

祭りと食

近年、祭りと言う言葉は人々が特定の目的を持って、特定の日に集まって催しを行う場合、例えば「文化祭」とか「芸術祭」など、信仰と関わりなく広く使用されるようになってきている。

しかし、本章で扱う祭りとは、本来の意味に基づくものであり、神社、仏閣、民間信仰等の宗教的行事に根ざした神事において取り扱われる「食」について述べるものである。なお、寺・仏閣で行われる儀式の際の食も取りあげたが、寺・仏閣の行事よりは料理に重点のある場合は、第7章第1節の年中行事食のほうで扱った。

そもそも「祭」と言う漢字は、祭壇や供物を載せる台を意味する「示」を下に配し、その上に肉を意味する「月」を、そして手を意味する「又」を添えて、成り立っている。すなわち祭りとは本来、神や祖先の霊に供物をささげ(献饌)、敬いや畏れなどの情を示すと共に、加護を願う神事を意味している。祭りは「祀る」である。捧げた供物を神饌^{しんせん}といい、神様が召し上がったあとは、参列者に掲げ下されて(撤饌^{てつせん})、直会において共食する。この直会というのは、神人共食の行為によって民の願いが神に共有され、祈願成就が約束されたと信ずる過程である。さらに直会とは神の御心と霊力(恩頼^{おんらい})を受け取り、解齋(祭りの始めには心身を清浄にし、潔斎して祭祀に臨むが、直会をもって平常に戻ることに、なおること)のための儀式でもある。なお、歴史の流れの中では、本地垂迹説による神仏習合が起こった結果、仏教による神祇信仰抱き込みにより、教義が複雑になり、祭祀も変容しながら、また明治の神仏分離令のあと、今日に至っている部分もある。

これらの神事は特定の日に行われる。そして祭りによっては、準備(潔斎と神饌の準備)に何ヶ月もかかる場合もある。神饌の準備が祭り準備の大部分を占めると言っても過言ではない。

神饌は大御饌^{おほみけ}、御饌^{みけ}、御食などともいう。一般に神饌には生饌(丸物神饌)と熟饌(調理神饌)がある。生饌は生もの、熟饌は加熱調理したもので、直ぐに食べられる形態である。神社の儀式に関しては701年の大宝律令の中の春時祭田条に、神饌の準備や直会では老若男女の別なく全員参加することなどが規定されているという。明治以前は熟饌が基本であり、神社(祭神)によって様々な神饌が整えられていた。明治になると、神道を国家の柱に据えた政策により、祭式も統一化が図られた。明治6(1873)年に式部寮から通達された官弊諸

社祭式、明治8(1875)年には神社祭式の制定が通達され、格式によって差はあるが、基本的に米(和糴^{わごく}: 粳を除いた米・荒糴^{あらい}: 粳付きの米)、酒、餅、海魚、川魚、山鳥水鳥、野菜(三種)、海藻(二種)、菓(二種)、塩・水など生饌中心の神饌が定められ、これは1品ごとに三方に載せてお供えした。第2次大戦後は国家神道が廃止され、神宮は神宮司庁、神社は神社本庁で旧の内容を概ね踏襲する形で実施されている。しかし神社によっては現在も特殊な神饌が準備されているところがある。

●山の神

山の神とは、我が国の八百万の神の考えの基になっている自然のもの全てに神が宿るとの考えから、山、岩石などのうち、特に偉大な山の神について特別な畏敬の念と共にその恩恵をも期待して山の神信仰が多く残されていると考えられる。そして「山の神」とは、山を治める神様で、通常は、女性神で、春には里に降りて「田の神」となり、秋は山に登って「山の神」となるという説がある。「山の神」は山の上もしくは山麓部分に祀られ、山仕事を助ける神と考えられている。地域によってお祭り(お祭り)の日は多少異なるが、基本的には12月8日か2月8日である。12月8日は「山の神」が山に納まる日(「田の神」が山に戻る)とされ、農作業はこの日までに終えなければならない。つまり事納めの日となっている。また、2月8日は、「山の神」が田に下りてきて「田の神」となる日、すなわち農民にとっては農作業をはじめの日であり、これを「事はじめ」(「お事始め」とも言う)と言う。逆に山の神様にとっては、山に戻った日(山に納まった日)が「事はじめ」で、山から下りた日が「事納め」(「御事終い」とも言う)である。

旧暦で12月8日と言えどもっと寒かったであろうし、2月8日と言えば今の3月に入ってからであるから随分暖かくなり、農作業をはじめのに何の違和感もなかったであろう。

これらの事はじめ、事納めの日に、農作業・山仕事の安全・豊作を祈願したり、幸への感謝の念を表すため、地域独自の背景のもとに、地域毎に特有のまつりと食が伝承されている。

(文責：成田美代)

●参考文献

- 1) 谷 省吾：皇學館大学神道博物館、平成13年、アイブレン
- 2) 義江彰夫：神仏習合、1996年、(株)岩波書店
- 3) 岩井宏實、日和祐樹：ものと人間の文化史140、神饌一神と人との饗宴、2007年、法政大学出版会
- 4) 佐々木高明：山の神と日本人、2006年、洋泉社

どの地方にもあるが、これは名張市新町にある愛宕神社の愛宕祭の時の料理で、ごぼうの白和えのほかにも里いもの煮物、焼き豆腐の煮物、ずいきの酢炒り、豆腐の澄まし汁を出す。

愛宕神社は水の神様で、宝永八年(1711)名張の大火のあと、山城国葛野郡の愛宕神社から分祀した一つとのことで、明治41年には宇留部富志禰神社に合祀されている。

【材料】 10人分

ごぼう	1本
豆腐	1/2丁
砂糖	40g
塩	少々
ゴマ	20g
醤油	小さじ2.5
だし粉、みりん	少々
だし汁	2カップ
砂糖	小さじ1
塩	少々

作り方

- ①ごぼうは皮をこそぎ落とし、4cmくらいに切って水にさらしておく。
- ②さらしたごぼうをゆがき、ザルにあげ細く切る。
- ③鍋にだし汁、醤油、砂糖、みりんを入れ、ごぼうに味がしみるぐらいに煮る。(食べてみてやわらかく感じるまで)
- ④ごまをすり鉢ですりつぶす。豆腐は水気を布でしぼる。
- ⑤すりつぶしたゴマの中に水切りした豆腐、砂糖、塩を入れてなめらかなるまですりまぜる。
- ⑥煮たごぼうをざるにあげ、水気を取り、⑤に入れて混ぜ合わせる。

