

年中行事食

我が国では毎日の生活を「ケ」の日と呼び、「ケ」の連続の合間に、普段とちがう特別な生活の日がある。これは「ハレ」の日と呼ばれ、日常の生活を分断する役割があった。

「ハレ」の日は大きく分けると2つに類別される。正月や節句、お盆などの年中行事、お寺の法会や神社の祭り、さらに地域の祭りや寄り合いなどのように、地域の共通の行事で、しかも日にちが毎年決まっている年中行事と、全く個人の冠婚葬祭やその記念日のように家族や個人の中で特別な日のことで、人生儀礼と呼ばれるものがある。

さて、私たちは「ハレ」の日には部屋の装い(室礼しつらい)も新たにし、「晴れ着」を着て「晴姿」に変身し、「晴舞台」に立つなど「晴れがましい」思いをしながら、日常(ケの日)とは異なる特別な食べ物进行いただく。これは「ハレ食」であり、行事食と呼ばれているものである。

行事食に用いられる食材には、高価で日常(ケの日)には食べられない貴重なもの珍しいものだけでなく、多くの人たちが一堂に会して同じ物を食べることが出来るように安くても大量に入手出来るものも使用される。大根がその例である。また神聖な食べ物とされるものや縁起のよい成長魚などもお目出度い時に使用される。またそれらは「健康」「安全」「和」「勤勉」「立身出世」「金持ち」など生き様の願望の縁起と結びつけられる食材が用いられる。

また、ハレの日とは日常を断絶することである。日常の労働から解放されて骨休めをするために、調理法も日常と異なり、濃い味付けで日持ちするように調理する(お正月)とか、一度にたくさん作って何日かは労働をしなくてよいように調理される。また明日からのケの生活に備えて英気を養う意味合いもある。

さて、本来年中行事は暦の運用上から生じたもので、平安時代貴族の間で行われていた五節供(節句)に起源を持つ人日の節句(1月7日)、3月3日の上巳の節句、5月5日の端午の節句、7月7日の七夕の節句、9月9日の重陽の節句の他に、暦に基づき、新年(正月)や節分、お彼岸、盂蘭盆会(先祖の霊が帰ってくる)、亥の子、正月事始め、大晦日など、さらに我が国古来の民俗信仰の流れを汲む自然環境(山、磐、滝、神木など)を神

の依り代とする古神道や先祖崇拜、中国の陰陽道の流れを汲む庚申信仰、および仏教などの信仰に基づく宗教的行事、農業に関する農暦に基づく行事などを含む

これらの年中行事は元々旧暦(太陰太陽暦。月の満ち欠けを基準、新月から新月までを1ヶ月とする。)で行われていた。しかし明治6年新暦に改暦されて以降、多くの混乱が生じ、季節が合わなくなって自然に消滅した行事もある中、多くの人々は何とか収まりどころを模索して、単純に一ヶ月遅れで行ったり(例:御浜のひな祭り、名張の端午の節句、お盆)、旧暦の日に通りで行ったり(お正月、節分、ひな祭りなど)と種々工夫されている。地域によっては、また行事によっては、今でも旧暦の日に通いで行われているものもある(例:伊勢路の端午の節句)。

ここで、代表的な年中行事とその食について概観する。なお、人生儀礼については第2節で述べる。

●お正月(新年)

お正月とは年神様が下りてこられ、1年の幸運が授かるようにと様々な習わしが生まれた。まず、門松は年神様が下りてくる目安であり【P110写真】、注連飾りは年神様の入る家(神聖な場所)にふさわしい準備が出来た印であり、年神様に供える歳棚を作り、歳神様の依り代である鏡餅を準備する。伊賀食文化圏では神棚や恵比寿様・大黒様ににらみ鯛が掛けられる【P110写真】。

家の家長(男)が若水を汲みに行き、若水で湧かしたお湯で大福茶をいただく。神社仏閣に初詣して新しい年の初めを祝い一年の幸を祈念する。

お正月の行事食は、お雑煮やおせち料理で、現在まで最もよく受け継がれている。なお宮川村ではお正月のお雑煮を食べる前に歯固めの行事がおこなわれている。松阪市では切り餅を神棚に供えて歯固めとしているという。

雑多なものを煮たことから雑煮と呼ばれるようになった。おせち(お節)料理とともに家族で食し、今年1年の幸運と健康を祈念する。おせち料理では「先が見通せるように」とれんこんやちくわが用いられ、「運を重ねることが出来るように」と人参や金柑などが用いられ、「人の上に立つことが出来るように」と八頭(里いも)が用いられ、「まめに暮らす、黒くなるまで働け」

と豆、黒豆が用いられるなど、食材に思いを託す。
併せてお屠蘇(薬用酒)を飲んで、健康・長命を祈る。

●人日の節句

明治までは1月7日を「人日」と呼んで五節供のひとつとして祝っていた。それはかつて中国で「元旦から六日までは獣蕃を占い、七日には人を占う」という言い伝えから実施されていたものである。そして7日が新しい年の始まりと考えられていて、この日から1年の無事を願ったのだが、同時に魔除けを願う気持ちも込められていた。我が国ではこの日に無病息災を願って七草がゆを食べる習慣がある。宮川村での聞き取りで、前夜七草を準備するのに、家長が囃子歌(七草なげな、唐土の鳥が日本の土地に渡らぬ先に、かちおてバタバタ)を歌いながら、まな板の上で長い調理道具で音を立てながら行ったという。

●小正月

1月15日で、旧暦では満月に当たる。新月である元旦を大正月と呼ぶのに対して1月15日は小正月と呼ばれる。この小正月までが本来の松の内であり、小正月の日に神社境内などで松飾りなどを燃やす「左義長」(どんど焼き)が行われ、お正月が終わる。年末松の内に忙しく働いた主婦をねぎらう意味で、女正月という地方もある。

年神様を迎える行事である大正月に対し、小正月は豊作豊漁祈願など農業漁業に関連した行事が多く「餅花」や「繭玉」を作る所もある。かつては元服の儀を小正月に行っていた。

1月15日、お正月最後の行事として小豆粥をたく。紀貫之の土佐日記(成立：935年)に、1月15日に小豆粥が食べられないと記していることから、この時代すでに習慣化されていたことがわかる。各地で行われているが、松阪市飯高町ではこの粥を福茶粥ともいう。神前に供え熱いうちに戴くが、福をとばすから決して吹いてはいけないことになっているという。食事の後、正月の飾りはずし「ドンドだき」(どんと焼きともいう)を行う。小豆粥のうち、茶わん一杯は神棚に供え、18日に果樹に供える。これを十八粥といい、今年の豊作と無病息災を祈る。

●上巳の節句(桃の節句)

3月3日は江戸時代の五節供の一つで、「桃の節句」(ひなまつり)として女の子の成長祈願で、桃の花と菱餅を飾って、白酒を飲んだりちらしずしと蛤の潮汁、ひなあられを食べる。三重県内で節句の祝い旧暦(実際は1ヶ月遅れ)で行われるところが多く、東紀州では4

月3日に行われる。桃の節句ではひな人形を飾るが、これはかつて人形(ひとがた)に身の穢れや悪霊を移して代わりに流したことの伝承を形を変えて残っている風習である。

●端午の節句

5月5日は江戸時代の五節供の一つで「端午の節句」といわれ、男の子の成長祈願の色彩が強く残っているが、現在ではこどもの日として、菖蒲と蓬を屋根の上に挙げ、かしわ餅・ちまきを食べて男女共通に健康を祈願している。元々古代中国で午の月の最初(端)の午の日ということで端午と呼ばれるようになり、よもぎと菖蒲の葉を軒先に挿して邪気を追い払うとされたが、武家の時代にこの「菖蒲」が「尚武」(武をたつとぶこと)につながる、という縁起から男子中心の行事へと発展していったと言われている。この日に粽(ちまき)を食べ健康な成長を祈願した。粽と端午の節句との関係は、今から2千年以上も昔、中国の詩人屈原が川に投身して亡くなったことを供養するため、命日の5月5日に、コメを入れた竹筒を川に流したのが始まりとされている。「ちまき」という名前は、茅(ちまき)の葉っぱで巻いた(茅巻き)からとか、千回巻いた(千巻き)からとも言われている。

伊賀上野地方では旧暦(6月5日)で行われている。茹でた餅をくるむよせ(あし)の葉、それを巻き込むかやの葉がこの頃になるとたくさん繁茂することから旧暦の時期に合わせて、行われるのであろう。作られるちまきは、この地域では「つまき」と呼ぶ【初編参照】。

●さぶらぎ(さびらぎ、さびらき)野上がり(農上がり)

農家では4月頃苗代が済み、次は田植えになる。田植えが出来るように田を整備していく。例えば藁切り、あら起こし、あぜ切り、あらくれ、あぜ塗り、代鍬き、代かき、鍬ならしなどで、そのあとよいよ田植えになる。隣近所助け合って行い、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う。農作業が一段落すると休息休憩休養を取る。秋収穫が終わると感謝の御礼をする。

いなべ市大安町では3月2日御鍬祭を行う。冬も終わりよいよ田や畑に鍬を入れる行事をいう。このときは各地区の神社でお祓いが行われる。来客と共によもぎだんごやふなのあらめ巻き、巻きずし、いなべずしなどを食べる。

はじめての田植の日、伊賀市、名張市、松阪市、大紀町では苗代の水戸口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に)とふき俵をお供えて、その年の豊作を祈願する。伊賀市島ヶ原町でははじめて田植をする朝、とっておいたお正月

の門松で御飯をたき、お膳におかずと共にのせ、神棚と田の神にお供えする。

津市美里町では半夏生の日を農上がりの日と定め、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する。員弁郡東員町では6月の中・下旬、農作業を終えた野上り休みには、新しいいばらの葉や庭のみょうがの葉で包んだむし餅(がんだち餅とも言う)やごちそうを作って、親せき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ある。大台町では田植えが済んで、朴の葉が大きくなった頃、「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る。現在では野上り時期だけでなく随時作られている。松阪市飯高町では従前は、田植や畑仕事が一段落した時期に、骨休めとして「日待」と称して村全体が休養した。

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)」の行事がある。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る。八朔粟もちを食べる慣習がある。

●お盆

お盆の行事は、もともとの先祖信仰の民俗信仰が仏教行事の盂蘭盆会と習合しているもので、旧暦で行われていた。お盆は、中国中元節の7月1日に地獄の蓋が開き15日に閉じるとする考えの影響を受け、1日から始まっているとされ、仏教的にはお盆は7月24日の地蔵盆まで続く。7月1日以降お墓参り(墓掃除)を行ったり、沿道の草刈りを行ったりするのは先祖霊が通り易いようにと言うこと、7日夕方には棚幡たなぼたと言って、精霊棚せいりょうだなを組み、幡を設置する。ちなみにこれがいつしか七夕に変容していったという。更に13日に迎え火、16日に送り火(または川に流す灯籠流し)などにより、亡くなった先祖の霊が満月の夜に帰ってきて、16日に帰っていく、そのあといろいろな片付けごとが行われる。県内各地でまだまだ丁重に行われている。なお、都会に出た子どもも、お正月には帰ってこなくともお盆には帰ってくると言う。旧暦で7月15日、新暦で8月15日であるが、この前13日に先祖霊を迎え、15日に送るので、3日間はしっかりお祀りする。

尾鷲市須賀利では、12日(前日)にお墓を掃除し、仏壇にはきんらん緞子の豪華な敷物を敷き、その上にお供え用干菓子(らくがん)、生の野菜や果物、ソーメンなどの乾物、帰郷した家族が持ち寄ったお菓子などなんでもお供えし、先祖霊(しょうろ様)を迎える準備をする。茄子やきゅうりに割り箸で足を付けて馬を模したものもある。「先祖様が馬に乗って早く帰ってくる」という言い習わしによるもの。併せて餓鬼棚を組む。餓鬼と

は子孫のいない霊、身寄りのない行き倒れの霊等を指し、多くの場合屋外に組むが、猫・犬に散らされない様に屋外に面した廊下に組む家も多く、また最近では吊り下げ式に棚もある。そして3日も毎食お供えを代える。伊勢市楠部町でも3日間お供え物をする。

食器や盆はお盆行事のお供え専用のものを使用する。精霊膳の数は、家庭によって異なる(先祖の人数分なので)。箸は麻の軸を乾燥したもの(麻がら)を食料品店などでその時期になると売っているので適当な長さに切り(折り)精霊箸とする。

食事の内容は家によって少しずつ異なるが、3日間3食は白飯、そうめん、ひやむぎ、団子、ひじき、野草、ささげ、にんじんやごぼうの金平、こんにゃく、冷奴、油揚げ、なすやきゅうり、スイカの皮のどぼ漬け、梅干、沢庵漬け、だいこ葉(だいこん葉)の塩もみ、かんぴょうや油揚げの煮物、ナスのしぎ焼き、ナスの煮物、ナスの味噌和え、野菜の揚げ物、煮豆、かぼちゃなど精進材料を用いて日常のおかずを作る。特に須賀利ではひょう菜の和え物は欠かせない。

