

四季の行事と食生活

(松江・八東地区)

	月	日	行 事	行 事 食	行事食に関するいわれ
春	3	21	彼岸	<ul style="list-style-type: none"> ●牡丹餅 ●精進料理 	春分の日を彼岸の中日といい、その前後3日間を加え、1週間祖先の供養をする。わが家の仏様は勿論、親戚の仏様も拜みに向向く。お墓には新しい花・しぶき・茶を飾り、お寺の位牌には果物お菓子等をお供えする。
	4	3	雛さんの節句 (雛祭り) (桃の節句) (雛の節句)	<ul style="list-style-type: none"> ●毬餅 ●砂糖打ち ●ハコ餅 ●花団子 ●菱餅 ●よもぎ餅 ●雛の貝 ●型まんじゅう ●赤飯 ●甘粥 ●いり米 	よもぎの芽を入れたよもぎ餅を作ったり、赤飯や甘粥を作り、雛壇にお供えして、女兒の健やかな成長を祈る。雛壇はこの桃の節句より大分前に作るが、終わると何時までも仕舞わないと婚期が遅れると云われている。 雛人形、特に土天神などを雛壇に飾り、色付きの菱餅や団子型で起こした色まんじゅうなど供えて祝った。
			黒焼き祝い	<ul style="list-style-type: none"> ●あごの黒焼き 	初漁のあったとき、あごの黒焼を恵比寿様、龍宮様にお供えしてから、みんなで頂き、その後で酒盛りをして祝う。
	5		ホーランエンヤ	<ul style="list-style-type: none"> ●餅 ●赤飯 ●煮鰯 	12年毎に行われる祭である。松江の城山稲荷神社の御神霊を東出雲町出雲郷の阿太加夜神社へお迎えし、7日間の大祈禱が行われる。「ホーラエンヤ、エンヤサーのサー」の囃子やそれにあわせた華麗な踊りを披露して湖岸の人たちに熱狂的な祭の気分を満喫させる。
		5 月 中 ころ	苗代の祝い	<ul style="list-style-type: none"> ●焼米 	重箱などに入れて、神さんに供え、はしまやおやつにする。
夏	6	5	端午節句	<ul style="list-style-type: none"> ●かたら巻 ●しば餅 ●笹巻 ●かたらまんじゅう ●しばまんじゅう ●柏餅 	男子の健やかな成長を祈る男の節句、鯉や幟りをたてる。 よもぎや菖蒲を屋根に立てる。 菖蒲やよもぎをお風呂に入れて入浴する。勝負に勝つと言から女は菖蒲で髪を結び、男ははちまきにしたり、徳利に菖蒲を立て菖蒲酒にしてお祝いをする。笹の茹で汁を家の回りに撒いておくと虫避けになる。

四季の行事と食生活

(松江・八束地区)

	月	日	行 事	行 事 食	行事食に関するいわれ	
夏	6	上旬	しろみて	<ul style="list-style-type: none"> ●あごのはんべん ●あごの酢物 ●みょうがたけの酢物 ●赤飯 ●餅 ●散らし寿司 ●おはぎ 	田植えのごをしてもらった人を呼び、酒・魚でもてなす。	
	7	7	七夕	<ul style="list-style-type: none"> ●さざえ飯 		
		7	盆	<ul style="list-style-type: none"> ●小豆団子 	小豆団子を神・仏に供え、こどもは、「七へん食って七へん泳ぐ日」といってよく食い、よく泳いだ。	
		12	盆	<ul style="list-style-type: none"> ●おちご団子 		
		13	盆	<ul style="list-style-type: none"> ●迎え団子 ●ところてん ●麩の浸し ●かぼちゃのおごち炊き ●まざりざい 	ところてんを鏡に見立てて、大きく四角に切って里芋の葉に載せて供える。	
		15		<ul style="list-style-type: none"> ●盆鯖 ●こわ飯 		
			土用の丑	<ul style="list-style-type: none"> ●ニナ貝の味噌汁 ●川魚 ●タニシの煮つけ ●鰻の蒲焼き 	ニナ貝・たにし・川魚などを採って、夏バテを防ぎ栄養源にして食べた。 鰻を食べて、栄養補給をして夏バテを防ぐ。この時に紫陽花の花を切って、家の南の方角に吊るしておくとおと小遣いに不自由しないと云われている。	
		8	6	七夕祭り	<ul style="list-style-type: none"> ●果物 ●野菜 	里芋の葉にたまった朝露を朝早く起きて、持って帰り、水の代わりに硯に入れ、すってこの墨で短冊に願い事を書き、笹竹に飾る。この時期に採れた西瓜など果物や野菜を飾り後で頂く。
			13	盆	<ul style="list-style-type: none"> ●迎え餅 ●素麺 ●煮物 	8月13日の夕方家のまわりで火を炊き祖先を迎える。夏の野菜でごちそうを作る。小豆やきな粉をまぶした迎え団子を作って仏壇に供え頂く。

四季の行事と食生活

(松江・八束地区)

	月	日	行 事	行 事 食	行事食に関するいわれ
夏	8	14	盆	●赤飯	
		15	盆	●ぼた餅 ●餅 ●精進料理	15日の夜には白粉抱けの送り団子を作り仏壇に供える。
		16	盆	●送り団子	16日の早朝、仏様のおみやげとして里芋の葉で送り団子を包み、川辺に送る。 麦わらで小さなシャーラブネを作り、供え物をのせ流すところもある。
		28	穂掛祭	●寿司 ●刺身 ●赤飯 ●煮魚 ●餅 ●酢物 ●煮物	揖屋神社の1年間を通して、一番大きくにぎやかな祭である。 各地区から、提灯等綺麗に飾った車をだし、子供大人一緒に笛や太鼓で揖屋のまちを行列して歩く。
秋	9	1	八朔	●桃 ●団子 ●牡丹餅	夏の作物の収穫を神に告げる日。この日桃を食べると邪気を払うといわれている。
		15	満月の夜 (玉湯町)	●月見団子	月見芋の明月とも言い、新しい里芋を掘り、これを味わい、月見団子やすずきを飾って満月を眺めるといった風景である。
		23	彼岸の中日 (東出雲町)	●おはぎ ●赤飯 ●精進料理	春の彼岸と同じく秋分の日が彼岸の中日で、その前後一週間仏様の供養をする。やはり親戚にも出向き礼拝する。 お寺の位牌堂にお菓子、果物、お茶等諸々の物をお供えする。
	10	氏神の秋祭	●あん餅 ●とりつけ餅 ●板かまぼこ ●魚料理 ●赤飯 ●煮物	町内各地にある神社の(氏神さん)の大祭が行われる月である。 祭には親戚縁者が、大風呂敷に持参の土産物や泊り着などを包み、子連れ孫連れで行ったり来たりした。ごちそうも、あん餅やとりつけ餅、大小様々の魚、板かまぼこ、しとかまぼこ等の年に一度の大ごちそう。 そして飲めや歌えのにぎやかさで、お客のもてなしはなかなか大変であった。	

四季の行事と食生活

(松江・八束地区)

	月 日	行 事	行 事 食	行事食に関するいわれ
秋	10	氏神の秋祭		夜は神社の神楽殿で地方の能神楽や、子供の喜ぶ屋台店など一年中で最大の楽しみであった。今日では、簡素なことになりつつあるが故郷をもつ者の楽しい氏神行事として続くであろう。
	11	亥の子	●餅 ●小豆飯	11月の最初の亥の刻に亥の子餅を食ひ、亥の子の祝をした。家では餅をついたり、小豆飯を炊いたりして、無病息災、子孫繁栄を祝い念じた。なお、この日には、菜畑には入らぬ風習もあった。
	24	大師講	●団子汁	大師団子、大師講団子などともいい、俵型の生粉団子を月の数だけつくって我が家の神仏に供え、その後でその団子を小豆汁で食した。大師講は、聖徳太子さまへの報恩、あるいは太子の徳を偲んでの祭り。
	25	おいみさん	●餅 ●赤飯 ●きんつば ●手打ちそば ●けんぼなし	農作物の豊作を神に祈って祝うお祭りで、米、かぶ、大根その他諸々の物を揖屋神社に奉納する。
	26	カラサデ (鹿島町) 佐太神社	●小豆飯	神等去出の晩は小豆飯をつくって祝った。この晩に行けば神が尻をなでるといった伝説もある。11月26日つまり神々のお立ちの晩である。
	29	荒神祭 (八雲村)	●ブリの刺身 ●あら汁 ●大根の煮なます ●赤飯 ●あん餅	大根のなますにぶりのはらわたをいれて煮る。
冬	12 1	ひざ塗り	●ぼた餅	この日を膝塗りの日といってぼた餅をつくって神棚に供え、このぼた餅を膝やひじ、鼻の頭などに付け、師走の忙しい月に倒れて膝や出っ張った所を擦りけがをせぬように祈った。
		野山じまい (島根町)	●五目飯	12月はじめまでしおけめし(塩気飯)を靱の神様にお供えし、取り入れに手伝ってもらった人を招き、酒魚でもてなす。

四季の行事と食生活

(松江・八束地区)

