

山（焼畑）の儀礼食から

國學院大學教授・折口博士記念古代研究所

小 川 直 之

「海里山の儀礼食をめぐって」の中で「山の儀礼食から」ということで、山間地域における儀礼食を中心にお話をしますが、岩井先生の「海里山の神饌」は示唆的でした。たとえば神饌の容器や誰が神饌を供えるのかなどは、宗教学や神道学ではあまり論じられてないのではないかと思います。岩井先生ならではの、また民俗学ならではの視点を示してくださったというように思っております。



日本の祭りといえば神社の祭りが代表的なものです。そこでの神饌を見ていきますと現在は生ものである「生饌」が一般的になっていて、調理した「熟饌」は少なくなっています。しかし、皆さんのお家で神棚や仏壇に供えているものは、生ものよりも熟饌、つまり調理したものを供える方が普通だと思います。神社の神饌については、日本の近代の過程で大きく変容して、熟饌が少なくなり、生饌ばかりの一律的なものが広がっているのではないのでしょうか。神祭りに何を供えたのか、しっかりとした調査・研究をしていかななくてはならないと思います。それは、「祭り」の原義は「奉る」ということにあり、「奉る」のは供え物ですから、「祭り」を考えるためには神饌が重要な意味を持ちます。

こうした神饌のもう一つの特徴は、高く盛り上げるということです。これは折口信夫の考え方で、フォーク・エティモロジー、つまり民間語源説的にいえば、「奉る」というのは「立てまつる」ということであって、供えものを高く盛り上げるという形式からうまれてきた言葉であると説明しています（折口信夫「祭りの話」昭和22年、『折口信夫全集』17所収）。

儀礼食を検討するにあたって神饌は重要な指標になりますが、本日は「山の儀礼食」について、一般論ではなく最近の私の実地調査の中から3箇所を選んで具体的な様相をお話しさせていただきます。

1. 八女市星野村の儀礼食

最初の事例は福岡県八女市星野村における神社祭祀の儀礼食です。八女郡星野村でしたが、平成22年（2010）2月1日に八女市に合併して八女市星野村となっています。合併後も「星野村」という村名を継続して使っています。ここは八女茶の産地として知られているところです。福岡県の西南部に位置し、旧星野村の時代は、東はカウ迫岳・熊渡山の山稜を境に大分県日田市と接し、南は石割岳の山稜を境に同じく八女市に合併した旧矢部村・黒木町と接しています。北は鷹

取山・合瀬耳納峠でうきは市と境を接していることからわかるように、三方を山に囲まれた地域です。

水田開発と棚田

村域のほぼ中央を、村域の東端から西へと星野川が流れ、この川は最終的には矢部川に合流して有明海に注いでいます。この星野川の本流と支流の谷筋に集落が形成されていて、本流域には山間地としては比較的広い平坦部があって、ここには水田が拓かれています。この水田の開発は中世以前だろうと言われております（飯沼賢司「棚田出現の歴史—環境歴史学的調査から見た水田開発史—」『星野村の棚田』平成16年、星野村教育委員会）。歴史的にどこまで遡るかは明確ではありませんが、近世期ではなくて中世より前になるだろうということです。

しかし、平坦地は星野川流域だけで、村域の大半は立地からもうかがえますように山間にあり、この山間にはいたるところに棚田が形成されています。星野村はほぼ全域に棚田があって、棚田の村といっても過言ではありません。村営の宿泊施設に池の上荘という温泉がありまして、その露天風呂からは大変きれいな棚田が見えます。温泉の露天風呂に入りながら棚田をながめるというロケーションはなかなかありませんので、ぜひ訪ねていただけたらいいと思います。

写真1は星野村の広内の棚田です。農水省の棚田百選にも選ばれている有名な棚田で、山腹に山のほぼ頂上から、下の川のところまで棚田が形成されています。ここは秋の稲刈りの季節になると棚田を支える石垣の上の土手には彼岸花がきれいに咲きます。愛知大学総合郷土研究所の有蘭正一郎先生の著書に『ヒガンバナが日本にきた道』がありますが、彼岸花は人間が土手をいつ踏まなくなるのかということが分かっている、稲刈りが終わる頃になると咲き始めます。

