

群馬県民俗調査報告書第二十二集
群馬県教育委員会編

安中市秋間の民俗

訂正場所	訂正内容
<p>協力者名簿 ④調査地 ⑤調査地 ⑥調査地 民家調査協力者 (追加)</p> <p>口絵写真六ページ目 四二ページ</p> <p>二三三ページ 二四七ページ 下(十六行目) 二四八ページ 上(二行目) 二六七ページ 下(五行目) 二六八ページ 下(二行目) 二九八ページ(写真一)</p>	<p>入沢喜十郎→入沢嘉十郎 反町 機→反町 穰 反町 当め→反町 せめ 大沢千代子→入沢千代子 武井志ま→武井まま 須藤 寿 湯本日出雄 磯貝源三 清水一雄 原 修一 岡田今朝治→岡田今朝夫 民家→竹のかこい 竹のかこい→民家 左上の写真と右下の写真入れ替え 忠僕庄助→忠僕元助 花園村→花園村 大沢佐次郎→大沢佐四郎 廉沼→鹿沼 小字名の長岩、蛇喰、満ふく、辻、松の木の右に——をつける。 田胡昭一→多胡昭一</p>

群馬県民俗調査報告書第二十二集
群馬県教育委員会編

安中市秋間の民俗

序

日本人の対人関係は戦後三十数年という時間を経て、以前の時代に比べはるかに自由になった。しかし、その反面、道徳、礼儀をはじめ対人関係の規律が曖昧となり、家庭のあり方や個人の生き方等の問題点が指摘されるようになって来た。それに加えて機械文明の発達による情報空間の拡大は我々の意識構造や対人関係にまで大きな変化をもたらす結果となった。

マスメディアの発達は地域社会でのナマの人間関係を減少させ、我々を映像や活字、そして電話、レコード、テープ・レコーダーといった、虚像や間接的な人間関係の世界へと導いている。

地域社会でのナマの人間関係の減少はマスメディアの流す多量な情報を人間的視点に立って的確に判断する力を失わしめる大きな要因となっている。我々が今、地域の人間関係に基礎をおいた家庭のあり方、個人の生き方に再び目を向ける事は、情報量に振りまわされず、人間性の疎外からまぬがれるためにも肝要なことではなからうか。

本書の中に「妹を借りて姉をかえせ」という謎が調査されている。秋間地区は養蚕の盛んな地域であり、労働交換のルールの一つとして、かつて、この地区では、こうした謎が生まれる程に人間関係を大切にしていたものと思われる。

自分の家の養蚕を成功させるためには地域社会からの助力が必要であり、助力をしてくれた相手には自分が助けてもらった以上に恩返しをするという、細かい心づかいが地域社会の運営を円滑にする潤滑油だったのである。

安中市秋間地区の歴史は古い、平安時代に成立した「和名抄」に「鮑馬郷」として登場する。現在の秋間地区は幕藩時代の下秋間、中秋間、西上秋間、東上秋間の各村が合併されて明治二十二年に秋間村が成立したのを原形とし、昭和三十年安中と合併して成立したものである。

この地域は秋間丘陵と呼ばれる地帯で畑作が中心であり、観光的にも秋間梅林として観梅の名所があり、梅酒用の梅が大量に生産されている地域でもあるが、桑畑の面積が圧倒的に広く県下随一の養蚕地域である。しかし、安中市へ合併して、その北部地区となりながら、経済の高度成長から取残されつつある地域でもある。

したがって、この地域の民俗は山村的な特徴を持ち、衣・食・住、生産、生業、社会生活の面については、特に、その特徴が見られ、地域社会で、マケとかイッケとか呼ばれる同族関係の結合の強さを示す伝承が多く、地域や同族の人間関係を大切にしていたことが伺われる。また、民俗信仰についても盛行事や屋敷神に大きな特徴を示している。こうしたものが地域の変貌とともに消え去ろうとしているのである。

この調査は昭和三十三年以来実施され、今回で二十二回目となるものであるが、今まさに減じ去ろうとしている民俗の収集に大きな成果をあげ得たものと考えている。

本書が地域社会を見つめ直し、広大な情報空間の中で生活している現代人にとって、自分の生活の周辺を再検討できる資料になれば幸いである。

また、過去二十一回の調査報告書とあわせて民俗学を研究する専門家諸兄には研究資料として大いに御活用願いたい。

最後に、本調査を担当された上毛民俗学会の会員諸氏、安中市教育委員会の関係者、とりわけ秋間公民館々長田島伊作氏をはじめ調査地区で御協力いただいた多数の方々に深く感謝を申し上げます。

昭和五十五年三月

群馬県教育委員会教育長

横 山 巖

発刊まで

群馬県教育委員会が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 | 群馬郡樺東村 | 昭和39年度 |
| 第7回 | 下久保ダム水没地(多野郡鬼石町) | 昭和40年度 |
| 第8回 | 勢多郡東村 | 昭和41年度 |
| 第9回 | 碓氷郡松井田町(坂本・入山地区) | 昭和42年度 |
| 第10回 | 勢多郡北橋村 | 昭和43年度 |
| 第11回 | 利根郡白沢村 | 昭和44年度 |
| 第12回 | 桐生市梅田町 | 昭和45年度 |
| 第13回 | 利根郡水上町 | 昭和46年度 |
| 第14回 | 邑楽郡千代田村 | 昭和47年度 |
| 第15回 | 吾妻郡榑恋村 | 昭和48年度 |
| 第16回 | 新田郡藪塚本町 | 昭和49年度 |
| 第17回 | 前橋市城南地区 | 昭和50年度 |
| 第18回 | 群馬郡倉沢村 | 昭和51年度 |
| 第19回 | 山田郡大間々町 | 昭和52年度 |
| 第20回 | 高崎市東部地区(滝川・京ヶ島地区) | 昭和53年度 |
| 第21回 | 吾妻郡高山村 | |

民俗調査実施地区



第22回 安中市秋間地区
 なお、昭和38年度に民俗資料緊急調査を実施し、また、昭和43年度にこの長期にわたる業績が認められ、調査の中心になっていた上毛民俗学会が柳田賞を受賞した。
 昭和54年度

調査は昭和54年8月4日から8月7日までの4日間で実施した。
8月4日に調査員、担当者、安中市教育委員会担当者、秋間公民館長及び補佐、地元世話役等が秋間公民館で打合せを行い、直ちに分散して各地区で調査を実施した。調査員および編集分担項目は次のとおりである。

氏名	現職	調査地区	編集分担項目
都丸九一	県文化財保護審議会委員	注に示す ①②③の地区	社会生活
井田安雄	県史編さん室参事	注に示す ⑦⑧⑨⑩の地区	社会生活
上野勇	上毛民俗学会代表	注に示す ④⑤⑥の地区	口頭伝承
佐藤清	県立前橋工業高校教諭	注に示す ⑦⑧⑨⑩の地区	交通・文書
阿部孝	利根郡月夜野町立北小学校長	注に示す ①②③の地区	生業・生産
志村紀三男	県立高崎女子高校教諭	注に示す ①②③の地区	人の一生
池田秀夫	県立富岡東高等学校校長	注に示す ⑦⑧⑨⑩の地区	人の一生
根岸謙之助	群大医療技術短大部助教	注に示す ①②③の地区	民俗知識
金子隼一郎	境町立境南中学校教頭	注に示す ④⑤⑥の地区	総編集
板橋春夫	伊勢崎市立図書館司書	注に示す ①②③の地区	信仰
関口正己	藤岡市立第一小学校校長	注に示す ①②③の地区	年中行事

阪本英一	県立図書館専門員	注に示す④⑤⑥の地区及び有彩民俗資料については全地区	有形民俗財
土屋政江	日本民俗学会々員	注に示す ⑦⑧⑨⑩の地区	衣・食・住
萩原進	県文化財保護審議会委員	全地区	民俗芸能
桑原稔	国立豊田高等工業専門学校助教	全地区	民家
阿部正恵	安中市立後閑小学校教諭	全地区	有形民俗文化財

また、調査に当っては、安中市教育委員会社会教育課をはじめ、各地区の役員、老人クラブの方々、および多数の話者の方々など、地元の方々、とりわけ、秋間公民館長田島伊作氏、館長補佐須藤西八氏には大変お世話になりました。記して謝意を表します。

凡例を兼ねて、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し、執筆した。編集分担は項目別に編集した。ただし、民俗芸能(萩原進)、民家(桑原稔)、有形民俗文化財(阪本英一、阿部正恵)については編集者が全地域の調査に当り執筆した。

二、全体の編集には金子隼一郎が当り、校正及び索引の作成については、井田安雄、阪本英一、池田秀夫等が当った。

三、写真は調査時に調査員が撮影したものを使うとともに、秋間公民館提供のものを使用した。

四、題字は、安中市教育委員会教育長 多胡純策氏の手を煩わした。

昭和五十五年三月

群馬県教育委員会文化財保護課

注

- ① 大戸貝、下り貝、貫木貝戸、森熊、平、中関、関、明石、大蛇喰地区
- ② 大石、平間、上月、般若沢、山田、滝ノ入、笠松、二軒茶屋、日陰、恵宝沢、水尾根、棚田地区
- ③ 三軒茶屋、鹿沼、大平、貝戸沢地区
- ④ 伊豆村、日向、十二、受地、三角地区
- ⑤ 久保、馬場、北原、北川、野村地区
- ⑥ 池尻、外城、刈稻地区
- ⑦ 長岩、熊ノ谷地区
- ⑧ 油谷津、宮貝戸、八貝戸、曾利、笹原、黒後、瑞林寺地区
- ⑨ 山崎、礼庇寺、岩下、道場、宮原、森下、藏人、天隋地区
- ⑩ 榎山、木の果谷津、三角、蛇喰地区
- ⑪ 日向、根岸、天台、掛ノ上、台、茨谷津、川久保、中山、立石、高貝戸、万福、八重巻、一ツ田、越石、藤ノ木、雄子ケ尾地区
- ⑫ 松ノ木、刘又、川端、日陰、山崎、辻、相水、相水谷津、鯨、打越、若宮地区
- ⑬ 自性寺、寺山、吉ヶ谷津地区

秋間の地区割り

- 西上 秋間
- 一区 大戸貝、下り貝、貫木貝戸、中関、関、大蛇喰、明石
- 二区 大石、平間、上月、般若沢、山田、恵宝沢
- 三区 三軒茶屋、鹿沼、大平、貝戸沢、水尾根
- 四区 滝ノ入、笠松
- 五区 二軒茶屋、棚田、山口、日陰
- 東上 秋間
- 六区 伊豆村
- 七区 十二、受地、三角

- 八区 久保、馬場、北原
- 九区 北川、野村
- 十区 長岩
- 十一区 刈稻
- 十二区 池尻、外城
- 中 秋間
- 十三区 油谷津、宮貝戸、八貝戸
- 十四区 宮原、藏人、森下
- 十五区 山崎、礼庇寺、道場、岩下
- 十六区 黒後、笠原
- 十七区 蛇喰、三角
- 十八区 榎山、木の果谷津、熊ノ谷
- 下 秋間
- 十九区 日向、根岸、掛ノ上
- 二十区 川久保、天台、台、茨ヶ谷津
- 二十一区 中山、立石、満福、雄子ケ尾、八重巻、越石、高貝戸、藤の木
- 二十二区 松ノ木、刘又、川端、日陰、山崎、相水、辻
- 二十三区 若宮、鯨、打越
- 二十四区 自性寺、寺山
- 二十五区 相水谷津、吉ヶ谷津

安中市秋間地区民俗調査協力者名簿

1 話 者

①調査地

大戸貝、下り貝、貫木貝戸、森熊、平、中間、関、明石、大蛇喰地区

島崎 啓祐 明治二八年 五月一七日生
 島崎 正治 大正一四年 八月二五日生
 島崎 新太郎 明治三三年 一月二〇日生
 中山 喜八 昭和 五年一〇月二日生
 須藤 庸次郎 明治二七年 五月一日生
 島崎 弘 明治三二年一〇月六日生
 溝口 助松 明治三四年 六月二日生

②調査地

大石、平間、上月、般若沢、山田、滝ノ入、笠松、二軒茶屋、日陰、恵宝沢、水尾根、棚田地区

原 修一 明治四四年 一月二四日生
 原 貞文 明治四一年一〇月九日生
 五十員 順一 明治四二年二月二日生
 細貝 常吉 明治三九年二月一日生
 有賀 八ナ 大正二年二月四日生
 有賀 タマ 明治四三年 九月二日生
 萩原 ひで 明治三三年二月六日生
 多胡 清松 明治四一年 一月一日生
 真下 輝藏 明治四三年 三月二六日生
 木村 ゆわ 明治四一年 一月一〇日生
 真砂 卓子 大正七年 四月一三日生

③調査地

三軒茶屋、鹿沼、大平、貝戸沢地区

高橋 政太郎 明治三九年 七月二七日生
 金井 睦五郎 明治四三年二月二〇日生
 五十員 真造 明治三一年一月二日生
 山田 周次郎 大正二年一月三〇日生
 秋山 虎雄 大正二年二月二五日生
 秋山 利夫 明治四三年 一月一日生
 原 知雄 明治四四年 七月一九日生
 秋山 しげ 明治三四年 四月一九日生
 伊与久 一郎 明治四二年一月二〇日生
 伊与久 一治 明治四〇年二月二日生
 伊与久 一治 明治三一年二月一八日生

④調査地

伊豆村、日向、十二、受地、三角地区

入沢 喜十郎 明治三八年二月九日生
 鈴木 まさを 大正元年 九月二七日生
 倉林 謙一 明治三五年一月一〇日生
 小林 俊光 明治四二年 六月二九日生
 反町 ツル 明治二八年 二月一日生
 反町 きみ 明治三六年一月四日生
 反町 当め 明治三八年 四月二日生
 磯貝 ふくじ 明治三九年 九月一〇日生
 磯貝 愛 明治四一年 八月二日生
 鈴木 政雄 明治四四年 九月二八日生
 鈴木 政雄 明治四〇年一〇月二日生

豊田 留次 明治三五年一月二六日生
 宮崎 本一 大正二年 四月二八日生

⑤調査地

久保、馬場、北原、北川、野村地区
 中會根 武治 明治三五年一月 七日生
 中會根 ひで 明治三四年 八月二〇日生
 田島松江 明治三九年 四月三〇日生
 中會根 一男 大正二年二月 八日生
 関井 ときわ 明治四〇年一〇月 五日生
 磯貝 素雄 明治三四年 七月二日生
 磯貝 うめ 明治四五年 二月 六日生
 磯貝 貴 明治四五年 六月 四日生
 磯貝 真雄 大正 四年 三月 一八日生
 福川 新一 大正 三年 八月二日生
 磯貝 友太郎 明治四三年 一月 〇日生
 磯貝 はる江 明治四〇年 八月 二四日生

⑥調査地

池尻、外城、到稲地区
 中島 慎一 明治三九年 九月 一日生
 山田 まつ 大正 二年 六月 二七日生
 関口 力三 明治四二年 七月 二六日生
 戸塚 さく 明治四〇年 四月 七日生
 小島 末吉 明治四二年 九月 二五日生
 石井 鶴寿 明治四二年 四月 一日生
 田島 董明 明治三六年 二月 二二日生
 石井 真一 明治四〇年 六月 四日生
 中島 豊子 大正 二年 五月 九日生

⑦調査地
 長岩、熊ノ谷地区
 坂田 茂雄 明治三二年 一月 一日生
 坂田 梅太郎 明治三七年 八月 一五日生

⑧調査地

油谷津、宮貝戸、八貝戸、曾利、笹原、黒後、瑞林寺地区
 大沢 西八 明治三〇年 五月 一〇日生
 大沢 千代子 明治四五年 一月 二日生
 小島 浦次郎 明治三一年 三月 一八日生
 須藤 はつ 明治三九年 八月 二日生
 大塚 誉富 明治四三年 七月 二五日生
 大沢 なか 明治三三年 三月 二日生
 白井 寅次郎 明治二九年 六月 二日生
 白井 仲造 明治三五年一〇月 一日生
 須藤 貞子 大正 四年 一月 一日生
 大塚 三郎 大正 四年 二月 九日生
 山本 透 明治三四年 八月 二日生

⑨調査地

山崎、礼応寺、岩下、道場、宮原、森下、藏人、天降地区
 戸塚 真三 明治四〇年 六月 二五日生
 戸塚 武七郎 明治三六年 一月 三日生
 多胡 富太郎 大正 元年 二月 三日生
 多胡 藤太郎 明治四〇年 五月 二五日生
 多胡 しげ 明治四四年 五月 五日生
 戸塚 けさ 明治四三年 七月 五日生

奥原 福寿 明治四〇年 一月 一五日生
 中島 又一 明治四三年 三月 二五日生
 岡田 芳太郎 明治三一年一〇月 二日生
 木暮 清太郎 明治三二年 一月 一七日生
 入沢 西七 明治三七年 七月 七日生

大沢 ため 明治四一年一月三日生
 中里 見ます 明治四三年五月一日生
 大川 原つね 明治三六年四月一日生
 広上 ひで 明治三五年九月二三日生

⑩調査地

櫻山、木の果谷津、三角、蛇喰地区

横塚 李太郎 明治三一年一月二日生
 横塚 さき 明治三四年一月二日生
 横塚 宗太郎 明治四〇年三月二八日生
 吉田 文雄 大正七年五月三〇日生
 多胡 とよ 明治三六年七月二七日生
 多胡 くら 明治三三年二月一日生
 多胡 はる 大正七年六月一三日生

⑪調査地

日向、根岸、天台、掛の上、台、茨谷津、川久保、
 中山、立石、高貝戸、万福、八重巻、一ツ田、越
 石、藤ノ木、雉子ヶ尾地区

岡田 実五郎 明治三一年二月一五日生
 斎藤 栄太郎 明治三三年二月八日生
 湯本 とき 明治三五年七月二九日生
 多胡 とり 明治四二年七月二四日生
 岡田 ナミ 明治四四年四月二四日生
 中山 薫 明治四二年一月二日生
 萩原 作造 明治三三年一月二七日生
 城田 岳治 明治四〇年八月一四日生
 高橋 善太郎 明治二六年七月三三日生
 多胡 ノブ 明治四〇年四月四日生
 村田 幾江 明治三七年一〇月一七日生

⑫調査地

松ノ木、刘又、川端、日陰、山崎、辻、相水、相
 水谷津、館、打越、若宮地区

大沢 長太郎 明治三四年二月二日生
 中島 貞好 明治四一年七月二八日生
 大沢 正一 昭和四年一月九日生
 中曾根 りょう 明治四二年七月一日生
 原田 時次郎 明治二八年四月二六日生
 内山 三郎 大正四年六月三日生
 吉田 長太郎 明治四四年九月四日生
 田島 猶吉 明治四三年一月一日生
 中島 わぐり 明治四一年九月二五日生
 武井 志ま 明治四五年七月二六日生
 森 たい 明治四一年一〇月一五日生

⑬調査地

自性寺、寺山、吉ヶ谷津地区

萩原 良造 大正三年九月二七日生
 井上 二郎 明治三五年一月二七日生
 萩原 耕三 明治四〇年一〇月二日生
 矢島 森三 大正八年一〇月三日生
 金子 菊一 大正二年三月二日生
 平子 慧定 明治四〇年六月一五日生
 田島 精之助 明治四九年一月二八日生
 新野 正雄 明治三三年七月七日生
 時沢 ふみ 明治三七年八月三日生

岡田 豊彦 明治四四年六月二八日生
 桜井 徳太郎 明治四四年一〇月二八日生

時 沢 た か 明治四二年 五月三一日生

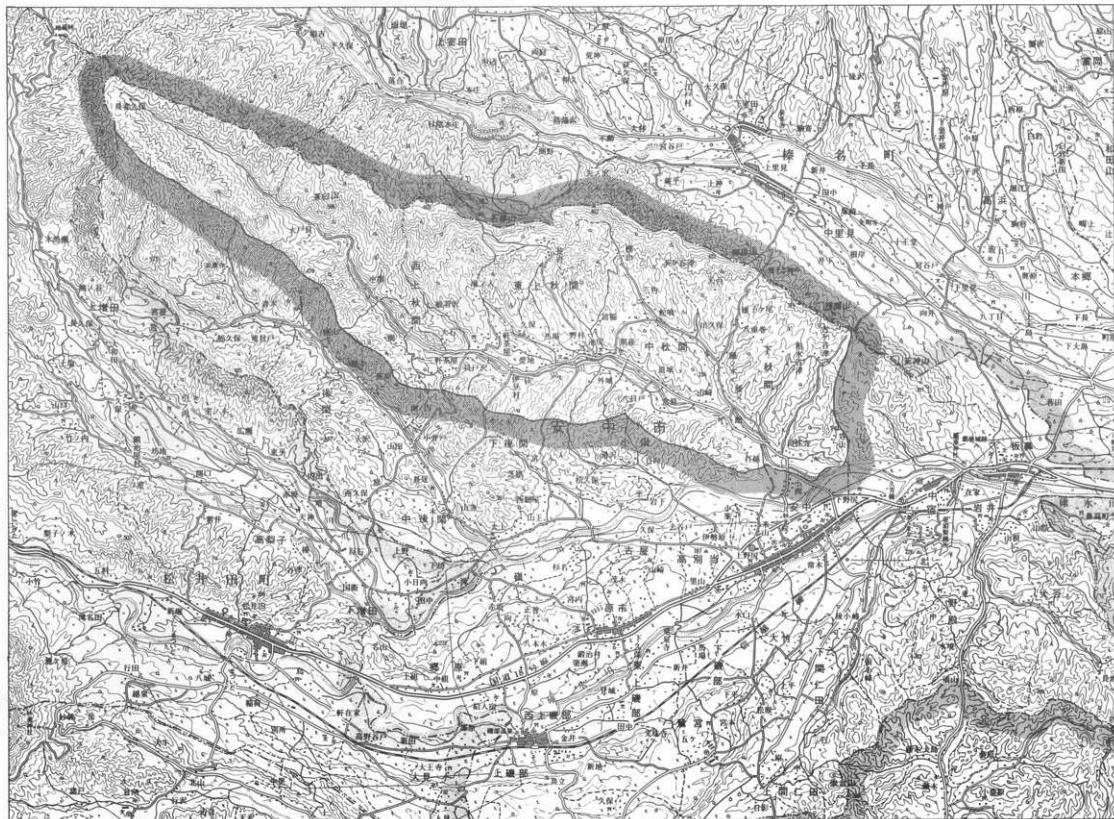
2 民家調査協力者

島 崎 弘
田 島 数
島 崎 治
坂 田 正 吉
小 林 憲 三
真 砂 正 次
多 胡 昭 一
小 林 一 成
大 塚 誉 富
島 崎 七 五 三 吉

3 地元(秋間地区)協力者

田 島 伊 作 安中市秋間公民館長
須 藤 西 八 安中市秋間公民館々長補佐
中 曾 根 武 治 安中市秋間地区々長会長
島 崎 弘 安中市秋間地区老人クラブ連合会長
大 沢 元 安中市立後閑小学校教諭
小 林 茂 安中市立秋間小学校教諭
横 塚 文 夫 安中市立秋間小学校教諭
萩 原 米 造 安中市立安中小学校教諭
鈴 木 政 雄 安中市秋間地区大塚訪松寿会長
大 沢 正 一 八幡神社獅子舞保存会長

安中市秋間地区全図





滝の入の全景（西上秋間 阿部 孝撮影）



大 平（西上秋間 都九十九一撮影）



山崎地区をのぞむ（板橋春夫撮影）



日陰地区をのぞむ（下秋間）（板橋春夫撮影）



平集落（西上秋間）

畑はこんにやく（都九十九一撮影）



ヒチリン（七輪）を切取った岩
（西上秋間）（阿部 孝撮影）



民家の石垣（西上秋間）（阿部 孝撮影）



旧秋間小西分校跡の民家
（西上秋間）（阿部 孝撮影）



東神社 (近藤 功撮影)



大森神社



若宮八幡宮



榎名神社



鞍馬神社



大森神社の石宮 (近藤 功撮影)



榛名神社裏の石宮



法華経千部供養塔
(桂昌寺門前)



桂昌寺



全性寺



恵宝沢の道標 (近藤 功撮影)



久保の供養塔



甲子塔 元治元年 (久保村中)



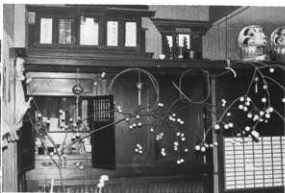
三角の橋供養



念仏供養塔 当村女人講中 (久保)



正月棚と供え物 (中秋間)
(関口正巳撮影)



小正月かざり (下秋間 両田今朝治宅)
(須藤西八撮影)



小正月かざり (下秋間 萩原良造宅)
(須藤西八撮影)



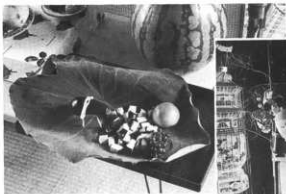
マユ玉と永餅 (右手) (中秋間)
(関口正巳撮影)



ドンドン焼 (中秋間) (関口正巳撮影)



ドンドン焼 (小間地区) (須藤西八撮影)



盆の供え物（下秋間）
（近藤 功撮影）



盆棚（下秋間）



盆送り（下秋間）



盆送り（下秋間）



盆送り（下秋間）



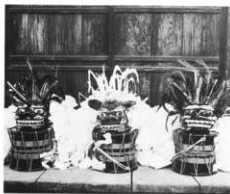
盆送り（下秋間）



外城の太神楽 (近藤 功撮影)



外城の太神楽



秋間神社、東神社の獅子



榛名神社の獅子



大森神社の獅子



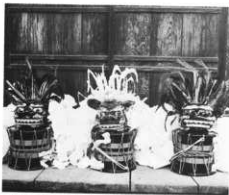
八幡神社の獅子



外城の太神楽 (近藤 功撮影)



外城の太神楽



秋間神社、東神社の獅子



棒名神社の獅子



大森神社の獅子



八幡神社の獅子

安中市秋間の民俗

目次

序
発刊まで

秋間地区調査協力者

秋間地区調査地域図

口絵写真

秋間地区の概観

一、秋間地区の概観……………一
二、秋間地区の民俗概観……………二

(一) 衣・食・住について……………三

(二) 生産・生業について……………四

(三) 社会生活について……………五

(四) 信仰について……………六

(五) 人の一生について……………七

(六) 年中行事について……………七

(七) その他について……………八

衣・食・住……………八

はじめに……………二〇
一、衣 服……………二〇
(一) 紋付き、おきやくぎもん、ちよいちよ衣着……………二一
(二) ふだん着、仕事着、帯……………二二

(三) 季節、年齢ときもの等……………二二

(四) 子どもの衣生活……………二四

(五) 下着類……………二五

(六) 履物……………二六

(七) 髪型、化粧、かぶりもの……………二七

(八) はたおり、染色……………二九

(九) 裁縫、洗濯、夜なべ……………二九

(十) 雨具、ふとん、その他……………三〇

二、食 制……………三〇

(一) 食 制……………三〇

(二) 副食、食用動植物、汁、保存食……………三一

(三) 粉 食……………三一

(四) 特別の日の食事……………三二

(五) 調味料……………三三

(六) 炊事用具、食器……………三三

(七) 水車、米の取藏、その他……………三三

三、住 居……………三三

(一) 屋敷どり、間どり……………三三

(二) 屋 根……………三四

(三) たてまえ……………三四

(四) いろり、かまど、こたつ……………三四

(五) 井戸、庭木、住いの神……………三六

(六) 風呂、電気、その他……………三六

生産・生業

- 一、はじめに……………三
- 二、稲作……………五
- 三、麦作……………五
- 四、畑作……………六
- 五、農事慣行……………六
- 六、山 樵……………六
- 七、漁撈・狩猟……………六
- 八、養 蚕……………六
- 九、畜 産……………七
- 十、手工・諸職……………七

交通・交易

- はじめに……………六
- 一、交 通……………六
- 二、交 易……………六
- 三、門付・遊芸人……………六

民俗知識

- はじめに……………七
- 一、しつけ・作法・鍛練・伝授……………七
- (一) 家庭生活に関するもの……………七
- (二) むら生活に関するもの……………七
- 二、医療・衛生・保健……………七
- (一) 薬物療法……………七
- (二) 呪的療法……………七
- (三) 家伝業……………七

四 家畜医療……………六

- 三、卜占・まじない……………六
- (一) うらない(千兆)……………六
- (二) 不幸防除・招福……………六
- (三) まじない……………六
- 四、呪物・呪具……………六
- 四、天文・気象……………六
- (一) 除隔・十十二支の慣行……………六
- (二) 暦、時計具……………六
- (三) 気 象……………六
- 四、自然暦(農事暦)……………六
- 五、数 理……………六
- (一) 質、量の慣習的基準……………六
- (二) 計算・計量……………六

社会生活

- 六、動物・植物・鉱物……………六
- (一) 動物の種類、名称、性質、利用等……………六
- (二) 植物の種類、名称、性質、利用等……………六
- 一、村落生活……………六
- はじめに……………六
- (一) 村構成など……………六
- (二) 契約とオテナ……………六
- (三) 村に入つて来た人……………六
- 四、信仰行事と講……………六
- (四) 交 際……………六
- 二、族 制……………六
- はじめに……………六

(一) 家族関係	二六
(二) 同族関係	三二

信 仰

はじめに	二六
一、神社祭祀	二六
二、民俗信仰	三〇
(一) 講関係	三〇
(二) 民間宗教者	三三
(三) 山の神信仰	三四
四、屋敷内の神	三五
(四) 屋内の神	四〇
(四) 諸祈願	四〇
(七) 小祠類	四一
三、俗 信	四六
(一) 俗 信	四六
(一) つきもの	四六
四、仏教民俗	四八
(一) 村の寺院	四八
(一) 観音信仰	四八
(二) 薬師信仰	四八
四、その他の仏教信仰	四九

人 の 一 生

はじめに	五三
一、誕 生	五三
(一) 妊娠・出産	五三
(二) 生見儀礼	五六

年 中 行 事

はじめに	六六
(一) 育 児	六六
二、年 祝	六八
三、青年集団	六八
四、婚 姻	六八
(一) 結婚の条件	六八
(二) 婚 約	六八
(三) 嫁 入	六八
四、その他	六八
五、葬 制	六八
(一) 死の子兆と死	六八
(二) 葬 送	六八
(三) 葬後の祭り	六八
四、年 忌	六八
(四) その他	六八

はじめに	六六
一 月	六九
二 月	七〇
三 月	七〇
四 月	七〇
五 月	七〇
六 月	七〇
七 月	七〇
八 月	七〇
九 月	七〇
十 月	七〇
十 一 月	七〇

十二月……………三六

口頭伝承

はじめに……………四六

一、伝説……………四六

二、昔話……………四八

三、怪異……………五〇

四、命名……………五〇

五、謎・謎など……………五二

六、方言、その他……………五五

芸能

一、概観……………五五

二、獅子舞……………五五

(一) 二人立の獅子……………五六

(二) 一人立の獅子……………五六

(1) 中秋間の大森神社の獅子舞……………六一

(2) 東上秋間(あずま)神社の獅子舞……………六一

(3) 下秋間中組八幡神社の獅子舞……………六四

(4) 下秋間上組の権名神社獅子舞……………六五

三、人形芝居……………六七

四、民謡……………六八

(一) 八木節……………六八

(二) 雑談……………六九

五、義太夫……………七〇

六、その他の芸能・娯楽……………七〇

七、子供の遊び……………七二

有形民俗文化財

はじめに……………七六

一、生活用具……………七七

二、生産・生業用具……………七八

1 農耕用具……………七八

2 諸職用具……………八〇

民家

はじめに……………八六

一、調査民家の形式分類……………八六

二、三間取(広間型)の民家……………八六

三、喰違四間取の民家……………八九

四、田字間取の民家……………九〇

五、五間取の民家……………九一

六、六間取の民家……………九三

七、平面の進化……………九五

八、柱の名称……………九六

資料

一、秋間の字名……………九八

二、秋間の食生活……………一〇〇

秋間地区の概観

一、秋間地区の概観

秋間地区は安中市の一部で、同市の北方に位置し、北限は群馬郡榛名町と倉沢村に接している。また東は高崎市に、西は碓氷郡松井田町に接している。現在の、同地区の人口及び世帯数は表1のとおりである。

地区一帯はいわゆる秋間丘陵と呼ばれる、海拔三百メートルから七百メートル位の丘陵地帯である。集落は、この丘陵の間を流れる秋間川を主流として、これに注ぐ、般若川、久保川、神水川、菊稲川、日向川等の小河川に沿った浅い谷間や傾斜地に形成されている。傾斜地の家は敷地の土を削るか、土盛りをして水平を保ち、土崩れを防ぐために、その周囲に石垣をめぐらしている。この石垣が村の景観の特徴をもなしている。また集落の規模は小さいが、その数が比較的多いのも特徴である。

『和名抄』に「飽馬郷（あきまのこう）と記されているのは、この秋間地区と、隣接する旧後閑村を含む地域であろうとされている（『上野国誌』）

中世には上杉・武田・北条の軍勢の活躍の場となり、秋間地区の各地に城や壘が築かれたりしたが、永禄年間に箕輪城が落城すると、武田氏の勢力下となった。さらに、天正十八年北条氏が亡び、徳川家康の関東入府により、井伊直政の領地となったが、その後は旗本領（一部安中藩領）として支配された。村高は年代によって多少の相違はあ

表1 秋間地区の世帯数・人口

地区	西上秋間	東上秋間	中秋間	下秋間	計
世帯数	168	340	178	351	1,037
人口	655	1,188	703	1,384	3,930

るので山林が多い。耕地としては畑の三分の一ほどである。表2は大正年代の数字であるが、この割合は現在でも変わっていない。

るが、徳川末期の村高は次のようである。

下秋間村 五〇四石六斗四升四合（旗本分）

（安中藩分）

二二石

中秋間村 四二八石八斗〇升〇合（安中藩分）

東上秋間村 八一二石九斗二升六合（旗本分）

西上秋間村 五一八石五斗九升〇合（旗本分）

明治維新で廃藩置県の制が布かれて、東上秋間村、西上秋間村及び下秋間村（一部）は岩鼻県に、

中秋間村及び下秋間村（一部）は安中県に属した。

その後、明治四年には四カ村とも群馬県の所轄となり、更に同六年に熊谷県に移り、明治九年に再び群馬県に所属した。更に明治十年の郡制施行に伴い、碓氷郡役所の管轄となる。こうして明治二十二年の町村制施行に伴い、右の四カ村は合併されて、秋間村となった。昭和三十年には（旧）安中町をはじめ秋間村、後閑村等の八町村が合併して（新）安中町が誕生し、昭和三十三年に市制が布かれて、現在の安中市となった。

つまり秋間地区の産業方面について概観してみ

る。まず地目について述べる、ここは丘陵地帯

耕地としては畑につき水田である。しかし水田は

少なくその面積の割合は畑の三分の一ほどである。表2は大正年代の

数字であるが、この割合は現在でも変わっていない。

表2は現在でも変わっていない。

表2 旧秋間村の地目 (民有地)

地目	1,902.8ha	
	面積	総面積に対する%
田	152.3ha	8.0%
畑	475.7	25.0
山林	1,146.3	60.2
原野	116.0	6.1
宅地	12.5	0.7

『碓氷郡誌』(大12刊)より、町歩をヘクタールに換算。またパーセントの算出は筆者が行った。大正12年以前の数字であると思われる。したがって、現在では衰微し、或いは行われていない秋間石の採石・採炭・製板・牛馬の畜産業が盛んに行われていた当時のものである。なお、田の面積は畑の約4倍であるが、この割合は現在でも変わっていない。

畑は主に麦作とその一部が桑園とに利用されてきた。しかし養蚕が盛んになるにつれ、畑の大半は桑園と化したこともあった。この地方での養蚕の歴史は、上野国の歴史とともに古い。だが養蚕が急速に隆盛を極めたのは、安政年間横浜開港以後である。碓氷郡誌によれば、大正年間の碓氷郡の総畑面積、五千六百六十四・六ヘクタールのうち、約六十パーセントに当る三千三百八十七・八ヘクタールが桑園になっていることでも推測できる。養蚕は米麦の耕作と違い、短期間で年何回か、現金収入が得られることが、農家にとっては最大の魅力である。耕作に不便な段丘地帯に畑畑があり、しかも水田が少ない秋間地方の農家にとっては、養蚕がその収入の主力となった。

この傾向は現在でも続いている。安中市内の最近での取引量は一、五五四トンで、県下では前橋市の一、七〇〇トンに次いで、第二位を占めている。

また、安中市は秋間地区を含めて県下で、養蚕収入が第一位である農家数の最も多い市町村の一つに入っている。

明治十一年に旧碓氷郡磯部村に創設された碓氷社や、大正八年に同

社より独立して安中市に開業した上毛蚕糸相互株式会社の存在も、この地方の養蚕業の促進に、大きな影響をあたえていた。

またかつては炭や板材を産出し、農家の副業ともなっていたが現在では衰微した。また明治初年の頃から通称秋間石といわれる安山岩を切り出していた。建築用材等に利用され、相当に販路も拡まったときもあったが、現在では切り出していない。また垂炭も産出したが、現在では採掘していない。秋間地区は焼物にも、かなり古い伝統があり、奈良時代から平安時代にかけて、「八重巻焼」「刈稲焼」などが焼かれていたと伝えられている。江戸中期頃から「自性寺焼」と称する、日用の雑器類が焼かれていたが、窯元が明治の頃、益子に移ったので窯の火は消えた。しかし幸い後継者が現われ、昭和五十四年八月に、再び窯の火は灯って現在に及んでいる。

また秋間地区は梅の産地としても知られている。「秋間梅林」と呼ばれ観光地としても有名である。同梅林は実面積一〇〇ヘクタールほどあり樹数約二万本といわれる。明治初期に清物用として植えられ、かつては高崎十五連隊にも納入されていたが、現在では白加賀と称する梅酒用の品種が、その大半を占めている。年収三六〇トン(一九七五年)も産出され、県内をはじめ東京市場や、北海道方面にまで出荷されている。約二百戸ほどで栽培しているが、昭和三十年代には桑園を梅園に変える農家が増加したという。

また、明治四十三年に碓氷郡産牛馬組合は西上秋間に百四十余町歩を割して放牧場を開き、畜産の改良発達に努めたことがあった。(『碓氷郡誌』)この事業はすでに途絶しているが、飽馬郷時代の伝統を継いだ産業として注目されたものであった。

二、秋間地区の民俗概観

つぎに、本調査の調査員より報告された採集資料から、その特徴的

なものをあげながら、本地区の民俗の概観について述べる。なお、各章ごとのはじめにも調査内容のまとめや、その特色等について記述されているので、詳細についてはこれを参照ねがいたい。

(一) 衣食住について

まず「衣」については全体的に見て、かなり多岐にわたって調査採集することができた。特に自家製織物を作るための糸取りから染色、はた織りに至るまでの一連の過程が、比較的まとまって、報告されていることを特筆したい。

つきに「食」について見る。

主食としての米と麦の混合の割合は「米七分に麦三分は上層の家、米麦五分五分の飯が食べられれば上等の方であった」といっている。

これは県内各地でも聞かれることであるが、七・三の割合が逆になって、麦七分、米三分のときもあった。このように麦の中に米粒がいくつかが混っている飯のことを、「ホウタロメシ」といっているのはおもしろい（東上秋間）。麦の中に、数少なく光って見える米粒を、ホタルに見立てた呼び方であろう。米を貴重品と見る呼称の一つとして注目したい。

また、粉食類についてはその種類、製法等が、かなり豊富に採集されたが、この中で特に「ヤキモチ」をとりあげてみたい。ヤキモチのことは、前回の高山村の民俗調査報告書（第二十一集）の「概観」の中でも取りあげている。これとやや重複するところもあるが、前回の発展として、つきに述べたいと思う。

秋間地区の場合も、主体となる材料は小麦粉と米粉に大別され、このうち前者を使用するときに多い。小麦粉を比較的固くこねて丸め、土のホウロクの上で焼き、皮が固くなるというりの灰の中に入れて、蒸し焼きにする。ふくらすために炭酸を入れる場合もある。また、これに混ぜる材料として、ミソ、ゴマ、ミカンの皮、ネギ、フキノトウ等がある。ヤキモチに風味をそえ、美味にして食べようとしてきたむ

らの人々の創造性を物語っている。またアンを入れたり、残飯を混ぜて焼く場合もある。

ここで特筆したいのは「ヤキモチのオヨゴシ」といって、薄くて大きいヤキモチを作り、これをひし形に切って、ゴマヨゴシ（ミソアエ）にする例である（東上秋間）。ふだんでもこれを作るときがあるが、伊豆村部落では春秋の弘法大師のオヒマチに、必ず宿で作って出すきまりになっているという。ヤキモチをカミヤホトケへの供物とする例として注目したい。また下秋間ではこれを「坂本やき」といっている。ヤキモチの呼称の地域性をあらわすものとして興味深い。

一方、小麦粉をゆるくこねて、これをホウロクで焼いたものを「タラシヤキ」「ジリヤキ」「ウスヤキ」などと呼んで、秋間地区でも区別している。

また「コワリヤキモチ」といって、大麦をひいたとき出るクズをヤキモチにする。またソバ粉も「ソバヤキモチ」と称して材料に使っている。

また米粉を使うヤキモチの例も採集された。湯でこねて焼いたもので、「ポリポリしてうまい」という。注目したいのは、この米粉のヤキモチを、エビス様に供える例である。上秋間の野村家では、一月二十日にエビス様を送り出すとき「エビス様の弁当」として、一升ますに入れて供えている。また、中秋間山崎では、正月様にあげたフキノトウをさげ、これを入れて焼いたヤキモチをエビス様に供える家がある。このように、前述したヤキモチのオヨゴシとともに、ヤキモチがカミヤホトケへの供物として使用されている例を、特に注意していきたいと思う。

