

ちんじゅの森

通信

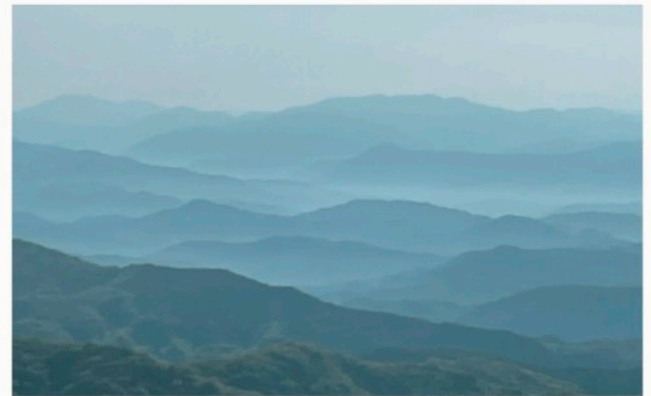
～秋～
2024

神楽から感じたこと

森村 衣美

春・夏・秋と季節がめぐり、令和6年度前半の活動を終えてしばらくの時間が過ぎました。今年度は毎年恒例の「お米の一年」、「季節の手仕事」ほか、「和紙とくらす。」シリーズ、伝統文化親子教室「はじめてのお神楽獅子舞教室」など新たな企画にも取り組みました。全5回の「源氏物語完読マラソン」はそろそろゴールが見えてきたところです。9月、中秋の名月翌日には「月の宴 - 石見の夜神楽 -」を盛大に行うことができました。ちんじゅの森サロンほぐほぐを開設してから5年間、都市において「土とともにある暮らし」を再確認する機会として、他地域とつながり季節のうつりかわりを楽しみながら、年中行事や季節の行事のイベントを行ってきました。現在の都市の日常生活では見えにくくなっている自然とのつながり、過去や未来とのつながりを感じるきっかけの活動を通して、これからも大事にしていきたい文化や生活を考えるきっかけとなることを願っています。

今年度は「神楽」の取り組みが充実しました。伝統文化親子教室に参加して舞の練習をしたお子さんが、ほぐほぐでの稲刈りの際に「稲穂の舞」の神楽を奉納してくれて、ご神事がいっそう華やかになりました。「月の宴」では、今年の「高千穂の夜神楽」に引き続き、神楽と音楽のコラボレーションの舞台を企画し「石見の夜神楽」を行い、後日「もっと知りたい！石見の夜神楽」のトークイベントを開催しました。自然や神様への感謝を、舞や歌で表現してきた「神楽」という祈りの形を、とても魅力的に感じます。また、神楽は私たちの祖先がどのように自然と付き合ってきたかを見える形で伝えてくれているものだと思います。その一端をお伝えできたことを嬉しく思っています。そしてこれらの活動を通して、神楽が、人や神や歴史とのコミュニケーションを可能にするコミュニケーションツールであるという実感につながりました。



船通山頂上からの眺望
(スサノオが降り立ったとされる山)

さて現在は、コミュニケーションの場でもある共同体のあり方が久しく模索され、地縁や血縁、会社の縁に代わって、自ら選択する縁によるさまざまな形のコミュニティが誕生しつつある時期だと考えます。現在のコミュニティには、しばらくないゆるやかさが求められているとも感じます。NPOちんじゅの森の活動もそうしたコミュニティのひとつの場として、「ちんじゅの森」なので、多くの人にとって居心地のよい場所でありたいと思います。毎日忙しく一日はあっという間に過ぎてしまいますが、そうした日常生活の中で時折、縁あって集う方々とともに、季節のうつりかわりを楽しみ、神楽に代表されるような「自然」と「人の暮らし」の間を取り持ってきた生活の中の「祈りの形」に関心を寄せながら、これからも活動を重ねていきたいと思っています。またこれらの活動は、他地域において「土とともにある暮らし」を実践している人たちとつながることから始まり、他地域の人たちとつながることが、これからの都市生活者の豊かさにつながっていくのではないかと考えます。何年たっても試行錯誤が続きますが、小さな活動を重ねることで、都市におけるちんじゅの森をつくらしていきたいと思えます。どうぞ引き続き、みなさまにはNPOちんじゅの森を応援いただき、ご支援を賜りますようお願い申し上げます。

