

◎特集1

考察!おかやのお正月
持ち続けたい伝統行事の「こころ」



初詣^{もうで}、年賀状、お雑煮など、新春を祝うしきたり、遊び、食の伝統などは、豊かで美しい日本文化の彩りを感じさせてくれる一方、便利追求のなかで忙しく生きるわたしたちは、何か大切なものを見失いつつあるような気もします。「注連飾^{しめ飾}りはスーパード」 「おせち料理はお取り寄せ」 ∴ 正月の準備や行事が簡単になるのはありがたいことでもありますが、本来の意味や情緒、地域性などは忘れずにいたいものです。すがすがしい年の初めに、昔ながらの正月を誌上探訪してみませんか。今年最初の目からウロコ!...そんな発見があるかもしれません。

市内の旧家に伝わるお正月行事

❁年の暮れの行事

【十二月二十五日】

松飾り用の松を山に取りに行き、山で切り口付近の皮を削ったり、家に持ち帰ってから削ったりする。これを「お松さまの足を洗う」といった。注連飾りは稲わらを整え束を向いて作る。正月に使う箸用には、山からは「ぬるで」の木の枝も切ってくる。箸は、大みそかまで神棚に上げ、新年に下ろす。

【十二月二十八日】

午前中に松飾、注連縄を飾る。玄関や門柱に門松、井戸や水道などの水神様、台所や囲炉裏の火の神様のほか、蔵、トイレなどには小さな枝松に輪注連をつけて飾る。29日は苦松、30日は一夜松、31日は日切松といい飾りつけを避ける。

【十二月三十日】

28日か30日に餅つきをする。初めの1臼から鏡餅を取る。歳神様に大きく、次に恵比寿様、そのほかは小さく。大小2段重ね（「福・徳」「陰・陽」などを表す）をひと飾りとして供える。29日は苦餅といって餅つきをしない。

松飾りと合わせて「歳棚」を作る。上座敷の天井から「恵方」に向けて松の板を新しい縄でつるして歳神様へのお供えを飾る。最近では歳棚を作る家は少なく、床の間に飾る家が多い。

※歳神様の在する方位で万事に吉。その年の十干によって方向が決まる。

【十二月三十一日】

別釜で炊いた白飯を山盛りにし割り箸を3ぜん（5ぜんや6ぜんの家もある）を立て、仏前に供える。これが正月の仏への供物「おみたまの飯」。

大みそかの夜には、一年でもっとも晴れやかな食事を家族で囲み「年取り」をする。尾頭つきのイワシや出世魚のブリ（家によっては塩鮭、フナの甘露煮などを「年取り魚」に、縁起のいいごちそうが並ぶ。数え年に起因する風習のためか、早く寝ると早く年を取るといわれ、子どもも遅くまで起きている。

除夜の鐘の鳴る前に氏神様や産土神様へ。古いお札を納めてお参りする。新年を境内で迎え二年参りをする人もいる。



年取りの食卓。年越しそばは縁起がいいと近年広まったもので、信州ではあまり一般的ではなかった



おみたまの飯。
3ぜんの箸は三が日分の意。割り箸は割らずに立てる



床の間飾り。お供えは、鏡餅のほかにお神酒すず2本にお神酒と五葉松、お洗米など。一緒に干し柿、ミカン、栗、ゆず、おせち料理が供えられる



輪注連とオヤスを飾った門松。
オヤスはお洗米やお雑煮を供える器

正月の行事

【二月一日】

元旦。早起きし衣類をすべて新調して恵方から順に四方を、あるいは初日を拜む。初もうでに出かける。※1「若水」で福茶を飲む。神棚から下げたお神酒(お屠蘇として)、餅(お雑煮として)、おせち料理をいただく。雑煮は大ぶりの赤い椀で。昆布、人参、大根のほか、家によってシイタケ、かんぴょう、ブリやネギなども入る。子どもはたこあげ、双六、羽つき、かるたなどで遊ぶ。※2「はつこめ」など珍しい行事の残る家もある。

※1 朝一番に井戸から汲んで神棚に供えた水。邪気を除く。

※2 庭先で豆がらをパチパチと景気よく燃やし、「大判小判もはつこめ!はつこめ!」といいながら、新しいほうきで家に福をはき込むまねをすること。ほかに、角の欠けた古い升にお茶と餅を供え、「欠けますを満たしてください」と祈願する「かけます」という行事をする家も(主に商家)。

