

[民俗]

衣食住／祭り／郷土料理／方言

衣・食・住

衣（衣服）、食（食事）、住（住居）の確保は、人々が生活していく上で欠かすことができないものです。また、その生活を続けていくときに使われてきたさまざまな用具（民具）の材質や作り方、呼び名などは各地域で多少異なっていることもあり、そのことが地域の個性であり文化でもありました。ここでは、戦後の昭和30年頃における加賀市域の衣・食・住について述べていきます。

いふく 衣服

衣服の素材は、主に麻・木綿・絹などが使われましたが、絹は高級品であり、庶民の衣服はどちらかといえば、木綿が中心でした。作業着では麻を素材とした衣服も使われました。手縫いの衣服もかなりありました。服装が洋風に切り替わったといっても、それは都会の話で、地方では依然として和服が中心でした。その後、軍人や警察官、学生などが制服を着用したことをきっかけに洋服が急速に普及していきました。当地域でも、大正期から昭和初期にかけて、大聖寺や温泉地など、町方で洋服を着る人が現れてきました。しかしながら、村方では、まだほとんど洋服を着る人はいませんでした。洋服を着る人が現れると村の中で話題となるような時代だったのです。



昭和30年頃の服装

和服は、下着は別として、今日のように洗濯は殆ど行わず、普段は、虫干しや陰干しをしました。ただし、年に1回程度、「洗い張り」をしました。洗い張りとは、着物をいったんほどいて水洗いをした後、糊をして「張り板」に張りつけ乾かすことをいいます。これによって、傷んだり汚れていた布は新品のようにハリと光沢を戻します。この後、再び縫い直して着たのです。洗い張りは、衣服をめったに新調できない当時の主婦の大切な作業でした。そのため、この時代、「たらい・洗濯板・張り板」の3点はお嫁さんが他家に嫁ぐ際の必需品でした。その後、家電の「三種の神器」と呼ばれた白黒テレビ、冷



たらい
と洗濯板

蔵庫とともに電気洗濯機^{せんたくき}が急速に普及し始め、こうした洗濯用具が使われることは殆ど^{ほとん}なくなりました。

ふだんぎ 普段着

戦後においても、子どもたちやお年寄りを中心に木綿の着物を着ている姿が見られました。季節によっても、夏はシャツ1枚に薄い浴衣^{ゆかた}を着るだけ、冬は綿を詰めた丹前・ハンチャ・メリヤスの下着などで厚着をしました。この時代、古着やツギハギだらけの着物を着ることは日常的なことでした。下着は一定の年齢になると、男子はふんどし、女子は腰巻きを着用しました。



ハンチャ（綿入れ）

戦後から高度経済成長期、洋服などの素材もナイロンになり、化学染料で染め、男子の学生ズボンでは、全体に細いマンボ型、裾に向かって広がりのあるラップ型、太もも部分が広がったボンタン型などが流行りました。一方、女子のスカートでも、裾の短いミニ、裾の長いマキシ、ウェスト部分がぴったりとしたタイト、裾が広がったフレアなど、さまざまな形のスカートが流行しました。また、デニム生地^{きじ}を使ったジーンズが登場し、若者を中心に広がりました。

ねまき 寝間着



夜着

普段着と同様着物であり、寝るときは着替えるのが普通でしたが、農繁期、農家の主婦などは着替える暇^{ひま}もなく疲れてそのまま眠ったといわれています。上等の綿布団^{わたぶたん}は坊様用か客用として準備し、普段家族が使うのは粗末な布団^{そまつ}でした。村方などでは綿の代わりに藁を入れた布団を着て寝る家もありました。特に寒い夜は、着物のように袖がある「夜着」と呼ぶ掛布団^{かけぶたん}を着て寝たり、「バンドコ」と呼ばれたこたつや湯たんぽで暖をとりました。一方、夏の夜は、

寝室に蚊帳^{かやつ}を吊って寝ました。蚊帳は風を通しながら蚊などの害虫は通さないので、窓を開け外気を入れながら寝ることができました。この時代、家族が寝る前に行なう蚊帳吊り作業は、夏の夜の風物詩となっていました。洋服の普及によって、寝間着も浴衣・丹前^{たんぜん}からパジャマ・ネグリジェなどに変わってきました。



蚊帳

作業着

職業によって、作業着はおおむね決まっていました。村方では「サックリ」と呼ばれる作業着を着て、前掛けなどを付けました。商人や職人は屋号や家紋を染めた「ハッピー」を着用することで、どこの職人か判別できました。作業時には手ぬぐいなどで頭に頬かぶりをして、わらじ・ぞうりばきでした。仕事によっては「股引」をはき、「脚絆」や「手甲」を付けて、足や手を保護しました。軍手・うでぬきなども使用しました。田植え作業では、女子は水玉模様の手ぬぐいをあねさんかぶりにして、かすりの着物に赤い前掛け・襷をして、いわゆる「早乙女姿」で行うことが一般的でした。戦時中、女子の間では「モンペ」が流行り、戦後のズボンになるまで愛用されました。



