

様式3 【物・文化財・風景など実体のあるもの】

ふくしまの森林文化調査カード

県 HP公開 (可 否)

区分	1. 森づくり 4. 森と暮らし	2. 森の恵み 5. 森の文化財	3. 森と技 6. 森の風景
分野 (ふりがな)	(分野) 膳 椀	(ふりがな) ぜんわん	
地域独特の呼び方	—	—	
タイトル	ハレの食文化		
伝承地域	金山町山入 (町内一円)		
由来 (年代)	(いつ、どこで、誰によって起こり、どのようにして現在まで (いつまで) 伝えられてきたか) かつては自宅で冠婚葬祭を行っていたので、多くの家では膳碗類を所有していた。		
内容	(内容と共に、行事・祭りの場合は実施の時期、郷土料理の場合レシピなども) 祝言や年取りの晩などのハレの日をユェーゴト (祝い事) といい、この日には漆塗りの膳碗類を使って、料理を食べた。膳碗類は各自の家で10人前、20人前を所有していたが、どの家でも所有するようになったのがいつの時代かであるかは不明である。親類同士で貸し借りもしていた。集落単位で膳碗を所有していた所もあり、膳碗を所有しない家では、村の行事である講事に使用する共有の膳碗を借りて行事を行った。 このような塗物の膳碗類をハチジュウモノ (八十物) といった。刺身用の皿なども含めて皿全体をサラサハチといった。椀類は若松に注文した。注文品は荒い木箱に収めてくるので、大工に膳碗用の箱を作らせて収納し、大切に蔵に保管した。		
大きさ・材質	(大きさ: 緑の文化財、巨木、建造物などスケールが情報として有用なもの) —	(材質) —	
見頃	(緑の文化財、巨木など特定の時期に見頃が訪れるもの。) —		
交通アクセス	—		
文化財等の指定状況	—		
問い合わせ先	金山町教育委員会	電話	0241-54-5333

【フリーフォーマット】

キーワード

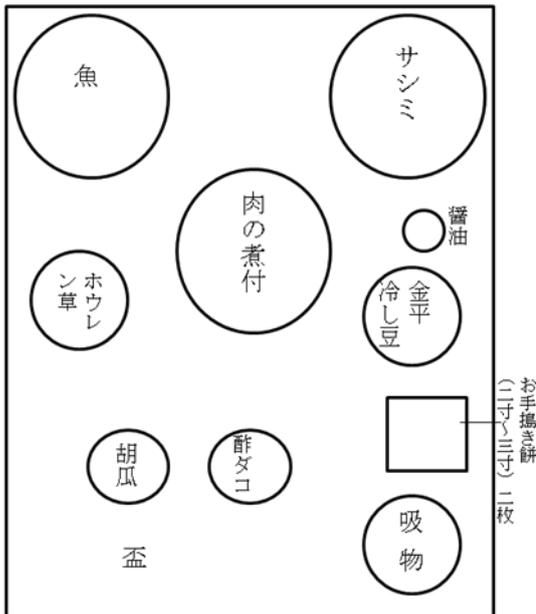
< 婚礼の献立（昭和初期の頃） >

婚礼などハレの献立は、飯・汁・平・汁・壺・大皿・小皿のほか、取り廻しの料理がある。婚礼には吸い物が4、5回出たが、最後はソバに決まっていた。

祝儀での酒宴の席では吸い物を出す。かまぼこ、夫婦揚げ(タツクリ)、焼き豆腐、エビ、煮物などが何回かに分けて出されるが、供応を受ける際に心得ておくべきことは、出されたものは食わずに紙に取り、家へ持ち帰ると言うことであった。招待された本人は、汁だけを吸って帰った。これは、土産の「折り詰」に代わるもので、このような料理が出たと家族に話すためである。

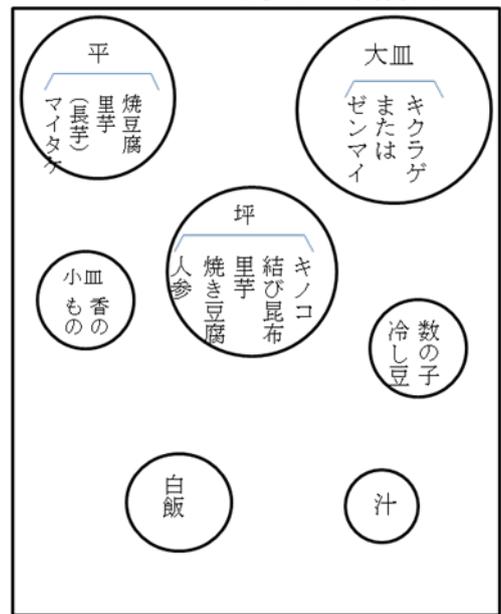
祝儀の食事は赤飯か餅あるいは白米である。餅は、搗きたての餅であり、醤油味の「たれ餅」か「あずき餅」「あんこ餅(あずき餅に砂糖を入れたもの)」から客の好みによって対応した。

「金山町の民俗」(金山町教育委員会)から



吸物膳の一例

「金山町の民俗」(金山町教育委員会)から



本膳の一例