

# 民俗事象への多面的アプローチの試み

## — 東京都武蔵村山市・岸の粉食を例に —

茂 木 真 佐 美

### I. はじめに

#### 1. 麦作の周辺

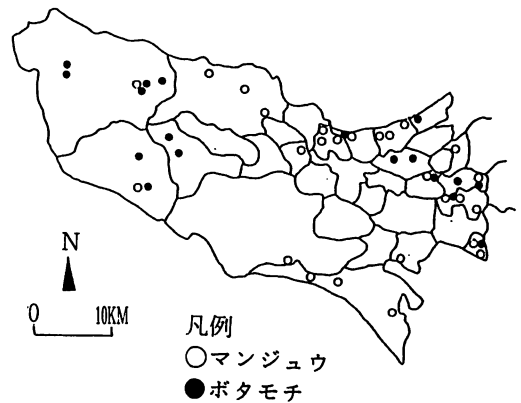
狭山丘陵南縁に位置する東京都武蔵村山市・岸は、地下水脈が低いこともあって、水稻よりも小麦が盛んに作られてきた。年中行事には麦の要素が色濃く残っており、小麦粉を用いた食製品が発達している。従来の研究は、民俗学や地理学といった細分化された体系の中で、それぞれ独自の手法を用いて、分析を試みたものが多かった。だが、人々の生活や文化は、一元的なものの見方では実態が掴みにくい面もあり、従来の既定の質問項目に沿った調査方法では網羅できない部分もある。ここでは、柔軟な発想で小麦食を中心に、民俗事象の記述の可能性を提示する。

方法としては、既存の文献をもとに質問項目を作成し、聞き取りを行う。年中行事の概要とそれに伴う行事食の実態を明らかにしていく。特に麦作に関連があると思われる事例については検討を加える。詳しい個々の事例の記述においては割愛し、ここでは地域文化としての民俗に多角的に取り組む、それを通じて地域のアイデンティティーについて考察することを目的とする。

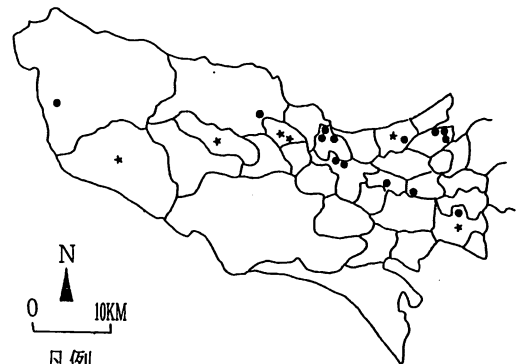
#### 2. 多摩地域の中での位置づけ

民俗誌・市町村誌をもとに、事例の記述が見られる地点を地図上に落としたのが第1, 2図である。第1図は月見の供物、第2図は正月のウドン食の分布を表しており、武蔵村山市に顕著な事例

を選んで多摩地域の中での位置付けを試みた。第1図ではボタモチが東部および西部にみられる。ボタモチは黍で作られたという事例も報告されている(保谷市, 1986)。よって西部のボタモチは雑穀文化の名残である可能性がある。マンジュウ



第1図 多摩地域の月見の供物



第2図 正月にうどんを食べる地域

茂木 真佐美 本学地理学専攻 1996年3月卒業, 神奈川大学大学院 歴史民俗資料学専攻

は中心部を除くほぼ全域に分布しており、畑作地域・第2図の正月のウドン食の地域と一致する。小麦作りが盛んであったことが伺える。地形を考慮すると、中心部は多摩川沿いの水利が良い水田地帯である。多摩の他地域に比べ、米に充足していた為に供物に団子を作る余裕があったことが考えられる。マークのない地域では、ダンゴを月に供える。

