

表240 岸田俊子の主な著作・伝記

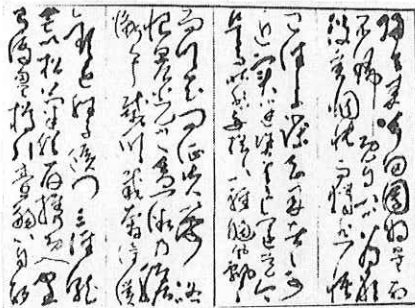
書名	発行所	発行年
函入娘・婚姻之不完全 林兄弟報讐記・忠姦雙鑑 伊呂波外へ席上演説	駸々堂	1883
善悪の岐	女学雑誌社	1887
湘烟日記 (湘煙選集1)	育成会	1903
岸田俊子評論集 (〃 2)	不二出版	1985
岸田俊子文学集 (〃 3)	〃	〃
湘煙日記 (〃 4)	〃	1986
岸田俊子研究文献目録	〃	〃
女性解放の先駆者たち 中島俊子と福田英子	清水書院	1975
花の妹—岸田俊子伝	新潮社	1986

俊子に形影相伴うようにして深く愛した母タカは、短命だった娘にひきかえ、一〇三歳の長寿を全うし、俊子のこした書や色紙などの作品を、自分の郷里である豊岡のゆかりの人々に分け与え、長く記念としたという。なお、湘煙・俊子の著作としては、死後二年後に編まれた、前記の『湘烟日記』が有名だが、長らく彼女の著作集は編まれずにすぎた。近年に至り、女権思想家・文学者としての岸田俊子（中島湘煙）の再評価の氣運が高まり、『湘煙選集』全四巻（一九八五～一九八六。不二出版）が編まれ、上梓された。

（鈴木裕子手稿より）

写367

俊子の書「掃去来辞」
平尾道雄氏の著書から



2 民 俗

〈前 注〉

- 1、時期は、大正期から昭和初期を中心とする。
- 2、地区は「衣食住」は河谷地区、「年中行事」は八社宮地区、「人の一生」は祥雲寺地区。
- 3、聞き取りは森垣信重・松岡正枝（河谷）、岡田与一・有田芳夫・有田しか（八社宮）、稲葉長兵衛・稲葉志づ（祥雲寺）の各氏（いずれも明治生まれ）から行なった。
- 4、聞き取りの時期は、昭和五十八年から六十年にかけてである。



図23 豊岡市円山川東岸部地図
3地区はすべて円山川東に位置し、祥雲寺は旧三江村・河谷は旧新田村・八社宮は旧中筋村に属した。

第一章 衣食住

衣食住については、クサヤ（草葺き家屋）の改良型を比較的多く残す新田地区（うちたに）河谷を例にみることにする。

河谷集落は六方田圃に面し、河谷川の浅い谷間と山の根に沿って、豊岡盆地床より一段高い所にあつて、洪水禍に備えている。戸数四〇戸。大正期から昭和前期に稲作・養蚕・杞柳製品製造を生業とした。生産の基盤となる田畑は年中行事のように水害に見舞われ、不作の連続のため「六方乞食」というさげすみの言葉さえ生まれた。円山川大改修の期間（大正九年～昭和十一年）はとりわけ洪水禍が激しかったが、昭和初期の耕地整理と大改修の過程で六方沖のクマ（一きわ区切られた畑地。ここでは旧円山川河道の自然堤防跡）の桑園を失つて養蚕は衰退したが、稲作は安定して増収に向かつていく。

第一節 衣生活

和服から 北但大震災（大正十四年）以前の衣生活は、家庭・職場・儀式など、すべての生活場面で和服
洋服へ 着用が一般的であり、当時、洋服を着たのは軍人・村長・巡査・郵便配達夫・鉄道員・中学校
教師と男子中学生くらいであった。洋服は経済的理由だけでなく感覚的（大将げ・ぶさいく）にも受け入れら

れていかなかった。しかし、全国的に進展する産業の近代化や生活合理化の啓蒙運動、女子教育における洋裁教育の普及などによって、震災後は仕事着と普段着の兼用（男子のナツパ服・女子の事務服）や子どもの学童服着用などが徐々に広がり、やがて迎えた戦時体制への突入は、洋服化を急速に進めた。昭和十年代後半には、大人は男女とも国民服を着用するに至り、農村の女性もモンペ姿に変わった。

赤ん坊の 赤ん坊は、サラシ（晒し）のジバン（がみ衤がなく、袴は身丈と同じで丈は短い襦袢）にオムツを着衣した。

宮参りには、親元から贈られた宮参り着を着た。親元からは、縮緬平袖のキモノ一重ね（二枚）・ジバン（肌着）・オムツ・コンズキ（子供を背負うトウチ生地の帯）・おい着（大袖で夏物・合物・冬物の三枚）の一揃いが贈られた。

子供の着衣 五、六歳までは一ツ身、学齡ごろから小四ツ身で、五、六年生からは大四ツ身を用いた。四ツ身裁ちはすべて前紐をつけ、後結びにした。

肌着は男女ともジバンで、夏はサラシ・冬はネルである。下半身は、男児は夏はなく冬にパッチ、女児は夏冬とも腰巻きをした。

常着（普段着）は、男児の多くが黒地で茶縞の着物にしごきの帯（黒）を締めた。紺は上等で、ご大家の子どもが着用した。女児はニコニコ紺（赤・青の柄物）の着物で、たいてい二枚くらい持っていた。

正月や儀式には、真新しい着物を着了。男児は紺紺の着物、女児はニコニコ紺で袂つきの着物に、紋付き（一ツ紋）の羽織・袴を着用した。古くなると常着に下ろした。

防寒には、羽織や半てんの他、外出時には、男女とも赤ケットを用いたが、後にマントに変わった。足袋は正月に一足購入した。男児は黒、女児は白、または赤かえんじ。手袋はなかった。

大人の着衣

大人の着物は大概ちをした。着用順に肌襦袢・長襦袢・着物・帯・羽織などがある。着物や羽織は、季節によって単・袷・綿入れを着分けた。素材は木綿地を多用し、麻地は夏・絹地は儀

式着に用いた。模様は縞柄が多く、無地では紺や黒が主流であった。

男子の肌着は上半身にシャツ、下半身に六尺褌か越中褌、一部がサルマタを用いた。女子は半襦袢を多くが用い、一部（ご大家）で長襦袢を用いた。他所行きにはトウチ（毛の長襦袢）が使用された。下半身には腰巻きをする。仕事着は野良着と呼んだ。男子は夏は上半身にチンコ・下半身にモモヒキ、冬はチンコにデンチを重ね着し、モモヒキかパッチをはいた。女子は夏は着物、冬は着物にヒッパリを重ね着した。

チンコは単仕立。身丈は約二尺五寸、しごき帯が締められる程度の丈。筒袖で、衿は身丈いっぱいにとる。ヒッパリは紺緋で単仕立。身丈を身長七分にとり、衿は裾までつけ、合わせ紐で結ぶ。袖は働き良いよう

に巻袖である。野良着は二枚ほど所持した。

普段着は常着、あるいは終い着と呼び、風呂上がりに着た。夏はヒトエかユカタ、冬はアワセや綿入れを用いた。古くなった常着は野良着に下ろす。二枚程度所持。

晴れ着は「イッチョウライ」（一張羅）ともいう。男子は、銘仙・七子・センジンなどの着物に羽二重の羽織と仙台平の袴。女



写368 冬の娘

表241 大人の服装

	男 子	女 子
下 着 (肌 着)	シャツ 六尺褌・越中褌 サルマタ	半ジバン・長ジバン 腰巻き
野 良 着 (仕事着)	チンコ・デンチ(冬) ウデヌキ(夏) モモヒキ・パッチ(冬) キャハン(夏)	着 物 ヒツパリ(冬) ウデヌキ(夏) タスキ(苗取り、稲刈り) キャハン(夏)
常 着 (普段着)	着物(単・袷・綿入れ) ユカタ(夏)	着物(単・袷・綿入れ) ユカタ(夏)
イッチョウライ 〔一張羅〕 (晴れ着)	着物(銘仙・七子・センジン) 羽織(羽二重) 袴 (仙台平)	着物(明石上布・銘仙・お召し・羽二重) 羽織(紹・縮緬)
防 寒 着	羽織・トンビ・マント・足袋	羽織・コート・足袋
か ぶ り 物	鳥撃ち帽・カンカン帽(夏) 中折れ(冬)・ホウカブリ	手拭かぶり
履 物	堂島・セキダ(夏) 高下駄(冬)・草履・草鞋	堂島・リキュウ(夏) 高下駄(冬)・草履・草鞋

子は、夏は明石上布の着物に紹の羽織。冬は銘仙・お召し・羽二重の着物に縮緬の羽織を着用した。紋付きは、男子は五ツ紋・女子は三ツ紋である。

嫁入りは花嫁衣裳(冬衣裳)であった。肌襦袢・長襦袢(縮緬の柄物)・三ツ重ね裾模様紋付きの着物(白・赤・黒)の順に着用し、丸帯を締めた。帯揚は赤、帯締めは白丸ぐけ。足袋は白のカネキン・履物は草履・扇子は金銀であった。道中は、三つ揃いの「黒」の代わりに紫紺紫の裾模様紋付きの着物を着用。三三九度の盃の前に、「黒」の着物に着換えて色直しにした。

髪は高島田に結び、サンヤ帽子(角かくし)のこと。表は白・裏は赤)を付けた。盃が終わると、丸まげに結び直した。

被りもの 乳児はズキン(頭巾)。子どもは男児が

ランヤ地の学生帽で、夏は白布をかぶせる。女兒はなし。外出時、大人は男が夏はカンカン帽・冬は中折れ、鳥撃ち帽は年中かぶった。農仕事で

は男はホウカブリ（頬被り）、女は手拭かぶりをした。

履物

子どもは、夏は男女とも堂島で、鼻緒は男児は白か黒、女児は赤、盆前に購入した。冬は男女とも前皮つきの高下駄で、前皮は男児は黒・女児は赤。正月前に購入した。天気がよければ草履、雪中はわらぐつもはいた。大正の終わりがころ（十二年）、ゴム靴やズック靴が使用されるようになった。

大人は男女とも堂島は年中はき、夏に男はセキダ（雪踏）・女はリキュウ、冬は男女とも高下駄をはいた。農仕事には草履、山仕事には草鞋わらじをはいた。地下足袋はまだ入っていなかった。

髪形

男児は丸坊主・丸刈り、女児はおさげ・三つ編み・ゴム紐結かいをした。大人は男が丸刈り・角刈り、老人は丸坊主、旦那級は長髪で七三に分けた。娘は桃割れ、若嫁は丸まげ、主婦は他所行きには日本まげ・普段は束髪（タボを入れて後を丸くし、櫛で止める）。老婆はヒキシメ（束ねて、髪が余ると丸くしてピンで止める）を結った。

