

「泣き日待ち」行事と食

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ご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藏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、たくあん漬けで、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)

参考文獻

- 1) 三ツ村健吉：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祭りまでを含むもので、人の一生を恙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いう。

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。

●成人式

かつては女子13歳の「髪上げ」と男子15歳の「元服」がある。「加冠の儀」と言った。現在の成人の祝いに相当する。現在は20歳。

●厄祝い

人の一生の中で、災難に遭遇しやすい特定の年齢を厄年と言う。厄年は男性は25歳、42歳、女性は19歳、33歳とされていて、その前年を「前厄」、翌年を「後厄」、厄年にあたる年齢を「本厄」とされている。陰陽道による暦信仰に基づいて、平安時代に既に公家の間で行われていたが、実際の科学的根拠は薄弱である。と言えどもやはり災厄は避けたいので、厄年を無事に通り抜けることが出来る様に、工夫されたのが厄祝いである。各3年間(前・本・後厄)を厄除けのための各種の善行を積んだり、神社におまいりする、餅まき、などが行われる。東紀州御浜町では3月の初午に稲荷神社で厄年の餅ほり(小餅まき)が行われ、個人の庭先でも餅まきがされるという。また、地域によっては大盤振舞をして、参加者に厄を分けて、貰ってもらおうということが行われる。

●長寿祝い

長寿の祝いは「歳祝い」と言い、昔は40才から始まり以後10年ごとに祝うのが慣例であった。数え年61歳が還暦、70歳古希、77歳喜寿、80歳傘寿、88歳米寿、90歳卒寿、99歳白寿と呼ばれ、それぞれの長寿の祝いがある。中でも還暦の祝いは、元服・婚礼と合わせて三大祝儀であった。かつて家長が61歳になると、長寿の祝いと共に家督を後継者に譲り、引退した。すなわち還暦の祝いは、その家の家系が代々続き、家業が繁栄することを保証する証の日でもあった。東紀州では八十八ばく(米寿)の祝いに個人の庭先で餅をまき、手形を配る。

●通夜とお葬式

人生の最後に「死」という「身をしまう過程」がある。死者から見れば身の仕舞い、遺族から見れば祖霊信仰の対象の増加になる。死に際しての仕舞い方(葬式)を厳かに尊んで行うために、「しきたり」にそって行われる。多くの場合宗教(仏教、神道など)に基づく。また亡くなったあと、一定期日毎にお祀りする年忌法要(神道では式年祭)がある。死者は一人で黄泉の国への道を行くのが嫌で誰かを誘うという言い習わしから、「耳塞ぎ餅」といって、同年のものが亡くなるとその友人の呼び声が聞こえない様に餅で両耳を塞いで、やり過ごす、という風習もある。

お葬式にまつわる行事食は「通夜振る舞い」(通夜の飲食)、出棺に際して(最近では、葬儀式に先立っての場合も多い)の「出立ち振る舞い(ワカレメシ、タチメシ、ナキワ

カレ)」、火葬後の「精進落とし(精進上げ、仕上げ、忌中払い、お斎など)」がある。飲食は人間の交わりを象徴するものですから、死者と食事を共にすることによって、死者と最後の交わりをし、別れを行う。四十九日の忌明に作る「四十九餅」は、死者の霊との最後の食い別れとも、忌明に際しての清めの意味合いがあるとも言われる。

また菰野いなべ一帯では赤飯がお葬式の食事の席で出されるのは凶を返して福とする縁起直しをするということから行われるようである。

●法事

法事はお盆と同じく、仏教の元でのしきたりで、特定の個人の亡くなった日を偲んで、その人の冥途の幸福(冥福)を願い、故人があの世界でよい報いを受けられるように霊を慰め、この世に残された者が仏さま(故人)の供養をすることである。神道においても同様に行われている。

法事にかかわる行事食は、お盆と同様精進材料を用いて作られる料理で、内容に地域差は余り見られないが、呼び方が異なることが多い。

●棟上げ(建前)

家を建てるということは人生の大きな仕事のひとつであるが、工事期間中の安全と建築後の堅固確保を願って工事の始まりには土地の神様をお願いをし(地鎮祭)、建物の骨格となる柱を立て終え、最後の棟上げをする際には完成までの安全と建物の長久を祈願する棟上式が行われる。伝統的には中心柱に神の名を書いた棟札を飾り付け、屋上及び屋下に神様の依代として神籬が飾りたてられた祭壇が設けられる。

神主の祝詞奏上の後、魔除けの上棟御幣・破魔弓矢・上棟扇子が飾られた棟木を上げ、槌で棟に棟木を差し込んで固定し、散餅銭(小餅や小銭をまく)の祭儀を行い、出席者により玉串奉奠が行われる。

松阪では、棟上げ御幣、散餅銭として5円玉10円玉がまかれ、4隅の安全祈願の時に、大きな御鏡さんのような餅をまき、最後に中心柱の安全祈願には小さな俵に餅を12個詰めてまかれる。

地方によっては、上棟式終了後に近隣者へ餅まきをする慣習がある。

そして、お祝いを持参した親戚一同お祝いの会食を行う。

このように人生儀礼にはかなり場面が多いので、お祝いの仕方と行事食も多い。

(文責：成田美代)

結婚 1

はまぐりのお吸い物

P116

【材料】4人分

はまぐり	8個
煮出し汁(昆布)	600ml
酒	12ml
塩	少々
木の芽	4枚

【作り方】

- ①はまぐりは塩出し、丁寧に洗う。
- ②なべにはまぐり、水、酒を加えて火にかけ、はまぐりの口が開いたら味を見ながら塩で整える。あくをすくう。
- ③はまぐりの身を1つの殻に2個になるように入れ、木の芽を浮かせて供する。汁のつまには、木の芽の他、うど(よりうどにする)、菊菜、三つ葉などでもよい。

【エピソード】

- はまぐりは平安時代には貴族の遊戯「貝合わせ」に用いられていたように、2枚の貝殻がお互いに寸分違わずきちっとかち合うことから、夫婦和合の象徴として、昔から結婚式のお料理や汁物に用いられてきた。

(文責：成田美代)