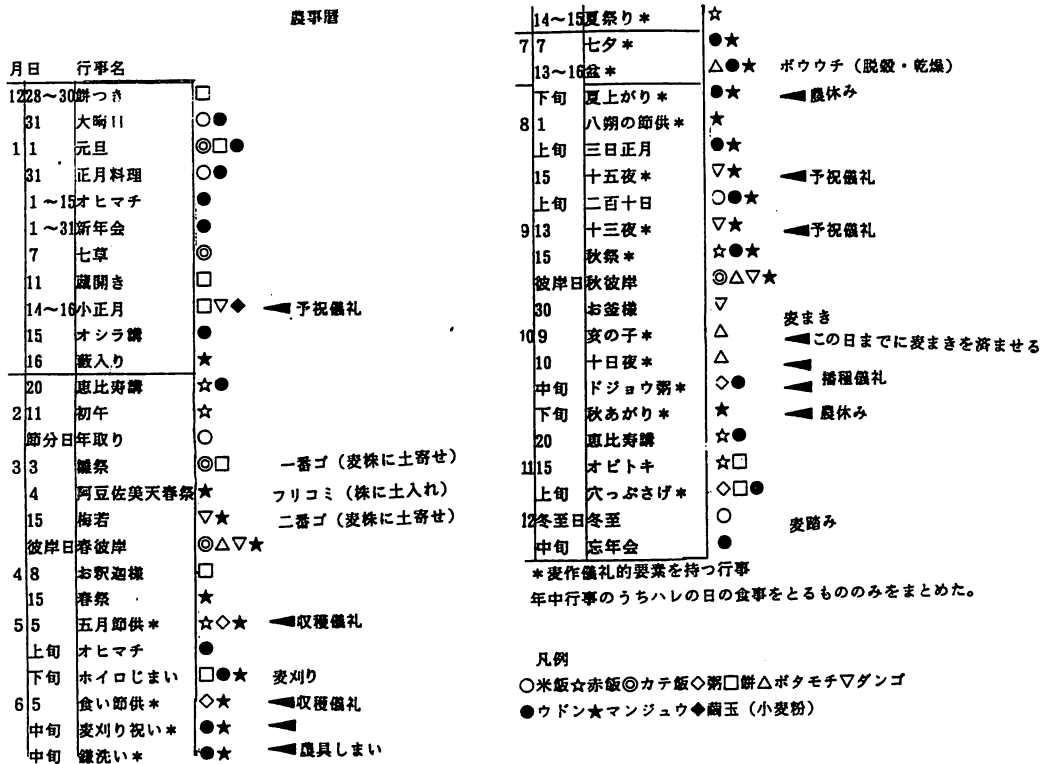
正月の麺食は長野県、山梨県でも見られる（安室, 1991; 長沢, 1992）。ここでは食生活の構造や年中行事ではなく地域的な事柄なのであえて触れないでおく。多摩地区の民俗誌からはあまり事例が抽出できないが、これには調査者の餅に対する固定観念を考慮する必要があるのではないか。武蔵村山で行った調査ではほとんどの話者が正月に

ウドンを食べると言っている。これが武蔵武蔵村山市のみの特殊な事例であると断定することはできない。

ドジョウガユという麦まきじまいの儀礼は、多摩・埼玉・群馬にまたがってベルト状に分布がみられる。そのおよそ中心に武蔵村山市は位置している（長沢, 1989）。ここに、食い節供など麦の要素を多分に持つ行事がみられるのも、特異ではない。

### 3. 麦作をめぐる行事

ここでは武蔵村山市における麦作の要素のある行事の概要を述べていく。年中行事は一年を四つに分けて正月・春と夏・盆・秋と冬で区分される。これらは主に、岸地区の聞き取りをもとにしたも



第3図 武蔵村山市岸市地区年中行事

のである。厳密に麦作をめぐる行事について、定義することは困難であるので、ここでは麦作に関係の強い事例という観点で抽出を行った。簡単な麦の生業暦と行事を簡単に示したのが第3図である。

正月の行事は準備段階から始まるが、まず麦が出てくるのは晦日である。「盆暮れ勘定」といって借金の返済はこの日に行ったが、物納（小麦粉）のこともあった。晦日蕎麦のかわりにウドンを食べる家もある。正月料理にもウドンを作り、三が日のうちに必ず食べる。小正月にはアボヒボ（粟穂稗穂）を作る。これは収穫される雑穀の形になぞらえて作るので、一般に畑作物の予祝の要素があるとされている。この日は繭玉という繭の形になぞらえた団子も作って祝うが、この団子が小麦粉で作られることもある。正月中労働に追われた女性が休めるのはオシラ講と呼ばれるクミの集まりであり、ウドンで会食をする。繭玉を外すのは1月16日である。