棚田には、土を固めた土坡でテラスを造って水田を支える場合と、石垣を積んでテラスを造る場合がありますが、ここは石垣積みめの棚田です。広内の棚田にはその石垣（写真2）のなかに、水田造営の年代を刻んだ石が残されています（写真3）。銘文が彫ってありますが、銘は彫りが浅く、石垣を積んだ農民自身が彫ったも



写真1 星野村広内の棚田



写真2 広内の棚田の石垣



写真3 年代を刻んだ石

のと思われます。銘には「廣内村庄吉と申者此開キ長々相被詰 急度出来仕候 此段跡々 守(処)置 天保八申九月吉日 頼主(願主) 同邑」とあります。銘の意味は、長い時間をかけて石垣を築いてこの棚田を作った。だから今後も棚田は石垣も含めてきちっと守って後世に伝えていくということで、棚田耕作を続ける誓いをこの石に彫ったといえます。

山の儀礼食について具体的に述べる前に、星野村の立地条件を見ていくと、星野川本流の谷筋では中世以前から、広くはなくても水田が拓かれ稲作が行われていました。そして、近世後期になると山腹や山の谷間に棚田を築いて米の生産が行われてきました。

神社祭祀の儀礼食

星野村はこうした立地条件にあります。この地の食文化は儀礼食である神社祭祀の供物や食べ物に特色が現れています。儀礼というのは保守的な側面を持っておりますので、日常生活の食文化が急速に大きく変化していく中でも、神社祭祀あるいは各家庭でのお祭りで供えるものは、それ以前からの伝統を引き継ぐ傾向が強いです。

表にあげました神社とその祭祀は、聞き書きと残されている文書から作成したもので、附属す

表 ジデンをもつ神社祭祀と供物

神社名	祭祀集落	ジデン	ジンガ	座元の決め方	御供(神饌)	座の引継
室山熊野	十籠・古野・的別当・半五郎・室山・吉城・栗木野	有	7株でジンガを構成	7株が輪番で座元を出す組となる	・粳と糯米を炊いた 高盛飯の御供 ・柳の葉と呼ぶ餅	芋吸物 鯖寿司
小野	縫尾・道内・上小野・長瀬・広瀬・内宮・黒木谷・屋敷・坂根・段・光延・中原・小原	有	トワタシのことをジンガザという	祭祀集落の14座から順番に座元を出す	・おこわの御供 ・シトギ	ツルノコ吸物 胡椒コンニャク 雪割大根 エブナ(ボラ)の吸物
皇太神宮	長尾	有	3軒1組でジンガ組を構成	ジンガ組から順番に出す(かつては籤で順決め)	・御供米 ・シトギとイリコ、 昆布 ・強飯 ・ウチマシ(散米)	ツル芋の吸物 鰯の吸物 鰯刺身
天満宮	土穴	有		5組の座から順に出す	・高盛のお御供米	ツルの吸物
八幡神社	本星野	有	株を持つ家で12株を15軒で持つ	12の株から順番に出す	・御飯	芋吸物
天満宮	北原・日平広内	有		3集落の株数に応じた頻度で各集落で株をもつ家が古い順に務める	・赤飯 ・ナマダゴ(シトギ)	芋吸物
祇園	三坂	有		家々が輪番で務める	・御供様 ・シトギ	芋吸物
金比羅	茅原	有		家々が輪番で務める	・シトギ ・白飯 ・小豆飯	芋吸物
大歳	浦	有		家回しといって輪番で務める	・高盛の御供様 ・シトギ ・ウチマシ	芋吸物

る神田であるジデンを持つ神社を挙げたものです。神社祭祀のあり方は、いくつもの集落が共同してまつる神社と、一つの集落でまつる神社がありますが、近世村を単位にして鎮守祭祀が行われているのが原則で、祭祀にあたってはジंगाと呼ぶ座をもつ神社がいくつもあります。ジंगाは所謂宮座のことで、ジंगाという名称は九州北部の福岡県や大分県に顕著に見ることができません。