名付け祝い 1

しんこ

P116

「しんこ」はうるち米の新米の粉で作るのが一般的で、粉に水や湯を加えて捏ね、蒸した後についたもので、形態も種類が多い。また、呼称も「しんこ餅」、「しんこ団子」と呼ばれているが亀山市屋生地域では「しんこ」と呼んでいる。現在においては作られなくなり、「はらわた餅」だけが存続している。亀山市屋生地域の「しんこ」は下記に示した通りである。

名つけの時の祝い団子で小麦粉(地域により異なる)にぬるま湯を加え耳たぶくらいの固さにこねて卵形にして、人さし指、中指で卵形の団子に押し当てるとくぼむ。その間に女兒であれば食紅で二本線をつける。男児はつけない。慶事に家庭で作られるが、しんこはあんを入れないため、きな粉や砂糖をつけて食べていた。この風習は亀山市屋生地域に多く見られた。

(文責：岡野節子)

名付け祝い 2

はらわた餅

P116

こどもが誕生したら、餅をついて楕円に成形し、男児であれば白色と黄色、女児であれば白色と赤色の餅を準備した。それを「はらわた餅」と言う。当時(昭和20年代)は家庭で作っていた。

「はらわた餅」と「しんこ(上述)」を重箱につけて親戚に配る。この風習は亀山市屋生地域にみられた。今では「はらわた餅」は小さくあん入りになり、店舗に依頼するようになった。「しんこ」においても形は同じであるが餅からまんじゅうになりあん入りに変化した。

(文責：岡野節子)

松阪市においても同様で、男子は黄色と白色、女子は赤色と白色である。現在も続いている。(文責：扇田節子)

北勢食文化圏では名づけのお祝い事に作られる伝統的な郷土料理である。三つ井とは各自のお膳の他に三つのどんぶり(大鉢)にお目出度いお料理を盛り付け、みんなで取り回しをする。なお、中勢地区に於いては、農村の宴席で盛り付ける中身は異なるが、三つ井というものがあり、同じ趣旨であると思われる。

【材料】 5人分

1つ目の井 ● 紅白かまぼこ

かまぼこ……………白2本・紅1本

2つ目の井 ● たつくり

たつくり……………70g

砂糖……………10g

3つ目の井 ● めた

わけぎ……………100g(8本くらい)

白かまぼこ……………1/2枚

白味噌……………大さじ1

砂糖……………大さじ1

酢……………大さじ1

作り方

● めたの作り方

①わけぎをゆでてさまし、4cmぐらいに切る。かまぼこは拍子木に切っておく。

②白味噌、砂糖、酢をまぜてあえ衣を作り、そこへわけぎ、かまぼこを入れてかきまぜる。

ポイント

●わけぎをゆですぎないように。

(文責：みえ食文化研究会)

● 献立例

● 一の膳

赤飯……………味噌汁

なます……………さしみ

平……………煮物

(人参、こんにゃく、里いも)

香の物

歯固め用小石

● 二の膳

鯛の姿焼き……………1尾

祝い餅(5個)……………1組

デザート……………果物

お食い初め膳とも言う。赤ちゃんが生まれてから約3ヶ月、100日目に行う。100日目に行う事から「百日の祝い」と呼ばれるが、110日目や120日目に祝う地域もあるようで、生後のこの時期、気候や体調、または家族の都合などにより何日かのずれが許容される結果であろう。また、乳に代わって大人と同じ形式の食事を準備することから、「箸初め」「箸揃え」「真名初め」ということもある。

この世に生を受け、人間社会に受け入れられる儀式であり、大人になっても食べ物に困らないようにとの願いが込められ、赤ちゃんに食べるまねごとを行い、一同で会食をする。祝い用の子ども用塗器を準備することが多い。一の膳は「一汁三菜」が基本で、すまし汁・煮物・なます(刺身)・香の物・赤飯などを用意する。二の膳に尾頭付きの焼き魚(鯛)や餅を用意する。なお、一の膳には歯固めのためのきれいに洗った小石3個を高坏に載せておく。これは何でも食べられる様に強い歯になるようにという願いが込められている。

(文責：成田美代)

元々は「誕生餅」と呼ばれていたものが、初誕生(満1歳の誕生日に、一升分のもち米で餅に作って、背負わせるので「しょい餅」や「背負い餅」「おいね餅」という。

また、この餅は一升分のお米を使っているので「一升餅」の名があり、一生食べるに困らない様に、一生健康で過ごせるように、などの願いをこめて、「一生」を「一升」と掛けて「一生餅」とも呼ばれる。また、鏡餅のような丸い餅に仕上げるため、一生円満な人生が送れるようにという願いも込められているという。

また、このしょい餅を背負って歩くには、仕上がり2kgにもなる餅であるため、重くて泣き出し、歩けない子もいるので、最初から座らせたりする。

むしろ1歳の誕生日前から歩けることは将来早く家を出るとか、親を凌ぐとか、親元を離れて遠くで暮らすとか、男子の場合は婿養子に行って戻ってこないとか、かつて家制度がしっかり残っていた時代は跡を継いでほしいとの思いで、むしろ歩かない様に、小餅を投げつけて歩行を妨げたり、手足を引っ張って歩けないようにするとか、歩かないぐらいまでお餅を増やして重くするなどという風習がある地域もある。また、歩かない様にするのは、一生の重みを感じさせるためとも言われている。そこで「転ばせ餅」「転ばし餅」「転び餅」などとも言われる。逆に歩かない様に重くするために、米を一升使用するようになり、一升餅と呼ばれることにつながったという説もある。

また、この一升餅を大地にたとえ、草鞋を履かせて「大地にしっかり足をつけて歩んで行けるように」と願

いを込め、子どもを一升餅の上に立たせる地域もある。これは「踏み餅」とか「立ち餅」「立ったら餅」「歩き餅」とも呼ばれる。

ところで、かつて誕生祝いは、1年目の初誕生だけ行われていた。それは今と違って昔は生まれても多くの子どもが早く亡くなった。1年育ったらまあ大丈夫だろうということで、あの世ではなく、この世に向かっていると言うことで「ムカイドキ」とか「ムカワリヅキ」などと言って、親せきや出産を手伝った産婆さんなどを招いて、お祝いの膳の他に餅も搗いて盛大にお祝いをした。その行事が今のしょい餅の習慣として引き継がれているものである。

