

○喪服は、嫁入りのとき以外は、盆か彼岸に仕立てるのがよい。

○カタビラを縫うときは、縫い合わせをしないようにする。

○子どもの着物が仕立てあがったら、大黒柱に着せて「着破る元気できれや」とか、「この子が長く病気をしないで息災のように」などと唱えごとをした。こうして魔除けをしたのだそうである。

○「サラ」（新品）のものは、夜におろしてはいけぬ。どうしてもおろさなければならぬときは、ナベズミを塗るとよい。

○着物や履物はめでたいときに着初めするのがよい。

第三節 食生活

(1) 日常の食事

一日の食事

食事の回数はほぼどの地域でも平素は三回で、朝食を「アサゴゼン」「アサメシ」「アサハン」、昼食を「ヒルゴハン」「ヒルメシ」「ヒルハン」、夕食を「ユウハン」「ユウメシ」「バンメシ」といった。田植えの時は、朝食と昼食の間か昼食と夕食の間のいずれかに「チュウハン」を食べた。又稲刈りのころは「ヤシヨク」もした。

朝食は、通常六時から七時ごろで、家族が揃って食べるところが多かった。昼食は、一二時から一時ごろであるが、農作業の忙しい時期は、一人だけ台所にあがって給仕をし、みんなはゾーリをはいてニワ（土間）で立ったまま、あるいはアガリ段に腰をかけて食べていた。山仕事などに出かけるときや、田畑が遠くにある家

の人は弁当を持参したが、そうでない家では、どんなに忙しいときでも昼食時にはいったん家に帰っていたようである。夕食は、午後の六時から七時ごろで、家族揃って食べるのが普通であった。チュウハンは、主として田植えの「テマガイ」（手伝い）をする人たちへのねぎらいの意味もあつたのだそうで、ソラマメやエンドウ御飯のおにぎりや、小麦粉のふかしまんじゅう、ふかしいも、かきもちなどをヒロブタやお膳の上にのせて持っていたという。又夜食は、たいてい夕食の残りものか焼イモなどで済ませていた。

食事は、「ダイドコロ」または「ザシキ」（イロリのある部屋）で、図1のようにならんで食べていた。

炊 事 炊事場のかまどのことを「クド」「オクドサン」「カマド」と呼

んでいた。昔は自家製で、粘土又は赤土をとって来てこね、団子のようにして積みあげながら形をととのえ、赤土をねって上ぬりをした。「クド」の口は^{だい}大と^{ちゅう}中の二つ口が一般的で、日常は、中の方で御飯を炊き、大の方は牛のエサを煮ていたという。又家によつては、牛のエサをつくるために別にカマドをつくり、「クド」では御飯と汁を炊いていた。イロリでは、煮炊きはおこなわれなかったようで、たいていの家では、茶釜をかけて湯をわかしていた。炊飯には、平素は羽釜が使われていたが、紋日などでお客の多いときは、八升鍋で一度に五升位の御飯を炊いた。

船の「クド」も二つにあるのとはほぼ同じようにして赤土をこねてつくっていた。しかし、さして遠くまで出

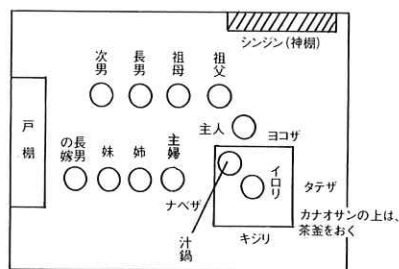


図1 食事時の家族の座席

るわけではないので、炊事よりもむしろとれた魚を料理するのに使われていたようである。

火をつかうとき

には、「ヒフキダ

ケ」「ヒケシツボ」

「ジュウノウ」

「ハイガマ」が使

われていた。又「ク

ド」には必ず荒神

様が祀ってあった。

食器

日常の食事には、飯台を使用していたという家もあるが（中村）、一般には「箱膳」が使われていた。高い脚のついた「高膳」は、客用に使っていたようであるが、なかには、一家の主人や

長男だけは「高膳」を使うという家もあった。箱膳の中に「茶碗」「汁碗」「湯のみ」「テシヨ（小皿）」「箸」などを入れておき、食事のたびに膳の蓋を裏

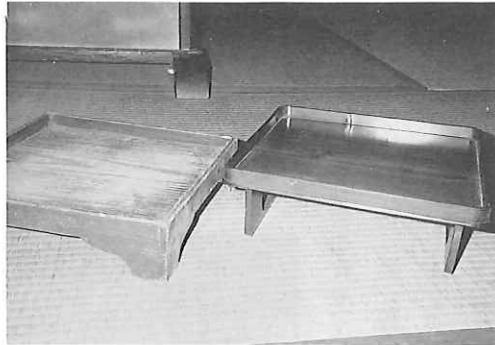


写18 クド（川南谷）



写19 八升なべ（下塚）

返して盆のように食器を並べた。箸は、箸箱に入れてしまっていた。たいていは自家製の竹の箸で、冬場の夜なべでつくったものである。箸箱は伊勢参りのみやげに必ずといってよいほど買って来た。箱膳には、下部に引き出しのついたものがありここに箸箱を入れたり、又メモのようなものも入れていた。どこの家でも、各自の箱膳はきまっについて、食事がすむと各々に食器を箱にしまい戸棚の一番下か、真中かに積んでいた。食器は、食事のあとお湯ですすぐぐらいで、毎日洗わなかった。お膳も一週間に一度位しか洗わなかったという。なお、兵隊で出征したり、出稼ぎに出たりしている人には、かけ膳をしていた。



写20 高膳（羽入）



写21 箱膳（羽入）



写22 ひき出しのついた箱膳（須野谷）

主食

米だけを炊いた「ごはん」が食べられるのは、盆・正月か、冠婚葬祭の時ぐらいで、日常は、雑穀類や野菜類を混ぜ合せて炊いた「ごはん」を食べていた。

米——たいていは「ウルチ」九割、「モチゴメ」一割の割合で作っていた。「ウルチ」は、年貢として収めた残りが自家用であったが、「モチゴメ」は特別の要請がないかぎり供出の対象になつていなかったもので、すべて自家用であった。米は、主食としては勿論、物々交換のためにも大切なものであった。南地区では、米と干魚を交換していたそうである。

麦——農家のほとんどが二毛作で麦をつくっていた。麦は年貢の対象になつていなかったもので、すべて家用にされていたようである。大麦と小麦の二種が作られ、大麦は米と混ぜて「ムギメシ」に、小麦は、味噌や醤油となった。「ムギメシ」にするときには、丸麦を「ユバシ」（麦だけ煮ておくこと）して米と混ぜ合せて炊いた。その割合は、年によつてまた各家によつて異なり、米一に対し麦一（五分五分）というところもあれば、米一に対して麦三あるいは、米一麦二大根一の割合が普通であったというところもあった。この割合は、米の配給制度が出来たころから次第に逆になり、食糧事情が良くなるにつれて米だけが炊かれるようになっていったようである。

粟——「アワメシ」「アワモチ」は、独特の風味があつておいしかったが、あまり作られていなかったようである。

ヒエ——水べりする山田など米のつくれないところに少し植えていたが、おいしいものではないこともあつて作っている家は少なかった。

大根——麦についてよく混ぜられたものの一つで、秋から冬季間にかけてはこの家でも「大根メシ」であったという。冬場は水分を多量に含んだ大根が凍り、弁当などは口に入れると「シヤリシヤリ」と音がしたといわれている。大根は、根も葉も用いられ、葉を入れたものを「ナメシ」と呼んでいた。

芋——サツマイモをいもつぼに貯えていた。「イモガユ」「イモゴハン」にした。また大量にふかしておき、「テッキ」で焼いて朝飯のかわりにもした。

里芋は、ゴボウやニンジン等と共に混ぜ醬油で味つけて炊く「ショウハイゴハン」によく利用した。海辺に近い地区ではこの「ショウハイゴハン」にカニ（子持ちガニ）やズメ（貝）をゆでて入れ、そのゆで汁でごはんを炊いた。又、南地区では、猟があつたときは、ウサギ・イノシシ・キジ・タヌキ・山鳥等の肉を油でいためて、炊き込んだ。これらはぜいたくな米のおぎないであつた。