●地蔵盆・地蔵講

お地蔵さんは、一般的には子どもを守る仏様だと思われているが、本来は仏教以前にインドの在来信仰である「大地の神様」が起源で、「地上に存在する生命あるものの全てをやしなってください」神様である。この信仰は広く東アジアや東南アジアに分布しており、各家庭の敷地内にお祀りされている。平安時代以降に阿弥陀信仰と結びつき、地蔵信仰として民間に広がり、道祖神と同じように村を守る役割も果たすようになった。さらに地獄の鬼から子どもを救うとして子どもの守護神ともなり、今日にいたっている。

我が国では公共の場(地蔵堂や雨ざらしで)に多く、時にはお寺にも共存している。各地に地蔵さんにかかわる行事が残されている。特にお盆の後の24日に子どもの守護神としての祭りとして、地蔵盆が行われている。

亀山市加太北在家には地蔵堂があり三体祭られている。昔、街道沿いであったため道端で侍や巡礼者が死亡し、ところどころに地蔵が祀られていたのを1ヶ所に統合したといわれている。北向の地蔵は少ないことから、松阪、多気、津方面からも参拝者があるとのこと。この地蔵講には17戸がたずさわり、毎月24日に月当番が小豆入りのおにぎりをつくり、参拝者にふるまう(地蔵さんは小豆が好きだといわれている)。昔は、子どもが袋や紙を持って並び、おさがりをもらいに来たという。

おみそか
●大晦日

「おつごも」ともいうが、これは旧暦では毎月の月末は新月なので月が隠れる、すなわち月が籠もる、の意で、「つごもり」と呼ばれている。1年最後のつごもりを「おつごもり」「おつごも」と言う。

年末にはその年1年の感謝を兼ねて大掃除を行うと共に新年を迎える準備をする。12月13日は正月事始めと言って、お正月の準備を始める日である。各地で煤払いが行われるのも風物詩になっている。

伊賀市では今年1年の悪事、災難をすべて焼き払い、新しい年を迎えようと、各家ででんがくを焼いて食べる。伊勢市では12月31日大掃除など暮れの仕事がすべて終わってから、宵から年越しの用意をする。夕食には必ず麦飯を炊く。大麦のよましたもの(ゆでたもの)を用い、よまし麦は世の中をまわすと(世まわし)縁起に則ったもので、かまどでごはんをたいた頃のことである。

必ず豆の木を薪として使ったとのこと。「まめに」健康な一家の願いをこめてのことだそうである。現在は上のすべてはガスで行い麦は平麦を用いる。麦めし、大根、ごぼう、人参、里芋、油揚げ、高野豆腐などの煮しめを作る。

●報恩講

真宗信徒の多い地域では、親鸞上人の遺徳を忍び、真宗のお寺でお話を聞き、お食事をいただく。その時の食事は「非時」と呼ばれている。親鸞上人の亡くなったのが弘長2年(1262年)11月28日で、新暦では1月頃に当たるので、実施される日はお寺によって異なり、旧暦で行われるところもある。本山では新暦で行われ且つ親鸞上人の命日の前7昼夜に亘って行われるので、特にお七夜と呼ばれている。

(文責：成田美代)

正月料理 1

正月の鏡餅と嫁の里帰り

農家に嫁いだ女性は年中忙しく働いており、盆、正月、祭り、野上がりの時などが数少ない休みであった。またその際実家に帰るのも楽しみであった。正月は、年始の挨拶をかねて気張って出かけたものである。

正月に実家に帰る時は、鏡餅を手みやげに持って行った地域が多い。そこで、正月の年始挨拶の鏡餅について三重県各地の聞き取りをまとめる。

●津市一志町

暮れになると各家庭では、2升から1升取りの鏡餅を作った。実家の両親が健在な場合は鏡餅を2組持って行く家庭もあった。実家に行くと、まず鏡餅を床の間に飾り、嫁ぎ先で健康で幸せに暮らしていることを伝え、両親へのお礼のしるしとした。

このような習慣は昭和40年頃まで続いていたが、鏡餅が大きすぎて、硬くなった鏡餅を処理するのが大変であったり、食生活が豊かになってきたりして、手みやげはお菓子やお酒などに変わっていった。

●鈴鹿市

鈴鹿市伊勢若松付近では結婚して初めて迎える正月に、鏡餅を夫の側から嫁の実家の床の間へ供える習慣

が古くからある。両親がそろっている場合の習慣。

2升1白分で2段に重ねた鏡餅を作り、折敷に白米1升を敷き、その上にお鏡さんをのせる。これを年末に嫁の実家の床の間に飾ってくる。正月の床の間には自分の家で調整したお鏡さんの他に、嫁いだ娘達の婚家先から届けられたお飾りが並び、にぎやかである。

地域によって異なるが、床の間に飾られた鏡餅の一つを米を敷いたお盆に乗せて届けたという人もいる。

●「度会町史」年中行事と儀礼より

正月には、嫁は、仲人と実家にそれぞれ鏡餅を持って年始回りをする。

●多気郡明和町

結婚後の儀礼として正月に嫁は、両親が健在の時は、実家に鏡餅を持って行く。

●津市美杉町に住む83歳(平成26年時)の女性

結婚式のと二日帰りの時に、妻は、親元の実家から婚家に帰る時、鏡餅を持って帰った。

(文責：大市智子、藪本治子)

正月料理 2

伊賀の飾り餅(柘植・倉部地区)

正月の飾り餅で特色のあるのが、伊賀地方の柘植の倉部地区でみられる。二段の鏡餅の隣りに、木杵のタジに12個の丸の小餅そして幾分大きい変形の餅、そこに田作りやみかんが添えられ、祀られているのがそれである。「じゅうにしさん」と呼ばれている。如何なる漢字かは不明で、代々その地でそのように呼んでいる。代々何も考えずに飾るものと、土地の古老の方々が継承してきたことが大切で、これぞこの地の文化である。

干支の十二支か、仏を守る十二の神かのどちらかである。そこで、「閏年に丸の小餅は幾つ並べるのですか」との問いかけに、「13個や」と聞き、前者と判った。柘植は、三重県内で最初に国鉄が通ったところである。即ち、名古屋から四日市を經由して柘植、そして東海道線の草津に通じたのである。草津の隣りが京都で、そこは柘植のすぐ裏に当たる。12個の飾り餅の供え方も、京都文化に見られるもので、都の文化がこの地に生きている。さらに、伊賀地方の神棚には、2匹の干



じゅうにしさん

し鯛を付けた馬と呼ばれる注飾りが飾られる。その神棚にも、小振りの鏡餅と雑煮が供えられる。

餅は、チベットから中国雲南省そして日本に至る照葉樹林文化圏のねばねば文化であり、長江流域で5千年前に栄えた稲作文化のそこにある。後者は詳しくは、三重県出身で国際日本文化研究センター教授の安田喜憲著『大河文明の誕生』(角川書店)を参考に。

(文責：大川吉崇)

お正月には、一般的な白い餅の他にいろいろな食材を入れた変わり餅を作り、七色餅を楽しんでいる。お正月にちなんで「七福餅」とよばれている。味・香・食感すべてが楽しめる。白い普通の餅を、食べ方を工夫して楽しむ方法(お雑煮の他に、例えば、安倍川餅、菜餅、小豆餅、おろし餅、チーズ餅など)もあるが、ここでは餅そのものを変化させる方法である。

混ぜる材料は毎年少しずつ変わることがあるが、大体干し海老(桜えびの素干し)、海苔(あおさや青のり)、ゆかり、黒豆、黒ゴマ、やじろ(たがねともいう。大体うるち米を3割混ぜる)、それとふつうの白い餅である。その他にキビやクチナシを使って黄色い餅を、また小豆を混ぜた赤飯のような餅、ヨモギを入れた緑色、七味唐辛子を入れて赤く辛い餅などを作ることもある。

作り方はどの餅も大差ないので、ここでは黒ゴマ餅を例示する。なお、ここで示すものは杵搗きではなく、機械(餅つき機)を使用する方法である。

●黒ゴマ餅

【材料】

もち米	2500 g
黒ゴマ	30 g
砂糖	大さじ2

【作り方】

- ①もち米をたっぷりの水に2晩浸して十分に吸水させる。蒸す前に水切りする。
- ②蒸し器に布巾を敷き、水気を切ったもち米を入れ、表面を平らにならして周囲に残ったふきんを被せる。
- ③強火で40分ぐらい蒸す。途中で2～3回打ち水をする。
- ④もち米が指先でつぶれるぐらいになったら餅つき機に移す。
- ⑤黒ゴマが生の場合はあらかじめ炒しておく。
- ⑥餅つき機のスイッチを入れて餅を搗く。途中黒炒りごまと砂糖を加えて滑らかな餅に仕上げ、ロージに取り出す。
- ⑦表面をきれいに伸ばし整え、伸ばし餅にする。
- ⑧翌日少し固くなったところで、縦横5 cm前後の四角い餅(四はん餅)に切る。

【コツ・ポイント】

- 餅を搗くとき砂糖を少し加えるのは固くなるのを防ぐため。

- 桜えび餅……桜えびの素干しをつき込むので、少し赤っぽくなり、えびの香りがよい。
- のり餅……三重県特産のあおさや青のりをつき込むので、色が緑色になり、のりの香りがよい。
- ゆかり餅……赤じその加工品をつき込むので、ほんのり紫色になり、しその香りがよい。
- 黒豆餅……お正月用に煮た黒豆をつき込む。軟らかいとつぶれるので、軟らかく煮ないものでよい。炒った黒豆を入れる人もいる。
- キビ餅……キビをもち米と共に蒸して、一緒につく。
- たがね餅……「やじろ餅」ともいう。うるち米ともち米を混ぜてついたもの。もちの中にうるち米のぶつぶつが残っているので、さくさくしておいしい。
ちなみにたがねとは大言海で「束」(タガネ)の意。すなわち神前に供える稲束からきたことば。東紀州では、更に、よもぎ又は青のりをつき込んだやじろ餅が中心である。御浜町神木の高齢のおじいさんが「昔、子どもの頃、うるち米を入れたしこしこ餅を搗いてもらったが今は全然搗かない」といい、尾鷲から紀宝町では現在ほもち米100%の餅が多い。

(文責：森田令子)

三重県は、西から都の公家文化が山越えて伝播してきていたところである。鎌倉幕府が誕生すると、簡略化の武家文化が急速に東西に影響を及ぼした。西に波及した文化は、尾張からさらに西に伝播していくが、伊吹山系と鈴鹿山系という畿内を守る城壁でブロックされ、この流れは三重県に南下した。そのため三重県は東西文化が混雑している特殊地帯である。

大正期から昭和初期における三重県の雑煮は、多種多様な形態で受け継がれていた。餅について言えば、西の丸餅と東の角餅の混雑の地帯である。丸餅でも、小型の鏡餅のような餅は志摩地方においては古来から受け継がれていたもので、南勢地方は角餅との混雑形で残った。熊野地方は海の道から東の角餅も入って普及するが、奈良県に通じる道の山間においては小振りの丸餅の中央を掌で押した「おし餅」が残った。伊賀地方の雑煮は、西の文化圏である。丸餅を筵いすの上で押さえて筵目をつけ、焼くと焦げ目が花のように浮かぶことから「はなびら餅」と呼ばれる餅が入る。伊勢市とその周辺では、粟あわを混ぜた黄色の丸餅と普通の白い丸餅の入った「金銀雑煮」の家が極まれではあるが点在する。そして離島には、今では姿を消したが、正月に、塩で味付けをした餅無しもちなしの小豆汁の文化も残った。

雑煮の出汁の味付けだが、各農家で自家製味噌を作っている津市を中心にした中勢地方や伊賀地方といった農村部は、雑煮をみそ汁仕立てとしている家が多い。北勢地方や南勢地方及び熊野地方では醤油のすまし汁仕立てである。具扱いも様々で、北勢地方のようにあっさりした正月菜あつぱな或いは志摩地方のように青菜だけの

ところもある。中勢地方や伊賀地方は、「正月そうそう泣く（菜食う）のはかなわん」と、里芋の丸のまま大根の少々厚手の輪切りを入れるところもある。正月は、人が丸うなるようにとか、里芋は八つ頭の代用で、子沢山の繁栄とか人の上に立てる人間になるようにとの願いを具に込めた祝いの雑煮となる。多気郡や飯南・飯高地方では具沢山でけんちん汁風の雑煮の家が多い。熊野地方は豆腐や2種類ほどの野菜が具として入るなど様々である。

