

阿波市「阿波町・吉野町」における人生儀礼と食

民俗班 (徳島民俗学会)

関 真由子*

要旨：阿波市「阿波町・吉野町」において人生儀礼に関わる食べ物について調査をしたものである。人生儀礼は、儀礼を重ねることにより靈魂の安定を願うほか、儀礼に伴う食べ物を共に食べることに重きが置かれていた。両町では人生の節目ごとに親戚・知人を招待してのそれぞれの特徴ある食べ物が振舞われ、またハレの食べ物が親戚・近所・地域に配られた。人と人とのかかわりは今よりももっと深く、互いに助け合うことも多かった。また、徳島県の他の地域に比しアオガイが土産や配り物として多く用いられた。

キーワード：共同飲食、配り物、アオガイ、重箱

1. はじめに

吉野町・阿波町における人生儀礼に伴う食べ物は、1) 家族、親戚で囲む膳における特徴的な食べ物、2) 膳先に付けて土産にする食べ物、3) 近所、親戚に配る食べ物に大別することができる。特に誕生の儀礼では振舞いの膳のほか、配り物を伴うことが多く、婚礼や法事では膳に土産物が付いた。本稿ではそうした儀礼に関わる食べ物や配り物について注目し、さらに配り物を準備する家、配られる範囲、配る際の作法について取り上げ、配り物の持つ意味についても考察した。

また、1～4の表は儀礼と食の特徴を挙げたものであるが、儀礼は家々によって違いがあるため、一般的と思われる事例を挙げた。

以下の報告は、阿波町・吉野町在住の大正末期から昭和初期生まれの方々を対象にした聞き取り調査によるものである。

2. 誕生の儀礼と食べ物

大間知篤三は『冠婚葬祭の話』のなかで「子供は、産神様や、年齢の近い子供たちや母の同輩たちとの共同飲食によって、まずその世界へ人生の一步を歩み出だすのである」とし、共同飲食の重要性を指摘している。家の存続が重視された時代の子供の誕生は、家を継ぐ跡取りの誕生でもあった。親は物の乏しい時代にあってもご馳走を用意し、親戚や近所に配り物をして誕生を披露した(表1)。儀礼は特に長男・長女に対して丁重に行われた。

配り物は赤飯が圧倒的に多く、次いでアオガイ、おぼろ饅頭などである。赤飯は「蒸しもん」と呼ばれ、配り物の中では餅とともに最上位にランクされた。重箱に詰めた赤飯には南天の葉(難を転ずるように)を添えた。

アオガイ(写真1)あるいはおぼろ饅頭は、現在も配り物として多く用いられ、家で作らず菓子店に

* 徳島市丈六町長尾

表1 誕生の儀礼と食

儀礼名	内 容
帯 祝	妊娠5ヶ月目の戌の日。里から腹帯(晒木綿)、モロブタなどに入った赤飯か紅白のアオガイが届けられる。妊婦は安産を祈って帯を締める。仲人や里の両親とともに祝いの膳に付く。赤飯あるいはアオガイ(5個)を重箱に入れて配る。ご祝儀の催促になるので手広くは配らない。
目覚まし	出産後3日目か5日目。里からぼた餅(黄粉・餡の2種類)が重箱や入れ子に入れて贈られる。甘いものは産婦の身体に良いということで産婦が食べるが、食べきれないないので、お産見舞いの客に出したり、両隣ほどの近所に配る。
※産婦の食事	産婦は産室である奥の部屋で七日間を過ごし、食事も運び込まれた。お粥、味噌汁、梅干、鰯節などが身体に良いとされた。他にサトイモの茎を干したズキ、ナマズ(味噌汁に入れるなど)、水飴なども身体に良いといわれていた。
名 付 け	出産後7日目。子供に関わる儀礼の中で最も盛大に行われる。重箱にぎっしり詰めた赤飯か、アオガイ5個に命名札を載せて配る。里の両親、仲人夫妻、濃い親戚など招待して会席膳を振舞い、子どもを披露する。
ユミアケ	男児32日女児33日目。この日をもって子どもの忌みがあけるとされ、里から贈られたウブギ(紋付の絹の着物)を着せてお宮参りをする。その後子どもを披露するために手土産を持って里帰りをする。里では会席膳などご馳走を振舞い、手土産分けてを近所に配った。なお『阿波町史』にはこの日餅を搗いて持参し、近所に配ったとある。
初 節 供	親戚や近所から祝いの幟や人形などが届けられる。特に里は鯉幟や雛人形など精一杯の品を贈る。家では節供の飾り物をし、仲人夫婦里の両親や濃い親戚などを招待して会席膳などで祝う。男児は粽・柏餅・赤飯、女児は菱餅・赤飯を重箱に入れ、祝いの品をくれた家に配る。
食べ初め	里から子供用に箱膳、茶碗、汁椀、皿などが贈られる。これがその子どもの生涯の膳、茶碗になるという。赤飯、お汁、白身の魚などを用意し、姑あるいは親が食べさせる真似事をする。里の両親を招待するという家もあるが、大抵は家族内で行われていた。
初 誕 生	一歳の誕生日に白でついた誕生餅あるいは一升餅を子供に背負わせて歩かせた。『阿波町史』によると、「大きな箕の中に子どもを立たせて親が衝きこかした」「隣近所に餅を配った」とある。吉野町では事例がすくない。



