

# 雑穀の里

ききん 冷涼な気候が飢饉を救った?!



軽米町のご当地キャラクター「ヒエボン」

岩手のてっぺん

ふしぎ発見 1 2

二戸エリアなぜなに探検隊が行く!

台本版



アワ畑

## なぜ二戸地方は雑穀の一大産地なんだろう?

岩手県は日本一の雑穀生産地で、作付け面積は国内の約4割を占めています。中でもこの二戸地方は花巻地方に次ぐ生産量を誇っています。花巻地方が休耕田などを使ってヒエとハトムギに特化した生産を行っているのに対し、二戸地方は多様な種類の雑穀を作っているのが特色です。

さて、なぜ二戸地方は全国有数の雑穀の産地なのでしょう?

それを解くカギは、重畳たる山々の連なる地形と火山灰土にあります。

岩手町と一戸町との境に位置する奥中山高原。この周辺に連なる山々は南北の分水嶺となっています。ここに源を発した北上川は南に流れて稲作地帯を形成し、北に流れる馬淵川は峻険な山岳地帯を削りながら流れ去り、日陰の多い畑作地帯を形成しています。北上川は水田を、馬淵川は畑を作るともいえそうです。

また、この地方は、はるか昔の十和田火山の噴火による火山灰土に覆われているため保水力が弱く、冷涼な気候も手伝って稲作には適さず、古来より、ヒエ、アワ、ソバ、大豆などを栽培する雑穀畑作地帯となっています。特にヒエは冷害や病虫害にも強く、山間地でも栽培できることから、古くからこの地方の



収穫前のヒエ

主食として命の綱となっていました。

天保の大飢饉を生き抜いた軽米の豪農の淵沢圓右衛門が弘化4年(1847年)に記した「軽邑耕作鈔」でも、凶作・早魃に耐えうる作物の栽培を第一にすべきとして、特にヒエの栽培に力を注ぐことを勧めています。

## 雑穀は飢饉を救ったんだろうか?

北東北では、ほぼ5年に1回の割合で飢饉が発生しており、特に天保の飢饉は天保3年(1832年)から10年(1839年)まで続く未曾有の大飢饉となりました。

冷害に強い雑穀は飢饉を救ったのでしょうか?

二戸市福岡にある龍岩寺の天保5年(1834年)の過去帳には驚くべき記録があります。「この年は凶作の翌年であるが、檀家で餓死した者は一人もいない」。何と餓死者がいなかった!?

もともと、二戸地域でも各地に餓死供養塔が残っているようにかなりの餓死者が発生したようです。それでも「稲作皆無、粟・稗半作也」と言われるように、他の稲作地帯に比べると被害の程度は少なかった



収穫した穂を乾燥させる「ヒエシマ」

といわれています。稲作に不利な厳しい自然条件が、凶作の被害を軽減させたともいえそうです。

## ヒエめしはどんな味だったんだろうか?

さて、農民が日常食べていたヒエめしはどんな味だったのでしょうか?

一口にヒエめしといっても階層による格差があったようで、貧しい農民はヒエ100%のめしを食べており、中流以上の家では白米3にヒエ7の割合のものを食べ、富裕な家の主人は米のめしを食べていたといわれています。

明治9年(1876年)の明治天皇の東北巡幸の際、随行者の大塚禹吉は一戸でヒエめしを試食しています。その時の記録には「さくさりさくりとして粉にても口の中に入れてるようなり」と記しています。

ヒエがうまいかまずいかは様々意見のあるところですが、米のような粘りがないので、冷え切ったヒエめしを食べると確かにそのような感想だったのかもしれないですね。

## なぜNASAも注目しているんだろうか?

明治以降、耐寒性の強い稲の開発や、ヒエわらを飼料とする馬の減少などからヒエなどの雑穀の作付は減少の一途をたどります。雑穀を貧困の象徴と考え恥じる風潮があったことも一因とされています。

すっかり日陰の存在になってしまった雑穀。ところが近年、そのバランスのとれた優れた栄養価から、健康食品としてにわかに脚光を浴びています。

なんとNASA(アメリカ航空宇宙局)でも宇宙食として注目しているそうです!

