

とちぎの食文化調査研究発信事業

シモツカレ調査報告書

2023.3

栃木県教育委員会

とちぎの食文化調査研究発信事業

シモツカレ調査報告書

2023.3

栃木県教育委員会

序

栃木県の各地には、長い歴史と四季折々の豊かな自然の中で育まれた食文化があり、食材や調理法の発達とともに変化しながら受け継がれてきました。中でも古くから広く県内で食されているシモツカレは、栃木県を代表する郷土料理です。

シモツカレは、オニオロシでおろした大根やにんじんと塩鮭の頭、さらに大豆や油揚げ、酒粕などを一緒に煮込んだ栄養豊富な料理で、初午、つまり二月の最初の午の日に合わせて作る行事と結びついた食べ物です。地域や家庭によって材料や作り方、味付けが異なり、それぞれの「家の味」があります。

栃木県では、文化財保護法の改正により新設された国登録無形民俗文化財の登録を目指すとともに、本県の特徴ある食文化を県内外に発信し、その継承・振興を図るため、シモツカレの実態について文化庁の支援を受けて調査研究を実施してきました。本調査報告書はこの成果をまとめたものです。

この食文化について、改めて県民の皆様十分に御理解いただき、本県の文化振興の一助となることを期待しております。

なお、本調査の実施に当たっては、シモツカレに関わる様々な団体や個人、学識経験者、文化庁をはじめ関係機関の皆様から、多大な御協力をいただきましたこと、深く御礼申し上げます。

令和5（2023）年3月

栃木県教育委員会
教育長 阿久澤 真理



シモツカレ (栃木県佐野市山越町「シミツカリ」)



シモツカレ (千葉県野田市中野台「スミツカレ」)



調理風景（栃木県さくら市挾間田「シモツカレ」）



神饌（栃木県大田原市山の手「シモツガレ」）

例 言

1. 本書は、栃木県教育委員会が令和3・4年度に文化庁文化芸術振興費補助金「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業の補助を受けて実施したとちぎの食文化調査研究発信事業の調査報告書である。
2. 本書の執筆は、とちぎの食文化調査研究委員会委員及び事務局が行った。分担は次のとおりである。
第1章、第2章、第3章1・3・4・5、第4章、資料編……事務局
第3章2……とちぎの食文化調査研究委員会 高橋久美子委員
論考編……とちぎの食文化調査研究委員会 金井忠夫委員長 新井小枝子委員 篠崎茂雄委員 高橋久美子委員 平野哲也委員（各論考に執筆者を明記した）
3. 料理名は原則カタカナ表記とした。なお、史料の引用においてはこれによらないこととした。
4. とちぎの食文化調査研究発信事業では、とちぎの食文化調査研究委員会において、事務局が収集した資料を共有し調査研究を実施するとともに、各委員が専門とする知見をもとに議論を重ねて検証を進め、その成果について、第4章で事務局が総合的に論述し、論考編で委員がそれぞれの専門分野の立場で考察を行った。このため、第4章と論考編の内容には重なる部分がある。
5. 論考編の記述については、執筆者それぞれの学問分野による差異が見られるが、今回の調査報告書では多角的な視点からの分析が特徴であることから、そのまま掲載した。
6. 本書に掲載した図表の転載については、キャプションに記した発行者の許可を得たものである。
7. 写真は、栃木県教育委員会事務局またはとちぎの食文化調査研究委員会委員が撮影、収集したものであり、関係者または関係機関の許可を得て掲載した。
8. 調査研究及び本書の作成に当たっては、県内外の研究者、関係県・市町の文化財保護担当部局をはじめとする多くの個人や機関に御協力をいただいた。巻末に協力者・協力機関を付し、各位の御協力に謝意を表す。
9. 第3章3記載のアンケート調査は、令和3年度に株式会社東京商工リサーチに委託して実施した。
10. 第3章4記載の映像記録は、令和3年度に株式会社とちぎテレビに委託して作成した。

目次

第1章 調査の概要	1		
1 調査の趣旨・目的	1		
(1) シモツカレの概要	(2) 調査の経緯		
2 とちぎの食文化調査研究発信事業	1		
(1) 目的	(2) 調査体制	(3) 調査経過	
第2章 シモツカレの環境	3		
1 地理的環境	3		
(1) 地形・地質	(2) 気象		
2 歴史的環境	4		
第3章 シモツカレ調査の結果	7		
1 シモツカレの調理法	7		
(1) 煮る調理法	(2) 酢につける調理法		
2 現地調査	8		
3 アンケート調査	19		
(1) アンケート調査の内容・対象	(2) シモツカレ現況等調査	(3) 全国シモツカレ類似郷土料理調査	
4 映像記録	34		
5 文献調査	34		
第4章 シモツカレ調査の総括	35		
1 分布	35		
(1) アンケート調査結果によるシモツカレ分布	(2) 昭和後期から現在のシモツカレ分布		
2 調理法・食材・調味料	36		
(1) 調理法・食材・調味料の変遷	(2) 各地のシモツカレの変遷	(3) 各地のシモツカレの特徴	(4) シモツカレの起源
3 調理具	41		
4 風習・伝承	41		
5 名称	44		
6 シモツカレのこれから	45		
論考編	49		
シモツカレ再考 篠崎 茂雄	50		
栃木県のシモツカレの材料と調理について 高橋 久美子	54		
江戸時代の下野国におけるシモツカレと食材について 平野 哲也	64		
おろし器・オニオロシの時代性と地域性 金井 忠夫	70		
〈シモツカレ〉を表す語の形式と方言分布 新井 小枝子	78		
資料編	87		
シモツカレ現況調査結果一覧表	88		
全国シモツカレ類似郷土料理調査結果一覧表	112		
市町村史等調査結果一覧表	114		
古記録等調査結果一覧表	122		
シモツカレ現況調査票	124		
全国シモツカレ類似郷土料理調査票	130		
参考文献	135		
協力者・協力機関	139		

第1章 調査の概要

1 調査の趣旨・目的

(1) シモツカレの概要

シモツカレは、二月初午に合わせて作られ稲荷社に供える風習が各地に残る、稲荷信仰と強く結びついた行事食であり、栃木県とその周辺地域に伝わる郷土料理である。オニオロシと呼ばれるおろし器でおろした大根やにんじん、塩鮭の頭、大豆、油揚げ、酒粕などを煮込んだ栄養豊富な料理で、地域や家庭により材料や作り方、味付けが異なる。また、その名称もシモツカレのほか、シミツカレやスミツカレ、ツムツカレなど、地域や時代によって異なる。

各地で「初午前には作るな」、「二の午に作る際には、初午に作ったシモツカレを少し残しておき、それを種として作るものだ」など、初午などの特定の日以外に作ることを忌む風習が伝えられているほか、「七軒食べ歩くと中風にならない」などの健康、さらに火難除けに関する伝承も残る。

食料の保存法や野菜の栽培法が未発達な時代において最も食料が乏しくなる旧暦二月初午の頃、すなわち現在の3月上旬に作られるシモツカレは、節分に煎った福豆の残り、正月料理で残った塩鮭の頭、冬に仕込んだ日本酒のしぼり粕である酒粕など、残った物を巧みに利用した料理である。

シモツカレの系譜については、江戸時代後期の記録にある「スミツカリ」や「スミヅカリ」などに求められ、さらに鎌倉時代末期の『宇治拾遺物語』に記される「すむつかり」まで遡ると考えられる。

このように、栃木県とその周辺地域で継承されてきたシモツカレは、郷土の歴史や地域性が色濃く映し出された食文化である。

(2) 調査の経緯

地方の過疎化・生活様式の変化等により食文化は急激に変容しており、その継承・振興は喫緊の課題であることから、国では、特色ある食文化の継承・振興に取り組むモデル地域等に対し、その文化的価値を伝える事業を支援する文化芸術振興費補助金「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業を、令和3年度に創設した。

本調査は、これに採択され令和3年度および令和4年度に実施したとちぎの食文化調査研究発信事業において行ったものである。

2 とちぎの食文化調査研究発信事業

(1) 目的

本県の代表的な郷土料理であるシモツカレの由来・歴史、行事・伝承、調理、名称等について調査研究を行い、その文化的価値を明らかにし、文化財としての登録・指定等に資するとともに、本県の特色ある食文化を県内外に発信し、その継承・振興を図ることを目的とし、調査研究事業及び保護継承事業を実施した。

(2) 調査体制

調査研究事業では、専門的見地から調査研究を行うため、民俗、歴史、食文化、言語等分野別の学識経験者の協力を得てとちぎの食文化調査研究委員会（以下、「調査研究委員会」という。）を設置した。委員は、事務局による調査の指導・助言を行うとともに、文献調査、現地調査等を実施し、論考を執筆した。

とちぎの食文化調査研究委員会

委員長	金井 忠夫	栃木県文化財保護審議会委員	民俗学
委員	新井小枝子	群馬県立女子大学文学部教授	言語学（方言）
委員	篠崎 茂雄	栃木県立博物館技幹兼学芸部人文課長	民俗学（生活文化）
委員	高橋久美子	郷土料理研究家	（食文化）
委員	竹内由紀子	女子栄養大学栄養学部准教授	民俗学（食生活）
委員	平野 哲也	常磐大学人間科学部教授	歴史学

調査指導

文化庁参事官（食文化担当）付 大石 和男 文化財調査官

事務局

栃木県教育委員会事務局文化財課

課長 山本 訓志（令和3・4年度）

主幹兼課長補佐（総括） 小野寺律子（令和3年度）

課長補佐（総括） 廣木 友子（令和4年度）

保護担当 課長補佐（GL） 齋藤 恒夫（令和3・4年度）

主査 田仲真理子（令和3・4年度） 主任 夏葉 祥恵（令和4年度）

主任 瀧澤 秀平（令和3・4年度） 主事 江連 淑和（令和3・4年度）

主事 古磯まなみ（令和4年度） 業務支援員 平山美智代（令和4年度）

(3) 調査経過

事務局がシモツカレに係る主要な文献等について事前調査を実施し、文化庁により文化芸術振興費補助金「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業に採択された後、調査研究委員会による調査方針、調査方法等に係る指導・助言のもと、各種の調査を実施した。調研究委員会の経過は以下のとおりである。

なお、調査研究事業の成果を県内外に発信し、その継承・振興を図るため、令和5年2月に保護継承事業（パネルディスカッション・調理実演・展示、ワークショップ）を実施した。

令和3年度

第1回 令和3年12月2日

事前調査の結果に基づき、調査の課題・内容・方法・スケジュール等の検討を行った。

第2回 令和4年3月14日

アンケート調査・映像記録撮影の状況確認、事務局・委員の調査状況の確認を行い、調査の課題を整理した。

令和4年度

第1回 令和4年6月10日

令和3年度の調査状況の確認、令和4年度の調査の課題・内容・方法・スケジュール等の検討を行った。

第2回 令和5年1月24日

事務局・委員の調査状況の確認、報告書記載内容の検討を行った。

		令和3年			令和4年												令和5年				
		10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月		
調査 研究 事業	調査研究委員会			●			●			●								●			
	事前調査	■																			
	文献調査			■						■											
	現地調査			■						■											
	アンケート調査			■																	
	映像記録撮影				■																
	報告書作成														■						
保護 継承 事業	パネルディスカッション・調理実演・展示																		●		
	ワークショップ																			●	

第2章 シモツカレの環境

1 地理的環境

(1) 地形・地質

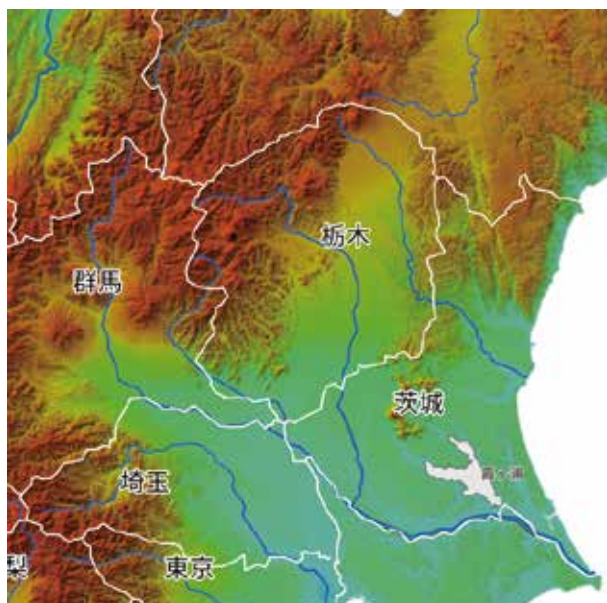
栃木県は、関東地方北部に位置し、東は茨城県、西は群馬県、南は茨城、埼玉、群馬の三県、北は福島県に接する内陸県で、首都東京の北方 60 キロメートルから 160 キロメートルの位置にある。

栃木県は、東部に八溝山地、南西部に足尾山地があり、足尾山地北部から県北西部には下野山地が形成されている。さらに北部から西部にかけて那須・高原・日光の火山が並ぶ。中央部には南北方向に平地部が分布し、その南部は関東平野の北縁をなしており、火山灰層が段丘や低地を形成している。

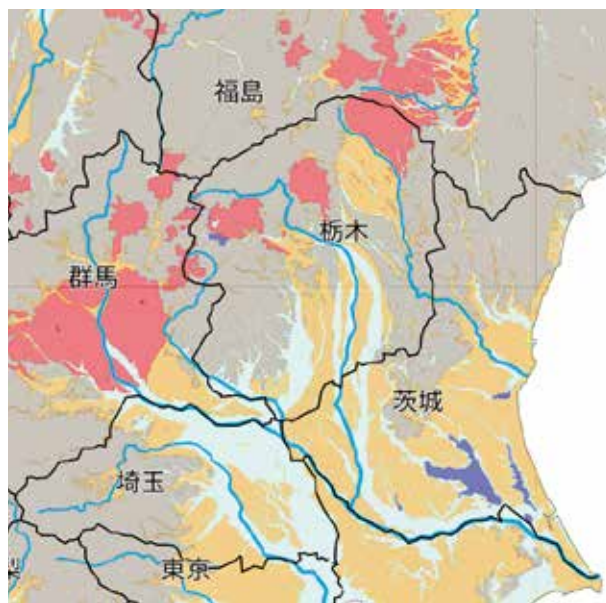
水系は、県北部から東部にかけて八溝山西縁を流れる那珂川水系、県北西部から中央部を流れる鬼怒川水系、県西部の足尾山地一帯を流域とする渡良瀬川水系に分けられ、県北東部の押川流域のみ久慈川水系に属する。

鬼怒川と渡良瀬川はその下流において群馬県北部に発する利根川に合流して東流し、茨城県の霞ヶ浦に連なる常陸利根川を合流した後、太平洋に注ぐ。関東平野北部においては、これら利根川水系のほか、埼玉県西部に発し東京湾に注ぐ荒川水系、栃木県北部に発し茨城県を東流して太平洋に注ぐ那珂川水系等の河川によって形成された台地・段丘、低地が広がっている。

なお、現在の利根川及び荒川の流路は江戸時代初期に行われた瀬替えにより変更されたものであり、それ以前の利根川は渡良瀬川と平行して南流し、荒川と合流した後、東京湾に注いでいた。



地形（アナグリフ）
【地理院地図（国土地理院）を加工して作成】



- 火山地形
- 山地・丘陵
- 台地・段丘
- 低地
- 湖
- 河川

地形分類
【地理院地図（国土地理院）を加工して作成】

(2) 気象

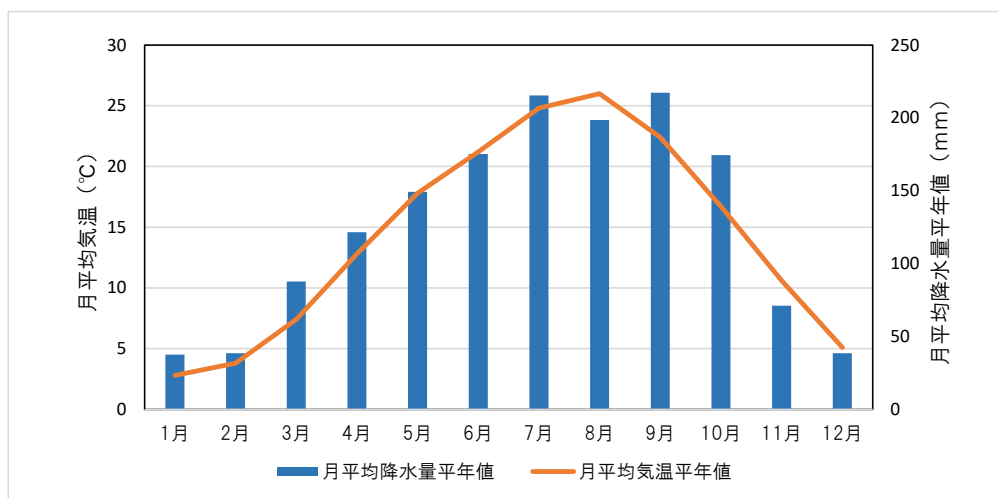
関東地方北部の気候は太平洋岸気候区だが、栃木県北部から群馬県西部にかけての山地は、日本海岸気候区の特徴も有している。

春（3～5月）は、低気圧と高気圧が交互に西から東へ通過することにより気温は大きく変動し、天気は数日の周期で変わる。暖かく強い南風が吹くことがあり、その年で初めて吹くものは『春一番』と呼ばれる。また、風が弱く良く晴れた朝には放射冷却の影響で遅霜が降りることがある。

夏（6～8月）は、7月中旬までは梅雨の時期で曇りや雨の日が多くなり、大雨になることがある。7月下旬には、梅雨が明け、日照時間が多くなり高温多湿になる。また激しい雷雨が発生し降水量が多いことが特徴である。

秋（9～11月）は、高気圧と低気圧が交互に通過し、天気は数日の周期で変わる。9月から10月にかけては、秋雨前線や台風の影響で降水量が多い。また、台風や秋雨前線などの影響により突風や竜巻などの被害を受けることがある。

冬（12～2月）は、西高東低の冬型の気圧配置となり、大陸からの寒気が流れ込む。北部などの山岳部や山間部では、日本海から流れ込む雪雲の影響を受け、雪の降る日が多くなる。一方、からっ風、男体おろし、那須おろし、赤城おろしなどと呼ばれる北西からの乾く冷たい風が吹き降りる平野部では乾燥した冬晴れの日が多い。また、放射冷却により朝の最低気温が下がり、12月から1月にかけて平地での最高気温と最低気温の差は大きくなる。関東甲信地方の南岸を低気圧が通過する際には、平野部では曇りや雨となり、寒気が強いときには大雪になることがある。



宇都宮の月平均降水量平年値及び月平均気温平年値【出典 宇都宮地方気象台】

2 歴史的環境

(1) 先史時代

関東地方で人類の活動痕跡を確認できるのは旧石器時代にさかのぼる。後期旧石器時代の遺跡が確認されるとともに、栃木県北部に所在する高原山の黒曜石は石器石材として関東一円に流通している。

縄文時代になると各地で集落が形成され、定住生活が始まる。縄文時代前期には栃木・茨城・群馬各県の南部まで東京湾が内陸まで大きく入り込み、当時海に面していた地域では小規模な貝塚が確認されている。縄文時代中期には各地で大きな集落が形成され、栃木県北部の遺跡では東北地方の影響を受けた複式炉が作られていることなどから、会津地方など東北地方との強い結びつきがあったことが分かる。

弥生時代の遺跡の栃木県内での確認例は少ないが、弥生時代後期には栃木県を中心とした二軒屋式土器、及び茨城県を中心とした十王台式土器等からなる、千葉県北部から福島県南部までの地域に附加条の縄文を多用する土器の文化圏が認められ、人々が交流していたことが分かる。

(2) 古代

弥生時代末期から古墳時代初頭になると、東海地方の影響を受けた土器が出土するなど西からの影響が色濃く見られ、遺跡数も増加する。畿内での大和政権成立後は3世紀後半から7世紀前半まで古墳の築造が続く。

7世紀後半に中央集権化が進み、奈良時代には律令制が確立した。下野国（現：栃木県）には、政治の中心として都賀郡（現：栃木市）に国府が置かれ、その近辺に国分寺・国分尼寺が整備された。下野薬師寺は全国に3箇所設置された戒壇のうちの一つが置かれ隆盛を誇った。また、上野国（現：群馬県）西部から下野国北西部へ通過する東山道、武蔵国（現：埼玉県・東京都）を北上し上野国・下野国の東山道に接続する東山道武蔵道などの官道が各地で確認されている。10世紀になると律令体制が行き詰まり、各地に荘園が置かれ、地元の実力者による支配が進むようになる。この実力者層が武装化し、のちに武士として台頭した。10世紀半ばに東国社会を大きく揺るがした平将門の乱が起き、その鎮圧に当たった藤原秀郷の子孫が下野国などの関東北部を中心に土着し、各地域の武士団の祖となった。

(3) 中世

平安時代末の源平の争乱において源氏に味方した関東の武士は、その後鎌倉幕府の御家人として活躍した。下野国では、小山氏は下野国守護を務め、宇都宮氏は武勇だけではなく文化面でも活躍し、「宇都宮歌壇」は都まで名が轟いた。足利氏は源氏一族として鎌倉幕府の中でも重きをなした。

足利尊氏は京都に室町幕府を開き、その本貫地である足利荘には歴代の菩提寺等が整備され、上杉憲実が再興した足利学校は「坂東の大学」として宣教師によってヨーロッパにまで隆盛の様子が伝えられた。

室町幕府が東国支配の拠点とした鎌倉府が15世紀後半に分裂すると、鎌倉公方は拠点を下総国古河に移し、古河公方と称された。これに伴う争いが戦国時代の幕開けとなり、古河公方は関東北部を中心に一定の影響力を保持し続けたが、16世紀後半には、関東北部は小田原北条氏、越後の上杉氏、常陸の佐竹氏など有力大名の抗争の舞台となり、中小の武士団はその対応に翻弄された。その後、豊臣秀吉による小田原攻め、それに続く宇都宮仕置により旧勢力は大きく再編され、それまでの支配体系は一変した。

(4) 近世

徳川家康が江戸幕府を開くと、関東北部は江戸城北辺の守りとして、さらに下野国は聖地日光を抱えることから重要視された。支配関係としては、常陸国水戸藩が江戸時代を通じて大藩であったが、それ以外は小規模な譜代大名領が多く、その他も天領や旗本領にも細分化され、中世からの旧族領主が外様小藩として存続した。

幕府が管理した五街道のうち、江戸から北上して日光に至る日光道中、日光道中から宇都宮で分岐し奥州へ至る奥州道中が下野国内を通過し、その脇街道として上野国倉賀野で中山道から分岐し日光へ至る例幣使道、日光街道から下野国今市で分かれ会津へ至る会津西街道、下野国から下総国向小金に至り水戸街道と結節する関宿通多功道などの道路交通網の整備が進んだ。また、徳川家康の改葬に伴い日光に東照宮が造営され、将軍や大名、朝廷の勅使（例幣使）、武士や庶民等多くの参拝者が街道を往来した。

東京湾へ注いでいた利根川は、江戸時代初期に銚子で太平洋に注ぐ流路に変更されたことにより、舟運による河川交通が発達した。下野国は、利根川水系の河川によって江戸や常陸国、武蔵国、上野国、下総国の沿岸地域と結ばれ、利根川河口の銚子では奥羽から回航する東廻海運とも結節したほか、那珂川によって常陸国の沿岸地域とも結ばれた。特に江戸への流通が発達し、下野国内は物資流通の結節点となって繁栄した。

(5) 近現代

戊辰戦争では栃木県内各地が戦場となり大きな被害を受けた。明治維新を迎えると、廃藩置県の後、整理統合が行われた結果、関東北部では概ね旧国の範囲で県が成立した。

利根川水系では明治時代初期に蒸気船も運行されるようになるなど、舟運は関東北部の輸送の要であったが、明治 18(1885) 年に東北本線が栃木県宇都宮まで開通するなど鉄道網の整備が進むと衰退していった。明治 23(1890) 年には日光線が開通し、日光は東京から訪問が容易な保養地としての地位を確立し、各国大使館の別荘などが整備された。

また、扇状地で水に乏しく、広大な荒れ地が広がる那須野が原は、西洋の農場経営に憧れた明治政府高官であった華族階級の経営による農場の大規模な開墾が進められた。その一環として国営事業により那須疏水が整備された。

宇都宮には陸軍第 14 師団が誘致され軍都としての性格を帯び、郊外には中島飛行機などの大工場や陸軍飛行場も稼働していたので、宇都宮は太平洋戦争では空襲の標的となり中心部は灰燼と化し、多数の犠牲者を出した。

戦後は満州等からの引揚者により那須地域の開拓が進められ、本州有数の酪農地帯となった。また、モータリゼーションが進み、道路網の整備がすすめられ、昭和 47(1972) 年には東北自動車道の岩槻・宇都宮間が開通した。また、昭和 57(1982) 年に開通した東北新幹線により、東京と宇都宮間は 1 時間足らずで結ばれ、東京圏との結びつきが強くなったことで、産業等も大きく変化した。



- 主要な道路
- 高速自動車道
- 主要な鉄道・新幹線
- 河川
- 水域

交通網

【地理院地図（国土地理院）を加工して作成】

第3章 シモツカレ調査の結果

1 シモツカレの調理法

シモツカレは、地域や家庭により材料や作り方、味付けが異なり多様性に富むが、調理の方法は概ね以下のとおりである。大別すると、大豆・大根おろしなどを酒粕などと一緒に煮る調理法と、大豆・大根おろしなどを酢につける調理法がある。なお、このレシピは一般家庭で作りやすい分量、材料、方法を示したものである。

(1) 煮る調理法

材料

- 大根（正味） …… 小1本（1～1.5kg）
- にんじん …… 1本（200g）
- 塩鮭の頭 …… 小1個（150g程度）
- 煎り大豆 …… 50g
- 油揚げ …… 1～2枚
- 酒粕 …… 80g程度
- 酢 …… 大さじ1杯
- 醤油・塩・砂糖 …… 適量（好みで）

作り方

1. 塩鮭の頭を煮る。

頭は洗い、縦半分に切る。熱湯の中をくぐらせ、鍋に入れる。
酢と水（頭がかぶるくらい）を加えて、柔らかくなるまで煮る。
煮えたら頭を取り出し細かく切る。煮汁は煮込む時に使うが塩味で加減する。

2. 大根は皮をむき、にんじんは洗って皮付きのままオニオロシですり下ろす。

3. 煎り大豆は皮付きのままでも、皮を除いても好みでよい。（大豆を少量の湯に浸しつまむと皮が剥がれる）

4. 油揚げはそのままか、軽く焼いたものを縦半分に切り薄切りにする。

5. 酒粕は小さくちぎっておく（お湯でやわらかく溶かしてもよい）。

6. 煮込む。

厚手の大きめの鍋に、酒粕以外の材料を入れる。頭の煮汁も加える。最初は強火で煮立ってきたら弱火にして時々かき混ぜる。全体が馴染んで柔らかくなるまで煮る。途中水分がなくなるよう気を付ける。不足の時は水を足す。

7. 柔らかくなったら酒粕を載せ、溶けるようになるまで煮る。

木しゃもじで酒粕をくずすようにしながら全体を攪拌する。

8. 味を見て、好みで醤油、塩、砂糖等を加える。薄味にする。

9. 一晩置くと味が馴染む。



材料



塩鮭の頭を煮る



大根等をおろす



煮込んだ塩鮭の頭



大根等を入れて煮る



酒粕を加える



完成

写真は栃木県大田原市山の手（第3章 2 現地調査 No.1）

(2) 酢につける調理法

材料

- 大根……………1.5kg（水を絞ると約700g）
- にんじん…150g（絞った大根の20%位）
- 煎り大豆……………70g 位
- 酢……………450ml
- 砂糖……………約200～230g（好みで）

作り方

1. 大根は皮を剥き、オニオロシでおろす。水気を絞り、ボウルに入れる。
2. にんじんも、オニオロシで下して軽く水気を絞り、大根とあわせる。
3. 煎り大豆は布巾に包み揉んで皮を剥ぎ、皮を除く。皮は多少残っていてもよい。（まな板の上でゴリゴリこすってもよい） 2の大根とあわせる。
4. 酢と砂糖を合わせて軽く煮溶かす。冷ます。
5. 大根・にんじん・大豆と甘酢を合わせて良くかき混ぜる。
保存容器に入れ、少なくとも2日漬け込む。大豆がやわらかくなり味がなじむ。



2 現地調査

シモツカレの調理法について、栃木県内18か所、千葉県野田市1か所、計19か所で聞き取り調査を行った。結果は下表のとおりである。

No.	基本情報				材 料	特徴等	分 量	下ごしらえの方法 器具等	調味料	
1	調査日	令和4年(2022)2月22日			大根		6本 約10kg	皮をむき、縦に半分、横に半分し4等分する。オニオロシでおろす。ザルで水分と固形物に分ける。	しょうゆ	○
	調理者	住所	栃木県大田原市山の手		にんじん	5寸	2本 800g	オニオロシでおろす。	塩	○
		年齢	79	性別	女	塩鮭の頭	塩鮭の頭と尾	4匹分	切らずに釜に入れ水で30分くらい煮る。湯を捨て、新しい水で煮る。3回繰り返し後はやわらかくなるまで、とろ火で2日間かけて煮る。	砂糖
	伝承元	嫁ぎ先(現住所)			大豆	煎り大豆	4袋	箕の中に大豆を入れ1升柙の底でこすり、皮を豆から剥がし、皮は扇ぎながら吹いて飛ばす。	酒	
		姑から継承			酒粕		少々		酢	○ 食べる時に垂らす
	調理期間	嫁いで以来(商家)			油揚げ		8枚	細切り。	酢	頭を煮る時
名称	シモツカレ			その他				その他		
調理手順										
カマド（薪を燃料）と一斗釜を使い、屋外で煮る。 二の午2日前 ・塩鮭の頭を煮始める。火をつけたり蒸したりしながら2日間かけて柔らかく煮る。カマドに釜をのせたまま釜にしておく。 二の午当日 1. 再びカマドに火を入れる。 2. 頭の入った釜に大根のおろし汁を入れる。そのあとに、煎り大豆・大根・にんじんを釜に入れしばらく煮る。 3. 煮え加減を見て油揚げと酒粕を加えて煮る。火力は材料が静かに沸騰している状態で2～3時間煮る。時々かき混ぜる。 4. 全体が馴染んできたら味つけをする。塩鮭の頭の塩味により調味料を加減する。最初に塩、次に味をみながらしょうゆ・砂糖を加える。 5. できあがったシモツカレは、お供え用の器に盛り付け酢を少々垂らして、「稲荷様」、「熊野様」に供える。 6. 食べる前に器に盛ったシモツカレに酢を少々たらす。										
備 考（聞き取り内容で特筆すべき事項等）										
酢は味を引き締めるので食べる器の中にとらす。酒粕は少なめに入れる。 1日目：塩鮭の頭を煮る。 2日目：予備日(硬い時は煮る)。 3日目(二の午当日)：他の材料とあわせて煮る。 映像記録「記録簿 栃木県大田原市 岡家のシモツカレ」(21分00秒)作成										

No.	基本情報				材 料	特徴等	分 量	下ごしらえの方法 器具等	調味料	
2	調査日	令和4年(2022)8月6日			大根	青首 地元産	15本 約20kg	皮をむいてオニオロシでおろす。	しょうゆ	○
	調理者	住所	栃木県大田原市湯津上		にんじん		2kg	皮をむいてオニオロシでおろす。	塩	
		年齢	85	性別	女	塩鮭の頭	中 5~6個	洗い、大きいままフライパンで焦げ目がつくまで両面を焼く。圧力鍋に入れ、大豆・水を加え、柔らかくなるまで煮る。初午前日までに用意する。	砂糖	○ 少々
	伝承元	嫁ぎ先(現住所)			大豆	生大豆 地元産	600g	生の大豆をフライパンで焦げつかないように煎る。皮が剥けるまで冷ましてから紙の上ののせ、ボールの底でゴリゴリし、皮をうちわで扇いで飛ばす。	酒	○
		姑から継承 平成に入ってから材料・作り方を 自分が変えた。			酒粕		1kg	包丁で切ったり、ちぎったりする。	酢 煮込む時	
	調理 期間	60年 昭和32年に嫁いだ頃から作る			油揚げ		20枚	縦半分に切ってから細切り。	酢 頭を煮る時	
名称	シモツカレ			その他				その他	だしの素	
調理手順										
<p>大鍋直径43cmのアルミ打出鍋・大型のガス台を使う。 初午前日 1. 大鍋に大根・にんじん・柔らかく煮た塩鮭の頭と大豆・油揚げを入れ全体を良くかき混ぜる。 2. 火にかけ、沸騰して大根・にんじんが煮えるまで30分くらい煮る。 3. 煮えたら、しょうゆ・砂糖・酒・だしの素を加え、味がしみるまで20分くらい煮る。 4. ちぎった酒粕を混ぜ合わせ、溶けるまで10分くらい弱火で煮て火を止め、そのまま放置して粗熱をとる。全体をかき混ぜる。 初午当日 シモツカレをビニール袋に入れ氏神様にあげる。昔はワラツトに入れて供えた。</p>										
備 考 (聞き取り内容で特筆すべき事項等)										
<ul style="list-style-type: none"> ・嫁いできた時のシモツカレは大根・にんじん・塩鮭の頭・年豆の大豆で作り、酒粕と油揚げは加えなかった。塩鮭の頭は半日煮ていた。昭和末まではこの材料で作った。 ・平成9年(1997)に地域の女性達(20名)で直売所をたちあげ、会員の交流からシモツカレの材料に油揚げと酒粕を加えるようになった。 ・平成19年(2007)頃から会員が材料を持ち寄り、家庭毎に作っていたシモツカレを共同で作るようになった。シモツカレは会員で分けるほか、希望者に配る。 ・初午と二の午の2回作る。 										
No.	基本情報				材 料	特徴等	分 量	下ごしらえの方法 器具等	調味料	
3	調査日	令和4年(2022)8月6日			大根	青首 上三川産	4~5本	皮をむいてオニオロシで下おろす。 ザルに入れて汁と固形に分ける。汁は塩鮭の頭を煮る時に使う。	しょうゆ	
	調理者	住所	栃木県大田原市須賀川		にんじん	5寸	5本	皮を剥いてオニオロシでおろす。	塩	○
		年齢	67	性別	女	塩鮭の頭	歳暮	大1個	塩分を洗い流す。縦に半分に切り、グリルで両面を焼く。大根の汁と併に圧力鍋に入れて柔らかくなるまで煮る。木しゃもじで砕く。	砂糖
	伝承元	自分から			大豆	煎り大豆	200g		酒	○
		上三川に住む姉に教えてもらい、 平成16年(2004)から作る。			酒粕	板粕	300g	手でちぎる。	酢 煮込む時	
	調理 期間	約18年			油揚げ		10枚	縦半分に切ってから細切り。	酢 頭を煮る時	
名称	シモツカレ			その他				その他	みりん 白だし	
調理手順										
<p>1. 大鍋に、大根・にんじんを入れる。塩鮭の頭・大豆を入れ混ぜ合わせ、1時間半くらい煮る。 2. 油揚げを加えて煮る。かき混ぜる。 3. 味をみて、調味料で整える。 4. 最後に酒粕を上へののせ、火加減を見ながら溶けるまで煮る。全体をかき混ぜる。 5. 火を止め、冷めるまで放置する。</p>										
備 考 (聞き取り内容で特筆すべき事項等)										
<ul style="list-style-type: none"> ・シモツカレは日常におかずとして作る。年に数回作る。 ・須賀川では初午にシモツカレを作る習慣がない。近所の人に聞くが作らないという。 ・地域で作るのは、1軒くらい。 ・稲荷社にあげる習慣もない。 ・実家(那珂川町・旧馬頭町森泉)も作らない。 ・上三川町に嫁いだ姉がシモツカレを作るようになり、姉から教えてもらい作るようになった。 ・今ではたくさん作り親戚に配る。 										

No.	基本情報				材 料	特徴等	分 量	下ごしらえの方法 器具等	調味料		
4	調査日	令和4年(2022)8月21日			大根	三浦大根 おふくろ大根 自家産	6本	皮をむきオニオロシでおろす。大きいボールに入れ、水で晒し、ザルにあげる。自然に水が切れるまで置く。	しょうゆ	○	
	調理者	住所	栃木県さくら市柿の木沢		にんじん		5寸	5~6本	皮つきのままオニオロシでおろす。	塩	
		年齢	72	性別	女	塩鮭の頭	魚屋から	5個	半分に切り、網で焼いて熱湯で湯がく。大鍋に煎り大豆とともに入れ水で煮る。煮ると火を止めを3日間繰り返し柔らかくなるまで煮る。	砂糖	
	伝承元	嫁ぎ先(現住所) 嫁いでから姑から継承。			大豆	生大豆 地元	3合 450g		生大豆はそのまま厚手の鍋でじっくり煎る。煎り大豆は箕の中に入れ、冷めてから一升拵の底でゴリゴリこすり皮を飛ばす。	酒	
					酒粕	酒屋から	板3袋			酢 煮込む時	
	調理期間	約50年前			油揚げ					酢 頭を煮る時	
名称	シミツカレ			その他					その他	だしの素	
調理手順											
<p>初午の3日前から、大豆、塩鮭の頭を大鍋で煮る。 初午前日 1. 塩鮭の頭と大豆を煮た上に、大根をのせ広げる。その上ににんじんのをせ、広げる。その上に板粕を並べる。だしの素を振り、ふたをしてそのままの状態に煮る。 2. にんじんの柔らかさ、煮え具合を見て、全体をかきまぜる。 塩味を見て、不足する場合はしょうゆを加える。うす味に仕上げる。 鍋に入れたまま冷めるまで待つ。 初午の日 フラットを2個作り、一の午と二の午として「氏神様」に供える。</p>											
備 考 (聞き取り内容で特筆すべき事項等)											
<ul style="list-style-type: none"> ・シミツカレは初午の後、数回つくる。 ・初午のシミツカレを作る時に頭をまとめて煮て、後で作る分を冷凍しておく。油揚げは初午には入れない(大量に作る場合は痛みやすいため)。その後作る時には作る量が少ないため油揚げを入れる。 ・フラットの形は2個(シミツカレと赤飯をそれぞれに入れる)を縛り1個にする。 											
No.	基本情報				材 料	特徴等	分 量	下ごしらえの方法 器具等	調味料		
5	調査日	令和4年(2022)2月3日			大根	三浦大根 自家産	1本 約2.5kg	皮を剥き下ろししやすい大きさに切る。ボールにザルを重ねた中にオニオロシで下ろし、軽く押し水分を除去。	しょうゆ	○ 薄口	
	調理者	住所	栃木県高根沢町		にんじん		2本 300g	皮のままオニオロシでおろす。	塩	○	
		年齢	75	性別	女	塩鮭の頭		1個 約300g	頭を半分に切り、魚焼きで焦げ目がつくまで焼く。手で適当にほぐし、電気ポットに水と共に入れ、一晩かけて軟らかく煮る。(数日前に煮る)	砂糖	
	伝承元	自分から			大豆	生大豆	1カップ 150g		生のままフライパンで焦げ目がつくまで煎って節分の豆まきを使い、シミツカレに使うときは一度洗って使う。	酒	
					酒粕	酒屋から	200g			酢 煮込む時	
	調理期間	約35年 40歳頃から。それまでは義母が作っていた。			油揚げ		1枚 16g		縦半分に切る。5mm巾の千切りにする。	酢 頭を煮る時	
名称	シミツカレ 今はシミツカレ			その他					その他		
調理手順											
<p>初午前日 1. 鍋に大根、にんじん、塩鮭の頭を入れ火にかけ時々かき混ぜながら1時間ほど煮る。 2. 柔らかくなったら大豆と油揚げを加え、大豆が柔らかくなるまで煮る。 3. 板粕をちぎりながら加え、溶けるまでかき混ぜながら煮る。 4. 味を見て、塩味が足りない場合、薄口しょうゆか塩で味を調える。薄味に仕上げる。一晩おく。 初午当日は赤飯を炊き、フラットに入れ、「稲荷様」、家の中の神様10か所に供える。</p>											
備 考 (聞き取り内容で特筆すべき事項等)											
<p>大根はシミツカレ用に三浦大根を栽培する。水分少なく形のあるシミツカレにする。シミツカレは初午、二の午に作り正月用に年末にも作る。その他日常総菜にも作る。塩鮭の頭は良いものがあつたら早めに購入し、まとめて電気ポット鍋で煮て小分けにし、冷凍する。</p>											

No.	基本情報				材 料	特徴等	分 量	下ごしらえの方法 器具等	調味料	
6	調査日	令和4年(2022)8月19日			大根	三浦大根 自家産 太いもの	5~6本 約15kg	皮をむいてオニオロシでおろす。 汁が多い時は汁を分けて塩鮭の頭を煮る時に使う。 大鍋におろす。	しょうゆ	○
	調理者	住所	栃木県宇都宮市徳次郎町		にんじん	金時 自家産	3~4本	皮をむいてオニオロシでおろす。	塩	
		年齢	72	性別	女	塩鮭の頭	歳暮 購入	大3個	網に乗せ少し焦げ目がつくくらい焼く。鍋に生大豆、塩鮭の頭、大根のおろし汁、水を入れカマドでトロトロになるまで時間をかけて煮る。	砂糖
	伝承元	嫁ぎ先(現住所)			大豆	生大豆 地元産	2カップ	生のまま塩鮭の頭の中に入れ、柔らかくなるまで煮る。	酒	
		姑から継承			酒粕	板 地元産	700g	地酒の酒粕。ちぎってボウルに入れ煮汁を少し入れ溶かす。	酢 煮込む時	
	調理期間	約30年 それまで姑が作っていた。			油揚げ		20枚	縦半分になり、1cm幅に切る。	酢 頭を煮る時	
名称	シモツカレ			その他	里芋	大きめ 20個	皮をむき、3cmくらいの厚さに切る。	その他		
調理手順										
<p>アルミ打出鍋(直径39cm)、専用カマド、シモツカレ専用の大シャモジを使用する。</p> <p>初午前日</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 打出鍋に大根をおろす。別の器に下ろしたにんじんを加え混ぜあわせ色具合を見る。少し濃い目の色具合にする。 2. その上に里芋を並べその上に油揚げを並べる。 3. 塩鮭の頭と大豆を煮汁と共に全面に広がるように入れる。ふたをする。 4. カマドにかけ40分くらい煮る。里芋に火が通ったら全体を攪拌する。 5. 酒粕のをせ火加減を弱めて煮る。酒粕が溶けたら攪拌する。 6. 味を見て塩味が不足のときはしょうゆを足す。鍋のまま冷めるまでおく。 <p>初午当日</p> <p>フラットにシモツカレと赤飯を入れ地域の稲荷社・庭の木にあげる。</p>										
備 考 (聞き取り内容で特筆すべき事項等)										
<ul style="list-style-type: none"> ・シモツカレは初午と二の午に作る。 ・三浦大根は自家用に作っており、初午近くなると直売所に出荷する。売れ行きは良い。金時ににんじんも色良くするために栽培している。 ・この地域は里芋の産地で、日常的によく食べている。かつては入れる家が多かったが近年減っている。シモツカレに里芋を加えるのは親からの伝承。里芋は煮くずれせずにしっとりした味になりおいしい。富屋・篠井地区の小・中学校(3校)に里芋入りシモツカレを給食に入れることを提案し、平成28年(2016)からとり入れられている。 										
No.	基本情報				材 料	特徴等	分 量	下ごしらえの方法 器具等	調味料	
7	調査日	令和4年(2022)7月14日			大根	三浦大根 自家産	2~2.5本	皮をむきオニオロシでおろす。	しょうゆ	○
	調理者	住所	栃木県宇都宮市石那田		にんじん	太く色 濃いもの 地元産	2~3本	オニオロシでおろす。	塩	○
		年齢	79	性別	女	塩鮭の頭	良いもの 歳暮1個 購入1個	2個	塩気を落とすように洗い、水分を取り、焼網で焦げないよう両面焼く。圧力鍋に水とともに入れ約40分煮る。煮た頭を崩し、味を見て塩気の確認をする。	砂糖
	伝承元	嫁ぎ先(現住所)			大豆	生大豆	2.5カップ 350g	フライパンで焦げないように気を付けて煎る。冷めたら箕の中に入れ、杵の底で豆をゴリゴリし皮を飛ばす。	酒	
		姑から里芋入りのシモツカレを継承した。10年位前から里芋を入れないシモツカレになった。			酒粕	板または 搾りたて	600g	ちぎる	酢 煮込む時	
	調理期間	50年 嫁いでから作っている。			油揚げ		10枚	湯がいて縦半分にし、細切りにする。	酢 頭を煮る時	
名称	シモツカレ(姑 シミツカレ)			その他				その他		
調理手順										
<p>寸胴鍋、ガス使用する。</p> <p>旧暦の初午の前日</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 鍋に塩鮭の頭を崩し、ドロドロ状にしたものを入れ、火にかける。加熱し煮立って来たらその中に煎り大豆、油揚げを加える。その上に大根、にんじん、大根、にんじんと交互に層にして入れる。 2. ふたをして汁が上がって来たら火力を弱めしばらく煮る。 3. 大根、にんじんが煮えたら、大きいしゃもじでかき混ぜる。味を見てしょうゆと塩で調整する。 4. ちぎった酒粕をシモツカレの中に埋めて、弱火で粕が溶けるまで煮る。溶けたら、全体を混ぜ合わせ、鍋のまま冷めるまで待つ。 <p>旧暦の初午当日</p> <p>地域の「子育て稲荷様」に旗と共に、フラットに赤飯とシモツカレを入れて供える。今は旧の初午に近い土曜日、日曜日に祭りをを行う。子供が高校生になるくらいまでは、毎年供える。</p>										
備 考 (聞き取り内容で特筆すべき事項等)										
<ul style="list-style-type: none"> ・オニオロシは昔から使っているもので、竹の歯が粗く、大根が粗く、大きめになる。 ・油揚げ、酒粕は多く使う。 ・里芋を10年くらい前までは、加えていたが、今は入れない。 ・小さい里芋の皮をむき煮込み途中で加える。味が芋にしみ、ぬめりのあるシモツカレになる。 										

No.	基本情報				材 料	特徴等	分 量	下ごしらえの方法 器具等	調味料	
8	調査日	令和4年(2022)6月17日			大根	三浦大根 自家産	5kg	皮をむいてオニオロシでおろす。おろしながら煎り大豆を混ぜる。	しょうゆ	
	調理者	住所	栃木県宇都宮市羽牛田町		にんじん	5寸	600g	皮をむいてオニオロシでおろす。	塩	○
		年齢	76	性別	女	塩鮭の頭		1kg	洗って半分に切り、圧力鍋に水と酢を加えて火にかける。圧力がかかってから15分煮る。冷めるまで放置。	砂糖
	伝承元	自分から			大豆	宇都宮産	200g	大豆は洗わずフライパンに入れ、弱火で焦がさないよう混ぜながら20~30分煎る。皮はむかない。	酒	
		実母も作っていたが、加工所を立ちあげ作りはじめた。			酒粕		300g	細かくちぎるか、切る。	酢 煮込む時	
	調理期間	31年 平成3年(1991)から			油揚げ			縦半分に切り、細切り。	酢 頭を煮る時	○ 130ml
名称	シミツカレ (今はシモツカレ)			その他	水	300ml		その他		
調理手順										
<p>初午2日前 塩鮭の頭を煮る。大豆を煎る。 初午前日 1. オニオロシで大根をおろす。下ろした中に大豆を加えながらおろす。(大豆が柔らかくなる) 2. 大鍋に煎り大豆入りのおろし大根と塩鮭の頭を入れる。煮汁は少し残す。 3. 火にかけ沸騰してから15分くらい煮る。次に、にんじんを加えて煮る。次に油揚げを加える。1時間ほど煮たら、ちぎった酒粕を加えて混ぜる。10分ほど煮たらかき混ぜて味を見る。塩分が少ない時は煮汁か塩を加える。 4. 鍋に入れたまま一晩おく。 初午当日 良くかき混ぜ、赤飯と共に皿に盛り、「氏神様」4箇所に供える。</p>										
備 考 (聞き取り内容で特筆すべき事項等)										
<ul style="list-style-type: none"> ・大根(三浦大根)をシミツカレ用に栽培している。三浦大根はしっかりした食感になる。 ・塩鮭の頭は市場から購入している。頭の塩味に気を付ける。 ・平成3年に地域の女性たち(10人)で雀の宮加工場を立ち上げシミツカレを作り販売するようになり、シミツカレの作り方はその時グループで研究した。加工所では週4回位のペースで、1回あたり大根15kgを基準で作り、三浦大根がなくなったら作らない。1シーズン40回くらい作り、デパートで販売。好評であった。会員の高齢化のため加工所は移譲したが、シミツカレは継承した人がレシピを守り販売している。家のシミツカレはそのレシピで作っている。 										
No.	基本情報				材 料	特徴等	分 量	下ごしらえの方法 器具等	調味料	
9	調査日	令和4年(2022)8月2日			大根	みやこ青首 自家産	2本約6kg 2本約4kg	みやこ大根は水分が少ないので青首を加える。皮をむきオニオロシでおろす。	しょうゆ	
	調理者	住所	栃木県日光市小百		にんじん	5寸	5本 約1.5kg	皮をむきオニオロシでおろす。	塩	
		年齢	76	性別	女	塩鮭の頭		大5個 約1.5kg	多めに使う。洗って魚焼でそのまま焼く。圧力鍋に入れ水を加えて柔らかくなるまで煮る。すりこぎ棒でつぶす。	砂糖
	伝承元	嫁ぎ先(現住所)			大豆	煎り大豆	300g	豆をまな板にのせ手でこすったり、手でもんだりして皮を剥く。きれいにとれなくても良い。皮を吹きとばす。	酒	
		姑から継承。しばらくしてから材料を変えた。			酒粕	酒蔵から	1kg		酢 煮込む時	
	調理期間	約50年 嫁いでから作りはじめる。それまでは姑が作っていた。			油揚げ		10枚	油揚げは縦に3等分し、端から薄切切り。	酢 頭を煮る時	
名称	シモツカレ			その他	さつまあげ	10枚	縦に3等分し、端から薄切切り。	その他	味噌 100g だしの素	
調理手順										
<p>鍋は10Lくらい入るもの。(昔は赤鍋でもっと大きかった。) 初午前日 1. 鍋に大根・にんじんを入れる。その上に煎り大豆・油揚げ・さつまあげ・ちぎった酒粕のをせる。最後に塩鮭の頭を汁ごとのせる。これらを層にする。 2. 火にかけ、そのままの状態でも火力を調節しながら、大根・にんじんが柔らかくなるまで煮る。 3. 全体をかき混ぜて味をみて、味噌・だしの素を加え、均一に味をつける。 4. 火をとめ、冷めるまで待つ。タッパーに移しかえる。 初午当日 「稲荷様」に旗とともに小皿に盛り供える。その他、「家の神様」・「仏様」に供える。シモツカレは兄弟や子供たちに配る。1年に3回くらい作る。孫たちも喜んで食べる。</p>										
備 考 (聞き取り内容で特筆すべき事項等)										
<ul style="list-style-type: none"> ・シモツカレ用にみやこ大根を栽培する。近所にも配る。 ・塩鮭の頭は大きいものを搜してスーパーなどで購入し、多めに使う。節分の残りの大豆は少量なので、シモツカレ用に購入する。 ・さつま揚げと味噌を味つけに使う方法は20年くらい前から自分でやるようになった。味が良い。 ・オニオロシは手作りで親たちの代から使っている。大きいので、太い大根1本をそのまま下ろせる。 										

No.	基本情報				材 料	特徴等	分 量	下ごしらえの方法 器具等	調味料		
10	調査日	令和4年(2022)6月29日			大根	青首 自家産	5本 10kg	皮をむきオニオロシでおろす。	しょうゆ		
	調理者	住所	栃木県鹿沼市板荷		にんじん	長 壬生町 稲葉産	2kg	皮をむかずオニオロシでおろす。	塩	○ 不足時	
		年齢	73	性別	女	塩鮭の頭	大3個 約900g	大きいまま網で焼く。出羽包丁で細くなるまでまでたたき切る。	砂糖		
	伝承元	嫁ぎ先(現住所)				大豆	煎り大豆	300g	煎り大豆は豆まき用に購入し、2袋使用する。	酒	
		嫁いだ次の年に姑から継承				酒粕	地元産	800g	地酒の酒粕。お湯で溶きドロドロにする。	酢 煮込む時	
	調理期間	48年				油揚げ		10~15枚	縦半分に切り、細切り。	酢 頭を煮る時	
名称	シモツカレ			その他	ごぼう 壬生町 稲葉産	500g	皮をこそげおとし、縦半分に切り、いちよう切り。細いものはそのまま小口切り。	その他	油 100ml		
調理手順											
<p>初午の前日(正月用に年末にも作る)</p> <p>火力はガスで、朝顔型のコンロを使用する。持ち手のついた鉄鍋(直径45cm深さ20cm)を使う。</p> <ol style="list-style-type: none"> 鉄鍋を火にかけ油を入れごぼうを炒める。 大根、にんじんを加えて煮る。沸騰したら塩鮭の頭と油揚げを入れて約2時間煮る。 頭が柔らかくなったら煎りを加え、しばらく煮る。 酒粕を加え全体を混ぜ合わせ味を見る。味が薄い時は塩を加える。 火を止めてガス台にのせたまま一晩おく。 <p>初午当日</p> <p>全体を混ぜ合わせ、ワラツトに赤飯と共に盛り付ける 「お稲荷様」3か所、神棚は皿で1か所に供える。</p>											
備考(聞き取り内容で特筆すべき事項等)											
<ul style="list-style-type: none"> ・ごぼうを炒めて加える。シモツカレは嫁に来たときには作っていて、姑の話によると、義理の祖母から受け継いだと言っていた。 ・義祖母がごぼうを炒めて入れ始めたのではないかと。集落ではごぼうを入れるのは当家のみ。 ・姑は大正10年(1921)生まれ、祖母は明治28年(1895)生まれ。 ・シモツカレは近所のおばあさん2人が食べにくる。自分も食べに行く。 ・にんじん、ごぼうは壬生町の稲葉産を求める。 											
No.	基本情報				材 料	特徴等	分 量	下ごしらえの方法 器具等	調味料		
11	調査日	令和4年(2022)2月5日			大根	ミヤコ 大根 自家産	10kg	大根は皮をむきオニオロシでおろす。	しょうゆ		
	調理者	住所	栃木県鹿沼市板荷		にんじん	3寸 または 5寸	3kg	色の濃いものを使う皮をむきオニオロシでおろす。	塩	○	
		年齢	79	性別	女	塩鮭の頭	大6個 2.4kg	頭は粗く切る。50℃くらいの湯で2回くらい良く洗う。圧力鍋に入れ水をヒタヒタに加え圧力をかけ15分煮る。塩味を見る。頭は粗く崩す。	砂糖		
	伝承元	実の母親				大豆	煎り大豆 購入と二 荒山神社	300g	頂いた二荒山神社の煎り大豆と購入した煎り大豆を混ぜる。	酒	
						酒粕		1.5kg	ほぐす	酢 煮込む時	
	調理期間	40年				油揚げ		30枚 480g	細く切る	酢 頭を煮る時	
名称	シモツカリ(母)			その他				その他			
調理手順											
<p>アルミの大鍋、ガスを使用する。</p> <ol style="list-style-type: none"> 大鍋におろした大根、にんじんを入れ良くかきまぜ、真中に大きく穴をあける。その中に煎り大豆を入れる。その上に酒粕をほぐし入れる。その上にやわらかく煮た塩鮭の頭と煮汁を少々、最後に油あげをのせ、強火~中火で煮る。 沸騰して、グツグツしたら弱火で煮込む。煮込んでいる途中、大根の煮具合を見て、酒粕がとけてきたら、全体をかきまぜる。 味をみて、うすい場合は残しておいた鮭の煮汁を加える。それでもうす味の時は塩で味を整える。 											
備考(聞き取り内容で特筆すべき事項等)											
<p>塩鮭の頭は、昔から塩の強い物を毎年決まった魚屋から購入した(1個500円位)。</p> <p>昔は鉄鍋でカマドを使い煮たが、自分の代にやめた。</p> <p>日光の二荒山神社の講に入っていて、節分の前に行き、豆をいただいて来る。その豆(1合位)をまぜて使う。</p> <p>伏見稲荷を迎えた長久稲荷に初午のシモツカレを供える。</p> <p>母親が入院し、食欲がない時でも、シモツカレだけは食べられ、命をつないだ。</p>											

No.	基本情報				材 料	特徴等	分 量	下ごしらえの方法 器具等	調味料	
12	調査日	令和4年(2022)3月6日			大根	青首 購入	大1本 3.5kg	皮をむきオニオロシでおろす。	しょうゆ	○
	調理者	住所	栃木県鹿沼市上田町		にんじん		中1本 200g	皮をむきオニオロシでおろす。	塩	○
		年齢	80	性別	女	塩鮭の頭		大1個 470g	頭は大きいまま熱湯にくぐらせ臭みをとる。鍋に頭と煎り大豆を入れ、水と酢を加え3~4時間ストーブで煮る。(初午2日前)	砂糖
	伝承元	実家(現住所)			大豆	煎り大豆	130g	煎り大豆を購入。そのまま使う。	酒	
		大正4年(1915)生まれの実母から継承			酒粕	板粕	370g		酢 煮込む時	
	調理期間	45年			油揚げ		5枚 80g	一度湯がき、縦半分にして細い千切りにする。	酢 頭を煮る時	○
名称	シモツカリ			その他				その他		
調理手順										
<p>塩鮭の頭は初午2日前までに煮ておく。 初午前日 1. 大きめの鍋に下ろした大根・にんじん・煮込んでおいた塩鮭の頭・大豆を煮汁ごと・油揚げを加えかき混ぜる。 2. 中火~弱火で火加減に注意しながら煮込む。 3. 大根・にんじんが煮えたら酒粕を加え、全体を混ぜ合わせる。味をみて、うすい時はしょうゆ・塩で味を調える。そのまま1晩置き冷ます。 初午当日 赤飯を炊く。ワラツにシモツカレと赤飯を入れる。 町内の「稲荷様」に供える。</p>										
備 考 (聞き取り内容で特筆すべき事項等)										
<ul style="list-style-type: none"> ・町内毎に「稲荷様」あり、上田町は「坂田稲荷様」に供える。 ・ワラツは「稲荷大明神」の旗が付いた篠竹に縛り付けて供える。旗は初午の時期になると八百屋(岡田屋)で扱っている。 ・他の町内もそれぞれの稲荷様に供える。供える家は少なくなったが、母が毎年恒例で行ってきたので守っている。 										
No.	基本情報				材 料	特徴等	分 量	下ごしらえの方法 器具等	調味料	
13	調査日	令和4年(2022)8月29日			大根	三浦 自家産	大 3本	大根は皮をむき煮込む鍋にオニオロシでおろす。先の細い所はみじん切り。	しょうゆ	
	調理者	住所	栃木県鹿沼市上粕尾		にんじん	5寸 自家産	3~4本	にんじんも鍋にオニオロシでおろす。先の細い所はみじん切り。大根との色合いを見る。	塩	
		年齢	66	性別	女	塩鮭の頭	購入	小4個 約600g	初午2日前に洗って塩を落とし湯通しする。鍋に入れ、ストーブに2日間かけてトロトロになるまで煮る。煮崩れしたところに大豆を入れさらに煮る。	砂糖
	伝承元	自分で作り方を工夫。			大豆	煎り大豆 購入	300g	煎り大豆を皮付きのまま使う。	酒	
		それまでは実母が作っていたが、継承できず(現住所)。			酒粕		約300g	ちぎる 酒粕は少なめにする。	酢 煮込む時	
	調理期間	約30年 平成初めの頃から。			油揚げ		5枚	湯通しして油抜きをする。縦半分に切り5mm程度に切る。	酢 頭を煮る時	
名称	現在シモツカレ (母 シミツカレ)			その他				その他	無塩 昆布茶 小さじ4	
調理手順										
<p>初午前日 アルミ鍋、ガスを使用する。 1. 鍋におろした大根、にんじんを入れる。にんじんの色合いを見ながら薄めにする。よく混ぜたら、上に頭と豆を煮てトロトロの状態の煮汁を入れる。次に、油揚げをのせ、ちぎった酒粕を大根の間に埋め込む。 2. ふたをして火にかけ沸騰するまで強火にし、沸騰したらふたを外し、火を弱めて時々かき混ぜながら煮る。 3. 途中で味を見て昆布茶を加える。20分ほど煮込む。硬めに煮て、柔らかく煮すぎない。出来たら一晩鍋に入れたまま置く。 初午当日 皿にシモツカレを盛り、仏壇、神棚、家の稲荷社に供える。</p>										
備 考 (聞き取り内容で特筆すべき事項等)										
<ul style="list-style-type: none"> ・オニオロシは父親が手作りしたもので、歯の厚さが1cm近くあり厚いので力を入れて下ろせる。市販よりおろしやすい。 ・シモツカレは鍋に入れたまま保存する。寒いので冷蔵庫に入れない。4人の子供は喜んで食べるので、タッパーに分けて配る。 ・食べるときは鍋から小鍋に移し食べる分だけ温めて食べる。先代もそうしていた。子供たちは冷たいものを食べる。 										

