

## SDGs 達成に向けた「日本の祭りと生物多様性保全プロジェクト」教材



# 蟹江須成祭の葭(ヨシ)から 考える川文化と自然環境

## 第1章 | 須成祭と蟹江町

### 須成祭とは？

須成祭は、愛知県海部郡蟹江町の疫病退散を祈願する夏祭りです。主たる祭事は、8月第1土曜の夜に、囃子を奏でながら提灯に彩られた巻藁船(まきわらぶね)が蟹江川を上る「宵祭」です。翌朝の「朝祭」には、提灯を外して人形に置き換え、和紙で作った梅と桜の花に飾られた車楽船(だんじりぶね)へと模様替えして再び川を上ります。

さまざまな儀礼や神事が100日かけておこなわれることから、「100日祭」とも呼ばれています。朝祭の22日前、祭船に乗ってお囃子をおこなう子役を依頼する「稚児定め」で100日祭が始まります。朝祭の7日前にはヨシを刈取り、御神体となる葭の束「神葭(ミヨシ)」がつくられます。朝祭の翌日早朝に、災厄を封じ込めた神葭を蟹江川へ流す「神葭流し」をおこない、

川から引き上げた御神葭を祀る「棚上がり」、朝祭の77日後に御神葭を燃やす「棚下し」で、全ての行事は終了します。

400年の歴史があるとされる須成祭りは、2012年に国の重要無形民俗文化財に指定され、2016年にはユネスコ無形文化遺産に登録されました。

文章出典：須成祭総合調査報告書  
：蟹江町観光協会WEBサイト <https://www.kaninavi.jp/html/sunari/index.html>

写真(上) 宵祭の風景。巻藁船に半円に飾られる提灯は1年の日数をあらかず365個、縦に並ぶ提灯は月数の12個、船の全面の提灯は1月の日数の30個が灯され、飾橋から天王橋まで川を上ります。(撮影：古澤礼太)  
写真(下) 朝祭の風景。



### 蟹江町の歴史と環境

現在の蟹江町付近は、広大な湿地帯で、江戸時代から明治にかけての干拓によって整地されました。1600年頃の海岸線は、JR 関西線が走っているあたりといわれており、現在の海岸線よりも10 km程内陸にありました。

「かにえ」という地名が文献に登場するのは、1215年「水野家文書」の中です。その頃の蟹江は一面を海で囲まれ、海辺に柳が茂り、多くの蟹が棲息していたことから、「かにえ」と呼ばれるようになったと伝えられており、「蟹江郷」、「富吉荘」などの呼称もありました。

蟹江町一帯は、海水面より地面が低いゼロメートル地帯であり、排水機場で日々排水がおこなわれています。湿地特有の環境で生育する植物も多くあり、須成祭に使われるマコモ、ヨシ、ヤナギなどが自生しています(詳細は後述)。また、蟹江川は日光川と合流し、藤前干潟へ流れます。藤前干潟では、年間を通して鳥類が172種類、カニや貝などの底生生物が174種類と確認されています。このように湿地は、生物多様性保全の重要な生態系といえます。



出典  
<https://www.pref.aichi.jp/soshiki/ama-nourin/40zerometer.html>  
<https://chubu.env.go.jp/wildlife/fujimae/index.html>  
<https://www.kaninavi.jp/html/study/history.html>

## 第2章 | 須成祭にみる多彩な植物

### 葭(ヨシ)とは?

ヨシは、水質浄化機能を備えた干潟にとって重要な植物です。日本書紀にまとめられた国譲りの神話では、「日本」は「豊葦原千五百秋瑞穂国」(ヨシと稲の豊かな国)と呼ばれていたとされ、古くからヨシが日本人にとって身近な存在であったことがわかります。須成祭では「葭」という漢字が用いられていますが、「葦(アシ/ヨシ)」と書く場合が多く、アシは「悪し」に通じるため、対語の「良し(ヨシ)」と呼ばれるようになったといわれています。疫病退散を祈願する須成祭で、ヨシがご神体となって穢れを流すとされる信仰は、ヨシの浄化機能が象徴されているのかもしれませんが。