月	日	行 事	行 事 食	行事食に関するいわれ	
冬	12	8	針供養	●焼餅	この日は針の供養の日である。 1年中使用した針箱を床のうえに飾り、1日中休ませて縫物はしない。女の休日でもあった。 また八日お焼とってあん入りの焼餅をつくりこれを針箱に供える。 折れ針など使い古した針を焼餅にさし感謝の意をこめ、危なくないところに埋めた。
		22	冬至	●豆腐 ●かぼちゃ	太陽暦では、12月22、23日頃で1年中で昼が一番短い日である。 この日をとうじとうやとって、豆腐を食う習わしがある。 風邪をひかない為にゆず湯にはいる。
		31	大年	●年越しそば ●煮物	細長くのびるそばに長寿と家庭の幸運をお祈りして年越しそばを食べる。
	1	1	正月	●いわい(祝) ●なかいわい(中祝) ●ちからいわい	祝い餅 お供え 鏡餅ともいう。
				●おせち料理 ●カズノコ ●カランマ ●黒豆 ●赤貝 ●煮メ ●雑煮 ●小豆雑煮 ●醤油雑煮	家々によりその内容は多少異なるが、原則としてカズノコ、カランマ、煮豆の3品だけは、たいてい用いる。
		7	七草	●七草粥	米、大根菜、ほうれん草、蕪菜、芹、春菊、葱、高菜、杓子菜等の内の7種 朝食に七草粥を祝う。
		11	帳開き	●小豆雑煮	米の粉で団子をつくり小豆汁をかけて供える。 商人は、大福帳を新調し、農家は、契約を新たにした。
		20	はつか正月	●大根なます	商いが繁盛するようにと、スルメを入れた大根なますを山盛りにして神前に供えた。一般に黄粉をつけた湯煎餅を食べる。

四季の行事と食生活

(松江・八束地区)

	月	日	行 事	行 事 食	行事食に関するいわれ
冬	1	21	古伝祭 (宍道町)	● 6升6合の餅	
			初午	● いり米	2月の最初の午の日で初午祭として各地で稲荷神社の祭が行われる。
				● 小豆飯	家庭でもいり米や小豆飯をつくり稲荷神社に参拝する。
	2	3	節分	● 大豆	豆まきは、出雲では応永年間から行われ、徳川中期に普及したといわれる。 年の数だけ白紙につつんだ豆と人がたをもって、氏神へ参拝する。
			● 餅	農家の神(土の神)として崇拝する。 五穀豊穡を祈り餅をついて供え、この日は土耕や山仕事をしない風習がある。社日は、3月と9月の彼岸の中日に最も近い戊巳の日である。	

参考文献

島根町誌

玉湯町誌

祝い食文化 東京美術選書 松下幸子著

修訂 出雲風土記参究 松江今井書店 加藤義成著

四季の行事と食生活

(安来・能義地区)

	月	日	行 事	行 事 食	行事食に関するいわれ
春	3	中旬	社日講	<ul style="list-style-type: none"> ●おはぎ ●精進料理 	春分近い戌の日に社日神社にお参りしお札を頂き、家の柱または壁にはり女性がお札の真向かいに座って直会をする。 (女性の生理の不浄を清めるのが目的の祭)
		21	彼岸	<ul style="list-style-type: none"> ●ぼた餅 ●赤飯 ●餅 	彼岸の入りには、ぼた餅を、中日には赤飯を作り仏前に供え、お寺やお墓にお参りする。
	4	3	雛まつり	<ul style="list-style-type: none"> ●いり米 ●草餅 ●白酒 	3月25日頃から天神さんやお雛さんをだし、梅や桃の花を飾り、いり米、草餅を供え子供本位のお祭りをして白酒をいただく。初節句の家では親類から天神さんやお雛さんをもらうのでそうした人を招いて季節の素材で作ったごちそうをいただく。また、初嫁はその年の節句に嫁の里に夫婦揃って節句の礼に行く習わしがある。
		8	花祭り	<ul style="list-style-type: none"> ●甘茶 	お釈迦様の誕生日で、お釈迦様の像を飾り、参拝者はこれに甘茶をかけておがみ、甘茶をいただく。
		中旬	社日桜	<ul style="list-style-type: none"> ●寿司 ●山菜料理 	桜の花が満開になるときに、寿司、かまぼこ、山菜料理等ごちそうを作り春の一日を桜を見ながら骨休みとして楽しく過ごす。
		24	縄久利祭	<ul style="list-style-type: none"> ●山菜料理 	牛馬の守護神で地元だけでなく仁多郡、日野郡、備中、備後辺りからもお参りがある。殊に、花笠神事は稀な神事で氏子は数日前から五色の花を作りこれで作った花ぼこを奉納する。 神事が終わると、この花を持って帰る牛馬の守りとする。
		下旬	田植え	<ul style="list-style-type: none"> ●田植え料理 	田植えをする前に、田に粟柴を立てその木に七株の苗をかけ、蒔の葉に白米をのせて供えた後炊き、みょうが、蒔、スルメで煮メを作って田の神に供えてからいただく。
	5	1	八十八夜	<ul style="list-style-type: none"> ●餅 ●ぼた餅 	立春から八十八日目に当たる日でこう言われる。また、八十八夜の別れ霜とも言い降霜がなくなる目安とした。餅、ぼた餅を作って祝うのが普通である。

四季の行事と食生活

(安来・能義地区)

	月	日	行 事	行 事 食	行事食に関するいわれ
春	5	11	お伊勢さん	<ul style="list-style-type: none"> ●山の物 ●海のもの ●里のもの ●玄米 	<p>今津の伊勢神社のお祭りでは、参拝した人は、まむしよけとして神社の床下の砂を持って帰り畑に蒔き、農作業が無事に終わることを念じた。 (以前は、玄米を炊いたが近年は白米を炊く)</p>
			上旬 田植の初植	<ul style="list-style-type: none"> ●初植え料理 ●えんどう飯 	<p>田植の初植で、栗の木の枝に御幣を飾ったものを田に立て12株(うるう年は13株)の苗を植へ、山入りしたときの槇の枝で御飯を炊き、正月の時の飾り昆布、スルメ等で料理を作り田の神様に供える。</p>
			中旬 植え祝い	<ul style="list-style-type: none"> ●砂糖餅 	<p>田植後、砂糖餅を作ったり季節の素材で作った煮物、酢物等を持ちより田植の労をねぎらった。</p>
			下旬 田植え時のはしま 関参り	<ul style="list-style-type: none"> ●焼き米 ●うちご団子 ●寿司 	<p>種もみの残りや焼き米を作ったり、これに砂糖をまぶした砂糖打ちを田植後作りおやつとして食べた。</p> <p>乾燥大豆を粉にし、つなぎに山芋をいれて団子を作り味噌汁として出した。大変手間のかかる料理なので、とてごちそうであった。</p> <p>田植が終わると、虫避けの神様として名高い美保神社に参拝し山菜料理、虫害なく稲が実るように祈願し、神札、神、神水を受けて帰る。神水は田の水口に散布し、神札、神は竹に挟んで田の隅に立て虫避けとした。 この時、竹で編んだ飯ぞうきや手かごを求めるのが常だった。</p>
夏	6	5	端午の節句	<ul style="list-style-type: none"> ●ちまき 	<p>5日は端午の節句で、笹巻の団子を作って供える。男の子のいる家ではこいのぼりを立て、家の軒先に菖蒲、よもぎを飾り、悪魔避けとした。また、菖蒲湯をわかして入浴し、無病長寿を祝う。この日山芋を食べると長命するといわれている。</p> <p>所によっては、菖蒲、よもぎ、萱を小束にして屋根にあげた。これは菖蒲は勝負に通じ、よもぎと萱は、よもかや(まさかの意)に通じ、まさか勝負に負けまいと願うのを込めたものである。</p>

四季の行事と食生活

(安来・能義地区)

	月	日	行 事	行 事 食	行事食に関するいわれ
夏	7	7	七夕	<ul style="list-style-type: none"> ●赤飯 ●山菜料理 	<p>竹に五色の短冊を飾り緑に机をだして西瓜、瓜、トウモロコシ、トマト等を供え星祭をする。あくる日の未明にこの笹を川原に立てる。また、この日は、硯の掃除をするものとされている。</p> <p>(前日に硯を洗い、当日、朝露をくんで墨を摺って短冊に書いた。この時、字が上手に書けるようにという願いと、七夕に織り姫と牽牛が無事に会えますようという願いにを神様に祈るように気持ちで書いた。)</p>
		5	れんげ祭	<ul style="list-style-type: none"> ●麦粉 ●麦団子 ●ぼた餅 ●赤飯 ●うどん 	<p>祇園祭とも言い、この日は仕事を休む。元来、祇園さんの祭礼だが、氏子のある神社ではどこでも行う。神前に新麦を供え、家では麦団子、ぼた餅、赤飯を作って神さんに供える。</p> <p>(昔は米、麦は貴重品であったので米や麦で作った食べ物は、御馳走であった。)</p>
	8	7	萩の節句	<ul style="list-style-type: none"> ●萩酒 	<p>7日を萩の節句と言って、昔は長寿を祝って萩酒を供える。このころからお盆の墓掃除が始まる。</p>
		13	盆	<ul style="list-style-type: none"> ●供え物 胡瓜、果物、茄子、菓子、刺し鱈、うどん、団子、里芋、素麺、おはぎ 	<p>13日は、墓飾り、仏壇飾りをする。昼には迎え団子を供え、夜は膳を供えて「盆さん盆さんこの明かりでござっしやい、ござっしやい」と唱えて麻がらを門前で燃やして仏迎えをする。夕食は、仏さんのご相伴と言って家内中仏間で食べる家が多い。団子は米の粉で作り、家風で白団子、きな粉団子があり送り迎え団子はそのいずれかが供えられる。14日、15日は、盆の中心となる日で、仏壇には朝、昼、夜ごちそうをして膳を供える。15日夜は、送り盆で仏壇に夜食、団子、素麺を供えてから、飾り物をちようちんと線香をもって海岸に行き、盆送りの供物を舟にまとめ住職の読経のもとに送る。所によっては、食べられるものは持ち帰り、芋、豆を入れた雑炊飯を作る。これを精霊飯と言って食べると1年中腫物ができないと言われている。</p>
秋	9	15	芋名月	<ul style="list-style-type: none"> ●さつま芋 ●団子 	<p>15日を芋名月といい、1年中でいちばん月の美しい時で芋と団子を供えすすきを飾る。</p>
	11		亥の子祭	<ul style="list-style-type: none"> ●ぼた餅 ●餅 	<p>この月の初めての亥の日でぼた餅や餅を作って神さんに供える。この日は、大根を食べないで大切に作る習俗があった。</p> <p>また、この日が炬燵を出す目安となっている。</p>

