

大師講オセッタイにみるごちそう観

——周防大島町沖家室島茶がゆ接待を事例として——

平井知代

1 はじめに

山口県の東部、周防大島町全域には、毎年、旧暦3月21日と新暦3月21日¹⁾に、オセッタイと呼ばれる行事がある。周防大島町において、オセッタイとは、この日 周防大島八十八箇所霊場や大師堂を巡拝する人々に、大師講の講員が菓子をはじめとする食べ物を提供する、いわゆる接待と、当日併行される、ジュズクリと呼ばれる百万遍念仏もあわせてこう呼ばれている。旧暦新暦3月21日の2日間で、のべ3,000人程度が巡礼し、300人程の人々が接待をすると見られる、周防大島の春の風物詩である。

このオセッタイについては、これまで調査研究された事例はないが、類似の先行研究に四国遍路の接待がある。

四国遍路とは、弘法大師ゆかりの88箇所の札所霊場を巡る、全長1,400キロメートルにおよぶ寺院巡拝である。そして、四国には、遍路と呼ばれる巡拝者に対して行なわれる接待と呼ばれる文化がある。ここでのいわゆる接待とは、遍路に物品・金銭・行為(労力)を無償提供することで、乞われて初めて与えるという受動的態度ではなしに、積極的援助という能動的姿勢がその根底にある点が特徴的である。接待という援助は、費用を十分に工面できなかった経済的弱者の遍路行を可能にさせた。接待は遍路を身体的、経済的に支え、四国遍路を継続させてきた重要な文化であり、四国遍路の本質を理解する上で接待の研究は不可欠なのである(樋笠・黒田 2011)。

前田勇(2007)によると、四国遍路における接待の主体は個人、地域住民の集団、接待講の3つに分類される。このうち、周防大島の事例に即している地域住民の接待は、愛媛県立間村(現在の宇和島市)の事例において報告されている。明治から昭和初期にかけて、春の年中行事として集団での接待が見られ、村人が、道筋に食物や日用品を用意して接待し、村人たち自身も飲み食いして、娯楽のひとつとなっていた。このような住民主体の接待行事は、年中行事に組み込まれるほど社会的に定着していたが、太平洋戦争勃発以降、遍路の消滅でいったん中断し、終戦後復活したが、遍路の巡拝形態が徒歩から車へ変化したため大きく減少し、個人が主体となり接待する例が主流となったという。

周防大島においては、四国で失われた、地域住民主体の年中行事としての接待が、オセッタイとして、今日まで受け継がれているのである。

周防大島で、オセッタイがいつごろはじまったのかは明らかではないが、昭和30年ごろまでは、霊場や大師堂以外の場所で、子どもたちのために、島内でも裕福な家庭や商家において、3月21日に駄菓子や文房具をふるまう習慣があり、これをナナカドマイリと呼んでいた。

子どもたち5~6人が連れ立って、近所を7箇所回りオセッタイを受けていた、この習慣が、八十八箇所霊場でのオセッタイに変化したと考えられる。

現在、周防大島においては、八十八箇所霊場と別院あわせ、90箇所程度のオセッタイが行なわれている。霊場では東和町の数箇所を除き実施される。

オセッタイにおけるふるまいは、現在では、参拝者ひとりひとりに、チョコレートや酒饅頭などの菓子をひとつずつ配ることが原則である。参拝者は一般的には2~3人で連れ立つことが多く、自家用車を使い、早朝から午前中いっぱい、島内を巡拝し平均10箇所ほど参拝する。ゴールデンウィークなどの祝日や休日に重なると、マイクロバスで乗りつけ、代表者だけが参拝し、バスで待つ人数分の菓子を要求することもあるという。

以前は、菓子ではなく、各接待所で混ぜごはんのおむすびをひとつずつ配っていた。このおむすびは、近所の大師講の講員の女性たちが結んでいた。2005年頃、保健所の指導により廃止され、パンを配りはじめ、現在の菓子に至った。

おむすびの時代には、巡拝して何個ものおむすびを入手すると、その後何日もかけてそれを食べたという。このおむすびは、食べると健康でいられるというご利益がうたわれていた。

このようにおむすび、パン、菓子が一般的なオセッタイのふるまいであるが、周防大島南東部の小島、沖家室島においては、茶がゆのふるまいを続けてきた。この茶がゆ接待は、巡拝者の心をつかみ、「巡拝の最後には立ち寄りしたい」「病人のために茶がゆを持ち帰りたい」、と人々が押しかける人気の接待所であった。

しかしながら、この茶がゆ接待は2012年で終止符を打った。

本論文では、山口県周防大島町沖家室島における実地調査（聞き書き、参与観察）と文献資料調査を素材として、沖家室島における茶がゆ接待の概要を把握し、ごちそう観という視点でこのオセッタイの変容を論じる。

