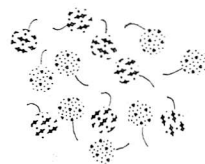


福生の正月行事



地域の生活文化を考える会

ゆ
ず
り
は

はじめに

『福生市史』民俗篇のお手伝いをはじめて二年近くになった。私達は河上先生のご指導で楽しみながら民俗調査を行ってきた。資料も少しは集まったので、ささやかながらその報告もできるようになって、その手始めに「正月行事」をとりあげてみた。現在までの調査の対象地域は、主に長沢・加美、そして永田・中福生の一部であるが、将来は全域調査を実施して、きめのこまかいよいものをまとめたいと考えている。

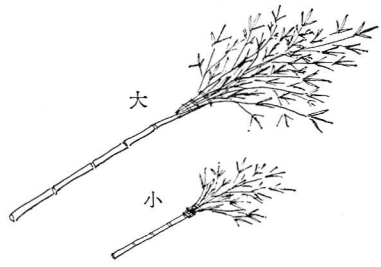
この度の報告の内容は、お聞きした方々の年齢からみてその対象の時代は、大正から昭和の初め頃となっている。

一 正月の準備

1 スストリ（ススハキ・ススハライ）

行われる日 スストリは、今でいう大掃除のことで、昔農家では春蚕のはじまる前、四月とお正月を迎える暮の二月の年二回行った。一二月も中旬をすぎると、晴天の日をえらんで朝早くから始められるが、今では学校も冬休みになる二五日頃が中心のようである。

やり方 先ず「スストリ」のホウキ作りから始められる。昔は竹やぶ（真竹や孟茶竹）が方々にあり、今年出た青竹を切ってホウキを作る。長いものと短いものを一本ずつ用意



する。そして最初に家の神様、
 仏様を外に出すが、I(K)家では
 ダイジゴ様(大神宮様)を
 最後に出すことになってい
 るという。それから簞笥など家
 具類を出し、畳をあげる。

畳は、庭にムシロをしいた
 りまきをならべて畳を八の字
 にたてかけて、日に乾して、
 棒でたたいてほこりを出す。

オトコシ(男衆)は、家の戸をしめて手拭ではほ被りし
 口も覆い、さきのスストリボウキを持つて長い方で天井の
 ススをはらい、短い方で屋根うら(タナ)のススを払う。
 昔はヒジロで火を燃したので半年間のススの量はかなりで
 あった。これが終ると戸をあけて落ちたススをほうきでは
 き、そのあとを雑巾がけする。これはオンナシ(女衆)の
 仕事であった。昔は畳の下の床板は養蚕をする関係で、削
 った板がはられていた。バケツの水はすぐドロドロになっ
 てしまうので、タライを使ったりして水汲みも大へんだっ
 たという。

床が乾いたところで、外に出した畳や家財道具をとり入
 れる。そして神様、仏様がもどる。ダイジゴ様(大神宮様)
 は最初に入れることになっている(I(K)家)。

はいてたまったたくさんのススは、畑のすみに捨てられ
 たり、まとめて燃されたりした。

食事 昼食はあり合せであったが、夕食は白い米のご飯
 にケンチン汁というハレの日のご馳走だった。

神棚には御神酒を供えた。

2 餅つき

餅をつく日 正月を迎える準備の中で、餅つきは重要な
 仕事で昔からオトコシ(男衆)の仕事とされていた。

二九日は、ケンチモチといわれて「苦に通じる」という
 縁起から、つかない日となっている。加美では火難にあ
 うともいう。中にはI(K)家のように、いやがらない家もあ
 ったが、この家は特殊な例であろう。

三〇日は、大晦日の前日で忙がしすぎるし、三十一日はイ
 チヤモチ(一夜餅)といっけてきらわれたので、大体二八日
 位までにつかれるのが普通であった。

餅の材料 餅といえは、もち米を材料としたものよう
 に考えられるが、福生は特に田圃も少なく米が貴重であ
 った土地なので、粟やきび、ひえも材料に使われていた。

I(K)家では一俵(四斗(六〇キロ))位を毎年つくが、そ
 の中もち米二斗、粟二斗が通例であった。米と粟を半々ず
 つ混ぜたものをイトコモチといった。きび餅は粟餅よりも
 黄色が濃くすぐ固くなる欠点があるが、結構おいしかった

