

# やまと 民俗への招待

鹿谷 勲

今年はいつになく柿を  
楽しんだ。3月に天理市  
萱生を訪れたのが、きっ  
かけだった。萱生は、19  
80(昭和55)年に新たに  
品種登録された「刀杵早  
生」を作り出した刀杵家  
のある集落。柿農家の飯  
田宏さんのお宅を訪れ、  
いろいろお話をうかがっ  
た。刀杵早生が誕生した  
樹も見ることができ、柿  
畑が広がる豊かな風光を  
楽しんだ半日だった。

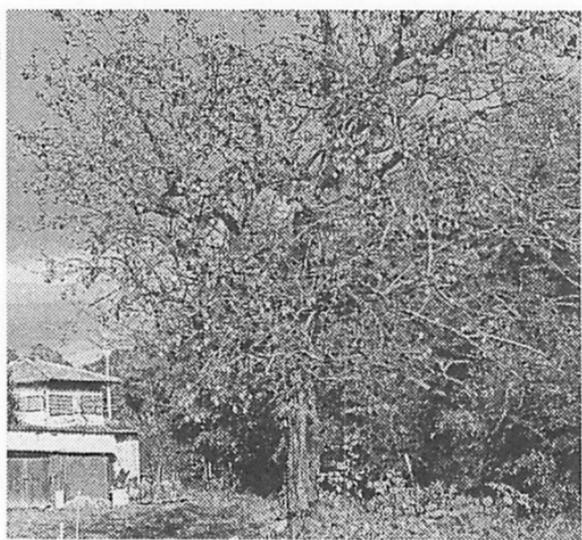
秋、他の柿より一足早  
く、お願いした刀杵早生  
柿が届いた。遠くの友人  
にも送ってもらった。み  
んなそのおいしさに驚い  
ていた。大振りの立派な  
柿にまず驚くが、種がな  
く、果肉は滑らかで、甘

さも秀逸だった。あの深  
い柿色がなんとも美し  
い。

柿は各地の祭りの場にも登場する。曾爾村の門  
僕神社秋祭りでは、柿と  
餅を交互に串に刺して、  
鶏頭の花を添えたスコが  
神前に供えられる。法隆  
寺の聖盞会では、干し柿  
や油で揚げた柿が登場す  
る。奈良市内の慈眼寺で  
は十夜会に、本堂裏の樹  
齢400年という木の柿  
を供えて、柿供養も行わ  
れる。

民家では、小正月に自  
分の家の柿の木に向かっ

木いっぱい美しく実った柿 奈良市で、筆者提供



て、鉈ノコギリを手にして、「な  
るか、ならんか、ならん  
う。例えば兄が伐る役を  
なら伐るぞ」と脅かして  
したら、弟が柿の役にな

って、「なります、なり  
ます」という。呪術的な  
寸劇が毎年行われていた  
わけだ。

柿には渋柿と甘柿があ  
るが、渋柿は皮をむいて  
串柿や吊し柿にして食べ  
たり、青いうちに砕いて  
柿渋にし、和紙を貼った  
書類入れの籠かごなどに塗る  
ボテコとして利用したり  
もした。漆器の下地塗り  
にもなった。

渋柿は食べ方もいろい  
ろ工夫されてきた。下北  
山村では、味噌作りの桶  
などに塩水と渋柿を入  
れ、上に高黍たかあしの葉を敷き

詰めて蓋をして重しを載  
せておく「漬け柿」が行  
われた。また、ワラビの  
ホトロ(枯れ葉)を使う  
方法もあった。吉野山で

はワラビのホトロを煮出  
して冷まし、渋柿を漬け  
ておくときれいに抜けた  
という。この方法は黒滝  
村でも行われていたよう  
だ。コウジフタ(麴蓋)  
に渋柿を並べて、蔵に入  
れておき、自然に熟ます

方法もあった。十分に熟  
したのをヘタだけ取り、  
お椀おわんに入れてキナコや砂  
糖を振りかけて食べた  
旧月ヶ瀬村の人から聞いた  
ことがある。

(奈良民俗文化研究所代  
表)

## 伝わる食や祭りの柿