おいぬ様信仰ってなあに？ 映画「オオカミの護符」上映会とお話会

去る昨年12月、普段からちんじゅの森の活動に関わってくださっている方で、遠足を兼ね、東京都青梅市にある御嶽神社に参拝に行きました。そのとき、御嶽神社の宮司様のお話や、オオカミの姿をした狛犬に興味を持ち、このイベントの開催が決まりました。

御岳山とその麓の里の人をつないでいたという“オオカミの護符”を追ったドキュメンタリー映画を視聴し、その後國學院大学で宗教社会学の研究をされている高田彩先生のお話を伺いました。広大な関東平野で生活している



と忘れてしまいがちな、里と山のつながり、そして山の恵みのありがたさを改めて思い返す時間となりました。

乾物ことはじめ

「乾物は未来食」をテーマに乾物の魅力を伝える活動を行っている小笠原真紀子さんを講師にお呼びし、アレンジの幅が無限大の乾物レシピを教わりました。和食料理の印象が強い乾物ですが、今回はカレー、ポタージュ、サラダをみんなで試食し、参加者の皆さんからは「これが乾物で作れるの!？」と驚きの声が上がりました。



乾物は常温保存ができ、いつでも必要なときに使える“ロス無し”食材で、まさに「未来食」。美味しく、体にも地球にも優しい乾物を、皆さんも日々の食事に取り入れてみてはいかがでしょうか？

乾物は常温保存ができ、いつでも必要なときに使える“ロス無し”食材で、まさに「未来食」。美味しく、体にも地球にも優しい乾物を、皆さんも日々の食事に取り入れてみてはいかがでしょうか？



和紙とくらす

紙の造形作家である西村優子先生を講師にお招きし、今年2月から4回シリーズで開催している「和紙とくらす。」。前回に引き続き、「和紙であそぶ。」と「和紙のあとしまつ。」を実施しました。

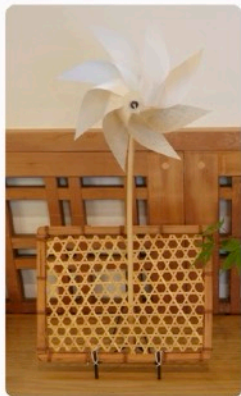
「和紙で遊ぶ。」は、5月に伊勢神宮では豊作を祈る風のお祭りがあることにちなんで、風車を作りました。和紙でつくった車と、皮を剥いだ楮の枝を再利用した棒を組み合わせ、思い思いに涼しげな



風車を完成させました。

続く最終回「和紙のあとしまつ。」

では、書き損じの紙を水で“冷やか”し、ペーパーウェイトを作りました。実は、ちんじゅの森サロンほぐほぐ近くの音羽エリアも紙漉きで知られた土地だったのだそう。そんな地域の歴史にも思いを馳せながら、姿を変えて再生する紙の魅力に触れる時間となりました。



令和6年度 前半

活動報告

畑の恵みを味わおう ～じゃがいもの収穫と ポテトサラダづくり～



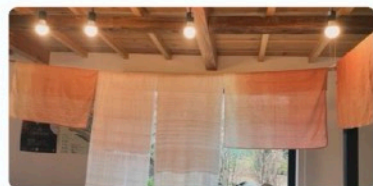
日本女子大学食育ボランティアグループの皆さんが、昨年に引き続き、じゃがいもを育てて、収穫して、食べる会を子ども向けに企画してくれました。今年のレシピはポテトサラダ。工夫を凝らした解説のおかげで、参加してくれた子どもたちも大満足の表情でした。



