

群馬県民俗調査報告書第二十五集  
群馬県教育委員会編

妙義町の民俗

群馬県民俗調査報告書第二十五集  
群馬県教育委員会編

妙義町の民俗

## 序

昭和三十三年度、片品村で調査を開始して以来継続して来た本県の民俗調査も、この妙義町の調査で二十五回目を数え、ひとまず終結することとなった。

この二十五年間、四半世紀の歴史の展開は極めて急速であり、日本人の生活様式は一変してしまった。

急変して行く歴史の流れの中で、この調査報告書が二十五冊積み重ねられたことは、まことに貴重なことであるといわなければならぬ。緻密な記録は、今後の研究を深化させるための重要な基礎資料である。

これらの調査報告書の中に収録された民俗で、現在は消え去ってしまったものを探して行けば枚挙にいとまがないことであろう。今後、この膨大な調査資料に、多方面からの光があてられ、分析され、新しい学問展開に役立てていただければ幸甚であると考えている。

本年度の妙義町の調査でも、妙義地区では「十二調」があり、高田地区では「山の神」を祀るといふ、山の神の信仰で「十二様」と「山の神」の信仰の接点であることが浮彫りになったり、民俗芸能では、八木連に「道化万歳」が残されたりするなど、地域的特徴が収録されている。

時代の移り変わりが早く、現在の一年の動きが、かつての数百年にも相当してしまうような目まぐるしい時代となり、ややもすると、人々が内面的な、人間的なものを失ってしまふような時代性の中で、我々の祖先が着実に積み上げて来た、生活の様々な事象を、このあたりで、もう一度ふり返り、人間性豊かな生き方とはどんなものなのかを考えてみる必要があるのではなからうか。

本報告書が、我々の生活の根源をみつめる良き素材として、また、全国の民俗学研究者にとつて、今後の民俗学研究の基礎資料として活用されることを祈念するものである。

また、本調査の実施に当たっては、真砂 憲教育長をはじめ妙義町教育委員会事務局の方々、地元の多数の方々々に一方ならぬ御協力をいただいたことに深甚な謝意を表して、序とするものである。

昭和五十八年三月

群馬県教育委員会

教育長

横山

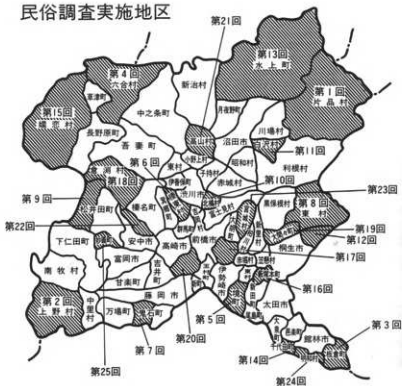
巖

発刊まで

群馬県教育委員会では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	群馬郡榛東村	昭和37年度
第7回	下久保ダム水没地(多野郡鬼石町)	昭和39年度
第8回	勢多郡東村	昭和40年度
第9回	碓水郡松井田町(坂本・入山地区)	昭和41年度
第10回	勢多郡北橋村	昭和42年度
第11回	利根郡白沢村	昭和43年度
第12回	桐生市梅田町	昭和44年度
第13回	利根郡水上町	昭和44年度
第14回	邑楽郡千代田村(現千代田町)	昭和45年度
第15回	吾妻郡嬭恋村	昭和46年度
第16回	新田郡戴塚本町	昭和47年度
第17回	前橋市城南地区	昭和48年度
第18回	群馬郡倉沢村	昭和49年度
第19回	山田郡大間々町	昭和50年度
第20回	高崎市東部地区(滝川・京ヶ島地区)	昭和51年度
第21回	吾妻郡高山村	昭和52年度
第22回	安中市秋間地区	昭和53年度
		昭和54年度

民俗調査実施地区



第23回 勢多郡宮城村 昭和55年度  
 第24回 邑栗郡明和村 昭和56年度  
 第25回 甘栗郡妙義町 昭和57年度

なお、昭和38年度に民俗資料緊急調査を実施した。また昭和43年度には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。

調査は昭和57年8月5日から8月8日までの4日間で行った。  
 8月5日に調査員、担当者、妙義町教育委員会担当者、妙義町中央公民館職員等関係者が妙義町中央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
都丸十九一	県文化財保護審議会委員	本村・新光寺・明戸	社会生活
磯貝みほ子	妙義町立妙義中学校教諭	本村・新光寺・明戸	
池田秀夫	県史編さん専門委員	川崎・千福寺・虹田三ツ屋・久原山下	人の一生
井田安雄	県史編さん室参事	川崎・千福寺・虹田三ツ屋・久原山下	民俗知識
金子峰一郎	県史編さん調査委員	大久保・下十二・上十二・八木連	民俗芸能
阪本英一	県立図書館専門員	大久保・下十二・上十二・八木連	交通・交易
根岸謙之助	群馬大学医療短期大学助教授	妙義・大牛西・大牛東・北山・中里・古立	衣・食・住
阿部孝	新治村立入須川小学校校長	妙義・大牛西・大牛東・北山・中里・古立	生産・生業

関口正己	藤岡市立第二小学校長	日影・行沢・日向・木戸・久保・諸・土橋	年中行事
土屋政江	日本民俗学会員	日影・行沢・日向・木戸・久保・諸・土橋	
上野 勇	上毛民俗学会々々	尾崎・打越・寺山・下宿・中宿・上宿・川後石・町	口頭伝承
近藤義雄	前橋市立図書館	尾崎・打越・寺山・下宿・中宿・上宿・川後石・町	
葛村真也	県立歴史博物館学芸員	町内全域	有形民俗文化財
桑原 稔	国立豊田工業高等専門学校教授	町内全域	民家

また、調査に当たっては、妙義町教育委員会事務局をはじめ、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、地元の方々に大変お世話になった。

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、有形民俗文化財(葛村真也)、民家(桑原稔)については編集者が全地域の調査に当り執筆した。

二、全体の編集には上毛民俗学会事務局が当り、校正及び索引の作成については池田秀夫、阪本英一が当った。

三、写真は調査時及びその後調査員が撮影したものを使用した。

四、題字は、妙義町教育委員会教育長 真砂憲氏の手を煩わした。

昭和五十八年三月

群馬県教育委員会文化財保護課

妙義町民俗調査協力者名簿

話者

調査地 下高田

神部 弥太郎	明治三二年	八月二日生
真砂 ヨツエ	大正 五年	五月二〇日生
市川 包男	大正 二年	八月一日生
綿貫 武雄	明治四一年	三月二日生
大塚 金平	明治三九年	一月三日生
斎藤 喜一	大正 元年	九月九日生
荻野 政子	大正 六年	一月二六日生
矢島 かう	大正 一年	三月五日生
矢島 浜吉	明治四四年	一月二三日生
岡部 三郎	大正 八年	一月二三日生
横田 太鶴男	明治三七年	一月一日生
渡辺 郡男	明治四二年	七月一五日生
山田 己代作	明治三八年	一月二日生
荻野 ヤエ子	大正 七年	九月二日生
矢島 正乘	大正 五年	三月一六日生
広木 みどり	大正 二年	二月二日生
大塚 一好	大正 五年	四月五日生
山田 いの	明治三二年	八月二七日生
伊藤 よね子	大正 四年	一月一五日生
神部 三郎	大正 八年	一月七日生
片貝 学次郎	明治二九年	一月六日生
藤井 照治	明治四二年	七月三〇日生

藤井 三郎	明治四二年	三月三日生
広木 松巳	明治四〇年	一月四日生
広木 貞男	明治四五年	二月九日生
佐藤 寅一	明治四四年	二月八日生
伊藤 牛五郎	大正 三年	一月八日生
伊丹 一雄	大正 二年	〇月一九日生
伊丹 仙子	明治四一年	〇月一六日生
広木 仙三郎	明治三六年	〇月二〇日生
服部 伝三郎	明治四二年	九月二〇日生
佐藤 武雄	明治四四年	一月一五日生
服部 武雄	大正 元年	一月一八日生
本多 ますみ	大正 三年	四月五日生
本多 卯八	大正 四年	八月八日生
赤尾 かね	大正 九年	六月二日生
矢島 三郎	大正 一年	六月二日生
須藤 仙造	明治三二年	六月二五日生
須藤 千歳	明治四〇年	二月一八日生
山田 泰男	明治四五年	一月一六日生
大塚 寿栄	明治四五年	三月九日生
須藤 清	明治三五年	七月二日生
高橋 たつ	明治三七年	一月二四日生
高橋 あさ	大正 五年	六月二九日生
広木 みの	明治三八年	〇月二〇日生
寺島 亜一	明治二四年	〇月七日生
佐藤 松五郎	明治二五年	一月三日生
赤尾 正之助	明治四〇年	〇月一八日生
赤尾 正之助	明治四二年	一月一八日生

調査地 上高田

清水とく	清水ちゑ	藪塚きん	藪塚牛次郎	藪塚三十郎	清水友二	大塚作太郎	清水市五郎	永井忠二郎	清水竹寿	清水精一	永井たき	清水勝雄	南山西三	神宮昭司	伊丹嘉橋	神宮己之吉	伊丹正夫	小栗初夫	佐藤製婆吉
明治四二年	明治四二年	明治三七年	大正七年	大正八年	大正八年	明治四〇年	大正三年	大正五年	明治四〇年	明治四五年	明治三八年	明治四〇年	大正一〇年	昭和二年	明治三七年	明治三八年	大正二年	大正二年	明治三八年
三月一九日生	二月八日生	九月五日生	八月六日生	五月二〇日生	五月二二日生	四月二二日生	三月八日生	八月三十一日生	九月八日生	九月二〇日生	八月二〇日生	二月二二日生	三月二二日生	二月二日生	二月一〇日生	二月一〇日生	一月二二日生	一月二二日生	一月二五日生

調査地 八木連

岩井栄三郎	岩井祐平	岩井幸一	安藤賢治	松本はな	高橋とら	吉田さい	田村右三郎	吉田子之吉	高橋草造	岩井ちよう	黒沢操	岩井房江	岩井ユウ	岩井正太郎	岩井義治	岩井文吉	岩井四郎	佐藤吉彦	佐藤とよ	清水はま	桜井巳之助	佐藤一志	清水喜三男	
明治三五年	明治四四年	明治四四年	明治三六年	大正三年	大正三年	明治三九年	大正六年	明治四一年	大正一〇年	明治四一年	大正元年	大正七年	明治三七年	明治四一年	大正一三年	明治三一年	明治三三年	大正八年	明治三四年	明治三四年	明治三二年	大正六年	大正一年	大正五年
二月一九日生	二月六日生	一月〇日生	一月九日生	三月三〇日生	九月一日生	九月八日生	五月七日生	四月六日生	二月六日生	三月一五日生	一月一五日生	一月一七日生	五月六日生	二月六日生	三月二六日生	四月六日生	六月九日生	三月二一日生	三月二一日生	九月一日生	八月二日生	八月二日生	一月二〇日生	六月二〇日生

佐藤 西七 明治四二年 七月二日生  
吉田 治 大正一四年 六月三日生

調査地 大牛

佐藤 はま 明治三九年 九月二日生  
松本 松雄 大正二年 一月二日生  
大塚 周太郎 大正二年 三月二日生  
岩井 恒雄 明治四三年 九月二〇日生  
佐藤 新太郎 明治二九年 八月二四日生  
佐藤 義雄 明治三七年 一月一六日生  
小林 才彥 明治四〇年 三月一一日生  
田村 稔美 大正三年 五月一四日生  
佐藤 かく 大正三年 一月二五日生

調査地 岳

川口 太郎 明治三五年 一月三日生  
小林 英雄 大正六年 三月一日生

調査地 妙義

片山 俊男 明治四二年 八月二日生  
岡部 松太郎 明治三六年 一月九日生  
榎坂 森太郎 大正二年 六月二四日生  
雨宮 ひて 明治三五年 二月二〇日生

調査地 諸戸

佐藤 武司 明治三二年 一月二〇日生  
佐藤 四三二 明治三六年 一月二四日生  
佐藤 文四郎 大正二年 六月二日生

調査地 菅原

佐藤 寅一 大正三年 五月八日生  
佐藤 進 大正一五年 八月一五日生  
佐藤 ヨネ 明治四二年 二月一〇日生  
関 ます 明治四〇年 三月二〇日生  
五井 トメ 明治四〇年 三月二〇日生  
星 まつ 大正八年 二月五日生  
佐藤 盛一 明治三四年 六月三〇日生  
神宮 まつ江 明治三〇年 八月四日生  
佐藤 真 明治四〇年 五月二日生  
佐藤 とき 明治三九年 七月一九日生  
伊藤 栄太郎 明治四〇年 三月三〇日生  
関 ときく 明治二九年 八月八日生  
田村 タカ 明治三七年 三月一四日生  
市川 まさ 明治二七年 三月二九日生  
市川 辰広 大正三年 一月四日生  
松井 武雄 明治四四年 三月二日生  
関 竹次郎 明治四一年 七月二日生  
佐藤 正勝 大正四年 一月二五日生  
佐藤 春野 明治四三年 二月二五日生  
関 重雄 明治四一年 三月二四日生  
佐藤 伊勢松 明治四三年 六月一五日生  
中山 みか 明治二七年 五月三日生  
黒岩 光三郎 明治四三年 九月二〇日生  
佐藤 敏雄 大正二年 二月一日生  
田中 直太郎 明治三四年 一月七日生  
茂原 辨三 明治四三年 六月二八日生



柳沢幸太郎	佐藤英父	中山まつの	田子義信	田子アサ	東間喜三郎	石井勢太郎	掛川満雄	石井まさ	掛川せん	石井松之助	大井田むめ	吉岡うめ	田村めい	竹田茂雄	東間光太郎	掛川なみ	竹田正隆	田村正隆	中山仙五郎	中山はな	清水誠作	悴田ハツネ	悴田仲次郎	佐藤頼重	竹田辰一	竹田五三郎
大正二年	明治四四年	明治三八年	明治三八年	明治四〇年	明治三〇年	明治三九年	明治四二年	明治三〇年	明治三〇年	明治三八年	明治三五年	明治三九年	明治三七年	明治四二年	明治四二年	明治三三年	明治三五年	明治三四年	明治三三年	大正四年	明治三六年	明治三八年	明治三三年	明治四一年	明治三九年	明治三四年
三月三〇日生	一月九日生	六月四日生	七月一五日生	七月一五日生	四月二八日生	一月二八日生	七月一八日生	七月一八日生	九月二一日生	一月二四日生	一月二四日生	一月二五日生	一月一四日生	一月一四日生	一月一八日生	四月五日生	四月五日生	四月五日生	二月二日生	九月七日生	九月二日生	七月一〇日生	三月一〇日生	三月一〇日生	二月三〇日生	二月七日生

調査地	古立	奥平	昇	新宮喜代三	神宮辰三	新宮今朝吉	今井富七	今井量太郎	新宮あひ	藤井一太郎	藤井安治	藤井ひやく	悴田善太郎	調査地	中里	高橋七平	島田實	島田市郎	金井清太郎	金井文逸	島田カツ	島田初太郎	丸山ミネ	内田みね	内田麒覚	秋山恵助	調査地	行沢
明治四三年	明治四三年	明治三八年	明治三八年	明治四二年	明治四二年	明治四二年	明治四二年	明治四二年	明治四二年	明治三三年	明治三三年	明治四〇年	明治四五年	明治四二年	明治四二年	明治四二年	明治四二年	大正三年	明治三五年	明治三三年	明治三四年	明治四二年	明治三一年	明治三四年	明治四〇年	明治四二年	明治三四年	明治三四年
九月二四日生	九月二四日生	一月九日生	一月九日生	五月二二日生	四月七日生	七月九日生	五月三日生	五月五日生	二月九日生	一月二五日生	一月二五日生	三月二日生	五月二六日生	八月九日生	八月九日生	八月九日生	八月九日生	八月九日生	八月九日生	八月九日生	二月二四日生	二月二四日生	二月二四日生	二月二四日生	二月二四日生	五月二九日生	九月二六日生	九月二六日生

高橋 富次郎  
田村 義雄  
桑富 トリ  
根岸 由久  
萩原 静代

明治四四年二月二十六日生  
明治四二年一〇月一九日生  
明治四二年六月八日生  
明治四四年四月二日生  
明治三九年七月八日生



妙義山全景（役場屋上より）  
左から金鶏山、金洞山、白雲山  
（近藤義雄 撮影）



妙義町の中心部（役場屋上より）  
（近藤義雄 撮影）



妙義地区の遠景  
（根岸謙之助 撮影）



大字菅原字宿の中心部  
（近藤義雄 撮影）



上高田遠望  
（阪本英一 撮影）



北山の全景  
（阿部孝 撮影）



ユルリ（イロリ）左手に木ジリ、右手に  
ヘツツイがある（諸戸宇日影 星まつ家）  
（関口正巳 撮影）



穀ビツ 大麦を入れて置いた棚（諸戸）  
（関口正巳 撮影）



魚に竹串にさして焼いて  
ワラットッコにさして置く（諸戸）  
（関口正巳 撮影）



ショウギ（左）（中）、コシザル（右）  
（関口正巳 撮影）



弘法井戸（中井戸）  
（大久保）  
（阪本英一 撮影）



イモアライ白（諸戸日向）  
（関口正巳 撮影）



二十二夜様 (日向)  
(土屋政江 撮影)



聖徳皇太子碑 大正9年建立  
(諸戸)  
(関口正巳 撮影)



井戸神として祀った石 (古立)  
(石の中に石がある)  
(阿部孝 撮影)



庚申塔 (上八木連)  
(阪本英一 撮影)



オタル (大久保藏島神社)  
(阪本英一 撮影)



伏見神社 (千羽鶴、馬の絵馬を奉納)  
(下高田)  
(池田秀夫 撮影)



正月棚  
(高田本村神部竹松氏方)  
(磯貝みほ子 撮影)



正月様のおかざり  
(高田本村神部竹松氏方)  
(磯貝みほ子 撮影)



土場(古立)  
(阿部 孝 撮影)



仏壇(下の戸棚)、神棚(上)に大神宮とエビス・大黒を祀る(諸戸)

(関口正巳 撮影)



柿の木のつき木  
(北山)  
(阿部 孝 撮影)

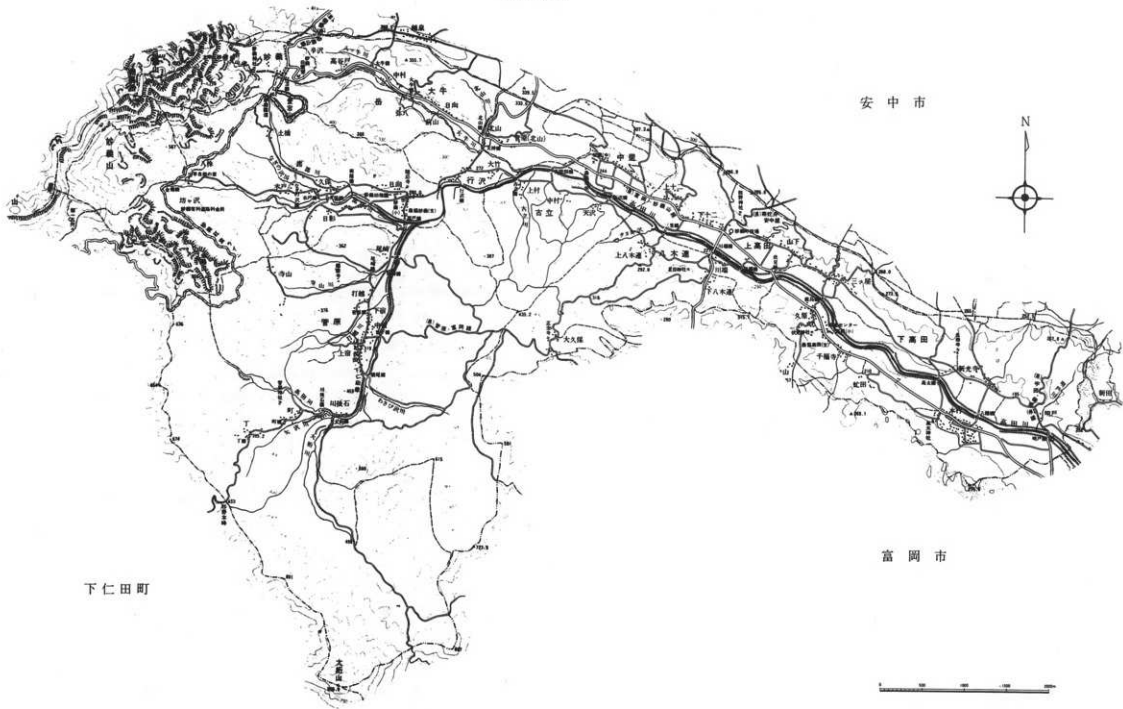


草かき(行沢)  
(関口正巳 撮影)

# 妙義町全図

松井田町

安中市



下仁田町

富岡市



# 妙義町の民俗 目次

## 妙義町の民俗概観

一、村のあらまし	一
(一)村勢一斑	一
(二)村の歴史	一
二、民俗のあらまし	五
(一)衣・食・住	五
(二)生産・生業	七
(三)交通・交易	八
(四)社会生活	九
(五)信仰	一〇
(六)人の一生	一一
(七)年中行事	一三
(八)その他	一五
(九)おわりに	一五
衣・食・住	一六
はじめに	一六
一、衣服	一七
(一)服物	一七
(二)服装	一八
(三)理髪・化粧	二〇
(四)衣料・機織・染色	二二

(四)裁縫・洗濯	二二
(四)衣服の俗信	二三
二、食	二三
(一)主食	二三
(二)副食	二四
(三)粉食	二五
(四)年中行事・祝祭	二五
(五)調味料・醸造	二六
(六)保存・加工	二七
(七)食制・その他	二七
三、住居	二八
(一)屋敷取り	二八
(二)建築工程と儀礼	二九
(三)母屋と付属屋舎	三〇
(四)間取り	三一
(五)家具調度	三二
生産・生業	三五
はじめに	三五
一、農耕全般	三五
(一)農事暦・自然暦	三五
(二)耕地等	三六
(三)肥料	三七



社会生活

四 農具	四〇
四 小作料	四一
四 労働	四二
四 雨乞い	四三
二、水田	四四
三、畑作	四五
三 作物	四六
三 麦	四七
三 芋類	四八
四 麻	四九
四、山樵	五〇
五、養蚕	五一
三 飼育	五二
三 桑	五三
三 繭	五四
三 繭糸	五五
三 繭糸	五六
三 繭糸	五七
三 繭糸	五八
三 繭糸	五九
三 繭糸	六〇
三 繭糸	六一
三 繭糸	六二
三 繭糸	六三
三 繭糸	六四
三 繭糸	六五
三 繭糸	六六
三 繭糸	六七
三 繭糸	六八
三 繭糸	六九
三 繭糸	七〇
三 繭糸	七一
三 繭糸	七二
三 繭糸	七三
三 繭糸	七四
三 繭糸	七五
三 繭糸	七六
三 繭糸	七七
三 繭糸	七八
三 繭糸	七九
三 繭糸	八〇
三 繭糸	八一
三 繭糸	八二
三 繭糸	八三
三 繭糸	八四
三 繭糸	八五
三 繭糸	八六
三 繭糸	八七
三 繭糸	八八
三 繭糸	八九
三 繭糸	九〇
三 繭糸	九一
三 繭糸	九二
三 繭糸	九三
三 繭糸	九四
三 繭糸	九五
三 繭糸	九六
三 繭糸	九七
三 繭糸	九八
三 繭糸	九九
三 繭糸	一〇〇

信仰

はじめに	一〇一
一、ムラの生活	一〇二
一、ムラの組織	一〇三
一、ムラの機能	一〇四
一、ムラの集団	一〇五
二、イエの生活	一〇六
二、イエの組織	一〇七
二、イエの機能	一〇八
二、イエの機能	一〇九
二、イエの機能	一一〇
二、イエの機能	一一一
二、イエの機能	一一二
二、イエの機能	一一三
二、イエの機能	一一四
二、イエの機能	一一五
二、イエの機能	一一六
二、イエの機能	一一七
二、イエの機能	一一八
二、イエの機能	一一九
二、イエの機能	一二〇
二、イエの機能	一二一
二、イエの機能	一二二
二、イエの機能	一二三
二、イエの機能	一二四
二、イエの機能	一二五
二、イエの機能	一二六
二、イエの機能	一二七
二、イエの機能	一二八
二、イエの機能	一二九
二、イエの機能	一三〇
二、イエの機能	一三一
二、イエの機能	一三二
二、イエの機能	一三三
二、イエの機能	一三四
二、イエの機能	一三五
二、イエの機能	一三六
二、イエの機能	一三七
二、イエの機能	一三八
二、イエの機能	一三九
二、イエの機能	一四〇
二、イエの機能	一四一
二、イエの機能	一四二
二、イエの機能	一四三
二、イエの機能	一四四
二、イエの機能	一四五
二、イエの機能	一四六
二、イエの機能	一四七
二、イエの機能	一四八
二、イエの機能	一四九
二、イエの機能	一五〇
二、イエの機能	一五一
二、イエの機能	一五二
二、イエの機能	一五三
二、イエの機能	一五四
二、イエの機能	一五五
二、イエの機能	一五六
二、イエの機能	一五七
二、イエの機能	一五八
二、イエの機能	一五九
二、イエの機能	一六〇
二、イエの機能	一六一
二、イエの機能	一六二
二、イエの機能	一六三
二、イエの機能	一六四
二、イエの機能	一六五
二、イエの機能	一六六
二、イエの機能	一六七
二、イエの機能	一六八
二、イエの機能	一六九
二、イエの機能	一七〇
二、イエの機能	一七一
二、イエの機能	一七二
二、イエの機能	一七三
二、イエの機能	一七四
二、イエの機能	一七五
二、イエの機能	一七六
二、イエの機能	一七七
二、イエの機能	一七八
二、イエの機能	一七九
二、イエの機能	一八〇
二、イエの機能	一八一
二、イエの機能	一八二
二、イエの機能	一八三
二、イエの機能	一八四
二、イエの機能	一八五
二、イエの機能	一八六
二、イエの機能	一八七
二、イエの機能	一八八
二、イエの機能	一八九
二、イエの機能	一九〇
二、イエの機能	一九一
二、イエの機能	一九二
二、イエの機能	一九三
二、イエの機能	一九四
二、イエの機能	一九五
二、イエの機能	一九六
二、イエの機能	一九七
二、イエの機能	一九八
二、イエの機能	一九九
二、イエの機能	二〇〇

□ 観音信仰など	一〇
□ 先祖まつり	一一
五、念仏	一二
□ 念仏	一三
□ 諸戸念仏集Ⅰ	一四
□ 諸戸念仏集Ⅱ	一五
□ 日影念仏集Ⅰ	一六
□ 日影念仏集Ⅱ	一七
□ 下十二念仏集	一八
六、大久保の寒行	一九

民俗知識

はじめに	二〇
一、しつけ・作法・禁忌	二一
□ 禁忌事項	二二
二、医療・衛生・保健	二三
□ 薬物療法	二四
□ 呪的医療	二五
□ その他	二六
三、ト占・まじない	二七
四、天文・気象	二八
五、数理	二九
六、動物・植物	三〇
□ 動物の種類、名称、性質、利用等	三一
□ 植物の種類、名称、性質、利用等	三二
芸能・娯楽	三三
はじめに	三四
一、獅子舞	三五
二、神楽	三六

三、万才	三六
四、村芝居・義太夫	三七
五、民謡・その他	三八
六、わらべ唄・子もり唄	三九
七、子どもの遊び	四〇
八、娯楽	四一
九、村へ来た芸人	四二

人の一生

はじめに	四三
一、誕生	四四
□ 妊娠・出産	四五
□ 生児儀礼	四六
□ 育児	四七
□ その他	四八
二、年祝	四九
三、青年集団	五〇
四、結婚	五一
□ 結婚の条件	五二
□ 婚約	五三
□ 嫁入り	五四
□ その他	五五
五、葬制	五六
□ 死の予兆と死	五七
□ 葬送	五八
□ 葬後の祭り	五九
□ 年忌	六〇
□ その他	六一

年中行事

はじめに	三〇
一月	三〇
二月	三〇
三月	三〇
四月	三〇
五月	三〇
六月	三〇
七月	三〇
八月	三〇
九月	三〇
十月	三〇
十一月	三〇
十二月	三〇

口頭伝承

はじめに	三〇
一、昔話	三〇
二、伝説	三〇
三、世間話・怪異	三〇
四、謎・謎	三〇
(一) 謎	三〇
(二) 謎	三〇
五、命名・方言	三〇
(一) 命名	三〇
(二) 方言	三〇

妙義町の民家

はじめに	三〇
一、調査民家の分類	三〇
(一) 間取からみた分類	三〇

有形民俗文化財

(一) 職業からみた分類	三〇
二、編年の指標	三〇
三、農家	三〇
(一) 広間型の民家	三〇
(二) 噴連四間取の民家	三〇
(三) 多間取の民家	三〇
四、武士の家	三〇
五、町家	三〇
六、柱について	三〇

はじめに

一、生産・生業に関する用具	三〇
(一) 農耕具	三〇
(二) 脱穀・調整具	三〇
(三) 切草用具	三〇
四、その他	三〇
二、生活に関する用具	三〇
(一) 食制用具	三〇
(二) 灯火具	三〇
(三) その他	三〇
三、その他	三〇
(一) 計量・計測具	三〇
(二) 信仰用具	三〇
(三) その他	三〇

## 妙義町の民俗概観

### 一、村のあらまし

#### (一) 村勢 一斑

本町は甘栗郡旧妙義町と旧高田村が昭和三十年合併して成立した。本県の西南部、甘栗郡では西北部に位置し、北接して碓氷郡松井田町と安中市、西は妙義山、下仁田町、南は富岡市の旧一の宮町、旧丹生村、旧吉田村、甘栗郡下仁田町、東は富岡市の旧黒岩村、旧一の宮町に接する。標高は役場所在地で二五メートル（因みに県内では勢多郡富士見村が二五メートル、赤城村が三五メートルである）何れも役場所在地、平均気温は一三度、平均降水量一三〇〇 $\%$ 、総面積は二八・六五平方キロメートルである。

妙義山は西北部の白雲山（一〇八四メートル）、その南に金洞山（一一〇四メートル）、南東に金鶏山（八五六メートル）があつて主峰をなしている。そして本町の南端、富岡市と下仁田町に接するところに大桁山（八五六メートル）がある。妙義山塊から東東南に細長く低地が伸び、その中高田川が流れ、南、北は丘陵となつて前記町村と境している。

こうしたなかで高田川のもつ役割は大きい。源を金鶏山に発し、杉ノ木峠付近に発する矢沢川と合したあと、大桁山に発する大桁川と大桁橋で合して北流し、大字菅原・諸戸・行沢を流れる。途中東からのわさび川、西からの菅原川、寺山川を合したのち諸戸橋の所で諸戸川（なごの沢川）と諸川を合した川、すきぎ橋で行沢川を合する。ここで東流して古立で西北からの大牛川（北山川）と八ツ牛川を合した川、や

や下つて古立川を合して東南に流れ、更に上高田の三里橋付近で上八木連からのタヌキ沢を合する。これから旧高田村の中央を東南に流れ、旧富岡町の北部を東流し、大字曾木で鑄川と合する。全長二一・六キロメートル、県内一級河川の第十八位に当る川である。

このように山間部からの小河川が多いので、兩岸の田圃への灌溉がよく行われている。そして妙義地区には北山に堤（六三・五二平方メートル）があつて、堤の東の水田一〇余ヘクタールを灌溉している。八木連には三ヶ所の池（新堀一三三〇平方メートル、堂谷津一六六〇平方メートル、大久保一〇〇平方メートル）があり、付近の灌溉に供し、上高田の上・下十二では古立より揚げた用の水路、谷津からの湧水を用いている。その他各地区で高田川からの用水路、谷津からの湧水を利用して、この東西に長い盆地状の地域は、俗に高田田圃といわれて良質の米を生産している。

全町の耕作面積は六三・四一ヘクタール（田圃約二〇〇ヘクタール、畑一六三ヘクタール、桑畑二六二ヘクタール、果樹園二・四ヘクタール、その他）林野一、五四五ヘクタール、森林一、五一一ヘクタールあり、農家は六三パーセントに当る七六四戸（専業一〇九戸、兼業六五五戸）で、一戸当り平均〇、八三ヘクタールである。農業の中心は水稻、養蚕で、その他園芸・野菜栽培を行っている。昭和五六年の稲収穫量は三八二トン、麦一四八トン、養蚕による収穫量は春蚕一〇九・六トン、初秋蚕七四・六トン、晩秋蚕は九六・七トンとなっている。

#### (二) 村の歴史

古文書には「妙喜」「明鏡」などと記されているが、旧妙義町地区

は古くは碓氷郡に属していた。このことは妙義神社の前身であった波己曾社（一世紀前半の記録といわれる「上野国交替実録帳」には、「波己曾」と誤記されており、記録の初出は三代実録（九〇一年）で、貞觀元年（八五九）、元慶三年（八七五）、天慶四年（八七六）に神位昇叙のことが記されており、本社はもと社殿がなく、御神体は大きな岩であったといわれている）が、上野国神名帳には、碓氷郡十五社のなかに「從二位波己曾大明神」とあることによつて知られる。この波己曾明神が江戸時代妙義大権現へと信仰の中心が移つたとみられるが、その由来は明確でない。

中世については明確な史料に乏しい。東鑑に高田源次、高田太郎、高田武者所盛貞の名がみられることから、この地方が高田氏の所領であったという説もあるが、確証はない。また「上野国菅野庄」というのがみられるが、これは大字中里菅根あるいはこれを中心とした妙義、高田一帯をさすであろうという見方もある。更に高田小次郎が菅原城（菅原の西南部通称城山）主であったともいわれるがこれも確証はない。上野志に「源頼政四男藏人頼兼兼高田太郎成員、甘菜郡一宮野庄居住、後裔高田小次郎といふ。平井上杉家に菅野大膳亮といふ出頭者あり。皆人塩売の子なりとそねみけるとなり。高田小次郎が子なり」とあるが、その出典は不詳である。

城址についてみると、菅原城址のほか高田地区の下高田字城の腰の山上に高田城址、上高田筑前上に筑前上の砦があったといわれ、八木連子郷土谷津に城山といわれる砦址がある。天正十八年八月信州志賀城を落した武田信玄の軍がここまで焼き払つたと「和田記」に記されている。

こうした一面で妙義神社には、鎌倉時代に描かれた地藏菩薩靈驗記（巻一）指定重要文化財）、密教具としての五鈴鉦、塔鈴、割五鈿、般若心経の写経などが保存されている。これらは何れも仏教信仰の所産であるが、神仏混淆思想によつて奉納されたもので、あるいは江戸寛

永寺との関係でここにみられるのかもしれないが、何れにしても妙義神社、石塔寺の信仰と歴史を物語るものとして、貴重な史料といえよう。

江戸時代になつて慶安元年（一六四八）岳村の三〇石を割つて妙義権現の神領とし、これが妙義町の始まりになつたといひ、この岳村が妙義山を代表した村名だともみられる。換言すれば妙義町はこの上野三山の一つ妙義山と、その白雲山の中腹に祀られる妙義神社、その門前町とこれらの背景としての村々から成り、次第に発展していったものとみられる。

妙義山は甘菜、碓氷両郡にまたがる連峰で、岩石は輝石安山岩を初め各種の安山岩、熔岩及び集塊岩より成り、長年の風化作用によつて現代の姿となつたもので、その山嶽信仰と奇峰を訪れる多くの人々によつて、紀行文や史書に記されている。特に江戸時代になつて江戸東叡山寛永寺の別院元光寺が、石塔寺（妙義神社別当寺）を兼帯して、その長清法師が復興に力を尽して中興の主といわれ、寛永十三年（一六三六）から東叡山の宮御兼帯となり、寛永寺の座主輪王寺宮の隠居所としてあつたことも、この町の繁栄を支えていたと考えられる。

次に江戸時代における各大字の領知の変遷を「群馬県郡村誌」によつてみる。

○妙義町 字横町、野町、大門から成り、慶安元年岳村の三〇石を割いて社領としたが、明治三年社領を没して岩鼻県となる。

○大年 元和より明和の間小幡領、その後代官領、安永四年東叡山領、明治元年岩鼻県に入る。

○岳 明和以前小幡領、明和四年より代官領、安永四年東叡山領、明治元年岩鼻県に入る。

○行沢 文政元年まで岳村と同じ、同年旗本領、明治元年岩鼻県に入る。

○諸戸 小幡領から明和四年代官領となる。安永四年上・下に分村、

上諸戸は小幡領となり、明治四年旧群馬県、下諸戸は東叡山領となり、明治元年岩鼻県に入る。

○菅原 明和以前は小幡領、明和四年代官領、同五年再び小幡領、明治四年旧群馬県となる。

○古立 初め小幡領、明和四年文化元年代官領、次で旗本領となり、天保八年に代官領、同十四年再び旗本領、明治元年岩鼻県に入る。

○中里 小幡領から明和四年代官領となり、後再び小幡領となり、明治四年旧群馬県となる。

○上高田・八木連・下高田 前述のように旧高田村一帯は中世に高田氏が所領していたという説もあるが確証はない。元和元年代官中野七蔵が支配し、同五年織田氏の小幡領、明和四年代官領となったが同五年松平氏の小幡領となって明治維新に至った。同四年旧群馬県になる。一方明治初年八木連、十一、左京分、下高田の四ヶ村であったが、明治七年十二村と左京分村を併せて上高田村となった。

古くは左京分、十二、中里、古立、行沢、諸戸、大牛、菅原、岳の諸村すなわち字妙義を除いた妙義地区と上高田地区を通称高田郷とい

い、その後それぞれが村になったともいわれられている。

前述のように本町は旧妙義町と旧高田村の合併した町であるが、前者は妙義、大牛、行沢、諸戸、古立、菅原、岳、中里の一町七村から成り、明治二十二年旧町村制施行により合併したものである。後者は八木連、上高田、下高田の三村が前者同様に合併して成ったものである。この旧村がそれぞれ大字となって現在に至っている。現妙義町成立時に妙義町は五八六世帯、三四八七人、高田村は五〇〇世帯、三一八三人で、概ね同規模のものであった、こうしたなかで「社会生活」

の項でも述べたように、現在は行政組織と以前からの慣行的なムラ組織が併存しており、行政面での区はムラの成立事情の相違から、旧町村時代のものを踏襲している。旧妙義町は小部落（コウチ）毎に区長をおき、旧高田村は大字をいくつかの区に分け、一区く十六区として

それぞれ区長をおいている。これを列記すると次のようである。

○旧妙義町

大字	区	名
妙義	妙義	
岳	大牛西	
大牛	大牛東	
古立	古立、北山	
中里	中里	
行沢	行沢	
諸戸	日向、木戸・久保、諸・土橋、日影	
菅原	尾崎、打越・寺山、下宿、中宿、上宿、川後石、町、丁	

