

付
録

民俗学研究所第二六回公開講演会

日時 平成二六年七月四日（金）午後二時五〇分～午後四時二〇分

会場 近畿大学EキャンパスA館 一〇二教室

講師 近畿大学名誉教授 野本寛一 氏

演題 民俗学は面白い ―食、そして人と自然―

※参加者は、教員・大学院生・学生など、約一三〇名であった。



民俗学はおもしろい ―食、そして人と自然―（発表要旨）

野 本 寛 一

1. 発見と感動

若い世代の学生諸君に民俗学への誘いをしたいという思いがあった。―民俗学が誕生し、先輩たちが全国を歩き始めた時代に比べて交通機関・移動の手段は比較にならないほど便利になっている。それにもかかわらず、現今、民俗学にかかわっている者の多くは、先人たちに比べて実地探査があまりにも少ない。民俗学の基本は宮本常一が説いたごとく「歩く・見る・聞く・考える」であり、これは今でも変つてはいない。インターネット検索などによつて当該事項に関する多量の情報が居ながらにして得られるのだから歩きが鈍くなるのは当然なのかも知れない。しかし、そうした情報から斬新な民俗学が生まれることはない。民俗学のおもしろさは自分の行動と感性によつて得られる生々しい資料との出会いによる感動から始まる。微細な事象でもそれを掬いあげ、積み重ねてゆくうちに、それまで見えなかった世界が見え始める。糸を紡ぎ、これまで無かった布を自分の力で織りあげてゆくような感動と魅力が民俗学にはある。そうした「布」は素朴なものではあつてもこの国の未来にかすかな光を与える力を持つ。せっかく与えられた機会に民俗学、学や民俗学評論、あるいは思いつきを羅列するような話をすべきではないと思つた。標題にかかわる映像を一コマでも多く見てもらい、民俗の刺激を実感してほしいと思つて、パワーポイントの映像にそつて話を進めてみたのだが、時間切れになつてしまった。ここでは標題にかかわる内容のごく

一部を記すにとどめる。

2. もてなしから学ぶ民俗

平成二十五年十二月一日、熊狩について学ぶために山形県鶴岡市越沢の若手猟師伊藤佳之さん（昭和三十年生まれ）を尋ねた。イロリの跡に薪ストーブを据えた四角い炉縁ろふちの客座に招じ入れられ、熊狩の話が始まった。やがて、奥さんが熱いコーヒーと赤蕪あかなづの漬物を出してくれた。白いコーヒーカップに注がれた褐色のコーヒー、そして少し薄紫を含んだ紅色の赤蕪のほどよい刻みのコントラストが炉縁の上で新鮮な印象だった。コーヒーの渋味と温度もよかったがそれにも増して赤蕪の酸味とほのかな甘みが爽やかだった。赤蕪は自家栽培のもので、しかもカノと呼ばれる焼畑で栽培された温海蕪あつみかわである。焼畑の焦土効果、灰の肥料効果などによってみごとに実りをみせている。簡素だが、自家栽培、自家加工で心のこもったおもてなしである。コーヒーと赤蕪の漬物という意表をついた組み合わせも新鮮で、この地ならではのものだ。民俗の旅をしていると、都市のレストランや料亭などでは味わうことのできない民俗を背負った食に出会うことがある。この時も、宮城県東白杵郡椎葉村尾前の猪猟師尾前善則（昭和四年生まれ）家でもてなしが心に蘇った。それは平成十五年三月二十九日のことだった。善則家では玄関を入ったところの土間にテーブルと椅子が置かれていた。招じ入れられ、椅子に掛けて狩猟談義に入った。台所の方でゆったりと石臼を回らす音が響いていた。このお宅では今でも奥さんが石臼を使って粉ものを作っているのかという思いが瞬時に頭をよぎったが、また善則さんの話にひきこまれていっ



コーヒーと赤蕪・山形県鶴岡市越沢、伊藤家

た。

やがて奥さんが現れ、皿に盛った焼き餅と、別な皿に盛ったキナ粉とを出してくれた。キナ粉の香ばしい匂いが鼻孔を刺激した。——ああ、あの石臼の音は、このキナ粉を碾く音だったのだと気づいた。勧められて餅にキナ粉をまぶして口に運んだ。餅の軟らかさと、キナ粉のやや粗々とした舌ざわり、そして、何よりも、碾きたてのキナ粉の噎せるほどの芳香、圧倒される思いだった。椎葉の山で穫れたまるやかな大豆、客の顔を見てからその大豆を煎り、そしてそれを石臼で碾く。これほどのおもてなしがあるうか。ここには人を迎える民俗が生きている。山坂越えて歩き続けなければ人に会えなかった環境の中で生まれ、熟成された民俗が確かに継承され、生きているのだと思った。

