

行田歴史系譜 348

資料がかたる 行田の歴史

48

昔ながらの調理器具 鬼おろし器



鬼おろし器(郷土博物館蔵)

お稲荷様のお供え物といえは全国的に油揚げが一般的ですが、その他のお供え物は地域ごとにさまざまです。行田市域では、昔から油揚げに赤飯、そしてスミツカリやスミツカレなどと呼ばれる料理がお供えされてきました。スミツカリは荒くおろした大根おろしをベースに、大豆を加えてしょうゆ味に煮たものです。ニンジンや鮭の頭、酒粕などを入れる場合もあり、レシビは家ごとに少しずつ異なります。初午でお稲荷様にお供えし、家でも食べる行事食として伝えられてきました。同様の料理は栃木県、茨城県など北関東を中心に分布していて、名前もシモツカレ、シミツカレなど、よく似た呼び方で各地域に伝わっています。同じく初午の行事食とされている他、冬場の保存食として日常的に食べる地域もあるそうです。スミツカリを作るのに欠かせないの



が、大根おろしを作る鬼おろし器という道具です。鬼おろし器は木や竹でできており、荒くシヤキシヤキした歯ごたえのある大根おろしを作ることができます。郷土博物館が所蔵する3点の鬼おろし器を見てみましょう。箱型のもの(写真上)は側面に墨書があり、「明治三十八年 第二月初午」と書かれています。この年に新調したのでしょうか。明治時代にスミツカリが初午の行事食として作られていたことを物語る資料です。他の2点は同じく小さいの大きさですが(写真下)、片方は小さな角材を組んで作っており、もう片方は一本の木材を削ったものです。また、後者の鬼おろし器は南河原地区で使われていたもので、ダイコンツキと呼ばれるしていました。使われていた場所での呼び名も一緒に伝わっている例です。3点の鬼おろし器はそれぞれ特徴的な形をしています。歯の部分はいずれも四角錐を一列に並べた形の板が使われています。杵に溝を切った上からさらに竹の板で固定するという取り付け方も全く同じです。杵や持ち手の形はさっておき、歯はこのように作るの

が良い、という共通認識が作り手にあったのかもしれない。(郷土博物館 岡本夏実)

はじめまして



令和4年3月生まれのおともだち

令和4年5月生まれのお子さんを募集します

- 3月1日(水)～31日(金)に電話またはEメールで広報広聴課(内線318) ※応募要領は市ホームページをご覧ください。
応募者多数の場合は、4月3日(月)午前11時から市役所307会議室で公開抽選を行います。



藤間 一翔ちゃん(本丸)
令和4年3月2日生まれ
父・浩之さん 母・有紀さん
「いつもニコニコ♡ 大きく大きく成長してね!」



矢萩 永麻ちゃん(豊野)
令和4年3月11日生まれ
父・拓也さん 母・陽子さん
「たくさん笑って 大きくなあれ!」



坪井 千春ちゃん(豊野)
令和4年3月20日生まれ
父・健太さん 母・沙耶香さん
「これからもたくさん笑ってね!」



庄子 緒美ちゃん(埼玉)
令和4年3月27日生まれ
父・毅さん 母・なつ美さん
「その笑顔を絶やさず 健やかに育ってね!」



間々田 快羽ちゃん(荒木)
令和4年3月15日生まれ
父・吉雄さん 母・未咲さん
「笑顔溢れる日々が 送れますように♡」



伊藤 壮真ちゃん・悠真ちゃん(城西)
令和4年3月1日生まれ
父・正希さん 母・碧さん
「2人仲良く、元気に育ってね!」

今月の表紙

行田市郷土博物館は、忍城の本丸跡地にあり、国の重要文化財を県内でも多く所蔵しています。

貴重な資料を取りそろえる郷土博物館で、改めて行田の歴史を肌で感じてみませんか。博物館は楽しく歴史や文化を学べる地域の財産です。さあ、みんなで博物館に出掛けよう!

ホームページ https://www.city.gyoda.lg.jp



行田市のマイナンバーカード交付率54% (2月1日現在)



詳細は総務部ホームページ



環境にやさしい 植物油インキ

市報ぎょうだは再生紙を使用しています