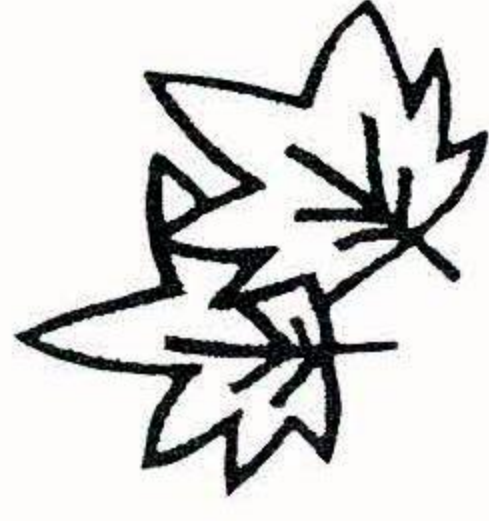


四、
產
業



木馬のこと

尾 家 興 雲

— 今日。

「お、めずらしい人が来た。長いこと
出会わなかったが元気らしいな。」

うん元気じゃ、それにしてもおいや
んも達者じゃなあ—。

「おかげでな。今は別にどうという
ことも無いがなあ、何ぞ用かい？」

— うん一寸聞きたいことがあって。
「何をわしに?…わしは何も知らんぞ。」

— いやむずかしいことではないんで、
昔おいやんが山仕事で木馬挽きをして

おっちゃった頃のことじゃな。
「おおなんじゃ木馬のことか。それやっ

たら外に達者な人達がおられるじゃろ
が。その人達の方がええぞ。」

— うん、でも何でも知っておるだけ
聞かしてえな、外の人にもまた聞いて

みるがな。
「そんなに言うならこの年で覚えてお

るだけ話してみようかな。木馬はな危
険な仕事じゃったが山の木を出すには

良い方法じゃったと思うておったなあ—。
木馬道さえ作れる所じゃとどこでも出

せたでなあ。山の大小にもよるがな、
昔は道らしい道も無し、肩に担ぐ、ト

チ引き、スラ落とし、ソリ出し、木馬、



木馬による木材搬出作業（樫谷麻夫氏 提供）

そして昭和十年代に入って、架線、集
材機。今は便利の悪い所は、ヘリコプ
ターで出すらしいじゃないか。世の中
も変わったな、今は土場から自動車で
運ぶんで何んちゅうこともないがな。

昔は筏流しか、長台という車力の一廻
り大きな荷車で、それから俗に言う馬

力の荷車になったんじゃが、これもわ
しらが子供の頃は鉄車だったが何時の

頃からかタイヤになったな。先ず、肩
で担ぐことから話してみようかな。

木も種類によって重いのが重くて
も乾燥して軽くなるのがあるでな。わ

しが話すのは杉の乾燥材のことと思っ

て聞いてくれよな。人はそれぞれに力

の強弱があるでな。普通一人で肩に担

いで運ぶやり方。又継ぎ持ちで次々と

順送りで担いで運ぶやり方。又少し木

が大きくて一人で無理な時は差肩といっ

て二人で前後を担ぐやり方。更に木が

大きくなると、四天しよてんといって四人で担

ぐことがあり、八人になると機械棒と

いうやり方があったんだ。」

— 機械棒ってどんな?

「あ、機械棒かい。これは大きく太い

木を運ぶやり方だ。太ければ当然重く

なるな、そうなれば大勢で担うことに

なるが肩に平均に重さがかかるように

するには良い方法じゃな。」

— どんな荷物の拵しよじえ方をするん?。
「うん本当は実際にやっておるのを見

んと判らんと思うがな。担ぐ木にカタ
カナのキの字になるように腕木を括く

付け、それにロープなどで担ぐ棒をゆ

わい付けて担ぐのだから八人、又は十

二人と、大勢で担げるから巧いこと考

えたものだな。」

— その次トチ引きとはどんなん。

「トチ引きか、これは地下引というて

な、山に少し勾配が有る所でやったも

のだが矢張り重労働だったなあ—。思っ

てもみいや、引張るだけしか木は動い

てくれないんだぞ。道具の名はトチカ

ンと言っていたな、今でも少し山に緑

のある家だと皆あるよ、一寸待て:。
ほら これだ—

— 何にこれ先が細いやない?

