

鶴岡食文化創造都市推進協議会 - 英語webサイト（黒川能と食文化について）

能は、今日行われている演劇芸術の最も古い主要な形式です。黒川の春日神社に所属する何世代にもわたるメンバーは、500年以上にわたり、この芸術形式の独自の作品である黒川能の保存に取り組んできました。

黒川能は、現在の五流能に似ていますが、独自の伝統があります。公演は、神道に関連する独特の儀式的側面を保持しています。

能がいつ地元に着いたのかは不明です。しかし、江戸時代の初め（1603年から1867年）にはタユの記録があります。さらなる証拠は、室町時代（1336–1573）の終わりに芸術形態が存在したことを示しています。国の重要文化財に指定されている、後期に織られた現存する能楽衣装が3つあります。黒川能自体は1976年に重要無形民俗文化財に指定されました。

春日神社のメンバーは、上座と下座の2つのグループに分かれています。それらは一緒になって、主にグループの座長によって管理されている能座グループを構成します。大人と子供を含む約150人の演者が、約250の伝統的な能面と500以上の衣装を使って540の能と50の狂言を演じます。

食とパフォーマンスが織り成すもの

黒川能は春日大社に祀られている神々への供物として行われます。毎年2月1日と2日に開催される神社の本祭「王祇祭」では、夜通し黒川能が行われます。演者は、元の宗教や文化に基づいたお祭り料理、禅仏教の理念に基づいた伝統的な菜食主義の料理である精進料理をベースにした行司食のお祝いの食事を楽しみます。行司食は、野菜や庭のフルーツなど、地元で一般的な食材を使用しています。

王祇祭で出される料理は、何世紀にもわたって地元住民が採餌してきた山菜など、旬の食材を取り入れた料理です。料理は、参加者の家族の幸福への願いを表現することを目的としています。

何世代も前に、料理は過去の祝福への感謝のしるしとして神社の神々への供物として提示されました。彼らの準備と発表には、将来の豊作を求める儀式も含まれていました。今日、料理は祭りの期間中に食べられる象徴的な食べ物となりました。

祭りの食事の準備は非常に労働集約的です。一部の料理の材料は、成長、収穫、準備に1年もかかります。食事の中心となる豆腐は、その精神的な意味から特に重要です。昔、村人たちは厳しい冬の時期に動物性たんぱく質の代わりに豆腐を用意して食べていました。この慣習は、神社の神々への彼らの献身を示すと信じられていました。王祇祭では、この特別な豆腐が食事の一部として提供されることから、地元では豆腐祭りとして知られています。

1500年頃から、祭りに先立ち作りたての豆腐を屋外の冷気に吊るし、自然乾燥させる手法を守っています。乾燥すると、1万個もの豆腐を大きな炉床で熱い石炭の上で焙煎します。ごぼうの茹でた根に豆腐の炒め物を加え、お祭り

で出される2品の目玉になります。上座は、クルミと山椒を含むソースで温かい豆腐を提供し、下座は、酒で味付けした温かいスープに醤油と山椒を加えます。

祭りで提供される追加の料理には、キリアエが含まれます。これも座ごとに異なる方法で提供されます。上座は地元産の味噌を、下座は醤油をかけています。その他、漬物、秋に収穫した干し柿、醤油で味付けした山菜の煮物などがあります。

食べ物はお祭りの儀式の不可欠な部分であるため、神社のメンバーは協力して料理の準備に使用される技術を保存します。同様の技術を使用して、山菜に大きく依存する地域的に重要な精進料理を準備するのです。