

山梨県小菅村における伝統智

井村礼恵 (植物と人々の博物館研究員)
西村 俊 (植物と人々の博物館研究員)

小菅村の伝統的な結婚式について

結婚式の日には、お嫁さんはお世話人の家を通して、婿の家に入ったという。松の台に奇数の料理が並べられ、山ウサギの刺し身、山鳥の肉、シカの肉、豆腐が食べられた。ソバやうどんも長くつながるという意味で食べられた。お吸い物にはウサギのガラをだんごにして入れたそうだ。昭和初期まで結婚式には梅の花の形の「かまぼこ」と呼ばれる料理が出されたそうだ。



▲「高砂のオジオバ」の人形を結婚式の時に飾ると、2人で長生きし、幸せになると言われている。

かまぼこ

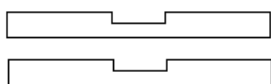
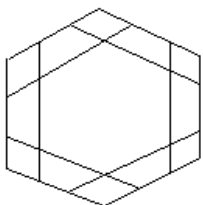
昔は、酒がとても高価だったため、酒とエゴマを練りこんで作るこの料理は特別なものだった。銘々皿で、煮物（油あげ、ジャガイモ、ゴボウ、ニンジンなど奇数の具）と一緒に2切れ程が盛られた。

【材料】

- ・メリケン粉
- ・エゴマ or 麻の実
- ・醤油
- ・酒
- ・蕨（ビニールヒモで代用）
- ・葛や藤の葉（今回は使わない）
- ・スズの木 or カヤ

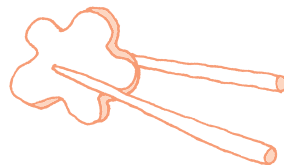
※蒸し器について

今のような蒸し器がない時には、鍋に十字に組んだ木、その上に六角形に編んだ竹を乗せて代用していた。



【作り方】

- ①メリケン粉とエゴマを均一に混ぜる。
- ②酒と醤油を足しながら練る。
お酒をかなり使う。
※お酒をたくさん使う料理なので贅沢品とされ、お祝い事やたまの楽しみに作っていた。大人の楽しみな料理の一つだったようです。
- ③小さな俵状にまとめ、それぞれを5本のすずの木で覆って蕨で縛る。
※木は縁起をかついで奇数本（3or5本）使う。5本だと切り口が花のようになってきれい。
- ④蒸し器に葛の葉などを敷き、俵状にしたものを並べて蒸す。
※葉を敷くと、葉脈の筋や葉の色・香りがついていい。
- ⑤蒸しあがったものを切って完成。



植物と農耕儀礼

年中行事の中で、植物の利用が多くなされている。旬のものを供え、食し、飾りと様々な利用の仕方がある。現在では廃れてしまったものも多いが、それは食材や材料の入手が困難になったことが一番の理由と考えられる。

《正月》

正月の1月2日には、幣束を立てて、門松には、アワポーといって、アワの穂を飾る家もあった。木の先を3本に裂いてアワの形にして飾る家もあったが、最近では見られなくなった。現在は、マツを飾る家が大半で、竹と一緒に飾る家もある。これらは小正月に行われるお松引きという行事の中で集められ、地区ごとに燃やされている。白沢地区では、ヒノキを門松にし、それらの家は武田の残党だと言われていた。



▲ 幣束

《七草》

ハコベ、セリ、ナズナ、スズナ、スズシロなどを採取してきて粥をつくるが、他にも栽培しているネギ、ほうれん草、白菜なども使い、7種にする。現在はこういった野菜を使うことが多くなっている。日常的に身のまわりにあった山野草が入手困難になっていることが理由にあげられる。

《鍬入れ》

アワ、キビ、大豆、小豆、麦、ソバを用いた料理が作られたが、現在は鍬入れの行事自体をしなくなったが、多くの人がこの日には農作業の道具をきれいに洗い干し、手入れをしている。

《小正月》

1月13日～16日が小正月と呼ばれるが、14日はお松引き、15日は小豆粥の日とされている。小豆粥の日は、今ではあまり行われていないが、煮ておいた小豆と砂糖を粥に入れて食べる行事である。小正月にはヌルデ（小菅名：オツカドノキ）で道祖神を作った。この道祖神は猿田彦の道しるべ役であり、男性と女性を1組として飾られた。竹で弓矢をつくり、アワの穂と米俵の飾りも一緒に飾られた。アワの穂はマメブシの木を10センチほどに切って作られた。また、小正月には養蚕の盛りを祈願して、ムカシモロコシ粉で黄色い繭玉を、米粉で白い繭玉を作って、カエデ科の木やヤマグワにミカンと共に刺した。中央にツゲの葉を飾ることもあった。飾り終えて硬くなった繭玉の団子は、ヒバ（カブの葉を干して凍みされたもの）の味噌汁に入れて食べられた。

