

市民のためのまちの情報発信誌

はんから

第181号

P2~P3

獅子舞を巡る

P4~P5

山を唄む

P6 JCI飯能、お蚕はじめました

P7 JCIページ

P8 飲食店歴史探訪



公益社団法人 飯能青年会議所

2019年8月 下名栗の獅子舞
写真提供: 和田芽衣



獅子舞 豆知識

- ・男獅子二匹、女獅子一匹の三匹獅子舞が飯能は主流です。
- ・下名栗の獅子舞、「白刃」は今でも本物の真剣を使うんです！
- ・「阿寺」「南川」「星宮・諏訪神社」の獅子頭はなんと「龍」。
- ・女獅子を見分けるポイントは短い角や、宝珠。
- ・ササラを演奏する役の人をササラっ子などと呼ぶ。
- ・伴奏の笛は主に六つ穴のものか、七つ穴のものをを用いる。
- ・獅子舞の演目の事を「庭」または「芝」などと呼ぶ。
- ・石原の獅子舞は2人1組で操る県内では珍しい獅子舞。



A.石倉・原市場地区 B.1月第2日曜日 C.獅子形

②石原の大神楽獅子舞



A.星宮神社(飯能市上名栗217-1) 諏訪神社(飯能市上名栗3171)
B.星宮神社9月最終日曜日 諏訪神社4月第3か第4日曜日 C.龍頭

④星宮・諏訪神社の獅子舞



A.阿寺諏訪神社(飯能市長沢1840) B.10月第2日曜日 C.龍頭

⑥阿寺の獅子舞



A.諏訪神社(飯能市南川1041) B.宵宮8月16日・本祭17日 C.龍頭

⑧南川の獅子舞



A.子安浅間神社(飯能市小瀬戸230) B.10月15日付近の日曜日 C.獅子形

①小瀬戸の獅子舞



A.諏訪神社(飯能市下名栗1050) B.8月最終の土・日曜日 C.獅子形

③下名栗の獅子舞



A.檜淵諏訪神社(飯能市上名栗1065) B.8月17日後の日曜日 C.獅子形

⑤檜淵の獅子舞



A.我野神社(飯能市吾野226) B.7月最終土曜日 C.獅子形

⑦三社の獅子舞



A.喜多川神社(飯能市北川971) B.8月17日前後の土・日曜日 C.獅子形

⑨北川の獅子舞

A.実施場所 B.実施日 C.獅子頭の形
※日程や演目は変更になる場合があります。

『飯能市の獅子舞を巡る』

【獅子舞とは？】
主に悪魔祓いを目的に、日本中に広く伝わっており、獅子頭をかぶって舞う歴史のある伝統芸能です。
獅子舞には「鎮め」「祓い」の要素が強く、稗り希望するものではなくマイナスの要素の災厄を避けるために行う伝統芸能であり、日照りや洪水、伝染病を行った災いがなければ、結果的に「五穀豊穡」や「天下泰平」が望めるという考えです。

【スタイル】
関東地方には三匹揃い組になる獅子舞が多く、飯能市内の獅子舞もこの三匹獅子舞が主流で、腰に太鼓をくくり付け叩きながら踊り、伴奏は笛と竹の楽器「ササラ」を使用します。

【今の現状】
子安浅間神社獅子舞保存会会長の安藤泰雄氏からお話を聞きました。
新型コロナウイルスの影響でこの2年は、踊りや笛などの練習も休止中。
後継者問題はコロナ禍に限らず長年の課題となっています。
現在は小瀬戸地区から転居された方でも、練習やお祭りの日には戻ってきて獅子舞を続けている人もいますが、現段階では地域外からの受け入れは行っていない。
ただ長期的な目で見れば伝統芸能を絶やさないためにも検討の必要性は出てくるかもしれません。

『伝統芸能の灯を消してはいけない』
新型コロナウイルスの影響で全国各地で、お祭りが中止となりました。
飯能市の山間部や名栗地域で盛んな獅子舞も2年連続で中止が相次ぎ、場所によっては高齢化や後継者不足により継続が困難となっている保存会があるのも現状です。
ですが、昔は獅子舞を習得できるのは氏子長男と決まっていたりと、今でこそそのような事はなくなっていますが、誰でも他地域から獅子舞を習いたいから、習えと言うものではない点や、学校などの授業で短時間で習得できるような簡単なものではない所などが、獅子舞を保存していく上で難しいポイントなのではないでしょうか。
皆さんご存知の飯能まつりに比べ、地域のお祭りというイメージが強い獅子舞ですが、踊り方、獅子頭、演奏、全てに地域の特色があり、今活動されている9つの獅子舞は、県や市の無形民俗文化財に指定されているなど飯能市が誇る歴史ある郷土芸能の一つです。
新型コロナウイルスの影響がなくなり、獅子舞が再開された時には、各地に足を運び、獅子舞を見比べ、郷土愛を感じてみてください。

