

三重県伊賀地域に伝承される「なすび祭り」の神饌

岡野 節子・堀田 千津子*

“Shinsen” of “Nasubi-matsuri” passed down in Iga area, Mie

Setsuko Okano and Chizuko Hotta*

I made a survey of “Nasubi-matsuri” or “Eggplant Festival” of Kasuga Shrine in Nishiyama area, Iga by asking the local people about the festival. The results are as follows;

- 1) The food and the wine offered to the gods or the “Eggplant Festival” were consisted of raw food and “Jukusen”. The former includes eggplants grown “in twins”, rice, the other vegetables, fruit, salt and liquor, and the latter includes eggplants cooked in miso soup, “Kyo”, and “Shitogi”.
- 2) All of the ingredients of raw food and “Jukusen”. were collected and cooked by ‘the local people who are helped by the gods.’
- 3) Those people gathered at the Shinto shrine to eat “eggplants in miso soup”. “Kyo”, and “Shitogi” as a feast.

はじめに

今日、多くの神社ではお供えの神饌に米・塩・酒・魚類・野菜および果物などが生撰（生の形）で、1品ずつ三宝に盛りつけ神前に供えられる。しかし、明治以前においては、熟撰が用いられていた。この熟撰とは、包丁を加え、調理した食材が神饌として供えられることである¹⁾。

伊賀市西山地域・春日神社では、毎年10月14日と15日の2日間、秋祭りの例祭として「なすび祭り」が弘治2（1556）年より始められ、戦争の前後は中断されたが、その後続けられ、現在も執り行われている²⁾。その神饌には「二又なすび」、「米」、「野菜」、「酒」、「果物」などの生撰と、なすびに包丁を加え、加熱調理した「なすびの味噌煮」、米を蒸して成形した「キョウ」、生米を横杵について藁苞に入れ固めた「シトギ」が熟撰として、神前に供えられる。これらの熟撰は、14日の夕方から深夜にかけて調理される。また、15日の午前7時になると集落の氏子たちは境内に集まり座拝後、神職の祝詞を得て、「なすびの味噌煮」、「キョウ」、「シトギ」の直会をいただく。

*鈴鹿医療科学大学

「なすび祭り」の特徴は、神社に供えるものが生撰と熟撰であること、祭事は夕方から始まり、そこに携わる者が黒の和服であること、行事は男性に限られることなどであると言われている。現在も変容することなく伝承されている。このような祭礼の神饌は、三重県の祭り³⁻⁵⁾のなかでも数少ない。

そこで、われわれは、熟撰で神前に供えられることに視点をあて、熟撰の「なすびの味噌煮」、「キョウ」、「シトギ」の調理法や、祭りとの係わりについて聞き取り調査を行い、若干の知見を得たので報告する。

1. 調査方法

調査地域：伊賀市西山地域 春日神社

調査時期：2007年10月14日・15日の2日間

調査方法：現地において聞き取り調査と写真撮影

2. 祭祀時の神饌について

2・1. 「二又なすび」について

「二又なすび」とは、へたの所から二つに分かれている非常に珍しい形をしたなすびを言う(写真1)。この「二又なすび」が生撰として用いられている理由には、3つある。

1つ目は、災害からの守り神として意味を持っていることである。今年(2007年)は9組が寄せられたが、なすびは奇形なため1組も寄せることができない年もある。昭和28(1953)年に1組も「二又なすび」が寄せられなかった。この1組も寄せられなかった年は、山津波が集落を襲い、死亡者も出るほどの惨事であったと言う⁶⁾。その後「二又なすび」は、災害の守り神として氏子によって必ず1組は寄せられるようになった。

2つ目は、病からの守り神の意味を持っている。女神が病に倒れた時、水を使わずになすびを調理して食したところ病が治癒したと言う⁶⁾。

3つ目は、高価な品であったことである。1697年の「農業全書」⁷⁾によると「なすび」が1両もしたと言う時代があった。また、ことわざにも1富士、2鷹、3なすびと言われるように非常に高価な献上品として扱われていた。