コツ・ポイント

- ごぼうは少し濃い目に味をつけておく。また家によっては彩りとして人参を加える。

(文責：みえ食文化研究会)

伊賀市八幡町で、秋祭りの拝殿にお供えするために、その年の祭りの当屋が作る。

【材料】 10人分

ずいき(里いもの茎)	1束
砂糖	適宜
酢	適宜
だしの素	適宜

作り方

- ①皮をむかなくてもよい里いもの茎を水洗いしザルにあげ、水を切る。
- ②水切りした茎をサラダ油で炒め、柔らかくなったら砂糖・酢・だしの素で味付けする。

コツ・ポイント

- 温かいうちに味付けをする。

(文責：みえ食文化研究会)

滝の権現さんとは伊賀市青山町滝に所在する熊野三所神社のことである。

木津川に沿って大山田村に通じる県道伊賀青山線の町はずれが滝の集落。集落のはずれ上切橋のたもとから矢上林道がある。林道に入ると石の鳥居が有り、参道に沿って木津川の支流、奥の院川の溪流を200mほど行くと、この幽遠の地に滝の権現さん「熊野三所神社」が祀られている。明治41年式内比々岐神社に合祀されたが、地元ではそのまま社殿も残し、信仰を続け、その後分祀されて今日に至っているという。

御本殿は桃山建築の極彩色で元亀三(1572)年の棟札がある。30m余もそそり立つ巨岩の上に建っていて、拝殿から本殿にのぼる参道も険しい。境内を流れる奥の院の川には“寿老の滝”がかかり、紅葉が殊の外すばらしい。

100m上流に小瀑があつて磨崖仏が彫られている。地元では「奥の院」と呼んでおり、巨木の枯れ松を神樹としてまつられている。11月30日(23日)が祭礼で、今も昔そのままのしきたりで祭りが営まれる。

頭屋は四戸で、来年の頭屋四戸も見習いを兼ねて補佐する。紋付羽織袴の頭屋代表の挨拶のあと、古式の「しゅうし」が始まる。あずき御飯と大根の味噌汁のほか“たたきごぼう”が配られる。ごぼうを蒸した(茹でた)あとたたいて、焼いて、とうがらし味噌を塗る。素朴な収穫の秋の味わいがする。

昔の「しゅうし」は、女人禁制だったが、近年は女性も参列できるようになった。昼なお暗い参道の苔道がすばらしく、雨のあとの初夏の苔道は京都の苔寺の感じがする。うれしいにつけ悲しいにつけ、永い年月滝区の人達がお祈りを捧げてきた社叢である。

◎ごぼうのとびきり

【材料】 4人分

ごぼう	180 g
鷹の爪	1 本
削り節	3 g
だしじゃこ	5 g
特製味噌	
砂糖	大さじ 1
みりん	大さじ 1
味噌	大さじ 3
酒	大さじ 1

作り方

- ①ごぼうを茹でて10～15cmに切り、更に縦に割る。
- ②すりこぎで①のごぼうを叩く。
- ③竹の棒に挟んだごぼうに特製味噌をたっぷりぬる。
- ④炭火でじっくり味噌に焦げ目がつくまで焼く。

コツ・ポイント

- ごぼうを叩くのは、身を柔らかくし、味噌の味をしみ込ませ、火の通りをよくするためである。

(文責：みえ食文化研究会)

参考文献

- 1) 青山町広報誌「青山風土記」36.滝の熊野三所神社 昭和58年 8月号
- 2) 〃 82.滝の権現さん 昭和62年 6月号

鶺鴒宮神社と島ヶ原だんご

鶺鴒宮神社は伊賀市島ヶ原の氏神様で、毎年12月20日に村祭り(秋祭り)が行われる。島ヶ原だんごはこの祭りの際に供えられるもので、各家庭でも神棚に供え、親族、知友に配られる。

鶺鴒宮神社の由来は、奈良東大寺二月堂で行われた修二会に、全国の神々が招かれたが、若狭の遠敷明神は釣りをしていた遅参した。その償いとして、東大寺の実忠和尚の夢枕に立ち、毎年修二会の行法に、若狭の清水を献ずることを約束した。すると二月堂参道下の岩が裂け、二羽の鶺鴒が飛び立ち、清水が湧き出したという。そこで、実忠和尚がここに鶺鴒宮を祀った。その後、二月堂の鶺鴒宮社を島ヶ原正月堂の東南に招いた。祭神は、大国主命の息子である事代主命(恵比寿大明神のこと)。「釣りをしていた神」だから恵比寿様(事代主命)があてられたと思われる。

島ヶ原だんごの由来は、島ヶ原という地域が三重県の西の玄関口、大和、山城、近江三国に近接し、古都奈良との交流も盛んであったことから、鶺鴒宮神社は奈良春日神社とゆかりが深く、奈良の春日神社内若宮神社のおん祭りにお供えしていた「ぶと餅」に習ったとされている。しかし、現在でも作られている「神饌ぶと」は、最後に油で揚げる揚げ菓子であること、また形状として餃子のように半分に折った様な形で且つ綴じ目を縄の様に包み込む様な形をしていること、材料として小麦粉が基礎であることなどから、島ヶ原だんごとは似ても似つかないので、真偽の程は不明である。

●島ヶ原だんご

【材料】10個分

もち米	1 カップ
米粉	1 カップ
熱湯	4 カップ
あん	300g (小豆350g、砂糖300g)
取り粉	適宜

作り方

- ①あん(つぶあん)を作っておく。10個に丸めておく。
- ②ボールに米粉を入れ、熱湯を少しずつ入れながらよくこねて耳たぶ程の固さにし、適当な大きさに切る。
- ③水に一晩つけ、よく水切りしたもち米の上に、②を乗せ、蒸す。
- ④③を搗き、搗き上がったら、取り粉を敷いた半ぎりにいれる。
- ⑤手早く10個にちぎって丸め、あんこを入れ包みこむ。
- ⑥この上に菊、桐、南天などの判を押してできあがり。

