

[報 告]

石川県における行事食と調理文化に関する研究(第3報)

— あえのこと —

Research on Event Meals and Cookery Culture on Ishikawa Prefecture(3rd Report)

— Aenokoto —

中 村 喜代美*¹ 新 澤 祥 恵*² 川 村 昭 子*³

要旨

石川県における「行事食」として「あえのこと」を取り上げ、石川県内19市町村におけるアンケート調査と併せ、能登町（柳田）と輪島市における行事に参加した。①「あえのこと」の経験率は少ないが、近年の「世界無形文化遺産」への登録などもあることから、比較的知られている行事であった。②田の神に感謝をし、もてなす行事であるが、地域で生産されるものをういた料理が準備されていた。③能登町と輪島ではしつらえなどにはほぼ同じものの多少の地域差はみられた。

キーワード：行事食／伝統食／食文化

I はじめに

石川県の羽昨以北の地域は、国内で初めて国連食料農業機構により「世界農業遺産」に認定されたように、能登地区は農業が生活の基盤であり、今も、旧来からの生活様式が育まれているところである。

その生活様式のひとつである「あえのこと」は、奥能登で古くから伝承されてきた農耕儀礼で、昭和51年（1976年）に、国指定重要無形民俗文化財に指定され、平成21年（2009年）に、国連教育科学文化機関（ユネスコ）の無形文化遺産に登録された。

「あえのこと」は、田の神を自宅に招いて、その年1年の収穫に感謝する行事である。年の暮れ

に田の神を迎え、見えないが、姿があるかのように丁寧にもてなし、春には再び田に送り返すものである。¹

この行事は、村祭りなどのように地域住民が一堂に会して行う行事と異なり、家毎に行われるものであるが、近年「田の神様」の化身とする種籾を各農家で作らなくなったことから、行わなくなったり、かたちを変えるものもみられるようになったといわれる。このような状況の中、一方で、この行事を保存するため、地域で旧来の儀礼を伝えながら行われるようになっている。^{2 3}

「あえのこと」の「あえ」は、「饗」でもてなしを意味しており、様々な料理が用意されてきた。

私達は、日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学－行事食－」として、石川県内の行事食の実態調査を行い、これまでに、年中行事、通過儀礼の実態⁴ や正月料理の実態⁵ についての報告を行った。今回は、「あえのこと」を取り上げ、研究の一環として、奥能登町（柳田）と輪島市の行事に参加したのでこれらについて報告する。

II 研究方法

1. 日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学－行事食－」に「あえのこと」を加えて、2010年4月に石川県内19市町村の食生活改善推進員461 を対象とし、認知・実施状況、この行事で食する食べ物・料理の内容について調査した（表1）。

表1 調査回収数

		(人)	
市町村	回収数	市町村	回収数
合計	461	金沢市	29
加賀市	39	羽咋市	28
小松市	20	志賀町	37
能美市	21	宝達志水町	17
川北町	4	七尾市	31
白山市	31	中能登町	31
野々市市	20	輪島市	15
かほく市	18	穴水町	21
津幡町	20	能登町	27
内灘町	25	珠洲市	27

表2 各行事の認知率と経験率

			(%)	
	認知率	経験率		
あえのこと	40.6	6.1		
正月	94.4	87.6		
七草	84.8	62.3		
節分	80.7	67.2		
上巳	79.4	68.3		
彼岸(春)の中日	79.4	65.7		
端午の節句	79.0	65.3		
盂蘭盆	73.3	61.4		
七夕	70.7	41.9		
土用の丑	84.6	76.4		
重陽の節句	26.7	8.5		
お月見	74.4	49.7		
彼岸(秋)の中日	82.0	67.0		
冬至	86.8	79.8		
クリスマス	83.9	75.7		
大晦日	85.9	81.6		
春まつり	78.1	65.1		
秋まつり	78.1	67.7		
氷室	72.2	55.5		
報恩講	57.5	33.4		

