

# 第7章

## 三重の郷土料理

### 1 年中行事食

- 正月料理
- 人日の節句
- 小正月
- 上巳の節句
- 端午の節句
- お盆(盂蘭盆会)
- 地藏盆・地藏講
- お月見
- 秋分の日
- 亥の子
- 年末・大晦日
- 野上がり
- 沖上がり
- 寺の行事
- 地域の行事

### 2 人生儀礼食

- 結婚
- 名付け祝い
- 百日祝い
- 初誕生祝い
- 厄祝い
- 葬送儀礼
- 法事
- 人寄せ事(祝・不祝・祭り)
- 建前

### 3 日常食

- 主食系
- 汁物系
- 主菜系
- 副菜系
- 和え物系
- 漬物
- おやつ・小屋



# 年中行事食



恵比寿大黒に供えられた掛け鯛



三重の門松



宮川村の門松  
(道路から軒先までの長さがある)



宮川村の門松

## 正月料理

お正月の七福餅[七色餅] → P126



七福餅(黒豆餅ほか)

雑煮(東紀州地域) → P128



海山区相賀(No.4)の雑煮

雑煮 → P127



北勢の雑煮例



伊賀北部の雑煮例



中南勢の雑煮例

菜もち(北勢) → P129



伊賀南部の雑煮例



伊勢志摩の雑煮例



干し柿なます (伊賀市青山町)

→P129



三ばい →P130



相<sup>おうきつ</sup>差なます [三ばいなます]

→P130



人日の節句

七草粥 →P133



端午の節句

端午の節句の包み飯 →P136



らんとばの葉に飯と具を載せた



出来あがった包み飯



神棚にお供え



仏壇にお供え

小正月

小豆粥 (東紀州) →P134



小豆粥 (伊勢志摩・名張)

→P134



亀山の小豆粥 →P135



なり木に小豆粥を供える

上巳の節句

菱餅 [節句餅] →P135





# お盆 (盂蘭盆会)

お盆と霊供膳 (尾鷲市須賀利) → P137



【写真1-1】吊り下げ式餓鬼棚



【写真1-2】ネットで覆われた餓鬼棚



【写真1-3】廊下に置かれた餓鬼棚



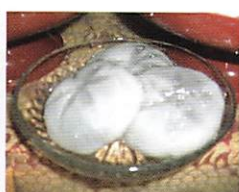
【写真1-4】木箱に作られた餓鬼棚



【写真2】  
餓鬼棚に供えられた  
すいかと冷水と冷茶



【写真3-1】十字に印を付けたあごや



【写真3-2】＊印を付けたあごや



【写真4】6段の積みだんご



【写真5】13日夜の霊供膳



【写真6】  
夕方に灯されるあんどん



【写真6-1】  
長い麻がら

【写真6-2】  
麻がらを折った  
しょうろ管



【写真7】14日朝みどりのおかゆ



【写真8】丸く作りこそっと入れら  
れたばたまち



【写真9】14日昼ばたまちと  
ひょう菜の和え物



【写真10】14日夜豆腐の八杯汁



【写真11】担いだんご



【写真12】15日朝白飯と  
焼きなすび



【写真13】15日昼ソーメン



【写真14】10人以上に準備された  
15日夜の精進すし



【写真15】15日夜食白飯と  
ひゅうが汁



【写真16】牛馬に模したお供え



【写真17】初盆の家の玄関で



【写真18】初盆の家の灯籠





【写真19】捏ね鉢と米粉



【写真20】積みだんご用に丸めただんご



【写真21】煮物のおかずの準備



【写真22】みとり豆



【写真23】ぼたもち用に丸握った飯とあんを包むところ



【写真24-1】ひょう菜



【写真24-2】ひょう菜の和え物の材料

### じんぷく汁 → P142



【写真24-3】和えごろもの作成



【写真24-4】ひょう菜の和え物を和えている

## 地藏盆・地藏講

### さとうめし → P142



### 地藏さんのごちそう 煮物とお赤飯 → P143



煮物

### 地藏様縁日の日待ち料理 → P144



地藏様縁日の日待ち料理  
(正式には塗りの本膳形式に盛り付ける)



## お月見

月見のお供え  
「たばらして」→P145



## 秋分の日

おりゅうぐう膳  
—仏前にお供えする料理—  
→P145



## 亥の子

いのこもち [亥の子] →P146



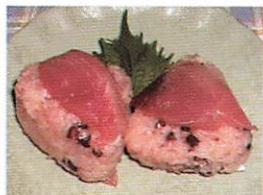
猪の子餅 (中南勢) →P146



いんのご餅 →P147



おんこずし



## 年末・大晦日

かんしち →P148



## 沖上がり

ぼたもち  
—カツオ船の上がり祝—  
(紀北町) →P150



上がり祝い用のぼたもち  
(海山区引本浦)

こぶ汁 →P148



## 野上がり

苗場仕舞 (中南勢) →P148



尻振りじゃ →P149



白もち →P149





## 寺の行事

涅槃団子 [はなくそ団子] →P150



涅槃団子

遍照寺大師講のお非時 →P151



献立膳



のっぺい



柿なます

報恩講(誓昌寺)とその献立 →P152



報恩講の料理

茶の子 →P154



はすの花の落雁



料理菓子

青龍寺報恩講と白みとり豆の煮物 →P152



白みとり豆の煮物  
(報恩講本膳料理)



