

民俗行事の中の食

—和食化の背景をめぐって—

石垣 悟

「和食」といえば、御飯に汁物とおかず（煮物や焼き物、酢の物など）という一汁三菜の形式をイメージする人は多い。この形式は、江戸時代に江戸の比較的裕福な層だけが口にできた本膳料理を下地とする。近代以降、それが庶民にも普及し、やがて「和食」のイメージを形成するわけだが、その過程については必ずしも具体的に明らかにされていない。拙稿では、この過程を「和食化」と呼んで主題化する。和食化は近代以降の日本の食文化を理解する重要な論点となる。拙稿では、滋賀県東近江市政所町のミッソウ祭、石川県能登半島のアエノコト、秋田県男鹿市のナマハゲといった民俗行事を取り上げる。特に神人共食の形で用いられる供物の形式や調理法に注目することで、供物の食文化的側面が日常の食生活に影響を及ぼし、和食化の素地となった可能性を指摘する。また、御膳の普及・衰退、冠婚葬祭の料理といった課題にも言及し、今後の研究進展の足掛かりとする。

キーワード：“和食化” “民俗行事” “供物” “神人共食” “一汁三菜”

1. はじめに～和食化を検討する意義

和食に関する注目度が高まっている。きっかけは、平成25年12月に「和食 日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産の代表一覧表に記載されたことにあるだろう。その後、国内外で和食に関する様々な企画・イベントが開催されており、東京オリンピック・パラリンピックを見据えた令和2年3月にも、上野の国立科学博物館でそのものずばり「和食 日本其自然、人々の知恵」というタイトルの特別展が開催される予定もあった（新型コロナウイルスの影響で中止）。

ところで、和食とは何であろうか？ 辞書的には「日本風の食物。日本料理。」（広辞苑）と解説されるが、おそらく具体的にイメージするところは千差万別であろう。とりいそぎ、前記ユネスコ無形文化遺産に留意しつつ、いくつかの文献も参照すれば、ユネスコ無形文化遺産の記載推進の旗頭ともなった農林水産省では、和食を『『自然を尊ぶ』という日本人の気質に基づいた『食』に関する『習わし』』と定義している。そして、豊かな自然に根差した多様な食材を活かした調理技術や調理道具が発達していること、健康的な食生活を支える栄養バランスがみられること、自然の美しさや季節の移ろいを表現していること、年中行事と密接に関わることで人々の絆を育み深めてきたこと、という4つの特徴を指摘する（農林水産省の和食パンフレットより）。また、これを受けて出版された『和食とは何か』では「ご飯を主食にして、副食のお菜と味噌汁、それに漬け物」を和食の基本的な形式としている（熊倉・江原 2015・P 5）。こうした議論を受けて、平成30年～令和元年にかけて出版された『日本の食文化』シリーズ（吉川弘文館）の第1巻では、小川直之がユネスコ無形文化遺産への提案・記載の経緯や意義を詳細に検討し、和食を「国民文化のイメージとしてつくりあげる社会運動」と喝破している。いっぽうで、小川は、「日本の食文化

を考えるうえでの和食という概念の有効性」として、明治時代から昭和初期にかけての食文化研究の視座となるとも指摘しており注目される。(小川直之 2018・P 107～132)

こうした議論をみると、要するにユネスコ文化遺産としての和食とは、本来的には、単に目の前にある料理だけを指すわけではなく、それを取り巻く歴史文化的な規範や社会的な慣習も含めたものであるということになる。

ところが、いっぽうで人口に膾炙している「和食」といえば、やはり目の前にある料理そのものを指すことが圧倒的に多いだろう。この点は、「売れるニュース」を仕立て上げるマス・メディアの偏りとして小川直之も批判しているが、報道の在り方も含めてそれもまた事実であるということにここでは目を凝らしてみたい。そこでの「和食」は、いわゆる洋食や中華、イタリアンやインド料理などといった海外の料理と相対化される概念としての意味合いをベースにもっており、そのうえでなお、極めて微妙かつ複雑な様相を呈している。例えば、鮎や蕎麦、饅頭などはほとんどの人が疑いなく「和食」に分類するであろう。しかし、餃子やラーメン、カレー、ハンバーグなどになると「和食」とは見做さない人も増えてくるだろう。それでは、お好み焼きやたこ焼き、とんかつなどはどうだろうか。「和食」に位置付ける人もいれば、そうは捉えない人もいるだろう。ここにはある種独特の「ふわふわ感」がある。グレーゾーンといってもいいかもしれない。この事実もまた、日本の食文化を考える1つの切り口となりうるのではないかと、というのが拙稿の基本的なスタンスである。

この「ふわふわ感」は、先に触れた鮎、蕎麦、饅頭など、ほとんどの人が最大公約数的にイメージできる「和食」によって相対化される。そして、この「和食」の最たるものに一汁三菜(あるいは一汁二菜)、すなわち茶碗に盛られたご飯と、お椀に注がれた汁物に、おかずとしての煮物や焼き物、酢の物、和え物、漬物などがつくという形式がある。より現代的に言えば、定食形式といったほうが馴染み深いかもしれない。定食形式を「和食」とイメージする人は多いだろう。極端に言えば、獣肉を油で炒めたり揚げたりする生姜焼き定食やとんかつ定食なども「和食」のうちと見做す人も意外に少なくないはずである。

拙稿で主題として掲げてみたいのは、この一汁三菜形式の料理が「和食」として最大公約数的にイメージされることとなった背景である。一汁三菜(または一汁二菜)の料理はいつごろ、どういった経過で「和食」のイメージに落ち着いていったのか、そしてその落ち着きを生んだ素地は何だったのかということである。すでに知られているように、この形式が整えられてくるのは、江戸時代中期のことである。本膳料理である。本膳料理とは、一汁三菜や一汁二菜などの御膳をいくつか手順に従って供する儀礼的な料理形式である。平安時代にはその萌芽がみられ、室町時代に武家の礼法をもとに展開したとされ、その確立は江戸時代中期頃という。そして、明治時代以降、本膳料理自体は廃れてしまういっぽうで、今日一般にいうところの「和食」の下地となったという指摘は多い。

