

# 弥生 vol.12



平成 29 年 10 月発行 弥生神社



- 03 お宮の風景「例大祭」
- 04 ワークショップ「端午の節句と薬玉作り」
- 05 ワークショップ「～祈りと香りを包んで結ぶ～お守り袋作り」
- 06 ワークショップ「紙衣と七夕飾り」
- 07 ワークショップ「～神社の紙と日本の紙～オリジナルうちわ作り」
- 08 「千度大祓」と「請戸の田植え踊り」

# 穀

- 09 『古事記』上つ巻「五穀の起源」より
- 10 「ナイル川と麦」 和田浩一郎
- 12 「穀に寄せて」 浜野まや
- 13 本を読む。「穀物」 小河洋友
- 14 古今のうた「穀」
- 15 映画「野麦と白飯」 谷口悌三
- 16 「穀物が与えてくれたもの」 モリタケト

- 17 植物紀行(二)「ヒガンバナ」 荒谷 渚
- 18 和菓子めぐり「甘葛」 辻本 彩
- 19 「髪と神と紙と。」 布留川真紀
- 20 授与品のご案内 / 編集後記





# お宮の風景 例大祭



四月八日に前夜祭、九日に例祭を斎行いたしました。



弥生神社

11月23日(祝)

①10:00 ~ (90分程度)

②14:00 ~

※資料・材料費 500 円 (お茶菓子付)

※筆ペン (サインペン) ご持参ください。

ご予約不要です。中高生でも大丈夫です。お気軽にご参加ください。

『大祓詞』書写会は  
毎月行っております。



年越の大祓  
おはらへ  
十二月三十一日  
午後三時より

神  
弥  
社  
生



初詣

神  
弥  
社  
生  
046 (231) 2595

掲示板



# 端午の節句と薬玉作り

四月二十九、三十日にワークショップ「端午の節句と薬玉作り」を開催しました。

旧暦五月、端午の節句の頃は、野山には草木が生い茂り、香草、薬草の類をあちこちで見つけられる時期だったため、昔はそれらを集めて薬玉を作ったそうです。また梅雨の時期でもあり、ものが傷みやすく、病気にもなりやすい「邪気」の多い月だと考えられていたため、そうした「邪気」を祓うためにも、香り高い薬玉が作られたそうです。本来の薬玉は柱にかけ、または身に着けて「邪気」を遠ざけたといいます。

このワークショップではそんな節句の風習を知り、実際に薬草に触れながら香りをかぎながら、素材や形などを現代風にアレンジした薬玉を作ってみようという試みです。薬玉の中には、色紐で結んだ香り菖蒲や、和紙や絹布で包んだ乾燥蓬、丁子、甘松など各種の漢方を入れ、和紙や絹布、江戸打ち紐、水引、鈴、トンボ玉、菖蒲や葉蘭の生葉で飾りをつけました。また、会場には端午の節句をきっかけに身の回りの薬草にも目を向けていただこうと二十種類の薬草を並べて紹介しました。植物に触れ、植物の香りに満たされる一日になりました。

昔は、夏の端午の節句に薬玉を作り、秋の重陽の節句に同じように芳香を放つ「茱萸囊しゅゆのふくろ」を作って薬玉と取り替えたそうです。弥生神社では、重陽の節句の頃に茱萸囊を作る会も行っております。







五月二十七、二十八日の二日間、お守り袋を作るワークショップを行いました。二月に続いて二度めの開催。地域内外よりお子様から学生さん、ご高齢の方までたくさんの方に参加いただきました。

まずは弥生神社の拝殿にて参拝したのち、社務所の会場に移動し「お守りとは何だろう？」というお話を少し。お守りの歴史や意味などを学びました。続いてワークショップでは、まず平型と巾着型二種より型紙を選びます。袋にする布も縮緬や紬など様々な色柄、素材から選び、一針一針波縫いをしていきます。

布を袋に縫いあげた後は、紐の色を選んで、袋に通します。複雑で少し難しいお守り結び（二重葉結び）に取り組む方もいらっしやいました。最後に、お分けした「神璽」と、お好みで天然オイルで香りをつけたヒノキのかけらを袋に入れてできあがりです。参加した小学生もアイロンかけや手縫いに挑戦し、綺麗で可愛い袋の出来栄えに満足そうでした。

ひとつだけの小さなお守り袋を丁寧にじっくりと時間をかけて作るワークショップです。手作りのお守りを大切な方へ贈るという方も。来春も開催いたします。ぜひお気軽にご参加ください。



かみこ  
紙衣と七夕飾り

七夕の節句の日、昔から人々の間で作られ飾られてきた「紙衣<sup>かみこ</sup>」。地域によって様々な形がありました。七月一日、二日に開催しましたワークショップ「紙衣と七夕飾り」では、紙衣のほか和紙や水引、梶の葉を使って七夕飾りを作りました。