以上の3つの理由を現地で聞くことができた。

2・2. 「なすびの味噌煮」について

「なすびの味噌煮」は、熟撰として神前に供えられ、この祭りの中心的な存在である。また、大量に調理することから、「なすび祭り」と呼ばれている⁸⁾。

材料のなすびと味付けの味噌は、13日の早朝、氏子から全て寄せられる。なすびは、1戸あたり約3個で、全体で約220個になる。その後、寄せられたなすびは、頭屋の家庭で洗い、皮をむき、1/2の大きさに切り、斜め格子状にかくし包丁を入れ、さらに1cm幅に切り揃えて、神社に再び寄せられる(箕4杯)。神社の境内にある汁炊き小屋(なすびの味

噌煮とキョウの米を蒸す専用の小屋)で、調理を担当する氏子3名によって煮炊きが始まる。汁炊き小屋の作業は14日の午後5時から始まる。

- ① かまどに鍋(はしより)のをせ、焦げないように水を打ち、こものをせ点火する。こもの上に箕2杯分のなすびを入れ、約1時間、蒸し煮にする(写真2)。
- ② こもを取り除き、鍋(はしより)に入れ、なすびの水分蒸発と硬い部分を取り除く(約15分間)。
- ③ なすびが均一の硬さになったら、赤味噌を加える。みりん、さとう、酒などは用いることはない。
- ④ 出来上がりを「加減味」と言う世話人がなすびの蒸し煮状態を確認し、良ければ、3名の料理担当者が桶に「なすびの味噌煮」を分配する(写真3)。

1度に行われる量は箕2杯分であり、今年は箕4杯のため2回行われた。



写真1 二又なすび



写真2 なすびの蒸し煮



写真3 「なすびの蒸し煮」の加減味

2・3. 「キョウ」について

「キョウ」とは「饗」または「京」と書くことが多く、清浄の意味を含むとも言われている。上野市蓮池の木代神社の神饌も春日神社の「キョウ」と類似し、「キョウ飯」と言って蒸し米を木製の型に押し、四角錘で作る熟撰である。三重県においては名張市夏見の積田神社、同市平尾の宇流富志禰神社、滝原の国津神社、伊賀市阿山町佐々神社と当神社(伊賀市西山春日神社)に伝統的に作られている⁴⁹⁾。つまり、名張市を中心に「キョウ」の分布が広まっていると理解できる。

春日神社の「キョウ」の材料は、前日の13日の朝、氏子によって1升づつ集められた米(うるち米)が寄せられる。その後、汁炊き小屋で作業は始まる。①集められた米をせいろ4段に分配する。②かまどで約6時間蒸す。③境内の奥に特設されたオモシロ屋形に午後8時頃になると、箆を敷き、その上にさらにしっかりと編んだ箆を敷く。この箆に、蒸した米がつかないように水をうつ。蒸した米を箆に移し、2名が箕であおい冷ます。④冷めたところで米の字形に縄で縛る。⑤黒の和服姿の7名により、米が搗かれる。長い柄の槌でたたきながらぐるぐる回わりながら搗く(写真4)。⑥箆を開き、白姿の2名が箕であおぎ、米の硬さを均一するため、刀で切り伸ばす(写真5)。⑦その後、再び箆を縛って再度たたく。この一連の操作を3回繰り返し、全ての工程が終了後、箆を開いて神饌用として型2個分を取る。残った分は刀で2個の桶に入れ、参籠所に運び氏子の数だけ四角形の型に詰め、四隅が跳ね上がった形に作り上げ「キョウ」作りは終了する。「キョウ」の四隅