季節の色を染める

今年は春に桜染、夏に藍染のワークショップを行いました。

桜染は、桜の木の枝を煮出して色を染めます。私たちが桜と聞いて連想するピンク色は花びらの色ですが、枝を煮出すとまさにそれと同じ色に染まるのが、これまた奥深い染物の世界。藍染は、摘み立ての葉を使って行います。みんなで歌いながら、踊りながら乾かすと、爽やかで美しい青色に染まりました。季節の色を身に纏うと、心まで華やぎますね！



梅仕事

6月

今年も鳥取県八頭町志子部集落から梅の実をお届けいただき、梅干しづくりの会を開催しました。それぞれ思い思いに、梅干しや梅シロップを作りました。

日本女子大の学生さんが、暑い夏を前に、元気が出る梅のレシピを紹介してくれました。梅の酸っぱさと塩分で、元気に夏を乗り切りたいですね！



お米の1年

4月の代かきから始まり、5月初旬のお田植え、お田植え後にはノビエ対策で土表面をかきまわし、7月8月伝統文化親子教室「はじめてのお神楽獅子舞教室」を経て、9月初旬に稲刈りを行いました。今年はスズメとの知恵比べに勝り、豊作となりました。



9月

月見を楽しむお団子作り

日本女子大の食育ボランティアグループの皆さんと共同で開催した「月見を楽しむお団子作り」。小学2,3年生のお子さんと、豆腐・にんじん・ほうれん草を使った、色鮮やかで体にやさしいお団子を作りました。最後にみたらしをかけて、美味しいお団子を完成させました。



企画した学生さんからひとこと！

今回のお団子作りでは野菜を使った色鮮やかなお団子にしたことで子供たちの好奇心や豊かな発想力を活かすことのできる食育にできたのではないかと思います。楽しみながら作ってくれたので私たち学生にとっても充実した時間となりました。

にっぽん
探訪記

～鳥取県 八頭町～

6月15・16日、仲間を訪ねて、NPOちんじゅの森のスタッフ3人で鳥取県の八頭町を訪問しました。今回お会いしたのは、ちんじゅの森サロンで毎年開催している梅干し作りや干し柿作りで調理をしている梅や柿をお送りくださっている皆さんです。

今回のメインイベントは「梅ぼり」。梅ぼりというのは、方言で梅を取るという意味です。梅の木は斜面に生えているので、脚立を立てるのにも一苦労。それならば、と梅の木を登ると、幹や枝は思ったよりも心許なく、思わず足がすくみます。それでもみんなで力を合わせ、無事に収穫を終えることができました。

その後、いつも私たちに大きくて甘い柿を送ってくださる、岡崎ファームさんの柿畑を見学させていただきました。見事なまでに整然と手入れされた柿の木と地面をみて、「あの大きくて美味しい柿は、この美しい柿畑からこそ収穫できるのか」と納得。岡崎ファームさんの着実に丁寧な柿づくりに、頭が上がらない思いでした。

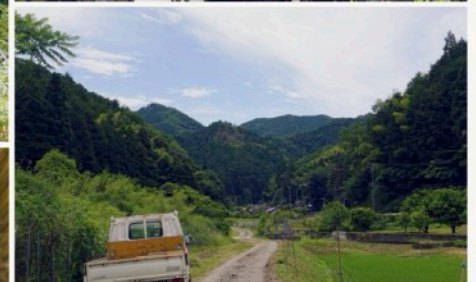
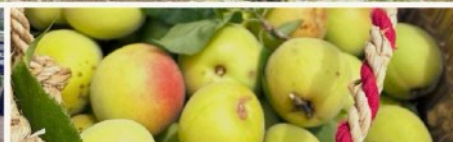
翌日は、地元の方に案内いただき、八頭町の集落や神社を案内していただきました。印象的だったのは、「昔は家のこっ

