

埼玉県における麦食とその変化

「民俗資料緊急調査票」を資料として

Trends in Barley and Wheat Eating Habits and Observed Changes in
Saitama Prefecture : Questionnaires Used for the Emergency Survey on Folk
Materials in Japan and the Distribution of Eating Habits in Saitama Prefecture

戸邊優美

TOBE Yumi

はじめに

① 埼玉県民俗文化財分布調査と調査票

② 米と大麦一粒食の配合割合から

③ 麵食の優位と多様性

④ 高度経済成長期の食生活と麦

おわりに

【論文要旨】

本稿では、全国的に実施された民俗資料緊急調査の共通の調査票「民俗資料緊急調査票」を手掛かりとして、当時の日常的な麦食の実態を明らかにするとともに、高度経済成長期の食生活とその変化について検討する。埼玉県教育委員会は、昭和 52～53（1977～78）年度に「埼玉県民俗文化財分布調査」を実施し、調査地点 150 カ所の調査票を作成した。この調査票の記述に基づき、戦前まで全国的に主要な麦作地帯だった埼玉県の食生活について、粒食と麵食という主食の側から分析した。調査票が対象としている大正時代から昭和初期にかけて、粒食は米に大麦を混ぜて炊いた麦飯が一般的だったが、その配合は地域により異なり、台地上や山間部など水田耕作の不向きなところでは麦が優位となっていた。また、麵食は茹で上げるうどん系と煮込むオッキリコミ系に分けることができ、主に夕食として食べられ、日常的な麵食は県中央から県北、秩父地方で顕著だった。ただし、ハレの日の食事としては全国的に食べられていた。大麦・小麦の生産、製粉の効率、麵食の日常性等の違いによって、日々の麦食に地域性が生まれていたことが分かった。こうした麦に支えられた食生活は、大麦・小麦の生産量の減少とともに、高度経済成長期に姿を消す、あるいは食卓にあがる機会を減らしていった。その一方で、ハレの食事とされてきた麵食は、外食によって手軽に食べることができるようになり、地域性のある身近な食事として浸透していった。

【キーワード】 民俗資料緊急調査票、主食、麦食、粒食、麵食

はじめに

日本では穀物を炊いた粒食、すなわち「ご飯」が食べられてきたが、米は貴重であり、白米の飯は主に特別な時に食べられてきた。誰もが日常的に白米のみの飯を食べることができるようになったのは、昭和 30 年代からとされる。家庭で食糧を管理する主婦は、米の消費を抑えながら家族の空腹を満たすために、粥や雑炊にしかさを増す、大麦や雑穀を米に混ぜて米の割合を減らすなど工夫して食事を提供してきた〔瀬川 2001 (1968), 増田 2019〕。白米に大麦を混ぜて炊いた麦飯は、白米だけの飯に比べビタミン B1 等が豊富であり、脚気などの病気を防ぐことができるとされ、栄養面でも優れている。また、稲作に向かず麦作が盛んな地域では、大麦だけの麦飯が日常的に食べられていた。

他方で、砕けやすい小麦は、製粉して粒食以外の主食として食卓を支えてきた。水で練って生地を作り、麺や団子の形に整えて調理した食事は、うどん、ハット、ホウトウ、スイトンなどバリエーション豊かに展開し、各地域に根付いている。

長い間、日本の主要な大麦・小麦の生産地だった埼玉県では、現在の食生活においても、うどんや粉ものなど麦食がなじみ深いものとなっている。その一方で、好んで食べる場合を除き、麦飯は日常生活からほとんど姿を消している。粒食として食べる大麦、粉にして調理する小麦それぞれについて、食生活における位置付けから、埼玉県における麦食文化の実態を明らかにする。

本稿では、埼玉県立歴史と民俗の博物館で保管されている「民俗資料緊急調査票」を資料として、埼玉県の食の分布状況を分析する。この調査票は、埼玉県教育委員会が昭和 52～53 (1977～78) 年度に県内 150 カ所の地点を選出して実施した「埼玉県民俗文化財分布調査」で作成されたものである。このうち「食」の調査票には、1 日の食制と主食の記載欄があり、麦食の分布状況を知ることができる。埼玉県における食の地域偏差を明らかにするとともに、大正期から現在まで麦食の変化を整理し、埼玉県の高度経済成長期と食生活の変化を考察する。

①……………埼玉県民俗文化財分布調査と調査票

(1) 埼玉県における「民俗資料緊急調査」と調査票

現在、埼玉県立歴史と民俗の博物館に保管されているのは、「民俗資料緊急調査票」と題した合計 15 冊のファイルである。調査地 129 地点分の調査票が綴じられている（令和元年度調査時）が、通し番号から、本来は全 150 地点の調査票が存在し、10 地点分ずつ 1 冊のファイルに綴じられていたことが窺える。このファイルは、埼玉県民俗文化センター（1980～2006）閉館時に博物館に移され、その後利用されないままとなっていた。ファイルおよび調査票に調査年月日の記載はないが、後述する『埼玉県民俗分布地図』の調査一覧と調査地・調査者が一致するため、埼玉県教育委員会が昭和 52～53 (1977～78) 年度に実施した「埼玉県民俗文化財分布調査」で作成されたものと推測される。

調査票の名称にもある「民俗資料緊急調査」は、国の文化財保護委員会⁽¹⁾が共通の調査票を作成し実施した、全国調査である。「民俗資料緊急調査手引」では、調査の目的を「管内に所在する有形無形の民俗資料〈後の民俗文化財〉の実態を把握し、その保護に資するため、緊急的に行うもの」とし、生産・生業の典型的な地区 30 カ所程度を選出する、正確な伝承者（土着の老人）に調査する、調査の時点はなるべく古い時代に置く、などの事項を共通の調査方法として定めている〔西垣 1975（〈 〉内筆者補足）〕。埼玉県では昭和 37～39（1962～64）年に調査地 30 地点を選出して実施された。後年、調査地を 150 地点に増やし、都道府県に委任して同様の調査票調査が実施されることになり、埼玉県教育委員会が実施したのが 2 カ年に及ぶ「埼玉県民俗文化財分布調査」だった。

こうした経緯から、昭和 30 年代の調査を第一次、昭和 50 年代の調査を第二次の調査と位置付けることができる。以下、埼玉県立歴史と民俗の博物館に保管されている「民俗資料緊急調査票」（第二次調査の調査票）については、単に調査票と表記する。調査成果は、文化庁（編）『日本民俗地図』全 10 巻のほか、埼玉県からは『埼玉の民俗』（昭和 41 年）、『埼玉県民俗分布地図』（昭和 54 年）が刊行された。

（2）調査票の資料的問題と本稿における活用

第二次調査の成果を反映した『埼玉県民俗分布地図』の例言には、調査にあたり、生産・生業として典型的な地区 150 カ所を選定したこと、時代は大正時代を基本としたこと、その土地に生まれ育った 70 歳以上 2 名以上を話者としたことが記載されており、第一次調査の方法が踏襲されていることが窺える〔埼玉県教育委員会ほか（編）1979〕。昭和 52 年時点で 70 歳以上の話者ならば、明治 40（1907）年以前生まれでなければならないが、調査票で生年が明らかになっている話者のうち、16 名が明治 41～44 年、14 名が大正期、2 名が昭和期の生まれであり、全ての調査票が大正期の状況を報告していると断言することは難しい。また、調査票には「大正時代には〇〇だったが、昭和初期には△△だった」などの回答例もあり、調査時期が昭和 52～53 年であることから、調査票の記述は大正期より広く行われていると考えるべきである。分析に当たっては、調査票のこうした特徴に留意する必要がある。

また、この調査は自由記述によって調査票を埋めていくものであるため、同じ調査票を用いても調査者の違いが大きく影響している〔戸邊 2020：52，55-57〕。『埼玉県民俗分布地図』の調査員一覧によれば、埼玉県教育局職員のほか、市町村文化財関係職員、教員、研究者、学生、埼玉民俗の会会員などが調査員に委嘱されており、専門性や経験にはばらつきがある。他方で、のべ 129 人のうち女性の調査員はのべ 7 人（実数 3 人）であり、調査員の男女比は男性に大きく偏っていた。本調査票は、数量や分布のデータとして活用するだけでなく、調査者がどのように視点で調査を行ったか、質的調査の報告であるところにも資料的価値があると考えられる。本稿では食の分布傾向を知るために調査票を主に使用するが、調査票の記述内容にも留意する。

調査票は「地域の概要」「住」「食」「衣」「生産」「社会生活」「信仰」「人の一生」「年中行事」の 9 項目から構成される。埼玉県の調査票は現在非公開であることから、本稿では、過去に筆者が作成した「食」の調査票（有効調査票 129 点）の内容一覧〔戸邊 2020：60-66〕に基づいて分析を行う。なお、調査票から転載した事例の地名は全て調査票の表記に基づいた調査時点のものだが、市町村

【表1】食事の時間帯と呼称
埼玉県民俗資料緊急調査票一覧表[戸建2020:60-66]より作成。
時間帯の記載がないものは斜体、[〇時～〇時]のように幅のある記載は網掛、食事の呼称に記載のないものは()で表示した。

地点 番号	現在の市町村	調査地点 (調査票作成当時)	4 時	5 時	6 時	7 時	8 時	9 時	10 時	11 時	12 時	13 時	14 時	15 時	16 時	17 時	18 時	19 時	20 時	21 時	22 時	23 時	24 時
1	三郷市	三郷市駒形			●朝メシ	●朝メシ	●朝メシ(冬)			●オヒル				●オチャ			●タハン						
2	三郷市	三郷市小谷堀				●朝メシ				●星メシ				●オチャ				●タメン					
4	八潮市	八潮市南川崎(坂通)				●朝メシ				●星メシ				●お茶				●タメン					
5	八潮市	八潮市柳之安				●朝メシ		●朝メシ(冬)			●星メシ			●お茶				●タメン			●ヤシヨク		
6	草加市	草加市柿の木町				●アサメシ				●オヒル							●パンメシ						
7	草加市	草加市新里町				●アサメシ				●オヒル						●パンメシ							
8	草加市	草加市新栄町 (新兵衛新田)					●朝メシ		●オチャヤトキ	●お昼				●オチャヤトキ					●タメン				
9	越谷市	越谷市花田				●朝食				●昼飯								●夕飯					
10	越谷市	越谷市新方(北川崎)				●アサメシ					●ヒルメシ							●ユウメシ					
11	北葛飾郡松伏町	北葛飾郡松伏町築比地		●朝飯			●朝飯(冬)			●昼飯							●夕飯(冬)	●タ飯					
12	春日部市	北葛飾郡庄和町上吉妻									●昼飯								●夜飯				
13	春日部市	春日部市大字不動院野字 (不動院野裏)				●アサメシ			●オチャ	●オヒル				●オチャ					●ユウメシ		●ヤシヨク		
14	北葛飾郡杉戸町	北葛飾郡杉戸町大塚				●朝めし		●小事飯			●星めし			●小事飯				●タめし			●夜食		
15	幸手市	北葛飾郡幸手町平須賀 (上株・中株)				●朝ハン					●ヒルハン			●コウジハン					●ユウハン				
16	久喜市	栗橋町間鎌(字新田)					●アサメシ	●コジハン			●ヒルメシ			●コジト				●ヨメシ					
17	加須市	北埼玉郡大利根町杓子木					●アサメシ				●ヒルメシ								●ユウメシ				
18	加須市	北埼玉郡北川辺町本郷				●アサメシ			●コージハン		●ヒルメシ			●コージハン				●ユウメシ					
19	羽生市	羽生市上村君(堤根)				●マサメシ			●コウジハン		●ヒルメシ			●コジハン				●ユウメシ		●ヤシヨク			
20	羽生市	羽生市上新郷 (字横塚・住吉)					●アサメシ				●ヒルメシ								●ユウメシ				
21	行田市	行田市若小玉				●アサメシ			●コジユウハン		●ヒルメシ						●ユウハン						
22	行田市	行田市埼玉(字上崎玉)				●アサメシ					●ヒル							●ユウメシ					
24	加須市	加須市北前本村				●マサメシ					●ヒルメシ							●ユウメシ		●ヤシヨク			
25	久喜市	北葛飾郡鷺宮町		●アサメシ							●ヒルメシ			●コージハン					●(夕飯)				
26	加須市	北埼玉郡騎西町名倉				●あさめし					●ひるめし			●こさじはら			●ゆうめし(冬)	●ゆうめし(夏)		●やよく			
27	加須市	北埼玉郡騎西町下種足				●あさめし			●こさじはら		●ひるめし			●こさじはら				●ゆうめし		●夜食			
28	鴻巣市	北埼玉郡川里村上会下		●アサベントウ		●アサメシ			●コウジハン		●ヒルメシ			●チャウチ			●ユウメシ、パンメシ						
29	鴻巣市	北足立郡吹上町明用					●朝めし		●(間食)		●星めし			●(間食)				●ゆうめし					
30	鴻巣市	鴻巣市寺谷				●朝めし		●コジユハン										●タめし					
31	鴻巣市	鴻巣市原馬室(曾部)				●朝めし					●昼めし							●タめし					
32	久喜市	南埼玉郡葛蒲町河原井				●アサメシ					●ヒルメシ			●コジハン				●ヨメシ					

