

北海道における食文化の形成と変容過程に関する研究 — 根室市和田屯田兵村を事例に —

The Formation and Changes of the Dietary Culture in Hokkaido
— Wada Tondenhei Village in Nemuro, Japan —

小田 嶋 政 子

Masako ODAJIMA

はじめに

北海道の食文化に関する研究は、わが国のこの分野の研究において全くの空白地帯であった。そこで、46都府県からの移住者によって形成された北海道和人の食文化を総合的・体系的に把握すべく、いままでに道南各地、空知管内雨竜町、妹背牛町、栗沢町、胆振管内伊達市、日高管内門別町、網走管内上湧別町などの北海道各地と母村の調査を行い、生活文化の全体の各文化要素との連関を図りながら、食文化の形成と変容に関する研究を進めてきた。

北海道東部に位置する根室市は漁業の町として知られている。この地に明治19年士族移住によって拓かれ、現在は酪農村の和田屯田がある。昭和32年に根室市に合併されたが、漁村部とはその移住形態、出身地、生業を異にし、根室半島においても気候条件が厳しいといわれるこの地区に息づいて生活する子孫たちの食生活を探り、北海道の食文化の形成と変容過程の解明を本調査の目的としている。

調査地の概要と調査方法

1. 和田地区の概況

根室市和田地区(以下、本調査地区と記す)は、明治19年に新潟、福井、石川などの各県から士族220戸、1,083人が屯田兵第2大隊第1中隊として入地(東和田)し、次いで明治21年と明治22年に鳥取、福岡、石川、広島各県を中心に士族220戸、1,125人の第2中隊が入地(西和田)して、兵村が成立したことに始まる。和田兵村への移住者は表1に示したように、東和田は北陸出身者が多く、西和田は鳥取県と福岡県の出身者が70%を占めていた。¹⁾

屯田兵村に招募したほかの北海道内36兵村と同じく、3年間は農具、銭糧料、塩菜料と兵屋の所在地が与えられ、屯田兵として兵役の訓練を受けながら、給与地の開墾に当たったと伝えられる。しかし、明治30年兵村大隊本部を北見常呂村(野付牛屯田)に移設、和田兵村は10年間で廃止された。野付牛屯田に転営させた理由としては、気候が劣悪で、農耕に適していなかったことがあげられている。『北見市史』には、「明治30年大隊本部が根室から転営した」と記されるのみで、転移者などの氏名は不明である。両兵村で同一の世帯主名・出身県は見当たらず、

表1 和田屯田兵村出身母村調べ

出身母村	明治19年入地 第1中隊=東和田	明治21・22年入地 第2中隊=西和田	合計戸数(%)	野付牛屯 田出身調
鳥取県	3戸	79戸	82(18.7)	4戸
福岡県	—	78	78(17.8)	10
石川県	39	32	71(16.2)	30
新潟県	53	—	53(12.1)	1
福井県	49	—	49(11.2)	12
秋田県	34	—	34(7.8)	1
山形県	22	—	22(5.0)	25
青森県	20	—	20(4.6)	1
広島県	—	16	16(3.7)	3
愛知県	—	8	8(1.9)	7
東京都	—	1	1(0.2)	—
京都府	—	1	1(0.2)	1
滋賀県	—	1	1(0.2)	1
静岡県	—	1	1(0.2)	—
三重県	—	1	1(0.2)	4
合計	220	220	440(100.0)	100

注) ①『和田屯田開基百年記念誌』から作成。—は移住戸数ナシを示す。

②野付牛屯田出身県は伊藤廣『屯田兵村の百年』下巻から、和田兵村と重複県のみ抜粋。

また、現在の和田在住者との交流は少なく、転移の記述はあるものの、詳細については不明な点が多い²⁾³⁾⁴⁾。明治37年には「屯田兵制度」が廃止され、士族屯田として意識高く北海道の開拓に当たった和田屯田の人々は、その後も北辺の地で酪農を営みながら、現在まで110年の歴史を築いている。

屯田子孫3世代目の島治雄氏(大正15年生)の調べによると、現在の和田在住38戸中、屯田に無関係の家は3戸と少なく、屯田士族の本家筋に当たる家は東和田地区14戸、西和田地区9戸の計23戸である。生業形態は酪農経営が17戸となっている。

昭和13年発行の『和田村誌』には「本村は北緯43度、東経145度に位置しますから相当の温暖地であらねばなりません、千島海流の区域内に在って夏季^{ガス}海霧のため太陽を遮り、温度の上昇を妨げて、加えて土地が東亜交換風の通過地帯にありますので、1年中殆んど無風の日がなく、……(中略)。平均気温春季2.4度、夏季13.7度、冬季零下4度で、夏の割合に冬は寒くありません。霜は10月中旬に始まり、5月中旬に終わります。雪は11月上旬に始め、5月上旬で終わります。積雪は12月下旬から始まり、ところにより1尺(60cm)ないし2尺で4月中旬に融解します」と、北国北海道でもさらに寒冷地であることが記されている。

根室測候所の記録がある昭和42年の気温を札幌測候所と比較し、表2に示した。農作物の成長期に当たる5月から9月の気温が低く、海霧に覆われているため日照時間も短いことが本調査地区の気候の特徴である。本調査地区の人々は年々暖かくなっていると話しているが、平成8年8月の本調査期間中は36年振りという冷夏であり、^{ガス}海霧のかからない日は一日もなく、根

表2 根室地方の気象状況（昭和42年5月～昭和43年3月まで）

月	札幌①		根室地方農業気象月報②					備 考
	気温	降雨量	気温	降雨量	最高気温	最低気温	霧日数	
5	11.6	49.2	9.0	53	12.7	5.3	22(-)	根室半島は霧日数平均の2倍 雨続きで降雨量は平均の2倍 S38年以來の好天で1℃高い 平均より1～2℃高い 平均より0.4～1.2℃低い 下旬に根雪 1～2℃高く、降水量は低い 平均で3℃ほど高い
6	14.8	123.2	11.1	209	14.5	7.7	23(-)	
7	19.2	100.4	14.8	86	18.0	11.5	26(-)	
8	21.2	92.1	18.3	20	21.7	14.7	20(-)	
9	16.9	174.0	14.8	186	17.1	12.4	4(-)	
10	12.5	102.3	10.8	89	14.1	7.3	6(-)	
11	4.4	75.9	2.3	42	5.8	-0.2	1(8)	
12	0.3	101.5	-1.1	78	1.9	-4.1	2(20)	
1	1.2	103.0	-3.6	11	-0.8	-6.3	3(23)	
2	2.3	101.5	-5.9	27	-2.4	-9.3	-(18)	
3	1.7	37.0	-0.8	77	4.0	-2.4	11(14)	

①北海道統計協会『北海道統計110年の歩み』P39, P53より作成。気温は平均気温(℃)、降雨量は月別総降雨量(mm)である。

②「北海道農業気象月報」根室測候所・根室地方気象月報、第1巻第1号～第2巻第3号より作成。気温は平均気温(℃)、降雨量は月別総降雨量(mm)、霧日数の()内は積雪日数を示している。-はナシ。

