

## あんばさま

茨城県稲敷市阿波いなしきし あばにある大杉神社おおすぎは、古くから「あんばさま」の呼び名で親しまれています。そこにまつられている神は、疫病えきびょうよけ、家内安全、海上・水上安全の神として各地に広がっていきました。

栃木県内においても、「あんばさま」は、大切な人の健康けんこうや安全を願う、とても身近な信仰といえます。

〈鹿沼市の「板荷のアンバ様」の例〉

板荷のアンバ様は、毎年3月第1土・日曜日に、大杉神社をかたどったおみこしをかついで地域内を回り、健康、家内安全を願う行事です。お神輿みこしは、普段おき納められている日枝神社ひえを出発すると、大杉ばやしにのり、大天狗てんぐ・小天狗・獅子などととも地域内全ての家を巡ります。

途中、厄払いやくばらいをする家では、大天狗・小天狗が「アンバ大杉大明神 悪魔あくま払ってヨイのヨイのヨイ」と大声を出して悪魔を払い、獅子がそれを食べるという儀式ぎしきを行います。

150年以上続く、板荷に春の訪れを告げる伝統的な行事です。



悪魔払いをする獅子

(平成6年 柏村祐司氏撮影 県立博物館提供)

## 〈大杉神社と「あんばさま」〉

昔、阿波あばのあたりで、伝染病でんせんが流行し、たくさんの方が苦しんでいました。そこを通りかかった旅のお坊さんぼうさん（勝道上人しょうどうじんのう）が、「あんばさま」の宿しゆく大きな杉まきに願ったところ、奈良県みの三輪山みやまから神々（三神）が助けにやってきて、人々を病気から救いました。

それから阿波に、あんばさまと三神がまつられるようになり、それが大杉神社の始まりといわれています。

日光開山の祖である勝道しょうどう上人が、奈良県みの三輪山みやまから、栃木県とちぎの日光をめぐす旅をしていた時のお話です。

「あんばさま」は、ご神木である大きな杉まきに宿やどしているとされることから「大杉大明神」とも呼ばれます。

## えびす講 (こう)

えびす講は、10月20日と1月20日に各地で行われるお祭りです※。神無月（10月の異称）に神々が集まる出雲に行かない「留守神」とされた、えびす様をおまつりし、一年の無事を感謝し、豊作、大漁、あるいは商売繁盛を願います。

※現在は、月遅れ（行事を1か月遅らせて行うこと）の11月20日に行事を行う地域もあります。

## 〈栃木県の「えびす講」の例〉

## ○西宮神社（足利市）

毎年11月19日に宵祭り、翌20日に本祭りが行われます。「えびす」と「ひょっとこ」が釣竿の先に福餅をつけて踊りながら見物人に糸を垂らす神楽が行われます。

## ○西宮神社（佐野市）

商人の商売繁盛、家内安全を願い、毎年11月19日・20日に行われます。「おたから市」が店を並べ、福引きやのど自慢、露店など夜遅くまで多くの人たちでにぎわっています。

各家庭では、10月20日と1月20日に祭壇へ恵比寿・大黒像をおまつりし、豊作や商売繁盛を願います。その際にけんちん汁やあんころ餅などのごちそうを作り、尾頭付きの魚、財布、小銭、そろばんなどを供える地域もあります。

## 〈えびす講の説明〉

えびす講は、神無月の留守神のえびす様にご利益をお願いするお祭りです。

全国各地で行われ、「えびす祭り」や「えべっさん」、「十日えびす」とも呼ばれます。

えびす様は、七福神のひとりで、商業・農業・漁業の全てを担当する神様として信仰され、一生懸命働くと、えびす様が福を与えてくれると考えられています。



1月20日えびす講の膳  
(平成19年鹿沼市笹原田 県立博物館提供)

## くされ鮎（ずし）

くされ鮎は、11月23日に宇都宮市の羽黒山で行われるはぐろさん梵天祭りの時に、祭りのごちそうとして食べられています。魚を米と塩でにゅうさん乳酸発酵させたもので、しおづ塩漬けにした魚のにおいが強いものの、めずら珍しい「酒のさかな※」としても食べられています。

