

昭和の祝言と 津軽伝承料理



津軽あかつきの会



伝えたい『祝言』の“温かみ”

津軽あかつきの会 会長工藤良子さん

津軽の祝言料理を再現したい、というのは津軽あかつきの会の会長、工藤良子さんの長い間の願いでした。「私は小さい頃から村の祝言を見てきました。嫁っこを見に行ったり、雌蝶役もやりましたよ。若いときから料理の手伝いにも行ったものです。村で冠婚葬祭があればね」。良子さんが懐かしそうに微笑みます。「『祝言』というのは、家族みんなで盛り上げて、親戚もみんな集まってやったという温かみがあったんです。でも、もうあかつきの会の会員でも本物の祝言を知っている人は数えるほどしかいません。それで、なんとかあの頃の祝言を残していきたいなって思ったの。こういう時代もあったんだというのを、知っている人がいるうちに記録に残したい、伝えていきたいなとずっと思ってきました」

1940年(昭和15年)に生まれた良子さん自身は、1951年(昭和36年)に弘前市内の翠明荘で結婚式を挙げたそうです。ちょうどさまざまな生活様式が移り変わる時期で、料亭やホテルで両家そろっての結婚式が始まった頃でした。それでも昭和30年代頃は、まだ嫁の実家と婿の家のそれぞれで行う祝言が盛んに行われていたといいます。

「あの頃の祝言の料理は、普段は食べられないものを特別に食べるっていうのか…。昔は料理に油や砂糖を使うことはめったにありませんでした。だからこそ特別な日の茶碗蒸し、いなりずし、煮豆など、とにかく甘く味付けたんですよ」

そんな良子さんの夢を会員たちもずっと実現させたいと願ってきました。そこへ、ちょうど会員のひとり、永井温子さんが夫の高橋厚史さんと一緒に花嫁花婿役を引き受けてくれるということになり、トントン拍子で今回の企画が進みました。

事業当日、良子さんは祝言料理づくりを采配し、目を細めて祝言の一部始終を見守り続けていました。「親戚、友人、みんなが集まって、祝言の時間がゆったり過ぎていくのが何よりよかったですね。今日ここで経験してくれた誰かが、また次につなげてくれたらいいなと思っています」



幻の昭和の「祝言」を再現し
津軽の祝言料理を伝えたい。
みんなの夢を
みんなの手で叶えたい。
昔の味を、昔のつくり方で。

～津軽あかつきの会と祝言事業開催まで～

1995年、大鰐弘前IC入口近くに道の駅ひろさき「サンフェスタいしかわ」が完成します。2001年、その加工部門で働いていた農家の女性たちを中心に結成されたのが「津軽あかつきの会」でした。会員たちはまず地域の高齢者から地元で昔から伝わる料理や食材保存の知恵を聞き取り、レシピにまとめ、実際に作るだけでなく、予約制の食事を開いて広く提供する活動を始めました。評判は口コミで広がり、ファンやリピーターも増え、いまや予約客は全国や世界からやってきます。

2021年7月、柴田書店からレシピ集「津軽伝承料理」が発行されると料理本としては異例の大ヒットを記録。「発酵」「うまみ」「菜食中心」という特色に光をあて、冬が厳しい土地だからこそ生まれた津軽料理の魅力を深掘りする一冊でした。生きることは食べること。郷土料理とはその土地を愛し、その土地で生きていくことそのものの形なのだとしてくれたこのレシピ本の成功に続き、いよいよ「祝言料理再現を通じた津軽の文化継承事業」が始動します。

それは昭和30年代の津軽の祝言料理の再現とともに、花嫁行列など儀式の一部も再現する大がかりな企画でした。観光コンテンツ化や一般の人も結婚式として利用できる体制づくりの構築などを視野に入れ、2022年度の弘前市市民参加型まちづくり1%システムの助成事業として認可を受け、祝言の様子は新聞やテレビやSNSなどで大きく取り上げられ、全国的に反響を呼びました。いま、少子高齢化や婚姻率の低下に加え、

3年続いたコロナの影響で、結婚しても式や披露宴をしないケースが増えています。そんな中で甦った昭和の祝言と祝言料理は、古くて新しい結婚とコミュニティのあり方へのヒントを与えてくれるのかもしれない。