江戸時代の遊びであった紋切りで梶の葉などの紋を切りだしたり、笹などを水引で結んだり。出来上がったそれぞれの飾りを、糸や紐で繋いで、柱などに吊るす形のお飾りを作りました。お子様も、網飾りや星、吹流しなど、昔から伝わるお飾りに挑戦し笹の葉につけたり、より自由に思い思いに七夕飾りを作りました。

七夕の節句には、里芋の葉に溜まった夜露で墨をすり、筆で梶の葉に歌や願い事を書くという風習がありました。ワークショップではそれにならって実際に梶の葉に筆で文字を書きました。意外な書き心地の良さに皆さん驚いていました。

また、会場の大きな笹の枝は、皆さんの願いの書いた短冊でいっぱいになりました。笹の葉の香りが漂う会場で、七夕の節句、星祭りの気分をたっぷり味わっていただきました。





〓 神社の紙と日本の紙〓  
オリジナルうちわ作り



八月十九、二十日には、「日本の紙と神社の紙」、「紙を知ろう紙で遊ぼう」をテーマにオリジナルうちわ作りのワークショップを行いました。うちわ作りは弥生神社で行った初めてのワークショップ。二年ぶりの開催となりました。

神社では、紙垂や大麻、切り麻、人形など、様々なところで紙を使います。そんな「神社の紙」を知っていただいたり、全国各地で作られている和紙に触れ、うちわに切り貼りしたり、各紙の特徴や製法を書いたカードをお持ち帰りいただいたり。また、珍しい紙の原料や、「和紙ができるまで」の解説などを展示してご紹介しました。

うちわ作りでは、竹製で面長のうちわの両面に、水彩絵の具で柄を描いたり、ちぎった和紙や紋切りを貼ったりと、様々な和紙の特徴を生かして、個性豊かな作品ができあがりました。日本の紙の文化を学びながら、工作をする夏のイベントとしてお子様にも楽しんでいただけたと思います。



## 「千度大祓」と 「請戸の田植え踊り」



七月十六日、いわき市小名浜の「アクアマリン福島」において「東日本大震災 慰霊鎮魂ならびに復興祈願 千度大祓」が斎行されました。千度大祓は、いわき「大祓」の会主催で、東日本大震災が発生した年の七月、「海の日」に斎行され、以来、「海の日」（近年は海の日に近い日曜日）に毎年行われ今年で七回目となりました。「海の恩恵に感謝するとともに、海洋国日本の繁栄を願う日」という海の日の趣旨にもちなみ、「千度大祓」は、東日本大震災による地震・津波・原発事故という大惨事を風化させず語り継ぐこと、豊かな海と生活を、次代を担う子どもたちのために取り戻すきっかけとしようという願いのもと、「この震災関連により失われたすべての御霊の安らかに鎮まることを祈るとともに、今を生きる数多の方々の魂を振り興すこと」を趣旨としています。

当日は小雨降る中、午後三時より慰霊祭が斎行されました。慰霊祭では、浪江町請戸の茗野神社に伝わる「請戸の田植え踊り」が奉納されました。請戸地区は東日本大震災によつて甚大な被害を受け、踊り手の皆さんは震災後、県内外各地で避難生活をしており練習もままならない状態でしたが、請戸芸能保存会のご努力により現在も踊り継がれています。（註1）。

「請戸の田植え踊り」が奉納された後、雨が強くなったため、近くの「小名浜潮目交流館」に移動し、「千度大祓」が行われました。百人の神職とともに、地域内外より一般の方々も参列し、『大祓詞』十巻を奏上しました。その中には、神職を目指す國學院大學の学生が今年も二十五名程、白衣白袴で参列。毎年多くの学生がこの「千度大祓」に奉仕しています。震災の惨事を風化をさせずに次世代へ語り継ぐこと、慰霊鎮魂、復興への祈りを継承していくことの大切さをあらためて感じました。

（註1）浪江町請戸地区は、東京電力福島第一原発事故による避難指示が今年三月に解除されたのを受けて、八月十二日に復興祈願祭が開かれ、それまで仮設住宅や各地で披露されていた田植え踊りが六年半ぶりにふるさとで披露されたそうです。（<https://mainichi.jp/articles/20170813/k00/00m/040/047000c>）

【毎日新聞】八月十二日





また食物を大氣都比売神に乞ひき。こ  
こに大氣都比売、鼻口また尻より、種種の  
味物を取り出して、種種作り具えて進る時  
に、速須佐之男命、其の態を立ち伺ひて、  
穢汚して奉進るとおもひて、すなはちその  
大宜津比売神を殺しき。故、殺さえし神の  
身に生れる物は、頭に蚕生り、二つの目に  
稲種生り、二つの耳に粟生り、鼻に小豆生  
り、陰に麦生り、尻に大豆生りき。故、是  
に神産巢日の御祖命、これを取らしめて種  
と成したまひき。