昔はなぜ初誕生だけ祝ったかということ、お正月に1歳年を取る「数え年」の習慣があったからで、お正月の祝いそのものが、歳神様が下りてきて歳神様の宿る鏡餅を食べて、神と共に各人が年を取る祝いでもあったのである。しかし、我が国では1902年「年齢計算に関する法律」および1950年「年齢の唱え方に関する法律」により、満年齢の数え方が徹底されて、お正月毎に歳を1つとるという考えから、徐々に生まれた日という満年齢の意識が高まり、現在では毎年の誕生祝が定着してきている。

なお、一升餅(1升分を使って作る餅)は古来より正月(鏡餅)や一歳の誕生日、還暦などの年祝いや建前(上棟式)等の祝い事には必ずつきものであった。

(文責：成田美代)

参考文献

- 1) 一生餅本舗ホームページ

鳥羽市小浜町で厄年の時に作る料理である。

【材料】 5人分

あさり(むき身).....	1袋(300g)
大根.....	560g
人参.....	80g
ごま.....	大さじ1½(8g)
酢.....	大さじ2
砂糖.....	大さじ1
醤油.....	小さじ½
塩.....	適量
あさり用調味料	
(砂糖.....	大さじ½
(醤油.....	小さじ1
(酒.....	小さじ½

作り方

- ①あさらは砂糖、醤油、酒であらかじめ煮て味付けしておく。
- ②大根と人参はせん切りし、塩でもみ絞る。
- ③①と②を酢、ゴマ、砂糖、醤油であえる。

ポイント

●あさらは煮すぎないようにする。

(文責：みえ食文化研究会)

伊賀市比奈地で葬式当日の献立。今では自宅葬が少なくなったので、忘れ去られそうな味である。

【材料】 4人分

大根.....	100g
里芋.....	2個
人参.....	20g
ごぼう.....	20g
こんにゃく.....	30g
油揚げ.....	1枚(10g)
ちくわ.....	20g
さば缶.....	½缶
だし汁.....	400ml
片栗粉.....	大さじ1
調味料：醤油、砂糖、みりん、 酒、塩	

作り方

- ①材料を一口大に切り、だし汁で煮込む。
- ②よく煮えたら、さば缶を汁ごと入れ、醤油、砂糖、みりん、酒、塩で味付けし、最後に片栗粉でとろみをつける。

ポイント

●さばの缶詰を入れることがポイント。大きな鍋で煮るのでおいしい。

(文責：みえ食文化研究会)

葬送儀礼 2

ほうはん汁

P117

中南勢津市美杉町下之川地区の郷土料理で、葬式の昼食に出す。昔は亡くなった人を安置する時、氷、ドライアイス、消毒剤が無く、菌がまん延したため、この汁を飲んで体を守ったと、美杉町の方に教えてもらった。

【材料】

とうがらし	適宜
柚子の葉	適宜
だし汁	適宜
醤油	適宜

【作り方】

- ①とうがらしと柚子の葉を「ほうろく」で炒って乾燥させ、「ヤゲン」(現在はミキサー)で粉にする。
- ②鍋にだし汁を作り、醤油で味を調える。
- ③お椀に汁を注ぎ、①の粉を入れて溶かして飲む。

【コツ・ポイント・エピソード】

- とうがらし：柚子の葉 = 3 : 7の割合で作る。
- 粉を沢山入れると辛くて飲めない。
- とうがらしは辛いほどよい。

(文責：みえ食文化研究会)

葬送儀礼 3

仕上げの餅 [四十九日餅]

P117

仕上げは人の死後30日、35日、49日目を言う。地域により異なる。料理には魚介類を使ってもよい。白飯、味噌汁、刺身、酢の物、野菜の煮物、和え物、漬物、そして、「キリコミ」と言って数種類の野菜を大きく切り、煮物にしたものを大皿に盛りつけるのが一般的であった。

また、仕上げになると餅をつき、大きな円形の餅(傘餅)と49個の小餅を作る。亀山市山下町の傘餅は鏡餅状で地域により多少異なる。傘餅や49個に丸めた小餅はおつとめ終了後茶の子(家で塩あん入りの餅を作る)と一緒に配る。

(文責：岡野節子)

葬送儀礼 4

とんがらし汁 [唐辛子汁]

P117

北勢食文化圏では葬式の際に非時の一品として作られる。正しくは「とうがらし汁」と言うべきでしょうが、地元では愛着ある「とんがらし」と呼びならわしている。辛くて涙が出ることから、お別れのしるしとして、泣き悲しむためと言われている。単に「から汁」というところもある。

【材料】 50人分

だし汁	10ℓ
とうがらし	20本
醤油	適量

【作り方】

煮干でだし汁をとり、煮立っている中へ、とうがらしを串にさして入れ、十分辛さが出るまで煮て、醤油で味をととのえる。

【コツ・ポイント・エピソード】

- 地域によっては、非時の料理に使う大豆の煮汁にとうがらしを入れて、から汁とするところもある。また最近は何も具がないのは味気ないということで、えのきだけをばらばらと浮かすところも出てきている。
- 弔事の料理は次のような料理で成り立っている。平としてはひりょうずの煮付け、小皿にはひじき煮付け、汁には今述べたとんがらし汁、坪にはうずら豆の甘煮、御飯としては最初は赤飯であとで白いご飯を出す。

(文責：みえ食文化研究会)

東紀州の熊野市木本町では、古くから葬式や年忌などの法事のある時には、「茶めし」を作る習慣がある。最近では仕出し料理を取る事が多くなってきたがその献立にも「茶めし」を入れている店がある。

また、夏場の日常食として、「茶めし」に人参、こんにゃく、椎茸などの具材を入れて炊く人が多いと聞く。

木本町に伝わる法事の食事を、地元在住の岡本智永子さんに教えて頂いたので書き取り、平谷幸子さんによって頂いた。

●茶めし

【材料】

米……………1升
大豆…………… $\frac{1}{2}$ 合(150g)
茶湯……………1升1合~2合
薄口醤油…………… $\frac{1}{2}$ カップ
酒……………大さじ2~3
砂糖……………大さじ2~3
昆布……………長さ10cm

作り方

- ①大豆を煎って皮を除く。フライパンで、中~弱火で約15分煎り、乾いたふきんに包み、板でゴロゴロ擦ると皮が剥がれて豆が二つに割れる。
- ②茶湯は水1.5升到茶葉20gを入れて煮出す(庭先の自家製の茶葉を煎って作る)。
- ③米を洗って釜に入れ、冷ました茶湯、調味料、大豆、昆布を入れて炊く。

