

## 史 談

2024 (R 6) 6. 1

## ■令和6年度史談会総会を開催します

水無月、6月を迎えました。まわりの水田では田植えも始まっています。皆様お元気でお過ごしのことと存じます。

さて、本年度の総会を下記のように開催いたします。あわせて東北芸術工科大学文化財保存修復研究センター長・教授の北野博司先生の講演会も実施します。なお、講演は会員以外の方でも聴くことができます。皆様、御友人、お知り合いをお誘い合わせのうえ御参加ください。

## 記

- 1 期日 令和6年6月23日(日)
- 2 場所 十王地区コミュニティセンター
- 3 時間 午後1時30分から総会、講演会
- 4 総会内容
  - (1) 令和5年度事業報告、決算報告
  - (2) 役員改選
  - (3) 令和6年度事業計画、予算案審議
  - (4) その他
- 5 講演会 午後2時45分から
  - (1) 講師 北野博司氏  
東北芸術工科大学文化財保護センター所長
  - (2) 演題 「絵図を読む楽しさと恐さ」
- 6 懇親会 午後5時から

なお、出欠については事務局石井までお知らせください。電話：85-6146

## ■置賜民俗学会で研究集会を開催します

置賜民俗学会の守谷英一会長から、置賜民俗学会研究集会の案内をいただきました。史談会の皆様にも参加いただきたいと思います。

下記のような内容ですので、お知らせしますので、こぞって御参加ください。

## 記

- 1 期日 令和6年6月16日(日)午後2時から
- 2 場所 アクティ米沢 第1多目的室  
米沢市西大通1-5-5
- 3 内容  
基調講演  
荒木志伸氏(山形大学学術研究院教授)  
「考古学から見た古代の酒～東北地方の出土資料を中心に」  
パネルディスカッション  
角屋由美子(置賜民俗学会)コーディネイター  
原淳一郎(置賜民俗学会)「旅と酒」  
阿部宇洋(置賜民俗学会)「酒と物語」  
守谷英一(置賜民俗学会)  
「暮らしの中の酒使い」
- 4 資料代 500円

## ■企画展「湯殿山行者 明寿海上人②」を開催します

町歴史民俗資料館あゆみしるでは、塩田行屋を開いた明寿海上人を紹介する2回目の展示を開催します。

去年は、南陽市小滝にある生家、松田家に残る上人の遺品を主に展示して、数珠などの修験道の用具から脚絆や帽子などの衣類、防寒具まで上人の生活の一端が見えるような展示を行いました。今年は、塩田行屋の版木や奉納品から上人の活動を見ていきます。蚕運の占いや嵐除け、病氣平癒と様々なお守りを出していたことがわかります。

(写真) 明寿海のお札



最近、注連寺に祀られている即身仏の鉄門海上人に関する研究が進み、伝説的な偉業ではなく実際の活動について報告されています。鉄門海は明寿海と同じ一世行人という湯殿山修験の中では最下層の地位にあって、民衆の苦しみをわが身に受ける修行や、穀物を断つ修行を収めました。

研究によると、鉄門海は当時あまり重要視されていなかった即身仏の信仰を広め、「木食行者」と名乗った最初の修行者でした。即身仏の評価を高め、即身仏になるには欠かせない行を修めたことをアピールする、一世行人の地位を高めるような活動です。鉄門海は今日まで続く、新たな湯殿山信仰の形を作りました。

明寿海は天保元年（1830）生まれ、湯殿山行者として活動がわかるのは明治8年（1875）、数え45歳の時です（行屋の灯籠銘）。2年後には塩田行屋を建てているので、実際の活動はもっと早くから行われていたでしょう。

鉄門海は宝暦9年（1759）生まれ、文政12年（1829）に死去し、死後の法要も幾度か行われています。鉄門海死去から2、30年後に明寿海は活動していたと考えられます。鉄門海の信仰が残り、彼の弟子である蓮海上人は当町中山の出身という白鷹で、明寿海は塩田に行屋を構えます。

ぜひ、あゆみしるで明寿海の活動をご覧ください。鉄門海上人の掛軸や蓮海上人の護符、掛軸（複製）もわずかながら展示しています。



（写真）鉄門海の掛軸

## ■塩田行屋特別拝観のお知らせ

あゆみしるの企画展中に、塩田行屋を御開帳します。この機会にぜひ、ご覧ください。

いつ：令和6年8月25日（日）

午後1時～3時30分まで

拝観料：300円

駐車場：クリーン総業駐車場

行屋までは徒歩10分ほどかかります。

要予約：白鷹町歴史民俗資料館まで

電話：88-7160

QRコードからも予約できます。



\*トイレはありませんので、ご注意ください。

## ■事務局から（徒然に）

山菜の季節も終わりを迎えているようです。我が家の庭にも少しばかりウドが自生し、摘み取っていただきましたが、2番芽も成長し、「大木」になりつつあります。今年は、昔を思い出し、カンゾウ（甘草）の若芽を摘み取って、おひたしにしてみました。結構おいしくて、来年の春はもっと摘み取ろうと考えています。

タケノコも知り合いからいただき、おいしくいただきました。その他、タラの芽やワラビ、コゴミもいただきました。

京都の町中からおおよそ車で1時間半以上離れた京都市左京区花脊（はなせ）という所に、美山荘（みやまそう）という「摘み草料理」を売り物にする旅館があるとテレビで見ました。料理の数々はさすが京都だけあって、美しく上品な装いに見えます。でも、材料はウドだったりワラビだったり私たちが見慣れたものです。

4月、5月は皆様から頂いたものも含め、我が家の食卓は「美山荘」の料理でした。こういう豊かさもあるかと思います。（守谷）