

—今回は、昭和23年に熊川に嫁いでいらつしゃったA子さん（88）に、結婚当時の話を伺いました。—



太平洋戦争後に元軍人と縁談が

大正13年生まれのア子さんは、七人兄弟姉妹の末っ子として、現在のあきる野市で生まれました。戦争が終わって、適齢期を迎えましたが、当時は男性が多数戦死したため、女性が行きそこなうと結婚できなくなつたそうです。

A子さんは親と兄嫁の關係を見て、跡継ぎの男性のところへは嫁に行きたくなかつたそうですが、「同じ苦労するなら甲斐のある苦労をしよう。一番初めに正式に結婚の申し込みをしに来た人と結婚しよう。」と、心に決めていました。

昭和23年2月、A子さんが家で裁縫をしていると突然、裏のおばさんが、嫁見にきていて、と知らせてくれました。男性が連れを伴つて裏のお宅を訪問、その後、A子さん宅を訪ねてきました。その男性こそ後に夫となる熊川のB男さんでした。

B男さんは元軍人で、シンガポールで終戦を迎え、帰国後は実家の農業を継いでいる方でした。これが見

見合い・結納・結婚まで3ヶ月以内

その後、お二人の縁談はほとんど3月29日に結婚と相成りました。昔は「三月掛（みつきがけ）」は良くないと言われ、見合いから三ヶ月以内に結婚、あるいは四ヶ月以降に結婚するといふしきたりのようなものがあつたそうです。今でも快気祝いには三月掛を避ける、ということが行なわれているようです。

ですからA子さんの場合も、見合いから結婚まで三ヶ月かからないということとは当たり前のことだったようです。

結納の書き付けと受納書
結納はB男さん、B家の仲人と親戚代表が結納の品々と結納金を持ってA家に来ました。そして、A家では前もって準備していた受納書をお渡しして、結婚の承諾をしたそうです。

A子さんは、文箱からその時の目録と（写真1）と受納書（写真2）を出して見せてくれました。目録は

B男さんが自筆で書いたもので、当時、紙のない時代に、それは上質な和紙で、今でもしっかりと書いています。一方、受納書を書いたのは、A家の仲人で、今では紙が痛んでおり、A子さんが新しい台紙を裏に貼って大切に保管しています。

嫁迎えと嫁の家での儀式

B男さん、B家側の仲人、そしてB家の親戚代表がA子さん宅を訪れ、嫁迎えの儀式が行なわれました。その際、B男さんの両親はA家には来なかつたそうです。

当日、A子さんは自らの髪で、地元の髪結いさんに島田に結っていただき、花嫁衣装を身にまといました。その着物はお姉さんから借りた黒留袖で、千代田模様という当時流行つた図柄のものでした。

儀式はお相伴（しよばん）という人が進行を取り仕切り行われました。

まずは両家の仲人からB男さん、A子さんの紹介、参会者の紹介など

があり、その後、宴席がはじまりました。

宴の途中、嫁は隣組のおばさんに連れられて、ご近所の世話になった家や友人宅を花嫁姿で挨拶まわりしました。そして、座敷に戻って来ると、お相伴が「嫁が帰って来ました。」と報告し、更に宴は続きました。

宴もたけなわとなり大中小の二組の盃が用意され、小さい盃から順番に酒を注ぎ、B男さんはA子さんの両親と「親子の盃」、引き続き「兄弟の盃」、「親戚の盃」を酌み交わします。最後に両家でその盃を酌み交わしました。宴席は2時間位かかりました。

提灯持って嫁入り

嫁迎えの儀式が滞りなくお聞きになるといよいよ嫁入りです。嫁の家を出る頃には夕方になるので、



た提灯があつたそうです。A子さんとA家の關係者がB男さんたちの案内で、嫁入りのためにB家に向かいます。この時、A子さんの両親は同行しませんでした。

小田原提灯のような蛇腹に畳める提灯をいくつ

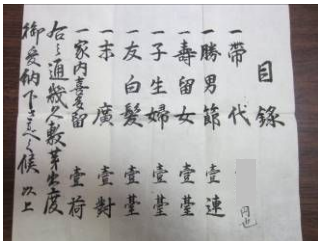


写真1 B家がA家に持って来た結納の目録

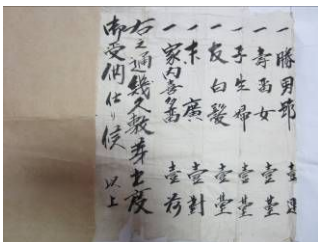


写真2 A家からB家へ渡した結納の受納書

か灯して、一行は多摩川を現在の睦橋のあるあたりの仮橋で渡り、熊川まで歩いていきました。嫁入り道具などはリヤカーに載せて前もって運んでいましたが、一時間くらいかかったそうです。



