



文化庁

Agency for Cultural Affairs,
Government of Japan

文化庁 食文化ストーリー創出發信モデル事業
ぶちたたかっしやい・つじゅう団子・繭玉 調査報告書

ぶちたたかっしやい・つじゅう団子・繭玉に隠れた物語
～ハレとケに根ざす利根沼田地域の小麦と稗の粉文化と伝承～



ぶちたたかっしやい



つじゅう団子



繭玉

2024年 2月

沼田エフエム放送株式会社

調査報告書 目次

第1章 調査の概要

- 1 調査の趣旨・目的 P 2
- 2 調査対象の概要 P 2
- 3 ハレとケに根ざす粉文化と伝承 P 2

第2章 調査地域の環境

- (1) 地理的環境 P 3
- (2) 歴史的環境 P 4
- (3) 産業的環境 P 4
- (4) 伝統的環境 P 4

第3章 有識者検討委員会

- (1) 委員構成 P 7
- (2) 委員会の開催経過 P 8

第4章 調査の実施

- (1) ぶちたたかっしやい
 - (ア) 文献調査 P 11
 - (イ) 現地調査 P 16
 - (ウ) 文献調査と現地調査・他地域の事例との比較、当該地域の特色 P 20
 - (エ) 作り方 P 26
 - (オ) 保存・継承 P 29
 - (カ) 調査の総括 P 35
- (2) つじゅう団子
 - (ア) 文献調査 P 37
 - (イ) 現地調査 P 47
 - (ウ) 文献調査と現地調査・他地域の事例との比較、当該地域の特色 P 49
 - (エ) 作り方 P 56
 - (オ) 保存・継承 P 57
 - (カ) 調査の総括 P 57
- (3) 繭玉
 - (ア) 文献調査 P 58
 - (イ) 現地調査 P 76
 - (ウ) 文献調査と現地調査・他地域の事例との比較、当該地域の特色 P 78
 - (エ) 作り方 P 94
 - (オ) 保存・継承 P 95
 - (カ) 調査の総括 P 95

第5章 発信事業

- (1) 南郷の曲屋での実演 P 96
- (2) 食文化シンポジウムの開催 P 97
- (3) パネル展示とビデオ上映 P 99

第6章 これからの取り組み P 100

第7章 ハレとケに根ざす利根沼田地域の小麦と稗の粉文化と伝承 P 100

第1章 調査の概要

1 調査の趣旨・目的

沼田エフエム放送株式会社は、平成11年に利根沼田地域の行事食を後世に伝えることを目的とした『ふるさとの行事食』を出版し、本書の出版のみならず、地域唯一の放送メディアとして番組や地域交流を通じて利根沼田地域の食文化の今日を伝えてきました。

本事業では、「ぶちたたかっしやい」「つじゅう団子」「繭玉」の文化的価値を明確化し、地域の今と未来を繋げる郷土食・食文化を守り、継承していくことを目的とします。

食文化の継承・食育の発展・食を通じた交友は、郷土文化を知り、郷土愛に繋がるはずであり、また「日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録され、日本の和食文化が世界的にも注目を集めているように、利根沼田地域の食文化の価値向上を図り、消費拡大へと繋がる事業として推進を行います。

最終的に、本事業で取り扱う利根沼田地域の粉食文化を無形の民俗文化財として国登録を目指します。

2 調査対象の概要

(1) ぶちたたかっしやいの概要

小麦粉をこねた生地の中にみそとネギを入れて丸め、いろりで焼いて灰の中に埋めました。来客があると掘り出し、「ぶち、たたかっしやい」と言って、いろりの縁でたたいて灰を払い落として食べるように勧めたことから名付けられたと言われています。

(2) つじゅう団子の概要

つじゅう団子は、川場村の一部地域で稲刈り後に作ったとされ、脱穀の際にこぼれ落ちた土付きのもみも無駄にせず、粉にして拳状の団子を作り、串に刺して魔よけとして玄関などに飾りました。子どもたちが家々の団子をもらいに回りましたが、現在は行われなくなっているといえます。

(3) 繭玉の概要

繭玉は小正月に繭の豊作を願って神棚などに飾った行事食です。米粉で作った団子16個をミズキやヤマグワの枝に差して神仏に供えました。

3 ハレとケに根ざす粉文化と伝承

“ハレ”とは「晴れ／霽れ」、「ケ」とは「褻」と書きます。ハレ（晴れ）は冠婚葬祭や年中行事などの特別な日をさし、ケ（褻）はそれ以外の普通の日常的な生活をさしており、“ハレとケ”という生活バランスをとるテクニックを日本人は伝統的に持っていました。

「ハレの日」は特別な日なので、普段そんなに口にすることができない肉やお酒、豪華な料理がならび、着るものや化粧まで特別にするのが習わしてました。今でも「晴れ着」や「晴れ舞台」、「晴れの門出」など、お祝い事や記念日などに用います。「ケの日」はいつもの日常なので、朝起きて仕事をし、ご飯とみそ汁、ちょっとのおかずと漬物程度の食事をして寝る、というほとんど同じ毎日の繰り返しです。もちろん「ハレの日」はそうそうないため、ほとんど毎日「ケの日」です。

しかし、さすがに「ケの日」ばかりでは気分も減ってしまいます。そこで定期的に飲めや歌えやの宴をおこない、「ハレの日」を通じて気晴らしをし、疲れたカラダと心を回復させていたのです。

この「ハレとケ生活」が、日常は質素な食生活で健康を保ち、たまの呑み食いでストレスを溜めないという、絶妙な生活バランスだったのです。この極めて合理的で持続可能な生活様式に根ざした「粉文化」が滅び行く現状を憂い、もう一度詳細な調査を行い、見直し、伝承されていくことを願い、郷土愛へと繋げていくことを目的とします。

第2章 調査地域の環境（地理的・歴史的・産業的・伝統的）

（1）地理的環境

ぶちたかっしやい・つじゅう団子・繭玉の3つの粉文化を調査する範囲は、群馬県北部の【利根沼田地域】と呼ばれる、沼田市・みなかみ町・川場村・片品村・昭和村の5市町村で、新潟・福島・栃木の3県と接しています。地域の大半は、帝釈系山岳・三国山系山岳・日光連山・赤城山といった山岳で占められ、森林面積は地域面積の86%に達します。

山岳地帯に源を発する利根川・赤谷川・片品川・薄根川等々の大小の河川は上流域においてダム群を形成し首都圏の水がめとしてあるいは生産と文化の源として役割を果たし太平洋に注いでいます。

総面積は1,765.75km² 人口（令和2年国勢調査）は76,958人で、群馬県全体に対して面積27.8%、人口4.0%を占めています。

地域の形状は、ほぼ円形に近く半径30kmの円周内に収まります。また集落立地は半径20kmの範囲に広がりを見せていますが全体として平地に乏しく、地域総面積のうち農用地は7%宅地は1%を占めるにすぎません。

沼田盆地を中心として概ね河川沿いの谷間を主要道路が走り集落が分布しています。地域の標高は沼田盆地の300m級台地から2,000m級の山岳にまでわたり市町村役場所在地で見た場合昭和村役場の345mから片品村役場の813mに至り山間地の特性をもっています。

このような地勢は地域の産業・生活にさまざまな制約を課していますが、反面変化に富んだスケールの大きい景観を呈し、国立公園として豊富な温泉群、恵まれた自然資源とあいまって第一級の観光圏を形成しています。

山岳と溪谷・盆地といった地形の複雑さを反映して気象条件は多様で、山岳地帯の特性から夏冬の気温差は大きく特に冬季は前橋市に比べ4℃～5℃も低い状況となっております。

また、冬季は日本海側からの寒波のためみなかみ町・片品村の地域北部では積雪が非常に多く、地域全体での年間降雨量は前橋市を上回ります。

この傾向は特に圏域北部において顕著であり、みなかみ町では太平洋側の気候と日本海側の気候が合成されたような夏季多雨・冬季多雪の気象状況がはっきり見られます。

<日本の中の群馬県>



<群馬県の中の利根沼田>



(2) 歴史的環境

歴史的に見ると、天文元年(1532)に沼田氏が居城して以来、明治に至る300有余年の間、豊富な山林資源を抱えた地域として、真田、本多、黒田、土岐氏の城下町として、地域全体が繁栄しました。

大正13年(1924)には当時の国鉄上越線が開通し、農林産物の集散地として一層の発展を見ました。

戦後は、森林資源を背景に木材関係の工場が増加し、次第に産業の基盤整備が進み、行政、商業、情報その他の生活サービス機能の集積する地域として、また、関越自動車道や上越新幹線の開通により、首都圏近郊の観光リゾート地としての役割を担っています。

(3) 産業的環境

標高300mから2,000mの本地域は、典型的な中山間地域であり、痩せた耕地から生じる稲作は、米納年貢であった江戸時代から昭和の戦後まで稲作に頼らず生き延びる術として畑作中心にならざるを得ませんでした。

細々とした稲作は、一部の地主以外は米に対して、現在では考えられないほどの神格化を行い、一粒たりとも無駄にしなかったことは、多くの伝承が物語っています。

畑作としては食生活を支えるため、麦・粟・稗といった雑穀中心の食生活を生み出して行きました。また、換金作物としての養蚕が海外貿易の目玉としての絹産業の基盤として発展し、群馬県全体としても養蚕県として大きな発展を見るに至りました。

中山間地域のため日照不足を招き、米の収穫が多く得られない地形的制約から、畑作中心とならざるを得ず、優良な作物が出来る畑ではなかったため、桑園として傾斜地を含めた農地の有効活用を図り、養蚕を主体とした農業を行い、地域を守り、生き延びてきました。

(4) 伝統的環境

- (1) ぶちたかっしゃいでは、猫の別呼び名として「ブチ」との混同からの笑い話が伝承として伝わっています。
- (2) つじゅう団子では、貴重な米は一粒たりとも疎かにしてはならない戒めとして、クズ米のみを活用した、鬼退治の行事を伝えています。
- (3) 繭玉では、養蚕信仰として多くの話が伝わり、石仏や木像、さらには倍返し（お返し）の習俗など養蚕県ならではの伝承は数多く残っています。

◎薄根の大クワ

国指定の文化財になっています。日本三大クワといわれるものが、佐渡、小樽にあります。その中でも山クワは薄根だけで昭和31年に指定されました。樹高13m、根本周囲役5.7m樹齢約1500年です。



◎利根風穴

四釜川の山腹斜面にあります。風穴は天然冷気を利用した蚕種貯蔵庫で、低温保存することで、年三回養蚕ができるようになりました。明治4年(1871)に始められ、絹需要の増加と共に左官になってきました。



◎いぶし飼い

片品村花咲にある永井家が明治初めに、いぶし飼いを伝習した家です。明治の戸倉戦争で政府軍が沼田から会津に向かった時、花咲で泊まったのですが、夏なのに寒く、いろりで火を焚き煙が多くて、二階の蚕を心配しましたが、逆に元気になり、良い糸ができたそうで、それから「いぶす」という工程を入れ、他の村々に手習いし、広めたそうです。



◎蚕養神社(こがいじんじゃ)

奈良町の東側の山のふもとに赤い鳥居は、養蚕教師として利根郡内各地で養蚕指導にあたった、今村満次郎氏の徳をたたえた養蚕神社です。昭和14年(1939)に茨城県川浦町の養蚕神社(川尻町の蚕養神社の間違い)より分霊し建立されました。工費は、今村氏から指導を受けた養蚕農家の寄付で賄い、本殿内には奉納された繭の額が、今も多数残されています。



◎上久屋の蚕神

明治の初期頃の作で、人形象は女神で、種紙と桑の葉を持ち、片手はまゆ玉を持っています。



◎戸鹿野の東源寺

稻荷様があり、オシラ様という悪霊だけれど受け入れると強い力となり、養蚕が当たるという縁起物になっていて、県外からもお参りが来て、毎年5月末、春の養蚕が始まる前に来て、お札を受け、秋に返して感謝する習わしになっていました。



◎白沢平出神社の蚕影山

蚕影山という蚕神が祀られています。石宮で越後の石工の作であり左右裏面に桑の葉と蚕、滝に竹梅と菖蒲、松と鶴亀が彫刻された重厚なものです。安政7年(1860)のもので養蚕が盛んになり始めのものと思われます。



◎馬鳴菩薩

根沼田地域には4体ほどあり、その全てにおいて秀悦な作品であるとともに深い信仰が行われてきました。

- ①沼田市材木町 長寿院
- ②沼田市奈良町 正円寺
- ③沼田市井土上町 成孝院
- ④川場村川場湯原 正楽寺



◎春駒

芝居芸人が毎年川場村に来て歌を歌って各家々を廻り、養蚕の成果が上がる祈りをしていたのですが、ある年、来なくなり、取り高が減ってしまい、村の青年が代わりに廻ったのがはじまりです。歌詞は種紙から蚕を育てて繭を取り糸にして京都に売りに行き、蔵が14もできるくらい栄えたというものです。



◎迦葉山天狗面

春、蚕仕事の前に必ずお参りし、御祈禱をしてもらい、木の札と天狗の面を受けてきて、その帰り、途中の桑の木をとってきて最初の蚕に与えました。お札は蚕室に、天狗の面は神棚に奉じ、蚕のとれることを願いました。天狗の面は、秋、お礼に行く時、持っていき、二つにして返しました。



第3章 有識者検討委員会

(1) 委員構成

(敬称略:委員長、副委員長以下50音順)

職名	氏名	所属・役職等	備考
委員長	金井 竹徳	沼田市文化協会会長	郷土歴史家・写真家
副委員長	高山 正	郷土史家	元沼田市歴史資料館館長
委員	海老原 誠治	いただきます.Info代表	関東学園大学非常勤講師
//	金井 喜美江	金井クッキングスクール	郷土料理研究家
//	鈴木 英恵	群馬パース大学非常勤講師	博士(歴史民俗)
//	星野 松江	片品村食生活改善推進協議会	食生活改善推委員
//	宮内 実	川場村副村長	
//	本山 佳宏	沼田エフエム放送(株)代表取締役	
//	吉野 和子	片品村食生活改善推進協議会	食生活改善推委員

事務局	沼田エフエム放送(株)	専務取締役	千明公男	
//	//	放送部長	宇佐見真弓	
//	//	イベント事業部長	藪原幸子	
//	//	営業部長	扇乃美由紀	歴史番組担当パーソナリティ
//	//	総務主任	笛木明子	
//	//	総務	木内恵子	
//	(株)JM	代表取締役	松橋淳一	
//	//		石塚準貴	



(2) 委員会の開催経過

<第1回 有識者検討委員会>

日	時	令和5年(2023)7月19日(水)午後3時~5時15分
会	場	テラス沼田(沼田市役所)6階603会議室
出	席	者 有識者検討委員9名+事務局8名 ズームにて文化庁より4名 オブザーバー出席者(ズームにて):文化庁大石和男文化財調査官、朝倉浩子文化財調査官 柴崎克彦参事官補佐、三橋某季参事官付 オブザーバー出席者:片品村役場荒木亜美、沼田エフエム放送(株)津久井功
内	容	<p>◎挨拶</p> <ul style="list-style-type: none"> ・沼田エフエム放送(株)津久井功副社長 ・文化庁参事官付文化財調査官 大石和男様(ズームにて) <p>「2013年「和食;日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことをきっかけに和食文化が見直されてきている。本事業も今年で3年目を迎えた。是非本事業により食文化の新たな方向性を見いだしてほしい」</p> <p>◎有識者検討委員の委嘱</p> <p>◎有識者検討委員自己紹介</p> <p>◎事務局関係者紹介</p> <p>◎文化庁食文化ストーリー創出発信モデル事業について(松橋説明)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事業概要 ・全体スケジュール、検討委員会の開催 ・食文化ストーリーの作成 ・調査報告書の作成 <ul style="list-style-type: none"> └食文化をどのように守っていくのか └絶え間ない継承活動 └食文化に正解は無い。今の時代だから。 <p>◎議事(金井委員長議長)</p> <ol style="list-style-type: none"> ①調査研究 <ul style="list-style-type: none"> ・文献調査 報告書編纂 ・実地調査 ②保存継承事業 ③発信等事業 ④意見交換 <p>◎次回開催日について</p>

<第2回 有識者検討委員会>

日	時	令和5年(2023)8月29日(火)午後3時~5時
会	場	テラス沼田(沼田市役所)6階601会議室
出	席	者 有識者検討委員7名+事務局8名 オブザーバー出席者:片品村役場荒木亜美
内	容	<p>挨拶・沼田エフエム放送(株)本山佳宏社長</p> <p>◎議事(金井委員長議長)</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ぶちたたかっしゅい <ul style="list-style-type: none"> ・事前調査報告 鈴木英恵・金井竹徳 ・文献調査報告 高山正 ②伝統食としての歴史 ③レシピと再現(南郷の曲屋での実演) ④報告書について <p>◎次回検討委員会までの事前調査</p> <p>◎次回開催日について</p>

<第3回 有識者検討委員会>

日	時	令和5年(2023)9月27日(水)午後3時~5時
会	場	テラス沼田(沼田市役所)6階601会議室
出	席	者 有識者検討委員8名+事務局7名
内	容	挨拶・沼田エフエム放送(株) ◎議事(金井委員長議長) ①ぶちたたかっしやい ・現地調査 9/7,9/19,9/21 ・レシピと再現(試食) ②つじゅうだんご ・現地調査 9/15 ・文献調査 ・参考資料 ・調査項目 ③報告書について ◎次回開催日について

<第4回 有識者検討委員会>

日	時	令和5年(2023)10月26日(木)正午~2時
会	場	沼田市利根町 南郷の曲屋
出	席	者 有識者検討委員7名+事務局7名 マスコミ(NHK・群馬テレビ・上毛新聞・読売新聞・利根沼田ミニコミ誌たにがわ・沼田市観光交流課・しゃくなげの湯)
内	容	挨拶・金井竹徳委員長 ◎議事(金井委員長議長) ①現地調査報告 ・現地調査 ・文献調査 ②紙芝居「ぶちたたかっしやい」上演 ③ぶちたたかっしやい・つじゅう団子・繭玉 再現 ・材料説明・手順・製作・試食・感想 ④報告書について ◎次回開催日について

<第5回 有識者検討委員会>

日	時	令和5年(2023)12月21日(木)午後3時~4時30分
会	場	テラス沼田(沼田市役所)6階601会議室
出	席	者 有識者検討委員8名+事務局6名 オブザーバー出席者:片品村役場荒木亜美
内	容	挨拶・金井竹徳委員長 ◎議事(金井委員長議長) ①食文化シンポジウム 報告 ②報告書作成について ③YouTube用ビデオについて ◎次回開催日について

<第6回 有識者検討委員会>

日	時	令和6年(2024)2月7日(水)午後3時～
会	場	テラス沼田(沼田市役所)6階601会議室
出	席	有識者検討委員8名+事務局7名
者		オブザーバー出席
内	容	挨拶・金井竹徳委員長 ◎議事(金井委員長議長) ①食文化シンポジウム 報告 ②報告書作成について



第4章 調査の実施

(1) ぶちたたかっしゃい

(ア) 文献調査

① 『民間伝承 第1巻第12号』昭和11(1936)年発行

- ・土なども多少は交ってゐて甚だ食道を通過せしめ難いものであった。これは稗の団子であつて、製法は上皮などもほんの粗雑に落としたのみで、内糠のついたまま粗く粉に引き、それを前日の夜寝る前に水でこねて圓めて置き、翌早朝それを爐の火の周囲の灰の上に直接置いて焼き、焼けたらそれを爐縁で叩いて灰を落として喰ふのである。即ち団子を爐縁でブツて喰ふのでブチの名があるとの事であつた。
- ・ブチは又一名カシと云ふ。ブチ=カシは早朝のみならず朝、昼、夕食等の中間にも矢張りカシと云つて間食する。

② 『民間伝承 第6巻第11号』昭和16(1941)年発行

- ・爐の灰の熱で団子や餅の類ひを暖めて食べる事。

③ 『民俗採訪』昭和18(1943)年発行

- ・小片を口にして見たが、味はうまいまずいを超越して居り、外見同様泥を嚙むやうなもので、やうやくお茶で嚙み下したが仲々苦しかった。

④ 『上毛民俗第8号』昭和22(1947)年発行

- ・「ブチハタカッシャレ」といわれて、焼餅の灰をはたかずに傍らの猫を叩いた笑話。

⑤ 『日本人の食事・日本人の生活全集1』昭和31(1956)年発行

- ・片品村では毎朝の挨拶に『打ちはたかっしゃれ』というが、これは、この土地の朝飯が、内側に味噌をつつみこんだ餅であつた、それを灰の中に入れておいて、炉辺で打ちはたいて用い、訪問客があれば、これをすすめるところから来ている。

⑥ 『消え残る山村の風俗と暮し』昭和34(1959)年発行

- ・片品村辺では一日四回の食事をとる。第一回は、朝起きるとすぐ、ブチというひえやきびの粉の焼餅、前の晩ホドに入れておいたものを、一人二箇ずつほおぼって仕事に出る。
- ・ブチをたたいて食べるのがチャガシである。チャガシをすませてアサツクリ。そして十一ごろメシ(朝飯)、三時ごろヒルメシ、日没後夕飯。これらは粟一升到米一合も入れれば上等の常食であつたという。もっとも一日四回というのは春から秋にかけての食制であつた。

⑦ 『群馬文化』昭和34(1959)年発行

- ・たたかっしゃい(食べて下さいーこれはブチという朝食にたべる焼餅についている灰をたたいて食べる意味)

⑧ 『片品の民俗』昭和35(1960)年発行

- ・朝食として食べるヤキモチはブチといい、小麦粉が主でソバ粉をつかう。昔は稗をつかつた。粉をこねて中にミソあんや小豆あんを入れて、イロリの灰にくべて焼く。今は炭酸ソーダをつかうのでふっくらできて、なまがえらない。

⑨ 『お菓子風土記』昭和40(1965)年発行

- ・イロリの灰にくべて焼くほど焼、であつた。灰をポンポンとはたき落としてたべる。

⑩ 『白沢村の民俗』昭和44(1969)年発行

- ・二〇年くらいまではいろりにくべてやいた。
- ・主として小麦粉でつくつたもので、トーギビも少しあつたが、トーギビは寒いのに熱をもつので体があつたま

て寒がらねえという話を多野郡で聞いた。

⑪ 『千葉高民俗 創刊号』昭和47(1972)年発行

- ブチ=小麦粉で作った大きな餅状の団子で、いろりの灰にうずめて焼く。団子についた灰を、いろりのふちでたたくので、ブチという。また、猫のことをブチという。

⑫ 『金の爪 上州・利根の昔話』昭和48(1973)年発行

- むかし、会津戦争の時、侍が泊まって、その泊めてもらった人が「ブチはたかっしやい」といわれたら、猫をはたいた(叩いた)んだとさ。

⑬ 『月刊上州路No.22』昭和51(1976)年発行

- ホドへ踏み込んでブチたかっしやい。利根地方では囲炉裏のことをホドと言う。ホドは湯をわかしたり、食事のための煮焼をしたり、客を迎えての談話室であり、社交場でもある。古語のホトは元所又は火元が語源で、このホトが訛ってホドになったのであろうか。勝手口に近い下座敷かデイの間の床を切り落としてへこみを作り、火を焚く。一家の生活のもとをなすからホドである。ホトはまた女性の大切な場所を指しているが、この語が訛って日常語になり、一家の社交の場となった。囲炉裏に太い薪や踏木(踏駄木・ふんだぎ)を入れて土足のまま踏み込む。「まあ、寒いから、ホドへでも踏込んでいかねえかい」「ホド焼餅でも焼くべえかと思っていたよ」
- この地方は、もともと山あいの村だから米がとれないので、常食は雑穀を粉にして、この粉で作った団子をホドの温灰(ぬくばい)の中で焼いた焼餅だった。温灰から火箸でひきあげて、掌にのせて灰をたたき落として食べるが、このことをブチたたくと言う。

⑭ 『上州の風土と方言』昭和52(1977)年発行

- 材料は小麦粉に限らない。稗粉、そば粉、トウギミ粉何でもよかったが、しだいに小麦粉が多くなった。
- ブッチカッチは楽座になって、ブチタタクは、ブチの灰を叩いて食べなさい、の意で猫を叩くのではない。

⑮ 『上州のくらし民具』昭和52(1977)年発行

- 小麦をひくと赤黒いウドン粉になる。水または、ぬるま湯でこねて、味噌を入れて丸め、ホウロクで焼く。さらに、これを熱い灰の中に入れて、こんがり一時間ぐらいで焼き上げる。炉の火の中心を「ホドナカ」と言い、熱い灰のことを「アツベエ」と言う。アツベエをかいて(掘り、除けて)焼きモチをうずめる。「ブチたかっしやい」と勧められ、灰を火箸などでたたいて落とし、口に運ぶ。

⑯ 『群馬県史 資料編27(民俗3)』昭和55(1980)年発行

- 東入りの人がお客に、おやきを焼いてだした。おやきといわなくて、「ブチたかっしやい。」といった。そこにネコがいたので、その人はネコをたたいた。すると、「ネコをたたいては困る。」といわれたという(ブチはおやきのこと)

⑰ 『利根のことば』昭和58(1983)年発行

- 片品村では毎朝の挨拶に『打ちはたかっしやれ』というが、これは、この土地の朝飯が、内側に味噌をつつみこんだ餅であった、それを灰の中に入れておいて、炉辺で打ちはたいて用い、訪問客があれば、これをすすめるところから来ている。
- ぶちは一名焼餅とも云い、其の製法も一様ではない。原料は大麦粉及び小麦粉を用ひ、あんも千変万別で主に用ひられるのは、味噌或ひはなめみそ、葉漬(大根葉又は白菜の塩漬)小豆あん(塩のみで味をつけたものが通常用ひられてる)、稀には茸類等も使ふ場合もある。
- 片品村東村の一部の約七〇%の農家が、毎朝必ずと云っても良い程造る朝食で大麦粉(茶菓子粉と云って

- ・る)を用ひ之を水或ひはぬるま湯で練り、あんに前述した如きものを入れ、いろりの灰に直立して並べ乾かすのである大体乾いたと思ふ頃ぬく灰の中に掘り込み表皮のこげる迄こんがり焼くのである。
- ・焼き上げれば、「さあぶちはたかっしやい」と云ふ訳で、ろばたでパンパンと叩いて灰を落とし熱いやつをフウフウ吹き乍ら食べるもので、決して泥を噛むが如きものではない。
- ・このぶちはきな粉の如き一種かうばしいかほりのあるもので、農民の舌に合ひ、携行保存等も宜しく並極簡便且つ実用的なものである。
- ・原粉は上等の小麦粉で、あんに松茸の油味噌をあんにしたものだ。
- ・家庭の経済を反映して其の品質も自ずから異なって来るものである。
- ・然し進歩した今日では、昔の如きふすまや或ひは麦皮も除かないと云ったお粗末なものは殆ど見当たらない。

⑱ 『おやき・焼餅の話』昭和59(1984)年発行

- ・イロりの灰の中で焼いた焼餅を食べた。これは俗称「灰っころばし」とも呼ばれて、西山地方から北安曇地方にかけて共通の言い方である。
- ・灰っころばしの作り方
 - ◎小麦粉をよく練る。本当は地粉がよいのだが…
 - ◎餡を入れる。ナスの角切りなどに、塩、油をまぜたりする。
 - ◎ホウロクで、少し焦げめがつくくらいにてらす(かわかす)
 - ◎灰の中にスポツと入れて、灰をかけて焼く、何回もとんまわしてムラなく焼けるようにする。
 - ◎灰をはたいて落とし、さらに布でふきとって出来上がり

⑲ 『上州路No.151』昭和61(1986)年発行

- ・一仕事終って、百姓家で焼き餅を出して、その人足に「ブチはたかっしやい」と言ったんだいな。こっちでは焼き餅のことをブチとって、また、焼き餅を食ってくれろとすすめたわけだ。そうしたら、その人足が、囲炉裏の側で寝ていたあんでもねえ(何にもしない)猫を、火バシではたいたんだと。

⑳ 『着る・食べる・住む 群馬の民俗3』平成2(1990)年発行

- ・一般的なやきもちは、小麦粉に炭酸(重曹)を入れてうどんよりも固目にこねて、直径七・八センチくらいに丸めてほうろくで少し焼いて表面が固くなったものをいろりのホド(熱灰)の中へ入れてむし焼きする。焼き上がると出して、灰をたたいて落としてから食べる。

㉑ 『群馬の食文化』平成2(1990)年発行

- ・「ブッチラカッテブチタタカッシャイ」と言われて、なんだかわからなかった。後で「ブッチラカッテ」というのは「あぐらをかいて」の意味で、ブチは、やきもちであることがわかった。
- ・ブチは固い方で、「タラシ」は軟らかい方です。
- ・片品村の食生活は、朝飯前に「チャガシ」と称する食事をとっていたんです。

㉒ 『群馬のおもしろばなし』平成3(1991)年発行

- ・この辺の農家で大蚕をした。新潟あたりから、桑取りの人夫がたくさん来た。農家でヤキモチをうんと焼いたって。この辺では、そのヤキモチのことをブチとって、ブチはほど(イロリ)で焼いた。
- ・いろり(ほど)にヤキモチをならべて焼いていたところがあった。そこでは、ヤキモチのことをブチとって、そこへお客さんがきた。そこちの人がヤキモチを焼きながら「ブチたかっしやい」とって。客人がわきを見ると、いろりのはたにネコがまるくなっていた。そのお客さんはいわれたとおりにネコをひっぱたいた。そしたら、そこちの人におこられたと。ほんとうは、ヤキモチをいろりのはたではたいて灰をおとして食べなさいということ

だったという。

⑳ 『イロリ端の食文化』平成4(1992)年発行

- おやきには固い「へえくべおやき」とやわらかい「蒸しおやき」がある。
- 水田の少ない山間地は、養蚕や麻栽培で桑や麻の棒が出る。これを燃やせば手ごろなおきができ、囲炉裏の灰とおきを利用して、固い「へえくべおやき」をつくることができた。
- 固いおやきは囲炉裏の灰の中で、蒸し焼きにした「へえくべ」が一番。

㉑ 『沼田市史民俗編』平成10(1998)年発行

- 焼き餅の方言であるブチなども群馬県北・西部の県境山岳地帯に分布する。

㉒ 『ふるさとの行事食』平成11(1999)年発行

- 昔は、ほうろくで焼いた後、いろりの灰の中で焼上げ、食べる時に、まっこうぶち(いろりの木わく)で灰をたたいて食べました。

㉓ 『片品村の暮らしと伝統文化』平成21(2009)年発行

- 昔の村の食事は、一日四回であった。朝六時頃「ちゃがし」十一時頃「あさめし」午後三時頃「ひるめし」(こじゅうはん)八時頃「ゆうはん」という食事であった。
- 家によって多少異なるが、「ちゃがし～ブチ」「朝飯、昼飯～米と麦粟などの雑穀類」「ゆうはん～蕎麦、うどんの麺類」などが多くであったという。
- 但し冬季は田畑の作業ができないので、一日三回の食事であった。
- 小麦を石臼にかけて、網目の細かい篩にかけた物が「一番粉」、残りを更に臼にかけてふるった物が「二番粉」である。
- 一番粉は、うどん、つめっこ、おきりこみ等に使用、二番粉はやきもち～(ブチ)にした。

㉔ 『片品村のことばと生活』平成22(2010)年発行

- ブチ～ヤキモチは、昭和の時代になってからは小麦の粉、すなわちウドンゴナ(饅頭粉)、アラッコナ(荒粉)でつくりましたが、それ以前はヒーッコナゾッキ(稗粉ぞっき・稗の粉だけ)だった。

