



民俗博物館だより

Vol. X XIII No. 3

1997. 3. 31



旧木村家住宅（県指定文化財）〔旧所在地 十津川村旭〕・大和民俗公園内吉野集落 ▲

目次

民俗資料の教育現場活用への模索	1
附) 大和の夏まつり一覧表	3
無形民俗資料映像収録事業	
「玉味噌作り」調査余録	7
節分におけるオニノメツキの習俗について	10
お知らせ	11

民俗資料の教育現場活用への模索・普及講座—郷土をいかに教えるか—

浦西 勉・徳田陽子

はじめに

平成7年度に、当館において県立教育研究所が主催で、「民俗資料をいかに教えるか」というテーマで、中学校・高等学校の社会科の先生の研修が行われた。この研修は、学校現場において民俗資料をいかに教育的配慮により活用できるかというものであった。民俗資料の保存の必要性は当然として、もう一方の民俗資料がいかなる意味を有するかという問題は、いつも私どもが頭に重く持っていた課題であった。民俗学・民具学・歴史学・文化史から日本文化を考えようとする研究の現場において有益なことは論をまたないが、もう一側面の学校現場や生涯学習という教育現場にどのような方法により活用できるかという問題に少し視線を向けて見る機会になった。教育研究所のこのような活動に対して、当博物館はどのようなことをなすかという問題を指摘された思いであった。民俗資料の性格上、郷土（地域）の文化理解に充分役立てることができることはわかっても、実際どのようにやればよいのかという問題へのアプローチは全く手付かずのままである。この教育研究所主催のテーマを私どもの博物館でも考えてみようとして、平成8年度「普及講座—郷土をいかに教えるか—」という表題で実施を試みた。今回そのような試みについて、中間報告を行うことにした。

民俗資料の形態には、日常生活に関する風

俗習慣（伝承）やそれに伴う用具（民具）が存在する。また、民俗資料の性格はあまりにも身近なため、今まで民俗学の研究者のみの対象で、一般にはあまり取り上げられることがなかった。しかし、戦後50年間、私達の生活文化は、それ以前のもの時間の経過の何十倍もの速さを経験した。そのため、近年やや広く関心も持たれ、日本人の生活文化をあらためて意識して研究するための民俗資料の収集・保存がなされ、また研究も進められてきた。そのような成果を、教育現場でどのような活用が可能かを模索してみようというのが、この普及講座の目的である。しかし、収集・保存は少しは進んでも、その研究成果は不充分であり、教育現場に提供できるものは少ない。無責任な言い方であるが、基本的には教師各自が民俗資料をどのように認識し、自分の教育の教材に利用するのかにかかるとである。しかし、今まで当館がやってきた収集・保存・研究の基本的な成果を提供することによって、それに関心を持つ教師の現場にて役立つ可能性があるのだと考えている。

また、今回、民俗資料に対して共通の認識として、「郷土をいかに教えるか」という副題をつけた。

1 実施したこと

今年度取り上げたテーマは「教材研究・大和の夏のまつり」とした。その要旨は次の通りであった。

要 旨

大和の風土の中で培われた地域文化「夏のまつり」を例に年中行事を教材とし、また7月に吉野川沿いを中心に作られる柿の葉ずしから、郷土をいかに教えるかを考えてゆく。

日 時

平成8年7月31日（水）10:00～15:30



▲ 柿の葉ずしつくりの見学



▲ 柿の葉ずしつくりを体験する

幸い募集したところ、定員の32名の応募があり、当日、申し込みされた先生方全員出席であった。講師及びスケジュールは次のとおりである。

時間割

- 9:30～ 民俗博物館講義室前受付
- 10:00～10:30 講義室にて予定説明。
旧前坊家へ移動。
- 10:30～11:30 「柿の葉ずしづくり」
中 久代氏 (黒滝村粟飯谷)
日浦 義文氏 ()
- 11:30～12:30 休憩 (各自昼食)
- 12:30～13:10 講座1 理科・環境教育の
視点 風土と植物「柿の葉の文化」
榛原町立東榛原小学校教諭 本庄 眞先生
- 13:10～13:40 話し合い
- 13:40～13:50 休憩
- 13:50～14:30 講座2 社会科・国語科の
視点 年中行事「夏のまつり」
大淀寮長 尾田 正幸先生
- 14:30～15:00 話し合い
- 15:00～15:30 まとめ

この講座では、次の点に注目してみた(別表1)。この場合の民俗資料は「すし(柿の葉ずし)」であり、「年中行事(夏のまつり)」であって、それを教師自身がどのように現場で活用できるか。そのための基礎的データを提供することに努めた。午前中は「柿の葉ずし」を中久代、日浦義文氏(黒滝村粟飯谷)に指導をいただいた。体験学習やそれに伴う道具などを、実際に目で見る必要があると考えた。やはり、長年作ってこられた経験者の中久代さんの話が興味深かった。

午後からは、講座1で「柿の葉ずし」という教材から、環境教育の視点で本庄眞先生に「柿」「すし」について話題を提供していただいた。栗東歴史民俗博物館学芸員の明珍健二氏に近江のすしについて解説を受けた。講座普及講座 大和の夏まつりのテーマ (別表1)

2では、「夏のまつり」という教材を通して夏の民俗文化を尾田正幸先生に話題を提供していただいた。また、吉野歴史資料館学芸員の池田淳氏に吉野川筋の夏まつりについても解説を受けた。これらの中で、柿の葉ずしは実際、子供が関心を寄せる食べものだろうか。子供にとって、まずいと感じる場合どのように教えられるのか。また、「まつり」という教材は宗教の教育とからんで難しいなど、考えてみなければならない問題が先生方から出された。主催者として、問題点は多いのであるが、おおむねこの講座に意義があったという認識を持っている。

今その一例として奈良新聞の記事を紹介しておく。ある教師のインタビューとして、次の記事が載っていた。「地方にはそれぞれ風土に合った生活様式がある。文化が土地の気象や地形に合わせて生じることを教える時に、今回の体験は役立ちます」と記されていた。