早乙女姿



サックリ

洋服が一般的になると、工場でも制服を着用するようになりました。これに合わせて、作業帽子やヘルメットを着用し、ゴム草履やゴム靴・ズックなどを履いて仕事をするようになりました。

ハレの日

正月や祭り・祝い事などのハレの日や葬儀・法事などの特別な日は「ヨソイキ」と称し、新品の着物や普段使わない絹製の着物などを着ました。紋付の長着・羽織に袴・足袋をはいた、いわゆる「紋付羽織袴」姿は和服における男子の正装とされていました。なお、女性の場合も紋付きの黒留め袖や訪問着などを着用しました。

雨具・履物・被り物

雨の日や雪の日は番傘・蓑笠・ござ帽子・檜笠（日照りの日も）にカケゴザ・キゴザ（着莫座）などを着用しました。また、天気の良い日は下駄・草履、雨の日は足駄を履きました。寒い冬は素足に足袋を履いてから下駄・足駄・ふかぐつなどを履きました。夏になると裸足姿も多く見られました。作業時は、草履・わらじを履きました。田んぼなどでは素足で農作業をする人も珍しくありませんでした。その後、ゴム靴やビニール製の長靴や短靴・サンダル・雨合羽に変わりました。

一方、被り物では、男子は手ぬぐいを「頬かぶり」したり、頭に巻いたり、女子は四角形の木綿の布を三角に折り、顔全体を覆うようにして被りました。雨の日や夏の暑いときは笠を



着莫座



白い布を顔全体に覆った女性たち
(加賀市黒崎町)

頭にかぶり、ひもであごに結わえました。麦わら帽子もかぶりました。洋服が流行ってくると、それに合わせて野球帽のような「キャップ」や周囲にすべてツバがある「ハット」などの西洋帽子が普及しました。雨傘も和傘から洋式の「こうもり傘」が使われるようになりました。

食と用具

戦後においても、町方では八百屋・魚屋・豆腐屋など、各商店から食材を購入しましたが、村方では油や塩・醤油・豆腐などは別として、野菜や卵など、ほとんどの食材は自給自足でした。

「食」に関係した民具では、とれたものを運ぶための用具として、てんびんぼう・背負いこ・ざる・てごなどが使われました。洗うための用具としては、ざる(そうけ)・かごなどが、水を入れるため用具では、桶・瓶・柄杓・釣瓶などがありました。また、料理をするための用具では、包丁・まないた・なべ・竈・焚き物・すりこぎ・すり鉢・石臼など、さまざまな道具が使われてきました。現代では山中塗や輪島塗の漆器においても、木製品だけでなく、ベークライトやプラスチックなどの樹脂製品も使われるようになりました。また、そうけ・箕・桶などの材質でも、竹・木の皮・木製品から樹脂製品が使われることが多くなりました。煮炊きをおこなう加熱調理器具では、竈や囲炉裏から電化製品やガス器具に変わりました。



テゴ



竈(かまど)



石臼

日常の食

「盆と正月が一度に来た」という言葉がありますが、普段、御馳走を腹一杯食べることは滅多になく、おいしい御馳走が出た時に、思わずこうした言葉が口に出たのでしょう。町方の人々は3食とも白ご飯を食べる家は珍しくありませんでしたが、農村部では、米を作っているにもかかわらず、自家の米を腹一杯食べることはできませんでした。そのため、食前に大麦を焼いて粉にした炒り粉(おちらし、はったい粉)や大麦粉でつくったうどん、そば、2番米(小粒・未成熟米の玄米)の粉で作った草団子などで先ず腹を膨らませてから、その後に白ご飯を飯碗一杯だけ食べました。戦中戦後の食糧不足の時代には、

いもごうすい
芋雑炊や大根めし・麦めしを主食にしたこともありました。この時代、貧しい家庭では、3度の食事が十分出来ず、子どもたちはいつも空腹状態であったといえます。

副食はいたって質素なもので「一汁三菜」でした。味噌汁に漬け物に煮物（野菜とか魚とか）でした。高度経済成長により現金収入も増え、スーパーなども出来て食材が豊かになってくると、「おかず」とよんだ副食も品数が増え、魚・野菜料理の煮物・焼き物から揚げ物・炒め物など西洋風の料理が食卓に並ぶようになりました。牛肉や豚肉・鶏肉なども日常的に食べるようになりました。ボリュームも主食より副食の方が多くなり、パン食の家庭も増えました。



箱膳

昔は、家族一人ひとりが、自分専用の飯碗や汁碗・小皿・箸などが入った「箱膳」をもっていました。食事の際に棚から取り出し、箱の蓋を裏返しその上で食事をしました。食事が終わると、箱の中に各自の食器を入れて再び棚