という。

餅つきの仕度 餅つきの前日は、米トギといって米や粟を洗う。遠い井戸から水を汲む家も多く、男衆は水汲み、女衆は米トギと、かなり大変な仕事であった。家によっては米トギも男の仕事となっていた。といた米は手桶や飯台などに入れ、水につけておいた。臼や杵を用意し、洗って土間にすえて、箕をかぶせておいた。

餅つきのようす 餅つきは本家分家が一緒につくことが多く、朝暗い中からみんな起きて集まり、先づカマドに火を入れる。I(Ⅸ)家では、火をつける前にカマドの台輪の上にもり塩を三か所して清め、火打石で豆ガラから火をつけたという。薪は餅つき用に準備されていた堅木(カシ・クヌギなど)が使われた。この時その年に収穫したあとのナスガラ(茄子)キクガラ(菊)なども一緒にす。ナスガラは「借金ナス(返す)ガラ」といって、年を越さないように必ず年内に燃してしまおうといひ、キクガラは「イイコト キクガラ」といって新しい年にもち越してもかまわないのだそう。縁起かつぎであるが、昔の人の願いがユーモアの中に感じられる。

釜にたっぷり湯をわかつて、米などの入ったセイロをその上にのせるが、このセイロをのせる人は、多く一家の主人で、のせた人が必ずおろすことになっていた(M家他)。

臼の下には、動かないようにムシロを二つに折って敷く

が、これも敷いた人が必ず片付けることになっている。このように、餅米のふけ具合は、かけた人が時間的にも一番よくわかっているし、忘れやすいムシロの片付けも出した人ときまっているなど、多くの人々が共同で仕事をする時のルールが、きちんとできていたのである。

男衆は米などの材料がふけると、いよいよつき始める。始めは三人位でねりあげ、ついで二人で向き合ってつく。威勢のよい餅つきの音が響くのは、この時である。かなり餅になってくると一人があげづきにかかる。あげづきは重いどっしりした杵を用いる。この時女衆は手がえしをする。つき上ると、モチトリ粉を散らしたのし板の上にあけ、メン棒でして四角いのし餅をつくる。これは女衆があたる。ふつう、一斗を三臼につく場合が多い。

お供え(オスワリ) お供えはふつう一臼をあてるが、大きさや数は家によっていろいろである。少ない家で六〜七スワリ、多い家では一〜九スワリにもなる。大きい方で直径一五センチ位、小さい方が直径一〇センチ位が標準であるうか。しかしどこの家でも大きいのをダイジゴ様(大神宮様)にあげている。お供えはお飾りと一緒に供える家、大晦日に供え、絶対に年を越してあげない家と年男が元日に供える家などがあって、供える日はきまっていないようだ。

ジザイ 餅つきの最後の臼で小豆あんの入ったジザイ(大福餅)やアンコロモチをつくった。それは子供たちを

はじめみんな食べるのが楽しみだった。

餅つきの日の食事 昼食はつきたての餅を食べたり、大根おろしをつけて食べるカラミ餅にして食べたりした。

夕食は白い米の飯に味噌汁で、身は豆腐とネギにきまっていた。

餅切り のし餅を切るのは男の仕事で、餅つきの翌日餅切り定規を使って切る。大体、一二センチの八センチ位の大きさで、厚さは一〜二センチ程であった。切れっぱしの餅は、あられに切って三月のお節供にひなあられにしたり、油であげてお茶うけとして喜ばれた。

3 正月飾りの準備

ダイジゴサマ (大神宮様)

(1) 今年とれた新しい藁で、シメ飾りをなう。縄をなうように藁を束ねて二本をより合わせ、その間に一本入れて右ないになうが、この時藁を下に垂らして下図のように四つに分けて下をしぼる。縄の太さは親指より少し太い位にする。