ちなみに、釜の口あけの日に、ヤキモチを作る例は、県下に多い。秋間地区では、この日にはワテマンジウやフカシマンジウを作っている。また二月八日や十二月八日のコト八日には、邑楽郡千代田村では八日ヤキビンと称するヤキモチを作る。秋間地区では、コト

八日の行事はすでに消えてしまっているのか、今回の調査では聞くことができなかった。

「往」に關係しては、板屋根のふき方や、これに伴う勞力奉仕のことが採集されている。「上州名物かか天下に屋根の石」といわれているこの地方の特色的な資料として貴重である。また、「信仰」とも關係するが、カマドに關することとして「土公神は春はカマド、夏は庭、秋は井戸にいる」(中秋間)とか「正月の餅をつくときなどの時、カマガナルという現象があった。鳴り上り、鳴り下りの二通りがあった。縁起をかいいだ」(西上秋間)等の伝承は注意を要する。また炉に關すること、ヒゲンサマのことが採集できたことも貴重な收穫であった。ヒゲンサマについての採集資料は「信仰」の章に収録されている。

(二) 生産・生業について

まず田の呼称として、ヤツマキ田、インドウ田、シタン田など聞かれたのは珍らしい。ヤツマキとは一つの田に、八つの田がまわりをかこんでいる田をいい、そのまん中の田を耕作すると縁起がわるいといわれてきた。インドウ田とは、かつて葬式の棺を運す時に使った田という。いずれも忌田の一種であろう。シタン田とは、ぬかっている田のことをいっている。

また、代かきのあとの田を平にならすのに道具を使わずに素手で行うことを、コジラといっている。試みに『綜合日本民俗語彙』に当たってみたがこのことばは載っていない。いずれにせよ、広大な田を素手で平にならすことは不可能である。秋間のような山間部で、傾斜地に作られた小規模の田間の多い地帯での作業の仕方であろう。ヤツマキ田も、一区劃が広大な田が連なっている地帯では意識されない事象である。

また「里いもは薩の依」ということを、ここでも聞かれた。米麦を補うものとして、いも類を貴重品として考えてきたことは、一般農村

にみる通例である。だが秋間地区では里いもを貴重品として大事にしてきた伝承が、比較的多く残されている。例えば前述した「食」の項でも、里いもをはじめ、いも類の食べ方、保存のし方が比較的くわしく採集できた。また、里いもの取りはじめは八月二十五日とし、その食い初めを二十六日としている。これは下秋間の自性寺の例であるが、日を設定していることに注目したい。また西上秋間では「池の久保に里いもを作ると雨が降る」と伝えている忌知もいる。

秋間地区一番は養蚕が盛んな地方である。この地区では農家の収入源は養蚕について米、そして麦の順であるという。今回の調査でも、養蚕に關係した諸伝承もかなり採集された。

つきにあげたいことは、むら内での共同作業の形態とか、勞力交換の方法とかが比較的明確に引きつがれていたことである。つまり、スケット、エエ、モヤイ仕事、手伝い、手間取り等の区別が明確であった。また「妹を借りて姉をかえせ」という諺も聞かれた。勞力交換ということに誠意を持ち、義理固いこのむらの人たちの一面がうかがえる。これは「社会生活」の項で扱っている「オテンマ」とも關係づけで考えると、秋間地区の人たちの勞力奉仕や、生産生業に対する誠意が一そう具体的に浮き彫りされてくる。

また、田畑への肥料として金肥が普及される以前、この地区の人たちは灰を有効に使用していたことが分った。灰は肥料として有効であることは一般的にも知られている。しかし灰にするソダとか落葉が身近かに、多量になければできないことである。秋間の人たちはこうした条件にめぐまれていた。ここでは灰焼き専門の小屋を作り、ソダを刈って燃やし、大量に灰を作ったことや、それを専門に売っていた人もいたことを伝えている。

またかつては、ミナガワ織りや、秋間石と呼ばれる採石作業も盛んであった。これら秋間地区の特産品に關係した伝承資料が採集できたことも、今回の調査の收穫であった。

(三) 社会生活について

ここではケイヤク(契約)とオテンマに関することが、ややまとまらな形で採集されたことを、特筆したい。

この地区での契約は、むらの区ごとの寄り合いを意味している。西上秋間の一区ではこれを總會と呼ぶ。契約は通例、二回行われている。一回目の契約は契約、大契約、餅契約、一番契約などと呼ばれている。日は区によって多少異なるが、二月一日が多い。樫山ではこれを一月一日に移行している。この契約では村役の改選、慶弔規定、井戸替等の村行事についての取り決め等が行われる。通例一戸一人で、その家の主人が参加している。

前述の契約が公的な性格を帯びているのに対し、もう一つの契約は、私的で親睦会的な性格が強い。米を持ちよって餅をついて食べ合ったりする一種の「食い講」である。日取りは二月十一日とか、二月に入つて雪が降つたらやるといふ地区もある。この集まりは女衆や子どもまで参加し、持ちよる米は参加の口数によって按分され、何口でもよかつた。二番目の契約を女契約と呼ぶのは、前回の会合が、男が主体であることに對する呼称であろう。東上秋間ではこれを二月八日の子供養の日に行い、参加者は一家の主婦か娘としている。こちらを食べあい、おしやべりをする会である。

樫山では契約の日取り等が、かなり変わってきた。行事の日取りやその内容の変せんを示す事例としておもしろい。

つきにオテンマについて述べる。「オテンマ」とは現在、この地方では、むらの者が出て行う、無料奉仕の共同作業であるという意味に使われている。オテンマとは西上州一般に聞かれることばである。

オテンマの仕事はむらの道ぶしんや橋の修理などである。これは他村の場合と共通する。しかし、秋間川やこれにそそぐ河川に沿つた傾斜地にその集落をもつ秋間地区では、こうした地理的条件からいって

も、オテンマの作業は特にきびしかったことが想像される。

西秋間(一区)の場合は、大見戸から山の上まで、九百何十間の道をこしらえなければならなかった。道の荒れ方によっては五日も一週間も作業がつづいた。つまり仕事が完成するまで、幾日間でも人足を出したということである。橋の数も一区だけで九つもあつた。昔はみんな土橋であつた。これが流れたり破損したときの修理には、どの位、むらの人たちが骨を折つたか想像に余りある。人足は作業の程度とか、耕地や山林の持ち高によつて各戸ごとに割り当てられた。不参加の場合には「出不足」をとられる。この一区では日当の三分一位を出不足金とした。また人足の差は問わない。

これに対し、中秋間では、女性が人足に出た場合は、男の七分しかその力は認められなかつたので、その差の三分を出不足金としてとられた。また下秋間では各戸ごとに男性が一人出ることを原則とした。そして女性と年齢十七歳以下と六十歳以上の男子が出た場合の労働力は半分とみなし、その差の半分を出不足金としてとつた。出不足金に差があることはそのむらの諸条件によるものであろう。

また、若衆組の活動についての伝承はあまり聞かれなかつた。ただ婚姻のとき、くれ方からもらい方の若衆に渡す「シバ代」の伝承が、かつての若衆組の存在を物語っている。

また、特筆したいことは、この地区ではマケとかイツケとか呼ばれる同族関係の結合の強さを示す伝承が、現在でも濃厚に残されていることである。例えばマケこと(氏神祭り)や正月の家例等がかなり固く守られていた。

このほか講関係として、十二講、二十二夜講、二十三夜講、庚申講などのことが採集された。この中で、庚申様と正月様とは仲がわるいということが、この地方でも聞かれたことについて注意したい。また、庚申講は「お精進」とともに、現在でも比較的行われている地区であることが明らかになつた。

(四) 信仰について

まず、今回の調査の重点項目の一つであった、オシリヨウサマについて述べる。秋間地区では、オシリヨウサマ、オシロウサマ、オシラサマ、オジロサマなどと呼ばれて存在していることが明らかになった。屋敷稲荷のとなり自然石を置き、竹二本を立て、それにしめなわを張って屋敷稲荷と一緒に祭が行われている。

県内でのオシリヨウサマの分布についてこれまでに知られている地区等を列挙すると、つぎのとおりである。

①倉潤村 ②吾妻町萩生の大塚一家の墓地 ③吾妻町坂上関谷の高橋家 ④榛名町本郷高浜地区 ⑤藤岡市大塚の小林家 ⑥吉井町長根の杉本家 ⑦利根郡昭和村生越の諏訪神社境内に「死霊之氏神」と刻まれた享保八年(一七二三)建立の石宮がある。(県教委編「倉潤村の民俗」所収「屋敷稲荷とお死霊様について」佐藤清)

このうち比較的信仰内容等が詳細に分つたのは倉潤村である。昭和五十年に行われた、県教委による民俗調査の結果である。昭和

右に加えて、今回の調査で秋間地区にも存在することが分つたわけである。更に今回の調査の、話者の一人である高崎市鼻高町から嫁いできた女性から、同地区でも祀っているという話が聞かれたことが報告されている。今後の調査が進むにつれ、更に分布範囲は拡大していくであろうことが予想される。

今回の調査の結果で、秋間地区のオシリヨウサマは、倉潤村のそれと、共通するところもあるが、やや異にしている点も見つけられた。試みに両地区のオシリヨウサマの特徴的な点を対比してみよう。「倉潤村の民俗」の信仰の章のまえ書きの中では同村のオシリヨウサマの特色として、つぎの点をあげている。

●倉潤村
① オシリヨウサマをまつているのは、むらの中でも、いわゆる

「旧家」であること。

① オシリヨウサマは、稲荷様とならべてまつられているが、先祖様をまつっているという考えが聞かれること。

② オシリヨウサマはたたるという性格がみられたこと。

③ オシリヨウサマは、屋敷祭りと同じ日にまつられるが、供えものには、若干のちがいがみられること。

④ 「ご神体」に卵塔が多いが、石宮や自然石をたてている場合もみられること。

●秋間地区
(今回の調査資料を右の⑦⑧までの項目と対比させてみると、つぎようになる。)

⑦ 倉潤村と同じように、旧家にオシリヨウサマがまつてあるというところも聞かれた。

⑧ オシリヨウサマは、先祖様であるという考えが、倉潤村にくらべ、比較的強くみられる。

⑨ オシリヨウサマはたたるという事例も聞かれた。しかし倉潤村ほど強くみられない。

⑩ 倉潤村と同じように、供えものに差がある例も見られる。しかし同じものを供えている例もある。供えものについては資料不足で、はっきり比較できない。

⑪ 自然石の場合が多い。

⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿

また、オシリヨウサマの信仰に関連して、各マケによる屋敷まつり、先祖まつりが固く行われていることも、秋間地区の特色といえる。例

えば、東秋間池尻の戸塚家では、屋敷稲荷のまつりを、十一月二十八日、十二月一日、十二月十五日と計三回行っている。他家にもこうした例が多い。こうした類例は倉瀬村にも見られた。県内での類例を、オシロウサマの信仰とともに、更に拡大調査をしていく必要を感じる。

今回の調査でノリキ(折とう師)についての資料が、比較的まとまって採集された。いわゆる民間宗教者が、この地方に果してきた役割等を、具体的に知るうえで貴重な取穂といえる。前回までの民俗調査では、比較的手の入らなかつた分野でもあつた。

資料としてめづらしいのは、石田周謙というこの土地での産婦人科の医者が、死後に、産泰様としてまつられていることである。産泰神社の本社は前橋市城南地区にあつて、これは本県の独特のものとして知られている。秋間の人たちも、かつての安産祈願には、この産泰神社に参つてゐた。しかし石田周謙という池尻に住んでいた(京都出身の)医者は、どんな難産でも処理できた名医だつた。そのため、死後に産泰様としてこの土地にまつられ、これ以後、土地の人たちは、この方の産泰様に安産祈願をし、前橋の産泰神社へは行かなくなつたことである。現代神の誕生として、おもしろい例である。今から五十年ほど前の話であるという。

このほか大石稲荷のキツネに関する伝承も、人間と動物との交流を示す事例として注目したい。

(四) 人の一生について

まず、出産後の思ひ明けに関係した習俗として、「ヒアガリ」について述べる。産後の食事は別火で煮炊きをしているが、この別火をやめる日を、この地区では「ヒアガリ」と呼称していることに注目したい。中秋間深山では、産後一週間を経て、その家の主人がイロリを塩できよめ、更にオンベロを立てる。そして翌日の八日目から産婦は勝手仕

事に復帰すると語られている。これをヒアガリといっているが二十一日目に行う家もある。ヒアガリという呼称とともに、産の总を「別火」で表現する習俗が、県内の他地区とくらべ、比較的、明確に伝承されている例として注目される。隣村の倉瀬村でもこの事例は聞かれた。しかし、この呼称の県内での分布状態はまだ不詳である。

つきに結婚習俗の中で「オツキ」と称する一種の付添人のことが、ここでも聞かれた。東毛方面では、資産のある上流家庭ではこれを行つてゐたことが聞かれているが、今回の調査で、秋間地区でもかなり広い範囲に、これが伝承されていることが分つたわけである。オキナツケというところもあるが、ここではオツキとカミトドケといつている。嫁に付き添つて、その仕度等、身のまわりの世話をする役である。親戚の既婚者がなつた。伯母が行く場合が多いようである。嫁の婚家に一晩泊つて帰るのを通例としてゐる。しかし、この役はただの嫁の身のまわりの世話だけなのか、あるいは、もっと深い意味をもつて発生した習俗なのかまだ不明である。

つきに、社会生活のところでも少しふれたが、むらの若衆組の存在と婚姻習俗との関係を示す「シバ代」のことをあげたい。県下でも、いくつが類例が見つかつてゐるが、今回の調査では、秋間地区に、この習俗が比較的濃厚に伝承されていることが分つたのである。シバ代とは嫁のもらい方から、くれ方の若衆に渡す酒代のことである。以前はむら境で嫁のひき渡しをするとき、もらい方の若衆に渡した。現在では若衆に渡すという名目になつてゐるが、実際にはむら(組)で使用する金になつてゐる。類例調査をもつと拡大していく必要を感じる。

入家式には、嫁はオガラの鳥居をくぐつて入る。これは葬送のとき、棺桶がオガラの鳥居をくぐつて、その家を出ていくことに共通する。人間は一生の間に、一回、オガラの鳥居をくぐるといわれている地方である。

また、十五区では死者の埋葬のときの穴掘りや土盛り、またその上におくメツバキなど、かつては念仏組のものがしたという。(現在では隣り組がやっている)。この地区での村落生活の中で、念仏組の果たしてきた役割を示す事例として注目される。

また秋間地区の一部では、葬儀を神葬祭で行っている。しかしその後の供養は、ヒトナノカ等の仏式で行っていたという。また仏式の四十九日に当る五十日祭のとき餅をつく。この餅をつく音を聞いて霊はその家を離れるとされている。このことは仏式で行っているところでも広く聞かれることである。神葬祭になっても、かつての仏式当時の伝承を、そのまま伝えていられるものと考えられる。人間生活の営みの中で行われている習俗習慣は、制度的なものが改まっても、なおかに消えがたいものである。これを物語る事例としておもしろい。

(六) 年中行事について

まず特筆したいことは、盆の送り迎えを、家のカド(屋敷の入口)に土盛りをして行う習俗が、下秋間の自性寺地区で見られたことである。他県では神奈川県一帯、及び静岡県や東京都の一部に見られる習俗である。県内ではこれまでに、東毛地方(太田市、新田郡新田町、邑楽郡千代田村の各一部)にあることが知られている。もちろん、土盛り(祭壇)の規模や構造、また位置など各地方によって多少の相違がみられる。しかし、盆の送り迎えに、屋外に一種の祭壇をつくることは共通している。今回の調査で、右にあげた地方からとびはなれた秋間地区でも、同様な習俗が見つかったことに注目したい。

詳細は年中行事の章をお読みいただきたい。
その他、盆行事の章お読みいただきたい。
その他、盆行事の章お読みいただきたい。かなりきめ細い形で残されていることも、秋間地区の特色といえよう。例えば、カマノクアアケの日に、実際に釜の蓋をあけて、家の裏口に出しておく家がある。(下秋間)また、家に盆様を迎え入れるときや送り出すときに、必ず風呂場

に寄って、風呂釜の蓋をあけて提灯をかざし、盆様に入ってもらうしぐさをする家がある(下秋間)等のことである。
右のほか、気づいたことを、いくつか列挙しよう。

ここでは山の神のまつりを一月十二日に行っている。十七日に行う西上州の地帯との境界に当たって異なる地方といえる。

また、正月を送り出してからエビスを迎える地方が多いのであるが、ここでは、一月二十日に正月とエビス、大黒を一纏に送り出している。一月二十日をしまい正月と考えているからである。

「七夕に瓜畑へ行つてはならない」と伝えているのはめずらしい。七夕伝説に瓜が登場してくるが、これとの関係があるのであろうか。県内では、ササゲ畑かメズラ畑への禁忌が多いのである。

十日夜を別名「かかしの祭り」と呼んでいることが聞かれた。わずか一件ではあるが注意したいことである。県内にも十日夜に「カカシアゲ」といって、カカシを庭に立て、餅などを供えてその労をねぎらうところがある。吾妻郡に集中して見られる習俗である。

また、ここでは屋敷祭りは初午の日でなく十一月下旬から十二月にかけて行われている。家によっては、この期間に三回も集中的に行っていることは前述したとおりである。

また、今回の調査の範囲内では、二月八日と十二月八日の、いわゆる「コト八日」の行事については聞かれなかった。正月や盆とともに、年中行事の基本をなす行事であるが、早くから消えてしまったものと考えられる。

(七) その他について

ここでは前述した(一)〜(六)以外の分野で、特筆したいことをいくつか述べる。

「交通・交易」の分野では、「様名街道」のことや、その他の峠道に關係した伝承が採集されている。この中で、峠の三軒茶屋からは妙義

へ三里、権名へ四里あるから、この峠を「サンシリ峠」というなどの伝承は、峠とここを通る人たちとの情動的な結びつきを物語る話としておもしろい。

また「権名からの夕立ちはいしたことはない。権名と稲倉から夕立ちが一緒に出ると、神様同士がケンカをするとして強い夕立ちになる」(下秋間)と伝えているが、この神様とは権名山と稲倉山との神であろうか。神戦譚のものに起因する民俗知識の伝承であろうか。このほか「浅間山に三回雪がつもると次はこの村に(雪が)くる」(宮原)等の地域的な特性をもつ知識伝承を豊富に採集することができた。また、むらの大力持ちであったガンタクカネさんとか関市兵衛の話などおもしろい。二人ともこの土地の実在の人物であろう。しかし二人の大力持ちを現わす表現が実に演出効果十分に語られている。この地区にはよほどの話上手な人がいたのであるまいか。

芸能方面では、県下でもその例が少ない二人立の獅子舞が外城にもあったことを特筆したい。また、これに伴う演目等を知る上で手がかりになる「太神楽習做覚帳」(明治十三年)等が今回の報告書に収録されたことは、貴重な収穫である。またかつて「助たか人形」と呼ばれる人形芝居が実演されていたことも注目される。

また、秋間地区の人たちの、かつての生活用品であった民具類も、今回は比較的豊富に調査収録することができた。

今回は比較的数量に調査担当(桑原調査員)のつぎの指摘で、民家調査で興味深いのは調査担当者(桑原調査員)のつぎの指摘である。

つまり調査した家屋のうち、古い遺構から新しい遺構まで、一貫して大黒柱に「逃げ」を認めなかった。これは県下でもめずらしいことである。これは「逃げ」という新しい技法が秋間地区に入ってから来ないうちに現在に至ってしまったのであろう。周辺の調査を進める必要がある。それにしても「逃げ」のない大黒柱のことは、秋間地区の歴史の一面を、象徴的に物語る事象として興味深い。

以上で、秋間地区の民俗の特色と思われることについて概観してきた。筆者の浅見からくる見落しもあると思われるがご寛恕願いたい。

(金子 緯一郎)

衣 食 住

はじめに

〔衣について〕 和服の染織の技法や形は、ほぼ江戸中期ぐらいには完成した、といわれる。

今や年輩の婦人を別にすれば洋服を着る人が殆んどで和服業界は売り込みに大わらわである。だが近親の祝儀不祝儀には女性の割合、きものを着る人が多い。めったに着ないが、無ければ困るというわけで「タンスのコヤシ」になっているという此のころだ。

しかし一方では仲人でもする人だろうか、一代で切れるほど着た報告もある。男性の羽織ハカマを「ムコドン着」というそうだが他の地区にも似た言葉がありおもしろい。

仕事着、ふだん着については特に目立つ点はみられない。

女性の下ばきや地下タビなど新しいものが登場するころのエピソードも聞かれた。

ここは糸とりが盛んで娘も嫁も、大尽も、そうでないものも一通り糸とりをしたという。加えて「一針二はた」と各地に共通する女の仕事を象徴するものや、タビハソソ、その他根気のいることをマテ（ていねい）にして、よく働いた女の暮しがのぞかれる。

はたおとりや染色についても、くわしく聞かせて頂き幸だった。

〔食について〕 衣食住のうち食についての報告が多かった。三度の食事を十時休み、三時におこしはん、働らく時は夜食も入れて、一日五、六回食べる。

米のめしを炊くのはもの日と客の時、そして職人様を頼んだ時であった。七、三でひきわりが多いめしはいい方でホウタロめしというのがあった。これは麦の中に米がいくつかまじっているものだという。こうしたヒキワリメシの中に、イモ類を加えて量をふやして食べた。イモはかけの俵、と言われる所以である。

いまや家庭の中に洋風のカタカナ料理が入って、高齢者などとも違うことが多いと聞く。

粉食の種類が多い。ウドン、オッキリコミ、タラシコミ、ツミッコなどなど、それにソバやコウセンと、米こそあまり食べられなかったとしても、総じてバラエティにとんだ、変化のある食生活であったように思われる。

味噌を作り、醤油も作り、アンコの甘味に柿を使ったり、油菜を作って油をしぼった。

山菜、野草も豊富で四十種近くあげられている。できるだけ自給自足で支出をおさえた生活であったろう。

飢饉の用心のために土壁の小舞いの縄の代りに里芋の茎を用いたり、イモガラをとっておくというのがあった。

〔住について〕 ここでは板屋根が多く、上州名物からっ風に屋根の石というそうだ。

家の新築の場合の手伝いはタテマエまでで屋根フキは屋根屋を頼み、屋根替えの場合は近隣が手伝って協力すること。

カヤ屋根、ワラ屋根、板屋根はいうまでもなく素材から方法も手間も、そして耐用年数も違う。屋根については板屋根にくわしい。

その他タマエまでの儀礼や慣行など、そしていろいろに関する資料が寄せられた。燃料としてクズツバを集めてきて、ろぶちまでつなげておいて、上手に寄せて燃すという。

火の当りが柔らかく料理がうまいという話を珍しく、興味ぶかくなかった。

(土屋政江)

一、衣服

(一) 紋付き・おきやくぎもん・ちよいちよい着

紋付き 男は昔は紋付き羽織袴を結婚式前あたりにつくった。お下がりや間に合わすこともあったが、御年始とか、イチゲン、仲人とかに着る機会が多かったから誰でももっていた。仲人を頼まれたからというので、ある年輩になつてつくることがあり、一代で切れるほど着たものである。(東上秋間)

礼服 これは絹でつくった。

男性の場合は羽織袴であった。礼服は舞になるときにつくった。むことんぎといった。材料は塩瀬の羽二重とか高貴、袴は仙台平がよかった。羽織や着物に家紋をつけた。紋は五つ紋と三つ紋とあった。袖・胸・襟(背中)のところにつけた。

女性の場合はいい着物は縮緬でつくった。江戸棲や訪問着(むかしは道中着)が礼服で、嫁になるときに、もらい方でつくってくれた。礼服は祝儀・不祝儀のときに着た。

礼服類はあまり着る機会がないので、たんすの中に入れておきなして不傘のときが多いので、「たんすのこやし」といった。(中秋間)

着て、白の帯をした。ふつうの人はシマの着物で羽織りを着た。いわゆるよそいきでよかった。はき物はゴサウチの下駄で一般はふつうの

下駄をはいた。(東上秋間)

祝儀に 近親者は紋付きを着た。ふつう男は着物で角帯、ゴサウチの下駄で白い緒のものをはき、そつりははかなかった。女の方はちよといい着物で、手織りかメクラジマ、羽織りはチリメン、柄物も平気だった。いまは無地のものを着る。(東上秋間)

嫁と着物 女性はいい着物は主として嫁になるときにつくった。嫁方をつくるのは、肌襦袢と腰巻ぐらいい、上は訪問着から帯、長襦袢、コートから髪の上、下駄(あとまる)まで、あたまのてっぺんから足の先まで、もらい方で用意してくれた。

この辺では、たんす・長持は、嫁方で用意してきた。(中秋間)

オトツトキギモン 紋つき以外の上等のきものを言う。(下秋間)

道中着 嫁入りの時昔の人は中宿へ着くまでは道中着を着てきて、中宿で江戸づまに着かえたそうだが、私らの時は始めから江戸づまを着てきた。道中着は重ねのきもので、上着はお召、下に合せるのはメイセンだった。それぞれ一枚でも着ることができた。嫁になつてから実家へお客に行く時など着た。(下秋間)

嫁入りのとき、白ムク、黒ムク、帯一式、履物一式、道中着など、もらい方でつくつてもつて来る。道中着は、よそいきの着物にコート、羽織りがついた。嫁入りのときは中宿で着かえることになる。

訪問着をつくるのは戦後になってからのことで、これは家をつくる。

(東上秋間)

おきやくぎもん 材料はきぬもん、男女ともめりんすとかセルなど、銘仙はいいほうであった。ふつうは袴はつけないが、セルの羽織にはセルの袴があった。葬式の場合にはセルの着物は着なかつた。この場合は絹物を着た。(中秋間)

ちよいちよい着 ちよとした外出に着るもので、新しいものがそれだった。何枚ももっていなかった。次のできるときはふだん着にまわした。(東上秋間)

ちゅうへんの着もの言う。ちよつとそこらへ行く時に着る。(下秋間)

材料は絹とかセルなど。

どこかへ買い物に行くときに着たもの。

たとえば、安中へ買い物に行くときなどに着たが、お客さまもんとそれほどの差はなかった。(中秋間)

材料は木綿。木綿でないとかつた。

これは毎日着ていた。(中秋間)

木綿の紺の着物などで、ちよいちよい着の少し古くなったのなどを着たりした。(東上秋間)

(二) ふだん着、仕事着、帯

ふだん着 冬は、肌襦袢を着て、その上に長襦袢を着て長着を着た。女衆は腰巻をしてももひきをはかなかったが、男衆はももひきをはいた。

男衆は上着として、冬はわたいの胴着を着た。胴着は胸と腰のところまでひもでしばった。男女とも、チャンチャンとか半纏を着た。

夏は女衆は襦袢、腰巻で、簡單服を着ていた。男衆は、紺の半袖、下にももひきをはく、うすいシャツを着ていた。

女衆は、昭和十年代からモンベをはくようになる前は、長着に腰巻で、しりっばしりりで仕事をしていた。(中秋間)

夏着から冬着へ 五月から六月ごろにかけて、ひとえもんになる。九月末から十月ごろにかけての、寒い日には、ひとえもん、上に半纏を着た。十月の祭りのころがあわせになる時期であった。

冬着になるのは、十月末から四月末ごろまでである。四月ごろから、おしやれの人はわたいのを着ない。(中秋間)

半纏 さむい時期に着た。これには、あわせとわたいのあった。男女とも着たが、女性には元袷袖のものを着た。仕事をする場合には、

男女ともねじりすっぽうものを着た。(中秋間)

前掛け 長さ一尺八寸(約六十八センチメートル)巾は並巾の着ものだから長いのをかけた。冬は裏をつけて袷にした。

前掛けは帯止めの役もした。(下秋間)

外出のときは前掛けをかけた。裏地のついた前かけで、農休みに前掛けを買ってもらったなどといったものだった。メリンスは垢をよばないといい、一尺五寸くらいで十四銭くらいだった。多くは着物を敷いたあとの残りの布地を使う。

仕事の前かけは木綿のもので、前にまわしてしぼる。(東上秋間) 材料は木綿、メリンス(いいもの)、セルなどがある。

なみ幅でつくった。

簡単なものはフランネルでつくった。

前掛けはふつう女性がかけた。男性の場合は、俄かつぎのときにかけた。これは木綿のいいものでつくった。

西洋前掛けもあった。

客が来た場合には、前掛けはずした。(中秋間)

仕事着 長着を着て尻をはしよって、腰巻を下げて働いた。きものすそを下げていると「そんなぎましましな、尻はしよれ」なんて言われたもんだ。(下秋間)

特につくらず、ふだん着で、たすきをかけて尻はしりりした程度、したくは要らないのでそのまま、たすきはつきもので、たすきぐらいかけるといわれた。(東上秋間)

木綿でつくった。ふだん着の古いのをおろして仕事着にした場合もあったが、きれいを呉服屋で買ってうちでつくったりした。夜なべ仕事でつくったりした。

ふつうはシャツを着てももひきをはいた。

女性には長着にはんてんをきた。しりっばしりをしていった。寒いころは、はきものに、わらじがけであった。おかたびをこしら

えてはいた。おかたびの上になぞりをはいて、山へくずかきに行つた。

地下足袋をはくようになったのは、大正の末頃からである。(中秋間)

腰巻たらしで、着ものをおはしよりして田植えした。(下秋間)

田へ入る時は腰巻を下けて、尻ばしよりして働いた。(下秋間)

男はドウギとよぶ綿の入つた半袖のものを着て股引きをはき、上から三尺帯をしめたのが冬場で、暑いときには半袖のじゅばんだった。

手甲は中指に輪ではめて若干出ているものをつけ、山仕事をしたり、

山の下刈りのときには脚絆をつけた。ふつうはハナムスビをはき、山

仕事のと きなどはわらじにザシキタビの古いのをはいた。地下足袋は

ずつと最近のことである。(東上秋間)

タスキ 長さは両手を広げた長さ、ひとひろにする。残り布やハギツ

キレで縫つた。(下秋間)

着物を着て、仕事をするときにかけた。

たすきとして特別にひもをつくつた。材料は木綿がふつうであるが、

メリンスのものもあった。メリンスのものは軽くて使ひよかった。

大きさはその人の体によつてきめた。

客が来た場合にははずした。(中秋間)

モンペ 戦争中からモンペをはくようになった。モンペをはいてい

ないと通りを通さないようなこともあった。働くらう時には具合がよ

かった。(下秋間)

脚絆 ゲートルともいった。おもに山仕事をするときにはいた(は

いた)。(中秋間)

手甲 木綿でつくつた。紺色がふつう。この腕から手の甲まできれ

がかぶさるようになってゐる。指までかけてこはでのかかるものも

あった。農作業のときにははめた。(中秋間)

うでぬき 農作業のとき、腕の部分にはめるもので、木綿でつくり、

色は紺とか黒。(中秋間)

女性の帯 よそいぎのものとして次のようなものがあった。



山まゆで織つた男物の帯
(明治末、染りが悪いのでサクサンを用いて
染めた) (西上秋間) (撮影 阿部 孝)

まるおび：巾の広いもの。
だきあわせもあり、裏表か
たががちがつた。

名古屋帯：結ぶところが
別になっている。

夏帯：半幅のもの。ひと
えで夏しめる。(中秋間)

角帯 大人がしめた。農

家の人とはあまり使はず、商

家の人とか、おしやれの人

たちが使つた。(中秋間)

さんじやく 長さは二重

にまわして、はなむすびに

できる程度。いいものは広

く、わるいものは短い。木

綿のさんじやくがふだん用で、よそいぎは、絹物であつた。ちりめん

とか羽二重、めりんす、男性は羽二重のしほりがよかつた。しわがよ

らなかつた。女の子は腕の子しほりのさんじやくをしめた。ちじみの

さんじやくもあつた。それもしわがよらなかつた。ふだん用は木綿の

ものであつた。

さんじやくは親が買ってくれた。(中秋間)

ひも ひもはまるめたもの。

おびどめの代りにしめた。帯の上にしめた。組んだひももある。(中

秋間)

(三) 季節、年齢ときもの等

季節と着もの この場合、ちよつとよそへ行く時のきもの。

冬、拾のきものに羽織。その上に防寒コートを着た。シヨールはカ

シミヤ、ピロッドなどをした。

三月、コートをぬいで羽織になる。

四月十日の金尾羅様のお祭に行く時はセルのきものにセルの羽織を着た。大柄な綿で、セルは針目を細かく縫うので仕立てに苦勞する。

五月、紺ガスリ（これはふだんに）よそいぎにはメリンスか銘仙の単衣もんを着る。メリンスの半巾帯をしめる。

六月、八月、ゆかた。藍が多くて黒っぽいのと、白っぽいものとがある。夏の簡單服を昭和七、八年頃買ってもらって着たが、はずしかかった。

九月、紺ガスリ、メリンスなど。

十月、セルのきものと羽織。綿セルというのもあった。

十一月、袴のきものと羽織を着る。三島様まで歩いて遊びに行った。けたが曲って減ったものだ。けたが減るから芝の上を歩け、なんて注意された。三島様の時は防寒コートを着た。コートはホームズパンで、今のツイード風のものだった。肩すべりだけついていて、袴はヘチマ袴だった。（下秋間）

年齢による着物の変化 年齢によって着物の裁ち方がちがっていった。その呼び名は次のとおりである。

一ツ身…生まれてから三歳ぐらいまで、こしあげにつくる。つけひもをつける。

二ツ身…一ツ身のつきに着せるものだが、器用な人がつくくるくらいで、あまり例はない。

三ツ身…三、四歳の子供が着た。こしあげ、つけひもあり。

四ツ身…五歳から十二、三歳まで、つけひもをし、かたあげをとつてある。

本袂…これは大人の着物。つけひも、かたあげをとる。これをとると、大人になったといわれた。

なお、つけひもの上から、さんじやくをした。（中秋間）

布地の種類 大島ガス。

銘仙、ちよちよい着。一反四、五円。

ガス銘仙、よそいぎにする。一反五円五、六十銭だった。

唐ちりめん、メリンスのこと。一尺七銭で買える。いいもんで十五銭。（下秋間）

着物の格 着物は着る機会とか材料などによって、次のような格付をしている。

最高の着物が礼服。いっちようらいとかもんつき（紋付）といっている。

二番目がおきやくきもん。（お客着物）

三番目がちよちよいぎ。

四番目がふだんぎ。

五番目が仕事着。これはさきようぎとか、のらぎ（野良着）ともいっている。（中秋間）

四 子どもの衣生活

おしめ ゆかた一枚で八枚できる。はぎの入らない、いいのが六枚で、袴やおくみなどはいいで二枚作る。ゆかたのおしめは上等だからお客に行く時のためにとっておく。ふだんはフトン類など「サシッコ」で作った。（下秋間）

晒は一反で六枚だ。今の人は百枚くらい作る。昼間六組、一日分十組位の見当らしい。子持ちはおしめばかり洗ってる、なんて言われた。（下秋間）

雨が降った時は土間へ火をおこし大きなカゴがあったから、それをかぶせておしめを乾かした。

赤ん坊が動き回るようになると「オッチャンばしより」をしておく。歩くようになると腰あげ肩あげをして動きやすくしてやる。おしめカパーはメリンスの古、毛糸のシャツの古なんかで作った。おしめの

形にしてうすく綿を入れ、とじておしめカバーにした。(下秋間)
赤子の着もの 麻の葉のきものを一枚か二枚作っておく。麻のよう
に丈夫に育つことを願う。

晒のじゅばん、ネルのジバン、胴着(半袖、袴をつけた綿入れの後
(ひもをつける)綿入れの着もの、綿入れのちゃんちゃんこ、など用
意する。

麻の葉のきものは赤と青を二枚縫っておいだ。男女どっちができて
もいように。(下秋間)

三つ身のきもの 三つ身の時に三つ身の着ものを着せるもんだ、って
言った。今の子ども三つ身のヒフを着せる。(下秋間)

子どものきもの 学校へ行く時きものを着てセキパンや本をふるし
きに包んで、肩ダスキにしようで行った。

大尽子の坊っちゃんやが白いカバンコをしようで行った。(下秋間)
セマモリ 赤ん坊の一寸身の着物につけた。粗くした刺しゅうのよ
うなもので、背中と、つけひもとにつけた。(東上秋間)

母親が織った木綿のきものを四年ぐらいまで着て学校へ行った。信
玄袋に石板と石筆石板ふき、なんか持った。本は修身と読本ぐらいだっ
たと思う。女はそんなに本を読まなくもいって言われた。(下秋間)

子どもの着物は多くは紺の着物で、新しいものがよそいきになつて
いた。農休み、お盆お正月のときは新しいのをつくってもらった。農
休み買ひものなどといつて、農休みのころは母親は着物をぬうので夜
なべていそがしかった。(東上秋間)

一寸身 赤ん坊の着物で、一、二才くらい単衣物でも何でもカキマ
モリをつける。麻の葉のもようなどで魔除けになる。

三ツ身 三才になると三ツ身は一枚つくってくれるものという。あ
まり利用価値はないのでいくつもつくらない。

四ツ身 大人になるまで、十二、三才ころまで着られる。腰揚げ、
肩揚げをつける。

本裁ち 一反使つてつくる着物で、いい着物は早くつくるといって
小学四年生くらいからつく出す。身頃はムタケにする。(東上秋間)
肩あげ 腰あげ 子どもが歩き始めるころに肩あげ、腰あげをしてや
る。十七、八かおそくも厄年には、肩あげ、腰あげをとって、長い分
を腰袋をとって着る。(下秋間)

子供のふんどし 十四、五歳まではふんどしをけなかつた。ふん
どしをするようになったのは十四、五歳から。

ふんどしは親がこしらえてくれた。(中秋間)
子どもは綿木綿の腰巻をした。ズロースが出る前は、ひもがとけて
下つてくると面倒だからそこらえおいてくる。親が、井戸ばたにふん
どしが落ちてた、なんて拾ってきた。(下秋間)

(四) 下着類

ふんどし ふんどしは男性がかけた。

材料は木綿のさらし。色は白。

ふんどしの種類としては次のようなものがある。

六尺ふんどし

越中ふんどし：ひもがついている。もっこふんどし・三尺ふんどし
ともいう。

おもに、年輩者は六尺ふんどしをした。腰のまわりがしつかりする
といいた。若い人たちは越中ふんどしをかけるものが多かった。

ズロース はやってきた頃は、どっか行くとときか、何かの時にだ
けはいたものだった。

黒いズロースだった。冬はニク色のネルで自分で縫ってはいた。

昔新婚の嫁が、初夜にズロースをはいていた。といつて離婚された
人がいたそう。仲人がよく教えたらしい。そんなことで離

婚されちゃ女の人がかわいそう。 (下秋間)

昔はズロースなんかなかったからばらばらだんななんかでっかい腹を突

き出して洗濯してると、自然に奥の方まで見えてしまふ。

自転車に乗りながら川端で洗濯してて女衆をふりかえって見て、自転車ごと川へころがり落ちた人がいたそうだ。昔はのんびりしてたからこんな話もあった。(下秋間)

腰巻 女衆がまいた。材料は、ふだんぎとしては、木綿とかネル。つゆとりとて、さらしとか天然木綿でつくった。よせいぎのものはメリンスでつくった。色はふつうは白。年輩者は白、娘は肉色のものとしますと、赤いフランの腰巻をつくった。特に十八歳のお祝いには、赤い腰巻を子供たちがつくってきてくれた。女性の場合は男性より早生だったので、十二、三歳になると、腰巻を親がつくってくれた。(中秋間)

(六) 履物

タビ 型紙があつてどこの家でもタビを縫った。タビの底は丈夫な石うらを買って縫った。切れると甲の方は小針で刺す。底は二重の木綿糸でさす。いやな仕事だったがきれいになすと気持ちよかつた。

寒い朝だけは、暖かくなるとぬぐ、「日ぎなかなだからぬげ」なんて注意された。「タビハソソ」が容易じゃなかつた。今はととつたから一年中はいてる。(下秋間)

足袋は、むかしはうちでつくった。型紙があつておにもに夜などの仕事に、女衆の仕事として、足袋をつくった。また、足袋はそんなといつて、足袋の修繕もした。

よせいぎのいい足袋はしす、キャラコ、絹てんなど、ふだんばきの足袋は、コールテンとかもめんてつくった。(中秋間)

ワラジガケ 数えどし十三の時からワラジガケをさした。おっかさんにワラジガケでもさせ、なんて言われてした。ワラジガケは甲と底の縫い目が外側へ出てるの言う。

年よりが、たびの底を針でさして作つたが、石裏を買ってきて付け

る人もいた。わらじやわらぞうりも手作りだった。(下秋間)

履物 履物としては、下駄・草履・足袋があつた。

下駄は下駄屋で買った。鼻緒と台は別々に買った。鼻緒は下駄屋でつけてくれた。

下駄の種類としては、次のようなものがあった。

駒木下駄：ふだん下駄。

ほうば 高は(八寸歯)。

草履下駄：それは男女ともはいた。桐の台にござがはってあつた。

これをござふちといふ。これはよせいぎ用の下駄で、線・響になる

ときなどにもはいた。

ポツクリ：大人用も子供用もあつた。子供の場合には、七五三のとき、お祝いとして買ってやった。

下駄を家族の者に買ってやるのは、お正月や盆、農休みなどの、いわゆる百姓仕事のきりどきであつた。

なお、よせいぎの下駄は桐下駄であつた。

ふだん用に山桐などをつくった。(中秋間)