世帯数 六〇五戸 二、五三八人

○旧高田村

大字	字	区
下高田	本村	一、四区
	明戸	五区
	新光寺	六区
	千福寺・蛇田	七区
	久原	八区
	三ツ屋	九区
上高田	山下	十区
	川幡(含茶屋)	十一区
	下十二	十二区
	上十二	十三区

八木連	十四区
上八木	十五区
大久保	十六区

世帯数 六〇五戸 二、六四八人

次に本村の大字、小字は次の通りである。

大字	小	字
妙義	御殿、ナギノ沢、愛宕山、横町西裏、横町東裏、堅町、大門、妙義神社	
諸戸	新井屋、戊亥、駒場、柚ノ木、道場、明ヶ沢、南沢、向山、後口田、坊山、大ノ入、西谷戸、ヒカケ山、高野沢、坊ヶ沢、笹平、膳棚、山口、吾妻屋、才田原、蛇崩、八株、入、甲石、シヨージ岩、山神、諸山、諸、木戸、地獄ヶ久保、大人場、尾根橋、宮谷戸、河原田、尾崎、後藤治、下河原、(西郷) スサキ、石尾根、野藤治、土橋、舞木沢、二本杉(宮前、西ノ入)	
岳	殿海戸、土俵入、大平、番匠海戸、妙義、上原、姥ヶ谷、中村、中原、下原、弥八、反田、前山、砂田(石倉)	

大牛	八ツ牛、上原、越瀬、高谷戸、大茅、辛沢、岡穂谷、八重切、栗崎、日向、中村、中原、社宮司、日向、下原、兵飛地
中里	宮平、中原、下原、蟹沢、中村、菅根、反田、一町田、村前、五輪平、庚塚、前川原、漆田、堰下、石田、阿弥陀堂、二本杉、北山、中里地、(菅根前、堂平)
行沢	宮前、天神山、橋越、桜沢、上村、行沢谷、谷ノ山、竹松、赤屋、大竹、大竹浦、向山、長福寺、梶谷戸、合ノ窪、二本杉(田屋)
古立	池田、二ツ石、天神山、立石、小三田、上村、東山、中村、天沢、向山、下河、上北山、中北山、下北山、長久保、諸沢、原、久保田(向川原、諏訪平、上平、東尾根、坂上、大林)
菅原	打越、北山、中里地、イゴ田、向菅原、中宿、悪津、五反田、尾崎、竹松、横尾、姥子山、長久保、立石原、行沢入地、立石飛地、北川越石、南川後石、町丁、大桁山、峠子持越、開墾地(稻荷塚、籠石、吉沢、城山、中畑)

<p>上高田</p> <p>稲葉上、稲葉前、筑前上、山下、筑前、下田、久保田、六反田、鷺越、諏訪前、花ノ木、壱丁田、五反田、半縄田、炭焼、向山、川幡、中川原、社宮子原、後谷津、西浦、本村、熊野谷津、<small>(残部井戸)</small>熊野上、十二前、泡ノ前、八反田、熊野前、番匠屋敷、下川原<small>(筑前前)</small></p>	<p>下高田</p> <p>東明戸、西明戸甲、西明戸乙、押出、白山、稲荷谷甲、稲荷谷乙、衣沢、八幡前、鶴巻、遠鶴巻、押出河原、下川原、高鳥井甲、高鳥井乙、嶋畑、本村、城腰、道音寺、藤谷、<small>(新小路)</small>上ノ平、下原、中原、後谷、寺谷、新光寺、新光寺前、六反河原、観音寺、諏訪前、諏訪平、桐梧木甲、桐梧木乙、西平、上ノ原、越ヶ谷、東赤坂、西赤坂、漆田、千福寺、千福寺下、虻田、道神、馬之宮、嘶、原甲、原乙、三ツ屋、薬師、山下、三ツ屋前、天王地、豊田、舞台、清水河、的場、牛田、久原、牛園、北谷<small>(日枝平)</small>、道神河原、清水沢</p>	<p>八木連</p> <p>宍下、怒久井、下八木連、郷土谷、西久保、道下、内田、舞台、久保、上谷戸、新堀、堂谷、荒畑、山崎、萩ノ曾根、狸沢、奥宮、観音谷、花立、西浦、大久保、山ノ神、桐谷</p>
--	--	---

筑前、東久保、大桁山

(註) (一)は「上野国郡村誌」の表記である。例えば(なし)はその小字が上野国郡村誌に記載のないもの、(新井屋)は土地台帳には新屋と記されているが、郡村誌には(新井屋)と記されているもの、小字最終末の(一)内は土地台帳になく郡村誌にのみ記されている地名である。

## 二、民俗のあらまし

### (一) 衣・食・住

この項での調査は、他の項目にくらべて最も不十分であったようである。生活に密着した有形の民俗は、心意伝承と異なって変化が著しく、しかもその変化によつてもとの姿を消してしまふ特徴から、調査方法が技術的にむづかしいからいがある。また衣・食・住は女性が多らずさわる事が多いのに対して、調査員に男性が多いことなどに原因があるのかもしれない。過去二十四回の調査においても、特に「衣」に関する資料が貧弱であったといえよう。二十五回にわたる総合民俗調査を終えて、最も反省される点であり、これからの調査にあたって特に配慮すべき事項と考えられる。

昔の人は現在の人以上に「心」を大切にした。家々では布団も家族の必要とする以外の余分はあまり用意していなかった。その布団も無尽講を組んで、唐草模様を重ねたい綿の夜具布団をつつた。お客があるのと隣家との貸借が普通であった。客は泊ることが楽しみであった。同時に布団の貸借が人間関係を親密にしたものであった。また着物だけでなく足袋も母親がヨナナベに縫ぎはぎしたサシコだらけのもの、ポロ布を藁の代りに用いたポロ草履を父親がつくつてくれた。身体も足も親の温い愛情のこもつたものであった。自分で織つて仕立てた母親や姉の若い頃の祝着を娘がもらい、兄の着物をやがて弟が着るいわゆ



るオサガリは普通で、そこにも親子兄弟は太い絆で結ばれていた。

「五穀」といった場合あげられるものは、地域によって多少の相違がみられる。餅がどの程度つくられ食されているかによつて異なるようである。一般に麦飯が主食で、ヒキワリ麦から昭和に入つて押麦がたれるようになる。米と麦の割合も家々の経済状態によつて相違があり一概にはいえないが、四分六分、三分七分で麦が多いというのが多い。また雑穀では粟これもモチアワが多く、その他種、キビ、ヒエモロコシなどがある。季節に応じて飯に芋、野菜を雑せて増量したものは普通食であるが、粉食も本県らしく食物の主要な部分を占めている。夕食でのオキリコミを初め、ヤキモチ、ジリヤキ、ハサミコミ（ツッコ）など多様な方法で食された。オキリコミは主として夕食に、ほとんどの家で年間を通じてたべていた。このタテツケエシも多くの人に喜ばれたものである。またこれを煮るとき、小麦粉を節約するため季節の野菜類、秋から冬にかけては特に芋を多く入れ、それにウドンがまつわつている姿を「イモノ鉢巻」といった。これは甘菜、富岡一帯で食されることである。ヤキモチもコワリ（麦ばな）、ヒエ、メシ、ソバ、トウモロコシなどを混ぜたものもあつて、コジョハシや辨当に多く食した。この地区の山麓部ではソバも栽培していた。

なお芋（里芋）が、ハレ、ケの食物として多く用いられているのは、県内他の地方と同様であるが、菅原には正月三元日芋を家に入れてはならず、水に入れておいて四日に初めて芋雑煮をたべる家例の家がある。また芋について「食い初め」が一つの習俗として伝承されている。そして彼岸には仏様が芋をたべるとして供えるものとされていることは、富岡市内でもみられることで、単なる食物だけでないことを示しているようでもある。

バンダイモチは、山仕事をする人が山の中でついたものであるが、ここでは屋根職人が作つてたべた例がきかれている。山村という程でないこの地域としては、明治時代のことではあるが珍らしい。

調味料としての味噌、醤油は自家製であつたが、大麦で作る速製ナメ味噌（土用味噌、ヒナタ味噌）も各家で作り、なかには大麦をむしろ糀を入れた速製の麦酒をつくる家もあつた。

灌漑用水はかなり普及しているが、飲料水には必ずしも思はれなかつた。特に八木連や山間部になると、清水を竹筒などの樋で通し、石臼・水桶に溜めて使用していた。平坦地では灌漑用水堀に沿つて井戸を掘つた。そして共同で利用した。井戸はハネツルベ、竹の先に桶をつけたもの、滑車を利用しツルベ繩に桶をつけたものなどあつた。その井戸替作業は内に二人外に三人は要しての綱引きのような仕事であつた。

建築工程、儀礼については、各地区でかなり調査されたが、上棟式は火災を焼うところから、雨が降ることを縁起よしとして喜ぶ。このときに四方固めの餅を投げたあと、施主の妻が下に箕を頭にのせていて、そこに棟梁が餅を落す儀式がある。この餅を力餅ともいい家族がたべることになつている。これは西毛各地にみられるものであるが、その理由は語られていない。投げた餅は集つた人が拾うが、これは焼いてたべると火事になるといつて、生のままたべることになつている。焼いてたべるにしても、「焼く」という言葉は思ふことになつている。では、家を新築してそこに移るとき、ワタリゲエをつくつてたべたと

いう。

この地方の家屋の屋根は、カンヤ（萱ぶき屋根）か板屋根（栗板を並べその上に石をおく石屋根）であつた。「屋根の石」は上州名物の一つであるが、これは戦後昭和二十年代までは多野、甘菜、碓氷郡など本県西南部に多くみられたものであつた。板屋根は一年おきに屋根ふきをせねばならないが、これは組のつきあいとして、七、一〇人位のエー仕事で行つた。屋根板は板割り職人につくらせた。

石おき屋根の次にはオシウチ竹で押えて、カッドオシ釘で打つて止めるヤマトブキという方法でふいた。

イロリは今では数少なくなつたが、この地域はゴの字型が多い。県内一般に山村部は口の字型となる。富岡市の一部にも口の字型がみられるが、本町にも両者がみられて隣接の村々と同様に口の字型とゴの字型の接点とみられるようである。こうしたイロリは座敷に切るのでなく土間(ダイドコ)と座敷に接する部分が板の間になつていて、その板の間に台所に面してゴの字型に切込み、土足のまま暖がとれるようになつてある。従つて煮たきイロリだけでなく、ダイドコのヘツツイで行つた。家庭は普通南向きに作られていたので、主人は荒神様を背に東向き(クダリ向き)に坐り、これをテイザシキという。ここには坊さんも坐らせず、そこに坐ると「米を買わせる」といわれた。テイザシキに向つて右側がカカアザシキ、その相向いがキヤクザ(ヨコザ)、テイザシキの相向いの一段低いところがシタユルリで、ここからふみ込めるようになっていて(この炉ぶちに腰掛けて、足をフンカケ(フンダギ)板にのせる)、ここに坐つた者が火燃しをする。シタユルリの左手に燃料を入れるキジリがある形である。

## (二) 生産・生業

昭和初年の事例であるが、農事暦が一通り調査されて、この地区の農家の生活の様子が概観できた。これと併せて自然暦が民俗知識の項でも述べたように、盛に活用されてきたことが知られる。農耕生活の中で焼畑も古くは行われていたおかげも知られる。肥料は堆肥を主とし、苗代づくりに先立つてナマグサをふみ込んである。また生産地に近いこともあって、石灰を大いに利用していた様子がみられる。このことは甘栗郡一帯に共通している。

農耕、蚕の上敷も屋根替と同様に、親戚同志や隣近所とエエで行うことも多く、その他モヤイでも行つた。山仕事も共同出賣のノリ仕事として行くこともあつた。

早天が続くと雨乞いをしたが、高田地区では氏神様で行つた。また

近村同様に荒船山に水を借りに行き、妙義地区では妙義神社の奥の院、「大」の字に登つて、大太鼓をたたき大火をたいて祈願した。上高田の八木連では荒船山あるいは妙義の神に祈願している。諸戸では金鶏山と金洞山の間の湧水に石を投げ込み、「山沢ザライ」をして神を怒らせ、喚声をあげたり唱え言をした。ここでは西毛一帯に拡がっている榛名山の水は聞かれない。これも地域性のあらわれであらう。

水には比較的便利していたといつても、水田耕作には「水番管理規定」が定められており、ムラの大当番が管理していた。稲を長年作りかえずと質の悪いトウボウシ(赤米)が出ることもあるが、一面ではシマナエは祝い事があるとして喜ばれた。麦作も米同様に重要な主食なので力を入れており、昔はネリゴイマキ(ポツチマキ)、タレマキ、スマキ、地獄マキなどのまき方であつた。このネリ肥の堆肥の量が、一方では畑の広さを表わしてもいた。収穫作業の折には、田の草取り同様に、越中さんの手をかりる家もあつた。

芋といえは里芋で「食」の項で述べたように各家で大量に作つていた。ウツギハダ、ハネイモ(クマイモ)、ドンドロイモ(ドンダロウ)、シロガラなどの種類があつた。

養蚕は田畑耕作に次でこの町での主要産業であるが、その方法についての特徴はないが、大正五年に早くも一部で桑桑育が佐波郡島村から取り入れられ、大正末期には妙義町全村に拡がったといわれる。桑苗は富岡より主に碓氷郡で買つた。他の生活用品同様に、この地域が碓氷郡の経済圏に入つていたのである。繭はセリに売却する家もあつたが、甘栗社に出したり、組合製糸に出して糸をとつた。養蚕神としては、地元では妙義神社、貫前神社、稻含神社、行田の弘法様、遠くは信州岩村田の稻荷様を信仰していた。行田からはねずみ防除のため蛇を借りてきたという。

以前は本県でも山間部各地で麻を大量に栽培しており、吾妻郡など

その生産地であったが、妙義地区でも富岡市周辺の村々と同じように栽培していた。栽培は種まき、生育度、刈取時期、刈上後の干し方など、かなり面倒であった。この付近には富岡近在も併せて、江戸時代から麻商人がいて一の宮の宮崎には市も立ち、仲買人をしたりまた近江など遠方から購入の商人が往来していた。また麻から細引きを作つて、シヨイコの荷縄、馬具、ミナガワのタテ糸などに用い、なかには糸についで一年位の時間をかけて蚊帳を織つたり、カタビラも織つたという。オガラはクス屋根の下に用いたり、婚礼の入室式のときのタイマツや鳥居、葬礼の出棺の折の鳥居、ツケギ、タキツケなどに用いた。

甘楽郡南牧村、甘楽町秋畑では製紙を行つていた。本町では製紙はしていなかったが、その材料となるカズ(楮)が自生しており、これをこの地区のカズヤが仲買したり、ふかして皮をとつて前記製紙地や埼玉小川町に出荷していた。

中里地区や高田地区の丘陵地帯には、むかしは猪が出て畑を荒していたことから、シシ廻り、猪土手を作つたり、シシ小屋で見張りをしていた。然し狩猟を業とするほどの人はいなかった。山樵関係では、それぞれの用途によつて異なる木臼のタマゴ彫り、ミカン彫り、また西行ブチの処置方法など興味深い資料が得られている。

「馬は半身上」といつて家族同様に大事にされた。それだけに飼育に當つては細心の注意を払つている。夏は川で洗ひ、適度の運動をし、「馬厩肥は月に六回」出せといわれ、その際に隅に少々残して風邪をひくのを防いだという。それも戦争中から牛が次第にふえた。馬は耕作、荷物運搬に役立つが、最後は金銭にならず、とりかえるとかえつて余計に金銭がかかるが、牛は動きは鈍いけれど馬の入れない地形の所でも使われるし、役を終えてから金銭になる相違があつたという。

### (三) 交通・交易

この町は北は妙義山麓から東に連なる丘陵、南は大桁山とそれに連なる山・丘陵が東に続く。その間の東西に長い盆地状をなし、中央を高田川が東流する。そして北に松井田町、南に下仁田町、東に富岡市があつて、これらに通ずる交通路が主要なものである。この三方から妙義山内、妙義神社に人々は訪れた。妙義地区は古くから松井田町の生活圏内にあり、神前の門前町から東に旧高田村を通つて富岡に通じる道路が整備されて、富岡の生活圏にも加わるようになった。何れにしても山と神社が人の往来に大きな位置を占めていた。こうしたことで登山者案内の同盟者組合が昭和十八年まであつた。人の乗る駕籠、荷物運びなどに従事する人々の組合である。行沢は松井田・諸戸・菅原(下仁田、妙義)高田・富岡道の交叉地点であるところから、大正期まではタテバが栄えた。多いときは一日三〇台の運送車が通つたという。ここには運送ひきが休み、酒、ウドン、饅頭などの飲食物、馬糧などを売つていた。

村内の交通では前述のように高田川とこれに注ぐ小川が各地にあり、橋架けが重要なものであつた。定期的には水量の減る十一月頃行つた。今頃は古立の例が細かく知られたが、ここには三つの橋があり、部落に山林をもつ人から材料をもらいうけ、村人足で架けた。出ないところ不足を納めていた。橋木を切出して運ぶ折の唄、音頭は、南牧村星尾諏訪神社の御柱祭の材料を運ぶときのものと合せて、興味深いものであつた。

交易についてみると妙義地区、八木連は松井田町の、菅原地区は松井田町、下仁田町、高田地区でも特に下高田は富岡の商業圏であつた。妙義から富岡に買物に行くようになったのは、道路の整備特にバスが通るようになってからだといふ。村内からはマユ、カズが換金物として売り出され、最近ではコンニャクが多く生産されている。

村外からの行商人は一の宮、松井田に泊つて多く入り、遠くからは菓(越後、越中)、金物(越後)、呉服(近江)、凍み豆腐(信州)などが来たが、これらは来る時期が概ね決つてた。近くからは松井田、富岡から醬油売り、牛乳売り、菓子、魚、小間物などを持ってきた。これらをショイアキナイといつた。その他研屋、棒屋、掛屋、下駄の齒入れ、ラオのすげかえなど、一種の技術屋が家々を回つてた。

#### 四 社会生活

別記のようにこの町は旧妙義町と旧高田村の合併したものである。相接するこの町村は、もともと地理的にも経済的にも多くの相違があった。これがムラガラの相違を生んでいる。細かくみると旧高田村のなかでも、上高田地区と下高田地区には相異なるものがみられる。これらが合併後も引つがれ、社会組織の上にも相違がみられる。例えば区にしても前述の如く妙義地区ではコウチ毎にコウチ名をもつて呼称し、高田地区では番号をもつて呼称している。つまり合併前の形をそのまま継続しているわけである。またムラ組織のなかで現在の行政組織と、古くからの慣習的なムラ組織が並存している。行政の末端組織である区長のほか自治組織としてのムラのいわゆる世話的な仕事をする大世話(大当番)、小世話(小当番)がいる。下高田では大世話は投票で選ばれ、部落(コウチ)のケイヤクの座長、祭祀の世話をつとめ、小世話は隣保班の班長で輪番制である。中里では三組に分れ、炊事当番がハルカイ、お十夜のお勝手仕事を分担、その他大世話人とその補助役の小世話人がいて、村の伝統的な行事を主宰する。この三者が祭世話人といわれる。高田でも中里でもケイヤク(ハルカイ)で選ばれて交代する。行沢では四つのコウチからなり、夫々区長と連絡員が各一名、祭世話人が四名いる。岳と大牛は合せて大牛東と西の二区に分け、東は区長、区長代理各一名、協力員二名、西は協力員が三名おかれている。大久保は区長の下に二人の年番が願番制、川幡・山下は大

当番四人、小当番は隣組に一人ずつで願番制、下高田では区長の下に総代(七区一人、九区二人)がいるが、総代は行政には関係なく、ケイヤクなどの召集に当り、その下に大世話(七、九区共に二人ずつ)と小世話がいて、石尊行や祭りなどの中心になる。下高田の本村では八人の大世話から互選で大世話長を決めるなど、さまざまである。

下高田寺新光寺の葬式組にも特徴がある。この葬式組は三つに分れていて、例えばA組に不幸があれば、帳場はA組、ニワバをB組、アナバをC組、ツグはB・C組から二人ずつ組んで頼んだ。普通は二

ケイヤク(春祈禱、ハルカイ)は各コウチ単位に行つた。普通は二月初旬の雨雪のあつた日あるいは節分の翌日に、米、小豆を持ち寄つて餅をつき、共食しながらムラの生活に関して協議する。例えばムラの役員改選、共有地・山の管理など事業、会計報告、行事予定のほか、共同生活を営む上での細かいしきたりなど話合う。ここではムラという自治の社会に、共に生活を規制する一面もあつた。この行事は北毛、西毛に多くみられるものであるが、妙義ではどの地区でも特に盛のようである。

本村のヨリアイ山は一町歩余りであるが、大世話が管理し、共同水車は概ねコウチ毎にあつた。村人足はオテンマ、オヤクともいい、道普請、堰普請などがあつて、出不足をとるところもある。

お精進はコウチ毎に農休みに続いて、米を持ち寄つて行い、道普請を土用に行つて、村境に疫病除けを立てたり、ミソギ流しをした。この頃石尊行を区単位で行う地区がある。もともと石尊信仰によるものであるが、これがムラ行事となつていようである。また下高田では部落毎に年輩の女性による念仏組があつて、宿で十六日念仏を行ったが、諸戸では宿に集つて十二日の薬師様、十六日の大日様の祭りに念仏を唱へ、大久保でも女衆による十六日念仏が行われていた。信仰の項で諸戸、下十二の念仏集をあげている。本村での念仏組は葬儀に際しての組であつた。隣の一の宮宇字田の念仏組が六番であるのに対し、

これはツゲ、穴掘り、ニワバ、葬儀の四班に分れて仕事を分担した。名称は同じでも内容は異っている。

青年会は下高田字新光寺の農友会、山下・川橋の交友会など、地区毎に独自の組織で独自の活動をしていった。講は予想以上に少なかつた。そのなかで庚申講は各ムラで盛に行われていたからか、かなり詳しく調査された。庚申塔は妙義地区に二九基、上高田地区に二四基、下高田地区に三一基みえる。天神講はここでは子供連としての講であるところもあるが(新光寺、菅原、むしろ女衆の講としてのものが盛であつたようにみられる。米を持ち寄り、餅をついてのクイ講、あるいは女契約のような要素もみられる)。

冠婚葬祭、病氣火災見舞、家屋の新築・修理祝い、あるいはマワリプチという相互扶助などの交際習俗もかなり多くの点について調査されている。

世帯主は普通家長で、これがその家のすべてのことについての代表者であり責任者であるとともに、身上をまわし、ムラの中での公的な場に出席した。これを後継者に譲る場合の儀式めいたことはみられない。その家長はイロリの場合ではテイザシキに坐る。そこが最高の座席で同時に米を買う(権限をもつ)座敷であつて、他の者は坊さんでさえ坐れなかつた。高田地区では主婦をオカタという。富岡の一部でもきかれることであり、古くはこうした呼称を用いていたと考えられる。

屋敷神信仰については年中行事、信仰の項でもあげられていたが、オシリヨウ様、若宮八幡との関連は富岡一帯でもみられ、また多野郡、群馬郡でのごうした信仰とともに、更に調査する必要があるであろう。先祖祭りもマケ毎に行つていて、一族結合の中心的行事となつてゐる。北毛から西毛にかけてみられることであるが、隣の富岡でもかなり盛であり、本町では特に高田地区で同様に親密に行われている。

家族の私財についてみると、ヘソクリ、キユウデ、ヨロク、ホマチ、クスガネ、ネズミヒキ、フンドシゼニなどの呼称が聞かれた。なかで

もキユウデ(本県では長野県と接する地域でよくきかれる)については、その内容が公認か秘密かという点でヘソクリと混乱している点がある。何れにしても予定外、臨時、副収入的性格のものである。富岡でのキユウデは非公認のもので、よいことではなかつた。高田地区のキユウデはむしろ富岡寄りの性格をもつてはなかつた。ネズミヒキ、フンドシゼニの名称は、その行為からきたたと言葉のような呼称で、善悪は別として面白い表現である。

### (五) 信 仰

神社信仰の中心は、各村々での鎮守様に対する根づいたものほかに、民俗的なものはあまりみられなかつた。一般にはこの地で中心となるであろうと考えられる妙義神に対する信仰は、今では古い歴史のないものとなつたようで、山麓の村を除いて地元には思ひのほか生きていないようである。廣仏齋の影響かあるいはかつて妙義神社の別当寺石塔寺が、寛永寺の隠居所となつていたことが、かえつて格調高いものとして、村人から引離してしまつたからか、また修験の活動が大きく影響したようでもある。むしろ遠方の人々が妙義講を組んで信仰したり、密教的行者の行場として生きているようである。そして古く存在した民俗信仰の行事も、同社が一時衰えた折に姿を消したようで、僅かに二つ子参り、影向岩に対する信仰と山の神信仰の断片がみられる程度であつた。時代の変化、日本人の心の変化を如実に語つてゐるようでもある。

村民としては民俗的にはむしろ貫前神社、稲合神社、松井町町新堀の虚空蔵様、伽葉山などの糞蚕神、荒船山の雨乞信仰など、現実の生活に密着したものがみられ、上高田では水車を用いる者が水神を祀つた例があつた。

山神信仰は、これまでも取り上げられたように、この地域が「山の神」と「十二様」の接触地帯であることが明瞭に知られた。妙義地区

では十二様とはいわぬが十二日に祀る十二講があり、高田地区は「山の神」地域であるので、十七日に山に入ることを思んだり、十七日に祀っている。諸戸で十二日に山の神を里によんで御馳走し、十七日に山に帰るので、里から山にお詣りに行って御馳走になるといふ伝承は興味深いことである。

屋敷神祭りは、今は十二月十五日が一般化しているが、八木連字大久保には二十七日に祀る家がある。また戌の日を避け酉の日をよしとしている。この点は富岡も同様である。これとオシロヨウ様、若宮八幡のことは、諸戸、古立で聞かれている。

道祖神祭りは北毛、西毛で特に盛であるが、この地域も例外ではない。この信仰は多くの要素を複合しているものであるが、菅原では戦前まで屋台が出たり、扮装した嫁婿が家屋を新築した家を回ってお戯いをしたり、男女の象徴をもって新婚家庭を回った。道祖神ねり、悪魔払いなどというが、倉沢村、松井田町での水祝い、カゴ祝いと同義であろう。屋台の出る行事は富岡の一の宮でもみられるが、これは鳥追い行事と関連があるのかもしれない。安中市郷原では鳥追いと分けて行っている。なお道祖神祭りについては年中行事の項も参照されたい。

農休みすぎると石尊行が行われる。ボンデンを川の中に立てて水をかけて行をする。厄病除けとしている。昔は大山の阿夫利神社に代参が行った。このとき道賽祭、八丁ジメの行事も行っている。隣の旧丹生村、吉田村でも盛な行事である。

月待は、この地区に塔が六基（二十二夜塔四基、二十三夜塔二基）ある。二十二夜様信仰は埼玉県北部から本県では西毛に濃く分布するもので、これも例外ではない。二十三夜信仰が全県的なものといえ、甘菜郡には数少なく、ここでも男子のみの参加で、古立で聞かれただけであった。

八木連字大久保の寒行は、正法寺前の行屋で行われ、内容からみて

本格的なものともみられるが、昭和十年頃消滅し、今では伝承されているだけである。以前は下高田字久原で行っていたようであるが、これは大久保より早く行われなくなったという。大寒と小寒の間に十五日にわたって行われた。長男を主としこれを法眼といい、次、三男は脇法眼といった。お弟子三年を終えて古行となり、これを三年おえて法眼となる。法眼を三年経験すると隠居となり、これを三年の計十二年間続けるのが普通で、隠居を除いて二人ずつの計六人で行った。隠居のわかれた風呂で身を浄めてから行に入った。阿弥陀様に御祈禱し、毎日朝夜水をかぶり、普通は一年十五日の三年間で四十五杯かぶることになる。然し昼間のことでザンゲして罰を受けるとカズミズを余計にかぶった。この水行のほか行屋で念仏を唱える。行に入った翌日は村のなかを門付けして回る。そして行中は村人は声をかけず、会わないようにし、用事で自宅に來ても家に入らず口もきけない。このおきては行が終るまで守られ、その他行中に決められた言葉、作法もあった。忌みに入っているの、他の人とは隔絶されているわけである。そして行中三年に一回確水峠の爪引き地藏か黒滝山に行列を組んで参ることになっており、また三年に一回大施界（カンボウサン）の餅投げという）を二月一日に行った。村に残る男は一度は寒行をすることになつていったという。

### 内 人 の 一 生

安産信仰の対象となつている神仏は、かなり広範囲に及んでいる。地元では上高田字下十二の二二夜様、上の坂の北向観音、高崎市石原の産泰様、水沢観音などで、この地区も前橋市下大屋の産泰様の信仰圏にあるとみられる、一般的なものとして水天宮もある。これに子授け祈願も含めて富岡市小野小桑原の観音様がある。

出産はナンドでの坐産や、うつぶせの姿勢で産み、トリアゲ（コトリ）バアサンがとりあげた。お産のとき夫が白を背負ったり裸で家の

周囲を回ることも行われていた。産産はアキの方、人のよく踏む場所、墓地の隅などに埋めた。産後の力米のことは聞かれなかったが、産忌みはしっかりと守られており、産婦は二十一日間別火生活をする。これを終えるときに、姑が火を一はさみはさんで家のイロリに糺せ、ヒアガリと云って家族並みの生活に戻った。この間産室からは出られず、もし出る必要があると頭に何かのせた。そして橋と川は渡れなかった。またこの間洗物は裏の日蔭にワラを一本のせて干しておいた。

セツチンマイリは煎豆、オサゴのオヒネリを持って、三日目か七日目に行った。諸戸では詣った家で真綿一枚丸くして赤児の頭にのせてくれた。そして詣った家、近所の人、お祝い・お見舞をくれた人、嫁の実家の人など呼んでお茶ヨビをした。その他ウブタテゴハン、オボヤキの赤飯など共食し、赤坊の仲間入りの挨拶とした。

初誕生には仲人呼んででもなし、「仲人との別れ」とした。仲人役の終りを示すものとみられるが、その時期が意外と早いようである。そして二才になると、二つ子詣り（妙義詣り）と云って、近所の同じような人と連れ立って妙義神社に祈願した。この習俗は甘栗・碓氷一円にあつたものであるが、「イロリに転がっても火傷せぬよう」という願いからであれば、チンゲを残すことや七つ坊主と同じ意味をもつものかもしれない。

虚弱児の捨児、拾い児、百軒着物、名替への習俗はここにもある。厄年の厄落しは近くは旧高瀬村大島、遠くは長野県別所の北向観音に詣った。

結婚は戦前はほとんど親同志で話合つて決めたが、ここでも従兄妹同志の結婚が割合に多かつたという。理由は他所と同じで、二人の男女を結びつける最も簡単な、そして家と家の結婚という考え方が強かつたのである。式当日は迎え一見を終え、送り一見とともに嫁は家を出て、中宿でヒザノパンをしたあと婚家に行く。ここでタイマツを消したのを跨ぎ、姑とカドサカズキを交えて家に入る。このときオガ

ラの鳥居をくぐるころもある。お待女房は既婚の婦人または夫婦で、嫁の引立て役をする、式の夜、昔は仲人がミトドケをしたという、新夫婦はケイヤク、石専行、天神講など村の寄合行事のときに、挨拶して仲間入りをした。

葬制についてみると、上高田で枕がえしするとき、新らしい俵の上に布団を敷いて、そこに寝かせるというのは例の少ないことで、どういう意味をもっているのであらうか。そして枕団子、枕飯、湯濁の湯、食物などをすべて別火で、葬儀後には伊の灰を新しくして、死に対する忌みを厳しく守っている。葬儀に際してのウチジユウ、ホウベいのつきあい、穴掘り、ニワバ役、ツゲ、ツクリモノ役に当るそれぞれの分担者が、ムラムラによつて相違がある。ムラ構成、組織や戸数の多少などによるのであらうが、それぞれ決められた慣行がある。

葬儀の翌日に施主はゴクロウヨビをして餅をつき、念仏を唱えるが、このとき呼ばれる人は粉一升かウドンを持って行つた。また葬後一七日にムラの女衆が行う供養念仏のとき、オハチに小麦粉を入れて持つていく。これに対してはオハチ返し餅（念仏玉ともいう）を返した。その一方で八木連では、四十九日の頃に近親者が家毎に、葬儀のあつた家の人を呼ぶのをキアケヨビと云った。そして葬儀費用は施主だけでなく、次・三男の子供達も負担する。これをハリキンと云った。昔は米一駄分と云つたという。従つて施主はナベカシゴフコウと云つて気楽でおられ、このハリキンの一部は位牌わけのとき返した。位牌に對する線香代と考えている。また近親者は次・三男にも香典を出した。これをシュウトミマイと云った。中里ではシュウトが死ぬと近所の人がお見舞をするのをシュウトミマイ、ヒアケと云つた。これに対しては三十五日にキアケをする。この習俗は地域によつて多少の相違はあるが、オヤシマイの一つの形であつて、甘栗町秋畑の兄弟別れほど丁寧ではないが、本県では北毛の吾妻、利根郡と西南毛の多野、甘栗郡地方にもみられるもので、興味ある地域性といえよう。

## (七) 年中行事

三十三年忌には別れ塔婆(枝塔婆)を立てるが、高田地区では三本辻に立てていた。普通は墓地に立てるが、これを立てるとお稲荷様に合併して屋敷を守つてくれる、つまり屋敷神様になるといわれている。

正月行事をみるとここでは年神棚の板になぜか松を忌んでいる。また年男が座敷をはくととき、松・豆木をしぼって、よろずの宝のほき集まることを祈る唱え言を唱え、六日年にスリ鉢、スリコギをもつて家の中を回る。何れも「豊かさ」を祈つてのもので、年之初めにふさわしい行事である。クワダテは普通十一日に行うが、下高田で二日の仕事始めあるいは四日のオタナサガシにする家がみられた。

山入りは、隣の富岡は五日の地域が多いが、ここでは六日で、小正月のモノツクリ、マイダマサシの材料をとつてくる。八日に山入りを忌んだり山の神を祭るとは甘栗郡一般にみられるが、八日に矢を射て十二日に矢が落ちる」ということは、山の神信仰に関連があると思われる。そして十二日に十二様(山の神)を祭ることが、山仕事の安全を祈つて本県北部から東北地方にかけて行われているが、すぐ南の鶴川から南、長野、山梨、埼玉県にかけて十七日が祭日となっている。本村の東の黒岩、小野地区の丘陵からこの地域は、十二様といわず山神といい、信仰の項でも触れたように、両者の接触地帯として注目される。

小正月のモノツクリ、マルメ年の行事も盛であった。ケエカキ棒に米粒のつく具合で豊凶を占うのは、民間における卜占行事の一つで、終つてこれを田の水口にさし、稲の豊作を祈つた。マエ玉も豊蚕を祈る予祝行事であるが、十二マイダマ、十六マイダマのように特に大きいものも作つた。十二は山の神である十二様の供え物、十六は蚕蚕のオシラ様への供物ではないか」という考え方もあるが、「十二様」を知らぬ地域でも十二マイダマは作っているし、この地域のオシラ様は初午

に祭りこのとき十六マイダマは進でない。富岡から甘栗町にかけてはオシラ様を正月十四日に祭るが、富岡では小正月の十六デンスジは、白い粉と黒い粉でそれぞれ十六ケづつ作り、タマンメエをあらわすもので、タマンメエのできる年は蚕が当るといふ。これらについては更に調査の要がある。

ドンド焼の火は一部を家に持ち帰つてお茶をわかし飲むと丈夫になるという。これと同じような意味をもつて、モノツクリに作つたカタナを、一本は道祖神像(碑)に供え、一本は焼いて家に持ち帰る軒下において、魔除けとしり、モエクジを屋根上に投げて火防を祈願し、灰は家の周りに撒いて蛇・百足よけとする。またこの火でマユダマなど焼いてたべると丈夫になる、煙にあたると風邪をひかないという。何れにしてもドンド焼の火は神秘的である。菅原では屋台が出たり悪魔払いの行事が昔はあったが、これについては信仰の項で記した通りである。

シマイ正月の日は、十七日、二十日、二十八日と地区によつて異り、節分の豆のいり方も三回、七回とこれも地区によつて異なる。

オシラ待(初午の前夜)に正月のお松をイロリでいぶす。このマツバイシは奥多野、利根郡、富岡の一部でもみられ、吾妻町では正月十五日の鳥追いに続いて行われているが、関連があるのであろうか。

二月のケイヤク、天神講、彼岸と里芋等は別項で述べたが、五月八日に稲倉山に登拜することは、豊蚕祈願として行われているが、もとは卯月八日の山登りという祖霊信仰の行事といつてよく、甘栗郡一帯にみられるものである。

農休みは農作業の一つのくぎりであるが、単なる家々の行事ではなく、ムラの行事として、町・区で日を決めて統一されている。このとき新嫁はショウボンといって実家にお客に行つた。またこの頃八木連では天王様を祭つたが、今ではなくなつて行つた。この紙圍信仰は甘栗郡ではほとんどみられないが、文書・石造物などによると江戸時代に



は行われていたとみられるものである。

盆は正月とともに祖霊を祭る行事として行われている。お迎えも鄭重でケードの両側に線香を二、三本ずつ立てながら、この煙にのせて迎え入れ、縁側に仏様の足洗い水を用意する家もある。盆棚も今ではやや簡略化されたきらいがあるが、盆棚の下に竹、杉をおいて、無縁仏がその蔭でごちそうをたべるといふ。西毛でみられる無縁仏を盆棚の下の段に祀る例である。高田地区で、十六日にこわした盆棚を集めて堤の端や辻で燃しているが、送迎のカドとともに、神流川、鱒川流域のヒトボシ、百八灯と同義のものである。また迎え日に盆魚をたべるのは各地でみられることであるが、盆様に口を吸われぬためという。これはおそらくお盆が後世の仏教的行事になつてからの説明であると考えられる。もともと仏教では生きさを忌むのに、この日だけは神様には常に供える魚をたべることになつてゐるわけで、盆が古くは仏教的行事ではなく、祖霊信仰という日本本来の神祕的行事であつたことを示す例といえよう。幼児が「七才までは神の内」といつて神様扱いを受け、盆の窪の毛を残しておいて、これをトト(魚)クイ毛といい、坊主(仏)ではなく神であるから魚をくつてもよいという印にしたということと関連づけてよいであろう。

