

過越しの祭 DVD 付属資料

この文書と同じフォルダに、以下のファイルが収録されています。

- ハガダ 過越しの食事の「式次第」です。
ハガダは様々な種類が販売されておりますが、大筋は同じです。
本ハガダーは、メシアニク的な要素を組み込んだものです。
- ハガダーは、1～14までのステップを踏んで進んでいきます。
本ハガダーも、それに準じて1～14までのステップで構成されます。
ただし、体験会向けに1つだけ調整を行っています。通常ハガダでは
手洗いが2回入りますが、実務上の理由から1回としているのです。
その代わりに、通常は番号に数えない蝋燭の点火に「1」をつけています。
- Haggadah 全く同内容の英語版のハガダーです。
英語スピーカーと共に体験会を開催する場合にご利用下さい。
- セデル皿印刷 象徴的食品を置く「セデル皿」を、使い捨て素材で作るためのものです。
組立ての様子は、DVDの映像をご覧ください。
- マツァカバー 3枚のマツァを入れる特別な袋を、使い捨て素材で作るためのものです。
組立ての様子は、DVDの映像をご覧ください。
- アスクル発注 使い捨て素材だけで過越の祭の体験会を開催する場合の参考発注リストです。
アスクルと取引のある方はご利用下さい。

過越しの食事の準備ガイド

メシアニック・ジューたちのやり方を参考に、クリスチャンとして過越しの食事を体験する方法についてご説明します。なお、クリスチャンとして過越しの食事をするものの是非については様々な議論がありますが、基本的には「祝う義務」があるわけではありません。

しかし「体験会」を企画することはキリスト者の自由の範囲内であると思われます。

ユダヤ暦は日本の旧暦と同じ太陰暦であるため、西暦上では毎年、祭の日が変わります。

2014年	4月15日～22日
2015年	4月4日～11日
2016年	4月23日～30日
2017年	4月11日～18日
2018年	3月31日～4月7日
2019年	4月20日～27日
2020年	4月9日～16日
2021年	3月28日～4月4日
2022年	4月16日～23日
2023年	4月6日～13日

過越しの祭は1週間かけて祝われます。ユダヤ暦では、日没から1日が始まるとされますので、上記の日の前日の日没から祭が始まり、最終日の日没で終わります。従って、正規の過越しの食事の日は、上記のリストの最初の日の前夜となります。(2014年なら4月14日夜)

重要：パン種を除くことについて

ユダヤ人たちは、この祭の期間中は「パン種」の入った食品を食べません。この「パン種」の定義については諸説ありますが、一般的にはマツア以外の小麦系製品は全部だめだと考えられており、パンのほかパスタやケーキ類、ビール、ウイスキーも禁止食品に入ります。そして、それらの食品を、祭の始まる前までに、家から取り除くか、どこか「安全な場所」に移さなければなりません。

クリスチャンは、もちろんこのような「律法主義」に拘束されませんが、新約聖書で「パン種」が罪の象徴として使われているという点から、単に司式者が「解説」するだけでなく、「パン種を除く」という要素を組み込んだ方が理解が深まると思われます。あらかじめいくつかのテーブルにパンをこっそり置いておき、始まる前に大げさに「発見」して、室外に出すという演出もあります。

また、食事やスナックを組み込む場合は、パンやサンドイッチを避けるのが妥当です。おにぎりや、通常の幕の内弁当などがいいでしょう。

1) 体験会の企画の前に 時間帯の選択

過越しの食事は、本来は日没後に始まり、前半の儀式を済ませた後で食事（シュルハン・オレイフ）をし、その後で再び詩篇朗読など後半の儀式をして閉会となります。

これをフルで体験すると、たいてい夜の9時を回ってしまいます。また、食事を含めることで、どうしても参加費が高くなって企画しにくくなります。

そこで、食事の部分を省略して午後に体験会を開催する形式もよく行われます。その場合、過越しの「食事」とは言っても、象徴的食品を味見する程度になるので、飲食物持込み不可の会場でも開催を認めてもらえる場合があります。