その他——キビとアワをねりあわしたダンゴや、こうしたダンゴにゴボウやカボチャを混ぜた雑炊、ソバなども主食にしていたし、「米ヌカ」を小麦粉でつないで焼いたもので飢をしのいでいたときもあつたそうである。

副 食

「オカズ」または「オバンザイ」という。朝は、味噌汁と漬物の一汁一菜、昼はこれに季節の野菜を煮たもの、夜はときおり魚がつくというのがごく一般的な副食の内容であつた。

野菜——白菜・高菜・大根・ジャガイモ・サツマイモ・ゴボウ・里芋・人参・カボチャ・キウリ・茄子・トウガラシ・大豆・黒豆・空豆などが、煮ものや漬物によく使われた。

海魚——竹野浜地区ではイワシ・サバ・アジ・ハマチ・グンジ・シイラ・アゴ（トビウオ）・タコ・イカ・カニ・アワビ・サザエなど季節に応じて種々の獲物が豊富にあり、またワカメ・ノリ・テングサなどの海藻類

もとれ、漁業の家でなくともこうした海の幸が食膳にのぼる日も多かったようである。祝いごとの日は勿論のこと、一般には「なまぐさもの」を用いてはいけないという法事や葬式のときでさえ、種々の魚料理を並べたというところ（田久日・宇日）もある。もつとも、自家用の魚は骨のかたい磯ものの方が多く、また冷蔵庫のなかった時代は保存もしにくかったため、刺身にするよりも、煮たり焼いたりしたものの方が多かったそうである。なかでも漁師が沖で釣りたての魚をその場で煮る「沖煮」の魚の味はまことにうまかったそうで、五〇年を経てもなお忘れられないほどであるという。

このように鮮魚が食べられたのは浜地区にかぎられ、その他の地区では正月か祭の時ぐらいでめったにあることではなかった。中竹野地区では、浜地区より週に一度ぐらい行商に来る人からイワシやサバ・カレイなどの干物やジャコを買っていた。南・椒地区には香住の方から行商人が来て、干魚やコンブ・ワカメなどを持参し、ときには米と交換していくこともあったという。

川魚——グズ・イス・ゴリや川ガニなどが獲れたが、海魚の少ない山間部各地区の人々にとっては貴重な蛋白源となっていた。

獣肉・鳥肉——南・椒地区には農閑期に入ると鉄砲打ちに山に入る人たちがおり、ときおり、ウサギ・タヌキ・シシ（イノシシ）・シカ・キツネ・ムジナなどが獲れると肉料理をした。ヤマドリ・キジ・ツグミ・ヒヨドリ・ハト・スズメなどはワナを仕掛けておいて捕獲することもあった。たいていは細かく刻んで油でいためて炊き込みごはんにするか鍋物にした。しかし牛肉や豚肉は、戦後までほとんど食べたことがなかった。

ニワトリは、町内全域にわたって農家ならばどこの家でも縁の下で放し飼いにされていたようである。これ

は卵を産ませるのが目的で、肉はほとんど食べなかった。卵も料理屋等に売ることが多く、虚弱な子どもや病人以外はなかなか口にすることはできなかった。また祭りや正月近くなると御馳走の一品にするために灰の中に埋めて保存していた。

山菜——ゼンマイ・ワラビ・ウド・山路・山芋・スコダケ（ハチク）・ヒラタケ・山椒などは、毎日の副食というよりも乾燥させたり、塩漬けにしたりして保存していた。

その他、ミズナ（水辺にはえるシダの一種）やギボシをゆでて「オシタシ」にしたり、リョウブの葉を炊き込みごはんの材料にしたり、ママコナを煮つけにしたりしていた。

加工品——チクワは時折煮シメに用いられていたようであるが、カマボコは昔は高級品で晴の日にしか使用しなかった。

豆腐は、昔は自家製で、手間がかかるので晴の日の御馳走の一品であった。村が共同でつくっていたところもある。いまでも祭りの直会には豆腐の吸物を必ずつけるというところが多い。

作り方は、一昼夜水の中につけてふくらんだ大豆を、各々家の石臼でひく。どろどろになったものを釜に入れ、沸騰させるとアワが出て来る。水を少しずつ入れてかきまぜながら、頃合を見計らって麻の袋に流し込み、しばらく出し棒をつかって袋をしぼり、汁とオカラにわけける。汁にニガリを豆一升につき半握りほど入れて混ぜる。これを木綿の布をしたいた穴のあいた箱の中に入れ、軽い重しをのせて水を切ると出来上る。ニガリは、カマスに入った塩を桶の上に木の舟を乗せてその上においておき、自然に落ちて溜ったものを使った。この方法で現在も豆腐づくりをしているところがある（段、口絵写真参照）。

コンニャクも必ずといってよいほど煮しめの材料として用いられたが、これも昔はほとんどの家でつくっていた。作り方は、水をはった桶の中にコンニャク芋をすり込む。上水を流してしまいそのあと灰のアク汁を混ぜて沸騰した湯の中に入れて煮る。型に入れ、形を整えて水の中につけておく。

調味料 味噌——椒・南地区には現在もつくっている家が多い。作り方は、ただ米（飯米）を一昼夜つ

けておき、ザルに上げて水を切る。これをコシキで蒸す（必ず水が沸騰してから）。やわらかくなったむし米が人肌位のあたたかさになったら「もやしのたね」（酒屋でもらって来る菌）をまぜ合わせる。一昼夜たったら外気にさらす。それからムロの中に入れてムシロをかぶせて保温し、菌がよく繁殖するように混ぜ返し、温度も均等に保つようにして四日目に「コウジ」が出来る。

一方大豆は、一昼夜水につけておきやわらかくなるまで煮る。指で押してつぶれるほどになったら臼でもちつきのようについて、これを「コウジ」とあわせて更につく。大豆五升、コウジ五升塩三合の割合で合わせてつき混ぜよく干した桶か壺の中に入れて空気を入れぬように竹の皮などをあて完全にふたをして風通しのよい暗い所に一年位置いておく。近年は「コウジ」をつくる家はほとんどなく、たいていは購入している。



写23 エンソ（塩・味噌・醤油）ぐら（段）

醤油——昔は自家製の家がほとんどだった。つくり方は、小麦を煎って軽くひいておき、蒸した大豆とあわせる。小麦・大豆は同量。人肌ぐらいのあたたかさになったとき、「もやしの種」(菌)を混ぜてムシロにひろげてよくまぜあわせ布をかけ、ムシロをのせて温度を保っておく。二、三日そのままにしておくと、次第に黄色になり更に青味をおびて来る。桶に入れ、塩と水を加わえ一週間ほどかきまぜ、その後一年間位おいてしぼる。しぼった後の「モロミ」もオカズとして貴重なものであった。

油——八月頃にソバを蒔くときに菜種もいっしょに蒔いた。菜種だけは春に収穫し、油屋に持って行ってしぼってもらって使った。昔は照明用にも使用していたので、油を使う料理はあまりつくらなかつたという。

砂糖——戦前は黒砂糖が一般に用いられていた。他に赤砂糖やザラメ砂糖などもあったが、貴重な品で晴の日以外には使用せず代用として、甘茶の葉を乾燥させたものや柿の皮を干して粉にしたもの、干柿などが用いられていた。またサツマイモや麦芽で飴をつくりこれを甘味に利用していたこともあるという(中村)。

