

民俗博物館だより

Vol. XVII No.1

1991. 3. 31



▲門僕神社の秋まつり 獅子舞（曾爾村）

目次

収蔵品展「村と家の祭りごと」	1
無形民俗資料 ビデオ収録抄	
秋祭り中に見られる伝承技術	3
クルミ餅づくり	5
民俗資料聞き書き短信	
15 奈良市米谷町の十九夜講とその関連資料 ...	7
お知らせ	9

収蔵品展

村と家の祭りごと

奥野 義雄

期間 平成3年2月11日（祝・月）→9月1日（日）

今回の収蔵品展は、前回の「まつりといのりーまじないとひながたの祭具ー」の展示の延長上で、村や家における「祭りごと」にみる祭具とともに神仏に奉納される御供（神饌）や供物に焦点を絞って、収蔵品を中心に展示で紹介することにしました。

展示の内容は次の通りです。①祈願祭具の諸相では子供が生まれて一歳の誕生日までの成長と息災を願う絵馬、病氣平癒の形代や祈願絵馬、節分のオニノメツキや庚申待ちの用具や祭具。②正月行事ではオコナイや弓打ちの祭具や御供。③農耕儀礼では野神祭りや亥の子などの祭具。④山の神祭りでは、山の神に捧げる形代の山道具や削り花。⑤秋祭りでは神前で舞われる獅子舞いの用具や御供など。⑥祖先祭祀では、お盆に用いられる祭具や供物などを展示します。これらの「祭りごと」には、村びと全員で行なうものや村びと個々の家で行なうものなどさまざまです。

ここでは、①の祈願祭具の諸相と⑤の秋祭りのコーナーについて若干紹介することにした。

まず、①祈願祭具の諸相のコーナーでは、子供が生まれてから一歳の誕生日を迎える頃までに、村の社（お宮さん）へ参って小形の絵馬を奉納する習俗が盆地部（主に中和地といわれている）にあり、この絵馬を展示します。この子供の健勝祈願の絵馬には、大形と小形のものがあります。大形の絵馬には村の子供たちの名前が連署されていて、絵柄には武者や高砂が描かれています。また、小形の絵馬は村びと個々が子供の名前を書いたもので、絵柄は大形のものと同様です。ただ、武者絵は男の子に、高砂は女の子に用いられま

す。これらの絵馬は、宮参りのときや秋祭りのときに、村の社に奉納されることが多く、地域によっては、絵馬奉納が「氏子入り」を表すともいわれています。

また、子供の誕生に伴って一歳の誕生日祝いに子供を箕に入れ、その前に絵本、筆（鉛筆）、そろばん、金槌などを並べて子供に自由に取らせる習俗があります。このときに用いられる箕はこの祝いのためのもので、農耕用と同じ形態の箕であり、そのあと使うということも多い。この箕も展示で紹介します。この箕の習俗は、子供の取ったものから子供の将来の才能を占うものであります。そして、子供の将来を占うもう一つの習俗として、このとき餅を風呂敷に包んで背負わせます。

次に同じ絵馬祈願でも、個々人の病氣平癒の祈願のために社寺や村の小祠などに参って小絵馬を奉納する習俗があります。子供の病氣とくに疳虫・夜泣きに効くといわれている鰻の図柄の絵馬、痔病平癒に効果があると信じられている赤鯉の図柄の絵馬、そして皮膚病とくに疱瘡（クサ）の平癒に効力があるとされる草を食む牛の図柄の絵馬などを展示します。また、絵馬以外に腰痛平癒に効くといわれている横槌の形代も展示します。

このような病氣平癒のための祈願は、村びとという範疇から離れて個人あるいは家族として行なわれるものです。

一方、今まで紹介してきましたものは、日程が定まっているものではなく、その度々に営まれる「祭りごと」ですが、日程の定まったものも一部展示で紹介します。

まず、節分ですが、この日に戸口にヒイラ

ギの小枝に鯛の頭を刺したものを挿しおきます。これは一般にオニノメツキといわれるものですが、奈良県内でも地域によってはこれ以外のもの（たとえば、削り花の頭部にヒイラギを刺したもの）があり、これもオニノメツキなどと呼ばれています。いくつかのオニノメツキを展示で紹介します。

