

# け どういんちやうい む た ふと た かみもど 祁答院町藁牟田麓の田の神戻し

県文化財保護審議会委員 小島 摩文

## 1 概要

田の神戻しは、薩摩川内市祁答院町藁牟田麓地区で行われている行事である。現在は藁牟田麓地区青壮年部が中心となって行われている。実施時期は毎年4月10日であったが、現在は、4月上旬の日曜日に行っている。

南九州では田の神を石像にすることがよく知られているが、田の神石像には大きく分類して2種類がある。一つが田の畔などに祀られる屋外にある田の神石像で、今一つが廻り田の神で、田の神講の構成員の家を一年交代で巡る田の神石像で屋内に祀られている。

田の神戻しの田の神石像は、後者で、この行事はこれまで一年過ごした家から次の一年を過ごす家に田の神が引越しをする行事である。かつては、廻り田の神は鹿児島県内の多くの地域で見られていたが、近年ではほとんど行われなくなってきている。

## 2 実施内容

2024年4月7日日曜日に行われた行事を調査した。筆者は2017年にも調査しており（4月10日月曜日）、その時の様子と比較しながら、2024年の報告を行う。

朝、8時30分頃から地域の方が座元（宿）の家に集まり始める。庭に用意されたブルーシートの上で、納屋に置かれていた藁を持ち出し、藁苞<sup>わらづと</sup>を作り始める（写真1）。

「藁苞」は藁を束ねて容器にしたものである。かつては一般的にみられたものである。この行事では、餅を入れる容器として用いる。

藁すぐりから始めていたが、素手で藁をすぐっていた。藁縄を縛うことも同様だが、こうしたかつては誰でもできた技術もだんだんと失われていくようにも思われる。苞とは別に藁縄もつくる。藁縄は駕籠を作ったり、藁苞を、焼酎を入れた竹筒に結び付けたりするのに用いる。

藁苞はまず縄と同様に20cmほどの長さに撚りをかけて、それを芯にして藁を裏返すように折り返して、細い藁縄で縛って藁苞にする。

経験の浅い人は、しきりに熟練者に質問しながら作っていく。作業をしながら技術伝承が行われている。藁縄を作る、藁苞をつくるというのは、かつてはごく日常的な作業だったので、このような光景はなかったと思われるが、現在は、藁縄ですら、行事がなければ作らないので、祭りの場での技術伝承が重要になっていると思われる。

8時40分頃からは、2名が田の神石像の化粧を始める。顔だけでなく、全身を彩色する。田の神石像は、朝の内に座元の方が縁側に出してある。普段は床の間に祀ってあるが、8時30分に私が到着した時にはすでに縁側に置かれていた。藁牟田麓集落の持ち廻り田の神石像は、高さ59cm、幅33cm、右手にめしげ（しゃもじ）を持ち、左手は掌を前に向けている。



写真1 藁苞を作る



写真2 田の神さまに彩色する



写真3 味噌汁, 田の神餅を作る



写真4 駕籠を作る



写真5 焼酎を入れる竹筒の準備

まず、下地となる白い塗料を肌の部分に塗っていく。作業を早めるために時々ドライヤーで乾燥させながら作業を進める。10時15分頃から、しゃもじの茶色い部分、服の赤い部分の彩色が始まる。11時4分からいよいよ眉毛と目の部分が描き込まれていく(写真2)。目を入れた後で、白く塗られた顔に紅をさす。頬と鼻梁部を桃色に彩色し、口に紅をさして、彩色は完成である。ここでもドライヤーで乾燥させる。胸には丸十の紋が描かれている。

庭にはドラム缶を3分の1に切断した竈も設えられ、味噌汁が作られていた(写真3)。また、自治会員に配られる「田の神餅」と呼ばれる小豆を混ぜた餅なども準備が進んでいた。味噌汁の味噌自体も婦人会が作った味噌だということであった。

