



『藤里の文化財 神社編』
で行く！

“私たちの神さま” 巡り。

『藤里の文化財 神社編』（平成2年・藤里町教育委員会発行）を参考にしながら、町内の神社をひとつずつ巡っています。掲載されている町内の神社は37か所。まわられたのはまだ半分ほどですが、そのなかから印象に残った神社をご紹介します。



霧困気たっぷりの鳥居。(逆巻不動堂〈黒瀧神社〉)



藤里の暮らしをゆつくりじっくり楽しむ情報誌
《発行》
地域おこし協力隊
@かもや堂
電話 0185-74-5668
〒018-3201
藤里町藤琴字藤琴 55

築150年
近い社。



龍の天井画。
龍の力の大迫

り、訪れやすい神社です。住宅地のすぐ近くにある。

水不足に苦しんだ集落の人たちの願いが通じたか、祭典日（5月4日）には必ず雨が降るといいます。言い伝えがあります。

扉を開けてまず目に付くのが、社殿天井に大きく書かれた龍の水墨画。これを描いた画家・佐々木春江（しゅんこう）は、この辺りの地主の息子で、耳が悪かったようですが、絵を学び地元のため、絵を学ばせました。現在の建物は嘉永3年（1867年）に改築したときのもので、風格があります。

龍の墨絵に見守られる。 室岱水神宮

なかなか見つけれないでいたところ、ちょうど畑にいたおかあさんに尋ね、「薬師堂」というのかは知らなかったけど、私たちの神さまならそこだよ」と道を教えてもらえました。畑の横道に入り、薄暗い杉林へ。粕毛神明社に合祀されたことあり、奉納物なども今はないそう。氏子自体が減ったことや、社までの道を歩くのが容易でないお年寄りもいるため、集まれる人数は少ないけれど、祭日の集いは今も大切に続けられています。

氏子数人でも大切に守る。米田薬師堂

氏子数人でも大切に守る。 米田薬師堂



杉林の中に道が造ってある。

昭和56年からの祭日の記録。



キツネの面影はどこ？

とれとれと加藤さんと稲荷堂。

耳無しおキツネ様に会える。長場内稲荷堂

耳無しおキツネ様に会える。 長場内稲荷堂

もう暮らす人もいない集落で、偶然出会った方に声をかけたところ、この近くに家がなかったという方で、神社まで案内してもらえました。

耳無しおキツネ様に会える。 長場内稲荷堂

神社のある場所は、どこも素敵な場所ばかりです。ちよつと高台で木々に囲まれていたり、そこに陽の光がさしこんでいたり、どこからか水の流れる音が聞こえてきたり、すぐ裏を滝が流れていたり。

氏子が減り、お祭りに集まれる人が少なくなっている神社も少なくないようです。それでも「私たちの神様だから」と社を掃除し、参道をきれいにし、冬には雪下ろしをしていくという町の人のお話を聞いて、神社を大切にしている気持ちが伝わってきました。

道もわからないながらに探しまわったので、神社まで案内してくださった町内のみなさま、ご協力ありがとうございました！

他にまわった神社は、地域おこし協力隊のfacebookに載せていますので、ご覧ください。

石橋談義
ことしは戦後七十年にあたる。この町にも戦争を体験した人たちは、もう二割程度になったのかも知れない。身に心に大きな傷跡を残して戦地から帰った人たちも多いが、この太平洋戦争で他国の土に眠ったまま村に帰れなかった若者は、旧藤琴村で一四三名、旧粕毛村で六七名である。四年前の東日本大震災では各地で大勢亡くなった。だが七十年前はいまでもなく人災だ。国が道を誤らなければ回避できたことだ。七十年前には、村にも事件はあった。花岡鉱山の捕虜収容所から英兵四名が脱走し、二名は滝ノ沢上流の山中で捕まった。あとの二名も隣市の黒沢山中で捕まっている。村内は敵兵の逃走で緊迫し、サイレンを鳴らして消防団や青年団などを動員して山中の捜索にあたった。獣道の山岳地帯を逃走しても取えなく捕まったが、トロッコに乗せられ何処へ連れられ、どうなったのか今でも気がかりだ。◆そのほかにも、粕毛の高台にある「増反地」に東雲飛行場の練習機が墜落する騒ぎがあったり、釜石の艦砲射撃の地響きが300kmも離れたわが村のガラス窓を揺さぶり、終戦前夜の土崎空襲で南の空が真っ赤に燃え、村人たちはふるふる震えた。もう戦争を知らない人たちの時代に入る。でも道を誤らないで欲しい。(F)



