

第3章

各地域の特色のある行事食・トピックス

飯野八幡宮の例大祭と八十八膳献饌

● 由 緒

飯野八幡宮は康平6年（1063年）源頼朝が奥州合戦の出征の時、京都石清水八幡宮を戦勝祈願のため歛請したといわれています。その後、文治2年（1186年）関東御領好嶋荘の総社として、源頼朝公の命により本社石清水より御正躰を奉じて、赤目崎見物岡（現旧成跡）へ奉祀しました。

元久元年（1204年）火災に遭い、社地を飯野平（現八幡小路）に移して二位禅尼北条政子が本願となって社殿を造営し、建永元年（1206年）に遷宮しました。

宝治元年（1247年）時の執権北条時頼は、幕府政所執事伊賀光宗（宮司飯野家の祖）を好嶋西荘の預所職と神主職を命じ、現宮司飯野光世にいたります。

爾来星霜を経て、南北朝の騒乱は当社にも及び、兵火の災いに遭い社殿を焼失。建武2年（1335年）足利尊氏に訴願して、好嶋荘地頭衆に命じ修復させました。この間、建暦元年（1211年）御兵出の神事、貞和2年（1346年）放生会における流鏝馬の神事が行われるなど、数多くの祭礼行事がととのいました。



飯野八幡宮本殿

● 例大祭

流鏝馬

古くから飯野八幡宮の例祭は旧暦の8月14・15日でしたが、明治40年より太陽暦の9月14・15日に改められました。近年では、9月15日の例大祭直前の土・日曜日に古式大祭が行われます。

流鏝馬神事は9月第二日曜とその前日土曜の午後行われます。騎士は狩りの装束で笠、むかばき、箆を着け、弓を持ちます。



生姜撒き



的矢

笠は五色の紙垂^{しで}で飾られます。馬の背には蒔絵^{わぐら}の和鞍^{わくら}が置かれます。また、馬の四脚は、藤間の海岸から角樽^{つのだる}で汲み上げてきた潮水で清められます。神前で御祓^{おはら}いをうけたあと、神域を一巡して一の鳥居の前で礼射式を行い、馬場に向かいます。馬場では空駆け、生姜撒き、扇子撒き、的矢の順で行われます。杉板七枚組で方二尺五寸の大きさの的を、馬場の三カ所に立てます。

流鏝馬^{りゅうぎば}の回数は奇数とされており、状況により、7、9、11回程行われます。潮垢離^{しおごりしんじ}神事で清められた騎士と馬は、神明回り^{しんめい}、礼射、空走り等の行事を行い、次いで矢で的を射る行事が行われます。空走りの際に縁起物の扇子や生姜を参拝者に授け、これを競って受けようとする風習があります。

社前の市道は元々流鏝馬の馬場であり、ここで古式勇壮な流鏝馬神事が行われます。

● はちじゅうはちぜんけんせん 八十八膳献饌

9月第二日曜は古式大祭とし、神輿^{みこし}渡御^{とぎよ}と八十八膳献饌^{かんぎょ}が行われます。神輿は稻荷台（子楯倉神社境内）にある御旅所まで渡御し祭典が行われた後、神社に遷御^{かんぎょ}します。その後直ちに、八十八膳の献饌が始まります。一夜酒^{ひとよざけ}、繭型の餅、青さや豆、里芋の御汁、山いも、かじめ、大根、みょうが、河骨^{こほね}、にがいも、ごぼう、ずいき、わらびの御料理、栗、柿、くるみ、柚子の御菓子、高盛のおふかしが旧儀に従って、漆塗りの椀、高杯などの祭器に盛りつけられます。それらを唐櫃^{からびつ}に収めて白丁^{はくちょう}が奉昇^{ほうよう}します。本殿に献饌された後、境内の摂社、末社を巡って献饌が行われます。



みこしとぎよ
神輿渡脚

八十八膳献饌に供えられる主なもの

御本鉢	お箸	うつぎで長さ一尺八寸
御高盛	高盛のおふかし	藁で三か所結ぶ
御餅	繭型の餅	中央を藁で結ぶ
御汁	青さや豆 里芋	汁は塩仕立て
御料理	山いも かじめ 大根 みょうが 河骨 ^{こほね} （かわな） にがいも（かわど） ごぼう ずいき わらび	藁でそれぞれ結ぶ
御菓子	栗 柿 くるみ 柚子	
御盃	一夜酒 ^{ひとよざけ}	にがり酒



たかもり
高盛のおふかし



まゆかた もち
繭型の餅



ひとまぎけ
一夜酒



御料理・御菓子



八十八膳



献撰される本殿の再現

● 生姜祭り



〈生姜の売店〉

飯野八幡宮の祭礼は別名生姜祭りともいわれます。いい伝えによれば、源頼義公が前9年の役に出征のおり、ひどい食あたりにかかりましたが、地方の農民が献じた生姜を食したところ、病が治癒したといわれています。