写真は昭和4〜5年頃の熊川の渡し。渡し船の奥に架橋が確認できます。出展『写真でたどる福生の百年』47P(福生市郷土資料室)

嫁は玄関から入れなかった

B家に到着するとA子さんだけが勝手口にまわり、ワラを束ねて少し燃やしたものをまたいで、家の中に入りました。トンボマタギの図(※1)をA子さんにお見せすると、「これこれ。」と言って、「私より後に生まれた昭和生まれの人達は、こんな古いしきたりで結婚式をした人はほとんどいないでしょう。」と懐かしそうに思い出を語ってくれました。

なぜ、玄関から入れなかったのかを、A子さんに尋ねると、「昔は男女の区別が厳しく、玄関は位が高い人が入るところで、嫁の位は低かっ

たからではないか」、また「トンボマタギは、その家に尽くすという意味があったのでは」と答えてくれました。

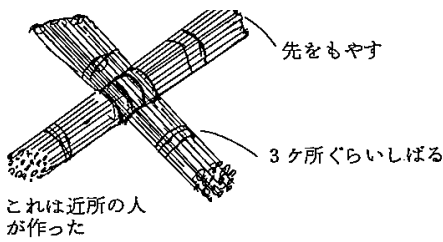
婿の家での結婚式

A子さんに結婚式を行なった部屋を見せて頂くことができました。奥に広い床の間があり、左手に廊下のある6畳と8畳の二間続きの和室です。廊下の外側には庭があり、当時にタイムスリップしたような錯覚に陥りました。

床の間を背にした上座(正座)しようざいと言ったそうです。には、両家の仲人二人が座り、廊下側にはB男さんと兄弟の男性が座っていました。

向かい側にはA子さんの姉や兄、

※1 トンボマタギの図



出展：『福生市の民俗 人生儀礼 民家』福生市文化財総合調査報告VI(福生市教育委員会)

親戚代表等が座り、床の間と反対側の下座には、お相伴の司会が座っていました。女性達は宴席の支度をしていました。(下の結婚式での席図を参照)

A子さんが座敷に入りA家側の真ん中に座ると、すぐに三三九度の「夫婦の盃」を交わします。お酌は両親の揃っている子ども達(男女)がとめたそうです。

その後、別室にいたB男さんの両親が座敷へ入ってきて「親子の盃」を酌み交わしました。盃を交わし終わると両親はまた別室に戻られました。続いて「兄弟の盃」、「親戚の盃」を酌み交わしました。

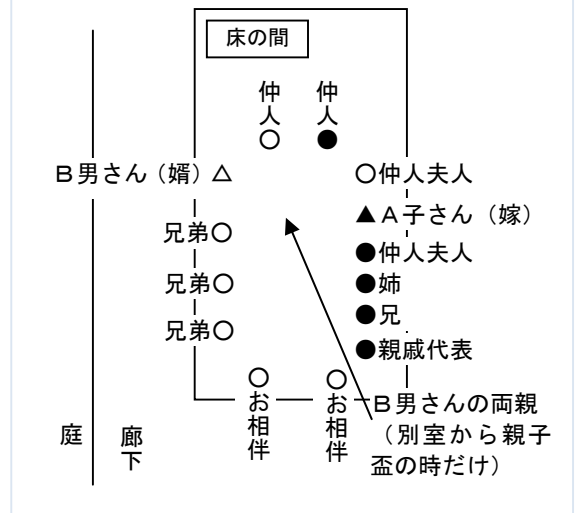
最後にお相伴が「あい結びまして……。」と挨拶しながら、両家の盃を交換していました。

結婚式では、「おしゃくしい」と言つ近所の娘さんが来ていて、皆さんに酒を注いでいました。今で言うコンパニオンのような方、とのことでした。

戦後間もなくの結婚式でしたが、少しの酒と尾頭付きのお膳も整い、その時代なりの格式ある結婚式だったことが伺われました。

結婚式での席図 (A子さんのお話から)

○=B家 ●=A家



嫁のお茶

宴席の最後にA子さんは花嫁衣装から、母親が機を織り、染物屋で染めてもらった水色柄の着物に色直しし、その姿で近所の人が入れてくれたお茶を皆さんにお給仕しました。熊川では、結婚式の最後に行つ「嫁のお茶」は、大事な儀式だったようです。今でも地域の古者が「嫁のお茶飲んで、けんべえ」などと言っています。

