

福井県嶺北地方にみられる婚礼の食事と儀式

岸松 静代・佐藤 真実・橋本 明子・南 アイコ・谷 洋子

(2006年 1月26日受理)

The research on foodstyle and wedding ceremony of Reihoku area in Fukui

Shizuyo KISIMATSU・Mami SATOU・Akiko HASHIMOTO
Aiko MINAMI・Hiroko TANI

キーワード key words

婚礼儀式 (Wedding ceremony)、年代変化 (Change of chronology)

食事様式 (Food style)、地域差 (The local difference)、伝統行事 (Traditional events)

緒 言

木の芽山地を境に北に位置する福井県嶺北地方は、昔は「越前の国」といわれ「若狭の国」と呼ばれた嶺南地方とは風俗習慣は異なっていた。

嶺北地方は曹洞宗大本山永平寺があるにもかかわらず浄土真宗の信者が多く、宗教行事や農作業を共にする「講」という組織を基にし、近隣の結びつきの非常に強い地域であった。こうした地域では仏教行事だけでなく冠婚葬祭を始めとする伝統行事も大切に守られ、日常のつましやかな暮らしに比べると派手に執り行なわれてきたものである。しかし、近年の社会情勢の変化の中でこうした伝統的な儀式の在り方も、人々の生活意識の変化とともに様変わりしてきたように思われる。

冠婚葬祭の儀式の中から婚礼儀式を取り上げて考えてみると、従来は婚家の近隣の方々に挨拶しつつ婚家に入り先祖の仏壇に参った後、地元の氏神の前で神前挙式をする神仏混合信仰を表した挙式をした。その後、親戚及び近隣の人々を招いて自宅で披露宴をしたものである¹⁾。しかし、最近

が多種類になり、披露宴の招待客も近隣の人より職場・友人を対象とするなど変ってきたようである。

そこで、本研究では嶺北地方の婚礼儀式の変遷について食を中心として考察することを目的にアンケート調査を実施したので報告する。

調査方法

平成15、16年に福井県嶺北地方に居住する既婚男女1100名に依頼し612名(回収率55.6%)から回答を得た。尚、調査内容を集計するに当り、得られた回答の中で披露宴を行わなかったものは無効とし、551名の有効回答を得た。また、披露宴は実施したが挙式場所が嶺北地方に該当しないものについては地域別の分析の際に除外した。

調査対象者の挙式年代は、昭和29年以前、30～39、40～49、50～59、60～平成6、平成7年以降の6つの年代に分類した。昭和29年以前の回答者は年齢では70歳代であり、こうした高齢者には面接聞き取り法、他の年代の人には留め置き法でアンケート調査を実施した。また、嶺北地方を奥越・坂井・福井・鯖丹・南越の5地区に分類

し、地域差を検討した。調査対象者の内訳を表1に示した。

調査の内容は、(1)披露宴会場について、(2)披露宴の食事について、(3)結婚にまつわる食を伴う儀式について、(4)引き出物についての4項目とした。

集計は、各調査項目ごとに挙式年代と地域別に分類集計し、 χ^2 検定を行った。

表1 アンケート対象者内訳

挙式年	人数
昭和29年以前	40
昭和30～39年	43
昭和40～49年	103
昭和50～59年	247
昭和60～平成6年	77
平成7年以降	41
計	551
地域	人数
奥越	46
坂井	73
福井	247
鯖丹	62
南越	96
計	524

結果及び考察

1. 披露宴会場について

披露宴会場に関する設問では、会場の種類、会場選択の理由、会場様式、披露宴開始時間及び所要時間についてたずねた。どの項目においても挙式年代にのみ有意差がみられた。会場の種類、会場選択の理由、会場様式の結果を図1及び表2、表3に示した。

披露宴会場は、昭和29年以前は90%が新郎の自宅であり和室座敷であったが、昭和30年代には自宅が58%に減少した。40年代になると結婚式場利用が急増したため会場様式では洋室が増えた。50年代は、自宅の割合がさらに減少し式場利用が増加していった(図1)。特に会場選択理由において、新郎新婦の中間地点やその他など(多くは交通の便)の割合が増加してきたことが特徴的であ

