

群馬県民俗調査報告書第十五集  
群馬県教育委員会編

嬭恋村の民俗

群馬県民俗調査報告書第十五集  
群馬県教育委員会

嬭恋村の民俗

## 序

緑が失なわれ、様々な公害が発生している中で、環境保全問題が切実感を持って提起されています。

自然が荒廃されると同時に、精神の荒廃も問題になっていきます。生活が近代化、合理化され、かつてとは比較にならない程便利になっている一方、現在から見るとまことに不健全な生活をしてきた私達の持つていたみずみずしい人間性は喪失しつつあるようです。

王侯貴族の歴史ではなく、普通の人の生活を調べることに、現在の私達の生活に潤いを与える一助となると思います。

普通の人々が何を食べ、何を考え、何を悩み生活してきたのかということ、その時点では余りにもありきたりのことなので、何年かたつと忘れ去られてしまいます。

この為、群馬県教育委員会では昭和三十三年度から民俗調査を一市町村を単位として実施してきました。

昭和四十七年度に吾妻郡嬭恋村を調査対象として、上毛民俗学会に調査を委託して実施した調査報告書を刊行いたします。

嬭恋村は本県の最西部にあり、長野県に接しています。万座山、白根山、浅間山、吾妻山、湯の丸山などの二千メートル級の山に囲まれているため、山稼ぎが中心であり、木挽き、炭焼き、熊取りなどが詳しく報告されています。

天明三年の浅間押しは念仏和讃となって現在まで伝承されており、又、火山灰土が多く、高冷地であるため耕地の造成に苦勞している民俗が多く見られました。

現在ではこの高冷地の条件を生かし、キャベツを始めとする高原野菜の栽培が盛況であります。

熊野神社の信仰、筒粥神事、カカシアゲなど興味深いものです。しかし、これらも生産様式の変化、別荘地などの観光開発により、急速に消滅しつつある現状です。

嬭恋村当局の深いご理解とご尽力、地元の方々の献身的なご協力、上毛民俗学会のご努力により本書はでき上がったものです。各位に深く感謝申し上げます。

本報告書が沢山の方に利用され、文化財保護に役立たせられることを期待しております。

昭和四十八年三月

群馬県教育委員会

教育長 山 川 武 正

発刊まで

群馬県教育委員会で民俗調査を実施してきたのは次のとおりである。

- 第1回 利根郡片品村 昭和33年度
  - 第2回 多野郡上野村 昭和34年度
  - 第3回 邑楽郡板倉町 昭和35年度
  - 第4回 吾妻郡六合村 昭和36年度
  - 第5回 佐波郡境町 昭和37年度
  - 第6回 群馬郡榎木町 昭和38年度
  - 第7回 下久保ダム水没地(多野郡鬼石町) 昭和39年度
  - 第8回 勢多郡東村 昭和40年度
  - 第9回 碓水郡松井田町(坂本・入山地区) 昭和41年度
  - 第10回 勢多郡北橋村 昭和42年度
  - 第11回 利根郡白沢村 昭和43年度
  - 第12回 桐生市梅田町 昭和44年度
  - 第13回 利根郡水上町 昭和45年度
  - 第14回 邑楽郡千代田村 昭和46年度
  - 第15回 吾妻郡嬭恋村 昭和47年度
- なお、昭和三十八年度に民俗資料緊急調査を実施し、また、昭和四十三年度にこの長期にわたる業績を認められ、調査の中心になっていた上毛民俗学会に柳田国男賞が受賞された。
- 調査は昭和四十七年七月二十五日から二十八日までの三泊四日間で実施した。八月六日に嬭恋村教育委員会において調査員、嬭恋村当局、区長、世話人とで打合せを実施した後、直ちに分散して各地区で民家に宿泊させていただき、調査を実施した。七月二十八日に嬭恋村教育委員会で報告会を行った。
- 調査員および調査地区、編集分担項目は次のとおりである。

調査員	現職	調査地区	編集分担項目
池田 秀夫	県立博物館長	大笹・田代	人の一生
郡九十九	北橋村立北橋中学校長	大笹	社会生活
近藤 義雄	県教育委員会事務局文化財保護室長	大笹・千俣	信仰
金子 謙一郎	境町立北中学校教諭	〃	民俗概観
関口 正己	鬼石町立三汲川東小学校長	〃	年中行事
中村和三郎	県立桐生女子高等学校教諭	門井・西澤	民俗知識
青木 則子	県立博物館勤務	〃	口頭伝承
井田 勇	県立高崎工業高等学校教諭	〃	生産生業
阿部 孝	太田市立商業高等学校教諭	今井・袋倉	交通交易
丑木 幸男	県教育委員会事務局利根教育事務所 社教主事	〃	有形民俗資料
阪本 英一	県立博物館学芸課長	鎌原	衣食住
佐藤 清	県立前橋商業高等学校教諭	大笹・鎌原	民家
桑原 稔	県立前橋工業高等学校教諭	〃	芸能
酒井 正保	前橋市中央公民館社教主事	〃	

また、調査にあたっては土屋長男嬭恋村長、宮崎栄八同教育長、宮崎英夫同教育課長、深井寛光同主事をはじめ、区長、宿泊をさせていただいた方および話者など地元の方々々に大変お世話になりました。記して謝意を表します。

- 凡例を兼ね、編集上の留意点を記す。
- 一、調査員は調査地区の全項目について調査・執筆し、編集分担者が項目別に編集し若干の解説を付した。ただし、芸能(酒井正保)、民家(桑原稔)については主として岡氏が調査・執筆した。
  - 二、全体の編集には阪本英一、校正には丑木幸男、索引作成には池田秀夫、阪本英一、丑木幸男があたった。
  - 三、資料提供者(話者)は、部落全体のことについてはあげないが、特

殊なものについては文末に氏名を記した。

四、資料の採集地域名を文末に記した。同一項目内で同一地域採集のものが連続する場合は、最後のものにのみ地域名を記した。

五、写真は調査時に調査員の撮影したものをも主として使用した。各写真に撮影者氏名を記した。

六、禁忌・俗信は民俗知識に一括してまとめ、一部分だけ該当の各分野に残した。

七、講はほほ信仰の中にまとめた。

八、念仏は信仰の中に一括してまとめた。

九、題字は相葉伸・上武大学学長の手を煩わした。

昭和四十八年三月

群馬県教育委員会事務局文化財保護室



磯志村民族調査協力員名簿

金殿 千川進(磯志村教育長)、宮崎英夫(同教育課長、深井寛光(同社教主事)、黒岩嘉藏(同社教指導員)、宮崎栄八(同村誌編纂委員)、大塚達太郎(同)、唐沢雅夫(同文化財専門委員)、唐沢明彦(同観光課主任)

田代 松本芳市(60才、区長)、宮崎角五郎(74才、老人会長、橋詰栄松(68)、滝沢昇次(79)、橋詰くみ(65)、黒岩すぐ(68)、中村賢三郎(69)、関八郎(69)、千川権次郎(47)、松本泰吉(43)、松本兼次(47)、戸部彦松

干使 土屋竣忠(46)、区長、黒岩雄七郎(74)、老人会長、黒岩肇藏(90)、黒岩角次郎(75)、千川肇造(81)、黒岩雄(77)、千川好(70)、千川英吉(76)、宮崎友次(70)、市場忠一郎(71)、千川源治(62)、土屋長太郎(75)、千川なか(69)、千川弥三郎

大笹 黒岩晴義(46)、区長、黒岩朋義(73)、老人会長、黒岩金太郎(74)、土屋慶作(73)、中島守一(68)、土屋市三郎(80)、黒岩正雄(72)、黒岩林三郎(73)、黒岩専十郎(80)、黒岩やす(66)、岩上よう(77)、関とよの(76)、佐藤まる(68)、佐藤せん(80)、宮崎栄八(69)、大久保幸子(51)、黒岩嘉雄(45)、黒岩長(80)、岩上武(70)、(以下雲龍、獅子舞)黒岩角助(52)、篠原通(46)、佐藤岩治(41)、黒岩要重(46)、黒岩高松(47)、土屋安藏(40)、佐藤金作(21)、柳原仙次郎(28)

大前 黒岩唯一(46)、区長、宮崎漢太郎(74)、老人会長、黒岩為一(74)、野寺包次(74)、黒岩国太郎(62)、黒岩はる(74)、宮崎せん(71)、滝沢もとめ(69)、黒岩もよ(68)、黒岩親(55)、滝沢守夫(48)、小林鳩雄(49)

門貝 黒岩勇松(36)、区長、滝沢松太郎(84)、黒岩千代吉(75)、滝沢光次(73)、滝沢さつ(70)、山崎きん(78)、黒岩ふさ、黒岩佐太郎(73)、滝沢栄太郎(63)、滝沢春雄(48)、黒岩義雄(64)、黒岩権作(68)

西強 黒岩一雄(62)、区長、黒岩武八(79)、老人会長、黒岩登(71)、黒岩嘉藏(60)、黒岩キク(83)、黒岩のう(82)、黒岩しゅう(80)、黒岩げん(78)、黒岩平治(55)、黒岩マサ(58)、黒岩左重(68)

鎌原 山崎幸一郎(50)、区長、宮崎作次郎(73)、老人会長、大塚宗太郎(75)、佐藤信一(75)、鎌原忠司(60)、宮崎全平(77)、横沢永作(60)、山崎右平(53)、横沢徳十郎(67)、宮崎製炭善(72)、安済重寿装(75)、横沢富(65)、小島甲子

郎(48)、大塚晃

三原 安斉鉄夫(区長)、黒岩重作(老人会長)、黒岩重行(73)、竹瀬松藏(84)、唐沢なみ(90)、安齊まん(81)、安齊すい(89)、黒岩金四郎(82)、黒沢常雄(69)、鎌原専一(69)、下屋正一(57)、黒岩敏而(87)

声生田 土屋鉄雄(区長)、安齊喜太郎(73)、老人会長、竹瀬幸五郎(74)、下谷れつ(74)、下谷さきの(70)、下谷やす(71)、関高三郎(68)、小林よし(74)、大塚之(83)、萩原要(54)、安齊幸男(74)、斉藤米広(86)、堀内とみ(69)、下谷かる(72)、土屋昭雄

鎌倉 熊川喜三郎(51)、区長、山崎哲(72)、老人会長、山崎安重郎(78)、一場年太郎(74)、一場たけ(81)、一場ツルジ(74)、一場清吉(69)、丸山貞次郎(75)、丸山中作(77)、山崎きよ(77)、熊川まつ(49)、山崎弘三郎(49)、山崎長雄(64)、山崎正雄(56)、山崎正三(66)、一場音一(49)

今井 熊川義久(46)、区長、熊川伸次(72)、一場みつ(76)、熊川みつ(64)、西窪盛司(63)、熊川市郎(67)、熊川なか(55)、熊川英雄(50)、深井国太郎(67)、佐々木忠夫(66)

(一) 内の数字は年令。



カンラン畑で親が働いているかたわらで遊ぶ子どもたち (阿部孝撮影)



下袋倉の全景 (阿部孝撮影)



高原野菜の出荷 (金子緯一郎撮影)



高原野菜の収穫 (大笹)(都丸九十九撮影)



コンニャク畑 (今井)  
(丑木幸男撮影)



高原野菜記念碑 萩原道氏撰文  
(田代)(都丸九十九撮影)



高原野菜の出荷  
(金子緯一郎撮影)



炭の出荷前(門貝)(青木剛子撮影)



牛小屋前の朝草(今井)  
(阿部孝撮影)



道陸神の小屋づくり(芦生田 昭29)  
(都丸九十一撮影)



繭玉かざり(鎌原 昭29)  
(都丸九十一撮影)



道陸神焼き(芦生田 昭29)  
(都丸九十一撮影)



カンジンボウを持った子どもたち  
(西窪 昭29)(都丸九十一撮影)





春祈とうのお札「牛馬安全守護」  
(今井)阿部孝撮影



十六念仏(大前)(関口正己撮影)



魔除けのはちの巣  
(下袋倉)阿部孝撮影



便所の神様(上袋倉)  
(阿部孝撮影)



稲荷神社勸請許可証(袋倉)  
(丑木幸男撮影)



伊勢参りのお飯屋(袋倉)  
(丑木幸男撮影)



↑ミミダレ観音にあるじゆず  
(西窪)青木則子撮影  
武州上岡馬頭観音講中通帖  
(今井)阿部孝撮影



↑ 熊野神社お札 (田代)  
(阿部孝撮影)



旧鹿沢の観音様 (田代)  
(都九十九一撮影)



↑ ①馬頭観世音お札 (石津) (阿部孝撮影)  
②庚申塔(元禄年間)の群れ(大前) (金子緯一郎撮影)



↑ 山岳信仰碑(大笹神社境内) (都九十九一撮影)  
表の中央に「御嶽山座王大権現」左右に「八海山提頭羅神王」「三笠山刀利天」とあり、裏に安政3年に土地の人藤原源作、黒岩左太郎が世話人となったことが記してある。

百庚申の輪 (千俣)  
(金子緯一郎撮影) →



倉の前の子育地藏 (今井) (阿部孝撮影)



馬頭観世音 (千俣) (享保年間造立) (金子緯一郎撮影)



# 孀恋村全圖

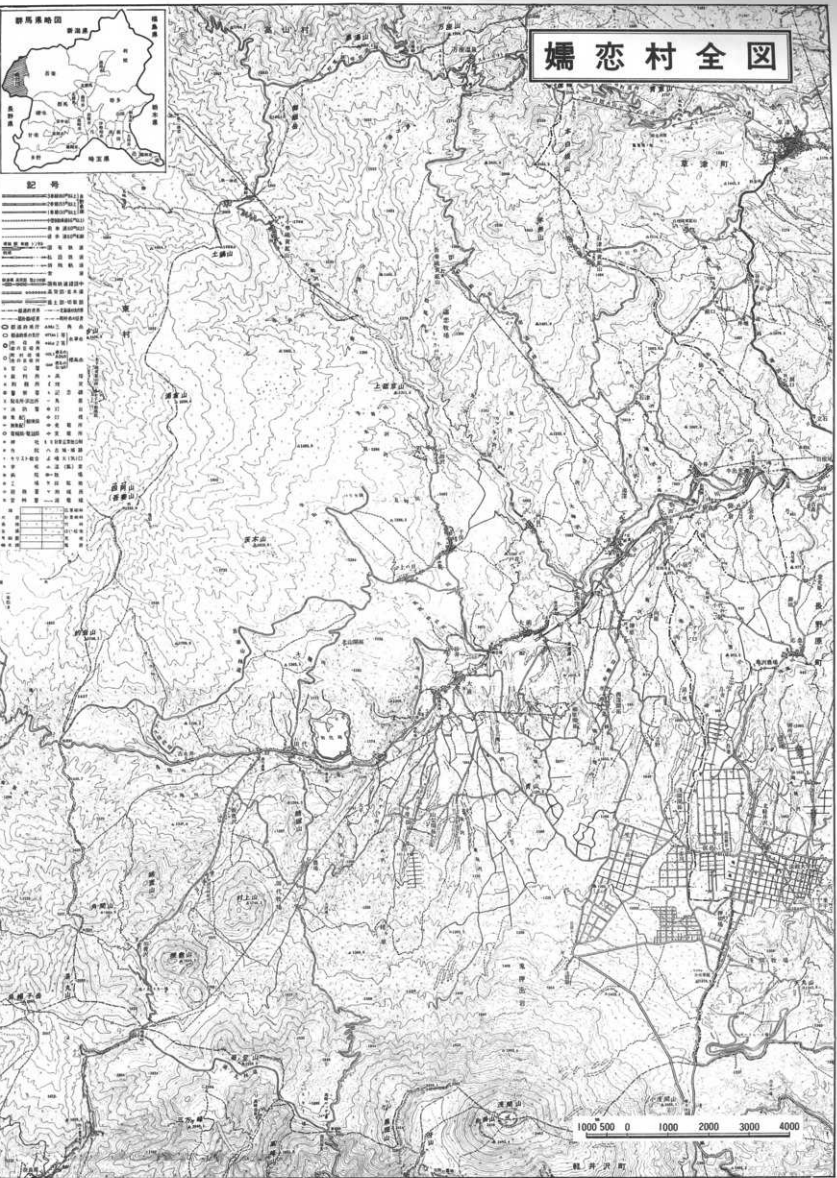


**記号**

〇 標高 1000m 以上  
 ○ 標高 500m 以上  
 ○ 標高 100m 以上  
 ○ 標高 50m 以上  
 ○ 標高 10m 以上  
 ○ 標高 0m (海抜)  
 ○ 標高 不明  
 ○ 標高 不明 (推定)  
 ○ 標高 不明 (推定)

〇 標高 1000m 以上  
 ○ 標高 500m 以上  
 ○ 標高 100m 以上  
 ○ 標高 50m 以上  
 ○ 標高 10m 以上  
 ○ 標高 0m (海抜)  
 ○ 標高 不明  
 ○ 標高 不明 (推定)  
 ○ 標高 不明 (推定)

〇 標高 1000m 以上  
 ○ 標高 500m 以上  
 ○ 標高 100m 以上  
 ○ 標高 50m 以上  
 ○ 標高 10m 以上  
 ○ 標高 0m (海抜)  
 ○ 標高 不明  
 ○ 標高 不明 (推定)  
 ○ 標高 不明 (推定)



# 孀恋村の民俗目次

序	一
発刊まで	二
口絵写真	三
孀恋村の民俗概観	四
高原の村	五
三原荘と孀恋村	六
山村のくらし	七
人々の安らぎ	八
衣・食・住	九
はじめに	一〇
一、衣服	一一
(一) 晴着・外出着	一二
(二) 普段着・作業着	一三
(三) 蓑・笠・被り物	一四
(四) 頭髪・化粧	一五
(五) 下着	一六
(六) 履物	一七
(七) 染色・裁縫・洗濯・その他	一八
二、食習	一九
(一) 食制・主食・補食	二〇
(二) 副食・食用動植物・保存食(救急食品を含む)	二一
(三) 特別の日の食事(料理)	二二
(四) 水車・諸用具・食器	二三

三、住居	二四
(一) その他	二五
(二) 屋敷どり・家屋形式(特徴)	二六
(三) 間取りと使用方法	二七
(四) 建築工程と儀礼	二八
(五) その他	二九
生産・生業	三〇
はじめに	三一
一、農耕	三二
(一) 農事曆	三三
(二) 孀恋村の生業	三四
(三) 農作物の種類	三五
(四) 農地	三六
(五) 耕作の方法	三七
(六) 収穫	三八
(七) 農耕労働	三九
(八) 草刈り	四〇
(九) その他	四一
二、山樵	四二
(一) 山仕事	四三
(二) 炭焼き	四四
(三) 山の儀礼	四五
(四) その他	四六

三、狩猟	三〇
(一) 狩猟の方法	三〇
(二) 山の動物	三〇
四、養蚕	三六
(一) 養蚕—大字別概観	三六
(二) 蚕飼育	六六
(三) 繭の処理	六九
(四) 養蚕折願	七〇
五、畜産	七〇
(一) 馬	七〇
(二) 馬の特徴	七〇
(三) 馬の飼育	七〇
(四) 馬市	七〇
(五) 子馬	七〇
(六) その他—馬関係	七〇
(七) 牛	七〇
六、織物	七〇
七、手工	七〇
(一) 蠶細工	七〇
(二) ヨナベ仕事	七〇
(三) その他	七〇
八、諸職	七〇
交通・交易	七〇
はじめに	七〇
一、交通	七〇
二、運搬	七〇
三、交易	七〇
民俗知識	七〇

はじめに	七〇
一、民間医療	七〇
(一) 治療法	七〇
(二) 呪的療法	七〇
二、呪い・占い	七〇
(一) 呪い	七〇
(二) 占い	七〇
三、禁忌	七〇
(一) 衣生活に関する禁忌	七〇
(二) 食生活に関する禁忌	七〇
(三) 住生活に関する禁忌	七〇
(四) 産育に関する禁忌	七〇
(五) 農耕に関する禁忌	七〇
(六) 山権に関する禁忌	七〇
(七) その他の禁忌	七〇
四、暦・自然暦	七〇
(一) 暦	七〇
(二) 自然暦	七〇
五、気象	七〇
六、数理	七〇
(一) 質・量の基準	七〇
(二) 質・量の単位	七〇
七、動物	七〇
八、民俗教育	七〇
九、命名	七〇
十、その他	七〇
社会生活	七〇
はじめに	七〇

(一) 村落生活	二二五
(二) 家族生活	二二四
一、村落生活	二二五
(一) 村の起り	二二五
(二) 村組織・階層・屋号	二二六
(三) 村役・区費・村共有	二二四
(四) 村寄合・村入・村柄	二二八
(五) 村仕事	二二九
(六) 贈答	二三三
二、家族生活	二三三
(一) 家族間の民俗	二三三
(二) 同族間の民俗	二三四
信 仰	二二六
一、神社・神	二二六
二、仏教関係	二二七
三、講	二二七
(一) 村内の講	二二七
(二) 他出の講	二二七
四、その他の信仰	二二五
人の一生	二二五
はじめに	二二五
一、誕生	二二五
(一) 妊娠・出産	二二五
(二) 生児儀礼	二二六
(三) 育児	二二六
二、年祝	二二六
三、婚姻	二二六
(一) 結婚の条件	二二六

(一) 婚約	二二六
(二) 嫁入り	二二六
(三) その他	二二七
四、葬制	二二七
(一) 死の子壳と死	二二七
(二) 葬送	二二七
年中行事	二二六
はじめに	二二六
一月	二二六
二月	二二七
三月	二二七
四月	二二七
五月	二二七
六月	二二七
七月	二二七
八月	二二七
九月	二二七
十月	二二七
十一月	二二七
十二月	二二七
口頭伝承	二二六
はじめに	二二六
一、伝説	二二六
二、昔話	二二七
三、怪異	二二七
四、命名	二二七
五、謎	二二七
六、謎	二二九

七、方言	三三九
八、鳥の声・悪たれなど	三四三
芸	三四四
はじめに	三四四
一、獅子舞	三四五
二、地芝居	三四八
三、民謡	三四九
四、わらべ唄(老人からの採集)	三五三
五、子どもの遊び	三五四
民家	三五六
はじめに	三五六
一、調査対象民家の選定について	三六七
二、村内における古民家の現況と調査遺構の分類	三六八
三、二間取型の民家	三六九
四、三間取型	三六九
五、喰違四間取型	三七一
六、多間取型	三七一
有形民俗資料	三七三
はじめに	三七三
一、生産用具	三七三
二、運搬用具	三七九
三、日常家庭用具	三七八
四、その他	三五五
〔資料〕	
いもの原由記	三五六
信州加沢郷壺湯縁起	三三七

## 婦恋村の民俗概観

### 高原の村

「鶴舞う形の群馬県」の尾羽根の部分を含んでいるのが、吾妻郡婦恋村で、本県の最西部に位置し、北・西・南の三方を海拔二〇〇〇メートル級の山々に囲まれて、隣りの長野県に接している。

北に白根山（二一〇二m）、西に四阿山（二三三三m）、南に浅間山（二五四二m）等の火山がそびえて、それぞれの境界をなし、その裾野が標高一〇〇〇メートル以上の大高原を形づくって、表面をほとんど火



干 俣 部 落 (関口正巳撮影)



三 原 (上野 勇 撮影)

山灰土におおわれている。

これらの裾野の低い所を縫って、鳥居峠から発した吾妻川が、西から東へ貫流して、溪谷や小平地をつくり、川添いに砂質壤土の水田をわずかに見せている。

平均標高一〇〇〇メートルという高原の村なので、平均気温も一〇度内外という低温で、寒暑の差がはなはだしく、北海道旭川附近の気候に似ているという。

村の面積は、利根郡水上町・片品村に次いで、本県第三位の広さを持っている。人口は二〇七四人、人口密度三五人（昭和四十五年国勢調査）と低く、次第に減少の傾向を見せている。とくに昭和三十五年以降相つぐ硫黄鉱山の閉山が、人口減に拍車をかけたため、昭和四十六年四月には過疎地域の指定を受けるにいたった。

婦恋村では農家人口が約半数を占めている。とくに西部高原地帯では、農業に極めて不適な高冷地の立地条件を克服して、高原野菜の栽培に成功し、特殊な農業形態を展開している。しかし、村全体から見ると、田は畑の十分の一しかない山村で、八五%を占める林野のうち大部分は国有林で、私有林はその三分の一にしか過ぎない。農業経営の急速な発展を望みながらも、景気の動向に影響されることが大きく、伸び悩みが続くのも現実であろう。村の一人当り個人所得は、高原野菜の好況であった昭和三十年代までは、常に県下のトップグループにあったが、四十年以後農業の伸びが他産業に比べて低く、硫黄鉱山の衰退もあって、県平均一人当り所得を大きく下回る結果になっているという。



一方、高冷地に目をつけた観光・レジャー・別荘地関係の新事業が急速に進展を見せ、地元から通勤する者も多く、農家形態は、大きく変化し、民俗の改廃にも拍車をかけている。

### 三原荘と福恋村

福恋村という愛情あふれる村名は、大和朝廷のころ第十二代景行天皇の皇子日本武尊が、東征のうちにこの地を過ぎたという伝説にちなんで、明治二十二年に付けられたものである。本村に人々が居住したのは意外に古く、各地から縄文式土器や石器類が発見されており、弥生時代の洞穴遺跡も存在している。山村のために、古墳は四基しかない。(上毛古墳綜覧)平安時代中ごろから地方の豪族が土地を開いて荘園としたが、三原荘の名が鎌倉時代の「吾妻鏡」に出ている。仁治三年(一二四二)三月に、三原荘の領主海野幸氏と、信濃国(長野県)北佐久郡長倉保の領主武田光運との間で、浅間山を中心とした山脈の境界争論があったようだ。(吾妻の歴史ノート)

また、建久四年(一一九三)三月に源頼朝がここで巻狩をしたといい、関連した伝説が干保などに残っている。

海野氏は信濃国海野源氏の一族で、吾妻郡西部を領有し、各地に一族を分けたが、子孫を三原に住ませたのが下屋氏だといふ。これから鎌原・西窪・羽尾氏等が分かれ出たといわれる。武田信玄が上州攻略に来た時、海野氏の一族真田幸隆を手先として西吾妻まで進入したが、同族のよしみでこれらの一族も参加して、各地に地侍として勢力をのびた。その後、江戸時代には多くは掃蕩して、沼田領の真田氏三代の治下になり、やがて天領や旗本の采地となった。(あがつま史帖)

江戸時代は北国往還の裏街道がここを通り、信州方面との交通も盛んになり、宿場としても栄えた。寛文二年(一六六二)には大笹間所が設置されて、往來の者を取り締った。このように信州との関連が深いことは、多くの生活習俗にも影響を与えている。

天明三年(一七八三)浅間山の大爆発は鬼押出の熔岩を流出した最大

の噴火で、前古未曾有の大惨事をひき起した。噴出した熱泥流は一挙に鎌原を飲み、吾妻川・利根川の流れに乗って流域一帯に溢れ、流失家屋一二六五軒、死者一三七八人という甚大な被害を与えた。このため、中心地となった村人の脳裏に深く刻みこまれた恐怖は、念仏和讃として水く語り伝えられ、現在も念仏が極めて盛んである。

明治七年に中井・赤羽根村が合併して三原村になり、二十二年には十か村が合併して福恋村が誕生した。大正十五年に福恋・軽井沢間の草軽電鉄が全線開通し、硫黄鉱山の発展とともに、交通や産業が盛んになった。

昭和三年には、西部地域の高冷地を利用して、種じやがいもが栽培されるようになり、草軽電鉄を利用して出荷された。さらに八年ごろには、田代を中心にして高原野菜(白菜・キャベツ)の栽培に力を注ぐようになり、トラック輸送で長野県上田市に運んで、信越線に連絡して、大量に京阪神地方に送り出すようになった。こうして、雑穀を主とした食料自給作物を栽培する農業から、ようやく脱皮するようになった。現在では六十五%以上の農家がキャベツを栽培している。

昭和二十年に鉄道長野原線が開通して、高原野菜の出荷量は、京浜地方へ大部分が流れるようになった。三十七年に草軽電鉄は廃止されたが、四十二年には長野原・大前間の鉄道が開通して、東京方面との交通は一層活発化した。一方、自動車の普及により京浜地方や長野県との往來はますます便利になり、人々の生活圏・経済圏は拡大の一途を歩んでいる。山村のくらし

福恋村の伝承的な生活(民俗)は、地理的環境や厳しい自然的条件に対応して展開されてきた。人々の衣食住はすべてマテ(しっかりしている)で、乏しい資源を最大限に利用するように工夫されていた。

衣料として昔は麻が栽培されていたので、麻糸を使ってサシコを作った。古い布を下に、新しい布を上。四、五枚重ねて麻糸で細かく刺して、胴着や背中当てにしたものだが、丈夫で背負い仕事をする時に便利



草を肴として用いてんはのんはサシコを運ぶ(大前) (関口正巳撮影)

であった。また、手織りの地織はバラ着といわれ、山仕事に着てバラに引つかつても破れないほど丈夫なものであった。丈夫でなければ激しい労働には耐えられなかったであろう。

なお、厳しい冬の外出には「吾妻の赤ゲットウ」という、ネルの大幅の布で頭をすっぽり包んで、男女ともに出かけたという。昔は今よりも雪が多かったので、雪国の風俗が流行していた。

高原で水田が少なかったため、米は信州から移入していたから、常食はアワ・ヒエなどが主で、米はそれこそ「空に星が見えるくらい」に混ぜて食料とした。もつとも、高原の澄んだ空には驚くほどの星がきらめいていたろうが、五分五分に混ぜたのではほとんどアワ飯に見えたりうから、米は少量しか混ぜなかったであろう。それが、昭和三十年ごろから急速にアワを食べなくなり、四、五年の間に食糧からアワの姿は消えてしまった。国の経済成長による生活革命の波は、ここにもはつきり現われている。

一方、山の幸である山菜は大いに利用された。「山の草で食べられないものは三種類だけだ」といわれ、ワラビ・ゼンマイ・フキ・ウド・ウルイ・コゴミ・タロツペなど、各種の若芽を摘んできて食膳に添えた。キノコもよく利用された。メエタケなどは一つ五貫め(約一八・七五キロ)もあって、兎が寝ているのを見まぢがえるくらいでつかいという。

大飯を食えることが仕事にも強いことを示すとされ「一升飯を食えない者は役なしだ」といわれた。大食いは娯楽の一つでもあって法事の時などに供養だからといって、オシイ飯が



土蔵造りの家 (関口正巳撮影)

強要された。そのため、腹帯にくさびをさして食べ、腹がくちくちくさびを食へたという。笑い話まで生まれている。

長く厳しい冬の寒気を防ぐために、特異な形の土蔵造りの民家が、千俣・田代などの高冷地に多く見られる。火山灰土のために、壁を塗る土もやたらにはないから、共有地の壁掘り場を共同採取場に行っている。家を建てる時には、ムラの人々がオテンマ(共同仕事)に出て、五、六十頭の馬で半日も壁土を運びこんでくれる。壁土は、

家の回りから屋根裏まで、五寸(約十五センチ)ほどの厚さに塗り付けて、柱などの木の部分が隠されるから、大陸風の家のような感じを抱かれる。土蔵造りの長所は外気と遮断されるので、冬の寒気を防ぎ、夏は涼しく、屋内の気温を調節できるので、特に糞塗には好都合であった。最近発達した糞塗法の土室育の先駆ともいえるようか。また、火災を防ぐにも効果的で、防災面ですぐれていた。このような土蔵造りの民家は六合村にもあるといひ、信州側の坂木町にも多く見られ、寒冷地に適した住居である。

冬の寒さをしのぐために、家の中には四、五尺四方のイロリが切られ、サクラやケヤキで組み立てたイロリブチが置かれた。一冬に燃やすタキギは八百貫(約三千キロ)ほど必要とされ、家の軒下には冬越し用のマキやボヤが積み上げられていた。馬の飼いや湯を大釜で沸かすために、燃料は大量に消費されたので、燃料作りが一仕事だった。

村の農家の仕事の第一は、自給するための食料作物を作ることであつ

た。火山灰土の高原の草地を開墾することを、アラクオオコスという。一年めには三、四尺(約一、二メートル)くらいの短冊状にウネホリをして土を盛って作物を作り、二年めにアラクキサミをしてウネを崩して作り、三年めからふつう畑にするという方法を取ったのも、土地に応じた智慧であった。

果内の水田耕作の限界といわれる高地の水田作りにも、さまざまのくふうをこらした。火山灰土の田に水をためるため、トコネリといって微細な土を沈澱させたり、ヒエゼキや返り水口を作って冷水を温めたりする努力をした。

肥料としては、山の草のカッチキ(刈り敷き)がさかんに利用された。山の草に混ぜてウド・毒ウツギ・藤の葉なども、土の中に刈り込んで土を柔らかくし肥料とした。山の草はうまやに入れて馬に食わせ、踏ませて肥料にしていた。草は馬一頭につき一日に一駄(六束)ずつ宛てがったので、草刈りの量は大変なものであった。なお、冬季には馬一頭に六十荷の落葉をかいてうまやに入れ、馬に踏ませて肥料を作って、田畑に敷きこんだ。こんな苦しみでも、反取はきわめて低かった。

小作料の納入法として「刈り分け」が行なわれていたのも、水田が少なく取量が低いことと関係していよう。一枚の田の刈り取りを小作人と地主が、五サツずつ交互に刈り取るという珍しい方法があったから、取り分けの少ないことがわかった。

昔の農家は、草刈りとホヤ伐りと運送が仕事の半分だったというほど、馬を生活の中に取り入れていた。この村は馬の産地で、ふつうの農家でも一、二頭の馬がおり、多い家では三、四頭の馬が、台所のうまやに飼われていた。そのため、終戦後まで、さかんな馬市がなっていた。秋の彼岸前になると大前では二百頭ほどの馬が市にかけられ、全国から馬買い商人が来てにぎわった。牧場も、浅間・田代・干保などの草原にあった。

馬は高原の舟として、交通交易に必要なものであった。村で生産され



諏訪神社の拝殿・本殿(干保)  
諏訪神社が多い(金子諱一郎撮影)

た木炭・木材・まゆ・糸などを、馬の背に乗せて信州へ出荷し、返り荷で米・麦を移入する交易が、信濃街道を通じてさかんに行なわれた。物資を運送して得る駄賃かせぎは、人々の大きな現金収入の方法であった。馬に荷を付けて鳥居峠を越えて信州と一往復するのは、ちよつと一日の行程であった。子供も十二、三才になると、大人の後について手綱を持ち、馬を何頭も組んで出かけた。さかんなころは、鳥居峠を越す馬が一日に八十一百頭もいたという。二頭以上の時には、馬に鈴をつけて迷わぬようにしていた。てい鉄のないころは、馬のわらじを五、六足付けていき、途中で交換したものであった。

人々の安らぎ  
彌恋村は浅間山の北麓にあったから、朝に夕に浅間山の煙を眺めて生活してきたので、山の煙の流れ方を観察して、天気予報をするのが村人の常識になっていた。ここでは、浅間山が赤城山と山争いしたり、富士山と山争いした伝説が語り継がれている。山麓の村では、サトイモとゴマが禁忌作物になっている。

信州に近いだけあって、諏訪神社が各ムラに祭られている。信州の諏訪から移したという伝承もあり、諏訪神の二神体は蛇だといったり、甲賀三郎を祭るといったりして、本場(?)に近い感じを与えている。小正月の筒粥の神事がさかんなことは驚くほどで、ほとんどのムラと一緒に、地元の人々の手で筒粥が行なわれ、作物その他の豊凶を占い、紙に書き出している。長い間、凶作に苦しんできた村とはいえ神意によって



観音堂内での念仏(大前)

(金子緯一郎撮影)

安らぎを覚える人々が多かったのであろう。観音様が祭られ、念仏や和讃が老人たちの間にさかんなことも、この村の特色であろう。彼岸には老人たちが観音堂にオコモリして、連日にわたり念仏や和讃を唱え、楽しい生活を送っている。浅間焼けの悲惨な苦しみを表現した和讃がくり返しくり返し語られるほかに、火の用心や結婚式の和讃まであって、老人の信仰生活がレクリエーションを兼ねていることがよくわかる。この村では、老人がいかに大事にされ、自由に生活しているようすは、うらやましいほどである。墓所が厳重に囲いされていることも珍しく感じられる。棺を埋めた土盛りの上にイヌツバジキ・メツバジキという囲いをするが、十三本ほどの棒を寄せて忌垣を作り、縄で巻いて山犬を絶対拒絶する厳重さを示している。古代のモガリの風習の名残りかと考える人もいるくらいであった。人々のあのおける生活の安任を願う気持ちがかめられているものと見られよう。

年中行事で道祖神祭りが目だっている。ヌルデの木で男女二体の道祖神像を作る風習は、吾妻郡内に多く見かけるが、子供が幣束を飾ったカンジン棒を持って、家々を巡回するやり方などは、信州風の民俗ともいえよう。秋の取り入れ後の、十日夜の祝いを「カカシの年取り」として、庭へ立白を出したり、ワラポッチを立てて、カカシ餅を供えて「カカシ様の立ち振舞」をして、カカシアゲの行事とするのも、信州の民俗との関連を感じさせる。

鶴窓村の伝説の主人公に、源頼朝が登場する。三原の巻狩の史実が伝説に結びついたものであろうが、伝説の源頼朝は、山の神のように清浄を好む激しい性格が付与されている。山の神の信仰が、この英雄に托して語り伝えられたものと考えてよからう。

また、昔話では、弟の義経や妻班女と名のるキツネが登場しているのだからおもしろい。キツネは人の先に立って化すが、ムジナは人の後に付いて人を化かすので、ムジナにつかれた人は崖から突き落とされることあるといつて、ムジナの方が嫌われている。同じ化かすにもキツネの方に分があるようで、人とキツネとの親しいつき合いを感じさせられる。

祭礼の催し物に神楽がないのは意外だが、獅子舞も一頭立ちの中に二人が入るもので、にぎやかな神楽拍子で屋台ボコの後について巡行するのも、信州風のものを感じさせる。今後、もっと信州や越後の民俗にも目を向けて、近県の民俗と比較して検討する必要があるように思われる。(関口正巳)

## 衣・食・住

### はじめに

八十の老妾が語った——むかしは全ての点でマテ（シツカリシテイルという方言）であったと。そして、どの位窮乏や辛苦に堪えたかについて連綿と語を継いだ。プライベートな点もあつたけれど、その内容が大部分の村人の生活でもあつたことは、本文中の「食」の項や「女の仕事・着物」などが裏書きしてくれる。

「食」の乏しかった点については、すでに調査すみの山村——片品村（群馬県民俗調査報告書第一集）や、隣接の六合村（同前・第四集）——と共通している。因みに、片品村と六合村の報告の一部を引こう。嬭恋の報告と参照されたい。「常食では米の糧が少なく、粟・黍・稗などの雑穀が中心を占めていた」（第一集、二四頁）。「水田が少なく、僅かな雑穀に頼らねばならぬ六合村は、一般の村人の主食に粟・稗・黍が用いられることが多かった」（第四集、一〇頁）。

嬭恋村は今大きく変貌しつつある。大型レジャー産業の進出、土地・山林（別荘用）の高騰、高原キャベツの好景気（反面、暴落によるトラクタターによる踏みつぶし）、過疎化現象（一例として、部落在住の若者の減少で、鎌原の獅子舞を保存するのに、部落を挙げて努力している事実）、さらに北陸新幹線が榛名山の西部を抜け、嬭恋村を貫通するという最近の新聞報道等々、さまざまな問題を抱えて、これからどうなっていくのか。機械・文明と人間・文化、開発と歪み、行政のあり方等、ここにも真剣に問い直すべき問題が山積しているようだ。さらにその前に筆者自身

