

やまと 民俗への招待

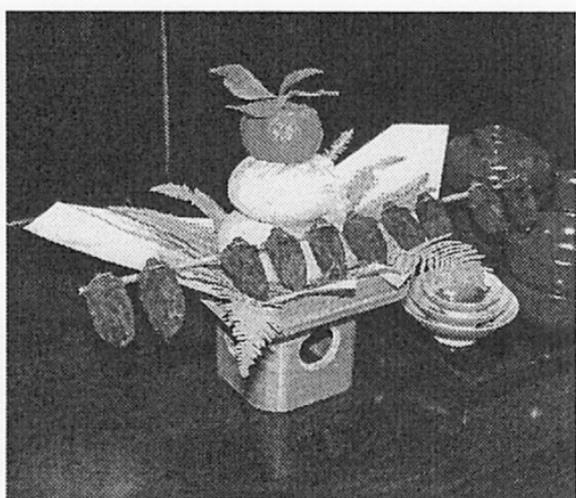
もまて 民俗への招待

鹿谷 勲

兼好法師は元旦を「かくて明けゆく空のけしき、昨日に変わりたりとは見えねど、ひきかへめづらしき心地ぞする」(『徒然草』十九段)と述べている。正月の朝、家ごとに祝い事をして、どこもひっそりとし、戸外は物音ひとつせず、大気の音が聞こえてきそうな静寂さが、かつてはあった。前日の大晦日と変わりはいはずなのに、特別な清新さを感じる心性は、鎌倉時代末期から少し前までは受け継がれていたが、一年最大の大晦日の空間はしだいに縮小している。その背景には、ハレとツネの区別が希薄になりつつある現代社会だ。

正月準備が次第に家庭内で完結せず、購入により外在化してきたこともあるだろう。

それはわが家も例外ではないが、昭和50年代初めまで、毎年12月29日に2家族が集まって、朝から夕方まで餅搗きをしてきた。屋外に設えたカマドで餅米を蒸し、石臼を湯で温めておく。「蒸し上がる」と餅米を臼に入れ、丸い蒸籠の熱い簧の子と布を取り去ると、大きく湯気が上がり、餅米の甘い香りが広がる。すぐに杵の先で餅米



正月準備の一つの鏡餅—筆者提供

をつぶす小搗きが始まる。粘りが出ると本搗きに移る。ペッタン、ペッタンと音がし、パシッと

打ち過ぎると水餅になると言い、強く搗き過ぎると餅が切れると年寄りが言う。搗きあがると取り粉を敷いたサイト(桶)に移す。白取りが上手であれば、臼の底に餅がひつつかず、サイトに移すのも手早い。一目目の餅はキナコ餅にして、その場の者が食べる習わしだった。

いい音がすると周囲の者まで爽快な気分になる。搗き手のそばに、白取りが付いて手水を打つ。

正月準備で清新に

打ち過ぎると水餅になると言い、強く搗き過ぎると餅が切れると年寄りが言う。搗きあがると取り粉を敷いたサイト(桶)に移す。白取りが上手であれば、臼の底に餅がひつつかず、サイトに移すのも手早い。一目目の餅はキナコ餅にして、その場の者が食べる習わしだった。

搗きたての餅の塊が、次々と小餅になる。祖母の手際よさは今でも目に見えるように覚えていた。途中で子供に杵を持たせてくれるが、力が足りず、臼の縁を搗いたり、腰が定まらずよろよろしたりする。餅が冷えてはと大人が交代する。この餅搗きのおかげで、私は一年ごとに自分の身体が成長したことを実感できた。

こうしてお鏡と小餅とかき餅にする餅が次々できる。かき餅には、海老や青海苔などを入れ、一白分をいくつかに分けてネコにし、餅箱に一旦納める。正月を迎えるこうした作業の一つ一つによって、正月の清新さが私達の心に生まれてくるのだろう。

(奈良民俗文化研究所代表)