

胡瓜（キユウリ）の輪切り考

——今に残る村の民俗——

1

と似ていることをいっているのである。

最近はキユウリも一年中食べられる食品で、すっかり季節感がうすぐたが、やはり美味しい季節は夏である。西多摩地方の農家では、戦後になつてもキユウリは屋敷近くの畑に植えられて、夏になるとキユウリを刻む音が勝手元からよく聞こえた。この音を懐しむ人も多い。とれたてのキユウリは、糠みそ漬けにもされて、食事時は勿論、お茶受けにもよく出されたものである。この糠みそ漬けや塩漬けのキユウリを切る時に、西多摩地方では輪切りにしないで、必ず斜めに切るようである。理由はキユウリの切り口が、「天王様の紋だから」というのが最も多い。その他、「春日大社の紋」とか、「エライ所の紋」「徳川様の葵の紋」などがある。⁽¹⁾ いざれもキユウリの切り口の形が、それらの紋

私はかねがね、福生市や羽村市の女人の集まりなどで、お茶どきに出されるキユウリの斜め切りに、なぜだろうかと疑問をもつていた。福生市の民俗調査で斜めに切るわけを知った時は、なるほどと大変興味深く思った。そこでキユウリの輪切りを忌む理由について、もう少し広い視野で考えてみることにしたのである。

2

キユウリは、漢字ではふつう胡瓜と書く。ウリ科の一年生草本で、原産地はインドのヒマラヤ山麓といわれている。栽培されたのは西アジア地域で、三千年も前のこと、中国に渡来したのが、二千年余り前といわれている。胡瓜と書くのは、西域を胡とよんだので西域から来た瓜という意

保坂和子

であろう。

日本では平安時代の中頃書かれた辞書である『倭名類聚抄』（九三七年成る）に「胡瓜（和名曾波宇利 俗云木宇利）」と記されているから、既にこの頃には渡来していたことがわかる。したがつて、日本人には古くから、なじみの食物であった。ずっとキウリと書かれていたが、最近キュウリと書くようになった。

江戸時代の中頃、貝原益軒（一六三〇—一七一四）は、その農書『菜譜』（正徳四年（一七一四）刊）の胡瓜の項で「是瓜類の下品也 味よからず 且小毒あり」と述べている。しかしその後も茄子と並んで夏の重要な野菜として、日本人に親しまれてきたのであった。最近になって栽培技術が進み、色や味もよく形もスマートになってきたのである。

3

キュウリに関する俗信は、古くから流布されていったと思われるが、元禄十年（一六九七）に書かれた『本朝食鑑』の胡瓜の項にみえるものなどは、古いものであろう。
「……大抵蔬としては佳くない、惟（ただ）塩漬、糠漬として藏し、香の物とするのが佳い。京の俗言に『祇園神社の氏人が、胡瓜を食べれば必ず、祟りを得る』といわれているが、これは社頭 および神輿（みこし）に昔から瓜

の紋を画いているからである……」と記されている。
またその十六年後の正徳三年（一七一三）に刊行された『和漢三才図会』にも同様の記述がみえる。「祇園の神、瓜を社地に入ることを禁ず。土生（うぶすな）の人、之を食ふを忌む」とある。これらによつて江戸時代も中頃には、この俗信は広く知られていたことがわかる。

4

平安時代の初め、全国に疫病が流行した。これを祇園社の祭神、牛頭天王の祟りとして、勅命によつて盛大な祭りを行つた。この時、六十六の国（現在の日本）の数だけの鉢を立てて、除疫を祈つた御靈会が天王信仰の始めであるといわれる。今日も盛んな祇園祭りの起源でもあつた。祭神の牛頭天王は、インドの祇園精舎の守護神であり、中国では神農といわれ、日本では素戔鳴命とされることが多い。祇園社は明治になって八坂神社となつたが、神輿と棟の飾り紋は、古くから木瓜（モツコウ）の紋がつけられていたのである。中国ではこの木瓜の標しを窠（くわ）といい、地上に卵を生んだ鳥の巣を象つたものである。日本へ来てこの模様はさらに美しく描かれて、禁裏や神社の御簾（みづ）の上部に幕のよう横に張つた布帛である帽額（もこう）につけられるようになり、モコウと呼ばれた。その後、モコウに木瓜の字を当てたので、木瓜の訓読みからモコウの紋は、キウリと解されるよう

