

四季を食べる講座

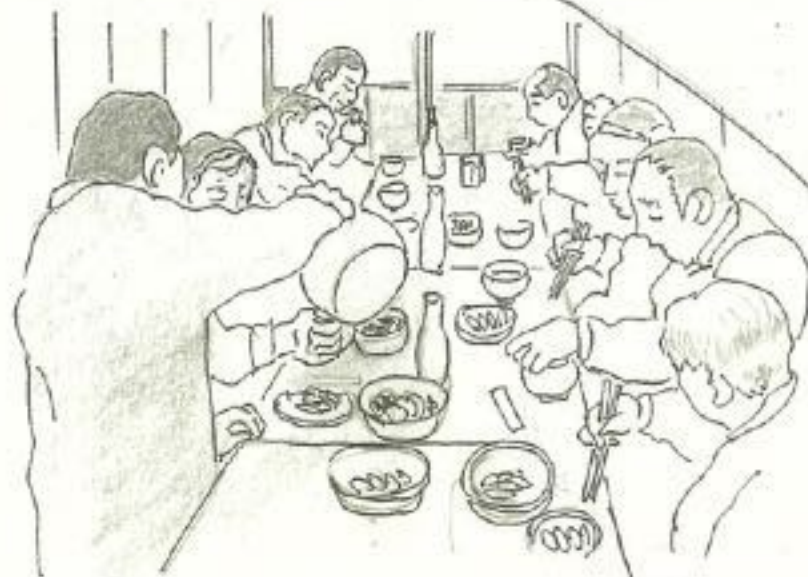
特別講座

H30・10/13

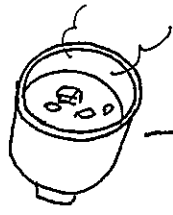
(土)

# オヒマチ と

## 金毘羅講



美濃加茂伝承料理の会



## はじめに



伝承料理の会では、講座でH26年に『コウシン様と山の講』、H29年に『講と精進料理』をとりあげ、講の際にふるまわれる料理の再現を試みました。

山の講、庚申講などの民間信仰は、多少形を変えつつも、現在もまだ、市内の各地域で続けられているものです。今回は、民間信仰の中でも、あまり聞きなれない金毘羅講と、聞いたことはあるが、内容が様々で分かりづらい“おひまち”をとりあげました。

そもそも、講というのは、同じ信仰を持つ人々による集まりや、その行事、会合のことを言います。その中でも、金毘羅講、伊勢講、富士講などは、講の仲間で、お金を積み立て、年に一度、そのお金で代表者を、金毘羅詣や伊勢詣、富士詣へ送り出すというものです。自家用車も新幹線もない時代に、大変な時間とお金がかかる伊勢参りや富士登山、金毘羅参りを、年に一度、その年の代表者が行い、講仲間の分も参拝し、お札をもらって帰ってくるのが、本来の代参型の講です。また、無尽講など、集めたお金を、くじなどで当たった物が、優先的に使える、経済的な助け合いの講もあります。

おひまちは、地域の人が集まり、神事を行い、会食をしながら朝日が昇るのを待つ寄合をおひまちと呼び、概ね、年数回行っていたようです。資料によると、“〇〇講のおひまちを行う”と言うように、“おひまち=集い会食すること”となっている地域もあるようです。

現代は、代参型の講はすっかりなくなりました。聞き取り調査でも、金毘羅講の名前で講を行っている地域は少ないことが解り「金毘羅さんは神事を行いお供えをするのみ」「10数年前までやっていたが、今はない。」という方が殆どでした。

おひまちは、その名前はあるものの、地域の新年会の名称となっていたり、勤労奉仕後の食事会の呼び名になっていることも多く、地域によって、おひまちの定義が異なります。

講もおひまちも、時代と共に、必要となくなる部分は省かれたり、面倒な部分は簡素化されたり、内容も様変わりしています。

しかし、今も皆で神事を行い、家内安全や無病息災を神様に祈ったり感謝する気持ちや、地域の人と膳を囲むことでつながっていこうという想いは大切に、残すべきことだと思います。