ジंगाという名称がなくとも、土穴の天満宮を見ると5組の座から順に座元を出すといい、「座」によって祭祀が執り行われていくという形式をもっています。土穴には天満宮の祭祀を行う5つの組があって、この組が順番に座元となり、さらにこの座元の組の1軒の家が責任者となって祭りの準備や執行をしています。祭りの神饌などは座元の人たちがつくるのであり、神饌は一覧にあるように米を使っています。

具体的には、たとえば室山熊野神社では、粳と糯米を混ぜて炊いたものです。日常食では粳と糯米を混ぜて炊くようなことはありませんが、これらを混ぜて炊いて高盛飯にして「御供」といって供えています。さらに、「柳の葉」と呼ぶ細長い楕円形の餅を作って、それを供物としています。小野神社でも神饌はおこわの御供とシトギで、米です。長尾の皇太神宮では、「御供米」といい米を供え物とし、これにシトギ、強飯、ウチマシが神饌といえるものです。ウチマシというのは散米のことですが、これも神饌としています。皇太神宮では、シトギと合わせてイリコと昆布を神饌としています。星野村は海からは離れているところですが、山間部であっても神饌には海のものが必要だったのがわかります。

神に供える神饌の一方、座元の引継ぎにつくられる食べ物を見ていくと、すべての神社で「芋吸物」が出されています。座元の引継ぎというのは、座元は1年交代で務めますので、祭りの最後に次の組への座元の引き渡し式が行われます。この時に「直会」があって、これに芋吸物などが出されます。

芋吸物というのは、吸物のなかに里芋を入れたものですが、室山熊野神社では芋吸物のほかに鯖寿司を出しています。小野神社ではツルノコ吸物。ツルノコというのはツルノコ（鶴の子）という種類の里芋のことです。それとコショウコンニャク（胡椒蒟蒻）。これは山の物ですが、胡椒蒟蒻というのは蒟蒻を醤油で煮たものです。それともう1つは雪割大根です。雪割大根というのは、焼畑で作った大根を輪切りにして、塩を載せたものです。これらを食べながら御神酒をいただきます。あとはボウの子であるエブナの吸物。長尾の皇太神宮では、ツル芋と呼ぶ里芋の吸物と鰯の吸物、鯨の刺身です。他の神社については、表では芋吸物だけを挙げましたが、大事なことはジデン（神社の神田）を持ち、そこで収穫した米あるいは餅を神饌として供え、それとは別に座元の引き渡しでは、後で説明するように焼畑で作られたものを使っていることです。

座元の引継ぎと儀礼食

座元の引継ぎをもう少し詳しく見ていくと、小野神社（写真4）では座元の引継ぎをトワタシと呼び、この座敷のことを「ジंगा座」といっています。トワタシはまず初めにオテツキといい、蒟蒻を醤油で煮込んで味をつけ、赤唐辛子で辛みを付けた「胡椒蒟蒻」が上座から順に手の窪に2切れずつ配られ、各自がこれを食べながら大盃に2杯ずつ御神酒を飲むという式です。酒を飲むというのは大変重要な意味を持っていて、こういうところに、中世後期の、現在の和食の原型といえる茶会席の最初に行われる式三献の儀礼が入っている場合があります。オテツキもこれとの関連がうかがえますが、ここでは三献ではなく二献となっています。

オテツキが終わると「直会」の本膳で、まずツルノコ吸物が出されます。小野神社の明治23年の祭礼記録にも「ツルノコ芋」とあります。吸物といっても味噌味のものです。形のいい里芋を丸のまま入れた吸物で、椀蓋の上に山椒の赤い実が載せられて配られ、食べる時はこの実を吸物の中に入れていただくと、椀蓋に酒が注がれます。オイ（蓋）で1杯、ミ（椀）で2杯飲むというのがしきたりで、全部で3杯飲みますが、酒を注いで飲むことが神主から下座へと順番に行われ、これが終わると次にエブナ



写真4 小野神社

の吸物が配られます。現在はエブナに代わって小鯛が使われています。この後に今度は下座から酒が回ってきて、やはりオイで1杯、ミで2杯飲みます。何度も杯を重ねますが、ここでは酒が出る時にはスケブ（助部）といって、酒の弱い人は隣に酒の強い人を座らせて代わりにその人に飲んでもらうことを認めています。こういう宮座式の酒の席には厳しいしきたりをもつところが多くて、酒の弱い者は辛い思いをしますが、ここではスケブを置くことが許されています。

