

「福島県の行事食」

日時 平成28年11月17日(木) 10:15~11:45

会場 (公財)福島県学校給食会

講師 食文化研究家 平出 美穂子

1 年中行事の意義

「年中行事は何で行うの?」と言いますと、年中行事は私たちの先祖が長い年月をかけて毎年繰り返してきた尊い行事です。そこには神仏を尊ぶ心があります。春夏秋冬の季節の移り変わりを教えてくれ、人間が生きていくためには太陽や月との関係が大切なことを気付かせてくれます。

農家では土を耕し・種をまき・作物を収穫するまでに、土地の神様・山の神様・田の神様に五穀豊穡を願います。そして、願いが叶うと神々に感謝し、収穫祭と称してお祭りをします。また、漁業の神様にも大漁を願い、成就した時には感謝しお祝いをします。

私たちはこのように望月のもつ神秘的な力を信じて、生活の中に受け入れて来ました。そして彼岸や盆には先祖に供養をし、日々の生活ができることを先祖に感謝してきました。こうして神仏にお供えした物をいただくことによって神仏のご加護「直会^{なほらえ}」を受けてきたのです。人間は、神仏や月への祈願や感謝の気持ちを年中行事を行うことによって表してきたといえます。

2 新暦と年中行事の推移

縄文時代や弥生時代にも遺跡から年中行事を行われていたことが伺えますが、文字として現れるようになったのは、古代中国559年頃(唐の時代)の今の揚子江流域中心の荊州・蘇州の年中行事が書かれた「荊楚歳時記^{けいそさいじき}」が遣唐使などによって日本に持ち帰られ、それが日本に古代から行われてきた太陽の神様・土地の神様・お月様を祀る行事と集合してできたのが日本独特の年中行事です。

明治時代までは神仏混合だったため、日本の生活の中で融合していましたが、戊辰戦争後、明治政府になると神仏は分離され、年中行事も太陰太陽暦から西洋と同じように太陽暦の新暦で行われるようになりました。しかし、人々の生活の中には「農事はこぶしの花が咲く頃に田植えをする」とか、「コスモスの咲く頃に稲刈りをする」など、季節との関わりの中で旧暦で行われていたため、農家の人たちには新暦はなかなか浸透しませんでした。ようやく昭和30年代あたりになると徐々に新暦に変わってきました。しかし、七夕や十五夜・重陽の節句など月を中心に行われる年中行事が多く、新暦では季節に合わない行事は旧暦で行われることになりました。

3 現在の年中行事

現在の年中行事は、ぜひ学校給食の中でも伝承していただきたいと思いますが、従来の年中行事の目的からはかなり変化をしているように思われます。

例えば、1月14日の「歳の神」や、本来の稲穂がたわわに実りますようにという願いを込めて行う「だんごさし」の行事が、2月にイベントとして行われている「雪祭り」の時に併せて行われています。また、会津で有名な「まんじゅうの天ぷら」も、以前はお彼岸やお盆の時の行事食でしたが、今は郷土料理の1つになり、スーパーでいつでも購入できるようになりました。また、笹団子やちまきも、古代中国の政治家・屈原が陰謀にあって身投げをした際、その霊を慰めるための5月5日の端午の節句に食べられていたものですが、これも今では1年中食べられています。

また、旧暦では1日・15日は「神事の日」として農作業や漁業はお休みの日でしたが、現在はサラリーマンが多く、休まなくなりました。

さらに、「バレンタインのチョコ」や「ハロウィンで仮装して町を歩く」行事が定着しつつあります。恵方巻きなども関西の風習でしたが、現在では日本全国で食べられておりすっかり溶け込んでいます。

