基本テーマ	縄文文化を伝える	サブテーマ	縄文人の心に触れる	
民俗芸能(1/3)				

北東北には1000年をこえる歴史を持つ民俗芸能が受け継がれている。

岡本太郎は、鬼剣舞と鹿踊りを見て、「人間が動物を食い、動物が人間を食った(狩猟)時代」の祭儀が「もっとも純粋なかたちで残っている」と述べたといわれている。

岡本太郎は縄文に極めて強い影響を受けた。大阪万博のお祭り広場にそびえる「太陽の塔」も、 縄文の影響を受けた作品である。

■北東北における主な神楽と舞台芸能

名 称	種別	場所
	青森	県
下北の能舞	国指定	下北地方
八戸のえんぶり	国指定	八戸市
田子神楽	国選択	田子町
平内の鶏舞	国選択	階上町
南部駒踊	国選択	十和田市
	岩 手	県
早池峰神楽	国指定	大泊町
毛越寺の延年	国指定	平泉町
永井の大念仏剣舞	国指定	都南村
山屋の田植踊	国指定	柴波町
鬼剣舞	国指定	北上市・胆沢町・衣川村
川西の念仏剣舞	国選択	衣川村
古実式三番	国選択	平泉町
円万寺神楽	国選択	花巻市
青笹のしし踊	国選択	遠野市
煤孫の大乗神楽	国選択	和賀町
陸中沿岸地方の神子舞	国選択	宮古市・田老町
陸中沿岸地方の廻り神楽	国選択	宮古市・普代村
鴨沢神楽	国選択	江刺市

国指定=国指定重要無形民俗文化財

国選択=記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財

資料;文化庁 HP

基本テーマ	縄文文化を伝える	サブテーマ	縄文人の心に触れる	
民俗芸能(2/3)				

■北東北における主な神楽と舞台芸能(つづき)

名 称	種別	場所			
秋田県					
保呂羽山の霜月神楽	国指定	大森町			
西馬音内の盆踊	国指定	羽後町			
毛馬内の盆踊	国指定	鹿角市			
根子番楽	国指定	阿仁町			
大日堂舞楽	国指定	鹿角市			
おやま囃子	国選択	角館町			
秋田万歳	国選択	秋田市			
綴子の大太鼓	国選択	鷹巣町			
小滝のチョウクライロ舞	国選択	象潟町			
本海番楽	国選択	鳥海町			
猿倉人形芝居	国選択	本荘市・合川町・羽後町			

国指定=国指定重要無形民俗文化財

国選択=記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財



鬼剣舞

念仏踊りの一種 で岩手県と宮城 県に分布する 写真は北上市



鹿踊

鹿の頭をつけ て、8~12頭 で激しく踊る 写真は岩手県 江刺市



資料; 文化庁 HP、トランヴェール(JR 東日本発行、2004.11)

基本テーマ	縄文文化を伝える	サブテーマ	縄文人の心に触れる

民俗芸能 (3/3)

〇北東北地方の民俗芸能のジャンル

北東北地方の代表的な民俗芸能のジャンルを概観すると以下のとおりである。

《山伏神楽》

山伏修験者が行っていた神楽。このジャンルでは次のような民俗芸能が有名である。

・能舞 青森県下北郡東通(ひがしどおり)村

・山伏神楽 岩手県稗貫郡大迫(おおはざま)町の大償(おおつぐない)と同町岳(たけ)

・番楽 秋田県由利郡鳥海町、北秋田郡阿仁町根子(ねっこ)など

・霜月神楽 秋田県平鹿郡大森町保呂羽山 ・ひやま 山形県飽海郡遊佐(ゆさ)町杉沢

《田植踊り》

東北地方独特の豊年予祝の芸能。

・えんぶり 青森県八戸市

《鹿踊り》

鹿の頭を付け、8から12頭ではげしく踊る。東北地方独特のもの。岩手県と宮城県に分布する。

・鹿踊り 岩手県江差市

《獅子踊り》

獅子頭を付け踊るもの。「一人立ち」の三匹獅子と「二人立ち」の神楽系獅子舞がある。どちらも東北 一帯で数多く伝承されている。

《けんばい》

念仏踊りの一種で、岩手県と宮城県に分布する。

- · 大念仏 岩手県紫波郡都南村永井
- ・鬼けんばい 岩手県胆沢郡衣川村川西
- ・雛子けんばい 岩手県和賀郡和賀町藤根

《盆踊り》

東北地方一帯でおこなわれている。特に有名なものとして、次のようなものがある。

- ・盆踊り 秋田県雄勝郡羽後町西馬音内(にしもない)
- ・盆踊り 秋田県鹿角市十和田毛馬内(けまない)

