

亀岡の 行事と 行事食

伝えたい
四季折々の行事と
ふるさとの味



亀岡の
行事と
行事食



もくじ

四季折々の行事と行事食

1月

お正月 正月飾り	〈金山(つくね豆)〉	5
お正月 雑煮	〈お雑煮〉	6
お正月 おせち	〈えび芋と棒だらの炊いたん〉	7
お正月 穂長	〈黒豆ふっくら煮〉	8
七日正月・小正月	〈七草がゆ〉	9

2月

節分・立春	〈かき餅〉	11
針供養	〈こんにゃく入りかやくご飯〉	12
初午	〈小松菜とお揚げの炊いたん〉	13

3月

お釈迦さん	〈よもぎ団子〉	15
春の彼岸	〈よもぎの大福もち〉	16
愛宕講	〈茶碗蒸し〉	17

4月

ひな祭り	〈ひし餅〉	19
出雲風流花踊り	〈巻き寿司〉	20
苗代づくり	〈たけのごご飯〉	21

5月

光秀まつり	〈いちごジャム〉	23
端午の節句	〈えんどうご飯〉	24
ヨウカビ	〈いばら団子〉	25

6月

サピラキ(田植え)	〈おこびる(炊き合わせ)〉	27
麦刈り	〈はったい粉〉	28
水無月祭	〈水無月〉	29

7月

サナブリ	〈麦餅〉	31
犬甘野の御田	〈あんころ餅〉	32
土用	〈冷やしそうめん〉	33

8月

お盆	〈茄子とあらめの炊いたん〉	35
佐伯灯籠	〈とり貝寿司〉	36
地藏盆	〈しんご団子〉	37

9月

湯立	〈鱧の箱寿司〉	39
お月見	〈月見だんご〉	40
秋の彼岸	〈三色のおはぎ〉	41

10月

保津の火祭り	〈松茸と地鶏のすき焼き〉	43
亀岡祭	〈鯖寿司〉	44
秋祭り	〈ぜんざい〉	45

11月

亥の子	〈亥の子のぼたもち〉	47
恵比寿祭り	〈小鯛の塩焼き〉	48
新嘗祭	〈鯉の煮物〉	49

12月

事始め・冬至	〈いとこ煮〉	51
お火焚き祭	〈白餅〉	52
大晦日	〈麦飯とろろ〉	53

人生をことばぐ亀岡の行事

誕生から食べ初め	55
七五三から十三詣り	56
成人・結婚	57
厄よけ／長寿の祝い	58

戦時中の暮らし

行事食レシピ

計量表	64
だし	
煮干しのだし	65
昆布と鰹のだし	65
みそ	
赤みそ	66
白みそ	66
ごはん	
栗おこわ	67
藤ごはん	67
小芋ごはん	68
小豆粥	68
いなり寿司	69
雛寿司	69
汁物	
鯛のお吸い物	70
けんちん汁	70
漬物	
梅干し	71
しょうが漬	71
たくあん	72
白菜のぬか漬	72
どぼ漬	73
なすのからし漬	73
福神漬	74
壬生菜の塩漬	74
小かぶのあちゃら漬	75
千枚漬	75
山菜料理	
やまぶきの佃煮	76
わらびとお揚げの炊いたん	76
豆料理	
おから	77
大豆の五目煮	77

野菜料理

七色のおあえ	78
かぶら蒸し	78
茄子とにしんの炊いたん	79
賀茂なすの田楽	79
とうがらしとちりめんじゃこの炊いたん	80
ずいきなます	80
切干し大根	81
きゅうりのしょうゆ漬	81
ほうれん草と小芋のおひたし	82
さつまいもの白あえ	82
さつまいものつる煮	83
干しずいきとお揚げの炊いたん	83