お、これを引こうと思う木の株の

方に、木の反身そりみに合わせて、少し木の

心をずらして打込んで引張るんじゃ。」
— へえ — 抜けへんのん。
「ハッハッハ: 知らん人は皆そう思

うらしいな。そこにある木に打ち込ん
で遣やるから一度試しに引いてみるか。」
— いや御免ごめん—。
「よほどショックを与えない限り大丈

は役に立たんぞな。

えーと次は何んじゃった。おおソリ出した、これはな雪が降った時に雪を利用して木を出したもんだがな、今の若い人が海で波乗りをする物の下に出ている羽を取ったような物だ。裏側にブリキを打ち付けて雪の滑りを良くして木を載せて引くと軽く運べたよ。」

「へえー一度見たいな。今度はスラ落とした。」

「うんこれはな、木馬に積む所へ木寄せをする時とか、土場に近い時にやっただな。下から樋状に木を並べて上の方へ重ねて行くんじゃ。小雨の降る日などは特によく落ちたもんじゃない。」

「何を言うかい、今は集材機という物があるじゃないかい。こんなのはもうみられんよ。」

「そうかあ残念だな。」

「こんどは木馬か、木馬も木材を運ぶのにはよく考えた物だが危険な仕事で事故に会って亡くなられた方も多いしな。わしの山に昔の木馬道というのが僅かの距離だが残っているが、勾配を巧いこと取って作ってあるな。度数でどれ位かな。十五度前後かな？何分木を積んだ木馬を座布団のような物を肩に当てる棍棒の下に身体を入れて担ぐようにして降りていたらしい。勾配の急な所はお互いに協力して、ロープ

で引っ張って後からじり／＼と降ろしていたらしいが、一歩間違えば死につながる恐ろしい仕事じゃでな。けどな、昭和の初めに、ワイヤーロープが入って来てからは、又木馬挽の仕事のやり方が変わって来たんじゃ。」

それで、ワイヤーの無かった時分は、どれ位木を積んで居たん。

「うん何才位かな、木の太いのと細いものでは才の出が違ってくるでな、一概に言えんぞ。」

「へえー。それにしても大変な仕事じゃな。そしてそれ以後は。」

「うん。ワイヤーを使いだしてからは、木材の搬出量も多くなつてな、ずい分と変わったよ。下り勾配があれば相当な急勾配でも降りられるようになったんじゃ。」

「随分と進歩したんだなあ。」

「うん、だがな、危険なことは少しも変らんよ。ここで木馬の構造について話しておこうかな。」

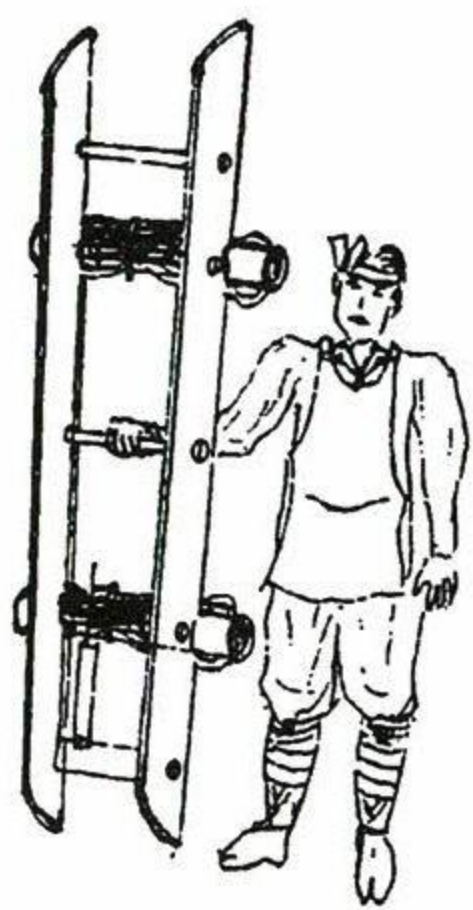
「ええ聞かして。」

「木馬に使う木はな、櫂かじの木で、最も良いのはな、ウバメ櫂だがこれはこの辺にはないでな。この辺は普通の櫂の木で樹齡三十年位が一番油気もあり良いんじゃ。」

「へえー木でも盛りって時があるのかえ。」

「うんそうじゃ、その木をな、一寸か

ら一寸五分位に製材して柾目の良く通った板を木馬として最も良しとしたんじゃ。そして巾は五寸位だった。長さは七尺③から七尺五寸位で、板の前方に二カ所、後方に二カ所、中程に一カ所と、五カ所に約一寸位の穴を開けて、前の方に、約四寸⑤の巾の長さ一尺四、五寸の板、鼻子④というのを入れ、後の四カ所には約一寸余の丸木を通して梯子状に組んで、そして前から二番目、四番目の子の上に、約三尺五寸に直径四寸位の木を取付けて木馬本体の出来上がりとな



るんじゃ。そのほかに人にもよるが銚かすがいが三十丁余り。銚も長さ七寸位から一尺五、六寸とこれも人にも又搬出する木によって違っていたな。外に油ツボ引肩、手ヨキ、と自分の弁当だ。」

「ウワー大変な荷物だな、それ一人で？」

「うんそうじゃぞ。」

「ワイヤーが入って来てから木馬も変わったと言われたが、積荷のほかに何が変わった？」

「そりゃな道だよ。道が棧橋と土道と併用して作れるようになったからよ。棧橋はサオ木二本に渡して下から高さ⑥に合せて棒棒子という突っ張りをし、横ゆれせぬように筋かいを打ち、サオ木を固定して、其の上に鉄道の枕木状に長さ四尺位、細いと丸木で、太いと割って高さ揃えて、間隔は一尺五寸位で急勾配の所は少し詰めて打付けて、棧橋の高い所とか、カーブになつて居る所は、ケリ込みといって木馬が外に出ないように、レール状に打付けていたな。」