2 資料

なお、当日使用した参考資料を次にあげておくことにする。尾田先生が作ってくださった年中行事、夏のまつり一覧表である。また参考文献もあわせて附しておく。

3 課題

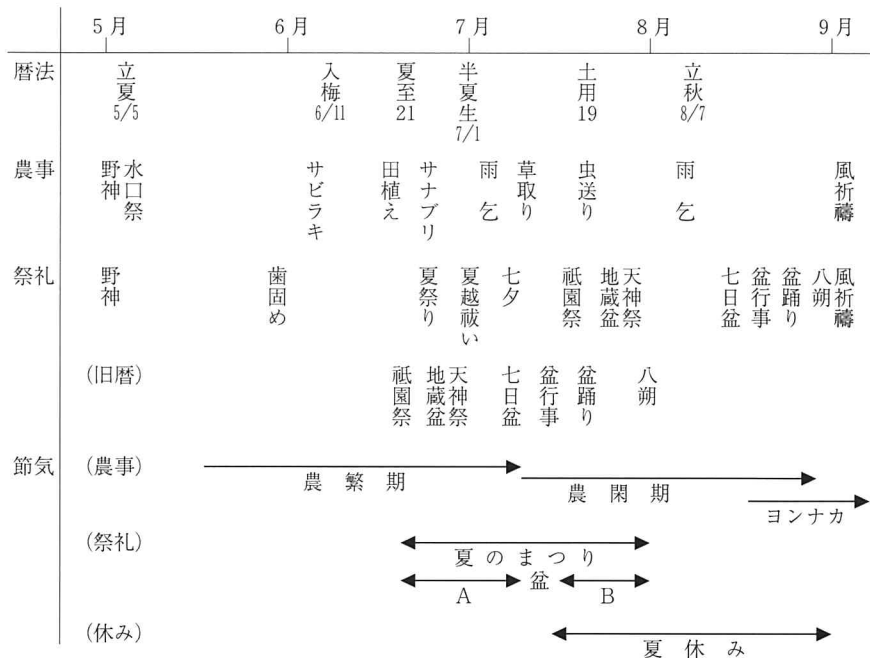
- 1) この普及講座は1、2年で結果が見えてくるようなものではないので、民俗博物館と学校及び生涯学習との関係の側面を意識して、次年度も実施したいと思う。
- 2) 社会科・国語科・理科などの先生方と協力して、教案作成も少し試みてみたいと思っている。
- 3) 何よりも民俗資料を通して私達の人文科学に対する認識方法など学ぶ機会を継続的に持つ必要があると思う。

なお、講師先生を始め、多くの方々にご協力いただいた。また、柿博物館・教育研究所に対しても心から感謝申し上げます。

大 テーマ	テ ー マ		資 料(教 材)		検 討 内 容	
日 本 文 化 に 関 す る 考 察	風土と植物 人とたべもの		すし	柿の葉ずし	柿 鯖 ニギリ 桶・石 酢	柿の種類と分布 鯖の種類と分布 ニギリの歴史 桶の歴史 酢の歴史
	季 節 人 間 と 季 節 の か か わ り	春 夏 秋 冬	年中行事 まつり	夏のまつり	野神まつり サナブリ ハンゲシヨ タナバタ 蓮華会 愛宕まつり 井戸さらえ 虫送り・雨乞い 祇園まつり 富士浅間講 盆の行事 地藏盆	各地域例 〃 〃 弁才天 7月7日 奈良市 吉野山・金剛山 7月7日 法華寺 7月17・18 橿原市八木 8月24日 各地域例 8月7日 各地域例 田原本町 天理市樺本 東大寺転書会 桜井市初瀬 東吉野村小栗栖・小 土用の丑の日 各地域例 〃

尾田正幸先生「夏のまつり」発表資料

大和の夏のまつり



奈良県下の夏のまつり

月日	旧暦	呼称	地域	行事内容
1		雨乞い	吉野町中庄地区	ハンショを水たまりにはめる 心経をあげお百度 吉野川より33個の石を氏神のタマヤに入れる 33枚の木の葉を水に濡らす 夜提灯行列をする ダケノボリをしてヒフリをする 氏神でコウトリをする
2		雨乞	下市町	氏神の石を運んで御千度という石塚を作る 提灯をもって夜遅くまで村を歩く
3		雨乞い	御杖村	雨乞いのダケノボリをした 神末では滝壺に木を切ってはめる
4		雨乞い踊り	都祁村吐山	吐山の太鼓踊りといい雨乞いの時 下部神社・恵美須神社
5		雨喜び	下市町栃原	雨が降ると高張を持って氏神に参る
6	4 8 旧暦	お月八日	桜井市三輪地区	花を竿に括り立てる シングリを付ける 団子12個いれる
7	4 8	卯月八日	御杖村	家のカドに「オツキ八日の花」を立てる 団子を搗く 高見山に詣でる
8	5	みとまつり	御杖村	苗代にモミを下ろすときに、ミトグチにつつじや菜の花とキリコ等をお供える
9	5 5 旧暦5月5日	汁掛祭	御所市蛇穴	野口大明神の祭
10	5 5 旧暦端午の節供	墨つけ祭り	橿原市地黄町	5日の未明ノガミサンに参る 煤を各戸より集めて墨を付ける
11	5 5	節供	桜井市三輪地区	ショウブとヨゴミを軒にさす
12	5 5	節供	御杖村	鯉幟を上げる 菖蒲を屋根にのせる 粽を作って配る
13	5 5	節供	新庄町	菖蒲の日 菖蒲の節句 幟を立てる 軒に菖蒲を差す
14	5 5	節供	川上村上谷	キビのちまきをつくる 今は6月1日に五月節供をする
15	5 5	野神	天理市	月遅れの6月5日
16	5 8 旧暦4月8日	卯月八日	天川村	立里荒神に参る、山上ヶ岳に参る
17	5 8 又は14日	れんぞ	御所市(旧掖上村・秋津村)	
18	5 14	れんぞ	當麻町・當麻寺	練供養会式 當麻レンゾとして地域の春休み
19	6 20日頃	けかけやすみ	生駒市内	ウエツケヤスミ、ノヤスミとも言って村全体の田植えが終わった時にヤスミもち苗三束をハツツイや三宝荒神に供える
20	6	さなぶり	桜井市三輪地区	村中が一斉に休む この頃胡瓜の初なりをガタロあけるため川に流す ナスの初なりは庚申に供え川に流す
21	6	さなぶり	當麻町	田植え終わりの祭り ムギワラダコといって蛸がうまい
22	6	さなぶり	新庄町	田植えの終わった日に小豆飯を炊く
23	6	水神さん	東吉野村	ナスビや胡瓜の初生りを水神(ガタロ)に供えた、川に流す
24	6 1	川開き	下市町	御馳走を持って吉野川で遊ぶ
25	6 1	はがため	桜井市三輪地区	正月のハガタメ餅を食べる
26	6 1	歯がため	東吉野村	歯が丈夫になる
27	6 1	はがため	川上村入之波	正月の餅をいって食べる