ただ、ここで注意しておかなければならないのは、この本膳料理が確立当初から日本人一般の日常的な食の在り方であったわけではなかったということである。端的に言えば、それは江戸時代中期に江戸に暮らしている一部の武家や有力町人の口にしか入らない料理形式であったということである。ということは、逆に言えば、江戸時代後期以降、何らかの経緯を経て結果としてこの形式が「和食」として多くの人にイメージされるようになったということになる。そして、この経緯については必ずしも具体的に明らかにされてはいない。拙稿では、この経緯や素地を「和食化」と呼んで主題化し、その具体的な様相に迫る足掛かりを探ってみたい。和食の用語と概念の成立が明治時代から昭和初期の食文化理解の視座になり得るという小川直之の指摘に従うならば(小川 2018)、和食化の検討は日本の食文化の展開を考える重要な視座となるはずである。

ところで、明治時代から昭和初期までの日常食の展開を緻密に整理・分析した江原絢子は、特に高等女学校の調理教育や家庭向けの料理書などを分析する中で、そこで普及が図られた料理には、栄養素や分量を考慮したオムレットやコロッケなどの和洋折衷料理が多く、それらは一汁一菜か二菜をベースとし

つつも各地域のそれまでの日常の食生活とは無縁の「新しい文化」であったことを明らかにしている（江原絢子 2012）。この指摘は、近代教育等の諸制度が、衰退しながらも人口に膾炙していく本膳料理の形式とほとんど絡んでいなかったことを示している。もちろん、全く絡んでいなかったと断定はできないが、絡みの中心軸でなかったとすれば、いったい何が本膳料理の庶民化に絡んでいたのだろうか。

そこで拙稿で注目してみたいのが、地域社会において日常生活以外の場で調理されてきた料理、例えば神仏を相手に行われる民俗行事の中で調理される供物である。ここに和食化、すなわち本膳料理が廃れるいっぽうで形式を多少変えながら庶民の日常の食生活に普及し、やがてそれが「和食」として共通に認識されていく素地を見出すことができないだろうか。拙稿では、特に供物の調理法や料理形式に注意しながらいくつかの民俗行事を取り上げ、和食化理解の足掛かりを探ってみたい。

2. 政所のミッソウ祭

2-1 行事の概要

地域社会に伝承されてきた民俗行事のなかで、私たちにとって最も身近なもの1つに神社の祭礼がある。そこで、まずは最初の事例として神社の祭礼を取り上げてみたい。

滋賀県東近江市政所町の八幡神社では毎年11月3日にミッソウ祭と称する行事が行われている。政所の氏神の秋祭り、宮座という独特の祭祀組織が執り行う。以下、調理して供えられる供物に注目しながら行事の内容をみている。

八幡神社は、政所町の西端に位置する。祭礼は、1月1日の歳旦祭を皮切りに、2月1日の厄除祭、5月2日の宵宮祭、5月3日の例大祭、8月15日の百灯祭、11月3日のミッソウ祭、12月29日の焼納祭と続くが、このうち拙稿では特徴的な神饌が登場するミッソウ祭を取り上げる。ただし、現在では少子高齢化の影響が大きく、従来通りの供物を準備することが難しくなっており、数年前より簡略化されてしまっていることから、ここでは聞き取り調査によるデータを中心にミッソウ祭の様子とそこでの供物の調達や取り扱いをみる。

ミッソウ祭のミッソウの語の由来は、政所という地域と深く関わっている。周知のとおり、政所は、文徳天皇の第一皇子、惟喬親王が居住して木地の技術を伝授したと伝えられる土地で、古くは^{びるたに}野谷とともに小椋村に属して全国の木地職人を管理・監督する木地屋の本拠地となってきた。この木地屋の祖神とされる惟喬親王が亡くなったときに「密葬」したときの様子を受け継いできたのがミッソウ祭であると言っている。地元では江戸時代には今の形で行っていたともいわれるが、文書等も少なくはつきりしない。

ミッソウ祭の祭祀組織は、年齢階梯制に基づく典型的な宮座の様相を呈している。各家の長男は、まず17歳になると子供役に加入して2年間使い走りのな役を担う。ミッソウ祭では雑用係である。そして2年後、19歳になると、非常方と呼ばれる若衆に加入する。ミッソウ祭を実質的に担うのは、この非常方になってからになる。非常方は定員が決まっている。古くは20名であったが、その後過疎化に伴って徐々に減少して現在は8名となっている。この非常方を抜けると、^{もろととし}諸頭衆になる。諸頭衆になる年齢は決まっていない。19歳になって子供役から非常方に上がってくる者の人数に応じて、非常方の「年齢」の上の者が押し出されるように抜けていくのである。従って、毎年非常方に上がってくる子供役が多ければ多いほど、非常方を務める期間は短くなり、少なれば期間も長くなる。ただし、興味深いのは、この「年齢」は本人の年齢ではなく、本人の父親の「年齢」をさす。そのため、父親の「年齢」が高いと、相対的に非常方を務める期間も短くなる。

さて、諸頭衆になると、どこかで1度、神主の役を務めることとなる。この役は、^{しやもり}社守あるいは^{あざかん}字神主などと呼ばれ、ミッソウ祭で中心的な役割を担う重要な役職である。社守は3人いる。12月20日から焼納祭、歳旦祭、厄除祭を経て4月19日まで、4月20日から宵宮祭、例大祭、百灯祭を経て8月19日

まで、8月20日からミッソウ祭を経て12月19日までという3つの期間を1人ずつ順に務める。担当期間中、社守は、毎日未明に水垢離をとり、不幸のあった家には近づかず、妻帯者は妻とは過ごさないなど、神に仕える身分として清浄な生活が義務付けられる。かつて政所の人口の多かったときは、社守になる資格をもつ諸頭衆も多く、社守になることはたいへんな名誉であったため、神前での籤で役を選出していた。おおよそ30～50歳の間に務めることが多かったようである。人口の減少した現在は、非常方から上がってきた順に務めることになっており、非常方から上がると数年のうちに務めることが多い。

この社守を務め終えると世話方となる。世話方は、ミッソウ祭には直接関わらない。ただ、その中から毎年選挙で選ばれた3人だけは氏子総代として1年間神社の管理をするため、ミッソウ祭の執行にあたっては非常方や社守の相談に乗ることが多い。

なお、これらの諸役は、もとは原則、各家の長男だけが務められる特権であった。しかし、著しい人口減少のなかで、現在は次男以下の男性や婿養子も20歳以上であれば務めることができるようになり、平成30年からは女性の参加も一部認められるようになっている（ただし、女性は行事の中で一定の制限が伴う場面がある）。

