

## 山と田との巡りを祝う

### 権現さまのお守り

うーん、五、六年なっかわねえ。おら家の母、権現さまのお祭り、「見っさ行きでえ」どって、行っだから、おれも追っかげで行っで。あの梵天っで、一年一年つう（ずつ）、こう、作いいようになっで、あれ、紙っこ切っでね、ほして梵天つの上げたのね。

ほうしたっけ、ほれえ、梵天、引っぱってっは、まぐれ（転がり落ち）てったんだと、吉田の若え者。下あ、崖ね。下に石、うんどあんだから。「あーあ、梵天引っぱってっで、梵天のまくえてはあ、崖落っでった。石さぶつかっでえ、あいつ、死ぬべわあ」って、みんな、まがって（覗いて）見っだの。「絶対死なねえ。怪我もしねえで、上がっでくンベから、見でろお。男の人なんて、怪我なんどさしえねえんだつから、権現さま。見でろお」つったのねや、おれ。したっけ、ほんと、どごも怪我しねえで上がっできたの。だから、ほして（若え者）連できで、ご飯食てやっだの。みんな、「ばんつあんや、負けだなあ」つったったねや。

（『升沢にくらす』 p.217）

### 権現さまの祭り宿

うん、（権現さまのお祭りには）三百人のお客さんは泊まっでね。「で、どうして寝たの」つったっけ、座ったままなんだって。（膝抱えて）このまんまして眠っでるんだって。そうやっで、みんな一晩泊まっでるんだよっで。

（三百人分の食事の支度は）ご飯、炊かないでね、大きなハガマにお湯を沸騰させて、大きなザルさ、五升だら五升のご飯をザルがらみ（お湯に）入れてえ、そしてこう、ヘラでかますんだってや。熱湯ぐらぐら沸騰してんの混ぜてね。そしてこう、プツプツんって、つまんでみて、「ああ、このぐれえだら、将来はご飯なるなあ」と思ったとき、それを上げて、大きいハギリつつうのあつたんだおね。ハギリつつう、桶んなね、それさドンツと空けて、蓋をしておいたんだって、木の蓋ね。それさ、なんぼぐらい、炊いて重ねといたもんかね、何回も重ね重ねしててね、そしてほら、下が好塩梅になるんだって。こんど上と下とこう、混ぜるんだって、ご飯。そすと好塩梅のご飯になるんだって。

ハガマって、上が木で、底が鉄釜で、…ここまでが鉄釜ね、そこから上が桶になっでんの。それをうちの方でウマ飼っでおくから、冬、ウマの煮物煮るのに、私ら覚えるよになっでから、使っだの。前は（祭り宿の）ご飯したんだけっども、今は、ほんな大量お客さん泊まらねえがら。朝ほら、ウマの餌切るからね、ハギの元の方まで切れないから、ハギの木の末だけ、ウマの餌にしてえ、元おこのぐらい、捨てるわけ。それを焚きながらウマの餌を作るわけ。

いま、ああゆう釜はどこにあるんだらうねえ。

（『升沢にくらす』 p.217）