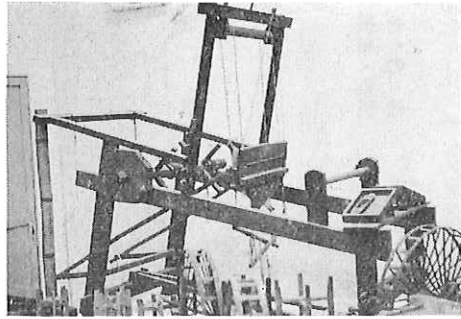
寝具

ふとんには敷ふとんと大ぶとんがあり、概して固くて重いものであった。手織り・木綿地の生地は一代の使用に耐えるほど丈夫なもので夏土用にほどいて洗濯し、仕立て直して使用した。敷ふとんは木綿黒色、大ぶとんは表は縞柄・裏は肌色無地が多かった。

寝巻きは用いず、男子は禪一つ、女子は襦袢に腰巻で寝た。

織布・染色、大抵の家庭が機たを据えて、木綿の黒地に茶や青の縞物を織った。縞の柄ゆきは、若向きは大きくその他、く年寄り向けは細くした。巧者は絹糸も混ぜて、よそ行き着を織った。麻地は、麻をつくり時

間をかけて糸を紡ぎ織物にした。



写369 ^{てばた}手機 (市立郷土資料館蔵)

染色は紺屋に出し、希望する色に染めてもらった。

尋常小学校二年生から裁縫を習った。女の一人前は、縫い張りのできること。だれでも、ジバンと着物（一ツ身・三ツ身・四ツ身・本身）は縫えた。羽織や袴の仕立てはオハリ（お針の師匠）に通って、身につけた。

肌着を除けば白物はなく、黒を主とする色柄だから、汚れは目立たず、目立てば洗うという具合であった。たらい・洗濯板・洗濯石鹼を用いて手洗いをし、すぎは谷川の水でした。十分にきれいな水が流れていた。足袋の洗濯が最も難しいものであった。

冬物の常着は、春にはほどこいて夏向きに仕立て直した。夏物は丸洗いできるから、仕立て直しはしない。ほどいた布は、板張りかシンシ（伸子）

張りを行ない、仕立てなおす。

年に一回、虫干しをした。日常は使用しない衣類を箆笥から引き出し、秋口の風のある日に、室内に紐を張り渡して吊り下げ、風を当てた。しまう時にはナフタリンを入れた。

第二節 食生活

食事の習慣

平常は、一日に三回の食事をした。朝食はチャノコ・昼食はヒルメシ・夕食はバンメシとよび、主婦が支度した。メシは夕食時に、翌日の朝昼の分まで炊いた。概して、朝と昼は茶漬で済ませた。食事の時刻は、昼は十二時、朝夕は日の出と日の入りに合わせた。十一時に鳴る瑞峰寺(木内)の鐘が昼支度を告げた。

食事は、イロリのあるダイドコロで、家族揃って食べた。主人がシンジン(神心・信心。神棚)を背に正座し、その左に男児(年齢順)・主人の右横に主婦・その左に女児・祖父は父側・祖母は母側であった。オヒツは中央に、汁鍋は主婦の側、面々には茶碗・汁椀・テシヨウ(手塩(皿))・箸を揃えた箱膳をおいた。食事の特別な作法はない。食事後は、面々が茶碗などそのまま箱膳にナツベ(仕舞い)、戸棚に納めた。田打ちや田の草取りの季節は、昼食後、必ず昼寝をし、田に向かう前に一膳のチュウハン(中飯)を食べた。秋には夜なべをし、イモや柿で補食した。弁当は、子どもの通学や田植時にこしらえた。

写370 箱膳(市立郷土資料館蔵)

平常の献立

主食はムギメシで、米一升到麦(裸麦)三ノ五合を混ぜた。
半麦飯の家もあった。麦は円麦まるむぎでいったん湯がき(麦エ、バシ)、

あと米を混ぜて炊いた。昭和期に入ると供出のため次第に麦の割合が減り、一般の傾向に反して戦時中には白米食の家も見られた。四六時中、米の助かる食べ方を考え、ジャガイモ・サツマイモ・大根など季節の野菜を炊きこんだ。冬はとくに塩味のダイコメシ（大根飯）を多くした。春の豆メシ・秋の里芋メシはご馳走であった。

オカズ（副食）は、野菜の煮付け（ジャガイモ・南瓜・菜が主）にタクワン（沢庵漬）・塩漬け（梅干し・山椒の実・ワラビ・ラッキョウ、など）・胡麻塩である。朝食に時おり味噌汁、夕食は三、四日に一度は魚（サバ・イワシが主で、イカ・カレイは上等）を添えた。たまに、夏の昼食に塩マスを食べることがあった。

農仕事が一段落すると、「シヨウハイゴゼン」（豆腐・揚げ・コンニャク・牛蒡などを混ぜた飯）をこしらえた。「シヨウハイ」「シヨウアエ」は塩っぱい・塩合え・醤油合え、などの語源説がある。冬は、夕食に菜種油を使ってケンチャ（ケンチン。大根・牛蒡などのいため物）をこしらえた。テンプラは作らなかつた。鶏を飼ひ、卵は買い取りにくる商人に売ったが、病気のときには食べた。

ハレの日 大正期、すでに年中行事は新暦で行なっていたが、正月だけは旧暦で迎えた。「さいふの加減」の食事 によることで、冬仕事に杞柳細工を行ない、正月資金を稼がねばならなかつた。正月用品の買物

は、食料品（砂糖・カズノコなどの干物・魚など）の他、正月下駄や足袋・シャツなどの衣類で、京口・新・宵田で購入、天秤棒で担い持ち帰った。二十八日には正月餅（白餅・栗餅・うる餅・ひき餅・かき餅）を四斗ばかりついた。

正月料理は主婦と姑でこしらえた。煮め（里芋・切り芋・煮豆・大根・人参・牛蒡・豆腐・高野豆腐・こ

表242 「かわりもの」を食べる日

年中行事	月・日	食 べ も の
正月	1月1・2・3日	雑煮・煮メめ・ゴマメ・カズノコ・カマボコ・串柿
七日正	1月7日	七草粥(餅、大根、菜、セリなど)
小正月	1月15日	小豆粥
節分	立春	ぜんざい(マユ餅・ゼニ餅)・福豆
彼岸	春分	ぼたもち
雛節句	4月3日	ぼたもち
端午の節句	6月5日	柏餅・草餅・白餅
さなぼり	(田植じまい)	ばら寿司(高野豆腐・カンピョウ・揚げ・人参) おこわ・うどん
釜ぶたつたち	8月1日	すり焼(小麦粉・あん・ミョウガの葉)
盆	8月13・14・15日	だんご(小豆・キナコ・白)・うどん・そうめん
地藏盆	8月23日	だんご(小豆・キナコ・白)
しら休み	(田の草取り)	にゅうめん(熱いうどん)
祭り	10月15日	おこわ・甘酒
どご	(稲刈りじまい)	白ごぜん(白米飯)
庭あげ	(秋じまい)	ショウハイゴゼン(豆腐・揚げ・コンニャク・里芋など)、すすはき餅
だるまさんの命日	11月4日	ぼたもち
ほっけさんの命日	11月子の日	ぼたもち
亥の子	11月亥の日	ぜんざい・あん餅
八日吹き・針供養	12月8日	ショウハイゴゼン(コンニャク・豆腐・揚げ・牛蒡など)
冬至	冬至	小豆粥・小豆飯
年越し(俵かたげ)	大年	おたわら(白米のむすび・胡麻味噌)煮メめ・茶・酒

ンニャク・昆布巻き)やゴマ
メ・カズノコ・カマボコ・茶
碗蒸し・魚(サバ・カレイ)・
豆腐の簀す巻きなどである。

雑煮はぜんざいの家が多く、
すまし雑煮もあった。味噌雑
煮はほとんどつくらなかった。
三ガ日とも同じ雑煮の時もあ
れば、ぜんざいとすまし雑煮
とを組み合わせることもした。
秋祭りは稲刈りの最中で、
客の往き来はほとんどなかつ
た。おこわ(一斗)と甘酒(お
こわの消化に良い)、煮メめ
(クワイ・タニシなど)・魚
(秋サバ・カレイ)などのご
馳走をした。



写371 大正期の稚児行列（河谷）

嫁取り・法事などの祝儀・仏祝儀は、惣和の膳（四ツ椀）や会席膳（へ
 膳ともいい、祝儀のみに使用）を用い、近隣から手間を得て料理ごしら
 えをした（図24。第三章も参照）。

調味料と 味噌は二、三年に一度、冬期に旧正月までにつくった。大
 保存食 豆と麴各一升到塩五合の割りで混ぜ大豆は臼でついたり、

半切り（タライ）に入れ、袋をいた足で踏みつけてつぶした。製造後二
 年目から食べ始めるが、三年味噌がうまい。大根や瓜を漬けてこんで味噌漬
 けもこしらえた。醤油は、麴のできの良いさなほり時分につくる。大豆と
 小麦各一斗・塩一斗二升五合・水二斗五升の割りである。醤油は一年分を
 つくり、醤油粕は肥料にした。

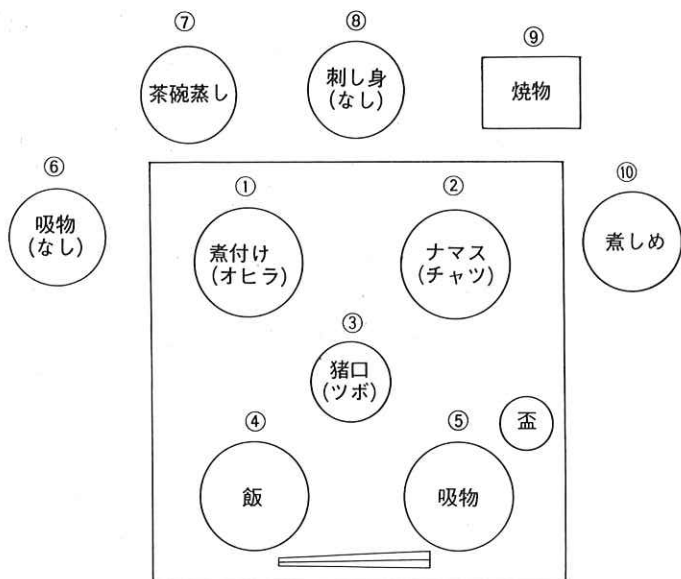
保存食は塩漬けが主で、塩と糠で初夏はカッパ菜・秋は大根（タクワン）の濃つけをした。キュウリやナス
 の一夜漬けの他、梅干しやラッキョウも漬けた。味噌漬け（大根・瓜）や粕漬け（瓜）は少ない。

干物は大根（ねじ干し・タコの足・千切り）やワラビ・ゼンマイ・赤ズイキなどである。干しイモは霧が深
 いからこしらえない。

間食・菓 かし餅・あられ・干しめし・そら豆の炒り物・はったい粉が自家製のおやつで、たまに飴玉・
 子・嗜好品 角力取り焼き・ねじり菓子・煎餅・菊煎餅などの菓子を食べた。