春・夏の行事からは、麦の要素が強い行事が増えてくる。クミで行われるオヒマチという講では、ウドンで共同飲食を行った。5月5日に行われる五月節供では柏餅を作り、ほとんどは米の粉の皮であるが、小麦粉の皮を作る家もある。この一ヵ月後に、食い節供と呼ばれる武蔵村山市特有の行事があり、柏餅を作る。農繁期ということもあり、行事内容は食べるのみである。季節と行事の趣旨から、小麦の収穫儀礼の要素が感じられる。須賀神社の夏祭りはテンノウサマと呼ばれる。子供達は大人の担ぐものをまねて麦藁で御輿を作り遊んだ。夏祭りは、一般に稲の予祝儀礼としての見方があるが、ここでは麦の収穫儀礼の印象があることも否めない。麦刈りが行われるのは6月中旬であるが、その後鎌洗いという行事があり、ウドンを神前に供える。

盆の行事の中には、七夕も含まれる。この日も

マンジュウやウドンを作って供える。この頃は小麦の乾燥に忙しい。梅雨の時期であり、晴れ間に作業が集中する。盆の食事はウドン・ソーメン・ウデマンジュウなど小麦製品が多い。送り迎えには麦藁を束ねた松明を用い、盆礼はソーメンを多く用いる。盆が終わると嫁は里帰りが許されるが、酒マンジュウを手土産にする。

秋の行事には十五夜・十三夜があり、マンジュウを供える。亥の子は11月3日であり、この日までに麦播きを済ませる。麦播きじまいの祝いには、ドジョウ粥と呼ばれる粥の中にひもかわ状に切ったウドンの入った儀礼食を作る。麦播きが終わると嫁は里帰りするのは夏の場合と同様である。

以上麦作および小麦食を中心に年中行事を羅列してきた。全体的に麦作に関する儀礼・小麦を用いた儀礼食は春から秋に集中する傾向がある。それらの行事の中におけるウドンの重要性はかなり高い。麦の儀礼といっても、本来は稲作儀礼でありながらそれが麦作の作業のプロセスの目安となっている亥の子があったり、麦製品の儀礼食を作ることによって、意味が新たに加わってきた五月節供などと多様である。岸の人々は自分たちの風土に根差した生活を連綿と続けてきたのであり、今日もその片鱗を彷彿することができる。

#### 4. 儀礼食と行事

黒いマークは麦製品、白抜きのものは米を原料とする食品である。麦製品儀礼食の重要性が米と同等、もしくはそれ以上であることが読み取れる。

これらは、米を中心に儀礼食に用いる時期と、麦製品を中心に食べる期間に分かれている。多少のずれはあるものの、春から秋にかけては小麦、秋から冬にかけては米が中心という受けとり方も可能である。生産暦を考慮すると米は収穫時期が10月上旬であり、小麦の場合は6月中旬である。生産されてすぐ食べている可能性もある。

農作業が集中するのは主に春から秋にかけてであり、儀礼食に小麦が出現する期間と一致する。麦製品と米製品を作るプロセスは次章で詳しく述べるが、多くの米製品は浸水・餡を作るなど下準備に手間がかかるものが多く、一日以上を要する。ウドンやウデマンジュウなどは、寝かせる時間を含めても半日あれば完成するものが多い。マンジュウは、餅のような人手を必要としない。農繁期に麦製品を多く食べるということに関して、作業効率の影響も多少は考えられる。

6月5日に行われる食い節供は武蔵村山市のみ聞かれる行事であり、ドジョウ粥などは関東の埼玉南部および多摩の畑作地域独特のものである。麦製品を儀礼食としている行事が、この地域における行事の特徴の一つである。

ハレの日の食事の内容にみられるこのような季節的パターンは年中行事暦や一年の生活リズムにアクセントをつけ、より多彩なものとするために重要な役割を果たしてきたものと考えられるとされる(長沢, 1993)。年中行事の構造については次章に譲るが、毎年繰り返される行事と、一生の中の人生儀礼とが複雑に絡み合いながら人々の生活を形作ってきたのではないだろうか。

