

阿南市における人生儀礼と食について

民俗班（徳島民俗学会）

関 眞由子*

要旨：阿南市内においても概ね昭和20年代までは丁重に儀礼が行われていた。人生儀礼は人が生まれてから死ぬまでの間、段階ごとに行われる儀礼であり、儀礼を重ねることによって靈魂の安定や共同体の構成員として承認を願った。その媒介に用いられたのは、赤飯・餅・団子など儀礼に供する特別な食べ物であり、共に口にすることによって共同体への認知、承認を得て行った。聞き取り調査を行った結果、人生儀礼と儀礼に伴う食べ物の特徴の一端が明らかになった。

キーワード：米，餅，赤飯，だんご，重箱，二升米鉢，魚籠

1. はじめに

儀礼には配り物を伴うことが多く、本稿では、1) 儀礼に伴う特別な食べ物、2) 儀礼に伴い贈答（配り物）される食べ物と容器に注目をした。表1～5は、儀礼とそれに伴う特徴的な食べ物を記したものである。

主な特別な食べ物は、米（糯米）を調理したものであり、祝い事には親戚などから米2升を入れた二升米鉢、魚2匹¹⁾を入れた魚籠（写真1）が祝いの品として届けられた。また、香奠^{こうでん}も本来は米であった。配り物の主な容器は重箱であり、嫁入り道具の一つに数えられ、儀礼の特別な食べ物、すなわち配り物のやり取りに用いられている。

以下の報告は、阿南市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。儀礼およびそれに伴う食べ物は、地域や家庭による違いがあるため、本稿では一般的と思われる事例をあげた。

2. 儀礼と米

古くは儀礼の際には金銭ではなく、食べ物の贈答が行われており、新谷尚紀は『死と人生の民俗学』の中で「餅は魂の象徴」としている。餅は帯祝いから、名付け、初歩き、節供、1年誕生祝い、里帰り、厄の餅、6日の餅、49日と多くの儀礼に用いられている。

赤飯は帯祝い、名付けなど誕生の儀礼に多く用いられ、団子は出産後の汁団子のほか葬送、法要の供え物などに用いられている。



写真1 二升米鉢と魚籠（岩佐哲氏所蔵）

* 771-4262 徳島市丈六町長尾62-15

表1 誕生の儀礼と食

儀礼名	内 容
帯祝い	妊娠5ヶ月目の戌の日。長男長女の場合は配り物として、嫁の里方から餅が届けられる。餅は餡入りの1合取りと呼ばれる大きな餅で、5個ずつ重箱に入れて近所親戚に配った。赤飯の場合もあった。帯のご祝儀。
乳付け(乳合わせ)	誕生から3日目、男児(女児は男児)には、女児を産んだ産婦の母乳をもらい、自分の乳と合わせて飲ませた。
目覚まし	出産後3日目。嫁の里からぼた餅あるいは餡入りの餅を重箱に入れたものが届けられる。お乳の出が良くなるということで産婦が食べるが、食べきれないので見舞客に出したり、3～5個を近所に配ることもあった。帯祝いより控え目の祝いであり、家内だけで祝う例も多い。ぼた餅の餡は小豆ではなくササゲ豆の餡が古血を下ろすので良いと言われていた。
※産婦の食事 (挽粉・汁団子・ 移しごはん)	妊娠をすると「初産のニワトリの卵が身体に良い」ということで届けることがあった。また、産婦の実家は出産するとすぐに「挽粉(ひっこ)」と呼ばれる、糯米と米を臼で挽いたものを重箱に入れ、鯉節2本を添えて届けた。これは直径1cm弱の団子にして味噌汁に入れた。これを「汁団子」という。他にお粥、味噌汁、梅干、鯉節などが身体に良いとされた。特に里芋の茎を干したズキ、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。昭和初期頃までは出産にはケガレがあると考えられていたので、産婦は名付けまでの7日間は産室となった奥の部屋から出ないものとされていた。ケガレは火によって及ぶと言われ①竈を別にする②容器を入れ替えるなどが行われていた。②は「移しごはん」と呼ばれ、あらかじめ準備しておいた産婦用の食事を産室に常備した八寸膳などに移し換えていた。
名付け(火合わせ)	出産後7日目(女児は8日目)。子供に関わる儀礼の中で最も盛大に行われる。特に長男長女は「名付けのご祝儀」として赤飯か餅を親戚、講中、近所、仲人、助産師に配った。「名振れをする」という。嫁の里方は赤飯の材料として糯米1斗5升、小豆1升程度を届けた。赤飯は当日の早朝から庭に甑を立てて蒸して重箱に詰め、命名札を載せ、紋付の風呂敷に包んで届けた。親類を招いて名付けのご馳走を振舞う家もあった。
初歩き	32日(女児は33日)に里方から届けられたウブギ(紋付の絹の着物)を着せてお宮参りをする。この後生児を披露するために里帰りをすることを「初歩き」という。当家からは餅を搗いて重箱に入れて里への土産とした。重箱1～2段程度が多い。里ではこれを近所に配り、同じ程度の餅を当家への土産として持たせた。
初節供	男児は5月5日(女児は3月3日)に初めての節供を迎えると盛大に祝った。特に長男や長女の場合は、節供までに親戚から祝いの鯉幟や人形が届くので、節供の前日に「ご祝儀」を届けた。男児の場合は重箱に入れた赤飯に粽、女児の場合は赤飯か餡入りの餅に菱餅を添えたものを配った。雛段には巻き寿司、生菓子(糯米粉、小豆、砂糖を練って蒸したもの)菱餅などを供えた。
食べ初め	生後100日目。里方から子供用に紋のついた膳、茶碗、汁椀、皿などが届けられる。家では赤飯、お汁、自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。
立ち餅	伊島では生児が歩き始めるようになると「立ち餅」といって1升5合で餅を搗き、風呂敷に包んで背負わせることが行われていた。中野島村史に「嬰兒が初めて立った時に餅を搗いて箕の中に立たせて餅を児の尻に打ち付ける形をして、一同分配して食べる」とある。事例は少ない。

