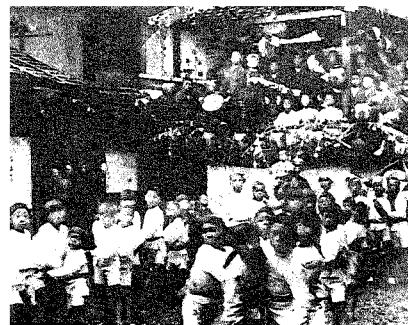


八朔祭屋台シリーズ9

前回は、八王子の屋台が、甲州街道をとおして八王子の西側地域である相模湖、上野原などにも影響を及ぼしていたことを紹介しましたが、上野原の牛倉神社の例祭以外でも、大月市富浜町鳥沢の福地八幡神社、富士吉田市上暮地の日月神社の例祭において、かつては屋台が曳かれました。今回は、それらについて紹介したいと思いま



### 大月市富浜町島沢の屋台（写真1）

甲州街道上野原宿に続く大きな宿場町であった大月市鳥沢の福地八幡神社は、谷村の八朔祭と同じ旧暦の八月一日が例祭日で、現在は行われていませんが、この祭に屋台が巡行したといわれています。

写真1は、この屋台の巡行を記した貴重な写真で、大正初期ごろの撮影といわれています。

写真を見ると、屋台は、規模形式とともに谷村の八朔祭屋台に類似したもので、装飾としては懸角などとの彫刻は認められませんが、提灯やたくさんの花飾りで飾られています。

また、八朔祭屋台と同様に舞台

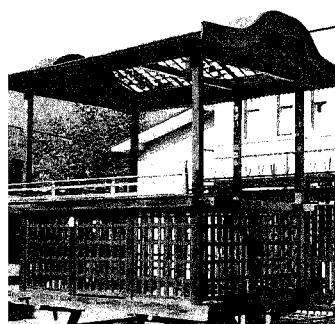
大きな神輿の渡御を行われました。この屋台は、昭和のころにはすでに巡回されなくなり、解体され保存されていた屋台の部材や、お囃子の道具も、残念ながら現在は確認できなくなってしまつたとのことです。が、神輿の渡御は現在も行われています。

写真2は、富士吉田市上暮地の日月神社の例祭で曳かれた屋台の写真です。日月神社は通称「天道さん」とも呼ばれていて、四月十五日に例祭が行われています。この祭には、総勢十五から二十人ほどと小規模ではありますが、谷村の八朔祭でもおなじみの大名行列が行われていました。谷村では

下に泥幕、舞台上には水引幕で飾られており、屋根材には（みすず）が用いられていました。

屋台は、はちまきをしめ、揃いの体操着を身にまとい、鼻おしろいをつけた大勢の子どもによつて曳かれ、舞台上ではお囃子が演奏され、祭の賑わいが醸し出されています。

祭には屋台の外、甲州街道一と



富士吉田市春町の屋台（写真2）

「下に」、下に」と言いながら  
行列は進みますが、寿町では「き  
たさーのさ」と呼び、これにあわ  
せて「よいやまかしょ」と声を張  
り上げました。現在は大名行列は  
行われなくなりましたが、衣装な  
どは保管されています。

このように二枚の写真を見ます  
谷村の八潮祭屋台ほど豪華で  
ありませんが、規模や形式にお  
まりませんが、規模や形式にお  
酷似しています。これらは、  
街道をとおして、八王子屋台  
響が郡内地域にもたらされてい  
たことを物語るものと思われます。  
二つの屋台については、これ以  
前のこととは分からず、屋台が  
ら消えてしまつた現在、写真  
が貴重な資料となつてしま  
た。

かつては、屋台は子どもたちが曳き手を務め、各所で芸能を披露したといわれ、舞台に太鼓、鼓、笛、蛇皮線（三味線）の囃子手が乗り、女子の踊りや青年らの茶番や狂言が行われば、神輿の渡御も盛大に行われ、若衆らが西桂の方まで大に記されています。

写真を見ますと、懸魚や鬼板などの彫刻は認められませんが、谷村の八朔祭屋台に驚くほど類似しています。装飾用の飾幕や屋根材の「みすず」などは、現存していないとのことですが、八朔祭屋台と同様、元々あつたものと思われます。

社會教育課 文化振興係

春なお遠く寒さの身にしみる  
日々が続いています。皆さんお元  
気でお過ごしでしょうか。

今月は、身近にある材料で簡単  
にできるヘルシーな春巻きを2種  
類紹介します。お試しください。

## 春巻き

春巻き①<材料 4人前>  
春巻きの皮(10枚)、納豆(1  
カップ)、豚ひき肉(100g)、  
生姜(少々)、ニンニク(2か  
け)、高菜漬(50g)、豆板醤  
(少々)、甘味噌(少々)

<作り方>  
にんにく、生姜、ひき肉、高菜漬を適当にきり良く炒める。豆板醤、  
甘味噌で味を整え、納豆を入れて良く混ぜる。皮に包んで揚げる。

春巻き②<材料 4人前>  
春巻きの皮(10枚)、豆腐(1丁)、梅干し(2個)、絹サヤ(50g)、  
卵(2個)、シーチキン(30g)、大葉(10枚)、塩・こしょう(少々)

<作り方>  
春巻きの皮、卵を残し他の物を細かく刻み炒める。塩、こしょうで味  
を整えて卵2個で混ぜ合わせる。皮に包んで油で揚げる。