地点 番号	現在の市町村	調査地点 (調査票作成当時)	4 時	5 時	6 時	7 時	8 時	9 時	10 時	11 時	12 時	13 時	14 時	15 時	16 時	17 時	18 時	19 時	20 時	21 時	22 時	23 時	24 時
33	久喜市	久喜市原		・朝ツクリ		●朝メシ			・お茶		●昼メシ			・コジユウハン					●ユウメシ		・ヤシヨク		
34	南埼玉郡宮代町	南埼玉郡宮代町山崎			●アサメシ			・オヤツ			●ヒル			・オヤツ、コジユウハン					●ユウメシ		・ヤシヨク		
35	白岡市	南埼玉郡白岡町白岡				●アサメシ			・(朝食)		●(昼食)			・3時のオヤツ					●ユウハン				
36	蓮田市	蓮田市山之神貝塚			●アサメシ			・オチャ			●オヒル			・オヤツ			●ヨメシ				・ヤシヨク		
37	北足立郡伊奈町	北足立郡伊奈町小針 (内宿、守戸崎)				●アサメシ			・オチャウケ		●オヒル			・オチャウケ			●バンメシ				・ヤシヨク		
38	北本市	北本市石戸宿				●朝めし			・茶うけ		●お昼、茶づけめし			・茶うけ			●夕めし						
39	桶川市	桶川市川田谷		●朝はん					・茶うけ		●お昼			・茶うけ					●ゆうはん				
40	上尾市	上尾市平塚(下平塚)			●アサメシ			・チャオケ			●オヒル			・チャオケ					●ユウメシ				
41	上尾市	上尾市地頭方		●アサメシ					・茶オケ		●ヒルメシ			・茶オケ					●ヨメシ				
42	さいたま市	大宮市奈良町(新堤)			●アサメシ			・オチャウケ			●ヒルメシ			・オチャウケ					●ユウメシ				
43	さいたま市	大宮市西遊馬(字宿)			●アサメシ			・オチャウケ			●ヒルメシ			・オチャウケ					●ユウメシ				
44	さいたま市	岩槻市黒谷			●(朝食)				・おちゃ		●(昼食)				・おちゃ				●(夕食)	・夜食			
45	さいたま市	浦和市高畑		●アサメシ		●アサメシ(冬)			・お茶休み		●ヒルメシ			・お茶休み					●ユウメシ				
46	さいたま市	浦和市上大久保		●アサ(夏)		●アサ(冬)			・お茶休み		●ヒル			・お茶休み					●ユウ				
48	川口市	川口市戸塚(平沼)			●あさごまん				・じゅうじや		●おひる			・よつじや、さんじの休み				●ヨメシ(冬)	●ヨメシ(夏)				
49	川口市	川口市大竹		●アサメシ				・ヨツジャ			●ヒルメシ			・コジハン					●ユウメシ				
50	川口市	鳩ヶ谷市八幡木		●アサメシ(夏)	●アサメシ(冬)	●アサメシ		・ウジオチャ(夏)			●ヒルメシ			・サンジオチャ(夏)	●ユウハン(後)			●ユウハン(夏)					
54	朝霞市	朝霞市田島町			●アサメシ(夏)	●アサメシ(冬)		・ウジメシ、チャオケ			●ヒルメシ			・ゴゴノチャオケ	●ユーマシ(後)			●ユーマシ(夏)					
55	新座市	新座市中野		●アサメシ				・オヒルマエノオチャウケ			●ヒルメシ			・オヒルガラノオチャウケ				●バンゴハン					
56	志木市	志木市下宗岡		●アサメシ				・ヤスミ			●オヒル			・ヤスミ				●ユウハン			・ヤシヨク		
57	富士見市	富士見市針ヶ谷			●アサメシ			・ヤスミ			●ヒルメシ			・ヤスミ			●バンメシ						
59	入間郡三芳町	入間郡三芳町上富			●アサメシ				・ジュージヤスミ		●ヒルメシ			・サンジヤスミ				●バンメシ					
60	ふじみ野市	入間郡大井町亀久保				●アサメシ			・チャオケ、チャヤスミ		●ヒルメシ			・チャヤスミ					●ユウメシ				
61	ふじみ野市	上福岡市下福岡			●アサメシ			・チャガシ			●ヒルメシ			・チャガシ				●ヨメシ(暗く寝てから)					
62	所沢市	所沢市中富			●アサメシ				・オチャガシ		●オヒル			・オチャガシ				●ヨメシ		・ヤシヨク			
64	入間市	入間市上谷ヶ貫村			●アサゴハン				・ボシメシ		●ヒルゴハン			・お茶菓子				●(夕食)			・ヤシヨク		
66	川越市	川越市中福南				●アサメシ			・チャオケ、チャウケ		●ヒルメシ			・チャオケ、チャウケ				●ヨーマシ					
67	川越市	川越市中老翁				●アサメシ			・ヤスミ		●ヒルメシ			・ヤスミ			●ヨメシ						
68	川越市	川越市平塚			●アサメシ				・ヤスミ		●ヒルメシ			・ヤスミ			●ヨメシ						
70	飯能市	飯能市上直竹 (宮ノ脇・間野・川崎)		・(朝食)	●朝めし				・お茶休み		●昼めし			・お茶休み				●夕めし					
71	飯能市	飯能市相生			●アサメシ				・オチャヤスミ		●ヒルメシ			・オチャヤスミ				●ユウメシ					
72	飯能市	飯能市川崎		・朝茶	●朝飯(アサメシ)				・お茶休 (オチャヤスミ)		●昼めし			・お茶休み			●夕めし						

地点 番号	現在の市町村	調査地点 (調査作成当時) (名郷)	4時	5時	6時	7時	8時	9時	10時	11時	12時	13時	14時	15時	16時	17時	18時	19時	20時	21時	22時	23時	24時
73	熊本市	入間郡名栗村上名栗		●朝飯 (はん、めし)							●お昼							●夕飯(はん、めし)					
74	比企郡ときがわ町	比企郡幾川村大野 (竹ノ谷)			●アサメシ				●お茶		●ヒルメシ			●コジユハン			●コウメシ		●夕はん(夏) ・茶ウケ				
75	比企郡ときがわ町	比企郡幾川村			●朝ごはん				・茶ウケ		●昼ごはん												
76	比企郡ときがわ町	比企郡幾川村			●朝ごはん				・茶ウケ		●昼めし			・茶ウケ			●夕はん						
77	入間郡越生町	入間郡越生町大谷			●アサ メシ						●ヒルメシ、ヒゲ			・ゴザ			●コウメシ						
78	入間郡毛呂山町	入間郡毛呂山町阿諏訪			●アサハ、 アサメ				・オチャヤスミ		●ヒルメシ			・オチャヤスミ			●コウハン、ペンメシ						
79	入間郡鶴ヶ島町	入間郡鶴ヶ島町中新田 (一区)			●アサメ				・ヤスミ お茶		●ヒルメシ			・ヤスミ、お茶ヤスミ			●ヨメシ						
80	坂戸市	坂戸市北浅羽			●アサメシ				・オチャヤスミ		●ヒルメシ			・オチャヤスミ			●コウハン						
81	坂戸市	坂戸市塚越				●アサメシ(夏) ●アサメシ(冬)			・オチャヤスミ (コウジユハン) ●ヒルメシ(熊繁膳)		●ヒルメシ			・オチャヤスミ (コウジユハン)			●コウハン(冬)		●ユウハン(夏) ・ヤシヨク				
82	比企郡川島町	比企郡川島町紫竹			●アサメシ				・茶ウケ、 こうじゆはん		●ヒルメシ			・茶ウケ、 こうじゆはん			●タメシ						
83	比企郡川島町	比企郡川島町白井沼			●朝めし						●昼めし								●夜めし				
84	東松山市	東松山市石橋			●あさめし						●ひるめし			・コウジハン					●ゆうめし				
85	東松山市	東松山市馬橋			●あさめし						●ひるめし								●ゆうめし				
86	東松山市	東松山市東平(川西)		●朝めし					・10時休み		●昼めし			・こうじゆはん				●タはん					
87	東松山市	東松山市柏崎(上原)			●アサメ						●ヒルメシ						●ユメシ						
88	比企郡鳩山町	比企郡鳩山町須江			●アサメ						●ヒルメシ			・チャオオケ			●コウメシ、ヨウメシ(夏) ●コウメシ、ヨウメシ(冬)						
89	比企郡ときがわ町	比企郡玉川村田黒			●アサメ						●ヒルメシ			・(閑食)			●コウメシ						
91	比企郡小川町	比企郡小川町下里(1区)				●朝めし					●昼メシ			・茶オケ			●ゆうめし						
92	比企郡小川町	比企郡小川町中爪				●朝めし					●昼めし						●タめし						
94	比企郡嵐山町	比企郡嵐山町遠山			●アサメ				・ジュウジヤスミ		●オヒル			・チャオオケ			●ヨメシ						
95	比企郡嵐山町	比企郡嵐山磯形			●朝めし				・ヤスミ		●ヒルメシ			・ヤスミ				●ユメシ		・ヤシヨク			
96	比企郡滑川町	比企郡滑川村水房			●朝メシ				・10時休み		●オヒル			・3時ヤスミ									
97	比企郡滑川町	比企郡滑川村裏郷			●朝めし						●昼めし			・茶ウケ				●タ飯(めし)			・夜しよく		
98	熊谷市	大里郡大里村畠山				●朝めし					●お昼												
99	熊谷市	大里郡江南村坂井 (上坂井)		・朝茶		●朝めし					●昼めし			・こじゆはん				●ようめし					
100	熊谷市	大里郡江南村越春宮裏				●朝めし					●昼めし			・こじゆはん				●タはん					
101	深谷市	大里郡川本町明戸				●朝めし					●昼めし			・こじゆはん									
102	深谷市	大里郡川本町本田 (里の谷)		・(昼食)		●朝めし			・お茶		●昼めし			・こじゆはん				●タはん (タめし)		・ひしやヤスミ			
104	大里郡寄居町	大里郡寄居町今市			●アサメ						●ヒルメシ			・コジユハン				●コウハン		・ヤシヨク			
107	児玉郡美里町	児玉郡美里村小栗				●朝はん					●おひる							●タはん(冬)		●タはん(夏)			
108	児玉郡美里町	児玉郡美里村北十条				●朝はん					●おひる							●おタはん(冬)		●おタはん(夏)			
109	児玉郡美里町	児玉郡美里村小茂田 (南口)				●アサハン					●オヒル			・コジユハン				●コウハン					