草履にはふだんばきとよせいぎとあつた。

よせいぎには、フェルト草履、三枚草履(ござでできたもの、尻があがつている)ふじくらぞうり(大正初期)などがあつた。

ふだんばき、仕事ばきのぞうりには、わらぞうりと竹の皮ぞうりがあつた。わらぞうりには、はなむすび(マムシよけになるといふ)、ひやめしぞうり(ほろを入れたぞうり)、あしなな(小さくつくつた、かかとの部分が外に出た)などがあつた。ここでは、わらじはつくつたおほえがないという。なお人間がはくのととはべつに、馬のはく、いわゆるうまのくつもつくつた。これはわら製であつた。(中秋間)

子どもの時アメゴムのくつが出て買ってもらった。でかくて足が合ったりきたりするようなのだった。丁度いいのではすぐはけなくなるので大き目のを買った。

運動会のリレーの時、でかすぎる地下タビをはいて出て走りづらくてビリだった。

学校はワラジョウリをはいて行った。雨の日はゲタをはいた。

鼻緒はミツグミにあんだもの、くけた鼻緒なら上等だった。

カワソと木綿の芯を入れて鼻緒を縫った。子どもはききもの作りも容易じゃなかった。

ウワジョウリは竹の皮の草履をはいた。ワラジョウリはゴミが出るのではかない。(下秋間)

(七) 髪型・化粧・かぶりもの

うぶ毛 うぶげは剃った。剃った毛はつば山に捨てた。よこれてなるところに捨てろといった。(中秋間)

チンゲ むかしは小さい子供は、まる坊主にした。その際、チンゲは残しておいた。その理由は、鼻血が出たとき、チンゲを抜くと鼻血がとまるといった。また、子供がころんだときに、神様がチンゲをもっておこしてくれるといった。(中秋間)

女の子の髪型 女の子の場合は、小さい頃(小学校の下級生まで)はおかっぱであった。小学校の上級生になると、おさげにした。六年生のときに、わかにか結ったことがあった。学校へ出て、十六、七歳のころまでは、髪をうしろで束にしっぱた。娘の時代になると二百三高地などといって、頭の上でまいておいた。

娘の時代は島田まげとか、桃われに結っていた。おくさんになると、まるまげに結った。

リボン 大正時代には、おさげにリボンを結んだ。(中秋間)
子どもの時の髪は朝起きて、戸を開けて坐っていると、おっかちゃん

が髪をゆつてくれた。銀ざしをつけたり、ふのりをつけて髪が崩れないように固めることもあった。

母親は起きると井戸へ行って水を汲んで顔を洗い、神様をおがんで、ちようず鉢の水でくしをぬらして髪をとかした。(下秋間)

櫛 種類としては、ゴム、ツゲ、竹の櫛があった。

お祭りとか正月の時などに、親が買ってくれた。

櫛を拾うと昔を拾うといっているやがった。また、櫛は投げるものではないといった。(中秋間)

男の子 うちでバリカンでかってやった。ふつうは、子供のあいだ

はいがくり坊主にしていた。

中年の男性は角がりをした人もあった。

オールバックとか七三に分けるようになったのは、昭和になってからである。

なお、女性は、ふつうはうちで母親などに髪を結ってもらった。外出するときでも、うちの者が結ってやった。嫁に行くときになつてはじめて髪結いに行つて、結ってもらった。(中秋間)

髪型 ハイカラな娘は耳かくしに結った。昭和十年ごろだったが、コテを当てて髪の毛をちぢらせるようになった。コテを火で焼いて、鉄のようになつた二本の棒の間に毛をはさんで巻くようにして髪にウェーブをつけたりくせをつける。コテがぬるくは利かないし、熱いと毛が焼けこげる。火が出したら紙に当ててみる。熱すぎて紙が茶色に焦げたら振るなどしてさまして当てる。(下秋間)

二百三高地というのは高いもの。

行方不明というのは髪を上げて、尻の方の毛を中に入れてしまつてわからないようにしたもの。

耳かくしは昭和初年のもので、耳をかくすように結つたもの、自分で結うのは難しかったが、当時のハイカラの代表。

不幸のときまげに結った。(東上秋間)

かんざし 島田まげとか、ほんだに結うときには、ながざしをさし
かんざしは、親に買ってもらったり、好きな人に買ってもらったり
した。

七五三のときには、かんざしとか、かみかざりをつけた。(中秋間)
結婚式のとき、まるまげに結った。

しかし、おかみさんでも、ふだんはまるまげにはゆっていなかった。
うしろで髪をまるめていた。うしろでしかりとまるめたものを、ひつ
つめといった。

大正年間にはハイカラという髪型がはやった。娘は耳かくしといっ
て、自分の毛で耳をかくす髪形をしていた。

娘は島田まげであったので、十七島田ということばがあった。

お齒黒 昭和十年ころ死亡した人が大正のころつけていた。お齒黒
はオシャレだった。

ぬるものが二つあって、一つの方をぬってから二つ目のをぬると黒
くなった。(東上秋間)

化粧 嫁になる時でもなけりや紅おしろいなどつけるもんじやない
と思つてた。

嫁ごにきても化粧なんかしたことがなかった。年百年中、クリーム
ひとつつかなかった。

この間旅行をしたが、七十代の人でもみんな化粧品を持って行った
ので驚いた。としをとるほど身だしなみに気をつけなけりや、という
ことである。(下秋間)

かぶりもの (かぶりものには、次のようなものがあった。
まんじゅう笠：人力車夫がかぶった。農家でかぶったのにあぶら紙

でつくつたもの。すげ笠の前にかぶっていた。

雨が降れば女衆もかぶった。これは荒物屋で買った。これも野良仕事のと
むきわら帽子：大正の初めころからかぶった。これも野良仕事のと

きにかぶった。夏が来る前、荒物屋で買った。
よそへ行くときに男衆がかぶった帽子には次のようなものがあつ
た。

コンコチ帽：夏かぶるもの。大正時代にかぶっていた。ムギワラで
できていた。帽子屋で買った。

バナマ帽：コンコチの次にかぶった。
中折帽子：冬かぶった。

鳥打帽：ハンチング。夏・冬かぶった。



あねさんかぶり (下秋間)



ほっかぶり (下秋間)
(撮影 土屋政江)

これらのほ
かのかぶりも
のとしては、
もうろくずき
ん、ぬすつと
ほう(毛糸で
つくつたもの)、
三角頭巾(防
空頭巾・戦争
中にうちでつ
くつてかぶつ
た。男女とも)
手拭や風呂
敷(もみすり
のとき、高畑
の草むしりの
とき、寒いと
きの外出のと
きなど)もか
ぶりものとし



守りっこの時にかぶる (下秋間)

おばあさんかぶりをした。(東上秋間)

手拭 手拭は汗ふき、手ふきのほか、かぶりもの、記念品、あいさつまわりの際の名刺代りなどに利用した。

かぶりものとして利用するときには、男女によってかぶり方がちがっていた。

男性の場合のかぶり方としては、とうなすかぶり、ぬすつとかぶり、ねじりはちまき、のぼりはちまきなどがある。

女性の場合には、ばあさんかぶり、ねえさんかぶり、もりっこかぶりなどがある。

ふだん、仕事をするときには、手拭をかぶっているが、客が来たときには手拭をとる。

名刺代りに手拭を持って行く場合は、年始まわり・嫁・婿・仲人などの近所へのあいさつまわり、引越して来た場合のあいさつまわりな



首に巻く (下秋間)

て利用した。(中秋間)

既婚、未婚を問わず頭に手ぬぐいをかぶったが、区別はなかった。ふつう姉さんかぶり、年よりはたんで前の方に出す

どである。(中秋間)

髪洗い 髪洗いには、うどんの汁、ふのりを主に使用した。後に洗いが売り出された。年代はわからない。(西上秋間)

鏡 むかしの鏡は金属製で、柄のついたもの。裏に絵があった。小さい鏡台はふだんにうちのものに買ってもらった。

嫁入りのときには、鏡台を持って行った。妊娠した人は鏡を懐中に外にむけていれておけといわれた。葬式にあったときに子供に黒いあざが出来るといった。火事を見ると、子供に赤いあざが出来るといった。それを防ぐために、鏡を持っていった。(中秋間)

(八) はたおり・染色

はたおり 秋間では昔からたいていの人が糸とりをした。まい(繭)から糸にとって、織って染めて縫って、着るまでにするには容易じゃなかった。

昔はわたの木を作って、糸をとったというが、私はしたことがない。木綿はトウイトを高崎のラサキ屋のそばの店で買った。暮になるとおとつあんが買ってきてくれた。ひとねじりが十個のくりになっ

ていて、十六ねじりがひとかまと言いい反織れる。トウイトは白と黒



鉢巻 (下秋間)



蜜 籠 の 棚 (撮影 根岸謙之助)

とがあって、白いのは染粉を買って染めたり、自分でくるみの皮なんかで染めて使った。
私は糸とり、はたおり、お針、あみつことがとても好きだった。七つで学校へ上ったが学校は嫌いで、授業中に家へ逃げ帰って糸とりなんかした。子どもの時から一日一升の糸をとって。
二十二の時は主任で蜜をして、糸をとって織って、仕立てるまで幾さんのするのを見どりで覚えた。始めはできなくて、こんなにはできないじゃ困る、と思って水をかぶって(水こりをとって)一生態命やっただ。嫁にくる時の三つ重ね三組を誰にもやらせず、糸とりから仕立まで全部自分でした。長じばんからコートから白むくまで全部自分でこしやっただ。

夜はランプの下ではたおりをした。家にははたが二台あった。
大きい綿は若向きになる。昔は地味なのばかりで、よくあんな年寄

みたいなものを着たもんだ。自分で考えて綿を織った。大きい綿は一旦へておいて、次におちがいにしてへると大きい綿になる。

木綿はトウ糸を買ってくる。トウ糸は白と黒がある。①好きな色に染める。②のりをくれる。のりは生米をほとばしりとして、すって煮る。またはフトリを使う。のりが濃い糸が切れる。うすいからまる。加減がなかなかむずかしい。③これをグルメリキにはめて乾かす。④クダに巻く。⑤クダをたてる。ひとよ

み四十本として十よみなら四百本、というように勘定してたてる。この時シマグミをこしやっどく。⑥ヘダイを使ってへる。⑦竹のオサに糸を通す。カネのサンゴを使って通すが、うっかりすると穴あきができるからよく見て通す。

絹のりをくれなひでへて、わなぐみして巻いとく。絹は平織り、綾織り、ななこ、ちりめん、半ちりめんなんか織った。綾織りは足のふみようが違ふ。ちりめんは糸を「より屋」でよつてもらって織る。始め右のよりのを織つたら次は左のより、その次は平織りというようにして三チヨウビで織る。

市松(模様)もやってみたが一本の糸の置きようが違つて市松にならなかつた。そのあと、タチマキを市松に織つてみたが、この時はちやんと市松ができた。

売り絹は高崎羅漢町へ行って売る。生絹一匹で三元五十銭から四円の間だった。(以上明治二十四年生れ岡田ナミさんの話)

ヘダイは長さ一間、幅三尺ぐらいで棒が立っている。その棒に一本ずつ行ったりきたりして糸をかける。木綿は十一のオサに通す。絹なら十八か二十のオサに通す。これを庭に引っぱって長くしておき、たぐつてだんだんにハタ台に巻きつける。

オサに通したのは輪っかだから、シノに通しておく。糸が一本おきに、代りばんこに上下するように、上糸と下糸と、かけ糸にかける。(下秋間)

座繰りてまゆから糸をとりにして糸をとる、百尺の糸をかけてバツタンで織つた。糸とりは伊豆村にあった組合製糸でとつたものもある。機織りは青年学校の講習で、碓氷社で二十一日間の講習をしたので、これを受けた人は綾織りでも何でもした。(東上秋間)

戦争中は、繭から糸をとって、手織りにした絹で自分で染めて着た。しばりだの型を置いて柄に染めるやり方を講習で教えてもらった。(下秋間)

木綿 以前はモメンを畑に栽培していた。モメンの実ができる、編んで綿打ちに打たせて、シノに巻いて、つむいで糸にした。それを紺屋で紺色に染めて、機に織って、馬の腹掛けや顔掛けにしたり、野ら着に作ったりした。(下秋間)

昔は綿も栽培して作ったがほとんど木綿糸を買ってきて、おばあさんが絹を織るパツタンで織った。それ以前は木綿はイザリバタで織ったという。木綿糸は高崎の和泉屋から買って来た。織った布は普段着は家で藍、キハダの皮で染め、いいものは紺屋に出して染めた。これは昭和初期まで織った。すべて自家用である。またボロで着物、コタツかけ、帯なども織った。これはボロ織りという。(樫山)

自家用に織った。明治から大正のころまでやっていた。綿の栽培は昭和になっても見かけた。学校の前の畑につくってあるのをおぼえている。綿をとって、糸に紡いで、機に織って仕上げた人もいた。(東上秋間)

ボロ織り ひとつきりバカにはやった。コタツパトンにしたりダテ巻にした。タテをフタコ糸で、横にボロをなるべく細くさいて、つないで織る。

冬の夜、コタツでボロを三センチ幅ぐらいにさいて、端を少し重ねて縫ってはいで置く。

ミコ糸をたて糸に、はいだボロを横に織って、コタツパトンやタテマキを織った。(下秋間)

糸ひき 若い時は十年も大宮へ行って糸ひきしてた。五時に起きて、六時から糸ひきをした。夕方は六時に止まった。カイジョがいい蘭だとらくだ。秋蚕はカイジョが悪い。一斗六升とって優等だった。

秋間では女はみんな糸とりをした。お大尽も、そうでない者も、娘も嫁さんも、みんな糸とりをしたもんだ。(下秋間)

染色 絹は白絹で織るのが多かったが、木綿は糸で染めて織った。染めるにはクルミの皮が金茶という茶色のいい色に染まり、キワダは

黄色に使った。あとの染料は買って使った。紺や黒の糸は染めた糸を買った。白い糸は買ったあと煮なければ弱かった。そのあとノリをして使った。(東上秋間)

クルミの古い木で染めるとこげ茶になる。若木は青茶に染まる。ナベの下のすみはすすねず。糸をぬらしてナベの底をなでる。(下秋間)

山まゆの布は染色しにくいのでサクサンを使用した。(西上秋間) 化学染料を使う前は、植物染料を使った。おもなものは次のおりである。

クルミ：葉とか木の皮を煮だして、その汁で染めた。色は茶色であった。

キハダ：皮を煮て黄色に染めた。

梅の木：この皮をむいて染めたこともあったが、色は不明。

ナス：葉をとって煮た。これはナス紺に染めた。

クチナシ：実をとって煮て染めた。うすい赤茶に染めた。これはおもに秋とってやった。

クルミ：クルミの葉の穂をとって煮つめて茶色に染めた。

植物の染料で染めた場合には、色が落ちなかった。

大正時代の中頃以降から化学染料が使われるようになったが、その

あとも植物染料を使っていた。(中秋間)

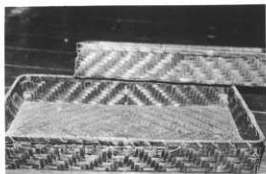
せいの利用 こうすず、みつまた、まふじ、しなの皮、さくらの皮、

(西上秋間)

(9) 裁縫・洗濯・夜なべ

お針 冬場十二月から、五月ころまでお針のお師匠様の所へ通った。正月から二、三、四月まで行った。

私は一里も歩いてお師匠様に通った。四、五人つれがいて面白かった。



みだれかこ (撮影 土屋政江)



ヒノシゴテ 火のしアイロン
(撮影 土屋政江)

農休みにカヤの中でお針をした。少し暗いが若くて目がみえるし蚊に食われなくてよかった。

高等科を終えると冬の間補習があった。一月〜三月まで補習で裁縫を習った。本料が三年あった。(下秋間)

一針二はた 娘が習うこととして、一針、二はたと言った。嫁に行くと前にはこれだけではできるように習った。

女の仕事として「半でん半日、ひとえもんひとつきり」と言った。(下秋間)

「一針二機」といった。これは女の人の資格をいあらわしたものである。裁縫と機械が上手に出来ることが、嫁となることの条件とされた。(中秋間)

裁縫道具 裁縫道具として、嫁ぐ時に持って来たものとしては、次のようなものがあつた。

針箱…これには針坊主もついていた。女性は針箱は大事に扱つた。裁ち板…木製のものが古い。そのあと紙製のもので折りたたみが出て来て、持ち運びの出来るものがつくられた。(中秋間)

俗信 裁縫に関係した行事をみると、針供養があつた。日時は忘れてしまつたが、正月の頃であつたようだ。折れた針を豆腐にさして川へ流した。この日は針を使つてはいけないといつた(特に午前中はいけないといつた)。

布を裁つときには、とめ尺といつて、二尺と四尺というように、ちょうどどの長さをいやがった。たとえすこしでもはしを出して裁つてしまった。

糸は玉をむすんで縫えといつた。死人の衣を縫うときには、玉をむすばなかつた。

着物のしつけ糸はとつて着ろといつた。一カ所でも切つておけばよいといふ。(中秋間)

袖を半分つけただけではいけない、そうなるときには縫うまねをする。

片袖をつけただけでおくものでない。

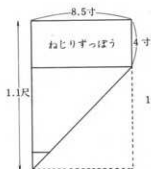
北向きに裁ち物をするな。

針供養の日には針を持つな。(東上秋間)

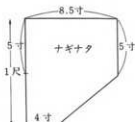
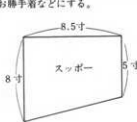
裁縫の一人前「半纏半日、ひとえもんひとつきり」といふた。このくらいかければ着物が縫えるといふことであつた。

縫うだけだと、長着は二時間ぐらいで縫えた。この場合は、縫い目はあらかつた。ゆかたが早く縫えるといふ。反対にむすかしい縫物は坊さんの衣であるといふ。(中秋間)

洗濯 嫁入りのときに、次のような洗濯道具を持って来た。たらい一つ(これで生まれた赤ん坊の産湯をつかえといふた)。洗濯板一枚。張板一枚。



半てんは三角をぬいこまず全部つける。
半てん、丹前ふだんのネンネコお勝手着などにする。



これらの道具が悪くなれば、嫁ぐ先で買ってくれた。むかしの洗剤としては、ふつうは、灰のあくがあった。これをさらしの袋に入れてこして使った。洗濯に使う水は井戸水。川へ洗に行くのはおむつなどきたくないもの。

洗濯をするときにはたらいと洗濯板を使った。着物を縫いかえるときには、布を洗った。このときは、張板を使った。ふりをつけて張ったり、うどんの湯をうすめて使ったりした。着物一枚を干すには、張板の裏表を使って、四枚の張板が必要であった。

洗濯をして悪い日はサンジツ(三日)、月の一日、十五日、二十八日の三日。とくに一日は、女の子の場合、愛敬を洗いおとすといって、この日は洗濯をするものではないといった。

洗濯した着物類を干す場合には、北向きに干すなといった。これは死者の着物の干し方だといった。

女性の肌着とか腰巻などは、日陰に干せといった。とくに嫁のものは、一番下に干し、旦那とか姑舅のものを一番上のほうに干せといわれた。嫁のものはべつに洗えともいった。これは戦前の嫁に對するいつけであった。

洗濯したものは、一度たたんでから着ろともいわれた。忙しいときには、袖たたみでもいいからたたむものだとさえた。

いい着物を(洗濯したあと)しまうときには、火のしを使ってしわをのばした。大正時代になって、アイロン(木炭を使った)を使うようになった。(中秋間)

洗濯をした着物は一旦たたんでから着ろといった。

女の腰巻は日陰に干せという。

洗濯物は北向きに干すな。北向きに干すのは死人の着物の干し方。死人の洗濯は親しい者がする。たとえば、母親(姑)がなくなつた場合には嫁が洗濯した。(中秋間)

鍛冶屋川で洗濯した。シメシも洗えばナベ、カマも洗った。タライの上へ板を渡して洗った。

戦争中石けんが無くて東京まで買いに行ったことがある。生理帯や腰巻など日なたに干すまで、って言った。子どもや男衆に見せるな、って日の当らない、物置のかげとか、人目につかない所へ干すなどして気を使った。女の人の使う大事なものだから日光消毒して殺菌した方がよかつたらう。(下秋間)

月の一日、十五日は神様の日といい、この日に洗たくをすると愛敬を流すとされ、洗たくは禁じられていた。(西上秋間)

洗剤、むかしは髪洗ひ粉がなかったので、しろねばをとって来て、水にとかして使った。

こぬかをさらしの袋に入れたり、米のとぎ水を使ったりして、体を洗った。

油もんのついたものを洗う場合は、灰を水にとかして使った。お勝手道具はあく水で洗った。これは今でも使っている。(中秋間)

夜なべ、暗いようなランプの下で夜ナベにポロツトジをした。昼間縫いっことなどするひまはなかった。

子どもの着ものなんか昼間張り板にはって置いて夜仕上げた。四つ身の拾なら縫い上げたもんだ。一晩で。

今の若い嫁は縫うことを知らない人が大変いるそうだ。

毎晩夜なべをした。ポロツトジ、タビハソソ、ケタの鼻緒を縫ったり、きりなく用があった。

男はイチボ(二十五ひろ)ずつナワをなつた。またケデーを作った。女衆は暗いようなランプの下でポロツトジをしたり、ワラジガケをさした。(下秋間)

(十) 雨具、ふとん、その他

ケデー ミノのことをいい、材料は稲わら・山シバ・シユロの皮な

どで作った。シユロの皮を針で縫って作った。戦後はビニールを背中にに入れて作る。ケデーには、肩から背負うものと、紐でしばりつける形のもの、二とおりあった。越後から、紐でしばる式のケデーを売りに来た。戦後はビニール合羽に替った。(下秋間)

ミノはケデーともいう。むかしは、ミゴでつくったこともあった。後には荒物屋で買った。おもに、田植のときに男衆が着た。(中秋間)

キゴザ 田植えのときなどに、男女とも着た。ミノのあとに着るようになつた。荒物屋で買った。(中秋間)

合羽 キゴザのあと、合羽が出た。おもに田植のときに着た。これには男女の別があった。大正の中頃から着た。荒物屋で買った。

合羽の前に、油紙の合羽が出たが、弱くてだめであった。(中秋間)

ジュウロウタ ショイコの下に着たもの。これは、わらとかポロを材料にして、家につくった。背中と肩の部分を保護するためのものがあった。(中秋間)

布団 布団は材料を買ってうちでつくった。嫁の場合は、家によっては実家から持って来た。座布団も持って来た。

敷布団は一年中同じものをつかった。寒暑によって、掛布団を加減したわけ。

特別の布団として、しび布団というのがあった。稲葉をすくったときに出るはかまをあつめて、綿のかわりに中に入れたもの。これはおもに病人が使った。二つつくって置いて交代で干した。それは敷きっぱなしであった。この上に敷布団をして寝た。

今のマットレスのようなもの。寝るのに楽であった。

大正時代から昭和のはじめごろまでは使っていた。(中秋間)

布団の柄は格子とか唐草模様の木綿だった。昔は布団も張り板ではってよく手入れをした。

夜着は表が唐草か錦仙で裏が無地の木綿で縫った。袴が肩をおおって暖かくてよかった。(下秋間)

ヤグ 布団に袖がついたようなもの。わたいれ、すそが長かった。おもととしよりの人が使った。冬場に使い、肩が寒くなかった。

これは、うちでつくったが、嫁に来るときに、里から持って来る者もいた。(中秋間)

一組の布団に両方から体を入れて、シリツカワセに寝たこともあった。暖かくていいなんて言ったが、布団を節約したからだったろう。

(下秋間)

寝巻 木綿でうちでつくった。買った場合もあった。

かいまきも、木綿で、うちでつくった。(中秋間)

枕 枕はふつうはうちでつくった。中には又カとかソバガラを入れたもの(ソバまくら)があったが、ソバまくらがいいといった。

嫁に来るときには枕(箱枕、又カまくら)を持って来た。

枕に関係した俗信として、枕をけつとばすなといった。頭を悩むといった。(中秋間)

ヤマンマイの着物 ヤマンマイ(山まゆ)を入れた着物を着て、金比羅参りに行くと、ワニにひっぱりこまれるという。ヤマンマイの糸をワニが好むからであるという。

ヤマンマイの蛾(天蚕) はナラとかカシの木についていた。このまゆ(ヤマンマイ)山へくずかきに行つてとつて来た。この糸をませて織ると布が強くなった。(中秋間)

死人の足袋・着物 底をとつて、甲だけはかせてやった。

死人の着物は襟をとつて、それをひもに使った。(中秋間)

はでな衣裳 はでなものを着ると「ゴゼの三味線袋のようだ」「かぐらぶしのようだ」と言った。(下秋間)

着物を着てもよく見えない人のことを「支度ばりがしない」という。着物の前がそろわないと「前さがり」「つんつるてん」「ひざきり」などといった。

肌着なしで直接着物を着ることを「すはだか」「すっほうだよ」など

といった。(西上秋間)

ぞうきん 古いきれをきれいに張って、ぞうきんに縫う。昔は学校へぞうきんを寄付したものが、此の頃はあんまりうれしげらない。古いきれで作ったのはすぐ切れるし新しい布で作ったのを売ってやるからである。

ぞうきんはミシンで縫ったより手で縫ったのが使いやすい。(下秋間)

つき当て 戦争中なんか配給で品が無いからつき当てに忙しかつた。モンペなんか、どれが本家のつきか分らないくらいだった。表から裏からつきを当てたもんだ。今はポイポイ捨ててもつたいないことだ。(下秋間)

二、食 習

(一) 食 制

三度の食事と間食 毎日の食事の名称はつぎのとおりである。

朝：朝飯。あさめしともいう。
昼：おひる。ひるめしともいう。

晩：夕飯。ゆうはんともいう。
なお、午前十時ごろに、十時休みをして、かるいお茶菓子で、お茶を飲んだ。

三時休みにも、時期によつて間食をしたが、これをおこじはんといつた。これは日の長い時に食べた。やきもちを食べることが多かったが、まんじゅうやおにぎりなども食べた。農作業の忙しいときには、野良

まで女衆がはこんで食べた。(中秋間)

コジョハン オヤツはオマチ(町)のことばで、ふつうコジョハン

という。カイコビヨウのときは飯を煮て食わせた。おむすびが手がからなくてよいし、腹こたえがよいから腹にたまる。このときは一日四食になるわけである。(東上秋間)

夜食 春蚕のときなど、一生懸命やったときには夜食を食べた。手早いものではにぎりめし、やきもちなど、いいほうではまんじゅうなどをとく。(東上秋間)

米と麦の混合 昭和のはじめころには、米七分に麦ヒキワリ三分という割合で食べていた家は、ムラでも上層の家であった。そのころの農家で米麦半々ぐらいの割合で食べていた。反対にムギ七に米三という割合の家もあった。オシムギを食べるようになったのは、昭和十年以降である。

そのころ、米ばかりを食べることが出来たのは、盆・正月・葬式(祝儀)・お客の来たときなどであった。年寄のいる家では、万一にそんなえて、ひね米をとっておいた。(中秋間)

一食の分量 男衆の場合、一食は飯が茶碗に三杯と汁が一杯がふつう。「三杯汁は馬鹿がする」といわれた。(中秋間)

米のめし モノ日といわれる正月三日・えびす講・節分・お盆・年とりの日には米のめしをたく。

えびす講のときには、マナイタまたはメンバ板を出してえびす大黒を並べ、膳をつくって供えた。

お客さんや職人が来たときには別めして米のめしをたいた。(東上秋間)

戦前(第二次世界大戦前)、米の飯を食べるおもな機会は次のとおりであった。

年取り・エビス講・庚申待・祝儀や葬式などの人寄せのときなど。人寄せのときには、米の飯のほかに、うどんの用意もしておいた。うどんの好きな人はうどんも食べられるようにしておいた。(中秋間)モノ日のほかはお客が来たり、職人さまの来たときくらいで、特に

職人はお職人さまといって大事にしたもの、別めしをつくり、トウフを買って汁をつくったり、卵とか、特別のものをつくった。職人に行けばさんざ食べられるといったものだ。(東上秋間)

主食 大正から昭和の初めころ、米麦半々なら上等の方で、ヒキワリが多く、女学校へ行くのに七・三だった。ヒキワリは水車でついて、ひき割ったもの。米は小作米で出してしまつた。

戦争中の話は別だが、米はっ出しになつたのは昭和も三十年代になつてからのことだ。(東上秋間)

主食としては米と麦の混合であった。麦は大麦でつくったひきわりかおしむぎであった。米と麦の混合の割合は、米七に麦三は上等で、米六に麦四ぐらいがふつうであった。

昭和十二年頃までは、ひきわり飯を食べていた。ひきわり飯は風味があり、体のためにもよいとされた。ひきわり飯からおしむぎに代つたのは昭和十二年のころ。日中戦争のはじまつた頃であった。おしむぎの印象はのめこくて食べよいということであった。

米ばかり食べたのは、としとりの日などのモノビであったが、毎日米ばかり食べるようになったのは、今から二十年ほど前(昭和三十年代)からである。(中秋間)

ひきわり七分、米三分のめしを食べた。

二番ごめを食べた。一等米のあとの悪い米を食べる。サツマイモなど入れて量をふやして食べた。

六、四の割合でひきわりの多いめしを食べた。半めしが食べれば上等、といつたもんだ。(下秋間)

サンジツ 月の一日、十五日、二十八日をサンジツといつて、朝食にアカノゴハンを食べた。(中秋間、下秋間)

田圃の食事 朝食は各自家で食べて出かける。昼食は家が近ければ家へ帰って食べた。夕飯も家へ帰って食べた。十時と三時におやつ(おこじはん)を野良で食べた。

田植のしまいの日には、おこわ（赤飯）をふかして、三時休みに野良でおこじはんを食べた。

田植えが終わった晩には、田植祝いを家でやった。田植を手伝ってくれた人たちを出して、赤飯をしたり、うどんをつくったりしてご馳走をした。酒も出した。

水不足でなかなか田植が出来ないときには、水がかかかってうまく植えられたときには、その家だけでご馳走をつくってお祝いをした。（中秋間）

新米 新米がとれると、主人が一升研に入れて、まず大神宮様に、「新米です」といってあげ、それをさげて炊いて、今度は主婦が大神宮様にあげた。べつに仏壇にもあげた。

神様、仏様に新米を供える日は、とくにきまっていた。新粉をあげることはしなかった。

かわりもんをしたときには、神様、仏様にあげた。（中秋間）
- 保有米 ふつうの場合には、家でとった米を、一年間では食べ終らなかつた。

地主の場合は、米は十分残ったが、小作人の場合は残らなかつた。一反歩につき六俵とれるところを、四俵は地主に納めた。残りの二俵はお正月の準備のために、半分ぐらいいは売ってしまった。

保有米は、一人一年に米麦一俵ずつ程度であった。戦前は、イモ（サツマイモ）とかジャガイモ、サトイモを沢山食べたので、保有米はすくなくすんだ。ネコの食い扶持は米半俵ぐらいいだった。

イモ類は、こじはんを食べたり、ふだんも飯の中に入れて食べたりした。これをイモめしといった。むかしは、イモ類を沢山食べて主食のたしにしたので、イモはかげの俵といった。（中秋間）

ひきわりめし 大正のころは、ひきわりめしで、七、三はいい方で、ホータロメシというのは麦の中に米がいくつかまじっているめしのこと。

押麦は大正ころから昭和にかけて出て来たが、昭和十年の水害で水車がだめになるまでは水車でひきわりをひいて食べた。水害後は押麦にとつてかわられた。（東上秋間）

オジャ こはんが余ると相手を入れて、オジャを作つて食べた。夜はおはんを食べるもんじやない、と思つていた。（下秋間）

おきりこみの煮かえしの中に飯を入れてつくるおじやもあるが、米を入れて最初から煮たものはうまい。（東上秋間）
学校の弁当 ひき割りめしだった。おかずにかつぶしに醬油なんかかかっていると上等だった。おかずのつゆがしみ出して着ものを汚すこともよくあった。

麦めしに、うんめ（梅干）、みそづけ、ただのつけものをおかずにした。おかずはうんめに葉っぱぐらいい。ニュームの弁当箱がうんめの酸で穴があいた。（下秋間）

(二) 副食・食用動植物・汁・保存食

おかず おかずのことは、ふつうおかずとかおせえといっている。おかずとしては、漬物が多かった。材料としては、大根（たくあん）、なつば、ナス、キュウリ、シヨウガ、ラッキョウ、梅（梅干）などがあった。沢山漬物をするのは秋であった。キュウリ、ナス、白ウリなどはおもに夏につけた。大根は秋つけておいて、一年中食べた。梅も一年中つけておいて食べた。

なめみそもおかずとして食べた。これは、小麦とか米のこうじでつくつた。中に、シヨウガ、ナス、柿のきりぼしなどをに入れておいた。煮物もおかずとした。カボチャ、ジャガイモ、サトイモ、大根、人参、ゴボウなどを煮付けた。

鉄火味噌は夏のおかずであった。

肉類はそれほど食べなかつた。ニワトリとかウサギの肉程度であつた。客が来たときなどに食べた。

特別のものではなく、漬け物くらい、たとえばたくあんとかヌカヅケ（ドブヅケともいうヌカミソ漬けのこと）くらいだった。おきりこみやうどんにはおかずはほとんどつかず、ついででも漬け物で、それも箸休め程度だった。（東上秋間）

鉄火味噌 ねぎ、なす、しその葉を切りこんで油いためにし、味噌味仕立てでつくるものが鉄火味噌で、夏バテしないように夏にはよくしたものである。（東上秋間）

ナスとネギをきつて、味噌を入れて油でいためたもの。これはおもに夏に食べたもので、おかずとして食べた。夏になると、毎日のように食べていた。土用ネギは食べるものではないというが、そのころでも鉄火味噌には食べていた。（中秋間）

ドブヅケ キュウリをぬかづけに漬けたりするのはドブヅケといつた。ぬかづけのことをこの辺ではドブヅケと言う。キュウリ、ナスをつけたのが夏のおかずだった。（下秋間）

てんぷら 油はてんぷらをつくるのによくつかつた。てんぷらは冬よくつくつて食べた。ほとんど一年中つくつて食べた。おかずとして食べた。夏は夏の野菜を、冬は冬の野菜を入れてつくつた。（中秋間）

ヒヤシル ゴマをすり、ウリは塩でもんでおく。ネギ、シソ、ミョウガなど刻んで入れ、冷めたい水をたっぷり加え味噌で味をつける。こはんにかけて食べたり、うどんにかけても出る。（下秋間）

酢とさとう、醬油を少し入れると味が出来る。サンショウの葉や実を入れてもいい。（下秋間）

バッカリ食 一品だけ食べるの言う。（下秋間）

客料理 お客がくる時はキンピラ、煮つけ、かきあげなど作つておいた。（下秋間）

とろろ とろろは、とろろ汁にしたり、そばのつなぎに入れたりした。ところろを食へた茶碗でお茶を飲むと、中風になる。（中秋間）

魚 もの日には魚が食えるんでとてもうれしかった。あいさにや豆腐も魚も食べない。（下秋間）

魚は、イワシ、サンマ、サケ、ニシンなどを食べた。イワシは一年中あった。サンマはおもに秋食べた。サケはお正月とかお祭りのような場合に食べた。ニシンはよく食べた。ニシン味噌にしておいて食べた。春蚕時分に煮こんでおいて、田植時分に食べごろであった。ニシンはニシン売りが来たり、魚屋が持つて来たりした。田植ニシンということがあるように、この頃よく食べた。（中秋間）

ニシン 一束十五銭ぐらいで買えた。ひとつたば百本まるまきだった。いまして安く買えたわけだ。（下秋間）

ニシンミソ ホドで焼いて、細かく切つてぐつぐつ煮て、味噌と合せてかんにして煮る。ニシンミソは、いつでも魚を食つてるよううれしかった。（下秋間）

魚を食へる日 正月とお祭と、えびす講、という風にかぞえるぐらいたつた。行商は来ない。安中へ買いに行つてくる。（下秋間）

食用植物 野山に自生して食べられるもの、ガンボウジ、アザミ、タンポポ、キキョウの根、ワカナ、アカザ、イワナ、ウリバ、ヨシナ、ヨモギ、ゴッポッパ（山ゴボウとは異なる）シバコ、スツカンボ、ユリ、ワラビ、ゼンマイ、ドドメ、アケビ、イチゴ、グミ、ヨツツミなどであった。

凶荒食として昔は里イモの茎で、壁地をかく際のなわの代りとして用いておいたという。（西上秋間）

ママッコ 日かげみないな所に出る。春とつてゆでてよこしにする。

ヨメナ ゆでてよこしにする。ハコベ ゆでて食べる。乳が出ると言つた。

オンパコ 目の薬になる。

ナズナ 七草がゆに入れる。

チャンボコ 不明。(下秋間)

イチゴには数種類ある。赤イチゴはつるになるもの、クマイイチゴは木になるもの、キスイチゴは、つるになるがとげがあった。食べられないものには、ヘビイチゴがあった。

シドミ、ヤマナシ、クルミ、クリ、ユリ、山イモ、ホド、フキ、ミツバ、タラベ、ワラビ、ゴボウバ、ウド、サンショウの木の芽と実。

シドミは野生のボケで、とげがあるのでよくなかった。これでシドミ酒を作った。(西上秋間)

塩づけ タケノコ、フキ、フロウなど今でもみんな塩づけにしておく。塩を強く、押しを強くしておけばよい。

孟宗竹は、しまいっかたに出る悪いやつでも塩づけしとくといい。

(下秋間)
ワラビ ワラビはきつく塩づけにしておいて(ワラビの塩づけという)、春になってから、水でもどして、ゆすいで、煮て食べた。(中秋間)

フキ フキもワラビと同じように塩づけにしておいて食べた。(中秋間)

里芋 米を助けるために、ご飯の中に里芋を入れてたいたり、煮込みうどんの中に入れて煮たりした。そこで「里芋は薩の俵」といい、畑に一反も二反も作って、穴を掘って置いて置いた。春先のコジュハんに里芋をゆでて食べた。夜、芋ぐしを作った。里芋をゆでて、串にさしていろりて炭火に焼くと、いい香りがする。サンショウの芽を味噌で入れて、塗って食べるとうまい。夕飯前に食べて、米を食べる分をうかせる。米は小作米に出した。(下秋間)

里イモの収穫は十月末から十一月のはじめにかけてのころ。とったイモは、畑のすみとか、屋敷うち穴を掘っていけて(ふせておくとうまい)。

もうい) おいた。穴の四隅に杉の葉を立てておき、イモを穴の中に入れて、一番上に杉の葉をかぶせて土をかけておいた。これをとり出して食べるのは、三月末から四月にかけてのころ。

その後には食べるのは、べつのところ穴を掘っていけておき、そこからだして食べた。

イモのとりのめは八月二十五日。このときはすこしとってきて、神様や仏様に供えた。とりめをするのは、里イモだけである。(中秋間)

里イモ、サツマイモ、パレイシヨ、ヤツガシライモ、アカイモなどのイモがあった。

里イモは親イモを食べないで子イモを食べた。お汁の実に用いた。別名トックリイモ、ハジキイモともいった。

パレイシヨは、ジャガイモ、サントドイモともいい、年三回作れるので「三度芋」だともいわれた。

ヤツガシライモは、里イモと逆で子イモを食べないで親イモを食べることになっていた。(西上秋間)

ジャガイモ ジャガイモのことは、ジャガタライモとか、サントクイモともいった。

ジャガイモの収穫は七月上旬。ジャガイモは日向に出しておいてはいけない。土間にころがしておくとか、母家の縁の下にころがしておけばよかった。ジャガイモは、サツマイモとちがって、保存は簡単に出来た。

ジャガイモはふかしてこじはんにして食べたり、煮つけておかずにしたり汁のみにしたりした。(中秋間)

サツマイモ おこじよはんにサツマフカシなんか食べた。学校の弁当にも持ってた。(下秋間)

サツマイモの収穫は十月下旬から十一月月上旬にかけて。

サツマイモは、はたけに四角の穴を掘ってムギワラをまわりに立てて土が見えないようにして、サツマイモを重ねて、その間にムギワラ

を入れ、ムギワラでサツマイモをくるむようなかたちにした。上に土をかけてふたをするが、息ぬきの竹を穴の四すみに立てた。

出して食べるのは三月はじめごろから。それより前にこだしに出して食べる場合には、べつのところに入れておいた。

ムロに入れて保存する場合もあった。サツマイモは、ふかしてこじはんこに食べたり、ふかして、うすくきって乾燥して（きりほし、乾燥イモといった）、お菓子代りに食べたりした。（中秋間）

ホドイモ、ゆでいもにして食べた。ジャガイモよりうまかった。やいて食べてもうまい。（一区）

大根 秋とってつけものにした。質のわるい大根は切り干しにした。これは冬物の汁のみにしたり、煮つけておかずにしたりした。

大根葉で干葉をつくった。これも汁の実（おしんのみという）にしたり（酒の粕と一緒に入れる場合もあった）、ゆがいて煮て食べたりした。

大根は、こがないで、そのまま土をかけてはたけにおいた。大根葉をゆでて氷らせておいて、あとで汁のみにする場合もあった。シャクシナも同じようにして、汁のみにして食べた。（中秋間）