シメ縄には半紙をつかって、上図のように折ったものを、垂らした藁の間に三枚下げる (I(田)家他 図1)。

(2) 藁を下へさげないで、右ないの縄だけのはって、神社からのシメ飾りをさげる家も多い。

(3) 新しい藁で太いシメ縄をなう家もある (H家他 図2)。

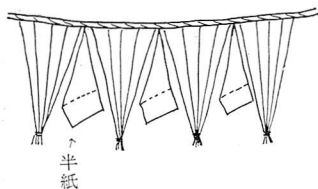


図1 ダイジゴサマ (大神宮様) のシメ飾り I(田)家

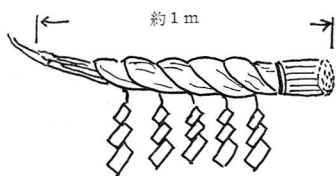


図2 ダイジゴサマ (大神宮様) のシメ飾り H家

トシガミサマ (年神様)
トシガミサマの飾り方は家によって違うが、大体次の三つの形がある。

飾る場所はダイジゴサマの隣りが多いが、床の間に飾る家もある (M家)。

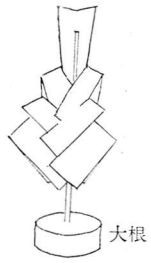
- ・大根の輪切りに幣束をさす (I(M)家 図(1))。

- ・藁の束を三カ所しばって幣束を一本さす (M家他 図(2))。

- ・トシガミダナ (年神棚) を作る (I(K)家 図(3))。

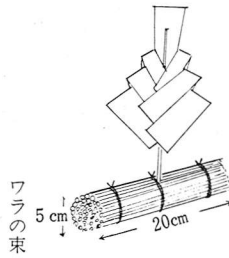
ナラの木を切って図のようにつなぎ、縄をなって天井から下げる。この上にお膳をおいて半紙をしいてお供えをあげる。

I(K)家では、これと同じものをもう一つ作ってダイドコ (台所) の白神様につかう。白の上に棚をかざり、お供えをあげる。

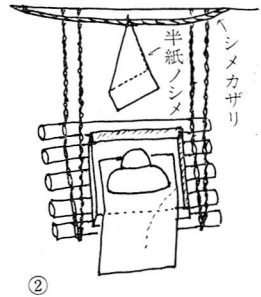


(1) 年神様 I (M) 家

(2) 年神様



(3) 年神様 I (K) 家



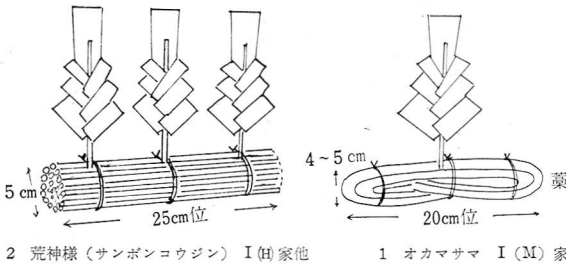
コージンサマ (荒神様)・オカマサマ

・下図のように藁を三か所しぼり、幣束を三本たてる (I (H) 家他)。

・M家では下図のように新しい藁で縄をない、鯛の形のように威勢よくつくる。幣束を三本たてる。左に一本さしてある幣束はオカマサマだという。

何れも勝手のカマドの上の柱に釘でとめる形が多い。しかし勝手のエビス様の隣におく家もある (I (M) 家)。

コージンサマは「仏法僧」の三宝さんぼうを守護する神で、不



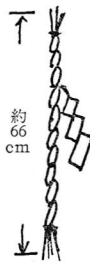
2 荒神様 (サンボンコージン) I (H) 家他

1 オカマサマ I (M) 家

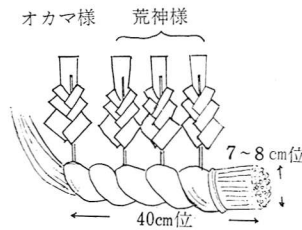
浄をきらい、火の清浄で不浄をはらうので近世以後、カマドの神として台所にまつられた。三宝を守護するので幣束は三本たてるが、この三本たてることから福生ではコージンサマを「サンボンコージン」と呼ばれることが