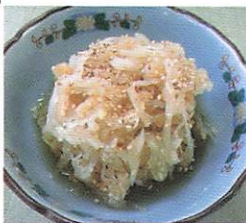
小豆あんまんじゅう



カステラ状の茶の子

とんがなます [とぐわなます]

→P153



実相寺と豆汁 →P153



報恩講汁 →P154



茶めし →P154



## 地域の行事

「泣き日待ち」行事と食

→P155



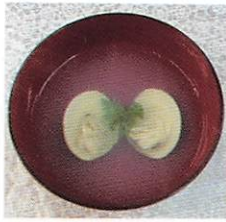
泣き日待ちの料理



# 人生儀礼食

## 結 婚

はまぐりのお吸い物 → P158



## 百日祝い

ももか いわ  
百日の祝い → P159



百日の祝い膳の例

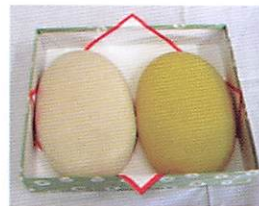
## 名付け祝い

しんこ → P158

昼生地域の菓子  
店で再生「しんこ」  
男児は黄色・女児  
は赤色



はらわた餅 → P158



「はらわた餅」  
男児は黄色・女児は赤色



松阪のはらわた餅

み どんぶり  
三つ井 → P159



## 初誕生祝い

しよい餅 [一升餅、一生餅] → P160



市販のしよい餅(ここではおいね餅)  
の包装紙



歩けないので座らせている



お祝い用尾頭付き(鯛)



包んだ上から踏む真似をさせている

## 厄 祝 い

あさりなま酢 → P161





## 葬送儀礼

はちはい[八杯]

→P161



ほうはん汁

→P162



仕上げの餅[四十九日餅] →P162



円形の傘餅  
(小餅の上にかぶせる)



鏡餅状の傘餅と49個に丸めた小餅

とんがらし汁  
[唐辛子汁]

→P162



## 法 事

法事の食事

(熊野市木本町) →P163



法事の茶飯と精進料理

大根炊き(中南勢)

→P164



白みとり豆の煮物

→P164



みとり汁 →P164



## 人寄せ事(祝・不祝・祭り)

べっこうずし →P165



ばらずし(伊賀)

→P167



にごみ(志摩) →P168



おませ[ませずし]

(東紀州) →P169



押しずし[箱ずし] →P170



5段枠の1段



箱ずし(押しずし)の押し型

いわしずし →P170



## 建 前

建前の神事と餅まき →P171



屋根上の祭壇



屋根上からの餅まき



棟上で餅まきする人々



餅まきに多くの人が集まった



子供も袋いっぱい



## 主食系

かきめし → P174



地がきのごはん

[かきの混ぜご飯] → P174



魚ご飯 (東紀州) → P175



ささげ入り茶がゆ

(東紀州) → P175



しぐれごはん → P176



しっぽく (志摩) → P176



ちしゃ菜の包み御飯

→ P177



ちしゃ菜と塗り味噌、  
白い御飯(上)。ちしゃ菜  
に味噌を塗って飯をのせる(右下)

肉ご飯 → P177



踏の炊き込みご飯

→ P178



豆ごはん → P178



麦飯 → P179



麦飯

夜増し麦

みょうが[茗荷]ごはん

(伊賀) → P179



かしまいずし (東紀州)

→ P180



かますの姿ずし (東紀州)

→ P180



ずいきの巻きずし

→ P181



## 汁物系

おおしきじる  
大敷汁 (東紀州)

→ P181



鯉こく → P182



さんま汁 (東紀州)

→ P182



鯛のうしお汁 → P183



干し大根の粕汁 (北勢) → P183





## 主 菜 系

豆 汁 →P184



いわしのしょうが煮

→P185



鯛の造り →P186



鯛を捌いている

めかぶ汁 →P184

[めかぶのとろろ汁]



ぶり大根(伊賀) →P186



もろこ煮(北勢) →P187



もろこを使いたいなりずし

もろこ煮

## 副 菜 系

いとこ煮(北勢) →P187



いも<sup>しょうし</sup>宗旨(伊賀) →P188



鯉のへそと肝の煮付け

(東紀州) →P188



小松菜とあさりの  
かす煮(北勢) →P189



ごまめ(中南勢) →P189



大根のあほ炊き(北勢)  
→P190



たけのこと  
椎茸の煮物 →P190



たけのこの  
削りがつお煮(北勢)

→P191



ひろずと青昆布の  
煮物(中南勢) →P192



みみそ[にみそ、煮味噌]

→P193



宵炊き(北勢) →P193





## 和え物系

煮和え [ちゃつ] → P194



椎茸の辛子和え  
(中南勢) → P194



茄子のみそあえ (北勢)  
→ P195



ばか貝 [青柳] のぬた  
→ P195



はりはり [せん切りこなます]  
(東紀州) → P196



まんぼの味噌和え  
→ P196



和える前

## 漬物

ふきのつくだ煮 [きやらぶき]  
→ P197



## おやつ・小昼

芋ぜんざい (志摩) → P197



切り干しだんご

[煮たらし] (志摩) → P198



里いものおはぎ → P199



里いもようかん (伊賀) → P199



シネシネ団子・しなしな

→ P200



だら焼き・おだ巻き → P201



だら焼き

なき → P202



ふところ餅 [ほところ餅]

→ P202



おだ巻き

あんを入れて巻いたものが「おだ巻き」と言われている。