

新潟県の郷土食に関する研究（第16報）

浦佐毘沙門大祭とその特別食

渋谷歌子, 本間伸夫, 佐藤恵美子, 石原和夫

Foods and Meals in Niigata Prefecture(XVI) "Urasa-Bishamon Taisai" (Festival at the Urasa Bishamon-do Shrine) and its Festival Dishes

Utako Shibuya, Nobuo Honma, Emiko Sato, Kazuo Ishihara

A 緒言

南魚沼郡大和町浦佐は新潟県中南部にあり六日町盆地を流れる魚野川西側に位置する。魚沼丘陵の山麓に広がる半農半商の街であり裸押し合い祭りである有名な普光寺毘沙門堂の門前町でもある。

吉祥山普光寺は駅から500米の街の中程西側の高台にあり、毎年未だ豪雪の3月3日に境内の毘沙門堂の大祭が行われる。一名「浦佐の堂押し」といわれるこの祭りは奇祭として全国的にも有名である。その祭りを行うには厳しい精進潔斎が伴うということを目にし、

当然ながら食べものにも大きく関連していることが推察される。また地理的にも山菜に恵まれ、郷土色豊かな特産物の生産もあり、従ってその特別食は他の土地には見られない特色を有するものがあると予想される。ここにその実態を把握するために調査を行ったので報告する。

平城天皇(51代)の頃、坂上多村麻呂が北夷征討の折、国家鎮圧のために創建したと伝えられる。自らの守護神毘沙門天をまつり、村人と共に武運長久と五穀豊穡、商売繁昌、家内安全を祈願したという。その金銅製1尺1寸の秘佛本尊は現在でも本堂の右の別行殿(宝物殿)に奉安され、古来より別当住職1代1回の御開帳がある。その前立仏が1尺7、8寸の彩色木像であり、毘沙門天又は多聞天という。平安朝時代より東北地方に毘沙門天像が多く安置され、北方守護神として信仰されていた。現毘沙門堂は700~800年前に建立され特別保護建造物の指定を受けたが、昭和6年4月26日の火災により毘沙門堂のみが全焼した。しかし信徒の寄進により5ケ年を要して昭和12年再建され現在に及ぶ。信徒数は1万4、5千人を超え講中の数は遠く関東関西からのものを入れて500余りもある規模の大なるものである。

B 調査方法

調査日 昭和58年3月3日

調査場所 南魚沼郡大和町浦佐毘沙門大祭

聞き取り調査及び資料提供者

浦佐祭り音頭取り^(注1) 鈴木忠松氏(72才)

普光寺住職夫人 梶山よしさん(77才)

浦佐主婦 湯本よしのさん(50才)

文献による調査

毘沙門堂略縁起

探訪北越雪譜の世界

南魚沼郡誌

(注1) 音頭取り…祭りの進行係である。

C 調査結果及び考察

1. 毘沙門堂及び大祭の概況 1) 2) 3) 7)

毘沙門堂は今から1,200年前大同2年(807年)、

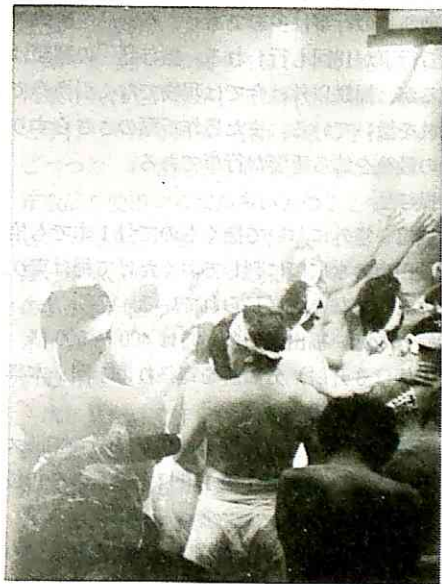


写真1 堂内押し合い



写真2 年男入堂と豊年踊り

毘沙門大祭は旧暦の頃は正月3日に行われたが、明治5年太陽暦になってからは3月3日に改められた。2日の宵祭りに始まり、3日の本祭りは早朝より数多くの神事、行事が行われる。40kgもある大ろうそくが数百本も点火され、他人に後れじとばかりもみ合い押し合って参拝するため、その熱気と水行後参拝することなどが入り交って次第に裸になるようになったという。その際にサンヨ、サンヨと呼びながら押し合い踊り神様に豊年を祈願するものであり、毘沙門天の福を参与するが故にサンヨを和唱するようになったという。見物客を含めて3万人の人出で賑わいながらも一度の事故が無いのも有名である。これは写真1、2に示す。