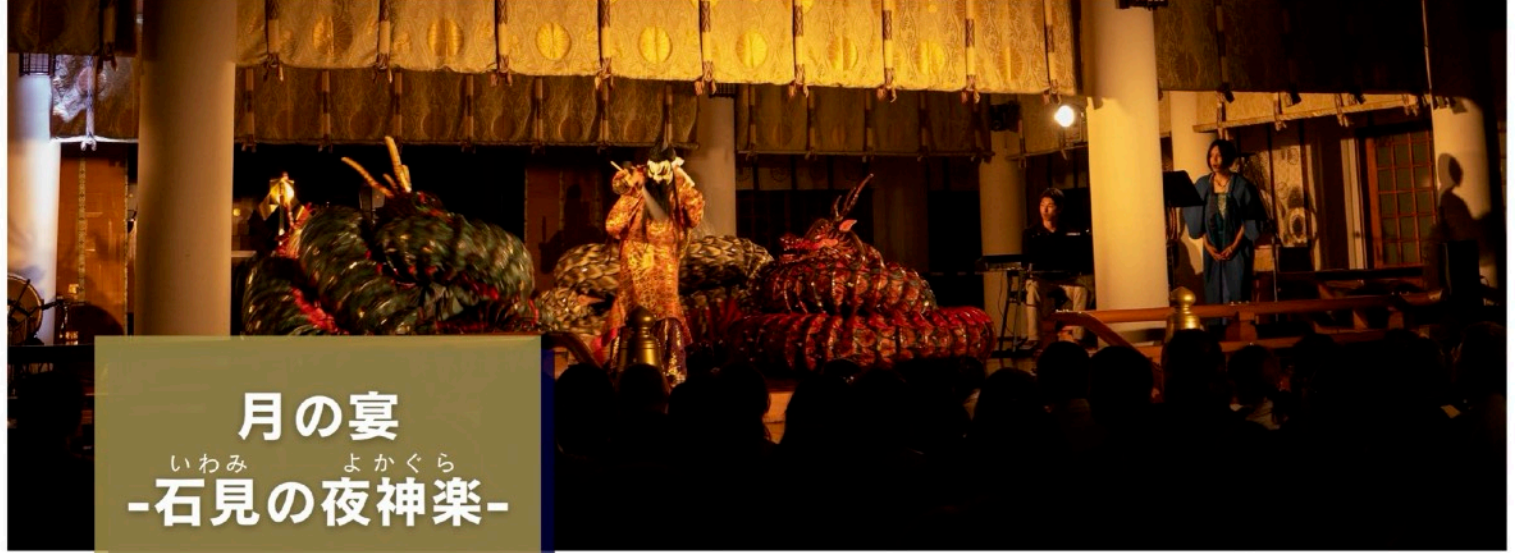
ち側に道が通っていたんだよ。」とか「先祖の時代にはここに家が建っていたんだ。」など、何代も前の時代のその土地のことを生き生きと教えてくださる地元の方の姿でした。世代を超えて守ってきた暮らしがあるからこそ、その土地への愛着も、そこを簡単には離れられないもどかしさもあるのかもしれない。

夜はみんなで堂を眺め、夏らしさを味わいました。冬にはこの辺りも雪が降り、一面銀世界になる年もあるのだそう。四季折々の八頭を感じに、またこの地を訪れたいです。



八頭町





月の宴 いわみ よかくら -石見の夜神楽-

去る2024年9月18日、赤坂日枝神社にて「月の宴-石見の夜神楽-」を開催しました。当日は雨天となりましたが、神殿内での舞台は一層迫力が増し、ご来場いただいた皆様からもご好評をいただきました。運営にご協力いただいた皆様、ご来場いただいた皆様にごこの場をお借りして御礼申し上げます。