作業場では湯気がもうもうと煙る。



熱々の蒸米に手際良く麴を混ぜ込む。



聞き書き 第3回

みそ加工グループ代表

長瀬・桂田成子さん

藤里の昔ながらの味を支える。

さんの手伝いもやりながら、自営っていうか、別の仕事やって、今度、舅、姑の介護さ突入して、田んぼもやりながら自宅介護やってた。

ここに来たばかりの時はそれこそ一年生だから、ぜんぜんわからなくて憶えるのに精いっぱい。仕事の工程が毎日違うから。

手づくり味噌の工程

味噌づくりの工程は、1日目には米を研ぐの。2日目は麴をつくって寝かせる日。3日目は麴の手入れ。4日目は麴菌ができてあがるから、豆を煮て、麴と合わせて、塩混ぜて、これで味噌の原材料っていうか、仕込む前の味噌ができあがるんです。月曜日から順番にやって、水曜日にはまた米を研ぐところから始まります。

作業するのは、3月後半から6月と、11月から12月。秋に頼みにくるのは、秋に穫れた米、豆を持つてくる人。春は暖かくなってきたから、できた味噌を蔵とかに運びやすいように。やっぱりその家庭によつてつくる時期があるんだよね。冬寝かして置いて夏になって沸いて（発酵して）きて、そして1年経って秋から食べるっていう人とか。

つくる人が持つてくるのは、材料の米、豆なんです。私がた、その材料合わせて混ぜてやるだけのことです。味は、あとはその家庭さいつて、置き場所にちよよるでしょうし。でも、やっぱりいっぱい仕込んだ味噌は

味噌に携わったのは、平成18年の秋。家にいたから、ここで働かないかあつて誘われて、それに来たんです。それまでは父

みそ加工グループで働く

味噌に携わったのは、平成18年の秋。家にいたから、ここで働かないかあつて誘われて、それに来たんです。それまでは父

違うな。おいしい。

先輩は頭にピーンと入ってる

産直に売ってるのもこの味噌。販売は淡路恵子さんがやってる。私がたは作るだけ。

味噌づくるとき気を付けてるのは、機械いじるから怪我しないようにすること、なるべく毎日同じような温度に持つてくこと。その時のあれで、冷えたのやつたり熱いのやつたりしないように、平均して同じ温度になるようにしている。まず先輩方がそうしてるつてのを見て憶えてきてるから。

まろやかな、二回の味噌の味

最初、ここで働く前に、ここで味噌つくつてもらつていたんですよ。よそでもつくつてもらつたけども、しよつぱかつたりなんだりしたから、ここおいしいよつて喋られて、ここでつくつて、ああおいしいつて。

ここで働いて、醤油より、味噌使うようになった。馬肉煮るのも、味噌になつてきたり、ミズ炒めるのも味噌味にしてみたり。味噌おいしいつてやつぱり、醤油よりは味噌入れればまろやかにするつていうさういふ感じだよな。酢味噌和えとかなあ。

私がた子どものときは味噌つくつたんだけど、集落で大きな釜使つて豆煮たのは子ども心わかるんですよ。集落で一定のときさ、土で作つたような釜があつて、それで集落の人がたがみんなで今日は誰それ明日は誰それつて豆を煮て、その豆を自

子どものときの味噌

私がた子どものときは味噌つくつたんだけど、集落で大きな釜使つて豆煮たのは子ども心わかるんですよ。集落で一定のときさ、土で作つたような釜があつて、それで集落の人がたがみんなで今日は誰それ明日は誰それつて豆を煮て、その豆を自

とんじこんじ抄 水遊びの後に、家で食べる味噌がクセない。無性に旨かつた。口の麴の優温もり。農村の記憶。金風土と暮らしの大切さを民俗研究家の結城登美雄さんは説く。大切なものは目に見えない。あなたの懐かしい味は何ですか。(シャケ)

編集後記 今号はプロの雑誌編集さんにアドバイスをたっぷり頂きました。日々勉強です。(藤原)

かつらだしげこさん 昭和23年、長場内生まれ。埼玉県で工場勤務を経て、昭和44年長瀬に嫁ぐ。平成18年よりみそ加工グループで働き、現在代表を務める。