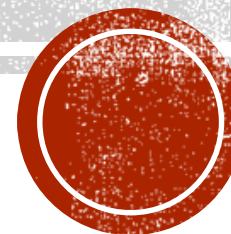




初 午

～稲荷様の祭り～



初午は2月あるいは3月初めの午の日

- 初午には、稻荷様・蚕神・山の神(田の神)・商売繁盛の神などと考えているところが多い。したがって、ご利益としては五穀豊穰・商売繁盛・招福などが考えられている。
- 安曇野で初午にお参りするところといえば、玄蕃稻荷が有名で、養蚕が盛んだった昭和30年代ごろまでは安曇野周辺の農家の家々が米粉で作った繭玉を作って持参してお供えした。本殿の廊下に繭玉の山ができるほどだったという。帰りにはだるまを買って帰り、豊蚕だと翌年はもっと大きなだるまを購入したものだという。
- お稻荷様を祀っているため、戦前は松本あたりの芸者衆もお参りにきて、祭りは華やかな雰囲気もあった。



家で祭るお稲荷さん

- 玄蕃稲荷のように地域で祭るお稲荷さんとともに、地域で祭ったり、各家で祭るお稲荷さんもあちこちにみることができる。やはり、五穀豊穰・豊蚕・商売繁盛・家内安全などが祈願される。伏見稲荷・豊川稲荷を勧請してきていることが多いが、割合は不明である。
- 稲荷様は祠などをつくって祀っていることが多く、祀る場所は屋敷内のことが多いが、「良い方角」と思われる場所を「行者」などに占ってもらって定めた。
- 甘酒・赤飯・まんじゅうなどを作り、油揚・天ぷらなどを供えてお参りする。米粉で繭玉を作り、コナシの枝に12個(うるう年は13個)つけてお供えする家もある。



初午祭りの玄蕃稲荷 1本食い用お稲荷さんを買う参詣客



ヤショウマ

- 旧暦2月15日は釈迦入滅の日として、寺で涅槃会が営まれたりするが、安曇野周辺では「やしょうま」を作って、仏壇に供えたり、自分たちで食べたりする。
- ヤショウマは米粉をこねて色を付け、さまざまな模様を作って棒状に伸ばしたものである。女性たちはそれぞれ模様を工夫して作り、互いに交換し合って食べたりする。寺では、この日が近づくと檀家の家々を回り米を集めて、粉に挽く。粉を挽くところから檀家の婦人たちに作ってもらう寺も多く、できたヤショウマは、お参りに来た人々に配った。



ヤシヨ うまかったぞよ！

■ヤシヨウマを作るようになった起源譚

お釈迦様が大病をしたとき、ヤシヨという弟子がヤシヨウマをこしらえて差し上げた。お釈迦様はそれを食べて、「ヤシヨ うまかったぞよ」といって亡くなられた。

ヤシヨウマのもともとの形は、その臨終のとき、お経をかけておいた傍らの木の葉をまねたものらしいといわれている。しかし、木の葉のヤシヨウマや木の葉を模様として使用したものはほとんど見かけない。

※これは、根拠のない話ですが、話の源はどこなのでしょう？そこにこそ民俗的な興味があります。



ヤシヨウマさまざま 作り方



- ヤシヨウマ1本につき、500グラムの米粉が目安
- 好みによって砂糖・塩でうすあじをつける。
- 材料を入れて熱湯で粉をこね、まとまったらこぶし大ぐらいの大きさの塊を作って蒸す。
- 良く熱が通ったら（15分前後が目安）ボールにとり、水をくぐらせて粗熱をとったのち、よくこねて餅状にする。
- 自分がどんな絵柄を作るかによって、色の房を本、外巻き用の白色などに分ける。
- 色は食紅などのほか、コーヒー、ココア、抹茶などでも可能。
- かつては、ゴマやクルミなどを入れて、州浜型にするのが一般的だった。
- 厚さ3ミリぐらいに切って食べる



模様を作るための色付け



- 自分で作りたい模様を考
えたら、蒸し粉に食紅な
どで必要な色付けをす
る。
- 模様によっては、何色も
の色が必要となる。
- 最後に模様をまとめて包を
む外側に作る分の白を
とり置くことを忘れず
に！



模様を作るべく巻く

- 色づけした蒸した粉を棒状にして、模様になるように組み合わせる。
- 組み合わせた外側を粉で、みこみ、センチに伸ばす。



ヤシヨウマ完成

