

1月15日 歳の神・小正月・鳥小屋
どん度焼き・さえの神・かせどり

浜	15日の明け方正月飾りと鳥小屋も一緒に焼いて正月様を送り出す。鳥小屋では子供たちがお神酒や焼き餅・田楽をご馳走し、厄除けし無病息災を願う。
中	子供たちが顔をかくして近所を回って歩き餅をいただきこれを食べることによって無病息災を願う。戦前までかせどりという
会津	小正月で小豆粥をたき、鏡餅を入れてお供えする。かせどり行事は江戸時代からあった。厄除け行事でもあった。

いわき周辺の鳥小屋行事



さえの神(歳の神)・どんどやき

・大越町史より

さえるとは遮ることで、イザナギがイザナミに逢うために黄泉の国へ行くが、醜女となって追いかけてきたので、これを遮るために投げたつえから生まれるれたのが歳の神で、やがて道祖神となり村境の悪魔を追い払う神となる。15日は歳の神が天に帰る日。



1月16日 仏様のお正月

浜	やぶ入りという。奉公人は実家に帰る。正月中葬儀は出来ずこの日以後行えた。
中	この日は地ごくの蓋が開く日なので、風呂は沸かさず鍋蓋等ずらして使用する。精進料理で菜めしや油揚げ飯・五目飯を供える。
会津	この日はご先祖様が正月を迎える。薬の胡桃和えや胡麻和えをお供えする。これを食べると中風にならない。

1月20日 廿日正月・団子汁

浜	廿日の風にあわずなと言って14日の団子は19日にはずし、20日に朝は大根・油揚げなどを入れた団子汁を食べる。18日の所もある。
中	月20日は女の正月。重箱に煮もの等詰めて女性だけで宴会。また骨正月と言って新巻の骨を粕煮にして食べる。今日ですべて正月行事は終り。
会津	この日は、団子汁を食べ、みず木は、水難除け・雷除けや受験者にあげる。(冬野菜と団子入りの味噌仕立て)田島町栗生沢ではうどんやそばを供える

旧1月20日 恵比寿講

浜	漁師は大漁を、商家は商売繁盛を、農家は五穀豊穡を願って生きたドジョウや鮎と赤飯・豆腐の吸物・尾頭付き魚・煮染めのお膳を2つ作って恵比寿様と大黒様に供える。
中	この日は恵比寿様が働きにでかけるので朝膳にはお平(大根・人参・こんにやく・牛蒡凍み豆腐)赤飯か小豆粥・尾頭付き魚・豆腐の吸物を食べる。一升枀に財布や通帳を入れ、生きた魚を供える。
会津	恵比寿様が初めて商売に出る日。商家では朝餅をつき夜は生鮭・ざくざく煮・白飯煮もの等お供えする。

寒のご馳走(1月5日から立春まで大寒は1月20日頃)

浜	いわき市では、子供たちが集まって「一に萱の実、二に胡桃、三に栗」などと歌いながら家々を回って米をもらい醤油飯を作って食べた。これを食べると病気になるという。
中	福島市付近では、豆腐田楽を作り水をかけて焼く。これを「寒にまけるな」と言って川に流す寒ころばしという。
会津	寒入りに寒練り棒と言って蕎麦がきを食べる。南郷村では米粥に蕎麦粉を入れてかき混ぜ、醤油やじゅうねんたれをつけて食べる。館岩では蕪粥を食べる。

2月上旬 節分(立春の前日) 鯛や田づくりの頭を豆がらに挿し、(やっかがし) 終等などと門口に挿す。

浜	鯛の頭は豆がら・柊・榎の枝や萩の枝に挿す。味噌汁の鍋で豆を炒ると鬼が逃げていく。めざし・金平・煮物・白飯・豆腐汁をお供えする
中	一升枀に炭と豆を入れ一生まめですみますように。二本松丹羽家では「おにそと」と豆をまく。赤飯か白飯・けんちん汁・きんぴら・めざしを供える。豆を焼いて天気占い。人形送り行事。
会津	めざし・金平・煮物・豆数の子・白飯・ざくざく汁をお供えする。商家では「銭くろ、金くろ、ペ・ペ・ペ」農家では「諸国いっさいの虫を焼き払う」と唱える。西会津町の人形送り行事。