「それじゃあ、ワイヤーはどういう風にして？」

「うん、これはなブレーキの役目だ。ワイヤーの扱しき方によって、木馬挽きの上手下手があると云つても、過言ではないと思うな。ワイヤーは三分⑧か、四分⑩のを使つて居たな。ワイヤーを、しっかりとした木の根等に縛りつけて、木馬道の上に流すように這わして置いた。長さは三十メートル位だったかな。長いと棍棒に巻く時に引上げねばならんから手早くワイヤーの巻替が出来んぞのう、木馬の出る早さに関係して来るんじゃ。そしてな、棍棒棍棒といって木馬に荷を積む時に、自分の身体からだに合せて胸の辺りに、直径六寸ぐらいの木を四尺程長く出して、それに手カスかすといつて棍棒専用の足長の銚かすがいを打ちこむ。その棍棒にワイヤーを巻いてブ

レーキにして、勾配の急な道や棧橋の上を挽いて出ていたんじゃが、下を見れば、水が白く泡立って見える滝つぼの上の棧橋などを降りる。ワイヤーを梶棒に四回か、五回程まいてじりっじりっと、降りるのだが、十五才や六才での仕事にしては恐しかったぞ。そりゃあ、男の物が小さくなって思わず遍照金剛を唱えていたな。」

「へえー、聞いただけでも身震いをする。」

「うん、やっておる本人は無我夢中で頭の中で外の事を考える余裕なんてなかったが、自分のより人の降りるのを見ている方が余計に恐しかったな何分上手な人は、馬力車よりも多く積んで出て来ておったでな。」

「へえー。」

「先ず道作りが大事だな。そして荷を上手に詰むことと、ワイヤーの扱き方の巧い人。この三つが上手な人が良い木馬挽きということだな。」

「そのワイヤーはどんな風にして木馬にすらしていたん。」

「うん、これはな、ラシヤ地、昔中折帽というのがあったろうが。あれや自転車のサドルの古い皮とか、ドンゴロスでな、梶棒に巻き付けたワイヤー掴んでシヤ・クラないように、滑らかにしごいてワイヤーをゆるめながら道を挽いて出て居たんじゃ。」



木馬を担いで山の中へ (樫谷麻夫氏 提供)

「うーん、何事も人の仕事は、やさしそうに見えるが中々だなー。大分わかったが、おいやん、油筒は何に使うんじやいな。」

「あゝあれか、あれはなあ木馬とバン木が荷物の重みで摩擦熱を出すんじや、そりゃすごいぞ、青い煙がもうくくと出てな、木馬が動かなくなるんじや、その摩擦熱を防ぐのに油を塗っていたんじや。慣れぬとな、油を塗った所を、木馬が通ってくれないじや。新米木馬挽きのわしは、初め木馬が焼付いて動かなくなって困ったもんだよ。ハッハ…」

「へえー手ヨキは？」

「うん、これは何の事はないよ、鋸を打込んだり、木を割り道の補修したり、枝の高いのがあった時、打っていたがな。」

「引肩の方は？」

「うんこれは、気を付けないと命取りになるんじや、木馬が焼き付いたり、土道の平坦な所などは、肩に掛けてこれ引張ったんじやが、急に木馬が走り出したり、棧橋の上で梶取を誤って木馬を引外したり、運悪くワイヤー根付の所が起きたり、切れたらどうなる。其の時に肩からパツと、はずせなかつたら、木馬の下敷か木馬と共に棧橋から転落だ。そしたら先ず助からないよ、多分お陀仏だな。木馬の事故で亡くなられた方は、引肩がはずせなかつた人達が多いのではないかな？わしが教えて貰った人は、引肩は襷に絶対に掛けるなと口喧しく言ってくれたなあ。わしも、度々ヒヤッとしたことがあったがな。一度はな、皆と上下にならんで荷を積んでな、当然わしが一番年下で新米じゃったから、山の上の方で積むのじゃが積み終わって、さあ降りようかと、皆が声をかけ合って、梶棒にワイヤーを巻いて降り出した。」

その時、前の人の木馬が急に速くなり、青い煙がもうくくと立つ。ウワツと、言う叫び声を聞くのと、自分の足元を前の人の木馬を繋いでいたワイヤーがシュッと音をたててしごかれていく。一瞬後を振り返ると、丁度紐の先にポールが付いているように、バウンドしながら根付にしていた木の株が起きて物

凄いい勢いで飛んで来る。手にしていた梶棒を突き放して、横に運良く古い炭焼き窯の穴がありその中に飛び込むと同時に、間一髪、ブーン唸る音が頭の上です。続いてわしが手を放す瞬間向こうの方へ突いたので、荷物の長尺電柱が横倒れになり、木馬を心にして円を描いてからわしの頭の上の土を扶くようにして、何んとも言えぬ身のすくむような音をたてて通ったなあ。自分では判らなんだが顔色は無かつただろうな。」