室半島の気候の厳しさを痛感した。海霧^{ガス}は太平洋を南下する親潮寒流と、南から北上する黒潮暖流とが根室沖合でぶつかってできる。根室市街地のオホーツク側が晴れていても、太平洋岸に近く、隔てる山もなく牧草地が広がる和田地区は一寸先が見えないような海霧に覆われていることも希ではなかった。こうしたことから大正期には、畑作農耕から酪農経営に生業の転換が図られた(写真1)。

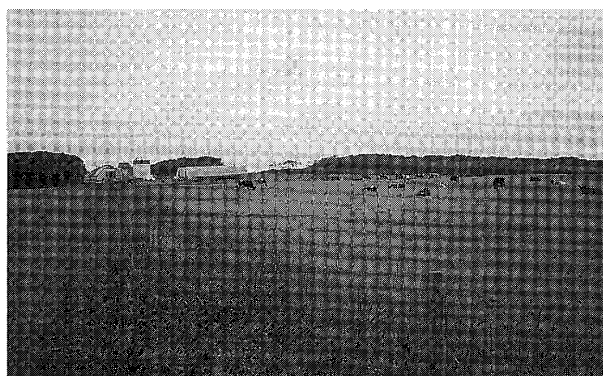


写真1 海霧を隔てる山がなく牧草地が広がる和田調査地区

2. 調査対象者と調査方法

調査対象者は現在和田に居住する家を中心に、通婚圏内にある旧根室町、温根沼、昆布盛、落石、厚床、共有地のあった別当賀を含んでいる(図1参照)。移住後110余年を経て、3世代目は少なく、4、5世代目が調査の中心となった。3世代目は、移住初代や2代目から士族屯田の開墾の苦勞話を聞いて育っている。4世代以降の戦後生まれになるとその意識は薄らいでいる。本調査対象者の氏名、生年は末尾に記載した。

調査は移住の経緯と食生活について一人ひとりに面接聞き取りを行い、できるだけ古くからの食生活について再構築を試みた。聞き取り対象者の平均年齢は69.2歳であった。本稿では紙幅の関係上、大正期から昭和期の主食品・年中行事食を中心に記述した。

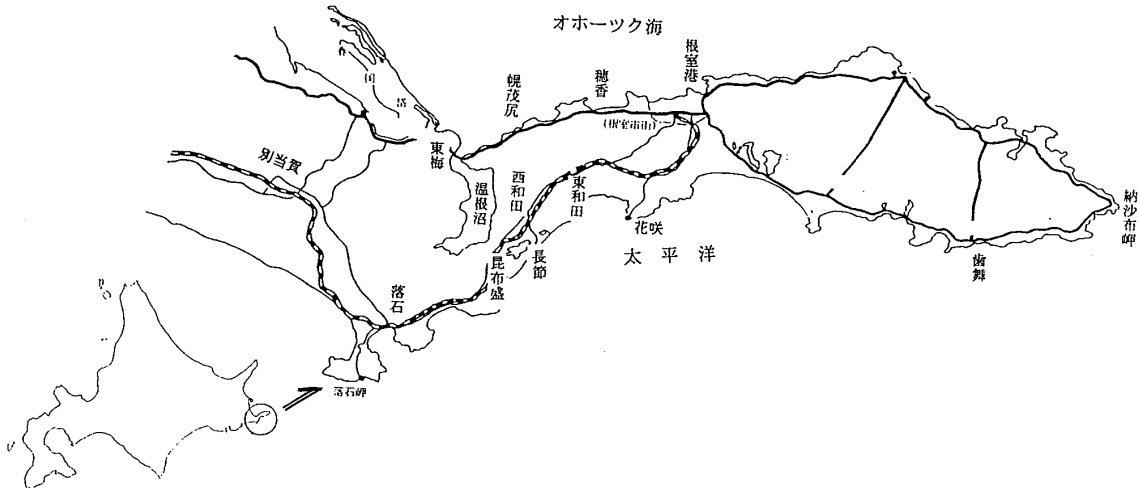


図1 調査地（根室半島）

食文化の形成と変容過程

1. 主食品

北海道のどの地域に移住した人々も、開拓を進めながら、自給自足の生活を確保する作物の栽培に努めている。個別移住とは異なり、屯田兵として保護の元に移住した人々も例外ではない。

北辺に位置し、気候的には恵まれない本調査地区も、伊藤廣『屯田兵物語』には「和田兵村の現役時代に高官が視察したとき、驚いた位に農産物の収穫が良好だった。その後も引き続いて農作物の試作を行い、馬鈴薯の収穫を得た」と記され、大正4年生まれの岡隆造氏は『境家渡道百年の歩み』のなかで、子供の頃の思い出として根室原野でも米作りがされていたことを記述している。昭和元年に本調査地区に嫁いだ最長老駒沢スミさん（明治42年生）は、「今より天候もよく、さまざまな作物が収穫できた」と話していることから、北海道のほかの原野と同じく新墾地当初は無肥料でも良好な収穫が得られたと思われる。しかし、夏の低温と日照の不足は商品作物としては十分な収量を得られず、加えて地味も重粘質で農耕適地ではなかったため、官給扶助が無くなってからの生活は困窮を極めた。開墾地には馬鈴薯、大麦、小麦、豆類、そば、野菜類など寒冷地向けの自給畑作物を中心に栽培し、大正末期頃には乳牛飼育による酪農への生業転換が図られている。

本調査地区の聞き取りで得られた主食の種類を表3に示した。家族員数が少なく、早くから牛を飼っていた家では購入した白米のご飯も用いられているが、日常食には自家栽培の丸麦とうち米を混炊した麦ご飯や、じゃが芋とうち米を併せて炊く芋ご飯が長い期間の主食であった。米はすべて購入している。

大正8年生まれの福田カツ子さんは、小学校5年生当時のご飯炊きを、「丸麦5合を先に炊いてザルにあげて洗ってから、米2升5合と混ぜて、タキビと呼ぶ囲炉裏に鍋をかけて炊きあげ