こうした問題に、一民俗学徒として主体的にどうかずらわるのか、きびしく問いつめてみねばなるまい。

「住」の項では、「土蔵造りの民家」が報告されているが、今まで十数年連続けられてきた報告書には例を見ない。冬の寒気をしのぎ、夏涼しく、火災にも強いという点特徴で、生活の知恵が生かされている。最近では、時代の趨勢でとりこわされ新式の家に変わりつつある。後で判明したことであるが、民家専門の研究者である桑原 隼氏によると、同様の民家は嬭恋ほどではないが六合村にも数軒存在するそうである。また、寒冷地で比較的雪の少ない所に適しているとのことである。

「屋敷どり」に、当然のことながら、川の水の利用がいつも考えられていた点も特色の一つとして挙げておきたい。が、今では皆簡易水道になっている。（佐藤 清）

### 一、衣 服

#### (一) 晴 着・外出着

御祝儀の着物、下に白無垢を着て、上にタロを着る。死んで出るときは白無垢（カタビラ）であるから、白無垢を着て出るからには二度とこの家は帰りません、という覚悟で下に着て出たという。

タロは裾もようをつけた紋つきだった。（鎌原）  
紋つき 江戸襦、ひらぎぬで作った。（袋倉）  
はれ着 銘仙であった。女は自分でつくった。



よそいぎ (芦生田の人)  
(撮影井田安雄)

よそいぎの着物、むかし紺がすりの着物が着られたのは、女学生とか大尽の家の子供・上等の家のものぐら이었다。(大前)  
**外出着** 男衆はキヌガスリ、メイセン。コウキオリが流行したことがある。女衆はメイセンとオメシ。オメシはめずらしかった。(大世)  
**裏服** 昔は何でもよく、ありあわせのもので間に合わせたので、裾もようのあるものを着ているのを見た。紋つきを着る時の下着の白無垢のときもある。

サカキオジイのときは、みんな白無垢を着てくれといわれて、みんなが白を着たが、細びきを下げたような大雨で困ったことがある。(鎌原)

(二) 普段着・作業着

**ふだん着** 仕事と同じようなもので、長い着物で、裾に色を変えて青や赤の布をつなぎ、これを折上げて腰に巻いて仕事をした。夏の朝草刈りに出かけるときなどは、腰まきは露でぬれてよこれるから上の方へ巻き上げてヒッキリタケ(尻切り丈)のようにして行った。(鎌原)

ふだん着は木綿が普通で、麻物はほとんどなかった。(西蓮)

ふだん着は木綿で、自分でつくった。女の子は十五、六才のころから母親とか、祖母に教わって裁縫をした。布も自分で織ってつくった。模様の自分で考えて織った。(大前)

普段着として男衆は夏はセル、ユカタ。縞物の長袖のシャツ。冬はタンゼン。

女衆はモメン(綿かカスリ)の着物にモメンの細帯。(大世)  
 娘の時、がらのを着たかったが、極じまばかりだった。

あずきこうし(小豆格子)縞のところに、ほかの糸を入れて織ると、小豆粒ぐらいの長目のかきができた。(三原)

チオイチオイ着 よその家へチオイと行く時に着る。オーメで作る。木綿の縞で作った。(袋倉)

浴、綿入、晴れ着、黒色で縞物が普通で、華式用には絹を用いた。(西蓮)

男のしたく シッキリジパンにモモヒキというのがふつうで、秋の刈りほしでもそういうしたくだった。

冬でもしごとをするときはにたようなもので、ふだんは長い着物を着ていた。

しごとをしないときは年輩の人はたもと、若い人は筒袖にさんじゃくをしめていた。若い人は広さんじゃくがあった。(鎌原)

ヒッキリジパンは木綿で作る。四ツ身で袖はツツ袖、丈は腰だけ、ウマノリがあいている。(門貝)

**労働着** 男衆はテッコウ、キャハン、足袋、これらは皆女衆が作ったものである。足袋は白いので麻糸でさしたので丈夫であった。厚くするからうらがえせないので外地づけになる。

女衆はモモヒキに、長着をはしよ、前掛を帯にさして働いた。(大世)  
 のら着は木綿で作った。下はモモヒキ。モンベは戦争中はやった。着る物は全部家で作った。(袋倉)

仕事着・ももひきは木綿でつくった。びったりしているもので、モンベより便利であった。型があって、それぞれ家で作った。紺色、しま、おりいろ(紺よりうすい色)などがあつた。

山着は、木綿で出来たもの。これも自分の家で作った。これは、し



野良着姿の婦人（千俣）（撮影金子隼一郎）



仕事着（門貝）（撮影青木剛子）

まとかかすりであった。  
 男衆は仕事着としてはシャツをきた。これも木綿でできていて、しま  
 模様か無地で、自家製であった。



仕事着（芦生田）（撮影井田安雄）



仕事着（三原）（撮影井田安雄）



仕事着（三原）（撮影井田安雄）



サシコのはんでん 妻や草を  
しょう時に着る(大前)  
(撮影関口正己)



サシモノを着て、しよいこを背  
負う(門貝) (撮影青木則子)

サシモノ 山から荷物をおろすとき、シヨイギリだからサシモノを着た。手でさして作った。チャンチャンコの型で、切れを五枚位重ねてきた。みなイロリなので山から木を背負いだしたもので、たまには官地から木を切り出してみつければ、かくれていたこともあった。(大笹)

さしものというのを男女とも着た。それは新しいきれを裏につかい、古いきれを裏につかっていた。丈夫なので三、四年はきられた。しよいこを背負うときに着た。

仕事をするとときには、手甲(ておいという)をつけた。(齊生田)

しよいこをしょうときに着るせなかあてをさしものという。袖無しで、麻・木綿を4・5枚重ねて縦にさしたもの。(門貝)

さしこ 胴着の綿入れを作る時、刺しこをして丈夫にする。仕事帰り

に粟・麦・草などをしよって来る時、胴着の上に背負う。シヨイコはあまり使わないで、じかにしよった。(大前)

田植えジバン 田植えのときは田植えジバンというのをつくり、一寸巾にふちをつけ、袖口にもきれをつけた新しいのを着て、帯もつけてカヤノクチ(矢の字)に結んで出た。新しい手ぬぐいで、新しい菅がさをかぶった。いまはふろしきを三角にしてかぶるくらいになった。(鎌原)

チャンチャン 袖のない上衣で綿入でさしこになっていた。物を背負う場合などに用いた。(今井)

ハンテン 袖のある綿入れでないもの。(今井)

ドウギ 身丈も短いものでジャンパ風のもので綿入れで短い袖があ



さしもん(門貝)  
(撮影中村和三郎)



さしもん(門貝)  
(撮影中村和三郎)



るもの。(今井)

ドウギは寒いときに着る綿入だが、袖は半袖。(門貝)

前かけ 長い二尺の綿の前かけをつくってヤマに行くのにもこれをつけて出かけた。裾を腰に折りこんではたらいだ。(鎌原)

モンベ 昭和十三年に初めてモンベをつくってはいたら、村人が笑って困った。(鎌原)

モンベは昭和九年頃からはき始めた。(西窪)

(三) 蓑・笠・被り物

ミノ・蓑笠 昔は田植えの時などにつけた。蓑笠は男女ともつけ、ミノは男子のみ。女衆はゴザをつけた。また女衆は長袖にタスキをかけた。(大笹)



ケンデー (門貝)  
(撮影青木則子)



チャンチャン (ヒッチョイ)  
前の組は1組または2組  
(中沢) (撮影関口正巳)

ミノはわらとスゲで作った。鳥居峠を越えて信州から上げたものが多  
い。(大前)

ハバキやわらのミノは買ったものを使かった。(西窪)

笠は夏だけかぶる。スゲ笠、ムギワラ笠、カンナツクズ笠など。(門貝)  
かぶりものとして女はすげ笠。これには中に「ゴトク」というものが  
ついていて、しっかりとかぶれるようになっていた。日よけにもなった  
し雨よけにもなった。男は手ぬぐいを頭にかぶっていた。(千保)

ムギワラ笠は、夏、仕事をするときにかぶる。ムギワラ笠やカンナツ  
クズの笠はどこにでもあるが、この頃は菅笠がなくなった。(門貝)

手ぬぐいのかぶり方 女 オッカサンカブリ、シゴトツカブリ、コモ  
リツカブリ、ホオカブリ

男 ハチマキ、ホオカブリ、シゴトカブリ

手拭はハチマキ、ムコウハチマキ、ホオカブリにして用いた。ホホカ  
ブリは、寒いときにする。(門貝)

手拭いはいつもかぶっていた。かぶり方には、オッカサンカブリ、ネ  
エサンカブリ、ホオカブリがあった。(袋倉)

姉さんかぶりは手ぬぐいの後をひっぱって上に上げ、きれいにかぶる。  
娘たちはガラの良いものをかぶる。年老りになるとひっぱってかぶった



ホオカブリ (門貝)  
(撮影青木則子)



ホオカブリ (門貝)  
(撮影青木則子)



ハチマキ (門貝)  
(撮影青木則子)



り、後に巻きこんでかぶる。(鎌原)

冬は大巾のネル(長さ4尺)で頭をすっぽり包んだ。(門貝)

男衆は働く時、ハチマキをした。冬は寒いから毛糸の巾の広いのを前から首をまわしてうしろでしばった。

女衆は、夏には白い布をかぶった。冬はフランの布をかぶった。ここではアネサカブリはない。四角の布を斜めに折り、あこでむすんだ。(大笹)



はちまきは男が仕事をするときはふつう横でしぼる。元気のいい人はねじりはちまきでやる。(鎌原)

かぶり布 大巾二尺四方の布を頭にすっぽりかぶる。冬の外出には必ずもちいた。吾妻の赤げつとうなどと言われた。男女とももちいる。(西窪)

冬フランネルの大巾で長さ四尺の布をかぶるといふより頭をくるんだ。(門貝)



オチカサンカブリ (門貝)  
(撮影青木則子)



コモリッコカブリ (門貝)  
撮影青木則子



シゴトツカブリ (門貝)  
(撮影青木則子)



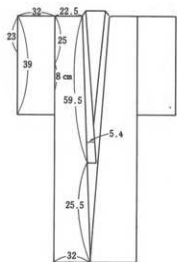
シゴトカブリ (門貝)  
(撮影青木則子)

お高祖頭布 大正の初ごろまでお高祖頭布をかぶった。耳のところに輪をつけておいてこれを耳にかけてかぶると前髪のとこがきれいできてハイカラになる。(鎌原)

花嫁は丸まげを結ただけで、かんざしを二つもつければよかった。玉かんざししていどで、大正の末にベッ甲の鳥の舞ったようなものをつけた嫁さんにはみんながおどろいた。

綿帽子はみたこともない。(鎌原)  
そでかむり サラシ 身丈 八十九cm 後幅 三十二cm 前幅 三十

二 cm 肩幅 二十二、五 cm 袖幅 三十二 cm 袖丈 三十九 cm 袖口  
 二十三 cm 袖付 二十五 cm あき 八 cm 袴幅 五、四 cm 袴付 五十  
 九、五 cm 袴下 二十五、五 cm (西窪)



#### 四 頭 髪・化粧

髪型 子供 牛若丸、リボンをつけたりした。

娘 イチョーガエシ びんたばをほらせ、前髪を大きくとった。年をとるとそれは除いたイチョーガエシにした。

モモツレ

年増 丸マゲ、シマダ、イチョーガエシ (食會)

丸髪は既婚の婦人の髪型、未婚の娘は、島田、高島田、いちょうがえし、さらに二百三高地といったハイカラな結い型もあった。(西窪)

ちよんまげ 女の子は、髪をふのりで固めてはりつけるようにしたので、目がつり上った。(三原)

チョンマゲは、大正の初ごろまでは、三原と今井とに一人ずつ、チョンマゲジヤンとよばれた人がいた。(鎌原)

理髪 バリカンを数人で共有して、お互いに散髪しあつた。(西窪)

お齒黒 母親の頃は、染めていた。「やだらよしゃがれ、のーなし野郎め、元の白歯にしてよこせ」かわいそくだよ、白歯で身もち、聞けば野郎めは、旅の人」(声生田)

年寄りはおはぐろを大正の終りごろまではした。お客に招かれてゆくときなどにつけ、三原まで行くときは眉毛を剃って出かけた。(鎌原)

#### (四) 下 着

下着 モモンキをはいた。マタワレで紺色だった。上半身一ヒッチキジュパンといつて紺が多かった。(千俣)

ふんどし モッコは長さ三尺、越中は長さ六尺。(西窪)

フンドシは六尺が多かった。(大笹)

腰巻 普段用はネル、メリンスで作ったものはよそゆき用。(西窪)

下着は終戦後、パンツをはくようになった。大正末から昭和初めにかけて、学校でズロースをはくように注意が出された。

その頃、次のような酒飲みがあつた。

田田田田田の中で

〇〇〇〇 こだんちきしよが水かがみ

どじょうがたまげて砂もぐり

田にしがたまげてふたをする。

田植をするとき、モモヒキもはかなかつたことから、こんな唄がうたわれた。(西窪)

#### (六) 履 物

ワラジ、ゾーリ わらじやぞうりは自分の家をつくつた。

田植えぞうりは花むすびとよばれ、これをはいてヤマ(田植)に行く

と、(へびに)かまれないといわれている。(声生田)

わらぞうりは、ひやめしぞうりともいう。はなぶすみぞうりの鼻緒の結んだ両脇を玉に結ぶ。この玉をまむしよけといひ、魔よけだともいう。



ヒヤメシソウリ (門貝)

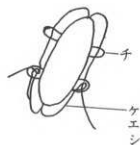
(撮影青木則子)

ジャンボンはく、はなぶすみぞうりは玉にしない。(門貝)

ワラジ、ソウリは自製のもの。冬仕事に多く履いた。(千俣)

ソウリ、ツウリの芯はアジをとる。  
ヒヤメシソウリはトウキミまたは竹の皮でつくる。冬すべらなくて良

い。  
ワラジは、薬一束(二つかみ)で二〜三足できる。薬はよくすぐって、  
水でしめし、杵でたたいてから使う。  
一足分の芯繩の長さは、二ひろ。



ワラジの芯はアジをとらない。ケエシをちにとりし、そこに紐をくぐす。(門貝)

ワラジは一日に一足はふんぎった。一冬に二百足作り、それだけけき

きった。(西窪)  
下駄 下駄は買って履いた(芦生田)

下駄は駒下駄・さし歯など。さし歯は雨天のときに履く。(西窪)  
コウカケ 足袋の一種で、前の方で合わせてひもでしる形式のもの。

(鎌原)  
コウガケはわらじをはくときの足袋で、表に糸のね目が出ていた。

(今井)  
コウガケは表を紺の新布で、裏をアサギなどでつくる。型紙がある。

足袋のように作るが縫い目が外に出ている。底うらは木綿糸でさす。男

もので一足は一尺五寸の長さでできる。前あきでひもでしる。(門貝)  
タビバソ 足袋の指が切れるから、ほかの切れをつぎたす。(三原)

カサカケ ワラジの先に編みつけて、甲を被うもので、冬用のはきも

の。ナガガサというのものもある。(門貝)  
ハバキ 薬ミゴでゴザ編みに編む。キャハンが使われるようになって、

ゴザハバキがなくなった。(門貝)  
雪輪 雪輪は雪の深いときに履いた。タマヅルの枝を亀の甲型に曲げ

て、アカシヤの皮や藤ヅルで編んだ。カワツツオ(麻)やシナの皮は乾

いた所では強いが、しめっぽい所は弱いのであまり使わなかった。長さ

一尺、巾六寸くらいの雪輪が多かった。  
雪道をつけるときとか、冬山にはよくはいた。近ごろは雪が少ないのでほとんど用いない。(西窪)  
ゴムグツ ゴムグツは六十一才の人が九才のとき履いたのを見たが、

これが西窪で一番早い。(西窪)  
(七) 染色・裁縫・洗濯・その他

## 染色

タルミの木の皮 茶色

キワダの木の皮 黄色

オガラ灰 ネズ色

ドロソメ ネズ色(腐ったような土を持ってきてやった)(袋倉)

タルミの木の皮でむらさき色に染めた。ハンの木を煮出してあおいろに、又、キハダの木の皮で黄色に染めた。(今井)

タルミの皮は黄色に染めた。ナベに糸を入れて、タルミの木の皮を入れて煮た。

学校へこれを着て行くと馬鹿にされた。

キワダの木の皮はうす茶色に染った。

ヒラギスは染物屋に出した。原町のふじやへよく出した。(今井)

山から木の皮をとってきて、家でそめた。タルミは花色、キハダは黄色、コナシは青茶色にそめることができた。(菅生田)

タルミの木の皮、コナシの皮をにだして、そこに石バイをいれるとキンチャ色にそまる。

キワダの皮は黄色にそまった。(大笹)

ウコン タルミの皮やキワダの皮で糸を染めたものをウコンと言った。(今井)

ドロ染め 布を池の中に入れておくと黒色によく染まった。今、温泉が湧きだたとさかいでいる所の池である。でも洗たくをする色がすぐ落ちてしまう。この染色の仕方、「ドロ染め」といった。(大前)

ドロソメをするには田の際にいいドロがあって、それを持って来て、糸と一緒に煮ると黒く染まる。(今井)

紺屋 長野原、西窪にあった。仲々できずコーヤの七ウツと言った。

(袋倉)

織物 織物は手わるさ程度。ジバタの次にタカアシを使った。

ヒラギスは御祝儀用の着物に使う。

オーメは、岩島から買った木綿糸と生糸を使った。

ジジマはヤマギに使う。バラにひっかかってもきれいな位丈夫なので、バラギとも言った。(袋倉)

一反の長さ 十年前より三丈二尺になった。それ以前は二丈八尺、さらしは二丈五尺だった。(門貝)

麻 今井のは質が悪く余りやらなかった。糸にはできない。繩になる位である。戦時中はやった程度。

麻を三〇五日位、川にねせて、芯と皮を分離させる。皮をカワッチョといい、これを売る。岩島辺の商人が買いに来た。芯はオガラといい、菅屋根の置の足にした。

ネド倉が本村にある。この倉の中で麻を水に浸して、むしろをかけておくと熱が出る。三日位おいておくと皮と芯が分離する。

オタネは余り食べすぎると酔う。人の顔が三角に見えたり、笑い出したりする。

麻の木の皮をカワッチョといい、物を背負うカチンナワに使用した。麻糸はそうきんを縫う時に使用、又はさしもの、足袋のうらをさすとき用いた。

わらじをはくときの足袋の表をぬうところにも使った。これをコウカケとよんだ。(今井)

タララ、麻の一種、水にねせこんでから皮をむき、これをワラとまぜて洗ってシグツに織る。(鎌原)

洗濯 洗濯には灰のアタク水を洗たくに用いた。桶に灰を入れ適量の水を加えて上の水を使った。又、雑を布袋に入れて洗たく物と一緒に洗うこともあった。

うどんのうで湯で頭の髪や手拭を洗った。

とうふを作った時の水でも同じように髪や手拭を洗った。(袋倉)

洗濯には灰のあくを、水の中に入れて、あくを沈ませて使う。(三原)

年令と着物 赤ん坊 一ツ身

三つくらいから 三ツ身、これは損だった。

十くらいから 四ツ身、肩上げをする。

十五になれば本敷ちで肩上げをする。この年にはケイヤクに出る(青年会に入る)。

十九才までは肩上げをすることが多かったが、十七・八でとった人もいる。

出征前は着物をつくってもシツケをとらずに着ている(シツケル)と

いった。(鎌原)

一ツ身 一反(二丈八尺)で三枚縫える。

四ツ身 一反(二丈八尺)で二枚できる。(門貝)

赤ん坊の着物 ウコンの着物はジュバン、麻の葉のもうのは着物で、

必らず着せる。(鎌原)

カケ衣裳 赤ん坊の祝いには、袖のある、ひもの長い着物を実家の親

がつくってくれる。ホウソウウエにも着せたりするが、その後ネンネコ

もくれる。(鎌原)

身上と着物 身上のいいものは、いい着物をきた。貧乏人はわるい着

物でもいいといわれた。むかし奉公していたものは、いい着物など着られなかつた。貧乏人がいい着物を着ると、そのころは笑われた。今は、

働けばどんないい着物を着てもいいという世の中だ。(三原)

ゼンマイのわた 山菜としてとってくるゼンマイには、ふわふわしてわたのようなものがついていて、これは乾かしてふとんに入れた。(門貝)

## 二、食 習

### (一) 食制・主食・補食

食制 一日四回 アサハン、オヒル、コジョハン、ユウハン(門貝)  
朝飯、オコブリ、昼飯、夕食。

朝食前の食事、午後の間食はなかつた。オコブリは大体十時ごろ、焼

き餅が主であった。(田代)

三食のことは、あざはん、おちゃづけ、ようはんといった。昼食のこと

とを、おひるといふようになったのは新しいことである。(三原)

朝飯前は何も食べないで、飯前仕事をする。一日の食事は、朝飯、十

時のコジョハン、昼飯、コジョハン、夕飯の五回が普通。(大前)

コジョハン 間食のことはコジョハンという。

コジョハンにはオヤキなどを食べた。オヤキはヤキモチともいい、小

麦粉をこねてほどで焼いたもので、中にみそなどを入れた。

小麦粉をかけたホーロタにおとして焼いたものをオセンベエ(センベ

エ)といった。(三原)

コジョハンにはミソパン(門貝)

山弁当 下袋倉は耕地が遠いので山(畑のこと)で食事をする事が

多かった。メンバ(曲物)の一番メンバか二番メンバが使われた。一番

メンバのふたの方の大きさは「親」といい、生米が七合はいり、味の方

へは同じく六合もはあった。これを一人で食べた。(袋倉)

弁当は布袋に入れて運ぶ。両メンバに詰めて一度にたいたげた。(大前)

昭和三十六年に区長になったとき、その話をもって来たオジゴが「ニシラが家は米のめしばかり食ってわがままだから、区長をもって行って苦勞させよ」と思ったんだ」といわれたが、当時はまだ妻やアワなど食っていた。(鎌原)

主食の混合割合 大正のはじめのころは、ごはんのませかたは、四分六といっていた。四分六のごはんといえは、子どもは喜んで食べていた。四分六とは、コメ六にムギ四の割合である。ムギのかわりにアワ(この場合、コメムギ七分)を三分ぐらいとか、ヒエ(コメムギ八分)を二分ぐらい入れたことがあった。コメ・ムギ・ヒエのごんとか、コメ・ムギ・アワをませたごはんを食べたこともときにはあった。

主食は、コメをアワとかヒエ、あるいはヒキワリの中に入れて食べた。これをアワのごんとかアワメシ、ヒエメシといった。むかしは、コメはほんのすこししかませなかったので、「空に星が見えるくらいだ」とよくいったものである。(芦生田)

昔は、アワメシ、ヒエメシ、ムギメシ、ヒキワリなどが普通だった。米との割合はいろいろあったが、六雑穀四米が話として残っている。又、カブメシといひアワメシの中にカブをさいの目に切って入れたこともあった。(今井)

むかしの主食は、コメとアワをませたり、コメとムギをませた食べた。いい家庭で、それらが半分ずつぐらい(半めしといた)であった。コメは大変貴重な食べものとされ、飢饉の時に備えて、三年でも四年でもとっておいたという。ふつうは、三年ぐらい前のコメ(これを三年びねという)ではないと食べなかった。新コメはお正月に食べるだけだった。

むかしは、コメを自家用としてまかなえるものは、むらでも半分ぐらいだった。半めしのコメが、一年中まかなえる家は、むらでも半分ぐらいだった。ふつうの家で、アワが七分で、コメが三分ぐらい、ひひい場合には、アワが九分で、コメが一分ぐらいであった。なかには、コメのかわりに、アワとムギをませた食べた家もあった。(芦生田)

主食は普通粟が多く、次でヒエ・エンバクは馬にもくれたがメシにも入れた。米五・粟五だと殆ど粟に見える。然し米四・粟六でよい方だった。ヒエは蒸して干し、水車で臼でついて皮をむいて飯に入れる。(田代)

常食は粟は六分、米はお星さんぐらい入る。シイ(ひえ)は、あまり食べない。麦一升に、米五合入れるものはいない。うどんは、よく食べた。

むかしは、コメばかりのご飯を食べられる家は、商売人の家でないとなかった。コメをひねにしてまでも、アワとかムギを余計に食べた。ムギは、くるま(水車)でついて、干して、がらがらふるって、わりにして食べた。ふだんの食事は、コメ四分にアワ六分といった。(三原)

主食は米と雑穀の半々は上等の方だった。鎌原では、麦、アワが多く、ヒエは少なかった。ムギゾッキ、アワゾッキは「立野の米ゾッキ」よりはうまかった。この村内でもヒエゾッキの家もあった。

食料事情は終戦間きわから終戦後が悪かったが、三十年ごろからアワなどを食べなくなり、三十五・六年ごろにはほとんどなくなった。そのころから麦も少なくなった。(鎌原)

かつて常食はあわ、ひえが中心であった。燕麦は馬にもくれたが人間も食べた。米五にあわ五を入れたのは全部あわみたいな感じになったが、これはよい方で、普通は米四にあわ六の割合であった。

ひえは一旦むしたものを拡げて干し、これを水車でついて皮をとり精白した。(田代)

ヒネ米 むかしは凶年が多かったので新米は食わず、モミで保存しておき、なるべくヒネの方から食った。ふつうは三・四年保存した。(鎌原)

今に比べると昔はまずいもの食べていた。今は普段の食事が、昔の正月と同じようだ。(門貝)

ハンメシ 麦と米を半々に入れた飯。(門貝)

半めして食べるのは上等の方。(西産)

バクメシ 丸麦にフロマメ、小豆をませて食べる。前の晩、ぐつぐつ煮

ておき、朝食するとき水を少し加えて煮直して食べる。まぜる割合は、  
麦 二番マンバ 一、フロママ、小豆、二番マンバ 一。(門貝)

カテメシ 米・麦にサツマ・カブを切つてまぜる。(門貝)  
オジヤ ヒエあるいは粟・米をまぜた。(田代)

雑穀 アワ アワを入れて米と一緒に煮るときには、いくぶん水の量  
を多めに、して炊くとよい。キミ(キビ)も同様でよい。(鎌原)

アワにはウルアワとモチアワとがある。モチアワは赤飯、餅にする。  
モチアワを御飯にまぜることをニブカシという。(門貝)

キビ キビはキビゴハンにしたり、オモチにした。  
エンバク 普通馬にやるが、人間も食べた。一回ふかして干して水車  
でついて食べた。

ヒエは人間も食べたが馬のエサにもした。(大笹)

ヒエは体があったまるし、乳の出がよくなる。ただ時にはどくだとい  
う。ウルビエはねばりがない。(門貝)

粟餅はたべたがヒエモチはたべない。ヒエはダンゴ・ヤキモチにした。  
(田代)

ヒエは粉としても食べた。まゆ玉にして食べた。ヒエダンゴという。  
アワにはモチアワ、ウルアワと二通りあつてもちにして食べることに、  
米と一緒に煮て食べたことがあつた。

モロコシは粉として食べた。

キミは脱穀する時足でふんで落した。餅について食べた。  
チョウセンヒエは普通「金を残すのなつくれ」といわれたがよく取  
穫があつた。(袋食)

ウドンとソバ 地粉でつくつたウドンはうまい。ウドンは夜つくつて  
食べた。こなもん(粉物)は夜つくつて食べるのがふつう。手間がかか  
るからである。ウドンは月に三、四回は食べた。

ソバをつくるのはむずかしかったので、ソバが満足に出来れば一人前  
だといわれた。お客が来たときには、ソバがごちそうであつた。ウドン

よりソバのほうが上等のごちそうとされた。結婚式のときには、ソバは  
つきもどつた。なには、このときウドンを出す家もあつた。(三原)  
ウドンは明治のはじめ頃から多く食べるようになった。多くは夜、食  
べた。三日おき位に食べたと思う。でも、ソバの方が食べる回数が多か  
つた。

ソバをつくるときは、餅草やゴボウの葉を乾して、そのスジをソバ粉  
に混ぜてソバを打つた。このソバは祝ひごとの時こしらえた。(千俣)

昔はソバを米のかわりに食べた。(大笹)

ソバにはヨモギの葉の干したのを入れてつなぎにした。  
人よせのときには、一人前二合ずつ用意すると、お勝手の人の分まで  
間にあつたといわれている。(三原)

オツミとキリコミ 小麦粉をゆくるこねて、それをおつゆの中に入れ  
て食べるのを、オツミといつた。これは夕飯のときに食べたが、ごはん  
があまつていてすこし足りないような場合につくつた。

同じような場合、夕飯のときにつくつたのがホウトウである。これに  
ウドンのようなものだが、巾を広くきり、お湯でさらさないで直接汁の  
中に入れていたもの。ふつうはキリコミという。(三原)

オツケダンゴ スイトンのことで、トコトン(箱ぶるい)の粗いめの  
フルいでふるつた粉や、ヒキワリをつくつたときにでるコビキワリなど  
でつくる。小麦粉でつくるのは上等のもの。コビキワリのはうまく  
はなかつた。(鎌原)

オツケダンゴは、小麦粉でつくるスイトンのことであつた。(今井)

ダンゴ汁 小麦粉のダンゴを入れた汁で、ソバもダンゴにした。(田代)

ブツコミ ヒエの粉のすいとんで、汁の中にヒエの粉をねり、手で適  
当の大きさに、にぎつて入れたもの。(今井)

ホーイトウ そば粉をねつて平にして五センチ×一センチの大きさに  
切つて入れたもの。うどんを作る要領で荒切りにして作つたもの。(今井)

オネットウ いもや何かやさしいなどをいっばい入れた汁の中へ、粉を



入れてノリの固いようなものをつくって、めしじゃくしでかきまわして煮こんで食べるものこと。(鎌原)

やきもち 手ふるいでふるった粉は、フスマも入っている粗い粉なのでやきもちをつくった。あんを入れ、いろりの火のそばのヌク灰に入れて焼いた。あずきのあんが入れば上等で、かぼちゃ(秋)、栗の実、みそを入れたしたが、栗の入ったものはごちそうだった。ヤマに持って行ってコジハンにしてウナイツ事をやったりした。

やきもちを一軒の家でつくる量は、粉の量が二升、数にして二十個くらいつくるので、女衆にとっては「めし煎」中のごとだった。テのない者にとってのひどく苦勞で、かかりきりになった。戦後になってホウロクの上で焼くようになり、その後それもつくらなくなった。二十七年ころ、イースト菌を使って丸いやきもちを焼いたことがある。(鎌原)

焼き餅を朝十個も十五個も作って、一日に二度も食い、常食にしていた。小麦粉をこねて小豆あん(塩味)をつめ、ゴゴゴに焼いたもので、一回に三、四個食う。

焼き餅は終戦後も、昭和二十二、三年ごろまでは盛んに作った。粉をこねて、炭酸を入れ、みそあんで作った。いろりで焼いたものを、間食代りに毎日のように食べた。(大前)

妻やきもち ミソを入れて小麦粉でつくるやきもちはこちらそうである。(門貝)

ヒエヤキモチ イロリの灰に入れて焼いて食べるが、灰に入れるとヒビが沢山できる。「家中のヒビキラシとかけて何となく」「ヒエヤキモチととく」というなんぞがある。

新ビエをとったら、早くヤキモチが食べたいというほど、ヒエヤキモチはうまい。(門貝)

ソバセンベイ ホウロクの上に、ソバ粉をやわらかくかいたのをせて焼いたもの。(鎌原)

薯の粉とそば粉とを混ぜてこね合わせ、それを焼いてセンベイをつ

くった。これに「いくさみそ」(いくさ、とみそを混ぜたもの)をつけて食べた。固さは焼き餅くらいだった。(千俣)

いもの粉 いもの粉おろしてつくったジャガイモの粉は、餅つききのときのノシコにしたり、コナガキや、センベエにして食べた。

コナガキは、水でといてから湯を入れ、砂糖で甘くした飲みもの、センベエは、ソバ粉に混ぜて、ホーロクで焼いてつくった。(門貝)

デンブンを採った粕からネギの粉とソバ粉を混ぜたが、色は黒いけれどうまかった。ジャガイモの粉とソバ粉を混ぜて、こねてホーロクで焼いてセンベエをつくる。それにイタサをすってミソを入れたイタサミソをつけて食べた。ほかのやきもちくらいの固さで、あたたかいうちはうまかった。(千俣)

カブヤキ 夜なべ仕事はいろりのまわりでやるので、じゃがいもやカブを焼いて食べた。当時のカブは品種が現在のとちがいが、少しほしておくとこおらず、いろりで焼くと甘くてうまいので、口のまわりをまっくろにして食べた。女の子は翌朝学校に行くときにひとつふたつ持って行き、途中の木の下や落葉の下に入れてゆくの、男の子にみつかると食べられてしまい、掃りの楽しみをとられてしまうこともあった。(鎌原)

## (二) 副食、食用動植物、保存食(救荒食品を含む)

### 副食

油いため やさいを油でいためておいて、これに粉を入れてかきまぜて食べる。(鎌原)

豆いり ホウロウの上に油をひいて豆をあぶり、豆のハラが切れたときにミソを入れてつくる。おかずとしても、これだけでもうまいものだった。(鎌原)

おかずはダイコンやハクサイのつけもの、ナスの油みそ、花インゲン

のいたもの、しょうゆの実(コムギ、マメにこうじをませてつくったみそ)など。(芦生田)

イグサヨゴシ イグサヨゴシは、なっぱ(株菜)をゆでて、イグサと味噌を入れてつくる。(西窪)

漬けもの ネリマ大根の葉、しゃくし葉の漬けものは一年中食べていた。また、大根の味を漬けもよく食べた。(干俣)

ひたし豆 大豆を青豆のうちにとり、ほとぼして(浸して)、ぼつとゆでたものは正月の酒の肴としてよく食べた。最近はずらなくなった。(大前)

ひたし豆はあまりゆでないで、豆が粒状になっているもの。これにキシピラとカズノコを合せて食べると、お正月のご馳走としてはなによりだった。(干俣)

のり豆 豆の粒状がくずれるまで、よくゆであげたもの。(干俣)

食用動物  
カジカボシ 春彼岸から五月頃にかけて、川を干して魚をとる。

カジカは「頭でっかちのカジカの子」と言い、タシにさしてイロリで焼いて食べた。味が良く、今のたべものにはない味がある。

ヤマメや岩魚もとれた。干して保存しておき、うどんの汁に入れた。(西窪)

川魚は、ヤマメ、イワナ、カジカ。(今井)

ヤマメやイワナは、水の冷たい所だとれる。焼いて数日かおくが、長くは保存しておかない。(大前)

サワガニ ホーロクでいって食べたり、泥をはかせて天ブラにして食べた。(袋倉)

カエル アカガエル 皮をむいて焼いて食べた。  
ウマゲイロ(ヒキガエル) 皮をむいて焼いて食べた。油こ

くてうまい。(袋倉)  
へビ 青大将、スジナメラ(シマへビ)、山カカシ、マムシ、カラスへ

び、ジムドリ。スジナメラはとって串にさして焼いて食べる。(今井)

#### 食用植物

食用植物としてはつぎのようなものがある。アケビ、山ブドウ、エブ(ブドウのつぶの小さいもの)、ヒラタチ、クルミ、カシバミ、ワラビ、ウド、ママッコ、ゼンマイ、タラップイ、トトキ、キノコ類(シイタケ、

マツタケ、サマツ、シメジ、ハツタケ、アミダケ、モトアシ、チイタク、ネズミアシ)、フキ(フキノトウのことはジャホーシという)。自家用に

した。(三原)

山菜 ワラビ、ミツバ、モモギ、ゼンマイ、ヤワラ、コゴメ、チャン

ボージ、ノノヒロ、タロップ、オケラノキ、スイコン、トトキ、サンショ

ウノ葉、マユミの芽、イタンドリ、ウド  
山のもので食べられないものは三種類だけで他は全部食べられる。その三種類はわからないがほとんどのものが食べられるという意味である。ウルシの芽も食べるとうまい。(美味)だが医者がかり(医者の治療が必要になる意)しなければならぬといわれている。

又、三月末に山にあるものは全部食べられるともいわれている。(袋倉)

コゴミ、うど、わらび、ふき、ぜんまい、タロップ、うるい、トトキ、モナカセなどを食べる。(大笹)

うど、ぜんまい、コゴミ、わらびをとって食べるが、うどは最近塩漬けにするようになった。(鎌原)

山の食料は山ブドウ、アケビ、山梨、栗、ウド、ワラビ、ゼンマイ、トトキ(ホーレン草みたいで、おひたし、よこして食べる)、フキ、フキノトウ、セリ、マタタビ、シラタチ、ゴムシ、山タルミ、タケノコ(今井)

ゼンマイ、ワラビ、フキ、ウドは漬けておいて食べた。(袋倉)

ウルイ マグサ場から馬につけてきて、やわらかい所を煮て夕食のソ

バ粉にまざる。味噌汁に入れてかきまざる。(大笹)  
ウルイ野は、ウルイを取る場所をいう。(大前)

わらび わらびは塩づけにしておいて食べる。(門貝)

ワラビは木灰でゆでて食べる。またはゆでずに直接塩漬にする。(門貝)

わらびは、つけといて、一年中食べる。(三原)

わらびは、塩漬けにしておくときは、わらびが塩にかくれるくらいに漬けておくとよい。(鎌原)

ゼンマイ ゆでて干しておき、食べる前にゆで直して使う。漬けるようになったのは最近のことである。

ゼンマイには、本ゼンマイとヤワラとの二種類がある。葉で見分けるが、食べてみると本ゼンマイはやわらかいが、ヤワラはしゃきしゃきして歯切れが良い。食べて区別のつく人はよほど味のおかる人である。(門貝)

ぜんまいを干し上げ、草津温泉などに持って行くと、一貫目一三〇〇円くらいにはなる。最近はずんまいが少なくなったので、よく似ているヤワラを干して持っていく。やわらよりぜんまいの方がうまい。(門貝)

やわら ぜんまいに似ていて、やわらかで味がいい。(三原)

ヤワラは干しながらもまないと堅くて食べにくいので、戦前までは食用にできなかった。(門貝)

こごみ 葉がひらかないうちに食べる。おひたし、ごまよごしがおいしい。

シロ桜(山桜)の盛りがこごみの盛り。またスモモの花の咲いたときが盛りという。(門貝)

モコナカセ モコナカセというのは野生のホップであるという。この若芽を油いためにし、またゆでておひたしにしてたべるとうまい。(大笹)

カサ フスマのノリにもつかった。(門貝)

タロップ 最近の木のまま切つてゆく人もあるが、水につけて温度をかけて芽を出すのだとい、これでは木が絶えてしまう。(鎌原)

サンショウ ミツにしたり、田楽にして食べる。(門貝)

ウルシ ウルシの芽はうまいというが、かせて困るので食べたものはない。(袋倉)

ホドイモ さつまいもに似ている。味は甘い。つる草でかけのところに自生する。あまり多くは見あたらない。(今井)

ヌストナシ(学名オニノヤガラ)竹のステッキに似た茎をしており、一メートルぐらい長くなる。この根がいても焼いて食べるとおいしい。これを他に移植しても絶対成功しない。ならの根やかやの木の根の腐ったものがないと生えない。(今井)



スズスグリ(袋倉)(撮影丑木幸男)



スグリ(袋倉)(撮影丑木幸男)

