

参らば召しませ細長き美味

鍋焼きうどん & 多賀そば

お多賀さんへは「月参り」、たんと召し上がれ

しかも、お多賀さんに深いかわりが…

食せば、如何にも長生きできそうで有難い

中でも、鍋焼きうどん・多賀そばは、その姿も長く

多賀には、健康をもたらす美味がたくさん

しかも、御神徳を感じる「食事」

それも、美味しい「食事」

健康長命長寿をお授けくださるお多賀さん

健康長命長寿をお授けくださるお多賀さん

鍋焼きうどん

お多賀さん

多賀そば

お多賀さんと細長き美味

お多賀さんは夫婦神

「お伊勢参らばお多賀へ参れ、お伊勢お多賀の子でござる」と唄われた多賀大社。この御祭神は伊邪那岐大神と伊邪那美大神で、古く『古事記』の時代には、多賀の地に鎮座していたとされています。この二柱の神は、最初の夫婦神で、日本の国土を始め八百万の神々を生み出しました。伊邪那岐大神は最後に「天照大御神」「月読命」「須佐之男命」の三貴神を生みました。この内、天照大御神は現在の天皇家の祖先神とされ、伊勢神宮に祀られています。この関係から冒頭の唄が生まれたわけです。

お多賀さんは、夫婦の神であり、この和合力で命を次々に生み出した、エネルギーな方に溢れた神様と言えるでしょう。このエネルギーが、御神徳として参拝者に与えられるのです。

お多賀さん延命長寿の神様

お多賀さんの御神徳は、命を生み出す力ですから、生まれた命を育み、見守る力ともなります。この力に多くの人たちがすがりました。

平安時代から鎌倉時代にかけて俊乗房重源という僧がいました。彼は、平家によって焼き打ちされた東大寺の再建の責任者に任命されましたが、その時既に61歳。少しでも長生きしたいと、お多賀さんに祈願したところ、20年の寿命を授かり、見事に東大寺の再建を成し遂げました。この事が広く知れ渡り、お多賀さんは延命長寿を授ける神様として信仰されるようになります。豊臣秀吉が、母の病気が癒えて長生きできるように祈願した際「三年、いや三箇月、いやいや三日でも良いから母を長生きさせてください」と祈り、その願いが叶った事は、良く知られています。

お多賀さんと食事

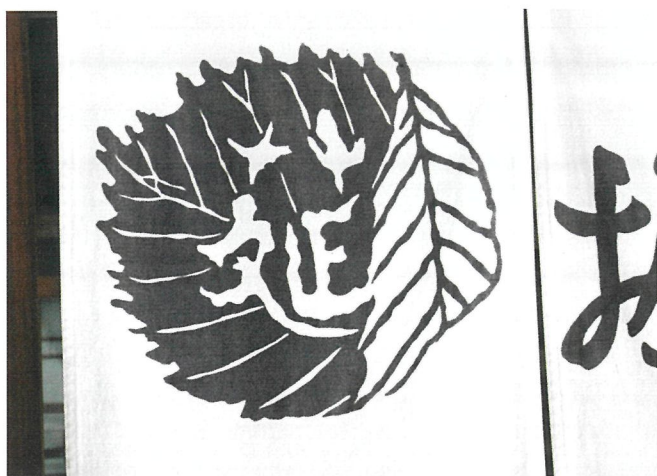
お多賀さんと食事に関する縁起が伝わっています。

伊邪那岐大神は、多賀の杉坂峠に降臨しました。この時、大神は大変にお腹を空かせていましたが、お弁当がありません。その時、そこを通りかかった老人が快く自分の粟の御飯を差しあげたところ、大神は大層喜んでこれを召しあがり、食後その箸を地に突き刺すと、これがみるみるうちに杉の巨木となりました。これが杉坂峠の三本杉で、多賀大社の御神木として崇められています。

