

国分広瀬で毎年8月16日に行われる夏の風物詩・ハンギリ出しが7月20日市の無形民俗文化財に指定されました。今回は、ハンギリ出しの歴史と特徴を紹介いたします。

小村新田のハンギリ出し

ハンギリ出しは、広瀬の干拓潮遊池（潮だまり）で、益明けの8月16日に^{※1}精進落として行われる伝統行事です。ハンギリと呼ばれる底の浅い飼葉おけに孟宗竹を組み合わせてイカダを作り、池に浮かべます。その上に乗って投網でエツナ（ボラの子ども）などの魚を取ることから、ハンギリ出しと呼ばれます。刺身を酢みそで食べるまでが一連の行事となっており、その起源は幕末までさかのぼります。

小村新田とは

広瀬の10号線から南側の地域はもともと海で、幕末の干拓事業によってできた場所です。薩摩藩の財政再建を行ったことでも有名な家老・調所広郷が、

郷土の扉

The gateway to local history

薩摩藩の米の生産性を上げるために、広瀬の海の干拓に着手。弘化2（1845）年から、石工として有名な岩永三五郎らによって堤防の工事が始まり、何度かの失敗を経ながらも、嘉永4（1851）年に完了しました。その後、松永用水の水を取り入れて新田が開発され、広瀬辺りが小村という地名だったことから、小村新田と呼ばれるようになりました。

ハンギリ出し

この干拓事業に伴い、堤防の内側に流入する海水の調整を行うための潮遊池が作られ、管理のために水守が置かれました。この水守への給料代わりとして潮遊池内での漁業権が与えられ、日を決めて許可証を発行し魚を取らせたことが、ハンギリ出しの起源とされています。

ハンギリ出しの特徴

ハンギリ出しはもともと、益明け以外にも、^{※3}八朔の日や大潮の日などに行われていました。近隣から多くの人が集まり、魚を取って食べて焼酎を飲む

という、娯楽的な行事だったと思われるます。

昔は島津新田（現・隼人町浜之市）でもハンギリ出しが行われたようですが、現在は小村新田で行われるのみで、益の精進落として行事として定着。益の精進落として伝統行事として行うものは県内では他に確認できず、全国的にも希少です。また、ハンギリに直接乗るたらい船は全国に何件かありますが、ハンギリでイカダを作り投網漁を行うという姿は非常に珍しく、歴史性・地域性がある、ここにしかない風景です。

長きにわたり地域の人に受け継がれてきた伝統行事・ハンギリ出し。池に浮かぶハンギリの上から放たれる網のようにきれいに末広がりで、今後も続いていってほしいものです。

（文責 小水流）

※1 益に精進（肉や魚を食べない）していたのを解禁して、肉や魚を食べること。

※2 肥後藩の石工。幕末、薩摩藩に招かれ、多くの橋や港湾工事を請け負った。甲突川五石橋が有名。

※3 旧暦の8月1日。現代の8月下旬から9月頃を指す。

ハンギリ出しを見に行きませんか

- 日時＝8月16日（水）午前10時～午後2時
 - 場所＝国分広瀬干拓潮遊池（市公設地方卸売市場から南へ700m）
- ☎＝観光PR課 ☎(64)0895