雑煮づくりに、餅を湯炊きにする地方は多いが、伊賀地方のように焼き餅にするところ、志摩市和具では家にもよるが、まれに水炊きのところもある。出汁取りは、煮干しかかつお節が多い。仏壇に供える雑煮には、精進ゆえ、味を付けなかったり、油揚げを使う。

三重県では、あんこの入った丸餅や魚身を具とする雑煮が無いだけで、あとは総て揃った珍しいところである。ところで、三重県立博物館が、県内の小学4年生全員に協力を呼びかけ、平成23年度に雑煮調査を行った。調査結果を地図に書き込んで、雑煮の分布図を作ったところ、正月という伝統を重んじる年の初めせちまの節会からだろうか、大正期から昭和初期の図と類似した結果がでてきた。東西文化の混雑地帯であるのだが、律令時代から幕末までの伊勢・伊賀・志摩・紀の国の四つの区分が、風土の違いとしての産物に限らず言葉や食べ物を含む生活習慣に今も色濃く残って、伝統を守っていることが判る。

(文責：大川吉崇)

東紀州の雑煮は、醤油仕立てのすまし汁で、具は野菜中心、角餅を焼かずに煮るといったところが多い。具の野菜は白菜のみもあれば、白菜に大根、人参、里芋、ゴボウ、ネギなど数種類の野菜が入るところもある。なかには、油揚げやかまぼこを入れたり、かつお節を天盛りにしたり、だしには生魚を使ったりと地域や各家庭で若干の違いがみられる。

角餅は搗いた餅をモロブタ上で平たく伸ばすか、モロブタの長さにあわせて、6～8cm幅の棒状に成形し(ネコ、なまこあるいはイタチという)、2～3日置いて包丁が入りやすい固さになったところで1～1.5cm厚さに切って作る。白餅のほか、青のりやヨモギ入り餅、う

るち米ともち米の蒸し米によもぎを混ぜて搗いたやじろ餅なども同様に角餅にして、雑煮に入れる。熊野市五郷町では、奈良県北山村や下北山村でとちの実を購入してとち餅を作る。

熊野市史(1983)には「雑煮などに入れる小餅は、真ん中をへこませてあり、これを「押し餅」という。醤油汁のなかに大根、白菜、人参など野菜と一緒に入れて煮込むのが雑煮である。」とあり、被調査者のなかの平たい丸餅の雑煮とも符合する。

表は、聞き取りをした被調査者の雑煮の内容である。
(文責：奥野元子)

【表】東紀州の雑煮の内容(聞き取り)

No.	地区	性別	餅の形状と調理	汁の種類	餅以外の材料
1*	紀伊長島区	女	角餅／煮る	すまし汁	白菜・油揚げ・ネギ・かまぼこ
2	海山区中新田	女	角餅／煮る	すまし汁	白菜・ネギ
3	海山区引本	女	角餅／煮る	すまし汁	白菜・大根・里芋・人参・ネギ
4	海山区相賀	女	角餅／煮る	すまし汁	白菜・大根・里芋・人参・ゴボウ・ネギ
5	海山区便ノ山	女	角餅／焼く	すまし汁	水菜・大根・里芋・人参・ゴボウ・ネギ・かつお節
6	尾鷲市九鬼	女	角餅／煮る	すまし汁	白菜・大根・かまぼこ
7	尾鷲市三木里	女	角餅／煮る	すまし汁	白菜・ネギ
8	熊野市五郷	女	角餅／煮る	すまし汁	モチ菜・ネギ
9	御浜町神木	女	平たい丸餅／煮る	すまし汁	大根・人参・水菜
10	御浜町市木	女	角餅／煮る	すまし汁	白菜
11	御浜町	男	角餅／焼く	すまし汁	白菜・ネギ
12*	紀宝町	男	角餅／焼く	すまし汁	白菜・大根・人参・かまぼこ

*は、三重の食応援ブログ(平成23年)より引用。

参考文献

- 1) 紀北民俗研究会調査部：奥熊野の民俗 No.2、1998年、紀北民俗研究会
- 2) 平谷英雄(三重県政策部東紀州対策室)：紀宝町の雑煮 三重の食応援ブログ、平成23年
<http://www.pref.mie.lg.jp/CHISANM/HP/mienosyoku/blog/110101zouni/hiratanihideo.htm>
- 3) 松田智子：紀北町紀伊長島地区の雑煮 三重の食応援ブログ、平成23年
<http://www.pref.mie.lg.jp/CHISANM/HP/mienosyoku/blog/110101zouni/matudatomoko.htm>

四日市市・鈴鹿市の郷土料理。しかし津市始めその他の地域でも広く食べられている。

【材料】5個分

小松菜	1把(100g)
ごま	大さじ1
砂糖	小さじ½
醤油	大さじ1
つきたての餅	5個 (もち米1カップ分)

作り方

- ①小松菜を茹でて、2～3cmの長さに切って、ごま、砂糖、醤油であえ、和え衣を作っておく。
- ②つきたての餅を、にぎりこぶしの半分くらいの大きさにちぎって、①のごま和えとまぜる。

エピソード

- つきたての餅を使い、やわらかいうちにいただく。特に年末は餅つきをしたとき、参加者で温かいうちに、ちぎっては菜っ葉の鉢に掘り込み、菜をからめて食べるのは、小腹も満たされ、最上である。

(文責：みえ食文化研究会)

伊賀市青山町でおせち料理として使う。紅白のめでたい食品の重詰めに。

【材料】4人分

大根	300g
人参	50g
干し柿	中1個(40g)
三杯酢	
塩	少々
酢	大さじ1
砂糖	小さじ1

作り方

- ①大根、人参はごく細い線切りにして、塩もみする。
- ②干し柿は種を出し千切りにする。
- ③①と②をまぜ合わせ、三杯酢で和える。

コツ・ポイント

- 人参は大根の6分の1位でよい。よく塩もみする。柿の自然の甘味が出て美味しい。

(文責：みえ食文化研究会)

相^{かうまつ}差なます [三^{さんま}ばいなます]

志摩市相^{かうまつ}差町でお正月、結婚式などに作る。特徴はさんままたは鯖など背の青い魚の酢締めのもが入ることである。

【材料】5人分

さんま又は酢鯖	片身
大根	200g
人参	50g
ごぼう	30g
高野とうふ	1枚
れんこん	75g
刻み生姜	10g
合わせ酢	
酢	大さじ3
砂糖	大さじ3
みりん	小さじ1
塩・醤油	各小さじ½

作り方

- ①さんまは酢漬けにしておく。
- ②大根は少し大きめの拍子木切りにし、塩をして一晩置く。
- ③翌日、大根は水気をよく絞って砂糖をまぶし、酢漬のさんまは短冊に切る。
- ④かつおだしを取り薄味で高野とうふ、人参、ごぼう、れんこんを丸ごと煮付ける。冷めてから取り出し拍子木切りにする。
- ⑤下ごしらえを終えた全ての材料を混ぜ、合わせ酢で味を整える。

(文責：みえ食文化研究会)

三^{さん}ばい

鳥羽市小浜で現在も続いているお正月料理。

【材料】4人分

れんこん	80g
花麩	20g
高野豆腐	1枚
煮出し汁	200ml
砂糖	大さじ2
塩	小さじ1
酢鯖	100g
土生姜	少々
合わせ酢	
酢	大さじ2
煮出し汁	大さじ2
砂糖	大さじ2
塩	小さじ1

作り方

- ①れんこんは水に少量の酢を入れ、さっとゆでて薄く切る。
- ②花麩は湯で戻し、絞る。
- ③高野豆腐は戻して小さく切り、甘めに味付けし、絞る。
- ④酢鯖(市販)は薄く切る。
- ⑤土生姜は針生姜にする。
- ⑥5品全部を合わせ、合わせ酢であえる。

コツ・ポイント

- 合わせ酢の煮出し汁は昆布だしがよい。

(文責：みえ食文化研究会)

正月料理⑩ 三重県におけるお正月料理の実施傾向

近年、食生活の洋風化、エスニック料理化などの影響、外食産業の隆盛などを受けて、伝統料理がどんどん廃れていく傾向にある様に感じられる。

そこで、三重県内で活動している日本調理科学会会員10名*1が平成21年10月から22年8月にかけて三重県民の行事食実施状況について調べた結果¹⁾²⁾の中から、正月の行事食が現在のどの程度経験されているのかについての結果を抜粋して、正月料理の実施状況および子どもへの伝承の程度を述べる。^{*2}

調査に回答した県民は525名で、この中には地域内での居住期間10年以上の親子128組を含む。子どもは大学生以上の年齢である。地域別には北勢が41%と圧倒的に多く、次いで中南勢が33%であった。伊勢志摩では14%、東紀州6%、伊賀3%であった。なお、128組の親子は大部分北勢、中南勢に属している。

今回調査したお正月料理は「お雑煮」、「お屠蘇」、「小豆飯・赤飯」、「黒豆」、「数の子」、「田作り」、「昆布巻き」、「きんとん」、「煮しめ」、「なます」、「だて巻き卵」、「かまぼこ」、「魚料理」、「肉料理」の14種についてである。なお、この調査は喫食の経験をしているかどうかを調査しているので、実際に作る場合もあれば、買ったものを準備される場合も含まれていると思われる。

お雑煮について

●食べる割合

喫食者は484名(喫食率92.2%、525名を分母として)で全体の9割以上である。また地域差も見られず、やはりお正月にお雑煮はまだまだ行事食として根強く位置付いていることが分かった。昭和の終わり頃から平成10年頃まで三重大学で調査した際、お正月に勤務のある家庭ではお正月行事一切しないという家庭が見られたが、近年お正月に勤務するという傾向が更に進んでいるとも思われる。

●お雑煮の汁の形態

全体の7割以上が清まし仕立てであるが、地域別に見ると伊賀では44%と半数以下であった。白みそ仕立てについては全体で38名(7.2%)、赤みそ仕立ては77名(14.7%)と低かった。しかし地域別に見ると、伊賀食文化圏で先に述べた様に清まし仕立てが低い分、白みそ仕立てが31%、赤みそ仕立てが37.5%と他4地域に比べて圧倒的に高く、白みそ仕立てに至っては他地域の4倍以上であった。これはこの地域がいかに京都・大

阪の関西圏の食文化の影響³⁾を強く受けているかを知ることができる一例である。また、小豆雑煮(いわゆるぜんざい)については、全体で14名(2.7%)とわずかだが見られた。過去の調査や記録⁴⁾からも、伊勢志摩に見られることが分かっているが、今回は伊勢志摩以外の4食文化圏で喫食者が見られたことは過去の伝聞から喫食実態が広がっている可能性も考えられる。また、伊勢志摩では従来から小豆雑煮が食べられていることは知られていても、今回の調査で6.8%と実際の喫食割合を示すことが出来たのは、少数例の調査といえども成果であろう。

今回の調査で、東紀州から「餅茶漬け」という回答があり、焼いた餅に塩ひとつまみ入れ熱い茶をかけるという餅の食べ方が得られたが、この地域中心に何にでもお茶を掛ける食習慣(あられ、かつおなど)が広く見られるところから、日常の食習慣が正月の行事食である餅の食べ方にも適用されているものと考えられる。

●お雑煮に入れる餅の形態

丸餅113名(21.7%)、角餅399名(76%)で、圧倒的に角餅であった。しかし餅の形態についても地域差がしっかり見られ、丸餅は伊賀食文化圏で9割以上、次いで伊勢志摩5割、他の3地域は1~2割程度であった。逆に角餅は、丸餅の低かった北勢、中南勢、東紀州で8割以上、一方丸餅が高かった伊賀食文化圏では12.5%と低かった。

お正月料理(お節料理とお屠蘇)について

ここではお雑煮以外の12種のお節料理とお屠蘇について述べる。

●食べる割合

最も多く食べられているのはかまぼこ490名(93.3%、525名を分母とする)、次いで黒豆、伊達巻き玉子、田作り、数の子、きんとん、昆布巻きの順で、80%以上、煮しめ、なますが75%以上、魚料理、肉料理が60%以上、そしてお屠蘇が43%、小豆飯・赤飯が26%であった。小豆飯・赤飯が非常に少なく、お屠蘇が次いで低かった。小豆飯・赤飯が低いのは、正月なので餅・雑煮があるので、必ずしも必要ないという認識だと思われる。なお、今回の調査では全国統一の書式で行ったので、お正月料理として三重県ならではのあらめ巻きやなれずし、さんまざし、鮎や鮎、もろこの甘露煮、煮魚など