## 味飯

### 材料(約5~6人分)

米・・・・・・・・4合	酒・・・・・・・・大さじ2	} A
㊦ の缶詰・・1缶 M40年創業	みりん・・・・・・・・大さじ1	
にんじん・・・・小1本(140g)	しょうゆ・・・・大さじ3	
ごぼう・・・・・・・・1本(140g)	油・・・・・・・・大さじ1	
油揚げ・・・・・・・・小2枚		
こんにゃく・・・・1/2枚		



### 作り方

1. 米は炊く30分以上前に洗ってザルにあげておき、水を少し控え炊く。
2. ごぼうはささがきにし、水にはなす。にんじんもささがきにする。  
こんにゃくはさつ熱湯で下茹でし、小さ目の短冊に切る。  
油揚げは油抜きしないで、細切りにする。
3. 鍋に油をしき、㊦の水をきったごぼう、にんじんを炒め、こんにゃく、油揚げも炒め、火がとおったら、Aを加え水分が少なくなるまで炒りつける。
4. 火を止めたら、㊦の缶詰めを箸でほくしながら㊦に加えまぜておく。
5. 炊きあがった㊦に㊦を加え1~2分蒸らし、さっくり混ぜる。

## みそ汁

### 材料(約5~6人分)

だし汁・・・・・・・・1500cc	木綿豆腐・・・・・・・・1丁
(煮干し・・・・80g)	乾燥わかめ・・・・10g
みそ・・・・・・・・大さじ6	ねぎ・・・・・・・・1本

### 作り方

1. 鍋に水を入れ、頭と腹を取り除いた煮干しを入れ30分以上おく。
2. ㊦を火にかけ、灰汁をを取りながら、中火で5分ほど煮てだしを取る。
3. 豆腐は囊の目に切る。わかめは水でもどし、大きいものは一口大に切る。
4. 一度濾した㊦を火にかけ、沸騰したら、㊦の豆腐、わかめを入れ、さつと煮、みそを溶き入れ、小口に切ったねぎも入れる。

## 野菜の煮物

### 材料(約5~6人分)

大根・・・1/2本(1000g)	だし汁・・・500cc	} A
にんじん・・・1本(250g)	砂糖・・・大さじ5	
しいたけ・・・3~4枚	酒・・・大さじ3	
こんにゃく・・・1枚	みりん・・・大さじ5	
焼きちくわ・・・3本	しょうゆ・・・大さじ5	
さやいんげん・・・少々	米のとぎ汁・・・適宜	

### 材料

1. 大根は乱切りにし、米のとぎ汁で下茹でする。にんじんも乱切りにする。こんにゃくは包丁を使わず、湯呑み等のふちで切り、熱湯で下茹でする。しいたけは食べやすい大きさに切り、焼きちくわは斜めに切る。
2. だし汁で①を煮、火が通ったらAを入れ汁気が少なくなるまで煮て、そのまま冷ます。※煮物は冷めるときに味がしみ込む。
3. さやいんげんを熱湯でさっと茹で、盛り付けた②の上に乗せる。



昔のごちそには  
ちくわをよく  
使いました



## 赤ダツの酢炒り

### 材料(約5~6人分)

赤だつ・・・350g (里芋の茎)	ごま・・・適宜	} A
砂糖・・・大さじ3	ごま油・・・適宜	
みりん・・・大さじ1		
しょうゆ・・・大さじ4		
米酢・・・大さじ2		

### 作り方

1. 赤だつは皮をむき、2cm程の長さに切り、ボールに入れ、塩をふり、さっとまぜておく。
2. ①を2回ほど水を換えて洗い、水気を絞り、ごま油で炒めて、Aで調味する。最後にごまをふる。

ダツは乾燥の物を  
使っても良いです



## 豆腐だんごのぜんざい

### 材料(約 5~6 人分)

白玉もち粉・・・・・・・・120g

つぶあん・・・・・・・・1kg

絹ごし豆腐・・・・・・・・1丁 (120g)