生姜は漢方で健胃薬とされており、親の根生姜も子の新生姜も育つとの縁起で参拝者はこの生姜を買い求め、福を受けるという風習になったものといわれています。

〈「飯野八幡宮パンフレット」(飯野八幡宮社務所)〉

〈「飯野八幡宮ホームページ」〉

太子講膳について

太子講（大師講）とは、11月23日の夜から24日にかけて、各家で「大師」とよばれる高僧を祀る行事です。小豆粥・団子・大根などを神棚や仏壇にお供えして祝います。行事の由来は、貧しげな僧や病人を手厚くもてなした人間が幸福を授かったということからと伝えられています。

伊達市霊山町では、30軒ほどの集落で太子役に当たった家が宿となり、若い男性が餅をつき、料理などの一切を行います。



●材料と作り方 4人分

〈引き菜炒り・引き菜もち〉

材料

- ・だいこん……小1本 ・白餅……400g
- ・にんじん……小2本100g

調味料

- ・しょうゆ……大さじ3 ・砂糖……大さじ1
- ・食塩……小さじ1 ・油……大さじ2

① だいこん、にんじんは皮をむき、6～7cm位の千切りにして、塩大さじ1をふり、軽く混ぜておく。

② 鍋に油を熱し①を炒める。しんなりしてきたら、しょうゆ、砂糖を入れる。全体的に味がなじむまで炒める。

※ 引き菜もちは、ついた餅を食べやすい大きさにちぎり、②に混ぜる。

〈ひたし豆〉

材料

- ・青豆（青ばた豆）……150g

① 青豆を一晩水に浸しゆでる。

〈きんぴらごぼう〉

材料

- ・ごぼう……大1本 ・にんじん……小2本
- ・赤とうがらし……1本

調味料

- ・しょうゆ……大さじ2 ・砂糖……大さじ2
- ・酒……大さじ1 ・油……大さじ1 ・食塩少々

① ごぼうは長さ5cm、3～4mm角の拍子木切りにし、水にさらしあくをとる。

② にんじんも同様に切る。

③ 鍋に油を熱し、赤とうがらしを入れ①②を炒め、しんなりしてきたら調味料を加え、全体に味がなじむまで炒める。最後に赤とうがらしを取り出す。

〈煮がし〉

材料

- ・にんじん……2本 ・ごぼう……1本
- ・こんにゃく……250g ・凍み豆腐……3枚

調味料

- ・しょうゆ……大さじ2 ・砂糖……小さじ1
- ・食塩少々

① にんじんは5cmの長さに切り、さらにたて $\frac{1}{2}$ に切る。ごぼうは5cmの長さに切り、水にさらしあくをとる。

② こんにゃくは三角に切る。

③ 凍み豆腐はお湯で戻し、三角に切る。

④ 鍋にお湯を沸かし、人参、ごぼう、調味料を入れ、5分ほど煮る。こんにゃく、凍み豆腐を入れ、さらに4～5分煮る。



〈「あぶくま山系の食事」(あぶくま結の里パートナーシップ協議会 伊達市霊山総合支所地域振興課)

2005年11月〉

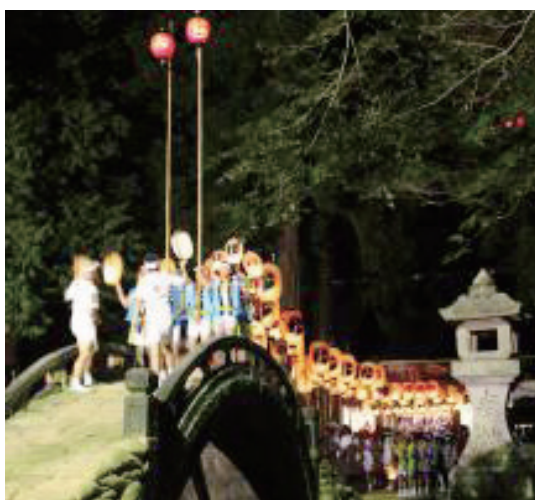
白河提灯まつり

白河提灯祭りは1年おきに、9月中旬の3日間開催されます。

昼は旧城下町で町内の子どもたちによる屋台、山車の引き回し、夜は旧奥州街道沿いを鹿島神社の御輿が各町内の提灯行列によって送迎される御輿御渡などが行われます。

初日は鹿島神社から御旅所（桜町）まで、2日目は九番町から御旅所まで、3日目は向寺から鹿島神社まで、約8千個の提灯が行列となって街を練り歩きます。

2日目の日中には、意匠をこらした手づくりの山車が町内を練り歩き、各町ごとに違うお囃子を聴くことができます。お囃子には、各町内の小学生の子どもたちが参加しています。