石見の夜神楽とは

神楽とは、読んで字の如く「神を楽しませる」ことで五穀豊穡や鎮魂を祈るために、古くから日本で行われてきた神事的一种です。地域ごとに独自の発展を遂げ、多様な演目や演出が生み出されてきました。その中でも石見神楽は、島根県の西部で受け継がれてきた神楽です。そんな石見の夜神楽の特徴的は、なんといっても豪華絢爛・迫力満点なお囃子や舞台道具。近年は神事にとどまらず、芸能としての側面も強く有するようになった石見神楽は現在全国各地の舞台上で披露されており、数ある神楽の中でも知名度の高い神楽の一つです。

たとえば石見神楽の中でも特に有名な八岐大蛇（ヤマタノオロチ）は、全長約17mにもわたる体を大きくくねらせ、目を光らせ、炎を吐き出し会場を湧かせます。そしてそんな石見神楽を支えるのは、その材料となる和紙や絹糸などの素材を作り、またそれを仕立て上げる職人さんたちの腕です。

そんな石見神楽の魅力に迫るべく、「月の宴-石見の夜神楽-」

に続けて、さらに深掘りするための講座「もっと知りたい！石見の夜神楽」を開催しました。



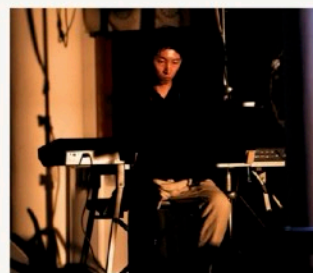
月の宴-石見の夜神楽-

今回は、数ある石見神楽の演目の中でも「大蛇（オロチ）」を公演しました。出演いただいたのは、石見神楽東京社中の皆様と、2人組バンドKurasikaのAsuさん、そして行川さをりさんです。

石見神楽東京社中の皆さんは、石見地方ご出身で現在は東京近辺で開催される石見神楽の公演に出演されています。関東地方でも石見神楽の公演が多数行われ、多くの方々に認知されるようになったのは、石見神楽東京社中の皆さんのお力あってこそかもしれません。月の宴でも、リハーサル・当日ともにお仕事から大急ぎで駆けつけてくださったり、忙しい合間を縫って練習を重ねてくださった東京社中の皆さんの姿からは、石見地方、石見神楽への深い思い入れをひしひしと感じました。



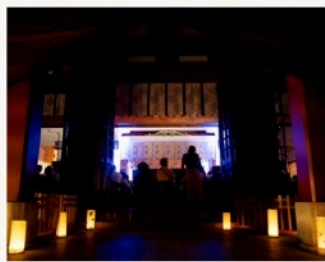
Kurasikaさんは、昨年に引き続き出演いただきました。今年の月の宴では、Kurasikaさんの演奏する3つの曲をお聴きいただきましたが、その3曲はどれも、Asuさんが今回のために書き下ろしてくださったオリ



ジナルの曲目です。石見地方の方言や、スサノオにまつわる和歌を取り入れながら作曲していただきました。石見神楽はもともと明るく賑やかな響きのお囃子が印象的ですが、今回はそれにKurasikaさんのピアノ・歌が重なり、大蛇の恐ろしい動きや、スサノオと大蛇の決戦の迫力が一層増して感じられました。

「大蛇」は、天界を追われた嵐の神・スサノオが地上に降り立ち、恐ろしい怪物である大蛇を退治し、そのお礼にクシナダヒメと結婚するという神話を表現した演目です。

大きな大蛇4体が舞台上に登場し次々と動きを決めると、会場からは大きな拍手が上がりました。

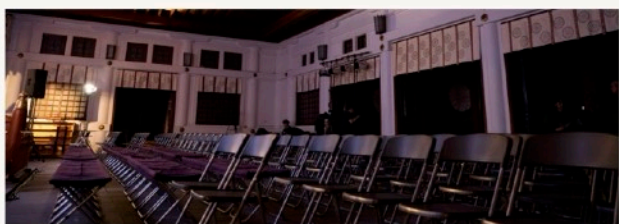


「月の宴」はもともと、神社境内の屋外で中秋の満月を愛でながら公演をお楽しみいただきたいという思いからつけられた名前です。ですが当日はあいにくのお天気で、屋

外での公演を断念せざるを得ませんでした。ですが、日枝神社の御神殿をお借りして行った屋内での公演は、御神殿内の格式高い装飾や室内だからこその舞台との距離感のおかげで、例年とは異なる良さのある舞台となりました。