表3 主食・補食・餅の種類

	名 称	主 な 材 料	備 考 (年代, 別名, 作り方など)	
主 食 品	イナキビご飯 麦ご飯	イナキビ, うるち米 ①丸麦, うるち米 ②つぶし麦, うるち米	移住当初~大正期 (栽培していない) 移住当初~昭和10年代頃 大正期から昭和30年代	
	豆ご飯	①キントキ類, 丸麦, うるち米 ②エンドウ豆, 麦, うるち米 ③エンドウ豆, うるち米		
	芋ご飯	じゃが芋, うるち米	移住当初~昭和30年代	
	南瓜ご飯	南瓜, うるち米		
	トウキビご飯	トウキビの挽割, うるち米	トウキビは次第に採れなくなった	
	エンバクご飯	エンバク, うるち米	終戦当時, 精米所で精白し1/3混合	
	オートミール 代用食	エンバク, 牛乳 ①じゃが芋とビートの茎 ②人参, うるち米 ③人参, 昆布, うるち米	戦中~昭和20年代, エンバクの粥 終戦当時 終戦当時 終戦当時 終戦当時	
	昆布ご飯	うるち米, 昆布	終戦当時	
	補 食 品	芋の塩煮 芋団子	じゃが芋 ①じゃが芋, 澱粉 ②じゃが芋, 残りご飯 ③じゃが芋, 蓬, 澱粉 ④生芋, 澱粉	昼食や補食 主としてシビ芋を用いた でんぶん団子とも呼ぶ
		芋モチ	じゃが芋	生芋を摺って澱粉と合わせる
でんぶんかき		①澱粉, 湯, 甘み ②澱粉, 牛乳, 甘み	塩煮が冷えたらすり鉢で摺って作る	
でんぶん焼き		生澱粉	焼いて, 焼けた箇所から食べる	
そばがき		そば粉, 湯, 醤油や甘み	そばねりとも呼ぶ	
そば団子		①そば粉, じゃが芋 ②そば粉, サッカリン, 餡	焼く, 蒸す	
そばのパン		そば粉, ビートみつ, 重曹	フライパンで焼く	
そばきり		そば粉	手打ちそば	
南瓜の塩煮		南瓜		
南瓜団子		南瓜, 澱粉		
ゆでトウキビ		トウキビ		
ベタ焼き		小麦粉, ビートみつ, 塩	フライパンで焼く	
スイトン		小麦粉	醤油のつゆや汁粉にして食べる	
コウセン		大麦, 砂糖	移住初代, 2代目	
モダンパン	小麦粉, 牛乳, 卵, ふくらし粉	蒸す		
ハタキモチ	うるち米の粉, もち米の粉	彼岸や盆の団子, 米の粉団子とも呼ぶ		
柏モチ	うるち米の粉, もち米の粉, 餡	米の粉の団子を檜の葉に包む		
餅 類	イナキビ餅	イナキビ		
	アワ餅	アワ	切り餅とも呼ぶ	
	のし餅	糯米		
	丸餅	糯米		
	豆餅	糯米, 黒豆	大黒さん用の供え餅も作る	
	よもぎ餅	糯米, 蓬	草餅とも呼ぶ, 節句にも作る	
	さとう餅	糯米, 中白(砂糖)		
	ゴンダ餅	糯米, うるち米		
	そば餅	①糯米, そば粉 ②糯米, そば粉, 蓬	ボロ餅とも呼ぶ	
	バター餅	糯米, バター	餅2.5升到バター180g位の割合	

るのです」と話している。家族14人分の食事は、朝と夕方に三升鍋で炊く。夕飯の麦ご飯が残っていると、翌朝はそれを粥にする。

その頃には麦が目立たないつぶし麦（平麦）を混ぜた麦ご飯もあったが、丸麦は増えるし、安価であったため、多くの家で利用されていた。和田小学校へ持参する弁当も、この麦ご飯のなかからできるだけ白米の多いところを選び、ゴマをつけて握った「にぎり飯」が多い。にぎり飯は丸麦の混合割合が多いとバラバラになって握りにくい。高学年になると、アルミ製の弁当箱に麦ご飯や芋ご飯を詰めて、おかずは梅漬か沢庵、塩マスであったという。白いご飯は役場や鉄道、学校の先生の子供ぐらいであったと語るのは松田喜美雄氏（大正8年生）である。

松下圭吾氏（大正8年生）は芋ご飯の思い出を、子供の頃に母親と一緒に魚を求めて花咲港へ行くと、「へいへい、いもっぺ、なっぱっぺ」と囃し立てられたといい、市橋之雄氏（昭和4年生）も毎日が芋ご飯であったと話す。

三谷美津枝さん（大正14年生）は「芋は自分のところで作っていましたから、毎日毎日まな板がへこむぐらい芋を細かく刻み、手桶に入れておき、米と合わせて炊きました。芋の方が多い芋ご飯、昼は芋の塩煮、芋団子、夜は芋のおつゆでした」と、朝・昼・夕食の主食に、副食にじゃが芋を最大限に利用した状況を説明する。

そのようななかでも、昭和20年の終戦前後は食料調達に苦勞をしたといい、豆類、南瓜、人参、大豆などを混炊したさまざまな代用食がみられる。豆ご飯はうるち米にアカハナ、エンドウ、コテボ、小豆、金時などの収穫した豆を混ぜ、塩味を加えると食べ過ぎるといって、味をつけずに作る。配給の大豆を加えたご飯はまずく食べられなかったという人が多い。

栽培作物のなかでは収量が多かったじゃが芋は、屯田時代に思ったよりは収穫を得たと記され、糊口を潤す食物として重要であったが、「当時は根室市街地の住民が300人前後であったのに比べて、屯田家族の人口は約2,000人もいたから農作物の需給関係のバランスがとれなかった。そこで馬鈴薯の澱粉工場を作って遠くの消費地へ輸送することを試みたが、まだ経済的な立地条件が悪く、ことごとく失敗にした。やむなく、屯田家族のほとんどは離村へと追い込まれる羽目になった^{3) 4)}」と離村する理由ともなった。

北海道庁産業部農産課が昭和8年3月に出した「根釧原野における主蓄農業指針」から主な作物と優良品種について、表4に示した。本調査地区の聞き取りで得られたじゃが芋の品種は、ハヤイモ、ヒビイモ、タカマクラ、金時薯、紅丸、農林1号などである。

ハヤイモはアーリーローズ系で本調査地区では、夏芋とも呼ばれ、雪が解けたばかりの畑をツルハシで耕して種芋を植え、盆の頃には掘って食べたが水っぽい味であったという。当時としては早生多収、貯蔵しても味の低下が少ない品種であった。

ヒビイモは、ヒビキリイモ、冬芋とも呼ばれ、表皮がひび切れたようにガサガサしているところからこの名があり、晩生種で澱粉含量も多く食味もよく、本調査地区では貴重な品種であった。しかし、蒔き付けに注意しないと一代で混ざり合って、この品種の特性が落ちてしまうと語るのは島治雄氏である。ハヤイモより遅くに植え、9月半ば過ぎから掘り、室[△]のなかに冬中

表4 主な栽培作物と優良品種

作物名	品 種 名	播種時期と収穫時期
大 麦	札幌六角	5月上旬－8月上・中旬
裸 麦	三月子1号, 丸味16号	5月上旬－8月上・中旬
小 麦	札幌春小麦10号, 農林3号	春蒔小麦5月－8月
	赤錆不知1号	秋蒔9月中旬－翌8月上浣
ラ イ 麦	在来種(春蒔, 秋蒔)	秋蒔9月中旬
燕 麦	ビクトリー1号, 白片穂, 裸燕麦	5月上旬－8月下旬・9月上旬
大 豆	大谷地1号, 霜不知, 霜不知1号	5月下旬－9月下旬・10月上旬
小 豆	早生大粒, 茶殻早生, 早生大粒1号	5月下旬－9月下旬・10月上旬
菜 豆	紅金, ビルマ, 日本赤	6月上旬－9月中・下旬
豌 豆	札幌青手無	5月上旬－8月中旬
黍(いなきび)	中生黒糯, 中生糯	5月下旬－9月中旬
玉 蜀 黍	黄早生, 札幌八行, 黄金糯	5月下旬－10月上旬
蕎 麦	牡丹蕎麦	7月上旬－9月下旬
馬 鈴 薯	アーリーローズ1号, 疫不知, ペパー	5月中旬－9月中旬・10月上旬
	ペブロン, メークイン, 金時	
南 瓜	デリシャス, ハツバート, 栗南瓜	6月上旬－9月中旬
甜 菜	本育48号	5月上旬
ル タ バ ガ	仙台燕青, ホワイトフレッシュドネツクレス	4月下旬(苗床)

