

# 市長の伊賀じまん

## —伊賀の麴文化—



麴（糀）は日本人が長年にわたって改良してきた、いわば日本特有の栽培品種のようなものです。最近では、新しい調味料として塩麴が話題になりました。麴は発酵食品の代表としてさまざまな可能性を秘めたものだと言えます。伊賀において麴などの発酵食品は生活の中に生きている伝統的な食文化のひとつです。

麴を使った食品には、漬け物や味噌などさまざまなものがあります。寒さが加わってくるこの季節は甘酒が思い浮かびます。上野天神祭のおもてなしは甘酒です。麴屋さんから麴を買ってきておかゆの中に入れ、温度を保ちながら熟成させます。発酵するまでこたつの中などに入れておくのですが、随分かさ張るので何かの拍子に蹴飛ばしてしまい、親に叱られたものです。おろし生姜を入れると風味が増して体も温まる甘酒は、子どもにとってお祭りの楽しみでした。



味噌を作るときにも麴が必要です。伊賀市 麴屋の看板



### ▶麴を発酵させている蒸籠

賀の家庭では、まず、ゆでた大豆をつぶし、丸めて味噌玉にし、藁で包んでおくどさんの上に吊るして置きました。その様子はまるでたまねぎを吊るしたようです。発酵した頃に味噌玉を砕き、塩や水を加えてさらに発酵熟成させ完成します。以前、テレビ番組で韓国中部のコチュジャン作りを見たとき、唐辛子を入れるまでの作り方が伊賀伝統の玉味噌と似ていることに大変驚きました。

また、伊賀に古くから伝わる麴文化のひとつに音羽の「このしろまつり」があります。「コノシロ」という魚をごはんとともに漬け込んだ熟れ寿司を作り、神前に供えます。これは滋賀県の鮒寿司と通じる独特な風味のものようです。

ミラノ万博では、伊賀の漬け物も好評で、私たちの食文化は世界に通じるものだという手応えを感じました。麴文化は、手塩にかけて作るふるさとの味だと言えます。今後もこういった地域の食文化を大切にしていきたいものです。（伊賀市長 岡本 栄）

## 伊賀市の文化財 94

### 国指定重要文化財（彫刻） 木造十一面観音立像（観音提寺）

鳥ヶ原にある観音提寺本堂の厨子に収められている木造十一面観音立像（国指定重要文化財）が、33年ぶりに開帳されます。

開帳とは、普段は秘仏として参拝を許さない仏像を、一定期間その帳を開いて仏と信者のご縁を結ぶことです。

観音菩薩は、観世音菩薩とも呼ばれ、現世利益をもたらしてくれる慈悲の仏で、法華経の中の「観音経」では、観音様により病氣から天変地異に至るまで人間に降りかかるあらゆる災難から救うと説いています。

また、観音様は場合によって33の違った形に変身して私たちを救ってくれと言います。これを三十三応現身と言います。その変身する姿は僧侶、尼、童女などさまざまで、これに因んで33年ごとに開帳が行われるのです。西国三十三霊場や京都三十三間堂、三十三観音もこの三十三応現身がその由来となっています。

さて、観音提寺の木造十一面観音立像は、像高177cmで平安初期の作と考えられますが、それ以前の古の様相を残しています。豊顔木眼で白毫をもたない神秘的なお顔をしています。手は十一面観音立像とし

ては珍しい六臂（三対の手）を有し、第一対は肘を前に曲げ左手に蓮花を持ち右手で印を結び、第二対は肘を下に伸ばし左手は水瓶と右手に念珠、第三対は肘を横に曲げて左手に三叉戟、右手に金剛杵を持ちます。体つきは豊かで姿は端麗荘厳です。裳が二段に折れ返り、その上に二段に天衣を付けている点や両足首にも飾りを付けているなど、ほかにあまり類を見ません。

なお、十一面は通例、正面の三面が慈悲、右三面が牙をむき、左三面は忿怒、後一面は大笑、頂上の一面が阿弥陀仏面となっています。

観音提寺の木造十一面観音立像の開帳は、11月1日は午後1時30分、4時、11月2日、8日は午前9時30分、午後4時に観音提寺本堂で行われます。

この木造十一面観音立像は、明治37年8月29日に、国指定重要文化財（彫刻）に指定されました。



▶木造十一面観音立像

\*白毫：仏の額から生える白く長い毛文化財課

☎ 47・1285 FAX 47・1290