



黒川能と食事

遠藤 文子

旧櫛引町黒川地区の春日神社では、年4回の例祭で神事が奉仕され、特に2月1日から2日にかけての祭りを「王祇祭」とい、氏神様の「王祇様」を当屋と呼ばれる民家にお迎えし、神社の氏子衆を上座・下座に分けて王祇様と饗宴、夜を徹して能を奉納します。祭にはそれに付随した諸行事があり、それぞれ伝統を重んじた古いしきたりで、そのたびごとに振る舞う行事食があります。どの振る舞いにおいても質素ではありませんが、黒川で手に入る身近な食材で、多くの人が手が込めて作り準備をします。早春には、赤こごみ(和名キヨタキシダ)、そして季節ごとにわらび、ぜんまい、さんしょう、ならたけなどの山菜や野草を採取、耕作による菜漬(ヘラ菜)、からと芋の茎などの在来作物、柿・栗・

くるみなどの果実類などを当屋ではほぼ1年かけて準備し、祭りを迎えます。岩のりや昆布などの海藻類や棒鱈などの魚類、穀類やうどん、こんにやくなどは奉納や購入します。これらの食材は、古からの食の形態と保存や調理方法により伝承されており、黒川地区には祭りにちなんだ食習慣が、今日的にも伝承されているといえます。王祇祭では「凍み豆腐」を食することから、別称「豆腐祭り」とも呼ばれていますが、豆腐は江戸時代に庶民の最高の馳走として普及したもので、自家栽培していた豆腐を作り、それを日持ちするよう加工製法した古の人々の智慧は意義深いものがあります。内場と呼ぶ人々で豆腐摺りをして、その後大きな囲炉裏で村中の合力を得て豆腐焼きをします。この豆腐

料理の他のメインは赤こごみの切り和えがあり、茹で青大豆、むきくるみなどを調味料で和えたもので、逸品と称されます。またごぼうや塩納豆、たくさんの種類の漬け物などが添えられますが、これらの食は冬期間のたんぱく質補給、食物繊維摂取の形態が取られており、栄養価も考慮した食となっており、これらの食文化は王祇祭ならではといえます。祭りでは酒をたくさん消費しますが、昭和34年までは、当屋で自家製のどぶろく酒も造られ、今も古者たちは酒比べとも表現しています。神様との供食の宴の儀式1月17日の十七夜祭と30日の柴燈の式では、神饌ものとして、ご神体または人形をかたどったといわれる、七味の菓子と呼ばれているものを使

用します。これは5品の肴(栗2個、くるみ2個、袴昆布1枚、煎り黒豆少々、干し柿2個)と串に刺した豆腐とごぼうを折敷に盛りつけます。祭りの食としての両座の違いは豆腐を食べる汁にあり、上座ではこの汁のことを二番汁と呼び、下座では二番酒といいます。上座は、熱い豆腐とごぼうをお椀に戴き、二番汁は冷たいもので小さなお椀に配られます。下座は袋に入った冷たい豆腐とごぼうが膳につき、そこへ温かい汁が椀に配られます。この二番汁はさんしょうの効いたしょうゆベースの黒川独特の調合で作ります。2月1日の王祇様との饗宴の大人衆の膳には上菜と下菜が盛りつけられ酒宴となります。また一般の膳(子供座)にも、同様の違いがあります。

今年も黒川の食品店では12月9日の大黒様のお歳夜頃になると、「凍み豆腐」の販売が始めます。販売される数も祭りでの豆腐の数よりも多いともいわれ、黒川地区の冬期間の食文化として定着しているといえます。

黒川の地域性として、かたくな

な気質によって500有余年にわたり能楽を伝承してきました。生活と祭りが一つとなり、地域の行事を絶やさない限り黒川能と伝統的な大切な食文化は、後生の人々に守られ、存続されていくものと願っております。



末広(狂言)：王祇祭1日目、当屋での演能

三番叟(さんばう)：王祇祭2日目、神社での演能



(左) 上座大人衆の膳
(右) 下座大人衆の膳



豆腐焼きの様子

十七夜祭の神饌もの