地点 番号	現在の市町村	調査地点 (調査票作成当時)	4 時	5 時	6 時	7 時	8 時	9 時	10 時	11 時	12 時	13 時	14 時	15 時	16 時	17 時	18 時	19 時	20 時	21 時	22 時	23 時	24 時
110	深谷市	大里郡岡部町山崎				●アサメ						●ヒルメシ			・コジューハン				●ユウハン				
111	深谷市	大里郡岡部町後様沢				●アサハ						●ヒルメシ			・コジューハン		●ユウハン(冬)		●ユウハン(夏)				
112	深谷市	深谷市血洗島				●アサハ						●オヒル		・コジューハン				●ユウハン(冬)	●ユウハン(夏)				
113	深谷市	深谷市堀米				●アサメ						●ヒルメシ		・コジューハン					●ユウハン				
114	熊谷市	熊谷市西別府(前部)				・早メシ	●朝めし				・こじ飯	●ひるめし					●タめし				・夜食		
115	熊谷市	熊谷市久下				●朝飯					・小昼飯	●ひるめし			・茶づけ		●夕食				・夜食		
116	行田市	北埼玉郡南河原村 中江袋				●アサメ						●ヒルメシ							●ユウメシ				
119	本庄市	本庄市東五十子				●アサハ	●アサハ(夏)				●ヒルメシ			・こじようじゅうはん				●ユウハン					
120	本庄市	本庄市都島				●アサメ					●ヒルメシ			・ゴジューハン			●ユウハン(冬)	●ユウハン(夏)					
122	児玉郡上里町	児玉郡上里町長浜				●朝ハシ 朝メシ					●オヒル							●ユウハン					
124	本庄市	児玉郡児玉町					●朝メシ				●オヒル			・コジューハン			●ユウハン(冬)	●ユウハン(夏)	・ヤシヨク				
125	児玉郡神川村	児玉郡神川村池田 (飯島組)				●朝はん、朝めし					●ひるめし			・こじゅうはん			●ゆうはん	・やしよく					
126	児玉郡神川村	児玉郡神泉村秩父瀬				●朝はん(夏)	●朝はん(冬)				●ヒルメシ			・コジューハン			●ヨウハン						
127	児玉郡神川村	児玉郡神泉村 上回久原				●アサメ	●アサハ				●ヒルメシ			・コジューハン			●ヨウハン						
128	秩父郡長瀬町	秩父郡長瀬町				●朝めし				・10時休み	●お昼				・こじゅうはん				●ようめし				
129	秩父郡東秩父村	秩父郡東秩父村 坂本(字上の山)				●アサハ				・(朝食)	●オヒル			・ゴジューハン			●ヨウハン						
131	秩父郡東秩父村	秩父郡東秩父村 大室御堂萩平				●アサハ					●ヒルメシ			・オヤツ			●ユウハン						
132	秩父郡皆野町	秩父郡皆野町三沢					●アサメ				●ヒルメシ			・コジューハン			●ヨウメシ						
133	秩父郡皆野町	秩父郡皆野町下田野 (字谷草)		・アサズカリ			●アサメ			・10時休み	●ヒルメシ			・コジューハン			●ユウメシ			・ヤシヨク			
134	秩父郡皆野町	秩父郡皆野町国神					●アサメ			・コゼル	●オヒル			・コジューハン			●ヨメシ						
135	秩父市	秩父郡吉田町 字明ヶ平		・アサチーザシ			●アサメ			・コゼル	●ヒルメシ			・コジューハン			●ユウメシ、ヨウメシ						
136	秩父市	秩父郡吉田町下吉田 (字井上・上)					●アサメ			・10時休み	●ヒルメシ			・コジューハン			●(冬)ユウメシ	・ヤシヨク					
137	秩父市	秩父市太田 (細平・磯端)				●あさめし			・こびる		●ひるめし			・こじゅうはん			●ようめし						
139	秩父市	秩父市久那				●アサメシ					●ヒルメシ			・コジューハン			●ヨメシ			・ヤシヨク			
140	秩父市	秩父市浦山		・アサズカリ		●アサメシ(アサズカリあり)	●アサメシ(アサズカリなし)				●ヒル			・コジューハン			●ヨウメシ、ユウメシ						・夜食
141	秩父郡横瀬町	秩父郡横瀬村 戸久保				●あさめし					●はやひる			・こじゅうまん				●ゆうめし	・やしよく				
142	秩父郡横瀬町	秩父郡横瀬村横瀬 (字根)				●あさめし					●ひるめし				・こじゅうまん			●ゆうめし					
143	秩父市	秩父郡荒川村日野		●アサメシ、アサハ(夏)		●アサメシ、アサハ(冬)	●アサハ(冬)				●オヒル、ヒルメシ			・コジューハン			●(冬)ユウハン						
144	秩父市	秩父郡荒川村白久		●アサメシ(夏)		●アサメシ(冬)	●アサハ(冬)				●ヒルメシ			・コジューハン			●ヨメシ						
145	秩父郡小鹿野町	秩父郡小鹿野町津谷木					●アサハ				●ヒルメシ			・オヤツ			●ユウメシ						
146	秩父郡小鹿野町	秩父郡小鹿野町合角				・(朝食)					・(朝食)			・(朝食)			・(夕食)						
147	秩父郡小鹿野町	秩父郡神村煤川		●アサハ							●ベントウ						●ユウハン						

【表2】朝・昼・夕の食事

埼玉県民俗資料緊急調査票一覧表〔戸邊 2020:60-66〕より作成。

地点 番号	現在の市町村	調査地点 (調査票作成当時)	朝食	昼食	夕食	備考
1	三郷市	三郷市駒形	8:2 (大麦)	8:2 (大麦)	8:2 (大麦)	
2	三郷市	三郷市小谷堀	6:4	6:4	6:4	
4	八潮市	八潮市南川崎 (根通)	ひきわり3分 米7分 麦はイマシタ麦	ひきわり3分 米7分	ひきわり3分 米7分	
5	八潮市	八潮市柳之安	6.5:3.5 ヒキワリ	6.5:3.5	6.5:3.5	
6	草加市	草加市柿の木町	飯(米:麦=10:3) みそ汁 つけもの うめぼし	飯 みそ汁 野菜のもの	飯 みそ汁 野菜 魚(特別の日)	
7	草加市	草加市新里町	飯(米・麦)配分は家の生 活度にあわせる。 おつけ、うめぼし、つけもの	飯(朝たいしたもの) おつゆ いも 野菜のにつけ	飯 みそする にもの ツケモノ 時々魚	
8	草加市	草加市新栄町 (新兵衛新田)	7:3 (ヒキワリ)	7:3	タメシ	
9	越谷市	越谷市花田	ひきわり半々 おしんこ みそする	ひきわり 朝と同じ 週1度くらい魚がついた	ひきわり半々 麦が多くなることも にもの	
10	越谷市	越谷市新方(北川崎)	もろこしの団子	おかゆの中にかぼちゃ、さ つまいも、野菜を入れたもの	さつまいもの粉の団子、麦 飯(麦が多い、ひきわり)	
11	北葛飾郡松伏町	北葛飾郡松伏町築比地	米7分、麦3分			
12	春日部市	北葛飾郡庄和町上吉妻	米飯	米飯	米飯を主として週1回位、 そば・めん類を食べた。	
13	春日部市	春日部市大字不動院野字 (不動院野東)	米十分	米十分	米十分	1年を通し、主食は米十分である。
14	北葛飾郡杉戸町	北葛飾郡杉戸町大塚	米:麦 6:4	米:麦 6:4	米:麦 6:4	
15	幸手市	北葛飾郡幸手町平須賀 (上株・中株)	麦メシ (米・麦半分位づつ) オミオツケ、オシンコ	麦メシ 野菜の煮つけ 魚	麦メシ (朝と同じ)	
16	久喜市	栗橋町間鎌(字新田)	オツケ、メシ オシンコ 割合5:5 麦はワリムギ 昭和の初め頃 オシムギ	メシ オツケ オシンコ	メシ オツケ オシンコ 煮つけ	
17	加須市	北埼玉郡大利根町杓子木	麦7~8 米3~2 麦はひきわり	朝食に同じ	朝食に同じ	
18	加須市	北埼玉郡北川辺町本郷	米麦5分5分 中には7:3もあるように 麦が多い	朝に同じ	朝に同じ	主食自体は変わらないが、 債務い時期には温かいお じや等が増える。
19	羽生市	羽生市上村君(堤根)	一般に麦7、米3の麦(ひ きわり)飯	朝に同じ	朝に同じ	寒い時季は大体同じだが 暖かいもの
20	羽生市	羽生市上新郷 (字横塚・住吉)	麦7、米3 混合 麦はひきわり	朝に同じ	朝に同じ	
21	行田市	行田市若小玉	ご飯(麦7米3) マメミソ 味噌汁 漬物	朝に同じ	朝メシの献立に1品等多い (煮物)	
22	行田市	行田市埼玉(字上埼玉)	味噌汁 おなめ 御飯 漬物	アサメシに同じ	アサメシの内容にトウフな ど(魚は昭和に入ってから)	農繁期は朝から3時まで 耕地で食べ、夕食は家で ミガキニンなどがついた。
24	加須市	加須市北前本村	麦飯 7:3で麦が多い	朝飯に同じ	朝飯に同じ	
25	久喜市	北葛飾郡膳宮町	オツケ 野菜つけもの 飯(麦:米=1:1)	オツケ 野菜つけもの 飯(同前)	オツケ 野菜のつけもの 野菜の煮物 飯同前	
26	加須市	北埼玉郡騎西町名倉	明治大正昭和初期までは、 米麦半々	朝に同じ	朝に同じ	
27	加須市	北埼玉郡騎西町下種足	米3、押麦の割合		うどん	
28	鴻巣市	北埼玉郡川里村上会下	年間通して、米と麦の割合 が5分5分の家は中流で、 貧しい家では米3分麦7分。 極貧になるとほとんど麦で 「カラッピケリ」といった。	アサメシに同じ	アサメシに同じ。 年中行事のように何か変わ りものがあると、米の割合 が高くなった。	
29	鴻巣市	北足立郡吹上町明用	わりめし 大麦:米 5:5 汁 つけもの	わりめし (朝たいしたもの) 野菜の煮つけ つけもの	わりめし 野菜の煮つけ 川魚 汁、つけもの	

地点 番号	現在の市町村	調査地点 (調査票作成当時)	朝食	昼食	夕食	備考
30	鴻巣市	鴻巣市寺谷	麦 70 パーセント		農繁期。握り飯かジャガイモ。	
31	鴻巣市	鴻巣市原馬室(曾部)	麦：米 7：3			
32	久喜市	南埼玉郡菫蒲町河原井	メシ 押麦：米 5：5 シル ツケモノ	メシ シル ツケモノ	メシ シル ツケモノ 煮つけ(野菜)	
33	久喜市	久喜市原	米 5 麦 5 の割合だったらいいほうで、麦 7 割くらい。麦だけの家もある。	ナツケ サカナ マメミソ、ネギミソ サカナは恵比寿講のときのみ。	うどん 田植えの時はショイメシのニギリメシ	
34	南埼玉郡宮代町	南埼玉郡宮代町山崎	米麦 = 5：5 (3：7～7：3) タクワン、ハクサイ、ナス	米、麦 サケ、マス、ニシン、サンマ、イワシ	祭りの時…ウドン 夏…ウドン	
35	白岡市	南埼玉郡白岡町白岡	麦メシ(ひきわり→押し麦(大正中期) 麦米 5 分 5 分位。	麦飯 鮭か鱒	麦メシ 味噌汁 おしんこ 野菜キンピラくらい	季節の野菜(ほうれん草、ごぼう、大根) 夏場にはウドン。冬場は米麦が多い。
36	蓮田市	蓮田市山之神貝塚	ムギメシ 100% 麦 (ひきわり)	ムギメシ (アサメシと同じ) あるいはサイトン (小麦)	ムギメシ(アサメシと同じ) 副食に玉子など力のつくものを食べる	時季により畑でとれるものが主となる場合がある。例えばジャガイモ、サツマイモなどが主食やおやつになる。
37	北足立郡伊奈町	北足立郡伊奈町小針(内宿、守戸崎)	米の飯 使用人は麦 7：米 3 の麦飯	朝に同じ	朝に同じ 副食として塩ジャケなど。	
38	北本市	北本市石戸宿	米 5 麦 5 の配分であった。ヒキワリ…大正期以前は大麦を白でひいたもの。大正末からおし麦となった。	冷たい残りごはんに、たくわん、他朝の残り物。	米 5・麦 5 のめしに、たくわん、みそしる。 かてめし…あわせごはん。 10 日に 1 度、1 か月に 1 度。	主食ではないが、「キヌカツギ(サトイモ)」サンショウミソにつけて食べた。その季節でとれたものを食べた。「バツカリ料理」
39	桶川市	桶川市川田谷	ごはん 米 4 分 麦 6 分の割合で炊く みそしる、漬物	ごはん みそしる 漬物	ごはん みそしる 漬物 うどん	
40	上尾市	上尾市平塚(下平塚)	米 4 分、麦 6 分(割麦) 米 ヒケリメシ	朝に同じ	米 4 分、麦 6 分 うどん	夏…夕食にうどんが多い 冬…夕食にサイトンなどをする
41	上尾市	上尾市地頭方	飯(麦メシ) (麦：米 = 7：3) ツケモノ オツケ(みそ汁)	麦メシ ツケモノ オツケ	うどん 麦メシ ツケモノ オツケ 野菜煮	
42	さいたま市	大宮市奈良町(新堤)	ヒキワリゴハン (米 4 に対し、ひきわり麦 6 の割合) ミソシル ツケモノ ウメボシ	ヒキワリゴハン (朝炊いたもの) キュウリモミ アブラミソ ツケモノ	ヒキワリゴハン 野菜の煮物・炒め物 ミガキニシン(夏にはドジョウアエ) ミソシル ツケモノ、ウメボシ たまにはケンチン	
43	さいたま市	大宮市西遊馬(字宿)	ヒキワリゴハン (米 4 に対し、ひきわり麦 6 の割合) ミソシル ツケモノ ウメボシ	ヒキワリゴハン (朝炊いたもの) キュウリモミ アブラミソ ツケモノ	ヒキワリゴハン 野菜の煮物・炒め物 ミガキニシン(夏にはドジョウアエ) ミソシル ツケモノ、ウメボシ たまにはケンチン	
44	さいたま市	岩槻市黒谷	飯(米 7 分 麦 3 分) 麦は押麦	飯(米 7 分 麦 3 分) 麦は押麦	飯(米 7 分 麦 3 分) 麦は押麦	祭礼の時だけ米 10 分のごはんをたべた。
45	さいたま市	浦和市高畑	ヒキワリ (米麦 5：5～3：7) オツケ オコウコ	飯 オコウコ	朝食に魚や野菜の煮物がつく。	
46	さいたま市	浦和市上大久保	飯(麦 7 米 3) 汁 香(タクアンヅケ・ナス・キュウリなど)	飯、香 (どちらも前記と同じ)	飯、汁、香 (前記と同じ) うどん	
48	川口市	川口市戸塚(平沼)	ひきわりめし(ひきわり 3 分) おしんこ おみおつけ	ひきわりめし おつけ やさいの煮物	ひきわりめし おみおつけ おしんこ やさいの煮もの 魚など	
49	川口市	川口市大竹	ヒキワリメシ オミオツケ オコウコ ヒキワリメシ(米が半分、ヒキワリ半分)	ヒキワリメシ オツケ やさいのにたもの(ジャガイモ・人参・ごぼうなど)	ヒキワリメシ オミオツケ オコウコ やさいのにたもの たまに魚など	