おせち料理

だて巻き	84
紅白なます	84
抹茶きんとん	85
ごまめ	85
栗の渋皮煮	86
菊花かぶ	86

菓子

かしわ餅	87
ちまき	87
丁稚ようかん	88
いもようかん	88
すいかボンチ	89
野菜の蒸しパン	89
利休みたらし団子	90
牛乳かん	90

その他

桜の花の塩漬	91
甘酒	91

旬の野菜カレンダー	92
発行に寄せて	94
編集後記	95
参考文献 他	96

1月

January

亀岡市の雲海

日	行事名	所在地	行事内容	頁
1	お正月		一年のはじめに、その年の幸福をもたらす歳神さんを迎える行事。各家では、米俵や一斗榊などに松の枝を立てたり、三方に洗米を敷いて、餅やミカンを飾るなど「トシトクサン」を飾り、正月を祝う。	P5 P6 P7 P8
3	福給会	穴太寺 (曾我部町穴太)	本堂で大般若経を転読する修正会のあと、その年の年男が本堂の前に設けられたヤグラから、福札3千枚を扇の風にまかせて散らす。福札の中に3枚ある赤札を拾えば1年の幸福を授かるという。	
3	歳振り	西山神社 (畑野町千ヶ畑)	その年の恵方に向かって、年番神主の発声により、稲穂をかたどった杉の穂と薄く伸ばした餅を飾り付けたシキビを振って、唱えごとをして初笑いする。今年の五穀豊穡を願う行事。	
7	七日正月		七草粥を炊いて祝う。七草粥を刻む時に「とんとんとんどのとりと、にほんのとりが、はりよりむこへわたらんさきに、けちおうてばたばた」などと唱えるところもある。	P9
15	小正月(とんど)		しめ縄・おれなどの正月の飾り物や餅、書き初め、竹などを燃やす(とんど)。このとんどの火で焼いた餅を食べると無病息災といい、とんどの灰や使用した竹は、魔除けになるという。	P9
15	粥占	出雲大神宮 (千歳町出雲)	小豆粥と竹筒3本を一緒に炊き、竹筒の中に入った粥の具合で、今年の稲の早稲・中稲・晩稲の作柄を占う行事。神事後、竹筒は、本殿の前に披露されるので、各自で作柄を判断する。粥は、椿の葉にくるみ、豊作祈願のお札として配られる。	



金山(つくね豆)



さあ、1年が始まります。あらたまった気持ちで迎える元旦の朝は清々しく、厳かです。今年も家族がつつながなく過ごせますように。豊かな実りに恵まれますように。願いを込めて、家を守るさまざまな神様に正月のご挨拶をします。

家内安全や五穀豊穡をもたらす「歳徳(歳神)さん」は、米俵に松を立てて今年の恵方に飾ります。

古来、私たちは正月に「歳徳(歳神)さん」から「新しい歳を授かる」と考えました。家族がめでたく年を取ったことに感謝して、「三方」(神饌を載せる四角い台)に鏡餅を載せ、歳徳さんや床の間に供えます。もう一

つの三方には、裏白とゆずり葉の上に、丸大根に刺した松、米1升、みかん、組み昆布、干し柿、栗を飾ります。金山は家族仲良く暮らせるように、との意味を込めました。

「蓬萊さん(ホウライサン)」「三宝さん(サンボウサン)」と呼ばれるしつらえをするところもあります。「米の上にかち栗や干し柿、金山などを載せる」、経済的に困らないよう「黄金餅を挟んだ三段重ねの鏡餅を供える」など多彩な形式があるようです。

さらに、井戸や台所を守る「水神さま」やお仏壇にも、折敷の上に星付き餅や鏡餅を供えます。

金山(つくね豆)

きんさん(つくねまめ)



材料

大豆 1カップ
黒豆 1/2カップ
小餅 1個
砂糖 大さじ2
水 1カップ

作り方

- 1 大豆、黒豆は洗って水気を切り、別々の鍋で、大豆は焦げ目がつくくらい、黒豆は皮がはじけるくらいまで、弱火で煎る。
- 2 小餅を薄く切り、水1カップに砂糖を入れて煮、小餅がとろければ、1の煎った豆を入れてつなぎ固める。
- 3 冷めないうちに形を整える。(ラップを使うとよい)



お雑煮



朝一番、井戸のある家では男性が「若水」^{わかみず}を汲み、神棚や仏壇に供えます。この若水でお雑煮^{ぞうじ}を炊き、福茶を沸かすのです。

家族が「歳徳さん」の前に集まり、一番にお参りした家の主人がみかんや昆布、干し柿を家族一人ひとりの手にのせて、新年を祝います。

「あけましておめでとうございます」。祝い膳が並ぶ座敷で、お屠蘇^{とそ}をいただきます。屠蘇は厄をはらう不老長寿の薬。大晦日に、袋に入れた山椒やニッキなどの薬草を日本酒やみりんに浸して作ります。年長者に若い生命力を与えるため、若者から順に飲みました。屠蘇には身体を温める意味もあるそ