㉕ 『信州おやき巡り』平成25(2013)年発行

- 灰焼きおやきは「灰(へえ)っころばし」とも呼ばれる。

ぶちたたかっしやい 文献一覧

No.	表題	著者	掲載ヶ所	書籍名	発行元	発行年月
①	片品土出 大正14年秋	橋浦泰雄	P4	民間伝承 第1巻第12号	民間伝承の会	1936-8
②	味噌餅	星野義正	P5	民間伝承 第6巻第11号	民間伝承の会	1941-8
③	片品溪谷 大正14年10月29、30日	橋浦泰雄	P173	民俗採訪	六人社	1943-8
④	ブチとネコト	上野勇	P33	上毛民俗第8号	上毛民俗学会	1947-6
⑤	餅とおハギ	塚崎進	P34	日本人の食事・日本人の生活全集1	岩崎書店	1956-9
⑥	山村の食習 食制	都丸九十一	P51	消え残る山村の風俗と暮し	高城書店	1959-6
⑦	利根郡片品村土出のことば	星野八夫	P17	群馬文化	群馬県地域文化研究協議会	1959-11
⑧	食制	井田安雄	P24	片品の民俗	群馬県教育委員会	1960-9
⑨	味噌饅頭	読売新聞くらしの案内	P53	お菓子風土記	早川書房	1965-8
⑩	白沢村の民俗	編さん委員会	P14	白沢村の民俗	群馬県教育委員会	1969-3
⑪	ブチはたかっしやい	柗谷明	P30	千葉高民俗(創刊号)	千葉県立千葉高等学校民俗学研究会	1972-9
⑫	ブチはたかっしやい	柗谷明	P227	金の爪 上州・利根の昔話	桜楓社	1973-1
⑬	方言さがすべえ	五十嵐昇三	P63	月刊上州路 No.22	あさを社	1976-3
⑭	麦の食品 ブチという焼餅	都丸九十一	P189~191	上州の風土と方言	上毛新聞社	1977-9
⑮	イロリ	高橋徹	P138・139	上州のくらし民具	煥乎堂	1977-10
⑯	ブチたたかっしやい	利根郡昭和村森下	P974	群馬県史 資料編27(民俗3)	群馬県史編さん委員会	1980-3
⑰	ぶち	上野勇	P84~86	利根のことば	国書刊行会	1983-7
⑱	本場の味は…	蒲昌志	P18~23	おやき・焼餅の話	銀河書房	1984-10
⑲	ブチはたかっしやい	星野松次郎	P49	上州路 No.151	あさを社	1986-11
⑳	主食 小麦粉 やきもち	阪本英一	P97-98	着る・食べる・住む 群馬の民俗3	みやま文庫114	1990-3
㉑	ブッチラカッテブチタタカッシャ	都丸九十一 関口正巳 志田俊子	P34	群馬の食文化	上毛新聞社	1990-10
㉒	ブチたたかっしやい	井田安雄	P36~39	群馬のおもしろばなし	上毛新聞社	1991-4
㉓	囲炉裏が育てた味	今村龍夫	P8~23	イロリ端の食文化	郷土出版社	1992-2
㉔	古い民俗文化	編さん委員会	P12	沼田市史民俗編	沼田市	1998-3
㉕	焼きもち(ほど焼き)	ふるさとの食文化研究会	P79	ふるさとの行事食	沼田エフエム放送	1999-10
㉖	片品村の食生活	大久保勝実	P25	片品村の暮らしと伝統文化	片品民俗研究会	2009-3
㉗	〈一日の生活サイクル〉に関することば	篠木れい子	P101~103	片品村のことばと生活	片品村教育委員会	2010-3
㉘	灰焼きおやき	小出陽子	P6~9、16~17、48~49	信州おやき巡り	川辺書林	2013-3

(1) ぶちたたかっしやい

(イ) 現地調査

<現地調査①>

日時	2023年8月24日(水) 12:20~13:00	
場所	片品村土出	
伝承者	吉野☆☆☆ 昭和2年5月生 96才	
聞き手	金井竹徳・鈴木英恵・高山正	
	近代の調査	現状の調査
概要	◎ブチタタカッシャイのことをブチ・ブチヤキとも呼ぶ ◎不味いもんを喰っていた。今の暮らしは天長様だ	
材料	・稗と粟は水車で挽いて粉にした ・この周辺では小麦を作っていない(作っている人もいたが売り物として) ・いつも稗と粟 ・中味は油ミソ、自家製の味噌 ・いい所ではうどん粉で作った	・ブチの中味はネギ味噌 ・ベーキングパウダーを入れると膨らむが、冷めると固くなる
手順・技術	・作るのは夜 ・夜に焼き、ザルにいれて涼しい所に吊した ・ほうろくで焦がすまで焼いた ・ホド(イロリ灰)で温めた ・ドで焼いたのはヒエヤキモチ・ソバヤキモチ ・昔は膨らんだブチは無かった	・今のブチの方が昔のものよりふっくらしている ・重曹を入れることもあった ・冷めても美味しく食べられるような工夫もした
道具・機材・環境	・茅葺の家、囲炉裏があった	・S58年頃はホットプレートで焼いた
発祥・背景・経緯	・S25年頃嫁ぎ先は農家で粟・稗・黍等を作っていた	
誰が (伝承者・担い手)	・作り方は嫁に来た(S25年頃)姑に教わった ・ブチを作るのは嫁御の仕事 ・嫁御になる前は作らなかった ・家族が寝た後に一人でブチを焼いて作った(毎晩) ・1人3~4個×家族人数	
いつ? (季節・ハレ・ケ・行事とのつながりなど)	・朝食に食べた ・朝に食べるブチは冷めていた ・夕飯には温かいブチを食べた	・モノビはうどん、そば ・モノビは節句、正月 ・運動会もモノビのようだった
誰と?		・旅館ができたころになると地元の人達もブチを懐かしがった ・地元の人が喜ぶので作った
どこで?		・旅館ではブチをお客に地元の郷土食として振る舞った ・帰り際にお客様のお土産として
記録写真		

(1) ぶちたたかっしやい

(イ) 現地調査

<現地調査②>

日時	2023年9月7日(木) 10:00~11:30	
場所	片品村古仲住民センター	片品村社会福祉協議会ふれあいミニサロン
伝承者	星野☆☆☆ 昭和7年7月生 91才 星野☆☆ 昭和11年5月生 87才 星野☆☆ 昭和12年12月生 85才 星野☆☆☆ 昭和14年6月生 84才 星野☆☆☆ 昭和14年1月生 84才	(新井地区) 梅澤☆☆☆ 昭和13年4月生 84才 鍋木☆☆ 昭和19年1月生 79才
聞き手	金井竹徳・鈴木英恵	

	近代の調査	現状の調査
概要	<ul style="list-style-type: none"> ・「ぶち」の他「たらし」「つめっこ」などがある。 ・「たたかっしやい」はイロリの灰の中で付いた灰を落としての意味。ブチャキとも呼ぶ 	
材料	<ul style="list-style-type: none"> ・中味は味噌がほとんど。ナスやネギが入ると豪華 ・炭酸をいれてふくらませる ・味噌は各家庭で作っていた ・「ひばつめっこ」ひばとは葉物野菜を干すこと、干葉。 	<ul style="list-style-type: none"> ・今、作るものには、ほんの少し砂糖を入れる
手順・技術	<ul style="list-style-type: none"> ・ナスもネギも細かく切って味噌と混ぜる。炒めたり、油を使うことはない。 ・大根の葉を刻んで干して、もどして味噌と混ぜたのが美味しかった ・大豆は軟らかく煮て、足で踏んで玉にして藁で包んで天井にぶら下げて干して、水車を使って砕く。 ・「いぐさ」「えごま」を作って、しばって油を作った。 	<ul style="list-style-type: none"> ・最近もたまにフライパンで作る
道具・機材・環境	<ul style="list-style-type: none"> ・水車、地域に1つか2つあった。(共同)小麦・お米・味噌作りなどに使う 	
発祥・背景・経緯		
誰が(伝承者・担い手)		<ul style="list-style-type: none"> ・片品の70才以上の方なら作れる ・お嫁さんやお孫さんに直接教える機会があまり無かったが、食生活改善などにより伝わっている
いつ? (季節・ハレ・ケ・行事とのつながりなど)	<ul style="list-style-type: none"> ・朝ごはんは毎日ぶち。子供1つ、大人2つ位。汁物など無し、漬物がついたら豪華 ・昭和40年くらいまで朝食べた ・ぶちの大きさは肉まんより小さく、コンビニおにぎりより少し大きい。 ・お米は「あわ」や「ひえ」などが入った雑穀米。お正月くらいにしか食べられなかった。 	<ul style="list-style-type: none"> ・一年中作っていたので「ハレ」の食べ物ではない。 ・餅がある正月は作らない。 ・お祭りの時は「うどん」が作られた。
誰と?	<ul style="list-style-type: none"> ・来客があるとイロリにくべて出した 	
どこで?	<ul style="list-style-type: none"> ・お弁当にぶち。そのまま鞆に入れた 	<ul style="list-style-type: none"> ・旅館をしているので、たまにお客様に出す(囲炉裏がある)

(1) ぶちたたかっしやい

(イ) 現地調査

<現地調査③>

日時	2023年9月19日(火) 14:00~15:00
場所	片品村花咲集落センター
伝承者	高山☆☆☆ 昭和8年6月生 90才 宮田☆☆☆ 昭和14年2月生 84才 宮田☆☆ 昭和5年11月生 92才 星野☆☆ 昭和11年5月生 87才 永井☆☆ 昭和13年3月生 85才 永井☆☆ 昭和18年3月生 80才
聞き手	金井竹徳・鈴木英恵・高山正

	近代の調査	現状の調査
概要	<ul style="list-style-type: none"> ・ブチ・ヤキモチと呼んだ ・ブチは昔の人、普通はヤキモチ ・大きさは母親の手のひらぐらい。母の手の大きさにブチの大きさは決まった ・腹持ちがよいので、よく作った 	
材料	<ul style="list-style-type: none"> ・ブチの粉は小麦粉 ・ブチの中味は味噌やあんこ、季節の野菜でネギ味噌、ナスなども入れた ・ヒエヤキモチ、アワモチも食べた。特にヒエヤキモチはブチより甘くて香ばしく、美味しかった。 ・味噌は自家製で、大豆は自分の家で作った。 	<ul style="list-style-type: none"> ・重曹も入れた。
手順・技術	<ul style="list-style-type: none"> ・朝ごはんの前にヤキモチを作った ・ブチはイロリの灰の中で温めた ・冷たくなってしまったブチは灰の中に入れて温めた ・まずホウロクで両面を焼いた。その後イロリの灰の中に入れて蒸した。 	
道具・機材・環境	<ul style="list-style-type: none"> ・イロリにはいつも火があった。 ・イロリでは先にお湯を沸かした。 	<ul style="list-style-type: none"> ・家にイロリが無くなってからはホットプレートで焼いた。焼いてから蒸かした。
発祥・背景・経緯		
誰が(伝承者・担い手)	<ul style="list-style-type: none"> ・作るブチの数は家族分。一人2つ ・作り方を姑から教えてもらった。 	
いつ? (季節・ハレ・ケ・行事との つながりなど)	<ul style="list-style-type: none"> ・家でブチを作っているときにお客がくればその人にもブチを出した。 ・昼食用に「食ってげや」と出した。 ・ほぼ毎日ブチを食べた。 ・12月暮れから新年には餅を食べた。 ・祝い事(結婚)のあった場合もブチは作らなかった。祝い事で人が来るときはうどんと豆腐を作った。 ・葬式のときはけんちん汁をたべた。 ・葬式があると、赤飯を炊いた。 ・午後3時にヒエメシを食べた。 ・朝に焼いたブチをコジュハンとして3時に食べた ・朝食にブチ、昼食はご飯、コジュハン(午後3時の食)にブチ、夕食にはうどんかご飯。 	<ul style="list-style-type: none"> ・簡単だから今も作る ・今も普通に食べている ・作ったモノを冷凍庫に入れておいて、食べたいときに解凍して食べる ・朝にブチを作っておいて、今もコジュハンで食べたりする ・今は作っておいてお昼に食べる
誰と?		
どこで?	<ul style="list-style-type: none"> ・山の神(十二様)にはブチを供えたりしない。 	

(1) ぶちたかっしやい

(イ) 現地調査

<現地調査③>

日時	2023年9月21日(木) 14:00~
場所	片品村登戸住民センター
伝承者	星野☆☆☆ 昭和11年2月生 87才 戸丸☆☆ 昭和13年2月生 85才 今泉☆☆☆ 昭和21年5月生 76才 星野☆☆ 昭和18年5月生 79才 中村☆☆ 昭和13年9月生 84才 星野☆☆ 昭和6年8月生 91才 星野☆☆ 昭和3年4月生 95才
聞き手	金井竹徳・鈴木英恵

	近代の調査	現状の調査
概要	・一人2個から3個くらい食べた	
材料	・中身はネギを細かく切って、味噌と和える。	・餅の材料は、半分くらい雑穀だった
手順・技術	・小麦粉を大きい木鉢でこねる。 ・最初は小麦とお水だけ、固いブチだった。 ・最初は軟らかいのホウロクであぶり、焦がしてから灰の中に入れて焼く。 ・朝早く起きて作る ・お嫁さんが主に作った。 ・家によっては、夜のうちに作って、朝温めて食べた	・だんだん重曹を入れるようになり、現在はベーキングパウダーを入れている
道具・機材・環境		・しばらくイロリを使わなかったため、灰の温度が低く、昔のように上手く焼けなかった
発祥・背景・経緯		
誰が(伝承者・担い手)		
いつ? (季節・ハレ・ケ・行事とのつながりなど)		・60年くらい前、お米を作るようになって、朝「ブチ」を食べなくなった。 ・お正月に餅をついたら、しばらく「ブチ」は食べずに餅を食べた。
誰と?		
どこで?		

(1) ぶちたたかっしやい

(ウ) 文献調査・現地調査・他地域の事例との比較、当該地域の特色

大項目	小項目	文献調査 (No.は文献一覧表のNo.と一致)	現地調査	他地域の事例 (No.は文献一覧表のNo.と一致)
歴史	名称	<p>①ブチ又はカシ</p> <p>④「ブチハタカッシャレ」と言われて焼餅の灰をたたかずに傍らの猫を叩いた笑い話</p> <p>⑦たたかっしやい(食べて下さいーこれはブチという朝食にたべる焼餅についている灰をたたいて食べる意味)</p> <p>⑨イロリの灰にくべて焼くほど焼、であった。灰をポンポンとはたき落としてたべる。(信州)</p> <p>⑩団子についた灰を、いろりのふちでたたくので、ブチという。また、猫のことをブチという。</p> <p>⑭ブチカッテは楽座になって、ブチタクは、ブチの灰を叩いて食べなさい、の意で猫を叩くのではない。</p> <p>⑰「ブチラカッテブチタカッシャイ」と言われて、なんだかわからなかった。後で「ブチラカッテ」というのは「あぐらをかいて」の意味で、ブチは、やきもちであることがわかった。</p> <p>⑳焼き餅の方言であるブチなども群馬県北・西部の県境山岳地帯に分布する。</p> <p>㉑まっこうぶち(いろりの木わく)で灰をたたいて食べました。</p>	<p>㉒ブチタカッシャイのことをブチ・ブチヤキとも呼ぶ</p> <p>ブチタカッシャイのことを「ブチ」と呼んだ。昭和十一年生まれの男性が子どものころは「ヤキモチ」と呼んだ。(利根郡片品村栗生)</p>	<p>㉓灰焼きおやきは「灰(へえ)っころばし」とも呼ばれる。(信州)</p>
	背景・経緯	<p>⑤片品村では毎朝の挨拶に『打ちहतかっしやれ』というが、これは、この土地の朝飯が、内側に味噌をつつみこんだ餅であった。</p> <p>⑬この地方は、もともと山あいの村だから米がとれないので、常食は雑穀を粉にして、この粉で作った団子をホドの温灰(ぬくばい)の中で焼いた焼餅だった。温灰から火箸でひきあげて、掌にのせて灰をたたく落として食べるが、このことをブチたたくと言う。</p> <p>⑳この辺の農家で大蚕をした。新潟あたりから、桑取りの人夫がたくさん来た。農家でヤキモチをうんと焼いたって。</p>	<p>㉔不味いもの食べていた</p> <p>㉕今の暮らしは天長様だ</p> <p>㉖S25年頃嫁ぎ先は農家で粟・稗・黍等を作っていた</p> <p>片品村花咲山崎の出身の女性は結婚前の娘の時代からブチを作っていた。ブチは腹持ちがよいので、よく作った。23歳のときに、親せきの紹介で片品村栗生に嫁いだ後も、ブチを当たり前のように作った。(利根郡片品村栗生)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・朝食に食べた ・朝に食べるブチは冷めていた ・夕飯には温かいブチを食べた 	

食する形態	日常	<p>①早朝のみならず、朝、昼、夕食等の中間にも矢張りカシと云って間食する。</p> <p>⑥片品村辺では一日四回の食事をとる。第一回は、朝起きるとすぐ、ブチというひえやきびの粉の焼餅、前の晩ホドに入れておいたものを、一人二箇ずつほおばって仕事に出る。</p> <p>・ブチをたたいて食べるのがチャガシである。チャガシをすませてアサツクリ。そして十一ごろメシ（朝飯）、三時ごろヒルメシ、日没後夕飯。これらは粟一升到米一合も入れれば上等の常食であったという。もっとも一日四回というのは、春から秋にかけての食制であった。</p> <p>⑦片品村東村の一部の約七〇%の農家が、毎朝必ずと云っても良い程造る朝食</p>	<p>ブチを作るのは夜であった。焼いたブチを箆に入れて、涼しい場所（背戸口）に吊るした。これが翌日の朝食であった。山仕事（主に炭焼き）へ行くときに、ビク（稻わらや菅などで作ったリュックサックのような鞆）に入れて持って行った。朝に食べるブチは冷めていた。（利根郡片品村土出）</p> <p>ほぼ毎日、朝食でブチ（ヤキモチ）を食べた。昭和30、40年ごろは、ブチが主食であった。片品では午後3時にヒエメシを食べた。朝に焼いたブチをゴジュハン（午後3時）に食べることもあった。（利根郡片品村栗生）</p>	
	モノ日		<ul style="list-style-type: none"> ・モノ日は、うどん・そば ・モノ日とは節句・正月、運動会もモノ日のようなだった <p>ブチを作るのはほぼ一年中であったが、12月暮れから新年（正月1日）には餅を食べたので、この期間はブチを食べなかった。（利根郡片品村栗）</p> <p>祝い事（婚姻）のあった場合も、ブチを作らなかった。その代わりに、うどんを作った。ヨリッコト（祝い事でお客が家に来るとき）にうどんと豆腐を作った。葬式のときは、けんちん汁を作り、赤飯を炊いた。（利根郡片品村栗生）</p>	

食する形態	誰と		<ul style="list-style-type: none"> • 旅館ができたころになると地元の人達もブチを懐かしがった • 地元の人が喜ぶので作った 	
	どこで	⑰それを灰の中に入れておいて、炉辺で打ちはたいて用い、訪問客があれば、これをすすめるところから来ている	ブチはイロリの灰の中に入れてで温めた。食べるときにブチの灰をイロリの縁で叩いて落としてから食べた。	
作る	材料	<p>⑧朝食として食べるヤキモチはブチといい、小麦粉が主でソバ粉をつかう。昔は稗をつかった。</p> <p>⑩主として小麦粉でつくったもので、トーギビも少しあったが、トーギビは寒いのに熱をもつので体があつたまって寒がらねえという話を多野郡で聞いた。</p> <p>⑭材料は小麦粉に限らない。稗粉、そば粉、トウギミ粉何でもよかったが、しだいに小麦粉が多くなった。</p> <p>⑰原料は大麦粉及び小麦粉を用ひ、あんも千変万別で主に用ひられるのは、味噌或ひはなめみそ、葉漬（大根葉又は白菜の塩漬）小豆あん（塩のみで味をつけたものが通常用ひられてる）、稀には茸類等も使ふ場合もある。</p> <p>⑰⑱家庭の経済を反映して其の品質も自ずから異なって来るものである。</p> <p>⑳小麦を石臼にかけて、網目の細かい篩にかけて物が「一番粉」、残りを更に白にかけてふるった物が「二番粉」である。</p> <p>㉑一番粉は、うどん、つめっこ、おきりこみ等に使用、二番粉はやきもち～（ブチ）にした。</p> <p>㉒ブチ～ヤキモチは、昭和の時代になってからは小麦の粉、すなわちウドンゴナ（饅頭粉）、アラッコナ（荒粉）でつくりましたが、それ以前はヒーッコナゾッキ（稗粉ぞっき・稗の粉だけ）だった。</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 稗と粟（この周辺では小麦を作っていない。作っている人もいたが売り物として） • 中味は油ミソ、自家製の味噌 • いい所ではうどん粉で作った <p>ブチの原料は小麦粉で中身は味噌やあんこであった。ネギを刻んだネギみそ、ナスと味噌をブチの中身にした。（利根郡片品村 粟生）</p>	
	道具・機材・環境		<ul style="list-style-type: none"> • 茅葺の家、囲炉裏があった • 稗と粟は水車で挽いて粉にした • ホウロク・ワタシ・火バシ • S58年頃はホットプレートで焼いた。 	

作る	手順・技術	<p>② 炉の灰の熱で団子や餅の類いを温めて食べる</p> <p>⑧ 粉をこねて中にミンあんや小豆あんを入れて、イロリの灰にくべて焼く。今は炭酸ソーダをつかうのでふっくらできて、なまがえらない。</p> <p>⑮ 小麦をひくと赤黒いウドン粉になる。水または、ぬるま湯でこねて、味噌を入れて丸め、ホウロクで焼く。さらに、これを熱い灰の中に入れて、こんがり一時間ぐらいて焼き上げる。炉の火の中心を「ホドナカ」と言い、熱い灰のことを「アツベエ」と言う。アツベエをかいて（掘り、除けて）焼きモチをうずめる。「ブチたかっしやい」と勧められ、灰を火箸などでたたいて落とし、口に運ぶ。</p> <p>⑳ 一般的なやきモチは、小麦粉に炭酸（重曹）を入れてうどんよりも固目にこねて、直径七・八センチくらいに丸めて、ほうろくで少し焼いて表面が固くなったものをいろいろのホド（熱灰）の中へ入れてむし焼きする。焼き上がると出して、灰をたたいて落としてから食べる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 作るのは夜 ・ 夜に焼き、ザルにいられて涼しい所に吊した ・ ほうろくで焦がすまで焼いた ・ ホド（イロリ灰）で温めた ・ ホドで焼いたのはヒエヤキモチ・ソバヤキモチ ・ ブチの中味はネギ味噌 ・ ベーキングパウダーを入れると膨らむが、冷めると固くなる ・ 昔は膨らんだブチは無かった <p>ブチには小麦粉だけでなく、重曹も入れた。昭和一〇年代は、水だけで溶いて焼いた。小麦粉は片品村栗生の水車で粉にした。ブチはホウロクで両面を焼いた後に、イロリの灰の中に入れて蒸した。蒸したものを灰の中から取り出した。（利根郡片品村栗生）</p>	<p>⑰ 大麦粉（茶菓子粉と云ってる）を用ひ之を水或ひはぬるま湯で練り、あんに前述した如きものを入れ、いろいろの灰に直立して並べ乾かすのである大体乾いたと思ふ頃ぬく灰の中に掘り込み表皮のこげる迄こんがり焼くのである。</p> <p>⑱ 灰っころばし ＜作り方＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 小麦粉をよく練る。本当は地粉がよいのだが… ・ 餡を入れる。ナスの角切りなどに、塩、油をまぜたりする。 ・ ホウロクで、少し焦げめがつくくらいにてらす（かわかす） ・ 灰の中にスポットを入れて、灰をかけて焼く、何回もとんまわしてムラなく焼けるようにする。 ・ 灰をはたいて落とし、さらに布でふきとって出来上がり
成果品		<p>⑰ 焼き上げれば、「さあぶちはたかっしやい」と云ふ訳で、ろばたでパンパンと叩いて灰を落とし熱いやつをフウフウ吹き乍ら食べるもので、決して泥を嚙むが如きものではない。</p> <p>⑱ ブチは固い方で、「タラシ」は軟らかい方です。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 1人3~4個×家族人数 ・ 今のブチの方が昔のものよりふっくらしている ・ 重曹を入れることもあった ・ 冷めても美味しく食べられるような工夫もした <p>ブチを作るのは家の女性で（主に嫁）で、家族分を作った。5人家族であれば一人が2つ食べるとして10個を作った。家によっては家族人数の3~4倍のブチを作る人もいた。冷たくなったブチは、イロリの灰の中に入れて温めた。</p>	

作る	成果品		<p>栗生ブチの原料は小麦粉であった。ブチのほかに、ヒエヤキモチ、アワモチも作って食べた。とくにヒエヤキモチはブチより甘くて香ばしく、美味しかった。(利根郡片品村栗生)</p> <p>昭和30~40年ごろ、家でブチを作っているときに お客が来たときには、「わざわざ歩いて家まで来てくれたので「食ってげや」「一杯、飲んでいきな」と言ってブチを出した。(利根郡片品村栗生)</p>	
伝承・担い手			<ul style="list-style-type: none"> • 作り方は嫁に来た(S25年頃)姑に教わった • ブチを作るのは嫁御の仕事 • 嫁御になる前は作らなかった • 家族が寝た後に一人でブチを焼いて作った(毎晩) <p>利根郡昭和村大河原から利根郡片品村栗生に嫁いだ昭和14年生まれの女性は、姑からブチの作り方を教えてもらった。嫁いで何年か作り続けていると、姑から褒められるほど上手に作れるようになった。家にイロリが無くなってからは、ホットプレートで焼いてから蒸かした。人によっては、蒸してから焼く人もいた。作り方の順序は家によって多少異なった。</p> <p>家の女性(母親)の手の大きさによって、ブチの大きさが決まった。大体、手のひら位の大きさである。(利根片品村栗生)</p>	

今後の展望		<ul style="list-style-type: none">• 旅館ではブチをお客様に地元の郷土食として振る舞った• 帰り際にお客様のお土産として <p>最近、たまに食べたくなるホットプレートでブチを焼いて食べる。昭和初期生まれの女性は「簡単だからいまも作る」「いまも普通に食べている」「作ったものを冷凍庫に入れておいて、食べたいときに（解凍して）食べる」とのことで、朝食や昼食に食べる人もいる。 (利根郡片品村 栗生)</p>	
-------	--	---	--

(1) ぶちたかっしゃい

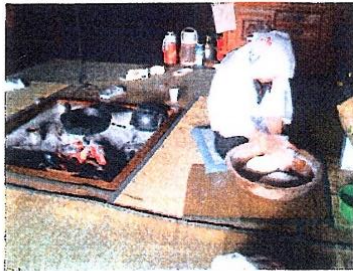
(エ) 作り方

◆昔のやきもちづくり

1. 粉を練る



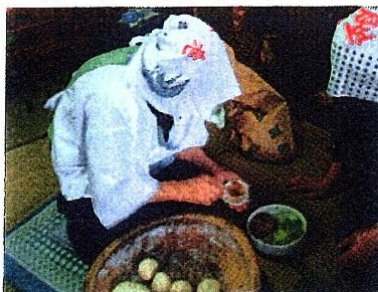
2. 生地をちぎる



3. 生地を丸めて広げる



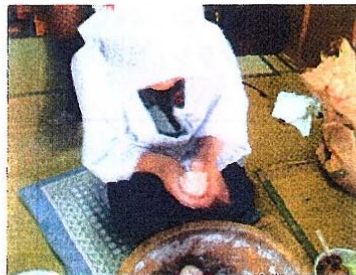
4. みそを入塗る



5. きざみねぎを入れる



6. 生地を丸める



7. 温めた焙烙にのせる



8. 焦げめをつけ、わたしの
の上にのせる



9. ほどに入れる



10. まっこうで灰を叩く



11. 出来上がり！！



おいしそう～♪

片品村のやきもち紹介

◆やきもち

ちやがしつこな

①茶菓子粉（ふすま粉）やきもち

昔のブチで炭酸が入っていない。

目の細かいふるいでふるった粉を1番粉といい、うどん用や売却用に使われていた。残った粉を目の粗いふるいでふるったものを「ふすま粉」で2番粉といい、茶色の粗い粉で主にやきもちに使われていた。

食感…色は茶色でボサボサしている。噛みごたえがある。

味 … 素朴な味、香ばしい

②かきっぽ（そばやきもち）

大根の葉やしやくし菜の漬け物をやわらかく茹で、その中にそば粉を入れて丸め、わたしの上で焼いて食べた。夕飯の時などに食べた。

簡単に作れる。

食感…なめらかで口あたりがよい。

味 … 漬け物の味がして、おいしい。

そばうでっこ：そば粉を熱湯で混ぜ、丸めて茹で、わたしの上で焼いたもの。

※わたし→火のめぐりに置き食べ物を温める鉄の台

③とうぎみぶち

とうもろこしを乾燥にして粉に挽き、茹でて食べたり、ほど（囲炉裏の灰の中）に入れ蒸し焼きにして、みそを塗って食べた。

食感…ボサボサして口の中に広がり、よく噛まないとい飲み込めない。

味 … とうもろこしの香ばしさや甘みがありおいしい。

④ごはんぶち

ごはんが余ると小麦粉に混ぜて捏ねて、焙烙（ほうろく）で焼いた。

食感…しっとりしていて、やわらかい。

味 … 一般的に食べられているやきもちと同じ素朴な味。

⑥最近のやきもち

小麦粉（中力粉）に炭酸、ベーキングパウダー、砂糖、酢、牛乳、野菜等を入れ、冷めてもおいしく食べられるように様々な工夫がされている。

食感…ふんわりやわらかい。蒸しパンのような食感。野菜を入れると彩りがきれい。

味 … 野菜などの甘みが加わり、素材のやさしい味がしておいしい。

◆昔のあんの種類（具）

残り物のおかず（漬け物・切り干し大根の煮物・かぼちゃの煮物・きのこの甘辛煮等）や、いぐさから油を搾ったカス・みそまたは塩味のあんこ（昔は砂糖が貴重な為に甘いあんこでなく塩を使ったあんこだった）等を用いた。

みそあん…ねぎ・なす・かつお節等入れる

季節の山菜…わらび・ふきのとう・のびる、漬け物等活用

あんこ……あずき・大豆・干し柿（砂糖の代用品として）

やきもちのあれこれ工夫

◆固くならない工夫

生地の中に

- ・ベーキングパウダー
- ・炭酸
- ・酢
- ・酒
- ・温泉水
- ・甘酒・酒粕
- ・ふやかした冷やごはん



◆栄養価を高める工夫

(たんぱく質が含まれる食品)

- ・ヨーグルト
- ・牛乳
- ・スキムミルク
- ・豆乳
- ・たまご



(食物繊維・ビタミン等が含まれる食品)

- ・かぼちゃ
- ・さつまいも
- ・とうもろこし
- ・花豆
- ・好みの野菜
- ・レーズ
- ・青のり
- ・炒りごま



◆焼き方の工夫

○表面がカリッとしていて中はしっとりしているものが食べたい方
ホットプレートやフライパンで蒸し焼き(蓋をして)



○表面がカリッとしていて固く香ばしいものが食べたい方
オープンで焼く

○しっとりして、やわらかいものが食べたい方
蒸し器で蒸す



○焼き色を付けたやわらかいものが食べたい方
やきもちをホットプレート等で焼き色をつけてから蒸し器で蒸す

◆ワンポイント

- ・ホットプレート、フライパンで焼く場合は何度も蓋を開けると水分が飛んで固くなるので、蓋を開けるのはやきもちをひっくり返す時の1回だけにするとやわらかく仕上がる。
蒸す場合も蓋は開けない。

(1) ぶちたかっしやい

(オ) 保存・継承

紙芝居

「ぶち」って知ってる？
(ぶちたかっしやい)

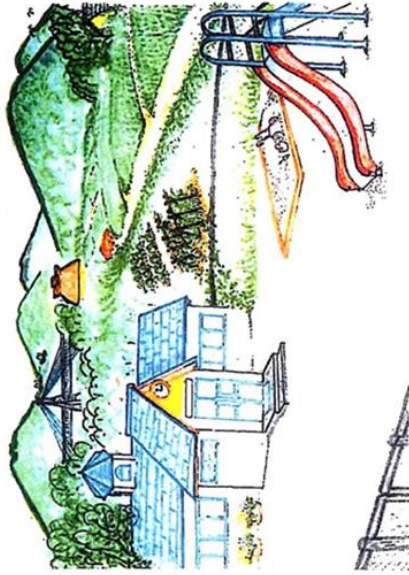


絵本文：片居村食生活改善推進協議会

お米があまりとれたから昔の古味噌では
小麦粉などを使い 団子感で焼いたやまもひで
いそがしい饅頭の主役でした。


「ぶち」は、古味噌で昔から食べられてきた大切な
食べ物です。

(古味噌保存会管理委員会)



これは、古味噌とるる味噌園じやまもひ
「ぶち」の古味噌です。
山々に囲まれた美しい景観園です。
これは、この味噌園のふるまもひ


紙芝居



4

口をみがいて 朝であそぶ。
 ねむい ねむい ねむい ねむい
 「ねむい」
 ねむい ねむい ねむい ねむい
 ねむい ねむい ねむい ねむい
 ねむい ねむい ねむい ねむい
 「いただきますー」

3



6

大きなお鍋で「お粥」を食べて、お粥を食べて
 ねむい ねむい ねむい ねむい
 「お粥を食べて」
 お粥を食べて、お粥を食べて。
 お粥を食べて、お粥を食べて。
 お粥を食べて、お粥を食べて。
 お粥を食べて、お粥を食べて。
 お粥を食べて、お粥を食べて。
 お粥を食べて、お粥を食べて。

4

紙芝居



「110さんお礼ね」の返り
 花子ちゃんも うれしく
 「今日はね 唱子ちゃんのお誕生日に ありがとう」
 とお礼した。
 「花子ちゃん 早くいそいでね」
 唱子ちゃんね、今日は わいわい うれしく
 楽しくお祝いするぞうだね。

5



花子ちゃんも、その花子嬢ね
 花子嬢の しゃべり方、おもしろ
 みんなの 健康をお守りする
 気持のいいの、お花子嬢のしゃべり方ね。
 花子嬢 「くさくさー」
 しゃべり方、おもしろ
 花子嬢、花子嬢のしゃべり方、おもしろ。
 今日は、お花子嬢のしゃべり方、おもしろだね。
 「お花子嬢」を みんなも 一緒に楽しむね。
 花子嬢、お花子嬢のしゃべり方、おもしろ。
 今日は、お花子嬢のしゃべり方、おもしろだね。
 「ハイ ハイ ナー」

