# 食と祭り



吉野 りり花

日本では祭りや年中行事において、祈りをこめた食べものを神様にお供えし、いただく習慣がある。 それは日常生活の中にも溶け込んでいる。各地で食べられているユニークな「まじない食」にこめら れた祈りの意味、地域ごとの古くから伝わる風習や文化について学ぶ。

### 祈りを込めた食

私達日本人は、周囲を海に囲まれた日本列島で、農 耕、漁労、狩猟を営みながら生活してきました。そして 農や漁の暦にあわせて一年を過ごし、節目節目に祭り を行ってきました。米、野菜、魚、肉、海藻、木の実、きの こ――、私達が普段口にする食べ物はそのほとんどが 自然からの恵みです。だからこそ、収穫の季節には神様 に感謝を捧げ、自然の恵みを供え、翌年もまた同じよう に恵みを得られるようにと祈ってきました。

近年、大規模な自然災害が続いています。2011年の 東日本大震災以降、熊本、大阪、北海道と立て続けに 起こった大地震、西日本豪雨……。こういった自然災害 が発生するたびに、自然とは恵みを与えてくれるもので ありながら、時に我々の命をも奪ってしまう恐ろしい存 在なのだということを再認識させられます。そんな自然 と日本人はどう向き合ってきたのでしょうか? 各地の祭 りの中で受け継がれる「祈りを込めた食」から辿ってい きます。

### 神饌と直会 ~食に宿る特別な力~

私たちの生活に欠かせない「食」にはさまざまな願 いが込められています。また、日本各地には地域独特の 祈りや願いを込めた食べ物がたくさん残され、受け継 がれています。私はそれを「まじない食」と名づけ、取材 を続けてきました。食べると厄除になる、病除になる、 大漁になるなどの御利益があるとされる食べ物は、地 域ごとに様々な形があります。そのルーツは一体どこに あるのでしょうか?

祭りに参加すると、神前にお神酒や食物が供えられ ている様子を見ることがあります。神様へお供えする食 物や供物のことを総称して「神饌」と呼びますが、祭り には必ず、神饌を供える「献饌」と、撤下した神饌を参



写直1 ゲバサ藻をはぐくむ宗像の海



写真2 古式祭の特殊神饌「御菓子」



写真4 古式祭の「御座」の料理 加者一同でいただく「直会」があります。直会は「神人 共食」、つまり神と人とが共に食べる場でした。

神道では神様に供えた食べ物には特別な力が宿ると 考えます。そのため、直会で神様の力が宿った食べ物を いただくことで、神様のご加護をいただくことができ、 神様と人との結びつきが強まると考えたのです。この 「神饌」と「直会」こそ、各地に残る「まじない食」の源 流のひとつであったのでしょう。

「直会」と聞くと、一般的にはあまりなじみのない特殊 な儀式だと思う方が多いかもしれません。しかし実は私 たちの暮らしの中にも神饌と直会が根付いています。た とえば正月のおせちや鏡餅もそのひとつです。本来、正 月とは各家庭に年神様を迎えるために行う「正月祭」で あり、鏡餅は年神様にお供えする神饌でした。また雑煮 は、年神様の力が宿った餅を家族皆でいただく直会の 形です。このように私たちは日常生活の中で知らず知ら ずのうちに神饌や直会を経験しているのです。さらに日 本全国に目を向けると、土地独特のユニークな神饌や 直会が受け継がれています。

### 宗像の「古式祭」~神様と人との宴~

各地に残る直会のなかでも、特に規模が大きいものと して福岡・宗像大社で行われる古式祭の「御座」があ ります。「御座」は神様と人が共に食事をいただき、一年 の喜びを分かち合うための場であり、宗像大社の辺津 宮で毎年12月15日に近い日曜日の早朝に行われます。 この日、神様に供えられるのは「ゲバサ藻、九年母(ミ カンの原種)、菱餅 | を使った 「御菓子 | と呼ばれる特殊 な神饌です。

古式祭は古くは田島地区の収穫感謝祭として行われ てきました。人々は海・山・畑でとれたものそれぞれを神 饌として供え感謝を捧げました。「御菓子」の中心に据え

られるのは、近くの海岸でとれたホンダワラ属の「ゲバ サ藻」という海藻です。神様への神饌には生のまま、御 座で人々がいただく料理にはゆでて味噌和えにしたも のが使われます。

御座の料理には神饌に供えたゲバサ藻・九年母・菱 餅が使われ、参加者は延命招福を願いながら味わいま す。御膳には神様が宿る依り代の意味を持つ御幣が 添えられ、この場がまさに神様と人との宴であることを 感じることができます。

## 奥能登の「あえのこと」

### ~飢饉に苦しんだ農家の祈り~

石川県能登半島の農家で受け継がれてきた「あえの こと」は、田の神様を家に迎えご馳走でもてなす農耕神 事です。「奥能登のあえのこと」の名で国の重要無形民 俗文化財に指定され、ユネスコ無形文化遺産にも登録 されています。田の神様は田んぼの守り神。稲作が行わ れている間は田で稲を守っていらっしゃるので、稲刈り が終わったら各家にお招きし一冬を家の中でゆっくり 過ごしてもらい、春が近づくと再び田へお送りします。そ



写真5 家の主が料理の説明をしながら田の神様へ感謝を伝える

010 Civil Engineering Consultant VOL284 July 2019 Civil Engineering Consultant VOL284 July 2019 011





「あえのこと」のご馳走。夫婦二神のため 写真7 「あえのこと」の直会膳(※注:直会の箸は栗の箸ではない)