四季の行事と食生活

(安来・能義地区)

月	日	行 事	行 事 食	行事食に関するいわれ		
冬	12	1	ひぎぬりさん	●おはぎ	師走の1日の朝、おはぎを作り家中の者が箸にはさんで川へまくれませんようにと唱え、手・足の肘をなでて食べる。	
		中旬	荒神さん	●小豆飯 ●餅	稲の刈り入れ、こなしが終わったところにする。頭屋に組の者が集まり杉、榎等の神木に御幣を立て小豆飯、餅を供え、神職を招いてお祭りをする。たくさんの御幣を各戸へ持ち帰り井戸、池地主の神さんに供える。	
		21	大師講	●団子	弘法大師さんの日で、団子を作り小豆汁の中に入れて大師さんに供える。	
		22日または23日	冬至	●豆腐 ●南瓜 ●大根 ●こんにゃく	23日頃でとうじとうやと言いいこの日は、豆腐、南瓜、ふろふき大根、こんにゃく等を食べる。酒屋では、とうじ以下家中で祝う。この日に豆腐を食べると、年中無病であると言われている。	
		31	大晦日	●ぜんざい ●そば	大晦日にはぜんざいをして祝い、年越しそばを食べ1年中の越し方を追憶しつつ送る。所によっては、ひらぎの枝に小魚をはさんで戸口のところに立てた。	
		1	1	元旦	●おせち料理 ●御神酒 ●雑煮	元旦の未明、新米、その他の供物を水神さんに供え、恵方に向かって若水を汲みこの水で小豆雑煮を炊く。 餅、するめ、干柿、じんば、橙が供えてある神棚に小豆雑煮や醤油雑煮を供え、歳徳さんには、おせち料理を供える。 家族が神さんに1年の無事を祈り雑煮等を食べる。 (歳徳さん、歳神さんに供えるお正月料理をおせちという。御飯、汁、大根、昆布、人参、里芋、こんにゃく、塩鱒、大根、なます、煮豆、数のこ、ごまめ、赤貝等を供える。) 塩鱒の切り身を添えるのは、鱒が出世魚とよばれているところから世にあやかる意味だと言われている。
			7	七草	●七草粥	6日に七草を採り、すりこぎ、しゃくしと共にまな板の上に並べ歳徳神に供え夕食後、すりこぎやしゃくしでまな板を叩きながら「日本の鳥が唐へ渡る。唐土の鳥が日本へ渡らぬうちに、七草揃えてやっほっほやっほっほ」と3回唱えごとをする。7日の朝、この七草を入れ粥を炊く。

四季の行事と食生活

(安来・能義地区)

	月	日	行 事	行 事 食	行事食に関するいわれ
冬	1	14	ほとほと	●ぜんざい	とんどさんの前夜、子供や若者が、獅子の面をかぶり、ほとほとと呼びながら1軒1軒回って餅をもらい、それでぜんざいを作って食べた。近年は、集まった餅を施設に届けている。
		15	とんどさん	●ぜんざい ●餅粥	正月飾り、昨年中の御符、お札を集め中心に青竹を立て周りに寄せ集めて焼き清める。この火で正月餅やするめを焼いて食べると1年中風邪をひかないといわれている。 この日は、ぜんざいや餅粥と言って餅を入れて小豆粥を煮て家族で食べる。所によっては、1月5日～7日にするところもある。
		20	はつか正月	●大根なます	正月飾りの神葉を加えた大根なますを作り神さんに供えた。 地域によっては、川えびを取ってきて加えた。
		下旬	なますくらべ	●なます ●力餅	歳徳神のなますくらべと言って、なますを山盛りにして供えてから食べる。また、お正月に飾っていた力餅をおろして食べた。 (力餅は子供が小さい時は力がないため米粒が残っているが、大きくなるにつれ力もつき、きれいに餅がつけるようになっていくところから、子供が力のある丈夫な子供に育てて欲しいという親の願いが込められている米粒の残った餅である。)
	2	3	節分	●黒豆 ●そば ●おせち料理 ●こんにゃく	3日の夜、お正月のおせちと同じものを作りお神酒と共に神棚に供え家族が相伴する。当夜は、節分そばとこんにゃくを食べる。こんにゃくを食べるのは、1年間に食物と共に飲み込んだ砂をおろすためだといわれている。夕食後、神に供えてある黒豆で豆まきをし、幸福の神を迎える。節分の豆はしまっておいて、初雷が鳴ったときに食べる。やくさしと言って、山椒のくしに干魚の頭を刺し出口に差して、その臭気によって目に見えぬ邪霊をしりぞける。

四季の行事と食生活

(安来・能義地区)

	月	日	行 事	行 事 食	行事食に関するいわれ
冬	2	8	針供養	●おやき ●そば	針を使うのを忌つつしむ日である。女や子供は裁縫が上達するよう願ってあめ入りのおやきと針箱を床の間に供え供養する。 この日にそばを食べる地区もある。
			初午	●赤飯 ●麦粉 ●炒り物	2月初めのの牛の日に赤飯、豆腐、油揚げ等を持って稲荷さんへ参り豊作を祈る。この日は、柿の皮を干して粉にした柿粉を混ぜた麦粉を食べることにしている。 所によっては、米、豆、餅を炒って神さんに供えた。

参考文献

安来市誌

広瀬町誌

伯太町誌

四季の行事と食生活

(雲南地区)

	月	日	行 事	行 事 食	行事食に関するいわれ	
春	3	21	大師参り お大師さん	<ul style="list-style-type: none"> ● 寿司御飯 ● 精進料理 ● 赤飯・餅 ● 煮ヅ 	<p>お寺に大師参りをし、そこで料理がふるまわれた。頓原ではひと月遅れの4月21日に行く。慶雲寺1～20番、大御堂21～40番、その他八神・志津見・才谷41～88番をかけ、弘法大師の祖師像をまつりお供え物をした。御礼は88枚が2銭で、それを持って順次回り接待を受けた。</p>	
		21	彼岸 彼岸の入り 彼岸の中日 彼岸のみて	<ul style="list-style-type: none"> ● ぼた餅 ● 赤飯 ● 団子 ● 餅 ● 精進料理 ● 煮ヅ ● 油揚げ飯 ● あぶり串 	<p>春分、秋分を彼岸の中日といい、前後3日間を加えた計7日間祖霊の供養をする。当日家庭ではぼた餅(おはぎ)その他の御馳走を作って供え、お墓参りをする。</p> <p>一般に牡丹の花が咲く頃に作るのをぼたもち、萩の花が咲く頃をおはぎという。ぼた餅を作るときに音がしないので「隣知らず」とかよくつかなくてもいいので「半殺し」ともいわれる。赤米ではあぶり串といってワニを竹串に刺して焼いたものがあつた。</p>	
		25	春祭り	<ul style="list-style-type: none"> ● 焼鯖寿司 	<p>三刀屋の春の天満宮の祭りやその他の氏神様の祭りでもある。焼鯖の1本食いや焼鯖の入った寿司で客をもてなす。</p>	
		4	3	雑祭	<ul style="list-style-type: none"> ● よもぎ餅(草餅) ● 菱餅 ● かき餅 ● あん餅 ● 白餅 ● あられ ● いらり米 ● 白酒 ● 甘粥 ● 芹の浸し ● タニシと葱の酢物 ● 煮ヅ ● からそうぎの味噌和え ● たすき餅 ● いらり大豆 ● タニシの味噌和え 	<p>陰暦3月3日の節句のことで、ひと月遅れで祝う。新芽で作ったよもぎ餅と紅白で三色にした菱餅、大豆ともち米を炒ったあられ、白酒を供え、女兒のすこやかな成長を祈った。芹の浸し、煮ヅ、御飯、汁等で膳組をして天神さんに供えた後で食べると頭が良くなるといわれる。御内裏様が好物とする新芽の芹の浸しも供える。</p> <p>節句はどんなに忙しい仕事があつても女の休日なので必ず休む。この日働くと「怠け者の節句働き」といわれた。御馳走を重箱に入れ弁当にして山登りに出かけたり、また節句礼回りといって世話になっている家や親戚に餅などを配ったりした。</p>
			8	花祭り	<ul style="list-style-type: none"> ● ぼた餅 ● 餅 ● 甘茶 	<p>御釈迦様の誕生日で、ぼた餅や餅を供えて拝む。木次では町内の小学生が稚児装束を纏い、御興をかついで町内を練り歩いた。</p>