なお、オセッタイをごちそうと捉える根拠は、以下の3要素が決定しているからである。

①食事を設える場

沖家室島本浦の大師堂におけるオセッタイ（正御影供接待）

②食事内容・膳の形態

茶がゆ（蚕豆入り）、煮物（ひじき煮、切り干し大根煮）、漬物（白菜、大根など）

③饗応する人・される人・饗応の目的

饗応する人 大師講テツダイのひとびと（オトコ、オンナ）、山大学生・教員（～2012）

饗応される人 オセッタイ巡拝者

饗応の目的 巡拝者に喜んでもらうこと／接待により仏徳を積むこと

2 茶がゆとは何か

茶がゆとは、国内各地で食べられてきた粥の一種である。茶葉を煮出したなかに、米を入れて炊く粥で、茶葉はおもにほうじ茶が用いられる。具材として、茶がゆのなかに、さ

つま芋やもち、蚕豆を入れることもある。

『日本の食生活全集』は全国 300 地点、5,000 人の話者から聞き書きした大正から昭和初期の食生活があつめられている世界最大の食文化データベースであり、収録料理数は 52,000 点に及ぶ²⁾。この全集において、茶がゆが見られるのは、和歌山県、奈良県、山口県、三重県などであり、製造方法も、ほぼ共通している。

『日本の食生活全集 35 山口』では、周防大島町の茶がゆが紹介されている。そこでは、「節米のために朝晩は茶がゆにし」、毎日の朝夕茶がゆにするほか、小昼に子どもが自分たちで茶がゆをつくって食べたりもする。

茶がゆには専用の調理器具がある。かんす（釜）³⁾、こびしゃく、茶袋である。

作り方は、かんすに、水と、茶葉の入った茶袋を入れて火にかけ、湯をたぎらせて黒く見えるほど茶を煮出す。お茶がしっかり出たら米を、洗わないでそのまま入れ、火力を落とさず炊く。煮こぼれないように、こびしゃくで何度も中を混ぜる。米が踊るように炊くとおいしい茶がゆができる。米の芯がなくなったら⁴⁾すぐに食べるが、夏場は冷やして食べるのも好まれる。中に入れる具材で「いもじゃ」「まめじゃ」「だんごじゃ」などと呼ぶ。

茶がゆがいつから食べられていたのかははっきりとしない。『古事類苑飲食部六』粥項には、

【日用助食 竈の賑ひ】⁵⁾ 大和国（中略）茶粥を食する也、聖武天皇の御宇、南都大仏御建立の時、民家各かゆを食し米を喰のぼして、御造営の御手伝ひをしたりしより、専らかゆを用る事と云伝ふ、奈良茶といへるは是より出たる事とぞ、（後略）

という記述があり、奈良県では古来より茶がゆが食べられていたと推察される。

木村和夫（1989）は、山口県における茶がゆの起源について、次のように述べている。

第 1 は、茶粥の起源は、口伝によれば毛利氏の一族である岩国藩の吉川氏が、関ヶ原の役後、出雲国から岩国に移封された時、経済立て直しのため人々が満腹感を感じ、しかも節米の目的で茶粥を食べよう奨励したのがはじまりと言われている。

第 2 は、耕地が狭く、藩への物納や飢饉などのためから人々の知恵により作り出されたものである。

第 3 は、嗜好の上から考え作り出されたものである。現在では、懐かしい郷土料理の味として食べられている。

以上の 3 つの事項は一般的な通説であるが、第 4 に考えられることは、瀬戸内海航路の廻船によって茶粥が山口県にもたらされたのではないかと推察できる。

このようなことから、山口県内に点在する茶がゆを食べる地域は、北前船の風待ちや潮待ちの港と一致するのではないかと考えた。下関、中ノ関（防府市）、上ノ関（上関町）とならび、周防大島町内の沖家室、地家室なども、その港にあたり、水夫らが上陸し、各地で習い覚えた食事を地に伝えたのではないかと考察している。

木村は、茶がゆを食べる動機について、節米を第一に挙げているが、一方、和歌山県における茶がゆの伝承を研究した森下比出子（1997）は、「朝夕茶粥を常食とするようなゆと

り」と述べ、茶がゆを日常的に食べる条件として米と茶を安定的に確保する必要を挙げ、江戸時代、紀州において茶が小物成高として米に換算して課税されていた⁶⁾ 実態から、「相当高価な」茶を用いて、「節米のために茶がゆをすすっていたのでは、過酷な農作業をこなすことは出来ない」と断じた。紀州では明治初期、新茶をアメリカに輸出していたが明治20年以降衰退し茶園は桑園や柑橘園に変わったが、畔や生垣にわずかに残った茶の木から自家消費用につくられたのが紀州茶がゆの茶であったとし、紀州茶がゆが郷土食として人々の暮らしの中に定着するのは、明治の後半からではないかと推測している。森下は、和歌山県下で「米の節約料理として民間伝承され、貧しさの象徴と自嘲的に語られてきた」紀州茶がゆが、実は、強い火力を得るためのウバメカシの生木、精白したての上質米、焙じたての番茶（茶葉でなく粉茶）という、特別な素材を用い、絶妙なタイミングで細心の注意を払って調製されるこだわりの料理であることを示した。