木の実 山の食料は、スグリ(一粒ずつ実がなる)、スズスグリ(フサスグリ、いっぱい実がなる)、田植えぐみ(チョーチンぐみ)、川原ぐみ(ヤエガはぐみに似ているが毒)、小梨、クマイブ(まっくらなイブリアドウ)山ブドウ、マタタビ、シラクチ、タルミ、カシバミ、栗、アケビ、

などである。(袋倉)

マツフジ これをききさんでふろに入れたりお茶に入れて飲む。甘ずっぱい味がする。(大前)

キノコ チイボ(チチタケともいう)、アカモトアシ(タリタケともいう)、シロモトアシ(ポリボリともいう)、ハツタケ、シモフリシメジ、ムラサキシメジ、アカンボ、メエタケ、ユワタケ(ユワタケ沢によく出る)、ナメッコ(ナメタケともいう)、カワシキ(カタハともいう)、シイタケ、マンネンダケ(桑の木にでる) (門貝)

チーボ チチタケ 夏、ナラ林に出る。天ツラにするとおいしい。  
ナメッコ アミダケ カラ松林に出る。

シモフリ シモタケ カラ松林に出る。五日飯に入れる。(門貝)  
キノコはシイタケ、チイボ(チチタケ)、モトアシ(ナラ、タリの木に出る)、ハツタケ、イワタケ、ネズミアシ、メエタケ(1つで5貫目もある)がある。(今井)

キノコはシイタケ、モトアシ、シメジ、ハツタケ、メエタケ(兔が寝てるの間違える位でかいやつがあった)、ネズミアシ、キンシメジ、ナメッコ、オケラドトキ、カワヒキ、チイボ、ナメッコ、チチタケ、カワヒキなどがある。(袋倉)

松茸・初茸・サマツ(初茸に似ている)、ナメッコ・アミタケ・ジワリ(白い)・カキタケ(傘の上が褐色) チョコタケ(落葉松林に出る。さかづき形)白しめじ・紫しめじ・昔しめじ・シモフリ・シシタケ・ウシビテ(シシタケに似ている)カラマツギノコ・マイタケ・ネズミアシ(大笹) 凶作の年 昔の人の話だったが、大根の葉を切りこんで(ごと)と煮て、その中に大豆や麦、アワなどを少し入れて煮て食べたという。(鎌原)

七十年位前にキキンがあり、笹の実や、くずの根を食べた。(今井)  
凶作の年には、ワラビの根を掘って、洗ってからつぶして、でんぷんを採って食べた。飢死と疫病がかさなって悲惨なものだったという。(千保)

ワラビ粉 根を整件でついて、一昼夜水でさらしてからフルイでこす。せいべい、そば粉をまぜてかいて食べる。(門貝)  
クソ粉 タソバが落ちてから、根を掘ってクソ粉をとる、キキンのとき食べた。(西窪)

タソバの根の粉はタソコにして食べた。また凶年用にとっておく。(門貝)  
穀物の土用干し むかしは凶年に備えて、穀物は一年分ぐらい残しておくものだといわれた。そのために穀物の土用干しをした。(三原)  
モロによる食料保存 モロにはソトモロとナカモロとある。ナカモロは台所の土間のキジリ寄りであって、ジャガイモ、丸大根、人参、ごぼうなどを入れておく。ソトモロには丸大根。砂をかけ、斜めの屋根をつけ、日だまりになるようにしておく。冬に食べる野菜を保存しておくためのもの。(西窪)

切りほし 大根を丸く切ってゆでて、藤にとおして、川に三日ぐらいひやし、寒ざらしにする。(三原)

シミ大根 大根を輪切りにし、冬、川に浸たして氷らせてから乾し上げて、シミ大根をよく作った。また、同じような方法で、「シミドーフ」もよく作った。(千保)

大根葉 大根の葉はヒバ(干葉) といつてなわにつるして乾燥させておいて、ゆでて食べた。(大前)



大根葉 (大前)  
干葉 (撮影関口正巳)

みそ 春彼岸にみそだきをしたのでひがみそという。二年の豆を煮たのを四十五玉につくれというので、一個五合玉にしたが、ふつうは五十

くらいにしてワラでしばってつるしておいた。自然にコウジカビが入ってゆき、中央が一寸五分くらい残るほどになったときが仕入れ時といって(五月中ごろ)玉をきれいに洗って、臼でついてつぶし、水と塩を入れて仕込んだ。五合塩ではショッパすぎるので豆一斗に四升五合くらいの塩を入れた。コウジを入れないからミソでなくニソだった。現在は、豆を煮すぎるとコウジを入れてつくっている。(鎌原)



大釜 みそ豆を煮る 1回に2斗(今井)  
(撮影阿部 孝)

フタミソ みそを食べるときに、昔はフタミソといって上の方をいっぱいにとって捨てた。塩を入れたむしろを、味噌樽なりに切ってみその上へのせ、その上にきれいな小石をいっぱい並べておくと、あわがぬけて

みそがきれいになる。(鎌原)

油 油は何かことがなければ買わない。油を食うのはごちそうだった。油を入れるびんだって貴重品だった。戦前までのこと。(鎌原)

### (三) 特別の日の食事(料理)

ハレの日の食べもの 正月：白いごはん(コメのめし)、白いごはんに食べられることはめったになかったので、よほど沢山たかないと、足りないことがあった。そのほかにうどん、そば、もち(おしるこ、ぞうち)などを食べた。シャケとかサンマを春のうちに買っておいで、お正月に食べた。

道陸神まつり：一月十四日の朝はアズキめし、十四日の夜は、白いごはんとサカナ(シャケとかサンマ)をお供えして、あとでそれを家族で食べた。お供えしたものは子どもには食べさせない。縁遠くなるからという。

二月の初午：赤飯、夕飯はうどん。

三月の節供：すし

彼岸：タンブラ(ジャガイモ)・もち・ぼたもち・うどんなど。

四月一日(諏訪様のお祭り)：赤飯・うどんまたはそば。

五月の節供：草もち。

農休み(六月二十日ごろ)：うどん・コンニャク。

夏休み：まゆ玉。

八朔(八月一日)：ふかしまんじゅう、これをつくると、盆がきて、

仏さまがやってくるといわれた。

お盆：百姓のできるもの、うどんとかそば、タンブラなど。

九月一日(諏訪様のおまつり)：赤飯。(芦生田)

赤飯を炊く日 田植終了の時、葎あげ、節供(3月と5月)、御祝儀、

子供の生れた時、オボヤ(生後20日目)、諏訪神社のおまつり(今井)

ウドン・ソバをつくる日 ウドンは人寄せのときにつくる。忌日の場

合にもつくる。ウドン是比较的に簡単につくれるからである。不意の来客があった場合にも、すぐにあたたためて出せるという便利な点があった。

(芦生田)

ソバをつくるのは正月で、正月のこちそうとしても最高のものだった。

(鎌原)

祝いごとには、もち草の芽を摘んできて、こした繊維を混ぜてつなぎとして、ソバ粉をこねて手打ちソバを作った。この生ソバは結婚式や建てまへによく出した。(千俣)

餅をつく日 正月、小正月、桃の節供、十日夜、初誕生(誕生餅)、土用餅(土用のうちに一度餅をつく)。(今井)

モチは農家の仕事が付いたときにつくった。(芦生田)

モチは農家の仕事が付いたときにつくった。(芦生田)

モチは農家の仕事が付いたときにつくった。(芦生田)

モチは農家の仕事が付いたときにつくった。(芦生田)

モチは農家の仕事が付いたときにつくった。(芦生田)

モチは農家の仕事が付いたときにつくった。(芦生田)

モチは農家の仕事が付いたときにつくった。(芦生田)

モチは農家の仕事が付いたときにつくった。(芦生田)

モチは農家の仕事が付いたときにつくった。(芦生田)

モチは農家の仕事が付いたときにつくった。(芦生田)

モチは農家の仕事が付いたときにつくった。(芦生田)

モチは農家の仕事が付いたときにつくった。(芦生田)

モチは農家の仕事が付いたときにつくった。(芦生田)

モチは農家の仕事が付いたときにつくった。(芦生田)

モチは農家の仕事が付いたときにつくった。(芦生田)

モチは農家の仕事が付いたときにつくった。(芦生田)

モチは農家の仕事が付いたときにつくった。(芦生田)

モチは農家の仕事が付いたときにつくった。(芦生田)

モチは農家の仕事が付いたときにつくった。(芦生田)

モチは農家の仕事が付いたときにつくった。(芦生田)

モチは農家の仕事が付いたときにつくった。(芦生田)

モチは農家の仕事が付いたときにつくった。(芦生田)

モチは農家の仕事が付いたときにつくった。(芦生田)

モチは農家の仕事が付いたときにつくった。(芦生田)

モチは農家の仕事が付いたときにつくった。(芦生田)

子(ワナ、ニワ休み)(今井)

ミゴダンゴ 春の彼岸のおこりものときつくるミゴダンゴは、和讃にあるような「妻なき人の妻になり、主なき人の主になり……」というカ

タメをするとき、何もないのでトリザカナとしてミソをつけたダンゴを

もってきてやり、これが村人たちの身を守ってくれたというので、「身を

護るダンゴ」というようになったという。(鎌原)

結婚式の料理 ごぼう、にんじんを四つ割りにしてうす塩で煮つける。

コブ お祝いのもの

トウワはシメドウワにして二こずつつける。トウワをわらでツトッコ

にして煮汁の中で煮こみ(わらの形で色がつく)ハスに切ったもの

イモ ジャガイモの煮つけ

ひたし豆 青豆を水につけてやわらかくなったものをさつとゆでたも

の

タツクリとキンピラは一緒に盛りつける。

キラズヨゴシ 白菜などの葉漬を入れてつくる。さとうを使って甘味

にする。

シラアエ とりざかなとする。

お吸物 夫婦仲がよいようにというので、キジの肉を使い、ふたかけ

くらい入れる。キジは夕方になると鳴き交わして一緒に寝る。ヤ

マドリは別れて寝るので使わない。キジの骨は、たいていソバ汁のダシ

にする。

ソバ 御祝儀用として特につくる。縁が長く続くようにといい、つな

ぎにモロギ(ヨモギ)を使う。

赤飯 お祝いだから。(鎌原)

赤飯とソバは結婚式のときのごちそうである。(芦生田)

葬式の日の料理 キツネメシ、油揚げ、豆腐、人参を入れたまぜ御飯、

天ツバ、煮もの(門貝)

オシイ 明治時代前は法事の時、オシイといい必要以上にご飯を食べ

させる習慣があった。先祖の供養だから食べてくれと強制した。六合村の人たちは、義理固いので腹帯にくさびを差しておいて、食べて苦しくなるとくさびを一本ずつぬいたといわれた。又なかには、二人分も食べる人もいた。(袋食)

さかなを食べる機会 むかしは、さかなを食べる機会はおとしりと、お盆のときぐらいであった。お盆の十三日には、ニシンを食べた。これは益さかなといって、上田方面から、牛方がかえり荷としてはこんできた。

なお、お盆中は、仏さんはさかなくさいのはきらいだといって、さかなを食べない。さかなくさいと、口をすわれるという。(芦生田)

田植えの食事 田植えの日は五食だった。昔は頼むときは「朝飯を食べに来ておくれ」と招ぶので、何人か手伝いに行くときでも一人はよばれて行って手伝いに行く。十時のときは、苗とりにはきなこをつけたむすび、田植えにはオコワにフキの煮つけ(にしんを入れたもの)にきまっており、しゃくして手の上にとって食べる。

昼めしは、めし、またはオコワのどちらかで、ごちそうは、にしんとこぶ、フキ。お昼に招ぶのにも「朝飯においでなすつとくんない」という。

三時には、オコワを手にとって食べる。

夕飯は、田植え組の人たちは一家中よばれてくる。酒が出てにぎやかなになる。最近では、オコワを重箱に一つ分くらいを紙に包んでおみやげにもらつて帰る。(鎌原)

田植のときには朝が早いので、食事の時間がふだんとはちがっていたし、仕事の時間が長いので、食事の回数も多かった。

田植のときには朝は五時ごろで、コメのめし(こはん)であった。昼食(おひる)の前には、おひるまえこじゆはんというのを食べた。こ

れは、おにぎりとか、オヤキ、あるいはふかしまんじゅうなどであった。おひるにはかならず赤飯をこしらえて食べた。むかしは十時ごろヤマ

(田のこと。ここでは野良のことをヤマという)で食べた。ヤマフキをとってきて、ニシンでもからんでにておかずにした。最近(昭和のはじめごろから)は、おひるは家へかえってきて、赤飯を食べるようになった。

午後のこじゆはんは、家によってちがう。おにぎりとか、おもちとかいろいろで、おひつに入れてもって行って、田のきわで食べた。

夕飯はごはんとかうどんである。大体うどんを食べる家が多い。(三原) 田植えの夕飯 二十人から三十人の人を招くので、ふつうのことで一年中で最高のお客寄せになる。田植え組の人は一家中をあげてよばれてくるので、主婦は、この時の用意に鍋や茶わんなどをとっておいて使えるようにしていた。(鎌原)



水車小屋(中央)と土蔵(今井) (撮影阿部 幸)

#### 四 水車・諸用具・食器

水車 くるまづかいは女衆の仕事であった。コメやムギを女衆が水車までかついでいった。

精米所ができるまでは、何軒かで水車小屋をもっていた。水車をもっていない家は、よその水車をかりてつかった。

暮になると、三日でも四日も水車をつかって、コメをついたり、粉をついたりした。暮には、願番をとりなさい、水車がつかえなかつた。

個人持ちの水車があった。大体、昭和十二年ごろまでは使用していた。水車を持っていない家では、よその家の水車が空いているときに、一日いくらと金を出して借りて使用した。

水車の仕事は女衆（主婦）の役目だった。

水車ではコメ・ムギをついたほかに、わらもはいた。これは、冬のわら仕事（そうり・わらし・むしろ・ねこなど）の材料とした。（芦生田）

膳 家族のそれぞれに箱膳があった。小さいころは、母親と一緒に食器を入れておく。ふだんは各人で食器の始末をしていて、きれいに洗うのは、お正月とかお祭りの前の時だけである。（芦生田）

膳箱は各自持っている。嫁に来ると新しいのを買ってもらった。（門貝）お膳箱は一人一箱で、大正末までは用いていた。食べたあとさらしのふきんをかけておく。モノビに洗うくらいで、普段はめったに洗うことはしない。桑の木箸や碗で食べるとチュウキにならない。ご飯だけ食ってから汁を飲んだりするとカタイだといって、なおされた。（西窪）

箸 箸は、山仕事で山で食うときは、うつぎやジシャの木を用いることが多かった。たまにかや、モチダサ、ワラビなどの葉を用いた。（西窪）オテシヨ 浅い小皿、おかずをのせる。（門貝）

鍋 ごはんは鍋でたいた。釜もなかつたしサギサンにつるせるし鍋は便利である。（門貝）

### (四) その他

食事の量 一升食えないものは役なし。炭やきを本気でしたときは一升二合くらい食べられた。

飲み食い がんじょう 尾根坂難儀（門貝）

木びきは一升ごせえのめしを食べたという（一升を食べたということ）。イタサの実をすって、塩で味をつけてうどんからんで食べると、ひ

とりでウドンあるいはソバを、一升ごせえ（こな一升分）食べられたという。（三原）

「大めし食い」といわれる人は、刈干し刈り（干草刈）の時、合せメシ（曲物）をベロベロ（少しも残さず食べる）こと、食べてしまった。又「こびきは一升めし」とい、一日に一升（一・八リットル）の米を食べられていた。（袋倉）

大家族の食事 戦争前までは二十人以上の家族だったので、五升炊きの釜で炊いた朝飯も、一度で終ってしまうので、すぐにあとを炊いてお櫃に入れてヤマへ背負ってゆくさわざだった。男衆に茶わんを先に持って行ってもらい、弁当にした。

うどんをつくるときは、二升玉で五個くらいつくっても食べ切れた。（鎌原）

汁 一杯二杯はいいが、馬鹿の三杯汁といって三杯も汁を吸うと笑われた。おつゆ（汁）の味のうすいのを、ゴゼのしょんべん（小便）のようだという。（三原）

オテノクボ 手のひらに物をのせて食べる。手餅はおいしいといって、つきたての餅をオテノクボにのせて食べた。（門貝）

エビス盛り えびす講のときにはめしを山盛りにして供えるので、山盛りにするのをエビス盛りという。（鎌原）

飯や汁を盛ることをヨソルという。（西窪）

ゴゼン 村でもい、家のものが御飯のことをゴゼンといった。ふつうはオマンマといった。（三原）

ダンゴ マイダマのことをいう。（門貝）

ソバつくりの名人 オフマンバはソバつくりの名人で、村に珍客が来たりするとよく頼まれた。細くて、長くて、うまいソバをつくった。年老ってからは、鼻水やよだれが落ちると悪いからといって、手ぬぐいで口をしばってつくった。（鎌原）



米価 昭和七・八年ころ、政府の払い下げ米が一俵七円、その当時の二等米が七円五十銭だった。この年に電灯会社が発電所の鉄柱を建てるのに畑を踏み荒したからというので八円くれたので、芦生田まで行って二等米を七円五十銭で買った。運び賃が十五銭だったが、少しくらい米を入れて食うには(米はまざるほうだった)五十銭くらい高くてもいい方がいいというので買ったわけだった。(鎌原)

ヒキ割り買い 昭和の初年ころ麦もなくてヒキワリを買いに行くのに、村内で買うよりも長野原まで行けば少しは安いので、長野原で買って背負ってきた。(鎌原)

コメナシ日 戦争中(昭和十九〜二十年)コメナシ日というのがあって、五日〜十日に一度はジャガイモだけの日があった。(門貝)

煙草 きせるが多く、巻煙草、葉巻煙草などは話には聞いたが見たこととはなかった。(西窪)

### 三、住居

#### (一) 屋敷どり・家屋形式(特徴)

屋敷 鎌原は浅間押しした後で屋敷割りがしてあり、表通り十間あって、地所が広がったから新築するにも世話がなく、タツミの方向に家の向きをきめる。(鎌原)

屋敷構え 母屋、殺倉、味噌倉、堆肥舎便所の四棟が一般的である。

#### (西窪)

飲み水 西窪は水に恵まれなかった所で、簡易水道のできる前は部落の上手の方から吾妻川の水を木管で引いて、道路の片側にセキを作って流し、この水を朝晩汲んでおいて飲み水や洗いのなどに用いた。木管は五寸くらいで、赤松をくりぬいたもので、長野の職人がつくった。

簡易水道のできた当座は、一人一日一斗、三百人分であった。(西窪)



川端の洗い場(上袋倉)

(撮影阿部 幸)



共同井戸の跡(大前)

山から水を引いてはった。(撮影金子隼一郎)

今井川には昔は魚が住んでいたが石津の硫黄鉱山の水が混ってから住まなくなった。又、井戸水も使えなくなった。今から二十年ぐらい前のことで、簡易水道となった。川の水は田にも使えないで赤い水として流れている。

井戸は現在四つくらいしかない。(今井)

水道のできる前は、村の道端を流れている川の水を、朝早く、みんなが顔を洗う前に汲んで飲料水にした。水道は十年ほど前にできた。昭和四十六年に道路を舗装して川にもふたをしたので、それ以後は使わなくなった。(千俣)

鎌原用水 天明の浅間山爆発後大笹まで用水をひいて来た。三年がかりで工事を終えたが、十三年間は湯であったという。今でもユダメ・ユド・ホリワリ等の地名が残っている。今でも八〜九度くらいで冷たい。



井戸（上袋倉）（撮影阿部 孝）

二万四千トンの湧水量がある。分譲地では水源がなく、ここだけなので期待されている。（鎌原）

井戸 明治四十四年に西窪氏のお屋敷の所に、深さ四十三尺の井戸ができた。昭和九年になって、下組に一つ、中組に二つ、上組に二つ、ツルベ井戸が掘られた。（西窪）

ホシヤづくりとオヤづくり 住宅のうち、古いかたちでは、屋根裏を二階としてつかっていて、屋根の前側を開けているかたちのものを、ホシヤづくりという。

住宅で二階のないものは、オヤづくりとかコヤづくりといった。（芦生田）

土蔵づくりの民家 大笹にも、田代にもそれぞれ数軒ずつあった。近代のものかと注目したが、よく聞いてみると古くからのものである。そ

（大笹）

鎌原用水は、明治の初ころかそれ以前に、浅間押しから出る水を引いてくるのに、ちょうど牛の背に水をひくように高いところを引いてきていたが、最近のようにまわりがみんな別荘地になってみると、これまでのような開拓のままで下水道のようになつてしまうので、村営工事として水源の工事をして、工事費は分譲地が出すことになつて工事を進めている。水源の上流に人家はなく、汚染されてもないのでほとんど滅菌しなくてもよいほどのきれいな水で、毎日

れについて、①火災を除く、②寒さを除く等によつたものであるという。土蔵づくりの家は、かやぶきの家比べて冬のシミ（寒気）を防ぐのによく、そのうえ夏は涼しい特徴がある。

昔はカヤ屋根だったが、カヤが少なくなり、生活も向上してくるにつれて板屋の家がふえてきた。板ぶきはシミルので土蔵づくりにして、壁を厚く塗りこめてシミを防ぎ、火災除けにもした。明治前には大きい家はなかったが、明治二十年代に大きな土蔵づくりの家が建つようになった。

干保には土蔵づくりの家が多い。窓が少なく、壁を厚く塗り、屋根裏まで土を塗った家もある。このため、冬あたたかく、糞垂の場合でも室内の温度の調節に都合がよかった。この付近は火山灰土だが、カベ掘り場という良い土の採れる所が村外れにあり、共同採取場になつていて、自由に土をとつてきた。

土蔵づくり（田代）（撮影都丸九十一）



昭和十二年以後、糞垂をびったり止めて、やさいづくりりに転換したので、それからは壁を塗らないスヤ（素屋？）ができるようになった。（干保）

クズヤ 屋根は萱ぶき屋根であった。萱が不足のときは麦わらも混ぜた。萱ぶきは三十年か四十年ぐらいいふかないでもよかつた。



左 みそ倉 右 木倉(下袋倉)  
(撮影阿部 孝)



穀倉に味噌倉がついている。ノイダレのところ味噌倉になっている。(門貝) (撮影中村和三郎)



木小屋(下袋倉) (撮影阿部 孝)

(袋倉)

草葺き屋根はタズヤで、グシはシバグシが古くヨシグシが新しい。シバは上ノ原からとってきた。シバ切りという。グシにのせたシバを押しえて置くのをシバドメという。屋根屋は主に越後からきたが、芦生田、小宿にもいた。草葺き屋根の勾配はカネコウバイといって四十五度が普通である。(門貝)

板屋 イタヤは石のせ屋根で、栗、唐松などを板にする。たま切つてオオワリで割つた後、板割りナタでうすく割っていく。尺二寸の長さ。木の白い部分をシラタ、赤い部分をアカタといい、アカタがじょうぶである。葺くのに七三に葺く、三分表に出て七分が重なる葺き方をする。この上に打しブチをのせ、石で押さえる。勾配は三寸から三、五寸位にする。

る。一坪に四把使う。(門貝)

むかしは、石屋根とかやぶきの屋根が半々ぐらいだった。現在では石屋根の家はほとんどなく、トタン屋根にかわっている。(芦生田)

以前はほとんどの家が石おき屋根だった。現在は一軒もない。十年くらい前までは何軒かあった。(袋倉)

屋根はさざ板ぶきが一般的で、かやぶき屋根は三十一戸中のわずか四戸にすぎなかった。(西窪)

トントンぶきといい明治時代から栗板五分の厚さ(一・五センチ)に割つたもので屋根をふくようになった。一枚一枚を釘でとめてふいた。その上に石を置くと三十年ぐらいよかった。(袋倉)

味噌倉 平屋建の土蔵で、味噌・醬酒の貯蔵倉。味噌は三年越ぐらい



大黒柱 大黒柱が家の格を決めるといわれ、一尺五寸から二尺もある家もあった。材料はケヤキ、栗が普通で「皆さん中村の大黒が建たるはサ、ヨイッショウ」と掛声をかけて建てられた。(西窪)

戸口 日常は大戸の中のくぐりを開けて出入した。大戸は人寄せや馬牛の出入の時以外は開かなかった。



トボー 家の入口をいう。(門貝)

イロリ イロリは台所と茶の間にあって、もとはそう方がカギダケがさかっていた。台所のイロリの座席は、上のものである。

火はだいにしたもので、オキをトメ(休める)ておいて、つけぎで火をつけたものである。(門貝)

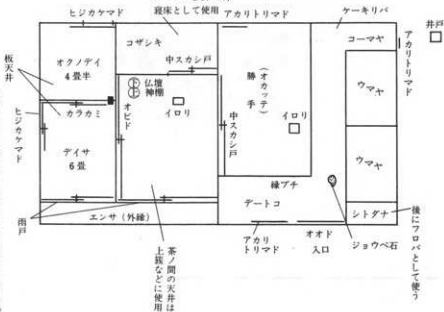
のを食べた。  
また、漬物が保存された。(西窪)

本小屋 たきぎの小屋で、ほつたて小屋。数本丸柱を土中にたて、かやで簡単に葺いた程度のもので、たいがい母屋の近くにあり、日あたりのよい所に建ててある。(門貝)

### (二) 間取りと使用法

間取り 間口は八間から八間半、奥行は五間から五間半、総坪数四拾坪から四拾五坪が平均。二階建だが、二階は全部畳室で、ふだんは畳具の置き場所である。(西窪)

(昭和の初めまでワラフロンを敷いた) 滝沢秀太郎氏宅 (門貝)



昭和四十年に建てかえられてしまった。当時の平面図。土台は玉石ーシギョウイシヤンヨウツキして据えた。コマーは竹とコシ、こまかいのをコマーカキという。柱は主に栗材を使用。

イロリブチーろ縁、桧の木を用いることが多い。親の頭と同じだから、たいたり、きずをつけたりしない。  
ヨコザー主人のすわるところで、よそさまがすわったときには、「米を買え」などという。



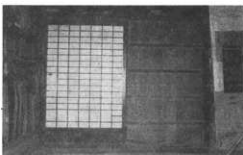
開き戸のサシコ（カギ）（大前）  
（撮影金子隼一郎）



土蔵造りの家のトボロ（干俣）  
（トボの中、約1間）（撮影金子隼一郎）



ろのかぎ（下袋倉）（撮影阿部 孝）



開き戸（大前）（撮影金子隼一郎）

コタツ コタツは一尺四寸五分の大きさにきまっています。（干俣）  
風呂 風呂桶はたいがい、家の家にあつたが、毎晩たてることは少なく、モライ湯が多かった。井戸ができるまでは、川の水を手桶にくみ、天秤で水かつぎして、たてるので大変だった。（西窪）  
鉄がまのオタフクが初めて、次ぎに煙突がまとなり、昭和七年ごろには五右衛門風呂が盛んになった。  
風呂の場所は、ふつうは母屋の入口（大戸の入口）の土間にあり、人が来るとはずかしいようなところで、若い嫁などは、はずかしくてはい



ことく（今井）（撮影阿部 孝）

ってから普及した。（門貝）

ウツスイ カマドは大正期にな

ろりてヨコザは主人の座、ウ

ワザがおかみさんの座、シモザヤ

キジリが下男・下女の座。

いろりは三尺角から四、五尺ま

であり、四角に造るものではない

という。炬ブチはケヤキやサクラ

の木を用い、組み立て式で取りは

ずせる。（干俣）

ホド いろりの真中をホドとい

う。（門貝）

キジリーキジリのそばに薪を入れておくマキ  
バコがある。  
モイシヤタリー燃え残りのもしき。もしきは  
元からくべるものだという。  
イロリは、普通のものは四・五尺四方だが、  
六尺四方もある大きなイロリをもつ家もあつ  
た。冬の雪降りのときは、はき物をならべて  
乾かした。（西窪）



れなかった。

湯は肥料として便所に入れた。(袋倉)

ノフロ 春蚕の頃、家の中をいぶすと蚕に良くないというので、炊事やフロを外でした。外湯に入っていると、蚕がよってきて居ながらにして産見物ができた。(西窪)

ぬか袋 石けんがない頃は入浴の際には、脂を小さな袋に入れて使った。(西窪)

チヨウズバ 堆肥小屋につく。カミチヨウズバ(内便所)を持つ家は何軒もなかった。

便所と堆肥小屋 大便所は、大きな溜をいけて(埋めて)その上に、二寸から三寸の厚板を渡したものだ。堆肥小屋の半分、あるいは端の方が便所で、あとの半分は牛馬の糞尿、堆肥の置き場となり、うず高く積み重ねて貯蔵しておいた。(西窪)

小便所 家の入口の脇にあり、風呂の湯も流れこむようになっていて肥料として利用した。(大前)



風呂場  
土蔵の隅はミソ倉の奥なので、あけて、風呂場に利用したもの。(大前) (撮影関口正巳)



大便秘  
物置き小屋の内にする(大前)  
(撮影関口正巳)



小便所  
家の入口の脇にある。(大前) (撮影関口正巳)

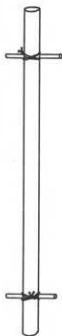
ムロ 冬の食糧野菜の貯蔵所で、深さ四、六尺、広さたみ一帖分くらい、周囲に石垣をめぐらしてある。(西窪)

### (三) 建築工程と儀礼

木寄せ 山で必要な木を切り、その場で挽いたり、けずったりして、木寄せというのをする。オテンマでやるもので、木出しも、石運びもオテンマだった。(鎌原)

キドリ ソマにみてもらって木取りをする。大正年代には製材は全然なく、昭和十四年あたりからだだったので、それ以前はソマが一切ひき出けた。その日お祝いがあり、十二様に供えものをした。(田代)

キダシ 多くは人の肩でひき出した。太いものは図のように細い横木を渡し、しばった。これをヤマトニイといい、これを八人で担いだ。こ



れ以上のものはひき出した。(田代)

スミカケ 尺竿を水引きをかけてこれにオミキを供えた。またチョウナダテがある。(田代)

タテジ・タテジイワイ 上棟式。大工は地面でオオイレ・ホズイレをする。鴨居、横物、シキ、大根太等を入れ、組み立ててみる。これをばらして建てる。

この日の祝いには、米、あわ等の餅を計一俵ぐらいついた。親戚等からの差し入れはない。餅には、① 十二ヤサンノモチ お膳いっばいの餅三枚を、それぞれ四等分して計十二枚にしたものを十二様に供える。

② コバモチ、菱形の特に大きいもの、長さ二十センチメートルぐらい。

③ ナゲモチ、菱形。この外に白米一升、錢(コバゼニ)四枚、これは穴あき錢か、今は十円銅貨。ほかにみずぶさの木を麻でしばった。また大工道具一式、墨つば、尺竿、テイタ(設計図)、曲尺等。

式にはソマが先に上り、続いて土工、大工、施主、近い親戚の者の順に屋根に上がる。まず大工の棟梁が拝む。次に他の職人等が拝み、お神酒のみ、大工が隅々に水をまき、コバモチを棟梁が投げ、錢を投げる。それからナゲモチを投げる。

こうした行事のあとでふるまいがある。餅等の供えものは職人に分けてやる。しかしトウリョウ送り等はない。(田代)

ゴチモチ投げ 棟上げには屋根に十二さまをまつり、大工と家の主人や兄弟などが高いところへ上がってゴチモチ投げをする。大工が拝んだ後で四隅を水でしめてから、少し大きいカドモチというのを二枚ずつ投げる。そのあとでゴチモチを投げる。

祝いの席では手伝いの人すべてに酒を出す、引出ものは出さなかつ

た。(鎌原)

コメエカキ 壁ぬりをする下地のコメエカキは、竹がないからヨシを使ってやる。なわは施主が自分の家であったり、親せきに頼んだりして用意した。(鎌原)

柱間に入れるコメボウは雑木、ヤマウルシがよいという。それでコメカキを左官し、アラカベ・ナカカベ・上塗りをする。

土は、粘土を田代湖辺のカベホリ山から掘って、馬につけて来た。近所・親戚のものが手伝いに行く。(田代)

壁ぬり この辺は火山灰地だが、大沼のトヤゴ尾根がカベトリ場で、よい土を採ることができた。

壁土は、村中の者に頼んで、馬や牛で運んだ。籠で編んだビク(袋)の底を、重いからといって上の方をしばって壁土を入れ、馬や牛の背で運んだ。

壁のコメは、コメ棟とヨシでかいた。土にはツタとわらをまぜてこれ、手ではたきつけて塗った。

壁は、表を七分ほどの厚みで先に塗る、一日乾かしてから裏へ三分ほど塗った。厚壁で三・四寸、かなり厚くも五寸は塗らない。施主の注文で厚く塗ったもの。屋根裏にも水をひいて三寸ほどの厚さに塗った。軒下にも下から塗った家が軒ある。

荒壁を塗ったあとは、本職の左官が砂ずりをして仕上げた。(千俣)

新築の家があるとオテナマ仕事といって各戸から出て手伝う。地盤の仕事から手伝うことになった。

壁塗りの場合、半日は材料運び、半日は塗らむ作業で、一日で終わってしまうのが普通だった。ペト(壁土)を採る場所は共有地があって馬を引いてそこへ採りに行った。

壁を塗る時は、中に細く丈夫な雑木(サルスベリの木がよい)やヨシを組み込み、両面から塗ら込めていった。土には、ワラを五、六寸の長さきざんだものを入れて、蹴や足でねり上げたものを使う。



村の共同の壁土採り場(干俣) (撮影金子謙一郎)

壁の厚さは、普通の家で三寸。土蔵造りの場合五寸はなければだめである。この場合は柱も塗り込めてしまう。(干俣) 壁ぬりをする時、鎌原では粘土の出るところがないので遠くの川まで行って馬で上げた。カベツケオテンマという。馬にビタをつけて二回往復すれば朝けのオテンマはおわりで、村中から五、六十頭の馬が出た。

日中は、こねたり、ぬったりする。粘土だけは割れるので、わらと砂をまぜてこねる。荒壁はほとん

どと素人がやった。鎌原では誰でも大工、左官、屋根屋の手伝いができた。また非常に協力精神があるのも大きな特徴であった。(鎌原)

#### 屋根ふき

葺刈り トメ野という葺刈り場があった。広さは三、四十町歩ある。十一月二十日を山開きといつて葺を刈ってよい日なので、前の晩から行って泊り込み、夜の明けのを待っていた人もいた。他村の者には刈らせない。

新しく屋根替えをする家は、他の人に優先して大ガヤの良いのを刈ることができた。馬一匹、十二束刈ってよいことになっていた。以前は村中の人も手伝ったが、現在では親類の人が中心になって手伝っている。

葺は太くて真直ぐなものほどよい。一回屋根を替えると、その屋根の厚さにもよるが、三十年から五十年はもつという。(干俣)

屋根替をしたときは区長に申し出て、村の人が刈る一日前に刈らせてもらった。一坪に五ダン(一ダンは六束)必要とする。カヤカリクボは、村中でオテンマに出て葺を刈る場所である。(門貝)

仙ノ入の狐石のタイラが葺刈り場である。国有林なので区長が営林署の許可をもらって刈った。それ以前は無断で、カッパラツテ刈った。(今井)

葺刈りは、昭和十年ころまでは国から払い下げてもらって、自由に刈った。午前三時から山に行つて刈つたものである。

当時、普請する人は年に三、四戸で、朝食をすませてから親戚、兄弟が一緒に出かけた。葺刈りを頼んだ家で夕食も出す。一軒の屋根には二百、三百駄の葺が必要で、それには二日くらいかかった。

昭和十八年以後は、屋根替は、年に二戸くらいなので、くじびきで決めるようになった。(田代)

屋根替えは、親戚や懇意な人とする。(今井)

屋根ふきのとき、モキツケといひ、下からふき上げてゆくが、一番下にならべるだけで葺の半分ぐらい使つてしまうようになる。

使用する葺は、民有地の六里ヶ原から刈った。現在でも刈っているが、別荘地として売る人が多くなったので少なくなった。かやぶきは一度ふくと三十年か四十年ぐらいの間、ふつうは二代はもつた。村中が出て葺刈りを行ない、エイでふきあげた。(袋倉)

屋根屋 屋根屋職人は、越後から来たが、小宿にも屋根屋がいた。屋根政、屋根熊、茂屋根屋などよんで。(袋倉)

屋根ふきは、長野県や越後のヤネヤがやった。(田代)

アシバカケ 屋根屋がするが、テマトリに親戚も手伝う。大笹、カヤスグリ、カヤゴシラエ、ヤネフキ、いずれも職人がするが、テマトリに親戚が手伝う。樫の上にヨシヌダレをつけ、その上に束ねた葺を



つけ、更にその上にオンボコをかけてしめる。それらを縄でしめてゆく。そのときのハリトリも親戚があたる。テマトリとは助手のようなものだ。

(大笹)

グシ ヒラを直すすまでは二回から三回とりかえた。(鎌原)

板屋の屋根ふき 板屋の屋根ふきは、板をひくことからはじめてふき上げるまで、みんなのオテンマでやった。(鎌原)

板屋根のふきかえは、年に一回、少なくとも隔年に一回はさき板のふきかえをした。この仕事は、親類と近所が手伝う共同作業でやった。(西窪)

板屋に使う笹板は、栗の木で、厚さ二分、長さ一尺のものをを使う。それを作る職人がイタワリである。袋倉に一人、山崎法三さんの父がしていた。その外今井、大笹などから頼んだ。イタワリは、冬中に笹板を用意して、春になると一斉にふくので大変だった。

笹板をふいてゆき、笹板五つ目に一mぐらゐの長さの栗の木のオンボコをおさえ棒として置き、それに石をのせる。釘は一本も使わない。下手にふくと乾いてしまい、夕立などが来るとすぐに雨もりがしたり、地震が来ると石が動いてしまったりした。

毎年、または二年に一度、屋根の手入れをした。(袋倉)

オンボコ 板屋根の板がずれないように横にわたした木。オンボコがあると石もすべらない。(西窪)

ヤウツリ 新しい家へ引越しをするときは、先祖さんを最初とする。

(鎌原)

特に形式はない。お祝いによはれてゆく場合は、何か品物を持ってゆく。(田代)

フキゴモリ かやぶき屋根は五、六十年もつが、いたむと村中の人に頼んでスケテもらって屋根ふきをする。ふき上がるとフキゴモリのお祝いをした。

施主が、米やアワの餅を二斗から四斗(一俵)もついで、うすくのし

餅につくり、菱形に切ったゴチモチをつくる。うすいものこを「ゴチモチのようだ」というのはこれから出たことばで、ゴチモチは俵に入れて屋根に持ち上げる。

屋根屋が御幣を切って、膳に立てたものを用意して屋根に持ち上げ、水を四方にまいてお祝いをする。それがすんでからゴチモチをまく。下の庭に子どもたちが待っていて、「ゴチヨイ」「ゴチヨイ」と声をかけ、まいた餅をなぎやかに拾い合う。(干俣)

屋根ふきをしたときには、フキゴモリといってゴチモチを投げるが、量は棟上げのときよりは少ない。(鎌原)

フキゴモリは、ほとんどタテジと同様にする。ただし、屋根に上るのは屋根屋だけ。みずぶきの枝に麻をかけたものは供えないが、他はまったく同様で、餅も投げる。(大笹)

灯 火

提灯 提灯には、さげ提灯、丸提灯、たたみ提灯があった。(西窪)

ヒデ むかしはヒデ(松の根)を燃したり、タイマツを使用したこともある。(西窪)

ランプ あかりの中でもランプは、手ランプ↓豆ランプ↓ランプ(ガラス製)とかわり、電灯となった。(西窪)

