

あんばさま

茨城県稲敷市阿波いなしきし あばにある大杉神社おおすぎは、古くから「あんばさま」の呼び名で親しまれています。そこにまつられている神は、疫病えきびょうよけ、家内安全、海上・水上安全の神として各地に広がっていきました。

栃木県内においても、「あんばさま」は、大切な人の健康けんこうや安全を願う、とても身近な信仰といえます。

〈鹿沼市の「板荷のアンバ様」の例〉

板荷のアンバ様は、毎年3月第1土・日曜日に、大杉神社をかたどったおみこしをかついで地域内を回り、健康、家内安全を願う行事です。お神輿みこしは、普段おき納められている日枝神社ひえを出発すると、大杉ばやしにのり、大天狗てんぐ・小天狗・獅子などととも地域内全ての家を巡ります。

途中、厄払いやくばらいをする家では、大天狗・小天狗が「アンバ大杉大明神 悪魔あくま払ってヨイのヨイのヨイ」と大声を出して悪魔を払い、獅子がそれを食べるという儀式ぎしきを行います。

150年以上続く、板荷に春の訪れを告げる伝統的な行事です。



悪魔払いをする獅子

(平成6年 柏村祐司氏撮影 県立博物館提供)

〈大杉神社と「あんばさま」〉

昔、阿波あばのあたりで、伝染病でんせんが流行し、たくさんの方が苦しんでいました。そこを通りかかった旅のお坊さんぼうさん（勝道上人しょうどうじょうにん）が、「あんばさま」の宿しゆく大きな杉みわやまに願ったところ、奈良県の三輪山から神々（三神）が助けにやってきて、人々を病気から救いました。

それから阿波に、あんばさまと三神がまつられるようになり、それが大杉神社の始まりといわれています。

日光開山の祖である勝道しょうどう上人が、奈良県の三輪山みわやまから、栃木県の日光をめざす旅をしていた時のお話です。

「あんばさま」は、ご神木である大きな杉やどに宿しているとされることから「大杉大明神」とも呼ばれます。

えびす講 (こう)

えびす講は、10月20日と1月20日に各地で行われるお祭りです※。神無月（10月の異称）に神々が集まる出雲に行かない「留守神」とされた、えびす様をおまつりし、一年の無事を感謝し、豊作、大漁、あるいは商売繁盛を願います。

※現在は、月遅れ（行事を1か月遅らせて行うこと）の11月20日に行事を行う地域もあります。

〈栃木県の「えびす講」の例〉

○西宮神社（足利市）

毎年11月19日に宵祭り、翌20日に本祭りが行われます。「えびす」と「ひょっとこ」が釣竿の先に福餅をつけて踊りながら見物人に糸を垂らす神楽が行われます。

○西宮神社（佐野市）

商人の商売繁盛、家内安全を願い、毎年11月19日・20日に行われます。「おたから市」が店を並べ、福引きやのど自慢、露店など夜遅くまで多くの人たちでにぎわっています。

各家庭では、10月20日と1月20日に祭壇へ恵比寿・大黒像をおまつりし、豊作や商売繁盛を願います。その際にけんちん汁やあんころ餅などのごちそうを作り、尾頭付きの魚、財布、小銭、そろばんなどを供える地域もあります。

〈えびす講の説明〉

えびす講は、神無月の留守神のえびす様にご利益をお願いするお祭りです。

全国各地で行われ、「えびす祭り」や「えべっさん」、「十日えびす」とも呼ばれます。

えびす様は、七福神のひとりで、商業・農業・漁業の全てを担当する神様として信仰され、一生懸命働くと、えびす様が福を与えてくれると考えられています。



1月20日えびす講の膳
(平成19年鹿沼市笹原田 県立博物館提供)

釜の蓋（かまのふた）

7月1日（または月遅れ^{おく}※1の8月1日）は、「釜蓋朔日^{かまのふたついたち}」と呼ばれており、「地獄^{じごく}※2の釜の蓋が開く日」とされています。栃木県では、お盆^{ぼん}に帰って来るご先祖様のために、釜の蓋が開くこの日に合わせて仏壇^{ぶつだん}に炭酸まんじゅうをお供え^{そな}する風習があります。