2) 食事について

ユダヤ人を招く場合は、食事はユダヤの食品規定（コーシャ）に従うものとするのが妥当だと思いますが、それは招く人にもよりますので自由に考えればいいでしょう。

安価な解決策としては、「からあげ弁当」などがあります。

3) 子供について

途中、「4つの質問」のところで、子供が質問をします。ここは非常に重要なところなので、できれば大人の代役ではなく「本物」の子供が欲しいところです。これは、子供たちだけでなく両親への伝道の機会にもなりますので、ぜひとも小学生～中学生くらいの子供を確保しましょう。

そして、これはとても重要ですが、後でアフィコーメンの所で、ご褒美に子供に与えるプレゼントを準備しておきます。

4) 食器類

食器として各自の前に準備すべきなのは、皿1枚、スプーン1本、ワイングラス1個です。こぼれたものを拭くのに、ナプキン1枚もあるといいでしょう。手洗いをする場合は、ボウルも用意します。

本来は、最も良い食器を使うものですが、片付けも用意も大変なので、体験会の場合は使い捨てのものを使用しても良いでしょう。



テーブルに1組、写真のように象徴的食品を並べる「セデル皿」を置くのが本式ですが、イスラエルに行って買う等しいと手に入りません。

6の穴があり、ヘブライ語で象徴的食品の名前が書かれています。



左の写真は、市販のトレーにガラスの小鉢などを並べて作ったセデル皿です。適当な容器があれば、こうした組み方も可能です。

本DVDに収録したPDFを使って使い捨てのものを作る方法もあります。

伝統的な「セデル皿」を使う場合でも、象徴的食品が少ししか入らず、参列者全員が食べる分は無いので、セデル皿とは別の鉢を用意して、そこにたくさん盛り付けておくようにします。



そして、3枚のマツァを入れるための「マツァ袋」を準備する必要があります。これも、本物の入手は難しいのですが、ナプキンやハンカチなどを4枚用意して、1方を空けて「コ」の字型に縫うと作ることができます。

単に3枚のマツァと布を交互に重ねて積み上げるだけでもかまいません。適当な布がなければ、紙ナプキンでも代用可です。

本DVDに収録したPDFを使って使い捨てのものを作る方法もあります。

燭台の準備

2本の燭台を用意し、マッチなどで点火できるように用意しましょう。点火は女性の役目なので、点火する役割の人を決めておく必要があります。本番になるとマッチがどこにあるかわからなくなることがよくあるので、司式者がポケットに入れておくか、点火者に渡しておきましょう。

5) 象徴的食品 以下のものを準備する必要があります。

1: 種なしパン (マツツア)

これが最も入手が難しいですが、ミルトス社 03-3288-2200 あるいは日本ユダヤ教団 03-3400-2559 で購入可能です。電話で問い合わせして下さい。イスラエルを過越の祭の前に訪問する機会があれば、安価に本物のマツツアが購入できます。祭以外の季節でも、年中売っている「NOT FOR PASSOVER」という表示のマツツアを買ってくることができます。これは、パン種が絶対に入っていないという監督をラビがしていないだけの話で、製法も味も本物と同じです。湿度が低い所で保管すれば、数ヶ月は大丈夫です。1箱に十数枚入っていて、1テーブルに3枚あればOKですが、割れると使えなくなってしまうので、多少多めに用意しましょう。

2: ワイン (ジュース)

イエスや弟子たちがこの祭を祝った際に、ワインを用いたことは間違いありません。当時の技術でぶどうの果汁を発酵させずに保管することは不可能でした。しかし、アルコールに弱い人がいる場合や、教会の方針、また飲酒運転の防止など見地からグレープジュースで代用することが多いです。だいたい、一杯が80mlとして、式典中に計4杯注ぎますので、1人が320ml、10人で3リットル以上。意外に多くの量が必要です。よく考えて用意しましょう。また、ボトルの大きさも重要で、元の容器を手を持ってグラスに注げないと判断したら、ピッチャーなどに移しておく必要があります。ピッチャーは、途中で補給できますが、少なくとも全員に2杯分を注げる容量が望ましいです。