に片付けました。時代とともに食事風景も様変わりし、その後は、家族全員が「ちゃぶ台」（飯台）を囲んで食事をするようになり、現代では、椅子式のダイニングテーブルで食事をする家庭が多くなりました。

親類の助け合いと「オヨバレ」

盆・正月・祭り、あるいは結婚式や建前などの目出度い日は、刺身や肉料理を中心とした、いわゆる「生臭料理」でお祝いをしました。ときには鯛の尾頭付きを出すこともありましたが、一方、葬式や法事などでは「精進料理」とし、魚肉類を一切使わず、野菜や油揚げ・豆腐・麩などの食材だけを使った料理が中心でした。刺身の代わりにコンニャクを使うこともありました。

また、他の家から酒食のもてなしに招かれることを「オヨバレ」といいますが、このときの御馳走は、親類の女性たちが集まって作り、お米も持ち寄りました。

結婚式や建前などの祝い事の料理は町方も村方も共通で、一家の主人は7品で奥さんは5品、あとの家族は3品などと、料理の数に差をつけることもありました。オヨバレの席では、大鉢や大皿に盛られた魚や野菜の煮物・和え物

などを膳と膳の間に置きました。この席では、味噌汁だけでご飯を食べ、膳の料理はそのまま持ち帰って各家庭で食べる人も多かったようです。葬式や法事などでは、魚肉類を避け、油揚げや煮豆・だいこんなます・酢レンコンなどを中心とした精進料理を出しました。正月や節句・田植えなどの祝い事では、餅やだご（だんご）を、祭りや祝い事には、赤飯を作りました。これらはほとんど自給自足の手作りでした。ところが、今日では食生



冠婚葬祭に「オヨバレ」はつきものでした
(加賀市梶井町 平成初年)

活が豊かになって、商店で買い物をするのが多くなり、また普段の料理とお祝いなどでの料理の差もなくなって、ほぼ毎日贅沢な食事を行なうことができました。

住まいの変遷

住まいも食事同様、高度経済成長期を境に大きな様変わりがみられます。高度経済成長期には、大聖寺や南郷・山中温泉・動橋などの工場が生産を増やし、従業員数も拡大させました。町方の人々はもちろんのこと、村方の人々も専業農家をやめて、工場に勤めるようになりました。その結果、現金収入も増え、車や家電製品などを購入する余裕も出てきました。また、住宅ブームが起こって、町方も村方も、これまでの茅葺きや板葺きの屋根は瓦葺きに、間取りも機能的でモダンなものに変わりました。さらに、近郊には洋風建築による住宅地が新たに造成され、町全体が一気に様変わりをしました。



「昭和30年代の暮らしと電化製品展」より

水回りでは、井戸水をつるべやポンプで汲み上げることもなくなり、蛇口をひねるとすぐに利用できる水道に切り替わりました。便所も汲み取り式から水洗式に、また、暖房器具も、囲炉裏や炬燵から電気コタツ・電気カーペット・エアコン(空調機器)などに変わり、大変便利な暮らしになりました。

まちかた 町方の家

大聖寺の町屋は、道路に面して間口が狭く奥行きが長い、いわゆる「ウナギの寝床」と



袖卯建がつけられた町屋
(昭和30年頃、大聖寺京町)

と呼ばれる間取りでした。動橋は宿場町であり、戦前までは旅籠の様相を残した住居も数軒みられました。従来、町方の屋根は板葺きであり、隣家との間に卯建があり、道路に沿って犬走りがありました。明治期以後、何度か大火があり、家が建て替えられたり、地元の瓦生産も相まって赤瓦の屋根に変化していきました。大聖寺は城下町なので、武家と町人は家の建ち方が違っていました。上級武士の家では、門や塀があり屋敷も広いものでした。

むらかた 村方の家

村方は、もともと茅葺き屋根が原則であり、明治期以後商品経済の発達により富裕なもののから順に、家が建て替えられ、屋根が瓦葺きに変わっていきました。家の間取りは、間口4~5間、奥行き9~11間くらいの長方形が基本でした。外玄関があり、「ニワ」とよば



わら 葉ぶき屋根にトタンを被せた民家
(保賀町)

れる土間の作業場があり、その横に下流し・馬屋・便所・風呂などが付属していました。「オエ」とよばれる広い居間があって、いろり・食器棚・焚き物箱などがありました。オエの天井裏は「ツシ」と呼ばれた物置でした。オエまでは農作業用であり、奥座敷は「田の字」型になっており、葬儀・参り・ヨバレなど、大勢の客を招く際には襖戸を外すだけで大きな部屋になり、使い勝手のよい間取りとなっていました。「デイ」と呼ばれる座敷には仏壇が設置され、ま

た「ナンド」（納戸）と呼ばれる部屋は寝室に使われました。このほか、母屋とは別棟に、農耕具などを納めておく「ナヤ」（納屋）や「センチャ」とよばれる外便所がありました。屋根は茅葺きかこば葺きが一般的でした。現在では、こうした農家もほとんど見る事ができず、村方であっても機能的でモダンな家になりました。