四季の行事と食生活

(雲南地区)

	月	日	行 事	行 事 食	行事食に関するいわれ
春	4	26	春祭り 三祓さん (種まき) (田植え始め)	●餅 ●赤飯 ●鯖 ●鏡餅 ●みょうがの味噌汁	吉田では42歳、61歳の厄落しとして行う。田植え前の肩休めの日で、餅や御馳走ををいただく。 三祓さんは田の神様で、畔近くの3か所に苗を植えて赤飯、鯖、萱の箸を供え、豊作と農作業の安全を祈った。この時の鯖はほうの葉にのせ正月の鏡餅を寒の水に浸けておいたのをこの日に焼いていただき、その年の豊作を願った。 ひと月遅れの5月下旬に行う吉田では、みょうがの味噌汁を食した。
	5	下旬 ～ 上旬	田植え	●小豆飯 ●鯖の煮つけ ●チシャもみ ●漬物 ●きなこにぎり ●鯖寿司 ●干大根の酢物 ●さい	昔の田植えはすべて手植えだったため、期間も長く、忙しい毎日であった。田植えは組とか親しい家同志の手間ごり(お互いの助け合い)で行われ、食事は田植えをする家でいただいた。朝4時頃より始め、朝食、昼食、はしまん(昼食と夕食の間)夕食の4回食事をした。この時期「田植え鯖」といって売りに来るので必ず御馳走として鯖料理が出された。鯖は臭いのでほうの葉を敷いた。この時期は大変忙しく副食もそろいかねるので、生鯖を1～2箱まとめて買い、煮てから大壺に漬け、それを出していただいた。 「さい」とは干大根を水でもどして細かく刻み、山椒を刻んで混ぜ、酢味噌で和えてから丸く団子のようにし、ほうの葉に包み萱で結んだものである。
		中旬	田植え祝	●ぼた餅 ●散らし寿司	木次では田植えが全部終わった夜に今年の豊作を願って祝宴をあげた。
夏	6	5	端午の節句	●笹巻き ●かたら団子 (かしわ団子) ●しば餅 ●赤飯 ●かたらまんじゅう ●よもぎ餅 ●散らし寿司 ●笹餅 ●菖蒲酒 ●あん餅 ●煮鰻	陰暦の5月5日に行われる。男子の成長を祈り鯉幟を高く屋外に泳がせ、この姿を子どもと共に喜んだ。夜には実家の祖父母を招き、子どもの成長と家の繁栄を祝った。菖蒲、よもぎ、萱を束ねたもので屋根を拭くと火事にならない、蛇が入らないといわれた。御神酒徳利に菖蒲を差して神棚に供えた。菖蒲は悪疫を払うといわれ、萱、よもぎ等の薬草を入れた菖蒲湯に入ると身体が丈夫になるといわれた。また、菖蒲で鉢巻きをすると蛇の害にあわないとか、何事にも勝つといわれた。菖蒲酒を飲むと獣にばかされぬといただいた。

四季の行事と食生活

(雲南地区)

月	日	行 事	行 事 食	行事食に関するいわれ	
夏	6	5	端午の節句		昔はかしの葉で柏餅を作っていたが、かしの葉が少ないのでかたらの葉を代用し今も柏餅を作っている。笹巻きには三味線巻き(ききょう巻き)茶せん巻きがあり、この茹で汁を家の回りにまくと蛇や虫が家に入らないといわれた。また、魔よけの為、菖蒲とよもぎを屋根の上に飾った。横田ではひと月早く5月5日に祝う。菖蒲、よもぎを3本ずつ軒下に差したり、屋根に上げたり、風呂に入れたりする。菖蒲酒を作り男子に飲ませた。菖蒲は子どもの無事と学問の上達を祈り、勝負ごとに勝つようにと使われた。男子は鉢巻き、女子は髪に結んだ。
		29 ～ 30	半夏牛市	<ul style="list-style-type: none"> ●しば餅 ●煮メ ●なます 	頓原の農家にとっては大きな現金収入のある日なので待ちに待った心はずむ行事である。露天商がでたり、子どもは小遣いをもらい新しい衣服を作ってもらい着て楽しんだ。博労(牛を売買する人)が大勢来て宿泊するので芸者、田舎芝居が来て賑わった。
	7	2	半夏	<ul style="list-style-type: none"> ●笹巻き ●赤飯 ●しば団子 ●ところてん 	<p>田植えが終わり「泥落し」といって農作業の手を休める。餅粉で笹巻きを作り、三祓さん(田の神様)に供えて感謝の祈りをささげ、田植えで世話になった人へ笹巻きを持参し、米や金銭で田植え賃を支払った。</p> <p>笹巻きの粉は寒中にもち米八升とただ米二升の割で洗い、乾燥させて引いたものである。この時期の笹には毒消し作用があるといわれ、茹で汁は周りに打ちかけ、蛇や毒虫が近づかないようにした。「半夏のすね干し」といって田植えで濡れたすねを乾かすため嫁は実家へ笹巻きを持っていった。</p> <p>田の神様が田から上がられる日で、田植え休みといって温泉へ行ったり、御馳走をいただいた。稲の葉先で目をつくると見えなくなるので、田に入らぬようにとか、この日までは田に神様がおられるので田に小便とか不浄物を入れてはいけないと肥料もしていなかった。</p> <p>三祓さんへの供物</p> <ul style="list-style-type: none"> ・塩鯖をほうの葉にのせたもの ・御飯に萱のすねで作った箸を2本さしたもの

四季の行事と食生活

(雲南地区)

月	日	行 事	行 事 食	行事食に関するいわれ	
夏	7	土用の丑の日	<ul style="list-style-type: none"> ● 鰻の蒲焼き ● 川になの味噌汁 	<p>栄養をつけて体力を養い暑気払いをするため、川に夜カゴをつけたりヤスで突いて捕まった鰻をいただいた。鰻の他に鮎、鯉などの川魚を食べることもある。三刀屋、掛合では夕方になると川になを拾い、煮ていただくと夏バテしないし栄養になると良く食べられていた。掛合ではよもぎ、おおぼこ、いちぢくの葉、どくだみなどの7つの草を風呂に入れて入るとあせもがでないといわれた。</p>	
		愛宕祭り	<ul style="list-style-type: none"> ● 鰻 ● どじょう汁 	<p>横田ではひと月遅れの8月にする。鰻が捕れたら食べ、手に入らないときにはどじょうをいただいた。どじょう汁はどじょうに酒を飲ませ、(酒をふりかけてふたをする) なす、かぼちゃ、大豆の生粉で作ったおちご団子を入れたものである。</p>	
		れんげ	<ul style="list-style-type: none"> ● 赤飯 	<p>仁多の火の神様のお祭り。</p>	
	15		<ul style="list-style-type: none"> ● うどん ● 塩鯖 	<p>陰暦の6月15日で農家の休日となっており、うどんを作っていた。この日田に入ると稲のハカマで目を突いて目が見えなくなるので、田に入って草取りをしてはいけないといわれた。</p>	
	8	7	七夕	<ul style="list-style-type: none"> ● 団子 ● 赤飯 ● 素麺 ● すいか ● とうもろこし ● 煮め ● 胡瓜なます 	<p>陰暦の7月7日の星祭り、天の川の兩岸に位置する織姫星と牽牛星が年に1度この夜だけ会うことを許された。青竹を切って庭に立て、願い事を書いた短冊を飾るのは子ども達の楽しい行事となった。竹は次の朝川へ持っていき、短冊ごと川へ流し願い事の成就を祈った。また、里芋の葉の露で墨をすって習字をすると上手になるといわれている。木次では8月6日にする。</p>
		7	七日盆	<ul style="list-style-type: none"> ● おはぎ 	<p>木次では盆を間近に控えたこの日に墓参りをして掃除や花を取り替えてしぶきを立て、盆の準備をする。</p>
		13 5 16	盆	<ul style="list-style-type: none"> ● きなこ団子 ● 赤飯 ● 果物 ● 素麺 ● ていさ菓子 ● 精進料理 ● 鯖酢物 ● ふい浸し ● 鰻頭の天婦羅 	<p>祖先の霊を供養するために営まれている。昔は砂糖が貴重だったため、盆には「しろした」を買っていり米、団子にかけていただいた。「しろした」とは黒砂糖と水飴を合わせてドロツとした甘いものである。</p>

四季の行事と食生活

(雲南地区)