3: 小羊の骨

アラブ系の食材店などで入手可能です。見つからなければ石田めん羊牧場などで通信販売により購入できます。089-3731 北海道足寄郡足寄町中矢7 TEL/FAX 0156-25-6150 購入したら冷蔵庫で保管しておき、体験会の前によく焼いて下さい。なお、骨は祭の中では食べません。前日に焼く等して、食べられる状態で調理されていない場合は、参加者に食べないように注意して下さい。過越しの小羊である主イエスを思うなら、羊にこだわりたいところですが、別にこだわらないなら、チキンの骨をあぶっても代用可です。

4) 焼いた卵

正式にはオーブンで焼くのですが、たいていは固ゆで卵を使います。むいておく必要はないので、しっかりゆでて、テーブルに1個、用意します。式典中は食べませんが、食事の時間に誰かが食べてもかまいません。

5) 大根おろし (苦菜)

大根おろしにワサビ、西洋わさび、「ゆずこしょう」などを添加して、辛くします。

参加者が食べた時に、数人から悲鳴が出ると盛り上がります。

心臓の悪い方や、辛いのに弱い子供たちもいるので、安全上、あまり辛くしない方がいいですが、少なくとも「食べるのが苦痛」というレベルで辛い必要があります。

ワサビの辛味は、割に短時間で抜けてしまいますので、注意が必要です。

6) ハロセット

これが、唯一「調理」と言うべきもので、ちょっと手間がかかります。

レシピの例は以下のとおりです。

<材料>

- 1 干し果物： デーツ (なつめやし)、プルーン
- 2 ナッツ： アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオなど。ミックснаッツが便利だが、塩がふってあるおつまみ用のものは洗って使用する。
- 3 りんご： 銘柄はなんでも良い
(※1～3は、だいたい同じ量を用意する。)
- 4 ハチミツ：
- 5 赤ワイン： スイートワインが良い
- 6 シナモン： 少々

<調理手順>

干し果物から種を除いて細かく刻む。ナッツも細かく刻むか割って粉々にする。

それらを、りんごをすりおろしたものと混ぜる。固くなるので、ハチミツと赤ワインを入れて柔らかくする。スプーンですくえる、ジャム程度の固さになったら、シナモンをふって出来上がり。しばらくするとナッツが水分を吸って固くなるので、最初は柔らかか目にしておく方が良い。

※DVDに調理の様子を収録していますので、参考までにご覧ください。

7) カルパス (パセリ)

※苦菜と間違いやすいので注意！

1人当たり、茎のついた小さな1かけらがあるように、ちぎって整えておく。

2個以上取る人がいると困るので、多少多めに作っておく。

8) 塩水

ちよつとなめて、塩水だとわかる程度の味の塩水を作って用意します。

9) ハゼレット

名前はありますが、通常は使いません。

6) テーブルを用意する

以上で、準備は整いました。象徴的食品を盛り付けて食卓に置き、マツア袋に入れた3枚のマツア、ワイン（ジュース）、そして2本の燭台を用意します。そして、各自の前に皿、スプーン、グラス、を用意します。式次第中の手洗いを省略せずに行う場合は、フィンガーボウルなども用意します。

式次第（ハガダー）も各自に1冊ずつ渡した方がスムーズに進みます。

1つ以上のテーブルで体験会をする場合は、各テーブルのリーダーを決め、それらの人を集めてリハーサルをしておくようにします。

過越の食事は、様々なやり方があり、どれが正しいということはありません。基本がわかれば、それぞれ工夫を凝らして楽しんで下さい。長い式次第なので、ユダヤ人が司式しても、よく間違えたりします。あまり「律法主義的」にならず、気楽にやっていただければと思います。

編集：シオンとの架け橋
電話：078-341-7501