奈良時代のこと、元正天皇が重い病に罹られました。この時、お多賀さんでは御強をつくり、シデの木の杓子でお椀に盛って召し上がっていただいたところ、天皇の病は忽ちに癒えました。杓子の残りの木を地に挿したところ、見事な巨木に育ちました。これが女飯盛木・男飯盛木と呼ばれる御神木です。



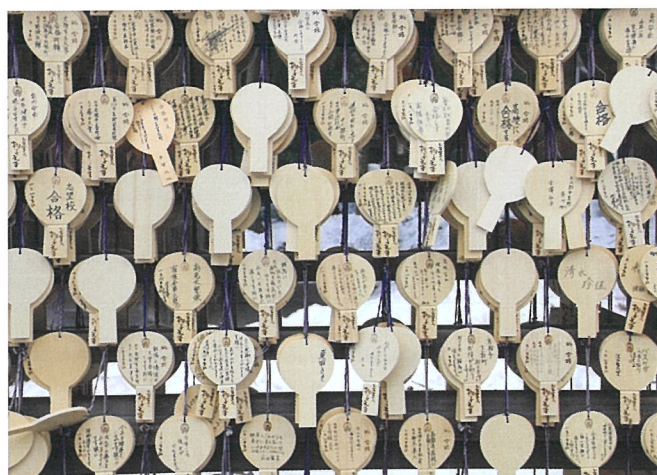
多賀大社三本杉



延命そばの暖簾(虫食い折れ柏の御神紋)



寿命石



杓子の絵馬

鍋焼きうどんは、多賀で生まれた

鍋焼きうどん

「うどん」も、次に紹介する「そば」も麺類です。麺とは中国から伝わった調理の技術で、穀物の粉を練ったものを指します。これが日本では、練った生地を細長く調理したものを「麺」と言うようになります。うどんは、小麦の粉を練って伸ばしたものを、細長く調理したもので、既に奈良時代にはあったとされています。

このうどんを小鍋で煮て供するのが「鍋焼きうどん」ですが、明治維新頃に演じられた芝居の台詞の中で、大阪四天王寺前で、夜泣きうどんを商う男が「鍋焼きうどんに鞍替えした」と呟いたのが初見とされます。鍋焼きうどんが東京へ伝わると、屋台のそば屋をたちまちに駆逐して、大流行したと伝えられています。この東京での流行が深川から始まったので、鍋焼きうどん東京発祥説も語られています。が…

鍋焼きうどんはお多賀さんが

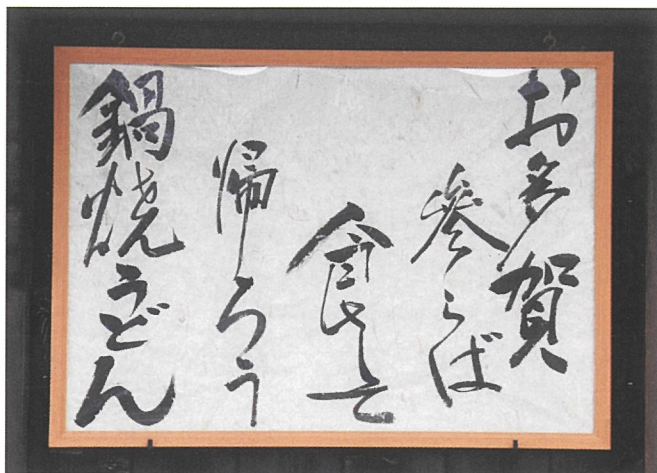
多賀では、「鍋焼きうどんの始まりは、お多賀さんの御神徳によるものである。よって、鍋焼きうどん発祥の地は多賀である」と信じられています。その理由は、

鍋と蓋 鍋焼きうどんは、小鍋でうどんを煮て供します。鍋には蓋がつきものです。「割れ鍋に綴じ蓋」という諺があります。その意味は「どんな人にも、ふさわしい配偶者がいるものだ」というもので、相性の良い夫婦の姿を表現しています。お多賀さんは、日本で最初の夫婦で、八百万の子宝に恵まれました。まさに、お多賀さんの御神徳が鍋と蓋です。また、多賀には「鍋尻山」という山があります。鍋尻とは鍋の火を受けるところで、「鍋尻を焼く」という諺は、鍋を熱すると蓋がくっつく様から、結婚して所帯を持つことを意味します。ここにも夫婦神の姿が…