9時15分頃から田の神石像を乗せる駕籠をつくるための作業が始まった。竹は当日伐採するようで、8分割された状態で、運ばれてきた。こちらにも熟練者が主導しながら、手伝いをする人たちがいろいろ質問しながら作業が進んだ。まず、田の神が座る(立つ)底部がつくられ、そこに掲げるための竹を渡して作っていく(写真4)。10時20分頃には、駕籠の中心部分は完成した。10時50分頃、さらに別の方が、駕籠の担ぎ棒になる竹竿を切りだして、徒歩で持ってきた。分業がはっきりしていて、皆さんが淡々と自分の仕事をこなしているのがとても印象的である。

11時頃から焼酎を入れるための竹筒が作られる。丸竹を節が底になるように切り、皮の一部を薄く剥いでそこに自治会の各班の名前を書いていく(写真5)。その作業が終わると、11時30分頃からその竹筒に先ほどの藁苞を結び付けていく。

11時35分から、駕籠の中心部分に田の神石像を乗せる作業が始まる。しっかりと田の神石像が駕籠に乗ると、花を活けるための竹筒を駕籠に取り付け、駕籠の飾り付けが行われる。駕籠の後ろの部分には、焼酎の入った竹筒とそれに縛り付けられた藁苞が14本つけられる。自治会の13の班と特別養護老人ホームの「のぞみ園」の14本である。ヤマブキ、山桜、菜の花、ツツジなど季節の花を駕籠の廻りに刺して飾りたてていく。12時頃、飾り付けが終わると、田の神は駕籠に乗ったまま、座元の床の間の前に戻された（写真6）。



写真6 駕籠に乗った田の神を床の間に祀る

その田の神の前で、みなで昼食をとる。

13時に近づくと、踊り手たちがそれぞれに準備を始める。踊り手達はヘグロ（煤）で顔を真っ黒に塗る。その上から目の周りを白くするなど、思い思いに模様を描く（写真7）。麦わら帽子をかぶり、その上から風呂敷などの色鮮やかな布で麦わら帽子が落ちないように固定する。鹿児島県内の多くの田の神舞で、頭にシキを被ることを考えると、この麦わら帽子も、以前はシキだった可能性も考えられる。浴衣にたすき掛け、襷にはさらに浴衣の帯のような布を長く後ろに垂らす。下は袴、足には地下足袋を履く。こうして誰だかわからないようにし、神様の分身になるという。



写真7 踊り手の準備

舞い手は手には「ヘノコ棒」と呼ばれる棒を持っている。棒の先端にはシュロの皮が付けてあり、大きな筆のようになっている。シュロの部分も含めて棒全体も真っ黒に塗られている。ヘノコ棒の毛にあたるシュロに煤をつけて、人々につけて回る。踊り手に煤を付けられると縁起がいいとされている。

2017年に調査した時には全く気が付かなかったのだが、ヘノコ棒の筆先にあたるシュロをめくると、そこには柄の先端が露出するのだが、その形が男根になっている（写真8）。単に祭りを見ているだけでは決してわからない。



写真8 ヘノコ棒の先端

悪石島のボゼはマラ棒と呼ばれる棒を持っていてそれで周りにいる人々をつつくのだが、名前からわ



写真9 座元の庭で踊りを奉納

かるとおり、棒の先端は男根状になっている。

マラ棒の先にシュロを付けたのが、藺牟田麓のヘノコ棒ということになる。

13時には、田の神の乗った駕籠が、踊り手たちによって座元の庭に出される。田の神の駕籠を中心に輪になって踊りが始まる（写真9）。

歌を歌える人が途絶え、現在はかつての歌を録音したCDを再生している。2017年の調査時には、ほらがい かね法螺貝と鉦と歌のお囃子があったが、今回は、歌はCDに収められた音声を用い、法螺貝と鉦は、

それぞれ一人ずつ担当者が演奏した。

田の神の駕籠には、幟を立てる。幟には「田の神さあー」と大きく書かれ、小さく「五穀豊穡」「無病息災」とあり、赤字で「子孫繁栄」とあり、「薩摩郡祁答院町藺牟田麓地区」となっている。すでに2004年に合併して薩摩川内市の一部になっているが、祁答院町時代からの幟をそのまま使っている。

