

伊勢神宮は御祭神が天照大神の内宮と豊受大神を祭る外宮を中心に125社があり、人々から親しみを込めて「お伊勢さん」と呼ばれている。内宮、外宮の社殿をそっくり造り変えて神様にお引越しをしていただくという式年遷宮を平成25年に済ませたばかりである。伊勢音頭の中に「せめて一生に一度でも行ってみたい」と憧れられたお伊勢参りですが、江戸初期の街道整備に伴って伊勢参宮が増え、何十年かに一度はおかげ参りと呼ばれた爆発的な現象が起こった。こうしたブームの火付け役が下級神職の流れをくむ御師と呼ばれる人々の存在だった。御師は神札(おふだ)を全国に配り歩いたり、お伊勢参りの旅を手配したり、参拝者を自宅に泊めてもてなしたりの手助けを生業としていた人々である。多いときには外宮、内宮周辺でおよそ九百軒の御師邸があったそうだ。

江戸時代後期の御師であった丸岡宗大夫、その『旧丸岡宗大夫邸保存再生会議』による「丸岡邸見学会とお伊勢参りの食事体験会」が、外宮に近い伊勢市宮町の旧御師丸岡宗大夫邸において、第62回伊勢神宮遷宮を来年に控えた平成24年6月に開催された。丸岡家18代当主による所蔵品の説明と、料理旅館「おく文」と提携して江戸時代献立表の中から「享保四巳亥年信州松本衆講中13人」とある献立を取り上げ、その中から「二見弁当」を再現したものを食事体験した。

信州松本衆が二泊三日滞在了折の献立表が参加者に配布されたが、この記録からは一行滞在中の様子が垣間見える。新茶屋迎えとあるのは、大夫方による宮

川を渡る直前の宿まで一行を出迎えることで、もてなしの始まりを記している。禊の場である二見まで出かけた折には、今回再現された弁当を持たせていた。また、料理以外の外宮・内宮の両宮間見合とか、芝居とかの文字も出現し、夜食とある日には食事の前に御師邸において神宮へ神楽の奉納が行われた様子である。

さて、信州松本衆の二泊三日の全献立から見えてきた特徴は以下のようである。

- 本膳形式で料理が構成されていること。
- 食材は特に海山物の種類が多く、一つの食材に多彩な調理法を駆使していること。
- 出現の食材…鯛、あわび、いせいか、鯉、せいこ、魚、干しえび、わかめ 等
- 出現の調理法…汁、にもの、さしみ、あえもの、酢の物、焼きもの、炙りもの、香の物、雑煮 等

旧御師丸岡宗大夫家には同様の献立記録集が18篇ほど残されているそうだ。平成25年5月21日付中日新聞三重版には、江戸時代後期に妻共々伊勢参りをした江戸の商人牧野勘四郎が御師丸岡宗大夫のもてなしを受けたという記録が、江東区「深川江戸資料館」の牧野文書に存在し、宗大夫の屋敷で神宮に神楽を奉納したこと、出された料理の内容等が丸岡家の記録と一致したという記事があった。以下は食事体験会「二見弁当」の献立表である。

(文責：谷口水穂)

<p>新茶屋 おぐま</p>	<p>一、あわび</p>	<p>二、したし</p>	<p>三、美物</p>	<p>香物</p>	<p>飯</p>	<p>味噌漬</p>	<p>二見弁当 うすたれ 汁</p>	<p>鯛 もつく せうか みやうか ゆのは</p>	<p>やきざらい 山のいも しいたげ</p>	<p>鯛 四平 のし せんまい わりぬき</p>	<p>享保四巳亥年 信州松本衆献立</p>
--------------------	--------------	--------------	-------------	-----------	----------	------------	----------------------------	---	--------------------------------	--	---------------------------

二見弁当の献立

結婚にまつわる一連の行事は、伝統的には樽入れ(決め酒、たもと酒ともいう)から始まり、新婦側で結納の日取りを決める祝宴が行われたが、それが徐々に簡略化されて、樽入れと結納が同時に行われるようになり、その際新郎側の家で仲人、両家の両親・親族、両人を交えてお祝いが行われる。ここに示すのは鳥羽市答志町の結納膳である。しかし結納というものの、答志では実質結婚式・披露宴とのことである。