●なます(精進)

【材料】

大根(きゅうり)……………200g
三杯酢

<table border="0"> <tr> <td>酢……………</td> <td>大さじ2</td> </tr> <tr> <td>塩……………</td> <td>小さじ$\frac{1}{3}$</td> </tr> <tr> <td>砂糖……………</td> <td>大さじ2</td> </tr> </table>	酢……………	大さじ2	塩……………	小さじ $\frac{1}{3}$	砂糖……………	大さじ2	
酢……………	大さじ2						
塩……………	小さじ $\frac{1}{3}$						
砂糖……………	大さじ2						
干し椎茸……………	2枚						
油揚げ……………	1~2枚						

作り方

- ①大根はせん切りにして塩をし、しんなりしたらさっと洗ってよく絞り、三杯酢に浸けておく。
- ②干し椎茸は水で戻しせん切り、油揚げは湯通ししてせん切りにし、椎茸の漬け汁・昆布で取った出し汁で煮て砂糖、醤油で薄味をつけてから大根と合わせる。

(文責：中山ひさ子)

●こんにゃくの白和え

【材料】

こんにゃく……………1丁
豆腐……………半丁
すりごま……………大さじ1
塩……………小さじ $\frac{1}{2}$
砂糖……………大さじ1
だし汁……………100ml
(かつお節は使わない)

作り方

- ①こんにゃくはせん切りにして茹でてアクを抜きし、砂糖小さじ2・醤油小さじ2・塩少々で煮て下味をつける。
- ②豆腐は絞り、すりごまと合わせてすり混ぜる。砂糖・塩を加えて混ぜる、出し汁を加えてとろみをつけても良い。
- ③こんにゃくと混ぜ合わせる。

●けんちん汁

【材料】人数分だけ用意する

だし汁(かつお節は使わない)
薄口醤油
大根、人参、豆腐、里いも

作り方

- ①大根、人参は短冊切り、里いもは輪切りにしてだし汁で煮て、煮えたら豆腐をちぎって入れ、醤油で味を付ける。

法事 ②

大根炊き(中南勢)

→P117

津市安濃町の郷土料理。法事の時には必ず炊くようである。四日市市水沢町の郷土料理「^{よいだ}筍炊き」とよく似ている。

【材料】4人分

大根	1/2本(500g)
里いも	5個(120g)
油揚げ	1枚(10g)
砂糖	大さじ2
醤油	大さじ1
煮干し	ひとつまみ (煮だし汁として450ml)

作り方

- ①大根は大きな拍子切りにする。
- ②里いもは皮をむいて、水洗いしてぬめりを取り、大根と同じ位の大きさの乱切りにする。
- ③油揚げは細かく切る。
- ④煮干しでだしをとる。
- ⑤大きな鍋に大根、里いも、油揚げ、だし汁、砂糖、醤油を入れてコトコトと中火で柔らかくなるまで煮る。



- 大きな鍋で、沢山作り、何度も温めると味がしみ込んで美味しくなる。
- この地方では肉は入れず、油揚げでこくを出す。

(文責：みえ食文化研究会)

法事 ③

白みとり豆の煮物

→P117

鈴鹿地方で、家庭で行う法事の本膳料理の一品である。

【材料】2人分

茹でた白みとり豆	30g
里いも	50g
椎茸(戻したもの)	20g
人参	20g
さやいんげん	10g
こんにゃく	20g
だし汁(醤油仕立て)	1カップ

作り方

- ①下処理として、白みとり豆を一晩水に浸す。
- ②沸騰した湯に①を入れ15分茹でて、茹で汁は捨てて、さっと水洗いする。
- ③里いも、椎茸、人参、さやいんげん、こんにゃくは、大きめに切って下茹でておく。
- ④だし汁(醤油仕立て)に、茹でた②の白みとり豆、および③の材料をやわらかくなるまで煮る。



- 下処理しておくと比較的軟らかくなり易く、煮ても種皮が破れにくい。

(文責：飯田津喜美、水谷令子)

法事 ④

みとり汁

→P117

白みとり豆を使った味噌汁で、鈴鹿地方では法事の際や日常にも食べられる。

【材料】2名分

茹でた白みとり豆	60g
だし汁	300ml
赤味噌	24g

作り方

- ①下処理として、白みとり豆を一晩水に浸す。
- ②沸騰した湯に①を入れ15分茹でて、茹で汁は捨てて、さっと水洗いする。
- ③だし汁に茹でた白みとり豆を入れ、やわらかくなったら赤味噌を加え、味を調える。



- ごぼうや人参、里いも、かぼちゃ等を加えることもある。

(文責：飯田津喜美、水谷令子)

べっこうずしは魚の切り身を醤油ベースのたれに漬けたいわゆる「ヅケ」を使用する。魚の切り身がつややかなべっ甲色になるためそう呼ばれている。¹⁾

伊豆諸島の八丈島の島ずし(べっこう寿司)が有名だが、三重県でも尾鷲市九鬼町、度会郡大紀町錦、伊勢市村松町で郷土料理として作られている。

ぶりのべっこうずし ●尾鷲市九鬼町の郷土料理

尾鷲市九鬼町ホームページから

九鬼湾は波静かな良港として知られ、九木浦^{はいだ}と早田浦の中間にある比志加^{ひしか}は九木浦の古名といわれ、この辺は江戸時代以前は最南端の伊勢神宮領であった。²⁾

中世、水軍を擁する九鬼氏が当地に拠り九代目までこの地を居城とし、九木浦を根拠地として志摩方面を攻略、志摩七島を領し、尾張・三河の海賊を追い払い、九代光隆の弟嘉隆は鳥羽城主となる。²⁾

宝暦4年(1754)九木浦に紀州藩の鯨方役所が置かれ、藩営の捕鯨事業を行い、近在から192人の水主を集め、捕獲頭数は年間30~40頭であったが後廃止された。²⁾

江戸時代には幕府領より江戸へ輸送する御城米船が入港し、天明元年(1791)~文久元年(1861)までに御城米船の入港は214艘にも上がり、諸国廻船の入港により船宿が17軒もあった。²⁾