※1 月遅れ=行事を1か月遅らせて行うこと。旧暦（1873年から使われた太陽暦に対し、それ以前に使用していた暦のこと。）を使っていた時代から続いている行事において、期日をずらすことで季節を合わせた。

※2 地獄=ここでは、「あの世」のこと。

【炭酸まんじゅうの作り方】(材料10個分)

- ・小麦粉^こ 200g
- ・重曹^{じゅうそう} 4g
- ・ベーキングパウダー 2g
- ・砂糖^{さとう} 60g
- ・卵 1個・日本酒 20cc
- ・水 20～30cc ・つぶあん 300g



- 1 小麦粉、重曹、ベーキングパウダーをよく混ぜておきます。(①)
- 2 砂糖、卵、日本酒、水をよく混ぜ合わせ、そこに①を入れよくこねます。
- 3 耳たぶくらいの硬さまでよくこねたら、生地を30分ほどねかせます。その間につぶあんを10等分に分けて、丸めます。
- 4 ねかせておいた生地を10等分に分けて丸めます。(②)
- 5 ②につぶあんを入れて包み、蒸し器で15分ほど蒸してできあがりです。

栃木県の方は、ご先祖様を大切に思っているまるね。



〈釜の蓋の説明〉

ご先祖様があの世から帰ってくるお盆（13日）に間に合うためには、釜の蓋が開く日に出発しなければなりません。

長い道のりを帰ってくるご先祖様のために、途中でお腹がすかないよう炭酸まんじゅうをお供えし、その後、みんなで食べるという風習が那須地方などで昔から続いています。このときお供えするまんじゅうを「釜の蓋まんじゅう」といいます。

他に、「13個の炭酸まんじゅうをお供えする」、「ご先祖様が迷子にならないようにお墓から家までの道のりにお供えする」などの言い伝えもあります。

炭酸まんじゅうは昔から各家庭で作られており、慣れ親しんだふるさとのお味です。

ゆでまんじゅうやぼたもち、小豆飯^{あずきめし}を作って供える地域もあります。

川俣の元服式（かわまたのげんぷくしき）

日光市の川俣地区では、男子が数え年[※]20才の成人を^{むか}迎えると元服式を行います。これは、遠い親戚^{しんせき}などの中から、成人した後に様々な場面で世話をしてくれる親分を選び、親分・子分の関係を結ぶ^{ぎしき}儀式です。

500年以上も続く、人間関係を深めるためのならわしで、国の重要無形民俗文化財^{みんぞく}になっています。

※数え年=生まれたときは1歳^{さい}で、次の正月が来ると1歳増えるという数え方。



手前が親分夫妻、向かいに新成人



親分・子分「固めの盃（さかずき）」



元服を祝って舞われる三番叟（さんばそう）と
夷大黒舞（えびすだいくくまい）

（写真：日光市提供）

〈「元服式」の様子〉

当日は、地区の住民が見守る中、^{もんつき}紋付^{はおりはかま}羽織袴で正装した新成人が、付け人を横に従え、親分夫妻と縁起物の料理（^{えんぎもの}下写真）を挟んで向かい合います。



サクラエビ
（長寿）

タコ
（忍耐）

マメ
（健康）

コブマキ
（結束）

カズノコ
（子孫の繁栄）

キンピラ
（紅白祝い）

ワカサギ
（若さ）

親分・子分はやオチョウ・メチョウと呼ばれる小学生がついた「固めの盃」を飲み交わしたあと、「血肉を分けた深い関係になる」という縁起から、生魚を食べ分けます。



くされ鮎（ずし）

くされ鮎は、11月23日に宇都宮市の羽黒山はぐろさんで行われるぼんでんまつ梵天祭りの時に、祭りのごちそうとして食べられています。魚を米と塩にゅうざんはっこうで乳酸発酵しおづさせたもので、塩漬けにした魚のにおいが強いものの、珍しい「酒のさかなめずら※」としても食べられています。

