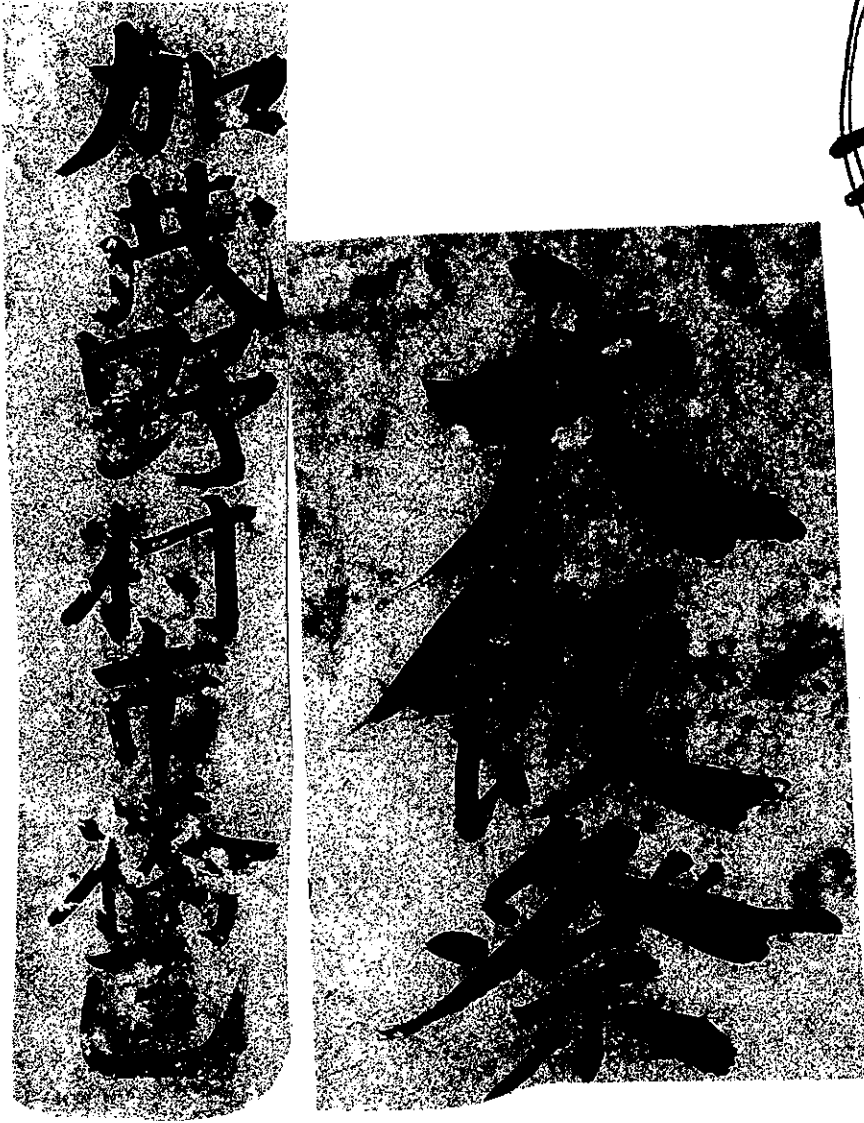
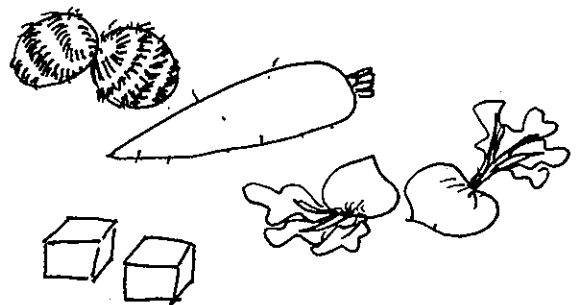


11/16(日)  
オオマシ  
マツリ



美濃加茂伝承料理の会  
四季を食べる講座



## はじめに

今日は「四季を食べる講座」“オオメシマツリ”に参加いただきありがとうございます。  
ございます。

“オオメシマツリ”は美濃加茂市史によると、加茂野町市橋の八幡神社でかつて12月に行われていた祭事です。

現存する膳碗を入れる木箱の蓋の裏に、祭りの由来が書いてあり、それによると、古来より行っていた祭典は明治6年に一旦廃止されていましたが、明治24年に濃尾大地震が起きたことをきっかけに、明治25年より再開しています。