以上の民俗芸能は東北地方一帯で伝承され、その土地でそれぞれ変化に富んだ芸態を持つようになった。それとは別に非常に限られた土地に根付いた芸能もある。

《延年(えんねん)》

長寿を祈願するための大法会後に行われる芸能。平安時代に起こり、鎌倉時代に盛行した。

- ·毛越寺延年 岩手県西磐井郡平泉町毛越寺
- · 大日堂祭堂 秋田県鹿角市八幡平字小豆沢

「たざわこ芸術村」と「わらび座」(1/2)

秋田県田沢湖町における文化資源を核にして産業を創出した先駆的事例

1. 誕生と特徴

「たざわこ芸術村」は 1953 年に当地に移住してきた劇団「わらび座」が中核となって、劇場と 多数の文化施設の複合する、周辺町村では最大の雇用を生む一大事業体に発展したものである。

「わらび座」は、1951年に、原太郎氏他数名のメンバーが、東京で始めた劇団であり、1953年に民謡と舞踏の宝庫であることに惹かれて田沢湖町に移住し、それ以降、地域に根をおろして創造活動を展開している。

演目は、生活の喜怒哀楽をうたいあげた各地の民謡や民族芸能を基本として、農林漁業の生産に 携わる群集のエネルギーや、歌と踊りに形象化する舞台が中心となっている。

近年、全国的に評価が高まったのは、1989年と1991年の2度の訪欧公演により、イタリア、フランス、ドイツ、スペインの国際フェスティバルで評価を得、国内の第1線の舞台創造家とのコラボレーションに発展したところが大きい。例えば、若手の劇団員を中心とする、伝統楽器とロックやレゲエを融合した音楽アンサンブル「響」を組織して全国の学校を巡回したり、ジェームス三木氏と脚本・演出で連携し、司馬遼太郎原作の「菜の花の沖」を舞台化するなど、新たな芸術創造を展開している。

2. 発展のきっかけと経緯

1974年;「椅子基金」によって全国から800万人の寄付を集めて「わらび劇場」を建設 *椅子基金とは、寄付者の名前を刻んで、訪れた際に指定席となる制度

1975年:ホテル完成により観光客が訪れるようになり、その後修学旅行を受入れ 修学旅行の受入れにあわせて、周辺の15軒の農家の協力を得て農作業の体験受入れを開

始。

現在では、700軒に拡大し、わらび座が地域に受け入れられるきっかけとなった

1992年:温泉堀あて

1996年;「たざわこ芸術村」オープン 1997年; 地ビールとレストラン開業

資料:創造都市への挑戦/岩波書店・佐々木雅幸著、田沢湖芸術村 HP

「たざわこ芸術村」と「わらび座」(2/2)

3. 集客数と雇用規模(2001年現在)

◎集客数;年間約13万人

◎雇用;劇団員を含め、社員数380人(うち地元雇用約45%)

4. たざわこ芸術村の構成

◎わらび劇場;年250回の公演を行う、650席の劇場

◎温泉ゆぽぽ; 250 人収容のホテル

◎ゆぽぽ山荘;森の中に立地する山小屋

◎森林工芸館;本格手作り家具の製作と体験工房をてがける

◎クラフト館;オカリナのワークショップ

◎化石山荘;県内で出土する化石の展示館

◎田沢湖ビール;地ビール

◎財・民族芸術研究所;15万曲の民謡のデータベースを有し、公開講座や大会を開催

◎デジタル・アート・ファクトリー;コンピュータソフト開発を担当(パソコン画面上の人物に 踊りを振り付けられることで、ソニーをはじめとするゲームソフト会社から引き合いがある)

5. 施設概要

約3万坪の敷地面積に下記のように施設群が展開する



資料;創造都市への挑戦/岩波書店・佐々木雅幸著、田沢湖芸術村 HP

マタギの食と森(1/2)

縄文時代から歴史の流れの中で狩猟を中心に生き続けてきたと思われるマタギの文化は、 自然と人間の共存共栄を喜び合ってきました。入山の際には、山の神の加護と豊穣を祈願す る礼拝を行い、終わった時には感謝の拝礼を怠りませんでした。

マタギ達は「自然のものは全て山の神が支配するもので、山の恵みは、全て山の神からの 授かりもの」として、山の神を敬い祀りました。これがマタギの掟なのです・・・

(「緑にホッ」秋田岩手広域観光交流推進協議会より)

