

神社の杜(二十一) 御岳ビジターセンター 片柳 茂生
消えつつある風景 (大根干し)

二十年前までは、集落の中であちこちで見られた大根干し。御岳山の晩秋を飾る風景である。その風景が非常に少なくなった。あるいは大根干しの規模が小さくなったと言わなければならないのか、集落の中を歩いていても見かける機会は少ない。ご存じの通り大根干しは沢庵漬けに欠かせない作業のひとつである。ハリがあり艶やかな肌をしていた大根を二週間も干しておけば水分が抜けて、漬けるのにちょうど良くなる。

沢庵漬けは日本を代表する保存食で、糠と塩で漬けて重石でおしただものである。現在スーパーなどで売られているものは、時代の移り変わりからか以前のものに比べて味は良くなったが塩分が少なくなり、保存食という意味合いは消

えてきた。八月の後半に畑に蒔かれた種は十一月になると立派な大根に成長する。収穫された大根は葉がついたままの状態のまま運ばれ、一本々丁寧に冷たい水で洗われ干されていく。二段・三段に組まれた足場丸太に吊された百本あるいはそれ以上の大根の様は、今まで何もなかったところに突如として漆喰の白壁が現れたかのようである。秋の澄みきった青空と茅葺き屋根の家、それらをバックに干された大根の風景は、のどかな山の雰囲気を出していた。



イラスト 井口三月

次第に人気がなくなり、客のお膳から消えていった。山の畑で栽培される大根も漬けて大根から煮物などに合う種類の大根に変化して

いって。昔のお茶うけはこおこ(漬け物)だった。縁側に座り自家製の沢庵でお茶を飲むといった長閑ささえも合わせて消えていってしまったように思える。

コウヨウ、カエデ、モミジ



ハウチワカエデ

紅葉は秋の野山の落葉樹が、冬に備え落葉する前に紅や黄に葉の色を変えることをいいます。紅葉はその中で紅の目立つカエデの特定の種類を呼ぶようです。カエデは「蛙の手」から転じたと言われ、カエルの手のように葉に切れこみの少ない種類をカエデ、赤ちゃんの手のような

切れこみの深い種類をモミジと呼ぶようです。モミジは中国・朝鮮半島に数種自生するだけで、ほとんどが日本にあるようです。モミジ狩りは、単に庭園などの紅葉を見学するのではなく、山野を採ねその自然にふれ、紅や黄に色づく葉をしみじみと愛で、楽しむ日本独自の風流な習慣です。こんなことも気にしながら、コウヨウの御岳山に訪れてみてはいかがでしょうか。片柳 至弘

あとがき

今回は式年大祭特集となりましたが、多くの方々のご浄財による記念事業もいよいよ佳境に入っています。境内では次々と王事が進み雰囲気も少しずつ盛り上がりつつあります。我々広報のメンバーも大祭に向け気分も新たにスタート致しました。清田昌弘様には玉稿を賜り誠にありがとうございます。

平成十五年九月二十九日発行
(年二回発行・非売品)
編集 武蔵御嶽神社
印刷 株式会社印刷
表紙写真 鈴木新吾