式の最後がトワタシとなります。この時には2つ重ねの親椀でやはり酒を飲みます。親椀を座に回して順次飲んでいきますが、今年の座元が飲む時には神主が「謡」を出し、翌年の座元の時には今年の座元が、翌々年の座元の時には翌年の座元が「謡」を出します。謡とともに酒をいただきますが、この時には聖護院大根を輪切りにして上に塩をのせたユキワリダイコン（雪割大根）が配られます。そして、最後はメヅメでどうぞということで、ここからは無礼講の宴会になっていきます。

このように神社祭祀における神饌と儀礼食を見ていけると、神への神饌には水田耕作による米が使われているのに対して、祭祀集落の引き継ぎであるジンガ座では、里芋と大根が重要なものになっているのがわかります。里芋と大根は、星野村ではかつては焼畑で作っていたもので、神饌・儀礼食からは、水田稲作と焼畑による食文化が並行して伝承されているといえます。水田稲作と焼畑による食文化が融合しているのではなく、別個に並行、並列的に伝承されています。さらにジンガ座では先述のように魚が儀礼食に使われていて、山と海の産物が並んで使われているといえます。

星野村の焼畑

星野村では焼畑をヤマバレとかヤマバタと呼び、昭和30年代まで行われていました。お盆前にハレヤキといって山を焼き、最初に蕎麦を作ります。ヤマバレ、ハレヤキのハレというのは畑という意味で、山で焼いて作った畑というのが焼畑の名称になっています。蕎麦は秋蕎麦のほうですがずっと味が良いので、お盆が過ぎてから蕎麦の種を蒔いて、11月に収穫をしました。そして翌年の春に里芋とかトウノ芋、ノイネ（野稻）を焼畑で作りました。

ヤマバレではうまい米、うまい芋ができると伝えられていて、里芋は畑に鍬でサクを切って種芋を植えましたが、重要なことは山を借りてヤマバレをする場合には、イモンブー（芋分）といい、里芋を小作料として地主に納めていたことです。里芋がどれだけこの地域で大事であったのかが、これによって理解できます。ヤマバレの里芋には、大半がツルノコという品種を作ってい



写真5 芋饅頭①



写真5 芋饅頭②

ましたが、この他にはシマイモと呼ぶ里芋も作られました。

神社祭礼以外にどういう時に里芋を食べるのかを見ておくと、お正月の雑煮に里芋を丸のまま入れたり、8月15日の芋名月であったりするわけです。芋名月の時には「芋饅頭」というのを作ります。芋饅頭というのは話を聞いただけでは想像が付きませんでしたので、実際に作っていただきました。写真5のように里芋のまわりを練った小麦粉でくるんで蒸したものです。小麦粉には蓬を入れることもあります。

また11月亥の日の亥の子には餅の中に味付けした里芋、つまり里芋を練り込んだものを作ります。芋餅とでもいえるものです。

星野村での棚田の開発は、前述のように近世後期以降で、これ以前は現在棚田に拓かれている山ではヤマバレが行われていて、ヤマバレの作物が儀礼食になり、これが棚田開発後も排除することなく継承されて現在に至っているといえます。神饌や儀礼食には、棚田以前の山の食文化が反映されているのがわかります。

2. 津野町の食文化と儀礼食

次は高知県の高岡郡津野町北川（北川・宮谷・木桑・高野の4集落がある）の食文化と儀礼食を取り上げます。ここへはもう10年ほど通っていますが、津野町は四国山地の西部、愛媛県との境に近いところにあります。JR 四国の土讃線の須崎駅からバスで1時間ほど山の中に入ったところで、四万十川の源流域にあたります。

檜原川の支流の北川などの河川沿岸に水田があり、宮谷集落には写真6のように棚田も拓かれています。宮谷の棚田は標高600mから450mの斜面にあって、ここの棚田は平成10年から13年にかけて圃場整備が行われて、現在は1枚の水田が広がっていますが、それ以前は小規模な水田がテラス状にあるところでした。宮谷の最上部の峯と場所には、長曾我部の地検帳に水田のあることが記されていて、16世紀の後半には棚田耕作が行われ