よもぎ団子にするときは

- よもぎ 300g (よもぎを茹でてきざみ、冷凍しておいたものを使う)
- よもぎはお米が蒸し上がる前にいれる。

コツ・ポイント・エピソード

- 米粉は現在入れない人もいるが、昔どおりにするなら米粉を入れる。
- 餅つき機を使う場合は、蒸すこともでき、その後、つく作業もしてくれる。
- 島ヶ原だんごは昔は塩味のアんを入れていたが、現在では砂糖入りのあんを使う。

(文責：成田美代)

伊勢市二見町興玉神社の境内社竜宮社では、旧暦の5月15日に江戸時代の天津波で犠牲になった人々の供養と海の安全を祈願する例祭が行われる。

「郷中施」と称するこの祭の由来は、寛政4年(1792)の天津波で、二見郷江村は民家の大半を失う壊滅的な被害を受けたことにはじまる。天津波で被害を受けた村人達は互いに村中(郷中)で施し合い、助け合って水難から立ち直った。竜宮社の例祭「郷中施」はこの故事に由来する。

例祭では「津波は急に来る。見るな、待つな」と津波への心構えを語呂合わせで「キュウリ・ナス・ミル(海松)・オゴ(於期苔)・マツナ(松菜)」に託して海の守護神「大綿津見神」に供える。神事のあと巫女達が供え物を乗せた木船を神社前の浜から海に送り出して海の安全を祈る。

ミル・オゴノリ・マツナは古くから海の恵みの食材として伊勢志摩地方では親しまれてきた。しかし、近年は著しい環境の変化で、これらの海藻や植物は減少し、食習慣も失われつつあるのは残念なことである。これらの海藻について少し説明しておく。

①ミル [海松]

[初編P61参照]

英虞湾などでは静かな海底を這うように生えている。食用にするのは「ナガミル」で、初夏から夏の新芽をゆがき、よく冷やしたものを酢味噌で食べるのが一般的である。体の中から涼しさを誘う夏の味覚だと思ふ。

②オゴ [於期・海髪]

寒天の材料として知られるが、直接にも食べられる。潮間帯の小石などに付着する暗紅色の海藻はゆがくと鮮緑色になり、海藻サラダや刺身のツマとして用いる。

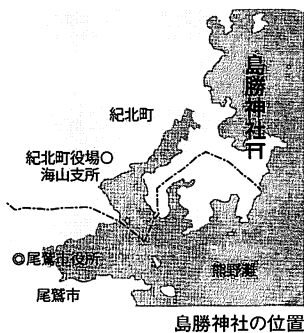
③マツナ [松菜]

[初編P106 浜まつな参照]

初夏から夏にかけて英虞湾などでは、砂礫海岸の高潮線付近に自生する植物で、若芽を食用にする。葉は松葉に似ているが多肉質である。ゆがくと鮮緑色になり、適度な塩分がある。シャキシャキとした食感が特長で、おひたし・吸物などに幅広く利用できる。

(文責：藪本治子)

紀北町の深く入り込む沿岸には小さな集落が多く点在する。海山区の引本・白・島勝の各浦は、古くからマグロやカツオ、鯨などの漁場として栄え、関船祭り(引本浦)、大白祭、カマス祭り(島勝浦)など神社に海の安全と大漁を祈願する祭りを伝承してきた(海山町史より)。そのうち、島勝浦(以下島勝地区という)にある島勝神社の秋の例大祭をカマス祭りと呼び、カマスの姿ずしを作って神社に奉納する。



して奉斎された社であることが記され、明治41年(1908年)に三狐・長峯・八幡・稲荷神社及び無格社山神・戎神社・愛宕社を合祀した。天忍穂耳命、倉稻魂命、菅田別命、大山祇命、事代主命、軻遇突智神及び不詳二座を祀る。

島勝神社秋季例大祭

島勝神社例大祭は250年近い歴史を持ち、春季大祭(1月)及び秋季大祭(10月)の年2回開催される。そのうち、秋季大祭通称カマス祭りは、大漁祈願と海上安全を願って、伊勢音頭の歌や囃子にあわせて法被姿の大勢の子どもが引く山車と稚児二名による三番叟の舞を披露しながら島勝神社まで町内を練り歩く。稚児は赤い羽織と青い袴に烏帽子の衣装をまとい、烏帽子の一つには太陽を表す赤い丸、もう一つには月を表す赤い三日月が描かれ、太陽の神と月の神に豊漁と安全を祈願するものとして島勝神社に舞を奉納する。山車から餅まきも行われる。以上が本来のやり方であるが、最

島勝神社の由緒

三重県神社誌には、島勝神社は、昔は二天八王子神として奉祀されていたことや島勝浦の産土神、鎮守神と

近は、人手の関係から、三番叟の舞や練り歩きが取りやめになっている。

「カマス祭り」の由来

不漁が続いていたある時期、秋季大祭の当日にカマスの大群が島勝に押し寄せて大漁になり、カマスずし(姿寿司)を作って地下(地元の人々)に配って祝ったところ、町が潤いを取り戻したのが始まりとされる。その時代は食べ物が少なく、神社の祭りにカマスずしが振る舞われたことから、近隣からも多くの人々がそれをいただきに参拝していたという。

かけの魚

写真【P206 写真1-2】は山車に飾られたかけの魚であるが、この辺りではかけのよという。かけの魚はソマカツオまたはコカツオの内蔵を取り除き、塩漬けにして、2~3ヶ月間冷暗所で保存したもので腹部には塩が詰められている。以前は、その塩漬けに小判型の魚を入れる桶(「ようぼち」または「よぼち」という)が用いられた。

神饌

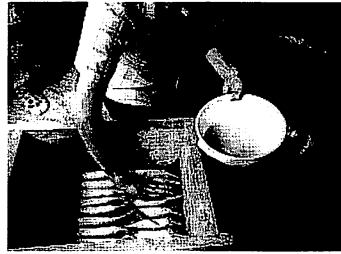
神に捧げる御膳には、ソマカツオの切り身、ムツ、山イチゴの葉に載せた甘酒、カマスの姿ずしが並ぶ【P206 写真2-2】。内社18膳、外社4膳を作り、ご神体に最も近い扉の向こうに祀られる。春季大祭はカマスずしに替えて海老が供えられる。また、手前の祭壇には、米、餅、酒、海魚、鳥(卵)、海菜(昆布)、野菜(白菜・大根)、果物(バナナ・りんご・みかん)、菓子、塩、水などを三方または折敷に載せてお供えする。