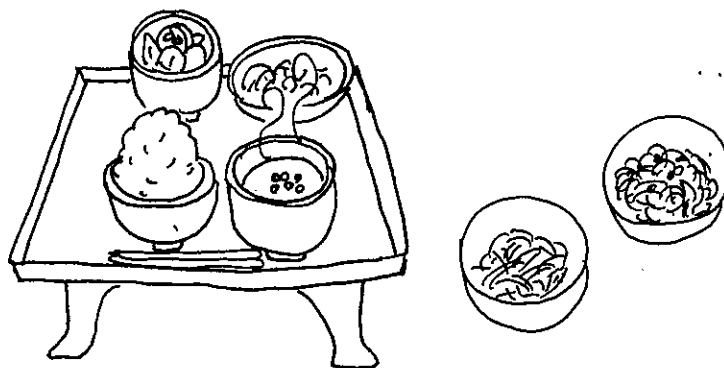
(\*資料 p5~6)

本日のメニューは、市史を元に再現し、白飯、汁、煮物、あえもの、となっていますが、「昭和12年の大飯祭り当番表」によると五目飯、豆腐汁、油揚げ(酒の肴)となっています。白飯を五目飯に変えたのは、おかずを作る手間を省くためでしょう。(\*資料 p7~10)

また、他の祭り同様に、祭り参加者は男子で、昭和12年当番表の名簿には29人の男性の名前があり、式斗(20升=30kg)の五目飯を食べたようです。

伝承料理の会員の聞き取り調査では、なくなって久しい祭りに、実際、携わった人の体験を聞くことはできませんでしたが、加茂野町在住の男性から『祭りは昭和14年くらいまでは行っていた、30人で60kgの飯を炊いたことがあるらしい』ことを伺いました。祭りの名の通り、とにかく、たくさんのご飯を食べ、稲の豊作を感謝し、祈願したのでしょうか・・・。

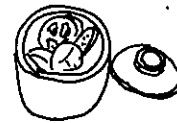
本日は祭りに作った引き出物も作ります。



## <つぼ> 煮物

### 材料 (約 10 人)

里芋・・・700g	だし汁 (昆布)・・・1200cc
ごぼう・・・240g	砂糖・・・大さじ 3
れんこん・・・240g	みりん・・・大さじ 2
	酒・・・大さじ 1
	しょうゆ・・・大さじ 5



### 作り方

- 1、ごぼうは皮を包丁の背でこそげ、乱切り、れんこんは皮をむき、輪切りにし水にはしておく。里芋は皮をむき、半分に切る。
- 2、鍋にだし汁と①を入れ、アクを取りながら煮る。
- 3、具に火が通ったら、砂糖を入れ煮、酒、しょうゆを入れ味をみて、最後にみりんを入れ煮含める。

## <らく> さつまいものイトコ煮

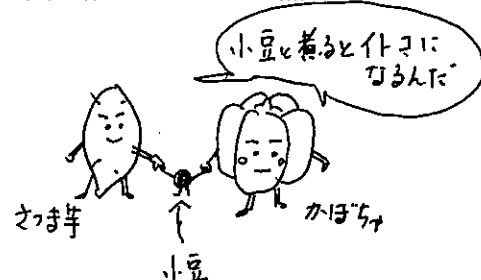
### 材料 (約 10 人分)

さつまいも・・・600g	だし汁・・・400cc
小豆 (煮たもの)・・・100g	砂糖・・・大さじ 3
	しょうゆ・・・大さじ 2
	塩・・・小さじ 1/4



### 作り方

- 1、さつまいもは皮をむき、一口大に切り水にはなす。
- 2、だし汁で①を煮 (5分ほど) 小豆と砂糖、しょうゆを入れ落としぶたをし煮る。
- 3、煮汁が半量になるまで煮詰め、最後に塩を入れる。



<皿つけ> なます

材料 (約 10 人分)

大根 . . . . . 500 g	酢 . . . . . 100cc	} A
にんじん . . . . . 100 g	砂糖 . . . . . 100 g	
塩 . . . . . 30 g		



