

糸

車

編集 山形村ふるさと伝承館



古い時代の風俗や伝承行事が年ごとに失われてゆくが、さびしい思いがする。

食生活も時代と共に生活様式が変れば变るのは仕方がないが、農村らしい郷土食には、その地域の行事や歴史・文化が背景にある。永いさまざまな営みのなかから生み出された生活の知恵でもある。

祖先が私たちに残してくれた伝統の味である。幼いころ祖母が、また母親が、季節ごとの行事に合せ作ってくれた素朴な料理の味を思い起し、次の世代に

四季の行事とふるさとの味

元日

元日の朝は家族揃って年頭の挨拶を交し、黒豆の煮たのと栗と柿、せんべいと万じゅうで福茶を飲む。「まめで、くり廻しよくかき集め、千が万になる様に」という願いがこめられている。その後お屠蘇をいただき雑煮を食べるが、雑煮ではなくも汁のところもある。

七草

新春七日は七草、七日正月などといい、七草がゆを食べる。正月の餅や御馳走は胃腸がもたれ、又雪に埋もれて欠乏しがちな野菜を補うためと、万病を除いて邪気を払う意味があるという。七草は元来「セリ・ナズナ・ゴキョウ・ハコベラ・ホトケノザ・スヌナ・スズシロ」の七種とされるが、せり・なすなどの外小松菜・大根の葉・ほうれん草・大根・人参など手に入るものを入れて作る。

若年

十四日は若年で物作りをする。和紙に「萬物作」と書いて神棚や勝手場に貼り、繭や稻花など農家にちなんだ団子をこしらえて柳の枝にさし、屋内に賑やかに飾る。また土蔵や物置小屋の入口、便所、川端などにも小枝にさしたものを作れる。米の粉を少し固めに練つて蒸し、赤や青の色粉を入れてこね、繭・稻花・さゝげなどを作る。

涅槃会

三月十五日は涅槃会でお釈迦様の亡くなられた日に当たり各家庭では「やしおうま」を作つて仏様に供える。十四日の夜や



夏

大田の祝

苗代から苗を取り本田に移植する田植は、特に田の神から水田を守つてもらおうとする信仰が深く、田植の終った日を大田植又は単に大田といい、田の神を祭りお祝いをする。洗つた苗たば三束の上に赤飯を丸めて載せ、稻の花の様にしたものを作り御神酒と共に田の神に供えて豊かな実りを祈る。作は御飯を炊いてもすびにすら。餅は焼いて湯の中につける。きな粉と砂糖・塩をませ合せ、むすびにも餅にもつける。黄色く波打つ収穫時の稻穂にあやかる為に、午前のお茶には赤飯、午後のお茶には必ずきな粉すび・あべ川を食べた。

八十八夜 立春から数えて八八日めで五月二日頃が八十八夜、村の清水寺では年一回の御開帳が行われる。種蒔の日ともいいうが、苗代作りの終つた苗間メの祝いをする。この日苗間が青々と茂る様にヨモギの新芽かゴボウバを入れて「しめ餅」という石の戸 旧暦七月一日で金蓋朔日といい地獄の釜の蓋が開くという。信州では、仏様があの世とこの世の境界のがん丈な石の戸へ、堅いおやきをぶつけて破り開けて来るといわれ、やき餅やそばやき餅を作つて仏前に供える。

作り方は小麦粉1kgに重そう大さじ二の割、これをまぜ、ふるいにかけてこねる。茄子を1cm位の細目に切りみそ砂糖で味をつけ、しんにしで丸め、蒸すか缶に灰を入れて焼く。そばやき餅は平にのばし灰の中で焼きぬきみそを大根おろしで食べる。



春

秋

十日夜

旧暦の十月十日の刈上げの行事であり、田の神様を送る行事の日である。

冬至

冬を迎える準備は先ず漬物から、野沢菜漬・沢あん漬・奈良漬等。漬け方にはその家々の家伝があり、母の味がある。漬物が終ると冬至が来る。南瓜の年取りともいわれ、この日南瓜を食べると山の神として山を守られるのだという。この日は又、「カカシアゲ」の日であり、案山子を田から持つて来て庭先に祀り、新米でついた餅や野菜を供える風習がある。昔は収穫祭の日だつたといふ。

近ごろ十日夜と混同されがちな「お十夜」は、本来旧暦十月六日から十五日までの十日間、念佛をする浄土宗の行事で、村内ではその間の一日だけ常会とか、同姓の者が集つて、米の粉で作った団子を供え、お十夜の行事をするところがある。