水・・・・・・・・700cc

### 作り方

1. ボールにもち粉を入れ、豆腐くずしながら加え、耳たぶほどの柔らかさになるまでこねる。
2. ①を団子状に丸め、火の通りをはやくするために中央を窪ませ、熱湯に入れ、浮いてきたら2分茹で、氷水にとり、ぬめりをとる。
3. 鍋につぶあんと水を入れ混ぜ煮る。火を止め冷ましておく。
4. 器に②のだんごを入れ③を注ぐ。



## 聞き取り

### おひまち

話し手：MNさん男性（S22、11、12生まれ 市内山之上町本地在住）2018. 7.19

「私たち、山之上町本地は、3地区あるんですが、私たちのとこだけは、おひまちが続いているんです。以前は年3回、1月、5月、10月にやりました。1月は10日過ぎにやることはなくて、7日くらいまでの日曜の夕方6時くらいから、神主さんに祈祷してもらいお札をもらいます。机の上に天照大神の掛け軸みたいのがあって、障子紙で作ったひらひらのをボンと置いて、みかんとか供え物があって、榎がいっぱい、全員分のが持ってきてありますね。神主さんいわく、家を祈祷するから、家でやるのがいいと。その地域の人が安全に暮らせるように、一人一人祈祷してもらいます。お札は玄関のどこ、火の元のどこ、家全体を守るのと、5枚くらい、秋葉さまのようにやっています。5月のときはお札はなくて、豊作を祈るのかなあ・・・10月は台風もなくお米がしっかり採れたちゅうような感じではないかと。

だんだん、参加する家が減ってはいますけど、今は16軒で当元の家ですとずっとやっています。山之上町本地は3地区あるんですが、果樹園やってるあたりの人は5件くらいしか参加してなくて、もお、やらないって。もおひとつの所は、各家庭ではなくて、公民館でおひまちをやっているらしい。

神主さんは家を祈祷するんやで、家でやるのがいいっておっしゃるんですけどね。でも、家でやると、昔やったら、破れた障子はあかんとか、畳や絨毯を変えたりとか、掃除も大変だし、特に20人くらいが集まるとこは、食事の準備も大変で・・・お酒を飲んで味ごはんとか、こんにゃく煮たり、里芋煮たり、野菜とかいろいろ工夫して、昔は、そおゆうのを出していたと思いますね。昔の結婚式とかお葬式の際は藪の中から茶碗やお椀とかいっぱい出してやるとか、そおゆう時代やったで、お客さんが帰った後も、洗って外に干すとか、女性の方は大変やったと思いますよ。

（今年の当元の）80前後の人なんですけど、昔は、近所の女の人たちに手伝ってもらってその日の料理を出すように、がんばってやってきたみたいです。『二人くらい奥さんを頼んでやってもらったのに、結局みんながお酒飲みすぎて、ご飯食べなくて・・・で、すごお味ごはんが残ってしまって、あんまりあるので、食べにこやあって近所の人に言ったら、10月なのに、そのご飯が糸をひいていてダメやったなんてこともあった。』そお言っていましたよ。冷蔵とか、そおゆうことができないので・・・。『こんな少ししかないのか』って言われるのが悔しいので、いっぱい作りますよね。男の人は宴会の時は酒ばっか飲んで、ご飯は食べないって人がいて、ご飯は残ってしまう。娯楽のない時代ですから、男の人は『今度おひまちで飲むぞ!』って（意気込みで）やられた。

私の父親は、昔4人で“一升会”って名前、4人で一升飲む会をやったって聞いたです。太田の飲み屋さんへ行くとかはなくて、自分たちで会を作って飲んだ人もいるし、こいっただおひまちをきちっとやった人もおられるね。

私は昭和55年に父親が亡くなったので、その年からおひまちに出てるんですけど、(他の人の中にも)お父さんが70過ぎになって『もお、行けんでおまえ行け』って言われた人たちが来るようになって、もおこんな大変なことはいかんで(食事をするのは)1年に1回ってことになりました。あまりにも面倒なので、私たちも、何年か前から向龍館とか作ってくるところに頼んで、2千円の折をとるようになって、ずいぶん楽になりました。りんごとかみかんとか、お供えのものを配って、あとは漬物くらいですかね……。神主さんに15,000円払ったですかね……。お札代が千円で、だいたい一人3,500ぐらい集めますかね。

