あなたと博物館

松本市立博物館ニュース No.159 2008.11.1

特別展

信州と味噌

開幕しました

2008年10月25日 ● 11月30日 ● 会期中無体

午前8時30分 ▶ 午後5時 入館は午後4時30分まで 入館料/大人200円 小人100円 会場/松本市立博物館



オープニングセレモニーの模様

もくじ

特別展のお知らせ	\Diamond	特別展	「信州と味噌」	開催によせて

味噌づくりに欠かせない "豆" の話 ……… 2-3

博物館のノートから ◇「信州と味噌」記念講演会がありました ・・・・・・・・ 4

特別展『信州と味噌』開催によせて

味噌づくりに欠かせない"豆"の話

はじめに

立冬をむかえる11月7日ころの早朝になると、吐く息は白く、手もかじかんで霜の降りる日も多くなってきます。みごとな紅葉であざやかだった山々の木々も夜ごとの霜で色あせ、はらはらと舞い散る一葉一葉に、忍び寄る冬の気配を感じる季節です。稲刈、稲扱を終えた農家で、本格的な冬がやってくる前にやらなければならない仕事の一つが、大豆の収穫作業です。

味噌の原料として欠かすことのできない大豆。 開催中の特別展「信州と味噌」のためにおこなっ た聞き取り調査から、半世紀ほど前の大豆栽培の 様子がわかってきました。そこで、「自給自足が 当たり前」だった時代の大豆栽培の記録を、味噌 づくりと関連付けながら紹介します。



畑の肉 大豆

1 味噌豆―大豆を蒔く―

味噌の原料は基本的に全て自給で、大豆も例外 ではありませんでした。毎年、家族1人について 用意した大豆の量は5升(9リットル)から1斗(18リッ トル)であったとされ、ひと口に「斗味噌」と いいました。また、「客味噌1斗」といって余計に 1斗の大豆を用意しました。つまり、1家族が10人 であったとすれば約200リットルの大豆を用意した ことになります。また、味噌以外にも醤油や豆腐 などにも大豆を使っていたのですから、かなりの 量の大豆を生産する必要があったわけです。しかし、 現在のように畑に大豆だけを栽培するということ はなく、主に大豆を栽培したのは田の畦で、足り ない分を畑で作っていたそうです。実際に田の畦で 大豆を栽培した経験があるというYさん(昭和 21年生まれ、男性)の話は、畦を使った大豆栽培 だけでなく、畑での工夫についても触れている 面白い話でした。語っていただいた内容をそのまま 紹介したいと思います。

→ Yさん

「大豆を蒔くのは6月のはじめにやった。ちょうど 田植の頃で、畦をぬったとこへ鎌で小さい穴をあけて蒔いただ。畦に蒔いた大豆は "あぜ豆" ていって 確実に実って、いい豆がとれた。でも、それだけじゃ足りねえで畑にも蒔いたもんせ。大豆は麦畑で作っただ。麦の植わってる畝と畝の間に大豆をつくって、豆を蒔くのは麦を刈る1週間くらい前にやっただ。今とは違って作ってる麦は大麦だったで、蒔く時期にはちょうどよかっただ(麦の収穫と豆を蒔く時期が重なっていた)。麦を刈ったら畝を崩して大豆に土をよせてやりゃあいいで、一石二鳥だっただ。もっといやぁ、大豆と麦は相性がよくて、一緒につくってる畑はどっちもいいものができるで、どこのしょうも同じようにつくってたもんせ。

収穫するまで何度も草退治をしたが、今からすりゃあ、 えらい仕事だった。味噌汁くらいしかオカズがなかっ たから、そのためだと思ってやってたのかもしれねぇ なぁ。」



麦畑 かつては豊に実った麦の陰に大豆が作られていることもあった。

Yさんの他にも「あぜ豆」を作った経験を語ってくれる方たちが何人もいました。当時としては一般的な栽培方法であったことがうかがえます。また、「当時は農薬なんか使わなかったのに、虫や病気になることはなかった。化学肥料も使わなかったがよいものが採れた。今で言えば無農薬のものだから、贅沢なものを食べてたもんだ。」という方もいました。最近の研究で、「窒素過剰」のものを虫や病原菌が好むことが分かってきていることを考えると、昔の農法が安全な食のために必要と思えてなりません。

