

# 結 yui

## 八十八膳献穀会 会報

第 漆 号

十一月 えびす講  
 神棚のえびす様の前に、器に入れた  
 生きたどじょうと一升俵にお金を入  
 れて、お供えする。料理は「里芋の  
 お煮しめ」「煮魚」。

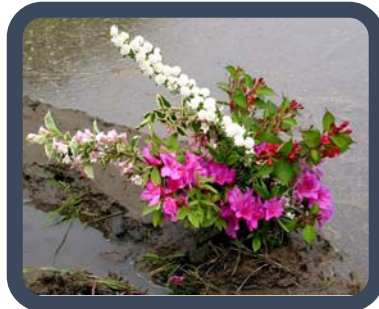
以上のような年中行事に際し、鈴  
 木家ではこのような“おもてなし”  
 料理を伝えてきたと母に聞いた。自  
 分が知らなかったことが多々あり、  
 驚くと同時に今後ともこの伝統行事  
 (料理)を末ながく続けてゆきたいと  
 新たに感じた。

(献穀会 賛助会員  
 いわき市平下平窪字鍛冶内)



### 献穀会年間行事

- 5月1日 八十八膳献穀会 総会
- 5月23日 田打祭
- 5月28日 御田植祭
- 8月中旬 注連縄奉製勉強会
- 9月15日 飯野八幡宮 古式大祭  
八十八膳献饅神事
- 9月下旬 抜穂祭
- 10月下旬 芋煮会
- 11月上旬 研修旅行
- 12月下旬 飯野八幡宮 新嘗祭
- 12月上旬 忘年会
- 1月上旬 農立神事



### 献穀会におもう 閑場 孝和

それは、私が学生であった四十五、六年前のことである。「神道学」の講義を受けていたときに、教授から突然「君は「平」だったね。それでは飯野八幡宮を知っているね。あそこは文治年間に始まり八百年の歴史を持ち、近世には神領四百石の御朱印を与えられ、領主から黒印地五十石もあたえられたところだよ。」といわれ、さらに古くからの行事を顕著な形で今に残している由緒ある神社であることを聞いて驚いた覚えがある。

八幡宮との繋がりは誕生のお宮詣りから始まり、七五三の祝や九月の例大祭の参拝などで、祭りごとに参道に並んだ出店での買物が楽しく笛や太鼓などを買い求めた記憶が今でも鮮明である。また成人してから初詣は欠かしたことはなく、宵のうちから街にこもり飲み明かしての初詣を楽しんだことも度々であった。そのうち、八幡宮の古い歴史の重さや祭典の荘厳さなどを徐々に知るにつれて、境内に入ると自然と神威を敬う心境になっていくことに気付くようになった。

八十八膳献穀会の諸行事は、宮司飯野家に伝わる「定式扣」と呼ばれる八幡宮の年中行事を記した文献に、八十八膳献饅の次第が詳細に記されていることから、その古例を正確に伝えて行くことへの思いから発足したものである。献饅される食材は、山芋、里芋、青さや豆、かじめ、大根、みょうが、わらび、ずいき、強飯、餅などである。いずれも古くから滋養と強壮に富むものとして知られ、家にあつてはこれらの食物を永年食することによって家人が健やかに過ごせるという、その価値が分かって神饌品として選択されたものがあるまいか。

### 入会案内

飯野八幡宮八十八膳献穀会 会員募集

- 奉耕会員 二十五名
- 賛助会員 五十六名
- 特別会員 八名

飯野八幡宮の古式大祭で行われる八十八膳献饅神事は古くから連綿と受け継がれてきたもので、県の重要無形民俗文化財に指定されております。

八十八膳献饅神事を永く守り伝えてゆくために、八十八膳献穀会を発足させ、神饅田を設けて、田には糯米を作り、畑では野菜等を栽培し、御神饅として奉納しております。

この御奉仕を通じて、日本の伝統的な農耕儀礼の復元と、風土に根ざした農業文化を、新しい世代が理解してさらに受け継いでゆくことを願っております。なにとぞ、私共の活動をご理解頂き、多くの皆様にご入会くださるようお願い致します。

### 結 yui No.7

発行日 平成15年5月28日  
 発行所 八十八膳献穀会

〒九七〇一八〇二六  
 福島県いわき市平八幡小路八十四  
 飯野八幡宮 社務所内  
 TEL 〇二四六—二一—二四四四  
 メールアドレス iino@jinja.jp  
 飯野八幡宮 web  
<http://www.noteplan.net/8man/>  
 発行責任者 飯野 光世



次に濁酒のことであるが、八十八膳神饅の形態は大方復元されたが濁酒の調製がまだ充たされていない。八十八膳献饅のために一夜酒として濁酒を醸していた昔に立ち返り、是非その実現を望むものである。白丁姿で氏子が神殿内に運んでお供えした神饅は、祭典終了後撤下され直会で頂く。御神酒として頂いた濁り酒を列した人々と酌み交わすひと時などは、まさに神人合一の境地にあることを深く感じさせる。