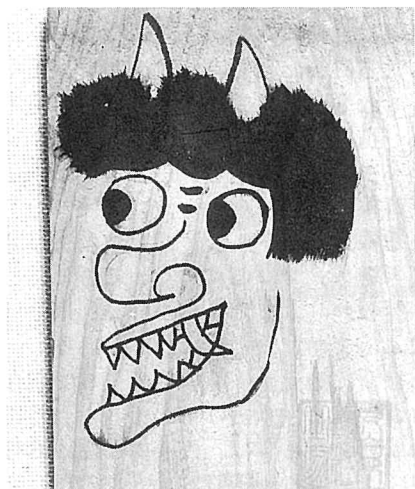
次にこのコーナーの最後になりますが、庚申待ち（庚申信仰）について紹介します。庚申待ちとは、県内の各村で行なわれてきました。今日でも、村びとで作られた庚申講といわれる団体によって庚申待ちが営まれています。60日に一回まわってくる庚申の晩に講中の人びとがヤドに集まって一夜を明かします。このときに使われた庚申の掛軸や御供机や庚申塔婆などや無病息災・厄除のための身代わり猿の用具や祭具を展示で紹介します。これらによって、村びとの庚申にたいする祈りの一端を知って貰えればと思っています。

この後、展示コーナーは、②正月の行事、③農耕儀礼、④山の神祭りへと続きますが、⑤秋祭りのコーナーについて触れることにします。

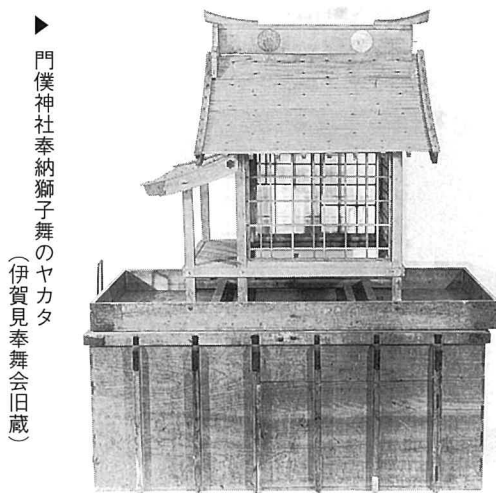
秋祭りのコーナーでは、稲の育成に努め、豊作を願ってきた村びとが、その祈願成就を神に感謝してともに喜ぶ「祭りごと」、すなわち秋祭りの用具や御供をとおして村びとの祈願・感謝の姿を理解して貰えればと思います。この秋祭りのコーナーには、例年10月から11月にかけて営まれる県内の秋祭りの内、10月11日に行なわれる曾爾村・門僕神社の秋祭り、10月10日に営まれる平群町・生駒山口神社の渡御祭、そして11月21日に行なわれる五条市西阿田・御霊神社秋祭りを含めた五つの秋祭りの用具や御飯屋や御供を展示で紹介します。とくに、曾爾村の門僕神社の秋祭りには、同神社の氏子である8ヶ大字（村）から種々の御供、すなわち神饌が神前に捧げられますが、この御供には珍しいものがあります。また、御供が捧げられている間に、境内

では神に奉納する獅子舞が演じられています。この奉納獅子舞は、伊勢大神楽の系統を引くものと考えられます。その顕著な獅子舞は、村びとによって「背継ぎ」「継ぎ獅子」と呼ばれているものです。そして、この獅子舞は伊勢大神楽ではランギョクと称されるもので、「おいらん道中」とも呼ばれています。

このように秋祭りに奉納される獅子舞は、曾爾村・門僕神社のみではなく、大和高原の各村でもあったようです。たとえば、室生村や榛原町などでも、秋祭りの奉納獅子舞についての伝承が残っていますが、村びとによって営まれていたものとそうでないものがあります。この現存例の門僕神社の奉納獅子舞を展示で紹介することによって、村びとの娯楽の一端を見て貰えればとも思っています。



