

# 小村新田のハンギリ出し

## 概要（一般向けの説明）

国分広瀬の干拓潮遊池（潮だまり）で毎年8月16日にお盆の精進落としとして行われる伝統行事。ハンギリと呼ばれる底の浅い馬の飼葉桶を板と孟宗竹でいかだとし、潮だまりに浮かべ、投網を行ってエツナ（ボラの子ども）などの魚を獲る漁を行い、せごしにして酢味噌で食べる。江戸時代末期に小村新田を干拓した際、護岸や用水等のために潮だまりが造られた。水の管理のために水守りを置き、給料代わりに漁業権が与えられた。水守りなどが日を決めて許可書を発行し、エツナを獲らせたことが起源とされる。

## 1 名称

「ハンギリ」について、「はんぎり」「半切」と普段から表記については統一がなかったため、『国分郷土誌』の表記に倣いカタカナ表記とする。なお、方言では「ハンギィ」と発音されるが、一般的な呼び名を基本とした。また、昔は霧島市隼人町の島津新田等でハンギリ出しが同様に行われていたことから、地域を限定するために地域名を冠し「小村新田のハンギリ出し」とする。

## 2 種別

無形民俗文化財

## 3 所有者

もともとは地域の水守りが漁業権を発行することで行われていたが、現在は夏の行事として広瀬地区自治公民館が主となり行われるため、所有者を広瀬地区自治公民館とする。なお、投網を行う実施者として広瀬魚獲り組合うおが別で存する。

## 4 実施場所

霧島市国分広瀬の「小村新田」内にある干拓潮遊池（潮だまり）のひとつで、住吉大明神の祠がある池（霧島市国分広瀬 2096）で行われる。

霧島市国分広瀬地区の国道10号線から南に広がる田園地帯は幕末に干拓事業でできた新田であり、もともとの地名から「小村新田」と呼ばれる。新田と海に接する堤防近くに、流入する海水を調整するための潮遊池（潮だまり）が設けられている。地元ではこの場所を「ツブキ（ツブッ、ツブシ）」と呼ぶ。複数の潮遊池があるが、池内環境の変化などにより、現在は大明神池とも呼ばれる、住吉大明神の祠がある池のみを会場とする。

## 5 実施時期

毎年8月16日に行われる。現在は盆の精進落としと位置付けられているが、もともとは9月初めの八朔の日や、9月・10月の大潮の日、正月などにも行われていた。

## 6 由来・伝承

幕末の薩摩藩家老調所広郷の命により、弘化2年(1845)から岩永三五郎らによって堤防の工事が始まり、何度かの失敗も経ながらも嘉永4年(1851)に干拓事業が完了し、松永用水の水を取り入れて小村新田が開発された。小村新田は、小村(現在の広瀬)の農家に割り当てられて耕作がなされるようになった。

小村新田の干拓に伴い、堤防の内側に流入する海水の調整などを行う潮遊池(潮だまり)が作られ、管理のために水守が置かれ、給料代わりに池内での漁業権が与えられた。水守は日を決めて許可証を発行し、エツナ(ボラのこども)などを獲らせたことがハンギリ出しの起源とされている。

もともと、漁業権を買えばハンギリから投網等を行うことができ、近隣から多くの人が押し寄せて、エツナを潮水で洗い、酢味噌をつけて食べ、焼酎を飲むという娯楽的な側面が強かったが、現在では精進落とし行事として定着し、投網の広がりを見物人が楽しむものとなっている。

## 7 実施内容

### (1) 準備

午前9時頃から広瀬地区自治公民館の関係者及び広瀬魚獲り組合員が集まり、池の前にある住吉大明神の祠前でお祓いを行い、無事を祈願する。祈願後、広瀬魚獲り組合員は各々でハンギリを準備する。

### (2) ハンギリ出し

午前10時頃から、広瀬魚獲り組合員がハンギリに乗り込み、池に漕ぎ出る。それぞれの組合員が網を池に投げ入れ、池内の魚(エツナ・ボラの子ども)を獲る。網で獲った魚は、ハンギリの中に入れる。適宜、獲った魚は陸上に持ち寄る。投網による漁は昼過ぎの午後1時頃まで行う。

