

府中町ふるさと歴史散歩

〔第17回〕

府中の食文化 年中行事と食べもの ③

―多家神社春の大祭―

4月3日、多家神社では春の大祭（神武天皇祭）が行われ、学校や役所も休日となり、午前中、子どもたちは祭りへ参加し、大人たちは礼服で参拝していた。各家も親類縁者を招き、「鯛ソーメン」や酒などご馳走が振舞われた。

また、この日はお花見の日でもあった。子どもたちは、お弁当にご馳走を詰めてもらい、近くの山へ登り、みんなで弁当を食べた。食べ終わると急ぎ帰り、また、ご馳走を詰め、別の山へ登る。山に花（桜）はなくても、近くの見晴らしの良い山へ何度も出かけていた。4月4日、大人たちは近所の人と寄り合って花見をしていた。これを「残り弁当（残り節句）」と言っていた。

―山田の牛まつり―

旧暦の2月1日（一日正月）に府中村山田の稲生神社（明治末期に多家神社境内に移築）では全国的にも珍しい牛をねぎらう祭りが伝承されていた。はりこの牛2頭とはなぐり（牛追い）とが滑稽に道をねり歩く。早乙女姿の娘さんたちが歌い、縄でしごいた樽を青竹で叩き、拍子をとる。行列の先頭ではお櫃を抱いた女性が見物人に付けて歩く。つぶを見物人に付けて歩く。一斗樽いっぱいには作られた「辛子なます」も食べさせる。辛いので、いきおい酒を飲み酔っ払う。とても愉快な祭りであった。約700年も前から続くこの祭りは一時途絶えたこともあったが、昭和52年の多家神社春の大祭の日に復活再演された。祭りの唄も当

初は37番まであったと言われている。

―花祭り―

4月8日、釈迦の誕生日に、釈迦の像に水を灌ぎ、「甘茶」をいただく仏事を「灌仏会」と言い、各

寺院で行われていた。

道隆寺の

灌仏会は甘

茶のほかに

昼食の接待

もあった。

白いご飯

（緑豆ご飯

の時もあった

た）のむす

びに、やっ

こ豆腐・つ

け物。檀家

には夕食に

バラ寿司・吸物・煮物が振舞われた。

※食文化探訪グループ「フラワー」が、大正・昭和の初期から戦前までの府中の様子や生活をよく存知の方々に聞いた聞き取り調査をもとに掲載しています。

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

☎ 286-3272



鯛ソーメン

材料（6人分）

鯛 中1匹（25cmくらい） しょうゆ 2C
みりん 1C 酒 1C 水 1C
ソーメン 5束

作り方

- ① 鯛に1〜2本包丁で切れ目を入れる。
- ② なべに洗った竹の皮を敷き、分量の調味料を入れる。
- ③ その中に鯛を入れ、中火で煮る。
- ④ 途中、玉杓子で煮汁をかけながら煮る。
- ⑤ 鯛を取り出し、大皿にのせ、ソーメンをまわりに形よく盛る。
- ⑥ 鯛の煮汁に昆布の出し汁を適量加える。
- ⑦ 器にソーメンと鯛のほぐした身を入れ、汁をかける。

ソーメンのゆで方

水2ℓを沸騰させ、ソーメン5束をよくさばきながら入れる。沸騰すれば、さし水½カップを注ぎ、再び沸騰したら火を止め、ざるにとり流水でよく洗う。