政所の戸数の変遷をみると、昭和47年には150戸あまりあったものが、令和元年には3分の1の50戸まで激減しており、これに応じて非常方の人数も、もとは20人だったものが、15人→10人→8人と徐々に減らされてきた。現在は、集落を4つに分けた川東、川西、中畑、如来堂の各地区から2人ずつの計8人という形になっている。なお、この非常方は、ミッソウ祭などの神社の祭礼の執行以外にも、専用の提灯をもって火の用心をして集落内をまわるなどの警備も担ってきた。また、非常方のうち「年齢」の最も高い者を上若衆（現在は非常方1号とっている）といい、非常方の中でも特に大きな権利をもっている。

ミッソウ祭で神前に供えられる供物は、社守と非常方がそれぞれで別のものを調達することとなっている。このうち社守が調達するのは、ミソマメ（味噌豆）とヘソダンゴ（臍団子）である。どちらも前日までに白豆や米粉などを用意しておき、日付が変わると同時に社守の家で作り始めた（その後、午前10時頃から作り始めるようになった）。

ミソマメは、まず白豆を煮ることから始める。そして、煮豆に塩を混ぜて重箱いっぱい盛りにつけ、その上に箸の代わりとして榊の葉を1枚置く。これを2重用意する。

ヘソダンゴは、まず米粉を水につけて練ることから始める。そして、直径3cmほどの小さな小判型に整形し、その中央を指先で軽く押して窪みを作る。この窪みをヘソという。こうして成形したものを茹でて団子にする。いっぽうで、煎胡麻をトロトロになるまで摺った後、砂糖と味噌（主として白味噌）を混ぜ、これを団子に和える。これがヘソダンゴで、やはり重箱いっぱい盛りにつける。これも2重用意する。

社守は、この2つの重と御椀に入れた塩と洗米の計3品を用意し、烏帽子浄衣姿に着替えてから神社に運ぶ。万が一、この時、社守に不幸があるなどの忌みがかかったときは、前年のミッソウ祭で社守を務めた者が代わりを務めることとなっている。

いっぽう、非常方は、集会場でスシと魚と野菜の3品を御膳に用意する。スシは、まず1升の粳米を炊く。スシとはいっても、この飯に酢はくわえない。次に、非常方2人が榊の葉を口にくわえながら、約20cm四方の板の上に約15cmのL型の木枠を2枚組み合わせることで四角の枠を作って載せ、木枠を麻紐で縛って固定する。この四角の枠の中に飯を強く押し付けるようにして詰め込む。そして枠を外すと、高さ10cmほどの四角の飯の塊ができる。これを、御飯をすり切りいっぱい盛った御椀の上に載せ、藁1本を鉢巻状に巻き付ける。これがスシで、2つ用意する。

魚は、頭と尻尾を麻紐で結んで曲げた尾頭付きの鯛で、御椀に載せる。野菜は、大根などの山のものである。どちらも2つ用意し、スシとともに御膳に載せる。

こうして供物がすべて用意されると、いよいよミッソウ祭が始まる。現在行われている様子を見ると、最初に神社脇にある集会場の居間に関係者が着座する。床の間に置いた供物を背にして右に神職、左に社守が着座し、神職の前に氏子総代3名、非常方4名、社守の前に自治会長、副会長、非常方4名が向き合って互いに向き合って着座する。

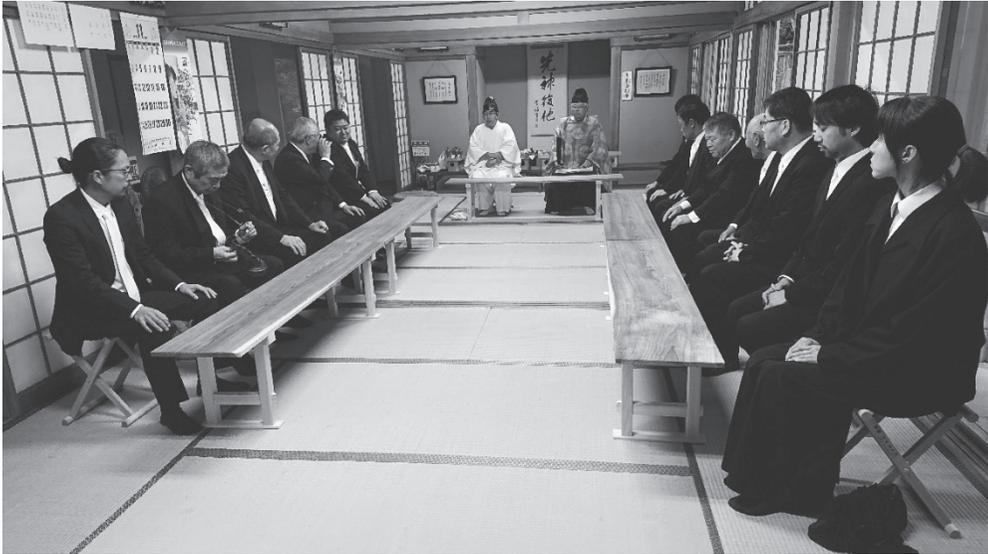


写真 No1 関係者が着座し、ミッソウ祭が始まる

まず、社守を先頭にして非常方1号、3名の氏子総代、自治会長、副会長の順で集会場をでて手水をしてから神社拝殿に着座する。拝殿での座順は、本殿に向かって右奥から神職、社守、非常方1号、左奥から自治会長、副会長、氏子総代3名となる。やがて、神職が榊をもって祈祷し、それが終わると神職



写真 No2 供物を供える (ミッソウ祭)

と社守だけが本殿に移動する。そして、神職は本殿の扉を、社守は本殿隣の小宮の扉を、それぞれ開ける。次いで、非常方1号の手を叩く合図で、集会場に待機していた7名の非常方がでてきて、氏子総代3名、自治会長、副会長も加わって一列に並び、集会場から本殿と小宮まで供物を手渡しで運ぶ。献饌である。最後に受け取った神職と社守が本殿と小宮にそれぞれ供物を供える。次いで7名の非常方が集会場に戻ると、神職が本殿で祈祷し、社守、自治会長、副会長、氏子総代3名、非常方1号の順に玉串奉奠する。そして再び非常方1号の手を叩く合図で非常方7名が集会場からでてきて、一列に並んで本殿と小宮から集会場まで供物を手渡しで運ぶ。撤饌である。最後に神職が祈祷して神霊を戻し、神職が本殿、社守が小宮の扉を閉める。次いで、ミクジアゲが本殿の脇で行われる。社守が三宝に載せた紙籤を紙繰りで釣り上げ、正月、例大祭、ミッソウ祭それぞれの責任となる社守を決める。その後、全員が集会場に戻って着座し、1拝1柏手の後、最後の一献となる。全員でお神酒をいただき、座ならしと称して同時に床を両手で叩いて終了となる。