の料理名を挙げて調べることが出来なかったため、これらの正月料理が魚料理に含まれて回答されているのか不明であり、三重県らしさを明らかに出来なかった。

●地域差

喫食率の最も高いかまぼこから6割程度の喫食である肉料理までの11種のお正月料理については地域差は見られなかった。お屠蘇と小豆飯・赤飯については地域差が見られた。お屠蘇については、東紀州で8割が実施しているのに対して、中南勢の4割が最も低かった。北勢・中南勢には未成年である学生が調査対象者に含まれていることが影響しているかも知れない。また小豆飯・赤飯について、最も実施率が高いのはやはり東紀州の7割であり、次いで伊勢志摩食文化圏では57%、伊賀、北勢、中南勢ではいずれも2割強と低かった。地域差の見られなかった魚料理について、海に面していない伊賀食文化圏では、日常やハレ食において、魚を使用した郷土料理が少ない傾向にあるが、今回の調査では他地域と差が無いということで、お正月という行事とその食の位置づけはこれほどに大きいものかと推察できる。

家庭内伝承(親世代の喫食と子どもの喫食)の傾向

お雑煮、ならびに12種のお節料理(お屠蘇を除く)について調べた。

喫食する親のなかで、子どもが喫食する割合を見る

と、最も高いのはやはりお雑煮で98%であった。次いでかまぼこ97%、伊達巻き玉子92%、黒豆84%と続いた。そのあとにきんとん、田作り、魚料理、肉料理が7割で続く。数の子、昆布巻き、なます、煮しめは60%台と低く、小豆飯・赤飯に至っては49%と半数以下であった。子ども世代の喫食が7割に満たない数の子、昆布巻き、なます、煮しめなどかつてはお節料理には欠かせないものであったが、現在若者の嗜好に合わないためか、食べられなくなってきている様に思われる。今後成長し親世代になったときには、伝統と日本文化の継承に目覚めて、その責を担ってくれることが望まれる。

まとめ

三重県でお正月料理の喫食とその伝承の現状をみたところ、お雑煮の喫食とその伝承はかなり成されていると思われる。お節料理についても、小豆飯・赤飯、お屠蘇以外はよく食べられ、伝承されているが、子ども世代で食べられない割合の大きいおせち料理が見られた。

(文責：成田美代)

- *1 1. 飯田津喜美(津市立三重短大) 2. 磯部由香(三重大)
3. 平島 円(三重大) 4. 乾 陽子(鈴鹿短大)
5. 梅澤真樹子(津市立三重短大) 6. 久保さつき(鈴鹿短大)
7. 鷲見裕子(高田短大) 8. 成田美代(元三重大)
9. 萩原範子(名古屋学芸大(非)) 10. 水谷令子(元鈴鹿国際大)

- *2 この文章は、大元のデータベース¹⁾から、飯田津喜美(三重短大)が代表して取り纏めた論文²⁾を元に、みえ食文化研究会の成田が本誌向けに書き下ろしたものである。

参考文献

- 1) 日本調理科学会「調理文化の地域性と調理科学」特別研究委員会(2002)平成13・14年度日本調理科学特別研究「調理文化の地域性と調理科学」報告書—豆・いも類利用の地域性—およびそのデータベース(CD-ROM)
- 2) 飯田津喜美他：三重県の実践における正月の行事食、津市立三重短期大学開学60周年記念誌、論文集、2012
- 3) みえ食文化研究会・三重県健康福祉部健康づくり室(2007)美し国みえの食文化、三重県
- 4) 大川吉崇：三重県の食生活と食文化、調理栄養教育公社、pp78-103、2008

かつて1月7日は人日の節句と呼ばれており、これは中国前漢の時代に古い習慣で、7日は人の日(人を殺さない日)であったことからきている。中国唐代にはこの日7種菜羹(7種の野菜のあつもの=汁)により邪気を払うという風習があり、これが日本に伝来して、我が国では7種の穀物で粥を作っていた(七種粥)。

一方日本では古来より春になると若菜摘みの風習があり、これと結びついて七草粥に転じて行ったと考えられている。江戸時代には公式に五節供の1つになったことで、庶民にも広まっていった。

春の七草とは芹、薺、御形、はこべら、仏座、菘(=かぶ)、須々代(=だいこん)の7種をいう。これらは今では野菜として栽培されているものもあるが、もともと野野菜で、自然に生えてくる植物であった。

七草がゆを作るとき、前日の夜、包丁やすりこ木、箸など細長い調理器具を準備し、当主がまな板を7回た

たいて「七草なずな、唐土の鳥が日本の土地に渡らぬ先に、かちおてパータパタ」というような七草囃子(鳥追い歌)を唱えながら、まな板の上で七草を刻んだという。ちなみにこの七草囃子は地域によって節回しや歌詞が少しづつ異なるようである。刻んだ後一晩神様にお供えし、翌七日に粥を炊く。この方法は旧宮川村では今70代の人のお父さん(昭和40年頃まで)ではお父さんが唄って作っていたという。

七草には各種の薬効が認められており、近年は、ご馳走づくしのお正月料理で疲れた胃腸の調子を整えたり、不足しがちなビタミンを補うなど、ごちそうに飽きた気分を回復させるなどの意味合いを持つとされる。

明治までの旧暦における人日の日は春の七草がかなりたくさん生えていて、それなりの意味があったと思われる。しかし新暦になってからは自然の七草を家族分集めるのは難しく、形骸化してきている。

【材料】4人分

米	2カップ
水	1ℓ
塩	少々
七草	適宜

作り方

- ①米を洗って、米の5倍の量の水を加え強火にかける。
- ②沸騰したらとろ火にし、ふたをずらしてふきこぼさないようにおかゆを炊き上げ、塩で味つけする。
- ③七草はよく洗い、みじん切りにしておく。
- ④②に③を加えて更に煮て、柔らかくなったら火を止める。

コツ・ポイント・エピソード

- 最近はお餅を一口大に切って入れる家庭もある。

(文責：成田美代)

東紀州(主に熊野市飛鳥町)の郷土料理。茶粥に小豆が入っているといた作り方である。

【材料】4人分

米	100 g
小豆	20 g
お茶(番茶)	
餅	80 g (4個分)
塩	少々
水	400ml

作り方

- ①米は洗ってザルにあげる。
- ②小豆は水に浸しておき、1度茹でこぼして固茹でする。
- ③お茶(番茶)を沸かし、米を入れてしばらく炊き、小豆と塩を入れ、餅は焼いてから4個に切って入れる。

コツ・ポイント・エピソード

- 小豆はあまり柔らかく茹ですぎないようにする。
- 餅は焼いてから、かゆが炊き上がる寸前に入れると香ばしく、ベタつかない。

行事との関わり・言い伝えまたは関係する人生礼儀

- 1月15日の小正月にお祝い食として作った。佛様とえびす様、神様にお供えた。

(文責：みえ食文化研究会)

伊勢志摩食文化圏と名張で食べられている郷土料理である。小正月(1月15日)に食べるあずき粥は邪気を払うといわれるが、あずきには実際、解毒作用や利尿作用があり、むくみや脚気、下痢、おできなどによいとされていて、現在も続いている。

【材料】

米	120 g
小豆	20 g
水	250ml
塩	少々
餅(一切れ20g)	80 g

作り方

- ①あずきは一晩水につけ、火にかけ、沸騰したらゆでこぼす。さらに100mlの水を入れて、30～40分弱火で煮る。(皮を切らないように柔らかくなるまで煮る)
- ②米はよく洗い、250mlの水で弱火で20分炊き、好みで塩を加える。
- ③①と②をあわせる。
- ④餅はこんがり焼く
- ⑤④を椀に盛り、③を注ぐ。

コツ・ポイント

- ざらりと炊き上げるのがよい。
- 最初は強火、煮立ったら弱火にし、20分ほど炊く。

(文責：みえ食文化研究会)

小正月 ③

亀山の小豆粥

▶P111

1月15日には小豆粥を炊く。それを神棚や仏壇に供えた後、「無病息災」を願って家族で食べる。また、神仏だけでなく屋敷のなり木(みかん、びわ、柿、いちじくなどの実のなる木)にもお供えする。お供えをするとその年はたくさんの実がなると言われている。現在ではわずかな家庭のみ伝承されている(亀山市白川地域)。

(文責：岡野節子)

上巳の節句 ①

菱餅 [節句餅]

▶P111

熊野から南牟婁郡では、女の子のいる家では4月3日のひな祭りの日に、菱餅を搗いて仏壇や雛人形に供え、親戚の家に配る習慣があったが、今では家で餅を搗く事も少なくなり、市販の小さな菱餅を購入して供える家庭が多くなっている。

私の家では、餅の大きさは菱形の対角線で15cm×23cm、厚さ1cm位の大きさを3～5枚重ねた。色は白、赤、黄、緑で、赤・黄色は食紅、緑はヨモギを入れた。黄色はもち米を浸ける時にクチナシの実を入れておくときれいな色がつく。

(文責：中山ひさ子)

上巳の節句 ②

上巳の節句の料理

旧暦の3月3日のひなまつりには、女の子のいる家庭ではおひなさまを飾り、その前に膳を供えて祝う。膳にはちらしずし、吸い物、皿物が乗せられている。

5～6人の従姉妹どうしの女の子が、午後4時ごろになるとおひなさまに供えてあったご馳走を分け合っていた。

この献立は名張市在住の重藤慶様から聞き取ったものである。なお、海から遠い名張では海の幸は貴重で、ちりめんじゃこや日持ちのする蛤、鱒などが用いられる。毎年2月8日は、名張の蛭子神社で八日えびすが開かれ、蛤の露天商も多くが並ぶので蛤市とも言われるが、こういう献立に花を添えていると思われる。なお、芭蕉の「市人にこのからかさの雪売ろう」と言う句は、蛤市の季節の情景を伝えていて、春を待ちわび

る気持ちがかもっている。

●ちらしずし

寿司飯の中にはそれぞれ味付けした高野豆腐、かんぴょう、ごぼう、椎茸、人参、雑魚、ごまが混ぜてある。雑魚は日持ちのするちりめんじゃこを用いる。

飯の上には錦糸卵、椎茸、三つ葉、紅生姜が彩りよくきれいにちらしてある。

●吸い物

蛤、吸い口にゆずまたは三つ葉を用いる。

●皿物(塗りの手前盆)

味付けした鱒の照り焼き、卵焼き、高野豆腐、椎茸、かまぼこが盛られている。

(文責：大市智子)

南伊勢町伊勢路地区では、旧暦の5月5日(端午の節句)にショウブとヨモギを屋根に飾るとともに包み飯を作り、箕に並べて床の間に飾ったり、仏壇、神棚に供える。包み飯を農作物の実に見たてて五穀豊穡を願って作る。

「包み飯」はキササゲ(伊勢路地区ではラントバと呼んでいる)の葉に子どものこぶし大に丸めた蒸したての赤飯をのせ、その上に山の幸である淡竹と海の幸であるかつおの具をのせて包み、ショウブとヨモギを添えてわらで結んで出来上がり。

テーブルに作る数のキササゲの葉を並べ、炊いたばかりの熱い赤飯をその葉にのせると、のせたところだけ葉の薄緑が茶色に変わり、ほのかなよい香りがする。

伊勢路地区は山の中である。山道を登ったところに田があり、昔は田植えの時は、家族総出で従事し、朝から「包み飯」を作って昼ご飯に食べたそう。今でも家によっては朝早くから50個60個とたくさん作り、他所に嫁いだ娘さんやお嫁さんの実家に配ったりする習慣がある。懐かしい郷土の味である。

キササゲは落葉性の高木で、雷よけの木とも言われ、民家の庭先や畑、河原にも生えている。6～7月頃淡い黄白色の花が咲き、9月頃キササゲに似た長さ30cm程の細長い紐状のさやに実がなる。端午の節句の頃は葉

が柔らかく、よい香りがする。葉は桐のようで大きく三角形の卵円形である。昔は田畑の空いている所にたくさん植えていたが、最近では減ってきた。ショウブやヨモギ同様薬用効果があると言われている。

◎「包み飯」の材料と下準備

- 赤飯…ささげの豆を入れて赤飯を炊く。
- 淡竹…アルミホイルの上に皮のまま淡竹をのせて火にかけ、表面に少し焦げ目が出来たら、皮をむいて1～2cm巾に切り、醤油、砂糖、酒で煮る。春になると家の裏山に芽が出てくるが、最近ではイノシシに食べられるので、芽が出てきたらその都度採って、焼いて冷凍保存しておく。
- かつお…生節の身を細かくほぐして、醤油、砂糖、酒で甘辛く煮詰める。
- ラントバ(キササゲ)の葉
他に、ショウブ、ヨモギ、稲わらなど

最近では包み飯を作る家庭や材料の淡竹、ラントバなどが少なくなっているが、郷土の味として伝承してほしい一品である。

(文責：大市智子、西 園子)

