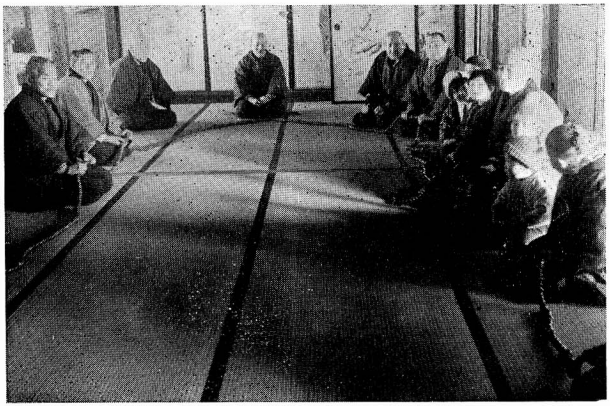


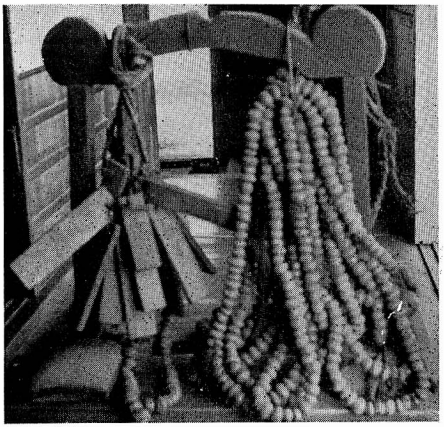
百　万　遍（鈴木真言撮影）

の春のものを、一年間神棚に供えておいて、十二月三十日に恵方棚などを特につくって祭る家もある。おぶきや、藁のいじこにご飯をまるめて入れ、藁を箸のようにさしたりする。

会津地方では「雪のようなご飯に紅のような鮭」が年とりさかなの御馳走で、この晩に年越しそばを食べない家が多い。この紅鮭は山国の会津では大変な御馳走で、この大切れを、大人と同じく皿にもられた子供たちは、これを皆食べると、年をとるものであると、思込んでいたようである。白い米も、かて飯に追われていた人々には御馳走であったにちがいない。

この神々の年とりを重ねていくのにつれて、新年を迎える準備も始めていく。十二月十三日にお松迎えをやる。これは門松を立てることも少ないので、一部の家に限られ、今では、売りに来る松を買ったりするから、殆ど忘れかけている。

二十三日の節納豆は、正月用の納豆をねせる意味である。二十八日にすすはきをする。これは年越しのすすはきで、正月の準備であ



百万遍とその数え札（台泉）