



(愛称は「ちがさき丸ごと博物館」)

茅ヶ崎の夏、浜降祭から

茅ヶ崎の夏の風物詩、浜降祭。

季刊誌第4号（2010年7月号）でも、「知っているようで知らない浜降祭」として特集しました。

今回は、「浜降祭」を入口に知的好奇心を広げ、興味のわいたことを調べてみました。

ちがさき丸ごと博物館流、「夏の自由研究」をお送りします！（写真提供：文化資料館）



浜降祭（はまおりさい）

毎年、7月第3月曜日（海の日）に開催される暁の祭典。
夜明けとともに茅ヶ崎市と寒川町の各神社から、約40基の神輿が西浜海岸に集まり、「どっこい、どっこい」という相州神輿独特の掛け声も勇ましく、砂浜狭しと乱舞する光景は壮観。
神奈川県の無形民俗文化財に指定されています。

都市資源
コラム

南湖だけの浜降祭「御幣参り〈ごへいまいり〉」

西浜海岸に集った各地区の神輿は浜降祭を終えた後、それぞれの地区に戻り、町内渡御などが行われますが、南湖地区には旧くから受け継がれた南湖だけの浜降祭「御幣参り」があります。江戸時代中期元禄の頃から始まったと伝えられています。

早朝、海岸での浜降祭から戻り、八雲神社に納められている白木のお宮の形をした御幣宮（ごへいぐう、重さ約50kg）を担いで、決められたルートを巡り祭事を行います。5つの町内から総勢20名ほどが八雲神社に集合し、烏帽子、水干〈すいかん〉の白装束を着て、御幣宮、太鼓、長持などを担ぎ、南湖を一巡します。渡御のルートは御幣参りの由来に関係した場所をもとに決められているといわれています。



(写真提供：小林晃氏)

浜降祭よもやま話

※諸説ありますので、ぜひ読者の皆さんも調べてみてください。



▲蛇飾り (写真提供：小林晁氏)

蛇飾り (じゃかざり、龍飾門)

(八雲神社参道入口)

浜降祭の折、南湖の特定の場所に青竹の鳥居（地元では門という）をたて、神輿は必ずこの鳥居をくぐって入退場しています。この青竹の門には藁でつくった蛇（龍ともいう）を這わせます。

神輿がこの門をくぐる時、海の神様「八大龍王」の御神霊が乗りうつり、浜で禊（みそぎ）をするときに荒波から守るとされています。

参考文献：「南湖だけの浜降祭「御幣参り」を観る」
（『文化資料館調査研究報告15』）、『資料館叢書11 南湖郷土誌』

丁髷塚 (ちょんまげづか)

(平塚蓮光寺墓地)

浜降祭起源の一つに寒川神社神輿流失事件（天保年間、寒川神社の神輿が若者の狼藉〈ろうぜき〉により馬入川に落ち、相模湾に流された事件のこと）があります。この事件で狼藉を働いた16人は打ち首の刑になるところを代官・江川太郎左衛門の温情により、丁髷を切られただけで済み、その髷は馬入の蓮光寺墓地に葬られ、丁髷塚の名前を残しています。昭和32年に平塚市観光協会により供養塔碑が建てられています。



▲丁髷塚

都市資源
コラム

浜降祭の禊 (みそぎ) について

かつて寒川神社と鶴嶺八幡宮は、それぞれ別に神輿の禊を行っていたといわれています。明治6年、鶴嶺八幡宮が寒川神社の摂社となり、明治7年以来合同で行われ、その後、諸神社も参加するようになったといわれています。

そもそも禊は、「身に罪や穢〈けが〉れのある者、また神事に従事しようとする者が、川や海の水でからだを洗い清めること」と辞書にあります。

神社に参拝したときに手水で清めるのも、水垢離〈みずごり〉や滝のもとで滝行を行うのも禊の意味があります。

剣道や柔道を習っている道場の生徒たちが、心の鍛錬を目的に寒稽古で川や海に入ることなども、元は禊に由来するといわれています。

禊は神事を行う者だけでなく、多くの人々のくらしに身近なものです。



(写真提供：文化資料館)

茅ヶ崎の郷土食

「食」はふるさとを知るキーワード。

浜降祭から御幣参り、御幣参りといえは南湖、南湖といえは・・・と考えていたら、茅ヶ崎の郷土の「食」へと興味が広がり、三人のお料理名人に取材させていただきました。

興味深いお話がたくさんですので、「郷土食」コーナーとして今後も掲載していきます。



▲きゅうりとまぐろを「ぼた酢」で和えたなます（右が「ぼた酢」）

「南湖なます」を追いかけて

お正月などに食べることが多い「なます」。

食材が野菜だったり果物だったり、地域や家庭ごとの特徴が出るお料理ですが、編集会議のなかでふと「南湖なます」が話題にのぼりました。耳にしたことはあるけれど、実際の「南湖なます」とはどういうものなのでしょう。

南湖の婦人会でお料理が上手な石黒サチ子さんに、何と実際にお料理をつくっていただきました！

これが「南湖なます」というのかはわからないけれど、普段つくられているという「きゅうりとまぐろをぼた酢で和えたなます」をいただきました。まぐろはイワシでもイカ（酢につけておいたもの）でも美味しいし、野菜もきゅうりでも大根でもよいそうです。