この他祭りの行事は多彩であり、奉納品を群衆に撒与する行事が13回も行われる。撒与品^(注2)の種類は多くあるが、福餅以外は今では現物でなく引換券である木札を撒いている。また豊作祈願のささらすりも祭りの最後を飾る重要な行事である。

(注2) 撒与品

- ・提燈…堂外において撒くもので骨1本でも拾い、田圃の水取口に刺しておくだけで稲は実り、害虫も付かないと信じられている。
- ・餅…赤い福出餅で多い時は400～500俵(1俵は3升餅)分の餅を宵祭りに1回、本祭り5回堂外で撒く。
- ・穀種…さすが豊年祈願の神様だけあって、スジという稲の種初を1袋1升ほどのものを10袋3日夜堂内で撒く。
- ・御灰像…住職が1年間焚いた護摩の灰をつぶし、香を焚きこめ、粘土、糊を入れてこね合せ型に合せて作ったものである。5cm足らずの小

さな像で12躰が奉納され、3日夜堂内において最後に撒与される。

(注3) ささらすり…この行事は山夫(やまおとこ)、耕夫(さくおとこ)の長が、手にささらを持って人の手車にまたがり、群衆に向って大音声で対話する。「毘沙門様のおんに黒雲が降(さが)ったモウ」人々はこれに答えて「なんだと降ったモウ」続いて「米(よね)が降(ふ)るとて降ったモウ」とささらをすり鳴らすのである。内に向けてすれば凶作といわれるので外へ外へとすり鳴らすのである。

この祭りを鈴木牧之は北越雪譜⁴⁾に「いみじくも「神事はすべて兎戯に似たること多し。しかれども夙慮を以て量り識るべからず」と記されているが、信者の厚い信仰に支えられ、今日までよく伝承されている。前報⁵⁾の岩般大祭が厳粛にして荘重な「静の祭り」であるならば、この毘沙門大祭は勇壮にして豪快な「動の祭り」で誠に対照的である。

2. 祭りのための特別食

1) 一般家庭における特別食

昔は旧暦であったため、一般の家庭ではこの祭りに年始を兼ねて親戚を招ぶしきたりになっている。通常は銘々膳であったので祭りの前日は膳、食器を洗うところから始まる。(普段は洗わずにそのまま棚に収納する。)そして、厳しい精進潔斎は毘沙門様に縁の深い家では塩断ちを行うほどであるが、行をする人は勿論、普通の家庭でもこの日は一切生きものは排除され、従って肉、魚、乳、卵は口にすることは許されなかったため、日常でも肉を食べる人は殆んどなく、肉屋は皆無であったという。戦後漸やく一軒出現したが、あまり繁昌せず肉屋は育たない土地であるといわれている。今は昔ほど厳重ではない。

一般に祭り当日の出店を見るとその土地の祭りの食卓や日常食が想像できるが、この大祭では棒鱈売りと大崎菜売りが客を呼んでいた。棒鱈は必ず祭り魚として無くてはならないものだけにその店も多い。大崎菜は大崎地区で雪を割って湧出する清水を利用して作られる冬季用の冬野菜であるが、その緑が雪中に鮮やかに映えて美しい。またかじか酒^(注4)の店ではかじかを焼く芳ばしい香りが客を誘うなど祭りの雰囲気盛り上げている。

(注4) かじか酒は10年位前から出始めたもので、かじかは魚野川の上流の清澄な河原で2～5月に

産卵するが、この時期に獲って店先の桶に泳がせ、焼いてつとこに刺して売っている。店の中では熱燗のコップ酒に焼きたてのかじかを一尾ジュッと入れたかじか酒が人気を呼んでいる。

従って一般家庭の祭料理の主座は棒鱈煮が占めるが、魚沼地方では祭りのことを「棒鱈祭り」という位に今もよく伝承されている。大体一週間前位になるとどこの家でも棒鱈を水に漬けてふやかす風景がみられ、やがて「棒鱈煮たかのう」の挨拶が交されるようになり祭りの前奏曲が始まるのである。棒鱈のルーツは関西であり、殊に京都には名物「いも棒」があるが、関東にはその習慣がない。新潟県では上、中越地区の祭料理に何故必須の魚になったかは定かではないが、鮮魚が手に入りにくかった地方の生活の智恵でもあり、古い時代から京、関西の文化交流⁶⁾が食生活の面にも表われていたとも考えられる。