これは平成17年10月16日に答志町ロマン会により復元されたものである。昔この行事は夜に行われたので、提灯で足下を照らして新郎の家に行ったことから、「提灯の膳」または単に「提灯」とも呼ばれたそう。なお、仲人の仲介で三三九度の杯儀式を終えると「飯の食い合い」という習慣があり、これは椀に盛られた飯を新郎新婦が交互に食べさせ合うことで、今で言うウェディングケーキカットのように夫婦の初めての共同作業の意味らしい。

写真は仲人二組(新郎側一組、新婦側一組)と当事者二人計6人に供される本膳組である。平、坪にのっているのは該当する食材を落雁で作ってある。また、なます用猪口には細長い煎った餅菓子(あられ)が盛られている。仲人と当事者は祝いの席でほとんど食べることが出来ないの、持って帰ることが出来るようにお菓子で作られるとのことだ。なお、写真はないが、6人以外の一般の招待客用本膳は全て食べられる材料で作られていて、お祝いのために会食する。

また、個人の膳の他に、正面に生の魚を掛けの魚とした祝儀用酒樽が飾られ、その周辺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(再現の当日は9段重ね)、たこの刺身、ぶりと太刀魚の刺身盛り合わせ、鯛の活き造り、魚の煮付け、果物(みかんの半割6段重ね)などが配される。

●結納膳の献立例【P232 写真】

●本膳

- 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坪
なます(えび、はまぐり、鯛)
- ⑤なます
- ⑥香の物(たくあん)

●二の膳

- ①鯛の姿焼き(塩焼き)……1尾
- ②炊き合わせ
えびの煮物2尾、きぬさや、さといも
- ③おすし盛り合わせ
巻きずし、いなりずし、にぎりずし

●引き物膳

- ①鯛の砂糖
- ②和生菓子……………3種盛
- ③丸めたすめ
- ④たまご……………1個
- ⑤果物(りんご)……………1個

●共用の料理

- ①祝儀酒(たもと酒)
- ②いなりずし、巻きずし、さんまずし、押しずしの大盛りの盛り合わせ(9段重ね)
- ③刺身盛り合わせ皿、たこの刺身皿
- ④鯛の活き造り
- ⑤魚の煮付け皿
- ⑥果物(みかんの半割6段重ね)

(文責：成田美代)

はじめに

伊賀市柘植町の一つの集落倉部では、毎年10月18日に「飯食い祭り」と言われる行事が行われている。この祭りは、飯を箸の高さまで盛り付けて食べる様子がマスコミで紹介されているが、一緒に出される料理については意外と知られていない。

実は、現在の料理は、地元の方々が作っているのではなく、料理屋から仕出しを注文して賄われている。こうした改正は倉部公民館が建てられた昭和36年になされた。

改正から約44年が経過した平成17年11月12日に、当時の様子を記憶している人が極僅かとなったことで、改正前の献立を再現しようという試みが行われた。

「飯食い祭り」について

飯食い祭りについて、中川甫氏の文章を中心に、他の文献から補足して紹介する。

以下は掲載文 ※補足説明箇所は点線で囲んで掲載

この祭りは、江戸中期(享保7年ころからの当人の年番帳が残っている)から倉部地区に伝わり、天神祭りとか、天満宮の大祭りといわれている。また、飯祭りとも、年重祭りともいわれている。毎年10月18日に村人(天満宮の講人の戸主のみ)が集会所に集まり、盛り飯を食べる神事である。

『三国地誌』神祠の部に「文亀元年辛酉11月3日上棟文に、当社遷宮願人北村殿浜地殿云々」と記されている。文亀元年(1501)は後柏天皇の頃で、室町末期であるが、その頃からの古い祭であったことがわかる。柘植町地内にある倉部区は、90戸ほどの集落であるが、祭りは男性で天満宮の講人となる戸主の全員が原則的に参加する。