煙草屋が村に一軒あり、たいていの者が喫った。年寄りには煙管煙草、若い者は巻き煙草であった。酒（初

図24 祝儀・不祝儀の膳



- ① 魚 (サバ・カレイ)・大根などの煮物、1～3品。仏事は揚げ・辛子つき
- ② 魚 (サバ) の酢漬け・刻んだ大根・人参
仏事は白あえ(豆腐・コンニャク・揚げ・ゼンマイ・ホーレンソウ・大根など)
- ③ タコの辛子あえ。仏事は小豆と子芋か団子
- ④ 白ごはん・おこわ。仏事は白ごはんかショウハイゴゼン
- ⑤ 豆腐の吸物
- ⑥ 小ダイの吸物
- ⑦ 卵・鶏肉・カマボコ・ギンナン・キクラゲ・ユリネなど
- ⑧ ハマチ
- ⑨ 瀬戸物・金物など
- ⑩ 豆腐・コンニャク・カマボコ・子芋・ワラビなど3～5品

注1. (なし) は仏事るとき除くもの。

2. (オヒラ) の蓋付平塗物、(ツボ) は蓋付壺塗物、(チャツ) は「楮子」で塗物の銘々平皿。

3. () のものは祝儀のときは別料理となる。

花〕は京口で購入し、自家製の茶を用いる者もあった。

山や川の 餓しん(飢饉)時、クズの根を食べたという。河谷の部落有林には地生の栗が豊富に実り、主

食べ物 婦連中で栗ほり(栗とり)をした。一日分が一円ほどになった。栗飯は二、三度こしらえた。

祭りのおこわにも入れた。他に、ワラビ・ゼンマイ・フキ・ダンジ(いたどり)・椎茸・松茸・ヒシ・タニシ・シジミなども採取した。また、河谷川と六方川の合流点は「魚の口」といい、コイ・フナ・ナマズがよく捕れた。大きい魚はオツユの具にした。冬には水かえをして小魚を捕り、これを串刺にして焼き、ジャコ代わりのだしに用いた。

共同飲食

集落の初会と講の寄りには飲食した。初会は、お神酒みと漬け物で簡素に済ませた。講には伊勢講と秋葉講があり、毎月一回、前者は昼食を、後者は夕食をとにした。お神酒と白ゴゼン・ナマス・煮付け・豆腐汁の献立であった。

家の客迎えは、正月・節句(初節句のみ)・盆・祭りなどの年中行事の他、嫁取り・初老(四二歳の祝い)・還暦(六一歳の祝い)・葬式・法事などの祝儀・仏祝儀に行なった。このうち、嫁取りには最高のご馳走をつくり、法事は一周忌以外は簡素に済ませた。客寄せには惣和の膳を使用した。

第三節 住生活

屋敷

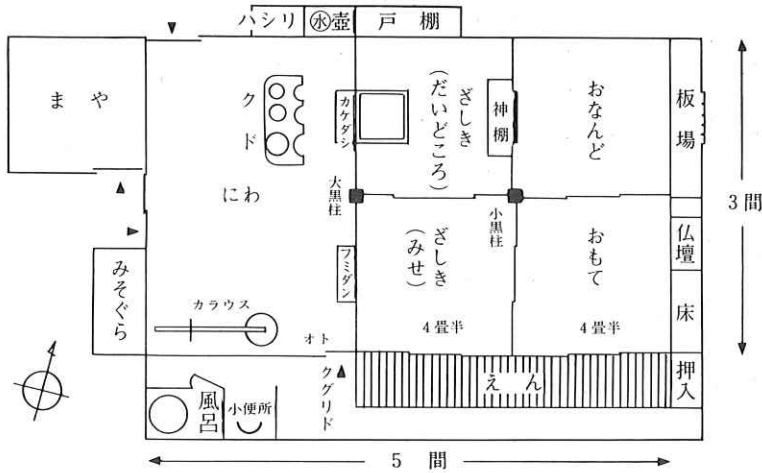
河谷では第二次世界大戦後、とくに昭和三十年代に入って、それまでのクサヤが瓦屋根二階建てに変わったが、五十八年現在で当時の型を残すトタン包みのクサヤが七戸を数えた。そのうちの一つの大正期を復元してみよう。

屋敷は背後が山、前が谷川。隣家とは小溝が境界である。約一二〇坪の屋敷にはオモヤ（母屋）・ヘヤ（部屋）・クラ（蔵）・チヨウズ（手水。便所のこと）が建ち、露地（前栽のこと）のほかイド（池）とデガミサン（地神）がある。屋敷の入口から母屋に至る道をナオテ、広場をカドと呼ぶ。ヘヤはクサヤで「老人」と「若いもん」の寝所。クラは草葺きの土蔵で、内部を上下に仕切り、下に穀物や家財道具、上にタンス・ナガモチ・客用什器類などを保管する。イドは長方形（一×二・五^尺）の掘りこみで、深さ五^尺。石垣で囲い、屋根付きの大池と露天の小池に仕切り、小池の水を炊事に使う。地神さんは先祖を祀った小祠で、十二月十七日におこわとヤサイモンを供える。カドは、収穫物を干したり、子どもの遊び場になる。

母屋

生活の中心の場である母屋は入母屋平入りのクサヤで、間取りは「田ノ字」型である。屋根はシノ（篠）ガヤかササ（笹）ガヤか小麦藁で葺く。棟には九個のカラスオドシがつき、これでシノガヤを押さえた竹の縛り縄を保護する。棟からいっきにケラバ（屋根の裾）まで葺きおろす。破風には小窓をつけ、その囲りをオガラ（麻幹）で簀の子状におおい、ここからイロリの煙を出す。ケラバから土台まで

図25 母屋の間取り (大正期・河谷)



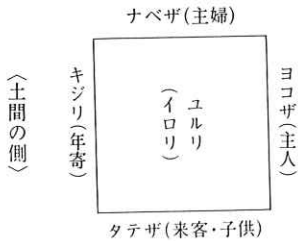
は、高さが三層ある。

母屋には、土間からなるニワと床ゆかからなる四間があり、春に借りる牛を飼うマヤがつく。カツラ石を上がるとトノグチ（戸口）でオト（大戸）にクグリドがつき、常時はここから出入りする。ニワの奥に、つくばい式のハシリ（タタキの流し）とクド（三個）、ツボ（四斗入りの水かめ）を置く台所がある。ニワは、収穫期には「秋し場」とよび、カナゴキで脱穀を行ない、摺臼たすりでモミスリをする。トノグチの左手に風呂屋と小便所がある。

間 取 り

母屋の中心に、ニワに面して大黒柱、奥の方に小黒柱がすわり、これでウシビキ（大きな丸桁）を支え、四つの間を仕切る。四間とも四畳半で、土間に面する二つの間はザシキといい、奥がダイドコロで、食事と家族の団らんや手近かな仕事の間となる。ここにユルリ（イロリ）を掘り、オナンドを背に神心棚（高さ三尺・幅四、五尺）を吊る。ダイドコロには、ゲイ（底）を出して据えつけた大戸棚があり、箱膳や什器類、常に使うサイフや書きつ

図26 ユルリの席



けをしまう (図25)。

ユルリは秋祭り時分(十月中旬)から焚き始め、春一杯(四月末)まで使う。カナオ(かなえ。五徳のこ)・ヒバシ・ジユウノウ(十能)・ヒユウケン(火吹)竹・自在鉤をおく。ユルリの四辺は家族や客人の配置が決まっており、この座席は厳格に守られた(図26)。

トグチのザシキ(ミセ)は日常の来客を迎えたり、農事の暇な時期に副業の柳行李を編み、麻糸を紡ぐ。床と仏壇のあるオモテは、とっておきの部屋で、客迎え(冠婚葬祭・講など)の他はほとんど使用しない。

オモテとの境を襖で仕切って、一番奥にオナンドがある。一間半の板場があり、ここにフトンをたたんでおく。平常は夫婦・子供の寝所であり、病気のときや、お産にも使用する。

敷き物は、両ザシキとオナンドにはムシロ(飯谷ムシロ。手打ちの細藁を使って美しく編みあげた上等のムシロ)を使い、オモテには畳を敷くが普段はあげておく。

天井は竹の簀の子でこしらえ、ユルリの煙を抜けやすくする。天井裏はタカ(藁屋根裏の物置)とよび、かなり広い空間があり、タキモン(焚物。オドロなど)や藁を積みあげる。割木は縁の下に貯える。

養蚕を行なう春五月は、農家の最も繁忙な時期で、すべての部屋がカイコ棚でうまり、蔵まで使って寝所とする。

衛生検査

北但震災のころは毎年、春秋各一回、役場の衛生検査が行なわれたが、床まではぐ蔽重な検査で、合格すると検査済みの札がオト

グチ（大戸口）にはられた。

屋根の葺き替えは、一〇年ほどで行なう。春秋の農閑期にする。隣村から屋根屋を頼み、奥
 中（集落は三組に分れていた）の全戸が見舞品の縄やヌイ草（カヤを押さえる細い竹）を持参

し、一日の合力（ころうく）（勞力奉仕）をする。頼む家は昼と晩の食事を出す。

照 明 当時の家屋は屋根の勾配が急で下方まで葺き垂れ、壁面が広く、ガラス窓はないから、全体に

カンテラは影ができた。同八年ごろ、電灯がきた。奥ザシキとオモテに各一灯ついた。二〇燭光のものだが、

日中でも見えなかったニワの隅まで見えた。大体、夜は一晚中つけっぱなしであったが、夜明けとともに電灯
 会社の方で消した。大きな電球をつけて罰金をくう家もあった。夜が明かるとともに、夜なべ仕事が増えた。

クサヤの泣きどころは雨漏り（雪や大風でよくずり抜けた）と火事であるが、瓦屋根が変わると家屋の心配
 ごととはなくなった。

第二章 年中行事

年中行事については、豊岡盆地のほぼ中央に位置する中筋地区八社宮はさまの例を紹介しよう。当時の八社宮は、戸数約三〇戸で、稲作を主に養蚕と杞柳栽培を行ない、杞柳製品の製造を副業とする半農半工の村であった。年中行事の全体とその背景となる農事暦については八表243Vにゆずり、ここでは正月・盆・祭・秋し（秋の収穫）・大年（年末）について述べておく。当時は、年中行事はほとんど旧暦で取り行なわれた。

第一節 正月

三ガ日

元日から三日間を三ガ日と呼び、朝の炊事と神祭りは年男としおとこ（戸主）がした。年男は未明に起床、掘り抜き（井戸）で洗顔し、明け方（日の出の方向）に向かって礼拝のあと、若水をタンゴ（たご。担桶）に汲む。若水はイルリ（イロリ）で茶鍋にわかし、またクドで炊く雑煮あづき（小豆雑煮）に用いた。この炊きつけは豆がらである。雑煮はユズリハに盛って、まず神棚に供えた。やがて家族がイルリ端にそろい、「オメデトウ」を交わし、茶（梅干し茶）を飲み、雑煮を食べた。なお、雑煮は二日は味噌雑煮、三日はすまし雑煮である。