カマスずし(姿ずし)の調理

神社への奉納と供え物をされた方のために、地区の女性らがカマスずしを前日に作る。

作り方

- ①新鮮なカマスを、頭を残して背開きにする。1尾につき1掴みの塩でめて、冷蔵保存する。
(カマス約100尾を準備)
- ②塩めたカマスを酢で洗い、背骨、小骨をとり、甘酢に数時間、スライスしたレモンを入れて漬け込む。
- ③すし飯を作る。
(合わせ酢は米2升に対し、酢2合、塩80g、砂糖700g)
- ④すし飯を成形し、酢めたカマスを上に置き、巻き簀で形をしっかりと整える。頭や尾はすし飯を包むようにして形よくおさめる。
- ⑤花みょうがの葉を敷き、その上に形を整えたカマスずしを押し寿司用木型に並べ、仕上げに手酢を塗る。同様にしてその上に花みょうがの葉を敷いて、握ったカマスずしを積み上げる。積み終わったら、葉を敷いて蓋をし、重石を置く。



エピソード

カマス100尾で米4升を使う。合わせ酢は、今は砂糖を入れているが、かつては酢と塩の味付けであった。

神事参列者への供応(直会)

参列者には御神酒や甘酒が振る舞われるほか、供え物をされた方には、直会に替えてカマスずし、餅2切れ(鏡餅)、酒(1合瓶)、護符菓子(紅白)が持ち帰り用として手渡される。護符菓子は左三巴の神紋をあしらった落雁で、地域の方は“ごふう”と称している。

(文責：奥野元子)

紀北町海山区の各地区では、例年1月上旬に1年の大漁や豊作、無病息災を氏神様に祈願する「八幡祭」が催される。そのうち相賀・渡利地区で行う相賀神社の例祭「八幡祭」では、今も「まなばし神事」が執り行われる。

相賀神社

相賀神社は、銚子川の河口に近い北牟婁郡紀北町海山区相賀 801 番地の地に鎮座する。その創始については不詳であるが、古くは二天八王子社といい、明治時代に相賀地区の数多き神社を合祀している。主な祭神は國常立尊・國狹槌尊・譽田別命ほか13神である。末社の八幡宮は荘司(息長)氏の氏神として祀られた。

八幡祭の由緒

海山町史(1984)には、享保3年(1718)粉本村(相賀)庄屋八三郎が書き残した「粉本村諸色大控写」に、5ヶ村で祀り、引本浦より大魚2本・小魚2本板魚を持参、寛永年間に引本浦ほか1村が離れ3ヶ村になったことが、さらに「荘司家由緒書」に当地方を統治していた荘司氏が「宮座」に座し、引本からの祝い魚によって「板を上仕」、すなわち、まなばし神事があったこと、代々相賀・渡利地区の旧家だけで行ってきたが、大正13年より全区民の祭りとし、その時、元相賀村を二つに分けて祭典の主体を東の村・西の村としたことなどが記されている。

本宮祭

宵宮祭の神迎えの儀式(神社)、神入りの式(袴屋神棚)、野来式、関船連中による練り歩きと空船の儀式(袴屋)から、さらに翌日の本宮祭のお宮の式(弓立ての式、八幡宮の式、弓取りの式、板の上の式)、神送りの儀式に至るまで、その内容は海山町史(1984)に詳細に記述されているので、それをもとに、本宮祭のお宮の式のうち、八幡宮の式と板の上の式について主に述べる。

お宮の式

●大盛りのご祝儀とお供え餅

神前に袴屋の奥さんの盛った大盛りのお飯を供える。大盛りのご祝儀として神社と関船にお供え餅を送る。

●弓立ての式 (内容省略)

●玉串奉奠 (内容省略)

●八幡宮の式

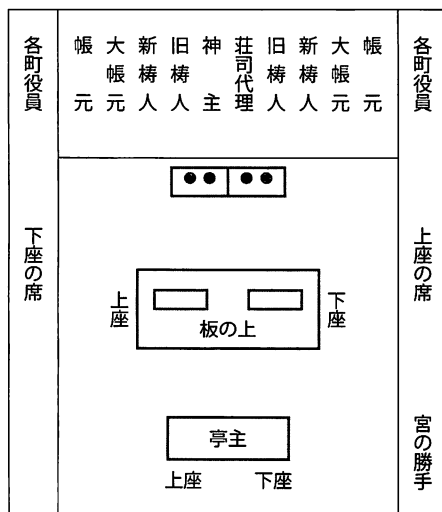
給仕は荘司代理と神主の前に椀二個を並べた膳を置き、各人へカワラケを配る。

【御神酒】

亭主役の口上によって「御神酒」が順につがれ、神前より下げた「みかん・昆布」が各人に配られて、初献、二献へと進む。

【初献・二献】

二献と三献の間に弓取り式、板の上の式が行われる。



宮の式席順図

●弓取り式

上座は的に向かって右、下座は左、弓は三回打ち違えに打ち合わせる。

的の両端には、「掛け魚と木づち」が掛けられている。

●板の上の式

上座はカツオ、下座はボラ(名吉)を双方より送りあい、本祭の朝神社へお供えしてそのお下りで行う。

①膳を戴いて右側に置き、半紙で男蝶女蝶を折る。

②魚ははじめ頭を左にしてハザをとり、右に直して刃を入れる。

- ③カツオは四節、名吉は二節、骨は三つに切る。各節よりサシミを7・5・3にとる。あとは左側に頭を向け元のとおりに直す。一部を神様に供え、残りを宮の勝手に渡し料理をさせる。
- ④給仕は冬イチゴの葉と箸を各人の前に配り、料理した肴を冬イチゴの葉の上に置く。

【三献】

- ①給仕は膳に大椀と米・大根目切（大根を材木のような形に切ったもの）・松葉を添えて正座に置く。
- ②亭主、三献目の口上。
- ③正座「亭主さんより」、亭主「どうぞ正座より」、正