祭り

「祭り」の語源は、神を「祀る」ことからきているといわれ、極めて宗教的な儀式として行なわれてきました。具体的には、各町の神社に鎮座する神霊や御神体に五穀豊穡や地域の安全を願って、「春祭り」や「秋祭り」として行なわれてきました。祭り行事は、神輿を担いで町内を練り歩く「渡ぎょ御」と、五穀豊穡に感謝して奉納する「獅子舞」が中心となっています。特に獅子舞は、各町ごとで演目や踊り方も異なっており、大変貴重な民俗行事でもありましたが、近年では、こうした行事に参加する若者も少なくなって、昔ながらの祭りの形態が廃れてきています。

一方、現代では、宗教的な祭りというよりも、観光客向け、あるいは地域おこしのためのイベントとしての要素が強い「祭」も行なわれています。ここでは、そうした祭りも含めて、当市における代表的な「祭り」を紹介します。



秋祭りの獅子舞（橋立町）



八期祭りで舞う大獅子(9月1日 山代温泉)

大聖寺桜まつり

加賀神明宮（山下神社）の春・秋の祭りは、大聖寺の全町が参加する大きな祭りです。特に、春は「桜まつり」と称し、毎年4月15日から17日までの3日間をかけて行われます。15日は「宵宮」16日、17日は「本祭」として行われています。近年では4月の第



大聖寺桜まつり

2土曜・日曜に行われています。氏子の家内安全を祈るため、町内に神輿みこしを繰り出します。町内を2つに分け、1年おきに「賑にぎわい番」を受け持ちました。山車だしを仕立てて子どもの囃子方はやしかたや踊りの「連れん」を出し、町内各所の「本陣ほんじん」を回りました。夕暮れともなると熊坂川の桜並木のぼんぼりの下で、大聖寺音頭にあわせて踊りの輪が出ます。また、神社前の参道には多くの露天商の店が立ち並び、夜遅くまで

親子連れの人々で賑にぎわいます。また、9月1日・2日には五穀豊穡や子孫繁栄を願って「八朔祭りはっさくまつ」が行なわれます。昭和30年頃までは、各町から獅子舞が出て、神社境内の空き地では芝居小屋や見世物小屋が立ち、娯楽の少なかった時代の町民の最大の楽しみでもありました。

大聖寺十万石まつり

昭和33年から大聖寺商工会が行なっていた「大聖寺商工まつり」は、昭和38年には、大聖寺区長会との共催で「大聖寺十万石まつり」と名称を変え、祭りの目玉行事として大名行列を行なうようになりました。昭和63年には、大聖寺藩まえだとしはる350年祭の前年祭ということで、大聖寺藩祖前田利治公を慕い、「古九谷みこし」による練り歩きが行なわれるようになりました。

大聖寺十万石まつり
万燈みこし

このみこしの上に乗せた「古九谷大皿」は、当初、発砲スチロール製でしたが、平成6年からは実際の陶器に変わりました。この大皿は、直径2.1m、重さおよそ2.5トンの陶器で、人間国宝はいそとたつお灰外達夫が製作したものです。およそ200名もの人たちにより担がれ、日本最大の皿みこしとして祭りのシンボルとなっていました。平成24年からは担かつぐ事をやめて、台車にのせて町内を練り歩くようになりました。

現在、祭りは、毎年、9月の第2土曜、日曜の2日間に行なわれています。夜には市役所前広場の祭り会場で100個近くの提灯ちようちんを取り付けた「万燈みこしまんとう」の担かつぎ上げが行われます。そのほか、花火大会・ステージイベント・輪踊りなど盛りだくさんの催しが行われています。

山代温泉しょうぶゆ菖蒲湯まつり

山代温泉の「薬王院温泉寺」は白山五院の一つとして、多くの修験者しゅげんじゃたちが修行のために参集していたと伝えられています。これら修験者たちが、その年の「厄やく」にあたる若者の厄払いを行うために、菖蒲を刈り取り、俵むびょうそくさいに詰めて無病息災の祈願を行ったのが「菖蒲

湯まつり」の起源とされています。

祭りは6月4日夕刻、薬王院境内での「祈願祭」から始まります。修験者たちによって、人々の願い事が書かれた「護摩木」を燃やします。このあと、菖蒲御輿を引き回す「入湯式」へと移っていきます。

菖蒲御輿には、台棒の上に菖蒲を詰めた俵を6俵、下に2俵の計8俵を力綱で取り付けます。総重量は約350kgにもなります。これに約30mの引綱をつけ、およそ200人の、赤白の帷子・赤はちまき・白足袋姿の青年たちによって引き回されます。フィナーレは古総湯を中心とした湯の曲輪を回ります。この頃には、みこしの俵は擦り切れ、菖蒲が路上に散乱します。青年達は菖蒲の出た俵を奪い合い、拍子木を鳴らしながら菖蒲を古総湯の湯壺の中に投げ込みます。菖蒲の香気や薬性に浴することで「邪気」を払うのです。この日、山代温泉は夜遅くまで、この祭りを見るために訪れる人々で溢れ返ります。翌5日は山代音頭輪踊り大会や代っ子みこしなどが行われ、2日間の祭りを終えます。