注) 北海道庁産業部農産課『根釧原野に於ける主蕃農業指針』昭和8年3月
北海道庁産業部農務課『根室釧路新開地に於ける開墾と耕作』昭和5年

貯蔵した。ゆでると少しはぜるので、塩煮に、芋団子に用いた。

金時は大正15年頃に普及し、晩熟種であるが収量も多く、寒冷地に向けた品種であるといわれている。タカマクラ(品種名疫不知)は、明治35, 36年頃に釧路の早稲田農園主池田次郎吉がヨーロッパから種子を取り寄せ栽培選抜された品種で、品質は劣っていたが疫病に強く、根室地方の海霧でも多収であったことから栽培されていたという。

紅丸は草勢や耐病性に強く、澱粉工業向けとして昭和12年品種改良され、多収性にも富んでいた^{5) 6) 7) 8)}ので戦中、戦後の食糧不足の時代にどの地域でも栽培された。澱粉質が多いため、本調査地区でもヒビイモとともに、澱粉に加工したりデンプン団子にした。戦後の食料窮乏時代には共同のデンプン機械を購入して、芋を1町ほど植え付けて澱粉を製造したが、夏の日照時間が短いため澱粉含量が少なく、採算が採れないので数年でやめたと語るのは松浦良治氏(昭和5年生)である。澱粉は団子のねばし(粘り)として加えるが、蓬や残りご飯も加えることもある。このように寒冷地向きの品種を栽培しながら、日常の芋ご飯のほか、塩煮に、潰して芋団子にと工夫している。こうした主食品の利用はほかの開拓移住村と同じ傾向にある。

2. 副食品

松下キミさん(大正3年生)は、「子供の頃は今より作物が採れましたね。小豆なども採れましたからね。5月半ばまで雪が降ったり、8月は海霧がかかり、今は小豆もキュウリもトウキビも実がはいらないですものね」と、最近の異常気象の状況を語っている。

終戦から昭和 35, 36 年頃までは栽培する自家用野菜の種類も多かったが、天候に恵まれないため、酪農経営の拡大に伴い、40~70 町歩はあるという耕地は乳牛のための牧草地になった。こうした状況を地元の人々は、昭和 30 年代までは「牛 1 頭いけば人間一人養えた。今は牛 5, 6 頭でも人間一人にやっただ」と説明している。

野菜類 表 4 にみられるような作物のほか大根、キャベツ(甘藍)、葱、体菜、蕪、牛蒡、人参はどこ家でも自家用に栽培をした。なかでも大根、キャベツは根室市街地や北方の島民への販売用として、また自家用の日常の煮物、油炒め、味噌汁のほか沢庵用に大量に栽培した。大根は土用に入ってから蒔き、10 月 10 日頃に収穫した。秋は天気が良いので 20 日間ほどかけて十分干す。札幌周辺地域に比べると半月ほど早い、その間に思いがけず気温が下がって凍れが入ることもある。11 月 10 日頃には 4 斗樽に 3, 4 本、切り漬や白菜の塩漬もともに漬け込む。福田正義氏(大正 10 年生)は「わしらの小さいときは一人一樽」といって、家族分程の樽を漬け込んだという。漬物はかつては冬中の野菜の補給であり、冬の茶菓子、仕事の合間のおやつでもあった。また、大根は短冊に切ってからゆでてスグレに並べて干し、切り干し大根に加工して冬の煮物に用いた。

南瓜はマサカリ南瓜と称して、ハッピーの品種を主として作った。マサカリ南瓜は味が良く、じゃが芋と同様に南瓜の塩煮は昼食の代わりになったり、空腹時につまみでは夕方遅くまで仕事をしたといい、主食・補食としての役割を果たしている。煮た南瓜に澱粉を加えた南瓜団子は、甘みがあって美味しいおやつである。南瓜は味噌汁、煮物、団子として頻繁に食卓に上った。

ビート(甜菜)は商品作物として栽培していたが、厚めに切って煮詰めると褐色のトロトロとした液ができる。これをビート糖(みつ)と呼び、家々では日常の汁粉や煮豆、煮物の味付けに砂糖の代用品として用いている。苦みが少し残っているが、白砂糖は盆や正月などのハレの日の調味料であり、終戦後までこうした代用品が用いられている。ビート糖を煮詰めたあとのビートはもう甘みは抜けているが、これを火棚の上で干すと、サツマイモの干し芋のようになり、子供のおやつになった。

仙台蕪(ルタバガ)は牛の飼料にどこの家でも 1 町以上作付けしていたが、食糧難の時代は塩煮や味噌煮、みそ汁などにして食べることもあった。黄色いルタバガを切ってつゆがなくなるまで煮て、ビートと同様に干して食べると甘みがあっておいしいという。多くはないがおやつとして用いられている。

豆類 大豆や小豆もかつては収穫できたが、今では結実する頃に海霧がかかり、大豆も小豆も莢をつけないという。したがって、多くの開拓移住村では自給自足ができていた味噌や豆腐は購入する。大豆を購入し、自家で炒って石臼で挽いて黄粉を作り、納豆は米俵をほぐした藁に包んで作った。小豆は十分に実が入らないので、団子や餅の餡は金時豆やアカハナを用いて作り、小豆餡の代用としている。

野生の植物 5 月は作物の播種時期で忙しいが、ワラビ、ゼンマイ、コゴミ(クサソテツ)、

フキ、アイヌネギ(ギョウジャニンニク)、ミツバ、セリ、タランボの芽、ウドなどの山菜が一斉に芽生えるので採取する。ワラビ、フキは塩漬、ヨモギやゼンマイは乾燥して保存したが、多くはその時季に採って、和え物、炒め物、汁物などに用いている。

オオバユリ(エゾウバユリ)は地下の鱗茎が大きくなる5月中頃に掘って、ストーブの中に入れて焼いて食べた。少し苦みがあるが、澱粉質が多く子供には腹持ちのするおやつであった。8月末には赤い実をつけるグスベリーは、棘を避けながら採って食べるのが子供たちの甘いおやつであった。秋口になると、ポリポリ、ムキタケ、ムラサキシメジなどきのこ類がよく採れた。

魚介類 本調査地区は昆布盛、長節、落石、温根沼、幌茂尻などの漁村部に近く、人的交流も頻繁に行われたため、生鮮魚介類は不自由なく用いている。聞き取りで得られた種類はマス、トキシラズ(鮭)アブラコ(アイナメ)、チカ、カレイ(黒頭)、コマイ(氷下魚、幼魚はゴタと呼ぶ)、ニシン、イカなどであり、焼魚、三平汁にして日常によく用いられた。イカは塩辛などに加工し、身欠きニシンは大根、麴を入れたニシン漬、トキシラズやハタハタではイズシも漬ける。川魚もよく獲ったという。

肉類・乳類 本調査地区の畜産は明治19年大隊本部から松浦忠順に牛5頭が貸与され、明治23年に払い下げを受けたことに始まる。福田正義氏は、小学校を卒業した昭和11年からホルスタイン種の乳牛を飼い始めたという。当時は放牧していたため、牛1頭を飼い、その乳を出荷するだけで人間一人の生活が賅えたと話し、現在は120頭の牛を飼育しているがまかたしない(採算がとれない)ともいう。

本調査地区の畜産の歴史は長いですが、食料としての肉や乳の利用法は多くはない。矢部光之氏(大正12年生)は肉は味噌や醤油で煮たり、塩漬にして焼く方法が主であり、当時は多くの料理は知らなかったという。