10

6

紙芝居



12

まず始めに「ゴゴゴ」と

石けんで手をきれいに洗います。

「シャブシャブ」「ゴシゴシ」

きれいになったかな

さあみんな準備はできたかな？！！

7



14

がくにねやぬるま湯をいれて

「まぜまぜ」「これこれ」

あゝまが「ぐたぐた」

こんなので大丈夫かな？

でも何しろ蒸し蒸ししてきいたかな？

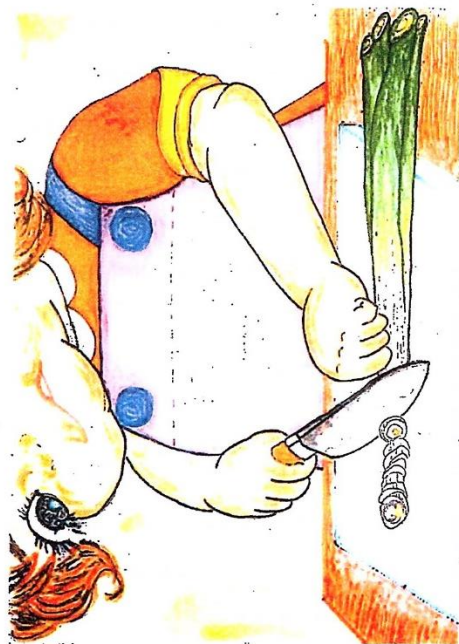
心配そのまじまじさん

「この目を洗うだけなら水の量を減らしていいから」

くさくさよとの地味さん

8

紙芝居



18

次に ^{ひら}ぶちの中身を作るよ。

おろし ^{おろ}きを切り取る。

包丁 ^{はなは}を握ったら、「はーん」とお声

をあげたりおしゃべりは ^{おもしろ}楽しいよ。

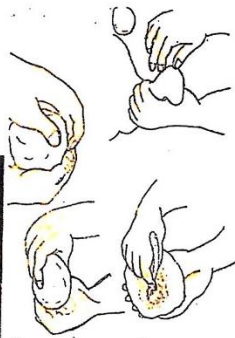
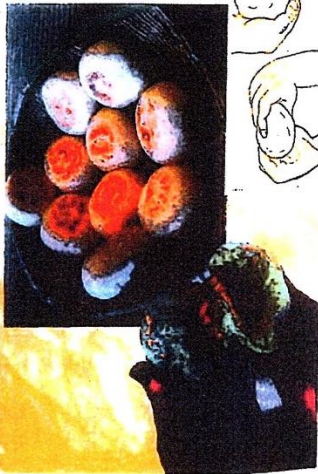
「へーへー」

「少しづつ ^{おろ}少しづつ ^{おろ}」

おろし ^{おろ}き ^{おろ}き ^{おろ}き

味増し ^{あじ}を ^い入れて ^まよく混ぜてね。

9



18

おろし ^{おろ}き ^{おろ}き ^{おろ}き ^{おろ}き ^{おろ}き ^{おろ}き

おろし ^{おろ}き ^{おろ}き ^{おろ}き ^{おろ}き ^{おろ}き ^{おろ}き

「はーん はーん」

おろし ^{おろ}き ^{おろ}き ^{おろ}き ^{おろ}き ^{おろ}き ^{おろ}き

「はーん はーん」

みんな ^{みんな} ^{みんな} ^{みんな} ^{みんな} ^{みんな} ^{みんな}

おろし ^{おろ}き ^{おろ}き ^{おろ}き ^{おろ}き ^{おろ}き ^{おろ}き

「はーん はーん はーん」

おろし ^{おろ}き ^{おろ}き ^{おろ}き ^{おろ}き ^{おろ}き ^{おろ}き

10

紙芝居



20

昔はね、囲炉裏の火で **ぶち** を焼いて
 灰の中に うめておいたんだって。
 「えーっ そんなの やダツ」って 思ってたじゃあ、
 でもね 囲炉裏の 灰で
 灰を叩いて 焼くって 食ってたんだって。
 だから やきもちのじいさま、 灰ら、 っていうんだよ。
 片品に 遊びに来た人が
 「灰ら たたかこしやう」って 言われて
 焼いた ぶち餅 (三手餅) を
 間違えて たたいたっていらっ 笑い話もあるんだ。
 聞いてる 貴方を 「たたくから 食えてね」 っていう
 意味なんだからね。

11



22

膝に傳つて来た 昭子ちゃんに おぼろちゃんか
 「やまやま 七世だとおぼろ」 といつてくれました。
 昭子ちゃんね、 うれしくなると
 「うごちやあいらつかたや おぼろちゃん
 ねえ」 膝に作るのね」 と言ってくれた。

【挿し絵】

12

(1) ぶちたかっしやい

(カ) 調査の総括

「ぶち」とは、焼き餅ではあるが、その製造過程において、食べる前の工程に特色が見られる。それは、いろりてホウロクなどで焼いた後、いろりの灰の中に埋め、蒸し焼きにしてから、食べる直前に灰の中から出して、灰をたいて落としてから食べる。

この灰をたたく行為を「たかっしやい」という言葉で客人に言う。

同じように、焼き餅を灰の中に入れて蒸し焼きにする行為を長野県では古くから「灰っころぼし」と言っており、長野県西山地方から北安曇地方にかけて共通の言い方である。

片品村での「ぶち」が書物に現れるのは、今回の調査では大正14年(1925)のものが最も古いものであった。昭和18年(1943)の『本邦郷土食の研究』を下記に引用し述べたが、ここに現れてくるものは「やきもち」という表現で一致されており、ここからは「ぶち」という呼び名は見ることができない。

☆『本邦郷土食の研究』から

昭和18年、全国一円で郷土食慣行調査が、中央食糧協力會において行われ、『本邦郷土食の研究』として書籍にまとめられたものがあるので、本調査の片品村の郷土食の調査において、本書記述を土台としたい。

『本邦郷土食の研究』は、関東及び中部地域では東京帝国大学農学部が調査を実施し、4つの村においてその詳細が報告され、片品村もその一つとして取り上げられた。

大東亜戦争の真っ只中、という普通の状況ではない中ではあるが、昭和初期の資料も掲載され、当時の食生活を取り巻く環境を知る上では、最適なものとして参考とする。

片品村の農地面積は村の面積39,450haのうち畑1,200ha、水田は113haであり、農家戸数700余戸にとって、平均1戸2反(20a)に達しない。

「水田経営はこの村にとって全く従属的なものと言はざるを得ない。そこでこの村の農業は専ら畑作経営を主とするのであるが、往時より山林原野の開墾畑が多い為に地味も劣って居り、且つ全村六百米以上の高地で気象条件にも影響せられ、不利な自然的条件の下に於て昔日と変わることなく今日でも尚麦、粟(あわ)、稗(ひえ)、黍(きび)、蕎麦(そば)、大豆等集約ならざる農作を営んで居る」

☆食事の一般的形態

[一般食事形態](春彼岸～秋収穫)

一、茶がし(朝5～6時頃)

「やきもち」を2、3個食す

二、朝食(10時頃)次のいずれか

「やきもち」……(忙しい時乃至手のない家多し)

粟飯(粟七割、米三割)

三、昼食(午後3時)

粟飯

副食として味噌汁の中に野菜を多量に入れてオカズ代りにする。之に通例漬物を添へる。

四、夕食(午後8時~9時)

麦飯(割麦七割、米三割)

折々「うどん」但之は御馳走の方

米食のみ依る食事はなく粟飯、麦飯に於ても米は三割位の混入にすぎない。この事は戦前に於てもほぼ同様であり、麦、雑穀がこの村の中心食糧をなし、その食生活も長い期間に亘り変化を受ける事もなく存続しているのは、生産事情の性格によるものである。

との記述は、交通関係の未発達から周囲の村との交流も限りが生じ、徒歩での交流圏内での物流が主であったことを物語るものであります。

片品村に車が入ることになったのは、大正9(1920)年であり、延長327mの栗生隧道が開通、これにより初めて当時の東村、片品村への車両通行が可能となりました。

さらに昭和39年(1964)椎坂峠越えの新道が開かれ、大型バスや大型トラックの通行が可能となり、人の移動や物流などに大きな変化が起きました。

また、車社会の到来と共に尾瀬へのハイキング客の増大、さらには観光客の入り込みを見込んだ、スキー場開発、それに伴う民宿やペンションの建設といった、一大観光産業が静かだった村を一気に飲み込んでいきました。

バブル崩壊と共にそれらの開発も当時の勢いは衰え、大自然をそのまま楽しむという趣向へと変化が生じ、静かな観光産業へと転換されていきました。

このように車社会の到来と共に、静かで閉鎖的だった村の暮らしは一変し、観光客目当ての産業が増加し、それに伴い、旧来の村人の食生活も徐々に変化していき、一時ほどの勢いはないものの、観光ブームは続いている中、昭和初期の書物に残るような食生活ではなくなっているのが現状であります。

今回の現地調査での対面者の年齢構成は主に八十代と思われるが、その方々が語っていただいた食生活、特に「ぶち」についてのお話は、『本邦郷土食の研究』に掲載のあった、「食事の一般的形態」の記述と悉く一致したものであり、戦前期の片品村の食生活が、今ここで体験できるかのような錯覚を感じました。

さらに驚くと同時に、お話いただいている方々にとっても、懐かしい話題の話であったと思われました。

戦前期、片品村在住の八十代の方々が幼少の頃であったと思われ、食べるものも満足になかったことは語る必要もないものです。

忘れかけていた、忘れようとしていた、その大変な時代から空腹を満たし、働くための力の源となった「ぶち」。

村の急速な文化文明の進歩のカゲで、空腹を満たした食文化は、簡単に消えてしまうものではないものと思われれます。

(2) つじゅう団子

(ア) 文献調査

① 『月曜通信』昭和29(1954)年発行

- ・鶏は個々の家々に二羽三羽、それも勝手に食べ物を拾って居ましたから、穀物の屑などは彼等に与えず、人が何とでもして皆食べて居りました。
- ・よくよくの粿のいはゆる箸にも棒にもかからぬもの、殊に落ちこぼれて一粒づつ隅に散って居るものは、作業場の最後の日に掃き寄せるより他に道がありません。つまりはよくよくの屑なのでありますが、昔の人たちはたんねんで、是をさへ活用しようとして居たのであります。
- ・しかもただどうにかして食べるといふので無く、かつては是を正式の食物の一つに、して…

② 『民俗第22号』昭和32(1957)年発行

- ・十月の三隣亡の日に荒神様の祭があり、その日の行事に関して、ミカアリバアサンが説かれている。あんこつかけの団子を作って荒神様には皿盛りにして幾つか供え、またそれとは別に、団子を三箇所ずつ篠竹の串に刺したものを、屋根の棟に五串刺した。
- ・この団子の粉は、脱穀の折にこぼれた粿を掃き寄せて、良く水洗いをし、石を除いて粉にしたものであるというから、いわゆる土穂団子であった。
- ・そしてこの荒神の日に土穂団子を作る由来として、ミカワリバアサンが留守居をし、火に当たっている大勢の子供達の子守りをしていた時、子供が火傷をするといけないといって、土穂の団子を作って荒神様に供えて祝ったのが、始まりだと伝えているのである。

③ 『片品の民俗』昭和35(1960)年発行

- ・旧11月30日がツジウダングで、ヒエの粉のなまのダングをカヤの串にとおして、全部の入口にさす。このダングはけわしい程いいといって、わざと握りつぶしたのをさす。魔除けだという。
- ・ツジウダングは11月29日。アシモトの悪い穀物の粉で作った。これをにぎりつけて作るのでオニノコブシといった。これを神々に供える。この団子を東小川では子供が下げ歩いて食べるが、築地ではしらみがたかるといって食べなかった。

④ 『川田村誌』昭和36(1961)年発行

- ・ツジウダゴ、十二月廿七日、米や粟や、いろいろの粉をひきませた粉で団子を作る。この団子を門口や壁などにさしておく、子供がさげあるくことになっている。

⑤ 『神奈川県歴史(県下の民俗篇上)』昭和36(1961)年発行

- ・コト八日の供え物や食物で注意されるのはミカアリ婆さんの地域ではツチホ(土穂)団子(ツジョウ団子とも)を供えるところが多い。
- ・港北区の下恩田では、師走八日にはドリョウ団子をつくり竹のくしに、三つづつさし四本立てる。それをせぬと病気になるという。
- ・同区鳥山町裏の谷戸では、十二月一日にツジョウ団子を三つ、くしにさし、戸口にはさむ。この日をハナヨゴレのツイタチともいう。
- ・土穂団子は落穂を拾って作った団子であるが、柳田先生の談話によると、とても食べられるようなものではないという。こういう粗末な食物を神に供えるのは、物忌の日の印象がそこに残っているだろうといわれている。

⑥ 『利根の民俗 第1集』昭和39(1964)年発行・秋のとり入れのすんだ十一月中旬頃行う。

- ・だんごをにぎりこぶしの形にしたものをはしの長さぐらいのかや(すすき)の串にさして、家、蔵、納屋の入口窓

など全部にさしておく、「鬼の小槌」といって子どもたちは、これを抜き歩く。気付かれぬようにして抜くところにスリルがある。

⑦『利根の方言と食習』昭和43(1968)年発行

- ・10月30日の「ツジダンゴ」拳(コブシ)形に作る廿三夜の小豆粥中へ玉蜀黍(とうもろこし)や小麦粉の団子を入れたりする。

⑧『上州の年輪』昭和51(1976)年発行

- ・脱穀機の足許に出る屑米や青米を粉にして、11月30日にネジッコの団子をつくってカヤの茎、ハギの枝にさし、神棚を初め家内の神様や入口に供える。
- ・山村ではヒエ、ソバ、粟、麦などの粉を用いるが、オニコブシともいってこれを子供が集め歩いたり、この団子を汁粉にして食べる地方もある。
- ・魔除けとか鬼が天から降りてくるのを防ぐと一般に考えており、赤城山麓では鬼が戸口にネジをたべにくるのだが、このカナヅチ、ゲンコツで打たれると思っ入らないのだという。

⑨『上州のくらしとまつり』『豊作の音響いて』昭和52(1977)年発行

- ・ツジウネジは田に落ちた稲穂を拾ってきて米粉にし、それを手でギュッと握ってつくる団子である。指あとがそのままついているのが特徴である。家ごとに行われる豊作を感謝する祭りである。

⑩『上州のくらしとまつり』『小さな家々の祭り』昭和52(1977)年発行

- ・十一月三十日はツジウ団子。渋川市から前橋市周辺ではこれをツジウネジといい、拳形の団子を萱の穂などにさして神々や家のトボウロ(くち)にさした。この日天から下る鬼に対してこの拳で打つのだ、と伝承は説明する。

⑪『群馬県史 資料編27 民俗3』昭和55(1980)年発行

- ・ツジウを漢字で書くと、辻生とか、土穂とかに、当てられる。
- ・本県では、主として旧暦11月30日の行事であるが、これは珍しい。他地方の多くは、12月8日のオコト八日の日の行事になっている。
- ・この行事は旧暦11月30日が中心で、改暦による変化は、大師講などと同様である。
- ・しかし、これ以外にも部分的に、11月27日(利根郡利根村)とか、12月27日(桐生市梅田町)、11月29日(多野郡上野村)や、12月11日(富岡市)などがある。吾妻郡孺恋村の多くの部落のミソカダンゴは、ヒエ、ソバの粉でつくる団子で、12月31日の大晦日の行事になっている。
- ・この団子を普通ツジウダンゴというが、ツジウネジ・ツジウダンス・チュウチュウダンゴ・ツジウ(大泉町)などといっている。

ネジは、以下に述べるようなダンゴの特殊形であるが、この方言は全国的にみると珍しく、前橋市、渋川市を中心とした地域でいわれる。

- ・ダンスは団子の古い音が正確に伝えられ残されたことばで、碓氷郡松井田町、群馬郡倉沢村など西毛地帯で使われていた。
- ・利根郡利根村、吾妻郡六合村でミソカダンゴというのは、30日につくるからであろう。が、そのほかにも、さまざまな異称がある。
- ・このダンゴの特徴は、ありあわせのごく粗末な粉を利用することである。多くの土地でアシモトというのは、脱穀機の足もとの落ち穂を拾った、泥だらけの穂から調整した粉である。また粉を乾燥させる時、庭にこぼれて土まみれになったものを、取り集めたものである。ツジウ(土穂)の意味も恐らくここから出ているのであろう。

- 現に勢多郡大胡町・粕川村あたりでは、右のアシモトをツジユウと呼んでいる。ほかに吾妻郡吾妻町でネコツパタキ、勢多郡北橋村でムシロツパタキ、甘楽郡甘楽町でハテノモンなどと、調整の際の最下級のものを使用することばかり残されている。
- 米だけでなく、ヒエ粉・朝鮮ビエ粉を用いるといい、ソバ粉・ムギ粉などありあわせのものを、何でも用いるところもある。
- このダンゴは、さらに形が特殊である。一口でいえば、粉をこねて掌で握る、
- その形は拳骨（げんこつ）のごときものとなる。それもなるべく険しい方がよいといって、拳形を強調する向きがある。
- このダンゴは、カヤ・ハギその他の木の枝などに、多くの土地で2コ、ところによって1、2から5コぐらいさして神々に供えるのであるが、他の行事と異なって、この日はトボウロ、サマドなどのあらゆる入り口に供えられることである。
- だから吾妻郡六合村では、別名をサマンジュウダンゴというくらいである。
- なぜ右のような形にし、そんなところに供えるかという、この夜、天から鬼とか魔物が降りてくるという伝承があり、それを防御するためと言っている。
- 「鬼が来たらこれでうたれるようにさしておく」「鬼が来ないように各入口に供える」「鬼がかなづちでうたれると思って入ってこない」「鬼が戸口までねじをたべにくるのだけれど、げんこつをにぎっているので、おっかなくて来られない」などとあり、各地の伝承も右と大同小異である。
- そこでこのダンゴの名称も利根郡片品村でオニコボシ、利根村でオニウチ、川場村でオニヨケ、白沢村で「鬼を追い払う金づち」、吾妻郡六合村でオミノメバタキなどと呼んでいる。しかし、この鬼なり魔物なりの名称はとくにないようである。
- 吾妻郡六合村ではサマンジイという魔物としているが、これは前記のように、サマドから来るジイ（爺）という意味であろう。
- 多野郡吉井町長根の折茂では、米の粉ダンゴにわざわざ鍋炭をぬって黒くして供えるというが、ここでは天から鬼婆が来るといい、ツジユウババアの名称もあるが、これまたツジユウの夜訪れるババア（婆）である（『吉井町誌』）。とすれば、神奈川県地方で12月7日の夜訪れるミカワリバアサンのような固有名にはならない。
- それにしても、この11月30日、あるいは12月8日あたりに、村々を訪れる悪しき神があると信じられていた。それは、太子講の神のように、幸をもたらすものとは反対であるから、当然これを祭って却けようとする。それが拳骨形のダンゴであったのである。
- 今ではほとんど陰をひそめようとしているこの行事も、かつては多くの人々の支持を受けて、相当しっかりと行われていたのである。とくに平素はあまりつくりださないダンゴは、よしや材料が悪く不味であるにしても、珍しいものだ。子どもたちなどは珍しがって、右の供え物を下げ歩き、または貰い歩いたであろう。子どもたちの活動の場だったのである。
- 富岡市一ノ宮や額部地区には、【チュウチュウ団子 出さっせ あしたの晩は オミトウだ】の童歌がある。十一日ツジユウダンゴの翌日は、この地方の大祭である貫前神社の御戸開祭であったのである。
- 勢多郡大胡町では同じく童唄に、【ツジユウダンゴに 食いほれて オラア方へ 来らんめい】
- 佐波郡境町の子どもたちは、【ツジユウダンゴに 食いすぎて ツジユウダンゴに 食いほれて なべにくそを ひりこんだ】と歌う。

- これらの唄はもっと広範囲に伝承していたと思われる。いずれももとはツジユウの夜の子どもたちの活動に発するものだが、のちのちは単にその夜に限らず、ムラ対ムラの争いやからかい合いのときに歌われたのである。

⑫『群馬県史研究 第17号』昭和58(1983)年発行

- 十一月の末か十二月初めにつくる。農家では庭にほし物をするが、そのこぼれた粃をツジユウといった。これを集めてだんごをつくった。
- ツジユウを石臼で粉にしてだんごにし、あんこをつけて神様に供えた。
- ツジユウを粉にして、丸いのと、手でにぎった形とにつくり二個をカヤの箸にさして勝
- 手・屋敷稻荷・便所・井戸・物置などや、窓・入口にもさした。子どもがとつてもよい。
- ツジユウだんごは米二升くらいはつくった。カヤにさしてミソをぬり、いろいろの火のまわりに立てて焼いて食べた。
(前橋市)

⑬『歳時と信仰の民俗』昭和61(1986)年発行

- 多くの土地で、十一月三十日になっているツジユウ(地従)の日につくる団子は少し形が変わっている。丸くはない。拳でにぎった形である。
- これをふつうはツジユウ団子といているが、前記主代家にみるようにツジユウネジといている。ネジの語は私の今までの調査では、前橋市や渋川市周辺の中毛地域の特有の方言らしいのである。
- ツジユウネジを仏壇に供える。

⑭『群馬の暮らし歳時記』昭和63(1988)年発行

- 稲刈りも終わった十一月三十日か十二月一日ころに、ツジユウ団子といて、団子を作って戸口などにさしておく行事があった。この団子はツジユウネジとか、ミソカ団子とも呼ばれた。
- ツジユウ団子は、米の粉をいったん団子状にした後、手でぎゅっと握りつぶした形が良いといわれた。
- 藤岡市中大塚の小林家「年中行事」には、十一月二十九日か三十日として、「ツヂウ団子と云フ、米麦ノツヂウヲ粉ニシ湯ヲ加ヘテこね、握り子トシ湯出、萩ノ丈ケニ切、其先式ロニ割テ握り子式ツ指シ、家ノロ々建テ、ロ々神棚仏壇等へ指シ備フ」

⑮『聞き書群馬の食事』平成2(1990)年発行

- くず米の粉を熱湯でこね、一口くらいの大さのだんごをつくってゆでる。小豆をやわらかく煮てお湯を加え、汁を多めにして砂糖を加え、しるこにする。この中にゆでただんごを入れて食べる。

⑯『群馬の食文化』平成2(1990)年発行

- ツジユウダンゴ・ツジユウネジというのがありまして、11月30日につくりますが、これは特別の形なんです。こねた粉を手で握るのでこぶしの形になるんですよ。これを串にさして、家の戸口なんかにさしておくんです。そうすると、握りこぶしに見えるので、その晩天上から降りて来ようとした魔物があれにたたかれたら大変だと、降りてこないというんです。
- ツジユウダンゴを食べるときは「砂払い」といってこんにやくを食べるようになっていました。何故かという、その団子は砂だらけの落穂を拾ってそれを粉にひいてつくったものだからです。それによって腹の掃除をするというんですね。
- 稲こきをした時に足もとにこぼれた土まじりの穂をひろっておき、団子を作って串にさして家の入口などに飾る。「つじゅうばあ、川っぴたり」というが、老婆などが丹念に粃粒を拾い分ける役目をした。

⑰『高志路』平成2(1990)年発行

チジョ 鶏の飼料をチジョという。現在では市販の成鶏飼料を主体とする餌だが、昔は屑米に野菜の葉を刻ん

で米糠にまぶしたものであった。

それをどうしてチジョというのかわからなかったが、その糸口がみつかった。

『被差別部落の世間ばなし』『こんな差別が』などの著書がある埼玉県的小林初枝さんから近著の『死んで花実がが咲くものか=武州部落の唄と生活』を贈っていただいた。その中に「……そうだんべがな。二十六夜のごちそうのダンゴは、いくら新米たアいえ、米の屑を粉にひいてつくるゝ土穂団子(つじょうだんご)、なんだがんな。なに、ゝ土穂(つじょう)、たアなんだか知んねいと?いまの若え者はそうだんべな。脱穀の時、機械のまわりに飛び散った米を掃き集めたもんをいうんさ。……」という箇所があり、この文章の中にチジョの謎を解く鍵があったのだ。

『広辞苑』に「土穂=つちぼ。落穂。つつ穂。つぶ。つぼ。つちぼだんご(土穂団子{ちちゅうこ})、落穂の米からつくった団子。つぼ団子。ちちゅうこ。」と出ているが、土穂は落穂の意味だったものが、屑米へと意味が移ってゆき、精米するときに出る、縦線下、青米といわれる屑米は、粉にして大きな団子にする。

これをアンボ、焼き餅、茶の子と呼ぶが、粗末この上もない粗食品である。現代はゝおやき、などといって上等の食品とされているが材料がお話にもならない屑米だったのである。

この屑米を鶏の飼料にもするので、いつしか鶏の餌をいうようになって、『つちぼ→つつぼ→つじょう→ちちゅう→ちじょ』、となってチジョとしてこの土地に伝えられているのではなかろうか、と考えられる。

いまのチジョは配合飼料が主で、トウモロコシ、マイロ(改良高粱)などが配合され、それに米糠、麩(ふすま)、青菜を刻んだものを混ぜて与える、それに屑米を加える場合があるが主役の座はおろされてしまっている。

⑱『川田の民俗』平成4(1992)年発行

高橋家ではツジュウダンゴを作ることができない。鬼の子孫だからといわれている。この日は普通の家では団子を作って、子供たちが下げて歩く。高橋家では作れないので、近所の人が持ってきてくれる。(下川田)

⑲『薄根の民俗』平成5(1993)年発行

- 旧暦の11月30日にだんごを作り、豆の木に二個ずつ刺したものを、家の周囲の入口の軒に差す。子供たちは、黙って抜き歩く。抜かれた方が縁起が良いとされる(戸神)。
- 枯れたカヤに、米か麦の粉のだんごを汁粉状に煮たものを刺して、家のすべての戸口に近い柱に差す。だんごは、隣組の子供たちが抜き歩く。知らないうちに抜かれたほうが縁起が良いといわれる。しかし、岡村一族は、岡村には田がないのでだんごは差さない(石墨)。
- 家のすべての出入口に、串に一個ずつ刺しただんごを差す(井土上)。

⑳『利南の民俗』平成6(1994)年発行

- 11月30日、落ち穂を拾い、粉にしてだんごを作る。だんごは、箸に刺して家の戸口に差す。このだんごを子供たちが盗り歩く。ツジュウとは、土穂のことである。(下久屋)
- 米の粉の団子を作り、二個ずつ竹の串に刺し、家の周囲の4~5か所に差す。子供が盗って食べる。(横塚)
- 11月30日、うどん粉でにぎりこぶし大のだんごを作り、カヤに刺して、家の巡り中の戸口に差す。10本ほどになる。鬼が来るから、鬼をにぎりこぶしてたたくといわれた。また、この形は、槌の形ともいわれた。子供たちは、このだんごを抜き歩く。抜かれた方が良いのだという。(新町)

㉑『川場村の文化財写真集』平成6(1994)年

つじゅうを漢字では辻生、土穂などがあてられている。秋の収穫が終わり脱穀をする。足もとに落ちこぼれた土混りの粉(アシモトと呼ばれている)を粉にひく。

旧暦11月30日に、拳型の握り団子をつくる。それを萱にさし、屋敷うちにある建物、稻荷さま、窓(トボグチさ

ま)にさして魔除けとした。

当時の子どもたちは、平素は口にすることができない団子を、どこの家のものでも取って食べてよく、たとえ吹雪であっても団子さげに歩きまわった。

この行事は、いまはほとんど行われなくなった。【写真有り】

②『池田の民俗』平成7(1995)年発行

- 12月15日に、お事とつじゅう団子
- 12月8日は、にぎりこぶしの団子をカヤに刺して家のめぐりに差す。これを子どもが抜きあるく。(つじゅう団子といっしょになっている)(下佐山)
- つじゅう団子(チュウチュウ団子 旧暦の11月30日、カヤににぎりこぶしの団子を一個ずつ刺したものを、家の戸口に差して回る。これを子どもが抜き歩く。抜かれた方が良いのだという。団子にはあんこがつけてあったりする。(上発知・発知新田)
- 旧暦の11月30日、カヤにまゆ玉形の団子を一個ずつ刺したものを、合計20~30本くらい家の回りに差す。これを子どもが抜き歩く。抜かれた方が良いのだという。(発知新田)
- 釜清めが終わって間もないころ、カヤににぎりこぶしの団子を一個ずつ刺したものを、家の戸口に差して回る。12月になると鬼が来るからよけるために団子を差すのだという。(下佐山)
- 旧暦の11月30日、落ち穂の米をひいた粉で、にぎりこぶしの団子を作り、櫛に刺して軒下に差す。これを子供がぬき歩く。ぬかれた方が良いのだという。団子の残りは、汁粉に入れて食べる。(奈良)
- 「お事団子」といって12月8日につじゅう団子を差す。(秋塚)
- 12月8日、お事じまいといって、一年の行事がおしまいになる。この日「お事団子」といって、にぎりこぶしの団子を作り、カヤの串に刺して軒下に差す。これを子供が抜き歩く。抜かれた方が良いのだという。つじゅう団子ともいう。(秋塚)

③『沼田の民俗』平成8(1996)年発行

- ツジユウだんご にぎりこぶし大のだんごを豆木に刺して、家の回り中に差した。(柳町)

④『上州歳時記』平成9(1997)年発行

家々の小さな祭りの日には、厄神が家々を訪れるとされる日がある。

まず十一月三十日のツジユウ団子。ツジユウについては「土穂」と書いたり「辻生」とあてたりしていて語源も明瞭ではない。が、これらの文字があてられるのは、稲の落ち穂を拾い集めたり、アシモトと呼ばれる脱穀機外にこぼれ出した粃などを粉にして団子を製するからである。これを孀恋村、六合村などでミソカ団子というのは、そのつくられる日が三十日だから、同地域ではまたサマジイ団子、サマンジュウ団子というのは、家々のサマ(窓)に供えられるからである。また利根村でオニウチ団子というのは、団子の形によっている。なお、渋川、前橋、高崎を結ぶ三角地帯の内側では、団子の方言がネジなので、ツジユウネジとなる。ツジユウは、子供たちには発音しにくいからチュウチュウダンゴと呼ばれることが多い。

さて、この団子は、粉をこねて手のひらで握った形のまゆでてつくられる。つまり拳の形になる。この拳形の団子を茅とか篠に二個ずつくらいさして、トボウロ(玄関)や倉などの出入口、サマなどの窓にさしておく。この団子を子供たちが集団で下げ歩くのは北毛から西毛に多い。富岡市周辺では子供達が

チュウチュウダンゴ 出さっせ あしたの晩は オミトウだ などと唱えていた。オミトウは貫前神社の御戸開神事。神事は十二月十二日。で、この地方のツジユウ団子は十二月十一日だった。

どうして拳形の団子をサマにさすかという、この日天から厄神、鬼などがやってきて家に入り込もうとする。

どうして拳形の団子をサマにさすかという、この日天から厄神、鬼などがやってきて家に入り込もうとする。厄神なり、鬼はその団子をみて恐れて引き返してしまうという。その厄神の名をサマジイだ、と説明するところもある。サマから入って来ようとする爺の意であろう。これらについては十二月八日に関係するところが多い。

②⑤『沼田市史民俗編』平成10(1998)年発行

<つじゅうだんご>

旧暦の11月30日に、だんごを串に刺して、家の回りに差す行事である。だんごは材料も形もさまざまである。材料は、「土に落ちた穂から作った粉だから土穂という意味である」(下久屋・奈良)というように米の粉で作るものや、「うどん粉で作る」(屋形原・新町)ものがある。「粗末な材料で作るだんご」(『県史27』)であったように、形や差し方もさまざまである。

「箸に刺して戸口に差す」(下久屋)、

「竹の串に二個ずつ刺し、家の周囲4~5箇所差す」(屋形原町・横塚)、

「茅の棒に3~5個刺したものを囲炉裏で焼いてから家の回りに差す」(屋形原・篠尾)、

「豆の木に二個ずつ刺したものを家の各入口に差す」(戸神)

「枯れた茅に汁粉状に煮たものを刺して、家のすべての戸口に近い柱に差す」(石墨)

「串に一個ずつ刺しただんごを家の回りに差す」(井土上)

「にぎりこぶし大のだんごを一個ずつ刺したものを家の戸口に差す」(新町・上発知・発知新田・下佐山・奈良)、

「茅に繭玉形のだんごを一個ずつ刺したものを20~30本家の回りに差す」(発知新田)、

「豆木ににぎりこぶしのだんごを刺して家の回りに差す」(柳町)など、

聞くたびに別な答えが返ってくるほど多様である。『群馬県史』で、「家ごとのひそかな行事である」というように、沼田でも家ごとに伝承が異なる行事の典型である。

だんごを差す理由として、魔除けというのが一般的だが、屋形原の篠尾ではだんごを神棚に供えたり屋敷稲荷に供える。軒端に差すものは、「おてんとう様に供える」のだという。

にぎりこぶしの形の説明として、「にぎりこぶしは槌の形で、鬼が来るからにぎりこぶしでたたくのだ」(新町)という。下佐山では、「十二月になると鬼が来るから除けるためにだんごを差す」という説明があり、十二月八日のお事八日と同様の趣旨があることを思わせる。秋塚や下佐山では、十二月八日に「お事だんご」といってつじゅうだんごを差す。「この行事が11月30日に実施されることは群馬県地域の特徴で、他地方の多くは12月8日の行事である」(『県史27』)ということであるが、沼田でもなお一つに片付けられないものがある。

