



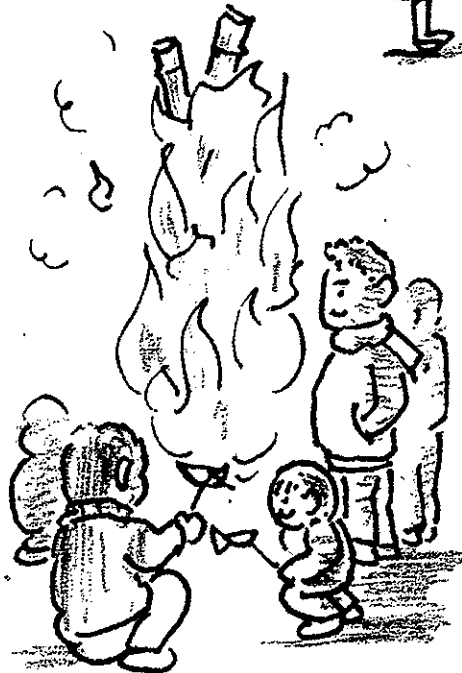
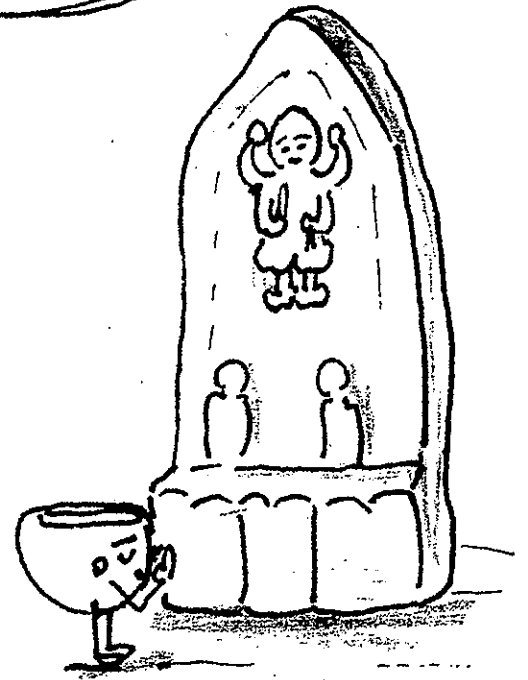
H26

10/7(火)
コウシン様
と
山の講



美濃加茂伝承料理の会

四季を食べる講座



はじめに

本日は「四季を食べる講座」コウシンサマと山の講にご参加いただきありがとうございます。美濃加茂では、古くから、“講”という名のいくつもの行事がありました。その多くは、有志や部落ごとで信仰し、神様を祀り、神事を行い、会食をしています。

今回は、コウシンサマと呼ばれる庚申講と山の講について、その内容を伝承料理の会で調査をし、会食時に出された食事を再現する試みを行います。

コウシンサマは昔から健康長寿を願って行われる民間信仰です。現在も美濃加茂の市内各地に庚申塔と呼ばれる石碑が残っていますが、コウシンサマを続けている地域は、わずかなようです。

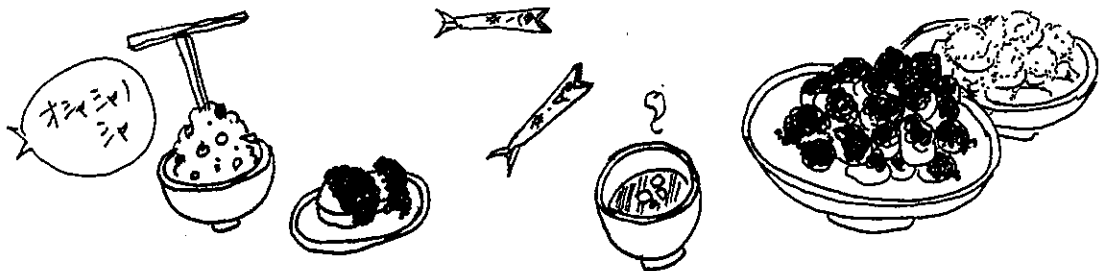
市内深田町にある庚申塔は市の文化財に指定されており、今もなお、庚申講が継承されています。(資料、聞き取り調査参照)

