

(4) 戸隠の伝統的な生業^{なりわい}にみる歴史的風致

ア はじめに

標高が1,000メートルを超える戸隠は、気温、水温が低いために稲作に適さず、十分なコメを収穫することが難しかったためにコメの代用としてソバの実が古くから食されたとされている。江戸中期には、祭礼の際のハレの料理として蕎麦^{そば}切りが出され、また、戸隠へ訪れた貴人や参拝者をもてなす際にも宿坊や庄屋などで振る舞われていた。

戸隠の蕎麦切りは、中社、宝光社地区の宿坊など寺方で出された精進料理として供えられたもので、近代以降に「戸隠そば」として広く一般に提供されるようになった。今なお伝統的なそば打ちの技法や「ボッチ盛り」と呼ばれる盛り付け方、また、戸隠竹細工で編まれた^{ざる}箆に盛られるという特徴が受け継がれている。

中社地区では、江戸時代にコメの代わりに山中に自生する根曲がり竹(チシマザサ)を切り出して年貢として納めることが特別に許され、切り出された根曲がり竹を材料とした竹細工が作られるようになった。

戸隠竹細工は、原材料の切り出しから加工、仕上げまでを一貫して一人の職人が手作業で行うという特有のもので、その技術はもちろんのこと、根曲がり竹の保護活動として山中でタケノコ狩りを監視する^{たけのこばん}筍番や、竹を切り出す際の仕来りなどが、親から子へ途絶えることなく受け継がれてきている。重要伝統的建造物群保存地区に選定された中社地区を中心に、現在も30人ほどの職人によって時代の暮らしに合った竹細工が作り続けられている。

また、山間地である戸隠では、古くから山麓に自生した茅(ヤマガヤ、ススキ)が屋根材として利用されてきた。明治期に越後の技術を伝承した職人が、戸隠で茅葺^{なりわい}を生業としてきたが、高度経済成長期以降になると茅葺建物の減少により、その継承が危ぶまれていた。しかし、中社、宝光社地区の住民によって伝統的建造物群の保存活動が活発になったことで、伝統的な茅葺の技術が若い職人に受け継がれている。また、歴史ある景観を守ろうと、一度は途絶えてしまった住民相互の茅刈りを地域住民が主体となって再開し、歴史的なまちなみを守り、伝える活動が行われている。