※酒のさかな＝酒を飲むときの、つまみ。

【鮎のくされ鮎の作り方】

- 鮎を夏に仕込みます。背割りして内臓ないぞうを取り出し、塩漬けにします。
- 米を炊きます。
鮎は、背びれと尾びれを取って、一口大に切ります。
大根は、千切りにして、塩をまぶし軽く混ぜておきます。
- 炊きあがったご飯は水でよく洗い流し、ねばりけを取り除きます。
- 鮎、大根、ご飯をよく混ぜ合わせます。
- よく混ぜ合わさったものを桶おけにきっちり詰めて、一番上に塩漬けした鮎ずかたを姿のまま並べます。
- 落としぶた（重石）を乗せて1週間くらい発酵させます。その後、桶を逆さにし、2日間くらい重しを乗せて水を切ると出来上がりです。

魚を長い間食べる工夫だったまる。



＜くされ鮎の説明＞

くされ鮎はもともと、鬼怒川流域きぬがわの小倉地域くらちいきなどを中心に、鮎あゆやドジョウなど川から捕れる魚を保存するために作られた伝統料理です。

その後、梵天祭りにあわせて作られるようになり、祭りのごちそうになりました。

くされ鮎は、ご飯の自然発酵によってできた乳酸により魚に独特のうまみがついたもので、魚を長期間保存することができる人々の知恵がこめられた料理です。



鮎のくされ鮎
(ほたるの里 梵天の湯提供)

事八日（ことようか）

2月8日と12月8日を総称して事八日そうしやうといひます。2回の事八日は、正月行事の始まりと終わりの日とも考えられています。コトは神事かみごとのことで、主に神々の送迎そうげいに関わるものです。栃木県では、疫病神やくびやうがみが訪れる日といわれ、これを追い払はらう行事が各地で伝承されていひました。

メカイをかかげる

(平成十三年鹿沼市笹原田
県立博物館提供)

～とちぎ人の想い～

70年くらい前は、十分に好きな物を食べられない時代でしたが、事八日には赤飯や魚のごちそうが食べられたので、楽しみでした。

〈プラス1情報〉

- コゴト（小言）の始まり、終わりの日ともされています。
- 7日の夜には、履物はきものをきちんとそろえておかないと、「疫病神に印を押される」ともいわれています。

〈事八日の説明〉

事八日は、ダイナマコという一つ目の疫病神たげさかがやってくる日とされ、竹竿たけざおの先に目め（マナコ）のたくさんあるメカイ（目籠かご）をつけて家の軒先に立ってかけたり、ニンニクや豆腐とうふを串くしにさして戸口に置いたり、また、草刈籠くさかりかごをさかさにして門口に置いたりしました。

さらに、「笹神様」といって笹を3本ささ束ねたものを庭に立て、束ねたところささにうどんやそば、小豆飯などを供えた地域もありました。この行事は、栃木県や茨城県にしか見られない行事で「北関東のササガミ習俗」として国の文化財に選択されています。

また、この日は針供養はりくようの日でもあり、針はりを使う仕事たがさに携たがさわる人さいほうや裁縫さいほうの技術さいほうを覚える人たちにとっては、針仕事を休む日でした。

サナブリ

田植えが終わった後に、手伝ってくれた人たちをねぎらい、美味しい料理を食べたりお酒を飲んだりする慰労会いろうかいのことをいいます。家族や手伝った人たちが飲食を共にし、無事に田植えが終わったことを祝いました。

〈サナブリの説明〉

田植えは、今では機械化が進み、少ない人数でも作業することができます。しかし、昔の田植えは、苗代作りなわしろから田植えが終わるまで大変な忙しさでした。

特に、手で植える田植えは、長時間、こし腰を曲げた状態で作業を続ける重労働でした。したがって、田植えは多くの人手を必要とし、家族や近所など総出で行う集落あげでの共同作業となっていました。

サナブリは、田植えが終わって一段落ついた束の間の息抜きの日でもありました。農作業を休む日としていた地域もあります。

各家庭で行うもの（コサナブリ）と、集落全体で行うもの（オオサナブリ）があります。食べ物も、かしわ餅かしわもちやあんころ餅あんころもち、炭酸まんじゅうを作るところや、各家庭料理を持ち寄るところなど、地域や家庭によって様々です。