作り方

- 1、大根、にんじんは千切りにし、ボールに入れ、塩をふりざっと混ぜておき、しばらく置く。
- 2、別のボールにAを入れ混ぜておき、①の水分を手でしぼったものを入れあえる。

<鉢盛り> ほうれんそうの白和え

材料 (約 10 人分)

ほうれん草 . . . . . 232 g (1 束)	だし汁 . . . . . 大さじ 6
にんじん . . . . . 150 g (1/2 本)	しょうゆ . . . . . 大さじ 2
こんにゃく . . . . . 1/2 枚	みりん . . . . . 大さじ 1
干し椎茸 . . . . . 10 g	砂糖 . . . . . 大さじ 2
豆腐 . . . . . 1 丁	白ごま . . . . . 大さじ 4
砂糖 . . . . . 小さじ 2	} A
塩 . . . . . 少々	



作り方 熱湯で茹でから

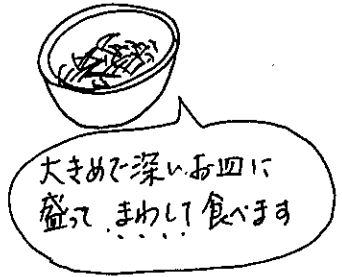
- 1、豆腐は布巾で包んで重しをし、水をきる。  
\*レンジにかけて水をきってもよい
- 2、すり鉢で白ごまをしっとりするまですり、①の豆腐を手でくずしながら入れてすり、Aも入れなめらかになるまですり混ぜる。
- 3、ほうれん草は塩少々を入れた熱湯でさっと茹で、冷水に取り、水気を絞って 3cm 長さに切る。
- 4、干し椎茸は水でもどし、千切りにし、もどし汁はだし汁として使う。  
こんにゃくは熱湯でさっと茹で、千切りにし、にんじんも千切りにする。
- 5、③をBで汁気がなくなるまで煮て冷ます。
- 6、②に③と⑤を入れあえる。

<鉢盛り> きんぴら

材料 (約 10 人分)			
ごぼう	350 g	油	少々
にんじん	150 g	砂糖	大さじ 2
白ごま	小さじ 1	しょうゆ	大さじ 2
			A

作り方

- 1、ごぼう、にんじんはマッチ棒状に切り、ごぼうはさっと茹でる。
- 2、フライパンに油をしき、①を炒め、Aで調味し、白ごまをふる。

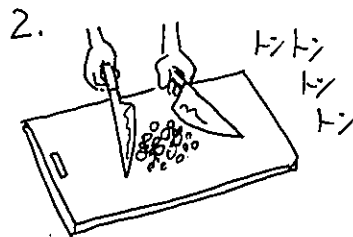


<汁椀> ナットウ汁

材料 (約 10 人分)	
大根	350 g
豆腐	1丁
納豆	1P
ねぎ	50 g
だし汁 (昆布)	1000cc
みそ	100 g

作り方

- 1、大根は短冊切り、豆腐はサイコロに切る。
- 2、納豆はまな板の上に出し、包丁 2 本で粒がなくなるまでたたく。
- 3、だし汁で①の大根を煮、火が通ったら、②の納豆をだし汁でのばしてから鍋に入れる。
- 4、みそを溶き入れ、①の豆腐も入れ、火をきる直前にねぎを入れる。



## デザート かるかん

材料 (15×15×3cmの流し缶1個分)

上新粉	・・・200g	甘納豆	・・・1/2カップ
里芋	・・・200g	塩	・・・少々
砂糖	・・・150g	水	・・・1/2カップ
卵白	・・・2個分		
砂糖	・・・大さじ2		

} A

### 作り方

1. 里芋の皮をむき、すりおろし、ボールに入れる。
2. ①に水、塩を加え、混ぜ、上新粉、砂糖(150g)を混ぜる。
3. ボールに卵白と砂糖(A)を入れ泡立てる。
4. ③を②に入れ、さっくり混ぜる。
5. ④を蒸し器に入れ少し固まったら甘納豆を加え再び蒸す。  
(蒸し時間：20分ほど)



