



阿蘇広域市町村協議会  
阿蘇郡町村会  
事務局長  
佐藤雅司さん

# いま甦える、炎への幼い感動。

じると、まぶたに、はつきりと映し出されるほど、強烈な印象が残っています。若者が回す大きな炎の輪、子供たちが回す小さな炎の輪、そして大小とりどりの炎の輪で夜空に浮かびあがった豪壮な「層の楼門」。



子供心にも感動を覚えたその光景は、今も、阿蘇谷に住む人々によって守られています。阿蘇地方の総鎮守である阿蘇神社は、農業の神を祭っており、四季それぞれに農耕祭事が行われています。この祭事は、国の重要無形民俗文化財に指定されており、「火振り」はその中の「田作神事」で行われるものです。

昨年からは、これらの農耕祭事と阿蘇山の広大な野焼きが同じ時期に行われ、阿蘇の火まつり「炎の宴」として、一大イベントを繰り広げ、みなさんに楽しんでいただくことになりました。幼な心に「火振り」に感動した私が、今日、全国の人々へ仕事を通してアピールすることになったのも、何かの縁と思えば、あの感動を一人でも多くの方に感じていただきたいとイベントの成功を期して燃えています。

## 火振り

阿蘇の農耕祭事の中の田作神事から

火振りは、結婚式で新郎宅へやって来る花嫁を迎えるため、火を点じた茅束を振り回す、阿蘇地方に昔から伝わる行事である。今ではこのような風習は見られないが、阿蘇神社ではお祭りの中でこれを続けている。三月巳の日から亥の日まで阿蘇の開拓神健甕命の父神國龍神に豊作を祈る田作祭りの中の申の日に火振りが行われる。この日の行事を御前迎へと呼ぶが、この日、国龍神の花嫁として阿蘇町永水の吉松宮から媛神様を阿蘇神社に迎える。媛神様の御神体が神社に着く時参道で人々がこれを歓迎し火振りをを行う。その中を通り拜殿に入った媛神様はそこで待つ国龍神との婚儀を行う。この祭りが終ると阿蘇谷に春がやって来る。

阿蘇の農耕祭事「昭和五十七年一月十四日国の重要無形民俗文化財指定



熊本の春は、天草、球磨、阿蘇地方から始まります。天草の島々が菜の花で黄色く染まる頃、川霧の町・人吉では、球磨川下りの観光船がシーズンとなります。そして、阿蘇では、広大な原野に火が入り、野火が昼も夜も燃え続け、壮大な火祭りが繰り広げられます。肥後路の春のクライマックスです。

小学校三年生の頃でした。阿蘇一の宮町へ嫁いでいる叔母の家へ姉と二人だけで行きました。私の住む内牧温泉から宮地まで、阿蘇谷をほんの少し移動したにすぎない小旅行ではありましたが、旅をこよなく愛する私にとっては、忘れることのできない、最初の旅となりました。バスの窓から眺める春三月の阿蘇路は、外輪の山肌も、五岳も、セピア色の世界でした。

そして、その夜、従兄妹たちと見た阿蘇神社の「火振り」。今も目を閉

## 心のふるさとと民話とわたし

毎日カッパはおじいさんの家に来ました。おじいさんはカッパが来るのがいやだと思います。おじいさんは作せんを考えてカッパにしあいをもうしこみました。どんな作せんを考えたのかなど思いました。山でおじいさんとカッパのしあいが始まりました。なぜ山でするのかなあと思いました。



●感想画 2年 永英明くん  
●感想画 2年 松永大典くん  
●感想文 南関町立南関第四小学校2年 北原茂くん

# おじいさんとカッパ



おじいさんがおじぎをし、カッパもおじぎをしました。カッパがおじぎをしたしゅんかん、頭のおさらの水がこぼれました。きゅうにカッパの力がなくなってきました。水がこぼれたらカッパの力がなくなるからおじぎをさせたのか。おじいさんもよく考えたなあと思いました。そうともしらずカッパはおじぎをしたからバカみたいだと思いました。水がこぼれてカッパの力がぬけたからおじぎをしないほうがよかったですなあと思いました。カッパは右手を切られたけど、かえしてもらったからよかったです。

おじいさんとカッパ  
今から、百年ぐらいも昔の話。南関町の大西に重蔵のつみという池があって、その近くに、六十すぎとは思えないような力の強いおじいさんが住んだそう。名前が、子之吉といって、若い者とするつもりで、負けたことがなかった。おじいさん、えらい自信を持って、「日本広しといえども、わしに勝つもんはおらぬやあ」と、青年の「ぞがんこつば言う」と、重蔵のつみみのカッパが聞いては「かくぞ」という忠告も聞かずには、有頂天だったそう。案の定、カッパが聞いて、毎日すもうをとろうと申し込んできた。子之吉いさんなやむなく受けて立ったんじやが、何せ馬鹿力を持つカッパのこと、ヘタすれば、投げとばされるかもしれん。思案の末、カッパの力の強いのは、頭の上の皿の水のせいで気がついた。そこでカッパに「本式にすもうをとるなら、だれでん見ゆる山の上でしよう」と誘って水から遠ざけ、さらに「正式には、挨拶して始めなん」とおじぎをさせては、皿の水をこぼさせた。とたんにカッパの力はなくなつて、おじいさんな楽々勝つことができた。おじいさん、カッパがいたすらすらと、今まで度々人に悪さばしたついで、こらしめのため、右うでをねじ切つて持ち帰つた。しかし、根はやさしい子之吉いさん。かわいそうに思つて「これからは、二度と悪さをすんなよ」と言うて、返してやつたそう。それから、カッパのいたすらはびたりとやんだという話じや。どうやら知恵くらべのすもうじやつたようだ。

ふるさとの香り、ほのかな手軽さし。

## 南関揚げ巻ずし

玉名郡南関町は、北原白秋の生誕地として知られている。古い歴史を持つだけに、南関そうめん、南関あめなど名産品も多い。最近、そのユニークな形とひきのよい独特の味で脚光を浴びているのが南関あげである。



南関あげの作り方は面白い。厚さ二、三ミリ、十センチ角ぐらいの地(豆腐)をまず低温の油鍋で揚げる。一回り大きくなったところで、高温の油鍋へ移すと、瞬時に二十五センチ角ぐらいの大ききの油あげができ上がる。しかもできたての味と香りをいつまでも保っているのが、料理法が多い。その応用例の一つが巻ずし。ノリの代わりに、味付けしたあげを簀にのせ、すし飯のしんにはセリやミツバなどを使う。手軽にできる郷土料理、レパートリーに入れたいところ。郷土料理研究家 松永喜美子