

暖爐と調理の火の文化誌

山口 昌伴

Written by
Masatomo Yamaguchi

暖爐のある風景

聖書読む妻の姿や瓦斯暖爐

大正時代に類句があつたのだが思い出せない
ので、私が捏造した。

場所は、玄關脇に設けられた洋館の応接間
であるに違いない。

マントルピース(1)に設置した瓦斯(2)暖
爐(3)には、林の梢のように象つたスケルト
ン(4)に、青い炎がまつわり、梢を赤く輝かせ
ただろう。

瓦斯暖爐に暖をとる妻は、洋装に洋髪でな
ければならず、倚る椅子はウヰンザアのロッキン
グなどであつたほうがふさわしい。その瓦斯暖
爐は英国製の直輸入＝舶来品のヴィクトリアン
様式の重厚華麗な鑄金工芸の粋をこらした製
品であつた筈である。

瓦斯の火は舶来の文明の火であつたから、そ
れを置くにふさわしい景観をととのえるには、
洋館でなければならなかつた。和式の邸宅では、
玄關脇に西洋館を寄せて建てる風が大正時代、
中産階級に流行した。後に日本文化の模倣癖
を批判する向きでは、これは和洋折衷の典型
例として貶された。

京都・金沢など戦災で焼けなかつた都市で、
この和洋折衷に出会うことがあるが、私は今ど
きの住まいのデザインの不確かさに較べて、なか

なか堂に入った意匠だと見惚れるほうである。

その洋館の急勾配赤瓦の向こうに煙突など
立つていると、家の中に暖爐の炎がもてはやさ
れた時代を想い起こし、薪焚きが瓦斯暖爐に
替わり、さらには火の見えなくなっていく、住ま
いの中の火の文化史に想いを致すのである。

火のある風景、火のかたちにインテリアから
建物までが動員される、それは遙かなる昔の一
景でしかありえないのか。そうとすれば、私た
ちの未来は、ずいぶん貧乏たらしいものでしか
なくなるだろう。

火の安全の創造を

薪の火を手にとつて見る町の子ら

去る秋のこと、東京から遙かな武蔵野を彷
徨していると、いまは珍しい茅葺き民家の狐格
子(5)から、ほのかに紫煙の漂い出るのを見つ
けた。囲炉裏が活きている家かと、咄嗟に木戸
を叩いた。

叢林の中の孤家に置き去りされたような白
寿(6)の爐(7)が裏の畑に菜をつくり、林の
枯れ枝を集めて火を焚き、自給しながらの余
生を送っていた。

炎を見ていると、おれ(8)はちいとも飽き
ん、という。米寿を待たずに逝つた爺さまが炎
に現れてくる。町へ行んでしもつた娘や息子が

孫ひ孫も炎の中から顔を見せるしう。

数年前に、近くの小学校の女先生が私と同じように「煙たつ見つ」と驚いて、ほんとの火を子どもたちに見せなくてはと、課外授業とやらで、一団ひきつれてやってきた、という。薪柴を用意しておいたのに新聞紙を丸めて、燐寸を擦ったら、火だ、ヒタアと、どよめいたという。炎が柴に移り太枝に移ると、上を下への大騒ぎ。枝の切り口から樹脂が泡吹く。あわ、アワが吹いてルウ、とつと子どもたちが集まる。生きた火の、もの燃やす姿を見たことのない子どもたちには、一部始終がライブのドノマなのであった。

突然向こうで悲鳴が起つた。子どもの一人が青くなつて震えている。手で口を押さえているので先生が腕づくで手を離すと、唇に火傷をしている。舌も焼いたという。赤く燻やけどになつた小枝の先を、舐めてみたのだという。



そこに原始の片鱗が突如現出したのだ。ソレが何か、を確かめるのに、動物は本能的に鼻を近づけ、舌で確かめる。子どもはまっ赤になつている小枝の先を、とりあえず舐めてみたのだ。自然を知る本能にしたがつて、ところが枝先に現象していたのは文明の火だつた。