多い。
その他のお飾り

エビス様、井戸神様、便所の神様などのお飾りは、新し



4 その他のお飾り H 家, I (U) 家



3 オカマ様と荒神様 M 家

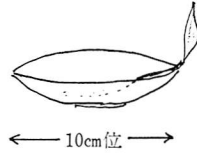
い藁でなった縄にシメ飾りを一つさげることも多い。

(H家・I(W)家他)

正月飾りは「イチヤカザリ」をきらって三〇日か、それ以前につくる家が多い。たいてい家長や長男によって作られ、その日に飾られる。しかし三一日に作り飾る家もある。

(I(K)家)

トースミ



ろうそくのない時代(大正六・七年頃までは、小ろうそくはあまりなかった)ので神仏にあげるお灯明はトースミを使った(上図)
小皿に油を入れて芯に火をつけると、いつまでも燃えていた。お正月は朝晩あげた。

門松

長沢では江戸末期、サイノカミの時に火事があって(門松火事という)長沢のほとんどが焼けた。それ以来たてないという(昭和四十九年福生市民俗調査報告)。

今回の調査でも長沢は勿論、加美でもほとんどたてていない。

4 暮のつけとどけ

・生まれた子の初正月(多く長男・長女だけ)には、嫁の

実家や親戚から、暮の中に男の子には破魔弓(ハマヤ・ユミハマともいう)女の子には羽子板を贈った。もらった家では、これを座敷の床の間や長押に飾った。この

返礼は正月になってする。

・ご祝儀が行われて初めてのお正月には、お世話人(仲人)に荒巻鮭を届ける。世話人を何組もやった家では鮭が何本も台所の天井にぶら下って、春蚕の頃の忙しい時のご馳走になった。

5 晦日の市

駅前通りには暮の二八日に晦日の市がたつた。ふつうはただイチ(市)と呼ばれていた。破魔弓や羽子板から正月用品を中心に、五日市や砂川(立川市)の呉服屋も出て大へん賑わった。だんご屋やおもち屋もあり、子供たちにとっても楽しみだったという。太平洋戦争になって物がなくなり自然にすたれた。

6 オオミソカ(大晦日)

ヤクハライ(厄払い) 心身のけがれを払うヤクハライは、ふつう六月(ミナツキバライ 六月三〇日)と二月(大晦日)のオオハライの年二回行う。ミナツキバライの方は早くすたれたが、オオハライは現在も残っている。

ヤクハライに使う幣束は、二八日頃神社(神明社)から

もろう。

ふつうは大晦日の夕方風呂に入って体を清め、たいてい家長が座敷で家族一人一人の厄を神社からもらった幣束で、頭からからだ全体を払う、終った幣束は、門口の土にさしたり戸袋にさしておいたりした。

外からけがれて帰ってきた時に(例えば葬式など)、この幣束ではらったりするという。

ダイジゴサマには御神酒おみきをあげて、家族は夕食をとる。夕食後にやる家もある。

加美では、ヤクハライの幣束を玉川上水に流したと語る人もいる。

I(K)家では、同じように座敷でやるが順序がきまっています。長男から始め、家長は最後に全員東を向いてやる。

やり方は各自で幣束を持って、男は左の肩から、次に頭を払い全身を払う。最後に左の肩から幣束を後にほうる。後を見ないで座敷を出る。女は男と反対で右の肩から払い、右の肩から幣束をほうる。使った御幣は、座敷のヒツジ(南西)の方角の長押なげしにかけておくという。

火難除け 大晦日の夕方、白いごはんがたけるとお初はつに親指の先位の小さいおにぎりを五つ作り、一家の主人は、ヒジロのそばに座り、先ず最初におにぎりの一つを真中の火のそばに入れる。次にマッコ(ヒジロのまわりを囲んでいる木のわく)の隅に一つずつ灰のなかに埋める。これは、

ヒジロの神コーン様コーン様にあげて、子供がやけどをしないように、火難にあいませんようにと願う行事であった。

この夜ナスガラはヒジロで全部もす。

大晦日の夕食 この家でも白い米の御飯を炊き、味噌汁を作る。味噌汁の身は、干葉かば(大根の葉の干したもの)と豆腐を入れた干葉汁だった。おそばは年越そばというよりミソカソバと言われたが、食べる家と食べない家とあるようだ。農家では、おそばよりむしろうどんを作って食べたという家も多い。

