

多武峰^{とうの}北山に伝承される祭事の食べ物

桜井女子短大 富岡典子

〔目的〕 前3報^{1),2),3)}において、多武峰談山神社の神饌「百味の御食」から古来におけるこの土地の食文化を検討してきた。しかし、神饌として盛られた食材はその当時どのように調理され供されたのであろうか。本報では、多武峰の村里に伝承される祭事の食べ物からも検討したいと考える。

〔方法〕 奈良県桜井市多武峰北山において、1995年10月28日の“秋祭り”および12月3日の“三日祭り”の行事より現地観察および聞き取り調査を実施した。

〔結果〕 多武峰北山は談山神社の北西に位置し、現在居住の集落は6軒である。全戸をもって宮座を組織し、村社手力雄神社を祀る。その神社の“秋祭り”には神饌として、鏡餅に柚、柿、茄子を各二つ添えたもの、赤飯、蒸し飯（飯御供）、搥り潰した枝豆をつけた里芋（芋御供）や牛蒡（牛蒡御供）、豆腐、こんにゃく、さらに塩鯖、甘酒が、また、“三日祭り”には、黄粉をまぶした里芋、牛蒡が奉獻された。これら芋や野菜は塩茹でにし、仕上げに青豆や黄粉をつける（これを「くるめ」という）調理法であった。蒸し飯を藁で巻いて杉板に詰めて押し飯にしたり、芋を串に刺す調製法は談山神社の神饌「百味の御食」の盛り方に類似する。さらに、談山神社近郷のムラを踏査し、古来の調理法を検討したいと考える。

- 1)日本家政学会第44回大会要旨集, 174(1992) 2)日本家政学会第45回大会要旨集, 169(1993) 3)日本家政学会第47回大会要旨集, 188(1995)