だんごは、子供たちが抜き歩く習慣があった。「抜かれた方が縁起が良い」とされ、そのためにわざわざ「だんごにあんこを付けておく」(上発知・発知新田)という話も聞かれた。また、篠尾ではつじゅうだんごにまつわり、「子供が魚の骨をのどにつかえさせた際に、このだんごでのどをなでると取れる」という俗信がある。

②⑥『写真でつづる上州の民俗』平成11(1999)年発行

勢多郡赤城村三原田。11月30日の夜の行事。ツジユウは「辻生」とか「土穂」とか書く。ネジはダングの方言。米粉の団子を掌で握り、そのときの指跡をそのままにして、二個ずつ篠にさし、神棚、仏壇、釜神、屋敷神などに供える。団子による魔除けであろう。(昭和42年撮影【写真有り】)

②⑦『ふるさとの行事食』平成11(1999)年発行

<行事のいわれ>

穂の落ち穂を集めて粉にして団子を作りました。

この落ち穂ひろいは「作った作物を無駄にしてはいけない」という昔の人のつつましい生活の現われで、小さな子供を連れた年寄りの仕事でした。

<つじゅう団子の作り方>

- ①落ち穂の米や麦を粉にしてこねます。
- ②にぎりこぶし大の団子にしてゆでます。
- ③カヤの茎にさします。

※カヤの茎にさしたつじゅう団子は、家の入口や屋根にさして悪魔除けにしました。

⑳『利根沼田の生活史年中行事考』平成13(2001)年発行

- ・旧暦の11月30日に作る団子をツジウ団子と言っている。稲を脱穀する際に多くの屑米が出る。これを糶摺に掛けたものが、イリゴ・ユリゴ(フルイ下の砕けた米)である。この中には砂や小石が混ざっており、これを綺麗取り去り、粉に曳き、団子にしたのがツジウ団子である。
- ・ツジウ団子はチュチュ団子・チュチュウ団子などとも言われている。稲刈り後に落穂拾いを行うが、この落穂をツチッポ・ツチュッポ(土穂)と言っている。
- ・このツチッポが訛ってツジウになったと言われている。いわば、土にまみれた上等でない米を挽いた粉で作った団子がツジウ団子であるが、別に米の粉でなくてもよいわけである。つまり、篩(ふるい)下のかすで作った団子である。
- ・この団子を拳骨状(手で握った形)に作り、茅の串に刺して入り口や窓にさす。悪魔除けであり、悪魔が入ろうとしたら、この拳骨状のツジウ団子で殴るのだと伝えている。したがって、団子の形は拳(こぶし)状のものが圧倒的に多い。「鬼を追い払う金鎚、鬼の拳」などといい、鬼が大きな団子を見て、「こんな大男がいるのか」と逃げ帰るからだという。
- ・この行事は個人的なもので、その家々によって、それぞれに違いがある。例えば、団子を入りにさす家(大方が此れ)と神棚に供える家がある。神棚に供える団子は、二つ串にさす上と下では大きさ・形が異なっている。上は丸く小さく、下は俵状にやや大きく作る。丸いのは、総てが丸くおさまるようにとの願いからで、俵状は豊穰祈願である。
- ・また、12月に入ってから行う所もある。利根村砂川・柿平では、12月27日にミソカ団子と言って行っていた。歳神を迎えるための悪魔払いの行事であり、穀物置場(倉)の掃除をして、こぼれていた穀類を掃き集め、これを粉に挽いてツジウ団子にした。これを「鬼打ち」といって、入り口や神棚に供えた。子供達はチュウチュウ団子といって、神に供えた団子を下げ歩いた。

なお、神に団子を供える場合は「ツジウ団子を供える」とは絶対言わなかった。オニノコブシ・オニウチ・オニノカナヅチなどと言って供えた。団子は仏に供えるものだったからである。

㉑『利根沼田歴史民俗事典』平成25(2013)年発行

ツジウとは秋の収穫・脱穀の際にこぼれ落ちた土混じりの糶で、これを掃き集めて製粉し団子にしたもの。辻団子が訛ったのではないかも。11月30日頃握り団子を作って、カヤやハギの枝にさして家の入り口や窓に供えた。それは夜に天から鬼や魔物が降りてくるのを防ぐためといわれている。これを近所の子供たちがそつと盗みにきたりもした。庭にはざる、かごのような目の多いものを出しておく。これはあまり目が多いので、鬼が驚いてよりつかないまじないという。

- ・久呂保村(昭和村)では11月30日に管の茎を五寸くらいに切って握り団子を二つずつこれに刺し、家のあらゆる入り口に差して鬼を追い払おうとしている。

- ・片品村菅沼では鬼のコブシといい、わざと握りつぶした団子を窓へ差して魔除けにする。
- ・利根町柿平では鬼ウチといい、子供が下げてまわった。

③⑩『片品村誌』平成26(2014)年発行

- ・旧暦11月15日と31日、粟、稗などの粉で握りつぶしたような形の団子を作ってカヤの茎にさして戸口などの柱にさす。魔除けの意味がある。(築地)
- ・11月23日、ヒエ団子をカヤにさし、門口にさしておく。病気を切るという意味があるらしい。(御座入)

③⑪『高崎学検定講座高崎の年中行事と食』令和3(2021)年発行

- ・ツジュウ団子(11/30)…ツジュウ団子は、稲の穂や粃を広い集め、粉にして作った団子。これを篠竹に刺し、玄関や窓などに刺す。鬼や厄神を除けるといふ。

つじゅう団子 文献一覧

No.	表題	著者	掲載ヶ所	書籍名	発行元	発行年月
①	土穂団子の問題	柳田国男	P84~102	月曜通信	秋山修道/修道社	1954-12
②	三隣亡のこと	小島瓊礼	P1	民俗第22号	相模民俗学会	1957-3
③	呪 十二月	相葉伸	P83	片品の民俗	群馬県教育委員会	1960-9
④	秋から冬へ	編纂委員会	P362	川田村誌	川田村誌編纂委員会	1961-2
⑤	神奈川県下の年中行事 2、コト八日	和田正洲	P83~84	神奈川県史の歴史 (県下の民俗篇上)	神奈川県立図書館	1961-10
⑥	ツジウダンゴ	阿部孝	P43	利根の民俗 第1集	利根沼田民俗研究協議会	1964-6
⑦	年中行事 十一月	鶴淵蛍光	P53	利根の方言と食習	鶴淵蛍光	1968-8
⑧	ツジウダンゴ	池田秀夫	P168	上州の年輪	創樹社(萩原進・相葉伸)	1976-7
⑨	豊作の音響いて	宮本常一	P194	上州のくらしとまつり	煥乎堂	1977-10
⑩	小さな家々の祭り	都丸九十九	P241	上州のくらしとまつり	煥乎堂	1977-10
⑪	ツジウダンゴ	県史編さん委員会	P575~578	群馬県史 資料編27 民俗3	群馬県	1980-3
⑫	ツジウダンゴ	阪本英一	P137	群馬県史研究 第17号	群馬県	1983-2
⑬	団子	都丸九十九	P12~13	歳時と信仰の民俗	三弥井書店	1986-11
⑭	ツジウ団子	板橋春夫	P187~188	群馬の暮らし歳時記	上毛新聞社	1988-6
⑮	粉もの王国・群馬	日本の食生活全集群馬 編集委員会	口絵 P139	聞き書群馬の食事	農山漁村文化協会	1990-6
⑯	ハレの食べ物	都丸九十九	P109	群馬の食文化	上毛新聞社	1990-10
⑰	東頸城の方言あれこれ(3) チジョ	高橋八十八	P19	高志路(こしじ) 第298号	新潟県民俗学会	1990-12
⑱	くらしの中の知識 三 禁忌	市史編さん委員会	P90	川田の民俗	沼田市	1992-3
⑲	秋の行事 つじゅうだんご	市史編さん委員会	P157	薄根の民俗	沼田市	1993-3
⑳	冬の行事 ツジウだんご	市史編さん委員会	P164	利南の民俗	沼田市	1994-2
㉑	つじゅう団子	編集委員会	P78	川場村の文化財写真 集 第3集	川場村教育委員会	1994-12
㉒	年中行事 はじめに	市史編さん委員会	P149、 168、180、 181	池田の民俗	沼田市	1995-3
㉓	年中行事 夏から秋へ	市史編さん委員会	P182	沼田の民俗	沼田市	1996-3
㉔	厄神の訪れる日々、ツジウ団子・川浸り餅・オコト八日	都丸九十九	P266~267	上州歳時記	煥乎堂	1997/7
㉕	秋から冬の行事	市史編さん委員会	P755~756	沼田市史 民俗編	沼田市	1998-3
㉖	ツジウネジ	都丸九十九	P135	写真でつづる上州の民俗	未来社	1999-2
㉗	つじゅう団子 11月30日	沼田エフエム放送	P66~67	ふるさとの行事食	沼田エフエム放送	1999-10
㉘	ツジウ団子	飯塚正人	P210~211	利根沼田の生活史 年中行事考	啓文社印刷	2001-7
㉙	つじゅうだんご ツジウ団子	金子蘆城	P320~321	利根沼田 歴史民俗 事典	上毛新聞社	2013-1
㉚	ツジウダンゴ	村誌編さん委員会	P798	片品村誌	片品村	2014-12
㉛	(6)冬の行事 ①ツジウ団子	横田雅博	P3	高崎学検定講座 高崎の年中行事と食		2021-7

(2) つじゅう団子

(イ) 現地調査

<現地調査①>

日時	2023年9月15日(金) 10:00~10:20
場所	川場村役場
伝承者	木村☆☆ 昭和10年12月 87才 川場村生品地区で生まれ育つ
聞き手	金井竹徳・鈴木英恵・高山正

	近代の調査	現状の調査
概要	<ul style="list-style-type: none"> ・つじゅう団子の行事は聞いたことがない。 ・団子や米は良く食べた 	<ul style="list-style-type: none"> ・生品は川場村内でも米どころの地域である



記録写真



(2) つじゅう団子

(イ) 現地調査

<現地調査②>

日時	2023年9月15日(金) 10:20~11:30
場所	川場村役場
伝承者	関☆☆ 昭和16年1月生 82才 川場村谷地富士山地区で生まれ育つ
聞き手	金井竹徳・鈴木英恵・高山正

	近代の調査	現状の調査
概要	<ul style="list-style-type: none"> ・子どものころも「つじゅうだんご」と云った ・なんとなく上手かった ・アナップサギ(麦まきが終わったら)ボタモチを作った ・つじゅう団子が終われば正月を待つという感じ 	
材料	<ul style="list-style-type: none"> ・農家でない家は小麦粉で ・集落の半分位の家は自家用米は間に合わなかった(米収穫が少なく) ・昔は脱穀すると足下(あしもと)が出たので ・キナコ・コウセンはあった ・串は茅の太い所 	
手順・技術	<ul style="list-style-type: none"> ・当日につく ・米の粉と湯は一対一 ・拳型の握り団子をつくる(作るのは奥さん方) ・団子を萱にさし、屋敷うちにある建物、稻荷様、窓(トボグチさま)にさして魔除けとした 	
道具・機材・環境	<ul style="list-style-type: none"> ・挿したものの以外は丸くしてワタシで焼いて 	
発祥・背景・経緯	<ul style="list-style-type: none"> ・富士山地区は江戸時代天領 ・御林で、盗伐そして炭焼きで生活 	
誰が(伝承者・担い手)	<ul style="list-style-type: none"> ・子供達は女の子も一緒に集団で取り歩く ・自分の家のものは取らない ・食べるのが大変な家(生活困窮)は行わなかった(疎開してきた人など) ・この団子を食べると病気になるいとかは云わなかった 	
いつ? (季節・ハレ・ケ・行事とのつながりなど)	<ul style="list-style-type: none"> ・子どもの時、抜き歩いた ・中学に入る時まで ・当日、抜き歩くのは暗くなり始まる時から ・旧暦11月30日に団子を作り、子供達が抜き歩く 	
誰と?	<ul style="list-style-type: none"> ・小さい子は稻荷様に挿したものを取り歩く ・大きい子は各戸口に刺さったもの ・トイレの所は抜いてくるなど云われた 	
どこで?	<ul style="list-style-type: none"> ・谷地の富士山地区(22~23軒) 	

- ・ 季節の節目に年中行事があって、そこには特別な食(団子のようなもの)が伴った。
- ・ 年中行事の日を「神にかずけて口祭り」という。神に供えつつも、自分たちも美味しいものを食べる(口祭り)という意味がある。

(2) つじゅう団子

(ウ) 文献調査・現地調査・他地域の事例との比較、当該地域の特色

大項目	小項目	文献調査	現地調査	他地域の事例
歴史	名称	③ツジウダンゴ ④ツジウダゴ ⑦ツジーダンゴ ⑧オニコブシ ⑪ツジウを漢字で書くと辻生とか、土穂 ・オニウチ ・オニヨケ ・鬼を追い払う金づち ⑫辻生、土穂 ⑬お事団子 ⑭土に落ちた穂から作った粉だから土穂 ⑮チュチュ団子・チュチュウ団子 ・落穂をツチッポ・ツチュッポ〈土穂〉 ・ツチッポが訛ってツジウ ⑯鬼のコブシ ・鬼ウチ	ツジウダンゴ (利根郡川場村谷地富士山地区)	⑤ドリョウ団子 ・ツジョウ団子 ⑩ツジウネジ ⑪ミソカダンゴ ・ツジウダンゴ ツジウネジ ツジウダンス チュウチュウダンゴ ツジウ(土穂) ・アシモトをツジウ ネコツパタキ ムシロツパタキ ハテノモンなどと、 調整の際の最下級 のものを使用するこ とばが残されている ・サマンジュウダンゴ ・オニノメバタキ ・サマンジイ ・ツジウババア ⑬ツジウ(地従) ⑭ツチウ団子 ⑰土穂は落穂の意 味だったものが、屑 米へと意味が移っ てゆき ・アンボ、焼き餅、茶 の子
	背景・経緯		川場村谷地の関氏は、子どもの時から中学校に入学したころまで、各家のツジウダンゴを抜き歩いた思い出がある。ツジウダンゴの行事は、第二次世界大戦後から昭和30年代までで、この時期は食糧難であったため、ツジウダンゴが美味しく感じた。近年は、足元に落ちた雑穀や種粬を拾う人はいない。(利根郡川場村谷地富士山地区)。	①穀物の屑などは彼等に与えず、人が何とでもして皆食べて居りました。 ・よくよくの粬のいはゆる箸にも棒にもかからぬもの、殊に落ちこぼれて一粒づつ隅に散って居るものは、作業場の最後の日に掃き寄せるより他に道がありません。つまりはよくよくの屑なのですが、昔の人たちはたんねんで、是をさへ活用しようとして居たのであります。 ・しかもただどうにかして食べるといふので無く、かつては是を正式の食物の一つにして

食する形態	日常			
	モノ日	<p>③旧11月30日 ・11月29日 ④十二月廿七日 ⑥秋のとり入れのすんだ十一月中旬頃 ⑦10月30日 ⑧11月30日 ⑪主として旧暦11月30日 ・11月27日(利根郡利根村) ⑫十一月の末か十二月初め ⑬旧暦の11月30日 ⑭12月15日 ・12月8日 ⑯11月23日</p>	<p>ツジュウダンゴの行事は旧暦の11月30日であった。新暦でいうと、雪が降っている12月半ばごろに行く。ツジュウダンゴが終わると正月になった。(利根郡川場村谷地富士山地区)</p>	<p>⑤コト八日 ・師走八日 ・十二月一日、この日をハナヨゴレのツイタチともいう ⑩十一月三十日 ⑪12月8日オコト八日 12月27日(桐生市梅田町) 11月29日(多野郡上野村) 12月11日(富岡市) 12月31日(孺恋村) ⑬十一月三十日</p>
	誰と		<p>家の行事というよりは、地区のお祭り(富士山地区の範囲)であった。近所の家をめぐってツジュウダンゴを取りに行ったことがある。午後5時ごろ、暗くなってくると、子どもたちが集まって皆で取りに行った。たくさんの人数の子どもがいたので、その場で萱からツジュウダンゴを抜きながら食べた。ほとんどが家の入口(戸口、門口)に挿してあり、何人かで取りに行って好きなように皆で取って食べた。(利根郡川場村谷地富士山地区)</p>	
	どこで			
作る	材料	<p>③ヒエの粉のなまのダンゴ ・アシモトの悪い穀物の粉で作った ④粉をひきまぜた粉で団子を作る ⑧脱穀機の足許に出る屑米や青米を粉にして ・山村ではヒエ、ソバ、粟、麦などの粉を用いる ⑨田に落ちた稲穂を拾ってきて米粉にし ⑩落ち穂を拾い、粉にして ・米の粉 ・うどん粉 ⑫秋の収穫が終わり脱穀をする。足もとに落ちこぼれた土混りの粉(アシモトと呼ばれる)を粉にひく</p>	<p>家の女性がツジュウダンゴを作った。片品から嫁いだ妻は、川場村の風習のツジュウダンゴの作り方や意味をまったく知らなかった。姑が嫁に教え、行事を続けることができた。年中行事にかかわる食文化は、その嫁ぎ先で伝わってきたことを受け継いだ。(利根郡川場村谷地富士山地区)</p>	<p>②団子の粉は、脱穀の折にこぼれた粉を掃き寄せて、良く水洗いをし、石を除いて粉にしたもの ⑬ヒエ、ソバの粉 ・ありあわせのごく粗末な粉を利用することである。多くの土地でアシモトというのは、脱穀機の足もとの落ち穂を拾った、泥だらけの穂から調整した粉である。</p>

作る	材料	<p>⑳稲を脱穀する際に多くの屑米が出る。此れを粃摺に掛けたものが、イリゴ・ユリゴ（フルイ下の砕けた米）である。この中には砂や小石が混ざっており、此れを綺麗取り去り、粉に曳き、団子にした</p> <ul style="list-style-type: none"> ・篩（ふるい）下のかすで作った団子 	<p>非農家の人はツジウダンゴをうどん粉（小麦粉）で作っていた。（利根郡川場村谷地富士山地区）</p>	<p>また粃を乾燥させる時、庭にこぼれて土まみれになったものを、取り集めたものである。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ヒエ粉・朝鮮ヒエ粉を用いるといい、ソバ粉・ムギ粉などありあわせのものを、何でも用いるところもある。 ⑫農家では庭にほし物をするが、そのこぼれた粃 ・米二升くらいはつくった ⑭米麦ノツヂウ粉 ⑮くず米の粉 ⑯稲こきをした時に足もとにこぼれた土まじりの穂をひろっておき ⑰精米するときに出る、縦線下、青米といわれる屑米は、粉にして
道具・機材・環境				
手順・技術	<p>③ダンゴをカヤの串にとおして、全部の入口にさす。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・これをにぎりつけて作るのでオニコブシといった。 ⑥だんごをにぎりこぶしの形にしたもの ⑦拳（コブシ）形に作る廿三夜の小豆粥中へ玉蜀黍（とうもろこし）や小麦粉の団子を入れたりする ⑧ネジッコの団子をつくってカヤの茎、ハギの枝にさし ⑨手でギュッと握ってつくる団子 ⑩だんごを作り、豆の木に二個ずつ刺した ⑪だんごは箸に刺して <ul style="list-style-type: none"> ・二個ずつ竹の串に刺し ・にぎりこぶし大のだんごを作り ⑫拳型の握り団子 ⑬だんごを豆木に刺し ⑭「箸に刺して戸口に差す」（下久屋）、 「竹の串に二個ずつ刺し、家の周囲4～5箇所に差す」（屋形原町・横塚）、 「茅の棒に3～5個刺したものを囲炉裏で焼いてから家の回りに差す」（屋形原・篠尾）、 「豆の木に二個ずつ刺したものを家の各入口に差す」（戸神） 「枯れた茅に汁粉状に煮たものを刺して、家のすべての戸口に近い柱に差す」（石墨） 	<p>谷地富士山地区の農家では大豆・小豆・粟・キビを作っていた。ツジウダンゴで用いるのは、稲刈りが終わって雑穀や米を収穫した後に、足踏みの脱穀機（センバコキ）からこぼれ落ちた種粃、雑穀を水車で製粉（粉）したものであった。原料となる種粃や雑穀には土が混ざっていたため、泥の味が抜けなかった。ツジウダンゴの作り方は、米（米の粉）1合に対して、湯1を入れて捏ねた。鬼を払う、金槌の形にして萱に挿した。できたのツジウダンゴは熱く、冷めてから萱（ススキ）に挿した。挿し切れず、余ったツジウダンゴは家族で醤油や黄な粉、砂糖をまぶして食べた。</p>	<p>⑤竹のくしに、三つづつさし四本立てる。それをせぬと病気になるという。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・団子を三つ、くしにさし、戸口にはさむ。形が特殊である。一口でいえば、粉をこねて掌で握る、 ・その形は拳骨（げんこつ）のごときものとなる。それもなるべく険しい方がよいとあって、拳形を強調する向きがある。 ⑥石臼で粉にしてだんごにし、あんこをつけて ⑦米の粉をいったん団子状にした後、手でぎゅっと握りつぶした形が良いといわれた ⑧握り子トシ湯出、萩ノ丈ケニ切、其先式ロニ割テ握り子式ツ指シ ⑨熱湯でこね一口く 	

作る	手順・技術	<p>「串に一個ずつ刺しただんごを家の回りに差す」(井土上)</p> <p>「にぎりこぶし大のだんごを一個ずつ刺したものを家の戸口に差す」(新町・上発知・発知新田・下佐山・奈良)、</p> <p>「茅に繭玉形のだんごを一個ずつ刺したものを20~30本家の回りに差す」(発知新田)、</p> <p>「豆木ににぎりこぶしのだんごを刺して家の回りに差す」</p> <p>㉗・落ち穂の米や麦を粉にしてこねます。 ・にぎりこぶし大の団子にしてゆでます。 ・カヤの茎にさします。</p> <p>㉘管の茎を五寸くらいに切って握り団子を二つずつこれに刺し、家のあらゆる入り口に差して鬼を追い払う</p>	<p>麦こうせんを入れたりもした。(利根郡川場村谷地富士山地区)</p>	<p>らいの大きさのだんごをつくってゆでる。小豆をやわらかく煮てお湯を加え、汁を多めにして砂糖を加え、しるこにする。この中にゆでただんごを入れて食べる。</p> <p>⑯こねた粉を手で握るのでこぶしの形になる</p>
	成果品	<p>③このダンゴはけわしい程いいといって、わざと握りつぶしたのをさす。魔除けだという。</p> <p>・これを神々に供える。</p> <p>⑥はしの長さぐらいのかや(すすき)の串にさして、家、蔵、納屋の入口窓など全部にさしておく</p> <p>⑧神棚を初め家内の神様や入口に供える</p> <p>⑨指あとがそのままついているのが特徴である</p> <p>⑰家の周囲の入口の軒に差す</p> <p>・枯れたカヤに、米か麦の粉のだんごを汁粉状に煮たものを刺し、家のすべての戸口に近い柱に差す</p> <p>・家のすべての出入口に、串に一個ずつ刺しただんごを差す</p> <p>⑱家の周囲の4~5か所に差す</p> <p>・カヤに刺して、家の巡り中の戸口に差す。10本ほどになる。</p> <p>⑲萱にさし、屋敷うちにある建物、稲荷さま、窓(トボグチさま)にさして魔除けとした</p> <p>⑳カヤにまゆ玉形の団子を一個ずつ刺したものを、合計20~30本くらい家の回りに差す。</p> <p>㉒指跡をそのままにして、二個ずつ篠にさし、神棚、仏壇、釜神、屋敷神などに供える</p> <p>㉓鬼を追い払う金錠、鬼の拳」などといい、鬼が大きな団子を見て、「こんな大男がいるのか」と逃げ帰るからだという。</p> <p>・団子を入りにさす家(大方が此れ)と神棚に供える家がある。神棚に供える団子は、二つ串にさす上と下では大きさ・形が異なっている。上は丸く小さく、下は俵状にやや大きく作る。丸いのは、総てが丸くおさまるようにとの願いからで、俵状は豊穰祈願である。</p> <p>・利根村砂川・柿平では、12月27日にミソカ団子と言って行っていた。歳神を迎えるための悪魔払いの行事であり、穀物置場<倉>の掃除をして、こぼれていた穀類</p>		<p>⑤とても食べられるよ うなものではないという</p> <p>⑩拳形の団子を萱の穂などにさして神々や家のトボウ口(くち)にさした</p> <p>・ダンゴは、カヤ・ハギその他の木の枝などに、多くの土地で2コ、ところによって1、2から5コくらいさして神々に供えるのであるが、他の行事と異なって、この日はトボウ口、サマドなどのあらゆる入り口に供えられることである。</p> <p>⑪米の粉ダンゴにわざわざ鍋炭をぬって黒くして供える</p> <p>⑫粉にして、丸いのと、手でにぎった形とにつくり二個をカヤの箆にさして勝手・屋敷稲荷・便所・井戸・物置などや、窓・入口にもさした。</p> <p>・カヤにさしてミソをぬり、いろりの火のまわりに立てて焼いて食べた。</p> <p>⑬丸くはない。拳でにぎった形</p> <p>・仏壇に供える</p> <p>⑭家ノロ々建テ、ロ々神棚仏壇等へ指シ備フ</p> <p>⑮串にさして、家の戸口にさしておく</p>

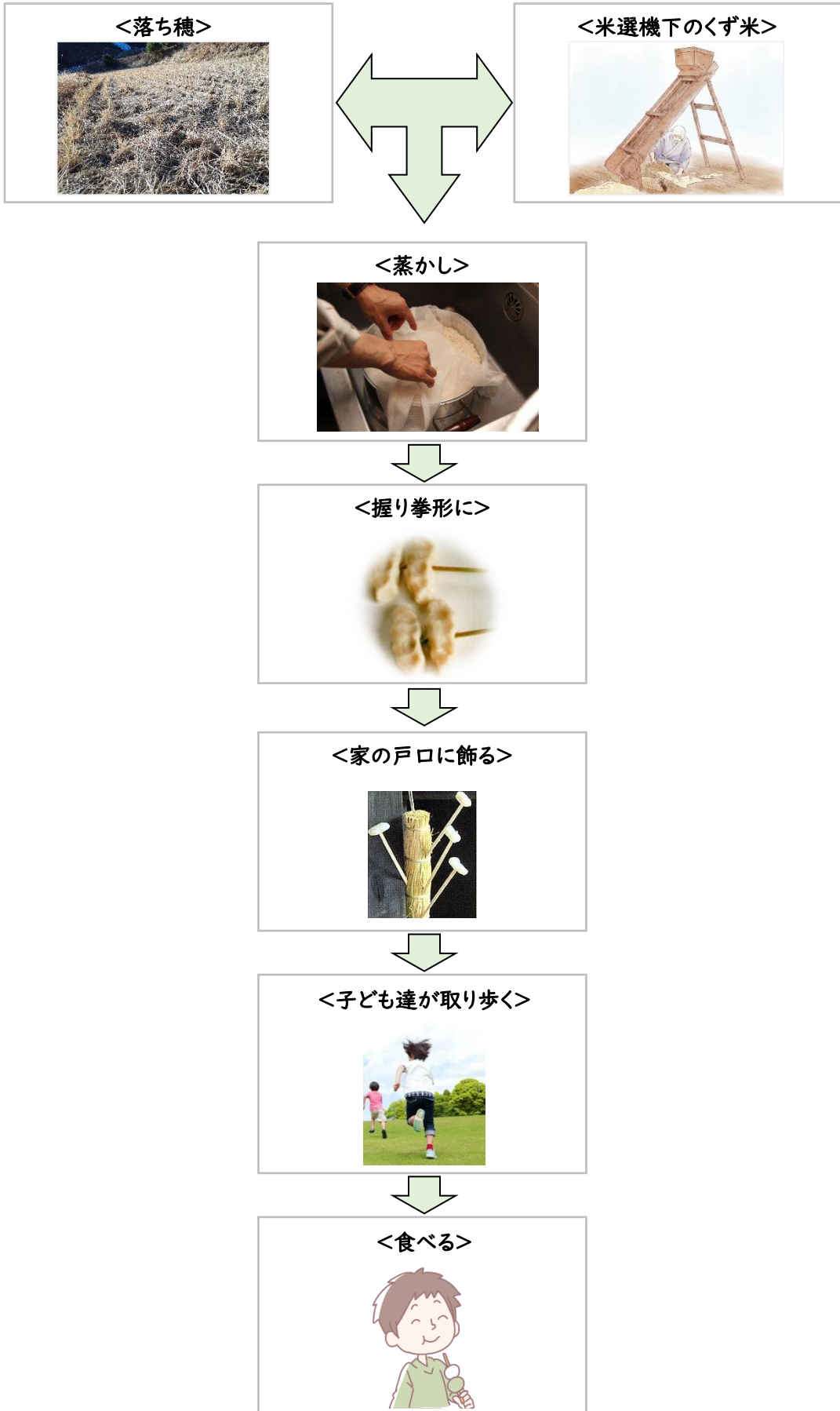
	<p>を掃き集め、これを粉に挽いてツジウ団子にした。此れを「鬼打ち」といって、入り口や神棚に供えた。</p>		<p>・食べるときは「砂払い」といってこんにやくを食べることになっていました。何故かという、その団子は砂だらけの落穂を拾ってそれを粉にひいてつくったものだからです。それによって腹の掃除をするという</p>
<p>地域にとっての年中行事の民族的意識</p>	<p>③この団子を東小川では子供が下げ歩いて食べるが、築地ではしらみがたかるといって食べなかった。</p> <p>④この団子を門口や壁などにさしておく、子供がさげあるくことになっている。</p> <p>⑥「鬼の小槌」といって子どもたちは、これを抜き歩く。気付かれぬようにして抜くところにスリルがある</p> <p>⑧子供が集め歩いたり、この団子を汁粉にして食べる地方もある</p> <p>⑩高橋家ではツジウダンゴを作ることができない。鬼の子孫だからといわれている。この日は普通の家では団子を作って、子供たちが下げて歩く。高橋家では作れないので、近所の人を持ってきてくれる。</p> <p>⑪子供たちは、黙って抜き歩く。抜かれた方が縁起が良いとされる</p> <ul style="list-style-type: none"> ・だんごは、隣組の子供たちが抜き歩く。知らないうちに抜かれたほうが縁起が良い <p>⑫鬼が来るから、鬼をにぎりこぶしてたたくといわれた。また、この形は、槌の形ともいわれた</p> <p>⑬当時の子どもたちは、平素は口にするできない団子を、どこか家のものでも取って食べてよく、たとえ吹雪であっても団子さげに歩きまわった。</p> <p>⑮神に団子を供える場合は「ツジウ団子を供える」とは絶対言わなかった。オニコブシ・オニウチ・オノカナヅチなどと言って供えた。団子は仏に供えるものだったからである。</p> <p>⑯ヒエ団子をカヤにさし、門口にさしておく。病気を切るという意味が</p> <p>⑰鬼や厄神を除けるという。</p>	<p>集落のすべての家がツジウダンゴの行事ができるわけではなく、ごく一部の大きな農家が行うような行事であった。ツジウダンゴは家から外につづく戸口、門口のほか、お稲荷さん（屋敷稲荷）にさした。これには家の中に魔物が入ってこないようにするための魔除けの信仰があった。家によっては、外用の厠にもツジウダンゴを挿した。（利根郡川場村谷地富士山地区）。</p>	<p>②十月の三隣亡の日に荒神様の祭があり、その日の行事に関して、ミカアリバアサンが説かれている。あんこつけの団子を作って荒神様には皿盛りにして幾つか供え、またそれとは別に、団子を三箇所ずつ篠竹の串に刺したものを、屋根の棟に五串刺した。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・荒神の日に土穂団子を作る由来として、ミカワリバアサンが留守居をし、火に当たっている大勢の子供達の子守りをしていた時、子供が火傷をするといけないとあって、土穂の団子を作って荒神様に供えて祝ったのが、始まりだと伝えている <p>⑤コト八日の供え物や食物で注意されるのはミカアリ婆さんの地域ではツチホ（土穂）団子（ツジウ団子とも）を供えるところが多い。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・粗末な食物を神に供えるのは、物忌の日の印象がそこに残っているだろうといわれている <p>⑧魔除けとか鬼が天から降りてくるのを防ぐと一般に考えており、赤城山麓では鬼が戸口にネジをたべにくるのだが、このカナヅチ、ゲンコツで打たれると</p>

地域にとっての年中行事の民族的意識		<p>思っに入らないのだという。</p> <p>⑩この日天から下る鬼に対してこの拳で打つのだ、と伝承は説明する</p> <p>⑪この夜、天から鬼とか魔物が降りてくるという伝承があり、それを防衛するためと言っている。</p> <ul style="list-style-type: none"> 「鬼が来たらこれであたれるようにさしておく」、「鬼が来ないように各入口に供える」、「鬼がかなづちであたれると思っ入ってこない」、「鬼が戸口までねじをたべにくるのだけれど、げんこつをにぎっているの、おっかなくて来られない」 <p>⑫子どもがとってもよい</p> <p>⑬握りこぶしに見えるので、その晩天上から降りて来ようとした魔物があれにたたかれたら大変だと、降りてこないというんです</p>
年中行事の呼び方	⑨家ごとに行われる豊作を感謝する祭りである	<p>⑩天から鬼婆が来る</p> <ul style="list-style-type: none"> 村々を訪れる悪しき神があると信じられていた。それは、太子講の神のように、幸をもたらすものとは反対であるから、当然これを祭って却けようとする。それが拳骨形のダンゴであつたのである。 童唄に、【ツジュウダンゴに 食いほれて オラア方へ 来らんめい】 【ツジュウダンゴに 食いすぎて ツジュウダンゴに 食いほれて なべにくそを ひりこんだ】と歌う <p>⑪「つじゅうばあ、川っぴたり」というが、老婆などが丹念に糺</p>

