

それは日本一の品数といわれる — 羽黒山に伝わる最も豪華な精進料理を紹介。



羽黒山伏といのちの食 おおいざけ ~幻の精進料理「大笈酒」~

2012年6/27(水)~11/26(月)



いでは文化記念館

◆開館時間：午前9時～午後4時30分（火曜日休館）

◆入館料：大人 400円 / 高校・大学生 300円 / 小・中学生 200円

〒997-0211 山形県鶴岡市羽黒町手向字院主南72
E-mail: kankoshoko@city.tsuruoka.yamagata.jp

【記念講演会】

- 日時：10月20日(土) 13:30～
- 演題：「山伏の食文化といのちの森」
- 講師：久保田展弘氏（宗教学者）
- 会場：いでは文化記念館レクチャーホール
- 参加費：無料
- 申込み：いでは文化記念館
(☎0235-62-4727)
- 締切：10月15日(月)
(後援：出羽三山神社)



食うことにより、神々の命を戴き、神として生かされ、神々の命を受け働くために食う

「精進潔斎」とはもともとは仏教に由来し、お坊さんが修行をおこなう中で、身を清めるため謹慎の心をこめることです。

そのため修行中の食事もおのずと制約が出てくるわけで、一般に生臭もの（四足の動物の肉、魚などの生き物）を避けて調理することが基本となり、「精進料理」と呼ばれます。

羽黒山における山伏の精進料理は仏教だけでなく、古代の山伏信仰（自然崇拜）も取り入れられた「修験道」の思想も併せ持ち、しかも山を駆け廻り山の知識も豊富な山伏たちの創り出した料理なので、仏教とは一味違った独特のものであり、その変化に富んだ複雑な調理法と山のものをふんだんに使った料理として今注目を集めています。



昭和16 (1941) 年
大笠酒復活の記念写真
昭和17年が羽黒山午歳
御縁年にちなみ復活



昭和60 (1985) 年 ▶
丑歳御縁年記念事業
として復元

おおいびけ ～大笠酒～

羽黒山では毎年、大みそかから元旦にかけて「松例祭」が行われています。

この祭りは二人の「松聖」と呼ばれる山伏が100日間修行をし、天下泰平・国土安穩・五穀豊穡・万民快楽を祈ります。修行満願の日が大晦日の松例祭にあたり、100日間の修行で得た力（験力）を競べあいます。

「松聖」に選ばれることは羽黒山伏最高の名誉で、この100日間修行と松例祭を羽黒山伏の「冬の峰」と呼んでいます。

この冬の峰中（11月頃）に大正10年頃まで行われていたのが「大笠酒」という神事です。

この神事の意味は松聖、そして冬の峰に関係する人々が、出羽三山の神仏と一体となるという重要な「食」の神事で、出羽三山の山野に生える植物を三山の浄火で調理したものを食し、食べ物に籠る三山の神仏の「いのち」を体内に取り込み、神仏を一体となるための飲食を主とするものでした。

この神事では松聖が祭りを催行する羽黒山の重役（住職、知事、奉行など）を招待し、「日本一」と呼ばれる品数の精進料理がふるまわれたと伝えられます。料理に使われた材料は123種、品数は25種類といわれ、今となっては「幻の精進料理」といわれるもともと豪華な精進料理でした。

この料理は古文書や古老からの聞き取りによって、昭和16年と昭和60年に2度復元されています。

今回の展示では、羽黒山伏たちが連綿と伝えてきた羽黒修験の精神、思想、知恵を巧みに表現した「大笠酒」という独自の「食」の儀礼を後世に伝えるべく、羽黒山独特の食文化とともに紹介し、信仰の中の「食」を探ります。



「大笠酒献立之手文」(文政8年)



本膳

- 【華藏院の風景】
- ・梅の造花
 - ・雷舞寒天
 - ・奈良漬
 - ・焼塩
 - ・牛蒡揚
 - ・茄子漬

- 【羽黒山の紅葉】
- ・(三杯酢) ・のり
 - ・ほうじきのけん
 - ・いらぶき(しいたけ)
 - ・千切大根
 - ・くず切り(赤)・青菜
 - ・昆布

- 【羽黒修験の功名桶】
- ・かのかわ
 - ・梅干2つ

- 【湯殿山飯の山】
- ・白飯

- 【湯沢の滝巻】
- ・納豆汁

【本膳をはじめ吸物膳に至るまで料理のすべてに出羽三山ゆかりの「地名」が付けられ三山の神霊を食す神事を象徴している】