幕が開いてお囃子が始まるや否や、雷鳴とともに雷の音が神殿を包んだ瞬間には、会場が思わずどよめきました。石見神楽のなかでも英雄的な存在であるスサノオは、嵐の神様とも言われる神様。「もしかして、スサノオがやってきたのでは？」と、会場が一気に石見神楽のストーリーの中に引き込まれていきました。

神楽、歌、ピアノ、ご来場いただいた皆様、そして神様も一緒になってのひとときをお楽しみいただけていれば幸いです。



もっと知りたい！ 石見の夜神楽



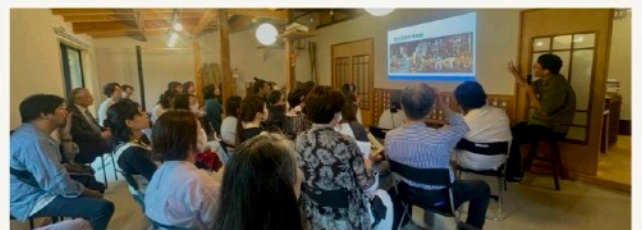
ゲストに国立民族学博物館助教の鈴木昂太さん、石見神楽東京社中代表の小加本行広さんをお迎えし、9月24日に「もっと知りたい！石見の夜神楽」を開催し

ました。

前半は、鈴木昂太先生より日本列島の様々な神楽の事例をお示しいただき、石見神楽の歴史と魅力をお話いただきました。後半は先生と神楽の伝承者である小加本行広代表とのお二人の対談をお聴きしました。狭義の石見神楽が、エンターテインメント性の高い神楽になった歴史的ポイントは、明治15(1912)年と昭和45(1970)年。神楽の担い手が神職から一般家庭出身の農民に受け継がれ、浜田在住の国学者が新たな台本とテンポが速い八調子の神楽を用意したこと、大阪万博が開かれたことなのだそうです。石見神楽は変化する歴史とともに変化し、神様だけでなく見ている人にとっての面白さも存分に追求してきた神楽なのかもしれません。

後半はゲストのお二方のクロストークをお聞きいただきました。浜田市出身の小加本代表にとって、幼少期の神楽は遊びそのもの。お布団は大蛇でカーテンは幕だったそうです。楽しみだった地元のお祭りでは、いつもは郵便局のおじさんが、カッコいいスサノオを舞うヒーローでもあることに、何か大きなものを感じていたそうです。ご自身の神楽の技術は、自分がうまいと思う人の舞を真似することで身に付けてきたとのこと。また神楽はお酒とセットになっていて、よい神楽を舞うには事前に体にお酒を入れておくのがよいこと、大蛇の舞い手は互いに声をかけ合いながら動いていることなど、神楽を外から見ているだけではわからない秘話をお話くださいました。

最後には、オブジェとして設えていた大蛇をまとい細かな動きやかっこよく見えるコツなどを披露してください、会場は大いに沸きました。「神楽はコミュニケーションツール」。お二人がそうおっしゃっていた意味の深さを、その後もゆっくり味わっています。



NPOちんじゅの森で開催している「食」にまつわるイベントの企画・運営に携わってくれている、日本女子大学食育簿構成要素ナントニアグループの鈴木愛子さんにお話を伺いました。

