

人々のくらし

昭和の初めから戦後にかけて子ども時代、青春時代を過ごしたお年寄りにうかがった話をもとに、市野々、下叶水での人々の一生、日々のくらしの一端を記してみよう。

市野々・下叶水でのくらし

小国と置賜盆地の間の山間地に位置するこの地方は、近世以来、戸数と人口はほとんど変わらず、静かに人々の営みが続いてきた。江戸時代は越後地方と米沢を結ぶ越後街道の宿場町として、明治以降は国道や鉄道の交通から取り残された集落として、農業や林業をなりわいとしたくらしがあった。社会の影響を受けながらもしたりや習慣、約束を守りながら、共同体を維持し続けてきた。最も基本的な家や集落の営みを見つめながら地域の特徴を探っていく。

人の一生

市野々でも下叶水でも、最初に生まれた者がその家の跡を継いだ。男だったら嫁をもらい、女だったら婿をとった。その長男や長女に子どもが生まれると、男でも女でも生まれた順番の区別なく、三日目に「三日の湯（みっかのゆ）」として湯につからせ、七日目には「ひとおぼや」といって、赤飯を炊いてお祝いをした。二十一日目には親戚を呼んで祝宴を挙げて「おひろめ」をする「おぼだで」をしたが、この行事のみ長男や長女に限られた。五十一日目には村の鎮守に詣でる「神参り」を行う。朝風呂に入り身を清めて行ったこの「神参り」は大きくなってからは、厄年に行われる儀礼としても

市野々熊野神社前（昭和10年代）



昭和30年代





昭和30年頃

行った。
男の子は百十日目、女の子は百
日目に、「食い初め」のお祝いをし、
大人と同じお膳を調えて席につかせ、
食べさせるまねをしてお祝いをした。
生まれてから初めての節句は「初節
句」として祝い、女の子は三月三日

の桃の節句にお雛様を飾り、男の
子は五月五日の端午の節句にお祝
いをした。満一歳になった誕生日に
は、一升餅をついておそなえを作り、
背中に背負わせて歩かせる「歩き初
め」をして成長を祝った。
男の子は五歳になると「神参り」



昭和37年頃

をした。十五歳になると一人前に
なったことを認められ、盃をいただ
く儀式をした。「十五若い衆」に仲
間入りし、集落の集まりごとにも
参加することが許された。また、女
の子は十三歳と十九歳の時に「神参
り」をした。女の子は十代でお嫁に
行くことが多かった。

成人後は世帯を持ち、家をまも
り、一家の担い手として男も女もそ
れぞれの家で仕事に精を出した。女

は三十三歳、男は四十二歳になる
と厄年の「神参り」をした。当時は
六十歳まで生きれば長生きとされ、
六十一歳には還暦のお祝いをした。

◆ 一日の仕事

夏なら午前四時から五時頃、明る
くなったら家を出て、朝飯前の「朝
仕事」をする。男たちは草刈り場や



苗取り (昭和38年頃)

田の畔に行き、家畜の餌用の草刈り、餌やり、田の水の管理。女たちは焚き木にする木を切ってきたり、ご飯の支度などをする。畑の忙しい時期は、種を蒔いたりもした。日の出る頃に家に戻り、朝飯を食べ、一服したら男も女も田の耕耘に出る。春は田植え、秋は刈り入れと、日中は忙しく働く。年寄りたちは家にいて、孫や曾孫のめんどうをみた。

昼食は、普通は家で食べるが、田植えや稲刈りなどの繁忙期はおにぎりを持っていく外で食べる。春の彼岸から秋の彼岸までの期間は、昼休みに二時間休んでもとがめられなかった。「彼岸になったから昼休みできる」といっていた。その間は日が長いから、たっぷり休んでも大丈夫という意味で、それ以外の時期の昼休み時間は、一日の日照時間や仕事の具合によって各家々で決めていたようだ。

一日の仕事が終わって帰路につき、晩飯を食べてもまだ仕事がある。寝る時間の午後九時頃まで、女たちは裁縫や縄綱（なわな）い、男たちも翌日の農作業の準備などをする。男たちも女たちも一日中働いたが、なかでも稼ぎ手としてお嫁さんへの期待がとりわけ大きかった。

◆衣類・服装

衣類は男も女も着物が常で、夏は浴衣、冬はその上に「合わせ」を重ねた「綿入れ」を着た。裕福な家では緋（かすり）を着たり、当時は珍しい洋服を着たりもしていたというが、ほとんどの人が綿素材の着物だった。どの家でも兄弟がたくさんいたので、子どもたちは兄さんや姉さんの「お下がり」を着回すことはあたりまえだった。

着るものには貧富の差がはっきりと表れるため、ひと目見るだけでその家の羽振りがわかった。

一年のうちで正月と盆には新しい着物を着ることができた。正月は新しい着物に新しい草履「じんべ」を履いて初詣でをし、お盆には新しい盆浴衣、盆下駄を履いてお墓参りに行った。祝儀や葬式に出る時の正装は、男は羽織袴（はおりはかま）に白足袋、女は長紋付きに白足袋と決まっていた。

着物から洋服に変わっていったのは、男の子が昭和十九年（一九四四）頃で、女の子は遅れて昭和二十六年（一九五二）頃。古い着物をシャツやスカートに仕立て直してもらい、着る子どもたちもいた。

二冠婚葬祭

人の一生でも特に重要な儀礼である婚礼、葬儀、年忌法要などの冠婚葬祭は、親戚をはじめ集落の人たちまで、今とは比べものにならないほど大勢の人が関わり、その分、準備も振る舞いもたいへんなものだった。市野々と下叶水では、それぞれの家でしきたりと段取りを重んじながら、親戚や集落の人たちの協力を得て行われていた。



結婚式（下叶水・昭和30年代）



◆祝儀（婚礼）

人生の上で最も華やかな婚礼の儀式を、この地方では「祝儀」と呼び、嫁をもらう家でも嫁がせる家でも、盛大にお祝いをした。当時、市野々でも下叶水でも、周囲の集落との間で嫁をもらったり嫁いだりする人たちが圧倒的で、今の時代のような恋愛結婚ではなく、家同士、親同士で決められるものだった。

最初は仲人を頼むことから始まる。もらいたい娘さんが定まると、「お嫁、心配してくれないか」と、親戚や知人に仲人を頼んで、婚姻の下段取りをお願いする。

仲人が目当ての家の親戚に聞いたりにして情報を集めて、お嫁さんに出せる娘なのかどうか探り、話がまとまりそうだと踏むと、その家に仲人夫婦がそろって「もらい決め」に行く。仲人の媒酌で結婚話がまとまると、すぐに祝儀の日取りを決める「日定め」をする。大安の日を選んで決め、仲人が両家を行き来して最終的に決定する。

式の前日になると、「お膳部様」という役目の人に、式や宴会で使用する食器や食品すべてを渡して、式が終わるまで一切を取り仕切る仕事

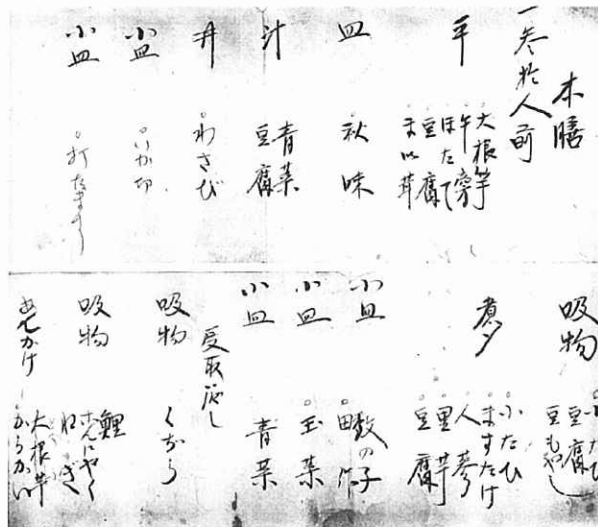
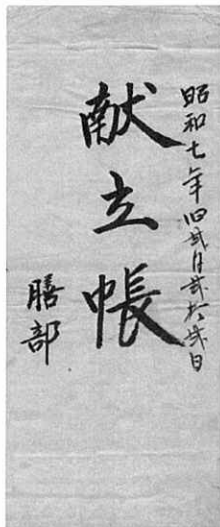
をお願いする。「お膳部様」は、婿方の家でも嫁方の家でもそれぞれ、親戚から二人を選んでお願いするのが一般的だった。料理、儀式から式の段取りまで、すべてをわきまえている経験者が担当した。

婚礼の当日、婿方の家では一献酌み交わしてから、仲人と親戚代表、嫁入りのたんすをかつぐ役目をする「たんすかつぎ」（「くもすけ」ともいう）と呼ばれる人たちが、嫁方の家の近くまで歩いていく「近迎（ちかむかえ）」をする。酒の肴やおはぎを持って家を出て、嫁方の家からお嫁さんとともにたんすを持って歩いてきた親戚の人たちから、たんすやこおりなどの荷物を受け取り、一杯酌み交わした。そして一行は、「たんすかつぎ」を先頭に婿方の家へと進んでいった。

お嫁さんより一足早く、「たんすかつぎ」らが到着する。家の中で待ちかまえていた「お膳部様」が応対して「受け取り」の儀式になる。膳部は、たんすをかついで婿方の家に入ってきた「たんすかつぎ」に「唄で渡してくれるか、酒で渡してくれるか」とかけあい、どちらかでもって受け取りの儀式を行った。膳部が腕を振るった数の子や豆などを盛り



市野々結婚式村まわり（昭和40年代）



祝儀の献立帳 (昭和7年)

つけたお祝いの皿も出され、賑やかに儀式がとり行われた。

その間の祝宴の前に、お嫁さんはいったん、「脇宿（わきやど）」と呼ばれる隣家などに入り、辺りが暗くなつた頃に、そこから嫁ぎ先の家の当主や膳部におんぶされて家に入る。「嫁に敷居をまたがせるな」という言い伝えに基づく儀式で、「（おんぶ

されたまま）敷居をまたがないで家の中に入ったなら、敷居をまたいで出てくるな（決して離婚してはいけない）」という意味を表していた。

お嫁さんが家に入り、祝儀の席が整うと、仲人は婿方の主人に向けて「お嫁さんを家族同様に大切にするように」という「受け取り渡し」の口上を言い渡し、後は延々と祝宴が続いた。夜通し「どぶろく」を飲み通して、朝まで祝杯を挙げて盛大に祝った。

料理は「お膳部様」が総指揮を執り趣向を凝らし、縁起をかついだ華やかでめでたい料理を大いに振る舞った。昭和七年（一九三二）にこの地域で行われた祝儀の「献立帳」から当時の料理を見てみよう。「本膳（平）大根芋、牛蒡、はたて、豆腐、まい茸（皿）秋味、（汁）青葉豆腐、（井）わさび、（小皿）いか切、（小皿）打なます、（吸い物）小たひ、豆腐、豆もやし、（煮物）小たひ、ますたけ、人参、里芋、豆腐」とある。その他、「嫁に來い」の意味を込めてコイ料理はなくてはならないもので、逆に嫁がせる家では、「戻って來い」を暗示するため、決してコイ料理を使つてはならなかった。その夜は祝宴と同時に「床入り」

の儀式も行われた。花婿と花嫁と一緒に寢床に連れていき、唄を歌い、クジラ肉を使つた「クジラ味噌ぞうすい」を食べさせ、かための盃を交わさせてから紐で縛り、「めでたく結ばれるように」との願いを込めて寢床に入れた。

翌日は花嫁が付き添い人に付き添われて、「めんどくしてください」と一軒一軒、村じゅうをあいさつして回つた。「村まわりしないと村はじきになる（仲間はずれにされる）」といわれ、時代を経るにつれ式の段取りの中から様々な儀式が省略されていっても、このあいさつだけはつい最近まで必ず行われていた。

式は三日目に行われる「送り祝儀」でようやく終わりになる。「三つ目」とも呼ばれていた儀式で、お婿さんとお嫁さんとともに初めて嫁方の実家にあいさつに行き、お酒を酌み交わして祝つた。

祝儀は、両家とも近隣だけでなく遠方からも大勢の親戚を集めて行われた。呼ばれた人が米を持参していく「米持ち」は、祝儀でも葬式でも共通して行われていた習わしであった。「祝儀にはうるの玄米」と決まっていた、「一斗持ち」や「五升持ち」など、家同士の関係やつきあいに

見合つた分の量を、お金や野菜、手ぬぐいと一緒に持参してかけつけた。例えば、明治三十年（一八九七）に下叶水の高橋米吉さんの家で行われた祝儀では、持参した人の屋号とともに、「玄米五升、手ぬぐい一本、人参沢山、白足袋一足」などの表記が、記録帳である「申受帳（もうしうけちょう）」に見られる。

◆ 葬 式

葬式のことを「だみ」といった。人が亡くなると、まずすぐに近い親戚に來てもらい和尚様の手配や通夜や入棺・出棺の日取りを決め、「葬式組」の組主に仕切ってもらう手はずを整えることから始める。死人に



市野々葬式の行列 (昭和41年)



市野々葬式、お墓へ埋葬（昭和43年）



下叶水葬式の行列（昭和36年）

は玄米で作った「黒米だんご」を供え、和尚様に「枕経」を上げてもらう。一方では「しらせ」と称して、葬式の案内を方々に出した。

当時は電話連絡の手段がなかったから、連絡は直接歩いて家まで行つて伝えなければならなかった。近場から遠方に住む親戚までくまなく知らせがいきたるよう、男二人を組にして、途中で食べるおにぎりを持たせて送り出した。

知らせを受けて親戚が集まってくるとき、祝儀の時のように「葬式は白の米」というしきたりがあり、訪れる人は手に精米した粳米や餅米を持ってきた。兄弟に当たる人は一斗、

他の親族や親戚は一升と、持参する量にも祝儀同様に決まりがあった。昭和三十四年（一九五九）に下叶水の高橋さんの家で行われた葬式の申受帳の記録には、「餅米五升、手ぬぐい、豆、芋、ネギ沢山」などの表記が見られる。祝儀の時と同様、米と野菜と手ぬぐいを持つていくことが通例になっていたことがうかがえる。

葬式組の打ち合わせでは全体を取り仕切る「頭」と準備から葬式までの食事の段取りをする「膳部頭」を決め、分担して取りかかる。手伝いは、食事の準備をする「内手伝い」と、お墓の穴を掘ったり「がんばこ」を作るなどの「野手伝い」に分かれ、一戸から男女二名が出る。棺を作る大工仕事からそのまわりに貼る色紙の細工など準備に三〜四日もかかった。また友引や「つか」の付く日には葬式を出すことができないので、長引くこともあった。

入棺は葬式の前日に行われることが普通で、お経を和尚様に来て上げてもらい、ごく身内の人たちが、男は禪（ふんどし）一本、女はサラシの「おこし」の白装束で列席した。翌日の葬式では午後一時に出棺され、飾り付けられたお棺は男たちにかつ



市野々法事の墓参り（昭和51年）

がれて、蠟燭（しよく）が立てられた道の角を経て、集落にある墓地まで葬列を組んで行った。

市野々では昭和五十二年（一九七七）まで死者は土葬で葬られていた。死者を葬って盛り土をしたら、小石とカツの木で作った魔除けを上げて、藁を焼いてその灰をかけ、周囲をぐるりと七本のカツの木で囲って縄で縛った。亡くなった日から一週間、墓参りに行くたびに一本ずつ、木を抜いていった。

出棺後に家では、新しい藁蓑で座敷を常とは逆に頭の方から掃き清め、「忌中払い」をした。本来は四十九日目の日に「四十九縁の法要」を行っ

て、和尚様にお経を上げてもらうが、この日に一緒にしてしまうことも多かったという。餅をついて四十九個にちぎり、お互いが箸ではさみ合つて食べる習わしもあった。

その後は百日目に行われる「百か日の法要」で忌み明けになった。

葬式は予期できぬことであり、数日の間に埋葬まで執り行うには葬式組や親戚に頼るしかなく、準備や振る舞いもたいへんなものであった。その間のすべてを帳面に記載す

三 くらし暦

昭和三十年代に入ると、この地方にも高度成長の波が押し寄せ、古いものと新しいものが混在し、そして徐々に古いものが姿を消していった。当時の行事や仕事などくらしの様子を月ごとに記した追憶である。

る「帳付け」と呼ばれる記録係の人もいて、段取りから駆けつけた親戚の名前、香典の額から料理の献立や当時の物価まで、残り余さず書き付けておいた。その家で婚礼や葬儀があった時の参考にするため、また、祝儀や香典をいただいた人に月日を経てからも相当のお返しができるようにとの意味もあった。お互いに助け合う精神で、日々の冠婚葬祭が行われていたのである。

昭和三十年代は、戦後もようやく終わり高度成長の波がこの地方にも押し寄せ、都会とのズレは相当あるものの「くらし」が大きく変わってきた時代であった。半年間は雪に埋もれ、一戸平均一町歩にも満たない田んぼから得る収入では、戦後の子沢山を抱え家計を支えることは困難になり、夏場は農業と日雇い、冬は出稼ぎに行くようになった。残された女衆は茅葺（かやぶ）きの大きな家の雪をおろし、子育てや牛の世話、そして手が空くと荷背負いに出て日銭を稼ぎしつかりと家を守った。収入も多くなったが生活や子どもの教



市野々の家並（昭和初期）

育に金が掛かるようになり、誰もが一生懸命働いた。

「くらし」も、都会ほど急激な変化ではないもののテレビが集落に数台入ると、都会の華やかさを肌で感じ、洋服や食べ物など新しい生活様式や文化が入るようになった。その頃から「生活改善」という言葉が広まり、昔の生活を否定し新しく変えようとした。服装や食膳も豊かになってきたが、反面お祭りの行事やしきたりなど昔から受け継がれてきた伝統文化も簡素化され、廃止されるようになった。また、その頃から暦も旧暦から新暦に変わった。

家は近代的な住宅に建て替えられ、茅葺き屋根は屋根替えてトタン屋根に直し、雪おろしは楽になった。バイクや自動車も普及し、バスも通うようになり、町中心部へ通勤や通学ができるようになった。

戦中の疎開者や、先祖代々続いた家でも都会に生活を求めて一家で離村する者も増え過疎化も進み始めた。地域産業の中心が農業から会社勤務に変わると、集落の人々の収入は全体的に増え、他人に頼らなくとも生活ができるようになり、集落民の互助精神や行事への参加などの絆もだんだん薄れてきた。