『日本の食生活全集』における周防大島町の事例からも、節米料理という側面も確かに持ちつつも、専用の器具を用いて集中して調製し、出来立てを逃さず食べる、という、茶がゆに対する一種敬意のようなものを感じることができるのである。

例外は、多彩な茶がゆのバリエーションのうち、「こっぱり」という、米ぬかを加えて作る茶がゆであり、「飢饉など、ほんとうに食べるものが何もないようなときにしか食べない」とある。つまり、「こっぱり」以外の茶がゆは、食べておいしいと感じて積極的に喫食していたわけである。この感覚が、現在に至るまで周防大島町内で茶がゆが好んで食べられている一因に違いない。

現在の沖家室島においても、茶がゆは普段より疲れた胃を休めるお茶漬けに似た食事として日常的に食べられている。山口大学人文学部湯川・坪郷研究室（2008）の調査では、気軽に食べる気安さがある一方、作り方にも食べ方にも各家庭で厳密な決め事がある。例えば、米を入れてから何分炊くか、であるとか、蚕豆やお茶（ハブ茶）を炒るには昔ながらの焙烙を使う点、また炊き上げてすぐに食べることを重視し、「花が咲く」「どみる」などという言葉を使い、時間が経って茶がゆがのびることを嫌う点などが挙げられる。現在の沖家室島においては、茶がゆには、ほうじ茶ではなくハブ茶を使用するが、ハブ茶の原料である「ケツメイシ」を菜園で作っている家庭も少なからず存在し、作る家庭から作らない家庭へのオスソワケなども頻繁に行なわれている。

このように家庭のなかでの普段の食事として大切にされている茶がゆは、一方で、もてなしの意味をもつ場合も、以前から存在した。

「走り粥（ハシリガイ）」と呼ばれるものがその一例である。

沖家室の漁師は、戦前は長崎・五島列島まで漁に出ていた。その際、船主は出航前に「走り粥」の接待を行ない、近隣の人々をもてなした。（八木岩正さん 1931 生）

これには「漁師の無事を祈る意味も込められた」（北川妙子さん 1927 生）とも言われ、「法事の時にも茶がゆは炊く」（北川さん）という。

このように、沖家室において、茶がゆというのは、日常の食と非日常の祈りの食、と相

反する意味を持つ存在なのである。

3 沖家室島大師講のオセツタイ

3.1 沖家室島における大師信仰・大師講とオセツタイ

沖家室島は周防大島の南東部に位置し、沖家室大橋（全長 380 メートル）でつながった、面積 0.95 平方キロメートル、海岸線長 5.0 キロメートルほどの小さな島である。人口は明治 30 年代には 3,000 名を超えていたものの、2006 年には 200 名を切り、高齢化もすすんでいる。

沖家室島には周防大島本島と同様、多くの大師信仰が見られる。沖家室島埵地区にある弘法井戸は、弘法大師によって開かれたといわれ、海中から真水が湧出している。そばの大師堂は「タオの大師堂」と呼ばれ、現在も島内のひとびとの信仰をあつめる。

島内の大師講は 3 つ存在する。観音堂を管理する洲崎の大師講、タオの大師講、泊清寺の上にある本浦の大師講である。洲崎の大師講は独立しており、本浦と洲崎は講の担い手が一部重複している。それぞれの講はいずれも講員が体力の不安を訴え継続に不安を見せているが、それぞれの講で会計を別にしてきたことを理由に、統合などは考えていないという。

この 3 つの大師講のうち、2 箇所が茶がゆの接待を行なってきた（洲崎の大師講は 2011 年まで／本浦の大師講は 2012 年まで）。なお、タオの大師堂は、もともと菓子や缶ジュースで接待をしてきた。

沖家室島での大師講の茶がゆ接待がいつ始まったのかはわからないが、次項で中心的に述べる本浦の大師講においては、昭和 10 年代には大師堂のある山の頂上付近で茶がゆの炊き出しが行なわれていた。急峻な山の階段を大釜を担いで登ったという。また、茶がゆ接待の一方で、例えば商家は半紙数枚であったり、駄菓子であったりと、各家が当日それぞれ、こどもたちへ接待を行なっていた。