酢——山間部では柿の熟したものを壺に入れておくと酢っぱい汁がたまってくる。この柿酢を主として用いていたそうであるが、浜地区では早くから購入して用いていた。

塩——椒・南地区では、豊岡からカマスで買って来た。大森では、秋に収穫した小豆を持って山越えして豊岡へ売りに行き、塩を買ったそうである。

第二次大戦後浜地区では塩炊き場をつくり海水を汲んで塩をつくり、中地区から山間部に持参して米と交換していたときもあった。

香辛料——山椒の実を粉にしたものが主であった。



写24 メンツ（宇日）

ダシ——一般にダシジャコ（煮干）が使われて来た。

弁 当

椒・南地区では、山仕事のほかに炭焼きをしたり、山奥の田圃に出かける家も多く、ほとんど毎日弁当を持って出かけた。中地区や竹野地区では、家で食べるという家が多かったようであるが、遠隔地に田圃のある家では田仕事の忙しい時には弁当をもって出かけた。浜地区でも遠海に出るときは舟の上で炊事をしたが、近海には弁当持参で、それも操業中でも食べられるように、握飯にしていたという。

容器は、アルミ製になるまでは、柳ゴウリが一般に使用されていたが、それ以前は、桧の曲物わげもので、「メンツ」と称した（下塚・芦谷・宇日）。

御飯をなるべくたくさん詰めこむために蓋にも身にも詰め、間にオカズをはさんで持っていた（川南谷）。たいていは麦飯が大根入りの麦飯であったが、弁当にはなるべく混りものの少ないところを選んで入れるという配慮をしていた。それでも冬場は大根が凍っていてシャリシャリになっていたという。米や麦の乏しいときは芋を持っていた（河内）。

オカズは、梅干・タクアン・ミソ漬（瓜が多い）が主でチクワとコンニャクを煮たものや塩マスの切味、イカの塩辛を入れることもあった。特別塩辛い鮭が薄く切って入っていたら、

「御馳走だ」と思ったそうである。また魚の干物を持っていつて畑で焼いて食べることもあった（田久日）。箸はたいいて自分の箸を持って行ったが、忘れたときなどは、木の枝を折って代用していた。

嗜好品

茶——昔からよく飲んでいた。茶の木が山に自生しているところ（段）、山の畑でつくつていたところ（銅山）、屋敷の周囲に植えていたところ（森本）もあって、七月から八月の盆ごろまでに刈とり（木の枝ごと）オシギリで切り刻んで蒸し器で蒸して天日で乾燥させ番茶にして桶やフゴに入れたカに吊しておき、冬場につかっていた。また、ふじ茶・まめ茶・アケビ茶なども飲んでいた。ふじ茶は、藤の花の咲くころに藤の若芽をつんで、刻んで蒸し、むしろにひろげて乾燥させ揉んだ。まめ茶は、浜えんどうが、まだ実のならないうちに刈とり、蒸して干しておき、飲むときに焙じて飲んだ。アケビ茶は春、アケビの芽の出るころに蔓をつんで干しておいたものを飲んだ（川南谷・大森）。

タバコ——紙巻タバコが普及する以前は、キザミタバコをキセルで吸った。外出するときは、ドウラン（タバコ入・キセル入）火打石（袋入り）火打金・消炭つぼをひとまとめにして腰からさげて歩いた。タバコは一人前の男として認められなければ吸えなかったので、「カチャカチャ」というドウランの音を誇らしげにさせて歩いたという。

タバコを吸うときは、まずキセルにタバコをつめ、消炭つぼの中につつこんで灰をつけてから火打石を上へのせ、左手の親指と人差指ではさんでもち、右手で火打金をあてて、火がとび出すと同時にキセルを吸う。すると「ケッポ」という音がしてタバコに火がついた。消炭つぼの中の灰は、オガラを燃してつくった。

酒——必要に応じて酒屋から買って来た。ことに祭には欠くことの出来ぬもので、昔からこの時だけはドブ

ロクをつくることも許されていた。またあつい御飯とこうじと水を桶に入れて二晩から四晩ぐらいおいて甘酒をつくることもあった。

菓子——釜のふちや飯櫃についたごはんを水でふやかしてザルにとり、天日に干したものを炒り、大豆や黒豆、あられ等を炒ったものと混ぜあわせて、イモアメか黒砂糖で固めた「オコシ」。米（悪米）・大豆・麦等を炒って石臼でひき、砂糖のかわりにシブ柿の皮を干して粉にしたものをまぶした「ハッタイ粉」。空豆や大豆を炒った「炒豆」や「カキモチ」などがもつとも一般的なものであった。また菓子本来の意味といわれる木の実、草の実もよく食べた。木の実では、栗（ゆでたり生のまま食べた）・柿（山人がみやげにくれたりした）・椎（焙烙で煎った）・木いちご・グミ・桑の実・山ぶどう・ハゼ・山梨の実などで、草の実では、あけび・ヤマイチゴなどで、その他ダンジ（イタドリの茎）やツバナ（チガヤの花）・あくばな（赤い山つつじの花）なども子どものおやつになっていたようである。何もないときには、竹の皮に梅干とシソを入れて巻き、端からその汁を吸っていた。

保存食、イワシを塩とぬかと山椒の葉で「ヨブネ」（隋円形の桶）につけた「ヘシコ」。サバの塩漬。ア救荒食、ジのぬかづけ。イカの塩辛。大根・高菜・ラッキョウ・梅干などの漬物。ゼンマイ・ワラビ・

筍などの塩漬。スルメ・イリコ・シラス・ノリ・ワカメ等の海産物や、「キリボシ」（大根を薄く皮状にむいて干す）、「センギリ」（大根を細切りにして干す）、ワラビ・ゼンマイ・干いも（蒸し芋を乾燥させたもの）、里芋の茎を細く割って編んで干したものといった山野菜の干物。山路のつくだにや豆と麦を煮て発酵させた「ソエミソ」、白ウリの中をくりぬき、ミョウガ・ナス・キュウリ・サンショの実などを入れてミソにつけておく「ヤ

タラ漬」などをつくっていた。

救荒食用として特に貯えるということはしていなかったようであるが、そばを打つときそのつなぎとして欠くことの出来ない山芋は、いつでも使えるように、裏の畑の土の中に埋めていた。またダイドコロの床下に大きな穴「イモツボ」を掘り、モミガラや藁を敷いてサツマイモを保存していた。枕の中にソバカスのかわりに小豆を入れていざというときに備えていた家もあった。

(2) 晴れの食事

餅

お正月用の餅は、大体十二月の二十六日ごろから丑の日と二十九日を避けて三十日ころまでに搗かれた。大森では白餅をつくときにはまず「アキ」の方角をむいて、「千石、万石めでたい」といいながら餅をつき、これは「トリコ」をつけずに盆に水をつけてのせておき、正月二日ののぼりぞめ（その年はじめて「タカ」にのぼること）に半紙にくるんで水引きをかけて、天井裏に「ナイズメ」の縄で吊りさげておいた。この餅は、コホリモチといい六月一日に縄を切っておとし、ひびの入り方で日照りを占ってから食べたという。

白餅では二ツ重ねの鏡餅・餅花・小餅をつくった。その他、ヒキモチ（イリゴと称する悪い米を石臼でひき、もち米を入れ、干したヨモギを入れて蒸し丸く薄くのばしたもの）・アワモチ・トチモチ（栃の実のあくを抜き蒸して餅に入れる）・マメモチ等も搗いた。

正月の三カ日は、一般にみそ汁に小餅を入れて煮たものを雑煮と称しているが、なかには澄し汁に「シイタケ」や青ねぎ等と共に小餅を煮たものや、ぜんざい（竹野）をつくるころもあった。

