

## 日本の歳時記

「武雄の荒踊」(佐賀県・武雄市)

### 起源は四七〇年前に遡る重要無形文化財

『武雄の荒踊』は、旧武雄領にのみ伝承される芸能で、その起源については諸説あり、定かではないものの、一説によると、室町時代の享禄三年(一五三〇)、島原の有馬氏が武雄を攻めて住吉城に迫った時、第十八代領主後藤純明が夜襲によってこれを破り、その戦勝祝いとして足軽たちが即興的に踊ったのが始まりと言われています。

将、模範匠と、カキ(垣)と呼ばれる踊り手と、笛、鉦、モリヤーシ(締め太鼓)、大太鼓の囃子方、謡い手によって構成されますが、踊りは二系統あり、宇土手と高瀬地区のものは素朴で力強く、武道の型を思わせ、中野地区は手の振りが優美なのが特徴。

いずれも色鮮やかな衣装に身を包み、頭に鉢巻き、前垂れ姿の男性の踊り手達が、唄に合わせて披露する舞いは、厳かにして勇壮です。

開催は毎年九月で、彼岸の中日に各地区の氏神社で奉納され、平成二十九年は九月二十三日(土)に行われる予定です。



〈宇土手の荒踊〉鳳凰や桐、橘の紋が入り、前垂れには龍や法螺貝が描かれています。



〈高瀬の荒踊〉鳳凰や下がり藤、菊花の紋が入り、前垂れには川浪に昇り鯉、亀が描かれています。



鳳凰に桐、雲に龍や虎、前垂れには牡丹に唐獅子が描かれています。

\*開始時間、場所などの詳細については「武雄市観光協会」(0954-401-7760)、「武雄市観光協会」(0954-401-7760)をご覧ください。

## 心の旅

### 武雄めぐり



【武雄温泉楼門】  
透明で柔らかな湯ざわりが特徴の武雄温泉、温泉の入り口に立つ朱塗りの楼門は、東京駅を設計した建築家・辰野金吾の設計で、竜宮城を連想させる鮮やかな色彩と形から「天平式楼門」と呼ばれています。



【武雄温泉新館】  
大正初期に建てられた当時の華やかな姿が復元。楼門とともに平成17年、国の重要文化財として指定されました。

【楼門朝市】  
毎週日曜日、武雄温泉楼門前の温泉通りで朝7時30分頃から開催される朝市。おいしく新鮮な特産品が並びます。

【武雄市図書館】  
運営委託は「TSUTAYA」で、本や雑誌の購入も可能。スターバックスも館内に併設されています。http://www.epochalcity.takeo.lg.jp/



【御船山楽園】  
武雄領主鍋島茂義の別邸跡15万坪もの広さを持つ大庭園は、国登録記念物に登録されました。

【佐賀県立宇宙科学館「ゆめざんが」】  
九州で最大規模の自然科学系博物館。宇宙発見ゾーン、地球発見ゾーン、佐賀発見ゾーン、科学のおもちゃ箱、こどもの広場と、最新式の投影機器を備えたプラネタリウムや天文台が楽しめます。http://yumejinga.jp/

佐賀県の西部、佐賀市と長崎県佐世保市の中間に位置する武雄市は、三百年ほど前から九州の要地として発達し、当地を治めた鍋島公が造り上げた御船山の大大庭園は、はじめ、大木をそびえ立つ樹齢三千年の川の大木をほじめ数々の古木が残っています。

また、町の中心にある開湯以来千三百年を経た『武雄温泉』は、古くは神功皇后も入浴されたといえられていた名湯です。さらに後年、文禄・慶長の役の際、名護屋城に集められた多数の兵士がこの武雄温泉を訪れましたが、兵士らに対し、他の入浴客に迷惑をかけないようにと、豊臣秀吉が示した朱印状「入浴心得」が残されています。

江戸時代には、長崎街道の宿場町として栄え、歴史上名高い宮本武蔵やシーボルト、伊達政宗や伊能忠敬などが入浴した記録もあるとか。

また武雄は文禄・慶長の役の際、武雄領主同行した朝鮮陶工たちによってもたらされた技法により、焼き物文化が発達し、日本各地だけでなく、東南アジアにも輸出され、現在でも市内にはおよそ九十軒もの窯元が多種な作品を生み出しています。その一方で、ユニークな図書館や、科学館などの最新施設も充実。

興味の起くまま、歴史を偲んで町歩きもよし、ゆつくり温泉に浸かるもよし、陶芸体験などもお勧めです。

## 季節の供養膳

### 「栗ごはん」

ほっこり心安らぐ味わい、栗ごはん  
秋の味覚を代表する栗は、古くから日本人の暮らしの中で愛され続けてきた食材のひとつです。折しも新米が収穫されるこの季節、栗ごはんは仕立てて、故人、ご先祖様に、お供えしてみたいかがでしょうか。

日本において栗は食用として古くから親しまれており、石器時代の縄文遺跡から炭化した栗が発掘されたことから、およそ九〇〇〇年前から野生の栗が採取されてきたことが判っています。やがて時代を経て、今から約五〇〇〇年以上前の縄文時代には栗の栽培がスタート。

青森県の山内丸山遺跡から数多くの栗が出土しており、当時の人々が栗の木を植林し、安定的な食料として活用していたことが判っています。

さらに後世、中秋の名月(十五夜)が『芋名月』と呼ばれるようになったのに対し、十三夜は『栗名月』とも呼ばれるようになりますが、一説には平安

時代の宮中の行事で、この時期に月見の宴を催したことに始まるともいわれています。

また、江戸時代になると江戸幕府によって五節供が式日(儀式を行う日)とされ、五節供のひとつである『重陽の節供』には栗ごはんを食べることが風習化され、そのため重陽の節句を『栗の節供』ともいうようになったのです。

さて、今回ご紹介する栗ごはんは、塩と酒のみで味を調え、栗そのものの、ほんのり優しい甘みと香りを立てる趣向です。

美しい月を眺めつつ、亡き方達を偲び、お仏壇にお供えしてみたいかがでしょうか。



料理スタイリング: Mitsuhi Cuisine / Photo: ODDAdesign



「栗きんとん茶巾絞り」 裏漉しした栗に和三盆糖を加えて、巾着に絞った「栗きんとん」。栗ごはんとは、またひと味違った素朴な味わいが楽しめます。

### 「栗ごはん」Recipe

【材料】 3~4人分  
米2合、栗(むいたもの)280~300g、酒大さじ2、塩小さじ1、黒ごま適量

#### 【作り方】 調理時間: 90分

1. 米は研いでザルに上げ、30分程おく。
2. 炊飯器に米を入れ、水を注ぐ。酒、塩を加えてかき混ぜる。その上に栗をのせて炊く。
3. 黒ごまは軽く炒る。
4. 炊き上がった後10~15分程蒸らす。底からさっくり混ぜる。
5. 栗ご飯を器に盛り、炒った黒ごまをふりかける。