

新潟県の郷土食に関する研究（第17報）

能生白山大祭とその特別食

渋谷歌子, 本間伸夫, 佐藤恵美子, 石原和夫

Foods and Meals in Niigata Prefecture(XVII) "No-Hakusan Taisai" (Festival at the No Hakusan Shrine) and its Festival Dishes

Utako Shibuya, Nobuo Honma, Emiko Sato, Kazuo Ishihara

A 緒言

西頸城郡能生白山神社は能生町大字能生と大字能生小泊部落の間にあり、古い伝統を持つ社として有名である。この神社の春の大祭は「能生まつり」と呼ばれているが、その祭りは古風であり、古式に則る祭典が毎年4月24日に盛大にくり上げられる。殊に宮座制の遺風があり、¹⁾ 能生、小泊、能生谷部落が参加して行われる規模の大なる祭りとして注目される。従って半農半漁を営む住民の信仰が厚く、五穀豊穡、商売繁昌の祈願と共に漁民の守り神としてのウエイトも高い。そして祭りのための特別食も地域性豊かな伝統あるものが供されることも有名であることから、その実態に興味を抱き調査を行なったので、調査結果について報告する。

B 調査方法

調査日 昭和58年4月24日
調査場所 西頸城郡能生町 白山神社大祭
聞き取り調査及び資料の提供
能生町文化財調査委員 室川右京氏
能生町主婦 石戸サキさん (59才)
能生町小泊社人夫人 池田タマさん (61才)
能生町茶店店主 渡辺嘉八郎氏

文献による調査
県民百科事典
能生町文化財案内
能生白山神社春の大祭
西頸城郡誌

C 調査結果及び考察

1. 能生白山神社及び大祭の概況

能生町は糸魚川市の東隣にあり、日本海に向かって半開状の扇のように広がっている地である。能生川

が中央に流れ、頸城連峰より西北に走る山地が2条に分れ、海岸が断崖になって平地は殆んどない。能生町は1954年4ヶ町村が合併したもので、筒石、小泊は漁業を能生谷は農業を、能生、鬼舞(きぶ)、鬼伏(おにぶし)は回船業が盛んであり、人口1万4,000人(1975年)の町である。²⁾

白山神社の祭神は伊弉那岐命、大国主命、奴奈川姫の三神であり、能生郷の産土の神として崇められている。白山神社の社伝によると十代崇神天皇の御代に創建されたと記してあり、県下でも屈指の由緒ある神社である。この三神を祭る白山神社の本殿は昭和33年5月14日に、また国宝である木造聖観音立像はこれより先の昭和25年5月30日に国の重要文化財としての指定を受けている。また白山神社社叢及びその社叢に生育する姫春蟬(ひめはるぜみ)は天然記念物に指定されている。この他数々の宝物や工芸品が県又は町の文化財として白山神社に集中しており、その歴史をよく伝承している。³⁾ 故に能生町は白山神社の門前町として古来から栄えてきた町である。

この写真1に示すような大祭がいつの頃から行われるようになったかは定かでないが、室町時代末期に書かれた日記に「三月念二十三之両朝有_二祭祀文舞童_一」²⁾とあってその古さが推察される。

この大祭の呼びものは写真2に示すような昭和36年3月20日新潟県無形文化財に指定された古い荘重な舞楽12曲が奉納されるもので、その構成の規模の大なること、祭礼に当る人数の多いことは、他に類を見ない。従って地元能生は舞楽を、また祭の主導権を有する小泊では社人6人(治部、刑部、式部、大部、民部、兵部)で神輿を護り、能生谷三部落^(注1)では奉仕する役目を主として荷っている。このように大がかりの祭りであるため雨が降ると順延される。

(注1) 能生谷三ヶ村は大王、大導、指塩(さしお)の部落で能生に隣接し、神領(白山神社の田)

の耕作人であった。従って神領なるが故に幕末の頃まで無税だったので、他の部落より裕福であった。戦争中も三部落から米を出して貰い、お祭りを中断することは無かった。今でもそれが続いており、お祭りの一助になっている。

この大祭の準備、後始末には月余の日数を要するが、毎年2月になると施行の打合せを行う。大祭当日は迎え太鼓で始まり、御祓の儀式一七度半の使い一御神禰打出一お走り一供神饌一大祭一舞楽奉仕一御神霊還御一行列下向一解散の順に祭りは進められる。