子どもが火を、口へ持つていったという話をきいて、火を知らないとは、そういうことだつたのかと、改めて知つた。火が熱いことを、今の子どもたちは知らないのか。

住まいの中には形を変えた火熱がふんだん

にある。火の何たるかを知らないことは、たいへん危険である。相手を知るほど、安全は高められる。

近代の子どもはいろいろの危険なことを禁じられてきた。半世紀ほど前の、私の子ども頃は火あそびを禁じられていた。だが火は知つていた。家の中の火鉢、炬燵、行火、焔炉、竈、お燈明で。そして落葉焚きで。火の面白さを知つていたからこそ、火をいたぶる危険を戒められたのである。一方、刃物は禁じられた覚えがない。男の子は折り畳みナイフ、肥後之守を必ず携行していた。商品として売っている玩具など与えられなかったから、遊び道具はみな手づくりした。刃物がなければ、ちよつとどうにもならなかつた。おのずから刃物の怖さは知つていたので、危険な所持品ではなかつた。今の子どもは、刃物の所持を禁じられ、火も知らない。そのせいで火と刃の危険は限りなく広がっているのである。

火があることが危険なのではない。火を知ることが安全なのである。

私は、電磁加熱IHヒーターが、炎が無いから安全だと宣伝文句にしているのが怖い。鍋は○○を越えるからだ。炎があつて、危険があつて、人の方に構えができて、安全が成り立つ。その構えができない限り、台所に近づくと資格はない。そういう意味では、ガスの立ち消え、消し忘れへの自動対応装置も危険を拡大していくのが怖い。火をつけて、あとは放つておいて出かけるように寝てしまおうが、という心構えになつていくような安全のあり方は、文明のあり方とし

て危険である、と断定しなおすことから、住まいの火の未来を考えたい。



その具体的方法のひとつの手がかりとして、火を知りなおすためには、原始時代の発火法を実験してみるのがいい、と思つている。じつは錐探みで火起こしを練習しているのだが、なかなか火は起きるものではない。また私は「子どもに刃物を持たせない運動」を危険とみて、新潟三条市の「子どもに刃物をつくらせる運動」に賛成している。火はよく知るほかに安全対策を立ててはならないし、刃物にはつくることしらえる、使つ、こと以上の安全対策はない。

二〇世紀の「安全」のとりえ方は、危険に満ちている。二一世紀には、もうすこし自然態の安全性をつきつめた住まいを実現すべきだ、と思つている。

「安全」の議論は複雑である。だから私は一方的意見をもつて、本当の議論の起るよう焚き付けているのである。火の安全性の問題に、まづどうな議論の起ることを期待したい。

火の味の創造を

近代の住まい。それは住まいの中から活きた火、炎が見えなくなつていく歴史であつた。

だが、人間の身体は 味覚の構造をもふく

めて、人類文明の開化二万年の歴史を越えて、自然態でありつづけている。

文明人としてのおとなしい生活の中で、ときに原始の狂暴を放発する。パーベキュー・パーティーがある。最近はその、原初の魂を誘発する火のかたちも、火力プログラムに飼い馴らされたオイル含浸チャョールブリケットなどの商品開発によって、結局はハッピーエンドに至る舞台の自動照明のときに、成りさがつてしまった。

いま台所では、刃物はさすが危険な存在である。強盗が昔は出刃包丁を揮ったのが、いまどき文化包丁で脅す、などはみつともないが、利器が凶器に一転できる危険性こそ、私は大事な人と道具のかわりの原点であると思う。

火の方は、前述の立ち消え、消し忘れ対応などのエネルギーメーカーが安全への苛責に応じたことで、自縛自縛による業界自己破壊の道を行んでいる、と私は見る。

火はもっと、あぶない火であってこそ、火の創造力が発揮できるのに、業界こそって火の活力を削ぐ努力をしている。

ここではIHの安全コマーシャルに対応するガスの内炎バーナー、といったささいないささいの場面、姑息な戦いを超えて、火の創造力への期待を述べよう。

台所の火熱は、煮炊きならどんな火形でも火勢の量があればよい。かつたるイラジエントもよし、IHもよし。まてよ、煮炊きにはIHはいかん。煮物では、鍋底に火力が働いて、湯が廻る、味が廻る。鍋全体が熱くなると、鍋の中に動きが起らない。これはもう火とは云っては