- 座「それでは一献預かりまして、お登り様で」とのすすめで、給仕は下から正座へと注いでいく。
- ④正座にて一椀を加え、最後に亭主の前に置き、二椀になみなみと注ぐ。
- ⑤正座「三献目目出度く頂戴いたしました」の挨拶で、関船が白砂に上がり、船歌を歌い、荘司代理の「目出たい」の挨拶により、お宮の式は終わる。

神送りの儀式

夕方、神が栲屋から神社へ帰る。

(文責：奥野元子)

神社・仏閣の祭りや食 ⑧ 廣泰寺と御開山法要献立(精進料理)

廣泰寺は三重県度会郡玉城町宮古に所在し、神照山と号し、釈迦牟尼佛座像を本尊とする曹洞宗の寺院である。

文明18(1486)年、大空玄虎禪師(1428~1505)によって開創された。室町時代後期、八代足利義政將軍の頃で、東山文化が栄えたが、応仁の乱後の戦国の世で、都を中心に不安定な時代であった。ご開山大空玄虎禪師はとんちで有名な一休禪師と同時代の方で、学問的に卓越しているので「虎蔵主」と称され、晩年、後土御門天皇より『闊通佛性禪師』の称号と紫衣勅許の綸旨(勅語)を賜った。

臨濟宗中興の祖と称される江戸中期の白隠慧鶴(1686~1769)の『仮名菴』に、「昔、永正年中の頃、禅学無双の誉れ高き二人の道人あり。一人は伊勢の虎蔵主、一人は紫野の純蔵主。虎蔵主は後に浄眼寺開山大空禪師と云。生縁は武州、姓は源氏、洞上の尊宿、遠州石雲精舎、崇芝和尚に参じて大いに得る処あり。是より虎蔵主の声価段々として叢林の間に震ふ。」と記されている。

大空玄虎禪師は本寺・石雲院(静岡県榛原町)第2代を嗣ぎ、後に伊勢国司北畠材親卿の請により、松阪市大阿坂の浄眼寺開山となる。その後、本寺・石雲院に再任、あるいは福井県その他数ヶ寺に錫を留められた。

文明4(1472)年伊勢国浅香(松阪市大阿坂)の山中に噴き出す猛火は石を溶かし、沸湯が天に立ち登り、人々は地獄谷と名付けて遠望するだけで、恐れて近づくことが出来ないと伝え聞き、大空玄虎禪師は「伊勢国は天照大神鎮座の地であるのに、このようなことがあって良いものか。すぐ行って調べよう」と、錫を飛ばして伊勢に来た。



献立表を示される廣泰寺ご住職

まず皇大神宮に詣で、社前で座禅を組み、仏法を念じたところ、明け方になると神の声が聞こえた。「これより乾の方に当たり妖邪の気あり、国民を煩わす。」師の定力えの救い得れば則ち遂に正法興隆の靈地とならん。吾れ長へに師の法を護持せん」との啓示に感激、再拜して社前を退き、浅香の窮谷に赴き、大石の上で座禅に入り、妖気退散を念ずること七日間、山鳴り谷響き山水晴朗として妖邪頓に跡を払う。大空玄虎禪師はこの地に茅屋を建て数ヶ月ほど住んでいた。その後、伊勢国司北畠材親は一字を建立し、禪師を請して開山とした。松阪市大阿坂の正法山浄眼寺である。

晩年、大空玄虎禪師は度会郡玉城町宮古に草庵を結び隠居すると、廣泰長者と呼ばれる篤信者が一大伽藍を建立して禪師をもてなす。そして、山号を神照山、寺名を廣臺寺(のち廣泰寺)と称した。時に文明18(1486)年で、この年、禪師は後土御門天皇から『闊通佛性禪師』の禪師号と紫衣勅許の綸旨を賜わり、永正2(1505)年7月に入滅した。

慶長3(1598)年北畠氏の一族で田丸城主の田丸直息は寺領50石寄進。織田信長の次男織田信雄が田丸城に入り、城を奪われた形になった田丸直息は後に天正12

(1584)年の『小牧長久手合戦』で蒲生氏郷の与力となり活躍。氏郷が伊勢12万石を与えられ松ヶ島城に入城した際に田丸直息は田丸城を与えられ城を奪還する。

同16(1611)年岩出城主稲葉道通が帰依せられ高22石9斗余の寺領を寄附。

元和3(1617)年藤堂高虎から毎年玄米20俵宛祈禱料として寄附された。

正保4(1647)年火災に遭い伽藍什器宝物類ほとんどが焼失し、明暦3(1657)年紀州藩主頼宣の許しを得、今の本堂が再建された。その後頼宣は二度来泊し、寺領23石を寄附。また明治維新までの間、500両を元本としてその利子を年々下付されていた。

文政3(1820)年火災に罹り書院・方丈が焼失、天保12(1841)年再び出火して庫裡・山門・鐘楼等焼失した。都度藩主に嘆願して助力を仰ぎ現在の書院・庫裡などを再建した。

元禄7(1694)年に建立された山門は総櫓造りで、町の有形文化財となった。同14(1701)年伊勢における紀州領の触頭僧録司に任じられ、代々紀州公独礼格の格式受ける。

毎年陰暦7月23日(現在は8月23日)に開山玄虎和尚入滅忌日であり、末寺結集して前夜速夜大法要が勤修される。

次に御開山法要関係の献立を示す。□内は原本通り。

御開山法要献立

たい夜 御汁 少なす入
豆ふ入
午時
精飯
香こ

- 注：①50人分作る。
②汁はみそ汁(赤みそ)。
③精飯はふつうのご飯。
④香こは大根のひね漬を使う。

小薬石 まぐろ
又は
そうせいじ缶詰
(ピン茶又はビール)
精飯

- 注：①小薬石はこの頃には行わない。
②ピン茶はお酒のこと。ビールのことを泡般若とも。

奥書院と大室施主お膳

平 あげ 御汁 豆ふ
かんぴよう
牛蒡
南瓜
大皿 大豆(煮豆)
小皿 高野豆ふ
椎茸
紅生が
小皿 奴豆ふ
般若湯又はビール 精飯
香こ

- 注：①本寺の導師を務める末寺の大室と末寺78ヶ寺の亡くなられた方や永平寺に行かれない方などの食事。
②紅生がは筆生姜。

薬石 あげ
なす つぎ汁
牛蒡

- 注：①薬石とは夕食のこと。
②あげ・なす・牛蒡は薄味に仕立て、「平」に盛る。
③器に中ぐらいのあげ1枚を広げ、その上に、可愛らしいなすを半分に切り5mm程の切り目を表面に入れたものと、牛蒡は7～8cmに切ったものをのせる。
④つぎ汁は、あげ、なす、牛蒡は薄味に煮てあるので、食する際には味噌汁を注いでまわる。何回も注ぐ。