お十夜は本来が「十日十夜の念仏会」のことをいい、仏の功德を十日十夜に縮めて、我々に善をなすことを勧めるもので、浄土宗の香電上人を祀る寺で行つてゐる。「閻里才時記に江戸末期の高崎でのお十夜のこと」が記されているが、近くでは富岡竜光寺のお十夜が有名である。ここでは中里の阿弥陀堂で十三夜の夜行われる。秘仏の阿弥陀様を開帳して昔は二日間行われ、多くの参詣者とともに露店も多く出で賑わつた。大世話(一人いて祭りの責任者である)、上・中・下の各組の小世話と炊事当番(各組二人)が祭りの世話をする。炊事当番は各戸から一合ずつ米を集めて餅をつく。世話人は柄杓をもつて参詣者の間を回り灯明料を集める。このとき阿弥陀様の右手の指にサラシ一反

を巻き、僧侶が読経する。このサラシを禪の綱といい、妊婦は賽銭をあげてこの布を受け、腹に巻くと安産するといわれている。十日夜には餅をついてお天道様に供える、箕の中に入れて立ち白の所に供えるなどというのは、十日夜祭の真意をのぞかせているように思われる。隣の丹生地区ではこの餅はカカシへのお礼だといひ、高瀬地区では大根葉にのせて山の神に進せたといふ。

カワビタリ餅は北毛、東毛にみられ、西毛でも多野、甘菜の一部にみられるが、消えたところが多い。十二月一日を水神様の祭りとし、川、水、橋などにもまつわる信仰で、本町でできたのは簡単な伝承であるが、大切にしたいものである。ツジユウダングは富岡を含めて、十二月十二日の貫前神社の御戸開祭に関連して行われている。

屋敷祭りについては社会生活、信仰の項でふれたように今後も注目すべき行事である。ダイシツケイは普通雪深い山間部に多く残る伝承行事であるが、富岡と同様にこの地区にも聞かれた。ただこの粥をたべるとハエがいなくなるという伝承は、真意は別として興味深いことである。

わが国では小正月を女の年取りという。女の年取りと馬の年取りを同一日とするところもあるが、本町だけでなく倉酒村、安中市、甘菜郡一帯で十二月二十七日を女の年取り、馬の年取りという。この日はご馳走を作り馬にも与えた。上高田では米飯を煮て釜の蓋の上に盛り、先ず馬に与えてから家族がたべた。馬への与え方は利根、吾妻郡と類似している。然しなぜこの日がそうなのか判らない。

大晦日と一月十四日にはオミタマを祭る。前者には一合の米を煮てムスビとしメンバに二つに分け、大久保では箸四本を立てて仏様に進げる。小正月のはムスビといつて飯をメンバに入れ、箸四本を重立て供えた。高田ではミタマといつてムスビを二つ、二本ずつ箸を立てて仏様に供える。祖霊を祭る行事であるが地区により少しずつ異なるようである。

(ハ) その他

民俗芸能については、八木連の道化万才が注目された。足日神社の村祭りに境内や当番の家で上演したもので、長男は獅子舞を、次男以下が中心となって神楽や万才を演じた。集団で登場する踊り子が詞章をリズムカルに唱えながら踊る囃子舞である。演目はケヤキ万才（扇子をもった太夫と鼓をもった才藏の掛合い形式）、サイトリサシ（囃子舞である）、タバコヤタバコ（寸劇的万才である）、七福神の御縁起（恵比寿様が太夫、大黒様が才藏を演じる）、その他忠臣蔵三段目、同六段目、寺小屋などあり、下高田字本村でも獅子舞、神楽とともに、高太神社の祭日に行っていたという。これらは県内他の地区ではみられない貴重なもので、今回挙げたもののほか「妙義文化」創刊号にも記録されているが、その由来なども含めて全体について更に調査を重ね、記録を残しておく必要があると考えられる。

有形民俗文化財については、数点ではあるが紀年銘の記されたものがあつた。これはそのものの時代性が考えられるものとして貴重であり、是非保存策を図ってもらいたいものである。

(ウ) おわりに

以上妙義地区の民俗を概観したが、行政面と村民の生活面とのかかわりあい、旧妙義町と旧高田村の民俗の共通点と相違点、経済圏との関連、また妙義の神をめぐつての信仰と村民、更に本県全体からみての本地区の民俗など、その概略は知られたが、より深く探求する必要があるようにも考えられる。（池田秀夫）

## 衣食住

### はじめに

民俗の伝承は時代とともに変化するが、中でも心意伝承とちがって、衣・食・住のような有形民俗は、はっきりと眼に見ることのできるものだけに、その変化の姿がいちじろしい。民俗の内容が、物を中心とするだけに、新しい物が入ってくると、古い物は捨ててかえりみられなくなる。民具すなわち日常使用される道具類は、新しい器具が入ってきて、古い器具が使われなくなっても、物置の一隅に放置されて残ることはある。しかし、家屋のようなものは、家を建てかえれば、元の形は消えてしまう。部分的改造にしてもしかりである。衣服や食事もしかり。洋風の衣服が普及し、都会風の食事をしようになると、従来の和服や和食は姿を消してしまう。

百聞一見にしかずと言う。有形民俗資料は、言葉で説明して、物の形をあたかも眼前に見ることがよく表現するのは至難のわざである。話者の頭の中には、体験にもとづく映像がはつきりしていても、これを聞き書きする調査員には、耳で聞いただけで、その物の形が想像できない。衣・食・住に関する調査員の原稿を読んでみて、文章表現がいかにむずかしいものであるかを痛感した。話者の話したとおりの会話をそのまま文字化したような報告文を読むと、何のことか理解できないような内容のものが少なくない。ひどいものは、調査者には失礼だが、カットしたり、一部文章に手を入れさせてもらった。

総合調査という方法上の問題もあり、調査者全員が、全項目にわた

り、まんべんなく聞き取りをするという性質上やむを得ないことではあるが、集まった原稿を見ると、内容が重複したり、かたよったりして、全体としてアンバランスの傾向はまぬかれないう。今回の調査で、衣・食・住の各項目のうち、食物に資料が集中して、衣服と住居が極端に少ないという結果になった。中でも衣服は食物の四分の一にも満たないといったアンバランスが生じ、当然のことながら、内容的にも極めて貧弱なものとなっている。

一例を上げてみよう。服物に関する資料をみると、半纏に関する報告が六つばかり重複して(内容同じ)あるだけで、長着も袖無しも肌着も襦袢も報告ゼロ。褌・手甲・手袋・帯・前掛の類に関するものも皆無といったありさまである。記述の内容もきわめて簡単なもので、「冬になると半天を着た」といったいどの説明で、具体的内容にはまったく触れていない。服装に至ってはゼロに近く、「葬式には近親者が紋付き袴を着る」といったいど。これは、調査員が誰も聞き書きしなかつたということの結果である。

分量の上ではもつとも多い食物の項目についてみると、ここでも問題がないわけではない。主食の項では、米と麦、副食は里芋に関する報告が多く、内容もほとんど重複している。とは言え、食物についての資料は、分量の多いせいもあって、内容的にも豊富な資料が得られたのは喜ばしい。特に粉食についての資料が多く、土地柄にもよるのであろうが、米・麦(大・小とも)・粟・稗など、すべての穀類を、粉に挽いて食べていたことがよくわかる。したがって、その調理の方法もさまざまあり、焼餅にしたり、饅頭にしたり、団子にしたりで、い

ろいろ工夫して食べていたようである。「オキリコミのタテツケエシ」などということばもめずらしい。粉食の盛んな土地柄をみごとに表現した民俗のことばであろう。

住居の項で地域的特色が出ているのは、かつてこの地方は板葺屋根地帯だったらしいことである。板屋根は風に弱いという性質があつて、屋根板を揃えなおす屋根普請を、毎年のようにする必要があつた。このため隣人同士互いに手間を交換して、屋根職人の手を借りずに、農民自身が修繕をした。屋根葺用の板だけではしろうとではどうにもならず、これは主として越後から板割り職人が来て、栗材を使って、屋根板を製造したという。しかし今は板屋根の農家は一軒も無く、写真撮影による映像資料が得られなかったことは残念というほかはない。

囲炉裏は、今は姿を消して、実際に見ることがむずかしくなつてはいるが、それでも、幾つか原型の残された家があつて、写真資料が得られた。それによると、この地域は、コの字型の囲炉裏であることがわかつた。これは、今回の調査の中で、一つの収穫というべきであろう。(根岸謙之助)

## 一、衣服

### (一) 服 物

半てん 女衆は恰の半てんをよく着た。綿入れはほんに寒い時着る。(行沢)

男衆は表がネルで綿を入れた筒袖の半てんを仕事によく着た。(行沢)

男衆の半てんは筒袖とタモトの二種類あつた。タモトは家でくつろぐ時に着る。(行沢)

暖かくなると女衆は恰の半てんを着た。(行沢)



印しばてん 手に持ったのは  
は供え物を盛る鉢 (諸戸)  
(撮影 関口正巳)

印 印 印  
半 半 半  
天 天 天  
職 職 職  
人 が 着 た、背  
中 に 文 字 等 の  
印 が つ い て い  
る。冬 の 普 段  
着 に 綿 の 入 っ  
た 半 天 や、ね  
ん ね こ 半 天 や、  
着 た。(下高田  
字新光寺)

ネンネコ 春先には恰にして袖なしのネンネコを着た。仕事をする時に軽くよかつた。布は前後でヨツパ(四布)。恰が汚れるから黒いような布をかける。メリンスの色ものなど有合せのをかけた。(行沢)

着物の種類と必要量

一ツ身 一反で三枚くらい(乳児)

四ツ身 一反で三枚(幼時十才くらい)

本裁ち 一反で一枚(成人男女)

モモヒキ 一丈

羽織 一反で一枚(成人男女のもの)

モンペ 新潟からくる毒消し屋はモンペのようなものをはいていた。ここでは昭和十一、二年ごろからはくようになったのではないか。

(諸戸字日影)

かぶりもの 手拭、すげ笠、櫛の木笠、まんじゅう笠等があつた。

女は、守りつ子かぶりといって後ろから手拭をかぶり正面で結んだ。またあねさんかぶりといって前から後ろへゆるくかぶつた。

男は、とーなすかぶり、盗人かぶり、鉢巻などのかぶり方があつた。

(下高田)  
ホウカブリ ホウカブリしても、あとさきは残るといふ。(行沢)



鉢巻 (行沢)



ねじり鉢巻 (行沢)



お面をかぶる時に (行沢)

生理帯 男のモッコフンドシのよ  
うなものを作ったり、ピクトリ  
ヤという生理帯を買って使った。脱  
脂綿は無く、桜紙という柔らかい紙を  
使った。(行沢)

オシメ 襦袢。ポロ布を厚く縫つ  
て作る。干しては使い、干しては使  
いして、めつたに洗濯はしなかった。  
(大牛)



ねえさんかぶり (行沢)



ぼっかぶり (行沢)



おかみさんかぶりとおばあさんかぶり (行沢)

(撮影 土屋政江)

ぞうり 藤で作ると丈夫だと言い、山へ行って藤をとってきて、打つ  
てぞうりを作っていた。戦時中ははきものにも困った。(諸戸字日影)

ワラゾウリ 棟上げにはいた新しいワラゾウリや、葬式の時の新し  
いゾウリを、養蚕の時に蚕室でよく、蚕が当たるといふ。(行沢)

子どもの頃はワラをはたいて、ポロを入れたぞうりを作ってもらっ  
てはいた。ポロもシキセ。(当て布のこと) が当てるから、ひっぱつ  
て切ることができず、鉄で切ったものだった。昔は何もかも手作りだか  
ら苦労した。(諸戸字日影)

ハナムスピゾウリ はな緒を結んだ所がツノのようになる短かいわ  
らぞうりで、アシナカともいった。(行沢)

は軽くて履き良いがすぐかけた。さし歯のほうは桐下駄より長持ちし  
た。これもよそ行き履きで、雪駄は上が畳表、下はキルクか何かで高  
さ五〜六センチメートルで、横に四つ又は五つに割れていて履くと音  
がした。(下高田)

履き物 わらじがけは、表も裏  
も、うちでさして作った。草履は、  
わらのひやめし草履、竹の皮のま  
つばら草履を作った。ぼろで作つ  
た草履はあたたかかった。雪ぐつ  
は作らない。主な履き物は下駄だ  
った。(菅原)

わらじ、わら草履、下駄、さし  
歯、雪駄 普段履きにするもので、  
夜なべ仕事に冬の夜などに作った。  
花結び草履は長道になると履きに  
くい。これはまむしが逃げるとい  
われた。わらじも作った。下駄は  
物日などに履いたが、桐下駄など

はな緒にひげが出てゐるわらぞうりを草刈りにはく。マムシ除けだ  
という。(諸戸字木戸・久保)

ガスソウリ 竹の皮で作ったぞうりは四銭だった。白い木綿の鼻緒  
でもついていると七銭ぐらいいした。(諸戸字日影)

ワラジ 冬の雪かきにはくと、滑べらなくていいし、足が温かい。  
フジツルをはたいて使うと、わらより丈夫だった。戦後も物資がない  
時にワラジをはいた。(諸戸字日影)

ワラジガケ 地下たびの底にゴムが付いてないで、サシコにしたも  
のを底にした。たびと同じだが、甲と底を縫い合せた縫目が外に出て  
いるもので、戦時中にもはいて、この上にゲートルを巻いた。ゲート  
ルを巻かないものには、駅で乗車切符を売らなかつた。(諸戸字日影)  
ズック靴 戦争中遠足に行くのでズック靴を買つてもらつて喜んで  
はいて行つたが、補りにはもうゴムがはがれて口が開き、ひもをしぼつ  
て肩にかついでハダシで歩いてきた。あの頃はゴムの品質が悪かつた。  
(諸戸字日影)

## (二) 服 装



野良着でザマカゴを背負う  
(諸戸字日影) (撮影 関口正巳)

ふだん着 今  
んな木綿で、今  
のようにキヨロ  
キヨロしたのも  
はなかつた。  
冬は綿入れ、  
袷、半纏、マン  
トをひっかけた。  
(菅原)  
ノラ着 作業  
着のこと。男子

は下は紺の股引き、上は白い手縫いのシャツ、いずれも木綿である。  
木綿の紺の糸を富岡で買って来たり、白糸を紺の染粉を松浦(富岡の  
染粉屋)で買って染めたりして織つたものを家で縫つた。女子は木綿  
の着物の下に腰巻きをし、ひつばしより、たすき掛けて並巾掛けを掛  
けた。女の着物は昭和になつて上下半分ずつ別に作るものが流行した。  
モンペは戦争中に入つて来た。のらではケデー、ござも雨のときや夏  
に着た。(下高田)

野良ももひきはウスハナで作つた。地が薄いのので丈夫ではなくすぐ  
切れた。(行沢)

昔は長者を着て、しつぱしよりをしてお腰を出して働らいた。信州  
からきた人は女の人でもももひきをはいていた。(行沢)

女の先生の洋服 大正十二年の夏休みに甘栗郡の女の先生を集めて  
洋服の講習があつた。これからは女の先生も洋服を着るよりに、とい  
う趣旨だつた。ズロースやブラウス、スカートなどを教つて縫つて  
新学期の九月一日、女の先生がそれを着て登校した。ある先生はスカ  
トをはくの忘れ、シミーズで出て来て、あわてて家へ行ってスカ  
トをはいてきた。この日の昼、大地震があり、女の先生が服を着てえ  
らい大地震をおこしたといつまでも笑われた。ズロースは天じく、ブ  
ラウスはローンで縫つた。夏服、冬服も縫わされた。その後先生も服  
を着るから学校でミシンを買つてほしいと校長先生に頼んだが、「ぜい  
たくだ」と一部父兄から反対があつて、三年間ミシンを買つてもらえ  
なかつた。(諸戸字日向)

結婚衣裳 留袖の江戸褌を着て、つかくしをする。嫁の仕度は、  
もらいかたからよこすのが普通だつた。結婚のかわりに、チリメンの  
かさね着の道中着、白無垢と江戸褌をよこす。道中着は里帰りの日に  
着る。くれかたでは聲の衣裳は何もやらなかつた。今は袴代を出す家  
が多くなつた。(中里)

花婿の着物 紋付き、羽織、袴だつた。ナナコを手織りにして羽織

を作り、フトリを織つて着物にした。袴は仙白平やガスのような袴地で作る。また親などで借りて着る場合もあった。(行沢)

花嫁衣裳 高田の藤井から嫁にきた人は打掛けをして前帯をしていたのを貰っている。(行沢)

タンスヨメゴ 良家の花嫁は嫁入道具をたくさん持って来た。中に冬着、夏着、晴着、喪服等のいっぱいあったタンスを二さおも持って来た。ほかに敷板その他裁縫道具一式、タライその他洗濯用具一式、敷布団及び掛け布団ひとそろいを長持に入れて嫁入りしてきた。(中里)

フロシキヨメゴ 貧乏人の花嫁をいい、ふだん着と下着ぐらいを風呂敷に包んで、手で下げて嫁入してきた。(中里)

裏ハツカケ 明治末か大正始めの嫁ご着は黒の紋付きで、裾の裏に地味な模様がついていた。裏ハツカケと言った。(行沢)

喪服 女は白もく(無垢)の着ものに白の丸帯、白の帯留めをした。野辺送りの時、おぜんを持つ相続人の嫁と、死者の娘は頭に白い布をかぶった。二尺位の晒の布を二つに折り、一方のミミの輪の方を三寸ぐらい縫い、これを頭にかぶる。戦後、黒もくを着くようになった。(行沢)

女は白もく(無垢)に帯から帯上げ、帯止めなど、何から何まで白を着た。戦後大分たつてから黒もくを着るようになった(諸戸字白影) 葬式に近親は紋つき袴を着る。(諸戸字白影)

子供の着物 二歳から三歳までは一つ身を着る。三歳から五、六歳までは、三つ身を着る。二つ身の着物はほとんど作らない。十二歳から十三歳までは四つ身を着る。小学校高等科を卒業して、処女会に入ると、始めて本裁ちの着物を着る。(大生)

一つ身の着物 学校へ出る時でも一つ身が着られる(諸戸字白向) 三つ身の着物 三つの時に三つ身の着物を一枚は着せるものだと言った。(諸戸字白向)

シキセ 何にでもシキセを当てて(つくろうこと)、切れるとシキセにシキセが当たっている、根っこのようなのを、着たりはいたりした。(諸戸字白影)

子どもの服装 子どもの頃はサルマタやズロースなどはなかった。着ものでオブリの女の子の足の所に、鏡を置いて映すワルサをおもしろがっていた。昭和四、五年ごろ、組でサルマタをはいっている子が四、五人だった。(諸戸字白影)

### (三) 理髪・化粧

髪 明治になってからでも本村の横尾のお大尽のじいさんは、ちょんまげを結わせていた。

男は本村の上のとこ屋へ行つて大い丸坊主だった。

女は太ていひつめ髪で自分でゆつた。この他髪型はアルプス、ゆくえ不明、まげをつけて二百三高地などがある。髪ゆいにしてもらうのは島田、いちよう返しなど、器用な人は桃割れなどゆつてやつた。子どもの時の髪形に、おたいこぼん、というのもあった。どの髪型も、ひつめの他は、あまり長くは持たなかつた。(下高田字本村、新光寺) チョンマゲ 明治三十年代までチョンマゲを結っていた。一番最後まで結っていたのは福松さんというじいさんだった。(菅原)

化粧 化粧するのは女だけだった。お白粉はねりお白粉が主だった。紅はさかずきの中に塗つてあるものを指先で口などにつけた。まゆは、マツチをすつて燃えた黒い所で描いた。

鏡台は嫁入道具として今より小形のものを手鏡と一緒に持つて行った。トクサで歯をみがいた。

明治の中頃まで横尾のお大尽の御隠居はお歯黒をしていた。(下高田字本村、新光寺) おはぐろ 祖母の代までつけた。生きていれば、百以上だ。(菅原)

#### 四 衣料・機織・染色

麻 昔は麻のかたびらを着たが、これは貴重品で、普通のもの着ない。(菅原)

機 大概のうちでは織った。(菅原)

染 機織りしたうちはやった。おもに絹がらを染めた。(菅原)

染・織 布地は木綿、明治には無地の茶、絹で紺と灰のもの等を家で織った。糸は富岡から買って来た。糸を染めて織るのは絹の場合で、平織の無地を、くるみや栗の木の皮をはいで来て釜で煮出し、その中へ織った布を入れると茶色になった。黄色はくちなしの実、灰色は麦

わらをもやした灰等で色を出した。色止めは木綿の場合は塩、絹の場合は酢を入れた。裁縫は夜なべ仕事に女衆がした。(下高田)

染料 ミミンプチ——茶色。クルミの皮——落葉色。柿の渋——絹を染めた。(中里字北山・菅原)

裁縫 大ていの家は、自家製の布を使って、その家の女衆が農閑期や夜なべ仕事に裁縫をした。今と違って布が大切だったので、つぎつ

ことが裁縫の主な仕事だった。(下高田字新光寺)

洗濯 石けんが無い頃は、米ぬか、大豆や小豆の汁、灰の上ずみ、などを使った。明戸の山の粘土は、髪を洗うシャンプーになった。(下高田字新光寺)

#### 五 裁縫・洗濯

洗料 さなぎの油で作った、変なにおいのするものがあつた。あくも使つた。ぬかは今の石鹸よりはいい。黒砂糖を入れると、きれいになる。さいかちの実のことは、話には聞かされたが知らない。(菅原)

衣料の作法 巳・申の日は、たたない。たつ時は、「ななたびたず

ねて、一度にたて」という。しつけ糸をつけておくと、後で恥をかく。洗濯物は、北向きに乾すな。竿に乾した時、同じ方からぬく。履物をおろす時、裏につばをつける。履物を上から履いたまま、おりてはいけない。(菅原)

二、食物

(一) 主食

五穀 米、麦、大豆、小豆、粟をいう。主食はヒキワリ七、米三の割合であつた。その後昭和の初頃からヒキワリが押麦と変つた。(下高田)

五穀はアワ、ヒエ、ムギ(大麦)、コメ、大豆のことをいった。(上高田字山下・川橋)

穀物 穀物は五月になると売つた。松井田、高崎方面に売るが、買

いに来た。これらの運搬はすべて馬を使つた。お大尽の家のなかには小作米を取っておき三年位たつた米を食べていた。特に、人寄せには、正油めしのような米を出した。色が赤味を帯び、まづい味だった。(中里)

昔はヒエ、アワ、キミ、ソバ、ヒエモロコシも作つて食べた。(諸戸字日向)

雑穀 この辺は雑穀は割に少なかったが、白米だけ飯にたいて食べるようになったのは、昭和三十年ごろからである。(諸戸字木戸・久保)

米搗き 共有の水車があつてそこで搗いた。精白の程度も七分搗きぐらいで、水車だから無理に米粒をけずることがなかった。だからめしにしては水車搗きの方がうまかつた。(上高田字上十二)

主食 昭和三十年代のころまでは、ふだんはワリメシ(ムギメシ)



を食べていた。

主食は、米と麦とをまぜ、時には、サツマイモとかジャガイモをその中にまぜて食べた。

米とヒキワリをまぜて食べていたときには、ワリメシといった。ムラでも上層の家では半々くらい、中層の家で、米四に麦六くらいのや、下の家では米三に麦七くらいの割合でまぜて食べていたこともあった。

オシムギをまぜて食べるようになったのは昭和十年ころからである。米とオシムギをまぜて炊いた。これをムギメシといった。オシムギをヒキワリよりすくなめにまぜた。いい家で米七に麦が三くらい。ふつうの家では米六に麦四くらいの割合にまぜて食べていた。(上高田字山下・川幡)

米の消費量 今は七人家族で一升あれば一日食べられる。(諸戸字木戸・久保)

オカボ 昔はうんと作った。オカボが取れる場所だった。モチ米が多く、餅につくと少しズルイ(粘りが弱い)だけで、食べられた。(諸戸字木戸・久保)

米のめし 米のめしは物日とかお客がきた時にたたく。子どもが「お客まんま」とか「オモチのまんま食うんだ」などと言ったものだった。(諸戸字日影)

米の飯はむかしは、おやじさんが亡くなったときだけ米の飯を食べたという人がいた。(上高田字山下・川幡)

盆、正月、農休み、お客がきた時ぐらいしか食べられなかった。(諸戸字木戸・久保)

小学三年の男の子二人で一升たいてあった米のめしをかんづめのサケをおかずにして食べてしまった。学校から帰って腹が減ってたにもよく食った。(諸戸字木戸・久保)

ありがたくて、うまくて、おかずはなくても食べられた。(諸戸字木

戸・久保)

お祭りとお正月と盆ぐらいが米の飯で、お客が来ると米の飯を煮た。釜の端に袋に包んで煮ることもあった。職人が来た時も米の飯にトウフ汁ぐらいは出した。ある家ではおかみさんが「まちがって麦を入れちゃった」といいながら、毎日麦飯を出したという話もある。(上高田) ホグイ 米のめしならうまいからホグイ(おかずなしのこと)でいくらでも食べられる。(諸戸字木戸・久保)

麦 大麦・小麦・ハダカ麦などを、米の裏作に作ったが、米より多くとれた。大麦は麦ヤギリをして、穂を焼いて落とした。それを麦打ち棒でたたいて粒にした。今は麦ヤギリをしたのを脱穀機にかけるようになった。

昔は麦作りが盛んで、冬でもあいている田はほとんどなかった。(諸戸字木戸・久保)

麦飯 昭和三十年頃までは麦飯だった。戦前までは挽割麦七分に、米三分の割合でまぜたもの。戦後押し麦を食べるようになり、昭和三十年以後は米の飯を食べるようになった。(大牛)

米麦の割合 米とひき割りを半々に入れた半まぜが食えれば上等で、多くは七、三の割合でひきわりが多いめしだった。(諸戸字日影) 七分・三分でひき割りの多いのを食べた。中にはひき割りいっそのめしを食べた人もいたそうだ。(行沢)

五分五分にまぜためしが食えればいい方だった。ふつう七、三で割り麦の多いめしを食べた。(諸戸字木戸・久保)

米と麦半々というのはよほど良い家だ。四分六分でもよかった。小作人は、七分三分の割で米は三分だった。麦はヒキワリで、押麦を入れるようになったのは昭和十年前だった。(上高田字上十二) 七分(米)三分(麦)だった。稗は聞いたことはあるが作らない。(菅原)

麦と米を七分三分に混ぜて食べていた。麦と米が五分五分の半飯が



ヒキワリピツ(外径50cm、高さ63cm)蓋付、  
大豆のヒキワリを入れた。(諸戸)  
(撮影 関口正巳)

食えれば上等といわれた。米飯は益・正月と弊式ぐらいたった。重い病人を威勢つけるために、米を竹筒に入れて振ったという「振り米」の話もあった。ここは米がよく取れる地帯だったが、小作米に出してしまつた。米買いにふろしき持って行き、五十銭も買つてきた。(行沢)

むかしは麦七分、米三分の割合だった。麦は引き割、麦ばなまで食べた。米ぞつき(米だけ)の日はもの日だだった。(下高田)

ワリメシ わりめしはコバだつてから働らいて少し体をゆすればすくまた腹が減つた。(諸戸字木戸・久保)

ひき割り 昔は大麦を水車でついで、ひき割りにして米にまぜて食べた。(諸戸字日影)

ひき割りの作り方 ①大麦を水車へしよつて行つてウスに入れてつく。メンバで適宜に水を汲んで入れシトリをくれる。②つけたら取り出してヌカをとる。ミでふいたりトウシでふるつたりする。③家へしよつてきてよく干す。④乾かしたらひきょうすでひく。⑤ヒキワリドウシでふるつて、フルイの中に残る荒いのを再びヒキウスでひく。⑥

ヒキワリドウシの目をくぐつて落ちたのがワリ。⑦ワリをコワリブルイでふるつて、下に出たムギバナも食べた。ムギヌカは牛や馬にくれた。(諸戸字木戸・久保)

押麦 押麦を食べるようになったのは終戦後からだ。(諸戸字日影)

アワ 昔はアワを作つた。モチアワを作つてモチについて食べた。実るとカマかハサミで穂だけ切り、ザルに入れてきて庭か小屋にネコを敷いて、その上ままとめて置き、上にもネコをかけ、熱でうむすようにしておく。よくむれると自然に実がこぼれて落ちる。これを水車で皮をむき、しらげてモチについた。(諸戸字木戸・久保)

戦時中アワとコウリヤンの種子がきて畑に作つた。アワはきれいに ついてアンコロモチにした。あたたかうちはうまかつた。(行沢)

モチアワをモチ米に混ぜて、ふかして餅についた。(諸戸字木戸・久保)

ヒエ ヒエダングはどんなに寒い時でも凍みない。ヒエは乳が出る。川原湯ではいま一升千六百円で売っている。(諸戸)

ひえは粉にしてあんこを入れて焼くが、水車で搗いてから、ヒキワリウスでひく。ふるいでふるつてからやるのだが、あまり食べたことはない。(上高田)

ヒエモロコシ コウリヤンと同じもので昔は作つて食べた。そのカスを座敷帯にしたりザグリで糸引きする時の小さな帯にしたが糸の口を出すのによかつた。(諸戸字日影)

コウリヤンのことで、実を落とした穂をほうきにする。種は大豆の間に時く。粒を袋に入れて、流れの中に入れて置き、アキ抜きをして食べる。粉をこねてスイトンにしたのをススリダングという。(諸戸字木戸・久保)

キビ 実をつく時は、豆がらを入れてつく。豆がらを混ぜないと、のめつこいのでよくつけない。粒を蒸して食べた。キビ餅についた。粉にしてキビダングを作つたりした。こい黄色をしている。キビ

の穂は小鳥がついて食べられやすい。(諸戸字木戸・久保)

小豆 むかしは、小豆を食べるとその日は遊んでもよいといっていた。

むかし、もんごん(口をきけない人のこと)がいた。この人は智慧もすこし遅れていた。あるとき、今日は小豆飯を食べたから仕事をしなくともいいといつて、遊びに行つてしまつたという話がある。

むかしは、かわりもんを食べると、遊べると思つていた。(上高田字山下・川橋)

カヤク(飯) まぜ飯のこと。野菜を切りこんで醤油で味つけしたたきこみ飯をいう。(大牛)

鍋めし このあたりでは鍋で飯を煮ることはなかつた。昭和になつてからだが、村に朝鮮人が住んだことがあつたが、その人は鍋で飯を煮ていた。(上高田)

かゆ おかゆは、ふつうは病人とか産婦の食べるものだが、時には半搗きが間に合わなかつたりして米が足りない時にも煮た。(上高田)

おじや 米から煮るおじやをつくらない。残り飯を使つてやる。五人分を十人分にふやすなどという時、芋や野菜をたくさん入れて煮た。オキリコミの中に飯を入れて煮たおじやはうまかつた。(上高田)

ジャガイモメシ ジャガイモがとればジャガイモメシを食べた。ジャガイモのコバに米がいくつつかくついていた。夜なべに、あしたのごはんに入れるジャガイモの皮むきをしたものだった。(諸戸字木戸・久保)

イモめし 戦争中もよくしたが、その前にも、さといもを入れたイモめし、サツマイモを入れたサツマイもをよくした。いも類をふやしにしたものだが、味付はよかつた。粟を入れたクリめしはごちそうだつた。(上高田)

菜っぱめし おこうこ(たくあん)を漬ける時ふたにしてのせた大根葉をこまかく切つておき、めしを煮てふいたあとにのせて、むらし

てからかきまわして食べる。

大根葉の干葉を油いためにして、めしに入れて菜っぱめしにして食べる。(上高田)

サツマイメシ サツマイができればサツマイを切り込んで塩を少し入れて炊いたサツマイメシを食べた。(諸戸字木戸・久保)

クリ飯 クリの皮を歯でむいて、すり鉢に入れて手でこすつて洗を落とし、クリ飯にたきこんだ。(行沢)

ウサギめし 飼っているウサギをつぶしたり、皆で山ウサギを追い出してつてウサギめしを食べた。ウサギの肉を細かく切り、人参、ゴボウと煮ておいて、米がふいたら一緒に入れて煮て食べた。ウサギではなく、犬を連れてきて殺して食つたこともある。消防の点検の時などによくした。(諸戸字木戸・久保)

炊事用具 鍋、釜、せいろ(昔は四角最近には丸型)、ひしやく、水がめ、洗ひばち、こねばち、ほうろく、かご、み、俎板、ほうちよう、



探湯の釜(妙煮) (妙煮神社境内)  
(撮影 阿部 孝)

飯しやもじ、汁しやもじ、箸、すいろう、めんば板、めん棒、すりこぎ、しらす、片口などがある。(下高田)

釜 ヒキワリ麦や麦バツカリ飯は釜で炊いた。ユルリ(イロリ)とカマドと両方があつて、焚き木はふんだんに燃した。

(諸戸字木戸・久保)

炊事をする人 オサンドンまたはオパンシと言う。(諸戸字日記)

影)

こはんたき 粘土でヘツツイを作つていた。(諸戸字日記)

(二) 副食



流し場 食料や食器類を洗う。上の棚にエビス・大黒を祀り、右の柱にカマ神のお札を貼る (諸戸字日影、星まつ家)

(撮影 関口正巳)

カテ おかずのことである。(大牛)  
 おかず ご飯のおかずは、むかしは、お葉漬け、タクアン、ごぼうや大根や人参などの味噌漬けが主なものであった。(大牛)  
 味噌汁 スリパチですりつぶして、味噌こしぎるでこして汁にする。中に野菜や肉や魚などを入れる。ふだんはネギや白菜が多い。(大牛)  
 ヒヤ汁 きゅうりを刻み、ゴマをすってきゅうりとつめたい水を入れ、醤油で味をつける。しその葉なども好みで入れる。暑い夏の食物で、井戸に吊しておいて冷やして、そうめんかひやむぎにかけて食べる。ごはんにはかけない。(諸戸字木戸・久保)  
 油いため おこうこの余ったものを水の中に入れて塩出して、油いためたものはうまい。(上高田)  
 ナスの油いため、ネギの油みそなどするとうまかった。(行沢)



カマド (日影) (撮影 土屋政江)



梅干(これに酢をかけておくと同じ状態である) (古立) (撮影 阿部 孝)



漬け物桶 台所の奥に並ぶ (諸戸) (撮影 関口正巳)

きゅうりや茄子などを漬けものにした。巻き菜(白菜)は最近のもので昔は無かった。(行沢)  
 チョイチョイ漬けてなく本格的な漬物をたくさんつくった。オコウコ(たくあん)、お菜などで、昔は白菜はなく、シヤクシナとよばれる



味噌澁ざる (古立) (撮影 阿部 孝)

漬けもの 葉づけ、こうこう(大根づけ)ぬかづけ、みそづけなど、季節によりいろいろ漬物を作って食べた。(諸戸字日影)

大根、しゃくし菜など、夏は

野菜だった。(上高田)

味噌漬け 野菜を味噌につけこんだもの。ゴボウ、人参は生まのま味噌につけこむが、大根はいったん干して塩漬けにしてからつけこむ。(大牛)

みそだけの中へ入れてみそ漬けをつくろうとしてもうまくいかない。酒と酢と味の素を少々入れてみそをゆるくとして、ビニールの袋の中へ漬けてから袋の口を閉じてふたをし、その上に塩をふつておもしろくしておくとかびないし、くさらないでうまくなる。(上高田字下十二)

たくあんのしょうゆ漬け おこうこはしょうゆ漬けにするとうまい。生一本のしょうゆでなく、酒と酢を少々入れて(砂糖を少し入れてもよい)漬けるとうまくなる。(上高田字下十二)

甘酢漬け おこうこの余ったものを塩出してから、甘酢で漬けたものはうまい。(上高田)

野菜 ねぎ、いんげん、水菜、ぶんそう豆(さやえんどう)など。宮崎菜というのもありこれは冬とれる菜だった。トコ菜もよく食べた。

(行沢)

芋 ただイモというは里芋か、じゃがいもかどっちかわからない。里芋はサトイモだが、じゃがいもことはサントク、サンドイモともいう。里芋の食いぞめの日があつたが、失念してわからない。

お彼岸さまは秋は小菜つくりにくる。春はイモのメカキ(種にならない芋)の食むにいくという。このイモは里芋である。

里芋の品種にはドンダロウ(やわらかく大きくなる)トウノイモ、ヤツガシラなどがある。

イモといえは里芋。ジャガイモ、サツマイモも作った。サツマイモの苗を一〇〇本、一五〇本も用意して、一反歩も作ったことがある。

(諸戸)字木戸・久保

里芋 お祝いごとには必ず使う。特に結婚式には欠かせない。ジャ

ガ芋は茎がくさると言つて、祝いごとには使われない。(古立)  
イモはかげの俵という。イモとはきつまいもと里芋を指す。(諸戸字日影)

六月イモというワセイモがある。丸くて大きい、ズルツタケエ芋である。タケノコイモは長くなるが、うまくない。トウノイモ・ヤツガシラが最もうまい。(諸戸字木戸・久保)  
煮て置いてもまずくならないし、食べよいので、以前はたくさん食べた。(行沢)

人見つ原が産地で、この芋の味が最高(人見原とは高田の北の台地、松井田町人見に続く畑地)である。シロガラは里芋で芋を食べるが、ヤツガシラやトウノイモは葉の茎がアカク、カラも食べる。イモは陰の俵という。俚言に「芋を煮てかくして、ゴンボウを煮て突んどせ」というのがある。そのくらい芋はうまいということ。(上高田)

代用食 里芋を主食がわりに食べた時もあった。とうの芋やよご芋を塩で煮ておいたものを、いろいろのあみの上であぶつて食べた。時には、よご芋を永い時間、いろいろの火で煮て食べた。(下高田)

里芋の食い初め 八月二十五日(二十八日)という人にもいる。里芋を掘つて来て初めて食う日と定められており、うどんをつくり、神棚や仏さまに芋を供える。(上高田字下十二)

芋の食い初めは九月二十五日である。(中里)  
芋の食い初めは九月二十五日である。(中里)

ツチイモというは皮のついたままゆでて皮をむいて食べる。五月の茶摘み時分に食べる。

芋串は、煮て竹串にさし、サンショミソをつけて焼いて食べる。煮しめ、里いもは煮しめの中の大切なものである。(上高田)

里芋とねぎの入ったオキリコミは最高の食べ物として味がよい。味噌汁でフルウでも入ればなおいい味になる。芋が入ることによってダ

シがよく効く。(上高田)

うで芋 里芋を皮ごとうでたものをいう。きぬがつぎのことである。

(諸戸字木戸・久保)

イモ洗い臼 メツケ一杯の里芋を入れて一回ざつと洗って泥を落して、もう一度よく洗う。(行沢)



イモ洗いうす (撮影 土屋政江)

井戸のそばに安山岩

をくり抜いた臼を置き、メツケ(メカイ)に入れて泥を落とした里芋を入れて、水を汲みこんで、板を立ててごしごしともんで洗う。(行沢)

(行沢)

安山岩製の石臼がた  
いがいの家があり、里芋を入れて、二本の棒を斜めに組んでごしごしこすって洗った。水を抜く穴が底にあいている。イモ車で洗うと、味がわるいというので、この辺ではしないが、菅原の宿でしていた。(諸戸字木戸・久保)