いけない。熱でしかない。ただの熱は、化成(化学的変成)であって、調理ではナイ(nai)。(笑)

IHヒーターはその意味で、欠点はあっても、湯わかしかや酒の燗つけには使えるし、煮物にも、数歩ゆずって、まあ使えないということはないといっしょう。

しかしバキッと云うてしまえば、火速を要する炒めものには難があり、「火創」火の創出力にかかわる焼きものには、まったく駄目である。

火味の食文化は、煮味、炊き味、炒め味、蒸味、焼き味、燻味などに類型化されよう。煮味は水トフのフランスが上手かもしれぬ。炒め味は中国だろ。蒸味も、蒸籠包やら魚介の清蒸まで、中国が究めていると思う。炊き味は、半オーブン状加熱方式で米の飯をめぐって優越した日本の火術といっしょう。燻味は燻爐の煙導の中で育ちあがった西欧の手の内、だろ。

焼き味は、板前修業のステップに「焼きもの三年」とあるように奥がある。創造の余地が際限なくある。

火に創造力を問うなら、水を沸騰させるに芸はいらない。炒めるには火力があればいい。焼きものには焼く方にも芸がいるし、火の方にも芸がある。

日本の食文化を支える火の力は、焼き味の創出が八割を占めるといっしょうだろ。いや、八割だ、と断言する。それにしても、いまどきの台所(キッチン)のこと、私は台所をキッチンと呼びたくない口である。(笑)。日本の台所の火の力は、なんといいことだ。

まずレンジ(和語で「こんろ、焔炉」)が、平面に

へばりついて、むやみに限定されて、ガス四五〇〇キロカロリー、一ロ、ラジエント、ガスIHとかの組み合わせでビルトイン。これで一生 とはいわないまでも、一〇年やっつけといっしょうか。

しかも火口の位置(離れかた)は、鍋が置ける寸法でしかなく、鍋を扱う寸法ではない。中華鍋が踊れるか、を考えてみれば、座席指定の、ジツとして居場所ではない。

火まわり、鍋まわりという。その「まわり」が無いのが、今どきの台所の火まわりである。

どうもビルトイン・レンジという西欧の「ケチ」な発想を真にうけて日本にもちこんだのがよくない。もっとも西欧の人は調理が好きでない。鍋をうごかす気もない(南欧のフライパン食文化は別である。彼等は南欧人であって西欧人ではない)。

台所の火口は、四角い小卓の頂部にセットされるべきものではもともとない。しかるべき広さの台さえあれば、そこへ適当にコンロを置けば済む話である。ビルトイン・レンジからコンロを解放せよ。これが二〇世紀キッチンの三点セットのひとつ、レンジ台へのアンチテーゼである。



さて、レンジ・コンロがどうあると、日本の火味の八〇パーセントを占める焼き味は創出できない。ガス焔炉以下焼き味には適する工夫は出ない。ガス焔炉以下焼き味には適する工夫は出ない。来てナイ(nai)といっしょう。電磁調理器IHは、炎がないので安全、を売りものにしてはいるが、危険にこそ創造力である。それはともかく、オー

ル電化台所便乗のIHは、焼き味を日本の食文化から削除する暴挙を標榜している。私はそれが許せないが、皆さんはどうか。焼き味の勝負どころを喪失した料理なんてと私はこだわりのだが。IH批判には、火力の速度味としての炒め味の点も加えたい。日本の食文化、味のバリ干シヨンの「過半」を占める焼き味、炒め味の喪失を、一商品売り上げの為に損じてよいのかと問いたい。