初午(立春が過ぎて初めての午の日)

浜	団子の粉と干しがきを練り合わせて柿のりを作り、油揚げ・卵・野菜・豆腐・赤飯などをつつこに入れてお稲荷様へお供えする。午前中は火の周りが早いのでお茶は飲まない。
中	家々の稲荷様に「正一位稲荷大明神」と書いた旗と赤飯・豆腐・油揚げ・お神酒をお供えする。
会津	赤飯・金平・油揚げ・しら和えをつつこに入れ稲荷様へ、また油揚げと紙に米とお金・煎り豆を包んで7か所の稲荷さまへ。奥会津では米粉を水で練って丸めたおからこ・かしとぎを供える。ざくざく汁を作る。南会津ではつむじけりを作る。

南会津の初午のご馳走



2月8日/12月8日 厄神除け・針供養・事始め

浜	「出雲から神様が帰られる日なので、一人っ子買に入れても餅をつけさなければ空臼でも揚げ」本年はじめての餅を搗く。また天街団子と言って桃の木に挿し鳥にたべせると病気になる。目籠をつるし厄神を追い払う。また豆腐田楽・さつま芋と小豆のお事汁。
中	厄神が通る日なので目籠をつるす。また針供養日で豆腐に折れた針を刺し供養する。この日農家では農作業を始める日なので赤飯かおはぎ・豆腐田楽・人参・牛蒡・こんにゃく・小豆の入った味噌味のお事汁を作る。
会津	目籠をつるして厄神をはらう。ぼた餅・しんごろうを3つ重ねて供える。

2月8日・12月8日 事の八日



- ・12月8日は師走の八日・今度は「目籠に乗って出雲の国へ年取りに出かける」という。
- ・おこと終りの日ともいい
- ・いわきでは小豆の中にちぎり餅を入れたぜんびん餅を作る。相馬ではヒジキのしら和え・豆腐汁・湯豆腐等豆腐料理を供える。

3月3日 雛祭り((赤は血・緑は魔除け白は清浄)の菱餅(子供と同じ味の菱の実を水神に供えた)

浜	お雛様と桃の花を飾り、花餅・尾頭付き魚に白酒やあさづきの酢味噌和え・蛤をお供えする。浜では船霊様のご神体を御飾する。
中	雛人形をかざり、あさづき・菱餅を飾る。白酒・とつくり煮・桃の枝・赤飯・里芋や凍み豆腐の煮物・人参と蒟蒻のしら和えを供える
会津	三色の菱餅と甘酒・ちらしずしをつくりお雛様に供える。雛あられも作る。



雛祭りのお供え物



3月18日~24日頃 春彼岸

9月18日~24日頃 秋彼岸

春分・秋分を中心に前後3日間仏様に精進料理をお供えする。

浜	彼岸中は胡麻餅・黄粉餅・米粉団子にうるち米をまぶして蒸した「いが餅」を供える。お供え物を子供に食べさせると風邪をひかない。
中	彼岸入りは味付け五目飯・中日はぼた餅(おはぎ)・お帰りは赤飯や団子でお帰りににはトコロをお供えし、かんな(紙花)でお墓参り。
会津	彼岸入りは団子・中日はおはぎ(ぼた餅)、お帰りは素麺等を供える。この間は刻み昆布煮、野菜の煮物・饅頭のでんぶら・揚げ豆腐

