

第7章 黒川の年中行事と食用植物

1 年中行事

その土地独特のことばを、方言とは知らずどこの誰にも通じる共通語であると思い込んで使っている。別の土地に住む人に接してみてはじめて、それが全ての人々に通じることばでないことに気付く。そういったことは、よくありがちである。西黒川の年中行事、あるいは風習についてもやはり同じである。あまりにどっぷりつかりこんでしまって、昔から続いている趣深い行事、風習を忘れてしまっている。また意味がよくわからずに使っている名称が多くある。今日全ての事が全ての家庭で行なわれているわけではないが、記録に残して、そういったものへの認識を新たにしたい。

正月元旦

若水 早朝、井戸水をくみ、使用すると若返るといいい伝えがある。

初詣 早い者は除夜の鐘と供に近くの神社（ほとんどの人は大宮神社）へ初詣をし、1年間の幸福を祈願する。鏡餅のお供えを持参し、他家のものをもらって来て食べると、かぜをひかぬという。

1日から3日まで朝食には雑煮を祝う。

天人様 15日から25日頃まで、床の間に飾る。

2日 天筆ともいい書初めをする。

3日 嫁婿年始 嫁婿は仲人親分宅へ年始の礼に行く。

4日 嫁婿里方へ年始 嫁婿は揃って親元へ年始に行く。

7日 七草粥 セリ・なづな・ごぎょう・はこべ・ほとけのざ・すずな・すずしろの七草を入れた粥を食べる。

8日 嫁四晩 といって、4日親元へ年始に行った嫁はこの日帰る。親はこの日年始に来る。

11日 蔵開き 土蔵のある家は初めてこの日戸を開けた。

鏡開き お供えの鏡餅を割って食べる

14日 お物造り 米の粉で造った、米俵、まゆ、野菜、果物、小判等の型の菓子をケヤキ、みずぶさ等の枝に吊し、神棚に供え、豊作を祈る。

道祖神 ぬるでの木で男女の神像を造り、紙の着物を着せて道祖神の元へ納め、献物とする。

15日 道陸神造り 家々ではメ縄 門松を取りはずし、両目の入ったダルマなどを持ち寄り、松の木などを近くの山へ切りに行き、各組毎に田んぼ等空地へ、通称「じいさん、ばあさん」の1対の道陸神を造る。

どんど焼き (道陸神焼き) 夕食後道陸神を焼く。この時、書初を竿の先

に付けて焼き、燃えくずが高く舞い上がるほど字が上手になるといわれている。またこの火で焼いた餅を食べるとかぜをひかないといわれている。



16日 蔽入り 15日16日は餓鬼の首も許されるとあって奉公人も樂々と遊んだ。

20日 二十日正月といつて正月に於ける最後の遊び日。朝、暗いうちにお物造りを取り扱う。いつまでも飾っておくと、田畠の仕事が遅れるといつて、なるべく早く取りはずす。

30日 晦だんご みそかだんごとして、新夫婦は親元へ招かれる。

節分 2月3日「鬼は外 福は内 ごもっとも、ごもっとも」といつて豆まきをする。夕食には、トロロ汁をつくる。またそのトロロ汁を食べた茶碗で湯を飲むと中気になるといわれている。

初午 2月最初の午の日。午前10時前に茶を飲むと火早いといつて、その年は火事が多いといわれている。稻荷神を祀るものは、油揚げを供える。

3月 彼岸 7日間のうち入口、中日、明口の3回、団子をつくり、仏前に供える。

やしょん馬 3月15日 精迦如来涅槃の日といい、寺々（真宗を除く）又、家

によって、米の粉を蒸して飴型の切餅のようなものをつくり、仏前に供えたり、お茶うけとする。

雛祭り 4月3日 長女がうまれると、嫁の親元から、雛飾りが成長を祝って届けられる。

春祭り 氏神様（大宮神社）の春祭りをして豊作を祈願する。家庭では草餅をつくら。

5月8日 ごがつようか とよばれ、牟礼本町にある、養蚕の神を祀った牟礼神社の祭りがある。

端午の節句 4月3日の雛祭りに対して、男子の節句である。男児出産があると嫁の親元、親戚等から、鯉幟、吹貫が贈られ、5月下旬頃から庭に立てて、男子の成長を祝う。風呂に菖蒲、蓬を入れて入る。そうすると、蛇にかまれないといわれている。