家々での牛乳利用は沸かして飲むのが一番多く、それが日常食である。ときには水の代わりに牛乳で練った団子や、砂糖で甘く味付けした牛乳のなかに芋団子を加えて、牛乳汁粉と称して食べた。初乳に酢を加えて固めたいわゆるカッテージチーズ状のものを牛乳豆腐と称して、醤油をかけて食べている。白和えとき、豆腐の代わりにこの牛乳豆腐を用いることもあった。

豚の飼育も古くから行われ、『和田屯田史話』には、小学校の運動会競技として「先生の合図で豚が放され、みんなで豚を押しえつける」競技が記されている。野菜くずや小芋で飼育された豚肉は暮れに屠殺して、正月中に人が集まると野菜と煮て食⁹⁾¹⁰⁾べる。

鶏は小芋や燕麦などを飼料として、どこの家でも飼っていた。老鶏はつぶしてうどんやそば、雑煮のだしにする。卵は根室市街地に売って現金収入を得たが、遠足や運動会には卵焼きやゆで卵がご馳走であった。日常にも、味噌汁のなかに生卵1個ずつ落として実とした。

2. 年中行事食

餅つき 12月28日頃

本調査地区のほとんどの家では、4、6、9のつく日を避けて25日か28日頃に餅つきを行

表5 年中行事と料理

月 日	行 事 名	習 俗 ・ 儀 礼	食 べ 物
12月28日	餅つき	ストーブを塩で清め、セイロの四隅に盛り塩をしてもち米を蒸す オソナエを作る	切り餅, ゴンダ餅(ボロ餅), 豆餅, ゴマ餅, ヨモギ餅, サトウ餅, パター餅, そば餅
12月31日	トシヤ	正月飾り, 和田神社にオソナエを持参する	煮しめ, なます, 黒豆, 数の子, ゴボウ炒り, そば, 小魚の甘露煮, タコの刺身, 昆布巻き, オバケの酢味噌, 口取り, 茶碗蒸し
1月1日	ガントン	初詣, 若水汲み	雑煮, ご飯
2日	新年交礼会	西和田地区	雑煮, (トロロご飯)
	年始	新年の挨拶まわり	
	し初め	買初め, 書初め, 裁縫仕初め	
4日			トロロご飯
7日	七草	和田神社でドンド焼き オカガミをおろす	七草雑炊, 雑煮, 七草粥
15日	小正月		雑煮, 汁粉, アズキガイ 黄粉餅
16日	藪入り	里帰り	雑煮
2月	節分	豆まき・天気占い, 厄祓い	
3月3日	節句	掛け図などを飾る	イリゴメ, ポタモチ, 菱餅, 米の粉の団子, 赤飯
18日~	彼岸	団子を仏壇に供える	団子, オハギ, 積み団子 白玉団子
5月5日	節句	鯉幟りを飾る 菖蒲湯に入る 菖蒲と蓬を軒下にさす	草餅, ヨモギ団子 柏モチ, のり巻き, すし
6月14日	和田神社例祭	宵宮	赤飯, 煮しめ, 刺身
15日	本祭		ちらしずし, マスの焼き物
7月5日	忠魂祭		
7月上旬	運動会	和田小学校運動会	ちらしずし, 巻きずし, 煮しめ, 赤飯, 煮しめ, バナナ
下旬	土用	土用後に大根をまく 牧草刈り	
8月7日	七日盆	墓掃除 仏壇に盆菓子, 団子を供える	赤飯
8月13日	盆		赤飯, 煮しめ, 酢の物
20日	盆踊り		
(旧暦)	十五夜	ススキ, 野菜, 月見団子などを供える	月見団子, ポタモチ
20日~	秋彼岸	団子を仏壇に供える	団子, オハギ, 積み団子 白玉団子
10月	大根取り		
下旬	大根干し カマアゲ 報恩講	大根を干して漬け込む 仕事終わり 寺参り	赤飯, ポタモチ, 豚肉

注 大正末期~昭和30年代までの行事とその料理である

う。松下チヨノさん(大正14年生)は生家の屯田村松家では笹とトドマツでススハライを終えてから餅つきを行ったという。稲作栽培が行われていないため、糯米はすべて購入する。古くは北見地方などの稲作栽培地域から仕入れた稲黍を用いてイナキビ餅をつく家もみられるが少ない。

大量に餅をつく家では土間にレンガを積んで仮の竈を設けて、そこに羽釜とセイロをのせて米を蒸した。火を入れる前に仮竈やストーブの火の周りに塩をまいたり、米を蒸すセイロの四隅には盛り塩をして清めを行っている。家族人数が多かった昭和初期には3俵もの餅をついた家もあるが、1俵から2俵ほどの糯米を、白と横杵を用いて、アイドリと呼ぶ手返しと二人でついている。

餅の種類は表3に、年中行事食は表5に示した。ゴング餅は糯米とうるち米を併せてつく餅であり、ポロ餅とも呼ぶ。糯米の上にそば粉を練った団子をのせて一緒につくのはソバ餅と呼び、終戦後まで作られている。バター餅を作っていたと話すのは佐々木セツさん(昭和3年生)である。牛乳を出荷し、還元されたバターの利用であるが多くはつかない。餅の形と呼称は出身母村によって異なっている。

豆餅は正月中の焼き餅用になまこ形にして薄く切って保存するほか、床の間の大黒さんのオソナエ分として大小2段の重ね餅を2組、あるいは1組を作る。角田シゲ子さん(明治44年生)は床の間の大黒さんには1升の豆餅を2段の重ねにして鯛と海老の落雁を添えて飾り、「豆をよけい入れるとよけい採れる(黒豆がたくさん入っている餅を供えると豆がたくさん収穫できる)」と言い伝えている。多くの家では自家で餅つきをしていた昭和30年代まで、こうした大黒用のオソナエがみられるが、福田家では今でも豆餅のオソナエを供えている(写真2)。

ほかのオソナエは白餅2段の重ね餅にミカンを載せる形態が多く、和田神社にも一重ね持参する(写真3)。阿部照雄氏(昭和7年生)は台所の水の神様だけは3段重ねで供えたという。今日では餅を購入する家が多くなり、2段重ねにみかんをのせる画一的な形態

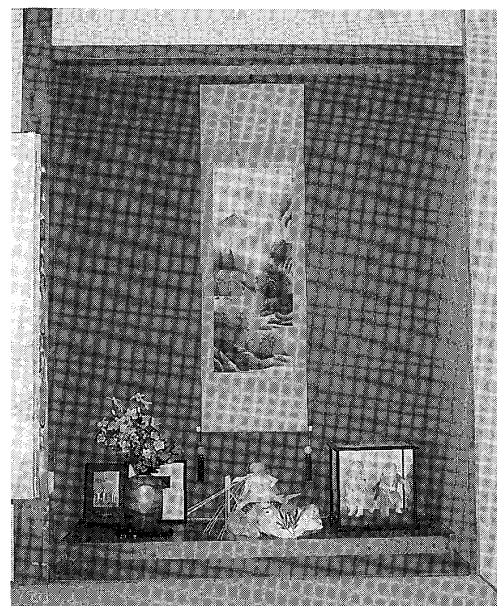


写真2 海老と鯛の落雁を添えた床の間のオソナエ
(福田家 平成8年暮れ)