## II. 年中行事の分析

### 1. 年中行事の構造

年中行事は時代とともに変わるものもあるが、表面は変容しながらも古くから続いているものもあり、また基底に不変に流れている思考や論理というべきものもある(福田・宮田(編), 1983)ということがいわれている。武蔵村山市の場合、「東京盆」や「岸の盆」といった言葉と関係がありそうな気はする。すなわち行政上は東京都であっても、自分たちは「村山」の人間であるという自意識がありそれが未だに続く盆の日取りのずれに

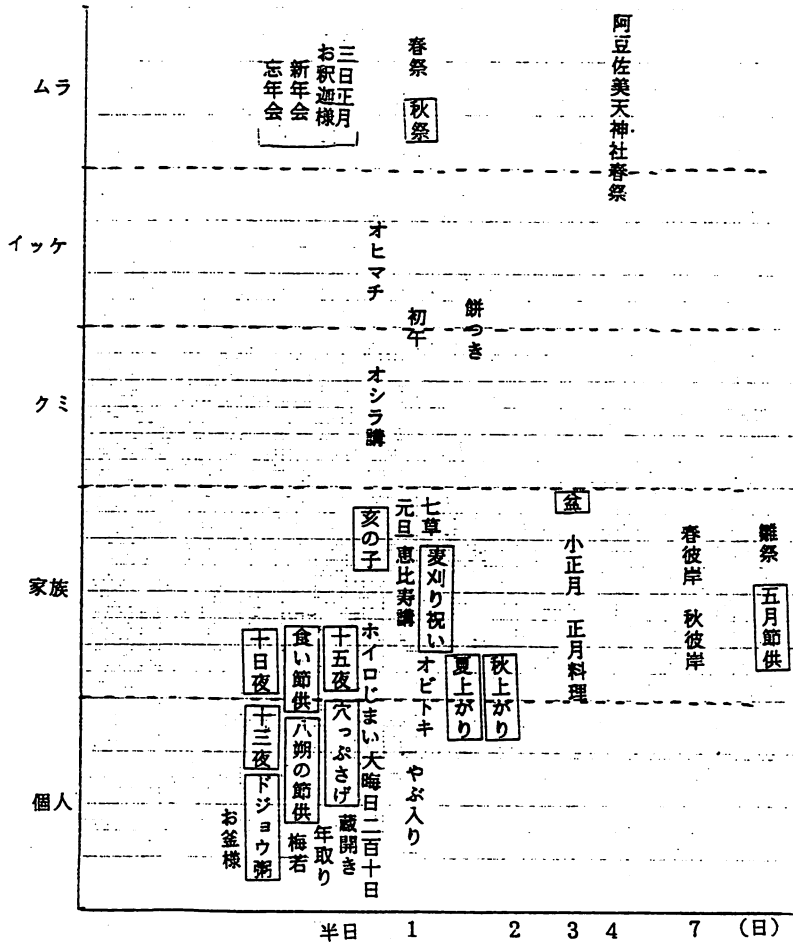
現れているのではないかと考えた。かつては養蚕の関係で盆の日取りがスライドしていた時期もあった。現在では多くの場合、企業の製造機械の作業効率から休日(盆休み)がまとめられている、との話も聞く。最近では、表層文化・基層文化の線引き自体についても、疑問視されており、そのこと自体意味があるのかということも再考の余地がある。

人々の生活を知る上での計量化は、時間地理学分野で櫛谷(1985)らによって行われている。高橋(1987)も日本の生活空間ということで農家の生活のモデル化をおこなっている。その中で生活組織の階層構造を図化しているが、現代を対象としたものであるため民俗学の社会構成の要素が加味されていない。櫛谷は計量化を用いて漁師の生活の体系化を試みたが、ここでは民俗的行事を時間・手間という側面から、図化した(第4図)。これから、麦作に関係のある行事が左下、すなわち家族または個人単位でしかも短期間に行われる印象を受ける。農繁期には、これらの行事が集中する。年中行事を考えるのに階層構造の点からも考察が必要である。

### 2. 食製品の構造

武蔵村山市において麦作が盛んなことは前に述べたが、ここではケの食事すなわち日常の食生活における麦との関わりについて触れる。ハレ・ケを通じて良く食べられているのがウドンであり、武蔵村山の民俗を述べるにあたり、有効な切り口である。多摩の他地域における畑作地域の食生活の研究は、宮本ら(1978)によるものが詳しい。

