

だんに食べている物であまり珍しいものではなく、季節にできたものを、おかずとして、ごはんは昔は多くかてを入れて食べた。大根や、大根の干し葉などが普通のかてで、芋類、特に里芋なども、御馳走のようにも見えることがあるが、多くは、かての意味で、炊きこんで食べていたようである。麦類は必ずしも、かてというほどでなく、当然の毎日の食習として用いていた家が多かったようである。このかての激減、或は皆無が、近年の顕著なふだんの食事の変化のようにみえる。

晴れの食は、ものび、或は節日の食で、婚礼とか葬式の際も、勿論改まった晴れの食には違いなく、一つの様式がある。しかしこれは客をもてなすための御馳走の食事で、ここでいう晴れの食の特殊なものとなる。

年通りの晩には家族だけの食事であるが、一同揃って、改まって食事をする。北会津村の多くの家では餅や、年越しそばなどは食べないで、白いまんま、即ちかてのはいらぬ白米を炊いた食事、これにもとはべにぎけをあかさかななどといって、必ず食べるものとしていた。

正月三カ日なども、晴れの食で、おひらとといって、にんじん、ごぼう、さといも、しみどうふ、こんにゃく、こんぶ、だいこんなどを煮しめものに、それに何か魚類の頭づき、蓋づき椀の吸い物などつけるのが一般である。この晴れの食事では、このような改まった食物を揃えると共に、必ずこれを、家族が箸をつける前に神棚や仏壇に供えることに、意味があった。神に供え、それと同じ物を、家族全部分けて食べる所に、神に通じるとか、あやかる、という意味が含まれていることである。そのためには特に新しい箸を用いたり、実際は食べれない赤ん坊の分も膳に供える家などがある。

2、しとぎと餅　しとぎという言葉は現在の人々は殆ど忘れてしまっている。しかし文化六年の新編会津風土記などには桑という文字を当てているのが、神社などの供え物に見えるから、つい失われても間もないもので、