鬼面絵馬（大分市・鬼神社旧蔵）



門僕神社奉納獅子舞のヤカタ
（伊賀見奉舞会旧蔵）

秋祭りの中に見られる伝承技術 — 宇陀郡大宇陀町田原の秋祭り —

横山 浩子

本年度の映像収録事業で、大宇陀町田原、菅原神社の秋祭りの撮影を行なった。

この行事については既に、当『民俗博物館だより』Vol.XV No.2にその概要が紹介されているので重複は避け、ここでは今回、収録のポイントの1つに置いた「祭りの中に見られる伝承技術」という側面に絞って報告したい。

行事の中心となる宵宮^{よみiya}を彩る重要な要素に御供餅、御神酒、そして松明がある。午後7時、これらが社参の行列をなして、上と下の宮宿から繰り出す様は実に印象的であるが、中でも松明と御神酒がこの祭りを特徴づけている。松明は二種類あり、1つは竹製の長さ約7m、太さ約80cm程もある大松明で、青年団が7、8人もかかって担ぎ、行列を先導する。もう一種は行列に追隨する人々が個々に手に持つ小松明で、苧殻^{そうが}を束ねたものである。

御神酒は神前に供せられた後、瑞垣^{みぎき}の内で行なわれる「トワタシ」と呼ばれる当屋（宮宿）の引き継ぎ式ではこれを互いに盃を交わすことが行なわれ、またこれが終われば参拝者全員にふるまわれることになっている。

これらは全て地元の人々の手によって現在まで受け継がれ、作り続けられてきた。特に小松明の材料となる麻は、代表的な繊維素材であり、また食用や油脂原料ともなるなど有用食物として身近に栽培され、利用されてきたものであるが、これに変わるものが手軽に入手できるようになった上、戦後その栽培が

許可制となって、今ではこの秋祭り用に栽培されている田原の例を除いて、県下ではその栽培や加工について見ることはできない。

一方、御神酒であるが、各地の秋祭りですばしば重要な位置を占めるものとして登場し、それぞれ独自の作り方が伝承されている。

ここでは、この麻^{asa}の栽培・加工と御神酒作りについて紹介する。

○麻の栽培、加工

田原でも昔は麻の靱皮をとって苧縄^{そうじょう}や下駄の鼻緒などとして利用したほか、10年程前までその繊維をとって自家製の蚊帳などを織った経験のある人もおられたといい、また苧殻は秋祭りの松明のほか、盆の迎え松明やお精霊さんの箸などに使われるが、かつてはこれらは全て自家に栽培したものでまかなったし、ひとり生え（自生のもの）も随分あったということである。

現在では主に秋祭りの小松明用として許可を取り、その年の上、下各当屋のみが各1～2畝程栽培、管理している。

蒔種は3月中旬頃行ない、刈取りまでに数回除草等の世話をする。また丈が高くなれば竹などで周囲を囲って倒れないよう支えてやらなければならない。

7月下旬、刈取り。ただし、50本程は種取り用に残しておく。現在では草刈機などで刈ってしまうが、昔は根ごと引き抜き、出来るだけ茎を長く残すようにして根を押切りで落した。こうすると刈取るよりも長い繊維がと



▲トノボリの行列（下の垣内）



▲麻の刈取り

れるからという。次に葉部分を鎌で払い、茎部だけになったものを簾状に編む。そのまま5、6日程乾燥させる。これを川や池に浸けて数日（天候や麻の状態により、日数は異なる。ほぼ4日～7日程）おいた後、引き上げて皮を剥ぐ。こうして出来た苧殻はかびがこないように注意しながら秋祭りの準備にかかるまで保管される。ちなみに、祭りには特に必要はないが、日常に重宝するので今でも剥いだ皮から苧を取っておく人は多い。板を敷いた上で、竹片や木切れを使って肉質部や外皮をこそげ取ったものを水洗いし、干しておくのである。なお、昔楮を盛んに作っていた頃は、業者にたのんで楮を蒸すための釜を借り、麻を薦で包んだ束をこの上に立てて蒸し、皮剥ぎをしたこともあったという。