飯能市の獅子舞MAP



協力：飯能市生涯学習課 文化財担当、飯能市立博物館、子安浅間神社獅子舞保存会 ※番号は順不同です。

山を嗜む

たしな



第一回 炭に見る人と暮らしの変化

里山に暮らす人々への憧れ

筆者はまもなく39歳、3人娘の母親です。2011年の東日本大震災を経験して以来、限られた環境の中でも工夫をしながら逞しく生きてきた里山の人々に強い尊敬と憧れの念を抱くようになり、地方へ子どもを連れて出掛けようになりました。その当時、私が出会った里山に暮らすじさま、ばさまは他県の方々でしたが、彼らをきっかけに今住む飯能の里山や暮らしにも目が向くようになりました。

かつて、炭産業が飯能山間部を支えていた

市全面積の約75%を森林が占める飯能市。森林面積は秩父市に次ぐ県内第2位です。荒川支流の入間川・高麗川・越辺川流域周辺は西川林業地と呼ばれ、700年以上前には既に良質材の産地として知られていたようです。2009年には「西川材」の商標登録が行われ、今では市民の耳にも「西川材」という呼称がすっかり馴染んでいます。このように材木のイメージが定着している飯能の林業ですが、その昔、家庭の燃料の中心が薪や炭だった頃、すなわち江戸時代初期から昭和30年代初期までは、炭産業が山間部で盛んに行われていました。現在では、炭焼窯が名栗や吾野といった山間部に遺構としてあるだけで、木炭を生産している職人はいません。人々の暮らし方が変わり、需要が無くなる中で、炭焼きの伝統は徐々に失われていったのです。木炭作りの技術と伝統は昭和で途絶えてしまいましたが、平成6年に発足したNPO法人木楽会が、活動初期から「竹炭」を作っていると知り、活動にお邪魔しました。

吾野、ユガテの森で行われる竹炭づくり

お話を伺ったのは、NPO法人西川木楽会で竹炭焼を担当されている、小船喜一さん（77歳）。小船さんは仕事を退職された後、セカンドライフとして自然の多い飯能へ越し、山の保全活動に参加するようになったそうです。

間伐や広葉樹の植樹など山の保全活動を行なっている西川木楽会の拠点は、飯能市吾野のユガテの森にあります。ハイキングコースとして週末になるとたくさんのハイカーが山歩きを楽しむ眺望の良いエリアです。広葉樹や針葉樹の他、たけのこを採るために植えられたであろう孟宗竹が山の斜面に多く生えています。この竹の成長スピードはとても早く、1年で8メートル近く成長します。そのため、竹の管理が十分に出来ていないと、あつという間に陽の光を遮るほどの竹林に変わってしまうのだそうです。伺った日はちょうど竹の刈り出しの日。「番傘をさして通れるくらいがちょうどいいんだよ」と、作業に励む皆さんが教えて下さいました。このように法人では、里山保全の一貫として、増えすぎてしまった竹を毎年10本程度切り出し、環境調整を図っているのです。しかし、「刈り出した竹をそのまま捨てるのは勿体ない。切り出した竹を何とか活用できないか」と、「竹炭」を作るようになったのです。

竹炭の作り方

竹炭を作るには2日かかります。まず、5時間程度じっくりと低温で蒸し焼きにします。1時間もすると窯の内部は100℃ほどに上昇し、煙突から水分を含んだ煙が始めます。煙を出し続けること1〜2時間、窯の中では竹の炭化が始まります。焚口と呼ばれる、窯の入り口の開き具合を調整しながら、火加減を調整していきます。煙が乳白色から灰褐色へ、そして紫煙色から透明へと変わると焼き上がりです。焚口の通風孔と煙突を閉め窯の火を消し、そのまま一昼夜窯を冷まし、翌日以降に窯出しとなります。出来上がった竹炭は、火の着きが良いのでBBQなどの燃料としても使える他、脱臭剤としても使用できます。なお、法人では、吾野のユガテの森にある拠点にてこの竹炭を販売し、ハイキングなどで通る方々に販売し、活動の資金にしているそうです。