うです。

お雑煮は白みそ仕立てで、頭芋、大根、餅を入れます。頭芋は「人の頭に立てるように」と大きくても切り分けません。箸袋に一人ひとりの名前を書いた祝い箸は、強じんな柳にあやかった柳箸。箸の端には神様が宿と言われ、中ほどを持って使います。おせち料理の一つ一つにも意味があり、祝い膳の中央には家族を見守ってもらえるよう「にらみ鯛」を据えました。

家族そろって氏神様^{うじがみさま}に初詣^{はつもうで}し、お寺にも参ります。寺にはお年玉、古くは米や餅を携えて出かけました。

お雑煮

おぞうに



材料 (4人分)

丸餅	4個
里芋	8個
細い大根	10cm
金時人参	5cm
だし汁	4カップ
白みそ	80g
糸ガツオ	適量

作り方

- 1 里芋は、丸く形作りながら皮をむき、塩もみしてぬめりを洗い落とし、柔らかくなる迄ゆでる。大根、人参は薄い輪切りにし、茹でる。
- 2 丸餅は、熱湯で茹でるか、焼き網で焼いておく。
- 3 だし汁を煮立て、白みそを溶き入れ1の具を入れてひと煮する。
- 4 お椀に2の丸餅を入れ3を入れて糸ガツオをかける。



おせち



えび芋と 棒だらの炊いたん

えびいもとぼうだらのたいたん

材料

えび芋 400g
棒だら(戻したもの) 400g
米のとぎ汁 4カップ
昆布(10×10cm) 1枚
だし汁 5カップ
砂糖 100g
しょうゆ 1/2カップ
酒 1/4カップ
みりん 大さじ2

作り方

- 棒だらは、米のとぎ汁の中でうろこを丁寧に取り除いてから水洗いし、適当な大きさに切る。
- 鍋に昆布を入れ、棒だらを並べて酒をふりかけ、だし汁をひたひたまで(5カップ位)加えて、火にかける。
- 煮立てば砂糖を入れ、落し蓋をして30分ほど煮る。
- しょうゆを半量加えて5分位煮てから、もう半量加え、落し蓋をして1時間位煮、みりんを加えてさらに10分煮て火を止める。
- えび芋は、皮をむいて、大きいものは適当な大きさに切り塩少々でもんでから洗う。
- 鍋に洗ったえび芋を入れ、かぶるくらいの水で火にかけ、沸騰後2～3分ゆでて水に取り、ぬめりを洗い落とす。
- 4の棒だらをひきあげ、えび芋を棒だらの煮汁で煮込む。

おせち料理は、^{せつじつ}節日にお供えをした宮中行事に由来しますが、近世になって広まり、時代や地域ごとに人々がめでたい意味を込めた献立を工夫してきました。

黒豆は、丈夫にまめめしく働けるように。数の子は子孫繁栄。「ごまめ」に用いるカタクチイワシは良質の肥料として農業に使われたため「田作り」とも呼び、豊作の願いを込めます。金団と書く「きんとん」や黄金色の伊達巻は、^{だてま}富を得られる縁起物。土の中でたくさんの実を付ける芋類や、「よろこぶ」に掛けた昆布、曲がった腰と伸びたひげが長寿を思わせる海老も定番です。日の

出を表すかまぼこやなますも、彩りよく「紅白」をそろえます。鍋物に重宝する^{たら}鱈ですが、おせち料理では乾物の^{ぼうだら}棒鱈を手間ひまかけて料理します。「たらふく食べる」との語呂合わせという説があるそうですよ。

おせち料理はまず^{としがみさま}歳神様にお供えし、そのお下がりいただきます。三が日はなるべく火を使わず、そして、女性たちの家事を減らす意味も込めて、日持ちのする料理が献立の中心になりました。

二重、三重と重箱に詰められた海の幸、山の幸。ふたを開けたとたん、囲む人々に吉兆があふれ出します。



おせち



3、4日になると「仕事初め」として、田んぼの水口に榊とゆずり葉を供えたり、苗代の土を恵方^{えほう}に向かって少しおこす「起こし初め」をします。神棚^{かみだな}に米の入った袋を供える家もあります。その米は田植え始めの「サナブリ」に炊いて、再び神棚に供えるそうです。

