

様変わりする
お正月料理



石原義剛
(海の博物館館長)

元日の朝、家族兄弟が揃うと親父の年頭挨拶、お屠蘇(とそ)があり、お節料理に先ず親父が箸をつける。「マメでタツクリ、カズノコ祝うて」と豆、田作り、数の子を小皿に取って食べるのがしきたりだった。農家でもないのに、なによりも元気で米作りする願いが一番だった。七〇を過ぎたわたしも同じことをやって正月を迎えている。語呂合わせの縁起担ぎに過ぎないが、三つの内二つが魚であるのがうれしかった。

賑やかに食う正月最初の食事は子ども心に楽しかった。当今からみれば、肉料理はなく御馳走とは言えぬが、かまぼこ、煮しめ、昆布巻きなどが、母親が飾りを工夫した。日頃は食卓に上らぬ手の込んだ料理が詰まった五段のお重をあれこれ見比べて、わくわくしながら食べたものだ。それは漁村出身の父親がまだ健在な、ほぼ昭和四十五(一九七〇)年頃までの、とくに子どもの頃の正月風景で、伊勢神宮の外宮神域に接した家に住んでいた時代の話である。



▲正月神事の「盤の魚」(三重県北牟婁郡紀北町相賀)

人間様の正月料理にたいして、神様の正月料理は「盤の魚(ばんのおい)」という。調理の作法から「真魚箸(まなばし)」というところがある。志摩半島では主にボラやブリの出世魚を使うが、汚れを避けるため絶対に手を触れず、鉄箸だけで魚を見事に捌く。しかし、神様のお食事・神饌は決して豪華料理ではない。いっばい無理な願いをしておきながら、神事のあとの直会い(なおりい)の方が、

食卓にははるかに多くの豪華な料理が並ぶ。そして神様はつたらかしの酒宴となる。タイやヒラメの舞い踊りに興しながら、イセエビやアワビを食うのだから人間様は勝手なものだ。ところが近年、人間様のお正月も神様のお正月も、様変わりが著しい。神様への神饌は忘れられるし、お節という言葉も忘れられつつある。主婦である女性が亭主よりも家族内で発言権を持つようになって、お正月くらいは雑事から解放され、のんびり寝て過ごしたいと、温泉旅館へ出掛ける家が増え、お節料理も旅館任せに変わってしまったし、子らはそれぞれ外国行きた。神様はひとり寂しくお正月を迎えてござる。

石原義剛(いしはらよしきた)
1937年、津市生まれ。60年、名古屋のテレビ放送局入社。69年同退社後、「海の博物館」(三重県鳥羽市)創設を経て、現在に至る。「海の博物館」館長。三重大学客員教授。鳥羽市在住。「伊勢湾―海の祭り港の文化―」熊野灘―海の熊野古道を歩く―など著書あり。

季節の豊潤な味覚をお楽しみ下さい

Joy China 信楽 各種ご宴会にご利用下さい 10名様より

昭和区山手通り3丁目 シンシア山手2F 電話 832・1221

玉子屋別館「玉辰楼」隣

四季懐石 萬歳楽

岐阜県大垣市新田町2-95 電話 (0584) 89-3223

11時~14時 / 17時~20時30分

DA noi 麻布ダノイ

名古屋店 〒460-0008 名古屋市中区栄3-6-1(ラシック8F) TEL (052) 259-6754 年中無休

ランチ/11時~14時半(LO) ディナー/17時~21時半(LO)

御菓子司 花乃舎

桑名市南魚町88 電話 (0594) 22-1320

名鉄百貨店 中部近鉄百貨店四日市店

THE WESTIN NAGOYA CASTLE

ウェスティンナゴヤキャッスル

〒451-8551 名古屋市中区樋の口町3-19 (名古屋城西堀端) tel.052-521-2121

http://www.castle.co.jp

二好乃

名代どんかつ・会席料理 名古屋市中区栄2丁目2-36 (電気文化会館西)

TEL (052) 231-3331 FAX (052) 231-3476

日曜・祝日休み