

# 現場考

## 珠洲祭りのもてなし

# よばれ 薄まるる風習

「いい祭りやね」「よばれにきたよ」。

珠洲市蛸島町の蛸島キリコ祭りが始まった十日の夜、県漁協支所運営委員長の新谷栄作さん(ハモ方)には、親戚や友人・知人らが「よばれ」に訪れた。座敷には、盛りだくさんのごちそうが載った御膳が並ぶ。客は、近況や漁の状況などに話を弾ませ、祭りならではの雰囲気を楽しんだ。「よばれは、もてなしをして絆を強める場」(新谷さん)。その昔ながらの風習も、時代とともに変化を見せている。(近江士郎)

秋祭りシーズンの到来、ディレクターを務める北とともに、珠洲市内の各川フラムさん(東京都在り地では、祭りの一つの華)は、珠洲の魅力の一同もいえるよばれが繰りつに祭りのよばれを挙げ広げられる。

よばれは、二〇一七年 祭開催準備室では「食」と同市で開催される奥能文化の源流を探ることが登国際芸術祭でも、大きい一つのテーマ。よばれがな意味を持つ。二月に開珠洲の食のPRにつながる「かかれた芸術祭のキックオフ」と期待する。

フシンプジウムで、総合 しかし、少子高齢化が

よばれ 親戚や親しい知人・友人、仕事の関係者を招いてもてなす能登地方の文化。珠洲市では、よばれの風習が地域全体に根付き秋には連日のように村祭りが行われ、経済的な波及効果が大きいとして今年3月、一般財団法人地域活性化センターの「第19回ふるさとイベント大賞」の最優秀賞(総務大臣表彰)を受賞している。

## 「文化財になってしまおう」



祭りのよばれに笑顔の来客者＝珠洲市蛸島町で

(五〇)も、近年はよばれをしなくなったという一人。石尾さんは「親戚付き合いも薄くなってきたりいるし、友人とは日ごろ飲み食いをしてる。よばれでなくても、いつでも赤飯などの食べ物もあるから」と打ち明ける。

民俗学に詳しい、珠洲市飯田町の西山郷史さん(ハモ)は「自分の家ならではの料理ができなくなった時点で、形骸化したものになってしまっている。食が豊かになり、新鮮な魚などに数回しか食べられなかったものが、いつでも食べられる時代。食べ物に関しては、毎日が祭りのようになってしまっている」と分析する。

西山さんは「大切な人たちと家庭の味を味わい、命をいただいて収穫に感謝するという本来の形に戻らなければならぬのではないか。今のままでは、よばれが文化財になってしまおう」と警鐘を鳴らす。準備室では「よばれの風習が減っていく中で、芸術祭がよばれを見直す一つのきっかけになれば」と期待している。

進む中、よばれの文化には、輪島塗の御膳でお客様をもてなしたものの現実。現在は独り暮らしです」と懐かしそうに話で、よばれをすることは。一方で「苦になったなくなつたという三崎町 こともありましたよ。今の表美智子さん(ハモ)では、友人と(よばれ「若いころは、祭りの前を)やめてあっさりした日から、刺し身や焼きと話すこともあります」物、煮物、赤飯などの準備をしていました。当日 宝立町の石尾武さん