明治32年(1899)にぶりの大敷網を入れ、同33年大坂一熱田間の定期航路に九木港が入った。²⁾

昭和10年(1935)頃には1日にぶり4万6000匹が水揚げされ、魚市場からあふれて海岸通りに並べられたといわれている。³⁾

【材料】

ぶり	人数分
酢飯	人数分
てり用	(濃口醤油……1カップ 砂糖……1カップ みりん……1/2カップ 片栗粉……大さじ1 1/2)

【作り方】

- ①ぶりはそぎ切り。醤油・みりんに10分ぐらい浸けておく。
- ②鍋に醤油・砂糖を入れ火にかけよくかき混ぜる。
- ③しばらく煮立たせ、火を弱め、水溶性片栗粉を少量ずつ入れ、好みのかたさにする。(冷めると少し固くなる)
- ④粉っぽさを消す為、トロ火で5分位炊く。
- ⑤酢飯にぶりのヅケをのせ、てりをつけて出来上がり。

【コツ・ポイント】

- 片栗粉を使わず、時間をかけて、醤油・砂糖・みりんのみで仕上げる方法もある。

ぶりのべっこうずし ●大紀町錦の郷土料理

伊勢志摩きり千選より

大紀町錦浦は南は熊野灘に面し、三方を山に囲まれ、リアス海岸の内湾に臨む漁港。北部は崎町、東は新桑竈(南伊勢町)、西は長島浦に接する。²⁾

「日本書紀」神武天皇即位前記に「丹敷浦」とみえ、神武天皇上陸の伝説もある。²⁾ 集落を囲む山々の尾根の各所には10数基の古墳が確認されている。これら各所から出土する遺物から、古墳時代、錦地区は国内でも屈指の文化を誇ったのではないかと推測される。⁶⁾

中でも海獣葡萄鏡は全国12ヶ所で出土の鏡で、高松塚古墳からも出土している。⁶⁾

錦と大和朝廷との関わりがあったのであろうかと推測される。⁶⁾

中世は伊勢神宮の御厨だったが、天正10年(1582)荷坂峠以南は新宮の堀内氏領となる。²⁾

以後紀伊国牟婁郡内となり、和歌山藩領で木本代官の支配を受け、長島組に属した。²⁾

宝永4年(1707)地震津波で死者25、安政元年(1854)地震で死者9と多数の家屋が流失、昭和19年(1944)の東南海地震では死者640を数えた。²⁾

いま町の奥、中央にある二つの防災タワーは、災害への備えを忘れぬためのシンボルになっている。⁶⁾

錦はぶりの大敷漁でも有名だが、このぶりの刺身を醤油に漬けて、バラずし(ちらしずし)の上のせた料理が

錦の「ぶりのべっこうずし」である。⁴⁾

今でも祝い事がある時などはどこの家でも大量につくり来客をもてなす。⁴⁾

ちらしずしの具は、人参、椎茸、錦糸卵などの他に、タコ、しめ鯖などの海の幸がたっぷり入っている。⁴⁾

漬け汁は醤油・みりん・酒・砂糖。それを一旦煮立てて冷まし、その漬け汁にぶりの刺身を30分～1時間漬け込む。⁴⁾

漬け込む時間が肝心で、長くても短くてもダメで、食

べる30分～1時間前に漬けるのがいい。⁴⁾

町の行事の「大平つつじ山祭」や「産業祭」には、漁業組合の女の人の手によってこの「べっこうずし」が来客達にふるまわれる。⁴⁾

会場ではぶりの刺身とちらしずしを別々に用意し、お客さんの顔を見てから合わせる。会場での人気も高く「べっこうずし」を楽しみにしている人も多い。⁴⁾

きすのべっこうずし ●伊勢市村松町の郷土料理

伊勢市村松町 中西 博様に伺いました

伊勢市村松町は、有滝町と東大淀町の間、伊勢湾に面し、半農半漁の町である。²⁾

中世、伊勢神宮領が成立し、「神鳳鈔」に「村松御菌」と記されている。²⁾

天正12年(1584)小浜景隆が「伊勢生津村松」において戦功を立てており、村松の地名がみえる。²⁾

小浜景隆は現在の鳥羽市小浜に本拠を置き、伊勢湾に勢力を持っていた小浜衆(海賊)の頭目で、伊勢国司北畠家に属し、大型軍船の安宅船を持ち北畠家の海賊衆を束ねていた。⁵⁾

しかし、織田信長の支援を受け、志摩国統一を狙う九鬼嘉隆に敗れ、伊勢湾を追われた。⁵⁾

元亀元年(1571)武田水軍創設にあたり景隆は、安宅船1艘小舟15艘持ちの船大将として信玄に仕え、武田家滅亡後は徳川家康の船大将となり慶長2年(1597)没した。⁵⁾

近世は鳥羽藩領となり、外宮彌直度会家行の居宅があり村松長官と呼ばれた。²⁾

村松から東大淀にかけての海岸は景勝地で「能因歌枕」の記す伊勢の名所に「むら松の浜」がある。²⁾

村松町の祇園祭はいつ頃から始められたか定かではないが、旧暦6月15日に行われる。祭の時に「きすのべっこうずし」と「あなごずし」をつくり、来客にふるまう。⁸⁾

きすのべっこうずしは村松町独特のもので、海岸沿いの集落でも他地区にはみられない。

【材料】5人分

米……………620g(4カップ)

合わせ酢

(酢……………130ml)

塩……………大さじ1

(砂糖……………130g)

きす(新鮮なもの)……………15～20尾

漬け醤油

(醤油…………… $\frac{2}{3}$ カップ)

(みりん…………… $\frac{1}{2}$ カップ)

【作り方】

- ①米は炊く30分前に洗い、炊き上がった後5分蒸らし、合わせ酢をかけて、しばらくおき、広げて冷ます。
- ②きすはうろこを取り、3枚におろしたものを背に向かって開き、つけ醤油の中で約30分～1時間漬ける。
- ③①のすし飯を30～40個握り、その上に②のきすをのせ、軽くにぎる。

【ポイント】

- みりんは甘みを利かせたいときは入れるが、早くいたむ。

注) レシピは中西博氏の話をもとに、参考文献7)・8)を参考にして作った。

(文責：増井紀子)