人参・ゴボウ はたけに穴を掘っていけておいた。人参は汁のみにしたり、煮つけておかずにしたりした。

ゴボウも、ケンチン汁のみにしたり、煮つけものにしたり、キンピラにしたりしておかずにして食べた。（中秋間）

イモガラ とってむいて乾燥しておいた。それを油でいためておかずとして食べた。（中秋間）

秋にはイモガラを汁の実にしたり油いりした。夜なべにむいた、「イモガラむきは昼間するものじゃない」と思ってた。（下秋間）

汁 汁のことはおつゆ、おつけ、おみおつけなどといった。ふつうは味噌汁であった。醤油汁をつくる場合もある。汁は朝食のときと、夕食のときにつくり、昼食の場合にはつくらな

いことがある。

味噌をこしてつくったのをおすましといった。こ（具のこと）はべつに用意した。おすましは、沢山の人に出すときにつくった。うどんの汁につかた。だしとしてはかつぶしとか、煮干があった。また、ニンジンやゴボウをそいでだしにしたこともあった。

醤油の汁は、うどんとかそばの汁としてつくった。特別の場合には、うどんとは次のようなものがあった。

ぬっぺい汁：野菜を沢山入れ、くずを入れて煮たもの。野菜としては、ニンジン、ゴボウ、ダイコンなど。ほかにコンニャクも入れた。

ゴボウが入ると味がでるといふ。おもにご祝儀のときにつくるが、ふだんでもつくることがある。

けんちん汁：野菜を油でいためて入れた。これは寒いときの夜につくった。エビス講、庚申様、屋敷稲荷の祭りのときなどにつくった。

こじる：大豆を三日間ぐらい水にほとばしておいて、すり鉢ですって、味噌汁に入れて煮たもの。つくるのに手間がかかるので、たまにしかつくりかない。

とろろ汁：秋になるとつくった。これを食べると、中風にならないとか、風邪をひかないといった。とろろ汁を正月の三が日に食べる家もある。（中秋間）

汁をうんと入れて昔はしたもんだ。おつけの実をおかずにするから、実をうんと盛ってくれ、なんて言った。（下秋間）

お正月の客用には、みそのオスマシの汁をつくっておき、突然のお客にこれでお雑煮とかうどんをつくって出した。その中にミソコシを入れてタマリをとって使ったりした。

御祝儀の汁は、煮干、カツアシを煮出してダシをとって、シヨウユ汁とした。（東上秋間）

ケンチン汁 イモ・ニンジン・ゴンボ・アラゲなどを油でいためて、豆腐をあとから入れ、醤油で味付けをし、かたくり粉をすこし

入れて煮たもの。桶荷祭りとか庚申待のときなどにつくった。(中秋間)
そば湯 そば湯は、そばをゆでてお湯をとっておいでだした。ご祝儀のときに、かならず、一見客にそば湯を出した。夕飯を食べたあとに出した。(中秋間)

お茶がし 気づかない客にはキウリのミソづけ、さとう、ザラメなんかがお茶菓子だった。

近所の人とお茶を飲む時は葉っぱにコウコウぐらい。たまにくる人は玉砂糖なんか出した。正月は上菓子だなんて金平糖なんか出した。金平糖は人がきた時に出すんだから食べんな、なんて言ったもんだ。人がきている時、子どもがやたら手を出してほしがる。『普段しつげが悪げでみっともないから手を出すな』と子どもは先に分けてくれとく。だが子どもだからすぐほしがる。おこないから、にらみつける。(下秋間)

おちやがしもち(かきあげ) 大豆は、いって皮をむいて入れると香ばしくていい。たんさん・珍皮・青のり・ゴマなど入れる人もいる。塩味を入れもち米ともちにつく。カマボコ型にまとも固まったら薄く切る。火であぶっても油であけてもいい。(下秋間)

アワ アワ餅は黄色くてうまい。栽培する家は少なかった。畑があつて手のある家などがつくり、桑摘みのツメで穂を摘み、ねこの上ではして、白臼でついて唐箕にかけて、水車ですべて食用にする。粒が小さいので水ではとばすときに流れてしまふので手間がかかる。

記憶している限りではアワ・ヒエは聞いたことがない。それでも特殊につくった家があったかも知れないが、主食にはならなかった。(東上秋間)

アワは「アワを作つてあわない」といわれてあまり作らなかつた。肥料があり過ぎて、また無くてもとれないのでむすしかつた。(西上秋間)

(三) 粉 食

粉食 小麦粉をつかった食べ物としては、次のようなものがある。まんじゅう……うでまんじゅう(こちらが先につくられた)。ふかしまんじゅう。

すいとん……小麦粉を水でこねて、まともにつくった。

うどん……ひるうどんのことはヒルバテといった。ふつう昼つくる。盆の十五日につくるのがヒルバテ。

やきもち……こじはんに食べた。

てんぷら (中秋間)

新粉 新粉はいたみが早いという。

「米は新米・麦はひね」といわれている。米は新米がうまいが、粉はひねのほうがうまいといわれた。うどんなどつくっても、新粉にはねばりがなく、よくつながないといわれた。(中秋間)

小麦粉で作る食べものは、うどん、まんじゅう、おきりこみ、焼もち、すいとんなどであった。

焼もちには、みそ焼もち、しお焼もちがあり、ねつたものをまずほうろくの中で、ある程度焼いて、ほどに入れても灰がつかないようにしてから、ほどに入れて焼いて食べた。(西上秋間)

うどん うどんはふだんはあまり食べず、ぜいたくな食事だった。

粉が大量に必要なものでは三倍くらいは食ひこむものだった。だからモノピとか結婚式などにした。(東上秋間)

手打ちうどんをする時は学校へ上るようになった子をわざとおぶつて、重みをかけてワサワサ、ストスト踏んだもんだ。よく踏んで打つとうまいと言った。(下秋間)

越中さんは仕事も強かつたが食べ物も強かつた。粉類が好きで、中でもうどんが好物だった。ヒトシヨウウギのうどんを一人で食べるから、うんとつくつて先に食べさせた。汁はやさいを一ぱい入れたみそ

汁だった。(東上秋間)

オツキリコミ、ニボウトともいう。

夜つくって食べた。ふだんは、冬につくって食べるが多い。夏はあついであまり食べない。

野菜類を沢山入れて煮た。汁として夕飯のときにつくった。お客の場合にはあまり出さない。お客にはうどんを出した。(中秋間)

冬場が多いが夏場もよくつくる。やさいをたっぷり入れてつくるが、新しい里芋のできたときの味はなんともいえないくらいうまい。大鍋でたっぷりつくり、よく煮こむが、翌朝のアツタメケシがいい。(東上秋間)

ネギ、イモ、シイタケ、ナス、ナリツクラ(いんげん)などを煮ているうち一方でうどんを作って入れて煮込む。うまいものだ。(下秋間)

夜(夕食)はほとんど一年中オツキリコミで切ったまま入れて煮こむのでゴトゴトしているがうまかった。(東上秋間)

タラシコミ、うどん粉をゆるくといて、おつけの中へ流し込むのがタラシコミだ。(下秋間)

ツミッコ、少し固くこねて、おつけの中へ入れる。おつけの実はみょうがなんかがいい。(下秋間)

スイトンのことで、寒い時期の昼などにした。めしを減らすためだが、粉は思ったより食い込むものだった。(東上秋間)

小麦粉をやわらかくかいて、しゃもじで汁の中に入れて煮たもの、野菜も入れて煮た。これも冬のころ、夕飯に食べた。これは簡単に出来るので便利だった。(中秋間)

焼き餅、小麦粉をこねて丸め、土のほうろくの上で焼き、皮が固くなる。いろいろの灰の中に入れて、蒸し焼きにした。ジリヤキは鉄鍋に小麦粉をゆるくといて垂らし、早く焼けたが、焼き餅の方が多かった。(下秋間)

米の粉でヤキモチをつくることもある。湯でこねて焼いたもので、

ポリポリしてうまい。(東上秋間)

うどん粉に味噌、ネギ、炭酸を入れ、ホウロクで一旦焼いて回りを固めてから今度はホドに入れて焼く。味噌だけ入れてもいい。

ヤキモチを小さく切っておかずにもした。その時は味噌を多く入れてしよっぱくする。(下秋間)

小麦粉に炭酸を入れてこねてつくる。一升で十個くらいつくり、昔は土ホウロクの上で焼いてホドにくべるとうまいという。いまは厚い鍋で焼く。次のようなものもある。

中にシソを刻んで入れる。
中にゴマを入れる。

中にミカンの皮を刻んで入れる。
中にフキノトウを入れる。

中にアankoを入れる。(東上秋間)

オコシユハンに焼餅を食べた。ミカンの皮、ネギ、ゴマ、めし、小麦粉を混ぜ合せて、ほどの中で(灰の中)で焼いた。

味噌焼餅も作った。間食には、里芋のハジキイモにして食べた。又、ジャガイモ、トウモロコシなども食べた。(西上秋間)

コジュハンに食べた。うちつきりで食べ、お客さんには出さないのがふつう。

小麦粉を水でねって、炭酸をすこし入れた。中にシソとか味噌なども入れた。ほうろくに油もひかずにはやいた。そのあとほど灰の中に入れてむした。

ほうろくに油をひいて、やわらかめにこねた小麦粉をやいたのが、ウスヤキ、ジリヤキといった。

ヤキモチはおやつ(こじはん)に食べた。(中秋間)

ヤキモチのオヨゴシ、薄くて大きいヤキモチをつくり、これをひし形に切つて、ゴマミソゴシ(ミソアエ)にするとうまい。ふだんでもすることがあるが、伊豆村部落では、春秋の弘法大師のオヒマチに

必ず宿の家でつくって出すきまりになっている。(東上秋間)

うどん粉にタンサンを入れてこねて、のばして薄く焼く、これを麦型に切り、一方で胡麻をすり、砂糖、味噌で伸ばして和える。口当りがよくうんまい。おこじよはんにした。坂本やき、といった。(下秋間)

ジャリヤキ 小麦粉をゆるくこねて、ほうろくでやいたもの。おやつとして食べた。一年中つくった。(中秋間)

小麦粉をどろどろにゆるくこねてホウロクの上などにたらし、大きくつくる。(東上秋間)

粉をゆるくとして、土ボウロクで焼く。タラシヤキっていう。(下秋間)

まんじゅう 彼岸につくる家もある。

七月十五日のころの農休みにつくる。

八月一日、かまのくちあけ。

八月七日、七夕。

十五夜、十三夜にもまんじゅうをつくる。

十二月一日を麦休みといい、まんじゅうをつくり、嫁はお客に行つた。(東上秋間)

ふだんでも、夏にはまんじゅう(フカシマンジュウ)をつくらせて食べた。

一年のうち、きまった日にまんじゅうをつくるのは、次のような場合であった。

七月十五日のころの農休み。

七月二十三日のわたこさま(愛宕様)の祭り。

八月の一日のオカマノクチアケ。

七夕、田植のおこじよはんにもまんじゅうをつくる場合もあった。(中秋間)

ユデマンジュウ(フカシマンジュウ)をつくる機会は次のとおり。

七夕、農休み、カマノクチアケ、十五夜、十三夜。(中秋間)

せいたくなときの食べもので、モノビのときにした。炭酸を入れたとき酢を少し入れるのにおいと苦味がなくなるといわれた。

スマンジュウというのは、こはんの中にタネを入れて、夜こねておくとき二鉢から出てしまいうらいになってうまくつくれる。これにハゴナを入れるとふくらみが悪い。(東上秋間)

メシヤキモチ あまりこはんの利用で、小麦粉の中へあまりこはんを入れてこねて、焼いてつくる。炭酸は入れなくてもよい。(東上秋間)

コワリヤキモチ ひきわりをつくらしたときに粉をコワリといひ、これで作ったヤキモチはうまい。小麦粉をまぜてまとめるとよい。(東上秋間)

コワリ焼キ餅 大麦を挽き割りにして、ふるうと、コワリが出るので、こねてコワリ焼キ餅にして食べた。(下秋間)

水車で大麦のヒキワリをとる。そのとき出来るムギバナをふるったコワリと小麦粉を混ぜてヤキモチを作る。普通小麦のあんこを入れる。(宮貝戸)

フキヤキモチ フキノトウをとってきて刻み、うどん粉に炭酸と味噌と共に入れてこねてホウロクで焼く。(下秋間)

ソバ 昔はさかんにつくった。ハラジ(原地か)がよいもので、長岩などのハラジにつくった。農休み時分にこなして、寄合車(水車)でひいて食べた。秋ソバは九月末ごろ取入れた。

ツナギには山芋がよいが、山芋は掘らなければいからうどん粉を入れた。うどん粉は四分六分にまぜる。三割というのもあったが、昭和の初ころはさかんに手打ちでつくった。年よりがいれば嫁はつくらされた。(東上秋間)

そばまんじゅう うどん粉の中へソバ粉を少し入れるとサツパリしてうまい。つくり方はうどん粉だけと同じで、ねばりが少ないから歯切れがよくて食べよいものだった。(東上秋間)

そばやもち、あまりしないが、好きな家ではよくやった。むし焼きに焼くとよく、米の粉のオヤキのように食べられる。(東上秋間)
ソバかき 熱湯でかいて、しょうゆをつけて食べる。年よりが好きで、熱いうちに食べるとよい。(東上秋間)

体が暖まると言った。(下秋間)

コウセン とてもうんまかった。「こぼさないで食べろ、ノミが出るから」なんて言われたものだ。ノミはコウセンが好きだったらしい。

どんぶりに入れてサジですくつてなめた。粉がとんだりむせたりするから半がきにして食べるよかつた。(下秋間)

昔は麦のとれた時に二年バリ(三年入り)の桶に一つもひいたことがある。当時はふるいが粗かつたからうまかつたが、最近粉がこまかつたので食べ難いからあまりつくらない。(東上秋間)

四 特別の日の食事

料理番 ご祝儀・葬礼の時、料理ばんがすべて取計らって料理をしてくれる。どこの村にも名代の料理番がいて、道具をもってきて女衆を采配して準備する。煮つけだ、キンピラだ、酢のものだ、手ぬかりなく順序を考えて作る。昔はみんな手こせえだから女衆も大変だつた。(下秋間)

御祝儀の料理は昔は器用な人が各地にいて、自然にできるようになつた。膳棚があつて、つくつた料理を並べて用意した。膳棚がないときには竹をゆつつけて(しばって)張り板を三段くらいにしてつくつたものもある。

きんぴら・数の子・ごまめを一皿にして一番先に出し、煮魚・おにしめ・お吸物は途中で出した。お吸物は、鳥のガラをつぶしてだんごにしたものを入れたものとか、トウフとミツバ・カマボコとお菜、というもので、カマボコはイタといひ、よい家のものだった。様子をみてオツモリザカナのオヒタシを出した。百姓のものだからがさばるも

ので量のあるものが出た。最後は米長くというのでうどんて、薬味にはユズ・ノリ・カツアシで、ネギは出さない。いちげんざしきの方が少しイロをつけた。膳棚・皿は共有のところが多い。(東上秋間・刈桶)
葬式とちがつてお客が限られるので用意も少しは見当がついて楽だつた。

キンピラ・煮魚・オニシメなどで、キンピラは油は使わずに酒を使う。ねばりがないからさつとして、青菜のオヒタシはホシザカナといひ、料理の最後に出すものでこれが出るオツモリというこつとで酒の催促はできない。うどんまたはそばで、長くつながるようにという。

ご祝儀とそばはつきもので、昔の方がよけいにそばを使った。細く長くつながるというので出すものである。(東上秋間)

ご祝儀のときには、うどんも出したが、そばを出した。とくに一見客にはそばを出すものときまっていた。

振舞のときには、酒のあとにうどんを出した。葬式するとき、夜はうどんを出した。ご飯より、うどんを出す例のほうが多かつた。

ふだん、おもに夜うどんをつくつて食べた。(中秋間)

葬式の食事 葬式ときは、来た客をお膳につけるといつて来た順番にザシキに上げてお膳を出す。猫足の膳で、こはん・汁・オヒラ(生サケ)塩引きの切り身、あぶらげの煮たもの、シミコンの煮つけ・豆の煮たものがツボに入つて出される。お膳の上にはまんじゅうの引きものもせて出された。切り身とまんじゅうはもらつて帰る。

お勝手は大変で、庭先に戸板をおいて大きい桶で食器をどんどん洗つて使つた。二十客分はそろつていた。戦争前のことである。(東上秋間)

お櫛さがしのおじや 正月四日の朝、三が日に神さまに供えたものと一緒にしておじやをつくる。そのために余計に進ぜる家もある。(東上秋間)

七草がゆ 七草には七草がゆをつくる。入れるものはうるさいことはいわれない。(東上秋間)

マイネリ 正月十六日の朝、マイダマを外して、塩気なしで煮て食べるのをマイネリという。塩気を入れてはまいが立たないといった。山田家では米とマイダマを一緒に煮る。マイダマも十六とか大きいものをに入れるか、やわらかく煮るとうまい。(東上秋間)

マユ玉 ぐす米を粉にしてマユ玉を作り、小正月に飾った。そのマユ玉を取って置いて、いろりのホドで焼いて食べる。いろりには一年中火を絶やさない。ゲエに(急に)焼かないようにして、ぬく灰でやっこく焼き、何も付けないで食べた。アワ・ヒエは作らなかったが、キビはいくらか作った。(下秋間)

小豆かゆ 一月十五日に小豆かゆを煮る。(東上秋間)

年取りの時の食事 年取りは一年間につきのとおりであった。

十二月二十七日 女と馬の年取り。

十二月三十一日 大とし。

一月六日 六日年。

一月十四日 十四日年。

三月の節分 まるめとし。

これらの日には、夜(夕食時)米の飯をたいて神様に供えた。(中秋間)

庚申待の食事 庚申待のときには、米の飯で、お高盛にして食べた。庚申待の時の料理は、男性しか出来なかった。煮物をして、女性も味見をすることも出来なかった。

生臭物もつかえなかった。

正月には、庚申様と正月様の供え物はべつに煮て供えた。(中秋間) 庚申さんは三、四月の庚申の日に、まわり番の宿でやる。めしとオニシメで、猫足の膳に盛り上げて食べる。庚申の料理は、里芋でも切り割らず、アブラゲは一枚、かんびょうは長いまま、焼きどうふも大

きく切り、ヒラ、サラに盛りつけ、めしは親枕に山盛りとするので、ふだんでも山盛りめしは庚申さんのようだという。庚申さんは一杯だけというのではない。

野村は八軒組で、庚申の日には女衆が出て下ごしらえをし、子どもも出てにぎやかにする。男衆は後で出る。猫足の膳で出し、腹が顔のかたさと同じになるくらい食べる。

オヒラ ヌツペイ。

オツボ 豆。

サラ おにしめ、芋がらの油いため。

汁 けんちん汁。

なまぐさもはいけない。(東上秋間)

石尊講の料理 八月二十八日、川の中へ、巻き俵に御幣束をつけたもの(ボンデン)を立て、村の人が裸になってサンケサンケをやる。九十九回水浴びをすると拍手をうって終る。その後宿で飲む。キユウリもみと煮つけ物でいど、酒をのんだ。

川のみまった場所をミソギ場といい、水害後なくなった。(東上秋間)

もち 昔は七五三でもちをついた。正月に七うす、小正月に五うす、お節句に三うすついた。今の衆はモチを食べなくなった。(下秋間)

正月のモチは三十日についた。一夜モチはつくらないといった。白の下にわらを敷いてつくのは祝い事のとときのきまりだった。

小正月 十三日にもちつき。

五日節供 もちをつく家もある。

フナモチといい、春蚕がフナに休む(三眠)とフナモチをつけて近所に配った。配る先には上菫のときに手伝いに来る人のところも入っており、もちをもらえば手伝いに行く。

十日夜 九日の夜つくもので、トウカンヤをつくって庭などをたたいた。

上棟のとき、五十日祭のときにもついた。

お祝いの餅つきには、白の下へわらを交叉して敷いてつく。四十九日の餅のような仏事の餅のときは数かない。(東上秋間)

四十九日の餅 四十九日の餅は塩あんにした。それは、もっと食いてえといわれないうちとるので、そうした米という。(中秋間) 四十九日のもちは塩あん、ご仏前を包んで来た人にお茶菓子に出したりする。四つ位ずつで、仏の場合は偶数とする。

祝いごとの餅は、七・五・三のように奇数とする。(東上秋間) 餅をつく機会 餅をついたのは、次のような場合であった。

正月の餅：のしもちにした。

小正月の餅：これものしもちにした。

子供の初誕生の祝いの餅：あんびん(紅白)にした。

三月・五月の節供の餅：ひしもち

おかいこもち：かいがやすんだときについた。あんびんにした。

上様式：なげもちをついた。ぐしもちはひしがたにした。

十日夜：あんびん。

四十九日の餅：塩あんにした。

二番契約のとき：あんびんをつくった。

なお、餅は夏のあいだはうまくないといつてつかない。十月になつてからつのがふつうであった。(中秋間)

コナ餅 米の粉もちをつくることがある。このときでももち米を少し入れると歯にはりつかないでうまく食べられる。入れる割合は適当である。(東上秋間)

コワリモチ モチ米をませてコワリモチを作る。アンコを入れるのもよし、ノシモチにしてもよし。(下秋間)

赤飯 五月五日の節供は赤飯が多い。もちをつく家もある。

四月一日のお祭りには赤飯とオニシメで、汁はトウフ汁くらいだが、ヌツペイ汁をこちそうとしてつくる家もある。

春の彼岸に赤飯をつくることもある。

十二月、日のいい日を見てやる屋敷まつりのときに赤飯をする。供えてオテノコボをする。(東上秋間)

赤飯をつくる機会はずいぶんおとりのであった。

四月一日の春祭り(大森神社の祭典)。

十月十五日の秋祭り(大森神社の祭典)。

八朔の節供(縁が里へ持って行く)。

十二月十五日の稲荷祭り(稲荷様にはつとてに入れてあげる)。

お七夜るとき(親戚や近所にくばる。ただし、長男長女に限る)。

七五三の祝い。

田植の最終日のこじはんと夕食。

女の子が大人になると、よかつたねといつて、おこわ(赤飯)をふかしてくれた。親が注意してきてくれた。(中秋間)

にごわめし 急に赤飯が食べたくなったりしたときにする。少し水を余分に入れるだけでよい。もち米にウル(うるち)が入ってもよい。

(東上秋間)

ぼたもち ぼたもちをつくるのは、盆・彼岸のとき。盆の場合は三日間ぼたもちをつくって仏様に供えた。彼岸の場合には、冬・秋とも

中日にぼたもちをつくった。

そのほか、先祖の命日とか、年忌供養の場合などに、ぼたもちをつ

くって供えた。(中秋間)

ぼたもちをつくるとき、もち米の中へウル(うるち)をまぜること

がある。

赤飯にウルをまぜることもまれにはある。ウルが入ると全体にごわ

くなる。

春秋の彼岸 中日はぼたもちときまつている。

盆の十四日、盆のぼたもち芯から米だ、といわれる。(東上秋間)

小豆を食べる日 小豆はお祝いのときに食べるものという。(中秋

間)

白 白を使わないときには、台所のすみにねせておいた。その場合白の口には北にむけておくなといった。また、白の中に棒を入れておくなともいった。

空白はつくなといった。オサキつかいは空白をつくるといった。

白の上にあるな。背がのびなくなるといった。

ふだん餅をつくるときには、白の下にわらをしく(四隅に四角におく)。不幸のときの餅つきの場合には、わらをしかないでつくものという。

(中秋間)

(五) 調味料

味噌 大豆をうちでつくり、味噌をつくった。味噌煮は、庭に穴を掘って大釜で豆を煮て、一日たいてそのままひと晩ウムシテ(蒸す)、ノメノメとつぶれるようになったものを白でついでつきこむ。豆三斗にこうじ三斗で六斗の桶に入れて、三合塩でつきこむとまちがいない。これは塩っぱいが安心できる。三年目でなければ味が出ないといって食べなかつた。

昔は白でついたものをまるめてマメッタマ(ミソダマ)をつくり、かごの上に並べたり、しばってつるしたりしたこともある。しばらくおいてかびのはえたものを洗ってつきこんだものだった。

味噌豆は半煮えになったものをこはんに入れて煮て食べるとうまかつた。また味噌豆の煮たものは千里行っても帰って食べろというぐらいうまかつた。(東上秋間)

共同の大釜で豆を煮て、コウジは家でねかせたが、なかなかうまくない。間仁田の奥では味噌玉にしたが、普通は味噌玉にしなかつた。冬作って、四月から六月には食べた。三年ビネに取って置くと、色がよくなつた。

三年味噌がいいと言つた。「味噌が作れるようになる」と人間の家は楽になる」と言つた。(下秋間)

味噌は自家製であつた。味噌は個人個人でつくつた。つくつた味噌は樽に入れて、味噌蔵とか、納屋、あるいは台所のすみなどに置いた。

三年味噌がうまいといった。(中秋間)

自家用 九人家族で大豆、大豆各一斗で一年分間に合う。ふた土用(二年)おくと美味しいものである。大豆をふかし、大豆はつきつぶす。ひと土用でたべるには正月頃味噌玉(大豆を煮て白でついで玉にしたもの)にして一カ月位つるしておく。乾いたのを白でつき、予め前年十月頃ふかした大豆と共にコウジには塩を入れてねせておいたのに二月頃入れる。塩を上的一面に敷き、蓋塩にしておいて、食べるとき上と下を樽ゲエシして用いる。塩は下にいくが次第に上につけてくるものである。(中秋間宮原)

ナメソ 米こうじをこく。もち米をたき、これに米こうじを入れて甘酒をつくり、これに麦こうじを入れてかいて、温度をとって、味つけに醤油(二升の中へ一合くらい)を入れてつくる。寒いうちだけで、四月までで終る。(東上秋間)

醤油 春蛋前に村の加工場でこうじをねせてくれたことが一時あつた。家でやるには、わらを敷いてミナガワ(むしろ)を敷いて大豆をふかしてこうじをねせた。熱がすぎると黒くなって黄色に上らなかつた。

小麦をいってひきつぶし、この中へ煮た豆を入れてかきまわし、これを大きな樽(モロミ樽)に入れて水を加え、毎日かきまわせといつてかきまわす。樽の上にはふたをせず、ふたをするとますますなるといつてソララクチとしておいた。ネズミが入って一緒にかきまわすと味がよくなるなどといつた。

醤油は翌年の春仕事にしばつた。一軒でしほる家もあつたし、数軒共同でしほる家もあつたが、醤油しほりの道具を動かすのがめんどうなので、ある家へ持って行ってしばつたものである。(東上秋間)

米1、豆1、コウジ1の割合でませてモロミを作り、大きな桶に入れて置き、時々竹の棒でかき回して熟した。それをしぼって、ショウウエを作ったが、あまり出なかつた。戦争中、自家用として作った。(下秋間)

醤油をつくるようになったのは、味噌より新しい。昭和のはじめごろからである。醤油づくりはムラの中で何軒かの家が話しあつて共同でやつた。(中秋間)

自家用 昔は買うのがたいへんだった。醤油は味噌の代用をするが、味噌は醤油の代用をしないものである。麦が穫れて蜜が終つて七月の農休みのあと、小麦を二斗程ひいてホウロクで煎つて精粉所で粉にする。次に豆を煮て、小麦の粉にしたのとコウジとをませてねかせると四・五日で黄色いコウジとなる。(今は種コウジを買つてくるからすぐ黄コウジとなる) 塩を大釜で二斗煮てさませ、これに先の黄コウジを入れてねせ、毎日掻き廻し上下を交換する。翌年正月頃、暇になるとしぼつて醤油をとる。(中秋間宮原)

塩 塩は味噌や醤油をつくるのに沢山つかつた。塩は買つて、大事に使つた。(中秋間)

甘味料 砂糖なんかめつたに買わなかつた。アノコの甘味は柿を入れた。干し柿だのツクシを入れて甘くした。昔はずいぶんマテだった。(下秋間)

タマリ 味噌を煮出してふきんでこしたのがタマリ。

味噌桶に穴をはってミソコシを入れておき、そこにたまつたのをとつてうどの汁や人がきた時の汁にして出した。昔醤油は貴重だった。(下秋間)

食用油 油なんか大切に使つたものだ。四合びんを下げて買つてくるのが関の山だった。

油菜を作つて、油をとつたこともある。

菜の花を作つて菜種を作り、高崎へ油しほりに持つて行つた。(下秋

間)

(六) 炊事用具・食器

膳 戦前は箱膳で食べた。家族が一人ひとり持つていた。子どもの場合も、自分一人で食べられるようになると、買ってやつた。嫁の場合も、嫁ぎ先で買ってやつた。食事のあと、箱膳は積みあげておいた。(中秋間)

椀 むかしはお椀で食事をした。大正の頃から瀬戸物の茶碗で食事をしようになつた。(中秋間)

鍋 鉄鍋がふつう。鍋の使いはじめには、こぬかを煮たててからにした。

鍋の大きさは、何人鍋といつた。ふつうの大きさは八人鍋・十人鍋といつた。大きいのは二十人鍋。

鍋では汁を煮たり、煮物をしたりした。鍋の底に鍋すみがつくと、古い包丁などでかいた。お尻にすみがたると火力が弱まるといつた。(中秋間)

釜 釜の大きさは、何升だきといつてあらわした。二升だき、三升だき、四升だきなどがあった。味噌たきなどの釜は二斗釜。五人から十人ぐらの飯をたくときには、三升釜をつかう。

飯のたき方としては、「はじめちよろちよろ、なかばつば、子ども泣いてもふたとるな」というのがある。このようにしてたけば、うまいご飯がたけるといつた。

水加減としては、てつこう水(手甲水)といつて、手を釜の中に入れて手のひらを平にして手の甲のところまで水を入れて煮ろといつた。大量にご飯を煮るときには、米をしょうぎにあげておいて、お湯をにたてておいて、その中に入れて煮ろといつた。

釜についての俗信としては、次のようなものがある。

ご飯をたいいて、釜が鳴ることがある。これをかまなりといつて、

縁起がよいといった。

釜のふちをたたくなどという。こうすると、オサキが来て、うちのものを持って行ってしまおうといった。(中秋間)

箱膳 昭和九年ぐらゐまで使用していた。(中秋間)

お勝手道具 お勝手道具のおもなものは、まな板、包丁、すりばち、すりこぎなどであった。

まな板はもとは自家製であった。ホウの木でつくった。包丁は買った。

すりこぎはサンショウの木でつくった。これはかたくて、なかなかへらないう。すり鉢は買ったが、すり鉢をつかって、すりこぎで、味噌をすって、味噌こしてこしてつかった。最近では、すり鉢はヤマイモをするときに使っている。(中秋間)

しゃもじ 飯じやくしに、汁じやくしとあった。

木でつくる場合はホウノキがふつう。しゃもじは木でつくるのがふつうであるが、竹でつくったものもある。

汁しゃもじはふつう店から買ってつかった。(中秋間)



お勝手用具(ショウギ、スリバチなど)

(撮影 根岸謙之助)



イロリと鉄びん



アゲカゴ ワラビツ (撮影 土屋政江)

タワシ 昔はナワツタワシを使った。モロコシの皮も干して、固く東ねてタワシに使ったが当時の新しい工夫だったろう。(下秋間)

ホウロク タラシヤキなんかホウロクで焼く時は熱くしてたらしこめばいい。油はひかない。長くもたせるには柔らかい火でだんだんに焼く。土ボウロクが昔は二銭か三銭で買ったがすぐ割れる。今も売っている。藤岡でできるそうだがナボウロクなら乱暴にしてもこわれることはないからいい。うんまいのは土ボウロクだ。(下秋間)



こね鉢



石 う す



カマとカマシキ

(七) 水車・米の収蔵・その他

水車 米は一日でつける。二斗つけた。玄米をただ入れておけばいい。水車でつくると米がふえる。機械づきはへってしまふ。それだけ砕けるわけだ。

夏は水が多いから威勢よくぐるぐる回るが冬になると動きやしない。子どもが棒でも突っこむと止ってしまふ。(下秋間)
以前はあちらこちらに水車があつて、まわり番でついでいたり、ひ



お か も ち

りした。
土ボウロクで、
買ったもの。
(中秋間)

いたりした。粉ひきも、ひき始めは上等の粉で、おしまいはヒキツメといつてふすまのまじった粉になった。昔はふるいが粗かったので粉も黒かった。(東上秋間)

精米所(電気車)が出来る前は水車を使つていた。水車を使う場合は、順番があつた。

水車を使つたのは男衆、荷車を使う前は、水車小屋まで米とか麦俵を背負つて行つた。

昭和十年ごろまでは水車があつた。精米所が出来たのは昭和五年ごろ。

精米、製粉は水車でやつた。ヒキワリは水車でつくと。オシムギは精米所が出来てからつくるようになった。

(中秋間)

麦は水車で二斗つけた。七つ鉢の一ばんでつかい鉢でひとつ水を加えてついた。つくのに一日かかる。頃合を見てナカヌカをとる。水車のうすから取り出し、マンガクにかけたり、ふったりしてヌカをとって戻してまたつく。つけたら

またマンガクにかけて日に干して乾かす。

今度はひきうすに入れ、出たものをヒキワリ通しにかけてふるって荒いのはまたひきうすに入れてひく。小さく割れたのはコワリという。

(下秋間)

米の収蔵 米は俵に入れて土蔵とか納屋に収蔵した。四斗俵に入れた。よくネズミに俵に穴をあけられた。そのときには、穴のところを杉の葉をとって来てさしこんでおいた。(中秋間)

米櫃 木でつくった箱をお勝手に置いた。コメビツといった。大きさは、精米一俵分入るものと、半俵分のものであつた。

米をはかり出すのは炊事をする者がふつうであるが、きびしい家ではおばあさん(姑)がはかり出したという。身上わたしをしないので、

年寄ががらばつていとそうした。米櫃の表面をならして、手判をお

しておいた場合もあったという。嫁に勝手に米をはかり出させないためにそうしたのである。

小麦粉は、精米所でつくった。

むかしは家族の人数が多かったので、一度に一俵ずつひいた。

粉は粉櫃に家族がおいた。粉櫃は台所のすみにおいた。半俵分ぐらいいるまるい桶であつた。夏は長くおくとたまつてすっぽくなる(これをネゴナになるといった)ので、すくなめにひいておいた。冬は多目にひいた。

ムギを入れておく箱は米櫃より小さかつた。半俵分ぐらゐの大ききであつた。ここにヒキワリとか、オシムギを入れておいた。ふつうは、米と麦をべつの箱に入れておいた。(中秋間)

穀びつは三石二斗入りだつた。その中に八俵をサンギに積んでおいた。

七、八人の家族で米が十五俵あれば足りた。(西上秋間)

食制関係の俗信 ふだんの食事に関係した俗信として、次のようなことがいわれた。

朝(仕事に出かけるときは)汁かけ飯はするなという。

飯は一しゃくして盛るな。

飯をもりつけるとき、しゃくしを茶碗のふちでこするな。

鍋から汁などをよそるとき、つるごしにするな。

茶碗とか、お櫃のふちをたたくな。オサキが来るという。

箸はさみもするな。死んだ人のお骨を拾うときのやり方であるから。(中秋間)

一月十五日のおかゆ あついからとてふいて食べると、田植のときに風が吹くという。そのために、田植のときに風が吹くと、誰かが十五日のおかゆをふいて食べたなといった。(中秋間)

凶荒食 千ガヤの根を食べた。甘いといわれた。クゾの根(クゾフジの根)からくぞを取って食べた。三、四年前、富岡の人がクゾ

の根を取りに来て秋から冬にかけて、イネ刈鎌で切つて取つて行つた。(西上秋間)

むかしの話として飢饉の時の食べ物として、もみがらをとつておい

て食べたという話がある。

草の中には、三つだけ食べられないもの(具体的になんという草かはわからない)があるといわれている。(中秋間)

麦の品種 金坊主、新田早生、関取り(大麦)。(西上秋間)

アヒルの卵 金毘羅様の崖からすつ飛んだ気持ちで、買つて来て食べた。珍しかった。

ニワトリ 家の土間の台所の上に巢止めがあり、放し飼いのニワトリが、夜は自分で上つて泊つた。明け方三時ごろ一番ドリ、五時ごろ二番ドリが鳴いて、時刻を知らせた。ふだん放し飼いで、雑穀をくれておいた。古くなると殺して食べたり、鳥屋が来て買つて行つた。(下

秋間)

踏みこぎ うどんを作る時、粉をこねて玉にして置き、い

ざこさえる前に、こぎを乗せ

て上から足で踏んだ。よく踏

んでこねると、うどんの腰が

強くなる。それをメンバ板の

上で、メン棒を使つて薄く伸

ばして、包丁で細く切つて、

ゆでてうどんにした。踏みこ

ぎは一辺二尺五寸くらいの四

角形で、シノをさいて編んだ

もので、たいがい自分の家で

作つた。(下秋間)

茶わんを洗う時 お盆様に



セ キ (小流れをせきとめた洗い場)

(撮影 根岸謙之助)

なる時、仏様の道具を洗ったり、自分達の茶碗を全部灰でみがいた。ふだんは食べたあと、湯をのんで洗わずにしまっておいた。(下秋間) ヤキガン 塗りも焼きもいいカン徳利に酒を入れ、ホドの中に入れて暖めるヤキガンにして酒を飲んだが、これがとてもいい味だった。くずっぱや杉つ葉など燃した火が当りが柔くて味がいいと言った(下秋間)

三、住 居

(一) 屋敷どり・間どり

屋敷どり 南向き、タツミ向きがふつう。
屋敷のうしろ側に母屋をつくり、道路からの入口は向って東(右)



民 家 (西上秋間) (撮影 阿部 孝)



石垣のある民家 (西上秋間) (撮影 阿部 孝)



竹のかこい (西上秋間) (撮影 阿部 孝)



茶の間の神棚と仏壇 (西上秋間)
(撮影 阿部 孝)



間取り (モデルプラン)

につくる。カイドはタツミにつける。
土蔵を建てる場合は、イヌイカタツミがふつう。

納屋は母屋より高くするものではないとい

う。
井戸は、母屋の中心より北で西によったと

ころが一番よいという。(中秋間)
間取り この地方のふつうの間取りは上図

のとおりである。
神棚はチャノマにある。

仏壇はチャノマかテエにある。
一番いい部屋がオザシキで、来客のあった
場合には、ここに泊ってもらうことになって



天道柱に正月の供え物をする棚（東上秋間）
（撮影 金子緯一郎）



サマ
廊下に続く一間を勉強部屋にする。以前は
はた織り場だった。（下秋間天台 稲川義雄家）
（撮影 関口正己）



ロジに続く上ガリハナ、大黒柱（左）
イロリ（右）（下秋間天台 稲川義雄家）
（撮影 関口正己）

縁側の天道柱
のところには、
十五夜・十三夜
・七夕のときに
は、柱の前に供
え物をした。台
所の大い柱の
ところには、馬
頭観音のお札を
はつておいた。
（中秋間）

便所 便所は
母屋の中でなく
外にあるのがふ
つうで、外便所
（中秋間）

といた。位置は、母屋の東にあたり、母屋より前（南側）につくつた。（中秋間）

サマ 廊下の突き当たりをくぎって、格子窓をはめた小部屋があり、女衆が機織りなどをした。現在は子ども勉強部屋などになっている。（下秋間）

ロジ 家に入った土間をロジといい、冬場や雨の日には仕事をすするため、わらたき石が、トボグチの脇に置いてあった。トボ（入口）を入った右手にふる場があり、うまやの南に接している。（下秋間）

天井 古い家では、天井裏には板をはらなかつた。神棚の上（天井）はあるくなつた。そのために、神棚は、なるべく母屋（チャノマ）の隣のほうにつくつた。（中秋間）

台所 テエドコといつた。土間にしておいた。大きい家で広さが十

オナンドは年寄夫婦の寝室。お産はここでする。トリムスビは、オザシキかチャノマにかけての部屋（とりはらつておこなう）。

死人が出た場合には、仏様はデエにやすませた。若夫婦は、トリムスビの晩は、オナンドに寝たが、そのあとはチャノマに寝る。

風呂場は台所にあつた。便所は外便所がふつうであつた。（中秋間）

柱 母屋の柱については、おもな柱には名前がついていた。大黒柱、床柱、天道柱（縁側の中央の柱）台所の中央の柱にも名前があつた。材料としては、ふつうは杉。大黒柱はケヤキ、床柱はクリ、サクラ、エンジなど。

柱の幅は五寸角がふつう。大黒柱は一尺位であつた。

粘敷くらいあった。

台所はハギぼうきではいた。

台所にはカマド神がまつてあった。お勝手には水神様がまつてある。

三宝荒神はながしのところまつてある。(中秋間)

竹タルキ 古い家は二階に竹を並べて、贅のこのようにした。板屋根に石を乗せていたころの造りである。(下秋間)

(二) 屋根

屋根 カヤ屋根は五十年はもつという。

ムギわら屋根は二十年ぐらいしかもたない。

板屋根は昭和のはじめのころまであった。材料はクリ板で、板割りがいて割った。竹を割っておさえとし、屋根の上には石を置いた。屋



ふろ場(右)ロジの東、うまやの南にある
(下秋間天台 稲川義雄家) (撮影 関口正己)



ワラタタキ石がロジ(土間)にある
(下秋間天台 稲川義雄家) (撮影 関口正己)



4階建アパート

根板は一年おきにかえた。

この辺では、板屋根が多かったので、「上州名物かかあ天下に屋根の石」といった。(中秋間)