つまり、戦前、沖家室島では、周防大島本島と同様子どもたちへの接待を行なっていた一方で、茶がゆの接待も行なわれていたわけである。茶がゆの接待は、戦前から近年まで、周防大島のオセツタイのなかでも沖家室島でしか行なわれていなかった特異なものなのである。

大師講の活動について、茶がゆ接待が行なわれていた当時の本浦の大師講を例にとってみると、「正五九（しょうごく）」と呼ぶ旧暦 1・5・9 月 21 日と、「オセツタイ」「おかゆの日」と呼ぶ同 3 月 21 日の年 4 回のおまつり（百万遍念仏）を施行することと、大師堂の管理（草取りから屋根のふき替えまで）が主なものである。おまつりのうち、「正五九」では百万遍念仏、「オセツタイ」では百万遍念仏に加え、茶がゆの接待を行なう。

講員は本浦の世帯の大部分を占め、灯明料の名目で寄付を募り会計が管理をする。会計をはじめとして、テツダイ（世話役）の主要な役割を担うのは女性である。女性の世話役（オンナテツダイ）は 9 名、男性の世話役（オトコテツダイ）は 7 名で構成されており、

お互いをナカマと呼び合う。年4回のおまつりの準備から実行までをオンナテツダイが行ない、オトコテツダイは、オンナテツダイのフォローが主な役割である。なお、大掛かりな寄付の必要な屋根のふき替えなど、イレギュラーな業務はオトコテツダイが担う。

表に示したのは、2012年までの茶がゆ接待を行なっていた際のオセツタイにおけるそれぞれのテツダイのスケジュールである。これでわかるとおり、オンナテツダイのオセツタイの準備は1年前より始まり、4日前からは半日から1日がかりで準備を進めている。オトコテツダイは、オンナテツダイの意向に沿って行動し、オンナテツダイが賄いきれない力仕事やオセツタイを円滑に進めるためのフォローが主たる仕事である。

オトコテツダイのスケジュール

一週間前	ナカマへの声かけをはじめ
当日	8時集合/14時頃解散
	テント設営(茶がゆ製造・食器洗い用)
	食器洗い水道・流しの設営
	オセツタイ会場設営(莫菴を敷き机を並べる)
	プロパンガスの設置(祭注のみ泊清寺)
	交通整理(多いときは4~5人対応)
	後片付け(机などを潮音荘に格納)

オンナテツダイのスケジュール

一年前	次年度用の食材の準備依頼(蚕豆、漬物、ひじき)
4日前	買出し(柳井へ)
	オセツタイ用ジュース、ラーメン、袋菓子
	テツダイ用弁当具材、もち米
	茶がゆ用米
2日前	当日料理の下ごしらえ(おやつ用寒天、もち米浸漬など)
	オセツタイ用ジュース袋詰
	茶がゆ用箸、茶碗の洗浄
前日	前日可能なものの調理(漬物カット、煮物製造)
	もちを搗く
当日	8時集合/15時頃解散
	調理(茶がゆ接待、ジュズクリお供え、弁当用)
	8時 炊飯開始、漬物盛付、弁当副菜の調理開始
	8時半 茶がゆ製造開始(オトコテツダイに食べさせる)
	参拝者使用後の茶碗・箸の洗浄
	13時 テツダイ同士で茶がゆを囲む
	~後片付け
	ジュズクリ
	9時 大師像へお供え
	9時半 ジュズクリ開始 100×3回
	11時 おやつ ~ジュズクリ 100×1回
12時 大師像の膳を下げる ~片付け	

3.2 オセツタイにおける茶がゆ接待の

再興と変容

八木岩正さん(1931年生)によれば、沖家室島でのオセツタイは戦中途絶えたが戦後復活した。ハワイから帰国した叶井さんという女性が再開したが、年齢を理由に数年後絶え、その後は粕汁を接待した。それも続かず、麓の大師堂で菓子パンを配りはじめたという。

八木さんは沖家室島に生まれたが、結婚後都会に出て働き、定年退職後の1990年、島に戻ってきた。八木さんが島に戻ってほどなく、仲間内の集まりとして「おかゆの会」が発足した。発起人は泊清寺の先住(現住職の父親)で、八木さんは幹事役を担った。男性4~5人(魚を持参し、茶がゆを食べ酒を呑む)、女性15人(漬物を持ち寄り、茶がゆを作る)を集め、年に4~5回、不定期に、昼間、泊清寺本堂裏の潮音荘で茶がゆを囲んだ。

2年後の1992年、泊清寺の先住を仲介役として、軌道に乗ってきたサークル活動「おかゆの会」が、大師講という古くからの宗教的講を引き継ぐことになった。大師講のテツダイ(世話役)が「年をとったから(大師講を)やめる」と言いだし、先住より「お大師様の方を引き継いでくれ」「めんどろ見てくれ」と頼まれ、大師講の会計を八木岩正さんの妻孝子さん(1930年生)が担当することとなったのである。