No.	基本情報				材 料	特徴等	分 量	下ごしらえの方法 器具等	調味料		
14	調査日	令和4年(2022)6月13日			大根	青首 自家産	3本 6kg	皮をむいてオニオロシでおろす。	しょうゆ	○	
	調理者	住所	栃木県鹿沼市中粕尾		にんじん	自家産	1本	オニオロシでおろす。	塩		
		年齢	75	性別	女	塩鮭の頭	大1個 300g	丸のまま湯がいて湯をすてる。煮こむ鍋に入れ、水をたっぷり入れ、レンタン火で一日中煮る。頭がくずれ程。	砂糖		
	伝承元	嫁ぎ先(現住所) 嫁に来て作り始めた。姑から継承			大豆	煎り大豆	1合 150g	現在は煎大豆を使うので皮をむかない。	酒		
					酒粕	地元産	1袋	ちぎっておく。ちぎりながら入れることもある。(義母がいる時は煮汁でふやかしていた)	酢 煮込む時		
	調理期間	50年			油揚げ		5枚	縦半分に切り、細い千切り。	酢 頭を煮る時		
	名称	シモツカレ(姑 昭和40年代まで)			その他	ごぼう 豆腐	1/2本 2丁	ごぼうは、ささがきにして水につける。	その他		
	調理手順										
	シモツカレ専用の鍋(径40cm)を使う。火元はレンタンコンロを使用する。 初午前日 1. 塩鮭の頭が崩れる程に柔らかくなったら、大根、にんじん、ごぼう、油揚げ、大豆を入れ2時間くらい煮る。時々かき混ぜる。 2. 煮えてきたら、豆腐を手でつぶしながら入れる。10分ほど煮る。かき混ぜる。 3. ちぎった酒粕を煮込んだシモツカレの間にうめこみ、溶けるまで弱火で煮る。火からおろし、そのまま余熱で煮る。 初午の日 4. 全体をかき混ぜ、酒粕を均一にし、味を見て不足する味を足す(しょうゆを使用することが多い)。										
	備 考(聞き取り内容で特筆すべき事項等)										
	<ul style="list-style-type: none"> 大豆は豆まき用も一緒に、多めに購入する。煎り豆の時は皮を剥かずに、自家用の大豆を使う時は皮を剥いて使う。 塩鮭の頭は良いものがあつた時に早めに購入し冷凍しておく。 豆腐は嫁に来た時には入っていて、令和2年(2020)頃まで地元の豆腐屋が初午にあわせ、豆腐、油揚げを配達した。魚屋が各家庭に塩鮭の頭を置いていった。両店とも廃業したので現在は購入する。 ワラットに赤飯とともに入れ「山の神様」に供える。小皿に盛り、氏神、稲荷神、火の神、便所、カマド神にあげる。 「仏様」用に小鍋で塩鮭の頭は入れないシモツカレを作りあげる。 										
	No.	基本情報				材 料	特徴等	分 量	下ごしらえの方法 器具等	調味料	
	15	調査日	令和4年(2022)7月8日			大根	青首 自家	8kg	冬の青首大根は皮をむかずオニオロシでおろす。その他の季節の大根は購入する。皮がかたい時は剥く。	しょうゆ	
		調理者	住所	栃木県下野市笹原		にんじん	地元産	1.2kg	皮ごとオニオロシでおろす。小さいものはフードカッターで細かく切る。	塩	○
年齢			63	性別	女	塩鮭の頭	約300g	水で洗う。圧力鍋に大きいまま入れ、柔らかくなるまで煮る。取り出して細かく切り、再度圧力鍋で煮て、ドロドロの状態(形がない状態)にする。	砂糖		
伝承元		自分から 仲間で研究しレシピを作成した。			大豆	生大豆 購入	1カップ 強	オーブンでパン焼きトレーに広げて入れ、焼く。	酒		
					酒粕		400g	酒屋から出来たての酒粕を購入する。	酢 煮込む時		
調理期間		9年 平成26年から			油揚げ		5枚	縦半分、端から細切りにする。	酢 頭を煮る時		
名称		シモツカレ			その他				その他	きな粉 30g	
調理手順											
大鍋とガスを使用する。 1. 鍋に大根の約1/2を敷きつめ、大根の残りの1/2とにんじんを混ぜて大根の上ののせる。その上に大豆・油揚げ・ドロドロ状の塩鮭の頭をのせ、ふたをして約2時間そのまま煮る。水分がない春先の大根を使う時は水を足す。 2. 全体を混ぜあわせ水分の状態をみる。塩味をみる。きな粉と塩(塩分不足の時)を加え酒粕をのせる。火加減に注意しながら20分程煮込む。 3. 全体を混ぜあわせ鍋に入れたまま冷ます。きな粉を加えると香りがマイルドになる。 企業組合「らんどまあむ」で販売するものは冷却器に鍋ごと入れる。次の日230gずつ容器に入れ、道の駅で販売する。1回の加工で30パックができる。											
備 考(聞き取り内容で特筆すべき事項等)											
<ul style="list-style-type: none"> シモツカレは姑が作っていたが、教えて貰わなかった。姑が平成14年に亡くなった後は作らなくなっていた。 企業組合「らんどまあむ」は、道の駅しもつけの開設に合わせ、地域産品を提供することを目的に農村生活研究グループメンバーを中心に平成24年に設立され、平成26年からシモツカレを商品として研究し販売するようになった。日光で開催された「全日本しもつかれコンテスト」の「しもつかれ鉄人」のレシピを参考に、自分達の味を作り出した。 サラダ感覚のシモツカレとして若い世代(30~40歳)の購入者が多い。高齢者の世代は物足りないとの声もあるが、若い世代に焦点をあてたい。地域のシモツカレとして定着してきた。 大根は青首大根を「らんどまあむ」で2アール作付している。品質が良い。 年間販売している(冬から春先までは毎日、夏の時期は1/3に減らして作っている)。 											

No.	基本情報				材 料	特徴等	分 量	下ごしらえの方法 器具等	調味料	
16	調査日	令和4年(2022)7月15日			大根	自家用青首	8kg	皮をむきオニオロシでボールにおろす。余分な水分は入れないよう固形物をすくう。	しょうゆ	○ 500ml
	調理者	住所	栃木県栃木市岩舟町静戸		にんじん	岩舟町産5寸	2kg	オニオロシでボールにおろす。	塩	
		年齢	80	性別	男	塩鮭の頭	6個	2つに割り目玉をとる。3つくらいに切る。一回煮こぼす。圧力鍋に入れ水を加えて柔らかくなるまで煮る。	砂糖	○ 350g
	伝承元	実家(現住所) 実母から継承			大豆		1ℓ	ポリ袋に生大豆と乾いたタオルを入れて振り、汚れをとる。フライパンに入れ、焦がさないよう丁寧に何回かに分けて煎る。	酒	
					酒粕		2kg	細かくほぐす。	酢 煮込む時	
	調理期間	約20年			油揚げ		20枚	縦半分になり、端から細切り。	酢 頭を煮る時	
名称	シミツカリ			その他				その他		
調理手順										
鍋は約12ℓのもの、火元はガスを使用する。 初午前日 1. 鍋に水分を軽く除いた大根・にんじんと柔らかく煮た塩鮭の頭・煎り大豆・油揚げを何回かに分けて層になるように入れ、火にかける。 2. そのままの状態で大根が煮えるまでじっくりと煮る。「水っぽくない」シミツカレに仕上げる。煮ている途中はかき混ぜない。 3. 大根が煮えたら酒粕をほぐしながら入れ、木しゃもじでかき混ぜ、酒粕を混ぜあわせる。 4. 砂糖を加える。塩味は味を見てしょうゆで調整する。 5. そのまま火を止め、一晩おく。										
備 考 (聞き取り内容で特筆すべき事項等)										
・大豆を煎る時に焦がさない。 ・大根の水分を調節して「水っぽくない」シミツカレにこだわる。 ・初年にシミツカレをワラットに赤飯と共に入れ、供え用に20個くらい作り、「稲荷様」や家の中の神に供えたが5年くらい前からやらなくなった。 ・かつては地元産長にんじんを使ったが、今は5寸にんじんに代わった。										
No.	基本情報				材 料	特徴等	分 量	下ごしらえの方法 器具等	調味料	
17	調査日	令和4年(2022)3月4日			大根	青首自家	小さめ10本 約5kg	皮をむき水の中に浸しておく。ボールにザルを置き、その中に、オニオロシでおろし、水分を抜きさっと絞る。	しょうゆ	
	調理者	住所	栃木県佐野市田沼		にんじん		中3本 約600g	皮をむき、オニオロシでおろす。大根と一緒にザルにおろす。さっと絞る。	塩	
		年齢	80	性別	女	塩鮭の頭	5個 約1.5kg	1日目:大きいままタワシで洗う。2つに切り、もう一度洗う。6時間煮る。2日目:煎り大豆を加えて4時間煮る。	砂糖	○ 1kgザラメ
	伝承元	実家(現住所) 祖母の作っていたものを見よう見まねで作った。			大豆	自家産	5合	神棚にあげていた煎り大豆(節分に煎る)	酒	
					酒粕	地元産	1.2kg	地酒の酒粕を使用する。	酢 煮込む時	
	調理期間	約40年			油揚げ				酢 頭を煮る時	
名称	シミツカリ			その他				その他		
調理手順										
1日目は塩鮭の頭を屋外の七輪で煮る。2日目大豆を加えて煮る。七輪と炭を使用する。 煮込み日3日目 1. 七輪にかかる30cmの大きさの鍋で塩鮭の頭と大豆を2日間かけて煮る。その中に、下ろして水分を除いた大根とにんじんを入れ、よく攪拌する。火力を強め、ぐつぐつ煮えてきたら火力を弱めじっくりと煮る。 2. 時々食べてみて、大根が柔らかくなった頃合いを見て、砂糖を加えよく混ぜる。20分くらい煮る。 3. 酒粕を加えて溶かす。鮭の頭がわからないくらい柔らかくなるまで煮る。 冷たくして食べる。										
備 考 (聞き取り内容で特筆すべき事項等)										
・大根は自家菜園のもので、年により良否ある。今年はいくつか大根になった。 ・塩鮭の頭は購入するとき、吟味して頭に身のついているものを購入する。12月になると店を見て良い物があるときは買っておく(今回2個入りを3パック)。 ・大豆は自家栽培している。青豆を使う。節分に煎った大豆は神棚にあげる。4日目にシミツカレを「稲荷様」と「みたま様」に皿のせて供える。 ・映像記録「記録編 栃木県佐野市 広瀬家のシミツカリ」(17分12秒)作成										

No.	基本情報				材 料	特徴等	分 量	下ごしらえの方法 器具等	調味料	
18	調査日	令和4年(2022)8月22日			大根	青首 自家産	太4本	皮をむきオニオロシで大きなボールにおろす。	しょうゆ	○
	調理者	住所	栃木県真岡市物井		にんじん	5寸	大5本	皮をむきオニオロシで大根を下ろした上におろす。	塩	○
		年齢	70	性別	女	塩鮭の頭	歳暮	大2個	洗って大き目に切り網で焼く。熱湯でゆがき鍋に入れ煮る。ガスでゆっくり煮る、または圧力鍋で煮て、ミキサーで砕く。	砂糖
	伝承元	自分から 作っている人から情報を得て。それ以前は姑が作っていたが姑からの伝承はなかった。			大豆	生大豆 地元産	1カップ	鉄鍋で生大豆を少し焦げ目がつくくらいまで煎る。節分の豆も使う。皮はつけたまま。	酒	○ 頭を煮る時
					酒粕	新潟産	500g	ちぎる。	酢	
	調理期間	約20年 平成10年ころから			油揚げ		15枚	縦半分に切り5mm幅に切る。	酢	頭を煮る時
名称	シモツカレ(義母 スミツカレ)			その他				その他		
調理手順										
<p>初午前日</p> <ol style="list-style-type: none"> 大鍋に大根、にんじんを入れ混ぜ合わせて色具合を見る。にんじんの色は薄めになるよう調整する。 その上に頭を入れ、その上に大豆、その上に油揚げを重ねて入れ、ふたをする。 火にかけ、煮立つまで煮る。煮立ってきたら全体をまぜ再度煮込む。水分をある程度飛ばすよう時々かきまぜ、焦げないように気を付けて煮る。 煮えたら味を見る。薄味にする。酒粕を割って加え弱火で少し煮る。酒粕が溶けたら全体を混ぜ合わせ鍋のまま冷ます。 <p>初午当日</p> <ul style="list-style-type: none"> 赤飯を炊きシモツカレと共に皿に盛り仏壇にあげる。 										
備 考(聞き取り内容で特筆すべき事項等)										
<ul style="list-style-type: none"> シモツカレを作る大鍋、ガス台、オニオロシ、大きなしゃもじは専用で義母が使ったものを使う。初午の前日一日がかりで作る。 屋敷稲荷はない。 年に数回作るが節分の前につくる時には大豆は入れない。近所でも作る人が少なくなった。代が替わり若い人になると作らない人が多い。 										
No.	基本情報				材 料	特徴等	分 量	下ごしらえの方法 器具等	調味料	
19	調査日	令和4年(2022)2月26日			大根	青首	3本	皮をむく。上下を切りおとす。横半分、縦3~4等分。オニオロシでおろす。水のぬけるボール(ザル)上で汁を絞る。	しょうゆ	
	調理者	住所	千葉県野田市中野台		にんじん	5寸	6本 1.8kg	洗う。皮付きのままオニオロシでおろす。水を絞る。下ろしづらくなったら残す。	塩	
		年齢	88	性別	男	塩鮭の頭			砂糖	○ 1.0kg
	伝承元	自分から 本家(野田市)の作り方を見よう見まねで覚えた。			大豆	煎り大豆 福豆	188g	箕の上に福豆をおき、一升枡の底でゴロゴロとこすり皮をはぐ。箕をあおって皮をとばす。口でも吹く。皮は半分位残っている。ザルに入れ水で洗う。	酒	
					酒粕				酢	○ 1.2L
	調理期間	約30年			油揚げ				酢	頭を煮る時
名称	スミツカレ			その他				その他		
調理手順										
<p>20L位の益子焼の甕を用意する。</p> <ol style="list-style-type: none"> かめの中に汁を絞った大根を入れる。汁を絞ったにんじんを入れる。大豆も加える。 木しゃもじで3種をかき混ぜる。砂糖を1kg加え、全体にまざるようにかき混ぜる。 酢を加える。様子を見ながら加え良く混ぜる。汁が具にヒタヒタになる位まで入れる。 ラップで密封し、ふたをして1週間寝かす。その間2~3日に1回、攪拌する。 寝かせて味を馴染ませる。(「発酵させる」という) 										
備 考(聞き取り内容で特筆すべき事項等)										
<ul style="list-style-type: none"> 甕に入れて保存しながらたべる。2~3か月は保存できる。 今回はにんじんが少し多かったとのこと(甕の中に大根とにんじんを入れて色を見ながら加減する)。 大根の絞り汁と、小さくなりおろせなくなったにんじん、大根の端は味噌汁に使う。にんじんの絞り汁は飲用に使う。 煎り大豆を洗った汁はボールに受け、庭の植木にかけ、肥料にする。 1週間経ったスミツカレを「お稲荷様」に供える。 映像記録「記録編 千葉県野田市 宮本家のスミツカレ」(20分56秒)作成 										

現地調査 No. 1 栃木県大田原市山の手



カマドを準備する



一斗釜で塩鮭を2日間煮る



杓の底で大豆をこする



大豆に息を吹きかけ皮を飛ばす



オニオロシで大根等をおろす



塩鮭に大根・にんじんを加える



大豆・酒粕等を加えてさらに煮る



完成



「稲荷様」・「熊野様」に供える

現地調査 No. 19 千葉県野田市中野台



杓の底で大豆をこすり皮を取る



オニオロシで大根等をおろす



甕に大豆、おろした大根等を入れる



よくかき混ぜる



酢を加えよく混ぜる



ラップで密封し1週間寝かせる



完成



稲荷社に供える



甕に入れて供えられたスミツカレ

3 アンケート調査

(1) アンケート調査の内容・対象

シモツカレの文化的価値を把握するための基礎資料を得ることを目的とし、郷土料理アンケート調査を実施した。

① 調査内容

シモツカレ及び類似する郷土料理の有無・名称・食材・調理法・行事・伝承・参考文献

なお、調査票を資料編 (P124) に掲載し、添付 DVD に収録した。

② 調査対象

調査対象を栃木県及び周辺県、栃木県を除く 46 都道府県の 2 つに区分し、以下とおり実施した。

シモツカレ現況等調査

対象地域：栃木県・茨城県・千葉県・埼玉県・群馬県・福島県の市町村文化財保護主管課

各市町村は、「平成の合併」前（平成 11 年 3 月 31 日時点）の市町村単位で回答を作成

全国シモツカレ類似郷土料理調査

対象地域：栃木県を除く 46 都道府県

(2) シモツカレ現況等調査

① 調査対象数及び回答数

県名	栃木県	茨城県	群馬県	埼玉県	千葉県	福島県	計
調査票送付数(現市町村数)	25	44	35	63	54	59	280
調査対象数(平成11年3月31日時点の市町村数)	49	85	70	92	80	90	466
回答市町村数	21	34	27	44	39	36	201
回答数(合併前市町村を含む)	47	57	33	58	46	53	294
有効回答数・回答率	45(91.8%)	57(67.1%)	33(47.1%)	58(63.0%)	46(57.5%)	53(58.9%)	292(62.7%)

② 調査結果と主な内容

調査において、シモツカレ・スミツカレ・ツムジガリなどと呼ばれる郷土料理と呼称や調理法、食材、調味料が同じ、または類似する郷土料理が「ある」、または「過去にあったが現在は無い」と回答した市町村を集成したシモツカレ現況調査結果一覧表を資料編 (P88) に掲載した。なお、自由記述の回答については、一部を抜粋または要約して表に記載した。また、添付した DVD に令和 3 年度郷土料理アンケート調査報告書、シモツカレ現況等調査結果一覧表データ、集計入力シートを収録した。

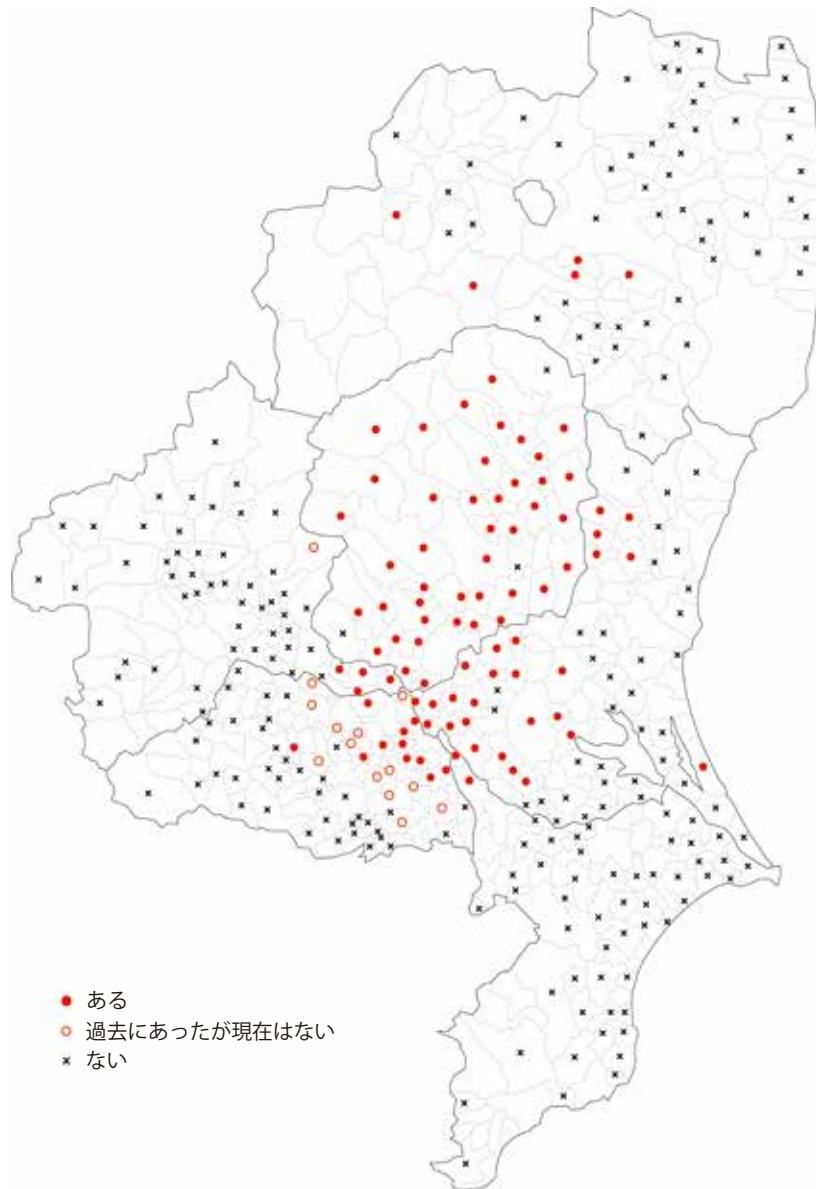
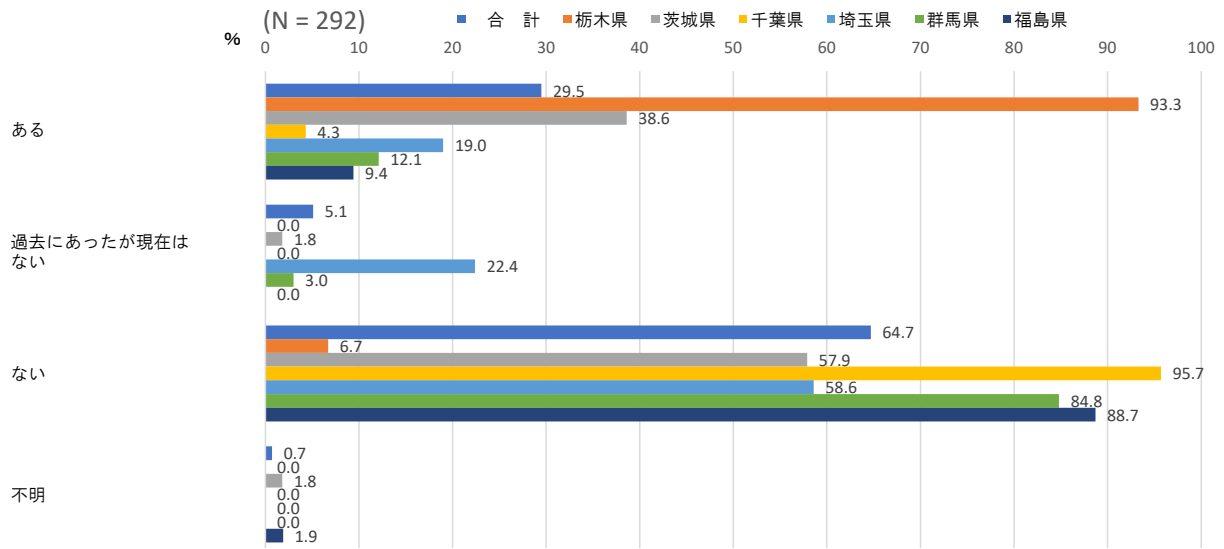
調査結果の主な内容は以下のとおりである。

■ シモツカレと同じまたは類似の郷土料理の有無

栃木県及びその周辺県においてシモツカレ・スミツカレ・ツムジガリなどと呼ばれる郷土料理と、呼称や調理法、食材、調味料が同じ、または類似する郷土料理はあるかについて質問したところ、栃木県では「ある」が 93.3%と最も高く、千葉県では「ある」が 4.3%と最も低い。

上段：件数 下段：割合 (%)

		調査数	ある	過去にあったが現在は無い	ない	不明
合計		292	86	15	189	2
		100.0	29.5	5.1	64.7	0.7
都道府県	栃木県	45	42	0	3	0
		100.0	93.3	0.0	6.7	0.0
	茨城県	57	22	1	33	1
		100.0	38.6	1.8	57.9	1.8
	千葉県	46	2	0	44	0
		100.0	4.3	0.0	95.7	0.0
都道府県	埼玉県	58	11	13	34	0
		100.0	19.0	22.4	58.6	0.0
	群馬県	33	4	1	28	0
		100.0	12.1	3.0	84.8	0.0
福島県	53	5	0	47	1	
	100.0	9.4	0.0	88.7	1.9	



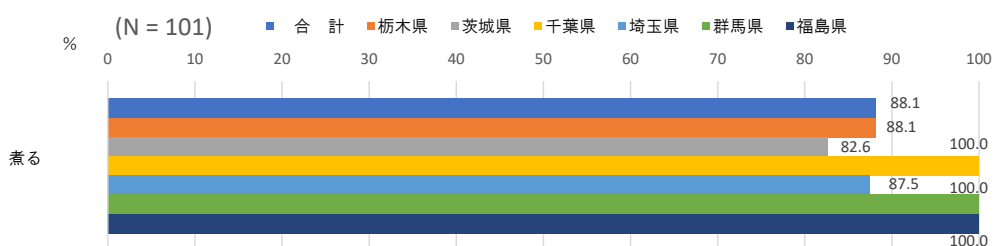
シモツカレと同じまたは類似の郷土料理の有無

- 煮る調理法の有無（対象：同じまたは類似の郷土料理が「ある」、「過去にあったが現在は無い」と回答した市町村・複数回答可）

「煮る」調理法は、シモツカレと同じまたは類似の料理が「ある」、「過去にあったが現在は無い」と答えた6県全体では88.1%である。県別にみると千葉県、群馬県、福島県では100.0%である。

上段：件数 下段：割合 (%)

		調査数	煮る
合計		101 100.0	89 88.1
都道府県	栃木県	42 100.0	37 88.1
	茨城県	23 100.0	19 82.6
	千葉県	2 100.0	2 100.0
	埼玉県	24 100.0	21 87.5
	群馬県	5 100.0	5 100.0
	福島県	5 100.0	5 100.0



- 煮る調理法の食材（対象：同じまたは類似の郷土料理が「ある」、「過去にあったが現在は無い」と回答した市町村・複数回答可）

「煮る」調理法での食材は、「大根」が98.9%と最も高く、次いで「大豆」が94.7%、「にんじん」が83.0%である。県別にみると大根は栃木県、茨城県、千葉県、埼玉県、群馬県では100.0%、福島県では80.0%と利用率が高い。

上段：件数 下段：割合 (%)

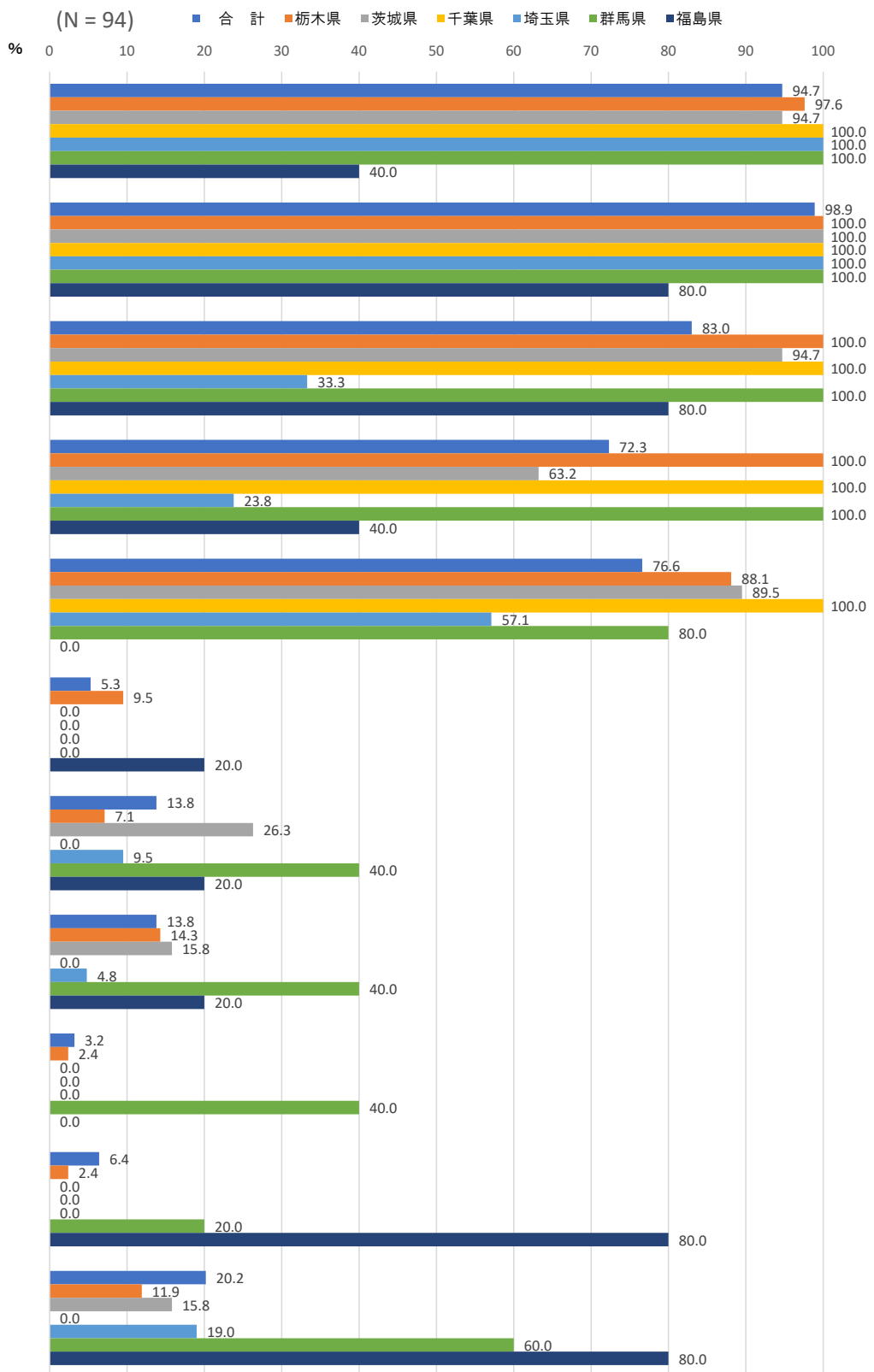
		調査数	大豆	大根	にんじん	塩鮭の頭	油揚げ	昆布	チクワ	サツマアゲ	豆腐	ゴボウ	その他
合計		94 100.0	89 94.7	93 98.9	78 83.0	68 72.3	72 76.6	5 5.3	13 13.8	13 13.8	3 3.2	6 6.4	19 20.2
都道府県	栃木県	42 100.0	41 97.6	42 100.0	42 100.0	42 100.0	37 88.1	4 9.5	3 7.1	6 14.3	1 2.4	1 2.4	5 11.9
	茨城県	19 100.0	18 94.7	19 100.0	18 94.7	12 63.2	17 89.5	0 0.0	5 26.3	3 15.8	0 0.0	0 0.0	3 15.8
	千葉県	2 100.0	2 100.0	2 100.0	2 100.0	2 100.0	2 100.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0	0 0.0
	埼玉県	21 100.0	21 100.0	21 100.0	7 33.3	5 23.8	12 57.1	0 0.0	2 9.5	1 4.8	0 0.0	0 0.0	4 19.0
	群馬県	5 100.0	5 100.0	5 100.0	5 100.0	5 100.0	4 80.0	0 0.0	2 40.0	2 40.0	2 40.0	1 20.0	3 60.0
	福島県	5 100.0	2 40.0	4 80.0	4 80.0	2 40.0	0 0.0	1 20.0	1 20.0	1 20.0	0 0.0	4 80.0	4 80.0

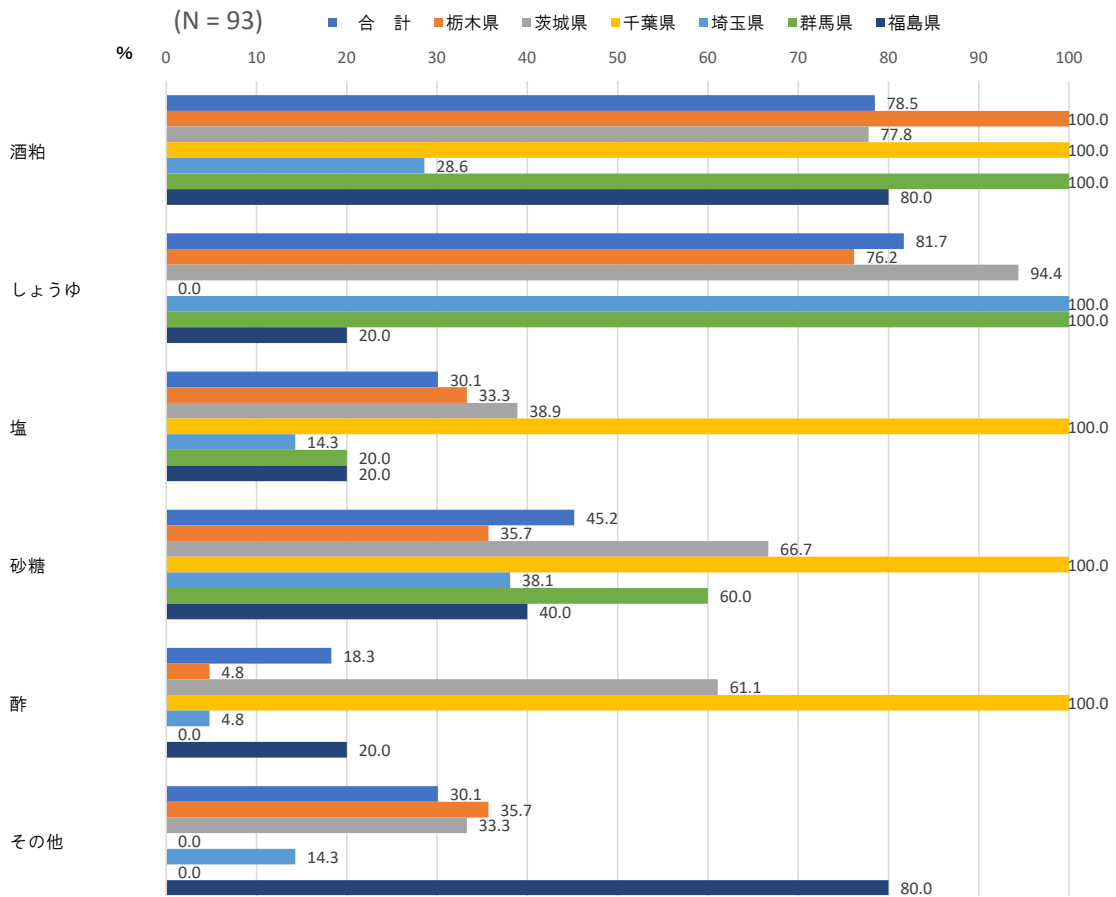
- 煮る調理法での調味料（対象：同じまたは類似の郷土料理が「ある」、「過去にあったが現在は無い」と回答した市町村・複数回答可）

「煮る」調理法での調味料は、「しょうゆ」が81.7%と最も高く、次いで「酒粕」が78.5%、「砂糖」が45.2%となっている。県別にみると埼玉県、群馬県では「しょうゆ」が100.0%であったが、福島県では20.0%と地域による差がみられた。

上段：件数 下段：割合 (%)

		調査数	酒粕	しょうゆ	塩	砂糖	酢	その他
合計		93 100.0	73 78.5	76 81.7	28 30.1	42 45.2	17 18.3	28 30.1
都道府県	栃木県	42 100.0	42 100.0	32 76.2	14 33.3	15 35.7	2 4.8	15 35.7
	茨城県	18 100.0	14 77.8	17 94.4	7 38.9	12 66.7	11 61.1	6 33.3
	千葉県	2 100.0	2 100.0	0 0.0	2 100.0	2 100.0	2 100.0	0 0.0
	埼玉県	21 100.0	6 28.6	21 100.0	3 14.3	8 38.1	1 4.8	3 14.3
	群馬県	5 100.0	5 100.0	5 100.0	1 20.0	3 60.0	0 0.0	0 0.0
	福島県	5 100.0	4 80.0	1 20.0	1 20.0	2 40.0	1 20.0	4 80.0



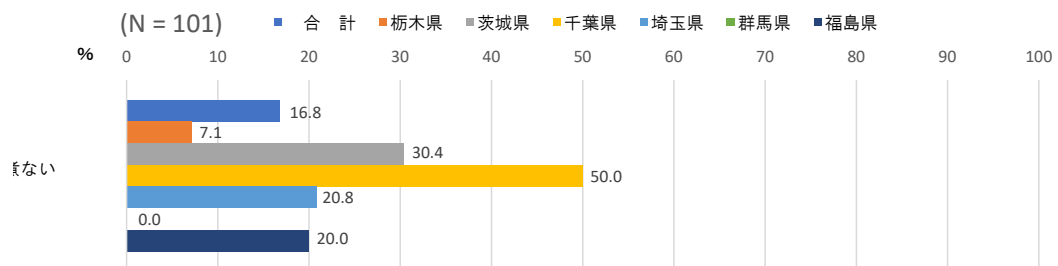


■ 煮ない調理法の有無（対象：同じまたは類似の郷土料理が「ある」、「過去にあったが現在は無い」と回答した市町村・複数回答可）

「煮ない」調理法は、同じまたは類似の郷土料理が「ある」、「過去にあったが現在は無い」と答えた6県全体では16.8%である。県別にみると母数は僅少だが千葉県が50.0%と最も高く、次いで茨城県では30.4%、埼玉県では20.8%である。

上段：件数 下段：割合（%）

		調査数	煮ない
合計		101	17
		100.0	16.8
都道府県	栃木県	42	3
		100.0	7.1
	茨城県	23	7
		100.0	30.4
	千葉県	2	1
		100.0	50.0
	埼玉県	24	5
	100.0	20.8	
群馬県	5	0	
	100.0	0.0	
福島県	5	1	
	100.0	20.0	

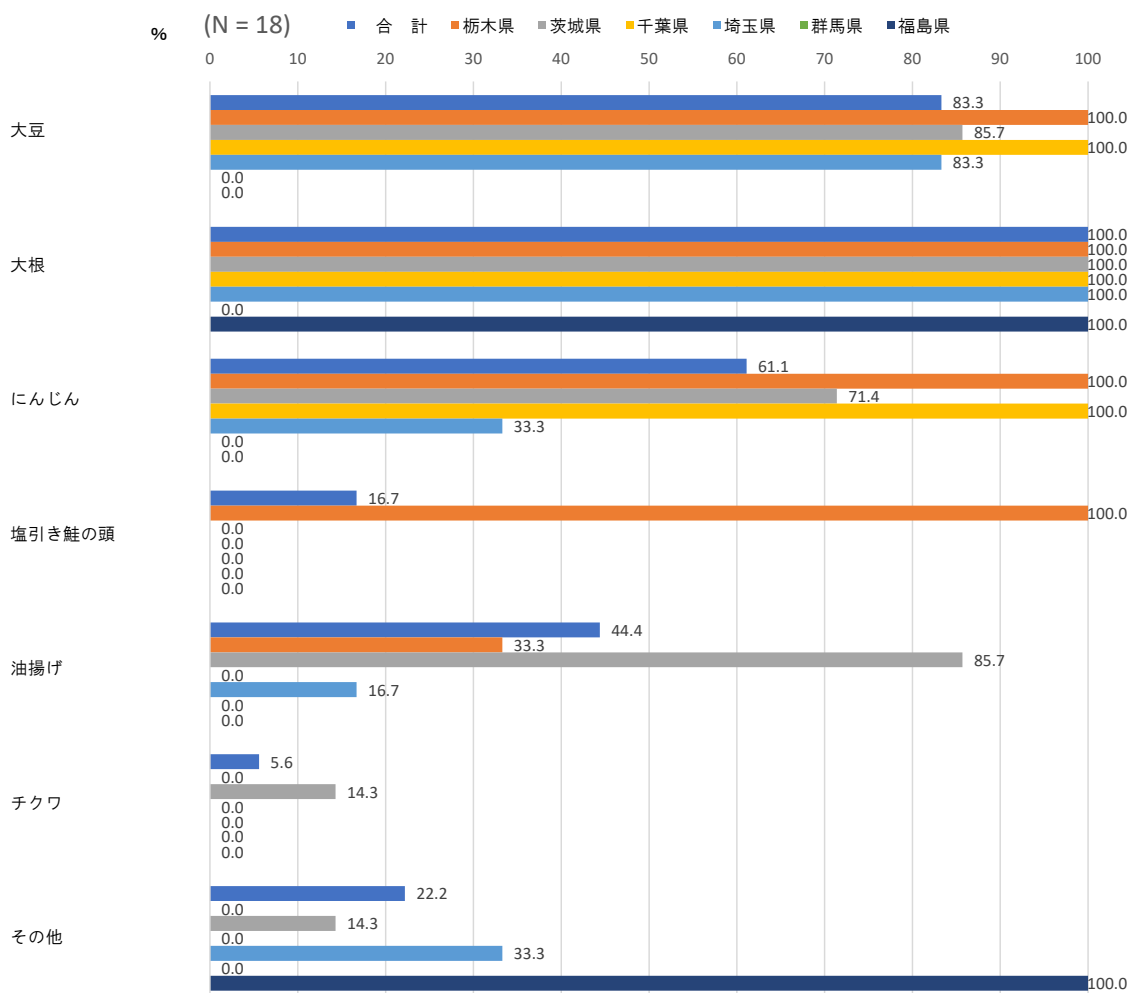


- 煮ない調理法での食材（対象：同じまたは類似の郷土料理が「ある」、「過去にあったが現在は無い」と回答した市町村・複数回答可）

「煮ない」調理法での食材は、「大根」が100.0%と最も高く、次いで「大豆」が83.3%、「にんじん」が61.1%となっている。なお、栃木県で「塩引き鮭の頭」が使用されている事例があるが、これは神饌用の調理であり、食用ではない。

上段：件数 下段：割合（%）

		調査数	大豆	大根	にんじん	塩鮭	油揚げ	昆布	チクワ	サツマアゲ	豆腐	ゴボウ	その他
合計		18	15	18	11	3	8	0	1	0	0	0	4
		100.0	83.3	100.0	61.1	16.7	44.4	0.0	5.6	0.0	0.0	0.0	22.2
都道府県	栃木県	3	3	3	3	3	1	0	0	0	0	0	0
		100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	33.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	茨城県	7	6	7	5	0	6	0	1	0	0	0	1
		100.0	85.7	100.0	71.4	0.0	85.7	0.0	14.3	0.0	0.0	0.0	14.3
	千葉県	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
		100.0	100.0	100.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
埼玉県	6	5	6	2	0	1	0	0	0	0	0	2	
	100.0	83.3	100.0	33.3	0.0	16.7	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	33.3	
群馬県	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
福島県	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	
	100.0	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0	

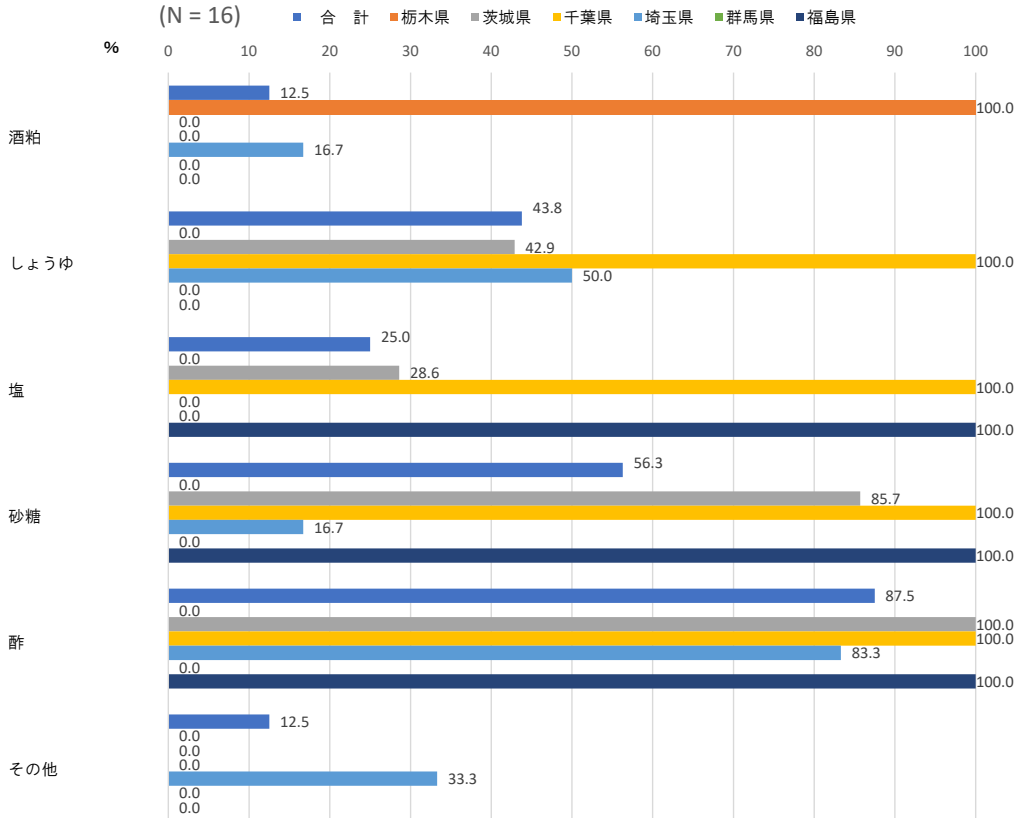


- 煮る調理法での調味料（対象：同じまたは類似の郷土料理が「ある」、「過去にあったが現在は無い」と回答した市町村・複数回答可）

「煮ない」調理法での調味料は、「酢」が87.5%と最も高く、次いで「砂糖」が56.3%、「しょうゆ」が43.8%となっている。県別にみると茨城県、千葉県、福島県で「酢」が100.0%となっている。

上段：件数 下段：割合 (%)

		調査数	酒粕	しょうゆ	塩	砂糖	酢	その他
合計		16	2	7	4	9	14	2
		100.0	12.5	43.8	25.0	56.3	87.5	12.5
都道府県	栃木県	1	1	0	0	0	0	0
		100.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	茨城県	7	0	3	2	6	7	0
		100.0	0.0	42.9	28.6	85.7	100.0	0.0
	千葉県	1	0	1	1	1	1	0
		100.0	0.0	100.0	100.0	100.0	100.0	0.0
埼玉県	6	1	3	0	1	5	2	
	100.0	16.7	50.0	0.0	16.7	83.3	33.3	
群馬県	0	0	0	0	0	0	0	
	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
福島県	1	0	0	1	1	1	0	
	100.0	0.0	0.0	100.0	100.0	100.0	0.0	



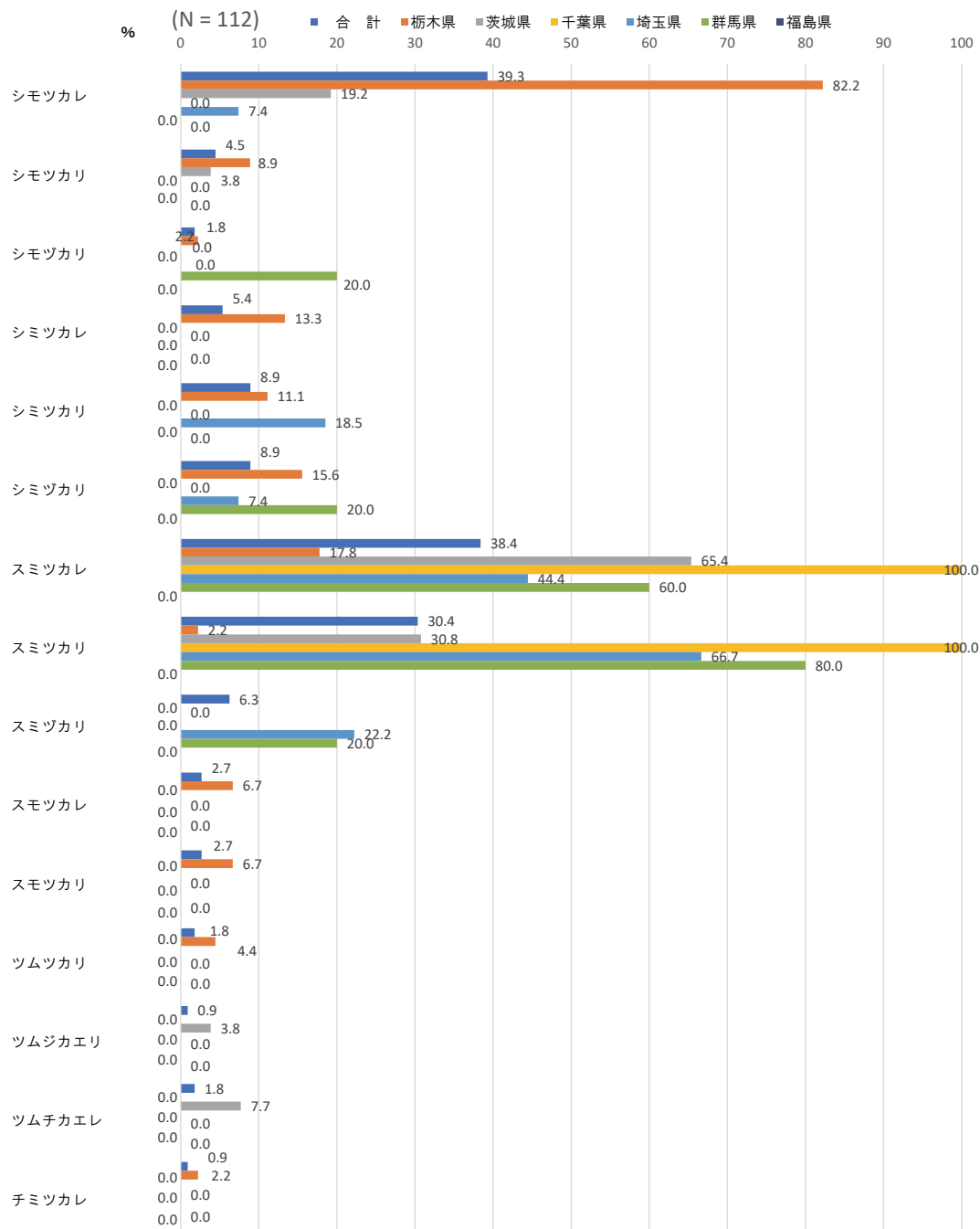
■ 料理名 (対象：同じまたは類似の郷土料理が「ある」、「過去にあったが現在は無い」と回答し、現在の呼称・過去の呼称を回答した市町村・複数回答可・「その他」回答を含めない)

呼称は、「シモツカレ」が39.3%と最も高く、次いで、「スミツカレ」が38.4%、「スミツカリ」が30.4%となっている。

県別に小分類の呼称をみると、栃木県では「シモツカレ」、茨城県では「スミツカレ」、千葉県では「スミツカレ」

「スミツカリ」、埼玉県、群馬県では「スミツカリ」と呼ばれることが多いことがわかる。 上段：件数 下段：割合 (%)

		調査数	シモツカレ	シモツカリ	シモツカリ	シモツカレ	シモツカリ	シモツカリ	スミツカレ	スミツカリ	スミツカリ	スモツカレ	スモツカリ	ツムツカリ	ツムジカエリ	ツムチカエリ	チミツカレ
合計		112	44	5	2	6	10	10	43	34	7	3	3	2	1	2	1
		100.0	39.3	4.5	1.8	5.4	8.9	8.9	38.4	30.4	6.3	2.7	2.7	1.8	0.9	1.8	0.9
都道府県	栃木県	45	37	4	1	6	5	7	8	1	0	3	3	2	0	0	1
		100.0	82.2	8.9	2.2	13.3	11.1	15.6	17.8	2.2	0.0	6.7	6.7	4.4	0.0	0.0	2.2
	茨城県	26	5	1	0	0	0	0	17	8	0	0	0	0	1	2	0
		100.0	19.2	3.8	0.0	0.0	0.0	0.0	65.4	30.8	0.0	0.0	0.0	0.0	3.8	7.7	0.0
	千葉県	3	0	0	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0	0	0	0
		100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
埼玉県	27	2	0	0	0	5	2	12	18	6	0	0	0	0	0	0	
	100.0	7.4	0.0	0.0	0.0	18.5	7.4	44.4	66.7	22.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
群馬県	5	0	0	1	0	0	1	3	4	1	0	0	0	0	0	0	
	100.0	0.0	0.0	20.0	0.0	0.0	20.0	60.0	80.0	20.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
福島県	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	

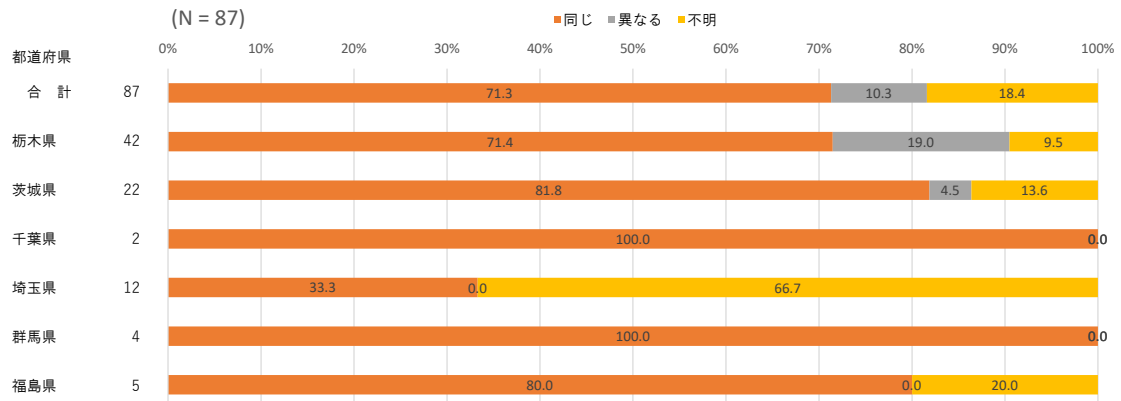


■ 料理名の変化（対象：同じまたは類似の郷土料理が「ある」と回答した市町村）

過去の名称が現在と異なっていたかは、「異なる」が栃木県では19.0%、茨城県では4.5%あるが、埼玉県を除く全ての県で「同じ」が最も高くなっている。

上段：件数 下段：割合（%）

		調査数	同じ	異なる	不明
合計		87	62	9	16
		100.0	71.3	10.3	18.4
都道府県	栃木県	42	30	8	4
		100.0	71.4	19.0	9.5
	茨城県	22	18	1	3
		100.0	81.8	4.5	13.6
	千葉県	2	2	0	0
		100.0	100.0	0.0	0.0
	埼玉県	12	4	0	8
	100.0	33.3	0.0	66.7	
群馬県	4	4	0	0	
	100.0	100.0	0.0	0.0	
福島県	5	4	0	1	
	100.0	80.0	0.0	20.0	

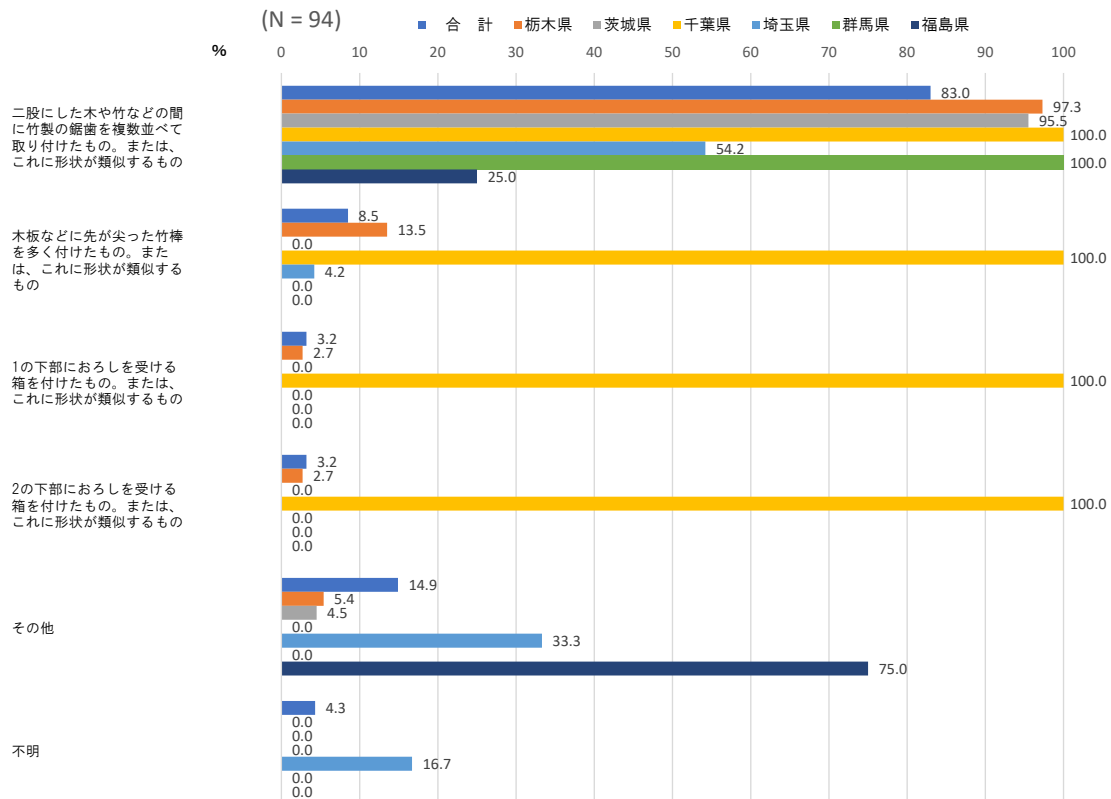


■ 大根等をおろす器具の形状 (対象:同じまたは類似の郷土料理が「ある」、「過去にあったが現在は無い」と回答した市町村・複数回答可)

大根等をおろす際に使用する器具は、全体では「二股にした木や竹などの間に竹製の鋸歯を複数並べて取り付けたもの。または、これに形状が類似するもの」が83.0%と最も高く、「木板などに先が尖った竹棒を多く付けたもの。または、これに形状が類似するもの」が8.5%である。

上段: 件数 下段: 割合 (%)

	調査数	①	②	③	④	⑤	⑥	
		二股にした木や竹などの間に竹製の鋸歯を複数並べて取り付けたもの。または、これに形状が類似するもの	木板などに先が尖った竹棒を多く付けたもの。または、これに形状が類似するもの	①の下部におろしを受ける箱を付けたもの。または、これに形状が類似するもの	②の下部におろしを受ける箱を付けたもの。または、これに形状が類似するもの	その他	不明	
合計	94	78	8	3	3	14	4	
	100.0	83.0	8.5	3.2	3.2	14.9	4.3	
都道府県	栃木県	37	36	5	1	1	2	0
		100.0	97.3	13.5	2.7	2.7	5.4	0.0
	茨城県	22	21	0	0	0	1	0
		100.0	95.5	0.0	0.0	0.0	4.5	0.0
	千葉県	2	2	2	2	2	0	0
		100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	0.0	0.0
	埼玉県	24	13	1	0	0	8	4
	100.0	54.2	4.2	0.0	0.0	33.3	16.7	
群馬県	5	5	0	0	0	0	0	
	100.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
福島県	4	1	0	0	0	3	0	
	100.0	25.0	0.0	0.0	0.0	75.0	0.0	

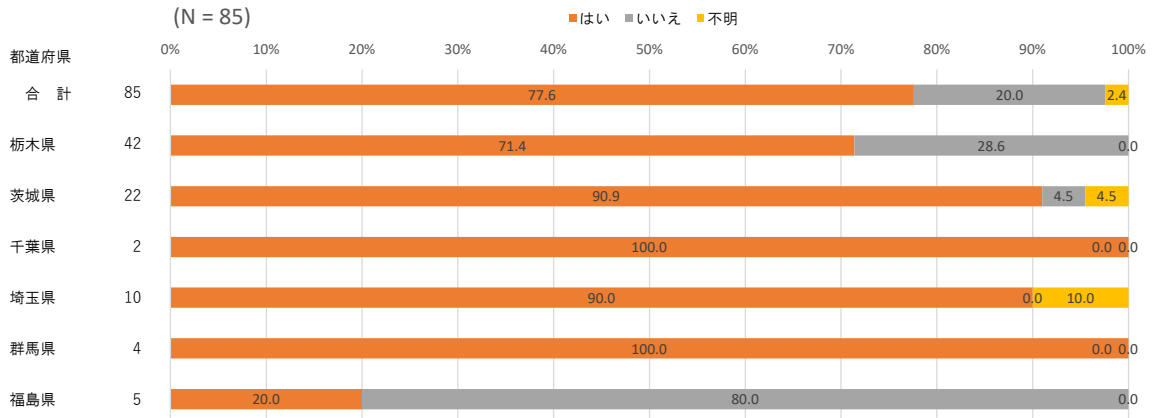


■ 料理を作る日（対象：同じまたは類似の郷土料理が「ある」と回答した市町村・複数回答可）

現在、この料理を作るのは特定の日かは、全体では「はい」が77.6%である。県別にみると福島県を除く全ての県で「はい」が最も高い。

上段：件数 下段：割合（%）

		調査数	はい	いいえ	不明
合計		85	66	17	2
		100.0	77.6	20.0	2.4
都道府県	栃木県	42	30	12	0
		100.0	71.4	28.6	0.0
	茨城県	22	20	1	1
		100.0	90.9	4.5	4.5
	千葉県	2	2	0	0
		100.0	100.0	0.0	0.0
	埼玉県	10	9	0	1
	100.0	90.0	0.0	10.0	
群馬県	4	4	0	0	
	100.0	100.0	0.0	0.0	
福島県	5	1	4	0	
	100.0	20.0	80.0	0.0	



特定の日について、全体では「新暦の初午」が60.6%と最も高く、次いで「旧暦の初午」が35.1%となっている。

上段：件数 下段：割合（%）

		調査数	新暦の初午	旧暦の初午	新暦の二の午	旧暦の二の午	新暦の初午と二の午の両方	旧暦の初午と二の午の両方	その他
合計		94	57	33	7	0	3	7	18
		100.0	60.6	35.1	7.4	0.0	3.2	7.4	19.1
都道府県	栃木県	41	28	12	2	0	3	0	5
		100.0	68.3	29.3	4.9	0.0	7.3	0.0	12.2
	茨城県	22	14	6	3	0	0	4	2
		100.0	63.6	27.3	13.6	0.0	0.0	18.2	9.1
	千葉県	2	2	2	0	0	0	2	0
		100.0	100.0	100.0	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0
	埼玉県	23	10	13	2	0	0	1	6
	100.0	43.5	56.5	8.7	0.0	0.0	4.3	26.1	
群馬県	4	3	0	0	0	0	0	3	
	100.0	75.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	75.0	
福島県	2	0	0	0	0	0	0	2	
	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0	

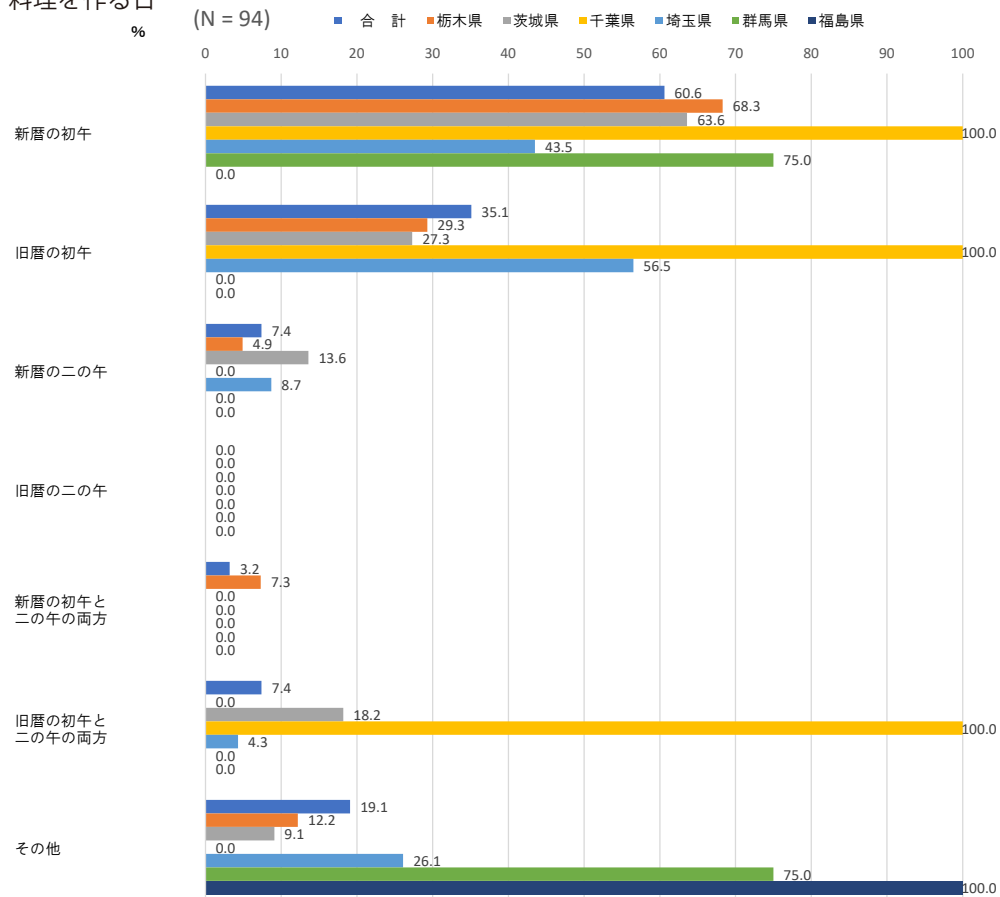
■ 神饌の有無（対象：同じまたは類似の郷土料理が「ある」と回答した市町村）

現在この料理を神仏に供えるかは、全体では「はい」が78.2%と最も高く、次いで「いいえ」が14.9%、「不明」が6.9%となっている。県別にみると福島県を除く全ての県で「はい」が最も高くなっている。