	月	日	旧 暦	呼 称	地 域	行 事 内 容
28	6	5	旧暦5月5日	じゃまき	田原本町鍵	八坂神社で藁の綱(じゃ)をつくり村内を練り歩きハッタさんに納める
29	6	5		節供	御所市(旧掖上村・秋津村)	
30	6	14		祇園祭り	香芝市下田	山崎神社や同市狐井の杵築神社の祇園さんの祭り ガタロにあげると言って胡瓜の初生りを川に流す
31	6	15		夏祭り	東吉野村	柿の葉すし・ほうの葉すしを食べる
32	6	15		道づくり	東吉野村鷲家	道づくり 終わって柿の葉すし、朴の葉すしを食べる
33	6	16	旧暦	虫送り	東吉野村杉谷	松明、提灯を持って寺に集まり、行列して村外れまでいく
34	6	16	日程は夏至前後	虫送り	室生村無山・染田・小原・下笠間	松明行列で村落内を巡る
35	6	17		三枝祭り	奈良市本子守町・率川神社	三輪山よりの山百合をまつる 鎮花祭
36	6	28	旧暦5月28日	すももの荒神祭	橿原市小綱	この地方の夏祭りの先頭 この日より浴衣を着ると厄除けになる この日には必ず雨が降ると言い田植え行事と関係か
37	6	28	7月4日まで	風鎮祭	三郷町立野・竜田神社	風の神 伊勢太神楽の獅子舞
38	6	30		大祓	東吉野村	大祓の人形で浄 茅の輪くぐりを神社で行う
39	6	30		でんでん祭り	天理市布留町石上神社	「神剣渡御祭」のこと 田植神事 夏越の祓いがあり茅輪や人形を川に流す
40	6	30		夏越しの祓い	月ヶ瀬村	各氏神で行われる
41	6	30		夏神楽	菟田野町	太神楽のこと
42	7		8月もあり	雨喜び	御所市(旧掖上村・秋津村)	
43	7			植付休	御所市(旧掖上村・秋津村)	
44	7		土用の丑の日	土用	東吉野村	土用の腸(はらわた)餅を食べる
45	7			土用	新庄町	ハラワタモチを作った
46	7			夏祭り	香芝市	ナツカグラ 各氏神で祭る
47	7		七月土用丑の日	野口行事	桜井市箸中	17歳男子 ツノノメシ 小麦ワラで蛇体 センダンノキ
48	7			半夏生	香芝市	アキアゲ 小麦餅 蛸を食べる
49	7			半夏生	大淀町	ケカゲジマイともいい、田植えを終わる
50	7			虫送り	月ヶ瀬村	土用の頃行う
51	7			虫送り	吉野村中庄地区	旧竜門村では松明を持って「サハイ、虫送った、高野山へ虫送った」と唱えて夜中まで村を歩く
52	7		7～9月の間	やまもり	田原本町法貴寺	十垣内で各戸弁当を持ってきて会食
53	7	1		竜王祭	月ヶ瀬村桃香野	龍王の滝の龍神の祭り
54	7	2		半夏生	東吉野村	田植えじまい
55	7	2	3日	半夏生	下市町	田植えの終わった骨休め 小麦餅や柿の葉すしを作る
56	7	2		半夏生	川上村入之波	豆・茶・ナンバの炊物をしてはならない
57	7	3	旧暦6月5日	水分神社の祭り	天川村	水分神社の祭り
58	7	5		夏祭り	東吉野村杉谷	杉谷の八幡神社の祭礼 柿の葉すしやほうの葉すしを食べる
59	7	7		蛙飛び	吉野町吉野山蔵王堂	蓮華会 大和高田市奥田の蓮池より蓮華を大峰山に献華
60	7	7		風日待	桜井市大西	当日暮れから神社に弁当持参で参集して会食
61	7	7		七夕	桜井市三輪地区	井戸かえ 七日盆で募参り
62	7	7		七夕	東吉野村	里芋の葉の露で習字
63	7	7		夏祭り	町場	祇園さん、金毘羅さん等をまつる 立山を作る
64	7	7		七日盆	天理市	盆の準備 墓掃除
65	7	8		夏祭り	大和高田市・龍王神社	祭典巫女神楽
66	7	9		板仏	香芝市狐井	福応寺の板仏を祀る
67	7	10		金毘羅さん	下市町上坂	竜泉寺の金毘羅さんの夏祭り
68	7	10		夏祭り	吉野町、西吉野村	柿の葉すし、朴の葉すし、小麦餅を作る
69	7	10	旧暦6月	夏祭	吉野町地区	柿葉すし、ほうの葉すし、小麦もちを作って休む 神社に関係なく初夏の賑やかである
70	7	11		ちゃんちゃん祭り	大和高田市大中	春日神社の夏祭り 巫女神楽 夜店
71	7	13	旧暦6月13日	祇園ごもり	月ヶ瀬村嵩	山添村神波多神社の祇園会
72	7	13	13～14日	祇園祭	天理市樺本町	和爾下神社の祇園まつり
73	7	13	13～14日	祇園祭	奈良市井上町	八坂神社の祇園会
74	7	14		祇園祭り	御杖村神末	御杖神社の夏祭り 牛頭天王をまつる「天王さんのまつり」御湯行事あり
75	7	15		愛宕さん	下市町惣上	愛宕神社のまつり

