

冠婚葬祭とは、元服・婚礼・葬式・祖先の祭りの四大礼についての慶弔儀式のことです。人の一生を恙無く（つつがなく）過ごす通過儀礼を意味します。つまり、人が誕生してから亡くなるまでの間に行われるたくさんの儀式、いわばそれは人としての健康と幸せを願う「祝い事」であったり、成長していく過程での節目の行事などを上手く乗り切る願いであります。通過儀礼的な行事は古き時代から伝わり、伝統や風習がたくさんあります。

人がこの世に生を受け、人間社会に認められるように祝福を受けます。まず出産祝い。これはむしろ出産した母親に対するねぎらいの意味も大きいものです。そして1週間ほどで名付け祝い、100日目に百日（ももか）祝いまたは歯がための祝い、そして初節句。1年目に誕生祝い、と続きます。

俗に七五三の祝いは、3歳の「髪置（かみおき）」、5歳の「袴着（はかまぎ）」、7歳の「帯解（おびとき）」と言い、「髪置」は男女児ともに行われた儀式で、この日を境に髪を伸ばし始めました。また男児は「袴着」で袴を着け始め、女兒は「帯解」でそれまで付け紐で着ていた着物から帯でしめる着物に替えました。

さらに成長すると、女子13歳の「髪上げ」と男子15歳の「元服」があります。現在の成人の祝いです。婚礼、出産、厄、各節目の長寿の祝いが後に続きます。

長寿の祝いは昔は40才から始まり以後10年ごとに祝うのが慣例でした。数え年61歳が還暦、70歳が古希、77歳喜寿、80歳傘寿、88歳米寿、90歳卒寿、99歳白寿と呼ばれ、それぞれの長寿の祝いがあります。中でも還暦の祝いは、元服・婚礼と合わせて三大祝儀でした。かつて家長が61歳になると、長寿の祝いと共に家督を後継者に譲り、引退しました。すなわち還暦の祝いは、その家の家系が代々続き、家業が繁栄することを保証する証の日でもありました。東紀州では八十八ぼく（米寿）の祝いに個人の庭先で餅をまきます。

一方、人の一生には、特定の年令で災難にあう恐れがあるので、用心して身を慎むという厄年の風習があります。これは陰陽道による暦信仰に基づいて、平安時代に公家の間で行われていました。男性は25歳、42歳、女性は19歳、33歳を厄年とされていて、その前年を「前厄」、翌年を「後厄」、厄年にあたる年令を「本厄」といい、この3年間を厄除けのための各種の善行を積んだり、厄から逃れるための身を謹むなど方策を講じます。神社におまいりする、餅まき、などが行われます。東紀州御浜町では3月の初午に稲荷神社で厄年の餅ほり（小餅まき）が行われ、個人の庭先でも餅まきがされるそうです。

人生儀礼にはかなり場面が多いので、お祝いの仕方と行事食も多いのです。

## 6 人生儀礼と行事食



### 結納膳

はまぐりの潮汁

お食い初め膳

三つ井（みつどんぶり）

あさりなます



結納二の膳と引き物



結納本膳

## 結納膳

### 献立例

#### 【本膳（写真）】

- 1 赤飯
- 2 味噌汁
- 3 平 人参、たけのこ、結び昆布、しいたけ、れんこん
- 4 つぼ なます（えび、はまぐり、たい）
- 5 なます
- 6 香の物 たくあん

#### 【二の膳】

- 1 たいの姿焼き 1尾
- 2 炊き合わせ  
えびの煮物 2尾  
きぬさや  
里芋
- 3 おすし盛り合わせ

#### 【引き物膳】

- 1 たいの砂糖
- 2 和生菓子 3種盛
- 3 丸めたすめ卵  
果物

### エピソード

伝統的には結婚の前提で結納の際、新婦側の家で仲人両家両人を交えてお祝いが行われます。これは鳥羽市答志町の結納膳です。平成17年10月16日に答志町口マン会により復元されました。昔は夜行われたので、提灯で足下を照らして相手の家に行ったので、「提灯の膳」または単に「提灯」とも呼ばれたそうです。

写真の結納本膳は仲人2組と両人計6人用です。平（ひら）、つぼにのっているのは該当する食材を落雁で

作ってあります。また、なますの猪口（ちよく）には細長い煎った餅菓子が盛られています。仲人と両人は祝いの席でほとんど食べることが出来ないで、持って帰ることが出来るようにとのことです。なお写真は示していませんが、6人以外の参列者用本膳は全て食べられる材料で作られています。また個人の膳の他に大盛りのいなりずし、巻きずし、さんまずし、押しずしの盛り合わせ、刺身、たいの生きづくり、魚の煮付け、果物（みかんの半割）が準備されます。