10月下旬～11月初旬頃、種を取る。麻は雌雄異株なので、50本程残しておいても15、6本分ぐらいしか種は取れない。取った種は4合程度、次の当屋に申し送る。

○御神酒作り

御神酒を仕込むことを「神酒入れ」という。神酒入れはふつう、当屋のあたった家と同じ垣内の年配の女性にたのむ（地元では「神酒ばあさん」とよぶ）。出来上がるまでの間、他の年配の女性が補助することもあるが、若い女性はケガレがあるとして一切これに関わることは出来ない。以下、作り方を記す。

①10月半ば頃、当屋は麴屋（大字陀町岩清水にある）に麴を注文する。粳米を持参して麴を作ってもらうのである。米5合分を「1枚」といい、御神酒には10枚程度必要である。

②宵宮の前々日の午前中から神酒入れにかかる。神酒桶や半切桶等使用する道具を熱湯で洗い、消毒しておく。

③麴1枚につき2合、10枚として2升の餅米



▲神酒入れ麴を入れて攪拌したところ

を炊く。これを「ダキ」とよぶ。炊ければ半切に移し、粗熱をとる。

④麴1枚につき1升2合（計1斗2升）の熱湯を用意して神酒桶に入れ、青竹の棒2本である程度温度が下がるまで攪拌し続ける。こうすると湯が「軟らかくなる」のだという。ここに③のダキを入れてさらに混ぜ続ける。

⑤人肌より少し暖かい程度（約40℃）になったとき、よくほぐした麴を入れて混ぜ合わせる。入れてすぐは七分粥のような状態であるが暫く攪拌し続けると少し水分が上がってくるような感じになってくるので、そうなれば一旦置く。

御神酒は気温、特に夜の冷え込み具合によって発酵の進み方が違い、その調整が難しい。気温が低ければ毛布を巻くなどして調節する（上の垣内の場合）。また一升壇に湯を入れて桶に抱かせるということもあったという。かつては神酒ばあさんは当屋の家に泊まり込みで管理をしたものであった。翌日も一日、加減をみながら時々攪拌する。

⑥宵宮当日の朝、仕上げ。昔はあまり丁寧なことはしなかったともいうが、いつの頃からか擦鉢を使って飯粒状のものを擦りつぶしては漉すことを繰り返して滑らかに仕上げるようになった。

こうして乳白色、ポタージュ状の御神酒が出来上がる。ほの甘く、素朴な味わいである。

× × ×

秋祭りは、収穫の季節の喜びを表象する、一年を通じて最も晴れやかで華やかな行事であり、何処の村もその準備には大変な手間と労力が費やされ、また暮らしの中に培われた大小様々な技術がその中に駆使される。中には田原の苧殻作りのように、もともと日々の暮らしを支える日常的な技術の延長線上にあったものが、時代の変化によって実用場からは失われ、神に対する崇敬の心を示すものに純化されて保存される例も少なからずある。私達の生活技術の痕跡を最後に遺す場ともなっているのである。

秋祭りは、まさに人々の暮らしの様々な断面が凝縮され、またその変遷が投影されている民俗の玉手箱である。

註）※もとは10月23日であったが、平成2年よりその前後の日曜日に変更された。

※※これらは上、下ともに作るが、その作り方が部分的に異なるところもある。

クルミ餅づくり

大宮 守人

【はじめに】

クルミ餅というものを作る所が、県内では奈良盆地やその東部と西部に今も見られる。大和郡山市矢田地区も盆地周辺の西部に位置し、20年程前までは盛んであった。「ニョライサンと青年団のイノコ」には「ナンデモカデモ（なにがなんでも）作った」というこの餅作りの工程を矢田町垣内のご婦人^{〔注1〕}方に、かつての味と工程を思い出しながら協力をいただいて大和民俗公園内に移築復原されている旧岩本家住宅内でビデオ収録を行なったのでその概要を報告する。

【背景】

「ニョライサン」とは大阪市平野の融通念仏宗本山「大念仏寺」から天得如来の掛け軸を持って御回在の一行が宗旨の各戸を巡りながら開帳をする行事である。だから地域によって日時に違いがあるが、矢田あたりでは毎年11月下旬頃で「青年団のイノコ」（このあたりでは秋じまいにおこなわれていた青年団の宴会のこと）と共にクルミ餅にまつわる季語となっている。