参考文献

- 1) ウィキペディア[島寿司]
- 2) 日本歴史地名大系24 三重県の地名、平凡社
- 3) 三重県農林水産部水産基盤整備課：応援します。いきいき漁村 尾鷲市九鬼
- 4) 伊勢志摩きり千選 プリのべっこうずし(大紀町錦) http://www.kirari1000.com/www.kirari1000.com.base_dataphqkirari
- 5) ウィキペディア[小浜影隆 通称民部左衛門]
- 6) 大紀町ホームページ
- 7) 三重県：風土に生きる 三重の味 南勢・志摩・紀州編、昭和61年度
- 8) MATE 三重県農業技術情報システム/祇園祭(旧暦六月十五日)伊勢市村松町

ばらずし(伊賀)

伊賀食文化圏の郷土料理。祭りやめでたい事など何かあると作った。

【材料】4人分

チリメンジャコ	20g
高野豆腐	1/2枚
たけのこ	50g
人参・ごぼう	各30g
うす揚げ	1枚(10g)
ちくわ	20g
干椎茸	3枚
具の煮汁	
(椎茸の戻し汁)	1.5カップ
(みりん)	大さじ1
(薄口醤油)	大さじ3
(砂糖)	大さじ2
卵	1個
すし飯	
(すし飯用もち米)	1.5カップ
(炊飯用の水)	
(すし飯用合わせ酢(酢、砂糖、塩))	

作り方

- ①錦糸卵を作る(卵を溶きほぐし、みりん、塩少々で味付けして、薄く焼き、細く切っておく)。
- ②高野豆腐、干椎茸は微温湯で戻しておく。
- ③たけのこ、高野豆腐、人参、ごぼう、うす揚げ、ちくわ、椎茸を細かく切り、煮汁で甘辛く煮る。
- ④すし飯に、汁をしぼった具とチリメンジャコを混ぜ、上に錦糸卵をちらす。

ポイント

- 必ずチリメンジャコを入れると教わった。海に面していない伊賀地域では貴重品である。

(文責：みえ食文化研究会)

こねずし(東紀州)

紀北町紀伊長島で作られる。祝事や仏事にも使われていて、今でも続いている。

【材料】5人分

米(昆布少々共)	5合
(水)	5合
合わせ酢	
(酢)	5尺
(砂糖)	お茶碗にすり切り1杯
(塩)	少々
干し椎茸	25g
人参	1本
ごぼう	1本
こんにゃく	半丁
(煮物用調味液・椎茸の戻し汁)	
生あじ	5尾

作り方

- ①米は洗っておき、昆布を入れてたく。
- ②あじは3枚おろし、塩をして1時間ぐらいおく。
- ③人参とごぼうはいちょう切り、椎茸は戻して、こんにゃく共々せん切りし、味付けをしておく。
- ④②の魚は酢洗いをして皮をむき、甘酢につけておく。
- ⑤ご飯が熱いうちに合わせ酢を打ち、③の具を混ぜる。
- ⑥最後に魚をそぎ切りし、上に散らす。

ポイント

- ご飯は軟らかくならない方が出来上がりが良い。
- 人によっては、魚を酢めしに混ぜ込む家もある。

(文責：みえ食文化研究会)

志摩市磯部町穴川の郷土料理で、人が大勢寄るときに作られる。

【材料】5人分

里いも	250g
大根	150g
人参	70g
ごぼう	40g
油揚げ	1/2枚
ねぎ	10g
ちくわ	1本
だし汁(煮干し、かつお)	1カップ
薄口醤油	大さじ4
塩	少々

作り方

- ①大根は薄い銀杏切り、他の野菜はそれぞれ5mmくらいの薄切りにする。ちくわは縦半分にした後5mmに切り、油揚げは縦3つに切った後角切りにする。
- ②ねぎ(小口切り)と人参を除き、野菜は下茹でしておく。
- ③煮干し又はかつお節でだしをとっておく。
- ④だし汁の中に油揚げを入れ、堅いものから順次入れていき、醤油を2〜3回に分けて入れる。その2回目のときに里いもを入れて、味を見ながら最後の醤油を入れ、ひと煮立ちしたら火を止める。

コツ・ポイント・エピソード

- それぞれの野菜のうまみをじっくりと出すように煮る。
- 里芋はくずれやすいので後で入れる。実際には、醤油を分け入れる途中(2回目の後くらい)で入れるとよい。

(文責：みえ食文化研究会)

志摩市和具では、正月や結婚の披露宴、或いは厄落とし、古希や米寿の祝いに「てびき料理」を出す。隣の越賀では同じものを「さはち料理」と呼んでいる。

「てびき」とは、「手引き」で大皿のことである。「さはち」は「皿鉢」で、大皿と大鉢を使用することであり、地域や家よっての呼称の違いである。最も大きいものでは、直径1尺5寸というから45cmもある大皿で出されたとの記録もある。この料理には、大手引き、中手引き、小手引き、そのほかにも丼・鉢・茶碗、そして「てしょう」と呼ぶ取り皿に使う小皿も準備される。

料理は一種類一皿盛りで、種類を変えて次々と幾皿も出される振る舞いである。魚の煮付け、刺身、寿司類は大手引きで、膾は丼で出されると言った具合である。鈴木俊雄著『志摩の民俗』に記載の厄落としの事

例では、20皿との報告もある。同じ料理でも何回も器を取替えて出される。魚の煮つけと言っても、シビ、タカノハ、イサギ、ゴチ、ブダイ、うなぎ(ウツボのこと)と品を変えて出されるから数は増える。

命名の場合は「三手引き」で人生儀礼の基本原則となる。婚礼等になると料理が増えて、一般的には「五手引き」とか「七手引き」となる。手引き料理が終わると、「とうはち(豆腐鉢)」で大根や人参を薄く切ったものとねぎと豆腐の入った吸い物、それに小豆の入った飯(赤飯)が出されて振る舞いは終わる。

高知県の「さはち料理」と同じで、黒潮の流れで互いに波及しあった海の道の食文化である。民俗学で言う「ハレ」の祝いの特別な日の漁場の振る舞い料理である。

(文責：大川吉崇)

東紀州の郷土料理。御浜町阿田和周辺でこういう呼び方が多い。

【材料】 8人分

米・水	各 3 カップ
合わせ酢	
酢	1/2 カップ
砂糖	大さじ 2
塩	小さじ 1/2
出し昆布	
ごぼう	1 本
人参	80~100 g
干し椎茸	2~3 枚
干瓢	1 本
こんにやく	1/2 丁
まぐろしび	200 g
卵	2 個
砂糖	小さじ 2
炒め用油	
紅生姜	