電灯 電気が村には震災前に入った。大正十一年ころは、電気の料金が十シヨクで月七十五銭だった。(当時の日当が五十銭)、一般には昭和初期から電氣を使うようになった。(西窪)

上袋倉に電燈が初めてついた時は、大正八年六月十七日の午前中であつた。丁度田植のときで馬を田に立てておき山崎さんの家に電氣がついたというので見ていたら叱られた。ヒデ(松の木の根)をあかして使用したのは、明治初めまでで、そのつぎはランプであつたがガラスのランプは破れる危険があるので禁止されていた。(袋倉)

四 その他



壁際に整理されているマキ（大前）  
（撮影金子録一郎）

マキ ひと冬に八百貫のマキ（薪）をイロリで燃して冬を越した。今ではイロリにストーブをすえてある。（干保）

冬越しをするには、タナマキ、カマダキなどのマキを五十〜六十束も用意しないと冬越しできなかつた。雪も多かったし、寒かつた。マキは太い薪、ボヤは細い薪をいう。（大前）

カマダキ 馬を飼っている家では、冬の間馬には湯をわかしてくるため、大釜でたくための燃料が大量

に必要だつた。そのため、ヤブタのような雑木や、つるなどを切ってきて燃料を用意した。これがカマダキというもので、馬用のボヤのことである。（鎌原）

フクチ箱 火打石は万座川から拾ってきた。火打かねは、ハネだつた。火を移す粉は、オガラ灰、桐の木のおがくず、サルノコシカケ（枯木

に出る固い茸）を砕いた粉、ガマの穂、炭粉で、フクチ箱に入れて置く。山仕事などには火打袋を持って行った。（門貝）

ハナブクチ 大正初期頃まで火打石で発火する時に綿のようなハナブクチというものを使用した。マッチが出来ても田植時など雨の多いときは、マッチであるとぬれて発火しなくてもこれはその心配がなく、三角袋に入れて持ち歩いた。（袋倉）

つけ木 硫黄が簡単に手に入ったのでつけ木は自家製が普通だつ

た。子どもでも作れた。硫黄を適當のカンの中に入れて火の上でとかしオガラ（麻の木）の先につけて作つた。他人よりの贈物の入れ物返しに用いた。（今井）

つけ木は麻の木を取つたあとの木を切つて、いおうをあきかんでとかしつけ木を作つた。はがきを切つても作つた。（袋倉）

ほうき 白い花の咲く萩の木で作つた。長さは一五〇センチメートルほどある。（今井）

はぎほうきは、白萩で、長さ六尺くらいに作り、台所や庭用に使う。（西窪）

庭の隅などにはえている草ぼうきの木を枯れらしかつてから、何か所か焼でしばつて使う。台所用にぐあいがいよい。（鎌原）



はぎほうき（150cm）（今井）  
（撮影阿部 孝）

風切り鎌 屋根のダシの両端に、ダシナリに大鎌をつけて風除けにするもの。使い古した鎌でよく、刃渡り九寸ぐらいのもの（山の下の刈り用の鎌など）をつけた。全部の家でなく、する人としない人がいた。（鎌原）  
風の害のないようにというので、大風のときは屋根に「風切鎌」を立てた。（袋倉）

## 生産・生業

### はじめに

群馬県の西北端に位置し、長野県との県境にあり、標高九百メートル前後の高冷地にある本村は、現在キャベツや白菜に代表される高原野菜の産地として、全国的に著名である。この本村も、かつては麦や雑穀、とくに黄蚕を中心とする農業と、炭焼きを中心とする山林業が生業の中心であった。ここは水田がすくなく、畑作中心であったので米の収穫はすくなく、農業経営規模の小さい家では、炭焼きや柚などの山仕事と合せて生計をたてていた。

古く江戸時代においては、浅間おし、明治に入っては四十三年の暴風雨などの、本村を襲った自然災害は、大なり小なり本村の生産・生業の面にも影響を及ぼしている。これらの自然災害は、和讃として、あるいは災害記念碑の建立となつて、現在に至るまで村の人びとの間に、ひとつの語りぐさとしていつがれているのである。

このように、高冷地という恵まれない自然条件と、度重なる自然災害を克服して、高原野菜に代表される今日の娯楽村の産業が成り立っているのである。今回の調査においては、過去の生産・生業に重点がおかれたために、現在の本村の産業経済については、その一部分をみるにすぎなかった。資料的には地域的にかたよりがあり、また内容的にも不十分な点が多かった。したがって、ここに示された資料がそのまま本村の生産・生業の内容を示しているとはかぎらない。むしろ調査者の関心のもちかたに多分に影響されている点のあったことを、はじめにおこたわり

しておきたい。また、資料によっては本項関係のものでも、社会生活あるいは年中行事の項に収録されているものもある。あわせて関連する項目を参照ねがいたい。

採集された資料を便宜上つぎのように分類してみた。

生産畜・農耕・山樵・狩猟・養蚕・畜産・染織・手工・諸職

これらの中には、一項目としてたてがたいものもあったが、便宜上前記のようにまとめた。調査結果に質量ともに差のあったことはやむをえないことであつた。

さて、調査資料を通観してみても、本村における生産・生業面における特徴的な事項をいくつか列挙してみることとする。

第一に、天明三年の浅間おしや、明治四十三年の暴風雨などによる自然災害と生産・生業との関係についてみると、その影響が大なり小なりみられることである。たとえば、浅間おしの被害の大きかったのは鎌原であるが、ここではトコネリの習俗がおもしろい。これは火山灰地の土地柄を示していることであり、また、この作業を近所や親戚のものを頼んでやるということも特徴的である。

第二に、ここは耕地の少くないところであるので（田代には水田が全くなかった）、炭焼きなどの山仕事がかんであった。板や木炭などを信州上田方面へ運び、かえり荷として米や日用品を運んでくる駄賃かせぎも、本村生業の特色であった。多いときには、一日に二百頭から三百頭の馬が、鳥居峠を通過して信州と上州を往来したということである。多い人で三頭、すくない人は一頭の馬をひいていったが、一頭ではもったいないといふので、大てい二頭ずつの馬をひいて行ったといふ。三頭の馬

をひいて行つた場合には、二人でひいたのことである。かえり荷の米は、食用のほかはこの近在の酒造家へはこんだ酒造米もあったという。明治のころの駄賃は、かえり荷があった場合でも、一日一兩にならなかつたという。このように、馬が生計の上に果す役割が大きかったので、むかしの馬を非常に大事にしたという。村内各地にみられる馬頭観音塔や、馬のための行事としての川流れの行事も、かつての駄賃かせぎのさかんであったことを示しているといえよう。なお、昭和八年の鳥居峠の県道改修によって、それまでの駄賃稼ぎにかわつて、商品作物中心の農業への転換がはかられたものである。

第三に、開墾関係のアラタやアラタについての資料を得ることのできたことも今回の調査の一収穫であった。とくにアラタについては鎌原の資料のみであったが、天明以後長いあいだ、アラタづくりを続けてきたというのも興味ぶかい。耕地の少ない土地柄をあらわしているといえようか。また、ヤキマキやアラタについては、山村のかつての土地関係の資料としての内容を示しているといえよう。

第四に、小作関係の慣行として、刈り分けの資料を得ることのできたのも、慣行的には旧制度のものであるので、今回の調査の一収穫といえようか。この資料も地域的に限定されているが、この種の慣行は、かつては全村的に行なわれていたものといわれている。昭和三年八月二十二日付「上毛新聞」によると、当時利根郡下の一部に刈分小作の慣習のあったことが報ぜられている。この習慣は、同郡下においては、小作契約の一項として、戦時中まで存続していたことである（阿部孝・渋谷浩氏ご教示。吾妻郡下においても同様の慣行があったと考えられ、本村においても、本文中に示したように、第二次世界大戦中におこなわれていたということである）。

第五に、農耕儀礼関係についてみることにする。年中行事の項で紹介されていることであるが、小正月の行事の中に、農事に関連した陽気占いが、家庭や大字の神社で行なわれていることは珍しいことである。そ

のほか、十日夜にかかしを立てることも、六合村や中之条町の一部など吾妻郡地方にみられる習俗の一つである。また、苗代の種まきどきに焼米を熊野神社の烏牛王のお札に包んで苗代の水口に立てる習俗も、県内の一部の地域にみられることである。さらに、門貝鳴尾の熊野神社で、大豆やもみたねを参詣人に貸し与える習俗は、邑楽郡大泉神社の社日神社の場合と同様に、熊野神社の農神としての性格の一面を示しているものといえよう。

第六に、高原野菜の栽培については、民俗的な内容というよりは、経済的な内容であるが、本村の現在の生産・生業の中心として、特に一項をもうけたわけである。本村の高原野菜の主産地は、西部地区といわれている旧代・大笹・千俣を中心とする地域で、標高九百メートルから千二百メートルの高原地帯である。栽培品種としては夏秋のキャベツ、夏の白菜、夏秋のレタス（以上、国の野菜指定産地となっている）を中心として、食用馬鈴薯、椎茸などである。その出荷先は京浜地方を中心とする関東地区、京阪神地区、中京地区、北九州地区（ここはキャベツのみ）と、ほとんど全国に及んでいる。次に、本村におけるおもな農産物をあげてみよう。

○西部（旧代・大笹・千俣）—キャベツ・白菜・レタス・馬鈴薯。  
○東部（八部落）—酪農（乳牛九百五十頭）・水稲・養蚕・コンニャク・花木。

（井田安雄）

キャベツの年度別出荷数量  
(6貫入カヤ俵)

昭和8年	20,100	共同による初出荷	29	723,059	
9	31,400		30	766,088	食糧事務所検査
10	43,010		31	910,607	
11	37,500		32	1,024,945	
12	44,400		33	1,199,314	これより群馬県営検査
13	53,430		34	1,523,519	
14	122,920		35	1,602,331	
15	85,800		36	1,610,358	
16	93,000		37	2,359,212	
17	97,350		38	2,664,975	
18	165,500		39	2,508,687	
19	163,750		40	3,522,601	
20	28,390		41	3,440,718	
21	22,500		42	3,571,370	
22	85,950		43	3,981,329	
23	147,600		44	4,143,203	15 kgダンボール
24	204,000		45	4,969,703	
25	264,000		46	5,395,072	
26	292,600	(20 kgすかし箱)	47	6,000,000	見込み
27	345,400				
28年	479,035				

(共販数量) 白菜

レタス

昭和28年	ケース 20 kg	
29	95,430	
30	89,920	
31	125,899	
32	134,652	3,496 10 kgケース
33	163,586	
34	120,010	2,672
35	153,735	5,660
36	169,157	10,570
37	137,321	20,233
38	67,106	14,928
39	84,227	24,635
40	64,749	20,378
41	89,394	22,438
42	114,101	26,321
43	109,215	32,260
44	140,638	63,919
45	204,464	121,023
	15 kgダンボール	10 kgダンボール
	299,026	136,921

〈資料提供 碓氷村農業協同組合〉

一、農 耕

(一) 農 事 曆

大笹の農事曆

考 備	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	月
<p>▲六月五日がシヨウブの節供でそれまでにツクオリオワセとも、つて種播き終了を目標にする。</p> <p>▲ほとんど冬季出稼きはしなかつた。</p>	まききり	初 刈り 調整	麦		干草刈 えんばくとり入れ(末)	麦(二〇日前)	調整	田植(一〇日、二〇日)	種播き、水苗代(八十八夜)、あわ、ひえ、えんばく、大小豆、とうもろこし、そば	田ホリ・畑フチ	わらじ	←	高原野菜前
													高原野菜後
<p>二年ゴ苗は前橋、藤岡、松井田、安中方面に種をかりて苗をつくる。</p>													

今井の農事曆  
苗代作り 4月20日(早い人で)  
代かき 5月27日  
田植 5月30日

草とりは今は除草剤ですませる。

稲刈り 10月中旬

脱穀 11月

もみすり 11月中旬

(糞蛋)

春蛋 6月10日~7月18日

秋蛋 7月22日~8月20日

晩秋蛋 8月10日~9月4日

晩々秋蛋 8月20日~9月16日

(晩々秋は少なく、今井で10軒位)

炭焼き(男) 10月~3月

女はぬいっこなどを冬期にする。

麦はあまりやらない。

まきつけ

春のまきつけ 白根山に降った雪が消えるときに、カメの形に消えたから春のまきつけをはじめるといふ時期がきたという(このころ、はたけのものをまきはじめてもいいといふ)。

浅間山に降った雪が消えかかって、馬がさかさになっているようなかたちになれば、春のまきつけの時期という。(声生田)

ハゲンプロウ この日までに種をまけば実がなるというのでそうにいう。

ハゲントキキビ、トウモロコシの種もハゲンまでにまけばよいという。(鎌原)

豆まきのシュン 浅間山の窪に雪が消え残って、マメツキボウのようになったときが、豆まきのシュンという。この地方では豆をまくときに、マメツキボウではたけに穴をあけて、そこへ二粒ずつまいていき、足で土をかけていく。そのかたが雪が消え残った頃を豆まきのシュンとしたのである。(三原)

浅間の豆突棒 浅間山の残雪が、豆をまく時使用する棒の形になったときまくことにしていた。この棒というのは、豆をまく穴を作る棒のこと。ヒエはせみの小さいものが鳴きはじめることとまくことにしていた。(袋倉、今井)

ヒエのまきつけ ヒエつくどり(カッコドリ)が鳴けば、ヒエをまくシュンだという。(三原)

十一が鳴けば、ヒエづくりのシュンという。十一というのは、ホトトギスのような鳥で、ヒエをつくりに行つて子をなくした人が鳥になって鳴くのだという。(芦生田)

大ムギのたねまき 大ムギは、十一月三日までにまけばいいとしている。(芦生田)

## (二) 嬭恋村の生業

農業 嬭恋でも干侯、田代、大笹地区は純農家といえるが、他地区はどこでも別荘地が入りこんで、農家のかけがうすくなつてしまつた。(鎌原)

粟、ヒエ 自家用

パレイシヨ 赤いもで売る。粉にもした。

ソバ 売る程とれた。

小豆 自家用のほか少しは売つた。

トウモロコシ 自家用

キャベツ 長野県真田駅から関西方面専門に出した。戦後は東京に出すようになった。(田代)

米が一番多い。麦は少ない。コンニャクは嬭恋村の中では多い。疎菜、

馬鈴薯、トマト(加工用)をやる。高原キャベツは少ない。現金収入で多いのは養蚕だが、今は奥軽井沢(鎌原)の別荘地に土方に出る方が沢山とれる。一日二千五百円から三千円になる。

俸は十五位前まで、粟は昭和二十三年頃までやつていた。

俵は七十年位前まで作つていた。

冬期に炭焼きをやつていた。(今井)

養蚕は、明治になってから盛んになった。大正のはじめの頃がとくに盛んであった。かいこが身上(収入)の一番とされた。そのころは、養蚕は、ふつう春蚕と夏蚕の二期であつたが、やれる家では秋蚕をふくめて年に三回養蚕をした。さかんに養蚕をやつていたころには、養蚕による収入が三十%ぐらいはあつた。そのほかの収入としては、山かせぎが三十%ぐらい、農業の他による収入が三十%ぐらいであつた。現在では、養蚕はほとんどやつていない。現在、三原では山かせぎもほとんどなく、動機による収入が九十%ぐらい、農業による収入が十%ぐらいになっている。

三原で畑につくつた作物としては、大小麦・大小豆・トウモロコシ・アワ・ヒエ・キビ・ソバ(春ソバと秋ソバ・年二回つくつた)・パレイシヨ・ネギ・ダイコン・インゲン・菜類など。このうち、大麦・小麦が多かつた。アワ・ヒエは麦類のさくの間につくつた。オカボ(陸桶)をつくるようになったのは最近のことである。(三原)

芦生田では明治の末ごろでは、麦が収入の第一であつた。次にアワの収穫が多かつた。そのほかに、ヒエ(ウマのえさにした)、ソバなどをつくつていた。コメを作つて売る家は、部落にも何人もいなかった。一番多くコメをとる家で二十石から二十五石ぐらいだつた。かいこもそのころはかいかが下手で、半分ぐらいは死んでまゆにならなかつた。かいこは飼うが、まゆはとらないというのが多かつた。かいこの収入はすくなくあつた。

山持ちもすくなくあつた。山をもつていても自家消費にあてるくらいで、山からの収入のあつた家は、二・三軒くらいしかなかつた。

芦生田は、耕地にはめぐまれていた(嬭恋村で一番田の多いところ)が、山林はすくなくあつた。大正六年に官有地の払いさげがあつたので、山林の所有者もふえた。

現在の収入は、コメが第一で、全収入の二十%ぐらいである。つぎがマメ、そのつぎが小ムギ・大ムギ。キャベツなどは、自家消費ぐらいしかつくっていない。

以前は、身上の不足分は、冬場に出稼ぎに行っておぎなっていたが、最近では、年間をおして出稼ぎに行くようになった。そのために現在では、農業だけでやっている家は全くなくなっている。

むかしからのい伝えでは、芦生田の部落の人たちは、鎌原氏の屯田兵のようなものであって、戦争のないときは百姓仕事をし、いざ戦争というときに、鎌原様のところへ槍をもって馳せ参じたものという。そのため、芦生田のものは、手で金をとること、給料とりを欲するという性格をもっているのだというのである。(芦生田)

むかしは、門貝では水田がなくてはたけにアワ、ヒユ、ムギ、コメ、アズキ、ソバなどをつくっていた。かいこもやったが、これが当時の収入源の第一であった。

明治以前には、門貝のあたりには水田がなかったもので、お正月にはアワのもちをついていた。しかし、門貝(鳴尾)の佐藤家は当時熊野神社の神官であったので信者がコメをもってきてくれた。そのために佐藤家だけはお正月にコメのもちをつくるのが出来たという。(門貝)

農家は主に粟・麦を作っていた。かいこで生計をたてた。春蚕は少ないが、夏蚕は多くて、五〇グラムぐらいは揚が立った。秋蚕も少しやった。冬は炭焼きか、馬方の仕事をしなせいで。(大前)

現金収入 蚕とトウネを売ることが主な現金収入だった。蚕の金は盆トシで、十月のセリ市でトウネを売った金は正月かんじょうだった。(西窪)

出かせぎ もとは十人ぐらいが組になって、鳥居峠を越えて上田市や真田町まで、しろかきや蚕ピリョウに出かけた。しろかきには馬を連れて行った。馬一頭は一人の扱いをしてくれた。十日から十五日間くらいが並だったが、長い人は二十日ぐらい行っていた。出かせぎほどの家

でもした。(門貝)

昔の仕事 山仕事と畑仕事と養蚕・馬方だった。山仕事をしない者が馬方で駄賃取りをした。山仕事は炭焼きが主で、ソマヤ板ひき等をした。炭焼きは冬季の十月〜四月まで、一日に四〜六俵も焼けば腕のよい方だった。(千俣)

冬の仕事 イタワリ、炭焼きなど。馬方はやらない。(西窪)

馬方運送 以前は、毛無峠を越えて長野県まで馬で炭とか硫黄の玉を運んだ。かえり荷としては長野から米や日用品をつけてきた。米は門貝の米蔵(滝沢方に米蔵が三種あった)まで運んできた。この水車で精米して大笹・三原など碓氷村に売りさばいた。馬方は各むらむらから出た。馬方は一日で長野方面との往來をした。硫黄玉は長野の沓掛方面へ運んだ。(門貝)

三原では、むかしむらの中で九割以上の家が馬方をしていた。ふつうの家で二頭ずつぐらいの馬を飼っていた。この地方でははたけの雑穀類が主で米はわずかしかなかったので、炭とか板を馬で信州へ売りに行って、かえりに米とか日用品を買ってくるのが大きな仕事であった。そのため、むかしは馬を大切にされたものだ。川流れの行事のときには、馬にもちをつけてくれたということである。(三原)

三原の家畜と駄賃かせぎ 三原ではおもな家畜として、牛と馬を飼った。明治のはじめのころには、牛はいなくなつた。馬が多かった。多いときは五十頭ぐらいいた。昭和十四、五年ぐらいいままで多かった。

馬は農耕用・材木の搬出・駄賃つけなどに利用した。駄賃かせぎは三原ばかりでなく、碓氷村全体としても重要な収入源であった。三原では多いときで十人程度のものが馬方渡世をしていたが、田代ではほとんど毎戸、今井でも多くのものが駄賃かせぎをしていた。日帰りで長野県の上田の近辺まで馬をひいていった。行くときにはこちらの産物(明治以降は木炭が主)をつけて行って、かえりには米(これが中心)とか酒とか日用品をつけてきた。門貝には米蔵があった。(三原)



馬方 炭は信州大日向に出した。三里位はあった。そこまで四俵つけて行って三〇錢、五〇錢の運賃だったが、下の方の今井あたりからわざわざ買って来て出した人もある。

大体において田代は馬方で運搬業に携った人が多かった。昔は一日に八〇頭から一〇〇頭の馬が鳥居峠をこした。信州からは、米・粟子・石油・衣類等の雜貨が多かった。

このうち米は長野県仁礼村の百姓が新潟米を自村まで運び、田代の者は仁礼までとりに行った。それを田代で精米してさらに下の方では羽根尾あたりまで運んだのである。

なお田代には、吾妻川から分水した堰が四本あり、これにそってめいめいの家に水車小屋があって、そこで精米をした。だから「田代田のない米の中」といひはやされた。

大笹方面には、田代の木挽きが挽いた板も運んだ。(田代)  
昭和十二、三年からはお蚕はしないで、全部、野菜作りに切り替えた。お蚕道具は持っているとお蚕はしなかったり、また、じゃまにもなったので、いさぎよく捨てたり、欲しい人にくれてやったりしてしまった。野菜作りに切り替えたのは千俣は早い方だった。(千俣)

山林 山林は持たない人の方が多い。凶作が続いて、粟一俵と山林一町と交換した年もあるという。(千俣)

地価 昭和十年に田一反二畝で六十円、屋敷つき畑一反二畝で六十円だった。

昭和十三年畑六反余で二百円だった。(鎌原)

### (二) 農作物の種類

稲作 鎌原の米作は、オクマザワからムラシモ(村下)の方にひろがり、次第に上の原にひろげて行った。上の原は早生ができてからで、海



ぬるめ 冷水を温めるところ(上袋倉) (撮影阿部 幸)

抜約一〇〇〇メートル、ここが県内の米作の限界だろう。(鎌原)

高冷地のため、米はあまり取れないし、味もまずい。過磷酸肥料のできる前は、ほんとに取れなかった。ヤマタ(屋号)では水田に風呂の水を流したこともある。稲作の限界線で、最も高い所だから、よほどよい年でないとい、米は取れない。田代には田がない。

終戦前は水苗代で五月始めに作った。戦後、温床苗代になってから安定した。(千俣)

稲作の初め ワンダ(われら)が先祖は偉いもんだ。九郎助じい(年代不詳、江戸時代末らしい)が上田に行った帰りがけに、今の菅平口(真田町)で柳の花が咲いているのを見た。村へ帰ってみると同じように柳の花が咲いていた。これはわが村でも米がつくれると思つて、ごく小さなだんだん畑を作つたら、それがいい田になって米が実つた。

右のようなわけで大笹の稲作はそう古くから始まつたことではない。このせいか、この村では苗代・田植え等に関する禁忌俗信等がほとんどなく、田植え終了後のさなぶりも行われた形跡がない。(大笹)

イネの種類 クロシゲ(ノギが黒いものだった)、アイコク、オバナ(信州から来たらしい)(袋倉)

麦作 以前はものすごく作つた。多い家は二町歩くらいで、百俵以上



麦の取り入れ（上袋倉）（撮影阿部 幸）



麦干し（下袋倉）（撮影阿部 幸）

収かくのあった家もある。九月下旬から十月にかけて播き、七月に収かくした。

ヒトツカ六十坪で計算した。（鎌原）

小麦 このあたりでもよい小麦ができてアメリカのカリフォルニアに匹敵するといわれた。中には一等に合格するものもあった。

麦を播いて芽ばえてからだんだんに凍みてゆき大雪が来、根雪になるのはよいが、あまり凍みないでいきなり大雪が来、それが根雪になると雪中でむれてしまって収穫皆無となる。なお麦は、表土が三十センチメートルぐらゐ凍っても心配はない。（大笹）

鎌原村の高原野菜 昭和七年ごろ、信州上田の八百屋青木さんがキャベツの種を持って来たのが高原野菜のはしりであり、その記念碑が田代に建っている。八百屋のような業者にうまくやられるので、その後塚田さんなど地元の人たちの自覚もあって次第に盛んになったが、急速な伸展をみたのは戦後であった。

現在十五坪箱で、二万五、六千箱出す家があり、一万箱以下は小農で



高原野菜の出荷（撮影金子隼一郎）



高原キャベツ（大笹）（撮影郡九十九一）

ある。耕作面積にしても五、六町歩はさらにあり、広い高原でも限度があるから、長野原町や草津町方面に借地して耕作している者も多い。一枚の畑が二町五反もあるのがあり、五反ぐらゐは小さい方。一畦にしても百メートルぐらゐの長さはふつうである。

販売は六〇％が農協等による共同販売で、残り四〇％ぐらゐが個人販売である。出荷先は東京はもちろん、名古屋、阪神ほか、ほとんど全国に出している。（大笹）

白菜やキャベツは、昭和十四、五年ごろから作りはじめた。（西窪）

カヤ俵 キャベツは、昭和五年ごろから始まり、七、八年ころから盛んになったが、当時はカヤ俵で出荷していた。そのカヤも山で刈ってきた。カヤ俵での出荷は戦後二十六年、七年ころまで続き、その後スカシ箱になったが、四十五年ころからダンボール箱になった。村の中にクズヤの家もなくなったので、今はカヤ刈りをしない。（田代）

キャベツづくり

○鎌原や北軽井沢



高原野菜を運ぶトラック (田代)  
このトラックは鳥居峠をこしてすべて西へ行く。  
(撮影都九十九一)



キャベツ畑 (田代) (撮影阿部 幸)

四月下旬～五月 植付  
七月～八月 出荷

○田代  
五月～六月 植付  
九月～十月 出荷

計画的に出荷できるように植付けをしているが、一日に百万円切った(出荷した)という話もある。(鎌原)  
苗つくり、キャベツの苗は、安中、富岡、前橋辺などの畑を貸してくれるところまで出て行って苗つくりをする。田代ではシミがとれるのは五月になるので、下の方でつくっておいて運んで植え付けをする。七月中に出荷する分は鎌原の方へ出て来てつくり、計画出荷できるようにしている。下の方でつくったキャベツも嫌悪キャベツである。以前よりも固くまく品種に改良されたが、味はやわらかいものよりも落ちる。(鎌原)  
キャベツの収量 一反歩で四百～五百ケースの収量くらいで、鎌原でも二十戸くらいが栽培しているが、多くて二町歩、八千ケース程度である。



花いんげん (大徑) (撮影都九十九一)

る。(鎌原)

出張耕作 田代のキャベツ農家は、キャベツの出荷期になると朝五時には家を出てきて、午前九時までは出荷するだけのキャベツをケースにつめて準備を終る。これは神戸、大阪、京都、名古屋(定期的に出荷するもので、十二時まで)にトラックに積みこんでそれぞれの目的地に直行し、翌朝市場に到着してセリに合うようにしている。(鎌原)

その他の作物

ソバ 夏ソバはトラが高い(大粒)。秋ソバはトラが低い(小粒)。オリアがりとは秋ソバの方がよい。ソバはまいてから刈るまで七十日くらい。ソバ刈りといって、ソバは根もとから刈り取り、ブチ台で落してトウシにかけ、そのあとトウミにかける。(門貝)

花いんげん 海拔一〇〇m以上の高地でない  
とだめで、鎌原でつくと  
と反収一俵くらい(九二〇  
〇～三〇m)、北軽井沢で  
は反収も七～八俵にな  
る。(二〇〇〇m以上)

キャベツがさかんになる  
前は田代でもつくったが  
現在はない。(鎌原)

じゃがいも キャベツ  
の苗が乾きでつかない  
と  
きはじゃがいもはよく、  
石まじりの土でいいので  
たくさんつくられる。じ  
ゃがいもはねだんは安  
い  
が  
確  
実  
に  
と  
れ  
る  
作  
物

だ。(鎌原)

ジャガイモ(イモともいう)は、八十八夜あとさきに植える。エンガでうなった後、たいらにして、さく巾を見て、株間は足巾でつくる。(門貝)

北海道の種をもってきて、道路が開かれた頃から若い者に作らせ、特産になったのであるが、新潟からイモを持ってきて、水車で粉にし、小諸の薬屋に届けた。薬屋は薬の原料にしたのである。(田代)

昭和五、六年ごろは馬鈴薯作りが盛んで、男爵イモの種イモを作って売り出していた。その前は、自家用に赤いイモを作っていたが、売れなくて、東京秋葉原の村出身者の所へ持って行って笑われた。そこで男爵イモをすすめられた。男爵イモが一反歩四十俵も取れた。割当てで一戸当り五反歩くらい作った。高冷地の気候に適していた。終戦後、青物作りが盛んになり、高原野菜に取って替られた。

(千俵)

りんどうの栽培 りんどうの栽培は碓氷村では一軒、昭和四十六年からはじめた。田んぼにつくる。根元を切りそろえ、四、五本を一把握にし、一かかえくらの束にして出荷する。(門貝)

ナス 西窪でナスを作った家は少ない。ナスを作るのはむずかしく、じょうずにつくれぬ。(西窪)



出荷されるりんどう (門貝) (撮影中村和三郎)

#### 四農地

##### 水田

水田 鎌原の農家は、水田でみると七、八反が最高、五反でも多い方で、一反未満もある。しばらく前は鎌原全体で十五町といわれたが、作物は制限さき前には二十町歩以上にまでなっていた。(鎌原)

アラ田 つくり 天明以後アラ田(新田)をつくりしてきた。昭和四十五年に徳二郎さんが開田したのが最後のようで、四十六年にはつくっていない。(鎌原)

トコネリ アラ田をつくる時、土地が火山灰で砂が多く、水もちが悪いのでトコネリという作業をする。

田にしようとするところに水を入れた後に畦をつくらせて水をため、近所や親せきの人を頼んでする。手ごろな太さの長い棒を土の中にさしこみ、一斉にゆすってやると水がにこり、こまかい砂が水の上に出てくるが、これが沈殿すると水の底にこまかい土の層ができてトコができる。トコネリにはカベ(粘土)を入れてやるもので、水がひけるまで待つて表面が固くなってからツクリ土を入れて田とする。

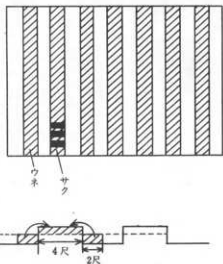
近年になってトコネリの代りに土中にビニールを敷くようになった。(鎌原)

トコネリの手伝い トコネリをするときは何をおいても手伝いにゆくもので、オタガイサマだった。田は半分ずつ分けてトコネリをするので、昔は、どうしても二回になった。(鎌原)

##### 畑

鎌原の畑 畑の土には相当に石がまじっていて、先がけした畝が一年でへる。どこでも仕事をしなければカチンカチンという音がするのでわかる。(鎌原)

開墾 開墾のことをアラクという。芝地のところを、山掘りくわをつかって掘りおこす。大体二尺ぐらい



(約六十センチ)の巾にくれをきって、これを図のように両側からさく  
りあげてくれをのせてうねをつくる。そのうねに、くれをきりとったあ  
との土をすくいあげて、くれの上にかける。こうすると大体同じ巾に、  
うねの部分と谷の部分とができる。うねの部分に、図のように短いきく  
をきって、そこにたねをまきつける。

三年ぐらいたつと、くれがくさって、つくり土ができる。こうなつた  
ときに、うねをならして、全体をはたけにする。

こうした開墾の方法は、最近までやっていた。(芦生田)

ヤキマキ 自分の土地で山の中の草を刈りはらっておいて、それに火  
をつけてもやして、そのあとを掘りかえしてソバをまいたことがあつ  
た。これは、はたけにするほどでないような場合に「ソバだからヤキマ  
キにしろ」といってやつたものである。面積は二畝か三畝ぐらい、一年  
たてば、そのあとを本格的にたがやした。いわばアラク(開墾)の前の  
段階のことである。(三原)

荒地にはじめてなにかをつくりおくとするときは、まず雑草を焼いて

から、畝でそのあとを掘りおこして、そこへ種をまいた。まいたものは  
おもにソバであつた。これは、正規の開墾ではなく土地を利用する方法  
で、ヤキマキといつた。その土地は自分のもち分で、草がはえていて始  
末に困まるような場合に、この方法をとつたようだ。今から、大体、五、  
六十年ほど前までのことである。(芦生田)

ヤママキ ソバ、アワをつくるときは、どこでもかまわずにヤブを刈つ  
てそこに火をつけて焼き、そこへ土を寄せてまきつけてつくる。こうす  
ると相当とれたという。(鎌原)

切替畑 原野が広がったから、希望すればどこへでもアラクオコシが  
できた。その方法は、三尺ぐらいの短冊形にして、両側から土を盛つた。  
その年はそばをまいた。二年目にはアラクキザミをした。短冊のまん  
中から土を両側に出して前年同様の短冊にした。三年目からよい畑にし  
た。地力がなくなると放り出してまた原野にしてしまった。営林署がう  
るさくなつてから、しだいになくなつてしまった。(田代)

アラクホリ もとはアラクホリといつて草原を起したがやした。  
ジャカホリは、草株を全部ほり起して普通の畑のようにするのだが、ウ  
ネホリは土を盛って平らな畑の部分をつくるので、半はん程度の、くぼ  
みと畑ができる。ジャカホリよりはウネホリの方が簡単にできる。ウネ  
ホリはウネクツシをして、普通の畑のようになる。粟や稗を作つた。一、  
二年すればアラクには、なんでも作つた。(門貝)

その他

境木 畑の境木はうつき。山林はオネや沢が大概境になつている。(西

窪)

はたけのサカイギにはウツギを植える。ウツギは枯れない。根がつよ  
いからサカイギにいいという。

山の境木にはモミの木を植える。やぶにかぶつても枯れないという。  
(芦生田)

はたけにも山林にも、境木としてはウツギを植える。丈夫な木である

から。(三原)

雑草 田にあるもの。エゴ(谷地草ともいう) タワエ、ウキダサ  
畑にあるもの。ハグサ、ジシバリ、ハコベ、イタドリ、ハナガラ、  
戦争グサ(日露戦争後ふえた草)(袋倉)

### (四) 耕作の方法

#### 水田の耕作

田おこし 田は春になってから備中嶽でおこす。秋はやってはいけな  
い。トシ前(正月前)におこすと水田のトコが凍ましてしまうのでいけな  
い。(鎌原)

田おこしは備中ぐわでする。荒タルは四タワ、日に二反。中ジロは  
二タワ以上。植ジロは四タワ、日に二反。一とおりマンガでかくのが一  
畝。(門貝)

#### 苗代

種もみの量 昔は一坪一升のみを播いたもので、五反の田の苗をつ  
くるのに、三十坪たらずのところにもみを一俵も播いた。現在は坪当り  
三〜四合で、どんなに多くても五合以下である。(鎌原)

苗代 現在はほとんどが保温折ちゅう苗代で、水苗代はみられない。  
三原などでは水苗代が多い。(鎌原)

苗代づくり 苗代づくりは五月のお祭りをしてから水苗間をつくる。

これだと植えるのは七月にかかってしまうわけで、そのころ六月十二日  
に田植えをしたというので村中でたまげていたくらいだった。いまは五  
月中に田植えが終るほどになった。(鎌原)

ネーマツクリは八十八夜から六月二十日時分までにする。二十年前に  
くらべて二十日くらい早くなった。戦後の二十六、七年ころから折衷な  
わしろをつくるものがでてきた。(門貝)

オクマンザワ オクマンザワは湧き水で水温が高く、凹地で西北の風  
があてないのでここに村中の苗代をつくった。十坪から十五坪くらいの

田で、苗代専用の田として各自が持っていた。自分の家の前に苗代をつ  
くる人はとれたことがない。これは鎌原用水の水を使っているからであ  
る。(鎌原)

かにざわの水 門貝にかにざわ(かんざわともいう)というところがある。この水はすこし温度が高いので、春もみたねをかますに入れて  
三晩くらいはとぼしておくと発芽するようになった。これは、もみたね  
をまくのがおくれた人たちがやった(門貝の人たち)。近くに鉱泉が出て  
いるので、温度がすこし高いのだという。(門貝)

#### 田植

代かき 田の砂が固いので一枚の田の中に馬を二〜三頭入れてガリガ  
リやった。すぐ固くなってしまうので、代かきをするときに植えなく  
てはいけない。アラ田の場合は、田をねりながら植える。

田植えをする前に田に水を入れてアラネリをして水をほさずにおき、  
田植え当日、アラケレの水を減らしてからシロカキをする。植える直前  
にシロカキをしないと田が固くなるので、かき手は植え手の様子をみな  
がら一服したりしてかく。(鎌原)

ケラオイ アラケレをしたり、シロカキをしたあとの高くなっている  
所をならして平らにすることをケラオイという。(鎌原)

ハナドリ シロカキをするときの馬のハナドリは男の子のしごととき  
まっておき、かく人夫は三頭くらい田に入っていたのでハナドリの男の  
子もそれだけの人数が必要だった。(鎌原)

マンガ 馬の鼻先に竹をつけて引く役をハナドリといい、子供が引い  
た。マンガを押すシンドリは力がある役で大人がやった。

マンガを使うときでも親馬のそばをトウネがついてまわっていた。(西  
鎌)

ハヨウフジ マンガをひかせるにはフジツルでハヨウフジをつくら  
せて使う。昔はタルミの皮でなったなわを使った。ひもの長い部分は縄で  
やり、マンガが馬にあたるどころ(切れ易い部分)だけタルミのハヨウ

フジでやった。(録原)

田植え時期 六月半ばすぎに田植えをする。おそい年は六月二十九日ころまでかかる。アラ田(新田)は七月一日、ハゲンまではよいといわれた。(録原)

田植え組 親せきや知人など五軒から十軒くらいで組をつくり、毎年くりかえしている。隣り組とは無関係で、収穫のときも別になる田植えだけの組である。隣り組をする日は早くからきめられており、日をきめてない家は最後の順番になるように順々に手伝いにいき、田植えをしてゆく。どうしても人手が足りないときには他の組から頼んで来る。(録原)

田植えはエーゴとする。植え苗は一ツカに百二十把ぐらい、一株の植え苗の本数は、やま(上ノ山)で十本、さと(本村)で三、四本。

現在二十戸ぐらいが田持ちで、田は少ない。(門貝)

オイザク 昔の田植えは「田植えなわ」を使わず、オイザクをした。一人の人が植えてゆく後を別の人が追うようにして植えて行ったので、時には足の上に植えられるといった。(録原)

田植えなわ 田植えのときになわを使うようになったのは昭和の初期からのこと。(録原)

苗 田植えをする時の苗の本数は、平地のあたいたい所より二、三倍の量を植える。昔は一株に十本ぐらい植えるのがふつうだった。それというのも分つしないからで、立野あたりでは植えた本数よりも穂が出る数が減るといわれる。最近では四、五本になった。(録原)

苗の過不足 苗はそのときどきの事情で過不足がおこることが多いが、不足のときは組の者優先で、組内が終らないうちは他の組には出さないことになっている。(録原)

田の草取り

除草 田植えをして十日〜十二日ごろイチバンゴ(一番除草)をする。田の中に四つんばいになり素手でやった。

田植え後二十日目ぐらいにイチバンゴをとる。特に爪はつけず素手で

やる。続いて二バン、サンパンをやる。(録原)

