

## \* \* \* \* \* 「外宮前名物・御饌みけ丼の会」のできるまで\* \* \* \* \*

### ◆食の神様のお膝元から、「伊勢うどん」「てこねずし」につづく名物を！

伊勢観光活性化プロジェクト会議（一言でいうと「誰でも参加できる伊勢の観光まちづくり団体」です。）の有志メンバーから生まれた“食”部会。ここでの話し合いから“どんぶり”プロジェクトはスタートしました。

平成20年夏。食部会のメンバーは悩んでいました。

#### \* 悩み・その1 \*

伊勢市には、歴史的にも文化的にも、すごく価値の高いものがたくさんある。中でも伊勢神宮～外宮・内宮～は、世界に誇れる伊勢の宝物。でも見わたすと、内宮さんのまわりにはすごいにぎわいがあるのに、外宮さんのまわりはなんだか寂しく、伊勢市駅前もさびれていくばかり。なんとか外宮さんにぎわいを取り戻したい！

#### \* 悩み・その2 \*

外宮さんにいらっしゃる神さまは豊受大神さまという神さままで、内宮さんにいらっしゃる天照大神さまのお食事をつくっているんです。そういう「食」の神さまのお膝元で、私たちが外宮さんから学ばせてもらっていることを、分かりやすくお伝えできたらなあ…。

そんな中、ひとりのメンバーが言いました。「どんぶり、つくってみたら？」

「そうや、神嘗祭という、初穂を神さまにお供えするお祭りがあるから、その日に誕生させたらいいんとちゃう？」

「お食事を通じてやつたら、楽しく外宮さんから教わっていることをお伝えできるしな」

「どんぶりやつたら、肩がこらへんし、手軽やしなあ」

「外宮さん前にぎわいも、取りもどせるかも」

「伊勢うどんみたいに、いろんなお店で売ってほしいなあ」

そんなこんなで、「来年、平成21年10月15日に、外宮さんにちなんだどんぶりを誕生させます！」

という若き好青年・若林新平実行委員長の宣言のもと、平成20年11月に「外宮さんにちなんだどんぶりを創ろう実行委員会」が組織され、プロジェクトがスタートしたのです。

### ◆ “どんぶり”で何を伝えたいか？

今、「食の安全がおびやかされている」とか、「日本の食料自給率が低い」とか、いろいろ言われてますよね。考えると難しい、すごく大きな問題です。

そんな中で外宮さんを見ると、おいしい作物を調理して、朝と夕方と2回のお食事を作つていらっしゃるんです。ただもうシンプルに毎日毎日、1,500年以上も前から。すごく、心うたれませんか？

今表面に出てきているフクザツな問題は、みんな、基本を忘れているから。基本は、いつだって単

純でかんたんで、みんなの心を気持ちよくしてくれます。

それは何かというと…「いただきます」と「ごちそうさま」、そして伊勢観光活性化プロジェクト会議の基本理念でもある「おかげさま」の心です。

### ◆「お米」について

「お米」って、すごいんです。

作るのには少し手がかかるけれど、毎年同じ土地で作ることができるんです。(農業になじみのない方は「どこがすごいの?」と思われるかも知れません。でも、野菜には「連作障害」と言って、同じ土地で何年も作ることが難しいものがたくさんあるんですよ。)

それに、何年も保管ができるんです。

季節やお天気で、食べものがとれないことも多かった昔の人々にとって、「お米」は手をかけさえすればちゃんと育ってくれて、何年も保存できてしまもおいしい、大切な食糧だったんでしょうね。元気、気持ち、気が晴れる…人の心や身体のはたらきをあらわす「気」は、昔は「氣」と書かれていたそうです。そう、「氣」のエネルギーの源は、「お米」。私たちの祖先が、どれだけお米に助けられ、お米を大事にしてきたかが、分かるような気がします。

その昔、天照大御神さまが、「これで日本の国の人たちを養いなさい」と、稲穂を渡されたのが、稻作のはじまりとされています。伊勢神宮では神田をつくって、1,500年以上前から自分のところのお米を、神さまに食べていただいています。もちろん、外宮さんでおいしく調理して、です。

### ◆「いただきます」と「ごちそうさま」、そして「おかげさま」

ごはんを食べる、って、すごく大いじなこと。ごはんを食べないと、体に栄養が入らなくて、生きていられませんよね。でも、「体に栄養」は目に見えるからよく分かるけど、実はごはんを食べることで、「心」にも栄養をもらっているんですよね。

自分に食べられるためにささげてくれた、生き物たちの命。

材料を作ってくれた方々の心、材料をとてくれた方々の心、食事を作ってくれた方々の心。

こんなふうに、みんなの「心」もいつしょにいただいている。

考えてみたら、そうですよね。自分は「生きている」のではなく、人や動物や草や木や、土や水や空気や、自分を取りまくすべてに「生かしていただいている」。

ほんとうにありがとうございます。すべてのもの、そしてすべてのものをアレンジし、私たちを生かしてくれている、見えない何かに感謝します。

それをかんたんな言葉で言いあらわしたのが、「いただきます」と「ごちそうさま」、そして「おかげさま」です。

これが、私たちが外宮さんの姿から学び、お伝えしたいことです。

### ◆実行委員長のことば

～2009年8月1日「外宮さんにちなんだんぶりコンテスト」宣誓文から～

(前略)