NASAが注目しているのは南米原産のアマランサス



アマランサス畑

とキヌア。このうちアマランサスは、軽米町が全国一の生産地となっており、作付け面積は国内の約6割を占めています。

このアマランサス、白米に比べ食物繊維が15倍、カルシウムが32倍、鉄分が12倍も含まれるなど、極めてバランスのよい高栄養価穀物なんです。スペースシャトル内でも栽培実験をしたとの報道もありました。

## 本当に米は五穀の主役なんだろうか?

ここで素朴な疑問が。なぜ日本人は本来熱帯性の植物である米を主食にしているのでしょうか?そもそも、昔の人は米を主食と考えていたのでしょうか?

歴史的には、太閤検地の結果、米以外の生産物もすべて水田の石高に換算され、米が「万物の尺度」となったといわれています。

冷涼な東北の気候風土に合わない米の生産量を豊かさの指標とするならば、かつての東北地方は全て「貧しい」ということになってしまいます。お米は確かにおいしいですが、ちょっと立ち止まって考えてみてもいいかもしれませんね。

近年、その優れた栄養特性と美容効果から人気が高まっている雑穀。雑穀が都市を包囲する、そんな時代が来るかもしれません。みなさんも二戸産の雑穀を食生活に取り入れてみませんか。

【参考文献】  
高橋久一「わらの生活史」『神と麻の哀史』  
平船圭子「冷害の克服をめざして」『軽邑耕作鈔』(『国説久慈・二戸・九戸の歴史』所収)  
菅原孝平「二戸歴史民俗資料館講座 新-にのへ物語IV『神』」  
網野善彦「日本中世の民衆像」

# 浄法寺漆

クールジャパンの立役者



## なぜ浄法寺が日本一の漆の産地なんだろう？

海外でも「japan」と呼ばれ、その奥深い光沢で人々を魅了する漆器。ところが、現在日本で使っている漆のうち約98%は中国などからの輸入品で、国産漆はわずか2%に過ぎません。

ここ二戸市西部に位置する浄法寺地区は、国産漆の約7割を生産し、生産量、品質ともに日本一の漆の産地です。漆器の生産地は全国各地にありますが、漆掻きから漆塗りまで行っている場所は、ほとんどありません。

なぜ、ここが日本一の漆の産地なのでしょう？何よりも、ウルシの木が豊富なことが挙げられます。藩政時代からこの地域は有数の漆生産地でしたが、明治以降、国産漆の需要低迷などからウルシの木も激減しました。そのため昭和50年代から、官民挙げて大規模な植林に取り組んだ結果、現在では二戸市全体で125ha、実に東京ディズニーランドの約2.5倍もの面積に約20万本のウルシの木が生



育するようになりました。

その背景には、この地域がウルシの木の生育に適していることがあります。昭和2年(1927年)に盛岡営林署が行った調査でも、全国でもまれな優良品種であると認められています。

そのほか、耕地が少なく、ほかに産業がなかったことも、結果として漆掻き技術が残る要因だったと考えられています。

## なぜ国産漆を使うんだろう？

輸入漆との価格差が約10倍もあるのに、なぜ国産漆を使うのでしょうか？

その理由は、国産漆の持つ堅固さにあります。昭和30年(1965年)の京都金閣寺の再建の際、安い輸入漆を使ったところ、10年もしないうちに金箔が剥げ落ちるといった事態が発生しました。そのため、昭和62年(1987年)の大修理の際には、国産の浄法寺漆が使われました。

主成分であるウルシオール含有量が高く塗膜が丈夫な浄法寺漆は、ほかに中尊寺金色堂や日光東照宮の修復に使われています。文化財保護にはなくてはならないものなんですね。

## 漆はどのようにして採られるんだろう？

この漆、どのようにして採られているのでしょうか？漆を採取するのは樹齢15年から20年のウルシの木です。漆掻きの時期は、入梅から晩秋までの約半年間。ウルシの木に下から順にカンナで傷を付け、そこからにじみ出た乳白色の樹液をヘラで掻き集めるといふ、実に根気のいる作業です。