コンニャクは「砂はらい」といってどこの家でも食べた。味噌おでんにして食べた家が多い。

マメに暮せるようにと落花生を食べる家もある。

正月の食物の準備……オンナシ(女衆)の仕事

・お雑煮の下ごしらえ

元日は年男がお雑煮をつくるので、オンナシはお雑煮に入れるお芋や大根を切つてゆでておいた。

・お正月のご馳走作り (正月の食物の項 参照)

二 大正月の行事

1 除夜の鐘と初詣

加美、長沢あたりの除夜の鐘は、神明様の古い鳥居の所

にあった薬師堂の釣鐘の音が響いた。「ツリガネマッチャン」といわれた名物じいさんが、時の鐘をついていたから多分、除夜の鐘もこのおじいさんがついたと思われる。

暗い夜空にゴーン、ゴーンと鐘がなり出すと、人々は三々五々初詣に出かけたという。今のような賑わいではなく、もっと素朴な人々の静かな願いがこめられていたと語って下さった方もあった。青年団ができてからは、日の出に初詣をするようになった。

2 元日と年男

元日から三日までの三箇日は、年男（ふつう家長か長男）が、朝早く起き、若水を汲み、お雑煮の仕度から神仏へのお供え物など、すべて行うことになっていた。

オンナシは、一年の中でこの三日間だけは大きな顔をして、ゆっくり寝ていられた。

この元日の朝の年男のすべてを、やや特殊ではあるが、大へん古いしきたりがよく守られていたI(K)家で紹介したいと思う（I(K)家は、神道の家である）。

- ・年男は元日の朝早く、まだ暗い三時起きする。
- ・顔を洗うが、水は汲みおきの古い水を使う。
- ・井戸に行つて若水を汲む

この時お盆にお米と山椒の粒、三粒（昨年秋十一月頃の申へサル）の日にとっておいたもの）をのせて持つてゆき、

井戸の端に落して汲む。

- ・ヒジロの薪に火をつける。

大晦日の火は年を越させないで消してある。

新年は年男が火を改める。

火のおこし方（三箇日は、次の方法で火を起す）

火打石をつかう。火打石は箱に火打石とフクチ（方言で正しくはホクチへ火口）が入っている。

火打石で出した火をフクチにうつしとり、これをつけ木につけて火をつける。

先づ豆ガラをもして薪をくべる。豆ガラは、今年もマメに暮せるようにとの願いであろう。

- ・若水を鉄瓶に入れて湯をわかす。

・神仏へのお供え物。

ダイジゴサマ（大神宮様）のお札（ふだ）を新しいのと交換する。お灯明をあげる。お灯明はトースミを使った。

これに使う油は、なたね油である。

本尊様（I(K)家に特にあるもの）にもお灯明を上げる。

ダイジゴサマと本尊様（掛軸に不動様のような絵が書いてある）は、奥の座敷の表に向いた神棚に飾つてある。

ダイジゴサマと本尊様に御神酒をあげ、お供えを半紙を敷いてあげる。

勝手にあるエビス様の戸棚を開く

オカマサマ(コージンサマも一緒)