ヨシは、陸地と水の境界付近に生えるイネ科で多年草です。高さが1~3mにもなり、水底に張った根は地中60cmまであります。ヨシ同士の地下茎と根が絡み合うことで、ヨシは波や流れに倒されづらく、消波機能や土の緊縛機能を発揮します。これにより、岸辺の土砂流出を防ぐこともできます。このため、例えば滋賀県には、「琵琶湖のヨシ群落の保全に関する条例」があり、生態系の保全が積極的におこなわれています。

出典：改定新版日本の野生植物2(平凡社)、水生雑草が有する機能の活用(沖陽子)



写真(上) 刈り取ったヨシ  
写真(下) 葭流しの風景。葭の束を  
十字に組んだものを流します。  
(撮影：中島稜太)

### 須成祭の他の植物

ヨシ以外にも、須成祭には多くの植物が登場します。それらは、真菰(マコモ)、ヤナギ、エノキなどです。

①ちまきの縄としてのマコモ：須成祭では、マコモを葭刈舟から投げる「ちまき」の縄に使用します。ちまきには夏病み除けの御利益があると信じられ、珍重されています。ちまき作りは、刈り取ったマコモを干して、藁を編むように数本を編んで縄を作ります。3センチほどの長さに切った長方形の餅を縄で結んでちまきが完成します。昔は地域で自生しているマコモを使っていましたが、昨今ではその数も減り、特定の場所で生育されたものを使っています。

②桜の枝としてのエノキ：須成祭の朝祭では、車楽船(だんじりぶね)に梅と桜の花を模した造花が飾られます。榎(エノキ)の枝は、和紙で作られた梅花の枝として用いられます。6月末から7月初旬に切り取られた枝は、干して乾燥をさせてから、花台を作成します。7月下旬に梅花を付けて、完成となります。

③梅の枝としてのヤナギ：柳(ヤナギ)の枝もエノキ同様に車楽船を飾るために、和紙の桜花の枝として7月末に切り取られます。柳は干さずに花台を作成し、桜花を取り付けます。



写真：ちまき



写真：車楽船の飾り(梅と桜の花)



写真：蟹江川沿いのヤナギ

## 第3章 | 蟹江町の川文化

### 食文化と地名

蟹江町がある地域は、河川が整備される以前は、大小さまざまな河川が縦横無尽に流れる湿地帯でした。そのため、食文化にも川の素材が多くみられます。代表的な蟹江の郷土料理には、もろこ寿司、鮎味噌、いなまんじゅうがあります。

もろこ寿司とは、モロコ(コイ科の淡水魚)を使った「箱ずし」で、水郷地帯発祥の料理といわれています。体調5cmほどのモロコの佃煮と角麩を並べて木箱で押します。同じくコイ科のフナを使った鮎味噌は、大豆と味噌で長時間煮た郷土食です。「いなまんじゅう」は、鰻(ボウ)の幼魚であるイナの腹の中に味噌や銀杏などを詰めて焼いた料理です。

また、地名にも川や水の影響がみられます。蟹江の語源として、水辺に蟹が群生していたことは先述の通り。また、須成は砂成からきており、川が運んだ砂によって成り立った土地の造成が語源といわれています。蟹江町に限らず、周辺には、海部、津島、舟入、海屋、海南など、水に関連する地名が多くあります。

かつての湿地帯から発展した川の文化は、形を変えて今でも残っています。しかし、ヨシやマコモなどの生育環境の減少や劣化について、私たちは祭りの伝承と共に考えていくことが必要でしょう。



写真(上) もろこ寿司  
写真(中) 鮎味噌  
写真(下) いなまんじゅう  
出典: <https://www.kaninavi.jp/html/sunari/index.html>