「ほんとに恐ろしい目に合っておられるなあ、そんな危険な仕事を毎日しておられると、縁起をかつぐようなこととか、禁句とか、してはならないよなこともあるんじやろう。」

「うんあった。わしは気にせん方じやがのう。人によってはな、サルとか、ネコ、イタチなど朝からそんな四本足の名を口にする、その日は仕事に出かけて居ても止めて帰って休む人があつたと聞いたがな。猿のことは山の兄さんとか、山のあいやんとか、猫はクドの段とか、鼬のことは何と言っていたかなあ。」

「しておいやん何才位から山仕事をしたん？」

「うんはずかしいことを言わないや。昔は高等科というのがあつてな。高等科へ行っていたが、兄が兵隊に行つて

鉾山のこと

船積 三二一

有賀鉾山は約九十年前に伊藤藤次郎という人が初めて発見されました。その当時桑原という事業家の手によって初めて採鉾されたそうです。始めた当時は良い鉾石が出ておりました。作業中不慮の事故が発生し従業員が死亡されたことがあってしばらく中断し、其の後何年か過ぎて、岸根寛左エ門さんの手で採鉾が再開されました。当時は金のまじった良い鉾石が出ていたそう

で、鉾石泥棒があったりしました。搬出にはみんなが背負って製材の所まで出していました。

昭和十五、十六年頃に精錬が始められ精錬によって出る水、廃鉾石の山に雨が降って出る水が硫酸銅系のうす青い水でその水にタオルをつけると青く色づき田んぼのあぜをぬっても、もぐらも入らない汚染された水でした。

田んぼに入れると、大きい田んぼほど公害を受けやすく、稲の出来も悪かったようです。

部落下、大師さんの祀ってある所までなにも洗うに洗えない水でした。下へ流れた水は営林署の土場の所で濾過して引原川へ流しています。新聞にも日本一汚染と報道されたこともあり、公害による水系の田のは場整備が始まり土の入れ替えをして、一部ブロックを積んで良い田んぼになりみんな喜んでいます。又廃鉾石の山はほう土して雨にあたらぬようになり、いろいろと工夫され、又水が不自由なので引原川よりポンプアップして上の池にためて田に流し清らかな水で田んぼを作っておられます。

幸いして人畜には被害がなかったことはなによりですと田の所有者は話されました。

《第一集所載》

な。やむなく家計を助けてやらぬと、親が大変だと思つてな。今だと中学二年生だったよ。当時、揖保川筋に、木馬を挽くことにかけては、この人の右に出る人はないと言われた人に親が頼んでくれてな。それから、その人について山仕事の手解を受けたんじゃ。名人とは、あんな人のことを言うのだからな。身のこなし、木の扱ひ方、実に神業のようなことをしていたな。わしはな、二年半位で当時の若者が歩んだ徴用工として神戸市の工場へそして兵隊じゃった。今思えば、僅か数え年十五歳の少年がだよ、木馬を挽くに必要の道具を付けると三、四十キロにはなるが、それを肩に担いで約三千五百メートルから四千メートルと、山に登っていったって、木馬を挽いて出ていたんじゃからなあ。当時の人は、食糧の不足しがちの中、辛抱強く、根性があったんだと、そして身体をよく鍛えていたん

だと思ふな。今でも山仕事をさせている方は、木馬を置いていられると思うが、みせて貰つて、そういう人達からも話を聞いてみてくれよな。」

「おいやん、長いこと話して貰つて、ありがたい。体に気を付けて元気でいてえな。」

「おう、ありがたい、お前もな、又話しに来いや。」

昭和十三、四年頃から和歌山県の方から、架線技術、テッサクが少しずつ入り、四十年前後より、集材機にて搬出されるようになり、今は木馬のことも、その仕事をした人にしか知られず、昔話と語り継がれることになるであろう。

