

# 行田市埼玉の年中行事

— 1975年前後の正月から初午まで —

大 友 務

## 1. はじめに

小稿は、1975年前後に行った聞き書き調査の資料である。調査地の行田市大字埼玉（さきたま）は、国指定史跡埼玉古墳群を抱くように周辺に農家が連なる地域であり、埼玉県名の発祥の地ともいわれる。調査時の世帯数は 1,264戸、人口 5,382人であった。

埼玉地区は、調査時点でも景観上は稲作地帯に見えたが、元来はオカバ（岡場）といわれる畑作地帯であった。昭和10年代までは麦畑や桑畑が多かったという。水田が全くなかったわけではないが、稲の生産は麦畑の夏作として陸稲栽培を行う程度だった。稲作の生産が増えたのは、1944年から始まった耕地整理事業以降で、用水の整備で水稲栽培期間の水田が可能になった。水を落とすと冬場は畑作が可能になるわけで、これをリクデン（陸田）とよんでいる。

本稿では、当時多くの方々からお聞きした調査ノートの中から次の5軒の事例を、年中行事の正月から3月の初午行事までを記述した。この期間の年中行事は、その各々は独立した行事のように見えても、儀礼食の中で密接に連続していることを改めて痛感する。その行事に伝統的な儀礼食を作ったあとで、その料理を、あるいは材料を残しておいて次の儀礼食に使うという形である。

なお、お世話になった方々の中には20年近い歳月の間に御逝去された方も多い。本稿で対象にさせていただいた加相誠一氏もつい先日御逝去された。御温顔を思い出しつつ、心から御冥福をお祈りしたい。かつて、いろいろ御教示くださった方々も久し振りにお会いすると、以前の元気さが見られない方もいる。私事ではあるが、遠くの郷里にいる80歳近い父母の顔と重なり心から、本当に心から長生きしてほしいと思う。そして、願わくは資料の欠を以前の元気さで指摘していただきたいものだと思う。

〈話 者〉

行田市埼玉5138 萩原太郎氏（大正6年9月7日生まれ）・シン氏（大正11年7月11日生まれ）

行田市埼玉 341 故 野口四郎氏（明治39年8月12日生まれ）・故 トシ氏（明治43年3月生まれ）

行田市渡柳 516 故 加相誠一氏（明治32年4月11日生まれ）

行田市渡柳 556 伊藤万五郎氏（明治36年2月18日生まれ）

行田市埼玉 344 横山正三氏（大正7年4月17日生まれ）・マサ氏（大正15年2月17日生まれ）

（A～E家と上記の順は、あえて対応させていない。）

## 資 料

### 正月の期日

正月は、現在は1月に行っているが、戦後しばらくは2月1日を元旦と見なして行っていた。

（A家）

2月正月を1月に行うようになったのは、昭和20年代終わりか30年代にはいったころだった。とくに相談して決めた覚えはないが、東京などに働きに出ている兄弟なども1月に正月休みとして帰ってくるし、2月正月だと何かと不便になって1月に暦どおりの正月を行うようになった。それに、農作業も徐々に機械を使うようになると脱穀・調整も1月までかからずに終わるようになり、1月に正月を行うことが可能になってきた。しかし、1月だと2月のような寒さがなく、子供のころから正月は寒いものだという気持ちがあったから1月正月にはなかなか実感がわかなかった。だから、1月正月に切り替えても、しばらくは12月末の餅搗きのほかに、1月末にも餅搗きを行った。もっとも、12月に搗いた餅はすぐ黴が生えるが、1月の餅は寒餅といって持ちが良い。(B家)

### 歳神棚

正月には、現在(1976年)は行わなくなったが、歳神棚というものを架設した。座敷の天井の梁にぶら下げられるようにできた棚があり、それをその年のアキの方向に向けて取り付けた。アキの方向は、毎年発行される暦を見て知る。現在は、改めて架設せずに、常設で普段も手を合わせている大神宮様の神棚を歳神棚と見立ててお供え餅などを供えている。(B家)