2. 調査場所と調査時期

- (1) 石川県能登町(旧柳田村) 合鹿庵
①2011年12月5日 ②2012年2月9日
(2) 石川県輪島市三井町 旧福島邸
①2011年12月5日 ②2012年2月11日
(本来は2月9日に行うものである)

III. 結果と考察

1. 日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学－行事食－」の調査結果

(1) 「あえのこと」の認知率と経験率

表2は、今回の特別研究で取り上げた行事の認知率と経験率を示したものである。

本行事の認知状況は、40.6%で、取り上げた行事の中では低いものの、「重陽の節句」よりは高くなっていた。また、経験率をみると6.1%で、最も低くなっていた。

経験率が極めて低いにもかかわらず、約4割が知っているのは、ユネスコの無形文化遺産への登録などもあり、知られている行事といえよう。

次に、「あえのこと」の認知率を地域別に比較した(図1)。県平均で40.8%に対し、輪島市は46.7%と若干多い程度で、そのほかの、奥能登各地域は50%前後で大きな差はなかったが、他の地域では、ばらつきが大きくなっていた。

同様に経験率をみた(図2)。現在、この行事が行われているところは、輪島、柳田、珠洲であるといわれている。今回のアンケート調査では、県平均で6.1%に対し、輪島市は20.0%で他に能登町、珠洲市で高くなっていた。

(2) 出現料理

この行事に用意する料理を質問したところ、次のものが挙げられた。()内は出現件数である。

- 煮しめ(13)
尾頭付き焼き魚(10)
小豆飯(7)
酢の物(6)
ぼた餅(4)
甘酒(3)