作り方

- ①合わせ酢を作っておく。(煮切って冷ましておく)
- ②ごぼう、人参、こんにやく、戻した干瓢は粗みじん切りにし、出し汁 3 カップ、砂糖、醤油、みりん各大さじ 1 で、柔らかくなるまで煮る。
- ③干し椎茸は戻し、粗みじんに切り、戻し汁と砂糖・醤油各小さじ 2 で、汁気がなくなるまで煮る。
- ④まぐろしびはサイコロに切り、塩を軽くふる。塩が溶けたら、サッと酢洗いし、合わせ酢に浸けておく。
- ⑤卵は溶いて砂糖小さじ 2 を入れ、油を敷いて薄焼きにし、錦糸卵を作る。
- ⑥米はといでザルにあげておき、昆布を上に乗せて炊飯し、熱いうちにマゲロと合わせ酢を混ぜる。
- ⑦人肌位に冷めたら②③をまぜ、⑤とせん切り紅生姜など飾る。

コツ・ポイント・エピソード

- 具に砂糖を使うので、合わせ酢の砂糖は控え目にする。
- すし飯は、合わせ酢が完全に混ざってから、うちわで冷まし、ごはんの艶を出す。

行事との関わり・言い伝え、または関係する人生儀礼、その時の注意など

- 東紀州の広い地域で、祭り、法事、葬儀などに作られる。ただし葬儀の際は人参を入れない。“かき混ぜ”ともいう。【初編P178・199参照】

(文責：みえ食文化研究会)

押しずし [箱ずし]

北勢食文化圏の郷土料理で、春、秋のおまつりに親戚一同が会食し、その時の一番のごちそうであった。もろこ煮やしぐれが入るのが北勢らしい料理である。この押しずしの枠は一段ずつ積み重ねて5段積み形だ。枠で作られているため、良い香りがする。伊勢湾台風の後、押しずしの枠(型)が流されたので作らなくなったという話も聞く。

【材料】

1段 22.4×13.5×3.5cmのすし枠用
 米…………… 2½カップ
 合わせ酢…………… ½カップ
 (酢、砂糖、塩)
 卵焼き…………… ½個分
 (5mm厚位の薄焼き卵を
 5mmから1cm巾ぐらいに切る)
 椎茸うま煮…………… 干し椎茸 2枚分
 れんこん煮…………… 50g
 人参の甘煮…………… 40g
 もろこ煮…………… 40g
 葉らんの葉…………… 適宜

作り方

- ①合わせ酢を煮きっておく。
- ②卵焼き、椎茸の旨煮、れんこん煮(醤油は白醤油を用い白く煮あげる)、人参の甘煮、もろこ煮を準備する。
- ③米はすし飯用に炊き、炊きあがったら①を混ぜる。
- ④押しずし用枠(型)の底に葉らんの葉をぬらしたものを敷き、そこへすしめしを詰め、その上に②の材料を彩りよく斜めに並べおいて、その上にぬらした葉らんの葉をかぶせ、ふたをして2～3時間程押しをする。

ポイント

- 押しずし枠横の穴にくさびを差し込み、押しが利いてくると、くさびの差し込む位置を下げる。押しして少し時間をおいた方が味が馴染んで美味しい。一度に何箱か作って押しをした下の箱から取り出して切り分ける。
- 上にのせる具は、えびそぼろ、あなごのうま煮、カステラと呼ばれる練り製品(伊達巻きのようなもの)、かまぼこ、あさりしぐれなども用いられる。

(文責：みえ食文化研究会)

いわしずし

いわしずしは四日市祭(戦前は諏訪神社のまつり)の中心的料理であった。どこの家庭でも5段のすし枠(押し箱)で押ししたものだ。かつては毎朝鰯売りが「鰯よー、鰯、いらんかなー」という売り声で目を覚ましたそうだ。

【材料】 4～5人分

米…………… 3カップ
 昆布…………… 15cm×10cm
 すし酢
 { 酢…………… 大さじ4
 砂糖…………… 大さじ2½
 塩…………… 小さじ1
 いわし(7～8cm)…………… 10匹
 生しょうが…………… 少々
 葉らん…………… 適宜
 押し箱用箱*…………… 1セット

*押しずし[箱ずし]と同じ。【P117参照】

作り方

- ①いわしは新しいものを選び、腹開きして塩をふり、30分置く。
- ②すし酢の中で洗って、新しい酢につける。好みで砂糖を入れる。3～4時間ねかせる。
- ③米を炊く。炊くときに、乾いた布巾で拭いた昆布を入れて強火にかける。煮立ったら取り出し、普通に炊きあげる。
- ④合わせ酢の調味料をよく混ぜ合わせ、砂糖と塩をとかす。
- ⑤これを酢水でぬらしたすし桶で③と混ぜ合わせる。
- ⑥押し箱を水でぬらして布巾で軽くふき、底板に合わせて切った葉らんを敷き、すし飯を軽くまとめてのせ、平らにならし、上にいわしを並べ、生しょうがの薄切りをのせ、葉らんをのせて押し蓋をのせる。5段重ねて押す(5～6時間)。一晩ぐらい押ししておくともよく馴染む。
- ⑦いわし1尾分ずつに切り分け、防風を添えると彩りが美しく、味の変化もよい。(花穂じそでもよい)

(文責：高見喜美子)

建前とは、日本で建物の新築の際に行われる神道の祭祀で上棟式、棟上げのことで、松阪では建前と言われることが多い。

竣工後も建物が無事であるよう願って行われるものである。又、餅まきの由来は、上棟式で災いを払う為に行われた神事である散餅の儀(敬餅銭の儀)である。通常、柱、棟、梁などの基本構造が完成して棟木を上げる時に行われる。

ちなみに、家を建てる前には「地鎮祭」といって、土地の神様に家を建てるという挨拶をかねて、工事中の安全祈願のお祭りを行う。この際も神道の儀式の基づいて執り行われる。