地点 番号	現在の市町村	調査地点 (調査票作成当時)	朝食	昼食	夕食	備考
50	川口市	鳩ヶ谷市八幡木	麦メシ（ヒキワリ 3：米 7） オツケ オシンコ・ウメボシ・ラッ キョウなど	麦メシ イモ・ジャガイモなどの煮 物 ズイキ煮 オシンコなど	麦メシ 切りザカナ オシンコ 昼と同じようなもの	
54	朝霞市	朝霞市田島町	ゴハン オミオツケ オシンコ ノリ	ゴハン サカナ 野菜の煮物	ゴハン オミオツケ 野菜の煮物	米と麦の配合率 米：麦 = 3：7 戦中から半々となる
55	新座市	新座市中野	主食は麦めしで、オコーコ、ミソシルで食べた。大百姓はこの他にナメモノ（小麦、 大麦のミソ）やおかずがついた。オチャウケはサツマイモが主である。サトイモ やアラレもよく食べた。養蚕やお茶づくりの時には、モロコシやアワモチを食べた。			
56	志木市	志木市下宗岡	麦と米 6：4 麦はヒキワリからオシムギ になった。	米と麦 4：6		
57	富士見市	富士見市針ヶ谷	麦メシ（麦のひきわりに米 1～3 割を混ぜた）	アサメシに同じ	アサメシに同	
58	入間郡三芳町	入間郡三芳町上富	大麦とヒキワリ 白でヒキワリを作り、これ 7 に対し、米 3 の割合にし たものを食べた。		朝に同じ	
59	ふじみ野市	入間郡大井町亀久保	大麦のひきわり。米を 1～ 3 割まぜる。ただし、米 3 割もまぜるのはめったに ない。	アサメシに準ずる。	アサメシに準ずる。	
60	ふじみ野市	上福岡市下福岡	米 1～2 割 ヒキワリか押し麦 8～9 割	米 1～2 割 麦 8～9 割 油ミソ オシンコ	米 1～2 割 麦 8～9 割 トウフ、油アゲ、ニンジン、 ゴボウ	白米 10 割が食べられたの は、正月、エビス講、盆、 彼岸、ススハキのみ
61	所沢市	所沢市中富	麦と粟をまぜ、たいたもの。 7：3 の割合。 麦はヒキワリ。 おみおつけ たくあん	お茶漬け たくあん おつゆ	麦と粟をまぜ、たいたもの。 さといも・にわ・ごぼうな どの煮たもの。	
62	所沢市	所沢市北野（字海谷）	麦のヒキワリと米の混合。 ひきわり 7 分、米 3 分。味噌 汁にコウコ（漬物）。家 によりヒキワリのみ。	麦のヒキワリと米の混合 で、ヒキワリ 7、米 3 の割 合。 野菜の煮つけ、野菜の油味 噌などのおかず。	麦のヒキワリと米の混合、 ヒキワリ 7、米 3 の割合。 味噌汁にメザシイワシ、塩 鮭を時々食す。	
64	入間市	入間市上谷ヶ貫村	冬：アワメシ（米 2～3 分、 アワ 8 分） 夏：ヒキワリメシ おかず…煮豆、煮つけ、大 根・ホウレン草のミソ汁、 たくわん	朝食の残り	メシ オカズ	冬はアワメシ、夏はヒキ ワリメシ
66	川越市	川越市中福南	ムギメシ（ムギ 7、コメ 3、 コメはオカボ） 味噌汁 漬物	ムギメシの茶漬け	ムギメシ 野菜の煮つけ	
67	川越市	川越市中老衿	ムギ 9：コメ 1 のムギメシ ミソ汁 ツケモノ	茶漬けめし 朝のムギメシの残りに茶を かけただけ	ムギメシ（ムギ 9、コメ 1） ヤサイの煮付け ツケモノ	
68	川越市	川越市平塚	ムギメシ（米 7、麦 3） オツケ（味噌汁） 漬物	朝炊いたムギメシにお茶を かけるだけの「茶漬けメシ」	ムギメシ（米 7、麦 3） オツケ ツケモノ	
70	飯能市	飯能市上直竹 （宮ノ脇・間野・川崎）	ひき割り麦と米 7：3	朝めしに同じ	朝めしに同じ ときに「うどん」など用い る	
71	飯能市	飯能市苅生	麦飯（麦 7：米 3） 麦はヒキワリ	朝食と同じ	朝食に同じ 時にウチイレなどつくる	
72	飯能市	飯能市川崎	大正の頃は普通の農家は米 3 に対しヒキワリ 7 の割合 の混合食。	朝食と同じ。	主食は朝・昼と同じである が、ときには「うち入り」 といってうどんの煮込みを した。	
73	飯能市	入間郡名栗村上名栗 （名郷）	米 3 体 7 ひきわり たくわん・きりぼし・しい も・漬物・みそ	ひきわり：米 7：3 目ざし さんまの干物	ひきわり：米 7：3 じゃがいも 朝昼のものと同じ	
74	比企郡ときがわ町	比企郡都幾川村大野 （竹ノ谷）	ヒキワリメシ 半々は良い方で米 3 分の 1 くらい 漬け物 ナメモノ	ヒキワリメシ 漬け物	うどんが普通（小麦もとう もろこしもある）	冬はヒモカワ・スイトン・ ツメリなど暖かいもの。 夏はうどんを冷たくして ヒヤシルを作った。
75	比企郡ときがわ町	比企郡都幾川村	ごはん お汁 お新香	ごはん お汁 お新香	ごはん お汁 お新香 うどんが多い	夏…ヒヤシル 冬…ヒモカワ（切り込み）、 けんちん汁
76	比企郡ときがわ町	比企郡都幾川村	ごはんとおつゆ ごはん（麦 6 分：米 4 分）	茶づけ 里芋・じゃが芋のこともあ る	ごはん うどんも多い	のしこみ…冬に多くつく る。広く切って、油揚げ を入れ、煮て食べる。

地点 番号	現在の市町村	調査地点 (調査票作成当時)	朝食	昼食	夕食	備考
77	入間郡越生町	入間郡越生町大谷	大麦：米＝7：3の飯で、 麦はヒキワリ	朝の残り物を食べる。	うどんや、とうもろこしの 粉とうどん粉をまぜて饅頭 をつくったりして、3回飯 ということはない。	
78	入間郡毛呂山町	入間郡毛呂山町阿諏訪	米と麦の混ったもの。麦は ヒキワリで米：麦＝4：6 ～3：7	朝の残りで食べる。	ヒモカワうどん、ソバなど。 メシ類であることが多い。	
79	入間郡鶴ヶ島町	入間郡鶴ヶ島町中新田 (一区)	ムギメシ(米5：麦5) みそ汁 つけもの	朝の麦メシの残りにお茶を かけるだけの「お茶漬け」	ムギメシ(米5、麦5) 味噌汁 煮物、つけもの	
80	坂戸市	坂戸市北浅羽	ヒキワリ：米＝5：5 (≒3：7) ←よい家 みそ汁 つけもの	朝に同じ	メン類が多い(うどん・ひ もかわ)。ナス・インゲン 等のカテをつける。	
81	坂戸市	坂戸市塚越	麦めし(麦：米＝4：6) 麦はひきわりのち押し麦 みそ汁 つけ物	朝よりおかず多し。ただし 自家製。 夏…ヒヤシル	夏…麺類。かてにナス、イ ンゲン(小麦がとれるの で)。 冬…ごはん類。	小麦がとれる夏には、ヒ ヤシルや麺類が多い。
82	比企郡川島町	比企郡川島町紫竹	米3分ひきわり7分又は5 分5分 みそしる	朝食に同じ みそ汁なし	朝食に同じ	正月の月1か月位朝食に 「ぞうに」 冬は主食に「アツキメシ」 「ニポート」「ツメイリ」、 夏は「うどん」が多かった。 特別の日に「白米」「カテ メシ」「フカシマンジュウ」
83	比企郡川島町	比企郡川島町白井沼	八麦飯 米5、挽割麦5	朝食の残りを食べ(茶漬)	うどん又は麦めし	冬の夜はすいとん又はう どんが多い 夏の夜はうどんが多い
84	東松山市	東松山市石橋	挽割(大麦)8分、米2分 大根味噌汁 漬菜	あさめしの残り 漬菜 野菜の漬物	挽割8分、米2分 さといも汁 タンゴ汁 漬物、なめもの	野菜□が時季によって異 る
85	東松山市	東松山市馬橋	引き割り麦と米が半々	なめし	夏…ゆぜあげうどん 冬…にこみ(ジャガイモ・ 里芋・青菜)	おかず 夏…醤油の実 秋…いなご 冬…おなめ 春(5月)…たにし
86	東松山市	東松山市東平(川西)	ムギメシ 御葉(おは・チリメンナ) タクアン、油みそ	ムギメシ	うどん	夏…タニシ・シジメ・ド ジョウ 秋…イオゴ・糠づけ・油 味噌(なす)
87	東松山市	東松山市柏崎(上原)	ヒキワリ：米＝7：3			
88	比企郡鳩山町	比企郡鳩山町須江	米とひき割り5：5(大正期) 米と押麦7：3(昭和期)			冬の夕飯はヒモカワ(ウ ドン)の煮込み
89	比企郡ときがわ町	比企郡玉川村田黒	麦飯 おなめ、みそ汁 大正から終戦までは麦だけ かヒキワリメシ(米：麦＝ 7：3)だった。	麦飯 おなめ みそ汁	麦飯 おなめ みそ汁	秋はオハヅケ・タクワン
91	比企郡小川町	比企郡小川町下里 (1区)	麦めし 7分3分で米と麦を混ぜる タクワン等 ミン汁、ナメモノ ナツバ(漬け物)	お茶づけ 夏は冷汁など	うどん ヒモカワ 麦めし	
92	比企郡小川町	比企郡小川町中爪	米7分、麦3分 みそ汁 たくわん、おなめ	ひやめし 朝めしの残りを食べた	うどん ひもかわ が多かった	
94	比企郡嵐山町	比企郡嵐山町遠山	ヒキワリメシ ヒキワリ オシムギ 麦7、米3の割合	ヒキワリメシ	ヒキワリメシ	
95	比企郡嵐山町	比企郡嵐山鎌形	ムギメシ(米5合、麦5合) ハクサイ、タクアン 味噌汁(ハクサイ、ニンジ ンなど)	朝食の残り 冬はオジヤ(ダイコン、ネ ギ、ショウユ)	うどん(つゆにつけて食べ る) オッキリコミ(煮込みうどん) ヒモカワ	
96	比企郡滑川町	比企郡滑川村水房	麦めし(麦7、米3) ひきわり	朝メシに同じ	切りこみ(煮込みうどん) 夜は殆んどうどんであった	
97	比企郡滑川町	比企郡滑川村裏郷	麦(ひきわり)が70%	麦(ひきわり)が70%	麦(ひきわり)が70%	
98	熊谷市	大里郡大里村畠山	米飯 うどん類 漬物	米飯 漬物	米飯 うどん類 馬鈴薯、サツマイモ 味噌汁、漬物	
99	熊谷市	大里郡江南村板井 (上板井)	米5 麦5 おなめ みそ汁 つけもの	米5 麦5	うどん にぼうとう すいとん 残り飯を食べる	魚はたまに食べる位だっ た さけ、ます、いわし(塩) →かなり食べた 時々とうふも食べた