當日
朝午時 平 巻こんぶ
御汁 豆ふ
あげ 枝豆
牛蒡
かんぴよう
南瓜
精飯
皿 大豆
小梅添へ
香こ

- 注：①たい夜の儀式に泊まってくれたお寺の方々の食事です。
②大豆は甘辛く煮る。
③小梅だけでなく筆生姜も添える。

皿 赤いもくき 茶飯
生姜添へ
香こ

- 注：①皿は輪島塗りの大きめの皿。
②赤いもくきは、皮をむいて塩もみして、軽く絞って、から煎りして火を止めて酢と砂糖を入れる。真っ赤になる。
③生姜は筆生姜の味のついていないを針生姜にする。
④茶飯はお茶を米に入れ、塩少々で炊く。

帳場施主飯台

皿 高野とふ
なす 御汁 豆ふ
南瓜
あげ 精飯
椎茸

- 注：一般の方の飯台で100～200人程用意する。

退山御寺院(典座寮)

見斗くひの副食品 椎茸等
奴豆ふ
ビール 適量に
香こ
典座誌

(帳場施主飯台皿に添付 高野豆ふと椎茸の二品は昭和50年より添加する)

平成25(2013)年11月20日(木)みえ食文化研究会は廣泰寺を訪問し青山弘道住職ならびに奥様にお話を伺った。

- 典座職**は重要な役職で、修業僧が修業がスムーズに行われるよう野菜を中心に、とにかく菜っぱ1枚も無駄にしない。洗いかすみたいな物も食べた。物にも命があり命とは働き。
- 開山忌の献立**について
前晩：おたい夜。正当：本日。午前5時：朝のお勤め。御開山に朝食を供える。朝のご飯は昼食を兼ねる。朝食を作っていると昼頃になる。昼：お菓子。夕

食がメイン。

- 住職**の戦後の思い出。どんなに物の無い時でも御開山法要のために米蔵には米1俵を必ず残してあった。
- 明治維新**の廃仏毀釈の時は大変だった。文書類は地中に埋めたが木箱だったので全部腐ってしまった。寺に押し寄せてきた暴徒をタチバナという剣の達人が押し止めてくれて寺が守られた。
- 平成16年に御開山100周年の法要を行い出席者は300人程。

(文責：増井紀子、小坂節子、新聞脩子、成田美代)

参考文献

- 1) 曹洞宗 神照山 廣泰寺のパンフレット
- 2) 廣泰寺 http://kitaise.my.coocan.jp/syui_wat1102.htm
- 3) ウィキペディア[白隠慧鶴]
- 4) 白隠禅師法語全集 第10冊 仮名菴 http://www.zenbunka.or.jp/pub_etc/pub/entry/post_122.html
- 5) 日本史人物列伝 織田信雄 <http://www.5b.biglobe.ne.jp/~yoropara/retuden/retu00113.htm>
- 6) 田丸城 <http://www.geocities.jp/osiro/tamaru.html>
- 7) 戦国武将列伝 田丸直息(たまる なおき) http://www.free-style.biz/senngoku/2007/10/post_730.html
- 8) みえ歴遊の会 岩出城跡 <http://rekiyu.web.fc2.com/ts/19.html>

神社・仏閣の祭り⁹と食

島ヶ原 正月堂の修正会

→P207

島ヶ原にある正月堂(正式：観菩提寺)修正会は奈良東大寺二月堂のお水取りに先駆けて行われる厄除け大餅会式である。この行事は「講」と呼ばれる地区ごとに「頭屋」にあたる家が担当し、供え物を用意し供える。なお、講の数は、平成6年は7つ、平成26年は6つであった。

昭和29年に三重県の無形民俗文化財に指定された行事である。五穀豊穡と除厄を祈るという意味合いがある。この行事の流れは以下のように進められる。

準備

2月9日に当にて餅つきが行われる。つく量も非常に多く、手間がかかるため、近年は餅つき機を使用する機会が多いが、現在も臼と千本杵を用いて餅をついている当家もある。餅つきは6人がかりで行われる。4～6升のもち米をつく作業を14回ほど繰り返す。もち米は5軒の当家が作ったものを持ち寄って使われる。ついた餅を臼の中に入れて固め、4時間ごとにひっくり返し、形にしていく。その後、もちをあんのようにして、その上から更にもちで包んでいき次第に大きな餅にしていく。5枚の大餅は重ねられ、上から順に5、4、3、2、1の餅と言われる。5の餅が最も重く約6

キロ。番号が若くなるにつれ、ひとつあたり餅の重量も軽くなる。

また、子孫繁栄を願う飾り物である餅の成り花が飾られる。成り花は桜の木、餅、栗、ツバメのつがいからなる【P207写真1、2】。また、俵に五枝の松を挿したのも飾られる【P207写真3】。本来は本物の米俵が使われていた。

シュロの皮を使った鬼頭も作られる。わらをシュロの皮で包んで頭を作り、栗で鼻と口、人参でツノ、みかんで目、大根で耳を形づくる。この鬼頭には一説では「厄払い」の意があるといわれる。講によって、穏やかな表情であったり、険しい表情であったりする。大餅の上に鬼頭を乗せ、床の間に飾られる。【P207写真3】

餅つきが終わると、宴会が開かれる。餅つきの日以前にも、飾りに用いる桜の木を伐った日にも宴会が開かれる。

だいひょうえしき 大餅会式

●出発前

2月11日の大餅会式では、出発前に昼前から当において、親族や他の当家を招待して宴会が開かれる。宴会で出される料理は、昔は、当家の親類の女性たちが

用意していた。12年ほど前に作られていた料理は焼き魚(ぶり、青魚、白身の魚)、揚げ物(からあげ、イラエ、ワカサギ)、煮物(高野豆腐、甘く炊いた白豆、金時豆、炊き合わせ：こんにゃく・しいたけ・フキ・筍)、和え物(からしあえ)など。女性の食事準備の負担が非常に大きかったため、次第に料理の一部は仕出し料理でまかなうようになってきた。現在では、家で準備するものといえば、汁物や漬物の盛り合わせぐらいであり、昔と変わらないのは、酒を決して切らさないように注意している点くらいである。

