

日本の歳時記 「郡上おどり」(岐阜県・郡上市八幡町)

三十余夜にわたる城下町の盆おどり

奥美濃の城下町、通称『郡上八幡』の『郡上おどり』は、約四百年もの歴史を持つ、ご当地きっての一大伝統行事。七月初旬から九月初旬まで、市内各町で三か月にわたって行われる日本一ロングランの盆踊りです。

もともとは江戸時代に城主が領民の融和を図るために、藩内の村々で踊られていた盆踊りを城下に集め、「盆の四日間は身分の隔てなく無礼講で踊るがよい」と奨励したもので、国の重要無形民俗文化財にも指定されている『かわさき』、『春駒』をはじめ十種類もの踊りのバリエーションがあるのも各村に伝わる踊りを集めたた



8月13日から16日にかけて開催される「徹夜おどり」では、地元民はもちろんのこと、全国から集まった人たちが輪になって夜通し踊り明かします。



「郡上おどり」の最終夜に行われる「おどり納め」。踊り終わると、30余夜にわたって踊りの輪の中心にあった踊り館を発祥祭の行われた旧庁舎記念館まで送ります。

平成29年度の「郡上おどり」は、7月8日～9月2日の間の31夜開催。平日・日曜日は午後8時～午後11時頃、土曜日は午後8時～午後11時頃(8月12日のみ午後7時30分～午後9時30分頃)。日程や会場の詳細は郡上市のホームページで検索できます。http://www.city.gujo.gifu.jp/tourism/detail/29.html

めといわれています。

また、他所で行われる多くの祭りのように観るだけの踊りではなく、参加型の踊りであるのも特徴で、年齢・性別・国籍・経験関係なく、誰でも踊りの輪に加わることができるのも魅力のひとつ。

会場はひと夏で市街地を一巡し、城下の町並みの中や辻の広場で踊る日もあれば、昔ながらに神社の境内が会場になる日など風情も多彩。

『郡上の八幡出てゆく時は、雨も降らぬに袖しぼる』と唄われる郡上の夏の風物詩は、日本三大盆踊りのひとつに数えられています。

● 心の旅



【宗祇水】環境省が選定した「日本名水百選」第一号指定の湧き水。文明3年連歌の宗匠・飯尾宗祇(いひおそうぎ)が郡上の領主である東常縁(とうつねより)から古今伝授を受けて京へ戻るとき、当時二大歌人であった二人が、この泉のほとりで歌を詠み交わしたことで知られる由緒ある泉です。

郡上八幡めぐり

岐阜県のほぼ中央、長良川の上流に位置し、『宗祇水』に代表される清冽な水と、夏の『郡上おどり』で知られる『郡上八幡』。町中には、江戸時代に整備が始まったとされる、いくつもの水路が流れ、涼やかな水音が旅人の心を和ませてくれます。

ご当地のシンボルである『郡上八幡城』は、戦国時代の末期の永禄二年(一五五九)、遠藤盛数によって牛首山(後の八幡山)に陣が置かれたのが始まりで、その後、稲葉貞通、遠藤慶隆の興亡を経て大改築されました。寛文七年(一六六七)には城主・遠藤常友の修復により、幕府から城郭として格上げされ、さらに昭和八年の再建以降、木造再建の城として日本最古のものとして知られています。また麓には、山内一豊と妻千代の銅像がありますが、諸説ある中で千代が郡上八幡城始祖・遠藤盛数の長女であるという説が有力と見られます。現存する遠藤家の系図には『盛数の娘山内対馬守室(妻)』と記されています。

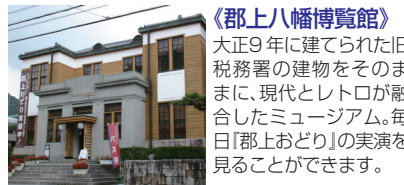
歴史に彩られた古い町並みは昔の面影を色濃く残し、そぞろ歩きにぴったり。元禄初期には五十軒の家々が立ち並び、医師、桶屋、馬医、大工、畳屋、塗師屋、仕立屋など、実にさまざまな職人や商人が住んでいたという職人町や鍛冶屋町などを、のんびり散策してみたいいかがでしょうか。