※酒のさかな＝酒を飲むときの、つまみ。

## 【鮎のくされ鮎の作り方】

- 鮎を夏に仕込みます。背割りして内臓を取り出し、塩漬けにします。
- 米を炊きます。  
鮎は、背びれと尾びれを取って、一口大に切ります。  
大根は、千切りにして、塩をまぶし軽く混ぜておきます。
- 炊きあがったご飯は水でよく洗い流し、ねばりけを取り除きます。
- 鮎、大根、ご飯をよく混ぜ合わせます。
- よく混ぜ合わさったものを桶にきっちり詰めて、一番上に塩漬けした鮎を姿のまま並べます。
- 落としぶた（重石）を乗せて1週間くらい発酵させます。その後、桶を逆さにし、2日間くらい重しを乗せて水を切ると出来上がりです。

魚を長い間食べる  
工夫だったまる。



## ＜くされ鮎の説明＞

くされ鮎はもともと、きぬがわ鬼怒川流域のこ倉くら地ち域いきなどを中心に、あゆ鮎やドジョウなど川から捕れる魚を保存するために作られた伝統料理です。

その後、梵天祭りにあわせて作られるようになり、祭りのごちそうになりました。

くされ鮎は、ご飯の自然発酵によってできた乳酸により魚に独特のうまみがついたもので、魚を長期間保存することができる人々の知恵がこめられた料理です。



鮎のくされ鮎  
(ほたるの里 梵天の湯提供)

## しもつかれ

はつま 初午（2月最初の午の日）は、豊年を祈る稲荷神社の祭りの日であり、栃木県では、しもつかれを作る風習があります。正月の塩引き鮭の頭、節分の大豆、大根やニンジンなど、その季節に手に入る食材を煮込んだ料理で、食べ物をむだにしない文化として伝わっています。



赤飯としもつかれ  
(平成 22 年鹿沼市笹原田 県立博物館提供)

## 〜とちぎ人の想い〜

- ・「しもつかれ」ということばを聞くと、“ふるさととちぎ”を思い出します。
- ・初午には、稲荷神社に赤飯と「しもつかれ」をお供えしていました。



鬼おろしで大根をおろす  
(平成 22 年鹿沼市笹原田 県立博物館提供)

## 〈しもつかれの説明〉

「しもつかれを7軒食<sup>ちゅうふう</sup>べると中風<sup>ちゅうふう</sup>にならない」といわれるほど、栄養満点の料理です。（3軒、5軒というところもあります。）

また、「各家庭によって味が違う」といわれ、お互いに味比べとして交換する風習もあります。

学校給食のメニューになっている地域もあります。

鮭の頭は正月に食べた鮭、大豆は節分に煎った福豆など、その季節に手に入る食材を使って作られたしもつかれは、「食べ物を無駄にしない」栃木県人の知恵が生みだした優れた郷土料理といえます。

※中風＝脳内出血などの病気。

しもつかれで使う  
大根やニンジンは、  
「鬼おろし」で  
おろすまるね☆☆



## 天王祭（てんのうさい）

えきびょう 疫病が流行する夏に、たいさん きがん 疫病退散を祈願して行われるお祭りです。病気の流行を防ぐために、神輿を荒々しく担ぎまわったり、だし やたいばやし 山車や屋台囃子が出されたりするのが、このお祭りの特徴の一つです。とくちょう 栃木県内でも「夏祭り」として各地で行われています。



喜連川天王祭  
(昭和後期 県立博物館提供)

「天王祭」が始まると、  
「夏が来た!」と感じるまる☆☆  
大人も子どもも、  
みんなが楽しみにしている  
お祭りまるね☆☆



## 〈天王祭の説明〉

天王祭のほか、「お天王さん」、「祇園祭」、「八坂祭」と呼ぶところもあります。

「喜連川天王祭」のあばれ神輿は、観衆にぶつかりそうな勢いで神輿をくねらせて進むのが習わしです。また、昔の大名行列を再現した「百物揃い」も見所の一つです。

益子町の「八坂神社祇園祭」では、祭られた神様は女性といわれ、神輿の担ぎ方もしとやかだといわれています。

各地域に伝わる夏祭りは、疫病退散を祈願することに加えて、地域の人たちのつながりや地域の伝統を守ってこうという想いを育んできました。

ユネスコ無形文化遺産に登録された那須烏山市の「山あげ行事」も、この流れをくむものです。