なつた⁽²⁾という

木瓜（モツコウ）は、日本の家紋の中でも大変美しい紋である。キュウリを輪切りにすると、この木瓜（モツコウ）に似ているところから、神紋への連想がキュウリに対する禁忌を生んだのであろう。

祇園社が木瓜（モツコウ）の神紋であった由来について、一つの伝承があった。江戸時代の隨筆である『遠碧軒記』には「祇園の天王の紋は木瓜也……今知恩院の内に瓜生石と云石あり、此所が根本牛頭天王の降下の地にて此石の上に瓜のつる出で瓜なる奇瑞ありたりといふ。それによつて瓜生石と云」と記されている。

祇園社（八坂神社）にそう遠くない栗田口にある栗田天王社（現栗田神社）の「天王祭り」では、九月十五日の例祭に、瓜をつけた鉾が十五本出て有名であった。「瓜の鉾を以て振り奉る」と、『伊勢參宮名所図会』（享和二年へ一八〇二）成る）に挿絵が出ていて。現在でも深夜、松明を点じながら瓜鉾を奉持して、氏子の区域を回っている。瓜鉾は瓜生石の上に、一夜に蔓をのばした瓜の形を、かたどつたものだといわれる。その瓜はキュウリではなく、マクワウリのような形をしている。⁽⁴⁾また現在も祇園祭りの山鉾の神撰には、アサウリ（白瓜）があげられて、キュウリはあげないという。

瓜類は考古学の研究によれば、特に食用とされるマクワ

ウリは、弥生時代前期（約二千二百年位前）の遺跡から、種子が発見されている。瓜子姫の昔話では、瓜の神秘性が語られ、『古事記』や『日本書紀』にも瓜が登場する。また八世紀に成立した『万葉集』には、山上憶良の詠んだ有名な「瓜はめば子ども思ほゆ……」の長歌がある。この瓜は、マクワウリをさすというのが定説である。

神撰や鉾を飾る瓜は、これら日本人が古くから親しんできた瓜類であって、瓜類が神とのかかわりの深いことを思わせる。しかし柳田国男先生もいわれているように「神と瓜との関係は、今ではもう尋ね難くなつて居る」のである。祇園社の神紋が、木瓜（モツコウ）であったが、これがキウリと読まれて御紋瓜が、瓜の中でもキウリと信じられるようになつたのも、やはり瓜と神との深いつながりが、その背後にあることを、うかがわせるのである。

5

この牛頭天王信仰は、昔からたびたび流行した赤痢や疫病に代表される悪疫の恐怖を背景に、全国に広まるようになる。各村々に勧請された牛頭天王は、天王祭りとして夏祭りの花形になつた。祭りが暑い夏に行われるのは、やはり夏が悪疫の流行期であったからであろう。

福生市でも現在の八雲神社の祭りは、もとは天王様のお祭りで、幕末の文化元年（一八〇四）の記録に毎年六月十

四日に行われていたとある。京都の祇園祭りと同じ日である。⁽⁶⁾ 明治となつて祭神は牛頭天王から素戔鳴命とされ、八雲神社に変つたが、「天王様の祭り」という言葉と共に、⁽⁷⁾ 夏祭りのかつて持つていた信仰は、今も人々の心の中に残されているようである。

この天王祭りの祭祀の中心をなすのは、ミソギ、ハライである。⁽⁸⁾ 水の持つ力によつて疫病を退散させようとする京都祇園祭りには、神輿洗いがあり、各地の天王祭りにも神輿を海や川へかつて入れる姿は、祭りのハイライトである。こうした水との深い関わりは、水神信仰とも重なつて竜神や河童の伝承も生まれることになつた。河童の好物はキユウリといわれ、お寿司の「カツバ巻き」として私たちの暮らしに今も生きている。