田植え

（昭和 48 年宇都宮市篠井地区
柏村祐司氏撮影 県立博物館提供）

〈サナブリでは道具に感謝も！〉

オオサナブリの時には、田植えに使用した農具をきれいに洗い、お神酒みき※を供え、田植えが無事に終了したことに感謝をしました。そして、豊作を祈りました。

※お神酒＝感謝や願いを込めて、神様に供えるお酒。

家族や親戚しんせき、近所の人たちがお互い助け合って田植えをしていたまるね。サナブリで、人と人のつながりをより強めていたまるね。



しもつかれ

はつま 初午（2月最初の午の日）は、豊年を祈る稲荷神社の祭りの日であり、栃木県では、しもつかれを作る風習があります。正月の塩引き鮭の頭、節分の大豆、大根やニンジンなど、その季節に手に入る食材を煮込んだ料理で、食べ物をむだにしない文化として伝わっています。



赤飯としもつかれ
(平成 22 年鹿沼市笹原田 県立博物館提供)

～とちぎ人の想い～

- ・「しもつかれ」ということばを聞くと、“ふるさととちぎ”を思い出します。
- ・初午には、稲荷神社に赤飯と「しもつかれ」をお供えしていました。



鬼おろしで大根をおろす
(平成 22 年鹿沼市笹原田 県立博物館提供)

〈しもつかれの説明〉

「しもつかれを7軒食^{ちゅうふう}べると中風※にならない」といわれるほど、栄養満点の料理です。（3軒、5軒というところもあります。）

また、「各家庭によって味が違う」といわれ、お互いに味比べとして交換する風習もあります。

学校給食のメニューになっている地域もあります。

鮭の頭は正月に食べた鮭、大豆は節分に煎った福豆など、その季節に手に入る食材を使って作られたしもつかれは、「食べ物を無駄にしない」栃木県人の知恵が生みだした優れた郷土料理といえます。

※中風＝脳内出血などの病気。

しもつかれで使う
大根やニンジンは、
「鬼おろし」で
おろすまるね☆☆



高竿灯籠 (たかんどろう)

はつぼん むか
 初盆※を迎える家のご先祖様が、迷わずに自分の子や孫
 が住む家に帰ることができるよう、遠くからでも見える
 目印として高い^{さお}竿の先に^{とうろう}灯籠をとりつけたものです。

※初盆＝人が亡^なくなって四十九日を過ぎてから初めて迎えるお盆のこと。
 新盆（あらぼん、にいぼん）ともいいます。



庭先に立てられた高竿灯籠
 (平成 22 年大田原市湯津上 県立博物館提供)

～とちぎ人の想い～

「釜^{かま}の蓋^{ふた}」が開くと、ご先祖様の13日間
 の旅が始まります。

トウロウに明かりをつけておきますから
 迷わず帰ってきてくださいね。

亡くなった人を思う気持ちか
 が込められているまるね～。



〈高竿灯籠の説明〉

灯籠を高くかかげる風習は古くから行
 われているようで、鎌倉時代^{かまくら}に書かれた
 本(『明月記』)には、京都で高灯籠^{たかんどろう}が使
 われた記録が残っています。

昔は、丸太が使われていたようです
 が、今では、竹竿で作ることが多いよう
 です。竹竿の先には、杉^{すぎ}の葉で三角矢を
 つけます。竹に、亡くなった人の歳^{ちいさ}の数
 だけ縄で作った輪を巻き付ける地域もあ
 ります。

以前は、小さな滑車^{かっしや}とひもを使って灯
 籠を上げたり下げたりしたようですが、
 今では多くの家では電気で明かりをとも
 しています。

コウカトウロウ、タカトウロウなど地
 域によって様々な呼び方があります。

県の北部から東部(芳賀郡や那須郡、
 塩谷郡を中心)にかけて、現在でも作ら
 れています。

端午の節句（たngoのせっく）

端午の節句^{*}は、5月5日にあたり、菖蒲^{しょうぶ}の節句ともいわれます。また、菖蒲を尚武（しょうぶ）という言葉にかけて、勇ましい飾りをして男の子の誕生と成長を祝います。