正月四日には、「ふくあかし」といって神仏に供えた餅をぜんざいにしたり澄し汁や粥の中に入れて煮たりして食べた。神仏に供えた餅は、正月七日の七草粥の中に入れたり、又「かしら餅」といい小豆飯を炊き、沸騰したときに一人一個ずつのせて蒸らして食べた（竹野）。正月十日は、エベッさん（十日えびす）で小豆餅をつくって祝った（中村）。ドンドは正月六日にするところもあるが、たいていは七日で、このドンドの火であぶった餅を入れて小豆粥を煮た。二月の節分は、再度餅をつき、正月の元日と同じように雑煮で祝った。この時搗く餅は寒餅ともいい、かきもちやあられにもした。四月の雛節供には、三色の菱餅をつくった。昔は白もちと蓬汁でつくる青餅とクチナシの実の汁でつくる黄餅であったが、後に色粉がつかわれるようになった。六月一日の「こほりもち」は生のままかじったが食べると疫病えやみしいといわれた。秋の亥の子は十一月二十三日のところが多く、この日も白餅を搗いた。「やつたり、とつたり亥の子の餅」といい、田植えの時に手伝ってくれた人や親類に一軒一升宛の餅を配った。

その他、秋の祭りの日や出産祝い、子どもの誕生日、生まれ年の干支の日などにも年祝いといって餅を搗いた。田久日では、庚申の日に餅を搗いて黒砂糖入りのアンコをつけて晩にもっておまいりしたという。

葬式の後の四十九日には、餅を五〇個つくって四九個を寺に供え、親餅はイロリのカナゴさんの下を通してから互いにひっぱりあつて食べた。これを「ひっぱり餅」といった（大森・御又）。

粥

正月七日の七草粥は、白粥の中に七草（せり・なずな・ごきょう・はこべ・ほとけのざ・すずな・すずしろ）を入れて炊くことになっているが、当地で実際に入れているのは、せりぐらいのもので、あとは菜を刻んで混ぜていた。古くは菜を刻むとき唱えごとがあつたようであるが、忘れられて久

しい。正月十五日には小豆粥を炊いた。

団子

初午あるいは節分の日には「まゆだんご」（繭の形にした）を供え、ミソ汁に入れて食べた。

春秋の彼岸の結願日には「アキダンゴ」を、八月盆の十三日には「ムカエダンゴ」十六日には「オクリダンゴ」をつくった。又地藏盆の日には、赤や黄色の色をつけたダンゴを供えた。

六月の節供には「ささまき」とか「さんきら餅」といい、米の粉でねって中に小豆あんを入れ、さんきらの葉でつつんで蒸したダンゴを食べた。又五月八日の花祭りには蓬のダンゴをつくった。八月一日には、地獄の釜のふたのあく日といい、タテリ（ミョウガ）の葉でつつんで焼いたダンゴ「すりやき」をつくった。中村ではこれを「土用もち」と称していた。

ぼたもち

萩の咲くころにつくられるところから俗に「おはぎ」と呼ばれている。秋の彼岸の入りには必ず「ぼたもち」がつくられた。もち米にうるち米を加えて炊き、軽くついてまるめ、餡をつけたもので、春の彼岸にも供えられ、また、四月三日の雛まつりや、田植えの終わった日、六十一日ごとに祀られる庚申の日にもつくられた。

赤飯・小豆飯

赤飯はもち米にうるち米を二割か三割ほど混ぜ、小豆を入れて蒸したもので、当地では「おこわ」または「こわむし」と呼んでいる。これに対し小豆飯は、うるち米（少量のもち米を混ぜることもある）に小豆を入れて炊くのであるが、「おこわ」よりも手軽にできるところから「おこわ」のかわりにつくられることが多かったようである。

羽入・草飼では、山の神まつりに、子ども達が行列で山の神に参ったあと、宿で小豆飯と豆腐汁直会をした。

草飼では、初午の日に赤飯を炊き、真新しい両細の白杉箸で食べ、その箸を半紙に巻いて表の戸口に吊しておいた。また彼岸には「入り日ボタモチあきダンゴ、なかでちよっくらアズキメシ」といい彼岸中には赤飯か小豆飯をつくるものとされてきたようである。このほか田植えの時や、八朔にも炊かれていた。

祭りには、「おこわ」は欠くことの出来ぬ御馳走の一つだったようで、河内では早朝に若者たちが宮の前に集まり大声で、「東がしらんだ、早や起きてオコワむしやれ」と触れ歩いたという。また轟・下塚では、山上にある秋葉神社の境内で相撲大会がおこなわれ、中入りには「力めし」といいおこわのおにぎりをみんなで食べたそうである。またお日待講にも宿で赤飯を炊くところがあった。

このほか、子どもの宮参りにはじまる年祝いや、結婚式、建前などの祝いごとなどにも用いられてきた。

行事食

晴れの日には白米だけの御飯が炊かれた。これが何よりの御馳走であった。ほかに、シヨウハ
イ御飯・サクラ飯・栗御飯・豆腐御飯・すし（ごもくずし）などをつくることもあった。

副食は、豆腐汁や茶碗蒸し。コンニャク・チクワ・高野豆腐・椎茸・かんぴょう・カマボコなどを使った煮ものや、煮豆・なますなどのように、とかく調理に手間と時間のかかるものが御馳走で、このほか、正月には、黒大豆の煮豆・数の子・にしの昆布巻・タヅクリなどもつくられ、また秋祭りには必ず、「スズイキ」（ズイキのゴマアエ）がつくられていた（轟）。また当地では、どこにも「オトゴの朔日」（十二月一日）には、「カラスの鳴かぬうちに」といい早朝「茄子の味噌漬け」を食べるのが習わしであったという。

魚も晴れの日には欠かせぬ御馳走の一つであるが、鮮魚が食べられるのは、竹野浜地区のみで、ほとんどのところは、干物か塩物であった。正月には、「ブリ」は裕福な家に限られ、たいていの家では、鮭または鱒で

あった。祭りや婚礼にもっともよく使われたのは「サバ」で、「イワシ」や「カレイ」のこともあった。

盆には、ソウメンやうどんを仏前に供えて食べた。むかしは、うどんも御馳走で、たのしみの一つだったそうである。大晦日には、ソバを打って茹でて食べた。

(3) 食に関する俗信・慣習

○青梅を食べると腹をこわす。

○産後に青背の魚を食べてはいけない。

○産後に油っこいものは食べてはいけない。

○妊婦も油っこいものはよくない。

○茄子の葉の漬物は体にわるい。

○四本足の動物の肉を家の中で煮たきしてはいけない。

○食事中に箸が折れた日は、悪いことがおこるかもしれないから気をつけなければならない。

○箸で食器を叩いたり、引き寄せるのは行儀がわるい。

○女の子がにぎり箸で食べていると嫁に行けない。

○茶柱が立つとよいことがある。

○「トシコシのマメ」は残しておいて初雷がなったら食べる。

○出稼ぎに行ったり、兵隊になって出征した人には必ず「カゲゼン」を供えた。そうすると、その人は無事に戻って来る。

(4) 民間医薬

植物性薬物

○ずいき——産後の悪い血をおろす。

○ゲンノショウコ——ヒチリヒツパリともいう。腹痛・下痢止めによく効く。土用の丑の日に収穫するとよい。

○ドクダミの葉——焼いてデキモノの上にはるとよい。

○カンゾウ——利尿・下熱に効果あり。二合の水が一合になる位まで煮つめて飲む。

○オオバコ——咳どめ・万病に効くといわれている。干した根を煎じて飲む。

○タデ——腹痛・頭痛に効く。煎じて飲ませる。又、熱のあるとき、ぬるま湯の中にタデを入れて入浴させる。

○ゆきのした——デキモノが出来たとき葉をもんで汁をこすりつける。ミミダレが出るときも葉の汁を脱脂綿などにつけて耳にあてる。またあせもにつけてもよい。ほかに塩でもんで飲むと熱さましになり、煎じて飲むと腹痛が治る。また、ぜんそくやひきつけにも効くという。

