

特集



新しい年の平穏を願って

佐賀のお正月



月

日がたつのは本当に早いものです。ロシアのウクライナ侵攻や値上げラッシュ、新型コロナウイルス感染の長期化などに翻弄された年が終わり、2023年が幕を開けます。仕事や学校が始まれば、時間に追われる日々が続くだけに、お正月ぐらいいはゆつくり過ごしたいと考えている人も多いことでしょう。新しい年の平穏や幸せを願い、初日の出に手を合わせ、地域の社寺に初詣に出掛けるなど、日本の伝統文化に身を浸すいい機会です。お雑煮やおせち料理の地域色なども含め、佐賀のお正月について関係の皆さんに話を聞きました。

「豊作の守り神である年神様をお迎えし、新しい年(命)をいただくお正月は、私たちにとってすごく大事なものです。日本人のアイデンティティーの根幹にもつながっています」。お正月の意義についてこう語るのは、例年三が日を中心約35万人の参拝客をお迎えする佐嘉神社(佐賀市松原)の宮司、佐野安正さん(56)です。日本人の数え年、お正月を迎えて1歳年を取るという考え方は、年神様への信仰が基盤になっています。

日本国内で新型コロナウイルス感染が初確認されたのは2020(令和2)年のお正月の直後で、神社を取り巻く環境も一変しました。2021(令和3)年のお正月、全国の神社は「三密にならないよう、元日にこだわらず分散参拝してください」と呼び掛け、お正月前に早めに参拝する「幸先詣」も推奨しました。「当時はコロナの実態が分からず、怖い部分もありましたから」と

初詣でより多くのご利益を



新しい年の平穏や幸せを願って手を合わせる参拝客
=2022年1月、佐賀市松原の佐嘉神社
(画像提供：佐賀新聞社)



「神社の境内や駐車場からは雄大な佐賀平野の景色、初日の出を望むことができ、ぜんざいを食べてお正月気分を満喫できます。ぜひお参りにお越しください」。こう呼び掛けるのは、佐賀市大和町久留間の山あいにある男女神社の禰宜、西寄豪さん(55)です。標高は約110m。荘厳な雰囲気の中、初日は日田山脈(大分県)の山肌から昇ってきます。

海、山、平野と、自然環境に恵まれた佐賀県には、初日の出を楽しめる場所がたくさんありますが、男女神社はその絶景スポットの一つです。県道48号を小城方面に向

かい、佐賀市大和町の山王北交差点を右折。すぐ目に飛び込んでくる一の鳥居を目印に、案内表示に従ってミカン山を抜ける道を上ると、男女神社があります。「参拝にいらっしゃる方は年々増えています」と西寄さん。2022年のお正月は、県内外から約3400人が訪れたそうです。

神社は鎌倉時代の創建で、約800年の歴史を誇りますが、その長い歴史の中で注目されたのは戦国時代です。当時、肥前は龍造寺隆信が治めていましたが、1570(元亀元)年、豊後の大友宗麟が8万の軍勢で攻め入り、男女

神社近くの山の中腹に2万人が本陣を敷きます。龍造寺方は5千人しかおらず、圧倒的な戦力差がある中、鍋島直茂(のちの佐賀藩藩祖)は奇襲をかけることを提案。「明日、総攻撃」との情報を得た直茂らはその日の早朝、神社仏閣が焼かれて激高する山伏らと協力し、鬼の面や赤熊を着け、陣鉦などを打ち鳴らして大友の軍勢を攻め、見事勝利します。この合戦「今山の陣」が面浮立の起源ともされ、今も地域に語り継がれています。男女神社は、大友の軍勢に焼かれたことが、1654(承応3)年、佐賀藩初代藩主の鍋島勝茂と小城藩藩祖の鍋島

雄大な佐賀平野を一望 初日に手を合わせ

佐野さん。続く2022(令和4)年のお正月は、ちょうど新型コロナウイルス感染の谷間となり、多くの方が初詣にお見えになったそうです。

鎌倉時代に武家社会の慣習や道徳をもとに制定された「御成敗式目」の冒頭には、「神は人の敬により威を増し、人は神の徳によりて運を添う」とあります。これは、人がたくさん集まってお参りすることにより神様はより力を増され、人はそれによって神様からより多くのご利益をいただけるという教えです。「神様ごと、信心ごとを大事にしなさい」ということ。当時の日本人の戒めではないですが、たくさんの方にぜひとも、お参りしていただきたいという思いが込められています」と説明します。

佐嘉神社は、佐賀藩10代藩主の鍋島直正公と11代藩主の直大公をまつており、新年は特別な年にもなります。1933(昭和8)年の創建からちょうど90年で、秋には奉祝の御鎮座90年式年大祭を行います。また、佐賀藩藩祖の鍋島直茂公をまつている松原神社は1772(安永元)年の創建から250年の節目を迎えています。