嫁のお茶で滞りなく結婚式がお開きとなり、三々五々と参列者が帰宅します。A子さんとB男さんはA家の皆さんを自宅から100mくらい先まで一緒に見送りました。

結婚式の後のお礼や里帰りの

結婚式の翌日、夫婦は近所のおばさんと寺や神社に挨拶に行きます。そして、その翌日は舅とA子さんでA家の仲人の家にお礼に行つてから、A家へ挨拶にいきました。普通は舅姑と嫁の三人で里帰りして、親同士が対面したそうですが、A子さんの場合は姑の体調が悪かったので、舅と二人だったそうです。

その時も、A子さんは結婚式と同じように花嫁衣装になって、今度は熊川の髪結いさんに島田に結ってもらいました。

現代の結婚式は、どちらの両親も出席するのが当たり前ですが、当時は、両親が対面するのは、結婚式が終わってからということになりました。そのことが不思議に思えたので、A子さんに尋ねると、「昔は親が出しゃばらなかつたから。」と答えてくれました。

苦労あつての今がある

A子さんはその後、家事だけでなく子育て、舅や姑の世話、そして家業の農業を夫と共に支えながら働いてきました。「その苦労や辛抱が大変なためになった。」としみじみと語っておられました。

「着ているものはボロでもいいが、心のボロはいけない。」と、舅から教わったことを今でも大切に、健康で元気に頑張っています。

お話を聞いて・・・

昔は、結婚を決めることはできても、相手を選ぶことのできない時代だったように思いました。特に戦争で男性が少なくなつてしまい、結婚を望んでも叶わないこともあったでしょう。

また、結婚式に玄関から入れず、トンボまたぎという儀式を行うことなど興味深く聞きました。灰になるまでその家に尽くす、というような誓いなのかどうか、その点は不明でしたが、まるで戦場に向かうような決死の覚悟が強いられたのではないかとさえ思いました。

参考文献

- 『福生市史（上巻）』（福生市）
- 『福生市の民俗 人生儀礼 民家』福生市文化財総合調査報告Ⅵ（福生市教育委員会）
- 『写真でたどる福生の百年』（福生市郷土資料室）

※1トンボまたぎ

嫁が婿の家に入るときは台所から入る。その時、麦ワラをタイマツ状に束ねたものを二束、火をつけて消し、その上を嫁がまたぐ。これをトンボまたぎという。麦ワラは組合の男の人が二人で持ち、嫁の介添えは婿方の仲人夫人がする。（『福生市の民俗』（前掲書）11ページから転載）

味噌作り講座の交流会 10月20日に実施



にぎやかに、手前味噌交流会

昨年度実施した講座「味噌がめ作りから始める味噌作り」に参加された12名の皆さんが手づくり味噌を持ち寄り、手前味噌自慢の交流会がにぎやかに行

われました。

これには講師の皆さんも参加され、食べ頃になった味噌の味比べをしました。

同じ材料を同じ大釜で茹でたにも関わらず、各人が持ち寄った味噌の色や味は、いろいろでした。例えば、講師のKさんがタッパーで熟成した味噌と参加者が陶器で熟成した味噌を比べると、陶器で熟成した味噌の方が旨味や味の奥行きがあると感じた方もいらしたようです。中でも、講師のTさんの味噌は、より黒く、味わいが深く、皆さんの称賛的でした。

Tさんがこの日のために朝4時起きで炭火で焼いたアユを肴に、味噌づくりの苦労話に花が咲きました。

来年1月に「大人のための食育」、「親子のための食育」講座で味噌作りをします。みなさん、奮ってご参加下さい！

『私』の茶碗でお茶を一服

10月3日から始まった陶芸教室「手づくりの茶碗でお抹茶をめしあがれ」が10月30日に終了、最終回は完成した手づくりのお茶碗でお抹茶をいただきました。



本焼きを終えた窯の中

全6回を終え、アンケートにこんな感想が寄せられました。「20年以上も前に子供を連れてある講座に参加しました。それ以来訪れる事なかった白梅会館、とてもなつかしく、そして、今回の陶芸教室は最後まで素晴らしい企画でした。子育ても終わり、自分の時間を大切に使うためにも色々な講座に参加したいと思っております。（50代女性）」

初心者がいきなり抹茶茶碗は難しいのでは？との不安もありましたが、講師の丁寧なご指導のもと名（迷）品が完成。『私』の茶碗でいただくお茶の味わいはまた格別でした。

陶芸、お茶席をご指導いただいた先生方に感謝申し上げます。



※段取りの都合上、各自の茶碗がならんでいます