以上、「尾頭付き焼き魚」「小豆飯」など伝統的行事の折りに用意される料理が出現していた。

*1 NAKAMURA, Kiyomi
北陸学院大学短期大学部 食物栄養学科
調理学実習

*2 NIIZAWA, Yoshie
北陸学院大学短期大学部 食物栄養学科
調理学

*3 KAWAMURA, Akiko
金沢学院短期大学 食物栄養学科

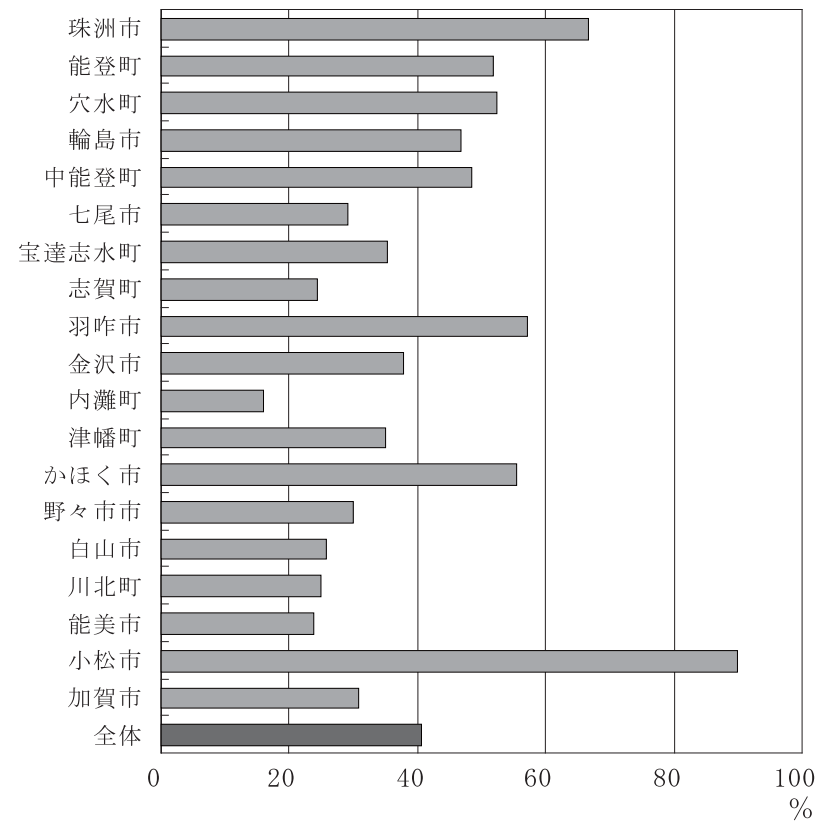


図1 あえのここの認知率：地域別

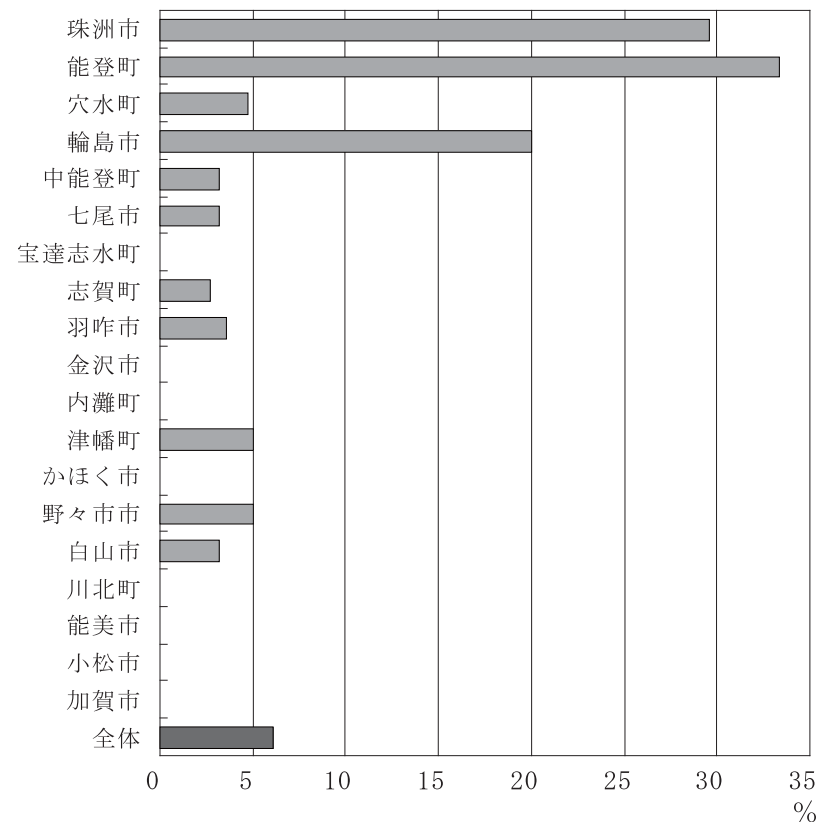


図2 あえのここの経験率：地域別

2 柳田の行事

(1) 田の神を迎える「あえのここと」

田の神を迎える行事が、12月5日に行われる。⁶

最初に、田圃へ田の神を迎えに行くところから始まる。田圃に鍬をあて、榊を依代（よりしろ）として（写真1）、家までの様子を丁寧に説明しながら案内する。田の神は、夫婦であり、働き続けて失明したため目が不自由とされている。

家へ到着すると、まず、いろいろの傍に用意されたわら座布団へ案内する。一服された頃を見はからって、風呂の加減を確認し、風呂へ案内する。

風呂の後は、御膳の用意された座敷へ案内する。座敷の床の間には種籾俵が大黒積みされている。

田の神の座は32手菊編みのわら座布団である。前には神膳が置かれるが、脇には甘酒が用意されている。その向こうには、尾頭付きのハチメと葉つきの二股大根が置かれている。二股大根には、地に根がしっかり張るようにといことと、子孫繁栄の意味が込められているという。さらに壺斗箕の中にはひらき盆がおかれ、栗、銀杏、かやの実などが盛り込まれている。神座から最も離れたところには、煮しめの盛り込まれた重箱と、少し小ぶりの重箱にはおはぎが盛り込まれている。また、両脇には農耕の象徴として「鍬」がしつらえてあった（図3、写真2）。