それぞれの家庭(当元)の負担は少なくなって、ただ、掃除をしているのと、料理をとる手配はするんですけど。

16年に1回当番が回ってくるだけになって随分楽になったんですけど、私の家はいつもお正月に当たるんですね。お正月って面倒ですね。

私たち本地は“清流里山公園”の近くですが、一番、農業にナマカワな地域で……。よその地域は朝早くから草刈や消毒したりと熱心ですが、私たちの所はゴルフやって遊んだり、草いっぱい生やしたり……。私の場合は田んぼは全部、農協にやってもらったりして、サボってばかりいるんですが、家を守ってもらうお詣りだけは熱心にやって、ずっと続いています。止めようといったり、公民館でやろうと言ったりする人はいません。

こんな災害とかありますんで、突然の幸せがつぶれてしまうってこともあるんで、わたしたちはいつでも守ってもらうってことで、誰もが災害のない、皆が明るく暮らせることを祈っていて、山之上は梨を作っているんで、特に台風がきたら大変なことになるで、100万円採れるものが落ちてしまったらとんでもないことになるんで、やはりお祈りはずっと、やると思います。」

※平成2年?より、食事を外注

※平成19年よりおひまち年3回→年1回



話し手：FYさん女性（SO年生まれ・加茂郡川辺町在住）2018.8.21

「おひまちは、昔はごちそうを持ち寄ってやってたみたいだけど、今は、バスが迎えに来て、料理屋さん、うお完とかかつやさん行ったり、お弁当取ったりしてるみたいやね。私が昭和38年にここへ来たときからは、『お鍛様のおひまちを』やってますよ。小豆飯炊いて、円錐型におにぎりにして、神社で神官さんに祈祷してもらって、酒の肴をお盆にのせたのと、御神酒を立ったまま、いただいて、そしたら、おにぎりをどうぞって持ってまわると、皆、持っていくから・・・今は一つづつラップに包んであるから、私はそのおにぎりを毎年、自宅の神棚に供えるんです。昔は、当番の家に炊飯器とか持ち寄って、小豆飯炊いたり、きんぴらとか、ひじきの煮物とか、法事のようなごちそうを持ち寄って、味ご飯も炊いて、皆で食べたわ。最近は、その小豆飯さえ面倒なんで、川辺のアイサイの会に注文してしまうわ。」



話し手：SKさん女性（S22、10/25生まれ 市内山之上町本地在住）2018.8.28

「おひまちもやりましたよ。本地は10件くらいあるんですけど、これも当番の家で、年2回、3月と11月。昭和60年までくらいは当番の家でやってましたね。それから、公民館でやるようになって、平成20年からは外食するようになりましたね。

昔、家でやってたころ、『もお、公民館でやりましょう』って言ったら、年配の人に、『それはダメ』って言われて・・・しばらく、家でやってましたね。」



話し手：MSさん女性（市内太田町在住）

「自治会で集まって食事することをおひまちって言っとたよ。昔は夜明けまでやって、夜が明けたら解散って聞いた。以前は厄年の人がお酒を出したもんで、余ると“六録荘”さんが買い取ってくれよおった。

おひまちの時は神官さんが来て、お参りもするもんで、“ん”のつく物を15用意しなあかんの。りんご、みかん、れんこん、にんじん、大根、昆布、えんど、南京かぼちゃ、こんにゃく、ごんぼ、ほうれん草、洗米、にしん、うどん、かんでん、それと、するめと塩と酒がおいてあるね。終わったら『欲しいもん、持ってけ〜』って言われて持って帰るの。」



話し手：Mさん（可児市春里下矢戸組洞在住）

「地域の山の中に金毘羅様の社があり2月第一日曜の夕方5時前、班長宅で集まり、各戸の主として家長が揃って、するめ、お神酒を備えて参拜、その後、矢戸の公民館で会費制の会食をして解散。会食することをオヒマチという。」