地点 番号	現在の市町村	調査地点 (調査票作成当時)	朝食	昼食	夕食	備考
100	熊谷市	大里郡江南村樋春宮裏	主食 米 7 分 麦 3 分、ひきわり ぬかづけ おつけ	茶づけ 主食は朝のもの ぬかづけ さけの切目 月に 1 度位	おきりこみ 野菜、ひもかわ 1 日おき位に食べた 水とんもよく食べた	冬はつめっこ（水とん） が多かった
101	深谷市	大里郡川本町明戸	米 2 分 麦 8 分ひきわり つけな おなめ たくあん	朝の残り お茶づけ 多かった。 おかず朝に同じ	にはうとう (おきりこみ) 野菜多い	冬はおじゃ（ぞうすい） が多かった。魚類は本当 にたまに、いわしか塩じゃ けを食べた。
102	深谷市	大里郡川本町本田 (里の谷)	めし 麦、米粉位（ひきわり） みそ汁、つけもの	朝食のごはん お茶づけ つけもの	にはうとう 野菜 めん 油も時に使用した	冬場は夜にはうとうをた くさん作りそれを翌朝食 べた。
104	大里郡寄居町	大里郡寄居町今市	オシムギと米を半々に混ぜ たムギメシ 味噌汁 オシニコ	ムギメシ（朝、2 食分炊い ておく）。味噌汁はなく、 お茶。 オシニコ	うどん（冬はニコミうどん） ソバはごちそうであった。	うどんは夏・冬で食べ方 が違う。 ヤシヨクは冬季の火の晩 や、遅くまで仕事をした 時に限る。
107	児玉郡美里町	児玉郡美里村小栗	麦ごはん 割合…米 7、麦 3 ククワン、ツクダニ おなめ		うどん 煮こみ 米・麦混合ごはん	
108	児玉郡美里町	児玉郡美里村北十条	米麦混合 米 7、麦 3	米麦混合	煮こみ うどん（手打） (野菜をいれる)	
109	児玉郡美里町	児玉郡美里村小茂田 (南口)	米と麦が 5 割ずつ	アサハンの残りを食べる。	うどん	
110	深谷市	大里郡岡部町山崎	米 3 割、麦 7 割	アサメシの残り、□えた もの ヒヤメシ	うどんなど	
111	深谷市	大里郡岡部町後榛沢	押麦 3 米 7		にはうと (煮こみうどん)	
112	深谷市	深谷市血洗島	麦 7 割多い場合は 9 割 その他は米 麦は押し麦	朝作ったものにお茶をかけ て食べる。	うどんを煮こんだもの	
113	深谷市	深谷市堀米	米・麦（5 分 5 分、または 3 分 7 分。大正末期までは ヒキワリ。その後押麦）	アサメシ同様	うどん	
114	熊谷市	熊谷市西別府（前部）	米 7: 麦 3（引きわり・押麦） 味噌汁、惣菜 焼き魚があるときあり	朝の残りお茶漬け 別炊きの折は朝と同じ割合	米 7: 麦 3 汁 汁煮魚・塩ざけなど 時にうどん	
115	熊谷市	熊谷市久下	麦飯混合 7 分 3 分	麦飯混合 7 分 3 分	おきりこみ うどん	冬は時々けんちん汁、うっ きりこみ、つめりっこ、 そば等
116	行田市	北埼玉郡南河原村 中江袋	米・麦混合 米 7: 麦 3 麦はひきわり	朝に全	朝に全	
119	本庄市	本庄市東五十子	麦（ひき割）…7 米（南京米を使う家もあっ た）…3 半々はよい方		にはうと (煮こみうどん)	
120	本庄市	本庄市都島	麦 7、米 3 (麦は大正期まヒキワリ、 それ以降押し麦)	麦 7、米 3	にはうと (うどんを煮込んだもの)	
121	児玉郡上里町	児玉郡上里町中原	話者の家では大正頃より米食で、今日とほとんど同じ			
122	児玉郡上里町	児玉郡上里町長浜	押し麦 5: 米 5 ショウユ汁 オナメ（ナメミソ） 沢庵 白菜漬（秋） ドブ漬（夏） ニシン、塩ザケ	ニシンの煮つけ ごはん（押し麦 5: 米 5） 白菜漬（秋～冬） ドブ漬（夏） ショウユ汁	ソバ・うどん…夏 オッキリコミ…冬	ユウハンが時季によりウ ドン・ソバがオッキリコ ミに、白菜漬（秋～冬） ⇔ドブ漬（夏）、ナス・ キュウリのメカ漬け
124	本庄市	児玉郡児玉町東小平下	米 3、ヒキワリ 7 味噌汁 オナメ ナス・キュウリの漬け物（ド ブ漬） 塩干	米 3、ヒキワリ 7 のご飯 サツマ・馬鈴薯の煮付 ドブ漬、佃煮 しょうゆ汁 山や畑に行く時はメンパを 使った。	夏…うどん（メンコ） 冬…オッキリコミ、ツミッ コジル	ユウハンは夏はうどん、 冬は身体の温まるような オッキリコミ、ツミッ コジルのようなもの。
125	児玉郡神川町	児玉郡神川村池田 (飯島組)	ひきわり 7 分、米 3 分 麦だけのごはん すっぴめし	朝炊いたものを食べる	おきりこみ…小麦粉を水 でねってうすくのばし、切 る。大根・ねぎなどを入れ てにこむ。	あまり違いはないが、冬 はおきりこみが多い。
126	児玉郡神川町	児玉郡神泉村秩父瀬	ワリメシ ヒキワリ麦 7: 米 3	朝の飯を食べることが多い	うどん ツミッコ オッキリコミ	冬の夕食はオッキリコミ が多い。
127	児玉郡神川町	児玉郡神泉村上阿久原	ひきわり 7、米 3	朝たいたご飯を食べる（ヒ ルタキはしない）	うどん オッキリコミ ツミッコ	

地点 番号	現在の市町村	調査地点 (調査票作成当時)	朝食	昼食	夕食	備考
128	秩父郡長瀬町	秩父郡長瀬町	引き割めし 100% 時に芋 2 割	朝の残りもの	おつきり込み つまっこ	
129	秩父郡東秩父村	秩父郡東秩父村坂本 (字上の山)	ハンメシ (ヒキワリと米と 半々)	ハンメシ (朝食の残り)	ハンメシ あるいはうどん	
131	秩父郡東秩父村	秩父郡東秩父村 大字御堂萩平	ひき割り 9 : 米 1	ひき割り 9 : 米 1	うどん (野菜と一緒に煮た キリコミ)。ソバはあまり 食べない。	
132	秩父郡皆野町	秩父郡皆野町三沢	米麦飯 (4 : 6) ナメモノ・ツケモノなどの 副食 みそしる	朝と同じ 朝、昼食分を考えて仕度す る。	うどん 朝と同じメシ	特にないが、夜食のうどん は夏はアゲメン、冬は オッキリコミ (煮込み) が 多い。
133	秩父郡皆野町	秩父郡皆野町下田野 (字谷草)	ワリメシとヒキワリ オシムギも食ったがヒキワ リの方が味が良い	ワリメシ 副食 オナメ、コウコウ	オメン (うどん) オッキリコミ ツミッコ オジヤ	
134	秩父郡皆野町	秩父郡皆野町国神	麦飯 1 升の麦に 1 合の米 (ヒキワリ)	麦飯 オツケ (みそ汁) ツケモノ 野菜の煮物 主に朝作しておく	オッキリコミ アゲメン ムギメシ	
135	秩父市	秩父郡吉田町字明ヶ平	ヒキワリ…1 割程度の米が はいれば上の部。 ヒキワリだけの飯をスッピ キという。	朝食の残り飯 (冷えたもの)	アサメシと同様	この地区では精粉所が遠 いので、小麦粉は貴重品 で日常はあまり使用して いない。 かてめし・赤飯・うどん などは物日に作る程度。 正月はモチが多い。
136	秩父市	秩父郡吉田町下吉田 (字井上・上)	ムギメシ (ワリムシ) …多 くはヒキムギを主とする。 (ワリメシという。) 麦だけ の飯をスッピーキメシとい う。	アサメシの残り飯を食う。 それにサユをかけたもの を、サユカケメシといい、 チャをかけたものをオチャ カケメシという。	ムギメシのほかに、オッキ リコミ・ツミッコ・うどん・ オジヤ・ワリツケエ・ソバ ガキ・モロコシツケエなど の粉食が多い。	かてめし・赤飯・小豆飯 などは物日につくる。 正月はモチ類が多い。
137	秩父市	秩父市太田 (郷平・磯端)	米 3 大麦 (ひき麦) 7	米 3 大麦 (ひき麦) 7	米 3 大麦 (ひき麦) 7	
139	秩父市	秩父市久那	米 3、麦 7 (麦はヒキワリ) ミソシルと漬物	米 3、麦 7 漬物	オッキリコミ (手打ちうど んの煮込んだもの) うどんなど	
140	秩父市	秩父市浦山	ヒキワリ 7 米 3 時には副業に塩マス類 (魚) をとる	ヒキワリ 7 米 3	うどん類 すいとんなど ご飯類はあまりとらない	
141	秩父郡横瀬町	秩父郡横瀬村 戸ヶ久保	飯 米 : 麦 = 4 : 6, 3 : 7, 5 : 5 ※ 5 : 5 で食べられる家は 裕福な家といわれた	飯	うどん つまっこ つまいり	
142	秩父郡横瀬町	秩父群横瀬村横瀬 (宇根)	むぎめし 米 : 麦 = 3 : 7, 5 : 5	むぎめし	むぎめし	
143	秩父市	秩父郡荒川村日野	麦飯 引割麦 70% 米 30%	朝炊く時に昼の分と一緒に 炊き、それを食べた (ひや めし)	麦飯は朝と同じ 時々うどん、ソバを食べた うどんは手のかからない煮 込みにした	
144	秩父市	秩父郡荒川村白久	麦飯 引割麦 80% 米 20% 時には上記にいも、だいこ んなどを加えて炊く	朝炊く時、昼の分も一緒に 炊いておいたものを食べる (ひやめし)	麦飯…朝と同じ 時々うどん、そば	
145	秩父郡小鹿野町	秩父郡小鹿野町 津谷木	大麦のヒキワリメシ 米 1 升に対して麦 1 合とい う時もあった	大麦のヒキワリ 朝の残り物を食べる	1 日 3 回ヒキワリと言うこ とはなくヨルはうどん、ス イトンなどを食べていた	山から (カジラ) を取っ てきて葛粉のようなもの を作り、これを麦のオカ ユにまぜて食べる事も あった。これは時季といっ てなく、普通のヒキワリ にあきたときなど
146	秩父郡小鹿野町	秩父郡小鹿野町合角	ワリメシ (多少米入り) おつゆ つけもの	ワリメシ おつゆ つけもの	ワリメシ おつゆ つけもの	正月、盆、時節のフシの 時には米のメシが食べら れる
147	秩父郡小鹿野町	秩父郡両神村煤川	ワリメシ (大麦 7、米 3) スッピーキ (大麦 10)	ワリメシ	ワリメシ	

名が変更している場合、令和2（2020）年時点の名称を付記する。

②……………米と大麦一粒食の配合割合から

（1）「1日の食事」に見る粒食

「食」の調査票には「1日の食事」の項目があり、食事の時間帯や食事の呼称、主食について尋ねている。食事の時間帯と呼称について、「食」の調査票一覧〔戸邊2020：60-66〕より【表1】のように整理した。全県的に、夏や繁忙期には食事の間隔が開き、その前後に軽食をとるなど食事の回数が増える傾向があるものの、概ね、朝食を5～8時、昼食を12時、夕食18～20時にとっている。この3食は「アサハン」「ヒルメシ」など「飯」の語が伴うことが多いのに対し、その前後にとる軽食は「アサズクリ」「10時休み」のように食事以外の行為や休憩を指すものが目立つ。「コジウハン」の語もあるが、昼食に準じる意であることから、朝・昼・夕が日常における基本の食事だったことが窺える。

これを踏まえ、朝・昼・夕の食事の内容について【表1】と同じく調査票一覧から抽出し、【表2】に示した。比率のあるものは米と麦の配合割合であり、粒食を食べていることを意味する。【表2】を見ると、1地点を除く全ての調査地点で朝食が粒食であり、粒食を主食にし、あれば汁物や漬物を副食として、朝食を構成していたことが窺える。昼食も「朝めしに同じ」（70 飯能市上直竹ほか）とある例が多く、同じく粒食を主食していたと見られる。ただし、「朝炊いたムギメシにお茶をかけるだけの「茶漬けメシ」（68 川越市平塚）、「朝食の残り／冬はオジヤ（ダイコン、ネギ、ショウユ）」（95 嵐山町鎌形）、「朝炊くときに昼の分を一緒に炊き、それを食べた（ひやめし）」（143 荒川村日野・現秩父市）など、朝食を昼食に流用するため、朝のうちに昼食分までを見込んで多く炊いていた例もある。このように、朝食と昼食については主食の用意が一体的に行われていた傾向がある。