レイジンサマ

ダルマサマ

それぞれにお灯明と御神酒とお供えをあげる。ただし、レイジンサマはお供えでなく切り餅を二切れ上げる。

トシガミサマにも年神棚にお膳をおいて半紙をしいてお供えをあげる。

仏様にもお供えをあげる。

お茶を仏様とレイジンサマにあげる。

神様への御神酒は、三箇日毎朝とりかえる。

注、レイジンサマについて

レイジンサマはI(Ⅸ)家だけの特別のものでなく、もとは外神様で、真北に社を造っておいたという。

ミタマレイジンとも言われ、雷神様だと思ふ(I(Ⅸ)氏)。

・朝食

I(Ⅸ)家では、お雑煮は食べない。

大晦日にオンナシが芋と大根をゆでておき、年男はこれを火にかけて、しょうゆで味をつける。

葱と柚子(冬至にぬか味噌につけておいたもの)をきざむ。これに芋と大根をつけ合せて食べる。

芋と大根は、全部の神様仏様に一切ずつあげる。

三箇日毎朝あげる。

山椒の実を用意する。

山椒の実は目の薬といわれ、三箇日の間一人一粒づつ食べる。

餅は焼いて、しょうゆをつけて食べる。

お屠蘇を用意して全員いただく。

お茶を用意する。お茶は八十八夜のお茶で三箇日、昔から伝わった家宝の茶器でいただく。

一般の家庭でも、年男は早く起きて若水を汲み、朝風呂に入って体を清め、ヒジロの火を改めて湯をわかす。

神様にはお神酒とお灯明、仏様にはお茶をあげる。お雑煮を作って家族そろって新年を祝う用意をした。神仏にはお雑煮の身だけ三箇日の間、次々にあげたようである。前日のは下げないで、または別の器にとっておいた。

また元日の朝「明きの方」にむかって小便をしてはいけないとも言われていたという、「明きの方」は年神様が来られる方角だからであろう。

3 お正月の食物

・お雑煮 お正月の三箇日は、朝はお雑煮を食べる家が大部分だが、中には食べない家もある。

お雑煮の中身は、大根と芋(里芋でも八つ頭でもよい)は必ず入れるようだが、他に家によって人参、ごぼう

や小松菜を加える家もある。しょうゆのすまし汁で餅は焼いて入れる。

・その他のご馳走(今でいうお節料理)

キンピラ ごぼう・人参

煮物 人参・ごぼう・芋など。タワ・油あげ・す

るめなどを加えることもある。

昆布巻 人参・ごぼうの細切りを昆布で巻く

大根なます(酢の物) 大根・人参・干柿など

こんにやくの煮物

ゆず巻 大根を輪切りにうすく切って、二日位干し

てやわらかくして、次に柚子ゆずの皮をうすく細く切

って大根の中に巻き込み、木綿糸にたくさん通し

て一週間ぐらい日なたに干す。甘酢につけて食べ

る。

・三日の夕飯は「ムギメシトロロ」を食べる。

・四日の朝食は「オジャ」神仏にあげた雑煮みの身を下げ

て作る。この身を七草粥に入れて食べる家もある。

・六日 ケンチン汁を食べる。

芋、大根、人参、ごぼうを油でいためて煮る。豆腐

を加えて、しょうゆ味で仕上げる。寒い冬は暖まっ

て大へんご馳走だった。

・七日 七草粥を朝食にする。七草の入った「オジャ」

で、しょうゆ味である。

七草……大根・人参・牛蒡ごぼう・ほうれん草・油あげ・

葱・セリ(田ンボにあり、六日にとる)・ナズ

ナ

4 大正月の休み

正月休み(仕事をしない日)は、福生では「ゴカンニチ」

(五箇日)である。羽村では「サンガニチ」(三箇日)で、

代りに七日と一日を休んだという。

5 年始まわり

・神主宅とお寺へ元日かサンガニチの中に年始にゆく、

半紙と手拭にお金を包んで持ってゆく。

四日に神主さんと坊さんが返礼にくる

神社とお寺のお札ふだが届けられる。

・分家は本家にゆく。二日か三日が多い(半紙と手拭)。

・お世話人の家にゆく。

・嫁の実家へゆく。

婿はゴカンニチの中に年始にゆく。暮についた餅を

半紙半分位の大きさに切ったもの五枚を半紙で包み

紅白の水引をかけて持ってゆく。これに半紙(二帖

を組み合せて水引をかけたもの)に手拭をつけるのが

普通である。

近所、組合は特にしない。

6 お年玉と書き初め

昔、子供たちはお年玉などもらえなかったので、暮に書き初めを書いて親戚などに持ってゆき、こづかいをお年玉代りにもらって楽しみだった。おダチンは五錢位、うんともらって十錢だという。

書き初めは、長押ながしにはられてお正月の座敷を飾った。

7 ダルマ市

一月四日に駅前通りで「ダルマ市」が開かれた。ダルマを中心に食べ物の店、りんごやみかんの果物屋など暮の市同様賑わった。村の人は勿論、二宮・多西（秋川市）・箱根（瑞穂町箱根ヶ崎）などから出かける人も多かったのである。