津軽あかつきの会

青森県弘前市で津軽地方内陸部の郷土料理と食文化を伝える「伝承料理活動」をしている市民団体。2001年発足し、2023年現在、30代から80代までの幅広い年齢層の会員約30名からなる。予約制の食事会や、地域の催しへの料理提供、各種マスメディアの出演などを通じて、津軽の郷土料理を伝える活動を続けている。

所在地：青森県弘前市
石川字家岸44の13
電話：090-7665-8468





しゅうげん

祝言とは

いわゆる「祝言」と呼ばれる日本の古い婚礼がいつから始まったのか定かではありません。さかのぼれば江戸時代以前から行われていたと言われます。1900年(明治33年)に日本で初めて神前結婚式が行われるまで、この国の夫婦は、特定の宗教にはとられない伝統的な婚礼「祝言」によって、結ばれました。

津軽での祝言は「嫁取り」「婿取り」とも呼ばれ、その記録は古くは江戸時代、そして民俗学が盛んになった大正や昭和のものが各地の市町村史等で確認できます。

嫁(婿)の実家では親戚や村の有力者を呼んでフルマイという宴会をし、別れの盃を交わして子を送り出し、迎える婿(嫁)側の家でも同じくフルマイ、さらにアドフキという手伝い人たちの宴会が済むまで、祝言は3日3晩も続いたと言われます。ふつう祝言は夜に行われ、花嫁行列は6人前後。実家から村まで歩くことにはお披露目の意味もありました。祝言の座敷は戸を開け、外から様子が覗けるようにしたのも同じです。

サイリヨ(幸領)、ゲンザ(見参)、タルシヨイ(樽背負い)、アドバサマや添え嫁、添え婿など、祝言の準備や仕切り、さまざまな役目を親戚や地域の友人たちが担いました。ハレの席では最も豪華な祝言料理が出されます。それで親戚や近隣の女たちが大勢手伝いに集まりました。年長者が若者に手ほどきしながらつくる祝言膳には、土地の産物や風習が色濃く滲み、新しい夫婦への寿ぎの心が込められています。

誰もが一生に一度主役になる「祝言」。子どもからお年寄りまで年齢や立場に応じた役割があり、自分の役目を果たしながら新しい嫁や婿をコミュニティ全体で歓迎し、家や地域の結びつきを深めました。それは儀式や料理の伝統を継承していく場でもありました。役割のない村人たちも観客となって祝言を見守ります。こうして多くの人の協力があって初めて、祝言は成立したのです。

昭和の第二次世界大戦前までは生きるためにほとんどの人が結婚した時代でした。戦後すぐに結婚ブームが起こり「団塊の世代」が生まれ、その世代の結婚出産が1970年代前後(昭和30後半~40年代)に集中して第二次ベビーブームが起こります。日本の高度経済成長は進み、徐々に病院での出産や、料亭やホテルでの結婚式が増えていきました。家から家へではなく、両家が一度に出席する祝言(俗に合同結婚式)も増えました。

津軽では昭和30年代をピークに、昭和50年代までは自宅で伝統的な祝言をする地域が残っていたようです。しかし平成に入ると完全にホテルブライダルが主流となり、結婚の段取りも料理もすべてがプロの手に委ねられることになりました。ライフスタイルと食生活の変化から、結婚式に津軽の昔ながらの祝言料理が出されることもなくなり、祝言料理は祝言とともに静かに姿を消しました。

かつての津軽の祝言の役割や料理をつくる過程から再現した今回の祝言は、参列者も裏方もそれぞれの役目を演じながら「祝言とは何か」を同時体験できる貴重な場となりました。祝言は参列した人達すべてが結婚の証人となる、日本古来からの人前結婚式なのです。