このように昭和三十年代は「くらし」が大きく変わった時代で、しばらく古いものと新しいものが混在し、徐々に古いものが姿を消した時代であった。

市野々・下叶水の当時の様子を残すために、お年寄りに聞き、記録をもとに、一年を通じた「くらし」について振り返ってみる。

◆ 一月のくらし

昭和三十年代には新生活運動がおり、公民館の活動では、お正月を新暦にしようとの話し合いが進められた。集落の中でも新旧ばらばらにお正月をするという、変則的な状況が数年続いたあと、ようやく新暦に統一されていった。

あたりはもう一面の雪景色となり、くらしはすでに冬ごもりに入っている。

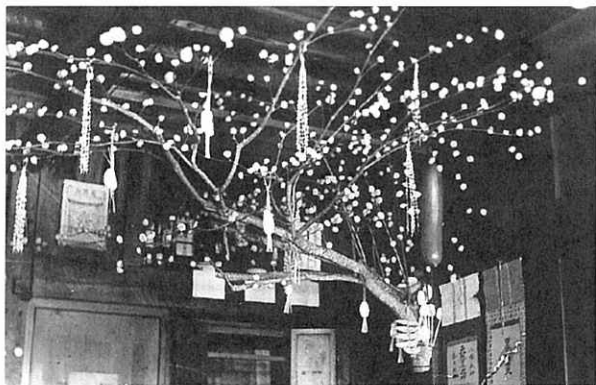
正月は一年の中でも最も心ときめく行事である。元日の朝まだ暗いうち、家の中をきれいに掃き清め、いろりの火を燃やし、お風呂をわかすのは、その家の男（または年男）である。柄に松葉を昆布で結わえた柄杓で若水を汲み、飲み物や風呂にも入れる。神さまに供える「ノサ」も、家族が起きないうちに用意する。



市野々観音さまへ元旦の神参り（昭和63年）



正月神参りのノサ



小正月のだんご飾り（昭和27年）



冬の飛泉寺跡大銀杏

元日はお金を出すものではないとされ、二日に父親から正月小遣いと正月手ぬぐいをもらった。小遣いをもたらえるのは一年のうちで正月と盆だけ、その貴重なお金をしっかりと持ってお店に「買い初(ぞ)め」に行く。この日は早い者ほど高価なおまけがもらえ競って出かけた。

また、二日は嫁が子どもを連れて実家に「正月礼」に行く日である。大きな鏡餅を背負って行くと、実家には母親に連れられた従兄弟たちがたくさん来ていて、一緒に泊まり遊んだり食べたり、楽しい時を過ごした。

正月の行事は、一日は大正月、



さいざ焼き(市野々・平成4年)

十六日は小正月としてお祝いをする。十三日から小正月の準備に入り餅米をとぐ。大正月用の餅は昨年二十八日に搗(つ)いたもの、小正月用は別に搗く。餅は切り餅にして保存し、しみもちを作ったり昼食にしばらく食べるので二、四日も搗いた。十四日は朝から半日かけて餅を搗き、松飾りを下ろした。十五日は二日に迎えておいただんご木を茶の間や玄関の柱に結わえ、手で丸めただんごを茹でてその枝先にさす「だんごさし」を行う。赤や白のだんごとひとまわり大きな十六だんご、ほかに「粟穂」「米穂」「まゆ玉」と鯛や大黒さまの形をしたせんべいを下げた。

夜は、だんご木の前に家族があつまり、灯りの中に浮かび上がる色とりどりのだんごを眺め、それを秋の稲穂になぞらえみんな豊作になることを願った。

また、十五日は小正月の歳夜、午前中に一戸から一人が出て「さいざ焼」に使う木を迎え、田んぼをかんじきで踏み固め広場をつくり中央にそれを立てる。そこに各家から持ち寄った藁と松飾り、御札、書き初めなどを結わえ、大きな「さいざ」を作る。夕方になると小頭が「ホラ貝」

を吹きながら上組から下組へ火をつける時を知らせて回ると、早めに夕飯を食べ三尺ほどの棒の先に餅をさして人びとが集まってくる。やがて火がつけられると、「さいざ」がパチパチと音を立て勢いよく燃え上がる。木のてっぺんから燃えた藁がドーンとくずれ落ちると、喚声をあ



市野々ポンプ庫前(昭和44年)

げ一斉に餅を火にかざす。みんなのほつぺたが真っ赤になって餅もこんがり焼ける。この餅を食べると虫歯にならないといわれ、家に持ち帰ってみんなで食べた。松葉の燃え残った枝は縁起物として持ち帰り、囲炉裏で焚き、その火でたばこを吸うと頭痛みをしないといわれた。また、



朝の道踏み (下叶水・昭和39年)

「さいず焼き」の木が倒れた方角の家にその年、子どもが授かるともいわれた。

大正月が神さまと男性の行事であるのに対して、小正月は仏さまと女性のもの、十六日は朝から子易地藏尊にご馳走を持って集まり、お飾りをお供えてお参りし懇談となる。女性たちにとつてご馳走を食べながらいろいろと喋ることが大きな楽しみであった。

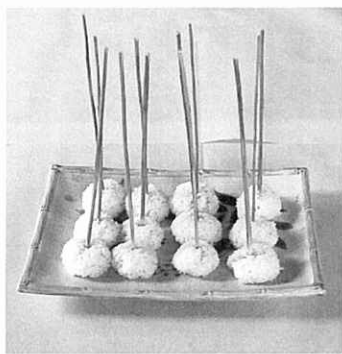
また、大正月は人の歳とり、小正月は物の歳とりともいわれ、小正月は農事に関わる行事が中心であった。十一日は「野のはじめ」、男衆は正月気分を払拭し夜明け前から藁打ちや「つながい」結びの仕事を始め、そして堆肥を藁で包み肥背負かごに入れて田んぼに運んだ。

十五日は「さつき」の行事、豆がら・藁・おのがらを束ねて苗に見立てたものを十二束作り、堆肥を撒いた田んぼにみんなで植えた。

「とりおい」は、田んぼが鳥害や害虫の被害に遭わないことを願って行われる行事である。十六日の朝早く、子どもたちが昨日植えた雪の上の田んぼへ行つて、鳥が来ないよう大きな声で追つた。

「道具の歳とり」は、農作業に使う鍬や鎌などの道具に感謝し大事に扱って長持ちするよう願う行事で、米びつの傍に臼を逆さに置き、その上に鍬や鎌を載せ供養した。

「だんごおろし」は二十日の行事、小正月に茶の間や神さま、仏さま、玄関にかざつた「だんご木」を下ろし、だんごを木からとつて保存し焼いておやつに食べた。だんご木は縛つて「ちし」(屋根裏)にしまつておき、田植え初日のお祝いに炊く「あずきま」のかまどに焚いた。



田の神だんご

二十日は正月の神々を送る「神送り」、楽しかった正月もすべて終わる。

◆二月のくらし

二月は、降雪も多く最も寒い時期である。外の仕事は屋根の雪おろしぐらい、家の中に閉じこもつて藁仕事に精を出し、春が来るのをじっと待つ。

二月十六日は、「お田の神さま」。山の神が田の神に変わる日、大きな「田の神だんご」を十六個作つて供える。

年中行事は正月前後に集中している。ここは豪雪地帯で近年近くも雪に埋もれる土地柄のため、春から秋にかけて仕事に追い廻される反面、冬期間は完全に屋内に閉じ込められる。その厳しさにじっと耐えるという自然条件から来たものであろう。稲作の栽培収穫を中心にその生育の過程を幾つかに分け、節目ごとにその年の多収穫と人々の無病息災を神に祈り続けた。

この時期、朝一番の仕事は「交通の確保」である。交通手段は積もった雪を「かんじき」で踏み固め、そこを歩くしかなかった。

まず自分の家の玄関を払い次に両隣まで道をつける。学校までの道や吊り橋の雪落としは「番丁」によつて回り番で行つた。隣の集落へはそ

れぞれ中間地点まで道を踏んだこともあったが、郵便配達や通勤の人たちが「かんじき」を履き荒漕(あらこ)ぎをするようになって止めた。「かんじき」を履いて「すなはき」を持つて吹き溜まりを払いながら踏み固める。大雪の時は一日二時間もかかった。風が当たるところは吹雪で道形がなくなるので目印に「さいみぼう」を立てる。上大石沢と河原角まで通年除雪が行われ、冬でも車が通るようになったのは昭和五十九年(一九八四)からである。



雪に埋もれた集落より愛宕山を望む (下叶水・昭和39年)



うさぎの巻き狩り (昭和30年代)

道踏みが終わると家の周りに積もった雪を始末する。屋根から落とした雪は、軒下いっぱいまで明かり取りは高窓だけ、それもしばらく雪降りが続くと埋まってしまい真つ暗になり、昼間でもランプを灯すこともたびたびあった。屋根と軒下が雪でつながっているのを払いながら一周する。そのとき軒先の下がる「かなこり」を取る。そのままにしておくとなんだん大きくなり、茅葺き屋根を傷めるので「すなはき」で丁寧

叩いて落とす。

屋根に積もった雪をおろすのもたいへんな仕事である。茅葺きの平屋で屋根構えが大きく、一家総出で何日もかかった。

「曲屋（まがりや）」造りで屋根と屋根が直角に交わったところを「だき」といい、そこには特に雪が多く積もった。一番上の「ぐし」から一メートル位の高さを掘りながら進み、一回りすると、掘る後からまた積もって同じになることもあった。また、投げおろした雪は、軒下よりも高くなってくるので、それをさらに遠くへ投げなければならなかった。

二月の仕事は、一部の人は「炭焼き」をやったが、大抵の家では晴れると雪を掘り、雪の日や夜わりに「藁仕事」を行う程度であった。



屋根の雪おろし (市野々・昭和43年)

冬季の牛の餌は、稲藁と夏に刈っておいた干し草や干した大根葉を「牛（べこ）のもの切り」で二センチほどに切り、そこに残飯や芋類、

雑穀などの煮ものを混ぜて、「飼えば舟」に入れ、米糠（こめぬか）や麩（ふすま）をかけて与える。

牛の「肥出し」も重労働である。二本鍬や三本鍬を使って外にある肥塚（こえづか）まで引つ張り上げる。軒端に仮の肥置き場を作り冬期間はそこに置いた家もあった。一週間に一度は出さなければならなかった。

昭和三十年代も後半になると冬期間は出稼ぎに行くようになり、収入は多くなったが残された妻たちはたいへんになった。雪掘りや牛の飼えばなど一人で家を守り、手が空くと伊佐領駅まで、「荷背負い」の仕事



雪に埋もれた玄関 (市野々・昭和43年)



薪ストーブを囲んで（下叶水・昭和39年）

をした。行きは炭を二俵、帰りは商店や個人の荷物を多い人で三十キロを運んだ。

女衆は縫いものや繕いものもよくやった。まだ和服が着られ、手縫いで仕上げていた頃は、古着をほごして違う着物に仕立て直した。洋服も行商が売りに来たが手軽には買えなかった。

冬の食べ物行商から塩漬けや乾燥した魚を買うくらいで、ほとんどは夏場に蓄えておいた食材を使う。「ゼンマイ」「ワラビ」「カタカゴ」などの山菜は乾燥や塩蔵、秋野菜は雪の下や床下に貯蔵しておき、煮物

や漬物を作った。「納豆ねせ」もこの時期盛んに行われた。囲炉裏にはいつも木が焚かれ「かぎ」に鍋が掛かってグツグツと煮えている。食事は囲炉裏を囲んで家族それぞれのお膳でとった。

冬の暖房は、「こたつ」と囲炉裏の焚き火であった。「だいどこ」は煮炊きをするので、囲炉裏であるが、年寄りや子どもは「茶の間」や「二ノ間」に「こたつ」をかけて過ごした。もともと「茶の間」や「二ノ間」にも囲炉裏があり、夏場はほとんど使わないので板の蓋（ふた）をかけておく。冬になると大きい囲炉裏には中央を二尺位開けた蓋をしてやぐらを立て、「だいどこ」の囲炉裏で

できた「おき」を入れた。

夜寝るとき暖房は「湯たんぽ」や「あんかん」である。「あんかん」はいろいろな形や大きさのものがあつた。

普段家族が居るのは「だいどこ」であり、板敷きで囲炉裏の周りだけ「ござ」が敷いてある。また、そこは農仕事の作業場でもあつた。縄を縄つたりじんべ、わらじなどを作つた。

「とおり」を挟んで、牛を飼っている「厩（うまや）」があり、仕切りは「馬栓棒（ませぼう）」だけ、常に牛と一緒に生活した。

二月は寒く、「しみもち」や「どぶろく」を作るのに最適であつた。



囲炉裏を囲んで（市野々・昭和46年）

◆ 三月のくらし

三月はお彼岸の月、それまで降り続いた雪もようやく収まり、太陽の光が雪に反射してまぶしく表面を溶かし始めると、締まって硬くなる。寒じた朝は「しみゆき」になつて見渡すかぎりどこを歩いてもぬかることはない。子どもたちは早く起きて田んぼの上を走り回り、山に登って手作りのスケートや棒ゾリ、杉の葉を敷いて滑り降りる。大人は鋸（のこぎり）や鉋（なた）を持って山へ行き、焚き木にする枯れた枝を切ってくる。



済広寺の雪おろし（昭和39年）



木出し (市野々・昭和30年代)

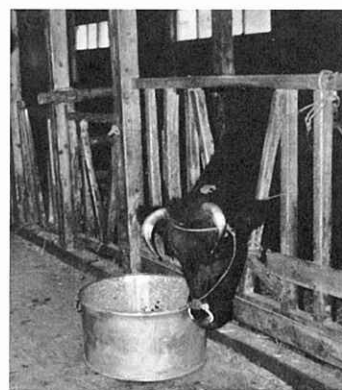


肥引き (市野々・昭和30年代)

その頃になるとソリを使った仕事が始まる。囲炉裏やかまどに使う一年分の焚き木を確保する「木出し」は、国有林から払い下げた材木を、ソリで奥山から出してくる集落共同の春最初の大仕事である。

子どもや年寄りも手伝い一家総出で取り組んだ。男手の少ない家では親戚の応援やお金を払って他人を頼んだ。昭和三十三年（一九五八）の協定労働賃金は「薪木伐採搬出」が一日賄い付きで男二百五十円、女百八十円であった。

冬の履物は「じんべ」である。特に「木出し」には「はんばき」をしつかりと縛る紐の付いた山仕事用のものを履いた。「じんべ」は軽くて温かく滑らないので使い易いが濡れると冷たくなった。その後、材質がゴムとズックの「ぼっこ靴」が売り出されると「じんべ」はだんだん履か



ませから顔を出す牛 (下叶水)

れなくなった。「木出し」で運ばれ「ちし」に積まれた焚き木は秋から翌年の春まで使う越冬用である。春から秋まで煮炊きする「かまど」と風呂用の薪は別に確保した。それは「木出し」が終わると間もなく共同の山へ入って柴を切った。三十センチ位に束ねた「まるけしば」を作り、三束背負って家まで運んだ。また、春先「しみゆき」の朝、山へ行つて立ち木で枯れた枝を切ってきたり、大水の出た後に川原へ行つて川木を拾ってきた。焚きつけには杉の葉を採ってきて「ちし」に上げ乾燥して焚いた。

「木出し」が終わると「肥引き」が始まる。米づくりの肥料にする堆肥を家の肥塚から田んぼまでソリを使って運ぶ仕事である。農家は牛を飼っていた。堆肥を作り、春作業の「馬耕（ばこう）」や



ひなまつり

「馬鉤（うまぐわ）」を牽（ひ）かせ、秋には「ばくろう」が来て肉牛として子牛と交換し収入を得ていた。昔は雄の黒毛和牛を一〜二頭飼っていたが、昭和三十年代になると雌を飼う子牛を産ませて市場に出すようになり頭数も増えてきた。和牛が子牛を産むのもこの時期に多かった。

遠くの山に見えるブナ木の根の回りから雪が解け始め、その輪がだんだん大きくなると、薄緑の葉が芽吹いてくる。山全体がモノクロの世界からカラーに変わり、沢べりの猫柳が灰白色の柔らかい毛に覆われた丸く細長い花を付ける。

◆ 四月のくらし

「ふきのとう」や「あざみ」「ひる」などが、食卓に並び始めると、漬物や乾燥ものの越冬用保存食からようやく解放され、新鮮な山菜や野菜が食を満たすようになる。



ブナの芽吹き



ようやく開いた道路で遊ぶ(下叶水・昭和42年)



春を感じる、道路の除雪(市野々・昭和30年代)

土手や田んぼに土が顔を出し始めるといよいよ田植え前の農作業が始まる。最初は苗代の準備と種粃の芽出しである。

種蒔きはいつ時くかが重要であり、目安にしたのが山桜の咲くときであった。その桜が市野々と下叶水にそれぞれあって「種蒔き桜」と呼ばれ、花が咲くと種を蒔いてもよいとされた。種蒔きが終わると周りの雪も消え、本田の作業が始まる。

農作業に使う牛は、冬は外に出ることもなかったが、いよいよ出番

となる。その準備として体をきれいに健康状態を確認するのが「牛馬繕(ぎゅうばつくら)い」である。各集落には「つくらい場」があり、牛を押さえる丸太で作られた頑丈なヤグラが立っている。そこに牛を縛る縄を「つくらい縄」といい前の晩に拘って準備する。当日は各家から牛を引いて集まり、「つくらい縄」でヤグラに固定し冬の間伸びた爪を切る削蹄(さくてい)から始め、きれいに繕った後、獣医に健康診断をしてもらった。



春の飛泉寺跡大銀杏

◆五月のくらし

五月になると雪はほとんど消え、周りの山々は緑一色に変わり、ところどころにこぶしの白い花やピンク色の山桜が咲き春が来たことを実感する。農作業も本格的に始まり、今年一年の無病息災と豊作を願って神や仏の春祭りも行われる。



観音さまで花見(市野々・昭和42年)

五日は菖蒲(しょうぶ)の節句、

家に鬼が寄り付かないよう菖蒲とよもぎを束ね、茅葺き屋根の四方に三束ずつ刺し、同じものを風呂呂に入れ「菖蒲湯」にして入る。ササの葉でくるんだ「ささまき」を作り、嫁はそれを持って実家へ節句礼に出かける。嫁にとって子どもを連れて実家へ帰るのは楽しみであった。

今年一年間の集落の活動を決める部落常会も五月に開催された。お互いに支え合ってくらしていた時代で、細部まで取り決められる常会はとても大事であった。場所は分校舎が使われた。常会は区長挨拶のあと議事に入り昨年度の決算、そして本年度の予算と事業計画などが議論され、区長・区長代理・庶務会計の三役と委員や各組長が選挙によって選ばれ