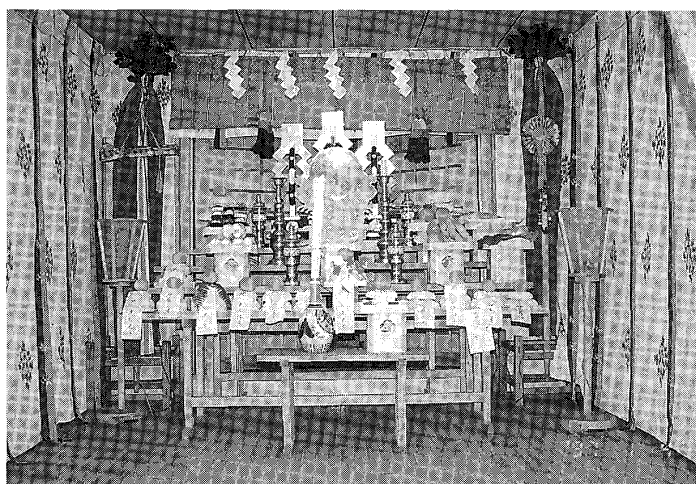


写真3 和田神社に供えられたオソナエ
(平成8年12月31日)

になっている。

トシヤの晩 12月31日

12月31日をトシトリ、オオミソカ、トシヤの晩などと呼び、たくさんの料理を作って並べて1年の労をねぎらうという。晩秋に埋けておいた自家製の根菜類を数日前から掘り出して準備する。幌茂尻や落石からは、正月魚としてサケやコマイ、タコなどの魚介類を仕入れる。

料理はタコの刺身、クジラ汁、ゴボウ炒り、なます、煮しめ、黒豆、数の子、チカの甘露煮、チカやサケの焼魚、コマイの吸い物、オバケ（尾羽毛）の酢味噌、昆布巻き、茶碗蒸し、口取り（鯛、海老の生菓子、羊羹、みかん）などが用いられた。

古くはこの日は白いご飯を炊いて、トシコシソバは作らなかったという家もみられるが、近年はトシコシソバといってカシワソバを作る。

なますにはツボロを入れる。鮭のイクラ（卵）の表面が白くなるほどゆでたものをツボ（ブ）ロと呼び、正月の大根なますやイズシに必ず加えた。ツボロがないときにはタコを刻んでなますに加える。

クジラ汁は鯨の背表皮の下にある脂肪層で本皮ともいわれる脂身の部位を薄く切り、たくさんの野菜のなかに加えて作る醤油味の汁物である。鯨はニシンを前浜に追い込むエビスとして、また正月に大物を食べるとカマドが大きくなると言い伝えられ、かつてニシン漁で栄えた北海道南部から日本海沿岸の海岸地域に広く分布している正月料理である。本調査地区は落石や温根沼、昆布盛などの漁村に近く、婚姻などを通して日常的な交流圏であることや昆布盛に鯨油をとるための工場ができた大正初期から昭和初期には、本調査地区から大勢の人々が荷馬車をもって運搬の出稼ぎとして働いていたこと。また、古くはハレ食としてのクジラ汁の食習をもつ鳥取県出身者が多かったことなどが、この地にクジラ汁を伝えていると考えられる。

鯨のオバケ（尾羽毛）は尾羽（尾鱗）の部分でゼラチン質と脂肪を多く含むが、薄切りしきつとゆでて水にさらすと、匂いも少なく、色が白く歯触りもよくなる。酢味噌和えにして正月のごちそうとしている。こうした脂身は日常に不足な脂肪分の補給になり、大切な栄養源となった。現在はこうした正月料理は簡略化され、生ずし、揚げ物などの料理も用いられている。

ガンジツ 1月1日

1年のはじめは若水汲みから始める。昭和の初めまでは井戸から主人や年寄りが汲み、その水を神仏に供えたり、雑煮に加えて家族中でいただく。若水を正月三が日間の毎朝汲む家もみられた。今では年の初めに最初に出す水道水を若水と称して、神仏に供える。

矢部絹子さん（大正13年生）は生家の屯田佐藤家（秋田県出身）で「ゼニ汲め、カネ汲め、宝汲め」といって、手桶で水を汲み、その水で新年のご飯を炊いたと話している。昭和の初めまではこうして汲んだ若水で雑煮やご飯を炊き、前日の料理を一人ずつ膳で供した。正月三が日は神棚、仏壇、床の間にはオゼンダテをするというのは福田きみ子さん（昭和4年生）である。

本調査地区の雑煮は、角餅に醤油味で、正月前につぶした鶏のだしに大根、人参、こんにゃ

く、ツボロなどを入れる形態が多い。角田シゲ子さんは生家（広島県出身）の雑煮は母村と同じ丸餅であったが、和田に嫁いでからは角餅、醤油味の雑煮であり、「切り餅は大きさは、今の餅より倍位あって、ストーブで焼いても中心までなかなか焼けないので、大鍋に昆布をしいて、そのなかに餅を入れて柔らかくして椀に盛り、別に作っておいた雑煮のコ（汁）をかけた」と話している。伊藤トメさん（大正8年生）は若水で角餅の雑煮を作るが、幌茂尻の生家ではツブロの代わりにエビノコを加えていたという。松下キミさんも子供の頃は落石の生家でエビノコを加えた雑煮であった。この地域は雑煮にツボロやエビノコを加えていた事例が多い。三谷美津枝さんは「嫁に来たとき、姑が昔は汁粉の雑煮」と、三谷家の母村鳥取県の小豆雑煮の食習が受け継がれていた様子を伝えている。

買い初め 1月2日

「初売り」、あるいは「買い初め」といって、大正9年に鉄道が開通してからは汽車に乗って、それ以前は馬籠で早朝出かけることが人びとの正月の楽しみであったという。その店の一番先に客にはオソナエ餅や砂糖などが景品として当たるといわれ、飯米や衣類を購入した。家々では相互に「年始」と称して新年の挨拶回りに歩いた。

中村みどりさん（大正10年生）はこの日にトロロご飯を食べたと話し、角田シゲ子さんは三日は雑煮で、4日に長芋をすってご飯にかけて食べ、5日はまた雑煮であったと話す。正月中にトロロ飯やトロロ汁を食すると感冒にかからないとして、トロロの食習が全国に点在している。調査地にみられる食習もその流れをくむものである。

ナノカ正月 1月7日

今では7日頃にカドマツやオソナエをおろして、ドンド焼きをするが、かつてはおろした注連縄は裏の木に縛ったり、塩で清めてから各自で焼いた。ナノカ正月には粥のなかに餅（野菜が不足であれば草餅）、大根菜、白菜、ほうれん草などの七品の野菜を加えて、塩味の粥を作り、神棚、仏壇、床の間に供えてから家族でいただく。あるいは、七草といっって、ご飯にたくさんの野菜や餅を加えて醤油で味付けした雑炊を作ったり、正月と同様の雑煮を作ったりと、この日には家々で決まったハレ食を食べる。

小正月 1月15日

今では7日におろすようになった正月飾りは、かつては15日におろしていた。家々ではそのオソナエ餅を割って雑煮や汁粉、黄粉餅、小豆粥を作った。小豆粥はアズキガイとも呼び、粥にアカハナ豆と餅を加えて作る。汁粉の餡は小豆が収穫できた年は小豆であったが、アカハナ豆を漉して汁粉とする家も多い。