この地方の屋根は、杉皮→栗板→トタン→瓦と変化してきた。杉皮の時は、秋に杉を切り、杉皮むきの作業をした。栗板は板割り職人にこしらえてもらった。一年毎に替えなければならぬので、共同作業でやった。栗板を、石の替りに釘でとめた屋根を大和ブキといった。カワドウシという五寸位の釘で板をとめた。(東上秋間)

屋根ふきは、屋根屋をたのんでふいた。

近所の人たちの手伝いは、たてまえまでがふつうであった。(中秋間) 屋根替え 屋根替えのときには地主が小字中の人を頼んだ。屋根替えの時期は秋がいいという。屋根板を虫がくわぬという。

板ふきは一年おきに屋根替えをした。

屋根板の材料はクリがふつう。杉でもよいが弱いという。幅は木によつてちがうが、八センチから一〇センチぐらい、長さは大体きまつていて三〇センチぐらい。

板屋根は、石ぶきの場合は、はじめに板をかさね、その次に竹でおさえ、石をせた。釘づけをするときは手間がかかった。カワドウシとて長い釘(長さ一〇センチから一五センチぐらい)をうっ

た。この場合は石はのせない。これなら二年ぐらいいはもった。

ふつうの大きさの家(間口八間・奥行四間の家)では、板ふき(名ぶき)の場合、朝早くから夕方までかかって、ムラ(字三角の人)の人とか親類の人が一〇人ぐらい手伝いに来てくれて、大屋根は一日がかりであった。仕事が終わった晩、屋根替えを手伝ってくれた人たちを夜よんで、酒をだし、うどんなどを食べてもらった。

くす屋根(ムギワラでふいた)の場合は、屋根屋さんに頼んでふいてもよかったが、ふつうの家でムラの人とか親類の人が毎日数人手伝ってくれて一週間ぐらいいはかかった。

屋根の材料は、明治のはじめころまではムギワラを使っていたが、その後板を使ってふくようになった。

屋根板はムラに板割り職人がいて、その人に頼んで割ってもらった。また、器用な人がいればその人に割ってもらった。

くす屋根の場合、ぐしをうごかす(つくりなおす)と、ぐしあげとってお祝いをしたというが、話に聞く程度で、あまり例はなかった。(中秋間字三角)

屋根がえはかいこをはきたてる前にしろといった。屋根がえは春とか秋にしたが、春の場合が多かった。

板ふきの場合には、大きい家で、一日か二日手伝いに来た。親戚の者とか、隣近所のもが手伝ってくれた。板ふきの場合には、かやぶきの場合より手間がかかった。

板ふき屋根は、クリ板でふいた。板割りは専門家したが、ふくの人は素人がした。いたんだ板だけをとりかえた。板は竹をつかっておしうちをした。屋根の上には石をのせたが一坪に六つぐらいの割合でのせた。

手伝ってくれた人には、昼食と夕食を出した。夕飯のときには、酒さかなで二馳走をした。

草ぶき屋根の場合には、屋根屋さんをたのんでふいた。ぐしがあが

るとお祝いをした。もちをつけて祝った。ぐしもちをつくって投げた。屋根屋さんにはお包みをやった。ぐしあげ祝いといった。

ぐしには、しばとかしようぶをのせた。かやぶきの屋根は、三十年とか五十年に一度ふきかえをすればよいといった。

なお、ふつうカヤは五〇駄分ぐらい必要であった(東上秋間字長岩)板屋根のふきかえ、板の天地をかえた。新しい板を三分の一程度つかってふきかえた。

板屋根のふきかえは、一年おき(三年に一回)にした。(東上秋間) (三) たてまえまで

地鎮祭 地まつりという。おがみやを頼んでやった。家を建てるどころに、四本の竹を立て、しめをはっておがんだ。(中秋間)

地形 地づきという。柱をたてるころに土台石をぶちこむ仕事。やぐらを立ててやった。綱引きとかしをとる者がいて、地形音頭をうたいながらやった。近所の人が手伝いに来た。一週間ぐらいいはかかった。(中秋間)

木出し 暦をみていい日にした。おがみやを頼んでおがんでもらってからはじめた。近所(隣位)の人たちは、一戸一人ずつ、木出し(山出し)にすけに出た。(中秋間)

上棟式 「祝上棟」と書いて、お祝いを持っていく。

式の際には、米一升、酒一升、塩、切り餅、尾頭つきを供える。まず四方がための水をまく。そして、四方に餅を巻く。つぎに、おかみさんが、下で箕を持って待っているところに、餅を一かたまり落とす。(この落とす餅を親戚に配るところもあるが、ここではない。)それから皆に餅を投げる。拾った餅は火で焼かない。火であぶるといふ。

(中秋間)

棟上げの時ホケイを持って行った人、職人が投げる餅をゴチモチと

いう。ヒトホケイ(三升一白)親戚がお祝いに持ち寄る。一回にホケイは十個持ち寄られる。地主も三白や四白はついている。

最初に棟梁が祝詞を屋根の一番高い所、グシの真中で唱え、次でキヨメの神酒を飲み、次で拝んで(手打ち)次で四隅に二枚ずつ投げる。四方堅めという。次に地主の奥さんが大黒柱の下に箕を置き、そこに棟梁が一つかみ箕に入るまで何枚でも餅を落す。このあと親類の者が投げる。拾った餅はあぶってたべる。焼くとはいわない。火事に着ると困るから。(宮貝戸)

タテジ(上棟式)には、叔父叔母、兄弟くらの範囲を招く。近しい人は餅をついてひしもちにしてホケイに入れて持って行く。最近はお菓子などに代える人もふえている(非農家が多くなったため)。その外にも酒を持って行く場合もある。

タテジのひきもんは口取りとひし餅を二枚水引きをかけたものときまつている。(東上秋間)

餅投げ タテジの餅は屋根に上げ、棟梁が拝んでから四隅に酒をつぎ、お金とオサゴをつけて投げたあと、大きい餅を投げる。これがすむと柱の下に主婦が箕を持って立っている中へ投げてやってからまわり中に投げる。いまはビニール袋に入れて投げる例が多くなった。屋根の上へ上げたお供え餅は棟梁にやる。(東上秋間)

家を建てる場合、近所の人とか親戚の者は、たてまえまでは手伝った。

お祝いには、近所の人とか親戚の者は、ぐし餅をホカイ(行器)に入れて持って来た。また、お包みも持って来た。餅は菱形で、三升白を一つ持って来た。

餅を投げるのは、ぐし餅を持って来た人たちで、上(天井)にあがって投げた。地主も投げた。

地主からは、お祝いを持って来てくれた人たちに、餅をすこしおかせしした。

棟梁には餅とお包み銭をやった。竜柱もやった。棟梁おくりとて、親戚とか近所の人たちが、棟梁をおくりだした。そのあと仕事師が棟梁の家までおくり行った。(中秋間)

竜柱 家の鬼門の方角に立てた。それはたてまえの祝いのあと、棟梁のところまで持って行った。(中秋間)

家こわしと建てまえ うちこわしのときとたてまえのときの二日間、ムラ(三角全体のこと)の人一戸一人ずつたのんだ。その日は朝から一日中手伝ってもらった。

二日以上については、悪意な人とか、親戚の人をたのんで手伝ってもらった。大体、うちこわしから、こめかきぐらいまでは手伝ってもらった。(中秋間字三角)

四 いろいろ・かまど・こたつ

いろいろ 勝手のとっつきにあり、土足のままで腰掛けて火にあたれるように、ロジと続いていた。いろいろの脇にヘツツイが置かれてあり、飯が炊けるようになっていた。(下秋間)

むかしの家には、いろいろが各家にあった。ふつうは一つだけであったが、二つある家もあった。一つは台所があり、もう一つは座敷にあった。

いろいろのはたには角材を置いた。これをうち台といつて、たき木を割ったりした。



農家の囲炉裏(西上秋間) (撮影 根岸謙之助)

いろりには、天井からかき竹がさがっていた。かき竹は竹筒でつくったものがふつう。鍋とか鉄瓶などつる（手）のあるものをつるした。いろりのまわりに坐る場合には、旦那の場所はきまっていた。そこをテイザシキといった。そこはいろりの奥で、旦那は東向に坐った。そこへ旦那以外の者が坐ると、「米を買わないとなんねえぞ」といわれたので、コメカイザシキ（米買い座敷）ともいわれた。

いろりのわきで、もしき（焚木）を置くところを、きじりといった。そこにはほど木を入れておいた。きじりと台所との間にはついていた（衝立）を立てておいた。ほろかくしなどといった。

いろりに関係した禁忌としては、次のようなものがある。グミとかウルシは燃してはならない。グミはくさい、ウルシはかせるといふ。また、ネギを燃すと荒神様がいやがるといった。

いろりの中につばをするなどという、下駄でふんこむなどといった。（中秋間）



テイザシキは主人の坐る所で、他の人が坐ると「米を買え」といわれる。シタザシキは主婦が坐る所。キジリは土間で、クズツバを入れておく物もキジリと呼ぶ。キジリは左にあり、左手でクズをかきだして燃した。（中秋間）

戦争中から戦後早い時代にかけていろりは急速に終った。いろりの縁はけやき、

ふんこみの板は杉か、かしの木だった。

夜は鉄びんを下ろしておけといった。

いろりではグミの木はくさいので燃さない。ヌリテンボウははねるからいけない。ウルシはかぶれるから燃すことはさけた。（東上秋間）

燃料としては、クズ（木の葉）を用いた。クズかきかこで集めて来て木尻に入れておき、上手にクズを燃した。

灰は麦まきに使ったものだった。

ろぶちは大きく、四尺から六尺真四角で、一人の大人が、ろぶちの中に横になってねることが可能だった。米客が来ても、いろりの中にねていると見えないことがあった。

いろりの中にふんだき（足をのせる木）は尺二、三寸のものをを用いていた。（西上秋間）

コメカイザシキ イロりの周りで主人の坐るところを米買い座敷

台所用品など 火箸とか五徳は買った。五徳といっても三本足であった。それはイロリにおいた。

火吹竹はうちでつくった。火鉢は箱火鉢、長火鉢のそばにおいた。（中秋間）

かまど かまどは台所につくった。むかしは泥でかためてつくったが、その後はいわをきりぬいてつくるようになった。ふつうは一つだけだが、二つかまどを持つ家もある。

かまどのもしぐち（たきぐち）は南向きになっている。北向き、東向きのもはない。西向きにすると騒動が絶えないといったり、西風があぶないといった。

たきぐちは二つとか三つあった。

かまどとかつばを、かまどの口にして、その大きさを加減した。

一番口には二飯、二番にはおつけ、三番には茶釜でお湯をわかすというように使った。

寒いときには、二飯をたきながら、お湯をわかしたりした。

かまどをつくるのは、春・夏・秋の土用のうちはさけろといった。土公神（金神様）は春はかまど、夏は庭、秋は井戸にいますという。このときは、そこへ手を加えることをさけた。

かまどで燃すものについては、垣根をこわしたものと下駄の古いものなど（けがれているもの）は燃すなといった。風呂がまだ燃すの



コタツヤグラとアンカ (秋間村民俗資料館)



箱火鉢 (撮影 土屋政江)

ならよいという。

お正月には、かまどにお松とおかざりをして、かまがみさまをおまつりする。

餅つきのときには、かまどの額のとらに三方所塩をちよび、ちよび(すこしばかり)置く。餅つきがすむと、煮えたつたお湯をかけた。かまどを清めから餅つきをするということである。

稲の初穂はかまがみ様にあげるといふ。のどにものがつかえたときには、初穂ののどをなげればさがるといふ。なお、初穂は、稲を刈りはじめるときにとつておいた。

稲荷祭のときは、お勝手におしめ(長じめ)をはった。これははすさないでそのままにしておいた。

新宅に出すことを、かまどをわけるといふ。

かまどは二十年から三十年はもつという。(中秋間)

普通二つ並んであるので夫婦べつ、といふ。

正月の餅をつくときなどの時に、カマガナルという現象があった。鳴り上り下りの二通りがあつて縁起をかついだ。現在でも見られる。

新宅に出す時、灰を持って行ったといふことは聞かないが十能を持って行ったといわれている。一般に灰小屋を別棟に作つていた。(西上秋間)

こたつ こたつはデエにつくつた。大きさは一尺五寸角ぐらいであつた。つるしのこたつであつた。むかしは、寒いときには、イロリであたつていて、あまりこたつを利用しなかつた。掘りこたつになつたのは、戦後のことである。(中秋間)

座敷に切りこたつがあり、来客用にも使つた。(下秋間)

もし木 クワデや桑の木ネッコ、木のネッコほりして燃し木をためといふ。家の回りに燃し木のないうちは淋しげだと言つた。今は反対になつた。

風が吹いたあとは八幡様へ行って杉っぱ拾いをしてためておいた。

縁談はなしでもあつて家を見に行つて、たきものが家の回りにうんとあれば、「ありあ大尽げだ。ああいう家なら食いばぐればねえ」なんことですぐまよる。今は、もしそんなうちがあつたら敬遠される。中身はどうでも外回りがきれいなのがうれしがられる。恋愛は別だが。

すざつ葉、くすつ葉をいろりに燃した。麦わらを燃してモロコシを焼いた。いろりのふちまですつとくすつ葉をつづけて置く。少し燃えたとすつとまた火のそばへ寄せてやる。薪なんか燃さずにはる。金が貴かつた。ホヤ一把が一銭位だつた。

年寄りなんかがついて燃す。くすつばなど燃して作つた料理がうまいと言つた。当りが柔かくて材料の味を生かすといふ。(下秋間)

火止の 昔は生のマキを火止めにしてくべておいた。毎晩やつていた。が、のちには大みそかだけになつた。朝それを開くともうオキ

ができていた。火をつけるときはフクチで、カチンカチンやうってつけた。フクチは茅の穂を乾燥させておいて、それに火薬をしみこませておいた。これに石とカネでカチンカチン打ちあわせて、火花を右のフクチに散らして火をつけたのである。(中秋間)

つけ木 昭和のはじめごろ、万座温泉から湯花をもらってきて、へぎにそれをつけてつくったことがあった。(中秋間)

ハマビ おばあさんの足は火にあたってハマビが出た。うす紫の斑点のようなものが出てた。ああなんとおばあさんのようになれると思つた。尊敬してた。キチンとした人で「……むし」と言うことばを使つた。(下秋間)

(四) 井戸・庭木・住いの神

井戸神 井戸は屋敷のイヌイの方角につくる。イヌイでなければタツミにつくつた。

井戸には、お正月のおかざりをする。また屋敷稲荷のまつり(十二月一日、十五日、二十八日のうちいずれか)のときに、ご幣をたてる。節分のときには、井戸のところで豆まきをした。

井戸は、竹の柄をつけた桶で汲みあげ、そのあと、はねつるべ井戸になった。

お勝手に水がめを置いて、そこに水を汲んでおいた。水がめにはいつもふたをしておけといった。ケツケエ(ケツカイ)が水がめの水を飲むと、その子のおっかさんの命は助からないといった。だから、水がめのふたはいつもしておくものだった。

井戸水をかえる(井戸がえ)のは、春先の水のすくないころにした。やぐらを組んで井戸がえをする場合もあった。井戸がえは、近所の人を頼んでやった。水の汲みだしが終ると、井戸の底をさらった。中に入つて底さらいをする人は、ふんどしなど新しくした。この人のことを井戸坊主といった。近所の器用な人とか、とび職の人などをたの人

だ。

井戸がえがすんでから、近所三軒の井戸水をもらって、あわせて井戸の中に入れた。酒も入れた。

井戸がえをした晩に、つなひきなど手伝つてくれた人をもよんでご馳走をした。井戸がえをして二週間は井戸がつかえなかつた。その間は、井戸の上のみながわなどのふたをしておいた。三日間は井戸の中をみるなどといった。

井戸がえのあと、あらたに使いはじめるときの儀式は特になかつた。ただ、使いはじめのとき、うわ水はとって使えるようにした。

俗信としては、井戸にはお月様をみせるなどといった。メツバが出来たときには、ふるいを半分、井戸神様に見せて、メツバを直してくれば、ふるいを全部見せますといった。(中秋間)

井戸を埋める時 竹の節を抜いたものを一緒にいけて、地面上に少しく出しておく。井戸の中には井戸神様がいるから息がでるようにと竹を入れるという。井戸のまわりをよこすとパチが当たるといふ。井戸の中には川魚(ふな、こい)を入れておく。(下秋間)

井戸をうるめるときには節を抜いた竹をいける。息抜きにする。井戸の中には井戸神様がいるという。(下秋間自性寺)

庭木、ヒイラギ 家の入り口にはヒイラギを植えておく。魔よけといふ。(下秋間宇川久保)

垣根、むかしはシノ竹でつくつた。三段にゆつた。またカシグネが多かつた。(中秋間)

ビワ、ビワの木はうなり声が好きだといわれているので庭には植えない。(下秋間)

ビワの木がうちの庭に植えてあると、病人のうなり声が開こえるといふ。(中秋間)

庭に植えてわるい木はビワ。これを植えると病人が出るといふ。ヒイラギは門のところへ植えろといふ。

南天もたいがい家で屋敷内に植えている。(東上秋間)

住いに関する神 縁側にある柱をテントウサマという。(西上秋間)
えん側の中心の柱のことをテントウ柱と呼んでいた。テントウ様を
信仰するときいろいろ供えものをした。

小正月には、まゆ玉を供え、盆には明りを供え、七夕にはお飾りを
結びつけた。(西上秋間)

エビス様 エビス様は神棚のはじのほうにまつてある。ふだんは
南むきにまつてあるが、エビス様のときには東向きにまつる。(中秋
間)

火伏せ 新しく家をつくったときには、棟木にミズグタの木(樺)
をゆわえつけた。火伏せのためという。(東上秋間長谷)

屋敷稲荷 屋敷神は屋敷のイヌイの方角にまつる。

庭は母屋の前にとる。ツボ山は奥座敷の前につくった。

なお、屋敷内にヒイラギ(屋敷の入り口に植える)と南天を植える
のがふつう。(中秋間)

(六) 風呂・電気・その他

風呂 「年寄りに、あら湯は毒」といわれ老人を風呂に一番先入れ
ることはよくないとされていた。もめた湯がよいとされ、何人か入っ
たあとに入れるようにされた。しかし、主人は一番先に入れることに
決っていた。

昔はもらい湯といい、近所隣り、三、四軒で一軒の風呂に入った。
一つの社交の場でもあった。

風呂の湯を洗たくに用いた。肥料としても貴重なものだった。

この村は水が不便であったので近所隣りを回って、もらい風呂(湯)
が行なわれた。風呂には洗い場がなく、風呂の中で垢を落した。薪の
節約も考えたらしい。井戸の深さは二丈(七メートル)からの、つる
べ井戸だった。このつるべの綱を作るには三つ編にするため三人が必

要だった。(西上秋間)

入浴の順序 風呂は男は年齢順で入った。女は男衆が入ってから手
のあいているものから入る。嫁は一番最後に入った。(下秋間)

電気 電気がついた頃は明るくて、あかる過ぎて眠れないよう
だった。そのあとラジオを買ったら東京の話が聞こえるって言って、
みんなが妙だ、妙だ、って言ったものだった。(下秋間)

ランプ 子どもの頃はランプを七つぐらいつけた。ホヤの掃除が大
さわぎだった。毎晩ホヤを磨かないと暗いから。(下秋間)

引越し 家ができて引越しをするときは、最初に神だなど位牌を運
びこむ。(東上秋間)

わたまし 引越しのことをわたましといい、小豆のおかゆをつくつ
て一食食べる。おかゆはふえるもので、財産がふえるという。(東上秋
間)



湯の入の倉 (西上秋間) (撮影 阿部 孝)



倉 (西上秋間) (撮影 阿部 孝)

タタミ 十月のお祭からタタミをしいた。(下秋間)



倉 (二段の水切りがある)
(西上秋間)
(撮影 阿部 孝)



倉 (下秋間)
(撮影 土屋政江)

生産・生業

一、はじめに

ここであつかつたものは、農耕の稲作、麦作、畑作、農事慣行の小作農、共同作業、農休み、一人前の仕事の量など。山糞、糞蛋、畜産、手工と諸職などである。

特徴的なものをあげてみると、農耕では、県下各地にある、イヌの日、タツの日の田植えを忘むことが聞かれず、三十五日苗、四十九日苗といつて忘むことが多いようである。

稲束の運搬には、木又は竹のヤリンボウが利用されていた。

米の原種といわれる赤米の話が聞かれた。

耕地の広さを表わす、ツカ、○升まきの用語はなく、田の呼称にヤツマキ田、インドウ田、シタン田などがあつた。

代かきのあと平にならず道具は用いず素手で行ない、このことをコジラといつた。

麦作では「麦は十七」といって若刈りがよいとされてきた。麦落し

に、焼徳の方法は質を悪くするとの理由で行なわれていなかった。

麦蒔きが終るとハンギリアライといひお祝いをし、村全体で「麦休み」といって一日仕事を休んだ。

里芋は除の俵といわれて貴重にされていたらしい。芋の種類も多く、

ハス芋、ヤツガラシ芋、六月芋、ト芋などがあり、芋の年取りは八月

二十七日といわれていた。

人参の年取りは三月の節句、大根の年取りは十日夜とされていた。

ヒエは県下には草の仲間というところがあるが、ここでは、五穀の王とされていた。

昔より「秋間の梅」といわれ有名であつただけに、ここでは「秋間の梅が出なければ(市場にの意)日本の梅の相場が立たない」と自負する人が多かつた。「梅の盛りは十五年」といって植えて十五年目より盛りになるとされてきた。品種も昔は多かつたという。

共同作業では、スケツト、エエ、モヤイ仕事、手伝い、手間どりの労働力交換の方法が細く分かれていた。なお労働力の貸借りは、比較的正確に見積られていた。義理固く「妹を借りて姉をかえせ」という話もあつた。

共同仕事の種類には屋根ふき、糞蛋、開こん、田植などがあつた。

糞蛋では、糞種は長野県の大電社、筑摩社のものが多かつた。飼育

法には、利根郡片品村の水井流の影響と思われる埋炭法、埋薪法が行なわれていた。

桑の品種には、古い桑とされているマンネン、霜害にあわないとい

うシモクグリやカンラソウがあつた。

山糞では、杉の皮の数え方を利根郡地方はヒトタナ、フタタナと呼

んでいるのに対し、ここではヒトトオリ、フタトオリといい、なお、

杉の皮の剥賦の取り方も利根郡地方では、タナ数であるのに対し、こ

では、剥賦のものは二尺五寸メ二尺五寸の大きいもので、普通のものは二尺メ二尺であつた。

自性寺焼が江戸中期に盛んに焼かれ、中断されたものが本年復活し

ていた。

秋間は江戸時代以前にも八重巻焼、刈稲焼という焼物が出されてきた。この地帯は良質の粘土と赤松にめぐまれたことが条件となっていたらしい。

以上が主なところであるが、調査の関係で断片的な資料が多かったが、特に山機や畑作などでは、すでに貴重な資料が消えてしまったところが見られた。

(阿部 孝)

二、稲 作

稲作 稲は水田とはだけにつくった。

苗代は五月上旬につくった。苗間は毎年同じところにつくった。水のかかりのいいところを選んだ。苗代づくりをして悪い日というのは特になかった。苗代祝もしなかった。

苗代をしたときには、苗間の水口のところ、小正月につくったカユカキ棒(ヌリデンボウでつくったもの)を二本立てた。これは、棒のもとを四つわりにして、メエタマ(まゆ玉)をはさんで、小豆がゆをかきまわして神棚にあげておいたもの。

田植は、三五日苗とか四九日苗をさげた。

田植は半夏までにしろといった。半夏のうしろ前が田植のしゅんだといった。

田植が終わった晩には田植祝いをした。赤飯をかかして、神仏に供え、田植を手伝ってくれた人たちをよんでご馳走をした。そのとき、田植に使った道具をよくに祝うということはしなかった。

田植が終わったから、その家の主人が田を見てまわった。これをウエツギといった。

田の草取りは三回した。これを一番で、二番で、三番でといった。一番どりは植えてから一週間ぐらいたってからした。このときは手で草をとった。指の先に爪をはめてとった。竹の爪をつかったことも

あり、トタン製の爪をつかったこともあった。

二番どりは一番どりのあと一週間か一〇日間ぐらいたってからした。

三番どりは、草をむしったり、ヒエぬきをしたりした。

一回草とりをする、一反で一斗余計とれるといわれた。

米という字は八十八と書くように、米をとるまでには、八八回の手がかかるといった。

草とりのほか、ヒエぬきを時々したり、野回りもした。野回りは一日に一回すつした。一日に二回とか三回する人もあった。おもに主人がした。

稲作には水が問題だといわれた。「うまい米もまずい米も水」といわれた。八月一杯は水の心配をした。二百十日まで十分に水がめればいいといった。そのあとは刈りとりまではおつておいた。

稲刈りは十月二十五日ごろからはじめた。稲刈りの祝いはとくになかった。稲は刈って地干しにした。一週間以上干しておいてからまるいて、うちへあげた。

なお、稲刈りをはじめの前に、一株とつてきて、カマガミ様にしんぜた。これは一年中そこにさけておいた。

稲を田から運びだすときには、ヤリンボウを使った。ヤリンボウは杉の木とか竹の両端をとがらしたもので、両端に稲束をさして道までかつぎ出した。また、シヨイコで背負い出した場合もあった。道までかつぎ出すと、そこから馬で家まで運んだ。シヨイコで家まで背負って来るときにはふつうは二束ずつ、男衆で三束背負って来た。馬の場合は六束を一駄とつて、一度に六束すつ運んだ。

稲こきはむかしカナゴキでこいた。一反歩の稲をつくるのに三日ぐらいはかかった。稲こきが終ると、お祝いをした。これをコキアゲといった。

こいた稲(概)は、ネコにのせて庭に干した。ネコ一杯に二斗分(半

依分)干せた。庭で三日間ぐらい干した。

干しあがった糠は、唐箕で選別した。それは干しあがる度にした。

選別した糠は納屋のすみにかこいをつくってそこへ入れておいた。

かこいから糠を出してするすひきをした。するすひきはむかしは二人でひいた。夜なべまでしてひいた。それをモミスリとか、スルスヒキといった。三日も四日もかかった。スルスでひいたあと唐箕にかけてふるいわけた。それを俵に入れ、納屋とか土蔵に収納した。

スルスヒキが終ると、人を頼んでひいてもらった場合など、適当なご馳走をしてお祝いをした。(中秋間)

稲の品種 昔あった稲の品種には、大関、関取り、日本ばれ、日本

まさり、愛国、双子愛国、銀坊主(ますい米で、不作なしといわれていた)、五百なり(穂が大きく丈が長かった)、朝日。(西上秋間)

赤米はシマナエから出るといふ。

赤米は米の原種で、細くて、米の質はよくない。(中秋間)

赤米は時たま出たが検査では一格下がってしまうのでいやがった。

(下秋間自性寺)

糠糠は一番できの良いのを取って乾燥させておき、ネズミに食われないように、袋かカマスに入れて蔵や納屋にしまっておいた。(下秋間自性寺)

稲種の保存は一斗の糠種をみながわに包んで、それを更にむしろに包んで、いろりの上に吊してある火返しの上においた。

又は、いろりの真上の二階のところにおいた。

大体三年目毎に近所の人たちと種を交かんで作っていた。(西上秋間)

耕地 田には古い田と新しい田とあり、新しい田のことはシンタと

いった。

それぞれの家には、うちにとって特別に大事にした田があった。それは、地味がよいこと、水のかかりのいいこと、交通の便がよいこ



段々田の田 (西上秋間)
(撮影 阿部 孝)

いた。それをナカゲロといった。

アゼについては、アゼ草の権利は上が七分で、下が三分といった。

アゼの手入れも、上のほうで主として責任をもたねばならなかった。

田も畑も、一区画のことを一枚、二枚と数えた。

二毛田のことは、ニモウデンとか、フタケといった。一毛田のことはイチモウデンとかヒトケといった。

はじめた田のことは、ヒドロツタといった。

はたけの境界にはクワを植えた。これを境木といった。

はたけはそこで栽培しているものの種類でよび分けた。桑畑とか、野菜畑といった。

はたけの広さについて、むかしからの呼び名については、とくに聞

いていない。(中秋間)

ぬかっているような田をシタン田といった。

ヒドロツタは足がひざぐらいまで入ってしまうようなぬかっている田。水が湧き出ている田。一年中じぶじぶしている田。

田の名称には、葬式の棺を運す時に使った田のことをインドウ田と

いった。一つの田に八つの田がまわりをかこっている田をやツマキと

いい、まん中の田を耕作すると縁起が悪いといった。(下秋間自性寺)

となどが条
件で、いち
ばんいい田
と田と
の区分はア
ゼでしてい
た。田の中
の区切りは
クワにして

堰あげを堰ぶしんともいう。

農家から一戸一人ずつ男衆が出る。妻わらとか農道具を持って出た。田植前に、堰ごしらえをしたもの。(中秋間)

水きり 水田の水きりは秋の彼岸ころ。これは、個人個人で行った。(中秋間)

二百十日をすぎれば、どこの堰の水を切つてドジョウトリしてもよい。(三区)

耕作 代掻きの順としては、アラガキ、ナカシロガキ、アゲシロ又はウエシロガキといった。各四くわが普通だった。たて、よこ、たて、よこの四回で各回の最後に逆方向に進みながら、ケエシマンガを行つた。代掻きのあとを平にならすために、手で堆肥や刈草を埋めたりすることをコジラシといった。他の地方ではタロウジとかトンボという道具を使用するが、ここでは、このような道具は用いない。

苗代の肥料には、ニワトコの芽、シノザサの小さいもの、青草の芽、藤の葉などを入れた。こうすると、雑草の根が伸びないとされた。なお、木灰をまくと苗取りの際に取りやすいともいわれた。

苗が五センチぐらいのびたところで根ぬかを焼いたものをまくともいもされてた。

苗代にはモチを植えない。モチは祝いに使用するので苗代の尻に植えないといい、シリモチにるとされてた。

苗代に種を蒔いてから四十二日目を目日といった。これまでたないと植えてはいけないという。しかし、この日は植えることを嫌って苗厄といった。普通四十五日がよいとされてた。

田植えて村中一番おそくなつた人のことを「まんが洗い」と称した。田植えの時は、小正月のハラミバシで真事を取ることになつてた。

(西上秋間)

田植えは麦刈りが終わつてから。麦刈りが遅れている家では越中さ

んを頼み、ムギコナシをしてもらう。田植えは内々で間に合わせた。

田植えは一日一反歩植えなけりや一人前じゃない、と言つた。(下秋間)

おそい田植では水がない年でお精進の日(七月二十四日)に田植えをした年があつた。昭和十六年には七月三十日に大雨が降つて、その水で田植えができたことがある。これが一番おそい田植えだつた。(東上秋間)

田の除草は三回取つた。一番目を「一番ソウゴ」といい、二番ソウゴ、三番ソウゴといった。三番を略す人もあつたが、これを取ると米粒が丸くなるとされてた。

雑草には、ヒリモ・セリ・サンカクスゲ(カヤクツリグサ)などがあつた。(西上秋間)

収穫 ヨウガリといい、昼間は糸とりをして、うすつ暗くなつて、カマを持つて田ンボへ行って稲刈りする。家の人だけでする。

もみすりは一時起きして、するすでモミスリをした。トウミにかけ、マンガクにかけ、食べるまでにするのが容易じゃない。いまのように「重宝もの」がなかつたから。(下秋間)

儀礼・禁忌 お正月のお飾りの天照皇大神の前のオカオカクシに使つたワラを、苗代の苗を束ねる際に用いた。このワラのことをナイバと称した。

苗を植える際に、このナイバを捨てた中に苗を植えるなどいわれた。それは、この中に植えるとコウアになつて手首が痛むといわれてた。(西上秋間)

ネエバはひと束苗をしぼる稲藁をいい、このネエバをとかずには苗をひつこ抜いて苗を植えてた。(下秋間)

田植終了の祝いははたがとくに名はない。赤飯などふかした。マンガアライというのは田植のいちばん遅い家のことである。(一区)

田植えが終るとマンガレイといつて農道具をきれいに洗つておまつ

りをした。手伝いの人を呼んで御馳走をした。(下秋間)

マンガ洗いは、お祝いだといって個人でやる程度。(十六区)

雨乞い　こは天水場。もとは田植を七月十日ごろまでにできればよいといった。そのころまでに水がまにあわないと、当番の者が世話をして、二、三人の者がよって話しあつて、おおくむこうへ行かないうちに、雨乞いに行こうということになって、榛名神社まで雨乞いに行つた。

代表の者がみの笠をつけて、三尺ぐらいの竹筒(タケツンボ)を一本持つて、榛名神社まで行つて水をもらつて来た。ここから風戸峠を通つて、里見から三之倉へ出て、八本松をへて神社まで行つた。神社で神道さんにおがんでもらつてから湖畔に出て、水を汲んで来た。もらつて来た水は石尊様(石尊山の上)にまつてある)の石舟(手洗い鉢)にまけた。ここで雨乞いをする。雨が降るといふ。

待ちつてから雨乞いに行つたものである。

雨乞いは、終戦直後までやつた。

雨乞いは日照りで困つたとき、榛名山まで水をもらいに行つた。榛名湖の湖水をもらつて来て、ムラの神社へその水をお供えしてから、神社の庭に水をまらつた。

雨乞いは、榛名山へ行つた。代表が行つて、榛名神社へおまいりして、お札をうけたり、竹筒に水をもらつたりして来た。そうすると、かならず雨が降るといふ。(中秋間)

穂掛けといふ稲や麦が成熟すると、刈り始める前に、穂を何本か抜いて来て、カマ神様の所に供えて置く。最近では家の造りか変わったので神棚に上げておく。翌年の種子の準備のためかともいふ。

カマ神様の所に掛けて置いた稲の穂で、のどに魚の骨がささつた時に、のどをなでると取れるといふ。

昔、不順で種も取れなかつた時、この穂で種をまいたといふ。(下秋



カマ神に供えた稲穂
(下秋間天台 稲川義雄家)
(撮影 関口正巳)

間)

田植えの禁忌は辰の日の田植えはよくないといつてしなかつた。(下秋間自性寺)

苗代にモチ苗を植えない。

半夏に田植えをしない。

イヌの日に種をまくな、イヌも喰わない。(西上秋間)

田に関する用語

しらた　あお米より悪い穂のこと。

あおごめ　よく実はいつていない米。

おくれぼ　完全に実にならない穂。

あえもみ　実がほとんどない穂。しらたより悪い穂。

ここめ　精米にしたときに、米粒が割れたものなどの米をいう。

ひらぼし　稲を刈り取つて、そのまま、田に干しておくこと。

わらにゆう　わら束を積んだものをいう。

メギル　根から芽が出ること。

イナカツバ　稲の切り株のこと。

ザゴイ　堆肥の中で、こねない状態のもの。馬にふませた状態の肥。

ザゴマギ——ザゴイを使用して麦を蒔くこと。

シケツタ——湿田のこと。

ヒエボリ——田の水をあたためるための水路のこと。

ヒエミズ——清水のこと。あるいは、冷めたい水のこと。

クス——落葉のこと。クス小屋。

苗厄——苗代に種を蒔いて四十二日にならないうちは植えてはならぬ。四十二日目のことをいう。

コジラシ——田かきをしたあと、堆肥や草などが水面上に出ているものを押し沈めて平にすること。

シタン田——ぬかっている田。(西上秋間)

稲のはじまりの話——稲荷様は船が難破して中国に漂着して、そこから稲をもって来たという。稲荷様は百姓の神であるといっている。(中秋間八貝戸)

三、麦 作

大麦 大麦は十一月はじめ、山の木が栗毛色になつてきた時分が播き旬である。たいいてい稲をこなしてから播く。品種にはセキトリ、スイショウ、マンリキなどがあり、稲刈り後、馬にオンガをかけて土を起こした。その後、乾かしてからマンガでコゴリをこなし、フリマンガでコゴリを細かくした。フリマンガは二人です。大麦の種はハンギリに入れて、堆肥と混ぜて播いた。播き終るとテンガで土をかけていき、その上をテンガでツブテウチといつてたいていく。麦の芽が出るのとすぐ麦踏みをする。麦踏みは二月から三月にかけての風の吹く時分。春になるとサクを三回くらいきつた。この時スナイレジョリンで土をかけていく。これを土入れという。麦が一尺五寸くらいになる最後のサクをきる。アゲザクといつた。アゲザクは三回目のサクキ

りで四月中旬頃した。大麦の収穫は六月末から七月上旬。手でつかんで草刈り鎌で刈っていく。刈ると畑に広げて乾わかしておき、夕方になると夕立が来る前に丸めて物置きにとりこんでおく。(下秋間) 小麦の品種——金坊主——黄色おびていたものであまり作らなかつた。品質はよくなかつた。

ヒザ切り——ヒザぐらいの丈だった。短い丈のもの。(西上秋間) たれまき——半切にムギたねとこやし(堆肥とか木灰)と一緒に入れたねがよくなるようにこれをこねた。半切のまわりに二・三人いて、手鎌でこねた。

これをたれこえといつて、ムギまきのときにはこれをまいた。十一月二十三日にムギまきが終わればよいといわれた。おそくも十一月一日のムギ休み前までにしろといつた。

なお、ムギ種は、まく前に布袋に入れて風呂に浸しておいた。こうすると黒穂が出ないといつた。(中秋間) 麦まき——稲刈りがすんで、間があればムギまきをした。また糠を手においてムギまきをした。ムギまきをしては悪い日というのは特にない。十一月の末ごろまでにした。

ムギまきが終ると各家ごとにお祝いをした。これをネズツサゲといつて、ヤキモチをやいて祝つた。(中秋間) 麦の手入れ——ムギまきが十一月下旬までに終つて、十二月上旬ごろさききりをする。このときは、日向にさききりをする。これをウラギリという。

十二月上旬ごろから麦踏みをはじめ。ムギは踏めば踏むほどいいという。年があけてから二月ごろまで麦踏みをする。二月末から三月にかけて、さききりをする。二回目ときは日陰さくをきる。三回目のさききりは日向さくをきる。これをアゲザクといふ。

追肥は十二月末から一月にかけて。二月一杯までには追肥をしてお

けといった。

そのあとムギ刈りのときまで、手入れはしなかった。(中秋間)

稲刈 フルイ(麦とおし)でふるって俵に入れて家に運ぶ。藁束ねをする人(バンゴ)は別で、三人でこいているのを一人でバンゴするのは忙しい。普通はバンゴは一人でやる。然も年寄りの仕事であった。運ぶのは夜であり、また夜でも刈った。ヨウガリという。夜十時頃まで手さぐりでやるわけであるが、よそまでできないので能率が上るといわれた。ヨウガリをする前に麦蒔き前のさく切りをする。これが終ると夕食をたべないでヨウガリをするわけで、この場合夕食は十一時頃となる。

若者は畑仕事をしていて、この一人前の仕事を終え、稲こきを終えた家に運ばれたのをカマスに入れる。一日十カマス(一カマス四斗詰)位の仕事をした。馬には一回二俵、三俵つける。(中秋間宮貝戸)

麦刈りで「ムギは十七」といって、若刈りがよいと聞いた。

麦刈りの頃は天候がvariやすい時期であったので、刈ってすぐあけてしまう。地干しをしたほうがよいというが、大体は刈った日のうちにあけてしまった。

稲の場合と同じように、ヤリでさしてかついであげた。(中秋間)

麦打ち ムギはうちへあけて来て、庭にひろげて、麦打ちをした。

ムギウチ台があつてそれにのせてはいた。とんだのをクルリではたいた。

そのあと唐箕でふいて、皮と実をわけた。

それをむしろにのせて庭で干した。二日間ぐらい干してから俵に入れた。大麦は五斗俵、小麦は四斗俵にした。(中秋間)

越後から麦ぶち専門の人足が来た。焼穂を、この土地では行なわなかった。それは、めしに炊いた場合に、すえる(いたみ)が早いので行なわず、芒をつけたままの脱穀だった。したがって体にささった苦しい仕事だったので秋間の人はやらす越後の人に頼んでいた。

麦ぶちは、一石いくらで賃金を支払った。仕事は禰一つの裸で行なっていた。木賃宿から通つて来た。食事だけは、その家を出していた。麦ぶち台を用いて行なつた。

田植えにも手伝うこともあつた。(西上秋間)

麦打ちの頃、富山県あたりから出かせぎ人が村に来た。これを越中さんと呼んでいた。主として、麦打ちをする。麦打ち台を使って麦の穂の部分を持ち落す仕事をした。仕事の賃金は、持ち落した麦の量によつて支払つた。斗マスで計った。大正の初期頃まで毎年来た。「ホラシヨイ、ヨイシヨイ」というかけ声で、はだかになって、麦穂を打ち落す。これを「大打ち」といっていた。そのあと、「小ぶち」といって、棒や、クルリ棒で打つた。

この人たちはウドンが好きであつた。みそ汁でウドンを食べる人たちもあつた。十時にはお茶と漬け物、三時の休みには、やきもちや、ふかしまんじゅうを出した。これを、オコジヨハンといっていた。

大きい家では三、四人頼んだ。この人たちは五人、七人位一組になつて、村にやつてきて、人によつては田植えも手伝い、田の草取りを済ませて帰つた。(東上秋間)

米麦の検査 米・麦の検査は検査官が来てムラで一斉に行つた。

米の検査は十二月に入つてから。

麦の検査は七月から八月にかけてのころであつた。

麦は検査なしでも売買が出来た。(中秋間)