※節句＝1年のうち、季節の変わり目に、願いを込めてお供え物などをする行事。

人日の節句（1月7日）、上巳^{じょうし}の節句（3月3日）、端午の節句、七夕^{しちせき}の節句（7月7日）、重陽^{ちゅうよう}の節句（9月9日）の5つがあります。

〈鯉^{こい}のぼりと武者絵^{むしやえ}のぼり〉

鯉は、とても生命力の強い魚です。また、鯉が急流^{きゅうりゅう}を登ると竜となって天を登るという中国の伝説にちなんで、子どもの立身出世を願って江戸時代ごろから「鯉のぼり」が飾られるようになりました。

地域^{ちいき}によっては、鯉のぼりといっしょに「武者絵^{むしやえ}のぼり」を立てます。勇ましい武者^{むしや}が描かれた武者絵のぼりも、子どもの健康と成長を願って立てられるものです。

栃木県内でも作られてきました。なかでも、市貝町^{おおいた}の「大畑家の武者絵のぼり」、佐野市の「佐野武者絵のぼり」は、県の伝統工芸品となっています。



〈端午の節句の説明〉

端午の節句は、奈良時代から続く古い行事です。

もとは月の端^{はしめ}の午^{うま}の日という意味で、5月に限ったものではありませんでしたが、午〔ご〕と五〔五〕の音が同じなので、毎月5日を指すようになり、やがて5月5日のことになったと考えられています。

この日は、厄^{やく}をはらう菖蒲^{のきさき}を家の軒先^{のきさき}につるし、湯に入れて菖蒲湯^{しょうぶゆ}にして入浴^{にゅうよく}しました。

江戸時代になると、菖蒲と尚武^{しょうぶ}をかけて、身を守る鎧^{よろい}や兜^{かぶと}を飾り、こいのぼりを立てて男の子の成長^{りっしんしゅつせ}や立身出世^{りっしんしゅつせ}を願ってお祝いをするようになりました。

〈鯉のぼりを上げてはいけない里がある〉

「平家の落人伝説」で有名な日光市湯西川^{ゆにしがわ}地区。昔、戦に敗れて逃げた一行^{いっこう}が、男の子の誕生を祝い鯉のぼりをあげたところ、追っ手に見つかりひどい目にあったとの言い伝えから、現在もこの地域では鯉のぼりをあげない風習が残っています。

月見（十五夜、十三夜）

秋になると空気がすんで、月が美しく見えるようになります。特に、美しいといわれてきたのが十五夜（旧暦※8月15日）と十三夜（旧暦9月13日）の月です。この日には、月がよく見える縁側などに台を用意し、ススキや団子、季節の野菜やくだものなどを供えます。そして、美しい月をながめ秋の実に感謝しました。

※旧暦=1873（明治6）年から採用した太陽暦（新暦）に対し、それ以前に使用していた太陰太陽暦のこと。

ススキをかざり、箕という農具に団子などをのせています。



拡大すると

縁側に用意された十五夜の供え物
（平成19年 那珂川町 県立博物館提供）



に煮物
（里芋など）

季節の
くだもの

赤飯

団子

〈月見の説明〉

旧暦では、7月から9月が秋となり、8月15日はちょうど秋の真ん中の日なので、十五夜の月を「中秋の名月」と呼んでいます。

十五夜と十三夜には、ススキ、団子、季節のくだもの（カキ、ナシ、クリなど）を供えるほか、地域によって、けんちん汁を作ったり、サンマを食べたりする独特の風習もあります。

また、栃木県では、けんちん汁に里芋を入れるのが一般的で、十五夜には「芋名月」の別名もあります。ちなみに十三夜は「栗名月」とも呼ばれます。

実りの季節を迎え、月見には収穫に感謝したり、豊作を祈ったりするという意味も込められています。



とちぎの月見は、ススキと団子をかざって、里芋が入ったけんちん汁を食べるまる！

天王祭（てんのうさい）

えきびょう 疫病が流行する夏に、たいさん きがん 疫病退散を祈願して行われるお祭りです。病気の流行を防ぐために、神輿を荒々しく担ぎまわったり、だし やたいばやし 山車や屋台囃子が出されたりするのが、このお祭りの特徴の一つです。とくちょう 栃木県内でも「夏祭り」として各地で行われています。



