

小浜の年中行事と食

小浜において食は、年間を通じて地域の集まりや特別な催しの際に大きな役割を果たしています。恵みをもたらしてくれる自然に対し感謝を示すため、食物が神聖な役割を果たすこともあります。食は、社交に欠かせないものとして人々の交流を深め、人々の健康を保ち、食をもたらす陸と海を私たちに結びつけ、地域的な繋がりをもたらします。小浜には地域とその土地の食物との密接な繋がりを表すいくつかの行事があります。

早春には加茂神社で「加茂神社のオイケモノ」と呼ばれる占いの儀式があります。神饌と種子や根菜や果実などの七種類の食べ物が木の箱に入れられ埋められます。一年間地中に埋めた後、箱を掘り起こし中身を調べ、次の農作の豊凶を予想するのに使われます。

祇園祭は毎年夏に行われるお祭りです。この祭りは京都発祥で、古来より悪霊や怨霊を祓うために行われるお祭りです。装飾され意匠を凝らしたお神輿を町中へ運ぶ、担ぎ手は力をつけるために「がわら豆」(大豆、ワカメ、蓼の葉の料理)を食べます。「ゴク」(真菰の葉に包んだご飯)も、悪霊と病気を祓うために、祭りの期間中に食べられます。

8 月には祖先を悼むためのお盆祭りがあります。死者のために食べ物と団子を皿に載せて家の神棚に供えます。海沿いの集落ではお供え物は伝統に従い、若狭湾より色とりどりに飾られた船に載せて、海に流されます。

神社の氏子たちは、夏の終わりに集まり「酒事(サカゴト)」と呼ばれる行事を行い、収穫の無事を祈ります。一緒に男性たちは酒を飲み、幸運をもたらすと信じられている干しイカと昆布をおかずにつまみます。このような行事は地域の人々の絆を深めます。

秋にはいくつかの神社で「秋祭り」として知られている季節のお祭りがあります。人々は今年の収穫に感謝を捧げます。焼鮎や稲穂などの供物が神々に捧げられます。塩で味付けされた枝豆、大根の葉、金時芋など伝統的な食べ物が食べられることもあります。

11 月から 2 月にかけては、様々な地域で山の口講のための特別な供物が山の女神とその 32 人の子供のために捧げられます。供物は捧げる山によって少しずつ異なりますが、おおかた団子と蜜柑が含まれます。多くの場所では山の口講のための団子は、通常の作り方ではなく、蒸さずに作り、米を粉にし、ところによっては、米を柔らかくするために酒を入れて作ります。