



ひし餅、雛寿司

ひなまつり ひな祭り

女の子の成長願って



「亀山城下ひなまつり」(亀岡地区)

ひな祭りは「桃の節句」の名の通り、旧暦では桃が咲く4月3日頃に祝いました。桃は生命力にあふれ、花は枝先を目指して付き、実は栄養のある果物として重用されました。この日、女の子は連れだって友人宅を順番に回ります。午後からは巻き寿司を持って野に、山に。花の下で神様とともに宴を開く「節句の花見」と呼ばれる習わしのなごりかもしれません。

ひな人形は1カ月ほど前に蔵から出します。箱から出し、顔を覆った薄紙をとると、美しいおひな様と1年ぶりの再会です。人形の扱いや配置を大人に細かく注意されながらも、小さな調度品を並べる心は弾みます。

ひな人形は女兒が生まれると、初節句を前に実家から丸餅とヒナガレイを添えて贈られました。これらを親戚や親しい人におすそ分けすると、お返しに市松人形などをいただきました。おかつば頭の人形たちも少女の幼い友として、長い時間をともに過ごしていくのです。

娘が大きくなったり嫁いでしまうと、人形が蔵に眠る年が多くなります。幼い日の友をぜひ、ご自分のために飾られてはいかがでしょうか。健やかな人生を願う気持ちに年齢はありません。人形も皆さんとの再会を、きっと心待ちにしていることでしょう。

ひし餅

ひしもち

» 雛寿司 P69



材料

米粉	800g
もち粉	200g
砂糖	160g
塩	少々
湯	600~700cc
とり粉	適量
食紅	適量
クチナシの実	適量
ニッキ	適量
よもぎ	適量

作り方

- 1 よもぎは塩を加えた熱湯で2~3分でゆでて冷水にとり、2~3回水を替える。
- 2 米粉、もち粉、砂糖、塩を合わせた中に湯を加え、手でよくこねてまとめる。
- 3 蒸し器に濡れた布巾を敷き、2をドーナツ型にして並べ、強火で20分くらい蒸す。
- 4 蒸しあがったら5等分にし、白、赤、黄、よもぎ、ニッキと色分けしてこねる。
- 5 平らな板の上にとり粉を敷いて、仕上がった生地をめん棒で平らに伸ばし、少し時間をおいてひし形に切り五段重ねにする。



軽やかな舞で雨を乞う

出雲風流花踊り (出雲大神宮／千歳町)

巻き寿司

まきずし

» 桜の花の塩漬け P91

材料 (7本分)

米 5合
のり 7枚
かんぴょう 30g
干しいたけ 30g
にんじん 150g
三ツ葉 1京
卵 3個
塩 少々
《合わせ酢》
酢 100cc
砂糖 70g
塩 大さじ1
《調味料A(かんぴょう)》
薄口しょうゆ 大さじ1
砂糖 大さじ1
みりん 大さじ1
だし汁 適量
《調味料B(干しいたけ)》
しょうゆ 大さじ1
砂糖 70g
だし汁 300cc
《調味料C(にんじん)》
砂糖 大さじ1強
塩 小さじ1/2
だし汁 200cc



巻き寿司、桜の花の塩漬け(桜茶)

桜の花びらの散るさまは何とも美しく趣
がありますが、かつては花とともに疫病神が
四方に散り、災いをもたらすとされました。こ
れを鎮めるのが「鎮花祭」です。出雲大神宮
(千歳町)では、厳かな神事に続き、京都府
登録無形民俗文化財の「出雲風流花踊り」
が奉納されます。

かつての千歳地域は「嫁にやるな」といわ
れるほど水に苦しみ、花踊りも雨乞いの芸
能として始まりました。以前は災害時にのみ
奉納し、特に江戸中期の明和4(1767)年
の大きな干ばつでは、傘鉾など花尽くしの
練り物も出て、花笠を始めとする風流練物
行列は300人を超えたそうです。一時は途

絶えましたが大正期に再興、氏子で作る保
存会が祭りを支えます。氏子の男児は中学
校に入学したら、踊りの稽古を始めたもの
です。

踊り子は1月から12月まで四季折々の花
を飾った花笠と奇抜な衣装。「入端」に始ま
り「恋の踊り」「正月踊り」などの曲目を、房
付きのバチで太鼓を打ちつつ、軽やかに踊
ります。近年は地元の亀岡川東学園川東小
学校児童が参加する年もあり、若者に継承
されているのは嬉しいことです。

巻き寿司は祭礼のときの定番料理。彩りよ
く炊いた人参なども具にして、年に何度も作
ります。

作り方

- 1 米は炊く30分前に洗って炊きあげ、一煮立ちし
た合わせ酢と混ぜてすし飯を作る。
- 2 かんぴょうは、塩でもみ、軟らかくなったら水
で洗って、たっぷりの湯でゆでる。水気を切っ
て、ひたひたのだし汁に調味料Aを加えて煮含
める。
- 3 干しいたけは、水でゆっくり戻し、芯が軟ら
かくなるくらい戻ったら石突きを切り落とし、
調味料Bで煮詰め、1cm巾に切る。
- 4 にんじんは、皮をむき、1cm巾の長い棒状に切
り、調味料Cで煮る。
- 5 三ツ葉は、塩少々を入れてゆで、水気を絞って
おく。
- 6 卵は、塩少々を入れて厚めに焼き、細長く切る。
巻きすの上にのりの表を下にして載せ、1のす
し飯を上部2〜3cmほど残して広げ、その上に
2〜6の材料を芯にして一気にすし飯のあると
ころまで巻き、巻き終わりを下にしてしばらく
おいておく。