た。

大字会の収入は山林の財産区とは別で、全戸から徴収する会費で賄う。昭和三十年当時会費は賦課金と称して平等割と見立て割りからなり、平等割りが三百円、見立て割りはその家の経済状態などにより委員会で作案が作られ常会で決定された。徴収は六月末とお盆、年末の三回に分けて行われる。この他、吊り橋や学校の改修、社寺の修繕など大掛かりな工事の負担も相当あった。それらは出役と経費の負担の両方があり、経費は寄付として見立て割りで決められた。現金収入の少ない中でそれらの完納は厳しく未納者もあり、いつも常会でその対策が取り上げられた。

農作業で他人を頼むときの協定賃金と農繁期の公休日も定められた。

昭和三十年(一九五五)の賃金は賄い付きで、薪木伐採搬出男二百五十円・女二百円、肥引き男二百円・女百五十円、田耕その他男二百五十円・女二百円、田植え・養蚕男三百円・女二百五十円、収穫男二百五十円・女百八十円であった。市野々は耕地面積も少なく古くから戸数二十二戸ほどであったが、村役場が置かれると津川村の中心となり、疎開者などもあつて戸数が急激に増え、農家へ働きに行く者も多くなり賃金は生活に大きく影響した。

公休日は六月が七日・二十三日(さなぶり)・二十四日(旧節句)・三十日、七月が六日・十三日・十九日・二十七日、八月が二日(蚕餅)・七日(観音さま)・十四日・三十一日(旧七月十四日)から九月七日(旧二十一日)(お盆休み)、九月が十六



観音さまで花見(市野々・昭和42年)



さつき (市野々・昭和40年)



ゼンマイもみ (市野々・昭和30年代)



山 菜

日・二十四日であった。

この地で生活するには他人に頼ることも多く、集落のくらし全体を取り決める大字会へは全戸加入した。そのため経費や出役の負担も大きい。が、火災など災難に遭ったときは賦課金は免除され、建築木材の提供や手伝いが行われた。また、賦課金の出せない家は代わりに共同作業へ出役するように配慮され、お互いに助け合って家庭と集落を維持した。

苗代の仕事が始まる頃ゼンマイが始まる。雨の日は田んぼ、晴れるとゼンマイ採りに行く。朝早く出かけて奥山へ入り、だいたい十貫目を採り背負ってくるのがお昼前、それを大きな釜で茹でてむしろに広げて干す。ゼンマイは硬くならないよう手で何回も揉むが、その仕事はばあ

ちゃんの役目である。乾燥すると約一割に減るが一貫目で米一俵の値段と同じで大きな収入源であった。

◆ 六月のくらし

山々の緑もいよいよ深まり、心地よい風が吹き始めると、一年中で最も良い季節を迎える。

一日は「むけのつたち」の行事、昨年の秋に収穫し凍（し）みないよう保存しておいたとろろ芋で「とろろ」を作り、採ったばかりの「しおで」のおひたし、それに「しみもち」と余った種粃を挽いて茶ほうじで炒った「たないりごめ」を神さまに供える。

山菜も真つ盛りになる。「あずきな」から始まり「あけびのもえ」「こごみ」「あざみ」そして「うど」「ワラビ」「しおで」へと移っていく。

料理方法もさまざまあって、毎日食卓に上るが、たくさん採れるこの時期に冬場のことを考え、塩漬けにしたり天日に干し蓄えることも忘れない。春からすでに雪に閉ざされる冬の準備が始まる。

米づくり最大の仕事である「さつき」がいよいよ始まる。子どもたちも農繁休みがあり一家総出で働いた。「さつき」が終わると「さなぶり」



夏の飛泉寺跡大銀杏

である。これは無事に終わったお祝いと、秋には豊作になるよう祈る行事で、この日は集落一斉のふれ休みであった。

すべての農家が「さつき」の終わったことを確認し、大頭が日にちを決め小頭がふれて回った。神さまには苗を二束と「たわら」をお供えした。

「たわら」は家族全員にも一俵ずつ配られ、「させどり」をした者は難儀をかけたので二俵とホウノキの葉に包んだニシンをもらった。また、稲花がいつぱいかかるように「このはま」を作って近所にも配った。これは「黄金のま」ともいわれ、きなこの香ばしさと葉の香りがしてとてもおいしかった。若者たちにとっては、待ちに待った休日で、酒を飲んだりしてゆつくりと過ごした。

「牛馬のまつり」は、大切な牛馬に感謝をし、お参りする行事で市野々は六月二十日に行われた。朝飯前に牛馬を川の水浴び場にある洗い場に連れていき、きれいに洗い清めてから、桜峠の登り口に祀る観音さま（馬頭観音）に引いていった。観



「さなぶり」でくつろぐ（市野々・昭和31年）

音さまの祠の前に幹が曲がった杉があつて、牛を引いて三回まわる。米をひと握りと、お賽銭をお供えした。「昔は、大道芸人が来て、観音さまの広場で綱渡りの芸をしたこともあつた。大きな松の木に縄を張つて、お囃子（はやし）で調子を取りながら綱渡りをしてみんなを楽しませ、それは賑やかなものであつた。……」とお年寄りは語った。

畑の仕事は夏野菜用のナスやキュウリの苗づくりから始まる。藁を立てて囲んだ苗床を作り、そこに堆肥を入れ、去年採った種を蒔いて苗木になるまで育て畑に移植する。大豆と小豆は鍬でせびいて畝上げをして蒔く。耕耘機が普及すると全面耕耘し平畑にして蒔くようになった。



市野々の水遊び場で遊ぶ（昭和35年）

◆ 七月のくらし

季節が春から夏へ替わる月。前半は梅雨の終わりで毎日のようにジメジメした日が続き、時折大雨が降って大水が出る。大水の後は大川の岸に流木が流れつき、焚き木にするため拾いに行った。

六日は「ねぶた流し」。子どもたちの楽しみな行事である。気の合った友だち数人で一軒の家を借り、自分たちが段取りをして一晩泊まる。夕方それぞれが野菜など分担した材料を持って集まり得意な料理をワイワイ言いながら作って食べる。「ねぶた」とは、まめすず・ほうせんか・けいとう・ゆうが・おきゅうり・なばん・なすの「七色の草」をふき



夏の横川



市野々かぐら舞い (昭和30年)



市野々かぐら舞い (昭和42年)

の葉で包み七ヶ所を結んだもの。それを枕にして眠る。翌朝は早く起き「ねぶた」を持って水浴び場へ行き、まめになることを願って「ねぶた流れるまめすずとまれ……」と唱い川に流した。子どもたちだけで一晩過ごすことは、少し大人になった気分になった。

田んぼは分蘖（ぶんけつ）が進み茎数も増え、雑草も「いちばんくさ」の取り残しや新たに生えたものなどこれもしつかり根付いている。こんどは「にばんくさ」の草取りが行われた。

夕飯は取れたての野菜と行商が持ってきた魚や肉を使った料理で、冬場よりはご馳走がならんだ。嫁がゆつくり体を休めるのは、家族中の食事の後始末が終わり、多少の繕いものなどが終わってからであった。家族で話し合ったり楽しんだりということはあまりなかった。

蚕が上がった頃を見計らって「虫送り」の行事が行われた。田んぼや畑に大きな被害を及ぼす害虫に対し防除のすべも無く、発生しないよう神に祈るしかない。「虫送り」は、夜になると小頭が柳の枝に「虫送り」のお札を下げ、提灯を持って「ホラ貝」を吹きながら集落の上から下

りてくると、各家では玄関先で待っていて次々に加わり、「虫送るわー」と大きな声で唱えながら全戸が集まり、行列を作って村はずれまで行き、虫が入り込まないよう送り出す行事である。

雨の日には杉山の手入れをする。杉木は植林してから十年間ぐらいは毎年下草刈りの手入れを行い、成木林になれば間伐をして樹木の間隔を十分取ってやる。間伐した杉材は十三尺に切り、末口の直径が三寸あれば用材として買ってもらえる。杉材の価値はまだ高く二十本もあればお盆の小遣いになった。用材を取ったその先は、長木としてハセの材料に使う。毎年杉苗を植えるのは、こうしてハセの材料を補充する必要からでもあった。

仕事がかどれば、秋に植林をする予定地の刈り払いなども進めた。

「岩すげ刈りの口開け」もこの時期である。岩すげは縄の材料で、刈り取って日干しにして、根元の硬い部分だけ何回か石で叩くだけで柔らかくなり縄を縛うには適している。岩すげが群生している共同の刈り場があり、「干し草刈り」と同じように一斉に刈る。岩すげ縄は秋のハセ吊りに使われた。



市野々かぐら舞い(平成3年)

今ではほとんど山道は使われな
いが、当時は隣の集落へ行くときや、
山菜、きのこ採りなど、山道も重要
な交通路であり各集落で管理してい
た。草の生長したこの時期、村人足
で「山道薙(なぎ)」を行った。市野々
は「黒沢峠」十一人、「苧畑沢、金沢」
二人、「仏峠、横府野」三人、「見附」
七人、「長畑」四人、「帽子畑」二人、
「小屋の平、南金沢」四人と分担し
て一斉に道に生える草を刈った。

子どもたちは待っていた夏休み
が始まる。農作業の手伝いもなく
毎日川へ出かける。市野々の水浴
び場に「かつばの穴」と呼ばれる穴
があつて、初めて行くときは畑か
らキユウリを一本取つてそこへ投げ
入れ「かつばさま」へ供える。流れ
の速い「せい」がありそこを泳ぐの
を「せい下り」といい、それができ
ると仲間認められた。高学年の男
子は水メガネとヤスを持って「ざつ
ことり」に行く。得意な淵へ潜りや

スで突く。何度ももぐり体が冷える
と岩に張り付いて暖めるが、群がる
「虻(あぶ)」と「メジロ」がすごい。
何千匹もブンブン飛び回り刺すので
ある。手で払いながら耐え体が完全
に乾くと寄つてこなくなる。獲れる
魚は主に「ハヨ」で「岩魚」や「鮎」
もたまに獲れた。それを木の枝に刺
して持ち帰り、焼いて夕食のおかず
にした。

◆ 八月のくらし

梅雨が明けると、途端にジリジリ
と夏の太陽が照りつける。この最も
暑い時期になると、冬場の牛の餌と
「厩」の「踏込(ふんご)」み」に使
う「干し草刈り」を集落共同の草刈
り場で行った。

八月は盆の季節。秋の収穫を前に
して先祖を迎えいろいろな行事が行わ
れる。夏場の最大行事なので準備も
たいへんだ。七日は「なかび」で
仕事は休み、朝仕事に墓掃除を行い、
家の周りも掃除する。葦(あし)を
刈つてきて「おしよれい棚」(精霊
棚)に敷く「ぼんず」とお墓参りに
だんごを載せる「こうず」をお墓の
数だけ編む。夕方になると一戸一名
が出て盆踊りのやぐらを組み地蔵さ
まの旗を立てる。

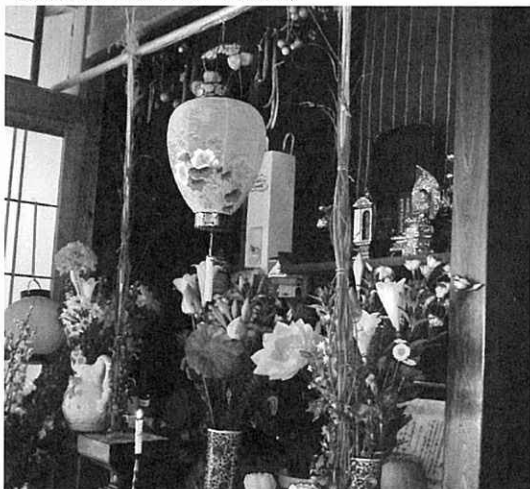


お盆の墓参り(下叶水・平成3年)

十日は「高灯笼の火付け」で地蔵
さまの前の旗竿の先にススキと灯笼
を付け、夕方火を灯すといよいよ気
持ちが高ぶってくる。

十二日は「盆の草刈り」、「盆う
ちに鎌を使うと仏さまの足を刈る
……」といわれ、牛に食わせる何日
分もの草を刈っておくのである。

十三日は「お墓参り」。午後にな
ると「おしよれい棚」を作り、盆花
のききよう、かるがや、おみなえし
を飾り、野菜やスイカを供え、棚の
上にはススキと萩を立てる。早め
に夕飯を食べ、こうず、だんご、花、
線香、提灯を持つてお墓参りに出か
ける。墓地の前に立つ送り地蔵にだ
んごと線香を供え、次に自分のお墓
へお参りする。「オノガラ」で迎え
火を焚いて先祖をお迎えし、道に迷
わないよう提灯に火を灯し、鐘を鳴



おしよれい棚

らしながら家に向かう。家主は途中
別れて子易地蔵さまへ立ち寄りお参
りする。家に着くと「オノガラ」で
迎え火を焚き家に迎え入れる。

家族はそれぞれが盆手ぬぐい、盆
下駄、盆ゆかたをもらい、それを着
てお墓参りする。子どもは盆小遣
いをもらう。

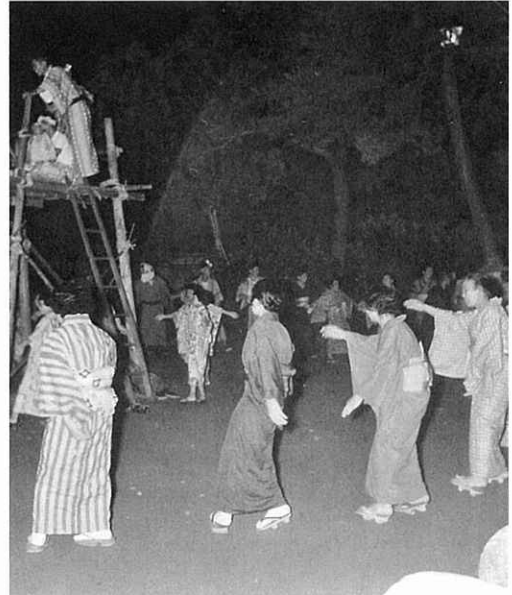
十四日は餅を搗いて「はすの葉」
に盛つて供える。嫁は子どもを連れ
て実家へ「お盆礼」に行く。都会へ
出ている子どもたちや叔父叔母も帰
るので賑やかになる。

十五日は「お仏たて」。十三日に
お迎えした先祖をお送りする日で、
夕方だんごや果物を持つてお墓へ行
きお参りする。迎えは家族全員で賑
やかであったが送るときはひとつそり
と母ちゃん一人である。

市野々では十七日に盆踊り、午後



下葉水盆踊り (昭和36年)



下葉水盆踊り (昭和36年)



下葉水盆踊り、済広寺にて (昭和36年)

になると一戸一名が出て準備にかかる。取り仕切るのは若連中で全体を照らす照明を用意し、やぐらには灯笼を下げ太鼓を取り付ける。夕食を早めに食べ、ゆかたを着て近所に声をかけながら集まる。やぐらの上では早くから笛、太鼓を鳴らし盆踊り歌を歌って気分を盛り上げる。各集落の日にちを違えて参加できるようにした。帰省者も含め大勢参加し二重三重の輪を作って振る舞い酒を飲みながら、大人も子どもも一緒になって夜遅くまで踊った。

十八日、市野々では「かぐら舞い」を行った。小頭が先になり子ども数人で獅子頭を持って各家をまわる行事で、頭を噛んでもらうと頭痛みを

しないといわれた。小さな子どもは怖がり逃げると面白がつて追いかける。大きな袋を持ってそこに幾らかの米やお金を心付けとしてもらい、全戸まわり終わると地藏さまにお供えした後、お菓子や飲み物で楽しんだ。

二十一日は「神送り」、盆の神々を送る。夜、提灯を持って「神送るわー」と大きな声で唱えながら集落の上から村はずれまでみんなで送る。この「神送り」で盆の行事はすべて終わる。「お盆が終わると秋風が吹く……」といわれ、夜は秋風を感じ過ぎ行く夏に哀愁を想う。

盆が過ぎると秋の収穫と越冬の準備で急に忙しくなる。ススキが穂を出し稲も黄色く色づいてくると、今年のとれ具合とか出来秋の天候などを考える。

◆ 九月のくらし

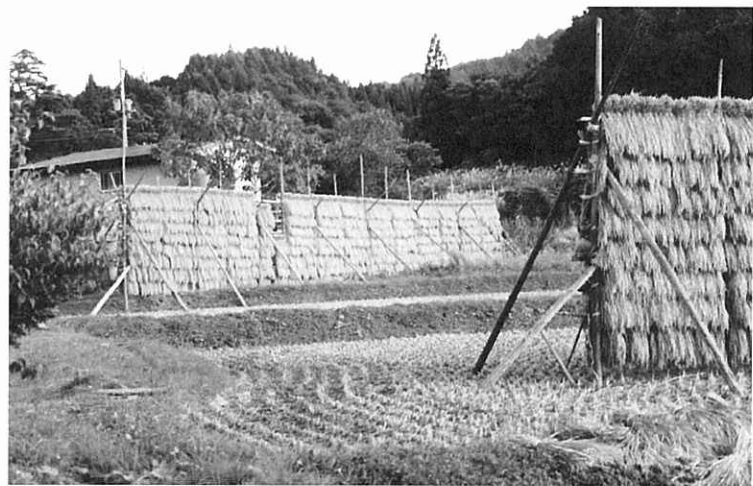
山々や野原の濃い緑色がだんだん黄色や茶色に変わってくる。田んぼも黄金色に輝き、いよいよ待ちに待った収穫の季節である。最初は「ハセ吊り」の準備で、ハセ道具を点検する。

二百二十日は「クルミもぎ」の口開け、クルミは長期保存の利く食材



秋の飛泉寺跡大銀杏

であり催事には欠かせないもの、どこの家でもたくさん拾って保存した。共同のクルミもぎ場があつて、そこには口開け前には入ってはいけない。嚴重な取り決めがあつた。「市野々申合規約」には「二百十日前に一切採取せざる」と定められていた。当日はよい場所を確保しようと暗いうちから出かけ、合図と共に一斉に採るのである。「前の晩から来て寝てしまい、朝早く来た人に踏んづけ



市野々浦田のハセ (平成3年)

られたこともあつた……」との笑話もあるほど大事にした食材であつた。

下旬にはお彼岸がきて先祖の供養をする。仏壇を掃除し親戚同士お供え物を持って「お仏拝み」にまわる。中日には、ぼた餅を作つて供え仕事は休み、地獄の釜も休むといわれ決して働かない日であつた。お昼には「お昼なが」のソウメンを茹でてお供えする。