《恵比寿講》

1月20日は恵比寿講である。かつてはこの家庭でも大黒様が神棚にあり、現在も多くのご家庭に奉られている。恵比寿講の日には、生サンマをお頭付きで2本と、小豆とキビの飯を茶碗に盛れるだけ盛る。おかずは7色か9色と決まっていて、豆腐と桜エビとミツバが入ったお吸い物を食べた。この日は家中の現金や通帳などを一升枡に入れ、「益々増えるように」と祈った。小菅村の数軒で、数年前までこの行事は行われていた。



▲ 三種の大黒様

《山ノ神》

オカラクというソバ団子を「ツトッコ」と呼ばれるワラの包みに入れ、祠にお供えした。現在も狩場の祠を持っている大家や、山ノ神の行事を行っている。



▲ 山ノ神



▲ ほこら



▲オカクラ

《節分》

イワシの頭を焦がして、ダイズガラ（大豆の茎を干したのもの）に刺し、ヒイラギと一緒に玄関に吊るした。この頭を焼く際には、「シムジナ アロウのワチヤキ申す」と言いながら焼き、畑に害虫や獣が来ないようにまじないをする。炒り大豆は「鬼は外、福は内」と言いながら、撒いて食べた。現在はイワシとヒイラギを玄関に吊るす家庭は少なくなっている。

《初午》

自家製の黄な粉（小菅名：マメコ）でボタモチ、イモ類を入れたけんちん汁が作られた。昭和40年代にはもう行われなくなった。

《ひな祭り》

モロコシ（小菅名：アカモロ）とヨモギのひし餅を作り、桃の花を飾った。女兒の成長を願う行事である。ひし餅を手作りする家庭は減ったが、行事自体は行われている。

《端午の節句》

カシワの葉（小菅名：カシワツバ）やサクラの葉を餅にくるみ、食べた。ショウブの茎とヨモギをザックと切り、玄関上のカヤの屋根に葺いて飾り、ショウブの葉は風呂に入れた。カヤの屋根の家がなくなったため、柏餅、桜餅、ショウブ湯だけが維持されている。

《お盆》

ミソハギ（小菅名：ボンカ、盆花）、ホタルブクロを飾っていたが、ここ10～20年の間に、購入した花を飾ることが一般的になった。新盆では、若竹（新竹）を飾る。このいわれは、昔、盆に大地震が来て、竹は根が張っているので竹やぶに逃げ、竹やぶの中に仏様の掛け軸をかけたところから始まったという話が残っている。丹波山ではサトイモの茎を逆さに吊るし供える習慣があるという。盆にはサトイモやカボチャを煮て、素麺を食べることが現在も続けられている。また、ナスやキュウリで馬や牛をつくり、先祖が帰ってくる時の乗り物を作り飾る。迎え火は、かつては「ヒデ松」を燃していた。「ヒデ松」とは古い赤松の根っこを鯉節のようにそいだもので、油分が多く、よく燃える。この油は戦争中、燃料としても供出していた。迎え火としては、「オノガラ」と呼ばれる麻の葉の皮をむいて干したものを燃すこともあった。この「オノガラ」は盆以外にも、病気や雨が降らない時など困った時のセングリの儀式にも使われた。セングリとは身を清める儀式で、三頭山の方角を向いて、川の「オノガラ」を1本、1本と流しながら祈る。現在ではマツの木を燃やして、迎え火としている。

《お月見（十五夜）》

米粉で団子を15個つくり、サトイモ、サツマイモ、クリ、枝豆など、秋の収穫物をお供えし、ススキを飾る。現在も多くの家庭でこの行事は維持されている。

《大晦日》

暮れの12月29日は苦餅（クモチ）と言って、餅をつかないため、28日から30日に餅をつき、酒を一升持って、奉納する。餅は、アワ、キビ、ヒエ、モロコシを入れたり、香りを出すためにオヤマボクチの葉（小菅名：ネンネンボウ）を入れて搗く。近年は雑穀が手に入りにくいので、雑穀を使った餅は尊ばれている。暮れの12月30日は晦日（小菅名：ミソカ、コゴッセ）、31日は小菅名でオモツセと呼ばれ、ソバやコンニャクを食べる。ソバは長生きをするように、コンニャクは身体の中をきれいにするようにと言い伝えられている。



▲アカモロモチ、ネンネンボーモチ、キビモチ