	月日	旧 暦	呼 称	地 域	行 事 内 容
76	7 15	旧 暦	高見山登り	東吉野村	14日の夕刻より高見山に登り日の出を拝んで戻る
77	7 15		大日さん	橿原市小綱町・正蓮寺大日堂	
78	7 15		花火大会	新庄町	イベント行事
79	7 15		道つくり	東吉野村鷲家	夏祭りで道の整備をする
80	7 16		郷神さん	三宅町	大神宮の灯籠でこの日と9月16日に祭る 夕刻餅と御酒を供える
81	7 17		小房観音祭	橿原市小房町	
82	7 17	17～23日の金土日の3日間	祇園祭	田原本町・津島神社	タテヤマをつくる
83	7 17		弁天まつり	天川村坪内	餅まき 夜は盆踊り
84	7 20		土用	平群町	ハラワタモチを食べ丑の日には鰻を食べる 土用干で衣類の虫干し
85	7 21		お大師さん	下市町	各町内で提灯を付け夜店がでる
86	7 21	21～22日	天神祭	大和高田市	
87	7 23		地藏祭り	香芝市	盆後の8月24日の所もある
88	7 23	24日	地藏祭	奈良市今市町	帯解寺 「百味の御食」
89	7 23		水神祭	大淀町下淀	吉野町の国栖より流れつき、吉野川の鈴ヶ森に祭られる 明治40年に八幡神社に遷座
90	7 24	24～28日	灯籠流し	吉野町上市	大正六年 上市実業組合で今の商工祭 灯籠流しは以前は不規則に実施 水死者の供養
91	7 25		天神さん	下市町田中町	天神社の祭り 子供相撲がある
92	7 25		天神祭り	御所市東名柄	天満宮で立山祭りをおこなう
93	7 27	27～28日	清流まつり	上北山村	イベント行事
94	7 27	27～28日	万葉祭	桜井市	イベント行事
95	7 28		解除会(げじょうえ)	奈良市・東大寺	夏越祓い 茅輪
96	7 28		でんそそ祭	橿原市大谷町・畝火山口神社	畝火山口神社の夏祭り 「お峰山の水取り」といって吉野川の水を汲んでくる
97	7 30	30～31日	おんばら祭り	桜井市三輪・網越神社	御祓祭り 茅の輪をくぐり人形(形代=かたしろ)に家族の名前と年齢を書いて拝殿横の唐櫃に入れる
98	7 30		花火大会	吉野町上市	
99	7 31	31～1日	夏祭り	橿原市ニュータウン	イベント行事
100	8		中元	大淀町	素麺にサシ(開いた鯖)
101	8 1		八朔	桜井市三輪地区	ささげ飯 一日仕事を休んでお宮さんに詣でる
102	8 1		八朔	斑鳩町	畑仕事を休む 5月16日からの昼寝の最終日でヨナベの初日
103	8 1		八朔	平群町	古くは風祈禱をする日
104	8 1		八朔	吉野町中庄地区	「二百十日の風さえなけりゃ、親子三人ねて暮す」 八朔には風日待をしてコモリをする
105	8 1	旧暦	八朔	下市町	八朔休み
106	8 1		八朔	御杖村	お宮に御馳走を持つ寄り飲み食いする ハッサクゴモリ
107	8 2	2～3日	行者祭	天川村洞川	イベント行事
108	8 3		火祭り	榛原町・墨坂神社	7月31日に子供の七夕があり、これを夕刻境内でドンドする子供御輿が出る
109	8 3		ふるさとふれあいまつり	生駒市	イベント行事
110	8 4		商工祭	榛原町	イベント行事
111	8 7		七夕	御所市(旧掖上村・秋津村)	
112	8 7		七日盆	御杖村	墓掃除 午後から井戸替えや仏壇仏具の掃除
113	8 7		やまもり	田原本町佐味	家々から5合の米を集め握り飯をつくりお客さんと会食する
114	8 7		六斎念仏	奈良市八島町	3月15日、春秋の彼岸、8月7日・13日・14日他に詠唱される
115	8 9	9～10日	夏祭り	大和郡山市	イベント行事
116	8 9	9～10日	盆踊り	奈良市猿沢池周辺	イベント行事
117	8 11		納涼祭	御所市内	イベント行事
118	8 13	13～15日	大踊り	十津川村・武蔵・小原・西川	風流踊り 盆踊り
119	8 13		商工祭	王寺町	イベント行事
120	8 13	13～15日	六斎念仏	御所市東佐味	融通念仏
121	8 14	14～15日	春日万灯籠	奈良市春日大社	万灯籠とともに楼門の前に茅輪をつくる 夏越祓い
122	8 14	14～15日	ほうらんや	橿原市東坊城町	春日神社と八幡神社で大松明を焚く ヒフリ雨乞いの行事か
123	8 15		阪本踊り	大塔村阪本	風流踊り 盆踊り
124	8 15	盆	さしそば	田原本町平田	お精霊さんが家に居る間に、両親のいる者にはさしそばを膳にすえる
125	8 15		盆	桜井市三輪地区	15日に両親揃っている家庭ではサシサバの焼き物をそえる

