



関東大震災と大阪のおでんの和

今月一日は、関東大震災が発生してからちょうど百年となります。東日本大震災の記憶も新しい現代の日本においては、当時に思いを致す時、心に迫るものがあります。

そんな関東大震災の時、大阪梅田では震度四ほどで、ちょっと揺れたという感じであったようですが、その後、東京の惨状が分かるにつれ、ただちに大阪市は助役ら十人を、大阪商船シカゴ丸で派遣。これは全国でもかなり早い対応でした。その後、後に大阪市長となる関一氏を中心に臨時救援部が組織され、食料、人手、資材、報道などの派遣を後押しし、また、協和連合会という市内町内会の連合では、秋の遠足や、地域行事を中止し、その予算を全て震災義捐金として供出するなど、オール大阪で支えていた事が史料に残っています。

そうした大阪の支援のひとつに、おでんの炊き出しがありました。

諸説ありますが、おでんは元々、室町時代に作られた焼き田楽に端を発し、それが宮中女房言葉で「でん」と呼ばれ、それに接頭語の「お」をつけて「おでん」となったといわれます。

これが関東へ伝わり、更に江戸時代に濃口醤油が発明された事で、煮込み田楽として鰹出汁の甘辛く煮たおでんが作られるようになり、これが上方に伝わった事から「関東煮(かんとだき)」と呼ばれるようになったといわれています。なお、関西では更に改良が加えられ、昆布出汁の薄味に仕上げ、今のおでんの味になったようです。

関東大震災の炊き出しの際、「関東の人なら関東煮だろう」という事で、関西の人が作った薄味の関東煮がふるまわれ、そこで初めて関東でも関西風の薄味のおでんが広まる契機となり、

更に昨今、コンビニのおでんは概ね関西風の味付けである事から、現代のおでんは関西味が一般的となったといわれています。

何かと食文化においては対立し合う関西と関東ですが、名前は宮中、煮込みは関東、味は関西と廻り巡り、そして被災時の炊き出しに出される形で東西を繋いだおでんは「和の味」として、きつとこれからも秋深まりゆく中、心もお腹もあたたためてくれる事でしょう。

社報「喜多祭」毎月一日発行 ※



阪神タイガース「あれ」の日の対応

今期、プロ野球球団の阪神タイガースは、当該社報執筆時点において、首位を独走と、大変好調という事もあり、岡田彰布監督の仰らている「あれ」が現実味を帯びて参りました。

もし「あれ」した場合、セ・リーグでは十八年ぶり、更にもし日本シリーズで「あれ」した場合、日本一は三十八年ぶりという事もあり、コロナ禍明けの喜びも加わり梅田でも大変な狂喜乱舞の騒動が想像されます。

騒動による境内損壊行為を防ぐ為、「あれ」まであと一勝という試合日については、当宮御本社、御旅社ともに閉門時間を大幅に繰り上げる可能性ががあります事、何卒ご了承下さいませ。

今月の暦

【御旅社授与所(茶屋町) 御朱印平日受付日】
九月廿八日(木) 十三時〜十七時の予定

【祭礼】

北野祭 遷拜式(四日)：京都北野天宮例祭を遷拜
嵯峨天皇御降誕祭(七日)：嵯峨天皇さまの御誕生当日
秋季皇霊祭(廿三日)：神事のみ。祖先崇拝。豊稷祈願
明月祭(廿九日)：十五夜。菅家の故事。神事のみ

【節供】

重陽の節句(九日)：五節句の一つ。長寿祈念。

【節気】

白露(八日)：大気が冷え始め、降りた露が白く光る頃
秋分(廿三日)：昼夜等分の候。秋風が訪れる頃

【雑節】

秋の彼岸(九月廿日〜九月二十六日) お墓参り
秋の社日(廿七日)：産土神を詣でる。ボケ封じ
中秋の名月(廿九日)：旧暦八月十五日。十五夜お月見。

【大安】

九月一日、七日、十三日、十八日、廿四日、廿日

【祝日】

敬老の日(十八日) 秋分の日(廿三日)

【朔望】

下弦(七日)、朔月(十五日)、上弦(廿三日)、満月(廿九日)

【旬】

【野菜】 秋ナス、蓮根、日本南瓜、里芋、ずいき
【果物】 柿、梨、葡萄、ザクロ
【魚介類】 秋刀魚、カレイ、カタクチイワシ、赤貝
【その他】 秋の七草、秋の夜長、スズムシ

網敷天神社 SNS、地図サイト



編著 網敷天神社 禰宜(御旅社 神主)
白江 秀 知

一月のみ元日に特別号、
十五日に一月号を発行