### (3) 実食

獲れた魚は、せごし(内臓などを取り除き、骨ごと食べる刺身)にして酢味噌で食べる。精進落としの食とする。ふるまいとして来場した人たちも食べることができ、魚の持ち帰りもできる。

## 8 道具

### ・ハンギリ

ハンギリ（半切）と呼ばれる底の浅い馬の飼料桶を2本の孟宗竹ではさんで括り付け、板を置いていかだにしたもの。池に浮かべて、上に人が乗り、投網を行う足場とする。現在使用するハンギリは、一つが昔ながらの木製の桶であるが、その他は樹脂製で同じ大きさ・形にしたものである。

ハンギリは、一般的に底の浅い桶のことを指し、桶を半分に切ったような形であることから「半切」と形容される。

## 9 現況

令和に入り、世界的な新型コロナウイルス感染症の広まりによるコロナ禍において、市内の多くの祭りや行事が中止を余儀なくされた。その中においても、「小村新田のハンギリ出し」は継続して行われた。また、投網を行う広瀬魚獲り組合は、会員の減少と高齢化が課題になっているが、令和3年度から若い女性の組合員の加入があつて、話題を呼んだ。令和5年5月現在では会員数が9人である。

一方で、近年は池内の環境の変化や、鳥の繁殖によって池内の魚が食べられるなどの問題が起こり、エッナなどの魚が減少しているため、漁獲量が非常に少ない状況になっている。今後は池内や周辺の環境の変化を注視し、魚の減少を食い止めるなどの対策が必要となる。文化財指定により、行事に対する地域の思いが高まり、今後も「小村新田のハンギリ出し」が継続するよう図りたい。

## 10 意義・評価

「小村新田のハンギリ出し」について、以下のように評価することができる。

### （1）小村新田の歴史を今に伝える歴史性

小村新田は、前述のとおり幕末の干拓事業によってできたものである。藩の産業振興としての新田開発事業と位置づけられ、藩の財政改革を担った調所広郷の命のもと、肥後の石工である岩永三五郎が護岸工事を行うなど大規模な干拓事業であった。また、幕末においては西洋諸国との脅威に備え、砲弾が届かないよう海岸から街への距離を稼ぐ目的があつたとみされている。

小村新田以前に、国分平野を流れていた天降川は、小村に河口があつたが、寛文6年に新川の川筋直しが完了し、河口の位置が変わった。その後、松永用水路の完成によって川の跡には新田が開発されていく。この松永用水路の水によって、小村新田も開発が可能になっているため、国分平野の河川土木・用水路が一連の歴史として結びついている。

このようにできた小村新田ではあるが、塩による被害や度重なる堤防の決壊、高い小作料などによって地域の人々は厳しい生活を強いられた。「小村新田のハンギリ出し」は、この

ような国分広瀬地区の小村新田の歴史に関するものである。

### (2) 盆の精進落としとして行われる希少性

全国各地における盆の伝統行事は、精霊送り・精霊流しといった先祖の霊との関わりのものである。一方で「小村新田のハンギリ出し」は、もともとは魚を獲ることが主で行われていたものが、時代の変遷によって変化し、盆の精進の日々から解け、動物性の食事を摂ることができる精進落としとして行われるようになったもので、一般的な盆行事とは性格が異なる。鹿児島県本土部分では、主に仏教徒は期間中に精進料理を心掛け、盆明けに精進落としを行う習慣があり、奄美諸島などの島嶼部では、盆終わりに霊を送った際、一族が墓に残って宴会を行うなどの習慣があるとされ、各家庭において精進落としは行われてきたものであると思われる。以前は隼人町でも同様のハンギリ出し<sup>1</sup>が行われていたが、平成30年に発行された鹿児島県の調査「かごしまの祭り・行事調査報告書 鹿児島県の祭り・行事」のなかで精進落としを主とするものは、「小村新田のハンギリ出し」以外に確認することができず、現在では希少な行事であるといえる。