これからも風土に根ざした伝統文化が新しい世代にも理解され、いつまでも護持されるようお願いしつつ、会員として尽力して行きたい。

(献穀会 奉耕会員)

## 定式扣にみる 「酒」 飯野 光世

飯野家文書の中に文化六年（一八〇九）に書き写したと思われる「定式扣」があります。これは拙者（宮司）という一人称で「元旦早朝・・・」から書き出され「大晦日夜・・・」まで記された八幡宮の年中行事記録です。

例祭の八十八膳神饌行事の内容が詳細に記録されています。このなかで今回は特に「酒」に関して若干の紹介を試みようと思いません。

記録の中には「神酒」「試楽酒」「御酒」「濁酒」「御太平壺之酒」「一夜酒」など酒のつく言葉が記されています。内容的にはそれぞれ使い分けされているようですが、今回は「一夜酒」について概略述べてみたいと思います。

この「一夜酒」は一夜で醸す酒のことで、今でいう甘酒の類とされます。一説には古来巫女が飲んで醸した酒をお供えしたとか。新嘗祭でも収穫されたばかりの新米と、これを使って醸造した「白酒」と「黒酒」と呼ばれる酒が供えられています。「白酒」は白濁した酒で、「黒酒」は「白酒」に久佐木という植物を蒸し焼きにして炭化させ粉末にした灰を加えた黒灰色の酒です。一夜酒はこの「白酒」と思われます。

古来一夜酒（甘酒）は夏の飲み物として七夕の時などに楽しんだようです。

「いかにしてひと夜ばかりの竹葉に  
みきという名を残しそめけん」（新葉集）

アルコール分は無くても「みき」という語源は神事との関わりなのかから生まれたようです。

話は脱線しますが、「黒酒」に加える「久佐木」という植物についてすこし調べてみました。



Clerodendrum (クレロデンドラム)  
クマツヅラ科。  
熱帯、亜熱帯に400種以上ある。  
和名 クサギ属 / 英名  
glory. bower, Kashmir. bouquet, tube. flower  
中国名 大青属

属名は、ギリシヤ語 Kleros（機会、運命、の意）と darion（木、の意）に由来し、本属のある種を呪術に用いたことにちなむとも、医薬として優れた効果を持つことにちなむともいわれる。と、植物図鑑に載っていました。この植物は臭いが強く「臭木」などともいわれています。なかなか奥が深そうです。

祭典に神主はお神酒をお供えし、祭典が終わるとお供えしたお神酒をお下げし、直会でご神氣のこもったお神酒を頂く。太古より連綿とつづく所作はまさに「神人合一」の境地で、このような文化を大切に伝えていきたいとおもいます。

（飯野八幡宮 宮司）

## 鈴木家のハレ 鈴木 義直

献穀会の会員になり農耕儀礼に携わってみて非常に興味を覚えたので、鈴木家の伝統行事に関わるハレのふるまいについて改めて調べてみた。

正月 三が日

元旦は氏神様である諏訪神社に家族揃って参拝し、一年の平穏を祈願した。子供の頃、御神酒を頂いてみかんとするめを貰い普段とは違う感覚を覚えた。諏訪神社から家に帰るとおせち料理が整えられていた。まず当主が年賀を述べ、一同が御神酒を頂き新年を御祝いする。

料理は「昆布巻き」「紅白かまぼこ」「ゴマメ（小さい魚）」「黒豆」「数の子」「にんじんと大根のナマス（酢のもの）」「きんとん」「煮魚（赤次）」「お雑煮」「おしるこ」がふるまわれた。このような幼少の頃の体験は、今の私の規範となっている。

三月 雛祭りには「紅白大福」「ちらし寿司」「マグロの刺身」「ポテトサラダ」「とりのから揚げ」「フルーツみつ豆」。

五月 端午の節句には「柏餅」「カツオの刺身」「ちらし寿司」「ポテトサラダ」「とりのから揚げ」「フルーツみつ豆」。



写真 おだつ様



田植えには「山菜のお煮しめ」「カツオの刺身」「焼き魚」「ポテトサラダ」「いなり寿司」「カツオやきづけ（揚げて煮込んだもの）」。

九月 秋祭りには、他家に嫁いだ娘が家族で里帰りして料理をご馳走になる。料理は「ませご飯（にんじん、ごぼう、あぶらあげ、鶏肉、しいたけ）」「お煮しめ」「ポテトサラダ」「トンカツか鶏のから揚げ」「きゅうりの酢の物」「みつ豆」「刺身」「あんこもち」「きなこもち」「しよらがもち」。

十月 稲刈りには「赤飯」。

十月十五日には氏神様、山ノ神（おだつ様：御蛇？）、井戸神様、火の神様へ、新藁の注連縄をつくり御幣を奉りお祀りする。食事は赤飯。なお、おだつさまは小川江筋漕がいに工事の際に、蛇がたくさん出て工事が進まなくなったため、蛇を鎮めるため奉ったものである。

次ページへ