6

今回の民俗調査にあらわれた輪切りを忌む理由に「春日

大社の紋だから」というのがあつた。木瓜の紋は格式ある神社の飾り紋としても、よく使われている。⁽⁸⁾ したがつてうなずける理由といえよう。

次に「葵の紋だから」と答えたのは、青梅市に大正後期に生まれた女性である。江戸時代の初め徳川家の旗本は、キユウリを忌みきらつて食べなかつたといわれる。そのわ

けは切り口が将軍家の紋、三つ葉葵に似て、権現様の御紋を食べては畏れ多いという当時の武士かたぎであつたという。⁽⁹⁾

青梅は江戸時代から青梅縞の産地として江戸との交流も深く、また青梅街道の宿場町でもあつた。最近発見された『吉野みちの手紙』⁽¹⁰⁾ でも知られるように、江戸の武家の大家一橋家に奥奉公した女性などもあつた。江戸の文化や習俗などが、直接伝えられやすいので、旗本の習慣などが、暮らしの中に、とり入れられたこともあるたと考えられる。

また最近の羽村市の聞き書き（八十七歳女性）では、キユウリの輪切りを忌む理由について、「菊の御紋のしるしが出てくるから」と答えている。天王様の紋が江戸時代には葵の紋に変わり、さらに明治以降になつて、天皇の紋といふイメージに置き変えられていつたことがわかる。時の体制のかげが、庶民の台所にも及んでいたことがよくあらわれている。

7

私たちの食生活に身近な野菜などの作物については、地域、職業、身分、年令などに応じて、いろいろな禁忌や俗信がある。なかでもキユウリについての禁忌は目立つて多い。『日本俗信辞典 動・植物篇』（鈴木栄三編角川書店版）をみても、二ページ以上にわたつて本州全土に広がつてい

る多くの例が、精細に紹介されている。しかし「輪切りにしない、食べない或は栽培しない」という記述だけで斜めに切ればよいというのは、どこにも見当らない。輪切りにしないということの中に、斜めに切ればよいということも含まれていると考えられるが、庶民の女のこのしたかな知恵は、なかなかのものである。斜めに切ると、たしかにキウリの紋は、すっかり形が変ってしまうのである。また輪切りにしてはいけない理由を検討してみると、天王信仰という底流があつて、さらに時代によって葵の紋が出てきたり、菊の紋への連想も生まれてくるのであった。

戦後、西多摩地方でも多くの民俗的習俗が失われていった中で、漬物のキユウリの斜め切りは、非常によく行われているようである。それは祖母から母へ、そして娘へとその理由を知る、知らないにかかわらず受け継がれている。食卓に出されたキユウリの斜め切りは、千年にも及ぶ長い歴史を語りかけているのである。日本人の暮らしが大きく変化してゆく時代に、生活に根づいて、しつかり失われずにいるキユウリの姿に、あらためて驚かされるのである。

- 註 (1) 『福生市史資料編 民俗下』 平成三年刊二二一ページ
 (2) 丹羽基二『神紋』秋田書店、昭和四九年刊九六ページ
 (3) 黒川道祐『遠碧軒記』(『日本隨筆大成』第一期第十卷) 吉川弘文館 昭和五〇年刊 三五ページ

- (4) 井上頼寿『京都民俗誌』(東洋文庫二九) 平凡社昭和四年刊 一七八ページ
 (5) 「妖怪談義」『定本柳田国男全集』第四卷 筑摩書房 昭和三八年刊 三四三ページ
 (6) (1)に同じ 二七一ページ
 (7) (6) 河上一雄「禁忌の諸相 作物禁忌 胡瓜禁忌を中心として」(『講座日本の民俗宗教』第四卷) 弘文堂 昭和五四年刊 三〇九ページ
 (8) (2)に同じ 九五ページ
 (9) 松田修『植物世相史』社会思想社 昭和四六年刊、二〇一ページ
 (10) 青梅市教育委員会編『御殿女中 吉野みちの手紙』(青梅市史史料集第四十号) 青梅市教育委員会刊、平成三年刊
(ほさか・かずこ 福生市史民俗調査員 羽村市在住)