写真1

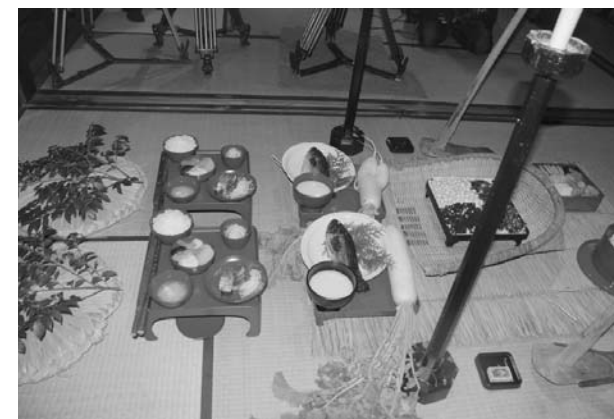


写真2

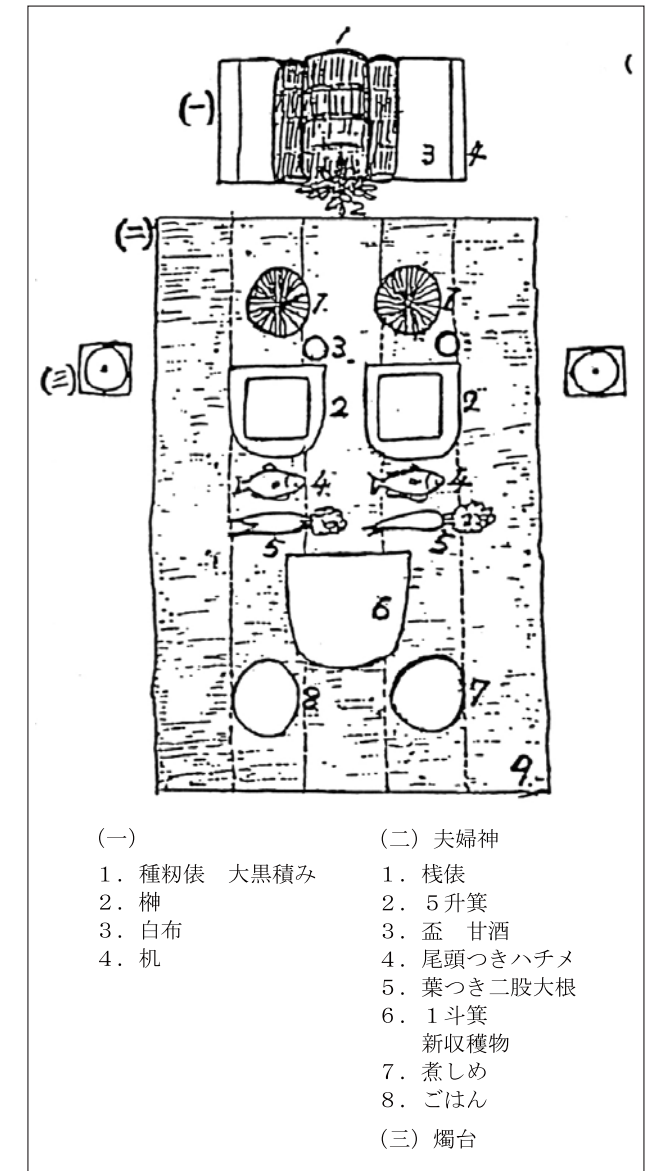


図3 あえのここのしつらえ(田の神のお迎え時)：柳田(2011/12/5配付資料より)