のため「あえのこと」は迎えと送りの年二回行われます。 12月5日に行われる「迎えのあえのこと」では、まず 家の主が田んぼまで田の神様を迎えに行き、鍬に神様 を宿し、家までお連れします。もちろん我々の目には田 の神様は見えませんが、家の主はあたかもそこに神様 がいらっしゃるようにふるまい、言葉をかけます。田の 神様は夫婦神で、稲の葉先で目を怪我したために片目 が不自由と伝わります。そのため主は「ここに段差がご ざいます、足元お気を付けください」などと声をかけな がら、家の中へ案内します。家についたら、囲炉裏で暖 をとっていただき、その後にわかしておいた風呂へ案内 し入浴をすすめます。お風呂でゆっくりあたたまってもら ったら、たくさんのご馳走が並ぶ床の間へお通ししま す。主は田の神様にむけて「今年の夏は干ばつが心配 されましたが、平年並みの収穫がありました。これも田 の神様のおかげです。ありがとうございました。今年も 御膳を用意しました。どうぞお召し上がりください」と感

御膳には栗の木で作られた大きな箸とともに、山盛り ご飯、納豆汁、煮しめ、ブリの刺身、なます、尾頭付きの ハチメ (メバル) といったご馳走が並びます。料理にもさ まざまな願い事が込められています。納豆汁は「粘り強 〈働く」。ハチメは口が大きいことから「収穫が増えるよ うに」。箸に栗の木を使うのは「実がなる」が転じて「豊 作になるように」。一本大根と二股大根は「子孫繁栄」。 縁起物尽くしのおめでたいご馳走です。また「虫」を連 想させる蒸した料理や、「田が焼ける」を連想する焼いた 料理は神様へのお供えには用いません。

謝を伝えます。

奥能登は昔から干ばつが多く、大規模な飢饉が起こ るたびに多くの人々が命を落とした歴史があります。嵐 や干ばつといった自然は、人間の力ではどうすることも できません。だからこそ農家の方々は、無事に収穫でき たことを心から感謝し、来年もまた何事もなく豊作であ るようにと祈ったのでしょう。

神様の食事が終わると直会がはじまります。神様に供 えたものとほぼ同じ料理を囲み、家族皆でお腹いっぱい になるまでご馳走をいただく直会は、正月よりも楽しみだ ったと地元の方は語ります。人々の生活を支えた素朴な 祈りと食風景が、奥能登には今も受け継がれています。

### 金浦山神社の「掛魚まつり」~海での無事を祈る~

秋田県にかほ市の金浦山神社で毎年2月4日に行わ れる「掛魚まつり」は、約350年の歴史を持つ祭りです。 「漁師の年とり」の日でもある立春の日、神社にタラを奉 納します。タラの重さは約15~16kg。漁師たちは二人が かりで竹竿を担ぎ、タラをぶら下げて漁港から金浦山神 社まで行列します。奉納されるタラはメスのみで、この 時期は腹にたっぷりのたらこを蓄えています。はちきれ んばかりに膨らんだタラが、神前にずらりと奉納される 様子は実に壮観です。

掛魚まつりは、かつて冬の荒れた海で金浦の漁師の 8割が亡くなる船の大事故が起きたことから、海上安全 と大漁祈願、家内安全を祈るために始まりました。今で も金浦の漁師にとって「掛魚まつりが終わってからやっ と新しい年が始まる|というほどに大切な行事だといい ます。







写真8 漁師が二人一組でタラを運ぶ

写真9 「掛魚まつり」で神前に供えられるタラ 写真10 タラで作る「ざっぱ汁」







写真12 待乳山聖天 「大根まつり」のふろふき大根

神事の後、勢至公園でタラ汁のふるまいがあります。 地元のおかあさんたちがこしらえたタラ汁は、ぶつ切り にしたタラの身とアラを味噌で煮て、ネギをちらしたも の。昔は各家庭で作っていた料理で、秋田では「ざっぱ 汁 と呼ばれます。まだ寒さ厳しい季節に、祭りを終え た喜びをかみしめながら味わうあたたかいタラ汁は格 別です。

#### 待乳山聖天の「大根まつり」~心身の健康を祈る~

人の願いの最たるものといえば「病気にかからず長 生きしたい」というものではないでしょうか。そのため 「まじない食」には病除を願うものが多く、神社に限らず 寺の供物にちなんだものも多数あります。そのひとつが 東京浅草の待乳山聖天で行われる「大根まつり」です。 待乳山聖天では清浄で体の毒素を中和する大根がお

供えに用いられ、「大根まつり」ではお供えした大根を煮 込んだ 「ふろふき大根 | が参拝者にふるまわれます。この 「ふろふき大根」を食べると、心と体が一年健康でいられ るといわれます。「大根まつり」は新春の風物詩となってお り、柚子風味の味噌だれがおいしい「ふろふき大根」を 求めて、たくさんの参詣者が行列を作ります。

### 祈り、捧げ、いただく ~古から続く食の基本~

「食」は私たちの毎日に欠かせないものですが、その 源は自然からの恵みです。私たちが命をつなぐためには 自然がなくてはなりません。だからこそ日本人は自然に 感謝し、その恵みを神に捧げ、さまざまな願いを託して 祈ってきたのでしょう。各地に残る「まじない食」から は、厳しい自然と向き合いながら生きた人々の姿が浮か び上がってくるようです。

012 Civil Engineering Consultant VOL284 July 2019 Civil Engineering Consultant VOL.284 July 2019 013