

一師業の禊家組行事にみられる行事食の変容について一
ノートルダム清心女大家政 ○岡井球美子 今田節子

目的 師業における禊家組は、200年近く前から各時代の生活背景の影響を受けながら引き継がれてきた。そして、祭典後の宴会料理の準備は禊家組の大きな役割りの一つであった。ここでは、禊家組行事の中で慣習化されてきた行事食に的をしぼり、その変容実態を具体的にとらえ、その背景、意義をもさぐってみたい。

方法 行事食に関する記録はほとんどみあたらず、古き達の記憶に頼らざるをえない。そこで、昭和54年以来行っている主婦・老人を対象とした聴取りを中心に調査をすすめた。

調査結果 現在、禊家組行事の中で用意されている料理は、「生酢(人参、大根、キュウリ、魚)」と、それに代る「菓子」である。しかし、戦前までは、「煮メ・丸寿しくこはだの姿寿し)・刺身・煮豆・生酢・おとり魚」と数種の酒肴料理が銘々に配られ、さらに、大皿や大鉢にも盛られ酒宴が開かれたという。その出席者は、ほとんどが男性で、住民にとって大きな楽しみの一つでもあった。ところが、第二次大戦を境として、この慣習は大きく変容していった。古老の話によると、生活が不安定であっても質素でもいいから行事を行ない、僅かでも行事食を作らうという住民の申し合せが行われたという。そこで、物のない時代、お金と手間をかけずに、だれもが材料を持ち寄って出来る「生酢」が作られたのであろう。その後、物質的に豊かな時代になっても、戦前の多種類の行事食は復活せず、生酢のみが引き継がれて今日に至っているものと思われた。その背景には、生活改善運動による不合理の解消、職業の多様化による年中行事の担い手の変化(男性から女性へ)、楽しみの増加などの要因が影響し合っているものと思われた。