一番ゴは、田植えして十日から十二日目ぐらいに、八反どりで、田の草とりをする。二番ゴは、一番ゴから十日目ぐらい、株間とりでとる。三番ゴは、二番ゴから十日目ぐらいになる。土用十日前に水きりして、土用に出穂水をかける。(門貝)

用水

用水の水温 録原用水の水温は、水源が4℃、二里余流れて録原部落までひえてきても8℃。このままの水では苗代もできない。(録原)

ヒヤセギ 用水の冷たい水をあたためるためにつくるところ。ふつうは二、三尺巾にとるが、大正初年ころには六尺巾ほどにとった家があったので、学校掃りに水浴びをした子どもがいた。(録原)

水口 田の水口は冷えるので、冷えに強いヒエを植えるときといふのでヒエを植えたり、早生のモチを植えたこともある。よくわかるようにというので、ノギが長く、モミが黒色のクロモチというのをつくったこともあった。(録原)

ミナク子田 用水から水をとり入れるところは、水が冷くて米がならない。(録原)

水見 朝晩の二回は必ずやる。昔はカケナガシにしておき、田にいっぱいになると水口のすぐ近くにケエリミナク子をつけておいて出すようにしておいた。現在は、いっぱいになれば水口を止めて、様子を見て入れるようにしている。(録原)

コイ 田植えの頃、信州から一〇〇ぐらいのを売りに来たので、百匹ぐらい買って田にはなしておくと、八月中頃には四寸五分から六寸になる。蛇にくわれるので半分ぐらいしか育たないが、七月末に田の水を切るのを少し延しておくと手がかからないので、よく飼った。(西窪)

畑作

雪消し 三月の彼岸前後、畑の土を掘って、凍土の下の柔らかい土をとり出し、これを畑一めんにはばらまく。また家から灰を持参して畑にはば

まく。これによって雪の消えが早くなる。

なお根雪は四月中旬まで続く。(大笹)

タレ播き 大麦・粟・ヒエの種をまくときは、半切桶の中へ堆肥と種を入れ、水でこねて、足でサタをたてたところへ、ベタッベタッとまき、足で砂をかけてやった。よくオエタ(生えた)が、乾燥する年には固くなってしまったてよくなかった。そのころは各畑の中にセギがあって、そこに水をひいてあった。昭和の初ころまでやってた。(鎌原の衆は水が肥料になるかな)といわれた。(鎌原)

はたけのさく、この辺ではたけの起伏の多いところなので、さくをきるときに、地形にあわせてきり土が雨でながされないようにした。(門貝) エンガ(柄鐵) 馬耕が普及するようになってからはしくなりました。



エンガ(西産) (撮影青木則子)

エンガを使うのは暑い最中の

しごとで水を二升くらい背負って行っていた。昭和三十年ころまで使っていたが、大根畑だからなくなっておけというように、アキバタケだけになった。(鎌原)

エンガの使い方 ふた通りある。

① ヒラ サタに直角になるようにエンガを使うもので、一日ワタツカが一人前。

② コウネ ヒトサタおきにおこし、オネにうなるのがコウネで、サクアイ(サタの間)が残るやり方。ふつうでヨツカくらいが一日の仕事。(鎌原)

肥料 肥料のことは堆肥、こやし、こいという。

くさらないで生のまま田畑に入れて肥料としたものがある。それは、ウドの木(きざんでいれた)、海ウツギ(これもきざんでいれた、マシという)、藤の葉、草(田のタロの草とか、山の草を刈ってきていれた)などである。マシは病虫害除のためといひ、他は土をやわらかくするためであった。これらはどうしても田畑へいれるものだといひ、時期は新暦の六月中旬ごろ、明治から大正のはじめのころまではなしてある。牛馬を飼っていたものには、家の中にうまやがあって、そこで牛や馬に草をふませた。それを庭につんでくさらせ、田やはたけへ肥料として出した。生ものと一緒にまぜてつかった。なお、うまやからふませた草を出すことを、こいだしといひた。



トウモロコシ畑の追肥 菅笠・手甲・前掛の仕事着に注意(大前) (撮影関口正巳)



四つづけ又はやな(下肥の運搬に使用、昔は馬、牛で運んだ) (今井) (撮影阿部 孝)



以前は灰も肥料につかっていた。これは、山のカヤを刈って干しておいて、焼いて灰にして家へもってきた。これは家中のものの仕事で、ハイヤキといった、灰はムギまきのときの肥料とした。これは明治時代のはなしである。(三原)

ウマヤゴエ、人糞尿等を基肥とした。

ハイガヤ(灰茅)刈りを九月ごろから始め、これを焼いて灰とし、麦の肥料とした。

灰、人糞尿、こぬか等をよく混ぜ、再々切りかえしてコエゴシラエをし、麦、雑穀類にくれた。(大笹)

田の肥料としては、女が青草を刈ってほとんどの家に入れた。これをカッチキといい、六月初めに行なった。昭和初期までつづけられた。又、コヤシアゲといい、馬に桶をつけて草津まで行き下肥を運んで来た。大正年間から昭和の初期まで行なった。(今井)

肥料のことはこやしという。

草や落葉を、ウマヤウシにふませりくわせたりした。

むかしはお盆の翌日の九月十七日が山の口で、この日からむらもちの山へ入って草を刈ってもよいといわれた。われがちに山へ入ってもよかったので、腕の強いものはなんだんでも刈ることができたが、腕の弱いものにすこししか刈れなかった。戦後の農地改革によって、山を戸ごとに分配した。

ここには、カヤ山はなかつた。(芦生田)

田んぼの肥料は、昔はカッチキと堆肥が主で、どうかすると大豆をまくことがあった。金肥が出まわるようになって燐酸を入れるとうんととれるといつた。(鎌原)

コイダシ 月に二回くらい肥料を出す。ピッチェウでかき出してコイダシモッコにのせて二人で庭に運び出す。半ぐされにしてコイゲエシして、カンジュクタイヒはコイヤに入れる。これは蒔付のモトゴエに使う。ウワゴエは畑にちらかした。

庭いっぱいコイがないと良い百姓と言えなかつた。コイの量で百姓の賈がわかつた。

こえ出しは一月に一度位、牛馬のふんだ堆肥、糞尿を、大戸を開けて堆肥小屋にはこび出す。(西窪)

コイヤト マゲイモチで運んだ堆肥をおとす場所。そこから桶に入れて手でつかんでまく。(西窪)

カッチキ 田んぼの肥料として山の草を刈って来てふみこんで田植えをした。カッチキで、ウドが人間の背丈より大きくなったのや(ウドッキ)、海ウツギ(マシ)という。を刈りこんだ。(鎌原)

田にふみ入れるために、田植前(六月二十日前後)、青草を刈った。(大笹)

#### 内 収 穫

##### 稲作関係

稲刈り 昔は十一月三日以後になり、霜で刈りずらくなることが多かった。麦まきをするころになってからで、十月三十日が運動会なのが見にゆけなかつたこともある。

刈った稲は現在よりも大束にして四束を寄せて穂を上にして、首のところがあたりをしばって田に並べて立てた。これをボッチという。(鎌原) センバ(千齒) 大正十年ころまで稲こきはセンバでこいた。その後も種もみをとるためにはセンバがよいといつて、昭和の初ころまでは使っていた。(鎌原)

米の収量 むかしはモミで三石、いまは玄米で三石くらいとる家もある。モミスリをしてみると、よく四合スリ、ふつうで三合ずりで、赤米が多かつた。(鎌原)

米は、水田はあつても肥料はないし、霜が早くて九月末にはおるし、あまりとれない。大笹がとれるとれないの境である。田代ではとれない。大笹でも諏訪神社あたりはまだよいが、山に近いところでは一反で一俵

ぐらいである。凶年の時、二反でモミ二俵ということがあった。その二俵をつけて五升位しかとれなかった。

だから米の飯は貴重で、年に数えるしかたべられなかった。(大笹)

#### 麦作関係

小麦の脱穀 プチでやる。豊ぐらいの大ききのプチ(麦ぶち台)という台の上に、乾燥した小麦を置つけるとよく落ちた。あらいのをこそぞってとって、唐箕でふいて調整した。(鎌原)

大麦ヤキ 大麦の脱穀は焼いてやった。「土用の火あぶりは灸より効く」といったが、すこく熱いものだった。焼いた穂をカボッチというが、これが夕立にありと大変だった。(鎌原)

麦の収量 麦はヒトツカ(六十坪)二斗、反当一石というのがサヌケという種類をつくっていたころの収量である。(鎌原)

#### その他

秋の仕事 大豆・小豆(あずき)の取り入れ。(鎌原)

こなしつこと 豆刈りといって、豆も刈り取る。プチ台で豆プチして、その後プチ棒で打つ。麦もソバも粟も、麦プチ、ソバプチ、粟プチといってプチ台で打つこなし。(門貝)

キミフミ 穂のところでだけ刈って、足でねじって粒をとる。エエッコでキミフミをする。干してから水車につく。(門貝)

パイ ムギ・マメ・ソバなどの脱穀につかった道具。木はなんでもいいが、サクラ・ナラ・ムユミ・クリなどのように強くて丈夫な木の二又のところを切つてつくった。ムギなどをむしろの上において、このパイでたたいて実をとった。現在でも、アズキや大豆の実をおとすときにつかっている。どうしてパイというのはわからない。(芦生田)

ペエ Yの字になった枝をきいてマメ・アズキ・イグサなどのこなしものにつかった。大きさは全長が三尺ほどで、二又になつてるところが二尺ぐらい、柄のところが一尺ぐらい。これは、むかし女の人が、ねこむしろの上で豆頭をすこしばかりこなしにつかったものである。



パイ(芦生田)(撮影井田安雄)



オヤ(山小屋) (三原) (撮影井田安雄)

(イグサというのは、シソのようなもので、この実をちよつと炊いてすりばちですり、ゴマのかわりに、砂糖とか塩をまぜて、おはぎにつけたものである。)(門貝)

豆棒 アズキや大豆をすこしばかりこなしときには、二又の木をつかってたたいた(片手で)。沢山たたくときには、太い棒(両手をつかってたたいた)をつかった。これを豆棒とか、ぼうちといった。(三原)

オヤ 大豆などはただでこなししたものからなぞを入れておくところ。また、刈りとつたものを一時入れておいた、掘立小屋である。(三原・門貝)

山小屋 ムギでも大豆でもはただでこなしただと、そのからを入れておく、火災予防のためともいう。むかしはたいがい、家のあった(西窪)

## (七) 農耕労働

### 共同労働

エー 主な作業は田植・糞垂・稲こき等であったが、今は糞垂はあまりない。一人に対して一人返す。馬一頭に対して二人返す。機械は一人位だろう。(大世)

田植には田植組があり、悪意な人でエエをする。来て買っ行って行けない時には焼き米二升を出す。(今井)

エエは田植、玉葉植え、畑起し、玉葉きりなどのとき行なわれ、労働交換である。(大世)

### 日傭

ヒリョトリ 春、夏は六時頃から、他の季節は七時頃から午後五時〜七時半頃まで傭く。賃金は毎日ある。いは十日、二十日毎に支払う。昭和七年頃、県道建設のとき五〇〜六〇銭。当時営林署の仕事が一日九〇銭、大正十四〜十五年、田代湖建設作業は十二時間の二交代制で二円五〇銭であった。(田代)

日やとい 最近の鎌原の農家は、農業や家畜の世話をしなくなった。七十才くらいまでの人たちは、開発会社などにつとめて日当一五〇〇円〜二〇〇〇円で、朝晩送り迎えてつとめに出でしまう。ゴルフ場や別荘などの仕事をしている。(鎌原)

人手 以前は田代ではこの農家でも作男を一人くらいは置いていたが、現在ではそれができないので子どもたちを引き止めるのにやっきである。だから日当五千円、高校生のアルバイトでも二千〜三千円はふつうの話で、半年の勝負にかけている。(鎌原)

### 小作

刈り分け 西窪では大正の中ごろまで、小作料の納入法として刈り分けという方法をとっていた。この方法はたとえば一枚の水田の場合には、サタの数を小作側で五サタ刈れば、つぎの五サタは地主側で刈るとい

ように、小作側と地主側が交互に刈って行って、それぞれの刈った分を自分の取り分とした。これは小作料五割の場合で、収穫の多い田の場合であった。収穫のすくない場合には、小作六の地主四くらいの割合になった。はたけの場合には大豆で納めた。(西窪)

嬬恋村では第二次世界大戦の終るころまで水田の小作料の支払いに、カリワケという方法をとっていた。これは、一枚の田については、小作者と地主が五きくずつわけて交互に刈っていく方法をとり、何枚もの田をかりている場合には、面積を半分にかけて、地主と小作で半分ずつ分けた。その地方では、地主と小作人のあいだの身分差ははっきりしていた。また、水田の面積がすくなかったので、水田が貴重なものだったのである。

はたけについては、小作料はマメで納めるとか、金で納めた。むかしは手間を出したという。

カリワケは終戦の年まで行なっていた。終戦後、このやり方は非民主的であるというので、革新派の人たちからの反対(批判)があつてとりにやめになった。

カリワケは水田にかぎったやり方で、はたけについては金で納めるのが多かったが、物で納める(大豆)とか、手間でかえずという方法もあったらしい。

地主と小作人が田で五きくずつ刈り分け、もみ、わらまで両者で分けるのが原則であったが、賃貸契約のときの条件として、小作側で地主の分まで刈ってやるということもあった。これは人手の都合によつた。玄米にして何俵を小作料としてやるというのはカリワケとはいわない。一般的には地主と小作人が五分五分に分けたが、小作人が四分、地主が六分というのもあったが、これは例が少なかった。

なお、小作人が全部刈った場合には、八株で一ポッチにして、ポッチの数を数えて二分するということもあった。また、田の水口の辺は米の質がわるいので、この分は小作人におまけとしてやった。(三原)

農地貸し 北軽井沢の開拓などでは、ひと夏一反一万五千円、石のある畑で一万円の小作料で、田代地区のキャベツ農家に畑を貸している。自分で耕してもいくらの収入にもならないのに、貸しておけば草にはならない、耕作しなくてもまきまきした金は入る。作る分は別のところで開発会社でも行けば現金が入るといので専業農家は七十戸くらいになつてしまつた。(鎌原)

#### (六) 草刈り

朝草刈り ハゲン(半夏)から九月の彼岸までの間が朝草刈りの季節で、田植えがすむとはじめた。その間刈っておけば麦の肥料には困らなかつた。朝五時ころ家を出て刈るもので、お祭りには暗いうちに行つてきた。馬を引いてゆき、六把(一駄)つけてくると馬の餌として一日間に合つた。刈る場所はどこでもよかつた。

朝はおそくも四時には家を出て草刈りに行つた。六時ころは一駄刈つて帰つて来る。そのころおそい人が出かけることもあつた。月夜で明るいのにだまされて早く夜中のうちに出かけて、月明りで刈つて帰つて来た人もいた。宵祭りに獅子をみて、その後すぐに草刈りに行き、帰つて来たから祭りの用意をしたこともある。(鎌原)

昔は馬の数が戸数よりあつた。十年程前までまだ八十頭位いた。草刈り場は、村から三、四軒はなれた所にあつた。「馬にのっぽらつて出かけ、馬につけて帰つて来た。」馬一頭に六束つけた。一束、五貫目だから三十貫つけることになる。一束を束ねるなわの長さは五尺、これを五尺束といつた。

草刈りの鎌の柄の長さは一メートル位のもあつたが、これを使える人はほとんどない。皆、二尺五、六寸のものを使つていた。

生草は田圃にしき込んで肥料にした。また馬の堆肥も肥料にした。

朝暗いうちに出て、三、四キロ行った原の草を刈つて来た。馬に踏ませて肥料にしたり、生草を山で積んでくさらせて、田に入れる者も二、

三人はいた。馬を引いていき、朝ヶに六バずつ付けてくる。草一バは五貫で、繩五尺の束で一束になつた。一ダンには三十貫である。(大前)

草刈りには馬を引いていった。えさはひぐつというのに入れていった。ひぐつに馬の顔をに入れて食べさせた。

カヤを干してスゲエという草をまろくなつてなわをつくつた。長さは五尺くらい。それで二まるきにした。馬につける場合には六束で一駄といつた。馬には左右ふりわけにして、ます真中(中荷)をつけ、つぎに前荷を、最後にあと荷をつけた。生のとき五把の草は、干しあげると一把になる。一把は四貫くらいで、一駄は三十貫といわれている。(三原)

朝草は四時頃起きて馬を引いて出かけ、七時半頃帰つてくる。六束が一駄で、日に一頭が食べてしまう。朝草は馬の餌と馬屋肥にした。西四才位になれば、毎朝出かけたものだった。夜、鎌をといでおいた。(西窪)

刈り干し刈り 二百十日の祭りのあと、共同山に山入りして、草刈りをする。朝暗いうちに山へ行き、一日に二ダンも三ダンも刈つた。一ダンは六束である。多い家では一八〇ダンも刈るので、一週間も十日間も山に通つた。

村の人が一〇〇〜一五〇人も行くので、十日ぐらいで草は終る。馬の多い家は中原まで行く。

刈つた草は矢の羽に刈り立て、干し草にする。矢の羽に立てておくで一週間でも乾く。干し草はのして「スゲの繩」「カヤの繩」でしぼる。束ねてしぼるものを、「スゲ」という。

乾燥して軽くなったヒクサ(干草)はあまり臭いもしない。これを割んでサイロに入れて置く。馬にくれたり、堆肥にしたりする。(大前)

七十町歩の採草地があつて、九月中旬から十月にかけて刈り干しがりをした。この採草地は国有地で、昭和二十七年頃払いさげ、その後、国土計画KKにうっぱらつてしまつた。(門貝)

ヤマノタチ(益の十七日以後)をまつて、メンギのカリボシ山へ村中

で行って草を刈る。刈って山で干しておくが天気が良ければ一週間、悪ければ一カ月くらい干しておく。

干した草で、一頭分に三十ダン（一ダン二十四貫）必要で、生草ならその三倍いる。これだけあると五月まで食いつなげる。（西窪）

草を刈るのに、大鎌という刃の長さが九尺ある鎌で刈る。（西窪）

「刈り干し」の刈り場 昔、大前には刈り干しを刈る土地が五・六百町歩があった。二百十日のお祭り過ぎに刈りはじめた。多い家が百八十駄も刈った。刈った草はそのままだにしておいて生乾ししてから束ねた。束ねたものを「スゲ」といった。カヤも使ったがやはり「スゲ」と呼んでいた。麦や稲をしぼるものも、材料は「ワラ」であっても「スゲ」といった。

今は「刈り干し」をする暇もなくなった。戦後、この土地は農耕地にもなったが、何しろ、火山灰が多く、あまりよい土地ではなかった。六反歩も豆を作っても二斗きりとれない時があった。ソバを作ってみても、ものにならない土地であった。現在では別荘地になって新しい家が次々に建てられている。また、その別荘に勤めに行く人も、この土地ではふえてきた。（大前）

マダサ場 「刈り干し刈り」をする山は、国有地約五〇〇町歩を、村で借りて使用している。

ここは戦後、農耕地に払い下げられた所で、地味が悪く、肥料はふつうの三〜五倍もくれた。今は農業機械でタテザタに切るので雨の時には水の流れるがよい。大雨で流れてしまうこともある。昔は土を耕す時、土は上の方へセギリ上げた。下へ土を移すと、土がなくなるというわらた。（大前）

カリボシツケ 束ねた草を一回に一ダン（二十四貫、六束）ずつ一日に四回、六㎞くらいの距離を運ぶ。時間にして朝五時から夕方七時頃までかかる。

運んで家の近くのカリボシ小屋に一たん入れ、その後マダサ小屋に入

れる。

マダサ小屋は、今の発電所のあたりにそれぞれ持っていた。（西窪）  
カリボシアゲ 干した草をできるだけ大きく束ねる。（西窪）  
ヒクサ はぐさを刈ってきてふせるのは六月末ごろからであったが、ヒクサを刈るのは、二十十日（九月一日）をすぎたからであった。二十十日が山の口であった。それをかりぼしといった。

草を刈る場所、もちは家は家ごとに大体きまっていた。山の中を区切っておいて、くじびきで刈る場所をきめた。三原には採草組合があって、昭和二十五年ごろで五十戸ほどの家が加入していた。以前はもっと戸数が多かった。二月の末ごろにこの組合の総会をして、そのときに草を刈る場所をきめるくじびきをした。（はつきりと山の持分をきめたのは昭和二十七年からである。昭和三十年ぐらまでは、この方法でやっていた。草刈りには家のものが誰でもいった。よく働く人は、夜中に草刈りに出かけて行った。暗いうちに出かけたので、唐箕を馬とまちがえてひき



干草置場（田代）このような樹立小屋はかつて普通だったが、今はほとんどみることができない。冬場の馬の飼料を入れておいた。（撮影都九十九一）



カリボシ小屋（門貝）（撮影青木則子）



かまのいらいろ (門貝)  
 のこぎりがま  
 おおがま  
 下刈りがま  
 なたがま  
 こがま  
 桑きりがま

(撮影 中村和三郎)

だそうとした人もあったという。原まで行って、ご飯前に一駄(六束)刈って来た。刈った草はポッチにしておいて必要なときに山からもって来た。何十駄でも刈っておいて、乾燥した時期をみてまるいてあげ、小屋につみこんで、牛馬の飼料とした。(三原)

冬期間の牛馬のえさにする干草。出ビラキといって盆あけに日を決めて刈り、かわくまで山で干しておく。ヒクサを刈る場所をヒクサバとい、営林署から払い下げてもらった所がある。

かわいたら、家の近くのカリボシゴヤに運んで積んでおく。

一匹に一日約一束必要である。(門貝)

牛馬の冬いっぱいの飼料として、どこの家でも一〇〇段から一二〇段(一段は六束)は刈った。演習地ではどこで刈ってもよかったが、営林署の土地では馬草料を払った。山の口等はなく全く自由に、九月一ばいくらいまでは刈った。

どこの家にもカリボシ小屋があつてそこに入れておいた。(大世)

鎌

なたがま―林の小さい木やそだなどを刈りとる。

こがま―草刈り、ソバ刈りなどに用いる。

麦を作ったときは、こがまで刈った。

のこぎりがま―稲刈りに使う。(門貝)

鎌の柄、柳の木を使って自分の家で作った。この木はやわらかいので「手さぐり」がよい。(大前)

(九) その他

儀礼

苗代の種まき 苗代づくりをして種まきをするとき水口にケイカキ棒を二本立てる。ケイカキ棒(かゆかき棒)は、その一方をけずり、上端には十文字の割れめを入れる。立てた棒の上に熊野神社の「鳥ゴエ」に包んだ焼米をあげる。そのあと、種をまきはじめる。

種まきのこと知れると子どもたちが集まってくるので、焼米を茶のみ茶わん一杯ずつお祝いとしてわけてくれる。

焼米は、白米と大豆を別々に、ホウロクで炊って混合したものと、白米と餅(正月につくった餅をさいの目に切ったもの)を混合したものがあつた。家によってそのつくり方がちがっていた。

鳥ゴエは、磯水峠の熊野神社から配布されたもので(半紙に、カラスが三百羽、版でおされているもの)、このうちに二羽のサカサガラが、い(鳥ゴエとは鳥午王のことか)。鳥ゴエで焼米を包んであげるのは、まいた種を鳥にあらされないうとの意味である。

小正月につくったカイカキ棒(二本)は、十五日のカヌを食べたあと神だなにあげておき、苗代の種まきを始めるときに、苗代の水口のところに立てる。

この日には、お正月のときの餅のはじをこまかく切っておき、それを炊って焼米と一緒に包んで、カイカキ棒の片方の上にあげる。この餅は、近所の子どもにも分けてやった。(三原)

農事語彙

カンジキワタル 氷った雪の上を歩くこと。

田ホリ 田おこし。備中畷↓馬耕↓餅転機↓トラクター。馬耕に用いた

草は信州からもたらされた上田草・松山(大屋)草といった。畑ブチ 畑うない。エンガ(鈍紙)を用いた。

箱ブチ 木箱ツクリ 高原野菜の包装には一昨年まで木箱を用いた。これをつくるのが冬場のだじな作業だったが、一昨年から急にダンボールの箱になったので、これが不用になった。どこの家でも、現在たくさん残っている。

カチニ 背負った荷物。この地域では背負いはしこ等の用具はあまり用いられず、籠で直接に背負う方法が多かった。

アゼノリ 畦ぬり。

タレギリ 田ホリしたものをさらに細かくくたく。二番おこし。

シロカキ アラジロ・中シロ・ウエジロ等三回になる。

タワライ 田植え終了後の祝はないが、畑のツクリが終った晩タワライの祝いをする。自分の家だけの祝、牡丹餅。

カマアゲ 稲刈り終了の祝、牡丹餅、コワメシ、各家庭だけの祝。(大笹)

耕地のことはコーチという。

田のことはタンボ、畑のことはハタとかハタケという。

開墾地のことはアラタという。

田畑の一区画のことは、イチマイという。

田畑の広さは、田のことは特にいわない。畑の広さはツカという、一ツカが二畝(六十坪)。

田の中の道をアゼとかタロといい、畑の場合には、ウマイレという。春先あいていて、春にはまきつけをするところを、アキジという。ここは一毛作であるので、ここは畑にかぎっている。

越年のムギの中(あいだ)に他の作物をまきつける場合に、サタイレという。

排水の悪い田のことは、ヒドロツタ、ヤチツタという。

排水のいい田のことは、オカダという。(芦生田)

はたけのことはハタケとかヤマという。山林でなく、はたけへ行ってきたことを、ヤマへ行ってきたという。

畑作のことはオカサタという。

田のことは、タンボという。

開墾地のことはアラタという、開墾することを、アラタを掘るという、開墾は、芝をおこしてうねをつくり、土をもりあげてそこにたねをまく。

三年たつとうねくずして平らにした。

田畑の一区画のことは、一枚、二枚というようにあらわす。

田の広さは、反別であらわしたが、畑の場合には、ヒトツカ、フタツカと、ツカであらわした。一ツカは六十坪のことである。

耕地の区画をする道のことを、田の場合にはせまいときにはアゼとい

い、広い場合にはタロという。はたけの場合にはタロという。

一毛作のことはヒトケという。ここには二毛作はない。

排水のいい田のことはオカとい、わるい田のことはヤチ、ヤチツタ、ヒドロ、ヒドロツタという。ヒドロというのは、下から水がわき出るよ

うな田のことである。(三原)

山犬道い。門具字須原に行くスググ道(近道)は、山犬の道といわれ、もとは山犬がたくさんいて畑の作物を荒らしたので、小屋がけして、山犬道をした。(門具)

水車  
明治年間、鎌原に山崎幸造という人がいたが、この人はタカハタづく

りをして歩き、里見(藤名町)に行つてタカハタをつくりながら近くに



水車（半出来）（撮影阿部 孝）

も仕掛けてあった。信州の須坂や善光寺平から米を買いこんで、精米したものを、水運を利用して高崎から江戸（東京）へ出した。大足となった家は、江戸・明治時代に米を扱ってかきもうけた家が多かった。水車は終戦後まであったが、その後廃止したので、小屋はいくつか残っている。

干侯には自家用水車がたくさんあった。村を貫流する川を利用した水車で米・粟・稗等をついた。明治時代にはこの水車でジャガイモのでん

ぶんを作った。箱にいもを入れて下にアカ（綱）のおろし金を置き、箱を前後に動かしていもをすりつぶした。初め人手でやっていたのを水車にしたもので、それをこして粕を取り去り、溜めに沈めてでんぶんを取った。幾軒か大きくやり、桶を五本も並べて水を流してこしていた。泉花（せんか）という紙の袋に入れて、二重に梱包して高崎へ出した。

そのうち北海道に押されて苦しくなり、いもに病気が出て、種いもができないうちが、止めてしまった。明治二十年代である。（千俣）

水車でツキヒキした。ツキ白一つをヒトカラといい、ムカラのマンリキは大きな水車だった。麦はツキ白一つに一斗五升で、ツキあがるまでに水一升くらい打った。（西窪）

昔は水車が村に幾台もあった。皆、個人持ちのものであった。長野から玄米を買い、それを白米にして草津や、高崎を経て東京の方まで売っ

た。この辺の人は水車でずいぶんもうけた人もいるが、夜の糠出しはつらい仕事だった。終戦直後まで続いた。

また水車を利用して馬鈴薯から澱粉を採って売った。薯十俵から一俵位、澱粉が採れた。自家用としては水車を使わずに「薯おろし機」を使い「手おろし」で粉を採った。明治の頃までやっていたと思う。（千俣）

## 二、山 樵

### (一) 山 仕 事

冬の仕事 山仕事。炭焼き。板ひき（木ひき）。

女性が手伝うとすれば、萱で炭俵をあむ仕事か木を山から背負い出す仕事である。（鎌原）

木挽き むかし、この辺の人は農業のかたわら冬は木挽きをした。

大笹の人は冬出稼ぎをしなかったし、炭焼きは田代の人がしたので、大笹の人は木挽きをした。山に山小屋（モロ小屋という）をつくり、ここで寝起きた。寒い土地だから、夜つびて火を燃していた。作業場をリンパという。特に禁忌はない。

特に大きな親方はなく、村中でやったのでだんだんに覚えていった。従ってこちらからサイギョウブチに出ることはなかったが、よそからはやって来た。サイギョウは来るとリンパの中心者であるモトリンにめんどくさい挨拶をした。

仕事始めと終りは、モトジメが酒を吞ませた。（大笹）

ソーマ ソーマは専門家がいた。ヒラハというマサキリの大きいもの（巾七、八寸）で、木を四角に削って柱にする。これを板ヒキが削でひいて板にする。ソーマは板ヒキが三、四人でひくくらいの柱を一人で削る。板ヒキはノコの刃をつけるのが難しい。電気製板は昭和二、三年ごろ電気が入ってから始まった。（千俣）



山を買った場合の石数のきめ方 山を買った場合には、山を見ていくらと見積る。面積と樹令、木の種類などを見て材木の石数をきめる。これは大体の目安で定まるわけである。

面積は前巾ではなかった。一足(ひとあし)は二尺とした。

木の高さ(長さ)は、こゝなつて両手を地面につけて、一番先の木のあたま(先端)が見えるところまでしゃくって、その木の根元からの長さをはかれば、木の長さがわかる。そしてその木から十尺の丸太(材木)が何本とれるかを計算する。このようにして、買いつつた山からとれる木の分量を割り出したのである。

山の広さに、うんとなつて(どなつて)聞えるところまでを八丁とした。これを声をきいたので、つぐとといった。話者(明治二十一年生まれ)の親の代には、山へ行つて石を投げて距離をはかったという。

また、木の長さをはかる方法としては、腕を水平に折りまげて、指の先までを六尺としたものである。(三原)

ポヤ切り、いろり、かまど、風呂場用の燃料としてのポヤは、多い家では五十駄ではきかず(足りないこと)百駄ほど必要などころも少なくなかつた。山でポヤを切り、小荷駄で六把ずつ運んできておいて使う。雪が降るまではツケマトメをしていた。刈りほし刈りとポヤ切り、それに運搬とで百姓仕事の半分はかかつたものだ。正月の雪の深いときにやらなかつただけといえる。(鎌原)

かや刈り かや刈りはくぼと呼ぶ十町歩ほどの国有地がかや場で、区長に申し出てフレを出し、十一月二十日頃、いっせいにかや場に入つて刈る。つぐ年屋根がえをする人は、他の人より一日先にかや場に入つて刈りはじめることになつてゐた。(門貝)

トヅカリ 山仕事にはトヅカリを持って行った。トヅカリは砥石を持ち歩くときに入れて行く袋。(門貝)

薪のこと 薪のなかではナラの薪が一番いいとされた。ほかの木の薪はぞう(雑)といつた。

元締めから仕事を受取つて薪を切りだし、元締めからきりぶ(切り賃)をもらった。

薪の量をはかるには、長さ三尺のものをたてよこ六尺に積み、これを一たなとした。これが基準となつて、薪のきり賃、運び賃などを計算した。(三原)

## (二) 炭 焼 き

炭焼き 炭の原木の沢山あるところをスミヤマ(炭山)という。

炭の原木には、ナラと雑とあつた。ナラの炭はいい炭で、雑の炭は質の悪い炭であつた。雑の中でもクリは特に悪かつた。クリの炭はよくおきないし、またおきてもすぐ消えてしまふ、しかし、枯れたクリで焼いた炭は鍛冶屋がかつた。クリオミのことを、かじずみ(鍛冶炭)といつた。これは、炭がまをつかないで焼いたもので、燃えつきたときに土をかけておいた。この炭はやわらかくて、おきがよかつた(火のつきがよかつた)。

木炭には白炭と黒炭の二種類あつた。白炭はおかまといつて、石を積みあげたかままで焼いた。つかいみちによつては、白炭のほうが値段が高かつた。黒炭は土がまといつて土をつかてきすいたかままで焼いた。

炭がまをきすく日は特にえらはなかつた。ただ、月の十二日は山仕事を休んだ。炭がまをきすく場所としては、まず木をもちよせてくるのに便利なところ、どちらからもつてきてもいいところをえらび、また、水の便利のいいところも一応は考へた。水のないところは、大事して水をくんでこなければならなかつた。

おかまの場合は、かまをつくるのに一人で一週間はかかつた。石をつみあげ、かべ(ねばつち)をぬつた。かまのたき口のことをクチという、風穴をつけたが、これをオノアナという。原木はかまの大きさに応じて切つた。たとえば、長さが三尺とか三尺五寸というように。かまをつくりおわつたときに、天井あげ祝いをする。このときには手伝つてく

れた人をよんで、自分の家で一杯やった。このときは餅でもついでごちそうをしたが、いいもちをつかないと、かまの天井が落ちるぞとおどかされた。また、お祝をたんと（沢山）やらないとやはり、天井がおちるといわれた。

火をつけてからは、焼け具合をみるのだが、それには、けむりの色とにおいの具合によってクチのところで調節しながら風穴をあけ、適当に風をおくれた。また温度もみた。一晝夜で焼けあがるとめがまといつてクチをふさいだ（粘土をぬって風穴をふさいだ）。とめがまをしてからしばらくたつてからまた風をくれた。たとえば、午後五時に火をとめた場合には、翌日の十時ごろに風をくれた。このときは、火がつかない程度に風をおくった。こうすると、もえた木が風をくってかたい炭ができるといわれている。

炭をかまからかきだすときは口をあけて、かきだしをつかって、一かま五回ぐらいにしてかきだす。外へ出した炭には灰をかける。灰をかけることをスパイという。一晩そのままにしておいてから、ふるいでふるって俵につめる。しろ（白炭）はきらずにかいて俵につめる。俵は炭を焼いているあいだにつくる。炭俵は炭焼小屋に入れておいた。この辺では炭焼は通いであった。

大がまはたき口のところに小屋がかかるといふようにした。大がまをつくるには三十人手間ぐらいがかかった。大きさは二間に二間半ぐらいで、六帖一間ぐらいの広さがある。天井は粘土でかためた。このかまでは一度に五十俵から六十俵焼ける。粘土をぬるのに時間がかかるので、かまをつくるのに十日間ぐらいはかかった。原木は二たな以上つめた。このかまでは、火をつけてから十日ぐらいかかって焼ける。火を消してから三日ぐらいたつてからかまの中に入って、炭をとりだす。炭は小屋へ出しておき、この（こぎり）できつてから俵につめる。一俵に五匁の炭をつめた。

むかしは買い手が炭のよしあしをきめて値段もつけた（相対相場）

あったが、その後木炭検査員ができて、木炭に一等から三等までの等級をつけた。

山荷は山から馬で出すとか、人の背中ではこんだりした。馬の場合にはふつう六俵、強い馬で八俵つけた。人の背中ではこぶときは二俵か三俵であった。この地方の木炭は、ほとんど信州方面へ出荷した。沢に間屋があって、そこへもっていった。馬にはかえり荷として、米とか日用品をつけてきた。馬方は田代の人などで、一やまいくらと契約した。

炭を焼きはじめるときには、親方の家を宿にして、手伝いの人をよんでお祝いをした。焼き終わったときには、よくお祝いをしなかった。

女衆は、木をはこんだり、炭を切ったりするからいい仕事の手伝いをした。

山小屋は、山仕事をするのに、家から遠い場合につくった。炭焼きの場合には、作業場と寝泊りするところと二つつくった。作業場は四〜五坪で、泊るほうは大きくて三坪ぐらい。小屋は掘ったて柱である。小屋で寝泊りするときは、たぎたてのこ飯は、小屋の中に棚でもつくって、十二様にあげますといってお供えした。（三原）

炭焼きは百姓仕事の合間にしていた。十一月から四月ごろまで、焼き分（焼き賃）をとって焼いたり、自分の山の木をきって焼いたりした。



タラマキ（三原）  
（原木をかまの中に入れてたてるのにつかった）（撮影井田安雄）

今から六十年ほど前のころが炭焼きのさかんな時期で、そのころこのむらで十人ぐらい炭焼きをしていた。仕事は日がえりの場合もあったし、場所によっては山小屋をつくってそこに泊りこみて焼いた場合もあった。山仕事としては、木びきをした人のほうが多かったが、炭焼きのほう

が収入が多かった。(芦生田)

秋のとりに入れが終ると山に入る。土ガマで、八尺×十尺、三十俵焼くカマがふつうだった。いまは四十俵のカマがふつうで、ひとかま二百俵のものもある。

中に入って木をつめ、天井までいっばいになるまでつめてから口をとめ、口だきをする。二百俵のカマは一日では燃せない。青いケブになってから(セイレンするといふ)とめる。口をとめるときはベエタ(棒)をおいて砂を盛ってやる。四、五日おいて出す。(録原)

いまでも炭焼きは結構盛んで、カブッシュ沢には五、六枚の炭がまができてゐる。一年中炭焼きをしている人もゐる。

ドウ掘り―かまは沢に近い所で、水はけのよい所につくる。斜面を平らにする作業がドウ掘り。

炭がま―白けしと黒けしで、かまのつくり方が違う。何俵出しといつて、かまの大きさもいろいろある。石がまど土がまどある。一枚つくるのに一ヶ月くらいかかる。かまの前がカマニワで、オナアナとコガマを作つてかまの中に風を送りこむ。かまの口はトメイシで蓋をする。かまの口の両わきにはトメギといつて丸太を横に積みあげてかまの土くずれを防ぐ。かまの上部は、ウワヤといつて簡単なかやの屋根をつける。

スミギ―スミギはカマニワまでキンマで運んだり、転かしてきたりする。キンマの通る道をキンマミチといふ。スミギは四尺ほどの長さで、橋のスミギがよいが、橋は少ないので、他の雑木を焼いている。スミギをかまの中に入れるのをタテコミといつて、タテマタで奥の方から順にたてかける。火をつけるのをタチタキといふが、かまがさめないうちにタテコミをするので、たいがい燃え出す。かまの口はトメイシでふさ

ぐ、トメイシには平たい大きい石を使う。

ケブ―煙りには白、黄、青とあって、焼ける具合で色が変わっていく。黄色い煙りはエドリッケブという。青色に変わると炭になったとして、かま出しをはじめる。

カマ出し―トコ棒で炭火をかえしてカキダシでかき出す。コガキ、オガキなどの道具を用いる。カマニワに出して、すぐにスベエをかける。俵づめ―炭俵の天地は木の枝で押さえる。ロマキは白ハギを使い、オリボヤを入れる。オリボヤにはコメゴメの木などを使う。スベエのかかった炭をトウミでふるい、スミミで俵に入れる。