朝食の主食は、単に「飯」（6 草加市柿の木町ほか）、「ごはん」（39 桶川市川田谷ほか）と書かれている場合もあるが、「麦メシ」（35 白岡町白岡ほか）「ヒキワリゴハン」（42 大宮市奈良町・現さいたま市ほか）、「ハンメシ」（129 東秩父村坂本ほか）、「ワリメシ」（146 小鹿野町合角ほか）、「スッピキ」（147 両神村煤川・現小鹿野町ほか）の名称も見える。ここに挙げたうち、ムギメシはもちろん、ヒキワリゴハン、ハンメシ、ワリメシも米に大麦を混ぜた飯のことである。ヒキワリゴハンは挽割麦の麦飯、ハンメシは米麦の割合が半々の飯を指す。スッピキは、米の入らない、大麦10割の粒食を意味する。大麦の混ざらない米のみの粒食を「米飯」（12 庄和町上吉妻・現春日部市）と記載する調査票もあるが、麦飯の方が名称の種類が多く、その名称は混ぜ込んだ大麦の形態や比率に基づいている。このように、一括りに麦飯といっても、その配合には地域差があることから、次に米と麦の比率をとおして県内の傾向を俯瞰したい。

なお、米と麦以外の穀物を混ぜた粒食の例もある。調査票に記載があるものとしては、「麦と粟をまぜ、たいたもの。7:3の割合」（61 所沢市中富）、「冬：アワメシ（米2～3分、アワ8分）／夏：ヒキワリメシ」（64 入間市上谷ヶ貫村）など、米や麦に粟を混ぜたものが挙げられている。農文協発

行『日本の食生活全集 11』では、入間台地の粟食について、「あわはおもに陸稲を植える予定にしていた畑に播く。あわは日照りに強いので、今年は日照りのようだという予測がついたとき、陸稲用の一反を切りかえて、もちあわを播く。十月中旬から下旬に収穫し、三俵ぐらいの収量がある。」[深井ほか(編) 1992: 138] と、粟が米麦とともに日常の食生活を支えていたことが示されている。こうした米麦以外の粒食についても留意しておきたい。

(2) 米麦の配合割合と地域差

【表2】から米麦の配合割合を抽出し、現在の市町村地図上に【図1】のように示した。厳密には、同じ地域でも家ごとの違いがあると思われるし、同じ家でも「米の飯／使用人は麦7:米3の麦飯」(37 伊奈町小針) のように立場によって食べる飯が異なる可能性がある。それを踏まえた上で、地域的傾向を捉える足掛かりとしたい。

まず、千葉県・茨城県に接する県東部を見ると、米の配合割合が比較的高いことに気づく。この地域は、利根川の支流である中川が縦断する低地である(中川低地)。用水や溜井の開発によって近世より水田が広がり、深田も多いため、場所によっては米だけではなくクワイなどの水田作物も生産されてきた。麦より米が優位であるのは、こうした水田耕作との適合が一因にあったといえる。一方で、北側の羽生市や加須市など、中川上流から中流にかけての地域では、利根川が運んだ堆積物により高低差のある肥沃な土地が広がり、麦作も盛んに行われてきた。中川低地の南北で米麦の割合が異なるのは、地形による穀物生産の違いがあるといえる。また、米の価格が麦より高いことから、水田耕作地帯でも自家消費には麦を当てていた。夏の時期に米を節約するためにも、麦の生産は欠かすことができなかったといえる。



【図1】 大正期～昭和初期における米麦の配合割合

埼玉県の「民俗資料緊急調査票」の一覧表[戸邊 2020: 60-66]をもとに作成。
調査票に複数の配合割合が記載されている場合は、中間または5:5に近い数値を採用した。

次に東部地域の西隣に視点を移すと、現さいたま市域、川越市、所沢市など、大宮台地・武蔵野台地を擁する地域では、麦の割合が高いことに気づく。これは、関東ローム層が畑作に好適だったこと、台地上では畑作が中心であったことと関連しよう。粟を混ぜた米飯・麦飯の例として前述した所沢市中富（61）、入間市上谷ヶ貫村（64）も、それぞれ武蔵野台地・入間台地上の地域である。谷津や低地では水田耕作が行われたが、「コメはオカボ」（66 川越市中福富）という調査票への記載からも窺えるように、台地上の米生産は陸稲が主だった。陸稲は水稲より収穫量が劣ることからも、畑作を中心とした台地上の地域では、米は日常的な食物ではなかったといえる。麦優位の傾向は、県中央部から南部にかけての丘陵地（比企丘陵、加治丘陵など）でも窺える。

県西側に位置する秩父市とその周辺市町村は、特に麦の配合割合が高く、「ヒキワリ…1割程度の米がはいれば上の部」（135 吉田町字明ヶ平・現秩父市）のように、麦を主として捉えていたことが窺える。この地域は、秩父盆地を囲み周囲に山地が連なる。山地では、水田に必要な平地や用水の確保の難しさに加え、礫が多く混ざった土壌のため水田に向かず、畑地が食糧自給の要だった。米麦の配合割合で麦が9割を超えているのは、全て秩父山地であることから、水稲生産の低さと食生活の関連が窺える。

このように、低地・台地・山地などの地形は、粒食における米麦それぞれの優位性に関連している。同時に、日常的な主食、つまり自家消費のための穀物は、必ずしも主要生産物と一致していない。県東部の中川低地北部における麦比率の高さ、武蔵野台地・入間台地における粟の混合などから、次の収穫まで米に依存しない計画的な食糧管理が窺える。

(3) 大正期から昭和初期にかけての大麦の食べ方

前述のとおり、麦飯として食べる麦は大麦である。精麦して外皮とヌカを取り去った状態を、一般に丸麦という。丸麦は、米と同じ要領で炊いても硬いままなので、浸水や炊飯に時間を要する。手間暇がかかるためか、調査票に出てくる麦飯には丸麦が見当たらず、記載があるのは、丸麦をさらに加工した、挽割麦と押麦の2種類である。

挽割麦は、石臼などで丸麦を荒く挽き、2～3に割ったものである。丸麦に比べて吸水性が高く、米と一緒に炊くことができた。調査票から、埼玉県内では「ヒキワリ」「ワリムギ」などの名称でも呼ばれていたことが分かる。もう一方の押麦は、蒸した丸麦を平たく押し潰したもので、挽割麦と同じく、米と一緒に炊くことができた。

調査票の記述を抽出すると、麦飯の内容は、大正期から昭和初期にかけて、挽割麦から押麦に変化していったことが分かる（下線部筆者）。

- ・割合5:5／麦はワリムギ／昭和の初め頃オシムギ（16 栗橋町間鎌・現久喜市）
- ・麦メシ（ひきわり）→押し麦（大正中期）麦米5分5分位。（35 白岡町白岡・現白岡市）
- ・米5麦5の配分であった、ヒキワリ：大正期以前は大麦を臼でひいたもの。大正末からおし麦となった。（38 北本市石戸宿）
- ・大正の頃は普通の農家は米3に対しヒキワリ7の割合の混合食。（72 飯能市川崎）
- ・米とひき割り5:5（大正期）米と押麦7:3（昭和期）（88 鳩山町須江）

- ・大正から終戦までは麦だけかヒキワリメシ（米：麦＝7：3）だった。（89 玉川村田黒・現ときがわ町）
- ・米・麦（5分5分，または3分7分。大正末期まではヒキワリ。その後押麦）（113 深谷市堀米）
- ・麦7米3（麦は大正期までヒキワリ，それ以降押し麦）（120 本庄市都島）

この調査票で、これだけ時代に言及している箇所はほかにはない。被調査者も調査者も、この変化を大きな出来事として捉えていたことが窺える。

他方で、挽割麦については石臼で挽いたという内容の記述が調査票に散見されるが、押麦の生成方法については特に記載が見当たらない。旧庄和町（現春日部市）の調査報告書によると、庄和町では大麦を精米所で精麦した後に、自家用の石臼で挽割麦を作っていたが、「大正末期から昭和初期ごろには、精米所で押し麦の加工が行われるようになり、ヒキワリは次第に廃っていった。」とある〔春日部市教育委員会（編）2006:238〕。このように、押麦は専門の業者から購入する地域が多かったようである。

挽割麦は、細長く、炊いてももち性に欠けるため、時間がたつと食べにくくなった。調査票の昼食の欄に茶漬けの記述が14件登場するのは、冷や飯を温めるだけではなく、挽割麦を食べやすくするためとも見られる。押麦は味がよく食べやすいため、瞬く間に挽割麦に取って代わったが、夏場は傷みやすいことから、その時期のみ挽割麦を食べる家もあった。

③……………麺食の優位と多様性

（1）夕食における麺食

埼玉県内の朝食は概して粒食であり、昼食もその延長としていた地域が多かったことは、前章で述べた。次に、夕食の主食について分析する。

朝に炊いた飯は、基本的に昼までに食べきるため、夕食ではもう一度飯を炊くか、違うものを主食にするかのどちらかになる。粒食以外で調査票に挙がっている主食を大きく次の三つに分けた。⁽³⁾

【うどん系（麺）】

うどん（27 騎西町下種足・加須市）、ヒヤシル（74 都幾川村大野・現ときがわ町ほか）、ヒモカワうどん（78 毛呂山町阿須和）、オメン（133 皆野町下田野ほか）、アゲメン（134 皆野町国神ほか）など

【オッキリコミ系（麺）】

切りこみ（96 滑川村水房・現滑川町ほか）、にぼうとう（99 江南村坂井・現熊谷市ほか）、にこみ（85 東松山市馬橋ほか）など

【スイトン系（団子・不定形）】

スイトン（40 上尾市平塚ほか）、ツメリ（74 都幾川村大野・現ときがわ町ほか）、ツミッコジル（124 児玉町東小平下・現ときがわ町ほか）、ダンゴ汁（84 東松山市石橋）など

このほか、ソバ（78 毛呂山町阿諏訪）やソバガキ（136 吉田町下吉田・現秩父市）など、ソバを食べていた例が6件あるが、全県的には小麦が優勢だったといえる。

小麦粉の麺は、形状、製法、調理・食事の仕方などでうどん系、オッキリコミ系に区別されてきた。ヒモカワうどんのような幅広麺もあるが、多くの場合、うどん系はオッキリコミ系より細麺である。また、うどん系は生地塩に塩を混ぜるが、オッキリコミ系は一般的に塩を使用しない⁽⁴⁾。このため、うどん系は茹で上げて盛る、あるいは別茹でして汁に入れて食べるが、オッキリコミ系は下茹でせず煮込んで食べることができる。ただし、調査票では、「冬の夕飯はヒボカワ（うどん）の煮込み」（88 鳩山町須江）、「うどん（野菜と一緒に煮たキリコミ）」（131 東秩父村大字御堂萩平）など、うどん系の名称でもオッキリコミ系と同様に煮込んで調理するものがある。名称のみでの区分は難しいことから、本稿では名称だけではなく、うどん系＝茹で上げ、オッキリコミ系＝煮込み⁽⁵⁾のように、調理方法も区分の参考とすることにした。

以上を踏まえてうどん系とオッキリコミ系の分布を地図に示したのが、【図2】である。桶川市・上尾市など北足立地方より東側ではオッキリコミ系が見られないが、それ以外では、うどん系とオッキリコミ系の分布はほぼ重なっている。夕食に麺を食べる地域のほとんどでは、うどん系とオッキリコミ系の両方を食文化として併せ持っていたことが窺える。

オッキリコミ系なし、うどん系ありの地域では、オッキリコミ系の代わりを同じく煮込み料理のスイトン系が担っている場合もあるが（40 上尾市平塚など）、「夏場にはうどん。冬場は米麦が多い。」（35 白岡町白岡・現白岡市）、「夏…麺類。（中略）冬…ごはん類。」（81 坂戸市塚越）のように、煮込み料理不在で冬季の主食は粒食となっている。「小麦がとれる夏には、ヒヤシルや麺類が多い」（81 坂戸市塚越）などの記述から、小麦の収穫がある夏季は米を減らし、麺食を増やしていたこと



