

第三回

十夜講（じゅうやこう）

今では珍しくなった十夜講について取り上げたい。この行事は、毎年一回は行われていて、献立は二汁七菜程度の精進料理に徹していて、ほぼ例年通りである事でも印象深い。この行事は個々の家で銘々行われたのではなく、毎年七、八軒の講中持ち回りで行っている。元は寺院で行われたのであるが、幕末では変化しているようだ。

十夜と十日夜（じゅうやととうかんや）

十夜講について説明する前に、十日夜についても説明をしておきたい。十夜は十日夜とは別の行事で、「十夜」が後述するように法要であるのに対し、「十日夜」は旧暦十月十日に行われる刈上げの祝いである。刈上げ祭りはもう一つ「亥の子」があり、旧暦十月の亥の日に行われる。子供たちが家々をまわって藁鉄砲で庭を搗いて歩く。十日夜と亥の子は日時が近いので合わせてどちらか一回行なう事が多い。田の神を祀り、月に供物をあげたりする。イノシシの多産にあやかかった子孫繁栄のまじないともいわれ、平安初期から、宮廷行事としても行われていたようだ。

十夜の起源

十夜の起源は永享年間（一四二九～一四四〇）に平貞国が京都の天台宗寺院真如堂に籠り、靈験を受けて十夜の念仏を行なったことによるという。その後、明応四（一四九五）年に天皇

の勅許によって鎌倉の光明寺に伝えられ、浄土宗の行事になって各地に広まったという。

十夜講は浄土宗の寺院で十月五日から十五日までの十夜に渡って行われる法要でお十夜とよばれる行事である。それが清兵衛日記では、大分短縮されていて、必ずしも寺院で行われず、講中の持ち回りで行われている。が菩提寺での催しの例もみられる。

徳川幕府の寺請制度

徳川幕府は宗門改めを実施（寛永十七年—一六四〇年）し、これにより日本国民は全員どこかの寺の檀家となることが定められ（寺請制度）同時にそれを登録する宗旨人別帳も作成された。宗門改めにより、ほとんどの日本国民は名目上仏教徒になる。お寺との結びつきはとても深く檀家はあらゆる面で、お寺を支えている。「大泉寺」は清兵衛の菩提寺である。清兵衛日記の安政四（一八五七）年に「大泉寺十夜講手伝ニに行」とあるので、外の檀家の人々の十夜講の催しに手伝いに行っている事も伺える。大泉寺は慶応元（一八六五）年に清兵衛の講中を招いているので、その例を取り上げたい。

大泉寺での十夜講

慶応元年十月十五日 雨降り

「一大泉寺十夜仮堂普請中にて当年ハ

鐘休ミ 御本尊鳥渡飾り有之候」

十夜講には鐘をつき、御本尊を飾る習わしがあるようだ。

工事中なので、鐘はつかず、しかし御本尊はちよつと飾ってあった、と記している。

「十夜袋ハ是迄仙花壺枚之袋、

私方式袋参り候 壺袋ニ付壺升七合ツヅ入ル」

食事会の費用はお米を持ち寄って負担するようである。それも皆は袋一枚なのに、清兵衛宅には米袋二枚届いたという。このことは負担の軽重が家によつて異なることが読み取れる。

「米の代り◎の儀者宜敷御断り申上候」

米の代りにお金では受け取らなかつたようだ。

「講中斗正九ツ時分呼れて行

本家 水徳殿 水六殿 水次殿 柗儀殿 此方

ズ六人 夜四ツ時帰申候 外ニ水嘉殿七ツ時分

水伊殿日暮方 此兩人米袋持参被成候

一緒ニ酒呼れ候」

講中ばかりとあるので、年によつて檀家をいくつのグループに分けたようだ。呼ばれた時間は昼の十二時、と記している。講中清兵衛含めて六人、夜十時頃帰った。ほかに五時頃より一人、日暮れになってまた一人加わった。二人も米袋を持参した。そして一緒に酒をご馳走になった。

「御飯

猪口 人参葉

白みそ

したし

汁 さつま芋

焼豆腐
小豆

平皿 尾張大こん

飛竜頭

酒

にんじん

頭芋 大平皿 小飛竜頭

紅葉麩

焼豆腐 せり

同 百合根

かん瓜

椎茸

取肴 ぎせい豆腐 みかん

湯豆腐

御所柿

おぼろ

本膳には飯、白みそ仕立ての汁、具はさつま芋、焼豆腐、茹小豆。猪口には若人参の葉の浸し。人参の葉は現在市場で関東ではあまり見かけないが、京都錦小路では小さな根のついた若々しい葉を見る事ができる。江戸時代の料理本では、しばしば人参葉の料理が見られる。惣菜の本にもあるので、一般に食べられていたのである。人参の根が小さかったともいわれる。お平に尾張大こんと飛竜頭（ひりょうず、がんもどきともいう）。酒も同時に供された。この

ように汁、飯が初めから出されると悪酔いは防げられると思われ。順次料理三品、いずれも煮物であろう。根にんじん、頭芋、焼豆腐。大平皿とあるので、一緒盛りの取り分け料理であろう。小さな飛竜頭とせりの取り合わせは、季節の香りがする。同じく大平皿で生麩の紅葉麩、百合根、かんぴょうの取り合わせの煮物。これも香り高いせりで引き締め季節感いっぱいだ。さらに取肴とあるので、酒のための料理が続く。椎茸、ぎせい豆腐、御所柿。御所柿、みかんも出て来ている事から、もう宴会は終わりであろう。吸物代わりで出されたであろうか、湯豆腐、おぼろこんぶ、で締めくくっている。精進料理でご馳走の献立は難しい。動物性のタンパク質が入ればご馳走になるが、植物性のものでも、物足りないと感じさせない工夫が要るのである。その点から油で揚げる飛竜頭は一役かっている。また香りのせりは、全体を引き締める。

帰ったのは夜の十時、長時間に渡る。しかも法要の事が全く触れられていない。当番の家で行われた時も法要の事は記されていない。法要らしきものはやっていなかったのかもしれない。江戸時代のこの行事は最初の頃の意味合いと大分離れていたのではないだろうか。この行事にかこつけて、一種の親睦会、仲間であること、同士の確認の機会になっていたのではないかと思われる。

【参考文献】

田中宣一・宮田登編『三省堂年中行事事典』三省堂 平成十一年

大久保忠国・木下和子編『江戸語辞典』東京堂出版 平成三年