一本のウルシの木から採れる漆の量は約200g、ほぼ牛乳瓶1本分です。漆掻き職人は、年間400~500本の木から漆を採取し、20貫目(75kg)採れば一人前とされています。



## 浄法寺漆の魅力は何なんだろう？

浄法寺漆の魅力は何でしょうか？

浄法寺漆は、黒漆、朱漆一色のシンプルさが特徴です。日常的に使われることを前提に作られているんですね。実に7回も重ね塗りされています。そして何よりも浄法寺漆の魅力は、陶器やプラスチックの食器と違い、使うほどにどンドン色つやが美しくなってくること。「塗師の仕事は7割まで。あとの3割は使い手が完成させる」といわれています。そしてこの漆器、酸やアルカリの溶剤にも強く、800度以上のタバコの熱にも耐えることができる優れものなんです。

## 浄法寺漆はいつから作られているんだろう？

浄法寺漆はいつから作られているのでしょうか？

はっきりした記録は残っていませんが、浄法寺にある天台寺の僧侶が、御器と呼ばれるお椀を製作



し、参拝者にも販売するようになったことで、漆器と塗りの技術が広がったといわれています。明治になり、高級品が廃れ、庶民向けの製品が広まりました。今の私たちにあって、漆器は高級品というイメージが強いですが、大正期に茶碗が広まるまでは一般の農民も浄法寺漆のお椀を使っていました。明治10年には庶民向けのお椀が1個1銭で売られていたという記録もあります。労賃をもとに換算すると、現代の貨幣価値にして400~500円位でしょうか。ずいぶん安かったんですね。

## なぜ「殺し掻き」が広まったんだろう？

藩政時代は漆の実も蠟を採る原料だったため、木を枯らさないように「養生掻き」という方法で漆を

採っていました。

ところが、現在は最後の一滴まで漆を掻き取り、最後に木を伐採する「殺し掻き」という物騒な名前の方で採取されています。一体なぜでしょうか？

明治になり、現在の福井県から「越前衆」と呼ばれる人たちがこの地に来るようになりました。この人たちは1年間の出稼ぎだったため、できるだけ多くの漆を採ろうと、「殺し掻き」の方法をこの地にもたらしめました。その一方で、優れた漆掻き道具と採取技術もこの地に広めました。そのおかげで、この地に漆掻きの伝統が残ったともいえます。



漆の実とその巣で作ったロウソク(舞所野縄文博物館所蔵)

## 浄法寺漆はどうやって復活したんだろう？

その浄法寺漆も、国産漆の需要低迷などから衰退の一途をたどり、昭和30年代には壊滅に近い状態になりました。

危機感を抱いた漆塗り職人の岩館隆さん。昭和54年(1979年)に「浄法寺漆器工芸企業組合」を設立し、デザインの工夫や後継者の育成に取り組んだ結果、漆塗り職人が約9名にまで復活しました。一方、「日本うるし掻き技術保存会」では漆掻き職人の後継者育成研修を実施しており、現在、漆掻き職人は約25名となっています。

「使い手が完成させる」と言われる浄法寺漆。使用期間の長さを考えるとむしろ安上がりかもしれません。みなさんの食卓にも一ついかがでしょうか。



漆生舎での作業風景

【参考文献】  
中村裕「漆掻き」(「久慈・二戸・九戸の歴史」所収)  
工藤純一「越前衆」(同上)、工藤純一「いつて漆の近代史」  
田中庄一「南都うるし」、高橋九一「むら生活史」

## 二戸地域の食

伝統食からハイブリッド料理まで



岩手のてっぺん

ふしぎ発見 1 2

二戸エリアなぜなに探検隊が行く!