芋は鍋でゆで、湯を少しこぼして塩を振りかけて味をつけ、シウウギにあける。(諸戸)

イモグシ

里芋をよく洗ってふかして竹を切って作った串に、里芋を横に七つも八つもさして、イロリの火の回りにぐるっと立てて乾かす。ゴマ・ミノ・砂糖・ネギ・サンショウの葉など入れて作ったタレをつけてまた焼く。竹串を作るのが面倒で破れた番傘の竹の骨を使つたこともある。春先、囲い芋を出したときによく作った。香ばしくてうまいものだった。(諸戸字木戸・久保)

サントクイモ ジャガイモのこと。栽培期間が短く、収量が多く、保存がきくので三つの得があるという意味。ここではあまりつくらな

かった。(行沢)

じゃがいもは砂糖を入れて煮て食べた。戦前からあったが、最近まで作った。(諸戸)

さつまいも 盆のときにはてんぷらにして食う。お祭りなどには煮しめの中に入れる。葬式のときはてんぷらの材料として第一で、キヨメの料理になる。

ふつうには、ふかしてそのまま食用にする。多くはオコジハン(三時のおやつ)だったりするが、切干にして保存食として正月に食べた。さつまいもの食べ方、ふかして食べるのが味がよい。その時は水の中に入れてふかすのがよい。煮るときは味つけをする時と味つけをしない時がある。生で切干しておいたものは粉にして小麦粉と混ぜてダンゴにして食う。色が黒くなるが甘い。粉にしないでそのまま豆と煮つけて食べることもある。あとはふかしてキリポシイモをつくる。シロコがふいたりしてうまかった。(上高田)

大根おろし 大根おろしをつくったとき、すこく辛い時がある。そんな時は油を少し入れるとよい。(上高田字下十二)

トウガラシ 乾燥してとっておくが、そのままでもなく、途中で干さなければかびてしまう。色があせてしまうから缶に入れておくとよい。(上高田字下十二)

細かく切らずに半分くらいにしたものを使う。テンプラにしたものが一番辛い。(上高田字下十二)

魚 昔はみんな塩魚だった。それでももの日とかお客でもきた時だけしか食えなかった。(諸戸字木戸久保)

ハコ 鱈川のガラッパヨを投網でとって来て、焼いてタワラにさしておいて食べた。オイベスコウととって来て、供えたり食べたりしたこともある。生のまま飲むとうまいものだった。(上高田)

ザツコ 高田川で大水が出た時などザツコ(雑魚)をとった。洗っ



竹串にさして焼いた魚をさす  
ペンケイ (諸戸字新屋)  
(撮影 土屋政江)

て、ふるいのよ  
うなものでふか  
して、汁をつく  
った中に入れて  
煮て食べた。

(上高田)

の辺では昔はド  
ジョウがたくさ  
し

んとれた。そんな時にはミョウガの実と一緒に汁に入れ、ツミッコ(すいとん)にするとか、おきりこみにするとうまかった。そんな時には里いももよいに入れるといい。(上高田)

ウサギの肉 ウサギの胸の所にダキニクというのが細くついている。

これを料理しながら生で食うとうまいものだ。(諸戸字木戸久保)

犬の肉 昭和の初ころのこと、イカをくれて犬を釣って来て食べたことがある。松井田の方へ遊びに出かけてやったことである。(上高田)  
狼 山の猟で狼が取れた。狼は赤肉でしつこくなくとうまい。ネギを入れて煮ると、二杯も三杯も食える。皮をむくと人間と同じに見える。(諸戸字木戸・久保)

蛙の肉 オオヒキベツトオ(ひきがえる)の皮をむいて骨やわたをとってみそ煮にするとうまい。(諸戸字木戸・久保)

食用植物 田植え頃に食べられる「苗代いちご」(黄色)「田植えいちご」(赤)「ギスいちご」(とげがある)「クワいちご」(どどめのこと。タゴワセ(桑)の赤いちご)や「ぐみ」があった。

つるのものでは、山芋、あけび、山ぶどうがあった。(中里字北山・菅原)

山菜 ワラビ・ウド、ゼンマイ・フキ・トドキ・コゴミ・オケラ・ゴボツバ・ユリネ・ヤマイモ・サンショウなどつて、その時食べた

り、塩漬にして食べた。ゴボツバはゆでて草餅に入れた。(諸戸字日向)

ワラビ・ゼンマイ・サンショウ・フキ・ウド・タロツペなど、香りがよかった。ヤマイモは一本で一キロもあるのを掘った。以前はあまり山菜取りに行かなかった。今の方がよく行く。(行沢)

ふき 山菜はふきぐらしか山へらない。みずふきで、ちょうどフキの時期で養蚕期にぶつかるから山へとりに行くことはなく、近所の土手でとるくらいであった。(上高田)

ワラビ 山の草場に野火をつけて、「焼け跡のワラビで、太く出る」といった。ワラビの根を掘ったことはない。(行沢)

村ではわらびはとれない。大桁山にもなく、わらびとりということほとんどなかった。(上高田)

キノコ 山の松が小さいうちにハツタケが出る。そのあとにマツタケが出る。モタセも多い。シイタケ・ジワレ(黄色)・ネズミタケ・フジタケ・シメジなどを取った。(行沢)

きのこはこわくていやだという。ハツタケを松林でとったことがあるくらいである。(上高田)

クズ クズフジ(くそふじ)の根は径10cm、長さ60cmもあるのを掘る人がいる。丹生(富岡市)から掘りに来た。つるは縄の代りにボヤをしぼるのに使う。土用を越すとだめになる。(行沢)

麻の実 煎って熱い所をミソの中に入れてまぜておかずにした。香ばしくてうまい。(諸戸字日影)

柿 マメ柿は「柿の王様」といわれ、霜にあたると甘くなり、味もよく、落ちてから食べた。

イヌクワズは、砂糖の代りに使った。秋になり干柿にしてから使った。この皮は漬物の中に入れて味がよくなった。

ハチヤの皮は、沢庵漬の中に入れて使った。エドイチという甘柿もあった。(中里字北山・菅原)

ニタリ、ハチヤ、ヒガキ、イヌクワズ、マメガキなどの種類があった。

ヒガキは甘柿で、次郎柿に似ていた。

マメガキは山にあった。十二月頃地面に落ちたものを食べると、美味だった。食べてシコリ、シコリして歯ぎれがよかった。

クロ柿(木の芯が黒色のもの)は床柱にした。柿の木は燃すとやけどをするといわれていた。柿の木から落ちると百日治らないともいう。柿を食べると冷えて小便が出る。だから産後は冷えるので食べてはいけないという。

柿の渋は糞蚕、魚取りの網に塗ると強くなるといった。(古立)

コシバという柿は、丸く、平べたい型で味は渋味があった。十一月過ぎになると甘柿と違った。

ヒガキは、甘柿の中で一番大型で在来の甘柿だった。

マメガキは小粒の柿だった。

ハラオテイ、ムナグの二種類の柿は、やわらかくなるまでおいてから取って食べた。(中里)

マメガキ——熟さないものは子供が食べた。

ニタリ——柿、形は平べつたい。フユウに似ていた。

イヌクワズ——渋の多い柿、渋を取って漁網に使った。

チンボガキ——甘柿、形は細長い。早くに甘くなる柿、この柿が終つてからフユウ柿が食べられるようになる。

柿の利用としては、床柱、らんま、茶だんす、火鉢などに使われた。クログキが貴重なものだった。

柿について禁忌は、柿の木から落ちると傷が治りにくいといわれた。又、火に燃すものでないといひ、火力が弱いものとされていた。(妙義)

柿の渋——洗柿が熟さない中に取って来て、臼に入れて、しほり、かめの中に入れて置いた。古くなるほどよいとされ二、三年置いたものを使用した。糞蚕用網、投網、洗紙などに塗り強さを増すことを目的と

した。

渋の匂いは非常に悪いものだった。(妙義)

### (三) 粉 食

粉食 キリコミ、ウドン、マンジュウ、ハサミコミ(スイトン、ツミッコともいう。著で挟むのでハサミコミという)、オヤキ(ヤキモチともいひ、ホウロクで焼いて灰に入れる)、ジリヤキ(オヤキより柔かくこね、ホウロクで焼く)などがある。(下高田)

うどんのこね方 夏は少し固目に粉をこねて、ひと煮たち余計にうるようにする。(諸戸字木戸・久保)

ウドンのコ うどんにそえる野菜をうでたのをコという。(諸戸字日影)

カケシヨ うどんの汁の上にまたこれにかけて食べる。ゴマを煎つてすりのぼし、かつぶしのだしをとつてのぼす。(諸戸字日影)

曇ベエテエ 昼間に作るうどんのことで、曇とか彼岸に作る。(諸戸字日向)

お盆のとき昼食につくるうどんのことをヒルベテエという。(上高田)

煮こみ 塩を入れて、かために練り、ゆでてうどんにする。これを具とともに汁鍋に入れて煮たものである。普通、余つたうどんを煮こむことが多い。(大牛)

小豆ほうとう 小豆を煮た中に幅の広いうどんを入れて、皿に盛つて食べる。うどんのアンコ餅みたいなもの。(諸戸字日向)

小豆あんの中に小麦粉をねって一度ゆでたものを入れる。ほたもちのできそこないような食物で、変りものとしてつくって食べるこがあった。(上高田)

オキリコミ 塩を入れないで、小麦粉を練り、メンバ板でのして刻んだものをゆでずに汁鍋に入れて煮る。具にはネギ・里芋、インゲン



豆、油揚げなどを入れる。(大牛)

ネギ、大根、里芋など、季節の野菜を何でも入れておつゆを作つて、その中にうどんを作つて、ゆでないのを入れて一緒に煮る。煮ると言つても蒸すぐらい。味つけはミソを入れる。昔だから油揚げも入れなかつた。今の人は何でも肉を使い、オキリコミにも肉を入れたりする。(諸戸字木戸・久保)

一年中のように夕飯はおきりこみを煮た。野菜などをいろいろ入れたおきりこみはうまいもので、中でも里いもとフルウ(ふるう豆)の实のおきりこみは最高だった。(上高田)

オキリコミのタテツケエシ 前の晩に食べたオキリコミを翌朝ぬくとめ直して食べるもの。これがまたうまい。めしにかけて食べると下手なカレーよりうまい。(諸戸字木戸・久保)

イモの鉢巻 オキリコミの時、うどん粉を節約するのでうどんは「イモの鉢巻き」といった。イモが多くて、うどんは鉢巻きくらいしか入らなかつた。(行状)

粉の損得 野菜がうんと入るオキリコミが一ばん得な使い方、次にスイトン・ウドンの順で、ヤキモチは割合粉があるので損だという。(諸戸字木戸・久保)

うどん うどん一杯分をひとぼつちという。(諸戸字木戸・久保)

べニバチ うどん粉を入れてこねる瀬戸物の鉢(ボール)のことをべニバチという。(諸戸)

めん箱 うどんを打つて、ゆでるまでに入れておく箱、今は蓋のズー(熟煮)を入れる箱にしている。(諸戸字木戸・久保)

ツミツコ スイトンのこと。小麦粉をねって、手でつまみ、ちぎつて、たま汁(味噌の上ずみ)で煮る。具は時々々の野菜を入れる。(大牛)

とびないが、汁が濁らないので好きだという人もいる。つまみむからツミツコと言う。今はみんな柔らかくかいてサジですくいこむが、昔はこねてつまみこんだ。(諸戸字木戸・久保)

すいとんのことをツミツコという。里いもをたっぷり入れてつくる。粉はやわらかくかかのが上手なやり方で、粉の中へ残り飯を入れてかいてつくつたのも味がよい。(上高田)

さとうのツミツコ アズキを柔らかく煮て、汁粉のように甘くして、ツミツコを入れて食べた。よくオコジヨハンに食べた。(諸戸字木戸・久保)

スイトン うどん粉をマナバシでかんまわしながら水でいて、おつゆの中にサジでしゃくりこむ。昔はツミツコが多かつた。(諸戸字木戸・久保)

夕飯が少し足りないような時はスイトンを作る。スイトンは粉をマナバシでやわらかくかいて、おしるの煮立つたところへサジですくい入れて煮る。(諸戸字木戸・久保)

ソバ 杉山を全部切つたあと、草を刈つて杉葉などを焼き払つた後、ソバを蒔いてかきまぜておく。こうするといよいよソバがとれる。しかし長野県はソバには及ばない。長野のソバは三角の実がふくらんでる。(諸戸字木戸・久保)

山林を伐つたあとの地味のわるい所に、ソバを蒔いた。(諸戸字木戸・久保)

昔はソバも作つたが、あまりとれなかつた。すぐ倒れたり、少し雨が降ると芽が出たりして、あれも面倒なものだった。(諸戸字木戸・久保)

畑から刈つてきて、家の庭でたいたいて実を落とす。粒を水車にかけて皮をむき、粉にひく。粉をソバに打つて食べたり、湯でかいてソバカキにして食べたりした。

春ソバは五月末、夏ソバは六月、秋ソバは九月一日ごろまくが、年二回でない無理。荒地でも取れるので、いい畑には時かない。「シズクソバ」といって、乾かない方が取れる。「ソバは損、アワはあわねえ」

といい、天候によつて石が取れない。秋ソバは「一升に一升」という。実が皮つきでも、皮をむいても収量は同じだといふ。(諸戸字木戸・久保)

ソバ粉のつくり方 ソバは手うす(石臼)にいちどにたくさん入れて、ガラガラ回すとすぐ皮が身から離れる。同じ臼でそれをひいて、ソバ粉はキヌブルイでふるう。ソバがきにはもうひとつ粗いフルイでふるう。(諸戸字木戸・久保)

石臼で、テビキをする。そばは皮を一度とつてからひくが、皮がなくなると早くひける。小麦などところがつてそば粉は量が多くなる。(上高田)

そばのつなぎ そばのツナギには、トロイモやタマゴを使う。また小麦粉をツナギに入れることもある。その時は二割といふのから三倍といふものもある(上高田)

四分六ソバといつて、ソバ四分、うどん粉六分の割合で混ぜる。ヤマイモをすつて入れるとよい。(諸戸字木戸・久保)

シツポコソバ カジカ(ハゼ科の川魚)を火であぶつたものをだしに使つた汁でソバを食べる。ごちそうである。(大牛)

ソバカキ ソバ粉に何も混ぜないソバソツキを、湯でかいて、箸でつまんでしゅうゆをちよいと付けて食べる。ソバ粉で早く出るメゴナが、ソバガキになる。塩を少し入れることもある。特別の味があつて、ぬくとい(温い)うちがうまい。(諸戸字木戸・久保)

ヤキモチ 小麦粉で作る。小麦粉に重曹、味噌又は塩、イリゴマ等をまぜて練り、ホーロクで焼いてから、更に囲炉裏の熱灰の中に埋けて焼き上げる。(抄義)

うどん粉、タンサン、ミソを入れて固目にこねて、直径七、八センチに丸めて、熱したほうろくで両面を焼いて固くしてからいろりの灰の中で中まで焼く。ミソやネギを刻んで入れることもある。(諸戸字日影)

ヤキモチの材料は小麦粉(うどん粉で、コジハン(おやつ)として食べた。

小麦粉に重曹を入れて水でこねて、味噌とか塩も入れてまるめて、ほうろくでやいて、いろりの灰の中にくべておいた。いろりでは、くずは燃して灰ができていた。その中にヤキモチをくべておいた。

また、くず米の粉でヤキモチをつくつて食べたこともある。くず米がたくさんあるときには、くず米を石臼でひいて粉にして、うすくまるめてやいて食べた。

この辺では、小麦粉のヤキモチのほうをたくさん食べた。(上高田字山下・川幡)

みそやきもちには小麦粉をこねる時、重曹とみそを入れて焼いたもの。しそやきもちにはやきもちの中にしその葉を刻んで入れて焼いたものである。

めしやきもちには残りものの飯を入れてつくつたやきもち、ふつうより重曹を余計に入れて、ねてつくる。

コワリやきもちにはコワリ(ひきわりの粉)を入れてつくる。水にほどばしておき(浸しておき)そつとしぼつて粉に入れて焼く。そうしないコワリやきもちにはポソポソした味になる

キリミソは小麦粉に重曹を入れてこねて、ホウロクいっぱいになるように大きいのをつくつて焼き、これを小さく切つてごまみそをまぶしたものを、やきもちのゴマミソアエで、甘く味づけてつくるが、お客様用のやきもちである。(ホウロクの行田が有名だつた)

行田のヒトツヤキモチといつて西横野の行田が有名だつた)ひえやきもちにはあまりなかつたがつつたこともある。

やきもちを食べるときも漬け物とお茶ぐらいで、砂糖をつけて食べるのはお客様に出す時だけだつた。

あんこを入れたやきもちにはモノピとか、お客様の来たとききくらいたつた。あんこは干柿を入れると甘くなる。戦時中はサツマイモを入

れてあんこにした。(上高田字上十二)

味噌やきともいい、小麦粉をかためにねってホーロクで焼き、イロリのホドの周囲においた。(上高田)

小麦粉をこねてホーロクで少し焼き、オカヤキをしてから、イロリのホド(火)の回りのヌクベエ(温灰)に入れて、蒸し焼にする、よくモエテ(酸酵して)ふつくらとできあがった。小麦粉の中に重曹

やみそを入れる。ネギ・青シソなどを細かく切って入れるとおいしい。残り飯を入れて粉で練ったヤキ餅や、麦バナヤキ餅もうまかった。(諸戸字木戸・久保)

シリヤキ 小麦粉をやわらかく練って、ホーロクいっぱい薄めに伸べて焼き、こまかく切って砂糖醤油などをつけて食べる。(妙義)

小麦粉を水でゆるくといで、ホーロクに落として焼く。小麦粉に炭酸ソーダを混ぜて、水を入れてマナ薯でゆるくとき、ネギ・ユズ(皮・ミカン)の皮などを切り込んだり、みそを入れて味つけをする。(塩を入れると固い)。ほうろくいっぱい広げて焼く。それを小さく切って、ゴマエ(ゴマ・砂糖・みそを練った中に入れる)にして食べる。ゴマヨゴシという。(諸戸字木戸・久保)

キリヤキ イロリにホーロクをかけて、丸く大きく薄く焼いたオヤキを小さな菱形に切って、ゴマをすり、砂糖、ミソ、醤油を入れてすりのばしたゴマダレである。お祭の獅子舞のけい古の時に夜食に出して食べた。(行沢)

ホドヤキ ヤキ餅を焼く時に、こねて丸めたものを、外側をオキで少し焼いて灰がつかないようにしてから、イロリのホドの回りの灰の中に立て並べてぬく灰をかけて、むし焼きにした。(諸戸)

メシヤキモチ 余りごはんは粉とタンサンを入れ、ミソを入れてこねる。水は入れないがこね加減で水を少し入れることもある。六、七センチぐらいにまるめてホーロクで両面を焼いて固めて、ホドの灰の中にに入れて焼く。ネギやシソの葉なんか入れる家もある。行田のヒト

ツヤキモチはでつかくって有名だった。(諸戸字木戸・久保)

麦バナヤキモチ 大麦のひき割りをついた時に出た粉を、ふるいで振って集め、水でこねて焼き餅を作った。麦バナ焼き餅という。(諸戸字日向)

ソバヤキモチ 菅原では作ったが、この辺ではしない。荒地の多い所や開墾地でソバを作った。(諸戸字木戸・久保)

ヒエヤキモチ 荒地地に栽培したヒエを、粉にひいて小麦粉を混ぜて、ヒエヤキモチにした。イロリのホドで焼くと、香ばしくてうまかった。だんごにはしなかった。たくさん栽培しなかった。ヒエは馬の餌にもした。(諸戸字木戸・久保)

トウモロコシヤキモチ 皮をむいて二階の手すりにかけて干す。干した実を立白に入れてつきつぶして粒を取る。水車でヒキワリにして、お粥にして食べたがうまくなかった。水車で粉にひいて、だんごやヤキ餅にしてコジュハンなどに食べたが、うまくなかった。

ナマのやわらかいうちに焼いて食べるのが多く、うまかった。(諸戸字木戸・久保)

トウモロコシを干してから水車でついて実を落とし、粉にひくと黄色い粉ができる。焼き餅にしたが、まじかった。(諸戸字日向)

ヒエモロコシ 赤っぽい色をした実を粉にひいて、餅にしたり、ツミッコ(すいとん)にしたが、やわらかくてうまかった。(諸戸字日向)

フスマ 小麦をひいた時に出たフスマは牛馬の飼料にするが、戦時中は焼き餅にして食べた。(諸戸字日向)

生で馬にくれると、馬が足を取られるといつて、湯で煮て馬のカイバにした。(諸戸)

コワリ 大麦をヒキワリにしたときにふるいの下に出る粉をヒキワリシタとか、コワリといつてやきもちにした。(上高田)

農休みまじゅう 特に新粉でつくるわけではなかった。ふうつ新粉は早くネゴナになり易いからといつて、古い粉から順に食べてゆ

くようにしていた。新粉でつくったうどんも早くすえ、といった。(上高田字上十二)

ミソまんじゅう ウドン粉にタンサンを入れてこねて、ミソと砂糖を混ぜたものをアンコに入れて丸めてふかしたものだ。うでるとまずいからふかす。(諸戸字木戸・久保)

磯部の水 戦争中磯部に行つて鉱泉の水を汲んできた。一升びんだのヤカンに入れてきて、マンジュウをこねる時に入れた。(行沢)

マイダマ粉 粉すり時の米選機下(石下ともいう)に出たくず米を粉にしたもの、石臼でひくと一日三斗くらいひくことができる。(上高田)

さつまもち さつまをふかして、熱いうちにうどん粉をまぜ、立ちうすでついてモチのようにして焼いて食べた。戦時中にこうして食べた。(諸戸字木戸・久保)

さつまアメ でかいカマでさつまをうでる。一方で大麦をほとぼしで、ワラの中で温度をかけると芽が出るから、この芽出した麦をカラカラに干し石うすでひく。この麦芽と、うでてつぶしたさつまいもとをまぜて、しばった汁を煮つめるとアメのようになる。これを何かうつわに入れておいて、砂糖の代りに戦時中は使った。(諸戸字木戸・久保)

アンコ あずきはあまり作らなかつた。あずきの代りにジャガイモをうでてつぶして、砂糖と塩も少し入れてまんじゅうのアンコにした。然しジャガイモは砂糖があまり利かない。アンコの入ったものはうでることはせず、ふかした。(諸戸字日影)

コウセン 大麦を煎つて粉にひき、砂糖と塩を入れたもので、ツケ木ですくって食べた。(諸戸字日向)

粉ひき 水車でひいた。水車のせり上げがうまくゆかないと困る。またアカクならぬうちに上げないと粉がまづくなる。粉はひいて出る割合が七割五分くらいになる。トコトンというふりいでふるって、

粉箱に入れて持つて来た。(上高田字上十二)

石臼 昔は粉をひく石臼はどこの家にもあつた。(上高田)

白の俗信 白は北向きにするものでない。白は横にしたら口を南向きか東向きにしておく。

白の上ののりと背が伸びなくなる。

白は馬小屋の前あたりにおく。もし火事になった時には白を馬屋の中へころがしこむと馬が出るが、そうしないと馬が出ないで大事になるといった。(上高田字上十二)

から白はつくものではないと戒められていた。もし白に何も入れずから白をついてしまった時は、トウスミ(灯芯)で杵を家の棟まで背負い上げる、といわれた。(上高田字上十二)

#### (四) 年中行事・祝祭

カワリモン 晴れの日の食べものの総称である。(大牛)

晴れの日の食べもの

盆——ぼたもち。

十日夜——あんびん。

七夕——まんじゅう。

八朔——赤飯。

エビス講と屋敷まつり——赤飯。(大牛)

赤飯の作り方 モチ米一升に小豆一合の割合で入れる。小豆は水をたっぷりにして煮て、ペニが出たら(汁が赤くなったら)湯をのぼして、また水を入れて煮る。二回くらい湯をかえてかために煮る。容器にとつておいた小豆の煮汁に一晚モチ米を浸しておき、小豆と一緒にしてふかす。まだ少し米がこわいうちに上から水を手でふりかけてシトをすめる。(諸戸字木戸・久保)

こわめしにはむかしは、小豆のかわりに大豆を入れてこわめしをつくった。五月の節供には、こわめしをつくることになってしたが、こ

のときは、大豆のこめめしときまっていた。(上高田字山下・川橋)  
小豆めし 毎月の一日、十五日、二十八日は、月のサンジツといつて、小豆めしを煮るものだとわかれていた。小豆めしにならなくも小豆を入れるものだともいわれた。だから小豆を二俵も三俵もつくったものである。(上高田)

餅をつく日 暮の三十日に正月の餅をつく。小正月、三月節供、蚤のタケ休み(二眠)、などにも餅をつく。(妙義)

小正月の十二日か十三日につく餅、三月節供(ひし餅にする)、春蚕の休み餅、十日夜、暮の三十日につく餅、誕生餅、そのほかに二月のケイヤクの時つく餅、天神講のときにつく餅などがあり、棟上げの餅もつく。どの場合にも、しきたりを大切にすることは、わらを十文字にして臼の下に敷く。略式の家でも暮の餅のときは必ずそのようにしてからついたものである。(上高田字上十二)

ヒナ節供の餅 菱形で、赤・白・青の三種類の切り餅を重ねて供える。(大牛)

天神講のもち 上十二では主婦たち女衆の天神講をする。このときは村中に話をして、ひと口一升として何口かの希望をとり、もちつきをして、子どもたちを交えて楽しんだ。(上高田字上十二)

誕生餅 少し大きめの丸い餠餅である。餠餅を五箇風呂呂數に包んで背負わせ、箕の中に子供を立たせる。(大牛)

四十九日の餅 死者の忌日である四十九日にはもちをつく。仏に屋根棟から離れてもらうため、餅をつく音で仏はあの世へ行くのだという。だから四十九日前は餅をつくものではないという。(上高田)

棟上げの餅 棟上げの祝をする家に、親るいの者が餅をついて持つてくる。餅は長さ十五センチ位のヒシ型のものが、餅米三升五合位つくと、餅が四十二位できる。この程度の量の餅がよいとされた。餅はホケイに縦にならべてつめ、倒れないように、その間に南天の葉をさした。ホケイには「上棟祝」と書いた紙をつけた。ホケイは一つとき

まっていたが、近いつき合いをしている者は、これに金の包みをそえた。

餅の型は菱形。四方固めの餅を投げてから、その家のオカミサン(主婦)が、家の中央に、箕を頭上にして立つたところに、投げ餅を七個上から投げ入れる。この時の箕は新調したものを使う。(中里)

屋根替餅 屋根のグシを葺きかえた時には、餅をついて、菱形の切り餅を投じた。(大牛)

キミモチ モチギミなら米を入れず、キミいつそでモチがつける。別々にいっておいて一緒にしてふかしてモチにつく。(諸戸字木戸・久保)

ゴボウツバモチ ひきが強く、うまいものである。山からゴボウツバをとってきて、うでてスジをとって水に晒したのをしぼって、ふけ上ったもち米の上に少しのせてむして、立ち白でつきませてモチにつく。(諸戸字木戸・久保)

アワモチ モチアワなら米を入れず、アワだけでモチがつける。米を入れる時は別々にいってほとばしておいて、一緒にしてふかしてモチにつく。(諸戸字木戸・久保)

モチの切りかた 「マスのシツタの八枚ぎり」と言う。一升マスの底の大きさを八枚に切るのがふつう。「諸戸字木戸・久保」

男が料理する日 正月三日は年男といって、その家の旦那とかあととり息子が料理した。下ごしらえは前の日に主婦がやっておくものだが、朝の食事の用意を年男がやったものである。戦争中までのこと、戦後はやらなくなった。(上高田)

まいだま 正月十二日と初午につくる。小正月のものは、じゅうろく(十六)というイモの形(くびれないもの)のもの、にじゅうに(二十二)という丸い大きなもの、じゅうに(十二)という大きくて丸いもの(二年の月の数を表わすという)、その外が小ぶりて丸いものだった。やまくわの木や、ならの木の枝にさして八畳間いっぱい飾

りつけた。

初午のものは丸いものだった。(上高田)

田植えの食事 特別にオゴリはしなかった。ネギの鉄火ミソでもしたり、小豆飯はニギリメシにした。(諸戸字木戸・久保)

イモの食い初め 八月二十八日(二十五日ともいう)にその年初めて里いもを掘って、オキリコミの汁の実にしたりして神仏に上げたあと食い初めをする。(上高田字十二)

麦の食べ初め 新粉で七夕まんじゅうを作る。七夕には「七つまんじゅう食べて、七回水あびする」という。

七月十九・二十日には新粉で農休みまんじゅうをつくる。麦コナシをした麦を、ネコ(むしろ)に広げておく。天日で干した方が、粉の味がうまい。二階に広げておいても「ヤマカガシ」といって、色が赤っぽくなった。(諸戸字木戸・久保)

すし あぶらあげを使ったものとりまき(かんびようを芯に入れたもの)くらいで生物を使ったのはつくらなかった。それも運動会とか遠足などの子ども行事とか、三月の節供くらいだった。(上高田)ポタ餅 モチ米にウル米を半分入れて作ると、さめてもやわらかい。(諸戸字日向)

イモダンゴ お彼岸の入りか中日に、イモダンゴを必らずつくる。芋をゆでて、小麦粉のダンゴをつくり、小豆あんまぶして食う。現在もやっている。(上高田字下十二)

十日夜の食べ物 十日夜には、大根のからみ餅を食べた。

梅を漬けたものを、天日で干して、そのあと酢をかけておくと、いつまでも同じ状態で食べられた。(古立)

パンダイモチ 昔、屋根板作りの職人がウルチモチを作った。ウルチの米をシャモジで練ってシャクシの形に作って串にさしミソを塗って焼いて食べた。明治十四年生れの母が食べたと聞いた。(行沢)新米 暮の二十七日が女の年とりとか馬の年とりといわれ、この日

に新米を煮て進ぜるといふ。十一月二十三日の新嘗祭には間に合わないからである。(上高田字上十二)

ツジユウダンゴ 羊の日にするからヒツジダンゴとも言った。(諸戸字木戸・久保)

庚申講の料理 昭和三十六年三月二十八日の下八木連の庚申講は、岩井祐平氏宅が宿で例年のように行われたが、その時の賄は次のようであった。

魚代	一四切	二八〇円
竹輪	五本	五〇円
トウフ	四丁	六〇円
焼トウフ	七枚	七〇円
イカ	一束	五〇円
コブ	二ヶ	一四円
計	金五二四円	
一人当	四五円	

残金一六円 組合へ  
酒はなく、あとは宿もちで、漬け物やキンピラ、煮つけなどを出した。

昭和四十五年以降は、どの家も宿をやるのだからということで、すべて宿持ちということになった。(八木連字下八木連)

庚申講のときの料理は精進料理で、はじめ、あつあげ、焼どうふ、煮豆、こんにやくのシラアエなどで、ほかにけんちん汁、まぜめしだった。まぜめしも、あぶらあげ、イモガラ、ごぼう、にんじんが入った程度のものであった。(上高田字上十二)

お祭の食事 赤飯をたいて、里イモ、ゴボウ、竹輪、大根、厚揚げなどを煮た煮だめをする。(諸戸字木戸・久保)

煮しめ 祭りの時やモノ日には煮だめとよばれる料理をつくった。里いもやにんじん、ごぼう、ちくわなどを別々に煮たものを重箱や皿に

盛りつけるものである。トウフの煮しめたものも入れた。(上高田字十二)

建前のこけそう お赤飯をふかし、酒の肴には煮しめ、焼き豆腐、里芋の煮つけ等を出す。棟梁には一生良いようにと、お供え(一升餅)と重ね膳の側につける。(古立)

結婚式の料理 御祝儀のときは組中から手伝いに行った。献立をつくる相談があった。お吸物はふつう二種で、ハヨ(川魚)のものと同肉のもの、上等の家でイタ(かまぼこ)を入れて三種になった。煮魚はかごとをつけて入れて煮た。オヒラ(いも)チョコ(いんげん豆)、皿(きんぴら、数の子)で、ホシザカナは青菜(冬はミズナ)で、青菜が出るオトツリだった。ツルカメ(うどん)を出した。(上高田) 御馳走 一生のうちで一番御馳走するのはゴシユウギ(結婚式)のときの料理だった。二日も三日も近所の人に手伝ってもらってやったものである。(上高田)

葬式の料理 豆腐を使ったものが中心で、ネギは使わない。コンニャク、キンピラ、シラアエ、うどんなどである。(妙義)

オダンス 葬式するときにつくるだんごはオダンスという。仏式のと きつくるので凹みをつけたミズノミダングのことだが、上十二は神葬祭なのでつくらない。(上高田字上十二)

にぎりめし フコウ(葬式)のとき、三時に食べるおむすびが三角のものというが、丸いものもある。これは家によつてちがうのでどちらともいえない。

屋根ふき(板屋根の屋根替)の時、三時のお茶におむすびを出した。(上高田)

来客の食事 米のめしに豆腐汁、塩びきでもあれば上等だった。(諸戸字木戸久保)

## (五) 調味料・醸造

砂糖 大正ころから昭和十年ころまでは、砂糖をお茶菓子に出した。お客の来た時オチノコボで手の上にすくってくれる、ふつうは玉砂糖だった。白砂糖は最上等だった。(上高田)

みそ 三年びねぐらいから食ひ、たくりかんみそぐらにとつておいた。火事の時には、倉の戸などをみそでぬりかためて防火にした。(上高田) 家ごとにさかんにつたが、つくり方は家風があつてちがつていた。ふつう、春大豆を煮てから片でつき、玉にして二階につるしてミソ玉をつくる。これをとつてみそに仕こむが、三合塩とか五合塩とかにしておいた。三年びねを食べるといい、最低一年はおいた。中里の藤井さんの家は十年びねを食うといつたが、あまり古くになると味がしおくなるという。(上高田)

みそのみやげ ある人が那須の温泉に行つて、帰りにみそを買つて来て土産に持つて行つたが、もつた人は「人をバカにしてみそをもつて来た」と思つたという。土産物にみそを持つてゆくことは例が少ない。(上高田)

土用みそ 春つくるものでなく八月初ころつくるもので、つくりこんで二十日もたてば食える速成のみそであつた。大豆を煎り、皮をむいたものを大麦の搗いたものにまぜてふかして、これをコウジにねせる。黄色いハナがついたものを樽に入れ、水と塩でつくりこんで軒端の日向におき、蜜座紙のふたをしておくとニエクルのできる。かきまわすことはしないから表面はカビのようなものができるので、その下をすくつて食う。ナメミソといえるもので、塩は一合塩くらいの薄味でみそ汁にしてはうまくない。秋までで終るぐらいに食つてしまつた。下十二の忠ちゃんが上手である。(上高田字上十二)

ミソ作り 共同で大釜を買つてきて据え、ミソ豆を煮てミソを作つた。二月に豆を煮る。やわらかく煮て立白でつぶしてミソ玉にしてハリに吊しておき、四月終りか五月初めのころコウジをねせて作る。昔は塩を多く入れた。普通豆一升到塩二合の見当。今はコウジ一升、

豆一升の腹合せにするとうまいという。「手前ミソは塩がからい」と言った。(行沢)

醬油 自家製でなく、材料を出して作ってもらった。(菅原)

最近までつくった。ひとつり二斗五升といひ、大豆二斗五升、小麦二斗五升で、塩ははじめに半分入れて仕込み、仕上げのときとの半分を入れた。モロミ樽に入れておき、毎日のようにかきまぜ、春先しようゆしほりを使った。道具は組合のもので宿をきめ、三人ぐらいが一組になってやった。樽で八本くらいだが、三番までしほると十二本くらいはできた。(上高田字上十二)

醬油の作りかた 先ず小麦を炒つて、半くだきにする。大豆を煮てこれとまぜる。人肌の温度までさまし、コウジを入れてねせる。次に土間に藁をひろげ、上に藁をしき、そこへひろげてかきまぜる。それから寄せて山盛りにして、上にミナガワ藁をかけておく。発酵すると、頃あいを見て桶にとつておいた豆の煮汁の中に塩とともに入れて蓋をし、時々かきまぜると、モロミがでかき上る。春仕込んで、秋の終り頃からおさめ、大きな石を四、五個のせると、その重みで、汁が流れ出る。これをためて醬油として使う。モロミをしほることを商売している者がいて、フネという道具を持って家々をまわつて醬油をしほつた。妙義)

ドブロク 昔は各家で米を発酵させ、ドブロクを作つて飲んだ。本村の横尾さんの家では、小作米で酒を作つていた。(下高田字本村)

#### (六) 保存・加工

里芋の保存 穴を掘つて保存する。深さ三尺に幅一尺五寸位の長方形の穴を掘り、里芋を入れて、モロコシの茎を束ねて立てて上に草を蓋にし、土をかけておく(こおらないように)。モロコシの茎は熱をに

がす息抜きのためで、木の枝や竹筒でもよい。(行沢)

保存食品 フキ・ワラビ・ゼンマイは塩漬にした。キャラブキ・サシショウの葉は煮付けて置く。(諸戸字日向)

たくあんは古くなったものをつけた。(下高田)

クリ クリの木は板屋根に使うので、山に残して置いた。官林にも雑木が多く、クリの木があつたので、クリ拾いに行つた。鎌と腰籠と袋を持つて行き、拾い集めた栗は腰籠からメリケン粉袋に入れて、紐でくくつてしよつてきた。一斗も二斗も拾つてきたクリは、干してからゆでると、渋が取りやすい。ゆでて、また干してから、立白に入れて杵でつきつぶすと、皮が取れて実が出てくる。クリはクリ飯にしたリ、アankoにしたリした。(諸戸字木戸・久保)

生まのうちに糸を通して吊るしグリにして、レンにして吊るして置く。食べる時にゆでて食べる。(諸戸字木戸・久保)

クリ拾い 山グリはどこへ行つて拾つてもいい。風が吹いた翌日行くとうんと拾える。クリ拾いに行く時はコシゴとカマとメリケン粉のスマ袋を持つていく。コシゴが重くなつたらスマ袋に入れ、藤つるをとつて袋をしぼつて背負う。(行沢)

クリの利用 昔はうんと拾えた。生のものを歯で鬼皮をむいて、すり鉢でこすつて洗をとつてごはんと一緒に炊いてクリメシにしたリ、赤飯の中に入れてたりする。保存にはふかして干しカチグリにして、キントンやアankoにした。(諸戸字日向)

カチグリ クリをゆでて糸につるすべて干す時、上手に三列に並べるとしつかりする。二十レンも三十レンも作つて、親戚などへくれた。(行沢)

#### (七) 食制・その他

食事 一日三回食べた。三杯めしを家中で食べてた。(行沢)



こはんの呼び名 めし、オマンマと言った(行沢)

朝はん、おちや、おひる、おこじよはん、夕はん、おやしよくなどといひ、朝飯前遠くへ草刈りなどに行く時は、やきもちを持っていった。(下高田)