同時に行う「穂長(ホナガ)」は年頭にあたって山の神を祭り、あらかじめ豊作を祈る大切な行事です。山の神は、田に恵みをもたらし、山の幸を私たちに分けてくれます。柴も日常生活になくてはならない燃料でした。

地域によって作法はさまざまですが、「山に入り柴を刈り、束にして持ち帰る」という

点は共通しています。

保津町や馬路町などでは、この柴を庭に立てて、その上に榊^{さかき}をさすそうです。旭町などでは榊の代わりに檜の枝。山の神への供物として、大木の根元に餅や米を供え、持ち帰った餅はぜんざいにいただいたそうです。庭の柴は山の神の依り代として、ここにもぜんざいを供えました。つつじの幹を刈って束にして庭にしつらえ、祈りを捧げた地域もありました。

自然を畏怖^{いふ}する心はあつく、いずれの地域も9日は「山の神の日」として決して山へは入りませんでした。

黒豆ふっくら煮

くろまめふっくらに



材料

黒豆	700g
A 水	12カップ
砂糖	500g
しょうゆ	0.5カップ
塩	大さじ1
錆びた釘(ガーゼで包む)	数本

作り方

- 1 黒豆は洗ってざるに上げる。
- 2 Aの材料を全て鍋に入れて沸騰させ、冷めてから豆を入れて4～5時間漬ける。
- 3 2を強火にかけ沸騰したら火を弱めて浮いている泡を玉杓子で取り除く。再び沸騰したら半カップの水を差し、中蓋をして弱火で8時間煮る。



七草がゆ



力あふれる
気を取り込む



粥占(出雲大神宮／千歳町)

七草がゆ

ななくさがゆ



早春の野に七草を摘みに出掛けましょ
う。七草とはセリ、ナズナ、ゴギョウ、ハコベ
ラ、ホトケノザ、スズナ、スズシロ。「人日の節
句」である「七日正月」には、生命力あふれ
る気を取り込むため、家族で七草粥をいた
だきます。

15日は「小正月」。松飾りを降ろし、無病
息災を願って、小豆粥を神様にお供えしま
す。出雲大神宮(千歳町)では小正月に、今
年の稲作の出来を占う「粥占」があります。
粥の中に竹管(早稲、中稲、晩稲)を入れ、
小豆粥の詰まり具合で作柄を占うのです。

私たちは「とんど」に出かけましょ。神

社の境内や村のとんど場、道ばたで、青竹
や笹で大きな火床をこしらえ、松飾りや注
連縄を燃やします。子どもの書き初めをこの
火に入れ、ひらひらと高く舞い上がるほど
字が上達すると言われています。

青竹に挟んで焼く餅も楽しみです。竹の
両面をそぎ、中の空洞に大きな餅を差し込
んで焼くと、青竹のいい香りがして上手に焼
けます。神棚に供えて雷除けにしたり、小豆
粥に入れていただきます。とんどの灰は持ち
帰り、へび除けや魔除けとして家の周囲に
撒きました。

材料

米 1カップ
七草 適宜
(セリ、ナズナ、ゴギョウ、ハコベラ、ほと
けのざ、すずな、すずしろ)
水 7カップ
餅 適宜
塩 少々

作り方

- 1 米は火にかける30分前に洗い、ザルに上げて水
けをきる。
- 2 七草はそれぞれきれいに洗い、塩少々を加えて
サッとゆでる。すぐ水にとってよくさらし、水
けを絞って細かく刻む。
- 3 洗い米と分量の水、塩ひとつまみを入れ、蓋を
して強火にかける。ひと煮立ちしたら、吹きこ
ぼれない程度の弱火にし、30～40分かけて
ゆっくり炊いていく。
- 4 炊きあがる直前に、餅、塩を入れ薄めの味をつ
け火を止める。炊きあがったら2の七草を加え、
蓋をして5～10分程蒸らしさっと混ぜ合わせる。