【二月二日】

書き初め。長芋のすり初めとして「とろろごはん」を食べる(3日に食べる家や細く長くを願ってそばにする家もある)。

【二月三日】

三日年取り。煮物の内容を少し変えてお祝いする。

【二月四日】

「春呼び」といって仲人などをした夫婦などを招待する。

【二月五日】

高齢の親類を招待して長寿の祝いをする。

【二月六日】

「ちよぼいち」という野菜を小さく切った煮物や、エビフライ、カキフライをして「六日年取り」。「カニの正月」を行うところも。カニの正月は、沢カニを捕ってきて串に刺して焼き、門口などに打ちつけて、ハサミによる虫除けや魔よけにしたもの。近年はカニの絵や「カニ」の字を書いて留める。

【二月七日】

「七草がゆ」を歳神様に供えてから食べる。松飾、注連縄などを外す。



春の七草
せり
なずな
ごぎょう(ハコグサ)
はこべら(ハコペ)
ほとけのざ
(コオニタビラコ)
すずな(カブ)
すずしろ(ダイコン)



七草がゆ

絵手紙年賀状

年賀状といえば、表書きまでにパソコンが大活躍する時代ですが、手描きの味わいには、何ともいえない温かみがありますね。いただいた時のうれしさも格別です。長年絵手紙年賀状の手ほどきをしている牛山婦美子さんは「差上げる相手によって、絵柄や文面を変えるなど、細やかな心遣いができるのが手描きの魅力。初心者でも2日目くらいになると、筆運びがだんぜんよくなるんです。教室で同じ干支を描いても、個性が出るので楽しいですよ」と。書き初めもいいけれど、今年は絵手紙など始めてみましようか?

凧づくりと凧あげ

手作りの凧や武者凧などが、青く澄んだ空に浮かんでいる姿を、最近ではあまり見かけなくなりました。上手にあげるコツは重心のとおり方と骨組みなんだそうですが、みなさんも久しぶりに挑戦してみませんか。

凧作り指導の第一人者として知られる西野正さん(日本凧の会会員)は「昔はそこらじゅうに製糸工場の煙突があって、たこあげをすると、その支線にすぐに引っかかってしまっただけ。仕方なくまた障子紙とつくり用の糸を親にねだっては、何度も何度も凧を作ったものです」と。元旦たこあげ大会では、毎年自慢の連凧を披露し凧の魅力を伝承。

【二月十一日】

「鏡開き」には鏡餅を下ろし、雑煮や汁粉に入れて食べたり、氷餅を作ったりする。「開き」は「割る」の忌みことば。「お蔵開き」といって、福の神が入るようにとお蔵の戸を開けてお雑煮を供える地区もある。

【二月十三日】

繭玉作り(古くは小正月用の餅つきも行われた)。柳の枝を山から取ってきて、団子以外にナスや人参などの野菜も小さく切って枝が垂れるほどつるしたが、最近は簡単に、また7日以降、早めに作る家もある。

❀ 小正月の行事

【二月十四日】

半紙に萬物作よろずものづくりと書いて五穀豊穰ごこくほうじょうなどを祈願。夜は、門松や注連飾りを燃やす「どんど焼き」。どんど焼きのオキで焼いた繭玉を食べると健康に、書き初めを燃やすと字が上手になる、「厄投げ」は道祖神を拝んでから、後ろ向きに投げ、振り向かず寄り道せずに帰るように、と伝わる。

【二月十五日】

飯の中に餅、野菜や小豆などを入れて炊いた「餅がゆ」を食べる。ふーふーすると、田植えの時に風が吹くから熱くても吹いてはいけない、と伝わる。

【二月十六日】

「藪入やぶいり」は里帰りやお墓参りの日。地獄の釜のふたが開く日といわれ、一切の仕事を休んだ。

【二月十七日】

男たちは柳で作った弓と茅で作った矢を持って早朝「山の神様」へ。お洗米とともに供えてからお神酒をいただき、恵方に向かい矢を放つ(持ち帰って魔除けにする地区もある)。山の神様は荒ぶる神なので、この神事以外、この日は山に入らない、と伝わる。