【図2】うどん系・オオキリコミ系（夕食）の分布

埼玉県「民俗資料緊急調査票」の一覧表〔戸邊 2020：60-66〕をもとに作成。
季節の記載があるものは記号の中に表示した。

が窺える。逆に、夏に粒食を食べ、冬のみ麺食という地域は、調査票上では見当たらなかった。

また、麺食と粒食の選択は、字単位で異なる場合もある。吉田町（現秩父市）の字明ヶ平（135）と下吉田（136）の調査票を比べると、字明ヶ平の夕食は「アサメシと同様」の粒食中心であるのに対し、下吉田は「ムギメシのほかに、オッキリコミ・ツミッコ・ウドン・オジヤ・ワリッケエ・ソバガキ・モロコシッケエなどの粉食が多い。」とある。字明ヶ平の調査票には「この地区は製粉所が遠いので小麦粉は貴重品であり日常的には食べない」とあり、必ずしもご飯の代替食としての麺という捉え方が適当ではないことを示している。

(2) 夏のウドン系麺食と冬のオッキリコミ系麺食

【図2】より、日常的な麺食は、特に県中央から県北、秩父地方にかけて、行われていたことが分かる。そして、ウドン系、オッキリコミ系の分布域は重なっており、22地点の調査票では両方を併記している。以下はその記載例の抜粋である。

・冬はヒモカワ・スイトン・ツメリなど暖かいもの。夏はウドンを冷たくしてヒヤシルを作った。(74 都幾川村大野)

・夏…ゆぜあげうどん 冬…にこみ（ジャガイモ・サトイモ・青菜）(85 東松山市馬橋)

・ユウハンは、夏はウドン、冬は身体の温まるようなオッキリコミ、ツミッコジルのようなもの。(124 児玉町東小平下・現本庄市)

煮込み調理を行うオッキリコミ系に対し、ウドン系は茹で上げて冷たい汁に浸したり、漬け汁につけたりして食べられており、オッキリコミ系を冬、ウドン系を夏の食べ物としている事例が多い。季節の記載はないが、「メン類が多い（うどん・ひもかわ）。ナス・インゲン等のカテをつける。」(80 坂戸市北浅羽)のように、茹でた時季の野菜を添えて出し、麺とともに汁につけて食べるのは、ウドン系でよく見られた食べ方である。一方で、オッキリコミ系は「小麦粉を水でねってうすくのばし、切る。大根・ねぎなどを入れてにこむ。」(125 神川村池田・現神川町)のように野菜を入れて煮込むので、ほかにおかずを用意する必要がない。また、一般的に生地を寝かせず煮込むため、準備にかかる時間を短く済ませることができた。なお、調査票には記載がないが、夕食で残ったオッキリコミを翌日の朝食に充てることが行われていた。「おっきりこみのたてっかえし」[神泉村教育委員会ほか（編）2003：104]などと呼ばれ、汁のとりみが増すため好まれたとされる。

ウドン系には、ゆで汁に浸したまま食卓に上げる、「ズリアゲ」と呼ばれる温かい食べ方もある。調査票にはないが、文化庁の『日本民俗地図』には、秩父市滝之沢（旧大滝村）では「ズリアゲ、オヒキアゲといって、乾うどんをゆでてゆであがるとき、生じょうゆ・かつおぶし・ねぎなどをおしたじにして食べ」ていたとある[文化庁（編）1988：159]。幅広麺のヒモカワウドンも茹で上げて食べる地域と煮込んで食べる地域があるように、麺の形状や製法で食べる季節や調理方法が明確に分かれていたわけではなかった。その上で、各地域・家では麺食をウドン系とオッキリコミ系の2類型的に扱い、調理方法、食べ方、味付け、具材などの点で区別していたといえる。

(3) 日常食としての麺

【図2】を見ると、県中央から県北、秩父地方の麺食地帯に対し、県東部や南部は分布が希薄である。このうち、行田市・羽生市・加須市の中川低地北部や、大宮台地・武蔵野台地など台地上は、麦作が盛んに行われた地域であり、【図1】で麦飯の麦の割合が多かったことが明らかになっている。調査票の夕食・夜食の欄では、「朝メシの献立に1品等多い（煮物）」（21 行田市若小玉）、「麦のヒキワリと米の混合、ヒキワリ7、米3の割合。味噌汁にメザシイワシ、塩鮭を時々食す。」（62 所沢市北野）などあり、朝食と同じように麦飯を炊き、副菜が少々増えるという夕食の様子が窺える。県内において、粒食と麺食の選択の差はどのように生じたのか。

まず、県北や秩父地方については、オッキリコミ、ニボウトの食文化圏が群馬県へとまたがっている。また、埼玉県と東京都にまたがる武蔵野台地を中心にコシの強いウドン文化が展開する。このように、麺食文化は県内のみの分布ではなく、県境を越境することが分かる。

他方で、【図2】の空白地帯で麺食が必ずしも行われていなかったわけではない。『行田市史』によれば、オカガタと呼ばれる畑作地域では、つけ麺やキリコミが食べられていたとある〔行田市史編さん委員会ほか（編）2014：26-29, 33〕。ただし、よく夕食によく登場したのは煮込み料理であるキリコミで、つけ麺は田植え後のサナブリや盆、来客があったときの「ごちそう」だった。旧庄和町（現春日部市）では、夏には夕食にうどんを食べることが多く、そうした日常食のうどんは自家製ではない「干しうどん」だった〔春日部市教育委員会（編）2006：240〕。その理由として、「手打ちうどんは手間がかかることから、行事や儀礼を伴うモノビ（物日）や農休日でもないとなかなか打つことができなかった」と説明されている。ウドン系は、打つ労力に加え、生地を休ませる必要があり、麺を切るのも幅広麺のオッキリコミ系に比べ時間がかかる。このため、手間のかかる食事と見なされ、粒食を主とする地域でも特別、すなわちハレの料理に分類されていたといえる。ウドン系は、年中行事のほか、婚礼など祝いの席でも全県的に食べられていた。形状が細長いこと、共白髪に見立てられること、「ツルツルカメカメ」のごろ合わせなどから、縁起の良い食べ物と見なされ、婚礼の締めくくりにウドンが提供された〔埼玉県立歴史資料館 1983:193, 坂戸市教育委員会（編）1993：273-275〕。

このように、粒食中心の地域ではウドン系は特別な食事として位置づけられていたといえるが、ウドン系とオッキリコミ系の線引きと同じく、麺食と粒食の関係も地域ごとに異なっていた。本章（1）の最後に例示したように、吉田町（現秩父市）の字明ヶ平と下吉田は、調査票から、前者は粒食中心、後者は麺をはじめとした粉食が多い夕食だったことが明らかとなっている。どちらも、粒食は大麦9割の麦食優位地域ではあるが、明ヶ平は「製粉所が遠いので小麦粉は貴重品であり日常的には食べない」とあり、粒食中心の理由が示されている。両字の違いはハレの食事に関する記述にも表れており、明ヶ平では「かてめし・赤飯・うどんなどは物日に作る程度」と赤飯などとともにウドン系が明記されているが、下吉田では「かてめし・赤飯・小豆飯などは物日につくる」と、粒食のみが挙がっている。小麦粉を貴重としてきた明ヶ平では、ウドンは特別な食事であり、普段から麺を食べることが多い下吉田では、ハレの食事として粒食が重視されてきた。麦食地域でも、立地、作物、地形などの条件に対応し、それぞれの食文化が形作られてきた。

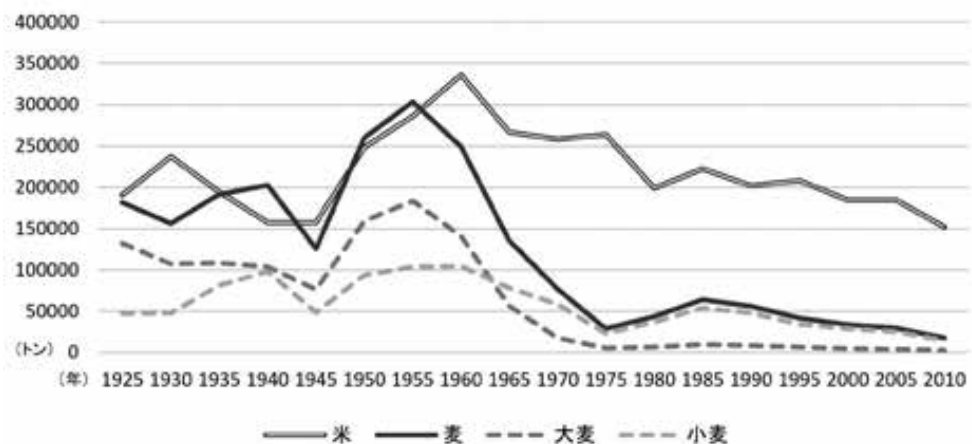
④……………高度経済成長期の食生活と麦

(1) 麦生産の推移

埼玉県では大麦・小麦とも10～11月頃に種籾を蒔き、5～6月頃に収穫するのが主流で、米など秋に収穫する作物との二毛作として田畑で栽培されてきた。耕地整理や排水整備により湿田を乾田化してから麦作を始めた地域もあり、旧庄和町では昭和初期から水田の裏作が見られるようになったという〔春日部市教育委員会 2006:103〕。埼玉県における麦の生産量はたびたび米を上回り、昭和26～31（1951～1956）年には年間30万トンを超えている。

米・麦（大麦・小麦・裸麦の総量）と、大麦・小麦の生産量の推移を【グラフ1】に示した。米・麦ともに昭和20（1945）年以降急激に増産し、その後、米は昭和35（1965）年、麦は昭和29（1954）年をピークに減少し続けている。麦は米以上に増加と減少が激しく、点線で示した大麦と小麦の生産量の推移から、大麦がその要因となっていることが分かる。昭和45（1970）年頃からは、麦全体の生産量の推移は小麦と重なっており、大麦の生産量は1万トンを割り込むようになった。

高度経済成長期における大麦の急激な減産には、様々な影響が窺える。まず、貿易自由化を一因とする全国的な穀物価格の低迷に伴い、麦作の収益が低下した。埼玉県では大麦から野菜・果物への切り替えが進み、例えば、旧都幾川村（現ときがわ町）西平では、大麦は「作るより、買った方が安い」といわれるようになり、麦作から桃栽培に転換していった〔都幾川村史編さん委員会 1999:77〕。また、裏作の意義が低下した地域もある。旧庄和町では、昭和37～38年頃に始まった宅地開発で谷津田が埋め立てられ、農家は農閑期に建築現場で働き、現金収入を得られるようになった。このため、「米を節約してまで売する必要はなくなり、日常の主食にも白米飯が炊かれるようになった」という〔春日部市教育委員会（編）2006:238〕。新しい作物の生産や農業以外の方法で農家が豊かになることにより、米を補い粒食として食生活を支えてきた大麦は、生産する必要が失われたといえる。



【グラフ1】 埼玉県における生産量の推移

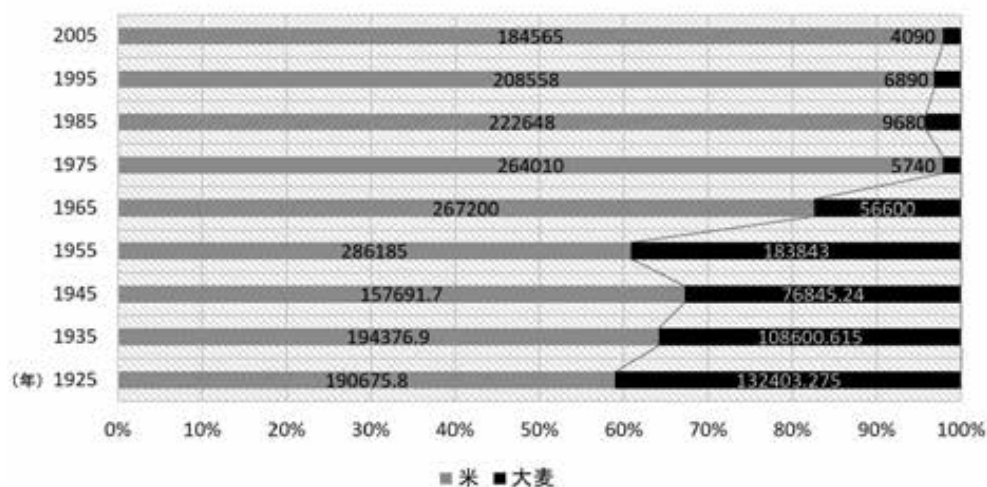
1925～1955年は農林省統計より抽出し、米1石0.15トン、麦1石0.135トンで換算した。
1960～2010年は農林センサス収穫量累年統計を参照した。

(2) 麦飯から白米飯へ

戦後の食生活については調査票からは窺えないが、県内の市町村史より、全県的に食べられていた麦飯が白米のみの粒食に移行したのは昭和 30～40 年代と見られる〔坂戸市教育委員会（編）1993：97，春日部市教育委員会（編）2006：238，行田市史編さん委員会ほか（編）2014：26-27，ほか〕。米と大麦の生産割合を【グラフ 2】に示した。大正 14（1925）年や昭和 30（1955）年は米と大麦の割合が概ね 6：4 であり，調査票から明らかになった日常食としての麦飯を裏付けるものとなっている。しかし，その後は米も生産を減らしているにも関わらず，米に対する大麦の生産比は急激に縮小し，昭和 50（1975）年には 1 割を切っている。白米のみの粒食が日常的に食べられるようになり，大麦が姿を消したことを示している。