この祭りは、七人衆といって村人の年長者7人が中心となり、さらに5人の当人と3人の年預(当人の手伝いと後見役)が加わって行われる。

七人衆は毎年最年長者が引退し順次交代する。七人衆を務め終えてはじめてその家の男性が代替わりして祭に参加する。年預や当人になる順序は大祭当人帳によって決められている。

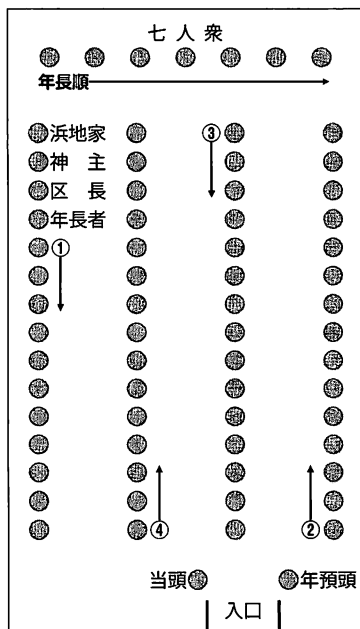
祭りの準備は、5人の当人の年長者が当頭となって進められる。まず、10月18日までに新米が収穫できるように、春、「春日」(春日さんと言われていた)という極早稲種を植え、里芋、ごんぼ(ごぼう)、なすびなど、祭り用の材料もそれぞれ植えておく。

戦後の農地解放まではこの祭用の田があり、それをもって経費賄いとした。

加えて当頭の家では、祭りの煮炊きなどをするので、当人や年預が集まるし、料理吟味のために七人衆を招待しなければならない。そのため、家の改造や畳の表がえをする。村の世帯数は80戸であるから、約16年に一度当人が回ってくる。だから、当頭となるのはよっぽどめでたいことである。しかし、当人や年預になると1週間あまり手間をとられるので、秋のとり入れと重なって女にとっては大変な年となる。

この祭りは、一口にいうと、倉部中の村人が一堂に

会して、年の順(図のように生年月日順)に席につき、七人衆の指図と当頭の指示どおりの神事を行い、それに続く食事では、食器をはじめすべての祭器は漆器を用いて、膳には定められた魚、野菜を盛りつけ、酒と汁を飲み、最後に、はしの高さに盛り上げた飯を食べる祭りである。



祭は七人衆が上座に座る他、着席順序が決まっており、筆頭に浜地家、次に神主、続いて区長、次からが年長者の順となる。浜地家は中世末期にこの倉部区の東側で地区内を一望できる地に城を構えており、東と北側に土塁が現存している。浜地家が筆頭になることについては、この祭の起源に浜地家が重要な役割をはたしていたことが考えられる。また、神主は明治の合祀以降に出席するようになったのであって、それ以前は祭祀を行っていたわけではないかといわれている。

当人が準備すべきものは、享保年中の当人帳によると、

酒米	一斗六升	} 二斗二升
糶	六升	
飯米	四斗	
餅米	二斗一升	
かます	六十四	
大うを	三貫五百目 (刺身にする)	
す	五合	
たまる(たまり醤油)	三升	
こぶ	百目	
とうふ	八丁	

とある。参考書きあげたが、明治以後はときどき改正されている。さらに『三重県下の特殊神事』(昭和13年刊)による、1人前の膳分は次のとおりである。

- 一、焼物 カマス(目の下八寸)
- 二、生酢 大根、塩鮓(はつ)(三〇匁)
- 三、平 塩鮓、青昆布
- 四、壺 大豆、牛ぼう(二切れ)、里芋(二つ)
- 五、汁 里芋、青こんぶ
- 六、香物 茄子の新漬