●正月堂までの練り歩き

14時頃になると、縁側から餅や飾りを出し、「やーとこせ」と唱和し、正月堂に向け出発する。昔は敷地から出る際にお茶碗をわることがあった(戻ってこないようにという意味合い)。男衆は「せきのと(節句を務める当家の意)」と書かれた法被、襷、はちまきを纏い、餅や飾りを運ぶ。基本的には、のぼり(紫色。講の名前が記されている)の後ろに鬼頭がつき、後は順不同で列をなして練り歩く。掛け声「エトーエトー」。道々で出会った人に、日本酒を紙コップで振舞う。

●練りこみ

正月堂に集まった各講の当家が、威勢よく争って中に入っていく。順番を待たされている方が、後ろから

あおったり、周囲で見ている見物人につっこんだりといった荒々しい様子が見られる

●奉納

正月堂に供え物を奉納後、堂内で手拍子に合わせて「やーとこせ」と歌い、万歳三唱する。

●餅まき

すべての講からのお供えが終わると、年男年女(子どもと大人、それぞれ3~4人)が本堂から参拝者に向かって福餅をまく。

だつたんぎようほう 達陀行法

翌12日、正月堂の堂内では密教儀式の「おこない」があり、読経や護摩祈とうの後、荒行といわれる『達陀行法』が行われる。

行事が終わると、当家にひとつだけ赤い印(牛黄宝印)が押された餅がかえってくる。本物の牛黄を用いるため身体に良いとされる。この印のどこかしらが入るように切り分け当家の当主の判断で親類や他の当家に分配する。この日には宴会はなく、茶会のみ行われる。

(文責：磯部由香、北 美紀)

神社・仏閣の祭り¹⁰と食

蛭子^{えびす}神社と蛤市

「えべっさん」と市民に親しまれている「八日^{やつ}戎」が2月7・8日に名張市鍛冶町の蛭子神社で行われる。昔は市内や近隣の農家だけでなく大和、河内あたりからも参詣人が押しかけてきたようである。露天が並び、蛤市が開かれる。山間部の野菜類と海の幸である日持ちのする蛤との物々交換が始まりであると言われている。

また、吉兆^{けっきょう}と呼ばれるネコヤナギに千両箱を飾った福柳が売っている。

戦前の商家では祭りを見学にきた人たちに甘酒を振る舞っていた。現在では氏子が粕汁を振る舞う。

(文責：大市智子)

参考文献

- 1) 三重の味 千彩万彩、P.57~P.58、2006

城田神社（伊勢市上地町1832-1）では旧暦の新年に御頭神事「獅子舞」が行われる。平成26年は2月11日であった。この祭りで「だいき炊き」が振る舞われる。地元では大根でなく「だいき」と呼ばれている。大根炊きなどの祭りの準備は、7つの組が毎年順番に担当している。

作り方は、厚さ2cm位の輪切りにした大根を直径1mの大鍋に入れ、味噌と少々の調味料を加えて30～40分コト煮る。

出来上がった「だいき炊き」は神社の参拝者や獅子舞を見に来た人々に振る舞われる。食べ方は、孟宗竹を割って2cm幅にし、先を細くした長さ50cmの竹の棒に「だいき炊き」を突き刺して食す。

「だいき炊き」の謂われに関して、この神社に言い伝えはなく、いつ頃から始まったかも不明である。また城田神社の周辺にはお寺も見られず、発祥はたどれない。ただ昔この地域は御菌大根の産地であったことから、冬の寒さを凌ぐにはもってこいの食べ物であったことから自然発生的に生まれたのかも知れない。

また、お頭神事の祭典は、朝10時にお祓いを受けるところから始まるが、そのあと神殿前に台を置き、口に生の大根を噛ませたお頭を安置する。この行為は他の神社のお頭神事では見られないので、この地域独特の事であろう。

（文責：広瀬元久）

参考文献

- 1) 伊勢市：伊勢市史 第8巻 民俗編、P.416～420、平成21年、千葉印刷

津八幡宮秋の例大祭は、「津大祭」とか「津まつり」とも称され、寛永12年¹⁾から始まる津市最大の祭りとして受け継がれている。

江戸時代から続く町方の練り物曳き物は、津市の伝統文化として各々保存会によって継承されている。

八幡宮秋の例大祭には神饌にも特長がある。

海山里の数々の神供の中に調理された「白蒸し」そして「里芋とタコの煮物」も献饌される。このように調理された神饌を「熟饌」と言い、調理せずにそのまま供えるものを「生饌」とか「丸物神饌」と言う。「熟饌」の方が古式を残していて丁寧である。

伊賀地方の祭にははまだ熟饌を供える習慣が残っているがその他の地域では明治期以降「生饌」の献饌が多いと聞いている。

直会で頂戴する「白蒸し」と「里もとタコ」²⁾は、いずれも氏子達にとっては馴染みの深い伝統の味である。かつては、氏子達の手で調整されていたのであろうが、現在は古くからの氏子の仕出し店から調達して

いる。

「旨いやろ！」と氏子のひとりが言われるように、柔らかに煮えたタコの旨味が十分に染みたりいものは格別である。「これとイワシの握りずしは、昔から津まつりにはどこの家でも作る郷土料理やでな」とは83歳の女性の言葉である。多分昔は津の海でもタコが獲れたのかもしれない。また、古老のひとりが語るには「地引網でイワシが沢山獲れた。バケツに貰ったイワシがこぼれて、海からの道が銀色になる程であった」と語る。そしてまた、甘酢漬の生姜をイワシズシの上に少しずつ飾るのが津まつりに作るイワシズシの特長らしい。そう言えば最近祭りが近づいても店頭に開いて一塩したイワシを見かけることが少なくなった。津まつりにイワシズシを作る家庭も減っているであろう。