2 大豆の収穫

大豆の収穫で重要なことは、大豆の収穫適期の 判断です。大豆の子実や茎の状態を見ながら収穫 の時期を判断します。子実に爪を立てたとき少し あとが残り、茎がやや黒味を帯びてくる頃が一番 収穫に適しているといわれています。

現在、一般的におこなわれている大豆の収穫作業 は大きく3つの作業に分けることが出来ます。刈取り、 乾燥、調整の3つの作業です。今ではこのほと んどの作業が、トラクターやハーベスタ、コンバ インなどの機械を利用した作業になっています。特に、 大豆栽培の中でもっとも労力を要する「刈取り、 脱穀」の作業が効率的になったことで、ひとりで 収穫作業をすることを可能にした機械化の功績は 大きなものです。しかし、機械を使った収穫作業を 良しとしない人もいます。I さん (昭和 20 年生まれ、 女性)もその1人です。Iさんはかつての大豆収穫 について次のような話をしてくれました。

→ Iさん

「大豆の収穫作業は冬支度の前の大仕事だった。色々 役割があって、大人数で何日かかけてやるところもあっ てねえ。今と違って稲刈りの時期に大豆の葉を摘ん だですよ。昔は家畜を飼っている家が多かったから、 家畜の餌にしたの。稲刈、稲扱が終わった10月の 末に葉のなくなった大豆を根から抜いたら、いくつか にまとめたのを立てて乾燥させた。根が付いている から立てやすくて乾燥もさせやすかったの。今は 根元で折ってやるところが多いけど、私のところでは 今も根から抜いて乾燥させてるの。乾燥させた大豆 はカラカラになったら脱穀するんだけど、そのとき に根のところを切る作業をしただ。



実際の脱穀作業は畑にねこを敷いてやったものだ けれど、家の庭先でやるところもあってねえ。それで、 ねこの上に大豆を茎ごと投げて棒で叩いて豆を出 した。棒でたたく人と投げ入れる人で役割が分かれ ていて、息を合わせてやるのが大事だった。叩くの に使う棒は柳のようなしなるものがよかった。棒の 細い方をもって「ヒュン、ヒュン」とうならせながら 豆を叩いたものだ。叩いて豆が出たら、茎の部分は 家畜にやったり、炊きつけにしたりしたなぁ。ねこの 上に出た豆は唐箕を使って選別しただが、これは 今でも多くの家でやってるだよ。

大豆の収穫が終わった後は、薪を取りに行ったり、 漬物の準備をしたり冬支度をしたが、他の家では お蚕さんをやったところもあったと思う。昔の事で 記憶は確かではないけれど。

Iさんの話から、便利な機械を使わない収穫 作業は、とても1人では出来ない作業だったことが わかります。加えて、大豆の茎や葉にいたるまで 無駄にすることがない生活は、現在の私たちに とって見習うべきものでしょう。

おわりに

聞き取り調査の中で、味噌づくりや近所の家同士 で結いをする共同作業が姿を消し始めたのが30年 ほど前であることがわかってきました。ちょうど、 高度経済成長期の余波にあった頃のことです。 味噌や醤油を自家製造し、ほとんどのものが自給 自足であった生活を知らない世代も増えているよう です。「自給自足が基本の生活」を単なるノスタル ジーとして片づけてしまうのは簡単ですが、生活 に根ざした記録から何を生み出していくのかが 私たちに課せられた問題といえるのではないでしょ うか。

現在開催中の特別展「信州と味噌」は、日本人の 食生活にとって身近な食材、味噌を扱った特別展 です。「あることが当たり前」の味噌を通して、食や 昔の生活に思いを馳せていただければと思います。 味噌樽から香る味噌の匂いと共に、皆様のご来館を お待ちしております。

