

今宮神社のこっどん

正月の祭事『こっどん』

1月3日の夜も明けきらぬ早朝、中俣の今宮神社では『こっどん』と呼ばれる祭事が行われます。

昔の習わしでは、この日、イノシシに見立てた餅を神様に供え、祭りの後にその餅を下げて火に焼き、小刀を持ってその上を縦に割く型（イノシシを割く型）をします。それから、たいまつ（松の代わりにスグリ藁を用いた）に火を点じ、鉄砲を持って鳥居の前で一発鳴らし、東に廻ってまた一発鳴らします。そのまま横野の方に向かっていくのだが、この時、言葉は発しません。言葉が発すると必ず障りがあるとされ、横野の牧場に野火をつけて戻り、袴の裾を三針

縫って、はじめて家で「針仕事」と「火を使うこと」が許されたそうです。猪解きの型をする者は海で、野火を着ける者は川で、それぞれ沐浴齋戒し、儀式に臨んでいました。

江戸時代後期の天保年間に編纂された『三國名勝圖會』に、牛根の居世神社でも同様に元日より三日間、火を出すことが禁止されていたことが記されていることから、各地でも類似の祭事が行われていたと想像できます。

引き継がれる伝統

餅の準備と鉄砲役を長年に渡り担っていた、前・今宮神社役員の下瀬泰男氏は、「こっどんを迎えるにあたり、前日までに横幅約40cm、厚さ約



▲現在の今宮神社

切りで切り分け、訪れた氏子たちに配られている」と話します。

今宮神社は、祭神が経津主神（ふつぬしのかみ）で、例祭日は他に11月22日の豊年祭があります。最古の記録として『隅府温故集』に、「大旦那平義仍大願主平義諸時に明応2年12月吉日」明応2年は1493年と記された棟札があり、「これは石井氏にて候」とある。

【系図】平姓三浦石井氏
桓武天皇ー平良文ー為通（号三浦）ー重義（号石井）

石井氏は他に、市木の年貢神社、大野原に向かう途中にある田神の南方神社の建立や再興にも携わっています。石井氏は14世紀から15世紀にかけて約200年間、垂水において勢力を誇りました。

現在の社殿は、地域の人々の協力で平成9（1997）年に改築され、落成式の際には中俣上および、中俣下の川踊りが奉納されました。

【参考資料】
『三國名勝圖會』
『垂水市史』上巻
『ふるさとの歴史（垂水市協和編・垂水市垂水編改訂版）』
（垂水史談会会員・新原清実）

SECOND SEASON しょっかい 食改 キッチン

Healthmate recipe of this month
食改さんをご紹介



たかえ 村山貴恵さん、まさこ 藤原正子さん

今月のレシピ 伊達巻



【材料】（1本分）

- はんぺん / 1/2 枚
- 溶き卵 / 3個
- 砂糖 / 大さじ2
- 料理酒 / 大さじ1
- 薄口醤油 / 小さじ1/2
- 塩 / 少々
- かにかま / 1本
- サラダ油 / 適量

伊達巻は、巻かれた形状が巻物に似ていることから、「知恵が増える」ことを願う縁起物の食べ物です。

かにかまを中央に加えることで、より華やかなイメージになります。

今月のレシピを調理したのは、
みりこ 市野美里子さん、でるみ 松元照美さん



① はんぺんをすり鉢ですり、ペースト状になったら、Aを加えて更に滑らかになるまでする。
※フードプロセッサー等を使用すると時短になります。

② ①をこし器でこす。
※こし器が無い場合は、かす揚げあみ等で代用できます。



④ 表面が乾いて、裏に焼き色が付いたら、裏返し、中央にかにかまを並べて、焼き色が付くまで焼く。



③ 卵焼き用フライパンにサラダ油を薄く塗り、②を流し入れ、アルミホイルをかぶせて弱火で焼く。



⑥ ⑤が冷めたらすだれを外し、1.5cmに切れば・・・



⑤ ④をすだれに乗せ、手前から巻き込み、輪ゴム等でしっかり止める。

伊達巻の完成です！



【1本分あたり】
エネルギー 425kcal
食塩相当量 3.0g

食改
完了