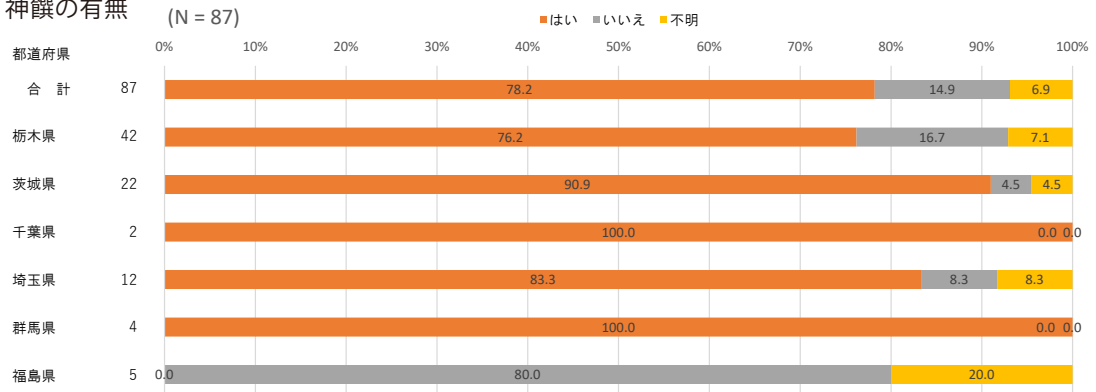
上段：件数 下段：割合（%）

		調査数	はい	いいえ	不明
合計		87	68	13	6
		100.0	78.2	14.9	6.9
都道府県	栃木県	42	32	7	3
		100.0	76.2	16.7	7.1
	茨城県	22	20	1	1
		100.0	90.9	4.5	4.5
	千葉県	2	2	0	0
		100.0	100.0	0.0	0.0
	埼玉県	12	10	1	1
	100.0	83.3	8.3	8.3	
群馬県	4	4	0	0	
	100.0	100.0	0.0	0.0	
福島県	5	0	4	1	
	100.0	0.0	80.0	20.0	

料理を作る日
%



神饌の有無

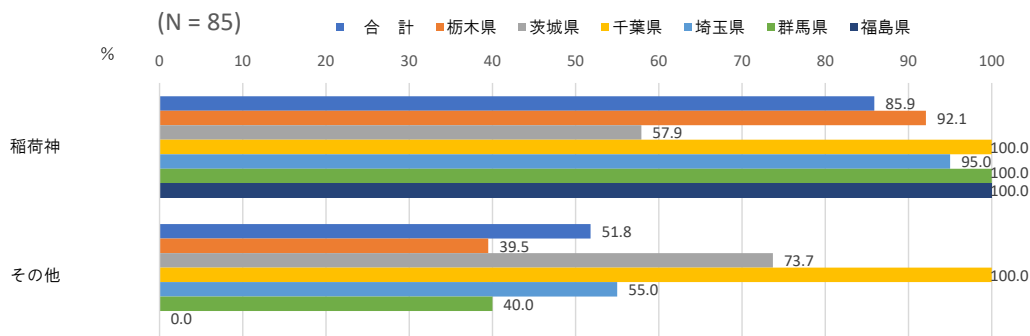


■ 神饌の対象 (対象:「現在神仏に供える」「過去神仏に供えた」と回答した市町村・複数回答可)

供える(供えた)対象は、全体では「稲荷神」が85.9%と最も高くなっている。県別にみると、茨城県では「その他」が73.7%と高い。

上段: 件数 下段: 割合 (%)

		調査数	稲荷神	その他
合計		85	73	44
		100.0	85.9	51.8
都道府県	栃木県	38	35	15
		100.0	92.1	39.5
	茨城県	19	11	14
		100.0	57.9	73.7
	千葉県	2	2	2
		100.0	100.0	100.0
	埼玉県	20	19	11
	100.0	95.0	55.0	
群馬県	5	5	2	
	100.0	100.0	40.0	
福島県	1	1	0	
	100.0	100.0	0.0	

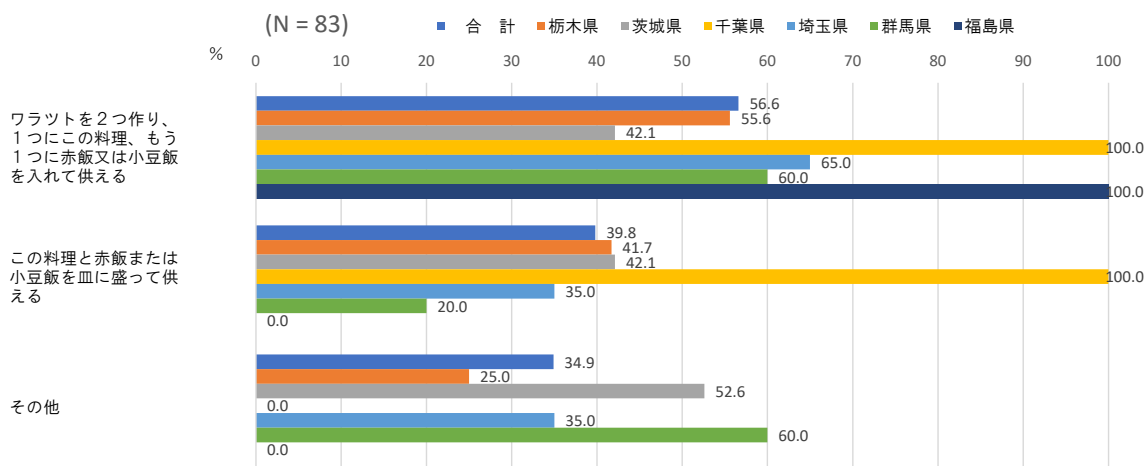


■ 神饌の供え方 (対象:「現在神仏に供える」「過去神仏に供えた」と回答した市町村・複数回答可)

供え方は、全体では「ワラツトを2つ作り、1つにこの料理、もう1つに赤飯又は小豆飯を入れて供える」が56.6%と最も高く、次いで「この料理と赤飯または小豆飯を皿に盛って供える」が39.8%、「その他」が34.9%となっている。

上段: 件数 下段: 割合 (%)

		調査数	ワラツトを2つ作り、1つにこの料理、もう1つに赤飯又は小豆飯を入れて供える	この料理と赤飯または小豆飯を皿に盛って供える	その他
合計		83	47	33	29
		100.0	56.6	39.8	34.9
都道府県	栃木県	36	20	15	9
		100.0	55.6	41.7	25.0
	茨城県	19	8	8	10
		100.0	42.1	42.1	52.6
	千葉県	2	2	2	0
		100.0	100.0	100.0	0.0
	埼玉県	20	13	7	7
	100.0	65.0	35.0	35.0	
群馬県	5	3	1	3	
	100.0	60.0	20.0	60.0	
福島県	1	1	0	0	
	100.0	100.0	0.0	0.0	

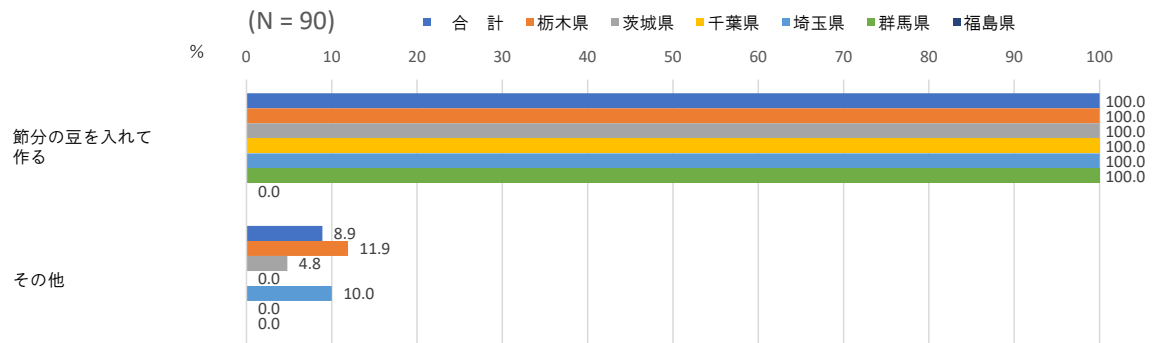


■ 食材の大豆に関する風習 (対象:同じまたは類似の郷土料理が「ある」「過去にあったが現在は無い」と回答した市町村・複数回答可)

「節分の豆を入れて作る」が100.0%となっている。

上段: 件数 下段: 割合 (%)

		調査数	節分の豆を入れて作る	その他
合計		90	90	8
		100.0	100.0	8.9
都道府県	栃木県	42	42	5
		100.0	100.0	11.9
	茨城県	21	21	1
		100.0	100.0	4.8
	千葉県	2	2	0
		100.0	100.0	0.0
	埼玉県	20	20	2
	100.0	100.0	10.0	
群馬県	5	5	0	
	100.0	100.0	0.0	
福島県	0	0	0	
	0.0	0.0	0.0	



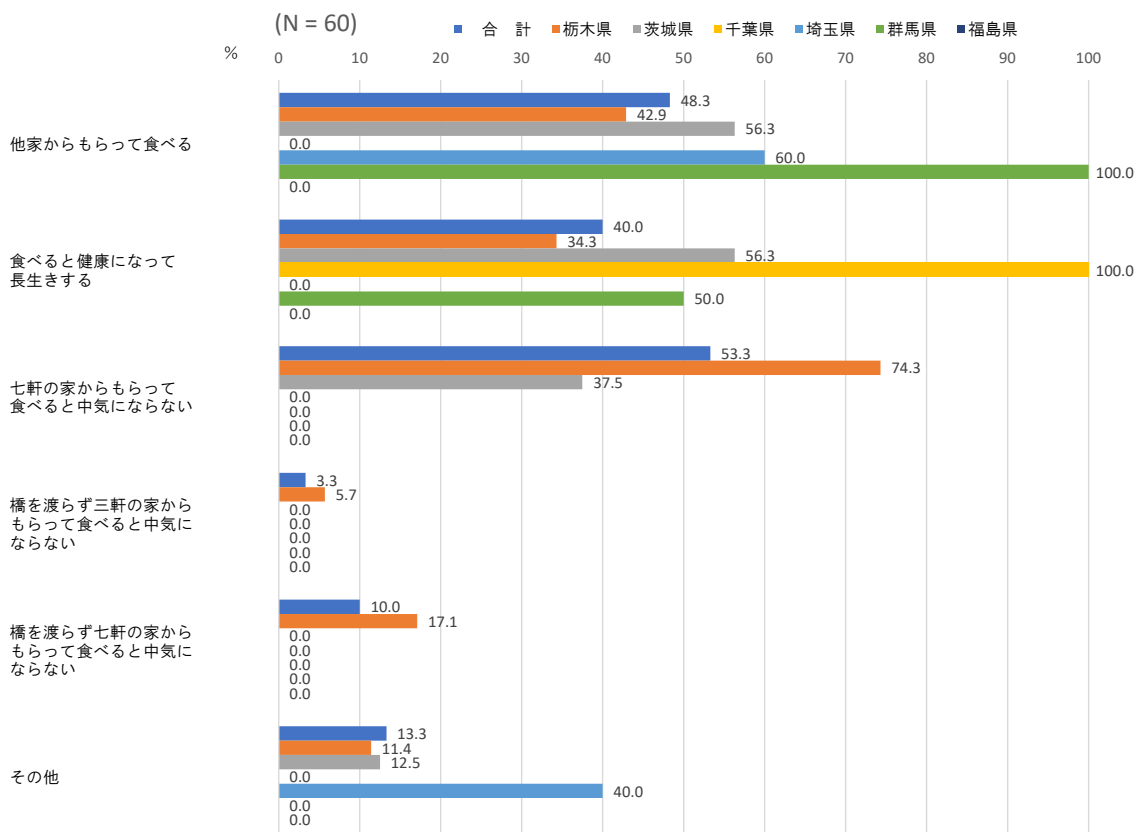
■ 他家からもらう風習・健康に関する伝承

(対象：同じまたは類似の郷土料理が「ある」、「過去にあったが現在は無い」と回答した市町村・複数回答可)

この料理を他家からもらうことや健康に関する風習や伝承は、全体では「七軒の家からもらって食べると中気にならない」が53.3%と最も高く、次いで「他家からもらって食べる」が48.3%、「食べると健康になって長生きする」が40.0%となっている。

上段：件数 下段：割合 (%)

	調査数	他家からもらって食べる	食べると健康になって長生きする	七軒の家からもらって食べると中気にならない	橋を渡らず三軒の家からもらって食べると中気にならない	橋を渡らず七軒の家からもらって食べると中気にならない	その他	
								件数
合計	60	29	24	32	2	6	8	
	100.0	48.3	40.0	53.3	3.3	10.0	13.3	
都道府県	栃木県	35	15	12	26	2	6	4
		100.0	42.9	34.3	74.3	5.7	17.1	11.4
	茨城県	16	9	9	6	0	0	2
		100.0	56.3	56.3	37.5	0.0	0.0	12.5
	千葉県	2	0	2	0	0	0	0
		100.0	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	埼玉県	5	3	0	0	0	0	2
	100.0	60.0	0.0	0.0	0.0	0.0	40.0	
群馬県	2	2	1	0	0	0	0	
	100.0	100.0	50.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
福島県	0	0	0	0	0	0	0	
	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	

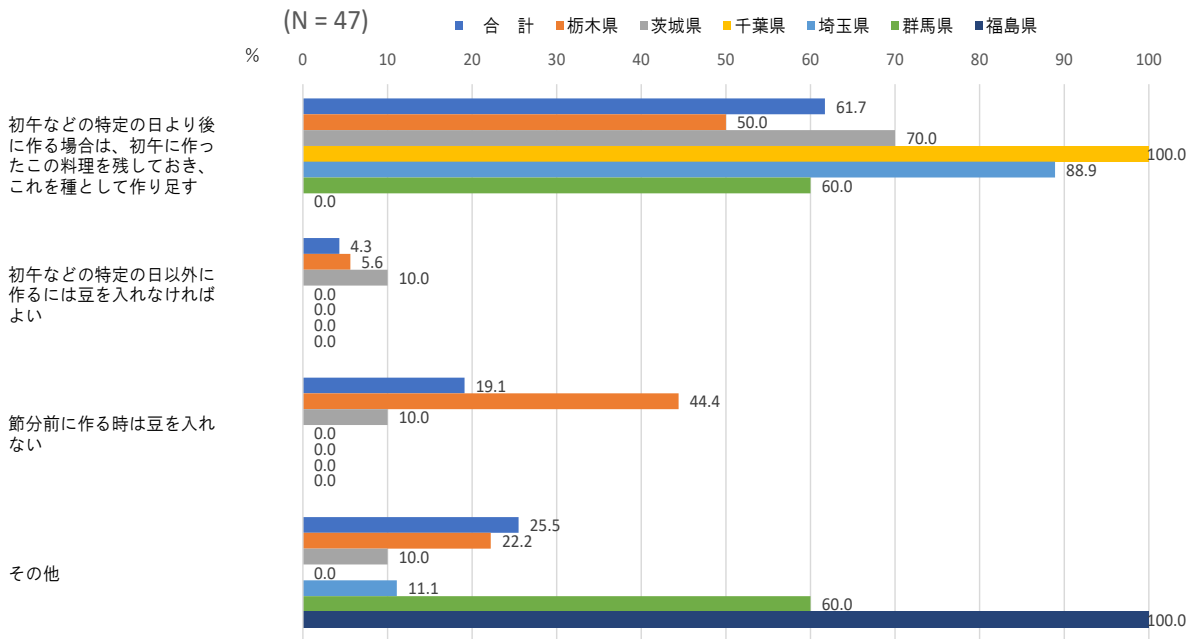


■ 料理の作り方に関する風習・伝承

(対象：同じまたは類似の郷土料理が「ある」、「過去にあったが現在は無い」と回答した市町村・複数回答可)

全体では「初午などの特定の日より後に作る場合は、初午に作ったこの料理を残しておき、これを種として作り直す」が61.7%と最も高く、次いで「その他」が25.5%、「節分前に作る時は豆を入れない」が19.1%となっている。県別にみると、栃木県では「節分前に作る時は豆を入れない」が44.4%と他県より高い傾向となっている。

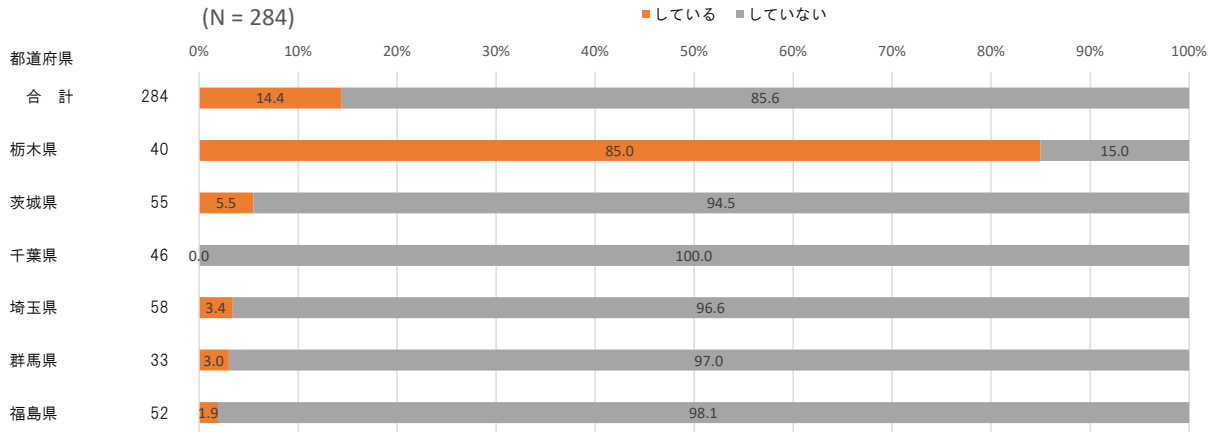
		上段：件数 下段：割合 (%)				
		調査数	初午などの特定の日より後に作る場合は、初午に作ったこの料理を残しておき、これを種として作り直す	初午などの特定の日より外に作るには豆を入れなければならない	節分前に作る時は豆を入れない	その他
合計		47	29	2	9	12
		100.0	61.7	4.3	19.1	25.5
都道府県	栃木県	18	9	1	8	4
		100.0	50.0	5.6	44.4	22.2
	茨城県	10	7	1	1	1
		100.0	70.0	10.0	10.0	10.0
	千葉県	2	2	0	0	0
		100.0	100.0	0.0	0.0	0.0
埼玉県	9	8	0	0	1	
	100.0	88.9	0.0	0.0	11.1	
群馬県	5	3	0	0	3	
	100.0	60.0	0.0	0.0	60.0	
福島県	3	0	0	0	3	
	100.0	0.0	0.0	0.0	100.0	



■ 学校給食のメニュー (対象：全ての市町村)

この料理を学校給食のメニューに「している」と回答した市町村は、栃木県では85.0%と他県と比べて高くなっている。

		上段：件数 下段：割合 (%)		
		調査数	している	していない
合計		284	41	243
		100.0	14.4	85.6
都道府県	栃木県	40	34	6
		100.0	85.0	15.0
	茨城県	55	3	52
		100.0	5.5	94.5
	千葉県	46	0	46
		100.0	0.0	100.0
埼玉県	58	2	56	
	100.0	3.4	96.6	
群馬県	33	1	32	
	100.0	3.0	97.0	
福島県	52	1	51	
	100.0	1.9	98.1	



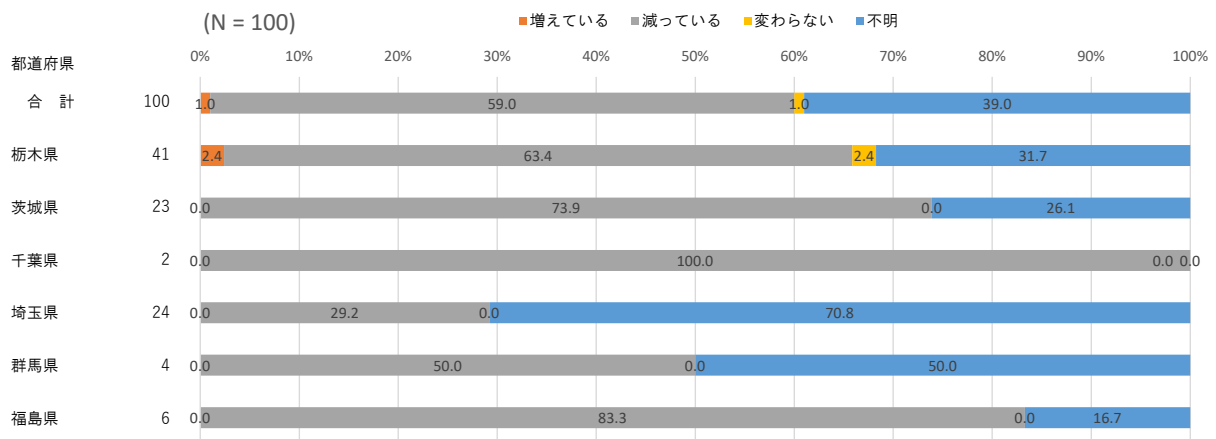
■ シモツカレを作る家の増減

(対象：同じまたは類似の郷土料理が「ある」、「過去にあったが現在は無い」と回答した市町村・複数回答可)

この料理を作る家の過去と現在の増減は、全体では「減っている」が59.0%と最も高く、「増えている」、「変わらない」がそれぞれ1.0%となっている。

上段：件数 下段：割合 (%)

		調査数	増えている	減っている	変わらない	不明
合計		100	1	59	1	39
		100.0	1.0	59.0	1.0	39.0
都道府県	栃木県	41	1	26	1	13
		100.0	2.4	63.4	2.4	31.7
	茨城県	23	0	17	0	6
		100.0	0.0	73.9	0.0	26.1
	千葉県	2	0	2	0	0
		100.0	0.0	100.0	0.0	0.0
	埼玉県	24	0	7	0	17
	100.0	0.0	29.2	0.0	70.8	
群馬県	4	0	2	0	2	
	100.0	0.0	50.0	0.0	50.0	
福島県	6	0	5	0	1	
	100.0	0.0	83.3	0.0	16.7	



(3) 全国シモツカレ類似郷土料理調査

① 調査対象数及び回答数

調査対象 都道府県数	46
有効回答数・回答率	39 (84.8%)

② 調査結果と主な内容

調査結果の概要をまとめた全国シモツカレ類似郷土料理調査結果一覧表を資料編(P112)に掲載した。また、巻末に添付したDVDに全国シモツカレ類似郷土料理調査結果一覧表データ、集計入力シートを収録した。

4 映像記録

シモツカレについて映像による記録保存を行うとともに、特色ある食文化を県内外に発信するため、調査研究委員会による指導・助言、撮影地の協力のもと、映像記録を作成した。

(1) 記録内容

シモツカレの調理（準備、食材・調味料・器具、調理、完成の状態等）

シモツカレの行事・風習（準備、供える様子等）

(2) 撮影地・撮影日

No.	撮影地	撮影日	備考
1	大田原市山の手 岡家	令和4年 2月20日（日）・22日（火）	
2	栃木県さくら市挾間田 渡辺家	令和4年 2月6日（日）・7日（月）	
3	栃木県佐野市山越町 津布久家	令和4年 2月12日（土）	
4	栃木県佐野市田沼町 広瀬家	令和4年 3月2日（水）～5日（土）	
5	千葉県野田市中野台 宮本家	令和4年 2月26日（土）・3月5日（土）	酢につける(煮ない) 調理法

(3) 編集

①記録保存用

原則として、実際にシモツカレの調理・行事等が行われる時間・場所において、実際の時間の進行どおりに、調理・行事の準備等も含めて収録した。撮影箇所1箇所につき約15～20分程度に編集した。

②広報・普及用

シモツカレの概要をまとめ、全体を約7分30秒及び30秒に編集した。

(4) 公開

DVD『郷土料理しもつかれ～初午に作る行事食～』を作成した。また、以下のWEB上に公開した。

URL：<https://www.youtube.com/@ch-mc7kz>（本報告書刊行時点）

収録内容

- ・解説編（7分30秒）
- ・ダイジェスト編（30秒）
- ・記録編 栃木県大田原市 岡家のシモツカレ（21分00秒）
- ・記録編 栃木県さくら市 渡辺家のシモツカレ（18分49秒）
- ・記録編 栃木県佐野市 津布久家のシミヅカリ（14分52秒）
- ・記録編 栃木県佐野市 広瀬家のシミヅカリ（17分12秒）
- ・記録編 千葉県野田市 宮本家のシミツカレ（20分56秒）



5 文献調査

過去のシモツカレの記録について文献調査を実施した。

調査対象は、以下のとおりである。

- ・近代以前のシモツカレに関する記載がある古記録等
 - ・栃木県、茨城県、千葉県、埼玉県、群馬県、福島県における市町村史、地誌、民俗文化財調査報告書等
- 調査の結果は、市町村史等調査結果一覧表（P114）、古記録等調査結果一覧表（P122）のとおりである。

第4章 シモツカレ調査の総括

1 分布

(1) アンケート調査結果によるシモツカレ分布

今回の調査において実施したアンケート調査及び市町村史等の文献調査によってシモツカレの分布範囲を確認することができた。

アンケート調査(シモツカレ現況等調査)では、シモツカレ及び類似する郷土料理について、栃木県・茨城県・千葉県・埼玉県・群馬県・福島県の市町村文化財保護主管課から平成の合併前(平成11年3月31日時点)の市町村単位で回答を得た。その結果は第3章3及び資料編のとおりであり、シモツカレの分布を示したのが図1である⁽¹⁾。現在、栃木県を中心に茨城県西部、千葉県北西部、埼玉県北東部、群馬県南東部、福島県南西部に分布しているが、埼玉県を中心とした周縁部においては過去に存在したシモツカレが現在は認められなくなっている。

(2) 昭和後期から現在のシモツカレ分布

文献調査(市町村史等調査)においては、栃木県、茨城県、千葉県、埼玉県、群馬県、福島県における市町村史、地誌、民俗文化財調査報告書等を調査し、シモツカレの記載を確認した結果は第3章5及び資料編のとおりである。これらの刊行年代(昭和29年～平成30年(1954～2018))や記載内容はまちまちであり一概に比較することはできないが、昭和後期以降のシモツカレの概況を示すものとして扱ってよいであろう。これによれば、アンケート調査でシモツカレが確認できない市町村においても、その一部では過去に存在していたことがわかる。

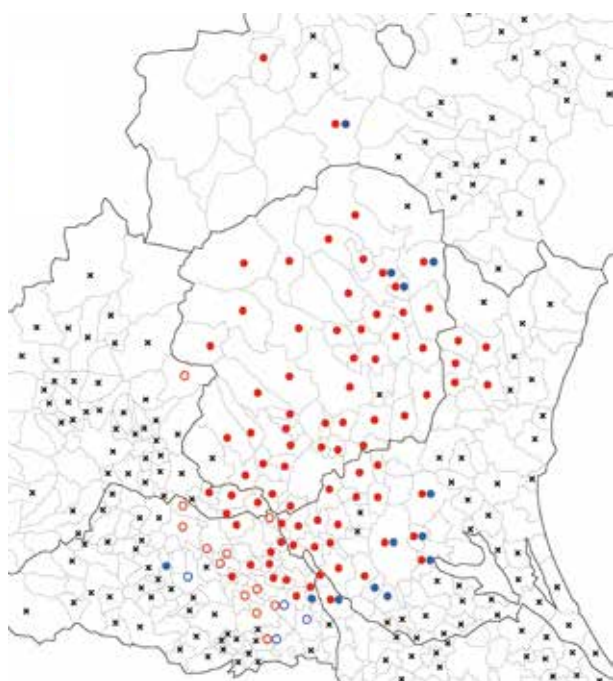


図1 アンケート調査によるシモツカレ分布

- 煮るシモツカレが現在ある
- 煮ないシモツカレが現在ある
- 煮るシモツカレが過去にあった
- 煮ないシモツカレが過去にあった
- × シモツカレはない

地図は「平成の合併」前(平成11年3月31日時点)
プロットは以下に基づく。

- ・アンケート調査(同じまたは類似の郷土料理が「ある」、「過去にあったが現在は無い」と回答した市町村のうち、凡例の項目に該当する市町村)

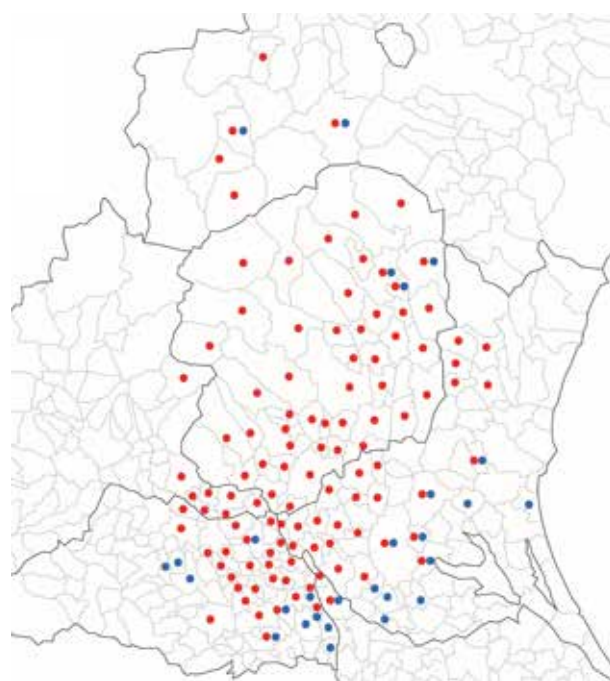


図2 昭和後期から現在までのシモツカレ分布

- 煮るシモツカレ
- 煮ないシモツカレ

地図は「平成の合併」前(平成11年3月31日時点)
プロットは以下に基づく。

- ・市町村史等調査(記載がある市町村)
- ・アンケート調査(同じまたは類似の郷土料理が「ある」、「過去にあったが現在は無い」と回答した市町村のうち、凡例の項目に該当する市町村)

図2は、アンケート調査でシモツカレ及び類似する郷土料理が「ある」、または「過去にあったが現在は無い」と回答した市町村の分布に、市町村史等調査によりシモツカレの記載が確認できた市町村を加えたものであり、これは昭和後期から現在までにシモツカレが存在した範囲と考えることができる。シモツカレは茨城県では太平洋沿岸部に至る範囲まで、埼玉県においては川越比企地域や東京都と隣接する地域まで、さらに福島県では南会津地方に広く分布していたことがわかる⁽²⁾。

茨城県南部から埼玉県東部、群馬県東部における分布は、鬼怒川をはじめとした栃木県を南流する河川を集めた利根川水系や、これと結節する江戸川水系等に認められる。また、茨城県北部に認められる分布は、那珂川によって栃木県と地理的に連続した地域となっている。同様の例は、「銅街道」(国道122号)で結ばれた群馬県旧東村(現みどり市)、「会津西街道」(国道121号)で繋がる南会津地方にも認められる。このうち、福島県旧田島町(現南会津町)や下郷町を中心とした南会津地方の農民は、江戸中期から昭和中期まで冬季間の余剰労働力を利用して積雪の少ない関東地方や福島県中通り南部の屋根を葺きに出稼ぎに出ており⁽³⁾、当地の「ツムズガリ」は江戸時代に栃木県に屋根葺きに行って覚えてきたと伝えられている⁽⁴⁾。こうしたことから、シモツカレの伝播には、陸上交通や近代以前に発達していた水上交通が関与したと考えられる。

なお、今回の調査において分布が認められなかった栃木県足利市、塩谷町、市貝町においても少なくとも昭和40年代から60年代には一部の地域ないし家庭でシモツカレが作られている⁽⁵⁾。

2 調理法・食材・調味料

(1) 調理法・食材・調味料の変遷

近代以前のシモツカレに関する記載がある文献調査(古記録等調査)の結果(第3章5・資料編)をもとにシモツカレの調理法と食材の変遷をみてみたい。

中世 鎌倉時代初期の承久3年(1221)頃に成立したと推定される『宇治拾遺物語』⁽⁶⁾の巻第四・十七「慈恵僧正、戒壇築きたる事」に記された「すむつかり」にシモツカレの起源が求められる。「すむつかり」は、煎った大豆に酢をかけるシンプルな調理法で、熱せられた大豆が酢を吸収し柔らかくなることを利用して堅い大豆を食べやすくしている。この物語には近江国浅井の郡司が投げた大豆を慈恵僧正が箸で受け止め挟むくぐりがあり、大豆とともに「柚の実の、只今しぼり出したるを」投げていることから、ここで使用された酢はゆず酢であったと考えられる。なお、同時期の『古事談』巻第三⁽⁷⁾にも同様の記事がある。

15世紀の成立と推定されるお伽草子『精進魚類物語』⁽⁸⁾は、精進料理の精進物(野菜・豆・茸・果物・海藻類)となまぐさの魚類や鳥・獣・貝類とが合戦し、精進物が勝利するというもので、『平家物語』のパロディとしても知られ、ここに登場する「妙豆ノ笑太郎」は、酒をかけられて「スムツカリ」になってしまう。酒をかける点は『宇治拾遺物語』と異なるが、酢は酒が発酵して生成されることから、両者は近い関係にあると認識されていたのであろう。

近世 『精進魚類物語』の後、シモツカレを確認できるのは江戸時代後期であり、その間に300年以上の空白があるが、栃木県佐野市出身で茶道史に詳しい永島福太郎は、「シ(ス)ミツカリ」の料理称は江戸時代初頭の茶会の料理としての事例を寓目した(書名を失念したのは遺憾だが、寓目したのはたしかであるのでここに論及した)。京畿の例だから、「シミツカリ」が北関東の郷土料理でないのがわかる。」と述べており⁽⁹⁾、この史料の発見により江戸時代初期の調理法等について手がかりが得られる可能性がある。

江戸時代後期には宇治拾遺物語の「すむつかり」や関東のシモツカレを記した書籍が多数現れる。これらには刊行年や執筆年等の詳細が不明なものが含まれるため、その前後関係が判然としない部分があるが、文化14年(1817)刊行の『瓦礫雑考』⁽¹⁰⁾はこの中でも早い段階の記録と考えられ、この中で喜多村信節は『宇治拾遺物語』の「すむつかり」を「酢むつかり」として由来等を考察している。後述する文政13年(1830)の『嬉遊笑覧』⁽¹¹⁾

では武蔵騎西や日光山の辺りにみられるシモツカレ(文献上の記載は「すみづかり」)を詳しく述べているが、『瓦礫雑考』ではシモツカレについて一切触れていない。『瓦礫雑考』の刊行以降、江戸末期にかけて11にのぼるシモツカレ関連の記録が認められるが、これはこの刊行を契機として関東のシモツカレが江戸の知識人の目に留まり、「すむづかり」との関係が注目されるようになったことが背景にあると推測される。

次に、江戸時代後期から末期にかけての書籍にみられるシモツカレの調理法と食材についてみてみたい。

『松屋筆記』は、文化15年(1818)頃から弘化2年(1845)頃の執筆とされ⁽¹²⁾、「スミヅカリ」の項がある巻十四は、文政10年(1827)以前とみられる⁽¹³⁾。「武蔵国埼玉郡菖蒲の里の近邊」(現埼玉県久喜市)の「すみづかり」を「黒豆を炮てそれを升の底にて押つぶし二つにわれたるを皮も共に大根おろしにかきませ醤油をかけたる」、「正月年神に供することあり」と紹介し、「宇治拾遺のむづかりも音通へば似たる作りざまの物なるべし」としている。

『海録』⁽¹⁴⁾は、文政3年(1820)から天保8年(1837)にかけての執筆とされ、「野州佐野の邊」の「スミヅカリ」について「彼地にをれる友人」からの伝聞として「二月初午、大豆をゆでて酢をかけて稲荷へ供する」、「又其後かの地の僧に尋ねしに、寺院にては常にも調じて喰ふ、酢に少し醤油を加へ、大根おろしをかくるとぞ」と記し、これは『宇治拾遺物語』の「スミヅカリ」であると指摘している。

このほか、江戸時代後期の執筆とされる『三余叢談』巻之三⁽¹⁵⁾、『柳亭記』巻之上⁽¹⁰⁾、『寝ぬ夜のすさび』⁽¹⁶⁾も、『宇治拾遺物語』に言及しながら、シモツカレを紹介している。

これらに共通するのは、大豆を基本食材として時に大根を加え、そこに酢または醤油、あるいはその両方をかけたシンプルな調理による、いわば煮ないタイプのシモツカレであり、これは鎌倉・室町時代の「すむづかり」の系譜を引く料理と考えてよいだろう。なお、「すむづかり」にはない大根と醤油が加わっていることに注意しておきたい。

一方、江戸時代後期には煮るシモツカレも確認でき、最も古い時期の記録の一つとして文政13年(1830)刊行の喜多村信節による『嬉遊笑覧』⁽¹¹⁾が挙げられる。

喜多村信節は、『宇治拾遺物語』の「すむづかり」を紹介しつつ、「すむづかりは武蔵騎西の辺にて今もすみづかりとて、調べて道祖神などに手向るよし。」と記し、日光山の辺りの「すみづかり」の調理法を「大根を此器にておろし、水にて洗ひよく窄り、大豆を熬皮を去て、酒粕をよく播瀉たると、三種を雑て煮る。醤油を加へ塩梅とゝのへて、是を稲荷祠に供す」と具体的に述べている。さらに、ワラツトを2つ作り一方に赤飯、もう一方に「すみづかり」を入れ、これらを1つに結合すること、「下野国沼田」の「一平塚稲荷」(現佐野市田沼町一瓶塚稲荷神社)の初午祭では近在から大量の「すみづかり」が供えられることのほか、おろし器の形状や名称などにも触れている。なお、「下野国沼田」については「上野国沼田」の誤記の可能性もあるが、群馬県沼田市には「一平塚稲荷」またはこれに類する名称の神社は認められないことから⁽¹⁷⁾、「下野国沼田」が正しいと考えてよい。

ここに示された専用のおろし器でおろした大根と、大豆、酒粕とをよく煮て醤油で味を整えるという調理法や食材は、現在の煮るシモツカレに通じるものである。煮る調理法は、江戸時代後期から末期頃の執筆とされる『下野国誌』⁽¹⁸⁾、「年中勝手方賄扣帳」⁽¹⁹⁾、「年中行事亀鑑」⁽²⁰⁾、「武藤家祖先伝来家例実記」⁽²¹⁾にも確認でき、これらには、にんじんや酢、醤油の使用の有無に相違があるものの、大豆、大根、酒粕を食材・調味料としている点が共通している。なお、江戸時代後期から末期には塩鮭の頭が含まれていないことに注意しておきたい。

このように、煮ないシモツカレは江戸時代後期の記録に、煮るシモツカレは江戸時代後期から末期に確認できる。両者の記録にはわずかに時期差がありそうだが、併存していたと考えるのが自然であろう。

なお、江戸時代の食材について平野哲也委員が詳しく考察しているので、参照されたい(論考編P64)。

近代 近代では長塚節の「十日間」⁽²²⁾と村田良策の「『すむづかり』のこと」⁽²³⁾を取り上げる。

長塚節は、明治12年(1879)、茨城県岡田郡国生村(現常総市・旧石下町)生まれの歌人・小説家で、明

治 36 年 (1903)2 月 7 日のこととして「母、妹、下女スミツカリを拵へる、これは大根下しと熬り豆と、酒糟と、酢醤油とで煮たものである、初午にはこれと赤飯がつき物である、蕷苞十ばかりを作つてスミツカリを入れてうらの稲荷や氏神へ供へる、表の廂へも二つ投げ上げる」と記している。これは江戸時代後期から末期にみられる煮るシモツカレと同様の調理法と食材である。

村田良策は、明治 28 年 (1895)、栃木県佐野市に生まれ、大正 8 年 (1919)、東京帝国大学文学部美学美術史学科を卒業後、法政大学・東洋大学教授・東京美術大学教授などを歴任した人物で、昭和 45 年 (1970) に没している。昭和 29 年 (1954) に『『すむづかり』のこと』を著し、「しみづかり」・「しもつかり」について、おろした大根、にんじんと大豆、酒粕、塩鮭の頭を、醤油を少々加えて一晩煮ると記しており、この中で「永く國を離れている」、「私の家内も母に教えられ」とあることから、村田の青少年期 (明治・大正期) の母の調理法を記したと考えられる⁽²⁴⁾。

ここでは、「大豆は二合ほど焦がし氣味にほうろくで炒り、熱いうちに酢をふりかける」という酢の使用法は『宇治拾遺物語』と同じであること、塩鮭の頭が食材に加わっていることに注意しておきたい⁽²⁵⁾。

(2) 各地のシモツカレの変遷

古記録等調査において江戸時代後期から近代にシモツカレが確認できた地域について、市町村史等調査、アンケート調査の結果を合わせて変遷を示したのが表 1 である。

佐野では、江戸時代後期には煮るシモツカレと煮ないシモツカレが併存していたと思われるが、明治・大正時代以降は煮るシモツカレが主体になるとともに食材の種類が増加する。その一方で時代が下ると酢が使用されなくなる。

古河においては、江戸時代末期以降に確認できるのは煮るシモツカレのみである。時代が下るにしたがい食材の種類が増える点は佐野と同様だが、現代になって砂糖が加わる点に特徴がある。

松伏・野田では、江戸時代後期には煮ないシモツカレが存在し、現代ではそこに煮るシモツカレが加わる。「煮る家もあるし、火にかけずに漬け込むだけの家もある。」(千葉県野田市野田)⁽²⁶⁾、「伝承されているスミツカリは、そのほとんどが酢醤油で和えた「酢の物」である。ダイコンと大豆を煮て醤油で味付けするという調理方法は、町内では極めて稀であり、「所によっては煮る家もある」という話が、大川戸地区と築比地地区で得られたにとどまる。」(埼玉県松伏町)⁽²⁷⁾ など、2 つの調理法が併存している。また、どちらの調理法においても酢と砂糖が使用される点の特徴である。

久喜・加須では、煮ないシモツカレは江戸時代後期から昭和まで存在するが、現在は確認できない。これに取って代わるかのように煮るシモツカレが昭和以降に認められる。また、江戸時代から現在まで酢の使用がほとんど認められないことが特徴として挙げられる。

このようにシモツカレは地域により異なる変遷がみられる。長い歴史の中でそれぞれの地域の自然環境や生産・輸送・保存事情を含めた社会環境を背景に、調理法の変化や食材、調味料の加除、増減が生じ、各地で個性豊かなシモツカレが生まれ、育まれたと考えられる。

(3) 各地のシモツカレの特徴

シモツカレは地域や家庭によって材料や作り方、味付けが異なるといわれるが⁽²⁸⁾、アンケート調査及び市町村史等調査、現地調査においてそれが改めて裏付けられた。なお、栃木県内での調理法や食材については高橋久美子委員の論考が詳しいので、そちらを参照されたい (論考編 P54)。

シモツカレの調理法については、煮るものと煮ないものに大別できる。アンケート調査を県別にみると (図 3)、母数が僅少な千葉県、福島県を除けば、煮ないシモツカレは茨城県・埼玉県では 20% 以上を占めるのに対し、群馬県では認められず、栃木県においても極めて少数である⁽³⁰⁾。

その分布 (図 2) をみても、煮ないシモツカレは周縁部に存在する。その分布には南北約 150km、東

表1 地域毎のシモツカレの変遷

No.	地域 (現地名)	時期	文献上の表記 ・名称	食材					調味料					調理		風習・伝承			参考文献	
				大豆	大根	にんじん	塩鮭	油揚げ	酢	酒	醤油	酒粕	砂糖	煮ない	煮る	初午に作る	神仏に供える	ワラツトに入れる		赤飯・小豆
1	野州佐野の邊 (栃木県佐野市)	文政3年(1820) ~天保8年(1837) (執筆年)	スミツカリ	○					○					○		○	○			『海録』巻十二 山崎美成(14)
2			スミツカリ(?)	○	○				○		○				○					
3	田沼稲荷大明神 (栃木県佐野市)	文政12年(1829) ~嘉永元年(1848) (調査・執筆期間)	スミツカリ	○	○				○			○			○	○	○	○	『下野国誌』河野守弘(18)	
4	佐野あたり (栃木県佐野市)	明治期~大正期 (著者の青少年期)	しみづかり しもつかり	○	○	○	○	○	○			○	○		○				『すむづかりのこと』 『あまから随筆』村田良策(23)	
5	栃木県安蘇郡田沼町 (栃木県佐野市)	昭和57年(1982)	シモツカレ シミツカレ シミツカレ	○	○	○	○	○				○	○		○	○	○	○	田沼町 1982『田沼町史』第一巻 自然・民俗編	
6	栃木県佐野市	令和4年(2022)		○	○	○	○	○				○	○		○	○	○	○	アンケート調査 (シモツカレ現況等調査)	
7	下総国古河宿 (茨城県古河市)	慶応2年(1866)以前 (書写年)	すみづかり	○	○							○	○		○	○	○	○	『年中勝手方諸扣帳』 (丸山家文書)(19)	
8	下総国に達宿 (茨城県古河市)	慶応3年(1867) (刊行年)	すみづかり	○	○	○						○	○		○	○	○	○	『年中行事亀鑑』(鈴木篤三家文書)(20)	
9	茨城県西葛飾郡 岡郷村稲宮 (茨城県古河市)	大正期~昭和23年 (1948) (著者の家督相続後 ~著者没年)	澄漬り	○	○										○				『年中行事 小澤家』(29)	
10	茨城県古河市	昭和57年(1982)	スミツカリ	○	○	○	○	○				○	○		○	○	○	○	古河市史編さん委員会 1982『古河市史』民俗編 古河市	
11	茨城県古河市	令和4年(2022)	スミツカレ スミツカリ	○	○	○	○	○				○	○		○	○	○	○	アンケート調査 (シモツカレ現況等調査)	
12	大川戸 (埼玉県松伏町) 下総野田 (千葉県野田市)	文政9年(1826) ~天保13年(1842) (『環塊紙料』刊行 ~著者没年)	すみづかり	○								○			○	○	○	○	『柳亭記』巻之上 柳亭 彦彦(10)	
13	埼玉県松伏町	平成18年(2006)	スミツカリ スミツカレ シミツカレ	○	○							○			○	○	○	○	松伏町教育委員会 2006『松伏町史』民俗編 松伏町	
14	千葉県野田市	平成25年(2013)	スミツカレ シミツカレ シミツカレ	○	○	○						○	○		○	○	○	○	野田市史編さん委員会 2013『上花輪・野田・中 野台・清水の民俗』野田 市史編さん調査報告書 第8集 野田市	
15			スミツカレ スミツカリ	○	○	○							○	○		○	○	○	○	
16	千葉県野田市	令和4年(2022)	スミツカレ スミツカリ	○	○	○						○	○		○	○	○	○	アンケート調査 (シモツカレ現況等調査)	
17				○	○	○	○	○				○	○		○	○	○	○		
18	武蔵国埼玉郡 菖蒲の里の近邊 (埼玉県久喜市)	文化15年(1818)頃 ~弘化2年(1845)頃 (執筆期間)	すみづかり	○	○							○			○				『松屋筆記』巻十四 小 山田与清(12)	
19	武蔵国埼玉郡 菖蒲の里の近邊 (埼玉県久喜市)	文政5年(1822)以降 (巻一刊行以降)	すみづかり	○	○							○			○				『三余叢談』巻之三 長 谷川宣昭(15)	
20	鴻巣熊谷の在 (埼玉県鴻巣市・熊谷市) 騎西羽生のわたり (埼玉県加須市・羽生市)	天保4年(1833)か (執筆年か)	すみづかり	○	○							○			○				『寝ぬ夜のすさび』下巻 片山賢(16)	
21	武蔵騎西 (埼玉県加須市)	文政13年(1830) (刊行年)	すみづかり												○	○	○	○	『騎遊笑覧』巻十 飲食編 喜多村信節(11)	
22	埼玉県加須市	昭和56年(1981)	スミツカリ	○	○		△	△							○	○	○	○	加須市史編さん室 1981 『加須市史』通史編 加 須市	
23	埼玉県騎西町 (埼玉県加須市)	昭和60年(1985)	スミツカリ	○	○							○			○	○	○	○	騎西町史編さん委員会 1985『騎西町史』民俗編 騎西町教育委員会	
24	埼玉県久喜市	平成3年(1991)	スミツカリ	○	○							○			○	○	○	○	久喜市史編さん室 1991 『久喜市史』民俗編 久 喜市	
25	埼玉県南埼玉郡 菖蒲町 (埼玉県久喜市)	令和4年(2022)	スミツカレ スミツカリ	○	○							○	○		○	○	○	○	アンケート調査 (シモツカレ現況等調査)	
26	埼玉県久喜市		スミツカリ	○	○							○	○		○	○	○	○		
27	北埼玉郡北川辺町 (埼玉県加須市)		スミツカレ	○	○	○	○	○				○	○		○	○	○	○		

西約 100kmの距離があるが、前述の歴史的変遷からみてこれら遠隔地の調理法の一致は偶然の結果ではないと考えられることから、中間に存在する煮るシモツカレによって分断される形の煮ないシモツカレは、周圏論的解釈をすれば、煮るシモツカレになる以前の古い調理法とみられる。また、最縁辺部に当たる埼玉県嵐山町では「すむつかり」と同じゆず酢が用いられていることも注目される。

煮るシモツカレの塩鮭、酒粕、酢についてアンケート調査結果をみると(表2)、栃木県は塩鮭と酒粕の使用割合がともに100%であるが、酢の使用は4.8%と少ない。群馬県は栃木県と同様であるが、チクワ・サツマアゲなどの食材が比較的多い。茨城県・埼玉県は、栃木・群馬両県に比べ塩鮭、酒粕の割合が低く、茨城県では酢の割合が顕著に高い。また、埼玉県は、他県に比べ大豆・大根以外の食材と酒粕の割合が低い。なお、塩鮭、酒粕を使用しない地域、酢を使用する地域は、シモツカレ分布の周縁域に存在している(図4・5)。

(4) シモツカレの起源

シモツカレの起源と考えられる「すむつかり」は、現在は「酢大豆」等と呼ばれ、煎った大豆に酢をかけた簡単な料理である。江戸時代後期の『海録』や『柳亭記』に登場する「すみづかり(酢みづかり)」も「すむつかり」と同じく大豆と酢のみを使用するもので、大根おろしや醤油などを加えることもあった。

大豆・酢に他の食材や調味料を加える郷土料理は、アンケート調査(全国シモツカレ類似郷土料理調査)によれば、秋田県の「ダイズナマス」(煮た大豆を大根、酢、砂糖、塩、酒と和える)、新潟県の「スマメ(酢豆)」(ゆでた青大豆を酢・しょうゆなどで作った調味液に漬け込む)、富山県の「マメスワイ(豆酢わい)」(漬した大豆を煮て醤油で味付けし、千切りの大根・人参と混ぜて酢を和える)など、東北から北陸地方にかけてみられる。

このように、大豆と酢を用いたシンプルな調理法の郷土料理が関東以外にも広く分布していることを考えれば、「すむつかり」を食べる風習が江戸時代までに全国各地に広がった後⁽³¹⁾、関東に定着した「すむつかり」は変遷を経て現在のシモツカレとなり、その他の地域においてもそれぞれに伝承され、変容し個性豊かな郷土料理となったと推察される。

表2 煮るシモツカレ・煮ないシモツカレの食材・調味料の使用割合

煮る	大豆	大根	にんじん	塩引き鮭の頭	油揚げ	昆布	チクワ	サツマアゲ	豆腐	ゴボウ	その他	酒粕	しょうゆ	塩	砂糖	酢	その他
栃木県 n=42	97.6	100.0	100.0	100.0	88.1	9.5	7.1	14.3	2.4	2.4	11.9	100.0	76.2	33.3	35.7	4.8	35.7
茨城県 n=19	94.7	100.0	94.7	63.2	89.5	0.0	26.3	15.8	0.0	0.0	15.8	77.8	94.4	38.9	66.7	61.1	33.3
埼玉県 n=21	100.0	100.0	33.3	23.8	57.1	0.0	9.5	4.8	0.0	0.0	19.0	28.6	100.0	14.3	38.1	4.8	14.3
群馬県 n=5	100.0	100.0	100.0	100.0	80.0	0.0	40.0	40.0	40.0	20.0	60.0	100.0	100.0	20.0	60.0	0.0	0.0
煮ない	大豆	大根	にんじん	塩引き鮭の頭	油揚げ	昆布	チクワ	サツマアゲ	豆腐	ゴボウ	その他	酒粕	しょうゆ	塩	砂糖	酢	その他
茨城県 n=7	85.7	100.0	71.4	0.0	85.7	0.0	14.3	0.0	0.0	0.0	14.3	0.0	42.9	28.6	85.7	100.0	0.0
埼玉県 n=6	83.3	100.0	33.3	0.0	16.7	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	33.3	16.7	50.0	0.0	16.7	83.3	33.3

アンケート調査で、同じまたは類似の郷土料理が「ある」、「過去にあったが現在は無い」と回答し、かつ当該の項目に該当する市町村の割合

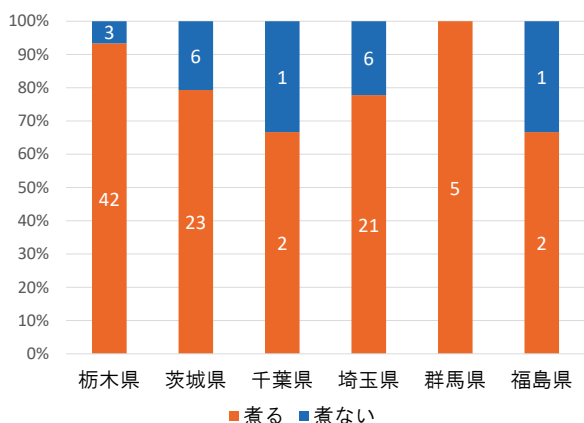
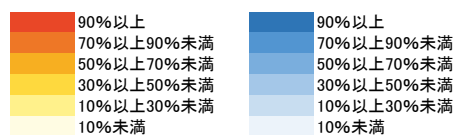


図3 煮る・煮ないシモツカレの県別割合

アンケート調査で、同じまたは類似の郷土料理が「ある」、「過去にあったが現在は無い」と回答し、かつ当該の項目に該当する市町村の割合(複数回答可)

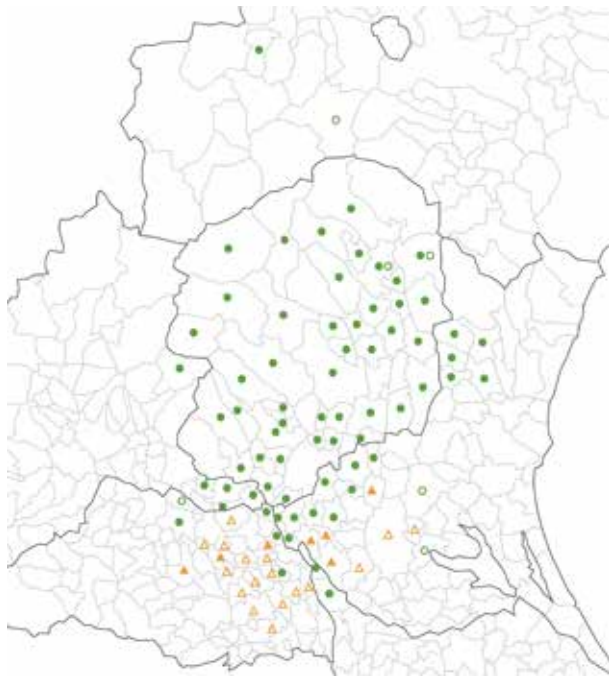


図4 塩鮭と酒粕の使用分布

- 塩鮭の頭を使用する + 酒粕を使用する
- 塩鮭の頭を使用する + 酒粕を使用しない
- ▲ 塩鮭の頭を使用しない + 酒粕を使用する
- △ 塩鮭の頭を使用しない + 酒粕を使用しない

地図は「平成の合併」前（平成11年3月31日時点）
 プロットは、アンケート調査で、同じまたは類似の郷土料理が「ある」、「過去にあったが現在は無い」と回答し、かつ凡例の項目に該当する市町村

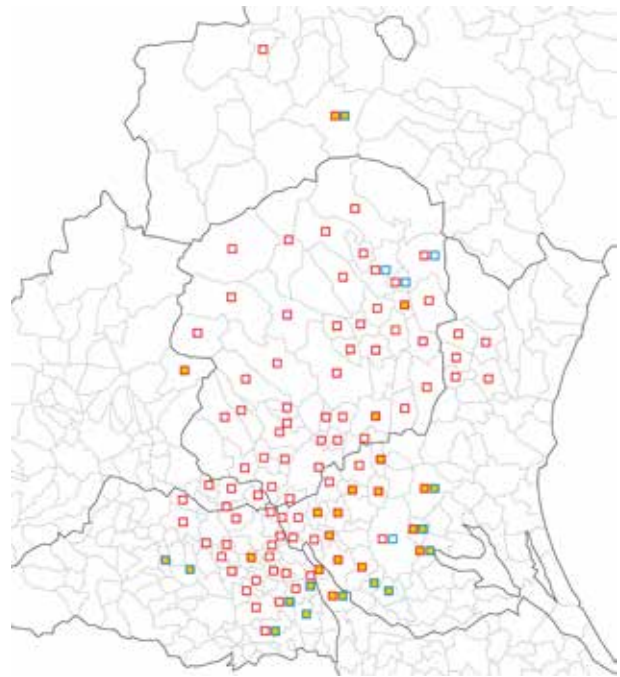


図5 酢の使用分布

- 煮る + 酢を使用しない
- 煮る + 酢を使用する
- 煮ない + 酢を使用しない
- 煮ない + 酢を使用する

地図は「平成の合併」前（平成11年3月31日時点）
 プロットは、アンケート調査で、同じまたは類似の郷土料理が「ある」、「過去にあったが現在は無い」と回答し、かつ凡例の項目に該当する市町村

3 調理具

シモツカレを作る際に大根やにんじんをおろすにはオニオロシを使用する。竹でできた粗い目で材料をザクザクと大きく削ることができるこのおろし器は、シモツカレ作りに欠かすことができない道具である。

オニオロシが記録される最も古い書籍は、江戸時代後期の『四神地名録』葛飾郡七之巻⁽³²⁾で、箱形のもので記され、以後、同じ形状のものが『新編武蔵風土記稿』豊島郡葛飾郡七八⁽³³⁾、『江戸名所図會』十九⁽³⁴⁾に掲載される。また、『江戸名所図會』では現在栃木県で広く普及している二股のオニオロシも記録されている。

江戸時代後期の『嬉遊笑覧』⁽¹¹⁾では、箱形、二股のもの、木の板に先が尖った多くの竹棒を付けたものの3タイプを記している。このうち、箱形と二股のものは『江戸名所図會』記載のオニオロシと同じ形状であろう。

アンケート調査においてこのおろし器の形状と名称を調査したところ、形状については、二股にした木や竹などの間に竹製の鋸歯を複数並べて取り付けたものが圧倒的に多く、全体の83.0%にのぼる。名称は「オニオロシ」が大勢を占めるが、茨城県、千葉県では「ガリガリオロシ」・「ガリガリ」、埼玉県では「ダイコンツキ」「〇〇ツキ」が散見される。なお、市町村史の記載によれば、シモツカレ分布の周縁部では「特製の道具」（埼玉県桶川市）⁽³⁵⁾、「専用の竹製の太根おろし」（埼玉県吉川市）⁽³⁶⁾、「荒いオロシ」（福島県旧立岩村 現南会津町）とあり、このおろし器に特化した名称が付されていない地域があることがわかる。

全国に目を転じると、同様のおろし器が東北・関東・中国・九州・沖縄地方に認められ、九州地方に多い（図6）。

なお、オニオロシについて金井忠夫委員が詳しく考察しているので、参照されたい（論考編 P70）。

4 風習・伝承

シモツカレは、二月初午の稲荷信仰と強く結びついた行事食で、シモツカレを稲荷社に供える風習が各地に残っており、旧暦の初午（現在の3月上旬）や二の午、三の午に作る地域もある。

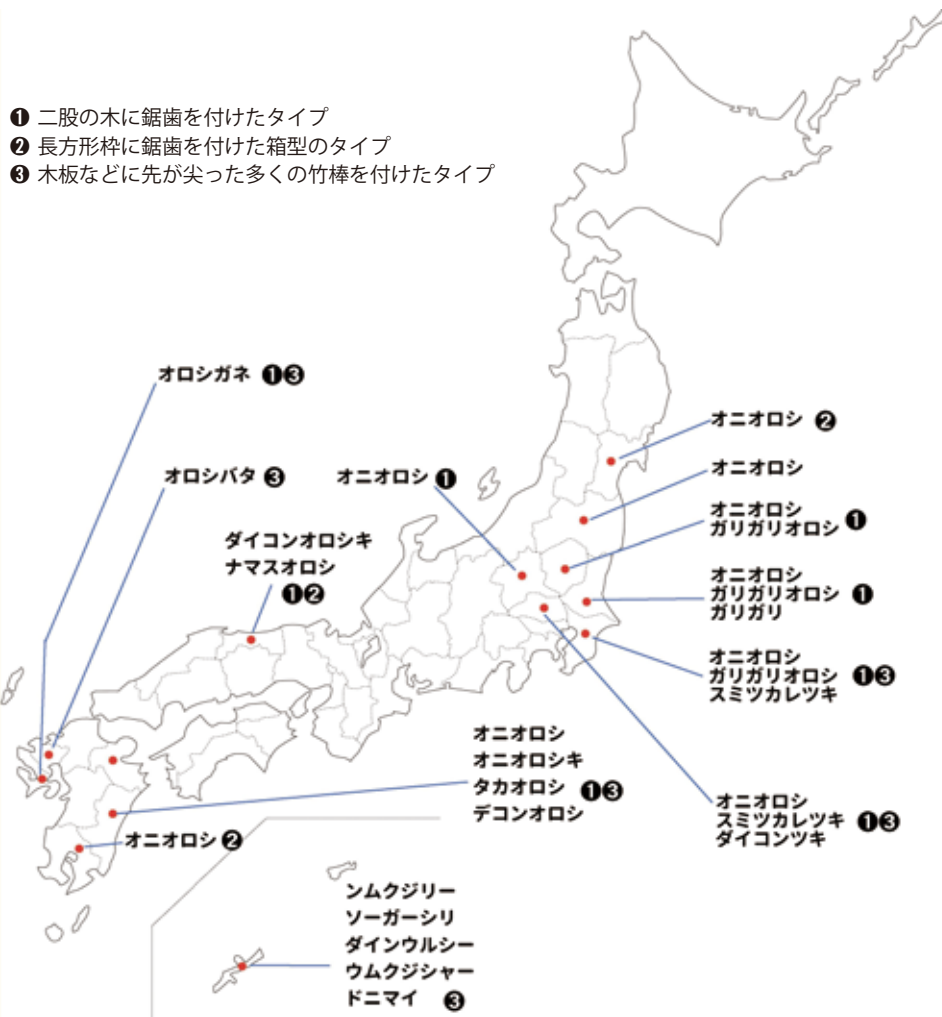


図6 おろし器の分布 アンケート調査（全国シモツカレ類似郷土料理調査）で、上図凡例に該当する大根等を粗くおろす器具が「ある」と回答した都道府県

関東地方には屋敷神としての稲荷神が普及しており、屋内の神棚や、宅地内の一角に小祠を構えて屋敷神として祀られ、屋敷神を単に「お稲荷さん」と呼ぶ地域も多い⁽³⁷⁾。

稲荷信仰の普及については、近世以降のある時期に一種のはやり神的性格をもって普及したという指摘があり⁽³⁷⁾、これに従えば、シモツカレが稲荷信仰と結び付くのは早くともこの時期以降のこととなる。