## 八幡神社（市橋）

市橋の稲葉に鎮座のもと村社八幡神社は、弘化二年九月の灯籠があり、鳥居をくぐって進めば、拝殿の公前に右左はすかいに寛永三年の灯籠がある。江戸時代には白山神社と金山荒神社と並んで村持ちの神社であったが、その金山荒神社は、今は幸神社と称して、白山神社とともに八幡神社に合祀せられている。

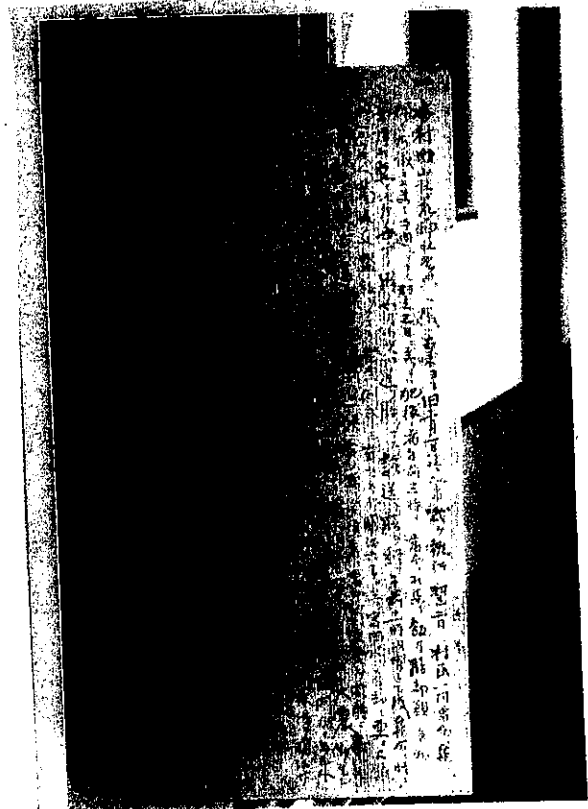
八幡神社はもとは八月一五日に祭りを行っていたが、現在は四月三日の祭りになった。白山神社と幸神社の祭りは同じ日であって、もとは旧暦の霜月一日から三日に渡っていた。近頃は新暦の十二月一日、二日、三日の祭りとなったが、その十二月一日の祭典の終わったのち、幸神社の直会（なおりい）の行事にオオメシマツリというのがある。

十二月二日にはトウモトグミに集まってまわしをする。クミは東稲葉・向屋敷・中屋敷の三組に分かれ、トウモトは輪番でまわってくることになっている。まだ暗いうち、太鼓の音で子どもを集め、高脚の本膳でアサトキを出す。次に八時ごろ、子どもは本客と交替するが、客は当元組以外の男子の総員である。必ず当元が挨拶し、区長（庄屋）が事務の報告をして、それから婿になった人の挨拶がある。一同が席につくと、十一時頃、オオメシモリの儀式に移る。婿に大根・蕪に高麗黍で手作りの陰形の引き出物を出す。このオオメシモリは白飯であるが、婿は必ず食わねばならぬものとしている。食い終わってオトリになる。

この行事のため、二日は朝早く当元組の男子は全員が集まり、本膳数十名の物を作り、酒と白飯、壺に芋・牛蒡・蓮根、猪口に小豆と芋のイトコニ、皿付けは大根・人参・青昆布のナマスをこしらえる。鉢盛りは然るべきものを当元から出す。汁椀にはナットウジル。この納豆は、十日前十一月二十三日に大豆を蒸し、ツトワラに包んで作り、出来たものをキリパンの上で包丁をもって叩き、これを味噌と交ぜて、ひと夜さ煮るのであり、身は豆腐と短冊切りの大根である。また煮物の出しは、すべてニボシを用いず、ヤマダシコンブをもってすることになっていた。