山代温泉菖蒲湯まつり

やましろだいでんがく 山代大田楽



山代大田楽

平安時代中頃、田植えの前の豊作を祈る田遊びから発展した「田楽」は、全国各地で、貴族・武士・一般農民の区別なく広まっていきましたが、室町時代には消滅しました。この幻の民俗芸能を、狂言師の五世野村万之丞が創作舞踊として現代によみがえらせたのが「楽劇・大田楽」です。山代温泉では、この大田楽を平成7年(1995)から、カラスによって発見されたという開湯伝説を取り入れた独自の演出により、毎年8月、服部神社前を会場に行なっています。

躍動感あふれるリズムと踊り、華やかで奇抜な衣裳、神秘的な笛の音、リズムに合わせ様々なパフォーマンスが繰り広げられます。なお楽劇大田楽は平成5年度文化庁芸術祭賞を受賞、長野冬期パラリンピック閉会式のメインアトラクションにも採用されました。その後も国内はもとより海外でも公演し、見る人々に感動を与えています。

まつり 山中温泉こいこい祭

毎年9月22・23日の両日、山中温泉では最大の祭り「こいこい祭」が行なわれます。こいこい祭は、山中温泉の氏神様である白山神社秋季例大祭に、それまで11月3日に行われていた商工祭を一体化し、観光・商工をはじめ町民の祭礼として、昭和36年(1961)から始まりました。

小中学校の児童・生徒や保育園の園児による「こいこいパレード」、そして、郊外地区



山中温泉こいこい祭
(湯女みこし)

からも積極的に踊り手が参加する「輪踊り」など、県内外から多くの人々が参加します。

「こいこい祭」の名前の由来は、日本を代表する民謡「山中節」の一節「山が高うて山中見えぬ 山中恋しや 山憎や」の一節に出てくる「恋」と、来てくださいの意味の「来い」の2つの意味から名付けられたといわれています。

山中温泉では、古くから、宿の手伝いをしながら客を総湯に案内し、浴衣を手にも客が風呂から上がるのを待つ「ユカタベ」と言われる娘たちがいました。そうした娘たちは「獅子」とも呼ばれ、祭りのシンボルともなっています。

金獅子(湯女みこし)は女性旅館関係者、朱獅子(若衆みこし)は五五の若衆、黒獅子(大獅子みこし)は中学3年生、お椀(おわんみこし)は漆器職人、それに、初老みこしも加わり、老若男女が御輿を担いで町を練り歩きます。また、山中節の輪踊りでは、町民はもちろん観光客も総湯(菊の湯)を囲んで、芸妓連の囃子に合わせ夜更けまで唄い踊ります。ふだんは物静かな湯のまちも、この時ばかりは華やかさにあふれ、大勢の人たちで賑わいます。

片山津温泉湯の祭り

片山津温泉は、明治15年(1882)に、先人たちの尊い犠牲と莫大な費用によって源泉を確保することに成功しました。片山津温泉の「湯の祭り」はこうした先人の苦労に想いを馳せ、湯の恵みに感謝する祭りとして始められたのです。祭りの開催日については、もともと、源泉の掘削に成功したとされる6月28日の記念日に実施していましたが、梅雨時でもあり、花火大会が中止となることも多く、その後、7月にずらし、さらに現在では8月後半の土・日2日間で開催されています。



片山津温泉湯の祭りの湖上花火

祭りは、「献茶式」に始まります。続いて、温泉開発の発願をした人たちが金沢より招いて建立した愛染寺の「薬師如来」が見守る中、温泉湯御輿を担いでお薬師(愛染寺)へ行き、その後、本堂での温泉繁栄祈願法要へと続きます。夜には古の源平の戦いに因んだ紅白2基の勝負御輿の勇壮な競い合いが温泉街を盛り上げます。また、祭礼広場では「輪踊り大会」で夏の宵を楽しみます。

2日目は祭礼ステージで中学生のブラスバンド演奏や園児の鼓笛隊、民謡ショーなどがあり、夜は、祭り最大の呼び物、県下屈指の大花火大会が柴山瀉湖上に繰り広げられます。また、祭りの2日間、各町内では子供獅子が練り歩くなど、湖畔の温泉街は町民・観光客が一体となって夜遅くまで賑わいます。