尾鷲市の郷土料理。ひょう菜の胡麻和えは、お盆にだけ作るもので、佛様に供えるおはぎのおかずである。

お盆の佛様の料理を霊供膳といい、それは御飯、みそ汁、煮物、漬け物又は和え物、しる粉で構成される。日にち毎の仏様の食事は、右記の様に準備する。

	朝	昼	夕
13日	霊供膳		
14日	粥	素麺	霊供膳
15日	粥	おはぎ、ひょう菜の胡麻和え	霊供膳

◎ひょう菜(ひゅ菜)の胡麻和え

【材料】6人分

ひょう菜……………200g
 茄子……………2個
 胡麻……………大さじ2
 砂糖……………大さじ1
 醤油……………大さじ1
 好みで、油揚げ、おろし生姜

【作り方】

- ①ひょう菜、茄子を茹でて適宜に切り、すり胡麻、醤油、砂糖であえる。
- ②家庭によっては、煮た油揚げや、おろし生姜を入れるところもある。

(文責：みえ食文化研究会)

※写真は「須賀利のお盆」を参考にする。
 ※内容を比較すると地区によって多少異なることが分かる。

はじめに

お盆とは先祖の霊に対する供養と現在未来の安全幸福を祈る伝統的な神祇信仰に、仏教の盂蘭盆会という行事が神仏習合して出来上がった儀礼として、今日まで連続と継承されている行事である。

尾鷲市須賀利では、先祖や餓鬼(無縁仏など)の霊をとっても大切にしているため、お盆の行事は新暦8月13日から15日夜まで行われている。そして前日12日にはその準備が行われ、16日以降には後のまつりが行われる。

平成18年8月12日から15日までの4日間、予めお願いしてあったお宅にはほぼ泊まり込みで調査と実習をさせて頂いた。その間そのお宅を起点にして、町内の何軒かのお宅を回らせて頂き、追加的に調査させて頂いた。また、最後の日には普済寺での大施餓鬼にも参加させて頂いた。

日にちを追って述べる。

お盆の前日(12日)の準備と餓鬼棚

12日(前日)はお墓の掃除、仏壇には先祖霊(精霊様)をお迎えする準備(お供え、飾り、初盆の家では特別な飾り付けや線香台、回り灯笼などをし、併せて餓鬼棚の準備をする。餓鬼棚とは無縁仏の依り代で、ここの人たちは愛着を込めて「餓鬼棚さん」と呼ぶ。また、最近では吊り下げ式の餓鬼棚も普及している。屋外に置いてネットを掛けているもの、浅い木箱や段ボール箱で代用しているものなど多様なものが見られた。

【写真1-1~1-4】(写真はP112~113に。以下同)

お盆の行事と料理の概要

1. お盆の1日目(13日)

お昼に鐘の音と共に先祖霊・餓鬼霊が帰ってくるので、すいかと冷たいお水を供えて、まずねぎらいをする【写真2】。併せて「あこや」と呼ばれるあん入りだんごを供える【写真3-1.3-2】。また積みだんごも準備する。なお積みだんごは3日間とも毎日作る。積みだんごは家庭によって4段、5段、6段などある【写真4】。夜は白いごはんと煮物のおかず(人参、ごぼう、干し椎茸、ぜんまいなど精進材料を用いる)【写真5】、漬け物(2種類)をお供えする。白飯は丸く盛り付ける【写真5で確認】。麻がらで作ったしょうろ箸(お盆用麻がらを折って作る)

【写真6-1.6-2】を添える。霊供膳は向こうに人がいる事と想定して、箸が向こう側、白飯が向こう側の左に置かれる【写真5】。夜には行灯にライトを点ける【写真6】。

■13日の献立

お供え 積みだんご

昼 冷たい水、すいか、あこや

夜 白飯、煮物のおかず、漬け物または酢の物

2. お盆の2日目(14日)

朝食にはひとりのおかゆ【写真7】、昼はぼたもち(まん丸く作り、こそっと容器に入れる)【写真8】とひょう菜の和え物(ひょう菜の他に大根葉、十八豆や茄子などを入れる)【写真9】、夜は白いごはんと豆腐を入れたはちはい(はちはい汁とも言う)【写真10】をお供えする。また、おやつ用として「担いだんご」を作る【写真11】。乾燥した麻がらを15~16cmに折って、その両端に平たいだんごを2個ずつ挿し、担いだんごにする。

■14日の献立

お供え 積みだんご

朝 ひとり(ささぎ、ささげ)のおかゆ、漬け物

昼 ぼたもち、ひょう菜の和え物、漬け物

夜 白飯、はちはい汁、漬け物

おやつ 担いだんご

3. お盆最後の日(15日)

朝は白いごはんと焼きなすび【写真12】、昼はソーメン(具だくさんの濃いめに付け汁添え)【写真13】、夜は寿し【写真14】をお供えする。

朝の間に古い担い団子を下げ、新しい担い団子を作り直してお供えする。そして夜食として、白いごはんとかんぴょうを入れたとんが汁(ひゅうが汁ともいう)【写真15】をお供えして精霊様を送り出す。

■15日の献立

お供え 積みだんご

朝 白飯、焼きなすび、漬け物

昼 ソーメン 具だくさんの付け汁添え

夜 精進ずし

送る時 白飯、とんが汁、漬け物

おやつ・弁当 担いだんご

4. 「こぼれ」について

あこや、積みだんご、担いだんご、ぼたもちなど数をきっちり数えて作るものは、多くの場合余分に作る。これを「こぼれ」と言い、作業をする人や家族が「たべたいやり(食べたいでしょ)」と言うことで、自分たちの分として余分に作るのだという。「こぼれ」という表現が微笑ましく、また楽しいと感じた。

お供えの飾り方と霊供膳・配膳形式

仏壇の中の両側や仏壇の前に机などを置き、きんらん緞子の豪華な敷物を敷き、その上に多くのお供え物を供える。お供え用の干菓子(らくがん)、生の野菜や果物、ソーメンなどの乾物、帰郷した家族が持ち寄ったお菓子などなんでもお供えする【写真4、14】。お供えの中に茄子やきゅうりに割り箸で足を付けて馬や牛を模したのものがある。「先祖様が馬に乗って早く帰って来て下さい」「牛ののってゆっくり帰って行って下さい」という意味である。【写真16】

霊供膳は仏壇の前や中に一応10人から12人分用意される。それはその家の先祖の人数分である。一代2名ずつと考えると、6代位になるのかも知れない。また配膳の基本は一汁三菜の形式に準ずるが、実際は10人から12人分ぐらい準備するので、1つの膳に2から3人分ぐらい配置する【写真14】。

またその年に仏になった方が居る家では(これを新盆という)、玄関で線香を焚き【写真17】、回り灯籠を飾り【写真18】、親族親類縁者ご近所友人一同お参りし、にぎやかなお盆を過ごすという。

精霊送り

須賀利では、お盆の最終日の15日、夜食のあと、お供え物を海に流して精霊送りをする。最近では海的环境に配慮し、実際には海のそばに一切を置き、後ほど尾鷲の業者が回収してゴミとして廃棄されるという。かつては海がきれいだったので、子どもたちは海に潜って積み団子などを拾って食べたという。程よく海水の塩味がついて美味しかったとか。食べ物が少ない頃には、衛生面はともかく資源の再活用という点で良い知恵であり、海的环境にも良いことであった。

お盆後1週間

16日にはお墓にだんごを供え、お参りする。

20日にはお花を入れ替え、バラだんごを供える。

お盆の料理の材料と作り方

①あこや(13日昼)

【写真3-1、3-2】

【材料】12個分

米粉	250g
白玉粉	25g
塩	ひとつまみ
小豆あん	150g
熱湯	少々

作り方

- ①練り鉢に米粉を入れ【写真19】、熱湯を入れてかき混ぜる。
- ②手水を付けながら更によくこねる。
- ③白玉粉を予め少量の水で溶いておき、②によく練り込む。12個に分ける。手の平で薄く伸ばす。
- ④あんを12個に分け、③にのせて包み込む。
- ⑤裏返して、割り箸で飾りを付けて30分蒸す。

あこやの模様

- 家によって異なり、十や*のしるしを付けていた。また最近ではあこやを作る代わりに、くずまんじゅうを買って供える家もあるとのことであった。

②積みだんご

【写真4参照】

【材料】積みだんご1山分

米粉	250g
熱湯	少々
塩	ひとつまみ

作り方

- ①米粉に熱湯を加え、よく練る。
- ②仏壇用と餓鬼棚用に必要な個数に分けて丸める。

積みだんご作りのポイント

- 個数計算は何段の積みだんごにするかによって異なる【写真20】。例えば9段なら、 $9 \times 9 = 81$ 、 $7 \times 7 = 49$ 、 $5 \times 5 = 25$ 、 $3 \times 3 = 9$ および1で、合計165個である。さらに餓鬼棚用として、4個(2段)又は10個(3段)、20個(4段)余分に作る。
- 1個1個の大きさは一番上に載せるものが特段に大きくし、下に行くほど小さめに丸める。餓鬼棚用も小さめにする。【写真4】
- お盆の3日の間、積みだんごは毎日作り直す。

③煮物のおかず(13日夜)

【写真5、21】

【材料】

人参	1本
ごぼう	1本
水煮ぜんまい	1把
干し椎茸	6個
油揚げ	1枚
かぼちゃ	1/4個
調味料	適宜

【作り方】

- ①人参は皮をむいて斜め切り。干し椎茸は戻して1枚を4ヶぐらいに切る。ごぼうは地元でとれる短いものを使用するが、皮をむいて斜め切り。ぜんまいは水を切ってざく切り。油揚げは湯通しして4個に切る。かぼちゃは大きめに切る。
- ②下処理した材料をなべに並べて、椎茸の戻し汁、調味料で味付けして煮る。

おかずのエピソード

- 須賀利では「おかず炊こう」というと全て通じること。材料としては上記の他にふき、昆布、たけのこ、れんこん、里いもなど何でも良い。また昔は一つ一つ炊いて味付けしたそうである。

盛り付け方

- 13日の夜に供するおかずは精進材料で作る。
- 一つのエピソードがある。ある隠居が嫁に任せておいたら、ご先祖様が夢にでて「腹減った」という。盛り付けの量が少ないのではないかと、多く盛り付けるように指示したら、夢に出なくなったとのこと。とにかく霊供膳ではこんもり、そして山盛りに盛り付けるのが正しい習慣とのことである。てんこ盛りという。白飯もてんこ盛りにし、椀を少しずつ振るとだんだん丸くなる。【写真5】

④みとりのおかゆ(14日朝食)

【写真7、22】

【材料】

米	160g
みとり	50g
水	600ml

【作り方】

- ①米をかし、みとり(豆)を入れて一晩吸水させておく。
- ②①を弱火で煮る。固めのおかゆにする。

⑤漬物

今回の調査で、漬け物は13日夜、14日朝、14日昼、14日夜、15日朝、15日夜、夜食、合計7回出された。毎回違う種類のものを用意するという。時には2種類添えられる。必ず茎漬は準備される。その他奈良漬け、うりの浅漬け、白菜漬け、きゅうりの浅漬け、きゅうりのきゅうちゃん漬け、たくあんなどであった。

⑥ぼたもち(14日昼)

【写真8、23】

【材料】

もち米	2合
うるち米	2合
市販こしあん	

【作り方】

- ①もち米とうるち米を洗ってザルに上げ、水加減をして煮る。煮えたら丸く形づくる。1個100g程度。
- ②あんを手を広げ、①を載せて丸く成形する。
- ③お椀から半分も出るであろう様にこそっと入れる。

⑦ひょう菜の和え物(14日昼)

【写真9、24-1~24-4】

【材料】

ひょう菜	1把
十八豆	半把
大根葉	半把
なす	1個
ごま	小さじ2
みそ	大さじ2
砂糖	大さじ3
酢	大さじ1

作り方

- ①十八豆は茹でて3から5cmに切る。大根葉とひょう菜も茹でて水に取り、絞って切る。茄子もへたをとり、茹でて3から5cmに切る。
- ②ごまを擂り、調味料を合わせたあえ衣の味を調べて①を和える。

ひょう菜のエピソード

- ひょう菜【写真24-1】はモロヘイヤによく似た植物で、先祖は霊界に帰っていった時に、先祖同士「ひょう菜のみそ和え食べてきたか」と会話する。そして「うまかった(おいしかった)」と言うとのこと。なので必ず作らねばならないとのことであった。

⑧担いだんご(14日、15日に作る)

【写真11】

【材料】

上新粉……………500g
 温湯
 塩……………ひとつまみ

作り方

- ①上新粉に塩ひとつまみ入れて熱湯を入れてはしよくかき混ぜ、さらに手水を付けながら手で捏ねる。
- ②積みだんごのように丸くしてから掌で押さえて平らにしてから2つずつひっつけて蒸す。
- ③麻がらを12から18cmぐらいに折り、両端に2個ずつ挿す。