台本版

## 「かけ」って何だろう?

岩手県北部のソウルフード「かけ」。一体どんなものだと思いますか? 一言でいうと「三角形のそば」です。細長いそばを作ったときにどうしても端が余ってしまいます。細長いそば(そば切り)はお客さんに出して、端の「かけら」の部分は自分のところで食べ、そのかけらが「かけ」と呼ばれるようになったといわれています。一説では「かあ、けえ!(さあ、食べてください)」という言葉が由来という説も。



一般的には、豆腐やねぎと共に鍋に入れ、ゆで上がったらんにく味噌に付けて食べます。この「かけ」、単純なだけに伸びしろも大きい素材です。イタリアンなどの創作料理に使用している店もあります。

古典落語では、噛まずにズズッと飲み込むのが、そばの粋な食べ方とされていますが、「かけ」でズズッととはできません。口蓋全体を使ってそば本来の味と香りを存分に楽しんでください。

この「かけ」、物産店で買うことができますが、軽米町にある「軽邑工房」(毎月2、12、22日営業)でも食べることができます。二戸市内のそば屋などでも予約すれば食べることができます。また、最近では盛岡市内でも食べられる店が出てきました。

## 「ぶっとべ」って何だろう?

二戸地域には「ぶっとべ」という不思議な名前の食べ物があります。これは一体何なのでしょう?

二戸地域は畜産業が盛んで、良質な食肉が生産されています。それに注目したのが、二戸市内の「二戸若手料理人の会」。二戸地域の食肉の美味しさをもっと知ってもらいたいとの思いから開発されたのが「ぶっとべ」です。

これが何かというと、二戸地域で生産された豚肉(ぶっ)、鶏肉(と)、牛肉(べ=べこ(牛))を混ぜ合わせて作った料理です。「佐助豚」と「短角牛」のもちっとした食感。そこに突然「菜彩鶏」軟骨のコリッとした不意打ち。それぞれの素材の良さの見事な相乗効果です。



「ぶっとべ」をつくねにして炭火で焼いた「ぶっとべ串」のほか、「ぶっとべメンチカツ」「ぶっとべ鉄板ビザせんべい」などの料理があります。平成27年3月には「ぶっとべウィンナー」も開発されました。

※「ぶっとべ」を食べることができる店はこちら

→<http://ninohe-kanko.com/pdf/buttobepanfu.pdf>

## なぜプロイラーの一大生産地なんだろう?

「ぶっとべ」にも使われている鶏肉。あまり知られていませんが、実は、岩手県は全国第3位の鶏肉(プロイラー)の生産地となっています。その中でも二戸地域は、全県シェアの約43%(H26)を占めており、中でも九戸村は県内一の生産量を誇っています。

なぜこの地域でプロイラー産業が盛んなのでしょうか? 理由として、①二戸地域は山間地で平場が少ないという地域条件にあるが、プロイラー養鶏業は山間地に鶏舎を建てて飼育することができること、②飼育期

間が短く、比較的高い収益性があること、③近接する八戸市内に国内有数の飼料コンビナートがあり、安価な飼料供給が可能なこと、④プロイラー養鶏業に着目した養鶏農家や雑穀問屋などが事業に参入し、一体となって振興に取り組んだことなどが考えられます。

## なぜラーメンに「せんべい」や「かりんとう」が載っているんだろう?

思いがけぬ素材を組み合わせたメニューといえ、この地域のラーメンも負けていません。

軽米町の「内丸食堂」にある「軽米ラーメン」。このラーメンの上に乗っているものは、何と「南部せんべいの天ぷら」です。



岩手県から青森県にかけて広まっている南部せんべい。軽米町、九戸村を含む旧八戸藩領内では、昔からおやつとして南部せんべいの天ぷらを食べていたそうです。小麦でできたせんべいに小麦を付けて揚げる。驚愕の発想です。岩手県南西部、西和賀町にも「ビスケットの天ぷら」がありますが、相通ずるものがあるのかもしれませんが、この独特の食感。これは食べていただくしかありません。

そのほか、御所野遺跡で有名な一戸町には、縄文をイメージして渦巻状のかりんとうを載せた「縄文ラーメン」があります。また、二戸市にはラーメンの上に天ぷらやハンバーグ、からあげ、さらにはギョウザを載せたアバンギャルドなメニューも。

「縄文ラーメン」  
(味彩工房 盛岡)「天ぷらラーメン」  
(レストパーク馬淵川)