この日、お宮では集落の礼式があり、戸主が出席する。あと、寺詣りを行ない、年始に医者を訪ねる。この時、各米一升を持参する。以後、類中（親戚）の正月礼を行なう。

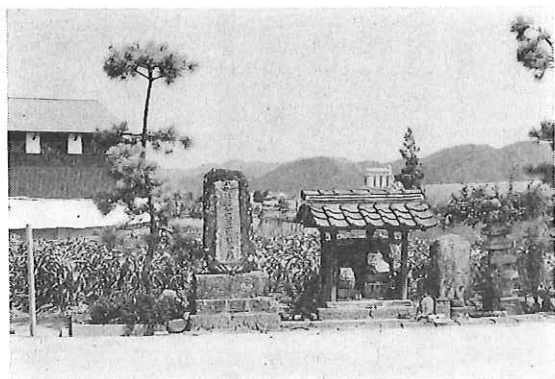
二日は仕初しぞめの日。百姓は「ナイゾメ」といって縄をなう。「サンビヤクナイ」ともいう。新藁で十二かん（六尺丈の縄二本が一かん）の縄をない、床とこに祭る「年徳としとくさん」（天照皇太神の掛け字）に供える。この縄は秋に、稲をくくるのに使う。子どもは書初めをする。

シメノウチ

二日から十五日までは正月のうちで、七日まで百姓は仕事休み。四日は「三ガ日」のお供えをおろし、粥かゆに炊く。これを「福煮」という。この日、寺僧は檀家だんかに杓子とお札お札を配り「廻礼」

をする。六日は「摘み初め」で、晩方に畑に出てナツバ（大根・白菜など）を採り、年徳さんに供える。七日をナヌカビ正月とよび、「摘み初め」のナツバで七草粥をこしらえる。十一日は「イナキオロシ」で、餅花をさげ、稲を稲架からおろして稲こきをするのになぞらえて餅花をこき、榊かきに入れて神前に供える。また、ただ米（うるち米）の粉で錢餅ぜにもちや藪餅やぶもちをつくり、ぜんざいにする。これを「ヒキ雑煮」という。十四日の晩方、ドンドを行なう。青竹を立て、ここで正月飾り（メ縄・花・マツ・ヘダラ〔サカキの代用の植物〕・餅花木など）や書き初めなどを燃やし、餅を焼く。青竹は村人で分けあい、後にヤイト箸（モグサをつまむのに用いる）・雑煮箸・行李編みの弓にこしらえた。餅は腹痛によいとして、翌日にいただく。十五日を「小正月こしょうげ」または「オシメハライ」（メ飾りを取り扱うこと）といい、神前を清め、小綺麗にして休み、ご馳走（シヨウアエ飯・豆腐汁）を食べる。

十五日までは「シメノウチ」（メ飾りをつける期間）で、肥持ちを禁じた。なお二十日は「炒り初め」で、「イ



写372 三柱神社(三宝大荒神)跡
この地蔵堂で地蔵盆が展開される

ナキオロシ」の餅花の餅を炒る。この日以降は、炒り物ができた。

第二節 盆

旧の盆

旧七月十三日(迎え盆)から十六日(仏送り)の間が盆で、精霊を迎えて入念に供養する。墓掃除は七日の七夕までに済まし、盆前に寺僧の棚経を迎える。十三日は迎え団子をつくり仏壇に供える。晩方に墓参し、灯明をあげる。十四日の朝は米とミズノミ(キュウリ・ナスのサイコロ切り)をもって墓参する。十五日は早朝に「仏さまの善光寺参り」に小豆入りのおむすびをつくり、晩方にはその帰りを待ちうけてソウメンを供える。十六日は早朝に仏送りをする。未明に送り団子をつくり、麦わらやおガラでこしらえた船(精霊船)に団子やお供えを積み、灯明をあげて大川(円山川)に流す。

二十三日は地蔵盆。村や個人(五軒)で祭る地蔵さんを、子どもがベンガラ(べにがら。紅い顔料)や衣で飾りつけ、村中の家が団子をつくり、お供えする。子どもらはこれをもって食べる。村の

広場で、「ペロペロ節」をガワ音頭（三味線や笛のない地声のみ〔無伴奏〕で歌うもの）で踊る。

盆 踊 り

八社宮は芸事（村芝居・盆踊り）の盛んな土地で、娯楽の少なかつた戦前までは、村人の最大のは、親戚中を団子・ウドン・ソウメン・魚のご馳走で招待した。

盆踊りは「ならし（習い）踊り」が名物で、これは田舎芝居の芸人から習った歌舞伎踊りをもとに、歌詞や節を村人で工夫したものである。集落の中年会と青年会が協力して行なつた。踊り好きで巧者なものが世話人になり、踊り方・囃し方・道具方の役に分かれて準備した。

踊り方は、踊り子を集め振りつけをする。幼児は「花踊り」・小学生は男女に分かれて「手踊り」・青年は男女で「ならし踊り」をした。囃し方は、音頭出し（四人）・笛（二人）・太鼓（二人）・三味線（三人）・拍子木（二人）で編成。「花踊り」を除き、節はみな同じであった。

道具方は、青年の行なう「ならし踊り」の衣装や道具をこしらえた。

盆前の一週間は毎晩、村のクラブ（公民館のこと）で練習。十三日の晩は稽古仕上げの「足揃え」を行なつた。

踊り場は「仏のごつつおぶりにカドかしてくれ（仏へのご馳走と思って庭を貸してくれ）」と頼む。踊りは十四日の晩、まず集落惣代のカドから始める。

前座に「賑やかし」が「ヤチャ」踊りを踊り、それから本番に入る。ひょうきんな面をつけた「カチ（拍子木）タタキ」が拍子木を打ちおわると、紋付きで正装した「提灯持ち」がお祝いの挨拶を入れ、それから演技

に移った。

囃し方が、「チャンチャラホイ」と唱すると、幕の内から幼児が飛び出して「花踊り」を披露した。「今年は豊年、穂に穂が咲いて、道の小草に銭がなる」。

舞台の横には「花」（芸人などへ当座に与える金）の受けつけがあり、幕間に「花の礼」が読み上げられる。「花」の具合いで踊り子の人氣が知れるので、各家庭は、親戚の招待に力を入れた。

惣代のカドを終わって次へ。副惣代宅↓組の役員宅↓農会長宅↓踊りを所望した家の順に披露していく。行列の先頭は、「おもだち（重立ち）」で家格の高い家の老人二人。一人は提灯を、他の一人は鳶口を持つ。次いで、囃し方。カチタタキや太鼓は挑びはねて面白おかしく演技し、笛や三味線がさらに引き立てる。踊り手と見物客がぞろぞろと続く。一晚に四ヶ所ほど踊ると十一時になる。雨の日は母屋のニワで踊った。

青年の踊りは庄巻で、男女とも鉢巻きたすき襷掛け、男は袴に刀、女は長刀ながなたで踊る。「森蘭丸の子どもとり」や「早瀬とかがり火」などが演じられた。踊りの最後は「ヤチャ節踊り」や「ベロベロ節踊り」で、居合わせた村人らみんなで踊った。このように盛大な盆踊りは、昭和二十四年を最後に終わった。

第三節 祭

八社宮神社

昭和十年、五々神社（吾吾社大明神。上の宮）と三柱神社（三宝大荒神。下の宮）が合併して、八社宮神社となった。



写373 現在の八社宮神社 (元五々神社)

第四節 秋 し

稲刈り

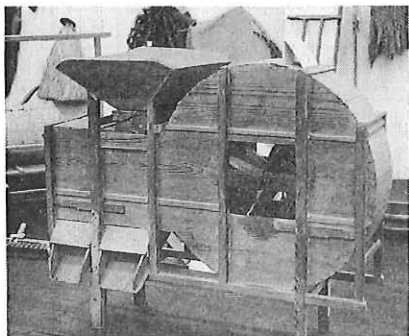
十月上旬、稲穂の軸が黄ばんで成熟すると稲刈りを行ない、イナキ(稲架)にかけて乾燥した。二人がかりで一反分に三日かかる。一〇日余りかけて乾燥を終えると、一反分ずつ家に運び、ニワやミセの間に積み上げる。ニワ(土間)でカナゴキ(千歯せんば)を用いて脱穀し、夜も脱穀を続け、摺臼によるモミスリもする。仕事は深夜に及び、これを朝ヨナベといった。稲刈りと脱穀は並行して進行し、最後の稲

村を三組(上・西・下)に分け、順に各年の祭りの準備を勤めた。村の四ヶ所に幟を立て、神社を清掃し、注蓮繩しづめをはり、神灯をとます。

新暦十月十四日朝から村中の日役で、道にはみ出ているダンジリ通行の妨げとなる庭木の枝などを切り払う。宵宮には青年会が宮に籠り、宮番をした。

餅まき

十五日、氏子は早朝に餅一升を持ってお参りした。この日は中年会と青年会が、日中から酒と煮めめの一杯機嫌でダンジリを担ぎ、村内を遊ぶ。ダンジリが宮に戻る(午後三時ごろ)と、餅まきが行なわれた。祭りには餅をつき、赤飯を炊いて、親戚を招いた。



写374 改良型モミ選別機（唐箕）
（市立郷土資料館蔵）



写375 千歯（市立郷土資料館蔵）



写376 大正期の刈入れ

のとりこみが終わると「イナバイレ」を行ない、十一月中旬ごろに「秋し」を終えた。秋のニワは美しく、素足で歩き下履きのままでは歩かれなかった。大正五年ごろ、カナゴキに代わって足踏み脱穀機が入り、作業能率が大きく上がった。

庭上げ

稲刈りが終わると鎌祝い（鎌を洗って神棚に供える）を行ない、ショウアエメシ（里芋・豆腐・コンニャクを入れる）のご馳走をした。秋仕事のすべてが終わると、ススはきなど大掃除を行ない、秋ニワをもとにもどした。庭上げ

が終わると間もなく「亥の子」がくる。ぜんざいで祝い、つき餅をして秋の世話になった家と親戚に配った。この日、イロリの蓋あけをした。

表 243 大正期の八社宮の生業（農事暦）（昭和58年8月調査）

5	4	3	2	1	12	月	旧暦
芒種	立夏 小満	清明 穀雨	啓蟄 春分	立春 雨水	小寒 大寒	節気	月
6	5	4	3	2	1	月	新暦
中上	下中上	下中上	下中上	下中上	下中上	旬	旬
田植 田かき	上げ鋤き(三番鋤き) 肥ふり なかご(二番鋤き)田こなし	●苗代の種おとし 苗代の株抜き・床割り	荒おこし(一番鋤き) 山入り(やまど：薪づくり)		わら仕事(たわら編みなど)	稲作	農
牛のおあげ	牛もやい		麦の中うち(二番うち) 肥もち 麦の土かい	あぜろ(蚕籠)つく りの来村 刈り桑の縄ほどき	まぶしづくり	麦作	業
麦刈り(大麦裸麦) 麦乾し	蚕(はるこ)のはきたて ↔ 28日間 蚕の上簇・取繭	桑の肥もち 桑の中うち	●植付け用柳さし	柳切り(あお) 柳さし	柳栽培		
柳の虫とり		柳へぎ(しろめ) 柳の肥もち					