2-2 ミッソウ祭にみる供物と食

さて、ミッソウ祭をみてくるとまず明らかなのは、行事を支える人々の役割、すなわち祭祀組織の在り方が極めて厳密であるということである。いわゆる宮座の形式で、政所の、特に長男は、成長するに従って子供役、非常方、諸頭衆、社守、世話方と役割を変えつつ、一生にわたって行事に何らかの形で関わる。現在は過疎化／少子高齢化の影響もあって長男以外の男性、さらには女性までも関わるようになっており、各役の人数にも変更が加えられているが、それでも基本的な仕組みを維持しようという姿勢は明白にみられる。

加えて、儀礼の手順も厳格である。基本的には供物を用意し、神を呼び出してそれを捧げて祈りを行い、供物をさげて終了という手順を踏むが、そこにおける参加者の役割や動きも極めて厳格である。

こうした祭祀組織や行事の手順の厳格さは、徐々に整えられてきたものであろうが、いっぼうで常に厳密に守られつつ伝承されてきたことを示してもいいだろう。そして、そうした視点に立つならば、ここで調理されて供えられる供物もまた、そうした厳格さをもって取り扱われてきたとみてよいだろう。

こうした点を念頭におきつつ改めて調理される供物をみると、ヘソダンゴとミソマメとスシが特に注意される。それぞれの供物について、それがなぜ調理されるかについての言い伝えなどは特にないが、3品とも調理方法や盛り付けなどは厳格である。ヘソダンゴは、基本的には水を入れて練った米粉を茹でたり蒸したりした団子、つまりシトギ団子的一种とってよいだろう。シトギ団子は、周知のように、ミッソウ祭に限らず様々な民俗行事で供物として用いられ、古代からみられる米の調理法の1つともいわれる。また、ミッソウ祭で作られるヘソダンゴとほとんど同じ形状のものは、兵庫県神戸市の生田神社の祭礼でもみられる(岩井・日和 2007)。さらに、このヘソダンゴで注目すべきは、団子に甘い味噌を和えていることである。つまり、それは単なる神へ捧げる供物ではなく、それをさげた後に食べるころまでが想定されているのである。実際に、ヘソダンゴは行事が終わると、その後の直会で参加者のみで食べられ、食べると無病息災になれるともいわれている。参加者、つまり宮座の構成員以外は食べてはならず、その意味で門外不出ともされており、かつては味がよくないと囲炉裏に投げつける者もいたという(直会を行う集会場にはかつて囲炉裏がきってあった)。ここで味のポイントとなるのは、いうまでもなく味噌である。この味噌は、その時の社守の家で造られた味噌である。従って、ヘソダンゴの味も年によって違うわけである。要するに、ヘソダンゴは、味も重要な要素とされ、食べることまでを目的とした供物であったといえよう。

この神人共食の思想はミソマメにもみられる。ミソマメもまた、最後の一献の際に参加者が糠の葉で掬って手にとって食べる。やはり、食べると無病息災になるといわれ、家には持ち帰ってはならないため、参加者のみで食される。このミソマメには、「ミソ」の語があるにも関わらず、味噌を和えることはない。

煮豆と塩という組み合わせから想像すれば、もとはこれに麴を加えて味噌を醸造していたものと思われる。さらに想像を逞しくすれば、ヘソダンゴの味付けに和える味噌だったのかもしれない。

いずれにしても、ヘソダンゴにしてもミソマメにしても、行事の中で直接的に神に触れあう立場にある社守が、自分たちも実際に口にすることを前提として、味にも注意を払いながら調理してきたことには注目しておきたい。加えて、ここではそれらが重箱に詰められていることにも注意しておくべきだろう。重箱を供物の容器に用いることは、民俗行事ではよく見られることで、何気ないことのようにも思われるが、後述するように和食化を考えるうえでは御膳とともに重要な要素であるからである。

ヘソダンゴ、ミソマメと並んで厳格に調理されるのが、非常方の調理するスシである。これは、一般に想像される酢飯を用いた鮓ではないが、その調理法は押し鮓(箱鮓)と類似する。これもまた、御椀に入れられ御膳に載せて供えられ、行事が終わると直会で切り分けて参加者で食べたから、神人共食を意識して調理された供物であった。

こうしてみると、行事の最後ないし直会に神前からさげた供物を参加者自らが食することとなり、そこに御飯／スシに二菜／ヘソダンゴ・ミソマメという形式もみてとれる。ここに獣肉や油の使用のほとんど認められないことも注意しておきたい。

いっぽう、このほかの供物には、社守が用意するものに小さな御椀に入れた塩と洗米があり、非常方が用意するものに尾頭付きの鯛、大根などの野菜がある。これらは、国家神道との関わりを想起させる。周知のとおり、日本の神社祭礼は、明治時代以降、国家神道の体系の中で大きく再編成・整備された。その中で出された「かんべいしよじやかんざいしき官幣諸社官祭式」(明治6年)などによって、供物についても調理していないもの、端的にいえばそのままでは食べられない生のものを供える形式が規定された。いわゆる生饌である。これに対して、それ以前は地域によってそこでとれた旬の食材を調理した供物が主であり、それらは神前からさげるとそのまますぐに食することのできるものも少なくなかった。いわゆる熟饌である。ミソウ祭の供物の在り方からは、この江戸時代以前の古い形式を神社祭礼の中に残しつつ、明治時代以降の国家神道的な要素も加わったという歴史を読み取ることができる。実は、この行事の中での神職の関わり方については、いくつか説があって判然としない。ただ、現在関わっている神職は令和元年から関わるようになったばかりで、平成30年までは神職なしで行事が行われていたという。つまり、国家神道とは無関係の地域住民である社守が専ら行事の中心的役割を担っていたのである。ただし、さらに古くは神職が関わっていた時期もあったという話もある。いずれにしても、国家神道の影響は認められつつも、地域社会の住民が主導的な立場で厳格な役割と手順に基づいて行事を伝承してきたことは間違いないといえてよく、そのなかでヘソダンゴやミソマメ、スシといった熟饌も伝承されてきたのである。