米を食べられるのは正月くらいなものでそれも陸稲であったという。これが良くできるのは3年に1度位で、出来の悪い年はシイナツブのようになってしまい実の入らないこともあり、早くに刈ってしまう年もあった。秋には薩摩芋も作った



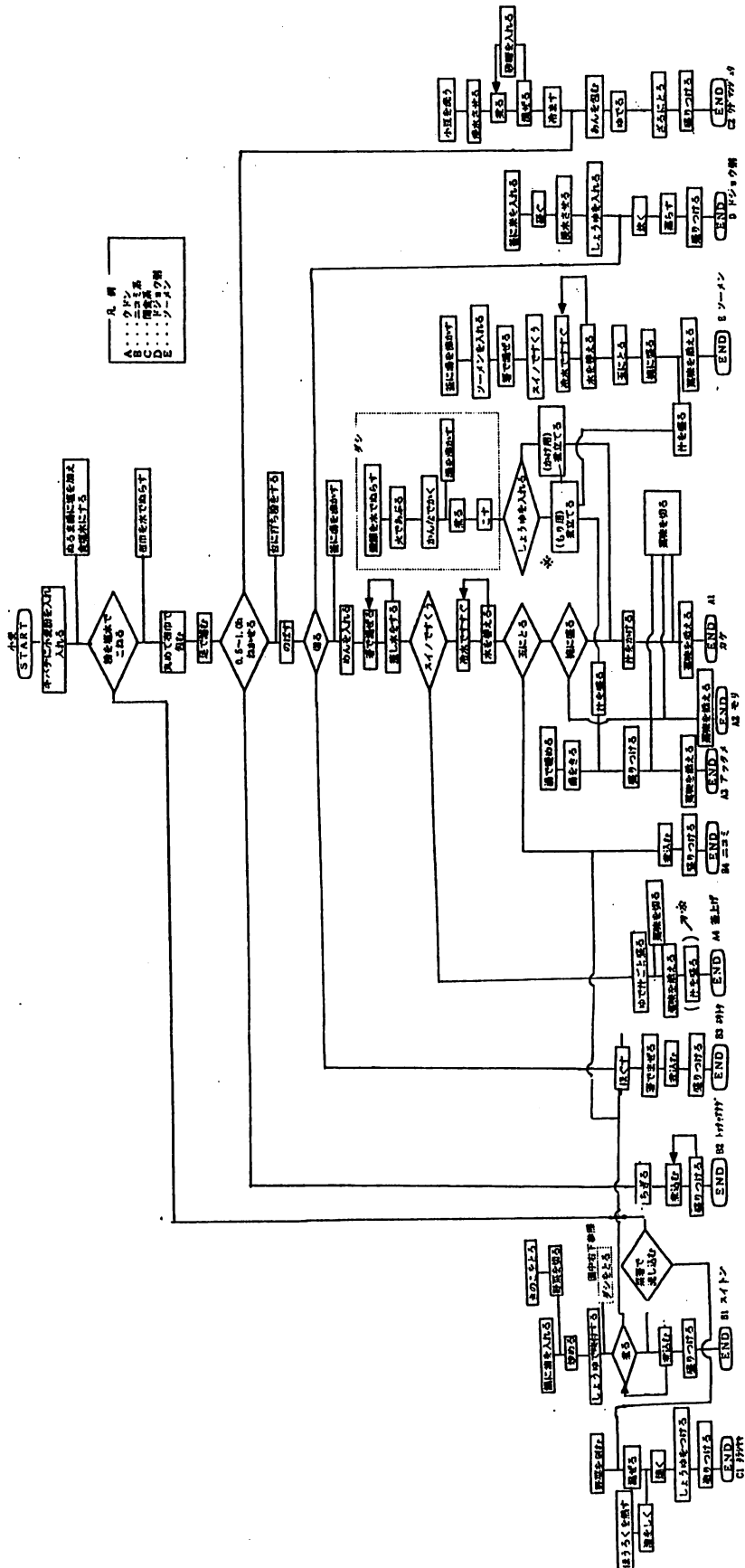
第4図 時間・社会構造から見た年中行事

注) 1 五月節句・雛祭りは人形を飾る期間。  
2 全ての行事は準備期間を含むものとする。  
3 盆は七夕を含まない。

が、これも「なるべく米を食べないための工夫」と話者は言う。

第5図はうどんの調理プロセスを図化したものである。同じうどんでもハレの日に用いられる場合と日常食として食べられる場合がある。言い切ることはいけませんが、ハレの食事は手を加えない、すなわち野菜などを混ぜない調理法である。儀礼食は神聖さを伴う簡素な形、日常食は見てくれよりも栄養を重視している傾向がある。