る(表2)。60年代には自宅が全くなり、ホテルが増加してきた。会場のその他と表示されているのは、30年代は魚屋・料亭であり、40年代は料亭と市民会館等の公共施設、60年代以降はレストランであった。これを当時の社会状況(表4)と照らし合わせて考えてみると、昭和20年の終戦に引き続き、昭和23年に大地震に見舞われた福井では、復興が遅れ披露宴をできない人も多かったと思われる。我々の調査でも披露宴をしなかった人が61名いたが今回は無効回答として扱った。自宅が出来ない人の一部は新郎の近所の魚屋や料亭の座敷を借りて披露宴を行ったと思われる。昭和30年代は復興に忙しく、また、冠婚葬祭の簡便化が叫ばれていて公民館や市民ホール等を借りることも行われていた。昭和40年代になるとオリンピック、新幹線開通など日本は高度経済成長を遂げ生活に余裕もできた。丁度この頃に戦後集団就職でサラリーマンになった人が適齢期を迎えるため、都会では結婚式場や高層の団地が出現

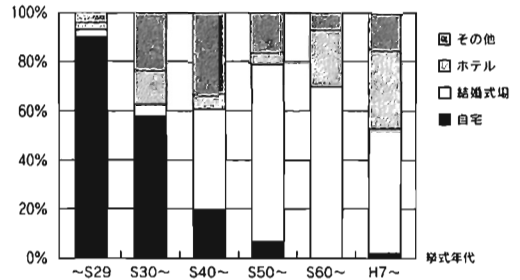


図1 披露宴会場の年代別推移

表2 年代別にみた披露宴会場選択理由の推移 (%)

年代	~S29	S30~	S40~	S50~	S60~	H7~
調査人数	28	35	100	226	73	40
新郎近辺	86	54	61	35	27	32 **
新婦近辺	4	0	12	11	5	5 **
中間地点	4	3	7	17	21	20 **
その他	7	43	20	38	47	43 **

表3 年代別にみた会場様式の推移 (%)

年代	~S29	S30~	S40~	S50~	S60~	H7~
調査人数	40	43	102	247	76	41
和室座敷	93	74	40	16	1	5 **
洋室	7	26	60	81	94	93 **
和室机椅子	0	0	0	3	5	2 n.s

表4 年代と社会変化

年代	社会状況
昭和29年以前	S20年 終戦 S22年 ララ物資による学校給食開始 S23年 福井大震災 S25年 朝鮮戦争 S29年 冷蔵庫・洗濯機・炊飯器発売
昭和33～39年	S33年 インスタントラーメン発売 S36年 コカ・コーラの発売 S39年 東海道新幹線開通、東京オリンピック開催
昭和40～49年	S40年 2ドア冷凍冷蔵庫発売 ちゃぶ台からダイニングテーブルへ S41年 家庭用電子レンジ発売 S46年 ファミリーレストランのチェーン化 S48年 第1次オイルショック
昭和50～59年	S52年 200カイリ問題 S57年 東北・上越新幹線開通 食の洋風化進む
昭和60～平成6年	H元年 農産物輸入自由化 H3年 グルメブーム H5年 消費税込導入 育児休業法 異常気象・米緊急輸入
平成7年以降	H8年 O-157食中毒発生 H10年 糖尿病患者急増 結婚・出産の高年齢化

表5 年代別にみた披露宴開始時間 (%)

年代	～S29	S30～	S40～	S50～	S60～	H7～
調査人数	32	40	92	227	76	39
10～12時	34	22	33	22	20	41 **
12～15時	28	45	60	77	70	28 **
15時～	38	33	7	1	10	31 **

表6 年代別にみた披露宴所要時間 (%)

年代	～S29	S30～	S40～	S50～	S60～	H7～
調査人数	31	42	97	235	76	41
2～3時間	51	45	75	78	71	86 **
4～5時間	23	29	22	20	26	12 *
5時以上	26	26	3	2	3	2 **

し、核家族化がすすみ、団地の近辺にはスーパーマーケットなども出現してきた。福井でも40年代に結婚式場の施設ができて利用されるようになっていった。50年代からは親と別居する核家族化がすすんできたため、家を中心とした結婚から新郎新婦中心の結婚へ変ってきた。そこで、新郎の近所での挙式にこだわらなくなり、出席者の交通の便など様々な理由で式場を選択するようになっていった。これが60年代のホテル挙式やレストラン