(注) ①約三センチ

②約十五センチ

③約二メートル十二センチ

④約二メートル二十七センチ

⑤約十二センチ

⑥約一メートル六センチ

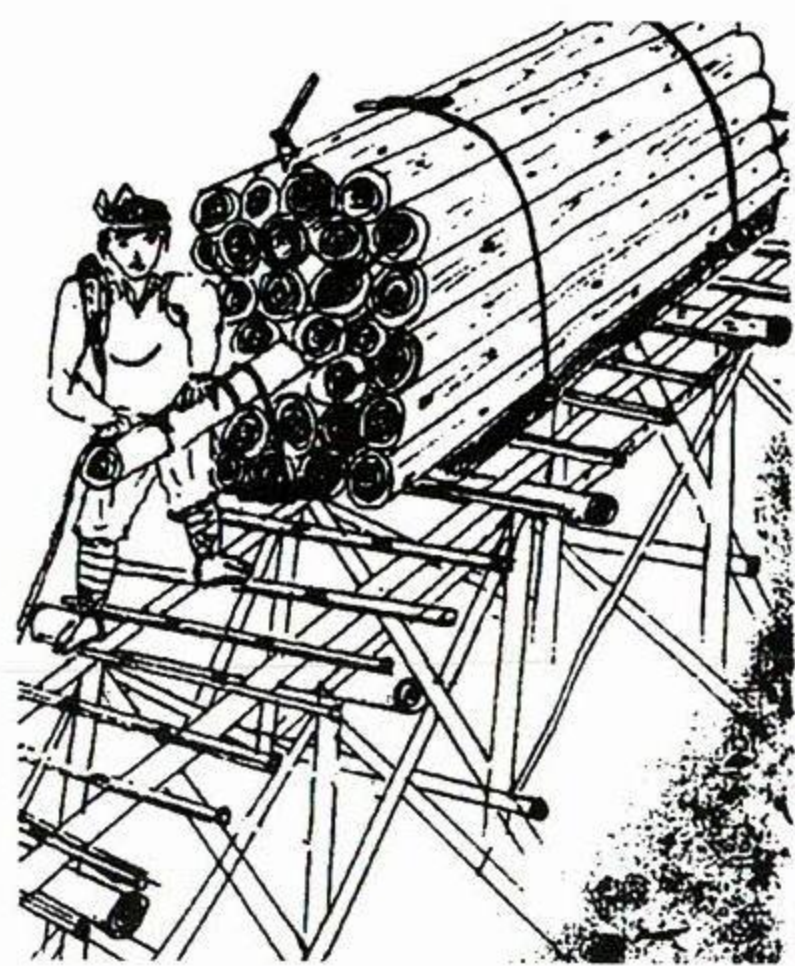
⑦約二十センチ

⑧約四十五センチ

⑨約一センチ

⑩約一センチ二ミリ

《第一集所載》



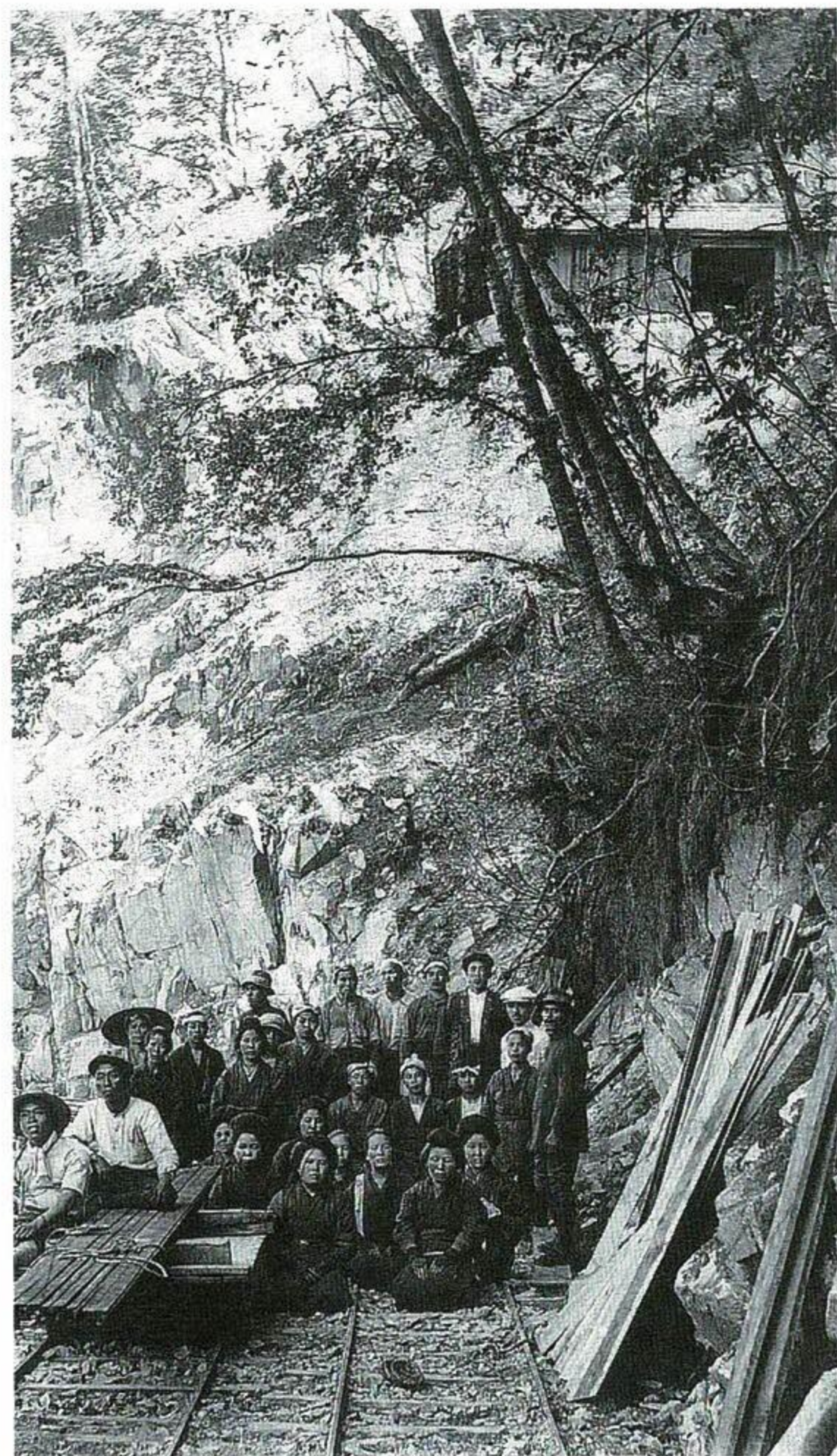
追跡 森林鉄道

中谷 こめ

森林鉄道は上野貯木場より約十キロの道のりで、そこからインクラインがついていて、音水の谷へと林鉄がはいっていました。音水の谷はダタイ谷、アブゴウラ谷、ナラ谷、サコハラ谷という谷にわかれ、ナラ谷に事務所があり、サコハラ谷は広い処で大きな飯場がありました。

音水赤西の国有林の材木を出すのに最初上野土場より赤西口、赤西口より音水へと林鉄が敷かれました。大正七年頃に赤西口迄の工事が進められ、いよいよ事業にかかったのが大正十一年頃からで、木材の運搬が始まりました。その当時は卓抜作業といって幹の広い、良い物から材を出していました。昭和十二年頃（支那事変）には軍用材として国有林の木が重宝されていました。航空機にはブナの木（広葉樹）が使われていました。戦時中にはさらに木炭の生産も盛んでした。昭和十七年、十八年頃が林鉄の最盛期であったようです。

作業の内容は運材手（トロ乗りの人）が音水に十人、木切り（そま夫）五十人位、赤西にも十人ぐらい、木出しの



森林鉄道敷設工事（渡辺シゲ子氏 提供）

人夫（木寄せの人）六十から八十人位、ツルとトビの人の力での出でした。一作業場に百五十人ぐらいの人夫が作業をしておられました。四国の方から偉い人が仕事を教えに来て、今も波賀町に残って居られる人もあるようです。頭を庄屋、横人夫といった時代でした。赤西は赤西口より八キロ程林鉄が入っていて事務所や飯場、山小屋も沢山建てていて、皆、山小屋に泊っての作業でした。この谷にも百五十人ぐらいの人夫さんが働いておられたのです。音水の谷にも、赤西の谷にも、事務所、飯

場、食糧日常生活用品の供給店もあり繁盛していたようです。旧奥谷村（飯見より引原）の多数の人達が国有林の恩恵により生計を立てておりました。戦後は作業の方法も変わってきて、皆伐作業になってきました。人手不足で木馬などをとり入れた時代もあり、次第に作業内容も変わってきました。昭和二十六年頃には集材機が入ってきて、機械もだん／＼良くなってきました。チェンソーの音が昭和三十四年頃より響きはじめました。

