

昭和村の昔の主食
昭利村ボランティアガイドの会

理事 倉澤 新平

江戸時代の書上明細帳という記録書に、当時の作物である大麦、小麦、大豆、小豆、粟、ひえ、蕎麦、稲、菜種、えぐさなどが書かれている。当時の常食に何を食べていたか、ここから想像できる。私たちの村は、昔から畑作地帯なので米を食べるのは一部の家だったと言われている。

明治の中期頃、一般的な家では麦九合に米一合の割合だったという。凶作年やまずしい家では、しょうぎ一つに大根を刻んで麦に混ぜて炊いた「かてめし」と呼ばれるものを食べていたという。麦に米を二、三割入れて食べるようになったのは、明治末になってからだという。

明治三十八年の大凶作の時は、麦、粟、ひえ、きみ、塩漬け白菜を炊き混ぜたものを「堂真飯」と呼び食べていた。さつまいもが一般に作られるようになった明治四十年頃からは、さつまいもの弁当を持ってくる生徒もいたという。

大正時代になると、米を入れる割合も多くなってきた。赤城原にたくさんの小麦が作られるようになったのは明治の半ば頃

からだ。長い間「うどん」はその日のごちそうで、人寄せに用いられてきた。戦時中から戦後にかけては供出の割当ても厳しく、農家ではもちろこし（コーリヤン）、とうもろこしの粉、かぼちゃ、じゃがいもなどが主食として多く食べられていた。

戦後もしばらくは食糧不足が続く、一般家庭では朝、昼食は麦飯、夕食は粉食（うどん、雑炊、焼きもち、ほと焼餅、うで焼餅、だんご汁など）を食べていた。また、小夕飯（こじゅうはん・こゆうはん）といって春彼岸頃から秋彼岸の間、日が長く労働の激しい期間は、午後四時頃に朝昼晩の三食の量と同じものを食べ、一日四食を取っていた。

昔は「箱膳」といって、一人一つ持ち、食べ終わった後、お茶などを飲みながら箸やお椀の汚れを落とし、そのままお膳の中にしておいた。次の食事の時、また使うといった、不衛生ではあるが、合理的な食事方法でもあった。



箱膳

(糸之瀬村誌、村誌久呂保より)

地域包括支援センターだより

「わが家のすごろく」で医療と介護を知ろう！

医療や介護を遊んで学べる「わが家のすごろく」を、ぬまとね医療・介護連携相談室(沼田利根医師会)が中心となり作成しました。すごろくで遊びながら、人生の中で起こる様々な出来事に触れることができます。医療や介護と聞くと「難しいかな…」と思うかもしれませんが、楽しく学ぶことができます。ぜひ親子で遊んでみてください。※すごろくは、年長児・小学校低学年のお子さんがあるご家庭に配布しています。保健センター・公民館・学童などにもあります。欲しい方は、昭和村地域包括支援センターまでお問い合わせいただくか、QRコードを読み取ってアクセスしご覧ください。



◀QRコードを読み取って、ぬまとね医療・介護連携相談室(沼田利根医師会)にアクセスしご覧ください。



問合せ 地域包括支援センター ☎24-5111(内線134・135)