さてこの中に興味を引くのは写真3、4に示すような供神饌である。お走りの興奮さめやらぬうちに、拝殿と御旅所の間に2列の渡り板が設けられ、太鼓、笛が鳴ると紙覆面をした社人6人が拝殿より供物を盛った三宝を奉じて運ぶ。三神輿に六迎え宛捧げるが、最初の神饌は米、酒、塩、水であり、次いで鏡餅を奉じ、三の供物は鮮魚の鯛である。四の供物は新若布（弁天岩の内側から磯組合の人が採って奉納する）と海苔と昆布の海草であり、五の供物は櫃に収めた野菜と果物で野菜はいずれも1尺1寸の櫃の長さに切り揃えてある。六の供物は菓子（神社の三つ巴の社紋の入った紅白の落雁）を奉ずるのである。本来神饌には土地の産物を捧げるが、これを特殊神饌という。この祭りの特殊神饌はトコロ^(注2)であるのが面白い。写真4に示すように他の野菜の筍、うど、ごぼう、にんじん、ながいも、だいこんなどと共に奉ずるが、トコロは絶対欠かすことのできない特別の神饌として重要視され、能生谷三ヶ村で交替で用意する習わしになっている。



写真2. 舞楽の1つ納蘇利（のうそり）

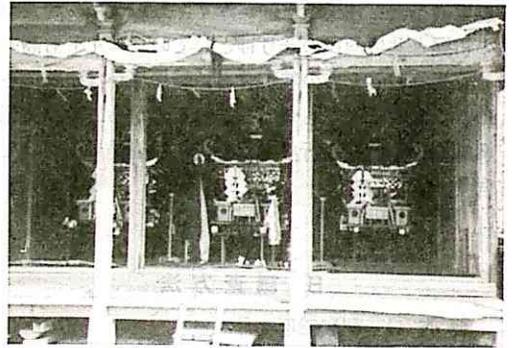


写真3. 御旅所の三御輿



写真1 白山神社 拝殿
左に棧敷が見える。
手前は楽屋と舞台の渡し板

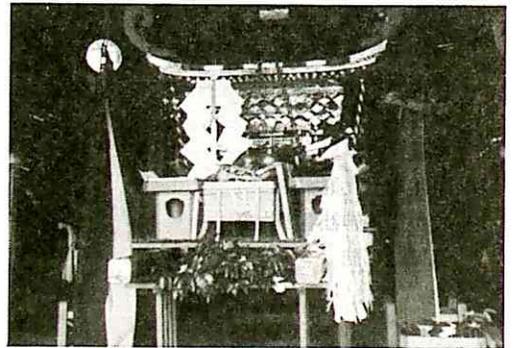


写真4. 神 饌
中央の櫃の中に特殊神饌のトコロ
が見える。

(注2) トコロは鬼野老(おにどころ)の別名があり、根にヒゲが多いのでこの名があるという。春旧根より莖が長くのびる。葉は互生して円形で尖り、葉はやまのいもに似ており蒸すと黄色くなる。⁵⁾ 昔は救荒食品として食べたもので古老は「神様は人間を殺さないように恵みを与えて下さる」といっている。神饌に奉ずるトコロは秋のうちに採取して冬中囲っておき、4月18日に奉仕の作業をする時に氏子総代が持っていく。この茹で方が独特であり、小糠を加えた水中に7~8時間煮て沢山生えていた毛が取れたものを奉ずる。食べる時は皮を剥いて食べる。また変わった食べ方としては天ぷらに揚げたり、35°焼酎に漬けてむ。(トコロ1kg、35°焼酎カップ4杯、さとう300~400g)などの食べ方もある。また昔は火枝切り(柴刈り)のこびるに食べたという。

2. 祭りのための特別食

祭りを迎える一般の人達の気の入れようは並々ならぬものがある。先づ服装⁴⁾であるが、能生の漁民は祭日その他の特別の日には服装を正し、如何に貧者といえどもそれ相当の羽織袴を着用するなど厳格であり、祭りに対して厳粛で敬謙な気持ちに満ち溢れていた。

1) 一般家庭における棧敷料理

お宮の境内に作られた棧敷^(注3)で祭りの行事及び奉納舞を見物しながら、饗宴する楽しさは格別である。

(注3) 棧敷は昔は氏子以外には与えられず、その仕切りには厳しい身分上の差があったという。棧敷を建設する権利のある人は木材で高い棧敷を設け、天幕を張って親族、知己を招いてご馳走をした。現在は一拵づゝ料金制度になっているのも世相を反映している。