### 考えてみよう！

- Q 1 . 須成祭では、葎が重要な役割を果たしていました。では、葎は自然環境において、どのような役割をしていましたか？  
A. \_\_\_\_\_
- Q 2 . 須成祭では、葎をはじめとした様々な植物が用いられます。現在、それらの植物はどのような状況になっていますか？また、そこからどのような問題が考えられますか？  
A. \_\_\_\_\_
- Q 3 . ワークショップでは、須成祭と葎にまつわるさまざまな要素を学びました。SDGs(持続可能な開発目標)の17ゴールとのつながりをいくつか見つけることができましたか？



#### キーワード:

ヨシ、ヨシ原、水質浄化、マコモ、ちまき、ヤナギ、エノキ、川、湿地、カニ、モロコ、フナ、重要無形民俗文化財、ユネスコ無形文化遺産、100日祭など。

## 第4章 | ワークショップ開催報告 (2022年10月1日(土)10時00分～15時30分)

### 第1部：学びのセッション「須成祭に見る生物多様性」

ワークショップを富吉建速神社・八剣社の社務所で開催しました。学びのセッションでは、蟹江町歴史民俗資料館主任学芸員の大野麻子氏より須成祭に関する詳細な解説と、中部大学応用生物学部の上野薫氏よりヨシの水質浄化に関する講演がありました。

大野氏からは、100日間にわたっておこなわれる須成祭の神事や使用される植物についての解説がありました。御神体やちまきには地元で自生する植物が用いられます。祭りの際の船の運行には、潮の満ち引きの力が利用される等、須成の人々の生活と地域の自然が密接に関わってきたことを理解する貴重な講演でした。

上野氏からは、「ヨシ」という植物の特徴の解説から、藤前干潟のヨシ原の保全に関する報告がありました。上野氏は、藤前干潟クリーン大作戦実行委員会の要請のもと、土壌や水質、ヨシの状態や流入ゴミ等の調査の結果、ヨシ原は流れ着いたゴミの影響を受けることがわかりました。生物多様性の維持に寄与するヨシ原の保全が望まれます。



講演する大野氏（左）



講演する上野氏（右）

### 第2部：食の交流セッション「須成祭と地域ゆかりの料理を食べよう！」

食の交流セッションでは、地元の方のご協力により、蟹江の郷土料理である「モロコ寿司」と「カワラケツメイ茶」、須成祭の葭刈神事の際に食される「鳥の子」の試食をおこないました。

モロコ寿司は、第3章で紹介したようにモロコを使用した箱寿司であり、祭りや祝いなど、大勢が集まる際のおもてなしの料理です。

カワラケツメイ茶は、蟹江の郷土料理でもある「コメチャ」という茶粥で使われるお茶です。カワラケツメイは河原に自生するマメ科の植物です。それを煎じたものであり、爽やかな味がします。

鳥の子は、おこわを蒸して作られるおにぎりのようなものです。無着色の白色とクチナシで着色した黄色の2個で1組であり、黒豆で目が付けられており、鳥のような見た目をしています。



もろこ寿司の調理



蟹江川の川下り

### 第3部：体験セッション「ちまき作りと蟹江川」

体験セッションでは、3班に分かれて、ボートで「葭刈神事」同様に蟹江川を辿りました。また、順番を待つグループは、会場の社務所内で、ちまき作りを体験しました。

川下りでは、蟹江川神社横から舟入地区までの班は、網で川の漂流ゴミを拾いました。次の班は、舟入地区から葭刈がおこなわれる河口付近のヨシ原を見学し、舟入地区へ戻りました。最後の班は、ヨシ原を見学した後、神社へ川を上りながらゴミ拾いをおこないました。

ちまき作りでは、須成敬神会の馬場恒幸会長と理事の方々の指導のもと、ちまきのマコモ編みの体験をおこないました。参加者は、一日を通して、祭りの伝統と今日的な環境課題を学びました。



川に浮くプラごみ拾い