	月	日	旧 暦	呼 称	地 域	行 事 内 容
126	8	15	15～16日	吉野川まつり	五条市	イベント行事
127	8	16		稗田阿礼祭	大和郡山市稗田町	
128	8	16	20日まで	藪入	御所市(旧掖上村・秋津村)	
129	8	17		太鼓踊り	奈良市大柳生町	「回り明神」で当屋で営む。田植えの時の田楽が念仏踊と習合したもの。踊りがひとまず終わると江州音頭の盆踊となる
130	8	17	17～18日	盆踊り	菟田野町古市場・宇太水分神社	
131	8	18		念仏踊り	東吉野村木津川・円覚寺	薬師堂で踊る。二百十日の前祈禱ともいう
132	8	20		風日待	桜井市箸中	当日暮れから神社に弁当持参で参集して会食
133	8	20		二十日盆	東吉野村	藪入りも終わりで再度盆をする
134	8	20		風鎮祭	天理市渋谷	水口神社で行う
135	8	23		愛宕まつり	東吉野村	京都愛宕大社に代参
136	8	23	23～25日	愛宕祭	橿原市八木町	火難除けの神事。各町内では「立山」をつくる
137	8	23	23～24日	地藏会	奈良市元興寺	元興寺極楽坊。昭和二十四年に復興
138	8	23		地藏盆	平群町	
139	8	24		地藏盆	東吉野村三尾	
140	8	26	26日か27日	風籠り	桜井市穴師	穴師神社で行う
141	8	28		風祈禱	桜井市金屋	
142	8	30		八朔	東吉野村鷲家	氏神さんで百灯明を上げ、御馳走を氏神で食べる

【参考文献】 普及講座のテーマに添ったものを中心に作成した。

1 柿の葉ずし関係

篠川 統	『すしの本』	柴田書店	1966年
石毛 直道、ケネス・ラドル	『魚醬とナレズシの研究』	岩波書店	1990年
奈良の食事編集委員会編	『聞き書 奈良の食事』	農文協	1992年
今井 敬潤	『柿の民俗誌』	現代創造社	1990年
榜島 善人	『柿と人生』	明玄書房	1980年
山口 和雄	『日本漁業史』	東大出版会	1957年
人見 必大	『本朝食鑑』4 (東洋文庫)	平凡社	

2 年中行事・夏のまつり・祇園祭り・天神祭り関係

祇園祭編集委員会	『祇園祭』	筑摩書房	1976年
岡見 正男、佐竹 昭広	『標注洛中洛外図屏風 上杉本』	岩波書店	1983年
婦人画報社	『京都・祇園祭のすべて』		1993年
植木 行宜、中田 昭	『祇園祭』	保育社	1996年
奈良県奈良市観光課	『奈良の年中行事』		1954年
平山敏治郎、平岡 定海	『大和の年中行事』	角川書店	1963年
土井 実、中西 寛	『大和路の年中行事』	観光問題研究所	1967年
青山 茂、入江 泰吉	『奈良の年中行事』	保育社	1969年
山田熊夫、森川辰蔵、乾 健治、岩井宏実、仲川 明	『大和の年中行事』	大和タイムス社	1969年
平山敏治郎	『歳時習俗考』	法政大学出版会	1984年
村井 古道	『南都年中行事』	綜芸舎	1979年
生駒市教育委員会	『生駒の年中行事』		1987年
田原本町教育委員会	『田原本の年中行事』		
東吉野村教育委員会	『東吉野の年中行事』		1985年
奈良市教育委員会	『奈良市の年中行事』		
山添村教育委員会	『山添村の年中行事』		

3 暦

内田 正男	『暦の語る日本の歴史』	そしえて	1978年
岡田 芳朗	『日本の暦』	木耳社	1972年
〃	『日本歴史概説』	恒星社厚生閣	1960年
渡辺 敏夫	『日本の暦』	雄山閣	1976年
広瀬 秀雄	『暦』(日本史小百科5)	近藤出版社	1979年
能田 忠亮	『暦』(日本歴史新書)	至文堂	1957年



「玉味噌作り」調査余録

横山浩子

平成8年度の無形民俗資料映像収録事業のなかで、「玉味噌作り」の工程を記録することとなった。といっても、県内においては、現在、実生活の中で玉味噌を作る習慣は殆ど失われており、今回の収録にあたっては、かつて実際に作っておられた方にこれを再現していただくこととなった。

山添村歴史資料館の中谷幸子さんにひとかたならぬご尽力をいただき、奥端ナツエさんというすばらしい伝承者とその娘さんである清子さんを始め、ご家族全員のご厚意によってなんとか実現することができた。まず、何よりも、ここに深く感謝の意を表したいと思う。

1. 玉味噌づくりの概要

玉味噌とは、麴を使わず、大豆と塩だけをういて作られる自家製味噌である。

県下でも、かつて大和高原、宇陀地方などで一般に行われた方法であったようだ。

今回収録した奥端家の作り方を紹介する。まず、大豆（白豆）を一晩水につけておき、翌日豆が軟らかくなるまで釜でよく煮る。

煮上がったら豆の形がなくなる位まで唐臼でつき、これを一つの経10cm内外位のお椀型（なだらかに丸みのある円錐形）に手で握ってまとめる。底は、少しへこませておく。こうすると乾きがよいからである。この作業は、とり粉に米糠を使い、当地の特産品でもある藤箕を用いて行なわれる。

できた味噌玉を藁を編んで十文字に括り、さらに藁紐の先と先とを結んで2つ一組の振り分け荷物のようにする。

なお、収録の際には2升の豆で作っていたのだが、これで18個とれた。小さいと乾きがよいので失敗のないように今回は少し小振り、しかし実際はもっと大量に仕込むので、玉はもう少し大きかった、とのことである。家によって違うが、奥端家では、2斗は仕込み、これで1年余り賄える量であったという。

クドサン（かまど）の上に竹竿等を吊ってここにできた玉味噌をぶら下げておく。竹で

簀の子を作って吊り、これに玉味噌を載せていた家もあった。この作業は、だいたい12月ないしは1月頃行われたようである。クドサンの上に吊るのは、ここに置くと早く乾燥するから、という。

やがて、玉味噌にかびが生え、からからに乾燥してきてひびが入ってくる。その頃には、煙でいぶされ、表面は真っ黒になる。こういう状態になったら、3月から4月のかかり（これも家によって違う）のよい日にこれを下ろして仕込みをする。奥端さんは、「酉味噌」といって、酉の日に仕込むとよいと聞いたそうだ。