炭出し―炭の山だしは、ヤシッコを着てしよって出したり、一輪車(ネコ車)にのせて出したりする。かまの近くは、沢が道のやくをしていて、道らしい道はない。部落の近くからは四輪車で運び出す。もとは人の背と馬の背で運び出した。

焼き子―炭を焼く人をヤキコといい、自分で山を買って焼く人は少な



炭がまと炭焼き小屋(門貝)(撮影中村和三郎)



炭がまの煙だし(門貝)(撮影中村和三郎)



コガキ  
タテマシ  
オオガキ

炭かき道具（門貝）（撮影 中村和三郎）



炭がまのトメイシをとるところ（門貝）  
（撮影中村和三郎）



炭がまから炭をとり出すところ（門貝）  
（撮影中村和三郎）

若い者で炭焼きをしない者はなかった。炭焼きは大笹・三原まで行ったものである。一俵は楠炭一三貫目、一円、割、雑炭は一円、一〇、八貫目、大正二、五年頃は十二貫目だった。そして一日八貫目俵を四俵焼くのがオオゴトだった。焼き賃は一円前後である。

木炭作りは、自分で株を買ってやる。これは一人でやり、ときには二、三人で組となってやることもあるが、普通は合同でやるのではなかった。三十貫位焼けるカマを石で築く。その大きさは程四尺位、縦五、五、六尺位であった。（田代）

若い者はやかないものはないというほどみんなよく焼いた。八貫目俵であったが、これは一円に三貫目ぐらいの割で売った。安い時は一円に一二貫ぐらいの時もあった。いずれも大正十年以前の話である。当時一



炭の出荷 — 門貝字鳴尾熊野神社前（門貝）  
（撮影中村和三郎）

い。ヤマシに焼かしてもらっているの、焼いた俵数によって手問賃をもらっている。ヤキコは一、二枚のかまを持つのが得策だった。

炭焼き小屋—ヤキコは月の三分の二くらいはこの小屋にこもる。小屋はかまのわきにつくる。三角の簡単なカヤブキの小屋で、一人入るのがやっとくらい広い。カギダケのあるイロリが設けてあり、小屋の口はムシロなどでふさぐが、上部は息ぬきに開けておく。（門貝）

日に四俵焼くのはおごとで、焼き賃は一円前後だった。

たいてい一人一人で焼いた。かまも一人でついた。石でつんだのである。四尺×五・五尺×六尺の卵形をしてい。

林を買って焼いた。(田代・黒岩衛五郎氏)

ナラや雑木を焼いた。松、唐松は使えない。十一月から四月頃まで焼いた。白炭と黒炭があるが、黒炭は戦争中から焼いた。白炭は石がまを使い、黒炭は土がまを使い、土がまは石がまの四倍近くもあり、木を入れたり、炭を出したりする時に三人は必要であり、火をつけてからふたをして、中の火が消えてから炭をとり出す。十日以上もかかるので、火を付けて家に帰り、炭を出す時にかまに来て作業すればいい。

白炭を焼く石がまは一日おきに焼いた。大きさはサブロク(三間×六間)が最小で、普通シシチ(四×七)を作った。一人か二人で焼ける。木はかまにたてにつむ。長さはシシチで四尺、サブロクで三尺五寸位。太さは径十五cm位のは半分に割り、細いのは束ねる。タチマタで立てる。火をつけて口を密閉する。

煙りは最初は木に含まれている蒸気である白いケブリが出る。次にエドリという黄色いケブリが出る。これは余り出さないようにする。風を入れるためにメをあける。最初は小さい穴からだんだん大きくする。煙の色を見たり、においをかいだりして判断する。穴を大きくして、急に風を入れると炭はポロポロになってしまう。

エドリの次にシラオという白と青のまじった煙が出て、次にアオケブが出る。アオケブがきれると炭は出す。八時間位かかる。

金属製のカキダンで炭を出す。

真赤な炭にケシコをかける。最初は砂だけで、何度か焼いているうちに粉炭と灰がまじるようになる。灰の多い方がいい。砂だけだとヨタツツミになる。初がまはいい炭が焼けようがねえ。黒炭は初がまの方がいい炭が焼ける。テッコのいい人は灰を用意していく。

カマニワで炭ヒキノコで炭を切り、俵につめる。俵は四貫七百匁。

或る程度たまと検査場にもっていった。県から検査に来た。上袋倉、下袋倉でやった。等級の分け方は何度か変わったが、七段階位にわけた。ナラのワリの上、並、ナラのマルの上、並、雑のワリの上、並、雑のマルの上、並、ヨミのワリの上、並、ヨミのマルの上、並、など分けた。検査が済むと駄賃とりが馬につけて運んだ。一頭の小俵は六俵、大俵は四俵つけた。田代や大日向へ小荷駄で運んだ。大正六年頃で一俵七十銭位だった。

元締め(山を買った人)に頼まれて焼く時は一俵いくらで焼いた。ヤキブという。

炭焼きは昭和三十五年位までが盛んだったが、その後すたれた。炭の販売は田代、大日向へ出した後、仲買いが来て、炭焼き、元締めと交渉して買っていった。大津などの近くの人が来た。燃料商組合もきた。前橋・高崎の間屋へも運んだ。戦後農協へまとめて出し農協から間屋へ出したり、直接販売をした。

冬の仕事としては炭焼きしかなかった。土方もあったが、当時はヨタモンがなるものと思っていたので、土方には出なかった。(袋倉)

炭 ナラの木が多い。原木十貫目から約一貫二百匁の炭ができる。(門貝)

炭の一駄 炭は一俵が七貫五百匁、これが四俵で一駄とした。炭は一カマで三俵か四俵焼くことができた。(三原)



炭 俵あみ(門貝) (撮影中村和三郎)

炭俵 コモアシを使用して蓋で編む。蓋で繩をない、両端にブリ(重り)をかけたものを四本、縦にして、蓋を横に入れて編む。一俵五貫匁の普通の俵と、一俵七貫匁の大俵とがある。大俵は端を編み込まずに出しておいて、炭を入れてからコダチを折り込んで三方所を結んで俵にする。大俵四俵を一ダンという。

現在、炭を焼いている人は九人いる。(門具)

もとは炭俵一俵編んで二銭五厘くらいだった。昼間は俵を編んで、夜なべに繩をなう。青年たちが集まってやっただので楽しかった。(鎌原)

スミミ スパイ、ゴズミなどをふるう。(門具)

### (三) 山の俵 札

山入りと山はじめ 一月二日を、一般の人は山入りといい、年男が山へ行って、マユダマをさす木(ヤマホウシという)をききつくる。また、ヌルデの木をとつくる。これはドンドンヤキのときの道祖神像をつくったり、タワラギをつくるためのもの。

山仕事專業の人は、この日を山はじめという。この日は山へ行くまねをする。山へ行かない場合には、山仕事の道具をそろえて、お祝いとして酒をのんだ。元締めの仕事をしている場合には、元締めの家へ行ってお祝いをした。(三原)

山仕事と十二講 山の職人のご定法として、山をひとやまききつてくれといわれたとき、職人は元締めと山の中をまわってみて、親木をみつければ仕事にかかた。山の中で一番大きい木を親木といい、その木の根元にご神酒をかけて、それからご神酒をいただき、そのあとその木をきり倒した。その木の枝をとって、きった株のところへさしておいた。親木の身代りという意味であった。これは、十二様をまつるといふことである。

ひと山で長くて二カ月ぐらい。ふつうは一カ月から四十日ぐらいであった。これは営林署の官地払い下げの場合である。こんなときには大

きいかやぶきの小屋をたて、そこへ布団をもつて寝とまりした。風呂はドラムカンでつくった。これは民間人の山を買って、十日か二十日ぐらいかかる場合である。

月に一回は十二講をした。元締めがおみきを買って職人をよんで、元締めの家でお祝いをした。十二様には尻頭付きをしんげた。イワシかサマである。お祝いに必要なもの買ひものは、費用は元締めがだして、職人のなかから山をえらんで買ひにやせさせた。そのときには、本番(一日分の日当のこと)といつて、一日の働き分の金をだした(半日当は半日当)。山の中で十二講をしたこともあった。この辺では、山の中に、十二様のお宮をたてることはしなかった。

ひと山をこなすには、大体職人(人夫)が二十人から三十人は必要であった。元締めが山を買って、その仕事を職人に頼んだのである。人夫がたりないときには、ほかの元締め(親方)のところへ、おみきを一升もつて頼みに行った。職人は、山小屋でも民家でも泊っているところへ行って、仲間に入れてもらったが、そのときも酒を一升もつていった。人夫の中には先山というのがある。これはそこに長くいて、様子をよく知っていた。彼はいくらかほかのものより余計に金をもらって、人夫の配置をし、仕事の采配をふつていた。

山では、伐採屋のことはきこりといひ、板にひくものことは、こびきといひ。

山仕事の道具は、またいだりしなかつたし、その辺に無雑作におくよるなことはしなかつた。としりの晩には、道具をそろえて床の間にかざって、おみきをあげ、正月三日にもそこへかざっておいた。

山入りは一月二日で、この日には、小正月のまいたまの木をきりに山へ行った。きこりの仕事ははじめの日といふのは、べつにきまわっていない。いい日をもてしている。

木をきつてはならない日はさんりんぼうの日である。月の十二日は、半日ぐらい仕事をして、中じまいにして十二講をした。山の中で、一

枝（幹と同じくらい太さのもの）が東へむいている場合には、その木はきらなかつた。

木を切る場合には、木は下へかえてはいけなさとされた。木は上とかよへかえずものという。

元締めは、木の目どおりが何寸あるかをみて、石数を算出した。一日にきれる木の石数は、木によつてちがうが、十五石か二十石、値段は、尺じめいくらかをきめた（一尺まっかくで、長さが十尺のこと）（三原）

パンダイモチ 山小屋で十二講をするときにパンダイモチをつくつた。木の株を三尺ぐらゐの長さきつて臼の代りとして、その上で、根ざりのアタマのところをつかつてついた。うる米をこわめににやてついでから手でひねつて、ひらたくして長目の小判がたにつくつて串にさして焼いた。砂糖とかしょうゆ、砂糖味噌をつけて食べた。

パンダイモチは十二様におそなえた。おほぎをつくつたこともあつた。男だけつくつたのである。

山仕事をするものは、十二講はのがさずまつたものである。（三原）  
十二様 十二様は山師がまつた。月の十二日に十二講をした。木をあつかう人たちががをしないようにとおがんだ。（声生田）

十二様の休み場 山の地形のいいところなどという。（三原）

#### 四 その他

落葉集め 昔は大体馬一頭について落葉を六〇カゴ（落葉を集めるカゴ）が普通だった。これを馬によくふませて堆肥を作つた。山林を持たない人は山持の林からもらいお礼として手間で仕事の手伝いに行つた。

（袋倉）

木の葉はき 十一月から十二月にかけて木の葉をはき集めて馬に踏ませて肥料をつくる。（西窪）

木の葉まるき 笹、萱を広げて上に木の葉をのせ、まわりから小枝をグルグル押しつけてまるめる。なかなか上手にまるめられない。小枝は

ホドの燃し木にする。

木の葉カゴに入れて背で運ぶこともある。このとき、タテタチといつてカゴの口縁より上までつめて、ムシロで包むようにひつつめる。カゴを使い始めたのは、明治四十年頃からで、一カゴに束ねた四足分が入る。四十カゴ（一六〇束）くらい集めた。（西窪）

### 三、狩 猟

#### （一）狩 猟の方法

熊射ちの話 わしが猟師になりたいと思つたのは軍隊にいた頃、射撃の成績がどういふわけかよかつた。実弾射撃演習の時、当時の三八式歩兵銃で四十一点採つた。上官がお前、まぐれだろうからもう一回射つてみる。といったのでもう一回射つたらもつといふ点が採れた。そこでおれは猟師にならうと思つた。

二十三日の時から今まで熊を十七頭射つた。共同で射つた熊をいれるともつと数が多くなる。

熊は目がきかぬ割合に、鼻と耳がするどい。だからそこを氣をつけて熊に近づかないと失敗する。熊が見えたら風下から近づいて行くことだ。敵の中、石ころの多い所などは、音がしてすぐ氣づかれる。いつかは万座川の本流の中を歩いて行つて、熊に近づいた時がある。

また広い所では、一人では無理なので、追い手と射ち手とに手分けして熊を仕止める。追い手は地形等をよく利用して進むことが大切だ。

熊は、横から射つ時は、前足の肩から心臓を貫くように狙う。前から射つ時は月の輪を狙う。

射ちそこなうとあふない。いつかは倒れたので死んだと思つて近づいたらまだ生きていて銃身を前足で抱え込まれた。夢中になつて銃を熊の前足から引きぬき、後ろへ下つてもう一発射つてやつと仕止めた時があ

る。

熊を射つ時は、日の出から日没の間がよい。きまりきったことのようにだが夜になると人間の方が眼が見えなくなる。しかし熊は夜でも目が効く。

また熊は走るのが実に速い。メス熊は五十貫、オス熊は百貫ほどあるが、校庭にゴムマリをころがすよりもっと速く走る。また、口がせいたくだ。畑に家畜用のとうもろこしと人間が食べるとうもろこしを作っておくと、人間用のものを最初に、きれいにたいらげよう。

別な熊のとおり方として「熊おとし」という仕掛を熊の通る道に作っておく。これは材木を仕組んだ上に大きな石を乗せて置き、熊がそこを通ると石の重さで熊が材木の間にはさまれる仕掛けになっている。また「落とし穴」を作っておく方法もあるが、これは、うっかりすると熊が穴を掘って逃げ出す心配がある。また、昔は槍でついたものだ。

熊は子どもをたくさん生んでも最高二匹までである。そして三才になると子どもは親から離れていく。また熊のいる年はドンガラが豊作である。

熊の肉は赤肉にねぎをしょわせ、味そ煮にして食べる。また焼肉にする時は、ニンニクのタレにしょう油、砂糖を入れ、これに漬けてはまた焼く。

また熊の肉は適当に「生ま焼け」もうまい。ある時、山奥で熊を射た時、料理道具も持ち合せてないので、その辺にあるヘイジタ（根まがり竹）を割って串にして肉を刺して焼いた。十分焼けたと思つて食べ出したがまだ半焼けだった。だが半焼けの肉もなかなかうまいものだ。

熊の肉は小皿に一つもあれば十分で、豚肉などどちがってそんなに食べられないものだ。

油の部分はキヌ薬にする。ヒビの薬にもなる。クリーム色をしていて匂いがしない。

肉はわしとしては売るわけにはいかない。狐の「許可申請」等でお世

話になった人について分けてやってみよう。わしの性分かもしれない。

熊の胆は、胃の薬や、キヌ、ヤケドの薬にもなる。売ればかなりの値段で売れる。皮は三千円位かな。

熊師として山の案内料は一日三千五百円位。

今十四・五貫位の熊をとってこれないかと注文を受けているのだが、なかなかこの位の大きさの熊は見つからないものだ。

昔から、熊師のおがむ神様とか、色々なしきたりなどがあるらしいが、わしはそれをしたことは殆んど気にしていない。千俣・干川久五郎氏談・明治45年生

熊 熊はトウキビの実がいると出てくる。いついつか目を付けているように、出てきて、同じトウキビでも良いものだけ食べ、味の悪いものは食わない。一度に一敵も二敵も食べてしまふ。一冬に五、六頭は村で取れるが、日没後と朝四時ごろ取る。

熊の胆は三万円、皮は一万円たらずで、肉もまずい。胆を売っても皮を売っても損でブツタスだけである。熊を取ると、三、四人の仲間で二、三日も酒飲んで祝い、割りで分配する。（大前）

狩りの笛

鹿笛 雌の鳴き声を発する。

雉子笛

うづら笛 かすみ網をはって、その中で笛をふく。（大笹）

## (二) 山の動物

山ウサギ ハリガネワナでとる。

イノシシ 昔は鉄砲でとった。

ムジナ

キツネ この頃ふえてきた。

サル

タマトーキビができる頃になると出る。鉄砲打ちに行つて一人がタマ



が近くに来てたまげて鉄砲をうったので、クマが別の方向に行つて、下から来ると思ひ待つていた所が、上から来てひつかかれた人がいた。又、アケビをとりに行つてひつかかれた人もいた。クマはエサを食ひに行く道と帰り道とは違ふ。

キジ

ヤマドリ

チチン 黄色いセキレイのこと。

カワラチチン 白い。チチンの巣をとると馬の足が痛くなる。

モズ モズの巣をとると百姓の作つたものがヨシになる。又、家のぐるりがウシになる(水がたまるともいふ)。

青大将

山カカシ

ヒナタヘビ ジムグリのこと。

スジナメラ シマヘビ。串ざしにして食う。肺病にいい。首二寸は食うなと言ふ。強すぎて、それ位にしておけという意味。味はいい。

マムシ ヘビ酒を作る。傷があるとよくないので、打身のところにつけると効く。鶏にヘビ酒も飲ませると元氣になって、ケンカしても負けない。人にまでとびかかってくる。馬も元氣になる。

マムシをつかまえるのが上手な人がいて、山へ古い鉄ピンを持って行つてそれに入れてくる。首は出せないし、息ができるのでいいという。分配するのでマムシを庭にぶちまけてつかまえて分配した。その親父がえらいけんまくで怒つた。しっぽをつかまえてぶら下げるとマムシは首をあげる。他のヘビはあげない。ぶら下げたまま手を一寸はなして首を持ちかえて、首からしっぽに向けてこく(しこく)とおとなしくなる。それを首にまいたり、カバンに入れて持って来られるという。

山へ行つてハラシるマムシをつかまえて皮をむいて、中に九匹子供がいたのでハギを切つて串ざしにして地べたに差したまま家に一人ん帰つてから来てみると、みんな生きかえつてうごめいていた。さすがに

こわくなつたという。

蛇を鳴かせると蛇が集まる。ドジョウのような鳴き声だ。集まつた中から適当なものをつかまえた。

髪を燃やすと蛇が集まる。

蛇は歌が好きだ。(袋倉)

#### 四、養 蚕

##### (一) 養蚕—大字別概観

古い時代は、かいこは飼つても、あまりとれなかつた。むかしは、はたけの境界に桑の木を植えていたので、その葉の利用のために、養蚕をするという程度であつた。桑のこき切りをするのに、桑をただ捨ててももつたないというので、養蚕をしたという程度。

桑畑をこしらえて専門的に桑をとつて養蚕をするようになったのは、今から六十年ほど前からのことである。

戦前は、このむらでは、各家の全体の収入のうち、二割ぐらいが養蚕収入によつた。養蚕を沢山していた家は種屋になつた。こういう家は養蚕によつて生計をたてていたのだが、このむらに一軒だけ(下谷勘三郎方)であつた。種屋は十年ほど前までやつていた。(畜生田)

昔は夏ゴを一回、七月半ば過ぎから、八月末まで飼つた。掃き立ては三回ぐらいに分けて、七、十回置きに掃いた。

棚差して飼ひ、タワの葉を摘んでくれた。大正十年ごろ、信州から養蚕教師が来て、ニワオキ一週間ほど、放し飼ひをやり始めた。

居室も二階も下も蚕室に使つたので、大きい家が多い。棚飼ひでは、なるべく風を入れるなといひ、通風はかまわなかつたので土蔵造りの家が多かつた。

しばらくしてから年二回飼つた。夏蚕は七月十七、八日ごろはき立て



共同飼育所 左右がドムロになって中央で給桑する。(今井) (撮影 阿部 孝)



配座 (2 眠したもの) (上袋倉) (撮影阿部 孝)



給 桑 (袋倉) (撮影 阿部 孝)

たが、桑つみをした。秋蚕は八月四、五日ごろした。二階で棚飼いにしたが、土蔵造りは温度の調査がよくできた。蚕と小麦刈り、大麦刈りで八月はおおごとだったので、カイコヅカレといった。

大蚕の家は、まゆを百貫も取ったが、おおなみは四、五十貫取りだった。まゆは製糸工場や、仲買人が買いに来た。(千俣)

この土地では昭和十二年頃まで、お蚕を盛んにやっていた。

土蔵造りの家が多いが、これは冬の寒さ除けとともに、部屋の中の温度差が少ないのでお蚕のためにもよかった。

夏蚕は七月十二日から十八日位の間にはつき立てる。秋蚕は八月四、五日頃。だから夏蚕と秋蚕の仕事が重なる時期があり忙しかった。それ

に、小麦、大麦の取り入れ仕事も重なってくるので八月は全く忙しい時だった。

たくさんお蚕をやる家では百貫から二百貫位とった。百貫蚕をするには一軒で八人から十人くらいの手間が必要だった。だから、子どもも十二、三才位になると手伝った。

大正十二、三年の頃から桑委育が入ってきたが、それ以前は、桑を摘んでお蚕にくれた。全部タナ飼いだっただから、桑摘みに毎日追われていた。桑くれは、二令中は一日に七、八回。三令すぎると四、五回になったが、とにかくお蚕中は、人間は一日三時間位きり眠れないのが普通だった。桑はこの土地で自給できた。(千俣)

明治初年ころが最初のこと、一時は夏蚕一回だけだった。明治四十五

年に村内に講習所ができてそこに通った人もある。

明治から大正ころの間蚕種をやったこともある。一時は十八人のタネ屋があり、長野原の応桑や羽根屋の人たちと「吾妻西部蚕種同業組合」というのをつくってやった。これは春蚕で、稚蚕期は下の方から桑を買ってきてやった。クニイチ、ヤマトニシキという品種で、前橋の蚕業事務所からハイカラがやってくる。これは検査——母蛾検査をやった。微粒子病の検査で、最高十八人が来て公会堂にとまっていた。タネは県内で多野、群馬、佐波郡の方へ出荷した。冷蔵庫をつくってタネを保存していたが、交配になってから一時、蛾を保存したことがある。しかし、交配種にはそれだけの施設がないのでできなかった。

戦後ちよつとの間群蚕からの依託で原種を五、六年やったことがある。

昔は春(二十五グラム位が普通)と夏(十五グラム位が普通)だけであったが、今は三回から四回やる。一回に百五十グラムもはき、吾妻一、群馬一を目ざす人もある。そういう人は、もちろん人だのみであり、買ひ桑(農協にたのむと持ってきてくれる)である。

もとは鎌原中で八十戸ほどあったが、現在は約三十戸にへっている。

稚蚕は坂上の共同飼育所に委託して飼ってもらっている。(鎌原)

蚕をはいた家は今年のは四軒。初秋蚕と夏蚕をはいたのが三軒で、春蚕と初秋蚕と夏蚕をはいたのが一軒。(門貝)

春蚕(三十一、五十g)、秋蚕(三十一、五十g)、晩秋蚕(十五、二十g)

の三回が多く、晩秋蚕は余りやらない。

昭和十三年頃までは、上田の方からメーカイが来た。ほとんど売りに出してしまふ。タママユ(二匹の蚕が作った繭)やチューマユ(小さいものや、蚕の尿のついた赤っぽいもの、傷のついたもの)もチューマユカイに売った。メーカイが来なくなつてからトラツマで上田などへ持って行って売った。(袋倉)

## (二) 蚕飼育

ドモロ 稚蚕飼育のドモロが門貝に四つある。一つは個人で持つており、他の三つは四、五軒づつの共同飼育用のもので、昭和二十五年に使用したものであり、土蔵造りで味噌倉の大きさである。掃き立てから三眠起きまで、ドモロで飼ひ、あとは糸桑飼ひとしている。(門貝)

蚕種 種はヒラヅケ(百ばヒラヅケと言ひ、一枚の種紙に百匹の蛾に種を生みつけさせたもの)からワクセイに移った。明治末年から昭和初期までワクセイであった。種紙は土を掘つたモロに保存した。

日支配配が多かった。(今井)

黄輪種 黄輪種を飼つたことがあるが、大正十年前後の数年だけであった。メーカイに売つても他のものより安かった。虫も弱いのでほん

の二、三年やってみただけだった。(今井)

お蚕の種は、世話をしてくれる人を通して信州から買った。(千俣)

### 掃立の時期

春蚕 六月十日ころ掃立

夏蚕 七月二十二、三日ころ掃立

晩秋蚕 八月十日ころ掃立

それ以後はほとんどやらない。(鎌原)

令眠のよび名 令眠の呼び名は、ケゴ休み→ふたつ休み→フナ休み→ニワ休みという。

フナ休みとニワ休みには赤飯をふかしてお祝をした。もうお蚕を働からおろして庭で飼つてもよいから「ニワ休み」というのかもしれない。

### (干俣)

ひとつ休み、ふたつ休み、フナ休み、ニワ休みという。(袋倉)

依託飼育 十五年前より始められた。その時の依託の量が多い時は、二眠まで、少ないと三眠までであるが、病氣など出るような時は二眠

で届けることが多い。専門の人が扱うのでよくわかるらしかつた。(袋倉)

蜜の毒 消毒はいけない。

油はいけない。天ぷらは蜜中ではあげなかった。

においはけくない。ランプの石油のにおいも嫌ったので、ランプに触れた時は手を洗った。たばこのにおいも嫌った。たばこの煙をふきかけると、オコさまが首を振って嫌がった。(袋倉)

蜜の病氣 お蜜の病氣には「アタマスキ」というのがあって、これは温度が低かったり、蜜が不足するとなつた。また「オシャリ」はお蜜が固く白くなってしまふ。湿気が多いところなつた。(干俣)

蜜をオコサンともいう。オコサンの病氣には、コシヤリ、フシ、カカリ(アタマスキ)などがある。(門貝)

ネズミ 蜜、サナギを食べるので、ネズミの通り道に好物のソバを置いておいた。

沢渡のへび石を借りて来るとネズミ除けになつた。(袋倉)

#### 桑

桑には、高株、中株、根っ桑があり、春先株なおしをする。桑原は年に二回は。(門貝)

根桑にする。高木にすると冬しみつ枯れる。十五年位で新しくすると良いと言われるが、五十年も百年も同じ桑でやる。昔桑をくれている者は桑が余りとれない。新しく植えた方が取量はいい。

今の桑で多いのは改良一の類である。他にバンドウなどがある。

昔の桑としては、ロソウ、ゲンノジョウ、ヒロイダワ、コマキ、ケンモチダワ、カノウヤなどがあつた。ケンモチダワは霜に弱い。ケンモチダワ、カノウヤはドドメがよくなる。それをコバ飼いにくれた。(袋倉)

桑の木の種類 ゲンノジョウ(葉に切りこみの多いものだった。)シロイダワ(丸型)、コマキ(袋倉)

桑の病氣 ネズミが冬季エサのない時に桑の根をかじると、みんな根枯れ病になつて枯れてしまつた。秋に石灰チツソをまけば予防になる。(袋倉)

霜害 春すぎにおそ霜にあわないことはない。(袋倉)

浅間の灰 浅間の灰が桑に降るとたいへんだった。その桑をお蜜にしてくれるといふので、枝こ川に持って行って洗つたものだ。しかしなかなか灰が落ちないので困つた。一年に、二・三回はこうしたことがあつた。(干俣)

マブシ カラマツの枝やシラハギの枝を使った。光沢がいいが、カタフキといつてマユに穴があき糸がきれてしまふ。

次に織りマブシを使った。ワラ・カヤを使い、手織りから機械織りになつた。冬に織っておくが、間に合わずニワ休みになつて織つたりしたこともある。

その次が改良マブシで、大体買つた。

今は回転マブシ。(袋倉)

蜜手伝い 蜜の盛んなころ、村内で手伝いを決めた。外からは来ないし、ケイアンもいなかった。手伝いの娘たちは相対で決めて、住みこみになるが、家の中は蜜に場所を取られて、家の人といっしょに寝泊りしていた。別に桑取り歌はなかった。(干俣)

休み団子 休み団子はフナとニワに作つた。

コアゲには赤飯を炊いて、村内の手伝つてくれた人にふるまつた(今井)

蜜業講習所 大正十五年から昭和四年ころまでの間、大前に「郡立夏秋蜜業講習所」というのができて、多いときは十三人、翌年十人、と次第に減つてなくなつてしまつた。講習所になる前は伝習所といつて何年かやつていた。(鎌原)

#### (二) 繭の処理

繭売り 昔は繭買ひの人が回つて来て買つたが、くすまゆを一割とか二割つけろといわれて、本まゆにつけて買つてもらつた。

昭和九年以前から長野県の「繭市」に持って行くようになった。夕食

を食べてから馬で運んだ。経路としては峯の茶屋から小諸に向かった。何時間もあり、まゆに熱が出るので着くとすぐ、うちわで冷やして市場に出した。遠くから行くので馬鹿にして、大声で「嬌恋の特優」などと呼出しされ、安く買いたたかれた。小諸のものより二円以上安かった。(一駄につき)

昭和十年以後には、大前に出張「蘭市」があったが、三原のツバメ商店が運転手で長野県に運んだ。(袋倉)

蘭は長野の製糸所へ売った。玉蘭は家で真綿などを作った。また、春蚕の繭の一部は、家で糸をひき、織って紺屋に頼んで染めてもらい着物に仕立ったこともあった。(干俣)

ケバ 売ったり、布団のワタに使った。(袋倉)

糸 糸はチューマイからひいた。自家用で、売れる程はひかない。貸びきもしない。(袋倉)

マワタ タマヌを使った。ソーダや灰を入れて煮てマワタカケにかけて作った。(袋倉)

自家用 マワタはタマヌで作る。炭酸を入れて煮て、八寸四方ぐらいのマワタカケで作った。

チューマイで糸をとった。貸びきはしない。自家用である。

七十年位前までジバタ(イザリバタ)を使っていて、その後タカアシ(タカハタ)になった。機を織れればいい使っていたが、その後タカアシ(タカハタ)の織物としてはヒラギヌがある。染物屋で染めてもらい、御祝儀用の江戸袷や紋つき羽織などの晴着にした。

木綿糸を上田から買ってきて、生糸と混ぜてオーメを織った。

木綿だけでも織り、ももひき、足袋など全部織った。(今井)

#### 四 豊 蚕 折 額

お蚕の神 正月十四日の朝、繭玉を作って柳の枝にさして、神棚や部屋に飾った。

一月二十日に繭玉飾りは片づける。片づける前に、カヤを三角形に組んで箸のかわりにして、ホーロクで大豆をいり、「豆まき」をする。「フクワウチ……」といって豆をまいた。そして、繭玉飾りをおろした。(この豆まきをする家は、集まった話者の中で、干川祐太郎氏の宅、一軒きりであった。同家では節分の豆まきも、また別な行事として行っているという。)(干俣)

#### 五、畜 産

##### (一) 馬

嬌恋村の馬 ふつうの家で一、二頭、多い家で三頭か四頭のウマを飼った。ほとんど毎戸ウマを飼っていたが、ウシはいなかった。(菅生田) かつて嬌恋は馬の産地であった。どこの家でも馬の子をとらない家はない。

だから馬頭観音が非常に多い。(大笹)

馬は家の宝で、馬を見ればシンショウウがわかるといわれたくらいだったので、先祖の墓はたたくとも馬頭観音を建てたくらいだった。

春、まだ馬を使いこまないときは馬をいれたいというので、荷物人間が背負ったくらいで、トウネは現金収入の中心になっていた。

昭和三十年ころが鎌原の馬の全盛で、一軒一頭くらい、全部で百二十頭はいた。村で新聞とる家より運送の数が多かった。小荷駄で運ぶとき、運送は大きい意味があった。台所に馬小屋をつくって飼った。(鎌原)

##### (二) 馬 の 特 徴

馬の特徴 馬の四本足に白い毛のあるものを四ツジロといい大変きらいた。トウバ、トウバツサクといわれたものは、顔の中央に細長く白い毛の

ところがあるもので、普通は口の上までであるが何百頭に一頭ぐらいい口の下までであるがこれは口を地面とした場合、塔婆を地面に立てた型であるので一番きらったが知らない人には、教えないで馬喰ははめた。尻尾の先の白いものをオサキといい、オサキという動物の名がつくのできらった。この動物は、えんの下でたらいでめしを食べるとか、隣り近所の家から蚕や粉などなんでも取って来るといわれていた。

最近ほとんど馬がいなくなつて嬭恋村には六頭しかない。田代には二頭おり、キャベツを作るより、キャベツ畑で自動車故障で動かなくなつたものを引き出したり、自動車代りに使うことのほうが多額の収入を得ている。(袋倉)

馬のまきめ 馬の体の中心線上のまきめはよいとされたが他はきらわれることが多かった。胸の両方又は片方にあるまきめをソウモンといい(葬紋)大変きらつた。真中のものをナミワケといわれよいとされた。前足のつけねのうしろのところの腹のところにあるまきめをミヨハチといい葬式の出棺の時にならす道具を胸にあてた人の形となるのできらつた。

後足の両方にあるまきめをヒチソウ(七葬)といわれた。尻の真上の真中にあるものをゴクドウノ辻といひ大いへんきらつた。馬喰はこのことは普通の人には教えずに売り込んだ。又、これがある馬につつは焼ごてを押して毛を切り取り、ないようにして売り込んだ。(袋倉)

馬のくせ ハタツベリといひ常に首を左右に振るくせ。マセエカジリといひ馬屋の前にある横の棒をマセツ棒といひ、この棒を口でくわえて常に動かしているくせで、このくせになると腹が細くなってやせる。ニツタイといひ自分の体の一部をかじるくせ。又、アシガキヤ人をかじる馬などがあつた。(袋倉)  
あしかきといひ、足で土をかくくせを言った。叱ると空間で足を動かすくせだつた。(今井)

### (三) 馬の飼育

馬の種つけ 山崎安重郎さんの家では、種馬を個人で持っていて村中をまわつて種つけを大正初期まで行なつた。

大正時代になつてから種馬所が、大前、大津、原町に設けられた。それから、発情が来るとそこに行つて種つけを行なつた。(袋倉)

大前に交尾場があつた。交尾料は二、三円から五円であつた。長野原の応桑のどこかにあり、岩村田のあたりから出張していたものもある。シバシヨといひのは種つけ馬の場所ということ。(鎌原)

馬の水 米のとき汁などは大釜に入れてわかし、ヒユやフスマなどを入れてくれた。(鎌原)

シグツ 馬の餌袋のこと、山に行くときや田んぼをかくときなどに馬のカイバを入れて持つてゆき、馬の首にかけて食わせるもの。なわを入れ、わらとクララでむしろのようにつくり、これを二重に折つて一方を少し長くしてぬいとめひもをつけてつくる。(鎌原)

ケイバ 冬期には、オシ鎌で切つて湯の中に入れてくれた。ダイドコの端に大釜をすえて、カヤ、木の枝でカマダキした。(西窪)

馬の病氣 馬がネエラになつたら、竹節人參をせんじて飲ませた。置き薬のエンルイタンをくれることもあつた。ガスを腹をはらした時は、針でさした。(門貝)

ネエラはあごがはれる病氣で治すためにテッコハコ(ありじごく)を二三匹食べさせた。ガスといひせいの多いものを食べさせると死ぬ。(今井)

袋倉には百頭も昔はいた。平均一軒で三頭ぐらひだつた。馬喰も大正時代まではいた。馬の病氣には、デンピンという血のまわりの悪くなる病氣、カワツバという肉と皮の離れることやナイラという風邪などの病氣があつたが普通は馬喰が治療した。長さ六、七センチもある平型の針を持つており局部に差して治した。一名ハバリとも言つた。

秋になるとツクロイ又は馬づくりということが行なわれた。伯楽(馬医)が六合村赤岩にいて秋やって来て、馬の四つ足の内がわに小さい硬い凸部があり、そこに焼くを押した。又尻尾の根元のしん(中心)にも焼くをあてた。少しぐらゐ弱った馬でもじょうぶになった。(袋倉)

#### (四) 馬市

馬市 トウネは九月まで飼ってから大前のセリ市(馬市)に出した。大前の交尾場がセリ市の会場になった。

馬市は一年中の楽しみだった。女衆も、馬がアブに食われてはいけなからというのでアブを追いに行った。セリ市からならぬうちは川原の方にて、他の馬にぶつからないようにアブを追いながら番を待っていて、自分の番になると連れて行つた。

産牛馬組合役員の中からしつかりした人が出てセリ頭になる。引き子が馬を引いてまわると、セリ人がいてセル。それを聞いてセリ頭が大声で「セリ代金〇〇円也」という。だんだん金額がふえる。セリ上げるために持主が自分の馬をセル場合がある。しかし、それ以上セリ手がなければ主じりとなる。持主はたいがいセリ人(酒ができるような人)に頼むが、みんな一杯いれていくから大変なさわざであった。酒のみすぎで覚えなくしてしまったというような失敗談もある。セリ人のもらえる歩合はしれたものだった。

セリ市は、数が多いときは三日間やったがそれが二日になり、一日だけになって、昭和二十五・六年ころ大前の市はなくなり、長野原に変わったので、そこまで引いて行つた。それも二十八・九年ころには終りとなった。(鎌原)

馬が多かったので、終戦後まで、秋彼岸前に二〇〇〜二四〇頭ほどの馬が集まって市が立った。一日審査して、セリ市を三日した。役場の所が市の場所で、日本中から馬買いに来たので、店も出た。

馬市は堀恋から長野原、原町へ移つた。当時は九月盆で、それに続い

て十七・十九日ごろ聞いた。ここには浅間牧場・田代牧場・干俣牧場と三つも牧場があり、五月一日から馬を預かった。今は牛を預かる。(大前) トウネの市が大前で秋九月二十三日から月末まで行なわれた。昭和二十三年頃までであった。

堀恋が終ると長野原、原町、利根郡へと馬市がつづいて行なわれた。馬喰は、北海道産、栃木、奥州、福島などから馬を買って来た。又、新潟で北海道から買つて代かきに使ひ、不用になったものを秋市場に出した。やせた馬も仕入れて来た。

馬を連れて来ることをヒトツナ、フタツナと数えた。ヒトツナとは六頭のこと一人で六頭までは連れて歩けた。それ以上はむづかかった。汽車の貨車も一台六頭が限度だった。(袋倉)

大前の馬市は、秋の彼岸ごろ三日間ほどだった。日に百頭から三百頭出た。春に生まれて秋に売れるトウネが多かった。馬は四年前まではいたが、今はない。(門具)

#### (四) 子馬

トウネ 子馬のこと。四月から六月にかけて大前の種馬所でオス馬(四匹)とコマケケすると、翌年四月から五月にトウネが生まれる。それを十月のセリ市で売る。トウネのセリ市は昭和三十年頃まで続き、その後牛(ジャージー種、乳牛)にかわつた。

三百頭ものトウネがセリ市に出され、九州・四国へ売られるのが多かつた。セリ市の前になると、米・豆・大麦などの濃厚飼料をまぜて食わせ、ブラシでこすつて毛並みをよくした(西窪)

トウネ取り 昔はトウネ(子馬)が家計の中で大きいものだった。一軒で年に三頭くらい、村中で五・六十頭はとつた。馬屋は、家の中のお勝手手(ヨコザ)の主人の座から見えるところにあった。(鎌原)

トウネ一升 トウネが生まれると、春彼岸に馬頭観音さんに一匹一升の酒を奉納した。子馬がよその庭や畑を荒すので、一升あげておくとお

たがいさまというので文句をいわれなかった。(鎌原)

トウネ渡し セリ市で買い手がきまると、寄掛駅まで母馬をつれて送りに行くが、嫁にやるようであつた。(西窪)

馬市できまつた馬は、寄掛渡しというときはトウネをひいて行って寄掛で引渡した。長野原渡しというのもあつた。(鎌原)

#### (六) その他—馬関係

馬捨て場 もとは鳴尾から堂坂の間に、馬捨て場があつた。その後、須原コーチの伝染墓地の焼き場に捨てた。シダツに馬のえさを入れ、馬の首にかけてやつた。シダツはタスクらしい袋状のもので、タテはしなの皮、横はわらなわを使いヒで織つたものに、紐をつける。(門貝)