阿仁町の「マタギの里」の食

「日本の古代の思想、縄文の思想が、これから我々の考え方の基礎になるのではないか。・・・ 一番順序の古い思想というのは、確かにアニミズム、自然崇拝です。

自然に流れている川や山などが皆神様、これは人間が自然に封じ込められている時代の考え方で

しかし、人間が自然を征服するようになると、そうした神様が邪魔になってくる。

自然を征服するためには、次の段階の思想が必要になってくる。

そして一神教という宗教の世界に進む。

- 一神教が指示されるところは、やはり砂漠のような自然に恵まれなくて、人間の支配が完結する ところであると思います。
- ・・・私たちはもう一度、人間の素朴なアニミズムに戻った方がいい。戻らなかったら、生きて いけないのではないか」(梅原 猛)

マタギにとって、狩りをする山は、神が支配する神聖な場所であり、獲物は山の神からの贈り物 であると考える。獲れた熊は、ケボケという解体の儀式を行い、山の神に感謝するとともに、熊の 霊を慰めた。

こうしたマタギ思想は、アニミズムそのものであり、縄文以来、北の森に連綿と受け継がれてき たことは奇跡に近い。

マタギの里・秋田県阿仁町など阿仁川流域の豊かな自然と食文化を見れば、かろうじてマタギ文 化が残ったのもうなづける。



熊鍋・・・熊肉と大根を味噌仕立てで 味付けしたものを熊かやきと呼ぶ。



マタギ鍋 (熊かやき)・・・マタギの里・阿仁町では、今もマ 煮たものを熊鍋、豆腐を加え、醤油で タギ料理の伝統が生きている。旅館や民宿などでは、熊肉の 鍋料理をマタギ鍋と称して提供している。

資料;阿仁町観光課資料、秋田・源流釣友会 HP

マタギの食と森(2/2)

マタギの森 森吉山県立自然公園

■本州ではじめてクマゲラの営巣が確認された森

国設鳥獣保護区に指定されている森吉山東山麓の小又峡 支流ノロ川のブナ原生林は、本州ではじめてクマゲラの営 巣が確認された森である。

現在では、環境省の森吉山野生鳥獣センターが設置され、 クマゲラの森とそこに暮らす野生動物などの展示や映像 を通じた森吉山の情報提供がされている。





森吉山野生鳥獣センター(環境省))

森に住むクマゲラ 秋田県絶滅危惧種 A 類、 青森県・岩手県Aランク



春の森吉山

■花の百名山に数えられ一大パノラマが開ける

秋田県中央部に位置する森吉町と阿仁町にまたがる、標高 1200m を越える外輪山で囲まれ る森吉山山域は、「花の百名山」に数えられ、春から秋の各シーズンを通じて様々な高原植物 が咲き誇る。山腹にはブナ林が広がり、標高 1100m あたりから山頂にかけてアオモリトド マツの原生林と雪田に高山植物が咲き誇る。

山頂に立てば、鳥海山、秋田駒、乳頭山、岩手山、八幡平、八甲田山、岩木山、白神山地、 男鹿半島、日本海などの一大パノラマが開ける。



春の山人平



秋の安の滝

資料:「花の百名山・森吉山」(阿仁町・森吉町発行パンフレット)

カシオペア連邦 (岩手県北)

- ■岩手県北の、二戸市、一戸町、浄法寺町、軽米町、九戸村は、「カシオペア連邦」を形成し、雑穀 栽培と雑穀による食文化の継承に取り組んでいる。
- ■軽米町には「ミレットパーク」が整備され、雑穀文化資料館や食堂、コテージなどが建つ。



秋の山間の畑の「ヒエ島」。ヒエ島はヒエを束ねて乾燥させる昔からの方法。



高村農園の約3ha の雑穀畑とご主人。アワ、 キビ、ヒエ、アマランサスを中心に栽培。



「ソバ島」の光景。収穫後のソバを束ねて並べる秋の風物詩。



夏のアマランサス畑の光景。



ミレットパーク内の 雑穀文化資料館



道の駅「オトデ館」

雑穀・山菜(1/2)

美食・健康食ブームにより、縄文時代の食を支えていた雑穀や木の実の食が見直されている。 縄文の食は、「料理をし、何人かで共食(きょうしょく)をする」ことを大切にしたと言われる。縄文時代の食卓には「煮る」文化があった。身近な食材で大勢の人たちに公平に分け与えることができ、往時の住居跡に見る調理の現場や技術的なものから見て合理的であると考えられている。青森県の郷土料理の「じゃっぱ汁」や「粥(け)の汁」も、味付けや調理方法に至るまで共通性が認められると言われる。

ロシアのボルシチ、イタリアのみミネステローネなど、世界には、ごった煮でおなかを満たす料理がある。主食と副食が分かれるのは、稲作文化が定着した弥生以降と考えられている。