麦休み 麦まきが終わった十二月一日、二日の両日を麦休みといつた。又、三日を、麦休みがらといつて休むこともあつた。したがつて麦休みが、盆がらなごあつた。

麦休みには、まんじゅうを作つたり、赤飯などの料理があつた。なお、作物の品評会が催された。(西上秋間)

ハンギリアライといひ麦まき一切が終了した祝で家ごとに行う。焼餅をやいて神々に供える。(三区)

ムギ休みは十二月一日、二日。ムラ中で休んだ。ムギまきが終わった。これまでにムギまきが終るようにつとめた。

十二月一日には、小学校で運動会をした。

ムギ休みのときには赤飯をして祝った。(中秋間八貝戸)

十二月一日、赤飯ふかして一日休む。嫁は実家へ帰る。村中全体で、(三区)

ムギ休みは十二月一日、二日のころの二日間。

ムギまきがすんでから、秋間全体で仕事を休んで祝った。

二馳走としては、まんじゅうをする家もあり、赤飯をする家もあつた。(中秋間)

ネズミブサゲ ムギまきが終つた日に、小麦粉でヤキモチをやいて、

主人公がヤキモチをムギバタケへ二つぐらい(数はいくつでもよい)持って行って、いけて来た。ヤキモチは、うちの者も食べた。

これは、ムギまきの祝いである。(中秋間)

四、畑 作

大豆 五月なかばごろまで、十月末に収穫する。はたけにつくつた。大豆は、煮豆にして食べたり、味噌・醤油・なめ味噌の材料などと

して使つた。

一年間に一俵分ぐらいは食べた。(中秋間)

小豆 小豆は、田植をすませて、一番どうしをする頃にまいた。これに田のくろにまいたので、田のくろあすきといった。収穫は十月末から十一月はじめのころ。

小豆は、赤飯とかあんこ(まんじゅう、おはぎ、あん餅など)に使つた。(中秋間)

芋 イモといえば里芋。

じやがいもはサンドイモ、さつまいもはカライモ。

「芋(里芋)は陰の依」ということわざは、じいさん、ばあさんによく聞いた。(五区)

サツマイモはオキナワの前はカンロク、ベニアカをつくつていた。カンロクは味が良く、ベニアカは金時ともいった。

戦時中はサツマイモをたくさんつくつていた。味の悪いオキナワがほとんどで、デンブンにするイモであった。戦後の買い出しの人々が

たくさんやって来て、秋間村でなく「サツマムラ」だなどと冗談をい

つた。サツマをたくさん売って瓦をあげた家もあつた。その瓦をサツマガワラといつた。

里芋の種類は六月芋、ハス芋、ヤツガシラ、トイモなどがある。六月芋は現在もつくつており、ワセである。ハスイモはドタレといひ、

やっこくて大きいのでできる。あまりうまくないが収穫は良い。葉が丸くて運に似ている。ワセイモである。ヤツガシラはカラが赤い。芋

はひとつでもコブがたくさんある。オクテで味はよく祝儀や正月に食べた。トイモは赤ガラで子はあまりつかぬが大きくなる。カラは背た

けくらしい伸び、葉はハート型で大きくオクテである。味はよい。

里芋の種類は前年つくつた芋を畑に貯蔵しておき、四月初めに出して植える。植えたところに堆肥をくれていき、土をかける。入梅前に

芽が出る。芋が出たら肥料をやる。サクを切りながら土よせをする。八月二十五日がトリゾメで九月中旬から十月に大きくなる。種芋は畑

に一メートルくらい掘つた穴に入れて、杉の葉をせて土をかぶせておく。貯蔵しておいた芋はすべてイモダシする。オヤイモについでい

るコイモをうえる前にうえる。(下秋間自性寺)

イモのとりぞめ、八月二十七日を、イモのとりぞめといつた。この日は、里イモをとって、煮て神様、仏様にあげた。(下秋間)

イモのとりぞめ、イモ(里イモ)のとりぞめは、新の八月二十五日といふ。(中秋間)

イモのとり初めは新暦九月一日。里芋を初めて取る日。煮て神仏に供える。(下秋間)

ヤツガシラとトイモはクキも食べられる。皮をむいて乾燥させておいて、油いためにした。生はサンマイやヨゴシにして食べた。(下秋間自性寺)

大根のまきしんは夏の土用の日を三日くぐらせろといった。これが種子まきの時期という。(中秋間)

人参 人参は六月から七月のはじめにかけてまいた。はたけのムギのカブツの上にもいた。

人参のとしとりは三月の節供といった。このころ人参は育つという。大根のとしとりは三月の節供といった。このころ人参は育つという。大根のとしとりは十日夜といった。(東上秋間長岩)

稗 稗は五穀の王といった。

五穀はアワ、ヒエ、コメ、ムギ、ダイズ。(三区)
梅 秋間は梅の産地として昔から知られている。年産秋間は二〇トンの生産量である。

「秋間の梅が出なければ、日本の梅の相場が立たない」といわれるくらいであった。

種を蒔いて、葉が七枚出たところで移植して、秋になってから芽つきをする。三、四年たったところで植え替えをする。

「梅の盛りは十五年」といい、十五年目より沢山の実がつく。シロカガなどは四十年目でも最も実が成る。九十年ぐらいいでもおとろえな

い。一反歩から一〇トンといわれている。「梅の枝を切らぬ馬鹿、桜の枝を切る馬鹿」といい枝の選定が大切である。

肥料には、現在は完全肥料として、ウメ二号、クレハを用いている。

(西上秋間)
梅の品種 シロカガ——昔からある品種で現在の梅の九〇%にあたる。この梅は梅酒用のものである。



秋間梅林(三軒茶屋)
(撮影 都九十九一)

甲州小梅
オリヒメ
オオシユウ——大きい梅の実。

養老——漬け梅によかつた。紅梅。

ハナガミ——漬け梅で小型のもの。八重の花。

七不思議——一つの花に七、八つの実がつく。(西上秋間)

畑の土質 ノツペ——二通りあっていづれも悪い土地をいうが、黒ノツペの方がいくらか良い。赤ノツペ

は悪い。これは軽い土である。

浅間砂——ノツペよりは良い土地をいう。

ネバカチ——赤い土地で、重い。この土は肥料が逃げないが、畝を使う時に扱いづらい。ノツペよりよい土地。

よい土地は、浅間砂、ノツペ、ネバカチの混合されたところが最もよい畑とされているが極く少ない。(西上秋間)

アラク堀り 開こんすることをアラク堀りという。(下秋間自性寺)

肥料 灰を中心にしてきた。九月、十月に山で、しのや林の下刈りを集めて焼いて灰を作り肥料とした。灰に米糠を混ぜて用いた。堆肥とも混ぜた。

この灰は専門に焼いて売っていた人もあったし、他所からも米俵に詰めて十五銭ぐらいで来た。明治四十年頃より化学肥料になった。しかし、灰や桑葉を干したものを粉にした肥料も盛んに使われた。明治

末までは麦蒔に使われていた。

最初の化学肥料の中には砂が混合されたものが多かった。

肥料を買う時は、馬に薪をつけて安中の町まで行き、それを四〇銭で売って、化学肥料を買って来た。当時は、四〇銭あれば身上がもてたぐらだった。

風呂水も肥料として盛んに使われた。

麦蒔には、大正末頃から終戦前まで、堆肥下肥を混ぜた、たれまきが行なわれた。麦がぬけないのでよかった。(西上秋間)

肥料はクズ(落葉)を馬にふませて堆肥を作った。クズは山林の所有者の許可を得て朝の仕事として集めた。朝食前の仕事として行なわれた。集めるところはクズ小屋であった。

馬屋からは、竹か、なわで編んだニナイモッコで、コヤシ場に出した。これを田畑に運ぶには、馬の背でビクによって行なわれた。

馬にふませた肥は、ザゴイといった。麦蒔には、このザゴイと下肥を一緒にねり、ザゴイマキという蒔き方をした。ねった肥を入れる桶をたれおけといひ、タレマキともいった。

一畝の堆肥をはんざりてねって蒔く広さは大体一畝であり、普通イチダンジリと称した。(西上秋間)

肥料は堆肥が中心であった。

堆肥は、山からかればをとってきたり、草を刈ってきて、馬にふませたりした(うまやごい)。(中秋間)

灰やきは、はたけとか山の中など広いところに穴を掘って、シノ竹を刈ったり、くず葉をあつめたりして焼いた。

この灰をとっておいて、下肥と一緒にこねて、ムギまきするときにつかたり、イモ類にくれたりした。カリ分になった。

これをクンタンヒリヨウといった。(中秋間)
灰焼き 灰小屋をつくった。奥山でソダを刈ってそれを燃して灰をつくった。(三区)

大豆を作るには肥料がむずかしい。藤つるをとってきて押切りで細かく切り、いろりの灰と混ぜて肥料にするよくとれる。(下秋間)
うんこ週しがた 肥桶をかつかう時、おろすと汚れるので、おろさずに、右から左に移す。これが出来なければ、一人前でない。
リキボウ 竹の先、節から一寸ぐらい残し、藁をつめ、天秤をかけた休む。肩をすかせるのに都合がいい。
セエコ(背負子)と天秤は、かかせねえ。(東上秋間)

五、農事慣行

小作農 昔は小作農が多かった。一反五俵半ぐらいしかとれなかつたが、そのうち四俵を地主に納めた。昔は肥料もいいのがないしなねも悪かつたらう、今ほどとれない。今は反当り、九俵も十俵もとれる。手間ひまかけずに、収穫が多いから楽になった訳だ。(下秋間)

小作の納入は米が小作料だった。納入の時期は十二月になってから。ジョウヤサマ(地主のこと)へ納めた。小作料は一反につき四俵ずつ。麦の場合は小作料はなかつた。

オケンミは不作の場合の小作料の納入の方法である。

桶のサクを勘定して、半分ずつに分けて刈りとり、小作料を払った。

オケンミをする場合には、小作人から地主に対してお願いした。

刈りとりは小作人、地主がべつべつにした。小作料は玄米で納めた。(中秋間)

小作料は一反歩につき、田は三俵半から四俵であった。小作の人は、かすの米を食べていた。地主の中には、検査官に手心を加えてもらい不合格米を出したともいう。たとえば、俵のあじのあること、なわをかけたところが重なっていても不合格にした場合があった。畑は、一反歩につき十円の時代が長かつた。現在は一万円である。

水田の小作料は一反歩四俵、畑は金納であったが、小麦二俵のこともあつた。

天候が悪いときは、刈り分けて行なつた。ただし、小作料を納めないとときは、地主が証文として金を貸したことにした。

田は、一反につき四俵を小作料として納めた。残りは二俵ぐらいしかだつた。したがって、小作代にならない場合が多かつた。

小作料は、丙米が標準で行なわれた。(西上秋間)

小作米の上納の際地主様は出張所の蔵があつた。今日は上納米の納め日だつていう朝早くから大八車だのに米俵を積んで運んでくる。数を調べて蔵に運び入れ、一杯もらつて飲んで、その日の日当をもらつて帰つた。地主様は大したものだつた。地主様はそれを米屋に売り渡す。(下秋間)

共同作業

スケツト A家の田植がまだ終つてないからスケツトするなどの場合。無料、農休みなどにシヤツを買つてやるなどのお礼をする程度。

エエ 一日行つて手伝えば相手も一日来て手伝う。エエゲエシという。労力交換である。石屋根のふきかえ(一年おきに十人位でやる。石の下の板は栗板が丈夫)麦まき、蚤拾い、田植えなどエエでやる。

田植・蚤・屋根がえなどに行なわれる。AからBに労力を提供したら、それだけBからAに労力を返すこと。しかしあんまり計算してはできない。得とるよううはエエは成りたない。「妹を借りて姉をかえせ」ということわざがある。(五区)

エエ返しは、男同志、女同志で返した。馬方つきの馬を借りた場合は二人役として返した。したがって、馬は男一人役とされてきた。出来るだけ同じ仕事で返していた。(西上秋間)

エエ仕事は二軒だけの間で行つている。これははなしあいで行つた。エエ仕事の場合は、金のやりとりはなく、手間でかえした。これをエエゲエシといつた。

仕事の種類としては、稲刈り、麦刈り、田植、かいこあげ(上蕪)など忙しい仕事で、おたがいの作業の時期がずれている場合にエエ仕事をした。

馬を借りたときには、馬のえさ代を出す程度であつた。(中秋間) 手間がえしをエエゲエシという。

これは、親類の間で行うのが主だが、他人同士でやる場合もある。これは二軒だけでやること。

手間を出しあう仕事としては、田植とかかいこあげなど、特別に忙しい場合である。一人に一日手伝つてもらえば一人で一日の仕事をやつて、手間でかえした。男衆の手伝いに對して女衆の手間をかえすときには、一日半とか、すこし余分に仕事をしてやつてかえした。(東上秋間)

エエは一对一で仕事を助け合う。

たとえば、かいこあげ(上蕪)とか、屋根ふき、田植のときなどに、親戚とか隣近所の家同士で話し合つて、おたがいに手間の交換をした。一人の手間に対しては、一人の手間でかえした。金のやりとりはない。馬は一人前とみなして、馬が出たときは馬でかえすか一日一人前としてかえした。(中秋間)

エエで仕事をこなつた場合は、エエ返しを行なわない中は他の家へ手伝つてはいけないことになつてきた。これを破つたときは「エエを^入おいて〇〇に行つた」と非難した。

エエ返しで馬の場合は二人役であつた。(西上秋間)

エエ仕事は田植えの時に惣意な人が手伝い合つ、田植えはたいいてい内々で間にあわせた。手伝つてもらつて返すことをエエゲエシといつた。(下秋間)

エエ(結)は春四月ごろの屋根ふき。もとはみな板屋根だつたからみなエエでやつた。麦まき、田植などにもエエがよく行なわれた。モヤイ仕事 二軒以上で、共同でやる仕事のこと。隣近所で組んで

やる。順に仕事を片付けていった。

たとえば、開墾仕事のような場合に、何軒かで組んで共同で行った。大豆をまいたり、ソバをつくったり、桑を植えたりした。

この形の仕事は、戦争中の食料不足のときにみられた。(中秋間)

手伝いは仕事がおくれた場合に、悪意な人とか親戚の者などが、「仕事がおくれたようだから手伝ってやろう」ということで、自発的に仕事の手伝いに来てくれた。

この場合には、お礼として、賃仕事の場合より、すこしすくな目にお金をやった。食事もだした。お金でなく、あとで手伝いに行くような場合もあった。(東上秋間長岩)

手伝い スケットといった。

これは、先方で頼みに来なくとも、こちらで気をきかして仕事をしに行った。親戚とか知り合いの家で、病人が出たために、仕事が遅れたような場合に手伝いに行った。

この場合には、お金を支払うようなことはしないで、シャツとか肌着を買ってやる程度であった。(中秋間)

手間どり これは他人様にたのんでやったこと。仕事の期間がやや長く続くような場合に、地主のほうから頼んだ。

この場合には、賃金を支払って、食事は出さないのであつう。人によつて、やり方には若干のちがいがあつう。(東上秋間長岩)

農休み 七月十五日頃、二日間、これは、養蚕が終わつたり、田植がすむとした。

このときは、ふかしまんじゅうをつくるのがあつう。糠は里へお客に行つたりした。ムラの人たちはこの二日間仕事を休んだ。

養蚕が終わつてから田植になつた。この頃が農家にとつては一番いそがしいときで、トリコミシツケといつた。

養蚕やムギ刈りが終ると、七月中には農休みとなつた。(中秋間)
農休みは七月十五日から二十日までの間、二日間あつた。田植養蚕

がすんでムギをとりこんでから農休みをした。旧秋間村で日取りをきめてふれを出して、全村一斉に休んだ。

農休みには、ふかしまんじゅうをつくつた。小麦粉を三升も四升もつかつてつくつた。

このときは、小づかいをもらつて、遊びに出かけた。はねをのぼして遊ぶことが出来た。(中秋間八貝戸)

農休みには、ゆかた・腰巻・じばん・堅木のあとまる(ゲタ)なんか買つてもらうのがうれしかつた。(下秋間)

農休みには、親が買物に出かけた。うち中の者がつかうものを買つて来た。はきもの、着るものなどであつた。物を買つてもらうのが楽しみであつた。(中秋間八沢戸)

一人前の仕事 桑原場りは一人一日一反が一人前であつたが強い人は一反八畝も堀つた。

畑うないは三畝であつた。

田植えは五畝から八畝ぐらいだつた。

「めしが仕事をすると」といわれ、食が細い(量を食べない)とだめ(役に立たない)とされ、言い値より安く賃金を払つた。

「休まずに農をしない」といい葦の場合と対象的にされた。「休みの悪いのは、よいまゆを作らない」と同じで、休む時休まないような者は農業もだめだ。仕事をする時は人並に行なえという意味があつた。

(西上秋間)

朝飯前の仕事 むかしは、朝飯前に仕事をしなければ、いい顔はされなかつた。自分の家は日当りが悪かつたので、日当りのいい家に仕事にいけ場合、遅くなるのでいやだつた。(十六区)

登校前に馬の鼻どりをした。子どもでも、それなりに働らかなけりやならなかつた。

朝はん前仕事は明るくなる前に起きて仕事をした。朝起きぬけでミナガワ織りをする人や何やら働らいた。女も一諸に起きて朝はんの

仕度をしたり庭をはいたり、そこら拭き掃除を朝飯前にすましたもんだ。

山から薪をしょってきたり、くずっぱかき、畑のさく切りとか、何かして朝食を食べる。(下秋間)

女の仕事 女は男と一語に働らいて、男がお茶をのんで休んでる間にお湯をかいこんだり、水を汲んだり用があつて休めない。(下秋間)

冬の仕事 薪切り、クズかき(落葉) ならないがあつた。薪は一年中使うものを作つた。クズかきは馬一頭につき百背ぐらい集めた。これは朝めし前の仕事にしたり、一日中の場合もあつた。

わら仕事は一年中使う、ぞうり、わらじ、なわなどを作つた。仕事の量は家によつて違つていた。夕食後何足作るといふようなこともあつた。(西上秋間)

子守り 体がしつかりすれば弟や妹を背負つた。子守りをしてる子もしていない子も一緒に遊んでいたので、赤ん坊の首が落ちるぞといわれたもの。次の子がおおえるようになると上の子はお勝手なども手伝つた。

いそがしい時期に子守りつ子を頼むこともあつた。ケイアンに頼むと連れてきた。八歳から十歳くらいの子で、北の方の子だつた。賃金は一日いくらというこで、反物などを台にして払つた。

子守りが始まりで、田がはじまればハナドリ、蚤のいそがしい時期には学校をヒマをもらつたり、朝のうちにコシリトリ(除沙)をした。また夕食のしたくなども「何でも食べられればいいや」といわれてツミッコなどをつくつた。(東上秋間)

夜なべ仕事 夜なべ仕事は、秋から春先までした。仕事は、夕飯でも食べてからした。

仕事の内容としては、男衆はわら細工をした。なわはないは、一晩に四ぼう(二五ひろで一ぼう)ほどなつた。一晩に二時間ほど仕事をした。細いなわ(こでなわ)は早くなえた。ミゴでなつたのはミゴなわ

といつた。(中秋間八沢戸)暮なんか十二時前寝たことあなかつた。ぬいものも昼間肝心なところを縫つとく、夜は真つすぐ縫えばいいように考へて仕事をした。(下秋間)

桂庵 秋間には桂庵がなかつたが後閑にあつた。ただし、下秋間のたばこやに一時あつた。

使用者の家と口約束しておき、仕事の内容によりきびしすぎるので逃げてしまつても、桂庵で賃金は一人前に呉れた。

実際、富岡の七日市の桂庵では出してくれた。人足には等級がそれぞれついていた。一等男とか、二等女と定まつていた。桂庵では、人足の力量をよく知つていた。逆に知つてい

る人を頼んだのかも知れない。(西上秋間) 作番頭 家によつては二人ずつ頼んでおいた。「一年番頭」といい一年中いる番頭のことを呼んだ。一年間で四十円ぐらい支払つた。一年以上いる番頭は主人の代理を務めるようになり、年間の賃金も五十円だつた。

住むところは門のそばで、門番の役も務めた。来客があるとき必ず応待に出た。座敷には寝せることはなかつた。食事は家族の者と同じで、たばこなどは与えて大事にしてくれた。

衣類は古いものを与へたが、農休みには、新しい浴衣を与へた。

近くの者であれば「通い作番頭」であつた。甘楽郡から



牛小屋前にある朝草(なわで二個所まるき)
(西上秋間) (撮影 阿部 孝)

近づく者であれば「通い作番頭」であつた。甘楽郡から

来ていた人は泊っていた。通いの場合は雨が降れば来なかった。

朝食は通いでも食わずに来て「朝めし前の仕事」をした。夏であれば草をヒトカゴぐらい刈った。

蜜番頭というのもあった。金の支給は、帳面で、五円、十円と払った。(西上秋間)

越中さん 越後や越中から季節的に農作業に来た人はまとめて越中さんと呼ばれていた。麦打ちのころ数人のグループで来て、分れて仕事をしたが、田の草とりが終ると帰って行った。

麦打ちは、暑いのに裸でゴザを着け、鉢巻をして、とばないように囲いをした中で麦打ち台にたたきつけて麦打ちをした。オオブチは麦打ち台で、コブチはクルリ棒や横楯でぶつてやった。賃金は一斗いくらという仕事量で払ったもので、斗ますで一斗ずつはかって山に並べて、それを数えて支払った。

脱穀機が普及してから来なくなった。(東上秋間)

六月から七月にかけて越後から越中さんとして田の草取りにやってきた。安中市内の農家をかりて寝泊りして三人くらい組んでやってきた。大麦をサナダでぶつ頃手伝いに来て、それが済むと、田の草取りをしてくれた。

越中から四十人位やってきて村の家々にムギ打ちや田の草取りの手伝いに来た。越中さんがウドンを食べる時に汁とメンを別々に食べて上州のマンマくれえまずいものはないといった話がある。

田植えや麦打ちの頃、越中さんがくる。毎年決まった人が、きまつた家へきて働らいて帰る人もいた。

ケイアンが連れてくる。(下秋間)

越中さんは秋蚕の關係で、田の草とりや、麦ぶちを越中さんに頼んだ。越中の人は、手も足も太く、田の草とりなど、朝飯前に一反ぐらいは片づけた。麦ぶちは一斗いくらであった。むかしは、春蚕と秋蚕しか飼わなかったが、それでも大変だったので、新潟の人を頼んだ。

越中さんは麦打ちの時に頼んだ。歌を歌っていたが、覚えていない。

日備とり 生活の程度が低い代名詞とされた。多くは非農家であるか小農で、頼めばどんな仕事でもしてくれた。年中きめて頼んでいたものもあり(作男)、通いの人もあった。(東上秋間)

寄り合い車 共同水車のことで、六カ所にあった。

大戸貝 大戸貝、下り貝の二ヶ所の人たちの共有の水車だった。

上かけて、ブッコシ車ともいった。

中間 平、小林、中間、向、森の共有。

関 関、はんにや沢の共有水車。

大石 大石、平間、三軒茶屋、うえづき。

恵宝沢 個人所有で資金車と呼んでいた。

貝戸沢 二軒茶屋、貝戸沢の寄り合い車。(西上秋間)

水車の寄り合車が、大石、貝戸沢にあった。大石は、白が三つで十六、七軒で、貝戸沢は八軒で白三つの水車を使っていた。いづれも製粉、製米を行っていた。一日回りで交代で使用していた。

恵宝沢には、原氏が経営した水車があった。白が四つあった。当時の白は二斗づきで朝から夕方までで精米になった。ひき臼も水量があり、水車は全部下がけて水車の下部三、四枚のところの水をかけた。

十二月十二日には、水神待を行なった。料理は簡単なもので酒と一人半丁ずつのとうふだけだった。

明治四十三年九月二十五日の水害がひどかった。この時は水車が流されたり、橋も全部流れてしまった。

この時対岸に三間梯子を渡して渡った。(西上秋間)

水車(水車が五カ所にあった。)

下関 下関の水車。

中関——中関の水車。又は関の車という。

小林——小林の水車。

大戸貝——共同水車。

下り貝——共同水車。

水量が多かった。下がけが多かった。一カ所は、上がけであった。これは、ぼっこしと呼んでいた。

共同水車には車番があり、一日回りといって、朝交代で使用した。必要に応じては他人の番に借りることがあった。共同は八軒から十二軒ぐらいであった。白が四つあり、一白が二斗入り。

水車を修理したときは、水神待を行なった。宿を決めて、五目めし、油あげ、酒などが用意された。別に掛軸もなかった。(西上秋間)

六、山 樵

製炭 近所の山を一町歩位買って釜を築く。シロズミは石釜、クロズミは土で作った黒釜という。材料は檜、雑木、釜は厚さ八寸、大きさは五・八(奥行八尺、巾五尺)、十・八(奥行十尺、巾八尺)などあるが後者が普通で一番多い。釜は人を頼んで二人でつくる。釜が出来ると内部をさげ木を立てて並べる。次で上に屋根を作る。これは木型をとってその上をセメントで作る。一週間位乾燥させ、火は二日間入れる。煙を見ていて、いぶるのが五日間、炭になると煙が切れるし色をみていると判る。そこで釜をとめて三晩おき炭を出す。長さ二尺四寸の木が炭に仕上ると二尺になる。一釜で十五キロの炭俵が四十俵できる。白釜は灰になる率が多いので五、六俵しかとれない。山で俵につめ、検査を受けて問屋に売り、トラックで運ばれる。一カ月に四十俵釜が五、六回焼ける。一町歩の山で十二、三回やるから五百俵位とれる。釜は一回造るといくらでも使えるから、山にそのままおい



炭焼きがま 一木炭を焼くことが盛んだった
(下秋間天台) (撮影 関口正巳)

てくる。春になると百姓仕事になるので、炭焼きは十二月一、二月という暇なときの副業である。

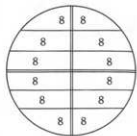
炭焼きは技術がものをいい、下手だと二十俵位しか作れない。今は温度計があるので失敗は少ない。煙突の上が四百度位になると(内部は何千度になっている)前の方で火を停めて次でふかす(火を全部とめる)のである。

戦後真冬で一俵四百円、三百円になったが、普通春

になると暴落する。もう三十年位やっていない。(中秋間宮原)
炭焼きは農家の副業として焼いた。したがって農閑期である九月から四月までが盛んだった。山は買って焼いた。又、元締めという製炭業の専門の者もいて、焼子として農閑期にだけ炭焼を行なった人も多かった。
かまは石がまで三六のかまが普通だった。白炭四俵ぐらい焼けるものだった。

三尺×六尺のかまを三六のかまという。(西上秋間)

ササイタ 屋根板は三年目ぐらいにとりかえてゆくが、その半分くらいは古いものを使う。屋根屋を頼まず、みんな素人がふいた。板わりも器用な人は自分で割ったが、たいていは職人を頼んだ。その割り方は次のようである。まず材料は葉。これを長さ一尺二寸に玉ざり、これを二つに大わりし、これをさらに二つわりにし、それをそれぞれ



三つわりにして、それぞれから八枚とる。これが普通の方法である。これを束ねる。東の一把は長さ一尺二寸、高さ七寸、巾七寸である。

このような板を日本気で割って六一七把くらい。よほど熟練しても一〇把くらいである。(一区)

杉の皮 屋根をふくための杉の皮は二尺×二尺をヒトトオリという。したがって、フタトオリ、ミトオリと数える。

売買のときは百トオリいくらという。皮をむく者は、杉の木を切った人、つまり伐採した人の仕事だった。

このむく賃金は別になく、ムギブといい、その皮を所有することだったが、ひととおりの大きさが異なった。普通は二尺×二尺だったが、この場合は、二尺五寸×二尺五寸だった。

皮むきの道具としては、皮むきがまとへの二つだった。むく時期は春か秋で、春皮、秋皮と呼んだ。よいものは九月の彼岸

までにむいたものであった。春皮は三年しか使えないのに対して、秋皮は六年間は使えた。

春皮は虫がつきやすくて、屋根をふいたとき、ダニの発生により、蚤にダニがつくことがある。これを防ぐために、春皮は、むいてから一週間ぐらい水に漬けてついでに虫殺しをした。(西上秋間)

材木運搬等 かつぎ出しといい、人が肩でかついで出すことをいっ

た。末口が七寸ぐらいのもので距離が二、三〇〇メートルぐらいのところに限られていた。

土引きといい、馬や牛を使って出すこともあった。これは材木に、トチカンという鉄の輪にくさびのついたものを打ち込んで、それにロープを結びつけて土の上を引いた。



そりひきは現在も用いられているが、冬から春にかけて雪の上を引くが、木の枝を短く切ったものを枕木として並べて、その上を引く方法であった。

じころ引きは、両がわに車の付いた簡単な車の上に材木を積んで人力により引き出した。昭和二十二年頃までの方法で運んでいた。

この地方には、急傾斜地にU字型に材木を並べて木を流す、シラハの方法はなかった。(西上秋間)

運搬用具としてはシヨイコ——今はあまり使われない。十郎太——ここでは使われない。里見に行くところ。

かこ——シヨイカゴ、馬草かこ、クズカキカゴ、大きい落ち葉かこ。かこ屋は土地にいる。

サンチュウウというかこは昭和になってから使われ出したかこで、桑を入れる大きさである。(五区)

一本木(いっばんぎ)とは木材の現在の石数を表わす十尺の末口一尺を一石としているのに対して、昔は、丈三の末口一尺のものを、一本木といった。したがって丈三の末口五寸のもの四本で、一本木とした。

なお、一石のものを仕上げた製品を一口という。(西上秋間)

山の木 ナラ・クヌギ・ノルデンボ・サクラ・シテミスズクサ・クルミ・ウシゴロシ・カシ・トチ・ヤナギなどがある。

ウシゴロシの木は玄翁の柄に用いた。

カシの木は、くさびに用いた。ナラの木も同じく使われた。

ハナの木は道具の柄に用いたが、やわらかくてよかった。なお、カシの木も同じく使われた。(西上秋間)

境木は山林の場合は、境界にある何んの木でもかまわないで、地上三、四尺のところから切っておき、境木とする。(西上秋間)
薪切りは農閑期に山師が山を買い、人を頼んで切る。神木は切らさない。切るとその人に何かエマがあるといわれる。(下秋間)

七、漁撈・狩 獺

漁撈 ウナギのひる釣りは、昼食を食べてから川に行行ってウナギを釣る方法である。

棒に、麻の紐の先に木綿針をつけて、メズの餌をつけて、ウナギのいる穴に入れてやると、ウナギがとびついて一気に飲み込んでしまうので釣れる。

いぶりは、たい松の明りの下に集る魚をヤスで突いた。
ウナギ針を流しておいて釣ったこともある。(西上秋間)



魚撈にはあみうち。川を止めてはす方法など。川をほすとハヤ・ギユウタ・クキ・カジカ・ナマス・ウナギなどが捕れた。川の本筋から脇に入つてヤツ(沢の水の少ない所)で、ミミズをえさにウナギ針

を用いヒルツリでウナギを捕る。石の下などのムロに入っているのを捕るのであつて、ムロに針(木綿針)を入れるとすぐいついたものである。さんしよの葉を煮て洗したり、クロロ石灰を流すのは禁漁で、川が真白になって魚が浮いた。(中秋間宮原)

狩獺 ウサギわな獺は、十八番の針金を使って、ひつこくりを作り、ウサギの通り道において取つた。

トヤブチは、ヤマドリが春先、盛りが来て交尾をするために寄つて

来るのを待っていて発砲してとることだつた。
時期は三月から四月にかけて、メスを呼ぶ合図をするところが決つているので、この場所を見つけることが一つのことである。
メスを呼ぶとき発する声を「ホロボツ」といつていた。
この場所に待機して朝日の出る頃、寄つて来たところをぶつのであつた。(西上秋間)

八、養 蚕

養蚕 種紙はヒラツケで一枚の種紙に八〇羽ツケ、一〇〇羽ツケなどあつた。次でワク製のワクツケとなり更にグラムで数えるようになった。養蚕は昔は春、秋二回であつた。今は春、夏、初秋、晩秋から晩々秋までやる家がある。

蚕の休みにはシジ休み、タケ休み、フナ休み、四眠をニワ休みといふ、フナ休みの時餅をつく。(カイコモチ、フナモチという)アン餅で一〇〜一五ヶ相互に近所に配る。また嫁の実家にもつて行き、実家からも持つてくる。後には五月十五日に決めた。この餅は春蚕の時だけついた。

蚕の起源説話は断片的に伝承されている程度である。

蚕神はキヌガサ様で、衣を着た女性の姿である。里見の神山に祀つてある。講に入って昔はお詣りに行った。また上後開の栃久保にも祀つてある。(東上秋間上長君)

収入の中心は養蚕と米であった。養蚕・米・麦の順であつた。

養蚕は年に二回、春蚕と秋蚕をした。晩秋蚕もすこしはしたが、これはほとんどとれなかつた。

春蚕は五月の十日ころがはきたて。まゆだしは六月の上旬。

秋蚕は八月一日にはきはせて、八月末から九月のはじめにかけてまゆだしをした。

春蚕の場合、フナヤスミのとき、フナモチといって、餅をついて祝った。フナヤスミのときのかいこの様子で、大体のとれ高がわるといわれた。このときの餅は神仏に供え、親戚や隣近所にもくばった。嫁はこのとき餅を持って里帰りをした。

かいこの神様は神棚にまつてあるが、このときは、かいこの神棚にも餅を五つ、盆などにのせてあげた。オシラサマにあげるといふ。

(中秋間)

春ゴと秋ゴの年二回であった。晩秋をやるようになったのは戦後である。春ゴは五月節供頃が掃き立て、シジ、タケ、フナ、ニワと休む。フナ休みにはアソコの入ったフナ餅をつくり親戚に配った。交換しあうこともあった。このフナ餅はゴンボツバのスジをとってすりつぶしてモチと一緒についたもので現在でもつくっている。蚕ビヨウは樺名町の方から住み込みでやってきた。蚕種は長野県上田市の大電社から持ってきた。

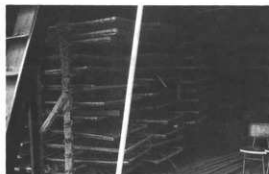
うんと掃き立てるほどには割が悪くて、そんなに繭がとれなかった。肥料が悪くて桑もホケないからだんべ。

昔はカゴがい一日おきにコシリを抜いた。手がかかって容易しやなかった。

春ゴは五月節供頃にはき立てをするが、桑の木のメドキを蚕にくれ、シジ休みくらいまでくれた。昔は火を使わなかったので長い蚕であった。オコアゲには一ヶ月かかった。たいいてい梅雨に入る前にオコアゲをした。(下秋間)

秋ゴは自性寺では六十年位前からやるようになった。はきさては七月下旬から八月上旬にかけて。盆は蚕の大変忙しい時期であった。(下秋間自性寺)

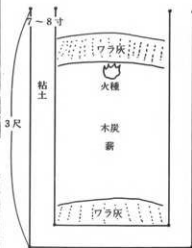
飼育 埋炭法、埋薪法は大正初期頃行なった方法で、養蚕の部屋の温度を一定に保つための工夫だった。昭和初期まで見られた。図のような構造だった。火種を置いて四日間ぐらいいは、ガスぬきと



養蚕のわく棚 (なわによるわく竹のとめ方)
(撮影 阿部 孝)



メド飼いをした山桑の木
(西上秋間) (撮影 阿部 孝)



埋炭法

いい、五日目より部屋に蚕を入れた。大体よくすると三眠ぐらいいまで保つことが可能だったが火災になる危険があった。二眠、三眠で部屋



桑畑と桑畑の境 (西上秋間)
(撮影 阿部 孝)



屋内の脱を改装した桑置場
(撮影 金子緯一郎)

がむれると、松の葉で、いぶした。(煙を出した)部屋は煙で一ぱいになった。「いぶせやあい」というと炭の上で松葉を燃しながら煙を出した。

メド飼いはメド木という山桑があった。高木と同じもので、桑とは違ってメド飼いの時にだけ用いられた。家の回りに植えられていた。稚蚕に二回与えるだけであった。メド木の芽を取って与えた。

桑の葉が不足した場合に、この木の葉を用いたこともある。(西上秋間)

じょうそう育はよそでじょうそう育を見てきて一番早くした。とれかたは違わなかったが手間がはぶけてよかった。(下秋間)

ヒメッコはのつべらぼうな蚕。晩々に多い。割と丈夫。長野県の筑摩社で出していた。(下秋間打越)

葉の品種 マンネン——別名確水桑ともいい、一番古い桑だった。

特徴としては葉が小さく、山桑と同じぐらいだった。シモククリ——遅くになって芽が出るので霜害にあわないところから名づけられた。シロシタ——里見から来たと伝えられる。葉がよくもげる(取れる)のでよかった。

カンラソウ——葉が大きく、うすい特徴があった。

メド木——大きい木で家の回りに植えておいた。野生の桑といわれた。稚蚕に、この芽を与えた。この木は床柱とよかった。一丈の末口、尺二寸ぐらいのものが取れた。(西上秋間)

八十八夜のわかれ霜という。霜がふりそうな時は焚火をして煙を出して桑の葉が霜にあわないようにといった。(下秋間)

蚕の病氣 アタマスキ、ハッキョウサン、タレッコなどが主な病氣。アタマスキは桑不足で頭が透けてしまい、繭をつくらない。こやし場や桑場にすてた。川に捨てた人もいた。ハッキョウサンはホシイとも言い、白く硬くなつてほこりがたつようになってしまふ。湿気が多すぎるとなりやすい。ホシイができると部屋の中で火をもやしたり石灰をまいたりした。タレッコは柔かくて蚕が黒くうんでしまい、オコアゲ寸前になるこわい病氣。(下秋間)

ホシイ——コシヤリのこと。白くなる病氣のこと。空頭蚕——栄養不良のことを言った。(西上秋間)

死んでしまった蚕はコエタメに捨てた。山の桑園に捨てることもあった。(下秋間)

まぶし、かこ——古くから、木の小枝を重ねて作った。いかだまぶしがあった。手数がかるので大いへんだった。なお、その欠かみを補うために、わらびの葉をとるところごとにおいたこともある。これは、次に出来た、かやまぶしにも用いられた。

かやまぶしは、紙の角を利用して折り曲げて用いた。そのかやの代りとして、わらを折り曲げたり、わらで編んだものが用いられた。(西

上秋間)

十数年前から回転マブシを使っているが、それ以前は改良マブシ。

その前はシマダマブシを使っていた。ワラマブシともいった。シマダの前はイカダといってシラハギの枝を山から切ってきて、竹二本を並べた上にシラハギの枝を並べしきつめたものをマブシにしていた。カゴの無い家ではイカダを長く使っていた。(下秋間)

オリワラマブシといって、ワラを折りまげて作った。土手からカヤを採ってきて、カヤマブシも作った時もあった。終戦後、改良マブシが村に入ってきた。現在の回転マブシは昭和三十五、六年頃入ってきた。これを使用したのは、中秋間が一番はやかった。(東上秋間)

大かこ——三尺×五尺

半かこ

七ぶかこ

各種のかごを蜜室の都合によって使用した。二間×二間の八畳の部屋には三〇棚の大かこが入った。七ぶかこでは、四〇棚が二通りで八〇棚であった。

わく棚は、木で組んだものだった。(西上秋間)

蜜日備 北の方の川浦、三ノ倉や吾妻あたりから、頼んだ。この辺と蜜の時期や田植えの時期がちがうからやってくる。ケイアンは村内にもいた。村の人を頼むと食べ物や仕事のさせ方に文句をいったりするから、村外の人を頼む方がよかった。十九、二十才の娘たちが多く、後で仕事ぶりや人柄を見込まれて嫁になったものもある。(東上秋間)

蜜ビョウといって吾妻の方から蜜時になると、桂庵を通じてきた。吾妻は山間部なので、こちらより蜜が遅い関係もあって、主に蜜ビョウは同地方の人が多かった。マユ百貫取りの家で五、六人は頼んだ。これは多い方。蜜の上籾前、一週間位前から頼んだ。ちょうどニワオキ前頃となる。桂庵は十二や下秋間にあつた。黄金は女の人で、一日

五十銭(大正末から昭和の初期)は上等の方であつた。(東上秋間)

ケイコビョウといい、大正十年ころまでは蜜のいそがしい時期に頼んだ。萩生、大戸(吾妻町)あたりから来た。ゴセが来たころはゴセが来たとき契約しておくと、時期になれば手引きの人が来てくれた。昭和になつては来なくなった。(東上秋間)

蜜びょうはケイアンに頼むと連れてきてくれる。うちはよつたりくらくらした。蜜びょうがくると夜遠いがるなんてさわざがあつた。(下秋間)

蜜手伝いは、新潟からは来なかつた。吾妻の大戸、大柏木より来た。桂庵が後閑にあつて世話をした。

大正末期で最高黄金が、三〇日で一〇円だった。麦ぶちには、新潟から来て一石いらで麦ぶちを行なつた。(西上秋間)

居ねむりをして、おっかさんに手をひっぱたかれて、みみずばれになつたもんだ。

桑もぎしてて、居ねむりして後へバタンとひっくり返つたつとがいた。(下秋間)

繭の種類 繭の種類にはタマンマイ、ハマンマイ、チュウマイ、上繭があつた。タマンマイは一つの繭の中に二つ入っているので普通には売れず安かつた。真綿にした。ハマンマイは薄い皮をつくり中で死んでしまう。自家用の真綿やノシにした。チュウマイは上繭とちがつてよこれた繭、タレッコがくつついてしまつたり、小便をかけられてよこれた繭。(下秋間)