挙式への流れにつながったものと考えられる。

会場様式も表3のように自宅挙式や魚屋・料亭の30年代までは和室であるが、式場やホテルへと変化するにつれてテーブルと椅子の洋室へと変っていた。

次に、披露宴開始時間と所要時間についての結果を表5、表6に示す。昔は婚礼は私事であることから仕事のある日中は避けて夕方から行ったものである。すなわち、夕方に花嫁が婚家に到着し、夜にかけて披露宴を行ったものである。松明や提灯に照らされた白無垢の花嫁は美しかったと言われている²⁾。昭和30年代までは、33～38%が15時以降であり、12～15時も含めると70～80%が午後以降に披露宴を開始していた。所要時間も26%が5時間以上であり4～5時間の30%と合わせると半分の人が長時間を要していた。しかし、40年代から結婚式場の増加につれ15時以降がなくなり所要時間も2～3時間の現在の形に変化していった。40年代からサラリーマンが増加し、夕方より土曜、日曜挙式の方が喜ばれるようになったものと考えられる。

2. 披露宴の食事について

食事内容、供食様式、料理名、結婚式で必ず食べる料理についてたずねた。挙式年代別ですべての項目に有意差がみられ、地域別では結婚式に必ず食べる料理にのみ有意差がみられた。

① 食事及び供食様式

食事内容、供食様式は、自宅挙式の多い昭和30年代までは、日本料理で足付お膳を使用していた。40年代から結婚式場の増加につれ和洋折衷料理が増え、洋式のテーブルと椅子の部屋でテーブルにお盆や折敷を用いて和の雰囲気を出す様式が多くみられるようになった。60年代以降、ホテルが増加すると西洋料理でテーブルにクロスをかける様式が増えた(図2、3)。

② 披露宴の料理

料理では、昔は披露宴の食事は1年間の食事をあらかし、「おちつき」と呼ばれる雑煮風の餅の汁物から始まり年越しそばにあたる「そば」で終わると言われていた⁶⁾。料理の年代別出現率を表7に、特に変化の激しいものを図4に示した。

30年代までは焼き魚、煮魚、刺身、天ぷらなど

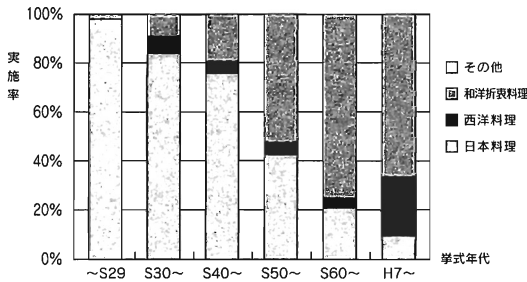


図2 披露宴の食事様式の変化

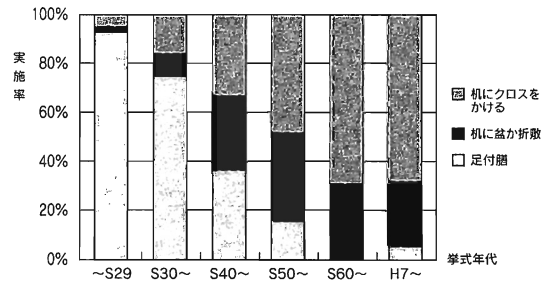


図3 披露宴の供食様式の変化

表7 披露宴の食事の年代変化 (%)

年代(人数)	赤飯	そば	鯛姿焼き	すし	煮魚	焼き魚	刺身	天ぷら	えび カニ類	茶碗 蒸し	サラダ	酢の物	メロン	ケーキ	肉料理	その他
~S29(n= 37)	85	50	85	57	81	86	92	59	49	41	5	22	22	11	14	39
S30~(n= 33)	88	35	93	45	88	97	97	73	82	21	36	33	15	9	6	27
S40~(n= 98)	91	36	90	43	55	70	87	84	54	22	28	41	15	14	12	14
S50~(n=235)	78	57	82	47	49	64	86	77	51	39	30	29	45	53	34	31
S60~(n= 68)	75	81	66	51	25	38	93	71	65	50	37	38	65	74	66	15
H7~(n= 40)	46	51	37	53	30	40	65	45	38	33	35	23	45	73	80	33
検定	**	**	**	n.s	**	**	**	*	**	**	**	n.s	**	**	**	**