『古事記』上つ卷「五穀の起源」より

「さて須佐之男命は食べ物を大宜津比売神に所望された。そして  
大宜津比売がその鼻や口また尻から様々な美味しい食べ物を取  
り出して、様々に料理して盛り付け、速須佐之男命に差し上げ  
る際に、須佐之男命は、その仕業をのぞき見して、食べ物を汚  
して自分に差し出すのだと思い、即座に大宜津比売神を殺して  
しまわれた。こうして殺された神の身体から生まれた物は、頭  
には蚕が生まれ、二つ目には稲種が生まれ、二つ耳には粟が生  
まれ、鼻には小豆が生まれ、陰部には麦が生まれ、尻には大豆  
が生まれた。こうしたことがあって、神産巢日の御母神（神産  
巢日神）は、これらの穀物をお取らせになつて種とした。」

大氣都比売（大宜津比売）は食物を掌る神。この話は、『日本  
書紀』では月夜見尊と保食神の話となっており、保食神の頂に  
牛馬、額に粟、眉に蚕、眼に稗、腹に稲、陰に麦・大豆・小豆  
が化生したとある。

【参考】『古事記』倉野憲司校注（岩波文庫）

今も明瞭な緑地と砂漠の境界



## ナイル川と麦

和田浩一郎 (エジプト学研究者)

エジプトは砂漠の国というイメージが強い。確かに現在のエジプト・アラブ共和国は国土の九十パーセント以上が砂漠であり、イメージ通りと言えるかもしれない。しかし古代エジプト人は、ナイル川の増水がおよぶ耕作可能地を自分たちの国と考えており、砂漠の国の住人という認識は持っていなかった。実際にエジプトの地を踏めば、その認識はよく理解できる。確かに砂漠は身近に存在するが、あくまでナイル川の手回りで営まれる日常生活の背景を構成するものなのである。

エジプトは古代の地中海世界で有数の農業大国だった。それは女王クレオパトラ七世の死にはじまるローマ属州時代、エジプトが「ローマの穀物倉」と称されていたことに端的に表れている。なぜエジプトは、それほど豊かな国土を持つことができたのだろうか。エジプト人たちが開墾と灌漑システムの整備に力を注いでいたことは確かである。けれども決定的な役割を果たしたのは、間違いなくナイル川の定期的な増水だった。

ナイル川の増水はエチオピアのアビシニア高原での降雨によって引き起こされ、エジプトの南端部では毎年七月から水かさが増え始めた。水位は平均で六メートルほど上昇し、エジプトの国土は砂漠の際まで水に浸かった。ナイル川の水は灌漑システムによって十一月まで畑に留められ、その後排出された。これによって畑土の塩分は洗い流され、上流からもたらされた豊かな栄養分を蓄えることになった。排水後にはじまる麦の生産では、農民たちはただ鋤を引き、種籾を播け





麦の収穫

オシリス姿の土人形



ばよかった。このようなナイル川の増水のサイクルは、エジプトを含む西アジア地域の主食だった小麦の栽培サイクルとぴたり合致していた。初夏に収穫を終えるとほどなく次の増水がやってくる、という神の采配としか思えないような環境が、ナイル川流域には存在していたのである。

エジプト人たちは、自分たちが飛び抜けて恵まれた環境に置かれていることを自覚していた。だからこそ、神々に感謝の念を示すことを忘れなかった。ナイル川の増水が始まると、人々は増水の神であるハピに祈りと供物を捧げた。増水の季節の終わりが近くなると、ナイル川がもたらした黒土に麦の種を混ぜ、オシリス神の姿を象った土人形を作った。オシリスは冥界の支配者として有名だが、穀物に命を与える農業神としての側面も持っていた。増水季の終わりを告げる「コイアク祭」では、オシリス神の土人形に水を注ぐ儀式が連日行われた。やがて土人形から麦の芽がいくつも顔を出し、成長していく。増水という「死」の時が終わり、新たな「生」が姿を現わす。コイアク祭は古代エジプト人が考えた、生命の循環を表現した祭儀だったのである。