朝はん、お昼、ゆうはんと言った。またオマンマ、メシとも言った。(諸戸字木戸・久保)

朝はん 麦七、米三の割合の御飯、以前はいろりて煮た。此の時は、里芋、さつま、菜っ葉などを切り込んで煮た時もあった。その後、かまどで釜をかけてたいた。麦は引割りや麦ばな等を使った。こわりといつて麦ばなど引わりの中間のものも使った。押麦は昭和になつてから使うようになった。

おかしは、菜っ葉の味噌汁

おかずは、こうご、菜っ葉漬け。(下高田)

昼食 昼食には朝飯の残りものを食べた。

夕食 夕食はおきりこみうどん、汁の中には里芋、ねぎ、菜葉等を入れ、しょうゆで味をつけた。(下高田)

夕飯 オキリコミやうどんなど、夕飯はめん類と決まつた。きらいでも、いやでも食べた。(諸戸字日影)

オコジヨハン 昔は夏から秋のとり込みしつけが終るまで食べた。午前中は軽く漬けものとお茶でも飲む。午後は腹にたまるものを食べた。(諸戸字日影)

彼岸(春)から彼岸(秋)まではオコジユウハンを食べるもんだ、といつていた。(下高田字本村)

春から秋までの農繁期には、おこじはんといつて三時のお茶にヤキモチなどを食べた。おむすびの時もあり、さつまいもをふかした時もある。(上高田)

オコジハンにはヤキモチを食べた。(行沢)

春の彼岸から秋の彼岸まで日の長い時に食べた。暑い時は昼休みが

長いから午後四時ごろ食べた。(諸戸字木戸・久保)

モロコシがとれる時はモロコシを焼いて食べる。ジャガイモの塩うでや、サツマがとれる頃はサツマを食べる。ヤキモチやニギリメシ、スイトンもよく食べた。(諸戸字木戸・久保)

彼岸(春)から彼岸(秋)まではオコジユウハンを食べるもんだ。(下高田字本村)

一食の基準 「一合ぞうせい二合げえ、三合めし四合こわめし五合もち」と言つた。(諸戸字木戸・久保)

一合げえ(粥) 二合おじや(雑炊) 三合めし、五合こわめしという。(上高田)

一合ぞうせい、二合げえ(かゆ)、三合飯、四合ゴウ飯、五合餅といふ。(諸戸字木戸・久保)

初もの 農作物の初物はとつて来たとき、仏さまに進せてから食べる。(上高田)

野良の食事 ふつうはなかつたが、麦刈りの時は畑へ釜をもつて行った食事をした。女衆が背負つて行き、家中で食事をした。(上高田)

産婦の食事 お粥にカツシミノのおかず、汁はフの入つたみそ汁ときまつていた。フはお産見舞によくもらつた。甘いものは乳をアゲル(とめてしまう) というので百日間はだめ、柿は冷えるのでだめといわれた。(上高田)

別火 産婦の食事は別のところで煮た。家族とは別に煮るもので、お七夜になるとヒアガリといひ、火をキヨメてから家族の者の食べ物と一緒にニアキ(煮炊き)してもらつた。(上高田字上十二)

陰膳 家族が兵隊に行つた時、ひもじい思いをしないようにといつて、本人の使つていた箱膳に朝飯を盛つて定席においてやる。カタイ家では夕飯にもやつた。あとで釜の中にもどしておき、みんなでお茶(上高田)

オテッコモチ 手のひらに赤飯などを盛つて食べるのをいう。よそ

でこうして買って食べるのは特にうまい。(諸戸字日影)

オテノコボ 茶わんを使わず、手の上に少しずつとって食べることをオテノコボという。お祭りのときとか、屋敷まつりの時、またはお茶招びのときにそうにする。重箱の中から赤飯を着てはさんでもらって食べるので、本格的な食事とはちがう。(上高田)

ソウズ 米のとき汁をいい、馬にくれた。(諸戸)

食物の格 ①モチ ②赤飯 ③ポタモチ ④米のめし ⑤うでまんじゅう。(諸戸) 字木戸・久保

ごはんの盛りつけ 祖父、主人、祖母、大きい子どもから順に盛る。(行沢)

大食漢 うんと食べる人のことを言う。一人でうどんを一しよき、四十ぼつち食ったこともある。米のめしを一人で一升くらい食った。若い時は食べられた。(諸戸) 字木戸・久保

メタグイといって、うどんを一しよき食ったものがある。(菅原) 正月の食べ物 「正月の三月だおし」と言った。正月は遊んでいて、三月分も食ってしまう、という意味である。(諸戸) 字木戸・久保

箱膳 食事は箱膳でした。チャブ台で食うというのは戦後のこと、昭和二十九年までは箱膳で食べていたが、分家してからチャブ台にしたという家があった。(上高田)

お茶 昔から手づくりでつくっていた。テゴセエというもので、五月二十日前後に葉を摘んでつくる。一回摘み、二回は摘まなかった。近年は行田(松井田町)と下仁田町に製茶工場ができていい機械も入って、最近はずくりはしなくなつた。新茶は神仏に供えてから飲んだ。(上高田) 字十二

何かというとお茶を飲む。漬け物をそえて飲むことが多く、近年はお菓子を茶菓子と出して出すようになってい。お茶菓子のつかないお茶だけのことをカラッチャといい、「カラッチャは麦ぶち(麦の脱穀)よりもおごと(大事)だ」といわれている。(上高田)



大トックリ 茶を入れる (諸戸) 関口正己 (撮影)

諸戸字日影の「お堀の屋敷」で作った茶を、富岡の萬屋で「李兵衛の茶」の名で売り出している。銘茶が取れる。(諸戸) 字日向

寺や農家では茶畑を作っていて、五月には茶ツミをする。昭和四十年ごろまでは、ホイロで茶の葉

を乾燥して、手モミで茶を作った。よくもむとおいしい茶になる。今は機械モミとなり、松井田町行田、南牧村青倉の工場に持って行って茶を作ってくる。(諸戸) 字日向

タバコ ゴツと昔は栽培したこともあるようで、物資不足のときは、フキの葉、ごんぼつば(ごぼうの葉)、タマンバラ(さるとりいばら)の葉などを代用にしたこともある。きざみたばこのことをヒネリタバコといった。(上高田)

救荒食料 天明三年の飢きんの時はクソフジの根を掘ってクズをとって食べたという。ワラビ・カタクリの根も掘った。ドングリを拾ってつぶしてアクを抜いてあんこにして食べたという話も聞いた。(諸戸) 字日向

ウシヒル よく洗つてお湯でゆで、こうせんを混ぜて食べた。砂糖を若干入れるとうまく食べられた。

クソフジ 根を掘ってきて洗い、立ち臼でついて上水(うわみず)を捨てると澱粉が残り、それを食べた。なかには足位太い根にあたることもあり、そんなときは澱粉が多くとれた。

ユリ キツネユリの根を掘って食べた。このユリは花は小さく、白い色である。

ゴボウの葉 山ゴボウの葉で、餅をつくるときに入れたり、挽割りや小割、麦花などを混ぜて餅についたこともある。

麦花 大麦をつくると荒い粒が挽割り、小さい粒が小割り、その粕が麦花である。米一升十銭、挽割り五銭のとき麦花は三銭位であった。

蕪餅 蕪の節を切りとり、それに麦花を入れて餅について食べた。山ゴボウの葉を入れるとよくまとまる。食べるときは味噌をつけて食べた。越後からきた人がこの村に住みつき、この麦餅を持ってきてくれたので、堀りにゴシモチを交換にあげた。味噌は醬油より安かったからである。

イナゴ 足と羽をもいで煮つけたり、ほうろくでいって食べた。フキ サンショの芽、タラの芽、トチの実なども食べた。最近タラ

の木を二万本も植えた人がある。百グラム三百円ほどになるので、タラの根を樺名山の方まで堀りにいった人がある。(菅原)

禁忌

うさぎの肉は食うとミツクチの子が生まれるといひ、妊婦だけでなく、嫁にも肉はくれなかつた。煮た汁はいいという。(上高田)

汁かけ飯は親の死に目に合えないといひて人はきらう。(上高田)

汁かけめしみてするな、と言つた。(諸戸字木戸・久保)

赤飯に汁をかけて食うと植木をしも梢(枝)が出ない。親の死に目にあえない。イケズ(池)掘れども水わかない。

汁を盛る時、つるごしに盛るな。

茶わんのふちを著でたたくな。

ごはんの上にはしを立てるな。

たつ膳は死んだ時でふだんするな。(諸戸字木戸・久保)

一杯飯といひて、一杯はいけない。二杯目のよそる真似だけでもする。

三杯汁は、馬鹿がする。夕方のお茶は、馬鹿が飲む。

茶碗を叩くものじゃない。

御飯をこぼすと、目がつぶれる。(菅原)

三、住居

(一) 屋敷取り

屋敷 屋敷としてよいのは、水はけ、日あたりがよく、南むきの畑地がいとされていゝ。水田の上に家をつくと、夏しけてたいへんであり、寺の門前も喜ばれない。(下高田字新光寺)

地所 昔の地所は、山林、宅地、田畑という区画割りであつた。つまり山から田畑まで一戸一区画であつた。丁半ぶちをして土地を取られたり、その後の売買などで形が崩れてしまつた。

昔から、「権利書付で売つたものが返つたためしなし」といわれ、売つたものは買ひ返したことがないのが普通といわれた。

「権利書の貸借り」があつた。それを更に買入れされて流された話がある。かつては、土地の売買が盛んに行なわれていた。

人情が深く、請判(保証人になる)を簡単に押して、人のために取られることも多かつた。

現在、道路等の補償金が出た場合、地主、小作の関係で、地主のものになることが多い。但し(富岡市)工業団地の土地の補償金は地主より小作の方が多く取つたという。(富岡市宇田の話)(中里)

三角屋敷 三方が道に面した三角形の屋敷のことを三角屋敷と呼んだ。この屋敷は繁昌しないといわれた。(中里字北山・菅原)

水 水はここは豊富ではない。時にはバカ水が出たりする。井戸を掘つたり、山の方から引いてきて使つた。(諸戸字木戸・久保)

以前は菅原の方から水道を引いていた。お精進場にいゝ水があり、明治七年の濁水で困つた時もこの水だけはかゝなかつた。夏は冷たく

冬は湯気が出て暖かい水である。水質検査を三回してもらったが大腸菌もなく飲料水に適していると言われた。木戸、久保は今はこのお精進場から水道を引いている。(諸戸字木戸・久保)

井戸 上十二の辺では、井戸はハネツルべが多かった。(上高田字上十二)

イヌイの井戸にタツミ倉がいいという。それぞれの位置を示す。(行沢)

掘り井戸を使ったり、流れ水を使う家もあった。諸戸字木戸・久保)ぶっこみ 水がでる所までパイプを打ち込んだ井戸のことをいう。(諸戸字木戸・久保)

めくら井戸 井戸をほってパイプをいけ、水がたまる所に土砂やゴミなど入らぬようにフタをして、パイプの回りに再び土を入れてうめてしまった井戸をいう。これは井戸がえが出来ないもので具合が悪い。(諸戸字木戸・久保)

井戸掘り 井戸を掘る時には掘ろうとするところに鳥の羽をさしておくと露をもつところがあるのでそこをみて掘る。源三郎さんが上手で頼んだ人もいいる。三脚をつくり、木の滑車を使い人足はエエで隣り近所の人を頼んだ。中には二人が入り、外に三人、女衆が綱の引き手になった。(上高田字上十二)

井戸替え 一年に一回、四月ころ井戸替をする。ケデエ(みの)を着た者が一人井戸に入る。三脚で滑車をつけ、外で三人でひっぱる。井戸の中はどんなにぬれても寒くないという。井戸替えのときは、御幣束を新しくし、おさごを供える。(上高田字上十二)

つるべなわ つるべ井戸ではつるべなわをなうことがある。わらなわを三本より合せてつくるが、人は最低三人いなければならない。穴のあいた器械でまわしてなう。毎年でなくもよいが、毎年なうこともある。正月二十日がつるべなわをなう日とされていた。(上高田字上十二)

弘法井戸 大久保は水に不便した。飲み水は弘法井戸とよばれる中井戸から水を汲んで使用した。水くみの役は婦人で、水桶をたびんで担いだが、赤ん坊のいる人は赤子を背負っても水くみをしたので、他村の人は「大久保へ嫁に行くか、裸でバラを背負うか」といったというが、村中の女衆が水汲みに来るから、順番を待たりしながら女衆の社交場となった。だから、つまらなければ井戸へ行けばいいから来ていて話し相手になつてくれた。しかし、婦人の不浄日には中井戸ともよばれる井戸は使えず、イマ井戸(別れ井戸ともいった)という別の井戸を使ったという。また井戸では汚れものを洗つてはいけないかつた。(八木連字大久保)

井戸の禁忌 木戸では神明様の神主様の家で飼っていた牛が井戸へ落ちて死んだので、氏子は井戸を掘つてはならない、牛や角のあるものを飼つてはいけないなどどこではいった。兎は耳が長いから悪い、山羊は角があるからいけない、と年寄が言いぐさを言つたがそれでも飼つた。井戸も掘つたし、牛も飼つたが何でもなかつた。(諸戸字木戸)

水車 大牛に二軒、行沢に三軒あつた。大牛の水車は共同経営で、互に話し合つて、順番をきめて使用した。杵は片側三の小規模の水車だつた。行沢の水車は個人経営で、規模が大きく、杵が片側四本、両側で八本あつた。(大牛)

各部落にあつて共有で、経費を出し合つて運営した。順番に使用する日が決つていて、その日は自由に使えた。話し合つて使用日の交換もあり融通し合つた。米、麦をついたり粉もふるつたのである。精米所が本村、十二には農協にできてから押麦をつくるようになった。(下高田)

諸戸 木戸・久保など三か所に水車があつて、米つきや粉ひきに使用した。個人のものや共同のものがあつた。(諸戸字日向)

屋敷神 屋敷を守る神で、稲荷様が多い。二軒で祭る家もあり、石宮に二人の名が彫つてあるのもある。(行沢)



門構え(諸戸) (撮影 関口正己)



出桁造—母屋で糞垂をするために二階部分を広くとり、三尺ほど桁が前へ出ている。(中里) (撮影 根岸謙之助)

植えることを忌む木 百日紅・牡丹・びわ・ぐみ。しかし、威勢盛んに崇りなしと云って、勢のいい時は、何をしても崇らない。(菅原) ひいらぎは悪魔よけ、魔よけになるので、屋敷に植える。節分の時には使わない。(菅原)

植木は東南の棟より高い木を立てるなどという。(菅原)

ロウジ 家の庭の植えこみの一面にロウジというところがあり、他人がめつたに入つては悪いところとされている。家が火災にかかったり、貧乏してなくなつてしまつたとき、家の神様はそこに住いすという。節分の豆まきのときはそこにもする。(下高田字新光寺) ロジとは庭の木や花を植えとくところである。(諸戸字日影)

## (二) 建築工程と儀礼

普請 二、三代で一軒建てる。親戚で手間を出しあつて建てる。材木は自分の山を使うよりも買つたり、古い家のこわした材木を買つ

たり、セーハン(製材所)から買つたりした。セーハンが無い時(製材所が出来ていない時)木挽きを頼んで自分の家の山の木を使った。木挽きは木のうら返のぼつて行って太い枝を下ろし、下りて来て根のほうから鋸で挽いた。その木を二つに背割りし、長さを決めて切り揃え、馬か牛で山から下ろした。十二の稲塚さんが木挽の名人だつた。家まで運んで、そこで鋸で板に挽いた。そのうちに、稲塚さんが移動製の機械を買つた。古館の人がうまく機械を使って板をひいた。鋸の時より製板を使うほうが何枚も多く板をひけ、時間もかからなくなった。(下高田字本村、新光寺)

モミの木 モミの木を使って建てた家は買つたり、つくつたりするものではないという。特に総モミづくりはよくない。モミづくりの家はよくもまれるという。(上高田字上十二)

普請のおこじよはん やきもちでホーロク一ぱいの大きさに焼いたものをひし形に切り、味噌、ごま、砂糖、さんしょを混ぜたものの中にかきまわしたもの。ぼた餅、炭酸まんじゅう、酒まんじゅう、丸めだんご等とお茶、つけもの等を出す。(下高田字本村、新光寺)

地まつり 地鎮祭。神主に拜んでもらう。竹四本を立ててしめをはる。(下高田字新光寺)

ジギョウ 地鎮祭が終つたところでキツクミをして、日がよいところでも始めておく。(下高田字新光寺)

タの八でまわりについてやつた。頭がいて音頭をとつて手伝いの人が四人と四人の八でまわりについてやつた。(下高田字本村、新光寺)

サンヤツキ 地づき、長さ十五尺の太い丸太を三本、上部をしぼつて三叉にして、中にオオシノボを吊す。上部に輪をつけて、芯棒の上が倒れないように固定する。芯棒の下部三〇センチメートルほど上に、荒縄を三本よつた長い紐を三本結びつけ、上部に滑車をつけたものにおして、三方から引つぱると、芯棒が上がる。手をゆるめると、芯棒が落ちてきて、土台の玉石をつき固める。大芯棒の下部に一人つい

ていて、棒の先が穴にうまく入るように調節する。音頭とりが芯棒の下部に手をふれて指示する。一本の縄に三人ぐらいつくから、総勢一〇人以上になる。地づき鳴をうたいながらつく。唄が終って三度つく。サンヤブキの仕事が終ると、施主は酒肴を出して労をねぎらう。サンヤブキには、隣り組と親戚の人が手づくだいに来る。(古立)

壁ぬり コマイカキ 普通の家では竹を割ったものを細いしゆる縄でゆる。倉は丸竹やうるしの木を使った。(腐らないので)粘土に藁を三層くらいに切ったものを混ぜこねる。スナズリといってこへよくふるった砂を混ぜ壁にぬる。柱の境にまわたりやポロを入れた。これは秋なら四日冬なら五日で乾く。その土に石灰にしつくい、はたいた石綿、のりを煮たものをねって白壁を塗る。下高田字本村、新光寺)

タテジ 日を見て三りんぼうの日はよけた。火災をきらうので雨が降ればお祝いをする。組の者手伝い親せきの者等で用意した。大工さんを頼めば棟りょう弟子などが中心でタテジ祝いをした。酒はこもかぶりのもの、お供え餅二つ重ねのもの、米、塩、頭付、ひし餅等用意した。(下高田字本村、新光寺)

たてじ(棟上げ)の日に雨が降れば、火事に会わない。(菅原)

上棟式のことでホケエに白の餅を二つて持って行く。範圍は兄弟、叔父(母)くらいまで。餅の形は菱形、南天の葉をそえる。投げるのは四方もちといって東—南—西—北の順にまず一枚ずつ投げる。下で施主の奥さんが、箕を頭上に載せて待っていると、その上に棟梁が入れる。その後一般の投げ餅をするが、これはどこからでもよい。この餅は焼いて食べる。焼いて食べるとその家が焼けるという。また「焼いてくうべえ」といってもいけな。「あぶる」といえば焼いてもよい、などといった。来てくれた客には、三枚ずつのしをかけて配った。

昔は、一軒の家を建てるのに三年かかるといった。まず家に棟梁を呼んで山に案内して木をみてもらい、秋になるとどういう木をどうい

うところに使うかを決めて伐り、山にころがしておいて、三年目に家を建てたのである。(下高田字新光寺)

柱を立て終ると、棟木を上げて上棟式となる。施主、近親者の代表、棟梁が屋根に上り、棟梁がノリトをあけて、御神酒を四方に掛け、菱形の餅を二切れずつ四方へ投げる。次に施主の妻が下の土間のところを箕を掛けていれるところへ、棟梁が餅を五切れから一〇切れほど、箕の中へ落とす。これを力餅と言ひ、家族の者が食べる。屋根の上では施主が棟梁その他の人に酒をよび、酒を呑み終ると餅を投げに移る。その際各自二切れずつ酒の肴と称して餅を手もとに残し、集まって来た餅拾いの人々に向けて、餅を投げる。拾った餅は、焼いて食べると火事になると言つて、生まのまま食べる。しかし、固い餅は実際は焼いて食べるが、その場合、焼くと言つてはならない。(古立)

近親者が菱形のグシ餅をホケエ(行器)に入れて持って行く。白三升餅。投げ餅を拾いに来た者は、雨が降って、泥だらけになった餅を拾って焼いて焼いて食べる。雨降って地固まると言ひ、建前に雨が降るのは縁起がよい。(大牛)



ホカイ  
上棟祝に餅を入れて運ぶ容器。定紋入り。  
高さ27cm、径30cm。箱に文化四年諸戸村佐藤助左衛門の墨書あり。(諸戸、佐藤正勝家)  
(撮影 関口正巳)

棟上げのとき菱形の餅をホケエに入れて親戚が持ってきてくれる。棟梁、施主、親戚の者は屋根に上り餅を投げた。棟梁は四方に投げたあと(四方堅め)三、五、七と下に落す。下にはおみさんが二階にいて、箕を頭上にのせており、そこに落すのである。家によつて

はミカンや金銭を投げるのもある。(下高田)

棟上げには菱形餅をホカイに入れて、棟に持ち上げて、その餅をまく。トウリュウが最初に四方ガタメをして水・酒・オサゴ(米)を四方にまく。餅を二枚ずつ重ねて下に投げるのを、その家の主婦が箕で受け取る。その餅は来客に分けてやる。近親者も新しいワラソウリをはいて棟に上って、餅を上からまく。ゴムまりも投げるが、家がまるく行くようにとか、家運がはずむようにとかいう。今はキャラメルやラーメンなども袋ごとまく。棟の上で酒を飲み、肴として餅を二枚ずつもらう。

屋根に上る人は新しいワラソウリをはいてあがる。葬式の野辺送りのぞうりとこの時のぞうりはもらつてくると蚤が当る(藪が沢山とれる)と言つた。(行沢)

リュウ柱 一番はじめに作り、奥門に立て麻、扇子、かもじをつける。これは以前は二本作つた。棟りようがもらつて行く。

棟りようが柱を短かく切つてしまつたので困つていたら、おかみさんが下駄をはかせることを教えたので、おかみさんに感謝する意味でりゆう柱にこういうものを飾つたのだ、といういい伝えがある。(下高田)

四方固め 棟りようが屋根のところを拜み北、西、南、東の方向へ順に餅二枚ずつ、酒、お金少々をまく。(下高田)

四方餅 棟上げの時に、棟梁が四方に餅を投げるのをいう。七五三に投げるということはない。(菅原)

ホケイは手ぐりて、新築される家の棟の上にあげられる。まず、ホケイの餅を大工が「四方餅」といって、四方に投じた。餅は、七、五、三枚という順に落す。それから棟上式に立会っている一般のものも、屋根の上から投じた。その家の主婦は、箕を頭の上のせて、下で落ちてくる餅を受けとめた。

なお、おがみが終るとサカナといつて、立会つた者は餅を二枚もら

い、ご神酒を飲む。棟の上にあがるには、アサウラの草履をはいた。この草履をはいて糞蚤をすると、お蚤が当たるといわれた。(上高田字下十二)

もち投げ 主婦が空の箕を頭の上にあげ、大黒柱の下に立つているところへ向かつて、棟りようが上から餅を三回投げる。これは家の人が食べる。下の人に向つて紋入りのホケーに入れた餅を棟りようがまく。(下高田)

棟上げの餅 親戚に棟上げがあると、両親のある人が餅をついてお祝いに贈る。細長い菱形餅(長さ八寸、幅二、五寸くらい)に切つて、三十五枚から五十枚くらいをホカイに入れて持つていく。三升一白では少し足りなくらいである。その家でもたくさん餅をついておき、棟の上からまく。(行沢)

投げ餅 棟上げのことをタテジという。このとき、餅投げをする。この餅のことを、ゴシモチとかヒシモチという。白い餅で菱形である。大きさは三十七センチくらい。

ゴシモチは、近親者がホケイ(行器)に入れて持つてきてくれる。上棟祝いによはれてくるときに持つてくる。この餅をおがみが終つたあとに、屋根(天井)の上から投げる。棟梁がはじめに四方餅を投げ、そのあと、屋根にあがつた人たちが投げる。上にあがつた人には、酒のさかなとして、二枚ずつのゴシモチがつくが、それも投げてしまふという。

この投げ餅を近所の人たちがきて拾つてゆくが、このとき施主の家のあととりの嫁が、大黒柱のあたりにまっついていて箕を頭上にかざして、投げたゴシモチを受けとることになっている。

拾つた餅は、やいて食べてはいけない。あぶつて食べるものだといわれている。(下高田)

上棟式の時に、屋根の上から投げる餅をいう。七・五・三の割り合に切つた菱形の切り餅を、ホケー(行器)の中に入れて持つて行く。

親戚及びタテジ(建前)に招待された者が、お祝いとして施主に贈る。隣り組の者は持つて行かない。七・五・三の割合というのは、縦三寸・横七寸・対角線が五寸ということである。これを三枚重ねて水引きをかける。(古立)

棟上げのことは、タテジという。このとき、近所の悪意の人とか親戚の人が、ホケエ(行器)になげもちを入れてもつてくる。これを床の間に飾っておき、投げるようになって、手ぐりて上にあげた。なげもちほひしがた。これを棟とか、四方かためにしんぜる(棟梁がしんぜる)。それを屋根へあがった人が投げた。

その中で、棟梁が投げるもちを、そのうちのあととりの嫁が下にいて受けとった。もちは、七枚・五枚・三枚と三回に分けて投げるが、これを嫁が下において、箕の中に一升餅を置いて、樹の中に受けた。なげもちは、近所の人たちが拾いにきた(上高田字山下・川橋)

棟上げのものは親族からホケエで届けられる。もち投げは、ぐしに三本の幣束を立て、海のもの山のものを供えて、棟梁が押んでから、火災にあわないう水と酒で四方固めをしてから、穴あき餅を二つ投げ(三万三千三百三十三円投げるという話を聞いたという)、四方もちを二枚ずつまく。そのあと、御神体を立てた下に主婦が箕を頭の上のせて立ち、屋根の上からホケエの餅をとって投げおろす。七・五・三とか、五枚を三回とか奇数になるように投げてやる。家の分としてとるが、子どもにも分ける分になる。それがすんだあと、屋根の上から四方に投げる。

棟上げの餅は、三升うすだとひと臼で尺もち三十六枚とあとはハシ(端)餅になるが薄く、四升白なら見たところも厚くなる。棟上げは数のある方がよいという。(上高田)

家でもモチをつくが、近い親類がモチをついてホケエに入れて持つて行く。ヒシ型に切るが、長径が七寸あるのを七枚、五寸を五枚、三寸を三枚切つて、これをホケエの回りに並べ、真中はふつうのヒシ型

を入れる。三升ウスでは少し足りないので四升ウスでつく。(諸戸字日向)

上棟の時棟梁が四方固めをしてモチを投げるが、この時後継ぎの妻が頭をミをのせて立っている所へモチを適当に何枚か投げる。そのモチが家の手残しになる。

あとの餅は近親者も一緒に、好きな所へ投げる。お客には七寸の餅を二枚ずつ配る。(諸戸字日向)

ホケエ返し、ヒシ型のモチを一枚、ノシ紙をつけ「祝上棟」と書いて、入れて返す。貰ったモチの中からお返し分をとっておいて返す。(諸戸字日向)

引出物、タテジの時の引出物は餅、お金をつつんだものときかなを出す。(下高田字本村、新光寺)

ゴエイ、たてじの時に呼んだ職人全部に出す。お金をつつむ。(下高田字本村、新光寺)

棟梁送り、節のない良材を用いた竜柱をかつき、道中ドシンドシんとつきながら、木遣りをうたつて、大工の棟梁を家まで送る。もとは近所の人の家までついで行つたが、今では棟梁送りは屋敷を出るまでの儀式として行なう。むかしは、棟梁を送つて行くと、家では酒と肴を用意しておいて、棟梁のかみさんが、送つてくれた人々の労をねぎらつた。(古立)

木やりで送つた。もとは一斗樽つけて、竜柱をかついで、木やりうたを唄いながら棟梁を



竜柱(撮影 根岸謙之助)



家まで送った。(下高田字新光寺)

手伝っている人みんなで棟りようを送る。その時のうたは

鶴は千年エーヤラー  
亀は万年エーヤラー  
（下高田字本村、新光寺）

ヤネヤ 以前はわらぶきでふきかえるときのヤネヤは、この地方には小野(現富岡市、旧甘栗郡小野村)から来た。(上高田)

屋根ふき 古くはかんや(萱ぶき屋根)だったので屋根職人がいて足場と梯子を持って来てやった。村内の十二の人や小野村高尾(富岡市)の人がうまふいた。(下高田字本村、新光寺)

屋根板 板は用意しておく、栗の木が一番良く次が杉だった。生の木を尺足らずに輪に切つて、当てるものをつけて割り、束にしておく、沢山作つて材木屋に売つた時も、下仁田の奥のほうから屋根板を買つた時もあった。(板割り専門の職人もいた。板割りはつちやんという職人は早くてうまかつた)屋根板は互い違いに三重にして横に割つた竹を渡し、上へ平らで丁度良い大きさの石を並べた。(下高田字本村、新光寺)

石置き屋根 板ぶき屋根は板割り職人が割つた栗板を屋根に並べてふき、竹で押さえて釘で所々を止め、平たい石を載せて押さえた。昭和二十四、五年ごろまではあった。一年おきに屋根フキをして屋根板を並べ直し、いたんだ板を差し替えた。組のつき合いで十軒が組んでオテナ仕事で順番に手伝いこしてふき替えた。四月末から五月初め、春蚕の前にいい日を選んで、各戸ごとに一日か二日かけてふき替えた。(語戸)

屋根板を並べて屋根をふく板屋根が多かつた。ヤマトブキは板を重ねて屋根をふき、オシブチ竹で押えておもしろい石を載せ、カワドオシ釘で打つて止めた。屋根ふきの家が八十軒でエエをつくり、一年置きに板ガエをした。屋根板の先と後を入れ替えて置く。メイトブキは屋根板を重ねないで並べてふく。

屋根の傾斜がなるいオツチャンコウベエの家はトタン屋根になり、五寸コウベエなら瓦ぶきになって、板ぶきは姿を消した。(語戸字木戸・久保)

板屋根 一年おきに屋根がえをする。屋根替組ができていて、エー(手間交換)にして、屋根替えをした。戦前までは板葺屋根がほとんどで、屋根を葺きかえるには、六、七人の人手が必要だった。共同作業として組うちで互に扶け合つて仕事をした。屋根板は板割り職人に頼んで作つてもらう。屋根葺きの職人は頼まず、各自で葺いた。長さ三十七センチメートル、幅十センチメートルの栗板を並べ、竹を半分に割つたオシウチ竹を上には押しえとして乗せ、この竹に石を乗せて固定する。地震の時には石が落ちた。しかし、屋根から落ちた石で怪我をしたという話は聞いたことがない。(大牛)

たる木の上のガラを直しながらそこに板をのせてゆく。おさえに石置きと釘うちがある。石置きの場合は、下に二つわりの竹の押し木をおく。釘をうつ方は、トントンぶきといつた。

そのような作業はほとんどイエイでやつた。また家々からは押し木にする竹を贈つた。男しが屋根に上がつて作業したが、女しはうどん粉でやき餅をやいた。大きくやいてこれを菱形に切つた。祝いもんだから菱形にしたので、これをおやつなどに食べてもらった。(下高田字新光寺)

くり板でふく。板屋根は戦後二十五年頃から瓦屋根にぼつぼつ変えた。(語戸字日影)

越後から板割り職人が来て、栗の木を伐採し、挽き割つて、屋根板を作つた。(古立)

屋根板の板の長さは一尺が普通だが、昔は尺二、三寸もある長いのを使つた。クリの木が丈夫である。マサ板は狂いが少ないがイタメは雨に濡れて乾くとすぐにそつて雨が漏つてくる。(行沢)

屋根替え 四月下旬か五月上旬のいい日を選ぶ。厩を見て三隣亡や

仏滅をさけ、天気のいい日にする。隣近所で「エエ」ですけてもらう。大きい家だと十人も頼む。朝食を食べないできてもらう。屋根を全部はいでわるい板を下に落とし、新しい板を足しながらふいていく。火を燃したから、すずで顔は黒くなるし大変だった。夜は酒でもつけて一杯のんでもらい、夕飯を出した。(行沢)

一年おきに行なつた。板屋根は風が吹くと板がずれるので、これを並べなおす作業に手間がかかる。組合でエエ(手間交換)にして屋根替をした。板を三あし並べて、竹でおさえ、上に石を乗せて固定する。後に屋根のこうばいを急にして、釘でとめるようになった。これをヤマトブキと言つた。六・七年はもつた。(古立)

石置き板の板屋根の家では、毎年春近所の家とエエでやる。毎年の方がいたみが少なくてすむからで、隣り近所を頼んでやる。「明日、屋根をふきてえと思つたので頼みます」といって頼んだ。当日は屋根の上に並んで、板をはいだし、悪い板を下に落していい板を足してハナ軒端。だけは二枚外は三枚がさねとし、おさえ竹は毎年とりかえる。石はそちこちにしかなかった。(上高田字下十二)

こは十軒で組になつていた。一日でめくつて新しくふきかえた。おてんまで出て一年に五軒をふき、二年で十軒をふきかえる。一年おきにふきかえる。四月末から五月にかけて友引から大安の天気のいい日にする。(諸戸字日影)

イタゲシ 屋根板の修理は二年おきくらいにはしなければならなかつた。隣保班を主体としてお互いに助けあつて行つた。板の表と裏をかえるのであるが、その分に新しいのを補充していったのである。四月中くらいまでに終るようになった。

イタは栗材がよいがほかに杉でもよい。イタハギ職人がいたので、山持の家では、材木を伐つて用意しておいた。

イタは五〜一〇年はもつ。天気が続くとき乾いてくれる。だから夕立のときは困る。乾いているところへいきなり雨がくるから、漏つてし

まう。ふだんの雨だと心配はない。(下高田字本村)

ヤマトぶき 板で屋根をふいて、竹で押えて釘で止める。(諸戸字日影)

ヤマトブキとは板ぶき屋根の板を止めるのに竹を渡して釘を使ったやり方で、石置き屋根の次にはやつた。(諸戸)

板屋根のふき方で、屋根板を並べて釘でぶつつけて止めると、五年はもつた。(行沢)

おしうちだけ 板屋根が、風で飛ばないように押える竹をいう。(菅原)

カンヤ 萱屋根の家。カンヤは寺のほかにも結構あつて、古いといわれる家はたいいカンヤであつた。戦国時代の家だといわれる家もカンヤだつた。平屋でグシまで竹だつた。床が低かつた。(下高田字新光寺)

クズ屋 ワラ葺き屋根の家。新田ワセの小麦ワラで屋根を葺く。よく干した小麦ワラを屋根替用として、二階に貯えておく。屋根の表が七年、裏は四年ごとぐらゐに葺きかえする。オガラを下に葺いた上に麦ワラを葺く。(大牛)

萱刈り 一般の農家の屋根を葺くほど萱はなかつた。お寺の屋根を葺く時だけ萱を使ったので、お寺は壇家に割り当てて、萱刈りをさせた。(大牛)

明戸の瓦 明戸で昔は瓦を焼いた。二窯あつた。服部吾一の家で経営していた。これを多野郡吉井町の奥平に売つて運んだ。その前は小幡藩と七日市藩に出していた。小幡藩のものは、福島瓦と銘うたれたが、これはその後そちらで瓦をつくるようになり、今は藤岡の平井から土をとつて焼いている。七日市藩のものはハル瓦(七日市)タツツ瓦(黒川)と呼ばれた。ハルもタツツもこちら明戸で使われていた職人だつたが、向うへつれていかれて向うで瓦を焼くようになったのである。(下高田字新光寺)



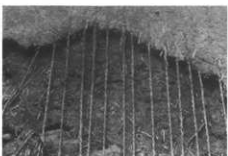
倉(中里)(撮影 阿部 孝)



鍵(鍵穴が下と上の2ヶ所  
あった)(古立)  
(撮影 阿部 孝)



倉(窓と水切り3ヶ所)  
(古立)(撮影 阿部 孝)



倉の壁地(オオナオシなわの使い方  
いう)(古立)(火災の場合砂ずりが落ち  
ても下地には影響のないように重ねて  
ぬってある)(撮影 阿部 孝)



倉の壁地(2重3重に塗っ  
ている普通7回壁をぬるとい  
う)(撮影 阿部 孝)

前兜形民家 養蚕を盛んに行なったので、総二階で、屋根の形は表の屋根のひさしを切り落とした前兜型の家が多かった。(大牛)  
グルリ十間 二間三間の家はグルリ十間という。奥行四間、間口八間の田の字型の家は大きい家だが、これが基本のようである。  
なおイロリとカマドの口が表から見えるのはよくないといわれている。(上高田)

(二) 母屋と付属屋舎

息抜き 大屋根の上に空気を入れ替える息抜き(気抜き)のやぐらが、大がいの家にあつた。(諸戸字木戸・久保)  
わたりげえ 家を新築して引越しをするとき、わたりげえという小豆粥をつくって食べる。この粥はゆるいほど(水分の多いほど)棄にまわる(家計のくりまわしがよい)という。(上高田)

馬神様 既にも小さな神棚があり馬神様といつた。そこに上岡の観音様の絵馬などはついていた。(下高田字新光寺)  
ウチウマヤ 昭和二十年代にウチウマヤ(家の中の土間にある馬屋)はなくなつた。それまで農家で飼っていた馬から牛へ変わったのも戦後である。昭和五十年ごろには牛も飼わなくなつてきた。(諸戸字木戸・久保)

倉 たつみぐらといって、屋敷のたつみに倉があるのがいい。菅原倉は他人には見せるものでないという。「売る(倉を売ること)時以外は見せるものでない」という。だから倉の中を見せると「そんな(倉を売る程)貧乏したか」といわれた。(古立)

錠前 倉の錠は、この辺では大阪錠と呼んでいる。富岡の丸沢商店の鍛冶屋で作っていた。各家によって多少異なっていた。だが、近所

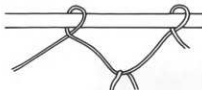


倉の壁地(このなわのかけ方をカンナという)  
(古立) (撮影 阿部 孝)

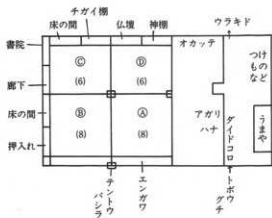


倉の壁地(ホンジメとカンナ)  
(古立) (撮影 阿部 孝)

倉の壁地(このなわのかけ方をカンナという)



(古立)



