

# 歴史まちづくりセミナー ⑦

歴史まちづくり計画から「渡り拍子」について紹介します。

■問い合わせ 歴史まちづくり課 ☎02657

## ①古くから伝わる渡り拍子

渡り拍子は、岡山県の西部農村地域で昔から広く行われてきました。高梁市では高梁川より西の地域で広く行われていました。豊作と無病息災を祈り、氏神に感謝を込めた秋祭の神輿の供奉楽として600年余の伝統を持つといわれる民俗芸能です。

渡り拍子というのが一般的な呼称ですが、地域によっては頭打ち、楽、楽打、楽を打つ、渡り打ち、拍子打ちなどともいわれます。

起源は、神功皇后が三韓征伐から凱旋したときの道中楽とか、朝鮮からの貢物を献上に来た使者の道中楽などといわれています。

備中町平川の鋤崎八幡神社秋季例祭で行われる渡り拍子は勇壮、華麗で市内でも大規模ですが、この地を治めた平川家

の『平川家文書』には、文政2(1819)年、上郷、下郷、小迫、白谷、北の地区の若連中が渡り拍子を担当していたと記されており、受け継いできた時の長さを知ることができます。

## ②地域を彩る渡り拍子の一団

渡り拍子は「カラ」と呼ばれる組(トビコと呼ばれる少年4人と胴丸の太鼓1つ)で構成され、複数のカラが一団となって、社や家のカド(庭)などで豊作と無病息災を祈り、感謝を込めて踊り各地区を巡ります。毎年秋の収穫が終わったころには、朝からにぎやかな鉦の音が聞こえます。

地域により飾りや衣装などに違いが見られ、頭に被る笠には花笠と尾長鶏の鳥毛で作った赤熊の2種類があり、それぞれ太鼓の打ち方も異なり、前者は華

やかで、後者は勇壮であるともいわれています。

渡り拍子の組は、午前8時ごろ、その年の打出しの家(当家)に集合し、紅葉が始まった中、田んぼ道などを通って広場、民家のカド(庭)、社を巡行し、何箇所かで楽打ちをしながら神社へ向かいます。

拍子木でカチカチと拍子をと、鉦の大きな音に乗って、色鮮やかな着物と袴に櫛がけのトビコは、太鼓の周りを跳ねるようにして踊りながら回ります。撥で合の手を入れるように太鼓をポンと叩き、時折り掛け声が入ります。

正午ごろ宮入し、境内で勢ぞろいして華々しくにぎやかに楽



花笠 (松原町大津寄)



花笠 (備中町平川)



赤熊 (川上町高山)

打ちを繰り広げる様は壮観です。

神事後、御神幸が出發し、供奉楽として渡り拍子も近くのお旅所に向かいます。お旅所でもひとしきり楽を打ちます。

## ③受け継がれる風情

こうした祭りの風景や渡り拍子は、地域の神社や秋の農村風景を舞台として、鉦の音とともに鮮やかな着物・袴の一団が踊り跳ぶ様に風情があり、信仰や自然、人々の暮しに深く結びついています。

祭りにおける人々の情熱とともに、地域の秋祭りを彩るものとして、人々に大切に受け継がれています。

# 高梁の文化収蔵品

今月号は、吉備川上ふれあい漫画美術館に収蔵されている富永一朗の原画「かわかみ・雲海」を紹介いたします。

■問い合わせ 吉備川上ふれあい漫画美術館 ☎3664



【かわかみ・雲海】

吉備川上ふれあい漫画美術館は、平成6年にオープン。来館者は現在49万人を超えています。

館内には、高梁市名誉市民で名誉館長の漫画家富永一朗の原画作品約50点を展示した「富永一朗漫画廊」があり、全て色鉛筆で彩色された作品は美しい日本の原風景のなかに富永独特のユーモラスなキャラクター

ターが生き活きと描かれています。

川上町の代表的な風景を描いた作品には「かわかみ・雲海」と「かわかみ・新緑」があり、今回は「かわかみ・雲海」を紹介いたします。

川上町の「弥高山」の山頂展望台から望む秋の風物詩「雲海」に感銘を受けた富永が、綿密に描き込まれた雲海をバックに、雲上に漂う独特のユーモラスなキャラクターを遊び心いっぱい描き、天上を垣間見るかのごとく神秘的な雰囲気を描き出しています。標高654mの弥高山の頂から望めば、雲の海に浮かぶ吉備高原の山並みが瀬戸内海の島々をほうふつとさせる幻想的な風景に出会える作品になっています。



【かわかみ・新緑】

## サツマイモと豚肉の甘辛あえ

サツマイモは食物繊維が豊富であり、便秘の予防や改善に役立つほか、免疫力を高めるビタミンCが多く含まれています。サツマイモの主な成分であるでんぷん質がビタミンCを保護するため、加熱調理をしてもビタミンCが壊れにくいというメリットがあります。

今月のレシピ提供は

市栄養改善協議会連合会備中支部  
長江 絹代 さん

1人分の栄養価 エネルギー 138kcal、たんぱく質 6.3g、脂質1.2g

### <作り方>

- ①サツマイモは表面をきれいに洗い、乱切りにする。あく抜きをして、水からゆでる。
- ②ゴボウ、レンコンの皮をむき、乱切りにする。あく抜きをして、水からゆでる。
- ③白ネギは表面をよく洗い、乱切りにして、沸騰した湯でさつとゆでる。
- ④豚肉は食べやすい大きさに切り、沸騰した湯でさつとゆでる。
- ⑤小鍋に(A)を入れ、一煮立ちさせたら、タカの爪は取り出す。
- ⑥水切りした①～④を⑤に加えて混ぜ合わせ、適量の水で溶いた片栗粉でとろみをつけ、器に盛る。
- ⑦よく洗ったカイワレ大根を飾る。

## ヘルシーレシピ 10月



### <材料> (4人分)

- サツマイモ ..... 200g
- ゴボウ ..... 80g
- レンコン ..... 80g
- 白ネギ ..... 40g
- 豚モモ肉(薄切り) ..... 80g
- だし汁 ..... 120cc
- しょうゆ ..... 20cc
- (A) 砂糖 ..... 6g
- タカの爪 ..... 少々
- 片栗粉 ..... 6g
- カイワレ大根 ..... 10g

※このレシピは、行政チャンネル、市ホームページでも紹介します。