住まいの中の火、ことさら調理の火は、文明の火でありながら、原始の火を越えていない。

たとえば、レンジの下にヒルトインされているロースター（魚焼き器）。包まれた火が活きている。魚を炙ると脂がしたり落ちて身が軽くなる。焼き魚の妙味である。ただし火の上で炙れば脂が火に落ちて燃え、煙で味がおちる。さらに炙れば脂に火がついて、魚は焼き魚ではなく、たんに焼け死んだ魚になる。焼きもの三年の調理された味の創出ではなく、ただ焼け死んだ屍体でしかない。ロースター内でも同じことが起きている。魚の焼死体にすぎない。それを避けるためにフォイルで包めば、下手な蒸し煮状態になる。

日本の火味は、西欧におけるローストビーフの

テクニクを越える繊細な味覚バリ干シヨンの体系をなしている。

焼き味は、火の創造力である。

その、火の創造力は二〇世紀の台所近代化の潮流の中で、すっかり矮小化されてしまった。その結果が、あのかつたる「ラジエント」や、オイル電化や、高齢者の着物に火がつかない安全、という大義を盾に、焼き味消去という食文化破壊をもたらすIHの専横を、許しかねない状況を招いている。



火のかたち、火の風景の創造と、火の安全文化の創造、その上に立つた火の振る舞い、火が果たしている味の創造力の具現。この三つの創造は、私は、ひとつのものだと思っている。

その火が、いま、住まいの中で、見えなくなっている。見えない火は、熱にすぎない。火は炎となつて揺れ、炎と化して踊る。それを制御して安全に掌中にするのが、文明というものだろう。

(1) マントルピース 壁付暖爐の前飾りの大きな額縁 mantlepiece。本式の煙導に直結する「暖爐」ではなく、その形を真似た暖爐風に造ったアルコーヴに、ストーブを置いた。

(2) 瓦斯 Gas 器具などの歴史的記述では、第二次世界大戦以前は瓦斯、戦後はガス、と書き分けることにしている。なぜなら戦前の記事では瓦斯の字がこくブツに使用されているので、調子を合わせたくなるのである。

(3) 暖爐 タンロは「暖炉」と書くのが現代では一般だが、目に見える火のぬくもりのあつた時代のタンロには火偏の「煖」の字を用いた。

(4) スケルトン 珪藻土を硬く焼成した固形物。炎をあてると赤熱し、輻射熱を発する。ガス・ストーブなどのバーナーの炎があたりように置き、あるいはガスの炎にかがせて灼熱光を生じさせる網状の筒。白熱管の類。スケルトンは骸骨、白骨の意。

(5) 狐格子 入母屋屋根の両端の棟木直下の三角の部分に格子をはめた煙出し。

(6) 白寿 九九歳。

(7) 媪 白髪のお婆。老爺は翁。

(8) 多摩方言では女も「おれ」である。

(9) 関西弁のナイ、という尻上がりか否定力がある。それを表現するのに、中国の発音の四声表記を、ちよつと応用してみた。

山口 昌伴（やまぐち・まさとも）

一九六三年早稲田大学建築学科卒業。一〇年間、建築設計監理の実務に従事した後、生活学・住居学・道具学・道具学研究の道に入る。現在、道具学会事務局担当理事、日本生活学会編集担当理事、日本産業技術史学会副会長。著書は、『台所の一〇〇年』(編著) (トメス出版) (神戸市・消費者協会)、「神戸賞」受賞。『図面を引かない住まいの設計術』(王国社)、『日本人の住まい方を愛さない』(王国社)、『台所空間学』(エクスナレッジ)、『世界一周「台所」の旅』(角川 One Teema 21) など。

火の力

囲炉裏と家族の コミュニケーション

「住まいの火」は大別して、暖房用と調理用、そして灯火用に分けられる。

今日のように暖房器具がさまざまに発達する以前、日本の民家には、**囲炉裏**が設けられていた。ことに寒冷な東北日本にあっては、それは生活に必要な不可欠な装置であった。