2月

February

雪の保津川 — 保津川下りの船溜まり —

日	行事名	所在地	行事内容	頁
3	節分・立春		節分は立春の前日であり、旧暦の正月がちょうどこの頃になることから、この日は大晦日と同じ意味をもつ。餅を神棚や仏壇などに供えたり雑煮をつくったりする。また、門口にヒイラギの葉に鰯の頭をつけたものを飾り、厄除けとする。	P11
8	針供養	粟島神社 (篠町浄法寺)	摂社である針塚神社の例祭で、使えなくなった裁縫針を供養するとともに、裁縫の上達を祈願する。	P12
19	厄神祭	篠村八幡宮境内社(篠町) 拝田八幡宮社(千代川町) 中野八幡宮社(本梅町) 他	拝田の厄神さんは2月19日、その他は1月19日。篠村八幡宮では、厄年の人が紅白の木綿一反を9枚に切り、9つの摂末社の鈴の緒にする。本梅町中野の八幡宮では、厄年に当たる男女が自分の年齢より1個多い餅を奉納して厄除けを祈願する。	
最初の 午日	初午		各地の稻荷社で祭礼が行われる。小豆ご飯や油揚げなどを供える。亀岡では、旧暦で行うところが多い。	P13



いわし、麦とろろ、かき餅

節分・立春

せつぶん・りっしゅん

旧年の厄をはらい、
立春大吉



節分祭(鉾山神社／上矢田町)

まだまだ寒さは厳しいですが、冬に別れを告げて新しい年、つまり春を迎える旧暦の年越しが「節分」、翌日の4日頃が「立春」です。暦に言う「八十八夜」「二百十日」などは、この立春が起点になります。

「鬼は外、福は内」。真っ白な息を吐きながら駆けていく子どもたちの、元気な声が聞こえます。旧年の厄をはらい、始まる年の悪事や災難を除けるためのさまざまな行事があります。

山でとってきたヒイラギの枝や豆の木で大豆を煎り、神棚に供えます。豆は年齢より1粒多くいただきます。食べない分は紙に包んで家の外の辻に出て、痛いところをなでると

いいそうです。悪縁を遠ざけるため、歳の数
の豆と5円玉を辻に置く地域もありました。

イワシの頭をヒイラギの枝に刺して戸口に掲げると、イワシの強いにおいで鬼が近づけません。ヒイラギのトゲも鬼の眼を刺して、侵入を防いでくれます。この頃食べる「麦めしとろろ」。麦は炊くと量が増えるので、1年間の始まりに「蓄えが増える」と縁起を担ぎます。

翌日の立春は「神さん正月」として、大切に祝いました。神棚には正月と同じく、鏡餅とみかん、柿、栗、祝い昆布を供え、家族でお雑煮をいただきます。

かき餅

かきもち



材料

もち米 …………… 適量
とり粉又は片栗粉 …………… 適量
ごま …………… 適量
エビ …………… 適量
青のり …………… 適量

作り方

- 1 もち米を量り、洗う。たっぷりの水に一晩浸しておく。
- 2 米をざるに上げ、十分水を切る。
- 3 せいろに入れて、指で米がつぶれるくらいに蒸す。
- 4 臼又は、餅つき機で蒸した米をつく。3分ぐらいつけた所でゴマ、エビ、青のりを入れてつく。
- 5 つき上がったら、のし餅状にして2日程して堅くなれば、かき餅の大きさ(厚さ3mm)に切り、干して乾燥させて貯蔵する。
※好みで塩、さとうを入れる。



こんにゃく入りかやくご飯

針供養

はりくよう

女神に裁縫の上達祈る



技芸専門学校の針供養の様子(古世町)

かつて、女たちはよく針仕事をしました。

反物からきものを仕立てるだけでなく、農作業のためのはんてんやもんぺ、布団まで縫い上げます。大人の古着は子ども服にリメイク。破れやほころびも上手につくろい、捨てるということがありません。一日として針を持たない日はなく、家族が寝静まった深夜、小さな明かりの下でひと針ひと針、何でも手作りしました。

1年間で折れた針やさびた針も相当な数になります。その針に感謝を込め、裁縫の上達を願うのが針供養です。全国的には2月か12月の8日、主に淡島(粟島)神をまつる寺社で営まれます。こんにゃくに針を刺