三々五々重箱を並び、一升瓶から酒を汲み交す交歓風景がくり広げられるが、節度を弁えての飲み方は決して乱れることはない。

写真5.6にその例を示した。



写真5. 棧敷見物料理

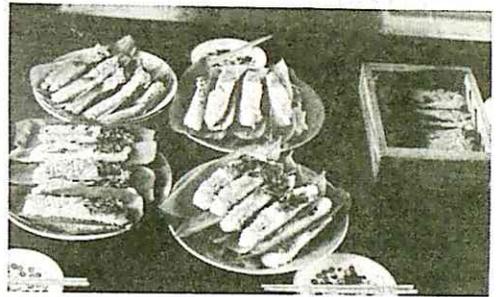


写真6. ささずし

具の材料は、くるみ、魚のそぼろ
卵焼き

重箱の中のご馳走は一般的には次のようである。
一の重…のり巻、いなりずし、ささずし、くさもち

二の重…野菜煮もの、ぜんまい煮、卵料理、揚もの

三の重…漬もの、酢のもの、サラダ類
それぞれ思い思いの料理を色鮮やかに詰め合わせるが、食生活の変遷と共に内容も多彩になってきたのも当然である。昔は白い飯と煮物であり、ささずし¹⁰⁾は何よりのご馳走で上中越地方のお祝い料理として昔から広く作られている。

2) 家庭での夕食客膳料理

或る家の⁷⁾例をみると

大皿 金目鯛の焼もの

向う 鱈の刺身

中皿 海老フライ

中皿 こくしよう

小皿 白いんげんの甘煮

小皿 山うどの胡麻みそかけ

猪口 えごの酢みそかけ

椀 おぼろ豆腐の清し汁

主食 白飯

さすが漁村だけあって新鮮な魚が主材料として使われており、えごも磯の香りのする手づくりの味がたまらない魅力を誘う。えごは夏採取し乾燥貯蔵しておき必ず祭りには各家で作る。作り方は50gのえご草をよく洗ってゴミを取り、カップ6杯の水を加えて加熱するが、仲々溶けにくいので、途中でミキサーにかけ更に煮て流し器に流して冷して固めるものである。

おぼろ豆腐は行事以外に食べることはない特別食であり、昔は正月と祭りだけ豆腐を売っていた店があったが、現在は唯一軒ある豆腐屋の特製品である。羽二重のようななめらかな風味は一度食べると決してその味を忘れることはない。

こくしようも、上、中越の祝い料理によく作られるものであるが、のっぺいと違って野菜は乱切りにし、出し汁、しょうゆ、さとうで調味し、汁気がすっかりなくなるまで煮るものである。野菜はさといも、にんじん、ごぼう、こんにやく、油揚げ、ちくわ、干しいたけである。

3) 祭り関係者の弁当⁸⁾

一方祭りを司る人達にも弁当が^(註4)届けられる。写真7~10に示すような割烹(わりこ)という弁当箱を用いるが、容器と中身を総称していう。

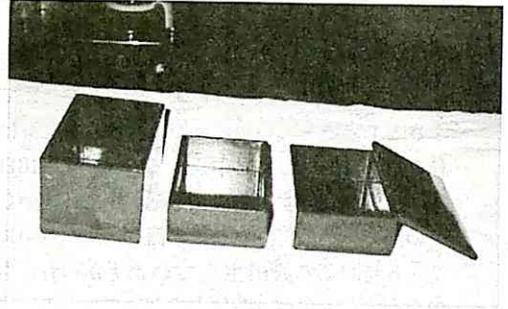


写真9. 割烹 1人分 左からご飯入れ、おかず入れ (2ヶ)