第6図は糯米であるが、ボタモチ・モチ・赤飯の3グループがあり、応用範囲はさほど広くない。餅ではそのまま食べるジゼイモチ（自在餅）の中には大根おろしをからめるカラミモチ・あんをつけて食べるアンコロモチがあり、一般的なノシモチ・オソナイ・カキモチ・アラレに分かれる。厳密にいえばこれらは陸稲の米を用いるのであり、餅には黍や粟を混ぜたものであるがここでは便宜上単純化して表記した。



## 第5図 小麦食の調理プロセス



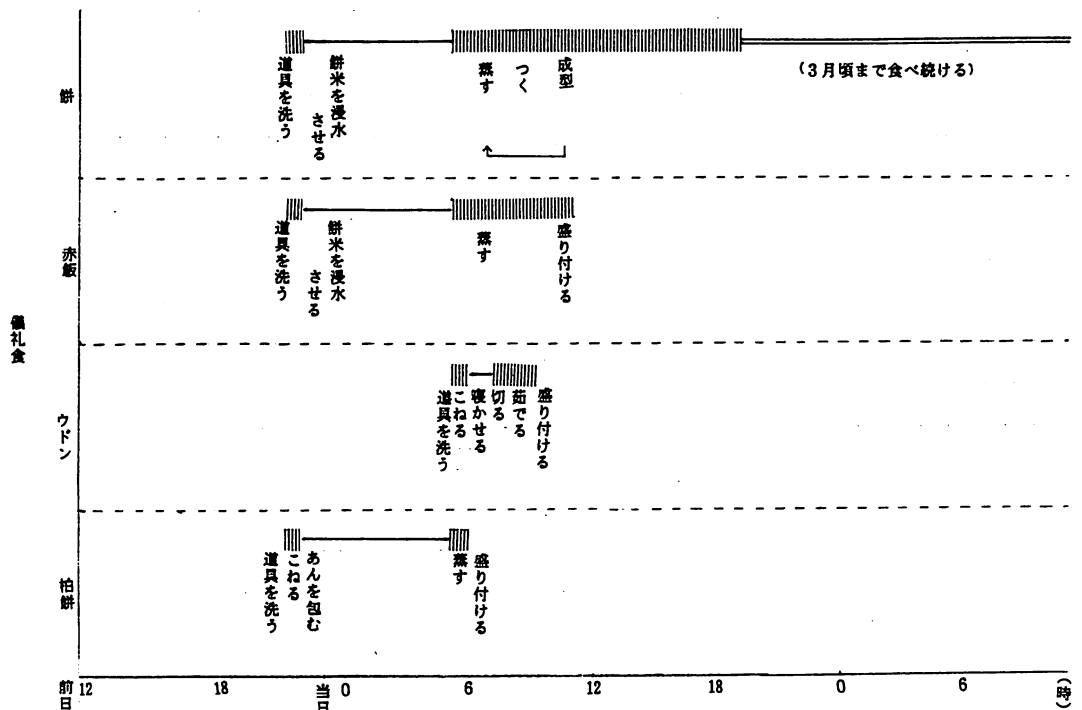
米は出来上がる食品が大きくグループで分かれ、その中で分岐する横長の構造をとるのに対して、小麦では段階毎に分かれ作業の違いで全く異なった食製品ができる縦長の構造をとっている。単純に考えれば小麦のほうが応用範囲が広く飽きにくいということがいえる。武蔵村山市でこれだけ小麦食が発達をみたのは特記すべきことである。

第5, 6図から主要なものを抽出し、時間軸を重ねたのが第7図である。農閑期である年末から早春にかけては儀礼食として米が多く用いられ、反対に農繁期ではウドンが多くみられるのは先に述べた。同時に手間の問題を仮定したが、その可能性の裏付けとしてこのことがあげられる。季節

