國學院大學學術情報リポジトリ

〔談話室〕 おもち覚書

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 國學院大學 公開日: 2024-03-14 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 柏木, 亨介, Kashiwagi, Kyosuke メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.57529/0002000204

おもち覚書

柏木亨介

数年前、上信越の山あいにある親戚の家に年始の挨拶に訪れたとき、神棚に餅を供えておらず、スルメやクリなどが注連縄から提げられているのを見て驚いたことがある。家の人の話によると、この地域では戦後しばらくまで米を常食とせず、先代は年末になると神棚に蕎麦を供えていたという。

「餅なし正月」を見たのはこのときが初めてであったが、平成十七年春、阿武隈山地の中寺という集落で正月に雑煮を食べないとの話を聞いたことがある。なかなか興味深い話ではあったが、今まで発表の機会を得られずにいた。本誌一月号に相応しい話題と思うので、雑駁ではあるがこの場を借りて述べることにする。

旧曆十二月十三日はセチギコリで、男性が自分の山まで正月用の薪を伐りに行つた。二十七日は松迎えで、松飾り用の松の枝を伐る。松飾りは家例によつて形が違い、話者の家では藁で宝舟、亀、海老の形を作り、それらを松に飾り付ける。これを神棚、玄関、庭の入口、屋敷の外に祀るウチガミに飾る。三十日は餅搗きであるが二十八日に搗いてもよい。餅搗きは近隣どうしの共同作業ではなく各家で行い、二斗ほど搗いて神棚に上げる分だけを丸め、食べる分は大きく伸して切つて焼いて食べる。餅は親戚にも配る。

神棚に上げる餅は次の通り。神棚用は七つ重ねの餅で、まず半紙を敷き、次に真ん中を小豆で紅く色付けした三つ重ねの紅白餅を二つ並べ、その上に紅い餅を一つ載せ、最後にミカンを載せる。これを一組として神棚に五組並べる。床の間には先の三つ重ねの紅白餅を供え、上から柿を六つ飾り付ける。柿は「掻き回されないように」との意である。さらにこの餅は神棚に供えた五組の餅の間にも三つ供えておく。水神様、ウチガミ、田の神には二つ重ねの餅を供える。

水神様は水瓶がある所に杭を打ち、そこに松を括り付け、杭の頭には二つ重ねの餅を供える。田の神を祀る場所は梁から提げた種糶袋で、そこに二つ重ねの餅と亀の松飾りを掛ける。

元日にはアノコ餅を搗いて神棚に上げる。尾頭付きの魚、酢の物のお膳も神棚に供える。若水汲みは、家の跡取りが行い、夜明け頃、井戸の木枠の隅に米を撒き、唱え言をしながら鉄瓶で水を汲み、沸かしてお茶を入れて神棚に供える。若水汲みは十四日間続ける。

三が日は白米の御飯や魚を食べ、雑煮を食べることはない。餅が好き人は食べるが、必ず食べるというものではない。三日は三日トロといって、トロロを食べる。

四日はタナサガシといって、神棚に供えていた三つ重ねの餅を下げて、雑煮餅にして食べる。雑煮には水菜、鶏肉を入れ、醤油で味付けしたものである。六日はクワイレで、田の神に供えていた餅と松飾りを田んぼに持つていき、軽く耕す真似をする。田んぼの場所は特に決まっていない。現在では種糶を自宅で保存してないので供えることはしない。七日は七草粥を食べる。十日はオシマチというお日様を祀る日である。この行事は集落の男性だけが宿に集まり、簡単なお膳を作り、風呂に入り、酒を飲みながら夜明けを待ったものだが、現在は午前九時か十時にしている。

十四日は神棚に供えていた七つ重ねの餅を下げて、硬くなっているので水餅にして食べる。また、この日は餅を搗き、紅白に着色して木の枝に付けてキナラシ餅なるものを作る。この日の晩はトリゴヤという行事を行い、各家から正月飾りなどを持つていき翌朝燃やす。十五日から三十日まで神棚には先のキナラシ餅を飾っておく。

以上、当地では餅入りの雑煮を食するのは正月三が日以降のことであり、神棚から下げた供物をいただくという次第である。神棚には小豆で紅色にした餅やアノコ餅を供えていることや、三日にトロロを食べることから、三が日は畑作物を用いた儀礼食も用意している。

聞き書きで印象に残っていることは、私の質問に対して古老が「三が日は雑煮を食べるものなのか？」と聞き返してきたことである。