玉味噌の表面を布でよくぬぐって煤や埃を拭いた後、唐臼で碎き、粉状にする。これに塩を合わせて甕かめに入れ、水を注いでよくかき混ぜる。五合塩（豆1升につき5合）がよいといわれていたが、今の感覚では「辛うて（笑）」とのこと。水は、目分量。そのときどきの条件で違い、一概にいえないそうであるが、収録のときは、2升の豆に対し、2升程度であった。この段階ではかなりゆるい感じがするが、しばらくすると、豆の粉が水を吸ってドロツとした感じになる。

これを豆、塩、水がよくなじむように一週間程は、最低一日1回はよくよくかき回さなければならぬ。その後は、栲紙こうぞを、仕込んだ味噌の表面に張って密封状態にし、一年位ねかしておくとも味噌ができる。味噌は毎年仕込むが、時がたつにつれておいしくなるので、古い甕から順送りを使っていく。3年位もねかせたものを食べたという。

ここに竹を編んで作った細長い籠を差し込んでおくと上澄み液＝タマリがとれ、これも調味料となる。

こうしてできた玉味噌は、麴で作った味噌に比べ、色が八丁味噌のような赤黒く濃い色であるという。クリジャクシ（坪杓子）やコブジャクシ（柄杓様の手作りの杓子）ですくって使う。作ったときよりは濃度がつくようだが、やはり、今風の味噌に比べればゆるい感

じのものらしい。

味はいかがですか、と聞いたところ「なにしろその頃はこればかりやし、それなりにおいしいけど玉味噌はくさい、いうて嫌がる人がある」、そしてやはり「辛い(笑)」。

昔は、醤油は買うものだったが、味噌は家で作るものだった。砂糖も今ほど使わなかったし、醤油は人寄せしたとき(人の集まるとき)に使うくらいで、平生の味付けといえれば味噌ばっかしだった。「そういえばご飯といっても味噌汁と漬け物、野菜の炊いたんくらいで質素やったなあ」とおっしゃる奥端さんに昔食べた味噌料理で印象に残っているものをうかがってみた。

漬け物、これはごぼうや古漬けのすっぱくなつたたくわん等を直に味噌の甕に入れて味噌漬けにして山行きの竹行李の弁当箱の両方にご飯を詰め、その間にこの味噌漬けを挟んで持っていったりした。ただし、古漬けを入れると味噌が臭くなり、味も悪くなるという。

それから煮付けにお和え。「なんでも季節の野菜を味噌和えにしました。まず茄子、それからさやいんげんの季節はいんげんの味噌和えやし、ハチクやマダケの筍が上がったらこれを味噌和えします」。そしてナスビをほうらくで焼いて作った田楽は「ほんま、ブリ食べるほどおいしかったわ。」

2. 自家製味噌の変化

奥端家では、このような玉味噌を昭和27年前後まで作っていたが、やがて味噌麴による製法に変わった。

味噌麴は、少し寒さの緩んだ3月か4月に作られる。以下がその手順である。

- (1) 豆は塩など入れずに炊いておき、豆のゴウ(炊いた汁、アメとも)と分けて冷ましておく。ゴウは仕込みのとき使うので、腐らせないように一度煮やかして保存しておく。
- (2) 小麦を炒って粉にはたいたものと、醤油麴のハナ(種麴)をまぜる。
- (3) (1)が人肌程度に豆が冷めたら(2)と合わせる。
- (4) 茶小屋の床や部屋の畳を上げたところに筵、新聞紙を敷き、その上に(3)を厚さ10cm以上の厚みに均し、新聞紙で覆いをした上からさらに保温のため、筵3枚ドオリほどおいてねかせる。

(5) 手をいれて熱くなってきたらそっと寄せて手であわせ返し(塊状になっているのでこれをそっとほぐすようにする)、筋を切って幾筋かの山にする。このときは上から新聞紙をのせる程度でよい。あとはあまり弄いすぎてもよくないので、熱くなりすぎないように敷いてある新聞や被せてある新聞を差し替える程度にする。何れの段階でもあまりにぎやしては(熱くさせては)いけない。温度の微妙な変化に注意しなければならないので、夜寝ている途中にも起きて、様子をとときどき見にいったものである。このような手入りを3回ほど繰り返すと淡い黄身がかつたかびが生え、4日位で味噌麴となる。

(6) (5)に1升につき3、4合の割合の塩を合わせ、これにとっておいた豆のゴウを加えて仕込む。

この味噌は、半年余りで食べられるようになるという。

奥端家では、その後さらに、米麴の味噌に変わった。これは、米麴のハナを蒸した米にあわし、これを麴蓋に入れ、毛布に包んで炬燵など暖かいところに入れておくと2日程で米麴ができる。大豆を炊いてミキサーなどを用いて碎き、これと米麴、塩を合わせ、豆を炊いた汁も加えて仕込む。豆2升に対して米麴2升5合から3升(米麴を大目に入れると甘くなっておいしいので、ナツエさんは3升にしていたという)、塩5合の加減である。

こうした味噌作りも2年ほど前からは、家ではせず、農協で共同で仕込んだ「仕込み味噌」にかわった。

味噌作りは本来、例えば同じ山添村内、また大字内においてさえ各家々によって作り方や材料の分量がそれぞれ違い、個性ある「ふるさとのお味」「おふくろのお味」であったのだが、味噌は家で作るもの、という観念も今は変わりつつあるということだろう。

3. 三ヶ谷、伏拝での聞き取り

最後に、参考資料として、山添村三ヶ谷、同伏拝でお聞きした味噌作りを紹介する。玉味噌と麴味噌の間のような感じである。

(1) 馬場ひさのさんの味噌作り(三ヶ谷)

まず、米麴を作る。うるち米3升を蒸し、温みのあるうちに、箕や麴蓋に入れて麴のハナと混ぜる。布の袋(木綿でできた肥袋をき

れいに洗って使ったりした)をぬらしてこれを包み、さらに毛布で包んでこたつや布団の間など保温性のあるところで2日ほど温めておけば米麴ができる。

大豆は一晩水に浸けたものを炊いて、指で潰れるほど軟らかくなったらアメ(豆の汁)と分けておく。この豆を搗いて潰し、玉味噌状に丸めてしばらくおく。すると表面にかびが吹いてくる。これを6升の豆に3升程度の麴の割合で搗臼で搗き、1升に対して3合の塩、それにとっておいたさきのアメも混ぜて桶などに仕込んだ。毎日混ぜて手入れをした。