【二月二十日】

小正月の終わりで「女の正月」ともいわれた。恵比寿様に供えた繭玉を下げ、て食べる。

お正月の意味

正月には、福と徳を司る吉神「歳神様」が来て、年を新しく生まれ変わらせませす。

門松は歳神様の依代よりしろ(最初に降りてくるところ)で、注連飾りをつけた場所は、払い清められていることを示します。

おせち料理も本来は、歳神様に供えるための料理で、農耕の神でもあった歳神様を各家に迎えてもてなすことで、1年の豊作を祈ったといわれます。

正月の祝い肴さかなは、黒豆、数の子、田作りを指して「まめに数々田を作る」三つ肴ともいい、数の子は子孫繁栄を、黒豆はマメに働けるように、田作りは、文字通り豊年豊作を祈願すると伝えられています。

お雑煮やおせち料理を食べるのには、神様にお供えたお下がりをいただく(福徳にあやかる)、という意味があります。



武井武雄「幼児標準カルタ」(複製)

製糸のまちとお正月

明治以前、岡谷の主な産業は農業でしたが、農耕地は狭く貧しい寒村でした。人々は長い冬に耐えながら、ぜいたくを慎む気質や勤勉さを身につけ、その後、進取の精神を原動力に「糸都」発展を成し遂げました。

製糸王といわれた片倉家でさえ質素節約を徹底して実践していたと聞きます。食事も一汁一菜と質素だったそうですが、年取り・正月のおせち料理は、唯一豪華で、使用人にも振る舞われました。大正時代、製糸工場の年間就業日数は250日ほどで、春は3月に開業し一旦5月末に閉業。1週間程度の休業の後、6月中旬に再開し12月末に閉業するのが一般的でした。定休は月に2日ほど、加えて旧盆に3日程度の休暇があったようです。

職工の多くは、農山村からの若い出稼ぎ女子で、工場内の寄宿舎で生活をしていました。年末には、岡谷駅が帰省客であふれ、駅前には寒さをしのぐテントを張って待合所が作られたほどでした。工女たちは、衣類や土産物を行季につめ、工場の荷車などで駅に送られると、別れを惜しんだり、翌春の再会を約したりして、それぞれが帰途につきました。そうした光景は岡谷駅独特の年末風景であったようです。

女工哀史のイメージは、ともすると誤って岡谷の製糸業に向けられがちですが、岡谷の製糸家は、全国に先がけて私設の学校や病院を作るなど福利厚生施設の充実にも力を入れ、優良糸をとる職工の教養や待遇には、特に心をくぐりました。夜間には外出も自由で、まちも大いににぎわい、工女たちの多くが「岡谷に糸取りに行つてよかつた」と語っています。



当時の糸取りの様子を描いた錦絵(蚕糸博物館蔵)

おせち食材の意味 黒豆、数の子、田作りのほかに：

尾頭つきのイワシ

頭になる(人の上に立つ)ように

昆布巻

昆布は「喜ぶ」、巻は「結び」

かまぼこ

赤白でおめでたく

卵焼き(伊達巻や錦卵も)

財産の象徴、教養、文化を表す

海老

腰の曲がるまでの長寿を願う

柿

かき取るように

栗

やりくりできる

きんとん

黄色を黄金に見立て、財産がたまるように

大根人参なます

紅白でおめでたく

牛蒡

豊年と息災を願う

里芋

子芋にあやかり子宝に恵まれる

れんこん

見通しが良くなるように

タコ(煮タコや酢タコ)

8本足の末広がりに



時代は移り、産業も転換し、今では正月文化もずいぶんと簡略化されて変わってきました。それでもわたしたちは、先人から受け継いだ伝統の真髄の部分は大切に育んで、後世に伝えていきたいと考えます。今回紹介した一連の正月行事は、ごく一部の市民にご協力を仰ぎ、内容をまとめさせていただいたものです。昔の習わしなども多く、不確かな記述もありますがご容赦ください。また、地域や家々によって、ほかにもさまざまな行事があり、日程も前後することがあるかと思いますが、懐かしさのなから、忘れかけていた心のありようのようなものを何か感じていただけたら幸いです。