たけのご飯、やまぶきの佃煮、わらびとお揚げの炊いたん、山椒の花の佃煮



田んぼの季節の始まり



苗代のアゼヌリ(畑野町)

たけのご飯

たけのご飯は

» やまぶきの佃煮 P76

» わらびとお揚げの炊いたん P76



材料

米 5合
茹でた筍 200g
昆布 5cm
薄口しょうゆ 大さじ4
酢 大さじ2

作り方

- 1 米は30分以上前に普通の水加減で仕掛け、切り目を入れた昆布を浸けておく。
- 2 筍は小さめの短冊に切り、ボールにしょうゆと酒を合わせた中に10分程浸けて下味をつける。
- 3 1に2を汁ごと入れ軽く混ぜて普通に炊き上げる。

いよいよ、田んぼの始まりです。稲の種は直接本田には蒔かず、「苗代」と呼ばれる小さな田んぼで、20センチほどの苗に育ててから本田に植えるのです。

稲苗の出来が収穫にも大きく影響します。苗代には、日当りがよく、できるだけ家に近い乾田が選ばれました。豪雨の際は水を入れて稲が雨で倒れるのを避け、天気の良い昼間には水を抜いて地面を温めて、苗の生長を促すのです。空の具合をにらみながら手間ひまかける必要があるため、家に近い方が良い、というわけです。

苗代への種蒔きに当たっては、大原神社

(福知山市三和町)へと遠路を出掛け、いたいたお札を竹に差し、神とともに水口に立てました。「大原志」と俳句の季語にもなり、神社は古くから安産、養蚕の神として丹波

一円だけでなく都でも信仰を集めました。亀岡の農家には五穀豊穡をつかさどる神様として親しまれています。「大原講」として毎年の輪番が代参したり、苗代作りの前にみなでお札をもらいに行ったそうです。

旧暦の七十二候では、このころを「霜止出苗(しもやみてなえいずる)」と言います。20日頃は「穀雨」。温かい雨の恵みで、苗がすくすくと育っていきます。

5月

May



トロッコ列車とこいのぼり

日	行事名	所在地	行事内容	頁
3	亀岡光秀まつり	旧城下町一帯	亀山城の城下町の基礎を築いた戦国時代の武将・明智光秀をしのび、昭和48年から始まったイベント。当日は、光秀配下の勇壮な武者行列を再現する「明智光秀公武者行列」が一日旧城下町周辺を練り歩き、南郷公園一帯は出店でにぎわう。	P23
3	癌封じ祭	稗田野神社 (稗田野町佐伯)	境内にある榎の木にはたくさんのコブがあり、それを心をこめてなでると癌にかからないとか癌が治るとかいう。護摩木を奉納して焚き上げる。無病息災・癌封治・健康長寿を願う。	
5	端午の節句		菖蒲やよもぎを屋根にあげたり、柏餅やチマキをつくって食べる。この日男の子のいる家では、元気に育つようこいのぼりをあげる風習があるが、大井神社の氏子は、鯉は神様の使いとして大切にし、鯉を食べず、こいのぼりもあげない。	P24
8	ヨウカビ		亀岡では、月遅れの5月8日をヨウカビと呼ぶ。ヨウカビの前々日にネバリツツジと呼ばれる山ツツジやシキビなどを採ってきて、竹竿の先に十文字に結びつけたテントバナ(天道花)をつくる。それを前日の夕方に庭先に立て、網笠のヨモギダンゴやボタモチを供える。	P25
8	花祭り		各寺院で行われる釈迦の誕生を祝う行事。花御堂に、誕生仏を祀り、甘茶をかける。甘茶を持ち帰り、家の周りに撒くと、ハメ(マムシ)除けになるという。	
14	葵祭出仕奉告祭	宮川神社 (宮前町宮川)	氏子が葵祭りの行列に奉仕していることから、葵祭りの前夜祭と行列奉仕奉告祭が行われる。	



牛乳かん、いちごジャム



先人の遺徳をしのんで



「亀岡光秀まつり」

むしやぎょうれつが市街地を練る「^{みつひで}亀岡光秀まつり」(3日)は、1970年代に始まった新しい行事ですが、すっかり定着しましたね。織田信長の重臣である明智光秀公(1528～82)は丹波亀山城を築いた後、穏やかな領国経営に務めたため、今でも亀岡の人々に慕われています。愛宕山で「時は今^{さつきかな}あめが^{した}下する五月哉」と詠んだ後、本能寺へと向かいます。首塚のある谷性寺(宮前町)では同日、慰霊祭が営まれます。

光秀公とともに、「逆臣」のそしりを受けつつ、亀岡では親しみをもって語られるのが足利尊氏公(1305～58)です。尊氏公が篠村八幡宮(篠町)で北条氏打倒の挙兵

をしたのは、1333年の春のこの頃。その後も変わらぬ信仰で、八幡宮の社領を手厚く保護したそうです。

歴史を動かす決意の地。亀岡が都と絶妙の距離にある要衝であることの証でしょう。両公とも近年、思慮深い智将として再評価が進んでいるのは嬉しいことです。

8日は、お釈迦様の誕生を祝う「花祭」(灌仏会、降誕会)です。亀岡では旧暦に沿って5月に営む寺院も多いのです。寺では花で飾った御堂をつくり、灌仏桶に甘茶を満たします。天と地を指差した釈迦像に甘茶をかけ、この甘茶を授かり、ムカデなどの害虫除けにします。