こうして仕込んだ味噌は最低75日はねかさなければならぬといわれ、産後のオビヤになぞらえて、「オビヤミソ」とよんだそうだ。この味噌も割とゆるかったという。

(H9.1.31 調査)

(2) 植田ハルエさんの手作り味噌(伏拝)

伏拝で教えていただいたものも上記のものと同様である。

麴の作り方は同じである。一晩水浸けした豆を軟らかくなるまで炊いて、これを臼で搗いて潰す。3升の豆で7、8個見当の玉に丸める。ここのお宅では、昔からこの玉を吊ったりはせずに桶などに入れて置いておくだけなのだそうだ。豆を上げた後の炊いた汁にはこの段階で、5合ほどの塩を加えて保存しておく。味噌玉はひと月から40日ほどたつと、かびが表面を覆うから、そうしたらこれを再び臼で搗いて砕き(味噌玉はなにも完全に乾いた状態でなくても、かびさえ生えたらよい)、これに2合半~3合の塩、米麴、先程の塩入りのアメを適度に(1升5合位)加えて仕込む。2合半の塩にすると和らいだ味でおいしいが、夏になると虫がわくといい、またかびも発生しやすいから、味噌の表面に酒粕(板粕)を張り付けるようにおき、また仕込んだ容器にビニールで蓋をした上に2合ほどの塩を載せておくと防げるという。保存方法にもいろいろ工夫があるようだ。(H9.3.6 調査)

4. おわりに

今回の収録では、以下の点で昔と全く同じ、というわけにはいかなかった。

ひとつは、昔は唐臼で行なったという作業だが今唐臼を残しておられる家がみつからず、やむなく餅搗き用の石臼を用いた。作る量が

少なかったため、これでなんとか行えたが、底が浅いので飛び散りやすく、作業効率も唐臼に比べて劣る。

また、今一つはクドサン(かまど)の問題である。

本来、玉味噌はかまどの真上、熱気があり、煙のかかる場所に吊るといえるが、今日かまどを残し、かつ日常的にこれを使用しておられる家は少ない。また、今あるかまどの殆どは、煙突を抜いている状態のものが多い。このようなことから、条件が整わず、玉味噌が完全に乾燥するまでの間、日常的に煙がかかる状態にはできなかった。

かまどの上に吊るす意味については、その経験者にいろいろたずねてみたが、第一にそこが暖かく、玉味噌を乾燥させるためによい条件である、ということだった。煙の効果については、くん蒸効果があるため必要という人がある一方、必ずしもこれ自体に積極的な意味はないという意見もあった。

この点については、3月6日に仕込んだばかりのこの味噌が出来上がるのは少なくとも1年先、結果待ちというところである。この他、保存場所についても今の住居は、様々な変更が加えられているため昔と全く同じ条件というわけにはいきにくい。

ひとつの伝承文化を受け継ぐためには、そのこと自体だけではなく、周辺の条件も受け継がれる必要がある。これは、玉味噌だけに限ったことでない。しかし、暮らしは世につれ、その時点で出来得る限りのより良い生活を求め、変化してゆくのは必定である。伝承文化の保存と継承について考えるとき、常に当然のこととして原点にあって、なお折あるごとにその難しさを痛感させられるのはこのことである。

〈談話者〉

山添村遅瀬	奥端ナツエさん	大正4年生
	奥端清子さん	昭和10年生
山添村三ヶ谷	馬場ひさのさん	大正7年生
山添村伏拝	植田ハルエさん	明治41年生

〈ビデオ収録日程(場所)〉

平成8年12月24日	味噌玉作り(山添村遅瀬)
平成9年2月26日	玉味噌を吊るす風景 (大和民俗公園内 旧岩本家住宅)
平成9年3月6日	玉味噌の仕込み(山添村遅瀬)

節分におけるオニノメツキの習俗について

奥野義雄

春迎への行事の一つとして節分の日には、疫鬼を退散させるために、鰯の頭をヒイラギの枝に刺した〈オニノメツキ〉と呼ばれるものが戸口に飾られる。この節分の日の翌日は立春であり、節分の日を年越しと称する所以である。

立春を迎える前日を、古くは「春節分」と称していた。平安時代の貴族の日記には、「春節分」と記載されているが、春の「節分」以外に、「夏節分」「秋節分」「冬節分」がある。春夏秋冬の季節ごとの節目に「節分」があったことになる。とくに、「春節分」のみが、後世に伝承され続けた事由がいかなる意図によるものかは明確ではないが、おそらく〈春迎え〉＝新しい年を迎えるに際して、その一年間の無病息災を祈願する重要な時期であったからであろう。

このことはともかく、節分の夜には、疫鬼退散のために〈オニノメツキ〉を飾り、各家庭一各家族の全員一では、「福は内、鬼は外」と叫びながら豆撒きをおこなう。そして、豆撒きをする前に、鰯と巻き寿司を食べる。

〈恵方〉に向かって巻き寿司を食べる風習は、近代以後のことである。しかし、〈恵方〉に向かい居場所を移す風習は近代以前からある。

すでに、節分習俗の変遷については述べたことがあるが、あらためて概観すると、

- ①古代、とりわけ平安時代の春の節分には豆撒きもオニノメツキもなかった。
- ②平安時代の節分習俗には、〈方違〉が主なものであった。
- ③中世の節分には、平安時代以来の〈方違〉が受け継がれていく。
- ④中世、とりわけ室町時代後半の節分に、〈豆打ち〉がおこなわれるようになる。疫鬼退散の行為として〈豆を打ちつける〉が現われる一今日のように〈豆を撒く〉行為では疫鬼退散は困難であるのかもしれない。