「食」で楽しいを共有する

私は元々食べるのが好きで、翌日の給食のメニューを楽しみに眠るような子どもでした。そのため食べものに関わる仕事がしたいと考え食物学科に入りました。入学後、課外活動を探すうちに大学生でも地域で食育活動ができると知って、食育ボランティアグループに所属し、NPOちんじゅの森と出会いました。最初に参加したのは1年の夏で、夏休みに行った小学生親子対象の「夏を感じる和菓子づくり」でした。色付きの寒天を作ったりぬき、水ようかんをデザインするというイベントで、同じ大学生の先輩方が企画から運営までを取り仕切っていると知り「大学生であってもここまで行動できるんだ」と驚き、そして憧れを持ち始めました。



鈴木 愛子

日本女子大学 食育ボランティアグループ

大学2年になった時にNPO代表の森村さんからお声がけをいただき、季節や旬を楽しむ食育活動として、初夏にじゃがいもの会を企画しました。春にちんじゅの森の畑にじゃがいもの種イモを植え、イベント当日は子どもたちとじゃがいもを掘るところから始めて、調理しました。というのも、私が食育活動に興味を持ち始めたルーツは小学生の時に体験した学童でのじゃがいも掘りとカレーライス作りにあるからです。野菜を切ったりお米を研いだりといった手間であるはずの調理作業は、大



人数でやるとなぜかとても楽しいものでした。今の子どもたちにも同じ体験をしてほしいなと思い、企画メンバーと相談して、去年は芋もち作り、今年はポテトサラダ作りを行いました。



ちんじゅの森での活動は、参加者だけでなくイベントを開く側、ボランティアも楽しいと思えることに大きな特徴があると思っています。また比較的小規模なイベントが多いため、企画や運営に積極的に関わりやす

く、話し合いでよいアイデアが出た時はほとんど取り入れていくことが出来ます。ちんじゅの森スタッフの方と協力して予定を立て、実際にイベントが無事に終わった時の達成感は何にも代えがたいものだと感じており、毎回毎回「やってよかった」としみじみ感じています。また、ちんじゅの森の活動の魅力は、なんといっても多くの人と関わる機会を得られることだと思います。参加者やスタッフだけでなく、干し柿の会では鳥取県の八頭町の岡崎ファームさん、栗の会では愛媛県内子町の亀岡家さんと知り合うことができ、現在の農業の現状、課題といった普段あまり意識することがない、けれど重要なお話を聞くことができました。

ひと昔前まで日本は「飽食」だと言われていたのが、今は食が根幹から崩れてしまっている「崩食」になりつつあると言われています。スーパーに行けば野菜売り場には一年中ピーマンや大根が並び、コンビニエンスストアではカップラーメンが山積みになって売られています。私自身、そういった食べ物にお世話になる機会が少なくなのですが、ちんじゅの森の活動を始めてからこの状況は決して当たり前ではないのだな、と痛感しています。身近に食べ物が溢れる現代だからこそ、実際の農家の方と関わりを得て、農作業に肌で触れて、食について改めて考え直すきっかけを作ることが必要だと感じています。大学では食物学を学んでいます。ただ受動的に学ぶだけでなく、得たものをどう生かしていくかということが大切だと思っています。これからの食育イベントを通して、少しでも多くの人と食べることの楽しさ、知識を共有できれば嬉しいです。



令和6年度後半の活動予定

11月

14日 第5回 源氏物語完読マラソン

12月

21日 しめ縄づくり

1月

18日 新春紙すき寄席

その他

毎週 親子サロン
木曜日 (目白台親子サロン運営グループ主催)

活動予定は変更することがあります。



今後開催する企画の情報は、HP・SNS・メールにて随時更新します。
イベント告知のメールをご希望の方は、下記QRよりご登録ください。



HP



Instagram

告知メールをご希望の方は
コチラ

令和6年度 総会報告

会員の皆様

令和6年6月2日、59名（内、書面又は電磁的方法による表決者:10名、表決委任者33名）にご出席いただき、令和6年特定非営利活動法人ちんじゅの森通常総会を開催いたしました。ご協力を賜りまして誠にありがとうございました。