「初日鹿島神社境内から提灯行列が出発」
たいこ橋をわたる御輿行列



「初日と最終日の全町渡河」
幻想的な光景

放送資料

明日から3日間「白河提灯まつり」が開催されます。

お祭りのお祝いとして、給食では、栗やさんま、里いも、大根、梨などを使った秋らしい献立にしました。

みなさんの中には、町内のお囃子のメンバーとして、毎日練習に励んでいる人もいます。

明日からのお祭りが楽しみです。



お祭り給食献立

栗ご飯・牛乳・さんまのかば焼き
いそ和え・けんちん汁・梨

南会津郡の大晦日・冠婚葬祭の料理「お平^{ひら}」

● 由 来

お平は大晦日に作られる正月料理で、平碗に盛ることからお平と名前がつきました。山の物（まいたけ）、海のもの（昆布）、川のもの（串魚^{くしうお}*¹）、里のもの（山いも・ごぼう・厚揚げ）のおいしさがひと碗に炊き合わされ、自然の恵みへの感謝の気持ちが表れています。

盛りつけ方にも決まりがあり、山いもやごぼうを下に、その上に結び昆布・まいたけ・厚揚げを盛り、一番上に串魚を一切れずつ盛りつけます。

只見町は豪雪地域で、冬期間の食材が限られてきました。保存できる食材を丁寧に調理し、はれの食事として食べられてきました。さらに、この一品でたんぱく質、カルシウム、ビタミン類と栄養的にもバランスがよく、冬期間の健康食としてもよい料理です。 * 1 串魚（うぐい・別名ハヤ・赤はらを焼いた物）



● 材料（4人分）

	分量
・まいたけ（一人一株）	80 g
・山いも（皮付きでぶつ切り）	120 g
・ごぼう（5 cm長さで斜め切り）	80 g
・昆布（結ぶ）	1 本
・串魚（うぐいを串で焼いたもの）	4 尾
・厚揚げ（油揚げでもよい）	4 枚
・水	880 g
・しょうゆ	43 g
・酒	12 g
・みりん	14 g
・塩	4 g
・穀物酢	少々

● 1人当たりの栄養量

・エネルギー	123kcal
・たんぱく質	11.3 g
・脂質	3.6 g
・カルシウム	93mg
・鉄	1.1mg
・ビタミンA	8 μgRE
・ビタミンB ₁	0.16mg
・ビタミンB ₂	0.19mg
・ビタミンC	4mg
・食物繊維	1.9 g
・食塩	2.6 g
・マグネシウム	48mg
・亜鉛	1.0mg

下ごしらえ ○山いもはひげを火で焼き切り、よく洗い皮をつけたまま切ります。
○串魚は洗ってたっぷりの水に5分位浸し、引き上げやすいように糸に通します。
○昆布は戻し、結んだものを糸に通します。
○厚揚げは湯通ししておきます。

● 作り方

- 1 串魚を浸した水を使い、まず串魚を弱火で5分位煮ます。その後静かに引き上げます。
- 2 その煮汁にごぼうと昆布を入れ、しょうゆを半分入れて10分ほど煮ます。そこに山いもとまいたけを加え、残りの調味料を全部入れて弱火で10分ほど煮込みます。
- 3 味が調ったら、厚揚げと串魚を入れ、一煮立ちしたら火を止めます。一晩置くと味がよく染み込みます。
- 4 食べる直前に鍋を回すようにして、崩れないように火を通します。

*ポイント 煮崩さない様に気をつける。

〈「ただみうまいもん」只見町役場保健福祉課〉

学校給食献立例の写真

ごはん・牛乳・鯛の唐揚げ・お平・おひたし・いちご・豆
給食のお平は個々につけられないので大きな角切りとする。





伝統料理ひとこと

つと豆腐



つと豆腐は、山形県や長野県、茨城県でも作られていますが、「つと」・「つつ」は藁で包んで筒状にしたものを言います。江戸時代の料理書「豆腐百珍」には「崩した豆腐に酒粕を混ぜて摺ったものを筒状にして藁で包んで巻いたもの」と記されていますが、会津地方では、酒粕は入れず、豆腐だけのものや、きくらげを入れたものがあります。

江戸時代の会津地方一帯の冠婚葬祭膳には、つと豆腐が頻繁に出てきますから、現在作られていない若松市内でも作られていたことが窺えます。

現在は南会津町や西会津町で煮物や煮染め、こづゆなどに必ず使われています。

〈「古文書にみる会津藩の食文化」(平出美穂子) 2014年1月〉