江戸時代後期には、シモツカレが江戸の知識人らの目に留まり、二月初午の稲荷神への供物として『海録』、『柳亭記』、『嬉遊笑覧』などに記録されており、この頃までに稲荷信仰との関係が生まれていることがわかる。シモツカレに関する風習や伝承は主に以下のとおりである。

- ① 初午、二の午などの特定の日に作る。
- ② 稲荷社などに供える。
- ③ 節分の豆を入れて作る。
- ④ 他家のシモツカレを馳走になる。
- ⑤ 屋根の上（火伏の神）にあげる。
- ⑥ 初午などの特定の日より後に作る場合は、初午に作ったシモツカレの残りを種として作り直す。
- ⑦ 七軒（三軒）の家からもらって食べると中気（脳血管疾患）にならない。
- ⑧ 食べると健康で長生きする。
- ⑨ 初午など特定の日以外に作ると火事などの災難に遭う。

これらの風習や伝承のうち、①②についてアンケート調査結果をみると、福島県の「神仏に供える」以外はいずれも60%以上であり、神仏への供物としての意識が普及している(図7)。ただし、福島県旧南郷村(現南会津町)では初午の儀礼とは結びついていないという(38)。

図8にシモツカレを作る初午などの特定の日の分布を示した。栃木県の宇都宮市周辺の県央部から県南部にかけてはほぼ新暦初午に限られ、それ以外の地域では一定しない。図9は神饌の対象について分布を示したもので、稲荷神とともにその他の神仏にも供えられていることが分かる。具体的には、神棚・仏・地藏・水神・庚申・火伏の神・弁天・不動(栃木県日光市)、大神宮・荒神・水神・仏壇・蔵・氏神(千葉県野田市)など多様である。また、12市町は稲荷神以外に供え、うち10市町はそれを氏神や大神宮、鎮守などとしている。ただし、こうした祭神を改めて尋ねると「稲荷」と答えが返ってくる場合が少なくないことから(39・40)、稲荷神に供えている例は実際にはより多いであろう。

なお、シモツカレ分布周縁部の煮ないシモツカレを作る地域においても、初午に作り稲荷社に供えるなどの風習や伝承は煮るシモツカレと共通しており、両者の間に大きな差異は認められない。

シモツカレの古くからの特徴の一つは残った食材を巧みに使うということであり、大豆は節分の福豆の残り、塩鮭の頭は正月料理の残りであり、酒粕は冬に仕込んだ日本酒のしぼり粕、大根は前の年に収穫して保存しておいたものである。食材の保存法や、野菜の栽培法が未発達な時代においては、旧暦二月初午の頃(現在の3月上旬)は最も食料が乏しくなる時期であり、初午の行事食としての特別な料理を作るのは困難であっ

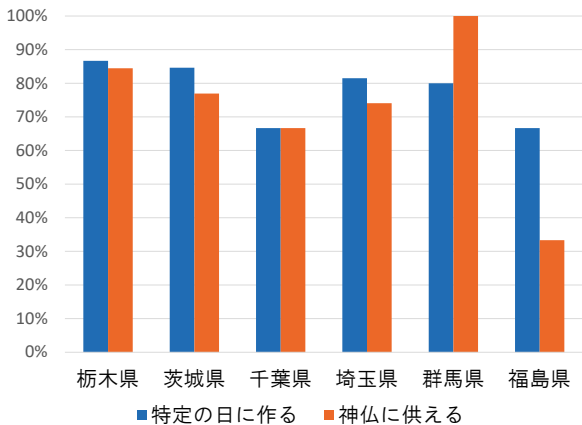


図7 特定の日に作る・神仏に供える県別割合

アンケート調査で、同じまたは類似の郷土料理が「ある」、「過去にあったが現在は無い」と回答し、「現在特定の日である」または「過去特定の日だった」、「現在神仏に供える」または「過去神仏に供えた」と回答した市町村の割合(複数回答可)

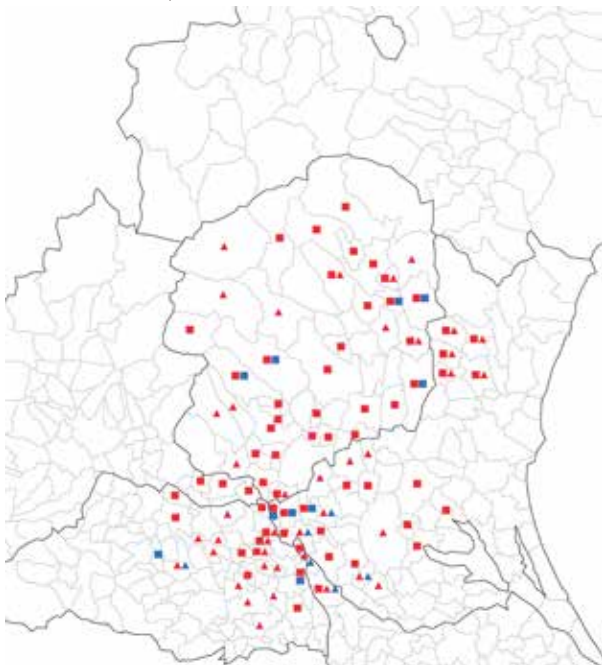


図8 シモツカレを作る特定の日の分布

■新暦の初午 ■新暦の二の午 ▲旧暦の初午 ▲旧暦の二の午

地図は「平成の合併」前(平成11年3月31日時点)

アンケート調査で、同じまたは類似の郷土料理が「ある」、「過去にあったが現在は無い」と回答し、かつ「現在特定の日である」または「過去特定の日だった」と回答し、かつ凡例の項目に該当する市町村(複数回答可)

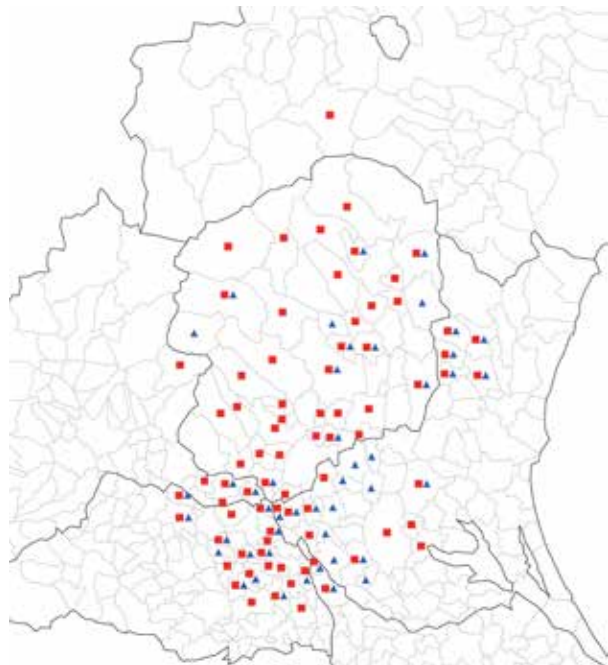


図9 供える対象(稲荷神・その他)の分布

■稲荷神 ▲その他

地図は「平成の合併」前(平成11年3月31日時点)

アンケート調査で、同じまたは類似の郷土料理が「ある」、「過去にあったが現在は無い」と回答し、かつ「現在神仏に供える」または「過去神仏に供えた」と回答し、かつ凡例の項目に該当する市町村(複数回答可)

た。そこで考え出されたのが残った物を巧みに利用したしもつかれであり、健康や災難、初午以外に作ることを忌む伝承が稲荷神への供物としての価値を高めたと考えられる。

二月初午の風習や伝承は、ほぼ全国的に普及している節日で、その根本にあるものは、春の初めに山の神が里に下りて田の神となり稲田の生育を守るという伝承であり、田の神を祭る農耕の信仰儀礼に発しているという⁽³⁷⁻³⁹⁾。関東北部の人々は、初午にシモツカレを作り冬の食材を残らず食べることにより、春を迎える準備をしたとも考えられる。

5 名称

この料理は、江戸時代後期には「スミツカリ」(「すみづかり」、「酢みづかり」)、「すみづかり」、「すみすかり」、「スムツカリ」と表記される。「スミツカリ」の例が多く、他もこの語形に近い。

アンケート調査により得られた現在の名称について、語形が近いものをまとめて「シモツカレ」、「シミツカレ」、「スミツカリ」、「スモツカレ」、「ツムツカリ」に分類し、県別に割合をしめしたのが図 10、分布を示したのが図 11 である。栃木県内では「シモツカレ」の分布が圧倒的に多いが、隣接県では「スミツカリ」が優勢である。

こうしてみると、江戸時代後期からの約 200 年の間に、「スミツカリ」から「スミツカリ」、「シモツカレ」などに変化したことになる。前者は「スミツカリ」と語形に近いが、後者は語頭が「スミ」から「シモ」へと変化が大きい。「シモツカレ」の語源としては「下野嘉例」、「下野家例」、「下野家礼」、「下野餉」、「下野限り」から転訛したなどとする説があるが、これを裏付ける根拠は見当たらない。

また、アンケート調査結果によると、栃木県内外には「下野の料理である・下野から伝わってきた料理である」との回答が一定数あることから、シモツカレは下野と強く結び付いた料理と認識されていることがうかがえる(図 12)。

このように、「シモツカレ」が栃木県内に偏った分布を示すとともに、下野に関わる料理と理解されることが推察されることから、栃木県民がシモツカレを栃木県固有の郷土料理であると認識することによって、「スミツカリ」、「スミツカリ」が「シモツケ(下野)」の音に引き寄せられる類音牽引が起き、「シモツカレ」

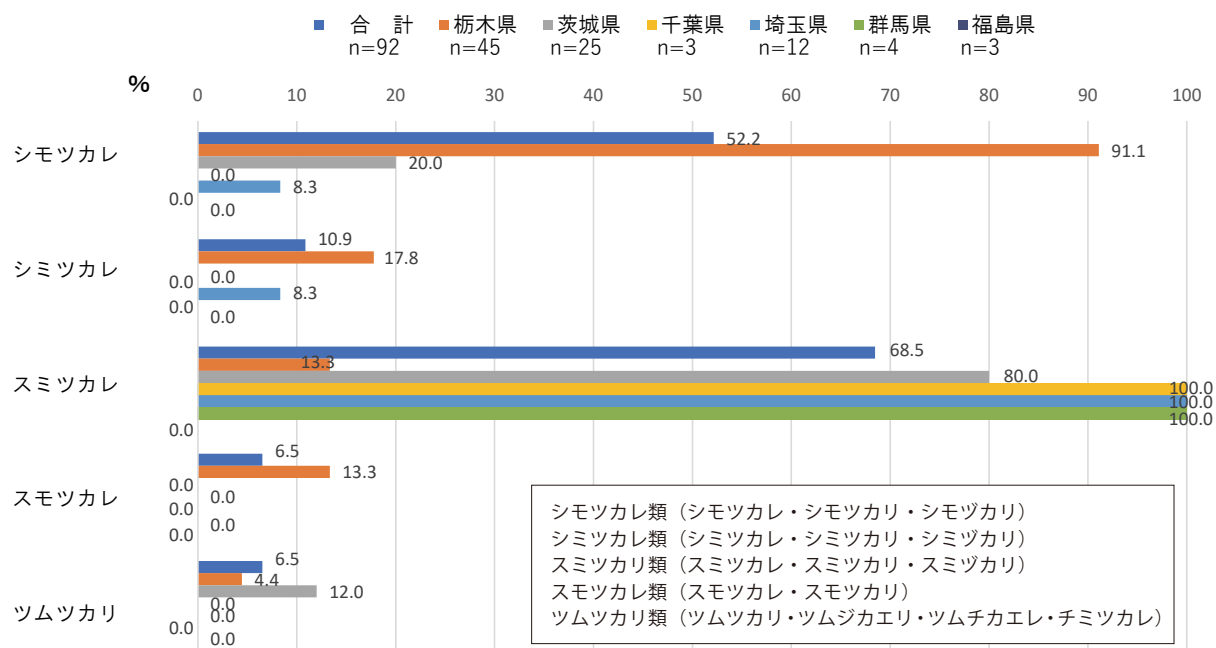


図 10 名称の割合 アンケート調査で、同じまたは類似の郷土料理が「ある」と回答し、かつ現在の呼称が上記分類に該当する市町村の割合(複数回答可)

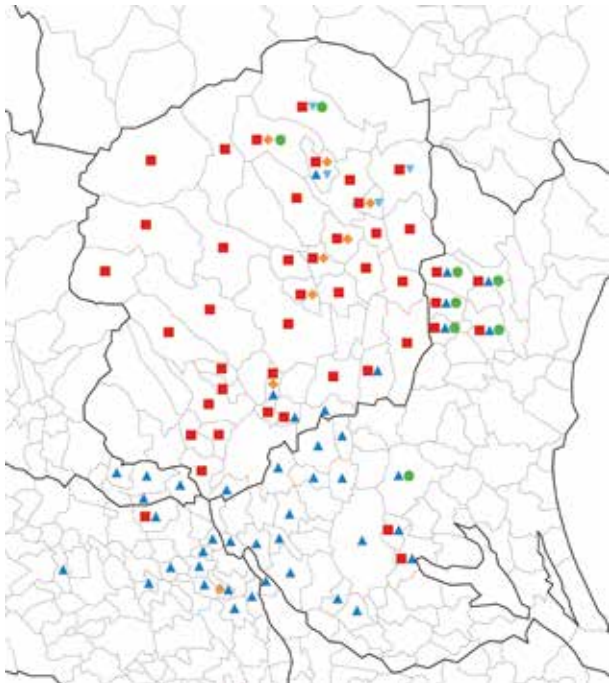


図 11 名称の分布

- シモツカレ類 (シモツカレ・シモツカリ・シモツカリ)
- ◆シミツカレ類 (シミツカレ・シミツカリ・シミツカリ)
- ▲スミツカリ類 (スミツカレ・スミツカリ・スミツカリ)
- ▼スモツカレ類 (スモツカレ・スモツカリ)
- ツムツカリ類 (ツムツカリ・ツムジカエリ・ツムチカエリ・チミツカレ)

地図は「平成の合併」前(平成11年3月31日時点)アンケート調査で、同じまたは類似の郷土料理が「ある」と回答し、かつ現在の呼称が上記分類に該当する市町村の割合(複数回答可)

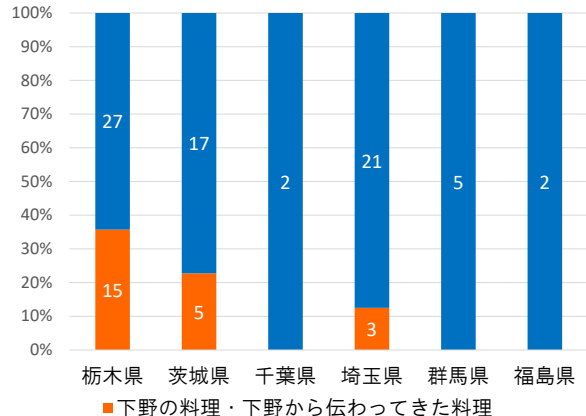


図 12 シモツカレが「下野の料理」・「下野から伝わった料理である」という伝承がある県別割合

アンケート調査で、同じまたは類似の郷土料理が「ある」、「過去にあったが現在は無い」と回答し、かつ凡例の項目に該当する市町村(複数回答可)

に変化したとみられる。

「シモツカレ」への語形変化や勢力拡大は、大橋勝男による調査(昭和41年～昭和44年(1966～1969))⁽⁴¹⁾では県内に「シモツカリ」、「シミツカレ」、「スミツカリ」などが分布するが「シモツカレ」は認められないこと、朝倉隆太郎の調査(昭和44年～47年(1969～1972))⁽⁴²⁾、栃木県教育委員会の調査(昭和46年・47年(1971・1972))⁽⁴³⁾では、「シ

モツカレ」とともに「シミツカレ」や「スミツカレ」なども多いことから、比較的最近起こったことと思われる。

明治・大正時代のシモツカレを記したとみられる村田良策は名称を「しみづかり」、「しもつかり」⁽²³⁾とし、明治33年(1900)執筆の「瀬尾村起源年中行事」⁽²⁵⁾は「下野計(しもつかり)」としており、この時期までに語頭が「シミ」、「シモ」に変化していることがわかる。また、栃木県内の市町村史には「シモツカレ」の呼称が普及し、鹿沼市域でもシミツカリは古語になりつつある。⁽⁴⁴⁾「シモツカレという呼び名は、近年一般化しつつある呼び名で、この地ではもともとシミツカリとかシモツカリと呼んでいる。」⁽⁴⁵⁾、「最近シモツカレという人が多い」⁽⁴⁶⁾という記述もある。「シモツカレ」の拡大と一般化にはマスコミの影響も指摘されている⁽⁴⁷⁾。

このように、時代や地域により異なるこの料理の名称は、鎌倉時代の「スツツカリ」から江戸時代後期の「スミツカリ」、現代の「スミツカリ」になどへの変化が認められる。さらに、栃木県内では明治時代から昭和時代までの間に「シモツカレ」に変化し、その後、普及・拡大したとみられる。

なお、新井小枝子委員が「シモツカレ」を表す語の形式と方言分布について詳細に考察しているので、参照されたい(論考編 P78)。

6 シモツカレのこれから

郷土料理は全国的に地域や家庭で作られなくなりつつあるといわれるが、シモツカレも例外ではない。

アンケート調査結果(第3章3・P19・P33)によれば、シモツカレを作る家は全体では「減っている」が59.0%であるのに対し、「増えている」、「変わらない」は合わせても2%に過ぎない。また、シモツカレまたは類似する郷土料理が「過去にあったが現在は無い」とする回答は、埼玉県を中心として15市町村に上る。減少の理由として、家族の少人数化、行事の衰退、嗜好の変化、作り手の高齢化、手間がかかることなどが

多く挙げられている。古来、行事食として受け継がれてきたシモツカレは、生活様式の変化や過疎化、急速な少子高齢化等による、家庭や地域で伝承するしくみの衰退や、食生活の多様化による特別な料理としての価値の相対的な低下、さらには食の外部化・簡便化による作る機会の喪失などの影響を受けて、伝承の機会が減少したとみられる。

こうした中、シモツカレを地域に普及する取り組みが行われている。

アンケート調査によると、栃木県内では8割以上の市町がシモツカレを学校給食のメニューとし、子どもが食べやすいよう酒粕の量を控えめにしたり、塩鮭は頭ではなく身を使用するなどの工夫がみられる。また、栃木県教育委員会では、学校給食レシピとして、「しもつかれ」の作り方を紹介するリーフレットを作成している⁽⁴⁸⁾。これらは地域の食文化を若い世代へ普及する上で重要であろう。

栃木県日光市では、地元商店の女性らによる「今市おかみさん会」が、シモツカレの継承・普及と中心市街地活性化のため「全国しもつかれコンテスト」を平成13年(2001)から平成3年(2021)年まで毎年開催し、多数の出品希望者や来場者で賑わったが、その後は中止されている⁽⁴⁹⁾。

また、シモツカレは市販され、一年を通してスーパーマーケットや食料品店等で入手できるようになっている。

さらに近年は新たな取り組みも始まっている。

平成30年(2018)に創立された「しもつかれブランド会議」は、「栃木県の郷土料理「しもつかれ」をアップデートする活動(事業)を行うことにより、しもつかれを栃木のチャレンジシンボルとして位置づけ、栃木への郷土愛や地方価値を高めることを目的」⁽⁵⁰⁾とした任意団体で、現在約30人の会員からなる。古来のシモツカレの伝承を図りつつ、「世界に誇れるサステナブルな郷土料理としての価値を、様々な観点から発信」⁽⁵¹⁾し、音楽・ファッション・アートなどのクリエイターとも連携して、新たな価値観を生み出すことを目指している。

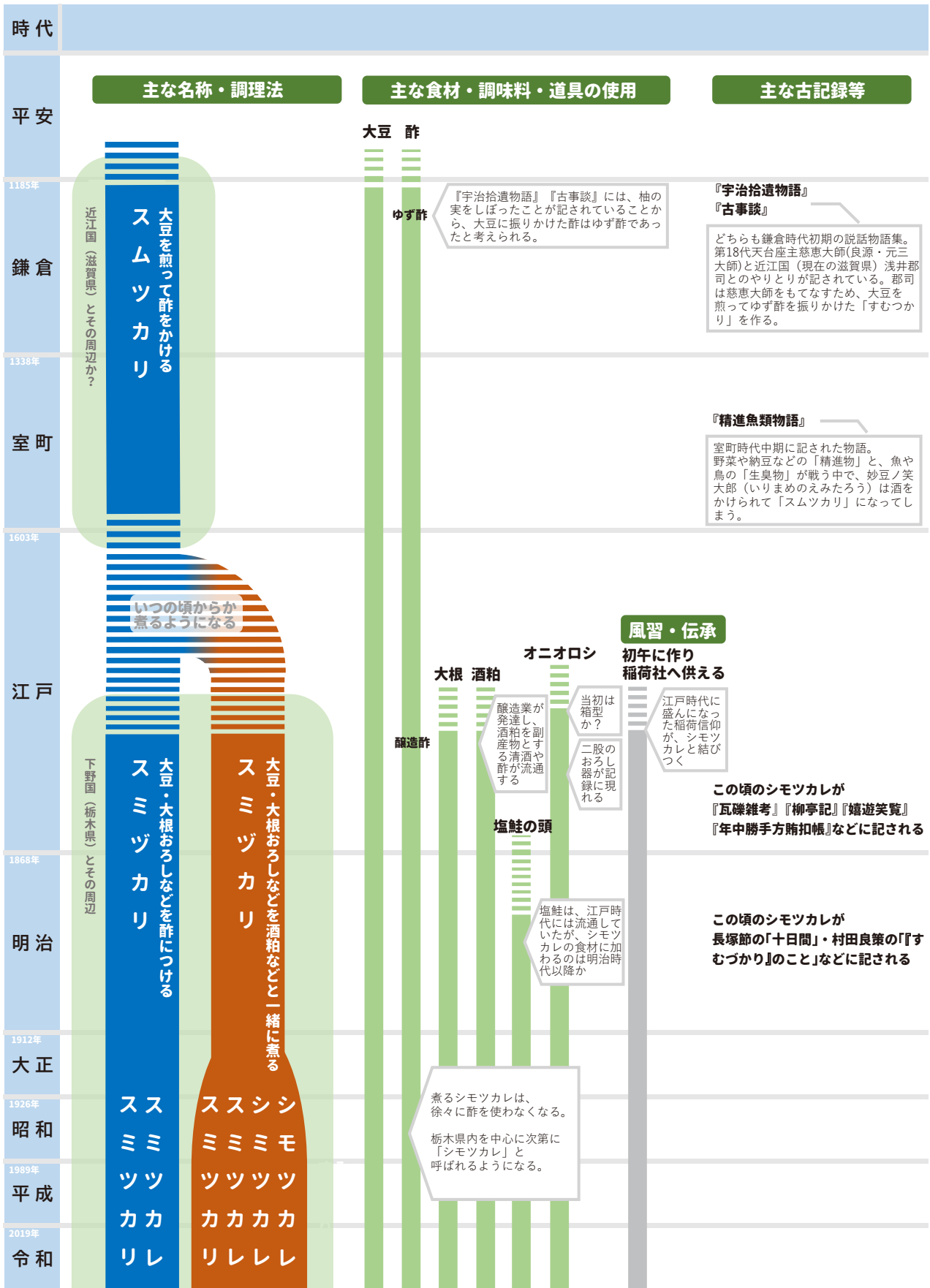
同会は、二月初午前後の1週間に「しもつかれウィーク」を令和2年(2020)から毎年開催し、趣旨に賛同した飲食店・企業・個人等により、シモツカレや関連グッズの販売、音楽やアートとコラボレーションした展示等が県内外の各地で行われている。4回目となった令和4年(2022)のイベントの参加は約60者を数え、活動は年々広がり活気をみせている⁽⁵²⁾。

また、令和3年(2022)、文化庁が公募した地域に根付く食文化「100年フード」に、同会がシモツカレを応募し、令和4(2023)3月3日にはシモツカレが「伝統の100年フード」に、同会が「地域の誇りとして100年を超えて継承することを宣言する団体」に認定された。さらに、令和5年(2023)2月4日には、栃木県教育委員会のシモツカレ保護継承事業「しもつかれ博～探る“千年フード”～」(パネルディスカッション・調理実演・調査成果展示)と連携して「しもつかれ博～繋ぐ“千年フード”～」を開催し、現代的にアレンジされたシモツカレ等を販売するマルシェや「しもつかれ音頭」等のライブ、アート等の展示を行った。

シモツカレを普及する新たな取り組みは、「江戸時代のしもつかれプロジェクト」においても行われている。このプロジェクトは食育活動に取り組む任意団体「とちぎ食育向上委員会」が中心となり進めているもので、江戸時代後期の『嬉遊笑覧』の記述をもとに、地産地消の観点から栃木県産の食材を使用して江戸時代のシモツカレを再現し、令和3年(2021)には商品化された。また、同会は、保育園への「江戸時代のしもつかれ」提供や、冊子「しもつかれはじめてものがたり すむつかりとおぼうさま!」の図書館等への無償配布、シモツカレの歴史を伝える劇の上演など、幅広く活動している⁽⁵³⁾。

このように、シモツカレは地域や家庭で作られることが少なくなる一方で、学校給食等による普及とともに、これまでとは違った視点による取り組みが始まり、新たな展開をみせている。しもつかれブランド会議によれば、同会の活動以外においてもシモツカレをアレンジするなどの取り組みが生まれているという。こうした取り組みにより、各地域の個性豊かなシモツカレを伝承していくとともに、郷土料理や地域の歴史・文化への愛着と誇りの醸成につなげていきたい。

シモツカレの変遷イメージ



註

- 1 茨城県鹿嶋市、及び福島県旧須賀川市・旧長沼町・旧岩瀬村（現須賀川市）については、シモツカレの基本的な食材である大豆もしくはこれに代わる豆類が認められないことから、本章ではこれらをシモツカレに含めない。
- 2 福島県田島町にもシモツカレが存在するが、『田島町史』では煮るか否かの調理法が確認できないことから図2には図示していない。田島町史編纂委員会 1977『田島町史』第4巻 民俗編 田島町
- 3 菅野康二 1977「福島県東半部の茅手（草屋根葺き職人）出稼ぎ」『東北地理』29-4 東北地理学会
- 4 館岩村史編さん委員会 1992『館岩村史』第四巻 民俗編 館岩村
- 5 栃木県教育委員会 1973『栃木県民俗地図』栃木県民俗資料調査報告書第10集
朝倉隆太郎 1977「郷土料理シモツカレの地理的分布」『宇都宮大学教育学部紀要』第27号
足利市教育委員会 1985「しもつかれ」『我が家の伝統料理』
- 6 佐竹昭広ほか編 三木紀人ほか校注 1990『宇治拾遺物語 古本説話集』新日本古典文学大系42 岩波書店
- 7 佐竹昭広ほか編 川端善明ほか校注 2005『古事談 続古事談』新日本古典文学大系41 岩波書店
- 8 柴田芳成 2003「『精進魚類物語』作者に関する一資料」『國文學論叢』10 京都大学
広島大学国語教育会 2012「広島大学蔵福尾文庫『精進魚類物語』室町中期写本 翻刻」『国語教育研究』53号
- 9 永島福太郎 1982「『とおかみや』と『しみづかり』」『茶道文化論集』上巻 淡交社
- 10 日本随筆大成編輯部編 1975『日本随筆大成』第一期2 吉川弘文館
- 11 喜多村筠庭 2005『嬉遊笑覧』四 岩波書店
- 12 北原保雄 2003『日本国語大辞典』第二版 小学館
- 13 小山田与清 1908『松屋筆記』国書刊行会
- 14 山崎美成 1915『海録』国書刊行会
- 15 日本随筆大成編輯部編 1977『日本随筆大成』第三期6 吉川弘文館
- 16 片山賢「寝ぬ夜のすさび」国立国会図書館デジタルコレクション
- 17 沼田市教育部文化財保護課の御教示による
- 18 河野守弘 1916『下野国誌』下野国誌刊行会
- 19 西澤治彦 1984「資料紹介「年中勝手方賄扣帳」(抄)」『古河市史研究』第9号 古河市史編さん委員会
- 20 慶応3年「年中行事亀鑑」(鈴木篤三家文書)
- 21 山田郡教育会 1997『群馬県精髄山田郡誌』(復刻版) 千秋社
- 22 長塚節 1912『長塚節全集』第2巻 春陽堂書店
- 23 村田良策 1956「『すむづかり』のこと」『あまから随筆』河出書房
- 24 村田は「私のうちではいまは酢を省くことが多いが母はそうしていた。」など、自宅の調理法と過去の母のそれとを区別している。
- 25 江戸末期頃の年中行事を記録したとされる「瀬尾村起源年中行事」(今市市史編さん委員会 1982『いまいち市史』通史編I 今市市)には塩鮭の記載があるが、明治33年(1900)の執筆であることから、その内容については検討を要する。
- 26 野田市史編さん委員会 2013『上花輪・野田・中野台・清水の民俗』野田市史編さん調査報告書第8集 野田市
- 27 松伏町教育委員会 2006『松伏町史』民俗編 松伏町
- 28 朝倉隆太郎 1977「郷土料理シモツカレの地理的分布」『宇都宮大学教育学部紀要』第27号
阿部憲治・鈴木健治 1983「栃木県郷土料理「しもつかれ」の製法検討」『宇都宮大学農学部学術報告121』
柏村祐司「シモツカレ」『栃木県民俗探訪』下野新聞社 2003 など
- 29 総和町史編さん委員会 2005「年中行事 小澤家」『総和町史』民俗編 総和町
- 30 大田原市教育委員会の御教示によれば、煮ないシモツカレ3例(旧黒羽町・旧大田原市・旧湯津上村 いずれも現大田原市)は、神饌のために作られるもので食用ではない。
- 31 柏村祐司は、酢大豆を取り入れていた畿内やその周辺地域の寺院の僧侶を通じて全国に広まったと推定している。
柏村祐司 2022「材料からみたシモツカレ考」『下野民俗』第55号
- 32 古川辰『四神地名録』葛飾郡七之巻 国立国会図書館デジタルコレクション
- 33 内務省地理局 1884『新編武蔵風土記稿 豊島郡葛飾郡』国立国会図書館デジタルコレクション
- 34 松濤軒斎藤長秋 1834-1836『江戸名所図會』国立国会図書館デジタルコレクション
- 35 桶川市 1988『桶川市史』第6巻民俗編
- 36 吉川市史編さん委員会 2010『吉川市史』民俗編 吉川市
- 37 直江廣治 1987『民間信仰の比較研究』吉川弘文館
- 38 南郷村史編さん委員会 1998『南郷村史』第5巻 民俗編 南郷村
- 39 近藤喜博 1983「稲荷信仰の歴史的展開」『稲荷信仰』民衆宗教史叢書第3巻 雄山閣
- 40 今回の現地調査においても、「『氏神』にシモツカレを供える」という家庭に祭神を尋ねると「稲荷」であった例がある。
- 41 大橋勝男 1976『関東地方方言事象分布地図』第3巻語彙編 桜楓社
- 42 朝倉隆太郎 1977「郷土料理シモツカレの地理的分布」『宇都宮大学教育学部紀要』第27号
- 43 栃木県教育委員会 1973『栃木県民俗地図』栃木県民俗資料調査報告書第10集
- 44 鹿沼市史編さん委員会 2001『鹿沼市史』民俗編 鹿沼市
- 45 粟野町 1982『粟野の民俗』
- 46 都賀町史編さん委員会 1989『都賀町史』民俗編 都賀町
- 47 下野民俗研究会 1990『栃木県民俗事典』下野新聞社
- 48 栃木県教育委員会 2018『学校給食レシピ集 総集編』
- 49 「しもつかれコンテスト」継続へ 主催団体解散、運営引き継ぐ 日光」下野新聞 2021/3/3 下野新聞電子版
- 50 しもつかれブランド会議 運営規約
- 51 しもつかれ JAPAN <https://www.shimotsukare.jpn.com/>
- 52 しもつかれブランド会議代表 青柳徹氏の御教示による。
- 53 とちぎ食育向上委員会 堀彰一郎の御教示による。

論考編

シモツカレ再考	篠崎 茂雄
栃木県のシモツカレの材料と調理について	高橋 久美子
江戸時代の下野国におけるシモツカレと食材について	平野 哲也
おろし器・オニオロシの時代性と地域性	金井 忠夫
〈シモツカレ〉を表す語の形式と方言分布	新井 小枝子

シモツカレ再考

篠崎 茂雄

1. はじめに

シモツカレは、目の粗いおろし板ですりおろした大根とにんじん、ぶつ切りにした塩鮭の頭、大豆などを鍋に入れて火を通し、柔らかくなったところに酒粕を入れて煮込んだ料理である。地域によってはスムツカレやシミツカレなどとも呼ばれ、栃木県を中心に茨城県西部、群馬県東南部、埼玉県北部、福島県奥会津地方などで作られている。行事食の一種であり、2月初午に赤飯と一緒に藁で作ったツト（苞）に入れて、稲荷様に供えることを慣わしとする。

その起源は今から 800 年ほど前に遡り、鎌倉時代前期に成立した『宇治拾遺物語』巻四の十七「慈恵僧正、戒壇築きたる事」の項には、炒った大豆に酢をかけた「すむつかり」が紹介されている。また、江戸時代中期に柳亭種彦が記した『柳亭記』巻之上には、大川戸（埼玉県越谷市付近）、下総野田（千葉県野田市）、上州（群馬県）の事例として「(前略)2月初午に煎豆に酢をかけたるを稲荷に供す。その名を酢みづかりという。

(中略)寺院にては酢にしょうゆを加へ、大根おろしをかけて平日の食料にもするとぞ。是昔はいづれの国にても常に調したるがその事絶て、ただ稲荷に供るのみその古風の残りしなり」とある。

今日、栃木県などで作られているシモツカレは、江戸時代後期に書かれた『嬉遊笑覧』（喜多村信節著・文政 13（1830）年）や『下野国誌』（河野守弘著・嘉永 3（1850）年）が詳しい。『嬉遊笑覧』巻十飲食編には武蔵の騎西（埼玉県加須市付近）で作られる「すみづかり」について「大根を此器（註・初午おろし、オシオロシ様のおろし板）にておろし、水にて洗ひよく搾り、大豆を熬皮を去て、酒粕をよく播瀝たると、三種を雑て煮る。しょうゆを加へ塩梅ととのへて、是を稲荷祠に供す」と紹介している。また『下野国誌』の「田沼稲荷明神」（佐野市の一瓶塚稲荷神社のこと）の項目には、二月の初午に大豆を灸て、大根おろしと酒の糟とを混合せ酢を加えて煮たスムツカリをワラツト（藁苞）に入れて、家毎に稲荷の広前に供えたとある。

明治時代以降のシモツカレの有り様は、文学作品、日記、各地域で編纂された市町村史などから知ることができる。また、栃木県教育委員会では、昭和 46（1971）年から 47 年にかけて全県下を対象とした民俗調査（以下、昭和 46 年の調査とする）を実施し、シモツカレの名称と材料について分布図を作成した（『栃木県民俗地図』栃木県民俗資料調査報告書第 10 集 民俗資料緊急調査報告）。さらに令和 3（2021）年には、「シモツカレ現況等調査」（以下、令和 3 年の調査とする）等を実施し、シモツカレの呼称や材料、風習など文化的価値を明らかにした。本稿では、これらの資料からシモツカレの現況と変遷について再考する。

2. 分布範囲

令和 3 年の調査によれば、シモツカレ様の料理（栃木県などで作られているシモツカレと呼称や調理法、食材、調味料がこれと同じ、または類似する郷土料理）は、栃木県、茨城県、千葉県、埼玉県、群馬県、福島県の 6 県で作られている。北限は福島県三島町、南限は千葉県野田市、西限は埼玉県嵐山町、東限は茨城県鹿嶋市で、多少の飛び地は見られるものの栃木県宇都宮市を中心として概ね 70km の範囲に広がっている。栃木県では、那須町と足利市を除くほぼ全域、それ以外の県では栃木県に隣接した市町村で作られ、特に鬼怒川流域や渡良瀬川下流域での報告例が多い。また、八溝山地一帯や会津西街道（下野街道）沿線にも分布の範囲が広がっている。

平成時代以前には、それよりもさらに外側に位置する埼玉県さいたま市、越谷市、熊谷市、東松山市、茨城県取手市、牛久市、水戸市（旧内原町）、群馬県太田市、福島県相馬市などでも作られていた。これより、

シモツカレは河川交通や陸上交通などにより栃木県を中心とする北関東に広く伝播し、一部は会津の屋根職人などとの交流を通して福島県にも広がったが、都市化や生活様式の変化等により埼玉県方面を中心に分布の範囲は縮小している。

3. 呼称

令和3年の調査によれば、栃木県内のおよそ8割の地域で、この料理をシモツカレ（シモツカリ、シモツカリを含む）と呼んでいる。下野（栃木県の旧名）の国で作られている料理だからシモツカレだと解釈されているようだ。語源としては、下野の餉（カレイイ）説、下野の家例説、下野ばかり説などが唱えられているがいずれも根拠はない。地域によっては、シミツカレ（シミツカリ、シミツカリを含む）、スミツカレ（スミツカリ、スミツカリを含む）、スモツカレ（スモツカリを含む）、ツムツカリなどと呼ぶこともあるが、そうした所でもシモツカレが共通語であると認識されているようだ。

しかし、栃木県以外の地域では状況が異なる。群馬県や茨城県で、この料理をシモツカレと回答したのは全体の2割に満たず、埼玉県では1割以下、千葉県と福島県からの回答はなかった。これらの地域ではスミツカレが一般的な呼称であり、栃木県ではシモツカレと呼んでいることに対して理解は示すものの、シモツカレと呼ぶ人は少ない。農林水産省では、令和元年度から3カ年かけて都道府県別に30品目程度の郷土料理を「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」として選定し、データベースを作成したが、栃木県のシモツカレに対して、茨城県、群馬県、埼玉県、千葉県ではスミツカレの名前で公開している。そして、シモツカレの原点とされる『宇治拾遺物語』には「酢むつかり」、江戸時代に書かれた『柳亭記』や『嬉遊笑覧』、栃木県の佐野の様子を述べた『下野国誌』には「スミツカリ」や「スムツカリ」と記されている。

昭和46年の調査では、栃木県内のシモツカレの呼称について民俗地図を作成しているが、当時は、現在より広い範囲で、スミツカレ、シミツカレ、ツムツカレ、ツモツカレなどと呼んでいた。このうちスミツカレは真岡市を中心とした芳賀郡や佐野市、栃木市など県南地域に見られたが、これらは群馬県や茨城県に接する地域で、スミツカレという呼称が県境をこえて連続して広がっていたことを示している。また日光市、矢板市、大田原市、那須塩原市など県北の一部にもスミツカレと呼ぶ地域が点在していた。一方、シミツカレは宇都宮市など県央から下都賀郡、栃木市、佐野市、小山市など県南にかけて見られた呼称である。スミツカレと呼ぶ地域を取り囲むように分布しており、シモツカレとスミツカレの漸移帯のようにも見える。語源は、寒い季節に作られるよく味が浸みた（凍みた）料理だからといわれる。そして、令和3年の調査によると、埼玉県にもシミツカレと呼ぶ地域が見られる。ツムツカレは那須烏山市や茂木町など県東部の八溝地域にのみ見られる呼称である。さらに北に位置する那珂川町では、ツモツカレやツモツカレなどの呼称も見られたが、それらは県境をこえた常陸大宮市（旧美和村）など茨城県西部にも散見される。また、那須烏山市や茂木町、茨城県、福島県には、ツムジガエリと呼ぶ地域が見られる。

この分布地図が作られたのとはほぼ同時期に、朝倉隆太郎は栃木県栃木市の大宮北小学校、同県真岡市の真岡小学校の児童の家庭を対象としたアンケート調査を行い、その結果を「郷土料理シモツカレの地理的分布」（1977）にまとめている。それによれば、大宮北小学校の学区ではシミツカレの57%に対して、シモツカレは43%と、シミツカレと呼ぶ人の方が多い。しかし、これを年齢階層に分けて見ていくと、若年層ほどシモツカレが優勢となる。また、真岡小学校の学区では都市部ではシモツカレ、農村部ではスミツカレと呼ぶ人が多い。そして、いずれの地域においても年齢が高い人ほどスミツカレと呼んでいる。スミツカレとシモツカレの比率が逆転するのは50歳代以上であり、30歳代以下になるとスミツカレと回答した人は全体の1割程度にすぎない。これは、スミツカレやシミツカレという呼称がシモツカレに置き換わりつつあることを示している。

4. 材料

昭和46年の調査では、シモツカレの材料について民俗地図を作成している。材料の組み合わせは、以下の7つである。

A：大根、塩引、大豆、酒粕、にんじん、油揚げ

B：大根、塩引、大豆、酒粕、にんじん

C：大根、塩引、大豆、にんじん

D：大根、塩引、大豆、酒粕

E：大根、塩引、大豆、にんじん、油揚げ

F：大根、塩引、大豆

G：その他（大根、塩引、大豆のうちどれかが一つ欠ける）

各地域で共通する材料は、大根、塩引（塩鮭）、大豆の3品である。そこに酒粕、にんじん、油揚げのすべて、もしくはいずれかを入れる地域もある。最も多い組み合わせは、Aの大根、塩引、大豆、酒粕、にんじん、油揚げで、そこに油揚げを入れないBを加えると栃木県全体のおよそ7割を占める。特に栃木県の中央部から南部にかけてのシモツカレを密につくる地域では、AかBかのいずれかにあてはまる。この民俗地図からは見えないが家による違いも大きい。稲荷様の使いである狐の好物だから油揚げを入れる家がある一方で、日持ちがしないとの理由から入れない家もある。何より、各家の好みに関係する。市町村史のなかには、最近になって油揚げを入れるようになったという記述もあり、時期ははっきりしないが、新たに加えられるようになった材料の一つといえる。

酒粕を入れない地域もあり、栃木県では東部の八溝山地山麓、県南部の野木町や栃木市の一部がこれに該当する。福島県境に近い那須町などでは大根、塩引、大豆の3品、大田原市や那須烏山市、栃木市の一部の地域などでは大根、塩引、大豆、にんじんの4品、那須塩原市や栃木市の一部の地域などでは大根、塩引、大豆、にんじん、油揚げの5品でシモツカレを作る。これらは県境を取り囲むように分布し、「遠方の一致」が見られる。周囲論を尊重すれば、酒粕を入れないシモツカレは古いタイプのレシピといえる。

令和3年の調査からは、茨城県や群馬県、埼玉県などで作られるシモツカレ様の郷土料理の材料や調味料、調理方法について知ることができる。栃木県で作られるシモツカレの多くは、大根や大豆、酒粕などを鍋に入れて煮るものであるが、茨城県つくば市や土浦市、千葉県野田市、埼玉県庄和町などでは、煮ない調理法が見られる。また埼玉県越谷市、さいたま市、東松山市などでは、そうした料理を過去に作っていたと回答している。

このうち野田市では、大根とにんじんをオニオロシですりおろし、水気をしばってから瓶に入れ、そこに炒った大豆、酢、砂糖を入れてかき混ぜたものをスミツカレと呼ぶ。これを1週間ほど寝かせておくと大豆が柔らかくなって食べ頃になるという。食味としては紅白なますに近く、旧暦初午の日に作って稲荷様に供える。煮ない調理法の多くは、大豆、大根、にんじんを主材料とし、そこに油揚げ、長ネギ、塩鮭、竹輪などを入れる家もある。調味料は酢で、好みに応じて砂糖やしょうゆ、柚の汁、塩などで味を付ける。少数ではあるが酒粕を入れる地域もある。栃木県などで作られるシモツカレとは別の料理に見えるが、『柳亭記』に記された「酢みづかり」に近く、シモツカレの原点の一つとされる。

江戸時代後期になると『嬉遊笑覧』などに見られるように煮る調理法が出現する。先に紹介した野田市においても煮て作る家もあり、両者は混在している。材料を見ると大豆と大根の使用率が高く、にんじんや油揚げも多く地域で使用する。しかし、塩鮭の頭は地域による偏りが大きい。すなわち栃木県や群馬県の使用例は多いが、茨城県や埼玉県では必須の材料ではない。福島県では塩鮭の頭に代わるものとしてマスや昆布を使用する。その季節や場所で入手可能な材料を入れる家もあり、宇都宮市徳次郎町では先にあげた6品の他に里芋、鹿沼市笹原田では里芋、牛蒡、蒟蒻、竹輪を入れる。他にさつまあげ、豆腐、ネギ、しいたけ

などを入れる家もある。調味料としてはしょうゆが使用されるが、千葉県や茨城県では酢も入れる。他に砂糖や塩、味醂を入れる家もある。

5. 風習と俗信

シモツカレにまつわる風習や俗信に以下のものがある。

- 1) 初午の日にシモツカレを作って稲荷様に供える
- 2) シモツカレは初午の日、二の午、三の午など特定の日に作る
- 3) 節分の豆を入れる
- 4) シモツカレを初午以外の日に作ると火事になる
- 5) シモツカレを平日に作る時は、初午のものをとっておき、それを種として作る
- 6) シモツカレを屋根に供えると火難、盗難除けになる
- 7) 初午の日の朝に7軒（または3軒）の家のシモツカレをもらって食べると中気（ノウヤミ・脳血管疾患のこと）にならない

いずれも栃木県内で広く見られる風習であるが、稲荷社をはじめとする神仏に供える風習はそれ以外の地域にも見られる。また、節分の豆を使う点も共通している。シモツカレは初午の日の他に二の午、三の午にも作る地域も多い。これ以外の日に作ることを忌む風習は各地で見られ、健康や火難、盗難除けに関する俗信とあわせて、特別な料理としての価値を高めている。

しかし、少なくとも栃木県では、一年中スーパーなどでシモツカレが販売され、寒くなると作って食べる家もある。そのため行事食としての地位は崩れつつある。この点、旧暦初午の日にスミツカレを作る千葉県や茨城県の方が、古くからのしきたりを重視しているようにも見える。

6. まとめ

本稿では、「シモツカレ現況等調査」のデータをもとにそれ以前に出された文献や報告書等を通して、シモツカレの現況と変遷について再考した。

シモツカレは時代とともに変化しており、鎌倉時代には大豆と酢、江戸時代中期には大豆とすりおろした大根を酢で混ぜた料理をスミツカレと呼んだが、江戸時代後期になるとすりおろした大根、大豆、酒粕などを混ぜて煮た料理もスミツカレといふようになった。両者は異なる料理のようにも見えるが、煮るスミツカレについて記述した『嬉遊笑覧』や『下野国誌』では、その原点を『宇治拾遺物語』の「酢むつかり」に求めている。そうであるならば、シモツカレは大豆と酢、もしくは大豆と大根、調味料としての酢を基本とした料理といえる。節分の豆を使い、また初午行事と結びついて神仏への供物とすることで、特別な料理として普及していく。「初午の前に作ってはいけない」などいくつかの禁忌があり、健康や火難、盗難に関する様々な俗信が見られることも一般的な郷土料理とは異なる点である。

その後、栃木県ではシモツカレという名称で広く伝播し、材料として塩鮭の頭やにんじん、油揚げを加えるようになった。さらには里芋、牛蒡、蒟蒻、竹輪、さつま揚げ、豆腐などを入れる地域もある。そして、酢に代わって、酒粕が使用されるようになった。他に調味料として、しょうゆや塩、砂糖などを用いることもある。これら新しく加えられるようになった材料や調味料に共通するのは、その時期、その地域で手に入る素材を料理に生かしている点である。そして、伝承が密な地域ほど新たに加えられた材料は多く、そこから離れるにつれて少なくなる傾向にある。近年、「しもつかれブランド会議」等などにより、シモツカレの新たなレシピ開発が進められているが、これはシモツカレの変化の兆しである。今後、シモツカレがどのような変遷をたどるかについては、注意深く見守りたい。

栃木県のシモツカレの材料と調理について

高橋 久美子

はじめに

明治期以降、シモツカレの主要材料は、大根・大豆・鮭の頭・酒粕で、地域により人参・油揚げ・その他身近に入手しやすい材料が使われている。

調理方法は、一般的には「オニオロシでおろした大根と人参、煎り大豆、鮭の頭、油揚げ、酒粕を柔らかくなるまで時間をかけて煮込む」料理といえる。

現在のシモツカレは、年月を経る中で、その時代に合わせて伝統的な調理技術や味等を残しながら、改良工夫がされ引き継がれている。

同じ材料であっても、各材料の選択や配合割合、調理方法等それぞれの家のこだわりや工夫が見られ、でき上がったシモツカレは各人各様で、その家庭の味が生まれている。

初午の行事食でもあるが、近年は行事に関わりなく冬になると数回作ると言う人が多数いる。

今回、シモツカレの材料に使われてきた大根と人参は過去にどのような品種であったか、そして現在使っている品種は何かを調べた。また、現在作られているシモツカレの、材料の調達や調理方法、その他シモツカレに関する事柄等について毎年作っている63～85歳の18人(平均年齢76歳)に聞き取りをし、考察を行った。なお、聞き取りの結果は第3章2 現地調査No.1～18のとおりである。

1. 大根について

大根の品種は江戸時代から品種改良が進み明治時代には全国各地に大根の産地ができていたようで、昔から食材としての大根は各種の行事食、郷土料理、また普段の食事にも不可欠のものであり、食材としての位置付けは高いものがあったようだ。大根には品種によりそれぞれの特徴があり、それに合う使い方があるものの、かつてはシモツカレに使う大根の品種は特にこだわらず、多くはその時期にあるものを用いていたと考えられる。現在も、時期に入手できるものを使っている家が多いが、シモツカレに使う大根の品種にこだわる家もある。

(1) シモツカレに使われている大根の品種

シモツカレに品種を特定しているのは『熊谷市史 別編1 民俗編』⁽¹⁾及び群馬県の『千代田村の民俗』⁽²⁾に聖護院大根を使ったとあるが、県内のシモツカレには品種についての記載は見当たらない。県内の大根の品種として、1929年(昭和4年)当時は、練馬・宮重・聖護院等が主に栽培されていた⁽³⁾。練馬大根は漬物用に、宮重や聖護院大根は煮食や生食用に向く大根として重宝され、昭和初期には、本県でもシモツカレに、煮大根である宮重大根や聖護院大根が使われていたと考えられ、現在もこれらの大根は栽培されている。

表1 栃木県の品種の変遷(シモツカレに使われたと考えられる秋冬用大根)

年代	収穫時期	品種
1958年代(昭和33年)	秋冬用	大蔵・練馬尻細・西町理想・高倉・あずまなど
1977年代(昭和52年)	秋冬用	西町理想・高倉・大蔵…(いずれも練馬系)
1985年代(昭和60年)	秋冬用	この頃から青首系品種に代わる西町理想…(練馬系、白首)・耐病総太り…(宮重系青首1974年より栽培を始めた)など
1992年代(平成4年)	秋冬用	この頃にはほとんどが青首系品種の大根になる秋まさり・福味・耐病総太りなど

※川里宏2022『とちぎの野菜栽培史』より作成

表1の品種は統計数値として上がって来た栽培面積が多く自家野菜も含めて市場流通に乗る主なもので、これ以外にも少量生産の色々な品種の大根が栽培されている。

シモツカレには必ず三浦大根を使うという家が多く、シモツカレと三浦大根の結びつきは強い。しかし、本県の主な栽培品種の中に三浦大根は見当たらない。シモツカレに使う三浦大根は少量生産で主に地域内自給用として栽培されているものと考えられる。

三浦大根は、神奈川県三浦が発祥の地で改良を重ね全国に広まった。三浦大根がシモツカレに使われ始めたのは、いつの頃からか定かでないが、戦後に「都系のダイコン」との交雑で大型の「三浦ダイコン」が作られ⁽⁴⁾、秋から春先まで使える大根として各地に広まった。肉質が緻密で、煮食等に向く特徴と保存ができることから、本県でもシモツカレに適した大根として好まれて使われる様になったのではないと思われる。

しかし、1985年頃から青首系大根が県内でも栽培されるようになると、重くて大きい三浦大根に代わり甘く小ぶりで扱いやすいことから消費者のニーズに受け入れられ、ほとんどの大根が青首系になった。中でも「耐病総太りダイコン」は、作りやすく、肉質が良く用途が広い上に、スが入りが遅い。スが入りにくいのは、保存した大根を使うシモツカレに適した大根といえる。「シモツカレは青首大根で作ると柔らかく甘く美味しい」という人、「シモツカレの大根は三浦大根で作ると食感がしっかりとして美味しい」という人に二分される。青首系大根は、市場流通・自家用栽培ともに主流になっていて入手し易いが、三浦大根はほとんど市場流通にのらない小規模な生産で、直売所で購入するか自家用栽培になっている。

日光市足尾(旧足尾町)の唐風呂地区には、貴重な地方品種の唐風呂大根がある。1950年代までは生産が盛んであったが、1998年以降は数名が栽培するのみになっている。唐風呂大根の特性は皮と葉が赤紫で先端のみ白い。長期の保存が効き12月から3月頃まで土に埋けて利用する。肉質は水分が少なく辛みがある。昔はシモツカレに適しているとして時期になると地区外からも買い来た。現在も、地区の人達は山間地のシモツカレの貴重な食材として利用している⁽⁵⁾。

表2 シモツカレに使用している大根の品種(調査対象18戸)

大根名	戸数	割合	備考
三浦大根	6戸	33%	青首大根以前からの煮大根 全員が自家栽培
みやこ大根(三浦系)	2戸	11%	青首大根以前からの煮大根 全員が自家栽培
おふくろ大根(三浦系)			(みやこ大根と併用 自家栽培)
青首系大根	9戸	50%	自家栽培 頂きもの 購入
不明	1戸	6%	
合計	18戸	100%	

シモツカレの大根にこだわり三浦系大根を使っている家が6戸(33%)あり、その全戸が自家用として長年栽培している。自家消費以上に栽培している宇都宮市のIさん(現地調査No.6)は10年位前から初午近くになると、直売所に出荷しているが、売れ行きは好調で、鹿沼市のKさん(現地調査No.13)は初午近くになるとしもつかれを作る近所の人に配っている。

宇都宮市で、三浦大根を使ったシモツカレを製造販売していた女性グループ(現地調査No.8)では「三浦大根で作るとしっかりした食感のシモツカレが味わえる」と三浦大根がなくなったら販売中止にしていた。

青首系大根にこだわり、シモツカレを製造販売している女性グループ(現地調査No.15)は「サラダ感覚のシモツカレ」を目標にしている。青首系大根は2aをグループ員が共同で品質の良いものを作付けし、大根の特徴を出すようにしている。夏季は加工量を減らす年間加工販売していて、若い世代に好評である。かつてはシモツカレに使う大根の品種の限定はなく、冬季の大根の保存の良し悪しがシモツカレの食感や味にも影響していたと考えられる。現在は大根の品種もシモツカレの好みを決める材料となっている。

(2) 大根の調理方法

オニオロシでおろす

大根はオニオロシでおろすことにより、大根の表面が削られ、煮込むと味が浸透しやすくなり、シモツカレ独特の味と香り等が生まれる。オニオロシの大きさ、歯の形、鋭さ、材料によりおろした大根の削られ方はそれぞれ微妙な違いがある。また、大根のおろし方によっても、食感が変わって来る。大根をオニオロシに寝かせる様にしておろすと滑らかに、立てておろすとガリガリとした大根になる。これらからも、各々のシモツカレの特徴が生まれる。

おろした大根の扱い方

大根の皮は大部分(17戸)の人は剥いているが、1戸は皮が柔らかい青首大根を使う時は、皮を剥かずに使っている。食材を使い切るエコの観点からは良い方法である。

表3 おろした大根の扱い方(調査対象18戸)

おろし汁と固形に分ける	おろし汁は鮭の頭を煮る時に使う	3戸・17%
	軽く搾りおろし汁は使わない	3戸・17%
おろした大根を洗う	水で晒してザルにあげ自然に水が切れるまでおく	1戸・5%
おろしたらそのまま使う		11戸・61%

「おろした大根はそのまま煮込む」が61%で過半数の方法である。他の方法として汁と固形物に分け、大根の汁は鮭の頭を煮る時に加えると柔らかく煮えるので水分の一部として使う。全材料を煮込む時の水分調整に使う等、栄養分を含む汁を捨てずに活用している。

3戸はおろした大根を軽く搾るかザルで水分を除いて、大根汁は使わない。「水っぽいシモツカレにしないため」、「形のあるシモツカレにするため」としている。

「おろした大根は水で晒して」使う家が1戸あるが、この方法については古記録『喜遊笑覧』⁽⁶⁾にも「初午おろし」で「おろし、水にて洗ひよく搾り」とある。また、いくつかの文献にも「甘味を出すため、美味しくするために洗う」とあり、各所で行われていたと思われる。旧の初午まで保存した大根は水分が無くなり味も落ちるため、それを補う方法だったと思われるが、さくら市のKさん(現地調査No.4)は嫁ぎ先の姑からの伝承で続けている。

2. 人参について

人参は1600年代初期に中国から渡来し、渡来間もなくから、菜園に向く野菜として栽培が勧められ全国に普及した。そして、「人参が主要な野菜の一つになり農村における行事食にも用いられるようになったものと思う」との記述がある⁽⁷⁾。当時の野菜の中で、橙色の人参は料理に彩りを添える貴重な食材として、シモツカレにも当然使われるようになったと思われる。

諸国産物帳(1730年)には、本県の岡本村ほか11ヶ村で栽培されていた野菜の種類の中に人参があり⁽³⁾、江戸中期には人参が栽培されるようになっていたと考えられる。

江戸期のシモツカレの材料として人参が使われた記録は、慶応3年(1867年)「年中行事亀鑑」(古河市鈴木篤三家文書)のシミツカリに見られる。その後明治期以降のシモツカレについての記録や文書では、ほとんどのシモツカレの材料に人参が使われている。

(1) 人参の品種

江戸時代に栽培された人参は中国から渡来した東洋系の品種で、江戸時代後期以降にヨーロッパ系品種が渡来し、明治初期になり欧米から各種の品種が導入された。明治・大正期の主要品種は東洋系の滝の川大長人参で、特に東日本で盛んに栽培されたとあり⁽⁷⁾、本県でもこの品種が、昭和10年代まで栽培されていた

と考えられる。特性は橙紅色、肉質堅緻、甘味及香気に富む、性強健で栽培が容易⁽⁸⁾とあり、この時代のシモツカレに使われていたと思われる。現在東洋系品種で栽培されているのは、金時人参で肉質は軟らか甘味がある。色素がリコピンを含み、色は紅色で正月料理用に出回ることが多い。

その後フランス系の長人参である国分人参が群馬県で育成され、橙色で根の長さは60～80センチ、芯が小さく良質であり、昭和初期から関東地方を中心に全国で栽培された⁽⁷⁾。長人参は貯蔵ができ冬期間の野菜として重宝された。本県では1955年頃の品種は国分人参(長人参)とMS三寸(短根)が栽培されていた⁽³⁾。現在は扱い易く柔らかで甘い五寸、三寸人参が自給、流通共に主流になっていて長人参の栽培は減少し入手が難しくなっている。

調査対象18戸のうち長人参を使っている家は3戸であり、そのうち自家栽培が2戸で、そのうちの1戸は金時人参を栽培している。1戸は産地である壬生町稲葉で毎年購入している。他の15戸は五寸、または三寸人参を使い購入が多い。

(2) 人参の調理

人参の調理方法としては、オニオロシでおろし、汁ごと大根と一緒に煮ていく方法が大部分だが1戸は、水分を調整することで軽く絞って加えている。人参の分量は大根との色合いに気を配り「大根何本に対して人参何本または何キロに対して何キロ」という人が多い。

表4 大根に対する人参の割合(調査対象18戸)

割合	戸数	特徴	割合	戸数	特徴
5%	1戸	長人参	15%	3戸	色の濃い人参を選ぶ(1戸)
6%	1戸		18%	1戸	色合を見て量を定める
8%	2戸	金時人参で色よく(1戸)	20%	1戸	長人参
10%	2戸		25%	1戸	
12%	3戸	おろして水分軽く絞る(1戸)	30%	1戸	色の濃い人参で色よく
13%	2戸	橙色は薄めに、濃すぎず(1戸)			

シモツカレに使う材料の分量はアバウトなところがあるが、人参についての割合は上記の通りで大根に対して10～15%程度の人参を使う家が多い。シモツカレの色にこだわり金時人参の栽培や購入時に色の良いものを選ぶ等の工夫をしている。調査対象者の中で、割合が30%の家は「色の薄いシモツカレは葬式のような」と母から教えられ人参の量を多く使っている。中には「人参の色合いは薄めにするように」と入れ過ぎないようにする家がある。見た目が良くないというシモツカレの評価があるが家ごとに人参で彩りを良くする工夫がみられる。

3. 大豆について

シモツカレの材料として大豆は必須材料といえる。文献等での調理方法は、茹でた大豆を使う・煎り大豆を皮付きのまま使う・皮を取って使う等が見られる。中でも、皮を取り去ってから煮る方法が多いように思われる。その方法としては箕の中に煎り大豆を入れ一升マスの底で押しつぶす様にして皮を剥き、箕で皮を仰ぎ飛ばす方法である。このマスの底で皮を剥ぐ方法については、古くは江戸時代の文献『松屋筆記』⁽⁹⁾にも見られ、長年にわたり定番になっている。現在では皮を剥いで使う家は少なくなり聞き取り調査では、5戸(28%)となっている(表5)。その内、かつては当たり前の方法であった箕とマスを使って皮を剥ぐ家が3戸(17%)と減少している。「自家製の煎り大豆を使う時は皮を剥ぐ」という家もあるが、「市販の煎り大豆は皮を剥かずに使えて手間がかからない・皮を剥かなくても香ばしい」等の理由から半数近くが、市販の煎り豆を利用している(表6)。

茨城県内のメーカーによると煎り大豆の製造が始まったのは昭和後期からとのことであった。平成になり、各種の煎り大豆が出回り節分の豆として販売されることからシモツカレの材料としての利用が増えてい

て、今後も増えると思われる。

生大豆の調理方法では、厚手の鍋やフライパン、オーブンで煎るが「焦げ付かないように」「少し焦げが付くくらい」等、各家のこだわりが見られる。

大豆の使用量は表7の通りで大根と人参の2～3.9%位を使用している家が多い。

表5 大豆の皮の処理（調査対象18戸）

事 項	生大豆を煎る	市販の煎り大豆	計・割合	備 考 (方 法)
皮を除く	3戸	2戸	5戸 28%	箕の上で一升マスの底を使う3戸・手でこする1戸・紙の上でボウルの底1戸
皮をつけたまま	7戸	6戸	13戸 72%	

表6 大豆の入手状況と調理の方法（調査対象18戸）

事 項	戸 数	割 合
生大豆をフライパンやレンジで煎る。(購入8戸・自家産1戸)	9戸	50%
煎り大豆を購入	8戸	44%
生大豆をそのまま煮る。煎らない。(購入)	1戸	6%

表7 大根と人参の使用量に対する大豆の使用割合（調査対象18戸）

使用割合%	1.0~1.9	2.0~3.9	4.0~5.9	8.0~9.9	10.0以上
戸数	4戸	9戸	3戸	1戸	1戸

4 塩鮭の頭について

昭和期頃までの塩鮭の頭は歳暮に頂いたものであったが、現在は歳暮のものを使う家は、18戸中4戸(22%)と少なくなっている。歳暮に贈られた塩鮭の頭でシモツカレを作り、お返しにする習慣を楽しみにしている家もある。

