

巻頭写真 千葉県館山市<sup>もな</sup>茂名地区「茂名の里芋祭り」  
Festival of taro at Mona, Tateyama City, Chiba Prefecture

房総半島の先端、千葉県館山市<sup>もな</sup>茂名地区にサトイモを使った祭礼行事が今も残っている。今ではイモというとサツマイモやジャガイモを思い起こすことも多いと思うが、両者が伝播する以前はイモといったらサトイモのことであった。サトイモに関する民俗儀礼には、芋神様やイモ名月、芋くらべ祭、ずいき祭、餅なし正月などがある。ここでは、一昨年、国立歴史民俗博物館で開催された展示企画『海をわたった華花』の資料収集のために、2004年2月19日に茂名の里芋祭りを見学させていただいたので、ここに民俗植物学の一例として紹介する(国立歴史民俗博物館展示図録『海をわたった華花』(2004)参照)。この里芋祭りは昭和63年に市の無形文化財に指定されている。里芋祭りの名はサトイモを用いて山型の奉納物を作ることからきている。現在は十二所神社の例祭として行われているが、本来はオビシヤという、例祭の翌日に実施される別の行事である(千葉県立大利根博物館, 2002)。この祭りについては、坪井(1979)や田村(1994)のように、黒潮文化の系譜であるとする考えや、稲作以前の食文化の痕跡とする考えがある。ここでは文化の系譜については論及しないが、民俗植物資料がどんどん失われていくなかで、茂名の里芋祭りは名称こそ変って来ても、分かる範囲では、明治の初めから殆ど変ることなく、地区の30戸の人たちで伝えられてきた行事である。

使われるサトイモはモナイモと呼ばれる赤芽イモの系統で、鈴木(千葉県農業総合研究センター)・林(館山市在住)の両氏によって品種系統の解析が現在なされている。赤芽系の、赤芽大吉(セレベス)とは異なり、形も縦長球形で蒸しても柔らかくはならず、積み上げていっても潰れる事が無い。このモナイモが茂名地区に受け継がれている。戦前は2軒で1対を作っていたが今は地区で1対を作る。地区の各家庭で秋に収穫したモナイモを、畑の中に穴を掘り、ビニールをかけて保存しておく。祭礼の数日前にとり出し、陽に一日干してイモの毛を竹の籠でとる。前々日に当番宅で蒸しあげておく(写真1)。祭礼前日、夜7時頃から、冬に地区の城山で採って水に漬けて保存しておいたハギの枝の皮をむく(写真2)。山



写真1 蒸されたモナイモ。



写真2 ハギの枝の皮をむく。

型の奉納物の基礎はお櫃を使う。お櫃の下には新聞紙、その下に風呂敷を敷いておく。イモは10 cm くらいから20 cm くらいと大きさが色々あるので、大きいものを下にして、お櫃の中に積み上げていき、高さ80 cm ほどの山型の奉納物を作る(写真3)。イモは芽の方を外側にむけて、形を注意しながら積み上げていくが、そのとき形が崩れないようにハギの枝をさして固定していく。頭に一番形のいいものを積み上げて(写真4)、梅の枝を3輪さして山は完成する。イモとともに、鏡餅と、二つ折りにした長方形の伸し餅、キンメダイの腹あわせ、お神酒を供える(写真5)。参加者は甘酒を頂いて、一連の作業を終了する。3時間にもおよぶ準備である。奉納物は当番宅で一晩過ごし、祭礼の当日籠に入れて当番宅の親戚の者が担いで神社に向かう。祭礼後、イモとお餅は切り分けられて各家庭に配られる。イモを焼いていただくと、カゼをひかないと言われている。

今回の調査では茂名地区の皆様を始めとして、林角郎・鈴木健司・館山市中央公民館のご協力を賜った。ここに紹介した茂名の芋祭りは上記の企画展示で紹介した。また2005年1月に国の重要無形文化財に指定された。

#### 引用文献

田村 勇. 1994. 茂名の里芋祭り再考. 千葉県立安房博物館研究紀要 1: 1-10.

坪井洋文. 1979. イモと日本人: 民俗文化論の課題. 291 pp. 未来社, 東京.

千葉県立大根根博物館, 編. 2002. 千葉県祭り・行事調査報告書, 294 pp. 千葉県教育委員会, 千葉.

国立歴史民俗博物館. 2004. 『海をわたった華花』企画展示図録, 103 pp. 国立歴史民俗博物館, 千葉.

(辻 圭子 Keiko Tsuji)



写真3 モナイモを積み始める.



写真4 積み上げていく.



写真5 対に並べてお供え物を供える.