8 遊び

すご六

カルタ（いろはがるた、百人一首など）

たこあげ、こままわし

羽根つき

9 お正月の晴着

お正月に着るものは、頭の前から足の先まで新しくしたいというのが願いであったが、なかなかそのようには行か

ず、セナ（兄）だけが新しい着物で、下の方はお下さかりでがまんさせられたことも多い。しかし何処の家でも足袋や下駄だけは新しくしていたようである。そして大人も子供もお正月はよそゆきの着物を着てサンガニチをすごした。

10 七草と爪を切る日

七草の一つ、なづな（ペンペン草）で爪を切ってこする、またはこすって切ると指の病にかからないという。それで七草は爪を切る日になっていた。またこの日に爪を切っておけば、何時爪を切ってもよいともいわれていた。夜爪を切ってはいけないとか、巳（み・へび）の日は「み（身）を切るのでさける」など禁忌があったが、これを気になけないでよいことになるのである。それで七草には縁側などに藪を出しておいて、子供たちにも爪を切らせた家が多い。

11 大正月のおわり

お供えをおろす日 四日、神主さんと坊さんが年始の返礼に来る前に、神様仏様にあげたお供えをおろす家が多いが、七草におろすという家もかなりある。

I (K)家では、年神様は一五日が終ってからおろすといひ、年神様以外は七日におろすそうである。

お飾りを片付ける日 年神様は七日におろして、二月一日の初午の稻荷講でおたきあげをする家が多い。

I(Ⅸ)家では年神棚は、一月一四日小正月のまゆ玉作りの日にかまどで燃すが、今年の分は一五日まで飾るので昨年の分を燃すことになる。

その他の神様のお飾りは、暮の神明社のおたきあげにもってゆき、新しいお飾りと変える家が多い。

12 クラビラキ 一月二一日

蔵の入口を一日中開けておく。中にお供餅一組・燈明・御神酒・雑煮(夜はソバ・ウドン等)を供える。七日に下げたお供餅をくだいて、焼いたりお汁粉にして食べたりする。

三 小正月の行事

1 モノツクリ(アワボヒエボ・アボヘボ) 一月二一日

ニワトコノ木・ヌルデ・ミズ木などのやわらかく皮のよくむける木を使用して、写真のように作り、堆肥の上などへさす。他に俵を型どって作り、俵を積み上げた型に束ねて供えた。

2 クワ入レ(野入レ・農入レ・ウナイゾメ)

一月二一日

お供餅をのせた半紙をちぎって幣束のようにしたもの

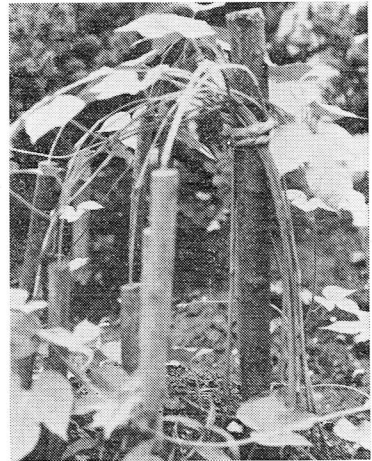


写真1 アボヘボ

屋敷畑の端や屋敷へ入ったところ等にさす。

一升枀にお供餅のくだ

いたものオサンゴウ

写真2 クワ入レ

(お洗米)を入れて、いったん供え、東か南を向いて地面をひとさくりし、その後それをまく。早く鳥が食べてしまふとよい等と云う。I家ではひとさくりではなく、恵方に向って三さくりずつ三回やると云う。

3 ワカモチつき 一月二二日

小正月に新しい嫁は、実家に帰る時持っていく大型の餅が必要だし、お客もあるので小正月用の餅を改めてつく。白数は少なくしたい二、三白位である。



4 メエダマ用の粉ヒキ 一月一二日

量は家によってまちまちだが、うるち米を洗って水を切り、ゴザでざっと乾してから（ぬれていると臼の間でよれてしまうし重い。乾きすぎてても早く割れて二度びきするようだ）粉にひく。子供は羽根つきや凧上げで遊びたいとこだが、親の一声で、白ひきの手伝いをさせられることも多い。