囲炉裏は、その炎もともかくであるが、煙が室内にこもることによって、より広範に暖を得ることができた。したがって、東北日本の各地では、**囲炉裏**の火種を昼夜たやすことがなかった。

厳冬期はもちろんのこと、ところによっては、年間を通して火種をたやさずに燃やしたところも少なくない。というのも、**囲炉裏**の煙は、高温多湿の夏場に、屋根茅の湿気を取り除くための燻蒸の役割も果たしたからである。薩南諸島

神崎 宣武

Written by
Noritake Kanzaki

や伊豆諸島などに**囲炉裏**が分布したのも、夏場の燻蒸のためであった。

囲炉裏の火は、同時に調理にも用いられた。**竈**と併用して、それはおもに鍋ものの調理に使われた。『酒飯論』など中世の絵図を見ると、すでに**五徳**(土器)や**鉄輪**(鉄器)を用い、その上に**鉄鍋**を乗せて煮ているようすがたしかめられる。

やがて、**自在鉤**が広まった。自在鉤は、その名のとおり、**囲炉裏**の火はそのままに鍋の高さを自由自在に調節することで火力を加減できる



囲炉裏端には人が集まり家族の団楽があった

便利な補助道具である。自在鉤の出現によって、**囲炉裏**での調理がさらに容易になったのである。

静かな静かな里の秋

お背戸に木の実の秋

落ちる夜は
ああ母さんとただ二人
栗の実煮てます**囲炉裏**端

と歌った童謡『里の秋』がある。もう口ずさむ人も少なくなつたが、農山村での生活経験のある人たちにはなつかしい風景であろう。

かつて、**囲炉裏**端(炉端)は、鍋を**囲**んでの家族の食事の場であり、団樂の場でもあった。夜と

もなると、遅くまで家族が囲炉裏端で時間を過ごしたものだ。

囲炉裏端では、家族の坐る場所がきちんと決まっております。たとえば、土間の水場や竈に近いところが主婦の座とされた。それを力力げとかオンナザという。主人の坐る三ツザや客人用のキヤクザ、ゲザなども定められていた。火の管理は、すべて一家の主婦に委ねられる例が多く、主婦は力力げに坐って火の調節から給仕まですべて行ったものである。

ちなみに、夜鍋仕事が行われたのも、囲炉裏端やそこに続く土間でであった。

「母さんが夜鍋をして、手袋編んでくれた……」『母さんの歌』という歌も、よく知られる。「」でも、「ふるさとの便りは届く 囲炉裏のにおいがした」という歌詞が続く。そうした夜鍋風景も、昭和三〇年代ごろまでは、多くの人びとが共有していたものだ。

たとえば、土間では、藁細工や竹細工が行われた。かつては、縄や草履、箆籠などを自製自給していた農家も多かったのだ。それは、おもに男の作業であったが、女や子どもたちも藁打ちや竹ひしつくりを手伝っていた。

囲炉裏端では、老女や娘たちが縫いものに精をだした。以前は、普段着や作業着はまめに縫いながら着古していたので、それも日常的な作業となっていた。

その囲炉裏には、鍋が吊り下げられていた。鍋のなかは、汁や雑炊、煮芋など。それを夜食にまわす。「夜鍋」という語源は、むろんそこにある。

いま現在からすると、夜鍋に励むような生活は貧しかった時代の象徴、と見るむきもある。一面ではそうともいえる。だが、それによって家族のきずなは、現在よりも数段強かった。人と人との信頼を深めるには、時間・空間を共有するだけでなく、労働を共にすることがどれほど大事であるか。「子どもは、親の後姿を見て育つ」というのも、そういうことなのであろう。

とくに、子どもたちは個室もなく寝所が寒いせいもあって、眠るまでの時間を囲炉裏端で過ごすのが常であった。それによって、家業や家事に自然になじんでいったのである。

囲炉裏端は、また、子どもたちに対してのしつけの場でもあった。たとえば、「三口食べたら一度箸を置く」、「口にもを含んだまま話さない」、「あるいは、食べるとき騒がしい音はたてない」など、食事についての行儀や作法がごく自然に伝えられたのである。