【長良川鉄道】長良川の絶景を眺めながら、美濃加茂市から郡上市まで走る鉄道。一両編成の小さな赤い列車は旅情もたつぷり。



【郡上八幡城】山の頂に立つ白垂の天守閣は、町のどこからでも眺められる郡上八幡のシンボル。城郭一帯の石垣すべてが県の史跡に指定されています。



【郡上八幡博覧館】大正9年に建てられた旧税務署の建物をそのままに、現代とレトロが融合したミュージアム。毎日「郡上おどり」の実演を見ることが出来ます。



【城下町の町並み】職人町、鍛冶屋町は国の重要伝統的建造物保存地区の選定を受けた歴史風致地域。今なお通りのあちこちに、江戸時代の庶民の町の面影を見ることが出来ます。

季節の供養膳

「枝豆のすり流し」

舌りと舌に涼しい、旬の枝豆のすり流し。夏の盛り、目にも清々しい翡翠色のすり流しは、暑気を忘れる味わいです。お盆の時期、暑さを払う夏の涼味を、ご先祖様にお供えしてみたいいかがでしょうか。



料理スタイリング: Mietchi Cuisine / Photo: ODDAdesign



【ずんだ餅】茹でつぶした枝豆を甘い餡に仕立て、餅にからめた「ずんだ餅」は、古来から東北地方で親しまれてきた夏の郷土料理です。

「枝豆のすり流し」Recipe

- 【材 料】2人分
枝豆300g、昆布出汁400ml、薄口しょうゆ、みりん各小さじ1、塩、豆乳40ml、芽ねぎ、あられ各適宜
- 【作り方】調理時間：30分
1. 枝豆は塩茹でしてザルに上げて粗熱を取る。サヤから豆を取り出し、薄皮をむく。飾り用に4～6粒取っておく。
 2. 鍋に昆布出汁、薄口しょうゆ、みりん、塩ふたつまみを入れて煮立たせる。
 3. 2に枝豆を加える。アクを除き、蓋をして弱火で4～5分煮る。
 4. 3をミキサーにかける。
 5. 4を鍋に戻し入れ、豆乳を加えてよく混ぜる。ひと煮して火を止める。味を調える。氷水につけて粗熱を取り、冷蔵庫でしっかり冷やす。
 6. 器に盛りつける。枝豆、芽ねぎ、あられを飾る。

枝豆は大豆を未成熟な状態で収穫したもので、豆と野菜の両方の栄養的利点を持った緑黄色野菜。古くから日本人に親しまれ、全国各地には在来品種(地場品種)と呼ばれる、特定の地域で昔から栽培されてきた枝豆があり、近年では山形の『ただちや豆』や、新潟の『茶豆』、兵庫の『丹波黒豆』などのブランド枝豆も全国的に流通するようになりました。

また、おつまみのイメージが強い枝豆ですが、実は『畑の肉』といわれる大豆同様、良質なたんぱく質を含み、ビタミン類、食物繊維、カルシウム、鉄分、ベータカロテン、ビタミンCなども豊富で、夏バテ解消にもぴったり。

奈良時代から夏の栄養補給として食べられていたともいわれ、江戸時代には茹でた枝豆を売り歩く『枝豆売り』という職業もあったといいますが、古の人々も体験的にその効果を実感していたのでしよう。

今回ご紹介する『すり流し』は、枝豆と昆布出汁、豆乳を使った精進仕立て。すりつぶした枝豆を出汁と豆乳で溶いてから冷やし、赤ちゃんからご年配の方まで楽しめるよう、口当たりよく仕上げられています。

ご先祖様や故人の供養に、そして家族が息災に夏を越せるよう祈念しながら、お仏壇にお供えしてみたいいかがでしょうか。