**黒川能の里王祇会館 - 紹介動画(5.独特の食を守り継ぐ黒川の人々)**

毎年2月に豊作を祈願する王祇祭で出される料理は、お祝いに欠かせないものとされています。黒川では古くから代々受け継がれてきた伝統的な料理です。地元住民は500年前のオリジナルの味を今も残しています。

祭りに参加する人々にとって、これらの伝統的な料理は、夜を通して行われる能の公演と一緒に楽しむ特別なごちそうです。中心的な料理は、春日神社神社の六つ目の紋章のような形をしたきりあえです。その材料には、クサソテツやクルミのほか、女性の教区民がこの年に集めた山菜が含まれています。きりあえには、細かく刻んで醤油で味付けした大豆を添えます。梅、納豆、ササゲ、野菜のお漬物を添えて食事を完成です。

王祇祭は、お祭りの期間中、豆腐が豊富にあることから、通称「豆腐まつり」としても知られています。豆腐は神々への神聖なお供物と見なされており、テーブルを飾るすべての料理のハイライトです。宴会の際に出される名物である「しみ豆腐」もそのひとつです。

王祇祭で提供される特別な食事は、黒川の重要な伝統文化の中で大きな役割を果たしています。

【暗転】

黒川能は日本の重要無形文化財に指定されています。春日神社にある地元の守護神(王祇様)への信仰に支えられ、神事の一環として地元の農民から代々受け継がれてきました。

黒川能の出演者は、上座と下座の2つのグループに分かれています。

黒川で毎年開催される最大の祭りである王祇祭では、地元の長老たちの家に神々が招かれます。能はその神々に捧げられ、夜通し彼らへの供物として演じられます。

王祇祭が近づくと、しみ豆腐は手作業で作られ、祭りの宴会でゲストや演者に提供されます。準備はお祭り関係者の親戚が行います。合計1万個の豆腐を串に刺して炉床で焼きます。これを手伝ってくれるのは、幼い子供からお年寄りまで様々です。

【背景会話】

薪は慎重に炉床に置かれ、人々は段ボール、タオル、帽子、作業用手袋を使用して火の周りに座り、熱から身を守ります。反対側にいるボランティアへの合図として竹の棒が振られ、豆腐の準備が整ったことを示します。誰もが賑やかな雰囲気を楽しんでいます。

歴史的に、しみ豆腐の食べ方は、座によって異なります。今日のイベントでは、下座の人たちが冷たい豆腐に温かいスープをのせて楽しんでいます。

【背景会話】

上座の人は、醤油、酒、くるみ、海苔、山椒のタレに漬け込んだ後、しみ豆腐を熱く食べます。

【背景会話】

【暗転】

王祇祭は春日神社で毎年開催される最大の恒例の祭りです。その成功は、黒川能の公演と祭りの準備への住民の献身によるものです。

黒川能の神事や公演から宴会での個性的な料理まで、王祇祭のあらゆる面で長い歴史があります。

食材や料理の作り方は、黒川の自然環境と深く関わっています。出来上がった料理は、地元の神事や黒川能とも絡み合っています。王祇祭のこれらすべての側面は、500年以上の歴史を有しています。

料理は、住民やその親戚、お祭りの運営関係者など、さまざまな人が丁寧に手作りしています。黒川の人々の協力により、黒川能とともに王祇祭の個性的な料理は守り続けてられていきます。