**節慶活動與飲食**

在小濱，飲食在集會和慶典活動上有著重要地位。飲食不僅對身體健康至關重要，還擔負著人類感恩自然的神聖職責。飲食是社會活動中增進彼此的交流不可或缺的一環，食物更是大地、海洋與人類之間的饋紐帶。小濱地區的諸多慶典活動都顯示出地區與飲食間有著密切聯繫。

初春時分，加茂神社會舉辦占卜農作物收成的祭神儀式——「加茂神社埋種」。神社把七種種子、根莖蔬菜和果實放進木箱，埋進土裡。一年後，挖出木箱並觀察種子的發芽情況，以此預測當年農作物的豐收情況。

7月盛夏，小濱會舉辦祗園祭。該祭典起源於京都，目的是驅除惡鬼和冤魂。祭典期間，抬神者抬著裝飾考究的神輿（神轎）在城中巡遊，還會吃瓦豆（用大豆、裙帶菜和水蓼葉製作而成）以增加體力。除此之外，人們還會吃一種名叫「Goku」（用茭白葉包裹的米飯）的飯團，以求驅除惡鬼和疾病。

8月，在小濱會舉辦祭祀先祖的盂蘭盆節。人們用各種各樣的料理和團子（糯米粉製成的日式點心）來供奉逝者。在若狹灣沿岸的部分村落，人們會按照習俗將貢品放在裝飾成色彩鮮豔的船中，放入大海讓其隨波逐流。

在夏天即將結束之際，信奉相同神祇的人們會舉辦名為「酒事」的祭祀活動，祈禱秋收順利。男人們相聚一堂，用魷魚乾和海帶佐酒，以期好運。這類活動活動加深了當地居民之間的關係和感情。

秋天，小濱所有神社都會舉辦豐年祭——「秋祭」。人們將烤香魚和稻穗等作為貢品獻給諸神，感謝諸神賜予人們五穀豐登。慶典期間，鹽煮毛豆、蘿蔔葉和蕃薯等傳統食物有時也會出現在人們的餐桌上。

11月至次年2月，很多地區會在「山之口講」（感恩山神的活動）時，向山嶽女神和她的32個孩子獻上特殊供品。各山的供品雖略有不同，但大都是團子和桔子。「山之口講」中準備的團子與一般用蒸熟米飯做的團子不同，須將白米磨成粉後再進行製作。在有些地方，為了讓米變軟，還會在米中加入酒。