

# 西房 亜美

(石川県 河北郡津幡町)

【少年少女の部】

最優秀賞

No.17

平野 絢楓

(石川県 砺波市)

【シニアの部】

最優秀賞

No.13

森川 正

(富山県 富山)



輪島市民まつり 2023

第35回

# 能登麦屋節

# 全国大会

- とき / 5月28日(日) 午前9時15分～
- ところ / 輪島市文化会館 大ホール

- 主催 / 輪島市民まつり振興会、輪島市、輪島商工会議所
- 後援 / 石川県、石川県教育委員会、NHK金沢放送局 公益財団法人日本民謡協会、石川県民謡協会 門前町商工会、門前町観光協会、おおぞら農業協同組合
- 特別協力 / 加賀山 昭、加賀山昭社中、能登麦屋節保存会

## 能登麦屋節

採譜：山岸 勇

♩ = 84 ~ 92  
懐をこめて

たけ の ま る き ば し

すべってころんであふないけれどーもーき

※横線線間は入れ詞であり本歌の時は歌わない

ろとーなアーらチヨイトわーたるーヤアア

アイチおーちーしー

ぬとーもーイナチヨイトもーるイサートアア

アイチーとーもーにヤーアチヨイトもろとー

もにチーアイチおーちーしー

ーてーしぬとーもーイナチヨイトもー

るイサーヤアアアイチーとーもーにヤー

### 能登麦屋節

室町時代から能登素麺(そうめん)が輪島を中心として生産され、海路から敦賀へ陸揚げされ更に琵琶湖上から大津を経て京都へ送られ公卿、僧侶、武士間の需要を充たして来た。素麺は小麦を原料としこれを生のまま臼に入れ、三人の娘達が縦杵(きね)で搗いて粉にしたのであるがこの三本杵の間拍子にうたい出された粉搗唄が麦屋節である。この労働力は輪島近郷の農家の娘達の筋力が頼りであった。娘達はそれぞれ雇われ先の素麺屋を麦屋といった。麦屋では粉を造る。ふるいにかける。捏ね鉢で捏(こ)ねる。これを細める。そして娘たちの柔らかな指先で細めながら乾燥して素麺にする。元禄の頃から縦杵製粉が石臼製粉にかわってきた。これと同時に麦屋節は間伸びのある音律になり、アクセントも違って物悲しい調子に変化していった。

今、七浦地区に残っている唄い方は、古い形のもの、越中に伝えられた麦屋節は元禄調のもので、間伸びの曲も三昧の音に添えられ、引締った曲となっている。

「能登麦屋節」は石川県無形民俗文化財に指定されている。

〔麦や小麦は〕

二年ではらむ  
米屋お六は  
年はらみ

〔おらが若い時〕

サビヤの奥の  
そのまた奥の  
青山すすき  
今はやつれて  
炭俵

〔輪島麦屋は〕

七軒八軒  
中の麦屋ね  
市が立つ

〔竹の丸木橋や〕

すべってころんで  
危ないけれども  
君となら渡る  
落ちて死ぬとも  
諸共に

〔おらが友達や〕

向の小山の 段々畠の  
茶の木根(こ)に  
黄色に真赤に  
五色に咲いたる  
菜種の花さ  
最中過ぎれば  
散らばらと

### 能登麦屋節全国大会

●事務局  
輪島市民まつり実行委員会  
石川県輪島市門前町走出6の69 〒927-2192  
TEL. (0768)42-1111  
FAX. (0768)42-0594