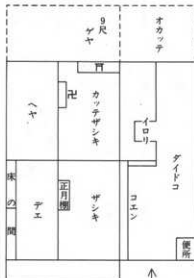
間取り 一般的な間取りおよびそれぞれの間の機能は次のごとくである。

#### 四間取り

- ① ザシキ、またはヨリツキという。
- ② デイ、またはトコノマ、ここは客間でふだんあまり使わない。親類の人を泊める。
- ③ ヘヤ、またはデイ、寝室または物おきとして用いる。
- ④ イマ、こたつがあり、ふだんの家族生活をする所である。顔なじみの人や近所の人はここで応接する。
- ⑤ お産は⑥。湯灌も⑥だけ

の家で錠を倉の中に入れたまま錠をしてしまい困ったので、隣り近所の錠を借りて来て試してみたら開いたという。人が作ったものだから、何通りもの種類ではなかった。ここでは二重錠で簡単にはあけられないようになっていた。(古立)

便所 外便所と内便所とあった。内便所はお客様だった。外便所のアゲダメの中に、据え風呂の洗い水もためて置いて、畑のこやし(肥料)にした。人糞に畜糞を混ぜてこやし(肥料)を作り、センゼイモン(家の前のセンゼイ畑の作物)にまいてつくった。(諸戸字木戸・久保)



れど、さいきんは⑩でもする。三三九度は⑩とする。主人が寝るのは  
 ③または④、若夫婦が寝るのは⑤または⑥、ほかの家族は、④または  
 ⑦で寝る。(下高田字新光寺)  
 テエザシキに坐ると米買わせるぞといわれた。  
 ヨリツキは客座である。



カマド (古立) (撮影 根岸謙之助)

正月棚 材木屋で六尺×一尺板を買ってきて作る。組立式のもある  
 が、正月二十日に外し、大神宮様を神棚に移す。(下高田)  
 ○イロリ 主人は東向きに坐る  
 テエザシキという。ここに坐ると米を買わせるぞとか米を買わなく  
 ちやなどという  
 ○ゲヤはボロガクシである  
 ○便所は昔は別棟にあった  
 ○ザシキのお正月様は十二月三十日につるす。たたむことのできる棚  
 (六尺×三尺)である。二十日正月に外し、大神宮様は神棚に移す。  
 材木屋から毎年新に買ってくる家もある(六尺×一尺一枚板)。  
 ○ヘヤ 老夫婦の寝室、産室。  
 ○デエ 三三九度を行う。ヘヤで死ぬとここに移す。若夫婦の寝室に  
 もなる。(上高田)  
 ヘツツイ 昔は土ベツツイを自分の家で作って使った。山の良い粘  
 土を取って来て、わらを切り込んで足で踏みこねて、石をしんに入れて  
 塗り固めて、ヘツツイの形を作る。  
 焼くので固まって、何十年(二十年  
 以上)も耐久性がある。その後、昭  
 和三十五年ごろ、台所の改良で石製  
 のカマドを作った。(諸戸)

かまどのことはヘツツイという。  
 自家製の泥でつくったもの(ドベツ  
 ツイ)が一番うまい味に煮える。三  
 十郎さんの父がドベツツイをつくる  
 のが上手で、泥に塩をまぜたタタキ  
 でつくった。下に板をつけ、箱型に  
 つくって移動できるようにして、夏  
 は糞壺の関係があつて、妻わらのサ

シカケをして外に出したりした。(上高田)

ねん土をとってきて、ワラを切りこんで自分で土べっついを作った。火をもして焼くから固くなって割合に長持ちする。どべっついの方は煙突が無かった。(語戸字日影)

カマ神 流しの脇に水がめがあり、その横の柱にカマ神を祀る(語戸)

釜神様は流しの棚の上に祀る。火の神である。正月前に松としめをするが、これは外さずにおく。松は、夕立のとき燃してそのもえさしを屋根にほおりあげておく。雷除けになる。しめは、年々たまつたものをあとでまとめて観音様におさめた。またドンドンやきるとき燃した。

釜神様は、稲の穂、糯と稗と二種を下げた供える。ハツホという。(下高田字新光寺)

囲炉裏 コの字型である。荒神柱を背にした位置が主人の坐るテエザシキ(亭主座席)、テエザシキから向かって左が主婦の坐るカアアザシキ、右手が客の坐るキヤクザ、テエザシキの相向いかがシタユルイで、一段低い縁台が置いてあり、ここに



コの字型の囲炉裏 (古立)  
(撮影 根岸謙之助)



入口

ダイドコ



桑おき場



ユルリ (イロリ) 土間側の低い座をシタユルリ、左手が座敷に右手がお勝手に通じる。来客が左、主婦が右に腰をかけ、足をかける木をフンダギという。

(行沢 嶋田理三郎家)  
(撮影 関口正己)

火燃しをする者が坐る。農家の番頭などはここへ坐った。シタユルイの左手に燃料を入れるキジリがある。(古立)  
イロリはザシキにきつたものもあつたがこれは少数例で、ふつうはダイドコに面したところにあつた。ボヤはもつたいたくなくて燃せなかつたので、クズツバ(落葉)やソダを燃した。戦争を境にしてイロリの

改造がすすんだ。今でもあって、テーブルを入れて食事している家もある。(上高田)

イロリの中へは、わらじかけのまま入ると怒られた。ハナムスビ(せうり)はぬけるからよかった。やきもちを焼いてひっぱたくところだから怒られたのだろう。(上高田字上十二)

近所の人でもくると、「ふんごんどくれ」と言つてタビ(地下タビ)をぬがずにいろいろに足を入れて火にあたるようにすすめた。ゆるりの端に板のフンガケを置いてあるので足をのせる。(諸戸字日影)

いろいろにまきストープを入れるのは早かった。家で二つほどつぶしたころ村内の外の家で買うようになった。

テエザシキは坊さんにも坐らせないと、もし坐ると米を買わせるといつた。(八木連字大久保)

土間の奥にユルリ(イロリ)が設けてある。土間側の一段低い座をシタユルリといい、土足でまたいで踏んこめるようになっていて、左



ユルリの位置 入口から入った正面左手の台所(板敷にごぎを敷く)をコの字型に切り、土間に接する。手前オキヤクザシキ、左テイザシキ、右シタユルリ、女衆のいる左手がキジリ、右手がヘツツイ、左奥に流シ場があり、柱にカマ神の札を貼る。土間は裏口へ通じる。(諸戸字日影星まつ家) (撮影 関口正己)

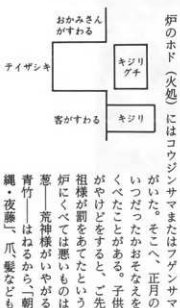


イロリ(日影) (撮影 土屋政江)

右の側から腰かけて足が降ろせるが、下げた足を掛ける木が置いてあり、フンダギという。天井からカギを下げて鉄びんを吊るして、湯をわかす。(日影)

ユルリはイロリのことで、ダイドコの土間の上の板の間に切つてある。幅三尺五寸、奥行三尺ほどで、土間に近い方をシタユルリといい、女衆がしゃがんで火を燃すため一段低い。シタユルリの左手にキジリ(燃し木を置く)、右手にヘツツイ(二口ある)を置き、あまり動かずに扱えるようになっていて、奥の正面をテイザシキといい、土間に近い所にお客を上げた。お客には「フンゴンドクレ」という。客は炉ブチに腰掛けて、足をフンガケ板に載せる。ユルリでは鍋をカギに吊るして、煮物、汁などを煮たり、芋をゆでたりした。鍋飯はしなかった。ワマシ、三徳、五徳などをホド(火をたく所)に置いて、網をのせて餅を焼いたり、魚を焼いたりする。(諸戸)

いろいろの坐席は次のごとくである。テイザシキは主人がすわる。主人はクダリムキにすわるという。うっかり嫁さんがそこにすわると「あのよめごは、来た早々クダリムキにすわる」と批評された。キジリグチでは、嫁さんが火もしをした。



燃してはいけない。(下高田字新光寺)

かぎ竹 イルリのかぎ竹は、竹の筒でつこくつて上下する形で、コイの形をつけた。「おたけどんのふところへきぞうどんが入りこんで、おつるどんがひっこめる」といった。(上高田)

ひげんさま イルリの中にはひげんさまがいて、火わるさなどをする。「ひげんさまが罰をあてるぞ」といった。(上高田字上十二)

柱の名 ダイコク—だいにじにした。ミヤコバシラ—部屋のまん中にある。トコバシラ—床の間、シモダイコク—土間にあり、この前にわたたき石が据っている。

テントウ柱は縁側にある。そこへ、三月彼岸には草餅をつけてお天道様に供える。牡丹餅は、天道様にはあんこをつけないものを五つ供える。(下高田字新光寺)

神だなの上 神だなのあるところの上は二階を板張りせず、竹の葉の子にした。この部分は五寸から一尺近く高く、この上には上れないようにし、二階のそこだけは使えないようにした。(上高田字上十二)



天道柱(中央の柱) 戸袋(左端)(古立)  
(撮影 阿部 孝)



大黒柱とミヤコ柱(古立)  
(撮影 根岸謙之助)

恵比須大黒 お勝手の棚の上にいる。正月二十日と十一月二十日に祭る。尾頭つきをしんじて金がたまるように祈る。正月に働きに出て十一月に帰ってくる。「シウスエビスはするもんじゃあない」という。供えたものは成人前ものには食べさせない。恵比須様は片輪だから、人にならないうからという。(下高田字新光寺)

流しの棚にエビス・大黒の木像を祭り、メンバ(丸形の容器)に小銭を一杯入れて供えて置く。(語戸)

サマ 入口の上の小窓をサマといい、ツジユウダンゴなどをさす。(語戸)

縁側にする供え物 縁側のテントウバシラのあたりにする供え物は、彼岸の中日(別記)、盆にもお萩をつくって供えた。月蝕はお月様が人間の代りにやんでくれるのだからといって線香をあげた。ほかに十五夜・十三夜・七夕のときなどである。(下高田字本村)

#### (五) 家具 調度

たきぎ 営林署の国有林に入ってもいいという許可証が各戸にきて、それを持って行って国有林でボヤ拾いをした。落ち枝や枯れ木や倒れた木を拾って背負ってきた。十二月から三月頃までとってきて、家の回りに積み上げて一年中の燃しものにした。山を持っている人は家の雑木林で薪やボヤを作る。(語戸字日影)

タキギは共同で切った。「山キリ」と呼んだ。小正月の福玉を持って行き十五日に仕事始めをして、酒を飲んだ。この日に、くずかきも始めた。(古立)

マッチ 昔は、ツケ木をよく使用した。だからいつもオキを残しておかなければならなかった。巾広のものを半分とか、三つに割って使ったものである。マッチは近年のことで大箱を一箱買うという事は珍しかった。(上高田字上十二)

ランプ ホヤを磨くのが仕事だった。掃除しながらホヤを割ってお



こられたものだ。油を二合ぐらいづつ買って来たが、勉強しようとする  
と「アブラダクネン（油のむだづかい）だから早く寝ろ」といわれ  
た。（語戸字日影）

電気 大正五年に準備が始まって電気がひけたのは同九年十月だつ  
た。子どもの時「今日は電気がつくちゅう」と言つて遊びにも行かず  
電灯の下に坐つて見ていた。当時は夜六時から朝六時までついて昼間  
は送電しなかつた。（語戸字日影）

こくびつ 大小麦は、こくびつに粒のまま入れたが、米は俵に入れ  
て、俵のまま、こくびつの中に積んでおいた。こくびつのはめ板、一  
枚が巾八寸位あつて一石の見当だつた。

米俵は、こくびつ以外に積むときは、板を俵と俵の間に入れ、上下  
共同敷になるように積んだ。（中里）

ほうろく 土ほうろくを使った。使いこむと長もちしたが、最初の  
使い方が悪いと割れてしまう。貧乏して来ると割れやすいといつた。  
（上高田字上十二）

吹竹 喜の字（七十七才）の祝いには火吹竹をつくつて配つた家がある。  
だいたい裕福な家だけのことだったが、この吹竹を吹くと火事  
にならないといわれた。（上高田）

## 生産・生業

### はじめに

生産、生業では、水田・畑作の農耕、山樵、狩猟、養蚕、家畜、諸職にまともてみた。

昔からの生活の中心が養蚕にあり、これによって経済を支えて来たように資料も多く得られた。農耕も盛んに行われたが、一部は大地主のために思うようにならなかったという。

稲は地主へ、麦は小作のもので、「麦もうけ、わらもうけ」といわれ、小作料として米は全部納めざるを得なかったらしい。

山樵、狩猟の資料は極めて少なかった。

家畜では馬が中心で、農耕の重要な労働源であり、「馬は半身上」との意味を表わしていた。各戸一頭以上は所有しており、馬喰の動きも活発であったらしい。月に三回くんだ（交換）という話もある。

諸職の資料は少なく妙義神社の門前を除けば農耕中心の村であった。

以下各項の目新しいと思われたものを、あげてみると、肥料に石灰を沢山使用していた。下仁田の青倉という産地に近いため、馬で運んで古くから使っていた。田畑の土質の改良と除草を兼ねて堆肥の運動性をねらっていた。

畑の広さには、〇駄ジリ、〇升蒔きの単位が使われていた。広さを堆肥の必要量、種の適量で表わしたもので、土質、地力に対する長年の勤に必要のもので、多少の地域差、個人差があった。行沢では五駄ジ

リが一反、菅原では五駄ジリ七畝であった。

苗代作りは、山からコクサギを主としてナエマガサと称してニワトコ、藤の葉、レンゲ草などの若葉を肥料とすることになっていた。時期は四月下旬から五月上旬で、堰普通もこの間に行なわれていた。

水番の制度があり、用水の管理は水番に任されていた。八木連には「水番管理規定」の標札が残っていた。

少ない水量を他村と共に話し合いにより有効に利用していた。畑作では、ヒエ、アワは耕作していたが、焼畑に関する資料は見られなかった。

目新しいものに、ヒエに稗、糠があつたこと、小豆に夏小豆、秋小豆があること。春時小麦が作られていないことなのである。

麻の資料が得られた。麻の用途も広がったが、特にオガラが結婚、葬式の時の鳥居に用いることがはっきりしていた。

山樵では、白の掘り方で、タマゴ彫り、ミカン彫りの二通りがあつた。

小作関係では、大地主があり、小作料で苦しめられたという。地主、小作が対等に小作料を決める「刈り分け」と同じ「半わけ」とか「東わけ」という方法があつた。

なお、地主の好む品種を作れば、検査の等級は悪くても奨励米を出した地主もあつた。

労働関係で、越後、越中から日傭として来ていたが、越中（富山県）の労働が多かつたらしい、両者を通して日傭の人たちは全部「越中さん」の呼称であつた。

養蚕の飼育法には、メド飼ひ、棚飼ひ、土室育、桑桑育、土手飼ひなどが行なわれていた。全県的に伝えられたという、永井紺周郎流については聞けなかつた。

まぶしは各種のものがあつた。イカダマブシ(ボヤマブシ)、ワラマブシ(シマダマブシ、編んだワラマブシ)、タケマブシ(竹となわで編んだもの)、カヤマブシ(カヤで作つたシマダマブシ、オタフクマブシ)、回転マブシ、ムカデマブシなどがある。現在もタケマブシが使われているところが多い。

「組合製糸」といい、共同組合製糸の形態で製糸を行つていた。繭で売らず各家で製糸を行つて糸で売つていた。出荷先は甘楽社であつた。

養蚕儀礼等では、養蚕祈願として信州の岩村田、県内では妙義神社をはじめ貫前神社、松井田の弘法様などに行つた。蚕の敵であるねずみの害を防ぐ意味で、蛇や猫を神社から借りる習しがあつたという。

馬について、馬屋のマセン樺にはネブタの木が使われていた。これを馬が口にする、おとなしくなるからだと伝えていた。なお、馬屋の内では、簡単なシタゴというタテゴを常につけておき、非常の際女子子供でも引き出せるようにした。入口に白を置き、出ない時は馬屋の中にころがし込めば馬が必ず出るとされ、「馬は半身上」といわれるだけに馬に対する細い配慮の資料が多く得られた。

餅をついた場合、必ず主人が馬に与え、次いで、いろりの神ヒゲン様に供えてから人が口にするものだといわれていた。(古古)

県下で馬に餅を与える例はカビタリ餅(十二月)十日夜の餅ぐらいで現在まであまりなかつた中で興味をひかれる。

タテバの仕事やされた方、木びきで西行ぶちをされた方から貴重な資料が得られた。

民俗語彙としてトチカン(運搬用具)、トリスズメ(馬屋のません樺留め)、ネエマダサ(苗代用の青草)、トウボウシ、ヤキ時き(ソバを

焼く際野火をしたあとに焼く、菅原)、スガイ、スガエ(わらの先端と先端を結んだもの、菅原、中里)、ケタ(苗代の短冊を数える単位、菅原、ダボ(越後ダボともいうが、荷物を背負つて休む際荷物に当てる棒、菅原)、カザテ(正月六日の行事)、イヌクワス(洗柿の一種、菅原)、米のイトコ(菅原)、アイグワ(境桑)、フゴ(糞を入れる紙袋、中里)、ヒエボリ(田の囲りの水路、中里)、ドズリ(材木を地面の上を引くこと、妙義)、フッセ、ソガテ(昨年の残りの作物から芽が出たもの、妙義)、イシマナゴ(石のある畑、妙義)、トンヤダテ(稲の干し方)、クエマわり(まわりあわせ)、コアゲ(農休みに招待すること、上高田、コロ(トウネ、当才馬、上高田)、スツバ(下馬なしの値段、上高田、などのものが聞けた。(阿部 孝)

## 一、農 耕 全 般

### (一) 農事暦・自然暦

農事暦―昭和初年ごろのこと。

一月 麦ふみ(禾)、男は旗織り、ミナガワ織り、女はポロツトジ、機織り。

二月 麦作きり。ヒナタガケといい、麦が日向になるように作をさる。麦ふみ。麦はこのころ「二月の空つ畑」といい、あまり成長しすぎないのがよい。肥料つくり。薪取りなど。女は一月のつづき、ミナガワ織り、その他。

三月 麦の手入れ。麦の作はアゲ作といい、最後の作きり。

四月 野菜、じゃがいも、里芋、麻(今は作らない)などの播きつけ。

昔は、富岡市七市にある蛇宮さまの祭り(四月十五日)がすんだから、百姓はこれからいっしょうけんめいやらねばならないといつた。

五月 蚕の掃きたては五月五日前。ワセ桑があったから早かった。今はそれより遅い。桑の品種にタコ、オオシマ、ロソウ、エージ、マンネン、サガゴ、イチベイなどがあつた。

六月 六月十日ころ蚕が上簇。入梅までかかつてしまふことも再々あつた。麦のとり入れ。小麦を刈つて干しておくも妙義の天狗が笑うといつて干しておかなかつた。「小麦は十八を刈れ」といつた。麻の収穫は田植前。麻はたいへんではないが、自家用くらいはつくつた。セイコのロップ、下駄の鼻緒、ミナガワの縦糸、牛馬の手綱など。

田植は六月末から七月十日までかかり、旬はハゲンのころだつた。ハゲン様は、むかし一週間に一度しか雨が降らなかつたのに欲が深いのでよく働いてネギ畑で死んだ。だからハゲンにはネギをとつてきてはいけない、といつてその日の分は前もつてとつておいた。またハゲン様は、岡へ片足、田へ片足つこんで死んだ、とも伝える。

七月 田植続き。田畑の除草。桑原の手入れ。最初の草取りを一番ドオシ、次を二番ドオシという。最初の草タオシ(除草)がすんだころをみて農休み。だいたい七月十八・十九日ころであつた。七月下旬に初秋蚕掃きたて。

八月 蚕の上簇は中旬になる。盆と重なるので忙しかった。秋野菜のまきつけは下旬。ゴマは土用の土を三日かければいい、といつた。田の草とりはだいたい三回する。一パンコ、二パンゴ、三パンゴといつた。

九月 秋野菜のまきつけ。晩秋蚕はあまりしなかつた。九月初旬にはいて十月十五日くらいまでかかる時があつた。当時は黄麻。

十月 「死なば十月十日」のことわざの通りで、あまり農作業がなかつた。しかし十五日の祭りがすむと稲刈りとなる。十一月一日ころが稲刈りの旬だつた。

十一月 麦まきはオミトウ(十二月十二日)まではよいとされた。オ

ミトウに行くんだから早く働け、といわれた。

十二月 もみすりなどの作業を正月までにすませる。正月の用意。以上のほか、田植がすむと、七月ころから組合製糸の糸とりをはじめ。とりきれないハル製糸といつて二月〜三月にとる。はじめはめいめいの家で乾燥して共同製糸した。甘桑社のなかに高田組があつた。碓氷社もあつた。そういうところで、はじめは自分の家のものを製糸し、のち共同で一定の規格のものを出した。さらにのちシャケン場ができて、そこで煮たものをよこして二升一杵にしてひいた。(下高田字本村)

#### 自然暦

ノバラが咲いたら大豆を蒔け。

ノバラの花が咲いたら陸稲を蒔け。

ノバラが咲いたら麦のさく入れの旬。(古立)

彼岸桜の時(開花)が里芋の旬(蒔旬)(松井町行田にある)

妙義山の山桑が一斉に咲くと、その年は米がとれる。(妙義)

「山桑の咲く頃が田植の旬」

「はげんあときき田植の旬」(中里字北山・菅原)

正月六日 カザテの行事を行った。昔は一升拵の中に米と頭付を入れ、新しい手拭で吊して畑に行き、サクタテの行事を行なつた。(菅原)

#### (二) 耕 地 等

焼き畑 山の杉の葉を燃した跡に、ソバや小豆を蒔くのが普通のやり方だが、行沢は土地に恵まれていたので、やらなかつた。(行沢)

土質 水田はマツチ、畑はノッポ土だつた。マツチのことをアカツチとも呼んだ。クロノッポは原といわれる畑の土質を呼んだ。

石のある畑のことをイシマナゴという。

アサマ砂のところに通ずるものは、小豆、里芋、さつまいもであつた。他の作物はとれなかつた。アサマ砂というけれどノッポの混じた

畑のことを呼んだ。

天明三年の砂は、地面をカッポツテ（堀ること）一個所に集めたところを「砂山」と呼んでいた。（中里字北山・菅原）

土質で普通「原はノツベ、田はネバ」という。原は畑のこと。ネバはネバ土をいう（中里）

田畑の広さ 麦まきのときのネリ肥まきの堆肥の量で広さを表わす。畑はまわり桑の分だけ狭くなるので、五ダンジリで一反歩をいうが、田は一反歩を六ダンジリという。（上高田字上十二）

「五駄ジリは七駄」という。一駄ジリは馬で一回ピクで運んだ堆肥の量。七駄のところを使う肥料が五駄という意味。○升蒔ということばもあった。（菅原）

境界 田の土手は上の者の所有であるが、草刈りは上が七分で下の者が三分刈った。

畑の場合は境界線を中心に両方で二尺隔て桑の木を植えておいた。この中心部の土を堀る人のことを「やつは、セッコウがいい」と藤で言った。この桑のことをアイグワという。

争いのもと、両方で桑を伸ばして、日蔭にならないようにすることだった。古立は人気がよく、このような争いは起らなかった。（古立）

山林の境はウツギの木を植えておいた。

土手 田畑の境の土手は登記面からも上の耕地の所有者のもの。しかし、申し合せて草刈りは七分三分としたこともある。草刈りでもめないようにしたわけである。（上高田）

雑草 ビリモ、地シバリ（地面を縛る）セリ、イゴ、ウキクサ（田が冷える）ハグサ、アカザ（食べられる）ヒヨウグサ（食べられる）サシカクスゲ、モチグサ、ナズネ、シヨツパシヨツパ、スイカンポ（食べられる）塩っぱい味をする）カナモグラ（金の中でもよくる）などあり、「畑にジシバリ、田にビリモ、あぶたにげんべなければよい。」

などといった。

なお「ヒエとカナモグラは食べたものが生える」といい、煮ても焼いても絶えないぐらゐ悪い雑草とされていた。（中里字北山・菅原）

米作 今は米を作っても政府が買い上げてくれた。従って自家用位つくっている。減反したあとはコンニャク、桑畑半々位である。山下に三十五軒百姓があつて、米を作っているのは三町歩、十三軒くらいで、あとは米を買って食べている。昔は高田村で作った米は、高田村の人が食べて、残りの量は一の宮の宿の人が全部たべるだけとれたという。（上高田）

### (三) 肥 料

堆肥 馬にふませた麦わらや稲わらをもとに、草を刈り、積み上げてつくる。何回も切りかえしをして、人糞をかけてくさらせてつくれたものをザゴイといい、べとべとしなごまかい堆肥をポロ肥ともいう。また水を入れたりして練つたものをネリ肥といい、麦まきによく使用した。（上高田）

草や木の葉を積んだり、牛や馬の小屋に入れて踏んだわらも堆肥にした。（諸戸字木戸・久保）

石灰 四月から五月初め頃の間、下仁田の青倉へ馬を引いて石灰を買いに行った。

大正初期から戦前までは馬で、トラックが出てからは行かなかつた。戦後は農協に注文し、配達してもらい、現在でも用いている。

一反歩に対して五十キロ入れた。一袋が二十キロある。昔は一反歩に対して四十貫から五十貫も入れた。当時は俵で、一俵十貫目だった。主に田が多かつた。

昔は青倉に行く時、小麦粉で作った焼もちを弁当に持って行き、石灰を余計もらうために相手にもくれた。品物は親方のものだから気前よくくれた。当時の石灰は固まりなので、水のある田に入れると足な

どを焼けどした。したがって、とじょうも死んだ。雑草がはえないように、酸性を防ぐために、生肥が早く効くようになどといったがら入れた。(中里)

石灰運び 大正頃から昭和の初めの頃まで青倉へ石灰ツケ(運び)に行った。馬をひいて行くが、行きもカラミでなく里芋を二俵くらいつけて、まん中へ乗って行き、下仁田の町で売り、青倉で生石灰を二俵つけて来た。目方があるていどきままっているが、ヤキモチを余計に持つて行つてくれたりすると余分にに入れてくれたものである。生石灰は桶の肥料にした。(上高田)

灰焼き 秋の稲こなし前に麦蒔肥として山の下草を刈り灰をつくってきた。このときは自分の山以外でもよく、篠なども混じっているのので、午前中に刈つて午後から燃した。あまりよく燃すも灰がとれないので、黒消しにするようかきまわして消した。一日に吠(かます)に十俵位もつくり、これを麦蒔きするときハンギリ桶に入れ、堆肥と下肥を入れてよくかきまわして畑にまいた。金肥のなかつたころの自給肥料であつた。(菅原)

カツチキ 篠や萱などのまざつたものを山から刈つてきたものをいう。(上高田)

夏から秋には草を刈つて来て、畑へすき込んだ。青物ならなんでもいい肥やしになつた。(行沢)

桑畑にカツチキ(青草のこと)を刈つて入れた。田にはコクサギ、藤の葉、レンガなどを入れて肥料とした。(中里字北山・菅原)

クズツバカキ 冬、山から落葉をかき集めて来る作業をクズツバカキという。クズツバは、自分の山ともらつた山とがあり、ケイヤクでクズツバぐらゐかいてもよいと申し合わせるでできていたこともある。くずかきかごという大きなかごで背負つて来て、牛や馬にふませた。家によつては燃し木として燃やした家もある。(上高田)

一年中朝づくりをした。冬はくずかき、夏は馬や牛を飼つたから草

刈りをする。(諸戸字木戸・久保)

草刈り 夏になると朝飯前、暗いうちに馬をひいて大析山へ草刈りに行った。馬に乗って行くが、道が馬の足あとで凹くなつていた。草をつけて帰つて来るとお昼になるという。(上高田)

大きな草刈りカゴを背負つて、起きぬけに何も食べないで行つて、田のあぜなど、草を刈つてくる。ふんすけでいっぱいになるまで刈る。(諸戸字木戸・久保)

朝は六時のボーが鳴るまでに朝草一セ刈つて来た。(諸戸字日影)

ネリゴイマキ 麦蒔きの方法で、ハンギリに堆肥や人糞尿、キンビなどの肥料を入れ、麦の種を入れて足でよくこね、更にテンガでこねる。こうして肥料と種をよく混つたものをタレオケに入れて、手でつかんでサクの中に落してゆく。このネリゴイマキに対して今やつてい

る方法はポロポロマキ(バラバラマキ)という。(中里)

ネリゴエマキは馬屋の中で馬が踏んだわらの堆肥を腐らかして、庭に馬を入れて引き回してよく踏ませた。それをハンギリ桶に入れて、人糞を混ぜて足で踏んでこねたり、二人でテンガ(手揪)を使つてよく練つた。ハンギリ桶は径八尺、高さ一・三尺、シキ(深さ)一尺ぐ

らいの大きな浅い桶で、底に繩を掛けてしよつて運ぶことができる。桶の中でよくこねたネリゴエに麦やアワ・ヒエの種を混ぜて、手で蒔く。蒔き方にポツチマキとベツチマキとある。ポツチマキは点々と置いて行く。ベツチマキはサク(うね)をきつて、サクナリ(サク

の通り)に手で投げつけて長く蒔くので難しい。麦まきが多く、アワ、ヒエは少なかつた。

ハンギリ桶は麦五俵分入る大きさである。堆肥は馬のビク二杯分がちようど入るので、水を一荷(桶二つ)入れて練ると、一駄マキの分量ができて大麦たねを一升入れて、二畝の畑に種が蒔ける。五駄ジリ

が一反歩の広さに蒔ける。六駄を一反歩に蒔くのは丁寧で、とくに六ダシマキの畑という。ふつうは一反歩の畑は五ダシマキで、大麦たね

五升を蒔くので、一反歩の畑を五升マキの畑ともいう。一ダンのネリゴエに大麦たねなら一升入れるが、小麦たねは粒が小さいので七八合入るから、大麦たねをもとしたい方である。(行沢)

麦などをまくとき、大豆、米ぬか、堆肥、灰、下肥、種を混ぜてよくねった。これは作業が一度に済むので能率的であった。混ぜるときはハンギリに入れて手歟よくまぜた。(菅原)

シモゴエ 人糞尿を大切な肥料にした。

タイヒ 家畜のふみ草を堆肥にした。

コクサギを刈ってきて、直接芋などにかぶせた。草刈りはよくしたので、大桁山まで草刈りに行った。

藤の若葉を田のフミクサにした。これは田の苗代のこやしであった。(下高田字本村)

ケーダシ 木鉢を半分切ったものに、切口に板をうちつけ、これでネリゴイを汲んで桶に入れた。(菅原)

ノンビバン 野火番。いい草刈りたくって、毎日毎晩のように、草を燃やした。交代で、二三人つめた。燃えひろがらないように、みんなで行く。大正になってからはない。(菅原)

#### 四 農 具

篩 篩にはいろいろあった。麦で使うものに「引き割りドウシ」というのがあり、引き割りをふるい分けるとき使った。次に「コワリドウシ」で、この下に出たものは熱湯でかいて焼餅にして食べた。

更に細い目のキヌブルイがあり、うどん粉をふるい分けるとき用いた。

大豆用はマメドウシ、麦や粳にはムギドウシを使った。(中里字北山・菅原)

農家には五種類くらいふるいがあった。粉用のものはキヌブルイで、粗いものとかまかいもの二種類、コヌカットウシ(ふるい)、ヒ

キワリットウシ、ツバメトウシ、ムギットウシなどで、ふつうはふるいというより、トウシといった。(上高田)

運搬具 昔から使われていたもののなかで重量のものを運ぶには、大八車、ソリ(細い枕木を用いた)、チゴロ、トチカン(馬に引かせたり、人が引いた。木材運搬用)、ゴロ(太い枕木を使って木材を動かす)などがあった。



農具置場 (撮影 阿部 季)  
(古立)



農具置場 (諸戸) (撮影 関口正己)

ものはなかった。

シヨイコには、杖がつきもので、これは傾斜地で立てておくときにつ

つかい棒にした。(妙義)

ダボー 背負籠の下に棒でつつか

いぼうをして身体を休めるが、この

つつかい棒をダボー(駄棒)と言う。

(古立)

トチカン 木

材を運び出すの

に用いた。こう

することをドズ

リともいった。



明治五年に妙義山のくろもん坂の杉を切って、大八車で運び富岡製糸工場の建築に使用した。(中里)

シヨイコ 木製のシヨイコを用いていた。わら製の

(妙義)

農具 金を出して買うものは、人間一代二代は使える。昔の道具は、今は使わない。あるが不思議なくらいだ。(菅原)

### (四) 小作料

小作料 田の小作は、一反歩に対して安い方では三俵、普通は三俵半、上田は四俵であった。

夏麦が儲けになった。

丹生の地主の某家は焼き打ちに会ったが、その時出した証文は全部偽物であったという。本物の証文は金と一譜に土の中に埋めておき、世間がおだやかになってから出して、請求したという。小幡二万石の御用立をしていた。

ある地主は督促に歩いてきたところ、切られそうになり、行沢のある家に逃げこみ、かくまってもらい、そのお礼に沢山の土地を与えたという。

小作料は十二月末までに納めた。するす引きをして、検査を受けてから納めた。その小作米に対して、奨励米を与えた。一俵に対して、甲が三升、乙が二升、丙が一升だった。

高田の横尾さんは、稲の種類が良ければ、つまり品種がよければ等級は悪くても奨励米を出した。

横尾氏が作らせた品種は、シラガモチで味が良く、のぎが白いもの。キンカザンは寿し米で味はともよかった。銀坊主は味が悪くだめだった。しかし、天候に左右されず平均に収量があった。悪いものでは、世界一で、味は悪く、大粒だった。コクリヨウも悪いもので、一名ぶちいねといひ、サナで打って落した。朝日は晩稲で大粒だった。

小作料の納め方には、刈り分けはなかった。不作の年に来年まで貸しておくことはあったが、それに対して利息をつけることはしなかったという。「半俵まけるからどうだ」というよ

うなことは言われた。新しくなつてからは「米の代りに麦を持って来い」などと言われた。これは特定の地主に限つてのことだった。

小作人の中にも悪いのがいて、小作米を余計出すから貸してもらいたいという者もあった。中には、また借りもあった。(中里)

小作料は大体に一反歩三俵か三俵半納めた。だから「米は取られ、麦もうけ」だといった。田に麦を作つたものが儲けだといった。

小作料の納め方で「刈り分け」はなかったが「半わけ」「束わけ」といい、刈らせて束にして、山に横んでおいて、くじ引きで地主が持つていく、よい地主もいた。(古立)

小作料は高田では、田で反三俵半というのがふつうで、四俵というのは例は少ない。反当収量が少なかったから後に残るのはカスが二俵半だった。麦は全部自分のものになった。大麦で反当収量七・八俵、小麦だと五・六俵だった。(上高田)

### (六) 労働

ヨナベ仕事 夕飯を食えばすぐにヨナベ仕事をするのが毎晩のことだ、しない者はいなかった。(諸戸字日影)

ヨナベは冬にやった。俵を作つたり、草履は一晩に一足、繩は一ボウ(二十尋)までであった。(上高田)

夜なべや雨の日の仕事は、草履作りだった。(菅原)

夜なべ仕事には、男はぞうりつくり、女は麻糸つむぎ、たびぬい、たびバソソ、わりじがけつくりなど、男女どちらでもするものにミナガワおりなどがあった。そのうちミナガワの夕テは、麻をつむいで使つた。麻は自分の畑でつくつたからその皮をむいてさ



いて、著でつむいでうんで、ブンブン車にかけてクダにまいて大枠にかえしなおしてヘソマキにまいた。それをつかった。ミナガワは、大ミナガワは畳一畳分、小ミナガワには八分と六分とあった。六分は蚤かごの半かご分である。これを一日に六く七枚は織った。そうなる夜なべだけではなくなる。(下高田字本村)

日備とり 一年中、自分の家の仕事をすませると大尽の家に行つて働いた。農休みには、コアゲといつてよばれていった。(下高田字本村) エツチユサンといい、麥ぶち、田の草とり、するすひきなどには、越後方面から季節労働者が来た。越後の人越中の人も来たが、エツチユウサンと呼んだ。大正の頃の話で、日当二十錢ぐらゐであった。(大牛) ウケトリ渡し 田植えなどを人に渡してやつてもらふことを、ウケトリ渡しという。

昭和初期、一反歩の田植えのウケトリ渡しは四円だった。(中里字北原・菅原)

エ工 親戚同士でも、他人同士でもする。

二軒か三軒くらいですが、三軒ですることが多い。エエの場合は、手間の出しあい、金銭のやりとりはない。

仕事の内容としては、かいこの上農、田植、稲刈り、ムギまきなど。小百姓は馬を借りて、手間でかえした。馬一頭一日につき、二人分くらいでかえした。これをエエがえしといった。(馬一匹に人八人)ともいふた。仕事の分量についてはあまりやかましくいわず、頭数がそろえばよかった。(下高田)

エ工仕事の場合は、家によつて組み方がちがうが、ふつうは二軒で組む。大きい農家の場合には、三軒、四軒で組む。このように、二、三軒で組んで手伝い合うことを、エエ仕事といった。エエ仕事は手間でかえずことになつていて、金銭でかえずことはない。同じ人数でかえずきまりであるが、同じ仕事でかえずとはかざらない。(上高田)

麦刈りや田植え仕事をエエでやつた。エエ仕事はお互さまというこ

とで、お礼などしなかつた。お互に労力を交換し合つた。その場合、馬一匹は、人間二人とみなされた。(上高田字下十二)

イエー仕事といつて麦刈り、田植え、葎あげなどに手伝いつこした。たとえ三〇分でもする事があつた。そんなとき「妹をかりて姉を返せ」といった。(下高田字本村)

モヤイ 「モヨつてやる」とか寄り合い仕事とかいっている。こちらの仕事が終わつたのに、まだ遅れていて終らない家に手伝つてやつた。これは親しい同士が多かつた。(上高田字下十二)

手伝い 手伝いは、エエ仕事とはちがつて、早く仕事の終つた家の者が、仕事の遅れている家に応援に行くことである。手伝いに来てくれるのは、親戚の者とか、近所の他人様でも、とくに親しくしているうちの者である。

頼むといわれなくとも手伝いに行つた。これに対して、手伝つてもらつた家では、いく分なりとも、気持だけのお礼をした。手伝いは一方的に仕事の応援に行くことである。(下高田)

ノリ仕事 何人かで、共同出資してやる仕事のことをノリ仕事という。ノリでやるといふた。たとえば、共有山を買つてノリでやるべえという。マキ山を買うときなど、金を同じくらい出しあつて、平等にわけた。

このときに、山祝いをした。イヌの肉を食べて祝つたときもあり、イヌ祝いといつたりした。宿は借りたり、山でしたりした。祝いには、山はじめ(簡単にきよめるくらゐ)、中祝い(イヌかウサギの肉を食べたりする、二回くらいする)、山祝い(終つたとき。義太夫とか八城の人形などをたのんで公開したこともあつた。このときは、各人が神様だといつて祝いあつた)などがあつた。(下高田)

わら仕事 正月二十日にニナワグチといつて、なわなを行なう。わらを持ち寄つて、広い庭か、道路を使い三本合せて共同で太いなわをなつた。人数は三、四人だつた。井戸するべ、溜かづきの紐など作つ