第二章 年中行事

11	10	9	8	7	6	
冬至 大雪	立冬 小雨	寒露 霜降	白露 秋分	立秋 処暑	小暑 大暑	夏至
12	11	10	9 <small>百十日</small>	8	7	
下中上	下中上	下中上	下中上	下中上	下中上	下
苗代の冬おこし 年貢はかり	大豆ひき 大豆かち 麦の中うち(一番うち)刈り桑の縄くくり 麦の溝あげ	稲刈り(わせ)稲乾し 秋し(稲こぎ、粃すり) (おくて) 麦の畝づくり ●そら豆・えんどうの植えつけ ●麦の種まき (翌年6月上旬) 柳の土かい	水あて・ひえぬき 田の草はい よくら いづくら 麦の乾燥 蚕の上簇・収繭 蚕の上簇・収繭 晩蚕(あきこ)のはきたて	田の草はい よくら いづくら 麦の乾燥 蚕の上簇・収繭 蚕の上簇・収繭 晩蚕(あきこ)のはきたて	一番うち 二番うち 三番うち なるし 松岡井堰 より引水 (12月上旬) 小豆の植えつけ 麦かち 夏蚕(にとこ)のはきたて ⇔ 22日間	水番 ●大豆の植えつけ 麦かち 麦刈り(小麦)

農事その他、重要な生業に杞柳製品の製造があり、周年行なわれた。農業の方が副業であるほどに盛んであった。

表24 大正期の八社宮の年中行事（旧暦）（昭和58年8月調査）

6	5	4	3	2	1		月
1	5	8	3	春分	22 20	15 14	日
氷餅	さなぼり	端午の節供	春の衛生検査	春の彼岸	産土講 炒りぞめ	初会 小正月 どんど	行事の名
<p>若水を汲み、茶・雑煮をこしらえる。初詣詣り・寺まわりを行なう。年頭のあいさつまわりをする。百姓は縄のないぞめで、「さんびやくないしをする。子どもは書きぞめをする。親戚・知人を訪れて、新年の礼をかわす。子どもにお年玉を渡す。正月のお供えを粥に炊く。大根や白菜など、野菜7品を収穫し、床の歳徳神に供える。しめ明けともいう。摘みぞめの野菜と餅で七草粥をこしらえる。くず米をひいて粉にする。餅花木の餅をこき、1升枡におさめて、お供えする。ひきぞめの粉で銭餅や満餅をつくり、ぜんざいをこしらえる。</p> <p>正月飾りやお供えをおろし、吾吾社と荒神社の2ヶ所で竹を立てここで燃やす。とくに行事はないが、この日をもって正月が終わる。神棚をこざれいにする。これをおしめ払いという。村惣代の家で初寄りあいがあり、協議のあと宴会を開く。いなきおろしでお供えした餅を炒る。この日までは炒り物はされない。上・西・下の3組に分かれて、天照皇大神の掛け字を祀り、宿の家で飲食をする。蓼参する。砂もちといって、日役として部落の道直しをする。代参者を出して伊勢参りを行ない、帰ると道迎えの宴を開く。観音講がご詠歌をあげる。ばた餅をつくり、仏壇に供える。</p> <p>女の節供ともいう。ひなさんを飾り子どもがひいな見を行ない、あられをもらう。あん入りよもぎ餅をつくる。緑の下まで清掃して、駐在所の検査をうける。</p> <p>清冷寺の東楽寺でおしやかさんの祭があり、甘茶をもらいに行く。</p> <p>武者絵の幟をたてる。くさやの軒に菖蒲をさし、菖蒲湯をこしらえ、牛の角に菖蒲の鉢巻をする。紅白の餅・拍餅・ちまきをつくる。</p> <p>田植が終わると1日休み。おこわ・すし・ひや（冷やしうどん・そうめん）・魚のご馳走で、田植の接待をする。糸休みを兼ねる。</p> <p>正月餅をとっておき、この日お供えして食べる。氷餅は身体を丈夫にする。</p>							
行 事 の 内 容							

第二章 年中行事

12	11	10	9	8	7
前日 立春の 30 28 26 8	冬至 22	亥の日 ○ ○	○ 28 22 ○	○ 秋分 15 1	○ 23 16 13 7
節分 大年 餅つき 針供養 煤はき	産土講 冬至とうや	庭あげ祝い 稲場入り	鎌祝い 荒神さんの祭り	秋の衛生検査 秋の彼岸 豊年休み 芋明月	地蔵盆 ぬか虫送り 盆 七夕
この日を八日吹きという。女が針の折れたものをこんやくにさして大川に流す。こんやくめしを炊く。煤をはらい、大掃除をする。 正月餅をつく。 神棚を入念に清め、しめ縄・花を飾る。床には歳徳神を祀り、花餅・蓬莱さんをお供える。年越し。除夜の鐘をきく。 節分正月ともいう。お宮巡りの年参り、豆と一文銭を辻に放る厄払い、豆まき、鬼の目突き、豆占いをす。みそ雑煮をこしらえる。	晩に小豆粥をして食べる。 (1月に同じ)	稲を家に取り込むと、しょうあえ飯をして炊う。 稲こき・稗すりを終えると、秋庭をかたづけ煤はきを行なう。秋の道具に感謝してぼた餅をお供える。 2番亥の子を祝。白餅をつき、12個を榊に入れて供える。亥の子の神は田の神という。いろりの蓋を開ける。	稲刈りが終わると家ごとに鎌を洗い膳にのせて神棚に供えた。しょうあえめしで祝う。 新暦の10月15日。青年と戸主で地車を担ぎ、伏・清冷寺まで練り歩く。餅まきをする。餅・おこわで祝う。 俗に上のお宮さんという。吾吾社大明神の祭。男児がお宮に籠って遊ぶ。 俗に下のお宮さんという。三玉大荒神の祭。男児がお宮に籠って遊ぶ。	(春の衛生検査に同じ) 子どもがわらを集め、青年が太い30間ほどの縄にない、これをもつて村中をひきまわす。またこの縄で、村の3組が綱引きをし、あと土俵をこしらえて、子どもが角力をとる。この日で昼寝をやめる。 月見はしないが、芋名月といって、ずいき芋を食べる。 二十十日や二百二十日の厄日が無事すぎると、惣代に願い出て、午後、半日休みとした。 春の彼岸に同じ。ただし代参はない。	6日の晩に若竹に短冊を飾り、カドに立てる。縁側に机を出し、初物をお供える。翌朝、大川に流す。 1日の釜のふたあけから13日までに、盆迎えの準備をすませ、13日は迎え団子をつくる。14日は朝、晩に墓参。15日は早朝に善行寺参りのむすびをつくる。晩方墓参。16日の早朝、大川で仏送り。14・15日盆踊り。観音講が詠歌をあげる。 村の地蔵さんと、個人もちの地蔵さんなど、子ども衆が飾りつける。白団子をお供え、盆踊りをする。 若い衆と子ども衆が、竹の先にお経を書きつけた千年旗を吊り上げ、これを持って鉦・太鼓をならして村境まで行き、放る。「ヌカ虫送った。丹後の方へ行け」と唱和する。

第五節 大年

年徳さん

年の暮れを大年おとしと呼ぶ。早朝から正月餅をつく。神棚は入念に清めて、繩をはり、おカガミ（鏡餅）を供え、松・ヘダラ・餅花などで飾る。オモチの間の床には天照皇大神の掛け字を掛け、ここに正月神の「年徳さん」を迎える。

除夜

大年の晩は懇意にしている者を家に招き、イルリの火を囲んで、三品―焼いたお俵（白米のおむすび）・豆腐・コンニャクに甘味噌をつけて食べ、長者の真似ごとをする。除夜の鐘を聞く。

八社宮と

いう地名

往時、ここにはお宮が八ヶ所あり、ここから「八社宮」（はさみ）の地名が生まれたとする説がある。五々神社・三柱神社は、それぞれ五社または三社（計八社）が合祀されていたものであるとしている。しかし、地区内には小字名としての八社宮があり、宮前・宮後の小字に接している直接には大字（または旧村）名としての八社宮は、この小字名が「昇格」したものと見られる。

長崎県の波佐見はさみは二条の山なみには、さまれている地形で、地名もそこから出ているものと考えられていて、当地の八社宮の地名も二本の旧円山川河道には、さまれていた地形から生まれたとも考えられる。

第三章 人の一生

人間の一生には、年齢に応じてたどらねばならない一定の段階があり、それぞれの段階を記念して、通過儀礼が行なわれる。大正期から昭和初期のそれを、産育・婚姻・葬制の三点から三江地区祥雲寺を例に紹介しよう。

祥雲寺は本市の中東部、鎌谷川をつくる小さい河谷にある。当時、戸数二五、六戸。収穫良好の田地二七町歩・部落有林六〇余町歩を有し、農閑期には薪の生産と大正バスケットの製造を副業とする、比較的裕福な村であった。

第一節 産 育

妊 娠
ここでは、誕生から成人に至るまでと、結婚後、死に至るまでの間の人生儀礼について述べる。

産育にともなう儀礼は、戦後の変化と簡略化が著しい。

妊婦をミモチ（身持ち）と呼んだ。妊娠五ヶ月めの戌いぬの日に「帯祝い」をした。嫁の実家から、紅白の腹帯（各一丈）とオコワが贈られた。この日の昼食に、嫁の親・トリアゲバアサン（産婆）・近所の人を招きこ馳走



写377 つくよねさんの鈴の緒
(昭和61年)

をした。「帯祝い」の後、妊婦は子でもにできる胎毒を防ぐために必ずアワビを食べた。

安産祈願には、久美浜の宗雲寺（臨済宗）や奈佐谷庄のお堂「春米^{つくよね}」さんにお参りした。庄のお堂では、鈴の緒をいただき、床に飾り安産を念じた。出産後は鈴の緒にそえて同様の紐一本を献じてお礼とした。

出 産 出産は「ケガレ」と考えられていた。産気づくと、水天宮の護符を呑んだ。産室

はナンドで、畳をムシロに取り替え、蒲団を敷き、座産で行なった。慣れ名人のトリアゲバアサン（本市梶原に在住）が産婆役をつとめた（産婆を頼んだのは昭和初期より）。生児はアカチャン・アカゴと呼び、異常児をカタワと呼んだ。後産や産湯・蒲団などは、墓地の大穴に捨てた。「お上のお布令が出る」までは、後産は曆で方角を読み、屋敷の縁に埋めた。ヘソの緒は、母親が乾燥して紙に包み、箱に納めて記名し、箆笥にしまった。出産祝いはしなかった。