一方、山の講は、昔から、山の神を祀る行事ですが、大人だけで行うものと、子どもだけで行う“ヤマノコ”と呼ばれるものがあります。いずれも男性だけが参加するのですが、ヤマノコは、現代も市内外の各所で子ども会が中心になって続けている地区も少なくないようです。

市内蜂屋町伊瀬は、昔から他とは少し違った山の講を、現代まで続けている地区です。(資料、聞き取り調査参照) 参加が男性に限られる殆どの地域に対して、家族総出で会食に参加するというものです。一軒の家に何十人もの人が集まり会食をする・・家族全員がそろうことも珍しい現代の食卓風景からは想像しがたいものがあるかもしれません。

本日は聞き取り調査の中の二つの講で共通する料理を中心に献立をたてました。当時、一度に大量に作ることができ、どこの家が当番になっても困らない美味しいもの・・・それが講の献立の基本でしょうか・・・？

伝承料理の会の四季を食べる講座・・本日は“四季食べ講”をまゆの家でお楽しみください。



味ごはん

材料 (4人分)

米・・・・・・・・・・5合

水・・・・・・・・・・900cc

酒・・・・・・・・・・大さじ3

} A

鶏肉・・・・・・・・・・200g

にんじん・・・・・・・・130g

ごぼう・・・・・・・・80g (1本)

油揚げ・・・・・・・・中2枚

ちくわ・・・・・・・・小2本

干しいたけ・・・・4枚

こんにゃく・・・・1/2枚

しょうゆ・・・・大さじ6

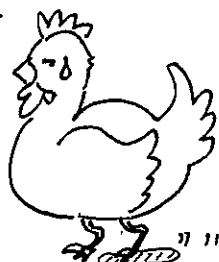
みりん・・・・大さじ6

しいたけの戻し汁・・・・4枚

} B

作り方

1. 鶏肉は小さ目の一口大に、ごぼう、にんじんはさがきに、油揚げは熱湯を通し細切りに、ちくわは半月切りに、干しいたけは水で戻し細切りに、こんにゃくはさつと茹で短冊に切る。
2. ①をBで煮汁がなくなるまで煮る。
3. 米はAで炊く。
4. 炊き上がった③に②を混ぜ、10分ほど蒸らす。



やがー



””



味ごはん

味ごはん?

里芋の煮ころがし

材料（4人分）

里芋 500 g
だし汁 250cc
砂糖 大さじ 2
しょうゆ 大さじ 2

} A



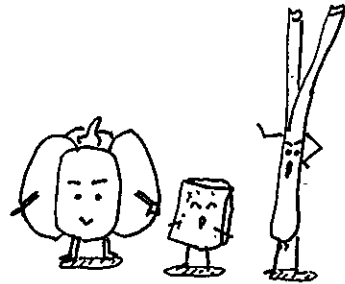
作り方

1. 里芋は皮をむき、食べやすい大きさに切る。
2. ①をAで煮汁がなくなるまで、落とし蓋をして煮る。

みそ汁

材料（4人分）

かぼちゃ 150 g
油あげ 2 枚
ねぎ 1/2 本(40 g)
だし汁 800cc
みそ 50 g



作り方

1. かぼちゃは一口サイズの薄切り、油あげは細切り、ねぎは小口切りにする。
2. ①のかぼちゃと油揚げをだし汁で煮、火が通ったら味噌を溶き入れ、ねぎも入れ少し煮、火を切る。



即席漬け

ゆず大根

| 材料 | |
|---------------------|-----|
| 大根 500g | } A |
| ゆず 小2個 | |
| 砂糖 75g | |
| 塩 15g | |
| 酢 40cc | |
| 昆布 5×5=1枚 | |
| 赤唐辛子 少々 | |