的に腐りやすいなどの理由もあるだろうが、食製品の構造として冬場のものは製造に時間を掛け、かつ長く食べ続ける。夏場はその反対であり、儀礼そのものにかかる時間も短くなっている。このように従来の年中行事には、様々な形成要因が考えられる。食生活においても単純に麦が収穫され、米の生産高が低いという背景のみで決定することは困難である。

### Ⅲ. 結語

このようにして、ウドンを中心に武蔵村山市における麦作の様子を総覧した。聞き取りをもとに



第7図 時間から見た調理プロセス



行事を羅列し、麦の要素が強い年中行事の性格が明らかになった。平面的に多摩地域を概観し、その中で武蔵村山の姿を考察した。これを儀礼食に絞り構成要素を分解し抽出することによって、農繁期と農閑期のリズムと儀礼食の関係が浮かび上がって来た。さらに時間という面から裏付けを行い、年中行事・食生活への分析を加えた。

こうして麦という作物が風土と密接に関わりながら、人々の生活に影響を与えてきた一面が明らかになった。これは食生活の面からも伺えるが、個々の行事からも顕著に見られる。東京近郊にありながら、麦の色合いが強い独自の文化が、戦後まで伝わってきたことには理由があろう。今後は、過去の行事を如実に復元するだけにとどまらず、核家族化の進行や、女性の社会進出という要素によりどう行事が変化していくかということも、考慮されるべきである。

一般に年中行事というと、毎年同じことの繰り返しのような印象を受けがちである。実際は人生儀礼と絡み合いながら、螺旋状の時間を描いている。個人という視点ではそうなるが、社会全体に主眼を置くと事実の見え方は異なる。さらに淘汰という要素も加味される。従来の人間活動研究において、主にマクロの視点が強調されてきた印象がある。短いタイムスパンを基準とすることにより違った側面が見えてくるのではないか。

行事の中には亥の子のようになくなったものもあれば、餅つきや盆のようにいまだに行われているものもある。孫が小さくて行事を喜ぶうちは熱心に行うが、成長して関心が薄れるにつれてなおざりになる、という。淘汰には生業形態の変化の他に、生活構造の変化によるマスコミの影響も感じられる。これを地方の均質化ということに短絡的に結び付けてしまうには危険性がある。盆を例にとれば、地区外に居住しており、墓地のみ所有している人々は東京盆の日に墓参りにやってくる。

地区内の人は村山盆の日に墓参りをする。テレビなどで騒がれる行事は行われており、地域色のあるものは年配者以外は行わなくなってきている事例もある。今後は行事そのもののとらえかたについても、再考する必要が感じられる。

高橋(1987)は「生活空間の研究は、今後、ますます学際的になるであろう」と述べている。人間の生活を民俗学の八項目という限定された視点でとらえることは、無理がある。民俗学が地理学の方法論に学ぶべきものは少なくない。だが地理学には、人間を1つのデータとして扱い、無味乾燥なパターンに置き換えてしまうという性格がある。人間そのものに焦点を当てていく民俗学の意義は、そこにあるであろう。お互いが補完し合うことにより、新たな可能性が見えはしないだろうか。

## 参考文献

- 安室 知(1991): 餅なし正月・再考ー複合生業論の試み, 日本民俗学, 188, 49-87.
- 櫛谷圭司(1985): 時間地理学(Time-geography)の内房漁師の行動選択への解釈の応用, 地理学評論, 58, 645-662.
- 高橋伸夫(1987): 日本の生活空間にみられる時間空間行動に関する一考察, 人文地理, 39, 295-318.
- 長沢利明(1988): ネズフタギと関東の麦まきじまい行事, 多摩の年中行事, 町田市立博物館, 39-90.
- 長沢利明(1993): 年中行事と食生活ー埼玉県戸田市美女木・下笹目一, 埼玉民俗, 18, 58-78.
- 長沢利明(1992): 山梨県における正月の麵食, 民俗, 114, 1-2.
- 福田アジオ・宮田登編(1983): 日本民俗学概論, 吉川弘文館.

保谷市 (1986) : 下保谷の民俗. 保谷市.

宮本常一・潮田鉄雄 (1978) : シリーズ食文化の

発見・食生活の構造. 柴田書店.