# 乃久里神社のお川瀬下げ神事と小麦団子

洞口正史

"Okawasesage" ritual and wheat grain dumpling at Noguri shrine.

Masashi HORAGUCHI

## はじめに

筆者の住む群馬県は全国有数の麦作県である。特に小麦作付面積は6,260ヘクタール、収穫量25,700トンで北海道、福岡、佐賀に次いで全国4位、麦類の産出額22億円という高い数値を示している(1)。日本三大うどんにも名が挙げられる「水沢うどん」(2) や、上州を代表するB級グルメの逸品「焼き饅頭」(3) も、もちろん小麦製品である。

こうした土地柄によるのか、麦にかかわる民俗行事がいろいろな形で残存している。筆者は遺跡の発掘が専門で、民俗学の世界にはうといのだが、昨年は縁あって、友人たちと共に、いくつかの興味深い「麦の祭り」に立ちあわせていただくことができた。

本稿ではその中から、群馬県多野郡上野村の 乃久里(のぐり)神社で行われる「お川瀬下げ 神事」を紹介する。



図 1. 乃久里神社の参道

## 乃久里神社とお川瀬下げ神事

乃久里神社は群馬県の西南端、多野郡上野村 の新羽字野栗にある、野栗集落の鎮守である。 祭神は弟橘姫。お川瀬下げ神事には色っぽいよ うな、不気味なような、変わった味わいを持つ 次のような起源譚がある。

……昔々、姫の一行がこの川を渡ろうとされた際に川の水が急に増えたので、姫が裾をからげたところ、そのために陰毛が見えてしまった。慌てた姫は抱きかかえていた75柱の御子神を川に流してしまわれた。この御子神のために川瀬で祭りを行うようになった……(4)

お川瀬下げ神事は神殿前に据えられた御神輿を、川中の祭場に下げ、祭事を行い、御神輿を神社に戻すというのがおおよその骨格である。神流川流域のいくつもの神社で行われているが、なかでもこの乃久里神社と、近くの乙父神社のものは「神流川のお川瀬下げ神事」として群馬県の無形民俗文化財に指定されている (5)。

神社と川瀬の祭場のちょうど中ほどに、神主のMさん宅がある。代々父子で神職を務める。「本業」は花卉農家で、菊をたくさん作っておられる傍ら、村会議長も務められたという多忙



図2. 神社から御輿を降ろす

な方である。この M さん宅が祭りの準備の本拠地となる。社殿を飾る紙花や酒、魚、餅、小麦団子などの神饌がここで準備されて、神社に運び上げられる。

御輿に御霊移しが行われ、その後いよいよ御 輿のお川瀬下げとなる。猿田彦に先導されて、 モドキ、幣帛、神饌、笛、太鼓、鉦の囃子方が 続き、後尾に神輿という行列で川に向かう。神 社から川中の祭場まで、およそ240メートルの 行程である。途中、参道の鳥居と道路に出た辻 の2か所で、奥宮が鎮座するという東方の山頂 に向かって神主が「オー、オー、オー」と大き くよばわる。

屈強の男性が御輿を担いで川の中に入り、しつらえられた御台座を3回まわってから、下流に正面を向けて御輿を安置し、幣束を立て、供物を並べる。神主は川上を向いて神輿の前に座り、祝詞をあげ、最後に小麦団子を数個ずつ、流れの中に落とす。いくつかは残して、参列者に配る。その後再び神社まで行列をつくって、囃しながら帰る。神事の後、神楽の奉納や余興がある。



図3. 川中の御台座をまわる



図 4. 川中の祭場での祭事

# 小麦団子

乃久里神社のお川瀬下げ神事の特徴は、川中の祭場で供物の小麦団子を川に流すところにある。またその小麦団子が、小麦粉でつくった団子ではなく、丸麦のままで調理した状態の小麦粒を丸めてつくった団子であるところにある。

小麦団子の準備は祭りの前日からはじまる。最初に行われるのは、団子をつくるための小麦2升を臼と杵で磨る作業である。「コムギスリ」という。道具は米の餅を搗くときにも使う、木製の臼と杵だが、搗くのではなくて、かたい小麦粒を臼にごりごりとすりつけるような動作の連続で作業する。小麦の薄皮をむくためとされるが、なんとこの作業が1時間半以上にわたって続けられる。なかなか大変な力仕事である。そのためなのだろうか、小麦団子つくりの中で唯一と言ってよい男の仕事となっている。

翌朝、一晩水につけておいた小麦粒を、炊飯器でご飯を炊くように炊きあげる。資料 (4) では「茹でる」とされているのだが、いつの間にか変わったらしい。炊きあがった小麦をすりこぎのような棒で粗くついて「粘りを出す」。これをスプーンで掌にとって、適当な大きさに丸める。という手順で、麦団子を 77 個つくる。



図 5. 川に流される小麦団子



図 6. 同上拡大

細かい大きさは決まっていないが、おおよその 直径4から5センチほどの、丸い団子である。 団子をお皿にきれいに盛りつけて、三宝にのせ る。これでひとまずできあがりである。

色味は薄めの焦げ茶色といえばよいだろうか。はぜ米の「おこし」を思わせるような形である。残った小麦粒をつまみ食いしてみると、皮が口中に残る感じはあるものの、腹をこわすような心配はない。もちもちプチプチとした食感が楽しく、思ったよりおいしいものであった。