「暑さ寒さも彼岸まで……」といわれるように、この頃を境に季節が大きく変わり、本格的な実りの秋に入る。

◆ 十月のくらし

山々は赤く色づき、春の雪解け前から一年かけて手入れをしてきた米の収穫である。農家にとって一番嬉しい時、黄金色の田んぼを見ながら、実り具合や天候のことを気にかける。稲刈りも「さつき」と同じくらい忙しく、天候が仕事量や品質に大きく影響する。晴れた日を見計らつて、子どもたちも手伝い家族総出で仕事にかかった。

稲刈りが終わるとホッとする。「刈りあげ」は無事に刈り切ったことを神さまに感謝する行事、世話に



市野々分校秋の大運動会 (昭和30年頃)

なつた稲刈り鎌と「お田の神さま」に穫れたての新米で「かりあげ餅」を搗いて供えた。

脱穀した粳は小屋の「えり」に山のようになっている。次は粳摺りを行う。粳摺りの終わった玄米は俵に入れて供出する。一俵六十キロの俵は作るのも運ぶのもたいへんであつた。飯米用は粳のまま保存しておき、その都度粳摺り屋に持つていき精米をしてもらった。

十五日は秋のお祭り。稲刈りもようやく一段落し、神々に新米で餅を搗いて供える。神主を呼んでご祈禱してもらい回り番の宿で酒を飲





豆落とし (市野々・昭和20年代)



なめこ採り (昭和40年代)

む。翌日は「お田の神さま」で春から稲の生育を見守ってくれた神さまに「田の神だんご」を十六個作って供える。役目を終えた「お田の神さま」はこの日から「山の神さま」に変わる。

畑では大豆の収穫期を迎える。葉は落ちて茶色の莢(さや)だけになった大豆を、手で抜き土を払って一握りずつ藁で丸け、家の南側の壁に添わせて縦杭を立て、横杭を結んでガッシリと枠組みを作り、そこに

五束ずつアケビの蔓(つる)や細い縄でかきつけて乾燥する。この枠組みは大豆を片付けた後、茅で囲う冬囲いに使う。大豆が乾いてくると莢が割れて実がこぼれ落ちる。それを拾って水に浸して柔らかくし、すり鉢で磨って味噌汁の具とする。これを「ごう汁」といい風味があつておいしい。

分校で行われる秋季大運動会も楽しみであった。子どもたちと一緒に集落総出の一大行事である。赤白

の毬(まり)一個ずつを各戸で作り、家族全員の弁当を持って集まり白組と赤組に分かれ競技や応援、そして最後の反省会も大いに盛り上がった。

◆十一月のくらし

十一月に入ると冬が迫ってくる。大根や白菜、高菜など越冬用野菜の取り込みと、家や庭木の冬囲いの準備に入る。家のまわりの囲いは杭で縦横の枠を作り、そこに軒から逆さまに茅を当て、縄でかきつけて壁面

は全部茅で覆う。冬になれば下に積もった雪と屋根から落とした雪で軒先までつながってしまう。玄関には直接家の中に雪が入り込まないよう一間から一間半ぐらいの「雪廊下」を茅と藁で作る。四角形や半円形などその形は家々で違った。裏に小屋がある家では、その間も茅で渡り廊下を作る。寒にはその中に「しみ餅」を下げた。

冬囲いや屋根葺きに使う茅は集落共同の「茅刈り場」があつて、毎年十一月三日頃に「茅刈りの口開け」を決め、午前六時三十分「棒頭」の合図で一斉に刈った。

越冬用野菜の保存は漬物や乾燥物がほとんどであるがそのままの保存方法もある。大根は家の近くの地面に大根を積み重ね、それを藁でしっかり包んだ「大根によ」を作り、雪の下に埋める。必要に応じて雪を掘って取り出すが、鬆(す)がたつたり腐ったりせず新鮮なまま保存できる。白菜は一個ずつ新聞紙に包み藁で天井に下げた。

冬季間の煮炊きや暖房に使う焚き木は少しでも多く集めなければならない。春に共同の「木出し」で運んだ木は割って「ちし」に上げているが、枯れ木や柴などを雪の降る前に



雪囲い (市野々・昭和50年頃)

集めた。また、学校は薪ストーブでその分も集落で提供しており分校薪供出として各戸六束を納めた。

初雪はほとんど十一月中に降った。この時期晴天は減多に無く、毎日のように雨が降りそれがだんだんみぞれから雪に変わる。初雪はいくら降っても一度は消え、その後しばらく経って根雪になった。

昭和三十年代後半になると収穫も終わったこの時期、男衆は出稼ぎに出かけるようになった。主に関東方面であるが世話する人がおり、毎年同じ職場へグループごとに行った。正月に一度みやげを持って帰ってくるが、あとは春の農作業が始まるまで帰らなかった。

◆ 十二月のくらし

十二月中には根雪になり半年もの長く厳しい冬に向かう。例年二十一日頃までは「冬至前は馬の足が立つ……」といわれ、大した積雪にはならなかった。

米や野菜の収穫も終わり、家の周りも茅や板で囲うと冬を迎える準備は完了する。雪が降らないとやり残した仕事があるようで気になるが、雪が積もって地面が見えなくなると落ち着いてくる。



囲炉裏を囲んで
(市野々・昭和40年代)

働く場があれば日雇いに出た。朝晩と休みの日は雪の始末や供出米の米俵や蓑(みの)作り、筵(むしろ)織りに縄綱いなどの薬仕事を行った。男衆は出稼ぎに行くようになる。と家を守るのは女衆の役割になった。女性たちは縫いもの、繕いものをやり、和服は家族みんなのものを手で仕上げていた。

食べ物、春のうちに蓄えておいた干し葉の下ごしらえや漬物の塩出しをして調理するので手間がかかった。納豆、豆腐、味噌はほとんど冬に作った。

当時はこの家でも数羽の鶏を飼っていた。食べ物は全般的に不足し、肉類は減多に食べられず、鶏の肉と卵は貴重品で正月や催事の振る舞い用に使われた。学校で弁当を開け、たまに卵焼きがあると大喜びで、普段は風邪など病気になることとぐうらいしか食べられなかった。

収穫をした野菜類の貯蔵や漬物、それに自家生産の大豆と米を使った味噌の仕込みはこの家でも行われていた。

自家用の味噌は毎年四斗桶に仕込み、三年目に開ける。麴は各集落に麴屋があり、そこへ頼む。自分で作れる人は麴ねせといつて寝床のように作った場所に寝かせて作る。味噌桶の中に茄子やキュウリ、大根を布にくるんで入れたのが、味噌漬けである。

味噌の仕込みは、雪の消えかかった春先に行く家もあった。畑の大部分の面積を占めた大豆栽培も、味噌の消費の減少などで、作付面積が次第に縮小していった。

毎日の娯楽はラジオであった。夕方放送された子ども向けのドラマが楽しみで、早く帰って味噌漬けおにぎりをほおばりながら熱心に耳を傾けた。テレビは昭和三十年代後半

に入ったが受信状態が悪く、画面は常に雨が降ったような状況であった。家族そろって見る暮れの紅白歌合戦は一番の楽しみで、映りが悪くなると猛吹雪の中でもアンテナを調整に行った。昭和四十年代になると共同のアンテナが立てられ、映りがよくなった。

集落では一年の締めくくりの時期で、いろんな寄り合いが開催された。会議が終了すれば、酒盛りがあり、新米で餅を搗いての振る舞いがあった。今のように集会施設がなかった頃は、宿は番丁による順回りで、当番になると普段は積んでおく座敷の畳を敷いたり、障子の破れを塞いだり準備に気をつかった。最も大きな行事は男子の契約と女子の大宮講（おみやこ）であった。春から一生懸命働きその締めくくりとして決めた事をして大いに酒を飲む。こうした明治以来のくらしは昭和三十年代までで、それ以降は公民館が設置され、現在のような会議の姿になってきた。このようにして、集落の人たちは四季折々生活を営んできた。現在では忘れ去られようとしているくらいであるが、自然を相手にした農業や行事、家を守るため精一杯取り組んでいた。



冬道を歩いて通学（下叶水・昭和38年）



曲屋中門造りの家屋（下叶水・昭和30年代）

四 住 居

この地域は、多雨多雪寒冷と、夏は短い期間ではあるが高温多湿の、自然環境が厳しいところであるから、住居はそれらに適合した造りでなければならなかった。

冬の積雪に耐え得るよう、家の構造は堅固に工夫されている。柱は暖地では見られない外側が四寸角、内

側は五寸角の太いものを使っている。

軒先も堅固にするため軒出を短くして太い檼木を使用したり、軒先を高くして高窓をつけ、高く雪が積もったときにはここから明かりを取るようになっていている。また、強烈な季節風や吹雪に対して、棟の押さえと全体の組み合わせを強固にするため、天井の中央に「中びき」と呼ばれる一尺以上もある栗木の太い角材を這わせ、梁としっかり組まれている。

◆ 家屋の形式

農家に共通なことは、厩を本屋の中にとっていることである。昔はほとんどの家で牛か馬を飼っていた。耕作・運搬・堆肥造りと重要な役目を持ち、大事にして家族の一員のよう扱っていた。

戸の口を入ると、便所と土間の「とおり」があり、続いて板敷きの「だいどこ」がある。そこは囲炉裏があつて、薬仕事をしたり、普段家族が居るところである。土間をはさみその対面に厩はある。「馬栓棒」で仕切られ、そこから牛や馬が顔を出し、常に観察ができた。藁を敷いた

り肥を出すため、後ろに出入り口があり「落とし板」で仕切られていた。この内厩式棟形には、「内厩式直家（すこや）」と「内厩式曲屋の中門造り」の二種類がある。

市野々では明治中期の頃、二十二戸の家があり、うち、直屋が十一戸、中門造りが十一戸とちょうど半々であった。

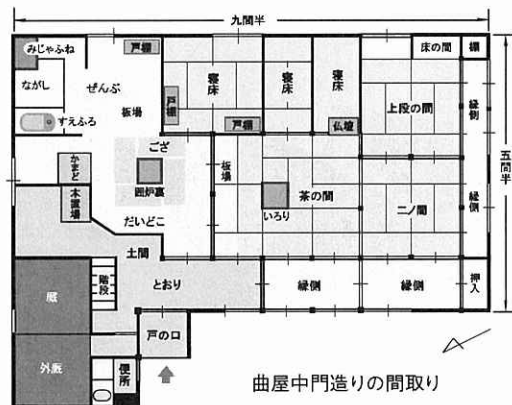
中門造りに共通する特徴は、中門口から「だいどこ」まで土間の「とおり」があり、それに沿って便所や厩などがある。中門部の突き出しは、積雪のことを考慮し、一間から二間と短い。中門には二階を上げ、部屋や物置に使用した。前面は寄せ棟造りであるが二階の分だけ軒先を高くした。中門口のほかに、もう一ヶ所出入り口があり、夏季はここを使用する。屋根は直屋と中門造りとも、すべてが茅葺き屋根の寄せ棟造りであった。

◆ 間取り

市野々・下叶水の農家の間取りは、茶の間・上段・二ノ間・寝床の四室からなる四室間取りが大部分で、その他に大きい家では、三ノ間・四ノ間と中廊下がついていた。

下図の間取りは、食い違い四室と

いわれるもので、茶の間を中心にそこから上段の間に行けるように仕切りが食い違っているものである。仏壇は、茶の間の上座にあたる場所、寝床に入り込ませている。茶の間と上段・二ノ間の座敷には畳を敷いていたが、他は板敷きと土間であった。茶の間も「だいどこ」からの入り口の部分は、板畳となっていた。



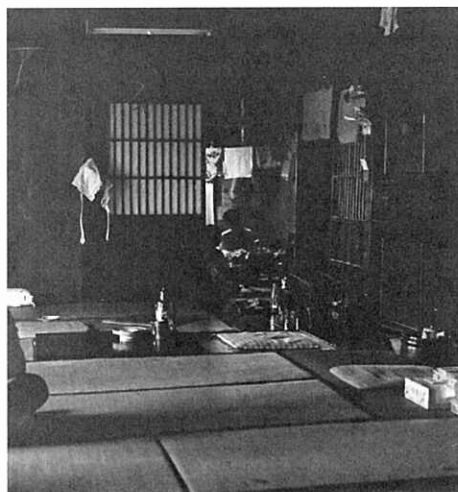
曲屋中門造りの間取り



直屋の家屋（市野々・昭和53年）



屋根葺き（市野々・昭和40年代）



茶の間



茶の間から二ノ間と上段の間入り口



建て替えや屋根の葺き替え後の家並み（下叶水・平成3年）

市野々は、江戸時代越後街道の宿場として栄えていた。二十二戸のうち、問屋一戸・宿屋八戸・背負子宿二戸・牛馬宿三戸と十四戸が宿屋であり、泊まり客が部屋まで行けるよう入り口を入ると一間から一間半の土間のとおりが座敷まで伸び、荷おろしの台もあった。新道の開設により、宿屋を廃業した後は土間に板を敷き、部屋や縁側として使用した。

◆柱と土台

柱は大きな茅葺きの屋根を支えるため、外側は四寸で内に立てる柱は五寸角の檜か栗材を使用した。柱は「チヨウナ」削りで、いかにきれいに削るかが大工の腕の見せどころであった。

◆直屋

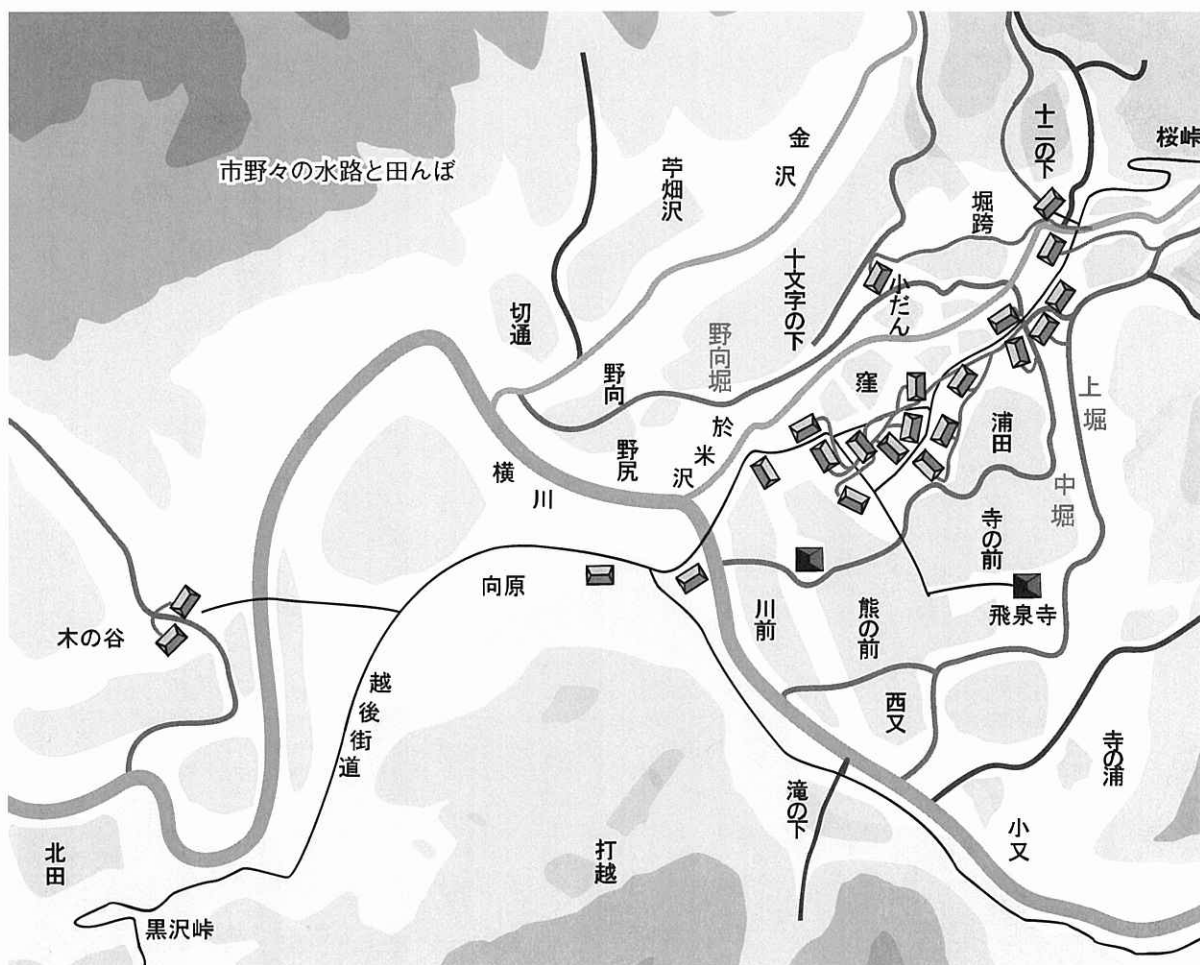
家を新築するのはたいへんなことであり、集落中から手伝いをもらった。弘化三年（一八四六）木の谷の高橋宅が新築し、その時の様子が「家作御手伝請帳」として残されている。土台石は「どんづき」をしてかため、外側はその上に栗木を横に置き土台とし、中の柱は「石だて」といって、直接石の上に柱を立てた。ここで明治時代中頃の市野々宿での、家屋の形式の違い、宿名と屋号をあげておこう（かつこ内は現当主）。

和泉屋「はちすけ（加藤和正）」／堀切屋「だいきち（加藤量雄）」／加賀屋「ろくえむ（加藤喜一）」／小泉屋「かんべ（伊藤進夫）」／加州屋「よえむ（加藤芳秀）」／山形

屋「よへい（伊藤忠士）」／吾妻屋「ぶんのじ（高井和人）」／多賀藤屋「たがどう（加藤喜美雄）」／小藤屋「とうべ（加藤菊夫）」／水上屋「きのたに（高橋勝）」／清水屋「ばんじょ（加藤与一）」

◆曲屋中門造り

橋本屋「くへい（加藤順二郎）」／大黒屋「はちろえむ（伊藤良治）」／岩船屋「せんやく（伊藤恵）」／木の谷屋「でんきち（高橋カネ）」／吉野屋「でんばち（加藤政美）」／藤屋「たしち（加藤正明）」／越後屋「たかい（高井朋次）」／新屋「いしや（高橋郁造）」／若松屋「むかいばら（加藤芳次）」／森下屋「きのたに（高橋守次）」／金沢屋「まんにむ（渡部茂雄）」



五 水とくらし

古代から水の恵みを受けて生活が営まれ、そこに集落が形成されてきた。この地域でも、飯豊山系から流れる横川に沿って集落ができてきた。古くは縄文時代からとも言われ、また平家の落人伝説も残っている。しかし、この横川は、河岸段丘の底を流れ、農地へ水を引くことが難しく、古来水の確保には苦勞を続けてきた。叶水という地名には水への強い思いがあつたことがうかがわれる。

