

青森県内では、まだ旧暦で年中行事を行っていたころは、12月といえば「神様の年とり」などといって、1日はお岩木様、2日は羽黒様、5日は恵比寿様、8日は薬師様、10日は稲荷様、



山の神の年とりにも供えるしとぎ
 (『青森県史民俗編資料下北』より)

「カジエツギ(数え月)」ともいった。岩手県や秋田県でも行われたようで、全国的には北東北に顕著な年中行事といえよう。

青森県史などから例をあげると、津軽地方の田舎館村では9日は大黒様の年とりで、膳二つとしとぎを供え、大黒様は耳が聞こえないので一升辨に大豆を入れて音をたて「ご飯だよ」と

神様の年とり

清野

耕司

(県民生活文化課
 県史編さんグループ
 主幹)

呼びかける、下北地方の東通村では10日は稲荷様の年とりで、夕方に握り飯にした小豆飯二つとしとぎ二つ、お神酒、魚を和紙を敷いた盆に載せ、稲荷様のお堂に供えた、南部地方の田子町や三戸町では12日は山の神の年とりで、お神酒としとぎを十二個供えた、などである。何の神様の年とりかによって、供物や内容に種々の特色が見られるものの、

共通の供物として「しとぎ」は欠かせないようだ。「しとぎ」とは、二年配

の方には釈迦に説法かも知れないが、水につけた生米をつき砕いた粉から作る、神仏に供える特別な食べ物とされている。青森県内で

も、うるち米のみ、あるいはうるち米ともち米を半々などの割合で、一晩ほどウルガシテ(水に浸して)水を切り、少し乾いてから、臼でハダ

イテ(ついて粉にして)ふるいにかけて、水を加えて形を整えたという。

そのまま生で食べることも多く、それが本来の食べ方のようである。ほかには、シブド(囲炉裏)のオギ(炭火)の上に乗せて表面を焼き、皮が張ってから、アグ(灰)の中に埋めて蒸し焼きにするという話もよく聞いた。皮が張っている

い鍋に油を敷いて焼いて食べることもあった。しとぎの中には何も入れないのが普通だが、豆しとぎといって、すりつぶした大豆を混ぜたり、好みで小豆餡や黒砂糖を中に入れることもある。

食の変遷からみて、すべての食品は、柔らかく甘く温かくなってきたというのが一般的な傾向だろう。とするならば、しとぎは餅や団子よりも古い時代の儀礼食といえそうである。正月に餅をついたり、彼岸に団子を作ったりする中で、旧暦12月に神々に年をとらせる供物として、かたくなにしとぎを守ってきた青森の文化がある。多くの人々の暮らしが米作りを柱として営まれていた時代に、一年の終わりと始まりにあたり、どのような儀礼があり、どのような準備や心構えがあったのか。今となっては複雑に変貌を遂げてしまった正月行事を説明する鍵が「神様の年とり」に隠されている。