神膳は、小豆飯、豆腐納豆汁、大ぶりに切られた大根、人参、小芋、ごぼう、豆腐などの煮ものの平椀盛り、大根と鰯のなますが供えられており、箸は栗の木を1尺2寸にした福箸が置かれている。

「ごて(主人)」は収穫のお礼などの口上を述べた後、一つ一つの料理を説明して食事を待つ。食事の後は種耨で休むことになる。

この後、直会(なおらい)となる。沢山用意された料理は家族の食事になるが、昔は、この日はご馳走を食べることのできるハレの日でもあった。

ここでの料理は、農耕に関わる縁起が担がれている。例えば、ごはんを山盛りにする。「焼く」「蒸す」は、「田圃を焼く」「虫」に通じることから避ける、といったことである。従って「小豆飯」は「強飯」ではなく、炊飯したものである。また、ここでは尾頭つき魚は鯛ではなく、「ハチメ」が使われている。「ハチメ」は、口が大きいことから、収穫が多くなるよう願うものであり、「メバル」とも言うが、「根がはる」にかけているものである。何より、以前は、この時期に近海で漁獲することのできたものであり、他の料理についても、地元で採れた食品が使われていた。

(2) 田の神を送る「あえのこと」

冬の間、各家に逗留し、種耨を守っていた田の神は、春になると田圃に帰ることになる。毎年、2月9日には、田の神を田圃に帰すため、再度「あえのこと」が行われる。

この時も、田の神を迎える時と、ほぼ同じしつらえや料理が準備される。尾頭つき魚については、

同様に「ハチメ」であった。ただ、刺身や汁の魚については、2月はタラの季節であることから、「タラの子つけ」や「タラ汁」が用意されていた。また、箕の中のひらき盆には、旧正月に近いめか、鏡餅や串柿が供えられていた(写真3)。

この日は、田の神を前回と同様にいろいろ端で休ませた後(写真4)、入浴をしてもらい、食事となる。前と同じように「ごて」が丁寧に料理を一品一品説明して食事をしてもらう。その後、田圃へ帰すことになるが、この時期は雪が深い年もあり、そのときは、あえて田圃へ帰さず、土間のかち白などに田の神(榊)をおいておき、雪が溶けた3月上旬に帰すこともあるとのことであった。

3 輪島の行事

(1) 田の神を迎える「あえのこと」

輪島では「あえのこと」と称さず、「田の神様まつり」と称している。名称は異なるが、形態は同じであり、田の神を迎える行事は、毎年、12月5日に行われる。

以下、輪島での行事について報告する。

この儀礼では、次のように進められる。

①田の神様お迎えの儀：最初に「ごて」が田圃に行き、鋤を当てて田の神を松栗の木に宿らせ、家へ案内する。先述のように田の神は目が見えないことから段差などがあれば、説明しながら、家に入り、茶の間の火鉢の前に案内し、呈茶をし、一休みしてもらう。

②田の神様入浴の儀：風呂加減を確認した後、風呂に案内し、入浴が終われば茶の間で休憩する。



写真3



写真4



写真5



写真6

③田の神様供膳の儀：神座のある部屋へ案内し、ごちそうで労る。この時、柳田と同様に「ごて」は一つ一つの料理を丁寧に説明し、御神酒を注ぐ(写真5,6)。食事が終われば、田の神は神棚に鎮まる。

④家族直会の儀：田の神に供えた食べ物をおさがりとして家族がいただく。

神膳には、柳田と同様に、小豆飯、納豆汁、煮しめ、あいませなどが準備されていた。また、12寸の栗の箸も添えられている。12寸は12ヶ月を現しているとのことであった。しかし、尾頭つき魚は生魚であるが、「タイ」であった。輪島は柳田と異なり他地域との交易が盛んであったため、祝い魚としての位置づけの高い「タイ」が用いられたのであろうか、地域差のみられたところである。また、箕には葉つきの二股大根のほか、白菜、かもり(冬瓜)、カブなどの収穫野菜が盛り込まれていた(写真7)。



