

農家では4月頃苗代が済み、次は田植えになります。田植えが出来るように田を整備します。例えば藁切り、あら起こし、あぜ切り、あらくれ、あぜ塗り、代鋤き、代かき、鋤ならしなどで、いよいよ田植えです。隣近所助け合って行います。ことある毎に田の神様への農作業の安全や豊作祈願のお祈りを行います。農作業が一段落すると休息休憩休養を取ります。秋収穫が終わると感謝の御礼をします。

いなべ市大安町では3月2日御鋤祭を行います。冬も終わりいよいよ田や畑に鋤を入れる行事を言います。このときは各地区の神社でお祓いが行われます。来客と共によもぎだんごやふなのあらめ巻き、巻きずし、いなりずしななどを食べます。

はじめての田植えの日、伊賀市、名張市では苗代の水戸口(みとぐち)に豊作祈願のお札をたて、栗の花(大粒の米がみのるよう)、すすき(硬い丈夫な茎葉に育つように)、うつぎの葉(たくさん実がつくよう)とふき俵をお供えして、その年の豊作を祈願します。松阪市でもよく似た行事が行われています。伊賀市島ヶ原町でははじめて田植えをする朝、とっておいたお正月の門松でごはんをたき、お膳におかずと共にのせ、神棚と田の神にお供えします。

津市美里町では半夏生の日を野上がりの日と定め、いばらまんじゅうを御先祖様にお供えし、みんなで食べて骨休めします。員弁郡東員町では6月の中・下旬、農作業を終えた野上がり休みには、新いいばらの葉や庭のみょうがの葉で包んだ蒸し餅(がんだち餅とも言う)やご馳走を作り、親戚や町へ嫁入りした娘の家へ配って疲れをいやしたものです。大台町では田植えが済んで、朴の葉が大きくなったり、「ほうの葉の包みだんご」を作り、田植えを手伝ってもらった方々や隣近所に配って喜ばれています。現在では野上がり時期だけでなく随時作られています。松阪市飯高町では従前は、田植えや畑仕事が一段落した時期に、骨休みとして「日待ち(ひまち)」と称して村全体が休養しました。

伊勢市では陰暦の8月1日、取り入れ前の大切な「はっさく(八朔)」の行事があります。外宮および内宮へ参拝し、初穂を抜いて神前に供え、大嵐のこないように祈ります。八朔栗餅を食べる慣習があります。

とにかく農作業にかかる仕事は農家にとって大変重要なことなので、上手くいきますように、上手くいったので御礼を、時には休養を、との気持ちを込めて各種の行事を行います。

# 3

## さぶらぎ(さびらぎ、さびらき)、 野上がりの行事食



ふき俵

さぶらぎごはん

白餅

尻振りじゃ

いのこも餅(亥のこ餅)



ふき俵 材料



## ふき俵



### 材料 (15~16個分)

米	5合
大豆	1合
塩	1つまみ
ふきの葉	15、16枚



### 作り方

- 乾し大豆は、前日に炒って吸水させ、皮を除いておく。
- 白米と吸水させた大豆、一つまみの塩を入れて、ごはんを炊く。
- 手のひらにふきの葉をのせ、ごはんが温かいうちにふきの葉で包む。
- ふきの茎のすじの部分をさいて結わえる。

### エピソード

伊賀・名張地方の郷土食で、中勢地方のさぶらぎごはんと作り方・趣旨など同じものですが、呼び名が異なります。豊作を願って、初めて田植えをするときに水戸口へお供えし、田の神に感謝します。1月~12月分と田の神の分と合わせて13個をしうけ(ざる)に盛ります。大豆のように大粒の米がたくさん採れるよ

うにと大豆ごはんをふきの葉で米俵の形に包んだものです。田植えの「小昼(間食)」としても作られます。ふきの香りと塩味の豆ごはんが美味しいです。

豆類の中で、ただ一つ上向きに実るので縁起がよいと言われるそら豆や、その他えんどう豆でも作ります。ふき俵には、「田畠仕事のおやつ」、「小昼に手を洗わなくてよい」、「食べた後の包み、すなわちふきの葉は自然に返る」など、生活の知恵があります。