頭の品質の良し悪しがシモツカレの味に影響するためそれぞれの購入の工夫が見られる。「特定の魚屋から購入」、「身着きの良く大きな頭を選ぶ」、「早くから良いものがあれば購入する」等である。調理の際に気を使うのは塩分である。かつては塩引き鮭で塩味が強かったが現在は冷蔵技術が良くなり塩分は少なくなっているが頭毎に塩味が異なることもあり、煮る前も煮た後も味の確認をしながら調理をしている。

昭和期の頭の煮方としては、細かく切った頭と他の材料を一緒にして煮込む方法と、硬い頭だけを先に柔らかく煮て、そこに他の材料を加えて煮込む方法である。いずれの方法でも数日の時間をかけて作っていた。現在も、初午に合わせ2～3日前から鍋や釜でじっくりと柔らかくなるまで頭を煮てから他の材料と合わせて煮込む方法や頭を細かく叩き切り初めから他の材料と煮る、昔ながらの方法で作る家がある。一方で昭和後期頃から圧力鍋が一般家庭に普及したこともあり、短時間で頭を柔らかく煮る家がある(表8)。

また、柔らかくした頭をしゃもじやすりこぎ棒、ミキサーで細かくして出汁のようにしたりすることで見た目が良くなり食べ易く、他の材料と煮込んでも違和感がないシモツカレになるとひと手間かける工夫がみられる(表10)。下野市笹原のOさん(現地調査No.15)はこの方法で作ったシモツカレを、サラダ感覚のシモツカレとして販売しているが若い世代に好評である。

塩鮭の頭の匂いと塩味が、シモツカレの美味しさを左右する要因になると下処理に気を使い、何かしらの処理をしている。多いのが焼く方法(9戸50%)で、香ばしくなり生臭さを消すことができる(表9)。

塩鮭の頭の使用量は大根と人参に対して、10%前後が多い(表11)。若い人には少ない方が好まれるシモツカレになるようで、上記下野市笹原のサラダ感覚のシモツカレは3%台である。しかし味が出るため多く使う家もある。調査対象者は表9・10に示すような調理をすることで頭を他の材料と一体化させて美味しく食べる工夫をしている。

表 8 塩鮭の頭の調理方法について（調査対象 18 戸）

調理方法	戸数	割合	備考
圧力鍋・釜で煮る	8 戸	44%	
電気ポットで煮る	1 戸	6%	
鍋・釜で煮る（長時間煮る人は 2～3 日）	8 戸	44%	火元はストーブ 2 戸 カマド 2 戸 練炭、炭コンロ 2 戸 ガス 2 戸
先に煮ない、直接煮る	1 戸	6%	焼いて頭は細かく叩き切る

表 9 塩鮭の頭の前処理の方法（調査対象 18 戸）

方法	戸数	割合	備考
洗うのみ	4 戸	22%	水・50 度の湯・たわしで洗う等
洗って焼く・洗わず焼く	7 戸	39%	焼き網・フライパン・グリル
洗って湯がく	3 戸	17%	
茹でこぼし	2 戸	11%	1 戸は 3 回茹でこぼす
焼いて湯がく	2 戸	11%	

表 10 塩鮭の頭を煮る時の工夫（調査対象 18 戸）

方法	戸数	方法	戸数
鮭の目玉やえらは取り除く	2 戸	煎り大豆と煮る	6 戸
煮ながら崩しトロトロにする	1 戸	日にちをかけ火入れと止を繰り返す	2 戸
煮た頭は崩す（すりこぎ棒・しゃもじ・ミキサー）	4 戸	軟らかく煮た頭を細かく切り再度圧力釜で煮て液状にする	1 戸

表 11 大根と人参の使用量に対する鮭の頭の重量割合（調査対象 18 戸）

割合%	3.0~3.9	5.0~9.9	10.0～14.9	15.0~19.9	20.0 以上
戸数	2 戸	6 戸	6 戸	3 戸	1 戸

5. 酒粕について

酒粕は全戸が使っているが、嗜好性のあるものなので、加える量は家ごとの好みに左右される。旨味と甘さが加わり、香りが鮭の頭の臭みを和らげる働きがあり、酒粕にこだわりを持っている家が多く見られる。同じメーカーのものを購入する家が 18 戸中 4 戸、また直接地域にある酒蔵からの購入する家が 3 戸、特定の酒屋から購入する家が 2 戸となっている。

大田原市湯津上の U さん（現地調査 No. 2）は、嫁いだ昭和 32 年頃は酒粕を入れていなかったが、平成になり加えている。

6. その他の材料

(1) 油揚げ

市町村史の記載によると、地域により油揚げを入れないシモツカレがあったが現在は減っており、聞き取りでは 2 戸（さくら市・佐野市（現地調査 No. 4・17））が入れていない。さくら市の K さん（現地調査 No. 4）は沢山作る時は傷みやすいので入れないが、少量の時は加えるとしている。大田原市の U さん（現地調査 No. 2）は平成になり酒粕と共に加えるようにした。

(2) 地域や個人で加えている食材について

・地域 鹿沼市中粕尾（旧栗野町（森地域））のシモツカレには油揚げ・豆腐・ごぼうが入る。W さん（現地調査 No. 14）は、嫁いで（昭和 45 年）から姑から教えてもらい作り続けている。豆腐についてはいつから入れるようになったのか不明だが、地域に豆腐屋と魚屋があり、作る時期になると黙っていても油揚げと豆腐、鮭の頭が集落の各戸に配達された。豆腐を加えるのが当たり前で、近年になり商店はなくなったが、今も豆腐・油揚げ・

ごぼうは地域の定番の材料として使っている。作り方はごぼうを笹がきにして大根と人参と一緒に煮る。豆腐は材料が煮えてから手で潰しながら加える。

・地域 宇都宮市篠井・富屋地区のシモツカレには里芋が入る。Iさん（現地調査No.6）によると、この地域は里芋の産地で日常的に良く食べていたので、シモツカレにも身近にある里芋を加えるようになったのではないかと知っている。里芋入りのシモツカレは嫁いだ30年前から姑に教えてもらい作っている。作り方は、里芋を3センチの厚さに切り他の材料と煮る。里芋は煮崩れせず味がしっかりついて美味しくなる。この里芋入りのシモツカレは、次世代に伝えていきたいと、篠井・富屋地区の小中学校3校の給食でメニュー化している。

・個人 鹿沼市のYさん（現地調査No.10）のシモツカレにはごぼうが入る。地域でごぼうを入れる家はない。義母（大正10年生）からは、義祖母（明治28年生）がごぼうを炒めて加えたのが始まりではないかと聞いている。ごぼうを加えると美味しくなるので継承している。ごぼうも大根同様冬期間の保存食材であったので、シモツカレに使う工夫をしたと思われる。

旧今市市のAさん（現地調査No.9）は味を良くするためさつま揚げを20年程前から使っている。

7. 調味料

・塩分 ほとんどが塩鮭の頭の塩分を基本にしている。薄い場合は塩・醤油を加える。個人の考えで1戸（日光市（現地調査No.9））が味を良くするためと20年程前から味噌を使っている。

・砂糖 佐野市のAさん（現地調査No.17）はシモツカレの材料約9kgに対して1kgの砂糖を加え、甘いシモツカレを作っている。栃木市岩舟のTさん（現地調査No.16）は約15kgの材料に350gの砂糖を使う。大田原市の3戸（現地調査No.1～3）は少々の砂糖を加える。県南部と北部に砂糖の使用が見られる。

・酢 1戸（現地調査No.8）が頭を柔らかく煮るために使っていて、煮込む時の調味料としての使用はなかった。食べる時に酢をかける家が大田原市1戸（（現地調査No.1）ある。

・酒 1戸（現地調査No.18）が頭を煮る時に使う。

・以上の他に味を良くするため、使っているのがきな粉・昆布茶・だしの素等である。これらは近年になっから入れる様になった。

8. 煮込みの方法

全材料を煮込む時にも家ごとの特徴が見られる。材料の入れ方は2つのタイプに分けられる。ミルフィユ型と混ぜ型に分けられる。

表12 煮込みの方法（調査対象18戸）

型	煮る方法	酒粕の加え方	戸数	割合
ミルフィユ型 (層にする方法)	材料ごとに積み重ねて入れ、煮えるまでかき混ぜない。材料の入れ方は家ごとで異なる。	○酒粕も層にして他の材料と共に最初から煮る。 入れる層は家ごとに異なる。	4戸	22%
		○材料が煮えたら全体をかき混ぜ、酒粕を加える。	5戸	28%
混ぜ型	最初に材料を全部混ぜて途中もかき混ぜながら柔らかくなるまで煮る。	材料が煮えたら酒粕を加える。	9戸	50%

「層にして煮ると混ぜて煮る」方法が半々である。酒粕を最初から煮る家はミルフィユ型の4戸で、混ぜると焦げやすくなるのでそれを避けるための知恵と考えられる。また、酒粕を長時間加熱するのでアルコール分が飛び、食べ易くなり子供や苦手の人に向くのではないと思われる。煮た後に酒粕を加える家でも焦げることを避けるため火加減に気をつける。

9. 食べ方

でき上がったシモツカレは、ほとんどが冷めるまで、あるいは一晩放置してから食している。

冷めると味が馴染み美味しくなる。大方の家は冷たいシモツカレを食べるが、鹿沼市上粕尾のKさん宅（現地調査No.13）は習わしで、食べる毎に小鍋に移し温めて食べる。しかし子供は冷たいシモツカレを好む。

10. シモツカレの栄養

シモツカレの材料は、地域や作り手により多少異なるが、多くのシモツカレの材料として使われている6種類の材料を食品群別に分けてみると、各群からバランス良く使われている。

いろいろの食材を使っているシモツカレは、単一料理であっても栄養的に優れた料理となっている。

表 13 シモツカレ材料の基本的な6つの食品群

食品群	食品名	主な働き	シモツカレの材料
1群 たんぱく質源	魚・肉・大豆・大豆製品	骨や筋肉質を作る エネルギー源となる	鮭の頭 大豆・油揚げ
2群 ミネラル源	牛乳・海藻等・小魚	歯や骨を作る 体の各機能を調節	(鮭の頭)
3群 ビタミン源 (主にビタミンA)	緑黄色野菜	皮膚や粘膜の保護 体の各機能を調節	にんじん
4群 ビタミン源 (主にビタミンC)	淡色野菜・果物等	体の各機能を調節	大根
5群 エネルギー源 (主に糖質)	穀類・芋類・砂糖	体の各機能を調節 エネルギー源となる	酒粕
6群 エネルギー源 (主に油脂)	油脂類・脂肪の多い食品	エネルギー源となる	(油揚げ)

(1) 機能性表示食品について

平成27年(2015)4月1日に新しく「機能性表示食品」制度が始まり、栄養成分の機能について表示できるようになった。

それまで、食品の機能性について表示が認められていたのは「特定保健用食品(トクホ)」と、特定の栄養成分の補給のために利用される食品で国の基準に適合した「栄養機能食品」だけであった。そのため、健康食品やサプリメントにおいて、機能性を表現するにはあいまいなところがあったが、新しい「機能性表示食品」制度により、食品が体の調子を整える機能があることを強調することができるようになった。

(2) シモツカレに含まれる機能性成分と効能・由来する食材について

・GABA(遊離アミノ酸の一種)は、血圧を正常に維持する機能があるとされ、シモツカレの材料では、大豆や酒粕に多く含まれる。

・イソフラボン、骨の成分を維持する機能があるとされ、シモツカレの材料では、大豆と大豆製品(油揚げ)に含まれる。

・DHA・EPAは必須脂肪酸の一種であり、体内ではほとんど作ることができず食べ物で摂取しなければ得られない脂肪酸で、血中の中性脂肪の上昇抑制機能があるとされ、青魚に多く含まれる。特に青魚の頭や、目の後ろの脂身の部分に多く、植物油ではエゴマ油等に含まれる。シモツカレの材料では鮭の頭に含まれる。

・食物繊維は、脂肪吸収抑制や糖の吸収を穏やかにする機能があるとされるが、近年の食生活の変化で、摂取量が減っている。シモツカレの材料では大根やにんじん、大豆等の植物性の食材に多く含まれる。

(3) 機能性成分の摂取目安量とシモツカレに含まれる機能性表示成分値について

栃木県産業技術センターから提供いただいたシモツカレに含まれる機能性表示成分値等を表に示すと表 14 のとおりである。

表 14 シモツカレに含まれる機能性表示成分値（※1）

機能性表示成分	シモツカレ含有量 (100g 中) (※2)	企業が示している 摂取目安量 (日)(※4)	企業が表示している 主な機能性表示内容	届出企業数 (※5)
GABA	22mg	20mg	血圧を正常に維持	544
イソフラボン	10mg	56mg	骨の成分を維持	211
DHA	814mg	130 ~ 2440mg	血中中性脂肪上昇抑制	246
EPA				225
食物繊維 (難消化デキストリン)	6.2g (※3)	4 ~ 16g	脂肪吸収抑制 糖の吸収を穏やかにする	531

※1 栃木県産業技術センターの御教示による。

※2 伊藤和子・山崎公位・岡本竹己 2003「地域特産食品の機能性及び物性評価に関する研究「しもつかれ」に関する研究」『栃木県産業技術センター研究報告』1

※3 原材料由来の食物繊維

※4 消費者庁への届出企業により摂取目安量（日）は多少異なる。

※5 2022年3月4日調査

機能性表示成分については、消費者庁への機能性表示食品届出企業が1日当たりの摂取目安量を示しているが、その目安量と栃木県産業技術センターにおいて分析試料として試作したシモツカレの成分含有量(100g中)を対比してみるとGABA、DHA・EPA、食物繊維についてはシモツカレを100gを食べることでほぼ一日の目標量を得ることができることとなる。イソフラボンも目標量の約1/5が摂取できる。

(4) シモツカレ材料の配合割合について

シモツカレに使う材料の量や種類は、各家庭の好みやこだわり等で異なりそれぞれの家庭で特徴のあるシモツカレが作られている。そのため栄養価や機能性表示成分値は、各家庭により変わってくると考えられる。栃木県産業技術センターにおいて分析試料として試作したシモツカレは一般家庭のものを参考にして作られているが、他の家庭で作られているシモツカレの材料の配合割合(2例)と比較してみたものが下表になり、栃木県産業技術センターの試作シモツカレと対比することにより、各家庭のシモツカレの栄養面からの特徴をつかむことができる。

表 15 一般家庭のシモツカレと産業技術センター試作品(2004年)の材料配合割合(%)

食材名	高根沢町(現地調査No.5)	鹿沼市栃窪(現地調査No.11)	産業技術センター
大根	72.1	56.6	70.4
にんじん	8.7	16.9	7.1
塩鮭の頭	8.7	13.6	17.4
大豆	4.4	1.7	2.6
油揚げ	0.4	2.7	0.8
酒粕	5.7	8.5	1.7

高根沢町(現地調査No.5)のシモツカレは大豆が試作シモツカレの約2倍近く、酒粕も多く使われているので、アミノ酸やイソフラボンが多いと考えられるが、鮭の頭は試作シモツカレの約半分なのでDHA・EPAは少ないと思われる。

鹿沼市栢窪（現地調査No. 11）のシモツカレは、栃木県産業技術センター試作シモツカレの配合割合と比較すると、多いのが酒粕、大豆と大豆製品等で、アミノ酸やイソフラボンの多いシモツカレと思われる。にんじんの割合も高く、ビタミンAの摂取に期待できる。

以上のことから、シモツカレは各種の機能性突出成分を含み栄養的にも優れた料理と言える。

また、各家庭で材料の取り合わせや配合が異なり、個性豊かな食べ物と言える。栄養面を重視したシモツカレを作りたいと思えば、鮭の頭を多くしたり、大豆を多くするなど、好みで配合割合を工夫して作ることもできる料理でもある。

11. シモツカレの継承

調査対象者の平均年齢は75歳で、シモツカレを作り始めてからの年数は平均で38年になる。長い人で60年の経験がある。姑または実母からの継承が13人(72%)で、多くが複合家族の中で受け継いでいることがわかる。5人は複合家族でも親から継承できず、自らが得た情報をもとに作り始めている。継承した後は作り手の工夫が加わったシモツカレになっていて、地域の習わしにとらわれないシモツカレ作りをしている。

また、途絶えていたシモツカレを女性グループが再現し、地域に普及する活動も見られた。

おわりに

昔のシモツカレの作り方はシンプルであったが、シモツカレがどのように変わったかを確認するため18戸から現在のレシピを聞き取ることで、食材の選び方から調理方法までを明らかにできたのではないかと。毎年に継承されてきたシモツカレであるが、その時代の嗜好や生活環境・農業環境等の変化に合わせて、材料の使用、調理等の改良工夫が加えられて「進化した我が家のシモツカレ」が生まれている。情報化が進み材料のとりあわせ等地域性のあるシモツカレが少なくなっていると思われる。次世代への継承について考慮しなければならないが、各家庭での継承とともに今回の調査内容にも見られた地域や組織で継承する活動をさらに進めることが必要と思われる。

註

- 1 熊谷市教育委員会 2014 『熊谷市史』別編1 民俗編 熊谷市
- 2 群馬県教育委員会 1972 『千代田村の民俗』群馬県民俗調査報告書第14集
- 3 川里宏 2022 『とちぎの野菜栽培史』随想社
- 4 だいこんサミット実行委員会 2008 『だいこんサミット2008 発表要旨』
- 5 長澤美佳 2021 『日光市在来・伝統野菜 日光市足尾地域』
- 6 喜多村筠庭 2005 『嬉遊笑覧』四 岩波書店
- 7 青葉高 1983 『日本の野菜（根菜類）』八坂書房
- 8 佐藤政明 1934 『栃木県に於ける主要蔬菜の栽培法』自家本
- 9 小山田与清 1908 『松屋筆記』国書刊行会

江戸時代の下野国におけるシモツカレと食材について

平野 哲也

はじめに

筆者は、江戸時代の下野国におけるシモツカレの語・用例や料理の中身を確認するために、栃木県内自治体史の史料編・資料編や栃木県立文書館が所蔵する古文書から、村方の上層百姓が書き残した日記に注目して記事を探してきた。しかし、初午の祭祀・行事は散見されるものの、それに伴うシモツカレの記事を見つけることはできなかった。たとえば、寛政11年（1799）から嘉永4年（1851）におよぶ都賀郡助谷村の組頭条川政之助の日記⁽¹⁾には初午の記事が38年分残っているが、行事食については一切触れられていない。下野国の農事日記・農事帳の類も調べてみた。ただし、日常・非日常を問わず、食に関わる情報は希少であった。『日本農書全集別巻 収録農書一覧・分類索引』⁽²⁾にも、シモツカレに類する語は載っていない。現状では、江戸時代の史資料からシモツカレの実体を捉えることは難しい。塩谷郡狭間田村に生まれ育った渡辺清の明治時代後期の絵日記⁽³⁾を見ても、シモツカレは登場してこない。

本稿は、そうした限界を越えられず、断片的な史料の枠内にとどまるが、現段階で知り得る江戸時代下野国のシモツカレの記録を紹介し、その食材事情を探ってみたい。⁽⁴⁾

1 家例書に残るシモツカレ

わずかに、江戸時代の下野国におけるシモツカレの痕跡をつかみ得る史料がある。旧家に代々伝わる年中行事・慣習を記述した家例書（嘉例書）である。そこには、行事に合わせて特定の日に食べる料理（行事食）の内容が記されやすい。いわゆるシモツカレが姿を現すこともある。筆者は、既刊の自治体史のなかから次の4例を見つけることができた。

①真岡荒町塚田兵右衛門家の年中行事 ※塚田兵右衛門家は木綿買継商・穀問屋

・弘化年間（1844～48）[真岡荒町塚田兵右衛門家年中行事]⁽⁵⁾

初午 赤飯 [虫損]

本城稲荷 内稲荷様

下町稲荷

外二十疋 前日別当ノ本寺 般若寺へ遣し頼ム

横町稲荷様 祭り 馬休日

二番午 阿陣や

登戸 馬休日

中ノ宿

赤飯ニすみずかり いわしか油けをあげて祭る

御身 阿陣や 登戸 御初穂 五十銅 三連銭ニ

②板荷村福田弥右衛門家の家例 ※福田弥右衛門家は地主で旧家

・文久2年（1862）正月「家例帳」⁽⁶⁾

初午 団子 米三升五合

小麦粉式升

右当半分ニ交セ遣ス

昼迄の内すも□かり作る

③鹿沼宿仲町福田弥右衛門家（大田屋）の家例 ※酒造家・質屋、板荷村福田弥右衛門が実家を姉夫婦に任せて鹿沼に移住

・年不詳「年中嘉例書」⁽⁷⁾

二月 吉日を糸らひ味噌焚へし

初午ハ稲荷祭りなれハ、社地を前日ニ掃除して五色の幡を拵ひ、すもすかり与云ふ物をわら苞に入上るなり、又朝御供ハ小豆飯に油あけ式枚へき板土器にもりて侍る也、尤松尾様鹿島様江も同様御供計備ふへし、家内ハ有合之塩引、又ハ生肴ニ而御菜壺ツ宛引へし、また例年通今宮御供米白米壺斗

④鹿沼宿久保町大谷瀬兵衛家の年中行事 ※大谷瀬兵衛家は酒造家・穀問屋・地主

・年不詳「覚」⁽⁸⁾

一同（二月）初午 酒粕と大豆・すり大根煮申候、是をすもつかりと云

右つとにいたし坂田稲荷様并神明様之稲荷様・天の稲荷様江差上可申候事

4例とも初午の行事食であり、そのうち3例で稲荷神社に供えられている。すべてスモツ（ス）カリないしスミツカリであって、シモツカレとは表記されていない。この他、本報告書第4章で示された通り、『海録』には19世紀前期の佐野近辺での「スミツカリ」という呼称が載り、嘉永3年（1850）刊行の『下野国誌』にも、いった大豆と大根おろし・酒粕に酢を混ぜて煮た「スミツカリ」を田沼稲荷大明神に供えたと記されている。慶応2年（1866）に写された、古河城下の豪商丸山家の「年中勝手方賄扣帳」にも「初午すみつきり 中大根式本 酒の粕壺升 豆五合」とある⁽⁹⁾。調理法については「大こんとまめ入先へにて、酒粕あとより入る、大根の水でばかりにてよし、酒のかす醤油いっしょニ入てよし、酒の粕かたくないのならハ水ニひやかさず共よし」と記されている。ここでもシモツカレではなく、スミツカリと呼ばれていた。限られた事例であるが、江戸時代の下野国および周辺で明確にシモツカレと呼称した料理は確認できないのである。

シモツカレの食材にも注目しておきたい。食材がわかる事例ではいずれも大豆・大根・酒粕の3種を使っていた。それらを煮る調理法も知られる。現在のシモツカレの一般的イメージからすると、塩鮭の頭とにんじんが欠けている。ここから、江戸時代のシモツカレにはまだ塩鮭の頭は入っていなかったのではないかと、という推測が成り立つ。ただし今後、町・村に現存する家例書の分析によって、シモツカレの呼称が確認され、その食材・調理法の実態を確かめる余地は残されている。

2 江戸時代におけるシモツカレの食材

現在の我々に馴染みの深いシモツカレの主な食材が、江戸時代の下野国でどの程度行き渡っていたのか、概観していきたい。

大豆と大根

江戸時代の下野国で栽培されていた畑作物の実態を捉えるために、那須・塩谷・河内・芳賀・都賀・安蘇6郡の町・村の明細帳（領主の指示で作成される、現代の町勢・村勢要覧に相当する文書）を調べてみた。県内自治体史の掲載史料や栃木県立文書館収蔵の古文書から拾い出したところ、麦以外の畑作物を記した町・村明細帳が71件確認できた。そのうち大豆を記載した町・村は56、大根を記載した町・村が32を数える。「五穀」や「野菜」とまとめた表記もあり、そこには大豆や大根も含まれたと考えられる。とすると、大豆や大根を栽培した町・村数はさらに増える。大豆は、年貢の一種として領主から徴収されることも多かった。要するに、江戸時代の下野国ではほとんどの町・村で大豆を生産していたのである。大根も主要な畑作物だったとみてよい。大豆と大根は江戸時代の庶民にとって、きわめて身近な農作物であった。これに対して、明細帳の中ににんじんは一切登場してこない。にんじん栽培が皆無であったわけではないだろう。しかし、に

んじんは作っていたとしても希少で、領主に報告するまでもない作物と見なされていたのではないだろうか。現段階の史料調査で確認される限り、シモツカレの食材が大豆と大根を中心としていることは、こうした畑作物の栽培事情と関係しているように思われる。

酒粕

酒粕は、百姓自家製の濁酒ではなく、酒造家が清酒を製造する過程で生み出される。幕末の状況がうかがい知れる明治7年(1874)の栃木県の物産を見ると、酒や醤油などの醸造物の生産価額が物産全体の11.6パーセントを占めている⁽¹⁰⁾。これは全国平均の8.8パーセントを上回る。幕末～明治初期の下野国は醸造業の盛んな国だったのである。実際、江戸時代中後期、城下町や在郷町には近江商人を中心に規模の大きな酒造家が簇生し、村々でも地主が酒造業を営んだ。

近江商人であり、真岡田町に店を構えた酒造家辻善兵衛の宝暦年間(1751～64)の店卸帳によれば、辻家は毎年、酒とともに酒粕と糠を販売していた⁽¹¹⁾。酒粕も糠も酒造業の副産物である。たとえば宝暦7年(1757)9月6日から同8年8月13日にかけて辻家は、代金516両余分の酒を売り上げ、さらに酒粕・糠代として金17両3分と銭71文を得ている。在郷町の酒造家にとって、酒粕と糠は貴重な商品であった。

鹿沼宿仲町の酒造家福田家(大田屋)は、大凶作となった天明7年(1787)に312石8斗8升の酒を造った⁽¹²⁾。その年福田家は酒粕118俵・糠33俵も販売し、金21両と銭200文の収入を得ている。

残念ながら、いずれの場合も酒粕と糠の販売先や用途はわからない。ただし、在郷町の酒造家の周りに酒粕を買う人々が存在したことは明らかとなる。

芳賀郡小貫村では江戸時代、名主・地主の小貫家が酒造業を営んでいた。小貫村は、東西南を山に囲まれた谷間の村で、地味は肥えていなかった。そこで酒粕が肥料に用いられ、小貫家の直営地はもとより村中の百姓の農業を熟作に導いた⁽¹³⁾。地主の酒造業が生み出す酒粕が金肥(購入肥料)となって田畑の地力を回復させ、地元の農業生産の安定・向上に寄与したのである。

江戸時代の史料から知り得る酒粕の需要は肥料が主である。とはいえ、江戸時代中後期の清酒生産・消費の増大を背景に酒粕が商品として流通している以上、食材利用の契機も拡大したことは容易に想像される。後述するように、酒粕は年末年始の贈答品にもなった。特別の食材としての意味を認めないわけにはいきまい。

塩鮭の頭

シモツカレには塩鮭の頭が欠かせない。しかし現在のところ、江戸時代のシモツカレに塩鮭の頭が使われていた形跡は見当たらない。そもそも内陸の下野国には、塩鮭(江戸時代の古文書には「塩引き」と記されることが多い)がどれほど流通していたのであろうか。その点を確認してみたい。

芳賀郡東水沼村の地主小林家が作成した天保12年(1841)～弘化2年(1845)の「金銭出入帳」⁽¹⁴⁾に、塩引きの購入記録が見える。小林家は天保12年12月21日、塩引き2本を金2朱で買っている。天保13年12月17日には塩引き21本を5貫672文で買い、自家で消費するだけでなく、親戚に配っている。天保14年12月20日には塩引き2俵を金1両2朱・銭200文で買い、22日から24日かけて親戚や村の百姓、付き合いのある商人に売っている。小林家がまとまった量の塩引きを仕入れ、周囲に販売する役割を果たしていたのである。弘化2年も12月15日に塩引き1本を金2分で買っている。この年の塩引きは、天保12年に比べてずいぶん値上がりしていた。小林家にとって12月中・下旬の塩引き購入は、年越し・新年を迎える準備、歳暮の贈り物・販売品調達のために恒例になっていた。小林家は、米穀の販売や肥料(とくに魚肥)の購入で都市や在郷町の商人と広範な取引関係を有していた。塩引きの購入ルートも、その流れに乗っていたのではないだろうか。東水沼村の百姓は、小林家の流通ネットワークを間接的に享受して塩引きを手に入れることができたのである。

下野国東部への塩引き移入ルートとして、常陸国海岸部からの那珂川舟運を通じた輸送が想定される。たとえば常陸国那珂郡長倉村（現常陸大宮市）の大森家は明治前期、魚問屋を営み、那珂湊・平磯・前浜・久慈浜・水木浜・河原子（すべて水戸藩領）などの商人から海産物を引き受けている⁽¹⁵⁾。下野と常陸の国境近く、那珂川左岸（北岸）に位置する長倉村は那珂川舟運の河岸であり、大森家は河岸問屋を兼営していた。大森家が常陸国北部の浜から仕入れた海産物は、那珂川を遡って下野国内にも広く移出・販売されていたものと思われる。那珂川河口は、久慈川河口と並んで鮭漁が盛んな地でもあった。また那珂川河口の那珂湊には、地元の漁獲物だけでなく、陸奥国の太平洋沿岸から大量の海産物が入津していた。たとえば安永3年（1774）には那珂湊全体で、鰯粕・干鰯・鰹節・干物・魚油とともに6万497駄にのぼる「塩物」を受け取っている⁽¹⁶⁾。「塩物」の中には塩引きが含まれたのではないだろうか。直接塩引きの加工が行われていなかったとしても、常陸国北部の海村・港が下野国に塩引きを送り出す役割を果たしていたことは間違いない⁽¹⁷⁾。

鹿島灘沿岸を広域に領した水戸藩は、こうした海産物を領外に売り出すために水戸城下肴町の間屋を保護し、彼らに魚荷物の集荷と他所送りを統括させていた。しかし享保年間（1716～36）には、肴町の間屋による流通統制が綻びを見せ始めた。その一因が、下野国や上野国の魚需要の高まりであった。江戸時代後期には、その需要に呼応して、浜からの魚荷物を水戸城下を経由せず、消費地の下野国・上野国に直接輸送・販売するルートが幾筋も生まれた⁽¹⁸⁾。水戸城下を起点とする移送の他に、大子（現大子町）・太田（現常陸太田市）・部垂（現常陸大宮市）・大山（現城里町）・菅谷（現那珂市）などを拠点として下野国に向かう魚荷物の流通が進展していたのである。下野国の町・村が常陸国の海浜から多種多様な生魚を買っていたことも明らかにされている。常陸国の海浜と下野国を結ぶ海産物流通の面的な拡大が、内陸下野国の塩引き移入の基盤となっていたと考えられる。

元治元年（1864）12月27日、河内郡多功村の高木家は、塩引き2本と数の子・ごまめを合計2貫988文で購入している⁽¹⁹⁾。この辺りには、鬼怒川舟運を利用して塩引きが移入されていたのであろう。ただし、利根川と江戸川の合流点に位置し、鬼怒川舟運にとっても拠点となる下総国猿島郡境町（現境町）の河岸問屋小松原家の大福帳を確認したところ、18世紀から19世紀前半にかけて塩引きの記載はほぼ見られなかった⁽²⁰⁾。小松原家に限って言えば、塩引きは、利根川舟運・鬼怒川舟運を利用した中継荷物にほとんど含まれていなかった。

先に示した鹿沼宿仲町福田家（大田屋）の江戸時代の「年中嘉例書」には、ハレの日の食事内容が列記されている⁽²¹⁾。福田家が塩引きを調理するのは正月であった。元旦の8つ時、早めに食べる夕飯について「賄ハ平二牛蒡太煮、皿ハ塩引なり」と記されている。正月3日も「夕賄ハ平ハ前と同じ、皿は塩引之頭を飛頭膾に致すへし」とあり、「飛頭（水頭）」＝鮭の頭を膾に調理したことがわかる。福田家では、正月を祝う嘉例に塩引きが欠かせなかった。ちなみに福田家は折々に膾を食べたが、材料は大根・にんじんをベースに魚を加えることが多かった。

大田屋の実家にあたる板荷村福田家の嘉永2年（1849）の「家例記録」によると、元旦の「朝御膳」として「芋・炒豆・酒粕少入塩二而煮」た料理を飯と香の物と一緒に食べている⁽²²⁾。当時の福田家は酒造業も営んでおり、大晦日ないし元旦の朝に蔵人たちに鮭か鱒の塩引きを提供していた。

鹿沼宿久保町の大谷家も江戸時代、正月に始まり10月に至るまで、諸種の行事に合わせて膾を食べていた。大谷家が作る膾には大根とにんじんが必ず入り、そこに何か足されていた⁽²³⁾。大谷家も塩引きは入手しており、9月4日に加園村の金田富右衛門・青柳伊右衛門に鮭1本ずつを、12月18日にも兩人に塩引き1本ずつを飛脚で送り届けている。当然、自家でも消費していたはずである。

このように、江戸時代の鹿沼宿の商家は、大根・にんじんで膾を作り、塩引きを手に入れ食材に用いていた。しかし、大谷家のスモツカリの食材が大根・酒粕に限られていたように、塩引きもにんじんもスモツ

カレの材料とはなっていなかった。

塩引きは、下野国北部の山間地帯にも流通していた。

塩谷郡上三依村の間屋阿久津家は文政9年(1826)、塩引き13駄を奥州南部の田島まで送り出している⁽²⁴⁾。上三依村は、下野国の北端で陸奥との国境に近い、会津西街道の宿場であった。南方から運ばれてきた大量の塩引きが、上三依村の間屋を経て南会津地方の買い手へ移出されていたのである。街道沿いの宿や村々でも塩引きが購入されたことであろう。

那須郡伊王野村の地主・名主鮎瀬家に現存する諸帳簿から、江戸時代後期における塩引きの購入・贈答の実態が垣間見える。たびたび酒粕の贈答もなされていた。いくつか例を挙げてみよう。

明和10年(明和10年は存在せず、実際は安永2年〔1773〕)元旦の「歳首祝賀受納□」によれば、鮎瀬家は年賀の品として正月6日に酒粕1重を、前年の暮に歳暮の品として塩引き1本を受け取っている⁽²⁵⁾。この年受領した歳暮品のなかには、鰹や鮑といった海産物に加えてにんじん・牛蒡も含まれていた。

文政12年(1829)12月26日には、鮎瀬家が銭781文で塩引きを買っている⁽²⁶⁾。本数の記載はないが、1本、多くても2本程度だったと思われる。同月28日に銭236文で80尾を購入した鰯と比べて、塩引きの値段の高さが際立っている。

凶作・飢饉が続いた天保年間(1830～44)にも鮎瀬家は、少なくとも年(ほとんど年末)に1度は塩引きを買っていた。

弘化3年(1846)12月20日には、鮎瀬祐之丞が他に贈る塩引きのために代銭3貫250文を支出している⁽²⁷⁾。

嘉永元年(1848)12月、鮎瀬家が2人から酒粕を、4人から塩引き1本ずつを、さらに別の2人から塩引きと酒粕の両方を贈られている⁽²⁸⁾。他に、塩鰹・塩鯖や数の子などの海産物も届いている。興味深いのは、塩引きと酒粕が一組の歳暮品になっていたことである。

嘉永2年の暮には、鮎瀬家が13人から1本ずつ塩引きを受納した⁽²⁹⁾。贈り主の大半は伊王野村の住人で、商売を営む者が多かった。そのうち新町の大黒屋と下町の湊屋忠三郎からは酒粕も一緒に贈られている。伊王野周辺では、自家消費用ばかりでなく、歳暮の品として塩引きが盛んに売買・贈答されていたのである。なかには毎年、塩引きと酒粕を組み合わせて鮎瀬家に贈る者もあった。鮎瀬家は嘉永年間(1848～54)、歳暮で毎年10本以上の塩引きを入手していた。嘉永2年は、大田原藩家臣の伊王野氏からも塩引き1本を受け取っている⁽³⁰⁾。塩引きと酒粕はそれぞれ単品でも歳暮品となるが、2つがセットで贈呈される場合も少なくなかった。塩引きと酒粕で粕汁が作られていたように思われる。

おわりに

筆者の調査はまだ不十分であり、今後、江戸時代の史料のなかにシモツカレという語を発見する可能性はある。また、史料に表れてこない、記録が見つからないからといって、江戸時代にシモツカレの呼称がなかったと断定できるわけでもない。とはいえ、シモツカレの語音・表記がまったく確認されないという現状は、江戸時代の下野国でシモツカレという料理名が存在していなかったか、あるいは普及していなかったことを想像させる。現段階で言えるのは、江戸時代の下野国では、我々がイメージするシモツカレに相当する料理をスモツカリ・スミツカリ・スムツカリなどと呼び、表記していたことである。

江戸時代のシモツカレの食材・調理法を知る手がかりも、けっして豊富ではない。ただし、大豆・大根・酒粕が主要な食材であり、にんじんや塩鮭の頭が加わっていなかった様相は浮かび上がってくる。下野国内で、年末年始を中心に塩引きが購入・贈答・消費されていたにも関わらず、近い季節の行事食であるシモツカレには入っていなかったのである。

こうしたことから、江戸時代にスモツカリ・スミヅカリ・スムツカリと呼ばれていた料理が、明治時代以降に下野（シモツケ）という語音に引き寄せられてシモツカレに転化していく道筋が思い描かれる。塩鮭の頭をシモツカレの食材に加えたのも、その起源・始期は明治時代以降に求められるのではないだろうか。

註

- 1 栃木県立文書館寄託・糸川芳雄家文書
- 2 農山漁村文化協会 2001
- 3 さくら市史編さん委員会 2011『氏家町史 史料編 渡辺清絵日記』に翻刻された明治 39～42 年（1906～09）分。ただし、『渡辺清絵日記』の大正 3 年（1914）3 月 25 日には「すみつかり」という記述がある。
- 4 直近で、江戸時代まで視野に入れてシモツカレの食材について包括的に論じた研究として、柏村祐司 2022「材料から見たシモツカレ考」（『下野民俗』第 55 号）がある。
- 5 栃木県史編さん委員会 1975『栃木県史 史料編・近世三』
- 6 鹿沼市史編さん委員会 2000『鹿沼市史 資料編 近世 1』
- 7 鹿沼市史編さん委員会 2002『鹿沼市史 資料編 近世 2』
- 8 鹿沼市史編さん委員会 2002『鹿沼市史 資料編 近世 2』
- 9 西澤治彦 1984「史料紹介「年中勝手方賄扣帳」」（『古河市史研究』第 9 号）
- 10 岩下祥子 2018「近世後期～明治前期 下野の篤農」（下野近世史研究会編『近世下野の生業・文化と領主支配』岩田書院）
- 11 真岡市史編さん委員会 1985『真岡市史 第三巻 近世史料編』
- 12 鹿沼市史編さん委員会 2002『鹿沼市史 資料編 近世 2』
- 13 平野哲也 2019「江戸時代北関東における食と農」（『農業史研究』第 53 号）
- 14 芳賀町東水沼・小林正志家文書 98
- 15 茨城県立歴史館収蔵・大森智家文書 311
- 16 茨城県立歴史館 1993『茨城県史料 近世社会経済編Ⅳ』
- 17 水戸藩領の那珂川流域においては、塩引きが餅とともに年始に贈り合わせ、一緒に食べられていたという（水戸市立博物館 2023『那珂川ヒストリー—水と共に生きた人々—』）。
- 18 小貫隆久 2017「近世後期の北関東における海魚の流通」（『栃木県立文書館研究紀要』第 21 号）
- 19 上三川町史編さん委員会 1974『上三川町史・史料編 近世』
- 20 境町史編さん委員会 2004『下総境の生活史 史料編 近世Ⅲ 河岸問屋の大福帳』
- 21 鹿沼市史編さん委員会 2002『鹿沼市史 資料編 近世 2』
- 22 鹿沼市史編さん委員会 2000『鹿沼市史 資料編 近世 1』
- 23 鹿沼市史編さん委員会 2002『鹿沼市史 資料編 近世 2』
- 24 栃木県史編さん委員会 1984『栃木県史 通史編 5 近世 2』
- 25 栃木県立文書館寄託・鮎瀬健一家文書 1410
- 26 文政 12 年 1 月「歳賀受納帳」（栃木県立文書館寄託・鮎瀬健一家文書 1185）
- 27 弘化 3 年 1 月「金銭出入帳」（栃木県立文書館寄託・鮎瀬健一家文書 1900）
- 28 嘉永元年 12 月「土産物祝納控帳」（栃木県立文書館寄託・鮎瀬健一家文書 1193）
- 29 嘉永 2 年 12 月「土産物受納覚帳」（栃木県立文書館寄託・鮎瀬健一家文書 1399）
- 30 嘉永 4 年 12 月「土産物受納覚帳」（栃木県立文書館寄託・鮎瀬健一家文書 1474）

おろし器・オニオロシの時代性と地域性

金井 忠夫

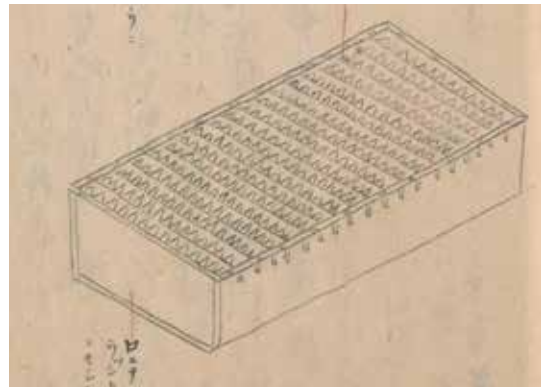
ここでは、多くの地域で呼称されている「オニオロシ」の名称を使用し、カタカナ使いとする。オニ＝「鬼」の名称は、邪神や想像上の怪物、死者の霊魂といった人に関わる「恐ろしい人」を意味する場合が多い。また「勇猛」・「異形」・「粗大」「巨大」の意味も持つ⁽¹⁾。「大根を粗くおろす」「大きな形」「がっちりとした形」などととも竹の歯の形状が鬼の歯に似ているということから、鬼の名称が付いたものと推察される。それに、すりおろすための下(おろし)が接続して、食材を粗くすりおろせる道具として、発達してきたと考えられる。

1 史料から見たオニオロシ

オニオロシが記述された書籍として、現在知られている最も古い書籍は『四神地名録 葛飾郡七之巻』である。以下に掲載する書籍の原典ともいえるもので、本書は古川古松軒(1726～1807)により著され、寛政6年(1794)に幕命により編纂されたもので、江戸近郊の豊島郡・多摩郡・荏原郡・葛飾郡・足立郡の地誌を著している。

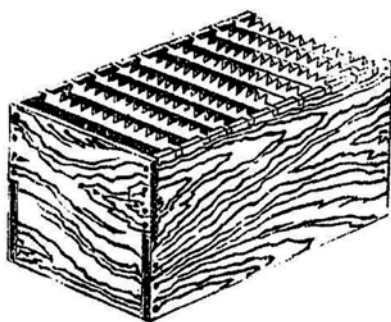
青戸村の項に、「青砥左衛門大根脱之図」とあり、以下「杉ノ四分板ニテ高サ二寸九分長七寸五分横四寸三分是ハ竹ノ厚キヲ鋸ノ歯ノゴトクニシソレヲ左右ノ板ヘ切ハメウエヨリ竹ノフチヲ打テ動ヌヤウニシ竹ノ角ノニテ大根ニテモ山葵ニテモ削リヲトスヤウニセシモノナリ 口ニテ是ヨリウツシトルヤウニセシモノナリ」と記されている。

厚さ4分(約1.2cm)の杉板を使い、長さ7寸5分(約22.5cm)、幅4寸3分(約13cm)、高さ2寸9分(約8.7cm)と記されている。箱型のオニオロシで、鋸歯は19本確認できる。なお、ここでは大根やワサビをおろす道具と記されているが、後にはワサビおろしとして記述される。



『四神地名録』に表された図
【国立国会図書館デジタルコレクションから転載】

次に、文化・文政期に編纂された『新編武蔵風土記稿 豊島郡葛飾郡 七八』〔文化7年(1810)起稿～文政13年(1830)完成〕には、同じく箱型のオニオロシが挿図され、以下のように述べられている。

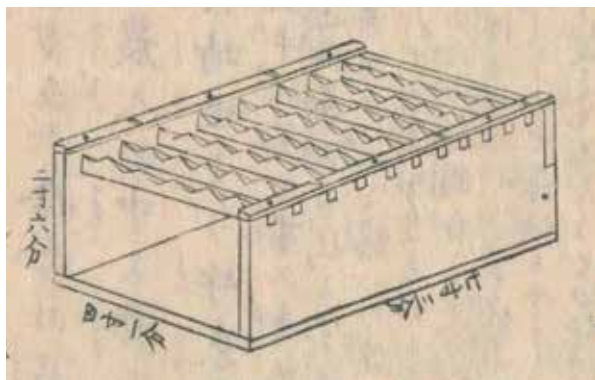


『新編武蔵風土記稿』の図
【国立国会図書館デジタルコレクションから転載】

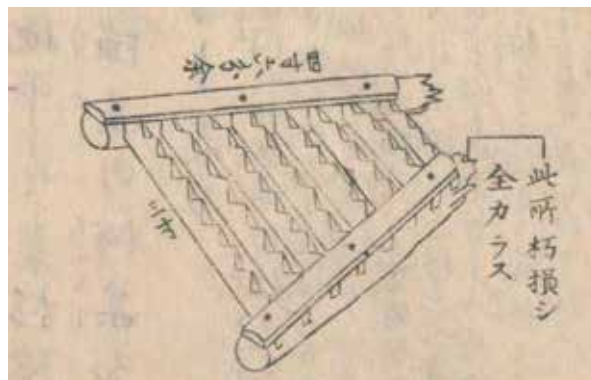
「舊家者茂右衛門 山崎ヲ氏トス、祖先ハ青砥左衛門ニ仕シモノト云左衛門カ所持セシ山葵オロシナリトヲ家ニ傳セリ其サマ竹ニテ鋸刃ノ如キモノヲ作り是ヲ箱ノ上ニ並ヘ建リ此竹ハイト古色ニ見ユレト箱ハ數百年ヲ経シモノトモ見エス中古修復セシモノナルヘシ何レ傳來ノ眞疑ハシハラク置テ古製ノ質類ナル物ナレハ其圖ヲ上ニ載ス」と記されている。箱の高さが高くなり、9本の鋸歯がみられる。

次に見られるのが、初帙三巻が天保5年(1834)刊、後帙四巻は天保7年(1836)刊となる『江戸名所図會 十九』である。『江戸名所図會』は20冊からなり、斎藤幸雄・幸孝・幸成(月峯)著、長谷川雪旦画により、江戸とその近郊を扱う挿絵入り地誌であり、それまでの類書を集成したものである。

記述には、「古製山葵擦」の表題が付けられ、「この地の農民茂右衛門といえるものこれを持ち伝ふ。賞すべきものにもあらざれど、たゞ上古質朴の習俗を想像にたれり。依つてその図をこゝに挙ぐるのみ。土人この器を青砥左衛門が工夫に出でたりと云ひ伝ふれども、その可否は論ずるにいたらず。今も野州辺の農家これを用ゆるものあり。その図左のごとし。



『江戸名所図會』の箱型の図
【国立国会図書館デジタルコレクションから転載】



同二股の図
【国立国会図書館デジタルコレクションから転載】

全形図のごとく、杉をもつて製す。竹の厚きを鋸の歯のごとくにして、夫を横の板へ切りはめ、横板の上より同じく竹の縁を打ち付けて、動かぬやうにしたる物なり。或人の説に菖蒲草に▲▲かくのごしき紋あるを、俗にわさびおろしといふも、この器の形を借りていひ出だせしならんと、これしからん歟。又下に図する物も、その製大方同じうして形すこし異なり。」(『新版江戸名所図會 下巻』(角川書店 昭和 50 年刊)を使用)とある。挿入されている図は、箱型のものが長さ 7 寸 3 分 (約 22cm)、幅 4 寸 1 分 (約 12.3cm)、高さ 2 寸 6 分 (約 7.8cm) である。ここで初めて、二股のおろし器の図がみられ、持ち手の部分が破損しているが、すりおろす部分が 4 寸 6 分 (約 13.8cm) と記されている。

現在、二股のオニオロシが一般的であるが、当初は箱型のものであった可能性を上記の書籍から推察することができる。寛政 6 年 (1794) に著された『四神地名録 葛飾郡七之巻』に箱型がみられ、天保 7 年 (1836) 刊の『江戸名所図會十九』に二股のものがみられることを確認しておきたい。

また、行田市郷土博物館には箱型の「鬼おろし器」が所蔵され、オニオロシの側面に「明治参拾八歳第二月初午」と記されている。このたびの調査で初めての記銘民具である。使用していたのが行田市の旧市街地であるようで、商家で使用されていた可能性が高い。行田市では、町場の初午行事として、大きな商家や足袋屋、造り酒屋で屋敷稲荷を開放して人々がお参りしたという。初午には稲荷様にスミツカリ・赤飯・豆腐・油揚げを供え、スミツカリの大根は竹製の目の粗いもので擦った⁽²⁾。



オニオロシの側面に記銘された年号

2 オニオロシの名称と形態、そして地域性

(1) オニオロシの名称

シモツカレを作る時の必需品とされるオニオロシは、シモツカレの材料である大根と人参をすりおろすもので、粗くすりおろすことで大根や人参の適度な大きさが、シモツカレにはちょうど良いおろし器となっている。名称としてはオニオロシがほとんどの地域で呼称されているが、一部にガリガリオロシという名も聞

かれる。また、埼玉県北部ではスミツカレツキなど〇〇ツキの名称もみられる。

それでは、栃木県内の地域ごとに名称の分布をみてみたい。

『令和3年度郷土料理アンケート調査報告書』（以下、「アンケート報告」という）によると、栃木県内においてはほぼオニオロシの名称が席卷する。ただ、過去の市町村史や報告書では、『那須町誌』（昭和51年）には「がりがりおろし」あり、『湯津上村誌』（昭和54年）には「ガリガリオロシまたはオニオロシと呼ばれる独特のおろし器」とある。『氏家町史（平成元年）』では「オニオロシ（ガリガリ）」という。『西那須野町の民俗』（平成6年）には「大根をガリガリオロシ（オニオロシ）で、荒くおろす」とある。黒羽高等学校の報告書（昭和51年）には、「大根をおろすのに「ガリガリオロシ」を使うと大根を荒くおろせる」と記述している。栃木県立郷土資料館が発行した『古山・中塩原の民俗』（昭和56年）には、旧二宮町古山では「ダイコンやニンジン」は「ガリガリオロシ」とか「ダイコンオロシ」と呼ばれる用具ですり下ろす。」とある。法政大学が矢板市川崎反町を調査した報告書（昭和55年）には「ガチョオロシ（ガジオロシ）でダイコン、ニンジンをおろした」とあり、『高根沢町史』（平成15年刊）には「ガリガリとおろすところからガリガリオロシとよばれる」と記されている。

以上のように、以前は県北地域を中心とその周辺で「ガリガリオロシ」という名称が、オニオロシと並列して使われ、それ以前は「ガリガリオロシ」の名称で呼ばれていたことが推察される。

こうしてみると、栃木県内においては過去にガリガリオロシの名称も多く存在していたが、現在ではオニオロシの名称が席卷した感がある。それは、郷土行事食として栃木県を代表するシモツカレとセットでオニオロシの名がメディア等で広報され定着していったものと思われる。栃木県の周辺地域でも、ガリガリオロシや埼玉県ではダイコンツキなどの名称があるなど、時代と地域によってオニオロシの名称が一般的ではないことがうかがえる。

栃木県の周辺県の状況をアンケート報告より見ると、茨城県ではオニオロシを主たる名称とするがガリガリオロシも散見される。過去の市町村史・報告書を見るとガリガリオロシと表示し、それを現在のオニオロシとして説明しているところがみられる。千葉県では関宿町と野田市だけであるが、オニオロシとガリガリオロシ（ガリガリ）が並列する。報告書を見てもその傾向がみられ、ややガリガリオロシの記述が多い。埼玉県ではオニオロシの名称と共にダイコンツキなどの〇〇ツキという名称も多く見られ、市町村史・報告書においても、オニオロシの名称とともに、〇〇ツキが多い散見される。名称としてはダイコンツキとスミツカレツキである。ダイコンツキは『上尾市史 第十巻 別編3 民俗』（平成14年刊）では「大根は、ダイコンツキと呼ばれる大型の大根おろしで粗くおろす。ダイコンツキは他の機会に利用されることはない。また、この大根おろしで大根をおろすことを「大根をツク」という。」とある。スミツカレツキの名称が見られるのは、『宮代町史 民俗編』（平成15年）で、スミツカリツキは『松伏町史 民俗編』（平成18年刊）、『東松山市史 資料編第5巻 民俗編』（昭和58年刊）にあり、『新編埼玉県史 別編1 民俗1』（昭和63年刊）には、幸手市においてスミツカリツキの名称が見られる。

群馬県ではオニオロシのみであり、市町村史や報告書も同様にオニオロシの名称がほとんどであるが、『明和村の民俗』（昭和57年刊）では「カラミコスリ」といった名称がみられる。

(2) オニオロシの形態

オニオロシの形態を分けると大きく3つに分けられる。一つは、自然木の二股の部分を使用して鋸歯の竹を付けたもので、多くのところで使用されている形態で、現在販売されているオニオロシの多くもこの形態を踏襲したものである。

もう一つの形態が長方形の枠に鋸歯の竹を付け、おろしたものを受ける箱が付いた箱型のものである。

また、木板などに先の尖った多くの竹釘を埋め込んだものがある。この形態は『嬉遊笑覧』(文政13年(1830)喜多村信節)に記され、「さつきの頃日光に詣で、このあたりに用ゆる初午おろしという器物を見て、その名にいぶかして尋ねしにその形は世の常のわさびおろしに似て松板にて作り、あまた竹釘うちて、釘の末の両刃の如く削りたり、」とある。喜多村は、日光に詣でた際に「初午おろし」というおろし器を見ている。このおろし器は、一般的なワサビおろしの形状、つまり手で持つための把手があつたものと思われ、この松板に多くの鋭く尖った竹釘を埋め込まれたおろし器が、かつて日光にて使用されていたことを物語っている。このたびのアンケート報告では千葉県関宿町・野田市と埼玉県上尾市で見られる。なお、佐野市でも以前このタイプのオニオロシを見たという情報を得たが現存していない。この形態のオニオロシが栃木県南部から埼玉県北部にかけて使用していたようであるが、現在ではまだ確認できていない。なお、インターネット等でこのタイプのオニオロシも販売されている。

アンケート報告からは、二股の木などに竹製の鋸歯を複数付けたものが、県内及び周辺県ともほとんどを縮めている。このため、現在では以前見られた箱状のものは結果として見られず、博物館等で所蔵されているのみである。

(3) 栃木県及び周辺域以外のオニオロシの存在

アンケート報告の全国調査の中で、おろし器について宮城県・鳥取県・佐賀県・長崎県・宮崎県・沖縄県より情報をいただいた。その中で、宮城県では名称として「オニオロシ」と呼称し、形態は箱型の形態である。鳥取県では、ダイコンオロシ・ナマスオロシと呼ばれ、二股の木に竹製の歯の付いたものや箱型のものがみられる。このたびの調査で集中している地域が九州地方である。佐賀県では、オロシバタと呼ばれ、木板に先の尖った竹釘を付けたタイプである。長崎県・宮崎県では、二股の木に竹製の歯を付けたものや木板に先の尖った竹釘を付けたタイプで、それぞれに下に箱を付けたものなどバリエーションがみられる。名称としては、長崎県で「おろし金」、宮崎県ではオニオロシ・タカオロシ(都城市)、オニオロシ(西臼杵郡高千穂町)、鬼おろし器(児湯郡高鍋町)、タカオロシ・デコンオロシ(小林市)と呼ばれる。沖縄県では、木板に先の尖った竹釘を付けたタイプで、名称としてンムクジリー・ソーガーシリ・ダイヌルシー・ウムクジチャー・ドニマイなどの名が報告されている。また、大根をおろすものとして「オニオロシ」が使われるという。

オニオロシを製造販売している会社からの聴取によると、前述のアンケート調査とも連動するが、ほぼ九州地方で作られているという。その中でも、大分県(別府市)と鹿児島での生産が多いという。全国のオニオロシを扱う業者も、ほぼ九州から仕入れているといわれる。大きく分けて、二股型のものと同角い枠に歯を付け受ける箱が付いたもの、それに竹だけで作られた孟宗竹の半身を把手部分を削り歯を付けたものが見られる。作られ始めるのが、今から30年前頃と言われ、昭和期から平成期に入った頃である。なお、別府市は竹工芸でも全国的に知られる地域であり、木工・竹工ともに名だたる生産地である。

これらの地域で、シモツカレを作るためのおろし器として使用されているわけではなく、ただ大根を粗くおろすためのおろし器として使用されていると思われ、薬味等をおろす時のおろし金に対して、食材の粗さを出すためのものとしてのおろし器であるといえよう。鍋の具材としておろした大根を使うことが多いようである。また、鋸歯の部分の部分を尖らせることにより、大根の繊細な粗さを出すことができるということで、サラダに使われる新しいスタイルも生まれてきている。

3 とちぎ食文化調査研究によるオニオロシの調査

このたび食文化調査研究に基づき、県内外のオニオロシについて調査を実施した。

今回調査したオニオロシは、栃木県内(那須塩原市・大田原市・那珂川町・日光市・高根沢町・矢板市・

宇都宮市・鹿沼市・佐野市・栃木市・小山市)9市2町で33点を調査した。県外では、福島県で1点、群馬県で4点、茨城県で3点、千葉県で2点、埼玉県で5点であった。これらは、博物館等で収蔵されているものと個人宅で使用しているもの合計である。このうち多いところでは、那須野が原博物館で9点、栃木県立博物館で5点が収蔵されている。

調査総数48点のうち二股型のが42点、箱型のが6点であり、竹釘を打ち込んだ板状のものは見られなかった。これらのうち、栃木県内においては、聞き取り調査において、ほとんどの地域でシモツカレ専用という答えが返って来た。ただ、博物館等でのオニオロシではその来歴が不明なものもあり、シモツカレ専用ということの確認はない。栃木県の周辺域においてもシモツカレに使う道具として位置付けられているが、栃木県から離れた地域、例えば水戸のガリガリオロシ(写真34)はシモツカレには使われていないといわれている。

それでは、箱型のオニオロシについてみて行きたい。6点の内、把手のない箱型のが1点(今市・小代・県立博物館蔵 写真25)、把手の付いた形状のが5点であった。把手は下の板と一体化したもので、握る部分が細くなっている。形としては直方体の形状をしているが、茨城県歴史館所蔵のもの(写真35)は二股のオニオロシを連想させる先が開いた形状である。

二股型のオニオロシは、現在みられるもののなかで、その多くがこの形態に属する。二股の自然木をそのまま利用したものとしては、那須野が原博物館所蔵の旧塩原町下塩原のもの(写真1)が枝を切っただけのものである。また、栃木県立博物館所蔵の旧佐久山町のもの(写真16)も自然木そのままを利用している。群馬県では、群馬県立博物館に所蔵されている旧千代田町上五箇(写真42)のものが加工を施さずに使用していた。埼玉県春日部市赤沼のもの(写真38)も自然木をそのまま使用している。ただ、多くものは自然木を利用しながらもやや加工・整形しているものが見られた。

一方、自然木ではなく板状のものを二股の部分と把手の部分とを切って作る形態がある。これは二股の自然木をヒントにして作られたものと思われるが、先の開いた形がすりおろすには最適な角度であることを物語っている。この形態の中で、茨城県八千代市八町のオニオロシ(写真36)は、二股の部分と把手の部分が別々に作られ、それを釘で接合している貴重な事例である。

このように二股型のオニオロシを見て行くと、まず二股の枝を切っただけのものから自然木を使い易くするために、把手を握りやすくしたり二股の木に鋸歯を設置しやすくするためにやや削ったりして整形するものが見られる。さらに、板状のものを二股と把手の形に切って使用するものが現れる。さらに、木材を整形して二股の腕の2本と把手の部分を別に作り、それを釘で付けるという形へと変化する。これが、現在市販されている二股の腕と把手の逆二等辺三角形へと単純化されて行くオニオロシとなる。

なお、箱型及び二股型のオニオロシに共通することは、左右の木に据える鋸歯の竹は、孟宗竹が多く真竹はごく一部にとどまっている。大根を丸のままないしは縦に切るにしても、大きな大根をするには肉厚の孟宗竹の方が都合であったと思われる。また、鋸歯の歯の向きについても注意して調査したが、大根はオニオロシの手前から先に向ってすりおろすもので、そのために鋸歯の竹の表面を手前に据えている。これは、竹の表面と内側(肉側)では表面のほうが強度があり、すりおろす前面に硬い竹の表面を付けている。この割合は全体の90%以上で、中には逆に付けているものや、修理の時に無意識に逆に付けたものも見られるが、基本的には歯を据え付けるのは手前に竹の表面を据えることが一般的である。また、鋸歯の竹を押さえるものが両腕に付けられるが、竹が付けられ釘ないしは針金で留められている。