表2 儀礼の食と配り物

儀礼の名称	主な食べ物	共に食する人々	配る容器など	用意する家	用意する食物	容器など
帯の祝い	1合取りの紅白の餅	講組・近所・近い親戚	重箱に3～5個	嫁の里方	餅1荷	重箱で1荷程度
目覚まし	ぼた餅・餡入りの餅	主に産婦・見舞い客・近所	皿に3～5個	嫁の里方	ぼた餅・餡餅	重箱1段程度
名付け	赤飯・鯉節一対など	仲人・親戚・講組・近所・助産師など	重箱	嫁の里方	糯米1斗5升など	重箱で1荷程度
初歩き	餅	嫁の里への土産、里は近所に配る	重箱	当家		
初節供(男児)	赤飯・粽など	仲人・親戚・講組・近所・助産師など	重箱	当家		
初節供(女児)	赤飯・菱餅など	仲人・親戚・講組・近所・助産師など	重箱	当家		
立ち餅	1升5合(1升)餅	家族と近い親戚	なし	当家		

茶碗に高盛にしたご飯は、「鼻付き飯」と「枕の飯」などがあり、死者のお弁当はまん丸の握り飯であり、お嫁さんのお菓子は米の菓子であった。

儀礼における特別な食べ物には米であり、米を加工した食べ物であり、米に特別な意味があったことが窺われる。

3. 誕生の儀礼と食べ物

家父長制下において新しい家族の誕生、とりわけ長男や長女の誕生は、業と家の継承を意味するものであり、特に丁重に儀礼を重ねた。祝い儀礼の食べ物として、最も多く用いられたのが赤飯と餅である。儀礼のたびに家内で食すると共に、近隣や親戚に配った(表1)。

配り物に用いる容器は、旧家などでは外居(写真2)が用いられたが、重箱(写真3)が一般的であった。現在の重箱より大ぶりで、赤飯が8合から1升入った。この重箱を4段重ねたものを片荷、片荷を2つ合わせて一荷と呼び、天秤棒で担いで運んだ。一荷を届ける経済力のある家もあるが、片荷の家も少なくなかったため、「一荷の付き合い」「片荷の付

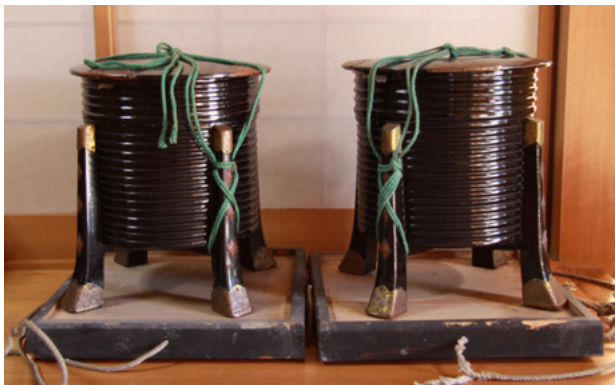


写真2 外居(岩佐哲氏所蔵)