そして、前任大師講員らが菓子パンを配っていた沖家室島本浦のオセツタイは、おかゆの会が引き継いだ1992年からは、戦前のオセツタイを思わせるような大釜での茶がゆ接待

が復活した。

茶がゆ接待が復活した当初は沖家室島内の人々がオセッタイ巡礼者の主体であったが、おいしさが評判を呼び、瞬く間に周防大島まで広く聞こえる人気のオセッタイとなった。

沖家室島でのオセッタイ実施日の旧暦の3月21日は、毎年4月中旬から5月上旬までにあたることが多く、ゴールデンウィークや土日祝日になると参拝者は倍増し、1,000名を超える年もあったという（八木孝子さん）。

オトコテツダイの統率は八木岩正さん、オンナテツダイのけん引役は妻の八木孝子さんが担っていたが、二人の高齢を理由に、2008年ごろ、オトコテツダイは柳原五十六さん、会計とオンナテツダイは柳原あき子さん（1934年生）に引き継がれた（夫婦ではない）。柳原さんは、帳簿を泊清寺に預け、現在に至る。皆をとりまとめて方向性を決める人が現在いない状況であり、八木さんより引き継いで以降、毎年「もう続けられない」「今年でやめよう」という声が必ず出た。

2009年春より、山口大学人文学部民俗調査実習受講者や民俗学専攻学生、教員ら有志がオセッタイの手伝いに入りはじめ、茶がゆの配膳と、茶碗洗いの部分を担うことで、作業は軽減されたが、それでも前日の漬物切りに半日かかるなどの負担は続き、茶がゆを当日作るオンナテツダイを中心に「やめたい」という声が強くなった。

そして、2012年のオセッタイの準備の際、オンナテツダイの総意により「これで止めよう」と決まった。2012年は旧暦で3月が2回あり、後半の閏3月でのオセッタイを決めた。周防大島町内のほかのオセッタイはさきの3月で実施しており、この日（5月11日金曜日）にオセッタイをしたのは沖家室島内の3箇所のみだった。

これまで漬物や蚕豆、ひじきなどを準備してくれていた人にも、それとなく伝えた。それまでは、オセッタイで茶がゆをふるまうために、1年前から具材の準備を依頼していたためである。乾燥させた蚕豆は前年の夏の収穫期から翌年のオセッタイのためにとりわけられるし、漬物についても、島内で漬物の上手たちが、冬場にオセッタイのためにと多めに仕込む。煮物のほとんどや、ハブ茶も持ちよりである。ひじきについても極寒期に、沖家室で採れる最上級のもものがオセッタイ用に確保され、いずれも無償で提供される。

購入したものについては、島内の各戸より集まる灯明料でまかなわれ、会計の監査もあるが、ガソリン代や数日前からの労力など、オンナテツダイによりまかなわれる。

茶がゆのオセッタイは、廃止する5年ほど前から「やめたい」という声ではじめたことは前述のとおりであるが、廃止する理由として、オンナテツダイのナカマ全てが挙げているのが「高齢になったから（体力的に）できない」という点である。表向きはオンナテツダイの総意というかたちをとっているが、当日の茶がゆを中心となって作ってきた数名のナカマの強い拒否に全員が同調した。これに対して、オトコテツダイは「オンナがやりたくないというんじゃからしょうがない」（柳原五十六さん）と女性の決定に従う。

さらに聞き書きを続けていくと、テツダイのひとつひとつの本心が見えてきた。

新山玄雄さん（泊清寺住職）は「（参拝者が）300～500人までならやれるんじゃないか」

という一方で「いっぺん区切りをつけるのもよい」という。「外から来る人はありがたいけど、(オセッタイを受けるというより) お客みたいに(茶がゆを) 食べる」ため、「なんで外の人に(オセッタイしなければいけないのか)」という気持ちになったのではないかと話す。

この気持ちを吐露する人はテツダイにもおり、「ぜんぜん沖家室の人が来てくれん。みんなテツダイにきちよるから、来る人はおらんわいね」と自嘲気味に話す(柳原五十六さん)。

「年々(オセッタイに来る)かむろ(沖家室島内)のひとが減りよる」(山本じゅんこさん)

「250人(オセッタイを受けた人数)のなかで、かむろのひと3人よ、さんにん！」(タオの大師堂にて 戒崎美鈴さん)

このように、接待したい対象は沖家室島の島内のひとびとなのであるが、現実はそのようではないことにジレンマを感じてきたことがわかる。

島内の高齢化に伴い、大師講まで歩いてオセッタイを受けてくれるような体力のある人が減っていること、体力のある人はすべてテツダイに駆り出されているということが原因である。島内の人々の寄付や労力により運営されているオセッタイが、沖家室島内の人々が享受することなく、島外の巡拝者にふるまわれていることへの違和感や不満が生じているのである。