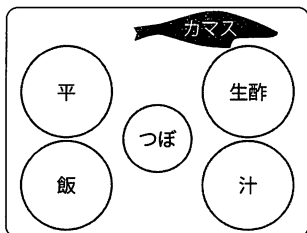
尚以前は其他に餅鯨酢に燂牛蒡花堅魚等ありしが明治四十年頃之を廃せり

とある。

※以上、かっこ内は筆者(中川甫氏)の聞き書きによる。

昭和36年の改正前の組膳は次のようになっていた。

- 焼物……有り合せ(カマスの開き)
- 平……里芋2つ、ごぼう2切、初30匁
- 汁……青こんぶ、焼とうふ2切、ゆず2切
- 生酢……大根、ニンジンの葉(青味として)、ケン
- つぼ……大豆、ごぼう、里芋
- 飯



七人衆が祭りの前日(10月17日)当家に臨み、宗祀膳分そうしの内容が古格にかなっているかどうかを吟味、検査する。

前日の夕方、当人が洗米と神酒を持って宵宮参りをし、御湯行事(湯をわかしてけがれを除く行事)をする。祭りの前日の夜中から、4斗(1俵)の米を炊く。朝5時ころに炊きあげ、太鼓をたたき、飯ができたことを村人に知らせる。

18日当日は朝から飯を1斗6升炊き、午前6時には大祭用の飯が炊き上がったことを村人に知らせるため太鼓をたたいて村を一周する。

※以前は、となわ(大釜)で飯を炊いていたが、今は炊飯器で炊いている。

祭りは、正午に開会される。午前中に講人は神社に参拝して、倉部の集会所に正午までに集まるが、合祀後は、七人衆が午前中に膳分と酒1升を都美恵神社みやまの中の天神さんに供え、氏子の代表として参っている。

七人衆は午前10時に祭祀膳分1膳分と米1升、酒2本(2合びん)を都美恵神社に供え、7人がそろって祈禱を受けた後、持参した酒2本のうち1本を持って帰る。これは正午から始まる神事の冷酒として出される。

午前11時には祭りの準備が整ったことを知らせるため、太鼓をたたいて村を一周する。

正午が近くなると当頭は、正装して式場で講人を出迎える。

集会所に入ると、講人はまず当頭に「本日はおめでとうございます」とあいさつをし、次に、七人衆と神主にあいさつをして、生まれた順に席につく。もし遅刻すると、七人衆をはじめ全員の前で、その理由を申し述べなければならぬので、正午には全員出席する。服装は、七人衆と当頭、年預頭は羽織はねおり、袴で、村人は羽織はねおりの正装であった。

正12時、当頭のあいさつで祭りがはじまるが、そのときの言上が決まらされていて、あいさつの冒頭には必ず「七人衆さま、御一統さま」とつける。そして当頭は、欠席者とその理由を報告する。村人は、家の不幸ごとや家長の病気などで祭りに上がれない(出席できない)場合には、前もって当頭に届けておかねばならない。

次に、用意した酒の報告を「七人衆さま、御一統さま、ここに酒1斗5升を用意いたしました」という。

次に、冷酒一献、温酒(燂酒)二献を、2人1組の3組の酌人が、汁わんのふたで当頭の進めのあいさつ、引きのあいさつに従って年長順に一人一人について回る。このとき、まず酌人は、七人衆の前に3組に分かれて正座し、当頭の指示に従う。この酌人は、当日の出席者の村人のうち、年少者6人が当たる。

杯さかずきの神事が終わったあと、後見役である年預頭が、膳ぜんの上の料理について、落ち(不足や間違い)がないかを、

当頭と同じように「七人衆さま、御一統さま」と枕言葉をつけてあいさつをする。

次に、七人衆頭の「はしをとれ」の合図で宴がはじまる。神事の時間は30分あまりで、この間村人は一言もしゃべることはできない。七人衆が、当頭の「七人衆さま、すそのものをおとりください」のあいさつで袴をとり、はじめて、くつろいだ祭りとなる。