### 正月3か日の食事

正月は、戦後しばらくは2月に行っていた。2月1日から3日までは、朝はうどんと決まっていた。温かいつけ汁のうどんである。つけ汁には葱や人参の具が入っている。3か日のうちに餅を食べるとハヤリヤマイ(伝染病)が流行するとか、オデキができるといわれていた。しかし、全く餅を搗かないのではなく正月前の1月に餅搗きを行った。朝の3時頃から搗き始めて夕方まで搗いた。

2日に渡って搗いた年もある。お供え餅も搗いた。お供え餅は、元日の前日の1月31日に神棚にお供えする。ほかの餅は、布などを掛けてしまっておく。うどんも元日の前日の1月31日に打っておく。うどんを打つのは男の仕事である。うどんに限らず正月3か日の食事は男が支度するものだといわれている。2月1日の元旦には、うどんを茹でて神棚に上げる。お供え餅も、そのまま上げておく。家族の食事は、2月3日までの朝は、うどんである。昼、夕食は御飯の場合が多く、うどんということもあった。御飯のおかずは、塩鮭が多かった。以前は、セイボシャケ(歳暮鮭)といって暮れの歳暮は新巻き鮭に決まっていた、届いたセイボ



正月用のうどんを茹でる



うどん正月



シャケは台所（土間）の梁に下げておき、それを食べた。届いたセイボシャケを、ほかの家に届けるということも結構あったので「流転して泳ぎ疲れたセイボシャケ」等という言葉も笑い話のようにいわれたものだ。4日になると初めて雑煮を食べた。現在（1976）は、1月1日の元旦から餅の入った雑煮を食べるが、3か日間は神棚にうどんもお供えしている。（B家）

正月3か日は現在（1976）でも餅は食べない。年末の12月28日より以前に餅は搗く。半年くらい食べれる量で、2俵くらい搗く。板餅にして切って適当なところに置いておく。うどんは、12月31日の大晦日に3か日分を打っておく。1月1日の元旦に神棚にお供え餅とうどんを一緒にお供えする。3か日の朝は、煮込みうどんを食べる。3か日の間は何故餅を食べてはいけないのか、理由は言い伝えられていない。（C家）

この辺りでは、うどん正月を祝う家も多いが、我が家では子供のときから雑煮で正月を祝った。雑煮には、餅のほか里芋・大根・人参・ごぼうを入れる。（A家）

#### 節 料 理

年始のあいさつに来る人には、節料理を出す。キンピラごぼう・里芋の煮ころがし・昆布巻き・煮豆・数の子などが基本的なものである。数の子は、乾燥したものを大量に買って大きい瓶に漬けておいたものだ。（B家）

#### 仕事始め

現在（1976年）は行わないが、正月2日は仕事はじめとして縄ないなどをした。農耕馬を飼っていたので馬の手綱のハヨナワをなったりした。（E家）

#### カレイ（家例・嘉例）

親戚が年始に来る日は、家によって決まっている。これを、カレイという。それぞれが年始に出歩いては、行った先も外出中だったり、来られる方もいろいろ用意があるから、いつのころからか家による日取りが決まったのだろう。当家のカレイは4日である。カレイの日は、朝からうどんを打ち、餅の入った汁粉を作り、お節料理でもてなす。（E家）

当家のカレイは、7日であり、うどんと汁粉を作って親戚が来るのを待つ。（B家）

#### 棚さがし

正月4日は棚さがしの日で、歳神棚に上げてあるうどん・雑煮（餅が入らず野菜の吸い物）を下げる日である。下げたものは、7日の七草オジヤに入れて食べる。（B家）

当家では、棚さがしは「4日の風に当てるな」と言い伝えられているので、3日の夕方に行っている。（E家）

#### 卯 の 日

歳神様に上げているお供え餅は、卯の日に下げる。（B家）

#### 七 草

正月7日の朝は七草オジヤを作って食べる。オジヤには、ごぼう・人参・大根・里芋にナズナを形だけ加えたものである。特に一般に言われる七草にこだわることはなく、むしろ歳神棚に供えた雑煮の具と同じ野菜を足す形にしている。野菜を切るときの唱え詞もない。（B家）

