

垂水市内の庚申信仰

庚申とは

新城の田平の入り口、水之上の今川原、終原の上比良などには、こけむした「庚申像」という石像があります。

そもそも庚申とは、干支という数のくくりのうちの一つで、暦や方角を表す際に用いられます。干支は十干と十二支の組み合わせのことであり、十と十二の最小公倍数である六十通りあるため、六十年や六十日など、六十を一周期とします。

また、道教という中国の宗教では、六十日に一度めぐってくる庚申の日、睡眠中に三戸という虫が人間の体から抜け出し、天帝にその宿主の罪を告げ、犯した悪さの分だけ寿命を縮めると考えがあり、庚申の日の夜は人々は眠らずに過ごすという風習がうまれました。

この風習は、日本では平安時代に貴族の間で広まり、江戸時代に入ってから、大衆の間でも「庚申講」という集まりが広がられて、みんなで語ったり、飲食をしながら楽しく夜を明かしたといわれています。

市内各地の庚申信仰

市内の庚申信仰については、新城の像は「カネサットン」、今川原では「サットン」と呼ばれ、どちらも農業の神としての役割を帯びています。

また、庚申はかまどの神火の神ともいわれ、荒神という字をあてる地域もあります。荒神はもとは別の神格ですが、名前が似ているため、同一視されたのです。

昔の垂水では、旧暦一月十四日に庚申講をしており、その中身は、火の安全を祀る火祭だったといえます。第二次世界大戦直後まで浜平で行われていたという「カノッサア祭」も、火の神を祀る講でした。

水之上では昭和後期まで庚申講があったといえます。昭和五十三年の市報には、「水之上では春秋の二期に講を行っている。講の夜は部落の者が当番の家に集まって、サットンあるいはカノッサアの掛軸にお参りし、豊作を感謝し、また祀り、あるいは火の安全を願った後、部落の色々な申し合わせをなし、後酒盛りやお茶を飲んだりして散会していたころし



▲終原の上比良の庚申像「マガイドン」

(垂水史談会会員・中谷潤心)

SECOND SEASON しょっかい 食改 キッチン

Healthmate recipe of this month 今月の食改さん



井川嘉代さん、前田和子さん

今月のレシピ そうめん冷やし中華



【材料】(2人分)

- そうめん／3束
- きゅうり／1本
- ミニトマト／4個
- かにかま／60g
- 大葉／1枚
- 紅生姜／10g (お好み)
- 練りからし／適量 (お好み)

◎炒り卵

- 卵／3個
- 砂糖／大さじ1と1/2
- 料理酒／大さじ1/2
- 塩／2つまみ
- サラダ油／適量

◎タレ

- 薄口醤油／大さじ1と小さじ1
- 酢／大さじ1と小さじ1
- 砂糖／小さじ1
- ごま油／小さじ2
- お湯／50g
- 鶏ガラだし／小さじ1/2



① きゅうり、大葉は、千切りにミニトマトは半分に切る。

③ ワカメは水で戻し、食べやすい大きさに切る。

② かにかまは手で割く。



⑥ 【タレ】分量のお湯に鶏ガラだしを混ぜて溶かす。



⑤ フライパンにサラダ油を熱し、④を入れ、大きく混ぜながら、炒り卵にする。



④ 【炒り卵】ボウルに卵を割りほぐし、④の調味料を加え、よく溶き混ぜる。



⑨ 器に⑧と①～③と⑤を彩りよく盛りつけ、⑦のタレをかければ・・・



⑧ 熱湯でそうめんを茹で、ザルにあげ、冷水でしめ、水気を切る。



⑦ 冷ました⑥に⑧の調味料を合わせてよく混ぜる。

そうめん冷やし中華の完成です！



【1人分あたり】
エネルギー 501kcal
食塩相当量 3.9g

食改完了