動橋ぐず焼き祭り

動橋町の振橋神社には、「昔、毒蛇が住んでいて、深夜、年頃の女の子を奪っていくことがあり、人々は大変恐れていた。たまたまこの地を通り過ぎた大己貴神は民が苦しむ姿を見て、すぐにこれを退治した。人々は神に感謝し、小さな祠を建てた。」という伝承があります。また、『江沼郡誌』には「毎年8月27日から3日間、振橋神社の氏子たちにより薪材を集めて、境内中央で火を焚き、大己貴神の功績を讃えてきた。土地の人々はこれを‘屑焼祭り’と呼んだ。」とあります。



動橋ぐず焼き祭り

昭和初年、地元の青年たちは、この毒蛇伝説に基づき、「屑」を「ぐず」に、毒蛇を「お化けぐず」に変えて、現在の「ぐず焼き祭り」を始めたといわれています。これが祭りの由来です。

27日宵祭に、ハッピーに白足袋姿をしたおよそ100人の若者や子供たちが、十数mの大きな張り子のぐず(ゴリ)を担ぎ、太鼓の音と掛け声に合わせてながら街中を暴れ回ります。駅前では、「青年会ぐず」・「ぐず連ぐず」・「子供ぐず」がぶつかり合います。動橋駅前に集結した3基のぐずは迫力の乱舞を繰り広げたあと、振橋神社の境内にかえり若者たちの手で焼き払い五穀豊穡を願います。ぐずが燃えさかる神社境内では、振橋節の輪踊りが夜遅くまで続きます。

郷土料理

その地域に根付いた産物を使い、その地域独自の調理方法で作られ、その地域で広く伝承されている固有の料理を「郷土料理」と呼んでいます。ここでは当地方で古くから伝承されてきた代表的な郷土料理を紹介します。

ぶり大根

旬のぶりと大根と一緒に煮つけた「ぶり大根」は、加賀の代表的な冬の料理です。ぶりは成長に伴い、名前が変わっていく出世魚。旬は12月～1月頃。脂肪がのった寒ブリは特に珍重されます。通常はぶりの「あら」を使いますが、切り身を使うこともあります。旨味がぎゅっとしみこんだアツアツの「ぶり大根」は1日おいて、味を染み込ませても美味しくいただけます。



ぶり大根

なす 茄子のオランダ煮

夏は、茄子が柔らかでみずみずしく美味しい季節です。茄子を胡麻油でさっと炒め、あとは鍋で、砂糖・醤油・酒などを入れて、唐辛子を加え煮るだけです。そのまま食べても、冷やしてから食べても美味しくいただけます。なお、「オランダ煮」の名称は、食材をいったん油で揚げたり、炒めた後に醤油などで煮る調理法のこと、江戸時代、オランダと貿易をしていた長崎から全国に広まったことから、この名がついたといわれています。



茄子のオランダ煮

キシズ



キシズ

精進料理を代表する料理のひとつです。刺身代わりとするコンニャクやくずきり・はるさめを中心に、ワカメ・タケノコ・キクラゲ・すだれ麩・キュウリなどをキシズと称するタレをつけて食べます。タレは、白味噌と白ゴマ・豆腐・落花生などを材料に、すり鉢でとろとろになるまで混ぜて作ります。昔は報恩講や法事の際にはよく出された料理でしたが、現在はあまり見かけなくなりました。

ずいきの酢の物

「ずいき」の由来は、芋の中心から出た茎ということで「髓き」が語源だという説があります。ずいきは平成14年(2002)に加賀野菜として認定されました。ずいきの酢の物は、「スコ」とも呼ばれ、食物繊維・カリウムも豊富であり、慢性的な便秘や高血圧にも効果的だといわれています。冷やして、白ゴマをかけていただきます。口当たりもすっきりとしていて、夏バテを防いでくれます。



ずいきの酢の物

い メギスの浜煎り

「メギスの浜煎り」は本来、漁師が漁に出た際、船上で調理し手軽に食べていた漁師料理といわれています。今では、加賀地方を代表する家庭料理となっています。作り方はいたって簡単です。ウロコ・内臓・頭をとったメギスを鍋に入れ、ひたひたに水を入れ、塩を加え、強火にかけます。めぎすに火が通ったら、煮汁を捨て再び火にかけ、めぎすが鍋にくっつかないように軽く



メギスの浜煎り

ゆすりながら水分を飛ばします。水分がなくなったらお皿に盛り付けて完成です。白身のあっさりとした味覚は、酒の肴さかなとしても好まれています。

じぶに 治部煮

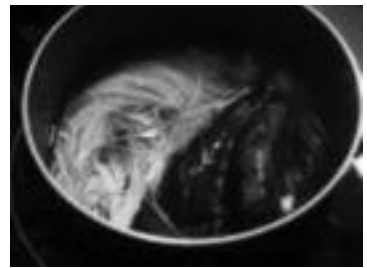
石川県を代表する郷土料理で、江戸時代から親しまれてきました。小麦粉をまぶした野鳥にわとりや鶏の肉を季節の野菜や加賀特産のすだれふ麩と煮合わせ、小麦粉でとろみをつけるのが特徴です。わさびを添えて食します。名前の由来は、トロミのある汁がジブジブと煮える音をするから、あるいは、おかべしじぶえもんという人が考案したからなど諸説があります。当地の料亭では片野鴨池さかあみりょうとの坂網あみで捕った鴨肉を使うこともあります。結婚式などの祝いの膳には、欠かせない料理となっています。