異質なものを組み合わせて新たなものを創造する「ハイブリッド」がこの地域の食のキーワードなのかもしれませんね。

## 「食べる宝石!」二戸地方のフルーツはなぜ美味しいんだろう?

二戸地域の食べ物として絶対に見逃せないのがフルーツ。この二戸地域、知れる人ぞ知る、大向うを唸らせるフルーツの産地です。

周囲を山に囲まれた二戸地域は、朝晩の寒暖の差が大きく、降水量が少ないというフルーツ栽培に適した気象条件にあります。しかも、海底が隆起してできた土地であるため、土壌にはミネラル分がたっぷり含まれています。

栽培条件に恵まれている上に、丹精込めて作ったフルーツをさらに厳選して消費者にお届け。珠玉のフルーツです。

糖度17度以上のものだけを厳選したサクランボ「夏恋(かれん)」。500円玉ほどの大きさのものもあるブルーベリー「カシオペアブルー」。雪が降るまで糖度を高めた最高級りんご「冬恋(ふゆこい)」など。

ちなみに様々なフルーツの収穫体験もできます。

※フルーツ収穫体験ができる主な場所についてはこちら→<http://goo.gl/EGRgg6>

ここに紹介したメニューは、今回取材する中でたまたま見つけたものですが、まだまだ美味しそうなのがありそうです。みなさんも、実際に二戸エリアを散策して「発掘」してみたいはいかがですか?

【参考文献】  
農山漁村文化協会「聞き書き岩手の食事」  
十文字保雄「日本一を目指す」(ブログ「きまじめチキン日記」所収)  
長坂政信「岩手県におけるプロイラー産業の発展と産地形成」(「地理学評論61」所収)

# 二戸地域のまつり 炎とせんべい、謎の呪文



## 「サイトギ」って何だろう？



炎が夜空を彩るサイトギ

厳寒の夜空に立ち上る、杉木立よりも高い火柱。周りにはふんどし姿の男衆が…

二戸市に伝わる「サイトギ」という奇妙な名前の祭り。旧暦の1月6日(平成28年は2月13日)の夜に似鳥八幡神社で行われる例大祭です。ちなみに「サイトギ」とは「祭齊」「柴燈木」とも呼ばれ、井桁に組んだ木のやぐらのことです。

厳寒の中、水ごりで身を清めた男衆がほら貝の合図とともに、約4mの棒で燃え盛るサイトギを上から叩くと、周囲の杉の大木より高く炎が高く舞い上がります。その火の粉の舞う方向でその年の豊凶を占めます。神社と反対側に流れると豊作、神社側に流れると凶作になるといわれています。また、五穀入りご飯を柱状に凍らせた「おこもり」の溶け具合で豊凶を占うという行事もあります。

## なぜ大量のせんべいを担いでいるんだろう？

毎年8月16日に二戸市福田地区で行われている「人形祭り」。麦わらで作った男女2体の人形を使った厄払いの行事です。



無病息災を祈る福田の人形祭り

まつり当日の朝、高清水稲荷に集まった人たちが麦わらで人形を作り、拝殿で参拝の後、地区内を回ります。その先頭には棒にくくりつけられたせんべいを担いだ男衆が。なぜせんべいがあるのでしょうか？

実はこのせんべい、地区の人たちが身体全体をこすって、悪い病気にならないように願掛けをするもので、行列を待ち構えて、せんべいを棒にくくりつけます。

その行列、時折2体のわら人形で和合のしぐさをしながら地区内を練り歩きます。そして最後は沢口橋の上から、わら人形とせんべいをもろともに安比川に放り込むといういささか手荒なフィナーレを迎えます。この祭り、天保年間(1830年～1843年)に飢饉や疫病が流行した際に始まったとされています。

ところで、なぜせんべいなのでしょう？

旧八戸藩が発祥の地とされている南部せんべい。実はなかなか奥深いお菓子で、かなり呪術的な側面も持っています。二戸地域では、せんべいをお産のお見舞いに贈ったり、お祝いや婚礼の際にはせんべいの上に赤飯を載せて近所に振舞ったり、さらには葬式にはせんべいの山を供えたりしていたそうです。

かの日本民俗学の泰斗 柳田國男氏は、作るのが大変で貯蔵に不便な粉食をハレ(非日常)の食べ物、つぶのままの粒食をケ(日常)の食べ物としています。また、食べ物を川に流すという行為についても、神様に供物を捧げるという意味もあるとしています。このまつり、その点とも関係があるのでしょうか。