トロッコ

大正七年頃より、上野貯木場から赤西口迄の林鉄の工事が進められました。いよいよ事業にかかったのが大正十一年頃より木材の運搬にかかったのです。

機関車が大正十一年から十二年にかけて走り出しました。音水の第一のインクラインはつるべ式で二百十メートルもありました。

音水の谷はダタイ谷、アブゴウラ谷、ナラ谷、サコハラ谷、といった谷へ林鉄が入っていました。これらの谷の事業が終わったら次の谷へと林鉄が敷かれ事業が進められていきました。次の谷が音水の谷でした。昭和十四年から十六年にかけて中音水の林鉄が新設され年々距離が延びて行きました。

インクラインを二段、三段とつけて通算して十八キロもついたのでした。

音水赤西の支線は六キロ軌条といってレールも小さかったのですが、上野貯木場より音水迄が九キロ軌条になりレールも太くなり、機関車も大きくなってトロッコの台数を多く引くようになりました。九キロ軌条になってトロッコの脱線も少なくなりました。機関車が、最初にガソリン車から戦時中は、木炭車になり最後はディーゼル機関車に変わりました。

トロ乗りさんが音水にも十人位、赤西にも十人ぐらいおられて、単独でトロッコに乗って材木を運んで出られるのです。音水からのトロッコと赤西から出たトロッコを赤西口で連結して、二十台から三十台近くを三人程のトロ乗りさんで持って出ていました。見事

なものでした。

長年続いた森林鉄道も時代の流れで自動車道に変わり、赤西から下が昭和三十一年になくなりました。音水の林鉄が昭和四十四年まで続いて、長かった森林鉄道の歴史を閉じました。又、上野貯木場には大きな水槽が三つありました。これは音水赤西より出てきた材木を、水中に貯蔵して木が腐らないようにして材木を販売していたそうです。ところが現在は早期生産に変わりました。この水槽が出来たのは、大正末期から昭和初期にかけて大変仕事の少ない時代がありまして、その失業対策ということで、この近辺の部落の方達もっこをかついで三つの大きな水槽を作られたそうです。しかし、その水槽も必要がなくなってきた、赤西の方より大型トラックで大量の土砂を運んで来て、昭和四十五年の冬に埋められました。サイクリング道路に昭和五十六年に編入されました。