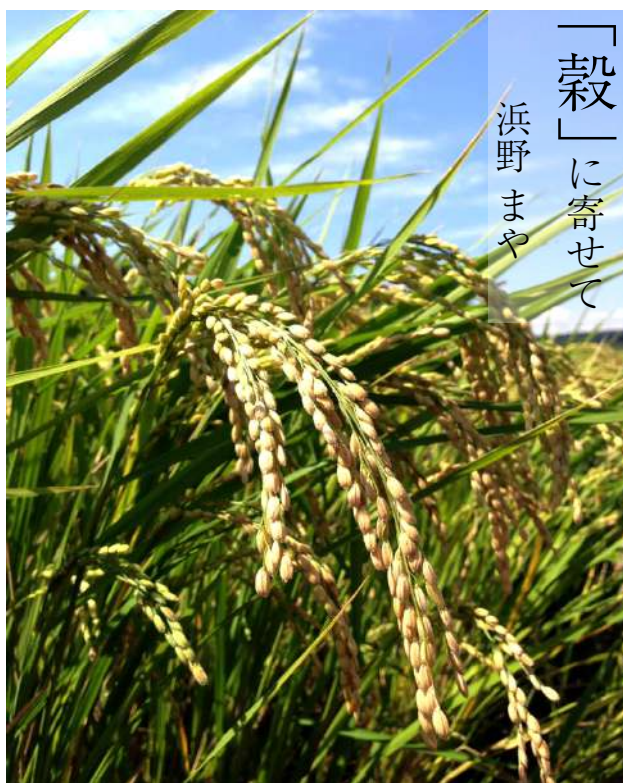
(わだ：こういちろう)

#### 【参考文献】

和田浩一郎『古代エジプトの埋葬習慣』(2014)  
株式会社 ポプラ社

# 「穀」に寄せて

浜野 まや



今年はお天道様が三日続けて拝めることが少ない夏で、お野菜はまだ高値で困っている兼業主婦（自称）です。それでもお彼岸を過ぎて蜻蛉が高い空を行くのを見かけ、新米の出来も気になる頃になりました。日本では穀物と言えば則ちコメ。新米だと、シンプルな塩むすびも格別ですよね。

私のルーツの地・奄美では、旧暦八月に「八月踊り」があります。夏祭り・盆踊りのことと思われるでしょうがさにあらず、二毛作も可能な南の島ならではの、本土より一足早いコメの収穫時期に合わせた行事です。昔、島の暦は農期と密接で、コメが収穫できる旧暦八月は暦が改まる「アラセツ」とも呼ばれていました。収穫できれば年も一区切りというほどにコメは重要なのですね。

行事の仔細は集落ごとにスタイルがありますが、新米を炊いてお供えすることから始まり、男女の踊り連が一晩中踊り明かすことはどこも共通していると思います。そして豊作願いと御礼ばかりでなく、多産願いや、隣の集落との互助の意味合いも含んでいる行事だそうです。行事の中には、万葉集にある「歌垣」を彷彿とさせるような、向かい合った男女が交互に唄いかけるゆかしいものもあり、その昔は八月踊りを通じた出逢いもあったのだろうなと思うと、ちょっとときどきしてきます。

目を転じて西洋でも、穀物の稔りはもちろん毎年のメインイベント。「春」でよく知られるヴィヴァルディの協奏曲「四季」の「秋」は、村の農民たちが収穫を喜び、酒を酌み交わす情景から始まります。ここですいう収穫の穀物は、当然ながらお米ではなく麦類ですが、天候を憂い、日々の自然現象と寄り添い、時には抗って、迎える稔りの「その日」を祝うことに、洋の東西はありませぬよね。

一粒の小さな種から、すすくと天に向かって多くの実を結ぶ穀物という存在に、静かな驚異を感じ、また手がける農家の方々の労苦を思うと、お椀に盛られたほかほかのご飯のキラキラツヤツヤの一粒も残さず頂かなくては、と居すまいを正したくなる思いがあらためてわき上がる、初秋です。

（はまの・まや）



奄美大島・大和村大棚集落の八月踊り  
（奄美大島観光物産協会サイト「あまみつけ」より）  
<http://amamikke.com/5813/>



# 本を読む。 小河洋友

(おがわ・ひろとも／図書館司書)

「穀物」をキーワードに5冊を選んでみました。特段意識せず毎日口に運ぶ「穀物」。その歴史・文化や栄養素について科学的知見を学べば、食生活についての考え方が全く変わっていくでしょう。

## 雑穀の社会史

(歴史文化セレクトシオン)

増田 昭子／著

吉川弘文館 (2011.12)

日本人の生活や信仰は、稗・粟などの雑穀を含めた多様な価値意識のもとに発展してきたとのこと。本書では様々な視点から雑穀文化を位置づけ、その意味を問います。稲と差別化された一方で、聖なる供物であった事例を広い地域にわたって考察しています。

## 雑穀の自然史

―その起源と文化を求めて―

山口 裕文／著

北海道大学出版会 (2003.9)

民族や文化の違いによって、非常に多様である雑穀の範疇・利用形態。わずかに二・三ミリにすぎない雑穀が人類の文化・文明をつくってきただけでなく、野生種の時代からヒトと関わり続けてきたとのこと。世界の雑穀文化の豊かさを感じられます。

## おいしい穀物の科学

井上 直人／著

講談社 (2014.6)

ごはんやパンの見方が変わる！本書では「三大穀物」とされるイネ、ムギ、トウモロコシについてその進化や栽培の過程と、食料としての特性などについて複合的な視点で解説しています。穀物を学ぶことは食料・エネルギー問題、伝統文化を知ることにつながるとのこと。