イ 建造物等

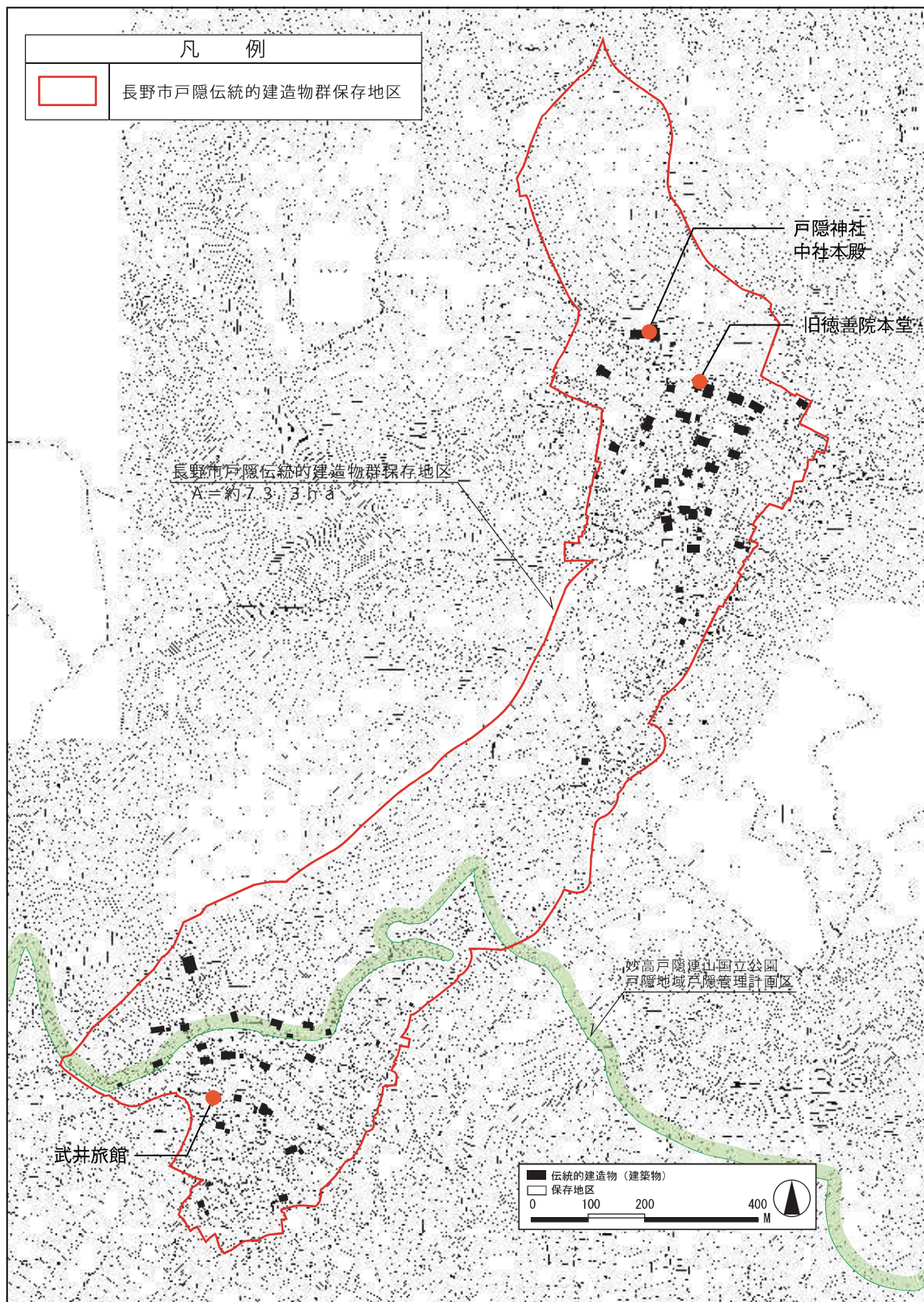
(ア) 戸隠伝統的建造物群保存地区

平成29年(2017)2月に重要伝統的建造物群保存地区に選定されている。戸隠信仰を背景に成立した宿坊群・門前町で、近世において整えられた町割りが良好に残り、その中心には近世



宝光社地区のまちなみ

以前からの営みを守り続ける雄大豪壮な宿坊が群をなしている。宿坊群の外縁には農家や商家が住宅を構えて門前町をなしている。雪に備えて軒を深くとる伝統的な茅葺建物をはじめ、敷地を区画する石垣や生垣、参道沿いに置かれた石灯籠や道標などが歴史的なまちなみをつくり、そのなかで戸隠そば、竹細工、茅葺などの伝統的な生業なりわいが営まれている。



a 旧徳善院本堂(極意家^{ごくい}神殿)及び旧徳善院庫裏(極意家^{ごくい}宿坊)
(登録有形文化財)

中社境内に最も近い位置にあり、文化8年(1811)に焼失したが、文化12年(1815)頃に再建された。旧徳善院本堂(極意家^{ごくい}神殿)は、木造平屋建、間口6間、奥行5間、平入、寄棟造茅葺、前面に唐破風を有した向拝が付く。旧庫裏(宿坊)は、神殿と直角に配置され、木造二階建、間口11間、奥行7間半、入母屋造茅葺屋根の建物である。



旧徳善院本堂及び旧徳善院庫裏
(文化12年(1815)、登録有形文化財)

b 武井旅館

宝光社門前にあり、棟札から旧客殿部分が延享2年(1745)に建てられたことが判明している。木造平屋建、平入、寄棟造茅葺の建物である。



武井旅館(延享2年(1745))

(イ) 戸隠神社中社本殿

昭和17年(1942)の火災後、昭和31年(1956)に再建(『戸隠－伝統的建造物群保存対策調査報告書』(平成28年(2016)))されたもので、木造平屋建、妻入、入母屋造銅板葺屋根で正面に唐破風を設けた向拝が付く。

祭神は天八^{あめの や}意思兼命^{ごころおもいかねのみこと}で、学業成就、家内安全、営業隆昌、開運守護に御利益があるとされる。



中社本殿(昭和31年(1956))

ウ 活 動

(ア) 蕎麦食の文化

戸隠における蕎麦文化の起こりは、平安時代に修験者が携帯食としてソバの実を持ち歩いたことに始まるといわれている。その頃は、そば粉を水で溶いて食していたと考えられている。

現在のようにそば粉を延ばして麺にする食べ方は、蕎麦切りと呼ばれ、史料上では宝永6年(1709)の『奥院灯明役勤方覚帳』に祭礼の際に蕎麦切りが供されていたことが確認できる。また、江戸時代後期には、戸隠へ訪れた貴人をもてなす料理の一つとして、蕎麦切りが本坊や近郷の庄屋で振る舞われていたことが『五十槻園旅日記』(天明6年(1786))から分かる

近代以降になると蕎麦切りは、一般の来訪者にも広く提供されるようになり、明治期末にそば店が中社地区に構えられて以降、観光地化の進展とあわせてそば店も増えていき、「戸隠そば」という呼称が定着していった。

a 戸隠そばの特徴

戸隠そばの特徴は、一本の麺棒を使って蕎麦生地を円形に延ばす「一本棒丸延ばし」の技法で打ち、茹でた麺を冷水で締めた後はほとんど水を切らずにひと口ほどの量に束ねて5、6束を一つのざるに並べる「ポッチ盛り」と呼ばれる盛り付けで戸隠竹細工のざるに盛って、薬味に戸隠おろしという辛味のある地大根が使われるところにある。