作り方

1. 大根は皮をむき、薄い拍子木切りにし、昆布は細切り、赤唐辛子は小口切りにしておく。
2. ①をAの中に漬けこみ、重石をしておく。2～3時間で食べられる。

あずきあん

| 材料 | |
|-------------------|--|
| 小豆 300g | |
| 砂糖 300g | |
| 塩 少々 | |

※この分量で約850gのあんができます



作り方

1. 小豆は洗って2倍の量の水とともに鍋に入れ火にかける。煮たったら中火にし、2～3分煮て、火を止めザルにあける。
2. ①をしっかりかぶるくらいの新しい水とともに鍋に入れ強火にかける。沸騰したら弱火にし、豆が指で簡単につぶせるようになるまで煮る。(40～60分)
3. ②の茹で汁を捨て、(赤飯を作るときはこの茹で汁を使う) 砂糖を入れ、焦げないように木べらで混ぜながら煮つめる。最後に塩を入れ火を止める。

※焦げやすいので気をつける

4. バットに入れ冷ます。



資料

講の種類

講は伊勢講・念仏講・大師講・善光寺講・庚申講・篁講（たかむら）・御嶽講などさまざまあるが……

庚申待ち

庚申はカノエサルで年に六回、六十日目ごとにまわってくるのであるが、江戸の末から明治の初めにかけては、この庚申の信仰が流行し、各地に青面金剛の石が立って、また庚申堂がある。庚申の祭りは、今は廃れたが、広橋では庚申の日にはボタモチを作り、小豆飯を握って分けるという。この日は猿田彦のオカケジをかけて、寝ないで夜をあかす仕来たりがあって、早く寝るとネプトができると、下米田などではいっている。もと中国の俗信であって、眠っている間に三尸（し）の虫が身体から抜け出して天に昇り、天帝にその人の悪事を告げるというのであるが、その俗信には関係なく、一夜慎みをし、ハナシは庚申ノ夜とって、たがいに何かれ語りあうのを楽しみにしたという……

山の講

山の神の祭りをヤマノコウという。おとなの山の講は、山仕事をする人たちが寄り合っ
てする祭りであるが、子どもたち、それも男の子だけである山の神の祭りは、ヤマノコと
いって、殆ど山の子という語感がある。春は二月の丑の日、冬は十二月の寅の日が本来の
日取りで、年二回した。まず、「ヤマノコカンジン」と呼ばって、米と竹、藁（タケワラカ
ンジン）などを集め、山すその「山の神」の石のあるところに竹を三本立て、藁を着せか
け、ヤドコを作る。油揚げ・鯛・餅（あるいは鯛と赤飯）を藁で作った舟形のイワシカゴ
に入れて供える。その日は夜はヤドがきめてあって、アブラゲガユとケンチャンとで寄り
合い、明け方ふたたびやまの神のところに行って、ヤドコに火をつけ、竹のぼんぼんと鳴
るのをよるこぶ。これもドンドということがある。宿へ帰れば小豆飯の焚きたてを食う。

上古井では「ヤマノコノ勧進、コメ一升オクレンカ」と呼ばって、サヨリ（さんま）を
食ったといい、川合では「ヤマノコ勧進、一本ザヨリデ、ヤホウ」と呼んだという。蜂屋
でもやはりサヨリ飯を食ったが、唱えごとの中に卑猥の文句があるといつて、後にとめら
れたという。加茂野では帰りに「ササンヤハイ」と唱え、夜は小豆飯、朝は人参飯、サヨ
リをドンドの火に焼いて食ったという。イワシカゴをヨメノクチといい、ワラで作った魚
をタイ（鯛）といった例は、近郷にあるが、ここでは聞かない。

この子どものヤマノコは、のちに土曜・日曜に行くこともあったが、一時学校で禁止さ
れてその跡を絶った。今また復興されて行くところがある。

山の神講—山の子—

俗に山の子と呼ばれて、子ども達の素朴なたのしみの一つとして受け継がれてきた伝統行事がありますが、清水町の場合は、子どもの行事としてではなく、大人のお日待ちの一つとして続けられてきたものと考えられます。・・・・・・・・

お日待ちには糯米 5 合、飯米 4 合を持ち寄って昼には餅をついて食べ、晩には米飯を食べたようですが、それにしてもその頃は沢山食べたものよと、驚く程です。

買い物帳の覚え書きには、豆腐、油揚げ、毛鳥（年によっては兎）とありますから、ごちそうには、豆腐汁と、鶏をつぶしてトリメシを炊いたものでしょう。

この他に小豆三升、砂糖三斤とあるのは、あんころ餅をつくって食べたものですが、酒の場合と同じように太平洋戦争中は一時中断していますので、この当時、砂糖の入手が困難であったことを物語っています。