	月	日	行 事	行 事 食	行事食に関するいわれ
夏	8	13	迎え盆	<ul style="list-style-type: none"> ● 迎え団子 ● 素麺 ● 煮𦉰 ● 豆腐 ● 油揚げ 	<p>この日は仏壇を清めて床の間に移し「いのこ葛」を張ったり「緒がら」をつるして里芋やささぎ豆をかけ、胡瓜や茄子の曲がったものに竹や箸を差して足をつけて仏様の乗り物となる牛馬を作って供えた。迎え団子(きなこ団子)を作って桐の葉に3こずつのせて墓にお供えし、麻幹で迎え火を炊き、女郎花を飾って祖先の霊を自宅に迎えた。</p>
		14・15		<ul style="list-style-type: none"> ● 赤飯 ● 餅 ● 素麺 ● ところてん ● 寿司 ● 煮𦉰 ● 精進料理 ● 飛竜頭 	<p>この日は三食ともいろいろな御馳走を作り、親類縁者の盆礼に歩いた。新仏のある家は初盆として供養する。子ども達は紙緒のわら草履をはかせてもらい喜んだ。</p>
		16	送り盆	<ul style="list-style-type: none"> ● 送り団子 ● 煮𦉰 ● 胡瓜の酢物 ● 焼き茄子 	<p>朝早く起きて送り団子を作って桐の葉にのせ、飾りものとともに川へ流した。また、朝替えた仏壇の花を一緒に流したりした。門先で薬火を焚いて送り火とした。 加茂では昔養蚕が盛んだったため、ひと月早く盆をする。</p>
秋	9	7・8	一畑薬師	<ul style="list-style-type: none"> ● 赤飯 ● お茶とう 	<p>頓原では薬師にお参りしてお茶とうを目につけ線香の煙をあびると目にきくといわれている。</p>
		13	名月 (芋誕生) (豊穰祭)	<ul style="list-style-type: none"> ● 団子 ● 里芋煮𦉰 ● ぼた餅 ● さつま芋 ● 栗 ● 枝豆 ● 白酒 	<p>すすき、女郎花、萩を飾って月見団子を庭先へお供えし、月見をしながらいただく。神や仏にも供える。月見団子とともに掘りたての里芋を皮付きのまま蒸して塩を振り、三宝にのせて供える。里芋を掘って食べ始めるので「初物を食うと75日長生きをする」との言い伝えから「芋名月」といわれた。また、きなこ団子やみず団子(団子の上から砂糖湯をかけたもの)もいただいた。 「芋の子誕生」といって里芋を初めて掘っていた日である。里芋と同じ型にした団子を作り、おしるこに入れていただいた。また、桜型の色紙を竹串に刺して神社で祭ると土地が肥えて穀物が良く実るといわれ、それを各家に配布して菜畑に刺すと虫除けになった。</p>

四季の行事と食生活

(雲南地区)

月	日	行 事	行 事 食	行事食に関するいわれ
秋	9	彼岸	<ul style="list-style-type: none"> ●おはぎ ●赤飯 ●餅 ●団子 ●なます ●煮メ ●油揚げ飯 	<p>秋は萩の花が咲くのでおはぎという。おはぎや赤飯を作って先祖に供え、寺参りや墓参りをする。彼岸の入りとみてにはおはぎを作って仏様にあげる。中日には寺で供養があり、齋米を袋に入れて持参し、寺で齋をいただいた。齋は大根、なす、かぼちゃの煮しめと豆腐の味噌汁である。</p>
	中旬	稲刈り祝	<ul style="list-style-type: none"> ●煮ざい ●なます ●魚煮つけ 	<p>木次では稲刈りが終わる最後の稲株をみんなで一緒に刈り、大東に東ね家に持ち帰る。それを白にのせ、鎌をのせて豊作を祝う。夜は手伝っていた人を招いて食事をする。大東では稲刈りが終わると稲束に使った鎌を差したり、米を入れた1升枡を供え、煮ざいの中に鮭や鱒を入れていただいた。煮ざいとは大根や人参をふいで、魚を入れて煮たものである。</p>
	10	氏神様の秋祭り	<ul style="list-style-type: none"> ●香茸飯 ●餅 ●きんぴらごぼう ●茶碗蒸し ●煮メ ●刺身 ●寿司 ●天婦羅 ●焼き魚 ●酢物 	<p>氏神様の祭りで、親戚を招き御馳走をふるまう。また、氏神様に参り農作物の収穫を感謝し、氏神様に新米を奉納して囃子や神楽が舞われた。各家庭では自慢料理で親戚や知人をもてなした。</p>
		亥の子祭	<ul style="list-style-type: none"> ●亥の子餅 ●おはぎ 	<p>陰暦の10月の亥の日に行われる農家の行事である。子どもたちは亥の子歌を歌って餅をもらい歩いた。この日を過ぎないと大根に実が入らないので、この日まで大根を抜いてはいけなわいといわれている。また、この日に田の神様が田から家に上がられ、1月の田打ちの日に田に出て来られるなどともいわれ、畑に出たらいけない日でもあった。出ると3年以内に死ぬとも伝えられている。横田ではひと月遅れで行う。この日に大根を掘って大根がパチッと割れると耳が聞こえなくなるといわれていた。餅を作って神棚に供え、この日に餅を作って祝わん者は「邪を産め、角のはえた子を産め」といった。</p>

四季の行事と食生活

(雲南地区)

月	日	行 事	行 事 食	行事食に関するいわれ
秋	10 ~ 11	刈り祝い こぎ祝い	<ul style="list-style-type: none"> ● おちご汁 ● ぼた餅 ● 呉汁 ● 塩気飯 	<p>稲刈りが終わると稲束に使った鎌を差し、白の上 にのせて御馳走を供えた。おちご汁とは大豆をよく 乾燥させ、石臼で粉に引いて団子を作り、野菜 と一緒に味噌汁にしたものである。粉は一度でい い粉にならないので何度もふるいにかけて下ろし、 荒いものはまた石臼に入れて引き、作られた。</p>
	25	からさでさん	<ul style="list-style-type: none"> ● おはぎ ● 餅 	<p>全国から出雲大社に集まった神様がそれぞれの国 へ帰るために出発する日である。この夜は「神さ んのハカゼ（神様が立ち去るときに強風がふく様） に会う」といって外へ出ることが禁じられていた。 また夜便所に行くとき「からさでさんが尻をなでる」 といって狐燭を灯して神棚を拜んだ。それをする と便所に行くのにも寂しくなかった。便所に行く と、神さんが尻をほうきでなでられると恐れ、土 間に置いた肥桶で用便を足したものである。この 日についた餅を食べ、大きな音を立てずに静かに 過ごし、餅つきに使った杵で雨戸をトントンた いて「からさでさん来んなよ」という。</p>
	11	秋祭り	<ul style="list-style-type: none"> ● 新米の餅 ● あん餅 ● 餅 ● 寿司 ● 煮メ ● 酢物 	<p>頓原の各地区で農作物の収穫を祝う祭りが行われ る。神楽、芝居、相撲、囃子等賑やかな催しもの があり、露天商が並んで子どもたちは新しい着物、 履物で過ごし、小遣いをもらって楽しい日を過ご した。</p>
	23	新嘗祭	<ul style="list-style-type: none"> ● 新米 	<p>新米を神に供えて感謝の意を表す。</p>
	27	大師講祭	<ul style="list-style-type: none"> ● 大師講団子 ● 精進料理 	<p>陰暦の10月25日に、野菜のたっぷり入った味噌汁 の中に大豆粉で作った団子を入れていただく。昔 は団子を3寸くらいの細長いものにし、1升枧に 井桁状に積み上げて神に供える。夜これが凍る年 がよいといわれた。寒さの厳しさに耐える祈りの 行事といわれる。</p> <p>横田ではひと月遅れの12月24日に行う。小判型の 団子を作り小豆雑煮でいただき、また、怪我をし ないようにと膝や肘にも塗った。団子は茹でない ものを1升枧に入れて神様に供えられ、このとき 寒くて団子が凍ると豊作だといわれた。</p>

四季の行事と食生活

(雲南地区)

月	日	行 事	行 事 食	行事食に関するいわれ	
冬	12	1	膝ぬりさん 膝のりさん	<ul style="list-style-type: none"> ●小豆雑煮 ●おはぎ ●餅 	<p>朝食に小豆雑煮を炊き、膝、肘、額に餅を挟んでちょっと押しあて、転んでも怪我をしないように祈った。また、師走の川へ落ちて死なぬよう、膝の怪我をしないようにと祈る日である。</p> <p>おはぎや小豆雑煮をのせて拜んでから、あるいは膝の上で3回まわしてからいただいた。</p>
		8	八日焼き	<ul style="list-style-type: none"> ●おやき ●どじょうそば 	<p>米の粉団子に小豆あんを入れて、鍋で焼いた。針箱を床に飾り、その日一日針仕事を止め針を休ませ、おやきを供えた。また、折れた針をおやきに刺して川に流した。今ではこんにゃくや豆腐に折れた針を刺して供養するようになった。この日は女の休日でもあった。</p> <p>どじょうそばは大きめにそばを切り、小豆汁の中に入れて熱いうちに食べた。</p>
		22	冬至	<ul style="list-style-type: none"> ●南瓜 ●豆腐 ●小豆 ●こんにゃく ●油揚げ ●けんちん汁 	<p>1年中で最も夜の長い日で、寒い冬に向かって風邪を引かないようにと豆腐を食べ、脳卒中にならないようにと南瓜や小豆をいただいた。また、お腹の砂下ろし(掃除)としてこんにゃくをいただいた。昔はどの家でも豆腐を手作りしており、石臼で大豆をすって1箱(15丁)くらい作っていた。豆腐は茹でて柚子味噌や葱味噌でいただくとう体が温まった。また、柚子湯や七草湯に入り湯冷めを防いだ。</p>
		31	大晦日	<ul style="list-style-type: none"> ●年越しそば ●煮め ●鯛刺身 ●鱈の煮つけ ●なます ●汁 	<p>歳の暮れになると正月餅の準備を始める。餅つきは「祝いをつく」といい、20~28日の間に行う。29日は二重苦といって餅をつかない。塩漬けにして保存してある山菜やきのこでもろぶたに沢山の煮しめを作る。また、そばのように細く長く生きるといふ縁起をかついで年越しそばを打ち、震えながらそれを食べ新年を迎える。するめ、昆布、豆を餅の中に入れ、神棚に御神酒と餅とを供えた。火を絶やしてはいけないとされ、囲炉裏には大きな松や檜の木を燃やした。その火で貧乏神を焼いたり追い出したりするといわれている。</p> <p>横田のとしとりには「かぶばーやーに」といってかぶ入りの味噌汁を作る。このかぶは縦に切らずに輪切りにして作る。31日のとしとりには物干し竿を休ませるために洗濯物を外に干してはならないといわれている。</p>