## おいしい“つぶつぶ”

穀物の知恵―ゲッチョ先生  
の穀物コレクション―

盛口 満／著

少年写真新聞社 (2015.2)

ご飯もパンも、うどんもそばも、ラーメンも！みんなおいしい“つぶつぶ”からできている！おいしい“つぶつぶ”とは毎日食べている雑穀のこと。自然の中で生き残るための雑穀の知恵と、穀物を食べようとする人間の知恵を詳細なイラストとともに紹介しています。

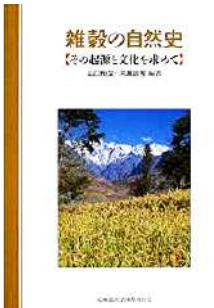
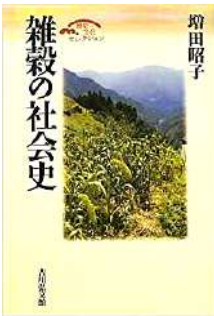
## 雑穀でかんたん！毎日のパンとお菓子

―体の中から美しくなる55  
のレシピ―

藤本 由香利／著

光文社 (2016.5)

米や小麦が主食として食される以前から人々の生活とともにあった雑穀。近年の健康食ブームのなか、その栄養価の高さが注目されています。本書では雑穀を使ったレシピを五十五も紹介。パンのほかチーズタルトなどのお菓子も取り上げています。





古今のうた

穀

風わたる山田のいほをもる月や

穂波にむすぶ氷なるらむ

前太政大臣

『新古今和歌集』(四二六)

いちめん<sup>まろ</sup>にふくらみ<sup>あわはた</sup>円き粟畑を潮ふきあげし疾<sup>はや</sup>かぜとほる

斎藤茂吉『あらたま』『三崎行き』(大正三)

失いしものが書架より呼ぶ声を背に閉じ出れば小麦は青し

製粉所に帽子忘れてきしことをふと思い出づ川に沿いつつ

寺山修司『血と麦』(昭和三十七)

麦飯の遠き力やわがおもひしづかに暮れて世界と違ふ

岡井隆『神の仕事場』(平成六)

人と人和<sup>いひ</sup>してゐるころ木のほひ火のほひする飯食<sup>いひ</sup>み

伊藤一彦『海号の歌』(平成七)

わが愛す「ラ・クローの収穫」黄の祈り黄金なすまでみづみづと空

高崎淳子『麗光亭日乗』(平成十八)

ざわざわと稲穂はたわむ黄金色ひつじ雲燃ゆ月をひきよせ

高崎淳子『難波津』(平成二十八)

\*「風わたる」穂が風に揺らぐ様子を波として捉えて、そのしぶきに月が映じる  
様子が氷のようだと詠っている。



# 野麦と白飯

谷口悌三（映像作家）



「松本歴史の里」（松本市）にて（筆者撮影）

「あゝ野麦峠」（1979年／監督：山本薩夫）この映画の主な舞台は、明治三十六年～四十五年頃の長野県平野村（現・岡谷市）。生糸（絹）を生産する製糸場で働く工女たちを描いている。

白い繭は日本をアジアの途上国から先進国へと飛躍させたが、その一方で「カラスが鳴かない日はあつても、工女が諏訪湖に飛び込まない日はない」といわれるほど、その労働環境は過酷なものだった。

ある日、工女の一人がパワハラと搾取によって追

い詰められ諏訪湖に入水自殺する。土左衛門になった彼女の袂から石と「炒り豆」が見つかり、主人公（大竹しのぶ）は号泣する。そのママは郷里から差し入れて送られてきたものだ。同じ地域から決死の思いで吹雪舞う野麦峠を越えてきた家族のような絆をそのママは表していた。

野麦とは、熊笹の実のことで、凶作のときにはこの実をとって粉にして団子をつくり飢えをしのいだという。アワやヒエで食いつなぐような寒村に生まれた娘たちは、「口減らし」のために製糸場のブローカーに悪条件で引き渡されていった。製糸場での食事には白飯が出され、口減らしの身と知っている彼女たちには、その白さがまぶしかった。

この映画では、白銀の雪山、カネになる白い繭、そして食事の白メシと「白色」が貧困をリセットする力を持つているかのように配色されている。

ところで、私はアジアの途上国で取材をする場合、できるだけ貧困地区の家庭訪問をプログラムに入れて普段の食事の様子を撮影させてもらえるようお願いしている。食事とトイレは家庭の貧困度や教育水準が見えやすいからだ。その経験から言うと、「一皿に占める白色の割合が多いほど貧しい」と感じることもある。要は、ご飯ばかりでおかずが少ないということ。