すのは、「硬い布を刺してきた日々をねぎらうため」「埋めた土の中で針が腐るため」など諸説あります。

亀岡には近年まで粟島神社(篠町)に習わしが残り、丹波の遠方からも針を納めに行きました。淡島様は、祭神の少彦名命が医薬の神であることに加えて、「住吉明神に嫁いだ姫君が病にかかり、堺の浜から流された」との悲話にちなんだ女神がまつられ、江戸時代には婦人病治癒の信仰を集めました。

祭りに訪れたお客様は、ハレの日の代表料理である「かやくご飯」でもてなしました。

こんにゃく入りかやくご飯

こんにゃく入りかやくごはん



材料

米	5合
鶏肉	200g
ごぼう	100g
人参	100g
干し椎茸	3枚
こんにゃく	200g
A 薄口しょうゆ	大さじ2
塩	小さじ1
酒	大さじ1と1/2
みりん	大さじ1と1/2
紅生姜	適量

作り方

- 1 米を炊く30分前に洗っておく。
- 2 ごぼうはさがきにしてお水に放っておく。
- 3 人参、戻した椎茸を千切りにする。
- 4 鶏肉は一口大に切り、こんにゃくは千切りにし塩茹でする。
- 5 炊飯器に米を入れ普通の水加減にし、かやくと調味料Aを加えて炊く。
- 6 皿に盛り、紅生姜をみじん切りにして振りかける。



小松菜とお揚げの炊いたん

初午^{はつうま}

お稲荷さんに願う
五穀豊穡



初午のお供え(糠塚稲荷／旭町)

2月最初の午の日が「初午^{うま はつうま}」。稲荷神がこの日に稲荷山(京都市伏見区)に鎮座したとの故事にちなみ、各地のお稲荷さんで祭礼があります。

稲荷は「稲生^{いなり}り」とも言い、稲作の神、水田の神として信仰されます。稲荷神社や境内に稲荷社をまつる神社では、五穀豊穡を祈る神事が営まれ、市内の各地域でもさまざまな習わしが伝わっています。

小豆ご飯と菜^{あずき}葉の白あえやおひたし、稲荷神のお使いである狐^{きつね}の好物の油あげを供える地域が多いようです。加えて、畑野町千ヶ畑では前日にネコヤナギの木を切り、家族の人数分と神棚に供える箸を作ったそ

うです。雪にも折れない強じんな柳にあやかり、使用後は箸を屋根に放り投げました。

神社に参り、尾頭付きの魚を供えて紅白黄の3色のぼりを立てるところや、節分の時にお供えした鏡餅を開き、焼いて食べる地域もありました。

養蚕^{ようさん}が盛んな頃、養蚕農家は初午^{まゆ}に繭の豊作を祈願して繭型にかたどった赤飯をお稲荷さんに供えたそうです。

家ではみそ作りの真っ最中。初午にみそを仕込むと腐らない上、「家も繁盛する」と言われました。この頃の冷たい水を使うための昔の知恵なのでしょう。

小松菜とお揚げの炊いたん

こまつなとおあげのたいたん



材料

小松菜 200g
油あげ 60g
だし汁 カップ1
みりん 小さじ1
しょうゆ 小さじ2

作り方

- 1 小松菜は、たっぷりの沸騰湯に塩少々を入れた中で茹で、水に取り、そろえて水気を絞り、3～4cm長さに切る。
- 2 油あげは、熱湯をかけて油ぬきし、3～4cm長さの5mm幅に切る。
- 3 鍋にだし汁と調味料を入れて煮立て2を入れ、味が含ままで弱火で煮る。
- 4 しばらくしてから、小松菜の軸の部分を加えて煮、最後に葉の部分を加えてサッと煮る。



3月

March

梅 — 亀山城址 —

日	行事名	所在地	行事内容	頁
15	おしゃかさん	念佛寺(篠町柏原)	釈迦の入滅の日とされ、多くの人が念佛寺へ参り、ハメ(マムシ)除けのハナクソ(花供)を求める。ハナクソは、小餅で、10日に地元の人によってつくられる。	P15
	春の彼岸		ポタモチや花などのお供えを持って、墓へお参りをし、先祖をしのぶ。数珠繰りをする地域もある。	P16
23	愛宕講		愛宕山は、火難除けの神として広く信仰されている。村ごとに講を組織して灯笼の火とほしや愛宕山への参詣が行われている。毎月23日が愛宕の縁日ではあるが、愛宕講は3月から5月にかけての時期に行われることが多い。	P17