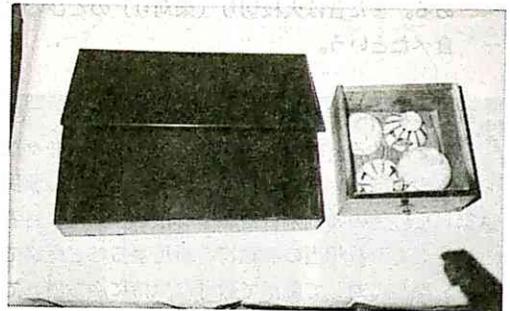


写真10 割烹 漬物用と盃

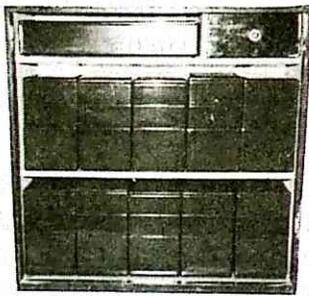


写真7. 割烹と10人前を収納する箱



写真8. 割烹収納箱の表書き

床の間

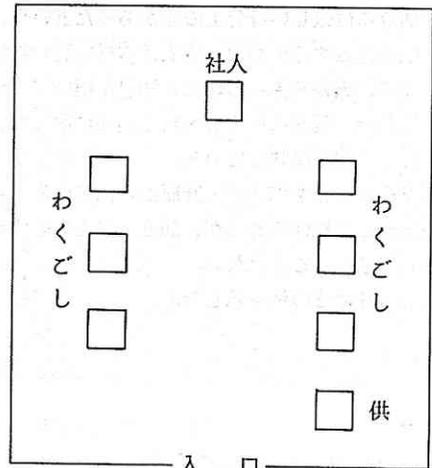


図1 直会の席順

割烹を作るのは社人宅であり、わくごし、社人、供人、家族及び親族の人で当日お宮で昼食をとる人の分を届ける風習がある。従ってお菜は前日一日がかりで野菜を煮付ける。そして翌早朝2～3時頃起きてご飯を炊き、割烹に詰めるが、ご飯はすみからすみまで箸でならし、きっちりと詰める。昔は白いご飯を腹一杯食べられるのが何よりのご馳走であった。お菜の野菜の煮付けは、にんじん、焼どうふ、ごぼう、しいたけ、麩を材料とするが昔からのしきたりを今も守っている。焼どうふはとうふを求めてきて串に刺し、炉端で焼くものである。現在は別の重箱に焼肉、ソーセージ、鱈の煮付、押しずし、のり巻、いなりずしなどを詰めるなど豪華さを加えてきた。作る人にとっては大変な労力であったが、全部家で作るしきたりであった。この割烹を当日の朝、わくごしの若衆が社人宅に寄って持っていき、黒紋付、袴、黒足袋はだして紺の無地の風呂敷に包んだものを木綿の白、紺の斜め縞の太ひもで背負い、お宮へ三々五々歩いていく様子は祭りならではの小泊独特の風情があった。しかしこれも昨年頃から仕出屋の弁当（幕の内弁当）に変えたところ好評であり、割烹も使わずじまいになったというも淋しい限りである。

(注4) 割烹は破子または餉箸(かれひげ)と称し、食物を入れる器のことである。⁵⁾ 美しい赤のうるし塗りの容器であり、箱の中に10人分の割烹と盃、箸箱などが収納されている。割烹は三段になっており、上、中段はお菜入れ、下段はご飯を入れるようになっている。

(注5) わくごし…御輿を持つ人で一軒の社人に6人の人がいる。

社人…太夫様またはたよさんなどと呼ばれ、神職のことをいうが6人いる。

供……大体小学生から中学生であり、社人が親戚の中から依頼する。社人の使い走りをする人で、前日の夕食と当日の朝食を太夫さんに運び、また太夫さんの衣類の持ち運びやお賽銭集めなどの雑用をする。宵祭りには社人とお宮へ泊る。

4) 直会(なおらい)について⁸⁾

さて祭りが終ると夜8時頃より直会があるが、着変えて自分が担いだみこしの社人の家に集まる。そこで酒をくみ交し、ごちそうを食べながらみこしの走り工合や祭りの様子など話し合い、最後に「また来年も走ってください。お願いします。」「こちら

こそ」といった挨拶が交されて散会する。この直会の席は図1に示す通りであり、社人のお膳は足の高い大きなもので、中赤外黒のうるし塗りであり、わくごし、供の膳はねこ足で、うるし塗りの膳である。

直会の献立例

・お向う…あらの刺身

あら船は雪を積んで能登の辺りまで2本マストの大きな和船で漁に行き、一週間以上も漁をして祭り前に帰ってくる。あらかさめを主としたのであら船という。

・大皿…鱈の煮付

時節的に鱈位しかない。昔は今のように他処からは買わなかったという。

・中皿…煮

昼の弁当の煮程度であるが、時節柄ごま和えもした。

・酒…昔は今のように自由に飲ませなかったので量は少ない。

以上が直会の料理であるが、この直会により、社人、わくごし、供が一家族のような親密度を増して来年の祭りにも意欲を燃やすのである。そして小泊に生まれた男子として厄払いのつもりで信仰に支えられ喜んで参加するという。

