

二千年の時を経て、島の暮しの中に残していった古代産製鉄民の言葉
ジンジ、タッカはタタラの語源遺産…

古賀 学 せんせい

何時ぞや、**タッカ蟹**(写真添付)について、照会がありましたけど覚えていますか？味噌汁の具として振る舞われ、煮ると真っ赤になる蟹のことです。中身は、多くはありませんが、汁はB級グルメといったところでしょうか。明日葉との相性が良いのも特徴です。

学名は精進ガニ。神津島ではタコガニ、通称**タッカ**と呼ばれています。「タコガニ」が縮まって「**タッカ**」になったようです。そして、タコガニの謂われですが、タタラ(鉄穴師)こと鉋山(師)のタコ部屋が元のようなようです。天敵は、タコ、ブダイ、脚は10本ですが、敵に攻撃された早く逃げ切ります。犠牲にした脚はタコが自分の脚を食べるのと似てい



を住み処にしていたりとか、そんなと呼ばれるようになったのかも知れ

一方**ジンジ蟹**は、学名トゲアシガニ。こっちは現在島では殆ど食べられていません。足に棘があり、植物に例えると山椒、タラや柎の木とか棘木みたいな感じですね。姿は添付写真のように円くて薄平らですので、ちょっとの岩の隙間に逃げ込み、足の棘が痛いことと併せ捕るのは結構要領がいらいます。ご存じのとおり山椒や柎は、鬼払いの木として知られています。鬼と言えば、そうですタタラです。



♪じんじこいこい ぶたこいこい
へいびもかまじょうも でてこいこい
しもやけ あかぎれ できんな

これは、左義長(どんど焼き)のときの神津島で唱われていたという一節です。正月三が日過ぎた**1月7日**、提げ下ろした正月のメ飾りを一箇所に集め御焚き上げ(焼却)し、悪霊や邪鬼を払い、無病息災そして五穀豊穰と豊漁を願い上げる行事です。昔は、合(コウ:網組支部)の兄い等が分担して燃やし、その灰を村落の辻々に撒き散らしていたそうです。まさしく、これも古代産製鉄民による焼き畑文化の名残りでありタタラそのものです。

問題は、「**じんじこいこい**」です。

話しは逸れますが、古来中国では、正月の1日を鶏の日、2日を犬の日、**3日を豚の日**、4日を羊の日、5日を牛の日、6日を馬の日とし、それぞれその日にはその動物を殺さない様にしていました。そして、**7日目を人の日(人日)**とし、犯罪者に対する刑罰は行わないことにしていた。また、この日には7種類の野菜(七草)を入れた羹(あつもの)を食べる習慣があり、これが日本に伝わって**七草粥**となった。

七日目の人の日(人日)をジンジツとか**ジンジ**と称していたそうです。写真を見ると分るとおり、**じんじ蟹**はどことなく人の顔に見えませんか？しかも、それは歌舞伎の隈取りをした顔です。歌舞伎で「タタラを踏む」と言いますが、タタラを踏むとは、即ち鉄穴師が**鉄を吹く**とき寝ずの番で4日3晩踏み続けるフイゴ踏みのことです。もうお分かりかと存じます。畏怖されながら嫌悪され、やがて賤視されていったタタラ師を蟹に例えたのでしょうか。

「ぶた」は、瘡蓋、作業中の火傷や疱瘡になるとできるカサブタのことです。「へいびやかまじょう(蜥蜴)」は、焼き畑の主目的が害虫駆除にあった如くに焼却除去したい害虫の類です。それから、蟹はややもすると**泡を吹**きます。砂鉄から鉄を作り出すことを「**鉄を吹く**」と言ったそうです。吹いた砂鉄は**真っ赤**になって鉄塊ができます。蟹も茹でると**真っ赤**になります。以上、**ジンジ**、**タッカ**のタタラ縁の語源遺産についての検証です。因みに両方とも酸素が豊富で鮮明な海水を好みます。先生方のご高見宜しくお願いいたします。

2013.9.15 神津島郷づくり研究会事務局河合