



喜多埜

〜 おでん 〜

「おでんが美味しい季節は？」と問われれば殆どの人は「冬」と答えられる事でしょう。しかし、おでんの消費が最も多いのは実は「秋」であり、この十月が年間を通じ最もおでんが食べられている時期だそうです。

そもそも「おでん」とは、室町時代に出現した「田楽」という食べ物、宮中の女房言葉では省略して「でん」と呼び、それに接頭語の「お」をつけて「おでん」となりました。しかしこの頃のおでんは「焼き田楽」が主流であり、今のおでんとは別物でした。

江戸時代に濃口醤油が発明され、江戸では醤油味の濃い出汁で煮たおでんが作られ、それが上方に伝わったことから「関東炊き」と呼ばれました。関西では更に改良を加えて、上方好みの薄味に仕上げ、今のおでんの味になりました。本場の関東の方は、味付けのくどさから次第に廃れてしまったようです。

しかし、関東大震災の折に、関西からの救援隊がこの関東炊きの炊き出しを振る舞った事から、関東でも再びおでんに注目が集まりました。次第に関東でも食卓にのぼるようになり、この時に広まった味付けは関西風味のおでんで、現在のおでんが薄味なのはこのためだそうです。

何かと食文化においては対立し合う関西と関東ですが、おでんを囲んで食す姿は関東も関西もないようです。おでんには日本人の「和」の心が息づいているのかもしれない。この十月は和やかな「おでん」を食べて。

〜 神社豆知識「門」〜

神社の鳥居をくぐると大きな神社には門があります。楼門と呼んだり随神門、神門、正門など呼び方は様々ですが、鳥居が精神的な聖俗の境界であるのに対し、神社の門は物理的な聖俗の境界ともいえます。

古代の神社には当然ながら門は存在しませんでした。いつ頃から神社に門を置くようになったのかは不明ですが、仏教の影響が大きくなると考えられており、四天王寺の建立以後、各地の神社にも門を置くところが増えたようです。

古代では門の門柱以外の控柱の数が格式を表し、四脚門、八脚門などと呼ばれる門が格式の高い門として社寺に多く用いられました。四脚門の代表としては京都・豊国神社の唐門、八脚門の代表としては東大寺の転害門など有名です。

さて、寺院には仁王像が安置されている仁王門がありますが、神社にもよく似た形式の門があります。門の中にお雑様の右大臣・左大臣のような像が置かれている門を見られた事はありませんでしょうか？ あの形式の門を随神門または隨身門と呼びます。

あの置かれている像を「随神ずいじん」といい、天の岩戸にしめ縄を張り結界した「櫛石窓神・豊石窓神」という御門の神がモデルといわれていますが、現在の姿は平安時代の護衛の武士の姿を模しています。何にせよ悪いものが神域に侵入しないよう睨みをきかせる意味がある像です。

当神社の御本社の正門も随神門で、市内でも有数の立派な随神像です。お参りの際にはぜひ一度足を止めてご覧ください。

神社携帯サイトのQRコード

ドコモ、ソフトバンク、

au、モバイルPC 対応



編著 網敷天神社 禰宜(神主)

白江 秀知