# さぶらぎごはん

## 材料 (4~5人分)

米	2合
炒り大豆	40g
塩	小さじ1/2

## 作り方

- ① 煎った大豆は、皮を取っておく。
- ② 米は洗って分量の水と、①の大豆、塩を入れ炊く。

## エピソード

松阪市中ノ庄町（旧三雲町松阪地区）におけるさぶらぎ（さぶらげ）行事の際に作られます。

さぶらぎとは、田植えの前に行われる豊作祈願の行事で、水戸口（田の水取り入れ口）に桑の枝3本を組んで立て、その下に苗代から苗を取ってその3本を指

し、さぶらぎと呼ばれる握り飯を桑の枝にぶらさげます。そして、田の神さんに苗がよく育つように拝み、包んだ飯は、拝んでいるとき並んで待っていた子どもに食べさせました。

なお、さぶらぎごはんは大豆の入った塩味の飯で、握り飯にしてふきの葉に包み、わらでからげ、1升マスに入れて苗場を持って行きます。



# 白餅



## 材料 (10個分)

米粉 (白米を粉にしたもの)	200 g
もち粉 (もち米を粉にしたもの)	100 g
湯	1と1/2カップ
あんこ (つぶあん) (10個にまるめる)	適宜



## 作り方

- ① 米粉、もち粉を合わせて耳たぶ位の硬さにこねる。
- ② 適当に丸めて、中に丸めたあんこを入れ、大福餅より平たく仕上げる。
- ③ 鉄鍋に油少々を引いて、キツネ色になるまで焼く。

## ポイント&アレンジ

あまり火力を大きくしないことです。

## エピソード

これは伊賀市青山町の郷土食で、田植えが終わってほっとしたとき、野上がり休みという日が設けられ、その日に作って神棚や仏壇に御供えして、農作業の終わったことを報告します。山の神様のときにも作るということも聞いています。



# 尻振りじや

## 材料 (4人分)

上炒り玄米	15 g
つぶあん	200 g
さつまいも	2本 (正味250 g)
砂糖	50 g
塩	少々
水	1カップ

## 作り方

- ① さつまいもの皮をむく。
- ② 親指ぐらいの拍子木切りにして水にさらす。
- ③ 鍋に一人1カップ位の水を入れる。さらしておいたさつまいもをざるに上げ、水を切る。鍋に入れ火にかける。
- ④ さつまいもが柔らかくなったら、つぶあんを入れ、煮立ったら味をみて、塩少々を加え、火を止める。
- ⑤ 上炒り玄米を入れ、ふたをして蒸らしておく。

## ポイント&アレンジ

- 上炒り玄米のこねばしさが漂い、とても美味しいです。

## エピソード

秋の収穫が終わり、おばあさんたちが寺に材料を持ち寄り、五穀豊穣に感謝し、野上がりの楽しみに「尻振りじや」を作って食べました。

名前の由来は、早く食べたいと待ちきれずに何度も身をよじる姿から「尻振りじや」と言われています。材料は商品にならない小米や鍬で傷ついたさつまいもを使います。



## いのこ餅 (亥のこ餅)

### 材料

もち米	1升
小豆	1合
塩	小さじ1/4

### 作り方

- ① 小豆は洗って、沸とうした湯で一煮し、茹で汁を捨てしぶを取り、小豆の3倍ほどの湯を加えて柔らかくなるまで煮る。柔らかくなったら、ざるに取り水気を切り、すりつぶし、塩を加えて味を整え、塩あんを作る。
- ② もち米は洗って、1晩水に浸し、蒸し、普通の餅の要領でつき、直径7~8cmの平たい円形に丸める。
- ③ ②の餅に、①の塩あんをまぶしつける。

### ポイント&アレンジ

- ・固くなったいのこ餅は、炭火で焼くと香ばしくて美味しいです。

### エピソード

旧紀和町西山村に伝わるもので、旧暦十月の最初のいのししの日に、豊作のお礼を込めて行う「いのこの行事」のときに作られます。できあがったいのこ餅は、枠の中にもち米を入れ、その上に月の数12個、うるう年では13個乗せ、菊の花を飾り、とかき（米を枠で量るときに用いる丸い棒）を添え、床の間に飾ります。家によりお頭つきの干物、なます、色々なすし、お神

酒も供えます。

「いのこの行事」は、その年にお世話になった人を呼び、収穫を感謝し、「今年も無事豊年満作でとらせていただきました」と感謝の言葉を述べ、豊作を祝います。

いのこ祭りは、三重県各地に見られますが、ここに示す塩あんの餅を作るところは珍しいです。紀北町海山区小山浦では里芋やさつまいもを用い、熱いうちにすりつぶしながら小麦粉を振り入れ、砂糖・塩で調味し、小豆のあんを入れたり、きな粉をまぶすいのこ餅が作られます。

最近では、塩あんをまぶした「いのこ餅」を作る人は少なくなっています。