パンバノソネ 鳴尾にある馬捨て場。

病氣やケガをした馬は、伝染病患者などをうめる伝染墓地に埋めた。おてんまで皆でひいていって、焼いたり、または石油をかけただけで埋めた。そうしないと山イヌ(人間)がすぐ掘りかえして食べてしまう。

#### (門貝)

ドウザカ 病氣やケガの馬をここからつき落して殺す。シダツをもつて行って枕にしてやる程度でそのままほうっておく。(門貝)

西窪発電所のところがそうだった。掘りかえす人が多かつたので、大正中頃よりカセイ所にはこんで切り込んでこやしにした。それでも肉をとりたくて、カセイ所に運ぶのをこまかした。

馬の病氣はナイラなどがある。(西窪)

シト 荷ぐらシトといい、もとはシト屋があつて買つてきた。大世にシトケサというシトを作る人がいた。三原のシト屋旅館はもとシトを作つた。門貝にも天保から明治ころ、与平といつてチョンマゲ頭をしたシト作りがいた。荷ぐら全体をシトといい、木のわくをクラヤマといつて、荷繩をかける横木をヨギという。

馬を何頭も飼つて、駄賃つけをしていた時分は、家のオオドを入つた

右手に、シトを置くシトダナがあつた。この隣りが馬屋になつていた。

シトの荷繩は、シトの皮か麻を用いた。シナの皮は五、六月ごろとる。荷繩をなうのは三人で三本をよつていくが、これを荷繩をブツという。

繩の長さは、炭荷は六ヒロ、刈干し荷は八ヒロくらい。(門貝)

シトというのは、荷鞍のこと、変わつてつくつたものもよい。(鎌原)

ハミ 馬の口にかませるもの(鎌原)

クツゴ 馬の口にかぶせるもの、なわでつくつた。(鎌原)

ハギ刈り 秋になるとススキやハギを刈つてきて、自分の家の庭に小さいポッチにしてほしておき、カイバの中に切りこんで馬の餌としてくれた。(鎌原)

#### (七) 牛

牛 昔から少なかった。西部の大前、大笹などは早くから牛を飼つていた。鎌原には四十七年夏現在で乳牛五頭、和牛は約三十頭くらいで、堆肥とりに飼つてゐる程度。(鎌原)

#### ミコト牛乳

娯楽農協の経営するもので、北軽井沢のスズラン牛乳が経営がうまくゆかなくなつたので、これも管理している。乳脂質は四・五%ほどで、夏季には別荘地、軽井沢のホテル、草津(一部)、万座温泉にも出荷している。(鎌原)

#### ジャージー(牛)

酪農振興といつたので昭和二十九年に、ニュージャーランド、オーストラリアから二千頭のジャージー種が直接入つた。ホルスタイン種が三・二%の乳脂質に対して平均四・五%、良質のは五%の濃さをもち、味が良いのだが、牛の風土病といわれる娯楽センソクにかかつて四・五年のうちに衰弱して(冬やられる)減少し、現在二百頭になり、飼育農家はジリ貧で転換している。(鎌原)



## 六、織物

麻 オバタケで作った。いい畑でない麻は作れない。麻を煮てカスをとって売った。自分の家で麻糸をひいたことはない。七〇年代前まではやってた。(今井)

布に織ったものをサユミと呼び、タタミのへりに使った。

皮をとらないままのものをカアツツといい、縄にして使用した(門貝) 機織り 腕よりの糸は十六ヨミの流を使って織った。座織りの場合は二十一ヨミで織った。経糸に中まゆを七、八個、緯糸に玉まゆを七、八個の割合で織った。

バツタンで二反続きに織る。一反の長さは三丈。

流に通した残りの糸をハナチという。織り残りの糸をツナギといい、

結んで緯糸にする。(門貝)

縫台 埼玉へ働きに行っていて、丸い縫台を持ち帰って使った。とりっぱなしの座織りを二つ並べて、そこから巻く。一巻が五尺の長さで、手にベニをつけてオリキツバ(一ヒロ間隔)がわかるようにする。

棒からはずして流にとりながらアジをとる。(門貝)

股 ふつうは一つの成目に二本通すが、買ったものに「本人れ」の股があった。あらく手りすである。(門貝)

## 七、手工

### (一) 薬細工

わら細工 わら細工は冬やった。若い衆が集まってやったが、義太夫を語って遊んだりした。数が足りないので家へ行って、ハンテンの後にマブシを隠して持って来て、数を多くして大いばりで「今日はこんな

した。親父が「大そうしたじゃねえ」なんてことを言っただまかしたりした。

ゾーリ 布で鼻緒を作る。

花むすびゾーリ ゾーリを作った縄で鼻緒を作る。

ワラジ 紙かボロをあたる所において作ったのは丁寧なもの。

ヨベエゾーリ 鼻緒をやたら太く作る。ヨバイに行っただまかから、人のと間違えないように鼻緒を太くした。

カサ 下はワラジで足の甲の部分までワラでつつむ。

ケンデー ミノのこと。

馬のタツ 片方はうりあげて落ちて来るまでに片方ができる位簡単に作れた。

タツゴ 馬の口にはめる。

草刈りに行って草を馬が喰わないようにはめる。

シグツ 馬のエサを入れる。

カマスの小さいようなもの。遠くに行く時に馬のエサを入れて持って行く。それに顔をつつこんで食べる。

カブツ

ムシロ

カマス

ネコ

ナワ 二十ヒロが一ポ。

二十五ポが一束。

炭俵 藁と縄で作る。ここ



わたたき 土間にたたき石がある。(大前 正正) (撮影 関口正正)



ワラジとワラダツ (大前) (撮影 関口正巳)



ワラハタキとジョウベシ (門具)  
(撮影中村和郎)

では賃がないから余り作らなかつた。

米俵

穀俵

マブシ

ワラダツは余り作らなかつた。(袋倉)

わら仕事は冬の仕事であつた。農作業の終つた十二月から三月ごろまでわら仕事をした。ぞうり、わらじ、むしろ、ねこなどをつくつた。

夏場の仕事の準備であつた。

わら仕事につかうわらは、水車をつかつてはたいた。(西生田)

わら細工は馬のタツ、ワラジ、ゾーリ、花ムスピゾーリ、マブシ、ネ

コ、ムシロ、縄、炭俵。

冬の3月頃までやっている。

馬のタツは田代まで往復すると6足はいる。タツ切り鎌を腰にさして行く。

ネコはかく、ムシロは織る、縄はなう、炭俵は編むという。(今井) くつはかく、わらじ、ぞうりはつくる、笠は編むという。(門貝)

冬どおしは、わらをはたいて、わらじ、ぞうり、馬のくつなどを作つた。オカボは収穫が少なく(五俵台)、まずいのであまり作らないため、水桶のわらを買つた。(大前)

荷なわ 馬のなわはカアツオを使う。朝草の荷なわは、縄を三本寄せてなつたものでやつた。(鎌原)

藁 水田はあるが、ムシロなどを織るための藁は、信州から買つて使つた。信州の藁は強い。(門貝)

ジョウベシ これは馬屋の前の台所の土間に据え込んでおく。横ギネのワラハタキで、量の少ない場合は打つが、冬仕事などで大量にぞうり、わらじ、むしろなどつくるときは、横ギネでなく、餅つきギネと同様のものを使う。この場合は二人で打つ。ワラハタキは櫛がよい。ぞうりは一日に一足はワンギッタといい、冬仕事に二百足ぐらいは作つておいた。(門貝)

ジョウベシ 石はわらははたく台石、ワラハタキは餅つき杵を使つた。わらをたたく人と下でわらをまわす人と二人がかりでたいた。(西窪)

## (二) ヨナベ 仕事

ヨナベ仕事 カサ、足の甲にかけるもので一夜に一足作つた。

牛馬のワラダツ、一度に三〜四足

ワラジ、一夜に一足

その他縄なひをした。(田代)

秋の彼岸過ぎから春の彼岸まで、夜なべ仕事をする。女衆はボロ刺し、コウガケつくりなど、男衆はわらじ作りや縄などをした。(大前)

ヨナベ仕事は、男はワラジ編み、女はワラジのシタバキのコウガケをつくつた。(門貝)

女の仕事 現在八十才前後の人たちは子どもを育てあげてからはぞう

りをさんざ(沢山)つくった。(三原)

冬の女の仕事は、洗いはり、ふん作り、サンモノなど。(門貝)  
女衆は、ぼろをつくらったり、機織りをした。女衆はそれができればいいといわれた。(三原)

### ③ その他

竹 スズ竹は湯窪に多い。ゴミトリ、コエスタイをつくるのによい。

ヘイジタは、丈夫で竹の子が出る。万座山にはえている。(門貝)

やち草のムシロ やち草は湿気の多い谷地に生えており、七月の末から八月の初めにかけて刈り取ってくる。雨にあてないようにして天びでほす。ほすときは一にぎりほどの束にして、石垣などに立てかけてほす。ムシロのたて繩は、しなの木の皮を使う。むいた皮をあくでにてさらし、もんでほす。しなのヨツツオがたて繩になる。ヨツツオをつくるのをヨツツオヨリという。



ムシロバタシ (門貝) (撮影中村和三郎)



やち草ほし (門貝) (撮影 中村和三郎)

ムシロバタシでおる。サンゴは竹材、ムシロビは桜、あずき、みねぼりなどが材で、おるときは、やち草を少しめすくらいでおる。ムシロをおることをカクといひ、はじめはカキツケ棒を使っておりはじめる。一枚仕上げるのに一日半くらい、毎年十二、三枚くらい作る。台所などに敷く。(門貝)

エラ 水にひたして、芯と皮とをわけ、皮を繩に利用した。エラにはドケがある。(門貝)

クララ 麻のような繊維がとれる。繩に利用する。(門貝)

シナ しい繩、ソウリの鼻緒、馬の荷繩などに使う。(門貝)

アカソ 戦争中、供出した。代りに学生服が支給された。(門貝)

## 八、諸 職

木工細工 干俣ではタワヅル(柄)・テンビン棒などを、ナラの木で作った。シナや桐からゲタ材を作った。当時は女の子が生まれると桐を植えた。これらのものは板や木炭とともに長野県へ出して、米・ミソと取り替えた。(干俣)

鉢づくり 材料の木はケヤキ、ミネバリ、トチなどで質のよいのはトチで、七、八年前までは作った。道具はチュウナ、ソコカキ、マルガンナの順に使い、コネバチは一日かかる。引臼の鉢や豆ふ鉢、立臼などもこの道具で作れた。豆ふ鉢の中に石臼を入れ、豆をひいて豆ふをつくる。深さ九センチ、直径四十八センチ程度のもの。(門貝)

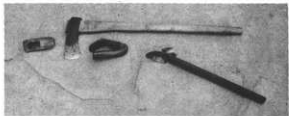
イタワリ 栗、カラ松、クルミを長さ一尺二寸、厚さ一分、柾目になるように、大割ナタ、小割ナタで作って割る。

一坪に大東で二束、角東で四束いる。大東というのは、割ったものを全部入れて元の丸い形にした東で、角東というのは、定規に合わせて形の良いものだけで束にしたものをいう。(西産)

大笹に板割りまささという板割り職人がいた。(門貝)

うるしかき 今から四十年ぐらい前までは福井よりうるしかきに来た。一週間ぐらいいて石油かんに一本だった。一日働いて四十五銭の頃に木一本をとらせてもらいお札に木の大小により何銭か出した。(袋倉) かなぐつ屋 かなぐつ屋は、大笹にあったのが古く、その後、大前、芦生田、西窪などにできた。大正の初めごろから馬にかなぐつをはかせるようになった。その前は、クツカキといって馬のはくくつを作ってはかせた。(門具)

むかしはこの辺には馬が沢山いたので、かなぐつやがあった。鎌原に一軒、芦生田に一軒(こちらのほうがあたらしい)あった。(三原)



鉢つくりの道具(門具) (撮影 中村和三郎)

ソコカキ  
チュウナ  
ネギリ  
マルガンナ  
わらたたき



豆ふ鉢(門具)  
(撮影中村和三郎)



門具でできたコネバチ(門具)  
(撮影中村和三郎)

# 交通・交易

## はじめに

交通・交易を考える時に、特に経済交流が大きな問題となる。開闢という調査方法では特殊なもの以外は近世に遡る資料は得られない。近世においても既にいわゆる局地間分業が成立し、経済交流が行なわれていたのである。分業形態、交通路および運輸形態がどのようなものであったかを中心に見られよう。

吾妻郡における交易状況を示すものとして明治二九年の物資移出入調がある(第1表)。これによると移入品の最大が米で次いで日本酒、大麦、綿織物となっており、移出品の最大が繭で次いで座繰糸、材木、大豆となっている。

碓氷村の産業についてみると第2表のとおりであり、木炭、繭、座繰糸を移出し、米等を移入していることがわかる。「炭を馬につけて上田市

第1表  
吾妻郡物資移出入調  
(明治29年現在)

移入品		米	90,586円
櫻	米		
日 本	酒	26,104	
大	麦	15,668	
綿	織物	10,273	
絹織	織物	9,660	
繭	米	8,600	
合 計		198,665	

移出品

繭		86,462円
座	繰	26,292
材	木	5,956
大	豆	3,480
器	糸	3,333
合 計		126,303

(吾妻郡誌より、品名は主なものだけあげた)

第2表  
碓氷村生産物状況  
(大正13年現在)

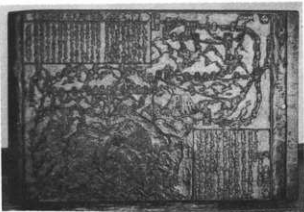
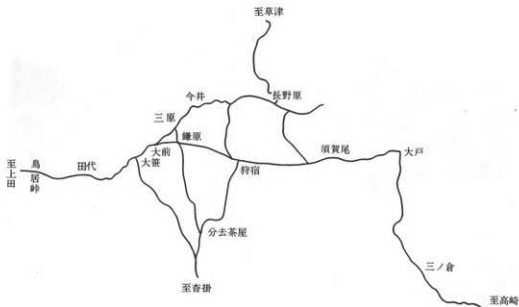
木	炭	140,000円
養	蚕	31,332
櫻	米	51,794
大	豆	24,840
大	麦	22,720
大	根	7,560
小	豆	7,546
稲	米	7,280
パ	シ	6,142
レ	ョ	5,174
イ	バ	4,869
ン	栗	3,209
ン	稗	

(吾妻郡誌より、金額は収穫高を換算したものを)

で売り、碓氷に米をつけて帰ってきた(三原)という話は、碓氷村の経済交流を象徴的に表現しているといえよう。現在は特に西部地帯でキャベツを始めとする高原野菜を栽培し、全国的にトラックで出荷している。

交通路については信濃街道が古くから開けており、特に近世になり中山道の脇街道として整備された。中山道を高崎から分れ、三ノ倉(倉渕村)―大戸(吾妻町)―須賀尾(同)―狩宿(長野原町)―鎌原から本村に入り大前―大笹―田代―鳥居峠から信州上田方面に分れ、本郷と長野県とを結ぶ交通路であり善光寺道とも呼ばれ、須賀尾から長野原を経て草津へ、狩宿、鎌原、大笹から六里が原を経て香掛で中山道に入ることもできた(第1図)。大戸、狩宿、大笹に関所が設けられ、大戸、須賀尾、鎌原、大笹に宿駅がおかれた。

信州の諸大名から江戸へ扶持米等を運ぶのに信州街道が使われ、大戸を通り高崎で中山道に出た。百姓作徳物は、大笹から鎌原を経て香掛で中



交通案内の板木（大笹）黒岩晴義氏藏  
信州への通路に当るので、このようなものもそち  
ちにあった。（撮影郡九十九一）



大前の通り（大前）

（撮影関口正巳）

山道に出ることが決められたが次第に大戸からの道も使用された。本村からの物資は鳥居峠から上田方面へと、六里が原から香掛へ出るルートが中心で、長野県の経済圏に入っている。物資を宿駅毎に継がず継通して運搬する仲馬隊が、経済交流の活発になる近世中期から活躍し、宿駅との紛争が生じている。石津の観音堂に「門貝仲馬」が甕を奉納している事からも、本村でも仲馬隊が行なわれていた事がわかる。大笹関所は寛文二年に信州街道の上、信国境地帯の取締りの為設置され沼田藩主真田氏が管理にあたったが、後天領となった。

明治十年に大戸、長野原、今井、西窪、大前、大笹、田代から鳥居峠までが県道となり、後改修して現在国道一四四号になっている。交通機関としては馬によるものが中心であり、駄賃づけが多く報告さ



旧 県 道 (今井) (撮影丑木幸男)



大笹関趾 (撮影都丸十九一)



高原キャベツを積み出す (千保) (撮影関口正巳)



馬 ソ リ (袋倉) (撮影丑木幸男)



国鉄吾妻線袋倉駅 (撮影丑木幸男)



朝の通勤者に乗せるバス(千俣) (撮影園口正巳)

から通勤通学者の便を図っている。(丑木幸男)

## 一、交 通

**大笹宿** 昔は宿場で、宿の中央を水路が流れていて、そこで馬に水をやり、洗ってやったりできた。昭和の初年に水路をはじへよせた。

この宿は中山道の裏街道で、荷物輸送がさかんであった。いまでも屋号が多く残っている。地割は短冊形で細長い屋敷割りになっていて奥行の長い屋敷が並んでいる。南側は山際まで延びている。

道しるべ 杵掛から三里ほどきたところに「分かさの茶屋」があっ

れている。

大正八年に草津電気鉄道が軽井沢駅から嬬恋駅(芦生田)まで開通し、草津までそこから馬車で運んでいた。大正十五年に草津まで開通し、本村では芦生田の外に新嬬恋(三原)、東三原、石津平(今井)の四駅があり賑わったが昭和三十七年に廃止された。

昭和四十六年に国鉄長野原線が大前まで延長され吾妻線と改称し、袋倉、万座鹿沢口、大前の三駅が設置され、観光客

た。ここは大笹の方へくる道と北軽へ行く道の三又路になっていて、昔は茶屋があった。この付近は雪が深いので道がわからなくなったからここから一丁毎に石の地藏様が立っていた。最近は三十いくつあった地藏様が盗まれたりしてなくなりました。マイカー族が多く持去ったらしい。

大笹宿から杵掛へいく道の角(新田入口)に江戸時代からの道しるべが立っている。その道しるべにはつぎのように記されている。

西面 杵掛海道  
北面 沼田 道 (大笹)  
草津



道しるべ(大笹) (撮影近藤義雄)

**交通** 昔は千俣から仁田沢―小串―毛無峠を越えて信州へ出る道が多く使われた。鳴尾や門貝の人もよく通った。道が悪くて、少し遠いので、今は鳥居峠へ出る道を使う。夏は、上の貝から峯山道を超えて鳥居峠に出ると、信州沢沢に四里ほどで出られる。ここは、米の産地に近く、入手しやす。冬は山道は雪が多いので、上の貝―田代―鳥居峠の道を通る。(千俣)



高崎 鎌原から須賀尾峠を通じて権田に出て行った。一泊だった。(鎌原)

——アルキ 鳥居峠までのトリーゲアルキが三里、オシナカ(大日向)アルキが六里、クサツアルキが三里あった。大俵は四俵、小俵は六俵つけて、馬を道って、六里往復を一日で行った。(三原)

草津軽便鉄道 大正八年頃軽井沢から芦生田まで馬車が来ていた。芦生田から今井、仙ノ入を通じて草津まで草津まで運ぶので、馬方に随分出た。越後から来た米などの雜貨を運んだ。(今井)

## 二、運 搬

馬方 昔の干侯の生活は、板・木炭・クワブル(麻の柄)・下駄材などを生産して、馬に付けて信州へ積み出して必要な物と交換して成り立っていた。大日向まで約五里(二十キロ)で行けた。

馬の鈴はめでたい時に付けるもので、荷馬にはあまり付けなかった。馬方はなかったようだ。(干侯)

駄賃かせぎ 十年前までは馬に二つ車を引かせた。かじ棒を馬にしよわせて引くもので、炭や丸太、マキを信州へ積み出した。

鳥居峠を越えて信州と一往復するのに一日かかった。夏の仕事で、冬は炭が多かった。

炭は七・五貫匁四俵、マユは六・七貫匁四籠、板は一ダン(駄)が三ツポだった(一ツポは六尺)。荷鞍に結びつけて運ぶ。牛は馬の二倍も付けたが、遅いので帰りが暗くなる。朝六時に出て馬は夕方六時、牛は八、九時ごろ帰って来た。

上田市までは九里あるので、とても行きつかず、途中で売ったり買ったりした。荷をおろして売り、昼食の弁当(メンパ、や焼き餅)を食べた。帰り荷として米・肥料・日用品を買って付けて来た。(干侯)

昔は板や炭などを馬に付けて信州へ出した。馬は二頭で、後の馬に鈴

をつけて、途中で故障があれば、わかるようにした。長野県からは、米・ミノ・砂糖・魚などを持ってきた。

板は南木山(六里ヶ原)の太木をコビキが現場に小屋掛けしてひいたもので、山の元じめが集めて信州へ売った。その駄賃つけをしたものである。三里上れば上信国境だった。(大前)

駄賃つけは十二、三才ころからした。男の子も女の子も区別なく大人に混じってよく働いた。炭づけが主だった。馬一頭に四俵つけるので三十貫の重さになる。馬方ちようちんを持って、まだ暗いうちに何頭も連れられて出かけた。馬のカナグツなどのなかつた時はワラグツを五、六足シトにつけて行った。特に道が悪いと一時間に二足もかえることがある。途中で荷がずれたりすることもあって子供にはつらい仕事だ。大正

のころ、長野の沢沢まで五里の道のりを運ぶと五十銭になった。大日向は六里で六十銭だったから、一里が十銭の歩合になる。

馬はだいにした。帰ってくるのとオオガマで湯をわかし、舟に足を入れさせてワラスベでよく洗ってやった。

どの家でも一、二頭の馬を飼っていて、駄賃つけをした。(両貝)

芦生田から草津まで米一駄二俵を運ぶと二円五十銭から四円五十銭ぐらいであった。時代は大正七、八年頃の話で、米一駄の外に、時には背のまん中に荷物一つ積んで行く五十銭ぐらいになった。帰りは「湯の花」をりんご箱ぐらいのものに入った二箱を運んだ。帰り駄賃だとい

い安くて一円だった。

一日に一往復しか出来なかった。組合制になっており芦生田に運送店があり何頭必要かはその日、その日で異なった。この連絡は当番制で今井から芦生田まで聞きに行った。

旅客輸送の組合は草津にあった。馬の背に振分けにわくを付けその中に人を坐らせた。

女の人ばかり降りて用便には困った。(今井)

木炭を六俵から強い馬は十俵も一回に運んだ。一俵は五貫二百匁(十

九・五キロ)からあった。明治時代に大俵が出来て一俵七貫五百匁(二八・一キロ)になったがこれは一駄四俵だった。

馬の荷ぐらに十俵のつけ方は、両側に三俵ずつたてにつけそのよこに二俵ずつであった。

板は、五分板、四分板を三十貫(一一・二・五キロ)つけた。運ぶところは、長野の上田、大日向、渋沢、中軽井沢あたりまでだった。

秋になると自家用薪を造るが、薪一坪は六尺×六尺(一・八メートル×一・八メートル)のものを八駄で運ぶのが普通だった。

藪はまゆかごに入れて四本つけて一駄だった。両側に二本ずつよこにつけた。重さは全部で二十四貫(九〇キロ)だった。

穀類は六束一駄で、麦、稲は穂を下に向け、あわ、ひえは上に向けた。そばと大豆の木は、こもに包んで、よこづけとし、四束で一駄だった。

大豆を俵に入れたものは二俵で一駄であった。

下肥は、草津から桶に入れ四本一駄であった。この桶をコイオケと言った。

堆肥は背中の中わきにロート状になわであんだ袋をさげその中に入れて運んだ。(袋倉)

馬はダチンツケに使用された。信州大日向まで三里、主に炭を焼きそれをつけて行って売る。ダチンツケは八貫目俵四俵(一駄)つけていく。

四・五十銭の駄賃で一日一回往復する。シモに行き、炭を買って大日向に行き商売する人もあった。

大世では六尺の板を馬につけて行った。

鳥居峠を越す馬は、一日八〇〜一〇〇頭で、炭が最も多かった。次で板(製材)馬鈴薯、帰りは自分の家てたる米を買ってくる。その他石油、菓子、衣料、履物等の雑貨類で、上田とも取引ををした。今はシモから来る。

「田代田のない米の中」といわれている。信州上高井郡仁礼村の馬方が、新潟の玄米を選び、それを田代の人がこゝまで運んで水車小屋で白

米にする。田代は運送屋をやったわけだが、信越線の開通でなくなった。

この部落では、どの家にも水車小屋があり、多いのでは一戸で二、三組の水車ももっていた。そして羽根尾まで持っていて、馬車屋に渡した。あるいは馬の背にのせている。従ってこの地域は馬車は通らなかつた。(田代)

馬 盛んなころは、一軒で三、四頭も馬を飼っていた。馬力で運送車をひかせた。十年前に八十頭いたが、現在は0。(大前)

### 三、交 易

經濟團 千俵は経済的には信州上田と関係が深い。現在、上田市まで四十キロ、自動車で四十分で行けるので、中之条、原町へ出ると大体同じである。前橋までは二時間もかかるので、病院も向こうの方へかかる方がよい。野菜の取りきも向こう側としている。

昔は、四阿山から万座に峠がいくつもあって、越して来た。ヤチ(湿地)の上の道を通って歩いて来たものである。(千俵)

カンジョウ 百姓は益カンジョウ、山仕事は冬カンジョウと、だいたいきまっていた。炭焼きのヤキヨのヤキブなどは冬カンジョウ。(西窪)

炭の販売 二、三月は雪で行けないので十一月から一月までほとんど毎日行つた。

十八位でままとまって、馬に大俵四俵つけていく。今井・田代・鳥居峠を経て渋沢(現在真田町)まで行つた。伊平という炭問屋があった。

朝暗いうちに出て晩になって帰る。帰るとウマガの風呂をたてて入れてやった。馬のタツは六尺は用意した。帰りたいがい空荷であった。

大正六、七年頃から田代から買ひに来た。目方で買うので水分を含ませるために、肥のうえに置いた。水をかけるのではすくばれてしまうので、肥の湯気が丁度よかった。(今井)

藪の販売 四十年位前は馬で小諸・上田に運んだ。小諸へはナママ、

上田へは乾藪。タテという木綿袋に一石位入った。馬一頭にタテ四く  
コつた。

またメエカイも来た。チューマイ、ビションマイ、タママイはチュ  
ミーヤが来たり、ホンマイカイに二割づけたとか三割づけたとかで、ホ  
ンマユにチューマユを二割なり三割なりつけて売った。ホンマユが百円  
じゃかわいそうだから、チューマユを二割つけてくれという形で、ホン  
マイと一語に売ったこともある。(袋倉)

行商人 江州屋は反物を持ってきた。  
ニシシ屋は越後からきた。百本マルキで三十五銭だった。天びんに籠  
を下げてきた。

富山の薬売りもきた。貸しこみをやるので年に二回来た。貸し売りの  
時は旅館で古いのをつめかえて渡し、現金の時は新しいのを渡したとい  
う。

毒酒し売りは越後から来た。(今井)

モンベ売り 新潟県から売りに来はじめて、二十三年くらいになる。  
今でも来る。

鎌屋(越前ガマ)、薬屋(置き薬、富山と奈良)、ゴウシユウ(呉服屋)、  
ニシシ屋(大笹)がきて、カヨイ(横面)にして行つた。(西窪)

ノコギリヤ(諏訪)、毒酒し売り(越後)、鎌屋(越前)、イカケヤ、コ  
ウモリナオシ、メンバヤ、ランブヤ、呉服屋、ニシシヤ、船屋などが廻つ  
てきた。(門貝)

置薬 置薬の薬屋は奈良と富山から年一回まわってきた。一軒に二、  
三の薬屋が入っている。もとは紙の大袋に薬を入れていったが、いまは  
桐の箱で、引き出しのところに業者名が書いてある。

奈良県配置家庭薬商業組合

奈良県御所市御所町

配置販売業者森田政治

奈良県御所市戸毛九七八

都薬越中富山

登録 家庭薬

商標 廣貫堂

富山市星井町二〇一

笠間三郎

置薬員 尾島 富山県水橋町

配島 御くすり入

第一薬工協同組合

尾島屋

置き薬でよく飲んだ薬は、セメン、トンブク、セイロガン、ジンタン、  
シンヤクなどであった。(門貝)

煙草屋 官製になる前まで信州から来た。煙草屋十兵衛などが来た。

薬 富山から来た。脚絆、わらじ、わらじがけ。重ね行李に薬を入れ

て、薬を置いていった。年一回九十月ごろ来た時に勘定をした。

ゴウシユウ 近江商人。ももひき、脚絆、わらじの支度に、商品は天

秤につけて担いだ。品物は主に反物で、貸しつけていき、盆勘定、暮勘

定であった。

越後の魚屋 田植えのころ、田植雑など持参したが、煮干、蛙、昆布

等も持参し、貸しつけていった。普笠をかぶってきた。

毒酒し売り、短いケツキリジュバン、かすりの着物、普笠の仕度の女

が来た。一軒一軒現金で売っていった。

鋸屋 甲州から。

鎌屋 フルマ(長野)から来た。(田代)

二ね鉢(木鉢) 毎年のように年の暮になると入山(六合村)から背  
負って売りに来た。昭和三年ころ一個二円だったが、その当時の土方仕



信州から来た八百屋（千俣）（撮影関口正巳）

事が、大の男が弁当もちで一日五十銭、最高で五十五銭という時期のことである。戦後二十二年、三年ころ売りに来たのは、麦のヒキワリ一斗、これも入山の人が持ってきた。（兼原）

チヨーチンヤ 草津からエンダワイヤのチヨーチンヤが売りに来た。（今井）

八百屋 長野から八百屋のトラックが一週間に二回ほど回ってくる。長野真田町傍陽から堀内商店が来る。（千俣）

玉子買い 玉子買いがきた。買って草津の温泉旅館へ持って行った。（西窪）

ヨカヨカ館屋 タライを頭の上にあげ、そこに旗がさしてあり、歌をうたいながら給を売りに来た。祭文のように語りものなどもした。（大笹）

村に来た職人

大工 越後から来た。

屋根屋 越後から。

跡掛屋 長野から

かなぐつ屋 長野県寄掛から来た。（田代）

理髪職人 腰に手拭をぶらさげ、あるきまわった。男の髪型としては七分三分が一般的だった。俗語に「鉢巻き姿にたすぎかけ、どんなおえ

らの頭でも、わずかに五銭や拾銭で、ベチャベチャたたくは銀とこばトコットトローレ」とうたわれた。（西窪）

旅芸人

藝女 ゴゼは越後から、万才は三河方ざい、猿まわし、春駒、セイモン読みもきた。正月から二月にかけてまわって来た。（向貝）

傘などが藝女宿であったが、清水屋にも泊った。三、四人いっしょに来た。民謡や段物（石堂丸とか八百屋お七など）をやった。かすりの着物、手甲、深い大きい笠の支度に三味線を持っていた。（田代）

ゴゼノポー 越後から来た。盲目の女性。二人で組になって来た。三味線を持っていた。国定忠治や大前田栄五郎などのやくざものが多く、ヨカヨカ館屋の真似もした。いいとこで切つてやう。

大体宿泊する家が決まっていた。泊めてくれと頼む。その家で近所にフレを出すが集まってくる。その時は踊りもした。

夜若い衆がヨバイに行ったこともある。（今井）

ゴゼが嫁になって村に落ち着いた人もある。（今井）

ゴゼは昭和二・三年まで来た。親方がいて二・三人でまわった。（袋倉）

ゴゼは二・三人ずつ組になって、三味線をならして来た。（今井）

門付 正月になると万才、春駒、千俣などが来た。万才は三河から、春駒はどこからかわからないが駒形をもって「春のはじめの春駒なんぞ」といってふりこんできた。千俣は小さな俵を座敷の方へころがし、そのとき「二ころがし千俣、二ころがし万俣」などと説えことをしていた。（大笹）

春駒 大正の初ころまではよそからやって来て、トボウで「春のはじめの春駒なんぞ 年も良し 日も良し お蚤も当る コライイコライイ……」というようにはやしてやった。半銭でもいいほうで、一文銭もくれてやった。後には一銭、二銭になった。（兼原）

春駒は「春の初めの……」等唄った。（田代）

春駒は三ノ倉から一人で来た。（袋倉）

万歳 三河から今でも毎年来る。春先、鼓を叩いて悪魔払いの寿言を唱えていった。(田代)

最初は二人で来たが一人で来るようになった。今年はまだ来ない。

(袋倉)

福俵 「千俵・万俵」「二ころがしが万俵」「おかみさんの福俵」等を寿言した。(田代)

人形芝居 清水屋などに泊り、その旅館を舞台にして興行した。(田代)  
祭文 信州からきた。錫杖をもって、「デロレン・デロレン」といって浪曲のように物語りを語っていた。(大笹)

サエモンは語りでよいところで打切りとした。これをブツキリといい

追加の料金を出すということになると一段落語り又よいところでブツキ

リとし村の人から上手に金をまき上げた。(今井)

アホダラキヨウ よくわからないが一人で来た。(袋倉)

猿廻し 門付である(田代)

かぐら 実は獅子舞。長野からやって来た。(田代)

恰屋 たらいを頭に、太鼓を叩きながら来た。(田代)

# 民俗知識

## はじめに

民俗知識といっても、とくに学問的な体系を与えられたわけではない。ただありふれた普通の、しかも日常生活に密着した、素朴な生活の知恵のことである（日本民俗資料事典）。つまり、民俗知識は人間生活の全領域にわたる「生活の知恵」ということで、民俗の各項に深い関連をもち、分離しがたい資料も多く、いたって整理がしにくく、統一を欠くきらいがある。

この項としては、提出された資料を、民間医療、呪い、占い、禁忌、暦、自然暦、気象、数理、動物、民俗教育、命名、その他、としてまとめておいた。

民俗医療以外はまとまった資料も少く、ほとんど断片的なもので、内容も他地域と大同小異の傾向となっている。もっとも農山村の生活体験が積み重ねられた日常生活に必要な知恵の資料が収集されてはしなかった。

（中村和三郎）

## 一、民間医療

### （一）治療法

腹痛 日かげぼしにしたセンブリを湯に浸して飲むときき。以前、三

原の原にたくさん生えていて採りに行ったが、絶えてしまったので、最近では田代湖の土手に生えているのを採ってくる。採るのは九月の末がよい。（門貝）

下痢 イタチ草（げんのしょうこ）をせんじてのむ。（田代）

頭痛 はつかの葉をもんで、こめかみにはるとよい。（門貝）

はつか草をもんでやる。（田代）

メカゴ 櫛をあぶって、なせる。（三原）

とかし櫛を、疊でこすり、つける。（芦生田）

メカゴはモノモライともいい、つげの櫛を少し焼いてなるとよい。

（門貝）



目医者紙看板  
（大笹）黒岩晴義氏方  
（撮影都丸九十九）

ヤシメ ニンドウ（毒消し屋が持ってきた）を水にとかして、さらしで湿布する。

ネズミバラの皮をむいて水にふやかし、それを目につけると治る。（田代）

うちみ まむし酒をつける。（田代）



マツフジ(クロゴムシの木)薬用(打ち身、胃痛にきく)(大前  
(撮影関口正巳)

うちみには、まむし酒

をつける。よい。まむし

にはアカまむしとゼニま

むしといる。アカまむし

の方がよくきくが、これ

は数が少ない。(門貝)

(へビ酒をつける。マム

シをとってきて、水の入

ったビンの中に一週間か

ら十日間くらい入れて

おき、他のビンに移し

入れてシヨウチュウを

そそぐ。へビ酒ができる。

古いものほどよく効く。

(今井)

肩こり 肩こりには、

松やにをはるといい。

(齊生田)

喘息 松のしんをかいてかじると、喘息に効果がある。(齊生田)

しゃく 蛇のエ(たんのう)を切つて水にといてのませる。また赤大

のエでもよい。しゃくもちは、これ等を干してつておき用意していた。

(田代)

せきかぜ 梅干を黒やきにしてのむ。また梅干にお湯をかけてのむ。

(田代)

ツキメ カマイボ(つる草)の汁をびんにとつておき、それをつけ

ばよい。これはヤンメにもよい。(田代)

切り傷 大ばこをもんではる。もち草でもよい。(田代)

はしか 兎のエがよい。(田代)

あつけ たでもんで、足の裏につける。(齊生田)

たでもんで、顔につける。(三原)

ミニンダレ みみだれには、ミニンダレノ草(ゆきの下)をとつて、

もんで汁をつける。てんぷらにするとうまい。(鎌原)

デキモン ドクダミを患部にはると、ウミを吸い出す。(鎌原)

乳パレモン 忘れ草といつてはる水仙の葉のような草(くさいもので、

紫の花が咲く)の根の玉をとつて、これをすつてつける。(鎌原)

ハチさされ 歯くそをつける。(鎌原)

まむしにかまれたとき まむしにかまれたときは、かぼちゃの茎の汁

をつける。よい。(門貝)

ウルシ サワガニをつぶしてつけるとよく効く。(今井)

ゼンマイ お産のとき食べると、血のめぐりがよくなる。(門貝)

## (二) 呪的療法

メカゴ ふるいを井戸に半分見せて、直れば全部見せる。

糸でしばるまねをし、「なにがしばる」「メカゴがしばる」と、問答を

する。

めしを隣からもらう。(齊生田)

着物の襟先をしばつて、直してくれれば解く。ふるいと、とーみと

か、目のあるものを井戸に半分見せる。(三原)

かごをかぶるとメカゴができる。(鎌原)

かご、ふるいを水面に、半分見せる。櫛をあぶつて、なせる。(三原)

馬のシリゲイでこすればよい。またメカゴククリとて、こよりでメカ

ゴをしばるまねをして「お前は何をしろい。メカゴをくくるよ。」と三回

唱える。

馬の鞍をあげるときに、馬の尻をあげるシリガイでこすると治る。(田

代)

目のごみ 目のごみ、耳いけという。(三原)

しびれ つばを顔につける。(三原)

顔に十文字を書く。顔に長いちりをはる。足の親指をひっぱる。(芦生田)

足がしびれたときは、チリをとって、つばきをつけて顔にはりつける。

(鎌原)

中気 雨天の箸で食べる。山で弁当使う時、柳の木を二枝、折らずに長いまで食べる。あかさの枝をつく。

三代中気がついたので、棺にあかさの杖を入れてやると、中気が絶えるというので、入れたやつた。

鍵さんをつたぎると、中気が絶える。(芦生田)

仏を地ふくの下から出すと、中気の血統が切れる。

桑の木の桶で、おつゆを飲む。(三原)

いぼ くぼみのある石にたまった水をつけるとなおる。

おがらで、木にはしかけ、えほえほうつれ、はしがなきやすつとべという。

茄子の初なりで、なざる。(芦生田)

手洗いなどにたまった雨水をつける。

白山さんの石を借りて来て、直れば二つにする。(三原)

今宮神社の近くにある、石のくぼみにたまった水をいぼにつけて、後ろを振返えって見ないと帰ると治るといわれた。(今井)

ネズミアシという。タモの巢の糸を巻くと治る。(田代)

ネズミアシ・ネズミのチンコ いぼのようで、着物がさわると痛い。

頭の毛でしはるともげる。(芦生田)

つかえ 胸に御飯がつかえると、箸を逆さに頭に立てる。(三原)