註

1 新村出編 1998『広辞苑 第五版』岩波書店

2 行田市史編さん委員会 2007『行田市史』資料編民俗資料集1 p82-p84

栃木県内外のおろし器一覧

※番号の○は写真掲載

番号	県名	市町村名	地区名	名称	使用年代	製作購入	受箱有無	材質	木材種別	歯の列数	歯の竹の向き	手前と先の歯の幅cm	長さcm	幅cm	高さcm	特記事項	所蔵場所
○1	栃木	塩原町	下塩原	鬼おろし		製作	無	竹・木	自然木	6列	手前外側	手前10 先11.5	61	22.5	6.7	自然木使用。歯の竹を抑えるため、釘を斜めに竹に打ち込んでいる。	那須野が原博物館
○2	栃木	塩原町	関谷	鬼オロシ		製作	無	竹・木	板材	16列	手前内側	手前14 先15	52.5	20	5.5	製材整形。板状の木を二段の部分と把手の部分を切り、先の部分は別の木付けて釘で留めている。歯を据えている。木材整形	那須野が原博物館
3	栃木	黒磯市	島方	オニオロシ	平成20年頃～	購入	無	竹・木	製材	7列	手前外側	手前6.6 先8.9	33.5	13.5	2.5	岩手県の盛岡手づくり村で購入。歯の先に板材で補強している。	個人蔵
4	栃木	西那須野町	三区町	オニオロシ	昭和初期～昭和40年代	製作	無	竹・木	製材	7列	手前外側	手前9.7 先15.5	48.5	23.5	10.4	下に木箱があるが底がない。歯は手前斜めに据える。把手の右側切れている。孟宗竹使用。	那須野が原博物館
5	栃木	西那須野町	三区町	オニオロシ	平成6年収集	製作	無	竹・木	自然木	10列	手前外側	手前6 先15	43.2	20.5	4	自然木整形。竹は孟宗竹を使用しているが、補修の竹1本は真竹。歯の先を尖らせるように全体を三角に削っている。	那須野が原博物館
6	栃木	西那須野町		オニオロシ		製作	無	竹・木	製材	12列	不規則	手前4.5 先5.1	32.5	11.3	3.5	製材整形。歯を12列付けているが現在は9列分しかない。竹は真竹を使用。	那須野が原博物館
○7	栃木	西那須野町	三区町	オニオロシ		製作	有	竹・木	製材	10列	手前外側	手前・先ともに8.6	33.2	11.5	9	箱型のおろし器で、先が開き、すりおろしたものが出来るようになっている。歯は奥斜めに据える。真竹使用。	那須野が原博物館
○8	栃木	西那須野町	東町	オニオロシ		製作	無	竹・木	製材	8列	手前内側	手前9.7 先10	36.1	13.2	6.1	箱型のおろし器であるが、底はない。孟宗竹使用。歯の両側を木で押さえる。	那須野が原博物館
○9	栃木	西那須野町	三島	オニオロシ		製作	無	竹・木	自然木	12列	手前外側	手前6.8 先14.7	37	20.5	5.2	自然木整形。二段の枝を活用し、持ち手の部分を削っている。	那須野が原博物館
10	栃木	西那須野町		オニオロシ		製作	無	竹・木	自然木	8列	不規則	手前6.5 先9.5	39	17	6	自然木使用。歯は8列であるが、現在7列。左右の歯を留めるのは木を使用。	那須野が原博物館
11	栃木	西那須野町	太夫塚	鬼おろし	平成25年頃～	購入	無	竹・木	製材	8列	手前外側	手前6.5 先10.1	34	14.5	2.7	「鬼おろし」の印あり	個人蔵
12	栃木	西那須野町	太夫塚	オニオロシ	平成28年頃～	購入	無	竹・木	製材	9列	手前外側	手前9 先9	39	15	10.7	使い勝手が悪く、使っていないという。	個人蔵
13	栃木	大田原市	荒町	オニオロシ		購入	無	竹・木	製材	8本	手前外側	手前4.3 先8	32.5	13.5	2.4	歯の先に止め木がある。	個人蔵
14	栃木	大田原市	湯津上	オニオロシ		製作	無	竹・木	製材	8列	手前外側	手前4 先8.2	32	11.5	3.4	自然木整形。歯は木で押さえている。片側の腕木を別の木で歯の竹を受けている。	大田原市立歴史民俗資料館
○15	栃木	大田原市	佐久山	オニオロシ	80年前～現在使用	製作	無	竹・木	自然木整形	11列	手前外側	手前5.3 先14.5	41	21	5.5	自然木整形。裏に「文」を刻む。把手の部分に窪みがあり握りやすくなっている。	個人蔵
○16	栃木	大田原市	佐久山	オニオロシ	昭和46年まで	製作	無	竹・木	自然木	7列	手前外側	手前5 先11	39.5	23.5	5	自然木使用。歯を抑えるために、針金で両側を巻いている。孟宗竹使用。	栃木県立博物館
17	栃木	黒羽町	向町	オニオロシ	昭和30年代購入	購入	無	竹・木	製材	8列	手前外側	手前6.3 先9	34.5	13.5	3.8	歯の先は板が打ち付けられている。歯の部分の補修あり。孟宗竹使用。	個人蔵
18	栃木	黒羽町	向町	オニオロシ	30年前から使用	購入	無	竹・木	製材	7列	手前外側	手前8.7 先8.7	29.7	11.8	3.2	「丸三」の刻印	個人蔵
○19	栃木	馬頭町	矢又(押野)	大根おろし(シモツカレ用)	昭和49年以前	製作	無	竹・木	自然木	7列	手前内側	手前4 先11.5	32	18	4	自然木整形。持ち手部分にやや反りがある。真竹使用し、歯の幅は3mmと薄く、歯の数が1～3と緩やかに歯がついており、摩耗している。	那珂川町教育委員会
○20	栃木	矢板市	本町	オニオロシ		製作	無	竹・木	製材	11列	手前外側	手前4.7 先10.5	37	15	3.7	製材木整形。矢板武家で使用していたもの。持ち手の上が三角になっている。これは、両側を切った残った部分か。孟宗竹使用。	矢板市教育委員会
○21	栃木	高根沢町	宝積寺	おにおろし		製作	無	竹・木	自然木	9列	手前内側	手前2 先15.8	46.5	24.3	5.4	自然木整形。中央部分が高く反っている。孟宗竹使用。	高根沢町歴史民俗資料館
○22	栃木	宇都宮市	日の出	オニオロシ		購入	無	竹・木	製材	7列	手前外側	手前8.8 先12.3	35.5	17.6	3.8	押さえの竹が割れ針金で留めている。孟宗竹使用。右手前の押竹を雁金で押さえる。	栃木県立博物館
○23	栃木	鹿沼市	西鹿沼	オニオロシ	平成17年まで	製作	無	竹・木	製材	11列	手前外側	手前8 先16.7	49.5	23.5	5.5	特注して作らせたものか。孟宗竹使用。	栃木県立博物館
24	栃木	鹿沼市		オニオロシ		購入	無	竹・木	製材	8列	手前外側	手前6 先10.5	32	16	3.3	歯の先の部分を竹で押さえる。両側は杉材。孟宗竹使用。	栃木県立博物館

番号	県名	市町村名	地区名	名称	使用年代	製作購入	受箱有無	材質	木材種別	歯の列数	歯の竹の向き	手前と先の歯の幅cm	長さcm	幅cm	高さcm	特記事項	所蔵場所
○25	栃木	今市市	小代	オニオロシ	昭和56年まで	製作	有	竹・木	製材	16列	手前外側	手前12.8 先14.2	29	16.7	13.3	歯の向きがまちまちである。孟宗竹使用。補修した竹は真竹。	栃木県立博物館
○26	栃木	粟野町	発光路	オニオロシ		製作	無	竹・木	製材	7列	手前外側	手前7 先11	36.5	17	7	製材使用。一枚の板から切り出す。歯に両側にくさびを打ち込んでいる。歯は、二等辺三角形で上の部分を切って揃えてある。厚みが前の方が0.5cm薄く安定性のあるおろし器である。	個人蔵
○27	栃木	佐野市	田沼	オニオロシ	戦前から使用	購入	無	竹・木	製材	9列	手前外側	手前5 先12	36	16.3	2.8	製材使用。持ち手の部分の先が広がっている。	個人蔵
28	栃木	佐野市	田沼	オニオロシ	平成23年頃～	購入	無	竹・木	製材	7列	手前外側	手前6.5 先9.5	36	14.5	3.2	歯の幅(厚み)が、手前2番目と7番目が広い。	個人蔵
○29	栃木	栃木市	市内	オニオロシ		製作	有	竹・木	製材	9列	手前外側	手前8.4 先8.4	34.6	11.8	10.8	商号が4か所に刻印。杉板と孟宗竹を使用。吊るす穴有。	栃木市教育委員会
30	栃木	栃木市	市内	オニオロシ		購入	無	竹・木	製材	8列	手前外側	手前5.8 先8.2	31	13.8	2.8	やや虫食い。歯の先を竹で押さえる。吊るす穴有。	栃木市教育委員会
○31	栃木	小山市	間中	オニオロシ		製作	有	竹・木	製材	11列	外側5内側5	手前8.9 先8.7	32.5	11	8.2	歯の向きは一定でない。歯が1本欠けている。孟宗竹と杉板使用。	小山市立博物館
32	栃木	小山市	東黒田	オニオロシ	昭和30年頃	購入	無	竹・木	製材	8列	手前外側	手前6.5 先11	33.5	15.5	3.3	購入品と思われるが、やや厚みがある。	小山市立博物館
33	栃木	小山市		オニオロシ		購入	無	竹・木	製材	8列	手前外側	手前6.8 先11	31	14.8	2.7	吊るす穴有。歯の先に押さえ竹がある。	小山市立博物館
○34	茨城	水戸	大工町	だいこんおろし(ガリガリオロシ)	(昭和48年受入)	製作	無	竹・木	製材	10列	手前外側	手前6 先6	20.5	10	2.5	長方形のおろし器で、うらに竹を抑える木が付けれられ、表は竹で押さえる。シモンカレには使われていないと思われる。	茨城県歴史館
○35	茨城	不明	不明	だいこんおろし(ガリガリオロシ)	(昭和49年受入)	製作	有	竹・木	製材	8列	手前3・8列目が外、それ以外内	手前4.5 先12	28.5	14.8	8.8	箱型でありながら、手前の幅が狭く先が広がっている。箱型と把手型の中間的な形地である。歯の2列が向かって外で、後の6列が内側となる。竹の内側の摩耗度は高い。	茨城県歴史館
○36	茨城	八千代町	八町	オニオロシ		製作	無	竹・木	製材	10列	手前外側	手前4 先12	35	18	5.5	板材整形。柄の部分とすりおろす部分が別にてできており、それを釘で留めている。	八千代町歴史民俗資料館
○37	埼玉	春日部市	赤沼	鬼おろし		製作	無	竹・木	自然木	7列	手前外3・内4	前5 先13	26	16	4.5	自然木使用。鋸歯を針金で留める。鋸歯の内側(肉側)の刃先をとがらせている。	春日部市郷土博物館
○38	埼玉	行田市	(旧市街)	鬼おろし器	明治38年製	製作	有	竹・木	製材	10列	手前外側	手前14 先15	39	17.5	12.3	側面に「横井氏」と「明治参拾八歳第二月初午」と記銘されている。箱の前後は空いている。鋸歯は肉厚の孟宗竹。	行田市郷土博物館
39	埼玉	行田市	(旧市街)	鬼おろし器		購入	無	竹・木	製材	8列	手前外側先1本逆	手前6 先10.5	31	14	2.8	歯の先に押さえとして竹を付ける。先の鋸歯の1本が逆に付けられているが、外れる。逆に付けた可能性がある。	行田市郷土博物館
40	埼玉	行田市	南河原	ダイコンツキ		製作	無	竹・木	自然木整形	8列	手前外側	手前3 先6	30	9.5	3.8	自然木整形。鋸歯の抑えの竹が釘ではなく、針金で前後を縛っている。鋸歯は真竹使用。	行田市郷土博物館
○41	埼玉	鷲宮町	葛梅	オニオロシ		製作	無	竹・木	自然木	8列	外側1・3・7本目の歯	手前5.5 先12	33	19	5.2	自然木整形。歯の向きが違うが、歯が外れるものもあり、向きを直すと2本ずつ向合うようにはめた可能性もある。	久喜市立郷土資料館
○42	群馬	千代田町	上五箇	オニオロシ		製作	無	竹・木	自然木	11列	手前外側1・3内	手前2.8 先9	30.5	14.4	4	昭和46年收藏。自然木使用。真竹を歯として傾斜を付けて設置している。	群馬県立歴史博物館
43	群馬	千代田町	赤岩天神原	オニオロシ		製作	無	竹・木	自然木	11列	手前外側	手前5.5 先11.5	43.8	16	4	昭和47年收藏。自然木用。虫食い。	群馬県立歴史博物館
○44	群馬	昭和村	新里	オニオロシ		製作	無	竹・木	自然木	11列	手前外側9内	手前6.7 先12	40.7	21	5.8	昭和50年收藏。自然木整形。歯1本だけ逆。押さえの両側の竹の先が折れ、針金で留める。	群馬県立歴史博物館
45	群馬	館林市	本町	鬼おろし	昭和初期	購入	無	竹・木	製材	8列	手前外側	手前5.6 先8.7	31	3.8	3.2	先を竹で押さえしている。吊るす穴有。	館林市立資料館
46	福島	不明	不明	オニオロシ		製作か	無	竹・木	製材	6列	手前外側	手前7.2 先6.8	22.5	1.8	4.4	もらい受けた人が寄贈したため、使用地は不明。	福島県立博物館
47	千葉	野田市	中野台			購入	無	竹・木	製材	8列	手前外側	手前6.8 先11.3	34.5	16	3.3	腕は杉材、持ち手はラワン材を使用。	個人蔵
48	千葉	野田市	中野台	鬼おろし		購入	無	竹・木	製材	7列	手前内側	手前5.8 先8	35.5	13.7	3.7	鹿沼の星野工業が製作。竹の外側が一般と逆の餅での反対側を向いている。	個人蔵

栃木県内外のおろし器写真



1. 栃木・塩原・下塩原



7. 栃木・西那須野・三区町



8. 栃木・西那須野・東町



9. 栃木・西那須野・三島



15. 栃木・大田原・佐久山



16. 栃木・大田原・佐久山



19. 栃木・馬頭・矢又



20. 栃木・矢板・本町



21. 栃木・高根沢・宝積寺



22. 栃木・宇都宮・日の出



23. 栃木・鹿沼・西鹿沼



25. 栃木・今市・小代



26. 栃木・粟野町・発光路



27. 栃木・佐野市・田沼



29. 栃木・栃木



31. 栃木・小山・間中



34. 茨城・水戸・大工町



35. 茨城



36. 茨城・八千代町・八町



37. 埼玉・春日部・赤沼



38. 埼玉・行田・市街地



41. 埼玉・鷲宮町・葛梅



42. 群馬・千代田町・上五箇



44. 群馬・昭和村・新里

〈シモツカレ〉を表す語の形式と方言分布

新井 小枝子

はじめに

〈シモツカレ〉を表す語の形式は、その起源を『宇治拾遺物語』（1242年までの成立か）に求められることが知られている。巻四ノ一七「慈恵僧正戒壇つきたる事」に、次のようにある。頭注、補注も引用する。

是も今は昔、慈恵僧正は、近江國淺井郡の人なり。叡山の戒壇を、人夫かなはざりければ、得つかざりける比、淺井の郡司は親しきうへに、師壇にて佛事を修する間、此僧正を請じ奉りて、僧膳の料に、前にて大豆をいりて酢をかけけるを、「なにしに酢をばかくるぞ」と問れば、郡司いはく、「あたゝかなる時、酢をかけつれば、すむつかりとて、にがみてよくはさまるゝ也。しからざれば、すべりて、はさまれぬなり」と云。僧正のいはく、「いかなりとも、なじかは、はさまぬやうやあるべき。なげやるとも、はさみて食ひてん」とありければ、「いかでさる事あるべき」と、あらがひけり。

※頭注1 P174:すむつかり 本文にあるように、大豆をいってあたたかなうちに、酢をかけたもの。

※頭注2 P174:にがみて 皺のよる意か、「哨」の字に新撰字鏡「小也不正也 尔介加无」、名義抄「ニカ(ケ)ム、ユカム」、字鏡集「ワラフ、ニカム」の訓がある。常陸方言に「にがみつら」は「しかめ面」とあり、「しかむ」とも通じるから、表皮がちぢまって、皺のよることであろう。

※補注53 P448:「すみつかり」ともいい、嬉遊笑覧の記載によれば、よくおろした大根をしぼり、それに、炒って皮を去った大豆と、よくすって漉した酒粕とを加えて煮る。暫くして醤油をもって適当に味付けをしたもの、とある。初午に道祖神や稲荷社に供えるという。

(『宇治拾遺物語』(日本古典文学大系27 岩波書店 1960))

文脈から考えると、この「すむつかり」は、「炒った大豆に酢をかけた料理」のことを指している語なのか、「酢をかけてにがみている(皺の寄った)状態」のことを指している語なのか判断に迷うところではある。どちらであったとしても、「すむつかり」に「にがみて」という説明が続くことから、「すむつかり」という語の成り立ちは、「す」と「むつかり」に分けることができようか。そうであるとすれば、「す」は〈酢〉を指す語であろう。「むつかり」は、動詞「むつかる(憤る)」の連用形とみてよいだろうか。「むつかる」は、上代から見られる語であり、「機嫌が悪くなる。ぶつぶつと小言をいう。腹を立てる。むつける」(『日本国語大辞典 第2版』)という意味用法がある。機嫌が悪くなった時の人の顔に皺が寄ることと、大豆が酢の水分を吸って皺が寄ることとが重ね合わせられた比喩的な表現とみることができよう。

なお、本稿では、地域で用いられている語形と、それが付与されている〈もの〉とを区別して書き分けることとする。語形はシモツカレのようにカタカナで表記し、それが付与されている〈もの〉は〈シモツカレ〉のように〈〉をつけて表記する。ただし、古典語などでの表記は原典のままとする。

1 本稿の目的

まず、〈シモツカレ〉の内容(料理の内容)とその変化について、玉村豊男(1980)の「料理の四面体」に位置づけて記述を試みる。さらに、令和4(2022)年における〈シモツカレ〉を表す語の方言地図を作成し、方言分布の実態を明らかにする。これを先行研究の方言分布と対照し、経年変化と造語法を考察する。

2 『宇治拾遺物語』を起源とする料理の内容

現在の栃木県方言において勢力をもっているシモツカレという語形、および、シモツカレと類似する数々の語形は、『宇治拾遺物語』にみられる「すむつかり」と表記される語形から変化したものとみてよいだろう。「すむつかり」が指している内容については、栃木県およびその周辺地域に存在している料理とは少し異なっている。しかし、〈大豆〉を用いるという点が基本となっているようであり、この点をみても「すむつかり」からの語形変化であると考えてよいだろう。先に引用した『宇治拾遺物語』の記述をもとに、「すむつかり」を玉村豊男(1980)の「料理の四面体」に位置づけてみたものが図1である。「料理の四面体」は、図1の左に示したものである。その読み取り方の概略は、次のように説明される。

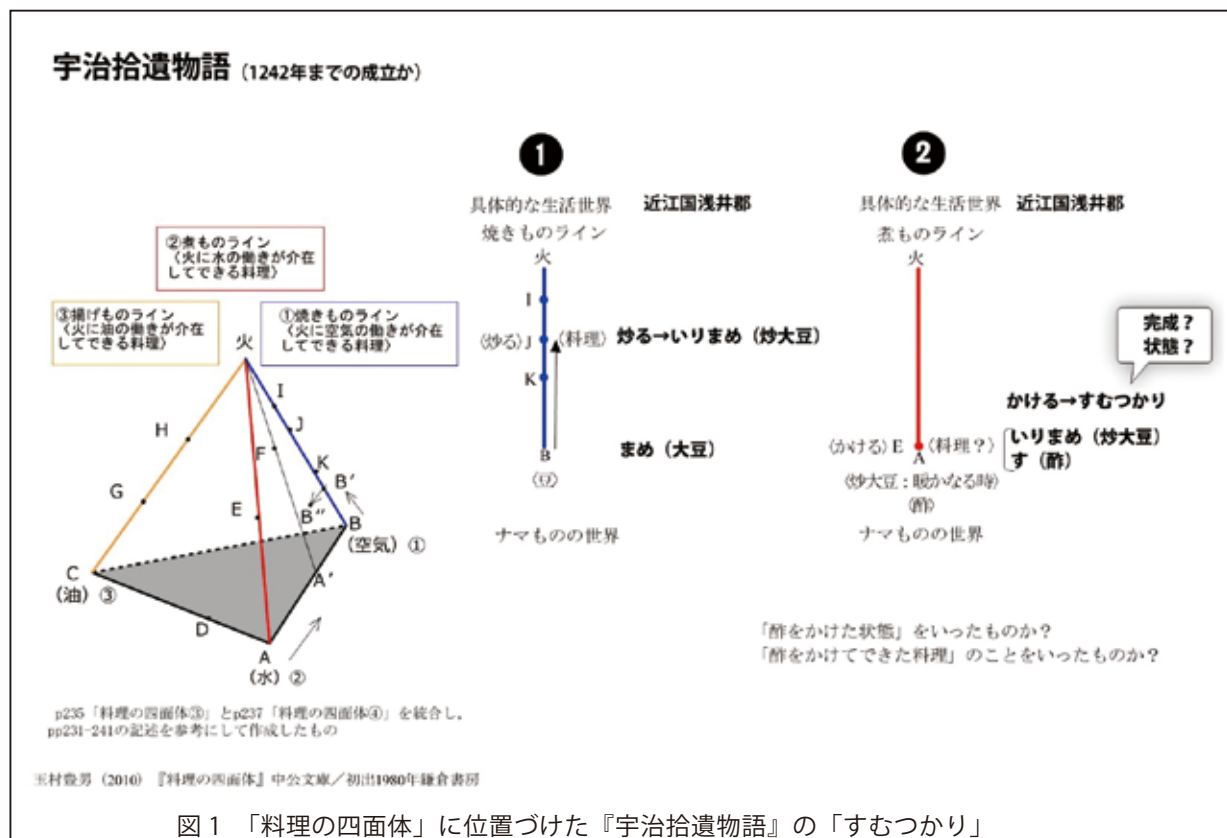
それぞれのラインにおいて、火の頂点に近ければ近いほど、三要素（空気、水、油：新井注）の介入の度合いは少ない。つまり、空気のラインで火の頂点にもっとも近いところは炎が肉を直接なめるような直火焼きであり、水のラインで火の頂点にもっとも近いところはほとんど水蒸気のないような蒸し焼きであり、油のラインのそれはハケでサッと鍋に油を引いたか引かないかといった煎りものである。これらの三種の料理は、そこからさらに火を近づけると焦げはじめ、結局は炎に包まれて同じものになってしまう。

逆に、それぞれのラインで、火の頂点から遠ざかって下へ下がっていくにつれ、それぞれの要素の介入度は増し、同時に火の直接的な影響はしだいに少なくなって、ついに底面に達すると同時に火の影響は途絶え、そこからは冷たいナマものの世界が広がってゆく。

これが、料理の四面体の読みとりかたである。

PP230-231 『料理の四面体』 中公文庫

図1の①は、料理の四面体から、空気を媒介とした焼きものラインを取り出して示したものである。「大



豆をいりて」の部分、焼きものラインにおいて加熱されるということなので、①のように図示できる。さらに、「酢をかけけるを」の部分、煮ものラインに位置づけられ、加熱されずに「ナマもの世界」あるということなので、②のように図示できる。「すむつかり」が料理の完成品を表しているとするれば、これでできあがりである。かなり単純な料理であることが理解できる。

一方、栃木県さくら市氏家町の〈シモツカレ〉を、料理の四面体に位置づけてみると、図2のようになる。図1に比べると、複雑な料理に変化していることがわかる。①と②が焼きものラインである。①はショービキノ シャケノ アタマ(塩引きの鮭の頭)をヤク(焼く)という工程である。②はダイズ(大豆)をエル(炒る)という工程である。焼きものラインは、二つの食材を別々に準備する段階である。③と④は煮ものラインである。③は、①のシャケノ アタマと、②のダイズを合わせて、ふたたび「ナマもの世界」からあらためて加熱が行われる。サケ(酒)でニル(煮る)という工程である。④は、③とダイコン(大根)、ネンジン(人参)、アブラゲ(油揚げ)、サケカス(酒粕)を合わせて、ふたたび「ナマもの世界」から加熱が行われる工程である。これで、料理の完成となりシモツカレという名づけが行われる段階となる。

さくら市氏家町の①～④は、当地における手持ちの材料と工夫によるものである。『宇治拾遺物語』の「すむつかり」が表している意味内容(料理の内容あるいは大豆の状態)から、さくら市氏家町のシモツカレが表している意味内容への変様の過程には、地域にそなわっている手持ちの材料にどのようなものがあるかということや、料理を作る方法としてどのような工夫がくり返されてきたかが関与していると考えられる。それゆえに、意味内容が変化すると考える。例えば、日本全国にオゾーニ(御雑煮)、ゾーニ(雑煮)という名づけをもつ、正月の料理がある。基本は〈餅〉を〈汁〉の中に入れるということであり、両者の内容(〈餅〉の形や焼く・焼かない、〈汁〉の味付けや具材など)は地域ごとに多様性に富んでいる。〈シモツカレ〉も、〈節分の大豆〉を使うという基本があり、他の材料との混合・非混合、加熱・非加熱、酢の使用・不使用などによって多様性がある。名づけと料理の内容との関係は、〈雑煮〉と同じ様相を見せている。

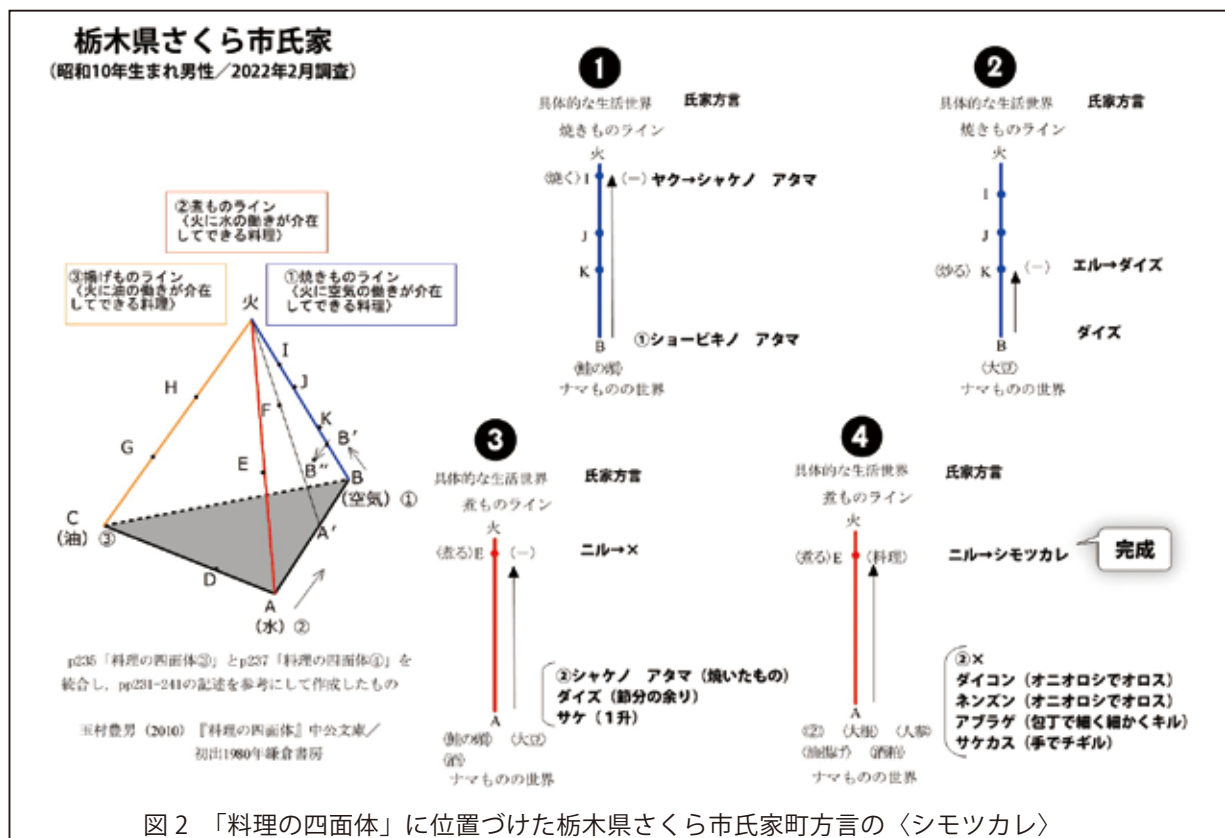


図2 「料理の四面体」に位置づけた栃木県さくら市氏家町方言の〈シモツカレ〉

2 調査の方法と地図化の方針

令和4(2022)年現在の〈シモツカレ〉を表す語の方言地図を作成するにあたり、まず「とちぎの食文化調査研究発信事業」による調査の方法を確認しておく。シモツカレ現況等調査において、各自治体に下記の依頼(下線と中略は新井による)を行い、アンケート調査(『令和3年度郷土料理アンケート調査報告書』参照)を実施している。

本調査は、栃木県においてシモツカレ等と呼ばれる郷土料理及び当料理に関する行事・風習を継承・振興するために、貴市町村の郷土料理並びに郷土料理に関する取り組み状況等をお伺いし、今後の施策展開の参考とさせていただくことを目的としております。(中略)

なお、ご回答に当たっては、以下の点にご配慮下さるようお願い申し上げます。

- ① 可能な限り民俗学・食文化を専門とする方等に聴取頂く等してご回答いただけると幸いです。
- ② 平成の合併前(平成11年3月31日時点)での市町村毎にご回答をお願いいたします。

このような依頼によって得られた語形であるため、回答者の生年や言語形成地といった、方言話者としての情報は得られていない。したがって、得られたデータは、調査時(令和4年)において各自治体で用いられていた語形としてとらえ、その時点での共時態として地図化を行うこととする。

〈シモツカレ〉の名称をたずねた質問文は下記の通りである。

質問文：設問1で「①ある」、「②過去にあったが現在はない」と回答した市町村にお聞きします。その料理は何と呼ばれていますか(呼ばれていましたか)。カタカナでお答えください。(複数回答可)

この質問文では、完成した料理の名称をたずねている。カタカナ表記は、回答者の音声をうつしたものと想定され、回答者の音韻意識によるものと考えられる。質問文にある「設問1」とは、下記の問いである。

設問1：栃木県および茨城県・群馬県・埼玉県・千葉県・福島県にはシモツカレ・スミツカレ・ツムジガリなどと呼ばれる郷土料理があります。貴市町村には、呼称や調理法、食材、調味料がこれと同じ、または類似する郷土料理はありますか。該当するものをお選びください。

- ①ある ②過去にはあったが現在はない ③ない

さらに、これらによって得られた語形は、「平成の合併前(平成11年3月31日時点)での市町村毎」に整理されている。そのため、経度と緯度の交差する点に調査地点を求めることができず、地図記号をおく地点を厳密に定めることができない。この状況に鑑み、市町村の領域内に調査地点をおくという方法をとる。

地図化にあたっては、国立国語研究所によって開発されたプログラム「グラフィックソフト Illustrator 用プラグイン」と、方言分布地図用に作成された地図記号を用いた。

3 〈シモツカレ〉の方言分布の実態と経年変化

文献での初出の語形は、『宇治拾遺物語』の「すむつかり」である。栃木県の事例として文献に表れる初出の語形は、『海録』(1820～1837)のスミツカリである。

そこで、アンケート調査によって得られた語形のうち、「すむつかり」およびスミツカリの形式に近い語形をスミツカリ、スミツカレ、スミズカリ(スミヅカリ)、スモツカリ、スモツカレ、ツムツカリと認定し、

赤色の記号を与えた。それ以外の語形は、黒色の記号を与えた。赤色の記号を与えた語形を「スミツカリ類」、黒色の記号を与えた語形の内、シミツカリ、シミツカレ、シミズカリ（シミツカリ）を「シミツカレ類」、シモツカリ、シモツカレ、シモズカリ（シモツカリ）を「シモツカレ類」と呼んで考察を行う。

栃木県には、令和4（2022）年の共時態ではシモツカレ類が広く分布し、圧倒的な勢力を持つ。それに対して、群馬県、茨城県、埼玉県、千葉県における、栃木県との隣接地域ではスミツカリ類が分布する。この分布は、〈シモツカレ〉が栃木県に特有の料理であるということ、県民が明確に認識していることの証左

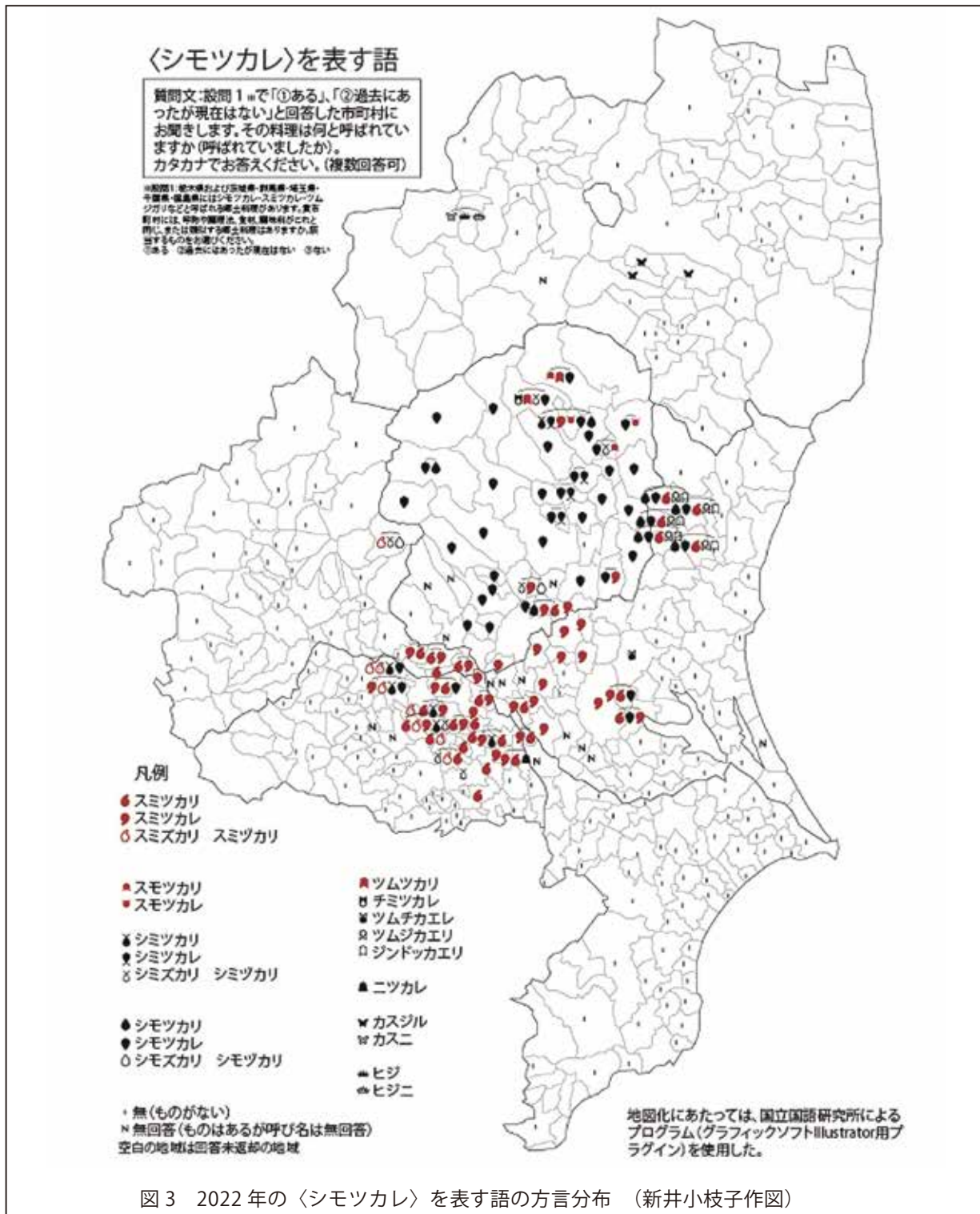
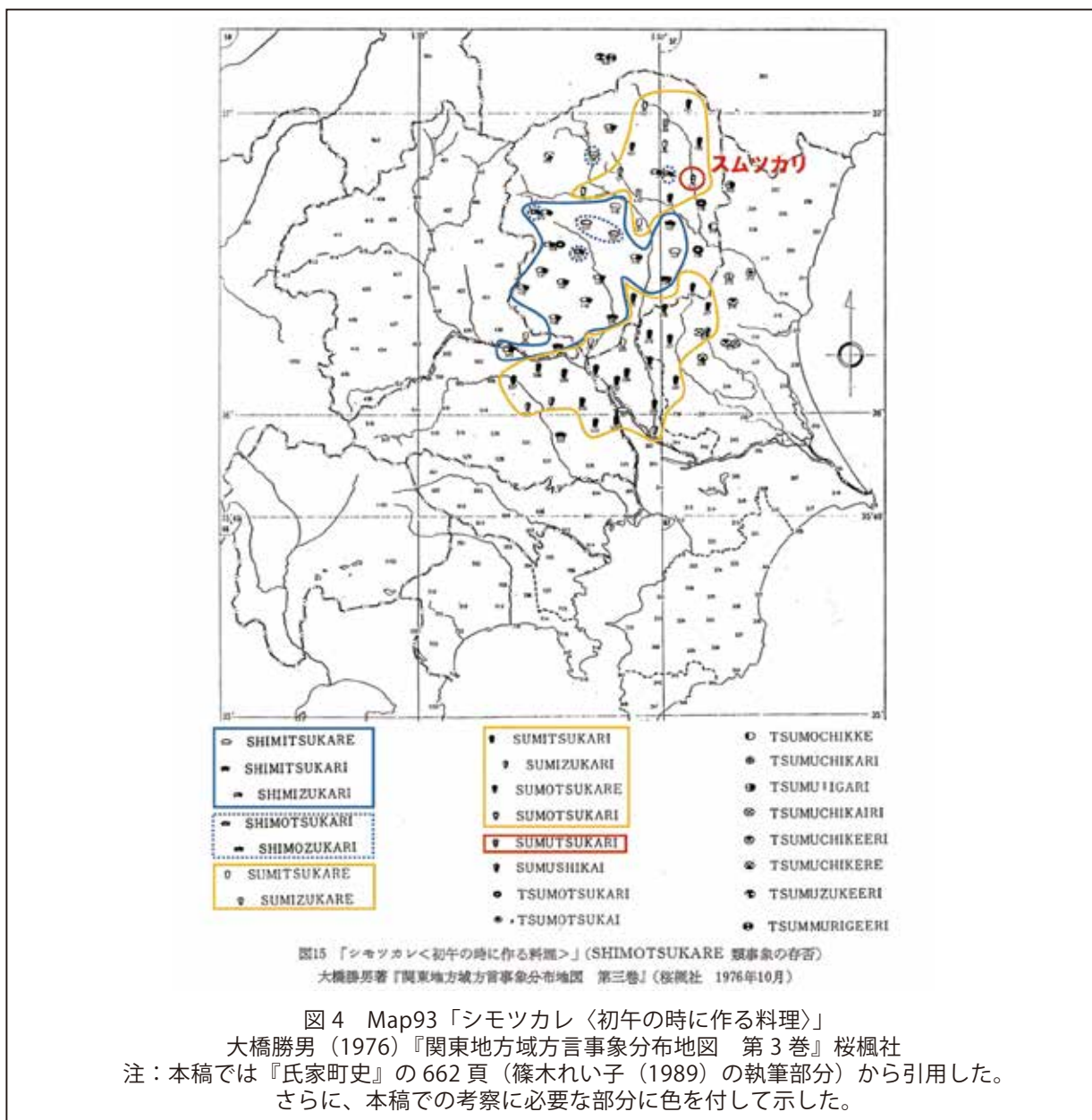


図3 2022年の〈シモツカレ〉を表す語の方言分布（新井小枝子作図）

であるように見える。「すむつかり」という形式がもっている本来の語源意識が薄れてくると、音声変化は進行しやすかったであろう。特に、栃木県において〈シモツカレ〉に慣れ親しむ人びとが語源解釈をしようとするとき、栃木県に特有の料理であることを自ら認識しているという点は、音声変化を生じさせる要因として大きく関与してこよう。「しもつけのくに（下野国）」からの類音牽引によって「すむつかり」との混交が生じ、シモツカレ類の語形が勢力を広げていると考えることができる。

大橋勝男（1976）は、昭和 41（1966）年現在 60 歳代の生え抜き女子から得られた語形を採録したものである（図 4）。すなわち、明治 21（1878）年～明治 43（1910）年の間に生まれた女性が用いている語を調査している。昭和 41（1966）～昭和 44（1969）に調査したものである。質問文は次の通りである。

質問文 128 しもつかれ：①初午の日に、ここでは、何かごちそうを作りますか。②大根と人参をガリガリとこまかくして、それに大豆の煎ったものと、鮭の頭、酒かす、油あげを煮合わす料理は作りますか。（作るとされた場合）その名前を何とっていますか。

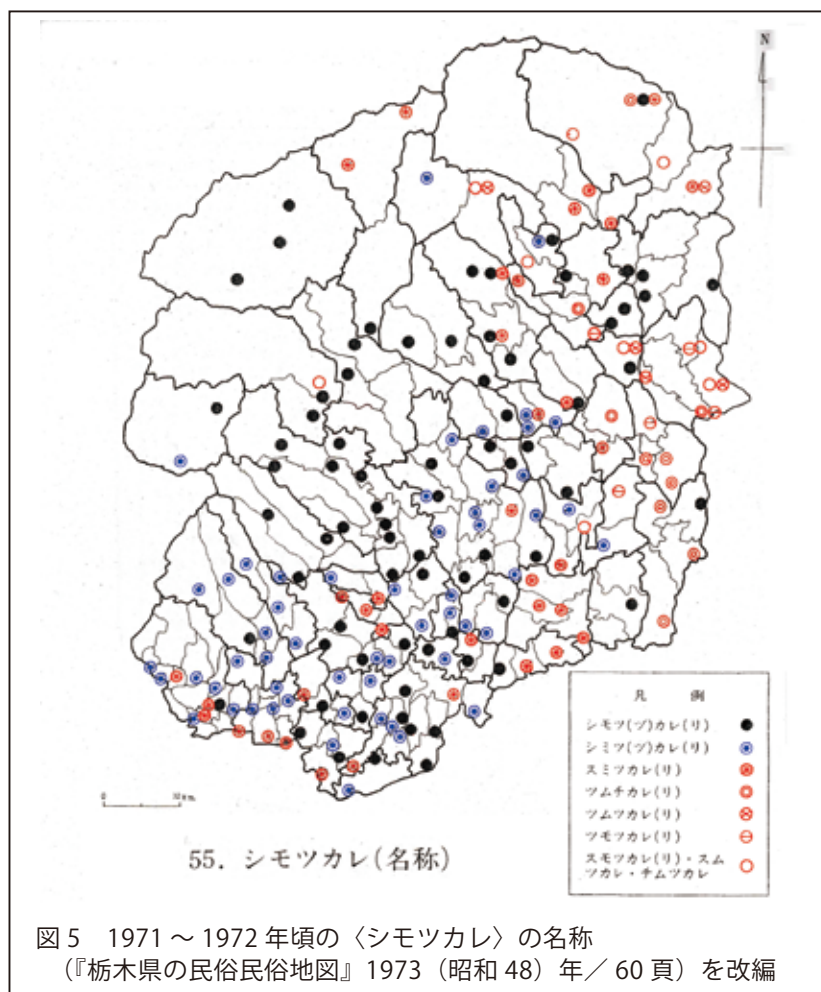


この方言分布図では、シモツカレは見られないが、スムツカリが1地点に見られる。前者にもっとも近い語形では、シモツカリ（宇都宮市、鹿沼市、藤原町）、シモズカリが6地点に分布する。スムツカリが分布するのは、那須郡湯津上村佐良土古宿である。図4で赤丸をつけた調査地点である。県南（青）にシミツカリ、シミズカリが分布域をもち、県北（黄）にスミツカリ、スミズカレ、スモツカレ、スモツカリ、ツモツカリなどが分布する。茨城県、埼玉県との隣接地域（黄）は、スミツカリ、スミズカリ、群馬県の隣接地域にシミツカレ、シミツカリが分布する。これらの多様な語形が用いられる背景には、それぞれの地域における〈シモツカレ〉の内容と語源意識が存在していよう。それでは、どのような語源意識があるのだろうか。『宇治拾遺物語』の「すむつかり」や、谷崎潤一郎の「すむつかり」贅言には、次のような語源意識が見られる。

- 『宇治拾遺物語』「すむつかり」の造語成分（近江国淺井郡）
す（酢）+むつかる（憤る）の連用形
- 『「すむつかり」贅言』「すみつかり」の造語成分（茨城県真壁郡下館町出身の女性）
す（酢）+み（味）+つかる（浸かる）の連用形

このほかにも、藤平恵子（1972）、朝倉隆太郎（1977）によって、いくつかの語源説が整理されている。藤平（1972）では「下野のカレイヒ説」「下野の家例説」をあげる。朝倉（1977）では「下野嘉例、下野家例、下野家札、下野餈、下野神飯、下野限り」「滲みつ餈、滲み漬かり説」をあげる。

栃木県教育委員会（1973）では、シモツ（ツ）カレ（リ）が全県に分布（黒色●）し、県南にはシミツ



（ツ）カレが広く分布（青色●）する。この2語形が圧倒的な勢力を持つ（図5）。しかし、スミツカレ（リ）、スモツカレ・スムツカレ・チムツカレ、ツムツカレ（リ）、ツムツカレ（リ）、ツモリカレ（リ）という語形も、勢力をもって広く分布（赤色記号）していることがわかる。図5は、昭和46（1971）～昭和47（1972）年に調査したものである。大橋（1976）の調査から、およそ5年後のことである。経年変化を論ずるには慎重でありたいが、分布状況の新古は、古い順に図4>図5>図3である。各語の勢力が、少しずつ変化していることは確かである。しかし、シモツカレが図4には見られず、図5では分布地域が広がっているという状況は、慎重に検討すべきである。

図5 1971～1972年頃の〈シモツカレ〉の名称
（『栃木県の民俗民俗地図』1973（昭和48）年／60頁）を改編

さて、シモツカレは比較的新しい語形である可能性は高いと見てよいだろう。「しもつけのくに（下野国）」からの類音牽引によって生じ、定着したものだとすれば、この語が定着するまでの間には、次のような異分析がくり返されているのではないかと考えられる。「*」は推定であることを示す。

13世紀（近江國淺井郡）	—————▶	現代（栃木県）	
す - むつかり	> *す - み - つかり	> *しみ - つかり	> *しもつ - かり
	> *す - み - つかれ	> *しみ - つかれ	> *しもつ - かれ
酢 - 憤り	> *酢 - 味 - 浸かり	> *しみ - 浸かり	> *下野 - かり
	> *酢 - 味 - 浸かれ	> *しみ - 浸かれ	> *下野 - かれ

[] 内は、上段にある形式の解釈を漢字仮名交じりで記したものである。異分析とは、本来の語源や語構成とは異なる解釈をすることである。「-」が語を構成している造語成分の境界である。語形ごとに、造語成分の境界の位置がわかるように記述した。造語された当時の造語成分の境界が、ある地域、ある時代に生じた語源意識によって変化していると考えられないだろうか。これを仮説として、検証を継続していきたい。

4 まとめと課題—シモツカレ文化の未来のために

〈シモツカレ〉を表す語が、現代になってからの約50年の間に母音の音声変化を生じさせ、形式を変化させる様子を見てきた。語源が不明になると、それをなんとか解釈をしようとして自らの有していることばの体系に照らした語源解釈を行い、語形を変化させていく。異分析が繰り返され、現在に至っているのではないかという仮説を立てることができた。

今後、語源解釈の聴き取り調査を可能な限り行ってみたい。例えば、イベントなどの折りには、「どうしてシモツカレ？大調査！！」などと銘打って、語源意識くらの企画を開催してもいいだろう。集まった人たちの語源意識を調査し、その場でお互いに比較、対照し、個別性や共通性を楽しみながら情報を収集する企画である。その結果を食物学、歴史学、民俗学の先行研究とも照合し、語形を変化させていくときの原動力を探ってみたい。本稿で導き出した仮説の検証と、シモツカレが生じた年代の特定が残された課題となる。

註

参考文献

- 1 朝倉隆太郎 1977「郷土料理シモツカレの地理的分布」『宇都宮大学教育学部紀要』第27号、宇都宮大学教育学部
- 2 大橋勝男 1976『関東地方方言事象分布地図 第3巻』桜楓社
- 3 篠木れい子 1989「第五章 第三節 方言」『氏家町史』氏家町史作成委員会編 氏家町
- 4 玉村豊男 1980『料理の四面体』鎌倉書房（本稿では中公文庫2010を引用した）
- 5 栃木県教育委員会 1973『栃木県民俗資料調査報告書第10集 民俗資料緊急調査報告書 栃木県民俗地図』
- 6 藤平恵子 1972「“しもつかれ”における郷土料理の民俗学的考察」『下野民俗』第13号 下野民俗研究会 辞書・資料
- 7『日本国語大辞典 第2版』小学館
- 8『宇治拾遺物語』（日本古典文学大系27 岩波書店 1960）
- 9「「すむつかり」贅言」谷崎潤一郎（1954（昭和29）初出）（『あまから随筆』河出書房 1956）
- 10『令和3年度郷土料理アンケート調査報告書』（株式会社東京商工リサーチ 2022）栃木県教育委員会

資料編

1. シモツカレ現況調査結果一覧表
2. 全国シモツカレ類似郷土料理調査結果一覧表
3. 市町村史等調査結果一覧表
4. 古記録等調査結果一覧表

シモツカレ現況調査結果一覧表 (2)

No.	呼称 ○現在 △過去											呼称について特筆すべき点	大根等をおろす際に使用する器具					器具の呼称					大根等をおろす際に使用する器具について特筆すべき点				
	シモツカレ	シモツカリ	シミツカレ	シミツカリ	スミツカレ	スミツカリ	スモツカレ	スモツカリ	ツムツカレ	ツムツカリ	ツムジカエリ		ツムチカエリ	チミツカレ	シンドツカエリ	その他	二股にした木など竹製の歯を複数並べたもの	下部におろしける箱を付けたもの	木板などが尖った竹筒を多く付けたもの	下部におろしける箱を付けたもの	その他	オニオロン		カリガリ	カリガリオロン	〇〇ツキ	ダイコンツキ
1	○	○	○	○	○		○								一般的に聞くと「シモツカレ」という呼称が返ってくる。	○		○	○		○	○					オニオロンの竹の歯の向きは、手前からすりおろすため竹の外側の部分を手前につけているが、一部バラバラのものもみられる。
2	○				○								○		一般的に聞くと「シモツカレ」という呼称が返ってくる。	○		○			○						一般的に竹の歯の向きは、手前に竹の外側が来るが、1点だけ逆に竹の内側が手前に来ているものがある
3	○								○	○						○		○			○						
4	○						○									○					○						歯が粗い
5	○						○														○						
6	○																				○						市販のもの
7																											
8	○																										
9																											
10	○			○					○							○					○						
11																											
12	○			○					○																		
13																											
14	○															○					○						
15	○															○					○						
16	○															○		○			○				○		
17	○																	○			○				○		
18	○															○					○						
19	○		○													○					○						
20	○		○													○					○						
21	○		△		△											○					○						
22	○															○					○						各家庭でオニオロンを作った。または作ってもらった。
23	○															○					○						
24	○	○														○					○						オニオロンは地域のスーパーでも販売しているが、器用な人は自分で作ったものを使用している。
25	○															○					○						
26	○															○					○						知り合いが作ってくれたものを使っている。
27	○			△												○					○						
28	○			△												○					○						
29	○																				○						60年くらい前は、それぞれの家で、オニオロンの道具を作って使った。
30	○		○													○					○						昔は大型だったが、今は小型が主流。
31	○															○					○						現在は竹製のものが市販されているものを使う家が多い。

シモツカレ現況調査結果一覧表 (3)

No.	この料理を作る日							神饌				現在の供え方			
	現在作るの は特定の 日か ○=はい ×=いい え	過去、作 るの は特 定の 日 だった か	新暦の 初午	新暦の 二の午	旧暦の 初午	旧暦の 二の午	その他	料理を作る時期について特筆すべき 点	現在この 料理を神 仏に供え るか ○=はい ×=いい え	過去、こ この料理 を神仏に 供えてい るか	供える (供えた) 対象は 稲荷神 か	その他	ワラツを2 つ作り、1 つにこの料 理、もう1つ に赤飯又 は小豆飯を 入れて供え る	この料理と 赤飯または 小豆飯を皿 に盛って供 える	その他
1	○		○					初午の日以外には作ってはいけ ないといわれる。	○		○	氏神様と旧西那須野町の井口に 稲荷、東園坂の金神様、旧黒 磯市の赤瀬稲荷	○		
2	○		○						○		○	氏神である稲荷様に供えるのと ともに、同じ稲荷神ではあるが「天 の稲荷様」に供えたという。			
3	○		○					節分で豆まきをした後の最初の初 午	○		○	同じ稲荷神であるが旧黒磯市下 中野の赤瀬稲荷にも供える。	○		
4	×	×			○			現在では、食べたい時に食べる。	×	○	○	仏壇にもあげる。稲荷神は個人 宅の敷地内にあるもの祠にあげ る。			皿にシモツカレを盛り付けるのみ。
5															
6	○		○						×	×					
7															
8															
9															
10	○		○		○				○		○		○		
11															
12															
13															
14	○		○	○					×	○	○				
15	×	○	○	○				1月から3月始めごろまでの寒い 時期に食べるのが一番おいしいよ うな気がする	×	○		馬頭観音	○		
16	×		○		○				不明						
17	×	○			○				不明						
18	○		○		○				○		○			○	
19	○		○						×	○	○		○		
20	○							立春を過ぎた最初の 初午の日	○		○		○		
21	○							新暦の初午の前日(初 午の日に食べるた め、初午で作れば二 の午でも作る。	○		○	氏神様	○	○	
22	×	○			○				○		○			○	
23	○		○					食べたいときに作る。	×	○	○		○		
24	○				○			旧暦の初午には必ず作って、お稲 荷さんや神棚などにお供えている が、季節の郷土料理としてもよく作ら れている。	○		○	神棚・仏様・地蔵様・水神様・庚申 様・火伏の神・弁天様・不動様		○	
25	×	○			○				○		○	今でも旗を立て、近くの瀬尾神社 の方が来てご祈禱する。		○	
26	×	○	○					節分の豆を使うので、2月初旬に 作る。	○			仏壇に供える。			器によっても仏壇に供える。赤飯等は 炊かない。
27	○		○	○					○		○		○		
28	○		○	○					○		○		○		
29	○							「新暦の初午」、「旧暦 の初午と二の午の両 方の回答があり、家 によって違う。	○			井戸、氏神様、大神宮様(神棚)、 仏様(仏壇)に供える場合があ る。			シモツカレだけを皿に盛って供える場合 もある。
30	○		○					節分の豆まきをした残りの豆で作 る。(お歳暮などでいただいた新巻 餅の頭がある場合)	○		○	自宅の神棚や仏壇、氏神様に供 える場合もある。			それぞれの家の風習によって違ってくる 場合がある。
31	○		○					1月～2月にかけて作 る機会が多い。	○		○	稲荷神は初午につくった時に備え る。その他は初物を作った時には 仏壇に供える。	○		本来はワラツを使用するが、最近では手 に入りづらい。

シモツカレ現況調査結果一覧表(4)

No.	過去の供え方					神願について特筆すべき点	この料理の材料に関する風習		この料理を他家から買うことや健康に関する風習や伝承						この料理を屋根上に投げる風習					
	供え方は現在と過去で異なるか	ワラツトを2つ作り、1つにこの料理、1つに赤飯又は小豆飯を入れる	この料理と赤飯または小豆飯を皿に盛って供える	その他	その供え方は何年前まで用いられていたか		部分の豆を入れて作る	その他	七軒の家からもらって食べると中気にならない	他家からもらって食べる	食べると健康になつて長生きする	橋を渡らず七軒の家からもらって食べると中気にならない	橋を渡らず三軒の家からもらって食べると中気にならない	その他	屋根の上に投げる	屋根の上に投げる	後ろ向きの姿勢で屋根の上に投げる	屋根の上に投げると災難に遭わない	その他	
1	同じ					以前は、家だけでなく地域の稲荷系のお宮にも供えていたが、それはだんだんと薄れている。	○					○	○					○		
2	同じ						○						○					○		
3	不明						○						○	○						
4	異なる	不明			不明		○													
5																				
6						初午に神饌はしない。あくまで、自分たちが食べるためにシモツカレを作る。	○						○	○						
7																				
8																				
9																				
10	同じ						○						○	○				○	○	
11																				
12																				
13																				
14					約20年前		○													
15					約40年前		○						○							
16							○						○							
17							○						○							
18	同じ						○	新巻鮭のかまを使う					○					○		
19							○						○					○		
20	同じ						○						○					○		
21						昔からお供えている家は継続しており、稲荷神社や氏神様がない家はお供えを行わない。	○						○							
22	異なる		○		50年		○						○	○				○		○
23					20年		○											○		
24	同じ					地域の旧家では、家で祀っている神様にはすべてお供えしているのではないかと。	○							○						
25	同じ					油揚げも供える。	○						○	○	○					
26	同じ						○						○	○						
27	同じ						○						○	○	○					
28	同じ						○						○	○	○					
29	異なる	○			約50年前		○	約30年前までは実家にお慶幕として新巻鮭を贈る風習があり、その頭を使って作った。					○	○	○					60年くらい前までは、ツッコ(ワラツト)に入れて投げ上げたそうである。
30	同じ						○	年末や正月に入手した新巻鮭の頭を使用する。												「七軒の家からもらって食べると中気にならない。」などの伝承を聞いている家もある。
31	異なる	○	○		約30年前		○						○							「食べると健康になつて長生きする」と聞いている家もある。

シモツカレ現況調査結果一覧表 (5)

No.	この料理の稲荷信仰に関する風習・伝承				特定の日以外でのこの料理の作り方の風習・伝承				この料理を作る時期と災厄等に関する風習・伝承			特定の日の禁忌等に関する風習・伝承			この料理の由来等に関する伝承		
	稲荷様に供えられ疫病にかからない	稲荷様に供えられ狐がいたずらしない(畑を荒らさない)	この料理は稲荷様の大好物である	その他	初午などの特定の日より後に作る場合は、初午に作ったこの料理を残しておき、これを種として作り足す	初午などの特定の日以外に作るには豆を入れなければならない	節分前に作る時は豆を入れない	その他	初午などの特定の日より前に作ると火事に遭う	初午などの特定の日より後に作ると火事に遭う	その他	初午などの特定の日には風呂をたてない	初午などの特定の日には縫い針を持たない	初午などの特定の日には午前十時まで茶を飲まない	初午が丙午に当たるときは二の午に作る	その他	下野の(下野から伝わってきた)料理である
1	○				○										ヒノエウマの初午には祝うな		
2	○				○			初午が節分より早い場合は、二の午に作る。									
3		○		五穀豊穡を願った。	○												
4																	○
5																	
6																	
7																	
8																	
9																	
10																	
11																	
12																	
13																	
14																	○
15				破魔招福を願う。													
16																	○
17																	○
18																	○
19							○										
20							○		○		○	○					味がしみた料理だから。寒い時期に凍る(表面がシマる)からシモツカレという。
21				稲荷信仰に関する風習・伝承はない。	○		○			二の午に初午と同様の行事を行わないと火事に遭う。	○	○					それぞれの家に伝わるシモツカレを継承しており、由来は不明。
22	○			色紙に「正一位稲荷大明神」と書く。			○				○		○				「下野の国」から
23				「正一位稲荷大明神」の旗を立てた。(旗売りの人もいた。)													「下野の国」から
24			○								○		○				
25	○		○														下野国から
26																	○
27									○								
28									○								
29	○							「節分前に作る時は豆を入れない」という伝承を聞いている家もある。									「初午などの特定の日には縫い針を持たない」という伝承を聞いている家もある。
30				稲荷様は、氏神様なので、特別な理由は不明だが、お供えをした。				「初午に作ったものをを種として作り足す。」という伝承を聞いている家もある。									
31	○						○	○									○

シモツカレ現況調査結果一覧表 (6)

No.	この料理に関する風習・伝承で特筆すべき点	この料理を学校給食のメニューにしているか	学校給食にする際、調理法や食材、調味料等での工夫	給食以外にこの料理を継承・振興するための事業を実施しているか	継承・振興のための事業の内容	団体・個人で、この料理の継承・振興する活動はあるか	活動がある場合：団体名・個人名	活動がある場合：活動内容	作業者の過去と現在を比べての増減	増減の理由
1		○	鮭の切り身使用。酒粕は少なめなど。	○	給食だよりを発行して、その中にシモツカレの歴史などについて記載をしている。	不明			減	年中行事そのものをやらなくなっている
2		○	鮭は身の角切り使用。酒粕は少なめ。だし、さつま揚げ、油揚げを入れる。	○	給食だよりを発行して、その中にシモツカレの歴史などについて記載をしている。				減	作っていた人の高齢化により、作業者が少なくなった
3		○	鮭の頭ではなく切り身を使い、酒粕を少なめにしている	○	給食だよりを発行して、その中にシモツカレの歴史などについて記載をしている。	不明			減	年中行事をやる家が少なくなり、それに伴い節分が行われなくなり、初午の料理も少なくなった。
4		○	初午の日に合わせ鮭の切り身や大根、人参を細かくし、味付け、子供たちが食べやすいように工夫している。			○	JAなすの婦人部	料理教室・料理イベント	減	①手間がかかる(個人談)②今では料理が増える必要がなくなったから(個人談)
5										
6	シモツカレは消化に良いため、正月に疲れた胃腸を休ませる意味がある。	○	初午の日に合わせ、鮭の切り身や大根、人参を細かくし、味付け、子供たちが食べやすいように工夫している。	○		不明	JAなすの婦人部	料理教室・料理イベント	変わらない	
7										
8										
9										
10	各家で作り方や味付けが異なる。	○	初午の日に合わせ、鮭の切り身や大根、人参を細かくし、味付け、子供たちが食べやすいように工夫している。	×		○	JAなすの婦人部	料理教室・料理イベント		民俗文化を支える風土の消滅、若い世代の信仰心や民俗文化の継承の意義・価値観の風化。
11										
12										
13										
14		○	酒粕を少なめにする、子供が食べやすい味付けにする。	×		不明			不明	
15		○	酒粕を少なめにする、子供が食べやすい味付けにする。	×		不明			不明	
16		○	児童が食べやすいように具材を柔らかく煮て食べやすいように調理している。	×		×			不明	
17		○	児童が食べやすいように具材を柔らかく煮て食べやすいように調理している。	×		×			不明	
18		○		×		×			不明	
19		○	子供たちが食べやすいように、塩引き鮭は切り身を入れる、調味料は醤油、砂糖で味を調える、酒粕を少なめに入れる。	×		×			減	核家族が増えて、郷土料理の伝承の機会が減ったためと思われる。
20		○	子供たちが食べやすいように、塩引き鮭は切り身を入れる、調味料は醤油、砂糖で味を調える、酒粕を少なめに入れる。			×			減	核家族が増えて、郷土料理の伝承の機会が減ったためと思われる。
21		○	本来鮭の頭を使うが、魚の生臭さや骨っぽさが出てしまうため、鮭の切り身を使用し、酒粕もほんのわずかにしている。	○	塩谷地区の学校栄養士や教諭で紙しばいを作成(10年程前)し、子どもたちに披露している。	×			減	核家族化が進んでいるため。
22	正月に鮭を使い、頭があったので利用した。								増	いつでも作る事が許されたから。
23									減	若者にとって見た目が気に入らない、食べない、手間もかかるので作らなくなっている。
24									減	地域の人口の減少と、若い人と一緒に世帯を持たないので伝わっていかない、など。
25		○	児童が食べられるように、材料等を工夫している。					「全日本しもつかれコンテスト」を2月11日に実施している。	不明	
26		×		×		×			不明	
27		○	食べやすいように酒粕の量を減らす。鮭の頭の代わりに切り身を使用する。	×		×			不明	
28		○	食べやすいように酒粕の量を減らす。鮭の頭の代わりに切り身を使用する。	×		×			不明	
29	初午のシモツカレを少し残しておき、二の午で作るときには、それを混ぜて作る場合もある。								減	地域社会とのかかわりの希薄化、作り手の高齢化、核家族化が進んだため。
30									減	家族の少人数化及び食べ物の趣味趣向、味覚の変化。見た目の悪さ、鮭の生臭さ、酒粕の臭いなど。
31		○	鮭の頭ではなく、身を使っている。酒粕は少なめにしている。	×		○	宇都宮伝統文化連絡協議会	「伝統文化フェスティバル」での試食、「伝統料理講座」での講話・実習	減	若い世代はシモツカレをあまり好まないと思われる。料理の見た目や食べない人もいる、など

シモツカレ現況調査結果一覧表 (9)