いちごジャム

いちごじゃむ

» 牛乳かん P90



材料

苺 1kg
砂糖 300～600g
レモン汁 大さじ1

作り方

- 1 苺は洗ってへたを取り、ほうろう鍋に果実と砂糖を入れる。
- 2 果実に砂糖をまぶすようにしてしばらくおいでから、煮る。
- 3 煮立ったら途中でアクを取りながら、強火で木しゃもじで常に混ぜながら煮詰める。
- 4 仕上げにレモン汁を加える。

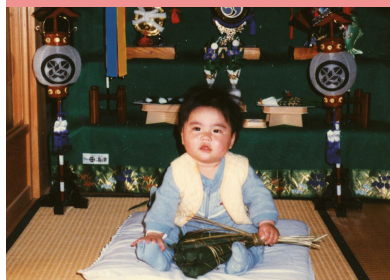


えんどうご飯、かしわ餅、ちまき

端午の節句

たんごのせつぐ

菖蒲の香りで邪気払う



端午の節句

5月の節句は菖蒲節句とも言われます。ショウブやヨモギを屋根に差したり、軒や門口に吊るしたり。ショウブ湯にも入ります。香りが強く、葉型が剣に似ていることから、邪気を払うとされます。

田植えが始まる5月は、1月や9月と並んで大切な月でした。ショウブで家や身体を清め、神事でもある田植えに臨むという意味も込められているのでしょう。

かつては田植えの主役である早乙女たちが静かに過ごす日だったという「端午の節句」ですが、「菖蒲」を「尚武」とかけて次第に武人好みとなり、武者人形を飾ったり、幟を立てたりする男の子の祝いの日に変わっ

ていったそうです。家では、ちまきや柏餅を供えます。

屋外では風をいっぱいにはらんで、こいのぼりが泳ぎます。滝登りをする鯉のように元気に育てほしいとの願いとともに、五色の吹き流しには五色系の葉玉で邪気ばらいをした古い宮廷の習わしが受け継がれています。

ただし、大井神社(大井町)の氏子は鯉のぼりをあげないそうです。かつて、神社の祭神が松尾大社(京都市西京区)からこの地に来られる際、亀や鯉の背に乗り保津川をさかのぼったとの由来があるためです。

えんどうご飯

えんどうごはん

- » かしわ餅 P87
- » ちまき P87



材料 (4人分)

米 3合
えんどう豆 300g(正味150g)
塩 小さじ1と1/2
酒 大さじ1

作り方

- 1 米を洗って、ざるにあけておく。
- 2 炊飯器に、米を入れ普通の水加減をしてから、えんどう豆、塩、酒を入れて炊く。
- 3 炊きあがったら、えんどう豆をつぶさないように、やさしく混ぜる。



いばら団子

ヨウカビ

ようかび

天道花で恵みの雨招く



天道花(旭町)

天高く揺れる花が青空に映え、新緑の香りたたえる風を招いているようです。新暦のこの頃、旧暦では4月8日は八日日(ヨウカビ)と言い、長い竹竿の先にツツジやシャクナゲなどの花やシキビを十字形に組んで付けた「天道花(テントウバナ)」を庭に立てました。

花につく露に、これから始まる稲作への恵みの雨を願ったのが始まりとか。この日はお釈迦^{しゃか}さんの誕生日でもあり、先祖に思いをはせる習わしと合わさって、市内各地ではさまざまな行事が伝承されています。

天道花の根元にヨモギだんごやいばら

だんごを供える、という形はほぼ共通しています。この頃は「花祭」と重なるためヨウカビ行事の一環で、甘茶を家の周囲にまく地域もあるようです。

掲げた天道花にちなんで、高いところに登る習慣もあります。愛宕神社^{あたごじんじや}の縁日でもあり、火の用心を願って愛宕山に出かけたそうです。

天道花が目印になるためでしょうか。迷子や家出人、はたまた牛が行方不明になった時は天道花を燃やした煙の方角を探せば見つかる、とも言われました。

いばら団子

いばらだんご



材料 (16~18個)

米粉 200g
もち粉 50g
砂糖 40g
塩 ひとつまみ
熱湯 1カップ弱
あん 約350g
さるとりいばらの葉 16~18枚

作り方

- 1 米粉ともち粉に、砂糖、塩を加えて混ぜ合わせ、熱湯を少しずつ加えてこねる。耳たぶくらいの硬さにしてしっかり力を入れてこねる。
- 2 蒸気のあがった蒸し器で20分ほど蒸す。箸を刺して生地が引っついてこないくらいが目安。
- 3 蒸しあがったら麺棒で突きながらこねる。荒熱が取れたら、手で十分にこね上げる。
- 4 あんを約20gずつに分けて丸めておく。
- 5 手水をつけながら、生地を丸めて広げ、あんを包む。
- 6 5をいばらの葉で包み、強火で5~6分蒸す。

