

## 小正月と田楽豆腐

野口 一雄

今年の旧正月は2月17日、旧小正月は3月3日である。

『山形民俗』創刊号（昭和 62/1987.3）に、田楽豆腐について、囲み記事を載せた。28年前の聞き書きである。会報「村山民俗学会」（1998.1 107号）に、旧小正月当日の河北町溝延地区での研修会案内記事が載っている。聞き書きから10年程後で、溝延八幡神社、溝延城址、恙明神祠をまわり、古民家（妻の実家）で田楽豆腐（味噌をつけた直方体角切豆腐）と丸餅を焙って食べる、との内容であった。

当時、集落内でも囲炉裏の残る家はほとんど姿を消していたが、一軒だけ残る豆腐屋さんは、この日一日だけ田楽用の腰の強い豆腐を作った。囲炉裏が無くなってからも炭火で、その後はガスレンジや電子レンジで田楽豆腐をする家が結構あった。

昨年、長く続いた豆腐屋が家業を閉じた。

田楽豆腐は本来、旧小正月に食べたものだったのだろうか。

『天保年間 甘藷大成』大蔵永常著（『日本農書全集』50 農文協）に載る、「田楽に付る味噌の位に練りて」の一文から、ジャガイモよりサツマイモを多く作る地域でも田楽豆腐を食べたと思われる。また、『子丑日記帳』（嘉永5・6年 金子半兵衛著 『日本農書全集』42 農文協）に、「三月九日〔正月でも小正月ではない〕（前略）川二ニ而酒 田楽仕」とある。この文言からは、特に小正月の食べ物としてあったとはいえないだろう。

『大江町の年中行事』（昭和 59.12 大江町老人クラブ連合会）に、「田楽」が次のようにある。

正月15日夜、家庭で行う行事で、普通は、豆腐を焼いて、それに味噌をつけて食べる。（略）望山には、厄年にあたる人は、村の中の家を回って、田楽を食べ歩く習慣があった。杳沢には、三隣亡の日に、七里四方で家を建てたのを知らずに居ると、福が全部集められるので、それを防ぐため、十五日夜お柴灯後、田楽豆腐を食べたという。貫見では、豆腐の田楽の外、餅の田楽・湯豆腐の田楽なども用いた。

西村山郡河北町溝延や大江町では、小正月行事として田楽があったようだ。

溝延での田楽豆腐では丸餅も焙った。特に丸餅は縁起物とされる。この家では中に餡を入れた丸餅の「綿入れ餅」を作った。