津軽のお祝い膳

日本海と陸奥湾、白神山地と奥羽山脈に囲まれて
海の幸、山の幸の集まる津軽平野は食の宝庫
「甘さ」と「彩り」で華やかに祝うお膳です

二の膳

口取り肴・口取り菓子

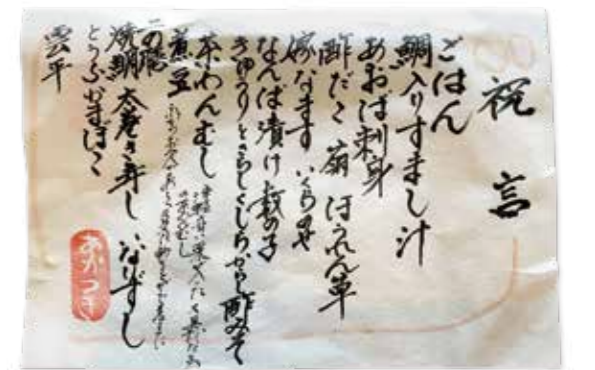


焼鯛

ハレの膳には尾頭付きの焼き魚がつきもの。特に鯛は恵比寿様とも縁が深く、紅白の身体も縁起がよい魚です。マダイは青森県でもよく獲れます。

雲平

全国的に雲平とは寒梅粉を使った和菓子ですが、津軽の雲平は餅米を煎って製粉した雲平粉（上早粉）に砂糖を入れてつくり、柔らかく餅のような食感が特徴です。津軽のハレの行事につきものの祝菓子で、渦巻き模様が縁起がよいとされます。今回は黒ごまを入れて、二色で仕上げました。黒白は古来神事に使われる色で、縁起が悪いわけではありませんでした。縄文土器にもみられる渦巻き模様は生命エネルギーを表すともいわれ、縁起がよいとされてきました。



とうふかまぼこ

見た目は雲平に似ていますが、豆腐と砂糖を使ったほんのり甘くて柔らかいかまぼこです。これも津軽の祝言には欠かせない一品で、今回は青森市の老舗かまぼこ店「カネセ高橋」さんのとうふかまぼこを使用しました。かまぼこは日の出を表す縁起物ともいわれ、昔の津軽では「いつ結婚するの?」というかわりに「いつかまぼこ食べさせてくれるの?」という言い方もあったそうです。

太巻き寿司・いなりずし

太巻きもいなりも、津軽の酢飯は米と餅米と一緒に炊いた米に、砂糖で味付けしたもので、ほぼスイーツの甘さ。太巻き寿司は具材に卵焼き、しいたけ、きゅうり、紅ショウガを彩りよく揃えて巻きます。いなり寿司は酢飯に刻んだ紅ショウガを混ぜてピンク色にし、甘く煮た油揚げに詰めます。どちらも祝言やお正月、運動会や花見など津軽のハレの場には欠かせないお寿司です。

あおば刺身

「あおば」はヒラメの津軽での呼称です。津軽の西海岸や陸奥湾で獲れるヒラメは客用のごちそうであり、鮮度が下がりにくいため、冷蔵設備が不十分だった昭和30年代の祝言でもよく出されていました。

本膳

煮豆

金時豆は甘みが強く煮豆に適した品種。それを弱火で煮て、砂糖と少量の塩で甘く味付けしたものです。津軽弁では健康で働き者のことを「まめしい」と言い、豆はそれにかけて縁起物です。(p120)

酢だこ・菊・ほうれん草

たこは日本では「善い物に吸い付く」縁起物です。特に津軽では着色された鮮やかな赤色の酢だこが欠かせません。菊の花は青森では食用で、干し菊として保存します。美しい黄色で、長寿の縁起物でもありました。ほうれん草の緑色は長寿や不変を象徴し、この鮮やかな三色が祝い膳を引き立てます。

嫁なます・いくらの子

にんじんと大根を酢で和えた紅白なますにいくらを乗せたもの。紅白が嫁入り装束を連想させることから「嫁なます」と呼んだとも。いくらの子孫繁栄と家庭円満の縁起物です。(p106)

きゅうりとさらし鯨のからし酢みそ

鯨の尾ビレを薄切り塩蔵し、熱湯でゆでて冷水にさらした「さらし鯨」をきゅうりと辛子酢味噌で和えたもの。さらし鯨はプリプリした食感で、鯨は恵比寿様の乗り物といわれる縁起物です。

茶碗蒸し

津軽の茶碗蒸しは甘く、栗の甘露煮が入るのが大きな特徴です。具は鶏肉、シラタキやネマガリタケ、しいたけ、ナルトやセリなど具たくさん。豪華で手間のかかる津軽の茶碗蒸しはお正月や特別なごちそうの日の主役です。(P103)