ここにある家⁸⁾の客膳料理を、昼食について写真3に示すが、さすが山菜の宝庫としての特徴がみられる。

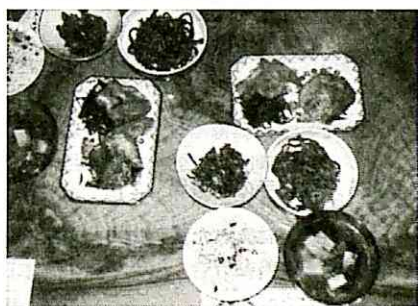


写真3 或る家の昼食の客膳料理
 ・棒鱈煮 ・山うどのきんぴら
 ・ぜんまいの1本煮 ・とうふの清し汁
 ・赤飯

(i) 昼食の献立例

大皿…棒鱈煮、付合せ切昆布の炊き合せ

中皿…山うどの金平煮

中皿…ぜんまいの一本煮

汁椀…豆腐と青菜の清し汁

主食…赤飯

・棒鱈煮…煮方は地域によりいろいろあるがここでの煮方は棒鱈をたわしでよく洗い、2日位水漬けし、戻した鱈を4～5cmにブツ切りにし、柔くなるまで水煮する。すっかり冷してから醤油、さとう、みりんを加えて調味し、更に一時間位煮てから一晩そ

のまゝ煮汁に漬けておくと柔らかい歯ごたえと共に味がよくしみ込むのである。付合せは切昆布、人参、こんにやくの炊き合せを必ず添える。

・山うどの金平…背く冴えつつやのある色と歯切れの良さが食欲を誘う。この料理は春に採取して塩漬しておいた山うどの戻し方にコツがある。初め茹でる時に赤金の鍋を用いるか、赤金の卸し金を水中に入れて数分間加熱し引き上げ、その中に山うどを入れて煮ると冴えた背さになる。更に水を換えてゆで、2日間位水浸して塩を抜く。これを適宜切り、油で炒め、しょうゆ、さとうで調味する。

・ぜんまいの1本煮…これも戻し方にコツがあるが、水から入れ、火にかけ煮立ちそうになったら水を捨てる。これを数回くり返して火を止め、そのまゝ一昼夜おいてからよくもむが、こうして戻したぜんまいはよりのある柔らかいものになる。調味する時間は鍋の底に煮干しを敷き、切らずに1本もののぜんまいを水煮してから、しょうゆ、さとう、みりんを加えて味がしみこむまでゆっくりと煮含める。この一品は山菜料理としては最高のもてなし料理である。

・清し汁…とうふの“おつゆ”は昔からご馳走とされ、もてなし料理ではきまって供されるものである。

(ii) 夕食の献立例

お向う…かかれいとぶりの刺身

中皿…かに 三杯酢添え

猪口…えのき茸の酢のもの

小皿…大崎菜の浸し

主食…そば

華やかな夕べの食卓では、今では生魚もふんだんに取り入れているが、伝統料理は名物大崎菜の浸しと手打ちそばである。昔は各家で手打にした「そばごつつお」が最高のもてなし料理であったが、今は市販品を使用する家が多いとのことである。煮干しとかつをぶしの出しのよく利いた熱い汁をかけ、長葱、辛味、のりなどの薬味で頂くその味は、作る人の温かさが伝わり、山海の珍味に優る伝統の味がある。

2) 寺料理⁹⁾

次に普光寺で作られる料理であるが、祭り当日は握り飯と漬物の炊き出しを行う。この他3月1日～7日までの1週間、祭りのために精進齋食をする行人に食事を供する。これが昔から定まっている伝統ある精進料理であるので、それを写真4、5に示す。