写真7



写真8

(2) 田の神を送る「あえのこと」

他地域と同様に、毎年2月9日には田の神を送り出す儀礼が行われる。ここでは次のように進められる。

①田の神様御当座の儀：田の神を神棚より降ろし、茶の間に案内しお休みいただく。

②田の神様入浴の儀：田の神を風呂に案内し、入浴してもらう。それが終われば再び茶の間に案内し、休憩となる。

③田の神様御供膳の儀：田の神を迎える時と同様に神膳を準備し、前と同じく、料理を詳細に説明ごちそうをふるまう。神膳のしつらえでは箕に盛り込まれる野菜にかもりやかぶの代わりに白菜やねぎに変化した。二股大根は変わらず供えられていた。また、柳田と同様に鏡餅や串柿も供えられていた。

④田の神様送り出しの儀：食事が終わると田の神を元の田圃へ案内し戻した(写真8)。

⑤家族直会の儀：この後、家族でおさがりを食べ

ることになる。

以上のような流れで、行事が進められたが、準備する料理は地域で採れるものが使われているとのことであった。

IV まとめ

日本調理科学会特別研究「調理文化の地域性と調理科学－行事食－」において「あえのこと」を取り上げ、石川県内19市町村におけるアンケート調査と併せ、能登町(柳田)と輪島市における行事に参加した。

①アンケート調査では、経験率は他の年中行事に比べてきわめて低く、地域的にも偏っているものの、県内では広く認知されていた。

②出現料理は、煮しめ、尾頭付き焼き魚、小豆飯、酢の物、ぼた餅、甘酒であった。

③両地区とも栗の木の箸が用いられた神膳と併せて、箕に田畑の収穫物が用意されていたが、特に、子孫繁栄を意味する二股大根が供えられていた。この他、甘酒やぼた餅も供えられ、「田の神様送り出しの儀」(2/9)では、鏡餅と串柿が用意されていた。

④「お迎えの儀」(12/5)「送り出しの儀」とともに尾頭つきの生魚が準備されていたが、輪島では鯛であり、柳田ではハチメである。特に柳田では、この行事に限ってはハチメを準備することであった。また、田の神の宿る「よりしろ」について、輪島は松と栗であるのに対し、柳田は榊であった。この他、この「よりしろ」を、輪島では、神棚に托するのにに対し、柳田では刎俵に托するなど、差異がみられた

⑤能登町では、合鹿庵で保存伝承のための実演が行われているが、輪島市三井町須衛地区でも「保存会」により、昔からの儀礼を守って実施されていた。一般の家庭においても、簡略化された形式で継承されていることが伺えた。

以上、今回調査した行事は、儀礼を守り、厳格に行われているものであるが、少なくなっているとはいえ、一般家庭でもこの形式で行われているという。ただ、紋付き・袴や袴を着用するようなものではなく、日常着で行ったり、仕事の帰りに田の神を家へ連れてきて行うなど、習慣的に行わ

れていることが伺えた。

この行事の根底にあるものは感謝であり、今日の食育における課題などを考えたとき、「あえのこと」の意義は大きいものと思われた。

〈参考文献・引用文献〉

- 1 守田良子他 1989『聞き書 石川の食事』農山漁村文化協会
- 2 能登町「あえのこと」配布資料
- 3 田の神様まつり実行委員会配付資料
- 4 中村喜代美他 2010「石川県における行事食と調理文化に関する研究(第1報)」『北陸学院大学短期大学部研究紀要』第3号 217-230
- 5 中村喜代美他 2011「石川県における行事食と調理文化に関する研究(第2報)」『北陸学院大学短期大学部研究紀要』第4号 209-220
- 6 能登町 2012『広報のと83』

附記：本研究は2011年度北陸学院大学短期大学部共同研究費の助成によるものである。