担いだんごのエピソード

- 上新粉を捏ねる温湯の温度は、触ると熱いので思わず手を引っ込める(手引き水という)程度の熱さで行うが、熱くても熱湯の方が仕上がりがきめ細かく美味しいとのことである。
- 担いだんごを挿す麻がらの担い棒を「おこ」と言い、「おこが太いと重とうてえらいわい」といって、細い方が喜ばれるという。お盆用麻がら【写真6-1】は大体90cmぐらいの長さがあるがそれを15~16cmに折る。なお、担いだんごは15日も作る。14日の夜には、もとの小学校校庭で催される盆踊りにも精霊様はこの担いだんごを持っていくといわれている。14日は精霊様が盆踊りに出掛ける時のおやつであったり、15日は帰る時の弁当として作られる。

⑨八杯(14日夕食)

【写真10】

【材料】

人参……………半本
 ごぼう……………1/3本
 花麩……………1袋
 油揚げ……………1枚
 豆腐……………半丁
 干し椎茸……………5個
 みょうが……………2個
 出し汁

作り方

- ①人参、ごぼうはささがき、油揚げはたんざく切り、豆腐は2cm程度の奴、干し椎茸は戻して4つ切りする。花麩も戻しておく。みょうがは細切り。
- ②材料を煮て、澄まし汁にする。

八杯について

- 八杯は豆腐が入るので、豆腐の八杯とも言う。八杯の代わりに「やっこ」を供える家もある。八杯(八杯汁)はお葬式の時にも作られる。家によっては人参を入れない。

⑩焼き茄子(15日朝)【写真12】**【材料】**

茄子……………2個
 醤油
 おろし生姜……………少々

作り方

- ①茄子をこんがり焼き、皮をむく。
- ②適当に切って、盛り付ける。上におろし生姜を飾る。

⑪ソーメン(15日昼)【写真13】**【材料】**

ソーメン……………適宜
 具入り付け汁

作り方

- ①ソーメンを茹でる。
- ②具入り付け汁は、八杯に似るが、豆腐が入らない濃い目の付け汁にする。食べる時、具と共に食する。お供えの際は、おろししょうがを飾る。

霊供膳の今日的意義

お盆に霊供膳を整えることは、今日のように忙しい時代には大変な労力と経済的負担を強いるものであるが、先祖への崇敬の証を表す行為であり、お膳は各家庭その家の先祖の数に餓鬼分を加え、大体10人から12人分位用意される【写真14】。あるご家庭では天保からご先祖様がおられるので、10人とのこと、餓鬼を併せて11人分作られると聞いた。他の行事には無いきめ細やかな接待を先祖に対してされている。また準備したお膳を上げ下げするたび、常にご先祖様と対話している様子(例えば、先祖様、遅くなってお腹空かれましたよう、おじいちゃん、甘いもの好きでしたね、おばあちゃん、ゆっくり召し上がって下さい、などなど)はまるで生きている人と話しているようで、敬虔な、頭の下がる気持ちになる。聞き取りをさせていただいた多くの方々は自分の代では止めることは出来ないと話される。都会に出て行っている子孫が、正月は少ないがお盆には多くが帰省するということから、その精神が理解できる。

また行き倒れた者や身寄りのない霊に対して、屋外に(家庭によっては屋外に面した廊下に設置されることもあるが)餓鬼棚を設置し、自分の先祖に供えるものと同じ供え物や食べ物を供えるという行為は崇高なものである。物質至上主義的価値観が勝っているように思われる今日において、教育的課題を投げかけているように思われる。

なお栄養学的に見ると霊供膳に供える料理は全て精進材料で用意されるが、今日のように普段から動物性食材に片寄り、多くの生活習慣病を抱える現代人にとっては、時にはこのような精進材料で整えられる料理をいただくのは、健康のためにも良いことで、こんなところに現代的意義があると言えよう。

【謝辞】聞き取り取材させていただきました方々には家庭の中にまで入り込み、たいへん不躰な事でしたが、快くお引き受けいただきましたことに心から感謝申し上げます。(順不同)

牧野三十生様 普濟寺ご住職様 世古直美様 世古英世様
世古稚子様 川端あきえ様 近藤和也様 近藤葉季様
世古省三様 世古さき子様 玉置励司様

また朝も早いからと言うことで泊めていただいた方々にも心から感謝致します。

(文責：成田美代)

⑫精進ずし(15日夕食)

【写真14】

【材料】

ずし飯	1 升
酢	1 合
砂糖	300 g
塩	40 g
のり巻き (巻き用のり、かんぴょう)	
揚げ寿司 (油揚げ、砂糖、醤油)	
椎茸の握り (干し椎茸、砂糖、醤油)	

【作り方】

- ①ずし飯を準備する。
- ②お供え用には巻き寿司、揚げ寿司を準備する。または椎茸のにぎり寿司を作る。

⑬とんが汁(ひゅうが汁)(15日夜食)

【写真15】

八杯に大体同じ。豆腐の代わりにかんぴょうを入れる。ももとはとうがんを入れるとんが汁であったが、最近はどうががないので、かんぴょうを使い、ひゅうが汁と呼ばれている。

北勢地方で、8月14日のお盆にお供えする料理として作っていた。今も引き継いで作られている。ご先祖様をお迎えする行事食である。

【材料】4人分

切り昆布(糸昆布).....	15g
茄子.....	1個
油.....	大さじ1
醤油(たまり).....	20ml
水.....	200ml
みょうが.....	1個
こしょう.....	少々

作り方

- ①水で戻した切りこんぶをよく洗って砂やごみをとる。
- ②茄子はたて半分にしたものをも横に半分に切り、それを又たてに切る。
- ③切りこんぶと茄子を油でよく炒める。(こくが出る)
- ④水を入れて醤油(たまり)で味付けする。
- ⑤食べる直前にみょうがの千切りとこしょうを入れる。お好みでねぎの小口切りを薬味としてもよい。

コツ・ポイント

- 切りこんぶをよく洗って砂等をきれいに落とすこと
- 油で十分に炒めること
- お盆のお供え物なのでかつお節が使えないので、油でよく炒めてこくを出し、みょうが、こしょう、ねぎなどの薬味で食す。

(文責：みえ食文化研究会)

鳥羽市で広くみられる行事食。特に8月24日の地藏さんにお参りに来た人に配る。

【材料】

米.....	4カップ
塩.....	5g
黒砂糖.....	適宜
(固形の黒砂糖の場合は削って細かくしておく)	

作り方

- ①塩味ご飯を炊く。
- ②熱いうちにご飯の上に黒砂糖をまぶしてよく混ぜる。熱で溶ける。
- ③三角のおにぎりに結ぶ。

エピソード

- 地域によって、黒砂糖ご飯、黒砂糖めし、砂糖ご飯などと呼ばれている。また黒砂糖の使用量は家庭によっても好みによって異なっている。
- 鳥羽市菅島では毎年えしき(十五夜)にこれを作って神棚や仏壇にお供えする。また鳥羽市神島では昔、熱いごはんに黒砂糖をのせてお弁当に持っていった話を聞きました。程よく溶けて砂糖味の濃いとこりと薄いところがあっておいしかったそうだ。

(文責：みえ食文化研究会)

鳥羽市松尾町の地蔵堂には延命子安地蔵尊が祀られ、子授け地蔵として有名である。地元では「地蔵さん」と愛着を持って呼ばれている。地蔵堂は、由緒書きによれば江戸中期の正徳年間(1711~15年)に青峯山正福寺の末寺、満福寺として開基されたものといわれ、地元松尾の12名で組織されるの年寄組織「寄老会」によって維持管理運営が行われている。毎月24日には縁日が、1月と8月には地蔵尊が開帳される会式が行われている。ご本尊の地蔵菩薩は左手に宝珠、両手で錫杖を持つ木製の半跏像で、金朱青と鮮やかに彩色されており、左に矜羯羅童子、右に制多迦童子を従えている。秘仏で会式にのみ厨子が開帳されるとのことである。中でも8月の地蔵さんは地蔵踊りもあり、1年の中でも最も賑わう。

鳥羽市松尾町の人たちは地蔵さんの日には地蔵さんの料理を作って各自家で御供えをして家族中で食べる。

【材料】4人分

煮物

青昆布(乾物).....	15g
油揚げ.....	4枚
こんにゃく.....	2/3枚
煮出し汁.....	200ml
醤油.....	20ml
砂糖.....	10g

お赤飯

もち米.....	2カップ
うるち米.....	1カップ
あずき.....	1/3カップ
塩.....	小さじ1

作り方

●煮物

- ①青こぶは洗って、砂・ゴミをとり除き、水につけておく。
- ②油揚げは油抜きをして醤油、砂糖で味をつける。
- ③こんにゃくに味をつける。
- ④青こぶをザルにとり、水を切ってから味付けをする。
- ⑤それぞれをお皿一つに盛りつける。

●お赤飯

主食にあずきを入れたおこわを炊く。

- ①小豆は固めに茹でておく。
- ②米は炊く直前に洗い、水気を切る。
- ③炊飯器に米、煮た小豆、水加減、塩を入れて炊く。炊きあがったら混ぜて蒸らす。

(文責：みえ食文化研究会)

志摩市夏草の人たちはお地蔵様を崇敬し、常に掃き清めてお参りする。特に2月24日は縁日として盛大なお祭りの行事を挙行している。

◎日待ち料理の献立

- | | |
|------------------|------------------|
| ●煮しめ | ●きんぴら |
| ●いかとねぎのぬた | ●紅白餅 |
| ●金時豆の煮豆 | ●白飯 |
| ●ほうれん草のお浸し(胡麻和え) | ●みかん 1ヶ |
| ●大根なます(干し柿、人参入り) | ●酒、ビール、ジュース、お茶など |

◎煮しめ

【材料】5人分

すし用油揚げ	2枚
こんにゃく	1/2丁
ちくわ	2本
昆布巻き	5本
高野豆腐	2枚
里芋	5個
煮汁	
煮出し汁	400ml
醤油	10ml
塩	5g
砂糖	20g
みりん	20ml

作り方

①材料の下ごしらえ

油揚げは油抜きして1枚を4切れに切る。こんにゃくは茹でて一口大、里芋は皮をむいて茹で、1個を2分割。高野豆腐は戻して1枚6～8個に切る。ちくわは2cm巾の斜め切りにする。

②煮汁を煮立てて、まず昆布巻きを柔らかくなるまで煮る。柔らかくなったら、味のつきにくい材料から入れて煮る。煮崩れない様に気をつける。

エピソード

- 地蔵様には、洗米、酒、箱入りまんじゅう(熨斗付き)、紅白餅、みかんを御供えし、自宅の床の間には本膳、箱入りまんじゅう(熨斗付き)をお供えする。

(文責：みえ食文化研究会)

東紀州御浜町(市木、神志山、神木)、熊野市(久生屋、金山、飛鳥)に伝わる。

●供え物

- 花(すすき、はぎ、おみなえし)
- 里芋、さつまいも、みかん、柿、梨、まめ、新米などの収穫物を取り揃える
- 菓子

中秋の名月に、自家製の収穫物を供えて感謝の言葉を唱え、家族の健康を祈る行事が古くから伝承され現在も続いている。90歳を越えた古老は「月が出たら、一家の主の父親が供え物をして月に向かってお参りを

してから、子どもたちが供えた物のお下がりをもって食べた」と言う。仏前や神棚などに供えた物を下げ頂くことをこの地方では「たばる」(賜物)と言う。「よそ様の物を黙って取ってはいけない」と小さい頃よりきつく躰られて育てられた子ども達には、この日は家々の供え物を黙ってたばらしてもらえる事は許されており嬉しくて、「たばらして～」と言って縁側や玄関の外に供えた物を貰ってまわる風景は今でもみられる。

なお、同じ御浜町でも阿田和や、熊野市でも木本町にはこの様な習慣はなく、花と、上新粉に砂糖を入れて練って作った団子を供えるだけである。

(文責：中山ひさ子)

●りゅうぐう膳

- 白飯(器の縁が隠れるように山盛りにする)
- 吸い物(花魁、さやえんどう)
- 煮物(高野豆腐、人参、ごぼう、椎茸、こんにゃく、昆布、油揚げ、いんげん)
- 煮豆(いんげん豆)
- 漬け物(たくわん)
- おはぎ…つぶあんであんにぎる。6個
- くだもの ●菓子 ●かき混ぜ