喜連川天王祭
(昭和後期 県立博物館提供)

「天王祭」が始まると、
「夏が来た!」と感じるまる☆☆
大人も子どもも、
みんなが楽しみにしている
お祭りまるね☆☆



〈天王祭の説明〉

天王祭のほか、「お天王さん」、「祇園祭」、「八坂祭」と呼ぶところもあります。

「喜連川天王祭」のあばれ神輿は、観衆にぶつかりそうな勢いで神輿をくねらせて進むのが習わしです。また、昔の大名行列を再現した「百物揃い」も見所の一つです。

益子町の「八坂神社祇園祭」では、祭られた神様は女性といわれ、神輿の担ぎ方もしとやかだといわれています。

各地域に伝わる夏祭りは、疫病退散を祈願することに加えて、地域の人たちのつながりや地域の伝統を守ってこうという想いを育んできました。

ユネスコ無形文化遺産に登録された那須烏山市の「山あげ行事」も、この流れをくむものです。

栃木（とちぎ）の正月

正月は、一年のうちで益行事と並ぶ大きな節目となる年中行事です。年の初めの一月一日から三日までを「大正月」と呼び、正月の神様を迎える大切な時期とされています。各家庭では、その準備のため、餅をつく、門松を立てる、しめ縄を飾るなどするほか、様々な風習が引き継がれています。

<プラス1情報>

○若水汲み

昔は、新年初めの仕事は水汲みでした。家長である男性が年男となり、水の汲み初めである「若水汲み」をしました。1年の初めの水は特別の力があると考えられ、その水を沸かしてお茶を入れ、神仏に供え、家族で飲みました。

○正月の三が日は、女性は休み

正月の三が日には、男性が正月の仕事を行うことになっていて、日ごろ炊事を行っている女性の休日といわれていました。

○年始めの食べ物

正月にはおせち料理、七日には「七草がゆ」、十五日には「小豆がゆ」、二十日には「お汁粉」といったように、縁起をかついたり、健康を祈ったりして食べるように伝わってきたものがあります。



<正月の餅について>

正月は神様がやってくると信じられていて、それぞれの家では正月の神様（歳神という）を迎えるための準備を行います。

餅つきも正月準備として欠かせないものです。歳神様への供物である鏡餅や食用の餅つきをします。餅つきを行う日は地域によって違いますが、「苦（九）餅はつくな」、「一夜餅はつくな」といわれ、二十九日、三十一日は餅つきをさけました。

正月餅は、白餅、うすく伸ばして切った切り餅をはじめ、栃木県では豆（大豆や落花生）を入れた豆餅、青のりを入れたのり餅などをつく家もあります。

元日の朝は、切り餅、里芋、大根、ニンジン、ゴボウ、ネギなどの野菜を入れ、しょうゆ油で味付けした雑煮を食べる家庭が多いようです。また、正月には食べ物に関する家庭での風習もあり、餅を食べない家庭もあります。

どんどん焼き

竹、もみの木、^{わら}藁などで仮小屋を作り、子どもたちが、1月14日^{*}に各家庭をまわって集めた正月の松飾りなどをその日の夜か1月15日に燃やす行事です。松飾りといっしょに「まゆだま」と呼ばれる^{だんご}団子をもらい、これをその火であぶって食べます。この団子を食べるとかぜをひかないといわれています。

※最近では、1月の第2土曜日などと地域で決めて行われています。



まゆだまをあぶる子どもたち
(平成18年鹿沼市 県立博物館提供)

～とちぎ人の想い～

私の地区では、毎年1月15日前後の土日を利用して田んぼで行います。子どもたちが地区内の正月飾りを集めて回り、育成会の大人が軽トラックに積んでいきます。子どもが来た家では、子どもたちの代表にお年玉を渡します。育成会、婦人会、^{ちやうじゆ}長寿会、消防団、自治会が分担して行事を支えています。地域の人がつながって行われる恒例行事です。