写真1 アオガイ



写真2 重箱

注文する。アオガイは赤飯と同様に霊力がある食べ物とされるもち米、小豆を材料とし、直径10cm前後の小豆の漉餡がたっぷり入った餅菓子で、主に冬季に用いられる。おぼろ饅頭はアオガイよりもやや小振りの腰高の蒸し饅頭で、主に夏季に用いられる。アオガイの名称は、「総合日本民俗語彙」にも見当たらず、徳島県独特のものと考えられるが、語源については詳らかではない。

家で搗く餅については、阿波町では初誕生に1升の餅をつき、子どもに背負わせる習慣がある。『阿波町史』に「初誕生の祝いに一升餅を背負わせて小餅を近所に配った」との記述がある。吉野町での事

例は少ない。

配り物の赤飯やアオガイを入れるのは重箱(写真2)で、家重ともいい、家の宝とされ、嫁入り道具の一つでもあった。配る際は、重座布団を敷き、重掛けを掛け、さらに家紋入りの絹の風呂敷に包み恭しく手渡した。また重箱には大小があり、大重、小重の使い分けがなされた。大重は詰め方にもよるが、およそ8合から1升入り、特に名付けには大重が用いられることが多く、重箱が壊れるほどぎゅうぎゅうに詰めて配ったという。儀礼の中での名付けの重要性がうかがわれる。小重は5合から8合ぐらい入り、よく使われたのは帯祝^{おびいわい}で、初節供などにも用

表2 儀礼の食と配り物

儀礼の名称	主 な 食	共に食する人々	配 り 物	用意する家	配る容器
帯の祝	赤飯お汁・煮しめ他	仲人・嫁の里	赤飯を近所・濃い親戚へ	嫁の里	重箱
メザマシ	ぼた餅など	主に産婦・お客	ぼた餅を近所へ	嫁の里	入れ子・重箱
名付け	赤飯・お汁・煮しめ他	仲人・嫁の里・親戚	赤飯, 御祝を貰った家へ	家	重箱
ユミアケ	赤飯他	里の両親と家族	特に決まっていない	家	
初節供	赤飯・柏餅・菱餅他	仲人・嫁の里・親戚	赤飯, 柏餅・菱餅などを御祝を貰った家へ	家	重箱
食べ初め	赤飯・お汁・煮しめ他	嫁の里	なし	—	—
初誕生 (主に阿波町)	赤飯・餅	家族	なし 昔は餅	家	—



写真3 入れ子

いられた。もらった家では小さな熨斗(おとみのし, おとめのし)かマッチの軸数本(マッチは当時生活必需品)を入れて返却した。

入れ子(写真3)は塗り物の木箱を大きなものから小さなものへ順次に重ねて組み入れたもので、メザマシのぼた餅を入れ、娘の嫁ぎ先へ持っていくのに用いられた。

また、(表2)に記したように、メザマシの儀礼までの配り物を準備するのは嫁の里とされる。これは婿入り婚の名残との説もあるが、大藤ゆきは『児やらい』のなかで「里の食物とは、里の火で煮炊きをしたものであるから、里の家の神の力が必要だったのではないだろうか」としており、里からの食べ物に特別な意味を認めている。名付け以降は家の負担となるが、里はウブギ(産着)と呼ばれるユミアケ(お宮参り)用の絹の紋付の着物、食べ初めの膳、初節供の鯉幟や雛人形など、いろいろと負担の多い1年間となる。