松阪市稲木町で行われた建前神事と餅まきの様子をレポートする。

最後の棟木を上げ、屋根下地を仕上げると、建前の神事が棟梁の先導で厳かに執り行われる。建前神事が目出度く済むと大棟の中央に三ッ扇と御幣を立て、その前の屋上に設けた祭壇にお盆に載せたお頭付の魚(腹を北向きに)野菜、塩、御洗米、御神酒をお供えし、棟梁がお祈りした後、四隅をお酒で順にお清めする。

式が終わる頃には建物の周りに大勢の人が集まって来て、いよいよ餅まきの始まりである。棟梁、施主、親族がまずお金(100円または500円)の入った鏡餅を表鬼

門の北東から右回りに四隅にまく。地域によっては赤い糸に通した5円玉をまくところもあるという。

そして、12個の鏡餅と12枚の硬貨(120円または1,200円)の入った俵を正面にまく。この一つの俵を取り合うので、一瞬その場の空気が緊張する。俵を拾った人は家が建つという縁起の良い言い伝えがある。

さあ、いよいよ小袋に入った紅白餅がまかれ始め、菓子、お金がバラバラと落ちてくる。4年前他の場所での建前では紅白餅、ゴミ袋、スチールタワシ、軍手、ゴミ手袋、手作り手まり、菓子、お金(5円、10円、50円)がまかれ、子どもでも袋にいっぱい拾っていた。私は拾うのが苦手なのだが、この時はしっかり頂いた。

まき物は、親戚がお祝いされることが多いようだ。ちなみに昨年娘さん宅の餅まきに祝っていかれた方は150kg。紅白餅にすると約2,000個になる。餅まきが終わると20年ほど前までは、建物の下で施主が職人さん、手伝いの親戚の人々にお酒、料理を振舞う祝いの宴があり、硯蓋、焼き物、赤飯、引き菓子、台引き(果物の籠盛り)を持って帰って頂いたそうである。今では、仕出し料理、お酒、ビールと簡単に済ませるようになってきたようだ。

(文責：横山志津子)

日常食について

私たちは、日常生活を送る毎日のことを「ケ」の日と呼び、「ケ」の日に食べる食事を日常食(ケの食)と呼んでいる。

1日に何回食事を摂るのかは、歴史的に見れば1日に二回だったり、身分によっては一回だったりしたようだが、長い生活習慣の中で、1日に三回食事をする習慣が定着している。ただ屋外で仕事する人(例えば農作業)や肉体労働の人(例えば大工)などは、10時頃と15時頃に休憩をとりながらおやつを摂取する習慣があることを考えれば、1日5食と言えなくもない。瀬川清子は岩手で1日6食(朝馴らす4時、朝やえ7時、小屋10時、お昼13時、あと小屋16時、夕はん20時)を記録している。また愛知では昭和20年頃でも1日4食(お茶の子6時、朝めし10時、こじはん14時、夕はん19時)食べられていた。

なお、各食事の呼び方は一般的に朝食については朝めし、朝はん、朝ご飯、昼食については昼めし、昼はん、昼ご飯、夕食については夕はん、夕めし、夕ご飯、晩ご飯などである。1日3食以外に間食も習慣になっている人もあり、間食については、おやつ、こびるが多いが、伊賀食文化圏では京言葉であるけんずい(間水とも建水とも書く)と呼ぶ人もある。

また三重県の日常食は、我が国の伝統的な家庭料理の配膳である一汁二菜や一汁三菜というような形式に則った形で整えられてきた。そのことは、主要な食器である漆器(近年は陶器・磁器が主流であるが)の形・大きさ・使用目的や食卓の前の形である膳からも理解できる(元は本膳料理形式が日常用家庭用に簡略化されたもの)。したがって日常に食べられてきた多くの郷土料理は主に「主食」「汁物」「主菜」「副菜」「香の物」「間食(おやつ)」のような料理の形式と、「保存食」のような加工品に分類することが出来る。

●主食

米の増産以前は白米は貴重品であったため、主食としては麦を混ぜた麦ごはんが中心であった。それも混入割合が50%というようなものから、だんだん比率は下がっていった。混ぜる麦の形態として丸麦が主であったが、前処理(前日に1度煮て茹で汁と共に冷ます。これを夜増し麦とも笑まし麦とも言った。)が必要であった。

大正時代になると押し麦が開発され、火の通りや食感、味も改善された。その他に粟、あわ、きびなどの雑穀、海藻やさつまいも、えんどう、野菜などが混ぜられた^{かてめし}糲飯が食べられていた。昨今では健康志向の観点から雑穀や混ぜ物飯が見直されてきている。

また最近では季節ごとの旬を生かした食材を使用し、塩味ごはん、しょうゆをベースにした味ごはんが作られ、日常に季節感や主食の変化を楽しむ食生活が広がっている。たとえば春にはたけのこやあさりを使ってたけのこごはん、あさりごはん(貝めし)、秋にはさんまやきのこを使ってかどめし(さんまごはん)や松茸ごはん、栗ごはんなど四季折々の豊かな食材を利用した郷土料理が作られている。

●汁物

汁物は主食の栄養バランスを補うもので、使用する調味料は味噌が多い。一昔前までは手前味噌と言う言葉で代表されるが各家庭で味噌を作っていたので味噌は常備されていた。しかし、しょうゆ(たまり)は貴重品であるため、澄まし汁は日常に作られることは少なかった。また味噌汁の実について、平成18年の調査では、春は豆腐、わかめ、油揚げが多く、夏はなすが最も多く、秋には里いもやさつまいもが上位に上がってきており、冬は大根が最も多く、次いで豆腐、油揚げの他に白菜が上がっている。このように日常の味噌汁の実には地域差は少なかったが、季節毎には旬が生かされ、季節でたくさん採れるものを上手く汁の実に活用していた。

●主菜

主菜とはなるたんぱく質に富んだ食材を使った料理を言い、いわゆるメインディッシュとなる料理である。三重県では歴史的に「御食国」と呼ばれる様に海産物が多いが、何と言っても前物といわれる伊勢湾や灘物といわれる熊野灘でとれる魚介類が豊かである。水揚げ量が少ないものはスーパーや魚屋さんに出回らないで、もっぱら地元消費用にと一昔前は漁師さんが直接町中に売りに来てくれたものである。平成10年代でも元の職場である三重大学に白塚の漁師さんが売りに来ていた。また調理方法としては鮮度がよいので生で食