

春岡村の伝説



春岡村の二月

●節分

・ヤツカガシ…

節分の日にはヤツカガシ（ヤキカガシ、焼き案山子）をトブグチ（屋敷の入口）に刺します。これはイワシの頭を大豆の枝に刺し、イワシに三回つばをかけ「豆の虫の口を焼く 春の虫の口を焼く 松の虫の口を焼く」と唱えながら焼いたもの。つばをかけかけ焼かれたイワシの頭の臭いがどれほどのものかはわかりませんが…その臭いで害虫や悪疫を退治しようとしたのでしょうか。

・豆まき…

まず大豆を煎って年神様に供え、年男が先頭に立って神棚の前から雨戸のところ、竈、井戸端、土蔵に「福はうち、鬼はそと」と唱えながら豆をまきます。神棚の前の座敷にまかれた豆は、各人が年の数だけ食べればよいといわれました。

三ツ見さえ かりかりかりや 年の豆（一茶）

●初午

・ナゾの食べ物シミツカリ（シモツカレ）…

初午（はつうま）は二月の最初の午の日をさします。（今年は2月10日）

深作ではこの日、午前中は茶を沸かさず、風呂も焚きません。これを守らないと火になると言われていました。稲荷社の前に近所の青少年が集まって、前の日の夕方から初午の日一日中、太鼓をたたいて祭る風習があったそうです。またこの日は「シミツカリ」とオコワ（赤飯）を作ります。

・シミツカリの作り方…

ダイコンを木で作った目の粗いおろし（鬼おろし）でガリガリとおろし、節分の炒り豆を榎の底でこすって皮をむきます。鍋にこれらを入れ、煮立ったらとろ火にして塩（または醤油）で煮るというもの。赤飯とともに藁苞に入れ、家の稲荷社や仏像の前などに供えます。油揚げやニンジン、新巻鮭の頭を細かく刻んだものを入れる地域もありますが、春岡周辺はダイコンと大豆だけのいたってシンプルなものです。この煮物は冷めた状態で食べます。ヒヤッとして旨いとか季節の食べ物だ、という人もいますが、白っぽくてぐちゃぐちゃとした見た目も含め、お世辞にも美味しいとは思えません。（平山由喜）

（参考『思い出の春岡』『埼玉の民俗』『埼玉の民俗年中行事』『大宮市史5』）

（平山由喜）

※春野図書館で春野周辺の昔の写真展～はるの写真館～開催中！2月27日（日）まで