

世界農業遺産に登録後、初めてとなったあえのことには、県内外から多くの見物人が訪れた。神事後、質問攻めを受けた中さんは、一つ一つ丁寧に答えていた。



# あえのこと

田の神様に一年の収穫を感謝する「あえのこと」は奥能登の農家が先祖代々伝えてきた伝統文化だ。その価値は「能登の里山里海」が世界農業遺産（GIAHS）に登録された際も高く評価された。能登が世界に誇る文化を大切に伝え、守り続けていく人たちを追った。

「田の神様、お迎えに参りました。家までご案内いたします」  
12月5日は『暮れのあえのこと』。田の神様を田んぼから迎える『田の神迎え』が行われる。

柳田植物公園合鹿庵では、20年以上前からあえのことを実践し保存伝承してきた。これまで合鹿庵のあえのことを執行してきた故田中登さん（小間生）に代わり、田の神様を迎えるのは中正道さん（上町）。田んぼにくわを3回入れて稲株を起し、田の神様をサカキに宿す。

「ここは石段になっております。お気を付けてお上がりください」

夫婦神が目が不自由だと信じられている田の神様をゆつくりと家まで案内する中さん。玄関でサカキの泥を落とし、いろいろに案内し暖をとってもらおう。

「田の神様、一年間ご苦労様でございます。しばらくの間お休みください」

中さんは、風呂の準備を確認してからお風呂へと案内する。

「お湯加減はいかがでしょう。どうぞごゆっくり温まりください」

お風呂のあとは、御膳が用意された座敷へ。中さんは二礼二拍手一拝のあと、口上を述べる。

「本年は干ばつが心配されましたが、おかげさまで持ちましていつも以上の収穫となりました。田の神様のおかげでございます。ありがとうございます」  
「米はコシヒカリでございます。汁は納豆汁でございます。刺身はブリでございます。甘酒もたくさんございます。尾頭はハチメでございます。おはぎもございます。簡単な料理でございます。ありがとうございます。上がりください」

目が不自由な田の神様に一品一品料理を説明して食事を待つ。たくさん用意される料理は、後で家族と分け合う。昔の人にとって、あえのことは数少ないごちそうの日でもあった。

「腹一杯召し上がりましたでしょうか。それでは御膳を引かせていただきます。しばらくの間、種もみでお休みください」

田の神様は、農家の命とも言える種もみを守りながら、2月9日の『田の神送り』まで家族と一緒に冬を過ごす。



① 二礼二拍手一拝のあと、くわを3回入れ、田の神様をより代であるサカキに宿す。② 田の神様を家まで案内する。途中、段がある場所では立ち止まって注意を促す。③ 風呂の準備ができるまでいろいろで暖をとる。④ お風呂では背中を流さず、声かけのみ。「夫婦での入浴をじゃましない」と中さん。⑤ 料理は中家で行うものと同様のものが用意された。中家では代々、女神の方だけ二又大根にするという。

地域で守り、伝承される「あえのこと」



## 国重地区

【主催】国重田の神様保存会  
 【執行者】吉村安弘さん  
 【執行場所】吉村家

左：田の神様に料理を説明し、お神酒をつぐ吉村さん。  
 下：保存会の皆さんが協力して準備した御膳。供え物の中では、立派な二又大根（人を表す）を探すのに苦労するという。



「あえのことを地域の力で復活させたい」。国重地区は平成20年12月に「国重田の神様保存会」を結成。地区の有志らが集まって話し合いを重ね、保存会長の吉村安弘さん宅であえのことを実施した。きっかけはユネスコ世界無形文化遺産への登録。半世紀ぶりに田の神様を迎えた吉村家では、保存会員がそれぞれ収穫した米を供え、協力して神事を進めた。

3年目を迎えた12月5日、保存会員らが吉村家集まり田の神様をもてなした。吉村さんは、目が不自由な田の神様をお風呂に案内したあと、用意された御膳の料理を一品一品説明しながら、収穫への感謝と地区の繁栄を祈った。

## 神野地区

【主催】神野公民館  
 【執行者】的場清一さん  
 【執行場所】神野公民館



右：田んぼから迎えた田の神様をもてなす的場さん。地域の協力を得て、準備が進められた。  
 下：用意された御膳。家によって、田の神様は夫婦ではなく一人の場合もある。



神野公民館では、昨年の「田の神送り」からあえのことを実演している。「子どものころから田の神様をもてなす親を見てきて、この伝統を守っていきたくてずっと思っていた」と話す的場清一館長。稲作農家が多い神野地区では、田んぼでの迎えを省くなど簡素化したあえのことを実践する家が50軒以上残っているという。前回の執行役は、長年あえのことを実践してきた曾又の平野繁さんをお願いした。12月5日の「田の神迎え」は急きよ的場さんが執行役に。「田の神様と話をする感覚は、いつもと違い緊張した」と振り返る。「今後は執行役を交代でやってもらうことで、田の神様を感じてほしい」と抱負を語った。

INTERVIEW

## 中 正道さん

なか・まさみち（60）＝上町



両親から受け継いだ「あえのこと」。「もう一度やってみよう」という人たちの参考になれば—。

—中家のあえのことについて教えてください。

32年前に父が亡くなり、ずっと私があえのことをやってきました。当時、ほとんどの家であえのことをしていたので、「親が死んであえのことをしなくなつた」と言われないうちに思っていました。

父は、先代のものをしっかりと受け継ごうとした人でした。私もそれを見ていたので、やらなければという気持ちでした。

子どものころは、見えない田の神様をもてなす父を不思議に感じながら「早く食べたいなあ」と思っていていただけでしたが、おかげで父の作法を受け継ぐことができました。

料理や準備などの細かいことは母親に聞きました。妻も一緒に受け継ぐことができたこともよかつたと思います。

—合鹿庵のあえのことを引き受けた理由は。

一つは、自分たちの世代で親が死んだ後にあえのことをやめたり、簡素化してしまった人が多いのではないかと実感してい

たからです。世界無形文化遺産や世界農業遺産への登録をきっかけに、もう一度しっかりやってみようという家の参考になればと思います。

もう一つは、大地主などがやられるような立派なあえのことを見て、二の足を踏む人がなくなるように、大多数の農家で行われる素朴なあえのことを残していければという思いがありました。

—あえのことで、中さんが大切にしていることはなんですか。

「感謝」の気持ちです。農業には災害や天候など、努力や技術だけで解決できないことがあります。昔の人にとって米は生きる糧であり、無事に収穫できたことに対する、自然の力への感謝の心があえのことなのだと思えます。

最低限のルールを守ること大切ですが、先祖代々伝わってきたあえのことには、一つ一つに縁起を担いだ「言われ」があります。料理では▽ご飯を山盛りにする▽煮物の野菜は大きく切る▽焼かない▽蒸さない—など

があります。尾頭はハチメで、昔の人はこの時期に近海で捕れる魚を用意していたと思われます。あえのこの料理は、その家で採れたものや地元のものを使った「地産地消」でなければ意味がありません。2月の「田の神送り」では、旧正月についた鏡餅を追加したり、刺身・汁はタラになるでしょう。

年々豪華になっていくあえのこともありますが、無理をする必要はありません。大切なことは、恵みに感謝する農家の「心」です。合鹿庵での実演を通して、あえのこの意味を伝えていければと思っています。



12月5日の夕方、中さん宅で行われたあえのこと