東紀州の熊野市、御浜町、紀宝町では、お盆や春・秋の彼岸、法事のある時には、仏前に“おりゅうぐう膳”を供えておまいりをする風習がある。また、お盆と春・秋の彼岸には、おはぎ(ぼた餅)を作り、親戚や親しい知人の仏前にお供えをし、おまいりをする風習が今もある。“おりゅうぐう膳”は御霊具膳に盛りつけることから、こう呼ばれるのだろう。魚・肉類は使用しない。おはぎ(ぼた餅)は各家庭によってこしあん・粒あんの違いや、丸形・俵型の違いがある。御浜町志原の輪野やす子さん宅のお供えの例(秋の彼岸のお供え)を示す。

(文責：中山ひさ子)

亥の子 1

いのこもち [亥の子]

→P114

熊野市の郷土料理で現在も続いている。

【材料】6個分

新もち米	3合
小豆	150g
塩	

【作り方】

- ①もち米は洗って一晩水を吸わせる。
- ②蒸して普通につきあげる。
- ③小豆は硬めに炊き、平つぶしのあんを作る。(塩をまぶし、塩あんとする)
- ④餅に粉をつけず、あんをまぶす。

コツ・ポイント・エピソード

- 粉をつけていないので、時間がたってもやわらかく、塩味が程良いなつかしい味である。

行事との関わり・言い伝え

- 豊作に感謝して、亥の日に行う。今は農家でも作る人は少ない。

(文責：みえ食文化研究会)

亥の子 2

猪の子餅 (中南勢)

→P114

【材料】13個分

もち米・うるち米	各 1 カップ
小豆粒あん	1.3kg
里芋	5 個 (180g)
塩	少々

【作り方】

- ①米は洗っておく。
- ②里芋はきれいに洗って、5mm角のさいの目に切る。
- ③米と里芋を混ぜて、芋ご飯を炊く
- ④ご飯が炊けたら、すりこ木などで搗いて馴染ませ、60g ぐらいの団子状に丸めて1個100g分のあんで包む。

コツ・ポイント・エピソード

- 11月の「亥の日」に作り、女の子のいる家では良縁に恵まれるように祈って食べた。
- あんは市販のものでもよい。自分で煮る場合は、あずき450gを水浸し、加熱後1度洗きりし、柔らかくなったら砂糖500gを何度かに分けて入れて煮詰めると、1.3kgのあんが出来あがる。

(文責：みえ食文化研究会)

亥の子 3

いのこ鯛

伊賀市の東に位置する霊山(766m)山麓の山畑^{やまはた}で、昭和10年ごろの聞きとりをしたとき、11月に「亥の子の日」が設けられている話をしていただいた。この日は農業者にとって休養日となる。「亥の子に、庭、ならしたらあかん」とか、「音したら、縁の神さんが、これこれ、言うて、縁無くなる。静かにしとったら、あれあれ、言うて、縁ができるんや」と言い伝えている亥の子である。この時は一切の仕事から開放され、亥の子鯛を食べ、大根とただ芋を炊いたものも食べて栄養を摂る。この日に併せて、塩をした丸のままの普段より大型の鯛を「いのこーいわし」と売りに来る。それを求めて食べ、静かに休養をとったということである。

(文責：大川吉崇)

亥の子 4

いんのか餅

→P114

志摩市和具では、旧暦の10月最初の亥の日に、魚を一切れのせた赤飯を山の神に供えます。これをいんのか餅と呼んでいる。いわゆる「亥の子餅」の地元での言い習わしであろう。

【材料】5人分

うるち米	5合
小豆	0.5合
カツオ	500g
塩	適宜

●おんこずし

【材料】

カツオ	500g
塩	少々
うるち米	5合
合わせ酢	
酢	100ml
砂糖	130g
塩	適当

【作り方】

- ①カツオを大きめに切る。ざるにカツオを並べ、塩をふって一時間程おく。
- ②別にお腹が切れないように煮た小豆と煮汁をまぜてうるち米で赤飯を炊く。
- ③赤飯をカツオの大きさに合わせたおにぎりにする。
- ④この上に①の塩をしたカツオを貼り付けるようにのせる。

【エピソード】

- 赤飯のかわりに近年はすしめしで作る家庭もあり、これを「いんのかずし」と呼ぶようになった。さらに最近ではこれが訛って「おんこずし」と呼ばれるようになった。

【コツ・ポイント】

- お好みに応じて大葉、しょうがをはさんでもおいしい。

(文責：みえ食文化研究会)

年末・大晦日 1

かんしち

P114

伊賀市下比奈知で、12月31日の夕食に作る。祖母から伝わっている。名前の由来は分からない。

【材料】3~4人分

木綿とうふ	1丁(350g)
ネギ	20g
味噌	大さじ1
砂糖	大さじ½
ごま	小さじ1弱

作り方

- ①すり鉢に味噌と砂糖を入れ、よくすり混ぜる。
- ②ネギは小口に切り、水にさらし、水気を切る。
- ③すり鉢によく水切りしたとうふとネギを入れよくまぜて、ごまをかける。

コツ・ポイント

- 色を白く仕上げるために醤油は使わない。

(文責：みえ食文化研究会)

年末・大晦日 2

こぶ汁

P114

年末の大掃除に、多勢の人が集まるときにもてなした料理の一品。

【材料】4人分

大根	300g
青こんぶ(生)	40g
油揚げ	4枚(40g)
煮出し汁 (かつお節または煮干し)	400ml
醤油	25ml

作り方

大根を厚めの輪切り(1cm厚)、油揚げ大2ツ切りにし、だし汁で青こんぶ、醤油を入れてよく煮込む。

コツ・ポイント

- 大根をこんぶ、油揚げとじっくり煮ることが、おいしい煮物になる。

(文責：みえ食文化研究会)

野上がり 1

苗場仕舞(中南勢)

P114

田植えが全部終わった日に、苗場仕舞と言って、豊作を祈って、大日様、山の神様、家の神仏様、えびす様等に大豆を煎って粉にしたきな粉をかけた小豆ご飯を供える。

【材料】4人分

米	1カップ
小豆	35g
きな粉	適宜

作り方

- ①米は洗って水に浸しておく。
- ②小豆は硬めに茹でておく。
- ③米と小豆を入れて炊く。
- ④出来上がった小豆ご飯の上に、きな粉をふりかける。

コツ・ポイント・エピソード

- 農作業の合間のおやつにもなる。

(文責：みえ食文化研究会)

尻振りじゃ

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、五穀豊穡に感謝し、農上がりの楽しみに「尻振りじゃ」を作って食べた。

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「尻振りじゃ」と言われている。材料は商品にならない小米や蹴で傷ついたさつまいもを使う。

【材料】5人分

炒った玄米全量	100 g
つぶあん	200 g (缶詰)
さつまいも	2本 (正味244g)
砂糖	50 g
塩	少々
水	4 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さつまいもがやわらかくなったら、つぶあんをいれ、煮立ったら味をみて、塩少々を加え、火を止める。
- ⑤上炒り玄米をいれ、ふたをしてむらしておく。

【コツ・ポイント】

- 上炒り玄米のこうばしさが漂い、とてもおいしい。

(文責：みえ食文化研究会)

白もち

名賀郡青山町の郷土料理で、田植えが終わってほっとしたとき農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する。山の神様の時にも作るということも聞いている。

【材料】10個分

米粉(白米を粉にしたもの)	200 g
餅粉(もち米を粉にしたもの)	100 g
(米粉：餅粉＝2：1)	
湯	約1.5カップ
あんこ(つぶあん)	適宜

【作り方】

- ①つぶあんは、予め10個に丸めておく。
- ②米粉、餅粉を合わせて耳たぶぐらいの硬さにこねる。
- ③これを10分割して適当に丸め、中に①のあん玉をいれ、大福餅より平たく仕上げる。
- ④鉄鍋に油少々を引いて、弱火でキツネ色になるまで両面じっくり焼く。

【コツ・ポイント】

- あまり火力を大にしないこと。

(文責：みえ食文化研究会)

沖上がり ①

ぼたもち—カツオ船の上がり祝—(紀北町)

P114

紀北・尾鷲地域の漁業を主な生業としている地域では、カツオ漁(漁期3月~10月)が終了して陸に上がることを「沖上がり」と言うのを祝う「上がり祝い」の慣わしが昭和45年頃まで続いていた。

カツオ船は、カツオの群れを追って3月に枕崎を出航し、黒潮に乗って仙台、石巻沖へと上り、戻りカツオとともに下って、10月頃に帰港する。

【材料】

うるち米	80%
もち米	20%
こしあん	
小豆	1.5kg(1升)
砂糖	2.4kg(4斤)
塩	少々

帰港すると、大漁と無事を祝って、カツオ船主(親方)の家やカツオ漁のまき餌に使う活きたイワシを提供する家では、大きな球形のぼたもちを作って、船頭、機関長、かこ(水夫)等にそれぞれ奇数個ずつ配り、さらに、その日の晩か、翌日には会席膳(刺し身、煮魚、なますなど)による宴を催して振る舞った。

須賀利地区や三木浦地区のぼたもちは、直径15cmぐらいの大きさのものであったという。

海山区引本浦では、お祝い用を「ぼたもち」で法事用を「おはぎ」といい、前者は丸型で後者は楕円型にする。

(文責：奥野元子)

参考文献

- 1) ふーどら制作委員会：おばあちゃんに教わる郷土の味、ふーどら Vol.1、2010年

寺の行事 ①

涅槃団子 [はなくそ団子]

P115

亀山市井田川地域に建立する海善寺では3月15日になるとおつとめを行う。本堂の参詣者には終了後「はなくそ団子」をお下がりいただいた。この行事は5年前までは行われていたが、今では「三色団子」に変わった。聞き取りによると「はなくそ団子」は住民たちの呼称で、住職は「涅槃団子」と言っていた。

【材料】1回に作る分量

米粉	1 kg
砂糖	500 g ~ 1 kg
塩	少々
色粉(赤、緑、黄)	少々

作り方

- ①ボールに米粉を入れ、ぬるま湯を加えてよく練る。蒸し器で蒸し、杵またはすりこぎで搗きこねる。
- ②①を5等分にして、そのうち3等分したものを外側用に、2等分したものをさらに3等分し、それぞれを赤・緑・黄色に色付けし、棒状にする。
- ③外側用の白い部分を板状に伸ばし、②をのせて巻く。巻きずしのようになる。

(文責：岡野節子)

大師講は天台宗の寺院が行う行事で、天台大師の命日である旧暦11月24日あたりに行われる。亀山市域では新暦12月24日を命日とすることが一般的である。西町の遍照寺(天台真盛宗)では、戦前は命日の前日である12月23日を「速夜」と呼び、その日に大師講を行った。

遍照寺の大師講は日程を少し変更して現在も伝承されており、その時に檀家に供される料理(お非時と呼ばれる)も昔ながらの献立を守っている。その献立は白ご飯、みそ汁、のっぺい、ひろず、柿なますである。中でも白みとり(ミトリアズキの一種)を使用する醤油仕立ての「のっぺい」は特色のある料理と言える。また、柿なますについては「遍照寺の柿なますを食べないと正月が来ない」と檀家たちが言うくらい親しまれたものであったという。今でも行事は行われている。献立膳およびその中ののっぺい、柿なますの写真はP115に示した。

(文責：岡野節子)

◎のっぺい

【材料】5人分	
大根	150g
人参	130g
れんこん	120g
ごぼう	1本
里いも	5個
こんにゃく	1/2枚
白みとり豆	70g
だし汁	5カップ
醤油	1/3カップ強
みりん	1/2カップ
酒	1/3カップ強
小麦粉	大さじ1
だし汁	大さじ2

作り方

- ①大根、人参、れんこん、ごぼう、里いも、こんにゃくは1.5cmくらいのさいの目切りにする。
- ②ごぼうとれんこんは下ゆでをしておく。
- ③みとり豆は1晩水につけ、硬いめにゆでる。
- ④鍋にだし汁を入れ、①②③を加えて加熱する。沸騰してきたら醤油、みりん、酒を加えて具がやわらかくなるまで加熱し、煮含める。最後に水溶き小麦粉を加えてでき上がり。

◎柿なます

【材料】5人分	
大根	250g
人参	75g
干し柿	2～3個
酢	大さじ6
砂糖	大さじ3
白すりごま	大さじ1

作り方

- ①大根と人参は皮をむいてせん切りにする。
- ②①を塩でもみ、水で洗い絞る。
- ③干し柿はせん切りにする。
- ④酢、砂糖の合わせ調味料を作り、②と③を混ぜ合わせる。最後に白すりごまを加える。

真宗の開祖親鸞聖人の忌日に報恩講徳のために行われる法会を言う。本来は農じまいの収穫祭でもあったもので、この期間は全員講宿で勤業をしてお非時(お齋)を共食して親睦を深めることで古くから行われてきた。末寺では11月～1月の間1日か2日間おつとめを行った後、お非時(お齋)を共食する。その後住職の法話となる。この期間中は食事に生ぐさものの使用が厳しく禁じられ、献立すべてが精進料理で構成されている。この日の献立材料は檀家が精魂こめて栽培し、献上した米や野菜および豆類を使用するのが本来の姿であると言われている。