ぼた酢とは、酢にみそ、さとう、ねぎ、しょうがをませたもの。「ぼたっ」としているからぼた酢といわれているのだそうです。



▲石黒サチ子さん

続いて、公民館やコミュニティセンターなどで料理教室の講師をしている岡崎文江さんに、なますのお話を伺いました。

江戸時代に出版された太田南畝（蜀山人）の本の中に、南湖の立場の脇本陣（本陣の予備の宿舎で一つの宿〈しゅく〉）に二人の大名が同時に宿泊するときなどに用いられたもの、江戸屋の名物「松露〈しょうろ〉の吸い物」「ひしこのなます」のことが書いてあり、有名だったようです。「ひしこのなます」の作り方は、カタクチイワシを開いて頭と背骨を除いて塩を振り、しばらくおいてから酢でしめたものと伝え聞いているとのことでした。

昔から、東海道を境に海側は半農半漁で浜の料理が多く、山側では田畑、山野の料理を食していたようです。

「茅ヶ崎の郷土料理」とは？

県の伝承技術員である「ふるさと指導士」で、芹沢在住の米山利枝子さんにも取材をさせていただきました。

ふるさと指導士は伝承すべき技術を伝える人のことで、昔は「伝承技術員」という名称でした。米山さんは、料理の中で特に「漬物」の指導をされていらっしゃるようです。

芹沢では、正月のなますは大根・人参でつくるオーソドックスなもの、とのこと。ただし、お葬式のときに出すなますには、大根・人参のほかに必ず煎った落花生をすり鉢ですって、白みそ、さとう、酢を入れたものを出すそうです。

御三方にお聞きしたところ、茅ヶ崎は「郷土料理」といえるものは少ないようです。身近な食材を使うなかで、海側、山側での地域料理という風にならば大枠では分けられるようです。その他にも、地域の「行事食」というものがあって、こちらのお話もまた大変興味深いのですが、紙面の都合でこちらはまた次の機会に・・・。「茅ヶ崎の郷土食」ではこれからも取材を続けていきます！

ひとくちメモ

脇本陣江戸屋の「ひしこのなます」以外にも、各立場で有名な食事があったそうです。

- ぼたもち茶屋（菱沼）
栗ぼたもち、湯豆腐、あめ
- さぎ茶屋（円蔵）
どじょう汁、タニシの煮物

など

こども部会「わくわくドキドキちがさ木の森」！



6月6日（木）の午後、香川公民館で「わくわくドキドキちがさ木の森」を開催。学校帰りの香川小学校の子どもたちが参加し、茅ヶ崎郷土会の皆さんの協力で、茅ヶ崎かるたもやってみました。子どもたちが自分のまちの自慢やたからものをイラストに描き、友達や家族、地域の人たちに発表しました。

結果は、トップが「香川の図書館（分館）」、「香川小学校」で続いて「香川公民館」、「家族」、「友達」などがあげられました。どうしてそう思うかについては、「楽しい」、「好き」、「友達がいっぱいいる」などの回答でした。

茅ヶ崎かるたは、みんな真剣で、白熱のあまり、途中、利き手は頭の上に置くルールができるほどわくわくドキドキの展開

に！一番多くのかるたを勝ち取った子には茅ヶ崎郷土会からトップ賞の表彰状が授与されました。

今年度も「わくわくドキドキちがさ木の森」は、自分のまち（＝ふるさと）を愛するたくさんの子どもたちを発見していきます。近くでお会いしましたら、皆さんもどうぞご参加ください。

ちがさき丸ごとふるさと発見博物館の会

（略称：ちがさき丸ごと博物館の会）の活動

■行事報告

・浄見寺地元まつり

4月20日（土）のおまつりに合わせて、「食と歴史のまんぷくツアー（地元から発信する旅づくり実行委員会との協働事業）」と「旧和田家周辺ガイド（産業振興課との協働事業）」を実施しました。

・千ノ川街歩き・川歩き（下水道河川建設課協働事業）

5月18日（土）に「生きのこれ川の応援団」の方々とともに、千ノ川と周辺史跡のガイドをしました。

・ちがさき丸ごと博物館の会 総会

5月25日（土）に開催。平成25年度の事業計画が承認されました。

■行事予定

・浜風とともに湘南海岸を歩こう

7月12日（金）、小和田公民館との協働事業として開催されます。
コース：小和田公民館～なぎさギャラリー～海岸～開高健記念館



ちがさき丸ごとふるさと発見博物館って何？

茅ヶ崎市の全域を屋根も壁もない博物館と見立てて、文化、歴史、自然、産業、商業、公共施設、人材など、このまちらしさをもついろいろな事柄を幅広く選び出し、これらを都市資源と呼ぶことにしました。これらの都市資源を調査・研究し、それぞれがもっている意味や魅力を広く市民に周知する一方、それぞれを関連付けて散策や各種イベントなどで活用を図ることにより、本市を改めて知り、本市を愛する心を育み、ひいてはまち全体の活性化を図ろうとするものです。そして、都市資源は地域のかげがえのない宝物として、地域により保護され育てられていくことになります。住民が、自分たちの地域の未来のために、自分たちの考えと力で運営していく姿勢を特に重要視しています。

編集後記

浜降祭をスタートに興味関心のある事柄をたどっていったら、さらなる面白い発見につながった今号の取材。特に「郷土食」はさらに深掘りしていきたいので、詳しい方いらっしゃったら、ぜひレシピなど教えてください！