ごはん

津軽平野は米どころ、お祝い膳にはつやつやの白米。今回は2015年に青森県米で初めて特Aを獲得した「青天の霹靂」という品種を炊き上げました。



汁物：鯛入りすまし汁

祝い膳には味噌汁よりすまし汁が添えられます。お刺身に使用したヒラメのアラで出汁をとり、塩と醤油で味付け、鯛の切り身と生麩、三つ葉を入れます。

なんば漬け・数の子

「なんば」とはトウガラシのことです。津軽在来種の「清水森ナンバ」を米麹と醤油を一升ずつ使って漬けた「一升漬け」という発酵調味料を使い、今回はキュウリと食用菊を和え、塩漬け数の子をのせました。数の子は子孫繁栄を願う縁起物です。(P23)



「お膳コ」と呼ばれる津軽のお膳料理は、祝言の時がもつとも華やかでした。津軽といっても地区や時代によって内容は少しずつ異なりますが、今回はあかつきの会の会員の記憶をもとに、昭和30年代の津軽の祝言のポピュラーなお膳を再現しています。

左に本膳、右に二の膳が並びます。本膳の煮豆や酢だこ、嫁なますや茶碗蒸しなどは津軽の正月料理などでも定番の縁起のよいお祝い料理です。二の膳には口取り肴、口取り菓子が並び、祝言のめでたさが詰まっています。

お膳はハレの日によく使われた津軽塗です。津軽塗とはこの地方の漆塗で、全国的にも珍しい「研ぎ出し変わり塗」と呼ばれる技法でつくる、非常に手間のかかる伝統工芸品です。この大切なお膳の上に並べられる料理には、海と山と田畑に恵まれた青森県ならではの食材がたっぷり使われます。そのひと皿ずつに、作り手の惜しみない手間と、寿ぎの心が込められているようです。

この津軽の寿ぎの心を込めた料理の特色は「甘さ」と「彩り」。本膳の茶碗蒸しや煮豆、二の膳では焼鯛以外は甘い味付けになっています。かつてこの地方では甘いもの、特に砂糖はめったに庶民の口に入らないものでした。貴重な砂糖を使った料理はそれだけでおめでたいものだったのです。また、酢だこや紅しょうがなど、鮮やかに着色された食材が目を引きまします。特に赤は魔除けの祝儀の色。そこに青菜や野菜、菊花などを組み合わせ、見た目も華やかに盛り付けます。

今回、魚介類は弘前の駅前市場「虹のマーケット」で仕入れられました。昭和31年創業、今も弘前市民の台所で、昔ながらの津軽の食材が豊富に手に入ります。

なお各料理の説明の文末にページ番号のついているものは、「津軽伝承料理 発酵、うまみ、プラントベースを駆使した食の知恵」(津軽あかつきの会著、柴田書店、2021年発行)のページに対応しています。詳しいレシピが掲載されていますので、知りたい方はぜひこちらの本をご覧ください。

2022.9.17

ドキュメント



9月、豊かな実りの季節。
雨予報が外れ、晴れ渡った青空に
お岩木山がくっきり浮かび、
黄金色の田の稲は朝の風に揺れ、
野の草々も露に濡れて輝き、
祝言の一日が始まった。



旧石戸谷家住宅
について詳しく
はこちら



こちらから「昭和
の祝言と津軽伝承
料理」の動画を視
聴できます



7:00 弘前市石川地区にある一軒家。玄関にかかる「津軽あかつきの会」の青いのれんをくぐり会員たちが次々に集まってきた。ここは「津軽の手料理を残していきたい」という会長の工藤良子さんが自宅を改装して生まれたあかつきの会の本拠地だ。

あかつきの会ではおなじみの冷蔵庫に貼られる大きなレシピ。カレンダーの裏を利用した手書きレシピだ。みんなこの指示に従い、手分けして作業する。



リズムカルな包丁の音、湯気のある鍋、調理器具のふれあう音と津軽のことばが行き交う大きな台所は弾むような空気。「晴れで良かった」「んだっきゃ」エプロン姿の会員たちが次々に手際よく作業をしていく。