話し手：●●さん（S17生まれ可児市春里矢戸上在住）

「17~18件の組で行う。主として農作業の節目の休み。S40年代後半までは年4回と田植えの後、結婚式などで、臨時収入があった時、人寄りには30人位。各班長宅へ米と1品を持



ち寄り、酒とともに。1年交代で宿の女の人が近所のお手伝いの人と味飯を作る。  
各家にオヒマチ用の茶碗、箸、座布団などが用意されていて、机は共同の物があり、持ち回りで使った。

S50年代以降、現在まで、6月の道直し（道路沿いの草刈）11月3日（稲刈り後）に料理屋さんで会食。

2月第一日曜には庚申さんへ組長が1升ビンとするめを供え、代表でお詣りし、その後、料理屋さんで組員がおさがりと料理で会食し、解散。



話し手：Oさん（S19年生 可児市帷子古瀬中在住 3組 27～28戸）

「オヒマチというのは力仕事の後の一服（会食会）ご苦労さん会のこと。現在は5月の“花いっぱい運動後に有志が10人以上集まったら外食している。

昔は14～15軒の家で道直しや共有地の草刈後の慰労会として、オヒマチをした。平成10年代には衰退していったように思う。

毎回、持ち回り（宿）で、班の当番の男性の3～4人が煮炊きして飲食慰労会親睦の会とし、原則は家長中心。宿の奥さんは宿貸しのみ。

食事は・・漬物、みそ汁（煮干しで出汁をとり、豆腐、油揚げ、季節の野菜）、練り物の煮物、五目飯（鶏、ごぼう、人参、あげなど、米は持ち寄りで味付けは、溜り、日本酒）。

田植え前、稲刈り前の道直し、河川やため池の手直し維持管理の作業が終わると宿に集まり、当番は買い物と調理、他の者は花札などして時を過ごし、全員で会場作り、会食、片付けをし、夜9時～10時におひらき。昼から夜にかけて1～2回の会食。

材料は近所の店でつけ買いし、後に頭割りしで会計。当番がお櫃を持ってきて、余りは宿におすそ分けして持ち帰った。

薪を炊き、羽釜、鍋で、当初は調理したが、その後、プロパンガスへ移行。机は持ち回り、食器、お膳、座布団は宿になる家ごとで準備した。」



話し手：KTさん（S28、1生まれ（65）可児市春里塩上班） 2018. 8. 14

「オヒマチ・・・組の農作業（2、9、12月）後、労を労う意味の食事と結婚式のお祝いで、組にお金が入った時に皆で寄って食事をする。年3回で当番は持ち回り。

2月の初午は地域の神社で御祈祷後、餅まきがあり、皆、拾いに行く。その後、当番の家で食事。一軒に一人出る。9月の道なおしは農道や道の修復等、その後、当番の家で食事。

12月の勘定念仏は自治会の共同墓地で餅投げがあり、その後、当番の家で食事。皆が集まった機会に役員選出の話合いもする。料理は冬はすき焼き、吸い物、小鉢、漬物、その他は、味ごはん、野菜煮物、汁、漬物。

現在のおひまちは各行事とも、店へ食事に行き、お詣りの後、餅投げ（2月12月・2～3時頃）」

話し手：KKさん（S30、10生まれ（62）上之郷美佐野在住、組20軒 蜂屋町出身）

「オヒマチ・・・組の農作業後、労を労う意味の食事。年3〜4回、一軒から一人出る。農作業に関する道直し、田植え前の川からの水路の掃除、川ざらえ、イノシシ除けの柵作り。神社や共同墓地の掃除など。作業に出席できない時は出不足料を払う。