十五夜

旧暦の八月十五日の夜は十五夜とか、名月、お月見と呼ばれ、月見団子を作り、すゝきの穂を供えることは広く行われている。

そして、翌旧暦九月十三日の夜が秋の十二夜で、この夜は枝豆や栗を供え物にする。昔から片見月

はするものではないといつて、十五夜にお月見をしたら、十三夜にも必ずお月見をするものだとされた。なぜか十五夜も十三夜も、この夜に限り誰の烟の成り物でも取つてよいという風習が各地にある。

「そばきり」よりも、ひなびた「そばがき」の味を楽しむ人も多いが、そば粉を湯でといて丸め、野菜とこんにゃくを入れて煮る「そばちり精進鍋」は、寒いとき体が温まる喜ばれる。

新そば

十一月に入ると新そばの時期である。そ

ば粉は平安時代（七九〇）から食用にされ、江戸時代の元禄期（一七〇〇）頃までは菓子として菓子屋で売られていたが、その後そば屋ができ、現在の様なそばが作られるようになつたといい、今もそばを蒸籠に入れて出すのはそば菓子の名残りであるといふ。

和風家門年



年越し

冬至が過ぎるといよいよ正月を迎える準備に入る。すす払い、松迎え、そして朝早くからあちこちの家より餅つきの音が響き、新年間近の気分が高まるが、

二十九日は苦もちといって嫌い、二十八日か三十日につく家が多い。年取りの御馳走は出世魚のブリが多く、栄えるといつてサケを、ますます栄えるとマスを使う。その他、黒豆はまめに、カズノコは数があえ、タツクリは田を作れる様、コンブはよろこぶ、大根は代々栄える、カキはかき廻しよく、クリはくり廻しよく、等々年取りの食べ物は縁起をかづく物が多い。この夜は除夜の鐘が鳴るまで起きていて、長生するからと年越しそばを食べる。そばは昔散乱した金銀箔を集めるのにそば粉をまいて吸收したことから大晦日の金銭の回収を意味したともいう。

秘佛 御本尊像

村の文化財

清水寺の仏像

清水寺の御本尊は清水様式といわれる十一面千手觀音で、本堂内陣の厨子内に安置され、古来秘仏とされている。清水様式の千手觀音は四十の脇手の中、一隻の手を頭上に結び、掌上に化仏を載せているのが特色で、京都清水寺にあるということは、単に伝承だけではなく京都清水寺との深い関係が思われる。

千手觀音は正しくは千手千眼觀自在菩薩で、千本の手を持ちその手にそれぞれ一眼を備え、慈悲の働きが無限であることをあらわしている。四十手の像では一手よく二五有世界の衆生を救うとされ、四十手に二五を乗じて千手と考えるのである。

この像は天和二年（一六八二）五月十三日、雨乞いのため龍登の池に登った大池・小坂・古見の人たちが、仏師田辺五郎兵衛に頼んで作つたものと伝えられる。像高一二〇センチ



金剛界 大日如來像

の開基禪心庵主の時代にも一度修理され、首のはざに享保十七年（一七三二）の墨書がある。

清水寺は元来真言密教の寺院であるが大日如來は真言宗の最高の仏とされ、他の如來

と違ひ結髪の上に宝冠を戴き身を飾っている。写真的な様な胸の前にあげた左拳の人差し指を右拳で握る智拳印を結ぶ

金剛界の大日如來と、小坂大日堂の御本尊の様な結跏趺坐の上に左手を上にむけ、その上に右手の平を重ね母指の光を合せ支えた法界定印を結ぶ

胎藏界の大日如來とがある。写真的像は鎌倉期の作で村の中で最も古い仏像である。

もと、前号で紹介した円通門樓上の仏堂に安置されていたが、甚だしく破損していたので近年修復の上、本堂内陣に遷し安置された。清水寺中興



前立御本尊像

御本尊と同じ清水様式の十一面千手觀音で、御本尊の厨子の前に安置されている。御本尊は脇手にそれぞれ様々な持物を持つがこの像は何も持っていない。御本尊よりはかなり古く室町時代の作とみられる。上の写真では頭上に組む一隻の手の中、左手を欠くが今は補修復元される。

御本尊より三百年ほども古い像が前立仏になっているのは不思議だが、明治二〇年ごろ像が飛驒高山の曹洞宗保寿寺や淨土宗正定院へ出開帳のため出向いておられる間に今御本尊と入れ代つてしまつたのではないだろうか。