足洗いと 出産後七日目に、トリアゲバアサンが産婦の足を洗った。これを「足洗い」と呼んだ。この日、命 名 嫁の実家の母と近所の主婦を招いて、アズキメシで祝い、生児の名を披露した。命名は役場の

届出期限（二週間以内）に済ませばよかったが、「足洗い」の日には人も寄るので、たいていはこの日までにつけた。



写378 久々比神社

出産に伴ない産婦は七五日・家族は二週間の忌を負い、この間は、それぞれ神前いみに出ることをひかえた。また、「産後の肩こりは一代きず」といわれ、産婦は針仕事や力仕事を慎んだ。

宮参り

生後、男児は五〇日め、女児は五一日めに身内の女に抱かれて、氏神の久々比神社（下宮）に参詣した。トリアゲバアサンも同伴した。嫁の実家から届けられたオコワとお神酒を供え、氏子の一員として迎えてもらうとともに、無事の成長を祈願した。この時、子どもは必ず目覚めていることが必要であった。この日、親戚・近所・トリアゲバアサンを招いて、昼内にご馳走をした。実家からはジュバン・着物・ズキン・ヨダレカケ・モウリバンテン（子）守り半纏・コンズキ（子負い付け〔帯〕）などの宮参り着が贈られた。

食い初め

生後、男児は一一〇日め、女児は一〇〇日めに食い初めをした。小豆飯を炊き、尾頭つきのカナガシラ一尾と石を焼き物に、膳をこしらえた。小豆飯は二、三粒を子どもに含ませた。カナガシラと石は、頭が固くなるようにの願いをこめている。

初節句

生まれて初めて迎える節句で、男児は六月五日・女児は四月三日に祝った。嫁の実家や親戚から、男児には家紋入り武者絵つきの幟を、女児には雛人形が贈られた。この返礼は、前者にはチマキ、後者には菱餅である。初節句には、長男の場合は村中を、長女の場合は親戚中を招いて、本膳で大祝儀を行なう家もあった。



写379 明治後期の一家（祥雲寺）

なお通常、節句には村の子どもは節句を祝う家々を訪ねて、マキ（粽）やアラレをもらった。また、主婦は、「節句の礼」といって旦那衆の家を訪ね、甘酒やスシ・煮めめをご馳走になる風習があった。

初 誕 生

白餅十二個と米一升を風呂敷に包んで、子どもに背負わせ、男児にはキンリョウ（竿秤）を、女児にはシヤク（尺。物差）を与え、これを杖に家の中を歩かせた。

子供の成 七五三や成人を祝うことはなかった。男児は声変わりの長と祝い 後、十八歳に達すると一人前として、村の日役に出た。

また、女兒は初潮の後、針仕事ができれば一人前とみられた。

厄 年 と 男の四二歳・女の三三歳は、災難や障りが自分の身に年 祝 い ふりかかる年齢として厄年とよび、言動を慎み、神仏

の加護を願った。また、六一歳（還暦）・七〇歳（古稀）・七七歳（喜寿）・八八歳（米寿）・九九歳（白寿）などの年齢に達すると、長寿を喜び祝いをした。なお、還暦には、赤い着物あるいは頭巾を贈られた。

男の四二歳は大厄で、特別に重視された。男は数えの四二歳を迎えると、一月中旬から三月上旬までの間に、氏神さん（久々比神社）や能勢の妙見さん（大阪府豊能郡能勢町）、大江山山麓の元伊勢（福知山市外河守）などにお参りした。

厄年の祝いは、厄を他人に分ける意味をこめて、男一代の祝いとして分相応に行なった。今日は親戚・明日

第二節 婚 姻

婚礼を「嫁取り」(「婿取り」) または「嫁入り」(「婿入り」)と呼んだ。当事者である若者が、現代風に恋愛や見合いを行なって結婚するというケースはほとんどなく、若者同志の属する「家」の親同志が、世話人(仲人)を介して、婚姻当事者の配偶者を決めた。従って、婚礼の席で始めて配偶者を目にするのも稀ではな



写380 大正初期の三江小学校卒業生

は村中という大祝儀もあれば、身内で簡単に済ますものもあった。厄年には、濃い親戚から反物や樽料が祝われた。また、「四二の餅」をつけて、親戚や村中に配る家もあった。なお、女の場合には特に行事はない。

父親の四二歳に生まれた子は、「捨て子」にした。「四二のときに生まれた要らん子だから捨てねばならんが、捨てたら拾ってくれ」と吉日で日和りのよい日を選んで、「み」に入れて道端に捨てた。これを、「可愛いげな子が落ちている」といってあらかじめ頼まれた拾い親がわが家へつれて帰った。そこへ捨て親が、酒肴を持参して訪れ「ええ子、捨てたそうだが、譲ってもらえんか」「あんたが欲しいというのなら、あんたの家に貰ってもらいましょうか」と言葉を交わした。

った。

婚姻は、相手の「家」との交渉―婚約―結納―婚礼―祝宴の順に進行した。なお当時、恋愛結婚は自由結婚あるいはズリコミとかサンダラなどと呼ばれ、世間体の悪い結婚であった。また、次男や三男などの多くは（八割くらい）婿入りした。当時、平均的な結婚年齢は、男二十四歳から二十六歳・女十七、八歳から二十二、三歳であり、通婚圏は同一集落内は少なく、三、四里以内に位置する近郷近在の町や村であった。

世話人

嫁取りの場合、仲人は通常は世話人と呼ばれた。世話人は候補者を見出すことから、相手の家との交渉・見合い・婚約・結納・婚礼、その後の夫婦問題に至るまで、いろいろと世話をした。

従って、親方とか本家の主人、その他の有力者をたてた。世間や在所・礼儀作法に通じ、責任のおける人物であり、仲人口というほどにほめ上手の者であった。婚約前までは、世話人は婿方一人であるが、婚約後は嫁方からも世話人を立てる二人世話人となる場合もあった。世話人には礼として、反物一反と酒肴料が渡された。

結婚相手

息子や娘が年ごろになると、嫁取り・嫁入りが話題にのぼり、やがて縁談話がちこまれた。

の決定

洗濯中や外出中の娘の背格好や歩き具合などをかいま見たり、時には商人に扮して、娘の家を訪ねたりした。次いで、本格的な身元調べが行なわれた。これを「聞き合わせ」という。基準は次の四点であった。

①血統（病気や親類先なども）、②家柄（家格のつりあい）、③年回りで、「トオメ、ヨツメは悪い」とされた。男女の年齢差が九歳または四歳あり、かつ十二支のうち巳・午・申・酉の「えと」に当たる者が該当した。九歳差がトオメ、四歳差がヨツメである。さらに、④は人物で、男は利口もので男前、女はやさしく器量よし、

そして背格好、⑤男の二十八歳と女の丙午ひのえうまを忌避した。

嫁の候補者が決まると、婚礼の作法を十分に心得た有力者を正式の世話人に立てた。縁談は、世話人が嫁方に「嫁をもらいに行く」という形で進められるが、その際に世話人は訪問の都度、酒（一、二升）と肴を持参した。

世話人の訪問を受けた娘方でも早速、婿方の「聞き調べ」を始める。二度めの訪問からは世話人は「酒、肴を食わせてくれ」と頼みこむが、娘方では内心は承諾していても、一度や二度の訪問では応じないのが習わしであった。断る場合は、「方角」や「年回り」を持ち出して念ごろに断り、これまでに持参された酒はすべて返した。承諾の場合は、「酒、肴をいただきますましよう」となり、娘方では簡単な酒食でもてなした。この日、「ごぶし固め」の日取りが決められた。

ごぶし固め

これは嫁方の親と世話人・婿方の世話人とが縁談の成立したことを表示する儀礼で、婚約することをいう。この日もまた、婿方から酒と肴（今度は上等のブリまたはタイ）が届けられ、酒を酌みかわして、「結納おさめ」の日取りが決められた。ごぶし固めは、四、五月と十一、十二月に多く、婚礼の日取りは、前者なら秋の十、十一月、後者なら春の三、四月である。

結納おさめ

この日、正装した婿方の世話人と親戚代表は、人足（進物持ち・着物人足）を伴って結納を持参した。嫁方は正装して、これを迎えた。婿方の者はオモテの間に通され、持参した結納の品々を床に飾り、次いでミセの間に移り、ここで正式の挨拶をかわした。

婿方の親戚代表が、「結納を幾久しくご受納いただきたい」と述べ、結納目録が嫁方に渡されると、主人が

「幾久しく受けさせてもらいます」と応えた。受納が終わり、婚礼の日取りが確定すると、酒宴に移った。

宴は本膳のご馳走で、三つ組みの赤盃の礼がかわされ、主人が謡曲「高砂」を主客が「千秋楽」を唄った。嫁入りする娘は酌をした。午後二、三時には酒宴も終わり、婿方の者は家に帰り、結納が機嫌よく納めてもらえたことを家長に報告し、持ち帰ったご馳走で小宴を開いた。この結納おさめのご馳走が、婚礼当日の料理の目安となる。

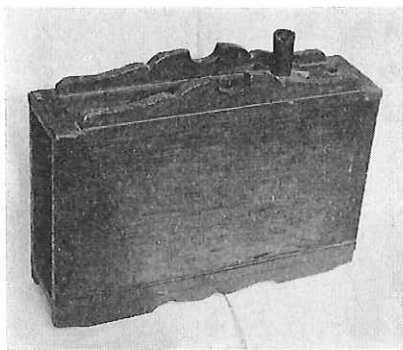
縁談は、こぶし固めまでは夜間秘かに進められるが、結納おさめの後は諸事昼間に移る。近隣の人びととの間に喜びの挨拶もかわされた。

結納の品を進物という。内容は、家の貧富や格式によって当然異なるが、品数は五・七・九・十一・十三という奇数で揃えた。進物はかみしも行李に納めて運ばれた。次に結納の一例を示しておく。

- | | | | |
|-----------|------|----------|----|
| 熨斗(のしあわび) | 一折 | 寿留女(するめ) | 一連 |
| 末広(扇子) | 一箱 | 小袖料(着物料) | |
| 共白髪(緒) | 一包 | 家納喜多留(酒) | 一荷 |
| 八木(米) | 玄米二升 | 松魚(かつお節) | 一箱 |
| 昆布(こんぶ) | 一結 | | |

嫁入り 祝言をあげるの晩と決まっていたから、これに伴う諸事日程は、それに合わせて進行した。

まず婿方の親戚代表と双方の世話人が「嫁迎え」に嫁方を訪れる。嫁方ではこれを酒と肴の祝い膳でもてなした。また、昼前に近所や懇意の家、親戚などの女衆を招き、「出立ちの膳」で迎えた。嫁入り



