



白崎金三さん

明治44年余呉町生まれ。
余呉町文化財専門委員。



山根茂子さん

大正7年余呉町上丹生まれ。
農業の傍ら、学校・婦人会・老人会など各地で講演し、余呉町の風習を今に伝える。

ホウライサンの飾りつけ

ホウライサン（蓬萊サン）一般的には「蓬萊飾り」と言います。新年に三方に米・のしあわび・かちぐり等を載せて祝いものとする飾りのことです。

若水迎え

「若水くみ」とも言い、元旦または立春の日の早朝に水を汲む行事のことです。邪氣を払う、といわれています。

ホウライサンの飾りつけ

ホウライサンの飾りつけは、山の恵みと共に生きている余呉らしい習慣だと言えるでしょう。ユズリハを使うのは余呉だけの習慣ではあります。新芽が出ないちは決して古い葉が落ちないことから家の世継ぎが絶えないようにとの願いが込められています」と白崎さん。

お正月の準備のクライマックスは、大晦日に行うホウライサンづくり。余呉のホウライサンは、室内に立てた煤竹に、松・ユズリハ・餅花（栗の枝の先に餅をつけたもので稻穂を象徴）をくくりつけたもので、その前のお膳には、重箱（マメ、サトイモ、餅、バイリカヤの実、炭・松・ユズリハを昆布で巻き水引でくくったもの、を入れる置くそうです。これも余呉ならではの習慣だと白崎さんは言います。

若水迎えと山参りで新年を迎える

白崎さんによれば、元旦は「もうか」と呼ぶ木綿で作った一つ紋の紋付を着た男性による「若水迎え」から始まります。「若水迎え」は、地域の暮らしを支える丹生川（高時川の地元名）の井戸端（各家が利用する川端のこと）に洗米とユズリハを供え、若水を手桶に汲む行事のことです。現在は水道の蛇口の前でやるところもあります。この若水で雑煮をつくります。「餅は「はまぐり」と呼ばれる丸餅です。雑煮はみそ味が中心で、具はコイモ、ニンジン、大根、昆布、ゴボウなどです。焼いた餅はみそと砂糖のタレで食べるのが一般的です。よもぎ餅もよく食べますよ」と白崎さん。

「かつては正月3日間は女性が朝寝、男性が早起きするのが習いでした。男性は雑煮、にげたぞ（煮えたぞ）。起きいよ」と女性を起こし、床の間の「山の神」に二

ホウライサンの飾りつけ



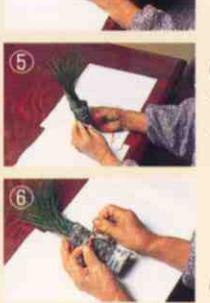
① 松、ユズリハ、昆布、炭、水引きをそろえます。



②～④ ならべた炭、ユズリハ、松を、順次、昆布で巻いてゆきます。



⑤ 巻き終わったら、昆布に水引をくくり結びます。



⑥出来上がり。

先人たちの知恵や風習を大切にして



もちろん、余呉に伝わるこれらの年末年始の風習を大切にして

余呉町上丹生3224番地
Tel・Fax / 0749-861-8022
開館時間 / 年末・年始を除き年中無休
オープンした余呉町の暮らしや祭、伝統文化を紹介する文化施設です。

*今回の撮影では、「茶わん祭の館」のご協力をいただきました。「茶わん祭の館」は1998年4月11日にオープンした余呉町の暮らしや祭、伝統文化を紹介する文化施設です。



ホウライサンの飾りつけ



ホウライサン／撮影場所：茶わん祭の館

山々の恵みと共に迎える湖北のお正月

～余呉町に伝わる年末年始のしつらえ～

時代とともに年々薄まる地方色や地域の慣わし。しかしその中にあって、湖北の地は、独自の暮らしと文化が今日もなお色濃く残っているといわれます。今回は、余呉町に伝わる年末年始のしつらえについて、同地の風習に詳しく各地で講演もされている山根茂子さんと余呉町文化財専門委員の白崎金三さんにお話をうかがいました。

年始準備の主役は大晦日（ホウライサン）づくり



余呉の大晦日の朝は、ワラを打ち、しめなわ縫いをすることから始まります。昔は生活が変化すると永年伝わってきた風習や文化もまた変化していきます。「こんな風習があつたことさえ知らない方も増えていることでしょう」と山根さん。

しかし先人たちから伝えられてきた行事や風習には、その地方独自の暮らしの知恵や貴重な文化も数多く残されているのも事実です。お二人のお話をうかがっているうちに、余呉に伝わる伝統的なしつらえばかりではなく、各地方、各地域に残る伝統行事、さらには私たちの各家庭に代々伝わってきた慣わしを再度見つめ、それらを現代の生活に上手に取り入れることの大切さ、味わい深さを再発見できたようと思えます。

お正月の準備は、25日の「米かし」から

余呉の年末年始の準備は12月25日から始まります。餅つきに備えた「米かし」に着手するのがこの日で、地元ではこの日を「正月始め」と呼ぶそうです。

「米かしを終えると、私たのところでは

30日に餅をつきます。29日は苦餅といつて避けます。ただ一年分の苦をすべてつきつぶすといって、29日に餅をつくところもある

ようですよ。餅をつき終えると「餅つきの祝い」をします。白をきれいに洗い、四つ折りのムシロの上に置き、室内に祭りま

す。白の中には、山から取ってきた松（さんかいまつ）とユズリハを入れ、稲穂で作った「箒（はさみ）」とワラ、それに竹の皮で作つた「なべつかみ」を飾ります。ムシロの横には粉をひく臼（臼）も添えて。夕方になると女性が「松のめし」と呼ぶご飯を炊いて白に供え、かわらけの灯明を灯しが終わつたことに感謝をします」と山根さん。