次の記録の一節は、昭和 22 年のものです。

| | |
|------|--------|
| 賄方 | |
| 昼 | 餅 |
| 夜 | サンマ飯 |
| 持ち寄り | 一人当たり |
| | 米 三合 |
| | 糯 三合 |
| | 小豆一合 |
| | タマリ 少々 |
| | 酒 一合 |

『ふるさと清水』

山の子の行事

ちしゃげ場の傍らにあった山の神の御供へに、各家からカヤを持ち寄り、青竹や松葉を芯にして大きなニゴを造ってこれを火にかける。子どもの楽しみはその跡を始末してさより飯で舌づつみを打つこと。

『美濃生活絵巻 上』

聞き取り調査

コウシンサマについて

① 男性 T15 年生 88 才・深田町在住

昔から深田神社の西側に庚申堂（小さな建物）があってね、中には石でできた有形文化財の庚申塔がありますわ。今は、やる人がおらんくなったもんで、私たち『イトウ』が、この庚申塔を護っているんですわ。

昔は年に 6 回、カノエサルの日（カノエサルの日）に庚申を信仰している数軒で、毎回、当元（当番の家）の家で、庚申講をやってましたわ。

「身体の中にいる虫が天帝にその人の悪さを告げ口をするもんだから、その分、寿命が縮むって言われとったもんで、虫が出ていかんように、寝ないで朝まで過ごすのが目的でやるちゅうことは聞いているわな。

昔から庚申のために伝わるとる青面金剛の掛け軸があって、当元に掛け軸を渡すんですわ。なんで青面金剛かちゅうのも・・・サルタヒコの神様とか、中国から伝わったとか・・・ほんとのところはわからんですわ。

当元以外の方は、米 3 合を持って、夕方当家に集まるんです。飾った掛け軸の前にちゃぶ台を置いて、その台の上に、ろうそく、果物、菓子をお供えして、掛け軸に向かって御経か呪文のようなもんを唱えるんやけど・・・。「オンコウシンエ、コウシンエ、マイタラ、マイタラ、ソワカ」と 50 回もいわなあかんもんで、よく途中で何回唱えたか分からなくなっちゃって、言いながら指をおとったです。当元の家でご飯をよばれて、酒 1 升を飲んで、昔は、花札とかやって遊んだり、話して、交流をしとったんですわ。

鶏が鳴いたら、夜は明けたんやちゅうことで、朝ご飯を食べて解散したんですわ。

コウシンの時、食べたご飯は・・・赤飯（あかめし）って言って、素のご飯に小豆を入れて炊いたやつと、あとは芋のころ煮とか、豆とか・・・その時採れた野菜とかで、質素なもんやったですよ。そのうち、味ご飯ならおかずがいらんちゅうことで、味ご飯になったですわ。朝は昨日の晩の残り物を食べとったですわ。

年 6 回のカノエサルは、2、4、6、8、11、12 月とあるんやけど、12 月は「アゲコウ」と言って、特別な日やったです。この日だけは、庚申塔の前に掛け軸を飾って、おっさま（お坊さん）に御経をあげてもらって、二拍二礼して・・・御経もあるが二拍もあるはで・・・まさに神仏混交ですわね。その後、当元の家でご飯を食べますわ。

私が親の代わりに仲間入りしたのは 20 ン時で・・・そんな時は 15 軒でやとったですわ。今から 15 年くらい前ですかね～・・・今は、私ら 6 軒にまで減ってしまいましたわ。

世代が代わるうちに、勤め人が多くなっちゃったもんやから、朝までやったのは、昭和35年くらいまでかなあ。だんだん、ご飯を出すのもやっかいになってきて、今は、当元んところに夜の7時頃に集まって、10時には帰るっちゅう簡単なもんになったですよ。

ご飯は食べんもんで、御茶菓子だけやけど、あんまり派手になったらあかんもんで、小さい饅頭2個とお茶だけですわ。

6軒で回すと、12月の“アゲコウ”が同じ家の当番となるもんだから、若い人んたが考えて、今は2,3,5,7,9,11月とやって、1月にアゲコウをやっとるですわ。当元のところで食べとったアゲコウのご飯も、そのうち仕出し弁当に変わって・・・今は世話ないもんで、皆で割り勘して外へ食べに行くよおになったですわな。