3. ブナ・熊・ゼンマイ

さて、鶴岡市越沢、伊藤さんの話にもどろう。越沢は八十三戸から百戸の間で変動してきたが、常にムラ組に分かれて活動してきた。伊藤家の属する組は二十六戸の時代が長かった。毎年雪が固まり堅雪かたゆきになったころ、春の土用ごろブナの芽のほぐれあंबいを見て熊狩をする。銃を持つ猟師を主力として、銃のない者もセコとして参加する。狩場山の入口で、ヤマサキ（親方）が山の神に神酒をささげ、山の安全と豊猟を祈る。熊を捕獲すると山で解体した。熊の脾臓をトリキ（クロモジ）の枝に挟んで雪上に立てて山の神に感謝する。熊の血は飲んだり、ワッパの飯にしみ込ませて里に持ち帰ったりした。熊の肉は猟に参加できない家にも分配したので、どの家でも熊鍋・熊汁を食べた。熊の肉を煮る時にはネギ・大根・アザミの若葉などを入れる。熊の肉は薄く切って長時間煮るのがコツである。「熊の肉を食べると夏を元気に過ごすことができる」「熊の肉を食べるとその年を健康に生きぬくことができる」といった言い伝えがある。熊狩を終え、熊汁を食べるとゼンマイ採りと農作業が始まる。越沢では各戸

で熊汁を食べるのだが、隣の鶴岡市関川、さらに峠を越えた隣県の新潟県村上市山熊田・新潟県魚沼市大白川・福島県南会津町只見町田子倉・山形県西置賜郡小国町金目などでは、村落共同体成員全員で熊汁を共食した時代があった。熊狩は村落の男たち総出の共同狩猟が基本だった。右にあげた各地とも出猟のめどは「ブナの葉、花芽の芽吹き」の程度」だった。ブナの芽吹きは熊狩の自然暦となっていたのだった。

植物の芽吹きや開花を人の様々ないとなみの指標とし、自然暦とする例は多い。岩手県・秋田県ではコブシの花のことを「種蒔きザクラ」と称し、コブシの花が咲いたら稲粃を蒔くという地が多い。また、コブシの花がたくさん咲く年は稲が豊作だとする地も多くある。福島県南会津郡只見町ではブナの芽がふくらみ開くことを「ブナツパホキル」と表現する。ブナの葉が出ると熊狩を行い、村落成員全員で熊汁を食べ、熊の呪力を体肉に導入し、繁忙期から一年間をたくましく生きぬこうという志向が山のムラムラで見られた。鶴岡市関川でも、村上市

山熊田でも、なかなか熊が獲れなくて十回も出猟したことがあるという。また、ムラの老人や子供たちが提灯を点して熊迎えに出たとも聞く。人びとがいかに熊の力を求めているかがわかる。熊汁を食べたらゼンマイ採りと農作業が始まるという季節と労務のサイクルは先にあげたムラの人びとが異口同音に語っていた。

熊の共同狩猟は、高度経済成長期に、冬季の出稼ぎのためにムラを離れる男が多くなり、次第に衰退していったという。山形県西置賜郡小国町小玉川は、熊の共食伝統が強く、毎年、「熊祭り」と称して熊汁をふるまっていた



自然暦の指標となるコブシの花・長野県諏訪市中洲

のであるが、平成二十六年には、熊は移動する動物であるため、福島第一原子力発電所事故の放射能連鎖に配慮してこれが中止された。事故発生以来中止である。熊汁が明けてゼンマイ採りが始まるのだが、そのゼンマイは厳しい山地に生育する。冬季の保存食・舶載食材として人気を誇ったゼンマイは、山村民の高齢化にともない、採取労務にかかわる者が激減し、栽培が進みつつある。現代人と自然との距離は様々な場面で遠くなりつつある。

ムラやマチの実態に目をそそぎ、そこに生きる人びとの語りに耳を傾ける時、日本人が育んできた大切な伝承も、現代日本が抱えている様々な問題も次々と浮上してくる。



ゼンマイ揉み・新潟県魚沼市大白川