6月

June



農業塾の田植え

日	行事名	所在地	行事内容	頁
旧暦 1	麦初穂	梅田神社 (旭町宮ノ内)	小麦粉の入った二升の鏡餅をつくり、ハッタイ粉をとり粉代わりに使って形をととのえ、お供えする。お供えしたあと戸数分に切り分けて各戸に配る。	
	田植え		機械化が進むまでは、田植えには大勢の人の力が必要だった。田植えをする女性を早乙女さん(さおとめさん)といい、遠くの村から泊りがけで、田植えの手伝いに来てもらうことも珍しくなかった。	P27
	麦刈り		5月末から6月にかけての頃は麦秋と呼ばれ、たわわに熟れた麦の穂は、黄金色に輝く。刈り取った麦は、干して乾燥させるために強い日差しの中で行われた。かつては、長袖シャツに麦わら帽の出で立ちでの重労働であった。	P28
30	夏越大祓 (茅輪くぐり)		市内の各社で、半年間の災いを祓い招福を祈願して、茅輪くぐりが行われる。鉾山神社では、7月2日に「水無月祭」と称して、茅輪くぐりの他に、人形(ひとがた)流しが行われる。	P29



田植え(農業塾/吉川町)

おこびる (炊き合わせ)

おこびる(たきあわせ)

材料

鶏もも肉	1枚
人参	小1本
干し椎茸	小4枚
こんにゃく	1/2枚
焼き豆腐	1丁
竹輪	2本
卵	4個
A だし汁	3カップ
砂糖	大さじ5
しょうゆ	大さじ2
酒	大さじ3
みりん	大さじ1
油	大さじ2
塩	少々
《焼き豆腐の調味料》	
だし汁	100cc
砂糖	大さじ3
しょうゆ	大さじ2
みりん	小さじ1



おこびる(炊き合わせ)

いよいよ、田植えの朝を迎えます。
苗代で育てた苗^{なえ}を田に植える田んぼの初日を「早開き(サビラキ)」と言い、苗を神棚^{なわしろ}や「三宝さん」^{さんぼう}に供え、豊作を祈ります。早稲田^{さおとめ}植えの時、おくどさんのかまどに苗を供えるところもあります。東別院町や畑野町など市内各地で、歳徳^{としとく}さんに飾った松でご飯を炊いたり、供えた玄米をこの日にいただく習わしも見られました。

早朝から苗代で1本1本苗を取り、ひと握り分を1束にします。田んぼには、均等に植えるために畦と並行に綱を張り、間に立ち、後ろへ後ろへと植えていきました。

束ねた苗の根が不ぞろいだったり植える

速度が遅かったりすると、みんなに迷惑がかかります。上手な早乙女さんは、綱が張れない変形の田んぼや棚田でも、素早く、しかもきれいに植えて見事でした。

女たちは食事の準備でも大忙し。早乙女さんには昼食とともに、朝と午後に軽食を用意。午後の軽食は「おこびる」と呼び、おにぎりや煮しめを用意しました。

早乙女さんは自分の地域の田植えを終えたら、時には泊まりがけで市内外を回りました。2カ月間かけて十数カ所巡る人も。田んぼに並ぶ早乙女は、ひと昔前の懐かしい風景です。

作り方

- 1 鶏もも肉/一口大の大きさに切る。
人参/皮をむき、乱切り又は輪切りにする。
干し椎茸/水に浸けて戻しておく。
こんにゃく/5ミリ深さに切り目を入れて乱切りする。又は、中央に切り目を入れてなじり手綱。これを塩ゆでしておく。
卵/ゆでしておく。
焼き豆腐/そぎ切りにし、熱湯に通しておく。
- 2 鍋に油を入れて鶏肉を炒める。
- 3 人参、椎茸、こんにゃく、竹輪を入れAの調味料で柔らかくなるまで煮る。
- 4 焼き豆腐の調味料を煮立て、その中に湯通しした焼き豆腐を入れ5分くらい煮る。



はったい粉



麦刈り (保津町)

梅雨時の農家は忙し。田植えの時期と前後して、麦刈りに汗を流します。

麦の種まきは秋。季節が冬へと向かうなか、麦は霜の下でもしっかりと根を伸ばします。冬の畑で人々は、土が凍って生育を阻まぬよう、さらに、麦が株分かれしてたくさん実をつけるように、「麦踏み^{むぎふみ}」をしました。

春には穂が出て花が咲きます。緑の穂はだんだんと色を変えて、梅雨の頃、さらさらと一面の畑が黄金色に輝く「麦の秋」を迎えるのです。

麦は収穫に適した時期が短いと言われます。収穫時は雨の多い時でもあり、何度も

畑に通って、刈り時を見極めます。刈った後の麦は水分が多く、手早く乾燥させねばなりません。小麦粉の材料になる小麦やビールの原料になる二条大麦は、畦に並んだ「はんのき」や稲木にかけて天日干し。麦みそや麦ご飯に使う裸麦(大麦)は乾燥後に田んぼでこいて、外皮を取り除いて押し麦に。煎^いって白^{うす}でひけば、はったい粉になります。

「麦刈れば水到り田となりぬ」。大正期を代表する俳人・村上鬼城の夏の句です。麦刈り後の畑に麦をすき込み、田植えするところも。そんな田んぼは年2回、黄金色に染まるのです。

はったい粉

はったいこ



材料

大麦 適量

作り方

- 1 大麦をこうばしくフライパンで炒る。
- 2 挽きうすでひく又はミルサーを使用。これをふるいにかける。



茅の輪くぐり(大井神社／大井町)