② 女性 S7年生 83歳 市内下米田出身

私が小学生だった頃ね、近所の6～7軒で私の父親が中心になって、庚申様をやりましたよ。猿田彦の掛け軸が廻ってきてね、その前でみんながお参りして・・・それから食事をしてましたよ。ごちそうして食べたけど、味ご飯か赤飯か・・・その時の都合で作ってたと思います。年に数回、サルの日にするんですけど、受ける家がなかった時は、私の家でやってたかしら・・・。お参りが済んだらその日のうちに帰りましたよ。昭和20年の戦災から、もうなしになったわね～。

山の講とヤマノコについて

① 男性S 4年生 84才 蜂屋町伊瀬在住

(山の講について)

伊瀬は昔から田も部落で1年交代で米を作って山の講をやったわ。山の講のためだけ田んぼがあつてね。

昔は12月の8日って決まるとって、前の日の7日の午後から当元の家に寄って準備やわ。当元は毎年順番に廻ってくるんやわ。当元の家に、家から一人ずつ手伝いが行って、味飯と、あかこと黄粉餅の餅ついて。味飯のこ(具)はかしわ、こんにゃく、あげ、ちくわやつたかな。米も小豆も皆の持ちよりで、あと、田んぼの収入があつたで、その金でこ(具)の材料を買ったわね。ごぼうとにんじんは厄介やで使わんかったとおもうわ。

あとは味噌汁と白菜や大根や切り漬なんかの漬もんで、どえらいごつとおやあらへんわ。昔は飼つとる兎や鶏をつぶして味飯を作りようおつた。だんだん嫌がられるようになったでやらなくなったけど。

山の神のところに祠が作つてあるもんで、晩飯を食べる前に、当番がおしめを作つてお供えをするんやわ。おしめは藁で3人がかりで編んだ腕ぐらいの太いやつやわ。

晩飯を食べたら皆家に帰って、次の日の朝、また行って朝ご飯食べて、また昼飯食べておしまいやわ。朝と昼は味飯食べたい人は味飯、餅がいい人は餅を食べとつたね。

よその山の講は男だけちゅうところもあるけど、うちは家内中で行くんやわ。やで、来れん人の分は、重箱に詰めて持って帰つとつたね。人数が多いで、一篇には座れんで何べんもやって、帰るじんとこれから食べるじんとがすれ違よおつた。

二日続きでやつとつたのは・・20年前か、まっと前かもしれん。だんだん簡素化していつて、昼と晩だけ食つたらやめよかえつてことになつたわ。17軒おつたけど、ちょっと無理やで休むちゅう人も出てきて、今は7~8軒でやね。勤め人も多くなつたもんで、12月の第1日曜になつたわ。全部で40~50人になるで、二座敷きか三座敷は(2から3回に分けて)やつとるね。今もご飯は味ご飯と餅やわな。

(ヤマノコについて)

ヤマノコは、小学校1年生から高等学校、今でいう中学校3年くらいまでの男の子だけでやつたわな。まず、休みの日に皆で寄つて“カンジン”をやるんやわ。「ヤマノコカンジン、コメイシヨウ、アズキサングウ、タントタント」って言って廻つて米や小豆を寄せていきよおつたわ。

山の神のところに広場があるもんで、前の日にそこにトヤをつくるんや。竹筒を作つて組んでカラ入れて、廻りに藁巻いて・・そりゃあどえらいやつを作りよおつたわ。二つ作るんやけど、大きい方は3mくらいあつたかなあ・・小さいやつは1mくらい・・子どもだけで作るよ。毎年やるうちに、大きい子んたが慣れてだんだん覚えるもんでね。

当日、当元の家で味飯の夕ご飯食ってから、トヤの大きい方を火つけて燃やすんや。どえらい火になって、危ないもんで、家に燃え移ったらあかんで、近所の大人が見にこよおったわ。不思議なもんで、今まで一篇も、トヤの火で火事になったなんて聞かんわな。

