

えびす講の料理

(ご飯、お頭付きの魚、けんちん汁)



- ・その年の秋にとれた野菜(ごぼう、にんじん、里芋、大根、ねぎなど)をいろいろ入れて、けんちん汁にする。
- ・ご飯を山盛りにし、お頭付きの魚、けんちん汁一升枡にその家の財布全部を口を開けて入れる。
- ・お酒を上げ、えびす大黒の掛け軸をかける。
- ・旧暦一月二〇日に行います。

\*えびす講

えびす講は、家運隆盛、商売繁昌の福の神である夷神(夷子神、恵比寿神、恵比須神とも書く)を祭る行事です。

(資料提供者 鮫川村 我妻ミツさん)