3. 奥能登のアエノコト

3-1 行事の概要

さて、神社の祭礼において国家神道の影響を受けつつも、熟饌、すなわち「そのまま食べられる供物」が重要な意味をもっている事例を確認したが、神社／神道との関わりがほとんどないような民俗行事はどうだろうか。単純に考えれば、こちらのほうがより明確に「そのまま食べられる供物」が用いられていると予測されよう。

石川県の能登半島に先端部に位置する輪島市や珠洲市、鳳珠郡能登町、穴水町などの奥能登と呼ばれる地域には、アエノコト、田の神祭などと呼ばれる行事が古くから行われてきている。稲作が広く行われてきた日本列島では、全国各地で田の神を丁重に祀る行事が伝承されてきた。アエノコトはその代表例の1つで、春2月と冬12月の2回、春は豊作を祈願し、冬は収穫に感謝して行われる。その際、自家に迎えてきた田の神に「そのまま食べられる供物」を供えてもてなし、その後、家族もそれを食べるのである。まずは行事の内容を詳しくみてみよう。

行事の内容は、家ごとに若干異なっているが、おおよその流れは共通している。まず、自家の稲作の収穫・脱穀調整が一段落した12月5日前後、最初の行事が行われる。羽織袴に着替えた家の主人が、自家の適当な田(あるいは苗代田)まで鍬を担いで出向く。鍬には榊の枝が結びつけられていることが多い。田に着くと、「田の神様、今年も1年ありがとうございました」「今年も無事にお米を収穫することができました」などと唱えながら、手にした鍬を3回田に打ち込む。こうすると田の神はその鍬に乗るといわれている。そして、主人は鍬を担いで自家に戻る。つまり、田の神を鍬に乗せたまま自宅に連れて帰るわけである。

自家に着くと、玄関口で田の神に足を洗ってもらう。お湯を張った洗面器などを用意し、足を洗うように促す家もある。次いで、主人は榊の枝を手に座敷へと田の神を招き入れ、上座に敷かれた棧俵(俵の蓋の部分)の座布団の上に榊の葉を置いて「田の神様、まずは少しお休みください」などと言って一息ついてもらう。

この間、家では風呂が焚かれる。やがて頃合いをみて、主人は再び座敷へ赴き、「田の神様、お疲れになりましたでしょう、お風呂にでも入って汗を流して下さい」などと語り掛けながら田の神の手を引くようにして風呂に案内する。手には榊の枝をもつ。田の神は目が不自由であるといわれていることも多く、途中で敷居や段差があると注意するように声を掛ける。こうして浴室に案内すると、風呂に入ってもらう。途中、主人が湯加減などをきいたり、田の神の体をタオルや手拭いで洗ってあげる所作をしたりする家もある。

その後、再び座敷に案内して上座についてもらう。座敷の床の間には、その年に収穫された種籾の入った俵が積まれている。俵のうえに枝振りの良い松が飾られている場合もある。田の神には、この俵を背に座布団に座ってもらう。主人の手にした榊の枝が座布団の上に置かれることで座敷が象徴される。田の神は、夫婦とされる場合が多く、座布団も2つ用意される。



写真 No3 アエノコトの供物

座布団の前には料理の入った御膳が2客用意されている。その内容は、家によって若干異なるが、能登町のある農家の例をみると、ご飯に汁物、煮物、酢の物、刺身の一汁三菜の本膳、尾頭付きの魚と甘

酒の二の膳を基本とし、これに葉の付いたままの二股大根、皿と重箱に盛ったおはぎ、野菜や果物などの収穫物を入れた箕がつき、栗の木から作られた箸がおかれる。なお、両脇に蠟燭を灯し、鍬をおく家もある。

御膳を前にして田の神に着座してもらくと、主人は料理の内容を1つずつ丁寧に説明しながら食べてもらう。しばらくして食事が済むと、御膳はさげられ、田の神には俵に留まって年を越してもらう。この俵は、かつては蔵の天井などに吊り下げられ、翌年の種籾とされたが、現在は床の間に置かれたままのことも多い。

そして、年が明けた2月7日前後、もう一度12月とほとんど同様の行事を行う。やはり、風呂に入ってもらった後、座敷で床の間の俵を背に着座して御膳で食事をしてもらい、今度は自家から田へ送り出す。2月にだされる料理の内容は、12月とは一部異なる。能登町の農家の場合をみると、ご飯に汁物、煮物、酢の物、刺身の一汁三菜の本膳、尾頭付きの魚と甘酒の二の膳、これに皿と重箱に盛ったぼたもちがつく。二股大根や収穫物を入れた箕はなく、鏡餅と鍬形餅がだされる。箸は、12月と同様、栗の木で作られた箸である。食事を終えると、主人が鍬を担いで田に行き、「田の神様、今年も豊作でありますように」「田の神様、今年も稲が無事実りますように」などと唱えながら、鍬を3回打ち込んで、田の神に田に戻ってもらうのである。

3-2 アエノコトにみる供物と食

この行事は、神を迎え、もてなし、送り出すという日本の神祭りの最も基本的な形が明確にみられる点で重要な行事であるだけでなく、目には見えない田の神に対して、主人があたかも目の前に田の神がいるかのように振る舞う点でも興味深い。そして、その丁寧なもてなし部分の核として料理がでてくるのである。

この料理は、家によって若干異なり、収穫感謝の12月と豊作祈願の2月とでも若干異なっている。しかし、本膳と二の膳に+ α という基本構成はほぼ共通している。この形式は、「和食」の形式を含みこんでいるとみることも可能ではないだろうか。アエノコトでのこうした料理形式の起源については、そもそも行事自体の起源も詳らかでないためよくわからない。ただ、能登半島のある豪農の家には寛政8年(1796)の墨書のある「田の神様膳椀箱」が残されているという指摘があり(池田2012)、明治生まれの人からの聞き取り調査でも現在とほぼ同様の料理の様子が記録されていることから、江戸時代後期にはみられたと考えられる。