日本で生まれた行事としては、昭和の日や敬老の日・体育の日など、明治以降様々な祝日が制定されています

から、どこまでを年中行事として位置づけていいかわからなくなっているのが現状です。

4 日本古来の行事食

年中行事も様々ありますが、日本古来の年中行事についてお話ししたいと思います。

一生の儀礼食（冠婚葬祭）

- 妊 婦…安産祈願として「戌の日」に帯を巻き、長生きするようにと「そば」を食べます。
- 出 産…母乳が良く出ると、あんこ餅や鯉こくを食べます。
- 食いそめ…赤ちゃんが生まれて100日または105日にお膳を作り、歯が丈夫になるように赤ちゃんに石をなめさせます。
- お宮参り…無事に産まれた感謝と、赤ちゃんの健やかな成長を願う行事です。
- 1歳のぶっころばし…今の赤ちゃんは1歳にならないうちから歩いていますが、昔は足腰が丈夫になるようにと、1歳になった子どもに1升餅を背負わせ、歩くとわざと転ばせるという行事です。
- 七五三…7歳・5歳・3歳の子どもの成長を願う行事で、神社等に行き感謝や祈願を行います。
- 七草祝い…もともとは武家の行事で、7歳になる子どもを、1月7日に親類縁者を呼んでお祝いをしました。
- 十三歳参り…会津・中通りの子どもたちが、柳津虚空蔵尊やないづこくぞうそんにお参りに行きました。
- 十五歳参り…県内の15歳の男の子は白装束に着替え、一週間飯豊山に登り、1升をお供えしお清めするという行事です。現在は二十歳の成人式と一緒になっていました。今でも昔の名残で、登山口の山都町に行くと、三春町の子どもたちが宿泊する「三春屋」など、それぞれの地区の名前がついた宿が残っています。昔は福島県では、飯豊山は男性しか登ることができない山といわれていました。
- 厄 年…女性は19歳と33歳、男性は24歳と42歳で、これにあたっている人はお祓いを行うとよいといわれています。
- 成人式…二十歳になったことを祝う行事です。
- 長寿（還暦・古稀・米寿・白寿 等）…60歳の還暦、70歳の古稀、88歳の米寿、99歳の白寿など、長寿を祝います。
- 結 納…仲人が酒を1升持ってお嫁さんの家に行き、酒や塩鮭を半分もってお婿さんの家に行きました。今では結婚式場で行うことが多くなりました。
- 婚 礼…農繁期が休みになる11～3月が多く、三日三晩通して行われていました。
- 葬儀・法事…その土地ごとの特徴ある料理が食べられています。

5 日本の行事食

神仏への祈願・五穀豊穡が中心です。1年を2分して、1月のお正月に神様を祀り、お盆には仏様を迎えます。また、稲作や漁業が中心になっており、それぞれの地域に融合したものになっています。

6 年中行事の餅と団子（はれの食）

日本の年中行事の中では、切り離せない物が「餅」と「団子」です。団子は仏様、餅は神様にお供えします。全国から見ても東北地方は餅の文化が盛んな地域です。

雑煮・あんこ餅など、農家を中心に食べられていました。普通は雑穀などが入っていましたが、ここ東北地方は「朔日の餅」・「十五日の餅」・婚礼の際の「おちつき餅」など、より多く餅が食べられるような文化になっています。

- お正月…鏡餅やのし餅、雑煮餅などお餅を多く食べます。今のお年玉はお金がほとんどですが、昔は丸いお餅をあげていました。
- ひきな餅…大根や人参をけんちんのように炒め、お餅とからめた料理で、中通りや会津地方で食べられて