近年帯祝やメザマシなどの薄れていく儀礼がある

反面、名付け、初節供などは、物の豊かさを反映してむしろ品数が増え派手になりつつある。

3. 結婚の儀礼と食べ物

見合い、聞き合わせなどを経て結婚が決まると、吉日を選んでノウヘイ(結納)、カドイデ(門出)の膳、婚礼へと儀礼を重ねてゆく。婚礼は家で行われ、料理は近所の女性の手伝いを得て、地域の料理人が腕をふるった。本膳に二の膳、物の乏しい時代でも親戚や知己の好意で酒を手に入れ振舞った。婚礼の終盤には大きな盆に盛られたミズノモノ¹⁾と呼ばれる料理が出た。土産として折詰²⁾を三折か五折付けた。婚礼の折詰は、家族の楽しみでもあり、隣近所へもお裾分けとして配ることが多かった。

また花嫁を見に集まった人々にお嫁さんのお菓子と呼ばれる麩焼き菓子が配られた。米粉と砂糖で作った菓子で、1斗缶に詰め嫁入り道具とともに持参した。近年ホテルや結婚式場などの施設を利用する婚礼が増え、ミズノモノは姿を消したが、お嫁さんのお菓子は袋に入れ土産にする家が少なくない。

ここでは親戚との関わり、特に結婚によって近い親戚となった嫁の里との間で贈答される食べ物にも注目をした(表3)。

新しい家に馴染みきれない嫁にとって、里帰りは大きな楽しみであった。嫁ぎ先の親が気配りをして里へ土産を持たすこともあったが、あり合わせの材料で作ったバラ寿司(五目寿司)などをバレンの葉を敷いた重箱に入れ持っていくことが多かった。里の親は娘が帰るとき、娘が持ってきた土産以上のものを見繕って持たせていた。里の親は双方の親族が

表3 嫁の里との関わり

	内 容	食べ物
里帰り	田植えの後と秋（阿波町では麦撒きの後）年に二回里帰りをしていた。田植えの後を「足洗い」といった。親への土産は決まったものではなく、手近な野菜などでバラ寿司（五目寿司）やキツネ寿司（稲荷寿司）を作り、（重箱が傷まぬように）バレンの葉を敷いた重箱に入れていった。帰りには親の気遣いでそれ以上のものを持ち帰っていた。	五目寿司，稲荷寿司など
祭 礼	一升ビンに甘酒を入れ笹を挿したものを、アジカボウゼの姿寿司，五目寿司をバレンの葉を敷いた重箱などに入れてものを持って、嫁の里，娘の嫁ぎ先，濃い親戚に案内をし互いに行き来をした。	甘酒，魚の姿寿司など
正月礼	会席膳で新年の祝いをする。重ならないように日時を決めて案内をする。嫁や養子に行った兄弟たちを招待した。年頭にあたっての大切な集まりであった。	お節料理，会席膳
※お年玉	仲人夫婦と里の両親に鏡餅を手土産に挨拶に出かけた。3年間は挨拶に行くもの，といわれていた。	鏡餅
盆 礼	新仏さんがあると、菓子折りや果物などを手土産に出かけた。嫁ぎ先の親たちも「里へ盆礼に行きなさいよ」と勧めてくれ、里では素麺，五目寿司，お団子（餡の入った蒸かし饅頭）を出してくれた。	素麺，五目寿司，お団子

表4 葬式・法事の主な食べ物

夜伽見舞	親戚からお茶菓子や酒が届いた。決まった食べ物はとくになくバラ寿司（五目寿司）にお汁くらいであった。
マクラノゴハンとお弁当	マクラノゴハンは夜伽のお客用に焚いたごはんの一番最初（釜抜のごはん）に本人が使っていた茶碗（ギョウギ茶碗）に高く盛る。これを枕元におき、入棺の際は半紙に包んで胸のあたりに置く。これを抱え飯という。お弁当は近所の手伝いの人が鍋で手で四握りの米を炊いて四つのまん丸の握り飯を作り八寸盆の四隅に置く。これは入棺の際にサンヤ袋に入れてお弁当となる。だから普段はまん丸の握り飯を作ってはいけないという。またこのときに使った鍋は捨てる。
六日の法事と四十九の餅	六日の法事は現在葬式の当日に行われるが、古くは翌日にしていた。四十九の餅といって、お米の粉を練って塩を少し入れ、49個の団子を作って茹で、盆に盛って供えた。六日の法事が終わると皆で分けて食べる。直系5cm前後はあったが、これを食べ残すと供養にならないとして必ず食べていた。
法事の膳と土産	本膳でご馳走の内容は決まっていた。ごはん，おつゆ，ナラエ，白和え，油揚げで、法事の膳といえば油揚げといわれた。膳先には箱入りのアオガイかおぼろ饅頭三個が付いた。また吉野町ではアオガイのほか十二の餅といって、直径10cm前後の饅頭が付いた。