現状の料理について能登町の農家を例として、その内容と調理法をみてみる。12月の行事で用意されるのは、ご飯に汁物、煮物、酢の物、刺身の一汁三菜の本膳、尾頭付きの魚と甘酒の二の膳、葉の付いたままの二股大根、皿と重箱に盛られたおはぎ、野菜や果物などの収穫物を入れた箕の計5品で、これに栗の木で作られた箸がおかれる。この箸は、長さ1尺2寸(1年12ヶ月を象徴する)もある長いもので、かつては行事が終了すると農作業に使う鎌の柄に用いたという。

まず本膳をみると、ご飯は、白米を大盛りに盛った御椀である(家によっては炊いた粳米に茹でた小豆を混ぜた小豆飯を盛ることもある)。

汁物は、豆腐を具とした納豆汁である。潰した納豆をお湯で煮た後、味噌を加え、最後に豆腐と細かく切った袖を入れる。粘り強く一生懸命仕事をするという意味があるとされる。

煮物は、地元では「煮しめ」「お平^{ひら}」などと称される。大根、椎茸、人参、里芋、牛蒡、隠元、豆腐の7品の煮物である。調理法は、基本的には材料ごとに切って煮て、最後にいっしょにお椀に盛り付ける。大根は輪切りにして昆布の出汁で煮た後、砂糖や味醂を入れる。椎茸は干し椎茸を砂糖や味醂で調整しながら煮る。人参は斜め輪切りにして砂糖を入れて煮て味醂を加えて調整する。里芋は砂糖を入れつつ煮て、途中吹きこぼれないように塩を加え、最後に醤油を加える。牛蒡は、昆布の出汁で煮た後、醤油

をいれる。隠元も昆布の出汁で煮る。豆腐は木綿豆腐を使い、昆布の出汁で炊きながら砂糖を入れ、最後に醤油を入れる。

酢の物は、「なます」と称され、大根と人参、鰯を用いる。まず、大根と人参を平たく切って塩をまぶして水分を出す。しばらくしてから手でも強く絞って水を切る。これに酢をかけて盛り付ける。同時に、鰯の刺身の切り身を酢で絞め、これを載せる。

刺身は、オザシといわれ、この時期に能登の内浦地域（能登半島の富山湾側）で定置網にかかる鰯を使う。もし、その日に鰯が揚がらなかった場合は、ガンド、フクラギなどと称する少し小さな魚を用いることもある（鰯は出世魚で、この地域では生長するにつれてコヅクラ→フクラギ→ガンド→ブリと名を変える）。

以上が本膳の詳細な内容で、これを2客用意する。「田の神さんはケチなことは嫌いだから」「お腹一杯食べてもらわないといけない」などといって、どれも大盛りに盛りつけることを心掛けている。

二の膳は、尾頭付きの魚と甘酒である。尾頭付きは、生のままの魚である。今は鯛を用いる家もみられるが、かつてはこの時期に定置網にかかるハチメを用いた。ハチメとはメバルのことで、口が大きい形状が「収穫が多くなる」、目が張っている形状が「芽が出る」に通じるため縁起がよいとされる。

甘酒は、米を焚いてお粥にしたうえで、これに米麴を加えて温めたもので、木鉢になみなみと注がれる。現在は炊飯器の保温機能を用いているが、以前は御櫃に入れて布を巻いたり炬燵に入れたりして温度調節に気を遣い、行事当日にうまく出来上がるように工夫した。二の膳も2客用意する。

おはぎは、半殺しともいう。まず、糯米を蒸してから少々潰して大きく丸める。これに炊いた小豆をつぶして砂糖10、塩1くらいの割合で混ぜた餡をまぶす。田の神様は甘い物が好きだからということで、長径10cm以上もある大きな丸いおはぎを皿に盛り、おかわりとして重箱にもおはぎをぎっしり詰める。皿は2つ、重箱は1つ用意する。

大根は、基本的には、きれいな葉のついた二股の大根2本である（二股の大根の手に入らない場合は通常の大根を用いる）。二股の形状には人間の女性っぽさが求められることが多く、足を組んだようにねじれた形状のものは特に縁起のいいものとして喜ばれる。

箕には、秋に収穫された野菜や根菜、果物などを入れる。白菜、蕪、薩摩芋、南瓜、小豆、里芋、柿などが多い。

これらの料理の一部については、2月の行事では異なる。異なる部分をみていくと、本膳では、ご飯に汁物、煮物、酢の物、刺身の一汁三菜の形式は変わらないが、汁物は鱈汁で、鱈の身や白子をたっぷりと入れる。鱈は、この時期に捕れる旬の魚である。酢の物も、大根と人参に鱈子をまぶしたものとなる。刺身も鱈を用いる。鱈の身だけでなく、鱈子も入れて、これを稲の花に見立てる。いずれも大盛りに盛りつけた御膳を2客用意する。また、12月に用意した二股の大根や秋の収穫物を入れた箕はなく、代わって鏡餅と^{くわがたもち}鉞形餅という鎌の形をした餅をそれぞれ2つずつ用意する。なお、ぼたもちは名称が異なるだけで、内容は12月のおはぎと同じである。

これらアエノコトで供えられる料理は、大前提として田の神に食べてもらうものであるが、同時にその後は各家の家族が分け合っていたりすることになっている。つまり、ここでも神人共食が目途とされており、ゆえに本膳の料理などは、行事終了後にその日のうちに自分たちが食べることも強く意識して調理される。かつてはアエノコトの日は正月よりも豪華な料理が食べられる日として子供たちも楽しみにしていたという。現在も調理中に味見をしたり、味付けで悩んだり、相談したりすることもある。

そうした味付けのなかで注意しておきたいのが、煮物での味醂や砂糖の多用である。味醂については、甘味をだすと同時に煮崩れを防ぎ、テリをだすためともいわれるが、砂糖についてはもっぱら甘くするためと説明される。江戸時代の本膳料理などには味醂は用いられたが砂糖はそれほど用いられていない。しかし、明治時代以降、味醂や砂糖は庶民に確実に広まった。葬式の香奠や中元・歳暮に大量の砂糖を

贈る習俗が生まれた地域も少なくない。明治時代以降、食べ物が甘くなってきたという柳田國男の指摘が（柳田 1931）、現在のアエノコトの料理の味付けに明確にみられることには注意しておきたい。料理に甘味をつける発想／嗜好が、和食化とどう関わるか、は今後さらなる検討を要する事項として留意しておきたい。