た。

わら細工としてはネコ編み、「大久保の人は一日ねこ一枚」といわれていた。

ミナガワ、むしろも盛んに織った。

わらの先と先を結んだものをスゲエといい、麦や稲を束ねる時に使った。(中里)

はなむすびぞうりを百足作ると「百足祝」をするのだ、などと言つて吊して置いた。

馬の畜も作つたが、馬によつて必要な量が異つていた。馬のくせで足を持ち上げる馬、前に振り出す馬など様々だった。

米俵は一俵作るのに四十分はかかった。一日編んで十俵分だった。俵のなわ目から米がムル(出る)ので二本編みから三本編みにかわつた。サンダワラのことをチョッポシと呼んだ。これを編む時は曲げるので、痛くて大へん苦勞だった。

糞のことをケデエといい、わらで作つたが、アクがあるので着たとき、白い布のものは黄色になつた。

シヨロを使つてケデエを作る人もいた。(中里)

ワラ仕事が一人居になると一晩にワラジ二足とぞうり三足、ナワなら三足なつた。一ぼのナワは二十ヒロをいう。一日の仕事を終えて家へ入る時はワラをたたいて持つて入つたものだ。(語戸字日記)

ぞうり 花結びと足なかは同じぞうりでマムシよけになると言つた。(行状)

一人前の仕事量 一人前の仕事量としては、田植を一日一反歩。苗取りだけで一日一反歩分であつた。

神部重太郎さんは米俵六俵を柏の棒に吊してかつき六足歩いたことで名が残つている。

弟の運平さん、子の虎雄さんも力持ちで、するす引きをして俵に詰めたものを倉の中で取る人、投げ込む人と手軽に扱つたという話もある。

る。なお、富岡市君川の神社に三十貫の石があり、遊びに親子で行つて担いだという話も残つている。(菅原)

農耕慰安

モミマキ祝い セズ

田植終了祝い セズ

農休み 七月十九・二十日ごろ。赤飯などしてよく休んだ。

稲刈り祝い、もみすり祝いなど なし。

蜜のヤスミ餅 ニワ休み前後にアンピンをつくつて近所と交換してたべた。

コアゲ 農休みのこと。

ネズツアサギ 麦まきの後家々でやる。アンコを入れたやきもちを作つた。(下高田)

昔は七月十八・十九日が農休みだったが、現在は二十日、二十一日になつた。

以前は前日に赤飯を準備して、田植え人足のお礼に配つた。好意的に手伝つた人々には特に衣類、反物をお礼に贈つたこともある。(中里字北山・菅原)

手伝つてもらつた人にはお礼はした。農休みに下駄を一足、買つてやる程度のお礼であつた。(上高田字下十二)

(七) 雨 乞 い

雨乞い 氏神の稲荷神社に村中が集り、神主が祝詞を上げ、村人は太鼓をたたいたり大火を燃やして雨乞いをした。

これでも降らないときに荒船山に水を買いに行つた。竹の筒で持つて来て川に流し、村中で水のかけ合いをした。「雨、雨、降れ、降れ」といいながら行つた。

なお、昔は不動様の像をなわでしばり、川のなかに投げ込んだともいう。(中里字北山・菅原)

氏神様に集まって、太鼓をたたいて唱えごとをした。「雨降れ夕立」を繰り返しただけだった。古立では、よく荒船山に水借りに行って来てその水を水源に流していた。中里では行かなかつた。ただ、中里の衆が水不足になって、用水の取入れ口を直すと不思議と雨が降った。他村の人たちからもよく言われた。「中里で、二ツ岩（用水取入れ口）をツツバ（せき止めること）から雨が降ること」といわれた。（中里）妙義神社の奥の院で太鼓を打ち鳴らして雨乞いといわれた。「雨降れ雨降れ、……」と言いながら打った。又、同じ場所で大火を燃しながら行なった。

雨乞いを行っても降らないときは、くり返し何日でも行なった。（妙義）  
天氣が続くと雨乞いをするから出てこいという知らせがあり、オトリサマ（足日神社）の境内で大火を燃して、太鼓をたたきながら「妙義の大権現、雨降れ降れよ」というようなことをいいながら拜んだのを見たことがある。自分達でやったことはない。（八木連）  
天氣まつり 天氣のまつりというのはやったことはない。（妙義）（中里）

## 二、水 田

### 1 種 子

稲の種類 新聞、銀坊主、愛国、関取などがあつた。「関取三年つくればおかみさんの口がまがる。」といった。米はうまいが、脱穀に力を要するから。このほかにアカボウズというのもあつた。もみが赤色で、のぎも赤い。（下高田字本村）

赤米 稲や陸稲を長年作り返すと赤米になる。これをトウボウシともいった。

細長い型で検査にならない。不合格だった。陸稲は白い葉が出たり、

しま模様になる。丈が少し長いので見つけられた。（古立）

赤米は陸稲に多く見られた。穂が細長い形だった。水不足の年に多く出た。わらには別に変わつたところがなかつた。（中里字北山・菅原）  
種の変換 何年も同じ品種をつくらせていると種がけえる（先祖がえりして元にもどる）から、品種改良という意味からよそのものと交換する。多くは近所どうしでやることが多いが、親せきから種をもらうこともある。ふつうはスドツケエといって同量交換だが、余計もりたいという人もいた。（上高田）  
種もみの保存 缶の中に入れたものは空気の流通が悪いために発芽がよくないから入れない。紙袋や麻袋、かますなどに入れて二階のはりに針金でつるして、ねずみにつかれないようにして保存したりする。（上高田）

### 2 田の名称

ヤツタ 谷津にある田。一毛田が多い。  
ヒトケダ 一毛田。主に山かけの湿田。

ハルタ 稲以外はつくれない一毛田、湿田。

カーラツタ 水を入れてもすぐに水がひいてしまうような田、湿田の反対。（下高田字本村）  
ヤツ田は山合いの田のこと、天水がかりで、個人持ちの田だから水番はない。（上高田）

春田は一毛作の田のことをいう。（行次）  
田の名称はヒドロツタ、カワキツタ、カゴタなどと呼んだ。

カゴタとは水もちの悪い水田で、砂田とか石田ともいった。  
「雨降り田」という田があつた。この田に人が入ると必ず雨が降るといわれていた。（中里字北山・菅原）

### 3 苗間つくり

せきぶしん 五月五日の節供前苗代づくりが始まる前に、用水に関係する者は一戸一人ずつ出でせきぶしんをした。めいめいがむしろや

かごと持って出た。新しいかごでなく古い草刈りかごなどだが、世話人はこれらを買値して何円何銭というように記帳し、出日当いくらとして、出られない人からは不足金をとった。(上高田字下十二)

準備 新潟から嫁にきて困ったのはエンガで田をおこす時、前以つて草刈りの古いので田に深くスジをつけたが、疲れるし、頭は痛いし、新湯から嫁にきて何と言つてもあれが一番つらかった。(諸戸字日影)

ハナドリ 馬で田をおこしたり代かきをする時のハナドリは、子どもか女衆の仕事だった。昔からハナドリとシンドリは仲が悪いといわれ、シンドリの思うように馬をひきまわさないとよく叱られた。ハダシで田の中を歩きまわしたがよくけがもしなかった。(上高田)

浸種 稗種を苗代にまくときには、ひと晩とかふた晩、長い時は三晩も水に浸してメギル(発芽寸前)までほとばしてから播くとよい。(上高田)

苗代づくり 菅原・大牛では四月に苗代をつくった。ここでは五月十二、三日ごろがいいとされた。(行沢)

山からコクサギの葉を刈ってきて、細かくはぎつて苗代にふみ込んだ。一畝に五束くらい入れた。(諸戸字日向)

山で早く芽が出るコクサギの葉を刈ってきて、稲の苗代の中に切り込んで肥料にした。(諸戸字木戸・久保)

ナエマグサ 昔は苗代を作る時に、山からコクサギ・ニワトコなど、よく腐る若葉を刈ってきて踏み込んだ。レンゲソウもよく効くが、ガスが出やすい。ナエマグサははぎつて細かくして足で踏んづぶして苗代に入れ、上を平らにならしてモミ種を蒔いた。(行沢)

苗代をつくる時には、青草を刈つたり、藤の葉やニワトコの葉などの生つ葉を刈つて来て、よくふんごんで、くさりきつてから整地してしてから種をまいた。(上高田)

苗代 苗代は四尺幅で、数えるときはヒトケタ、フタケタ、ミケタと呼んだ。昔は作る人の名札を立てておいた。種類名、住所、氏名を

記しておいた。(中里字北山・菅原)

苗代の苗は十坪から十五坪つければ、一反歩の田植えができる。ジカマキは戦時中にやったが、半ゴクほどしか取れなかった。ツミタ・マキタなどの語はない。(行沢)

五月節供が稲の苗床を作るしゅうんなので、クサギの若葉や藤の若葉を苗まにちらして、ふんごんでならした上に稗種を蒔く。(妙巻)

種の量 水苗代にまく稗種の量は、いい種もみならば反当三升から三升五合、余裕をみると四升というものもある。水入れないオカ苗代でも四升あればよい。(上高田)

水口かざり 苗代の水口に小正月のもの作りの粥かき棒とはらみばしを立てた。この棒の先を十字の割り込みを作り、そこに、まゆ玉を差し込んで立てた。(中里字北山・菅原)

かかし カラスを吊した。(中里字北山・菅原)

ヒエボリ 苗代のまわりにはヒエボリを設けたが、あとで苗は植えなかつた。(中里字北山・菅原)

4 田植え

苗 フタニギリでイチワという。これを束ねるワラのことをネエバワラまたは、ナイバと呼ぶ。田植えの際、これを捨てた中に苗を植えることを思む。植えると指がはれるとか災いが家に来るなどという。そのため、このワラは植えた方に投げるといふ。

他の人の持っている苗と合わせることも思む。そのため、余り苗は田の隅にそのままきしておく。

ナイバは正月のオシメ、コジクメを用いる。(中里字北山・菅原)

稲の苗束をしぼるわらのことをネエバといい、新しいわらを切つて使つた。(上高田)

ケエマワリ 苗代のもとには糶は植えるなどいわれていた。四十九日の餅になるといった。このことを「ケエまわりになる」といった。まわりあわせになることだった。(中里字北山・菅原)



マンガ 牛に引かせて、田の土をならす。  
(平らにする) (諸戸) (撮影 関口正己)

田植えの服装は、男衆は股引  
きのズボンの裾をわらで結え、  
女衆は腰まきのまま尻端折りを  
して見えるくらいに仕度だった。  
ミナガワになわをつけて背負つ  
たり、着ごぞを着た。男衆はみ  
のを着けた。戦前まではモンペ  
などはなかった。(上高田)

田植え唄はうたわなかつた。  
田植えをして悪い日はなかつた。  
ハゲンでもハゲン水が出た  
といって喜んでやつた。(下高田  
字本村)

苗運び 苗代から近い田は両手につるして運び、遠くの田へはかご  
で背負うことをした。直接かごを背負うとぬれるので、背中にミナガ  
ワ(むしろ)の背当てをして背負った。苗は昔はひと畝六十把といっ  
た。昔は大きい苗を使つたのでよくもていたから一把の本数が少な  
いため数多く必要だった。近年はもつと少なく、機械植えになつてか  
らは更に少ないだろう。(上高田)

田植え はげん(半夏生)のうしろまえがしんである。(菅原)

半夏生の前に田植をしろという。(上高田)

入梅田といい、六月十二日ごろ、早くも田植えが始まり、七月十日  
ごろまでに植えた。(行沢)

男女とも田植えをした。田植え歌などはない。歌をうたうなどとい  
うのんきなことははしられなかった。縄をはつてやる。二さく分の  
間かくをとつて、最初は縄のところを植えてゆき、もどりには中間の  
縄のないところに手をのばして植え、後へ下つてゆく植え方をした。  
よその人を頼むことはほとんどなかった。(上高田)

田植えの日の食事 他人でも頼まなければふだんと変わりなかつた  
が、三時のオコジハンにはぎりめしとかやきもちだった。人を頼んだ  
りした家ではまんじゅうをふかしたりした。(上高田)

まんががあらひ 田植えじまいのことをまんががあらひといい、夜、ほ  
たもちなどをつくつた。田植えが終わっても、苗をぬいてもつて来るこ  
とはしなかつた。(上高田)

#### 5 手入れ

水番 北山では、他のムラの人たちと水番を昔は行なつた。昼間の  
みでなく、夜間も行なつた。たい松に火をつけて番をした。一般の人  
は水に手をかけることは出来なかつた。けんかもあつた。反別に応じ  
て時間割りで行なつた。欲の深い人はシノで盗み水をした。他人のヒ  
エボリに穴をあけて、そこから水を盗んだ人もいた。なお、悪い人は  
「尻水口を払う」ということも行なつた。(中里字北山・菅原)

水の心配はあまりなかつたが、たまにパン水というのがあつた。(下  
高田本村)

#### 水番管理規定

- 一、交替ノ時間 午前六時
- 一、当務者ハ順次巡回シ水ヲ掛ケハヅシヲナス事
- 一、水番掛リヘ申出後務者ノ準備ヲナシ置事
- 一、番水ノ通知ヲ受ケタル時ハ田主ハ水口ヘ手ヲ付ケルベカラズ、若  
シ手ヲ付ケシコト発見シタル時ハ水掛ケヲ停止スルコトアルベシ
- 一、交替ノ節ハ實況ヲ引継グコト
- 一、勤務者ハ必ず番掛ヘ申シ出動簿ニ記入シ請求スルコト 若シ申  
シ出ナキ時ニ出動ノ認メナキトス
- 右之通り管理規定候條堅ク相守可申候事

明治四十四年七月

八木連用水堀

水番掛

〔この水番規定の標札は八木連岩井幸一氏蔵〕

大当番 用水せきの番にあたる人たちのことで、四年に一べんぐら  
いかわる。村の権威者となる。

小当番は、年々変わる。せき入費などの金を集めたり、そろばんを  
はじいたりした。水番には出日当が出た。せき入費の中から出すもの  
で、出ない人はせき入費を負担した。(八木連)

用水 中里用水には土地があり、電気の線下保障がもらえるので金  
がある。ムラの共有財産はない。

堤には堤世話人があり、二年交代で行なっている。二ツ岩用水の世  
話をする。中里から二人、大牛から二人、古立から一人の計五人の混  
成で世話人となっている。特別のことがなく、堰ざらいの世話ぐらい  
だった。

各ムラの世話人の数は反別にに応じて決っていた。(中里)



溜池(北山)(撮影 阿部 孝)

中里用水は二ツ岩より取り入れて来る。昔は三十七戸で二十町歩の  
戸で十町歩に減少した。現在では五十

戸で十町歩に減少した。水不足の時は水番を立てた。上か  
ら二名、下から二名、古立から一



溜池修理記念碑  
(北山)(撮影 阿部 孝)

名というように耕地の面積に応じて人数を出し、水番が水の管理をし  
た。時には水げんかも起ったことがある。

堰ざらいは五月初めに行なった。(中里)

北山の池は小幡様の作った池である。昔は池の広さが五反七畝も  
あった。ただ、水の溜るところは三反三畝だった。

小幡さまは黒川の堤も作った。(北山菅原)

二百二十日になると水切りといって用水を落して田の水を出した。  
その前でも二百十日になれば田の用水を切つて魚とりをしてもよいこ  
とになっていた。(上高田)

田の草とり 水田の田の草とりは三回ほどやる。一回が七月十四、

五日の頃でちょうど農休み前である。二回目は二十二、三日ごろ、三  
回目は二回目のおと間をおかずにとる。昔は指先に竹筒のツメをはめ

たが、後にはブリキ製の筒状になっているツメをはめて、田の中をは  
うようにして田の草とりをした。八反取りという除草器が入ったのは

新しいことである。(上高田)

6 取 種

稲刈り ヤツ田は刈った稲を小さな束にして土手に運び出して乾か  
したが、それ以外の田は刈り干しといって、田の土の上に直接並べ、

穂が前の稲株の上の方にのるようにして地干しをした。(上高田)

稲の干し方はヒラボシが多かった。また、十株をイチワに  
したものをハゼに掛けることも行なわれた。昔はよく、トン

ヤダテといい八ワの束の穂先の方を  
互に合せて立てたこともある。(中里  
字北山・菅原)

稲こき 稲こきを千歯コキともい  
い、鉄の歯が付いている所に、稲の

小束を広げて引っかけて、もみをこ  
き落とす。鉄の歯が両面とも平らの





千歯コキ  
鉄製の三角刃が18本あり(長さ22cm)木台部(長さ60cm)に脚を付けて固定し、稲をかって穂をこく(諸戸)

(撮影 関口正己)

もの、裏側が丸いものがある。裏側が丸い方がこきよくて、もみがよく飛ぶので、二倍も値が高い。(行沢)

スルスびき 杵をするすいで引いて玄米にする時、朝三時頃から起きて、汗をかきかき作業するのでよく風邪を引いた。これを、スルス風邪と呼んだ。ノギがのどに着くので、お粥を食べてノギ払いをする。」と聞いた。(中里字北山・菅原)

#### 7 禁忌等

イヌの日には時くことはしない。「イヌ喰わず」といい嫌う。四日、九日には菜は時かない。「シナ、クナ」といって嫌った。葬式の晩泊つたら、三晩泊まらなければいけないともいった。(古立)人によっては暦をみていい日にまくというが、イヌの日は種まきをしない。(上高田)

苗の厄日 こうしたことはいわない。昔の人は「オンベイ担ぐよりタメ(肥桶)を担げ」といい、「公侯伯子男爵よりも小便柄が国のため」といって注意した。(上高田)

田植えをして悪い日をごこではあまりいわない。それというの、水の都合で用意ができればその日がよい日としなければ田植えが始まらない。(上高田)

苗代にモチは植えない。ナエバの中に植えるとオダンス米になると

いい禁じられていた。先の苗と後の苗を合わせることも禁じられた。それは手を合せる形になるからともいう。稲が出来ると刈る前に根ごと取つて来て、釜神様に供えた。シマ苗が苗代に出来ると祝いごとがあるといい喜んだ。(菅原)

農休み 七月十七、八日のころの農休みには、田植えを手伝つてくれた人を招待してごちそうする。そのとき「コアゲに来とくれ」といい、寸志を出す。(上高田)

### 三、畑 作

#### (一) 作物

作物 ヒエには、稷、糯があつた。糯は丈が長かった。「ヒエ一升到一升」といい、ヒエも価値があつた。アワにも稷、糯の区別があつた。蒔句は五月下旬から六月であつた。「アワを時よりユリを掘れ。」といわれていた。

大豆には「コサマメ」という品種があつた。アオマメで桑畑の中に作つた。日陰でも収穫があるとされていた。小豆には「夏小豆」「秋小豆」という品種があつた。夏小豆は粒が小さく、秋小豆は大粒だった。ダイナゴンというのもあった。

大麦には「スズメッコ」というのがあり、のぎが長く、味もよかつたのが特長だった。時く時期は十月中旬から十二月までだった。「冬の中に蒔いた方が取れる。」(収量がある意)といつた。なお、秋土用のことを、「ムギ時き土用」と呼んだ。

「春まき」もあつたが、石は取れるが精製すると少量になつた。冬蒔きが収量があつた。(中里字北山・菅原)

オカボは一時作つたが、あまり取れないのでよした。米や麦が田畑でたくさん取れるので、必要なかつた。(行沢)

農家の収入は以前は糞蚕・米・麦・コンニャクの順で収入になった。  
 (諸戸字木戸・久保)

作物の蒔くことを含む日  
 一月 己 四月 申 七月 亥 十月 寅  
 二月 午 五月 酉 八月 子 十一月 卯  
 三月 未 六月 戌 九月 丑 十二月 辰 (中里)

(二) 麦

麦蒔き ポツチ蒔き、タレ蒔き、ス蒔き、地獄蒔きなどの蒔き方があった。いずれも肥料の使い方によって名づけられた。

堆肥と下肥をハンギリの中でテングを使って練り、肩に掛けるタレオケで運んで蒔いた。この肥の中に種も一緒にして、一握りずつ置くのがポツチ蒔き、すじ状に置いて行くのがタレ蒔きであった。肥料を使わず種のみ蒔くのがス蒔き、なお、さくもたてず肥料なしで固い地面に蒔くのが地獄蒔きだった。(中里字北山・菅原)

麦蒔きのときには地獄蒔と片落としがあった。  
 地獄蒔は、稲株をそっくり起こしていくので力が必要であり、大変だった。

片落しは、古い株々を半分鎌で切っておき、テング(手鉞)で半分切りかけ、それをエングでうらない起こしたものを半分(半作)備中鉞で落していった。一人前の者で一日二畝位しかできない。(菅原)

堆肥と人糞をまぜて作ったこやしを、馬につけて畑へ運び、半ギリに入れて、水を加えて練り、これに麦の種をまぜる。これを畑のサクを立てた中にひと握りずつ落として土をかける。(大牛)

麦蒔きは藤岡の三島様(十一月十四日)までにすませよという。それ以後だと霜が降りて凍てしまいます。(上高田)  
 大麦はタネオロシを戌の日にするな。その大麦を食わない人ができるという。昔、弘法大師が中国から大麦の種を持って来る時に、犬を

殺して持ち出したという。(行沢)

麦の手入れ 麦は畑に小麦、田に大麦を作った。蒔いて双葉になると踏んだ。大体二月頃だった。「麦は踏むほどよい」といい、冬土のあがるのを防いだ。

さく切りは三回で、一ばん、二ばん、三ばんと切った。三ばんは、寄せ土をするといった。土入れも少しは行なった。(中里字北山・菅原)



メン箱(後) うどんやまんじゅうを並べる。たて30.5cm、横85.5cm、高さ9.5cm  
 麦ブチ棒(前) 大麦や大豆などの穂をたたいて実を落とす。  
 クルリ棒以前に使用。長さ112cm、柄経3.5cm、先太さ(経)9.5cm、スギ製。(諸戸) (撮影 関口正己)



麦サシ棒(長さ171cm) 麦束を両端にさして運ぶ。(諸戸) (撮影 関口正己)

大麦の品種でスズメッコというのが芒が長いので火のつきがよく、焼穂にはよかった。芒の短かい品種は、サナで麦打ちを行なった。これには越後、越中から手伝いに来て呉れた。苦労する仕事はこの人たちに頼んだ。(中里字北山・菅原)

麦ブチ棒はクルリ棒の前に使っていた道具である。長さ四、六尺ほどいろいろの棒で、持つ所



を細くして両手で握って麦の穂をたたいて脱穀した。エゴの木が軽く折れないのでいい。(行沢)

麦のとり入れは大麦の方が早生で、早くに黄色くなるので刈りとり、麦やぎり(焼き穂)をして取込んだ家が多かった。小麦は刈ると東ねて家に運び、麦打ちしたが、大部分の家ではセイコ(背負子)で運び込んだ。(八木連)

麦ブチ台 竹を割って渡した大台で、麦を打ちつけて脱穀した。(行沢)

明治末までは麦打ちや田の草取りに、越後から出稼ぎに来ていた。

(上高田)

麦打ちに越後の人が来た。「越中さん」と呼んだ。家の者だけで行なう時、「今日は越中さんだ」といった。田の草取りにも来た。越後の人のことを越後ダボとも呼んでいた。桂庵があり養蚕の人も世話をしていた。(菅原)

### (三) 芋 類

さつまいも 明治の末ころから普及した。そのころはシツチャンイモといわれたが、村の七五郎さんがどこからか持って来てふやしたというので、その名がある。

苗間は、新しい堆肥を出して入れてつくり、熱を出させてイモを植えて苗をつくった。いまはビニールトンネルで植える。一番苗は六月上旬から中旬、二番苗は六月末、三番苗になると七月になる。

さつまいもの苗は、肥料をしないで植える。舟底植えとかいう名の植え方もあったが、サクを切って稲わらを敷き、土を盛ってそこに植える。天気の良い日なら植えたところをひと足踏みつけるとよい。肥料としては木灰がよく、コヌカをすれば甘くなるといわれる。

栽培はかんたんで、昔はつるがのびたころツルケエシというのでつるを引っぱって反対側にまわし、サクキリをした。徒長防止というが、



芋 代 (古立) (撮影 阿部 孝)



トウノイモ  
里芋の一種、茎が赤く食用になる。(諸戸)  
(撮影 関口正己)

現在はツルケエシはしないので、少しひっぱってつるについた根をぬくくらいである。さつまいもは水はけのよい砂地がよく、根に土をよせかけて、水分をさらってつくる。

お盆にはムグスといって、大きくなっているのを手探りで掘ってきて、初物といって盆さんに供え、てんぷらにして食う。収かくは霜が降るようになったところで、掘りとって家に運んだり、畑に穴を掘ってカコウ(保存する)。かこい方は、せまい穴を掘り、麦わらを下に敷き、まわりにも立ててからさつまいもを立てるようにして入れ、上に麦わらをのせてから土をかけて高く盛る。地下水の低いところで、さつまいもより温度が高いところに入れるようにする。保存したものは春になつてから穴の土をとって出して食用にする。(上高田字下十二)

甘露の苗床は三月初旬に作る。一坪から三坪くらいの大ききさのもの、土を一尺ほど掘り下げ、まわりに竹の棒を横にわたしたものに、藁を編むようにしてかこいをつける。一番底に青葉の下枝を敷きつめ、その上に堆肥と木の葉を入れ、これにシト(水)を打って足で踏みか

ためる。二三日すると熱をもつてくる。温度は人が適当。蒔がかくれている程度の厚さに土を入れて蒔を植える。(妙義)

里いもの品種 里いもはたくさんつくった。

ウツギハダ いもが小ぶりで固くしまり、尻細でうまいが収量は少ない。

ハネイモ クマイモともいう。ホロヨゴイ味がしたが、焼いて食うとうまい。

六月いも 早生いもで、大きくてやわらかいのでドンドロイモともいわれた。

トウノイモ というのもあった。

ヤツガシラ ポクポクして煮物によかった。(上高田)

ドンダロウ (やわらかくて大きくなる、トウノイモ、ヤツガシラ、ウツギハダ、ハネイモ) いこい、固いので煮えたかどうかわらさをさしてみた)、シロガラなどの種類があった。(下高田字本村)

さつま芋の種いもとか、里いもの種いもなどは、自分の家で保存しておいて使うが、品種が変わったものなどはよそから手に入れる。親せきどうしとか隣りどうしときはもらったり、交換したりするが、

まったくのよその人からというのは金銭で支払う。(八木連)

イモ 里イモ、じゃがいも、さつまイモ、ていも、やまいもなどが作られていた。

からイモは、しょうがのような黄色の花が咲いた。このイモは漬物にして食べた。

とうのイモは、味噌と一緒に煮てから囲炉裏で焼いて食べるとうまかった。現在でもある。やつがらしは、ずいきを食べた。はなイモは、

あたり、はずれないイモだった。(中里)

ふつうにはいもとうりいもをさす。じゃがいもをサントクイモともサンドイモともいう。里芋の食いぞめの日があったが忘れてしまった。(下高田字本村)

#### 四 麻

麻 昭和三十四、五年ころ、許可を受けてつくった。風のないころで、連作ができる昔は自由につくった。アサカキでかいて種をまき、次のサクを切るときその土をかけ、更に次のサクを切つて土をかけてゆくのをくりかえし、畑全面にまぐようにした。特別に厚播きでもないがいきり間引きはしなかった。馬の荷なわ、ミナガワムシロのため糸、背負いひも、げたの鼻緒などに使用した。(上高田)

終戦前まで麻を作つた家が多い。あまり風のない畑に四月中旬頃種子まきをする。さくは五寸くらい、三人一組でさく切り、種子まき、こやしくれを一べんにする。こやしは堆肥を人糞に混ぜ、だらりだらりたれるくらいにする。種子は荒すぎても細かすぎてもいけない。種子まきは四月下旬。麻が生えて一寸くらいになると、さく間に線を引いて除草しておく。(下高田字新光寺)

ネドがかえる。いい畑でないとは麻はよくほきないが、肥料をくれ過ぎると伸び過ぎて倒れる。これをネドがかえるという。昭和二十七年には麻を作らなくなった。(行沢)

麻刈り 麻は風が弱いから雷の前七月中旬くらいまでに刈り取る。丈は六、七尺くらいが良い。刈る時期が遅ければ皮が厚くなりすぎ、早ければうすすぎて弱い。

刈つて二十本一わの束にし、天気の良い日、田んぼで乾かす。天気が悪ければ蚕の棚に干す。干したり入れたりし、しめらしたら駄目で、乾いたものを冬までしまつておく。

麻ひき 冬農閑期に、しまつて置いた麻を川の中へひたし、上に石のおもしを置く。暖かければ五日、寒ければ七日くらい皮がむける。家へ持つて来て皮をむく。そのまま三種くらい束にし陽に干すものと、くそ皮を刃物ではいで干すものがある。

麻の用途 自家用で、荷なわ、馬のはずな、荷ぐら、胸当てなど、

自家用のものばかりで、おがらはくず屋の屋根の下に使ったり、結婚式、葬式の時の鳥居に使ったりする。(下高田字新光寺)

麻は四月に種子をまき収穫は八月。大体長さを揃えてこいで、麻きりガマで葉を切り落し根も揃えて切る。屑の麻で太さ10センチぐらいに束ねて庭に傘を広げたように立てて干した。馴れた人が手でさつとさばくときれいに立って見事なものだった。毎日出し入れて十日以上も干す。カラカラ乾いたいい音がするまで干す。夕立でもくると濡らさないように取込むのに大きわざだった。乾いてくると束がぐずぐずなり固くしばれば乾きが悪いし容易ではなかつた。よく乾いたらしまっておいて、寒になったらふねに入れて水を張っておくか、川にほとばして皮をむく。川でも冬は水が少なく流されることはない。川に沈めて石でものせておく。

幾日とは言えないが十日ぐらいはつけとく。おおよそいいとなれば、毎日行つて様子を見る。太いのは日数がかかるし細いのはすぐほとびる。太さを三通りぐらいに分けてほとばす。こうして皮をむく。ミナガワのたてにするには木綿糸の三倍位の太さにつむぐ。こういうことはおばあさんの仕事だった。

細引になつてしよこの荷縄にする人もいた。(諸戸字日影)



麻ヒキフネ(長さ224cm、高さ37cm、上縁46cm、下縁33cm)麻を入れて水に浸し皮をむいた。明治時代。(諸戸) (撮影 関口正己)

の皮をなつて三本より合せて、荷縄を作つていた。(上高田) 麻は終戦後、麻葉の原料になる

とか言つて、許可がいるようになってから面倒なので作るのをやめた。(諸戸字日影)

畑に一年麻を作れば二、三年は作らない。(諸戸字日影)

麻切りガマ このカマは両刃になつていて、刃の角度が斜めについている。よく研いで桑をはらうカマにすると具合がいい。(諸戸)

麻を干してある時雨が降ってきたら、ふんどし(腰巻)がはずれても木にでも引つ掛けといつて麻をとりこめと言つた。(行沢)

麻の中のヨモギは摘めらざるに直し、という。(行沢)

麻を家ごとにたくさん栽培していた。皮をむいてカワソといい麻とに分けて干す。雨に濡れると質が落ちるので、畑にいて雨が降り出すと、干した麻を取り込むために、ふんどしをかけるひまもおかずにとんで帰れといわれた。(行沢)

カワソ 麻の表がわの悪い所をつむいで、番用のミナガワのたて糸にした。(行沢)

麻の織り物 昔の人は麻でカタビラなんか織つたと話に聞いたが、麻でハタ織りをした人を見たことはない。(諸戸字木戸久保)

日向では麻を作つたので、麻のカタビラなど織つた話を聞いたが実際に織るのは見たことがない。(諸戸字日向)

祖母からカヤを織つた話を聞いた。麻を作つてつむぐのが大変な仕事だそうだが、ミナガワはカワソをつむぐが、織物はずむぐたい麻を細くさいて、つなぎ目は二本の麻を重ねてよりつける。オサはふつうのオサを使う。たて糸はカヤだから織り目を粗くするために目を四つとばして五つ目に一本通し透かせる。横糸もタテ糸と同じ位間をあけるために、一回ヒを通して横糸を一本織るたびに竹の細い棒を置いてたたく。一本ごとにこうするので一尺織るにも大変だった。イザリツ

バタで織つたそうだが、カヤ一枚分の麻を織るのに一年ぐらいかかったのではないか。これを紺屋で緑色に染めてもらつて、これをまた手ぬいでカヤに縫つた。つり手の丸いカンや赤い布は買つてきてつける。

本麻なら雷がよけて通ると言った。(諸戸字日向)

昔は麻をつむいでカタバラを織ったそうだが、つむぐのが容易ではないので、セッコのいい(働らく)家で便所に置いて用を足しながら家族につむがせたという話がある。(行沢)

糸ひき車 ザグリの次に二つのワクにとれる糸とり機でリクテンと言った。これは足で踏んで両手でひくものである。ザグりはワク一つしかとれないが、これは二つのワクにひけるので能率的だった。昔はザグリだった。左手で糸ワクを回し、右手で糸の口をうつつけながらとる。(諸戸字日向)

シシ堀 八株の山と山の間に四尺から六尺ぐらゐの深さにシシ堀を掘った跡がある。イノシシ除けの堀である。ヒエ・ソバの畑にシシの群が来れば、一晩で全滅してしまう。シシは猪首なので、横に向けばそのまま行ってしまう。(中里字木戸・久保)

昔は、ししが出て里芋など荒して困るので、ししの見張をする番小屋をしし小屋といったという。(中里)

山でマドウモンに逢つたり、ほんとに困つた時は「銀のタマを打つといい」と話に聞いているが、そういうのは持っていない。(諸戸)

#### 四、山 樵

木の種類 ナラ、サクラ、エゴ、クリ、ハリノキ、アオハダ、ミズブサ、ハナノキ、ドロノキ、エンジ、ネブツク、ニツキ(大木になる)、クヌギ(植えた木)、カシバミ、ホウ。(中里)

ナラ、カシ、エゴ、ハリノキ、サクラ、クヌギ、アクダラ、ケヤキ、アオハダ、ハナノキ、ミズブサ、ウラジロ(柏の木の葉に似ている木)、シデ(ぼやによい。手でさわるといたい)。

生で燃えるもの ヌルデンボの木、マツの木、竹など。(中里字北山・菅原)



炭焼き 村内の松本氏が元締めで、焼き子は一俵いくらで炭を焼いた。一年中焼かせる元締めもあつた。多いときは十露位あり、主に白消し炭を焼いた。元締は松井田の仲買りに出した。(菅原)

ウスのほりかた タマゴ彫り。水車のウスもモチツキウスもタマゴ彫りにする。胴を横に広く彫り、タマゴのような形にする。こうすれば一回つくと横に回つて上から落ちて具合がいい。モチつく時も手合せがずつと棄だ。ミカン彫りはミカンのような形に底を平にほる。このウスは三本ギネでモチをつく。(諸戸字木戸・久保)

ウス ケヤキの根つこの方で、コブのある固いので作る。(諸戸字木戸・久保)

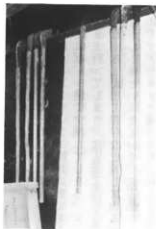
昭和初期になって木流して木材を運ぶことを県の土木の方で禁止して出来なくなった。(古立)

山伐り 燃料にする薪やボヤを伐るため、共同で山を買つてこなし。マキヤマは村の人が集まつてかるので楽しんでみだったが、一緒にやつてい

る人たちで、夜、宿に集まつて飲食するのが楽しみだった。ウサギの肉や時には犬の肉も食べた。 (八木連)

西行ぶちはないてい夕方くる。祖父が留守のときは、あがれと言つても絶対あがらず、あがりはなに腰掛けて待てる。祖父が帰ると仁儀を切る。テレビで見ると同じように「おひけえなすつて」を三回くり返して言い、「手前発しまして」と生れた所や名前を一通り言つて、最後にまた「おひけえなすつて」と言う。それから始めてあがつて夕飯を食べた。

めしはどんなに腹が減つても三杯きり食べられないので、この人たちの茶わんを「大きいので盛つてやれ」と祖父は言っていた。ゴゼさんとか薄消し屋、浪花節語りなどきて泊つて行った。薄消し屋などは米を持ってきて、お勝手をかしてくれといひ、カマをかしてやると自分で煮炊きして食べてた。祖父が西行ぶちでそういう生活を経験したし、家族も苦しなかつた。(諸戸字日影)



下刈りカマ (諸戸字新屋)  
(撮影 土屋政江)

山の口 大桁山に草刈り場があり、毎朝やきもちを持って馬を曳いて草刈りに行ったが、山の口というのはなかつた。(上高田字上十二)

## 五、養 蚕

### (一) 養 蚕

養蚕 主な現金収入は養蚕で、昔は春蚕、秋蚕・晩秋蚕の三回、そのうち春蚕が主だった。イエッコ(共同)で飼つた。今は飼育所で飼



養蚕農家 (上高田字下十二)  
(撮影 阪本英一)

う。春蚕・夏蚕・秋蚕・晩秋蚕の四回になった。(菅原)  
養蚕は年四回ないし五回行なう。二眠ぐらゐまで共同飼育所で飼う。(大牛)

生業は養蚕が主だった。(諸戸字木戸・久保)

昔は蚕の収量は春蚕で六百匁、初秋蚕で四百匁、晩秋蚕で五百匁とれば大当りといった。飼いがまだ進んでいなかったことと、種に不受精卵が多かつたからである。秋蚕などは三百匁

という家が多かつた。現在は養蚕が多く入っている上に飼ひ方も上手になつたから、十グラムで十四貫、八十グラムで百四貫という家が出ている。(上高田)

昔、九十グラムも飼つた蚕が、ニワから起きたらみんなキヌツカアセ(脱皮できないこと)になつてしまつたが、もつたひなくて捨てることができず、最後まで飼つて繭五百目とつたことがあつた。泣くに泣けない気持ちだつた。(行沢)

### (二) 飼 育

蚕種 昔は粹製といつてタネ紙に二十八匹の蛾に生ませた卵がはりついているものとか、小判型に生ませたものがあつたが、戦争前にバラ種になり、戦後は蚕が出たものを種屋がもつて来るようになった。片倉(製糸)から持つて来たこともあり、安中の駅まで電車で背負ひに行つたこともある。養蚕実行組合の役員をした時のことである。現在は村まで持つて来てくれる。(上高田)

風穴が本宿の庭屋氏のところにあり、また島村の栗原仁太郎という種屋が蚕種を持ってきた。竹田家にはよく栗原氏が泊った。(菅原) 菅原 現在はタネ屋の方で催青をしてもって来るから世話がないが、昔は自宅で催青をした。催青器といつて障子の大きなくらの箱で、上に蚕種を入れ、下に水をはってランプの熱で保温して催青させた。(上高田)