○ダンジ（イタドリ）——ねつとり。根を煎じて飲む。蜂にさされたら葉をもんで患部にこすりつける。

○葛の根——風邪に効く。石の上で根をたたいて汁から葛をとった。

○ヒガンバナの根——腹痛に効く。すりつぶして飲む。

○よもぎ——血止め。よくもんで、ねばねばした汁をつける。その他胃腸によく効き、便通がよくなる。

○杉の木のヤニ——あかぎれに効く。

○ノビル——デキモノが治る。干して煎じてのむ。最近はガンに効くといわれている。

○種油——菌痛止め、油を煮て、こよりの先につけ、痛い菌にぬる。

動物性薬物

○鯉——産後よく乳が出る。生血は精がつく。

○まむし——皮をむいて干したものを煎じて飲むと食あたりや風邪に効く。又肝臓は「まむしの胃」と称され、腹痛によい。毒をとって焼酎につけたものも腹痛に効くといわれた。まむしは、万病の薬として、又元気になる食物とされていたようである。

○熊の胃——胃の薬。

○ネズミの黒焼き——おねしよに効く。

○狸のゆ——腹痛に効く。

○シジミ——目によい。

第四節 住生活

(1) 屋敷

旧三椒村から旧中竹野村にかけての村落は山と山の間を流れる竹野川とその支流の流域に点在し、そのほとんどの家は農家である。各々の屋敷内には、土間（内庭）の広い母屋とクラ（土蔵）とコヤのほかに作業場としての空き地（外庭）があり、更に野菜や果樹の畑や観賞用の庭（ロジまたはセンザイ）などのある家もみられる（図2）。昔は村の草分けの家より川上に屋敷をもつてはいけなかったか、また分家は本家より広い屋敷をも

つのはよくないといわれたそうである。

屋敷の周囲に生垣や板塀をめぐるせている家もあるが、一般には道・溝・小川などが外部との区切りになっている。なかには柿の木を植えていたり、石を置いたりしている家もあった。昔から屋敷の入口に門があるのは、ごく限られた家ばかりであつて、竹野谷でもきわめて少なく、いずれも江戸時代より庄屋や富豪家で知られた家のみである。

屋敷内の植木で最も一般的なのは柿の木であるが、段ではナツメの木を植える家が多かつたという。家を保護する木としては、モツコク・モクセイ・モチ・タラヨウの木が水分を多く含むのでよい木とされ、観賞用としてはマツ・モミジ・サザンカ・モクレン・ツバキ等が好まれてきたようである。屋敷に植えることを忌む木は、ユズリハ・シキミ・サカキ等神仏に供える木で、これは山から枝をいただいてくるもので、屋敷内に植える木ではないのだそうである。

建物は、玄関が東南方向にむいているのが一番よく、ついで南向きが理想的であるが、都合のわるい場合は、オモテ（客間）が日当りのよい場所になるようにすればよいとされ、鬼門の方向が出入口になることや、便所を鬼門に建てることを忌んだ。

旧竹野村の村落は、田久日川・宇日川・竹野川・切浜川・須井川が、各々海に流れ込む河口に点在する港町や漁村である。一般に農家のように作業場としての庭を必要としないため屋敷の規模は小さいが、ことに海と背後に迫る山に挟まれた海辺の狭い土地に密集している漁村では、母屋自体の規模も小さく附属建物のない家も多い。そのため一部の家では浜辺に舟小屋や漁具納屋を建てている。

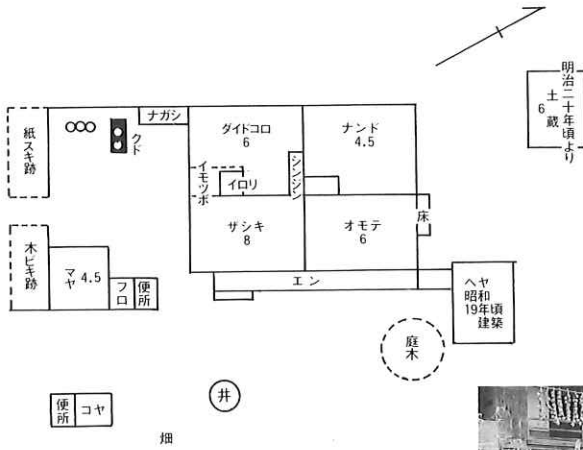


図2 昭和46年以前の平岡重徳氏宅（鬼神谷）



写25 作業中の農家の庭（段）

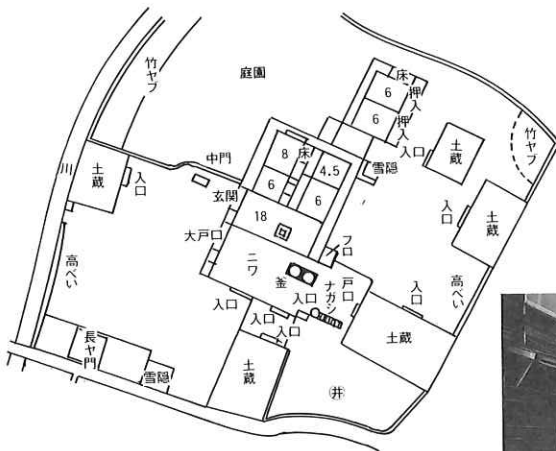


図3 細田家の屋敷（萩）



写26 シビキ壁の家（田久日）



写27 草屋根の家（御又）

現在建物の屋根はすべて切り妻づくりの瓦屋根になっているが、海からの強い風で屋根がまくれあがらぬよう建物にはツマの部分に海にむけ、出入口が海に対して直角の方向にむくように建てるのがよいという。防風の目的で屋敷の周囲に植樹している家は、ほとんどみられないが、はげしい雨風や雪によって建物の壁がこわれぬよう母屋をはじめクラやコヤにまで壁の部分にはシビキ（シブキともいう）がほどこされている。これは杉の焼板を横にヨロイ状に張り、上からタテサンで押えたもので、海風のとどこぬ地域では見られぬものである。

(2) 母屋

屋 根

現在ではほとんどの家が瓦葺きであるが、昔は、カヤ葺きの屋根が普通で、「クサ屋根」と称し

ていた。

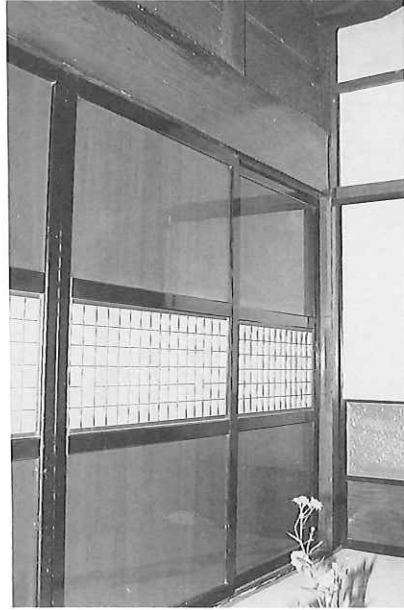
材料は、カヤ・クマザサ・ムギワラ等が使用されていた。カヤは山でつくっていた。山持ちの家では、自家の山のカヤを刈ったが、山を持たない家では、山の奥の方に村の共有のカヤ場があって、そこから刈って来た。秋の収穫が済み亥の子の祭りが終わると、弁当や亥の子の餅を持ってカヤ場に出かけた。一般に六尺縄でしぼれるぐらいの束を一シメといい毎年幾シメかず刈って稲木や立木にかけたり、母屋のタカにあげて保存していた。川南谷・大森では、今度誰その家が屋根葺きをする

とわかれると、日役で出て一軒につきカヤ一シメとクマザサ五シメを刈ってきて持ち寄った。又東大谷では五尺縄でしばったものを一束といい、村で屋根の葺き替えをする家があれば、一軒につき九束か一〇束位ずつ出す、いわばカヤのタノモシのようなことをしていたという。

カヤ葺屋根は、二五年から三〇年位はもつので、一代に一度葺き替えればよいが、ササやムギワラは数年で葺き替えなければならない。そこで葺き替えに手間のかかる棟に近い上の方は上等のカヤを葺き、軒の方にはムギワラをまぜて、修理をしやすくしたり（鬼神谷）、道と反対側のあまり見えない部分にクマザサをつかった（大森）。

