担当からのお知らせ

1年間フィールドレポーターに参加していかがでしたか。私も調査を通じて、新しい発見と多くの人との出会いがあり、有意義な一年をすごさせていただきました。これからもフィールドレポーター活動を発展させて行きたいと思いますのでよろしくお願いします。

さて皆さん登録の更新手続きはお済みでしょうか。4月の調査は田んぼの生き物です。ぜひご参加下さい。

滋賀県立琵琶湖博物館交流センター科

桑村 邦彦



TEL 077-568-4811 FAX 077-568-4850

E-mail kuwamura@lbn.go.jp