No.	この料理を作る日							料理を作る時期について特筆すべき点	神饌				現在の供え方		
	現在作るの日は特定の日か ○=はい ×=いいえ	過去、作るの日は特定の日だったか	新暦の初午	新暦の二の午	旧暦の初午	旧暦の二の午	その他		現在この料理を神仏に供えるか ○=はい ×=いいえ	過去、この料理を神仏に供えていたか	供える(供えた)対象は稲荷神か	その他	ワラツを2つ作り、1つはこの料理、もう1つに赤飯又は小豆飯を入れて供える	この料理と小豆飯を皿に盛って供える	その他
32	×	×							○		○		○	○	
33	○		○						○		○	薬師如来、家の氏神や鎮守様	○		
34	○		○						○	不明	○		○		
35	○		○						○		○		○		
36	○		○						○		○			○	
37	○		○						○		○		○		ワラツを1つ作り、シモツカレと赤飯の両方を入れて供える。
38	○		○						○		○			○	
39	○		○						○		○		○		ワラツを1つ作り、シモツカレと赤飯の両方を入れて供える。
40	○		○						○		○	オカマ様、先祖の仏壇、野仏など	○	○	ワラツを1つ作り、シモツカレと赤飯の両方を入れて供える。
41	○		○						○		○			○	
42	○		○		○				○		○		○		
43	○		○						不明						
44	○		○						○		○		○		アルミホイルなど使い捨ての容器にシモツカレと赤飯を入れて供える。
45	×	○	○						×	○	○		○		
46	○		○	○					○		○	氏神様		○	
47	×	○			○				○		○			○	
48	×	○			○				○		○			○	
49	×	○			○				○		○			○	
50	○		○		○			初午の日に作り、あとは作り足す。	○		○	神棚、氏神	○	○	家により違いがあると思う。やらなくなった家も多いか。
51	○				○			初午の日の前に作る時は大豆を入れない。	○			氏神様・仏壇・神棚など(基本は正月のお供え餅と同じ)			シモツカレのみ普通の皿に盛って供える。(昭和30~40年代まではワラツを使用した)
52	○				○				○			氏神様・仏壇			シモツカレのみ皿に盛って供える。
53	○		○					伝承として「嫁」にとってこの時期が一番の農閑期であるから。	○			神棚・仏壇・氏神・産土神社・道神社・村中の馬頭観音碑			1つのワラツにシモツカレと赤飯を挟んで供える。
54	○		○						○			仏壇・氏神様・大師様・建物(母屋・門・納屋など)	○		屋外は半紙にくるむ。(ワラツ作りが面倒になったため)
55															
56	○				○				○		○		○		
57	×	○			○	○		現在は初午の日と限定せず、初午の日の頃に作っている。	○			氏神様、村の神社	○		
58															
59	○		○	○					○		○	地域の神仏等	○	○	
60	○		○	○				二の午に作るときは、前のタネを残しておくものだ、という。	○		○	地域の神仏等	○	○	
61	○		○	○					○		○	地域の神仏等	○	○	
62	○		○						不明						
63	○	○			○	○			○		○			○	

シモツカレ現況調査結果一覧表 (10)

No.	過去の供え方					神饌について特筆すべき点	この料理の材料に関する風習		この料理を他家から貰うことや健康に関する風習や伝承						この料理を屋根上に投げる風習				
	供え方は現在と過去で異なるか	ワラツトをひとつ作り、1つにこの料理、1つに赤飯又は小豆飯を入れる	この料理と赤飯または小豆飯を皿で盛って供える	その他	その供え方は何年前まで用いられていたか		節分の豆を入れて作る	その他	七軒の家からもらって食べると中気にならない	他家からもらって食べる	食べる健康になって長生きする	橋を渡らず七軒の家からもらって食べると中気にならない	橋を渡らず三軒の家からもらって食べると中気にならない	その他	屋根の上で投げる	屋根の上で投げると火事に遭わない	後の向きの家勢で屋根の上に投げ上げる	屋根の上に投げると災難に遭わない	その他
32	異なる	○	○		約50年前		○			○	○								
33	不明						○	睡眠が治った方がシモツカレを供える風習がある地域がある		○									
34	不明						○			○									
35	不明					正一位稲荷大明神の旗を掲げる地域がある。	○												
36	不明						○			○									
37	不明						○			○									
38	不明						○					○							
39	不明						○												
40	不明						○			○									
41	不明						○			○									
42	同じ					ワラツトのワラが調達できない場合は皿やアルミの器で代用	○			○									
43							○			○		○							
44	同じ				不明		○			○	○								
45					約20年前	現在では個人で供えることはなくなったが、区長などの代表者が供えているようである。	○			○									橋を渡って七軒の家からもらって食べるとよいという話がある。
46	異なる	○			約40年前		○	正月の塩引きの頭を利用した。(以前は塩引き一匹をお歳暮として贈っていた)		○	○	○							
47	同じ						○												
48	同じ						○												
49	同じ						○												
50	不明						○												
51	異なる	○			不明		○			○									
52	異なる	○			約50年前		○			○									
53	同じ						○			○	○	○							
54	異なる	○			約10年前		○			○	○	○			○				
55																			
56	同じ						○			○									
57	異なる	○			約60年前	現在は氏神様には皿に盛って供えるが、村の神社には供えない。	○			○	○				○				梯子の上で屋根に置いた事例がある。
58																			
59	同じ					藁つどに入れ、祠等の屋根にかける、扉にかける等もある。	○			○									
60	同じ					藁つどに入れ、祠等の屋根にかける、扉にかける等もある。	○			○									
61	同じ					藁つどに入れ、祠等の屋根にかける、扉にかける等もある。	○			○	○								
62							○												
63	異なる	○			町史にワラツトでお供えしたと記載	境町の西泉田地区では「初年大衆」を実施し供えている。	○			○									奉納されたものを食べたり飲んだりすると一年間健康に過ごせると言われている。

シモツカレ現況調査結果一覧表 (11)

No.	この料理の稲荷信仰に関する風習・伝承				特定の日以外での料理の作り方の風習・伝承				この料理を作る時期と災厄等に関する風習・伝承			特定の日々の禁忌等に関する風習・伝承				この料理の由来等に関する伝承			
	稲荷様 に供え ると疫 病にか らない	稲荷様 に供え ると狐 がいら ずいら ない(畑 を荒ら さない)	この料 理は稲 荷様の 好物で ある	その他	初午など の特定 の日よ り後に 作る場 合は、 初午に 作った この料 理を、 残してお き、こ れを種 として 作り足 す	初午な どの特 定の日 以外に 作るに は豆を 入れな ければ よい	節分前 に作る 時は豆 を入 れない	その他	初午な どの特 定の日 より前 に作る と火事 に遭 う	初午な どの特 定の日 より後 に作る と火事 に遭 う	その他	初午な どの特 定の日 には風 呂をた てない	初午な どの特 定の日 には縫 い針を 持たな い	初午な どの特 定の日 には午 前10時 まで茶 を飲ま ない	初午が 四年に 当たると きは二 の午に 作る	その他	下野の (下野か ら伝わ ってきた) 料理で ある	その他	
32							○												
33												○					お茶を飲まない、機織り・針仕事をしない、朝からすべての仕事を休業する。		
34												○							
35																			
36																			
37																			
38																			
39					○														
40					○							○							
41					○														
42	○				○				○			○			○				○
43										不明									
44							過去には、節分前には作らないという風習・伝承があった。			節分前にシモツカレを作らなかった理由は不明。		○							○
45												○							○
46	○				○				○										○
47																			
48																			
49																			
50					○									○			初午の日は「火早い」といって火気に注意する。木を切らない、山に登らない。		
51						○						○							○
52												○							
53													○						
54												○							○
55																			
56												○							○
57									○			○	○						
58																			
59					○							○							
60					○							○					初午には仕事をしない。		
61					○							○							
62																			
63	○				○		二月は山から里へ降りてくる田の神と穀物の神の使いの狐の降臨を重ねて豊作を祈願する。					○							初午に風呂を焚くと火元になると言われ、お風呂を焚かなかった。

シモツカレ現況調査結果一覧表 (12)

No.	この料理に関する風習・伝承で特筆すべき点	この料理を学校給食のメニューにしているか	学校給食にする際、調理法や食材、調味料等での工夫	給食以外にこの料理を継承・振興するための事業を実施しているか	継承・振興のための事業の内容	団体・個人で、この料理の継承・振興する活動はあるか	活動がある場合：団体名・個人名	活動がある場合：活動内容	作る家の過去と現在を比べての増減	増減の理由
32		○	酒粕を控えめにして清酒の風味を弱くし、鮭は頭ではなく切り身を使用して生臭さを控えめにする。	×		×			減	不明
33		×		×		不明			不明	
34		×		×		不明			不明	
35		×		×		不明			不明	
36		○	鮭の頭ではなく身を使い、酒粕の量を控えめにしていく。	×		不明			減	農家の減少と、酒粕の味と匂いに苦手意識を持つ方が多いためと思われる。
37		○	鮭の頭ではなく身を使い、酒粕の量を控えめにしていく。	×		不明			減	農家の減少と、酒粕の味と匂いに苦手意識を持つ方が多いためと思われる。
38	秋に収穫した大根を食べられなくなる前に消費するために、シモツカレの材料とした。	○	鮭の頭ではなく身を使い、酒粕の量を控えめにしていく。	×		不明			減	農家の減少と、酒粕の味と匂いに苦手意識を持つ方が多いためと思われる。
39		○	鮭の頭ではなく身を使い、酒粕の量を控えめにしていく。	×		不明			減	農家の減少と、酒粕の味と匂いに苦手意識を持つ方が多いためと思われる。
40		○	鮭の頭ではなく身を使い、酒粕の量を控えめにしていく。	×		不明			減	農家の減少と、酒粕の味と匂いに苦手意識を持つ方が多いためと思われる。
41		○	鮭の頭ではなく身を使い、酒粕の量を控えめにしていく。	×		不明			減	農家の減少と、酒粕の味と匂いに苦手意識を持つ方が多いためと思われる。
42		○		×		不明			減	核家族で若い世帯は好んで食べない、作らない、親から作り方を学ばない、食べるが作らないといった理由は聞かれる。
43		○	鮭の頭ではなく身(骨川抜き)を使い甘めの味付けにしている。	○	公民館事業で「しもつかれを作ろう」実施し好評を博している。	不明			不明	
44		○	児童・生徒の口に合うように若干アレンジしている。	×		不明			減	好き嫌いが分かれる料理であり、現在では手間をかけて作ってまで食べたいと思う人が少なくなっているため。
45		○	鮭は頭ではなく角切りの身の部分を酒につけて臭みを抜いてから使い、酒粕の量は少なめにしている。	×		不明			減	好き嫌いが分かれる料理であり、現在では手間をかけて作ってまで食べたいと思う人が少なくなっているため。
46		○	子ども達の口に合うような味付けにする。鮭の頭は使わずシーチキンなどを利用。	×		×			減	伝承する家の減少、若い方の嗜好の変化
47		○	酒粕はほんの僅か使用し、鮭も食べやすいようにフレークを使用している	×		不明			減	生活スタイルや食生活等の変化により減少したと考えられる。
48		○	酒粕はほんの僅か使用し、鮭も食べやすいようにフレークを使用している	×		不明			減	生活スタイルや食生活等の変化により減少したと考えられる。
49		○	酒粕はほんの僅か使用し、鮭も食べやすいようにフレークを使用している	×		不明			減	生活スタイルや食生活等の変化により減少したと考えられる。
50		×		×		×			減	作っている地域は限られてるうえ、親した世代が高齢化し、若い世代に見ても味も支持されにくい。
51		×		×		×			減	若い人はシモツカレを好まない。
52		×		×		不明			不明	
53		×		×		不明			減	自然や農耕文化を主体とした地方(農村)生活様式の崩壊、農村の食生活の激変、若い世代の伝承意欲、など。
54		×		×		不明			不明	
55										
56		×		○	郷土料理教室	○	結城市食生活改善推進員協議会	食を通じた健康のボランティア	不明	
57		×		×		×			減	核家族化が進み、若い世代に継承されないため、八千代町の場合、まだ大家族が多く、作っている家庭も多い。
58										
59	設問38にあるような「下野由来とはあまり考えられていないようである。	×		×		不明			減	福荷を祭祀する家庭の割合が増加していない。都道府県をまたいで入居する世帯の割合が割合を占めることが想定される。
60		×		×		不明			減	
61	慶應3年『年中行事電報』には「すみつかり」、喜来と思われる『当嘉例式』には「すみつかり」と記されている。	×		×		不明			減	福荷を祭祀する家庭の割合が増加していない。都道府県をまたいで入居する世帯の割合が割合を占めることが想定される。
62		×		×		不明			不明	
63		×		×		×			減	若い人はあまり好まない、若い人の世帯では作っていないと思われる。

シモツカレ現況調査結果一覧表 (15)

No.	この料理を作る日							料理を作る時期について特筆すべき点	神額				現在の供え方		
	現在作る日は特定の日か ○=はい ×=いいえ	過去、作る日は特定の日だったか	新暦の初午	新暦の二の午	旧暦の初午	旧暦の二の午	その他		現在の料理を神に供えるか ○=はい ×=いいえ	過去、この料理を神に供えていたか	供える(供えた)対象は稲荷神か	その他	ワラットを2つ作り、1つはこの料理、もう1つに赤飯又は小豆飯を入れて供える	この料理と赤飯または小豆飯を皿に盛って供える	その他
64	○		○						○			氏神、家にまつわる神様(井戸神、釜神など)、歳神			スミツカレを皿に盛ってお供えする。
65	○		○						○			氏神、家にまつわる神様(井戸神、釜神など)、歳神			スミツカレを皿に盛ってお供えする。
66	○				○			初午の時のみ作られる。	○		○		○		
67															
68	○				○	○			○			地区守り神である愛宕様、氏神		○	
69	○				○				○						
70															
71	○		○						○		○	仏壇に供えます			小鉢
72															
73	○		○				新暦の初午のほか、二の午にも作る家庭もある		○		○	氏神	○	○	
74															
75															
76	○		○					実際に作るのは初午の前日か。一方、立春後の最初の初午にやるとの話もある。	○		○				赤飯・油揚げ寿司・スミツカリ
77															
78	○		○				新暦の初午が節分より前だった場合は二の午におこなう		○		○				お赤飯おスミツカレを重箱に詰めたものをもって、各家の子供たちがお参りをした(山ノ荘の沢辺地区)
79															
80		○	○							不明					
81								正月やお祝いごとなどの行事の際に作る。	×	不明					
82	○		○		○	○			○		○	大神宮様、荒神様、水神様、仏段、蔵、氏神様、氏神様など正月に御供えをする所。	○	○	
83															
84	○		○		○	○			○		○	大神宮様、荒神様、水神様、仏段、蔵、氏神様など正月に御供えをする所。	○	○	
85															
86															
87															
88		○	○					節分を終えた豆を使用し、畑にある冬のしもげた大根を有効に活用するなど大量に作った。		○	○	大神宮様		○	
89	○				○				○		○		○		
90		○			○		3月の初午の日に行く。			○	○	屋内の神様、天神様、馬頭観音			1つのツツコ(ワラット)に赤飯とスミツカリを一緒に入れる。
91		○			○					○		神額、仏壇、屋敷神(氏神)様、外の神様、野仏	○		ツツコにスミツカリと赤飯を一緒に盛って供える。
92															
93		○			○		3月の初午の日に行く。			×					
94	○		○				節分		○		○	庚申、地藏	○		
95	○		○		○				○		○		○		

シモツカレ現況調査結果一覧表 (16)

No.	過去の供え方					神額について特筆すべき点	この料理の材料に関する風習		この料理を他家から買うことや健康に関する風習や伝承						この料理を屋根上に投げる風習				
	供え方は現在と過去で異なるか	ワラツトを2つ作り、1つはこの料理、1つに赤飯又は小豆飯を入れる	この料理と赤飯または小豆飯を皿に盛って供える	その他	その供え方は何年前まで用いられていたか		節分の豆を入れて作る	その他	七軒の家からもらって食べる中氣にならない	他家からもらって食べる	食べる健康になって長生きする	橋を渡らず七軒の家から食べて中氣にならない	橋を渡らず二軒の家から食べて食べる中氣にならない	その他	屋根の上に投げる	屋根の上に投げるが火事に遭わない	後ろ向き姿勢で屋根の上に投げる	屋根の上に投げるが災難に遭わない	その他
64	同じ						○												
65	同じ						○												
66	不明						○							○	○				
67																			
68	異なる			笠間稲荷で購入した専用の器を使用	20年前		○			○									
69							○			○									
70																			
71	同じ						○			○									
72																			
73	同じ						○								○				
74																			
75																			
76	不明						○			○									
77																			
78	不明						○			○									
79																			
80																			
81										○									
82	同じ					血に盛った例が多い。カミノゼンや常緑樹の葉を用いた例も見られた。	○			○									
83																			
84	同じ					血に盛った例が多い。カミノゼンや常緑樹の葉を用いた例も見られた。	○			○									
85																			
86																			
87																			
88	同じ				約2年前		○												
89	不明																		
90				不明		屋外の神様にはツツコで、屋内の神様にはキジラギで供える。	○	節分の残り豆は神棚に上げておいたもの											
91				不明			○												
92																			
93						「供えた」等の記載はないが、「赤飯に添え食べた」とのこと。	○												
94	不明						○												
95	不明						○												

シモツカレ現況調査結果一覧表 (17)

No.	この料理の稲荷信仰に関する風習・伝承				特定の日以外でこの料理の作り方の風習・伝承				この料理を作る時期と災厄等に関する風習・伝承			特定の日禁忌等に関する風習・伝承					この料理の由来等に関する伝承	
	稲荷様 に供え ると疫 病にか かない	稲荷様 に供え ると狐 がいた ずらさ ない	この料 理は稲 荷様の 好物で ある	その他	初午など の特定 の日よ り後に 作る場 合は、 初午に 作った この料 理を 残してお き、こ れを種と して作り 直す	初午な どの特 定の日 以外に 作るに は豆を 入れほ ぼよい	節分前 に作る 時は豆 を入 れない	その他	初午な どの特 定の日 より前 に作る と火事 に遭う	初午な どの特 定の日 より後 に作る と火事 に遭う	その他	初午な どの特 定の日 には風 呂をた てない	初午な どの特 定の日 には縫 針を 持たな い	初午な どの特 定の日 には午 前まで 茶を 飲ま ない	初午が 丙午に 当たると きは二 午に 作る	その他	下野の (下野か ら伝わ ってきた 料理で ある)	その他
64																		
65																		
66					○													
67																		
68	○		○				○											
69																		
70																		
71							初午にしか作らない。			特に伝承はない。						伝承なし		
72																		
73											○							
74																		
75																		
76					○				○		○				大きな音を立ててはいけ ないといって織機をどめ た。		○	
77																		
78																	○	
79																		
80																		
81																		
82			○		○						○							
83																		
84			○		○						○							
85																		
86																		
87																		
88	○																○	
89																		
90											○				火を使わないようにする。			
91							豆を少し残しておけば 二の午にまぜて作って もよい。											
92																		
93											○				「初午の日に風呂をたて たり、仕事をすると火事に なる」といわれている。			
94											○							
95					○						○							

シモツカレ現況調査結果一覧表 (18)

No.	この料理に関する風習・伝承で特筆すべき点	この料理を学校給食のメニューにしているか	学校給食にする際、調理法や食材、調味料等での工夫	給食以外にこの料理を継承・振興するための事業を実施しているか	継承・振興のための事業の内容	団体・個人で、この料理の継承・振興する活動はあるか	活動がある場合：団体名・個人名	活動がある場合：活動内容	作る家の過去と現在を比べての増減	増減の理由
64		○	通常のレンジだと酸味が強くこどもには食べずらく感じるため味増汁風になっている	×	平成27年(2015)にすみつかれコンテストを開催したことがある。	×			減	70-80代の世代の方は概ね初午に食していた様子で、その方が健在の世帯では今も続けられているケースが多いようである。
65		○	通常のレンジだと酸味が強くこどもには食べずらく感じるため味増汁風になっている	×	平成27年(2015)にすみつかれコンテストを開催したことがある。	×			減	
66		×		×		不明			不明	
67										
68		×		×		○	つくばみらい市食生活改善推進協議会	交通安全母の会の役員を対象にレンジ配付と試食提供を行っている。	減	不明
69		×		×		○	つくばみらい市食生活改善推進協議会	交通安全母の会の役員を対象に、レンジ配付と試食提供を行っている。	減	不明
70										
71		×		×		○	スミツカレサミット		減	簡分行事自体が減っている。生臭いという理由で鮭・酒粕、酢を入れない家庭が増えている。
72										
73		○	①こどもが食べ慣れた食材でつくっている ②大豆と油揚げはオープンで炒る ③酸味を控え甘めの味付けにしている、など	×		不明			減	生活風習等の変化
74										
75										
76	家ごとに煮る・煮ないが違う。	×		×		不明			減	不明
77										
78		×		×		不明			不明	
79										
80		×		×		不明			減	不明
81				○	平成30年度(2018)に小学生から高校生までの子どもたちに料理教室を開催した。	不明			減	不明
82		×		×		○	開港町食生活改善推進員(現在は野田市食生活改善推進員)	開港舎発行「ちばのおかず郷土の食材と料理」にレシピ掲載をしている。	減	年中行事の簡素化、作り手の高齢化
83										
84		×		×		○	野田市食生活改善推進員	開港舎発行「ちばのおかず郷土の食材と料理」にレシピ掲載をしている。	減	年中行事の簡素化、作り手の高齢化
85										
86										
87										
88		×		×		×			減	作っている方の高齢化・生存者の減少による。
89		×		×		不明			減	おいしくないためつくらなくなった。年中行事をやらなくなった。
90		×		×		不明			不明	
91		×		×		不明			不明	
92										
93		×		×		不明			不明	
94		×		×		不明			不明	
95		×		×		不明			不明	

シモツカレ現況調査結果一覧表 (21)

No.	この料理を作る日							神饌				現在の供え方		
	現在作るの は特定の日 か ○=はい ×=いい え	過去、作 るの特定 の日 だったか	新暦の 初午	新暦の 二の午	旧暦の 初午	旧暦の 二の午	その他	料理を作る時期について特筆すべき 点	現在この 料理を神 仏に供え るか ○=はい ×=いい え	過去、こ の料理を 神仏に 供えてい たか	供える (供えた) 対象は 稲荷神 か	その他	フラットを2 つ作り、1 つはこの料 理、もう1つ に赤飯又は 小豆飯を入 れて供える	この料理と 赤飯または 小豆飯を皿 に盛って供 える
96	○		○		○			○		○	不動、門、神社、寺院の入り口	○	○	
97	○		○		○			○		○		○		
98			○	○			三の午の日	○		○	屋敷神-鎮守の社	○	○	そばに立ち木があれば、そこに吊すこともある。社(やしろ)に吊す
99														
100	○						新暦か旧暦かは不明だが初午のときにしか作らない食べ物	○		○		○		
101	○				○			○		○				フラットを1つ作り、赤飯とスミツカレを入れて供える。(赤飯が小豆飯になる家もある)
102	○				○		初午が丙午に当たるときは作ってはいけない。	○		○		○		
103		○	○						○	○				別添「越谷市民俗資料」とおり
104		○			○				○	○	近くの神社、庚申塔、馬頭観音等			
105														
106		○			○		初午の日のほかに作ってはいけないとしていた家もある。		○	○		○	○	
107		○			○		初午の日以外には作らないものとされている。		×					
108														
109							初午の日にお稲荷さまにお供えする。	○		○		○		
110		○			○				○	○	水川様、天神様、庚申様、大神宮様、恵比寿様、荒神様、不動様、氏神様、山王様	○		フラットにこの料理、オコフを直接置く。ツツコという葉で作った舟状の入れ物を使う。
111		○	○				以前は3月の初めての午の日に作っていた。		○	○	家のウジガミサマ			スミツカリと赤飯を葉で作ったツツコに入れて供えた。
112		○	○						○	○	氏神祠、神棚、観音様	○		
113		○	○						○	○	氏神祠、神棚	○		
114		○			○	○		不明	不明					
115	○			○			当初は旧暦二月の初午の日であったが、現在は月遅れの三月に行っている。	×	不明					
116	○		○				ダイコンが取れるこの時期は3回4回と作った人もある。最初に作ったスミツカレを少し残しておいて加える。	○		○	屋敷内の神様(大神宮)・仏様一族の共同の氏神 耕地・村鎮守	○		
117														
118	○		○				節分の後(節分の豆の残りを使う)	○		○	馬頭観音(館林市上三林町、下三林町)	○	○	赤飯のかわりに稲荷ずし、餅、団子などもあり
119									○	○				東村産間では初午の供え物は油揚げと赤飯、東村花輪では蕨玉、油揚げ、けんちん汁を供えていた。
120	○						参考資料には「初午」の日のみ記載あり。	○		○		○		
121	○		○				「二の午、三の午に作ってもよい」昔は旧暦に行われていたとのこと。	○		○				赤飯または、こしあん団子とすみつかれを、つとこ(わらつと)に入れて供える。
122	×	○					初午又は2月の初午	不明	○	○		○		
123														
124	○						塩引き鮭は大晦日に神饌等に供え、小正月が明けた頃に調理する。	×	×					
125	×	×					冬の時期(12月~2月)の期間で、駐や酒船が手に入ったら作るスタンスだった。	×	×					
126	×	×					冬の時期(12月~3月)の期間で、駐や酒船が手に入ったら作るスタンスだった。	×	×					
127	×	×					冬の時期(12月~3月)の期間で、駐や酒船が手に入ったら作るスタンスだった。	×	×					

シモツカレ現況調査結果一覧表 (22)

No.	過去の供え方					神饌について特筆すべき点	この料理の材料に関する風習		この料理を他家から貰うことや健康に関する風習や伝承						この料理を屋根上に投げる風習				
	供え方は現在と過去で異なるか	ワラツトを2つ作り、1つはこの料理、1つに赤飯又は小豆飯を入れる	この料理と赤飯または小豆飯を皿に盛って供える	その他	その供え方は何年前まで用いられていたか		節分の豆を入れて作る	その他	七軒の家からもらって食べる	他家からもらって食べる	食べる健康になつて長生きする	橋を渡らず七軒の家から食べて中気にならない	橋を渡らず二軒の家から食べて中気にならない	その他	屋根の上に投げる	屋根の上に投げる	後ろ向きで屋根の上に投げると火事に遭わない	屋根の上に投げると災難に遭わない	その他
96	不明						○												
97	不明						○												
98	不明						不明						不明						
99																			
100	不明						不明						不明						
101	同じ						○						稲荷様を祀る家同士でお供えあう。						
102	不明						○						他家からはもらわない。自家用として作る。						
103					不明		○												
104		○	○		不明		○			○									
105																			
106					不明														
107							○												
108																			
109	不明					当地では「ワラツト」のことを「ツツトコ」という。	○						不明						
110					不明	オコワを丙、丁、庚、辛の年には作ってはいけなかった。	○												
111					10年前		○												
112					15~20年前		○			○									
113					15~20年前		○			○									
114							○												
115							○	柚子のしぼり汁を加え、大根葉と人参、柚子の皮をちらして食べる。											
116	同じ						○			○	○								
117																			
118	異なる	○	○		不明		○			○									
119					不明		○												
120	同じ						○												
121	不明						○												
122	不明				不明														
123																			
124																			
125																			
126																			
127																			

シモツカレ現況調査結果一覧表 (23)

No.	この料理の稲荷信仰に関する風習・伝承				特定の日以外でのこの料理の作り方の風習・伝承				この料理を作る時期と災厄等に関する風習・伝承			特定の日の禁忌等に関する風習・伝承					この料理の由来等に関する伝承	
	稲荷様に供えようと疫病にかからない	稲荷様に供えようと狐がいたずらしない(畑を荒らさない)	この料理は稲荷様の好物である	その他	初午などの特定の日より後に作る場合は、初午に作ったこの料理を残しておき、これを種として作り足す	初午などの特定の日より前に作るには豆を入れない	節分前に作る時は豆を入れない	その他	初午などの特定の日より前に作ると火事に遭う	初午などの特定の日より後に作ると火事に遭う	その他	初午などの特定の日は風呂をたてない	初午などの特定の日は縫針を持たない	初午などの特定の日は午前10時まで茶を飲まない	初午が四年に当たるときの午に作る	その他	下野の(下野から伝わってきた)料理である	その他
96					○							○						
97												○		○				
98																		
99																		
100																		
101					○							○	○	○		ヒノエウマの年に限っては、初午にスミツカレを作ってはいけない。		
102	○				○									○				地元行事食という扱い。
103																		
104					○													
105																		
106												○						○
107												○	○			夜なべをしない。		
108																		
109																		
110																		
111					○				○	○								
112	○		○							○								○
113																		
114					○													
115																		
116					○													
117																		
118													○					「どこから伝わった」という伝承は残っていない。
119												○		○				
120					○								○					
121					○								○					
122																		
123																		
124																		
125													○		○			
126													○		○			
127													○		○			

シモツカレ現況調査結果一覧表 (24)

No.	この料理に関する風習・伝承で特筆すべき点	この料理を学校給食のメニューにしているか	学校給食にする際、調理法や食材、調味料等での工夫	給食以外にこの料理を継承・振興するための事業を実施しているか	継承・振興のための事業の内容	団体・個人で、この料理の継承・振興する活動はあるか	活動がある場合：団体名・個人名	活動がある場合：活動内容	作る家の過去と現在を比べての増減	増減の理由
96		×		×		不明			不明	
97		×		×		不明			不明	
98		×		×		不明			不明	
99										
100		×		×		不明			不明	
101		○	煎り大豆を使う。酒は身を使う。大根は調理の直前にすりおろす。酒粕はほんの少しだけ入れる。など	×		×			減	不明
102		×		×		×			減	不明
103		×		○	給食課栄養士が市内小学校で地域の郷土料理として紹介する機会がある。	不明			不明	
104		×		×		×			不明	
105										
106		×		×		×			不明	
107		×		×		×			不明	
108										
109		×		×		×			不明	
110		×		×					不明	
111		×		×		不明			減	世代交代が進んだ時に継承されなかった。
112		×		×		×			減	料理や調理方を知る年配者が亡くと作られなくなるようだ。現在はほとんど作られていないようだ。
113		×		×					減	同上
114		×		×		×			不明	
115		×		×		×			不明	
116		×		×		×			減	若い人は伝統食に興味が無い。シモツカレの味が若い人向けではない。シモツカレを教える人が年々少なくなっている。
117										
118	栃木県側から館林市側に嫁いだ人によって根づいた可能性がある。	×		×		不明			減	人々の嗜好の変化。新巻鮭を食べなくなったため、鮭の頭が入手しづらい。
119		×		×		不明			不明	
120		×		×		×			不明	
121		×				×				
122		×		×		不明			減	不明
123										
124		×		×		×			減	(大晦日に神様に供える) 尾頭付きの鮭を一匹買う家が減少しているため。
125		×		×		不明			減	
126		×		×		不明			減	調査した所、長沼・岩瀬地域では年配の方が現在も好んで作っている印象がある。須賀川市街の方は、「昔は食べたが今は食べない」という声が多かった。農村と市街地との差があると思われる。
127		×		×		不明			減	

全国シモツカシ類似郷土料理調査結果一覧表(1)

No.	都道府県	同種・類似の郷土料理の有無		呼称・調理法・食材・調味料について				伝承・風習・行事について		
		類似する郷土料理	類似する郷土料理	現在の呼称	使用する食材	使用する調味料	呼称・調理法・調味料について特筆すべき点	調理法は異なるが大豆、酢を使う郷土料理の呼称と概要	料理にまつわる伝承や風習・行事	伝承や風習・行事の概要
1	青森県	ある		煮なます	塩鮭・大根・にんじん・ねぎ(飾り付け用)	しょうゆ・酒・こしょう	鮭の頭や尾など、素材を余すことなく使用し、無駄がない。大きな鍋に大量に作った方がおいしい。			
				水頭なます	新巻鮭の頭・大根・にんじん・たらこ	酢・塩・酒・砂糖・昆布だし	酒を使って鮭の生臭さを消す。			
2	秋田県							ダイズナマス(煮た大豆を大根、酢、砂糖、塩、酒と和える。)ゴジル(すりつぶした大豆を塩蔵した山菜等と煮る。)キヤノコ(塩蔵した山菜と焼いたずんだ(豆粉と餅米粉を小判型に焼いたもの)を煮る。)		
3	新潟県							名称:スマメ(酢豆)概要:ゆでた青大豆を酢・しょうゆなどで作った調味液に漬け込んだもの。正月料理の名脇役。		
4	富山県							【呼称】豆酢合(入善町)・豆酢わい(氷見市)・豆ずわい(マズワイ)【概要】(氷見市の場合)①つぶし豆(大豆を木づちで叩き潰したもの)を煮て、醤油で味付けをする。②大根と人参を千切りにし、塩でしんなりさせたら水で洗いきれぬ。③大豆の煮汁から豆のみをすくい、大根・人参と混ぜて、酢を加えるもの。(入善町の場合)①大根と人参の千切りを水に漬込み、しんなりしたら水気を絞る。②水煮の大豆をすり鉢で潰し、酢と砂糖を合わせる。③②に①の野菜を入れて混ぜ合わせ、塩味が薄いようなら、みりんや薄口醤油、塩を入れて仕上げる。		
5	福井県							大根・にんじん、大豆(うち豆)を千切り(拍子木切り)にして、しょうゆや味噌で煮た料理として、「こしわり」「ごんざ」「ごんじなます」などがある。大根・にんじん、大豆(うち豆)を千切りにして、酢のものにした「打ち豆なます」がある。 ・打ち豆(うちまめ)は福井の伝統的な保存食で、雪深い地域のため、冬場の貴重なたんぱく源として古くから利用される場面が多い。大根、人参、大豆(打ち豆)を使用した料理の多くが報恩講や正月(11~1月)の料理として伝わっている。	ある	名称:「報恩講(ほうおんこう)」時期:11月頃(浄土真宗の開祖「親鸞聖人」の命日(11/28)を中心に)内容:浄土真宗の寺院で年に1度、開祖である親鸞聖人の恩に報いるため門徒が集まり、読経を聞くという行事がある。その際に持ち寄った旬の収穫物や豆を使った精進料理が振る舞われ、それが「報恩講料理」と呼ばれ、今でも郷土料理として地域に根付いている。
6	静岡県	ある		オケンチャン	大根・にんじん・油揚げ・豆腐・ごぼう・鶏肉・こんにゃく・ごぼう・さいとも・葉ねぎ	しょうゆ・塩・砂糖			ある	農繁期に大きな鍋に大量に作り、作り置きをしていた料理が始まりとされる。
			ある	ピーナツ入り紅白なます	大根・にんじん・落花生・塩	酢・塩・砂糖				おせち料理に使用される。
7	滋賀県							大根と酢のナマスはあるが、大豆と酢を同時に使用するものは管見の限り知らない。		
8	島根県	ある		ニアイナマス ニナマス	大根・にんじん ニアイナマス プリの頭、カマ、内臓、青ネギ ニナマス スズキの内臓 ネギ	しょうゆ・砂糖・酢・塩	・プリやスズキの内臓などは、熱湯で湯がいたり、塩もみや熱湯をかけるなどして、事前に蔵持し、臭みをとる。 ・砂糖、酒、醤油で魚・大根・人参などを煮て、全体に味がなじんだ後に、ネギと酢を加え味を調える。			
9	香川県							チツパイと呼ばれる郷土料理が存在する。フナと大根、ネギと唐辛子を細切りにし、白味噌と和えた物。水資源に乏しく、ため池に水源を頼り県内に多くのため池を所有するため、ため池のフナを捕え食されてきた。		
10	宮崎県							マダカツケ:千切り大根に煎り大豆、餅み昆布、人参お好みによつてはスルメなどと一緒につけ込んだ漬物。出ま上がり「まだか、まだか」と待ちわびたことからその名が付いたと伝えられており、各家庭で材料や調味料が様々で型にはまった作り方がないのが特徴。(宮崎県児湯郡高輪町)		

全国シモツカレ類似郷土料理調査結果一覧表 (2)

No.	都道府県	おろし器について				その他	器具の名称
		二股にした木や竹などの間に竹製の鋸歯を複数並べて取り付け付けたもの	下部におろしを受ける箱を付けたもの	木板などに先が尖った竹棒を多く付けたもの	下部におろしを受ける箱を付けたもの		
1	宮城県				○		オニオロシ
2	三重県					器具として特殊なものはないようだが、大根を粗くおろす料理として「がらがらおろし」という料理がある。ただし、大豆は用いない。	
3	鳥取県	○			○		ダイコンオロシキ ナマスオロシ
4	佐賀県				○		オロシバタ
5	長崎県	○	○	○	○		おろしがね
6	宮崎県	①	②	③	④	2本の測板の間に木製の鋸歯を複数並べたもの 2本の測板の間に竹製の鋸歯を複数並べたもの	・オニオロシ、タカオロシ（都城市）：「その他」に該当 ・オニオロシ（西臼杵郡高千穂町）：①に該当 ・鬼おろし器（児湯郡高鍋町）：①③に該当 ・タカオロシ、デコンオロシ（小林市）：①～④に該当
7	鹿児島県					一般的な大根おろし器の一種として「オニオロシ」が使われることはあるが、鹿児島独自の形態といった特徴等はみられない。	
8	沖縄県				○		ンムクジリー、ソーガーシリ、ダイソウルシー、ウムクジヤー、ドニマイ

市町村史等調査結果一覧表(2)

No.	調理			器具				風習・伝承				備考	引用・参考文献	
	煮る	煮ない	煮ない・酢	おろし器の名称				稲荷等神仏に供える	初午に作る	初午に作る	初午に作る			健康に係る伝承
				オニオロン	ガリガリオロシ	スミツカレツキ	その他							
1	○				○									那須町誌編さん委員会『那須町誌』前編 那須町 1976
2	○							○	○	○	○			西那須野町教育委員会『西那須野の民俗』1973
3	○							○	○	○	○			
4	○				○	○		○	○	○	○	○	○	「以前は味噌が使われた」 西那須野町史編さん委員会『西那須野の民俗』西那須野町史双書① 西那須野町 1994
5	○							○	○	○	○			その他の材料：ナンキン豆「1つは氏神である稲荷様へ、1つは天の稲荷様に供えるといひ、屋根の上に供える。」 栃木県立郷土資料館『古山・中塩原の民俗-二宮町大字古山・塩原町大字中塩原-』栃木県郷土資料調査報告書第6集 1981
6	○				○	○								湯津上村誌編さん委員会『湯津上村誌』湯津上村 1979
7	○							○	○		○			その他の材料：昆布 栃木県教育委員会『八溝山麓の民俗-馬頭町大那地・大田山地区-』栃木県民俗資料調査報告書第6集 1970
8	○							○						栃木県教育委員会『那珂川川の民俗』栃木県民俗資料調査報告書第11集 1975
9	○							○	○					「菓のツツコに入れて、屋根の上に、2本投げ上げて「天の神様に上げます」といってから食べる家もある。」 法政大学史蹟散歩会『栃木県矢板市川崎反町調査報告書』1980
10	○							○	○	○	○			「後向き姿勢で「笠間の稲荷さまにあげます」と言って、屋根の上に投げ上げるのを遺例としている」 矢板市史編さん委員会『矢板市史』矢板市 1981
11	○							○						栃木県教育委員会『栃木県の民俗』栃木県民俗資料調査報告書第7集 民俗資料緊急調査報告Ⅱ 1971
12	○				○			○	○	○	○	○		氏家町史作成委員会『氏家町史』民俗編 氏家町 1989
13	○							○	○	○	○			高根沢町『高根沢町郷土誌』1963
14	○				○	○		○	○	○	○	○		「昭和30年代頃まではスミツカレ、シミツカレなどといった。」 高根沢町史編さん委員会『高根沢町史』民俗編 高根沢町 2003
15	○							○	○	○				その他の材料：イワシの頭・昆布 栃木県教育委員会『栗山の民俗』栃木県民俗資料調査報告書第2集 1967
16	○				○			○	○	○	○	○		「ワラツトに入れたスミツカレは、「天照皇大神様」に差し上げます」と言って家の屋根に投げ上げたりした。」 「七軒のスミツカレを食べると中気をしない」といわれる。」 栗山村誌編さん委員会『栗山村誌』1986
17								○	○	○	○	○		日光市史編さん委員会『民俗調査概報 日光の民俗』日光市 1975
18	○				○			○						日光市史編さん委員会『日光市史』下巻 日光市 1979
19	○							○	○		○			その他の材料：昆布 栃木県教育委員会『古峰ヶ原の民俗』栃木県民俗資料調査報告書第4集 1969
20	○							○			○			「「シモツカレ」の呼称が普及し、鹿沼市域でもシモツカレは古語になりつつある。」 鹿沼市史編さん委員会『鹿沼市史』民俗編 鹿沼市 2001
21	○							○	○	○	○			「ゴボウ」 東洋大学民俗研究会『柏尾の民俗-栃木県上野郡栗野町旧柏尾村-』1974
22					○			○	○	○	○	○		「この地ゴボウやサツマアゲ、豆腐などを食べる家もある」「もともとシモツカレとかシモツカレと呼んでいる。」 栗野町編『栗野の民俗』栗野町 1982
23								○	○	○	○	○		その他の材料：さけの頭と尾 宇都宮大学民俗研究会『下ヶ橋の民俗-栃木県河内郡河内町下ヶ橋-』1984
24	○				○			○						南河内町史編さん委員会『南河内町史』民俗編 南河内町 1995
25	○							○	○	○	○			石橋町教育委員会『石橋町の民俗』1975
26	○							○	○	○	○			国分寺町史編さん委員会『国分寺町史』民俗編 国分寺町 2001
27	○							○	○	○	○	○		食品分析表を掲載「県北地方では那須野原の金毛九尾の狐の毒気落とすにつられたなどの俗説もある」 壬生町史編さん委員会『壬生町史』民俗編 壬生町 1985
28	○				○			○	○	○	○	○		「最近ではシモツカレという人が多い」 都賀町史編さん委員会『都賀町史』民俗編 都賀町 1989
29	○				○			○						栃木市史編さん委員会『栃木市史』民俗編 栃木市 1979
30								○	○	○	○	○		「さつまあげ、里芋のすったものを入れる家もある。」 大平町教育委員会『大平町誌』大平町 1982
31	○				○			○						藤岡町史編さん委員会『藤岡町史』別巻民俗 藤岡町 2001
32								○	○	○	○			「だしはかつおぶしとった。」 宇都宮大学民俗研究会『赤森の民俗』1990
33	○				○			○	○	○	○			その他の材料：チクワ「塩鮭の頭は必ず入れる」「氏神様・天神様・十九夜様・馬頭観音様にも供える。」 小山市史編さん委員会『小山市史』民俗編 小山市 1978
34	○				○			○	○	○	○	○		「この日より前に作ると火事にあう」と言われている。」 野木町史編さん委員会『野木町史』民俗編 野木町 1988
35	○				○			○	○	○	○			芳賀町史編さん委員会『芳賀町の民俗-芳賀町大字芳賀-』芳賀町史報告書第1集 芳賀町 1997
36	○				○			○	○	○	○	○		その他の材料：塩引の頭としっぽ 芳賀町史編さん委員会『東高橋の民俗-芳賀町大字芳賀-』芳賀町史報告書第2集 芳賀町 1999
37	○				○			○	○	○	○	○		芳賀町史編さん委員会『祖母井の民俗-芳賀町大字芳賀-』芳賀町史報告書第7集 芳賀町 2001
38	○				○			○	○	○	○			芳賀町史編さん委員会『芳賀町史』通史編民俗 芳賀町 2002
39	○							○	○	○	○	○		その他の材料：味噌 早稲田大学日本民俗学研究会『山本大郷町の民俗-栃木県芳賀郡益子町山本大郷町地区-』1978
40	○							○						益子町『益子の歴史』1982
41	○				○			○						「酢を加えると柔らかくなる」「氏神様に供える。」「豆を入れないスミツカレは、初午以外にも作っているという。」 真岡市史編さん委員会『真岡市史』第5巻民俗編 真岡市 1986
42					○	○		○	○	○				栃木県立郷土資料館『古山・中塩原の民俗-二宮町大字古山・塩原町大字中塩原-』栃木県郷土資料調査報告書第6集 1981

市町村史等調査結果一覧表(4)

№	調理			器具			風習・伝承				備考	引用・参考文献	
	煮る	煮ない	煮ない+酢	おろし器の名称			初午に作る	稲荷等神仏に供える					健康に係る伝承
				オニオロシ	ガリガリオロシ	スミツカレツキ		その他	ワラットに入れる	赤飯・小豆飯を入れる			
43	○						○						栃木県教育委員会『那珂川の民俗』栃木県民俗資料調査報告書第11集 1975
44	○						○						
45	○					○	○	○	○		○	その他の材料:ゴボウ	栃木県立郷土資料館『秋山の民俗-葛生町大字秋山-』栃木県郷土資料調査報告書第7集 1982
46	○						○	○	○	○			田沼町『田沼町史』第一巻 自然・民俗編 1982
47	○						○	○				「大豆をあぶり、おろした大根と酒糟とを混ぜて酢を加えて煮た」	栃木県教育委員会『栃木県の民俗』栃木県民俗資料調査報告書第7集 民俗資料緊急調査報告Ⅱ 1971
48	○						○	○	○		○		佐野市史編さん委員会『佐野市史』民俗編 佐野市 1975
49	○						○				○	「ちょっととろ火にかける」シモツカレ名称分布図掲載	美和村史編さん委員会『美和村史』美和村 1993
50	○						○	○	○			「小豆飯とともに作って粟のツツコに入れて神様に供える。」	上野村郷土誌研究会『上野村誌』吉川弘文館 1954
51	○					○	○	○	○			その他の材料:さつま揚げ・ちくわ 『『母物語』には、初午にこれを食べると、火難を防ぐ祝いとしている。』	
52	○						○	○					古河市史編さん委員会『古河市史』民俗編 古河市 1982
53	○						○	○	○	○			
54	○					○	○	○	○			「ウジガミサマに供える。」「赤飯を炊き、ワラットに入れたスミツカレとともにウジガミサマに供える。」	総和町史編さん委員会『総和町史』民俗編 総和町 2005
55	○					○	○				○	「神仏に供え」	三和町史編さん委員会『三和町史』民俗編 三和町 2001
56	○					○	○	○	○	○			猿島町史編さん委員会『猿島町史』民俗編 猿島町 1998
57							○	○	○	○		材料・調理法の記載なし	岩井市史編さん委員会『岩井市史』民俗編 岩井市 2001
58							○	○				煮る・煮ないの記載なし	境町史編さん委員会『下総境の生活史』地誌編 境町 2004
59	○											その他の材料:練り物	古山菜摘『すみつかれと小池夫妻との出会い』茨城の民俗58 茨城民俗学会 2019
60	△						○	○	○	○		「ひと煮立ち」	
61		○	○				○						
62	○												古山菜摘『すみつかれと小池夫妻との出会い』茨城の民俗58 茨城民俗学会 2019
63		○											
64		○											
65	○	○	○	○			○	○	○	○		「大塚地区ではおろしたダイコンを煮て作る」とい、市内でもその調理法には差異がみられる。」	つくば市教育委員会『つくば市の祭りと行事』つくば市民俗文化財調査報告書 2014
66	○	○	○	○		ガリガリ						その他の材料:塩	古山菜摘『すみつかれと小池夫妻との出会い』茨城の民俗58 茨城民俗学会 2019
67							○	○		○	○	煮る・煮ないの記載なし 「スミツカリ(炒大豆、大根おろし、油揚げ、酢)をつくる」	土浦市史編さん委員会『土浦市史』民俗編 土浦市 1980
68	○						○						土浦市立博物館『山ノ荘の民俗・日枝神社の流鏝馬祭』土浦市史民俗調査報告書第1集 2014
69		○	○				○	○		○		「ダイコン、節分に炒った豆、油揚げを甘酢で生のまま和えたもの」	
70		○	○	○			○	○				「生のままで火は使わない。」	土浦市立博物館『藤沢・斗利出の民俗』土浦市史民俗調査報告書第2集 2018
71		○	○										古山菜摘『すみつかれと小池夫妻との出会い』茨城の民俗58 茨城民俗学会 2019
72		○	○			ガリガリ	○	○	○	○		「さんばい酢にして食べた」	今瀬文也『季節の習俗』上 筑波書林 1991
73		○										「屋敷神の祠に供えた。」	
74		○	○										
75												「粥の中に豆を入れて食べる。」	
76	○						○	○				「神社や屋敷の上に供え」	内原町史編さん委員会『内原町史』民俗編 内原町 1997
77		○	○										
78		○	○										
79		○	○										
80		○	○				○					「大根なますを作る家があります。それをスミツカレと呼んでる地区もあります。」材料・調理法は記載なし	取手市史編さん委員会『取手市史』民俗編 I 取手市 1980
81		○	○				○						牛久市史編さん『牛久市史』民俗 牛久市 2002
82		○	○				○					「炒った大豆を、酢の底で引き割って、ひたひたの酢に二、三時間つけたものと、三杯酢で味付した、ガリガリオろしの大根をまぜたものである。」「稲荷様には供えなかった。」	旭村史編さん委員会『旭村の歴史』通史編 旭村教育委員会 1998
83		○	○										

市町村史等調査結果一覧表(6)

No.	調理			器具			風習・伝承				備考	引用・参考文献		
	煮る	煮ない	煮ない+酢	おろし器の名称			稲荷等神仏に供える	初午に作る	初午に作る を種にして作り出す シラモツカレ	健康に係る伝承				
				オニオロン	ガリガリオロン	スミツカレツキ							その他	
84	○							○	○	○	○		野田市史編さん委員会「大殿井・横内・鶴巻・目吹の民俗」野田市史編さん調査報告書第3集 野田市 1991	
85	○							○	○	○	○		「米と煮た大豆、酢を入れ、かつお節と醤油で味付けする。鮭を入れると美味しいという人もあった」 野田市史編さん委員会「吉春・谷津・岩名・五木の民俗」野田市史編さん調査報告書第4集 野田市 2000	
86	○					○		○	○	○	○			
87													「ある家では、大根と人参を煮たところに、皮をむいた大豆と胡麻を加え、しばらくそのまましてから調味する。」 野田市史編さん委員会「尾崎・東金野井の民俗」野田市史編さん調査報告書第5集 野田市 2004	
88		○	○										「ある家では大根と人参を茹でてザルに上げ、すった胡麻と油揚げを加え、砂糖と酢を加える。」	
89	○						特殊な下ろし器	○	○	○	○	○	○	野田市史編さん委員会「中里・小山の民俗」野田市史編さん調査報告書第6集 野田市 2006
90	○						○	○	○	○	○	○	○	野田市史編さん委員会「中里・小山の民俗」野田市史編さん調査報告書第6集 野田市 2006
91	○					○	○	○	○	○	○	○	○	野田市史編さん委員会「船形の民俗」野田市史編さん調査報告書第7集 野田市 2008
92	○							○	○			○		「煮る家もあるし、火にかけずに漬け込みだけの家もある。ここに大豆を炒ってつぶしたものを混ぜ込む。」「初午以外でも食べたいときに作った。」 野田市史編さん委員会「上花輪・野田・中野台・清水の民俗」野田市史編さん調査報告書第8集 野田市 2013
93		○	○											
94	○	△				○	○	○	○	○	○	○	○	野田市史編さん委員会「木間ヶ瀬の民俗」野田市史編さん調査報告書第9集 野田市 2015
95	○							○	○	○	○			調理の詳細な説明なし
96	○						○	○	○	○	○			野田市史編さん委員会「二川・関宿の民俗」野田市史編さん調査報告書第10集 野田市 2017
97	○					○		○	○	○	○			「最近のすみつかりの材料は、大根、煎り豆、油揚げ、酒粕、塩鮭等をいれるところもある。」 加須市史編さん室「加須市史」通史編 加須市 1981
98		○						○	○	○				煮る記載なし 騎西町史編さん委員会「騎西町史」民俗編 騎西町教育委員会 1985
99	○						ダイコンツキ	○	○			○		「ごく限られた地域で伝承されており」 久喜市史編さん室「久喜市史」民俗編 久喜市 1991
100	○						○	○	○	○	○			「古くは酒粕や塩ジャケの頭を入れる家もあった。」 宮代町教育委員会「宮代町史」民俗編 宮代町 2003
101	○							○	○	○	○			「酒粕や魚肉(鯉魚)を入れることもある」 大宮市「大宮市史」第5巻民俗・文化財編 1969
102	○							○	○	○	○			岩槻市「岩槻市史」民俗史料編 1984
103	○							○	○	○	○	○		「油を入れるという家もある。」「ウジガミサマに供える。」「稲荷様に供えるという意識が強い。」 伊那町教育委員会「伊那町史」民俗編 伊那町 2002
104	○					○		○	○	○	○			「一種の湯なますというべきもので、名称はことなるが全国各地の古い祭りの供物とされているものである。」 北本市教育委員会史編さん室「北本市史」第6巻民俗編 北本市教育委員会 1989
105	○						特製の道具	○	○	○	○			
106	○						専用の押し器	○	○					「大正の末まではよく作ったが、今は作る家は少ない。」 桶川市「桶川市史」第6巻民俗編 1988
107	○							○						「屋敷神などに供える。」
108	○						ダイコンツキ	○	○	○	○			「醤油や油で味を付けて作る。」 上尾市教育委員会「上尾市史」第10巻別編3民俗 上尾市 2002
109	○						特殊な道具	○						江南町史編さん委員会「江南町史」資料編5民俗 江南町 1996
110	○					○		○	○	○	○			「昭和二十年代の初めごろまでは(略)必ず作って稲荷様に供えていたが、いつの間にか作らなくなりました。」 熊谷市教育委員会「熊谷市史」別編1民俗編 熊谷市 2014
111	○					○		○	○	○	○			「砂糖をたっぷり入れ、少しの醤油で味を整え」 幸手市史編さん室「幸手市史」民俗編 幸手市教育委員会 1997
112	○					○		○			○			「甘く煮たもの」
113	△	○	○			○		○						「ほとんどが酢醤油で和えた「酢の物」である。ダイコンと大豆を煮て醤油で味付けするという調理方法は、町内では極めて稀」 松伏町教育委員会「松伏町史」民俗編 松伏町 2006
114		○	○				専用の竹製の 大根おろし	○			○			煮る記載なし 吉川市史編さん委員会「吉川市史」民俗編 吉川市 2010
115		○	○					○						「大根を細長く切干のように切って、大豆とともに酢と砂糖に漬けておかしにしておいたものである。大根はおろさない。」 三郷市史編さん委員会「三郷市史」第9巻別編民俗 三郷市 1991
116	○							○	○	○				「馬のたべものという」 川越市総務部市史編纂室「川越市史」民俗編 川越市 1968
117		○	○				○	○			○			「醤油少しと砂糖と酢を入れたもの(三杯酢)に一晩漬けておく」 東松山市教育委員会事務局史編さん室「東松山市史」資料編第5巻民俗編 東松山市 1983
118		○						○						煮る記載なし。「昔は町場の人がよく作ったというが、現在では作って食べる家は少ないようである。」
119		○					スリコギ	○						煮る記載なし。「以前は、スミツカリという食べ物もよく作られた。」「家中の神様やウジガミ様に供えた家もある。」 清川村役場企画財政課「清川村史」民俗編 清川村 1984
120		○						○						「その他の材料：抽のしぼり汁「この日以前には作ってはいけな」といわれていました。」 嵐山町「塚裏で綴る嵐山歳時記-祭と年中行事-」嵐山町博物館誌第9巻-民俗編- 1999
121	○							○	○	○	○			大神宮・仏様・氏神・村鎮守に供える。 板倉町史編さん委員会「板倉の民俗と絵馬」別巻8 板倉町 1983
122	○							○	○	○	○			説明が簡潔なため、これ以外の食材を使う可能性あり。 館林市誌編集委員会「館林市誌」館林市役所 1969
123	○					○		○	○	○	○			館林市教育委員会館林市の民俗調査「わたらせの民俗」1977
124	○					○		○		○	○			「オシラキに赤飯・スミツカリをお皿にもってあげる。」「初午ダンゴをつくらせてあげる。」 館林市教育委員会館林市の民俗「わたらせの民俗」1988
125	○							○	○	○	○			館林市教育委員会館林市の民俗「ろくごうの民俗」1990

市町村史等調査結果一覧表(8)

No.	調理			器具				風習・伝承				備考	引用・参考文献	
	煮る	煮ない	煮ない+酢	おろし器の名称				初午に作る	稲荷等神仏に供える					健康に係る伝承
				オニオロシ	ガリガリオロシ	スミツカレツキ	その他		ワラットに入れる	赤飯・小豆飯を入れる	初を種にして作り足す			
126	○			○				○	○	○	○		「家によってはダンゴを作ってあげる家もある。」	館林市教育委員会館林市の民俗『さとの民俗』1992
127	○			○				○					「酒や醤油で味付けをして」	館林市教育委員会館林市の民俗『たばやしの民俗』1999
128	○			○				○	○					館林市役所市史編さんセンター『水と暮らし—館林市上三林・下三林地区を中心に—』館林市 2005
129	○							○	○		○		「初午の神事を二の午に行う」家がある。	館林市役所市史編さんセンター『風土と暮らし—館林市上早川田の民俗—』館林市 2010
130	○			○				○	○	○	○		「上早川町のある家では(鮭の身は入れるが)鮭の頭と酒粕は入れない」「薬のツトッコに団子とスミツカレを盛り合わせて供える」	館林市史編さん委員会『館林市史』特別編第5巻 館林の民俗世界 館林市 2012
131	○			○				○						邑楽町誌編集室『邑楽町誌』下邑楽町 1983
132	○			○				○	○	○	○		「醤油、砂糖等で薄味をつけた独特の料理」「草餅が赤飯にスミツカレを、薬酒に入れて供える。」	明和村役場誌編さん室『明和村誌』明和村 1985
133	○							○					「材料は油、酒粕、豆、とおふ、煮干しであった」	群馬県教育委員会『明和村の民俗』群馬県民俗調査報告書第24集 1982
134	○							○					「その他雑多な野菜を入れて煮る」	
135	○							○					「ワラットツッコの左側に団子や赤飯、右側にスミツカレを入れて村社へ持って行って供える。」	
136	○							○	○		○			
137	○			○				○	○		○			
138	○							○	○	○	○			
139	○							○	○	○	○	○	その他の材料: えび 「スミツカレ食えば、胃が悪い人も大丈夫」	
140	○							○	○	○		○	「うちによっては、ネギとかシイタケをいれる」	
141	○			○				○						
142	○			○				○	○	○	○	○		
143	○						大根おろし	○	○	○		○	その他の材料:ゴボウ、豆腐のカラ 「体が丈夫になって長生きできるといわれた」	大泉町誌編集委員会『大泉町誌』上巻 自然編・文化編 大泉町誌刊行委員会 1978
144	○			○				○	○	○				群馬県教育委員会『千代田村の民俗』群馬県民俗調査報告書第14集 1972
145	○			○				○	○	○		○	その他の材料:いも	
146	○							○	○				「大根おろしを煮て豆を入れてつくる。」「団子とを一箱に稲荷さまに上げた。」	
147	○							○	○			○	「稲荷様、屋敷鎮守様にあげる。」「団子といっしょに稲荷様、屋敷鎮守様にあげる。」	
148	○							○					その他の材料:ネギ	
149	○							○				○		
150	○							○					「酒粕や油を入れない家が多い。」	
151	○			○				○					「部分の豆を入れないとスミツカレとはいわない。」	
152	○			○				○	○	○		○	「むかしは、初午のときに、スミツカレをつつたというが、これは話に聞く程度である。」(高林)「現在シモツカレをつくっている家はない。」(八重堂) 団子を供える	太田市『太田市史』通史編 民俗巻 下巻 太田市 1985
153	○							○						山田郡教育会『群馬県精進山田郡誌』(復刻版) 千秋社 1997
154	○							○	○					勢多郡東村誌編集室『勢多郡東村誌』通史編 勢多郡東村 1998
155	○			○				○					その他の材料:さつま揚げ	
156	○							○					「たいてい暮れに作って七草ころまで食べた。神棚に上げることはなかった。」	
157								○	○	○			調理について記載なし。「稲荷さまや山の神などの小祠に供える」	田島町史編さん委員会『田島町史』第4巻 民俗編 田島町 1977
158	○						荒いオロシ	○	○	○		○	その他の材料:凍豆腐「江戸時代に栃木県に屋敷箕きに行っておぼえてきたと言う。それでシモツカレともいわれしてきた」	館岩村史編さん委員会『館岩村史』第四巻 民俗編 館岩村 1992
159	○			○				○					その他の材料:凍み豆腐・ごぼう・じゃが芋	伊南村史編さん委員会『伊南村史』第8巻 民俗編 伊南村 2005
160	○												その他の材料:昆布「大新田までツマジガリの料理のみがあり、初午の儀礼とは結びついていない」「栃木県の方から入ってきた」	南郷村史編さん委員会『南郷村史』第5巻 民俗編 南郷村 1998
161								○	○	△	○		調理について記載なし。	
162		○	○					○	○	△	○		「甘酢の大根おろしに煎り豆を入れたもの」	
163		○	○					○					「大根おろしに黒豆(または普通の豆)を入れ、酢と砂糖で味付けをした」	下郷町史編さん委員会『下郷町史』第6巻 民俗編 下郷町 1982

古記録等調査結果一覧表(1)

No.	古記録等名称	時期※	地域 (現地名)	文献上の表記	食材					調味料				
					大豆	大根	にんじん	塩鮭の頭	油揚げ	酢	酒	醤油	酒粕	砂糖
1	『宇治拾遺物語』巻第四	承久3年(1221)頃 (推定成立年)	近江国 (滋賀県)	すみづかり	○					○				
2	『古事談』巻第三	建暦2年(1212) ～建保3年(1215) (推定成立時期)	近江国 (滋賀県)	酢ムツカリ	○					○				
3	『精進魚類物語』	室町時代中期 (推定成立時期)	—	スムツカリ	○						○			
4	『五續雑考』巻之二 喜多村信節	文化14年(1817) (刊行年)	—	酢むつかり										
5	『松屋筆記』巻十四 小山田与清	文化15年(1818)頃 ～弘化2年(1845)頃 (執筆期間)	武蔵国埼玉郡葛蒲の里の近邊 (埼玉県久喜市)	すみづかり	○	○					○			
6	『海録』巻十二 山崎美成	文政3年(1820) ～天保8年(1837) (執筆年)	野州佐野の邊 (栃木県佐野市)	スミツカリ	○					○				
				スミツカリ(?)	○	○				○		○		
7	『三余叢談』巻之三 長谷川宣昭	文政5年(1822)以降 (巻一刊行以降)	武蔵国埼玉郡葛蒲の里の近辺 (埼玉県久喜市)	すみづかり	○	○						○		
8	『柳亭記』巻之上 柳亭種彦	文政9年(1826) ～天保13年(1842) (『環魂紙料』刊行 ～著者没年)	大川戸 (埼玉県松伏町) 下総野田 (千葉県野田市)	酢みづかり	○					○				
			上州 (群馬県)		○	○			○		○			
9	『下野国誌』 河野守弘	文政12年(1829) ～嘉永元年(1848) (調査・執筆期間)	田沼稲荷大明神 (栃木県佐野市)	スムツカリ	○	○				○			○	
10	『嬉遊笑覧』巻十飲食編 喜多村信節	文政13年(1830) (刊行年)	武蔵騎西 (埼玉県加須市)	すみづかり										
			「日光山に詣で其辺にて」 (栃木県)	すみづかり	○	○						○	○	
11	『寝ぬ夜のすさび』下巻 片山賢	天保4年(1833)か (執筆年か)	浦業熊谷の在 (埼玉県鴻巣市・熊谷市) 騎西羽生のわたたり (埼玉県加須市・羽生市)	すみづかり	○	○				○				
12	「年中勝手方贈扣帳」 (丸山家文書)	慶応2年(1866)以前 (書写年)	下総国古河宿 (茨城県古河市)	すみづかり	○	○					○		○	
13	「年中行事亀鑑」 (鈴木篤三家文書)	慶応3年(1867) (刊行年)	下総国仁達宿 (茨城県古河市)	すみづかり	○	○	○			○			○	
14	「武藤家祖先伝家例実記」	江戸末期か (「明治御維新前」)	群馬県山田郡休治村 (群馬県太田市)	すみづかり	○	○								
15	「瀬尾村起源年中行事」 (高賀茂乗通家文書)	江戸末期か	下野国瀬尾村 (栃木県日光市)	下野計 (しもつかり)	○	○		○						○
16	『増補雅言集覧』 石川雅聖	明治20年(1887) (増補刊行年)	下野国 (栃木県)	すみづかり すみづかり	○	○						○		
			下野国 (栃木県)	酢むつかり	○	○			○		○	○		
17	「十日間」『長塚節全集』第2巻 長塚節	明治36年(1903) (執筆年)	旧石下町 (茨城県常総市)	スミツカリ	○	○				○		○	○	
18	「『すみづかり』のこと」 村田良策	明治期～大正期 (著者の青少年期)	佐野あたり (栃木県佐野市)	しみづかり しもつかり	○	○	○	○	○	○		○	○	
19	「年中行事 小澤家」	大正期～昭和23年(1948) (著者の家督相続後 ～著者没年)	茨城県西葛飾郡岡郷村稲宮 (茨城県古河市)	澄漬り	○	○								

