

# 歴史散歩

## ◆伝承行事編◆

### 谷津の神楽

(北中東部・谷津地区)

爆竹の音が鳴り響き、「うおーっ」という雄叫びとともに赤鬼、黒鬼、獅子が各家にやってきます。北中の谷津地区では、毎年邪鬼を払う「神楽」が催されます。

記録がないので始まりは定かではありませんが、明治初期生まれの方が小さい頃には、すでに行われていたことから120年以上前から続いていることが推測されます。昔は土用干し(夏の土用のころ田んぼの水を抜き、風に強く、穂をよく実らせるために行うこと)の時期に行われていましたが、今は7月の最終日曜日に変わりました。

「神楽」を執り行うのは消防

団の役割で、朝7時に日蓮宗中道山妙観寺に集合し、行事食の乾物(そうめん)、酢の物、冷ややっこ(豆腐)を準備します。9時に地区のおばあさんたちが来て、寺の弁財天のお堂に獅子と鬼の面、酒、幣束を上げ、お経を唱えます**写真①**。清めたものを寺の神棚に供え、お神酒を飲み、朝準備した行事食をみんなで食べます**写真②**。そして午後1時になると消防団たちは、赤鬼、黒鬼、獅子、お神酒の係、会計係となり、爆竹を鳴らしながら各家を回ります**写真③**。各家では家主がお神酒を飲んだ後、鬼が家の中を叫びながらくまなく歩き回り、手に持った幣束で邪鬼を払い、後を追う獅子が邪鬼を食べます。また、無病息災、家運隆盛などを願って、獅子に家中の子どもからお年寄りまでの頭を噛んでもらいます。**写真④・⑤**。

地区を回り終わった後、邪鬼払いに使われた幣束は川に流します。

■谷津の祇園と言われていた

「昔はお寺にやぐらを建てて



※ここでは、各地域で行われている風習などを紹介して、もっと多古町のことを知ってもらおうというものです。「うちの地域ではこんなことをやっているよ」と教えていただける方は、ご連絡をお待ちしています。

盆踊りや歌、お囃子もやったし、大八車に花を飾って山車に見立てて引き回して谷津の祇園とも言われていたんだよ「自分が黒鬼をやった時、遠くから様子を見ている子どもがいて、必ず捕まえてやるって思って、崖の上まで追いかけたら転がり落ちたことがある」など思い出話を伺うことができました。

「消防団は35歳までなので、3年前までは退団した先輩方に神楽の助っ人をお願いしていました。いつまでも甘えてはいけないと現役の俺たちで頑張っています。後輩たちの入団を心より待っています」と年長の平山裕己さんは話します。団員の数が少なくなり、今回最少人数でやり遂げた7人。人口減少がここにも表れています。毎年、神楽が来るのを楽しみにしている家々。親から子へ、子から孫へ、伝統が引き継がれていきます。

### 多古中央病院から

#### 『糖質制限食』

ダイエットの情報は毎日のようにテレビなどで目にするのができます。その中の一つで最近効果があるのではないかとわれているのが、お米、パン、砂糖、芋などのデンプン質や糖分といった糖質を控えながらも、1日にとるカロリーは変えない食事をとるといって糖質制限食です。

これは、糖質を食べると血液中の糖分(血糖値)が増加し、それを減らすためにインスリンが分泌され、インスリンが各細胞へ糖分を取り込むように働きかけ、最終的に糖分が脂肪へと変えられてためられていくというメカニズムを逆手にとったものです。

このダイエットには医師の間でも賛否両論があります。

私が今年7月11日、30日までの20日間、糖質制限食を試したところ、2kgやせましたが、食生活にチーズが増えたため悪玉コレステロールが増えてしまいました。長期的に良い方法かという点、何らかの疾患を治療中の方は主治医と相談した方が無難でしょう。

世界中で肥満が問題になっていきます。研究では、低所得者ほど肥満が増えるという発表が数多く見られます。

熱帯に住む大型の猿の一種であるオランウータンは人間とほぼ同じ体重ですが、1日の消費カロリーでは

文/国保多古中央病院 内科 宇都宮隆法



ポイント

人間の4倍ほど食べる個体もいます。なぜ太らないかといえば、木の皮などデンプンが含まれていても、消化しにくく消化に必要なエネルギーが大きいものを食べているからです。1日のうち12時間も木の皮や葉っぱを食べているわけですから、これでは遊ぶ時間もありません。それに比べて人間は火を使って調理を行います。調理をすることでデンプンが消化しやすくなるように変化し、肉も顕微鏡で見ると生の時には鎖でがんにがらめになっているような栄養素が消化しやすくなり、消化自体で消費されるエネルギーが大きく減ります。

その結果、食べる量は少なくて済み、食事にかかる時間も短くなり、遊びやコミュニケーションに時間を割くことができます。栄養価を高めて時間のゆとりも作る調理は神秘的な行為ですね。

しかし、調理により食材が消化される際の負担が減る分だけ吸収されるカロリーが増えたうえに、昔はなかった砂糖が入りすぎると、もともと砂糖は消化するまでもないほど効果的な食材ですから、血糖値も上がり、カロリー計算のわりには太りやすいことになりやすいです。安上がりな食事やお菓子にはデンプンや糖分が多すぎることも肥満につながります。

## 追跡レポート! ———— この職業・この人たちの24時間



### 銀行の一日

紹介者：支店長 安藤 貞実さん

多古支店の歴史は、明治30年に設立された多古銀行に始まります。多古銀行は、成田銀行を前身とする総武銀行(後の千葉合同銀行)と合併し、その後県内の銀行が集約され、昭和18年に千葉銀行が誕生したときは、出張所として営業を開始しました。当店には、正職員とパートを合わせて24名が在籍しています。正職員は午前8時30分には出勤し、午前9時の開店に向けて始業準備を行います。窓口が終了となる午後3時以降は、日中の残務処理などを行い、午後5時10分に終業となります。

銀行は、「お金の仲介役」という重要な役割を担っています。多くの個人や企業からお金をお預かりし、逆にお金を必要としている個人や企業に貸し出すことで、社会の発展を支えています。また、公共料金やクレジットカードの利用代金などの口座振替や振込などの「資金決済業



務)も重要な業務の一つです。銀行が個人や会社に代わってお金を支払ったり受け取ったりすることで、実際にお金を運んだりする労力や時間が大きく節約されることとなります。お金は、個人や企業、国・地方公共団体などの間を流れ動くことから、よく人間の血液に例えられます。銀行の業務は、この循環をスムーズにさせ、経済活動の活発化に一役買っているのです。

多古町は、県内でも有数の農業が盛んな地域です。大消費地である首都圏に立地しており、加えて成田空港に接しているという地の利を生かし、農産物をブランド化して売り込むなど、発展の余地があると思います。銀行には様々な情報が集まります。私どもの情報を活用していただくことで、発展のお手伝いできればと考えております。

取材協力：(株)千葉銀行多古支店