四季の行事と食生活

(雲南地区)

月	日	行 事	行 事 食	行事食に関するいわれ
12	31	大晦日		<p>大東では鱒などの大きな魚の頭を入れた煮しめで大きなとしをとるよう願った。</p> <p>神床には祝餅を二重に三宝にのせ、昆布やすめ等も三宝に供え、御神酒、だいだい、紙にお米を入れて包み、神葉草で結んだものをとび米と称して祝餅の上に供えて神飾りをし、1年間の無病息災のお礼を拝んで新しい歳を迎えた。</p> <p>頓原の自家製そばはつなぎにいちよう芋を使い「とじょうそば」といって大きく切ったものを使った。</p>
	1	元旦	<ul style="list-style-type: none"> ●おせち料理 赤貝 きんとん 昆布巻き 煮鰯 なます 田作り 数の子 黒豆 干柿 勝栗 ●きなこ餅 	<p>1年の家庭の幸せを祈って除夜の鐘が鳴り終わると同時に氏神様へ参拝する。初詣で暗いうちに氏神様に参り、道で会った人には挨拶をしない。これは何よりも神様に先に新年の挨拶、礼拝をするためである。朝初水を汲んで雑煮、湯茶を沸かす。3日間は男が雑煮を作り、女は台所へ立たない。男は明き方を向いて山入りをし、餅を懐へ入れて山の神様に供え、槇の木を切って持ち帰り、屋根に立てかけておく。神棚に飾った木は豊作を願い、田植えの時に御飯を炊く薪にする。</p> <p>雑煮はシンプルでしょうゆ仕立ての出し汁に茹でた丸餅を入れ、酒で溶いた生のりをたっぷりのせ、鯉ぶしをかけていただく。干柿は運をかき寄せ、勝栗は運に勝つなどといわれた。数の子、黒豆、からんま、きんとん、昆布巻き、山菜等は子宝、健康、五穀豊穰を祈る縁起がこめられていた。</p>
	3	びしゃもんさん	<ul style="list-style-type: none"> ●小豆雑煮 	<p>仏法を保護し、福德を授けるといわれている。</p> <p>小銭を床の間のあちこちにおき、朝起きた子たちに拾わせ、手を合わせて拝み、兄弟姉妹で分け合った。お年玉もこの日に出した。</p>
	4	坊主正月 仏さん正月	<ul style="list-style-type: none"> ●きなこ餅 ●小豆粥 ●けんちん汁 ●天婦羅 	<p>仏様の正月としてきなこ餅を仏壇に供え、小豆粥をいただいた。この日は年始にでかけない。</p> <p>横田では元旦から3日まで女より男が先に起きて神様のもてなしや家族の御馳走を作るが、この日からは女が起きてした。</p>

冬

四季の行事と食生活

(雲南地区)

月	日	行 事	行 事 食	行事食に関するいわれ	
冬	1	7	七草	●七草粥	正月料理で弱っている胃袋を休めるため、春の七草（せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのぞ、すずな、すずしろ）を入れた粥を神に供えてからいただいた。これをいただくと万病なく、年中の邪気を除くものと考えられた。 七の字を縁起よしとする思想でもある。また、この日は年が明けて初めて隣保が集まり、一緒に神を迎え念ずる日月祭（おひまち）という行事もあり、みんなで御馳走を作り、夜を徹して御来光を拝んで1年の安全を祈願した。
			初午の日	●小豆飯 ●煮め ●煮豆 ●大根なます	1月の最初の午の日に行う。もち米とただ米を半々にして小豆を入れて御飯を炊く。これを藁しぼに入れてお稲荷様に供える。あとで家族もいただく。初午の午は農耕用の家畜であり、2月は丁度種蒔きの季節であることから初めての午の日と定めた。また、稲荷さんの前に座している狐は、秋になって収穫を終える頃田に落ち穂を拾いに出たのを見た人が、お稲荷さんのお使いだと思い込んだことから神様の使いとされた。
		11	田打ち正月 (鏡開き)	●小豆雑煮	農家の薬仕事を始める日で、鏡餅を神棚より下ろし、小豆雑煮にして家内中でいただいた。頓原では薬で牛の網を作り、神棚へ供えた日である。前夜に正月飾りを下ろし、神棚に御神酒、米、神葉草、するめ等を供えた。男が小豆と祝い餅を切ったもので雑煮や粥を作りみんなでいただいた。夜が明ける前におじいさんと若主人の2人で田、畑へ行き、田圃を起こしてお供えをあげた。この時「一畝千石、二畝万石、三畝数知れず」と唱えて畝を打ち、今年の豊作を願った。 この日まで畝を使ってはいけないとされている。この日が百姓の始まりである。
	14	とろへん ほとほと正月	●餅	信仰に基づく子どもの行事。米袋に網をつけたものを子どもたちが庭から「とろへん、とろへん」といって家へ投げ込む。家の人が袋の中へ餅や密柑を入れ、ひしゃくで思い切り水をかける。近所を一通り回ってがき大将の家でもらった餅を焼いたり煮たりしていただく。水をかけられたら1年間元気で過ごせ、かけた方はその年が良いといわれた。	

四季の行事と食生活

(雲南地区)

	月	日	行 事	行 事 食	行事食に関するいわれ
冬	1	15	とんどさん とんど焼き (大祭り)	<ul style="list-style-type: none"> ●とんど粥 ●小豆粥 ●小豆雑煮 ●餅 ●きなこ餅 ●酒かす汁 ●煮め ●酢物 	<p>この日は小正月ともいい新年の行事もこの日で終わる。集落ごとに朝から田に集まって古い御札や神飾り、書き初めを焼く。とんどの火で餅やすめを焼いていただくと風邪を引かないとか、小豆粥をいただくと1年中悪い病気にかからないとかいわれている。また、正月用の装飾を取り去って焼き払うのは悪魔を払うのが目的で、この火で餅を焼いていただくと若返るとか健康になるといわれ、小豆粥をいただくと1年中悪い病気にかからないともいわれた。「成るか、成らぬか、成らにゃ胴を切って捨ててやる」と唱えながら斧や鎌で果樹の皮を傷つけると、側にいる誰かが「成ります、成ります」と答え、その傷口へ小豆粥を塗りつける行事である。</p> <p>この日から餅は焼いていただいてもよく、焼いた餅を吹き吹きいただくと田植えに大風が吹くと言い伝えられた。</p>
		20	20日正月	<ul style="list-style-type: none"> ●小豆粥 ●豆腐汁 	<p>頓原では山の神が白兔に乗って山の本を数えられる日で山に入ってはいけない日であった。また、山の神の祭りとして豆腐汁を作り、山の神の小屋に供えていた。「膝塗り正月」等といって小豆粥に餅を入れ、真萱の箸でいただき、餅を膝や肘につけると転ばないといわれた。三宝に飾っていた力餅を子どもに食べさせ、力がつくようにと願っていたところもある。</p>
		31	ふてい正月	<ul style="list-style-type: none"> ●御飯 	<p>熱い御飯を大盛りにして飯茶碗に入れ、神に供えてからいただいた。</p>
	2	1	ひふて正月 (ひてい正月)	<ul style="list-style-type: none"> ●ワカ餅 ●雑煮 ●あん餅 	<p>この日だけの正月だといって「ワカ餅」をついたり雑煮をいただき、働かなくても良い日として家族で1日だけの正月を祝った。</p>
			初子の日	<ul style="list-style-type: none"> ●おけじゃ ●ぼてぼて茶 	<p>2月の最初の子の日に番茶を煮だし、そこに黒豆を炒って入れ、米と番茶と塩とを加えた粥を作る。これを手桶に入れて(おけじゃ) 供え、それから家族一人一人に盛り分ける。「ぼてぼて茶」とは、番茶の葉と花を一緒に干して湯で煮だし、それを抹茶茶碗より少し大きな茶碗に注ぎ、大きな茶筌で泡立てたものである。このぼてぼて茶を回し飲みして「おけじゃ」をすすする。</p>

四季の行事と食生活

(雲南地区)