写381 祝樽（市立郷土資料館蔵）

衣装を見るのは楽しみなことであった。嫁入りする娘は、神棚と仏壇を拜み、茶を頂いて両親に別かれを告げ、生家を後にした。出立ちに際し、送り出しの嫁入唄（長持唄）が唄われ、再び戻らぬ意をこめて門口で藁火が焚かれた。

嫁入りの行列は、家紋つきの弓張りをもつ荷宰領を先頭に、進物（角樽・進物行李）・箆筒・長持・琉球（蒲団）・小荷（両掛・針箱・下駄箱・餅など）などの荷物人足、そして世話人―親戚代表―両親―嫁―腰元の順である。通常は徒歩で行くが、遠方の場合は、女は籠あるいは人力車を使用した。また、休憩や装束を整える所として、中宿を置くこともあった。荷物の多い場合は婿方より迎え人足がつかわされた。

晩方に着く一行を、婿家は定紋つきの提灯と童男童女の扮する「迎えじょうろ」で迎えた。村に入ると、嫁方は到着を知らせる嫁入り唄を唄い、婿家はこれに答えて受け唄を唄った。見物衆には、婿方より菊煎餅が配られた（菓子やり）。

到着した角樽と進物や土産は床に並べ、目録で示した。進物は主人に對するもので「八木」が白米であることを除き、結納の品と同一である。主人の連れ合いには反物一反・婿へは袴料・家族の面々には足袋・親戚には風呂敷などが土産であった。また、嫁入りの荷物の受け渡しの作法はないが、客のある二、三日の間は縁側など適当な場所に並べて、衣裳見せができるようにしておいた。

入家の儀礼

嫁方は婚家に入ると男衆はミセの間、嫁と女衆はナベザ（鍋座。主婦の座席）から上がってオナンドに、それぞれ落ちつく。昆布茶が出され一服後、両家はミセの間で対面して進物の受け渡しを行ない、挨拶をかわした。縁側に嫁方―上座より世話人・親戚代表（旦那という）・父親・母親・嫁・腰元が、台所側に婿方―世話人・親戚代表・父親・母親が坐わる。婿はこの席にはつかない。

嫁の父親が「末永く家風にあうようにして置いてもらいたい」と述べ、これに対し婿の父親が「家の娘と同様に大事にして、早く家風にあうように教えるので、ご安心を」と応えた。挨拶を終えて、一同はオモテの間に移る。

三三九度の盃

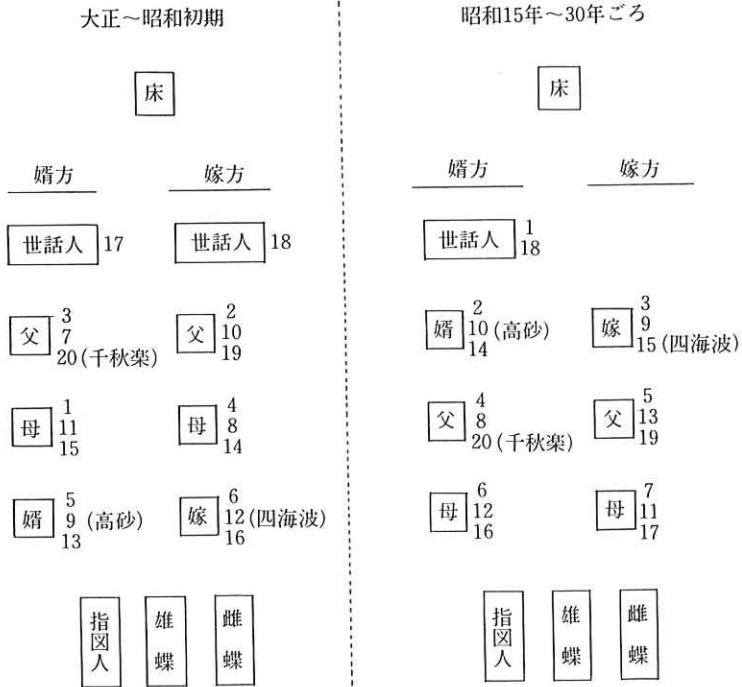
夫婦及び親子の縁を固めるための三三九度の盃の席の指示の一切は、これに通じた指図人が取り行ない、雄蝶・雌蝶とよばれる幼童幼女が酌をつとめた。盃を酌み交わす間に、祝言小謡として謡曲「高砂」より「高砂の尾上の鐘の……」及び「四海波静かにて……」「千秋楽は民を撫で……」が唄われた。

三三九度の酒の肴には、水引きでくくったジャコの腹合せ・黒豆三粒を入れたタヌキゴボウ・赤魚の尾が見えるように椀におさめたヒレズイモンの三品を、猫足膳によそって付けるのが習わしであった。

役人づとめ

部落への公的な披露を「役人づとめ」という。これは三三九度の盃の後、嫁方の父と親戚代表が婿方の案内で部落惣代と肝入りを訪ね、村入りの挨拶をすることである。手土産に杉原紙や障子紙を持参した。

図27 三三九度の盃の順番と座席



- 注 1. 数字は盃が回されてくる順番
 2. ()内は、盃が回されてきたとき唄う一節

婚礼の祝宴

役人づとめの後、いろいろの祝宴が取り行なわれた。

第一に新客の膳は、嫁入りの日の夜遅くから始まり、翌日の未明に至るまで続く。この婚姻により新しく親戚となる嫁方の親や親戚代表、そして世話人と人足をもてなす席である。本膳の大御馳走で存分にかつ鄭重に饗応した。時計は止められ、村からは「とりもち衆」（三味線ひき・太鼓たたき・唄うたい）がよばれた。新客は無礼講のうちに、たいていが酔いつぶれて寝てしまう。

新客の膳には必ず味噌煮の餅を付けるが、これを「座付けの餅」という。

翌日の昼の膳は「後段の膳」といい、これには必ずソバを添えた。やがて新客は帰途につくが、この時、門口で吸い物椀に酒をついで「わらじ酒」を振るまった。新客は各自の膳の残り物を詰めた重箱を土産に帰途につく。

第二の親戚の膳は、婚礼の翌日の晩に婿方の親戚をもてなす祝宴を催し、嫁を披露した。この席でも時計を止めて、本膳並みにご馳走をした。

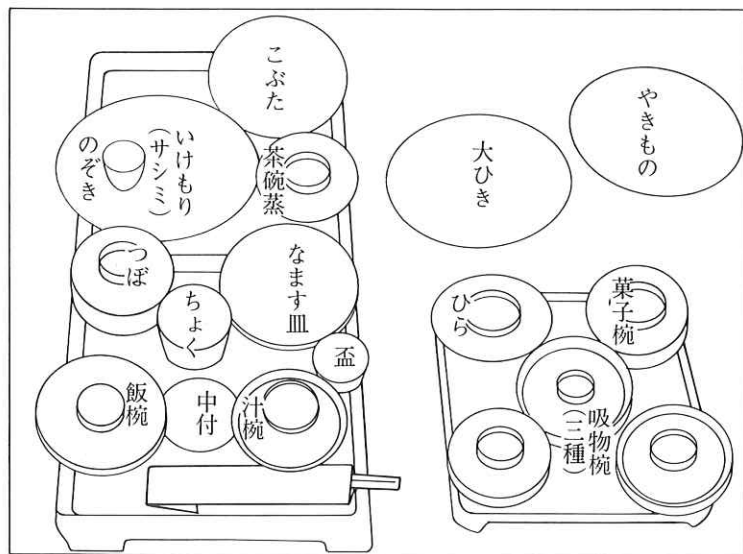
第三はおかつあま膳で、婚礼の翌々日の昼、村の主婦を招いて本膳でもてなし、主婦仲間に入れてもらう席を設けた。新嫁は、嫁入り時と同じ正装で挨拶をした。招待された主婦は、当人の嫁入り時の着物で正装、髪は丸まげに結って出る場合と、「前掛け」という案内があるときは簡易な装いで出る場合があった。

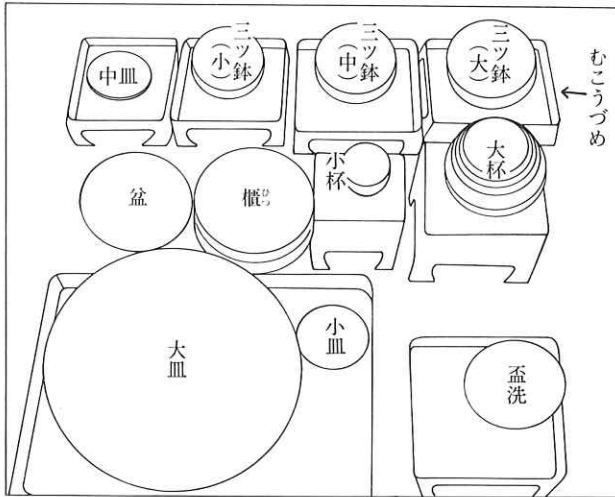
第四は勝手の膳で、おかつあま膳と同日の晩に、嫁取りの手伝いに来た人たちを慰労する宴で、本膳並みにもてなす。

第五が樽こかして、「板上げ」ともいう。祝言をあげて後三目め、勝手の膳の者で午前中に料理場を始め婚



写382 惣和の膳 (I)





写 383

惣 和 の 膳 (2)

諸器は明治年間に購入、磁器は山口県江
崎皿山窯製品(祥雲寺・稲葉長兵衛家)

礼にかかわる一切の片付けや清掃を終えた。この後、婚礼の残り物を肴に、酒が底をつくまで飲食した。この日、嫁方（板場・釜元・取り持ちへの花三包み）や婿方（一包み）から渡された祝儀を分けあった。

里 帰 り

婚礼後、二月くらいうちに嫁は実家に「里帰り」した。土産は人足の担ぐ餅である。実家には長ければ一ヶ月、三日ほどの短期間の場合もある。婿家へ帰る際、実家から餅を贈り、村中に配った。

婿 入 り

嫁の実家を婿が始めて訪問することを「婿入り」という。婚礼が春なら田植後、秋なら正月後に行なうことが多い。婿入りに際し、嫁方に進物の品々が届けられた。いわゆる結納返しに当たる。主人には熨斗・扇子・酒樽・魚など七品を、母親には反物、子どもには足袋という具合である。嫁の実家では、親戚や婚礼の世話人を招いて本膳でもてなし、婿を披露した。婿は集落の惣代宅へ挨拶に出向き、今後の村への出入りを告げた。手土産は村の例に従った。

初 鏡

嫁入り後の最初の正月前に、婿家から嫁の父母へ大きな鏡餅（一組が一斗大）各一膳を贈った。これを初鏡という。これには必ず魚二尾を添えるが、普通は腹の大きいタラを使った。初鏡は適当な大きさを弓形に切り、親戚や近所、その他、懇意の家に配った。一方、嫁の実家からも、この半分の大きさを鏡餅をこしらえて婿家への返礼とした。この餅も小さく切って村中に配った。