この行事は、今は廃れて行わないが、もとは宮田があって、米一俵作ったという。明治二十五年の膳椀三十人分を入れた箱の蓋にくわしく由来が書いてある。

『美濃加茂市史 民俗編』より



一本村向山社荒神社祭典之儀ハ、古来ヨリ旧十一月一日ヲ以テ祭典式ヲ執行シ、翌二日二八  
 村民一同当本へ集リ、種々儀之上、夫々手廻シヲナシ、翌三日二至リテハ、祀役ノ者午  
 前三時ヨリ、当本打集リ、飯及膳部類ノ煮物ヲシ、順打整ヒ次第、番戸ノ婦女及小児へ  
 送り膳ヲナス、該送り膳ヲ終リ、午前十一時次男子不殘集合ス、時二十分容人満腹の上  
 盛飯ヲナスヲ祭典例式トシ有之候処、明治六年至リ当田地ヲ売却シ、更ニ大祭リヲ廢  
 止トナス、尤モ当本八村四組ヲ別チ一組二三戸ノ当ニシテ、順番ニ当本ヲ引受タルヲ同時  
 二廢ス、明治七年ヨリ村内ヲ三組ニ別チ、番戸順番地ニ廻リトナシタリ、然ルニ、明治廿  
 四年十月廿八日大震（濃尾大震災）働生シタル際、村内堤場溜池等ニ大破ヲ来ス、該  
 二付幾分ノ除金又八人夫役ヨリ金凡百円及ヒ出来シタルヲ以テ、地所并ニ膳椀等ヲ昔  
 二返リ大飯祭リヲ執行スル（コト）ニ村民ノ賛成得テ、明治廿五年ヨリ打始メ、男子6  
 才以上ノ者来トス、依テ茲ニ大略ヲ陳述ス

明治廿五年十一月一日 発起者 福地五郎左衛門

賛成者 人民総代 福地鎌治郎

村会議員 棚橋儀兵衛

同 福地竹治郎

同 棚橋源三郎

村会議員 福地猶三郎

同 福脇初五郎

同 井戸竹治郎

外村民一同



昭和十二年十二月一日

大飯谷山番帳

加茂野村市橋區

# 大飮祭申合せ事項

一 大飮祭二年五月十日午前十一時執行 事

二 大飮祭八幡神社拜殿 執行 事

但し妻方等八法壇事等 行

三 大飮祭、当番一回二十戸宛ツキ行ハ其順序、

当番順番表ニ通リ行リ又人員八抽十五人

上十五人抽滿、当番ニ任ズル男子 行

尚当番、当日朝六時以前ニ妻方場ニ集合シ

前十時五分迄ニ時ヲ振テ準備ニ事

四 大飮祭参加資格、小學校一年生以上、為

但し、任ズル男子トス

但し、市橋也氏ニ限ル



三軒裏乙



昭和三十五年

棚橋博



昭和三十五年

福地久夫



昭和三十五年

福地茂三郎



昭和三十五年

福地鶴三郎



昭和三十五年

良野保彦次



昭和三十五年

酒向吉次郎



昭和三十五年

酒向藤次郎



昭和三十五年

酒向邦夫



昭和三十五年

井戸近五郎



昭和三十五年

福地知一



昭和三十五年

福地太郎



昭和三十五年

福地定六



昭和三十五年

石原幸次郎



昭和三十五年

福地永次



昭和三十五年

石原文吉



昭和三十五年

福地涌吉



昭和三十五年

酒向勇



昭和三十五年

棚橋金市



昭和三十五年

福地隆爾



昭和三十五年

棚橋源市



昭和三十五年

棚橋光一郎



昭和三十五年

福地順治



昭和三十五年

棚橋健三



昭和三十五年

棚橋三美



昭和三十五年

福地佐七



昭和三十五年

利文向

利文向

市保

市保

郡

郡

昭和十二年度大銀券會示表

御 廻	券升	壹拾圓也
廻者下二枚、	一枚上壹圓升二枚此枚升一枚	壹拾圓也
五	貳升	壹圓貳拾枚
銀 五	アガ	壹圓也
"	ニナリ	壹圓拾枚也
"	ノナリ	壹圓拾枚也
"	年者	壹圓拾枚也
五 橋	貳拾下	壹圓拾枚也
ナリ銀	貳拾	壹圓拾枚也
不 光		壹圓拾枚也
満り	四升	壹圓拾枚也

此身與影力及君力及聖木下格區  
此身與影力及君力及聖木下格區  
此身與影力及君力及聖木下格區

新木

金卷國多林老鐵也

突

金九五鐵也

卷方場法隆寺卯

金八五鐵也

砂糖大西目

金一四鐵也

計金九圓八卷鐵也