【工程】

工程の概要は以下の通り。

1. 青豆（＝青大豆）を洗い、ヨイ（宵＝前日の夕刻）から水でウマス（水漬けにする）
2. 翌朝釜で煮る
3. 煮えるまで約2時間
4. 煮えた青大豆を石臼でひく
臼の補給口に豆を入れるときには、アメという煮汁を足しながら箸などで突いて上臼の穴に入れつつ回す（写真1）
5. 石臼から少しずつ吐き出されてくるすりつぶされた青豆を、包丁の背を利用して器に掻き取る
6. 塩少々と砂糖を加えて味付けする
7. 餅を搗く
8. 水餅にして器に取り6の餡をつけてできあがり（写真2）

作業内容は比較的単純であるが、2～5の工程にかなり手間をくう。特に臼ひき作業には骨が折れる。これには粉ひき用の石臼を使

うのだが、乾燥した材料を用いる粉ひきとは違い、箸で突いて豆を押し込んだり、煮汁を足しては石臼を回すなどすりつぶすのには一苦労である。

搗きたての餅を、取り粉を使わずに小餅程の大きさにちぎり、塩と砂糖で味付けをした黄緑色の冷たいソースの様な餡をかけるこのクルミ餅、見た目よりは適度な甘味と香りが良い。

かつて盛んな頃は親類、縁者へも配ったというこの辺りの晩秋の季節感を醸す食べ物であった。

【名の不思議】

それは、クルミといいながら胡桃の実は一切使われず青大豆を使っていることである。

県内では、今日なぜこれをクルミ餅というのかとの質問に、「昔は、胡桃を使ったのではないか」又は、「餡で包むからでは」という二種の答えが聞かれたが、確かな根拠は押さえられない。

隣県和歌山に目を転じると紀ノ川上流、伊



▲（写真1）箸や棒で突いて豆を補給し、石臼を回す

都郡あたりには「くるみもち」という胡桃を搗った餡であえた餅があり、また同時に胡麻や枝豆の餡で包んだ餅も「くるみもち」という例がある。『聞き書き和歌山の食事』^{〔注2〕}という本によると、伊都地方の山間部には胡桃の大木が自生することやその加工法、塩を少し入れた餅を搗き水取りにして、黒砂糖で味を

付けた甘い胡桃の餡を作ってこの中に入れ和えること、また、胡麻を炒って擂り砂糖と塩で味を付け餅を和えること、さらに青い枝豆を擂ったものでも和え、きれいな緑色の餡であっさりした甘さと特有の香りのあることなどが収録されている。この例では衣で包むところからの名称のように見える。

さらに他府県の例として、例えば栃木県日光山間の川俣あたりでは、軟らかく煮た大豆を石臼でひいて塩味を付けこれで餅を包んだもの(秋彼岸の中日だけは青い枝豆を用いる)を「じんだもち」といい^{〔注3〕}、また岩手県の県南では、茹でた枝豆をすり鉢に入れてすりつぶし、塩・醤油少々、砂糖で味をととのえて緑色の衣とし、その中に水切り餅をいれて包むのを「ずんだもち」と呼んでいる。

「ずんだ」^{〔注5〕}とは「じんだ」の訛りと思われる。『大辞典』によると「じんだ」とは糠糍と書き「細かい糠に麴と鹽を加えて醸せるもの。ぬかみそ(下略)」とある。『字源』によれば「糠=糍」で粘る、混じるの意^{〔注6〕}という。「じんだもち」とは茹でた大豆をすりつぶした衣の様子からの命名かと思われる。また、同じ岩手県南には「くるみもち」として胡桃のすったものを衣とした同型体の餅もあり、「くるみもち」と「じんだもち」を呼び分けているところから、この例では衣で包む状態を意識した様子は窺えない。

また、500年余りも前に南都興福寺の院家多聞院英俊が記した『多聞院日記』には「クルミ・クルミアヘ・クルミス」などの記載があり材料としての胡桃やこれを使う料理の存在が伺える。またその中に「クルミノ餅(一重)」(天正6/8/9・天正8/7/25・天正20/8/9・文禄5/2/20)「クルミノモチ」(天正19/6/3)というのも見えている。さらにマメクルミノ餅(天正18/5/24)というのがあり複雑な判断材料を提供している。

