

日本の火祭り

祭事を彩る火の風流

中野洋平

Yohhei NAKANO (国際日本文化研究センター)

火

祭りとは、火の風流が結実した姿にほかならない。

2010年10月30日、日本各地の名だたる火祭りが一堂に会した「日本の火祭りサミット」が愛知県幡豆町で開催された。愛知県岡崎市瀧山寺鬼祭、福岡県久留米市大善寺玉垂宮鬼夜祭、滋賀県守山市勝部の火祭り、和歌山県新宮市熊野お燈祭り、愛知県幡豆町鳥羽の火祭り、長野県野沢温泉の道祖神祭り、愛知県西尾市貝吹の鍵万燈、三重県鳥羽市志摩加茂五郷の盆祭などが参加している。

写真4 松明組の乱舞(滋賀県守山市)

勝部火祭りのクライマックス、一斉に点火された松明の前で松明組の若者たちが乱舞する。組長は担がれ、幣帛を高々と掲げる。



写真1 勝部神社参道に並ぶ大松明
滋賀県守山市の「勝部の火祭り」で焚かれる大松明。正月2日から準備が行なわれる。着火部分には菜種殻が使われている。



写真2 境内に並ぶ大松明
勝部神社境内には12基の大松明が並べられ、1月第2土曜日の夜、すべての神事が終わった後に、松明組によって一斉に焚かれる。



写真3 松明組
勝部の火祭りの担い手は、組長を頭に13歳から35歳までの若衆で構成される松明組である。中央の幣帛を持った男性が組長。

撮影：この頁すべて筆者

この顔触れから日本の火祭りの諸相がよくわかる。瀧山寺鬼祭と玉垂宮鬼夜祭は正月7日、追儺の結願日に、勝部の火祭・熊野お燈祭り、鳥羽の火祭は正月(新暦2月)7日前後の修正会最終日に行われる。野沢の道祖神祭りは正月15日の小正月の行事で、他に「左義長」や「どんと祭り」などがある。これら年頭の行事に対して、貝吹の鍵万燈や加茂五郷の盆祭などは盆行事の万灯会、柱松行事である。このように日本において「火祭り」と称される行事の多くは、寺社や地域社会を担い手とした正月と盆の年中行事が、大規模な火炎の演出を伴い展開したものだといえる。

は、このような火の基本機能のみに依拠して成立したのではない。「火炎」という要素が人々から風流の対象とみなされたからこそ、さまざまな火祭りが展開してきたのである。

風流とは常に雅やかで新奇な意匠を好む美意識を謂い、寺社祭礼や年中行事においては作り物、踊り、神事渡物、衣装などにこれが求められてきた。火もそのひとつで、盆行事の優雅な万灯籠や修正会に用いる巨大な大松明などは、本来行事の部分である火の要素を人々が利用し、祭事を彩るため巧みに演出された作り物であった。そこには火の原初的機能というより、火炎を楽しむ祭事に興じる人々の想いが看取できるのである。

参考文献

植木行宣、2002年「盆行事と火の風流」
八木透編『京都の夏祭りと民俗信仰』昭和三堂。

人

類が火を使い始めたのはいつごろだろうか。アフリカ、中国、ヨーロッパなどにおけるホモ・エレクトス段階の遺跡群には、炭、灰、炭化した木や焼けた動物の骨、火を使ったと思われる炉などが発見されており、20万〜70万年前に火が使われていた可能性がある。ホモ・ネアンデルタール人段階になると、火を使った炉が多く見つかっており、当時から火が使用されていたことは明らかだ。

火は食物の調理のほか、暖をとる、獣から身を守るうえで革命的な役割を果たした。なかでも、食物に火を通すことで、格段に食べやすさ、栄養素の

吸収を向上させるうえで役立った。動物の肉は加熱によりタンパク質が凝固

し、内部のうまみ成分が溶出することを抑える。肉に含まれる細菌や原虫を殺し、衛生面でも効果が大きい。植物の場合も、繊維質を柔らかくして食べやすくなるが、過熱でビタミンや葉緑素、ミネラルが破壊ないし損失されてしまう負の面もある。

人類学者のレヴィ・ストロースは「料理の三角形」についてのモデルを提示し、人類の食を構造的にとらえようとした。すなわち、生のもの、火にかけてのもの、腐ったものからなる料理の三角形には、自然と文化の対立項が

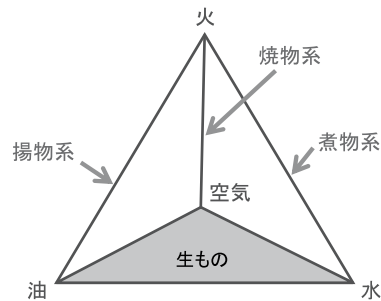


図1 料理の四面体。これは、レヴィ・ストロースの料理の三角形のモデル（レヴィ・ストロース、1980）を発展させたものである（玉村、1980）。

あるとした。つまり、火を使うことによる文化的な変形と自然状態を変形させた発酵の対立があることになる。さらに、火を使う調理でも、直火の調理は自然に近く、なべなどで水を入れて煮る調理と、煙でくんせいにする調理とは、新たな対立項かならなる料理の三角形が創出されるとした。

玉村豊男はこのモデルを発展させ、生のものに火を入れる媒体として、空気（焼く）、水（煮る）、油（揚げる）の利用により、料理の基本構造を四面体として表現した（図1）。火は人類の料理にとり不可欠であり、多様な食文化を生み出す原点といえるだろう。

秋道智彌

Tomoya AKIMICHI (総合地球環境学研究所)

火と料理

食文化を飛躍的に発展させた火