山まゆはナラ、カシの葉を食べてまゆを作つた。大正末に、この山まゆを集めて織物にした。一丈二、三尺のへこ帯を作つた。(現存)

山まゆから糸を取るには、ササニの葉を焼いて灰を作つた。これをアクと言つたが、このアクで山まゆを煮て糸を取つた。(西上秋間)

製糸 村営組合製糸があつた。秋間の女はみんな製糸をした。大尽もそうでない者も、嫁も娘も全部やつた。

夜業なんかあって、夜帰ってくる若いしがそこらで待つてて後を追っかけてくる。辻で待せ伏せしたりする。

製糸の日給、上手な人で優等が一日一円だった。(下秋間)

伊豆村製糸は組合製糸で伊豆村にあり、糸をとって碓氷社本社に運んだ。昭和八年の不況の赤字のため終った。昭八の赤字という。

家でとったまゆは、ザルやたてぶくろに入れて飽間組(製糸)に持って行き、乾燥してから保存しておき、冬場のしごととして糸をひいた。娘も、村へ来た嫁さんもみんな糸とりに出したものだった。個人ごと糸をひき百二十人くらいはいた。

生糸運びは自宅でひいた生糸も、製糸でひいた糸も揚げ返しをして、箱に入れ毎日馬につけて碓氷社へ運んだ。

揚げ返し場までは一反ぶろしきに包んで背負って行った。(東上秋間)

機織り 製糸よりあとで、亀屋では、人をやとって機織りをしたこともある。

村の中の主婦たち何人かは、家で糸をひき機にたてて白絹を織り、安中の二・七の市に出した。安中の市場は上之尻にあった。

西の方の人だったというが、糸とり(機織りともいう)の女子を募集したところが、髪を結っているので女だと思って採用する段になつてホズがついている(男)とわかつて困つたという話がある。(東上秋間)

儀礼 蚤祝いは、三眠の際に「フナ餅」をついて近所に配つた。上糞祝いは、蚤に手伝つてくれた人たちを招いて、酒や赤飯を与えた。

オシラ様、キヌガサ様には、随時、白めしを供えた。(西上秋間)

春ゴのフナ休みにはフナモチをこしらえた。モチゴメでアンを入れ、ゴンボツ葉を入れる家もあった。フナモチは近所で交換しあう。

(下秋間)

かいこは休みはじめから順に、シジ・タケ・フナ・ニワやすみという。あとはいくにちかたてばまゆになるといった。(中秋間)

蜜時にはネズミに餌をくわれるからとて、ネズミのことを、養蜜期間中は「ヨメゴ」と呼んでいた。(下秋間)

蜜を飼っている時はネズミのことをヨメゴサマといった。ネズミに蜜がくわれたりすると「ヨメゴサマに食われてしまった」などといった。さなぎがよく食われた。ネズミよけに猫を飼った。蜜室にキヌガッサマのお札を貼ってネズミよけにした。(下秋間)

かいこの神様は絹笠様。

かいこを飼っているあいだは、ネズミのことをヨメゴさんという。かいこをはきたててから、上糞するまでは、にはづ(米のこ飯のおはつのこと)を、ネズミの出るところへ、毎朝あげておけといた。

(中秋間)

絹笠様



絹 笠 様

絹笠様は、蜜の神さまで、お姿をはっておいだ。お絹さまとかオシラ様は聞かない。(東上秋間)

さぎの宮から蛇を借りてきた。長野原の岩室の桶荷様にもお参をし

た。明治以前の話。

蚕の掃立は午の日に掃けといわれた。

嫁に来た年に蚕が当る(収量が多いと)「当り嫁御」といわれた。(西上秋間)

木鉢を暮の大晦日に買って来て、正月様に進げる物を入れて供える。

その木鉢を、夏に蚕を上げる時に入れ物として使う。(下秋間)

正月十六日の朝、まゆ玉がゆといつて、白米のかゆに味をつけないで、小正月の飾りのまゆ玉を入れて作る。

正月十三日に、まゆ玉を飾り、十五日夕方まゆがきと称して飾りまゆ玉を取る。この取った、まゆ玉を十六日の朝のまゆ玉がゆにして食べた。塩味はつけてはいけないといわれた。このかゆは神々に供えた。

便所に飾った、まゆ玉を食べると虫歯にならないといわれていた。

(西上秋間)

禁忌 葬式に行つて来て蚕を扱うと、蚕が黒くなる病気になるといわれた。

養蚕は、たばこ、油、魚を焼くことなどは禁止された。(西上秋間)

九、畜 産

馬の毛色 流れ星、おいへえづら、額のまきめから、鼻の先まで白くぬけている。天星、まきめのところが、ちよつと白い。によはち、後足にまきめがあり、によはち(幾奴)のように並んでいる。(東上秋間)

馬屋 家馬屋が普通で母屋の中にあつた。大きさは、九尺×九尺であつた。馬は雨が降つて来ると早く馬屋に入れろといわれていた。

馬屋の入口のませんぼうには、ネアツタの木が使われた。この木は、やわらかく、ねばりがあり、この木を馬が噛むとおとなしくなるとも

いわれていた。赤味の強い木だった。

なお、この木を、とめておく小さい木をザッコといひクリの木であつた。馬が病気の時は、はりに吊した。(西上秋間)



馬屋の入口(ません棒の穴)
(西上秋間)
(撮影 阿部 幸)

馬の子とり 古いのは戦時中はやっていた。秋間中では十戸くらいあつたと思うが、いい馬は軍馬でとられるのでかけがえとして飼つたもの。原市の城山に種馬所があつて、そこで種つけをして来て子とりをしたものである。(東上秋間)

馬の病氣 馬のせん痛には、(腹痛)梅ずを二合びんに入れて飲ませた。又、炭酸を二、三時間おきに与えた。

埼玉県の神岡の観音様に行つてよく絵馬を受けて来た。その時取つてきた、笹の葉をせん痛のときに与えたこともある。

又、三の倉、水沼の北向の観音様にお参りをしたり願をかけた。(西上秋間)

一駄の量 桑の葉——三十貫で一駄。枝までついて普通六貫×六束の三十六貫で一駄であつた。

ばや——六束で一駄

薪——八わで一駄

炭——十俵で一駄

米——二俵で一駄

小麦、大麦は、三だきで一束とした。六束を一駄とした。

東ねるには、わらとわらの先を結んだ、ツゲーヌはエツラというものをを用いた。これは冬の間に作っておき、麦をはじめ稲、桑などを束ねた。(西上秋間)

草刈り 山のアラ草を刈ると、フジつるでしばって束にして、馬に付けて来た。山の草がなくなるので、余り刈らなかつた。道ばたのやわらかい草は、刈って草刈り籠に詰めて、しよって来た。馬屋に入れて馬にかれたり、堆肥に積んだりした。(下秋間)

山へ馬をひいて行って草を刈って来た。村中なら草はどこで刈ってもよかつた。ただ、村を越えて行って刈った場合には、見つかる草をとりあげられてしまった。(中秋間)

朝草は、夏の間朝草を刈った。夜明けに一駄(六把)の草を馬の背につけて来るのが一人前だつた。

干草として、秋になると萩を刈る。小さい束に丸めてほしておき、冬になってこれをこいてケエバの中に入れてくれた。木はホーキに使つたりした。(東上秋間)

馬を使用する際の用語 かたむく——荷鞍の荷が片方に下がることをいふ。又、まがるともいった。

にずん棒——荷鞍に荷を着ける時片方につけて、かたむかないように、その荷の下にあてがっておく棒のこと。

ドウドウ——馬の動きを止めるときの掛声。

ハイハイ——馬の動作を、うながすときに掛けることば。又、追う時は「シ、シ」といった。

年ばかり馬——年寄りの馬で使ひものにならないものをいった。

かんから馬——馬喰の仲間のこと。(西上秋間)

牛 終戦前はなかつた。和牛の子とりのしたのが何軒あつたが、農耕作業に馬が必要なくなつてから牛が入り始め、一時は牛耕もした。

肥育もしたが、それでは採算が合わないので牛もへつてしまった。乳牛は二十二、三年ごろジャージーが二頭入つたが、その後三十二年に石井真一さんのところでホルスタインを入れた。(東上秋間)

山羊 長岩を中心にして山羊村といったこともある。種つけをして子とりをして、山羊の共進会で一等をとつたこともある。一時は農協で山羊乳を売出ししたり、山羊乳ウドンを売出ししたこともあつた。(東上秋間)

十、手 工・諸 職

ミナガ織り ミナガ(ミナガムシロ)は養蚕用のむしろで、秋間ミナガといわれた産地だつた。春先の仕事で、麻をさいて糸車でぶんぶんつむいでたて糸をつくり、ミナガ織り台にかけて二人で織つた。うかりしてサンゴ(竹製)の先を割ってしまうのでこれら自分でつくつて織つた。明治初年は安中の市場で売つた。近年でもやる人がいて朝寝るのが三時ころだつたという人がいる。自家用もつくる。(東上秋間) 皆川は副業として作つて、下仁田、富岡地区に売つていた。秋間の皆川の初めはよく分らないが、大正のなかばまで盛んであつた。

藁とカワソ(大麻—今は作れない)で作る。稲も丈の長い種類(シマボウズ・ナガイワセ・ゴヒヤクナリ)を作つた。

霜が降ると値が上がるので、夜寝ないでやつた。四十枚ずつを一つこりにして、四こり一六〇枚で一段。一段の皆川は、にちゅうはん(中途半端)な馬方では、馬につけられない。かつて、一段八円したものが、霜が降つたので、一段に三円を値さがりしたこともある。皆川に使用する藁のスグリ方は、普通と反対にするので、大変であつた。普通のスグリ方だと、節がでて、麻糸に引っかかつてうまくいかない。(十六区)

秋間は皆川の産地として、この辺では有名であつた。冬の仕事であつ

た。経糸のカゾ（麻）は、南蛇井や菅原あたりまで出かけて買った。皆川とは、蜜屋紙のかわりになる、軽いムシロのことである。産地として栃木の皆川が有名なのでつけられたという。（十七区）

秋間の名物「秋間名物みながわ」秋間へ嫁に行っちゃかなあねえ、ってよその人が言ったそうだ。

「秋間女に後男開」という。

秋間みながわは六十枚を「ひとに」と言った。四十枚ずつつないで、カゼに上げなけりや学校へ行けなかつた。

秋間ミナガワは農家のわら細工として、養蚕用のミナガワを織った。天正さん（屋号）が買継ぎ屋で、集めて「秋間ミナガワ」として売りに出した。（下秋間）

カワソ 四月種子をまく。草むしりを一回して今ごろ（八月上旬）収穫する。カラカラに干してとっとく。一週間位大川に浸して石をのせておく。様子を見て上げてきて「何日なんて言えない。とっつきや腕が知ってる」皮をむく。東ねて洗濯竿みたいのにかけて乾かす。（下秋間）

カワソうみ カワソを細くさいで、カワソうみをする。つなぐには二本合せ、タマを作らずつなぐ。機械でよりをかけ、みながわのタテ糸にする。（下秋間）

儀編み 儀は暮から正月にかけて、冬うちの夜なべ仕事としてつくっておいた。サンタワラもそのころ、一緒につくった。儀とサンタワラと合せて冬仕事としていた。

儀は一晩に一儀でつくった。夕飯を食べてから二時間ぐらい夜なべ仕事をした。サンタワラは一つつくるのに十分ぐらいかかった。これは、あとでまとめてつくった。夜なべ仕事のほかに、雨が降ったときにつくった。

儀とサンタワラは春三月ごろ検査があつて、判をおしてもらった。儀は目方をはかり、サンタワラは編目の数を数えた。



自性寺焼き（下秋間）（撮影 土屋政江）

儀に供え物をする。暮に正月にかざりをするときに、おそなえ（かさね）とおしめを儀の上にあげた。これは七草にさげる。

小正月のときには、一月十二日にマルメドシとして、おまい玉をあげた。これはドンドンヤキのときにさけておさめた。（中秋間）

儀は「麦は「秋」、米は新儀」といって、米は新しい儀に入れて、一回使った古い儀を小麦に使った。（下秋間）

わら細工 農家の自家用として、ネコをかいたり、繩、まぶし、わらし、ぞうりなどを作った。雨でも降ると、近所の男衆が納屋に集まって、半ば遊び仕事みたいに、わら細工をした。ケデエ（みの）を作る人もおり、ジュウロウタも作った。

そのほか、カヤで炭儀を編んだり、マフジのつるでもっこを作った。クゾフジのつるは稲束をしるのに使った。（下秋間）

ネコムシロ織りもやる人がいた。なわをなつて糸に、ネコムシロ白むように織って行くが、一晩一尺かければ上等で、ひと冬に十枚かくのは大変な仕事だった。（東上秋間）

自性寺焼き 下秋間に江戸中期から伝えられ一旦途絶えたこの焼きものが、新たに窯が作られ復活することになり関係者が集まり八月七日火入れ式をした。良質な粘土と赤松にめぐまれた秋間は奈良時代から平安時代にかけた「八重巻焼」「刈稲焼」などが焼かれていた伝統があり、江戸中期から自性寺に窯が築か

れ、はら、花びんや日用雑器が焼かれた。一般庶民に愛され人気もあつたが明治三十八年、最後の窯元が益子に移り、その火が消えたままだったという。

明治時代には窯が二・三か所あつて、焼き物をしていた。碓氷峠のメガネ橋の煉瓦は自性寺で焼いたものを使った。その後、栃木県益子へ移つて、益子焼をしていた。最近、復活することになり、安中市で崩入れをして、五四年八月五日に窯の火入れ式をした。案内の標式柱も道端に立てられた。(下秋間)

探石 通称秋間石といふ安山岩である。石尊山の下の、風戸山から切出した。明治初年である。戸塚佐与次、利三郎とその弟順三と三代続いてやり、このあと坂田茂雄氏(昭和一〇―二一年)がやった。

高崎の十五連隊の建物を造るときは、ここから石を出しジゴロで運んだという。

大割りとは黒色火薬で、あとはノミで割る。

三―七人の石工で仕事をしたが普通の石は墓石が多かった。堅い部分は碓氷ミカゲともいふ燈籠の竿石や土台に用い柔いのは土釜、ヘツツイの材料に用いる。一〇〇立方メートルを一切といふ。一日に七―八切出した。普通は注文によつて切り出すもので、その賃金は石質によつて多少の相違はあるが、一切が二五―三〇銭であった。石をハツパで割つても割れ方に違いがある。割れ方が悪いと仕事にならず、従つて金銭にはならない。

松井田・原市・板鼻・野殿・高崎・前橋・藤岡・新町の石屋に出したが、昭和になつてからはトラックが山まで来て運んだ。今では山は崩し平らにして、切り出していない。(東上秋間上長岩)

岩石(いわいし)に石切り場があつて、ヘツツイ岩と呼ぶ石を切り出して、ヘツツイ(かまど)を作つた。ヘツツイ岩と四升だきの釜が二つ並んでかけられるものを、三四の大きさといつて、厚さ八寸、幅一尺、長さ三尺くらいにヘツツイを作つて、リヤカーに乗せて、高



岩で作つたヒチリン
(糸縛りのヒチリンの原石を取つたところ、
日露戦争後20年間 倉林辰五郎石屋)
(西上秋間) (撮影 阿部 孝)

崎や藤岡まで売りに行つたり、安中駅から貨車を出したりした。昭和十五、六年ごろまでで止んだ。生石なので、切りたては重い。水気に弱いたので、流しは作らなかつた。(下秋間)

炭鉱 吉ヶ谷津に炭鉱があつて垂炭を掘り出した。七・八人で掘つていたが、だんだん盛んになり、平坑もやるようになった。秋間

炭鉱・湯沢炭鉱と鉱区が伸びた。登録2号だった。(下秋間)
カズ屋 紙の厚料になるカズ(コウゾ)を畑の大手手に植えて置き、暮に枝を伐つて束ねて出して置くと、上秋間や板鼻から、カズ屋が買ひに来た。暮市で正月のお飾り物を買う収入になつた。買ひ集めた人は、枝を伐り揃えて、ふかして、皮をむいて埼玉県小川町へ出荷した。(下秋間)

箕なおし 栗原たつ婆さんが、倉測村で作つた笑を農協などを通して仕入れて、売りさばいた。俵のように若い亭主を持っていて、修理をして回つたが、作ることはしなかつた。正月に春駒をして回つたりする名物婆さんだったが、三年前に亡くなつた。亭主もよそで死んだ。(下秋間)

籠屋 みそこしぎる、草刈籠、くすかき籠、蚕籠、担ぎざる(堆肥を天秤棒で担ぐ)・桑つみざる・めけえ・山中籠(上部が広がる形)。



鎌（秋間の大正鍛冶屋製
通称大正刃物、安中の青柳の
弟子という）（西上秋間）
（撮影 阿部 孝）



堀の下部の下積み（東上秋間）
（撮影 金子緯一郎）

さま箆など、今でも作っている。（下秋間）
石積職人、屋敷の石垣は村の石積職人に積んでもらった。以前、十
二に反町伍五郎という石積みの上手を職人がいた。テンゴサンと呼ば
れていた。比較的、大きい
石を積み上げる人だった。
この人は、自分の生きてい
るうちに自分の葬式が見た
いといって、生前、自分の
葬式を行ったという。石は
川から上げてきた。（東上秋
間）
行商 近江屋——反物を
貸して行き、農家の収入の
ある米・糞蚕・麦の取かく
の際に金をとりに来た。
毒消売り——越後から来
た。
ゴゼ様——



ウルシの木（ウルシを取っ
たあと）（西上秋間）
（撮影 安部 孝）

葦屋——富山から来た。
金物屋——信州、越後の三条・福井などから来たが、よく切れたの
は福井のものだった。（西上秋間）

交通・交易

はじめに

本項は「交通」・「交易」・「門付・遊芸人」に分類してある。年度により、「門付」などは「芸能」の項に入れているが、今回は「芸能」で「神楽・獅子舞」を重点的に取り上げることと、こうなった。「交通・交易」は、「松井田の民俗」坂本・入山地区―(第九集)。「千代田村の民俗」(第十四集)。「大間々町の民俗」(第十九集)などを除いて、例年のことながら、資料収集が手薄になりがちである。本年も資料は決して多くはない。

坂本は碓氷峠の有名な宿場町、大間々は洞山街道の要所、千代田村(赤岩など)は利根水運の要衝となれば、資料の多いのは当然であり、その他が少ないのもまた当然なのだが、あえて取り組みの問題として、自分自身の反省を含めて、今後の調査の課題としておきたい。小沢昭一氏の「日本の放浪芸」シリーズのように、その専門職を尋ねていく方法、また項目を決めた重点的な調査の必要を痛感している。今回「峠道」の報告があったので、その重要性について一言しておきたい。

秋間川沿岸の集落にとつて、川および川沿いの道は生命線であるが、峠道も重要で古くから開けていた。延宝六年(一六七八)路のある道標によつて、榛名道・妙義道の存在が明確になるが、この道もいくつかの峠越えを含んでいる。

檜山(十八区)などでの婚姻は、安中・原市方面よりも、榛名町と

の場合が多かったが、これは一山越えれば里見(現榛名町)という、峠道の存在によつてである。

屋敷稲荷に隣接して祭祀される「お死霊様」が、秋間地区でも調査報告されている。お死霊様は、昭和四十二年度の「民俗探訪」(国学院大学民俗学研究会)倉瀬村によつて注目され、昭和五十年年度の「倉瀬村の民俗」(第十八集)でも、重点項目として調査された。詳しくは、「倉瀬村の民俗」の二二九―三二二頁に、筆者の小論があるので参照されたい。昨年度の「群馬県史」関係の調査で、後閑地区にもお死霊様が確認されている。倉瀬と後閑の中間にある秋間に、お死霊様が存在するであろうとは、調査前から予測され、それが事実となった。筆者としては、峠越え・山越えの道が「お死霊様」伝播一つ取り上げてみても、それに深い関わりを持つとしたいのである。できれば「人の一生」や「信仰」の項も参照されたい。(佐藤 清)

一、交通

榛名街道 二軒茶屋からは榛名へ四里、妙義へは三里ある。昔はフリワケといつていたが榛名の方が遠い。塩原太助が書いたという道しるべが笠松にある。榛名からは、風戸峠を越えてくる。峠に土地の人がござと鉄歌を持って行って茶店を出したこともある。およそ六〇年くらい前の話である。菓子も仕入れて持っていた。それも春だけの話で、四・五月ごろであろう。

二軒茶屋の旅籠屋には、マツ屋(現存しない)、田子屋(現田子西義

氏方)、深沢屋(現原修一氏方)などがあつた。ずっと昔は、一晚とめて夕食、朝食、弁当つくて十六文だったという。多いときは一晚に二〇〇人も泊つたという。木の丸太三寸角ぐらいの枕が深沢屋にはあつた。これに昔だったから寝くらいだつたらう。當時泊つた人の落書があつた。「千葉県印旛郡〇〇村」の三人の名前が書いてあつた。

当時の逸話として、道者を泊めたら、蜚を焼いて食べた。ひとつ食べたならうまかつたと思つてつきつきに食べて、とうとう半かこも食われてしまつたと思つた。春先、千葉県方面からの道行者が多かつた。道者たちはよく道をきいたので教えてやつたが、中にはビックリな人もあつたので、そういう人にはわざと違う道を教えてやる場合もあつた。また道者に対して「ドウシヤ、ドウシヤ、ビククンナイ」とねだる場合もあつた。道者は懐傘にこぎを着てやつた。

話者が十歳ぐらいの時外人も馬に乗つてきたのを覚えてゐる。荷しよいがつてきた。「水くんろ」などといつたのを覚えてゐる。この土地にやつてきた人にハスヌマモンゾウ(運沼紋三か)という人がゐる。様名へ行つての掃りにこの土地を通りかかつて宿に困り、とある家に泊めてもらい、身の上話などをした。後、その家の子供をひきとつて東京で教育をつけてやつたといふ。

二軒茶屋へは、倉洲の方から、糸を組合製糸で原市へ、碓氷社へ出した。ほかに炭、梨を馬につけて草津、川原湯に売りに行つたりもした。(西上秋間二軒茶屋)

様名街道とは、妙義から様名への道と呼ぶ。妙義、松井田、九十九(園街)、後間(大沢・堀ノ内・小井戸)、秋間(三軒茶屋・二軒茶屋・滝ノ入・長岩・風戸峠)、三ノ倉(本庄)といき、本庄から様名川の辺を登つていく。(中秋間十六区)

峠道 ①ヨシガ谷 ②キジガオ峠 ③バラガヤツ(ワラビ平に抜ける) ④ナガイワ(様名町のヤガサに抜ける) ⑤カサト(ホンシヤにぬける) ⑥細野から秋間の西端を抜けて倉洲村にいく。

かつては峠をよく利用した。

秋間から南に渡る道 ①トウノネ(遠ノ峯)から安中市の小俣に抜ける道があつたが、今はつぶされてない。②農道が自動車道になつて、小俣に抜けている。③小学校のところがから南にいくと、トビヤスという地名のところから、下後間に抜ける。④伊豆村ヤツから中後間に抜ける。⑤三軒茶屋から後間に抜ける。⑥大型農道が、後間、松井田に通じてゐる。⑦ウス沢から上後間の長源寺のすぐ脇に渡る道があるが、これは自転車がやつと通るぐらいの道である。(中秋間十五区)

歩く。妙義まで三里半を歩いてお客に行つた。二晩泊つたら早くきてくれやなつて姑が言つた。子どもをおぶつたり連れたりして歩いて行つた。三時間じや行けなかつた。

上秋間から富岡まで歩いて製糸を見に行つた。十円でバスに乗れたが、十円あれば子どもの帳面が買える、と思つて一生懸命歩いた。昔はそうやつて経済を考えた。(下秋間)

道しるべ 西上秋間に、自然石の道しるべがある。真中に、梵字(阿弥陀如来)と南無阿弥陀仏と大きく刻まれ、延宝六年(一六七八)、三月八日、上秋間村住人真砂吉久とある。「これより北はるなみちなり、これよりみなみよぎみち」と六字の名号の脇に掘られてあるので、



恵宝沢の道標
(西上秋間1,816に所在)
もとの位置は現在地よりも西に東西して立てられていた。市指定文重要文化財
(撮影 近藤 功)



標名一妙義街道にそった昔のハタゴヤ
(三軒茶屋 秋山虎雄氏方)
(撮影 都九十九一)



ハタゴ屋の縁——足すすぎに都合よいように低くできている

(三軒茶屋 秋山虎雄氏方)
(撮影 都九十九一)



二軒茶屋の旅宿(原修一氏方)
(撮影 都九十九一)

るものとしては、クワツミザル、サンチュウザル、フルイ、ゴミトリシヨウギ、テンガ、カマ、桑苗、種物などである。
(中秋間十五区)
蜜道具の市 標名町の金比羅様の五月十日頃の祭りには市がたつて木鉢をはじめ色々な道具が売っていたので、この辺

道標とわかる。道標としては県内最古といわれ、市の重要文化財に指定されている。(西上秋間)
三軒茶屋由来 ここは妙義標名街道に属していたのでたぐさんの旅人が通った。盆のころになると大勢ひきつれてやって来た。千葉、茨城方面の人らしく、その地方では、二十歳前後の人は一生のうち一度は必ず来るものだといっていた。盆のころくるものだからその旅人のことをボンドンブ(赤トンボのこと)といっていた。またドウシヤともいっていた。子どもたちは、

ドウシヤさん、ドウシヤさん、ヒキおくれ
といって、一銭、二銭のお金をもらった。

このような旅人をとめる宿屋が三軒あったので三軒茶屋という名ができた。その三軒はフジヤ(現秋山虎雄氏方)柳屋(現秋山武寿氏方)キキヨウ屋(潰れた)サノシリ峠上に指導標があり、それによると妙

義へ三里、標名へ四里あるのでサンシリ峠だと説明する人もある。(三区)
宿屋 戦争前まではあった。
二軒茶屋はオモダカ屋と多胡屋の二軒。
三軒茶屋はフジ屋、ミナト屋、リュウ屋の三軒だった。それで名がついた。(東上秋間)

二、交 易

市 養蚕具や農具などの市がたつた。東横野の鷺ノ宮の市が四月一日の外に二回たつた。安中の妙光院(お寺)が、四月二十一日。室田の金比羅様が四月十日であった。室田にはキジガオ峠を越してゆく。堀りには、神山のクイケ屋で、お昼を食べて帰ってきた。市で売られ

からも買に行つた。(下秋間)

樓名町窪田の金比羅様 四月十日には農具の市がなつた。十月十日にもつた。この金比羅様の市でたいの農道具は間に合う。(下秋間) 箕直し 自性寺にいた若い頃、正月に門付けの儀ころがしをやつていた人が来た。新しい箕は、甘樂郡奥平の製品をもつてきた。(宮貝戸) 箕おしは今でも村を回る。もとはどこから来た人かわからないが、秋間に住んでいる。(十五区)

鑄掛屋 個別訪問をして、来たことを知らせて、注文を受け、一カ所に集めてなおす。ワイゴをふいてなおす。鑄掛屋のテンピン棒は、他のテンピン棒より一尺長い。(十五区)

江州屋 衣類を持ってきて貸売りをし、翌年再び来て貸しながらあげていった。大正期までのことである。(中秋間宮貝戸)

セリ 糸商のものをセリといた。セリは地元において、主として前橋方面に出していた。(下秋間)

ロクロ ロクロ屋はなかったが、安中市上の尻の有賀材木店は、二軒茶屋の出身なので、ロクロ細工の材料をこゝで集めていた。(宮貝戸)

毒消し売り 女が売りにきた。泊り賃に薬を置いていった。(十七区) ドクケシヤは女性で住みついた人もある。新潟から来た。「越中富山の半魂丹、はなくそ丸めて万きん丹」といったものである。(中秋間宮貝戸)

コウモリなおし 安中から今でもやつてくる。(十五区)

アメ屋 タライぐらいのオケにアメを入れ、旗を立てて売りにきた。(十五区)

押売り よくきた。ゴムヒモを持って売りにきた。(十五区)

石灰 馬をひいて、下仁田まで買いにいった。肥料として使うが、秋間では半端でも売った。(十七区)

糞炭 白炭を使用した。馬をひいて、鳥湖まで買いにいった。(十七区)

三、門付・遊芸人

ゴゼ 最近まで来ていた。四人も五人も来て来た。中に目明きの人もいた。来ると宿をさがし、今晩泊めてくれといつて頼んだが、きまつて宿をした家もある。宿につくと、間があれば洗たくをしたり、台所をはき、水くみを手伝つてくれたりした。ゴゼが荷物を背負つていなければ宿をきめたなとわかる。したくはよく、ゴゼは七分袖の紺のスツポウの着物に、手甲、きやはんをつけ、お腰を出していたが、ふとんも背負つて来たし、カヤまでも持つていたから、宿では食事だけ出すだけでもよかつた。

ゴゼは夜、宿の家で歌をうたい「恵んでおくれ」といってお包みをもらつた。歌うときには帯をおたいこに背負い上げてきれいななり、三味線に合わせて当時の流行歌をうたつた。昼間、門付けをして歩いて来るからフレを出さなくも大せいしの人が集まつた。(東上秋間)

ゴゼさまは三味線をひいて、唄をうたう。越後からきた。このコウチに泊つた。(十五区)

新潟からゴゼさんがくる。普通の家にとまつた。そこに近所の若い衆が集まつた。(十七区)

ゴゼは越後から来た。目あきの人が手引きで目のみえぬ人と二人で門付に来た。ムラの家を宿にして三味線をひきながら歌をうたうと、おごつてくたせえ」といってハナをもらつた。うすい味噌汁のことをゴゼの小便といつた。(下秋間川久保)

ゴゼは越後からきた。親方一人、弟子三人で来て、昼間は門付けをし、夜泊る家は決つていた。そこに若衆が集つて歌を聞いた。一人、二、三銭を包んだ。(中秋間宮貝戸)

春駒 子どものころやつて来た。二人組で、馬の人形のようなものを持つて、「春のはじめの春駒なんぞ、年もよしよし、お置が当る」と

いうような歌をうたった。(東上秋間)

春駒は馬の首だけ持ってきた。(十五区)

道者 春、風戸峠を越えて道者が歩いた。白い着物を着て、笠をもち、脚絆をつけて行ったもので、テンジョウ(峠の近く)で商いをやったこともある。五十年前の話である。(東上秋間)

カグラ カグラとは獅子舞のことをいうが村にやってきた。(十五区)

祭文 祭文よみがきた。(十五区)

万才 泊るところは安中で、やってきた。(十五区)

民俗知識

はじめに

民俗知識という項目は、従来の柳田民俗学の調査項目にはなく、調査の目安となるべきものもない。したがって、調査者はこの点に苦勞があるわけである。現在文化庁編集の「民俗資料調査取集の手びき」というのがあって、調査者にとつていちおうの指針となっている。もちろん内容的には不十分なものであるが、今回はこの手びき書に示された民俗資料の分類が、項目をたててみた。

戦後の急激な社会的経済的基盤の変動によつて、日本の文化は一変した。特に近世以来保持されてきたような伝統的な民俗が急速に変容を余儀なくされ、あるいは消滅しつつある。民俗文化財の調査をして、古いものほど消え去り、七十歳以上のお年寄りの人々の記憶からさえずりに消え去っているというのが実情である。

たぶん、年中行事とか信仰といった項目も資料が乏しくなっていると思うが、民俗知識に関する資料も寥寥たるものである。民俗知識とは、一言でいうならば、生活の知恵というようなことであるが、戦後に於ける科学技術の長足な進歩と、その知識がひとびとの生活のすみずみにまで浸透し、古くからの伝承的な知識などは姿を消してしまつていかに見える。そういう中でも、動物や植物の利用、医療、衛生、保健等に関する知識は、直接日常生活に結びついているものだけに、まだ古老の記憶から完全に消え去つてはいないようである。幾つかに貴重な資料が得られたのは幸いであつた。

(根岸謙之助)

一、しつけ・作法・鍛練・伝授

(一) 家庭生活に関するもの

おはち・茶碗 叩くと、おさが来る。おはちを杓子でなせると、はちなせといつて恥をかく。釜からすぐ食べないで、おひつに移して食べる。

一膳めし ろくに食わねえのは、仕事をしないと、いやがる。から炊き 隣が大尽になる。

灰 灰をぬらすと、病人が絶えない。

貧乏ゆすり 金借りに行つてやると、借りられねえ。

赤飯 赤飯にお茶をかけると、嫁に行く時、雨、雪が降る。

たか藩 たか藩を家に入れると、馬が死ぬ。

洗濯物 夜乾してはいけない。とりこむ時は、さした方からぬく。

しめしを入れずにおくと、夜泣きする。女の物は、人に見えない所に乾す。女の腰巻は表に乾すな。

出針・夜爪 親の死に目に会えない。

燃し物 朝ふじ夜繩、仕事に行つて、けがをする。爪、髪を燃すと、

気がかくなる。

食事 三杯めしの二杯じる、普通の食事の量。(東上秋間)

めしの上に箸をたてると枕飯と同じだとしかられた。御飯茶碗をたたくとオサキが来るからよくない。飯を食べてすぐ横になると牛に

なる。親が死んでもゴク休み。(下秋間)

一月十五日のかゆ。このかゆを食べるときあついからとて吹いて食べると、田植のときに風が吹くといった。

十五日のおかゆを食べませんから、頭の痛いのをなおして下さいといつて、お願生をかける場合もあった。こうすると、なおるといふ。

(中秋間)

敷居 敷居を踏むと、「おじいさんの頭を踏んだと同じだ」といって叱られた。(下秋間)

大戸の敷居、畳のへりを踏むのは、主人の顔を踏むことになる。(東上秋間)

かき竹 小銭を下げていぶしておく。おおくゆすっちゃいけねえ、貧乏になる。(東上秋間)

畳の数目 畳の数目を踏むものではない。おじいさんの頭を踏むのと同じことだからという。(下秋間)

履き物 履きおろす時に、つばをかける。(東上秋間)

崇り 長虫(蛇)の崇りは、六代崇る。(東上秋間)

子供のやけど 子供がやけどをすると、ふだん仏様をよくみないからだといわれた。(下秋間)

シモの病い 便所のお掃除を心をこめてやると、かからない。きれい好きは、自身のかたも大事にすることだろうか。(下秋間)

空白 空白はつくなくという。縁起が悪いといふた。

また、空白の中に、袴を入れて置くといいた。(東上秋間・長石)

(二) むら生活に関するもの

禁忌 田鳥家・内山家ではトウモロコシ・トウナスなど、トウの付く作物は作れなかった。(下秋間)

禁忌作物 後閑部落の浅川マケは、茄子科の作物は作れなかった。昔、茄子を作らないからと言つて、お願しよをしたからである。(西上

秋間)

八日山 月の八日は山に入らない。とくに一月には注意する。思わぬところだけがするから。(一区)

インネンツきの畑 原に七畝くらいの畑があり、耕作した者は死ぬといふので、人がいやがつてつくりたがらない。前に桑を植えた人が死に、別の家の蟹が梅を植えたならその蟹も死に、今あれ放題に荒れている。(三区)

銀めし 米だけの飯を銀めしという。銀めしばかり食っていると歯が抜けると言われた。百姓は普段は七村三(米七合に麦三合)の割で麦飯を食つた。麦を多く入れる家では麦七合に米三合の飯であった。

銀めしは珍客以外には出さず、盆・正月でも銀めしは食わなかった。(西上秋間)

学校 昔は親が学校なんか重きをおかない。家がちよつといそがしいとヒマもらつてこうつて言われ、早く帰つて牛のはなどりをした。家へきて、下手に本でも広げりや「野郎、仕事かきえだからそんなことをしてる」なんてはつとばされる。

年中ヒマもらいながら六年でりや大仕事で女の子なら遠くの製糸場へやらされたり、いい家の女中にやらされる子もあつた。男の子ならでつちとか作番頭とか。かわいそふみたいだがろくなものも食べられないうし家によるより、早く身を立てる準備をする方が本人の為だったかもしれない。

「そんなに学校へ行きなけりや子をおぶつて、そうすりや毎日行つてもいいい」なんてわけて中には子をしょつて学校へ行く人もあつた。(下秋間)

二、医療・衛生・保健

(一) 薬物療法

雙酒 鞍馬馬によく飲ませた。精がついて力強く走った。荷をつけた馬に飲ませると、坂道を登る途中でひと休みしなればアラシを吹いて登らなかつた馬が、休まずひと息に登るようになる。(西上秋間) 打ち身や捻挫の湿布薬には、マムシ酒ほど効くものはない。(下秋間)

豬の肝 貉の皮をはいだ時に、胆嚢を干しておいて、胃脘^{いぼん}がおきた時に飲むとよく効くので、猟師からわけてもらって、大切に保存しておいた。(西上秋間)

熊の胆 熊の胆嚢を干したにがい胃の薬で、秋田県あたりの猟師が売りに来た。極めて高価な薬で、黄金の値段と同じだと言われた。黄金一グラムと熊の胆一グラムが同じ値段だった。(西上秋間)

土籠 土瓶に入れて、稲の根ぬかで蒸し焼きにして、粉にしたものを保存しておく。馬の薬として用い、ネエラ馬には特によく特効薬である。(西上秋間)

赤蛙 焼いて食べると美味である。オトナには精力がつくので強精剤として夏ばてによく効くので、昔はよく食った。田や畑にいくらでもいた。今は農業のために殆どいなくなった。心臓の悪い人などは、たくさん捕って、皮をむいて、肉を干して保存し、一年中食っていた。心臓病の妙薬であり、子供には寝小便の薬である。(西上秋間)

ガンタク 藁のことで、皮をむいて、串にさして焼いて食うと美味である。ガンタクを丸ごとキビシヨ(急須)に入れて黒焼きにしたものを粉にして飲むと、糖尿病の薬になる。(西上秋間)

中耳炎 ユキの下の汁を耳に入れると効く。(十五区)

谷川の水 春先の水を飲むな。蛇が出てきて体を谷川で洗うから。

(下秋間自性寺)

アツケ 日蔭にある「雪の下」をしぼって、その水を飲ませるとよい。

(十六区)

鼻血他 鼻血 ちん毛をぬくか、ちん毛のところをたたいた。

やけど 生みそをぬったり、油をつけた。又、馬の小便か、人間の

小便の中につけておいたり、かけた。

うるしかふれ 油揚げを焼いて食べた。

風邪 梅干を焼いて湯をかけて飲んだ。

はしか メズを煎じて飲んだ。

ねんぎ クチナシの実の粉にうどん粉と酢でねって患部にぬった。

よく熱が取れた。

できもの ドクダミをせんじたり、生のまま患部にあてた。(西上秋間)

心臓病 先天性のものは無理だが、ある種の心臓病には、ガンナン

がよい。(下秋間)

耳の異物 耳にはいった虫が死んでしまったり、子どもがいたずら

をした小さな豆などを耳に入れてしまったときには、少量のヒマシ油

をさすとよい。(下秋間)

打ち身 クチナシの実を、うどん粉とねってつけると打ち身に効く。

ダイコンのおろしたものを練り唐子もよい。(下秋間)

下痢 腹下しには、ゲンノシヨウコを煎じて飲む。どんなに慢性的の

ものでも、根気よく服用すれば、かならずなおる。センブリを煎じた

ものもよい。(下秋間)

神経痛 アケビのつるやクコの葉根皮を煎じて飲むとよい。(下秋

間)

ゆず湯 冬至の晩、ゆず湯に入ると、その冬、かぜをひかない。き

めがよくなるのは、もちろんである。(下秋間)

白ナンテン 白ナンテンの実は、そこひ(白内障)など、重症の眼病に効く。(下秋間)

中氣 雨天の著を常用すると、中氣にならない。(下秋間)

デキモノ ドクダミの葉をむしてはる。よくうみを吸い出して、しまいには根まで吸い出す。(下秋間)

ニワトコ ニワトコの皮を日陰で干して、煎じて飲むと、糖尿病に効く。慢性のものでも、根氣よく飲みつづけるとよい。(下秋間)

サルノコシカケ サルノコシカケを煎じて飲むと、胃潰瘍に効く。最近では、癌の特効薬だともいって、これを山中に採すのを仕事にしているひともあるときく。何の木に、寄生したかによって、効能が異なるという。(下秋間)

ハチササレ 山中でハチや毒虫に刺されたら、小便をつけておく。応急手当てとしては、これで十分だ。(下秋間)

回虫 夜泣きがつづくと、虫のせいだといって、セメンを買って来て飲ませた。たいていのばあい、一回服用すれば、すぐ効いた。(下秋間)

てんかん 発作のとき、口から出す泡をふいてやると、発作のおさまりがおくれる。(下秋間)

さら湯 風呂好きの老人は、一番湯に入りたがるが、刺激が強すぎで健康にはよくない。家人が幾人か入って、湯がよくもめたあとがよい。(下秋間)

鼻血 女の鼻血は、よく見かけるが、男の鼻血は、悪性の病気の予兆であることが多い。嘔吐についても、酒や薬物に酔った以外のものは、同様にいう。(下秋間)

ちんげ (ぼんこのほの毛)をぬく。

のどのとげ かま神様の穂でなせる。(東上秋間)

飲みこんだ異物 落花生や銭がのどや気管につかえたら、生醬油を

飲む。大量に飲めば、苦しくなって、一緒にはきだす。(下秋間)