水無月

みなづき

材料

白玉粉	60g
吉野くず	90g
小麦粉	210g
砂糖	150g
水	550cc
甘納豆	200g

作り方

- 1 くず粉をボールに入れて、200ccの水で溶かす。
- 2 1に白玉粉を加えて溶かし、残りの水350ccも入れて混ぜ合わせる。
- 3 小麦粉をふるってから砂糖と混ぜ合わせたところへ2をかき混ぜながら入れて混ぜ、ざるなどでこす。
- 4 大さじ8を別の容器に取り、バットを水で濡らしてラップをし、残りを流し入れる。
- 5 蒸し器に割り箸2本を置き、その上に4をのせ、布巾を掛け蓋をして強火で15分くらい蒸す。
- 6 上に甘納豆を散らし、残した溶き汁を流し、更に10分ほど蒸す。
- 7 6をよく冷ましてから缶から取り出し、三角形に切る。

水無月

旧暦の6月晦日^{みそか}、全国の神社で「夏越^{なごし}の祓え^{はらい}」が営まれます。「水無月^{みなづき}の大祓え^{おおはらい}」(水無月祭)とも言い、半年間を過ごした人々の身を清め、夏を乗り切って、1年の後半を無事に過ごせるように祈ります。古くは6月と12月の晦日に行われていた、神道の中心行事です。

地域の主要な神社では、白紙^{かたしろ}の形代^{かたしろ}に家族の名前や年齢を書き、息を吹きかけます。小さな人形が私たちの身代わりとなり、おはらい後に清流に流せば、災厄を防いでくれます。人形ではなく自らが川に浸かり、牛馬を川で清める習慣もありました。境内の拝殿前や鳥居には、大きな茅の輪^{けいだい}がかけられ、参拝者がくぐります。茅の輪^{ちわ}は強い神

力があるとされ、携帯したり家の軒に掲げたりする小さな茅の輪を授与する神社もあります。

罪をはらい、無病息災^{むびょうそくさい}を願って食べるのがういろうに小豆をのせた「水無月^{みなづき}」です。天然の冷蔵庫「氷室」から氷を取り寄せて暑気ばらいした宮中の習わしにちなみ、氷を模して三角に^{あずき}小豆^{じやき}は邪気をはらう意味があるそうです。水辺に小石を散らしたようで涼しげですね。抹茶やニッキ、黒砂糖などで彩りよく仕上げます。

「梅雨晴れて水無月の風窓に吹く」(正岡子規)。空には夏の雲。さあ、暑さもこれからが本番です。

7月

July

ききょうの里

日	行事名	所在地	行事内容	頁
2	ハゲッショ(半夏生)		新暦では、7月2日か3日頃とされている。村の休日とされ、この日は田の仕事を休む。田へ出ると「田がはげる」という意味で凶作を避けるためのものと思われる。千代川町川関では、この日ボタモチをつくり、まず牛に食べさせてから家の者も食べたという。	
第1 日曜日	犬甘野の御田祭	松尾神社 (西別院町犬甘野)	早乙女や牛使いなどに扮した人が松尾神社本殿前の広場で田植えの所作を演じることで、今年の豊作を祈る行事。京都府登録無形民俗文化財。	P32
14	祇園会・湯立神楽	西山神社 (畑野町千ヶ畑)	疫病や災害、虫害を除き、五穀豊穡を祈願する祭礼として行われ、湯立をして、厄除け等の祈願が行われる。	
14	御百灯祭	素戔鳴神社 (東別院町南掛)	五穀豊穡と家内安全を祈願し、本殿鞘堂内に設けられた百灯台に菜種油を注いだ素焼きのカワラケの灯心に点火し、百灯明が灯される。	
中旬頃	サナブリ		田植えの終了を祝うことをサナブリ、ウエツケヤスミといい、村全体の田植えが終了した感謝と豊作を祈願する行事。市内各所で行われるが、本梅町中野の廣峯神社では、現在は7月第1日曜日に、「総早苗振り」として、氏子が本殿や摂末社に早苗と小麦餅を供える。	P31
	牛祭り		野祭りとも呼ばれ、牛が健康であることを祈願する祭り。曾我部町犬飼では、15歳までの少年が当番の宿に集まって御幣をつくり、魚とりをして供え物の魚を準備する。翌日の早朝に牛塚へ参る。その後、御幣を各戸に配る。	P33



サナブリ(廣峯神社/本梅町)

麦餅

田植えの終了を告げる行事を「サナブリ」と言います。サは稲の意。田の神様が田植えの無事を見届けて天に戻られるのを、感謝を込めて祝うのです。写真は、今も続くひろみねじんじや廣峯神社(本梅町)のサナブリ。元宮のくら磐座に、植え残した苗3束を供えています。

サナブリは、作業が遅れている家があれば助っ人を出し、みんなが田植えを終えてから集落で営みました。「ノシロシマイ」と呼ぶ地域もあります。

畑野町千ヶ畑などでは、苗束とともに根から引いたミョウガや葉付きのフキをくり、五目ご飯とともに荒神棚に供えました。農具や田植え機にもご飯を供え、作業着も

きれいに洗い納めるといいます。

この頃まで苗を少々残しておく習慣もありました。田んぼが梅雨の水害に遭った時、この苗で乗り切りました。

夏至から数えて11日目は「半夏生」。ハゲッショという音の響きから、「仕事をする」と田や頭がはげる」と、農作業はお休みです。梅雨明け前の「はんげあめ半夏雨」は大雨になることが多いため、この日までに田植えを終える目安としました。新暦では7月2日頃にあたるため、既に田植えを終えている地域がほとんど。しんどかった作業をねぎらい、お供えた麦餅をいただくことにしましょう。