佐嘉神社では、大みそかの31日に「鰯祭」。元日には「鰯座」という行事を行っています。豊臣秀吉の朝鮮出兵で、佐賀藩藩祖の直茂公が伊万里港に帰り着いた際、その船に鰯(佐賀弁でブイ)が飛び込み、「武威が上がった」と喜ばれたという故事が由来になっています。鰯祭では鰯を奉納して開運、家内安全、商売繁盛などを祈念し、鰯座ではその鰯を鰯雑煮にして参拝客に召し上がってもらっています(初穂料1人3000円)。

「正しく恐れよ」と言われますが、



佐嘉神社

住所 / 佐賀市松原2-10-43
電話 / 0952-24-9195



「年神様をお迎えし、新しい年(命)をいただくお正月は私たちににとってすごく大事なものです」と語る佐野安正さん = 佐賀市松原の佐嘉神社

佐嘉神社 佐賀市松原 宮司 佐野安正さん

このお正月はそうしたい思いでお参りいただければ」と佐野さん。手水舎のひしゃくは以前から撤去しており、神殿のお賽銭箱に通じるところにアクリル板を立てるなど、今年も新型コロナウイルスの感染防止策を徹底して参拝の皆さんをお迎えします。佐嘉神社には松原神社、境内社を含め、文化・学問から開運、家内安全、縁結びなどご利益が異なる8社があります。新年の干支「うさぎ」が描かれた絵馬や魔よけの鈴を取り付けた縁起物の破魔矢、熊手、干支の土鈴なども用意しています。

男女神社 佐賀市大和町 禰宜 西寄豪さん



「境内から東を望むと、初日は日田山脈の山肌から昇ってきます」と説明する西寄豪さん = 佐賀市大和町の男女神社



男女神社境内から望む初日の出。山肌が赤く輝き、神々しい雰囲気を漂わせる = 佐賀市大和町



男女神社

住所 / 佐賀市大和町久留間 5109
電話 / 0952-62-1951

元茂の出資で再建されています。神社では2028(令和10)年に800年祭を行う準備を進めています。

「神社の行事には、地元の久留間地区の皆さんが協力してくださっています」と西寄さん。お正月前はしめ縄づくりや飾り付け、のぼり旗立てなどに尽力されます。神社では、大みそから元日にかけては、深夜零時から新年祭、早朝6時から歳旦祭を行い、一年の平穏を祈念します。三が日に参拝される皆さんには、ぜんざい(限定2千食)や、もち米を蒸す時に地元でとれたミカンを入れる「みかん餅」(限定1千個)を振る舞います。

神社は古事記、日本書紀に登場するイザナギ、イザナミの男女神を祭神とし、良縁、子宝の神社として知られており、良縁をいただいた方、赤ちゃんを授かった方たちが年間を通してお参りに来られています。



男女神社は縁結びなどのご利益で知られ、お正月の参拝客も増えている = 佐賀市大和町



お正月の食卓を彩るお雑煮やおせち料理には、地域の食文化や風習が色濃く反映されています。西九州大学健康栄養学部准教授で佐賀県栄養士会の会長を務めている福山隆志さん(65)に、佐賀のお雑煮やおせち料理の特徴などを聞きました。



雑煮やおせち 地域の食文化を大切に

日本人の食文化は、信仰と密接なつながりがあり、神様(神社仏閣)にお上げし、そのお下がりをお正月の鏡餅。神仏習合の時代から続いており、自然信仰から生み出された宗教観なども背景にあります。日本は国としての面積は小さいかもしれませんが、地域ごとにその土地でとれる食材に違いがあり、それぞれに発展した食文化があります。その際たるものがお正月のお雑煮やおせち料理です。全国47都道府県に多くの地域がありますが、その数だけお雑煮もおせちもあるというのが私の認識です。

お雑煮の餅を見ると、西日本は丸餅で、東日本は角餅です。その分岐は三重、岐阜、石川を通じるラインだといわれています。ではなぜ西日本は丸餅文化なのか。(神様に上げた)丸い鏡餅をいただく」という考えが根底にあるようです。一方、東日本の角餅文化にも理由があります。江戸時代、江戸近隣では人口が急増。餅つき屋が誕生し、のし餅を切って売ることになったことが影響しています。

お椀のお汁は、関西だけが白みそで、西日本や東日本は透明な澄まし仕立てが多いようです。西九州大学には本州を含め広範囲から学生が来ていますが、お雑煮について聞くと、餅の形、お汁の味付け、具材など見事に違います。中には「うちの地域はお正月にお餅を食べません」という学生もいます。私たちには「お正月」お餅のイメージがありますが、稲作が困難な地域では餅文化が生まれず、小麦やそばの文化が中心のところもあるようです。

もちろん、佐賀県の中でも違いはあります。私は唐津の厳木出身ですが、お雑煮はシンプルです。丸餅に煮干しやかとお節、昆布などの出汁で、野菜はかつお菜。それにちくわ、かまぼこが入るぐらいです。一方、有田・伊万里は皮クジラを入れるところがあります。捕鯨の文化が影響しているでしょう。佐賀の具材もシンプルで、唐津に似ているように思います。私の妻は熊本・山鹿の出身ですが、干しエビで出汁をとり、ちくわ、かまぼこ