写真6 宮谷の棚田

ていたのがうかがえます。水田開発は中世後期に遡ることができ、また、水田耕作にともなう儀礼を見ていくと、田植えの開始時には田の畦にウツギの枝を立て、ここに米、ジャコ、干柿、アゲモチ（揚げ餅）を供えてオサバイサマを祭っていて、田の神祭祀が盛んに行われています。

年中行事で興味深いのが春分、秋分にもっとも近い戊の日である「社日」の行事で、北川では春の社日にエビスが稼ぎに出て行き、秋の社日には稼ぎから帰ってくると伝えています。エビスが農耕神にもなっていて、エビスが帰ってくる秋の社日には、家に祀るエビスに糯米の稲穂2本、キビ（トウモロコシ）2本と魚、煮染め、御飯、御神酒を供えています。また正月には、エビスにはタイモ（里芋）とキビも供えていて、農耕神であるエビス祭祀には、稲作と畑作の融合を見ることができます。

焼畑とキビ食

北川ではかつては焼畑が行われていました。大正時代から昭和初期生まれの世代では衰退期に入っていたようですが、キリハタと呼ぶ焼畑は太平洋戦争後まで続いていたようです。キリハタは6月頃に山の木を切り、田植え後あるいは8月のお盆の後に焼きました。これをヤブヤキといい、火が見える夕方に山の斜面の上方に火を入れて、下に燃し下げていきました。8月末までの間にソバを蒔いたので、焼畑はソバヤブとも呼ばれ、このソバを収穫した跡地にヤマキビを作ったといえます。

現在もわずかに家の近くの常畑でヤマキビが作られていて、後に作るようになったスイートコーンのようなキビをハタケキビと呼んで区別されています。ヤマキビはハタケキビに比べると甘みがなく、食べてもおいしくないことから作る人がわずかになっています。ハタケキビはカッコウドリが鳴く5月末から6月初めに畑に苗を植えて作り、ヤマキビはこの時期に種を蒔いていました。

ここではヤマキビ（トウモロコシ）の多様な食べ方が伝承されています。たとえば戦後までの日常食については、「オキビの御飯」をよく食べたといいます。これは収穫して乾燥させたキビの実を石臼で粗挽きにし、これを米に混ぜて炊いたものです。ヒキワリといって粗挽きした大麦を米と混ぜて炊いて食べることはよく知られていますが、北川では大麦ではなく、キビを粗挽きにして、オキビ1升に対して米を2合、あるいは3合混ぜて炊いたのが「オキビの御飯」だといいます。大麦を収穫すると、夏には大麦に米を混ぜたムギメシ、秋にキビを収穫すると冬は「オキビの御飯」だったというので、キビは常食ともいえる食料でした。

キビの食べ方にはハナゴモチ、キビモチという餅もあります。ハナゴモチというのは、乾燥させたキビ（トウモロコシ）の実を石臼で粉に挽いたハナゴを水で練ってから蒸したものを団子のようにまるめたもの、キビモチは粗く挽いたキビを糯米と混ぜて蒸してから臼で搗いたものです。また、ハナゴではハナゴガユといって、ハナゴに一握りの米を混ぜて粥に炊くこともあったし、コンコ（写真7）といい、乾燥させたキビの実に砂を混ぜて鍋で煎って、ポップコーンのような状態を「花が咲く」とい



写真7 コンコ

い、こうなったものを石臼で挽いて粉にした食べ物もあります。コンコは煎ってから粉に挽くという手間がかかるので、平成25年には作られなくなりましたが、前年までは作る人があって販売も行われていました。昭和10年代までの生まれの方にとっては、コンコは子どもの頃の食べ物としてごく普通に作られていて、この年代の方々は「私達小学校へ行く時にはたいていお昼の弁当で、このコンコを持っていったのよ」といいます。スプーンのようなものでコンコを口のなかに放り込んで食べると、腹の中でこれが膨らんで大変腹持ちがいい食べ物だといわれています。朝の味噌汁のなかに、ソバ粉とハナゴを入れてかき混ぜて食べることもあったといえますし、驚いたのは、ハナゴの味噌で、ハナゴを蒸してからムロブタに入れて麴をつけ、これに煮大豆を混ぜて味噌を造ることもあったといえます。