が跳ね上がった形に作り上げるのは、直会の時に、跳ね上がった角の部分をつぶしていただくことで、人生が丸く過ごせるようにと言う願いがこめられている（写真6）。



写真4 槌で米を搗く



写真5 「刀」で米を切る



写真6 キョウ

2・4. 「シトギ（しらもち）」について

「シトギ（しらもち）」とは、米を洗米し、粉にしたものに、水を加え練って団子にしたものである。地域によっては「シラモチ」、「シロモチ」、「シラコモチ」と呼んでいる。ハレの日の食べ物として、山の神祭りや節供、棟上の祭りなどの時、熟撰として神前に供えられる。また、めでたい日だけではなく、人が死んだ時、死者の枕元にシトギを供えることもあった。神仏に供えるものは生撰であり、生の「シトギ」を供え、直会としていただいていた。しかし、全国的には生の「シトギ」を食することは大変めずらしく、他の地域では蒸したり、焼いたり加熱して食されるように変容してきた^{10~12)}。

「シトギ」の米は、「キョウ」の米を集めた一部（7合）で調理をする。シトギ作りは「キョウ」作りをした一角で行われる。①立て臼に洗米を入れて3名の氏子が横杵を持って臼の周りを囲んで搗く。米に粘りが出てきたら終了し藁苞2個に入れる（写真7）。②臼に水を加えて洗い、その汁を竹筒2本に入れる（写真8）。③汁をいれた竹筒2本を持って、山の中腹にある木生権現社跡へ、3名の頭屋が案内人となりお供えに行く。



写真7 藁苞に「シトギ」を入れる



写真8 竹筒2本に入れる

以上が「二又なすび」、「なすびの味噌煮」、「キョウ」、「シトギ」の詳細である。15日には、午前7時から集落の氏子たちが集まり座拝後、神職の祝詞、万歳が行われる。神饌の「なすびの味噌煮」、「キョウ」、「シトギ」、お神酒の直会をいただき、祭りは約30分間で終了する。

今回、「なすび祭り」の神饌を通じて、生撰の「二又なすび」と、熟撰の「なすびの味噌煮」、「キョウ」、「シトギ」を現地でみることができ、その場で、多くの人々に聞き取り調

査をすることができた。調理の作業の多くは 14 日と 15 日に行われているが、祭りの準備は 2ヶ月前（8 月頃）から藁細工（箆・こも・藁苞など）作りが順次に始まり、その作業の全てが、氏子によって進められている。また、材料の全てが氏子世帯から提供されていたことなどを踏まえると、「なすび祭り」が地域と密着しながら執り行われ、受け継がれていることを感じ取ることができた。

3. まとめ

伊賀市西山地域・春日神社の「なすび祭り」の神饌について現地で聞き取り調査した結果、次の事が明らかになった。

- 1) 「なすび祭り」の神饌は生撰と熟撰で構成されていた。生撰は「二又なすび」を中心に米、野菜、果物、塩、酒であった。熟撰は「なすびの味噌煮」、「キョウ」、「シトギ」であった。
- 2) 生撰と熟撰の材料は全て氏子によって寄せられていた。また、熟撰の調理作業は氏子によって行われていた。
- 3) 氏子たちが神社に集まり、「なすびの味噌煮」、「キョウ」、「シトギ」を直会として食されていた。

参考文献

- 1) 神崎宣武，(2005)：まつりの食文化， p. 224， 角川書店
- 2) 三重県神社庁編集，(1993)：三重県神社誌， p.481， 伊藤印刷
- 3) 堀田吉雄，(1978)：生きている民俗探訪 三重， p. 158， 第一法規
- 4) 三重フィールド研究会編，(1979)：三重県の伝統料理， p. 79， 三重県良書出版
- 5) 三重県教育委員会編，(1997)：三重県の祭り・行事， p. 203
- 6) 朝日新聞：2001， 10， 16
- 7) 農文協編，(2004)：野菜園芸大百科 ナス， p. 133， 農山漁村文化協会
- 8) 上野市編集，(2003)：上野市市史 民俗編， p. 466～468， ぎょうせい
- 9) 福田アジオ他，(1999)：日本民族大辞典 上， p. 783， 吉川弘文館
- 10) 野口佳子他，(1983)：わたしたちの村の行事と行事食， p. 76， 光出版
- 11) 民俗学研究所編集，(1994)：民俗学辞典， p. 261， 東京堂出版
- 12) 渡部忠世，(1998)：もち， p. 218， 法政大学出版