そして、食後の団樂がごく自然にはかられた。たとえば、祖父母から孫たちへ昔ばなしなどが語り継がれたものである。いまに残る昔ばなしの数々は、そうして伝承されたものが多い。なお、夜半になると、娘を訪ねて、村の青年たちが囲炉裏端に集まり、おしゃべりに花を咲かせたりもした。

そうした場合、囲炉裏の火がより効果を高めたことは、想像にかたくない。火を焚くことによつて気分が安らぐ。そして、自然に語りえる。そうした火の不思議な力は、囲炉裏にかぎりなく、焚き火やキャンプファイヤーなどからも、容易に認知できることである。

囲炉裏端は、いまでいうダイニングルームであり、リビングルームであった。かつては、囲炉裏端に家族全員が集まる時間がいま現在よりもおしなべて長かった。それゆえに、家族のコミュニケーションが十分にはかられていた、と見るべきなのである。

竈での飯炊きと 主婦の時間

東北日本の囲炉裏に対して、西南日本では、通年的に暖房を最優先する必然が乏しかった。必要なときは、火鉢とか、炬燵とかの小型の器具を用いるのがふつとで、それよりも竈の火を尊ぶ傾向が強かった。

竈は、調理の専用施設である。床上に設置する置竈の例もある。それは、移動が可能な単独の竈で、のちのコンロに相当する。一方、西南日本の各地に近年まで伝えられた竈の多くは、連房式の固定装置で土間にしつらえられていた。

かつて、「雪隠天国、竈が極楽」といった。家事や農作業に追いまくられる主婦が一人で安らげるという意味である。とくに、農山村での女たちは、休める場所や時間が著しくかぎられていた。もっとも、現代でも働く女性たちはそうであるが、そこではそれなりの気休めの時間が、さまざま工夫されているはずである。かつて、竈での飯炊きは、主婦が束の間の休息をとる場であり時間であったのだ。

はじめチヨロチヨロなかパッパ
ジユウジユウ噴いたら火を引いて
赤子が泣いても蓋とるな

竈と羽釜を用いての炊飯法のコツである。現在は、大方の人が真ん中のフリースを欠落させたかたちでしか憶えていないのではなからうか。それでは飯が焦げてしまう。かつては、誰もが知る炊飯の常識というものであった。口ずさむがごとくに、母親が娘へ、祖母が孫娘に伝えたものである。

一度火をつけたら、そこを離れることができない。竈の前には小さな床几が置かれていたりもした。竈での飯炊きは、女たちがくつろぎ、語りあう時間にもなっていたのである。



通り庭にしつらえられた竈、京都の町家のおくどさん

竈の火を新しく する風習

「竈ざらえ」という行事が古くは見られた。これは、民間暦における八ノ非日常(とケノ日)の区切りを意味していた。

たとえば、比較的近年まで伝えられていたのが年末の竈ざらえである。江戸期にまでさかのぼってみると、一二月一三日がその日とされていた。竈だけでなく、一家総出で家中の掃除をする。むろん、その陣頭指揮をとったのは主婦である。

それを「事はじめ」ともいった。つまり、正月行事がここからはじまることを意味するのだ。

いうまでもなく、正月は、歳神や祖霊(としがみ)を迎えて新年を祝う行事である。そして、その神々を迎えるために大掃除をする。そのとき、とくに竈をさらえるのは、それを境に火をかえる意味があったのだ。だから、それを「お火替」ともいった。それから後、正月のあいだの供物やごちそうを調理するのに、清浄な火を使うわけである。たとえば、燃料をそれまでの雑木から松割木にかえたりもした。松は、火力は弱いが煤がでない。そうしたことで神聖な燃料とされたのである。竈を松の割木にかえた後、酒づくりや餅つきがはじまるのが、古来の決まりであった。