能生の白山神社大祭は終日町中を流れる荘重な雅楽の調べが一層祭り気分を盛りたてて祭り一色に塗りつぶされるが、自然に神と共にあるという敬謙な思いに包まれるのである。

D 能生町のその他の祭りとその特別食

1. 船祝い

1月11日に行う祭りで船霊さんともいう。鍛始めが農民の、初山入りが山村の住民の仕事始めというように、すべての生業の仕事始めの日である。この船祝いは漁民の仕事始めであり、石川県から富山県の沿岸地方では船起し、又は起舟(きしゅう)といっ船の神様を拝む全体的な習わしがある。¹¹⁾ 能生町では本当のお正月を指している。即ち昔は師走の31日から新年の3日まで漁に出ず、船霊さんは家の者が祝い、年取りのご馳走と同じものを奉げて感謝するものである。船主が船子を招び、神社参拝し、海上安全、大漁祈願をし船にみきを上げてから家に帰って宴会を行う。昔地曳網のあった頃は賑やかであったという。この時船の乗組みを定めるなど、労働者との契約の日でもある。従って乗組員の家族や

親戚を招び、固い結束を誓い合うのである。

客膳料理の献立例を示すと

- ・お平…とうふ、昆布、さといも、麩を大きく切ってから、干子出し汁としょうゆ、さとうで煮含める。
- ・なます…千切りにしただいこんを主にし焼魚の身をむしって入れる。またはさばを酢でして入れることもある。
- ・この他ぶりの刺身、鱈の煮付、ごぼうの子和え、(金平ごぼうに味付けしたたらの子をませる) また土手草料理といって畠に出来た野菜を煮もの、和えものに用いる。

2. お筒粥の神事²⁾

能生白山神社で1月14日の小正月の行事である。粥を用いてその年の豊凶を占う行事で全国的に行われている。その晩、神主は齋戒沐浴して、三寸、五寸、六寸に切った葦三本を粥と一しよに煮る。粥の詰った葦を神前に供える。15日の早朝刃物で葦を6.4に割り6分に入っている粥の詰り具合や水気や空洞を見て、参拝者の判断で占う。この日は雑煮で祝うしきたりになっている。

3. 中瀬祭り

中瀬は弁天岩の近くの場所の名前であるが、7月1日に行われる船祭りである。小泊では全船出漁を休み善宝寺のお礼を港口の海中に治める。船は満艦飾を施して船上で酒盛りをする。海上安全と大漁を願っての行事で餅をついてお祝いする。今はあまり行われていないとのことである。

E おわりに

能生白山神社は県下でも屈指の古い由緒ある神社で平安時代以後の各時代の文化遺産が多いのでも有名である。従って4月23日の宵祭と24日の本祭は近郷近在の協力で行われるが、その規模の大なること、古い伝統ある舞楽の荘重さなど、稀に見る大祭である。また祭りのために作られる特別食もしきたりを守り割烹という独特の弁当を作っているのも珍らしい。また海と山の立地による風土に育かれた素材が祭りの食膳を彩るのもうれしく、郷土食の母体になっているのをこ

こでもみることができる。

稿を終るに当り、本調査にご協力を賜りました室川右京氏、石戸サキさん、池田タマさん、渡辺嘉八郎氏、相沢絹枝さんに厚く御礼申し上げます。

文 献

- 1) 新潟県民百科事典：P 817 野島出版（1977）
- 2) 能生町文化財案内：能生町文化財保護委員会（1979）
- 3) 能生白山神社春の大祭：能生町教育委員会（1982）
- 4) 西頸城郡誌：西頸城郡教育会（1977）
- 5) 国語大辞典：小学館（1983）
- 6) 資料提供：室川右京 能生町
- 7) 資料提供：石戸サキ 能生町九区
- 8) 資料提供：池田タマ 能生町小泊
- 9) 資料提供：渡辺嘉八郎 能生町五区
- 10) 資料提供：相沢絹枝 西頸城農業改良普及所生活改良普及員
- 11) 柳田国男：年中行事図説：岩崎書店（1959）