ネパールの被差別地区では、少女の食事は皿一杯の白メシに塩一つまみと真つ白だった。カンボジアの首都プノンペン郊外にあるスラム家庭では、大人二人子ども四人のおかずは魚の塩辛の小皿が一つだけでそれ



カンボジアの動画はYouTubeでも公開されています。「子ども達の暮らし エファジャパン」で検索してみてください。カンボジア、ベトナム・ラオスの子供たちの生活や国際協力の支援活動を紹介しています。

をつつきながら、ご飯をたんまりと食べる。日本でいえば、梅干が一つだけの「日の丸弁当」のようなものか。

この白さは経済的な理由や、大人が栄養などの教育を受けていないことが理由とされる。しかし、それだけだろうか？ 精米された白さに都会や進歩というイメージを抱き、脱貧困の夢をみてはいないだろうか。

神社も白が目を引く空間だ。祭祀において神主が振る大麻（おおぬさ）に祈願者の穢が移るという。祓い清めるとは、時の流れに発生した厄という澱みを正すようなことだろう。

何色にも染まっていない無垢の白は、絡まりあった人生の足跡（物語）を浄化する力をもった光の集合体なのだ。映画は終わると白いスクリーンに戻る。どんなに感動の涙にくれていようと、その白さを見届けてから席を立ててはいかがだろう。（たにぐち・ていぞう）

## 映画の中の「穀」

余談ですが ... 「豆と食卓」といえば、成瀬巳喜男監督の『おかあさん』（1952年）を思い出す。食卓のシーンでは、最初に＜父親＝ママ＞を食べる音が示され、続いては父親が死んで「おあずけ」になる場面、続いては遊園地での外食と家族から食卓が遠のいていく。ママは弟子（加東大介）のつまみに出された後に再婚の噂が流れる伏線になっていた。「あゝ野麦峠」の山本薩夫監督は、成瀬監督の初期のチーフ助監督を務めていた一番弟子だった。成瀬監督は、経済成長とともに家庭のあり方が変化し、女性の立ち位置が揺れ動いていく物語を得意としていた。山本監督は、「あゝ野麦峠」の工女を描きながら師匠の映画を思い出していただろう。

## 穀物が与えてくれたもの

モリタケト（書籍編集者）

今年も、実りの秋がやってきた。黄金に輝く穀物が、収穫の時期を迎える。古来より、穀物は農耕によって飛躍的に生産量を増やし、人類の腹を満たしてきた。さらに、この穀物の栽培はある副産物を生み出した。酒である。穀物は発酵することによって、ちよつとばかり扱いの難しい魔法の飲み物を人類に与えたのである。

もちろん私の人生も、常にこの魔法の飲み物とともにあった。友との宴や祝祭の場はもちろん、思い悩んでいる時、絶望している時……、いや毎晩か。私は常に彼ら（以降、私は酒を「彼ら」と呼ぶ）を愛し、食欲に求めた。しかし、あまりに求めすぎたゆえに、翌日はひどい頭痛と吐き気に襲われながら、「お前の顔なんかもう見たくない」と、一方的に別離を宣言したことも何度あっただろう。

それなのに、さらにその翌日には、「そんなこと言ったっけ？」とばかりにすつとぼけてまた彼らを求めたものだった。そんな身勝手な私に対して、彼らは黙って付き合い続けてくれた。

特に若い頃はそんな毎日だったが、最近は彼らと大人の付き合いができるようになったように思う。彼らが時間をかけて発酵し、熟成していくように、私も様々なことを経験して、成熟してきたのかもしれない。

穀物は、我らの身体を育み養ってきた。そして酒は、私を和ませ、癒し、自由にし、時に戒めてくれるかけがえのない存在である。『実りの秋』には、収穫祭や神事に合わせて、私も少しは穀物の恵みに感謝したほうがよさそう。



## 植物紀行（二）

### ヒガンバナ



荒谷渚

り、大量に食べると呼吸困難などの症状を引き起こす事もあります。その為、ヒガンバナという名には「彼岸が見える花」という意味もあると言われています。昔の人々はその有毒性を利用し、大切な作物や墓を荒らす動物を遠ざける為に、田畑や墓地にこの花を植えたそうです。

そんな強い毒をもつヒガンバナですが、なんと、その昔には食料にされることもありました。何度も繰り返し水にさらすことで毒を抜く事が出来るのですが、充分に毒が抜けていない状態で食べてしまう可能性もありますから、一か八かの危険な賭けです。作物を守る為に植えられたヒガンバナですが、その作物さえ尽きてしまった緊急時には、最後の食料として頼みの綱にされていたようです。そういった背景から、ヒガンバナの名には「悲願の花」という由来もあると言われています。様々な要因から日本では暗いイメージを持たれがちなヒガンバナですが、海外では観賞価値の高い美しい花として好まれているようです。ヒガンバナの学名である「リコリス」という名は、その花の姿の美しさから、ギリシア神話の女神の名前に由来すると言われています。確かに、ヒガンバナの花を改めて間近でじっくりと見てみると、くるとカラーした雌しべと雄しべがまるで、何となく可憐