それが済んだら小さい子んたは家に帰って、大きい子んただけで、当元の家泊まるんやわ。せいぜい5、6人やったかな。

次の日の朝、当元の家で味ご飯食べてから、小さい方のトヤを燃やすんやけど、その火で、メザシを焼いて食うんやわ。燃やして炭になつとるとこ選んで、メザシをそのまんま入れて、灰まるけのを食つとたけど、なんもごつつおのない時代やったで、ありゃあ、うまかったなあ。

もう戦後は、山の子はやってなかったかなあ。

② 女性 60代 中富町在住

私が住んでいる中富町では、昭和50年代くらいまでは山の講をやってましたよ。

昔は山だった場所で、今は平地になってる所に、山の神様の石だけがあってね、そこに御神酒とあんころ餅をお供えして、男の人だけがお参りをしとったの。その、あんころ餅を子どもがもらいに行くんだわ。大人の男の人は、お参りの後、当番の家へ行って味ご飯とみそ汁を食とったよ。

③ 男性 T15年生 88才・深田町在住

深田町で今も子どもんたがやってますよ。

昔は10月の土日を使って小1~中3までの男子がやとったですわ。山の神は女やで、昔は、きつつい女の人んこと「ありゃあ、山の神やわ」っていよおったです。

まず、講の1週間前に、子どもだけで“カンジン”をやって、ヤマノコの準備をするんですわ。桶を持って、「ヤマノコカンジン、ヤマノコカンジン」って言いながら、村中を廻って、集めた米を桶に入れていくんやけど、重たかったですわ。集まった米は、みんなで食べる分もあるけど、あとは売ってお金に換えるんですわ。田んぼをやってない人に安く売るんやけど、いろいろな米が混ざつとるもんで、そおしいやつやなかったです。そのお金で当日のおかず買ったり、景品のおもちゃなんかを買ったですわねえ。昔も深田にはお店はありましたよ。

ヤマノコ最初の日は、お宮で、大人が“ドンド”を組むんですわ。まず、竹を三角に組んで、その竹に稲のハザカケみたいに先っぽをからげた藁をかけてって、燃えるものを入れて大きな三角のドンドを作るんですわ。子どもんたはニゴでお供えもんを作ったわな。

その日の昼ご飯と夕ご飯は当元の家でみんなで食べるんですわ。食事は味ご飯と決まるとたけど・・・食べる前におもしろいきたりがあって・・・茶碗にこんもり味ご飯を盛ってね、そこへ箸を一本さして、その箸のてっぺんにもう一本の箸を横向きに乘せるんですわ。その状態のまんま「オシャシャノシャ、オシャシャノシャ」と皆で唱えてから

食べるんやけど・・・なんの意味かはわからんねえ。

夕ご飯の後、当元の家を出て、「トウムラフーキ、ハンジョウ、ジャーハイ」と大声で唱えながら村中を廻ってから、お宮に向かうんです。“この村が富んで繁盛し、邪悪なものが廃れる”という意味やと、今は思うんやけど・・・その後、お宮に組んだドンドに火をつけて燃やすんです。

みんな自分の布団を持ってって、その晩は当元の家で泊まるんやけど、私が子どもん時は、おうちゃくをして、よお、当元に叱られたねえ。

ちょっと前のヤマノコの時に、肝試しをして遊んだんやけど、低学年の子らがあんまり怖がるもんでなしになったわなあ。

次の日の朝、お宮のドンドの片づけをして、朝ご飯を食べておしまいですわ。

今は、子どもが集めるのはお金で、一軒あたり、千円ずつくらい出すんかねえ。そのお金で当番の子どもが親と買い物して、親がご飯作って、公民館で食べるっちゅうだけで終わってまうわねえ。ドンドも作ってはおるけど、昔と比べたらちょこお～っとしたやつですね。

④ 女性（関市在住）

●巾地区の「山の講」・・・その由来と歴史

「山の講（やまのこう・やまのこ）」とは、元来、山の神様に日々の健康と無事を祈り、また感謝を表すお祭りです。巾地区では、かつて地区の東海2ヶ所にお祀りしてあった山の神様が春日神社の境内に移設されてからは、毎年春日神社の秋の大祭の際に神事として執り行われる行事になっています。