の魚中心の料理に赤飯、酢の物、茶碗蒸しなど日本料理であった。和洋折衷料理の増加につれ赤飯・煮魚が減少し、肉料理・メロン・ケーキが増加した。刺身・天ぷらは変わりなく食べられていた。図4に示すように鯛の姿焼きとそばは年代変化が激しい。鯛の姿焼きは、40年代までは焼き物、料理の折り詰めなどに必ず使われ、1人に対し大小2~3尾が使用されたものである。52年に200海里問題が浮上したが、福井の真鯛の水揚げ量は250t前後でそれほど影響がみられなかった³⁾。しかし、戦後のベビーブーム世代で挙式数が増すと鯛の使用量が増え、形や大きさが近海ものでは揃わないため遠海ものの冷凍品を使用し味が落ちた事が影響していると思われる。また、近所へのおすそ分けの習慣がなくなり会場で食べきる料理へと変化するすると、大きな焼き物が不要になり、和洋折衷料理の流れと合わせて肉料理へと変っていったと考えられる。そばは、年越しそばにあわせて宴席の最後に食べる地域が40~50%あった。食べる地域では、花嫁が細く長く婚家に留まれるようお願いをこめたものであると言われていた。会場が結婚式場・ホテルに移行した際に食べない地域の人にも

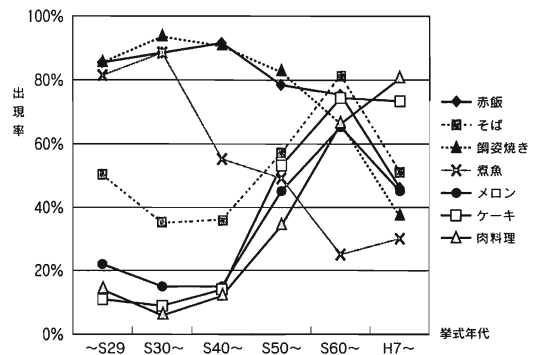


図4 披露宴の料理の変化

「あなたのそばに」と語呂合わせでそばを出すようになり、嶺北地方全域に広まっていったものと考えられる。

③ 結婚式で必ず食べる料理

結婚式で必ず食べる料理を年代別にみると、おろしそばは現在でも食べられている。身欠きかぶしは身欠きにしんの入った煮物であるが、坂井郡春江町で嫁を近所に紹介する「嫁広げ」という儀式で食べられていたという記録がある⁶⁾。しかし、

これは自宅挙式がなくなるにつれて減少した(表8)。

地域別にみると、奥越地区は「必ず食べる料理がある」と答えた人が多く坂井地区は少なかった。ぼっかけ汁(豆腐に大根おろしをかけた汁)、かになます(辛子酢味噌の和え物)は奥越地区で食べられ、そばは鯖丹・南越地区が多かった(表9)。

3. 結婚にまつわる食を伴う儀式について

伝統儀式として、「一升水」、「まんじゅうまき」、「ウチツキ」、「親子杯」、「タチフのそば」、「なわて酒」がある⁵⁾。

「一升水」は、花嫁が玄関先で新郎の親戚の娘が差し出す一升枡中の器の水を飲む儀式で、東北、関東、北陸地方にみられる風習である。北陸では、花嫁が飲んだ器を玄関先で壊すのが特徴である。一升枡中の婚家の水を飲むことで一生その家の水が合うように、また器を壊すことで実家との断絶を表したとされる。足羽郡足羽町鹿俣では一升水の中にかたく(健康に)なるように小石が入れてあったとのことである²⁾。

「まんじゅうまき」は、近隣の人に嫁入りを知らせる挨拶代わりに1個ずつ包装したまんじゅうをまいたものである。

「ウチツキ」は、花嫁が婚家に入り落ち着いたところでだされる餅もしくは餅入りの汁物である。

「親子杯」は、仏前に手を合わせご先祖への挨拶の後、新郎の両親と花嫁で交わす杯ごとである。

「タチフのそば」は、披露宴の最後に立ち上がる(タチフ)前にそばを食べる風習をさす。

「なわて酒」は、花嫁の親戚が帰る際に飲んだ茶碗に注がれた冷酒のことである。

伝統儀式の実施状況を年代別にみると、「一升水」が最も実施率が高く50年代まで80%前後行われていた。しかし、60年代から花嫁が挙式当日に婚家に出向かなくなったので低下したものと思われる。他の儀式もおおむね「一升水」と同様に時代とともに低下しているが、「まんじゅうまき」だけは年代による低下が少なく60年代には10%以上高くなっていた。この60年代は丁度バブル期で、景気が良いのを反映して派手な儀式を行ったものと考えられる(図5)。