音水、赤西の国有林の事業が繁昌していたのは今から七十年、八十年も以前のことです。

この資料を作成するのにご協力して頂いた山木さんに感謝致します。

《第一集所載》

原の製鉄所

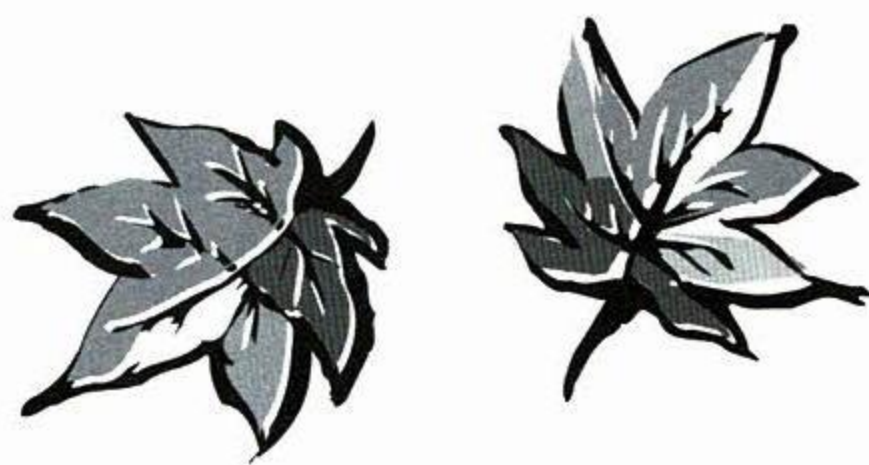
赤松末吉

昔、大正六、七頃に因幡の方から山本さんという人が、原部落の字稗田（現在の国道南側より入口川端付近）という所に来て製鉄所を建設された。建物の大きさは、横三十メートル、奥行十五メートルぐらいの、三階建ての赤煉瓦造りのもので溶鉱炉の煙突は、約五十メートルにも及ぶ高さのものが建っていたそうである。

大正七年十月十日に火入れが行われたと記録されている。この製鉄所内に雇われたのは、地元の人が多く五十人ぐらい働いていたらしい。

製鉄の原料は、赤西、音水や、広地の山で昔、鉄山の人達が、鉄を採ったタタラの跡の金クソ（鉄滓）である。赤西や音水のは、トロッコを使用して、原八幡神社の近くまで、広地やその他のタタラ跡からのものは、背負って、製鉄所まで運んだようだ。それを女の人達が、金鍬で小さく砕き、野尻より産出していた白石を混ぜて炉に入れる。そして大量の炭を炉に入れて火を起し、火力を強めるため、水車を廻して、その力で、大吹子を動かして、風を吹き込んでいたようである。大量

の炭を使用するため、製鉄所の近くに炭を入れる倉庫として、小学校の講堂の大きさぐらいの建物が建っていたそうである。鉄滓を運ぶ人も、三十人ぐらゐは働いていた。鉄滓が加熱されて、溶けたドロドロの真赤な鉄は、十センチ角の、長さ六十センチぐらいの、砂に木型で作った型の中へ、流し込んで鉄の塊を造っていた。



約四、五年でこの製鉄所は操業中止となった。事務所を井上喜市さんが買われて、ここに住んで居られた。又倉庫は、川原伊蔵さんが買われて精米所として使われていた。

ところが、昭和十三年頃になり、当

時支那事変が始まっていて、鉄が必要となって来たので、又、山本製鉄所が操業再開し、井上さんが買われた元事務所の一部を仮事務所として使用した。山本さんと事務員の賄いを井上さん夫婦が行っていたが、そのうち仮事務所を製鉄所が買い上げたので、井上さんは現在の所に家を建て移り住んだ。

製鉄所の溶鉱炉も、以前は水車だったのが、蒸気機関を使用して大吹子を動かすようになり、又、炭を使っていたものがコークスを使用するようになった。

しかし、二、三年後に、大東亜戦争が始まり、人手不足で閉鎖してしまい、現在に至っている。僅かの期間だったが、一時は隆盛で、多くの人が働いていた事業も、忘れ去られようとしているので、あえて筆を執った次第である。

《第一集所載》

山のいこと

船積 三二一

山林と林業について一言話したいと思います。林業は私の歩んだ道、学んだ道です。私は二十九歳の時から苗木作りを五十二年間もやりました。

自分の山も自分で作った苗木で造林し今は立派な電柱材となっております。大正から昭和十四〜十五年頃には木材が大変高かった時代がありました。学校建築とか公民館を建てる、ポンプを買うなどいつも留木を売っておぎないにしておりました。今は国や県そして町から七十〜八十%の補助金を頂き立派な公共物が建つようになりました。

