

昭和五十九年六月

蟹江町歴史民俗資料館

年報

第五冊

発刊によせて

(活動状況 写真 三枚)

目

次

「沿革誌」より	1
事業活動	2
庶務報告	7
研究調査等	
1. 蟹江新田と日光川	9
小杉 正	
2. 蟹江合戦	21
前田 安代	

3.	郷土食 (二)	ボラゾー	早瀬順造	25
4.	吉川英治先生書簡等特別展示について		小沢とみ江	27
5.	村落社会における共食と連帯の問題		蟹江容子	34
6.	尾州蟹江本町村	鈴木家居宅について	長尾英彦	63
	おわりに			71

蟹江新田と日光川(二)

小杉 正

二、日光川

第一図のように、木曾川は、犬山辺から幾筋もの支流

木曾川流路の変遷

水野時二先生の調査による。



が南西に土砂を運びながら流れていた。それらは、低い方へ低い方へと流路を変えながら尾張平野を形成した。ただんだん平野の姿がかたまると河道も定まって来た。その中で、特に大きい河道は「一の枝」↓青木川・五条川、「二の枝」↓三宅川 ↓善太川、「三の枝」・小信川

↓萩原川・領内川、黒田川、佐屋川(神明津・立田輪中と御囲堤の間を流れる川で、明治三十二年廃川となった。現在の海部幹線水路の主要部で蟹江の佐屋川とは別)このうち、日光川に關係する川は、三宅川、萩原川(足立川・津島川・天王川)領内川である。

三宅川は勝幡・諸桑(佐織町)から古川(津島市)を経て善太川へと流れていた。そのため、善太川が、海東郡・海西郡へ境川となっていた。しかし、古川あたりが低いため、水の流れが悪く、雨が降る度毎に、

蟹江地方の郷土食（二）

ボラゾー

早瀬順造

雑炊（ゾースイ） 戦前にあつては、たきこみの味付めし、敗戦直後にあつては単なるカサフヤシが味までどうでもよく量さえ増えればよかつた。

サンマ雑炊、肉雑炊、茸雑炊………：ETC
蟹江地方には特殊な雑炊として、昔ボラゾーというものがあった。

ボラは元来水底の泥を喰うから独得の臭みのある海淡水魚である。紀州田辺の駅弁さんま・寿司は冬に黒潮にのつて南下してくる脂アゲの落ちた、肉のしまったものをすしに、にぎるといふが左様すしには脂ぎつた魚は向かない。それはともかく、この蟹江のボラ雑炊はかえつて脂ののつた一位のやつ。こいつを頭のまま釜に入れる。もちろん泥の臭みを外らす為にネギとアブラアゲも入れる。

炊き方はどの雑炊でも同じことだが、問題は炊き上りだ。ここで断つておくがこの雑炊とは、いわゆるオヂヤのようにドロドロのものではない。このボラゾーの場合炊き上りは普通のご飯の上部にボラの姿のまま炊き上るし、ネギものつかつている。さてこれからが問題である。頭と大骨は取り去るが、小骨などはかきまわしてしまうので、茶碗につけ分けて食うときに小骨どころか、腹のアバラ骨が口の中に当ることもある。

「ホネがのどにささつたがや。」

「おら、オヘソが当たつたがや。」

「ネギばかりで、身がああしんがや。」

文字通りガヤガヤ言つて大勢で食うものだから、腹もへつてるし、お代りもする。

(注) ボラにオヘソが有る訳はない。あのオヘソのようなものはイナマンの項で説明したように、ボラが泥を喰うものだから内臓の一部（胃）が肥大してかたくなり丁度ヘソの型をしているからだ。いわゆるボラの癌だ。

つまりボラゾーは内臓も皮も炊き込まれてしまつてい