離 婚

離婚は「不縁」といい、双方の世話人を介して取り進めた。姑の厳しさや不妊、嫁の気ままななどがその理由で、婿嫌いは少なかった。不縁となった婿や嫁は「でもどり」と呼ばれた。

結婚の 親戚や懇意の家から届けられる祝い物は普通、「包み」(金銭)であり、丁寧な家からは下駄一贈り物 足などが添えられた。返しはしない。膳が返しに当たる。

嫁と婿 嫁は肌襦袢・腰巻き・長襦袢・着物(下着は白・上着は紋付きの黒)を着用し、丸帯を締めた。の 服装 内掛けはほとんどなかった。三三九度の盃では、道中に着た紋付き黒の着物を白無垢に着替える者もあった。髪は丸まげで、サンヤ(角かくし)をつける。

婿は肌襦袢・サルマタ・長襦袢・着物(下着は柄物・上着は黒の紋付き)・羽織・袴を着用した。

婚礼の料理

婚礼の料理作りには、近所や懇意の家から手伝いを頼むほか、本職の料理人を呼ぶこともあった。土間を料理場にして、必要なすべての料理をこしらえた。使用する調理道具や什器類などが家になければ、村内から借用した。膳には「惣和の膳」(本膳)を用いた。椀や皿数は本膳の飯椀と汁椀を除き、十三種類(つぼ・なます・ちよく・吸物(3)・ひら・菓子椀・造り・こぶた・茶碗蒸し・大ひき・焼物)を揃え、一代のハレ(晴)とした(写382・383)。

第三節 葬 制

葬制とは、死の予兆から死者の最終年忌までの間に展開する諸儀礼をいう。葬制は宗派によって異なるが、祥雲寺地区は三戸を除き万休寺(曹洞宗)の檀家である。昭和四十二年十月、高屋地区に火葬場ができるまでは土葬であった。

死 亡

「からす鳴きが悪いと葬式が出る」という。臨終にあたり、近親者が水（末期の水）を口にふくませる。生前、「塚が谷の水」を求めていた者にはこれを与える。死に至ると、遺体を北枕西向き（顔）にして、オナンドに安置する。魔除けの刃物を掛け蒲団の上に置き、顔にはサラシの布をかける。神棚には白紙をたらし目かくしをする（四十九日で取りはらう）。枕頭には一本線香と一本花を供える。

死者が出ると早速に隣家に伝え、この家から部落惣代に連絡される。だんだんに近隣や部落内から人が寄り、この中から葬式万般を取り仕切る指図人（式方）が決まり、戸主が正式に式方を依頼する。檀那寺に通知が届くと間もなく寺僧が葬家を訪れ枕経をあげる。

葬 式 組

葬式の準備一切は、村の日役で当たる。葬家は葬式万般について口出しはしないのが例で、式方が諸種の役を割り振る。葬式の費用は事前に式方に概算渡しする。

告げ人は死者の出たこと・通夜・葬式の日取りなどを伝える役で、「死に使い」といい、必ず二人一組（男性）で当たる。行動する時に、刃物を懐中にする。

紙細工は道具作りといい、五、六人であたり、四華花・竜頭・香典帳など葬式・野送りの葬具をこしらえる。穴掘りは大役で、部落の役員を除き、五、六人で当たる。幅一拵・深さ二拵大の穴を掘る。穴掘りの機嫌をそこねぬように、新しいテツキ（竹籠）に入れて酒・煮めめ・ムスビを振るまう。穴掘りは、白地の着物（部落着）に縄帯を締めて作業する。この着物は、次の葬式が出るまで葬家で預かる。「買もん」は男二、三人で当たる。料理物・菓子・葬具などを購入、運搬に車力（荷車）を使う。

炊事は、女七人から一〇人で料理ごしらえをする。メシ・煮めめ・豆腐汁をつくる。ムスビはゴマ味噌で食

べる。仕上げの膳は精進料理にこしらえる。

香典受けは道具作りのもので当たり、遠来者の接待は特別な作法はないが、仕上げの膳（日光膳を使用）を食べてもらう。

湯灌・納棺

オナンド裏で死者に最も近い身内のものがタライに湯をとり、遺体を清浄にし、頭髪を剃って坊主頭にする。湯灌の水は墓地の決まった場所に捨てる。

湯灌のあとで死者に旅装束を着せる。襦袢・着物・帯はすべて白無垢で、四国参りの半纏（経帷子）をはおり、三角紙の額かくし・手覆い・脚絆・白足袋・草履を身につける。着装が終わると納棺して、六文銭や腕・菓子・煙草などの生前の好物・愛玩品などを頭陀袋に収め、これを首にかける。手は合掌して数珠をもつ。茶と杖（オガラ）も添える。

棺は屈葬用の座り棺で、角棺と円棺があるが角棺をよく用いた。納棺後、前方に印を付けておく。

棺はオナンドからオモテに移され、俵を敷いて安置、棺ざやをして棺掛けで飾る。位牌・造花・四華花が添えられ、白木の膳に白団子・味噌・塩・一膳飯を装い、線香をあげる。

通夜

死亡から野送りまでの一晚を、近親者がともにすごす。遺族と勝手（近所）の者が寄り、ご詠歌をあげる。

香典

香典を受けつける帳場には、紙細工の役と筆の確かな村の主だった者が坐る。

親戚は米二升・料理物・香料（線香代五〇銭）・布料（サラシ一反分）・寺布施（一〇〇～二〇銭）、懇意にしている勝手の家は米二升と料理物、集落内は米一升と料理物であった。料理物は野菜・高野豆腐・う

どなどである（以上、大正十年の例）。

香典はタライに受けとり、香典帳に書きまとめる。香典帳は代々、保管する。香典返しは村内にはしない。村外にはハガキ（一銭五厘一〇枚）で済ました。

内 弔 い 葬式は友引きの日と正午を避けて行なう。葬式には、葬家のオモテの間で行なう内弔いと、この後、場を移して檀那寺で行なう外弔いがある。

外 弔 い 内弔いは、一つ鉦が鳴り、大戸口の六灯に火を点じて始まる。寺僧の読経があり、遺族・会葬者が焼香をして終わる。弔辞や弔電はない。

近親者の袂別のあと棺締めを行ない、ひとまず炉端に安置する―男はヨコザ、女はナベザに置く。式方が葬列を読みあげ、面々が葬具を受けとり、棺を大戸口から出して棺台に移すと、大戸口を即座に閉め、戸口で故人の使用していた茶碗を割り、藁火を焚く。また縁に向かって掃き出しをする。

葬列を整えてのち、門口で棺を時計回りに三度回す（葬式まわし）。檀那寺に着くと、再び寺僧の読経があり、最後に「カツ」と一喝して引導を渡し、親松明が投げられる。再度、葬式回しを行ない、墓地へ向けて出発する。

野 送 り

葬列は、村人の見送りと一つ鉦の鳴る中、決まった順路を経て墓地に至る。葬列は通常、鉦―親松明―四本旗―灯籠―竜頭―造花（水仙・アヤメ・菊・蓮）―天湯―天茶―四華花―鶴亀（燭台）―香炉―位牌―膳―棺―天蓋の順である。これらの中、鉦・親松明・四本旗・棺かきの添肩四人は村の日役であるが、他は遺族・親戚の役である。概して、棺に近いほど重い役で、位牌は相続人・膳は故人の妻・棺かき

は故人の孫の役であり、この三役は必ず葬式用の草履をはいた。

棺には禪の綱とよぶ晒木綿を結び、これを近親の婦人が引いて先導するが、この禪の綱持ちは、白無垢を着用し白のかつぎを被った。位牌持ちと膳持ちは白無垢、後棺・先棺の棺かきは白半纏で、ともに白紙で三角形の額かくしをした。

土 葬

墓地に至ると墓穴に納めるが、ここでも葬式回りを行ない、棺の前方が西または西南向きになるようにする。棺にはコモをかけ、相続人が土のかけ始めをして、遺族がこれに習う。あとは穴掘り役が引き継ぐ。土を饅頭型に盛り、棺ぎやを据えて、石や位牌、膳などの供え物を置き、上屋を建てる。埋葬後、改めて墓地を飾り整える墓直しはしない。棺ぎやは忌み明け後に取り除く。

野 帰 り

埋葬後、白装束をした重役おもやくの者は、草履を脱ぎ捨て、足袋はだして帰宅する。入家の際、遺族はみな身を塩で清める。

仕上げの膳

野送りの後、世話になった人びとを招いて精進料理の粗飯を供した。この膳では第一に穴掘り役をもてなす。献立てはメシ・平皿（アブラアゲ・トキガラシ）・壺皿（アンカケのゼニフ・シロウガ）・ちやつ（シラアエ）・トウフ汁の他、煮めめと漬け物を添えた。酒は茶碗で振るまつた。

寺 仕 上 げ 参 り

葬式の当日または翌日に、近親者一同が寺へお礼参りをし、布施・齋米二升・棺掛けなどを献上した。

忌

葬式後、家族一同は忌を負う。親は一年、子どもと叔父叔母は二〇日であり、この間、一切の神事に関与しない。

初七日（死亡日から数えて七日め）まで、寺僧の読経と近隣からご詠歌をいただく。お参りの人には、大盛り一膳飯を供する。

初七日は親戚一同で墓参。晩には近隣を招き、礼呼びをした。膳には、白せんこうの菓子か生菓子を添えた。四十九日までの七日ごとの晩は「速夜」とよび、寺僧の来と近隣のお参りをいただいた。寺僧は速夜ごと塔婆を奉じ、この礼に米一升と料理物を布施した。お参りの人には一膳飯を供した。

死後一ヶ月目（命日）を月忌（リョウゴ）とよび、晩に近隣のお参りをいただいた。ご詠歌のあと、大盛りの一膳飯を供した。

五七日は忌明け法事。親戚を招き、寺僧の読経をいただく。この日、片身分けを行なう。親松明の役を努めた者には、故人の最上等の着物を贈った。精進上げも行ない、皿付けした魚と五目飯を食べた。

口よせ（「ミチギリ」ともいう）は四十九日までに済ます。死者の霊を呼びもどし、その思うところを巫女に語らせる。近郷では八鹿町宿南の「クチヨセミッコ」を訪ねた。

年忌仏事

四十九日の忌み明けの後、満一年をムカワリ（一周忌）・満二年を三回忌といい、以後は七・十・三・十七・三十三・五十回忌と年忌を重ねる。寺僧を招き親戚を呼び、丁重に供養する（寺で行なう法事は「アゲ法事」という）。最終年忌は百または二百回忌である。

法事の前後と速夜や法事の食事を「御齋」といい、精進料理のご馳走をする。この日は墓参と寺参りをする。なお、速夜には来客は白米一升と野菜物、法事には白米二升と料理物（または料（金包み））を持参し、近親のものはさらに寺布施を包む。

また、初盆には檀那寺の施餓鬼で入念にまつてもらう他、親戚からは盆提灯が贈られた。墓標は一回忌までに建て、戒名・俗名・死亡年月日を記す。埋葬地と祭り墓は同一で単墓制である。