今回、竹の運び出しをお手伝いしました。年間通じて最も竹の水分量が少ない冬とはいえ、その重みに驚かされました。西川木楽会を支えているのは70〜80代が中心だそうです。とにかく皆さん足腰が強くていらっしゃいます。今この記事を読んでおられる方は、いつからか、誰かから教わるより、誰かへ教える立場になった人が多いのではないのでしょうか。私もそんな年齢に差し掛かりつつあります。だからでしょうか、まだまだ自分が若輩でいられる場、教えてくれる人との時間が尊く感じられて仕方ありません。次号でも、里山のそばで活躍される人の背中を追います。



はんのう・ひだか
Loveチャンネル

飯能日高の魅力をVTuberがお届けする衝撃の地域情報発信バラエティ「はんのう・ひだかLOVEチャンネル」爆誕！！チャンネル登録してね

飯能青年会議所クロスワード

豪華賞品プレゼント!(33名限定)

よこ

- 江戸からみて西の方の川から運ばれてきた木材の名前は？(P4-5)
- 高麗郡'Sが考案したB級グルメは？
- 武蔵野〇〇〇(P8)

たて

- 悪魔を追ひ払うものは？(P2-3)
- 新設テーマパーク横の湖
- 絹糸をとるために飼育された(P6)
- フィンランドの童話作家〇〇〇・ヤンソンさん
- 日高の特産品。高麗川〇〇〇

答え

よこ

たて

ヒント:祭りのときに...

懸賞応募方法

応募方法：ハガキもしくは右記 QR コードの応募フォーム（181号アンケート）

応募期限：2022年3月31日23:59まで（ハガキは当日消印有効）

ハガキの送付先：〒357-0032 飯能市本町1番7号飯能商工会議所内（公社）飯能青年会議所宛

注意事項：応募はお一人様1回まで

ハガキの記入事項：①クロスワードの答え、②応募者様のお名前、ご住所、ご連絡先

③はんなーら181号の記事で興味、関心を持った記事と感想。

④はんなーらを誰かに伝えたい、おすすめしたいと思いませんか？

⑤飯能青年会議所のホームページ、SNSを見たことがありますか？

当選結果：4月上旬に抽選し
当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

ホームページ

instagram

youtube

Facebook

Twitter

メンバー大募集

メンバーは多業種!!
だから面白い!

仲間×成長×仕事

私たち青年会議所では、メンバーを随時募集しております。飯能・日高市に在住、在勤の20歳～40歳までの男女で、まちづくりに興味のある方、自己の成長に興味のある方、一緒に活動しませんか。多業種の集まりですので、市内はもちろん、県内、関東圏または全国の有名企業の方と知り合えたり、話ができたり、新しいアイデアが生まれるきっかけにもなります。人脈づくりやスキルアップを目指す方、大歓迎です。詳しくは「飯能青年会議所公式HP」からお問い合わせください。

加満章吾 理事長

IT活用委員会 副委員長
岩下 大輔 君

現役メンバーの声

私が勤務しているあおぞら司法書士事務所は、くらしに役立つ法律家として地域に愛される事務所を経営理念に、飯能市・日高市を中心に活動させていただいております。地域に愛されるには、まずは自分達がこの地域を愛さなければ応えてはいただけないと思っております。当事務所代表も飯能青年会議所のOBということもありご縁があって入会させていただきました。青年会議所は地域の若手経営者が集う組織だと思っていましたが、私のようなサラリーマンでも快く迎え入れていただき、たくさんの方のことを学ばせていただいております。飯能市、日高市の課題を自分達で考え、地域社会に必要とされる運動を展開し、発信をする。私ひとりの力ではできない地域貢献を、青年会議所に参加させていただくことで同じ考えを持った仲間たちと一緒に地域貢献ができる場だと思います。

御礼

この「はんなーら」は飯能市と各自治会のご厚意により市内全戸に無料配布されています。

養蚕の歴史は古く、紀元前200年頃に稲作と共に中国から伝来しました。その後、農家の副業として適していたこともあり関東以南の地域で大きく発展します。1935年には全国で生産量が4万トン以上とピークを迎えます（1939年の埼玉県の生産量は2万3千トン！）が、2021年には80トン以下にまで減少しています。