※ 各古記録等については、正確な刊行年や執筆年等の詳細が不明であるものが含まれるため、掲載順はおおよそのものであり、前後することがある。

古記録等調査結果一覧表 (2)

No.	調理		風習・伝承			宇治拾遺物語に言及	食材・調理・風習・伝承の主な記載	引用・参考文献
	煮ない	煮る	初午に作る	神仏に供える	ワラットに入れる			
1	○						「僧膳の料に前にて大豆を炒りて酢をかけるを、「なにしに酢をばかくるぞ」と問はれければ、郡司曰く、「暖かなる時、酢をかけつれば、すむつかりとて、ながみてよく挟まるなり。然らざれば、すべりて挟まれぬなり」」稲の笑の、只今しほり出したるを」	佐竹昭広ほか編 三木紀人ほか校注『宇治拾遺物語 古本説話集』新日本古典文学大系42 岩波書店 1990 底本：陽明文庫蔵本
2	○						「大豆をいりて酢を懸けるを、僧正、「なにしに酢をば懸くるや」と問はれければ、郡司云はく、「温き時、酢を懸けつれば、酢むつかりとてながみて、よくはさまれ焼ふなり。然らずはすべりて、はさまれぬなり」と云々。」「稲のさねの只今しほり出したるを」	佐竹昭広ほか編 川端善明ほか校注『古事談 続古事談』新日本古典文学大系41 岩波書店 2005 底本：和洋女子大学附属図書館蔵本・天理大学附属天理図書館蔵本により校合
3	○						「妙豆/笑太郎は口口口合戦二程ニテソレ程ノ薄手負テサノミ数クカト腹ノ皮切テ笑ケリテ共ニクキ物ノ云事哉死ナシ事ハ子細ナケレトモ見放ツヘキアラナハ加様ニアツカウソカシテ御前ノ瓶子ニ酒ノ残テ有リケルヲ取テ笑太郎カ顔ニキカケタリ懸テマカノソチニスマツカリニ成ニケル」	広島大学国語教育会『広島大学蔵福尾文庫『精進魚類物語』室町中期写本 翻刻』国語教育研究』53号 2012 底本：広島大学蔵福尾文庫『精進魚類物語』(福尾文庫第一九号)
4						○	宇治拾遺物語に記される「すむつかり」を紹介し、名称の由来等を考察	日本随筆大成編輯部編『日本随筆大成』第一期2 吉川弘文館 1975
5	○						「黒豆を飽てそれを升の底にて押つぶし二つにわれたるを、実も皮も共に大根おろしにかきませ醤油をかけたるをすみづかりといへり」「正月年神に供することあり」	小山田与清『松屋筆記』国書刊行会 1908 底本：東京帝國図書館蔵本
6	○		○	○			「二月初午、大豆をゆてて酢をかけて稲荷へ供するを、スマツカリと云と、彼地にをれる友人に聞けり」	山崎美成『海録』国書刊行会 1915 底本：東京帝國図書館蔵本の自筆本
	○						「又其後かの地の僧に尋ねしに、寺院にては常にも調じて喰ふ、酢に少し醤油を加へ、大根おろしをかくとぞ」	
7	○						「黒豆を飽て、それを升の底にて押つぶし、二にわれたるを、実も皮も共に大根おろしにかきませ、醤油をかけたるをすみづかりといへり。」「正月年神に供することあり」	日本随筆大成編輯部編『日本随筆大成』第三期6 吉川弘文館 1977 底本：国会図書館蔵刊本・無窮会神習文庫蔵自筆本により再訂
8	○		○	○			「山本何某とて下谷に住す。〔割註〕俗にいふ、鳩組の与力なり。』此家にて二月初午に煎豆に酢をかけるを稲荷に供す。その名をすみづかりといふ。此こと江戸にはめづらしけれど近くは大川戸〔割註〕越ヶ谷の東。』下総野田の辺りにもあり。」	日本随筆大成編輯部編『日本随筆大成』第一期2 吉川弘文館 1975
	○						「上州にことさら多く、寺院にては酢に醤油を加へ、大根おろしをかけて平日の食料にもするとぞ。」	
9		○	○	○			「大豆を煮て、大根おろしと、酒の糟とを混合せ酢を加えて、塩梅して煮るなり。」「稲荷の社へさくは、いかなるゆゑか、他國にはさらにききおよばぬことなりかし。」	河野守弘『下野国誌』下野国誌刊行会 1916
10				○			「すむつかりは武蔵騎西の辺にて今もすみづかりとて、調べて道祖神などに手向よし。」	喜多村篤徳『婦道笑覧』四 岩波書店 2005 底本：静嘉堂文庫蔵の著者自筆本
		○	○	○	○		「すみづかりの事もつばらに聞い 其法は調るは大根を此器にておろし水にて洗ひよく搾り大豆を熬皮を去て酒粕をよく搗漉たると三種を種て煮る 醤油を加へ塩梅といのへて是を稲荷粥に供す」	
11	○						「今、中山道津島・熊谷の存、又、騎西・羽生のわたりにて、正月十四日の日、大豆をいり大根おろしを酢に和したるをかけて、すみづかりといふ。」	片山賢『寝ぬ夜のすさび』下巻(国立国会図書館デジタルコレクション)
12		○	○	○			「一、初年すみづかり 中大根式本酒の粕を升 豆五合 一、酒かす切て水二ひやかしよし おみき御前あかる すみづかりこしらへ用 一、大こんとまめ入先へにて 酒かすあとをふる 大根の水でほかりにてよし 酒のかす醤油いっし二入てよし 酒の粕かたくないのならハ水二ひやかす共よし すみづかりハ四日前こしらへて上る 稲荷様上物」	西澤治彦『資料紹介「年中勝手方陣扣帳」(抄)』『古河市史研究』第9号 古河市史編さん委員会 1984
13		○	○	○	○		「すみづかりと唱、酒かす大根人参をおろし、酢醤油にて煮、豆をいり入候事、右少マツト薬二入、鎮守並氏神へ備候事、四ツ時前配り可申候、朝赤飯、夕めん類又飯食時宜二随」	慶応3年「年中行事亀鑑」(鈴木篤三家文書) (三和町史編さん委員会『三和町史』民俗編三和町 2001 P379掲載)
14		○	○	○			「本宅地稲荷様 すみづかり(大根を細く切りたる者と大豆とを煮る)三つ、わらづとにて上る。」	「武蔵家祖先伝来家例実記」(山田郡教育会『群馬県精進山田郡誌』(復刻版) 千秋社 1997 P1003掲載)
15		○					「生大根を摺り、煎り大豆、塩鮭、酒粕等を煮、稲荷に献ず。五色の紙旗を多く献ず。これを下野計りという。「下野計(ルビ:しもつかり)」と私に訓ず。」	「瀬尾村起源年中行事」(高賀茂彦家文書) 今市市史編さん委員会『いまいち市史』通史編 I 今市市 1982 P539掲載)
16			○	○			「此項下野國にて二月初午の日煎豆を醤油もて煮てこれに大根をおろしかけてわらづとにつみみて田沼稲荷の社に奉るこれをすみ(むもつ)かりという也とぞ野州より奥州筋ニカケテケ調理シテ喰フソ」	石川雅望集・中島広足補『増補雅言集』広益園書1903
			○				「下野人兒島某云、煎豆大根擦酒粕ノ三種ヲ酢醤油ニテザツト煮タルヲモすむつかりト云フ」	
17		○	○	○	○		「舟、鉢、下女スマツカリを捧へる。これは大根下しと炊り豆と、酒糟と、酢醤油とで煮たものである。初午にはこれと赤飯がつき物である。葉巻十ばかり作つてスマツカリを入れてうらの稲荷や氏神に供へる。表の席へも二つ投げ上げる」	長塚節『長塚節全集』第2巻 春陽堂書店 1912
18		○					「大根を、かりに三本とすれば、にんじん一本、皮つきのままおろして搗り下す。(中略)別に大豆を二合ほど焦がし、氣味にほうろくで炒り、熱いうちに酢をふりかける(そうればすく表面の皮にシワがよがるが、私のうちではいまは酢を省くことが多いが母はそうしていた。)これに五十ぐらいの酒かすをもみほくしたもの、それに鹽鮭一尾の頭だけを細かくつぶりにしたものを、(鮭頭の代りに油揚げを使うこともある)これらのものを籠釜に容れて醤油を少々加え、とろ火でゆっくり一晩煮る。」「私の故郷下野佐野あたりでは普通あきたりの料理で、私の家内も母に教えられこの鎌倉に移り住んでも冬になると作るのである。(丸も、永く國を離れているのでも田舎でどの位食べる家があるか知らないが(後略))」	村田良策『すむつかりのこと』『あまから随筆』河出書房 1956
19		○					「二月 初午 朝赤飯ニ添漬り(節分)豆ヲ押漬シ大根即シ混シ煮ル) 稲荷様ハ農業ノ守護神ナリ」	「年中行事 小澤家」 総和町史編さん委員会『総和町史』民俗編 総和町 2005 P405-412掲載)

シモツカレ現況調査票 (1)

「シモツカレ現況調査」アンケート調査票

※入力方法について

- 自由回答欄: 数字・文言等を直接ご入力ください。
- 選択回答欄: セルの右端に表示される▼をクリックし、該当する選択肢をご選択ください。間違った入力を削除したい場合は「Backspace」「Delete」キーをご使用ください。

F-1

この調査は平成の合併前(平成11年3月31日時点)の市町村毎にご回答をお願いします。
 回答される市町村名を記入ください。また、合併前市町村(平成11年3月31日時点)について回答される場合は合併前の市町村名をご記入ください。
※複数市町村について回答される場合は、お手数ですが当該調査票をコピーの上、各市町村についてご回答をお願い致します。

【同種・類似の郷土料理の有無】

1. 栃木県及び茨城県・群馬県・埼玉県・千葉県・福島県にはシモツカレ・スミツカレ・ツムジガリなどと呼ばれる郷土料理があります。貴市町村には、呼称や調理法、食材、調味料がこれと同じ、または類似する郷土料理はありますか。該当するものをお選びください。

入力欄

【選択肢】	
1. ある	→設問2へお進みください。
2. 過去にあったが現在は無い	→設問2へお進みください。
3. ない	→設問4へお進みください。

【調理法・食材・調味料】

2. 設問1で「①ある」、「②過去にあったが現在は無い」と回答した市町村にお聞きます。
 該当する調理法(煮る・煮ない)に○を付け、使用する食材・調味料に○を付けてください。(複数回答可)
 なお、「煮る」「煮ない」の両方が該当する場合は、それぞれについて食材・調味料に○を付けてください。

調理法	入力欄	食材	入力欄	調味料	入力欄
煮る		大豆		酒粕	
		大根		しょうゆ	
		にんじん		塩	
		塩引き鮭の頭		砂糖	
		油揚げ		酢	
		昆布		その他※	
		チクワ			
		サツマアゲ			
		豆腐			
		ゴボウ			
その他※					

※「その他」を選択された場合は、その具体的な内容を右の枠内に入力してください。

--

調理法	入力欄	食材	入力欄	調味料	入力欄
煮ない		大豆		酒粕	
		大根		しょうゆ	
		にんじん		塩	
		塩引き鮭の頭		砂糖	
		油揚げ		酢	
		昆布		その他※	
		チクワ			
		サツマアゲ			
		豆腐			
		ゴボウ			
その他※					

※「その他」を選択された場合は、その具体的な内容を右の枠内に入力してください。

--

3. 設問1で「①ある」と回答した市町村にお聞きます。過去の調理法・食材・調味料は現在と異なっていましたか。

入力欄

【選択肢】	
1. 同じ	→設問8へお進みください。
2. 異なる	→設問4へお進みください。
3. 不明	→設問8へお進みください。

シモツカレ現況調査票 (2)

4. 設問3で「②異なる(現在と過去で調理法等が異なる)」と回答した市町村にお聞きします。
過去の調理法と使用していた食材・調味料に○を付けてください。(複数回答可)
なお、「煮る」「煮ない」の両方が該当する場合は、それぞれについて食材・調味料に○を付けてください。

調理法	入力欄	食材	入力欄	調味料	入力欄
煮る		大豆		酒粕	
		大根		しょうゆ	
		にんじん		塩	
		塩引き鮭の頭		砂糖	
		油揚げ		酢	
		昆布		その他※	
		チクワ			
		サツマアゲ			
		豆腐			
		ゴボウ			
		その他※			

※「その他」を選択された場合は、その具体的な内容を右の枠内に入力してください。

調理法	入力欄	食材	入力欄	調味料	入力欄
煮ない		大豆		酒粕	
		大根		しょうゆ	
		にんじん		塩	
		塩引き鮭の頭		砂糖	
		油揚げ		酢	
		昆布		その他※	
		チクワ			
		サツマアゲ			
		豆腐			
		ゴボウ			
		その他※			

※「その他」を選択された場合は、その具体的な内容を右の枠内に入力してください。

5. 設問3で「②異なる(現在と過去で調理法等が異なる)」と回答した市町村にお聞きします。
異なっていたのはおよそ何年前までですか。10年単位で「約〇年前」とお答えください。分からない場合は「不明」とお答えください。

調理法: 煮る	調理法: 煮ない

6. 設問1で「②過去にあったが現在はない」と回答した市町村にお聞きします。およそ何年前まで作られていましたか。
10年単位で「約〇年前」とお答えください。分からない場合は「不明」とお答えください。

調理法: 煮る	調理法: 煮ない

7. 設問2・4で「煮る」を選択し、「酢」を使用すると回答した市町村にお聞きします。酢の使用方法は次のうちどれですか。該当するものをお選びください。(複数回答可)

項目	入力欄
1. 煮る時の味づけに用いる	
2. あらかじめ鮭の頭を煮る際に用いる	
3. 大豆を炒った直後に振りかける	
4. その他※	
5. 不明	

※「その他」を選択された場合は、その具体的な内容を下の枠内に入力してください。

8. 設問1で「①ある」、「②過去にあったが現在はない」と回答した市町村にお聞きします。
調理法・食材・調味料について特筆すべきことがありましたらお答えください。

調理法: 煮る	調理法: 煮ない

【呼称】

9. 設問1で「①ある」、「②過去にあったが現在はない」と回答した市町村にお聞きします。
その料理は何と呼ばれていますか(呼ばれていましたか)。カタカナでお答えください。(複数回答可)

調理法: 煮る	調理法: 煮ない

10. 設問1で「①ある」と回答した市町村にお聞きします。過去の呼称は現在と異なっていましたか。該当するものをお選びください。

入力欄	【選択肢】
	1. 同一 →設問13へお進みください。
	2. 異なる →設問11へお進みください。
	3. 不明 →設問13へお進みください。

シモツカレ現況調査票(3)

11. 設問10で「②異なる(現在と過去の呼称が異なる)」と回答した市町村にお聞きします。
過去は何と呼ばれていましたか。カタカナでお答えください。(複数回答可)

調理法:煮る	調理法:煮ない

12. 設問10で「②異なる(現在と過去の呼称が異なる)」と回答した市町村にお聞きします。
その呼称はおおよそ何年前まで用いられていましたか。10年単位で「約〇年前」とお答えください。分からない場合は「不明」とお答えください。

調理法:煮る	調理法:煮ない

13. 設問1で「①ある」、「②過去にあったが現在は無い」と回答した市町村にお聞きします。
呼称について特筆すべきことがありましたらお答えください。

調理法:煮る	調理法:煮ない

【調理器具について】

14. 設問1で「①ある」、「②過去にあったが現在は無い」と回答した市町村にお聞きします。
大根等をおろす際に使用する(使用した)器具は次のうちどれですか。該当するものに○を付けてください。(複数回答可)

項目	入力欄
1. 二股にした木や竹などの間に竹製の鋸歯を複数並べて取り付けたもの。または、これに形状が類似するもの。	
2. 木板などに先が尖った竹箨を多く付けたもの。または、これに形状が類似するもの。	
3. 1の下部におろしを受ける箱を付けたもの。または、これに形状が類似するもの。	
4. 2の下部におろしを受ける箱を付けたもの。または、これに形状が類似するもの。	
5. その他※	
6. 不明	

※「その他」を選択された場合は、その具体的な内容を下の枠内に入力してください。

15. 設問1で「①ある」、「②過去にあったが現在は無い」と回答した市町村にお聞きします。
大根等をおろす際に使用する(使用した)器具の呼称をカタカナでお答えください。(複数回答可)

16. 設問14で①～⑤に該当すると回答した市町村にお聞きします。
この器具を所蔵している資料館等の施設がありましたらお答えください。

17. 設問1で「①ある」、「②過去にあったが現在は無い」と回答した市町村にお聞きします。
この器具について特筆すべきことがありましたらお答えください。

【料理を作る時期について】

18. 設問1で「①ある」と回答した市町村にお聞きします。
現在この料理を作るのは特定の日ですか。該当するものをお選びください。

入力欄	【選択肢】
	1. はい 一設問20へお進みください。
	2. いいえ 一設問19へお進みください。
	3. 不明 一設問21へお進みください。

19. 設問1で「②過去にあったが現在は無い」と回答した市町村と、
設問18で「②いいえ(現在は特定の日ではない)」と回答した市町村にお聞きします。
過去、この料理を作るのは特定の日でしたか。該当するものをお選びください。

入力欄	【選択肢】
	1. はい 一設問20へお進みください。
	2. いいえ 一設問21へお進みください。
	3. 不明 一設問21へお進みください。

20. 設問18で「①はい(現在は特定の日である)」と回答した市町村と、
設問19で「①はい(過去は特定の日だった)」と回答した市町村にお聞きします。
その特定の日はいつですか。該当するものに○を付けてください。(複数回答可)

項目	入力欄
1. 新暦の初午	
2. 旧暦の初午	
3. 新暦の二の午	
4. 旧暦の二の午	
5. 新暦の初午と二の午の両方	
6. 旧暦の初午と二の午の両方	
7. その他※	

※「その他」を選択された場合は、その具体的な内容を下の枠内に入力してください。

21. 設問1で「①ある」、「②過去にあったが現在は無い」と回答した市町村にお聞きします。
料理を作る時期について特筆すべきことがありましたらお答えください。

シモツカレ現況調査票 (4)

【神庫について】

22. 設問1で「①ある」と回答した市町村にお聞きします。
現在この料理を神仏に供えますか。該当するものをお選びください。

入力欄	【選択肢】
	1. はい →設問24へお進みください。
	2. いいえ →設問23へお進みください。
	3. 不明 →設問30へお進みください。

23. 設問1で「②過去にあったが現在は無い」と回答した市町村と、
設問22で「②いいえ（現在神仏に供えない）」と回答した市町村にお聞きします。
過去、この料理を神仏に供えていましたか。該当するものをお選びください。

入力欄	【選択肢】
	1. はい →設問24へお進みください。
	2. いいえ →設問30へお進みください。
	3. 不明 →設問30へお進みください。

24. 設問22で「①はい（現在神仏に供える）」と回答した市町村と、
設問23で「①はい（過去神仏に供えた）」と回答した市町村にお聞きします。
供える（供えた）対象は何ですか。該当するものに○を付けてください。（複数回答可）

項目	入力欄
1. 稲荷神	
2. その他※	

※「その他」を選択された場合は、その具体的な内容を下の枠内に入力してください。

25. 設問22で「①はい（現在神仏に供える）」と回答した市町村と、
設問23で「①はい（過去神仏に供えた）」と回答した市町村にお聞きします。
供え方は次のうちどれですか。該当するものに○を付けてください。（複数回答可）

項目	入力欄
1. ワラツトを2つ作り、1つにこの料理、もう1つに赤飯又は小豆飯を入れて供える。	
2. この料理と赤飯または小豆飯を皿に盛って供える。	
3. その他※	

※「その他」を選択された場合は、その具体的な内容を下の枠内に入力してください。

26. 設問22で「①はい（現在神仏に供える）」と回答した市町村にお聞きします。
供え方は現在と過去で異なりますか。

入力欄	【選択肢】
	1. 同じ →設問30へお進みください。
	2. 異なる →設問27へお進みください。
	3. 不明 →設問30へお進みください。

27. 設問26で「②異なる（現在と過去で供え方が異なる）」と回答した市町村にお聞きします。
過去の供え方は次のうちどれですか。該当するものに○を付けてください。（複数回答可）

項目	入力欄
1. ワラツトを2つ作り、1つにこの料理、もう1つに赤飯又は小豆飯を入れて供える。	
2. この料理と赤飯または小豆飯を皿に盛って供える。	
3. その他※	
4. 不明	

※「その他」を選択された場合は、その具体的な内容を下の枠内に入力してください。

28. 設問26で「②異なる（現在と過去で供え方が異なる）」と回答した市町村にお聞きします。
その供え方はおよそ何年前まで用いられていましたか。10年単位で「約〇年前」とお答えください。分からない場合は「不明」とお答えください。

29. 設問23で「①はい（過去神仏に供えた）」と回答した市町村にお聞きします。
神仏へ供えるのはおよそ何年前まで行われましたか。10年単位で「約〇年前」とお答えください。分からない場合は「不明」とお答えください。

30. 設問1で「①ある」、「②過去にあったが現在は無い」と回答した市町村にお聞きします。
神庫について特筆すべきことがありましたらお答えください。

【伝承・風習について】

31. 設問1で「①ある」、「②過去にあったが現在は無い」と回答した市町村にお聞きします。
この料理の材料に関する次の風習がありますか。該当するものに○を付けてください。（複数回答可）

項目	入力欄
1. 節分の豆を入れて作る。	
2. その他※	

※「その他」を選択された場合は、その具体的な内容を下の枠内に入力してください。

シモツカレ現況調査票 (5)

32. 設問1で「①ある」、「②過去にあったが現在は無い」と回答した市町村にお聞きします。
この料理を他家からもらうこと、健康に関する次の風習や伝承がありますか。該当するものに○を付けてください。(複数回答可)
中風・脳卒中のこと。中風(ちゅうふう)とも言います。

項目	入力欄
1. 他家からもらって食べる。	
2. 食べると健康になって長生きする。	
3. 七軒の家からもらって食べると中風にならない。	
4. 橋を渡らず三軒の家からもらって食べると中風にならない。	
5. 橋を渡らず七軒の家からもらって食べると中風にならない。	
6. その他※	

※「その他」を選択された場合は、その具体的な内容を下の枠内に入力してください。

33. 設問1で「①ある」、「②過去にあったが現在は無い」と回答した市町村にお聞きします。
この料理を屋根上に上げる風習がありますか。該当するものに○を付けてください。(複数回答可)

項目	入力欄
1. 後ろ向きの姿勢で屋根の上に投げ上げる。	
2. 屋根の上に投げ上げる。	
3. 屋根の上に投げ上げると火事に遭わない。	
4. 屋根の上に投げ上げるとつむじ風を追い返す。	
5. 屋根の上に投げ上げると災難に遭わない。	
6. その他※	

※「その他」を選択された場合は、その具体的な内容を下の枠内に入力してください。

34. 設問1で「①ある」、「②過去にあったが現在は無い」と回答した市町村にお聞きします。
この料理の稲荷信仰に関する風習・伝承がありますか。該当するものに○を付けてください。(複数回答可)

項目	入力欄
1. 稲荷様に供えと疫病にかからない。	
2. 稲荷様に供えと狐がいたずらしない(畑を荒らさない)。	
3. この料理は稲荷様の大好物である。	
4. 那須野が原の九尾の狐の毒気落としのために作る。	
5. その他※	

※「その他」を選択された場合は、その具体的な内容を下の枠内に入力してください。

35. 設問1で「①ある」、「②過去にあったが現在は無い」と回答した市町村にお聞きします。
初午などの特定の日以外でのこの料理の作り方に関する風習・伝承がありますか。該当するものに○を付けてください。(複数回答可)

項目	入力欄
1. 初午などの特定の日より後に作る場合は、初午に作ったこの料理を残しておき、これを種として作り足す。	
2. 初午などの特定の日以外に作るには豆を入れなければよい。	
3. 節分前に作る時は豆を入れない。	
4. その他※	

※「その他」を選択された場合は、その具体的な内容を下の枠内に入力してください。

36. 設問1で「①ある」、「②過去にあったが現在は無い」と回答した市町村にお聞きします。
この料理を作る時期と災厄等に関する風習・伝承がありますか。該当するものに○を付けてください。(複数回答可)

項目	入力欄
1. 初午などの特定の日より前に作ると火事に遭う。	
2. 初午などの特定の日より前に作ると災難に遭う。	
3. 初午などの特定の日より後に作ると火事に遭う。	
4. 初午などの特定の日より後に作ると災難に遭う。	
5. 初午などの特定の日に作り神に供えるのは農耕に大切な馬をまつためである。	
6. その他※	

※「その他」を選択された場合は、その具体的な内容を下の枠内に入力してください。

37. 設問1で「①ある」、「②過去にあったが現在は無い」と回答した市町村にお聞きします。
初午などの特定の日の禁忌等に関する風習・伝承がありますか。該当するものに○を付けてください。(複数回答可)

項目	入力欄
1. 初午などの特定の日には風呂をたてない。	
2. 初午などの特定の日には縫い針を持たない。	
3. 初午などの特定の日には午前十時まで茶を飲まない。	
4. 初午が丙午に当たるときは二の午に作る。	
5. その他※	

※「その他」を選択された場合は、その具体的な内容を下の枠内に入力してください。

38. 設問1で「①ある」、「②過去にあったが現在は無い」と回答した市町村にお聞きします。
この料理の由来等に関する伝承がありますか。該当するものに○を付けてください。(複数回答可)

項目	入力欄
1. 下野の(下野から伝わってきた)料理である。	
2. その他※	

※「その他」を選択された場合は、その具体的な内容を下の枠内に入力してください。

シモツカレ現況調査票 (6)

39. 設問1で「①ある」、「②過去にあったが現在は無い」と回答した市町村にお聞きします。
この料理に関する風習・伝承について特筆すべきことがありましたらお答えください。

--

【郷土料理の継承・振興について】

40. 全ての市町村にお聞きします。
貴市町村ではこの料理を学校給食のメニューにしていますか。

入力欄	【選択肢】
	1. している →設問41へお進みください。
	2. していない →設問42へお進みください。

41. 設問40で「①している」と回答した市町村にお聞きします。
学校給食にする際に調理法や食材、調味料等で工夫していることはありますか。工夫している場合はその内容をお答えください。

入力欄	【選択肢】
	1. している
	2. していない

工夫している場合、その内容

42. 全ての市町村にお聞きします。
貴市町村では給食以外にこの料理を継承・振興するための事業を実施していますか。ある場合はその内容をお答えください。

入力欄	【選択肢】
	1. ある
	2. ない

ある場合、その内容

43. 全ての市町村にお聞きします。
貴市町村では団体(企業・任意団体等)・個人がこの料理を継承・振興する活動をしていますか。
活動がある場合は差し支えない範囲で名称・連絡先・活動内容をお答えください。
※記入頂いた内容は、今後の参考のため栃木県の担当者より連絡させて頂く場合がございます。

入力欄	【選択肢】
	1. 活動がある
	2. 活動はない
	3. 不明

内容	
団体名・個人名	
連絡先	
活動内容	

44. 全ての市町村にお聞きします。
この料理をアレンジした食べ物をご存じの場合は内容を簡潔にお答えください。

--

45. 設問1で「①ある」、「②過去にあったが現在は無い」と回答した市町村にお聞きします。
この料理を作る家は過去に比べて増えていますか、減っていますか。

入力欄	【選択肢】
	1. 増えている →設問46へお進みください。
	2. 減っている →設問46へお進みください。
	3. 変わらない →設問47へお進みください。
	4. 不明 →設問47へお進みください。

46. 設問45で「①増えている」、「②減っている」と回答した市町村にお聞きします。
増減の理由は何ですか。分からない場合は「不明」とお答えください。

--

【市町村史・民俗調査報告書等】

47. 設問1で「①ある」、「②過去にあったが現在は無い」と回答した市町村にお聞きします。
この料理について市町村史や民俗調査報告書等の文献に記載がある場合は記載部分及び奥付の写しを御恵与ください。

全国シモツカレ類似郷土料理調査票(1)

全国シモツカレ類似郷土料理調査

F-1 回答される都道府県名を記入ください。

【同種・類似の郷土料理の有無】

1. 貴都道府県には次のA～Cの郷土料理、またはこれに類する郷土料理はありますか。該当するものをお選びください。

項目	主な食材	主な調理法	呼称	記入欄	
A	大豆、大根、にんじん、塩引き鮭の頭、油揚げなど。	大豆を炒り皮を取り、オニオロシなどと呼ばれる器具で大根・にんじんを粗くおろし、鮭の頭をぶつ切りし、その他の食材と合わせて煮る。酒粕、しょうゆ、塩、砂糖、酢などで味付けする。	栃木県及び近県ではシモツカレ・スミツカリ・ツムジガリなどの呼称がある。	<p style="text-align: center;">【選択肢】</p> 1. ある →B、Cを回答後設問2へお進みください。 2. 過去にあったが現在は →B、Cを回答後設問3へお進みください。 3. ない →B、Cの回答へお進みください。	
	【選択肢】				
	1. ある →B、Cを回答後設問2へお進みください。 2. 過去にあったが現在は →B、Cを回答後設問3へお進みください。 3. ない →B、Cの回答へお進みください。				
B	大豆、大根など。	大豆を炒り皮を取り、酢水に浸してやわらかくする。オニオロシなどと呼ばれる器具で粗くおろした大根と酢、砂糖、醤油などを混ぜ合わせる。煮ない。	栃木県の近県ではスミツカリ、スミツカレ、ツムジガリなどの呼称がある。	<p style="text-align: center;">【選択肢】</p> 1. ある →Cを回答後設問4へお進みください。 2. 過去にあったが現在は →Cを回答後設問5へお進みください。 3. ない →Cの回答へお進みください。	
	【選択肢】				
	1. ある →Cを回答後設問4へお進みください。 2. 過去にあったが現在は →Cを回答後設問5へお進みください。 3. ない →Cの回答へお進みください。				
C	大豆	大豆を炒り、酢をかける。煮ない。	鎌倉時代に成立したと推定される「宇治拾遺物語」で「スミツカリ」と呼ばれている。	<p style="text-align: center;">【選択肢】</p> 1. ある →設問6へお進みください。 2. 過去にあったが現在は →回答後設問7へお進みください。 3. ない →A～Cいずれも該当がない場合は設問9へお進みください。	
	【選択肢】				
	1. ある →設問6へお進みください。 2. 過去にあったが現在は →回答後設問7へお進みください。 3. ない →A～Cいずれも該当がない場合は設問9へお進みください。				

【呼称・調理法・食材・調味料について】

(A)

2. 設問1でAが「①ある」と回答した都道府県にお聞きます。

2-1 現在この料理は何と呼ばれていますか。カタカナでお答えください。(複数回答可)

2-2 過去に現在と異なる呼称であった場合、それは何という呼称ですか。カタカナでお答えください。(複数回答可)

2-3 過去に現在と異なる呼称であった場合、いつ頃まで異なる呼称でしたか。10年単位で「約〇年前」とお答えください。分からない場合は「不明」とお答えください。(複数回答可)

2-4 使用する食材・調味料は何ですか。あてはまるものに○をつけてください。(複数回答可)

食材	記入欄	調味料	記入欄
大豆		酒粕	
大根		しょうゆ	
にんじん		塩	
塩引き鮭の頭		砂糖	
油揚げ		酢	
昆布		その他※	
テクワ		※「その他」を選択された場合は、その具体的な内容を右の枠内に記入してください。	
サツマアゲ			
豆腐			
ゴボウ			
その他※			
※「その他」を選択された場合は、その具体的な内容を右の枠内に記入してください。			

全国シモツカレ類似郷土料理調査票 (2)

3. 設問1でAが「②過去にあったが現在は無い」と回答した都道府県にお聞きします。

3-1 この料理はいつ頃まで作られていましたか。

3-2 この料理は何と呼ばれていましたか。カタカナでお答えください。(複数回答可)

3-3 使用した食材・調味料は何ですか。あてはまるものに○をつけてください。(複数回答可)

食材	記入欄	調味料	記入欄
大豆		酒粕	
大根		しょうゆ	
にんじん		塩	
塩引き鮭の頭		砂糖	
油揚げ		酢	
昆布		その他※	
チクワ		※「その他」を選択された場合は、その具体的な内容を右の枠内に記入してください。	
サツマアゲ			
豆腐			
ゴボウ			
その他※			
※「その他」を選択された場合は、その具体的な内容を右の枠内に記入してください。			

全国シモツカレ類似郷土料理調査票 (3)

(B)

4. 設問1でBが「①ある」と回答した都道府県にお聞きします。

4-1 現在この料理は何と呼ばれていますか。カタカナでお答えください。(複数回答可)

4-2 過去に現在と異なる呼称であった場合、それは何という呼称ですか。カタカナでお答えください。(複数回答可)

4-3 過去に現在と異なる呼称であった場合、いつ頃まで異なる呼称でしたか。10年単位で「約〇年前」とお答えください。分からない場合は「不明」とお答えください。(複数回答可)

4-4 使用した食材・調味料は何ですか。あてはまるものに○をつけてください。(複数回答可)

食材・調味料	記入欄
大豆	
大根	
にんじん	
油揚げ	
酢	
砂糖	
しょうゆ	
その他※	

※「その他」を選択された場合は、その具体的な内容を下の枠内に記入してください。

5. 設問1でBが「②過去にあったが現在は無い」と回答した都道府県にお聞きします。

5-1 この料理はいつ頃まで作られていましたか。

5-2 この料理は何と呼ばれていましたか。(複数回答可)

5-3 使用した食材・調味料は何ですか。あてはまるものに○をつけてください。(複数回答可)

食材・調味料	記入欄
大豆	
大根	
にんじん	
油揚げ	
酢	
砂糖	
しょうゆ	
その他※	

※「その他」を選択された場合は、その具体的な内容を下の枠内に記入してください。

(C)

6. 設問1でCが「①ある」と回答した都道府県にお聞きします。

6-1 現在この料理は何と呼ばれていますか。カタカナでお答えください。(複数回答可)

全国シモツカレ類似郷土料理調査票 (4)

6-2 過去に現在と異なる呼称であった場合、それは何という呼称ですか。カタカナでお答えください。(複数回答可)

6-3 過去に現在と異なる呼称であった場合、いつ頃まで異なる呼称でしたか。10年単位で「約〇年前」とお答えください。分からない場合は「不明」とお答えください。(複数回答可)

6-4 使用する食材・調味料は何ですか。あてはまるものに○をつけてください。(複数回答可)

食材・調味料	記入欄
大豆	
酢	
その他※	

※「その他」を選択された場合は、その具体的な内容を下の枠内に記入してください。

7. 設問1でCが「②過去にあったが現在は無い」と回答した都道府県にお聞きします。

7-1 この料理はいつ頃まで作られていましたか。

7-2 この料理は何と呼ばれていましたか。カタカナでお答えください。(複数回答可)

7-3 使用した食材・調味料は何ですか。あてはまるものに○をつけてください。(複数回答可)

食材・調味料	記入欄
大豆	
酢	
その他※	

※「その他」を選択された場合は、その具体的な内容を下の枠内に記入してください。

(ABC)

8. 設問1でA・B・Cが「①ある」、「②過去にあったが現在は無い」と回答した都道府県にお聞きします。

8-1 呼称・調理法・食材・調味料について特筆すべきことがありましたらお答えください。

(ABC以外)

9. 全ての都道府県にお聞きします。

9-1 A・B・Cとは調理法が異なるが、大豆・酢を主要な食材・調味料として使用する郷土料理がありましたらその呼称(カタカナで回答)と概要をお答えください。

→ABCいずれも該当がない方は、9-1回答後は設問11へお進みください。

【伝承・風習・行事について】

10. 設問1で「①ある」、「②過去にあったが現在は無い」と回答した都道府県にお聞きします。

10-1 この料理にまつわる伝承や風習・行事はありますか。該当するものをお選びください。

記入欄	【選択肢】
	1. ある
	2. 過去にあったが現在は無い
	3. ない

10-2 設問10-1で「①ある」と答えた都道府県にお聞きします。その伝承や風習・行事を簡潔にお答えください。

全国シモツカレ類似郷土料理調査票 (5)

【おろし器について】

11. 全ての都道府県にお聞きします。

11-1 大根等を粗くおろす器具について、以下に該当するものがある場合は○をつけてください。(複数回答可)

項目	記入欄
1. 二股にした木や竹などの間に竹製の篩齒を複数並べて取り付けしたもの。または、これに形状が類似するもの。 →以下の2～5を回答後、設問11-2へお進みください。	
2. 木板などに先が尖った竹棒を多く付けたもの。または、これに形状が類似するもの。 →以下の3～5を回答後、設問11-2へお進みください。	
3. 1の下部におろしを受ける箱を付けたもの。または、これに形状が類似するもの。 →以下の4～5を回答後、設問11-2へお進みください。	
4. 2の下部におろしを受ける箱を付けたもの。または、これに形状が類似するもの。 →以下の5を回答後、設問11-2へお進みください。	
5. その他※ →設問11-2へお進みください。	
6. 不明 →設問12へお進みください。	

※「その他」を選択された場合は、その具体的な内容を下の枠内に記入してください。

11-2 設問11-1で①～⑤と答えた都道府県にお聞きします。その器具の呼称は何ですか。カタカナでお答えください。(複数回答可)

11-3 設問11-1で①～⑤と答えた都道府県にお聞きします。その器具を所蔵している資料館等の施設がありましたらお答えください。(複数回答可)

【都道府県史・民俗調査報告書等】

12. 設問1で該当があった都道府県、設問9で該当があった都道府県にお聞きします。都道府県史や民俗調査報告書等の文献に当該郷土料理の記載がある場合は、記載部分及び奥付の写しを御恵与ください。

参考文献

自治体史・地誌

栃木県

粟野町『粟野の民俗』1982
石橋町教育委員会『石橋町の民俗』1975
今市市史編さん委員会『いまいち市史』通史編 I 今市市 1982
氏家町史作成委員会『氏家町史』民俗編 氏家町 1989
大平町教育委員会『大平町誌』大平町 1982
小山市史編さん委員会『小山市史』民俗編 小山市 1978
鹿沼市史編さん委員会『鹿沼市史』資料編近世 1 2000
鹿沼市史編さん委員会『鹿沼市史』資料編近世 2 2002
鹿沼市史編さん委員会『鹿沼市史』民俗編 2001
上三川町史編さん委員会『上三川町史』史料編近世上三川町 1974
栗山村誌編さん委員会『栗山村誌』1998
国分寺町史編さん委員会『国分寺町史』民俗編 国分寺町 2001
佐野市史編さん委員会『佐野市史』民俗編 佐野市 1975
高根沢町史編さん委員会『高根沢町史』民俗編 高根沢町 2003
高根沢町『高根沢町郷土誌』1963
田沼町『田沼町史』第一巻 自然・民俗編 1982
都賀町史編さん委員会『都賀町史』民俗編 都賀町 1989
栃木県史編さん委員会『栃木県史』通史編 5 近世二 1984
栃木県史編さん委員会『栃木県史』史料編 近世三 1975
栃木市史編さん委員会『栃木市史』民俗編 栃木市 1979
那須町誌編さん委員会『那須町誌』前編 那須町 1976
西那須野町史編さん委員会『西那須野町の民俗』西那須野町史
双書⑩ 西那須野町 1994
西那須野町教育委員会『西那須野の民俗』1973
日光市史編さん委員会『日光市史』下巻 日光市 1979
野木町史編さん委員会『野木町史』民俗編 野木町 1988
芳賀町史編さん委員会『芳賀町史』通史編民俗 芳賀町 2002
藤岡町史編さん委員会『藤岡町史』別巻民俗 藤岡町 2001
益子町『益子の歴史』1982
南河内町史編さん委員会『南河内町史』民俗編 南河内町 1995
壬生町史編さん委員会『壬生町史』民俗編 壬生町 1985
真岡市史編さん委員会『真岡市史』第 3 巻近世史料編 1985
真岡市史編さん委員会『真岡市史』第 5 巻民俗編 真岡市 1986
矢板市史編集委員会『矢板市史』矢板市 1981
湯津上村誌編さん委員会『湯津上村誌』湯津上村 1979
茨城県

旭村史編さん委員会『旭村の歴史』通史編 旭村教育委員会 1998
茨城県立歴史館『茨城県史料』社会経済編 IV 1993
岩井市史編さん委員会『岩井市史』民俗編岩井市 2001
上野村郷土誌研究会『上野村誌』吉川弘文館 1954
牛久市史編さん『牛久市史』民俗 牛久市 2002
内原町史編さん委員会『内原町史』民俗編 内原町 1997
古河市史編さん委員会『古河市史』民俗編 古河市 1982
境町史編さん委員会『下総境の生活史』地誌編 境町 2004
猿島町史編さん委員会『猿島町史』民俗編 猿島町 1998
三和町史編さん委員会『三和町史』民俗編 三和町 2001
総和町史編さん委員会『総和町史』民俗編 総和町 2005
取手市史編さん委員会『取手市史』民俗編 I 取手市 1980
土浦市史編さん委員会『土浦市史』民俗編 土浦市 1980

美和村史編さん委員会『美和村史』美和村 1993

埼玉県

上尾市教育委員会『上尾市史』第 10 巻別編 3 民俗 上尾市 2002
伊那町教育委員会『伊奈町史』民俗編 伊奈町 2002
岩槻市『岩槻市史』民俗史料編 1984
大宮市『大宮市史』第 5 巻民俗・文化財編 1969
桶川市『桶川市史』第 6 巻民俗編 1988
加須市史編さん室『加須市史』通史編 加須市 1981
川越市総務部市史編纂室『川越市史』民俗編 川越市 1968
騎西町史編さん委員会『騎西町史』民俗編 騎西町教育委員会 1985
北本市教育委員会市史編さん室『北本市史』第 6 巻民俗編 北本市教育委員会 1989
行田市史編さん委員会『行田市史』資料編民俗資料集 1 行田市史 2007
久喜市史編さん室『久喜市史』民俗編 久喜市 1991
熊谷市教育委員会『熊谷市史』別編 1 民俗編 熊谷市 2014
江南町史編さん委員会『江南町史』資料編 5 民俗 江南町 1996
幸手市史編さん室『幸手市史』民俗編 幸手市教育委員会 1997
滑川村役場企画財政課『滑川村史』民俗編 滑川村 1984
東松山市教育委員会事務局市史編さん室『東松山市史』資料編
第 5 巻民俗編 東松山市 1983
松伏町教育委員会『松伏町史』民俗編 松伏町 2006
三郷市史編さん委員会『三郷市史』第 9 巻別編民俗 三郷市 1991
宮代町教育委員会『宮代町史』民俗編 宮代町 2003
吉川市史編さん委員会『吉川市史』民俗編 吉川市 2010
嵐山町『写真で綴る嵐山歳時記―祭と年中行事―』嵐山町博物
誌第 9 巻・民俗編一 1999
群馬県

板倉町史編さん委員会『板倉の民俗と絵馬』別巻 8 板倉町 1983
邑楽町誌編纂室『邑楽町誌』下邑楽町 1983
大泉町誌編集委員会『大泉町誌』上巻 自然編・文化編 大泉町誌
刊行委員会 1978
太田市『太田市史』通史編 民俗下巻 太田市 1985
勢多郡東村誌編纂室『勢多郡東村誌』通史編 勢多郡東村 1998
館林市史編さん委員会『館林市史』特別編第 5 巻 館林の民俗世
界 館林市 2012
館林市誌編集委員会『館林市誌』館林市役所 1969
館林市役所市史編さんセンター『水と暮らし―館林市上三林・
下三林地区を中心に―』館林市 2005
館林市役所市史編さんセンター『風土と暮らし―館林市上早川
田の民俗―』館林市 2010
明和村役場誌編さん室『明和村誌』明和村 1985
山田郡教育会『群馬県精髄山田郡誌』（復刻版）千秋社 1997
福島県

伊南村史編さん委員会『伊南村史』第 6 巻 民俗編 伊南村 2005
下郷町史編さん委員会『下郷町史』第 6 巻 民俗編 下郷町 1982
田島町史編纂委員会『田島町史』第 4 巻 民俗編 田島町 1977
館岩村史編さん委員会『館岩村史』第 4 巻 民俗編 館岩村 1992
南郷村史編さん委員会『南郷村史』第 5 巻 民俗編 南郷村 1998

報告書

栃木県

- 宇都宮大学民俗研究会『赤麻の民俗』1990
宇都宮大学民俗研究会『酒野谷の民俗 - 栃木県鹿沼市酒野谷 -』1982
宇都宮大学民俗研究会『佐川野の民俗 - 栃木県下都賀郡野木町佐川野 -』1983
宇都宮大学民俗研究会『下ヶ橋の民俗 - 栃木県河内郡河内町下ヶ橋 -』1984
宇都宮大学民俗研究会『深沢の民俗 - 栃木県芳賀郡茂木町深沢 -』1984
宇都宮大学民俗研究会『蛭田の民俗 - 栃木県那須郡湯津上村蛭田 -』1981
國學院大學民俗学研究会『民俗探訪\ 栃木県安蘇郡田沼町旧上野村』1966
東洋大学民俗研究会『粕尾の民俗 - 栃木県上都賀郡粟野町旧粕尾村 -』1974
栃木県教育委員会『栗山の民俗』栃木県民俗資料調査報告書第2集 1967
栃木県教育委員会『発光路・高取の民俗 附麻つくり・古峰原信仰』栃木県民俗資料調査報告書第3集 1968
栃木県教育委員会『古峰ヶ原の民俗』栃木県民俗資料調査報告書第4集 1969
栃木県教育委員会『八溝山麓の民俗 - 馬頭町大那地・大山田地区 -』栃木県民俗資料調査報告書第6集 1970
栃木県教育委員会『栃木県の民俗』栃木県民俗資料調査報告書第7集 民俗資料緊急調査報告Ⅱ 1971
栃木県教育委員会『那須山麓の民俗 - 黒磯市百村・板室地区 -』栃木県民俗資料調査報告書第8集 1971
栃木県教育委員会『栃木県民俗地図』栃木県民俗資料調査報告書第10集 1973
栃木県教育委員会『那珂川の民俗』栃木県民俗資料調査報告書第11集 1975
栃木県立郷土資料館『秋山の民俗 - 葛生町大字秋山 -』栃木県郷土資料調査報告書第7集 1982
栃木県立郷土資料館『古山・中塩原の民俗 - 二宮町大字古山・塩原町大字中塩原 -』栃木県郷土資料調査報告書第6集 1981
栃木県立黒羽高等学校社会科部『北滝 - 栃木県那須郡黒羽町北滝の遺跡と民俗』黒羽高校社会部研究報告第5集 1976
栃木県立黒羽高等学校社会科部『大輪 - 栃木県那須郡黒羽町大輪の社会と民俗』黒羽高校社会部研究報告第6集 1977
日光市史編さん委員会『民俗調査概報 日光の民俗』日光市 1975
芳賀町史編さん委員会『芳志戸の民俗 - 芳賀町大字芳志戸 -』芳賀町史報告書第1集 芳賀町 1997
芳賀町史編さん委員会『東高橋の民俗 - 芳賀町大字芳志戸 -』芳賀町史報告書第2集 芳賀町 1999
芳賀町史編さん委員会『祖母井の民俗 - 芳賀町大字芳志戸 -』芳賀町史報告書第7集 芳賀町 2001
法政大学史蹟踏歩会『栃木県矢板市川崎反町調査報告書』1980
法政大学史蹟踏歩会『栃木県那須郡湯津上村大字狭原 南那須町大字八ヶ代民俗調査報告書』1978
早稲田大学日本民俗学研究会『山本大郷戸の民俗 - 栃木県芳賀郡益子町山本大郷戸地区 -』1978

茨城県

- 茨城民俗学会『鬼怒川・小貝川流域の民俗』1973
つくば市教育委員会『つくば市の祭りと行事』つくば市民俗文化財調査報告書 2014
土浦市立博物館『山ノ荘の民俗・日枝神社の流鏝馬祭』土浦市史民俗調査報告書第1集 2014
土浦市立博物館『藤沢・斗利出の民俗』土浦市史民俗調査報告書第2集 2018

千葉県

- 野田市史編さん委員会『大殿井・横内・鶴奉・目吹の民俗』野田市史編さん調査報告書第3集 野田市 1991
野田市史編さん委員会『吉春・谷津・岩名・五木の民俗』野田市史編さん調査報告書第4集 野田市 2000
野田市史編さん委員会『尾崎・東金野井の民俗』野田市史編さん調査報告書第5集 野田市 2004
野田市史編さん委員会『中里・小山の民俗』野田市史編さん調査報告書第6集 野田市 2006
野田市史編さん委員会『船形の民俗』野田市史編さん調査報告書第7集 野田市 2008
野田市史編さん委員会『上花輪・野田・中野台・清水の民俗』野田市史編さん調査報告書第8集 野田市 2013
野田市史編さん委員会『木間ヶ瀬の民俗』野田市史編さん調査報告書第9集 野田市 2015
野田市史編さん委員会『二川・関宿の民俗』野田市史編さん調査報告書第10集 野田市 2017

群馬県

- 群馬県教育委員会『千代田村の民俗』群馬県民俗調査報告書第14集 1972
群馬県教育委員会『明和村の民俗』群馬県民俗調査報告書第24集 1982
館林市教育委員会館林市の民俗調査『わたらせの民俗』1977
館林市教育委員会館林市の民俗『たたら』1988
館林市教育委員会館林市の民俗『ろくごうの民俗』1990
館林市教育委員会館林市の民俗『さとやの民俗』1992
館林市教育委員会館林市の民俗『たてばやし』1999

特集・事典・論文

- 青葉高『日本の野菜(根菜類)』八坂書房 1983
秋山靖子ほか「郷土料理への関心に及ぼす学童期以前の食体験の影響」『日本食生活学会誌』Vol.24 No.4 2014
朝倉隆太郎「郷土料理シモツカレの地理的分布」『宇都宮大学教育学部紀要』第27号 1977
朝倉隆太郎「シモツカレにまつわる風習・伝承について」『宇都宮大学教育学部紀要』第28号 1978

足利市教育委員会「しもつかれ」『我が家の伝統料理』1985
 阿部憲治・鈴木健治「栃木県郷土料理「しもつかれ」の製法検討」『宇都宮大学農学部学術報告 121』1983
 安藤麻理・京野理恵・田部田知香・名倉秀子「栃木県の3地域における昭和30年代の家庭料理の特徴」『日本調理科学会大会研究発表要旨集』26 2014
 石川雅望集・中島広足補『増補雅言集覧』広益図書 1903
 石黒敬子「「供分衆年中勤の事」に見る食について一考察」『紀要』35 2007
 伊藤和子・山崎公位・岡本竹己「地域特産食品の機能性及び物性評価に関する研究「しもつかれ」に関する研究」『栃木県産業技術センター研究報告』1 2003
 伊藤和子・山崎公位「地域特産食品の機能性及び物性評価に関する研究「しもつかれ」に関する研究(第2報)」『栃木県産業技術センター研究報告』2 2004
 井田安雄ほか『関東地方の衣と食』明玄書房 1974
 茨城県衛生部成人病対策部『食彩百景 いばらきの味 郷土料理献立集』1995
 今瀬文也『季節の習俗』上 筑波書林 1991
 岩下祥子「近世後期～明治前期 下野の篤農」『近世下野の生業・文化と領主支配』下野近世史研究会編 岩田書院 2018
 江間三恵子・野田艶子「スローフード観」と食育」『相模女子大学紀要』B 自然系 72 2008
 大塚一郎『主婦三代一郷土料理栃木のしもつかれ』1970
 大橋勝男『関東地方方言事象分布地図』第3巻語彙編 桜楓社 1976
 大森恵子『稻荷信仰と宗教民俗』岩田書院 1994
 大森恵子『稻荷信仰の世界 稻荷祭と神仏習合』慶友社 2011
 大森玲子・山崎久子・飯田有美・岩原祐子・永山ケエ子「保育園児の食生活等に関する実態調査」『宇都宮大学教育学部教育実践総合センター・紀要』30 2007
 尾島利雄 監修『栃木ふるさとの味 四季の味』下野新聞社 1999
 小貫隆久「近世後期の北関東における海魚の流通」『栃木県立文書館研究紀要』第21号 2017
 小山田与清『松屋筆記』国書刊行会 1908
 片山賢「寝ぬ夜のすさび」(国立国会図書館デジタルコレクション)
 柏村祐司「材料からみたシモツカレ考」『下野民俗』第55号 2022
 柏村祐司「シモツカレ」『栃木県民俗探訪』下野新聞社 2003
 柏村祐司「初午とシモツカレ」『栃木の祭り』随想舎 2012
 柏村祐司ほか『下野の食べ物と着物』くらしの民俗学シリーズ④ 下野新聞社 1985
 柏村祐司 半田久江ほか『ふる里の和食 宇都宮の伝統料理』随想舎 2015
 川上行蔵ほか監修『日本料理由来事典』同朋舎出版 1990
 川里宏『とちぎの野菜栽培史』随想社 2022
 神崎宣武『「まつり」の食文化』角川学芸出版 2005
 喜多村筠庭『嬉遊笑覧』四 岩波書店 2005
 朽木恵「茨城県のスミツカレ」『法政人類学』73 1997
 熊倉精一「庶民の初午 竹町稲荷の記録から」『下野民俗』第32号 1991
 河野守弘『下野国誌』下野国誌刊行会 1916
 近藤栄昭・平出美穂子『歴史春ふくしま文庫③ふくしま食の民俗』歴史春秋出版株式会社 2005
 佐藤政明『栃木県に於ける主要野菜の栽培法』自家本 1934
 佐竹昭広ほか編 三木紀人ほか校注『宇治拾遺物語 古本説話集』新日本古典文学大系 42 岩波書店 1990
 佐竹昭広ほか編 川端善明ほか校注『古事談 続古事談』新日本古典文学大系 41 岩波書店 2005
 芝崎本実・峯山真知子・名倉秀子「栃木県における初午の行事食」『日本調理科学会大会研究発表要旨集』22 2010
 下野民俗研究会『栃木県民俗事典』下野新聞社 1990
 松濤軒斎藤長秋 1834-1836『江戸名所図會』国立国会図書館デジタルコレクション
 上毛新聞社『群馬県百科事典』1979
 上毛新聞社『ぐんまの伝統食』2008
 上毛新聞社『群馬の食文化』上毛文庫② 1990
 関口重男「シモツカレ考」『平成15年度高校地理歴史・公民科紀要』栃木県高等学校教育研究会地理歴史・公民部会 2004
 だいこんサミット実行委員会『だいこんサミット2008 発表要旨』2008
 高梨公之「しもつかれ そのほか」『臨床栄養』第35巻第2号 1969
 高野久「北関東におけるしもつかれ成立の背景とその民間信仰」『歴史と文化』第5号 1996
 多田鉄之助『郷土料理』東都書房 1959
 田中宣一 宮田登 編『三省堂年中行事辞典』三省堂 1999
 谷崎潤一郎「「すむつかり」贅言」『あまから随筆』河出書房 1956
 玉村豊男『料理の四面体』鎌倉書房 1980
 千賀裕太郎「利根川が農業土木に託すもの」『農業土木学会誌』55(5) 1987
 塚原愛恵「栃木県の郷土料理シモツカレについて」『法政人類学』73 1997
 栃木県教育委員会ほか編『関東地方の民俗地図 <1> 茨城・栃木・群馬・埼玉(都道府県別 日本の民俗分布地図集成)』東洋書林 1991

栃木県立郷土資料館『栃木県の民俗文化 第1集』1979
 藤平恵子「しもつかれにおける郷土料理の民俗的考察」『下野民俗』第13号 1972
 内務省地理局 1884『新編武蔵風土記稿 豊島郡葛飾郡』国立国会図書館デジタルコレクション
 直江廣治編『稲荷信仰』民衆宗教叢書第3巻 雄山閣 1983
 直江廣治『民間信仰の比較研究』吉川弘文館 1987
 直江廣治『屋敷神の研究』吉川弘文館 1966
 永岡兼好『東関根忘れ去られた生活 - 西那須野旧村落の習俗 -』2000
 永島福太郎「「とおかんや」と「しみづかり」」『茶道文化論集』上巻 淡交社 1982
 長澤美佳『日光市在来・伝統野菜 日光市足尾地域』地域おこし協力隊 2021
 長塚節『長塚節全集』第2巻 春陽堂書店 1912
 名倉秀子・藤田睦「栃木県の家庭料理 行事食の特徴：自然の尊重と近隣との交流」『日本調理科学会大会研究発表要旨集』32 2021
 西澤治彦「資料紹介「年中勝手方賄扣帳」(抄)」『古河市史研究』第9号 古河市史編さん委員会 1984
 日本随筆大成編輯部編『日本随筆大成』第一期2 吉川弘文館 1975
 日本随筆大成編輯部編『日本随筆大成』第三期6 吉川弘文館 1977
 農山漁村文化協会『聞き書 茨城の食事』日本の食生活全集8 1985
 農山漁村文化協会『聞き書 栃木の食事』日本の食生活全集9 1988
 農山漁村文化協会『聞き書 千葉の食事』日本の食生活全集12 1989
 農山漁村文化協会『聞き書ふるさとの家庭料理冬のおかず』日本の食生活全集14 2003
 野本寛一『食の民俗事典』柘風舎 2011
 芳賀登編『江戸のくらし』町人文化百科論集第2巻 1981
 平出美穂子『会津の年中行事と食べ物』歴史春秋出版株式会社 1999
 平野哲也「江戸時代北関東における食と農」『農業史研究』第53号 2019
 広島大学国語教育会「広島大学蔵福尾文庫『精進魚類物語』室町中期写本 翻刻」『国語教育研究』53号 2012
 藤田 睦「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理 (3) 栃木県佐野市周辺の酒粕料理「しもつかれ」と「粕煮」」『佐野日本大学短期大学研究紀要』32 2021
 古家晴美「現代社会と「郷土食」」筑波学院大学紀3 2008
 古川辰『四神地名録』葛飾郡七之巻 国立国会図書館デジタルコレクション
 古山菜摘「すみつかれと小池夫妻との出会い」『茨城の民俗』58 茨城民俗学会 2019
 文化庁文化財部伝統文化課『平成28年度 伝統的生活文化実態調査事業報告書【郷土食】』2017
 堀口恵子・神戸美恵子・永井由美子・阿部雅子・高橋雅子・渡邊静・綾部園子「群馬県の家庭料理 行事食の特徴：粉ものときんぴら」『日本調理科学会大会研究発表要旨集』32 2021
 松下幸子『図説江戸料理事典』新装版 柏書房 2009
 松本忠久『ある郷土料理の1000年「元三大師の酔ムツカリ」から「シモツカレ」へ』文芸社 2002
 松本美鈴「現代家庭における年中行事と食べ物 (アジアの生活と文化)」『青山学院女子短期大学総合文化研究所年報』14 2006
 水戸市立博物館『那珂川ヒストリー—水と共に生きた人々—』2023
 村田良策「『すむづかり』のこと」『あまから随筆』河出書房 1956
 本山秋舟『飲食事典』平凡社 1958
 山浦順子・石川博美「初午の伝承料理 -- しもつかれ -1- 埼玉県編」『文教大学教育学部紀要』28 1994
 山折哲雄編『稲荷信仰事典』戎光祥出版 1999
 山崎美成『海録』国書刊行会 1915
 山本明『ふくしまの年中行事』歴春ふくしま文庫④ 福島中央テレビ 1978
 読売新聞社『茨城の民俗』鶴屋出版部 1967
 若林英二「下野(しもつけ)は日光・かんぴょうにスミツカレ(わが郷土の味)」『あすの農村』25 1976
 渡辺敦子・荒田玲子・吉田恵子「茨城県内三地域のいも・豆料理—県北のこんにゃく、県南のヤーコン料理、県西のすみつかれ—」『日本調理科学会誌』vol.36 No.4 2003

その他

茨城県立歴史館収蔵・大森智家文書 311
 栃木県立文書館寄託・鮎瀬健一家文書 1410
 芳賀町東水沼・小林正志家文書 98
 嘉永元年12月「土産物祝納控帳」(栃木県立文書館寄託・鮎瀬健一家文書 1193)
 嘉永2年12月「土産物受納覚帳」(栃木県立文書館寄託・鮎瀬健一家文書 1399)
 嘉永4年12月「土産物受納覚帳」(栃木県立文書館寄託・鮎瀬健一家文書 1474)
 慶応3年「年中行事亀鑑」(鈴木篤三家文書)
 弘化3年1月「金銭出入帳」(栃木県立文書館寄託・鮎瀬健一家文書 1900)
 文政12年1月「歳賀受納帳」(栃木県立文書館寄託・鮎瀬健一家文書 1185)

協力者・協力機関（敬称略）

【団体・法人】

茨城県立歴史館 大田原市立歴史民俗資料館 小山市立博物館 春日部市郷土資料館 行田市郷土博物館
久喜市立郷土資料館 群馬県立歴史博物館 さくら市教育委員会 さくら市ミュージアム荒井寛方記念館
佐野市教育委員会 佐野市郷土博物館 しもつかれブランド会議 高根沢町歴史民俗資料館 館林市立資料館
栃木県立博物館 栃木県産業技術センター 栃木市教育委員会 とちぎ食育向上委員会 那珂川町教育委員会
那須塩原市那須野が原博物館 野田市教育委員会 福島県立博物館 矢板市教育委員会 八千代町歴史民俗資料館
このほか、アンケート調査において全国都道府県文化財保護主管課、栃木県・茨城県・千葉県・埼玉県・群馬県・
福島県の市町村文化財保護主管課の協力を得た。

【個人】

青柳徹 赤松民子 猪野正子 池田恵子 市村厚子 植竹イチ 大越歌子 岡惣一郎 岡佑子 金井美知代
刈生田和子 川崎央子 川鍋日出子 菊池弘子 木村ケイ子 斉藤千重子 篠崎文子 柴田文子 関根弘美
相馬登喜子 筒江薫 津布久アサ 津布久貞夫 津布久浩子 津布久真由美 栃木誠 広瀬幸子 古郡スミ子
堀彰一郎 屋代ゆき子 柳田チイ 矢野律子 宮本勝衛 宮本昌昭 若林キミ 渡辺弘一 渡辺光枝 渡辺幸子

とちぎの食文化調査研究発信事業
シモツカレ調査報告書

編集 栃木県教育委員会事務局文化財課
〒320-8501 栃木県宇都宮市塙田 1-1-20
電話 028-623-3421
発行 栃木県教育委員会
発行日 令和5(2023)年3月29日
印刷 (株)井上総合印刷