9:00 「虹のマーチ」に頼んだ刺身を取りに行くチーム、会長宅から料理を運び出すチームが次々と出発。料理と食器は車3台で大切に旧石戸谷家住宅に運ばれた。受付や設営等の若いボランティアたちも到着、半纏姿も小粋である。会員たちは白い割烹着姿で厨（くりや）に立ち、津軽塗のお膳への盛り付けを手際よく流れ作業で始めた。できたお膳が次々と座敷に運ばれていく。



10:20 花婿や仲人、両親が到着して招待客の受付が開始する。間もなく「嫁っこ出来たよ」と奥の襖が開き、花嫁がしずしずと現れた。座敷に歓声があがった。「わいは」「きれいだのお」

10:30 座敷に置かれた屏風の前に座り、記念撮影する花婿と花嫁。報道陣だけでなくあかつきの会員たちもスマホを出してパシャリ。



昭和の祝言に欠かせないメチョウ役の女の子たち。振り袖を着て出番を待つ。70人近くが集まり、華やかな活気が家全体に満ちる。「祝言って昔もこうであったよ。朝からあちこち賑やかだ。なつかしいの」と工藤会長が目を見守っていた。

7:00

10
20
30
40
50

8:00

10
20
30
40
50

9:00

10
20
30
40
50

10:00

10
20
30
40
50

11:00

10
20
30
40
50

12:00

午前
祝言準備

7:30 弘前市南瓦ヶ町のきものセンターでは両家の両親が、弘前市土手町のカナモリでは花婿や仲人たちの着付けが始まっていた。「まさか自分たちまで着物を着ると思いませんでしたよ」岩手と福島から駆けつけた両家の両親は照れ笑い。

8:00 祝言会場となる旧石戸谷家住宅の奥の小部屋では花嫁の着付けが始まる。着付け担当は花嫁着付けの弘前の老舗、小野美容院さん。花嫁の最後の仕上げの紅つけは花嫁の母の大切な仕事。

10:50 庭で両家と仲人を中心に記念写真をパチリ。新聞やテレビなど報道関係者もたくさん集まってきた。

11:30 旧石戸谷家住宅には玄関が二つある。今回は小さい方の玄関を嫁の実家に見立て、「タチハッコ」（タチハ）が行われた。花嫁が両親と別れの盃を交わす儀式である。花嫁が挨拶をすると、感無量の表情で花嫁の父が「元気で」と声をかける。

そこからいよいよ花嫁行列をつくる。先頭はゲンザ（見参）、続いてタルシヨイ、仲人夫妻、花嫁、アドバサマの6人が行列となり、ぐるりと庭をまわり、婿の家に見立てた大きい玄関に向かう。





13:30 サイリオの成田元春さんが中締め挨拶をして、祝言の再現事業は終了。二次会では花婿の大学時代の恩師で仲人の澤田真一さんが挨拶。妻のハンナさんはこの後の宴会で「You are my sunshine」を明るく歌ってくれた。



屏風の後ろの上座には、花嫁行列のタルシヨイが担いできた酒樽が置かれている。



12:00 玄関では婿側のサイリオが嫁行列を待っている。「嫁っこきた」とタルシヨイが家の中に声をかけると、「おう」とサイリオが応じて樽を受け取り、「ささ、どうぞどうぞ」と花嫁一行を奥の座敷へと誘う。



かわいい振り袖姿のメチョウたち、二人の女の子が花嫁と花婿にお酌をする。それから参列の人たちに順番にお酌していく。花婿の家族には花嫁が挨拶をしながらか酌をしていく。

12:00

12:00 祝言開始

花嫁行列もサイリオとゲンザの玄関でのやりとりも、実際に見て知っている人は今ではごくわずか。儀式の再現では工藤会長自らが指示する場面も。

12:00 仲人や両家の来客、友人たちが席に着き、座敷の上座で待ち受ける花婿の隣に花嫁がゆっくりと着座した。祝言が始まる前に、副会長の森山千恵子さんからお膳の料理についての説明が。