西九州大学 准教授
県栄養士会会長

福山 隆志 さん

「お正月のお雑煮やおせち料理には、それぞれの地域の食文化が色濃く反映しています」と語る福山隆志さん = 神埼市の西九州大



西九州大の学生たちが実習で手掛けたお雑煮とおせち料理。
佐賀の食材をふんだんに使っている



佐賀市大和町松梅地区に伝わる「干し柿なます」

画像提供元：旅館あけぼの
出典：農林水産省 Web サイト (https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/index.html)



佐賀のおせち料理で定番の「がめ煮」

出典：農林水産省 Web サイト
(https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/index.html)



佐賀のお雑煮の一例。お汁は澄まし仕立てで、具材はシンプルなところが多い

はもちろん、鶏肉、輪切りの大根やニンジン、まるごと1個の里芋、椎茸など10種類ほどの具材が入ります。結婚以来、わが家はずっと熊本雑煮です。娘は佐賀から香川に嫁ぎましたが、香川のお雑煮は白みそ仕立てで、餡入りの餅が入ります。お正月に甘いものを食べる文化があるようで、最初娘はびっくりしていました。お雑煮を別の家で食べることは、なかなかありませんから、質問したら質問しただけ違うお雑煮が出てくるのかもしれない。私の家では、栗の木の枝を使った「栗簀」も使っていました。母親が博多の学校に行った時に聞いてきたようです。関西も関東も正月の祝い簀は両方使えるように研いですが、その片方は神様用といわれています。おせち料理にも、それぞれの地域の食文化が表れています。私たちの食生活の基盤は、長い歴史の中で、地域の産物がありがたくお恵みとしていただいていた記憶から始まっています。

例えば「ごまめ(五万米)」。小魚を乾煎りして甘辛い味付けをし、ごまをふったもので、豊作を願って作る縁起物です。「田作り」とも呼ばれますが、食用にならない小魚を畑の肥料としてまいていたことが、別名の由来になっています。

次に昆布巻きについて。県内では鹿島のフナの子布巻きが有名です。私は厳木出身ですので、フナの子代わりにヤマメやハヤを巻いてみようと思ひ、やってみたら、とてもおいしくいただきました。うま味のある昆布の中に魚というのは他にもあります。調べたところ、北海道はニシン、長野はハヤ、岩手はサケ、山形・秋田はハタハタといった感じでした。一匹丸ごと巻くか、切ったものを巻くかの違いはありますが、地域で大事にされている魚を昆布で巻いて食べるといふ食文化は全国にあります。沖縄料理でも昆布を使いますが、それは沖縄が昆布のアジア輸出の中継点になってきたからです。沖縄にも独自の昆布文化が根付いています。

それから、たくさん穴が空いているレンコンは「見通しがいい」という縁起物で、県内では白石産が人気です。ホクホクして冬場にますますおいしくなり、それをお正月に食べようというのはよく分かります。熊本の子辛子レンコン

が有名ですが、細川家の殿様が幼いころ病弱で、滋養を付けさせるため食べさせたという言われがあります。江戸時代には門外不出のレシピで、庶民は食べられなかったようです。佐賀のおせち料理では、酢の物、煮しめに使うのが主流です。

栗きんとんの材料である栗とサツマイモは、どちらも秋から冬にかけて収穫し、保存がきくという特徴があります。お米がとれない時の主食であり、身近にあるものを大事に食べてきた日本人の暮らしが反映されています。黒豆もおせちに入っていますが、全国で大豆が栽培され、お砂糖の文化とともに広がったと考えられます。佐賀市内には、伝統的な一品として、干し柿を細く切った「干し柿なます」があります。これも砂糖が貴重品だった時代の知恵です。紅白の色合いはお正月にふさわしく、大切に守ってほしいと思います。

話をちょっとお雑煮に戻しますが、お雑煮にお豆腐を入れる地域もあります。肉、魚に代わるタンパク源であり、

お正月のごちそうの中にも入れたのだと思います。おせちやお雑煮の中に入っている料理や食材をこうして一つ一つ見ていくと、どちらも日本の食文化の象徴と言えます。

おせち料理に限ったことではありませんが、いま食に関して「外注化」が進んでいます。私たちの世代や親の世代が戦後、伝統文化について懐疑的な時代の中で育ってきたことも少し影響しているように感じます。いまの私たちの肉体や精神、生活が過去から受け継がれてきた「食」によってできていることを考えると、私たちに昔から伝わってきたものを大事にし、未来に伝えていくことが必要です。日本人の伝統的な食文化である「和食」が評価され、ユネスコ無形文化遺産に登録されています。塩分・脂肪の過剰摂取など現代の「食」の課題を改善しながら、伝統的なおせち料理も作っていただければと思います。

私は農林水産省の「地産地消の仕事人」という役目をいただいています。和食のよさや文化を、佐賀の食材で学校給食にもさらに広げていければとも願っています。