います。

- 赤々餅…昔、相馬藩の殿様が、戦の時につきかけの餅に小豆を入れたものを出陣の兵糧として戦ったところ、大勝利をあげることができました。白い餅を焼いて食べることは「城を焼く」事になるため、相馬藩主の家では今でも赤々餅を食べるとも言われています。
- 次郎の朔日餅…1月1日のお正月は「太郎餅」と言われ、2月1日に食べる餅を「次郎餅」と言います。
- 菱餅…古代中国から伝わった物です。昔、洪水ばかり起こるため川の龍神様に娘を生け贄として捧げてきました。残り1人となった時、「この娘は最後の一人なので捧げることができません。その代わり、娘と同じ味がするという『菱の実』を捧げますのでどうかお救いください」と龍神様をお願いしたところ、鎮まったという言い伝えがあります。その3月3日に菱の実と同じ菱形の餅をお供えするのが今の桃の節句に、菱餅をお供えする由来となっています。
- 柏餅…5月5日に、子孫繁栄の願いを込めて浜通りや中通りでは柏餅を食べますが、会津地方は笹の葉で作った三角ちまきや笹団子を食べています。
- カップライ餅…12月1日に行う行事で、糧を多めに入れてわざと水に浮くように作ったお餅を川に流し、下流で餅を拾います。これは、水難事故があった場合でもすぐに見つかるようにという願いを込めて行われていた行事です。
- 歳の神餅…1月15日の歳の神を行う際に餅をつきます。

一方、団子はお釈迦様が生まれた日に作る「鼻糞団子」や、お彼岸に作る「彼岸団子」、いわき地方では団子に小豆をいれた「ぜんびん」なども作られています。

このように、「餅」と「団子」は私たちの年中行事の中で切っては切れない物になっていることがわかります。

7 救荒食としての餅（かて餅）・ケの食

昔は米は年貢米で取り立てられてしまうため、少ない米でもおなか一杯に食べられるような工夫がされていました。

- たらぼ餅…たららの根っこを砕いて米と一緒についたもの。
- わらび餅…わらびの根っこからとった澱粉を使ったもの。現在はわらびの根が大変貴重になっているため、さつまいもの澱粉などで代用されています。
- しだみ餅…今でも只見町などで作られています。どんぐりや檜の実を柔らかく煮て、くず粉などと一緒に餅にして食べます。
- とち餅…栃の実から作りますが、縄文時代から作られていたものです。現在では田島町や三島町などの道の駅でも販売されています。
- ヤマゴボウ餅…オヤマボクチの葉を使いますが、福島県では「ゴンボっ葉」と呼ばれています。このゴンボっ葉は、会津地方では草餅の中に、中通り地方では凍み餅を作る際に使われています。
- 藁餅…江戸時代に幕府から「藁餅を作って飢饉をしのげ」と奨励されましたが、食べると下痢の症状が出るので食べられなくなりました。
- 米ぬか餅…会津藩が青森の斗南藩に行った時には食べたという記録があります。米をすったときに出る「ぬか」と「米」を合わせて作ります。これは、福島県の中でも救荒食として全域で食べられていました。

なお、救荒食について調べたい場合は、「二本松町史・民俗編」の中に詳しく書かれています。また、山形県の上杉鷹山が書いた「かてもの」という食の手引き書にも詳しく書かれています。

このように、「かてめし」も「ケの食」として食べられていたので、年中行事はいっそう餅の文化になったということで、昔からの主食として取り上げてみました。

8 正月の行事食

浜通り・中通り・会津のそれぞれの正月の行事食の特徴をあげてみたいと思います

(1) 正月料理

まず、お正月は「年の元」^{はじめ}「月のはじめ」^{はじめ}「日のはじめ」ということで「三元」^{さんげん}と言われていました。

正月という神聖な神様は、女性が扱ってはいけないという言い伝えがあったため、昔はお正月の3日間は男性が雑煮を作っていました。

○歯 固 め…かち栗や干し柿を食べていました。会津では「身知らず柿」、中通りは「はちや柿」(「甘干し柿」がつまって「あんぼ柿」と呼ばれています。)、浜通り特に相馬では「信濃柿」や「加賀柿」などを食べていました。

○雑 煮…三が日には臓器を保護する「雑煮」を食べます。会津地方では元旦に蕎麦を食べ、夜は白飯、2日・3日に雑煮を食べるところが多いです。相馬は先ほどもお話しした「赤々餅」を食べる家庭が多く見られます。

