



そうめん編みを体験する子どもたち。皆、「難しい」と口をそろえる。



参拝者に配る御姿と呼ばれるお札。財布に入れておくと、お金が貯まるとも。



# 飯香浦地蔵まつり 飾りそうめん

長崎市飯香浦地区

兜と幔幕を編み上げていく。一口に編み上げるといっても、編み方は複雑で、とても一度で覚えられるようなものではない。しかも口伝で継承されるため、編み方を覚えるだけでも四、五年はかかり、バランス良く編めるようになるには、さらに長い年月を要するという。また、そうめんは乾燥すると切れてしまうため、冷房や扇風機は付けられず、人々は蒸し暑い部屋の中で、時間と戦いながら、ひたすらに手を動かす。

保存会の会長を務める峰富士雄さんは、「今年から地域の小学生に、そうめん編みを体験してもらおうようにしました」と話す。今後の継承を考えて、地元の子どもたちに祭りの魅力を知ってもらおう取り組みを始めたのだという。四苦八苦しながらも、そうめんと向き合う子どもたちの姿は微笑ましい。夕方、鍔兜と幔幕、そしてさまざまな飾りで地蔵堂は華やかに飾り付けられ、祭りの準備は整った。

**飯** 香浦町は農業が中心の小さなまち。この地で脈々と受け継がれてきたのが「飯香浦地蔵まつり飾りそうめん」という不思議な祭りだ。祭りが行われる成尾地蔵堂の歴史は古く、この場所にお地蔵様が祭られたのは一五三三年のこと。しかし分かってきているのはこれだけで、祭りが江戸中期頃に始まったと伝えられているばかりで、なぜ小麦の産地でもないこの地でそうめん飾りをするのかなど、詳細については謎に包まれている。祭りの朝は早い。七月二十三日朝七時半、地蔵堂には多くの地域の人の姿が見られた。この祭りの特徴の一つは、とにかく何もかもを手作りすること。飾りつけに使う団子も手作りならば、その団子に刺す竹串も地域の竹林から切り出してきたものを削って作る。参拝者に配る御姿と呼ばれるお札も、一枚一枚丁寧に木版を押していく。その中でも究極の手作りが「そうめん飾り」だ。特注の二メートル以上もある長いそうめんを使って、一對の鍔



心をひとつに  
進める  
祭りの準備

長崎の祭り