シャッター 知らないようにオドスと治る。(田代)

歯いた 歯の勘定をし、歯の形を書いて、痛い歯のところにつけ、三角にたたみ、柱に釘で、ぶっておく。(芦生田)

虫歯 痛いほうの頬に「雨」という字を書いて、水の入った茶碗と「六

三除け」と書いた紙を神棚へあげて「コレ、タカマガハラナルゾ、ヨホノカミガミアツマリタマエ、どうぞ直して下さい」と三回唱える。「六三除け」と書いた紙を三本辻の川に流して、後をふりかえらずに帰ると直る。(門貝)

足のうらに墨をぬり、紙に足型をとって、それをおがむと治る。(今井)

「ヒダの高山オハファン虫歯でなんぎをしているからどうかなおしておかない。アピラウケンアピラウケンアピラウケン」ととなえる。(大世)

コデー 男(女)の場合、女(男)の末っ子に、鍋づるを通して、

糸か紐で、しばってもらう。(三原)

コデーになったら、鍋づるの向こうで末娘に縫い糸でしばってもらう

とよい。(門貝)

男から女の、女なら男の他家の末っ子に黒糸でしばってもらうとよい。またその際鍋づるの間から手を出してしばってもらうともいう。(田代)

女なら一番末っ子に紺糸で玉結びでしばらせる。鍋のつる越しに手を出して何か文句をいながらしばってもらう。(鎌原)

男は女の末っ子、女は男の末っ子に手首を糸でしばってもらう。手をヤカンやナベのつるに通すか、障子の穴に入れるかして、しばってもらう。(大世)

耳いた 西窪にある耳なり観音に、底無し柄杓をあげる。(三原)

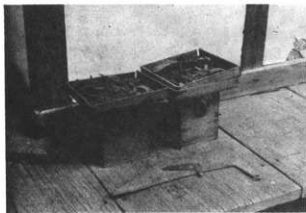
耳だれ観音(文化二年八月吉日)は、西窪の観音堂にあり、その石仏に底抜け柄杓が供えてある。耳だれのものがなおるようにオガンシヨをかける。オガンシヨ・パタシの底抜け柄杓は、竹・紙・ツキ出しなどでつくる。百万遍念仏の数珠も堂内にある。(西窪)

ハシカ 石橋の下をくぐらせると、ハシカになっても軽くすむとされ

ていた。(今井)

カンの虫切鎌 子供に虫がおこった時はオクマンサマ(鳴尾の熊野神





虫きりがま 熊野神社（門貝）（撮影中村和三部）

社）に行つて、虫切鎌を一丁借りてきて、子供の腹をなでてから神棚へあげておく。虫がおさまったら「倍がえし」といって、鎌を倍（二丁）にしてかえす。鎌は野かじが打つたもので、柄のないものを供える。虫切鎌のあるのは門貝鳴尾の神社だけといわれ、以前はよその村からもよくかりにきた。（門貝）

乳はれ 乳はれのものときは、乳の上に墨で「鯉」という字を書く。

（石津） 吹出もの 吹出ものときは、墨で「馬」の字をその上に書くとよい。

（石津） 車酔い 梅干しを紙に包んでへそにあてておくと酔わない。（今井）

腰から下の病氣 ネットのオシメサンは腰から下の病氣を直してくれる神様。（門貝）

夜泣き 薬をたたく

手ぎねに縄をつけて、三遍家の回りをまわる。

（大笹） ケガ 田んぼの中でケガをしたときには、

烏ゴエの中のサカサガラスを切り抜いて、煎じて飲むとよい。（三

原） ムシ除け 子どもの

カシノムシのオガシヨには、門貝のオタマシヤンに行く。オガシ

ショバタシにはムシキリガマを上げる。（鎌

原） カンの虫 カンの薬を毒酒し売りから買った。救命丸は子供の病氣の何にでもきいた。

赤大の胆はカンの薬になる。（袋倉） ムシッコ 乳幼児がひつけるのをムシッコという。親指でミゾオチを静かに押すと治るといふ。（田代）

夜泣き、かけじに、「佐夜の中山夜泣き石」と書いたのに、お茶や御飯をしんぜる。（三原）

雄鶏の絵を画いて、逆さに寝床にはっておく。（声生田）

子どもが夜泣きして困るときは、その子どもの腹のそばへ、シヨウブの葉を持って行き、何か唱えごとをしたのを覚えてるが、どんなふう

にやつたのか、もう忘れてしまった。（千俣）

夜泣きの呪文 奥山のたまるが池の古狐 狐鳴くともこの子泣かすな

この歌を三回唱えると夜泣きかよまる。（今井）

はしか はしかをする前に、軽くすむように子どもをおぶって、尻ぼしよりして、石橋を七つぐる。（声生田）

## 二、呪い・占い

（一）呪い

六三除け 六三除けには「おら六三だ」といって、人がうったまげるとよい。（門貝）

六文銭と一緒に大豆を自分の年だけ紙につつんで、三本辻に捨てて後をみないで帰ってくる。大豆はただの大豆で、年とりの時のものではない。（大笹）



黄除け (門貝)  
(撮影中村和三郎)

その人の年を九で割り、余りが一、三ならば足、二、六ならば脇腹、四なら腹、五なら頭、八なら股、〇なら総身六三。仏のたたりだとて仏壇に菓子供える人もある。まじないとしては、紙に身体の絵を書き、その痛むところに印をつけ、線香でその

部分を焼く人もあり、またその紙に「六三除」と書いて仏壇にあげ、それを日の出前に川に流す人もある。(田代)

黄除け 黄除けのお札は、葬式の日から一週間のうちに寅の日がくる場合に、お寺まいるのとき、寺からもらってきて、親戚に配る。これは家のカドグチにはっておく(門貝)

蛇除け 蛇もマムシもどけだけ、おらは鍛冶屋が前向<sup>まへむかひ</sup>で、鈍鎌三丁鎌三丁、どかぬと胴中どこからぶっ切るぞ。と三回唱える。(門貝)

へびもまむしもどけだけ、おしはかじやのまえむこだ、やりもかたなもといできた。(石津)

かぜ除け 節分のときに、豆をおひねりにしてドウロク神に供える。(鎌原)

百度まいいり もとはオタマンサマでお百度を踏むものもあった。(門貝)

虫封じ 大前のモンドウサンにお札をつくってもらって、柱に釘をうってとめ、子どもがぐずをいい出したら「それこんこんすろ」といって、釘をこんこんたたいた。(鎌原)

軒下の小石を、その子どもの年の数だけ拾い、笹の葉と一緒にして半紙に包み「虫封じ御守護」と書いて神棚に上げておくと治った。(今井)

失せ物 針が見つからぬ時、鉄をしぼる。猫が見つからぬ時、猫の腕をふせる。(声生田)

針めつけてくれといつて、罫さんをしぼる。めつけてくれれば、ほど

く。(三原)

雷除け 年とりの豆はとっておいて、雷のとき出してたべる。(大笹)

節分の豆を残しておき、初鳴りのとき食べる。残しておくときは、豆をいいたよしの箸を折り曲げて三角形とし、三角のころを「鬼の窓」といい、その窓に節分の豆を紙で包み、結びつけておく。

正月の神棚に飾った松の枝を少し残しておき、雷のとき、この枝に火をつけて外に投げ出す。(今井)

風除け 大風のとき、庭や屋根の上に、竹ざおの先に鎌を結びつけて立てた。これを風切り鎌といい、風が止んでも立てておく。鎌が古くなっても捨てられなかった。(今井)

ユナガシ 抱疳の時、おがらで、おおやを作って、赤い弊束を立て、三本辻に出しておく。色が早くさめると軽くすむ。(声生田)

厄病よけ むかしは、四月と九月の諏訪神社のお祭りのときに、神主がおがんだしめ(七五三)を大道(隣村との往来の道)の村境のところにはった。しめは、立木を利用したり、くいをたてたりしてはった。しめは、道路の数だけはった。このしめのことを、やくびょうよけといい、厄病神がむらへ入ってこないようにというのではったものである。(声生田)

(二) 占 い

夢 ヘビの夢は金運がいい。  
死んだ者の夢も運がいい。  
死んだ魚の夢は金運がいい。  
葬式の夢をみるとどこか知り合いで子どもが生まれる。  
仏さまの夢は仏さまがしゃべれば良いが、しゃべらないときは悪い。  
食べ物の夢は食べてしまおうとよくない。  
魚をとった夢は悪い。(鎌原)

福豆、節分の豆を、目をつむってつかみ、年令の数ほどつかめればそ

の年は幸運とされた。また目をつむって食べるとしらみがつかないといわれる。(今井)

### 三、禁忌

#### (一) 衣生活に関する禁忌

着物を裁つのが申の日であると焼ききれる。

巳の日は、身を切る。

酉の日は、羽が重なるほど着物が着られる。「天然のあらきえびすの裁つきぬは、いり日も月も、きらわざりけり」これを唱えれば、いつ裁ってもいい。(声生田)

着物を裁つ日で申の日は、燃えが早い。

巳の日は、身を切る。(三原)

未の日に裁つてはいけない。未の日にも裁ちたならば、袖に涙の絶えがない。

寅の日、大尺の娘が若くして死んだので、娘の振袖を寺へ納めた。それを安く買って来た娘が死んだ。おしょうさんがいやがってその着物を焼いたら、寺が火事になった。その日が寅の日だった。

申の日に裁つと焼き穴をあける。

巳の日、年はたつてもみはたつなという。(門貝)

申の日に裁つと燃えやすい。

巳の日には身を切るから裁ちことはやるなといわれた。しかし、昔は着たきりだから明日なにかあるというときは、夜通しでもつくらねばならないので、そんなことはいってはいられなかった。(藤原)

仏滅には、着物をたたない。大安にはいい。(声生田)

左前に着るな。(三原)

巳の日には機を織らない。身を切るから、この日にどうしても織る時

は、次の歌を三回唱える。

さよ姫に 仰せつかりし さよ衣

たつたび毎に よろこびぞなす。(今井)

着初め、新しくつくった着物は、一日、十五日に着て、オクマン様にお参りに行く。(門貝)

干し物 夜干しすると、おんべ干す人は死んだ人のようだといって、

洗い直す。夜干した着物は、竿におさないで、べたりと掛ける。干す時に、家の方へ向けて、干すな。あかのおしめを夜干して、犬がく

わえたりすると、夜泣きする。(三原)

夜、干し物をしてはいけない。干し物を犬にひかれると子供が夜泣き

をする。

又、やごめ雀が糞を干し物にかけると、その家の人がやごめになるか

ら。(今井)

草履と下駄と、片方ずつはくな。

履物は夕方おろすな。朝おろすならいいが、夕方おろす時は、鍋の下

を、なせてからおろす。夜は、縁起が悪いから、つばをかける、履物を

上から履きおろすな。(三原)

下駄は夜おろすな。

下駄は居どこで履いて下におろすな。

ぞうりを夜になっておろすときは、鍋スミをぬっておろせ。(門貝)

新しいぞうりを使用するとき、夕方はじめると人に馬鹿にされるから

といわれていた。(石津)

#### (二) 食生活に関する禁忌

箸どうしで、おかずをはさむな。

左膳を出すな。

強飯におつけをかけるな。嫁入の時、雨が降る。

朝っぱらから、汁かけ飯を食べるな。出世をしない。

茶碗を叩くな。餓え人がすることだ。

一ばい飯を食うな。

飯と汁を、一緒に出すな。

食ってすぐ寝そべるな。

しんの味の入らない汁をつくと、隣りに身上をとられてしまうという。

ごはんをよくそう(盛る)ときに、つつかけめし(一度で茶わんによせること)はするものではないという。

茶わんのふちをたたくと、オサキがくるという。オサキはオサキに付いているほかの魔物が食うので、自分ではいくら食べても、腹一杯にはならないのだという。

茶碗を叩くと、おっちにもしないのに、叩くなという。

左こぎは、左膳作るので、いやがられる。左膳は仏だけ。

山で弁当を食べて、箸を折らずに捨てることキツネに化かされるといふ。

(三原)

カヤバシ 九月十日のお祭りの朝、うどんをつくり、青カヤの箸で食事をする。それまではカヤを箸として用いない。(この祭りは何の祭りかわからない)。(今井)

アカのはじまり(妊娠初期)には、妊婦はセリを食べてはいけない。

ヒケシオ 昔は、商店では夕方になると塩を売らなかつた。「ヒケシオ」

といひ、きらって売らなかつた。(石津)

### (三) 住生活に関する禁忌

敷居に乗ると、主人の頭に乗ることになる。

つばめをとると歳が焼ける。

つばめが来ないと、悪いことがある。

諏訪の御柱の年(七年ごと)には、家をたてるとか、縁組みはきらう。

(三原)

諏訪のオンパシラの年には御祝儀をしない。たてかえるから御祝儀のやりなおしをするという。だから家の改築もしなかつた。(鎌原)

屋敷のうちに茗荷を作らない。子どもをとられるから。また桐の木も、

切らるので、「これっきり」でよくない。(門貝)

いろりで爪を燃すと気がいになる。(三原)

繩は、いろりで燃さない。(芦生田)

三隣亡の日には屋敷内に植えるな。

いちょうとさんしょうの木は屋敷内に植えるな。

仏にバラの花を上げると仏にささるからいけない。(石津)

### (四) 産育に関する禁忌

亭主が産部屋に入るとお産が重くなつたり、遅くなる。又、いつも亭主がいないと生めなくなる。

火事を見ると、子供に赤いアザができる。

葬式を見ると、子供に白いアザができる。それを防ぐためには妊婦は鏡をふところに入れていれたい。

アザが出来ても、生れてから一週間以内の下りものをアザにつければ、アザはとれる。(今井)

妊娠中に火を見ると赤いアザの子が生まれる。死んだ人を見ると黒いアザの子が生まれる。鏡を懐中に入れて、針を櫛にさすなど金物なら何にしても身につけると、これらは避けられる。(田代)

アマイモノ、スイモノ、カライモノは乳が出なくなるからいけない。

アブラツケはクサガサ(できもの)ができるからいけない。

青物(野菜)をたべると、青い点ができるからいけない。(大笹)

お産の時に食べてはいけないものとして、かぼちゃ・ゴマ・魚などが

ある。

かぼちゃは産後百日の間食べるとライ病になる。砂糖をなめると乳が出なくなる。油気のあるものを食べると、目が悪くなる。

お粥またはオシヤに卵・カツオブシをかけたものを食べる。(今井)

四十八の生みどめ

五十五のごろさらし

五十一で生んだ人がいたが、これはめつたにないことだ。(西窪)

### (四) 農耕に関する禁忌

浅間山と赤城山のケンカ 浅間山と赤城山がケンカして、浅間山がサトイモの茎の上ですべてころんで、ゴマの木で目をつぶして負けた。

それから、浅間山のふもとでは里いもとゴマはつくれない。(西窪)

浅間山の見えるところでは、ゴマと里イモはつくるなという。その理由は、浅間さまが、あるときイモの葉ですべてころんで、ゴマで目をついたためという。(三原)

田代はゴマをつくってはいけない。浅間の神がイモですべて、ゴマで目を傷つけたからという。イダサ(野ゴマ)で代用する。(田代)

浅間山の見える所では、里芋と胡麻は作らない。(門貝)

イヌの日には田植えをしてはいけない。「食べねえものができる」という。大正の終りごろからやってはいけないというように変ってきた。(鎌原)

六月のイヌの日には田植えをするな。この日に田植えをすると、その

あたりがあるという。(芦生田)

イヌの日の田植えはさける。(門貝)

田植えを忌む日はタツの日をきらった。この日田植えをするとタツゴ

ムができるというてきらった。

イヌの日にも田植えをするのをきらった。食わないものが出きるとい

う。また四のつく日も田植えをきらった。(三原)

イヌの日には、ムギの種まきをするなといった。ムギ種は、むかしイ

ヌがくわえてきた。それをまいたら主食のりっぱなムギができた。そこでイヌの日には麦まきをするなという。最近では、イヌの日には田植えをしないようになった。このことをいうようになったのは、戦後になってからである。(芦生田)

イヌの日に作物の種をまいてはいけない。(門貝)

ムギまきはイヌの日をきらった。このえいきょうでイヌの日には田植え

をしないようになったが、イヌの日にはムギまきをしない理由は、

むかし由井正雪が外国から渡って来たときに、ムギの種をもってきたと

ころが、イヌにはえられたのでそのイヌをどうにかしてしまつたとい

う。そのためにこの日ムギまきしないのだということである。(三原)

イヌの日にはムギをまかない。その日にまくと、食えない人ができる。

(芦生田)

イヌの日には、ムギまきをしてはならないといわれている。むかし、

弘法大師がシナからムギのたねをぬすんでくるとき、その家のイヌが

なかった。その家の人に、「あんたにかもたないか。このイヌはなにか

もつていかなければならない。あなたはなにかもつていったのでしょ

う」といわれた。しかし、弘法大師をしらべたがなにもみつからなかつた。

そこで、そのイヌは殺されてしまった。弘法大師は、ふんどしのあいだ

にムギたねをはさんでいたのでみつからなかつたのだという。そのため

に、大ムギをついても、ふんどしぬかがとれないのだといわれている。

また、このとき、イヌが殺されたので、イヌの日にはムギまきをしては

ならないとされている。(門貝)

ハゲンには葱畑に入るな。(大笹)

ハゲンには葱畑に入つてはいけない。ある人がそこで病気になる、死

んだりしたからという。この日は赤飯をして神だなに上げてお祭りをす

る。(鎌原)

ハゲンさんという人は、田とはたけの両方に足をつこんで死んだと

いう。この日にはネギばたけに入るなという。子どものころには、ハゲ

ンさんは、おっかない(恐ろしい)と思っていた。

七月一、二日ごろ(半夏のころ)は、ネギたねをとる時期である。むかしから、半夏がくればネギのたねをとれといわれている。

半夏の日には、ネギはたけに入るという。(三原)

きゅうりを作らないからとお願をかけて、それ以来きゅうりを作らない。作らなければ食べるのはかまわぬ。

お願をかけて断つものは、きゅうりなどの身近にあるものが多かったし、だからききめもあった。(西窪)

#### (六) 山権に関する禁忌

マドギ 木が重なりあつてくつついたものは「十二様の腰かけ」とか「とまり木」というので切つてはいけない木である。(鎌原)

一の枝が東向きの木、一番下の枝を一の枝というが、用材用の木をきる場合に、一の枝が東の心をさしている場合には、ただ切るとその人はけがをするという。そのような木を切るときには、わきから小さい木をこいできて植えてから切った。

木を切つてはならない日、月の十二日は十二様の日、十二月八日も切つてはいけない。松の木は十二月になれば切つてもよいというが、十二月八日にはいけないという。(三原)

山へ入つては悪い日 特にいわぬが、十二日は木を倒さない。切つて悪い日はないが村の中に十二さまのトマリ木とよばれる五葉松がある。(大世)

忌詞 山師は、お昼前はサルというものじゃない。(芦生田)

朝の出かけにサルやイヌの話をしてはいけないといつた。山へ行つてからけがをするという。職人は特にこのことをきらった。(三原)

#### (七) その他の禁忌

妊娠中お葬式を見ると黒いあざができる。火事を見ると、赤いあざが

できる。鏡を入れておくといい。(芦生田)

ハラミ女は火事をみるな。アザのある子ができる。ハラミ女は鏡をまたぐな。(鎌原)

馬のたてごをまたぐとまきめができる。(芦生田)  
チチン(せきせい)をとるとツマンバレになる。

立白にあがると、背が大きくなる。(三原)

立白に上がると背丈がびない。立白は善光寺さんの上がっているものだから、むやみに上がってはいけない。善光寺さんは背が小さい。(鎌原)

貧乏ゆすりするな。

夜、口笛を吹くな。ぬすつとが来る。

家の中で口笛を吹くな。

七年に一度の諏訪のおん柱の年には、御祝儀(結婚式)できない。(三原)

## 四、暦・自然暦

### (一) 暦

昭和十年頃新暦になった。それ以前一、二年新暦にしたことがあるが、旧暦にもどしてしまつた。三原で新暦にしたころ、今井ではまだ旧暦でやつていた。(今井)

旧暦は昭和十年頃新暦に変えた。一度変えてみて都合が悪いというので旧暦にもどして、もう一度新暦に変えた。それというのも一月は雪が少ないので炭俵を編んでおく仕事があるので、そんなことから正月を二月にした。(鎌原)

旧暦の場合には、閏年があるので、おそい正月をしなければならなかつた。それでは旧暦ではまずい。そうかといつて、太陽暦にすれば正月が

早すぎる。むかしは雪が沢山降ったので、秋の仕事をよくよく年がつまるまでしていなければならなかった。そこで、太陽暦の二月にお正月をするのが一番いいのではないかといいことになって、月おくれの正月をした。六十年ほど前には、旧暦で正月をやったこともあった。

一月の正月になったのは、三原が最初であった。芦生田は、それから二年くらいおくれたようだ。明治三十八年ごろまでは、旧暦のお正月であった。太陽暦の正月をするようになったのは、昭和になってから、十年ごろのようだ。ある人は、会社づとめであったので昭和四年には、三度お正月をしたという。会社では太陽暦のお正月、家では二月正月、岩手県(下関伊郎)へ出張して旧暦の正月をした。(芦生田)

昭和二年ころから新暦で年をとるようになった。(西窪)  
戦前はひと月おくれの正月だったが、戦時中から一月一日になおした。

(大前)

ひと月おくれで二月に正月をしていたが、昭和二十一年から新正月として一月が正月になった。以前は山仕事が多くて木炭や木材を出すのに忙しかったが、二月には雪が多くて仕事にならないので、そのとき正月をするのにちょうどよかったわけである。(千俣)

## (二) 自然 暦

話者たちの記憶では、遅雪は五月十一日に五寸も積ったことがある。遅霜は六月十二日、早霜は九月十八日、同二十三日等があり、早雪は十月二十三日である。従って絶対に霜がないと言えるのは七、八月だけである。

浅間山のサカサ馬の首が切れたらマメ(大豆)を播け。

ハッコウがないいたらマメを播け。

春そば、ばらの花の咲くころ。

秋そばは土用のうちに播け。播いてから七十五日たったら見ずに刈れ。カドに桜があって、八十八夜に咲く。これより遅れると陽気が悪い。

なお雪はこのごろ少くなった。最近は最高でも一メートルぐらいいるが昔は一メートルといえは少ない方である。(大笹)

根雪は年々遅くなり、早くとけるように思われるという。大体十二月初めより四月中旬ごろまでである。

浅間の西にさかさになつた馬が残雪の形であられるが、それが春作の作業を始める基準になる。

ハッコウが鳴いたら粟・稗をまく。

バラの花が咲いたらそばのまきつけ。

秋そばは土用の砂を三日かぶせがいい。

ユザカの桜が咲いたら何を播いてもよい。(田代)

彼岸に味噌をたくと味がよい。(西窪)

## 五、気 象

浅間の煙が東になびけば天気は続く。

浅間の煙が北にかえれば天気は変る。

浅間の煙がミツオネにまきこめば嵐になる。

浅間の煙がまっすぐ立つと夕立。

浅間を横に霧がよぎると雨。

高ツナギに霧がかかると天気は悪くなる。

吾妻山の八合目まで雪だと寒い。

浅間に三回雪が降れば村に降る。

霧が遠い歩くと天気が悪くなる。

初雷がなると梅雨があける。

ケラ(きつつき)が頭ヲヤム(鳴く)と天気が悪くなる。

煤が天井から落ちると雨になる。

鍋のケツヘノビがつくと天気になる。

地くもが平に巣をかけるのと天気になる。(地くもは普通はたてに巣をか

ける)

雨降り花をとれば雨になる。

猫が耳をこすると天気がよくなる。

いたちが騒ぐと地震がある。(田代)

浅間の煙の流れ方によって天気の変わり方を見た。東に長く流れると

天気ながつづきする。これが短いときは夕立がある。また、山にそって、

すそにのびるときは雨となる。しかし、西に向かつて流れる場合は天気

が悪くなる。

風で、東から西に向かつて吹く場合をイレカゼといい、天気が悪く、この

反対をダシカゼといい、天気がよくなる。汽笛が聞えると雨になる。太陽

が浅間山の真上に来ると正午である。(今井)

浅間の煙が「東に引くと天気になる」「三つおねに入れば雨がつつく」と

いわれていた。

本白根山の頭に雲のかかり方で夕立の有無が分った。

「日の昇り、月の下に笠をかぶると雨」といわれた。日と月に輪が見

えると雨が降るとのことであった。(袋倉)

浅間山を見ていれば、天気予報は百発百中である。煙が西にまっすぐ

流れると百日の日照りとなる。山裾へはつて来れば、必ず雨が降る。煙

は雨の時は必ずこちらに来た。(大前)

鍋の底に野火がつくと、風が吹くという。(三原)

南西に風向きがゆくと雨が降る。

浅間のケブがふつかえすと、天気が悪くなる。

さわぎ鳥は大風がくる。

ひぐらしが鳴くようでない、よう気が悪い。

すずきに節が二つ出ると嵐が二回来る。三つあると三回来る。

ミズハカリが鳴くと雨が降る。

おてんとう様が笠をかぶると、天気かわる。

おてんとう様の中に星が二つみえると、二日天気が続く。(門貝)

ハチの巣が高い年は台風がない。

月に輪がかかると天気変わる。

朝、タモズ(タモの巣)に露がかかると天気になる。

トウキミ(トウモロコシ)が根をはる年は台風がある。

センザイの当り年は陽気が良い。

アキヨウ(秋の陽気)は麦で判じろ。(麦がよければ秋もよい)

ふつうは年中西風が吹いているので、西風のときは天気が良い。東風

が吹くと天気変わる。

猫が耳をこすれば天気がよくなる。泥の上に体をこすりつけば風が

吹く。顔をなざれば天気は悪くなる。

冬眠する蛙が、土の中の浅いところにいればその年は雪が少ない。

浅間のケブが東へ吹くときは天気が良い。

噴火口のあたりでうずを巻くと雨が降る。

噴火口を少し上がったところで広がってうずを巻くと、夕立がやって

きて降る。

西の方へ白ハゲより上の方、四阿の方へ行くときは百日の日照りとい

う。

白ハゲの方へケブがかかってくると嵐が来る。(鎌原)

浅間の煙 西風が吹き、東になびくと、天気になる。北方に吹くと、

雨になる。西に深くなびくと、百日の日照り。あらしくぼに入ると、台

風になる。南風に吹かれると、桑に灰がつもる。洗ってやるので、葉の

養分がなくなる。(三原)

## 六、数 理

### (一) 質・量の基準

#### 一人前の仕事



畑うないは一日三つかが普通だった。一つかとは五十坪のこと。二人前ぐらゐりの力があった人もいた。「めしはメンバで仕事はハンバ」ということもあった。食物はメンバ(曲物)でたくさん食べるが、食べる割りに仕事は半人前ぐらゐりしか出来ない人のことを言った。(今井)

畑うない 二つか(四畝)  
繩うない 十房

ポヤ切り 三畝

まき 二つば(長さ三尺で六尺のたてよこに積んだものを一つばといふ)

草刈り 朝一畝

カヤ刈り 三畝(鎌原)

刈りぼしかり 五だん

かや刈り 五だん

ぼや 三だん

まき 一つば(まきの長さは三尺、一つばは六尺四方で高さ一メートル)

炭俵編み 二十俵

繩うない 五ば(一ばは二十碼、夜なべ仕事に百碼なる)

さく切り 五つか

麦刈り 二つか(門貝)

土方は一坪の土(一、八立方メートル)を動かすと一人前。畑うない、一日二つか半(一つかは六十坪、二畝一つか)で一人前。田植の苗取り、五升苗を取る(五升の種もみをまいたところの苗の意)。

繩うないは一日一束(二十ひろを一ポ一といひ二十五ポ一を一束といふ)。(袋倉)

かりぼし刈りは、朝から晩まで刈って、一日三畝刈れば一人前とされているが、実際には、これだけ刈るのは大変だった。

はたけうないは、えんがでうなって、二つか分うなえば、一人前とし

た。

一人前の仕事が満足に出来ないものことは、半端人足といった。食事だけは一人前だが、仕事も満足に出来ないものことは「めしはメンバで、仕事は半端」といった。おとなの食べるメンバ(三分ぐらいははいる)でめしが食えれば一人前とした。また、メンバのおつかわせでは、一升分ぐらゐりつめられた。山仕事では、一日に、それを三回も四回もわけて食べた。(三原)

男が仕事の面から一人前として認められるようになる基準ともいふべきものは、概ね次のようである。

炭焼き 一日に四俵焼く。

炭俵 十六貫・二俵かつぐ。四俵で一畝。

米俵 一俵かつぐ。馬には二俵積む。

草刈り 一畝は六把で三十貫、午前二畝刈る。山に置いてくる場合は八畝位刈った。

朝草刈り 一畝。

茅刈り 三十六把すなわち六畝。(田代)

食事のめやす

よつたり一升がめやす。

板ひきは一食一升という人がいた。

うどんはヒトショウギ(ほしうどん十把)を二人で食べてしまい、おれのところへは出さねえのかといった人がいるという。

こわめして一升ぶかしを食った人は強い人だった。

土方仕事をやらせたとき、土方の食事は一日九合平均は食った。メンバに箸をさして、そのまま引き上がれるくらいに詰めて仕事をした。(鎌原)

力石・力だめし

アゲ石が部落の真中にあった。十四、十五貫はあった。

原の石仏の観音様は二十二貫位あった。草刈りに行って、刈った後に

それをかつきあげた。案にかつきあげられる人は強かった。(今井)

「坊主かつぎ」といい、坊主の石塔で二十五、六貫（約九十五キロ）あった。上袋倉の一場氏の墓地にあった。（袋倉）

## （二）質・量の単位

スゲーは数本のわらの穂先を結んだ簡単な紐で、五尺（一尋）くらい長さ。スゲー一本でまるとのが一把で、六把が一だん。炭がまは一枚二枚と数える。（門貝）

今井では一つかを五十坪としており、一反を六つかという。石津では一つかを六十坪としている。作物の出来によって異なる。（今井）

一つかは反別を表わす単位で地方によって差がある。袋倉では一つか六十坪で、一反が五つかとされている。一つかからの収穫量は小麦二俵、大麦二俵（皮つき）、ヒエ一石（二俵分）、粟一つか四斗で一俵であった。

ヒエ一升（一・八リットル）のものを、つきあける（仕上げ）と食べられる量が三合になるものを三合すりという。種類によって「五合すり」「四合すり」という。

そばは一升すると一升になる。つまり穀の状態と粉の状態では差がないといわれていた。「そばに食い過ぎはない」といわれ、すぐ空腹になるといわれている。（袋倉）

ひとあしの間隔は二尺とした。（三原）

## 七、動 物

蛇 大蔵屋の別荘地はオシバ（浅間押し）で岩が多く、割れめの中にすむので本場という。マムシはちょっと見ないでいると、すつと逃げるのであまりつかまらない。若衆がよくとるが名人はいない。マムシ酒をつくる家もある。

刈りばしを切るときに、ほし草を刈っておくとその上に出ていることが多い。交尾するにはどの種類でもかまわないが、生まれるのはその雌

のほうの蛇だけだ。

屋敷の蛇は殺すな。

ヤマカカシは大きいのがいる。六尺くらいのは時に見かける。（鎌原）

狐とむじな 狐がだますと狐は先につく。むじながだますとむじなは後につく。狐にだまされた時は崖から落ちないが、むじなにだまされると、崖から落とされる。（袋倉）

馬 イネゴを二、三カブツ馬小屋につるしておいて、具合の悪いときにくれるとなおった。（西窪）

蚊 若い頃はいた。キーンキーンと鳴いた。またショウカラというブヨより小さい黒い色をしたのがいて、着物の縫目から入ってさすので、ボロを燃して煙でエブさねばならなかった。また餅草に似た草を、二・三ヶ所結えて干して作った。長さ一尺位・経一寸位のヒナワも燃した。

今はこのショウカラもない。特に貯水池ができてから、これらの虫もいなくなった。これらは湿地（ヤチ）で発生したものである。五十年程前のことである。（田代・黒岩衛五郎氏（明治廿八年生）談）

蚊とショウカラ 蚊もショウカラ（小さいブヨ）も昔は今よりもずっとたくさんいた。貯水（田代湖）ができる前まではそこがヤチ（湿地）だったのでそこで発生したらしい。カはキーン、キーンと鳴く。

蚊を防ぐには、屋内では木綿のボロを台所でもした。また作業中ショウカラを防ぐにはヒナワを燃した。ヒナワ（もぐさに似ている草）を干して、一尺ぐらいの長さのものを三か所ぐらい束ねた。それに火をつける

と消えないのでよい。（田代）

## 八、民俗教育

しつけの中心は、人のものをとるな、だまって他所の物を持ってくるな、うそをいうな等であった。



明治7年の單語圖 (下袋倉)  
(撮影阿部 孝)

男女を比べると、男の子の方に敵しく、頭の一つぐらいハックリケースなどは普通だったが、女の子にはそう手荒にはしなかった。(田代)  
嫁のみおきと、山のみおきは馬鹿がする。(鎌原)  
一里先の部落に行ったら、にわとりを追うのもかげんしろという。(門貝)

家の人が旅に出たときは、桶を三つ渡るまでは、そうじをしない。はき出すなという。(鎌原)

きれいな流れには、水の神さんがいるから小便をすると、ちんちんが曲る。

みみずが小便をかけると、曲る。みみずを洗ってやると直る。(三原)  
朝ふじ夕なわ(西窪)

竹ぼうきを家の中にもちこむものではない。(馬が死んだときには、馬屋を竹ぼうきではきだす)

お客さんが出たあと、すぐ座敷をはきだすものではない。  
昔話は、三夜まちの晩にするもんだ。(三原)

昔話を、昼間すると、ねずみが笑う。(芦生田)

## 九、命 名

あだ名

ちゃんちゃんらんべ(父のことをいつまでも、ちゃんと言っていた)

ほらふき大八

ぼうずの柳吉

鉄砲ほの吉(鉄砲うちをやっていた)

立白じつごろう(太っていて、立白みたいだった)

ビッコのぜんさく

すけべのよいち

ちよんまげ与七(死ぬまで、ちよんまげをしていた)

かねもち佐太助

ねぶりのひょうざ(居眠りばかりしている)

せいなが金太郎(のっぼだった)(今井)



筆 塚…大笹神社境内  
(撮影都丸九九一)

## 十、その他

鎌原の水 鎌原で生まれた人は、平均して血圧が高い。早くから引いている水道の水が硫黄分が多いのでそうなるのだといわれている。水はそのままでは洗たくに使ってもだめで、一度湯にわかすとよい。硫黄分が多いので肌の色が黒いともいう。古い水道の水管を燃すと硫黄くさい。安産 便所をそうじすればするだけ安産になるといふ。(鎌原)

ツブラクサン 長野原の与喜屋へ行くと、お稲荷さまと一緒に丸い石が祭つてある。ツブラクサンといつて拝む。子ができる石で、白い丸い石で、三つか四つ重ねてある。(三原)

アオイ 毒で、ムスビをこの葉で包んで食うと死ぬ。(鎌原)

ウジコロシ 豆がなる。ウジが死ぬ。

テンナン草 コンニヤクに似た草。

へビノテンナンソウ ぶつうは毒草だが、神経痛の人が米粒ぐらい飲んだら治った。コウ熟のとき足の裏にはるとよいといわれている。越後の人が飲んだら全身黒くなって死んでしまった。

トリカブト 毒草である。(今井)

もの忘れ ミョウガを嗅ぐとものを忘れる。この草は盗んで来なければ根つかない。(鎌原)

へビ酒 へビ酒を酔ったり、飲んだりしたときにネギを食べると、体にへビのカタができる。(今井)

百結び 百人針のこと。寅年のものは、年の数だけ結べる。それに五

銭の銭を付けてやった。(三原)

いま稲荷 生いなりなどよんだ。(今井)

天狗の遊び場 山の中に特別に大きな木とか、石があるときにいう。

お天狗清水 本白根山に行く途中に清水が出ており、この水はあらゆる病氣などにきくとされてきた。大正初期までは天狗を祭っていた。

力の強い人 トクさんが強かった。大豆三俵をしょった。一八〇kgはある。腰をのばさずに、三日ぶつとうしでさきりをした。刈りしきは力が強いから、切りあとがカミソリでなめたようにきれいになってた。

マンさんも強かった。オニマンと呼んだ。(今井)

赤松のしん 赤松のしんを、砂糖水につけておく。鎌原の衆に教わった。(芦生田)

供え物の数 四は死でよくない、六はよ過ぎるといって、供え物の数

ではとくにさける。(西窪)

ウソの鳴き合わせ ウソ(鳥)の雌雄が鳴き合わせると、何か悪いことがあるといい、山でこの声を聞いて仕事を止めて帰ってきた人もいた。

(千俣)

長わずらい 長わずらいのときは、三本辻に送り出す。

鳥 一口鳥が鳴くと人が死ぬ。夜鳥はかわったことがある。(門貝)

夜鳥が鳴くと火事がある。鳥鳴きが悪いと人が死ぬ。

クモ 夜グモはヌスツグモ、朝食前のクモは縁起がよいといつてエビス様にあげる。

鶏 鶏のヨイドキは出来事があるといつて嫌う。雌ドリのトキも嫌う。

ウドンゲの花 家を建てるとき、大工の削り台にウドンゲの花が咲くと、その家は繁昌する。

よいこと 「ヨイトキヤメグリキタカヤコケッコ」と紙に書いて、

神棚にぶらさげておくといふことがある。(田代)

浅間 浅間山が荒れると戦争が始まる。(袋倉)

日蝕 お日さんが病んでいるのだから、やたらに見ないで、水にうつして見る。

眉毛 山へ行く時、眉毛を勘定して、化かすから、つばでよくしめし

ておくと、化かされない。

来客 鉄びんがなると人が来るという。(三原)

ばくち ホンピヤといって、五本の紐を用意して一本に天保銭を付けて、引けば当りとなる。回り番で親を決めて、五銭、十銭と賭けてやった。

朝鮮くじ 朝鮮くじも五本の紙ひもで、二本がしばってある。これは商売人が来てしたもので、「ヤッチョコチョイノチョイ、チョイブランコ、ビリッ」としてひねると、わからなくなつて、なかなか当らない。馬市によくやつた。(大前)

狐つき 病気で気の狂つた人のことを言つた。縁の下に鉄砲を打ち込むと病気が治るといわれた。狐がついているので追払うためだという。大正、明治時代にこのようにして治つた人もいた。(今井)

たたり 半出来の篠原いま氏は山に稲荷様を祭つておき、人から悪口を言われたりするとその稲荷様をおがみたりがその人にあつた。おいのりがよくきいた。(今井)

ずきん 赤ん坊が生まれると、近親の高令者が、いろいろの小布をぬい合せて、ずきんをつくつてかぶせた。女には赤い布、男は青い布などで、ふちはシユスでつけた。実用をかねているが、長生きするようにということだった。(鎌原)

お守り 子どものジュバンの襟に三角の布をぬいつけて下げておく。

(鎌原)

ハナムスビ ワラジのように、引いた繩で鼻緒を立てる。マムシヨケといわれ、朝草刈りにはいて行く。

また葬式の棺をかつぐ人がはく。このときは、キワラ(はたかないワラ)で、また芯のアジをとらないで作る。

長命の人の葬式するときにはいて捨てられたハナムスビを、ひろつてはくと長命にあやかれるという。(門貝)

花むすびぞうりをはけば、すあしではいて山に入つても、まむしにかけられないという。花むすびはまむしよけという。

これをつくるのは、冬の仕事であつた。(声生田)