花嫁が座敷に入るのを今か今かと見守るスタッフ。サイリオとゲンザが工藤会長のアドバイスでスタンバイ。

13:00



完成して報道陣に公開された祝言のお膳。本誌 6～7 ページに詳しいお料理の説明があります。



料理を担当する裏方はテツダイツ(手伝い)と呼ばれた。今回は白い割烹着姿のあかつきの会の人たちがその役目。みんな隣の部屋から祝言の一部始終を見守る。

祝宴が始まって一段落すると、テツダイツもボランティアも、みんな厨(くりや)のまわりで「まがない」(賄い飯)を食べる。おにぎりが配られ、祝言料理のあまりの食材を使ったおいなりさんや、おかずなどの皿をみんなで囲んでわいわい食べる。



祝言につきものの日本酒。今回はカネタ玉田酒造店(弘前市)の純米吟醸「斬(ざん)」を熱燗で。



14:00

15:00

16:00



16:00 すべてのイベントが終了、口取りを包み、帰るお客様に持たせして、お膳と座布団を片付けていく。あっという間に旧石戸谷住宅は静かになった。



全てが終わると無礼講、両家の来客や友人たちの挨拶や余興の歌などを次々と披露、大盛りあがりの二次会となった。これはあかつきの会から二人へのプレゼントだ。そんな新郎新婦二人と工藤会長を囲んでの取材タイムが始まった。



和装での祝言の再現行事がひととおり終わると、花嫁花婿はお色直しタイム。華やかで可憐な白いウエディングドレスとタキシード姿の洋装となった。これはあかつきの会から二人へのプレゼントだ。そんな新郎新婦二人と工藤会長を囲んでの取材タイムが始まった。



津軽の祝言・役割とことば解説

「ハナムコ(花婿)」明治や大正の頃は男は二十三〜二十四歳頃が適齢期といわれ、この頃に嫁入りすることが多かった。嫁の家にいる場合は「婿取り」と言われた。「ヨメコ(花嫁)」明治や大正の頃は津軽では十六歳から十八歳で嫁に行くことが多かった。婿とは六歳差くらいがよいとされた。親や仲人の「嫁見」で嫁を選ぶことが多かったが、昭和初期頃から写真による見合い結婚が多くなった。昭和30年代頃からは見合い結婚ではなく、当人同士のスグズレッコ(自由結婚)も増えていった。「ナカウド」(ナカウド)「キユジニ」(キユジニ)とも呼ばれた。仲人には「チミチ親戚」の主だった人、嫁の世話をした人、校長先生や親方などが夫婦を務めた。縁談の交渉から、キメ酒(婚約)・結婚・祝言まで世話をした。「タルシヨイ(樽背負い)」酒樽をシヨウ背負う。役目。嫁に酒を入れてアルメを付け、嫁入り行列の先導役をした。婿の村や部落に入ると「嫁っこ来た」と呼びながら進むこともあり、村の人たちが嫁見に集まってきたという。唄を歌わされることも多く、声のいいものが選ばれたという。今回は見参の後についた。「サイリオ(幸納)」「サイロ」(サイロ)とも呼ばれ、嫁側は嫁の叔父などが務め、婿側の正装で行った。ニヤ(荷者)とも呼ばれ、嫁入り行列より先に午前中に嫁入り道具を運んだ。運び終わると嫁入り行列と行き会うように帰り、嫁に嫁入りの鍵を渡したという。またフルマイを取り仕切る亭主役(采配)のこともサイリオという地方もあり、親戚の本家の者や地域の札に詳しい者が行ったという。今回は後者で、嫁入り行列を家に迎える役目をした。「タンザ(員参)」嫁の兄弟や親戚で、婿の家での祝言を見届ける役目をした。途中から祝言に参加することもあったのだが、今回は嫁入り行列の先頭として、嫁の到着を嫁家に告げた。「近迎え」として婿の友人が婿の家から花嫁行列を迎えに行き先導していった。「ラトバサマ」アドババ、オクリバサマ、カトリバサマなどとも呼ばれた婿の付添役。ソエ嫁とも。嫁の叔母や姉、従姉妹などの一人が婿の家までついて行き、親代わりで世話をした。婿の家の祝言の座敷や控室で嫁の世話をし、数日間ともてこして嫁が無事に取まるのを見届けてから嫁の実家に報告した。今回は花嫁の実姉が務めた。