ただ、青豆のと胡桃によるもの両方を味わった方の話では、両者の味香りがよく似ているということで、胡桃の代用として青豆が使われるようになったのではというご意見であった。

* * *

クルミモチづくりの収録にあたって意味不明の名称について考えてみた。この餅作りは



▲(写真2) 水取りにした餅を餡でくるむ

その呼び名の意味や変遷とは別に人々の暮らしのリズム=季節感の一つとして受け継がれてきたが、様々な要因で名前や材料が変化しながらもなおその心持ちにおいて不変な要素が窺える。そこには、やはりなにがしかの収穫の喜びと先祖祀りという素朴な信仰がこれを受け継がせてきた最も大きな背景をなしているように思えるのである。おそらくそれは我々の文化の骨格の一部であると言えるだろう。

また一方、胡桃・胡麻・大豆などの材料や調理法との関係、その普及の形態・要因など周辺的な要素にも興味深いものがあり、できれば様々な史資料をさらに収集分析してみたいものである。

- 注1 収録日 平成元年11月24日
 収録方法 ベータカムフォーマットによるビデオ収録
 テープ時間 約60分
 撮影者 (株)クリエイティブカンパニー
 協力者 城野幸子さん(65才)、浅川静子さん(59才) 御明良子さん(54才)、奥野富美子さん(47才) 中野節子さん(46才)、中野貴代子さん(41才)

以上6名の方々に協力いただいた。

- 注2 『日本の食生活全集』第30巻 1989年農山漁村文化協会

- 注3 『 〃 』第9巻 1988年 〃

- 注4 『 〃 』第3巻 1984年 〃

- 注5 昭和49年覆刻第三刷 平凡社

- 注6 簡野道明著 昭和30年増補初版 角川書店



15 奈良市米谷町の十九夜講とその関連資料

横山 浩子

奈良市米谷町の十九夜講及びその関連資料について報告する。米谷町は市の東南部、天理市に境を接し、盆地部から東部山間に至る中間的位置にある農山村である。町内は大きく上と下に分かれ、上には上垣内・中垣内・横手垣内が、また下には大道・西・門口・清水・茶屋の5垣内が属する。

1. 上垣内の十九夜講

米谷の上垣内9軒で、現在でも毎月19日の夜、十九夜講が営まれている。

ふつう各戸から一番年配の女性一人ずつが垣内の中にある地藏堂に隣接する会所に集まり、「十九夜さん」と呼ぶ如意輪観音の軸を掛け、全員で和讃を唱える。かつては会所ではなく輪番で宿を定めてそこで色御飯（アブラゲメシ＝精進の五目飯）を皆でいただき、講を行ったものだという。また十九夜さんへのお供物も空豆やナンバ、キリコ等を炒ったものであったが今では当世風にパンとなった。