写真3 重箱(松村和喜氏所蔵)

き合い」などと嫁入りの条件にすることもあった。

配り物は重箱に入れ、赤飯の場合はぎゅうぎゅうに詰め、移し替えた時に「角が出来る」ように詰め、赤飯が「崩れる」ようではいけないといわれていた。赤飯にイリゴマ、南天の葉(難を転ずるの意味を持つ)、捻りなまぐさ(煮干し2匹を紙に包んだもの)、あるいは鯉節2本を添えた。重箱は重座布団の上に置き、お重掛けを掛けて家紋入りの風呂敷に包んで手渡した。貰った家では、空になった重箱に小さな熨斗(おとみ熨斗)、マッチの軸数本を入れ丁重にお返した。おとみ熨斗は、たいていの家で常備していた。

産婦の特別な食べ物として「ヒッコ(糯米粉または糯米粉と米粉を合わせたもの)」が里から届けられた。これを団子にして味噌汁に入れるが(汁だんご)、疲れ切った産婦にとっては「ええ、わっせん(忘れられない)」ほどに美味しかったという。産後の7日間は、産のケガレがあるとされていた。ケガレは火によって及ぶと考えられていたので、かまどを別にしたり、食器を移し替えたりしていた。簡便なことから食事を移し替える「移しごはん」を行っていた事例があった(羽ノ浦・那賀川など)。また、古くは授乳の際に乳合わせが行われていた(羽ノ浦・長生・宝田など)。表2に記したように、帯の祝いから名付けまでのご祝儀の配り物を準備するのは、嫁の里方とされていた。生児の帰属が名付けまでは里方にあるという意識があったことが窺われる。

4. 結婚の儀礼と食べ物

ここでは嫁入婚について述べる(表3)。昭和初期頃まで婚礼は家で行われており、列席者の人数を制限しなくてはならなかった。そのため多くの場合、花嫁の両親は婚礼に列席しなかった。

花嫁を見に来た子供たちや近所の家には「花嫁さんのお菓子」が配られた。これは花嫁道具と一緒に1斗缶に入れたものを持参した。婚礼の料理は、たいてい料理人を雇って膳の準備をしていた。披露宴の終盤に島台に乗せた飾り料理のミズノモノを出す、これは「料理人の腕のみせどころ」ともいわれていた。婚礼の土産には、3折るか5折りの折詰を用意した。

表3 婚礼と食

項 目	内 容
門出の膳	婚礼の宵の日か当日の昼間、花嫁と花嫁行列に参加する親戚に赤飯や巻き寿司などのご馳走を振舞った。
あと賑やか	花嫁行列が家を出た後、花嫁の両親や婚礼に出席しない親戚・講中・近所の人とともに祝宴をした。
披露宴とミズノモノ	料理人を雇い、講中や親戚の女性がこれを手伝った。吸い物・御造り・貝の酢の物・揚げ物・ブリの照り焼き・尾頭付鯛の塩焼き・煮物など。ミズノモノは島台に盛った飾り料理のことで「料理人の腕の見せ所」と言われた。松竹梅は本物の枝を使い、大根で鶴・里芋で亀を模し、蒲鉾や寒天で波を模した。
お床入りと鼻付き飯	「お床入り」といって披露宴の半ばに仲人の案内により、花婿花嫁が一時奥の部屋に入る儀式をした。その時、花嫁に茶碗に高く盛り上げたご飯が出された。「鼻付き飯」といい、「嫁入り後も食べ物には苦勞をさせない」という意味を持っていた。
婚礼の土産	3段か5段の折詰。尾頭付きの鯛の姿寿司・蒲鉾・赤飯・菓子（羊羹・練り切り餡菓子）など
お嫁さんのお菓子	花嫁を見に来た子供たちや近所の人に配った。一斗缶に入れたものを花嫁道具と一緒に持参した。麩焼き菓子
樽洗い	伊島、山口などでは婚礼の翌日（婚礼が数日続いた場合は最後の日）に手伝ってくれた近所や親戚を酒肴でもてなした。婚礼の料理を食べ切るという意味でこの名称があるが、実際は婚礼と同じ程度の料理を用意した。

