

穂垂引き

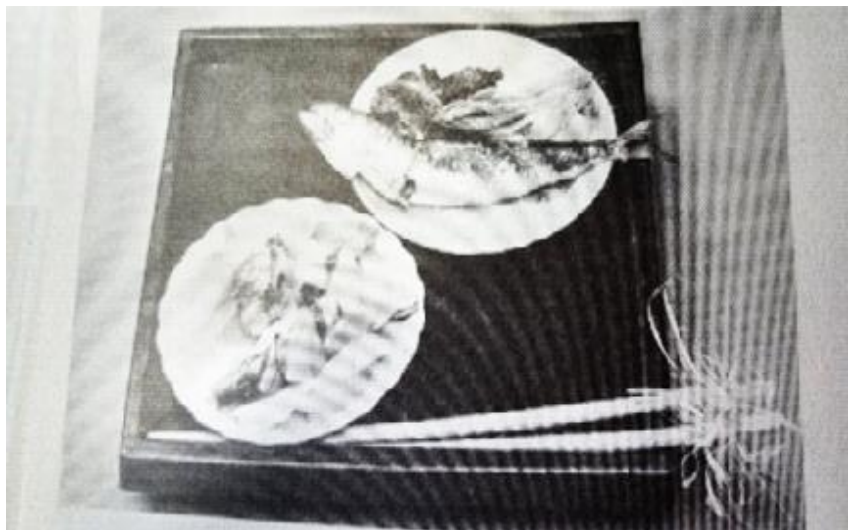
―回想 入来の伝統行事(2)―

中山 とし子



「穂垂引き」は、旧正月の一月十五日を祝う行事です。秋の「十五夜」とともに、子供たちの参加が当然とされる、印象深く楽しい行事でした。

まず、大晦に当たる十四日の朝、山口集落にある持ち田の畔に、父親と猫柳の枝を伐りに行きます。その枝に小さくサイコロに切り分けた餅を挿して花枝を作るのです。更に大晦日の夕食は、猫柳の枝を削った箸で食べるのですが、この箸は頭の部分にささくれのような表皮の部分を残しておきます。それがままごと遊びのようで面白かった。下の写真は、



大晦日の夕食（「北薩摩〈農耕士族〉の食」より）

『聞き書き 鹿児島島の食事』（1989年）、

「北薩摩〈農耕士族〉の食」から撮ったものです。著者は、当時鹿児島純心女子短期大学教授、若原延子氏。主に入来町麓での聞き取りです。

このページの入来の紹介記事を抜き書きすると、

〈この地は、藩制時代に俸禄を田畑で支給された郷士の一群がいたところで、彼らは後に「農耕士族」と呼ばれた。その末裔が今もこの地にとどまり自らに流れる武士の血を誇りとしながら田畑を耕している。質実剛健を旨とし、決して贅沢はしないが、儀式の膳や節句の菓子作りには受け継いだ伝統をきちんと守る（略）〉

とあります。

この行事のコンセプトは、仕事を最後まではせず、「仕掛けたまま」というところにある

ようです。

蓑帽子のような箸も、忙しくて最後まで削る時間がなかった事をわざと印象づけています。食べる時には大変扱いにくい。面白いのは、食べた後、その箸は洗わずに障子の棧に乗せる決まりになっていて、できるだけ背伸びをして届いたところの棧に乗せると、次の朝、（二月十五日「小正月」の朝）その箸は背伸びせずとも取れるほど一夜で背が伸びている（はず）と言いつづけていました。

削りかけの箸は、狭い障子の棧には簡単に納まってくれないし、高い場所に乗せるのは特に乗せにくかったです。しかし、姉弟で競争しながらそれをするのが楽しかったのです。

いつからこのように子供のためのゲームめいた習わしができたのか、南薩摩や大隅の知人たちに尋ねると、「穂垂引き」という言葉

も知らなかったとの返事が返ってきました。各家によっても違うでしょうが、同級生に確認すると、旧薩摩郡の地域では同じような行事が伝わっていたようです。

一月十四日は、小正月の大晦日に当たります。本正月ほどではなくとも御馳走を作るのが習わしです。でもこの御馳走は、時間がないうことを印象付けるため、野菜も魚も切らないで長いまま調理されました。先の写真の魚は鯛です。忙しくて野菜も魚も包丁を入れる暇もなかった、というわけです。なぜ時間にごだわるのか、理由は謎です。

御馳走の種類は、主に煮しめと鯛の煮つけだけですが、煮しめの大根や人参や、昆布、コンニャクなど、どれも長いままでゾロリと皿に乗っています。鯛も長いまま煮つけになつて皿から跳び出る勢いだったことを思い出

します。それらがテーブルに出てくると、何となく可笑しくて、家族一緒に苦笑しながら四苦八苦して食べていたこと。又、これも謎ですが、食後はお茶や水を飲んではいけなさとされてきました。起源に逆のぼると、何か理由があるに違いないと思っています。

『入来町誌下巻』(五二二頁)によると、中世の武士は戦場に臨む時、災厄除けの呪物としてこのけずりかけの箸を腰に挿したそうです。古代の神祭の幣だったとのこと。関ヶ原戦に参加した薩摩勢は、全員これを腰に帯びていたということです。この行事に柳を用いるのは、柳は挿し木にしても容易に根付き、柳の生えるところは水を得られるところであるなど、大昔から柳は瑞木とされていたことに基づくのだらう、との記述があります。