#### 鍬 入 れ

今（1976年）から数年ほど前までは、正月11日には鍬入れという行事を行っていた。一升餅を四角い板状に延ばし、伏せた一升枧（の底）に乗せた冷酒を入れた御神酒徳利1本と半紙につつんだ粳の白米を餅の上に乗せたものと鍬を持ち、11日の早朝、その年のアキの方向の自分の持ち畑に行く。富士山の方角に向かって鍬で畝を立てる所作をしたあと、板餅を細かく手で欠いて米と混ぜ、種を蒔くように鍬を入れたところに蒔く。このあと、手を合わせて拝む。この日から、鍬を使っても良い、農作業をしても良いといわれている。（C家）

#### 小正月のもの作り

正月14日は、もの作りの日である。2月に正月を行っていたころは作ったが、1月に行うようになってからはしていない。米の団子を作り、檜の木の枝に団子を沢山刺す。立ち臼や石臼を台にしておもの作りを縛り、台所（土間）に飾る。ほかに小さな檜の枝にも団子を刺して米俵にも刺す。これを俵神様といった。ほかに正月に供え物をするいろいろな神様にも小さなもの作りを飾った。団子の形は、繭の形を模して楕円形にしたり、米俵の形にした。団子に使う米は、割れたりして出荷できなかったコゴメを使うことが多く、黒っぽい団子だった。もの作りは、飾ったその日の14日夕方には下げてしまう。（B家）

#### 小豆粥

もの作りの翌日、15日の朝には小豆粥を作る。もの作りを作っていたころには、その団子も小豆粥に入れた。まず、大神宮様に小豆粥を供えたあとで、家族で食べる。粥というものは、塩加減が結構難しく一度塩がきつく塩っぽくなってしまおうといくら水を入れて延ばしても味がちょうど良くはならないものである。それで「小豆粥の塩辛いのと、女の情の強いのは、幾らのべても効き目がない」などと諺のように言われている。（B家）

小豆粥は、14日に作り15日に下げた。もの作りの団子も入れたと思う。40年近く前（1975年時点から）にやっていたことで、自分の代になってからはもの作りも小豆粥も作らないので詳しいことは分からない。（A家）

#### 小豆飯

16日は、小豆飯を作り、大神宮様に供えたあと、家族で食べる。（B家）

#### 乗り初め（のりぞめ）

日にちは覚えていないが今（1975年）から60年近く前の自分がワカイシ（若い衆）だったころ、乗り初めを見た記憶がある。耕地の畦道に馬20頭くらいを出して3、40歳くらいの人達が乗って駆けっこをした。馬には飾りは別になく、荷物の乗せるための荷鞍は馬のいる農家にはあったが、人の乗る鞍はないので蓆を馬の背に乗せ、腹帯で縛って乗っていた。埼玉地区は、農耕馬は馬喰から馬を借りる家よりもウマイイ（馬結い）といって数軒の農家が1頭の馬を輪番で飼育することをしていたから、馬は結構いたのである。（D氏）

#### 二十日正月・恵比寿講

二十日正月（ハツカショウガツ）は、2月20日に行っていた。1月に正月を行うようになってからは、行っていない。（A家）

正月20日はハツカショウガツ（二十日正月）といていた。この日は、恵比寿講の日で現在（19



76年)は行わなくなったが、ケンション汁(けんちん汁)と雑煮を作った。ケンション汁には、川から獲ってきた海老と畑で作った大根は必ず入れた。雑煮には、卯の日に歳神様から下ろしておいたお供え餅を入れて雑煮にした。これを台所の戸棚に祀っている恵比寿様にお供えし、家族も食べた。(B家)

ハツカシヨウガツの雑煮には、もの作りの日に搗いた餅を入れた(E家)

## 晦日正月

2月に正月を行っていたころは、2月28日のことを晦日正月とって、歳神様の帰る日だといったが、とくに御馳走を作ることなどはしなかった。(B家)

## 年越し(節分)

年越しは、立春の前日と決まっているから大体2月3日ころになる。だから、2月正月のころは、正月と年越しは同じ時期でむしろ正月の一つであった。年越しの日は、大豆を煎る。そして鰯を買ってきて、柅の枝に鰯の頭を刺す。大豆を煎るときに柅に刺した鰯の頭を火にかざしてあぶる、その時「稲の虫の口を焼け」とか「悪病の豆の口を焼け」と唱えてから、鰯の頭に唾を吐きかける。このあと、鰯の頭のついた柅は、母屋の入り口に取り付ける。疫病よけになるという。煎った大豆は、一升枧に入れ、