当人、年預の男が爛なべに入れた温酒を汁わんのふたについて回る。女は、漆器の長柄の杓で汁をつぐ。この汁は、こんぶのだしの醤油汁である。

この汁は、こんぶやじゃこのだしの醤油汁で具は焼豆腐と青こんぶ、柚2切れである。

続いてだめ飯となり、椀に一口程度のごはんを盛る。しかし、大飯盛りを考えてか、口をつける人は少ない。

1斗5升の酒を飲み終えると、祭りの最大の山場である大飯盛りがある。当人が飯わんに本ばしの高さに飯を盛る。

3時頃に、祭の山場である大飯盛りがある。当人や年預が飯わんに本ばしの高さ約20cmに飯を盛る。

全員の膳の上に飯が盛られると、七人衆の合図で飯を食べる。高く盛り上げるので、膳の上に盛飯がくずれることもある。ちょうど花が咲いたようになるので、「飯の花が咲いた」と喜ぶ。それで「飯祭り」ともいう。

この盛飯は一粒も残さず食べなければならないいきまりである。食べ切れないと、ほかの人に助けってもらなければならない。それは「廻し飯」といって恥ずかしいことなので、紙に包んで羽織の袖に入れて持ち帰る人もいる。

飯のおかずは、汁と、香のものとしてなすの新漬が出される。

飯のおかずは、たくあんやひの菜の漬物が出される。

全員が食べ終わったら、押し上げ(引き上げともいう)のさかずき一献が回される。

次に、もち湯が出される。この湯は、もちを焼いて茶の代用にするもので、湯を入れ、はしでかき回しながらついて回る。香ばしくて飲みよいので、おかわりをする者もある。

最後に、湯餅がだされる。握り飯の焼いたものをやかんにいれ熱湯をかけるもので当人や年預がはしでかきまわしながらついてまわる。これは茶の代用をするもので、昔はごはんをとなわ(大釜)で炊いていたとき、ごはんのごげができたのを無駄にしないための名残であるという。

祭りの行事が終わり、膳が引かれたあと、当渡しの

神事がある。

当頭のあいさつで膳がひかれ、浜地氏が大祭当人帳に翌年の当人を記録する。

神主を中心に、右手にその年の当人が、左手に来年の当人が並び、神主の太鼓による大祓のあと、杯の行事をして、膳の上のかますが当人から来年の当人に渡され、当渡しの神事が終わる。

まず、今年の当人に酒がつけられる。当人が酒を飲みほすとすめと箸のつた膳が今年の当人から来年の当人にわたされ、新の当人に酒がつけられる。最後に神主に酒がつけられ、当渡しの神事が終わる。

その後小魚と酒が直会として参加者全員にふるまわれ、それがすむと三々五々当頭にあいさつをして終了となる。また、この頃になると不参加者の家人が容器を持参して当日の膳分を取りにくる。

当人、年預は、その日楽作(慰労会)のあと、祭りに使用した膳やわんを整理する。木箱に納められた80人分の道具の管理は年預の仕事となり、年預頭から来年の年預頭に引き渡す。

大祭当人帳と鍵を年預頭から来年の年預頭に引き渡す。

現在では倉部区の区会計から支出される酒1斗5升分以外の全ての経費を当人5人が経費を負担しており、経済的にも一生の大役である。

昭和36年の大改正により、献立も簡素になり、平と壺は廃止されている。36年当時は、料理は150円(1人前)と制限したが、物価にスライドして値上げ出来る定めになっている。七人衆は、祭の前日即ちヨミヤの日に当屋で特別接待があったが、これも祭当日と同じ膳に改められていたが、10年前からなくなった。

■ 制度の大改正

平成17年度から、これまでの祭の制度が大幅に見直された。主な改正点は次のとおり。

①開催日の変更

改正前：10月18日

改正後：10月の第3日曜日(平成17年は10月16日)

②参加者の規制緩和

改正前：家長(男性に限定)

改正後：家長の都合が悪い場合に限り女性が参加可能。座る場所は本来家長が座る位置

献立の復元について

1. 企画・準備・材料

まず、どのような内容の献立にするかを過去の文献を参考に打合せを行ったが、料理の内容は明治以後とときどき改正されていることもあり、検討を重ねた結果、明治40年頃のものをも復元することになった。これは、『三重県下の特殊神事』（昭和13年刊）に記載されている献立内容である。なお、事前に試作も行われ、当日の準備が万端行われた。

