

飯能の年中行事にみるユネスコ無形文化遺産

波田 尚大

平成 25(2013)年 12 月に「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ(国際連合教育科学文化機関)の無形文化遺産保護条約に基づき、「人類の無形文化遺産の代表的な一覧表」に記載、つまり「ユネスコ無形文化遺産」に登録されました。



写真 1

農林水産省の WEB サイトには、「和食」の 4 つの特徴として、(1)多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重、(2)健康的な食生活を支える栄養バランス、(3)自然の美しさや季節の移ろいの表現、(4)正月などの年中行事との密接な関わり、が挙げられています。

(4)に挙げられているように、一年間の年中行事で食べられる様々な行事食は、「ユネスコ無形文化遺産」の「和食」です。当館所蔵の幾つかの写真を基に、飯能の「和食」をご紹介します。

写真 1 は名栗地区で撮影された五月節供の供物の写真です。右からツトッコと呼ばれる笹の葉で包んだ粽、じゃがいも、ふきの煮物、柏餅です。粽やふきの煮物、柏餅はどれも春の青々しい香りが特徴的な食べ物です。しょうぶ湯と同様、その香りに、邪気を祓う力があると考えられていました。



写真 2

写真 2 は市内で撮影された盆棚の前でまんじゅうを食べる子どもを撮影した写真です。盆棚に目を移すと、子どもが食べているのと同じまんじゅうが盆棚に供えられています。

盆棚の上部には縄と共に竹のような棒があり、そこに白いひも状のものが掛けられていますが、『飯能市史』によるとこれは生のうどん、**「ショイナワ(背負い縄)」**とも呼ばれ、先祖の土産として供えたといえます。

まんじゅうやうどんの材料となる小麦の収穫は 6 月から 7 月にかけて行われるので、旬の食べ物と言えます。

写真 3 は精明地区で撮影された十三夜のお月見の供物の写真です。一斗檜の上に箕を置き、その上に月見団子、そしてこの時期に収穫されるりんごや栗、さつまいも等が供えられており、側の花瓶にはホトトギスやコスモス、サルビアの花が確認できます。



写真 3

以上のように、年中行事の中で粽や柏餅、まんじゅう、うどん、月見団子などの様々な行事食を作り、供え、食べていました。これが、飯能の「和食」であり、他の地域でも同様にそれぞれの土地に根付いた「和食」があり、それらの点が評価されたことで「ユネスコ無形文化遺産」登録に繋がったと言えます。

【参考文献・WEB サイト】

飯能市編集委員会 『飯能市史』 資料編 VI(民俗) 飯能市 昭和 58(1983)年 3 月

さいたま民俗文化研究所 編集・製作 『名栗の民俗』(上) 名栗村教育委員会 平成 16(2004)年 11 月

小川 直之 『日本の歳時伝承』 角川ソフィア文庫 平成 30(2018)年 4 月

農林水産省 WEB サイト <https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/> 令和 3 年 5 月 15 日閲覧