表4 里方との関わり

項 目	内 容	容 器
みつめ (舅入り)	婚礼に参加しなかった花嫁の両親が、婚礼から3日目（翌日の場合もある）に手土産を持って婚家に挨拶に行く。婚家では婚礼と同様のご馳走でもてなした。	角樽・魚籠他
五日がえり (婿入り)	初めての里帰り。夫婦そろって嫁の里方に挨拶に行く。両親や仲人を伴うこともある。角樽、魚2匹などを土産とした。里方でも婚礼と同じ程度のご馳走でもてなした。	角樽・魚籠他
里帰り	嫁いだ嫁は春休み（4月頃）、盆前の夏休み、秋休み（9月頃）、冬休み（正月前）と、年に3～5回里帰りをした。里へのご機嫌伺いも兼ねていたので手土産を持たせ、里方もそれ以上の土産を準備して持たせた。	重箱
時分見舞い (便聞き)	季節ごとに収穫した野菜や、それを使ったかきませ寿司やアジの姿寿司、ぼた餅などを重箱に入れ、機嫌伺いに行くことが行われていた。特に娘の嫁ぎ先には、丁寧な時分見舞いが行われた。	重箱
お正月礼	結婚して3年間は、仲人の家に夫婦が大きな鏡餅を持って挨拶に行った。	重箱

「お床入り」の際に出る「鼻付き飯」は、花嫁に高盛りのごはんをお膳に載せて出していた（羽ノ浦・那賀川・椿・福村など）。これには「嫁に来て食べ物に不自由はさせない」という意味があったという。

5. 里との関わり

婚礼後の最初の挨拶は「みつめ」でこれ以降、新しく親戚となった婚家と里方の間で贈答が行われることとなる（表4）。嫁は婚家に養ってもらって弱い立場、と考えられていたので、里方は「便聞き」といって婚家への気遣いを欠かさなかった。「時分見舞い」として、かきませ寿司・アジの姿寿司、ぼた

餅などを重箱に入れ、季節の野菜とともに持参した。里帰りには、婚家が重箱に餅などを入れ土産として持たせるので、里方はそれ以上のものを持たせて帰るのが常であった。

6. 年の祝い

厄祝い（数え年で男42歳、女33歳）には、2月初午に1升の糯米で搗いた鏡餅「厄の餅」を氏神に供え、同じものを重箱に入れ講組や近所に配った。1合取りの大きな餡餅5個の場合もあるが、「厄を受けてもらう」との意味があり、お返しする必要はなく、数多くの人に配るのが良いとされていた。「厄年に息子が重箱を下げてきたら確かなもんじゃ」と言わ

表5 葬式・法事の主な食べ物

項目	内容
お悔やみと一升米	昭和初期頃は精米が間に合わないことが多かったので、講組は1軒5合から1升の米を持ち寄っていた。
マクラノゴハンとお弁当	マクラノゴハンは死者に供えるご飯で、亡くなるとすぐにご飯を炊いて死者の使っていた茶碗に高く盛り、箸を垂直に挿して枕元に置いた。また、3合の米で炊いて4つの握り飯を作って供え、のちにサンヤ袋に入れてお弁当にする場合もあった。これは「オトゴに炊かす」といい、死者の末の娘の役目（添った日にちが短い）が炊くとする例が多い。お弁当は3合の米で炊いたご飯を3～4個のまん丸の握り飯を作って北枕にした時点で枕元に供え、のちサンヤ袋に入れ、棺に入れた。
野辺の送りと串だんご	スポケ（藁苞）に米粉で作っただんごを串に挿したものを4～6本持って行った。なお、穴掘りの役目の人には「穴掘り酒」といって酒1升が振舞われた。
仕舞いの膳	野辺の送りから帰ってくると振舞われる膳。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、豆腐のハチハイ（豆腐を八つに切って醤油で煮たもの）、煮豆など。
オムイカ（六日の法事）と餅	高坏に高盛りにしたお団子、お霊供2膳、菓子や果物を供える。本膳が振舞われる。油揚げの煮付け、酢の物、青菜の和え物、味噌汁、ごはんなど。また「6日の餅」といって、嫁の里方から餅が届けられた。人数分ということであるが片荷とする家が多い。これは次第に菓子屋に注文するようになり、羽二重餅かアオガイ（おぼろ饅頭）に代わっていった。6個を箱に入れて膳先につけた。
四十九日（満中陰）と餅	1升の餅で餅を搗き、49個の丸餅を作って供えた。法要の後、参加者に配った。のちにアオガイで代用することも多くなった。
盆とミズノモト	仏壇に米粉のだんご、お霊供、素麺、麩焼き菓子、季節の野菜などを供える。盆の水棚や墓前に供える特徴的な食べ物にミズノモト（米と賽の目に切った茄子を混ぜたもの）がある。これを重箱に入れ、墓参りの際に蓮の葉の上に置いて供えた。
法事とアオガイ	だんご、お霊供、菓子果物を供える。本膳を振舞う他、土産としてアオガイ6個を膳先につけた。また、仏前に供えた菓子などは参加者で分けて土産にするがこれを「仏さんのおまつりこぼし」という。