月	日	行 事	行 事 食	行事食に関するいわれ
冬	2月3日	節分	<ul style="list-style-type: none"> ● 鰯 ● 煎り大豆 ● こんにゃく ● 豆腐 ● 煮〆 ● そば 	<p>節分は立春の前日で、これによりいよいよ寒が明けるといわれた。豆煎り柴でバチバチと音を立てて「米煎れ、豆煎れ、銭煎れ」と唱えつつ煎る。この音が鬼を追い出す。神棚へ供えた炒り豆は自分の年だけいただく与健康に暮らせるといわれる。また、知らず知らずに溜まった1年の砂を下ろす行事としてこんにゃくを必ず取り入れ、山椒の木で箸を作っていた。魔除けのためにわらじの上で髪の毛を焼いたり、山椒の木にめざしや魚の頭を刺して家の入口の軒へ差した。</p> <p>鬼の豆を炒るときはあせびの葉や枝で大豆を黒くなるほど炒り、神に供えて「福は内、鬼は外」のかけ声とともに撒いた。その豆を年の数だけいただくので「年とり豆」ともいい、これをいただく与健康に明るく暮らせるといわれた。</p> <p>枝を組んでその上にわらじをのせ、髪の毛をのせ、ひいらぎの枝に鰯の頭を刺して焼き、煙でくもらせて悪魔を退散させる。焼いた鰯の頭を何本もひいらぎの枝にはぐくんで屋根裏に刺して悪魔払いをした。</p> <p>節分は、年をとるといい、そばを作ったり、1年の腸の砂下ろしにこんにゃくを酢味噌和えにしていた。</p>
	2月15日	涅槃会	<ul style="list-style-type: none"> ● ぼた餅 ● おけじゃ飯 	<p>「ねはんさん」といい、御釈迦様が亡くなられた日である。涅槃が二飯（にはん）になったのか、あまりの悲しさに1日2度しか御飯を食べてはならないといわれた。</p>

四季の行事と食生活

(出雲・平田・簸川地区)

	月	日	行 事	行 事 食	行事食に関するいわれ
春	3	21	彼岸	●ぼた餅	春は3月の春分の日、秋は9月の秋分の日を彼岸の中日といい、その前後3日間を加えた7日間にわたる祖先の霊の供養日である。ぼたんの花が咲く頃に作るのをぼたもち、萩の花の咲く頃のものをおはぎと言う。 うすでつかず、音を立てずに作ることから「隣知らず」「半殺し」の異名がある。
	4	3	雛まつり	●菱餅 (ひなさま餅) ●いが餅(型餅) ●ひなあられ ●玄米のいり米 ●白酒 ●ひな寿司	10日～1か月前から天神さんやお雛さんをだし、桃の花を飾り、いり米や草餅を菱形に切って供える。 初節句の家では親類から天神さんやお雛さんをもらうので招いて御馳走をいただく。 結婚が遅くなると言うので、4月3日が過ぎるとすぐしまう習わしがある。
		8	花祭り	●甘茶 ●散らし寿司 ●ぼた餅	お釈迦様の誕生日で、お釈迦様の像を飾り、参拝者はこれに甘茶をかけて拝み、甘茶をいただく。 また、竹で作った象の背中にお釈迦様を乗せて、行列して歩いてお寺に納め、お寺では甘茶をもらう。
	5	上旬	田植の初植	●小豆御飯	田の神様のことをさんばいさんと言い、田植の初日に小豆御飯を炊いて、神前にお供えして豊作を祈る。
		下旬	しろみて代満 (田植泊)	●手打ち新うどん ●散らし寿司 ●煮〆	田植えが終わって仕事の一区切りがついたところで、豊作業を休んで祝う。苗が元気で伸びるように願いをこめるとともに、子孫が病気をしないようにと祈る。斐川では手打ちうどんを作っていた。
		5	端午の節句	●あん餅 ●煮〆 ●菖蒲酒 ●笹巻き	男子のすこやかな成長を祈り男の節句を祝う。天神さんを飾り、お餅、菖蒲酒を供えるが、菖蒲酒は子どもの無事と学問の上達を祈り、勝負ごとに勝つように菖蒲酒を男の子に飲ませる。またちまきを作り、武者人形を飾り菖蒲とよもぎと一緒に供える。屋外では鯉のぼりを泳がせ盛運を祈る。
		15	大祭礼	●散らし寿司 ●赤飯 ●五目飯 ●煮〆	出雲大社で勅使が神前に宮中から御幣物を奉納する大祭で寿司、赤飯等御馳走をいただく。

四季の行事と食生活

(出雲・平田・簸川地区)

月	日	行 事	行 事 食	行事食に関するいわれ		
夏	6	5	端午の節句	<ul style="list-style-type: none"> ● 笹巻き ● かしわ餅 ● かたら餅 	<p>この時期の笹は毒消し作用があると言われ、昔わんぱくな子ども達の切り傷、すり傷に笹を包帯代わりとして用いたところみるみる回復していった。そこで年に一度、端午の節句にはかわいい孫を白い団子にたとえ、1年間子ども達が病気やケガをすることなく、毎日元気で暮らせるようにとの願いを込めて、団子に笹を巻いたのがそもそものいわれであるとされている。</p> <p>5日は笹巻きの団子やかたら、かしわの葉に包んだ団子を作って供える。男の子のいる家では鯉のぼりを立て、屋根の上に菖蒲とよもぎをからんで乗せ、悪魔避けとした。また菖蒲をお風呂に入れ、無病長寿を願う。</p>	
		15	れんげえ 蓮華会 (麦まつり)	<ul style="list-style-type: none"> ● 麦団子 ● うどん ● 塩鯖 	<p>蓮華の日に神社に新麦を供え、家では小麦粉で蓮華団子(麦団子)を作って神さんに供える。蓮華会は麦祭と言われる。</p> <p>またこの日、うどんと塩鯖を食べると、うじがわかないと言われている。</p>	
		7	7	七夕	<ul style="list-style-type: none"> ● 赤飯 ● お餅 ● 素麺 ● すいか 	<p>牽牛星と織女星が天の川を渡って年に1度の出会いを楽しむという中国の伝説からおこった行事。健康を祈って赤飯、そうめん等を供え、女の子の手芸の上達を祈る祭りとされたもの。</p> <p>七夕様は初生を好むから、すいか、うり、かぼちゃ、桃などはしりの野菜や果物等を供える。</p> <p>今では五色の短冊に色々な願い事を書き、青竹の枝に結び、庭先に立てて星祭をする子どもの楽しい行事となった。</p>
		8	7	御大師さん講	<ul style="list-style-type: none"> ● 団子 ● 菓子 	<p>当時淋病で病んだ信者の1人が四国の88か所の弘法大師の聖跡を受け帰り、信仰する88人の信者をつのった。田儀の赤谷入口を1番師として始まり閑地の山まで88体の御大師さんが祭られてある。年に1回8月7日に信者の地区の人達が集まり、お祭りが行われる。信者が廻りたちで当番し、参拝する人達に団子、菓子で接待する。</p>
		13	盆 迎え盆	<ul style="list-style-type: none"> ● 迎え団子 ● 供え物 胡瓜…馬 茄子…牛 仏壇の中 菓子・果物 仏壇の前 ほおづき・素麺 里芋の葉・長豆 	<p>祖先崇拜の行事の中で最も重要なもの。</p> <p>墓飾り、仏壇飾りをし、黄粉団子、白団子を供える。(待ち団子)</p> <p>仏様の周りを胡瓜、茄子で動物を作り、しぶき、ほおづき等と一緒に飾り、お墓に参り仏様を迎えて帰る。夜は膳を供えてちようちんを燈して仏迎えをする。</p>	

四季の行事と食生活

(出雲・平田・簸川地区)

	月	日	行 事	行 事 食	行事食に関するいわれ
夏	8	14 ↓ 15	中盆	<ul style="list-style-type: none"> ● 団子 ● 里芋 ● 素麺 ● おはぎ ● 煮め ● ふいの胡麻あえ ● おこわ 	<p>盆の中心となる日で、仏壇には朝、昼、夜ごちそうをして膳を供える。</p> <p>ふいは女の子がいたらおひたしにして、供えてほしいという仏様の願いであると言い伝えられ、現在でも供える。</p>
		16	送り盆	<ul style="list-style-type: none"> ● 送り団子 	<p>早朝送り団子を作り供え、仏様のおみやげとして里芋の葉に乗せ、盆の期間中の飾り物と線香をもって海岸（川）に行き、仏様を送る。（川に流す）</p>
秋	9	15	中秋の名月 月見 十五夜	<ul style="list-style-type: none"> ● 芋名月 ● 月見団子 ● 里芋の煮ころがし ● 里芋団子 ● きぬかつぎ ● 芋の子たんじょう 	<p>十五夜に月見として、三宝に月見団子、里芋、果物をのせて供え、すすき、おみなえし、萩等縁側を飾り、満月を鑑賞し、秋の風情を楽しむ。</p> <p>十五夜の月見頃に里芋ができ、この日はじめて里芋を掘る日というので芋の子誕生と言って里芋を団子と一緒に供え祝っていた。</p> <p>十五夜を芋名月と呼び、里芋を供えるが、十三夜を豆名月、栗名月と呼び、枝豆や栗を供える習慣のところもある。</p>
		23	彼岸	<ul style="list-style-type: none"> ● おはぎ ● 茶飯 ● 栗おこわ 	<p>秋の彼岸の頃の萩の花にちなんで萩の飾り「おはぎ」と言った。彼岸に神仏に供し、隣近所に配る習慣もある。小豆を混ぜた強飯（こわめし）、今では強飯といえば、赤飯を考えるほど。吉事には赤飯、凶事には黒の強飯を作ったが、凶事にも赤飯を出すところもある。季節の栗を入れて赤飯、茶飯を作り、仏様に供え、先祖の供養を行う。</p>
		10 24	二十四だんご	<ul style="list-style-type: none"> ● おしるこ 	<p>斐川では、この頃になると朝、寒くなり「24個だんごを食べないとハエがいなくならん」と言われた。</p>
	11	10	刈り祝い	<ul style="list-style-type: none"> ● 五目飯 	<p>稲刈りが終わり、使った鎌を御飯と共に神様に供えて収穫を祝う。斐川では刈り祝には五目飯を作り、家族一緒に感謝する。</p>