治部煮

なす 茄子とそうめん

なすとそうめんで作る煮物は、真夏の加賀地方を代表する家庭料理です。味つけも醤油だしだけでなく、味噌にしたり、そうめんも下ゆでせずそのまま使ったりと、家庭により様々な調理法で作られています。食欲の落ちやすい夏は冷やしても美味しく食べられます。



茄子とそうめん

べろべろ



べろべろ

「べろべろ」は、祭りや正月のおせち料理など、祝いの席には欠かすことができなかった加賀地方の郷土料理です。「エビス」とも呼ばれています。細かくちぎった寒天を火にかけて煮溶かしたら、調味料を加え、溶き卵をショウガ汁とともに流し入れます。あとは冷やして固めるだけ。好みに砂糖の量を多くし、おやつ代わりに食べることもありました。近年では、スーパーの惣菜そうざいとしても売られています。

だいこん寿し

加賀大根と身欠きニシンを糍こしで漬け込んだもので、当地の正月料理には欠かせない郷土料理のひとつです。かぶら寿しと共に北陸の郷土の味として伝えられてきました。かぶら寿しが、かぶら（蕪）とブリを使用し高級料理とするならば、この「だいこん寿し」は、大根とニシンを使った



だいこん寿し

庶民の味といえます。ニシンと言えば北海道。まさに、このだいこん^{きたまえぶね}寿し^{こうえき}は北前船の交易がもたらした加賀の料理といえます。

柿の葉寿し

柿の葉を使った寿しは、奈良県・和歌山県にもありますが、これらの地域ではすし飯を柿の葉で包みます。一方、南加賀では、柿の葉を広げたまま、その葉の上にすし飯を乗せ、押しをして食べます。具材（ネタ）は、シメサバ・サケ・ブリなどを使うのが一般的です。昔は鯨の肉を使ったこともありましたが、これに桜エビ・針ショウガ・甘辛く煮たシイタケ・卵焼きなどを好みで乗せます。魚をすし飯の下に入れるか、すし飯の上にのせるかは各家庭によって異なっていました。酢めしの甘味と魚の旨味^{うま}に葉の香りがほどよく広がって、深みある上品な味わいになります。6月の菖蒲湯祭りの時期から秋祭りまでの夏場に、各家庭が手作りの「柿の葉寿し」をつくり、親戚や近所にも「おすそ分け」をする姿が見られます。



柿の葉寿し

その他の郷土料理

ひと冬を越した「たくわん」の漬物は、だんだん酸っぱくなってきます。それを水につけて塩出しをして、甘く煮込んだものが「ぜいたく煮」あるいは「いなか煮」とか「ふるさと煮」などと呼ばれている料理です。漬物としての作業から煮物にするまでの手間^{てまひま}隙をかんがえれば大変贅^{ぜいたく}沢な料理だといえます。

また、「かもりと打ち豆の含め煮」は、現在も各家庭で作られている郷土料理のひとつです。「かもり」は北陸特有の呼称^{とうがん}で、冬瓜のことです。水分が豊富なので体熱を下げる効果があり、昔から暑気払いの食べ物とされています。厚揚げや水につけた大豆をつぶして干した「打ち豆」を入れて一緒に煮るのがコツです。鶏そぼろ煮やあんかけ風にして食べることもあります。

一方、江沼郡では、大きなホタテの貝殻を鍋代わりにして、干切りにした大根とこんかいわし・こんか味噌・刻みネギなどを入れて七輪にのせて煮る「貝焼き」と呼ぶ料理がありました。大聖寺では、この料理を「じゃじゃ」と呼んでいました。古老のなかには毎日のようにこの料理を食べていたという人もいますが、今はまったく作られなくなりました。

このほか、「みずごろくの吸い物」「ぜんまいの煮物」など、当地方で昔から作られてきた郷土料理はまだまだあります。こうしたふるさとの味は、祖母から娘、娘から孫へとこれからも大切に伝えていってほしいものです。

方言

方言は、その地域に生まれ育った人たちが伝えてきた言葉ですが、その地域で生活する人々の生活基盤のひとつであり、重要な文化のひとつでもありました。しかしながら、近年、学校教育やテレビによる共通語の普及、あるいは核家族化などにより、高齢者と触れ合う機会が減少したことなどにより、若者を中心に、その地域の方言を話す人たちが年々少なくなってきました。

加賀市の方言は、日本全体を「東部方言」「西部方言」「九州方言」と、大きく3つに分類した場合、「西部方言」に属しているとされています。また、その「西部方言」の中でも「北陸方言」に属し、その特色としては、比較的訛りの少ない音韻おんいんで京阪式アクセントけいはんしきと共通する部分も多いとされています。