屋根の葺き替えは、春雪が消えたころから田植えころまで、親戚や近隣のものが総出で手伝った。仕上げは勿論専門の屋根屋にまかせた。葺き方は、タルキに対し横に竹をはり、これにカヤやワラを藁縄でしばりつけていく。材料は根元の方を上にして軒の方から棟に向かって葺いていく。この時裏に入って針（縄の）を戻す役は素人であった。棟は竹をのせて縄で巻きつけ、上から上等のカヤをのせて棟飾りとした。屋根が葺き終わると酒や握り飯を振舞って労をねぎらった。屋根の形は入母屋型が一般的であるが合掌造りもみられた。

川南谷の井上家の屋根は、合掌造りで、タルキに対し横に棧のように栗の板をはり、これに杉の板を瓦のように置いて棟には竹を割ったものをかぶせた板葺屋根で「ノジヤネ」と呼ばれている。いまでは大正時代にトタンをかぶせたままになっているが、山間地では珍しい屋根である。海岸沿いの漁村では、比較的早くから瓦屋根になったようであるが、以前はやはり入母屋造りのクサヤネで、ササとムギワラで葺いたものが多かったといわれている。それにまじって杉のへぎ板を葺いて上に石をのせた石屋根もみられたという。屋根の勾配は、



写28 間仕切りの板戸（羽入）

間取り

間取りの基本的な形は、図4であったが、いま大部分は改造されている。大黒柱を境に土間の部分と床ゆかの部分にわかれている。出入口は土間側にあり、ほとんどの家が、土間に入って右手が床の部分になっている。

床の部分は、大部分の家が、四間取りで、田の字型に区切られており、下手しもての入口に近いところを「ミセ」その奥を「ザシキ」、ミセの上手かみてを「オモテ」、その奥を「ナンド」と呼んでいる。「オモテ」には、仏壇があり、昔は畳のある唯一の部屋であった。平素は隅に積んであった。

「ミセ」は、「ザシキ」とも呼ばれている。来客を迎える部屋であると同時に仕事場にもなり、また夫婦以外のものの寝室にもなった。風呂が土間の入口近くにあったときには、脱衣場にも使用されていた。平素は「オモテ」との間仕切りにベンガラをぬった板戸または襖がはまっているが、祝儀のように人寄せをするときは、はずして一つの部屋にして利用した。

「ナンド」は「チョウダイ」ともいった。夫婦と子ども（小学校にあがるまでぐらいの子ども）の寝室であった。ナンドとザシキの間仕切りには板戸または襖がはまり、一方は壁、一方には押入れがあつて間仕切りを



写29 ニワからマヤへの入口 (須野谷)

締めると昼間でも真暗になるため、壁にあかりとりの窓があげられている家もあった。この部屋は妊婦の産室にもなった。産後一週間目に床^{とこ}あげをし、はじめてナンドから出るときは必ずワラゾーリを履いて一旦土間(ニワ)におり、そこでワラゾーリを脱いでザシキにあがるといふ習わしが最近までつづけられており、これを「オエアガリ」といった。「オエアガリ」は「オイエアガリ」で、もと土間でお産をしていた名残りであるといわれている(詳細は、第七章第二節産育(2)出産参照)。

「ザシキ」は、一般には「イマ」とか「ダイドコロ」などさまざまな呼びかたがなされている。ミセの間もこの部屋もともに「ザシキ」と称している家があるのは、もとは間仕切りのな



写30 シンジン棚 (羽入)

い一つの部屋だったからであろう。シンジン棚（神棚）とイロリがあり、家人が食事をし、団欒し、仕事もするところであった。中村は門徒なので、シンジン棚のない家が多かった。イロリの周囲は、上座を「ヨコザ」、ミセ側を「タテザ」、その向い側を「ナベザ」、土間に近い下座を「キジリ」と称した。座は決っていて、ヨコザに一家の主人が座り、ナベザには主婦が、タテザには客人が、キジリにはイロリの火を焚くものが座った。

昔はオモテ以外は板の間で、ムシロを敷いていたが、のちにはナンドにも畳を入れ、ミセには「ウワシキ」を敷くようになった。ザシキは夏は板の間で、冬はムシロを敷いていたが、ヨコザにだけは「オスベリ」（表は畳、裏はコモがついたもの）を敷いていたという。イロリの附近の床下にはイモを貯えるための大きな穴を掘り、周囲を粘土で固めたツボがつくられていた。イロリの上には、天井から吊り上げられた「アマダ」という細い竹でつくられた台がさがっており、湿気が入ってはこまる食

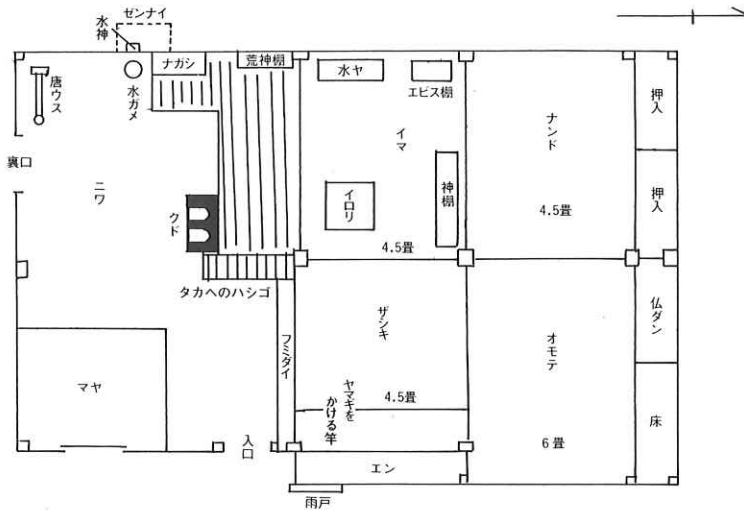


図5 ニワに板の間のある民家（下塚・木下家）

第四節 住生活

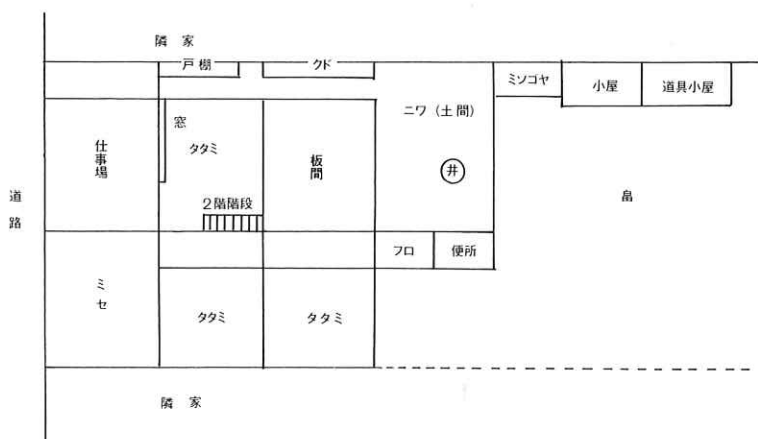


図6 商家の間取り (竹野・吉岡昭男氏宅)

