

すたまの
お祭り
食ごよみ

はじめに

―芽吹きにはほほえみ、豊穰を祈り、収穫に感謝する―
すべての作物の営みは、昔も今も人々の「あたたかい愛情」と
「大自然の恵み」によって育まれてきました。

その節目、節目に神様をお祀りし、この日のためにと
心をこめて「こすそす」を作ります。

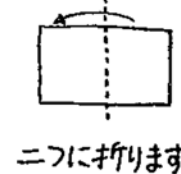
わたしたちのこの自然豊かさを「すたま」の町にも
そのまに「見え隠れ」している神様とのつながりを
かたちにして現わして、ちいづつもの行事があります。
月日の流れ、季節の流れ、雲の流れ、川の流れ……
絶えることのない毎日の繰り返りの中で

先人たちの想いを引き継いでいく

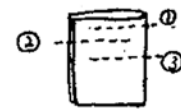
「道標」となりますようにならな

しめ飾り
注連飾りの
折り方

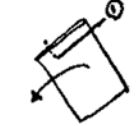
(大神飾り)



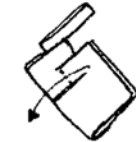
二つに折ります



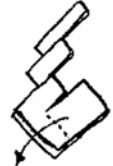
③
①
②
輪を右にして
右・左・右の順に
言まで切り込みを入れる



①から下を左に
折る



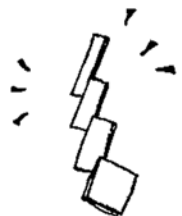
②から下を左に
折る



さらに③から
下を左に折る



折り終えたところ



できあがり!!

すたまのお祭り食ごよみ

はじめに

目次

冬 一月～三月

一月一日

お正月

一月七日

七草粥

一月十四～十五日

道祖神まつり 獅子舞い・あずき粥

一月十九～二十日

道祖神まつり まゆ玉とどんどん火

一月頃

増富丹生沢神社の筒粥の神事

二月三日

お日待ちや秋葉講のごちそう
節分の鬼打ち豆と魔除け

三月・九月

春と秋のお彼岸

春 四月～六月

ひな祭りとお重開き

四月三日

ひな祭りとお重開き

五月五日

端午の節句

五月上旬

若神子諏訪神社の御柱祭り

夏 七月～九月

七月三十日

ほうとう祭り

八月九～十日

ほうとうの作り方

八月十三～十六日

百観音の夜観音祭り

秋 十月～十二月

お盆さんの迎え方

九月・十月

十五夜さん・十三夜さん

十一月・五月

十日夜のこと

十二月二十五日頃

お天神講

十二月三十日まで

お正月を迎える準備

十二月三十一日

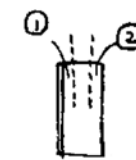
おもつせの白い飯

あとがき

(人形飾り)



二つ折りにします



①
②
輪を上にして
二本切り込みを入れる

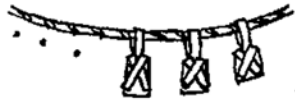


①を右下の角に向かて
手前に折る



②を左下の角に向かて
手前に折る

<使用法>



縄に2枚
つるして飾ります

44 42 40 38 36 34 32 30 28 26 24 22 22 20 18 16 14 12 10 8 6 4 3

春と秋のお彼岸

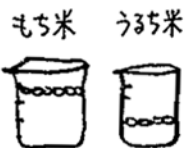
三月十八、九日〜二十四、五日 二十一日春分の日
九月二十、一日〜二十六、七日 二十三日秋分の日

春分の日と秋分の日をばさんで、前後の七日間をお彼岸といいます。先祖の霊を供養し、お墓まいりをします。「暑さ寒さも彼岸まで」といわれ、この頃になるとしのぎやすい温暖な気候になっていきます。

彼岸の最初の日を「彼岸の入り」、春分・秋分の日を「彼岸の中日」、また、終わりの日を「彼岸明け」といいます。「入りぼた餅に、明け団子」といわれますが、一般にお彼岸には、ぼた餅やおはぎなどを作ってお供えします。春は牡丹の花にちなんで「ぼた餅」、秋は萩の花にちなんで、「おはぎ」というようです。

「皆殺しのぼた餅」「半殺しのおはぎ」というのは、それぞれ作り方が違います。ぼた餅は普通にもちをつき、おはぎは、うるち米ともち米を混ぜて炊き、半分つぶして作るので半殺しというのです。この辺では、皆殺し半殺しで通じてしまうのです。愉快な話ですよ。