(2) 三地方のおもな臓煮

大根・人参・椎茸・豆腐・里芋などの具材を基本としてそれぞれの地方で独自の雑煮が食べられています。

浜通り…雑煮には生臭い物は入れないということで、野菜が中心の雑煮になっています。

中通り…桑折町では「財を成す(茄子)」にちなんで夏の茄子を保存しておき、雑煮の中に入れる風習があります。また、田作りは今でこそ高価ですが昔は田んぼの肥料になるほど安価だったため、出汁を取るのに使っていました。さらに、阿武隈川に鮭が遡上していたため、雑煮にいくらがのっていました。

会 津…つゆ餅にすったクルミをのせたり、山鳥で出汁を取ったりします。

(3) 臓煮の色彩の基本

雑煮などの日本料理には、古代中国の道教思想の教えから、赤・緑(青)・黄色・白・黒が組み込まれています。もともと雑煮は「臓煮」と書き、心臓など五臓六腑を「保臓」する食べ物と言われていました。

古代中国の道教思想では、皇帝を黄色として、それをとりまく四神を白虎(白)・朱雀(赤)・玄武(黒)・青龍(緑)とし、それを人間の五臓に例え雑煮の中にも「心臓は赤色の人参」、「肝臓は青(緑)で焼き豆腐」、「脾臓は黄色で鮑(現在は里芋)」、「腎臓は黒色で椎茸」、「肺は金白で餅」を入れるのがいわれとなっています。このような色合いが決められているのは、聖徳太子の定めた冠位十二階からです。冠位十二階は、紫を加えて六色の濃淡をつけて(例えば白と灰色、青と黄緑など)十二色とし、紫が最高の色とされています。

ちなみに、古稀(70歳)のお祝いには紫色が使われますが、昔は70歳まで生きるのは稀な事だったので、この70歳を祝うに最高の紫が使われていました。

(4) おせち料理

「黒豆を食べて豆に暮らせますように」や、「きんとんは金が入ってきますように」など、それぞれいわれがあるおせち料理ですが、黒豆・きんとん・かまぼこ・たこ・田作りなどは、県内共通のおせち料理といえます。

○浜通り…浜通り特有のなめたの煮魚や、つゆびら(煮物)やえびの生酢・のっぺい汁のような八杯汁などが食べられています。

○中通り…鮫を煮た「さがんぼ」・冷やし豆と数の子・じゅうねんの田楽・ねりっぼ・いか人参などが食べられています。

いか人参はいかと人参の組み合わせですが、人参の切り方や長さ・調味料等その家独特の作り方があつたようです。

また、小麦粉で出来た名古屋の「ういろう」のような「ねりっぼ」は特に田村地方で食べられています。かまぼこがなかなか手に入らなかった時期に代用品として食べられていたようです。

○会 津…棒たら煮の旨煮、こづゆ等は有名です。

鮫を煮た「さがんぼ」は、中通り・浜通りだけではなく、会津地方でも食べられています。江戸時代の藩主蒲生氏郷が行った、村と商家が物々交換を行う「市」がありました。昔の宿場町で行

われており、現在でも会津若松市の十日市・喜多方市の十二日市などが残っています。市の時には農家の方がお米や野菜を背負い、商家をまわり必要な物を交換していました。商家では、来た方一人一人にお膳で食事を振る舞っていましたが、その料理の1つに鮫を煮たものを出していたのがお正月に鮫を食べる由来です。市の時は、鮫の消費量が莫大だったので、会津に鮫文化が定着したのではないかと思います。

(5) 1月3日 ころも飯

ころもを食べて無病息災を願う「三日ころも」は、朝食食べるか・夜食べるかの違いで、三地方ともほとんど同じようです。相馬地方の土族の家では白い物を食べないため、山芋の中に胡麻を入れて食べる所もあるようです。

9 1月の年中行事

(1) 1月4日 棚おろし（棚さがし）

お正月三日間お供えした物を下げ、雑炊にして食べる風習がありました。現在では家の構造もあり、お供えした物がカビてしまい、毎日お供えを取り替えるためこの行事もなくなってしまいました。

