

府中の食文化 年中行事と食べもの ②

「第15回」

— 涅槃会と花供御 —
2月15日、釈迦入滅の日、各寺院では釈迦の遺徳を追慕する儀式法会が行われていた。

長福寺では、釈迦の涅槃絵図や地獄・極楽絵図を掲げ、和尚さんは、訪れる子供たちに「悪業をなすと、あの世でこの地獄絵図の様に罰せられるぞ！」としつけをした。

この日、子供たちは親に作つてもらつた「花供御（おり）・ほとぎとも言う）」を紙袋に入れてもらい、お寺へ持つて行つていた。

涅槃絵図・地獄絵図・極楽絵図（いずれも長福寺所蔵）

花供御

材料
大豆・干飯・あられ・砂糖・水飴
作り方
①大豆・干飯・あられを炒る。
②水飴・砂糖を溶かす。
③両方を混ぜ合わせ、手でおにぎりの様に丸め固める。

もぐり飯

材料
人参・干ししいたけ・ごぼう・板こんにゃく
調味料
しいたけのもどし汁・砂糖・塩・しょうゆ
作り方
①人参・ごぼうは笹がきにし、板こんにゃくもどしたしいたけは細切りにする。
②材料の七分目のだし汁を入れて煮、沸騰してから調味料の半量を加えてさらに煮る。
③残りの調味料を加え、少し煮つめ、仕上げにしょう油を2、3滴落とし香りをつける。
④炊いたご飯に熱い具を混ぜ合わせる。

— 岩谷観音の赤い幟 —
2月18日は初観音の日とされ、高尾山の頂上近くのお堂では、信者がご詠歌をあげ、

祭りは、商売繁盛を祈願するため、広島市内や近隣の村から訪れた多くの参拝者で賑わった。参道の両側には多く出店があり、「たんきり飴」や「二ツキ水」など、今ではあまり売られていない珍しいものが多かつた。

お彼岸には嫁は里帰りするものが習わしで、春は実家から婚家へ、秋には婚家から実家へ、お重箱いっぱいに詰めた「おはぎ」が届けられた。「親が養う春のお彼岸」「親を養う秋のお彼岸」と言われた。折節の行事の食べ物を互いに分配し、共食することで、心の交流を図り、連帯感を深め、協同の意識を育てたのである。



お鉢袋

— 親が養う春のお彼岸 —
安芸門徒の多い府中村では、春のお彼岸の間はお寺でお説教を聴き、お墓参りをする。お寺の遠い南部地区や中部地区では、大きな家や医者の家、当家（当番の家）などに、近所の人たち（講の組内）が集まり、お坊様を呼び、お説教があつた。お寺参りには「お鉢米」と言つて、「お鉢袋」

に米か麦を一升位入れて供え、これを「麦初穂」と呼んだ。

府中町文化財保護審議会

副会長 秋山 榮子

問い合わせ

教育委員会生涯学習課
☎ 2286-3272