一方で、「若火迎え」といって、正月に使う新しい火をおこし持ち帰る行事が各地に伝えられていた。近くの河原や四つ角などで燧石(ひょういし)を使



京都の八坂神社のおけら参り、正月に使う新しい火を火縄に移して持ち帰る

つて、松明(たもち)や火縄に火を灯す。あるいは、神社で大きなかがり火を焚いたり、民家でも屋根裏に届くほどの大きな火を焚き、そこから火種をとった。そのときも、火のまわりには人びとが集まり、さまざまな語らいをもったことは、いうをまたない。だが、若火迎えの行事が廃れて久しく、いまでは京都の八坂神社の「おけら参り」あたりに残るばかりとなっている。

おけら参りは、社の前でキク科の植物であるオケラを燃やし、その煙のたなびく方角で一年の吉凶を占う神事である。参拝者は、この火を火縄に移して家に持ち帰り、歳神を祀る祭壇

の灯明を灯したり、雑煮を煮る火種とした。そのようすは、大晦日の風物詩としてテレビなどでも紹介されているので、ご存知の方も多かろう。いかなれば、おけら参りは、省略型の「お火替」なのである。

火を尊ぶ生活の意味

火は、水と同様に浄化作用がある、とされた。むろん、先の松材やオケラのようには特別な火にかぎつてのことである。

今日までよく伝わるのが「焚上げ」。仏教(密教)での護摩供養での焚上げや山岳信仰での松上げなどがそうである。京都では、「お火焚」という行事が古くから行われていた。これは、ホタケ、オホタケ、オホタキとも呼ばれ、火を焚いて日常の穢れや罪を祓い、心身を清める行事である。かつては、一月に入るとほとんど連日のようにどこかでお火焚きがみられたものである。そのなかでいまでも盛んなのが、伏見稲荷神社(京都)のお火焚神事である。一月八日に行われるそれを、京都の人びとは、オシタケサンと呼ぶ。そこで



京都・聖護院の節分会で行われる古札焼き

は、松の薪を井げたのかたち組んで、中央にカミの依代となる笹を立てる。祝詞や神楽をあげてから笹に火をつけ、神酒を注いで爆竹を鳴らして終わる。

民間では、トンド。ドンド焼き。村人たちが共同で川原や境内などで大きな火を焚き、各家から持ち寄った正月飾りを焼く小正月の行事である。冬の夜空を焦がす炎は壮大だ。

トンドは、とくに夜行われるところに意味がある。それは、火をより美しく演出する法にほかならないが、火を媒介にしてカミ・ホトケとヒトとが契りあう、その空間にふさわしいからでも

ある。じつさいに、暗闇のなかで火が燃える、それを見ていると精神的に異常をきたす人も少なくない。火が憑依現象を呼ぶのである。したがって、一般に、夜ひとり火を焚いてはならない、と戒めてきた。それはひとつには火事を恐れることであつたが、もうひとつには火の憑依を恐れたことだつたのである。

以上、火にちなんでの民俗例をたどつてみた。けつして、むかしがよかつた、というのではない。ただ、火を畏れ、火を崇め、そして火を囲んで語らう—火を暖房や調理に利用するだけでなく、自然が恵んでくれる「霊気」のひとつとして尊ぶ生活が連綿と営まれてきた事実を、いま一度確認しておきたい、と思うのだ。そして、いかなる時代でも、「火のありがたさ」だけは、謹んで感謝してゆきたい、と思うのである。

CEL

神崎 宣武(かんざき・のりたけ)

民俗学者。一九四四年岡山県生まれ。武蔵野美術大学在学中より故宮本常一氏に師事して民俗学を学ぶ。現在、旅の文化研究所所長、国立民族学博物館共同研究員、岡山県宇佐八幡神社宮司。最近は、「民間の神仏」「酒肴の習俗」などをテーマに研究を進めている。著書は、「盛り場の民俗史」(岩波新書)、「うつわ」を食らう」(NHKブックス)、「江戸に学ぶ」おとなの粋(講談社)など。