孟蘭盆 7月末日、新仏のある家は、善光寺へ仏様を迎えて行く。

七夕 8月6日、子供は青竹に、色紙の短冊に願い事、歌などを書いて吊し、庭に飾る。（星祭り）

7日朝早く、それらを川に流す。（七夕流し）、油氣の物を日の出前の水で洗えばおちるといわれている。

（油落し）

墓そうじ お盆にそなえて、お墓のそうじをする。

迎え盆 8月13日、仏壇に果物、菓子などを供え、お墓参りをして、麦わら、わらなどを、迎え火として焚き祖先

の靈を迎える。

近隣の親戚が新盆の場合は、夕食後、挨拶に行く。

14日 朝、家庭でおやきをつくって、仏前に供える。

お盆の間に、新嫁婿は里へ、また親戚間で盆礼に行く。

送り盆 16日 麦わらやわらなどを、焚いて、送り火とし、祖先の靈を送り、墓参りをする。

地蔵盆 (牟礼本町地区) 23日 地蔵様のあるところに盆踊りが立つ。

秋祭り 9月 氏神様(大宮神社)の祭りで、豊作を祈願する。祭りの前夜を「夜宮」と称し、氏子は献燈して獅子、神樂を奉納する。

家庭では、煮メなどをつくり親戚知己を互いに招待しあう。

翌日には、部落の長(総代)氏子の長(氏子総代)新築された家等で、獅子舞の披露がある。赤飯をつくって、近隣の親戚などへ配る。

鎌上げ 稲の刈り終わりを祝う。

脱穀上げ 脱穀の終わりを祝う。

大根年取 (十日夜)とも呼ばれ、これを過ぎると大根取りにかかった。

ふいご祭 12月8日 鎌造りが盛んだった頃の鍛冶工の祭りで、甘酒をつくり徒弟も開放されて遊んだ。

お年越 淨土真宗等の家では、春秋どちらか都合よい日に、菩提寺の僧を招き、祖師上人、祖先の靈に対し、読経し、回向する。

年取

大晦日には一切の掃除を済ませ、天神様を飾り、鏡餅を仏壇や神棚に供え、正月を迎える準備をする。夕食には、鱈、鮭、鯛等をつける。親類知己に新仏がある場合には、夕食後、お参りに行く。

2 食用植物

最近でこそ、山菜が珍重され、野山の幸を、食卓にのせることがブームになってきているが、しかし、古代の食料の乏しい時代に生きた人々にとっては、野山は、食料を得る主要な場であったはずである。そんなことをおもって私達の周りを見まわすと、身近にも、たくさん口にすることのできる植物がある。幼い頃には、よくそれらを探って遊んだものである。

ナズナ (アブラナ科)

この地域では、ガラガラと呼ばれ、田畠、道端いたるところに生えている。茎がのびる前の葉を摘んで、浸し物等にする。食べるというより、遊んだ思い出の方が多い。

セリ (セリ科)

小川や湿地などで、春早くから7月上旬頃まで、根ごと摘むことができる。特有の香り高さで、全体が食用となり、浸し物等にする。

フキ (キク科)

春の訪れをまっ先に告げてくれる。雪消えと共に、土手、道端等に、紫がかかった緑の

皮を、はじくように、まるいつぼみ（ふきのとう）を見せてくれる。全草を利用できるが、主としてふきのとうと、葉を除いた茎を食用とする。フキ（茎）は、冷水にさらし、アク抜きをして利用する。

ヤブカンゾウ（ユリ科）

トテッキヨと呼んで親んできた。人家近くの土手、道端、田のあぜなどにはえ、オレンジ色のユリに似た花を咲かせる。春、緑一色の中で唯一、鮮やかな色を見せてくれる。芽ぶきから15cm位の丈まで食用となり花も食べられる。

タンポポ（キク科）

平地から1500mくらいの高山まで、道端、畠、土手、荒れ地等広く分布している。春の開花前のものが苦味が少なく、根を含めた全草を食用にできる。



タネツケバナ（アブラナ科）

耕作が始まって、田おこしをする頃、田んぼは、この花で面白くなる。田の雑草で嫌われるが、花は美しい。若葉をゆでて食べる他、塩でもんで青汁を捨て、あえ物、酢じょうゆで、生食する。

