

# お

# こ



花による荘厳

## 「豊かな水の恵み」への祈り。 湖北の一年は「おこない」から始まります。

湖北の新春を彩る伝統行事「おこない」。何気なく楽しんでいるこの行事には、実は先人以来の「水への思い」が秘められているのです。滋賀の伝統行事に詳しい市立長浜城歴史博物館・学芸担当主幹の中島誠一さんと木之本町杉野で250年の歴史のある料理旅館を経営している松本学道さんに、湖北のおこないに秘められた「心」についてお話をうかがいました。

### おこないは西日本各地に伝わる 「五穀豊穡と村内安全」を祈る祭り

湖北ならではの伝統行事と思われがちなおこない……。実は、元々西日本全域に広く見られた祭りで、平安時代の文献にも登場する昔ながらのものだと言います。「本来、五穀豊穡・村内安全を祈ったも

ので、漁村では豊漁を祈願しました。現在、四国にはほとんど見られませんが、九州・国東半島の「修正鬼会」や佐賀県の竹崎観音の「おこない」（鬼追いとも呼びます）、出雲地方・平田市塩津の「おこない」など各地に残っています。その象徴ともいうべきものが奈良東大寺の「お水取り」です（中島さん）

「お水取り」の名が示すとおり、おこないは元来「水」に深くかかわった祭りです。なぜなら、お米を作る社会では五穀豊穡を祈ることは事実上、雨乞い祈願を意味するからです。特に、おこないが終わる春から初夏にかけて稲作にとっては水が不可欠。この時期に雨に恵まれないと豊作は期待できません。



「おこない」に使われる酒器

「琵琶湖があるから水に恵まれているように見える滋賀。でも実際は水をいかに確保するか昔から苦労してきました。童神を呼んで雨を乞う行事が各地に伝わっているほどです」（中島さん）  
おこないは、他人に見せたり風流を競う祭りではなくすべてが村落内部で完結する祭りで、それぞれの村独特のやり方が見られます。そのため、隣接した村のおこないの内容ががらっと違うこともあります。

### 共同体結束の要として…… 全国でも珍しい湖北のおこない

木之本町杉野の中村では例年、2月の7～8日の二日におこないが実施されます。前年のおこないの最終日にあたる「祝詞」に、くじで選ばれた当番の家「とうや」が中心になって、1年間肉食を断って一番風呂に入り続けるなど、心身を清めて、当日ついた特別な餅を在所の広場に祭られた薬師如来さんに供える行事です。餅を供える際は、松明を掲げて「燃えた燃えた燃えた鉄砲のはんじきや」とはやしながら薬師堂の中をぐるぐると回るところなどは、奈良のお水取りの「ダッタン」とよく似ています。

「国東半島の修正鬼会でもやたらと煙でお堂をいぶしますね。煙でいぶし邪霊を払った後、清めた場所に清浄な餅を供えるという意味でしょうが、ひよつとしたら煙には雨を呼ぶ効果があることと無関係ではないかもしれませんよ」（中島さん）  
湖北では「とうや」を決めて村の人たちの手でおこないを自らとりおこなう例が多く見られますが、他府県では寺が中心となる場合が一般的です。湖北では、その後待ち構えている苗づくりから田植えにかけての厳しい作業に備えて英気を養い共同体

の結束を高める役割を果たしています。おこないの日に区長の交代や決り事をするところもあり、今やコミュニケーションの場としても重要な行事になっています。  
「滋賀県の中でも湖北におこないが多く残っているのは、村落の形状と先祖代々の家が続いていることが原因だと推測されます。湖北の村々は建物が集中して建つ「集居」形式で、村々に必ず神社や寺があります。このため、伝統行事が残りやすく、名称も「おこない」と統一されて密度の高い行事が今も続けられている要因となっています」（中島さん）  
おこないと切っても切れないのが「酒」です。

「餅の奉納に行く前や終わった後など、さまざまな機会に酒をたらふく飲みます。奉納の際に足をとられる人もいれば、酔っぱらって喧嘩をする人も出る。私が子供のころは村中あちこちで起きる喧嘩を（観戦）に行くのが常でした。参加者にとって「酒」こそが楽しみだったと言ってもいいでしょうね」（松本さん）

「戦前までは農村では白米でさえいたく品でした。ましてや米をふんだんに使う餅や酒は白米以上のぜいたく品で、減多に口に入らないものだったんですよ」（中島さん）  
おこないは来年もこうありたいとの願いを事前に実現させて祝うもの、それゆえ、貴重な酒をふんだんに飲めることは、「こうありたいこと」を象徴するものの一つだったのです。

生育に「豊かな水」が必須の米、「良質の水」がないと生まれない「酒」。いずれも「水の恵みの結晶」です。おこないは年に一度それらを口にして豊作を祈る（水の祭り）だとも言えるのです。

### ミニ コラム

#### ■邪を避け栄えをもたらす「お酒」の起源

酒は土器などに穀物や果実を貯えておくうちにそれが発酵して自然に生まれたもの。農耕文化の特徴的な産物であり、世界の農耕民族それぞれが独自の酒文化を持っています。

日本の酒のルーツは天甜酒（あまのたむさけ）。木花開耶姫（このはなのさくやびめ）が狭名田（さなだ）の稲で作ったものだと伝えられています。

「さけ」の語源は「栄え」の短縮形、「邪を避ける」の「避け」の転意などの説があります。

写真提供…長浜城歴史博物館



とうやの行列



中島誠一さん  
市立長浜城歴史博物館学芸員



松本学道さん  
昭和11年生まれ。  
木之本町観光協会会長、木之本町町会議員などを歴任。現在、伝統行事の保存や環境問題に取り組まれている。