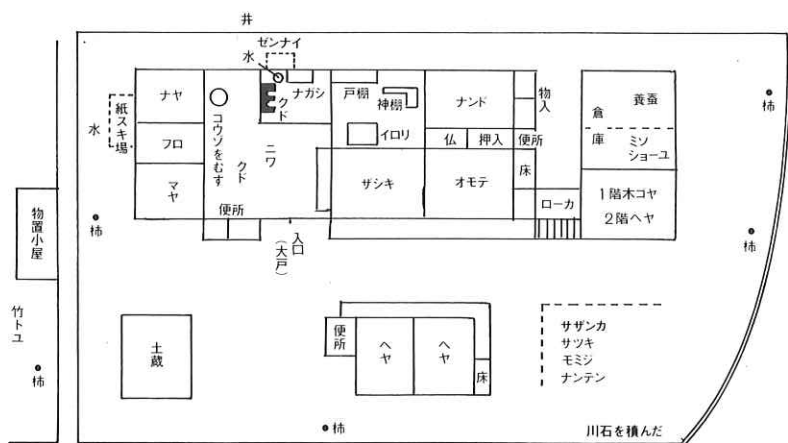


図7 昭和46年以前の藤原俊雄氏宅



写31 舟小屋（浜須井）

品などがのつていた。イロリの上は、煙が部屋にこもらぬように天井が屋根裏まで抜いてあった（口絵写真参照）。ミセとオモテの外側に半間の「エン」（縁）を持つ家が多かった。ミセ側に戸袋があり、雨戸（杉板）をたてるようになっていた家と、ぬれ縁のままの家があり、また回り縁の家もみられた。土間は、「ニワ」と呼ばれている。農家ではほとんどの家に「マヤ」があり、牛を飼っていた。現在は改造されて、応接間や子どもの部屋などに利用されている。ニワは脱穀などの作業場であり、かなり広く空間が取られていた。一番奥の裏の出入口の近くに流しがあり、「クド」がおかれていた。家によっ

ては図5のようにニワに板の間を張り出し、その部分をダイドコロと称しているところもあった。ニワの上部は「タカ」と呼ばれ、たいていはタキモノやワラジなどを収納していた。

田の字型は、商家も漁業の家も同じであるが、マヤを必要としないためニワが狭くなっているのが特徴である。

(3) 付属小屋

小屋

農家には、母屋とは別に、ナヤ・コヤ・クラなどと呼ばれる建物をもつ家が多い。農具や作業用の道具を収納したり、塩・味噌・醤油・漬物などを貯蔵するためのものである。

漁村には、浜辺に舟小屋を持っている家があり、近海用の小

型漁船や、漁具を収納していた。二階建になっているものも多く、二階はヘヤになっていて寝泊りもしていた。現在は、使用されていないものが多い。

ヘ　　ヤ

母屋の部屋とは別にヘヤを持っていた家もあった。嫁取りをしたとき、若夫婦のヘヤとしたり、また、隠居や若者の部屋としても利用された。養蚕の盛んなときは、蚕室として使われた。六畳二間に便所がついた独立した一戸建のヘヤのある家もあったが、納屋の二階をそれにあてている家もあった。燃料となる薪（タキモノ）や柴（オドロ）・タキツケ（杉の葉等）などは、冬の近くになると母屋の裏側の屋根の下に積んだり、タカにあげたが、それまでは、外庭の隅などに「木ぐま」をつくり、筐を屋根にしたり、トタンを被せたりしておいていた。

便　　所

小便所のことを「ショウベンジョ」又は「ションベンジョ」、大便所を「ダイベンジョ」または「チョウズ」といった。たいていの家は、表入口の横に小便所があり、マヤの横またはその近くに大便所がつくられていた。これは、便所とマヤの水が一口所のつぼに集まるように作られているからで、更にこれに風呂の水も加えて、すべて肥料として使用した。つぼは「ドウオケ」といい、たたみ二畳分ほどもある大きなものであったという。

便所紙のないころは、藁の芯を抜いて柔らかくしたもののほかに、ミツバ草・センチ草などを使用した。また時期によってはフキの葉やよぎなども用いられていた。

風　　呂

風呂が普及するまでは、どこの家にも風呂があるわけではなかった。夏はタライで行水をし、冬は、クドで湯を沸してマヤの側にタライを置き手桶で湯を汲んで洗った。その後、五右衛門

風呂をそなえつけるようになった。五右衛門風呂は、石やレンガを積み、粘土を塗ってクドをつくり、大きな鉄の鍋をかけ上に桶をのせたもので、底板が直接鍋にあたらないように綿やボロ布をつめていた。水汲みの大変なところでは、風呂を沸かすと「風呂ありますよ」と近所の家々に呼びかけた。夕食後まず男が入り、女は後であつた。ことに嫁は一番最後で、あがつてから洗濯物を残り湯につけたという。

着替えは、ザシキでしたのでお客がきて風呂に入ったまま出られなくなり、困ったこともしばしばあったという。後に周囲を囲うようになり、更に大便所の横などに付属小屋として独立した風呂場がつくられるようになった。

土蔵

土ぐらを持つ家も多かった。土ぐらは、竹を編んでつくった壁下にもず「手打ち」といい、手で壁土をたたきつけるようにしてつけ、その上にコテで重ねて壁土をぬり、やわらかいうちに竹箒でスジをつけていく。更にコテで「なかぬり」をして最後に白壁をぬって仕上げると、厚さが六寸位になる。湿気の多いところでは、白壁のかわりにシビキを張っていた。屋根は、

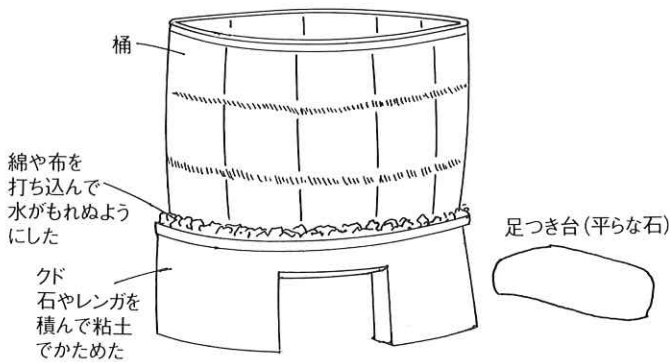


図8 ゴエモンブロ

もとは草屋根であったが、母屋よりも先に瓦屋根にする家が多かった（大森）。

大きさは、一〇畳・一二畳・一四畳ぐらいのものが多かった。「一二畳はくら美人」といい、姿形が一番整っていて美しく、また大きさも適当で、使い勝手もよかったという。ほとんどの家が、一階には、米・麦等の穀類や干物と陶器類を収納し、二階には晴着などの衣装や布団を入れたタンスや長持、また客用の漆器類などをしまっていた。

おおよそ、蔵は、母屋の乾いぬの方向に、川の流れに添って屋根が流れるように建てるのがよいといわれている。

大森では正月二日を「くら開き」といい宝來の米を半紙に包んで入口に置き、拜んでから蔵に入ったという。

(4) 火

火の マッチが普及するまでは火打石の火を「つけ木」（松を薄く割った棒に硫黄をつけたもの）につくり方 つけて、オドロ（柴）につけた。燃えつきにくいときは、火吹竹を吹いた。冬期は、寝る前にイロリの火を埋めておき種火として利用した。



写32 くら（川南谷）

燃 料

自家の持山あるいは入会山に入って雑木を拾って来た。旧三椒地区では、田植えのころまでは、「マヤゴエ」（廢肥）をやりに行き、帰りはオドロを二束ずつ背負ってかえった。田植え以後は、マキを背負って帰ったそうである。オドロやマキは、タカに貯えていた。夜なべをするときの照明用に肥松の木の株や根もたくわえていた。

暖房用の火

古くは、イロリの火が暖房・照明・炊事に使用されていた。従って一年中焚かれていたのであるが、煮たきはクドを使い、照明にはランプが用いられるようになった。暖房中心になり、夏場は火を焚かなくなった。三原では十月から翌年の六月ごろまでイロリを使った。また芦谷では祭り（十月二十七日）に焚きはじめて翌年の四月ころまで火を入れていたという。それ以外の時は炉蓋をしていた。炉蓋は、高さ一尺位の箱蓋で、一方に引き出しがついていた。この引き出しがヨコザにむくように置いた（小城）。

イロリの中央には「カナゴ」（二本脚の五徳でカナワともいう）を置き、たいていは、茶釜をかけて湯をわかしていた。須井では、「カナゴ」さんは「神さん」といって大事にされており、又新築した家に一番はじめに入れるものは「カナゴ」であるということもある（三原・大森・草飼）。イロリの火の管理は、たいてい