#### コムギスリ

このお祭りを見る上で何よりも気になるのが、小麦粒を臼に入れて1時間半以上も「する」という「コムギスリ」である。薄皮をできるだけむいておくための作業だと説明されているが、当然のことながら、小麦の「皮をむく」という発想自体に無理がある。90分かけて磨った後の小麦粒は、砕けていたり、皮が破れているところはあるものの、結局のところ皮がむけているわけではない。実用的な効果を期待するのであれば、たとえばすり鉢とすりこぎを使ったほうがよい。

社殿を飾る紙花をカラースプレーで着色する



図 7. コムギスリ



図 8. 同上近接

ようになったり、小麦を電気炊飯器で炊くようになったりと、このお祭りでも「民俗の変容」は著しい。しかし、これほど効果のない、にもかかわらずこれほどの時間を費やす「コムギスリ」は、頑として保持されている。こうしてみると、「コムギスリ」こそ、祭りのコアになる、守るべき行為なのではないかと思わずにはいられない。

確とした根拠はないのだが、「コムギスリ」は「麦」を「米」化する儀礼なのではないかと感じている。米は粒のまま、逆に小麦は粉にして食すべきものだ、という前提があるからこそ、小麦を粒で食べる儀礼の意義が生まれるのではないか。木の搗き臼でも、90分もかければ小麦を粉にしてしまうことができないわけではない。また、炊いた小麦を団子にするのではなくて、もう一度搗いて餅のようすることも可能である。しかしこれらはともに、採用されない。この祭りには、そしてコムギスリには、あくまで小麦粒の形を保つことへのこだわりがある。

臼と杵ですった小麦粒は、米粒と同じ扱いを 受ける、小麦でありながら、米と等価のものと いう、ある種両義的な存在に変身する。



図 9. コムギスリ後の小麦粒



図 10. 炊きあがった小麦粒

## 麦の祭り、稲の祭り

乃久里神社の川瀬下げ神事は、もとは6月15日に行われていた。明治6年から新暦の8月1日に替わったとのこと。この日が農休みだったからというのが理由だという。

先述の通り、神流川流域では御輿を川瀬に降ろして祭りを行う「お川瀬下げ神事」を行う神社が他にもある。しかし、同じ上野村内でも乙父神社では4月5日、勝山神社は4月、塩ノ沢神社、乙母神社、川和神社は9月、新羽神社では10月と、春ないし秋に行われることになっている。いわば稲の祭りのサイクルによって設定された祭日である。

一方、乃久里神社の本来の祭日である6月15日に注目すると、この日には麦の収穫にかかわる祭りが各地に見られることが知られている<sup>(5)</sup>。小麦を用いた神饌、祭日の設定ともに、乃久里神社の川瀬下げ神事が、麦の収穫祭であることを示すものとして間違いないだろう。

多くの麦の祭では、うどんやまんじゅうなど の小麦「粉」製品や大麦の麦飯、麦酒が神饌と される。ところが乃久里神社では麦の祭りであ りながらも、麦粒を米化する儀礼を経てつくら れた団子が神饌とされる。乃久里神社の神事は、



図 11. 小麦団子つくり



図 12. できあがった小麦団子

麦の祭りの中でも特殊な位置を占める。なぜだろうか。

上野村は山深い土地柄である。群馬県内の遺跡分布から考えると、こうした土地に安定的に人が住むようになったのは、(縄文時代を除けば)古く見ても平安時代以後のことあると考えられる(⑥)。すでに米を中心にした「里」の社会が確立した時期である。その「里」からフロンティアを求めてこの地に至った移住者が、山を拓き、村を作った。しかし、その村は水田のできない、米の取れない村であった(⑥)。米に代わって食の主体となる麦の収穫を祝うにあたって、何とか米の祭式に倣おうとした。麦と米とを転換し、それによって、自らと米社会との同一性を保持しようとした。そんなふうに考えては考えすぎであろうか。

## おわりに

「五穀」豊穣とは言いながら、米の豊作祈願を基本とする日本のお祭りの中にあって、麦の祭りは目立たない。冬作物の麦は、他の穀物とは異なる栽培サイクルを持っている。このため、稲を中心に組み立てられた祭りのサイクルに、そのまま組み込むことには無理が生じる。だから、麦の祭りは、メジャーな稲・米の祭りの陰に隠れ、隠されてしまうことになる。

しかし麦は、多くの人々の食生活の上で、米をしのぐ、実際的な重要性を持っていた。麦の祭りを見つめると、稲の祭りを通じてみるのとは違う人々の考え方や生活史が見えてくるのではないだろうか。

註

- (1) 平成21年度群馬県蚕糸園芸課試算による。
- (2) 群馬県 2011 ぐんまのうどんガイドブック
- (3) 群馬県 2009 焼きまんじゅうガイドブック
- (4) 群馬県教育委員会 2001 群馬県の祭り・行事 群 馬県祭り・行事調査報告書 -
- (5) 白石昭臣 1998 農耕文化の民俗学的研究 岩田 書院
- (6) 能登健・洞口正史・小島敦子 1985 山棲み集落の 出現とその背景 – 二つの「ヤマ」に関する考古学的 分析 – 信濃 37-4 信濃史学会
- (7) 「上野村誌 上野村の地誌」(上野村 2003) 掲載の明 治43年の統計では、水・陸稲ともに皆無であり、大 麦2200石、小麦226石が生産されたとある。安政四 年の乙父村物産売上帳にも稲は現れない。