このように津野町北川では、キビ（トウモロコシ）が日常食として卓越しているのが特色だといえます。四国山地では、文献記録の上では近世前期からトウモロコシ栽培が始まっています。これをどのように食べたのかは記録ではわかりませんが、少なくとも昭和戦後期までは、このように多様な食法が行われていたといえます。

多様な餅

キビで作った餅には前述のようにハナゴモチやキビモチがありましたが、北川で伝えられている「モチ」という名をもつ食べ物をあげますと、ハナゴモチ、キビモチのほかに、ソバ粉でつくったソバモチやタカキビモチ、コキビモチ、イリモチ、シバモチ、イモモチというようにさまざまなモチがあります。イモモチはカライモ（サツマイモ）で作る、長崎のカンコロモチみたいな餅です。

山間地域におけるモチについては別途、全体像を把握していかなくてはなりません。この中のシバモチは、田植え後の儀礼食ということが出来ます。田植えが終わるとそのお祝いに作ったといわれていて、練った小麦粉を手のひらほどの大きさに伸ばし、小豆餡をくるんで丸め、これの上下にサルトリイバラの葉をつけて蒸したものです（写真8）。全国に同類のものが多くあり、数年前に調査に行った島根県柿木村では、お盆のときに同様にサルトリイバラの葉を使って作り、これをカシワモチと呼んでいました。いわゆる端午節供のカシワ餅は、柏の葉を使うからというのではなく、カシワは「膳（カシワ）」の意味であることがわかります。



シバモチを蒸す



シバモチ

写真 8

3. 佐久間町の儀礼食

もう1ヶ所、静岡県浜松市天竜区佐久間町の例をあげます。ここでの調査はまだ2年目ですので情報量は多くはありませんが、やはり山間地域ならではの儀礼食が伝承されています。佐久間町は赤石山系にあって、天竜川とその支流沿岸に若干の平坦地がありますが、集落の多くは山間に立地しています。谷間の平坦地などには水田もありますが、斜面地の畑作が日常の食生活の上では重要な位置を占め、戦後まで焼畑が行われ、ハルヤマとアキヤマの耕作法がありました。

日常食では、昭和30年代まで大麦の丸麦を一度炊いて、これに米を混ぜて再び炊く「麦飯」が一般的でした。先にあげた高知県津野町で盛んだったキビ（トウモロコシ）食については佐久間町にもあり、モロコシとかキビと呼ぶトウモロコシの実を乾燥させ、これを粉に挽いて湯でこねて丸め、中に小豆餡を入れて朴の葉で包んで蒸したモロコシ団子がありました。

里芋と雑穀の儀礼食

年中行事の儀礼食を見ていくと、大晦日の夜のトシノパン（年の晩）の食事は小豆御飯、オヒラ煮、魚、コンニャクのクルミ和えで、元日には米の餅の雑煮です。また、2月7日と9月7日の山の講には、糯米と粳米を半々に混ぜて練って半殺しにして俵型にし、小豆餡を塗ったボタモチを作りました。これらの儀礼食は、いずれも米が中心ですが、儀礼食には里芋や雑穀が使われる場合もありました。たとえば奥領家（写真9）では、お盆には茎が付いたままの里芋を盆棚に供えていて、里芋が重要な供物になっています。



写真9 佐久間町奥領家

今回は佐久間町の儀礼食として2つのものを取り上げておきます。その一つはトジクリという食べ物です。これは卯月八日の花祭りの儀礼食です。この日には山から採ってきたウノハナを竹竿の先に付け、「天道花」といって家の庭に立てていました。天道花は現在では行われなくなっていますが、この日につくるトジクリモチは現在も作られています。トジクリとも呼ばれていて、米と大豆を小麦粉かソバ粉でとじたものです。これらを混ぜ合わせて団子のようにまるめて蒸したものです（写真10）。

