



季節を知ったら  
暮らしが楽しくなった

〜第五十一号〜

大寒 だいかん

一月二十日



## 手焙り

一年でもっとも寒さの厳しい大寒を迎えました。清少納言の『枕草子』では、「冬はつとめて」、早朝をもつぱらほめていますが、火鉢で暖を取っていたようです。

「昼になりて、温くゆるびもていけば、火桶の火も、白き灰がちになりて、わろし」。(昼になって寒さが緩むと、炭櫃や火桶の火が白くなるのはみっともない)。

ひと昔前まではどの家庭でもあった火鉢。近頃、意外なところで見かけました。志摩市阿見町立神の宇気比神社の境内で行われた「ひっぽろ神事」です。昼過ぎから夜十時まで獅子舞が九番舞われる伝統行事ですが、青い素襖姿の所役たちの前には小ぶりの火鉢、手焙りが置かれていました。長丁場の祭で、しかも正月三日の寒さ、じつと座っている所役は手焙りを身体の近くに寄せ、しきりに手をかざしています。

この祭では、もう一つの手焙りが重要な役目を果たしていました。「パツパの火」と呼ばれるアツビの貝がらを二枚重ねたものです。大小の貝がらに炭火を乗せて、祭の客人たちに出していました。一枚では熱くなり、運べないので二枚重ねています。いかにも海辺らしい手焙りで、貝が焼ける匂いも漂います。町の古老に聞くと、昔は手焙りではなく、所役も「パツパの火」で暖を取っていました。風邪を引く人も出てきて、今では陶製の手焙りにしているのだとか。

歳時記を繰ってみると「手焙りを許されよ薬師如来様 村上冬燕」という俳句がありました。ひっぽろ神事に置き換えると「手焙りを許されよお獅子さま」。志摩らしい手焙りに出会った祭でした。

文 千種清美

