

地域活性化という「遊び」⑤

京都市府 福知山市 「みわ・ダツシュ村」から

山本晋也

お祭りでチマキをちまちま手作り 伝統行事の新しい残し方

市原悦子さんの語りとともに
まんが日本昔話の
オープニングに出てきそうな
小さな集落の小さなおやしる
壊れかけた手水場には山から引いた
水がチョロチョロと気持ちのいい音
を立てて流れています。

今日は
普段あまりおやつを食べさせて
もらえない山本家の子供達が
たまーに食べさせてもらえる
チョコレートやアイスクリームより
ずっとずっと楽しみにしている
アレが食べられる日だ。
アレを作るのは
毎年7月の第1日曜日。
氏子みんなで集まって

早朝お参りを済ませたら
神社の下にある集会所
(と言っても小さなプレハブですが)
の畳の上におーきなブルーシートを
敷いて
クーラーではなくて扇風機を
ぶいーんとかけながら
じいちゃんばあちゃんのペースで
のーんびり始まります。

まずは昨日山から採ってきて
川で洗った笹の葉を
綺麗で大きいものだけに
選り分けます。
その葉っぱを3枚揃え
小麦粉と砂糖と塩だけで作った
団子を包み
しゅろの葉を割いて作った紐で



今高校一年の長男が小五のときチマキをおしえてもらったおじいちゃんは2年前に亡くなった

くるくる巻いて
根元で留めたら一つ出来上がり。
こんな感じでちまちまちま
じいちゃんばあちゃんの昔話なんか
聞きながら
500個くらい作ります。
ひよっとしてちまちまというのは



団子をおばあちゃんと(三男5歳の頃)。小さな頃から包丁をもたせる我が家の方針におばあちゃんはビックリ

チマキを作るところから来たのかな
とか言いながら
20個できたら一束に括って
蒸し器で蒸すこと30分
おいしいチマキの出来上がり。
■
そう、これが例のアレです。

筆者プロフィール

1968年、京都生まれ。美術大学を卒業して渡米後、京都で現代美術作家として活動。そのかたわらオーガニックレストランを経営するも食材を種から作ってみたいとなり、京都市内で畑を始める。結婚して3人の子供を授かったころ、農業生産法人みわ・ダツシュ村の清水三雄と出会い、福知山市の限界集落に移住。廃屋を修繕しながら家族で自給自足を目指す。土と向き合ううち田畑と山や川、個人とコミュニティーの関係やその重要性に気がつき、田舎も都会もすべて含めた「大きな意味での自給」を強く意識するようになる。この考え方は、美術家時代にドイツの現代美術家ヨゼフボイスのすべての人が参加して創り上げる社会彫刻という概念に影響を受けた。現在みわ・ダツシュ村副村長。



みんなで食事。今年のみわ・ダッシュ村のレストランで作っている村長特製カレーを楽しんでいただきました



笹をばらして選り分けます

祭り前日は笹採りや境内の掃除当日の朝も早くから準備もあって食事まで手作りするとなるとなかなか大変ですがそれも含めてお祭りという解釈をして楽しんでしまえば良いと思っています。

遊戯三昧ですね。大人がそういう考え方でいると子供達もチマキを食べることだけではなくちまちまチマキを作ることも楽しんでくれます。

これは逆ですね。思い起こしてみると作ることも食べることも楽しむという姿勢は移住して7年毎年みんなでチマキを作っていく上で子供達から教えてもらったような気がします。

じいちゃんばあちゃんに教えてもらいながら本当に楽しそうに真剣にできるだけ綺麗に巻こうと頑張ってる



食事の後はみんなでお散歩

おばあちゃんが作る団子はとつてもアバウトで材料を計ったりしないのに甘すぎず蒸した笹の香りとちよつとした塩気のバランスが絶妙食べだすと止まらなくなるほどおいしいんです。

チマキができたら子供達にまだ食べたならアカンでっ！と言いかせながら先ず本殿にチマキをお供えしてみんなでお昼ご飯を食べます。

去年から僕らが作っています。

今では子供の方が上手に巻きます。三和町内でもチマキを手作りするなんていうお祭りはもうここだけしか残っていないのです。

「古いものをただただ守り続ける」というのは古い発想で「古いものをどのようにして今に生かすか」というのは新しい発想。

新しいことを考えるのは大変ですが「大変だからやめてしまおう」と大人の合理的にならないで「どうやったら子供みたいに楽しめるか」という方向で楽しく伝統行事も残していきたいですね。