料理は当番の家が決め、食器、酒、おつまみ、食材の買い出し、調理、全て当番が行っていて、大人数分の準備と片付けが大変だった。（特に食器、座布団）

料理・・・冬はすきやきが多かった。（他の家の献立はわからない）ご飯、すきやき、野菜の煮物、汁、漬物等、酒、つまみ

美佐野は60軒くらい、それを組みで分け、さらに地区で分け、組みでおひまちをやる。

他に10軒くらいで念仏もある。その場でおまいりし、お茶とお菓子

\*現在のおひまちは、作業の後、集会所で仕出し弁当と、アルコール。」



話し手：TWさん 男性（S10年生市内下米田町小山在住）

「庚申さまのおひまちはこの地域でも（自治会ではない）いくつかのグループがあり、自分もやっていた。昭和35年ころまで、7〜8軒でやっていた。年1回、持ち回りで秋に当番の家に集まる。庚申さまの掛け軸にお詣りし、食事をする。（里芋煮たり、野菜が主。たまにはサンマ。鶏の入った味ごはんや松茸飯。当時は松茸も今のように希少ではなく、今のしいたけみたいに普通だった。）『家でやった時は栗ご飯やった』（奥様談）夜、10時頃終了。」



写真25 「庚申青面金剛」の軸  
（平成16年 柿田）

## 金毘羅講

話し手：STさん 女性（市内加茂野町在住 下川辺出身） H30.8.10

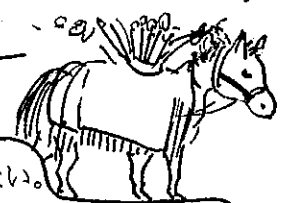
「昔、西栃井に“こんぴら様”という祠があった。今では常夜灯だけになっている。年に1回、お餅をあげて詣るだけ。」



話し手：TIさん 男性（下米田町小山在住 763-1） H30.8.16

琴平神社について「琴平神社（小山にある）のとりまとめは、8班の持ち回りで当元を務める。4月10日（現在は10日に近い日曜）に大祭がある。昔は、花を飾った棒を馬の背にのせて走らせ、花を奪い合い、花を取ると福を呼ぶと言われた。現在は、馬はなく、花をつけた棒を藁であんだ物に刺して奪い合う。」

10/12



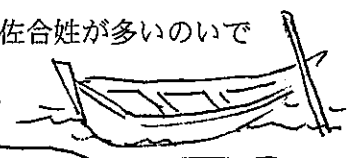
話し手：小山寺（しょうざんじ）住職 H30.8.16

琴平神社について「私自身、外から来た人間なので昔のことはよく知らない。琴平神社は小山観音の“地慎さん”として存在？詳しくは知らないが、5体の神様が合祀されている。地区の人々と神宮さん（下米田）によって守られてきた。琴平さんは水運の神様なので、飛騨川沿いのこやまの地区にあるのでは？小山地区には“佐合”の姓が多いのは、四国の金毘羅宮の近くに“佐合島”というところがあり、そこから移り住んだ人々（平家の落人？）であるかもしれない。」  
（電話帳・佐合下米田/佐合市内 67/111戸 福住調べ）



話し手：TWさん 男性（S10年生まれ 下米田町小山在住）

「小山は飛騨川近くで麻生にも湊があったりして、船頭さんが多く住んでいた。そんなこともあり、この地に水運の神様、琴平神社があるのでは？。琴平神社がいつできたかは知らない。四国の金毘羅宮の近くに佐合島というところがあり小山にも佐合姓が多いのいでは？」



話し手：MKさん女性（S19. 1.29生まれ・加茂郡川辺町福島在住）

「こんぴらさんは、毎年7月のお盆の前に部落でやるね。山の中腹に祭ってあって、・・・白いご飯に小豆入れて炊いておにぎりにするの。そんだけやよ。私が嫁にきてからずっとやっとなるよ。昔はなんの時でも、重箱に天ぷらや煮物やら詰めて持ち寄っとったけど。今は、しやあへんね。」



話し手：FYさん女性（S〇年生まれ・加茂郡川辺町在住） 2018、8、21

「毎年、我が家は元旦に、自宅近くの氏神様とこんぴら様と秋葉様を参りして、その足で

豊川稲荷までいくんです。昔は皆、自家用車とかなかったから、自治会の班長さんが代参って言って、代表で行ってくれて、お札を持ってきてくれるの。私がおこへ来た昭和38年から40年まではそおやりましたね。」