2. 復元した献立の内容・調理方法

献立

- 一、焼物 カマス(一匹)
- 二、生酢 大根、塩鮓(はつ)(二切)、人参葉
- 三、平 塩鮓、青昆布
- 四、壺 大豆、牛ぼう(二切)、里芋(二切)
- 五、汁 里芋(三切)、青こんぶ
- 六、香物 茄子の新漬

調理方法・盛付

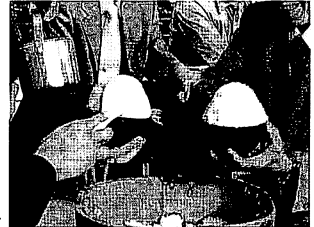
- ①焼物…カマスの開きを炭火で焼き、皿に盛る。
以前の料理を食した経験のある伊倉敏夫さん(83才 H17.11.12現在)の話によると、昔は編んだ藁に入れて持ち帰ったとのことであるから、藁の上にカマスを乗せ、膳の横にでも置いていたと考えられる。
- ②生酢…塩鮓(はつ)、大根、人参葉を酢で染めて椀に盛り付ける。
- ③平……塩鮓を炭火で焼き、青昆布とともに平に盛り付ける。

④壺……大豆、牛ぼう、里芋をそれぞれ湯がいて、壺に盛り付ける。食べるときは、鰹だし汁を入れていっしょにいただく。当日の祭でも、汁を何杯も注いで回る。

⑤汁……里芋、青こんぶをそれぞれ湯がき、汁椀に汁といっしょに入れて盛り付ける。

⑥香物…茄子を浅漬けにする。

⑦飯……トナワ(大釜)で飯を炊く。これを、高さ20cmぐらゐに盛りつけ、上に蓋を被せる。



ご飯の盛りつけの様子

⑧湯餅…飯をトナワで炊いた際にできた「おこげ」(釜にへばりついた焦げ飯)をやかんに入れ、湯を注いで箸でかき回して飲む。食事の最後にいただくお茶の代用。



湯餅

出来上がった膳組はグラビアページ[P232]参照のこと。

【謝辞】この取り組みは、みえ食文化研究会のために、郷土史研究家の中川甫氏と地元倉部の女性グループ「一日会」(会員10名)のご協力により実現したものであり、当日は、「伊賀暮らしの文化探検隊」の参加も得て行われたもので、特に、中川氏と一日会の皆さんには、献立内容の調査・検討から始まり、調理方法の検討や材料調達、さらには事前の試作や当日の準備など多くの面で尽力をいただいたことに、感謝を申し上げます。

(文責：辻上浩司)

参考文献

- 1) 中川 甫：日本の食生活全集24「聞き書 三重の食事」、昭和62年、(株)農山漁村文化協会発行
- 2) 伊賀町の民俗、昭和50年、伊賀町文化財委員会発行
- 3) 木村月美：「三重県の祭り・行事」、平成9年、三重県教育委員会発行
- 4) みえ食文化研究会：三重の食文化～まもり伝えよう 三重の食文化～ 平成17年度
- 5) 三重県下の特殊神事(昭和13年12月1日編)

煎り酒

煎り酒とは江戸時代に用いられた調味料。

【材料】 出来上がり280ml

酒(甘みの少ないもの)…… 2カップ
 梅干し(薄塩でないもの)…… 2個
 削りカツオ…………… 5g

作り方

- ①鍋に酒、梅干し、削りカツオを入れごく弱火にかける。
- ②7割になるまで煮詰めて、アルコール分をとばし、梅の酸味と塩分を溶け出させる。
- ③火を消してそのまま冷まして漉す。

コツ・ポイント

- 味をみて塩気が足りないようなら醤油または酢を加えて調整する。
- 冷蔵庫で約1ヶ月保存できる。

エピソード

- 煎り酒は現在も白身のお造りやあえ物、生野菜などに幅広く利用できて大変便利である。作り方は『料理物語』(1643年刊)にもあるが、『江戸のおかず帖』(島崎とみ子著、2004年刊)に出ているものからの引用。

(文責：藪本治子)