寄り合う際にも上座を譲り、下座で遠慮がちであったといい、常に嫁ぎ先への心遣いを欠かさなかった。

また、親戚間でも正月礼、祭、盆礼と年3回の集りは、都合をつけて参加をするのが常であった。こうしたことを「親戚付き合い」といい、招待したり、手土産を持って訪問することによって相互に助け合う絆が保たれ、困った時の協力は親戚間の了解事項となっていた。両町においても人手を頼む必要が少なくなるにつれて、親戚関係が薄らぎつつある。

4. 葬送の儀礼と食べ物

葬送は自宅で行われ、家族に代わり親戚や近所の人々の協力により儀礼の全てが執り行われた（表4）。葬式と法事の膳は本膳でご飯、味噌汁、ナラエ³⁾、白和え⁴⁾、油揚げ⁵⁾が出された。また、膳先には、箱入りのアオガイ（またはおぼろ饅頭、不祝儀用は白と緑が多く用いられ、蓮の花などの焼き印が押されている）3個、吉野町ではさらに十二の餅

とよばれる平たくて丸い饅頭が12個付いた。

葬送の儀礼では死者の霊魂の安定を願うマクラノゴハン・弁当、食べ別れの四十九の餅、法事での共同飲食などにより、死者への供養が行われた。

近年は葬儀社などの施設で行われることが多くなり、法事の膳も仕出しや料理店などを利用することが多くなった。ものの豊かさを反映して膳先に付く土産は海苔なども加わり品数が増えつつある。

5. おわりに

阿波市「阿波町・吉野町」において人生の節目の機会には、これまで関係の深かった、あるいはこれから新しい関係を築く人々と共食し、またハレの食べ物を贈答することを通して、その関係を確認し、強化することが行われていた。赤飯やミズモノ、法事の本膳などの儀礼の際に食べる物、赤飯やアオガイなどの贈答する食べ物、それを入れる重箱や配り方などそれぞれに決まりごとがあり、それにそっ

て丁重に行われていた。

特別な日の食べ物は、儀礼の象徴でもあり、心待ちにするものでもあった。何をするにしても人の助けを必要とする時代には、大切な役割を担っていたといえる。

また、両町では祝儀、不祝儀ともにアオガイ（またはおぼろ饅頭）がよく用いられる。赤飯や餅のように家で蒸す、あるいは搗いたものを配るのが本来の姿と考えられることから、なぜアオガイが赤飯と並ぶ配り物として認知されるようになったか興味深いところであり、今後も調査を続けたい。

謝辞

聞き取り調査においてご指導をいただいた、吉野町、阿波町の皆様に深謝申し上げます。（五十音順敬称略）

市川敏子・大島博・大串益子・大久保美枝子・大戸井義美・佐古昭・瀬尾周一・高木幸子・出原とし子・新居重治・林忠・板東秀一・板東完一・板東直道・福田重治・福田登志子・三宅和子・渡辺真子・

明花堂・阿波町公民館長他の皆様

注釈

注1) 大きな盆の真ん中に鶴亀や松の木などの景色を模し、枝ぶりの良い松に大根で鶴を、里芋で亀を模し、その周囲を餡で作った菓子などを並べたもの。徳島県全域で行われており料理人の腕の見せ所といわれた。

注2) 組み折（魚、餡菓子、巻寿司など）、餡菓子の折、紅白の蒲鉾の折、赤飯の折、塩焼きの鯛の折など。

注3) 大根、人参、蓮根、椎茸などを甘酢に漬けたもの。

注4) ほうれん草、蒟蒻などを豆腐で和えたもの。季節によって煮豆に代えることもある

注5) やや厚揚げに近いものを豆腐屋に注文する。甘辛く煮付け、生姜を添えたもの。

文献

阿波町史編纂委員会編（1979）：『阿波町史』阿波町

吉野町史編纂委員会編（1978）：『吉野町史 下巻』吉野町

市場町史編纂委員会編（1996）：『市場町史』市場町

福田アジオ（2001）：『日本民俗学概論』吉川弘文館

渡辺忠世・深澤小百合（1998）：『もち』法政大学出版局

大藤ゆき（1968）：『児やらい』岩崎美術社

大間知篤三（1976）：『大間知篤三著作集第3巻』未来社

民俗学研究所（1977）：『総合日本民俗語彙』民俗学研究所