白米飯の日常化は，稲作地域では，生産した米を自家消費用に十分に充てられるようになったことにより定着した。先ほどの旧庄和町の例のような，農業以外の収入の増加のほか，米の増産により麦作をする余裕がなくなったという例もある。さいたま市大宮区丸ヶ崎の男性（昭和 8 年生）は，昭和 27（1952）年に家業の稲作に従事し始めた頃は，二毛作で小麦を栽培していた。しかし，5 年ほどして，苗代に油紙をかける保温折衷苗代の組合を作り，それまで八十八夜の後にしていた種蒔きを 4 月下旬に行うことになった。これが小麦の刈入れと重なるため，米の増産を優先し，小麦生産から撤退したという。当時は，水田の整備，農作業の機械化，農薬や化学肥料の普及により米の増産が全国的に進められており，男性も「7 桁農業」を目指して約 1.6ha の水田を約 3ha まで増やしたということだった。

稲作が適さない地域でも，米の生産が可能になる，あるいは流通するようになった結果，白米のみの飯が日常的に食べられるようになった。旧神泉村（現神川町）下阿久原のある家では，戦後に新田を拓き，自家消費用に米を作るようになったが，田がダムに沈むことになり，昭和 35 年頃から米を買って食べるようになった。昭和 45 年頃には米だけの飯を食べることができるようになったという〔神泉村教育委員会ほか（編）2003：102〕。



【グラフ 2】 埼玉県における米と大麦の生産割合の推移
【グラフ 1】と同様に作成。グラフ中の数値は生産量（トン）。

以上のように、白米飯は、高度経済成長期を背景とした米の増産と供給安定により日常化し、米の代用を担ってきた大麦は主食としての役割を終えた。長い間、質の高い粒食とは、米の割合が大麦や雑穀より多いことを意味してきた。また、第1章で挽割麦から押麦への変化について述べたように、もち性を高めることでも質的に白米の飯に近づける工夫が為された。日常における米への希求は、麦飯の変化からも明らかである。

おわりに

(1) 埼玉県における麦食の展開について

令和2年度における埼玉県の麦生産量は約2万2千トンで、そのほとんどが小麦である。生産は埼玉県北に集中し、製粉会社も産地近郊に点在している。麦飯が高度経済成長期を境に姿を消した一方で、小麦粉を使用した食事は、多様性を増しながら日常の食に定着していった。

麺食については、外食産業の貢献も大きい。一つは、ハレの食事や夏の夕食に位置付けられてきたうどん系が、日常的に食べられるようになったことである。加須うどん（加須市）のように、寺社の参拝客や商人の食事、あるいは土産物として早くから知名度を得た地域の名物もあるが、基本的には自宅で作って食べるものだった。だからこそ、年中行事や婚礼など決まった時に食べられていたが、うどんの専門店が増えると、いつでも食べられてお手頃な、敷居の低い食事になった。

もう一つは、商品となることで、強い特徴、例えば地域性が強調されるようになったことである。現在、埼玉県内のうどん専門店で食べることができるうどんの多くは、盛られた麺を汁につけて食べる形式で、肉汁やなす汁など具材入りの汁が多く、野菜の天ぷら、金平牛蒡が添えられることもある【写真】。これらの具はいわばうどんのカテといえるが、調査票から見てきたうどんが茹でた野菜が添えられている程度だったのに比べると、華やかな内容である。また、「ご当地うどん」として地域的な差別化を図っているものに、すったて（川島町）など郷土料理に由来するもの、こうのす川幅うどん（鴻巣市）などご当地グルメとして近年発案されたもの、熊谷うどん（熊谷市）など原料や製粉を地元限定するものなどがある。

そして、小麦の用途はうどんやオッキリコミの麺だけではなく、外食の増加や洋食の浸透により、中華麺や製菓など幅広くなっている。自家製麺を日常的に食べる機会は減少しても、製粉・製麺の需要があることから、埼玉県内でも生産が続いている。

本稿では、日常における主食の視点から、埼玉県の麦食



【写真】なす汁うどん（平成31年4月、筆者撮影）

として粒食と麺食について述べた。他方で、朝・昼・夕の食事の前後にとられる軽食においても、小麦粉で作るマンジュウやダンゴなどが食べられてきた。また、蒸かしたり茹でたりする調理方法だけではなく、溶いた小麦粉をフライパンなどで焼いて食べるフライやたらし焼きなども、おやつとして展開してきた食べ物である。主に軽食として食べられてきたこれらの食事についても、埼玉県の麦食文化を構成するものとして検討が必要である。

(2) 「民俗資料緊急調査票」活用の課題

本稿では、「民俗資料緊急調査票」のうち「食」の調査票を資料として小麦と麺食を手掛かりに、麦食の全県的な傾向の把握を試みた。第 1 章で述べたとおり、調査票は有形無形の民俗資料（民俗文化財）を都道府県ごとに悉皆調査するために作成されたものである。しかし、後で多くの民俗分布地図が作成されたように、分布を把握するためにも活用できるものであり、本稿でもそのように使用した。ただし、回答選択式のアンケート調査とは異なるため、聞き取り及び記述については調査員の技量や考え方に委ねられる側面がある。中には、裏面まで記述が及ぶもの、添付資料を付けるものなど膨大な情報量を持つ調査票もあり、既定の項目にはない記述に重要な情報が潜んでいることもある。

調査票は、「地域の概要」「住」「食」「衣」「生産」「社会生活」「信仰」「人の一生」「年中行事」の 9 項目から構成される。本稿では「食」の調査票のみを対象としたが、地域の麦食文化を見るためには「地域の概要」「生産」「年中行事」などの情報も併用することで、より個々の地域における実態を明らかにすることができると思われる。この調査票は「食」の項目から県内を横断できるだけでなく、調査地点を 9 つの項目で記録した民俗誌としての側面を示している。

この調査票を全国的な民俗調査の記録資料として保管するだけでなく、それ自体が持つ情報を活用していくためには、安室によって既に指摘されているとおり、調査票の保存・活用とそのためのデータベース化が求められる〔安室 2016〕。今回、分析に使用した「食」調査票の一覧表〔戸邊 2020〕についても、食器など一部の情報はデータ化に及んでいない。調査票のデジタルデータへの変換、データベース化を進めることで、幅広い活用が可能になるとともに、保存・管理も安全性が増すことができる。同時に、調査票が持つ大量の個人情報についても、取扱いや公開の方法について検討されなくてはならない。

註

(1)——昭和 43 (1973) 年、文部省文化局と文化財保護委員会が統合し、文化庁が設置された。

(2)——「もろこしの団子」(10 越谷市新方) 以外の全ての地点で、朝食に粒食が挙げられている。ただし、「米飯／うどん類／漬物」(98 大里村畠山・現熊谷市) という例もあるように、朝食が必ず粒食だったわけではない。

(3)——間食としてマンジュウやイモなどが多く登場するが、夕食の主食としては例がないため、本稿では取り上げない。

(4)——オッキリコミ系麺食文化は、埼玉県北部から群馬県にまたがり、群馬県では平成 30 (2018) 年に「群馬の粉食文化・オッキリコミ」を県の無形民俗文化財に選択している。文化財としての「オッキリコミ」は「手打ちした小麦粉の無塩幅広麺」と定義されているが、その調査報告では 32 調査地中 9 地点での麺に塩を入れていることが明らかにされており、塩の有無・量は「麺を仕上げる速度や各家庭の好み（柔らか麺か、こしのある麺なのか）」によるとしている〔群馬県教育委員会 2018:2,

154-155]。月9日～2月7日)では、名称ではなく内容で「ホウトウ系麵食」を整理した。このうち、調理方法系の区分に東甲信越に広がるホウトウ系麵食の伝統」(2021年1「にごみ(うどん)」「にこみ(うどん)」が入っている。

参考文献

- 奥村彪生 2009『増補版日本めん食文化の1300年』農山漁村文化協会
- 春日部市教育委員会(編) 2006『春日部市庄和町史編さん資料13 民俗Ⅲ一日々の暮らしと仕事』春日部市教育委員会
- 神泉村教育委員会・神泉村誌編さん委員会(編) 2003『神泉村誌 民俗編』神泉村
- 行田市史編さん委員会・行田市教育委員会(編) 2014『行田市史 行田の民俗—くらしの成り立ちと移り変わり—』行田市
- 倉石忠彦 2015「埋もれている民俗調査資料—文化庁・第二次民俗資料緊急調査資料—」『日本民俗学』284 日本民俗学会
- 群馬県教育委員会(編) 2018『群馬の粉食文化・オキリコミー調査報告書—』群馬県教育委員会
- 埼玉県教育委員会(編) 1966『埼玉の民俗』埼玉県教育委員会
- 埼玉県教育委員会(編) 1979『埼玉県民俗分布地図—民俗文化財緊急分布調査報告書—』埼玉県教育委員会
- 埼玉県立歴史資料館(編) 1983『秩父の通過儀礼』埼玉県立歴史資料館
- 埼玉県立歴史資料館(編) 1985『麦作りとその用具』埼玉県立歴史資料館
- 瀬川清子 2001(初出1968)『食生活の歴史』講談社
- 都幾川村史編さん委員会(編) 1999『都幾川村史 民俗編』都幾川村
- 戸邊優美 2020「『民俗資料緊急調査票』の活用と埼玉の食文化」『埼玉県立歴史と民俗の博物館紀要』14 埼玉県立歴史と民俗の博物館
- 西垣晴次 1975「民俗調査の歴史」『民俗資料調査整理の実務』柏書房
- 深井隆一ほか(編) 1992『日本の食生活全集11 聞き書埼玉の食事』農山漁村文化協会
- 富士見市教育委員会(編) 1989『富士見市史 資料編7 民俗』富士見市長
- 文化庁(編) 1988『日本民俗地図9 食生活』文化庁
- 増田昭子 2019「大麦と麦飯」関沢まゆみ(編)『日本の食文化3 麦・雑穀と芋』吉川弘文館
- 安室知 2016「小特集『民俗分布と民俗地図』の趣意」『日本民俗学』288 日本民俗学会
- 横山英信 2005「戦後小麦政策と小麦の需要・生産」『農業経済研究』77(3) 日本農業経済学会

(埼玉県立歴史と民俗の博物館、国立歴史民俗博物館共同研究員)

(2021年11月26日受付, 2022年5月23日審査終了)

Trends in Barley and Wheat Eating Habits and Observed Changes in Saitama Prefecture : Questionnaires Used for the Emergency Survey on Folk Materials in Japan and the Distribution of Eating Habits in Saitama Prefecture

TOBE Yumi

This study investigates current people's daily eating habits in Saitama Prefecture, based on the questionnaires used for the Emergency Survey on Folk Materials, a nationwide survey conducted by the Agency for Cultural Affairs. We also examine their eating habits during Japan's high economic growth period (from around 1955 to 1973) and the changes seen since then. The Saitama Prefectural Board of Education conducted the Saitama Prefecture Folk Cultural Property Distribution Survey from FY1977 to FY1978 based on the questionnaires used in the national survey, and completed questionnaires for 150 survey sites prefecture-wide. Based on the answers to these questionnaires, we analyzed people's dietary habits in Saitama Prefecture, which was one of the major barley and wheat production sites in Japan before World War II, from the perspective of staple foods, namely grain-based foods and noodles. From around 1912 to 1935, a mixture of barley and rice was a popular grain-based food in the prefecture. However, the composition of different grains varied according to region. The percentage of barley was higher than rice in areas where paddy rice cultivation was challenging, such as plateaus and mountainous areas. There were two types of noodles made from wheat flour. One requires prior boiling (e.g., udon noodles) to prepare them, and the other can be prepared without any prior boiling (e.g., okkirikomi noodles). At that time, noodles were ordinarily eaten in the central and northern parts of Saitama Prefecture, mainly at supper. However, on celebratory occasions, people ate noodles as a special meal throughout the prefecture. It was found that the people's habits of eating barley and wheat foods varied from region to region because for reasons that included the production status of barley and wheat, their milling efficiency, and the prevalence of noodle-eating habits in each region. Due to reduced production during Japan's high economic growth period, dietary habits that included barley and wheat products disappeared and there were fewer opportunities to serve them at home. On the other hand, noodles eaten on special occasions became more popular and remained as regional foods, since they could be rapidly prepared at restaurants and other dining facilities.

Key words: the questionnaires used for the Emergency Survey on Folk Materials, staple food, barley, grain-based food, noodle