伝統儀式を地域別に見てみると、「一升水」、「ウ

表8 年代別にみた必ず食べる料理(%)

年代	~S29	S30~	S40~	S50~	S60~	H7~	
調査人数	39	40	98	236	69	40	
ぼっかけ汁	3	3	0	4	26	3	n,s
おろしそば	44	28	18	31	26	18	*
かになます	0	0	1	0	0	0	n,s
身欠きかぶし	10	8	1	1	6	0	**
たこの青和え	3	0	0	0	0	0	n,s
その他	3	0	0	0	0	3	n,s

表9 地域別にみた必ず食べる料理(%)

地域	奥越	坂井	福井	鯖丹	南越	
調査人数	45	72	228	62	94	
ぼっかけ汁	15	0	1	0	1	**
おろしそば	28	22	22	37	33	n,s
かになます	7	1	3	0	1	*
身欠きかぶし	0	0	0	3	0	n,s
たこの青和え	3	0	0	0	3	*
その他	0	1	1	0	3	n,s

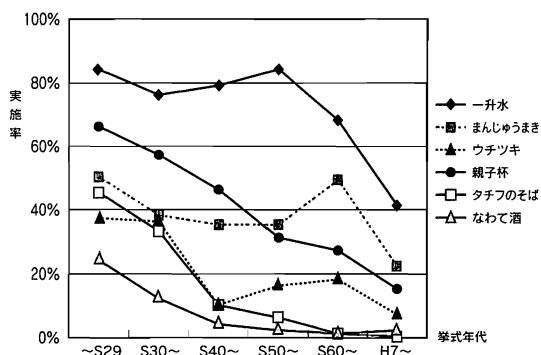


図5 伝統儀式の年代別実施状況

チツキ、「なわて酒」には有意差がなかった。「まんじゅうまき」は奥越・坂井・福井地区で、「親子杯」、「タチフのそば」は南越地区で行われていた(図6)。

次に「まんじゅうまき」について、まく場所・物・個数などをたずねたところ、99名より回答を得た。屋根や2階から、500~800個くらいをまいていた。まく物は、30年代まではまんじゅうのみをまき、40年代から菓子やラーメンなど他の物もまくようになった(図7)。