また、新蕎麦の時季になると、新蕎麦を提供する目印として、戸隠蕎麦献納祭でお祓いを受けた蕎麦玉が店先に掲げられる。

蕎麦玉は、杉の葉を鼓状に束ねたもので、中央の鼓部分に根曲がり竹を使った竹細工を用いて作られる。多くのそば店では、翌年の新蕎麦の時季を迎えて新しい蕎麦玉を掲げるまで、年間を通して店先に蕎麦玉が掲げられている。



戸隠そばの「ポッチ盛り」



そば店の軒先に掲げられた蕎麦玉

b 戸隠蕎麦献納祭

昭和45年(1970)から始まった戸隠そば祭りでは、白装束をまとったそば職人が、収穫したばかりのソバを使って蕎麦を打ち、戸隠神社に献納する戸隠蕎麦献納祭が執り行われている。『奥院灯明役勤方覚帳』に江戸時代に同様に新蕎麦を神仏へ献納した記述があり、現在の戸隠蕎麦献納祭は、その習わしを踏襲したものとみられている。

令和5年(2023)の第54回戸隠蕎麦献納祭は、お焚き上げが10月31日の夕刻に、新蕎麦献納祭が11月1日の午前にそれぞれ戸隠神社中社で行われた。

お焚き上げは、中社前広庭で神事を執り行った後に、各そば店で不要になった蕎麦打ちの道具や箆、蕎麦玉などを感謝を込めて焚くものである。

戸隠蕎麦献納祭の当日は、捏ね、延し、切りの工程を3人の職人で一人ひとつ受け持って作った蕎麦切りを神官はじめ、白装束に身を包んだ職人が行列となって神社に新蕎麦を奉納する。

戸隠蕎麦献納祭に用いられる新蕎麦は、7月中旬にそば店の若手職人たちが、自ら種をまいて栽培して、10月上旬に手で刈り取って収穫したものをを用いている。

戸隠蕎麦献納祭は、新蕎麦の時季を告げる祭として定着している。紅葉の終わりを迎えて厳しい冬の到来の前、戸蕎麦献納祭でお祓いを受けた蕎麦玉が店先に掲げられるこの時季になると、そば店の前には新蕎麦を味わおうと人々の長い行列が見られる。



蕎麦打ち道具や蕎麦玉などを焚く



献納する蕎麦切りを作る職人



蕎麦切りや蕎麦玉などを献納する

(イ) 戸隠竹細工の継承

戸隠竹細工は、江戸時代の初め頃から中社地区の人々の生活の糧として始まり、冬場の手仕事として親から子へ技術と精神性が代々継承されてきた。明治から昭和の中頃には、養蚕の隆盛から蚕籠^{かいこかご}等の需要の高まりにより生産量と職人数は最も多くなった。

明治42年(1909)に中社信用購買販売生産組合が組織され、販売価格の下落や仲買人などにより安く買い占められることを防ぐため、竹細工共同販売所の設立や特殊金券の発行などを行った。

大正7年(1918)には、有限責任中社竹細工信用販売組合を設立し、長野市水道事業への水源地提供で得た補償料で保管用倉庫の建設等を行った。その後、戦前から戦後にかけて幾度かの改組を経て昭和34年(1959)に戸隠中社竹細工生産組合が生まれ、現在まで続いている。

a 根曲がり竹の保護

戸隠中社竹細工生産組合では、平成17年(2005)6月に竹細工の原材料の安定確保を図るため、また、乱獲を防ぎながら森を育てていくために林野庁中部森林管理局北信森林管理署との間で協定を結び、黒姫山麓の国有林内に「戸隠竹細工の森」を設けて竹の保護、育成を図っている。

毎年、旬を迎えたタケノコ採取が盛んになる時季になると、組合では、竹細工に使う材料となる根曲がり竹を保護するため、誤って「戸隠竹細工の森」の根曲がり竹のタケノコが採取されないように監視活動を行っている。

監視活動は、筍番^{たけのこばん}といって当番制で複数人の班を組み、竹の生育状況の観察もしながら、早朝から森の中を歩いている様子が見られる。

また、竹を切るに当たっては、1年程に育った若竹^{わかだけ}を9月中旬から、生育の進んだ造竹^{つくりだけ}は10月から11月の雪が降るまでの間と期間を決めて切っている。1日約6束から9束(1束は約50本から135本)を切り、職人相互の約束事として、決して乱獲しないことが守り続けられており、職人は、細工する物や作品、細工に使用する箇所^{箇所}の用途を見極め、必要な量だけを切っている。竹を切る時期になると、切った