13時30分には、座元の家を出発する。

13時50分頃、藺牟田池に着く。藺牟田池ではアクアタイム（生態系保存資料館）の前の広場で踊る。ここでも田の神の乗った駕籠を中心にして踊る（写真10）。歌は電池式のCDプレーヤーで流す。

次は、14時15分頃、特別養護老人ホーム「のぞみ園」の駐車場に到着。すでにほとんどの入居者、利用者と職員の方々が駐車場に出て踊りを待ち受けていた。ここでも同様に踊る（写真11）。

次は「レンゲ畑」で踊りを奉納する（写真12）。レンゲ畑は、もちろん田んぼの肥料とするためにレンゲの種が蒔かれた田のことだが、決まった場所があるわけではなく、その年にレンゲがよく咲いている田を選定して、そこで踊っているという。ここでも、先ほどと同様に田の神石像を中心に輪になって踊る。



写真10 藺牟田池で踊りを奉納



写真11 のぞみ園での踊りの奉納

薩摩川内市教育委員会によれば、近年、この藺牟田集落の田の神戻しに関する問い合わせが非常に増えているという。アマチュア写真家をはじめ、旅行雑誌や日本の祭りを紹介する番組「ガイドドリニコ 日本の祭り」でも2012年に紹介されるなど、色彩豊かなフォトジェニックな祭りだと言えるだろう。そのクライマックスがこのレンゲ畑での田の神を中心に据えた踊だろう。

14時55分頃、公民館に到着する。ここでは自治会の各班の代表をはじめとする地区の方々が待ち受けている。公民館では、畳を上げて板の



写真12 レンゲ畑で踊りを奉納



写真13 公民館で踊りを奉納



写真14 踊り手以外も踊りに参加



写真15 踊りの途中で田の神にお神酒を供える



写真16 班の代表が焼酎と田の神餅を受け取る

間になった場所で、やはり中心に田の神石像と籠を据えて、所狭しと踊り手が大きな所作で踊る(写真13)。

踊りの輪の中には、かつての踊り手であったであろう男性や、また女性も加わり、代わる代わるに踊っていく(写真14)。踊りの合間には、田の神の前に進み出て田の神石像に焼酎をかけおまいりする方もいる(写真15)。



写真17 新しい田の神の宿主に口上を述べる

踊り手たちから無事届けた旨の口上が述べられ、家の夫婦が、そろって礼を述べて行事は終わる(写真17)。

煤で真っ黒になっている踊り手たちは、本来はここで風呂を頂き、饗応を受ける。この日も料理と酒が用意されていたが、踊り手達は、めいめいの家に帰り風呂に入ることであった。

### 3 意義

田の神講における廻り田の神の家移りの中でも、祁答院藺牟田地区の「田の神戻し」は、花に彩られた美しさにおいて他に類をみない。田の神講自体が廃れたところが多く、廻り田の神も廻ることをやめてしまい、集落の方でも田の神が今、どの家にいるのかわからない事例が増えている。そのような現代において、田の神講と田の神の家移りが盛大な行事として伝承されていることは貴重である。これは、盛大であったが故に残そうという地域の思いが強かったのだと思われる。

この地域では、文献や石碑などから江戸時代の田の神講の様子も伺える点でも貴重と言える。また、「田の神戻し」という名称から、タノカンサーオットイ（田の神盗み）との関連もうかがわれ、旧島津領内における田の神信仰と田の神石像、田の神講との関連を考える上で貴重な文化財と言える。