な女性を思わせます。

赤い花のイメージが強いヒガンバナですが、実は白や黄色などの花もあり、数種類の色のものを混ぜて植えてもまた美しく見応えがあります。こういった側面を知ってみると、ヒガンバナに対する見方も少し変わってくるような気がします。ですが、どうでしょうか…。

毎年何気なく目にする四季の風景の中にも、人々が生きる為に知恵を絞って暮らしてきた歴史が背景にあることを思うと、見慣れた景色もまた一味違って見えてくるかもしれません。

（あらたに・なぎさ）



ヒガンバナという名を聞くと、皆様にはどんなイメージが湧くでしょうか。夏も終わりに近づいた頃、秋の訪れを感じさせる青空と田畑を背景に、心地よい涼風に揺れるヒガンバナ。そんな、どこか懐かしさと哀愁を感じさせる田舎の心象風景を思い描く方も多いのではないのでしょうか。一方で、その名の通りお彼岸の頃に咲く真っ赤な花ですから、不吉で暗いイメージを持たれることも多い花です。

ヒガンバナは田畑の縁やお墓の周りなどに咲いていることが多い印象ですが、実はそれらは自然に生えてきたものではなく、意図的に人の手でそこに植えられたものなのです。

ヒガンバナにはアルカロイドという毒があ

wagashi

# 和菓子 めぐり

辻本 彩

あまつら

## (一) 甘葛

「削り氷にあまづら入れて、新しき金鏡  
に入れたる」  
かなま

清少納言『枕草子』

「あてなるもの（上品なもの）」より

もうすぐ秋が深まりますね。この季節は栗や小豆・大豆、お芋、柿など、昔から馴染みの深い甘い食べ物が旬となります。これらを使った和菓子が多く出回る、おいしいん坊の私にはたま

らない季節です。

砂糖が貴重な時代はこれらの食べ物がお菓子として扱われてきましたが、じゃあ甘味って他に無かったのかしら？と調べてみました。蜂蜜、デンブンから作る水飴と共に、「甘葛」という甘味料がかなり昔から使われていたそうです。名前は聞いた事があるけれど、具体的にはどんな代物か、すぐには想像できません。砂糖が流通し始めた近世に無くなってしまったため、長い間、製法が不明でした。

それが昭和六十三年、福岡県の石橋顕氏の再現実験により復活し、現在では奈良女子大学のプロジェクトチームに引き継がれ、再現回数を増やしているそうです。実験の様子や研究成はインターネットで公開されています（註1）。また平成二十九年十一月二十六日まで、岩手県にある平泉文化遺産センターの特別展で、実験の様子や実物を展示しています（註2）。興味ある方は是非訪れてみてください。

肝心の甘葛の正体は、なんとツタの樹液を煮詰めて作られた甘味料でした。最近では洋風の家壁などに這わせ、秋の紅葉を染しむアレです。しかし細いツルでは話にならず、実験に使われたのは森林で二〜三センチメートルまで育った太いものでした。これから「みせん」と呼ばれる樹液を集め、煮詰めて出来上がり。実験ではハチミツ並みの甘さとなったそうですが、

一本のツタから取れる「みせん」は僅かなもので、完成までに人手と時間のかかる代物でした。

『枕草子』で「あてなるもの（上品なもの）」として紹介される甘葛は、その甘さだけでなく貴重である事も人々を魅了したのかもしれないですね。実際はどんな味がするのか、是非味わってみたいものです。（つじもと・あや）

（註1）

2011年の実験の様子は、

<http://www.nara-wu.ac.jp/grad-GP-life/bunkashi.jp/amadzura/amadzura.jp.html>

2016年の実験の様子は、

<http://www.nara-wu.ac.jp/news/H27news/20160114/20160114.html>

2017年の実験の様子は、

<https://m.facebook.com/NaraWomensUniversity/posts/1194147167371879>

で紹介されています。

（註2）

奈良女子大学からの発信情報は、

<http://www.nara-wu.ac.jp/nwu/news/H29news/20170722/20170722.html>

平泉文化遺産センターからの発信情報は、

<http://www.town.hiraizumi.iwate.jp/index.cfm/26.3096.128.277.html>

で紹介されています。



# 髪と神と紙と。

布留川真紀



昔に比べ、便利になった現代。そんな現在の東京で日本髪で暮らした  
らどうなるのか？私は日本髪の造形美に魅了され、毎月数日間、結髪師  
さんに島田髷など日本髪を結っていただいています。

力士や舞妓さんと同じびんげ油を使い、元結（もとゆい・もつとい）  
という紙のこよりで髪を結んだまま、数日間過ごします。

人体の一番上に生えている、大事な頭部を守るもの、「髪」。体内の老  
廃物や毒素を排出する働きもあるそうです。以前から、同じ音である髪  
と「神」は繋がりがあっていないかと気になっていました。