しかし、いわき市の小川町では神棚の奥の方にお金を置いておき、その家の長男が手を伸ばしてお金を探す「棚探し」という行事が行われています。

棚おろしは、新年初めの^{なをらえ}直会の行事です。

(2) 1月7日 七草がゆ

1月7日は、旧暦でも新暦でも寒さもあり、地域的に七草が収穫出来る気候ではないため、浜通りではかまぼこ、中通りは勝ち栗、会津地方は山菜づけなど、それぞれの土地で取れる物を七種類選んで食べられています。現在は、温かい地方で栽培された「七草セット」などがスーパーで販売されていますので、簡単に食べることが出来るようになりました。

1月6日の夜に包丁で材料をたたき、神棚に上げました。そのたたいて残った汁を爪につけると、その日だけは夜に爪を切って良い「爪切りの日」とも言われています。7日の朝には、神棚から七草を下ろし、おかゆを作って食べました。

もともこの七草の行事は、古代中国・漢の時代に、3000年長生きすると言われた鳥が好きだったのが「せり・なずな・ごぎょう・はこべら・ほとけのざ・すすな・すずしろ」の七草だったと言われ、長生きする七草をいただくという言い伝えがあります。

(3) 1月14日 団子挿し

山に入ってみずの木を取ってきて、稲穂に見立てた小さな団子を挿して豊作を願っていました。中通りでは蚕の養殖が盛んだったため、繭団子（繭に団子を付けた物）を飾り、繭の豊作も願っていました。会津では、その家の父親が団子の茹で汁を果樹にかけ、「なるか なんねか ならぬと切るぞ」と言うと、後ろにいる子どもたちが「なります。なります。」と言って、果樹の豊作を祈願するということも行われていました。今では団子飾りもみずの木もスーパーで購入できます。

(4) 1月15日 歳の神 小正月 鳥小屋 どん度やき

正月の神様が天にお帰りになるのが1月15日です。

正月の飾りや藁などを積んで「どんど焼き」を行ったり、いわき地方では「鳥小屋」を作って子どもたちがその中で田楽を食べたり、書き初めを飾り字の上達を願ったりしました。今では、1月15日ではなく、イベントとして2月辺りに行われているところもあります。

中通りの大越町史によると、恵比寿様の親であるイザナギが恋人のイザナミに会うために黄泉の^{よみ}国^{くに}に行くと、醜女^{しこめ}になって追いかけてきたため、これを遮るために投げた杖から産まれたのが「歳の神」で、やがて道^{どう}祖神^{そしん}となったと記されています。

(5) 1月16日 仏様のお正月

やぶ入りと言ひ、奉公人が実家に帰る日でした。またこの日は地獄の蓋が開く日なので、風呂は沸かさず慎

ましく過ごしまししょうという日でした。また、会津地方ではクルミ和えや胡麻和えなどを食べていました。

(6) 1月20日 廿日正月

「14日の団子挿しに挿した団子は20日の風にさらすな」と言われ、19日にはずし20日の朝に団子汁にして食べていました。また20日は「女の正月」といい、村の集会所に集まり重箱に煮物などを詰めて女性だけで宴会を行っていました。

(7) 1月20日 恵比寿講

商売と漁港の神様として崇められている恵比寿様が、初めて働きに出かける日と言われ、尾頭付きの魚や餅をついてお供えします。会津や中通りでは、1升枡に財布や通帳を入れて神棚に上げるとお金が入ると言われています。

(8) 寒のご馳走（1月5日から立春まで 大寒は1月20日頃）

いわき市では、子どもたちが集まり家々を回って米をもらい病にならないようにとこれをしょうゆ飯にして食べたとか、福島市付近では、豆腐田楽を作って水をかけて焼き、これを「寒さに負けないように」という願いを込めて川に流した「寒ころばし」という行事もありました。

