

# お正月さんがやってくる (1)

二人のおばあちゃんの話より

はる・みつ

はる こんにちは、今日は、みつさんに子どもの頃の故郷の、暮の、お正月の準備の様子を聞かせていただきます。よろしくお願ひします。

みつ こんにちは。私は仙台の農家の生まれで、東京で結婚しました。今年、喜寿(七十七歳)を祝ってもらいました。

はる 私は今年、古稀(七〇歳)を迎えたんですよ。東京の商家の生まれで、暮というと大人達が、せわしなく、忙しく働いていたのと一緒に、お正月の準備の中で、わくわくしたのを思い出しますが、みつさんの子どもの頃は、どうでしたか？

はる そりゃもう、今よりずっと、何というか、空気もキリッと張りがあって、お正月が来るといのは嬉しいもんだったねえ。大人達は、子どもに構ってなんかられない。とにかく忙しそうだった。暮は、子どもは邪魔になるから叱られてばかりなんだけれど、それでも普段は、野良に出て家にいない大人達が見える所にいるから嬉しかったね。母さんが夜なべ仕事に、姉さんの着物の余りで新しいべべを作ってくれるのが嬉しくてね。赤い新しいべべが、毎日少しずつできていくのがねー。

十二月に入ると、お正月の支度が始まったよ。家に

よって、まだ、その年収穫した米の稲こきをしてい  
る頃なんだけどね。

まず、たくわん、白菜、山東菜……あと何だったか  
ね……漬け物は十五日位までには漬け終わったね。野  
菜は全部、自給自足だから、雪の下から掘り出して、  
室に入れたり、大根を干したり。子どもはよく、大根  
を揉まされたよ。甘塩から塩の濃い物まで、いろいろ  
作ったね。日持ちしないと冬を越せないからね。お正  
月の準備でもあるんだけど、その冬の保存食を作っ  
たんだよ。たくさん漬けたよ。

それから大掃除。すす払いだね。家の中の物を全部  
何から何まで外に出すんだよ。たんすからふとんか  
ら、世帯道具全部、陽に当てて、すす払って。家の中  
も、囲炉裏だからすすだらけになってるのを隅々ま  
で、すすを払うんだ。

すす払いがすむと、男の人達が、囲炉裏の上の棚  
に、来年用のお米を、四斗俵で何俵も上げたもんだ。

田戸裏つじよ垂て、由トナニよろつて、うしじなび

ね。米に虫はついたね。その年の収穫によって悪い米  
の時もあるんだよ。でもそんな事は言ってもらえないか  
らね、次の年、冷害や、台風や、ひでりや、何があろ  
うと生きていけるよう、一年分の米を上げておくんだ  
よ。うちは十俵から十二俵位上げてたかねえ。

そうそう。海辺の漁師町から、お正月用の魚を売る  
行商の人がやってきたね。新巻鮭、鱒(ぶり)、干し  
数の子、昆布、するめいか、鱈なんかを買ったかね。  
するめいかと昆布は細く切って、鱈、数の子と漬けこ  
んでおくのよ。そう、松前漬のようなものだね。これ  
がおいしくてね。お正月のお客用なんだけれど、隠  
れてつまんで、よく叱られたよ。たくさん作っておい  
てあるから、少し位つまんでもわからないだろうと思  
うんだけど、少しじゃ止まらなかつたのかね。親は  
減っているのがちゃんとわかるんだね。「カラーツま  
たやったな」って。おいしかったよ。アッハハハ。

暮が迫ってくると、お正月のおせち用に鮭を焼いた  
り、煮たり、揚げたり、煮たり、煮たり、煮たり、煮たり、

経旨足の野菜　こんにくてたくさん作ってましたよ。今よりずっと寒かったからいたまなかつたよ。これも、つまんで叱られた。お正月用の御馳走が入っている戸棚の一番下が、気になって気になってしょうがなかつたもんだ。

この御馳走を、年越しから食べたよ。年越しっていうのは、お正月さんを迎えるんだから、食器も晴れの食器で、白いごはん、がまんしてきた御馳走だから、本当においしかった。

そうそう、年越しの魚に位があつたでしょう？　仙台にいる時は、鮭で年越しが、いい方だと思つてたんだけど、長野の土族出のおじいさんと結婚した初めての年越しに、「土族は、鯛で年越しだ」つて教えられてね。「へえー、鯛が一番なんだ」と妙に感心したもんだ。鮭がその次、その次が鯛だったかなあ。だから結婚してからは、鯛で年を越したよ。ほら、出世魚といわれるだろ、土族は大変だなと思つたね。

はる　東京の駒込で、うちは商売をしていたんです。私

は四人兄弟の末っ子で　暑としようと思つたや　小僧さん、姉やさん、皆忙しそうだった。三十一日は掛け取り——集金かしらね——で大忙し。でも、大そうじ、すす払い、畳あげ、おせち作り……参加すると——子どもだから、役に立ったのかどうか——ほめてもらえて、兄や、姉やさんに、洋食屋さんや、そば屋さんに食べに連れていってもらつたのを覚えてるわ。

お正月の準備で、嬉しかったのは、晴着の準備。洗い張りをして、縫い直したり、縫いに出したり、足袋、下駄まできれいに揃えて、男の子だって、銘仙やかすり、お対の着物を用意してもらつてね。下駄屋さんに、お正月用の赤い鼻緒のぼっくりが並んでたねえ。それから三十一日の夜中まで忙しそうだった髪結いさんも思い出すわ。

年越しは蕎麦だった、魚は鯛だったわね。お正月は来客が多くて、おせち料理はたくさん作つてたわね。よく働いたものなのね。

そして、二十八日の家族総出のもちつき。二十九日

は、もちをついてはいけない日でしたね。

そうそう、二十八日のもちつき。繭玉にして水木の枝につけて、お正月用に囲炉裏の上に飾ったねえ。障子を張り替えて、畳も、普段の薄いのを、晴れの日用の厚い畳に変えて、——正月二十日頃には又、納戸にしまってしまうんだけれどね——いよいよ、お正月さんがやってくるって気分になったもんだ。

二十九日を過ぎるとね、父さんか、年男がいるとその人がその年のもち米のワラで、しめ飾りをない始めるのよ。出来上がると、その家の主人が、井戸、かまど、裏の明神様、それから厩（うまや）にしめ飾りを飾るんだけど、子ども達も深妙な顔して後からついていったもんだ。一夜飾りはいけないっていうから、三十日だね、そうすると、いよいよ、お正月さんが、井戸とかまどと、明神様と厩にやってくるのが近づくわけ。そりゃドキドキしたもんだよ。

はる 東京では、門松をとび職の人達が作り始めましたね。門松は立てましたか？

みつ うちの地方は、門松は立てなかったね。お正月さ

んがやってくるのは、しめ飾りの所だと思って大きくなったよ。いよいよ大晦日、今は、夜になっても、まだお正月の準備をしてるけれど、昔は、陽が落ちると、家族皆で年越しのお膳を囲んでたように思うよ。あんなに忙しくしてたのに、大晦日は着物を着かえて、御馳走を囲んで、お正月さんを迎えてた。

はる こうして、お正月さんがやってきたんですねえ。

——つづく——



カット・佐藤和代