

伝統文化を伝える

「南須釜の念仏踊り」

江戸時代から

受け継がれてきた伝統の舞い

本村のほぼ中央に位置する南須釜地区。この山あいの地域に江戸時代から続く民俗芸能があります。春と夏の年2回、東福寺境内で行われる「南須釜の念仏踊り」です。

地区の伝承によると、江戸初期の慶安年間（1648〜51）、16歳以下の男女が新盆の家々をまわり、仏を供養するために踊ったのが始まりとされています。

慶安年間といえは徳川家光が將軍だった時代。その頃から代々、受け継がれてきたのかと思うと感慨深いものがありますが、その間、変遷がなかったわけではありません。明治の

後半から昭和初期にかけて一時、途絶えた時期があったのです。

それを昭和27年（1952）に復活させたのが明治14年（1881）に生まれ、12歳のときから踊りに参加していた大野ケサさん（故人）です。

現在の踊りはケサさんの記憶を基に再現されたもので、その後「南須釜念仏踊り保存会」によって継承され、昭和50年（1975）には県の重要無形民俗文化財に、同53年（1978）には文化庁の民俗文化財に、平成19年（2007）には福島遺産百選に認定されています。





踊り子たちの衣装は春は振袖、夏は浴衣の裾を履までたくしあげ、赤い蹴出しや脚絆、たすき、手甲、白足袋、草履を身に付けます。頭にかぶる花笠には花や切り紙を飾り、手には白扇子2本と緩竹2本を持ち、踊りに合わせて使い分けます。

ふるさとの財産として 未来へつなげたい

この念仏踊りが行われるのは、4月3日（春の大寺薬師祭）と8月14日（お盆）の午前中。東福寺の境内を舞台に、南須釜地区の5歳から12歳までの少女約20人によって奉納されます。

現在、保存会に伝わる曲目は「小夜の中山」から「下妻」まで全9曲。華やかな衣装を身にまとった少女たちが、役員の方たちが奏でる笛や鉦（かね）、歌に合わせて「立ち踊り」と「座踊り」を披露します。

全曲、踊り終わるのに約25分。全員が揃って踊るには日々の練習が欠かせませんが、保存会では月に1回、地区の集会所を利用して合同練習を行っています。

踊りを指導するのはかつての経験者や地域の人たち。まだあどけなさが残る子どもたちに全9曲の振り付けを手取り足取り教え、一人前の踊り子として育てていきます。

そしてやっとうまく踊れるようになった頃、その子たちは卒業の時期を迎え、また新しい子どもたちが入ってくる。この世代交代を繰り返しながら、念仏踊りは代々、受け継がれてきたのです。そしてこれからも、ふるさとの財産として踊り継がれていきます。

《つながる想い》



須釜小学校6年
吉村 佑華さん

初めて踊ったのは幼稚園のとき。私の年代は同級生が6人いたので練習も楽しかったし、踊りを通して6人の絆が深まったような気がします。来年は中学生になるので踊るのは今年が最後ですが、私たちが抜けてもずっと続いてほしいです。



南須釜念仏踊り保存会会長
大野 福一さん

この踊りは、地域のみなさんと親御さんの協力なしには成り立ちません。会としては感謝の一言です。今後は少子化による後継者不足が懸念されますが、先人たちが残してくれた大切な伝統文化。次の世代にもしっかり引き継いでいきたいです。



未来へ
つながる
村づくり

EPISODE
2



特産品を生み出す

道の駅「たまかわ」

始まりは地の利を活かした適地適作栽培

標高250m〜650mの平地から丘陵地まである本村。この地の利を活かせば米・野菜・果物と何でも採れるため、長い間、特産品の絞り込みができていました。

しかし、平成に入ると消費者ニーズが多様化。新鮮・多品種・少量販売の直売所が見直され、何でも採れる豊富な品揃えが「売り」になる時代がやってきました。

もともと耕作面積の少ない丘陵地では、さまざまな作物を二毛作や三毛作で栽培してきた実績があります。しかも、本村の標高差を活かせば地区ごとに収穫期をずらして長く出荷することも可能です。

本村では村を挙げて耕作地の再編を行い、豊富な品揃えにプラスしてそ

の土地に合った特色ある作物、付加価値の高い作物を作って売る”攻めの農業”へと転換します。今から20年以上前のことです。

こうした中で生まれたのが「さるなし」(1個でレモン10個分のビタミンCを含むキウイの原種)や「しほりトマト」(水を与えない特殊農法で育てた高糖度のトマト)などの特産品で、これらを県内はもちろん、関東方面にも売り込むために平成8年(1996)、第3セクターの直売所としてオープンしたのが「玉川村生産物直売所」です。この施設は平成18年(2006)に「道の駅たまかわ」として登録され、通称「こぶしの里」として県内外の人々に親しまれています。





平成18年(2006)には「しほりトマト100%ジュース」が「ふくしま特産品コンクール」で県知事賞を、平成25年(2013)には「さるなし100%ジュース」が「ふくしまおいしい大賞」を受賞しています。

消費者と生産者をつなぎ地域と地域を結ぶ

オープン当初は珍しかったことも手伝い、順調に売上を伸ばして行きますが、近隣に同じような直売所ができて始めると単に美味しい、珍しいだけでは競合店には勝てないという危機感が生まれます。

そこで新たな試みとして始めたのが、本村ならではの特産品と消費者ニーズを活かした加工品づくりで、「さるなしドリンク」を皮切りに、ワインやジュースなどの飲み物からジャムやお菓子、調味料や入浴剤に至るまであらゆるものが「こぶしの里」から生まれています。

中でも「しほりトマト100%ジュース」は若いお母さんの意見から生まれたもので、赤ちゃんでも飲めるよう、塩分や防腐剤を使わず、哺乳瓶の吸い口を通るささりとしたジュースになっています。

しかも、1本1本生産者の名前入りなので、消費者にとっては安心感を、生産者にとってはやり甲斐をもたらす特産品として人気を集めています。

このように本村の農業を活性化させ、消費者と生産者をつなぐ窓口として「こぶしの里」がオープンして18年。ここでしか買えない充実した品揃えが支持され、人口70000人程の村に年間20万人の買物客が訪れる県内屈指の直売所へと成長しました。

そしてこれからは、物産展などによる販路開拓や観光農園やそば打ち体験などの交流事業を進め、地域と地域をつなぐ情報発信基地を目標に、今日もスタッフは全国を駆け回っています。



「空の駅たまかわ・福島空港店」など姉妹店もあり、特産品の販路は県内外に拡大しています。



《つながる想い》



しほりトマト農家
小針 満喜子 さん

トマトを納品に行くと、お客さんが「この前のトマト美味しかったよ」と言ってくれて。自分の名前が入った商品が評価されると嬉しいし、次はもっと美味しいものを！とやる気が湧いてきます。お客さんの生の声は農家にとって励みになります。

道の駅たまかわ(生産物直売所こぶしの里)
駅長 穂積 俊一 さん

もともと農家の利益を上げるために設立した直売所なので、消費者ニーズなどの情報は惜しみ無く提供します。その情報を基に付加価値の高いもの、他にはないものを自信を持ってたくさん作ってください。私たちも自信を持ってたくさん売ります。