### (3) ハンギリを使用する特殊性

ハンギリと呼ばれる底の浅い飼葉桶を2本の竹で挟み、板を載せて作る独特な形のイカダに乗って投網漁を行うが、ほかに類例を見出すことができない。江戸時代に薩摩藩を訪れた講釈師の旅行録である『鹿児島風流』では、安楽川を渡る際に「半切ニテ渡ル」という記述があり、昔から水運においてハンギリが使用されていたことがわかる。ただ、ここでは川を渡る人がハンギリに乗り込み、水に入った人がそれを押す様子が絵に描かれている。これはたらいや桶をそのまま船代わりに用いるたらい船の要領である。たらい船は、全国的に観光用・産業用などとして使用され、たらいは「ハンギリ」「ハンギー」<sup>2</sup>などと呼ばれているが、たらい桶単体を船とするものであり、竹と板を用いる「小村新田のハンギリ出し」のハンギリイカダとは形が異なる。

### (4) 霧島市の沿岸部の漁業・食文化における地域性を示す

霧島市には隼人から福山にかけて錦江湾に接する海岸部が広くあるが、漁業関係につい

---

<sup>1</sup> 小野重朗『鹿児島の民俗暦』（有限会社海鳥社、1992年）での「ハンギリダシ」は隼人町浜之市のみを紹介している。『宮内用水300年のあゆみ記念誌』（宮内原土地改良区、平成24年）では、「えっなかん（ほんぎり出し）」として体験記がある。

<sup>2</sup> 現在、たらい船としての文化が残るものとして、新潟県佐渡島小木海岸のたらい船、佐賀県神埼市のハンギー、岐阜県大垣市の観光川下りなどがある。特に「小木のたらい舟製作技術」は国指定重要無形民俗文化財になっていて、たらい状の木船を「ハンギリ」と呼んでいる。

て、これまで資料がほとんどなかった状態である<sup>3</sup>。魚を投網で獲るという伝統的な漁法を今に伝える「小村新田のハンギリ出し」は、地域の漁業史を考える上でも重要である。

刺身を酢味噌で食べるという文化も、鹿児島県の食文化の特徴である。エッナを獲って食べるということについて、小村新田のほかに隼人町の島津新田でハンギリ出しが行われていたことや、始良市帖佐十日町でも別府川のエッナを漁で獲って刺身として夏に食べていた例<sup>4</sup>があり、沿岸部の食文化のひとつの例としても位置付けることができるのではないかと。

#### 【参考文献】

- ・伊東凌舎『鹿児島風流』
- ・国分郷土誌編纂委員会『国分郷土誌』（平成9年）
- ・国分郷土誌編さん委員会『国分郷土誌』（昭和48年）
- ・鹿児島県教育委員会『かごしまの祭り・行事調査報告書 鹿児島県の祭り・行事』（平成30年）

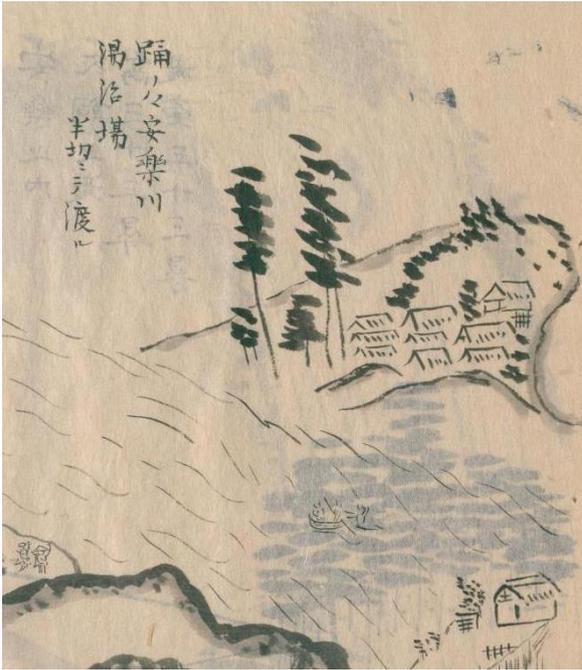


令和4年度のハンギリ出しの様子

---

<sup>3</sup> ハンギリ出しの網とハンギリは、霧島市立国分郷土館の民俗資料室に展示している。

<sup>4</sup> 有川和秀文化財保護審議会委員による。昭和40年代に行われていたようであるが、地域の神社などの行事としてではなく、地域のおもてなし的な形で行われていたと思われる。現在は行っていない。



『鹿児島風流』(国会図書館デジタルライブラリー)に描かれる半切での川渡し



国分郷土館所蔵のハンギリと網