



おせち



お正月 穂長(ホナガ)

恵みもたらす山の神

3、4日になると「仕事初め」として、田んぼの水口に榊とゆずり葉を供えたり、苗代の土を恵方えほうに向かって少しおこす「起こし初め」をします。神棚かみだなに米の入った袋を供える家もあります。その米は田植え始めの「サナブリ」に炊いて、再び神棚に供えるそうです。

同時に行う「穂長(ホナガ)」は年頭にあたって山の神を祭り、あらかじめ豊作を祈る大切な行事です。山の神は、田に恵みをもたらし、山の幸を私たちに分けてくれます。柴も日常生活になくはない燃料でした。

地域によって作法はさまざまですが、「山に入り柴を刈り、束にして持ち帰る」という

点は共通しています。

保津町や馬路町などでは、この柴を庭に立てて、その上に榊さかきをさすそうです。旭町などでは神の代わりに檜の枝。山の神への供物として、大木の根元に餅や米を供え、持ち帰った餅はぜんざいにいただいたそうです。庭の柴は山の神の依り代として、ここにもぜんざいを供えました。つつじの幹を刈って束にして庭にしつらえ、祈りを捧げた地域もありました。

自然を畏怖いぶする心はあつく、いずれの地域も9日は「山の神の日」として決して山へは入りませんでした。

黒豆ふっくら煮

くろまめふっくらに



材料

- 黒豆 700g
- A 水 12カップ
- 砂糖 500g
- しょうゆ 0.5カップ
- 塩 大さじ1
- 錆びた釘(ガーゼで包む) 数本

作り方

- 1 黒豆は洗ってざるに上げる。
- 2 Aの材料を全て鍋に入れて沸騰させ、冷めてから豆を入れて4~5時間漬ける。
- 3 2を強火にかけ沸騰したら火を弱めて浮いている泡を玉杓子で取り除く。再び沸騰したら半カップの水を差し、中蓋をして弱火で8時間煮る。