◆市野々の水利

市野々では平成九年向原と野向の発掘調査が行われ、竪穴(たてあな)住居跡などの「遺構」や土器や石器の「遺物」が多く発見された。調査書によるとその遺跡は今から約四千年前、縄文時代中期末頃の集落跡であることがわかった。

野向は横川右岸の段丘上に立地し、標高は約二百五十メートル。遺跡を挟むように、於米沢と金沢の二本の沢が横川に流れ込んでいる。また、横川を挟んで対岸に同じような条件で向原遺跡がある。

両遺跡とも横川の河岸段丘である

台地の縁辺部に集中しており、横川とそれに注ぎ込まれる小沢がある条件のよい場所に集落が存在した。当時の人々は飲料や生活に使用するだけでなく、川や沢に棲む魚や、水を飲みにきた動物をおとし穴によって捕まえるなど、食料を得る手段としても水が利用されていた。

近世になり集落の基盤が整い農業が始まると生活用水と農業用水が必要になってきた。市野々と下叶水は集落の中央を横川が流れているが揚水の技術がなかった当時はその水源を利用することができず、小沢の水に頼るしかなかった。

市野々の田んぼは集落の中心部に
広がる浦田、寺の前、熊の前、川前
で全体の六〇七割を占めるが、その
用水と十五軒の飲料水を桜峠の下に
流れる「於米沢」一本に頼っていて
恒常的に水が不足する土地柄であつ
た。田植え時は一斉に水が必要にな
り、水利をめぐる水喧嘩さえしばし
ば起こつたと聞く。

昭和三十二年（一九五七）には、横川から揚水機により水を揚げ、向原地区約六町歩を開田した。また昭



簡易水道の敷設工事（市野々・昭和37年）

和五十一年（一九七六）には二基目の揚水機を設置して横川の「小又」から揚げ、最も高いところにある上堀に流し、それからは水不足の心配はなくなった。

飲料水も決して良い条件ではなかった。十五軒が農業用水と同じ「於米沢」の水を利用した「いりみず」で、水路は道路沿いの素掘りの堀で、末端まで行くには、木管を通した道路を数回も横断し軒下や肥塚の脇を通り、雨の日は濁るなど非常

に不衛生であった。井戸を掘った家もあったが、ほとんどはその流れを利用していた。

清水は、「ねぶり沢の清水」「梨の木清水」「ばんじよ坂の清水」などがあり、冷蔵庫のない時代はそこで果物や飲み物を冷やしておいた。夕方、農作業から帰り冷たい清水を飲むのが楽しみで、子どもたちは毎日清水を汲みにやらされた。

◆ 下叶水の水利

下叶水の田んぼは集落の中心を流れる横川をはさんで東側が約十町歩、西側が約九町歩あった。農業用水は両側の山から流れる沢水ではほんの一部しか耕作できなかった。横川の上流である大石沢川と滝川に堰を作り、長い水路を通して引いていた。下叶水の東側にある田んぼには、



下叶水が水を揚げた大淵の堰跡

最初は大石沢川の鉾山付近から引いていたが思わしくなく、昭和二十八年（一九五三）、上叶水の二渡戸の大石沢川に堰をつくり引くようになった。水路は約二キロメートルあり、上叶水の一部（東側）と下叶水が共用していたので春先の一番水が必要とするときには不足した。水がなくなると「水取り」といって、何人かで「とうが」と「土のう」を持って上流へ行って水をかけてきたものだ。言い争いになったことも度々あった。

水路は横川岸の急な崖をへつって通り、その補修や維持管理もたいへんであった。春と秋には一軒から二人ずつ出役し二日間もかかって普請を行った。

昭和三十七年（一九六二）になると集落の上手の横川から揚水機を使って水を揚げるようになり、その後は水の心配はなくなった。昭和四十二年（一九六七）の羽越水害では、揚水機が流されたが、間もなく災害復旧工事で回復した。

西側は一つ山を越した新股の滝川に堰をつくり一キロメートルほどの水路で引いた。水量も豊富で水路も一部に崖がある程度で東側ほど苦労はなかったが、水路の維持管理がた



堀普請（下叶水・昭和30年代）

いへんになり、昭和四十二年横川上流才の神から揚水機で水を揚げるためポンプ小屋を建てた。

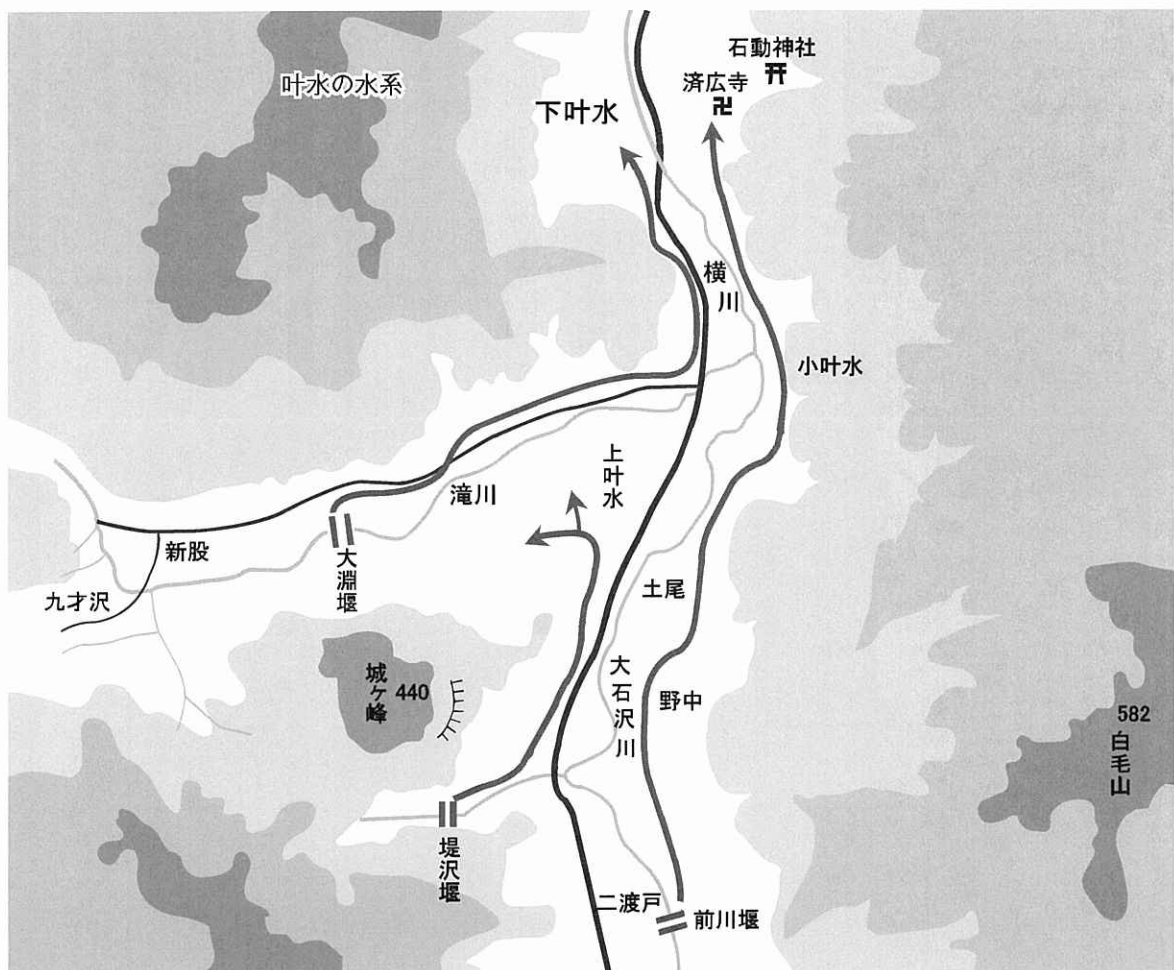
小屋はその年八月の羽越水害で土砂に埋まってしまったが、災害復旧と併せて工事を行い、翌年から使うことができるようになった。

西側では飲料水にも一部その水路の水を使っていたが、上流に学校

ができるなど衛生上の問題があったため、町と交渉し、佐藤藤一郎氏宅の下から湧き出ている清水に水槽

を埋めて簡易水道をつくってもらった。東側の飲料水は、沢水と井戸水を使っていた。

叶水の地名は、人々の「用水の利便を願う心」から付けられたといわれている。



六 食べ物

少ない耕地と冬の豪雪。農の環境に恵まれない地域であったため、食べ物ではできるだけ自給自足し、塩蔵したり干したりと手を加えて、いざという時に備えた。必要最低限の食材のみ買うようにして、毎日のおかずは行商人が持ってくる塩蔵の魚が中心。肉は飼っている鶏などを、催し物があった時に食べる程度であった。冬場はウサギの「巻き狩り」を村中の若者が共同で行って、貴重なタンパク源とした。

しかし、こうした厳しい環境の中にあっても、人々は努力を重ねて米を作り、めでたい時には餅を搗き、穀類を材料にした副食に工夫を凝らすなど、食生活を多彩で楽しいものにしてきた。また、山菜にキノコ、川魚など、あらゆる自然の幸が食に彩りと旬を添えてくれた。厳しくも豊かな自然の中で、手をかけ愛情込めて、工夫を加えて作り続けられてきた、市野々と下叶水の食を紹介する。

● あんこ餅



たっぷりのあんこに入れた白餅。すり鉢ですってクリーム状にしたクルミをかけるのが独特の食べ方。クルミの香ばしさが添えられて、ひと味奥深い味わいに。

餅のいろいろ

● 草餅



牛蒡葉（ごんぼば）やヨモギを入れて搗いた餅。あんこ餅や納豆餅、きなこ餅にする他、すったクルミを醤油とだし汁で溶きのばした「クルミがえし」に入れて食べる。「草餅はクルミがえしが合う……」と、年寄りが口々に言い合うほど、相性抜群のコンビ。

「ごんぼば」とは、通称「山牛蒡」と呼ばれる野草の葉のことで、6月頃に若芽をつんで軒先に下げて干しておいたものを、芯の硬い部分を取り除き灰汁（あく）だしをして餅に混ぜる。

保存は白い餅と同じように切り餅にするが硬くなるのが遅いし、草の繊維がつなぎの役目をしてヒビが入らず日持ちもよい。

2月8日の「ことはじめ」と12月8日の「ことおさめ」には必ず搗いて仏さまと神さまにお供えた。

作りかたは白い餅が搗き上がる直前に草を入れるもので、香りがあって味や色合いもよく、手間が掛かるがよく作られた。

草の他に同じ方法で味噌や豆なども入れ、「味噌餅」や「豆餅」も搗いた。

《作り方》

材料 〓もち米、乾燥したごんぼば、またはよもぎの葉＝

1. もち米をよくといで一晩水にうるかす
2. 搗く30分前になったら、ザルに上げてよく水を切る
3. 水を切ったもち米をせいろに入れてふかす
4. 湯気が上がってよくふけたら、普通の餅と同じように臼に入れて杵で搗く
5. 搗き上がる直前に、よくしぼったごんぼばを手で小さく千切りながら、臼のまわりから入れて、さらに搗く
6. 搗いていくとだんだん餅全体が緑色になってくる。平均に混ざるよう返しながら搗く

7. 搗き上がったら、白い餅と同じようにとる

ごんぼばの灰汁だしの方法

- ① 鍋に灰汁を入れ、そこに沸騰したお湯を入れる。時間が経つと澄んでくるので、その上澄みを取っておく
- ② 乾燥したごんぼばを鍋に入れ、そこに水を入れて煮る
- ③ 沸騰したら、先に取っておいた上澄みを入れて箸でよくかき混ぜる
- ④ 柔らかくなったら、上げて水にさらす。鮮やかな緑色がよく見える

● よこず巻



特に5月の節句や秋の米の収穫時に作られた。もち米の粉に牛蒡葉（ごんぼば）を混ぜ合わせてよく練り、中にあんこを入れて笹の葉で包み、茹で上げた団子。「よこず巻き団子」とも言われ、お菓子が少ない時代、甘いあんこが詰まった団子を食べるのは、誰もが楽しみであった。

もち米は作付けが少なく貴重品で、「よこず巻き」には細米を使ったり、うる米を混ぜたこともあった。また、ごんぼばの他に味噌やクルミを入れて作ることもある。

《作り方》

材料 =もち米、乾燥したごんぼば、笹の葉、すげ＝

1. もち米を「ひきうす」でひき、「ふるい」でふるってもち粉にする
2. もち粉に水少々、灰汁だしをしてきざみ、よくしぼったごんぼばを入れて、よく練り合わせる
3. 中にあんこを入れて笹2～3枚を使って笹団子の形に包む
4. 「すげ」でくるみ、5個ずつ束ね、15～20分茹でる

● 笹巻き



きなこや砂糖醤油をつけて食べる。日持ちもよく持ち運びに便利であり、ご馳走のひとつとして一年を通して作った。新笹の出る5月の節句には、節句札に持っていったり、お客のもてなしに出した。また、仲間と近くの山に行き弁当をひろげる「遊山（ゆうさん）」にも持っていった。



《作り方》

材料 =もち米、笹の葉、すげ＝

1. もち米をといで2～3時間水にうるかす
2. ざるに上げて水をよく切る
3. 笹の葉を洗ってざっと茹で、水を切る
4. 笹の葉1枚を丸めて円錐形にし、中にもち米を詰め、もう1枚の笹で蓋をするようにくるむ

● 笹餅



余った餅や、時間を置いて食べるときの保存方法で、笹に包むことによって日持ちがよくなり、小分けにするので食べやすくなった。

笹の葉を2枚、十文字に重ねて置き、搗きたての餅をちぎって包み、裏返しに置く。餅はなるべくはみ出ないように包む。

● こじはん餅



春先に行われる「木出し」や、「肥ひき」の「こじはん（一服）」に作った。年中を通して「おやつ」や農作業の一服のときにも作った。

雪道を歩くときや雪中での仕事は腹が減ると動けないので、腹に残るものを食べる。特に餅は腹持ちがよく、重宝がられた。

もち米の少なかった時代は細米やうる米をひいた粉を使ったり、中に入れるあんこも砂糖の代わりに塩を使ったりしたが、昭和30年代にもなると、もち米の「草餅」にあんこを入れた「まんじゅう餅」となった。

《作り方》

材料 =もち米、ごんぼば、あんこ（粒あん・こしあん）、もちとり粉=

（餅を使う場合、かわは草餅と同じ）

1. もち米をよくといで一晩水にうるかす
2. 搗く30分前になったら、ザルに上げてよく水を切る
3. 水を切ったもち米をせいろに入れてふかす
4. 湯気が上がってよくふけたら、臼に入れて杵で搗く
5. 搗き上がる直前に、よくしぼったごんぼばを手で小さく千切りながら、臼のまわりから入れて搗く
6. 搗いていくとだんだん餅全体が緑色になってくる。平均に混ざるよう返しながらかき
7. 搗き上がったたら、台に餅とり粉を薄くのばし、1個分を千切って載せる
8. 手で薄くのばし、中にあんこを入れて丸める

（粉を使う場合）

1. 餅米や細米、うる米をひいて粉にする
2. 灰汁抜きをして、よくしぼったごんぼばを入れて、よく混ぜ合わせる
3. 「蒸かし缶」の下の方ほうにうるかした餅米、その上に粉を載せてふかす
4. ふかし上がったたらふつうの餅を搗くように臼で搗く
5. 搗き上がったたら、台に餅とり粉を薄くのばし、1個分を千切って載せる
6. 手で薄くのばし、中にあんこを入れて丸める

● からこ



うる米を臼ではたいて粉にし、そこに水少々と砂糖、好みによってクルミや青豆を入れて丸めたお菓子。

お菓子が少なかった時代はおやつとして、年中通して作られた。また「お庚申さま」など祭事には欠かせない食べ物。秋の新米が取れたときには田の神さまに供えた。そのまま食べたり、囲炉裏の灰汁の中に入れて焼いて食べたりもした。

うるち米に一度熱湯をかけるだけで、あとは全く熱を加えず、生の米粉を使った料理で米の香りがそのまま感じられる。クルミや青豆を入れるとそれぞれの味が引き出されいちだんとおいしくなる。

冬場になると女子衆が集まって「からこはたき」が始まる。水でうるけた米を臼に入れ、粉はたき用の杵で搗く。トントンと搗きふるいでふるっては、また搗き全部が粉になるまでは相当時間が掛かる。あまり力はいらないが交替で根気よくはたきのである。

雪があつて外に出られない時期に仲間が集まっていた「からこはたき」はコミュニケーションの場でもあった。

《作り方》

材料 =うる米、白砂糖か黒砂糖、水（好みにより、クルミ、青豆）=

1. うる米をといで半日から一晩水につける
2. ザルに入れて水をよく切り、そこにたっぷり熱湯をかける
3. 臼に入れて、粉搗き用の杵で搗く。細かくなると「ふるい」でふるい別の器に入れ、残った荒い粒を臼に戻してまた搗く。何回も繰り返してすべてふるった細かい粉にする
4. でき上がった粉を臼に戻し、水と砂糖、好んでクルミや青豆を入れさらに臼で搗いてよく練り混ぜる
5. 水加減で硬さが決まるので入れ過ぎないように注意する。耳たぶほどの硬さにする
6. 手でにぎり丸めてでき上がり

- ・青豆は一晩水につけて戻し、さっと茹でる
- ・クルミは薄皮を取り除き、細かくきざむ

● しみ餅



「しみ餅」は、おやつや保存食として、寒中の一番寒い吹雪の夜に作られた。正月用の餅を多めにつき、余った切り餅を10個位ずつ藁で編み、熱い湯に浸しそれに新雪をつけ、戸の口に下げ寒風を当て凍らせ乾燥する。

完全に乾燥すると出来上がりで、手で簡単に砕けそのまま食べる。味はつけないが香ばしく、よく噛み締めると素朴な味わいがする。また、湯につけておくと餅に戻り、それを焼いてきなこやあんこをつけて食べた。長期間の保存ができるので、保存食としても使った。

6月1日の「むけのついたち」には、「おかざわん」に盛って神さまに供えた。

《作り方》

材料 = 切り餅 =

1. 正月用の餅は、切り餅にして茶箱に「くだ」(藁くず)と一緒にに入れて保存する。その切り餅を、藁を3本使い10個ずつ編む
2. 最も寒い夜を見計らい、熱いお湯の入った「はんぞう」に編んだ餅をつけ、お湯が冷めるまで入れておく
3. 餅をあげ、新雪の上を引き、両面に雪をつける
4. 雪のついた餅を「戸の口」に下げ、寒風を当て凍みらせる
5. 餅が乾燥してきたら、こんどは小屋や縁側に下げ、完全に乾燥させて出来上がる