また、先述したようにヘノコ棒の先端が男根状になっているのは、悪石島のボゼはマラ棒と同様で、豊穡を祈る祭りの系譜を考える上でも貴重である。

#### [参考文献]

『黎明館企画特別展「田の神」展示図録』（1987）

『祁答院町の石造文化財』（1987）

『祁答院町の文化財』（1990）

牧山望『祁答院藺牟田郷誌』藺牟田郷誌刊行会（1973）

## 第2章 国指定文化財



重要無形民俗文化財「川内大綱引」  
せんだいおおつなひき

1 所在地

薩摩川内市

2 保護団体

川内大綱引保存会

3 指定年月日

令和6年3月21日

4 公開日

毎年秋分の日の前日

5 特徴

(1) 指定の趣旨

九州地方の中でも、南九州一帯は、十五夜綱引きが盛んな地域であり、鹿児島県では、旧暦8月15日を中心に豊作や無病息災などを祈願して綱引きを行うところが多い。

本件は、南九州に特徴的な十五夜綱引きが、当地の商業地としての性格を背景に、競技性の強い綱引き行事として発展し、伝承されてきたもので、鹿児島県内でも最大の綱引き行事となっている。九州地方における綱引き行事の地域的な展開や我が国における綱引き行事の変遷を理解する上で重要である。

(2) 文化財の説明

本件は、薩摩川内市に伝承される大規模な綱引き行事で、稲藁を編んだ長大な綱を、上半身裸の男性たちが上方と下方に分かれて勇壮に引き合う。

川内大綱引は、綱練つなねりと呼ばれる綱の製作と、本綱ほんづなと呼ばれる本番の綱引きから主に構成される。綱練は、行事当日の早朝より、多くの市民や市内の団体などが参加して行われ、半日掛かりで大きな綱を練り上げる。綱の形態は、一本綱で両端にワサと呼ばれる大きな輪が付くのが特徴である。本綱は、当日の夜、市の中心市街地を通る国道3号の路上を会場として行われる。上方と下方の両陣営ともに、一番太鼓や大将、押大将などの指揮のもと、太鼓隊や引隊、押隊などの集団が連携して動き、攻防を繰り返しながら綱を引き合う。



綱練



本綱

写真提供：薩摩川内市教育委員会



## 第3章 国登録文化財



登録無形民俗文化財「薩南諸島の黒糖製造技術」  
さつなんしよとう こくとうせいぞうぎじゆつ

- 1 所在地  
鹿児島県
- 2 保護団体  
特定せず
- 3 登録年月日  
令和6年3月21日
- 4 公開日  
11月～3月
- 5 概要

(1) 登録の趣旨

我が国における黒糖製造は、近代以降、機械化や工場の大規模生産に移行してきた。そのような伝承状況の中で、薩南諸島の島々では、今日でも共同作業による伝統的な製法で黒糖づくりが行われている。その製造工程には、昔ながらの手作業による熟練の技術伝承がみられる。黒糖の製造は、薩南諸島に特徴的なもので地域的特色が顕著である。薩南諸島における産業や、我が国の製糖技術の変遷を考える上で注目される。

(2) 文化財の概要

本件は、種子島から与論島に至る本県の島々に伝承される黒糖の製造技術である。鹿児島県から沖縄県にかけての南西諸島は、黒糖の生産地として知られ、なかでも南西諸島の北半分にあたる薩南諸島では、黒糖の伝統的な製造技術を伝えている。

黒糖の製造は、サトウキビを原材料とし、砂糖小屋と呼ばれる共同作業場で、11月から3月にかけて行われる。サトウキビは手作業で刈り取った後、圧搾して砂糖汁を搾り出す。砂糖汁は釜に移した後、登り窯で薪を焚いて煮詰める。灰汁を取り除き、石灰を加えてさらに煮詰めていく。飴色の粘りが出たところで容器に移し、手早く掻き混ぜながら固まり具合を調整する。最後に、温かいうちに作業台に広げて板状に伸ばし、固まった後、一口大に切り分けるなどして完成となる。



黒糖の製造作業



黒糖の切り分け

写真提供：西之表市教育委員会



## 鹿児島県文化財調査報告書第71集

発行日 令和7年3月

発行者 鹿児島県教育委員会

〒890-8577

鹿児島市鴨池新町10番1号

電話 099-286-5355（文化財課）

# 鹿児島県文化財調査報告書第71集



令和7年3月

鹿児島県教育委員会