彼岸のご馳走・供え花

饅頭の
てんぷら



いが餅



トコロの根



造花の彼岸花



野老芋のひげにつかう

会津の彼岸獅子



5月5日 端午(月はじめの午の日)の節句

浜	朝早く起きて家族で柏餅を作る。屋根に蓬と菖蒲を指して邪気を払い、夜は菖蒲湯にはいると無病息災を願う。赤飯と必ず 筍・山芋・ふき の入った煮ものを供える。浜では 鯉料理 も供える。
中	朝から柏餅やちまきを家々で作る。凍み豆腐・ 山芋・ふき・鯉 の入った煮もの。「長い物を食べないとウジ虫に成る」とか「白沢ではとろろを食べないとホトギスになる。」といういい伝えがある。
会津	ちまきやひし巻きを作りお供えする。夜は菖蒲湯に入る。

5月5日のお供えもの



6月1日 むけのついたち(へびも衣かえ)

浜	歯固めと言って正月の硬い餅を炒って食べる。 ついたち磯 といい浜辺に出て ヒジキ や かじめ や 貝 を採ってきて家族で食べる。相馬ではスカンポの実で部屋中たたいてノミ退治をする。川前ではむけるにちなんで柏餅をつくる。
中	桑畑で蛇が脱皮するので近寄らない。香煎を食べて暑気祓い。この日は 蕨・筍 や ウドの皮 が むけるものを食べる 。
会津	正月の浸み餅(寒中に水に浸してから干して作る。)やぶっかけ氷を食べ歯を丈夫にする。この日は桑の木の下には行かない。

6月15日 天王まつり(1カ月遅れの所多い) 牛頭天王は(津島・祇園八雲)神社にまつられ疫病除けと害虫除けの神様

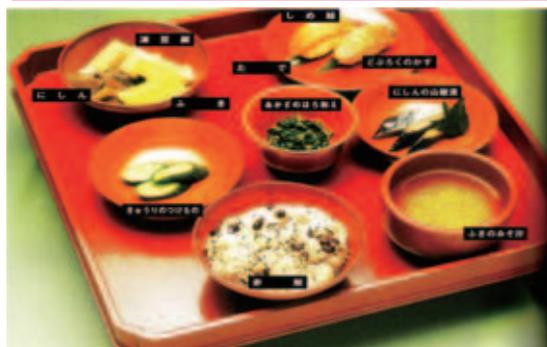
浜	胡瓜天王まつりという。江名では胡瓜と家族の名前を書いた小旗を持ってお供えし、また持ち帰り軒先に挿し無病息災を願う。赤飯と胡瓜は水神様へ。入遠野ではお人形様を門口へ。相馬ではかじめをとって味噌漬けにする。
中	須賀川の旭が岡の天王まつりは有名。胡瓜を2本お供えし1本は持ち帰り、家族で食べ無病息災を願う。
会津	若松津島神社。天王様の神紋で覆われた神社には胡瓜を持った多くの人々で賑わう。

須賀川の天王まつりと入遠野のお人形様



いわき市入遠野のお人形様
(いわき市暮らしの伝承郷より)

田島町の祇園まつり(牛頭天王)のご馳走

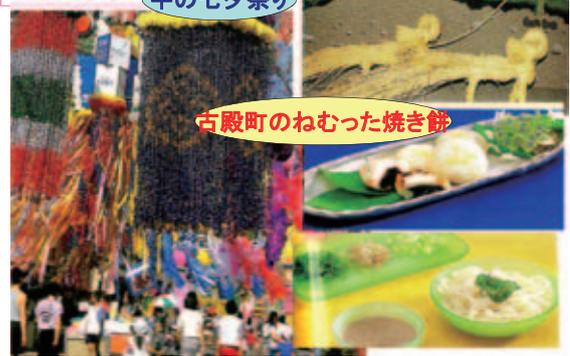


7月7日 七夕まつり(月遅れの所あり)

浜	願い事を書いた短冊を竹に結ぶ。芋の葉の露で墨をすって字の上達を願う。七夕馬を作り、終わると屋根に上げたり 大根畑 へ。うどんやそうめんを食べる。
中	そうめんやうどんに茄子や胡瓜を浮かしてめんつゆに 摺り胡麻 や じゅうねん を入れた冷や汁を作る。里芋の露で墨をすり、またこのつゆをいぼにつけると治る。終わると 大根畑 へ。
会津	この日は七夕を飾り、 素麺 と 西瓜 を七夕様に供える。終わった七夕飾りは田に持って行き虫除けにする。