「まんじゅうまき」以外に花嫁見物人にふるま

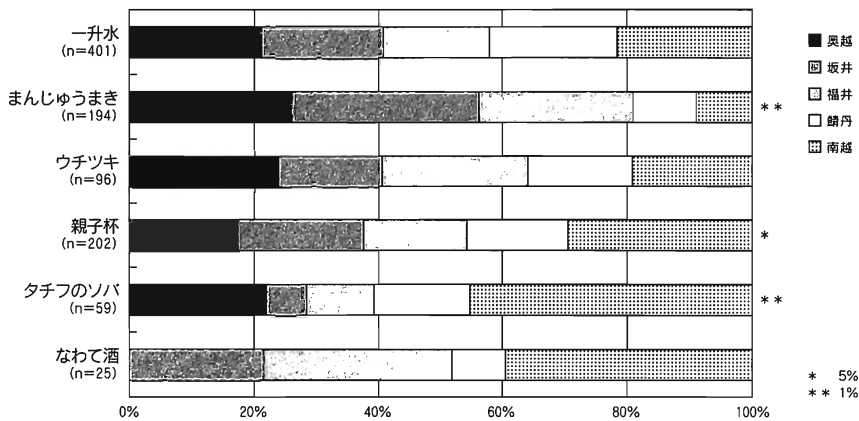


図6 伝統儀式の地域別実施状況

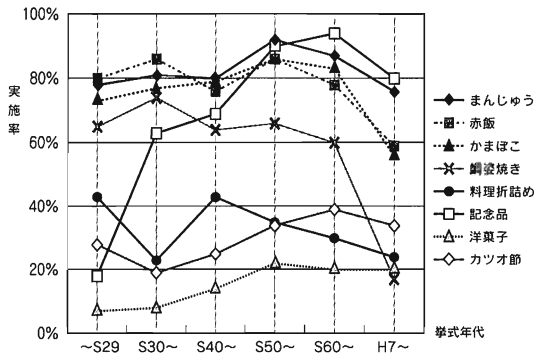


図9 引き出物の種類の変化

う物があるかたずねたところ、「まんじゅうまき」をしない地域ではまんじゅうを手渡しする所が多かった。嶺北地方全体でみると図8の様に70%がまくか手渡ししていることになった。近隣の人々にまんじゅうをふるまう事は、婚家の嫁として受け入れてもらうための挨拶の印であったと考えられる。

4. 引き出物について

引き出物は披露宴の出席者にわたす手土産のことで、まんじゅう、赤飯、かまぼこ、鯛の姿焼き、料理折詰めが定番であった。本膳料理の場合、食べきれないほど多く料理をお膳に並べ、赤飯、鯛姿焼き、かまぼこなどは手をつけずに持ち帰るものとされていた。それでも食べられない物を折詰めにしてお持ち帰ったものである。しかし、年代

とともに和洋折衷料理に移行するにつれて、お膳には食べる料理のみを並べ最初から引き出物として用意したものを袋詰めにして置いて渡すようになった。そのために折詰めや赤飯、鯛姿焼きも減少していき、代わりに記念品が増加したものと思われる(図9)。

かつお節は、勝男武士に通じるためか今でもつけられている。しかし、かつお節を削る習慣がすたれるにつれ、1本のままのかつお節が削り節に変化していった。

まんじゅうは、大きいまんじゅう5個入りが小さな上用まんじゅうに変化した(図10)。

かまぼこは、7~10本入りが2~3本入りへと変化していた(図11)。

昔は、近所へのおすそ分けが「福をわける」と喜ばれ、まんじゅうやかまぼこはおすそわけに最適のものであった。しかし、今ではそうした風習がなくなり、家庭での処分にも困るような大量の物は避け、少量で多種類にするか酒・ワイン・ハムなど保存性のあるものにする、または記念品に予算の多くを割いて食べ物を減らすといった傾向にある。

以上のように、花嫁が早朝より身支度をして新郎の近所から車を降り、近所の見物人に会釈しつつ新郎の家に入り、一升水・仏壇参り・ウチツキ・親子杯・隣家への挨拶回りといった一連の儀式を済ませて、式場にて挙式、さらに披露宴にのぞむというスタイルは、婚家や婚家の近所という共同