麦餅

むぎもち



材料

もち米 2升
小麦 1合
塩 少々
黒ごま 少々

作り方

- 1 小麦は、1升びんに入れ、棒でついて種皮を取り除き、作る前日に水に浸ける(数回水を替えながら)。
- 2 もち米も洗って水に浸ける。
- 3 小麦をとろ火で30分くらい、指で押さえてつぶれる程度まで炊く。
- 4 もち米を蒸し、餅つき機でついて、大方つけたところで3の小麦の水気を取って入れ、つき混ぜる。
- 5 適当な大きさにちぎり取って丸める。
- 6 餅の中央にくぼみを作り、黒ゴマ塩を入れる。



あんころ餅



農耕の神に豊穰祈る



犬甘野の御田(松尾神社／西別院町)

「御田」は、田植えの一連の動作を演じて、農耕の神に豊穰を祈る予祝のお祭りです。

日本全国にさまざまなスタイルの「御田」があります。亀岡市南部の山間に位置する西別院町犬甘野にも同様の祭りが伝わり、京都府登録無形民俗文化財に指定されています。

7月第1日曜に営まれる「御田」の祭事には、アトシ、牛使い、太鼓たたき、そして早乙女が出仕します。早乙女は「植え子」と呼ばれ、かつては小学生の男児が務めましたが、少子化に伴い、近年は女兒も参加しています。田植えの風景を描いた水色の振り袖を

腰高に着付け、裾からは赤い腰巻をのぞかせます。赤い帯とたすきに笠を着け、なんともかわいらしい姿です。

まず「田まわり」。総代が行事開始の口上を述べた後、出仕の一行が「ありがたや、水は満々、早苗は上々」と唱えて周囲を巡ります。

牛使いが、手作りの牛と唐鋤で田をすく「代かき」に続いて、「田植え」です。早乙女は白扇と、苗に見立てた神の小枝を持ち、太鼓に音にあわせて、一步下がっては腰をかがめて田植えの所作を繰り返します。昔は神の小枝を厄よけとして家の門口に下げたそうです。

あんころ餅

あんころもち



材料 (約16個分)

もち粉 180g
水 150cc
あん 500g

作り方

- 1 もち粉の中に水を少しずつ入れながら、木べらで混ぜる。
- 2 タオル地のふきんをしき、蒸し器で10分蒸す。
- 3 蒸し上がった餅を、手水をつけながら16個の餅に丸める。
- 4 30gのあんをラップに取り、餅をくるむ。



うなぎの蒲焼き、冷やしそうめん

冷やしそうめん

ひやしそうめん

材料 (4人分)

そうめん	8束
卵	2個
エビ	4尾
干し椎茸	3枚
青しそ	少々
《そうめんつゆ》	
だし汁	500cc
(干し椎茸戻し汁含む)	
みりん	100cc
濃口しょうゆ	100cc



土用は四季それぞれにありますが、照りつける太陽とともに私たちが思い浮かべるのは夏の土用です。

農作業には厳しい時期です。マムシを避けながら、腰をかがめて草むしり。牛ふんで作った肥料を苗の間に敷いたり、強い稲に育てるために田の水を抜く「土用干し」をしました。稲は水を求めて根を伸ばし、大地から栄養をしっかりと吸収するのです。

暑さは増す一方、汗をかいて体力も消耗するので、脂肪が多く栄養価の高い食品をとりました。こしあんを使ったあんころ餅や、ウナギが代表的な料理ですが、今も昔もウナギは高価な上、川でもなかなか捕れ

なかったため、よくナマズで代用しました。

ナマズは、夜にミズを付けた釣り針やかごを仕掛けておき、夜明けに捕りにいきます。調理する時は塩もみして表面のぬめりを取り、背開きにして竹串で焼きました。とてもおいしかったですよ。

川や田んぼは栄養源の宝庫でした。ゴリは煮付け、シジミは汁物、沢ガニは塩焼き、ザリガニはしっぽの身を揚げました。季節は違いますがタニシやドジョウも。ウシガエルも美味でした。夜、鳴き声で位置を予測し、捕りにいきます。こどもにも名人がいて、みんなのヒーローでした。

作り方

- 1 そうめんつゆは、だし汁に調味料を入れてあたため、火を止め、冷やしておく。
- 2 卵は、塩少々を加えて薄焼きし、錦糸卵を作る。
- 3 エビは背ワタをとり、水に塩ひとつまみを入れて水から茹でる。冷めたら殻をむく。
- 4 干し椎茸は戻し、ひたひたの戻し汁と水で煮、柔らかくなれば、砂糖を入れて5分ほど煮、酒、
- 5 そうめんをたっぷりの沸騰した湯にさばきながら入れ、軽くかき混ぜながら茹でる。茹で上がった後、ざるにとり、洗う。
- 6 そうめんを器に盛り、具材を彩りよくのせる。



8月
August

保津川花火大会(西山展望台より)