家々の儀礼食ですが、佐久間町に隣接する水窪町ではこれが商品化され、地域食品として売られています（写真11）。

もう一つは9月9日を「芋節供」と呼び、里芋が供物になっています。里芋をふかして皿に盛っ



写真10 トジクリモチ

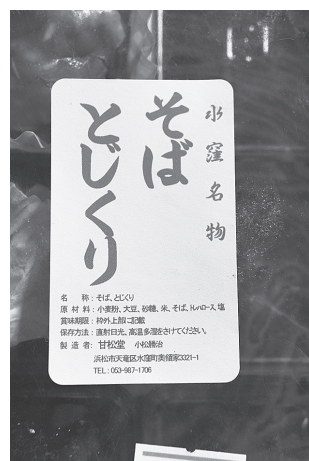


写真11 商品化されたトジクリ

て屋内に祀る神棚、仏壇、エビス・大黒、毘沙門様などに供えるとか、枅に里芋と枝豆を入れて家の屋根のもっとも高い場所に供えてから下ろし、これを家の門に供える場合もあったといえます。家の門に供えた里芋は、子どもたちが盗みにきたと伝えられています。

里芋については「芋節供」だけでなく、9月29日をオトクンチと呼び、この日には大きな藁苞をつくり、この中に粟と米の大きなボタモチを1つずつ入れたものを2本作り、クドの神とも呼ぶ竈神に供えます。翌日はたいい風が吹き、この風で神様が出雲に行くといわれています。神が出雲に行くと、藁苞のボタモチは食べてしまい、藁苞には代わりに柿の実を入れて家の柿の木に吊しました。家の神々のうちエビス様は「居残り様」といい、出雲には行かないので10月の亥の日にはイモボタモチを作ってエビス様に供えます。イモボタモチというのは、里芋を茹でてスリコギで潰して丸めたものに小豆餡を塗ったものです。このイモボタモチにはヤツガシラを使うとうまいといわれていますが、9月29日のオトクンチのボタモチもイモボタモチの場合が多かったともいえます。

出雲に出かけた神々が帰ってくるのは11月1日で、この時にもイモボタモチ、あるいは新ソバのカイモチ（蕎麦掻き）を供えました。佐久間町の儀礼食についてはまだ情報量は多くありませんが、ここでは雑穀を使った儀礼食と里芋によるイモボタモチなどが注目されます。

4. 山の儀礼食から何を考えるか

最後に「山の儀礼食から」何を考えるか、について述べておきます。

一つは、日本人は何をどのように食べてきたのかという食文化研究のなかで、儀礼食の視点は、食べる楽しみのありようを捉え、考えることにあると思います。それを生活史として叙述しておくことが重要だと考えています。なぜ重要なのかは、特に高度経済成長期とそれ以降の食文化の変化を精確に捉えておくことが、日本人の生活史の叙述に欠くことができないからといえます。就中、食文化の変化の中で経験知や伝承知がどのように変容したり、再評価が行われたりしたのかは、現在の日本人がもつ知の体系を考えるのに必要だからともいえます。ファーストフードやファミリーレストランなどの外食の一般化や孤食の広まりのなかで、確実に食の文化や社会性は変容しているものであり、食をめぐる知の体系の再構築には高度経済成長の前と後の精確な把握が必須といえます。

またこうしたことは、食糧自給の確保、食の安全の確保という、現在の深刻な課題とも無関係ではありません。食の利便性に価値をおくのか、食の自給や安全性に価値をおくのかを考えれば、無関係でないことはすぐにわかると思います。

もう一つは、日本文化の形成を考えるときに、ここで触れたような米や稲作の文化と、里芋や雑穀の文化の関係性を捉えることが、ある示唆を与えてくれるといえます。山の儀礼食を見ていくと、里芋の文化と稲の文化が並行しながら、あるいは融合しながら継承されてきたことがわかります。

食物とか食事というのは身体化された文化ということが出来ます。身体の外にあるものではなく、私たちの身体にすり込まれている文化と言ってもいいと思います。こうした意味においては、食文化は人類文化の根幹にある研究課題といえますし、人類にとって普遍的な課題であるともいえます。

佐野 小川さんの発表でした。どうもありがとうございました。基調講演の内容を踏まえて、「奉る」というのが神様に供えるものを高く積み上げることだということ。それから自らの調査地、3地域の、焼畑から棚田という位相からみたそれぞれの事例。食としては里芋と米の問題に言及されました。餅の多様性ということも取り上げられましたので、次に安室さんに餅を中心に話を繋いでいただこうと思います。よろしくお願いします。