(松本市立博物館 学芸員 一ノ瀬幸治)

「信州と味噌」記念講演会がありました [10月25日(土) 市立博物館講堂 午後2時~4時]

市立博物館では、特別展を記念して、「味噌と健康」について、松本大学人間健康学部の矢内和博先生に講演を いただきました。

味噌は化学反応と微生物によって醗酵熟成し、麹、酵母、乳酸菌には、白米や小麦にはない必須アミノ酸のリジンが 含まれているため、米や小麦の栄養素を補足する効果があること、ビタミン類や食物繊維も豊富に含まれて、味噌の

特性を生かした料理と工夫で日本伝統の醗酵食品を上手に摂ることに意味が あることなど、わかりやすい実例を紹介しながら講演されました。また、大学が 商品開発した黒豆味噌の試食やみそキャラメルの調理法の実演が行われ、 参加者は、公演と実演で、一度で二度楽しい講演会となりました。

第2回 特別展 記念講演会

日 時 11月15日(土) 午後2時から

場 所 市立博物館 講堂

講 師 信濃史学会会員 藤牧志津先生

題「法燈圓明国師

一心地房覚心の生涯」



大学で商品化した「みそキャラメル」づくりの実演



講演する矢内先生

ガイドコーナー はんてんぼく

松本市立博物館から 0263-32-0133

ものづくり子ども博物館 [主管/青少年課]

日 時 12月7日(日) 午前10時~午後3時

場 所 Mウィング6階 中央体育館

内 容 松本市内の博物館施設及び教育文化センター から工作を中心に出展します。お出掛けください。 入場無料ですが、工作キットは有料

重文馬場家住宅から

0263-85-5070

体験教室 ソバ打ち

日 時 11月22日(土) 午前9時~

参加料 500円

定 員 40人

申込み 11月11日から電話で馬場家住宅まで

空穂記念館から

0263-48-3440

空穂百人一首教室

日 時 11月22日(土)·12月6日(土) 12月20日(土)・1月17日(土) 午前10時10分~正午

場 所 窪田空穂生家

講 師 寺沢尚武氏

受講料 無料

申込み 各数室の実施当日までに空穂記念館まで

あとがき

先月、波田町にある旧着澤寺跡を見学しました。往時には、多くの人 が訪れ「信濃日光」とまで呼ばれました。末寺であったのが、松本市 神林の福應寺です。寺のある場所は神林の地頭の館跡で「法燈 Ⅲ明国師」覚心生誕の地碑が建っています。覚心は味噌とたまり 醤油の製法を宋から日本に伝えたといわれています。 (O.K)

歴史の里から

0263-47-4515

裂き織り体験

日 時 11月27日(木)・12月11日(木) 午前の部/午前10時~正午 午後の部/午後 1時~3時

参加料 ティッシュケースがつくれるサイズ/500円 ペンケースがつくれるサイズ/1.000円

持ち物 はさみ、裂き織にしてみたい布(お持ちでしたら)

定 員 午前・午後とも各10名

申込み 3日前までに電話で歴史の里まで

旧制高等学校記念館から 0263-35-5725

企画展「第八高等学校創設100周年記念展|

会 期 12月14日(日)まで

会 場 旧制高等学校記念館ギャラリー

第68回サロンあがたの森

テーマ/2000枚の写真で見る自然災害調査 火山噴火・阪神淡路大震災・大気汚染

話題提供者 / 青木斌氏(東海大学名誉教授)

日 時 12月13日(土)午後1時30分~ 場 所 あがたの森文化会館1-5教室

受講料 無料

あなたと博物館 No.159

発行年月日/平成20年11月1日 編集·発行/松本市立博物館

〒390-0873 松本市丸の内4番1号 Tel.0263-32-0133

URL:http://www.matsu-haku.com

e-mail:mcmuse@city.matsumoto.nagano.jp 印刷 川越印刷株式会社