もう1つ注意しておきたいのは、調理に用いる食材の多くが自家で栽培されたものであるということである。田の神を祀るアエノコトを行うのは農家であり、自家の田や畑での収穫物を用いたことは当然ともいえよう。いっぽうで魚も重視されていることは一見違和感を覚えるが、これも自家で捕った魚ではないが、日常生活の中で買い付けに行く範囲で調達できるものであり、その点で自家栽培の農作物とさほど大きな違いはないとみるべきだろう。従って、いずれの食材も季節感のある旬の食材であり、アエノコトだけでなく日常の食生活でも利用されることのある食材でもある。

ところで、能登町では、平成 21 年にこのアエノコトがユネスコ無形文化遺産に記載されており、これをきっかけに、文化財としての活用も積極的に行われている。その中で公民館などの公共施設で行事を公開しながら実施する事例も増えている。そこでの料理内容をみても基本的な構成はほとんど変わらない。せいぜい、本膳に和え物が追加される程度である。塩茹でしたシメジや蒟蒻に湯がいた小松菜やほうれん草を加え、白ごまを和えたものが多いようである。むしろ、注意すべきは、その調理において無意識的ではあるが一定の規範がみられることである。これらの行事では見学者に手作りの昼食が振る舞われることが多い。アエノコトの御膳を調理する人が同時にこの昼食も用意する。そのため昼食には御膳と同じ料理を入れることも多いが、同時にポテトサラダやデザート（ゼリーやプリンなど）なども入れる。これらも御膳の料理と同時並行で調理するが、決してアエノコトの御膳には入れない。入れるという案を検討したことすらないという。マヨネーズやドレッシングを用いたサラダやデザートなどはあくまで別物と意識され、決して御膳のメニューにはなりえないのである。逆にいえば、御膳には一定の規制がかかっているということでもある。調査で確認したどの家の調理でも、油やソース、ドレッシング類は全く使われない。もちろん使ってはいけないというルールはどこにもないが、使わないことが無意識的に大前提となっているのである。

このことに関連して、味付けを含めて調理の最中に量を測ったり、時間を計ったりといった「はかる」という行為の全く見られなかったことにも注意しておきたい。味付けにこだわりつつも、あくまで目分や感覚を頼りに調理されているのである。求められる味は、客観性の高い味、すなわち誰もが美味しいと感じる味ではなく、その家の人々にとって満足のいく味であるともいえよう。

また、一汁三菜といえ、通常は焼き物が入るが、アエノコトでは食材を「焼く」という調理は「田が焼ける」つまり不作につながるとして戒められていることが多い。この地域でナマスといえ、普段は鰯のかまを焼いてほぐしたものを大根や人参と混ぜたものをいうが、アエノコトでは鰯の酢メを載せたものになっている。尾頭付きのハチメも生のまま供えられて翌日以降に焼くなどして食べるし、豆腐も焼き豆腐は使ってはいけないとされている。こうした禁忌伝承があるということは、逆にいうと、焼き物もきちんと意識されているということである。一汁三菜の構成要素としての焼き物を意識しつつも、行事との関連で忌避しているだけとみるべきだろう。従って、こうした禁忌伝承が忘れられつつある家では、鰯のかまの焼いたものを「なます」に載せたり、煮物に焼き豆腐を用いたりしており、近年では焼いた尾頭付きの鯛をだす家もある。

なお、12月に供えられる二股大根は、翌日以降に煮物にしたり、漬物にしたりして食したし、2月に供えられる鏡餅や鎌形餅も翌日以降細かく砕いて油で揚げて「あられ」にして食べた。翌日以降は焼いたり油を用いたりしている点にも注意しておきたい。

4. 男鹿のナマハゲにみる供物と食

神仏を迎えて御膳を供する行事は、アエノコト以外にも各地にみられる。広く知られている秋田県男鹿半島に伝承されるナマハゲも、そうした行事の一つといえる。この行事は、秋田県男鹿市（男鹿半島一帯）の約90の集落に伝承されている正月行事である。

行事内容は、集落ごとに若干異なるものの、基本的には大晦日の晩にナマハゲに扮した青年たちが大声をあげながら家々を訪れる。ナマハゲは、笹や木の皮に和紙や紙粘土を張るなどして自製した鬼のような怖ろし気な面をつけ、ケデと呼ばれる藁蓑を着て、手には包丁や手桶、御幣などを持つ。ナマハゲは集落の家々を一軒ずつ訪れる。まず家に入ると、足を交互に高々と振り上げて激しく床を踏みしめて悪霊を鎮める。また訪問先に子供がいると、これを捕まえて厳しく戒める。その後、威厳ある所作で家人に接する。家では御膳を用意しておき、家の主人が酒食でナマハゲを丁重にもてなす。ひとしきり家人との問答を行うと、ナマハゲは去っていく。ナマハゲが去ると座敷にはケデの藁屑が落ちている。人々はこれを縁起物として拾い集めて神棚に供えたり、身体の悪い部位に巻き付けたりして無病息災や家内安全を祈願する。



写真 No4 ナマハゲへの供物

御膳は、ナマハゲを迎える家ごとに用意される。訪れるナマハゲが2体の集落の家では御膳も2客、3体の集落の家では3客となる。御膳に盛られる料理内容も家ごとに若干異なる。ただ、基本的には本膳のみで、餅とおかずが3～5品ほどの形式で、これにお酒がつく。おかずは、酢の物、焼き物、煮物、香の物などである。酢の物は、大根のナマスが多く、中にはこれに海老をのせたエビナマスとする家もある。焼き物はほとんどの家が鱈の干物を焼いたものである。鱈はこの時期に捕れる旬の魚である。煮物は、人参や牛蒡などの煮メや煮豆が多い。香の物は、この地域でガッコと称される大根の漬物になる。このほかキンピラゴボウ（炒め物）を盛る家も若干みられる。訪れたナマハゲがこの御膳に口をつける

ことはほとんどない。お酒を多少いただく程度である。ナマハゲが去ると、家族がこの御膳をいただくことになる。ここでも神人共食がなされるわけである。その際はこれに御飯と汁物がついて一汁三菜の形式でいただくことも多いようである。ここでも、用意される料理に油を使って揚げたりすることはほとんどない。炒め物であるキンピラゴボウは近年になって登場したようである。