4 巡礼者のごちそう観一茶がゆ接待廃止後の沖家室島オセッタイ巡礼者の意識から一

2013年4月30日火曜日、沖家室島における正御影供のオセッタイが行なわれたが、同年より茶がゆの接待が廃止され、代わりに60円程度のチョコレート菓子がオセッタイとしてふるまわれた。

当日オセッタイ一番乗りの巡拝者は9時到着の、周防大島(以下本島)安下庄の60代女性であった。彼女は8時前よりオセッタイを受けつつ沖家室に着き、本浦の大師堂は10箇所めとのことであった。

その後、オセッタイが終了した11時半までの2時間半で、300名のもので大師堂でオセッタイをうけたが、うち44名より直接話を聞いた。

44名の性別は、男12名、女性32名である。全体の男女比も、見たところこの割合と大差なく男3:女7程度であった。地域別では、沖家室1名(女性)本島34名 その他9名(柳井2、岩国6、千葉1)と、周防大島本島から訪れる人が圧倒的に多い。島外から訪れる人も、島内出身者や、島内の親族とともに訪れる人であり、周防大島に縁のある人の巡拝である。

沖家室島のオセッタイだけを訪れる人は島内在住者1名を除き、いない。つまり、ほぼ全員が、本島で何箇所もの接待所をめぐる巡拝者なのであった。

一人で訪れた人は3名で、多くが2~4人のグループで訪れる。友人同士の場合もあるが、多くは母娘、兄弟姉妹といった親族同士という組合せで、年齢層は60代~80代が中心であ

る。先に 10~20 箇所ほどのオセッタイを受けたあと、途中で沖家室に寄りさらに 10 箇所ほど廻る予定だという。

本浦の大師堂は 2 箇所に分かれており、もともとあった上の大師堂と泊清寺南側に位置する下の大師堂がある。オセッタイやジュズクリは、上の大師堂を使い、下の大師堂では煮炊きや袋詰めの下準備など、女性たちが細々した作業をするのに用いられる。

43 名のうち、上の大師堂までお参りしなかった人が 12 名（6 グループ）いた。オセッタイをしている上の大師堂は標高 70m 程度の高さにあり、健常者でも登ると息が切れる。複数名で訪れる場合、ひとりでも足の悪いひとがあれば、全員が大師堂まで行くことを断念する。そのため「おばあちゃん、足が悪いからやめよういね」と水を向けられても「いや大丈夫。行く」とお互いが同行者に気を遣う場面も見られた。

昨年までは茶がゆを食べるだけで、本来の接待所である大師堂までは登らずに帰る人が多かったが、「今年は（茶がゆがないため、）大師堂まで上ろうか」という方も多く、実際、上の大師堂では、オセッタイの人数を 200 名ほどと予想し、菓子を準備していたが 11 時の時点でなくなり、予備で買っておいいた缶ジュースを急遽配ることになった。

沖家室のオセッタイにはじめて訪れたのは 4 名だった。4 名とも、昨年までに訪れたことのある人に連れられて来た。その同行者に茶がゆのおいしさを事前に聞かされ、楽しみにしてきたという。

そのうちのひとり、千葉県在住 50 代女性は、周防大島にゴールデンウィークの休暇を使って帰省し、親族の男性に「茶がゆを食べさせちゃる」と誘われて巡礼し、沖家室島を訪れた。周防大島出身でないため、茶がゆがどんなものか知らず、期待してきたという。

茶がゆ接待の廃止をどう思うかを尋ねたところ、話を聞いた全員が残念だと答えた。沖家室島を訪れる前から廃止を知っていた人は 3 名、うち 1 名は沖家室在住である。残る 2 名は次のとおり、半信半疑であったり、沖家室巡礼をためらった末訪れた。

「まさかそんなことはないじゃろうと思った」（周防大島町安下庄 50 代女性）

「こまいか（来ないおこうか）とも思った」（柳井市 60 代女性）

筆者はオセッタイ当日、沖家室島に渡る前に本島土居地区の大師堂にお参りし、酒饅頭のオセッタイを受けた際、これから沖家室に向かうと話すと、オセッタイして下さった男性から「沖家室は今年から茶がゆがないんと（無いそうだ）。しっちゃんかね」と教えられた。このようにオセッタイの会話の中で情報を得ることができることもあるが、沖家室まで訪れた大部分のひとびとは、知らずに訪れ、一様にショックをかくせない表情で泊清寺境内に立ち尽くす。