「飯能の養蚕」

そこで私たちは飯能市の養蚕文化の今を知るために、飯能市立博物館学芸員の波田尚大様（以下敬称略）にお話を伺いました。

波田「現在私どもが把握する限り、飯能市内で養蚕を生業にしている農家はありませぬ」

残念ながらやはり養蚕文化は途絶えてしまったようだ。波田の説明によると飯能市の養蚕の歴史も全国と同じく戦後の化学繊維の普及に伴い激減し、途絶えてしまったらしい。

「ならば飼ってみよう」

ならば仕方ない。自分たちで飼ってみよう。

「パーチくん、モスラ、恵子、龍、K」

7日目、突然ですが読者の皆様に重大な発表があります。激動の2021年を乗り切ったお蚕さんは精鋭5匹のみとなりました。

慌ててSNSで名前を募集し

と命名。

9日目、ここで読者の皆様に謝らなくてははいけない事があります。

5匹の精鋭達が、お星様になりました。

この悲しみを乗り越えるため、1週間の喪に服しました。

涙を拭きつつ調べてみたところ、蚕の飼育には徹底した温度管理と湿度の管理が重要だと知りました。

彼らの死を無駄にしないためにも、最適な気温になってからもう一度挑戦したいと思います。合掌。

そこで。

昔、養蚕をやっていた農家の人、養蚕の知識をお持ちの人、養蚕の道具がまだ残っている人などを大募集しています！

是非、僕たちに養蚕に関する知識を教えてください。

最後に、SNSで名前を応募してくれた皆様、大変申し訳ございませんでした。

「飯能の養蚕」

そこで私たちは飯能市の養蚕文化の今を知るために、飯能市立博物館学芸員の波田尚大様（以下敬称略）にお話を伺いました。

波田「現在私どもが把握する限り、飯能市内で養蚕を生業にしている農家はありませぬ」

残念ながらやはり養蚕文化は途絶えてしまったようだ。波田の説明によると飯能市の養蚕の歴史も全国と同じく戦後の化学繊維の普及に伴い激減し、途絶えてしまったらしい。

「ならば飼ってみよう」

ならば仕方ない。自分たちで飼ってみよう。

「パーチくん、モスラ、恵子、龍、K」

7日目、突然ですが読者の皆様に重大な発表があります。激動の2021年を乗り切ったお蚕さんは精鋭5匹のみとなりました。

慌ててSNSで名前を募集し

と命名。

9日目、ここで読者の皆様に謝らなくてははいけない事があります。

5匹の精鋭達が、お星様になりました。

この悲しみを乗り越えるため、1週間の喪に服しました。

涙を拭きつつ調べてみたところ、蚕の飼育には徹底した温度管理と湿度の管理が重要だと知りました。

彼らの死を無駄にしないためにも、最適な気温になってからもう一度挑戦したいと思います。合掌。

そこで。

昔、養蚕をやっていた農家の人、養蚕の知識をお持ちの人、養蚕の道具がまだ残っている人などを大募集しています！

是非、僕たちに養蚕に関する知識を教えてください。

最後に、SNSで名前を応募してくれた皆様、大変申し訳ございませんでした。

明治の昔より飯能・日高地域では養蚕、織物産業が木材とならび産業の中心でした。

しかし、今日では実際の養蚕を目にすることはありません。

かつて飯能市民の暮らしと深く結びついていた養蚕の今を探ってみます。

調べてみると、今は簡易飼育キットや人工飼料などもあるらしいので、早速取り寄せて飼育スタート。

12月24日クリスマスプレゼントに20匹のお蚕さんと飼育セットが届きました。サンタさんありがとう！

1日目スタート、早くも弱る子現れる。

2日目、人工飼料の上に乗っかり餌をモリモリ食べています。しかしなかには食欲のない子もいてちょっと心配。

4日目、飼育箱の蓋を開けると「ご飯ちょうだい」とこっちに顔を向ける子も出てきて、ちょっとずつ愛着がわく。

7日目、突然ですが読者の皆様に重大な発表があります。激動の2021年を乗り切ったお蚕さんは精鋭5匹のみとなりました。

慌ててSNSで名前を募集し

と命名。

9日目、ここで読者の皆様に謝らなくてははいけない事があります。

5匹の精鋭達が、お星様になりました。

この悲しみを乗り越えるため、1週間の喪に服しました。

