

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、クサソテツやクルマミのほか、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ます。