「メチョウ(雛)」祝言の盃にお酌をする役目の女の子と二人の時もある。女の子は晴れ着(振り袖)を着てお酌をする。今回は会員の娘さん二人が務めた。「タチハ」タチハッコとも言う。嫁が実家を出発するとき、嫁の両親、仲人夫妻、嫁、添え嫁(アドバサマ)などが別れの盃を交わした。嫁は実家の神棚・仕度と両親に挨拶をしてから玄関を出る。その時、仲人がタチハと称して玄関で茶碗酒を三杯飲み、その茶碗を落として割ったという。カド酒とも言った。嫁が両親と仲人とが別れの盃を交わすことをタチハといったとの説もある。今回は後者。参考：青森県史・民俗編・資料「津軽」(青森県史編さん民俗部会、2014年)「津軽の街と風景」(長谷川方子、陸奥新報2017年5月15日記事)ほか。

祝言を未来に



花嫁役で福島県出身の永井温子さんは「津軽あかつきの会」の若いメンバーの一人。工藤良子会長の長年の夢を知り、祝言料理の再現を叶えたいと花嫁役を申し出たという。花婿は弘前大学時代に知り合った夫で、若手県出身の高橋厚史さん。今回は弘前を心の拠り所とする二人にとって大切な結婚式となった。永井さんは「最初は『嫁をつくる』という言葉がよくわからなかったんですが、実際に花嫁役をしてみても、多くの方々の手で自分が今日『花嫁』にいられたのだと深く実感できました。とても感謝しています。今度はいつか自分が『花嫁をつくる』側になりたい」と顔をほころばせた。江戸時代に豪農の家として栄えた旧石戸谷家住宅で、この地の農業を担いゆく若い二人のため、先輩会員が心からの祝福を込めて再現させた祝言料理。それは二人を津軽の土地に迎え入れ、門出を祝う喜びの儀式そのものだった。長い間津軽で受け継がれてきた祝言料理が工藤会長とあかつきの会の先輩会員たちの手で今日蘇り、永井さんや若い人たちへと手渡された。いつかもし永井さんが誰かのための津軽の祝言料理をつくる日が来たら、それがこの事業の最高の実りの日になるだろう。



【主催 津軽あかつきの会】 会長／工藤良子 会員／阿保美津子 小田桐啓子 小野妙子 工藤久美子 工藤テツコ 工藤瑠美子 土岐ツヨ 永井温子
 中田桂子 中田久子 成田洋子 福田智子 船橋奈々恵 松田規子 森山千恵子 山口禮子 吉田涼香
 【運営・調理ボランティア】 阿保道則 櫛引紗織 工藤青空 久米田良仁 佐々木梨乃 佐藤老成 下山詩織 清野彩水 戸崎航 長尾みつ子 中澤瑠華
 中田彩夏 藤田順子 松田唯愛 森山正夫 山崎てる 山崎牧由美
 【祝言参加者】 花婿／高橋厚史 花嫁／永井温子 仲人／澤田真一 仲人／澤田ハンナ・ジョイ サイリョ／成田元春 ゲンザ／千葉鉄男
 アドバサマ／永井紀子 タルショイ／永井慧 花婿父／高橋博美 花婿母／高橋昭子 花婿兄／高橋悠介 花嫁父／永井正雄 花嫁母／永井美智子
 花嫁弟／永井肇 友人（順不同）／佐藤弘宗 附田光ジェイネス 安田真悟 グウィット・バンズ 越田沙奈美 野宮正美 佐藤光広 衣川文字
 棟方綾子 小林淳一
 【衣装・着付・メイク】 袴きものセンター 小野美容院 袴 KANAMORI (いずれも弘前市)
 【取材協力】 ヘアメイクELLE (弘前市) こがね美容院 (板柳町)



祝言料理再現を通じた津軽の文化継承事業
 (弘前市市民参加型まちづくり1%システム助成事業)
 協力／弘前市 (文化財課) 協賛／株式会社生き生き市場 (虹のマーケット)

昭和の祝言と津軽伝承料理

2023年3月3日発行

発行所／津軽あかつきの会 会長／工藤良子

撮影／対馬慎太郎 編集・文／世良 啓 デザイン／つちや牧子 (sekka Design)