日	行事名	所在地	行事内容	頁
初旬頃	タッチョマイリ		盆の始まりともいえる行事で、7日盆ともいい、井戸さらえをしたり、盆花を山から採ってきたり、墓掃除や墓参りをする。地域ごとに日にちが決まっており、この日は、家から嫁いだ女性たちも実家の墓参りに集まり、にぎやかな1日となる。	
9 13~16	お盆	穴太寺 (曾我部町穴太)	初盆を迎える家では、9日頃に穴太寺へ精霊 ^{しょうりょう} 迎えに行く。それ以外の家では、13日に家の門口などで芋殻を焚いて、先祖の霊を迎える。盆の間は、仏壇に野菜などを供える。15日もしくは16日の早朝に、家の門口や川の傍へ、お供えを持っていき、芋殻を焚いて精霊を送る。	P35
14	佐伯灯籠	稗田野神社、 御霊神社、 若宮神社、 河阿神社(稗田野町)	稗田野町、旧佐伯郷に鎮座する四社の出会い祭りとして行われる灯籠行事で、一人遣いの串人形による人形浄瑠璃が演じられる。国の重要無形民俗文化財。	P36
19	大井神社立花行事	大井神社(大井町)	氏子の六地区から、松の古木に松葉を付け、生花をあしらった立花(りっか)が一對ずつ奉納され、拝殿などに飾られる。京都府指定無形民俗文化財。	
23	六地藏まいり 地藏盆		六道の苦を免れるなどといって初盆から3年、6ヶ所に祀られた地藏菩薩を巡拝する六地藏まいりが、市内各所で行われる。地藏盆には、町内で地藏に化粧などをして飾りつけ、御詠歌を唱えたり、数珠繰りをしたり、福引きやビンゴゲームなどを楽しみ、おやつを食べながら子どもたちが遊んで過ごす。	P37
24	サンヤレ	畑野町土ヶ畑	朝から各戸から柴を集め、円山の頂にそれを持って上がり大松明をつくる。その夜松明に火をつけ、鉦と太鼓で囃しながら、「に~しのお~くのサンヤレヤ」と唱えながら大きな火を焚き、同時に頂の愛宕灯籠にも献火する。かつては子どもの行事であった。	



精進料理で
先祖もてなす



お盆の精霊迎え(穴太寺／曾我部町)

茄子とあらめの 炊いたん

なすとあらめのたいたん

材料

あらめ	40g
茄子	中2本(200g)
人参	小1本(50g)
油あげ	1/2枚
だし汁	300cc
A	
砂糖	40g
しょうゆ	大さじ2
サラダ油	大さじ1

作り方

- 1 あらめは水に10～15分くらい漬けて戻し、よく洗って水を切っておく。
- 2 茄子は縦半分に切り、厚めの斜め切りにし、しばらく水に放した後、水気を切っておく。
- 3 人参、油あげは短冊切りにする。
- 4 鍋を熱して油を入れ、茄子と人参を炒め、油がまわったらあらめと油あげを加えてさらに炒め、油をなじませる。
- 5 だし汁を入れ、しばらく煮てからAを加え、弱火で茄子が軟らかくなるまで煮る。

七日盆には、家の石塔「ラントウ」にたちよ参り(立参り)。線香やしきび、花とともに、ナスやキュウリを細かく刻んで洗い米と混ぜた「おさんご」を供えます。

初盆の家では8日、縁側に特別な飾り付けをします。皮をはいだ麻の茎「苧殻」で骨組みをした小さな家に桧の葉で屋根をいいて祭壇を作り、床から階段を付けます。親戚から贈られたきれいな切子灯籠も飾ります。新仏のお精霊だけは他の先祖より早く家に帰り、地蔵盆まで滞在するといいます。

九日盆には穴太寺(曾我部町)で盂蘭盆法要があり、ご先祖の乗り物である「ほおずき」を買います。

お盆初日には、蓮や桐の葉、里いもの葉に夏野菜や果物を載せてお供え。葉は舟、野菜は土産、山椒の実のはさみ箱、さや豆は杖の代わりとして仏様が使うそうです。

ナスとあらめの炊き物を川のそばに置き、家の近くの辻で苧殻を焚き、仏様を迎えます。家では精進料理でおもてなし。故人の好物も揃えました。

盆の終わり、朝には「七種のあえ物」を供えます。えんま様が冥土に帰ってきた仏様に「あかざの入った七色のおあえを食べたか」と聞かれるからだそうです。川辺に線香を立て、小豆ご飯やだんご、白餅を土産にしてご先祖を送り出します。

お盆のお供え



佐伯灯籠人形浄瑠璃(樟田野町)

とり貝寿司

とりがいずし



とり貝寿司

お盆の14日、樟田野神社(樟田野町)を中心に伝統行事「佐伯灯籠」が本番を迎えます。佐伯灯籠は樟田野、御霊、河阿、若宮の各神社の出会い祭り。稲作の場面を表現した灯籠が練り、神輿が町内を巡回し、全国的にも貴重な人形浄瑠璃の上演があります。深夜まで行事が続き、台車ごと横倒しになった太鼓の上に神輿が乗る迫力満点の「太鼓掛け」も人気です。国の重要無形民俗文化財に指定されています。