れていた。女性は行わないことが多かった。

まれに還暦（数え年で61歳）にも餅を配る事例もあった。

7. 葬送の儀礼と食物

井阪康二は『日本民俗概論』で「本来香奠は食料の贈与が主であった」と述べているように、本来は米など食料を贈っていた。自宅での葬儀には多くの人出が必要であり、親族以外の方は5合から1升の白米を持参し、葬儀中の食料にしていた。葬儀は講組（斎講組）が家族に代わってすべてを取り仕切った。

死者に供する「枕のごはん」「お弁当」は出産と同じように、死にもケガレがあると考えられていたため、別のかまどを設えて（特に境界線である雨だれ落ちなど）炊くとする事例があった（那賀川、羽ノ浦など）。

法要や盆には、仏壇にお霊供2膳が供えられた（浄土真宗を除く）。法要の土産として羽二重餅あるいはアオガイ²⁾6個が膳先に付けられるが、これは

嫁の里方が準備するという地域もあり、法要においても里方は心遣いを欠かせなかったことが窺われる。

終わりに

「家」と地域社会の変容という構造的要因により多くの儀礼が廃れていったが、一部は商業ベースに乗り、本来の儀礼から変節しながらより盛んに行われている。

本稿が取り上げたのは、儀礼が欠かせない時代、すなわち生産においても日々の暮らしにおいても、相互扶助が欠かせない時代に行われていた儀礼である。誕生・婚礼・葬送は親戚や講組を中心とした地域社会の人々によって行われていた。誕生に際しては、生まれたばかりの不確かな霊魂を守りつつ、地域社会への披露をした。婚礼には新しく関係を築く人たちとの儀礼、葬送では死者を丁重に送るための儀礼が行われた。

このような儀礼が大きく変化したのは昭和40年代である。その要因として病院での出産、結婚式場での婚礼、葬儀社による葬儀などが挙げられる。それ

は「家」と社会構造が著しく変容し始める年代に符合している。年を追うごとに儀礼についての聞き取りが難しくなるが、今後も儀礼と食についての調査を続けたい。

謝辞：聞き取り調査においてご協力をいただきました松村和喜様 岩佐哲様 長谷川葉月様 長谷川熙子様をはじめ阿南市の皆様へ深謝致します。

註

1) 鯛。入手困難の場合はハマチ（出世魚）・カツオ（勝つ）・アジ（ゼイゴ転じてゼニゴがある）など。2匹1組で笹の葉を敷いた上に載せた。

2) 阿南市では大ぶりのおぼろ饅頭のことをいい、主に不祝儀に用いられた。

文献

阿南市史編さん委員会編（2012）『阿南市史第5巻』阿南市
那賀川町史編さん委員会（2002）『那賀川町史下巻』那賀川町
羽ノ浦町誌編纂委員会（1995）『羽ノ浦町誌 民俗編』羽ノ浦町
中野島村史編纂委員会（1957）『中野島村史』中野島公民館
井筒 茂（1931）『宝田村誌略 巻8』井筒茂
岡田一郎（1976）『伊島風土記』徳島県出版文化協会
柳田国男（1969）『柳田国男集第十四巻』筑摩書房
福田アジオ（1983）『日本民俗学概論』吉川弘文館
武田 旦（1976）『日本民俗学講座社会伝承』朝倉書店
新谷尚紀（1995）『死と人生の民俗学』37頁 曜曜社出版

Rite of passage and dietary habit in Anan City, Tokushima, Japan

SEKI Mayuko*

* 62-15 Nagao Joroku-cho, Tokushima, 771-4262 JAPAN

Proceedings of Awagakkai, No. 60 (2015), pp. 151 – 156.