●専任総代の話

「私の子どもの頃の山の講についての体験・思い出・先輩諸氏のお話から巾の山の講についてお話申し上げますと・・・、山の神様は、巾の東方に「上の神様」、西方に「下の神様」が祀られていて、巾の山の講は数百十年続く歴史ある行事と聞いております。

毎年秋、11月下旬、秋のとり入れが終わった頃の土・日の二日間、巾の子どもたちは山の講の行事を楽しみました。来年小学校を控えた子ども、一年生から六年生までの男子が‘当元’の家に集まり、‘山の子’として山の講に参加し、団体生活を体験しました。

ここでは年上の子が年下の子の面倒を見たりすることによって、協調・助け合い・尊敬と扶助の精神を学ぶ機会であったと思います。‘当元’は前年の山の講の時に決められ、子どもたちの食事の世話をしました。三年生以上の子どもは‘当元’の家に泊まるのが許されており、宿泊の世話など、当元の家族の方々には大変お世話になったものです。仲良きこともあれば、時には喧嘩もしました。横着、悪戯をして、叱られたりもしました。これらはみんな楽しい思い出になっているものと思います。

山の講の一日目は子どもたちが集落の各家庭をまわり、藁の寄付をお願いして歩きます。

集まった藁は売ってお金にし、二日目に、五・六年生が山の講に参加した子ども全員のために、そのお金で学年にあわせた文房具を買いに行き、山の講のおみやげ（記念品）として渡しましたが、皆、これを楽しみにしていたものです。

一日目の夕食は五目飯で、お味噌汁と大根の漬物をおかずにおなかいっぱいいただきました。夕食の後、参加者の内、当元宅に宿泊予定の子どもたちが、二年生以下の子どもたちを各家まで送り届けます。この時、皆で「山の講の唄」を歌っていきます。「～山の講のサンセンボ 大根切って 菜切って 馬の〇〇〇（男のシンボル）断ち切って イヤーホー 山の神のフンドシは 六尺五寸のふんどしで こっちの山へ放り投げて あっちの山へ放り投げて 松の木三本庄し折って イヤーホー」こんな唄を大声で歌いながら送っていきました。当元に泊まる子どもたちは、夜の更けるのも忘れて騒ぎ、ふざけ合い、悪戯もし、これも楽しみの一つでした。

二日目は当元に泊まった子どもたちで早く起き、当元で作ってもらった藁で船の形に編んだ薦（こも）に赤飯とイワシをのせ、お神酒のお供えを用意し、藁束を20束ほど持ち、上の神様、下の神様へ前述の唄を歌って参拝しました。藁束を積み重ね、参拝の子どもたちが輪のなつてこれを囲み、藁束に火をつけ、この束が倒れてきた方角にいた子どもの家が次の山の講の当元になることが習わしでありました。

当元の家では、山の子たちは、朝ご飯、または昼ご飯で赤飯や豆、芋の煮もの、けんちん汁などをごちそうになり、よく食べ、よく遊びました。山の講は子どもたちにとって楽しみな行事で、翌年の山の講が待ち遠しくさえ感じたものでした。」

現在、この関市巾地区では自治会と子ども会が主催となって山の講を行っているそうです。昨年は、11/23（祝）に巾・春日神社で行われました。資料によると、午前11時前に石碑の掃除を大人がした後、神社で、代表の男子が参加した神事が行われます。その後参加した子どもたちが参拝し、石碑の前で男子のみがお祓いを受ける祭礼があり、全員がお供えをいただいて解散、というものです。

⑤ 女性 関市在住

・上之保

30年前、子どもいる家といない家から200円くらい集めた。

春と秋に2回。

山に入って木をたいた。

中学生のもちまわりの家で泊まる。

今ではやってないが大人がやっている話？

・小名屋

小1～中2までの男子が参加。（S30年代ごろの話）

中2がリーダーになる。

行事は12月初旬ごろ。

中2のリーダー宅で中学生のみが泊まり、小学生は食事（夕食）して帰る。

山の講の費用として使用するために寄進を受ける。（各家をまわり、お米を集める。）

現在でも続いているが簡素化されている。（米ではなく、お金を集めている）

近くの山田、上白金でも山の講をしている。