## 「ナニヤドヤラ」ってどんな意味なんだろう？

岩手県北部、青森県南部などに広く伝わる盆踊り「ナニヤドヤラ」

♪ナニヤドヤラ ナニヤドナサレノ ナニヤドヤラ

この不思議な歌詞からその意味について様々な解釈がなされ、ヘブライ語説など、ざっと20種類位の説が唱えられています。

柳田國男氏は、祭りの日に女性が男性に対し「何なりともせよかし、どうなりとなさるがよい」と呼びかけた恋歌説としています。言語学者の金田一京助氏は、「なせばなる、なさねばならぬ何事も」が南部方言になったものとしています。近年では、甲斐国出身の南部氏の家臣が話す言葉が、地元の人にはニャーニャーと聞こえたため、「何が何して何とやら」という言葉をニャーニャー弁で真似したという元県立福岡高校長の照井宗助氏の説もあります。

いまだ語源の決着がつかないナニヤドヤラ。各地の秋祭りのパレードや盆踊りでも見ることができますが、毎年8月18日には、洋野町大野で各地のナニヤドヤラが一同に会する「北奥羽ナニヤドヤラ大会」が開催されています。



ナニヤドヤラ

## 「戸田かぼちゃ祭り」って何だろう？



戸田のかぼちゃ祭り

地域おこしのために始められたユニークなまつりも様々あります。その一つが、九戸村の戸田地区で、毎年10月に開催されている「戸田かぼちゃ祭り」です。

ここ戸田地区は戸数200戸程度の小さな集落です。農作業時などに助け合う「結い」が廃れてきたことを危惧し、もう一度「結い」の心を取り戻したいとの思いから、地域の結束を高めるために平成元年から開催されています。

祭り当日はかぼちゃを沿道に飾るほか、祭りに合わせて育てたジャンボかぼちゃの重さ当てクイズ、色・形・ユニークさを競うコンテスト、郷土芸能の披露などが開催されます。平成27年には、過去最高の245kgのかぼちゃが登場したそうです。

## 「アグドカズル」って何だろう？

ユニークな祭りといえば、毎年8月初旬に一戸駅前で開催される「アグドカズル」という不思議な名前の祭り。実はこれ「ムカデ競争」のことです。「アグドカズル」とは、この地域の方言で、アグド=かかと、カズル=かじるの意味で、ムカデのことです。

平成元年から開催されているイベントで、仮装が絶対条件。1チーム7名が足首をヒモで結び、思い思いの衣装を着て、順位を競います。途中、ボールの的入れやペットボトルの早飲みなどの障害があり、実は中々過酷そうです。

ほかにも、金勢様を祭る二戸駅前 枋ノ木神社の子孫繁栄を祈る奇祭もあります。

ここでは、あえて山車が練り歩く市町村名を冠した祭りではなく、伝統的な祭りや地域おこしのためのユニークな祭りを取り上げてみました。You Tubeにアップしているものもありますが、ぜひ実際に現地に来て、そのパワーを五感で体感してみてください。



アグドカズル



枋ノ木神社の祭礼

【参考文献】  
二戸市「広報」にへ 平成21年9月1日号 特集 南部せんべい、「同 平成23年3月1日号 特集 サイトギ」  
柳田國男「食制の研究」(『柳田國男全集第29巻』所収)  
八戸広域振興局観光推進協議会「忘れぬ南部せんべい」  
奥寺清幸「ナニヤドヤラ」(『図説久慈・二戸・九戸の歴史』所収)  
工藤純一「福田人形まつり」(同上 所収)