十九夜さんのおかげで安産させてもらえる、とはよく聞かす毎月の供養以外、特に安産祈願等をすることはない（以上、平成2年11月19日聞き取り）。

以下は、上垣内に遺る十九夜講関連の有形資料である。

○十九夜和讃帳

講員は各自和讃の手控え帳を持っている。もともと耳で聞いたものを個々が書き起こしたもので表記方法等細部に違いがあるが、ここでは大塚俊子さんから拝見したもの



▲米谷町上垣内の十九夜講

を挙げる。

きみょうちょうらい十九夜の／ゆらいをく
わしくたづぬれば／によいりんぼさつのせい
ぐわんじ／あめのふる夜もふらぬ夜も／いかな
るしんのくらき夜も／いとわずたがわずけ
だいなく／十九夜めいどへまいるべし／とらの
二月十九日／十九夜ねんぶつはじまりて／
十九夜ねんぶつ申すなり／なむあみだぶつ
なむあみだ／ずいぶんあらたにしょうじんし
／おうじよそうしのふだをうけ／しいしてじ
ょうどへ行くときは／みようほうれんげの花
さきて／十方はるかにしづまりて／ふきくる
風もおだやかに／天よりによいりんくわんぜ
おん／たまの天がいさしあげて／八まんゆじ
んのちのいけも／かるさのいけと見てとうる
／ろくぐわんぼさつのせいぐわんじ／によ
いりんぼさつのせいぐわんじ／あまねくしゅ
じょをすくわんと／ろくどうしゅじやうにお
たちある／かなしき女人のあわれさは／けさ
まですみしがはやにごる／ばんざが下の池の
水すすいでこぼすたつときは／天もちしん
もすいじんも／ゆるさせたまへやくわんぜお
ん／なむあみだぶつなむあみだ／十九夜
めいどへいる人は／ながくさんずのくをのが
れ／ごくらくじょうどへいちらいす／まんだ
がいけのおだいじよも／いつか心がながみけ
る／けふ十九夜としきとくに／なむあみだ
ぶつなむあみだ／によらいのめいどもありが
たく／じしんおやたちありありと／すくわ
せたまへやくわんぜおん／そくしんじょうぶ
つ／なむあみだ／なむあみだぶつ／なむあ
みだ／きみょうちょうらいくわんぜおん／に
よいりんぼさつのおぢひおば／あつめてじつ
につかさどる／ちのいけぢごくにましまさば
／によいりんぼさつとなづけたり／みなこれ
女人のがれなき／月に一度のふじょの水／
ながすにじしんのとがめあり／いつくにすく
いきとちもなし／三あくごうろにすみみれば
／ぼさつにその水くようして／けがせるつみ
とは／いかばかり／たまりつもりていけとな
る／ちよくになづけてけつぼんし／そのいけ
よこたつそのふかさ／おのおの八まんゆうじ

ゆんにて／あのあの中の大人な／しゃばにて
にしきにつつまれて／大じんほうけのきたの
かた／さいしゅこくしゅのなりしめも／山が
つどみんのつまこまで／たがいに見かわす顔
と顔／しほのなみだにかきくれて／かなしや
いちどにこえをあげ／しゃばのつまこのなを
よべば／ごくさつきじんもほかなれば／さら
はといくるひとゝなし／ごくさつきじんのく
りやいに／ひにくれやぶれてほねくだけ／
なげきかなしむありさまは／めもあてられぬ
次第なり／そのときたれをかたのむべし／大
じ大ひのとのふれば／によりんぼさつのし
ょけにて／ちのいけぢごくのくをのがれ／は
じすにのるぞへうれしさは／なむあみだアぶ
つなむあみだ／南無大師大悲の観世音／菩薩
／種々重罪五逆消滅／自他平等／即身成佛
(以上原文のまま)

○上垣内十九夜講中所蔵掛軸

タテ1537×ヨコ452 (mm) 紙本著色

裏面に「米谷村 施主 中尾なよぎく／山
本おすぎ／中尾おかん／北浦おしか／東おゆ
き／大矢おうの／東お岩／前田おせき／縄手
おいし／横道おなか／大塚おさわ／辻ますよ」
の名がみえ、またこれを取める箱の底及び蓋
内面に「明治廿六年五月廿七日 大字米谷
東平兵衛」の墨書がある。

なお、表装については傷みが激しかったた
め近年新しく仕替えたものである。

○十九夜観音石仏

場所；上垣内 会所敷地内地蔵堂に安置。

形態；舟形光背、半肉彫の六臂如意輪観音菩
薩像。

銘文；十九夜講中／明治十九年五月十九日

2. 門口垣内の観音堂と十九夜講

下の門口垣内（米谷集会所の向い）に「観
音堂」とよばれる小さな建物があり、厨子に
収められた木彫二臂の如意輪観音菩薩像と舟
形、二臂の如意輪観音菩薩の石仏が祀られて
いる。「十九夜講中／明治十九年五月十九日」の銘がある。聞き取りによればこれらにまつわる信仰として、付近の5軒ほど
(下の複数の垣内にまたがる) による観音講
がある。これは年一度（春、日は時に定まっ
ていない）宿^{ヤド}にあたった家に各戸の家内全員
が集まり会食するものであるという。