			<p>粒を拾い分ける役目をした</p> <p>⑰二十六夜のごちそうのダンゴは、いくら新米たアいえ、米の屑を粉にひいてつくる「土穂団子（つじょうだんご）」、なんだがんな。なに、「土穂（つじょう）」、たアなんだか知んねいと？いまの若え者はそうだんべな。脱穀の時、機械のまわりに飛び散った米を掃き集めたもんをいうんさ</p>
伝承・担い手	⑱この行事は、いまはほとんど行われなくなった		<p>⑩今ではほとんど陰をひそめようとしているこの行事も、かつては多くの人々の支持を受けて、相当しっかりと行われていたのである。とくに平素はあまりつくらないダンゴは、よしや材料が悪く不味であるにしても、珍しいものだ。子どもたちなどは珍しがって、右の供え物を下げ歩き、または貰い歩いたであろう。子どもたちの活動の場だったのである。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 夜の子どもたちの活動に発するものだが、のちのちは単にその夜に限らず、ムラ対ムラの争いやからかい合いのときに歌われたのである
今後の展望			

(2) つじゅう団子

(エ) 作り方



(2) つじゅう団子

(オ) 保存・継承

調査当初より、利根沼田管内居住者の多くに「つじゅう団子」を知っているかと、尋ねてみても知っているという人は一人もいなかった。

このため、まずは「つじゅう団子」というものを文献などで調べるとともに、さらに多くの人たちへの聞き込み調査を行うことが必要であるとの認識から、聞き込み調査を行った。

このような実態から、保存・継承活動へと展開していくことが、本事業実施期間内では、非常に難しい状況である。

しかしながら、聞き取りを行った結果、クズ米の有効活用方策として、とてもそのままでは食べにくい泥臭さが残るものであるのだが、これを捨てることでなく、鬼除けのお守りとして、家の戸口などに飾りつけ、その飾ったものを近所の子供たちが自由に取り歩き、そしてそれを子供たちの特権として食す。このことにより、普段、お腹を減らしている子供たちが、米を摂取する貴重な機会として捉え、また、同時に食物の貴重さも同時に体感できるという方向へ結びつけた先人の知恵を、後生に伝えるべく、今回の調査研究は、そのきっかけとして大きな意義を持つものと思われる。

(カ) 調査の総括

調査の前段としての聞き取りでは、「つじゅう団子」の言葉そのものの認知度は全くといって無かった。

このため、まずは、過去の状態を知るため、多くの文献調査を実施したところ、文献調査結果のように多くの文献を見つけることができた。

これにより、その内容を詳しく紐解いたところ、集落で行っていたものではないようで、個人個人の家々で行われていたものようであった。

この大きな要因は、稲作が行われにくい山間地では、多くの農家が収穫量の少ない米を大切に、大切に扱っていたため、「落ち穂拾い」も行われていたし、「米選機下」のクズ米も大切に食していたことがあったことは、言い伝えられていることである。

しかし、大正時代よりの化学肥料の施肥による多収穫や、近年の土地改良事業による田畑の拡張・整備などにより、稲作は従来の「貴重な」というものから、容易に多収穫される穀物へと変化してしまったようで、「落ち穂拾い」やクズ米を食すという文化は、数十年前に消えてしまったようである。

そのような中、現地調査で川場村での実態経験者よりの聞き取りができたことは大きな収穫であった。現在の川場村はその一部の地域において、幻のお米!川場村産コシヒカリ「雪ほたか」としてブランド米として販売している。

それは、次のような宣伝として、

日本百名山武尊山(ほたかやま)より湧き出るミネラル豊富な雪解け水で育つ川場村のコシヒカリ「雪ほたか」。一般には流通しない幻のお米といわれ、宮中行事の新嘗祭で天皇皇后陛下に新米を献上したことで知られています。近年は少しずつ市場に出回るようになり、また、米・食味分析鑑定コンクール:国際大会にて通算12回金賞を受賞するなど、その品質は大きく認められています。

このような川場村で、かつては収穫される米が大変貴重で、「つじゅう団子」のような文化があったことを知ることによって、歴史は積み重ねられていることを知ることとなった。

(3) 繭玉

(ア) 文献調査

ゴシック体は利根沼田関連記述あり

- ①『閩里歳時記(リョリサイヅキ) 巻上』安永9(1780)年発行
- ・今日神棚及宅中にかざりたる松・注連縄を去たるあとに、まい玉とて榎・柳の枝などへ米粉のだんごを多くさし、花の咲るごとくにしてさしはさむ、農家もつともこれを祝ふ、養蚕の利を得ん事をあらかじめ祝ふころのよし、土俗にいへり、是木の枝に蚕の繭をつくりかけたるさまなるべし。繭を方言にはまいといふ、当国の民家はとりわき蚕桑を産業とすれば、かかる事をする
- ②『菓子小売店の商略と繁昌策』昭和7(1932)年発行
- ・『マユ玉商略』を一名ツリサゲ商略とも言ひます。此の商略の持つ力は人気を沸騰させずにはおかないと云ふ異大なる力を持つ商略
 - ・『マユ玉』とは最中皮の事であります。又一名縁起玉とも云ひます
- ③『郷土玩具大成・第一巻東京篇』昭和10(1935)年発行
- ・繭玉は、古くは柳の枝に土丸其他張子製の鯛、菜、千両箱等を吊し、例年正月、浅草観世音地内を初め諸所詣者の多い社寺に於て鬻(ひさ)がれ、就中、亀戸妙義社の初卯には最も行はれたと云はれて
- ④『高志路37号』昭和13(1938)年発行
- ・繭玉とは煎餅にて作れる色々な形に着色したるものをミヅクサの木の枝に下げて茶の間などの隅に飾り、子供達此の下に集ひて喜ぶ合ふ、これは正月仕舞の二十八日頃まで飾り置くといふ姿のものだが、ミヅクサはミヅブサ、ミヅタマの木ともいひメギ科の和名ミヅキである
 - ・ミヅクサはミヅブサ、ミヅタマの木ともいひメギ科の和名ミヅキである
 - ・団子木といふ
 - ・小枝の先き先きへ団子を刺し繭玉に集る
 - ・いろいろの形とは小判や恵比寿大黒等の福神及びめでたきもの数々である
- ⑤『青森県郷土誌料集第二号』昭和13(1938)年発行
- ・御神寶といふのが、アイヌのイナオといふもので、三尺からある桐の箱に納められてあつた。このヘイボ、アハボは稲穂、粟穂で、それらの穀物の神さまではない。それらの穀物の豊穰をねがふ形式であつた。
- ⑥『志那草木蟲魚記』昭和16(1941)年発行
- ・正月十五日、繭玉となづけて米団子を梅枝にさし、餅花などのさきに、餅を方にきりてさしまぜ、蚕神に供する事あり
- ⑦『西頸城年中行事』昭和16(1941)年発行
- ・若木に小正月繭玉をつけて飾る風は全般的である。大判、小判、チョボ賽など、縁起のよい物を下げるのも、やはり一般であるが、若木で作った百姓道具を下げる所もある
 - ・繭玉をつけてマユダマノ木と言はれるのは、ハナノ木・ミヅクサ・シデノ木・樺等である。
 - ・繭玉を、七・五・三になるやうにならせるものだ
 - ・マイダンゴと言ふ所もある
- ⑧『高志路96号』昭和18(1943)年発行
- ・みづ木、山桑、楓、椎の木等に米の粉団子又は餅を生らした「シバ祝ひ」(木の祝ひ飾りともいふ)と繭玉も作ります
 - ・繭玉と粟穂は注連を張った下へ吊します

⑨『農村の年中行事』昭和18(1943)年発行

- ・十三日に餅を搗き又繭玉飾りとて、二日の仕事始めに迎えたミズブサ(即ちミヅキ)に米の粉で造った団子を刺したり
- ・若木迎の日に迎えた若木を若正月に飾り、これに農作物だの農具の形や、又縁起のよいいろいろな形のものをして刺し、今年も豊作であれかしと祈ることは、小正月の重要な仕事である。
- ・それが後養蚕が盛んになるにつれて、繭の形(これを諸方でキンコと呼ぶ)をも作って刺したことから、終に是等の飾物を刺した木を総称して、繭玉と呼ぶに至った
- ・繭玉とはいふもののこの木に刺すもの悉く繭の形に作ることは寧ろ稀で、一部は繭の形にするも、他は農作物の形と、
- ・そして多くは丸い団子である。その外色取りに蜜柑をも加へることは、多くの地方で行はれる
- ・飾り木へつける繭玉や団子を茹でた水には、何か特殊な力があったものと信じてゐる
- ・この水を葉罐などに入れて家の周囲に撒く。斯くすれば蛇が屋内に入らぬと信ぜられてゐる。
- ・柿の木の幹にこの湯をかけ、斧で敲いてなるかならぬかを行るといふ。
- ・繭玉は大抵二十日に下げる。
- ・きの木を蔵つて置いて、夏月夕立の時に焚くと、その威力によって雷が落ちないといふ村もある。

⑩『わが赤城根村』昭和29(1954)年発行

- ・二月の初午の日、蚕の神を祝う日だと考えられている。
- ・オシラ様は煙に乗って来ると云われ、正月のお松を盛んにいぶす。又その松の火で繭玉をつくる湯をわかす。
- ・繭玉は諸方の神に供えるが、その中心はオシラ様で、これには重箱に盛った上に、花マブシと云って、正月オシラ様に上げた桑の枝を折って造ったものを取っておいて、載せる。
- ・花マブシはさらにこれを取っておいて蚕の初ズウをこれに入れて繭を結ばせるのである。

⑪『食物の歴史』昭和30(1955)年発行

- ・正月二日の初山の日、山からとってきた若木の枝に、小正月の日に、餅か、米の粉かをかためたもので作ったもの、農村ならば農作物や農具の形、またいろいろ縁起のよいもの、町家ならば、小判や千両箱の形などをさし、歳神のわきか、または、そのほかに飾る。
- ・ところによっては、これを繭玉と呼んでいるし、また稲の花とか餅の花とか呼んでいる所もある。豊年なり、商売繁昌なりを願う心から始まった習慣であろう。
- ・中世にあったかどうかははっきりしないが、現在でも、広く各地方に行われているのであるから、その起りは古くからだろう。

⑫『年中行事図説』昭和30(1955)年発行

- ・東北地方から中部地方にかけて、小正月や二月の初午の日、マユ玉という飾りものをよくみかける。
- ・米の粉で繭形などをつくり、その他の品々をも一緒にとり合わせて、柿とかみずの枝木などに飾りつけたものが多い。
- ・それは蚕の安全を祈る目的でなされるのであるが、もとは、飾花の習わしが養蚕に結びついたものである。小正月の餅団子をすべてこの名で呼ぶのは、言葉の使い方のゆきすぎである。
- ・繭玉といっても、一部は繭の形にするが、多くは丸い団子で、ことごとく繭形に作ることは稀である。それにいろいろの農作物の形をつくりそえる。

- ・団子は通例米の粉をねって丸めるが、地方によっては蕎麦粉を用いたりする。団子で作り難い形のもの、餅を切ってその形にすることもある。

⑬『片品の民俗』昭和35(1960)年発行

- ・一月二日 仕事始め、若木迎え即ち小正月のオカザリを作る材料、水ブサ(花の木、マユ玉をさす)の材料をとる(下平)
- ・十三日 小正月飾り(一月十三~十六日)
- ・大正月の供え餅を下げてマユ玉ダングを飾る。下げた餅は乾燥して夏まで取っておいて食べると夏弱りしないという(菅沼)
- ・ハナカキ ハナをかいてマユ玉と一緒に木の枝に吊したが、終戦後はしなくなった(摺淵)
- ・十四日 セツチンベーナ・セツチン神
- ・便所の神様に進めたマユ玉を食べるとムシ歯がなおる。といって家の人数だけマユ玉を進せておく。

マユ玉

- ・マユ玉正月といって、マユ玉を小さい枝に三つずつさしてお松のかわりに上げて回る。餅を一つずつまぜてさす家もある。(菅沼)
- ・マユ玉は稗、粟、米の粉で作ったが、今では米と粟だけで作り、ミズキの枝にさして座敷いっぱい大きいのを飾る。(土出)
- ・マユ玉は丸いのはミズブサ、山クワなどのボクの木にさして座敷に飾り、小さい枝のを大正月のお松をひいたあとへ飾っておく。餅をヒシに形などに切ってまぜてさす家もある。(菅沼)
- ・十六ダンというのはクワの枝一本に十六箇のマユの形のマユ玉をさした物をいう。(摺淵)
- ・それを十六天神という(菅沼)
- ・十六はクワの枝に米で作ったマユ玉をさして、神棚の前の蚕神の所へ飾る(土出)
- ・小正月のマユ玉はコイツカ(堆肥場)にも立てる(菅沼)
- ・アーボ、ヒーボは、ウマヤ肥エの堆肥場へ三階のミズキの枝に丸いマユ玉やハナを飾って立てる(土出)
- ・ケノニワ(肥やし場、ケー塚、堆肥場)には三階のミズブサの木にマユ玉をさして飾る。井戸、倉、便所には小さい枝にマユ玉をさして飾る(摺淵)
- ・マユ玉をゆでたツユを家の回りにはじく。魔物が入らないように(土出)
- ・マユ玉をゆでた湯を松葉ではじいて家の回りにまく。厄病除け、蛇ムカデ除けともいう(菅沼、摺淵)
- ・マユ玉の余りはマスに入れて年神棚に進げる(摺淵)

十五日

- ・小豆がゆで、若木でケーカキ棒を作り、上を割ってマユ玉をはさんでそれでおカユの鍋を煮る前に東西南北に立てて見て、苗代のどっちがかたいかを見る。ケーカキ棒はあとで苗代の水口に立てる。二本作る(摺淵)

⑭『郵政第13巻第1号』昭和36(1961)年発行

- ・江戸時代にはこの元朝の神詣でに、なくてはならない縁起物として社前で売られていたのが「まゆ玉」である。
- ・柳の枝に紅白の丸い餅玉をつけその間に、厚紙で作った、大福帳や小判福面などを数々つるした、美しくゆかしい春の飾りものである。
- ・正月初卯の日亀戸天神境内の妙義社で、養蚕の豊かに財宝の多きを祈る、そのシンボルといった形で、昔は必ずこの繭玉を肩にして家に帰り、室内に飾って一年の多幸を願ったものである。
- ・江戸時代には、富豪や大商家ではこの初詣でに大きな「まゆ玉」を買うことを誇りとして、皮羽織をきせた出

入の男を供に、一家揃って元旦の町を「まゆ玉」を肩にさせて往来したものである。

⑮『川田村誌』昭和36(1961)年発行

- ・お繭玉はハナギにさすがオシラ様のものだけは、桑の木を用いる。
- ・オシラ様のはくびれた繭形の団子を十六作る。
- ・其他は米粉で丸く作り、切り餅、いろいろの形に作ったものを一緒にしてハナ木にさし神々や門に飾る。
- ・此お飾りによって茶の間もせまくなる程である。
- ・此十六の繭玉や切り餅は、繭と小判と小粒を形どったものであり、花をつるした外に、花菓子をつるし、荒神様にニワトコの木を供える。

⑯『東京の秘境』昭和38(1963)年発行

- ・正月十四日の朝になると、家の女衆は団子づくりで忙しい。米の粉をコネバチでこねて、それをセイロウでふかし、ホカホカと湯気のある餅を、手に水をつけてちぎり、これをまるめて団子にする。
- ・この団子が鉢いっぱい出来あがった頃には、山にでかけた男衆が、形のよいツゲの枝をかついで帰ってきて、これを座敷にすえた石臼の穴のなかに、具合よくたておわっている。
- ・この枝さきのあちこちに、団子をさすのであるが、さてできあがってみると、青々としたツゲの木一面に白い花が咲いたよう。これに色どりとして黄金色の蜜柑を、ところどころにつける。マユダマとかメダマとかよばれ、養蚕の成功を祈るものである。
- ・しかし、養蚕をやめてしまった家でも、これを飾る。永年のしきたりではあるし、また色彩に乏しい真冬の飾りとして、美しいからだろう。
- ・関東でも団子にまるめたのは繭玉、切ったものは餅花、というように呼ばれていたのかもしれない。名称としては餅花がふるく、繭玉は新しいようである。
- ・だから五穀豊穡を祈る呪物であった餅花が、新しく広まった産業の養蚕に結びついて、繭玉をうんだという説は、歴史的にみて当をえたものといえよう。

⑰『片品村史』昭和38(1963)年発行

- ・オシラマチは二月初めての午の日の前日(巳の日)にオシラ様を祭る。蚕の神でマユ玉を一升マスの上に盛って進ぜる。(土出)
- ・マユ玉で馬の形を作り、床の間に上げて、丸いマユ玉をマスに入れて進ぜる。(菅沼)
- ・大根に竹などで足をつけ、上に松竹梅の枝をさして飾ったものをオシラ様といい、それにマユ玉を進ぜる。それにイネコロといって、柳の白い芽をさす家もある。(土出)
- ・一升マスにマユ玉を入れて床の間に進ぜる(摺淵)
- ・初午には蚕神を祭りマユ玉をマスに入れて進ぜる。
- ・蚕神はオシラ様、コカゲ様といい掛軸に女神の桑の枝を持った姿がある。
- ・上げたマユ玉を食べる時にショウユをつけると蚕がタレコになるといってショウユはつけない。また、お茶をのむとマユがさびるといわれる。(菅沼)
- ・屋敷稻荷には、ただ行って拝むだけ(摺淵)

⑱『秋田歳時記』昭和41(1966)年発行

- ・メヤダマ(繭玉)には、十二本の新わら(閏年は十三本)に、小もちをつけて稲穂のようにし、神だなや、なげしにかけられるものと、ヤナギやミズキの枝々に、まゆ大のもちを数個ずつつけ、土蔵の入り口などに飾られるものの2種類がある。

- ・メヤダマは、蚕の安全を祈るためにつくられるのであるが、かつて、もち花の習わしが養蚕に結びついたものといわれ、秋田地方ではまゆのように大きく豊かな稲が実るようにと、稲作を予祝する行事となっている。

⑱『白沢村の民俗』昭和44(1969)年発行

・マイダマ

小正月のときにつくるマイダマをとっておいて、春先に雪が消えて麦ふみの頃、子どもたちが焼いてもって行って食べた。固いので若い歯のいい人が食べるものだ。一軒で二、三升ていど、多い家で五升くらいだった。つい最近までやっていた。

・蚕の神

オシラ様 神だにがあるとみられている蚕の神さまで、お正月には十六メエダマをつくって供える。

- ・小正月のマユ玉を作る時に、生アズキを一粒ずつ中に入れて繭の形に作り、蚕神に供える風習も珍しい。アズキをサナギに見たてて、繭の形になぞらえたものだ。
- ・平出では初午の前の晩をオシラビマチといい、重箱の中に小正月の十六マユ玉をさしたボクをマブシに見たてて敷き、マユ玉を入れてオシラ様に供える。翌日、近所の人や蚕の手伝いにくる人を呼んで、マユカキと称してマユ玉を取り出してもらった。
- ・二日 若木迎え
この日に若木迎えをする。男衆のしごととして若木迎えにゆく。マユダマ木としてヤマグワ・ミズブサの株をとってくる。(上古)
- ・小正月 十三日
ヒキ飾り 大正月の松飾りを引いて、すぐあとにマユ玉やハナを飾る(高平)
- ・マユ玉 十三日の朝、マユ玉を作ってミズブサやヤマグワの枝(株つ)にさす。十六ダングは生アズキを一粒ずつサナギのかわりに入れて大きく作り、蚕神様に供える。蚕神様は茶の間の西北隅の柱に祀ってあり、そこに飾る。マユ玉は丸いのとマユ形のと作り、枝にさして、大正月の松飾りをした所へ全部供える。(高平)
- ・十三日に、おマイ玉を煮た湯をやかんに入れて、家のまわりをまき歩く(平出)
- ・小正月のもちつきをし、大正月のオシメをとって、代わりにマイダマをつくってかざる。マイダマは最近までやっていたが、数年前ころからやる家が少なくなった。(上古)
- ・十三日に餅をつき、オマル・マイダマをつくる(平出)
- ・山桑の木にまゆ玉と花ガシをさし、柱(神棚に向かって左側の柱)の近くにたてる。(下古)
- ・ハナウリ ニワトコの木は秋にとっておき、日陰においてハナをかく刃物でやるときれいにできる。マイダマの間にかざるもので、二十日正月のときに下げる(下古)
- ・十四日 供えてあるマユ玉(米の粉で作った団子)を下げて来て食べると風邪にならない。

⑲『群馬県の養蚕習俗』昭和47(1972)年発行

・小正月

- ・米の粉のマユ玉を16個作り、水ぶさの木、山桑の木の枝にさして茶の間に飾る。オシラサマに供えるともいう。(1升の米の粉で16個作る)オシラサマのいるところは茶の間の北面のすみの柱といわれている。この16個のまゆ玉は20日正月まで飾る。
- ・またこのまゆ玉を持ち歩くとまむし(へび)にかまれない御守りになる。子供の着物の背守として袋に入れてぬいつけることも行われた。(天神)
- ・小正月の14日の年取りにマユ形をした16個のマユ玉を作り、「十六マユ玉」といい、他の丸い形も作って、

他人の山から、根本から伐ってきた桑の木の枝にさしたものを、蚕の部屋にたてた（自分の山から伐ったものでは蚕があたらないという。）ハギやヨシにさしたマユ玉を物置や馬屋の入口に飾った。（川戸）

・オカザリ（1月13日）

1月2日山入りをし、ワカギを迎え、それに1月13日にマユダマをさす。ワカギは山桑、みずぶさ等である。マユダマ=メエダマの材料になるのはヒエ、キビ、米等でこれを粉にひいておく。これを繭の形にした団子にしてさすので、正月棚、ザシキ、台所等に大きなものを立てる。オシラサマにはとくに16メダマとよんだ大きな繭玉を飾る。

・マイカキ（1月20日）

20日の朝の日に当てないとオカザリは早朝にもぐ。これをマイカキといい、なるべくにぎやかにした方がよいとて大勢（家族だけでも）してもぐ。もいだ繭玉はとっておいてあとでボツボツと食べる。

・十三日は餅つき、飾り替えをする。繭玉をボクに挿して飾る。繭玉は白米を洗って石臼でひいた粉で作る。正月棚のところへは十六繭玉といい、特別大きい繭玉を十六個作りボクに挿して飾る。十六繭玉のボクは蚕の当たる家の桑を根から切って来て用いる。桑の木をボクのために盗まれても黙認して、誰も文句を言えないことになっていた。

・十五日は繭かきと云って繭玉かざりを片づけた。繭かきをした繭玉は初午まで保存しておき、焼くか蒸すかしてオミゴクとして家族全員で食し、豊蚕を祈願した。（中郷）

・十六日の朝は「マユをねる」といってマユ玉を煮て食べた。（善地）

・繭玉は13日に作る。14日の朝げ、まぶしだといってそばを作って、繭にひっかけた。そばが糸になる。

・小正月につくるまいだまは、繭がうんととれるようにというので小判や繭の形をしたものを行商から買って一緒につるした。

・マユダマは正月12日の夜米の粉を煮湯でこねて（このときマユがよく立つようにと云って塩分は絶対使わない、又その湯は果物の木にかけてやると多く実るともいう）ふかしてつく。

・マユダマを14日朝のドンド焼きのとき枝にさしたままもって行って焼き、たべると風邪をひかぬという。

・マユ玉をたべた人が蚕をかうとよく当たるといい爾後毎日少しずつたべる。

・マユ玉は16日の風にあわせるなど云って、15日の夜か、16日の朝のうちにかいてしまう。焼いたり、ゆでたりして、しょうゆをつけて食べる。お汁粉に入れることもある。

・15日の朝 道祖神焼きに小ボクにさしたマユダマを持って行き、ドンドン焼きの後もえくじを持ってきて、蚕の掃立ての時に使う。

・今ではマユダマをむすが、昔は籠でゆでた。

・大神宮様に供えるのは大粒で16個。その他には小さいのを適宜の数。形はマユの形が多い。通称「コバン」（売品）をマユダマの飾りにつける。年神様は大きいのを16個。

・マユダマを16個大きく作り、桑の木にさして座敷の天井に飾る。座敷には丸玉にして重箱に山盛りに飾る。

・カギンチョの木（水ブサ）、山桑等にさす。

・マユダマは米のオカユに入れて食べる。オカユを作る時にニワトコの木の新箸の先端を割りマユダマをはさみ、それぞれかきまわす。

・マユダマは網の袋に入れて吊してよく乾燥して、蚕の掃立ての時くだいてほうろくでいって食べた。

・昔は主に子供が煮たり焼いたりして食べた。家によっては20日正月の朝食にした。

・ザル等に入れておき、初午ダンゴを作るときむして搗き、新しい米の粉に混ぜて作る。

- ・屋敷稻荷に供える。家によっては、他人に食べさせると破産になると言って、家族のみで炉灰に埋めて焼いて食べる。
- ・保存しておいて農作業の間食や子供のおやつに焼いて食べる。
初午
- ・2月11日することになっているが、マユ形に作った大きなマユ玉を一升マスにわらを適当に折ったマブシを入れて中に7~10個くらい入れて神棚に供える。

⑳『古馬牧村史』昭和47(1972)年発行

- ・陰暦二月の始めの午の日が初午である。が、今では現行暦によるところが多いようだ。米の粉で作った繭玉をますに入れ、おしら様に供える。この繭玉を煮た湯を家の廻りにまくと、蛇が寄りつかないとされている。

㉑『利根村誌』昭和48(1973)年発行

- ・マユ玉
昔は稗、粟、米の粉で作ったが今は米の粉でつくり、ミズブサ、山クワ、ツツジのボクなどにさして供える。オシラ様には桑の枝にさす。十六天神などといってマユ形のダンゴ十六つける。他は玉にしたり、切餅であったりするがハナと一緒に正月の松やシメを供えた所に供える。
- ・十五日カユ
朝小豆カユをハラミバシで食べる。ふいて食べると風がふくという。マユ玉を二つ入れておき、人にもってもらって入っているとその年はエンギが良いという。

㉒『上州のくらしとまつり』昭和52(1977)年発行

- ・小正月には家の中だけでなく、路傍の石碑などにもマユ玉を飾る(中里村)

㉓『ふるさとの思い出写真集明治大正昭和山形』昭和54(1979)年発行

- ・正月一四日には事始めの餅や団子を作り、ミズキの枝に挿して家の大黒柱に飾る。「繭玉」といって養蚕の護りを神に祈る。厄年に当る人のある家庭では厄払いとしてもこのマユダマ飾りをした。

㉔『群馬県史資料編27民俗3』昭和55(1980)年発行

- ・小正月の中心をなすものは団子なり繭玉であった。どちらかという団子の方が古くからのもので、繭玉は団子の進化した形とみられる。
- ・団子なり繭玉なりをさす木を一般にボク(木)という。ダンゴボヤ・カゴ木・団子木・繭玉木
樹種:ミズキ・アカボヤ・カギンコノキ・スモウトリ・ミズブサ・コメゴメ・ヤマクワ・クワ また土地や家によりエノキ・ナラ・ミズナラ・サルスベリ・シラハギ・ウメ・カシ・ツバキ
正月二日あるいは六日の山初めの日にワカギムカエ(若木迎え)して来たものである。
- ・繭玉は十三日か十四日にさして飾りかえをする。
材料:米の粉は近年。稗・粟・黍・モロコシ・トウモロコシ・朝鮮稗・ソバなど
つくる量も膨大になる場合も多かった。2、3斗はむしろ普通で、少なくとも2、3升はつくった。
- ・どのようにしてつくり供えるのか
繭玉には単に丸い団子状のものと、中央を凹めた繭形のものがある。
鶏卵くらいもあるのを16個つくるが、これは一升枴に入れて年神様に供えた。
オシラ様には、十六繭玉、十六団子、十六デンジなどさまざまに呼ぶ。
- ・繭玉ふかしの燃料
前年の俵木。年神の棚つくりで集まった木々や門松の押え木。

その灰を水に浸して家の周囲にまくと長虫が入らない。

・十六繭玉

県下広くどこでもつくられていた。名称や形、供える場所や意味が少しづつ異なる。

名称:十六繭玉・十六・十六玉・十六団子・十六ゼンジ・十六デンジ・十六テンジン・十六デッチ・オニノメダマ・オシラサマメイダマ

・十六という数字

蚕の脚の数であるとか、身体の節の数であるとかという説明が各地に行われ、蚕神はオシラサマであり、オシラサマに供えるものは、数の十六に関したものがよい。それによって豊蚕が予祝されるという伝承が生まれた。

②⑥『小金井百一話』昭和55(1980)年発行

- ・数多い行事の中から現在、しないでは既に見られない一月十五日を中心に行われた繭玉の行事を子ども時代に帰って思い出して見る。
- ・関東地方においては、明治から大正にかけて日本の経済を左右するほど繁栄した養蚕家の、その年のよい繭玉作りへの心温まる祈願でもあった。
- ・繭玉作りは十四日である。昨年とれた米を洗い、太陽に干し、どの家でも物置の軒先に置いてある石臼で粉に挽く。二、三人かわるがわるに、多い家では一日がかりで挽くのだ。私も学校から帰ると母達が挽くのを手伝った思い出がある。母は早く起きて祖母に教えられながら米粉を木鉢に入れ、水で攪拌して丸め、セイロに入れて蒸す。それをまた木鉢か餅つき臼にもどしてよくこねる。この作業がなかなか大変だった。私の家では母と祖母がたすきがけで一つ一つ丸めて白い団子を作った。
- ・父がいつも庭の檜の木に上り、手ごろな枝を切り落として枯枝を除いたものを、石臼を台にして座敷に供えた。この木の枝に飾るのが、子ども心にも楽しかった。
- ・今年のカイコの繭が良く出来るようにと心をこめて作られた白団子を、十六日に木の枝から一つ一つもぎるのは子どもの楽しみの一つであった。コチコチになった白団子はいつも大きな箱に高盛りとなったものである。この繭玉は人が見えたりすると炭火でこんがり焼き、醤油をつけ焼きにして出した。なお、石臼を台にして飾られた繭玉にはカワラケの灯明もそえられ、一層情緒深かった。

②⑦『鱈が来る村』昭和57(1982)年発行

- ・小正月には、その年の豊穰を祈願する行事として、各家庭では繭玉が飾られる。繭玉は、餅を繭の形にして藁に数個ずつ巻きつけるように釣り下げる。
- ・正月が済んだ後に、これらはとりはずされて、おやつとして食べるのである。

②⑧『群馬県史研究第17号』昭和58(1983)年発行

- ・まゆだま 正月十三日はマルメドシといって米の粉をまゆの玉にまるめてつくってかざる。
- ・まゆだまは、米の粉を熱湯でこねてまるめるが、十四日の朝ふかしてボク(まゆだま木)にさして神棚へ上げる。
- ・まゆ玉の大きいのを十六個つくり、恵方の桑の木を伐って来てさす。その他は小さいまゆだまを枝につるしたり桑の根っこか枝にまゆだまをさす。桑の根は蚕がよく当たる家の株を盗んで来て使う。とられた家ではもっと蚕が当たるといってとがめたりはしなかった。

②⑨『とやま民俗No.27』昭和58(1983)年発行

- ・一月十四日、花餅を外して十二の繭玉と取り替える。
- ・十二の繭玉とは、桑の枝が三叉になったものを伐ってきて、その各枝に算盤玉・繭玉・丸玉の形をした餅玉を、

四つづつ計十二個の飾りつけをしたものである。

- 明治期盛んであった養蚕の供養の意味があった。
- 木霊さまを祭り、キヌガサヒメの軸の前にこれをお供えした。これは二月の初午まで飾った。

③⑩『群馬文化第196号』昭和58(1983)年発行

- 枝についた繭玉の団子は、かつて上族に使用されていたイカダマブシ・ボヤマブシなどと呼ばれていた族に繭ができた形状に類似していた。
- 繭玉は、一般に「作物の豊作を予祝する餅花が、養蚕と結びついたもの」と説明されている。
- ジュウロクテンジの意味、繭玉飾りの中で、特に大きな繭玉の団子を十六個あげる。
- ジュウロクテンジン(利根村)

オシラ様には桑の枝にさす。十六天神などといってマユ形のダンゴ十六つける。他は玉にしたり、切餅であったりするが、ハナと一緒に正月の松やシメを供えた所に供える。

- 十六個の繭玉の意味については一般に、蚕の足が八対だからとか蚕の魂だという民間解説がなされているが、いずれも十分な説得力をもたない。
- 「十六」という数字やオシラサマで想い起こすのは、東北地方でオシラサマを遊ばせる日が一般に正月、三月、九月の十六日であることである。
- そして、柳田國男が「外南部一帯の可なり広い区域では、このオシラ遊びの式日は、正月を加へて年に三度、もしくは三月九月の十六日、即ち此地方でいふ農神降りと、農神上りの日であつて、それ故に又オシラ様は農神のことと思つて居る人も少なくないらしい」と記していることは注目しなくてはならないだろう。