〈どんどん焼きの説明〉

正月^{さん}三^{にち}が日を大正月というのに対して、1月15日を中心とした3日間を小正月といい、^{あくえき}悪疫・^{やくじん}厄神の侵入を^{しんにゆう}防ぎ、^ご五穀豊穰、^{こさず}子授けを^{いの}祈るなど、様々な行事が行われています。どんどん焼きは、小正月の代表的な行事の一つであり、全国的には左義長（さぎちょう）とも呼ばれています。

^{こよみ}暦が^{こよみ}発達する前は、満月が一番目立つ日であり、この満月を中心に重要な行事を行っていました。そもそも、どんどん焼きが行われる小正月や、夏のお盆、十五夜は満月の日の行事でした。

県内では、古くは「トリヤキ」、県東地方では「ハーホイ」、日光では「ドーロクジン」などと呼ばれていました。

ぼうじぼ、わらでっぼう

子どもたちが、「ぼうじぼ当たれ、そば当たれ」などとかけ声をかけながら、わらで作った棒^{ぼう}※1で地面をたたいて歩き、各家を回ります。その年の豊かな実りへ感謝し、来年の五穀豊穡^{ごこくほうじょう}※2を祈る行事です。

※1 わらで作った棒=県の南部では「わらでっぼう」、県の中央部では「ぼうじぼ」、県の北部では「豊年棒（ほうねんぼう）」という呼ばれ方があります。

※2 五穀豊穡=作物が豊かに実ること。



ぼうじぼでたたく

(平成 28 年さくら市蒲須坂 県立博物館提供)

～とちぎ人の想い～

- ・声の掛け合いが楽しかったです。
- ・ご褒美がほしくて、大きな声でさげびました。

自然の恵みに感謝して、
地域の人ともっと仲良くなれる、
すばらしい行事まるね～。



〈ぼうじぼの説明〉

県内各地で十五夜や十三夜などに行われてきました。かけ声は、地域によっていろいろあるようです。

「十五夜のわらでっぼう、大麦当たれ、小麦当たれ、三角畑のそば当たれ」、「ぼーちぼったれ山芋」などと唱えながら家々を回ります。

地面を打つことによって、作物に害をあたえるモグラを退治できるといわれており、近所の家をまわると、ご褒美にお菓子やお駄賃がもらえます。

打ち終わったら、柿の木にかけておき、たくさん柿が実ることをお祈りしました。



〈下野かるた『つ』より〉

耳うどん

正月に食べる^{きょうど}郷土料理です。この耳は、^{おに}鬼の耳、悪い^{あくま}神様の耳、悪魔の耳といわれており、これを食べれば鬼などに悪い^{むびょうそくさい}うわさが聞こえず、一年間無病息災で過ごせるといわれています。



耳うどん

～とちぎ人の想い～

わが家では、お正月に^{さの やくよ だいし}佐野厄除け大師にお参りに行った後、お店で^{えん ぎもの}縁起物の耳うどんを食べて、家族で^{むびょうそくさい}無病息災を願うのが習慣です。

耳うどんを食べて、一年間
元気ニコニコで過ごすぞ～。



〈耳うどんの説明〉

切り分けた小麦粉の生地を折りたたんで、耳の形にしたうどんです。

旧葛生町（現佐野市）では、年の暮れになると耳うどんを作り、ゆでて冷水に^{くず まち}浸しておき、正月に^{あいさつ}挨拶に来るお客さんに^{ふ ま}振る舞いました。次々とやってくるお客さんに手間のかかる料理を準備するのは大変なため、手軽に作れる耳うどんはちょっとした生活の知恵だったともいえます。

最近では、正月に限らず、年中食べられています。

〈プラス1情報〉

昔から小麦の生産が盛んだった栃木県では、よくうどんが食べられてきました。近年は、家庭でうどんを作ることは少なくなってきたかもしれませんが、歯ごたえやつゆの味付けなど、家々には独特の「家庭の味」が伝わっています。