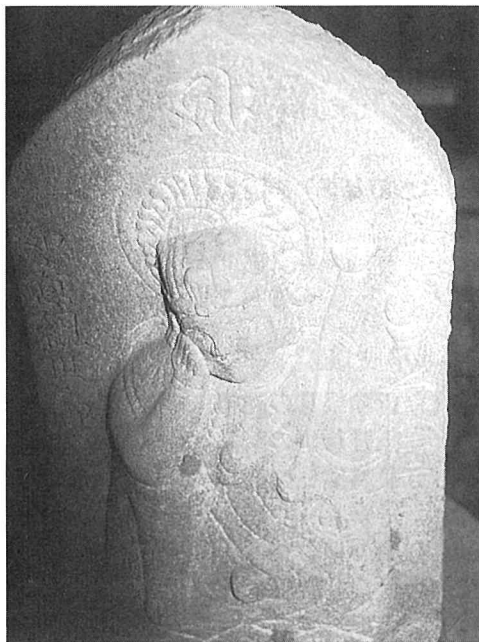
また昭和30年代後半の林宏氏の調査によれ
ば、かつては講の財産として茶山を1枚持つ

ていたとのことである。

石仏の銘にある日付等、十九夜講との結び
つきを想像させるが、このことについて今回
の調査で門口垣内の吉田家所蔵の如意輪観音
菩薩の掛軸を拝見させていただくことができ
た。この軸の讀には「日本第一熊野那智山／
西國卅三所第一番札處／如意輪観世音菩薩」
とあるが、裏面には「十九夜講中／大藏助三
郎／吉村五兵衛／植野忠七／裏野重助／下裏
平蔵／下裏藤助／吉田清右エ門／右悉知如



▲上垣内の十九夜石仏



▲門口垣内の如意輪観音菩薩石仏

件」とあり、「明治十丑年／正月吉祥 日／修覆之」との日付が入っている。ここに記されている講員の名は全て戸主＝男性の名であることが注目されるが、それは現在の観音講に加入している家とも重なるようであり、観音講がかつて十九夜講と呼ばれていたことも想定される。

米谷の上垣内で行われている十九夜講は今日奈良市東部山間及びその周辺の村落に遺るその多くとはほぼ様子を一にしているといつてよい。一方、下に見られるそれは（観音講と十九夜講が同じものであったとすれば、であるが）現在私達が持つ十九夜講の概念とはかなり異なるが、十九夜講の展開、消長という問題の一例としては興味深い資料である。さらに調査を進めたい。

調査協力者；山本幸子（S. 3）、大塚俊子（T. 14）、前田キヨノ（T. 8）、縄手きぬゑ（T. 4）、大裏たつの（T. 5）、東アサエ（M. 40）、中尾照子（T. 3）、辻定子（S. 16）、中尾文子（S. 10）、吉田進（S. 13）

※敬称略、（ ）内は生まれ年

なお、平成2年9月22日に米谷の調査に同行させていただき、このたびの調査の契機を与えていただいた林宏先生、地元をご案内下さった巽秀清氏他米谷町の皆様に対し、ここに深く感謝の意を表します。また、米谷町有の有形資料、秋祭り等についても後日稿を改めて報告する予定です。



▲吉田家所蔵如意輪観音菩薩掛軸（上）とその裏面の墨書（下）

催しのお知らせ

《収蔵品展》村と家の祭りごと

◎会期

平成3年2月11日（月・祝）
～9月1日（日）

◎展示構成

- ① 祈願祭具の諸相
- ② 正月行事の祭具と御供
- ③ 農耕儀礼の祭具—野神祭り・亥の子祭り—
- ④ 山の神の祭りの祭具
- ⑤ 秋祭りの祭具と御供
- ⑥ 祖先祭祀の祭具と御供

《常設展》大和の生業

大和の農村のくらし

稲作

奈良県北西部の奈良盆地（国中）が稲作の中心となっているが、その地方の作業工程を展示。

大和のお茶

奈良県北東部の大和高原は、茶の産地であるが、その製茶工程を通じて民具と人々のかかわりを展示。

大和の山村のくらし

山の仕事

奈良県の約6割をしめる吉野山地では、むかしからすんだ造林方法がとられてきた。生態的な展示法で、植林から伐採・運搬・加工までの作業に従事するひとびとのようすを展示。