■「食の匠」の一部(岩手の食を後世に伝えるために認定されている制度)







縄文時代から食を支えてきた雑穀

資料;三陸夢紀行(三陸夢紀行創造事業実行委員会)、トリコロール(北東北交流誌)

雑穀・山菜(2/2)

■八戸是川における縄文食づくり (縄文食の体験イベント/東奥日報 2001. 1.16 より)

八戸市是川の縄文学習館でこのほど「トチを食べる会」「ドングリを食べる会」が相次いで開かれた。そのまま食べられるクリやクルミと異なり、トチやドングリを食べるには渋みを抜く「あく抜き」が不可欠。だが日常の食生活を支える量の実をあく抜きをするには、一定の知識と手間が必要なことは意外に知られていない。「食べる会」の様子から、縄文人の生きる知恵を探ってみた。

八戸市の是川中居遺跡には一メートル以上の厚さにたい積した縄 文晩期初め、約三千年前のトチの殻の層がある。豊富な地下水で分解 を免れ、多くの土器・木製品とともに時を超えて保存された。二○○ ○年の発掘でも朱塗りの弓など多くの貴重な遺物がトチの層から出 土した。

デンプンに依存 トチ・ドングリやその貯蔵穴は全国各地の遺跡で見つかっている。最近の研究で、縄文時代の人々がこれらの「堅果類」から得られるデンプンに予想以上に食生活を依存していたらしいこと、これらの木を栽培あるいは管理していたらしいことが分かってきた



コツを必要とする石によるトチの皮剥き

リスはドングリをそのまま食べるが、ドングリやトチにはタンニンなどの苦み・えぐみ成分が含まれているため、人間はとても生では食べられない。単純にゆでるだけでも駄目。水にさらし、さらに木を燃やした灰から作った「灰水」(はいみず)で煮る作業が必要だ。

「トチを食べる会」は一九九八年から、「ドングリを食べる会」は九九年から開かれ、縄文学習館の小林和男学芸員が民俗調査の報告書などを参考に"縄文食"に挑戦してきた。しかしどうしても苦みがきれいに抜けない。昨年になって縄文時代の布に詳しい尾関清子・東海学園女子短大名誉教授が、各地に残る伝統的な製法を元にした「レシピ」を紹介し、ようやく完成度の高いあく抜き作業ができるようになった(レシピ参照)。

どの方法を見ても熱湯に漬け、水にさらし、灰水で煮溶かし、さらに水に漬け…と途方もない手間がかかる。 「効率良くあくを抜くカギは灰水。アルカリ度が高いナラなどの灰をたっぷり使ってつくるのがコツのようです」と小林学芸員。

味の評価は二分 トチ、ドングリとも最終的には粉状のデンプンが手に入る。これをつなぎの米粉などと混ぜ、オーブントースターで焼いたものを食べた。クリは皮むきやあく抜きに手間がかかる割に渋みが残りやすく、効率が悪い。そのせいか遺跡での出土量はそれほど多くない。

縄文学習館ではドングリを砂糖で煮たあんを使ったコウリャンもちも試作したが、「くせがある」「渋みがかえってアクセントになっていい」と評価は二分。「縄文度」が高い人ほど「うまい」と感じるらしい…と意見が一致した。

山形県の押出遺跡からはクリやクルミ、鳥の卵、イノシシ・シカの肉や血を練り合わせた、縄文前期、約五千 五百年前の「縄文クッキー」が出土している。さて、この秋には縄文クッキー作りに挑戦してはいかが?

資料;東奥日報社提供

基本テーマ 縄文文化を伝える サブテーマ 古代から受け継がれてきた食の知恵 山海の幸を保存する知恵(1/2) ■山海の幸を生かした郷土料理は、 保存技術が活用され、一年中楽し まれている ほたて貝焼きみそ そばかっけ たけのこごはん たけのこ汁 たけのこ田楽 鱈の白子なべ/鱈の白子清汁/鱈の白子刺身 たらのすし ホッキ貝の吸もの ホッキ貝の塩焼き 赤かぶの千枚漬/鰊漬 シドケのくるみあい/シドケの胡麻かけ

資料出典;日本の原風景(青森県・活彩あおもり観光情報ネットワーク)

縄文文化を伝える 古代から受け継がれてきた食の知恵 基本テーマ 山海の幸を保存する知恵(2/2) 竹の子ずし ホヤの味噌づけ みずの漬物/みずの油いため/みずのたたき さけの飯ずし いちご煮

資料出典;日本の原風景(青森県・活彩あおもり観光情報ネットワーク)