次に、加賀市の方言の特徴をいくつか見ていきましょう。

- (1) 「居る」を「オル」、「行かない」を「イカン」、「書かなかった」を「カカナンダ」、「買った」を「コータ」、「雨が降っている」を「アメガフツトル」など、西部方言的な表現が多く見られます。
- (2) 尊敬語そんけいごにおいては、「～される」が「～シナル」、丁寧語ていねいごとしての「～しなさい」が「～シネ(マ)」などとして表現されます。
- (3) 語尾の音節を長音化（伸ばす）することも特徴のひとつとされています。
例えば、胃を「イー」「イイ」、木を「キイ」、火を「ヒイ」、手を「テー」戸を「トー」など。
- (4) 「せ」や「ぜ」が「シェ」、「ジェ」と発音されることがよくあります。
例えば、先生を「シェンシェ」、咳せきを「シェキ」、税金ぜいきんを「ジェイキン」など。
- (5) 可能の意味を表す「～られる」の多くが「～れる」のように、「ラ抜き」で表現されます。例えば、「食べられる」は「タベレル」、「起きられる」は「オキレル」、「見られる」は「ミレル」など。

以上のほかにも、この地域の方言の特徴はいくつかありますが、やや専門的になりますので、ここでは省略します。

次に、地域のお年寄りが日常的に使っている代表的な方言を50例紹介します。

	方言	意味
1	あいそむない	つまらない 反応のない 冷淡な
2	あせくらしい	慌 ^{あわ} ただしい
3	あたる	もらえる 支給される
4	あてがいな	曖 ^{あい} 昧 ^{まい} な いい加減 ^{かげん} な たよりない
5	あやめ	馬鹿 ^{ばか}
6	あわしゃ	隙間 ^{すきま}
7	いんにかかる	ちょっかいを出す
8	うざくらしい	気にさわる めざわりな
9	えさる	威張 ^{いば} る
10	おぞい	古い みすぼらしい 最悪な
11	おもさま	とても ひどく まともに 力いっぱい
12	かざかく	匂 ^{にお} いをかぐ
13	かさだかな	大げさな
14	がさる	ふざける
15	がっぱ	一生懸命 ^{いっしょうけんめい} 必死 ^{ひっし}
16	ぐす	ごまかす ずるい
17	けなるい	うらやましい
18	けんけん	鉛筆 ^{しんぴん} の芯 ^{しん} がとがっている様子 ^{ようす}
19	こすかん	厭 ^{いや} な 気に入らない
20	こそばす	くすぐる
21	ごたむく	屁理屈 ^{へりくつ} をいう 理屈 ^{りくつ} をこねる
22	こわす(お金を)	両替 ^{りょうがえ} する(小さな貨幣に)
23	さるぼんぼ	おんぶ(肩車のこと)
24	しなしなと	そっと ゆっくりと
25	じらくさい	にやにやしてはっきりしない様子 ^{ようす}
26	しょまな	下手 ^{へた} くそな 仕事 ^か が遅 ^い い 甲斐性 ^{かいしやう} がない
27	ぞんべ	雑炊 ^{ぞうすい}
28	だらくさい	アホらしい バカらしい
29	たるい	ぬけている 馬鹿 ^{ばか} な もの足りない

	方言	意味
30	たわたわ	酔っぱらってぐでんぐでんになること
31	ちやがちやが	めちゃくちゃになること
32	ちんちん	ヤカンのお湯が湧いて熱い様子 「ちんちかちん」とも言った。
33	つるつる (いっぱい)	容器の水などが満杯に入っている様子
34	てんぽな	大変な 大げさな
35	どぼどぼ	大変濡れている様子
36	とんびすけ	的はずれな 奇抜な
37	にゃあにゃあ	娘さん
38	はがい(はげい)	悔しい はがゆい もどかしい
39	はかいく	順調にいく 能率がよい はかどる
40	はしかい	素早い 利口な 抜け目のない
41	ひねくらし	大人びた こどもらしくない
42	べんこな	ませた
43	またじ	世話 後始末
44	むたむた	散らかったさま 散乱した
45	めとにする	見下す ばかにする
46	めんどくさい	じゃまくさい 手がかかる 恥ずかしい みっともない
47	よしかかる	もたれかかる
48	よすらし よすな	生意気な 気取った
49	よならん	馬鹿なこと 悪いこと 余計なこと
50	りくつな	よくできた 巧みな 気のきいた

このほか、「いじっかしい」(うるさい、いらいらする)、「がんこな」(とても、たいへん)、「へしない」(待ち遠しい)、「んまそな子」(よく太って丈夫そうな子)、「げべ」(びり)、「こんじょよし」(気がよすぎる)など、方言はまだまだありますが、若い人たちには、ほとんど使われていないのではないのでしょうか。

※詳しくは『加賀市生活語彙辞典』(野田浩著)を参照して下さい。