(二) 呪的療法

メツバ ものもらいのことをメツバといい、メツバができた時には井戸神様にフルイを半分風呂敷でかくして、みえる方から井戸の底をみる。なおつたら、風呂敷をはずしてフルイを全部みせる。(下秋間) めつばはめかこ、ふるいを井戸に、半分見せ、なおればみんな見せる。(東上秋間)

目カゴ(目ツバ)ができた時は、井戸にふるいを半分見せて、直してくれと全部見せるといつて呪う。また、「め」の字を年の数だけ紙にかいて、ヒメジリ薬師に供えたこともある。(下秋間)

ものもらいのこと、メツバができたなら、井戸にふるいを半分見せて、治してくれば皆見せるといつてお願しよする。(西上秋間・十六区)

井戸神様にフルイを半分見せ、「治してくれと全部見せよ」といふ。治ると願果しに井戸に全部見せる。(中秋間宮貝戸)

メケエをかぶると、メカゴができる。過ってかぶったときは、かぶり直す。(下秋間)

こうで、白の木綿糸で、薬罐のつるごしにしはる。(東上秋間)

耳だれ セミの脱けがらを、ゴマ油でいつて耳につめる。(下秋間)

耳だれには小間の天神様から火吹竹をかりてきて、吹くと治る。治つたら倍にかえした。(下秋間自性寺)

大森神社にある吹き竹で吹くとおなる。お札には、吹き竹を奉納する。この吹き竹はもともと、茂木遠造さん宅の石燈籠に納めたものであった。茂木さんが石燈籠を神社に納めたので、習俗も移った。(十五区)

外城の森の薬師様から吹竹を借りてきて耳に向つて吹く。治ると吹竹の数を倍にして返す。(中秋間宮貝戸)

眼病 大森神社の下の薬師様を拝む。治ると「め」の字を書いて納

める。(中秋間宮貝戸)

シビレ ツバキを指先につけて、額に十の字を書く。かわくうちに、たいていのものはなせる。(下秋間)

しびれがきれた時には、つばをつけ、さらにシビレをつけるとよい。(十六区)

額に、つばを三所つけて、「しびれしびれ、とんでけ」という。

えは 黄色い花の咲くタイジの汁をつける。おじよろぐもの糸をまきつける。

六算除け 数え年を九で割って出た余りの数で六算の場所が出る。

一・三は足、二・六は脇、四は腹、割り切れるときは総身ロクサン、または頭という。

六算のときは南天の葉を年の数だけ紙に包んで体をなせて三本辻に送り出してから医者へ行くとよい。六算神さまは三本辻にいるという。

(東上秋間)

六三除けは屋敷稲荷様のあるところではなくてはきかないという。「てっぺん(総身)九・五・七が肩、二・六脇、四腹、八股、一・三が足」と覚えるといふ。

六三除けや厄年の子を捨てるのは三本辻である。厄年の子は役に立たないという。(十六区)

そろばん灸 ムシ歯が痛む時、六・四・八の数を足して、自分の年齢で割って、尻(末)の数の所へ(そろばんの珠の上)へ灸をすえる

と、痛みがひくという呪いがある。(下秋間)

中氣 三が日、ところろを食べないとなる。ところろを食べた茶碗で、茶を飲むとなる。桑の木の箸、お椀を使うと、中氣にならないという

ので、わざわざ福島まで買に行った。(東上秋間)

冬至の日に、トウナスを食べると、中風子防になる。

冬至の日にトウナスを食べると、中風にならないといふた。(下秋間)

長岩)

夜泣き 泣いた時、子どもの履き物を屋根に投げ、南から北に越すといふ。

車酔い へそに、梅干の乾いたのをつける。

頭痛 梅干を、こめかみにはる。

耳だれ 蟬の出がらを、油を練ってつける。

シヤグツチャマに行き、吹き竹を借りて吹く。直れば倍にして返す。

病目 年の数だけ、めの字を書いて、薬師様にあげる。(東上秋間)

コウデ コウデは、病む手をカギ竹の向う側へ出して、両親のそろっている末っ子(男なら女の、女なら男の)に黒の紐糸でしばせてもらう。(下秋間)

カギ竹をくくらせて、指を糸で結わえてもらうといふ。男は女の子、女は男の子に結わえてもらう。両親の揃っている子でないといけない。(十六区)

イボ 年の数だけ団子をこしらえて、オクヨウ様(百番供養塔)にしんせて、石をなでくるとなせる。(十六区)

イボには、成熟しきらないイチジクの実を、枝からもぎとるときに出る乳状の汁をつける。

糸でしばって、となえ言をして、とるやり方もある。(下秋間)

シャックリ ボンのくぼきを、三度たたくと、たいていのものはない。(下秋間)

魚の骨のどに魚の骨がささったときは、象牙の箸の丸い方で、のどのところをなせおろすとれる。(下秋間)

正月の供えもの 正月四日には、三方日のあいだ神棚に供えたものをさげて、雑煮に入れて食べる。これを食べると、その冬、かぜをひかない。(下秋間)

墓場の団子 墓場の団子を食べると、からだがじょうぶになる。長命のひとのものは、とりわけ効が大きいといふて、たちまちなくなっ

てしまふ。(下秋間)

鼻血 ほんのくぼのチンゲを抜く。相当しつこいものでも、ほんのくぼに手刀をうって、頭を低くして、しばらく休めば、おさまる。(下秋間)

うぶ毛 生まれて二十一日めに刺つたうぶ毛は、ていねいに紙に包んで、へその緒といっしょにしまつておく。九死に一生の大病のとき煎じて飲ませると、生命をとりとめる。(下秋間)

へソの緒 へソの緒は、ていねいに包装して單筒の底にしまつておき、九死に一生の大病のとき煎じて飲ませた。さしこむような腹痛に特に良く効があるという。(下秋間)

かくらん 菅笠をかぶって、その上からひしゃくで三回あびせると治る。(下秋間)

三 家 伝 薬

マムシ(へビ)にかまれたときつける家伝薬を、長岩の坂田茂雄氏で出していた。(西上秋間)

マムシよけの薬を作つて売る家が二軒あった。元村長だった人の家伝薬は、医者にかかるよりよく効いた。マムシにかまれると、かまれた所をかみそりの刃でなでて、残っている牙を抜き取り、家伝薬を塗つて置くと、びたりと直せる。手術しないで治るので、傷が残らない。(下秋間)

乳ばれもんの薬を、大平の高橋氏で出していた。(西上秋間)

東上秋間長岩の坂田茂雄家には、昔、六部が来て、泊めてもらった札に教えていった家伝薬がある。一子相伝、内外不伝といわれ、孫にだけ秘伝を教えたという。(下秋間)

四 家 畜 医 療

ホーロセ 馬の病気で、春の四月頃、あたたかくなると、かゆがっ

て馬屋の板にからだをこすりつける。しまいには毛がぬけて赤肌がむき出しになることもある。獣医が石炭酸を塗って治療したが、治りにくかった。ホーロセにかかた馬の糞をかいてうづるといふ。十一月頃に涼しくなると、自然に治つた。(西上秋間)

フンツマリ 糞の出なくなる馬の病氣。葦などを刈つてくれると、フンツマリを起す。馬が糞づまりを起した時は、ヒマシ油をくれて、肛門から手を入れて、糞をつかみ出してやるが、ひどくなると死んでしまふ。(西上秋間)

馬の仙痛 馬が腹痛を起した時は、富山の薬売りの置いていった、人間の飲むハラ薬を馬に飲ませた。分量は、人間の飲む三倍ぐらい飲ませた。(西上秋間)

ネエラ 風邪を引いた馬のこと。馬が元気がなくなり、鼻汁を出したり、咳をしたりしてかいたの食いが悪くなると、ネエラが起きたと言ふ。寒い馬屋は、蓆を吊つて、風の入るのを防ぎ、暖かくしてやると治る。(西上秋間)

ミックイ 尻尾を噛んで、馬屋の中をぐるぐるまわる癖のある馬。(西上秋間)

ハタフリ 馬の癖で、馬屋の中にいる時、マセツボウの上へ首を出して、しよちちゅう首を左右に動かしている。ちよと、イザリバタの癖が左右に行ったりきたりするのに似ているのでこつと言ふ。胸幅が狭い馬にこの癖がある。(西上秋間)

バカをつく 草がいばの時などに、競走馬と並んで走っていて、途中、急に列からはずれ、棒立ちになって、首を振って走るのをやめしてしまうこと。(西上秋間)

繪馬 馬の育成と安全を守るために、埼玉県の上岡にある馬の神様におまいりして、繪馬を受けてくる。繪馬は馬屋の柱に打ちつけておき、繪馬についてきた笹は保存しておいて、馬が病氣をした時に、笹の葉を食わせた。(西上秋間)

馬頭観音 西上秋間の閑の地に祀つてある石宮で、馬を飼っている家では、馬の安全と成長を祈願するためにおまいりする。そこは、崖っぷちのところで、昔そこから馬が落ちて死んだので、その霊をなくさめるために石宮を建てた。(西上秋間)

ハクラク 馬の病気の治療をする人のことで、馬が怪我などをする、針を打って傷を治した。びっこをひいたりすると、ハクラクを頼んで治療してもらった。(西上秋間)

牛の病氣 馬とくらべて、牛は病氣にかかることが少ない。しかし、かかる死亡率は高い。たとえば、めつたにないが、腹にガスがたまる病氣がある。これは急に症状が悪化するので助からぬ場合が多く、たいていはオートシ(死亡)してしまう。(西上秋間)

三、卜占・まじない

(一) うらない(予兆)

蜘蛛 夜の蜘蛛は盗人ぐもといつて殺してしまふ。朝のくもはお客が来る前ふれとて縁起ぐもといつた。(下秋間)

クモがさがったとき、朝の十時前なら縁起がいいといつた。お客が来るともいつた。この場合には、耕の中に入れて神棚にあげた。

夕方さがったクモは縁起が悪い、泥棒が入るといわれる。

草履や下駄の鼻緒が切れると縁起が悪い。夜蜘蛛は殺してもよい。朝蜘蛛はお客がくる前ふれ。蛇が出ると翌日は天気になる。(下秋間 目性寺)

ツバメ 家の中に入る家は繁盛するという。半夏水といつて、半夏の日は水が出るといつた。

カニ カニをとると種名山へは行けないという。(中秋間)

三日月 (月が立つ)と白いものがある、と相場師はいう。(十六

区) 竹の花 竹の花が咲くと、その年は米がとれない。蜂の巣 くまんばちが巣を、おもやのぐしに作ると、その家がつぶれる。(東上秋間)

(二) 不幸防除・招福

カグラ 疾病がはやる時は、カグラをかって村をまわり、村境の山の頂上まで行って、悪魔祓いをした。(西上秋間)

カンジンボー 石宮で、歯のいたむ時におまいりして願をかけた。

(西上秋間)

ホウソウ神様 ホウソウをうえるとオガラで編んだ棚をこしらえ弊束をたてて、神棚につるしておく。子供がホウソウが軽くすむという。

(三) まじない

雷 雷が鳴った時の唱えごと。雷が鳴ると蚊帳をつつて、中に入り「遠くのクワバラ、遠くのクワバラ」と唱える。

初雷が鳴った時にはカマガミサマにしんぜてあつた松を燃やして外にはうり投げる。また節分の豆を神棚に少しくとっておき、初雷が鳴った時に食べると難をのがれるという。

雷が鳴った時は、カヤの中に入るとよい。節分の豆を取って置いて、ポリポリ食った。カマ神様の所に供えた松を一枝取って、火をつけて庭に放り出して「遠くの桑原、遠くの桑原」と唱えるといひ。(下秋間)

雷の鳴る時は「遠くの桑原、遠くの桑原」と唱えた。(下秋間 目性寺) 激しい雷のときは、早目に蚊帳をつつて、その中で「遠くの桑原、遠くの桑原」となえる。(下秋間)

初雷 年取りの豆を一升マスに入れて神棚にとつておき、初雷が鳴った時に食べる。また、カマガミサマにしんぜてある松を燃やして外にはうり投げる。(下秋間)

へび除け 夏草むらに入るときに次のように唱えたとへびよけに
る。

へびもむかでもどけどけ

おらあかじや(殿治屋)のめいむこ(前向う)だ

なたがま三丁かま三丁

それをもってぶつたきるぞ(一区)

地震 地震の時は竹藪に逃げる。(下秋間)

雨乞い 三軒茶屋は、奥にある臼沢山に水源があるので水不足がな
く雨乞いの必要はほとんどなかった。

昔の話では、雨乞いの時農良着で村中が権名山に行ったと伝えられ
ている。

天気まつりの言い伝えは全然ない。(西上秋間)

大森神社の獅子をだして、藏人城跡(山)の頂上の平になっている
所でふつた。大森神社には獅子が二組ある。(権山のかつての鎮守で、

明治末年に大森神社に合祀)のができているから二組ある。

雨乞いには、権名山にもお参りをした。(十五区)

ひでりが続くと、神社に集まって雨乞いをするが、この時はのら仕
事をしてはいけない。神社で太鼓をたたいて、こ祈禱をしてから、代

表が出て、五、六里(約二十キロ)ほどある室田の権名山神社へ神水を
貰いに行ってくる。びんにお水を入れて、サカキの葉をくわえて戻っ
て来るが、行き合った人がいない。地元では御岳講の者が中心になり、
前座、中座が般若心経などを唱える。「ギヤァーテイギヤァーテイハラ
ギヤァーテイハラソウギヤァーテイ……」神水が届くと、雨が降るから妙
だった。(下秋間)

乳歯 乳歯が抜けたら、「丈夫な歯が早くはえるように」ととなえな
がら、上の歯は流しの下にいけ、下の歯は便所の屋根の上に投げた。

(下秋間)

上の歯がぬけたときには、ながしの下に捨てた。下の歯がぬけたと

きには、便所の上に投げた。

そのときに、「いい歯がはえろ」といって投げた。これは子供の頃の

話である。(中秋間八貝戸)

物がなくなつてみつからないときは、かき竹をひもでしばるとみつ
かるといった。(東上秋間長岩)

枕返し 悪い夢をみたときは、枕返しをしたり、寝返りをうって、

頭と体をやすめるようにすると、忘れられる。(下秋間)

コブタン 小さな子どもが過つてコブタンをつくらうと、「チ
チンブイブイ」などと、となえながら、指先につばきをつけて患部を
なでた。(下秋間)

つばき 闇夜の道で、摩物などにとりつかれそうになったときは、
指先につばきをつけて、眉をしめらす。

道に迷つたとき、つばきを上向きにはいてみて、たくさんとなだ方
角を選ぶと、まず間違いはない。(下秋間)

流れ星 夜空に、流れ星を見つけたら、視界から消え去るまでに、
願いごとを三度となえると、願いがかなう。(下秋間)

四 呪物・呪具

風切り鎌 大風が吹いた日には長い竿の先端に鎌をしばりつけて庭
先に立てておいた。明治三十年代生まれの古老たちが子供の頃、よく
見かけたという。(下秋間)

火事と俗信 お産の人は火事を見るなといった。近所に火事があつ
たときに女衆のフンドシを立てておくと火がこない。火事になった時、
馬が出ないで困るので、フンドシを頭にかぶせると出るという。(下秋
間)

道祖神 (どんど境の時の燃え残り)を屋根にあけておくと、火伏
せになる。(十六区)

トボグチの蜂の巣 悪魔除けといわれている。(十七区)

馬グソ 馬グソを、裸足で踏むと背丈が伸びる。両親とも小がらの子どもなどは、本気になって踏んだ。(下秋間)

長居する客 歓迎できない長居の客には、客の目に触れない廊下などに、座敷ほうきをさかさに立てて、手拭でほほかぶりさせる。(下秋間)

四、天文・気象

(一) 陰陽・十干十二支の慣行

鬼門 北・辰巳の方角。便所をこの方角に作ることを忌む。又、井戸・炊事場など衣食に関係することは避ける。(西上秋間)

旅立ち 八日に旅立ちして、九日に帰って来るのは悪い、外へ出て、三月がかりで帰って来るのは悪い。

鬼門の方角に向って旅をしては悪い。

四十九日の供養も、三月がかりにするものではない。(中秋間)

吉方 旅に出る時は、吉方へ向かって出発する。たとえ、反対方向でまわり道になっても、家を出る時だけは先ず吉方へ向かって歩き出さなければならぬ。干支によってその時の吉方がきまる。暦をみて、吉方を判断する。暦を見ずに旅へ出て、何かよくないことがあると、あの時、吉方から出なかつたからだと後悔する。だから、昔は必らず吉方を選んだものだ。今の若いもんは、全く気にしないが。(西上秋間)

三隣亡 畑に赤飯や餅が埋めてあることがある。これは三隣亡を拜んでいいる人が欲しい畑であつて、こうすると欲しい畑が手に入るといふ。このようなことがあると、三隣亡に拝まれたといつて狼田彦を立てた。貧乏よけになるといふ。(中秋間宮貝戸)

忌まれる日 「シナクナの蒔きものはするな」と言い、四日と九日に菜種を蒔いてはいけない。

サンリンボウ(三隣亡)には、上棟式・地鎮祭は避ける。旅に出たり、お客に行きつて、八のつく日に帰るものではない。

友引きの日に葬式は出さない。友引き以外の日でもかまわない。ハゲン(半夏生)に田植をしてはいけない。

「死に牛蒡」とは、新暦の四月と旧暦の二月が重なる時にシニ牛蒡と言つて、牛蒡の種を蒔くことを忌んだ。そういう時には、三月のうちに少し蒔き始めておいてから四月に蒔いた。

ご祝儀は大安の日を選び、仏滅を避ける。結婚式の当日は勿論、見合い、樽入れ、結納その他結婚の世話の話を始める日でも、仏滅は避けなければならぬ。だから、昔は暦を見て、良い日を選んだ。(西上秋間)

イヌの日 田植をするな。

丙午の日 初午をまつるな。この場合には二の午をまつる。

先祖 先祖を粗末にするとやけどをするといつた。朝晩、先祖様にお水やおかきをおける。(東上秋間長岩)

忌む日 葬式には、友引を避ける。(下秋間)

ネエバ 植えた方に投げろ。東ねたわらの中に植えこむと悪い。活着が悪いから。(三区)

寅の日 仕事をすんなといわれ、実際に仕事をしないで休んだこともある。(三区)

四九葉 四月と九月には菜の種を蒔くなといふので、「シクナ」といつて戒めた。

四月はシニゴボウを蒔くなともいつて、ゴボウも種蒔きをするなといわれた。

ナスは四サク作るなといふ。(下秋間)

(二) 暦・時計具

暦 今は高島島断所のものを使つている。毎年暮に新聞屋が売りに

来る。大正の始め頃までは皇大神宮の伊勢層を使った。東横野の鷺の宮神社から歳神様の札と一緒に来た。鷺の宮(咲前神社)の神主が、各大字にある氏神様毎に世話人に渡し、この世話人が各家に分けた。「大小」は初絵(衣笠様など)の神様の絵、といっしょに、商人から子供が仕入れてきて、正月二日の朝暗いうちから各家をまわって売りに歩いた。(西上秋間)

日時計 大正の頃までは、どの農家にも機械時計はなかったから、もっぱら日時計を使用した。板に十二の時間を刻み、この板の真中に棒を立てる。これを日当りの良い、一日中太陽が照っているような場所に置き、棒の影が時間を刻んだ数字の上に落ちたところを見て時刻を知った。しかし、この日時計は天気の日だけで、曇りの時には役に立たない。(西上秋間)

星 サンジヨの星(オリオン座)や北斗七星の動きによって、夜の時刻と方向をはかった。又、明けの星(金星)で朝の時刻を判断した。(西上秋間)

鶏鳴 鶏の鳴く声で眼をさまし、朝の時刻をはかった。一番鶏が鳴くと夜明け(午前三時)である。眼がさめるが寝床の中で聞いている。二番鶏か三番鶏(午前四時―五時)が鳴いてから女衆が先ず起きて、朝食の仕度にかかる。夏と冬でちがうが、夏の朝づくり(草刈り)の時には、一番鶏を聞いて山へ出かけた。(西上秋間)

一ばんどり 一ばんどりが鳴くと大体二時ごろ。二ばんどりは四時ごろ。時計なんかいろいろしねえ、それでも十分と狂わなかつたんべ。(下秋間)

(三) 気象

地震 「六ツ四ツ風に四ツヒテリ、五七が雨で九が病」、昔の人は地震があると「五ツかい、四ツかい」などと時を聞いて天候を占った。地震はくじらが寝返りをうつとおこるといふ。(下秋間)

雷 ゴロゴロサマという。南の妙義方面からくるのが多い。榛名からの強い妙義からのと榛名からのがぶつつき合うと最もひどかつた。三東雨という言葉はない。(中秋間宮原)

いぬいの方からは音ばかり。妙義の方は早い。(東上秋間)熊野谷のほうから来るかみなりは、かならず雨になるといった。

一日かみなりが来る、三日間かみなりがとうとう。

稲含山のほうから来るかみなりはなるいという。(中秋間)

榛名と稲含 榛名からの夕立ちと稲含山からの夕立ちとは別としたいことはない。榛名と稲含から夕立ちと一緒に出来ると神様同士がケンカをするので強い夕立ちになる。(下秋間)

東風 ツナミという。(中秋間宮原)

天候 榛名山に雲が出れば雨が降る。稲含山からの夕立ちほうんと降る。晩方、天道様が真っ赤になれば翌日は天気になる。朝方、天道様が赤いと日照りが続く。虹が川をまたぐと大水になる。朝雨と女の腕まくりにはたまげな。(下秋間)

ミニズクが鳴くと天気になる。(三区)

お月様が真赤になると、日照りが続くという。(十六区)

ツナミ風が吹くと雨になるといふ。

お月様がかさをかぶって、かさの中に星が見えるときには、破れ傘といふ。星の数の日数がたつと雨がふるという。(中秋間)

雨 ミズハカリ(あかしょうびん)が鳴くと、雨が降る。

寒九(寒の九日め)の雨が降ると、田植えに水が多いという。(下秋間自性寺)

大水 蜂の巣が高いと、大水が出る。アシツツルなどの巣が、河原にあると、水が出ない。(東上秋間)

ハチの巣が高い年は、あらしが少ないが、低い年には、あらしが多いので用心する。大風を用心して低くつくものだという。(下秋間)夕日 夕日が赤いと翌日は天気になる。冬太陽が曇りの中に入るとし

まうと翌日はたい天気がよい。(下秋間)

朝焼け他 朝焼けがあると、はやければその日のうちに、おそくて三日以内に天候がくずれる。夕焼けがあると、翌日も好天がつづく。

(下秋間)

(四) 自然暦(農事暦)

甘楽の山(南方)に雪が消えたら蕎麦を蒔け。

彼岸風は家の屋根をはぐ。一年中で一番強風の吹く季節(西上秋間) 浅間山に三回雪がつもると次はこの村にも雪が降る。

八十八夜がくるとそろそろカッコーが鳴く。すると豆を撒く季節である。

ケヤキの葉がむらに出ると霜が降る。満足に出てもらいたいと願う。

(中秋間宮原)

麦は十七を刈れ。

昼寝をしてヨウダ(夜田)を植えろ……あまり暑い時は葉がしなびて刈れるから。植えてから枯れることをネバガレという。

茄子のつるし植え。

照り茄子降り瓜。

照り胡麻。(二区)

五、数 理

(一) 質・量の慣習的基準

ご飯の水かげん ご飯を炊く時には、釜に米を入れて、水が、手を入れてクルブシのところまでくるまで入れる。「手加減をする」と言う。

(西上秋間)

うどんのかたさ 耳たんばをつまんでみて、それくらいはやわらかさ

に練る。

小麦粉を使っているいろいろな作る場合の目安があった。

オヤキは人の耳たぶの程度のやわらかさがよいとされていた。うどんは指で押して見て指のあとが残るくらい。煮込みうどんは、うどんより少しやわかくしたほうがよいとされていた。(西上秋間)

麦麴 味噌に入れて味をよくするのに用いる。大麦をふかして、熱を加えて麴を作るが、手を入れて人肌より少しあたたかめがよい。低いと麴の花が咲かない。高すぎると真黒になってべとついてしまう。

(西上秋間)

道程 道路などの長さをはかるには歩いて歩数を基準にする。三歩で一間。(西上秋間)

一間。(西上秋間)

ご飯の量 一人二合平均炊く。一升五人前という。(西上秋間)

メンバ飯 五合メンバつかあせ(上下に飯をつめたもの)をイツメンバと言う。山仕事をする人は、一人で昼の弁当にイッペンに食った。(西上秋間)

(西上秋間)

洗い米 ショウギには三升あげと二升あげがある。これは餅つき用の米を洗ってあげた時の量である。(西上秋間)

うどん 洗米三升あげのショウギに盛って、うどんを十人前あげる。十人前のうどんを作るには粉二升を要する。(西上秋間)

赤飯 三升あげのショウギ一杯でひとふかしである。(西上秋間)

餅 一白三升が標準である。三本杵で練って、ついて、手合せをして三回ひっくり返すとつき上る。(西上秋間)

ネコ 普通の蕎麦より大きく、約二倍ある。これを庭にひろげて、穀物を干すのに用いる。ネコ一枚に稲穂は二斗二升、小麦は一斗八升、大豆は一斗五升干すことができる。(西上秋間)

一人前 さくきり、二反歩。

畑をエンガでうなうのは三畝、強いので四・五畝。

山切りはホヤ三駄まるく。(一駄は六束)冬の十二月一二月にやる。

マキ切り、六・七駄、強いので十駄（一駄は四束、ネゲエシして枝を払って作る。一束作って二・三・五錢であった。マキを五駄作って約五十銭。大正初期の中頃は一日働いて五十銭という時代が長く続いた。昭和十年頃から賃金が上った。

田植、苗を朝早くとって植えて三畝（一畝に苗三十把植える）で一人前。

捕刈、田でカナコギでこく。三畝で一人前。（中秋間宮貝戸）

一人前の仕事量 エンガ（サキウナイといつて前に出る場合）、桑原掘り、田の草とりは一日一反が一人前の仕事。畑はアトサクの場合三畝で一人前。薪切りは三段（一段が四バ、一バが十貫メ）タイヒ運びは百足荷で一人前。土方は二人で百足一シヨウが一人前。一シヨウとは六尺マツカクの土をいう。米俵は一俵十六貫七百（六十キロ三百グラム）あるが、これを担げなければ一人前ではない。（十六区）

(二) 計算・計量

田畑の面積 一反は十畝、一畝は三十歩（三百坪）、一反一畝一歩という風に数える。（西上秋間）

田 一反三升蒔きと五升蒔の田んぼがある。植える時、稲の苗二本を基準にする田では、一反五升蒔きである。水温の低い田は、苗を五〜七本ずつ植える。この場合は五升蒔きにする。苗が密着すると分蘗がおそく、育ちが悪いからである。五升蒔きの場合、したがって、苗代の面積が、三升蒔きの田より広くとらねばならない。（西上秋間）
落葉かき 昔は馬を飼っていたから、冬の馬屋の踏み草用に、さかんに落葉かきをした。ヌキ板を上、中、下各三枚ずつ使って箱を作り、これに落葉をつめ、馬の荷鞍に左右三箱ずつ計六箱つけて、これで一駄とした。（西上秋間）

ヒトキツバ 普通の半紙の大きさの紙百枚。（西上秋間）

六、動物・植物・鉱物

(一) 動物の種類・名称・性質・利用等

狸 ムジナと言う。肉は臭くはすまいが、皮は襟巻などに利用する。又、鍛冶屋がフイゴの蛇腹にすつので買って行く。唐蜀黍の実を欠いて、か所に集めて食べたり、さつま芋を掘って食べたりして畑を荒す害獣なので、見つけ次第射殺する。昔はワナを作って生け捕りにした。（西上秋間）

タヌキとムジナ タヌキとムジナはちがう。タヌキは腹をでっかくしているという。（東上秋間長岩）

狐 村里へ来て、鶏や兎などをとって食う害獣だが、捕えて皮をはげば高価に売れる。「人をだます」という縁起をかついで、不動産屋などが買って行って剥製にして置きものにする。（西上秋間）

オトウカ オトウカは、人を化かすときはまゆげを数えるという。そのため、山を通るときには、まゆげをつばでしめせといった。（東上秋間長岩）

オトウカの鎌どり 秋のころ、夜になってから、むこうの山のほうに、あかりが横にならんで、ちらちら見えることがあった。右側から、だんだん消えていった。つきにまた同じように見えた。これをオトウカのよめどりといった。（東上秋間長岩）

繻辛 戦争中軍の命令で飼った。五十頭ひとまとめにしてムラへ委託する。これを二〜三頭ずつ分けて、各家で飼育した。仔をとって、牝が生まれると、これは軍に返した。しかし雄は手元に残しておくことが許された。雄は飼育料をとって満州方面に送った。富士見村の種畜場にもおさめた。戦後は昭和二十五年頃まで飼って、農協経由で、毛を名古屋の織維会社に売っていたが、その後自然消滅して、今は繻辛

を飼う者はいない。(西上秋間)

牛 昭和八年にこのムラにはじめて牛が飼われるようになり、「有畜農業実行組合」というのをつくって、三、四軒の家で牛を飼育した。

これがこのムラの牛第一号である。それから牛を飼う家が多くなり、戦後は殆ど馬にとつてかわるようになったが、昭和四十五、十六年頃から耕耘機を使うようになり、次第に牛を飼う家が少なくなり、今は農耕用に牛を飼う家はなくなった。(西上秋間)

鼯鼠 モモンガアと言う。杉の大木に棲んでいる。木の本を足でふんどはすと、バタリと落ちてくるが、すぐ他の木にかけ上る。啄木鳥が穴をあけた口を更にひろげて、杉の皮を穴の中に敷いて巣を作り、仔を生む。杉の芽などを食って生きている。夜行性で、木から木へ滑空して飛び移る。後足の爪が鉤になっていて、これで大木にかけ上る。性質強暴で、手を出すと喰いつく。人に馴れず、飼っても餌を食わず死んでしまう。(西上秋間)

鱧蛇 皮をむいて串にさして焼いて食うと美味である。精がつく。(西上秋間)

青大将 長州風呂のかまどの奥へ入れて焼いて、粉にして保存する。これを食事のたびに少しずつなめると、病気にかからない。身体の弱い人も、よくぬめた。ヤマカカシでも何でも、蛇ならよい。(西上秋間) いもり 黒煙きにして、女のホレ薬にする。これを飲むと、顔の色が白くきれいになる。(西上秋間)

ガンタク オヒキとも言うが、この辺ではガンタクと言った方がよくわかる。ガンタクの皮をむいて食べると寝小便の薬になる。(下秋間) オオヒキ 心臓の薬になる。(下秋間) 肝臓の薬とも言った。皮をむいて焼いて食べるとおいしいそうだ。(下秋間)

赤ンガエル これは食べられる。寝小便の薬になるって言った。稲刈りのころ食べる。(下秋間)

蠅 串にさして、囲炉裏の火であぶり、七分焼きくらいにしてマキ

ダアラ(べんけい)に刺して保存食とする。モノ日の際、うどんの汁に入れてダシとして使う。(西上秋間)

泥鰌 泥を吐かせて、砂糖醤油で煮て食う。(西上秋間)

田螺 昔は田んぼにたくさん田螺がいたが、農薬を使うようになって、いなくなった。茹でて、肉だけとり出して、つくだけ煮にして食べた。ご飯のおかずの珍味として客人に出した。(西上秋間)

アシツルシ 足長蜂のことで、幼虫をほうろくで炒って、醤油をつけて食べる。生きてるやつを鱒釣りの餌に使うと、鱒がよく釣れる。(西上秋間)

地蜂 掘ると、大きなものは、果の中が七段から八段になっていて、ウジ(幼虫)が九万匹も入っている。蜜蜂よりやや小さいが、おとなしいやつで、めつたに刺すことはない。九月末から十月はじめにかけて掘ると、なかなか果が見つからないもので、地蜂のこちそうには、数年に一度くらいしかありつけない。(西上秋間)

鱧 熱湯をかけて、羽と足をもいで、天日に干す。二、三日干したものを砂糖醤油で煮つめて、一年中珍味のおかず用に保存しておいて、来客のあった時などに饗応する。婦人の産前産後の血の道の薬としても用いる。(西上秋間)

鱧 へエトリボウと言う。果を黒焼きにして、米の飯で練って、疔などのできものにはと、口を吸い出してあげる。刺がさざった時に傷口にはると、たちまち刺を吸い出す。(西上秋間)

鉄砲虫 栗や檜の木にいます。焼いて食うとなかなかの美味である。子供の寝小便やカンノ虫薬になる。(西上秋間)

蚯蚓 干して煎じて飲むと下熱剤にもなる。(西上秋間)

山藪 蛹のあるやつを取り出して、新聞紙に包み、水にひたして、これをホドに入れて蒸し焼きにする。これをガーゼの袋に入れて煎じて子供に飲ませると、百日咳の妙薬である。藪のワタをむしって、疔の口にはりつけると、糸が中まで入って疔の根にまきついてからまる。

口にはりつけると、糸が中まで入って疔の根にまきついてからまる。

これを引きぬくと疔がぬけて、根ぬけになって完全に治る。山藨の葉を捕ってきて、その幼虫を楢や栗の葉で飼って、山藨をとる。山藨は織物の繊維として高級品ができるので、戦前までは、栗の木や楢の木にいったい山藨の虫をたけて飼って、繊維会社に売る家が多かった。山藨の糸は黄色で、他の色に染めることができないう欠点があるので、今は山藨を飼う家はない。(西上秋間)

(二) 植物の種類・名称・性質・利用等

檜 青カシと赤カシとある。青カシは狂いやすいので用材にはならない。焼いて炭にすると、最高級のカシ炭がとれる。赤カシは狂わないので、丸太のまま枯らしてから割って、鉋の台や農具の柄に使う。木質がかたいので、榎屋は主に赤カシを使用する。(西上秋間)

榎 赤ケヤキと青ケヤキとある。青ケヤキは狂いやすいので板にはできない。生のうちは割れないので、枯らしてから割って燃料にする。赤ケヤキは割れが良く、狂わないので、板にひいて用材とする。磨けば磨くほどつやがでるので、白・大黒柱・鏡板・帯戸・炉縁・上り框などに使う。(西上秋間)

水楢 テンガの柄に使う。榎屋が買いに来る。(西上秋間)

正月の花 花かき用の木は、ニワトコと萩の幹を使う。ニワトコは大きい花、萩は小さい花にけする。ドンドン燃きの時の刀はヌルデで作る。(西上秋間)

杉 小枝や葉は枯らしてタキツケなどの燃料にし、皮をむいて家の屋根を葺くのに使う。幹は用材として広く用いられる。角材にして柱などの建築用材、板にひいて建具・家具などの材料に使う。板ものは五十年以上たった大木を使う。丈三に伐って、板や柱にとった先の部分は家のタルキ棒に使う。十五年以下のものはねばりがないので材木としては使えない。間びきに伐った間伐材は牛小屋や掘ったて小舎の材料にした。(西上秋間)

栗 実は干してカチ栗にして食用とする。幹は用材として使う。腐りにくい性質があるので地フク(土台)、屋根板・お勝手流し板などに使う。杉板などは栗板の半分ももたない。貴重な材木になるので、薪ヤマなどをして雑木は伐っても、栗だけは残しておく。(西上秋間)

榎 実はしばって髪油したり天ぷら油にしたりする。幹は材質が腐りにくいので、風呂桶や水桶など水を入れる器具に使用する。風呂桶など六十年はもつ。(西上秋間)

カシの木 屋敷稲荷の所には太いカシの木の生えている家がある。自然の山にはあまり育たない。カシの木は「葬礼木」なので、祝いごとには使わない。できごと(葬式)の時など、薪の用意してない人は、カシの木を伐って来て使ったと、生でも燃えるので、間に合う。(下秋間)

マキ 薪は雑木が二十年たたないと伐れない。育たないうちに早く伐ると、「ヤツは困るのか」とばかにされた。(下秋間)

桐の木 桐の木は屋敷うちに植えない。銀杏はお寺。枇杷は、うなり声を聞く。さくらの実は人の味がする。柏は銭を貸すことが絶えない。ひいらぎ、南天は魔よけ。(東上秋間)

雷電木 青桐に似ていて大木になる木に雷電木という木があった。すじょうのよい木で雷除けになるといわれていたが現在はなくなくなった。(西上秋間)

剪定 サクラ剪る馬鹿、ウメ剪らぬ馬鹿という。(下秋間)

柿 富有がきは、赤く色づいても、フユまで待って、幾霜かあてると、甘味が倍増する。(下秋間)

地梨 実をとってきて焼酎につけて果実酒を作って飲むと、健康に良い。(西上秋間)

黄蘗 皮を昏の荒れなどの薬用にすると共に、黄色の染料としても用いる。(西上秋間)

胡桃 実を食用にするとともに、皮を茶色の染料として用いる。(西上秋間)

山梔子 （山梔子） 実を茶色の染料とすると共に、吐血・利尿剤など薬用にも使われる。（西上秋間）

木天蓼 （木天蓼） 黄色く熟した実を焼酎につけて、果実酒を作って飲むと精力強精剤として効きめがある。また、実を湯につけて干したものを保存しておいて、中気の薬として使う。（西上秋間）

タロツペ 刺のある木で、材木や薪にはならないが、その若芽を欠いてきて、おひたしか味噌あえにして食用にする。また、その根を掘ってきて、胃腸の薬とし、薬は糖尿病によく効く。（西上秋間）

楳 皮をとって和紙の原料にする。畑のアゼなどに植えて、幹を蒸して皮をむき、干したものを束にして、一貫いくらと値をきめて売った。（西上秋間）

クサ木 臭いにおいのする木である。これについている虫を、焼いて子供に食わせる。カンの虫がおこった時に、虫薬として使う。（西上秋間）

萩 葉を冬の馬の飼料に使い、幹は三尺の長さに伐つて、干し柿を刺す串にし、二十センチに切って蒸して皮をむいたものはケズリ花にして正月のお棚の飾りものに使う。（西上秋間）

天兩星 （天兩星） その他 蛇のオカクと呼んでいる草で、コンニャクによく似ている。茎を剥んで使所に入ると、蛆を殺すはたらきがある。通称ウジコロシとも言う。根はオロシで磨って、足の裏にはると、のぼせ症によく効く妙薬である。又、できものにはると、疔の口を吸い出す。（西上秋間）

てんなん すいだし薬として用いた。

竹の皮 竹の根の皮を黒焼きにして、めし粒でねって、打ち身のところにつけた。

きわだ すりつぶして粉にして、もろこしの芯の灰と混ぜ合せて、打ち身につけた。

柿 柿を、うまして（やわらかくして）毎日一個食べると高血圧に

よいとされている。

桑の木 （桑） の根、せんじて飲むと血圧によい。

木通 実を食べた。甘い、黒い種がいっぱいつまっています。糞をひくと、これが便に混じって出る。ムラの者が木通を食って、町の木賃宿に泊った。便所に入っているところへ汲みとり屋が来て肥を汲んだ。汲みとりひしゃくに見たこともない糞が入ってきたので、汲みとり屋は天狗だと思つて、宿の主人に「おめえのウチには天狗が泊っているぞ」と言つた。宿の主人もびっくりして、「天狗じゃあ宿賃はとれぬえ」と言つて、ただにした。（西上秋間）

葛 葉は家畜の飼料にし、茎はクソフジと言つて、藤壺同様に繩の代用品として、稲束をたばねたり、ハッテの竹をしばるのに用いる。

芋状の根は、上等の澱粉がとれる。掘ってきた根を洗つて、石を台にしてよくたいて、水に入れてもみ、カスは捨て、桶の底に澱粉がおりたとなつて残る。桶の底にたまつた澱粉をかきまぜて、上に浮いたゴミを流し、二―三回水をかえてすると上質の葛粉がとれる。大きいものになると、葛一本の根がヒトセエ（一背負）もあり、一本で五升の葛粉がとれた。しかし、根がいかに大きくても、軽いものは中がカラッ

ポだから気をつけなければいけない。中身がつまっているかどうかを見るには、根を掘った時に、すぐ水に入れてみるとよい。どんなに大きな根でも、水に浮くものの中身がカラッポである。水に沈むものは中身がつまっているもので、葛粉がいっぱいとれる。葛は放っておくと

はびこつて林に害をなす。（西上秋間）

山牛蒡 味噌づけにしておかすにする。栄養価が高く、煎じて飲むば腎臓病によく効く。（西上秋間）

山人参 （山人参） その他 朝鮮人参と同じきみがある。煎じて飲むと、特に婦人病によく効く。（西上秋間）

ゴマ 蒔きに行く人と、取りに行く人と、かち合つても取れる。（下秋間）

ママッコ 日かげみたいな坂のところに春でる。うでてヨゴシにする。
アクもなくておいしい。

ヨメナ うでてヨゴシにする。

ハコベ 乳がよく出るって、うでて食べたがうんまくない。生のま
ま塩でもんで馬の熱をとるのに使う。(下秋間)

オンバコ 目の薬になる。

ハコベ 乳が出るといった。また熱をとる。馬が熱を出すと生のま
ま塩でもんでつけてやる。足をケガした時など。(下秋間)

茸 食用にしたり、薬用にしたりする。次に薬用茸をあげてみる。

梅茸 胃癌の薬。

猿の腰掛 胃癌の薬。

食用にする茸では、チチ茸、シメジ、松茸などほうどんのオキリコ
ミの具として入れると美味である。竹藪に出るササタケは茸飯にして
食べる。風倒木に出るナメコは味噌汁に入れて食べる。めったにとれ
ないがマイタケは最高に美味な茸である。(西上秋間)