話し手・HWさん 男性 (S9.3.23 生まれ 市内下米田町小山在住) 2018、8、16

「こんびら神社は四国のこんびらさんから来てると思う。昔、小山には多い時で、38走の運搬船がありましてね、白川や、麻生、金山からのシンパン(焚き木)を船いっぱい積んで、犬山や遠いところでは、四日市まで、木曾1の下の方まで、運んだそうです。白川や金山の焚き木を炭にした人が、川べりでまっとったんやないですかね。それを譲り受けて、運んだってことですよ。

昔は4月10日、今は、人の勝手に10日に近い日曜日に祭礼をやるんです。小山の自治会が4つあって、その半分づつ、8年に一度当番がまわってくるんで、竹花を作って、おみこしを昔は担いで、今は、リヤカに乗せていきます。

昔は1年に1回、四国に当番がお詣りに行っていました。」

話し手・SKさん 女性 (S22.10.25 生 市内山之上町本地在住) H30.8.28

H29、こんびら講資料寄贈

「こんびら講は父の代まで毎年、やってましたよ。そんで、15年前までやってましたけど、家の床の間にずっと、こんびらさんの道具がおいてあったんで、もお、やらないから、お軸とかは四国まで行って、返してきたんです。軸には金毘羅と字が書いてあっただけです。そんで、帳面はそちらへもっていったんです。昔は毎年、正月過ぎに当番の家で金毘羅講をやってましたよ。参加するのは男の人だけ。父だけが夜、でかけてましたね。食事は当番の家の奥さんが作って。だいたい、鶏肉とごぼうの入った味ごはんとおつゆと野菜の煮物と漬物だわね。お供えは魚と大根はあったわね。お酒と・・・地鎮祭とかに備えるものと同じやなかったかな。家でやるのが公民館になって、それからはお弁当をとることになったわね。」



イラスト

「川とともに生きる  
(美濃加茂ふるさと7711 No.3)」

57

## 資料



### 美濃加茂市史 民俗編

#### お日待ち

・・オヒマチ（お日待ち）と言って、組のものが寄り合って神祭りをし（本来は夜を明かして朝日の昇るのを待って散会する）、会食し、かつ事務を処理する日がある。常例のオヒマチは、おおむね正月と五月（四月）と九月（十月）の年三回であるが、これを二回だけですますところもある。下古井の野笹では一月と二月と十月と十二月との四回で、一月十八日はアキバサマ、二月十五日は天神様の祭りをし、十月は二十五日、この日をすませて稲刈りにかかり、十二月の寅の日はヤマノコで、この日に来年の組長の選出をも兼ねるといふ。伊深の下町のオヒマチは、度重なってあるところであるが、一月十六日には天神社の祭り（この日ヤッコマツリといって豆腐を辻に出て分ける）、一月二十五日には神明神社の祭りがあり、そして旧十月十四日のお日待ちには、一升餅を食う行事があつて、夜通し起きていて翌くる朝、朝日を拝んで散会した。野地原でも、五月・七月・十一月のお日待ちには神社の拝殿で一夜を明かしたという。

### 太田新田開拓史

#### 10月10日 金毘羅大祭 夜なべ休み

この朝は柚子を供える風習があり、伊藤銀三郎、稲垣宗太郎、松井竜太郎、瀬口菊右衛門、堀部善七、中島鉄五郎に柚子煮の成木があり、縁者の家に配り町内中大体行き渡ったものである。

### 可児市史 民俗編

#### 金毘羅信仰

柿下では大きな石がご神体として祀られている。住吉（今渡）では今渡神社境内に祀られており、金毘羅講が組織され、世話を受け持っている。矢戸の金毘羅では、二月十一日に祭りが行われた。大森では祭りの日にオニギリを参拝者に配った。山寺（下切）や塩地区でも金毘羅様を祀っている。