## 座敷わらし

「もののけ」か「家の守り神」か？



金田一温泉郷のマスコットキャラクター「亀鷹くん」

## なぜ金田一温泉に座敷わらしがいるんだろう？

みなさんは座敷わらしを知っていますか？

「遠野物語」に出てくる子どもの姿をした妖怪・精霊で、旧家に住みつき、座敷わらしのいる家は繁栄し、座敷わらしが去った家は家運が傾くと伝えられています。

約400年前から続く二戸市の金田一温泉郷。かつては南部藩の湯治湯にも指定されていました。ここに座敷わらしがいるといわれています。

座敷わらしがいるといわれているのは300年続く旧家を旅館にした「緑風荘」。

その「槐の間」に泊まった人から「夜中に廊下を

走る音がした」、「布団のまわりをぐるぐる走り回った」などの話が多く寄せられています。そのため、「槐の間」は大人気で、3年先まで予約でいっぱいだったそうです。

さて、この座敷わらし、どうしてここに住んでいるのでしょうか？

言い伝えによれば、緑風荘を営んでいる五日市さんの先祖は万里小路藤房と言い、南北朝時代に後醍醐天皇に仕えた公家でしたが、足利尊氏に追われてこの地まで落ちのびてきました。藤房には幼い息子が2人いました。ところが、長男の亀鷹はここ金田一で病に倒れ、わずか6歳で世を去ったそうです。この亀鷹、息を引き取るときに「末代まで家を守り続ける」と言ったそうです。それ以来、亀鷹がこの家の守り神となり、座敷わらしとなって姿を現わすようになったといわれています。

ところが、残念なことに緑風荘は平成21年(2009年)10月に火事で焼失してしまいました。でも、座敷わらしが助けてくれたのか宿泊客21名と従業員9名は全員無事でした。座敷わらしも敷地内にある「亀鷹神社」に逃げ込み無事だったそうです。

その緑風荘ですが、うれしいことに、ファンのみなさんの善意の募金などを基に再建が進められ、平成28年(2016年)5月に再開されました。また、座敷わらしに会えるかもしれませんね。

## 本当に幸運を呼ぶのだろうか？

さて、座敷わらしに会った人には幸運が訪れるといわれています。どのような幸運が訪れるのでしょうか？

実際にどんな人達が泊ったのかを見てみると、政治家では日本初の「平民宰相」となった原敬をはじめ、米内光政、福田赳夫、いずれも総理の座に上り詰めています。財界では現パナソニックの創始者、松下幸之助、ホンダの本田宗一郎、京セラの稲盛和夫、いずれも事業で大成功を収めています。幸運もさることながら宿泊者の豪華さに驚かされます。ちなみに柔道の神様、三船久蔵は座敷わらしと組み合せて軽くなされたとか。柔道十段よりも強かったとは驚きです。

最近では、平成14年(2002年)にここで合宿した県立福岡高校の女子ソフトボール部が全国優勝を成し遂げています。みんながみんな座敷わらしに会ったかどうかはわかりませんが、幸運が訪れるというのは本当のようです。

## 座敷わらしは水子霊か!?

座敷わらしの正体については、ほかにも様々な説があります。

そのひとつとして、昔、飢饉などの際に間引かれた子供の霊ではないかというものもあります。

三浦哲郎さんの「ユタと不思議な仲間たち」に登場する座敷わらしも、江戸時代の飢饉のさなかに生まれ、すぐに間引かれた子どもと設定されています。

なぜ、間引かれた子どもが幸運をもたらすのでしょうか？

親は自責の念から、間引かざるを得なかった子どもを手厚く供養しました。そして子どもはそんな親の気持ちが分かっていた。だからこそ、その家の守り神となったともいわれています。



敷地内にある亀鷹神社。宿泊客が運名で寄進したもの。

## 座敷わらしがハシゴ?

座敷わらしの亀鷹くん。最近、ほかの旅館をハシゴしているといううわさが…。

同じ金田一温泉内にある「仙養館」や「割烹旅館おぼない」などでも、写真に「オーブ」と言われる丸い球体が写っていたり、座敷わらしのしわざと思えるような不思議な体験が寄せられています。

会った人に幸運をもたらすといわれている座敷わらし。みなさんも座敷わらしに会いに金田一温泉に泊まってみてはいかがでしょうか？



焼失前の緑風荘



再建後の緑風荘



雰囲気溢れる「旅館おぼない」の室内

【参考文献】  
国書よう子「座敷わらし考」(第9回えみし文化ゼミナール資料集)所収  
NIKKEI BP NET「みちのくの座敷わらし伝説に歴史の聲を見る」  
関 豊「座敷わらし 家に幸福と繁栄を」(国説久慈・二戸・九戸の歴史)所収