● ほし餅

「かた餅」ともいう。冬から春にかけて作り、子どものおやつ・藁仕事などの一服時に焼いて食べる。中に豆やカボチャなどを入れて味をつけた。

臼、杵を使って普通に餅を搗き、搗き上がる頃に大豆やカボチャを入れ、それを「餅とり板」にとって「かわそどり」のかたちにする。硬くなると薄く輪切りにして、10個位ずつ藁で編み縁側に下げて陰干しにする。そのまま下げておくと長期間保存できる。

食べるときに、それをはずし、「わたし」で焼いて食べる。豆やカボチャの風味がきいておいしく腹もちも良い。

《作り方》

材料 = もち米、大豆、カボチャなど =

1. 「大豆」を入れる場合。大豆を茹でて、水を切る
2. 「カボチャ」を入れる場合。ふかしたカボチャの皮を剥ぎ、種を取ったものに、粉を少し混ぜこねる
3. 餅が搗き上がるころに、「大豆」または「カボチャ」を入れ、ムラがないように、さらに搗いて混ぜる
4. 搗き上がった餅を、粉をつけた「餅とり板」に載せ、細めの「かわそどり」のかたちにとる
5. 少し硬くなった餅を厚さ2~3ミリの輪切りにして、それを10個位ずつ藁で編み縁側に下げて陰干しにする

● あられ



「あられ」は、冬場のお茶請けや子どものおやつとして、どこの家でも作った。豆の「ご」を入れた餅を搗いて厚さ2~3ミリの薄くのばし、1~2センチ角に切り乾燥する。

出来上がった「あられ」を、今日は「あられ」煎りの日だといって、朝から炭をおこし、丸い金網でできた「あられ煎り」で煎ると、徐々に膨らみ香ばしい匂いがしてくる。

煎り終わると冷やし、湿らないよう一斗缶に入れて保存する。必要な分だけ取り出し食べる。見栄えを良くするため食紅を使って色をつけた。

《「あられ」作りは雪風に吹かせるものだ……》といわれるとおり、3月節句のまだ寒い頃に作られた。

田植えの「さなぶり」に作られる「たわら」に入れる「あられ」も、この時期に同じように作られるが、それは豆の「ご」を入れないし、色もつけなかった。

《作り方》

材料 = 大豆・もち米・餅とり粉 =

1. 「ご」(大豆を水にうるかし、水を切ってすり鉢で搗る)を作る
2. 臼、杵を使って普通に餅を搗き、搗き上がる頃に、「ご」を少しずつ入れ、餅を返しながらかき混ぜる
3. 搗き上がった餅を、粉をふった「餅とりご」(太めのすげを使って粗めに編んだご)に載せる。さらに粉をふり、「のし棒」を使って厚さ2~3ミリののばす
4. 少し乾いてきたら、餅切り包丁で1~2センチ角に切り、縁側にひろげて陰干しにしてよく乾燥する

田植えの頃の食べ物

● タワラ



田植え前や田植えが終わった「さなぶり」の時に作った。「あられ」と「あおばた豆」を茶焙じ（炒り鍋）で炒り、朴の葉2枚を十文字に重ねて包み、「なえば藁」を使って苗結びと同じ方法で結ぶ。

1俵、2俵と数えた。まず田の神さまに供え、家の他の神々に供えた。残りは田植えに携わった人たちに配った。「牛のさせどり」をした人や、「えんぶり」という木の道具で引く作業をした人には難儀をかけたので2俵、他の人たちには1俵だった。

炒り豆の香ばしさと朴の木の葉の香りがしておいしい。

● この葉まま



炊きたての白いご飯にきなこをかけ、熱いうちに香りを逃がさないよう、朴の葉2枚を交差させて重ねて包み「なえば藁」で結わえた。きなこの香ばしさと朴の葉の香りで風味が増し、子どもから年寄りまで好んで食べた。

簡単な料理で誰にも作られ、形も素朴で先人の知恵を感じる味である。



祝儀・不祝儀の料理

● ざくざく煮



余った野菜などの端を使って調理する醤油味の煮物で、結婚式（祝儀）や葬式（不祝儀）で必ず作られる主要な料理のひとつ。材料は季節で替わるが、サトイモ、コンニャク、ゴボウ、ニンジン、焼き豆腐、打ち豆など。このほかに煮干しやクリが入ることもある。

● けんちん



法事の時には必ず出る精進料理。ダイコンとゼンマイまたは干しワラビを使う。ダイコンを包丁で小さく削り、下茹でしたものにゼンマイを入れてだし汁と醤油と油を少し加えてさっと煮る。

● 丸麩のおつゆ



新潟特産の丸麩を水戻しして、だし汁で煮含めたつゆもの。買い置きで簡単に作れるので、法事の時などによく作られた。

● なんばん味噌



赤ナンバンを焼いて、種も細くなるまですり、炒ったクルミ、味噌と砂糖を入れてよくすりあげる。小鉢に盛り付けて、小さなスプーンを付けて供した。これがあれば料理がなくても、ご飯とお汁で食事ができた。弔いにいつ何人来ようがまかなえるので、葬式になると下叶水ではなによりもまず最初に作り、知らせに走る人の弁当のおかずにした。

● きくらげの白和え



法事やお盆などの仏事に限って作られる料理。さつとゆがいて水を切り、醤油で下味を付けたキクラゲを、炒ったクルミと豆腐をすり鉢ですり砂糖と塩で味付けしたもので和える。

お正月のご馳走

● きんぴら



ゴボウやニンジンで作るきんぴら炒め。正月の膳には必ず準備した。日常のおかずにも登場した。

● とふから炒り



おからと野菜と一緒に炊いて作るおなじみのおかず。しみじみとした味わい。

● あかつき粥



小正月の1月15日に、焼いた切り餅と小豆とご飯を入れ、塩味で炊いたお粥。その日に口開けをしたたくあん漬けと一緒に食べた。「あずきめし」ともいい、「あかつき会」と称して集まり食べた。これを食べると「蛇蚊に負けない」とされ、雪が消えて蛇や蚊が出て刺されないといった。

● 氷頭なます



サケの頭を焼いて、おろしダイコンと味噌とネギを加えて混ぜて、酢で味付ける。酒の肴としても最高のご馳走。

● マスのすし



お正月のご馳走にはどこの家でも作る、冬場の料理。米麴を使って1ヶ月も漬けて作る本格的なすしと違って、このマスずしは2〜3日で食べられる。別名「つかみずし」ともいわれた。

行商の人から買ったマスと、あとは自分の畑で取れたダイコンやニンジン、山から採って塩漬にしておいたマイタケやかのを材料に、自家製の「味噌甘酒」で漬けておく。2〜3日漬けておくと食べられるが、数日間経った頃が食べ頃である。

地域によって材料や作り方が違い、各家にも昔から受け継がれた味がある。

《作り方》

材料 = マス、麴、米、ダイコン、ニンジン、マイタケやかのごこ

1. ご飯を炊く
2. ご飯に麴を加え、お湯を入れて少しかき混ぜ、そのまま3時間位保温すると甘酒ができる
3. マスを三枚におろし、薄く切って酢に浸し2日間おく
4. ダイコン、ニンジンを短冊に切り塩でもんで一晩おき、よくしぼってザルに上げる
5. 塩漬のマイタケやかのごこは塩出しをして、水を切っておく
6. 大きい器に、マス、ダイコン、ニンジン、きのごこを入れ、そこに甘酒を加えてよくかき混ぜる。甘いときは塩を足して味を整える
7. カメに漬けて軽い重石を載せる。山椒の葉を入れる場合もある
8. 2〜3日漬けて出して出来上がり

素朴な日常の料理

● ふきのとうの酢味噌和え



フキノトウをさっとゆがいて水を切り、砂糖と味噌と酢で調味した酢味噌で和える。採ってきたすぐに、生のまましばらく水に漬けておくと、苦みがほどよくなるという。

● ごごみのクルミ和え



茹でて水気を切ったごごみを、すったクルミに砂糖や醤油で調味して和える。春の山菜の定番料理。おいしく作るコツは、ごごみをやわらかく茹で上げること。

● わらびのおひたし



灰汁や重曹で灰汁抜きしたワラビを食べやすく切って盛りつけ、醤油でいただく。好みでおろしショウガをかけても。昔はどの家庭でも、薪ストーブから出た灰で灰汁抜きをしていたが、今は重曹（炭酸水素ナトリウム）で手軽に間違いなくできる方法が主になっているようだ。ワラビ2キロあたり重曹50グラムを準備して、大鍋に湯をたっぷりわかし重曹を入れ、火から降ろして、コップの水1杯を入れてワラビを入れる。そのまま湯がさめるまで置いて、冷めたらワラビを取り出して水に取って使う。

● わらび汁



灰汁抜きしたワラビを入れた味噌汁。塩蔵しておいたワラビでもよく、好みで豆腐を入れることもある。

● うどのどんころ煮



「うどのごろた煮」ともいう。乱切りにしたウドのごろごろした形状から、自然に呼ばれるようになった名前らしい。ウドは一度ゆがいて灰汁を取り去っておき、水煮したみがきニシンと合わせて煮込み、醤油と砂糖で味付ける。酒粕を入れると格段においしくなるという。仕上げに油を少々入れるのを忘れずに。「山菜は油少し入れると苦くなる」とは、山菜料理のプロのお母さんたちに受け継がれる秘訣。

● みずとろろ



赤ミズをまな板の上でたたき、とろろ状に細かくし、味噌を入れて味付ける。そのまま食べたり、また、ご飯にかけて昼食に食べたりもした。

● みずたたき



赤ミズを小さく輪切りにして、すりおろしたショウガと醤油で味付ける。サクサクした歯触りが涼感を誘う初夏の一品。

● かたかご煮



春に摘んで干しておいたカタクリの茎と葉を水戻しして、ジャガイモやシイタケ、削りゴボウ、打ち豆と一緒に、醤油と砂糖と少量の油で煮含めた素朴な料理。

● しょっぱ煮



しょっぱく（塩辛く）煮るから、この名前が付いたとか。塩漬けて保存しておいたダイコン葉などを、いったん塩出ししてから醤油で長い時間をかけて煮る。葉っぱの繊維を残して煮上げるコツは、塩抜きを怠らないこと。

● ごう汁



一晩水にうるかしておいた大豆をすり鉢ですって、だし汁を加えて味噌仕立てにした汁。豆腐を思わせるふくよかな大豆の香りがたまらなく、栄養もたっぷり。秋の大豆の収穫時期、豆ハセで乾燥中、殻がはじけてこぼれた豆を使って作った汁物。

● 大根汁



必ず餅と一緒に供されるダイコンのおつゆ。昔から「餅のおつゆ」と呼ばれている。昔の人は、ダイコンに含まれる酵素が消化剤になって、餅を食べても胃もたれしにくくしてくれると知っていた。

ダイコンをたんざくに切り、ゼンマイ干しやゴボウを入れて作る。

● 豆味噌



青豆を茶焙じなどでよく炒って、味噌をからめて作るお茶請け。ホリホリと香ばしい歯触り。お茶はもちろん、ご飯にもよく合う。

● ふろふき大根



ダイコンをやわらかく煮て、ネギ味噌を添えていただく。

● あけび焼き

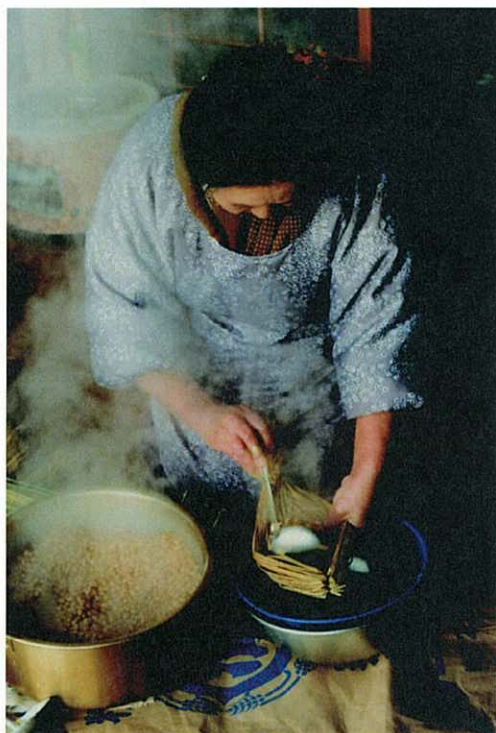


アケビの皮に相性のいい味噌とキノコをはさんで焼き上げる。ほろ苦いアケビは大人の味で、これを食べると大人になったなあ〜と思う人も少なくなかった。

昔は秋に採っておいいたアケビを塩蔵しておき、使うたびに水戻しした。

自家製の食材

● 納豆ねせ



「納豆」を作ることを「納豆ねせ」といい、コタツに寝せるのを「コタツ納豆」といった。「納豆」は、自家製の大豆を使い簡単に作れるし、おかずや冬期間の貴重な栄養源として、寒い時期にどこの家でも作った。食べ方もネギ・大根おろし・くきなどを混ぜて、ご飯にかけたり、餅につけたり、または「納豆汁」などいろいろな食べ方があった。

正月に食べる分を作る日は、「納豆ねせ」の日といって12月25日に決まっていた。27日は「納豆の口開け」で、出来上がった「納豆」の口開けをして恵比須さまに供え、朝飯に納豆ご飯を食べる。

出来上がりの良し悪しもある。約二晩コタツに寝せておくと、周りに匂いが立ち込める。豆の詰まっている「つとこ」を取り出し、開けて見て糸のたち具合を見て判断した。

《作り方》

材料 大豆、藁＝

1. 大豆を入れる、「つとこ」と「よめ」を作る
「つとこ」（1回食べる分が入る藁の入れ物）は一握りの藁束の中央を結わえて折り返しその先端を結ぶ
「よめ」（納豆菌が繁殖し易いように入れる）は7～8本の藁を中央でねじり、折り曲げて棒状にする
2. 大豆をよくといで、一晩水にうるかす
3. それを鍋に入れ、軟らかくなるまでよく煮る
4. 煮た豆をザルに入れて水を切り、「つとこ」の中央部を広げ、半分入れ「よめ」を差し込み、さらに豆を入れ、こぼれないように藁を寄せて、「つながい」2本で縛る
5. 出来上がった「つとこ」を、大豆を煮た湯に通して濡らし、それを「かます」に「くただ（藁くず）」と一緒に入れ、3ヶ所を縛る
6. コタツに入れ「かます」を何回かひっくり返す。二晩くらい寝せ周りに匂いが立ち始めたら、コタツから出して、自然に冷ます

● 味噌つくり

「味噌」は生活するうえで、必ず必要とする食物であった。大豆と米を生産する農家ではどこの家でも作った。大きな「味噌桶」3～6個に仕込んでおき、食べて空いた「味噌桶」の分だけ、その年、新たに仕込んだ。

「味噌」の入った「味噌桶」の数が家の繁栄状況を判断する一つの基準にされたときもあり、5年も経ち真黒になった「味噌」を食べる家もあった。「三年味噌」が一番うまいといわれた。

「味噌」を作る「味噌煮」は、最初、蒸した豆を臼で搗いて粘土状にする。搗き始めは糞だか粘っこくなると、千本杵が抜けなくなり力仕事であった。それを「味噌玉」にして乾燥し、細かく削り塩と麴を混ぜ桶に入れねかせる。1年分の「味噌」は相当な量となり、すべて手作業で大仕事であった。

「味噌」の仕込みは、残雪も少なくなった4月頃に行われた。

《作り方》

材料 大豆、麴、塩＝

1. 大豆をよくといで一晩水にうるかす
 2. 「せいろ」で蒸す
 3. 蒸して軟らかくなった豆を、臼に入れ千本杵でつくできるだけ細かくする
 4. 搗き上がった豆を、一辺15センチ位の三角形の「味噌玉」にして、「餅とりござ」に立てて並べる
 5. 藁を十字にして包み、二つ一組にして「だいどこ」や「茶の間」の天井に下げる
 6. 約1ヶ月経ち乾燥すると下ろし、ぬるま湯でよく洗う
 7. 「味噌玉」を「餅とりござ」の上で、包丁を使って細かく削る
 8. そこに塩と麴を入れ、まんべんなく混ぜ合わせる
 9. 空間ができないようにして「味噌桶」に入れる。上にササの葉を隙間なくかぶせ、さらにその上に握りこぶし大の石をびっしり載せ、蓋をかける
空気に触れるとカビが生えるので、しっかり包み蓋をする
- 1俵つくりとは、豆1俵・米1俵・塩2斗を材料に作った量のことをいった。

●豆腐づくり

「豆腐」は、ごちそうであったし、また貴重な栄養源でもあった。いつも食べられるものでなく、盆や正月、節句やお祭りなどの行事や祝いや仏事など、また集落の契約や大宮講などには必ず使われた。

「豆腐」を搗る「豆腐屋」は集落に1～2軒はあった。大豆はどこの家でも栽培していたので、大豆を持っていき、

搗り賃を払って作ってもらう方法が一般的であった。搗りあがった豆腐と、「とうふから」をもらう。それも野菜を入れて「とうふからいり」にして食べた。

「豆腐屋」では、それ専門に商売をするわけではなく、百姓の合間にもっぱら女性が作業する。盆や正月などは全戸から頼まれるので、朝早くから取りかかった。

《作り方》

材料 大豆（「たけや豆」という粒の小さな豆、または普通の大豆）、ニガリ＝

1. 豆をよくといで、ぬるま湯に一晩つけておく。翌朝ざるにあけ、よく水を切る
2. 軟らかくなった豆を石臼で搗る。水を少しずつ入れながら搗ると、どろどろになる、これが豆乳である
3. それを「はんきり」または「はんぞう」に入れる
4. 「水がま」（壁土と石で作ったかまどにかけた鍋）に、大きいボウル1杯の水を入れ、沸騰させる。次にそのお湯で周りの鍋肌をぬらし、豆乳を静かに入れる
5. 吹きこぼれないように、注意しながら煮詰める。鍋の上下をゆっくりかき回しながら、豆の生臭さがなくなるまで煮る。吹きこぼれそうになったら、「こぬか」をひとつかみ入ると、吹きこぼれない
6. 煮えたら、かまどの燃え残りの木や「おき」を全部取り出す
7. 「水がま」の中の豆乳をしばらくそのままにして、冷ましてから、「さらしの袋」に入れる
8. 「はんぞう」の上に「さまご」（板を組んだもの）を敷き、袋に入れた豆乳をその上に載せて力いっぱい搾る。これが「一番こし」である
9. 空になった「水がま」をきれいに洗う。こびりついたところもこそげて取る
10. 「水がま」にバケツで1杯半ぐらいの水を入れてかまどに火をたき、温まったところへ、「一番こし」の残りからを入れて、煮立つ直前に火を止める
11. また、「さらしの袋」に入れて、「さまご」の上でよく搾る。これが「二番こし」である。この袋に残ったものが「とうふから」で、野菜と一緒に油で炒め（とうふから煎り）食べるとうまい
12. 「一番こし」と「二番こし」の豆乳を桶に入れる。そこへ「ニガリ」を4分の1ずつ、大きなスプーンに入れて、かき回し蓋をする。同じことを4回繰り返すと、周りからきれいに澄んでくる。そして「こ」が下から溜まってきて、上の水が黄色になってくる。その水はすくって牛に飲ませた
13. 10丁入れの「豆腐箱」に「すいのう」（さらしを縫い合わせたもの）を敷いて、「こ」をボウルですくい上げて、箱に流し込む
14. 「豆腐箱」の上に押し蓋をして、小さめの石を載せ、30分くらい経つと「豆腐」が出来上がる
15. 押し蓋に切れ目がついているので、「豆腐箱」を逆さにして、蓋の上に載せ均等に切り、水の中に入れておく