最近祭りの形体も変わってきて、直会や祭りの食文化が曖昧になってしまった。残念なことである。

（文責：藪本治子）

参考文献

- 1) 『津八幡宮略記』
- 2) みえ食文化研究会：三重の味 千彩万彩、平成18年

旧大宮町（現大紀町）^{このはら}神原地区で伝承されている祭りで、俗称「ヤオヤオ」と呼ばれている行事は「柿まき神事」というのが正式である。昔、倭媛尊が滝原神宮から伊勢へ向かう途中で、柿の産地であるこの土地にて休憩されたときに柿を差し上げたことを記念して行われているとの伝承があり、倭媛が腰かけたという宮川向かいの岩（神の岩）を遙拝するという。

ヤオヤオの行進の際に掲げる芋がしらを作るのは男の仕事であり、毎年2軒ずつ交代で当たる。今年は瀬戸地区が担当であるが、戸数の多い他地区では4名のところもある。

芋がしらを作るには、稲わら、竹4本（節5個になるように切ったもの）、小石（これは嘗ては里いもであったが、最近は猪の害により不作などの理由で石に代わっている）、ふじのつるが準備される。ふじのつるは1ヶ月ぐらい水に浸けておくと柔らかくなって巻きやすいので、早くから準備される。竹の先端に稲わらを十字に広げて小石を7個置き、左右前後から稲わらを重ねるようにして包み、これをふじのつるで巻いて竹に固定させると出来上がり。御札は清浄に清められた祭り記録札を2枚あわせてのし紙で巻き、芋がしらと同様、それぞれを竹竿の先端に付ける。芋がしら2本と御札を2本作る。

村はずれの出発地に見立てた祭壇（天照大神が祀ってある）で開始の祭事のあと（元々出発地は瀬戸地区のはずれの現在地より100m位集落寄りだったが、道路整備の際こちらに移動された）、芋がしら2本と御札2本を4人の小学生が運ぶ。途中2箇所ですまて山の方に向かって礼拝・挨拶をする。更に進み、村の反対側の祭壇まで来ると、これら4本の芋がしらを一端納め、この間に「柿まき」を行う。この柿まきでは現在では干し柿の他に菓子類もまかれる。柿の産地らしく、また倭媛様に柿を差し上げたことにちなむ行事の風情である。一通りの柿まきが終わると、もう一度芋がしらと御札を最終地点の遙拝所まで運ぶ。ここから川向うの神の岩を遙拝したあと、ここに納めて去る。

元々はこの道中、子どもといえども、走りながら「ヤオヤオ」とかけ声をかけながら芋がしらなどを運んだが、現在は時々走るが、殆どの行程を歩いて行進している。

ヤオヤオという掛け声の由来すら不明であるが、この行事は倭媛の足跡を追慕して、村内の悪霊退散、厄払い、平安を願うものとして村内の連帯意識を醸成するにも良い機会と感じられた。

（文責：広瀬元久、成田美代）

三重県各地に、山の神の祭りがある。11月7日、12月7日もしくは1月7日にその伝統が継承されている地域が多い。時代の流れの中で幾つかの神事を連動させて行ない、日も変えていることがある。

南伊勢町(旧南島町)方座浦地区では、その連動型として1月10日に「十日日祭」として催される。山の神・八幡・金比羅と三つの祭りが続けて行なわれるのである。そのはじめに、山の神神事を行っている。

午前0時、暗闇の中を山の神を祀った芳草神社に、幾人もの若衆が登る。社の前で、2人の若衆が「山の神様に秘密のものをちょっとお見せいたそう」「もそっとみせよ」「いやいやそれはなりません」とやり取りしながら、持参した虎魚をちらちら見せ、後、大声で3回笑う。鳥居の下でそのやり取りを聞いていた同行の若衆も大笑いする。そしてオコゼを本殿横の小さな神棚の上に置き、一気に港に下りていく。続いて、鱈神事に移り、大漁を祝う。次に参宮、そして伊勢古市の遊郭での遊びにと、これらを港から集会場に場所を移して展開していく。のち紐引き遊びで時間調整をし、午前5時になると、表の面に鬼の目を表現した的に当てる八幡社の弓神事、さらに場所を山腹の金比羅宮に移

し、8時から金比羅祭となる。ここで事前に仕込んで醗酵させた白酒を拝受して氏子は家に帰る。

オコゼは姿形が醜いため、女性である山の神に供えると喜ばれると言いつたが、近隣の海辺の他地区では、山の神と海の神がそれぞれの仲間の数を競ったとき同数になったが、後になってオコゼが表れ、海の神の勝利となった。そこで醜いオコゼは魚では無いと、笑って山の神をなだめたとの伝承もある。

山の神は春に田の神になり豊作をもたらす。五穀豊穡は野の幸であり、大漁は海の幸である。漁師が、見せるでも見せないでもない素振り度幾度もオコゼをちらつかせ、山の神をじらせ、山の神のほう美人とか負けていませんと笑い飛ばす安心と信頼を誘う祈りの神事のようなのである。オコゼは表面がつややかな赤色で呪術性ある魚であり、身は白くて淡白なため名付け(命名)のハレの膳にも準備し赤子に食べる真似をする食材でもある。或いは、地域の山の神や産土神に、野のもの海のものそして子どもを守ってもらいたい願いを込めた笑いの祭りのオコゼなのかも知れない。

(文責：大川吉崇)

山の神は1月7日に田に降りて、12月7日に山に帰ると言われている。また、山の神の日に山仕事をすると怪我をすることも言われている。この地域(能登地区両尾町)の住民たちは山の神の日の早朝になると「シラ餅」を作り、お供えをする。

「シラ餅」とは米粉を水でこねて円形や小判形の団子にしたもので、山の神の日にツバキ(まれにユズリハ)やタモの葉にのせて供物とする。その後、山の神のかがり火で焼いた「シラ餅」を分割して皆で食べる。「その年は風邪をひかない、無病息災で生活できる」などと言いつたが、お供えをする。

【材料】1回に作る分量

白玉粉	40g
上新粉	60g
ぬるま湯	95ml

作り方

- ①ボールに白玉粉、上新粉を入れ、ぬるま湯を少しずつ加えよく練る。耳たぶくらいのやわらかさになるまでこねる。
- ②1個が約20g、直径約4.5cmの円形に成形する。硬くなったら両面を少し焼くと素朴な味を感じることができる。

(文責：岡野節子)