この巡拝者たちに対し、本堂と本堂南側にある鱻地蔵の地蔵堂の 2 箇所に、急遽泊清寺の新山ご住職が「今年は茶がゆの接待はありません」と掲示した。また、筆者が巡拝者に近づき説明するとともに、調査を行なった。

話を聞いた方のなかには、筆者に対し「復活してほしい」と訴える人が何人かあった。

オセッタイの茶がゆを食べたことのある人は、一様に「おいしかった」と語る。

「いつも楽しみにしていた」（周防大島町森 70 代女性）

「香ばしくておいしいから」（周防大島町安下庄 60 代女性）

「おいしいそらず（蚕豆）」（周防大島町日前 70 代女性）

「豆がいっぱい入っておいしかった」（周防大島町安下庄 60 代女性）

昨年までの茶がゆの中には蚕豆が入っていたが、蚕豆の美味しさを強調する女性が多かった。

茶がゆがなくなった理由について、尋ねる人も多かったが、なかには、

「天気が悪いからなの？（当日は早朝まで降雨）」あるいは「高齢化のせい？」と忖度する人がいた。

また、怒りをあらわにする人もあった。

「せっかくきたのに」（周防大島町屋代 50 代男性）

オセッタイの開始時刻を他の大師堂と合わせて欲しいという人もいた。

理由は、巡拝のために到着しても、オセッタイの準備がまだで接待してもらえなかったり、逆にオセッタイの品切のため、巡拝しても「もらえなかった」こともあるからだという（周防大島町久賀 40 代女性）。

オセッタイの品数には限りがあるため（2013 年の本浦の大師堂は 300 個）、上の大師堂に参拝しても品切れでオセッタイできない事態も起りうるが、

「ここ（上の大師堂）はオセッタイ終わりましたってゆうてくれたから親切じゃけど、なかにはなんにもゆうてくれんところもある。」（周防大島町油良 60 代女性）

と、オセッタイの品切に対する説明を求めることもあった。

巡拝者はほとんどが沖家室島島内の人間ではなく、周防大島本島出身者であり、彼らの目当ては、茶がゆであった。往時は茶がゆにオセッタイの意味を感じ、島内の人々の労力などに感謝しつつ食べている人が大半だったと思いたいが、なかには効率よく巡拝することを重視し、茶がゆ接待はその途中にある無料休憩所という感覚で訪れていた人も少なくなかった。茶がゆ接待のないことに怒り、無駄足だったと思う人たちの抱く茶がゆ接待のごちそう観は、茶がゆのおいしさと、境内でゆっくりできる雰囲気を楽しむことである。ともにおいしい茶がゆを楽しむことで、巡拝する人同士の交流を深め、次の巡拝先に向けて英気を養う場ではあれ、沖家室島の人々の思いを忖度するには至らないのが実情なのである。

5 まとめ

茶がゆを廃止することは、沖家室島内では、2012 年のうちに決まったことであった。

担い手の高齢化を理由とする「気力の低下」が大きな原因とテツダイの人たちは言うが、その「気力の低下」が何に起因するかを明らかにしたかった。そして、それがごちそう観の行き違いによるものではないかと考えるに至った。

八木孝子さんの話のなかで印象に残っていることがある。毎年、茶がゆ用の漬物を切り

ながら、誰からともなく「今年は（おかわりは禁止して）茶がゆを一杯だけ（ふるまうこと）にしようや」という意見が出て「そうしよう、そうしよう」と意見がまとまるが、当日になると喜んでたべてもらうことがうれしく、何杯も茶がゆを勧めてしまう、ということであった。八木さんは、以前ほかの地区の人から「あんたらばかじゃ」と言われたことがあった。「あんなに何杯も（オセッタイで茶がゆを）食べさせよったら、続かんでね」という指摘であった。

自分たちでも御しがたい、自慢の茶がゆを食べて喜んでもらいたい感情が昇華される場が、オセッタイなのである。前日の冷静な判断のままであれば、ある程度茶がゆを作ってしまうと終わりにできるが、毎年、当日結局作りすぎて大量に余らせる。テツダイのひとつびとが、ビニル袋でなん袋も持って帰ることも定例となっていた。

しかしながら、オセッタイを受ける大部分の巡拝者たちは、かならずしもその複雑な感情を理解していない。

「本来、茶碗くらいは自分で洗って返すもの」（新山玄雄さん）ということはもちろんなく、「ごちそうさま」という言葉もない人もあり、いわばスタンプラリーのゴールのようなイメージで茶がゆ接待を捉えている人も少なくない。