「鬼は一外、福は一内」の掛け声で家の中や庭に向かって投げつける。このときの大豆は、少し残しておき、初午のスミツカリに入れることになっている。また、雷の度に節分の大豆を庭に蒔けば雷が落ちないという。(B家)

節分のときに煎った豆は、少し取っておいて初午に作るスミツカリに入れる。初雷のときには、節分の豆を食べると雷が落ちないという。(E家)

## 初 午

屋敷神のことは、稲荷様(いなりさま)とっており、石塔の形になっている。その石には個人名が刻まれているが、4代前までの名前が記憶しているが、その名前ではないので少なくとも5代以上前のものである。屋敷の屋外に祀る神は、稲荷様だけである。母屋の北側の屋敷地にある。

境界と母屋の間にあるが、昭和10年代の耕地整理のときに屋敷地の北側5畝の畑地を宅地に拡張し、稲荷様は移動しなかったので中間の位置に祀られる形になったのである。5代以上前に祀ったときは、屋敷地の北西に位置していたことになる。祖父の代に稲荷様に屋根を付けたが、家族に病人が出たので屋根を取り外し、その後はそのままになっている。(A家)

初午は、3月の最初の午の日に行く。スミツカリ・豆腐・油揚げ・赤飯をストック(藁つと)に乗せて稲荷様に供えるのである。スミツカリの主な材料は大根で、前の日に畑から大根を抜いてきて洗い、皮をむいて大根突きという道具で大根を突きおろす。大根突きは、二股状の木の股の間に鋸歯状に山形の歯を付けた板を数枚並べ、竹片で押さえたもので、これに大根を押し付けて突きおろすのである。大根突きは、初午のスミツカリを作るときしか使わない道具であり、どこの家でもあるものではなく、昔は初午になると近所の家が借りに来たものである。当家では、スミツカリには人参も少し加えている。大根と同様に突きおろす。この大根と人参は、突きおろしたあと前の日の夕方のうちに煮ておく。大根の水分で十分なので、水は一切使わない。翌日(初午当日)の朝、

年越し（節分）の時に使い、この日のために残しておいた大豆を新たな大豆に足して煎る。煎った大豆は皮をむき、息を吹き付けて皮を吹き飛ばす。前日に煮ておいた大根・人参に大豆を加え、醤油と砂糖で味付けしてさらに煮込んでスミツカリの出来上がりである。昔は、砂糖は使わなかった。近年（1976年）は、大根7本と人参2本くらい使う。母屋の裏にある囲炉裏の3升釜で作ったので大根も7本どころではなく沢山作った。



供物（上）を稲荷様に供える（下）

スミツカリができると、ストックを作る。ストックの作り方は、前年に収穫した稲藁を直径5 cm程の束にして揃え、真ん中から折り込み、同じく稲藁を回して結ぶ。折り込まれた部分の藁を少し広げてスミツカリなどの供者が乗るようにする。ストックは、2本作る。当日の朝は、スミツカリを完成させると同時に、赤飯も蒸かす。これに1辺6、7 cmほどの三角形で厚さ2 cmほどに切った豆腐と、同じ大きさくらいに三角形に切った油揚げを用意する。ストックの折り目の側からスミツカリ、豆腐、油揚げ、赤飯の順に乗せる。これを2本稲荷様に上げる。藁の折り目の側を社の奥になるように、ストック2本を並行に供える。供えるときの唱え言葉はとくになく、供えたあとで手を合わせて拝む。現在は行かなくなったが、氏神の浅間様（前玉神社）にも供えに行った。近所のK家では、現在でも東松山市にある箭弓稲荷神社まで供えに行っている。スミツカリを親戚や近所に配るということはしたことがない。最近では、御馳走が多い時代になったのでスミツカリも稲荷様に供えるだけで実際に食べることは少なくなったが、以前はお客さんが来たときのお茶受けや普段の食事のおかずでよく食べたものである。ただし、スミツカリは、初午の日以外には作ってはいけないと言いつたられている。だから、昔は沢山作ったし、どうしてもほかの日に作りたい場合は、初午に作ったものが少しでも残っているうちに、それを加える形にして作り足す。（A家）