四季の行事と食生活

(出雲・平田・簸川地区)

	月	日	行 事	行 事 食	行事食に関するいわれ
秋	11		亥の子祭 神在祭 おいみ祭	<ul style="list-style-type: none"> ●小豆飯 ●亥の子餅 ●煮𦉰 	<p>旧暦の10月は神無月といわれるが、出雲地方は神在月といい、全国の神様が集まって庶民の幸福、男女の良縁について神議されるという伝説があり、おいみ祭りともいう。</p> <p>亥の日に炬燵を初めて出し、小豆飯を神様に供える。11月初めの亥の日に炬燵を出すと、火事にならないと伝えられている。この日は小豆飯や小豆あんをまぶした亥の子餅を作って祝う習慣もある。多伎では亥の日に子ども達は石をなわで結び、四方から持ってイーノコ、イノコと唱えながら石で土を打つ。</p> <p>(イーノコ、イノコ、イノコウンノ晩ニ、祝ワヌ者ハ、蛇生メ子産め)</p>
		18	荒神祭	<ul style="list-style-type: none"> ●小豆飯 ●煮𦉰 	<p>各屋敷の西北の方に荒神さんが祭ってある。</p> <p>斐川ではこの祭りには古い木に「わら」で蛇を作って巻いたり、しめ縄を張りめぐらして小豆御飯を供える。</p>
		20	荒神講	<ul style="list-style-type: none"> ●祝餅 ●小豆飯 	<p>多伎では、地区総出で荒神様の掃除をし、さかきを立て、しめ縄を作る。しめ縄を飾る二人は海で身体を浄め、鬼面、鼻高面をつけ列を作り、まわりの人に小豆御飯と酒をふりまきながら町内を浄め、荒神様にお参りする。</p>
冬	12	8	針供養	<ul style="list-style-type: none"> ●おやき ●八日焼き団子 	<p>この日は針箱を床に飾り、1日中針を休ませ、お焼きを供え、折れ針を刺して川に流したと言われている。</p> <p>女の休日であり、昔は嫁が若者を招いて興じたとも言われる。それは女性にとって唯一の楽しい休日であったと思う。今では豆腐とかこんにやくに折れ針を刺して供養するところもある。</p>
		22	冬至	<ul style="list-style-type: none"> ●南瓜 ●こんにやく ●豆腐 ●大根 ●豆腐飯 	<p>冬至は1年中で最も日が短い。とうじとうやと言いい、この日は冬至南瓜を食べると中気にならないとか、こんにやくは腸の掃除、砂おろしとして食べる風習がある。</p> <p>冬至に豆腐を食べると、年中無病であると言われている。冬至ともなれば風は寒く、八方風邪が吹くと言われ、豆腐(十風)を食べれば風に強く、風邪をひかぬと言われ、豆腐飯を食されたところもある。</p>

四季の行事と食生活

(出雲・平田・簸川地区)

月	日	行 事	行 事 食	行事食に関するいわれ	
冬	12	31	大晦日 年越し	<ul style="list-style-type: none"> ●年越そば ●こんにゃく ●鯨汁 ●のっぺい汁 ●煮め ●鏡餅 	<p>“そばの様に細く長く生きる”という寿命が延ぶ縁起をかついで大晦日にはそばを食べる。</p> <p>最も大きな魚を食べると、大きな年をとるとの意味から鯨の油皮や大かぶも大きく切って鯨汁に入れる。煮めもなるべく大きく切ると言われている。こんにゃくは1年中の砂おろしとして食べる。</p> <p>鏡餅の上に本だわら（神葉草）、すめめ、ウラジロ、ゆずり葉、干し柿、みかんを飾る。</p>
	1	1	元旦 正月	<ul style="list-style-type: none"> ●雑煮 小豆雑煮 のり雑煮 素雑煮 ●御神酒 ●おせち料理 黒豆 からんま かずのこ 結び昆布 栗きんとん 赤貝 煮め 勝栗 	<p>元旦の未明、神棚に灯明をあげ、家族一同で礼拝し、主人から順に祝酒をいただき、1年の無事を祈り雑煮等食べる。雑煮は名を残す、名を高める、黒豆は日やけするほど達者（まか）に働けるように、からんま（田作）は五穀豊穡、かずのこは子孫繁栄等を縁起物として食べる。</p>
		7	七草 鳥追い	<ul style="list-style-type: none"> ●七草粥 ●七草粥餅 	<p>正月7日の朝、7種（草）粥を祝う。セリ、スズナ、ゴキョウ、ハコベラ、ホトケノザ、スズナ（かぶ）、スズシロ（大根）を薬として食べたが、まず産土神や祖霊に供えた。これを食べるとその人に万病なく年中の邪気を除くものを考えられ、お粥に炊いて食べる。</p> <p>七草を神前に供え、ハガマのふたを裏返ししゃもじでたたきながら「唐土の鳥が日本の土地に渡らぬ先にヤーホーヤーホー」と唱えて揮むと災いがこないと言われた。</p>
		11	田の神さまの日	<ul style="list-style-type: none"> ●かなけ餅 	<p>餅を供え祭る。</p>
		11	こうじんさん 荒神祭	<ul style="list-style-type: none"> ●小豆飯 	<p>荒神さんと水神さんを正月のシメのうちに清め、小豆飯を供え祭る。</p>

四季の行事と食生活

(出雲・平田・簸川地区)

月	日	行 事	行 事 食	行事食に関するいわれ
冬	1 14	とんどさん とんど祭	●小豆粥 ●小豆粥餅	1月14日のとんどの残り火で焼いた餅を入れ、小豆粥、餅を15日の朝食べる。 15日は本祭で「成るか成らぬか、成らにゃ胴切ってすてやる」と唱えながらまさかりや鎌で果樹の皮を傷つけると、そばにいる誰かが「成ります、成ります」と答える。その傷口へ小豆粥をぬりつける行事。また、父親から「成るか成らぬか」「よい子になります」と子どもが返答しお粥をいただく。粥に小豆を加えたのは赤は陽の色で、小豆の粥はこの赤い色を食べて冬の陰気を陽徳で消させるという意がある。 正月15日に小豆粥をつくって天狗を祀り、これを食べれば疾病にかからないという中国からきたものである。
	15	小正月 成るか 成らぬか 骨正月	●ぶりの桶漬	
	17	仏さまの日	●きなこ餅	正月に仏様に供えたおそなえ餅をいただく。
	19	麦の年越え	●麦御飯 ●神葉の酢の物	二十日正月の晦日で麦御飯と、神葉の酢の物を腹一杯食べて「やれ腹ふとや背ごわれや」と言って麦の田の上をころがってその年の豊作を願った。
	20	二十日正月	●力餅	農民は力仕事が多いため、1年間力強く仕事ができるようにと力餅を作る。 年の暮れ、正月餅を作る際、最後の白で、白や蒸し器に残った米を集めてつき、「めでたし、めでたし」の掛け声でつき終える。ついた餅は戸主の飯茶碗に入れ型を作り、鏡餅と共に床前に飾る。正月の祝い納めの日（1月20日を指し、二十日正月）に食べる。 食べる前には越冬している虫を駆除する意味でかまどで青松葉を燃やし、その煙で家中をいぶす。力餅は、その残り火を使い、焼き餅として食べた。また、力餅と共に餅と紐状に伸ばし「擽」としたものを飾り、「男は力強く、女は擽を掛けて仕事ができるように」と願った。
2	3	節分	●炒り豆 ●こんにゃく ●そば ●鯛の塩焼	節分（2月3日頃）立春の前日、神社と自宅で「福は内、鬼は外」と唱えながら悪魔払いの豆まきをする。自分の年の数だけ豆を食べるとその年災難にあわないと言われ、また豆まきをして鬼をはらい厄払いをし、鯛を焼いてその煙で鬼がけむたくて逃げていくと言われている。

四季の行事と食生活

(出雲・平田・簸川地区)

	月	日	行 事	行 事 食	行事食に関するいわれ
冬	2	3	節分		節分にはこんにやくを食べる風習があり、腹にたまった砂おろしの効があるといい伝えられている。所によっては、神社でいただいた豆を保存しておき、雷が鳴ったら食べる。
		初午の日	稲荷祭 初午	<ul style="list-style-type: none"> ● あられ ● 赤飯 ● 油揚 	<p>2月初午の日に稲荷神社へあられ（正月餅をさいの目に切って煎ったもの）を供えた。稲荷さんは農耕の神であったから米に因んだ餅を供える習慣である。初午の午は農耕用の家畜であり、旧暦2月は丁度種蒔の季節で初めての午の日と定めた。また、稲荷さんの前に座している狐は、秋になって収穫が終わった頃、田の中へ狐が落ち穂拾いに出たのを見て、狐は神様のお使いであろうとされている。</p> <p>赤飯はおにぎりにし、油揚と一緒に重箱につめて町内の稲荷さんに供えて歩く。</p>
		8	針供養	● 八日おやき	<p>年に1回、針を休める日である。</p> <p>針のおやきや豆腐などの柔らかいものにさし、休ませる。</p>