

旧大宮町（現大紀町）^{このほら}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箇所まで止まっ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ぬ」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、鱒神事に移り、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。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。五穀豊穰は野の幸であり、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で幾度もオコゼをちらつかせ、山の神をじらせ、山の神のほうが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う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。伝えられている。

【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)

大根炊き

大根炊きは「山の神」の時に作られ、ただいも、ごぼう、人参などの煮物と共に出される。その他、各種の講や人寄せ行事などでも作られることがある。

【材料】

大根	4～5本
だし(煮干一掴み)	
油揚げ	2～3枚
醤油	適量

作り方

- ①五升なべに大きな大根を4～5本、粗切りにして入れる。
- ②水に煮干ひとつかみと油揚げ2～3枚を小口からきざんで入れ、たっぷりの水を注ぎ入れ、やわらかく水炊きし、途中醤油を適宜にまわし入れ、長時間煮込む。
- ③大根があめ色になり、口に入れるととろけるほどじゅっくりとやわらかくなるまで煮る。

コツ・ポイント

- 何度も火を入れると、大根は甘みを増し、やわらかくおいしくなる。

山の神大根のエピソード

- 大根は古くからハレの日の食べ物として神への供え物とされていた。三重県のみならず全国各地で12月に大根炊きの行事が行われ、境内で、大鍋で大根を煮込んで参拝客にふるまっている。これを食べると中風やその他の病気にかからないといわれている。¹⁾

(文責：みえ食文化研究会)

四参考文献

- 1) みえ食文化研究会：「山の神大根」、三重の味 千彩万彩、P85、P221