10日が過ぎた頃から、官林の払い下げがあったので、男たちは長節や温根沼などの山林に風倒木などを切り出しにでかけた。16日を「藪入り」と称して、雑煮を食べ、嫁たちは里帰りをしたという。

ハツカ正月 1月20日

二十日正月には雑煮や黄粉餅を作る。暮れから20日までの正月中はホウビキ（宝引き）や下

の句かるた（板かるた）とり、花札などをして過ごす。若者が集まったときのご馳走は、芋、人参、ごぼうなどの野菜と正月前に屠殺した豚肉を醤油や味噌で味をつけた煮物であり、唯一の楽しみであったという人は多い。

節分 2月上旬

節分の夜に、外に出ている者は鬼になるといって、この日は家族全員が揃ってから炒った大豆を神棚に供え、豆まきをしてから年の数だけ食べるという家が多い。石川県出身の福田家や矢部家では大豆を炒って、枳にに入れて神棚に供えてから、年の数だけ（福田家）、あるいは年の数より1つ多い（矢部家）豆を紙に包み、体をなぞってから道の十字路に後ろを振り向かないで捨てるという無病息災で暮らせるという。

伊藤トメさん（大正8年生）は、炒った豆は神棚に供えてから年の数だけを紙に包み、「この芽が出るまで、目を患わないように」と川に流したという。炒った豆は芽が出ることはないのでも目を患わないと言い伝えている。また旅に出るときに節分の豆を持参し、それを食べると水あたりをしないという。

節句 3月3日

この日をオヒナさんと呼び、家にある人形類を飾り、イリゴメやボタモチ、菱餅などのハレ食を作った。イリゴメはうるち米と黒豆を炒って、砂糖でからめて作る。ボタモチはオハギとも呼び、糯米に少量のうるち米を加えて炊き、半潰しにしてから楕円形に丸め、小豆餡やアカハナ豆の餡をつけて作る。餅をついて菱餅を作る家もみられるが、雛壇を飾るのは孫の年代になってからといい、昭和中期以降は、現在見られるような雛人形を購入して飾っている。

彼岸 3月18日～24日

「彼岸荒れ」といって3月の末になっても、吹雪のように天候が荒れることがある。墓所はしばしば残雪で埋まっているので、春彼岸は主に寺参りをする。供え物は宗派によって異なるが、多くの家では入り（初日）とアトの日（最終日）に米の粉で団子を作り、仏壇に供え、中日にはボタモチを供える。

真宗の家では毎日オボクサン（御仏さん・ご飯）を供えるが、彼岸の入りには上新粉で平らな団子を3、5枚ほど重ねてロクゴウに盛って供えるという。平らな楕円形の団子の中央に赤や青の色粉で花と葉のように描くこともある。禅宗の家では、仏壇に供える団子は丸い積み団子であり、片方20個ずつ積み、食べる団子は平らな団子を作る。

稲作栽培が行われていない本調査地区は米の粉の団子を作る機会が少なく、彼岸や盆などに、米をはたいて作る米の粉の団子をハタキモチと呼ぶ。団子の中央に赤、青などの色粉で花の絵を描いて重ねた団子も作られている。ハタキモチはうるち米に糯米を少々を加えて臼ではたくと美味しい。ハタキモチは滅多に作らないハレ食であった。今では白玉粉、上新粉が購入できるので、ハタキモチを作ることはない。

節句 5月5日

大正生まれの人が子供の頃には今の6月頃に鯉幟りをあげて、玄関などの出入り口の下に「悪

い病気が入らないように」と菖蒲と蓬をさし、ニンニクを下げたという。蓬と菖蒲の強い香りの相乗効果で邪悪な降魔を避けるという古来からの習わしであり、本調査地区でも神棚や仏壇にも供え、さらに「病気に罹らないように」「丈夫になる」「頭やみしないように」と、蓬と菖蒲を入れた湯に入った。

北海道でも東の端に位置する本調査地区は、桜前線は5月20日と日本の中でもっとも春の訪れが遅い。旧暦5月5日頃によく芽吹いた菖蒲や蓬を摘んで、祝事をしていたことが窺われる。菖蒲は家の周りにたくさんあったが、戦後に行事日が新暦に統一され、牧草の耕地面積が拡大されるとともに菖蒲が刈り取られたため、今ではこうした習わしはみられない。

現在は五月人形や鯉幟りを飾って祝い、新蓬の芽が出た頃に摘んで草餅やヨモギ団子を作ったり、榎の木の葉で柏モチを作る。榎はこの時期に新葉が出るのを採って、白玉団子の中に餡を入れ、榎の葉で包んでセイロで蒸すとできあがる。

今では北海道の節句餅菓子になっているベコモチを作る習慣はみられなかったが、昭和14年に嫁いだ中村ミドリさんは、「トキセックの子供の日にはベコモチも作った」と話していることから、時にはベコモチなども作られたと考えられる。

和田神社祭礼 6月14, 15日

明治19年6月15日に屯田兵が移住し、同時に創祀された八幡神社(明治32年和田神社と改称)を記念して、毎年この日に神社祭典が行われている。6月14日は宵宮で、15日が本祭りである。地元の人々は楽しかった祭りの模様を「神社の前の八間道路に面する家々にはトウロウが灯され、人出も賑やかであった」と異口同音に語る。根室市の金刀比羅神社の宮司が祝詞をあげて祓いが行われた後に、境内では大人と子供の相撲が奉納され、夜は映画などが催された。朝夕は牛の搾乳で忙しくしている大人たちも祭り見物に出かけ、士族屯田の歴史に誇りを持つ人々によって途切れることなく祀られてきた。

家々では赤飯や豆ご飯、ちらしずし、のり巻きなどと、魚料理、肉料理など正月と運動会が一緒になったようなご馳走が用意された。祭りに豆ご飯を作るのは、移住者たちの開拓の辛苦を忍ぶ意味があったと語る人もいるが、今では覚えている人は少ない。戦前までは正月と盆、この6月の祭り時のみが白米飯であったと語る人が多い。

この神社祭りや7月5日の忠魂祭のときには、塩、水、お饂米、お鏡餅、芋や人参などの野菜類、果物類と尾頭付き生魚、そして鶏一羽が神前に供えられる。昭和30年代まで、家で飼っている鶏を絞めて、内臓を抜き出した鶏をそのまま供えていたが、今では鶏を飼っている家はないので、代わりに卵を供えるという。祀り事が終わるとこれらの神撰を下げて、汁物や煮物などの料理を作って直会を催す。

運動会 7月上旬

東和田、西和田と長節地区が和田小学校校下である。酪農家が多い本調査地区は6月半ばから7月いっぱいには一番草の牧草刈りに追われる。長節地区は漁村であり、7月末には昆布漁に入るのので、繁忙期前の7月最初の日曜日に運動会が催された。

7月といえども平均気温13℃前後と寒い日も多く、テントを張って炭火で暖をとりながら、家族中が子供たちの応援にかけける。赤飯、ポタモチ、いなりずし、巻きずし、煮しめが親子で楽しむご馳走である。

盆 8月13日～16日

根室市街と穂香地区の盆行事は7月7日に、西和田、東和田、長節、幌茂尻、東梅地区などは昔からひと月遅れの8月7日から盆



写真4 西和田墓地の墓参り(平成8年8月13日)