この「おかげさま」の心を世界の人々が持つていれば、今起こっている世界の環境問題や、戦争と平和の問題も、きっと解決されるのではないかとさえ、私は思っています。

私たちは、この世界の中で、一人の力で生きているではありません。

「食べる」ことにも、「生きる」ことにも、様々なものと、様々な人と、私たちは繋がりあっています。そこには、太陽の恵み、水の恵み、大地の恵み、海の恵み、そして神宮林に代表されるような森の恵み、そのような大いなる自然の恵みをいただいて私たちは今を生きています。

そしてまた、私たちは、多くの人たちのお世話になって、産まれ、育ち、生きています。さらに現代では、今や日本だけでなく、遠く世界の人々とつながりあって生きています。

そして、さらに忘れてはならないことは、私たち人間の生活は、いえ、この世界は、この伊勢神宮の神様たちに代表されるような、人知を超えた「見えない大いなる力」によって成り立っているということなのではないでしょうか。

このような様々な「大いなる他なる力」によって、私たちは「生かされて」いるのだ、と私は思います。

そんな様々な「他なるもの」への感謝の気持ちが、私たちの伝えたい、「おかげさま」の心なのです。

ひとつのどんぶりもまた同じです。たった一杯のどんぶりも、その背景には、大いなる自然の恵みと、人々の努力と、神様の力が働いていると、私は思います。

私たちは、これから、100年先、200年先にも残るような「外宮前名物」を本気で創りたいと考えています。

そして一杯のどんぶりをとおして、伊勢に来られた皆様に「食の大切さ」と「食への感謝」を伝え続けていきたいと思っています。

2009.8.1 外宮さんにちなんだどんぶりを創ろう実行委員会 委員長 若林 新平

## \* \* \* \* \* \* \* \* \* 【御饌丼年表】 \* \* \* \* \* \* \* \* \*

実行委員会立ち上げ前後から今に至るまでをまとめました。実行委員会はもちろん、協力していただいたたくさんの方々によって誕生した御饌丼は、今では取扱い店舗さんと実行委員会の流れを汲むメンバーからなる組織「外宮前名物・御饌丼の会」で、しっかり続けられています。

### ①伊勢観光活性化プロジェクト会議（伊勢活フロ）の立ち上げと部会設置

H19.09 伊勢市の事業として、「伊勢の観光まちづくり」をテーマに、誰でもが参加でき立場を超えて話し合い、取り組んでいく場として「伊勢観光活性化プロジェクト会議」（以下「伊勢活プロ」）が発足。

H20.04 伊勢活プロとしても具体的なアクションを起こしていくと、「食」「人」「環境」の3つの部会を設置。このうち「食」の部会が、新しい外宮前名物をつくることを提案。

## **②伊勢観光活性化プロジェクト会議食部会から「外宮さんにちなんだんぶりを創ろう実行委員会」の設立へ**

H20.11 「外宮さん」と呼ばれ親しまれている豊受大御神は、食の神様。だからこそ、そのお膝元から「食の大切さ」を発信したい！このような思いから、「外宮さんにちなんだんぶりレシピをつくろう！」と、市民有志で実行委員会を立ち上げ。

## **③2009.8.1「外宮さんにちなんだんぶりコンテスト」の実施**

H21.04~06 メニュー公募

応募用紙に基づく書類選考を行い、決勝コンテスト（公開プレゼン）出場者6団体を絞りこんだ。

H21.08 決勝コンテスト開催（観覧者164名）

萩本 欽一さん（ちょんまげワールド伊勢 名誉村長・審査員長）のほか、6名の審査員が審査。最優秀賞として、明和町の方が考案した「丼丼火」が選ばれた。

## **④外宮さんにちなんだんぶり「御饌丼（みけどん）」誕生**

H21.10 平成21年10月15日（外宮神嘗祭の日）に誕生イベントを開催。

実行委員会開発メニュー御饌丼「どん丼火」の無料試食およびアンケートを実施。

H21.10 取扱い店舗の募集開始

## **⑤実行委員会の解散と「御饌丼の会」発足**

H22.04 「外宮さんにちなんだんぶりを創ろう実行委員会」解散

H22.05 参加店舗全店舗と伊勢観光活性化プロジェクト会議食部会代表からなる「御饌丼の会」発足。

## **⑥「鯛の伊勢茶丼」の誕生**

H22.04 東京家政大学女子学生とコラボし共通レシピ第2弾「鯛の伊勢茶丼」を開発。

## **⑦スタンプラリー実施**

H24.2～H24.4 初回実施。異なる5店舗で御饌丼を食べると、5店舗目で500円引きというルール。

## **⑧御饌丼講座実施**

H24.3.27,28 御饌丼登録店舗および新規加入を考えている店舗を対象に実施。

## **⑨会の名称変更**

H24.06 御饌丼の目的をよりはっきりと表現するため、名称を「外宮前名物・御饌丼の会」に変更。

## **⑩WFP 募金開始**

H24.10 食糧難に苦しむ途上国の子どもたちに給食を提供する WFP（国連世界食糧計画）の「学校給食プログラム」に共鳴し、募金活動を開始。