亀山市西町(高田派)誓昌寺における献立

ご飯、白味噌汁(豆腐・青海苔)、白花豆、ひろず、なます、白和え、ふろふき大根)である。

(文責：岡野節子)

茶の子は禅宗の僧侶の間で使われた言葉で「茶受け菓子」などとも言われ、おつとめが終了した後にはいただく。古くは餅生地塩あんを包み込み直径15cmぐらいの円形にしたものであったが、次に切り込みになった(昭和35～36年頃)。切り込みのない場合は代用として蓮の葉と花の落雁を茶の子に用いたりした時もあった。一般的に夏季は落雁、冬季は練り切りであった。

次第に、砂糖入りの小豆あんのまんじゅう → カステラ(昭和50年頃) → カステラのクリーム入り・ジャム入りと変化してきた。

(文責：岡野節子)

三重県鈴鹿市白子本町の青龍寺の報恩講では本膳料理の坪として白みとり豆を使った甘味噌味の煮物が供されていた。

【材料】2人分

茹でた白みとり豆	70g
里いも	50g
人参	20g
白味噌	15g
だし汁	100ml
砂糖	10g

作り方

- ①里いもは半月切り、人参は小さめのいちよう切りにし、下茹でしておく。
- ②白味噌をだし汁でとき、茹でた白みとり豆と①の材料をやわらかくなるまで煮る。
- ③最後に、砂糖で調味し味を調える。

(文責：飯田津喜美、水谷令子)

志摩市越賀の郷土料理。お寺の開山忌につくる。なお、この地域では冬瓜のことを「とんが」とか「とぐわ」と呼んでいる。

【材料】5人分

鱈(又は油揚げ1枚)……………	150g
とうがん……………	400g
生姜……………	1かけ
ごま……………	少々
酢、砂糖、醤油、塩	

作り方

- ①とうがんはなます突きでせん切りにして、軽く塩をし、布巾でかたく水分を絞る。
- ②鱈は三枚におろし、小さめの食べやすい大きさに切る。
- ③生姜はみじん切り。
- ④酢、砂糖、醤油、塩で三杯酢を作り、①～③を和える。

コツ・ポイント

- とうがんの水をよく絞ること。

エピソード

- 農業改良普及所の生活改良普及員が聞き取ったものを編集した「風土に生きる 三重の味 南勢・志摩・紀州編」の中に磯部町栗木広の栗木広生活改善グループが提供された一項にも収載されており、それによると志摩市磯部町成基地区の郷土料理と記載されており、志摩市一帯で広く食されていたものと思われる。

(文責：村上三千子)

参考文献

- 1) 三重県：風土に生きる 三重の味 南勢・志摩・紀州編

津市美里地区の実相寺では、毎月8日が薬師如来さまの縁日になっており、年に1度10月8日は組内の各家庭からおかずを持ち寄り、夕方には組全員が集まりみんなで食べる。その年当番にあたった2軒が豆汁を作り、食事に出される。食事終了後には薬師堂に参詣する。今でも継続されている行事食である。

また、古老によると(こどもの頃)、学校にご飯だけ持参すると学校で豆汁をいただくことができたそうだ。

川井綾子様(Agriroman津会長)、田中由紀子様(津地域農業改良普及センター)に教えていただいた。

【材料】6人分

浸水した大豆……………	75g
ミキサーに入れる水……………	150ml
煮干	
味噌……………	約52g
油揚げ……………	1枚
青ずいき……………	適量
だし汁……………	600ml

作り方

- ①大豆は洗って1晩水につけておく。
- ②ザルに水切りした大豆と水を加えてミキサーにかけ、ペースト状になるまでよくすりつぶす。(大豆と水は2～3回にわけてミキサーにかける)
- ③青ずいきは斜め薄きりにして、水にひたしてあくを抜く。
- ④煮干でだしをとり、薄切りした油揚げと青ずいきを具にした汁を作り、その中にペースト状にした大豆を入れて、少し加熱し味噌を加え味を整える。

(文責：みえ食文化研究会)

昔は親鸞聖人の亡くなられた日にあやかって、12月に報恩講をつとめられたのが、今は11月の始めにつとめを行う。その時“おとし”という食事をいただくが、この味噌汁が出される。時期も寒い時期なので、暖かい味噌汁で体を温めたようだ。

この料理はこの行事に限らず、冬の寒い時期の食べ物として日常にも適している。

【材料】 4人分

大根	4 切れ
米のとぎ汁	800ml
油揚げ	2 枚
赤味噌	50 g
砂糖	20 g
煮出し汁	800ml

作り方

- ①大根を厚切り(6cm厚ぐらい)の輪切りにする。
- ②あらかじめ米の研ぎ汁で大根をコトコトと炊く。
- ③煮出し汁に油揚げと煮た大根をいれ、コトコトと煮込む。大根が煮えてきたら赤味噌と砂糖を少々入れてさらに煮込む。こくのある甘めの味噌汁の出来上がり。

(文責：みえ食文化研究会)

津市一身田西の町同行の古記録によると、天保13(1843)年の定め書きに報恩講のお勤めの後「茶めし」が準備されていたそうである。また、玉城町の廣泰寺では8月23日に祭りが行われ、その時にも作られている。前日8月22日にお供えする行事食である。(約520年ほど続いている) 毎年8月20日頃までにお寺の世話人さんが村の戸一戸歩いて野菜を集め、廣泰寺へお供えする。

なお、これは行事食としてのみならず、日常でも白飯に飽きたときなどに使用できる料理である。

【材料】

米	2 カップ
番茶	2.4カップ

作り方

- ①番茶を煮だして作っておく。
- ②米をとぎ、番茶で水加減をして普通に炊く。

ポイント

- 日常食として作る場合、お好みで塩を一つまみ入れて塩味にしてもよい。

(文責：藪本治子)

志摩市磯部町山原に夏草地区というところがある。この地区に「泣き日待ち」という行事とそれに伴う行事食がある。夏草という何とも響きのよい地名であるが、この地名からも原野と開拓が係わっていると想像がつく。

すなわちこの地区の成り立ちが歴史的な悲話を秘めた開拓の成果によるものである。今を去る約350年程前の延宝2年(1674年)、多気郡五桂村(現在多気町)において当時この地を治めていた紀州藩の命により、水田の灌漑用溜め池(五桂池)を作るために4か村の住人25世帯の強制立ち退き移住が図られ、うち5世帯が同じ紀州藩田丸領のこの地に移住してきた。

五桂村を出発してきたのは11月16日。旧暦で11月16日といえば今の12月中旬頃。農作業をすべて仕まわったの出立であろう。また、正月を目前にいろいろ不安もあったことだろう。今のように車やビニールシートの無い時代、荷車に家財と食料それに当面雨露をしのぐ住居用材などを積んでいたのでは無いかと想像するが、住み慣れた土地を離れ、徒歩でこの荒涼とした草原に移住してきた。日も短くなって来たこの時期、直線距離で約25kmもの徒歩移動は並大抵なことでは無かったであろうことは想像に難くない。これから待ち受けるであろう苦難を思って地元で鎮座していたお地蔵様にお供えをして安寧と豊作を祈願したそうである。その後毎年少しずつではあるが、生活の見通しがついたことに感謝し、先人の苦勞を偲んで毎年この日に「泣き日待ち」行事が行われ、今日まで約350年近く続けられている。地元ではこの記憶を永遠に留めるために、開村から226年経った明治33年(1900年)に「夏草面祖徳記

念碑」(建立地：志摩市磯部町山原795)が建立された。この石碑には最初の移住者5家の先祖名および3年後に合流した紀州藩士の名が正確に刻まれ、それから子孫が分かれて38戸にまで増えたことが記載されているという。今日の平和・繁栄をもたらしたのは先祖方の協力・和合・質素儉約という徳の賜物であることを子孫として忘れないように、そしていつまでも地域住民が結束し、語り継ぐようにとの精神からこの碑が建立された。

泣き日待ちの料理は、平成17年に地元の方のお話してから、みえ食文化研究会で再現した。メニューは煮しめ(れんこん、人参、椎茸、ちくわ、ごぼうなど何でもよい)、ぬた(葱とか)、ごぼうのきんぴら、たくあん漬で、決して豪華なものではないが、先祖の苦勞を偲び、今日あることへの感謝を込めて行われるところに人々の絆の深さを感じることが出来る。改めて地元夏草の方々が「泣き日待ち」を通して、料理と共に先祖の思いを自戒として受け継いでゆく決意が伝わってくる。

なお、五桂池は1672年から7年の歳月をかけて1678年に完成した三重県随一の灌漑用の人工溜め池であり、完成後は下流に13ヶ所の堰が設けられ、多くの水田を潤した。現在満々と水を湛えた平和な湖面からは過去の住人の悲しみを飲み込んだことはおくびにも感じさせないし、周辺は農業公園として整備され、憩いの場となっており、全国的レベルで有名になっている三重県の高校生レストラン「まごの店」もある。農業公園で憩うとき、集落移転を伴った多くの犠牲の上に来た池であることを忘れてたくないものである。

(文責：成田美代)

参考文献

- 1) ミツ村健吉：三重の碑百選、2009年、伊勢新聞社

人生儀礼食

ハレの日のうち、個人の祝い事に属する部を人生儀礼とし、この第2節で述べる。

人生儀礼は、人の誕生から死まで、ひいては死後一定期間毎のお祀りまでを含むもので、人の一生を悉無く過ごす通過儀礼を意味する。これを一言でまとめて、「冠婚葬祭」という。冠婚葬祭とはもともと、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ある。

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る。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る。

●妊娠

妊娠するとその5ヶ月目の戌の日に「着帯の祝い(帯祝い)」が行われる。胎児の健全な発育と軽いお産を願って、妊婦が白布の腹帯(岩田帯)を締めることを祝う。また母胎の安全や母親の自覚を促す意味もあるという。妊娠5ヶ月目の戌の日を選ぶのは、犬のお産が軽い(安産)ことにあやかりたいという願いからだといわれている。起源は古く、古事記に神功皇后が腹帯をして三韓征伐に出かけたという記述があると言う。

かつては、実家から婚家先に米と小豆が届けられ、これで赤飯を炊いて母子共の健康を願って祝いをしたという。また地域によっては、小豆入りの紅白の「帯祝い餅」(帯掛け餅、はらいた餅などという)を配ったり、食べたりする。腹太餅と書いて、はらわた餅という。昔は無事出産までこぎ着けるのを願って公言するためとも言われた。今は出産後1週間目の名付け祝い餅となっている。

●出産

人はこの世に生を受け、人の社会に受け入れて貰う。出産祝いが届き、内祝いを行う。一連の行動は、新生児のお祝いもさることながら、むしろ出産した母親に対するねぎらいの意味も大きいと思われる。

●御七夜

生後7日までに命名し、名前の披露を兼ねてお祝いをする。赤飯・紅白饅頭などで祝う。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る。(はらわた餅)

●お宮参り

氏神様へ出産報告と安産お礼、成長祈願等のためにお参りする。赤飯などで祝う。

●お食い初め【P159「百日の祝い」参照】

生後100日目頃。百日の祝い、歯固め、箸祝いともいう。これは初めてご飯を食べる(食べるまねをさせる)日(平安時代はご飯でなく、餅であったとのこと)で、健康と成長を祈願する。お膳には歯が強くなるようにと歯固め用の小石を準備する。その他、尾頭付き魚、祝い餅などを添えて本膳形式のお膳で祝う。

●初節句

女兒は3月3日、男児は月5月5日。男児の場合初めての5月5日を初幟祝いともいう。なお、平安時代の王朝文学に公家の皇子誕生に際し、出生後50日頃に「五十日の祝い餅」をなめさせたことや、「百日の祝い餅」、初正月は「戴き餅」で頭を3回なでる、など成長にかかる儀礼などの餅の記述が見られる。

●初誕生【P160「しよい餅」参照】

一升餅を担がせたり、一升餅を踏ませたりする。背負い餅(しよいもち)、ころばせ餅等という。

●七五三

俗に七五三の祝いは、江戸時代までは3歳の「髪置」、5歳の「袴着」、7歳の「帯解」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た。「紐落とし」ともいう。子ども全員共通の11月15日に行われており、旧暦時代の日にちをそのまま踏襲している。この日は最も悪の少なく、平安な日と言われた。

健康で長命に育つようにという希望をこめて千歳飴が食べられている。

●十三参り

数え年13歳の3月13日(旧暦)(今は1ヶ月遅れの4月13日)に知恵と福德に恵まれる事を願って、また技芸上達を願って、虚空蔵菩薩にお参りする。この年齢は第二の成長期に入るため、心身の不安定を予防する意味もあると思われる。