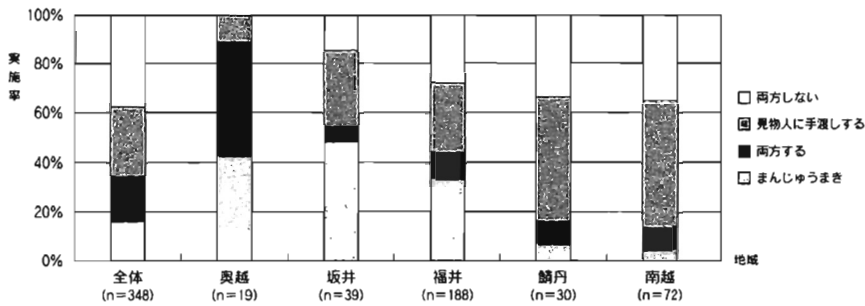


図8 まんじゅうまきと見物人ふるまいの地域別実施状況

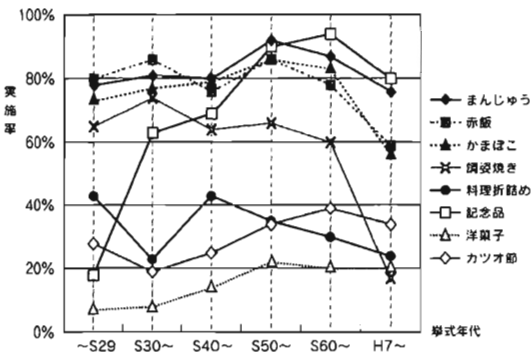


図9 引き出物の種類の変化

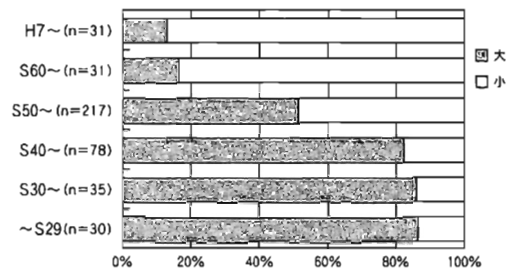


図10 まんじゅうの大きさの年代による変化

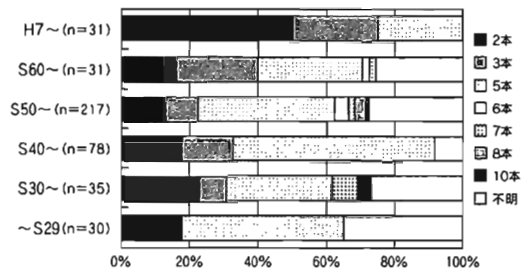


図11 かまぼこ本数の年代による変化

体に花嫁を受け入れていただくということが大前提であった。このため、自宅和室では招待客の人数も限られるため数日かけて披露宴をしたり^{6) 7)}、「嫁呼び」・「婿呼び」と称して披露宴に招けなかった遠い親戚を招待し披露する宴を別に設けたりしていた。そんな中で結婚式場の出現は、客数が多くても対応できて1度の宴で済んでしまう点や、衣装から引き出物まで1箇所ですべて対応できる点と互助会の積み立て式など経費面でも便利な点などが喜ばれ繁盛していったようである。さらに、核家族で新郎新婦が親と同居しなくなり、地域社会との関係も近所より職場へと変化し、披露宴のスタイルも家を中心とした人間関係締結の祝いから新郎新婦2人の門出を祝うイベントへと変わっていった。ブライダル産業の後押しも大きく影響したものと思われる。

今回は食にかかわる面のみを調べたため披露宴に対する意識までは調査できなかったが、今後どう変化していくのか、他県、他地方との違いなど

さらに検討していく必要があると思われる。

まとめ

福井県嶺北地方の既婚男女551名に婚礼の食事と食にまつわる儀式についてアンケート調査を行い、挙式年代別及び地域別に集計分析を行った。

- 1) 昭和30年代までは、披露宴は自宅座敷で足付お膳を用い、午後から夜にかけて長時間にわたる宴が催されていた。40年代から結婚式場に移行し始め、50年代以降は洋室でテーブルを用い2～3時間の宴へと変化した。
- 2) 料理は、昭和30年代は和食であったが、

式場利用にあわせて和洋折衷料理へと変化した。赤飯・煮魚・鯛姿焼きが減少し、肉・ケーキ・果物が増加して、その場で食べきる料理になった。地域に伝わる婚礼に食べられていた伝承料理は減少してきた。そばのみが現在でも比較的食べられていた。

- 3) 婚礼儀式では、「一升水」・「親子杯」は実施率が高かったが、60年代以降減少していた。「まんじゅうまき」は、地域差があるが現在も行われていた。まく物がまんじゅうだけでなく変化していた。まんじゅうまきをしない地域でも手渡しをしていて70%が何らかの形でまんじゅうを配っていた。
- 4) 引き出物は、赤飯・料理折詰め・鯛姿焼きが減少し、記念品が増加した。少量で多種類のものや保存性のあるものへと変化していた。

本研究の概要は日本調理科学会東海・北陸支部第6回研究発表会（平成17年7月9日於名古屋女子大）にて口頭発表した。

本研究を行うにあたり、アンケート及び聞き取り調査にご協力いただいた方々に厚くお礼申し上げます。

参考文献

- 1) 北陸の冠婚葬祭
- 2) 江守五夫 日本の婚姻その歴史と風俗
- 3) 福井県統計年鑑（昭和45～平成12年）
- 4) 民 志和子、山本愛子：「北海道移住と食事文化」日食文化調査研報告集4
- 5) 片寄真木子：「セルフケアの視点から見た離島高齢化社会における伝統的食生活の再評価に関する調査研究」日食文化調査報告集5
- 6) 福井県：余暇ガイドブック（1998）
- 7) 福井県：福井の食（1999）
- 8) 平成15年度卒業研究
- 9) 平成16年度卒業研究