③⑪『久喜の祭りと行事』昭和59(1984)年発行

- 1月14日、米の粉で繭の形にしただんごを作り、柳・樺など枝のたくさんある木に刺し、大神宮様や荒神様を初め、家中の神様にあげます。床の間にあげる場合は年神様の飾られていたところにします。
- 繭玉だんごはたくさんつけた方がよく、普通7〜15個くらいつけますが、4・9・13などのつく数字はさけます。
- 荒神様には36個つけるというところや大神宮様には50個くらいつけたものをあげるところもあります。
- これは正月飾りを取った後、ハナ(削りかけ)と共に飾られます。

③⑫『群馬歴史民俗第6号』昭和60(1985)年発行

- 小正月 十四日には米のメシを食べてコショウガツトシリをする。また胡桃の木でアワボ(粟穂)・ヒエボ(稗穂)を作り、門松を除いた杭に二〇日までさしておく。
- タワラカマス(俵吠)は胡桃の木を束ねて縄で縛り、上に米や稗で作ったダンゴや、米や粟で作った餅をミズブサの枝にさして二〇日まで座敷の隅に飾った。
- 初午 二月の最初の午の日に行く。イナリ・オシラサマ・カイコをまつる。
- ダンゴを繭の形にして桑の木にさした初午ダンゴを作り、オシラサマに供える。
- 夜は蚕が長く糸を出すようにと、うどんを作って食べた。
- また女の人が集まって遊ぶフブキとは糸の先に当たりの印をつけて人に引かせるもので、物を賭けた。これは蚕がよく糸を出すようにするためだという。

③⑬『坂戸市史民俗史料編』昭和60(1985)年発行

- この団子も精米すると粉になってしまう屑米なのだ。昔の人は考えたものだ。そんな屑米の玄米を石臼で粉に挽き団子につくって木にさし乾かせば、一役立つ立派な食料になる事を、堅くなった団子を温灰の中にくべて焼くと、こうばしくて屑米とは思えない味に食べられたものだ。

- ・団子のゆで湯を柿の木に、鉈で傷つけたところにかけて、結果を促したことは今は全く行われていないようであるが、「なるかならぬか、ならなければ切り申す」といって行ったキゼメ(木攻め)の際の唱え詞がある。
- ・また、「団子をこねたあとの洗いを、栗・柿・桃にかけ、柿なあれ、栗なあれ、桃なあれ、と鉈で傷をつけながら唱えた」

③4 『歳時と信仰の民俗』昭和61(1986)発行

- ・団子が華々しく用いられるのは小正月飾りである。もともと秋の穀物の収穫の予祝だったのだが、養蚕県群馬では繭の形につくって繭玉とよび、繭の予祝のようになってしまった。
- ・そして繭玉をとり外す作業をマユカキなどという。
- ・繭玉形につくるのはもう一度、二月の初午の日がある。この日も蚕の予祝のように考えられているのである。

③5 『カイクのいる暮らし』昭和63(1988)年発行

- ・正月十五日を中心とする小正月は、農の正月ともいわれ、農作物の豊作を祈る行事が集中している。マユ玉飾りもその一つである。
- ・養蚕の時の上簇と収繭の所作になぞらえ、マユ玉を飾る事を「オカイクを上げる」、十六日にマユ玉をはずすことを「マユカキ」という所も各地にある。
- ・しかし、マユ玉が、本来、豊蚕のみを願う行事であったかは問題で、利根郡各地では、まん丸に作ったマユ玉は「ダンゴ」といい、中央にくびれのあるマユ形をしたマユ玉とは、区別していた。
- ・マユ玉の中にはゆでた小豆を一つずつ入れ、蛹だという。
- ・イロリで、マユ玉を作ったのと同じ粉で作った焼き餅(米の粉を湯でこね、中に餡を入れてふかしたもの)を焼いて煮しめといっしょに食べる。お供えのマユ玉は、酉の日まで飾り、酉の日にマユカキと称して下ろし、焼いて食べる。

③6 『群馬の暮らし歳時記』昭和63(1988)年発行

- ・繭玉を飾りつける木は、山桑と決めており、毎年根っこごと掘ってきて表座敷の真ん中に立てている。(黒保根)
- ・一般には「ボク」というが、「カゴキ」という名もある。加護木、籠木などと書く。山桑のほかにはミズブサなどが用いられる。
- ・団子の材料は米の粉ばかりでなく、かつてはトウモロコシ、粟、稗、そばなどの粉を用いている。
- ・一般には飾りつけるのは団子だけでなく、大判、小判と呼ばれる最中状の菓子も飾りつけた。

③7 『小正月のつくりもの(三)利根編』平成元(1989)年発行

- ・ハナの材料
ハナギは、全般的にミズブサ(ミズキ)が多く、それに次いでクルミが多い。ニワトコも長いものに使われる。オッカド(ヌルデ)の例は少ない。
- ・コエニワ(肥庭)かざり
片品村の例のようにマユダマをさし、マユダマにチヂレをさして飾る例もみられる。
- ・マユダマ
マイダマとかダンゴといって、小正月をダンゴ正月ということが一部にみられるが、米の粉だけでなく、アワ・ヒエなどの粉を、ワカビキとよんで七草すぎに石臼で挽いて用意し、十三日につくって飾る。
- ・一般には丸いが、十六マイダマは大きなマユ形のもの十六個(中に小豆の煮たものを一粒ずつ入れる)を、桑の木、又は門松に使用した笹竹にさしてオシラ様に上げる。

- 蚕神に供えるわけで、ほかに笹竹に十六マイダマをさした他に、桑の木にノシ餅の切ったものを十六枚さして「桑の葉」としてオシラ様に上げる。
- オシラマチと称する行事は小正月にはなく、二月初午の時に行われている。
- オシラマチ
利根郡でのオシラマチは、二月初午の前日、己の日の夜で、マユダマを作って、一升枧の中にたわらを敷いた上にのせて、オシラ様(蚕神)に供える。
- マブシソバといってそばをつくって供える例もある。

③⑧『聞き書群馬の食事』平成2(1990)年発行

- 初午 節分のあと、二月のはじめての午の日を祝う。十日前後で、養蚕の豊作を願う行事でもある。
- そばの色が掃きたての毛蚕(けご)(稚蚕)に似ているということから、そばをつくる。
- 新しいかやまぶし(かやでつくったまぶし)を重箱などに入れて、そのまぶしの中へそばを置き、神棚に供える。
- 翌日はまゆ玉の形をしただんごを十六個ほどつくって、前の晩にあげたそばととりかえる。

③⑨『群馬の食文化』平成2(1990)年発行

- 形は団子の場合丸、まゆ玉の時は丸玉の外にまゆの形に作るとか花の形とかにしますが、形がちがうだけで作り方は同じです。
- まゆ玉という言い方は、小正月と初午の年二回
- 繭玉の裁量はウルチ米を寒の水でといて、廊下に広げて乾かし石臼でひいて粉にしたもの。
十三日の晩に粉を熱湯でこね、丸めて繭玉を作る。繭玉は丸玉が最も多く、特別の大きい繭形を十六個作り十六繭玉という。
その他、宝珠・鳥・小判の形なども作り、せいろうの中に入れてふかす。それをしょうぎの中にあけて、湯気の立つものをうちわであおいで急にさますと光沢が出る。
- 繭玉はエノキ・ナラ・カシなどの枝に刺して、神棚や座敷・床の間から、外の屋敷神・井戸・便所・小屋・墓地などに供えてくる。なお、若餅をつく家は繭玉と共に枝に刺す。残った繭玉を井に入れ白砂糖をかけて食べる。
繭玉にしょうゆをかけると茶色に染まり、病気の蚕が作ったビジョン繭に似ることを嫌って、砂糖で食べるものだという。
繭玉は家により五升～一斗も作り、保存食として間食用にもした。ふだん繭玉を焼いて食べる時は、やや焦げる位に焼いて、押し潰して砂糖しょうゆを付けて食べるが、コジュハン(小昼飯)として一～二月中は食べられる。
- 初午には蚕神の掛軸を床の間に掛けて、一升繭玉を供える。うるち米の粉一升を熱湯でこねて、大きい繭形を十六個作る。一升枧に稲わらを敷いて、ゆでた繭玉を盛り上げて供える。他に丸い団子も作りゆでて砂糖を付けて食べるが、小正月の繭玉のように木の枝に刺して寒気に当てないから、歯ぬかりがして一味落ちる。
- 繭玉に小豆あんを付けて朝食に食べる家もある。

④⑩『祈りのかたち 群馬の小正月ツクリモノ』平成3(1991)年発行

- 豊蚕を祈る予祝のために作るといわれ、県内ではマイダマと呼ばれることが多い。
- マユダマの形は、現在は丸いものが一般的だが、真ん中のくびれたマユ型のものもある
- また、オカイコとクワノハをはじめ、サトイモ、ワタノハナなど諸作の万作を祈願したものがそのままマユダマの形として作られている地域もある。
- 小判、ソロバン玉の形をマユダマとともにクワ根っこにつけるところや鳥や花の形を作るものもある。

- マユダマ ヤサイモン(高崎市)

14日に、大黒柱のところへマユ玉の木と一緒にカシやタケの葉のついたエダを添え、そこへ野菜やおカイコと桑の葉などの形をしたものをさして飾った。

- ツツジとカシのマユダマ飾り(万場町)

座敷には、ツツジの枝に鳥が、カシには型で作られたハナや宝珠のマユ玉飾りが付けられた。

- マユダマノカタ(繭玉の型)(鬼石町)

丸玉や十六玉のマユ玉飾り以外に、花形に型押しし紅色に染めたものを作った。他に鳥や人形の形もあった。

④1 『川田の民俗』平成4(1992)年発行

- 1月13日、早朝から小正月餅をつき、その後、1月2日に採っておいたミズブサの枝にはオメイダマ(球形の米の団子:まゆ玉の意)をさして飾る。

- ヤマクワの枝に大きなまゆ玉を十六個、または三十二個付けたものを、ジュウロクメイダマ、またはジュウロク

- とってオシラサマ(養蚕の神様)に供える。

- まゆ玉の形、大きさ、飾る木の種類などは家による変化が大きい。

④2 『薄根の民俗』平成5(1993)年発行

- 初午は稲荷祭りだが繭玉だんごをわら蒨に入れ、オシラ様に供えた。

- 小正月のだんごの飾りを薄根地区では明確に「だんご」と呼んでいた。

④3 『利南の民俗』平成6(1994)年発行

- 初午の前日に屋敷稲荷に幟を立て、繭玉(だんご)を作り、ざるに蒨とともに入れて床の間や神棚に供える。

- 東源寺境内の稲荷神社は蚕の神様で、遠方からも参詣者が集まる。参拝者は、御札をもらって帰り、次に詣でる際に繭玉を供える。

- 繭玉を作る。この晩、互いに近所を訪ね合い、主人が「今年もひとつメイカキ(繭かき)してくんねいかい」と言う

うと、客は、繭玉を砂糖醤油などで食べる。近所の養蚕を手伝い合う人たちの行事である。

④4 『群馬の小正月行事とツクリモノ』平成7(1995)年発行

- 繭玉

西上州ではマユダマをまるめて作るのは12日夜で、これをマルメ年という。形は丸いものや繭形のものが中心で、大きいものを16個(十六マユダマ)、12個(お天道さん)などもある。13日にゆでたりふかしたりして、山入りに伐ってきたマイダマ木(ボク)にさして飾り立てる。

- 「カシ金が増えるように」というので、カシ(樫)の枝にさすこともある。

- 十六マユダマは蚕神に上げるので桑株にさしたりする。

- マユダマ作りは14日のドンドン焼きの時間で日が違うともいえるもので、14日早朝にドンドン焼きをする地域では13日に飾っておかねばならず、夕方から夜にするところでは14日になって飾りつけても間に合うわけで、オカザリカエの日が13日、14日というのも同じ理由からである。

- マユカキ

小正月に神仏へ供えられたハナやマユダマカザリは、16日から片付けることが始まる。

- 繭をかきとることと結びつけてマユカキと呼び、マユダマを一升枧などに入れて豊蚕の縁起とした。「二十日の風に合わせるな」といって、20日より前にすませたが、これは農作物の収穫を確保するため、二百二十日の大風にやられないようにということ。

④5 『池田の民俗』平成7(1995)年発行

・飾り替え

1月13日、餅つきのと若木迎えて採っておいたミズブサの枝にまゆ玉(丸い団子)を刺したものを、大正月の松飾りをしたすべての場所に飾る。まゆ玉飾りにはオッカドやミズブサで作ったハナを飾ったり、行商が売りにくるハナ菓子を飾ったりする。

オシラ様には「十六まゆ玉」といって、粉一升分で作った大きいまゆ玉形の団子を十六個刺したものを飾る。

・小豆がゆにはまゆ玉も入れた。

・かたづけの際、まゆ玉は袋に入れて乾かしておき、後日ホド(囲炉裏)で焼いて食べた。枝は囲炉裏で燃やした。

④6 『沼田市史 民俗編』平成10(1998)年発行

・小正月は蚕の正月とも言われ、米の粉で作った繭玉を水木(赤)と山桑(白)の紅白を意味する木の枝に刺して飾り、粥掻き棒やはらみ箸を供え豊作祈願をした。

・繭玉飾りに使われるが、とくに養蚕の豊作を願って、オシラサマに対する特別な飾りのために採るヤマクワ(ヤマハウシ)

・繭玉飾りの実施率は市内全域で20%、農家などの二世以上続く家では34%である。

・「だんごというのは、葬式の枕だんごのことで、小正月の飾りは繭玉と呼ばないとしかられた」

・繭玉の木の処理

初午の早朝、だんごをふかすカマドで燃やす。大正月の松とともに初午の朝囲炉裏でいぶすと「煙に乗ってオシラ様来る」といわれる。

・繭玉や供え餅の処理

だんごを一升枧にあげてからホド焼きにして食べる。(収穫する意味がある)

だんごはつぶして粉にして初午に作り直す。

・取っておいて、後日小袋に入れて腰に下げる。蛇にかまれないためのお守りになる。

・干して凍らせ、旧暦の6月1日にホトバシて(水で戻して)粉を混ぜ、お焼きにして食べる。

・供え餅を外気で凍らせて、とっておいて6月1日に食べる習慣を「氷餅」と呼び、市内全域で広くみられる。

④7 『写真でつづる上州の民俗』平成11(1999)年発行

・繭玉というものの、形状は団子、繭玉の原形ということになるか。上州ではこの原形からさまざまな形を作っている。茶の間の神棚に飾る右手の竹の葉が、蚕神のオシラサマであろう。(吾妻町)

④8 『西郊民俗談話会(新宿区)』平成11(1999)年発行

・多摩地方ではかつてさかんに養蚕がなされており、養蚕業は農家の現金収入に多大な貢献をもたらしてきた。その養蚕農家たちが市町村域を越え、広域的に結び合って、旭繭玉講と称する結社講中を組織していたことは、あまり知られていない。

・講中は戦前の最盛期に約90~100名もの講員をかかえ、都内杉並区の妙法寺にあつい信心を寄せてきた。

・妙法寺は、いうまでもなく「堀ノ内の御祖師様」として名高い日蓮宗の名刹、日円山妙法寺のことである。

・講中では年に一度、「繭玉納め」と称し、小正月の頃にたくさんの繭玉団子を作って、同寺祖師堂へ奉納するならわしを守ってきたのであったが、養蚕業の顕著に衰退した今日に至ってもなお、その行事をきちんと続けているのである。

④9 『ふるさとの行事食』平成11(1999)年発行

・行事のいわれ

一月の暦の最初の午の日に、蚕の神様をまつる農事の祭りです。

この日は、米の粉のだんごを作り近所の家に配ります。大勢にふるまうほど「まゆかき」が賑やかになってよいと云われました。

・まゆ玉の米の粉だんごは、中に小豆を一粒入れ十六個作り、ざるの中にマブシを入れ、蚕がまゆを作るように飾ります。

⑤0 『おらが村の養蚕のむかし』平成11(1999)年発行

・昔は、各地区の氏神様にして、春季大祭は五穀豊穡と、豊蚕と、家内安全が祈願され、蚕のお礼も別にあった。

・小正月にしても、繭の形の団子を飾ったし、初午にしても同様だった。

・神仏に手を合わせ、供える団子にしても、蚕が休んだ時の休み団子にしても、繭玉の形のものが必ずあった。

・初午や休みだんごを作った時、繭玉の形のは、飾る前に食うと蚕が当たらない。

⑤1 『利根沼田の生活史年中行事考』平成13(2001)年発行

・片品村ではやや形態が異なり、メエダマ・マユッタなどというが、ダンゴとは言わない。

・オシラ様に供える十六段は、桑の枝一本に十六個の繭の形をした米の粉餅をやや大きめに作ってさしたものである。これを菅沼などでは十六天神と言っている。

・繭玉は稗・粟・米の粉で作ったが、十六段だけはどの地区も米の粉で作る。

・丸く作った稗・粟の繭玉は小さく作り、ミズブサ・山桑の小枝に三つずつさして松飾りを外した後に飾る。

・稗は米の代わりに作ったもので、粟は彩りであるが、これで金・銀をあらわし繭の豊穡を願ったものという。

・土出は此れで、座敷いっぱい大きな枝にさして飾り付けた。また、粟穂・稗穂は馬肥場(堆肥場)へ三階のミズキの枝に丸い繭玉やハナを飾って立てる。

・摺淵では、三階のミズキに繭玉(稗・粟)をさして飾る。粟穂・稗穂を作り飾る家もあるが、既に俵や繭玉の原料がその物なので、繭玉だけで済ませる家もある。

・繭玉の茹湯は馬に飲ませる家もあるが、大方は松葉ではじいて家の周りに、魔物除け、疫病除け、蛇・ムカデ除けとして撒く。なお、馬に飲ませる家は、マムシから馬を守るためであるという。馬は物の運搬に欠かせない強力な助っ人であったので、こよなく大事にしていたことが知れる。

⑤2 『養蚕の神々 繭の郷に育まれた信仰』平成16(2004)年発行

初午行事

・2月初午には、マユダマを作って祝ったが、各地で稲荷祭りが行われる。

・マユダマを木の枝にさして稲荷社へお参りに行った。一番早いと「蚕が当たる」というので競争したが、他家のものと交換しあったりした。(吾妻町)

・屋敷稲荷の祭りで、色紙のハタを立て、ザルに藁を折ってマユダマを入れて供え、豊蚕を祈願した。(川場村)

・初午のマユダマの中に一粒ずつ小豆を入れる。繭の蛹だといわれる。米の粉をこねてアンコを入れ、茹でてヤキモチも作る。稲荷様などに供え、家族も食べるが、その時には焼いて食べるのでヤキモチという。(上野村)

・マユダマを葉のついた檜の枝にさして供えた。(神流町)

⑤③ 『月刊上州路No.366』平成16(2004)年発行

- 昭和30年代の桐生市では小正月には繭玉飾りをして祝った。
- 繭がたくさん生産されるように、米の粉で作った繭玉(繭の形をした団子)を作り、檜の木の枝にさして、座敷や台所に飾った。
- 繭玉飾りと一緒に接骨木(ニワトコ)の枝を削って削り花を作った。
- 二十日には小正月に飾った繭玉をさげ、炭火で焼いて砂糖醤油で食べるのだが、私は外に飾ってあった繭玉は埃が付いているような気がして食べられなかった。
- そんな私の口に、祖父は「これを食わないと丈夫に育たないぞ」と繭玉を押し込んだ。

⑤④ 『福を招くお守り菓子』平成23(2011)年発行

- 団子さしと団子木(南東北一円)
- 長野の「ものづくり」
- 養蚕王国群馬の繭玉
- 東京の粟穂稗穂
- 越後長岡の「まいだま」

⑤⑤ 『利根沼田歴史民俗事典』平成25(2013)年発行

- 豊蚕を予祝するといわれるマユ玉は小正月のつくり物として大量に作られたことから、小正月は蚕の正月とも言われた。
- 利根郡では正月十三日を正月送りとして大正月のお飾りを外し、小正月の飾り付けを行う日としていた。
- 十四日は陰暦では晦日でもあるので、昔から一夜飾りはするものではないという言い伝えにより、十三日に飾り付けをした。
- マユ玉は米の粉を蒸してまゆに似せた団子にして作り、それをミズキ(赤)と山桑(白)の紅白を意味する木の枝に十六個さした。
- 更なる蚕の豊穰を祈って十六を基準に三十二、四十八、六十四というように十六の倍数の大飾りを行う家もあった。
- 利根郡では小正月以外の二月初午の日や十一日にマユ玉を作り、オシラ様(蚕の神)に供える所もあった
- 久呂保村では節分後の午の日が丙午に当たる時は次の午の日に行ったりしたが、その後は2月11日と一定して、この日に繭玉を作り、新しいザルの中まぶしと繭玉を入れてオシラ様(蚕の神)に供えた。
- 桃野村では屋敷稻荷に奉納稻荷大明神と書いた五色の幟を立て、オシラ様には繭形のだんごを16個蔭に入れて供え、餡の入った初午団子を作って祝った。
- 利南地域でも初午の日に升に藁を敷き、そこにマユ玉を十六個並べてオシラ様に供えた。
- 上久屋では新しいざるに蔭を入れてその中にマユ玉をいれ、繭が出来たと仮定して翌朝「繭かき」と称して焼いて食べた。
- 片品村ではマユ玉を茹でた湯を馬に飲ませる家もあったが、多くは松葉ではじいて家の周りに魔物除け、厄病除け、蛇・ムカデ除けとして撒いたりした。
- マユ玉をさしておいた木は、大正月の松と共に初午の朝、囲炉裏でいぶすと「煙に乗ってオシラ様が来る」といわれたりした(下沼田・上佐山)
- マユ玉の処理としては、後日小袋に入れ腰に下げて蛇にかまれないためのお守りにしたり(上川田)、干して凍らせ旧暦6月1日に水で戻して粉を混ぜ、お焼きにして食べた(篠尾)

・このように餅やマユ玉を凍らせて6月1日に食べる習慣を「氷餅」といい、利根沼田地方では広くみられた。

⑤6 『片品村誌』平成26(2014)年発行

- ・十三日、お松ぐしの松をはずして、まゆ玉を飾る。まゆ玉は団子であるが、養蚕の豊穰を祈り、こう呼ばれる。飾る枝は、若木迎えて二日に山から採ってきたミズブサやヤマクワなどである。
- ・オシラ様に供えるものは「十六段」などと言い、桑の枝に十六個の繭の形をした大きめの米のまゆ玉をさした。これを菅沼では「十六天神」と呼ぶ。
- ・その他の丸く小さいまゆ玉は、稗・粟で作り、ミズブサ・ヤマクワの小枝に三個づつさして、松飾りをはずしたあとに飾る。
- ・稗は米の代わり、粟は彩りであるが、これで金銀を表し、まゆの豊穰を願った。
- ・まゆ玉のゆで汁は、松葉ではじいて家の周りに撒く。魔物除け、厄病除け、蛇・ムカデ除けの意味があるという。

⑤7 『群馬の歴史文化遺産 —近現代・養蚕文化—調査報告書』平成27(2015)年発行

- ・養蚕儀礼は蚕が当たる(=たくさん収繭できる)ことを祈る儀礼が中心となる。特に小正月の予祝儀礼が中心で、飼育期間中の生産儀礼は少ない。
- ・予祝の第一は繭玉行事である。繭玉行事は養蚕だけでなく、実際には稲作や畑作の儀礼も認められ、その内容はかなり錯綜している。
- ・農作物の予祝儀礼として、餅花、粟穂・稗穂、庭田植えなど農耕関係の予祝行事が豊富である。
- ・モノツクリと呼ばれる削り花・削り掛け山間地方では豊饒を祈るバラエティに富んだ飾り物となっている。
- ・餅花は、関東地方では繭玉と呼ばれる。繭形に餅を丸めて木の枝に挿し、繭がたくさん取れた状態を表現した。
- ・1月16日に繭搔きと称して取りはずす。繭玉行事は繭ができるさまを模し、収穫をかくあれと祈るものである。
- ・伊勢崎市では、マユダマを桑株に挿すが、これを蚕のよく取れる家から盗んでくると縁起がよいと伝える。盗まれた家でもむしろ喜んだという。
- ・マユダマの枝に三十センチほどの細長い餅を巻き付けて、蚕をネズミから守るへびだという。

⑤8 『ぐんま地域文化 第46号』平成28(2016)年発行

- ・小正月行事は本来ならば各家で営まれるものだが、みどり市東町小夜戸では25年前から地区の皆が一緒になって小正月飾りを祝っている。
- ・小夜戸では、行事を残すために平成3年から地区の皆で一緒に小正月飾りを作ることを始めた。平成17年には保存会が組織され、みどり市の無形民俗文化財に指定されている。
- ・平成28年1月11日には保存会の方々が集会所に集まり、作り物や削り花、団子、小豆粥が作られた。
- ・団子は大きいものが十六個、繭形の団子が三十六個、小さい団子無数、平たい形状で赤、黄、青に色付けされた団子は各色十二個が作られ、トネリコとミズキの枝に飾られる。
- ・繭形の団子はオシラサマ(蚕神)への感謝と祈願をあらわす。
集会所で小夜戸全体の小正月飾りを作るようになり、この日は小夜戸地区の皆が集まる新年会も兼ねているようだった。
- ・宴の最後には出席者にシロハギの枝が渡され、団子を七つさして帰れば、各家々の神棚やえびす棚にまつられる。

繭玉 文献一覧

No.	表題	著者	掲載ヶ所	書籍名	発行元	発行年月
①	十四日	川野邊寛	P229	閻里歳時記(リョリサヅキ) 卷上	高崎藩	1780-10
②	人気沸騰マユ玉商略	サトウ・ツタエ	P50~56	菓子小売店の商略と繁昌策	誠光堂	1932-2
③	繭玉	有坂興太郎	P329	郷土玩具大成・第一巻 東京篇	建設社	1935-2
④	繭玉木	「高志路」編集部	P1~3	高志路37号	高志社(新潟市)	1938-1
⑤	繭玉考	小井川潤次郎	P126~133	青森県郷土誌料集第二号		1938-1
⑥	蠶(かいこ)	磯部栄一	P46~51	志那草木蟲魚記	東亜研究会	1941-1
⑦	繭玉・稲穂等	西頸城郡郷土研究会	P42	西頸城年中行事	西頸城郡郷土研究会(新潟)	1941-11
⑧	削りかけと飾りと繭玉	中山太郎	P6	高志路96号	高志社(新潟市)	1943-11
⑨	繭玉 繭玉と呪禁	武田久吉	P80~93	農村の年中行事	龍星閣	1943-12
⑩	春から夏へ 初午	編纂委員会	P195~196	わが赤城根村	赤城根村役場	1954-10
⑪	餅玉と繭玉	後藤守一	P92~93	食物の歴史	河出書房	1955-8
⑫	繭玉	柳田國男	P75~77	年中行事図説	岩崎書店	1955-12
⑬	仕事始め・小正月飾り	群馬県教育委員会	P72~77	片品の民俗	群馬県教育委員会	1960-9
⑭	繭玉	西沢笛畝	P1	郵政第13巻第1号	郵政弘済会	1961-1
⑮	飾り替え 小正月十五日	編纂委員会	P353・354	川田村誌	川田村誌編纂委員会	1961-2
⑯	養蚕はすたれたが繭玉は飾られる	甲野勇	P163~166	東京の秘境	校倉書房	1963-3
⑰	初午、オシラ様	編纂委員会	P630	片品村史	片品村役場	1963-11
⑱	繭玉もち	勝平得之 相場信太郎	P190・191	秋田歳時記	三浦書店	1966-12
⑲	上古語父の保存食ほか	群馬県教育委員会	P15・37・151・155・158・159	白沢村の民俗	群馬県教育委員会	1969-3
⑳	養蚕信仰、伝承	群馬県教育委員会	P211~225	群馬県の養蚕習俗	群馬県教育委員会	1972-3
㉑	初午	編纂委員会	P1297	古馬牧村史	月夜野町誌編纂委員会	1972-9
㉒	小正月	編纂委員会	P946	利根村誌	利根村	1973-4
㉓	小正月を迎えて	都丸九十九	P47	上州のくらしとまつり	煥乎堂	1977-10
㉔	繭玉飾り	後藤嘉一	P97	ふるさとの想い出写真集 明治大正昭和 山形	国書刊行会	1979-3
㉕	繭玉	群馬県史編さん委員会	P199~204	群馬県史資料編27 民俗3	群馬県	1980-3
㉖	繭玉の美味	星野進一	P81~83	小金井百一話	小金井新聞社	1980-5
㉗	繭玉	川岸信一郎	P21~23	鱈が来る村	伝統と現代社	1982-7
㉘	食の民俗ノート 粉食の場合	阪本英一	P132~136	群馬県史研究第17号	県史編さん委員会	1983-2
㉙	若木迎え	塩谷周三	P20~21	とやま民俗No.27		1983-4
㉚	繭玉とオシラサマ儀礼をめぐって	板橋春夫	P31~42	群馬文化第196号	群馬県地域文化研究協議会	1983-10
㉛	繭玉団子	市史編さん室	P11	久喜の祭りと行事	久喜市	1984-3
㉜	利根川上流山間地帯における農村の食生活 群馬県利根郡水上町藤原の場合	利根川食生活史研究会	P20・21	群馬歴史民俗第6号	群馬歴史民俗研究会	1985-3
㉝	団子さし(繭玉)・成木攻め	市教育委員会	P145~150	坂戸市史 民俗史料編	坂戸市	1985-3
㉞	晴れの日の食品 団子	都丸九十九	P12~14	歳時と信仰の民俗	三弥井書店	1986-11
㉟	豊蚕への祈り 正月	群馬県立歴史博物館	P39~41	カイコのいるくらし	群馬県立歴史博物館	1988-4
㊱	繭玉	板橋春夫	P74・75	群馬の暮らし歳時記	上毛新聞社	1988-6

繭玉 文献一覧

No.	表題	著者	掲載ヶ所	書籍名	発行元	発行年月
④①	小正月の行事	市史編さん委員会	P130	川田の民俗	沼田市	1992-3
④②	養蚕 蚕種と飼育	市史編さん委員会	P35・137	薄根の民俗	沼田市	1993-3
④③	年中行事 初午	市史編さん委員会	P155・156	利南の民俗	沼田市	1994-2
④④	繭玉	群馬県立歴史博物館	P13~25・350	群馬の小正月行事とツクリモノ	群馬県立歴史博物館	1995-3
④⑤	小正月の行事	市史編さん委員会	P161~170 180	池田の民俗	沼田市	1995-3
④⑥	苗代 年中行事	市史編さん委員会	P191・686・691~702	沼田市史 民俗編	沼田市	1998-3
④⑦	繭玉	都丸九十九	P97	写真でつづる上州の民俗	未来社	1999-2
④⑧	多摩の繭玉講	長沢利明	P8~17	西郊民俗第167号	西郊民俗談話会(新宿区)	1999-6
④⑨	初午	沼田エフエム	P30	ふるさとの行事食	沼田エフエム放送	1999-10
⑤⑩	養蚕信仰と神様	林愛也	P23・30	おらが村の養蚕のむかし	ティーディーアイ	1999-11
⑤⑪	繭玉	飯塚正人	P62・63	利根沼田の生活史 年中行事考	啓文社印刷	2001-7
⑤⑫	初午行事 「蚕が当たる」養蚕儀礼と達磨	板橋春夫	P35・51~52	養蚕の神々 繭の郷に育まれた信仰	安中市ふるさと学習館	2004-10
⑤⑬	繭玉飾り	片山弘美	P8	月刊上州路No.366	あさを社	2004-11
⑤⑭	小正月の行事	溝口政子 中山圭子	P24~33	福を招くお守り菓子	講談社	2011-11
⑤⑮	まゆだま	金子蘆城	P479・480	利根沼田 歴史民俗事典	上毛新聞社	2013-1
⑤⑯	小正月飾り	編纂委員会	P779・780	片品村誌	片品村	2014-12
⑤⑰	小正月の繭玉	板橋春夫	P10・11 109	群馬の歴史文化遺産-近現代・養蚕文化-調査報告書	群馬歴史文化遺産発掘・活用・発信実行委員会	2015-3
⑤⑱	小夜戸のまゆ玉正月	亀井好恵	P24~25	ぐんま地域文化 第46号	群馬地域文化振興会	2016-5

(3) 繭玉

(イ) 現地調査

<現地調査①>

日時	2023年12月29日(金) 10:00~11:00
場所	旧新治村布施箕輪 森下家
伝承者	河合☆ 昭和17年1月 81才 旧新治村で生まれ育つ、観光カリスマ
聞き手	金井竹徳・鈴木英恵・高山正

	近代の調査	現状の調査
概要	養蚕集落の中の大型3階建農家 養蚕より以前は煙草で使用(乾燥場)	河合さんのおばさんの生家になるが、現在の当主は沼田に出てしまっている
材料	養蚕に必要な桑は、西側の丘の上が一面平らな所であり、桑園であった	
手順・技術		10間×6間という大規模であり、現状は2階は物置。3階は床が張っていないため、天井まで吹き抜け 1階、土間・居間・茶の間(18畳)・奥の間8畳男床女床付・とま8畳・出居4畳 西側2階土蔵と手前間が廊下で連結 庭の東南にも土蔵1棟