七夕行事

平の七夕祭り



古殿町のねむった焼き餅

7月下旬 土用丑の日

:夏バテは「うなぎをたべよ」大伴家持・平賀源内

浜	うのつくものを食べる。また 土用餅 ははらわたになるとして餅を搗く。茗荷の葉につつんだり餡餅にする。 土用シジミ も食べる。
中	うなぎや うどん や うーめん ・ 梅干し を食べて夏バテを防ぐ。また土用干しと言って薬草を刈り取り陰干しにして置く(土用のは薬効抜群!!) せんぶり ・ かきどおし
会津	うのつくものを食べて夏バテ防止 どくだみやよもぎを刈り取り干す。土用ぼしとして 漬け梅 を干す。

相馬野馬追祭りと祝い膳(7月23日~25日)

- 7月22日 **総大将戦陣改目**
土器でお神酒・豆腐に生姜醤油をいただき、訓練後は出陣の宴で**勝栗**・**豆腐**・**きゅうり**の漬物
- 7月23日 **宵乗り**
朝各家々で出陣式の儀式を行う。小高神社で出陣の宴は、**うち鮑(干し鮑)**・**勝栗**・**昆布**
夜の膳:**豆腐**・**勝栗**・**勝男料理**・**昆布料理**・**赤飯**
25日までは上述の材料が使われた料理が並ぶ
- 約1000年前からの相馬中村藩の行事で、下総の野原に野馬を放牧しこれを敵とみなして訓練したことによる

8月13日~16日 盆行事

13日:山から桔梗やオミナエシの盆花を採って盆様をむかえ16日は盆様送り

浜	柳の木で家族の盆中の箸をつくる。杉やほおづきで盆棚つくり野菜を供える。3が日は精進料理を仏前へ。餡餅・団ささげや茄子の胡麻和え・ずいきの酢の物・ジャンガラ踊り。墓参りには アラヨネ (米・茄子・隠元細かに切ったもの)・ ずんだ和え ・ えごま和え
中	胡瓜の馬・茄子の牛・墓参りは アラレ を。その他は上述と同じ・てんぶらなど
会津	盆飾りは、笹で覆いそこに素麺とわかめ、ほうずきなどをかける。その他は上と同じ。 木蓮 が7代前の祖先を供養したことから始まった。

新盆の高灯籠とジャンガラ念仏踊り



旧8月15日 十五夜中秋の名月・豆名月 旧9月13日 十三夜 芋名月

浜	子供たちは他人の家に忍び寄り縁側のお供えものをそといただく。 飯野八幡宮 では流鏝馬で生姜が売られる(親も子も一緒に育つ縁起) ずんだ餅 や餡子餅団子をお供えする。13日は里芋とみじん切りした油揚げ入りの 赤飯
中	13日には13種類の野菜や果物をお供えし、里芋ご飯や里芋の入った煮ものやぼた餅・小豆団子等・ けんちん汁 など供える。
会津	片方だけのお月さまを愛でるものではないとされる。 ススキ ・ 栗 ・ 根のついた枝豆 を供える 奥会津は煮ぐるみ(小豆・団子・南瓜・里芋)



旧9月9日 重陽の節句 菊祭り おつつあげ・おつつまいり・氏神祭り

- ・旧暦の頃は菊酒・菊飯・酢の物等盛んに食べられたが新暦になって廃れた行事。
- ・浜では、採れた藁でつつこを作り新米としとぎを入れて氏神様へお供えする。また赤飯と柿のり・お神酒・お煮菓子を入れて氏神様へ。中通りや浜通りでは氏神の祠を新しく藁で作りがえる所が多く見られる。会津地方ではこの頃刈り上げ節句と言って祝い餅をつく。
- ・9日・19日・29日合わせてみくunchi節句ともいう。