●どぶろくづくり

「どぶろく」造りは法律で禁止されていた。しかし経済的に余裕もなく、清酒はなかなか買えない家が大半であった。たいした娯楽もない時代は集まるとすぐに酒盛りとなる。悪いとは知りながら止むを得なかったものであろう。

正月から小正月にかけての冬場は飲む機会が多い。また「どぶろく」を造るにも雑菌の少ない寒い時期ほどよい。寒中に仕込み、よく出来た酒は6月の田植えまで味が変

わらないで持ったという。

「どぶろく」は造りかたがたいへん難しい。温度のかけ具合で微妙に味が変わり、ちょっと油断すると酸っぱくなる。失敗してどうしても飲めないような酒は蒸留して焼酎を造ったりもした。

また、その家々によって、酒の特徴があり、飲むとどこかの家のものか分かった人もいたという。

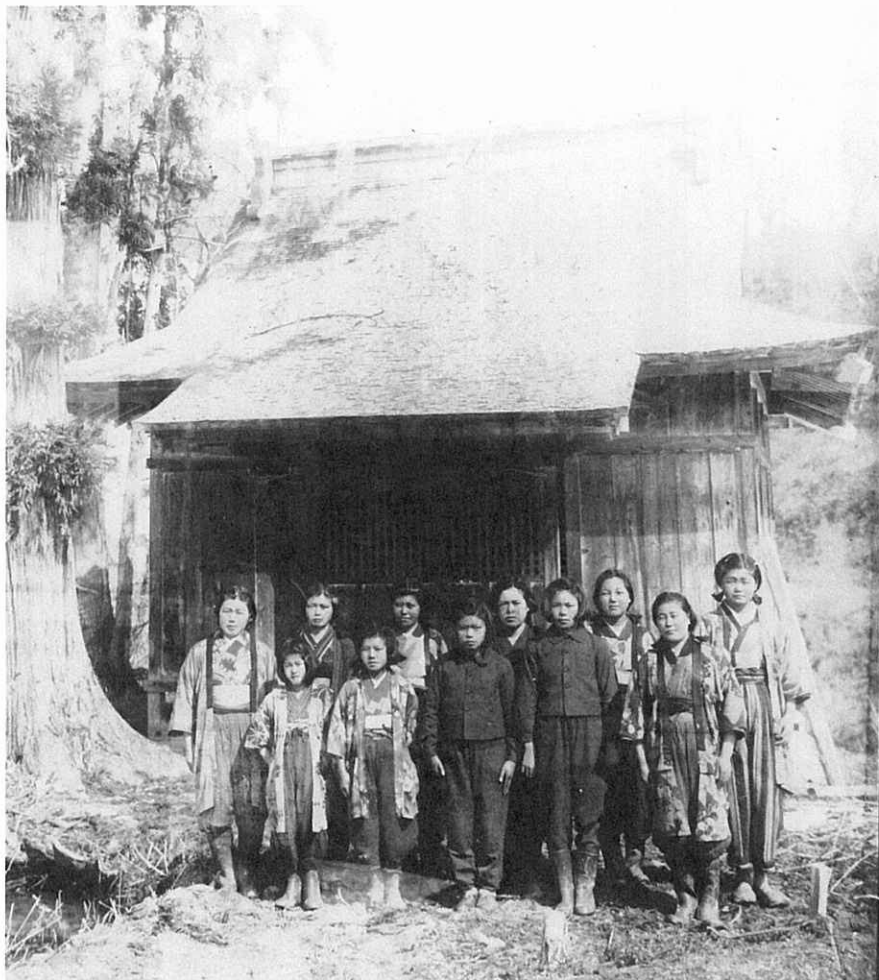
《作り方》

材料 うる米、麴、イースト菌＝

1. うる米をよく研いで、一晩、水にうるかす
2. 米の水をよく切って、「せいろ」で蒸す
3. 蒸した米をざるの上に広げてよく手でほぐす
4. 「麴」をよく手でほぐし細かくしたものを、蒸した米の上にたいらに振りかけ、「麴」と蒸した米を手でよく混ぜる
5. そこに「イースト菌」を降りかけ、全体を手でまんべんなく、かき混ぜる
6. 「蒸し米」「麴」「イースト菌」を混ぜ合わせたものを「かめ」に入れる
7. きれいな真水を沸騰させ、ひと肌くらいになるまで冷ます
8. ぬるま湯を「かめ」に、ひたひたになるくらいまで注ぐ
9. 雑菌が入らないようしっかりと、「かめ」に蓋をして、コタツに入れたり、あんかを抱かせて布団を掛けるなど、醗酵し易いように加温する
10. 約一昼夜経つと、周りに匂いが立ち込め、沸いてくるのが分かる。3～4日はそのままにしておく
11. 5日くらい経つと「かめ」の上の方が澄んでくるので、味見をして出来上がり。手ぬぐいで作った袋を使って搾り、一升ビンに入れて保存する
12. こうして出来上がった「どぶろく」は当然白く濁っているが、体裁よくするため、澄まして上澄みをとって清酒のように透明にしたり、また、長期間保存する場合は、このままでは菌がさらに醗酵し悪くなるので、それを止めるため、一升ビンのまま熱湯に入れて菌を殺す

七 女性のくらし

農家の嫁たちは、その家の労働力として望まれ嫁いできたケースが多い。そして後継者を育て上げることであった。農作業は男と同じようにこなし、そのほかに炊事、洗濯、掃除、そして子育てとまさに休まる暇もなかった。嫁たちのささやかな楽しみは、第一に実家に里帰りすることであり、つかの間の息ぬきができた。



市野々の女子衆（昭和10年代）

戦後十年が経ち、世の中がだんだん文化的な生活に移り変わってきただけで、昭和三十年代になっても、女性にとってゆとりや娯楽などは雪深い山村にあってはまだまだ遠いものだった。映画や芝居も集落内や近所の集落に年に数回は来た。そのときは、観に行くこともあったが、あまり小遣いも持っていないので、いつもというものではなかった。

子どもたちが通う学校の行事も楽しみであった。授業参観などは、めったに顔を出せない嫁も、学芸会や運動会は見に行けた。ふだん、あまり手をかけてやれない子どもの成長を、そこに感じて帰る。久しぶりに親子の会話がはずむときであった。

「大宮講」の集まりで、一戸から一人嫁たちが参加し、回りの宿で「ごちそう作り」、賑やかに飲んだり食べたりすることは年に一度の最も大きな楽しみであった。

「しゅうとめ」たちにしてみれば、嫁の時代は戦時中のことでもっと辛いことがあつたであろう。嫁を迎えれば、晴れて自分の天下といえる。過酷な労働から解放されて家事に回れる。孫ができれば子守で隣近所に堂々と「お茶のみ」に歩ける。食事のしたくはそれなりにたいへんだが、



共同作業（下葉水・昭和40年代）

子どもにも手伝わせた。秋になり、農作業が一段落した頃、近くの温泉に湯治に出かけることもあった。昭和三十一年（一九五六）からは、バスも通り町へ出かけるのも便利になり、たまには買い物などに行くことも「しゅうとめ」にはできた。

しかし、「しゅうとめ」は遊んではかりいたわけではない。台所の一切を切り盛りし、春から心して冬の食物を、干し葉にしたり、漬物にしたりして蓄えた。自分の仕事をきっちりわきまえたにちがいない。嫁にもきびしかったにちがいない。昭和三十年代後半になると婦人会が



荷背負い (昭和13年)

組織された。その集まりに嫁たちが参加し、これまでよりはいろいろな人の話を聞いて情報も入るようになり、考えることもできるようになった。

料理講習会にも参加し新しい料理も覚えた。マヨネーズ作りや、それを使つてのサラダはその頃覚え、食生活も少しずつ改善されてきた。嫁たちの生活に対する意識の高まりともいえるものであった。

農家の嫁たちは、夫の後ろに従い子どもの成長とささやかな娯楽に生きがいを感じて、一家のくらしを支

えてきた。当時の女性が楽しみにしていた行事やくらしについて聞き取りしたことをまとめた。

◆ 里帰り

節句や正月など、子どもを連れて実家に里帰りすることは、大きな楽しみであった。実家は集落内か近くの集落がほとんどでそう遠くはないし、手土産を持って堂々と帰り、家事や仕事から解放されてのんびりと過ごした。

● 正月礼

正月二日は、夫婦と子どもで実家へ「正月礼」に行く。大きなお供えを二つ重ねた「かさね餅」を風呂敷に包み背負つて出かける。夫は酒をごちそうになり、あまり長居をしないで帰るが嫁と子どもは四〜五日泊まる。仕事や義父母への気遣いから解放され、しばらくぶりに両親や兄弟に逢い、正月のごちそうや餅を食べながらのんびり過ごせるので、心休まるときであった。

子どもたちも他家へ泊まる機会はありませんでしたし、従兄弟が集まるのでワイワイと楽しく、コタツに入つてトランプやかかるた取り、みかん取りなど夜遅くまではしゃいだ。



料理教室 (昭和30年代)

嫁いだから年月が経ち両親が年老いたり、亡くなると兄嫁に気をつかうようになり、日帰りがせいぜい一日二日で帰るようになる。それでも子どもたちだけは残つて遊んだ。

「かさね餅」や「手ぬぐい」の他に自分の家で作つた「もちとりござ」「じんべ」「むしろ」などを持っていた。

「正月礼」へ行くのは正月二日だが、その日都合悪いときは、三日は不浄の日で外出するものでなく四日に行つた。

● 三月の節句礼

三月三日の「ひなまつり」には、子どもを連れて実家へ「節句礼」に行く。「ふくで餅」五つを「重箱」に入れて手持ちにした。その家に

代々伝わる泥で作つた「ひな人形」を見ながら甘酒を馳走になる。三月の「節句礼」は一泊してゆっくりした。

「ひなまつり」が過ぎると、「木出し」が始まり、「肥引き」や苗代作りと忙しくなる。これから続く長い農作業の前の、つかの間の楽しみであった。

● 五月の節句礼

五月五日の「端午の節句」には、子どもを連れ「笹巻き」を持って、実家へ「節句礼」に行く。五月初めは「田うない」や「草刈り」など農作業が忙しく、泊まることはできな



婦人会の講習会 (昭和40年代)



婦人会の活動(昭和30年代)

いが集落で決めた「ふれ休み」の一日を実家で過ごした。

●お盆礼

「お盆」は「正月」と並ぶ大きな行事で、「ふれ休み」は十四日から二十日までであった。秋の収穫を前にして、忙しい時期であるが「お盆」は先祖のお祀りであるし、春以来ずっと働きづめであったので骨休めのときで農作業はなかった。

十三日の夜にお墓参りをして翌日

の十四日に、子どもを連れて実家へ「お盆礼」に行く。夏真盛りで食べ物も豊富だし、ちよつと出かけたり子どもと遊んだり楽しいひと時を過ごした。

●あきぎよ

米の収穫もすべて終わる十一月頃になると「あきぎよ」といって、嫁は米、豆などの収穫物を持ちちに二三日実家へ帰り、ゆっくり休むことができた。家事や子育て、そして農作業と毎日働きづめの嫁に対するねぎらいであろう。

◆大宮講

「大宮講」は、講中仲間が回り番の宿に集まって誰に気兼ねなく飲んだり食べたりする行事で、テレビもなく旅行など行けなかった時代の女性にとって、最も楽しみな年末の日であった。

「大宮講」は、男子の「契約」と同じような組織で、主婦または嫁が各戸を代表して参加し「契約」の翌日に同じ宿で行われる小国町大宮にある「大宮子易神社」の講中行事である。

本来は、安産と子どもの健やかな成長を願って「大宮子易神社」へお



下叶水の大宮講(昭和29年)

参りする講中であるから、集まって神社からいただいた掛け軸にお参りし翌年八月十八日に代参する二人の抽選を行い、みんな心を一つにして願いを託すのが目的であるが、そ

の後に行われる直会のほうも大事であった。「休まるのは盆正月に実家へ帰ること、それから、何といっても冬場の楽しみは大宮講だったな……」とお年寄りが語った。



お茶のみ (市野々・昭和40年)

前日の「契約」は賄いやもてなしを「てんどうばん」(四組の回り番制で六・七名の男子と宿元が行うが、女性も手伝い、そして翌日の「大宮講」の準備もする。まず甘酒を作り、次にカボチャを煮て、朝食に出す餅搗きの段取りをする。

当日、「てんどうばん」は早朝に

宿元に集まって、膳部の準備をする。朝食に出す餅を搗き、お膳を並べ二十六人分の席を作る。そのうち嫁たちが着飾り子どもを連れて集まってくる(参加者は嫁であるが都合の悪い場合は、姑が出席した。また、小さい子どもは連れてきてもよく、ほとんど連れてきた)。来た者から甘酒とカボチャ煮を出した。

全員が揃い、席につくと床の間に下げた子易神社の掛け軸にお神酒を供え口ウソクに火を灯しお参りした。その後遅い朝食の餅を食べる。

昼食まで何をするかの決まりもなくお茶を飲み、宿元で出す漬物、煮物やお菓子を食べ雑談をしながら過ごす。昼食は定食でなく朝食の余った餅などを欲しい人だけ食べた。夕食までは午前中と同じようにのんびりと過ごす。女衆にとっては格別何かをしなくても、みんなとお茶を飲みながら話すのが楽しかったという。夕食は、少し早めに豪華な料理であった。一人ひとりのお膳に「ひら」はカラカイ・長いも・麴などを使った煮物、「おさら」は鯉の甘煮、「わきもり」はキンピラとかササギ煮、それと白菜の漬物、みそ汁などであった。席につくと来年の代参人二名の抽選を行い、お神酒をいただ

き、宴会に入る。酔ってくると歌ったり、踊ったり、大いにはしゃぎ楽しいひと時であった。宴会は八・九時頃まで続き解散となる。料理の材料や代参人の旅費、お札代などの経費は、みんなから集めた。

「大宮講」が終わると新年を迎える。茶のみ」は単なる暇つぶしではなく、一家の台所を支える女性同士のコミュニケーションの場であり、また、生活の知恵や情報を交換したり、何といても気軽に楽しめる娯楽場であった。テレビや自動車の普及により、娯楽も増えよそへ出かける機会も多くなった現在でも、それは変わらない。

◆ お茶のみ

女性、特に年寄りらは近所同士で集まりよく「お茶のみ」をする。「お

昭和三十一年(一九五六)から大石沢までバスが通うようになり、よ



トタン屋根で日向ぼっこ (昭和40年)



婦人会の踊り(昭和30年代)

冬に使える材料は塩漬けとか干し物などこの家でも同じであったが、料理すると見栄えや味がさまざま、その家に代々伝わってきた「あじ」があった。

「お茶おき」は食事のおかずを多めに作り、準備しておく。仲間の評判が気になるので、めずらしい料理などいろいろと工夫して作った。

お茶を飲みながら、意気が合うとみんなで料理を作った。「からこはたき」はよくやった。「からこ」は白で搗いて、ふるって手間はかかるがおいしかった。また、針仕事の着物作りなども「お茶のみ」仲間、達者な人に教えてもらいながら縫ったことなどもあった。

昭和三十年代になると公民館活動が活発になり、婦人部の組織もでき、学校や公民館に集って、料理講習や裁縫など生活改善の名のもとにどんどん新しいものが入ってきた。その頃から料理もずいぶんとハイカラなものに変わった。

「お茶のみ」は、閉鎖的な小さな集落にとって大事なコミュニケーションの場であったし、話している中から知識を得、料理や針仕事などを覚えた。集落に暮らす主婦の生き方を先輩から後輩へ伝える場でもあ

り、また、気軽にできる楽しみで毎日のきびしい仕事から解放されて心慰む大事な娯楽であった。

●夏場の「お茶のみ」

農繁期の嫁たちは、とにかく忙しいので「お茶のみ」どころではない。自分の家の中でもゆっくり食後のお茶を飲む暇もない毎日である。それでも仕事に出かけるとき、ちよつと友達のところへ寄り道をして、一服を飲むことはある。そのときばかりは「畑や田んぼが家のそばでなくなるべく離れていれればいいな……」

と思った。このように仕事の合間を縫って、ささやかな気晴らしをした。「しゅうとめ」も、もちろん朝から食事の準備や後片付けとせつせと働くが、一段落すると孫の子守をしなければならぬので、孫を連れて堂々と、となり近所へ「お茶のみ」に出かけた。

●冬場の「お茶のみ」

本格的な「お茶のみ」は雪の積もる冬場である。雪のため農作業は一切できない。それなりに家事のことや、「針仕事」「荷背負い」など忙しい日々ではあったが暇もある。そんなときは子どもを連れて「お茶の

み」に出かける。

行き来する家はいよいよ決まっている。似通った境遇の家や親戚、気の合った者など、そして、人が集まりやすい雰囲気の家があり、そこはいつもにぎやかな「お茶のみ場」であった。

「居たが……」と、「戸の口」から入って「だいどこ」の「囲炉裏」のそばに座り、あいさつは、まず天気のこと「晴れて、えあんばえだな……」「毎日、ゆぎばっかり降って困ったもんだな……」から、話が始まる。

次に世間話に進む。冬は車も通らず、テレビのなかった時代は、よその情報がほとんど入らない。どうしても集落内の話題となり、嫁同士では「しゅうとめ」のことを、「しゅうとめ」たちは、嫁のことに話題が行く。しかし、それはお互いさまで、他人に話すことによって憂さ晴らしとなり活力が湧いたものであろう。

話題が乏しいので、同じことを何回も繰り返す場面はあるが尽きることはなかった。また、話題になりやすい家もあるし、「せけんし」といつてだれよりも早く情報を収集して提供する人がいて重宝がられた。