記録写真

(3) 繭玉

(イ) 現地調査

<現地調査②>

日時	2023年12月29日(金) 11:00~12:00
場所	旧新治村東峰 旧大庄屋役宅書院
伝承者	河合☆☆ 昭和24年生 74才 旧新治村で生まれ育つ、放送大学名誉教授
聞き手	金井竹徳・鈴木英恵・高山正

	近代の調査	現状の調査
概要		まゆ玉のまゆは模造品であった。 本来であれば、小正月に飾るのだが、民俗行事の保存継承のため、展示を行った。
材料		萱葺き家屋は煙で燻さないといけないとのこと、当日も燻していた。 ・初絵が2枚展示してあった。
記録写真		
		

(3) 繭玉

(ウ) 文献調査・現地調査・他地域の事例との比較、当該地域の特色

大項目	小項目	文献調査	現地調査	他地域の事例
歴史	名称	<p>⑱マイダマ</p> <p>⑳マユダマ</p> <p>㉕十六繭玉・十六・十六玉・十六団子・十六ゼンジ・十六デンジ・十六テンジン・十六デッチ・オニノメダマ・オシラサマメダマ</p> <p>⑳まゆ玉という言い方は、小正月と初午の年二回</p> <p>㉑県内ではマイダマと呼ばれることが多い</p> <p>㉒オメダマ</p> <p>㉓小正月のだんごの飾りを薄根地区では明確に「だんご」と呼んでいた。</p> <p>㉔「だんごというのは、葬式の枕だんごのことで、小正月の飾りは繭玉と呼ばないとしかられた」</p> <p>㉕メエダマ・マユッタなどというが、ダンゴとは言わない</p>	マユダマ(利根郡川場村谷地)	<p>②『マユ玉』とは最中皮の事・縁起玉</p> <p>④マエダマガ(繭玉木、東京では餅花ともいふ)</p> <p>⑦マイダンゴ</p> <p>⑩稲の花とか餅の花とか呼んでいる所もある</p> <p>⑫小正月の餅団子をすべてこの名で呼ぶのは、言葉の使い方のゆきすぎである。</p> <p>⑬マユダマとかメエダマとかよばれ</p> <p>・関東でも団子にまるめたのは繭玉、切ったものは餅花、というように呼ばれていたのかもしれない。名称としては餅花がふるく、繭玉は新しいようである</p> <p>⑳マルメドシ</p>
	背景・経緯	<p>⑤上州利根郡沼田郷秋塚村の慈康といふ行者が、明和八年二月十五日相州は大雄山最乗護国禅寺を振出しに、翌九年十二月上州良田山政所まで百二十八ヶ所を巡礼した。津軽の方から廻ったと見えて、尾崎大明神で南部の方が終りになってゐる。そして此処で見せてもらった御神寶といふのが、アイヌのイナオといふもので、三尺からある桐の箱に納められてあった。このヘイボ、アハボは稲穂、粟穂で、それらの穀物の神さまではない。それらの穀物の豊穰をねがふ形式であった。</p> <p>⑥十六という数字</p> <p>蚕の脚の数であるとか、身体の数であるとかという説明が各地に行われ、蚕神はオシラサマであり、オシラサマに供えるものは、数の十六に関したものがよい。それによって豊蚕が予祝されるという伝承が生まれた。</p>	1月1日が過ぎると、マユダマを挿すヤマクワの枝木を採りに近くの山へ行った。ヤマクワの枝木は、できるだけ高い位置で生長し、それを用いた。家によっては、ミズブサの枝木を使うこともあった。神棚、神を祀る場所には白い木を用いて小正月の飾りを作ったが、仏壇に供えるときにはミズブサ(赤い木)を用いる。(利根郡川場村谷地)	<p>③古くは柳の枝に土丸其他張子製の鯛、菜、千両箱等を吊し</p> <p>・土丸の代用に菓子等を以て細工をし、百貨店などの飾り窓其他装飾用として迎へられてゐる。</p> <p>④これは志那の江南の地に、上元の夜、俚俗(りぞく)、粉末にて繭糸をつくり、吉語を書きてその中に置き、以て一歳の福禍を占ふ、これを『粉ト』といふとある楊萬里の繭トの詩の自注を引き、我と彼との近似点を指摘してゐる。</p> <p>⑤豊年なり、商売繁昌なりを願う心から始まった習慣</p>

歴史	背景・経緯			<ul style="list-style-type: none"> • 中世にあったかどうかははっきりしないが、現在でも、広く各地方に行われているのであるから、その起りは古くからだろう。 ⑩五穀豊穡を祈る呪物であった餅花が、新しく広まった産業の養蚕に結びついて、繭玉をうんだという説は、歴史的にみて当をえたものといえよう。
食する形態	日常			
	モノ日	<ul style="list-style-type: none"> ⑩二月初午の日、蚕の神を祝う日 ⑬一月二日 <ul style="list-style-type: none"> • 十三日 • 十四日 • 十五日 ⑰オシラマチは二月初めての午の日の前日(巳の日) ⑲小正月 <ul style="list-style-type: none"> • 二日この日に若木迎えをする。男衆のしごととして若木迎えにゆく。 • 十三日、十三日に餅をつき ⑳陰暦二月の始めの午の日が初午である ㉒十五日カユ ㉔正月二日あるいは六日の山初めの日 <ul style="list-style-type: none"> • 十三日か十四日 ㉘節分のあと、二月のはじめての午の日を祝う。十日前後で、養蚕の豊作を願う行事でもある ㉚一月十三日、早朝から小正月餅をつき、その後、一月二日に採っておいたミズブサの枝にはオメイダマ(球形のの米の団子:まゆ玉の意)をさして飾る。 ㉜初午の前日 ㉞一月十三日 <ul style="list-style-type: none"> 十四日は陰暦では晦日でもあるので、昔から一夜飾りはするものではないという言い伝えにより、十三日に飾り付けをした。 • 利根郡では小正月以外の二月初午の日や十一日にマユ玉を作り、オシラ様(蚕の神)に供える所もあった。 • 久呂保村では節分後の午の日が丙午に当たる時は次の午の日に行ったりしたが、その後は2月11日と一定 	<p>一月十三日にマユダマを作り、十四日から15日にかけて飾る。(利根郡川場村谷地)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ③例年正月 <ul style="list-style-type: none"> • 初卯には最も行はれた ④正月小歳の日 <ul style="list-style-type: none"> • 正月仕舞の二十八日頃まで飾り置く ⑥正月十五日 ⑨正月13日 ⑪正月二日の初山の日に、山からとってきた若木の枝に • 小正月の日に ⑫小正月や二月の初午の日 ⑭元朝の神詣で <ul style="list-style-type: none"> • 正月初卯の日 ⑯正月十四日の朝 ㉑十四日 ㉓一月十五日 ㉝12日夜で、これをマルメ年という。13日にゆでたりふかしたり
	誰と			

食する 形態	モノ日			<p>③浅草観世音地内を初め諸所詣者の多い社寺 ・亀戸妙義社の初卯には最も行はれた</p> <p>④茶の間などの隅に飾り</p> <p>④社前で ・亀戸天神境内の妙義社</p>
作る	材料	<p>⑬水ブサ(花の木、マユ玉をさす)の材料をとる ・稗、粟、米の粉で作ったが、今では米と粟だけ</p> <p>⑮お繭玉はハナギにさすがオシラ様のものだけは、桑の木を用いる。</p> <p>⑰マユダマ木としてヤマクワ・ミズブサの株をとってくる。</p> <p>⑳ワカギは山桑、みずぶさ等 ・ヒエ、キビ、米等でこれを粉にひいておく</p> <p>㉑米の粉</p> <p>㉒昔は稗、粟、米の粉で作ったが今は米の粉</p> <p>㉓米の粉は近年。稗・粟・黍・モロコシ・トウモロコシ・朝鮮稗・ソバなど</p> <p>⑳繭玉を飾りつける木は、山桑と決めており、毎年根っこごと掘ってきて表座敷の真ん中に立てている。(黒保根)</p> <p>・一般には「ボク」というが、「カゴキ」という名もある。加護木、籠木などと書く。山桑のほかにはミズブサなどが用いられる。</p> <p>・団子の材料は米の粉ばかりでなく、かつてはトウモロコシ、粟、稗、そばなどの粉を用いている。</p> <p>㉗アワ・ヒエなどの粉を、ワカビキとよんで七草すぎに石臼で挽いて用意し、十三日につくって飾る</p> <p>㉘そばの色が掃きたての毛蚕(けご)(稚蚕)に似ているということから、そばをつくる。</p> <p>㉙稗・粟・米の粉で作ったが、十六段だけはどの地区も米の粉で作る。 ・丸く作った稗・粟の繭玉は小さく作り ・ミズブサ・山桑の小枝に三つずつさして松飾りを外した後に飾る。</p> <p>㉚ミズブサやヤマクワ</p>	<p>マユダマは家の女性が作った。(利根郡川場村谷地)</p>	<p>④煎餅にて作れる色々の形に着色したるもの</p> <p>⑨米の粉 ・米及び粟の粉 ・糝粉(シコ)製の丸団子と繭形の二種 ・通例米の粉をねって丸め、その或るものを繭の形 ・慈姑(クワイ)だの、芋だの蕎麦だの、粟の種だの、栗・柿・桃の果実を始め、南瓜・胡瓜・茄子・タウガラシ・ササゲだとか、 ・農具だの宝船・大福帳・大判・小判・達磨・おかめの面、それに付きものの松茸、その外初茸・椎茸・煙草の葉等々に拵へる。 ・蕎麦粉を用ひたり、又は粉の団子で作り難い形のもの、餅を切ってその形にすることもある。</p> <p>⑩餅か、米の粉か</p> <p>⑫通例米の粉をねって丸めるが、地方によっては蕎麦粉を用ひたりする。</p> <p>⑬この団子も精米すると粉になってしまう屑米なのだ</p> <p>⑭マイダマ木</p>
	道具・機材・環境	<p>⑳ミズブサ、山クワ、ツツジのボクなど</p> <p>㉓ダンゴボヤ・カゴ木・団子木・繭玉木 樹種:ミズキ・アカボヤ・カギンコノキ・スモウトリ・ミズブサ・コメゴメ・ヤマクワ・クワ また土地や家によりエノキ・ナラ・ミズナラ・サルスベリ・シラハギ・ウメ・カシ・ツバキ</p>		<p>④ミヅクサはミヅブサ、ミヅタマの木ともいひメギ科の和名ミヅキである、出生地あたりでは団子木といふ</p>

作る	道具・機材・環境	<p>②⑤繭玉ふかしの燃料 前年の俵木。年神の棚づくりで集まった木々や門松の押え木。</p> <p>③⑦ハナギは、全般的にミズブサ(ミズキ)が多く、それに次いでクルミが多い。ニワトコも長いものに使われる。オッカド(ヌルデ)の例は少ない</p> <p>③⑨エノキ・ナラ・カシなどの枝に刺して</p>		<p>⑦ハナノ木・ミヅクサ・シデノ木・樺等</p> <p>⑧みづ木、山桑、楓、椎の木等</p> <p>⑨二日の仕事始めに迎えたミズブサに用ひる木は、小枝が紅くて美しいミヅキが一番普通であるため、この木を往々団子の木とさへ呼ぶ程である</p> <p>⑩カギンチョの木(水ブサ)、山桑等にさす</p>
	手順・技術	<p>①⑨ヒキ飾り 大正月の松飾りを引いて、すぐあとにマユ玉やハナを飾る</p> <ul style="list-style-type: none"> マユ玉を作ってミズブサやヤマグワの枝(株つ)にさす。十六ダンゴは生アズキを一粒ずつサナギのかわりに入れて大きく作り、蚕神様に供える。 <p>②⑩繭玉は白米を洗って石臼でひいた粉で作る。</p> <p>③③屑米の玄米を石臼で粉に挽き団子につくって木にさし乾かせば、一役立つ立派な食料になる事を、堅くなった団子を温灰の中にくべて焼くと、こうばしくて屑米とは思えない味に食べられたものだ。</p> <p>③⑨繭玉の裁量はウルチ米を寒の水でいって、廊下に広げて乾かし石臼でひいて粉にしたもの。</p> <ul style="list-style-type: none"> 十三日の晩に粉を熱湯でこね、丸めて繭玉を作る。繭玉は丸玉が最も多く、特別の大きい繭形を十六個作り十六繭玉という。 その他、宝珠・鳥・小判の形なども作り、せいろうの中に入れてふかす。それをしょうぎの中にあけて、湯気の立つものをうちわであおいて急にさますと光沢が出る。 		<p>①①かためてのもので作ったもの、農村ならば農作物や農具の形、またいろいろ縁起のよいもの、町家ならば、小判や千両箱の形などを</p> <p>①⑥家の女衆は団子づくりで忙しい。米の粉をコネバチでこねて、それをセイロウでふかし、ホカホカと湯気のあがる餅を、手に水をつけてちぎり、これを丸めて団子にする。</p> <ul style="list-style-type: none"> この団子が大鉢いっぱい出来あがった頃には、山にてかけた男衆が、形のよいツゲの枝をかついで帰ってきて、これを座敷にすえた石臼の穴のなかに、具合よくたておわっている。 この枝さきのあちこちに、団子をさすのである <p>②⑩正月12日の夜米の粉を煮湯でこねて(このときマユがよく立つようにと、いって塩分は絶対使わない、又その湯は果物の木にかけてやると多く実るともいう)ふかしてつく。</p>

作る	手順・技術		<ul style="list-style-type: none"> ・今ではマユダマをむすが、昔は籠でゆでた ②⑥昨年とれた米を洗い、太陽に干し、どの家でも物置の軒先に置いてある石臼で粉に挽く。二、三人かわるがわるに、多い家では一日がかりで挽く ・米粉を木鉢に入れ、水で攪拌して丸め、セイロに入れて蒸す。それをまた木鉢か餅つき臼にもどしてよくこねる。 ・一つ一つ丸めて白い団子を作った。
	成果品	<p>⑬マユ玉を小さい枝に三つずつさしてお松のかわりに上げて回る。餅を一つずつまぜてさす家もある</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ミズキの枝にさして座敷いっぱい大きいのを飾る。 ・マユ玉は丸いのはミズブサ、山クワなどのボクの木にさして座敷に飾り、小さい枝のを大正月のお松をひいたあとへ飾っておく <p>⑮オシラ様のはくびれた繭形の団子を十六作る</p> <ul style="list-style-type: none"> ・其他は米粉で丸く作り、切り餅、いろいろの形に作ったものを一緒にしてハナ木にさし ・十六の繭玉や切り餅は、繭と小判と小粒を形どったものであり、花をつるした外に、花菓子をつるし <p>⑲つくる量も膨大になる場合も多かった。2、3斗はむしろ普通で、少なくとも2、3升はつくった。</p> <p>⑳イロリで、マユ玉を作ったのと同じ粉で作った焼き餅(米の粉を湯でこね、中に餡を入れてふかしたものを)焼いて煮しめといっしょに食べる。</p> <p>㉑一般には飾りつけるのは団子だけでなく、大判、小判と呼ばれる最中状の菓子も飾りつけた。</p> <p>㉒片品村の例のようにマユダマをさし、マユダマにチヂレをさして飾る例もみられる</p> <p>㉓餅つきのあと若木迎えて採っておいたミズブサの枝にまゆ玉(丸い団子)を刺したものを、大正月の松飾りをしたすべての場所に飾る。まゆ玉飾りにはオッカドやミズブサで作ったハナを飾ったり、行商が売りにくるハナ菓子を飾ったりする。</p>	<p>④ミヅクサの木の枝に下げ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・煎餅は一つ宛紙紐でその中間へ吊す ・今日一日の用で小枝の先き先きへ団子を刺し繭玉に集るから <p>⑦大判、小判、チョコボ賽など、縁起のよい物を下げる</p> <ul style="list-style-type: none"> ・若木で作った百姓道具を下げる <p>⑨繭の形に作ることは寧ろ稀で、一部は繭の形にするも、他は農作物の形と、そして多くは丸い団子である。その外色取りに蜜柑をも加へる</p> <ul style="list-style-type: none"> ・種々の形物は、近年大抵は吊し菓子を用ひるため、丸団子と繭玉以外は糝粉では余り作らぬやうになった <p>⑪歳神のわきか、または、そのほかに飾る。</p> <p>⑫その他の品々をも一緒にとり合わせて、柿とかみずの枝木などに飾りつけたものが多い。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・多くは丸い団子で、ことごとく繭形に作

作る	成果品	<p>⑤1 オシラ様に供える十六段は、桑の枝一本に十六個の繭の形をした米の粉餅をやや大きめに作ってさしたものである。これを菅沼などでは十六天神と言っている</p> <p>⑤5 マユ玉は米の粉を蒸してまゆに似せた団子にして作り、それをミズキ(赤)と山桑(白)の紅白を意味する木の枝に十六個さした。</p> <p>・更なる蚕の豊穰を祈って十六を基準に三十二、四十八、六十四というように十六の倍数の大飾りを行う家もあった。</p>	<p>ることは稀れである。</p> <ul style="list-style-type: none"> • それにいろいろの農作物の形をつくりそえる。 • 団子で作り難い形のは、餅を切ってその形にするものもある。 <p>⑭ 柳の枝に紅白の丸い餅玉をつけその間に、厚紙で作った、大福帳や小判福面などを数々つるした、美しくゆかしい春の飾りもの</p> <p>⑯ 青々としたツゲの木一面に白い花が咲いたよう。これに色どりとして黄金色の蜜柑を、ところどころにつける</p> <p>⑰ マユダマは米のオカユに入れて食べる。オカユを作る時にニワトコの木の箸の先端を割りマユダマをはさみ、それぞれかきまわす。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 保存しておいて農作業の間食や子供のおやつに焼いて食べる。 <p>⑱ 人が見えたりすると炭火でこんがり焼き、醤油をつけ焼きにして出した</p> <p>⑲ 花餅を外して十二の繭玉と取り替える。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 十二の繭玉とは、桑の枝が三叉になったものを伐ってきて、その各枝に算盤玉・繭玉・丸玉の形をした餅玉を、四つづつ計十二個の飾りつけをした <p>⑳ 繭玉だんごはたくさんつけた方がよく、普通7~15個くらいつけますが、4・9・13などのつく数字はさけます。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 荒神様には36個つけるというところや大神宮様には50
----	-----	--	--

作る	成果品		
養蚕からみた蚕の成長段階		<p>⑩花マブシはさらにこれを取っておいて蚕の初ズウをこれに入れて繭を結ばせるのである。</p> <p>③⑩枝についた繭玉の団子は、かつて上簇に使用されていたイカダマブシ・ボヤマブシなどと呼ばれていた簇に繭ができた形状に類似していた。</p> <p>③④そして繭玉をとり外す作業をマユカキなどという。</p> <p>③⑤養蚕の時の上簇と収繭の所作になぞらえ、マユ玉を飾る事を「オカイコを上げる」、十六日にマユ玉をはずすことを「マユカキ」という所も各地にある。</p> <p>・お供えのマユ玉は、酉の日まで飾り、酉の日にマユカキと称して下ろし、焼いて食べる</p> <p>③⑦マブシソバといってそばをつくって供える例もある。</p> <p>④⑨大勢にふるまうほど「まゆかき」が賑やかになってよいと云われました。</p> <p>⑤⑦神仏に手を合わせ、供える団子にしても、蚕が休んだ時の休み団子にしても、繭玉の形のものが必ずあった。</p>	<p>くらいつけたものをあげるところもあります。</p> <ul style="list-style-type: none"> 荒神様には36個つけるというところや大神宮様には50個くらいつけたものをあげるところもあります。 これは正月飾りを取った後、ハナ(削りかけ)と共に飾られます。 <p>④⑨形は丸いものや繭形のものが中心で、大きいものを16個</p> <p>⑤⑧(十六マユダマ)、12個(お天道さん)などもある。</p> <p>団子は大きいものが十六個、繭形の団子が三十六個、小さい団子無数、平たい形状で赤、黄、青に色付けされた団子は各色十二個が作られ、トネリコとミズキの枝に飾られる。</p> <ul style="list-style-type: none"> 繭形の団子はオシラサマ(蚕神)への感謝と祈願をあらわす。 <p>⑥⑩マユダマは網の袋に入れて吊してよく乾燥して、蚕の掃立の時くだいてほうろくでいって食べた。</p>

<p>養蚕からみた蚕の成長段階</p>	<p>特に小正月の予祝儀礼が中心で、飼育期間中の生産儀礼は少ない。</p> <ul style="list-style-type: none"> 餅花は、関東地方では繭玉と呼ばれる。繭形に餅を丸めて木の枝に挿し、繭がたくさん取れた状態を表現した。 1月16日に繭搔きと称して取りはずす。繭玉行事は繭ができるさまを模し、収穫をかくあれと祈るものである 		
<p>養蚕信仰との関わり</p>	<p>⑬十六ダンというのはクワの枝一本に十六箇のマユの形のマユ玉をさした物という。</p> <ul style="list-style-type: none"> それを十六天神という 神棚の前の蚕神の所へ飾る ⑰オシラ様を祭る。蚕の神でマユ玉を一升マスの上に盛って進ぜる。 マユ玉で馬の形を作り、床の間に上げて、丸いマユ玉をマスに入れて進ぜる。 大根に竹などで足をつけ、上に松竹梅の枝をさして飾ったものをオシラ様といい、それにマユ玉を進ぜる。それにイネコロといって、柳の白い芽をさす家もある。 一升マスにマユ玉を入れて床の間に進ぜる。 初午には蚕神を祭りマユ玉をマスに入れて進ぜる。 蚕神はオシラ様、コカゲ様といい掛軸に女神の桑の枝を持った姿がある。 上げたマユ玉を食べる時にショウユをつけると蚕がタレコになるといってショウユはつけない。また、お茶をのむとマユがさびるといわれる。 ⑱オシラ様 神だなにあるとみられている蚕の神さまで、お正月には十六メエダマをつくって供える。 小正月のマユ玉を作る時に、生アズキを一粒ずつ中に入れて繭の形に作り、蚕神に供える風習も珍しい。アズキをサナギに見たてて、繭の形になぞらえたものだ。 平出では初午の前の晩をオシラビマチといい、重箱の中に小正月の十六マユ玉をさしたボクをマブシに見たてて敷き、マユ玉を入れてオシラ様に供える。翌日、近所の人や蚕の手伝いにくる人呼んで、マユカキと称してマユ玉を取り出してもらった。 蚕神様は茶の間の西北隅の柱に祀ってあり、そこに飾る。 マユ玉は丸いのとマユ形のと作り、枝にさして、大正月の松飾りをした所へ全部供える。 山桑の木にまゆ玉と花ガシをさし、柱(神棚に向かって左側の柱)の近くにたてる。 ⑳米の粉のマユ玉を16個作り、水ぶさの木、山桑の木の枝にさして茶の間に飾る。オシラサマに供えるともいう。(1升の米 		<p>①養蚕の利を得ん事をあらかじめ祝ふころのよし、土俗にいへり、是木の枝に蚕の繭をつくりかけたるさまなるべし</p> <p>⑥繭玉となづけて米団子を梅枝にさし、餅花などのさきに、餅を方にきりてさしまぜ、蚕神に供する事あり</p> <p>⑦繭の形にした繭玉を、七・五・三になるやうにならせるものだ</p> <p>⑧米の粉団子又は餅を生らした「シバ祝ひ」(木の祝ひ飾りともいふ)と繭玉も作ります。</p> <ul style="list-style-type: none"> 繭玉は藁にその形の餅をつけたもの別に粟穂といふのも作る ⑨後來養蚕が盛んになるにつれて、繭の形(これを諸方でキンコと呼ぶ)をも作って刺したことから、終に是等の飾物を刺した木を総称して、繭玉と呼ぶに至ったものである。 又蚕神へは別に十六個をミヅキの枝に刺す ⑫蚕の安全を祈る目的でなされるのであるが、もとは、飾花の習わしが養蚕に結びついたものである ⑭養蚕の豊かに財宝の多きを祈る ⑯養蚕の成功を祈るもの

養蚕信仰との関わり

- の粉で16個作る)
- ・オシラサマのいるところは茶の間の北面のすみの柱といわれている。
 - ・この16個のまゆ玉は20日正月まで飾る。
 - ・オシラサマにはとくに16メーダマとよんだ大きな繭玉を飾る
 - ・正月棚のところへは十六繭玉といい、特別大きい繭玉を十六個作りボクに挿して飾る。
- ⑲繭玉をまずに入れ、おしら様に供える。この繭玉を煮た湯を家の廻りにまくと、蛇が寄りつかないとされている。
- ⑳オシラ様には桑の枝にさす。
- ・十六天神などといってマユ形のダンゴ十六つける。
- ㉑繭玉には単に丸い団子状のものと、中央を凹めた繭形のものがある。
- ⑳繭玉は、一般に「作物の豊作を予祝する餅花が、養蚕と結びついたもの
- ・ジュウロクデンジンの意味、繭玉飾りの中で、特に大きな繭玉の団子を十六個あげる
 - ・ジュウロクテンジン(利根村)オシラ様には桑の枝にさす。十六天神などといってマユ形のダンゴ十六つける。他は玉にしたり、切餅であったりするが、ハナと一緒に正月の松やシメを供えた所に供える。
 - ・十六個の繭玉の意味については一般に、蚕の足が八対だからとか蚕の魂だという民間解説がなされているが、いずれも十分な説得力をもたない。
 - ・「十六」という数字やオシラサマで想起するのは、東北地方でオシラサマを遊ばせる日が一般に正月、三月、九月の十六日であることである。
 - ・そして、柳田國男が「外南部一帯の可なり広い区域では、このオシラ遊びの式日は、正月を加えて年に三度、もしくは三月九月の十六日、即ち此地方でいふ農神降りと、農神上りの日であって、それ故に又オシラ様は農神のことと居る人も少なくないらしい」と記していることは注目しなくてはならないだろう。
- ㉓初午 二月の最初の午の日に行く。イナリ・オシラサマ・カイクをまつる。
- ・ダンゴを繭の形にして桑の木にさした初午ダンゴを作り、オシラサマに供える。
 - ・夜は蚕が長く糸を出すようにと、うどんを作って食べた。
 - ・また女の人が集まって遊ぶフブキとは糸の先に当たりの印をつけて人に引かせるもので、物を賭けた。これは蚕がよく糸を出すようにするためだという
- ㉔マユ玉の中にはゆでた小豆を一つずつ入れ、蛹だという。

- ⑱メヤダマは、蚕の安全を祈るためにつくられるのであるが、かつて、もち花の習わしが養蚕に結びついたもの
- ⑳小正月の14日の年取りにマユ形をした16個のマユ玉を作り、「十六マユ玉」といい、他の丸い形も作って、他人の山から、根本から伐ってきた桑の木の枝にさしたものを、蚕の部屋にたてた(自分の山から伐ったものでは蚕があたらないという。)
- ・十五日は繭かきと云って繭玉かざりを片づけた。繭かきをした繭玉は初午まで保存しておき、焼くか蒸すかしてオミゴクとして家族全員で食し、豊蚕を祈願した。
 - ・十六日の朝は「マユをねる」といってマユ玉を煮て食べた。
 - ・繭玉は13日に作る。
 - ・14日の朝げ、まぶしだといってそばを作って、繭にひっかけた。そばが糸になる。
 - ・小正月につくるまいだまは、繭がうんととれるようにというので小判や繭の形をしたものを行商から買って一緒につるした。
 - ・マユダマを16個大きく作り、桑の木にさして座敷の天井に飾る。座敷には丸玉にして重箱に山盛りに飾る。
- ㉔関東地方においては、明治から大正にかけて日本の経済を左右するほど繁栄した養蚕家の、その年のよい繭玉作

養蚕信仰との関わり

- ⑳一般には丸いが、十六マイダマは大きなマユ形のもの十六個(中に小豆の煮たものを一粒ずつ入れる)を、桑の木、又は門松に使用した笹竹にさしてオシラ様に上げる。
- 蚕神に供えるわけで、ほかに笹竹に十六マイダマをさした他に、桑の木にノシ餅の切ったものを十六枚さして「桑の葉」としてオシラ様に上げる。
 - オシラマチと称する行事は小正月にはなく、二月初午の時に行われている。
 - オシラマチ
利根郡でのオシラマチは、2月初午の前日、己の日の夜で、マユダマを作って、一升枧の中にたわらを敷いた上にのせて、オシラ様(蚕神)に供える。
- ㉑初午には蚕神の掛軸を床の間に掛けて、一升繭玉を供える。
- うるち米の粉一升を熱湯でこねて、大きい繭形を十六個作る。
 - 一升枧に稲わらを敷いて、ゆでた繭玉を盛り上げて供える。
- ㉒豊蚕を祈る予祝のために作る
- ㉓ヤマクワの枝に大きなまゆ玉を十六個、または三十二個付けたものを、ジュウロクメイダマ、またはジュウロクといってオシラサマ(養蚕の神様)に供える。
- まゆ玉の形、大きさ、飾る木の種類などは家による変化が大きい。
- ㉔屋敷稻荷に幟を立て、繭玉(だんご)を作り、ざるに蒺とともに入れて床の間や神棚に供える。
- 東源寺境内の稻荷神社は蚕の神様で、遠方からも参詣者が集まる。参拝者は、御札をもらって帰り、次に詣でる際に繭玉を供える
 - 繭玉を作る。この晩、互いに近所を訪ね合い、主人が「今年もひとつメイカキ(繭かき)してくんねいかい」と言うと、客は、繭玉を砂糖醤油などで食べる。近所の養蚕を手伝い合う人たちの行事である。
- ㉕オシラ様には「十六まゆ玉」といって、粉一升分で作った大きいまゆ玉形の団子を十六個刺したものを飾る。
- ㉖小正月は蚕の正月とも言われ、米の粉で作った繭玉を水木(赤)と山桑(白)の紅白を意味する木の枝に刺して飾り、粥掻き棒やはらみ箸を供え豊作祈願をした。
- 繭玉飾りに使われるが、とくに養蚕の豊作を願って、オシラサマに対する特別な飾りのために採るヤマクワ(ヤマハウシ)
 - 繭玉飾りの実施率は市内全域で20%、農家などの二世以上続く家では34%である。
 - 繭玉の木の処理
初午の早朝、だんごをふかすカマドで燃

- りへの心温まる祈願でもあった。
- ㉗今年のカイコの繭が良く出来るようにと心をこめて
- ㉘まゆ玉の大きいのを十六個つくり、恵方の桑の木を伐って来てさす。その他は小さいまゆだままで枝につるしたり桑の根っこか枝にまゆだまをさす。
- 桑の根は蚕がよく当たる家の株を盗んで来て使う。とられた家でもっと蚕が当たるといってとがめたりはしなかった。
- ㉙明治期盛んであった養蚕の供養の意味があった
- ㉚十六マユダマは蚕神に上げるので桑株にさしたりする。
- 繭をかきとることと結びつけてマユカキと呼び、マユダマを一升枧などに入れて豊蚕の縁起とした。
- ㉛茶の間の神棚に飾る右手の竹の葉が、蚕神のオシラサマであろう。(吾妻町)
- ㉜多摩地方ではかつてさかんに養蚕がなされており、養蚕業は農家の現金収入に多大な貢献をもたらしてきた。その養蚕農家たちが市町村域を越え、広域的に結び合って、旭繭玉講と称する結社講中を組織していたことは、あまり知られていない。
- 講中は、戦前の最盛期には約90~100名もの講員をかかえ、都内杉並区の妙法寺にあつい信心を寄せてきた。

<p>養蚕信仰との関わり</p>	<p>やす。大正月の松とともに初午の朝囲炉裏でいぶすと「煙に乗ってオシラ様に来る」といわれる。</p> <p>④9 まゆ玉の米の粉だんごは、中に小豆を一粒入れ十六個作り、ざるの中にマブシを入れ、蚕がまゆを作るように飾ります。</p> <p>⑤0 蚕のお札も別にあつた。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 初午や休みだんごを作った時、繭玉の形のものは、飾る前に食うと蚕が当たらない。 <p>⑤1 稗は米の代わりに作ったもので、粟は彩りであるが、これで金・銀をあらわし繭の豊穰を願ったものという。</p> <p>⑤2 屋敷稻荷の祭りでは、色紙のハタを立て、ザルに藁を折ってマユダマを入れて供え、豊蚕を祈願した。(川場村)</p> <p>⑤5 新しいザルの中にまぶしと繭玉を入れてオシラ様(蚕の神)に供えた。</p> <ul style="list-style-type: none"> • オシラ様には繭形のだんごを16個簇に入れて供え、餡の入った初午団子を作って祝った。 • 利南地域でも初午の日に升に藁を敷き、そこにマユ玉を十六個並べてオシラ様に供えた。 • 上久屋では新しいざるに簇を入れてその中にマユ玉をいれ、繭が出来たと仮定して翌朝「繭かき」と称して焼いて食べた。 <p>⑤6 オシラ様に供えるものは「十六段」と言い、桑の枝に十六個の繭の形をした大きめの米のまゆ玉をさした。これを菅沼では「十六天神」と呼ぶ。</p> <ul style="list-style-type: none"> • その他の丸く小さいまゆ玉は、稗・粟で作成、ミズブサ・ヤマクワの小枝に三個づつさして、松飾りをはずしたあとに飾る。 • 稗は米の代わり、粟は彩りであるが、これで金銀を表し、まゆの豊穰を願った。 	<ul style="list-style-type: none"> • 妙法寺は、いうまでもなく「堀ノ内の御祖師様」として名高い日蓮宗の名刹、日円山妙法寺のことである。 • 講中では年に一度、「繭玉納め」と称し、小正月の頃にたくさん繭玉団子を作って、同寺祖師堂へ奉納するならわしを守ってきたのであつたが、養蚕業の顕著に衰退した今日に至ってもなお、その行事をきちんと続けているのである。 <p>⑤2 マユダマを木の枝にさして稻荷社へお参りに行った。一番早いと「蚕が当たると」というので競争したが、他家のものと交換しあつたりした。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 初午のマユダマの中に一粒ずつ小豆を入れる。繭の蛹だといわれる。 • 米の粉をこねてアンコを入れ、茹でてヤキモチも作る。 • 稻荷様などに供え、家族も食べるが、その時には焼いて食べるのでヤキモチという。(上野村) <p>⑤7 伊勢崎市では、マユダマを桑株に挿すが、これを蚕のよく取れる家から盗んでくると縁起がよいと伝える。盗まれた家でもむしろ喜んだという。</p> <ul style="list-style-type: none"> • マユダマの枝に三十センチほどの細長い餅を巻き付けて、蚕をネズミから守るへびだという。
<p>年中行事</p>	<p>⑬ 大正月の供え餅を下げてマユ玉ダングを飾る。下げた餅は乾燥して夏まで取っておいて食べると夏弱りしないという</p> <p>⑭ マユダマをとっておいて、春先に雪が消</p>	<p>⑦ ハナとも豊作を祝ふ為だ</p> <p>⑨ 若木迎の日に迎へた若木を若正月</p>