オドリコソウ（シソ科）

ミツバナといわれている。4月から5月、湿気のある土手や、道端などで見つける。

この白い花を見ると、蜜を吸うことが楽しみで、そんなに吸うとお腹に虫がたかるといって、母親に叱られた幼い頃を思い出す。新芽を摘むが、花も地下茎も食用となる。

ハコベ（ナデシコ科）

畠、道端など、いたる所に生えている。春から秋まで何回も、開花、結実、発芽を繰り返す。畠の雑草である。生のまま青汁を飲む他、浸し物、煮びたしなどに利用する。

スイバ（タデ科）

スイコといわれ、田のあぜに群生している。よく、野良仕事について行なっては、すっぱさに顔をしかめながらも、かじったものである。花穂と葉を除いた地上部が食べられる。

イタドリ（タデ科）

イタズイコと呼ばれ、やはり、田のあぜ、河原などに群生。1m位まで伸びる。丈20~60cmぐらいまでの葉の開かないものを食用とする。茎の中が空洞であることが、おもしろくて、よく折って遊んだ。ゆでて干したり、塩づけなどにして保存する。

ギシギシ（タデ科）

スイバを大きくしたようなもので、ウマズイコと、この土地では呼ばれている。田のあぜ、土手などいたるところで見かける。年間を通じて新芽を持つので、いつでも採集できる。袋に包まれた新芽を摘み採る。

ノビル（ユリ科）

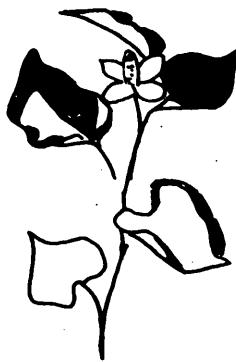
ノビロといわれて親しまれている。4月頃から6月頃まで採集できる。根ごと掘り採り全草を利用する。花がつく頃は堅くなり食用にはむかない。ネギ特有の香りが特長。

オオバコ (オオバコ科)

ズイコンバイコンと呼ばれている。花の咲いた茎をもって、2人で交叉させ、「ズイコンバイコン ズイコンバイコン」と唄いながら、引っぱりあい、どちらか早く切れた方が負けとなる。道の雑草で遊んだ昔が懐しい。若い葉を揚げ物、ゆでて、あえ物佃煮など応用範囲は広い。

ドクダミ (ドクダミ科)

人家のまわりの湿った物陰などに群生している。初夏に白十字の花を咲かせる。臭気は強いが、その様はなかなか涼し気で、風情がある。薬草として知られているが、食用にもなる。臭気は熱にあうと分解されて消える。茎と葉は若く軟らかいものを摘む根茎はゆでて、水にさらし、酢みそ、三杯酢、みそづけ等に利用する。



アカザ (アカザ科)

畑、積み肥の跡、荒れ地などに群生する。繁殖力が強く、たいへんに嫌われている。丈5~20cmくらいが摘み時で、初夏のものでも新芽はよい。若葉と果実を利用する。葉はよく水洗いし、葉についている粉状の球状細胞を洗い落としてゆでる。

マタタビ (マタタビ科)

一部の葉は表面が白色に変わり、花は香りがよく白色。実は3cmくらいの長卵形で熟すと黄色になる。



カタバミ (カタバミ科)

平地の道端、庭の隅などに生える小雑草。春から秋までいつでも利用でき、若葉と新芽を摘む。亜酸が含まれているので、生葉をかむと、酸味がある。野外での疲労回復や、のどの渇きに生食すると元気が出る。

スペリヒュ (スペリヒュ科)

平地から高地まで人家に沿って、畑、道端庭、荒れ地などに生える雑草。夏に急に大きくなり、炎天に強い植物で、7~8月の地上部全草が食用となる。酸味を持つ特有のぬらめきがとりえで、ビタミン・ミネラルを含み、栄養的にすぐれている。

クズ (マメ科)

この地域ではクゾッパと呼ばれている。山野のいたるところ、雑木林、鉄道沿いの斜面などに多く生えている。葉は、春の芽ぶりから秋までつるが伸び続けるので、いつでも採集できる。8月から9月にかけて、赤紫の花をつける。若く軟らかい葉と花のつぼみを食用とする。葉は秋になるほど、甘味がのり、味がつく。根からはくず粉をとる。

クサボケ 別名 ジナシ

山麓帯から低山帯の茂みに生育する。田んぼのあぜにもたくさん生えている。花はきれいなオレンジ色で、果実を食べるのだが球形で径約3cmで黄色に熟し、酸味が強い。田んぼにあったものなどは、あまり実はなく、もし、さがしあてようものなら、緑色の若いうちに採ってしまったものだ。

