

恵那山の東の食文化

藤井 香

恵那山は日本のへそであり、神様が誕生され恵那山神社にまつられておられます。私は恵那山の東に生まれ育ちました。子供の頃は稲作や養蚕、林業がさかんで手伝いをさせられました。お蚕様が育ち、繭だまがよくできるようにと、繭団子を作り竹の笹にさして、お祭りをしました。また米の豊作を祈り、竹の笹にもちばなを飾ったりもしました（飛騨地方では正月のもちばな飾りとして売られている）。

食は自然のいとなみと共に生まれ、伝えられてきました。

仕事に忙しいため、保存食や田畑で食べるおやつにも工夫がみられ、味噌、醤油はもちろん漬け物類、こんにゃく、豆腐、乾物（ずいき、切り干し大根（おかいこきりぼし）まだまだ沢山あります。

おやつは稲作が盛んなため米や米の粉を使ったものが多く五平餅、ほうばすし、豆もち、よもぎもち、からすみ、花くさもち、ゆであげ、柏もち、刈り上げもち（稲刈り鎌にお供えした）など、思い出せば季節の行事とつながり、節目節目の神々への敬意と感謝がこめられた供えものであったのです。

子供は供えもののおさがりをいただくのが楽しみでした。このよう

なものがおやつとして、代々伝えられてきています。

自然（季節の移り変わり）と共に生き、地元でとれた食材を保存するため、土にいけたり、干したりして加工し、さまざまな知恵や工夫がみられます。

また主婦（女の手）も働き手のため、時間をかけて料理をすることができず、常備菜などの工夫もみられます。たとえば煮豆やにあえ（大根、人参、昆布などを酢で煮たもの）へぼの佃煮、いなごの佃煮は唯一のたんぱく源でした。今で言えば地産地消でしょうか．．．。

自然（水、火、土、木などすべて命のあるもの）には神様が住んでおられると考えられていました。

稲＝いのちにつながるつまり自然のものには命が宿っていて、食べるということは、他の命をいただくことです（工場で作られた加工食品にはありません）。私たちは食事をする時「いただきます」の挨拶で使っています。

私たちが子供たちに残せることは、食を通じての生き方と食の文化（この地方）を伝えていくことでしょうか。

（恵那市三郷町）