よもぎ団子

おしゃかさん

はめ除けの花供を授かる



おしゃかさん(念佛寺／篠町)

旧暦の2月15日はお釈迦様の入滅の日、涅槃会ねはんえです。寺院では、横たわる釈迦の回りで弟子や動物たちが嘆き悲しむ「涅槃図」を飾り、法要を営みます。

亀岡では念佛寺(篠町)の釈迦如来像が「はめ除けのおしゃかさん」として信仰を集め、3月15日には市外からお参りがあります。

「はめ」とはマムシのこと。農作業の最中に、冬眠から目覚めたマムシが田んぼやあぜ道に出没し、かまれる危険がありました。はめ除け信仰の始まりは「お釈迦さんが自分の体をへびにかませて人々を守った」「釈

迦像の手をはめがかんだので、座下の砂を封じて加持し、お守りにした」などの言い伝えがあります。

寺で授与するマムシ除けのお供え物は花供(はなぐそ)というコロコロとした小さな団子です。昔、千個の小餅を供えたことにちなむといい、地域の女性たちが集まってこしらえ、袋に入れて準備します。当日は植木を売る露店なども出て、にぎわいます。

市内各地域でも「お釈迦さん」行事が盛んでした。村の人たちが寺に集まってお説法を聞き、お念仏を唱えたり、家の仏壇やお墓によもぎだんごを供えました。

よもぎ団子

よもぎだんご

材料 (約20個分)

米粉 …………… 400g
もち粉 …………… 100g
塩 …………… 小さじ1/2
砂糖 …………… 80g
熱湯 …………… 350~400cc
ゆでたよもぎ …………… 100g
あん(P47参照) …………… 約600g
きな粉 …………… 適量

作り方

- 1 米粉ともち粉に砂糖と塩を加えて混ぜ合わせ、熱湯を少しずつ加えてこねる。
- 2 蒸気のあがった蒸し器で20分ほど蒸す。(箸をさして生地がひっついてこないくらいが目安。)
- 3 蒸し上がったら、だんごの生地と細かくきざんだよもぎを大きめのすり鉢に入れ、麺棒で突き
- 4 あんを約20個(25g/個)に分けて丸める。
- 5 手水をつけながら、生地を約20個(50g/個)にして丸め、型押しで型をつける。
- 6 5の生地で4を包み、器にくっつかないようにきな粉をふってから並べる。



よもぎの大福もち

春の彼岸

はるのひがし

春を開く水しぶき



彼岸の数珠繰り(東本梅町)

雪解け水で川の勢いが増してきました。保津川の水面は萌え始めた山々を映し、春の陽にきらきらと輝きます。

10日は待ちに待った「川開き」です。

丹波の木材や物資はかつて、いかだや荷船で都へと運ばれました。明治32(1899)年に鉄道が開通し、輸送の動脈としての役割は減りましたが、同時期に始まった「川下り」は亀岡を代表する観光事業として愛され続けています。

初日には船頭たちがおはらいを受けて安全を祈願した後、にぎやかなイベントで舟を次々と送り出します。嵐山・渡月橋までは約

16km。船頭の操る竿が春の扉を開けながら、岩がはばむ狭い急流を約2時間で下っていきます。

21日頃の「春分」を挟んだ7日間は春の彼岸です。この日は、太陽が真東から上って真西に沈むため、極楽浄土とこちらの世が結ばれると考えられてきました。

春の彼岸には、ぼたもちやよもぎだんごをこしらえて、お墓参りに出かけます。亡くなった人の埋葬地である墓とともに、家名などを刻んだ「ラントウ」と呼ばれる石塔にお参りする家も多いようです。

よもぎの大福もち

よもぎのだいふくもち



材料

もち米 5合
 ごはん 100g
 ゆでたよもぎ 100g
 砂糖 70g
 塩 小さじ1
 あん 800g

作り方

- 1 もち米は1晩水に浸けておく。
- 2 もち米をざるに上げて水を切り、蒸す。餅つき機でつく。
- 3 ゆでたよもぎを細かく切る。
- 4 三分通りつけたころ、ごはん、よもぎ、砂糖、塩を入れ、柔らかくなるまで充分つく。
- 5 餅がつけたら、適当な大きさにちぎり取り、あんを包む。