『入来町誌』には繭めの餅は金と銀の二種類

とありますが、思い返すと紅色もあつたので、花のような色どりの為の工夫だったと思えます。もともとは蚕神に捧げるものだったことから「繭の餅」と言います。私が五歳の頃はまだ家の中に蚕棚があつた事を覚えています。桑の栽培も盛んであつたのに、急に桑畑が少なくなつた印象があります。

この柳の枝に美しく飾つた「繭の餅」を、竈かまどの上、玄関の軒下、家の中の「ナカエ」「オモテ」の四隅、時には牛小屋にも柱の隙間に挿して飾ると、一気に家の中が華やかになり、お祭りのような華やいだ気分になつたものでした。

「繭の餅」を作るためには、当時としては当たり前とは言え、朝から蒸籠せいろうでもち米を蒸します。現代のように餅つき機などない時代ですから、竈に大鍋を据え薪を燃やして蒸す

のです。寒いこの時期、もち米が蒸し上がる薫りが家中に、又庭にまで漂い、幸せな気分になりました。

蒸籠から餅つきを始めるのは、家人にとつて重労働です。副田温泉場出身であつた母にとつて、農家のこのような面倒な行事は負担ではなかつたのだろうか、と思いを馳せています。あの母が、夫に言われるままに仕えていたことを忍従とは思わない。母は家の嫁として早く一人前になりたかつたに違いなく、父に叱られぬよう精一杯やりきることが自分の満足だつたのだらうと思えます。

この行事は各戸でやる行事です。本正月のように親戚が寄り合つてすることはないので、子供も共に、家族を総動員しなければできません。柳の枝を父と一緒に田の畔に取りに行くことから始まり、もち米を蒸す竈の火加減を見たり、臼と杵でつきあがつた餅を平たく

伸ばしサイコロに切って、まだ柔らかいうちに柳の枝に挿さねばなりません。本来は榎の枝だったのかもしれませんが、我が家に榎はありませんでした。榎は御神木として神社などの境内に植えられ、巨木になります。

Wikipedia には、日本の代表的な榎の巨木が多く取り上げられています。多くは神社の御神木です。一度祖父の出た家である今村家まで貰いに行つた覚えがありますが、それも面倒になったのか、以後榎は見えていません。

若宮神社の傍にある今村の家には、庭の真ん中に榎の大木が二本立っていました。後年、五十歳を越えてから今村の空き家を見に行つた時、二百年は優に超えていそうな二本の巨大な榎に見惚れたことを覚えています。あの木は今どうなっているだろうか。

田舎の榎にまつわる記憶が頭を離れなかつたため、奈良公園や京都の鴨川のほとりや

大きな神社などで、美しい枝ぶりの大木を見つけると、懐かしく思いました。榎は「枝の木」という名前の由来もあるくらい、枝が多い木だそうです。

だからこそ、榎の枝に粥をまとわせて稲の穂になぞらえると大きな穂となり、神にお供えして豊作を願うということになったのではないのでしょうか。この形態の事を「穂垂れ」と言い、「引き」は、穂が垂れて引きずるくらい豊かな稲穂を表すのだろうと、入来町誌などを読むと推察されます。

さてこの行事は、私が十歳になるころ（昭和三十五年頃）に廃れ始めました。世の中が急に近代化に向かつて歩みを速め、父は出稼ぎに行き、近所の家々も継続していた家は少なくなつたのではないかと思えます。又、伝統的な色々な事は幼い頃は面白かったが、学年

が上がるにつれ、それらを非合理的かつ無意味と捉え、「新しい事、近代的な事」こそが良、との価値基準になり、古いものをついつい軽んじる態度になりました。世の中がそうなったのです。世の中の思考も、合理的なことを重んじ金の力が重要視され始めたのが、近代化ということだったでしょう。

しかし、七十三歳を超えた今思うのは、それぞれの行事には生活に関わる一つではない理由があり、眼に見えないものへの畏れや敬い、又先祖を大切に思い祀ることを文化として継承してきた歴史があるという事です。

これは単に昔からの習わしを盲目的に継続して来たのではなく、伝統の根幹に流れている人類の智慧を人々が共有し、それによってムラの形態がうまく治まっていたのであり、それを行う責任を帯びていたのが家長であり、村の長老ということだったのでしよう。

このような行事のおかげで、まだ家長は多少なりとも、長の風格があつたのです。人々が急に忙しくなり、合理的で目に見えるものだけを信じる態度を増長させ出してから、このような家神への畏敬の念や、ひいては目に見えない大いなるものを信じる心は、急に廃れた感があります。

今、昔の様々な行事を思い出し、目に見えない所にこそ貴重な光があり、そこに流れる人間の、慎ましいながら謙虚に自然に感謝する命の流れがあることを自覚しています。このような行事のおかげで、地域社会は協働社会であり、智慧を蓄えた長が必要とされ、民は互いに協力し合って生きていたこと。これを覚えているのは、戦後生まれの七十歳以上の団塊の世代あたりから上の世代になるのでしよう。できるだけ記録しておこうと思います。

（元日本語教師・エッセイスト）