ましてや、ほんとうに食べさせたい、ごちそうしたい顔見知りたちは高齢化して出てきてくれない。

このような感情の行き違いが、高齢化による体力の衰えという表面上の理由に大きく作用していると考えられる。

オセッタイをごちそうと考え、ふるまいすぎてしまった沖家室のテツダイの女性たちと、巡拝中の小休止のようにしか捉えていなかった大部分の巡拝者。巡拝者にとっても茶がゆは確かにごちそうといえるかもしれないが、茶がゆへの思いや労苦を考えれば、テツダイの、喜んでもらいたいと腐心するごちそう観と、当然のサービスととらえる、周防大島本島の巡拝者のごちそう観とは、元来、平衡を保ちにくいものであった。

そう考えると、1992年ごろ、茶がゆが復活した当初が、最もごちそうとしてのオセッタイが見出せたのではないかと推察される。

沖家室島内のひとつびとを中心に参拝していた大師講オセッタイに、久しぶりに茶がゆが復活した時は、まさに「走り粥」のような祈りの習俗を思い起こさせるものであったと思う。大きな喜びのなかにふるまい、ふるまわれていたことが推察される。

ここにおいては、饗応する人もされる人いずれも沖家室島の顔を見知ったもの同士、茶がゆに対する思い（価値観）を共有しているため、お互いに茶がゆのオセッタイ再開を同じ感覚で喜びあうことができた。

この喜びは、おそらく戦後、沖家室において茶がゆ接待をはじめたハワイ帰りの女性も抱いたことが想像できる。これは、顔を見知った沖家室島内の人に対して一方的に接待するだけでなく、一緒に茶がゆを食べる「炊き出し」であり、おそらく、変わらず自分を再び迎えてくれた島の人間関係に対する感謝のごちそうであった。茶がゆをふるまい、ふ

るまわられて、島の人間関係はますます円滑化することを期待し、実際それは実現した。

オセッタイにおいて、ごちそうする側もされる側も変容してしまった現在にあつて、當時を蘇らせることは不可能である。しかしながら、沖家室島内だけで、インフォーマルなオセッタイとして、茶がゆの炊き出しを再開することがあれば、「走り粥」のようなごちそう観の共有が、ふたたび可能となるのではないか。そして、これこそが、沖家室のひとびとが思い描いていたオセッタイのあるべき姿なのである。過疎化が進み、高齢化の進んだ島のひとびとに今いちど、島内の人々による、島内の人々のためのオセッタイを行なう、というかつて味わった喜びをふたたび享受する機会をつくることができるなら、沖家室島がいきいきと息づくことに貢献するに違いない。

[注]

- 1) 旧大島町・旧久賀町域では新暦、旧橋町・旧東和町域では旧暦と分かれている。
- 2) 社団法人農山漁村文化協会ホームページより（2014年11月20日閲覧）。
- 3) 口が小さく、吹き零れにくい構造の釜（2007年9月調査より）。
- 4) 米を入れてから約20分（2007年9月調査より）。
- 5) 大蔵永常（1768—1861?）農学者。
- 6) 茶1斤につき米6升から1斗の割合。

[参考文献]

- 浅川泰宏，2008，『巡礼の文化人類学的研究——四国遍路の接待文化』古今書院。
- 愛媛県生涯学習センター編，2003，『遍路のこころ』愛媛県生涯学習センター。
- 樋笠奈穂美・黒田乃生，2011，「四国遍路における接待所ならびに接待文化の現状と課題」『ランドスケープ研究 VOL.4』日本造園学会。
- 日野西真定編，1988，『弘法大師信仰 民衆宗教史叢書 14』雄山閣。
- 星野英紀，2001，『四国遍路の宗教学的的研究——その構造と近現代の展開』法蔵館。
- 川崎市市民ミュージアム，1996，『弘法大師信仰展』川崎市市民ミュージアム。
- 木村和夫，1989，「山口県の茶粥についての調査」『瀬戸内短期大学紀要 第19号』瀬戸内短期大学。
- 前田勇，2007，「遍路における接待の意味と役割——日本におけるホスピタリティの実践」『日本研究学会全国大会学術論文集 22』日本観光研究学会。
- 水谷昌義，2013，「四国遍路の変容からみる現代の巡礼の方向性」『東京経大会誌 第278号』東京経済大学経営学会。
- 森下比出子，1997，「郷土食の成立と伝承——紀州の茶粥」『和歌山大学教育学部紀要 教育科学 第47集』和歌山大学教育学部。
- 農山漁村文化協会，1993，『日本の食生活全集』全50巻。
- 大野春夫，1976，『周防大島八十八カ所礼所案内』瀬戸内物産出版部。
- 山口大学人文学部社会情報論コース湯川・坪郷研究室編，2008，『周防大島町沖家室島地域民俗調査報告書』山口大学人文学部社会情報論コース。
- 周防大島観光協会へんろ部会，2010，『周防大島 島へんろ』周防大島観光協会。

所属：山口大学大学院東アジア研究科

E-mail アドレス：chiyo_h@c-able.ne.jp