旧10月20日 恵比寿講

この日は恵比寿様が商いをして帰ってくる日で、恵比寿大国の掛け軸をして迎える

浜	お平(大切りの里芋・人参・牛蒡・生揚げ・椎茸・昆布)大根なます・お吸い物・甘酒・小豆飯・豆腐餅・つゆ餅を作る。船主は安全と大漁・農家は収穫を、商家は商売繁盛を感謝し祈願する。
中	正月の時よりも盛大に尾頭付きの赤魚・豆腐汁・赤飯・二股大根・お煮染め。またどじょうを2匹・そろばん・財布をお供えする。
会津	二股大根・お神酒・葱の吸物・大皿に鮭・竹輪・昆布巻・鯛・卵焼き・豆数の子を盛り、尾頭鮭・赤飯等を添えてお供えする。またはざくざく煮・豆数の子・打ち豆汁・赤飯に焼き魚を食べる。



旧11月4日・14日・24日 大師講 聖徳太子・弘法大師・三元大師?

浜	4日は団子入りのどろっとした小豆粥、14日は少し硬めの団子入り小豆粥、24日はおはぎを柳や萩で作った長い箸を添えて。24日は大根飯に黄粉添えの家もある。
中	4日と14日は小豆粥か団子入り小豆粥出24日は大根飯にきなこ添え。田村ではずりぶっつりという。二本松では小豆粥と柳箸、大根飯とちがの箸、団子と萩の箸。
会津	北会津では糧に入らない粥に萩の箸を添える。この頃大師荒れと言って大師さまはびっこだったので足跡を消すために雪を降らせる。



只見では
14日を(お弟子)ご祭り
と言って煮胡桃団子
小豆粥を供える

段々裕福になる

12月1日 かびたれ朔日・水神様に餅

浜	けえツパリの餅。新地では水に浮くように乾燥コモギ餅にした。山ゴボウ葉を入れた餅。小豆飯・餅を食べてから橋をわたる。
中	カツパライの一日。川に浮く団子(麦や稗粉)を川へ。かっぱにひきづりこまれないように。この日は小豆飯や餡餅を食べてから川を渡る。
会津	水神様に餅を供え子供が水難にあわないうに祈願する。凍み餅や蕎麦粉を入れた餅を食べる。(家康が真田に追われて流れてきた餅を食べたことが起源?)

旧12月20日 大黒様の年とり



12月22日頃 冬至南瓜

浜	南瓜と小豆を一緒に煮てお供えし、この夜は柚子湯に入り無病息災を願う。双葉ではこの日に取った柚を砂糖づけにしておき、節分にたべると風邪をひかない。
中	信夫山から採れる柚を入れて湯に入る。南瓜と小豆で冬至南瓜を作る。南瓜は年越してはいけないといわれ全部食べ終わる。3軒廻って食べると金に不自由しない。
会津	この日は中氣に成らないために冬至南瓜をたべ、夜は柚子湯に入り邪気を払う。

12月31日大晦日のごちそう

浜	尾頭付魚・牛蒡・里芋・こんにやく・凍み豆腐・昆布の入ったおひら・たこ・白飯「しおびきで歳とり」と言って必ず塩引きを食べる。
中	白飯・荒巻の粕煮・ざくざく汁・しら和え・金平・煮染めをお供えする。また川俣では田づくり、海老。干しがき昆布・アラヨネを大根の輪切りにのせて氏神・台所・蔵に供える
会津	白飯・荒巻・ざくざく汁・金平・胡桃和え・豆数の子・只見ではお平・煮坪・南会津では露煮染めなど神棚にお供えし食する。



左：浜通りの大晦日膳
右：中通りの大晦日膳
右下：中通りのオシラキ



上：只見の大晦日膳
右：喜多方の大晦日膳

煮くるみ
ご清聴ありがとうございました。