年中行事

えて麦ふみの頃、子どもたちが焼いてもって行って食べた。固いので若い歯のいい人が食べるものだ。一軒で二、三升でいど、多い家で五升くらいだった。

- ・おマイ玉を煮た湯をやかんに入れて、家のまわりをまき歩く
- ・小正月のもちつきをし、大正月のオシメをとって、代わりにマイダマをつくってかざる。
- ・ニワトコの木は秋にとっておき、日陰においてハナをかく刃物でやるときれいにする。マイダマの間にかざるもので、二十日正月のときに下げる(下古)
- ・十四日 供えてあるマユ玉(米の粉で作った団子)を下げて来て食べると風邪にならない。

⑳まゆ玉を持ち歩くとまむし(へび)にかまれない御守りになる。子供の着物の背守として袋に入れてぬいつけることも行われた

- ・繭の形にした団子にしてさすので、正月棚、ザシキ、台所等に大きなものを立てる
- ・20日の朝の日に当てないとオカザリは早朝にもぐ。これをマイカキといい、なるべくにぎやかにした方がよいとて大勢(家族だけでも)してもぐ。もいだ繭玉はとっておいてあとでポツポツと食べる

㉑玉にしたり、切餅であったりするがハナと一緒に正月の松やシメを供えた所に供える。

- ・朝小豆カユをハラミバシで食べる。ふいて食べると風がふくという。マユ玉を二つ入れておき、人にもってもらって入っているとその年はエンギが良いという

㉒ワカギムカエ(若木迎え)して来た

- ・繭玉には単に丸い団子状のものと、中央を凹めた繭形のものがある。
- ・鶏卵くらいもあるのを16個つくるが、これは一升枡に入れて年神様に供えた。

㉓もともと秋の穀物の収穫の予祝だったのだが、養蚕県群馬では繭の形につくって繭玉とよび、繭の予祝のようになってしまった。

- ・繭玉形につくるのはもう一度、二月の初午の日がある。この日も蚕の予祝のように考えられているのである。

㉔正月十五日を中心とする小正月は、農の正月ともいわれ、農作物の豊作を祈る行事が集中している。マユ玉飾りもその一つである。

㉕若餅をつく家は繭玉と共に枝に刺す。残った繭玉を井に入れ白砂糖をかけて食べる。繭玉にしょうゆをかけると茶色に染まり、病気の蚕が作ったビション繭に似ることを嫌って、砂糖で食べるものだという。

に飾り、これに農作物だの農具の形や、又縁起のよいいろいろな形のを刺し、今年も豊作であれかしと祈ることは、小正月の重要な仕事である

- ・繭玉は小正月に作らずして、初午の日の行事とする村のあることを、知って置く必要がある。
- ・飾り木へつける繭玉や団子を茹でた水には、何か特殊な力がついたものと信じてゐる
- ・この水を薬罐などに入れて家の周囲に撒く。斯くすれば蛇が屋内に入らぬと信ぜら
- ・柿の木の幹にこの湯をかけ、斧で敲いてなるかならぬかを行るといふ。
- ・繭玉は大抵二十日に下げる。そしてこの日は家の中もよく掃除して片付ける。ちらかして置けばその家の田に草が沢山生へると戒める。
- ・また、きの木を蔵つて置いて、夏月夕立の時に焚くと、その威力によって雷が落ちないといふ、村もある。

⑭そのシンボルといった形で、昔は必ずこの繭玉を肩にして家に帰り、室内に飾って一年の多幸を願った

- ・江戸時代には、富豪や大商家ではこの初詣でに大きな「まゆ玉」を買うことを誇りとして、皮羽織をきせた出入の男を供に、一家揃って元旦の町を「まゆ玉」を肩にさせて往來した

年中行事

- ・繭玉は家により五升～一斗も作り、保存食として間食用にもした。
- ・ふだん繭玉を焼いて食べる時は、やや焦げる位に焼いて、押し潰して砂糖しょうゆを付けて食べるが、コジュハン(小昼飯)として一～二月中は食べられる。
- ③⑨他に丸い団子も作りゆでて砂糖を付けて食べるが、小正月の繭玉のように木の枝に刺して寒気に当てないから、歯ぬかりがして一味落ちる。
- ・繭玉に小豆あんを付けて朝食に食べる家もある。
- ④⑩オカイコとクワノハをはじめ、サトイモ、ワタノハナなど諸作の万作を祈願したものがそのままマユダマの形として作られている地域もある。
- ・小判、ソロバン玉の形をマユダマとともにクワ根っこにつけるところや鳥や花の形を作るものもある。
- ・マユダマ ヤサイモン(高崎市)14日に、大黒柱のところへマユ玉の木と一緒にカシやタケの葉のついたエダを添え、そこへ野菜やオカイコと桑の葉などの形をしたものをさして飾った。
- ・ツツジとカシのマユダマ飾り(万場町)
- ・座敷には、ツツジの枝に鳥が、カシには型で作られたハナや宝珠のマユ玉飾りが付けられた。
- ・マユダマノカタ(繭玉の型)(鬼石町)丸玉や十六玉のマユ玉飾り以外に、花形に型押しし紅色に染めたものを作った。他に鳥や人形の形もあった。
- ④⑫初午は稲荷祭りだが繭玉だんごをわら蒨に入れ、オシラ様に供えた。
- ④⑬繭玉や供え餅の処理だんごを一升枴にあけてからホド焼きにして食べる。(収穫する意味がある)
- ・だんごはつぶして粉にして初午に作り直す。
- ・取っておいて、後日小袋に入れて腰に下げる。蛇にかまれないためのお守りになる。
- ・干して凍らせ、旧暦の6月1日にホトバシて(水で戻して)粉を混ぜ、お焼きにして食べる。
- ・供え餅を外気で凍らせて、とっておいて6月1日に食べる習慣を「氷餅」と呼び、市内全域で広くみられる。
- ⑤①土出はこれで、座敷いっぱい大きな枝にさして飾り付けた。
- ・また、粟穂・稗穂は馬肥場(堆肥場)へ三階のミズキの枝に丸い繭玉やハナを飾って立てる。
- ・摺淵では、三階のミズキに繭玉(稗・粟)をさして飾る。粟穂・稗穂を作り飾る家もあるが、既に俵や繭玉の原料がその物なので、繭玉だけで済ませる家もある。
- ⑮ヤナギやミズキの枝々に、まゆ大のもちを数個ずつつけ、土蔵の入り口などに飾られるもの
- ・秋田地方ではまゆのように大きく豊かな稲が実るようにと、稲作を予祝する行事となっている
- ⑯ハギやヨシにさしたマユ玉を物置や馬屋の入口に飾った。
- ・ユダマを14日朝のドンド焼きのとき枝にさしたまもっていつて焼き、たべると風邪をひかぬという。
- ・マユ玉をたべた人が蚕をかうとよく当たるといい爾後毎日少しずつたべる。
- ・マユ玉は16日の風にあわせるなどといって、15日の夜か、16日の朝のうちにかいてしまう。焼いたり、ゆでたりして、しょうゆをつけて食べる。お汁粉に入れることもある。
- ・15日の朝 道祖神焼きに小ボクにさしたマユダマを持って行き、ドンドン焼きの後もえくじを持ってきて、蚕の掃立ての時に使う。
- ・昔は主に子供が煮たり焼いたりして食べた。家によっては20日正月の朝食にした。
- ・ザル等に入れておき、初午ダンゴを作るときむして搗き、新しい米の粉に混ぜて作る。
- ⑰事始めの餅や団子を作り、ミズキの枝に挿して家の大黒柱に飾る
- ⑱その灰を水に浸して家の周囲にまくと長虫が入らない

<p>年中行事</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・繭玉の茹湯は馬に飲ませる家もあるが、大方は松葉ではじいて家の周りに、魔物除け、疫病除け、蛇・ムカデ除けとして撒く。 ・なお、馬に飲ませる家は、マムシから馬を守るためであるという。馬は物の運搬に欠かせない強力な助っ人であったので、こよなく大事にしていたことが知れる ⑤⑤ 片品村ではマユ玉を茹でた湯を馬に飲ませる家もあったが、多くは松葉ではじいて家の周りに魔物除け、厄病除け、蛇・ムカデ除けとして撒いたりした。 ・マユ玉をさしておいた木は、大正月の松と共に初午の朝、囲炉裏でいぶすと「煙に乗ってオシラ様来る」といわれたりした(下沼田・上佐山) ・マユ玉の処理としては、後日小袋に入れ腰に下げて蛇にかまれないためのお守りにしたり(上川田)、干して凍らせ旧暦6月1日に水で戻して粉を混ぜ、お焼きにして食べた(篠尾) ・このように餅やマユ玉を凍らせて6月1日に食べる習慣を「氷餅」といい、利根沼田地方では広くみられた。 ⑤⑥ まゆ玉のゆで汁は、松葉ではじいて家の周りに撒く。魔物除け、厄病除け、蛇・ムカデ除けの意味があるという。 ⑤⑦ 繭玉行事は養蚕だけでなく、実際には稲作や畑作の儀礼も認められ、その内容はかなり錯綜している 	<ul style="list-style-type: none"> ②⑦ その年の豊穰を祈願する行事として、各家庭では繭玉が飾られる。繭玉は、餅を繭の形にして藁に数個ずつ巻きつけるように釣り下げる。 ・正月が済んだ後に、これらはとりはずされて、おやつとして食べるのである。 ②⑨ 木霊さまを祭り、キヌガサヒメの軸の前にこれをお供えした。これは二月の初午まで飾った ④④ 「カシ金が増えるように」というので、カシ(榎)の枝にさすこともある。 ・マユダマ作りは14日のドンドン焼きの時間で日が違ってもいえるもので、14日早朝にドンドン焼きをする地域では13日に飾っておかねばならず、夕方から夜にするところでは14日になって飾りつけても間に合うわけで、オカザリカエの日は13日、14日というのも同じ理由からである。 ・小正月に神仏へ供えられたハナやマユダマカザリは、16日から片付けることが始まる ・「二十日の風に合わせるな」といって、20日より前にすませたが、これは農作物の収穫を確保するため、二百二十日の大風にやられないようにということ。
<p>神仏へ供える繭玉との関わり</p>	<ul style="list-style-type: none"> ⑩ オシラ様は煙に乗って来ると云われ、正月のお松を盛んにいぶす。又その松の火で繭玉をつくる湯をわかす。 ・繭玉は諸方の神に供えるが、その中心はオシラ様で、これには重箱に盛った上に、花マブシと云って、正月オシラ様に上げた桑の枝を折って造ったものを取ってお 	<ul style="list-style-type: none"> ④ 所謂いろいろとは小判や恵比寿大黒等の福神及びめでたきものの数々である ⑨ 十六段の花を掻いて大神宮にあげる

神仏へ供える繭玉との
関わり

- いて、載せる。
- ⑬便所の神様に進げたマユ玉を食べるとムシ歯がなおる。といって家の人数だけマユ玉を進せておく。
- ・小正月のマユ玉はコイツカ(堆肥場)にも立てる
 - ・アーボ、ヒーボは、ウマヤ肥エの堆肥場へ三階のミズキの枝に丸いマユ玉やハナを飾って立てる
 - ・ケノニワ(肥やし場、ケー塚、堆肥場)には三階のミズブサの木にマユ玉をさして飾る。井戸、倉、便所には小さい枝にマユ玉をさして飾る
 - ・井戸、倉、便所には小さい枝にマユ玉をさして飾る
 - ・マユ玉をゆでたツユを家の回りにはじく。魔物が入らないように
 - ・マユ玉をゆでた湯を松葉ではじいて家の回りにまく。厄病除け、蛇ムカデ除けともいう
 - ・マユ玉の余りはマスに入れて年神棚に進げる
- 十五日
- ・小豆がゆで、若木でケーカキ棒を作り、上を割ってマユ玉をはさんでそれでおカユの鍋を煮る前に東西南北に立てて見て、苗代のどっちがかたいかを見る。ケーカキ棒はあとで苗代の水口に立てる。二本作る
- ⑮神々や門に飾る
- ・此お飾りによって茶の間もせまくなる程である
 - ・荒神様にニワトコの木を供える
- ⑰屋敷稻荷には、ただ行って拝むだけ
- ⑳団子のゆで湯を柿の木に、鉈で傷つけたところにかけて、結果を促したことは今は全く行われていないようであるが、「なるかならぬか、ならなければ切り申す」といって行ったキゼメ(木攻め)の際の唱え詞がある。
- ・また、「団子をこねたあとの洗い水を、栗・柿・桃にかけ、^ミ柿なあれ、栗なあれ、桃なあれ、と鉈で傷をつけながら唱えた」
- ㉕マユ玉が、本来、豊蚕のみを願う行事であったかは問題で、利根郡各地では、まん丸に作ったマユ玉は「ダンゴ」といい、中央にくびれのあるマユ形をしたマユ玉とは、区別していた。
- ㉘新しいかやまぶし(かやでつくったまぶし)を重箱などに入れて、そのまぶしの中へそばを置き、神棚に供える。
- ・翌日はまゆ玉の形をしただんごを十六個ほどつくって、前の晩にあげたそばととりかえる。
- ㉙神棚や座敷・床の間から、外の屋敷神・井戸・便所・小屋・墓地などに供えてくる。

- ⑱メヤダマ(繭玉)には、十二本の新わら(閏年は十三本)に、小もちをつけて稲穂のようにし、神だなや、なげしにかけられるもの
- ㉚大神宮様に供えるのは大粒で16個。その他には小さいのを適宜の数。形はマユの形が多い。通称「コバン」(売品)をマユダマの飾りにつける。年神様は大きいのを16個。
- ・屋敷稻荷に供える。家によっては、他人に食べさせると破産になると言って、家族のみで炉灰に埋めて焼いて食べる。
 - ・2月11日することになっているが、マユ形に作った大きなマユ玉を一升マスにわらを適当に折ったマブシを入れた中に7~10個くらい入れて神棚に供える。
- ㉛小正月には家の中だけでなく、路傍の石碑などにもマユ玉を飾る
- ㉜「繭玉」といって養蚕の護りを神に祈る
- ・厄年に当る人のある家庭では厄払いとしてもこのマユダマ飾りをした。
- ㉝米の粉で繭の形にしただんごを作り、柳・樺など枝のたくさんある木に刺し、大神宮様や荒神様を初め、家中の神様にあげます。床の間にあげる場合は年神様の飾られていたところにします。

神仏へ供える繭玉との 関わり	⑤屋敷稻荷に奉納稻荷大明神と書いた 五色の幟を立て		
伝承・担い手	②小正月の中心をなすものは団子なり繭 玉であった。どちらかという団子の方 が古くからのもので、繭玉は団子の進化 した形とみられる。		④子供達此の下に 集ひて喜ぶ合ふ ⑥養蚕をやめてし まった家でも、これ を飾る。永年のしき たりではあるし、ま た色彩に乏しい真 冬の飾りとして、美 しいからだろう。 小正月行事は本 来ならば各家で営 まれるものだが、み どり市東町小夜戸 では25年前から地 区の皆と一緒に なつて小正月飾りを 祝っている。 ・小夜戸では、行事 を残すために平成 3年から地区の皆 と一緒に小正月飾 りを作ることを始め た。平成17年には 保存会が組織され、 みどり市の無形民 俗文化財に指定さ れている。 ・平成28年1月11 日には保存会の 方々が集会所に集 まり、作り物や削り 花、団子、小豆粥が 作られた。 ・集会所で小夜戸全 体の小正月飾りを 作るようになり、こ の日は小夜戸地区 の皆が集まる新年 会も兼ねているよう だった。 ・宴の最後には出席 者にシロハギの枝 が渡され、団子を 七つさして帰れば、 各家々の神棚やえ びす棚にまつられる
今後の展望			

(3) 蕪玉

(エ) 作り方



(3) 繭玉

(オ) 保存・継承

その起源を辿ると、商売繁盛を祈る飾りであったようであるが、養蚕の発達と共に農家へ浸透が図られ、豊穰と豊蚕という農家の希望を託した形態が続いた養蚕県の群馬においては、幼少の頃から家や、親戚、あるいはどこかで必ず目にした「繭玉飾り」である。

近年は養蚕の衰退と共に減少傾向を辿り、一般家庭では見ることはできなくなった。しかしながら、養蚕文化を引き継ごうとする方たちの信仰行事として、多くの場所で目にすることができるものである。

また、近年は単なる豊蚕ということだけでなく、作物全般の豊穰という祈りの文化として発展を遂げ、さらには根本となった商売繁盛というキーワードも復活したようで、全国に見られる「繭玉文化」は、養蚕から大きく裾野を広げ、農産物の豊穰、商売繁盛という経済的に発展していきたいという信仰へ広がっていった。

(カ) 調査の総括

江戸時代から、豊かな田圃が少なかった、群馬県北部の利根沼田地域は、畑主体の農業に頼らざるを得なかった。

その大きな柱であった養蚕業の根底である、蚕の成育は、自然との闘いであり、蚕の餌である桑の成長から、生き物である蚕の生態まで、実に多くの知識と経験が必要とされ、年一回しか蚕が飼えなかった時代は、蚕から無事に繭となり、現金収入となるまで心配の連続であったことが多くの文献から伺うことができる。

このような自然、生き物生態を無事に見届けるためには、信仰すること以外は見つからないのが多くの農民であったはずで、そこには「繭玉」信仰が大きな柱となっていたことは疑う余地もない。

さらに、明治初期に作られた、世界遺産の「富岡製糸場」を中心とした「ぐんまの養蚕文化」は、北毛（利根沼田）、西毛が蚕を育て繭を生産し、中毛で繭から生糸を取り出し、東毛で絹織物を製造したという、県内全ての地域で養蚕文化を守り育ててきた。

これらのことから、その根底である繭玉への信仰は根強いものが息づいているものである。

また、県外においても、富岡製糸で製糸業を学んだ女工さんたちは、武士の子息であったので、各地へ戻り、そこで製糸業を興し、その先頭となって地域の養蚕業を振興した。そこでは、富岡で見聞きした「繭玉」文化が養蚕業の発展にとって、大きな精神の拠り所となるものと理解し、広めたものと思われ、近年まで続いていたことが文献などにも多く残っていた。

少し前までは、利根沼田地域内では小正月の繭玉文化は多くの家々で残っていたが、近年では養蚕業の衰退と共にほとんど消え去ってしまったものと思っていた。

しかしながら、養蚕業は衰退したが、繭玉文化は、その信仰対象を大きく広げ、民俗行事の伝承としての側面と共に、復活の兆しが見えている。

衰退していくことではないので、良い方向ではあると思われるが、その根底となったものは一時ではあるが、養蚕が国内の基幹産業であったという過去の歴史を知ることができるキッカケとして「繭玉」文化が継承されていくものであれば、良いものと理解したい。

(1) 南郷の曲屋での実演

2023年(令和5年)10月27日(金) 上毛新聞(22)

(第三種郵便物承認)

上毛新聞

地域伝統の粉食 再現

やきもち つじゅう団子 繭玉「継承を」

沼田エフエム、南郷の曲屋で

利根沼田地域の消えゆく粉食文化を継承していくこと、沼田市の沼田エフエム放送(本山佳宏社長)は26日、同市利根町の「南郷の曲屋(旧鈴木家住宅)」で、片品村のやきもち「ぶちたたかっしやい」など三つの伝統食を再現した。



やきもち「ぶちたたかっしやい」をいろいろで作る(右から)吉野さんと星野さん

本年度の文化庁「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業に採択され、同社が有識者検討委員会(金井竹徳委員長)を組織して、利根沼田の粉食文化の調査研究を進めている。この日はやきもちのほか、川場村の「つじゅう団子」、養蚕が盛んだった各地に伝わる繭玉をこしらえた。やきもちほ、片品村食生活改善推進協議会の吉野和子さん(74)と星野松江さん(66)が、曲屋のいろいろ端で作り方を実演した。小麦粉をこねた生地の中にみそとネギを入れて丸め、いろいろで焼いて灰の中に埋めた。つじゅう団子は、川場村の一部地域で稲刈り後に作ったとき、脱穀の際にこぼれ落ちた土付きのもみも無駄にせず、粉にして拳状の団子を作り、串に刺して魔よけとして玄關などに飾った。子どもたちが家々の団子をもらいに回ったが、現在は行われなくなっているという。実演では団子を曲屋の入り口に掲げた。繭玉は小正月に繭の豊作を願って神棚などに飾った行事食。米粉で作った団子16個をミズキやヤマグワの枝に差して神仏に供えた。

金井委員長(77)は「調査研究をさらに進め報告書にまとめる。先人が伝えてきた食文化を守り、子どもたちに継承していきたい」と語った。

(紋谷貴史)

(2) 食文化シンポジウム開催



主催 沼田エフエム放送株式会社

文化庁 令和5年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業

食文化シンポジウム

開催日時： 令和 5年 12月 9日(土)13:00～

会 場： ホテル ベラヴィータ

テ ー マ： 『ハレとケに根ざす利根沼田の小麦と稗の粉文化と伝承』

次 第

12:30 開 場

13:00 沼須人形芝居 上演「三番叟」

13:10 開 会 挨拶

13:15 ご来賓挨拶

13:20 基調講演「利根沼田に伝わる粉食文化」
講 師 金井竹徳先生(郷土歴史家)



・ぶちたたかっしやい
・蕎麦の歴史
・つじろう団子の歴史

※ご試食(ぶちたたかっしやい)



・ぶちたたかっしやい
ご試食

協力

片品村食生活改善推進協議会

13:55 食文化シンポジウム

講 師 金井 竹徳先生(郷土歴史家)

講 師 高山 正先生(郷土歴史家)

聞き手 松橋 淳一氏 (株JM代表)



郷土を代表する歴史家

金井竹徳 先生
高山 正 先生

14:25 沼須人形芝居 上演

「傾城阿波の鳴門 巡礼下の段」



(公社)日本エネスコ協会連盟
プロジェクト未来遺産2022登録

沼須人形芝居

(沼田市)

14:55 アンケート協力

15:00 閉 会

(2) 食文化シンポジウム開催

2023年(令和5年)12月13日(水) 上毛新聞(15)

地域の粉食文化後世に 郷土史家がシンポ



沼田 利根沼田地域の粉食文化を後世に伝えていこうと沼田市のラジオ局、沼田エフエム放送(本山佳宏社長)は、市内のホテルで食文化シンポジウム「ハレとケに根ざす利根沼田の小麦と稗ひえの粉文化と伝承」を開いた。郷土史家2人が地域に伝わる郷土料理について意見を述べ、参加者が食文化を継承していくための手段を考えた。

文化庁の「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業として開かれた。小麦粉をこねていろいろで焼き、灰の中に入れて温める片品村の料理「ぶちたたかっしやい」や川場村の魔よけ団子、各地に伝わる繭玉を調査した金井竹徳さんかねい たけのり写真左ひだりと高山正たかやま まさひろさんみぎ同右みぎが登壇した。

高山さんは「利根沼田は米が取れない山間地のため腹持ちのよいぶちが作られた」と語った。金井さんは「この地域には先祖を大事にして食文化を残そうという傾向が見られる。料理を作る人たちに関心を持ってもらうことも大事」と話した。ぶちが来場者に振る舞われ、初めて食べたという高校生は「これを給食で子どもに食べてもらうと良い」と伝承の方策を提案した。

(紋谷貴史)

(3) パネル展示とビデオ上映



利根沼田の食文化を学びましょう

～ハレとケに根ざす利根沼田地域の、小麦と稗の粉食文化と伝承～
パネル展示とビデオ上映

日時 令和5年12月23日(土) 11:00～15:00

会場 テラス沼田(1階)多目的スペース

内容 食文化講話・ビデオ上映・試食など楽しくご参加いただけます。

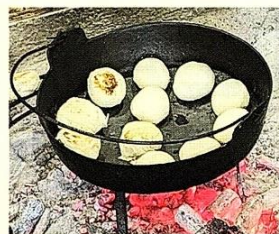
日本の食文化は、年中行事と密接に関わりながら育まれてきました。自然の恵みである食べものを家族や仲間と分け合い、みんなで一緒に食べることで、家族や地域の絆を強めてきました。FMOZEでは利根沼田地域で伝わる貴重な食文化を調査、研究をすすめております。

会場では調査された次の3つの食文化を紹介致します。

「ぶちたたかっしやい」(片品村)

片品村を発祥とする郷土食。小麦粉や稗でつくった生地に「具」をいれた「おやき」の一種。囲炉裏の灰の中に入れ、灰の熱を利用して温め保温する。

客人に囲炉裏の中から掘り出し、囲炉裏のフチで灰を叩き取り除いて「ぶちたたかっしやい」と言って勧めた。



「つじゅう団子」(川場村)

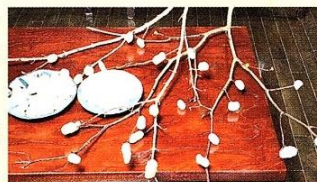
川場村の一部集落で受け継がれている郷土食。

脱穀の際に足下に落ちた土混じりの稲穂や粃を集めて粉にして作った団子。団子を串に刺し、魔物を追い払う魔除けとして軒先などに供え、地域の子供達がそれを食した。

繭玉(全域)

利根沼田地域は古くから養蚕が盛んで、「まゆ」は重宝されてきた。良い繭がとれるよう願って米粉を丸めてつくられた「繭玉」が親しまれ受け継がれている。

元は商売繁盛の願いが込められていたが、その後、養蚕業の反映の意を含め、小正月に合わせて飾り付け、家族で焼いて食べる行事食としての文化が根付き継承されている。



食文化の調査過程を動画で見ることができます。

ぶちたたかっしやい・つじゅう団子・繭玉に隠れた物語

～ハレとケに根ざす利根沼田地域の、小麦と稗の粉食文化と伝承～

※ビデオは制作途中のものです。12月31日まで見られます。



主催
沼田エフエム放送

第6章 これからの取り組み

① ぶちたたかっしやい

- ・ 囲炉裏が無くなってから、[やきもち]として、ホットプレートなどへとその環境は変化したが、灰の中でふかし焼きという工程以外は、現在まで引き継がれている。
- ・ 食生活改善委員の皆さんが、活動の一環として[やきもち]を取り上げ、旧来からの片品村の食生活文化を引き継ごうとしている。
- ・ [やきもち]として、作り上げ、身近な人達だけで食すことでなく、土産物の一つとして販売することによって、食文化が大きく広がっていている。

② つじゅう団子

知っている人が、限られた少数の人だけであるため、まず[つじゅう団子]は何で、このような食文化につながっていくのかということ、広く知ってもらうことからの活動が必要と感じ、この食文化を普及させていくまでには、多くのやり方を試験的に実施する以外は難しいものと思われる。

③ 繭玉

少し時を戻せば、利根沼田地域の殆どの農家で養蚕を行っていた。そのため豊蚕を願う[繭玉]の食文化は、まだまだ年長者に深く根ざしている。しかしながら、養蚕の衰退と共に、繭玉への願う行為も必要がなくなったため、繭玉を見る機会は極く稀になってしまっている。今ならば、まだ年長者に詳しい聞き取りも可能であり、詳細な、多種多様な[繭玉]を調べ、伝えていくことは十分可能だと思われる。

第7章 ハレとケに根ざす利根沼田地域の小麦と稗の粉文化と伝承

◎粉食文化の成り立ちと発展

- ・ 元々山林に囲まれた田畑の少ない利根沼田地域で、その少ない田の収穫量は『元和元年(1615)上野国沼田領品々覚書』によれば、上田で反当2俵(10a当120kg)が年貢割付の基本として残されている。
- ・ 現在、良田であれば、反当10俵と約5倍、普通田であっても6俵と約3倍の収穫が見込める。しかし、現在の収穫量となったのは、大正時代以降に化学肥料が現れ、戦後広く普及してからといえるので、それまでの約300年の収穫量はほとんど元和元年と同程度だったのではないかとと思われる。
- ・ 年貢は基本的に米納であり、農家の人にとって自家米の米だけを主食とするのは極々一部の地主層以外はありえなかったものである。一般大衆は日常食として麦・稗・粟などの雑穀を主として、わずかな米はごくわずかに混ぜるか、ハレの日に食べるかという貴重な貴重な食材であり、このような食生活は昭和30年代まで、続いていたものである。

◎「ぶちたたかっしやい」

粉食として空腹を満たすために、[ぶち]は最上のモノであったようで、聞き取りにおいても「腹持ちが良い」ということが聞き取れた。このやきもちは名称こそ「ぶち」として片品村に残っているが、その製作工程において、全く同じである「灰ころがし」という食文化が長野県には古くからあることが、文献調査で明らかとなった。

歴史をたどれば、戦国時代には、当沼田地域は長野県の真田氏に支配されていた時代が90年ほどあった。そして、真田氏の影響は他にも見られ、利根沼田酒蔵の杜氏は長野県に深い関係を持つ。県内の他地域の杜氏はほとんど新潟県である中、新潟県に接する利根沼田地域でのこの現象は、如何に真田氏の影響が強かったのかを認識できることである。

◎「つじゅう団子」

つじゅう団子の文化については、集落全体ということは今回調査の川場村富士山地区のみでしか聞き取ることが出来なかった。

これは、幾つかの文献に見えたように「個人的な」文化ということからと思われる。

大切な米、大事な米ではあるが、米選機より漏れた米粒は泥臭く、この臭いは洗っても炊飯しても中々抜けきれない独特な臭いであったようである。

食べるには非常に抵抗があるこの大切な米を団子にし、神への供え物として、そして子供たちが競って取り歩き、子供達への貴重な食として、上手く活用を図ったものが、つじゅう団子となったと思われる。

しかし、この貴重な風習は、化学肥料の誕生により、収穫量が劇的に増加したため、また、現在の食事に占める米の量の大幅な減少、(江戸時代の1石(こく)という単位は、一人が一年間食する量であり、一食1合を一日三回、一ヶ月で約90合、一年で約千合=一石のことであり、現在、一食一合の米を食べることはほとんど無い)により、一気に消え去ってしまったようで、今回の調査でも、何処で聞いても、富士山以外では知っている人は現れなかった。同じ川場村内でさえも、誰も知らず、まして現在の川場村は利根沼田で一番のブランド米産出の地となっており、クズ米のクズを食すという、この文化は完全に消え去っている。

◎「繭玉」

全国一の養蚕県であり、日本で最初の富岡製糸など養蚕文化によって栄えた群馬県にとって、養蚕は大変貴重な産業であった。この養蚕業は生糸を採るためのものであるが、生糸の需要はナイロン製品の普及により、国内でも極少量になってしまい、県内一面が桑畑だったと語るには、あまりにも急速な流れであった。

昭和40年代頃までは、多くの農家で養蚕は行っており、豊蚕を祈る「繭玉」も当然ながら、ほとんどの農家で見ることができたものである。

この繭玉飾りは、単純に養蚕業と共に進んできたものと思っていたが、今回の調査で、「繭玉は、古くは柳の枝に土丸其他張り子製の鯛、菜、千両箱等を吊し、例年正月、浅草観世音地内を初め……」とあったように、郷土玩具、装飾用として存在したものが変化していったようである。商売繁昌から豊蚕の願いへと移り変わったもので、その時、多くの人達が願いを込めた形の変遷といえよう。

また、このように移り変わってきたものは、これからの時代の流れで変わっていきけるという現れでもあるので、大きく形は変わるかもしれないが、この繭玉精神は受け継がれていくものと思われる。

文化庁 食文化ストーリー創出發信モデル事業
ぶちたかっしゃい・つじゅう団子・繭玉調査報告書

編集：沼田エフエム放送株式会社

〒378-0044

群馬県沼田市下之町888 テラス沼田2階

電話 0278-22-1600(代)

発行：沼田エフエム放送株式会社

発行日：令和6(2024)年3月

印刷：株式会社JM



晩秋の落ち穂