ヌルデ (ウルシ科)

この地域でシオデと呼んでいる。丘陵帯から山麓帯の道ばた、林縁に生育。実は平たい球形で全体に毛が密生し、熟すと白粉がつく。これが塩のようで、なめると「しゃっぽい」のである。



ガマズミ (スイカズラ科)

山麓帯から低山帯の林縁に生育。5~6月白い花が咲き、実は5ミリぐらいの卵形で赤く熟す。

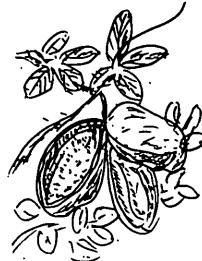
オオマツヨイグサ (アカバナ科)

ツキミソウともいわれ、河川、鉄道、土手空地、荒れ地など、平地から山の中まで広域に生える。花茎が立つ前の地面にへばりついている葉と、夏、開花した花弁も食用となる。

アケビ (アケビ科)

山、雑木林などにある。前田地籍の田んぼ

の川沿いの土手にもたくさんあった。秋、誰よりも早く果実を探して口を開くのを心待ちにしたものである。子供の頃ばかりでなく、大人になっても、アケビの藪に手をのばして、薄茶色や紫色の実をみつけた時の感激は同じである。果実ばかりでなく、春の新芽も食用とする。ほのかな苦味がまたいい。



カタクリ (ユリ科)

平地から標高1500m以上の高山にかけ、カヤ場と呼ばれる斜面、林、土手などに群生する。ピンク色の花が美しい。若い葉を浸し物などにする。昔は地下の深部にある鱗茎を製し、かたくり粉をとった。鱗茎は掘りにくく、失敗する率が高いので、保護のため掘るのはやめたいところである。



オオバギボウシ (ユリ科)

この地域では、コレッパと呼び、付近の山へ採りに行く。山麓から標高1500mくら

いの高山の湿地水辺、湿ったガケなどに分布している。5~6月が採集時期で若い葉柄、花を利用する。

フジ (マメ科)

河原・原野、林地の端、丘など平地から、標高1500m以上高地まで分布している。

前田地籍の田んぼの沢にもあった。開いたばかりの若葉はゆでてあえ物、つくだ煮など、花はゆでて三杯酢、みそあえなど、半開きのものをてんぶら等に利用する。

ヤマグワ (クワ科)

山麓から標高1500mくらいの林地の周辺、原野、土手、川岸などに見られる。幼い頃、5月末から6月、熟した桑の実を採りに田んぼ、土手へ出掛けて行った。青黒い実の汁で、口の中も手もまっ青になった。食べることの楽しみよりも、たくさん集めて、口や手をまっ青にすることの方が、おもしろかった気がする。

サンショウ (ミカン科)

山沿いの平地から低山帯にかけ、林内、雑木山、がけ下など木陰を好む。新芽は5月頃伸び出し、果実は6~7月につき、秋、熟してはじける。昔から香辛料として知られている。

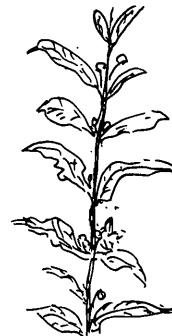
モミジイチゴ 別名 キイチゴ

丘陵帶から山麓帶の茂みや道ばたに生育する。花は1個ずつ下向きにつき白色。実は熟すと橙黄色になり甘い。

(カットは、飯島一男氏のスケッチによる。)

クコ (ナス科)

山麓帶の茂みや道端に生育する。茎はつる状、とげ状の小枝がある。花は淡紫色。果実は卵状長円形で長さ1cmくらいで紅色に熟する。葉は食べられ、実でクコ酒をつくる。



オニグルミ (クルミ科)

山麓帶から低山帶の林内、川沿いに生育する。実は秋に採る。核果の核は硬くしわがある。核を割って中味を食べる。

クリ (ブナ科)

秋を象徴する山の産物である。近隣の林などに生育し、6月頃に花が咲く。イガにつつまれたツヤツヤした茶色い木の実は、秋、山歩きの好きな人々の夢を充分満たしてくれる。干して貯蔵し、冬期にゆでて食べる。

(文責 横山かよ子)



参考文献

- 中郷村史
長野県樹木図鑑
長野県山菜・きのこ図鑑
- 中郷村史刊行会
信濃毎日新聞社