の行事が行われた。近年、根室市の墓所用地に墓を持っている家では7月に墓参りを行うので、8月の盆行事はしない家もある(写真4)。

8月7日に墓掃除をして、盆提灯などの準備をし、盆花であるハギを野から採ってきて飾る。13日からが本格的な盆である。盆中の供え物は宗派によって異なるが、禅宗の家ではキュウリとナスに四本の足を付け、オリクゼンには赤飯、煮しめ、なますなどの料理を並べて仏壇に供え、また墓にも同様の料理をブドウやウドの葉の上に供える。かつては、「供養になる」といって、参った全員が墓前で供えた料理を食べたが、現在では少なくなっている。

真宗の家では盆菓子、果物、花、線香、平らな3つ重ねの団子を供え、墓にも持参する家が多い。真宗は一般的に上記の供え物であり、料理は供えないが、なかには赤飯などを供える家もみられる。嫁のやりとりによって、嫁方の習わしが婚家先に転移した習俗の混淆がみられる。

また、西和田の墓地には洗い米に細かく刻んだ大根や人参、きゅうりを加えた供え物を持参する家が一代前まではみられた。落石や昆布盛などの漁村では今でもこうした供え物を持参するといひ、道南地域の盆のアラレ(ネ)の習俗と同様^{11) 12) 13)}である。

16日のしまい盆にも家々では同様の供え物をしてから近くの川に流す。禅宗の家では「マサホトケサンは振り返らないで流す」といわれ、遅くとも20日までに盆の供え物をおろす。

8月10日からは根室金刀比羅神社の例大祭が行われる。金刀比羅神社例祭はこの地域の短い夏を彩るもっとも華やかな祭りであり、この地の人は北海道の三大祭りの一つと呼ぶ。和田の家々でも西和田駅から汽車に乗ってに出かけたが、根釧の各地から大勢の人々が集まって来るので、貨車でさえもぎゅうぎゅう詰めの人出があったという。

十五夜 旧暦8月15日

旧暦8月15日の月見はどこの家でも行っている。空知管内の穀倉地帯では稲刈りに当たるこの時季は猫の手も借りたいほど忙しいとあって、十五夜の行事が希薄な地域もみられるが、本調査地区はススキを飾り、月見団子を作って、自家で収穫できたじゃが芋、人参、大根、南瓜、豆類などを供えている。月見団子は白玉粉や上新粉で作るが、米の粉がないときはイモ団子でも作った。

かつては、二百十日の嵐が来る前にソバを刈り取らなければならないとあって、9月半ばま

でソバを刈り取る作業を行う。夏中、海霧に覆われていたこの地域もこの季節はどこまでも澄み渡って天気の良い日が続くが、冬の訪れは一直線でやってくる。

おわりに

酪農を生業とする本調査地区の食生活を主食品、年中行事食を中心に述べた。気候や地質などの立地条件は他の開拓移住村と比べても悪く、稲作は行われず、畑作物の種類も多くはない。こうしたことから多くの開拓移住村では自給作物である大豆、小豆、トウキビさえも賄えなかったため、麦やじゃが芋などの収穫作物を最大限利用して糊口を潤してきたことが窺われる。日常の食制は、朝昼晩の三食ともこの麦・芋ご飯に味噌汁や三平汁、漬物に、魚や野菜類の煮物、油炒めが長い間の基本であった。魚類は近隣の漁村から比較的容易に入手しているが、米、味噌は購入し、餡は小豆の代用としてアカハナ豆から加工し、戦争前後は飼料作物である燕麦やルタバガなどを利用するなど、多くの工夫しながら食生活が営まれてきた。

ハレ食では雑煮の形態や正月料理、子供の成長を願う節句などの行事に母村の習俗の継承がみられるものの、他の開拓移住村に比べて伝承は少ない。明治期から畜産を先駆け、多くの優秀な牛馬を育成している本調査地区の人々であるが、蓄牛育成においては日々の搾乳が重要な仕事であり、1年を通して手を抜くことはできず、加えて兵村廃止後に居留した家々の出身県はさまざまであり、生業を維持継続する過程で、個別の母村の習わしが受け継がれなかったと考えられる。また、屯田移住の経緯や士族意識から、日清・日露をはじめとする各戦争に強く応じる体制があり、一家の柱である男手が多くとられたことも誘因として挙げられよう。

こうした混乱期を経て、移住4、5世代目の現在は一層習俗が混合し、母村の食文化は見極めにくくなっている。今後は、さらに補完調査を重ねて北辺の地の生活文化の全体像をまとめたいと考えている。

最後に本調査の聞き取り・資料提供等に快くご協力くださいました地元の方々お一人おひとりのお名前を挙げて、ご協力に対し感謝とお礼を申し上げたい。原稿段階で校正をいただいた島治雄氏に重ねてお礼を申し上げます。

駒沢スミ(明治42年生)、角田シゲ子(明治44年生)、松下キミ(大正3年生)、片山百合(大正5年生)、松下圭吾(大正8年生)、福田カツ子(大正8年生)、伊藤トメ(大正8年生)、松田喜美雄(大正8年)、中村ミドリ(大正10年生)、福田正義(大正10年生)、矢部光之(大正12年生)、矢部絹子(大正14年生)、三谷美津枝(大正14年生)、松下チヨノ(大正14年生)、島治雄(大正15年生)、佐々木セツ(昭和3年生)、市橋之雄(昭和4年生)、市橋ハル(昭和4年生)、福田きみ子(昭和4年生)、駒沢武(昭和4年生)、駒沢敏子(昭和5年生)、島安子(昭和5年生)、松浦良治(昭和5年生)、阿部照雄(昭和7年生)、松浦和子(昭和7年生)、松下新吉(昭和9年生)、松下千鶴子(昭和13年生)、伊藤司(昭和20年生)、松下隆之(昭和22年生)、松下裕子(昭和25年生)、及び根室市博物館開設準備室学芸員・川上淳氏。

付 記

本研究は、北海道女子大学短期大学部における平成8年度教員特別研究費の助成による。

参 考 文 献

- 1) 『和田屯田開基百年記念誌』
- 2) 伊藤初太郎『和田村誌』根室市教育委員会 昭和13年
- 3) 伊藤廣『屯田兵村の百年』下巻 北海道新聞社 昭和54年
- 4) 伊藤廣『屯田兵物語』北海道教育社 昭和59年
- 5) 北海道庁産業部農産課『根釧原野に於ける主畜農業指針』昭和8年
- 6) 北海道庁産業部農務課『根室釧路新開地に於ける開墾と耕作』昭和5年
- 7) 北海道農業試験場・北海道立農業試験場『北海道農業技術研究50年』昭和27年
- 8) 北海道立総合経済研究所『北海道農業発達史』下巻 昭和38年
- 9) 山内清二『和田屯田史話(その一)』根室市和田屯田記念館 昭和49年
- 10) 白崎三郎編『根室市畜産のあゆみ』根室農業共同組合 昭和53年
- 11) 宮良高弘編『北海道を探る』15号 福島特集 北海道みんぞく文化研究会 昭和63年,
- 12) 宮良高弘編『北海道を探る』23・25・27号 江差特集 北海道みんぞく文化研究会 平成4,
5, 6年
- 13) 小田嶋政子『北海道の年中行事』北海道新聞社 平成8年