何となく神様は天高く上の方に鎮座していらつしやるようなイメージ  
がありますし、神棚も高いところにあります。日本神話の物語の挿絵で  
も、神様は男女ともに皆、豊かな長い髪をなびかせたり、まとめている  
姿が見受けられます。

髪Ⅱ上Ⅱ神という考えの概念はびっくりすることに、世界中いたると  
ころであるそうです。髪は権力の象徴ともされていて、日本以外の多く  
の神様も光り輝く豊かな髪を持つ姿が表現されています。髪は人間を育  
む太陽のエネルギーの具現化のように感じます。

もうひとつ同じ音の「紙」。他の国に例をみないほど、古来からの日本  
人の暮らしに紙は密接に関わっています。豊かな水や緑に育まれ、紙漉き  
の技術が発達してきました。

障子、ふすま、ものを書く、ものを包む……。その中でも紙を使った造形  
や装飾に、やはり日本の神様を感じられずにはいられません。護符、紙垂  
御幣<sup>ごへい</sup>など祭具に紙がふんだんに使われていますし、折り鶴、紙びな（紙人形）  
も形代として平安時代は穢れを祓う役目がありました。

日本髪の髪飾りでかんざしや櫛の他に、紙も使われています。鹿の子の  
布をイメージしやすいと思いますが、丈長（たけなが）という固めの和紙  
でできた飾りを付けることがあります。布と異なり、ハリがあるので凛と  
した印象になり、特に白い丈長は黒髪に映えるので祭礼の時に付けること  
が多いです。

わかりやすい例ですと、花嫁さんの高島田の根元に結んでいる紅白の紙  
や、巫女さんが髪をまとめた根元に結んでいる飾りです。紙の祭具を髪に  
結んで御神前に……。日本らしく本当に素敵な光景です。

日本髪を結っていると、面白いことに髪感覚が鋭敏になります。髪が  
センサーのように、かんざしの重みや揺れを感じしますので、かんざしが  
落ちる前に気がつくことが多々ありま  
す。自分でもびっくりです。髪に霊力  
が宿るなんて言葉はここから来たので  
しょうか。  
（ふるかわ・まき）

## 【参考文献】

- 「髪と文化史」 荒俣宏著（潮出版社）
- 「紙の日本史」 池田寿著（勉誠出版）
- 「黒髪と文化史」 大原利恵子著（築地書館）
- 「結うこころー日本髪のおもしろさとその型ー」  
（ポーラ文化研究所）



## 授与品のご紹介

### 交通安全守り



濃紺と朱色の地に金糸で星や鳥を描いています。

### 合格守り



羽ばたく鳥と大きく開いた桜の花。萌黄・純白・浅黄の三色があります。

秋晴れの日は、ポ  
カポカな境内を散  
策です。コロコロ  
寝もつぽ。



社務猫きーこ

食欲の秋。何でも美  
味い季節です。い  
つものことだけど。

社務猫ちよろ

## 編集後記

執筆から撮影、校正まで多くの方のお力をいただきまして秋号が発行できました。深く感謝いたします。また、神社での行事を紙面にできるのもご参加、ご協力いただいた皆様のおかげと感謝しております。皆様と作り上げたもの、積み重ねた時間を記しつつ心に刻んでおります。

今号のテーマは「穀」。広辞苑では「田畑で作り、実を主食とする植物の類。米・麦・豆など。」とあります。国や文化の違いを超えて生命の糧である穀、映画や本の中の穀、日常の人生の中の穀、様々な視点から「穀」を綴っていただきました。そして後半は、ヒガンバナ、甘藷、髪、神、紙…。身の回りにあるものに宿る意味や由来、気づき、それらに好奇心がくすぐられ、深く感じ入ります。

『犬になった王子』というチベットの話をもとにした本を読みました。穀物のない、とある国の王子が美味しい食べ物のできるといふ穀物の種を求め、言い伝えを信じて山の神のもとへと旅立ちます。試練を乗り越え、いよいよ種を手にするも、蛇王によつて王子は犬に姿を変えられてしまい…そして宿命を負い犬になった王子が、大麦をもたらせ国を豊かにするという話です。

草木のない荒野で生きる人たち、食料がなかった時代、そこで一粒の重みは今、想像しがたくなりました。貴重な種を時き収穫を祈り、実りに感謝する。自然の循環のうちに生きる。そんな人々の感覚や思いから祭りや風習、神話や信仰が生み出されたのでしょう。そのようなことを一粒の種から今一度、自分の生活と重ねて、思い返してみようと思います。

写真 亀井久美子

印刷 文明堂印刷

編集発行 弥生神社

神奈川県海老名市国分北二一三三十三