切った竹を干す様子

竹を作業場前に降ろして、軒先に干す様子が見られる。

戸隠竹細工は、他の産地とともに昭和58年(1983)に長野県知事指定伝統的工芸品となっている。

(ウ) 茅葺の技術と茅場の継承

江戸末期に松代藩の絵師が描いた『戸隠祭礼図巻』(真田宝物館蔵、江戸時代末期)に多くの茅葺建物が描かれており、中社、宝光社地区には、今も茅葺の宿坊、民家が多く残されている。茅葺屋根は、地域住民共有の茅場の茅を住民の共同作業で刈り取り、そして葺かれたとされており、戸隠では明治に越後の茅葺職人富田辰五郎とその弟子たちによって多くの屋根がふかれ、その技術を伝承した職人が茅葺を生業なりわいとしてきた。『民家巡礼—西日本編』(昭和54年(1979)1月発行)の昭和44年(1969)に記された「戸隠の茅葺屋根」によれば、共有の茅場の茅を交代で刈って葺くとの記述があり、地域ぐるみで屋根材の茅を受け継いできたことがうかがえる。

高度経済成長期以降は戸隠でも茅葺屋根の上にトタンをふく家が多くなり、茅葺を生業なりわいとする職人や茅葺の技術の継承が危ぶまれていたところ、中社、宝光社地区の地域住民によって伝統的建造物群を保存しようとする機運が高まっていき、茅葺屋根の修復が継続して行われるようになったことで、90歳代の職人から移住者である30歳代の職人へ茅葺の技術が受け継がれて古くから地域に根付いていた生業なりわいが継承されている。

また、昭和40年代まで見られていた共有の茅場での住民共同での茅刈りが一度は途絶えてしまったものの、平成24年(2012)から戸隠スキー場中社ゲレンデを茅場として地域住民が主体となって再開し、地域ぐるみで歴史的なまちなみや環境を守り伝える活動が行われている。



茅葺屋根の修理の様子



茅刈り体験の様子(戸隠スキー場中社ゲレンデ)



茅刈りの様子



戸隠中社・宝光社地区まちづくり協議会の作成したまちなみガイドブック
宿坊、そば店、竹細工店のほか、民家や土蔵など歴史的建造物を記載している。



中社地区のまちなみガイドブック

エ まとめ

戸隠には、寒冷多雪という気候風土を反映して特有の技術が生まれ、その技術を生かした伝統的な生業なりわいが地域の人々の手により受け継がれている。

宝光社地区にある県立高校の分校に全国的にも珍しい「そば部」があり、地域のそば職人が講師となって生徒は日々そば打ちの技術を磨き、全国高校生そば打ち選手権大会で優れた成績をおさめている。また、戸隠そば協同組合では、長年にわたり戸隠そばのブランド確立に向けて取り組んでいる。

戸隠中社竹細工生産組合では、原材料となる竹を安定的に確保するために森を守る活動のほか、竹細工の魅力を知ってもらえるように体験教室や展示会の開催などに取り組んでいる。

そのほか、地域資源を活用するとともに、歴史的な景観を維持する共感の輪を広げようと住民が主体となって宿坊などの茅葺き屋根の補修や葺き替えに使う茅の刈り取り体験を地区内のスキー場で開催したり、茅刈で集めた地域の茅が使われている様子を知ってもらえるように伝統的建造物の修理にあわせて茅葺ワークショップを開催したりしている。

戸隠の風土に息づいたこれらの生業なりわいは、多くの来訪者を迎え入れ続けている中社と宝光社地区の宿坊群、門前町の歴史的まちなみと一体となって根付いており、良好な歴史的風致をみることができる。



中社のまちなみ



宝光社のまちなみ



戸隠の伝統的な生業にみる歴史的風致の範囲図(S=1/20,000)

天の岩戸神話と戸隠山

昔、世の中を明るく照らす天照大神あまてらすおおかみが弟の素戔鳴尊すさのおのみことの乱暴を怒り、天の岩屋へこもってしまいました。世の中は暗闇になり、いろいろな魔物が暴れ放題です。困った神々が集まり、天照大神になんとか岩屋から出ていただく知恵を絞り、岩戸の前で舞うことにしました。天鈿女命あめのうずめのみことのみごとな踊りにつられ、神々は笑い出しました。その騒ぎが気になって、天照大神が少し戸を開けて外を見たとき、すかさず天手力雄命あめのたぢからおのみことが岩屋の戸を開け、勢い余った岩戸は、はるか信濃の戸隠山へ。以来、世の中は明るくなったといわれています。

長く山岳信仰の地として知られてきた戸隠には、このほかにも伝説や古くからの言い伝えが残されています。