献立例

- 皿 切昆布煮
- 皿 ぜんまい煮
- 猪口 さめなます
- 椀 けんちん汁

このうち特徴あるものについて説明すると

・さめなます…字の由来は定かでないが「お寺のさめなます」として親しまれている。一名卸し煮なます、五色なますなどと呼んでいる。作り方に寺独特のコツがあり、数十本の大根を写真6に示すような“たかおろし”で卸すが、荒く能率よく卸すことができる。卸した大根は軽く水を切るが一部は捨てないでおく。一方油を熱し、人参、こんにやく、大根卸しを入れて炒め、残しておいた大根の絞り汁を入れ、多めの辛子、塩、さとう、酢で調味するが、辛子と大根の味がミックスして非常に鮮やかな黄色と共に美味ななますで、寺のトットキ料理（取っておきの料理）として人気が高い。

・けんちん汁 は寺では油2升を鍋に入れ、12丁位のとうふを大きく切って炒め、一たん引き上げてから、更にさといも、ごぼう、にんじん、こんにやく、ゆでだいこんを入れて炒め、出し汁を加えて煮る。最後にとうふを加えて片栗粉を入れてトロミをつける。油、とうふの量から100人分位の大量を作るものと想像されるが、味良く、大変温まるので昔から好まれている。

(注5) たかおろし…写真6に示すような竹製の卸し板で鹿児島県肝属郡高山ではカライモを卸すのに用いている。¹⁰⁾ 煮なますのように加熱する場合は荒く卸すことがコツであるため、昔から用いられている。

(注6) けんちんとは巻織と書き、元中国の帰化料理であり、今ではすっかり日本料理化されている。炒めた野菜を湯葉で巻いて油で炒めるか、煮含めたものが変化して汁をたっぷり入れて“けんちん汁”としたものである。¹⁰⁾ 同じ魚沼でもとうふを油で揚げる地方や細かくほぐして油で炒め、材料にからめてしまう地方など作り方も多種類に上る。

以上が普光寺の祭り料理である。400年を経たというお庫裏（昭和58年秋に再建）で作られる味は、伝統を受け継ぎ少しも変っていない貴重な料理として注目したいものである。

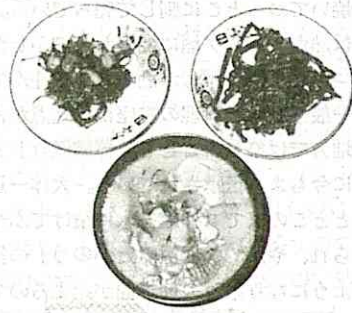


写真4 普光寺の寺料理(1)
 左上 切昆布煮
 右上 ぜんまいの煮
 下 けんちん汁



写真5 普光寺の寺料理(2)
 さめなます
 辛子を多目に入れた黄色い炒めなます

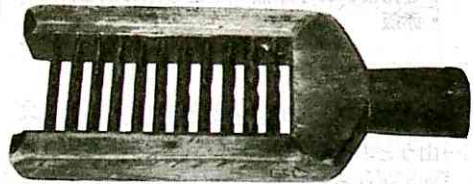


写真6 たかおろし

D おわりに

大和町浦佐の毘沙門大祭は裸押し合い祭りとして有名であり、信者は精進齋してお参りするため、食べものも昔は動物性食品は禁じられていた。このような宗教上の制約からと、地理的見地より山菜の宝庫であることが認められ、祭り料理に特色があることが分った。調査の結果では棒鱈煮をはじめ山うど、ぜんまいなどの山菜料理が深く人々の心の中に根ざしていることが推察される。また寺料理も全くの精進料理であり、400年の伝統を受けついでいる貴重な料理であることが認められた。

稿を終るに当り、調査にご協力を頂いた鈴木忠松さん、梶山よしさん、湯本よしのさん及び権平康子さんに厚く御礼申し上げます。

文 献

- 1) 普光寺：毘沙門堂縁起（1982）
- 2) 南魚沼教育委員会：南魚沼郡誌（1971）
- 3) 県民百科事典：野島出版（1977）
- 4) 宮栄二監修：探訪北越雪譜の世界：角川書店（1982）
- 5) 渋谷歌子，本間伸夫，佐藤恵美子，石原和夫：県立新潟女子短大紀要No.15（1983）
- 6) 宮栄二他：文化誌日本新潟県，（1983）
- 7) 資料提供 鈴木忠松 大和町浦佐
- 8) 資料提供 湯本よしの 大和町浦佐
- 9) 資料提供 梶山よし 大和町浦佐
- 10) 日本風俗史学会編：江戸時代食生活事典：雄山閣（1978）
- 11) 柳田国男：分類食物習俗語：角川書店，東都（1974）