はる(ぼた餅)のぼた餅



7:3



はる(ぼた餅)のぼた餅は、
にして、俵形にまとめる。

みなぎょうしのぼたもち

もち米をいかに白くもち米を
つくので、こちらはみなぎょうし。
丸めてつけ粉を



どちらもつけ粉は、
小豆あんや、すりゴマ、
きな粉など。



「半殺し」の旅の話

日も暮れかけた頃、旅人はやつの
の思いで峠の宿に着きました。「さ
あさあ、お疲れでしょう。早くお上
がりください。」と招き入れる主人
が急にまじめな顔で「さっそくです
がお客さん、皆殺しにしますか、半
殺しにしますか。」と聞いてきます。
青くなった旅人は「ここまできて殺
されてしまったのは元も子もない。少
しでも息があれば逃げられるかもし
れない。」ととつさに考え、半殺し
を頼み、震えながら待っていると、
何と主人は旅人の好物の「おはぎ」
を持ってやってきたんですって。

あとがき

山里に伝わる四季折々の食事も、高齢化の進むなかで、お金をだせばすぐ手にはいる加工食品におされ、地域性豊かな料理がうすれた生活になってしまいました。そんな中、何とか須玉独特の食生活を取り戻したいという同じ思いをもつ者たちが集い「須玉の食文化を考える会」ができました。活動にあたって、山梨県の地域づくり推進事業で支援していただける事となり、平成五年度より調査研究を始め、平成六年度には、町当局のご理解をえて「須玉の食ごよみ」とこの小冊子をつくることになりました。

林のり子先生、高橋辰雄先生、小俣佳子先生のご指導をいただき、早くも一年有余の月日がたちました。その間、昔の生活状態、当時の行事食などの聞き書きをし、思い出の場所を訪ね、お年寄りの方々と、対話も重ねました。春夏秋冬と四季の味覚として当時のものを会員で作りました。懐かしい食べ物の一つ一つでした。大勢の皆さんのご協力により、このように冊子として結実できたことに深く感謝しております。

須玉の食文化を考える会 会長 有井喜枝

この須玉の豊かな風土の中で育まれてきた知恵や暮らしぶりを、聞き書きの会や四季の味覚の会を通じて知ることができました。そんな「自然とのつきあい方」を再発見した感動とともに、その記録としてお母さん方の言葉で書き留めておきたい、とそんな思いからはじまりました。

今回は、その中から「待ちにまっていたお祭り」と、その時の「ごちそう」が中心です。ほのぼのとした思い出とともに、世代を越えて語りつぐ「案内役」となれば嬉しく思います。

事務局

「須玉の食文化を考える会」会員

- | | | | |
|----------|--------|--------|-----------|
| 会長 有井 喜枝 | ◎小澤しな江 | 藤原巳代子 | 日向 勝子 |
| ◎小尾 東子 | ◎中田富美子 | ○河手 昭子 | 矢崎かわ江 |
| 津金たまじ | 矢崎たけじ | 成島 薫 | 伊藤 秀香 |
| 成島 淑子 | 赤岡 幸代 | 赤岡きよみ | 坂本志ま子 |
| 岩下 豊子 | ○藤巻ひさの | 向井 直子 | 植松 淑子 |
| ◎内藤 信子 | ○勝川 信子 | 依田 親子 | ◎里吉 洋子 |
| 桜井 元子 | 林 たか | 宮崎 雪江 | 山口 統子 |
| ○宮崎都久子 | ◎奥水よしの | ○篠原 裕子 | 清水 清 |
| 宮崎 房子 | 藤原きぬえ | 篠原八重子 | 日向 善実 |
| 奥水 辰巳 | 清水 昭子 | 小澤 良美 | 藤原百合江 |
| 藤原 厚子 | ◎丸山 信恵 | ○井上十四子 | 小澤 和子 |
| 篠原 裕子 | 八巻 淑子 | 大柴かつみ | 藤原 和子 |
| 小林 秋子 | 藤原 初代 | | |
| 藤原 玉枝 | 高橋 辰雄 | 小俣 佳子 | 深沢 裕三 |
| 林 のり子 | 内藤 和子 | 山路恭之助 | (教育委員会担当) |
| 赤羽 美雄 | | | |
- ◎印は副会長○印は地区連絡員

須玉HITO文庫のHITOは単に人だけの意味ではなく、「歴史に学び、明日を築く…」「HISTORY & TOMORROW」の頭2文字から合成しています。日常生活で見失いがちな地域の姿を経験や歴史から学び、より深い地域の理解から明日の地域づくりができないか、未来の須玉人に今、活字にして遺しておけないか、そんな思いがこめられています。

須玉を広く知っていただく為に、専門家のアドバイスをうけながら、町民みずからの工夫による編集、デザインで完成した本です。「須玉の食文化を考える会」ほか、協力していただいた皆様に深く感謝申し上げます。

須玉町教育委員会 教育長 中田欽哉

須玉HITO文庫 第1号 「すたまのお祭り食ごよみ」

平成7年3月30日発行

発行 須玉町教育委員会

〒408-01山梨県北巨摩郡須玉町若神子2155

TEL. 0551-42-4052 FAX. 0551-42-4195

編集 『須玉の食文化を考える会』

イラスト 花輪まゆ美

編集者 内藤和子

無断での複写、転載を禁じます。

© Kazuko Naitou. 1995

Printed in Japan

【 須玉町全図 】