会津では、寒練り棒といって蕎麦がきを食べたり、館岩村では蕪粥を食べる行事もありました。いずれの行事も段々と行われなくなってきました。

10 2月の年中行事

(1) 節分

2月の節分には、鯛や田作りの頭を豆がらに挿し、柊の葉とともに玄関に挿し鬼よけをします。浜通り・中通り・会津地方とも同じような風習です。

その中でも、中通りの二本松・丹羽家では「鬼は外」というと「には 外」と聞こえることから「おにそと」や「福は内」しかかけ声をかけないという事も江戸時代にはありました。

(2) 初午

立春が過ぎて初めての午の日を「はつうま」と言います。

南会津地方では黒豆を炒ったところに大根おろしと酢・砂糖を混ぜた「つむじけえり」や群馬・栃木などで食べられている大根・人参・鮭の頭などを使った「しみつかり」等を食べます。「つむじけえり」も家々によって「すむつかり」や「つむじけいり」等呼び方も様々ですし、同じ初午の日に「つむじけえり」を食べる家もあつたり「しみつかり」を食べる家もあつたりします。

これは昔、南会津の茅葺き職人が、栃木県などで初午の前日まで仕事をして帰ってきていたという事があり、栃木から帰ってきた茅葺き職人の家は「しみつかり」を作り、その他の家は室町時代の古文書に見られるような「つむじけえり」を作る、という事が今も続いているようです。とても面白い風習ですね。

(3) 2月8日/12月8日 厄神除け・針供養・事始め

2月8日も12月8日も古代中国から伝わった年中行事です。

これらの8日は、大きな1つ目の山鬼が来るため、たくさん目がある籠で退治しまししょうということで、目籠を吊して鬼を追い払うという行事がありました。

また、これらの日は、針供養の日として折れた針を豆腐に刺して供養しました。どうして豆腐なのかというと、「豆腐のように柔らかい布（絹）でも、スイスイ縫えるようになりますように」という願いがこめられています。今でも和装の教室などでは行われているようです。

11 3月の年中行事

(1) 3月3日 雛祭り

雛祭りも現在も行われている行事です。浜通りでは、餅の上を食紅などで色づけし、花に見立てた「花餅」をお供えします。また、船霊様ふねだまさまとおひな様を作って箱に入れ、船の先端にお供えします。

また、中通り・浜通りでは、1つの株にたくさん生える「あさづき」を子孫繁栄を願ってお供えします。

遊びとしては、ハマグリの貝殻の内側に絵を描き、同じ蛤を合わせる「貝合わせ」なども行われていました。

(2) 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します。

特に中通りでは紙で作った花「かな」をお供えしたり、浜通りでは米粉団子にうるち米をまぶして蒸した「いが餅」を供えたりします。

会津地方ではまんじゅうの天ぷらを供えたり、彼岸獅子が家々をまわり踊ります。お盆にいわきで行われる「じゃんがら」と同じような仏様に関わる行事です。

12 5月以降の年中行事

(1) 5月5日 端午の節句

たけのこと山芋・ふきの煮物を作り、無病息災を願います。白沢村では「とろろ芋を食べないとホトトギスになる」という言い伝えもあります。

旧暦の端午の節句では、スーパー等で菖蒲も売られています。

(2) 6月1日 むけのついたち

衣替えの日なので、ふき・うど・たけのご等皮をむいて食べるものを食べる風習があります。また、昔冷凍庫がなかった時代には、冬に出来た飯豊山の氷を氷室に保存しておき、中通りや会津に売り歩いていた時期もありました。人々はそれをかじって「菌固め」としていました。会津では、正月餅を凍み餅にし、「菌固め」として食べていました。現在は、かき餅などにして食べられています。

(3) 6月15日 天王まつり

須賀川の天王まつりが有名ですが、一ヶ月遅れの7月に行うところも多くあります。田島の祇園祭もこの流れだと言われています。害虫や疫病が流行る季節なので、これを退治するために行ったのが天王まつりといわれています。また、この時期にはきゅうりが収穫でき、輪切りにしたきゅうりの形が天王様の紋と似ていたので、きゅうりをお供えするようになったとも言われています。2本きゅうりを持って行き、お護符代わりに1本持ち帰って食べると病気にならないという風習があります。これも直会の行事です。