祭りの料理は何といっても「とり貝寿司」。円すい形に握ったひと口大のご飯に、柔らかく炊いた鳥貝を被せた面白い形。てっぺんにはゴマをまぶします。ご飯を男性、貝を

女性に見立てた夫婦和合のめでたい意味があります。子孫繁栄や五穀豊穡を願い、おいしくいただきます。

祭りの当番である輪番区の女性は神輿を担ぐ男性のために大量のお握りを作ります。若い女性がこのお握りをたべると子宝と安産に恵まれるそうです。

19日には大井神社(大井町)で京都府指定無形民俗文化財の「立花」があります。氏子地域の六つの地区が松の古木を柱にした大きな対の献花をこしらえ、夕方、拝殿に奉納します。氏子が丹精を込めて育てた盆栽や生花も並び、境内は夜遅くまでにぎわいます。

材料 (16個分)

《すし飯》
米 …………… 2.5合
酢 …………… 50cc
砂糖 …………… 30g
塩 …………… 大さじ1/2
《とり貝》
とり貝(乾燥) …………… 16枚
砂糖 …………… 100g
しょうゆ …………… 大さじ4
みりん …………… 大さじ2
《飾り用》
黒ゴマ …………… 少々

作り方

- 1 酢に砂糖、塩を入れ弱火にかけ、ひと煮立ちさせて混ぜ、合わせ酢をつくる。
- 2 炊き上がったご飯に合わせ酢をかけ、すし飯をつくる。
- 3 とり貝は、3カップの水に3時間以上浸して軟らかく戻し、漬け汁で15分くらい煮る。
- 4 調味料を入れてさらに弱火で15分煮た後、とり貝の真ん中に切れ目を入れる。
- 5 とり貝の煮汁を手につけてすし飯を50gくらい手に取り、円すいをつくる。
- 6 とり貝を乗せて黒ごまを振りかけ、仕上げる。



しんこ団子、すいかボンチ



地蔵盆

じぞうぼん

子ら守る身近な仏様



川上村地蔵(曾我部町)

23、24日は地蔵菩薩の縁日です。街道やあぜ道でいつも地域を見守っているお地蔵さんに感謝して、前掛けを新調したり、お顔に化粧をしておまつりします。

各地域で地蔵を巡る習慣が残ります。曾我部町では無量寺、東光禅寺など6ヶ所の地蔵をたずね、穴太寺の観音様にもお参りします。清明寺の地蔵堂は、初盆の家から寄せられた切子灯籠でお堂を飾り、野菜細工を供えます。たとえば、湯葉の帆をかけたウリの舟に、ミョウガで作った船頭さんやナスの太鼓を乗せるといった具合です。

篠町の子安地蔵や安産地蔵も、子宝に恵まれるとして有名です。木造や石仏の多い

なか、突抜町の会議所の延命地蔵は50センチほどの古い焼き物です。地蔵盆では、地蔵堂に地獄極楽図をかけて、お説教をする地域もあります。

お地蔵さんは子どもたちの味方。いつでもどこでも救いの手を差し伸べてくれるありがたい仏様です。

「お地蔵さん、お参りやす」。拍子木を打ち鳴らして地蔵さんを招く、子どもたちの声が聞こえてきました。日焼けした子らが円座で数珠繰りをしたり、提灯の下で遊ぶ姿はかわいらしいものです。晩夏の風物詩としていつまでも続いてほしい行事です。

しんこ団子

しんこだんご

» すいかボンチ P89



材料 (約20個分)

米粉	4カップ
もち粉	1カップ
薄力粉	大さじ3
砂糖	大さじ3
塩	小さじ1
湯	2カップ
ニッキ(シナモン)	適量
食紅	適量

作り方

- 1 米粉、もち粉、薄力粉、砂糖、塩を混ぜ、沸騰した湯を少しづつ加えてよく練る。
- 2 ぬれ布巾を敷いて20分蒸す。(ドーナツ型にするとうい)
- 3 蒸し上がったかたまりをボールに入れ、手水をしながらよく練る。
- 4 必要な分を分けて、ニッキなどで色をつける。
- 5 ピンポン玉大を取り、手水をつけながらひねって形をととのえる。



9月

September

亀岡盆地(耕雲寺より)

日	行事名	所在地	行事内容	頁
1	ハッサク		八朔(はっさく)とは旧暦8月1日のこと。全国的に、風避けの行事が多くある。東別院町・西別院町・宮前町宮川・本梅町西加舎などでは、この日は仕事を休んで、能勢の妙見さんへ参る。千歳町や畑野町千ヶ畑などでは神社でお千度を踏む行事が行われる。	
6	湯立	岩城神社 (千代川町北ノ庄)	釜に清水と酒を入れ、浄火を焚き湯を沸かす。小笹を湯にくぐらせ湯呪文を唱える。そしてこの笹を一本ずつ氏子宅へ配る。門前に笹を飾り付けると疫病にかからないといわれる。	P39
7	行者さん	湯井行者 (千代川町北ノ庄)	山頂近くに露頭する巨岩の岩影に役行者が祀られ、霊場となっている。除災や治病を願う人々が、多く登り参拝する。	
8	お薬師さん		薬師如来の縁日で、市内の各寺院で大般若經の転読などの法要が行われる。	
15	芋名月		満月の日に農作物を供える風習として、9月の満月は、芋名月、10月の満月は、栗名月・豆名月と呼ばれる。	P40
	秋の彼岸		おはぎ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。	P41