

# 知ってるつもり (99)

学芸員 奥住 淳

## ◆ 成人儀礼の移り変わり

— 元服から成人式へ —

### 元服

現在の成人の日は、1月の第2月曜日となっていますが、平成12年以前は、1月15日でした。この日を成人の日としたのは、かつて小正月に元服の儀を行っていたことに由来します。

元服とは、奈良時代以降に貴族や武家の男子が、15歳くらいになると髪を結って冠をかぶる儀式です。中世になると武家では、冠ではなく烏帽子をかぶるようになり、有力者に烏帽子親を頼み仮の親子関係を結び、名前を一字もらってつけることもありました。女子の場合も、髪を結い上げて、裳と呼ばれる腰から下にもまとう衣服を着ける、お歯黒をするなどの儀礼が行われました。

### 十五祝い・十三祝い

こうした貴族や武家の成人儀礼は、

江戸時代以降、庶民にも広まります。

千葉県内では、男子は「十五祝い」、女子は「十三祝い」と呼ばれる儀礼がありました。「十五祝い」は、15歳になった男子が緋の着物を着て、地の神社にお参りし、赤飯を炊いて祝いました。「十五祝い」をすると、若者組や青年団の仲間に入り、村の祭礼や道普請、消防などの仕事を任せられるようになり、村の人々から一人前として認められました。女子は、13歳で「十三祝い」をしました。かつては15歳くらいでお嫁に行くことが多く、その年頃になったことが認められたのです。また、戦時中の男子は、徴兵検査を終えることが成人になる意味を持つようにもなりました。

### 成人式

現在、各地で行われている成人式のはじまりは、埼玉県蕨町（現蕨市）

で昭和21年11月22日に行われた「成年祭」であると言われています。当時の蕨町青年団長高橋庄次郎氏が、敗戦による虚脱のなか、「青年こそ祖国再建に力を結集し、英知と勇気をもって新しい国づくりの理想実現に向かつて先駆者となる自覚をもつべきである」と考え、「第1回成年祭」を開催したのです。内容は、「青年式」の式典の他、

成人式が行われてきました。また、行川アイランドや明治神宮へ出かけた年もありました。記念品も、桜の苗木や写真アルバムの時代を経て、今年はクオカードになりました。現在では、式典の司会進行や受付も成人者で行い、式典の後は自らの企画で第2部を行うスタイルになっています。

芸能大会、文化  
展覧会、産業展  
示会などで、3  
日間かけて行い  
ました。蕨市で  
は、現在でも「成  
年式」という名  
称で行っていま  
す。この催しが  
きっかけとなり、  
昭和23年に、「成  
人の日」が国民  
の祝日として制  
定され、全国の  
市町村で成人式  
が行われるよう  
になりました。

芝山町でも、  
学校の体育館、  
公民館、トレ  
ーニングセンタ  
ー、平成2年か  
らは文化センタ  
ーを会場にして



芝山中学校 < 1年B組担任 > **北田 昌之** 先生

**Q ▶ 子どもの頃の思い出**

**A ▶** 勉強のことよりも野球のことしか考えていない野球少年でした。

**Q ▶ 教員を目指したきっかけ**

**A ▶** 体育と野球を通して体を動かすことの「楽しさ」や、できない技ができるようになった時の「喜び」、勝負で勝った時の「嬉しさ」や「感動」を生徒たちに伝えたかったからです。

**Q ▶ 生徒たちの魅力**

**A ▶** 緑あふれる芝山の生徒たちは、とにかく素直で元気のよい素晴らしい子たちです。

**Q ▶ 挑戦してみたいこと**

**A ▶** 10年連続富士山登頂（現在2年連続登頂中）とフルマラソン完走。



**好きな言葉**

**「練習（努力）はうそをつかない」**

尊敬する高校時代の監督に言われた言葉です。強くなりたければ練習をしなければならぬ、努力した分だけ成果として返ってくるからです。

**教頭先生EYE**

今年度本校に赴任した北田先生は、明るく誠実な人柄です。体育主任として、体育祭では「全力で火花を散らせ!! いざ決戦の場」をテーマに、生徒が主体となって活動できるよう企画・運営し、感動ある体育祭にしてくれました。また、1年B組の担任として、子どもたちと日々向き合いながら、思いやりや学習の積み重ねの大切さについて熱心に指導しています。

スポーツ推進員ですので、町の体育行事では皆様とお会いすることもあると思います。その折はよろしくお願いたします。


\* 次回は芝山小学校「吉川雅之」先生が登場

**先生の通知表**

〇年△組

- ☆かっこよくて、みんなの人気者!
- ☆テスト監督として北田先生が来ると、さらにやる気が出る!
- ☆愛妻家で、子ども好きです。
- ☆いつも真顔で面白いことを言うんだ。
- ☆でも、笑いのツボは結構浅い!?






新しい1年を健康的にスタートしましょう。

寒さの厳しいこの季節に食べたくなるのは、やはり鍋。そして、鍋の具材の定番といえば「ハクサイ」です。冬のハクサイは、寒さによって柔らかくなり、甘みが増します。

低カロリーな健康食材として、精進料理でも重宝されているというハクサイ。少しずつですが、ビタミンCやカリウム、食物繊維などのさまざまな栄養素を含んでおり、風邪予防や高血圧予防、整腸作用などが期待されます。また、茹でるとかさが減ってたくさん食べることができ、ダイエット中の人にもおすすめです。

どんな料理にも合いますが、鍋やスープなどにとすると栄養素も効率よく摂取できるそうです。体の温まるハクサイ料理で、

その瞬間を大切に旬を感じる便り



**ハクサイ**