茶碗蒸し

愛宕講

あたごこう

今も続く火除けの信仰



愛宕灯籠とひとぼしの箱(河原林町)



愛宕山は、京都市と丹波地域の境にあり、山頂の愛宕神社は火除けの神様として信仰を集めています。

亀岡でも日々で多くの愛宕灯籠に出会います。市内の愛宕灯籠は約200基。最古は篠町にある江戸中期(1709年)の灯籠ですが、最近建てられた新しい灯籠もあります。

亀岡地域の愛宕参りはかつて年1度、3月23日に詣でる習慣がありました。また、3歳までに参詣すると一生火事にあわないと言われており、赤ちゃんも父親や母親に抱かれて山道を登ります。参詣者の帰宅が昼どきになるので、かしわのすき焼きや茶碗

蒸しなどごちそうを用意してねぎらいました。

愛宕信仰は今でも生活に息づいています。馬路町や保津町、曾我部町では、毎日順番に「ひとぼし」「一夜灯」と呼ばれる箱型の木製灯籠を近所で回す集落があります。灯を守り、村の安全を祈るのです。

愛宕講のほか、伊勢講や行者講、金比羅講など、地域ではさまざまな組織「講」が息づいていました。住民が定期的に親しく寄り合って結束を深める場であり、積み立てをして数年に1度、本山や本社に詣でて村の安全を祈りました。頼母子講のように相互扶助の基金をつくり、互いに助け合う集まりもありました。

茶碗蒸し

ちゃわんむし

材料

鶏肉(ささ身) 50g
かまぼこ 1/6枚
しいたけ 小2枚
三ツ葉 適量
ゆり根 適量
ぎんなん 適量
酒 少々

《卵汁》

卵 3個
だし汁 3カップ
塩 小さじ1/2
薄口しょうゆ 小さじ1

作り方

- 1 鶏肉:薄切りにして、酒を少々ふっておく。
かまぼこ:薄切りにしておく。
しいたけ:石突きを取りそぎ切りにしておく。
三ツ葉:2cmの長さに切っておく。

ぎんなん:炒ってカラを割り、薄皮をむいておく。

ゆり根:ばらしてざっとゆでておく。

- 2 だし汁に塩としょう油で味を調え、泡立てないようにほぐした卵3個とあわせて卵汁をつくる。
- 3 蓋付きの蒸し茶碗に1の具を盛り合わせ、卵汁を注いで、蒸し器に布巾をかぶせ、鍋蓋をして中火で15分くらい蒸す。仕上げに、三ツ葉を散らし、蓋をする。

4月

April

七谷川の桜 ー和らぎの道ー

日	行事名	所在地	行事内容	頁
3	ひな祭り		亀岡では、月遅れの4月3日に、ひな祭りをする家庭が多い。子どものすこやかな成長を願う行事。	P19
14	献花祭	日吉神社 (河原林町河原尻)	かつては四季の花をあしらった造花が奉納されていたことから花祭御神事とも呼ばれていた。現在では、献花祭として氏子により生花が奉納され、その面影を残している。	
17	とこなげさん千日詣り	千手寺 (蔭田野町鹿谷)	4月、7月の17日は、俗に「千日詣り」といわれ、多くの参拝者がある。目の観音さんとして広く知られ、眼病に霊験あらたかという。	
18	鎮花祭	出雲大神宮 (千歳町出雲)	鎮花祭(花祭)。京都府登録無形民俗文化財である「出雲風流花踊」が奉納される。千歳町周辺では、かつては、ちょっとした日照りでも水不足に悩まされた地域であり、花踊りは、もとは雨乞いの芸能として行われていたものである。	P20
24	鎮火祭	愛宕神社 (千歳町国分)	愛宕神社は、元愛宕とよばれる神社。火鎮めの祭りをを行う。	
	苗代づくり		苗代は、稲の苗をつくる場所のこと。稲は、まず種粃を育苗箱に蒔き、温度管理をして発芽させ、その後苗代に育苗箱を並べて苗を育てる。かつてはこの作業を各家で行っていた。この時期になればあちこちでいっせいに苗代づくりをする光景が見られた。	P21