#### おひまち

豊作を祈る、または天照大神をまつるために行われる年1回の行事。  
時期は地区によって異なり、概ね10月～2月の間。

#### 寄合

長洞では寄合のことをオヒマチと呼んだ。各班ごとにおこなわれ、班長が招集した。オヒマチ当番というものが輪番で廻り、当番の家に米3～5合、一重持ち寄りで集まって、シコウ（飲食）しながら相談事を話し合ったという。

## 可児町史 通史編

### 金毘羅講

伊勢講と同様の参詣講で、有志で組織される場合もあった。大森地区では10人ほどで講を作り毎年1月2日に、四国の金毘羅神社へ代参を立てた。代参の費用は、金毘羅と書いた4升入りの講会楯で、1人8升づつの米を出し合い、2俵を旅費として渡した。大正時代で4泊ほどかかった。

### 金毘羅様

10月10日で赤飯か五目飯の握りを集落の金毘羅に供え祝う。柚子を供えるところもある。

## 関市史 民俗編

### お日待

一晚を眠らずに語り明かす集会を総称してマチゴトという。マチゴトの中で最も全国的なのが日待と月待である。日待ちは旧暦10月15日、または正月中旬、または月々の農閑期に行われる。お日待ちは仲間集りに集まって神を祭り、夜通し起きていて、翌朝の日の出を拝んでから帰るものである。マチの本来の意味は、「そばにいる」こと、つまり神とともに夜を明かすことであったが、「待つ」の意味が日の出を待つことに変容してきた。最近では、更にその意味が変容し「日」が「火」の意味も兼ねるようになり、関市内でもお日待ちは秋葉神社の神号をかけて祭るところが多くなっている。また、お日待ちという名称を用いて地域の報告会を兼ねた会食をするだけの地域も増えている。ここでは変容したお日待ちを紹介する。

#### 事例①小屋名

小屋名の各組が1月17日に行う。行事の始まりは明治14年(1881)に小屋名新屋敷一帯で大火があったことによるといわれている。各組で保管している「正一位秋葉大権現」の軸をその年の当本(ヤド)で掛け、組の人々が集まり、神職を招き神事を行う。神職の各組当本への回り順は大火の火元であった五号組(新屋敷)から始まる。

#### 事例②池尻

2月と12月の17日に行う。正一位秋葉神社に火災鎮護を祈る祭りである。以前は、当本に米5合を持ち寄り、17日夜より18日の朝までお神酒を飲み、五目飯を食べながら夜を明かした。2月のお日待ちは18日の朝食を済ませてから、池尻の東側の秋葉三尺の祠に参る。12月のお日待ちは地域の事業報告をする。お日待ちは、17日の夕食と18日の朝食をとることを両日待といい、17日の夕食だけの場合を片日待ちという。

ネットより

**金毘羅講**

江戸時代の庶民にとって金毘羅参りの旅費は経済的負担が大きかったので、金毘羅講という宗教的な互助組織（講）を結成して講金を積み立て、交代で選出された議員が積立金を使って讃岐周象頭山松尾寺に、各金毘羅講の代表として参詣し、海上安全など祈願して帰郷した。

**ひまち／三省堂 大辞林**

民間行事の一つ。前夜から潔斎して翌朝の日の出を拝むこと。特に、正月、5月、9月の吉日を選んで行う行事をいう。待つ間の退屈しのぎに皆で集まって飲食を共にし、歌舞音曲を楽しむことも多く、次第に遊興化した。かげまち→月待ち

**金毘羅講**

犬の代参や、酒樽を川に流して拾った船にとどけてもらう流し樽などの特異な風習も生れた。縁日は、権現の大祭のある10月10日で、この日に金毘羅の日待ちをした村は多い。

**金毘羅講**

江戸時代の庶民にとって金毘羅参りの旅費は経済的負担が大きかったので、金毘羅講という宗教的な互助組織（講）を結成して講金を積み立て、交代で選出された議員が積立金を使って讃岐周象頭山松尾寺に、各金毘羅講の代表として参詣し、海上安全など祈願して帰郷した。