養蚕の掃立 春蚕の掃立は、昔、黄蘭種のころは、四月二十七、八日のころからで、メド飼いで一眠まで飼った。現在は早くて五月三日、十日のころがふつうである。

夏蚕は六月二十七日から二十八、九日、おそかった時は七月三日だった。

初秋蚕は七月二十二日から二十八日ころ、晚秋蚕は昭和初年から八月三十日から九月一日、こうするとすりつかない。

晩々秋蚕は昭和三十年代からのことで、九月七日ころ掃立、晚秋蚕より十日おくれに上るのがふつうである。(上高田)

妙義神社の大字の幣束の紙をもらって来て、蚕の掃立の羽根代りに使った。使ったあとは神棚におき、翌年新しい和紙をつけて二倍、三倍にして返した。蚕がよく当るよう祈願のためだった。

妙義神社の境内に養蚕社もあり、当ると講を頼にして奉納したこともある。(妙義)

昔の掃立は催青した蚕の上に桑をのせ、三十分か一時間くらいで掃きおろしてしまつたが、最近では朝、桑をのせて夕方になるまでおいておき、それから掃きおろすようになった。(上高田)

メド飼 昭和八、九年ころのことだが六、七年くらいの間、掃き立てた蚕に桑のメド(花芽の開きかけたもの)をとってくれた。メドは万年という桑の実生がメド木として利用され、これは他人の家のものもつてよいというので、娘たちとさわざながらザルを背負つて他村までもとりに行った。今考えるとメドでは栄養がなかったのだから

蚕も当らないはずだと思う。(上高田)

棚飼 三百グラムも飼うので二階の部屋三つに蚕棚が並ぶ。ひと棚五十かこの棚、五十棚が五つ並ぶ。二百五十枚、三百グラムもいるのだから、一枚一グラム以上入っていることになり、相当のアツガイ(厚飼)だった。上簇期になるとズウ(熟蚕)を一びきずつ拾うのだから大へんな仕事だった。(上高田下十二)

土室育 土室育という電熱による飼育がひろまったのは昭和二十年代の末ころで、農学校(現果立甘楽農業高校)で教わつたりして、第一回の土室飼育の講習会の免状をもらった人もいる。そのころは個人個人の土室飼育で、共同飼育になつたのは十五、六年前からで、消毒をきびしくやるので、それからは外す(不作)こともなくなつた。(上高田)

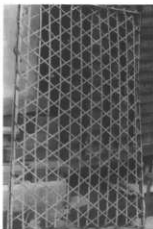
桑桑育 古立には、大正五年に島村から、蚕かごを作る職人が来て教えた。それから桑桑育をはじめた。「蚕を外に出して、その上に桑の枝をのせて呉れ、ズウになつたら拾つて、又は枝をたいて落して上簇させるのだ」と教えた。だが、

当時、馬屋の中で飼うような飼いはいやだと反対していた。根岸家では桑桑育を始めたら都合がよいので毎年行なつていたところ、誰れ、彼れとなく古立中で桑桑育になつた。

大正十三年には全体が桑桑育になつた。碓氷の菓子屋が、一日おきに大久保に来た。その人が松井田に行つて「桑桑育を古立でやっている」と言つたので、見学に来る人が多かつた。(古立)



現在の養蚕 (諸戸新屋)  
(撮影 土屋政江)



古(立) 季 (阿部 孝)  
かご (攝影)

どてがいともいい  
熊谷から来たお婆あ  
さんに教った。桑が  
どてんと高くなる。  
桑を枝ごと切ってや  
るので、ものぐさか  
いともいう。(菅原)

コシリトリ (ワラ  
トリ) 離しくいう

と除沙作業のことで、一令二令はヤスミが始まる前にとる。フナ(三  
眠)からおきれば二回くらいとる。四令になると昔は毎日コシリトリ  
をした。しかも上り際(上葉前)は一日に二回もした。ハイカラドリ  
というのは三人でやった。カゴ飼いだから二人がかごを持っていて、  
あとの一人はモジ(糞網)をもつて上げるので、二人はかごを持ち上  
げて投げるようにするとコクソが出た。(上高田)

コクソ(糞) 糞の糞のことをコクソというが、これが葉緑素を  
とる原料になるといつて買いに来たことがある。よく乾燥して袋に入  
れて出荷すると、カネゴイ(化学肥料)と交換になるので、暑い夏の  
日中コクソをかきまわして乾燥したことがある。三十年代のことであ  
る。(上高田)

蚕の病氣 ゴロといい、繭を作れず蛹になつているもの。

フシタカは、体の節の部分が高くなり繭が作れないもの。  
ギリは、フシタカと同じもの。「あの人はお蚕様だからギリだ」と言  
う人がいた。それは、仕事があまり出来ない人のことだった。

ギリは陽気の変動があるとよくあつた病氣だった。  
オシヤレはホシイともいい、白きよう蚕、化粧品になるとい  
買に来たこともある。

アタマスキ 空頭蚕

チョウチン 同

フシツタカ 膿病の蚕  
ウミコ 同

ギリ ズウ(熟蚕) になるが糸は出さず、まゆは作らず、蛹にもな  
らない。

タレコ 病氣で死んでまっくらになつてとけるもの。(上高田)

はつきようさんを、他のことばでは、ホシイ・コウセンポウという。  
白く固くなるところが似ている。(菅原)

蚕の消毒 ホルマリンを使用し、石灰と焼きぬか(粉がらを炭化さ  
せたもの)で蚕座を乾燥させた。戦後一時セレサン石灰が使われたが、  
毒性が強いというので禁止された。(上高田)

蚕室の温度 部屋の真中に炉が切つてある。よそでおこした炭をい  
ける。(菅原)

蚕の休み シジ休みは獅子が頭を下げて寝る姿、タケ休みはタカが  
頭を上げた姿、フナ休みは船が尻と頭と両方もち上げた姿、ニワ休み  
は平らになつて居る姿からこういわれているという。(上高田)

蚕の眠は一眠(シジ)二眠(タケ)三眠(フナ)四眠(ニワ)とい  
う。符牌みたいなもので、いわれはしらない。(菅原)

桑摘み クワツミという爪形の刃物を指にはめて桑を摘んだ。片手  
で桑の枝をおさえてもう一方の手で摘んだ。両手でバチバチ摘む人は  
いなかった。秋蚕、晩秋蚕はみんな摘んでくれた。

セエミの袋(麻袋)に竹の枠をつけて、桑の枝を中に入れ、桑こき  
でこきこむのは戦争中のことだった。戦争が終つて兵隊から帰つて来  
たときはいていなかった。(上高田)

秋蚕のときは桑摘みは貫久摘みで頼んだ。万年は小葉だから一貫久  
が五銭、魯桑葉で三銭ほどだった。しかし万年などは一日摘んでも十  
貫摘みきれなかった。弁当持ちでやつて来たものである。昼の時と夕  
方、秤を出してはかった。両手摘みでなく、片手摘みだから楽なこと

ではなかった。(上高田字下十二)

昔は大蚕で、百貫蚕を飼うには人を頼んでクワを摘んでもらった。(諸戸字木戸・久保)

摘んだ桑をツミクワといった。二、三貫のツミクワが一円だった。この桑の葉を、フゴかザマに入れると八貫位だった。

桑の枝のままでと、三十貫で一駄であった。(中里字北山・菅原)

桑も カゴ飼いのところは毎晩おそくまで桑もぎをした。親が講談をして聞かせながらやったもので、あるところまでしゃべると「あとは明日の晩」といつてやめて桑もぎをした。(上高田字下十二)

ズウ拾い ズウ(熟蚕) になるときはいつも急にズウになっていくので、それを棚からかごを出して拾うのだから、人類が必要となる。何人でも手間がほしい。熟蚕になるとかごの端に出てくるのでそれを拾う。(上高田字下十二)

ズウ拾いの時に使うきばちは、暮の市で一対買つて来て、年神様にしんぞる。それを春蚕のズウ拾いの時から使い始める。(菅原)

蚕日備 昭和の初めころまで養蚕の時、たくさんの人を頼んだ。三百グラムほどやるのに家族十五人の外に、男二人、女三人ぐらい頼んだ。信州から来た。松井田のケイアンを通して頼んだ。もちろん泊り込みだった。上旗の時はその外に何人か村内の人も頼んだ。(上高田字下十二)

蚕アゲの時には女衆を三〜五人も頼んだ。県内や遠くから来る人は、ケイアンが蚕ピリョウ(日履)として世話をした。近所のこいんな人も、蚕アゲの手伝いに頼んだ。(諸戸字木戸・久保)

### (三) 桑

桑の品種 山桑系が多い。葉に毛のあるもので、万年、市平、多胡早生、城下、群馬赤木、栄治、甘桑桑、一之瀬などをつくった。なかでも市平、多胡早生、栄治はたくさんつくった。甘桑桑は古いものだ

が寿命は短い種類だった。一之瀬は戦争前に蛇宮の市(富岡)で買つて来て植えたが、一般には戦争後入つて来て今はほとんど一之瀬である。(上高田)

カンラソウ、タゴワセ、ネズミガエシ、ロソウなどがあった。(妙義)

マンネン 葉は小さいが、しなびないで長持ちする特徴があった。実生で増えた。枝を曲げて土をかぶせて苗木を取ったこともある。

エエジ 葉がうすい。伸びがよい。地味の悪いところでも育った。カンラソウ 葉がうすい。伸びがよい。

メドギ メド飼いに使った。タゴワセ イチノセ

(中里字北山・菅原) ろそう・いちべえ・たごわせ・ぐんまあかぎ・かろろそうなど。今は八、九割が、改良ねずみがえしになった。(菅原)

桑苗 ドドメをとって木灰を入れてよくもむと種はなれがよくとれた。これを荒縄にこきつけて(ねりつけるようにつけること)二、三尺にして、これを畑にふせて播くと直線に生える。そのままのぼして翌年、大きいのを使つて穂木を接ぎ木する。接木しない小さいのでツカミとよび、もう一年ふせかえて大きくしてから接木する。(上高田)

桑苗は、善になると市に行つて買つて来た。松井田の補陀寺の祭りや、鷲宮(旧東横野村―安中市)の咲前神社の市、それから富岡の蛇宮の市などで、市に行つてザマカゴを買つて、その中へ買つた桑苗を入れて背負つて来た。蛇宮の市より鷲宮の市の方に行つていた。(上高田)

接木 接木しないで桑苗をとるのはトリ木(根どりとか曲げどりという法)である。桑の木を低いところから台を切つて、新しく出た芽を曲げ、よじつてから土をかけて根を出させてとる。(上高田)





桑切り鎌 (古立) 孝  
(撮影 阿部)

桑の利用のしかた

春蚕 桑切り鎌で切つて背負子で背負つて、桑こきでもいできた。  
初秋蚕 ネットワという細い枝をすくつてとよぶ。またツメとよぶ道具を指につけて一葉一葉摘んでくれた。現在は

摘まない。

晩秋蚕 初秋蚕に摘んだ上の方を摘んでくれる。現在は摘み桑は一切せず、近年は先端伐採といって桑枝を一定の長さにとそろえて切りとって使用する。(上高田)

先端伐採は桑の収かく法として一番新しく、十年くらいの間になつてしまつた。ひかく的短く切るもので、長く残しておくとも春の桑の収量にえいきようする。(上高田)

まわり桑は畑のまわりに境木をかねて植えられた桑のことをいう。(上高田)

メドつみは雄花をつむ。早いところから盗みに来るので、メドパンといつて、追い出しに番をしていた。(菅原)

桑の買売 桑の買売は昔はさかんにやつた。桑が高いとまゆが安いといわれた。蚕のムシが当つた(飼育がうまくいった)年は桑が不足するので桑が高い。そんな年はどこでもとれるのでまゆは安くなる。一貫匁三円から七円というまゆで、桑一駄(六束)十円というところもあつた。蚕がハズレルと桑は安いのは当然である。だから桑が不足した時、一日桑をくるとまゆがいくらになるからと計算する。うんとくればいよいよまゆはできない。(上高田)

桑の害虫 カイガラ虫のことをクワジラミと呼ぶ。尺取り虫のこと

をゴヤ虫という。(中里字北原・菅原)

桑の害虫のボヤムシ(尺とり虫)は、春の発芽のころふくらんで芽を食べてしまふやつかいな害虫だったので、春先桑芽がふくらみ始めたころボヤムシ拾いをした。竹筒やビンの中にとつて入れ、川などに流したが、ちょうど三月の学校が休みのころだつた。最近では共同飼育所で一回ぐらい拾っている。(上高田字下十二)

カミキリ虫 近年急速にふえた害虫で、消毒はうまくゆかず、捕殺するより方法はない。古木にたかややすく、若木にはつかない。五、六本枯れたとみるとその桑畑は三年くらいでだめになるくらいで、木を掘つても積んだままでは奨励しているようなもの、燃してしまわなければ効果はない。(上高田)

桑畑 桑畑のことを桑原といい、桑原をうなうなことを「桑原ゴセイ」といい「桑畑を作る」ということだつた。春、秋掘り返した。

「土用のここに、寒かたびら」といい、寒中は根が露出するようにしておいた。これは鼠の害を防ぐためで「四土用に鼠が子をたてる。」からとも言つた。専用桑は春先に、枝を切り捨てた。これを「彼岸切り」と呼んでいた。(中里字北原・菅原)

桑畑の手入れ 冬は根元をすかせるといつて正月前、根元からとつてサクの中央に土を盛り上げた。夏は桑の根元に土を寄せるといつて、



野良掃り。あねさんかかぶり  
手に枝豆をかきかきをついでいる。(行沢)  
(撮影 土屋政江)

春蚕に使つたあと農休み前に株の根元にウナイ上げた。草が出ると草かきを使つてサクの間に草をかきおろすように草をかきと

った。その後草が出ると再びやった。当時はジシバリが多かった。現在は除草剤があるから桑原カッヨミという作業はない。(上高田字下十二)

桑畑の間作 昔は、桑畑はサクの間が六尺で、株間が三尺というところもあって、サクの間作物をつくるが多かった。テナシ(フロウ)といい、隠元豆の一種)やコンニャク、里いもなどをつくった。相当にとれたものである。

いまは耕耘機で中耕をするが、広すぎるといけないので五尺から五尺五寸のサク巾になっている。また桑がよくホキル(育つ)ので間作はできなくなった。(上高田字下十二)

桑畑の肥料 昔は、桑畑にする肥料は少なかつた。堆肥は入れたが、外には時には草を刈って入れる人もあつた。あとはコクソ(蚕糞)を入れたが、金肥としてはマメダマくらいだつた。アンモニアをくれるようになったのは後のことだつた。(上高田字下十二)

カッチキといい桑原(桑畑)にも草を刈って敷き込んで肥料にした。人を頼んで、一反歩に草を五ダン(駄)、十ダンと入れた。(諸戸字木戸・久保)

#### 四 ま ぶ し

まぶし イカダマブシ ホウキボヤをたてよこに重ねて、しので留めて作つた。

ワラマブシ なわ目の間にわらを短く切つたものをはさんだまぶし。

タケマブシ 竹の細いものを両端にして、なわを、その間を交互に結びつけたもの。

ワラマブシ わらのしまだまぶし。

カヤマブシ かやのしまだまぶし。(中里字北山・菅原)

まぶしはばやまぶし・わらまぶし(やまとまぶし)・たけまぶし・か

いてんまぶしなどがあつた。(菅原)

ボヤマブシ(イカダマブシ)では藪の形が整わない。ワラマブシ(シマダマブシ)では藪の色がよい。昭和十二年頃まで用いた。タケマブシでは藪の目が荒い。現在使っている家もあるが昭和三十五、六年頃まで使つた。回転マブシは昭和三十五年、四十五年頃から使つた。(下高田)

昔はボヤマブシを使つたので冬になると大桁山にボヤカキに行つてボヤをとつて来て、イカダにつくつてマブシにした。その後ワラマブシが使われた。竹かごになわを二本はつて、桑の枝を折つてカンナをかけ(支柱を立て)まぶしがベシヤンコにならないようにして、マブシカギでつるした。竹まぶしもつぐられ、長い竹ひごを編んで作つたまぶしもつい最近まで使つていた。(上高田字下十二)

かやまぶしは茅を青いうちに刈つて作つた。十一月末頃まで刈るか、春先刈る人も少しはいた。このまぶしは、雨が降っても湿気を吸わないので藪にはよかつた。わらのものよりよかつた。かやまぶしをシマダまぶし、オタフクまぶしなどと呼んでいた。

まぶしには竹まぶし、いかだまぶなどがあつた。(中里)

イカダマブシ 四角のモト木にボヤ(木の枝)を載せ、シノ竹で押さえたものを、マブシに使つた。(諸戸字木戸・久保)

鳥田マブシ 自家製で、わらを折り曲げてマブシにした。(諸戸字木戸・久保)

ムカデマブシ 長い縄にわらを短く切つて挟んだもので、三、五本吊るして蚕を入れ、マユを作らせた。何回か使えた。(諸戸字木戸・久保)

竹マブシ 万年マブシともいう。針金を編んで折つたマブシで、幾年でも使えた。人に頼んで作つてもらつた。(諸戸字木戸・久保)

オリマブシ 板に箸を立てて、わらをかけて折つたものを、わらでしばつておく。箆に縄三本渡し置き、わらマブシ四個ぐらいを広げ

て、蛋にマユを作らせた。その縄でしばって引つかけて置く。一回使うだけで棄てた。(語戸字木戸・久保)

回転マブシ 昭和三十年前に普及したマブシで、紙製。蛋は自分で見付けた穴でマユを作る。(語戸字木戸・久保)

機械マブシ 改良マブシともいう。わらをジグザグに蛇腹に編んだもので、人に頼んだ。(語戸字木戸・久保)

まゆかき 昔はマブシの中からまゆを一粒ずつ拾い出した。それをマンボウとよぶ棒で毛羽をとった。(上高田字下十二)

### (五) ま ゆ

繭 昭和初期は繭一貫目が一円五十銭位の安値だった。繭買いは松井田、富岡方面から来た。安く買つて行くために「買い止め」といつて買わないふりをしていて、人が弱音を言うと、そこを見て一円二十銭位で買いたたい。そこで、信州や小諸に汽車で繭を背負つて行き、その市で売ったこともあった。マユタテという袋に入れて背負つて行った。当時はムラにラジオが四台あったが、一台二十五円もしていた。自転車が二十八円だった。(中里)

まゆの値段で一番まゆの値が安かったのは、夏秋蛋の一貫匁八十銭というもので、紡績原料にしたといった。春蛋では三円五十銭からしていた。昭和の初ころのことである。(上高田)

繭は仲買人が買いに来たので、戦前は富岡製糸にリヤカーで四十分もかかって運んで行った。(中里)

昔は、とれた繭は全部組合製糸に出荷していた。(八木連)

くず繭 くず繭を扱う商人がいた。なお、家で糸を引いた者も多かった。チウウ繭は機屋に持って行くと布にして呉れた。

玉繭は真綿にして自家用で使った。繭が作れず糸を水平にはき出して蛹になっているものをゴロと呼ん

だ。(中里)

昔はセリとよぶまゆ商人(仲買人)が家ごとにもわつてまゆの買いつけをしていた。組合製糸に出すよりも直接現金になるので庭先でセリに売ったこともある。組合に入っていない家もあった。(上高田)

セリはハマイ(くずまゆ)も買いに来た。(上高田)

組合製糸 高田村には高田組、高木組、伏見組という組合製糸があった。農家でとったまゆは各家で乾燥してマユ缶に入れて保存し、農閑



繭乾燥室 (中里字北山) (撮影 阿部 孝)

期になると組合へ持って行って糸とりをした。娘や若い嫁さんが糸とりをするもので、毎日その日にとる分を持って行き、別々にまゆを煮て糸とりをした。工女の

糸とりをしてもらった。夜業があり、夕方ひと休みしてから夜業をしたので、若衆が夜遊びにノゾクコミに来た。糸をとつて、一日十八銭から二十銭くらいになった。原料が家のまゆで、家の仕事でやるのだからいくらでもいいといったが、いい糸がとれないと安くなる。一台いくらで支払ったが、一台は小枠が二枠のことだった。前借りが多かった。石炭エンジンでやり、朝、オコシといって起床の笛が鳴り、昼と夕方も鳴った。汽車の笛のような音だった。

その後合併して甘葉社となり、戦争中にはまゆも種も片倉になった。(上高田)

組合製糸は昭和十四、五年本村の西の方で創業しはじめた。これは共同組合製糸であつて、甘葉社へとつた糸を出荷していた。戦時中に終りになった。労働時間が一日十二時間くらいあり、そのほか残業も

あつた。

繰糸量は普通一人一日七〜八升くらい。多い人は一斗二升くらい、これは優等女工といわれた。

糸の太さは一四中が一番細く輸出向けで、一番太いのが二十一中だった。(下高田)

#### (六) 儀礼など

養蚕神 五月五日に信州の岩村田の稲荷様に養蚕祈願に行った。近くでは、妙義神社、一の宮の貫前神社、松井田の行田の弘法様にお参りをした。特に行田からは、へびを借りて来た。この蛇は尾が切れているといわれた。お参りに行くとき必ず蛇がついてくるといわれ、家の回りで青大将を見かけることが多かった。

真丸の躰玉のことをカネマイといい荒神様に供えた。(中里)

網笠さま 霜が降って蚕がだめになつてしまつたと捕立てた蚕を神社

の上のお宮のところに捨てた。それが網笠さまという。お祭りはない。(上高田)

掃立祝 特にやらないが、最近では共同飼育をしているので、飼育所ではみんなで飯食に出かけるらしい。(上高田)

フナ餅 養蚕が三眠(フナ休み)のときにもちをついて、親せきや近所に届ける。白か赤のもちで、神だなど蚕棚の前に供える。昔は掃立が家によつてバラバラだったので、フナ餅も日がちがつていたが、同じ日にやつたりとつたりということもあつた。それをサシアイといつた。(上高田)

カイコモチといひ蚕が休むと餅をついて配つた。近所に配つておくとか忙しくなる頃には、お返しに蚕の仕事を手伝いに来て呉れた。餅をつく音がして、配らないのは悪いともいつた。(中里字北山・菅原) 休みもちといひ、蚕が休むと餅を作つて近所隣に呉れた。餅は、アンの入つたものだった。

蚕が出る前に信州の岩村田の稲荷様にお参りに行った。稲荷様を借りてくると言つた。(古立)

#### 六、家畜

##### (一) 馬

馬 馬は全戸で飼つていた。北海道、青森の馬がよかつたが、キノソコ(木曾馬)は駄馬系で小柄で使いよかつた。

馬喰がよく馬を運んで来た。一カ月に三回も組んだ人がいた。組むとすぐ酒が飲めるのでこれが楽しみだつたという。馬喰はよくはめることが多かった。

家によつて馬の色が決つていた。

この土地では茶を作つていたので道幅が狭く一駄六束以上はむりだつた。それは、小麦などは束を下向きにすると、茶のかつぱで実が大部分落ちてしまつた。桑も同じようだつた。

馬市は、ここにはなかつた。馬喰が悪い馬を持つて来るので、常に馬の首を下向になるようにつくつておく家が多かつた。つまり、扱いにくく、かんだり、けつたりする馬が多かつた。鈴なども吊して他の馬に警戒してもらふことも行なわれた。(中里)

馬の性質で非常の場合動かないので、真すぐ後から押せば蹴られない。牛は横に蹴る。馬屋から引いても出ない時は立白を軋し込むと出る。(古立)

オイヘヅラは馬の面相。真中が白く幅の広いすじのある馬。位牌の形に似ているので、イハイズラといつて嫌われた。(古立)

馬は毎戸いた。北海道、白河、木曾産の馬が多かつた。飼料は干草は刈らなかつた。したがつて山の口はない。色はカゲカクリ毛であつた。(菅原)



馬の鼻ねじり (中里)  
(撮影 阿部 孝)



切 (諸戸字日影) ケエバを切つ  
たりした (撮影 土屋政江)

馬の飼料でケエバ切りは子どもの仕事、世話は大人がする。毎日のように運動し、夏の夕方には川へ連れて行って水をかけてやったり洗ってくれたりした。(上高田)

馬のカイバは藁が主であった。草は田のあぜ道のをアサンメエに行つて刈る。また馬を引いて、朝飯代りにヤキモチをくいながら大桁山に行き、一駄(六束)つけて昼頃帰つた。なお大桁山の北面は高田村(八木、十二、山下、三つ屋、久原)の共有地で、村中で杉の下刈りをした。

馬の扱いで、馬と鼻どりは仲が悪いと言つた。子どもの時から鼻どりをさせられたが、子どもだと馬がバカにして言うことを聞かない。おとつあんは身にしみねえからだつて怒つて泥をぶつけるし、容易な思ひじゃなかつた。(行沢)

馬のくせ カミつくくせや、バカをつくくせのある馬があつて、何かに驚くと、急に止まつたり、はねたりして使にくかつた。(大牛) 馬方と馬 「タテバで馬方が酒を飲んで酔いつぶれてしまつた。それでも荷車に乗っていたから馬がテクテク歩いて家まで連れていってくれた。馬が止つたので目が覚めて、シイシイと言つても動かないのでよく見たら自分の家の前だつた。」という話がある。馬はそれほど利

口だといつた。(行沢)

馬の病氣 馬の病氣にはネエラと腰ぬけがあつた。

ネエラというのは風邪で、春先、ヨシ(藁)を刈つて来てくれると腰ぬけは骨軟症のことで、足が折れてしまつたりする。北海道産のベルシロンに多かつた。

馬がけがをしたり、病氣になると馬喰に出してしまつた。(上高田) 馬がネエラを起した時、前足の肩のわきあたりに針をさして血をとつた。ハクラク(馬喰)が治療した。(大牛)

昔は「牛の二病」といい、牛は病氣になるとあぶないとされていた。馬に殺物を沢山呉れるとゴクヌケになるといい、足が痛むといつた。

なお、馬屋肥をためると足が痛むともいわれた。馬には、アカシヤの木の下の草を呉れるとよくないといわれた。

小便づまりには、ナスのヘツタを干しておき、それを煎じて飲ませるとよいといつた。

「馬は半身上」といふ家の財産の半分に値するといわれた。そのため家族同様に扱われた。(中里)

馬は大切に飼つた。ドンドン焼きのマイダマを馬に食わせた。餅をついた時には、まっ先に馬に食わせた。馬は家族の一員で、むかしは母屋のグイドコで飼つた。(古立)

妙義(町)でも昔は種馬を飼つていたことがある。その所有は馬匹組合のものであつた。(戦前のこと)

松井町、九十九村にも種馬がいて、子取りの人は頼んだ。馬を扱う時は鼻ねじりを使い、鼻の方に気をそらせておいて仕事を進めた。例えば足を上げて爪を切つたりする時に用いた。(中里)

馬の仔とり 下十二ではケイさんぐらいで、それも馬の子は生まれるとすぐお勝手に行くといふので、ケイさんはいつて逃げられてしまふ。池の中へ落ちて死んでしまつた。(上高田)

馬の徴発 戦争中、軍隊の使用する馬を農用馬から徴発するので買上げた。高崎の練兵場に馬をひいて行き、こゝできまつた馬は持主がひいて団体で藤岡から熊谷、大宮泊りて、それも馬と野宿して、夜中歩いて東京の目黒まで運んだことがある。その時一頭の代金が四百五十円だったが、そのあと代りに買った馬はもつと高かった。

馬は半身上といった。馬にと甲、乙、丙があつた。(上高田)

シバツ競馬 川幡や本村、山下などで競馬があつた。三反ナガシとか四反ナガシ、五反ナガシなどを賞品としてくれた。(上高田)

馬捨て場 死んだ馬を捨てる場があつた。河川敷の一隅で、子供の頃水あびに行つて骨を拾つてきた。風邪をひいた時に、馬の骨を削つて飲むと芯熱がとれる。(古立)

昔、村に馬捨場があつた。川原であつて野天に置いた。水あびに行き、その骨を持ち遊んで叱られたことがあつた。

当時は山犬が来て捨てた馬を食べたといふことだつた。

馬の骨は薬になるともいわれて、削つて飲んだ人がいた。(中里) 馬具 荷鞍屋が小泉(松井田)、二軒在家にいて頼むと来てなおしてくれ。この町の高田にもあつた。荷鞍の材料にモクの木を使った。

この木は割れないし、ひびも入らないので適していた。

シリガイには、りゅうきゅうを使った。又、エビといひ牛の皮のものもあつた。荷鞍屋の付けて呉れるものはりゅうきゅうであつた。

自分で作る人の中には、アワ、キミの穀物を芯とした人もいた。シリガイで馬が痛むと大変だつた。特に下り荷の場合には直接力が加わるので痛がつた。そのため常に考えて当りのやわらかくなるように工夫した。(中里)

カナグツのない時代には馬のわらじをつくつてはかせた。馬を使う

時には余分につけて歩いて、切れた時にはかせるようにした。(上高田)

馬の蹄鉄をつけるカナグツ屋は上十二と行沢にあつた。百姓馬は年二回くらいカナグツをつけたが、しまいになると爪がのびて歩きずら



馬屋の柱にかけられた絵馬(古立) (撮影 根岸謙之助)

馬屋は蚕を捨てる場所だつた。病気のものや不揃いのツリウエ(綱をかけて上に登る蚕のこと)などを捨てた。(中里) 馬屋の大きさは普通八尺×九尺であるが、仔取りをする場



40年前の埼玉県上岡の観音の絵馬(古立)

(撮影 阿部 孝)

馬屋肥は全部出してしまふと風邪をひくので残しておいた。勿論寒い時季だけのことだつた。馬屋のません棒はネブタの木を用いた。これをおとすと馬がおとなしくなるといわれた。ません棒を留める木をザツコと呼んだ。馬屋の上の梁は太いものを使い、馬が病気の際吊した。



馬屋のません棒を留める穴(古立) (撮影 阿部 孝)

くなつてかわいそうだつた。(上高田) 馬屋 馬屋の大きさは九尺×九尺か九尺×八尺だつた。馬はよく寝そこなうことがあつて起きあがれず隣の人などを頼んで起したことがあ

合は九尺×一丈、九尺×二間であった。これは間取りも都合がよいと  
いつていた。(古立)

馬屋肥は一カ月六回出せといわれた。「馬屋肥は月に六回」といつた。  
出す場合、隅に少し残しておけという。馬が風邪をひくからだという。  
マセン棒を留める木のことを、トリスズメと呼んでいた。

馬やの側に白を置いて、火事るとき転し込むと馬が出てくるといつた。

#### (菅原)

馬喰 中里には「春馬喰」といわれる人がいた。商売が上手で、馬  
を連れて来て説明するの。「この馬は、奥州の駒村の産で、昼は子守  
をさせれば子守もするし、荷を付ければ力があつて、どの馬より一  
番強い。」などといつて組んで行つた。その家で桑が足りないののでその  
馬を連れて大牛に桑買ひに行つたところ急に走り出して桑を付けたま  
ま駒さんの家に行つた。そこで、その馬は大牛の駒さんの馬だつたこ  
とがわかつた。その馬は人をかじるくせがあるので出したと聞かされ  
たという。

馬喰は組むとかならず、馬主と酒を飲んだ。「一生(一升)いい馬」  
といつて一升酒を買わせた。これが楽しみで、月に三回も馬を組んだ  
人がいたという。古立には、それほど組む人はいなかつた。(古立)

馬喰が村内にもいた。時代は少しずつずれるが、春馬喰(馬喰とい  
うよりヒキコ)だったが、久原に国馬喰、上舟生に角馬喰、行沢にオサ  
キ馬喰がいた。馬喰は馬をまとめて買って来て分けて売つた。買つ時  
は三歳馬を買ひ、コロ(トウネ、当歳、は少なかつた。十五歳くら  
いまで使う)と年をとるので馬喰が来て若い馬とクム(交換すること。  
トツケツコでなく、若い馬の方が高いので、差額を払つた。これをア  
ツという。昭和十年でスツバ(下馬なし)で三百円、クムならば百五  
十円くらいはやつたものだつた。(上高田)

バンゾウ 仲介人のこと。  
むかし、馬や牛を買つたり売つたりするときに、顔のきく人を頼ん

で、バンゾウしてもらつた。馬喰と、牛や馬を売り買いする人の間に  
たつて仲介をすることを、バンゾウするといつた。

取り引きとか、他人に迷惑をかけてあやまつても、相手が聞き入れ  
ないような場合に、顔のきく人が「おれがバンゾウしてやるべえ」と  
いつて、間に入って話をまとめてくれた。手打ちになると関係者のど  
ちらかがお礼をしたようである。(密)

#### (二) その 他

牛 大正ころ、下十二部落四十戸中一戸だけ牛を飼っている家が  
あつた。アカウシ(朝鮮牛)だつた。昭和になつてから戦争前ごろ牛  
がふえた。昭和十六年に兵隊に行く前に牛のコロ(当歳)を入れて出  
征し、二十年に終戦で帰つてきたら大きくなつていたのでト場に曳い  
て行つたところ、肉が六十貫出たら一貫宛だけ分けてくれるというの  
でやつたら、六十五貫も出たので、連れの者と一貫宛ずつもらつて来  
たことがある。戦後の一時期馬がふえたことがあるが、牛のように金  
にならないので再び牛になり、

二頭飼育の家もできたが、草  
刈りをさかんにして飼育した。  
近年は飼う家が減つて、下十  
二の六十六戸中五戸、五、六  
頭しかいなくなつた。(上高田  
字下十二)

大正十三年に朝鮮牛が入つ  
てきた。足が早く、役牛とし  
て使つた。アメ色の牛で、四  
十円で買つた。(大牛)  
にわとり 日支事変のころ、  
組合のようなものをつくり邪



牛小屋(外) 右のカイバオケにフスマを  
煮てくれる。(諸戸字日影)  
(撮影 関口正己)

を東京出しをしたことがある。家々の卵を集めて、椀ぬかを入れたラ  
ンプ箱に二百四十個つめて、松井田まで持ってゆき出荷したが、計算  
すると八厘の利益ということだった。松井田の帰りにエサを背負って  
きた。(下高田字下十二)

にわとりはふつうの農家では雄鶏を含めて五、六羽飼った。鶏舎に  
入れるのでなく追い放して、特別に餌もくれなかった。飛ぶこともで  
きたので犬が来ては平気だった。土間の上にストメという箱をつらし、  
鶏用のハシゴをかけておいて夜はストメに入れていた。卵は毎日産ま  
なかつたが、ボヤ小屋の中に産んでもあることもあった。アカザの実  
をよく食った。黄身もよくしまつており、肉もうまかつた。(上高田)  
うさぎ 子どもの小遣いとり程度に飼つて売つた。大きくなつたう  
さぎは、巡回して来るウサギ買(ウサギ屋)に売つた。吉井から来  
た人は専門で、にわとりも買つて行つた。戦争中は軍需物資として奨  
励された。戦後も物資不足の中で飼つた。オートバイで来たウサギ屋  
は、山羊でも牛でも買つて行つた。(上高田)

山羊 大正初のころ赤っぽい角の大きい山羊を飼つた。赤ん坊に飲  
ませたり、病人や家中の飲み物にしたが、三年くらいカケなくも(交  
配させなくも)乳が出た。春は一升くらい、ふつうでも五合くらいは  
しぼれた。しかし羊まひが多いので普及しなかつた。(上高田)  
羊 この村では見たことはない。(上高田字下十二)

## 七、諸 職

屋根屋 地元神社の屋根葺きをする専門の人がいた。大場虎吉・田  
中鶴次郎氏の二人で、板割りをしたり、葺いたりしたが、お宮の場合  
は普通の民家のものと屋根板の寸法が異なつてた。

普通の民家の屋根葺きはエエ仕事で行なつた。ほとんどが板葺き  
だったので素人で出来た。(妙義)

運送ひき 馬で大八車をひいた。富岡、高崎などにボヤ・マキを運  
んだ。高崎には年四、五回だが返り荷に肥料を積み、その駄賃が五円、  
駄賃はよいが馬は大へんであった。富岡に行くくと駄賃が五銭だった。  
安中には十日毎と月に二、三回が普通で、時には六、七回行かねばな  
らなかつた。有田屋、田島屋本・分店、新井屋、丸幸の五軒を回ると  
各店一日では仕事が終わらず、二、三日続けて行くこともあった。(上高  
田)

タテバの仕事 朝飯を食べると干しうどんをうでで、つゆも作り、  
でっかいナベでニシンを煮ておくなど忙がしかつた。うどんはつゆも  
いるし、薬味もいるから「うどんはミヨリガエシ(元値の三倍)だ」  
とおばあさんがよく言つた。ニシンの煮汁は毎日とつておいて大きな  
カメに入れて、目ばりをして冬の間にねせておいた。馬方さんがお昼を  
食べるだけでなく、近所の人も皿をもつてお昼のおがずや客がきた時  
などニシンを買いにきたものだった。

またサツマイモやジャガイモ、ねぎと干しエビなどで天ぷらを作つ  
て売つた。(行沢)

カズヤ 昔はカズヤという楮の仲買人がいた。下宿では神宮久男家  
のヒイオジイがやつており、上宿では吉沢次平衛さんが終戦後まで  
やつていた。農家から東にした生カズを買い、カマでフカシて皮をむ  
いて出荷していた。(菅原)

カズ屋の生活 この辺はカズはあつたが紙はすかなかつた。カズの  
商売は十二月始めて二月で切りあげる冬の仕事で、番頭さんが四、五  
人、女中さんもいて、二十人位の生活だった。三夫婦暮らしを十五年  
した。大正の中頃は人を雇つても食べて着せれば給料は少なくてよ  
かつた。(行沢)

和紙の原料となるカズ(コウソウ)の皮をはいだものを、萩原中里・  
行沢・菅原などのカズ屋が買いに来て集めて出した。ここでは紙すき  
はしなかつた。(諸戸字日向)



かぞ(楮)は、畑のすみにあつた。村にかぞ屋があつて、かぞを集めた。ここでは作らず、埼玉の小川へ持つて行つた。青倉では作つたらしい。(菅原)

竹細工 蚤カイ籠・シヨイ籠・草刈籠・メケエ・シヨウギなどがある。竹を割つて薄くさいだものをへネという。へネがうまくはげれば、籠はうまく編める。メケエは七分のへネをはいで作る。(諸戸字木戸・久保)

箕ツクリ 箕スクリの職人が菅原天神の方にいたが、安中市野殿に引越して行つた。箕は松井田の市で買つた。(諸戸字木戸・久保)

大工仕事 大工仕事をした時、切りっぱなしにせず面をとれといつた。棺桶は切りっぱなしにする。

生業は山仕事をした時、土方へ出て現金をとつた。(諸戸字木戸・久保)

ヒルバリ 昼間ウナギ釣りをした。木綿針を折つて使つた。針の中央を糸でしばり、長い糸をつけ、針にメズを通すようにして針の先を竹の竿にさしてまっすぐにして川の中の水のうなぎのいそうなところへさしこみ、ぐつと食いついたところを糸をひいてとる。(上高田)