はまぐり



## はまぐりの潮汁

### 材料 (4人分)

はまぐり	8個
だし汁 (昆布)	600ml
酒	12ml
塩	少々
木の芽	4枚

### 作り方

- ① はまぐりは塩出し、丁寧に洗う。
- ② 鍋にはまぐり、水、酒を加えて火にかけ、はまぐりの口が開いたら味を見ながら塩で整える。あくをすくう。
- ③ はまぐりの身を1つの殻に2個になるように入れ、木の芽を浮かせて供する。

### エピソード

はまぐりは平安時代には貴族の遊戯「貝合わせ」に用いられていたように、2枚の貝殻がお互いに寸分違わずきちっとかち合うことから、夫婦和合の象徴として昔から結婚式のお料理や汁物に用いられていました。





## お食い初め膳

### 献立例

#### 【一の膳】

赤飯  
味噌汁  
なます  
さしみ  
平煮物（人参、こんにゃく、里芋）  
香の物  
歯固め用小石

#### 【二の膳】

たいの姿焼き 1尾  
祝い餅 1組  
デザート 果物

### エピソード

赤ちゃんが生まれてから百日目に行います。百日目に行く事から「百日（ももか）の祝い」と呼ばれることもあり、百十日目や百二十日目に祝う地域もあります。この世に生を受け、人間社会に受け入れられる儀式であり、大人になっても食べ物に困らないようにとの願いが込められ、赤ちゃんに食べるまねごとを行い、一同で会食します。

祝い用の子ども用塗り食器を準備します。一の膳は「一汁三菜」が基本で、澄まし汁・煮物・なます（刺身）・香の物・赤飯などを用意します。二の膳に尾頭付きの焼き魚や餅を用意します。なお一の膳には歯固めのための小石3個を高杯にのせます。

なお、名付け膳では男子は白と黄色の餅、女子は白と赤の餅を配ります。



名付け祝い餅



## みつ井 (みつどんぶり)

### 材料 (10人分)

<b>【1つ目の井 紅白かまぼこ】</b>	
かまぼこ	白2本 紅1本
<b>【2つ目の井 たつくり】</b>	
たつくり	70g
砂糖	大さじ2
しょうゆ	大さじ1
<b>【3つ目の井 めた】</b>	
わけぎ	100g (8本くらゐ)
白かまぼこ	1/2枚
白味噌	大さじ1
砂糖	大さじ1
酢	大さじ1

### 作り方

#### 【めたの作り方】

- ① わけぎを茹でて冷まし、4cm位に切る。かまぼこは拍子木に切っておく。
- ② 白味噌、砂糖、酢を混ぜてあえ衣を作り、そこへわけぎ、かまぼこを入れてかき混ぜる。
- ③ フライパンを熱し、たつくりを入れ、焦がさないように煎る。いったん取り出しておく。
- ④ フライパンに、砂糖、しょうゆ、水(大さじ1と1/2)を入れ沸とうさせる。ぶくぶく沸とうしたら②を入れ、水気がなくなるまでかき混ぜてからめる。

### ポイント&アレンジ

わけぎを茹ですぎないようにします。

かまぼこ、たつくりは最近ではお店で売っているのを使うこともあります。

### エピソード

北勢文化圏では名づけのお祝い事に作られる伝統的な郷土食です。みつ井とは各自のお膳の他にみつ井のどんぶりにお目出度いお料理を盛り付け、みんなで取り回しをします。なお、中勢地区において農村の宴席でも盛り付ける中身は異なるがみつ井というものがあり、

同じ趣旨であると思われます。

#### 【祝い餅】

松阪では名付け(お七夜)のお祝いに、男児は黄と白の餅、女児は赤と白の餅をお祝いに配ります。桑名市多度町では誕生日に配るようです。

なお、1歳の誕生日に誕生餅(1升でついた餅)を風呂敷で包んで背負わせ、尻餅をつかせます。またその上に乗させます。一生(一升)食べるのに困らないように、餅の形のように円満な人生が一生送れるように、足腰がしっかりするようになどの願いが込められています。



## あさりなます

### 材料 (5人分)

あさり (むき身)	一袋 (300 g)
大根	560 g
人参	80 g
ごま	大さじ1と1/2
酢	大さじ2
砂糖	大さじ1
しょうゆ	小さじ1/2
塩	適量

### 【あさり用調味料】

砂糖	大さじ1/2
しょうゆ	小さじ1
酒	小さじ1/2

### 作り方

- ① あさりは砂糖、しょうゆ、酒で煮る。
- ② 大根と人参はせん切りし、塩で揉み絞る。
- ③ ①と②を酢、ごま、砂糖、しょうゆで和える。

### エピソード

鳥羽市小浜町で厄年のときに作る料理です。