そこから来て集落内に泊まることも少なくなつたが、それまでは「越中富山の薬屋」「柱時計の分解修理屋」「風呂桶作り」「鍋の修理」「傘の修理」など商人が何日も泊まりがけでやってきた。常宿が決まってい

て、そこに腰を据えて集落内の修理が終わるまで泊まりがけで仕事をした。そういう人たちは各地を回っている

ので話題が豊富であり、話を聞くのが楽しみだった。常宿の女性はそこで得た情報をすぐに「お茶のみ場」の話題とした。貴重な情報源であった。

「お茶のみ」に行くと必ず「お茶おき」が出る。定番は漬物と煮物、

八 遊び

昭和初期から中期の頃には、どの家にも兄弟五〜六人はいるのがふつうだったから、集落全体を合わせれば、子どもの数は今の時代よりずっと多かった。くらしは決して楽ではなかったが、子どもたちは兄弟や友達と仲良く遊び、自然の中でのびのびと育った。

村の古老から聞いた懐かしい昔の遊びを季節ごとにまとめてみた。

◆ 春の遊び

春はしみ雪から始まる。「今日はしみ雪だぞ」という家族の声に寢床から飛び起きて、ソリを持って野山へと駆けだした。

しみ雪とは、夜の冷え込みで雪原一面が凍った状態をさす。凍って固くなった雪原を歩くと、日差しが急に明るく感じられる。山々の木々も芽吹きを前にして土色に変わってくる景色を目にすると、ふつつつと喜びが湧いてくるものだった。



『しみ雪わたり』

しみ雪の朝は、どこを歩いてもまったくぬからないため、いつもは歩けない雪原も縦横無尽に走り回れた。山を歩くと小動物と出会ったり、普段と違った景色も見えてくる。春最初の喜びであった。スケート滑りもソリも、この日は特別の味わいだった。



『スケート滑り』

長靴ののせる部分に刃を打ち付けた板に、トタンを張るとスケートが出来上がる。それを持って、しみ雪の朝は山に登り、高いところから一気に滑り降りる。朝の澄んだ空気の中で滑り降りると、爽快な気分になった。



『けつソリ』

しみ雪の朝、山に登って杉の枝を数本折って、それを尻（けつ）の下に敷く。枝をしっかりと持って、一気に滑り降りる。しばらく滑ると着物の下半分はグシャグシャに濡れてくる。



『棒ソリ』

しみ雪の朝、山に登り、自分の身長の高さの棒を持って、それに身を預けて滑り降りる。ソリ遊びの中でも、高度な技術と力を要する遊びだった。

◆ 夏と秋の遊び

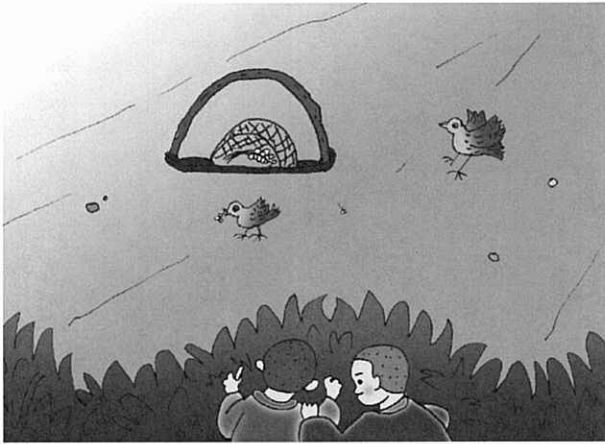
待ちに待った夏が来ると、子どもたちは一斉に川で水泳ぎをした。市野々ではその年に初めて川に行くときは、初物のキュウリを持っていくという習わしがあった。それぞれが家からキュウリを一本持つていき、まずはカッパ淵へ向かう。そしてキュウリを供えた後に初めて、泳ぎに興じたものである。

夏は、桑の実が絶好のおやつだった。紫色をした甘い実で、たくさん採って弁当箱に入れて、家に持ち帰

りみんなで食べた。口の回りを紫色にしてオバケのような顔になった。ほとんどの家の庭にスモモの木が植えられており、食べ頃になると、木の棒「ばえだ」を実のなっている枝

めがけて投げつけて落とした。カキナシ、ブドウ、アケビなど、実りの秋はいろんな果物を求めて野山に出かけた。

市野々の集落の中心には大きなイチヨウの木があつて、学校にも近く、そばにお地蔵様のお堂もあることから、昔から子どもたちの格好の遊び場になった。



『ばったがえし』

雪が消えて田のくろがあちこち姿を現すと、落ちて残っている籾などを食べにスズメがやってくる。「ばったがえし」はスズメを捕まえる道具のこと。エサを稲の穂先に置き、食べようと引っ張ると、縄をねじってパネにしていた支えがはずれて網がかぶさる仕組み。2日に1羽ぐらいは捕れたという。



『ざっこ釣り』

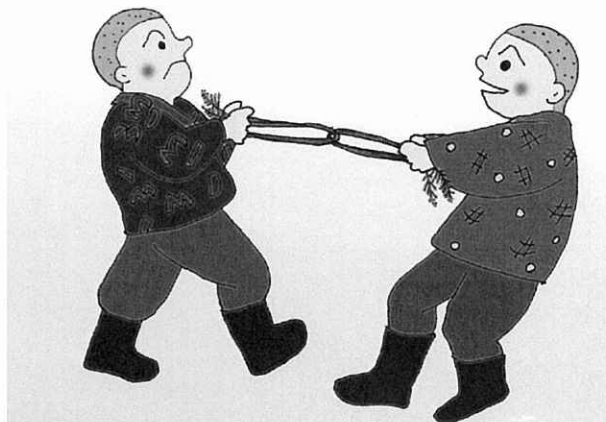
山の雪も解け始める4月、川は雪代が出て濁ってくる。その時期になると魚も餌をどんどん食べるようになる。ザッコ（雑魚）釣りのシーズン到来である。雪を踏んで目当ての淵まで行き、釣り糸をたらす。餌はミミズで春先はイワナがよく釣れた。

幹回りが約七メートルもある大木で、五〜六メートルほど登ったところは太い枝が四方に張りだしていて、広がっている。そこを二重橋と称して、枝から枝へ渡って遊んだ。隠

れて遊ぶにもちょうど良かったので、木のまわりや木の上、お地蔵様のお堂の中などに隠れてかくれんぼをして遊んだ。

『ひっこぎ』

ビッキツバ（オオバコ）の茎をお互いで持ってからめて引き合い、切れた方が負け。切れないように、茎をこすったり、乾かしたりと独自に様々な工夫をしてから臨んだものだった。





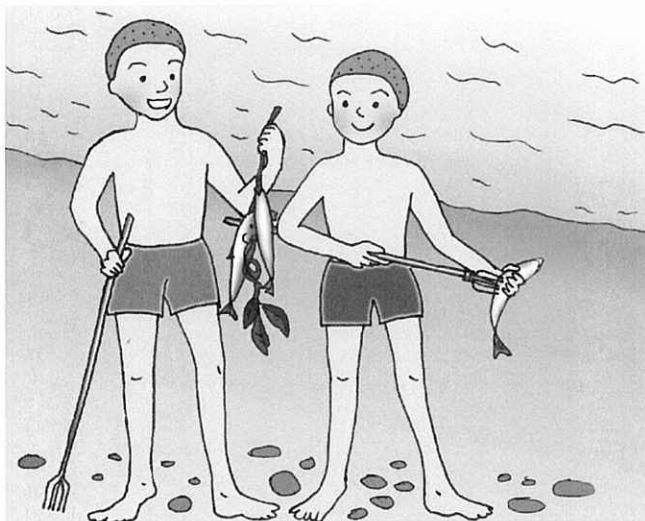
『カジカ捕り』

太ももくらいの深さの瀬を、箱メガネを持って上流に向かって進み、ヤスで突いてカジカを捕る。たまにガンパチ（アカザ）も捕れた。カジカは串に刺して、焼いて食べる。脂がのってうまいものだった。



『水泳ぎ』

市野々には大橋の下に、泳ぎに適当な深さの瀬と淵がある「水あび場」があった。橋の上を通る大人たちからも見渡せるので、子どもだけでなく大人まで、みんなが泳ぐ良い場所だった。夏休みに入ると毎日のように出かけ、メジロやアブに刺されながら真っ黒になって遊んだ。



『もぐり』

泳げるようになると、水あび場から離れたところにある漁場へ魚突きにでかける。上流には「いたしきば」「おまだ」「まぎ」、下流には「ふたついわ」「木の谷の下」などの淵があり、水メガネをつけ、手作りの鉄砲ヤス（コウモリ傘の柄の部分銃身に、傘の丸い骨をモリにしてバネにゴムヒモを使ってとばす魚捕り道具）や5本ヤスを持ってもぐる。

捕れるのはほとんどがハヤであるが、時々はいwanaやアユなども捕れた。捕った魚は木の枝に刺して持ち帰る。大物をしとめたときは友達に自慢げに見せびらかした。獲物は晩のおかずになった。

『うるめこ捕り』

まだ泳ぐことができない小さな子たちは、岸辺に泳ぐうるめこ（ハヤやヤブザッコの幼魚）を捕って遊んだ。二人で手ぬぐいの両端を持ち、岸の方へ追ってきてサッとすくいあげる。「うるめこを飲むと魚のように泳げるようになる」といわれ、泳ぎがうまくなりたいと、目を白黒させながら生きたままで飲み込んだものだった。





『てんまりつき』

まりつきのこと。女の子の遊び。戦後になるとゴムまりを使ったが、それより以前は山菜のゼンマイ綿を丸め、糸をかけてきつく縛ったまりを使った。回りには色の付いた糸をまいて、美しい彩りに仕上げた。きれいなまりを作ってもらうとうれしくて、みんなに見せてまわった。

まりつきの歌に合わせてつき、終わりには股をくぐらせてお尻で受け取る。途中で片足を上げ通したり、両足を通したりと、難しい技もあった。

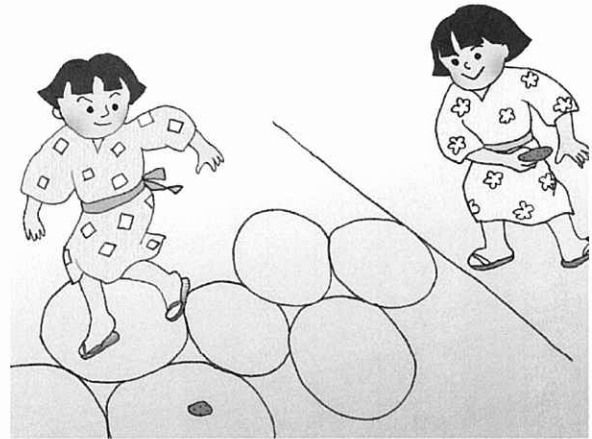


『ピー玉あそび』

戦後になってからはやった遊び。庭にピー玉の通る道を作り、途中に玉が入るつぼを何ヶ所か作ってコース取りしておく。一人ずつはじいて、相手の玉を飛ばしてやったり、つぼに先に入って待っていて邪魔したりする。早く回り終わった方が勝ち。

『せっせっせ』

二人が正座して向き合い、両手を出して、「せっせっせ」と最初は自分の手から打ち、次に相手の右手の平を打つ。「一かけ二かけ三かけて四かけて五かけて橋をかけ、橋の欄干腰を掛け、はるか遠くを跳めれば……」と歌いながら、手を打つ動作をお互いに繰り返していく。



『トッピタン』

石蹴りのこと。平らな地面に最初は一つ、次は二つと、繰り返して5～6段の円を書く。手前から順番に石を円の中に投げ入れ、円から出ないように飛んでいき、帰りにその石を拾ってくる。石の入った円には足をつかないようにする。遠い円に石を投げ入れるのも難しかった。



『つかつか』

お手玉のこと。布のハギレなどを使って、一握りの大きさの袋を作り、それに古い小豆などを入れて出来上がり。最初は1～2個を投げて受け取る遊びから始めた。上手になると5～6個同時に操ることができた。見ていると次々に飛んで輪を描き、まるでつながっているようにも見える。歌に合わせて操りながら遊んだ。



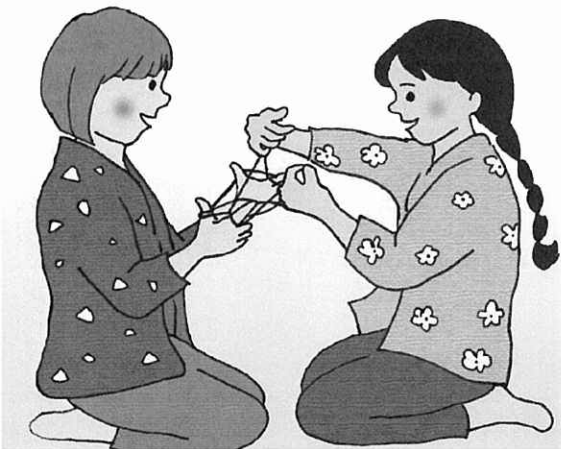
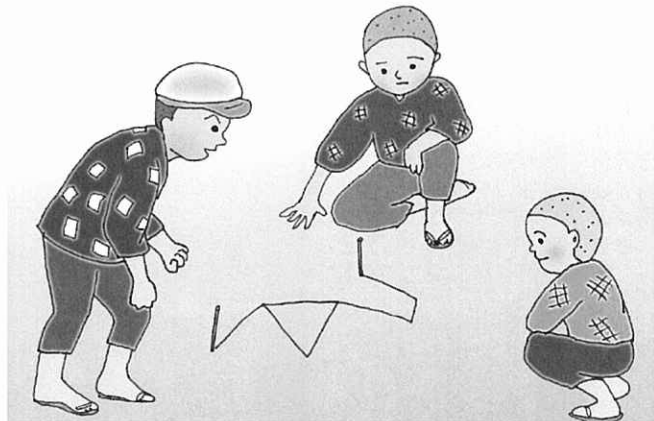


『段とび』

ゴム紐の両端を持って二人が立ち、紐を飛び越える遊び。最初は低いけどだんだん高くなっていく。失敗して足をひっかけてしまった者が、ゴム紐を持つ役割に交替した。

『根木ぶち（根木打ち・クギさし）』

手ごろな太さの木を30～40センチくらいに切り、片方の端を削ってとがらせる。それを刈り終わった田んぼや雪の上にまず一人が打ち刺して、次々に相手が打ち付けて倒す。倒された方が負け。負けると「根木」を没収された。グラウンドや家の庭でも、五寸クギを使って同じように遊んだ。



『あやとり』

細い紐を50センチくらいの輪にして結び、両手の指にかけて様々な形を作っていく。相手に取らせて同じ形にならないように続け、形が崩れた方が負けになるやり方もあった。

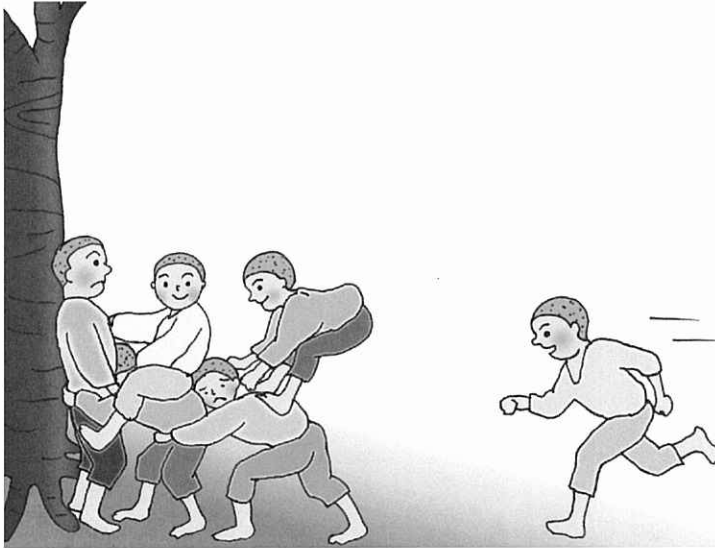
『相撲』

秋になると、大銀杏の木の下には葉が落ちて山のようになった。フカフカの落ち葉の上で、相撲を取って遊んだ。



◆冬の遊び

昔は雪が四メートルも積もることが多かった。豪雪に閉ざされた長い冬の季節でも、子どもたちは外に飛び出して元気良く遊んだ。木製のスキーで、山の上からまっすぐに滑り降り、誰が一番上から滑れるか競った。雪合戦や雪洞門づくりなど、着物をグシャグシャに濡らしながら寒さを忘れて遊んだ。



『ばくろんま』

主に男の子たちがする遊び（元気な女の子が入ることもあった）。ばくろ（馬口勞）役と馬の役の二人が作った馬に、後ろから走ってきて、次々に乗りかかる。潰れれば馬の負けで再び馬になり、振り落とされれば、その人の負けで、馬を交替する。この遊びをすると、冬の寒いときでもすぐに温まった。

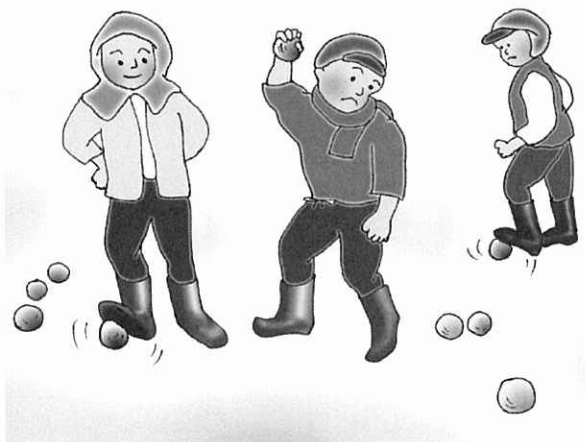
『雪洞門づくり』

雪洞門とは、かまぐらのこと。屋根から雪が落ちてうずたかくなったところなどに、トンネルを掘って行って、その中で遊んだ。



『どっぶらかけ』

どっぶらとは、落とし穴のこと。雪の道に穴を掘り、穴の入り口には別の場所から取ってきた固い雪を薄くして蓋をしておく。友達をおびきよせてうまく落とすと、一斉に笑いが起きた。



『雪だま割り（てんがあそび）』

雪玉の固さを競う遊び。できるだけ固い雪玉を作り、順番に下に置いた相手の雪玉にぶつける。最後まで割れなかった方が勝ちになる。水をかけて固めて凍らせたりする作業を繰り返したりして、簡単には割れないように工夫を凝らした。



『雪だま合戦』

雪合戦のこと。大勢で対抗戦をして、策略を練ったり工夫したりして遊んだ。



市野々のスキー場