以上のような節分の習俗が近代以前にみられたが、近世の節分には、〈オニノメツキ〉が家の戸口に挿し置くことが、諸国の『風俗問状答』に記載されている。

* * *

〈オニノメツキ〉について記述している諸国の『風俗問状答』の二・三の事例を掲げると次のとおりである。

まず、『大和高取藩風俗問状答』の「二月」の項をみると、

朔日より三日まで、法隆寺西円堂にて悪魔降状の祈禱とて、寺僧の内中老より若僧不残執行す。三日の夜鬼追ひとて鬼形三人齋の面にて出る毘沙門天、金禪装束にて鬼を追ひちらし法事相済申候

と記載されている。三日の夜の鬼追ひは、節分の夜におこなわれるものであるが、節分にかかわる豆撒きやオニノメツキなどについては記述されていない。同問状答の「十二月」の項をみると、

節分 豆まき異なること無之。遠江は行事違ひ候由、既に高取家司一軒は昔より「鰯で候よ」と申鰯をさす、又「柗で候よ」申柗をさす。

という文言から、柗の小枝に鰯（の頭）を刺すいわゆる「オニノメツキ」の習俗があったようである。

次に『若狭小浜風俗問状答』の「十二月」の項をみると、

節分 豆まきの事

鬼は外、福は内に申候、又小浜問屋の中には、大荷おには外にまぎらわしきを忌て、福は内おには内と唱る家も稀に御座候由、問屋一統の事にては無御座候、いわしの頭、柗あるひは柏の葉、則是を目ざしがやとて指す。

と記載され、鰯の頭を柗（あるいは柏）に刺す〈オニノメツキ〉の習俗があったことを示している。

次に『淡路国風俗問状答』の「十二月」の項も、

節分豆まきの事

所々に少異あり、鬼は外福は内と唱、鰯の頭柗の葉など指事は、何方も同じ、と記述され、「何方も同じ」ような〈オニノメツキ〉の習俗があったと明示している。

このように大和高取藩、若狭小浜、そして淡路国の三国の節分の日の〈オニノメツキ〉などの習俗を窺ってきたが、近世における節



分行事に〈オニノメツキ〉が魔除け＝疫鬼除けに用いられていたことがわかる。

三ヶ国以外にも、同じ習俗を明示する諸国の『風俗問状答』は、『奥州白川風俗問状答』、『三河吉田領風俗問状答』、『越後長岡領風俗問状答』、『丹後峯山領風俗問状答』、『備後浦崎村風俗問状答』、『和歌山風俗問状答』、『伊勢白子風俗問状答』、そして、『阿波国風俗問状答』などである。(このほか二・三の『問状答』は略す)。

これらの『問状答』から、近世以来、鯛の頭(あるいは頭と尾)を柗の枝葉に刺して戸口に挿しておくことが一般的な〈オニノメツキ〉の習俗である。

しかし、『越後長岡領風俗問状答』の「節分豆まきの事」の条には、「当国に柗の木まれや、豆がらに鯛の頭をさし」云々とあり、柗の枝葉ではなく、豆ガラ(殻)に鯛の頭を刺したことがわかる。また、『備後浦崎村風俗問状答』の「節分豆まきの事」の条には、「竹串の先へ柗の葉、鯛の頭をさし」という文言があり、竹串に柗と鯛の頭を刺して用いたことが窺える。一般的に用いられるいわゆる〈オニノメツキ〉と若干異なる。

では、柗の枝葉に鯛の頭を刺して用いられる〈オニノメツキ〉以外に豆ガラと竹串が使われていたようであるが、近代以降はどのようであろうか。このことについて、次に少し垣間見ることにしよう。

* * *

まず、『越後長岡領風俗問状答』でみた〈豆ガラに刺した鯛の頭〉について、『日本の民俗新濁』の「春・夏の行事」の項でみると、節分 寺で御護魔をたき、星祭りの護符を配る。豆まきは年寄りが豆を煎って神棚に供え、夕食後「福は内、鬼は外」と唱えな

がら豆をまく。(中略)。豆殻に田作の頭を刺したセツカガスを窓ごとに差して豆まきをする。

と記述されていて、近世以来、豆ガラに(鯛の頭ではないが)田作の頭を刺して用いてきたことが窺える。

次に『備後浦崎村風俗問状答』に明記されている〈竹串に刺した柗の葉と鯛の頭〉を用いる習俗は、『日本の民俗広島』の「春の行事」の項に、

節分 比婆郡東城町塩原ではいぬざんしょうの木に串にいわしの頭を焼いて刺し、それを家の門に刺す。福山市走島・因島市ではいわしの頭・だいだいの皮・ひいらぎを竹に刺して出入りに立て、鬼のはいるのを防ぎ、この日いわしを食べる。

とあり、イヌザンショの木か、竹(竹串か不明)に柗の葉と鯛の頭を刺して用いることが記述されている。

このような節分の日のいわゆる〈オニノメツキ〉と呼ばれる習俗は、近世以来受け継がれてきたものであることが理解し得る。

一般に〈オニノメツキ〉と称されている習俗は、地域によって若干異なるとともに、その名称も異にすることがある。たとえば、さきに触れた新潟県の「セツカガス」という呼称もある。

このことはともかく、奈良県の東部山間にある山添村峯寺のムラでは、柗の枝葉に鯛の頭を刺したものと、豆ガラに鯛の頭を刺したものを家の門口や進入路の入口などに挿しておく節分の習俗がある。また、節分の日にいわゆる〈オニノメツキ〉の習俗がなかったと伝えるムラ(御所市櫛羅)もあり、地域的差がみられるようである。

お 知 ら せ

■ 収蔵品展

「くらし絵に描かれた生活用具
一運ぶ・食べる・住む」

期間 平成9年2月1日～8月31日

■ 常設展

大和の生業 稲作
大和のお茶
林業

■ 講座

演題 「消えゆく昔のくらしと用具」

講師 原泰根(奈良女子文化短期大学)

日時 5月25日(日)午後1:30～

■ ワークショップ〔学芸員が解説します〕

○4月27日 展示解説(2)

○6月8日 ワークショップ

ワークショップは当館にて2時からです。