鍋焼きうどんは「熱い」

フーフー 鍋焼きうどんは、まだ煮えたぎっている状態でお客様の前に供されます。お腹を空かせたお客様は、早く食いたいけれど、熱くて食べられない。そこで、「フーフー（夫婦）」と冷まそうとするけれども、中々冷めない。こんなダジャレと、お多賀さんが夫婦神であることが、鍋焼きうどんを生み出したという説もあります。いずれにしても、鍋焼きうどんの、様々な具材が一つ鍋の中で煮込まれて、一体の味を醸し出す様、しかも、細長いうどんの様が、夫婦円満と長命長寿を司る、お多賀さんと結びつき、鍋焼きうどんが生まれた、としても、全然おかしくはありません。

ちなみに、鍋焼きうどんと、百薬の長であるお酒との相性も抜群です。多賀で鍋焼きうどんを召し、夫婦円満・健康長寿の御神徳をいただいで下さい。



鍋焼きうどんのお誘い



鍋焼きうどん (スタンダード)



鍋焼きうどん (近江牛入り)



鍋焼きうどんにはお酒が良く合う

多賀の風土(神様)が生み出したそば

そばの文化と多賀

うどんと共に、日本の食文化を代表する麺が「そば」です。そばは日本在来の作物ではありませんが、縄文時代頃には既に日本に伝わったとされています。細長いうどんが、奈良時代に生まれていたことは明らかですが、細長いそばが生まれたのは比較的新しく、江戸時代に入ってからと考えられています。発案された頃の細長いそばは、「ソバキリ(そば切り)」と表現され、このそば切りが歴史に登場するのは、多賀大社の慈性という人が、『慈性日記:慶長十九年(1614)二月三日]に「江戸の常明寺という寺でソバキリなる食べ物を振舞われた…」と記したのが最初とされています。鍋焼きうどんのように、そばは、多賀発祥ではないものの、歴史の舞台へのナビゲーターが多賀大社の関係者だったことに、多賀とそばの因縁を感じます。

多賀そばが生まれた

多賀の街を歩くと、鍋焼きうどんと共に、「多賀そば」を供するお店が多いことに気づきます。多賀そばとは、明確な定義はないものの、「多賀産のそば粉を使って調理されたそば」を指します。多賀そばは、鍋焼きうどんとは異なり、ごく最近に生まれました。

1996年(平成8年)、減反対応の一環として多賀で、そばの栽培が始まりました。ところが、栽培してみると、多賀の土壤がそばに合っていたため、とても高品質のそばが収穫されました。そこで、本格的なそばの栽培が組織的に始まり、香りと甘みに優れた最高の品種とされる「常陸秋そば」のみを、ミツバチによる自然受粉で栽培するという、お多賀さんが造った、多賀の風土を大切にしたいそばが生まれ、現在では、近畿有数のそば生産地帯となっています。

多賀そばを味わう

高品質のそば粉を使った、そば屋さんが多賀に生まれるのは必然です。現在では、多くのそば屋さんが、多賀産そば粉を使ったそば料理を提供しています。

そばの風味をとことん味わう、冷たい「ざるそば」「もりそば」が人気ですが、多賀産の野菜の天ぷら等と合わせた温かな「種そば」も、多賀の風土が味わえる素敵なそばです。この両方を味わうことが、多賀そばを賞味する醍醐味ではないでしょうか。そんなに食べられないって? 何回も足を運べば解決します。

そばは、健康食品として注目されています。そして、そばも、うどんも細長く、お多賀さんの御神徳の、健康長命長寿にぴったりです。美味しい食を生み出す多賀の風土。この風土を造り、見守ってくださるのが、お多賀さんです。



そばと鍋焼きうどんのお誘い



そばの花



収穫間近のそば畑



冷たいそば



温かい種そば