いわきの入遠野地区や田村の芦沢地区では、疫病神が村に入ってこないようにと、村境などに藁で作った「お人形様」を飾っています。

(4) 7月7日 七夕祭り

この行事も、一ヶ月遅れで行う所もあります。

浜通りでは、藁で「七夕馬」を作り無病息災を願います。中通りの古殿町では「ねむった焼き餅」を供えたりします。また天の川に見立てた「そうめん」も食べられています。

(5) 土用丑の日

うなぎ・うどん・梅干しなど「う」のつく物を食べると夏ばて防止になると言われ、今でも続いている行事です。

(6) 相馬野馬追祭りと祝い膳

約1000年程前から行われている相馬中村藩の行事で、下総の野原に野馬を放しこれを敵とみなして訓練したことが由来とされています。

(7) 8月13日～16日 盆行事

お盆は精進料理を作ってお供えします、いわきでは「じゃんがら念仏踊り」が新盆の家を回って供養したり、中通りや浜通りでは、高灯籠を建てます。東側に太陽を、西側に月の絵を描くのが特徴です。

きゅうりに割り箸を指して馬に見立て、仏様が早馬で家に帰れるようにし、帰りはあの世に遅く帰るように茄子を牛に見立ててお供えします。

(8) 旧8月15日 十五夜 中秋の名月・豆名月

旧8月13日 十三夜 芋名月

「片方のお月様を愛でるものではない」とされ、十五夜・十三夜、両方の名月をお祝いします。団子だけで

はなく、その時期に収穫される野菜等もお供えします。

(9) 旧9月9日 重陽の節句

「菊まつり」ともいわれ、菊酒・菊飯・酢の物等が食べられていましたが、現在では行われる事が少なくなってきました。

(10) 旧10月20日 恵比寿講

1月20日は恵比寿様が稼ぎに出て行く日、10月20日は恵比寿様が商いをして帰ってくる日といわれ、今でも会津の酒屋さんでは盛大に行われているところもあります。

(11) 旧11月4日・14日・24日 大師講

4日は「小豆粥」、14日は「団子入りの小豆粥」、24日は「おはぎ」を柳や萩で作った長い箸を添えます。只見町では、14日を「お弟子ご祭り」と言い、煮くろみ団子や小豆粥をお供えします。

(12) 12月1日 かびたれ朔日（かっぱらい餅）

子どもが水難事故に遭わないために、川に餅を流し、水神様に餅を供えました。

川の中で餅が浮くように、餅の中に麦や稗の粉を入れたり山牛蒡の葉を混ぜたりしました。川下では、子どもたちが流れてきた餅を食べました。この行事も現在ではほとんど行われなくなっています。

(13) 旧12月20日 大黒様の年とり

会津の商家では今でもこの行事が行われており、二股の大根やざくざく煮、鮭等を大黒様にお供えします。

(14) 冬至かぼちゃ

かぼちゃと小豆と一緒に煮た「冬至かぼちゃ」をお供えし、ゆず湯に入って無病息災を願う行事です。

(15) 12月31日 大晦日のご馳走

浜通りはお魚を中心としたお膳です。中通りは大根の輪切りに干し柿・昆布・アラヨネを乗せ、氏神・台所・蔵など家のあちこちにお供えする所もあります。会津では、ざくざく汁・金平・塩鮭等をお供えします。

三地方とも共通する供物は、白飯と塩鮭と御神酒です。

ということで、県内あちこちの年中行事食を見てきましたが、ぜひこれらを学校給食のメニューに役立てていただければと思います。

昨年度もお話ししましたが、今の子どもたちに行事食・郷土食を伝えていけるのは、学校給食に携わっている栄養教諭・学校栄養職員の皆さんしかいないと思っています。

皆さんは地産地消に取り組まれています。年中行事食には地場産物によって作られている物が多いのでぜひ子どもたちに伝えて、子どもたちが将来、その子どもたちに伝えていけるようがんばっていただければと思います。