【審議事項】 審議事項につきましては、いずれも可決いたしました。

- 第1号議案 令和5年度事業報告・決算報告
- 第2号議案 令和6年度事業計画・予算
- 第3号議案 役員改選

【連絡窓口の統一のご報告】 これまで事務局メールアドレスと、スタッフ個人のメールアドレスを併用しておりましたが、ご連絡いただくメール件数が増えて参りました。そこで、いただいたメールをスタッフ複数人の目を取りこぼさず確認できるよう、連絡窓口を事務局メールアドレス(hoguhogu@chinju-no-mori.or.jp)に一元化いたします。いただいたメールには順次ご対応させていただきます。よろしくお願いいたします。

2019年に東京都文京区目白台に「ちんじゅの森サロンほぐほぐ」を開設して以来、全国各地の会員の皆様、地域の皆様、近隣大学の皆様等、様々な方々にご協力をいただきながら無事に5年間の活動を続けることができました。改めて心より感謝申し上げます。

NPO法人ちんじゅの森 サポーター募集！

NPO法人ちんじゅの森の活動は会員の皆さまからの会費と寄付で運営しております。活動の趣旨に賛同してくださる方はぜひ会員になって、活動へのサポートをお願いいたします。会費は年間1口2,000円です。ご寄付に規定はございません。

はじめて会費や寄付にご協力くださる皆様へ

ちんじゅの森HP「ご支援のお願い」より、「会員申込フォーム」にてお手続きくださいますようお願いいたします。右記QRコードからページにアクセスいただけます。

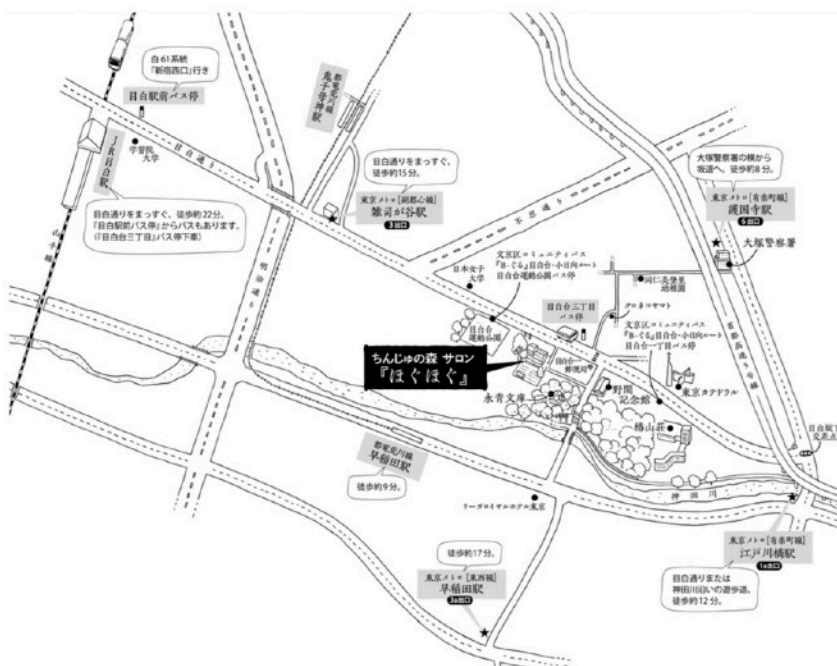


<https://www.chinju-no-mori.or.jp/shien>

NPO法人ちんじゅの森

☎ 03-6877-0425 ✉ hoguhogu@chinju-no-mori.or.jp

📍 〒112-0015 東京都文京区目白台1-22-2 (ちんじゅの森サロンほぐほぐ)



ちんじゅの森サロンほぐほぐは、東京大神宮菜園のある場所をお借りしている、NPO法人ちんじゅの森の活動拠点です。年中行事や季節の手仕事、トークイベントなどを通して、日本の暮らしの中で大切にされてきたものを確認し、それらを未来につなぐ活動拠点として運営しています。 **ほぐほぐ**

HP



Instagram