5 メエダマ作り、メエダマ飾り 一月一三日

（おしら様・蚕影山こかげの掛軸・像を飾る）、一二日に白でひいた粉に熱湯かけて、木鉢でよくこねて、丸めて蒸す。ゆでる家もある。五七、八個位作る（小さいもの）。ジューロクといつて大きいのは一六個作



↑メエダマ作り
←おしら様

る。マユの型をしたのも作る。つげの木（だんごの木）・カシノ木・梅の木・柳等を石臼の穴にさして座敷に飾り（一・五mと二mの木）マユ玉・みかん（お金が成るように）を刺し、麻糸のほぐしたものをマユのアジに見立てて枝に掛けた。座机に燈明・御神酒、朝は御飯か雑煮、夜はウドン（良い糸が多くさん出るようにとの願いから）を供えた。マユ玉は一日に刺して一六日にもぐ。食べ料にアン入りのダンゴもたくさん作ったが、米のダンゴは客用でほとんど小麦で作った。色が黒いから子供はいやがったが、しぎしぎしておいしい。新しい嫁は、実家に帰る時若餅の大判三枚組とアン入りダンゴを重箱山盛り一杯を持って、お土産とする。

6 成り木ゼメ 一月一三日

庭の成樹木の幹をナタ等でたたく。マユ玉のゆで湯をつけてたたく。たたきながら「成るか成らねーか、成らねーとぶつた切るぞ、成ると云うからよーせよ」等、となえる。

7 セイノカミ 一月一四日

熊川地区では一三日に作ったマユ玉を一四日の早朝、どんど焼きをして（大正月のお飾り古いダルマお札等をもやす）その火で焼いて食べ、無病息災を願うが、福生地区ではどんど焼きの風習は見られず、セイノカミとして幣束を切つて子供達（高等科の子を頭として）が売り歩き、小遣いのた

しにした。長くは続かず記憶が薄い。

8 小豆ガユ 一月一五日

たいがいの家でやった。おカユを煮る中へ、あらかじめやわらかく煮た小豆と汁を一緒に入れて煮、塩で味付けをした。おかずは人参・ごぼう・大根等の煮物で、夜はウドンの家が多かった。

9 ヤブ入り 一月一六日

使用人や嫁は里に帰えるのでうれしい。新しい嫁は里に帰る時にアン入りのマユ玉を重箱に山盛りにして土産とする(一三日参照)。一三日に行った人は今日帰る。実家からの土産は卵等だった。

10 メエカキ 一月一六日

一三日に飾ったマユ玉を養蚕のマユカキに見立てて、メエカキ、マユモギと称して家中で、今年のマユの豊作を夢見て、おしゃべりしながらもいだ。ゆで直したり、焼いたりして食べるが、しみマユを嫌って、しょう油をつけて食べない。砂糖などつけて食べた。

11 エンマの赤メシ 一月一六日

この日は地獄のエンマ様も釜のふたを取って許す日と云

う。小豆御飯か赤飯などを作って食べる。

12 エビス講 一月二〇日

恵比須様・大黒様を座敷にかざる。座卓に燈明・御神酒、二組のごちそうを供える。人参・ごぼう・大根・里芋等の煮物、尾頭付の魚(鯛・あじ・さば)、夜はソバやウドンを供える。一升枿に家中のお金を入れて財産の増えるよう家内安全と共に祈念する。

おわりに

年中行事は最近の生活様式の急速な変化にともなう年と共に失われており、特に家の建てかえ、世代の交替などによりそれがはげしい。このことは福生市も例外ではない。しかし福生市には先祖から伝えられた様々な行事を、きちんと受けついでいる家もわずかではあるが残っており、正月行事についても、貴重な記録をさせていただくことができた。特に正月行事は年の始めでもあり、お年寄のおられる家では、昔からのしきたりで神仏を中心にそのまつり方がまだかなり守られている。できればさらに調査を深め、私たちもより一そう勉強して、他地域との比較や歴史的な背景なども考えられるようにしたいと思っている。