

# 59.法事のお斎（杵築市）

葬儀の日に振舞われる食事や、法事の際の食事のことを“お斎（おとき）”という。

浄土真宗最大の行事である御正忌報恩講の時に、お寺が檀家さんに振舞うお斎を作っていた。御正忌報恩講とは親鸞聖人の命日を中心に行われ、地域等によって異なるが、だいたい11月から1月の間である。

お斎は、ご飯、汁、おひら、おつぼ、酢の物、白和えで構成されている。

内容や味付けは地域や家によって異なるが、赤井さんのお斎は、結構甘く味付けする。甘辛く微妙な味わいである。

昔は各家で作っていたお斎だが、今ではあまり作られなくなってしまう。この頃では「『お寺に來んとおつぼが食べられん』と言う人が増えた」そうである。質素ながら食材ひとつひとつを炊いて味付けし、銘々の膳に決まり通りに盛り付けなければならぬお斎の準備は大変手間がかかる。御正忌報恩講のお斎作りは、年に一度の一大事業である。

制作協力：赤井三代子さん（杵築市生活研究グループ）

## 【材料】

### ○ご飯

### ○汁

- ・乾椎茸
- ・菰豆腐
- ・おぼろ昆布
- ・青菜
- ・昆布出汁、淡口しょうゆ

### ○坪（おつぼ）

- ・うずら豆
- ・乾椎茸
- ・菰豆腐
- ・こんにゃく
- ・にんじん
- ・あられ麩
- ・昆布出汁、砂糖、淡口しょうゆ、片栗粉

### ○平（おひら）

- ・油揚げ
- ・高野豆腐
- ・にんじん
- ・結び昆布
- ・こんにゃく
- ・昆布出汁、砂糖、しょうゆ

### ○酢の物

- ・大根
- ・にんじん
- ・油揚げ
- ・酢、砂糖、塩、淡口しょうゆ

### ○白和え

- ・菰豆腐
- ・かつお菜
- ・砂糖、塩



①油揚げ、高野豆腐、結び昆布、にんじん、こんにゃくを、それぞれ出汁で炊いて、味をつけておく。



②平椀に三角に切った油揚げの両端を折りたたんで、敷く。



③三角に切った高野豆腐をのせる。



④にんじんと結び昆布をのせる。



⑤最後に三角に切ったこんにゃくをのせる。これが、おひら。



⑥うずら豆を水で炊いておく。



⑦菰（こも）豆腐を作る。

豆腐を4つに切ってまきすで巻き、スが入らないように、とろ火で水からゆっくり30分くらい炊く。



⑧冷めるまでそのままにしておき、冷めたらまきすを取る。これが菰豆腐。



⑨戻した乾椎茸、にんじん、こんにゃく、菰豆腐を小さく切って昆布出汁で炊いておく。



⑩鍋に昆布出汁とうずら豆と⑨を入れて煮立たせ、砂糖と淡口しょうゆで甘辛く味を調える。



⑪水溶き片栗粉でとろみをつける。



⑫最後に、戻したあられ麩を加える。



⑬おつぼの完成。



⑭大根とにんじんをせん切りにして、少し塩をしてもむ。



⑮せん切りにした油揚げに、酢と塩少々を加えて、しんなりするまで少し置く。



⑯しぼった大根とにんじんを⑮に加え、砂糖と淡口しょうゆで味を調える。



⑰よく混ぜてなじませる。



⑱酢の物の完成。



①⑨ 菰豆腐をすり鉢ですり、砂糖と塩で味を調える。



②⑩ 塩ゆでしたかつお菜をきざんで、①⑨と混ぜ合わせる。

御正忌の12月頃は、かつお菜が香りも色もよく、アクも出ないので良い。



②⑪ 白和えの完成。



②⑫ 汁は、昆布と乾椎茸の戻し汁の出汁を淡口しょうゆで調味し、椎茸、菰豆腐、おぼろ昆布を入れて、青味を添える。



②⑬ お齋の完成。お出しする時は、おつぼにふたをしてお出しする。



②⑭ おつぼのふたを取ったところ。