写33 木ぐま（東大谷）

の家では主婦の役目とされていたようである。

照明用の火

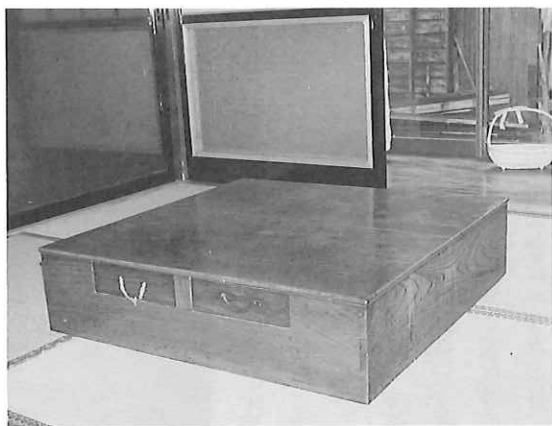
大正 末期

ころに電線がはられ、電灯がつくまでは、ランプをつかっていた。ランプには、三分芯のものと五分・七分・八分芯のものがあつた。石油は三原や中村では豊岡に買いに行った。一年に一斗位ずつ使ったそうである。ランプの前は行灯あんどんを、その前は「ア

ンチョ」(手燭)を使用していた。電灯がついても、ランプを使っている家はたくさんあつたし、風呂にはカンテラが使われていた。又土蔵や納屋に行くときや、外出するときには提灯や燭台を持っていた。夜なべには、古びた鉄鍋か、金網を鍋の形にして、松の根や小枝を入れて燃していた。こうした生活は、昭和二十五年ころまで見られたそうである。



写34 いろり (小城)



写35 ろぶた (小城)

神仏の灯明

かわらけに「トウシミ」をのせ、ナタネ油をしみ込ませて火をつけた。草飼では大晦日の夕方には、神棚にあがっている火打石でまず神火を点じ、この火で他の神さんの灯明もつけ、イロリにも火を移す。この火を元日中絶やさないように管理するのは家長で、そのためにヨコザに布団を敷いて寝たという。

(5) 水

同じ地区内でも山際では主として山から竹の樋でひいた水を個人あるいは共同で使用していた。山の斜面に横穴を掘り、水脈にあたったら竹樋（のちにはパイプになった）を通して水を導き、笕で落していたところもある。竹樋はトユとかトヨと呼ばれていた。川ガニが穴をあけて水が全部もれていたこともあったという。笕の水は、舟（石や木でつくられた水槽）に受け、落ち水は溝から川へと流れ込んでいった。

飲料水・炊事・洗濯のすべてを川の水にたよっているところもあった。毎日朝早く起きて、まず「ミズタンゴ」（水桶）で川の水を汲みナガシの横の大きな水ガメにためて、飲料用・炊事に使った。野菜洗いや洗濯は、川井戸でしていた。オシメ等は、大川に流れ込む口の所まで洗いに出かけたという。井戸のある家は井戸水を利用していた。正月にはヘダラ・モチバナ・松等を供えてお祀りした。ことに飲料用のきれいな水が得にくい



写36 ランプ（川南谷）

川下では井戸が頼りであった。竹野ではつい最近まで使用されていた共同井戸が、あちこちの町角に残っており、上に石の地蔵が祀られている。昭和三十年ころから各地区とも簡易水道が設けられ、水汲みの労働から解放された。

(6) 建築儀礼

地 鎮 祭

大安吉日を選んで竹を四隅に立てて注連縄を張り、榊と御幣を立て、塩と米を供え、神主さんに御祈禱してもらった。またお寺に米一升を持参し暦でよい日を選んで「金神こんじんよけ」をしてもらったり、蓮華寺の和尚さんに頼んで祈禱済みのお札をもらって来て立てたという家や、豊岡の塩竈さんに出かけてお祓いを受けその札をいただいて来て祀ったという家もある。塩竈さんのお札は魔除けになるので、



写37 川井戸（三原）



写38 共同井戸（中町）

壁に塗り込めてもらおうといいのだそうである。

チヨウノ 大工の仕事始めで、柱にチヨウナをちよつと
始 め あてる。大安を吉日としたが、実際には三隣

亡の日でさえなければあまりこだわらなかつたようである。

神酒を供えてまつり、親戚を呼んで、尾頭つきの御馳走を振舞った。またこの日稲木で作業場もつくった。

石場づき 柱の土台となる石をつきかためた。ヤグラを
組み、元気のよい若者が赤じゆばんを着てヤ

グラの上で歌う石場づきの唄にあわせて、手伝いの村人らが綱をひいた。日役で出ていたところもある。大黒柱の位置からはじめ、酒や煮しめ・握り飯・菓子等がふるまわれて大層にぎやかであった。

タテマエ 柱たても棟上げも「タテマエ」といったよう
である。屋根に竹の矢をつけた吹流しを立て、

餅や神酒、塩などを供えて、大工が祝詞をあげた。

大工の棟梁を座敷の正面に据え、親戚や、石場づきを手伝った近所の人々を交え、当主が酒食を振舞う。また、「高砂」

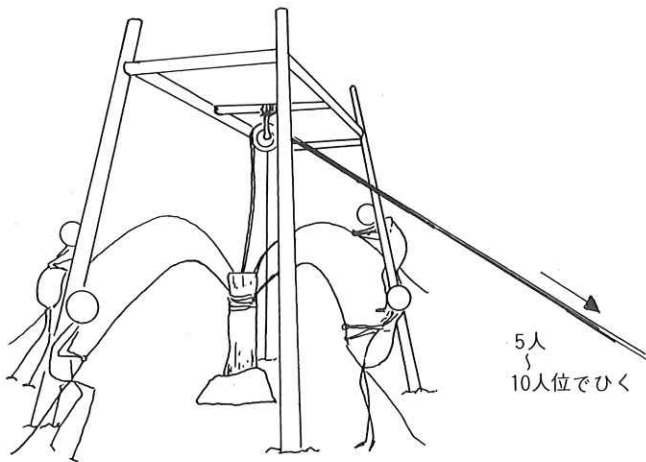


図9 石場づき

「四海波」をはじめ、めでたい唄をうたい最後に棟梁を家まで送っていく。この時金一封（祝儀）と酒肴、赤飯とノサ（五色の布のついた扇）をおみやげにもたせ、伊勢音頭をうたつて賑やかに送つていった。

家 移 り

縁起のよい日を選んで、親戚を呼びお祝いをした。家移り祝いに黒豆のお粥を炊くことは、かなり広くおこなわれていたようである。家移りの時に、先に持っていたのは、仏壇・神棚、そして「カナゴ」であった。

第三章 生産・労働と分配

第一節 総 説

この章では、竹野谷の人々の暮らしを支える生産・労働と分配などを紹介する。昔の暮らしよりは、古きから聞き及ぶように、誠につつましく質素で、米・野菜は勿論、豆腐・味噌・醤油・コンニャクなども自給自足であった。

溪谷の多い竹野谷の農業（稲作・畑作・焼き畑）は、階段耕作の割合も多く、その作業は大変である。また、刈生と呼ばれる焼き畑も、昔から行なわれ、植林の下準備ともなって、現在も少しみられる。この山々も、木材の外、割木や牛の草などを取るのにも利用され、近年椎茸栽培も目立ってきた。こうした農作業も、今日の化学肥料や機械化により、近代的農業に移り変わった。ここで紹介する虫送り・年占い・コトノハシ・サビラキ・サノボリ・水口祭り・穂掛け・刈り上げ祭り・亥の子などの豊穰を祈る素朴な農耕儀礼は、次第に廃れてきている。

竹野の漁業は、論文編「竹野海岸の漁業―無動力船時代（明治期）の漁法を中心にして―」に詳述してある（大野貞紀執筆）。ここでは、漁法を中心に、魚貝類と海藻類・漁撈用具・漁場（漁権）・捕鯨業・漁船と、広く紹介した。明治期における竹野海岸の漁村は、主漁従農型（田久日・宇日）、主農従漁型（竹野・切浜・