このナマハゲについては、東北地方を広く旅して風習を丁寧に記録した紀行家、菅江真澄の記録がある。文化8年(1811)の『^{おがのさむ}牡鹿乃寒かぜ』がそれで、現在の男鹿市宮沢で旧暦1月15日の晩に行われたナマハゲの様子が挿絵入りで生き活きと描かれている。これをみると訪れたナマハゲは家の中には入らずに餅をもらって立ち去っている。御膳も特に用意されていない。つまり、御膳は、明治時代以降にみられるようになった可能性が高いのである。この辺の事情については以前、国家神道との関わりを指摘したことがあるのでここでは省くが(石垣2018)、御膳の普及と和食化との関係も注意すべき論点といえよう。

5. 和食化の理解に向けて論点と課題

以上の3つの事例からわかるように、神仏に捧げられる供物には本膳料理の形式と共通する点が少なくない。こうした供物のあり方がどのような経緯で生じてきたかは、文書記録がほとんど残っていないためはっきりとしたことはわからない。しかし、共通点が多いということは、本膳料理の影響を受けてきたのか、もともと共通要素が多かったのか、は別としても、民俗行事の供物の形式が庶民の日常の食生活に影響を与え、和食化の素地となった可能性が高いことを示している。

そう考えたとき注意しておきたいのは、こうした供物を調理し、また食する機会が定期的にあったということである。拙稿では詳細は触れなかったが、ミッソウ祭とほぼ同様の供物は5月の例大祭でも登場する。つまり、1年に少なくとも2度、この供物を調理し食する機会があることになる。アエノコトやナマハゲの場合も同様で、それぞれ1年に2回ないし1回、必ずその機会はやってくる。調理し食する機会が定期的にあるということは、それが忘却されにくいことを示している。年を超え、世代を超えてのこの繰り返しは明治時代以降の人々の日常生活の質の向上とリンクすることで、和食化が進んできたのではないだろうか。

拙稿は、状況証拠に基づく推論の域をでないものの、今後より精緻な議論を進めるためのいくつかの足掛かりを整理できたと考えている。今後の課題としては、例えば、御膳の普及・衰退や冠婚葬祭の食の問題がある。御膳自体の起源は古いが、それが庶民にまで普及してくるのは遡っても江戸時代後期以降であろう。日本海側の農村部には今も蔵の中などに輪島塗の御膳が残されていたりするが、これらは江戸時代後期以降、能登半島の輪島で作られたものが海上・河川交通を通じてもたらされたものに他ならない。中には収納する木箱に購入年代が墨書されているものもあり、それらを見ると古くても安政年間以降、多くの御膳は明治時代から昭和初期にかけて揃えられたことがわかる。先に触れたアエノコトの寛政8年の御膳の事例は豪農の例外とみるべきだろう。むしろ、ナマハゲに供される御膳の出現に象徴されるように、民俗行事に御膳が入ってくるのもほとんどが江戸時代後期から明治にかけてということになるだろう。

おそらくは重箱もこれとほぼ同じ時期に入ってきたと考えられる。アエノコトのおはぎ／ぼたもちの扱いにみられるように、それは各人に料理を配する器ではなく、御膳の料理を補完する器であったとみるべきだろう。それが弁当の器などとして各人への料理分配の器となるのは、むしろ御膳の衰退を受けて簡略的な「御膳」の機能が重箱に付加されたためと考えられる。

こうした御膳が5人前、10人前などという形で一式揃えられるのは、冠婚葬祭で一堂に会した血縁・地縁の人々に食事を供するために他ならない。例えば、新潟県南魚沼市の旧六日町地域での昭和初期から昭和30年代前半までの葬式の香奠帳をみると、会葬者は線香、蠟燭、米などに加えて、豆腐や味噌、大根、牛蒡、干瓢、白菜、里芋、馬鈴薯、蒟蒻などの食材を持ち寄っていることがわかる。これらが調

理されて御膳に盛られており、これらの食材からも一汁三菜形式の御膳を推測できる。

このように年中行事や祭礼、人生儀礼などの非日常的な場では、少なくとも明治時代以降、庶民も一汁三菜形式の料理を調理し食する機会が定期的にあったと考えられる。その中で徐々に、より安定的に食材を獲得・利用できるようになった社会状況があったはずで、その中で日常用いる箱膳も普及したと考えられ、結果として日常の食生活にも一汁三菜形式がもたらされ、やがて「和食」イメージの形成、すなわち和食化がなされたのではないだろうか。

御膳や箱膳のような家族一人一人に料理が配される形式は、昭和初期以降、卓袱台やダイニングテーブルが普及してもなお引き継がれていったとみることができる。茶碗に盛られた御飯、御椀に注がれた味噌汁、いくつかの皿に盛られたおかずという定食形式である。定食形式が和食化と関わる可能性はここにある。

加えて、この過程で盛り付ける器に変化が生じたことにも注意していきたい。総体的には木器・塗物から陶器・焼物へと変わっていったということになる。この変化は、炒め物や揚げ物など油を使った料理を盛り付けることを可能とし、やがて天麩羅をはじめ、トンカツ、コロッケ、焼きそばなどが「和食」の一員と見做されていく背景を生んだのではないだろうか。

こうした論点・課題については、民俗行事や冠婚葬祭などの場の料理の実際について、さらに詳細に明らかにする必要がある。また、料理そのものと併せて調理／味付けや器・盛り付けなどに関しても、変化にも留意しながら調査してデータを蓄積していく必要があると考える。今後の課題として取り組んでいきたい。

(拙稿は、東京家政学院大学令和元年度若手研究者研究助成による成果である)

参考文献

- 池田公一 2012『石川県謎解き散歩』新人物往来社
 石垣悟 2018『「来訪神」行事をめぐる民俗学的研究とその可能性』『来訪神 仮面・仮装の神々』岩田書院
 岩井宏實・日和祐樹 2007『神饌 神と人との饗宴』法政大学出版局
 江原絢子 2012『家庭料理の近代』吉川弘文館
 男鹿市・若美町 1981『記録 男鹿のナマハゲ』第2集
 小川直之 2018「ユネスコ無形文化遺産の『和食』」『日本の食文化1「食事と作法」』吉川弘文館
 熊倉功夫・江原絢子 2015『和食とは何か』思文閣出版
 能登町上町公民館 2015『あえのこと』
 柳田國男 1931『明治大正史 世相篇』朝日新聞社
-
- (受付 2020.3.25 受理 2020.6.30)