涙を拭きつつ調べてみたところ、蚕の飼育には徹底した温度管理と湿度の管理が重要だと知りました。

彼らの死を無駄にしないためにも、最適な気温になってからもう一度挑戦したいと思います。合掌。

そこで。

昔、養蚕をやっていた農家の人、養蚕の知識をお持ちの人、養蚕の道具がまだ残っている人などを大募集しています！

是非、僕たちに養蚕に関する知識を教えてください。

最後に、SNSで名前を応募してくれた皆様、大変申し訳ございませんでした。

建物のこと
ご相談下さい

総合資材・総合建設

株式会社 丸仙

日高市鹿山200-1
☎978-5034
https://marusen-kk.com

税務*会計*相続*労務*
年金*助成金 など

税理士法人
アスタクス

社会保険労務士法人
レアクシオン

飯能市緑町7番地2
☎042-974-2275
http://www.astacs.com/

スギヤマ防災

安全な環境創りの
お手伝い

株式会社 スギヤマ

飯能市小瀬戸226
☎973-5965 fax974-5331

総合ギフト

ハリカ

飯能市緑町22-2
☎042-974-1684

新築・リフォーム工事

株式会社 矢島工務店

飯能市仲町14-5
TEL 042-974-0111

7 はんなーら

はんなーら 6

※1 農林水産省蚕糸業要覧 参照

飯能市立博物館HP
https://www.city.hanno.lg.jp/hall/museum

飲食店 歴史探訪

「武蔵野うどん編」



いますが、店名の『こくや』も穀物から来ているんです。材料があるのでそれを振る舞って出していたのがお店を始めたきっかけです。」

また、「現在の建物に移転したのは昭和2年です。当時は、料亭の芸者さんがうちの2階で練習してから出勤していたそうです。」と細川さんが語る通り、古くから飯能の歴史とともに歩んできました。

「武蔵野うどん」、飯能・日高地域に縁のある方であれば、馴染みのある郷土料理ではないでしょうか。本日は、改めて武蔵野うどんの歴史を紹介します。

○武蔵野うどんの発祥

東京都多摩地域から埼玉県西部にまたがる武蔵野台地では、小麦の生産が盛んであったため、各家庭でうどんを打つ習慣があったそうです。武蔵野うどんの歴史に詳しい、飯能市のうどん店「こくや」の6代目、細川博之さんに話を聞きました。

「江戸時代末期から営業して



○武蔵野うどんの特徴

武蔵野うどんの特徴は、太くてコシのあるうどんや豚肉・ネギといった具が知られています。地域ごとの特徴もあり、「他の地域の武蔵野うどんは冷たくしめたコシのある麺が大半ですが、飯能では釜から直接揚げの釜揚げでうどんを食べる方が多いと聞きます。うちの店も夏場でも釜揚げで食べられる方が半分以上ですね」と細川さんは話しています。

身近な郷土料理である「武蔵野うどん」。その歴史を感じること、また新たな味わいや風情を感じることができるのではないのでしょうか。



まだまだある！
飯能・日高地域の
うどん店

※ほかにも今回で紹介できなかったうどん店が多くあります。
「武州飯能うどんマップ」
でご覧ください。→



日高市

●麺処 たかしな



日高市 麺処 たかしな

飯能市



飯能市 福六十



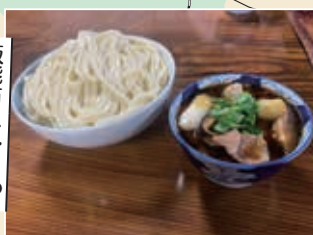
日高市 手打うどん しょうへい



飯能市 いのうえ



飯能市 小松屋



飯能市 こくや



飯能市 長寿庵

★「はんなーら」では誌面に関するご意見・ご感想をお待ちしております。

「はんなーら」(通刊181号) 2022年3月1日発行 ホームページアドレス <http://www.hanno-jc.com/>

発行所・編集人／〒357-0032 埼玉県飯能市本町1番7号 飯能商工会議所内 公益社団法人飯能青年会議所PR委員会 TEL.042(974)3111(代) FAX.042(972)7871

発行人／公益社団法人飯能青年会議所理事長・加藤章吾 印刷／〒357-0035 埼玉県飯能市柳町12-10 (株)ブラウズ