現在は山林の手入れをする人がほとんどなくなりました。若い者はふるさとをはなれて町へ町へと出て行くようになり山林に関心を持つ者がなくなりました。そこへ輸入材として外材さらには外材の製品までが入ってくるようになり木材の先行きがなかなか困難なことになりました。又造林間伐枝打ちをする優良材の生産はほんの一部にすぎないと思います。

昭和三十〜四十年頃には杉松そして最高一〇〇万本近い造林でしたが、今はその当時の五%、五万本程度の淋し

い造林となって参りました。

私は昨年から苗木作りをやめています。年もとったと、つくづく感じるわけです。波賀町はなんと言っても山林の国でありますので山にはぜひ関心をもってほしい、山と共にくらすということはないの事と思えます。

私の願いはなんと言っても山の境界であり、部落林と私有林の境界を入れて頂きたいということ。半数以上の部落林、私有林が個人でくいを入れておられることと思えます。やはり子の代、孫の代、ひ孫の代を考えると境界をはっきりさせるべきだと思います。部落においては役員さんの任期が一年なり二年で終わりますので永久にそれを保存して貰うようお願いしたいものです。

《第一集所載》

炭焼き夫婦の回顧

大成 みちよ

終戦後より約三十年夫婦で波賀町の殆どの山へ出かけ窯を打っては炭を焼き生計を立て、地区の役をこなし、子育てをされてきたHさんにその当時を回顧して頂きました。

兵隊に行かれる迄はご主人だけが炭を焼いておられたが、終戦後は夫婦がいつも一緒でした。ご主人は集団でする仕事より個人でする仕事の方が向いているということ、よく働けばその結果がすぐに出る仕事として炭焼きを選ばれました。

一口に窯を打つといっても、地所と条件が揃わないと良い炭を焼くことがむずかしく色々と苦労されたようです。土は少し湿らせ手の中で握りしめ、一度火でやいて堅くなる土が良い土で窯の大きさも山の木の沢山ある所では大きな窯を築くなど場所によって異なります。

大体巾一尋、奥行二尋の窯を打たれたそうです。昔から窯が残っていたりするところもあるが何もない場所では地面をならして石を積み、土をつけ、煙突も石や土で底辺から天井迄突き出し約十日間位かかります。

水の不便な場所であれば谷間の水を桶やホースでひきます。

窯の形はたまご形で窯口の真っすぐな所にトントンと土や石をたたきつけるようにして作り、調子の良い窯の時には本当に気分よく良い炭が焼けます。Hさんは特別実家の方で用事がない限り山小屋で寝泊りをされてきました。窯の近くに泊まっていると炭の焼け具合もわかりますし、遠い道を急ぐこともなくよかったです。

炭には黒炭と白炭とがあります。黒炭は枯れ木でも焼きます。白炭は必ず生の木で焼きます。昔は木炭バスといって自動車の燃料として黒炭を焼きました。この黒炭は焼けたらすぐにジョロで水をかけます。

白炭は窯の中に沢山の生木を立てて入れます。焚きつけには、悪い木、細い木、ユリダ、栗の木を使います。この焚きつけの木は窯の上に置いておくとよく乾燥して使いやすくなるそうです。

窯の火がついた時には黒い煙がモクモクと出ますが、燃えつかない時には夜通しかかったりもするそうです。

梅雨期はくされ灰といって良い炭は
焼けないそうです

炭を焼く準備が出来ると入口を土で
分厚く塗り上げ、ぴったりと塞いでし
まいます。一旦焼きはじめると炭が焼
き上がる迄に二日はかかりません。その
間に次の木を寄せておきます。生木は
平らな場所であれば窯の近くへ寄せら
れますが、狭い場所や窯から遠い所で
木を切った場合には井型といって四、
五本ずつをワイヤでゆわえて背丈位の
高さに迄積み上げます。この井型にゆ
わえ積み上げた木は山の上の方から落
とすと、もんどりうって必ず下の狭い
場所へ落ちるそうです。

しかし時折、途中の木や枝に、ひっ
かかたりして止まった時には奥さん
が下りて行ってその生木がひっかかっ
ている場所へ足を当て力一杯ふまれた
そうです。或る時その井型の木の端に
エプロンがひっかかっているの知ら
ずに思い切り力を入れてふまれ、もう
少しで井型と一緒にころげてしまうと
ことだったと話して下さいました。エ
プロンが破れてよかったものの上で次
の井型を転ばす用意をしておられるご
主人に金切り声で叫んだとお話されま
したが本当に生死にかかわる作業だと
思いました。

釜の中の地面が平らでないとならば
火がまわらないそうです。窯口で火

を焚くと上へ上へと火が上がり天井か
ら燃えて行くのです。

黒炭を焼く場合にはそんなに火力は
強くなくても焼けますが、白炭を焼く
場合には相当強い火力でないと良い白
炭は焼けません。

炭がよく焼けてくると後から出てい
る煙が青くなります。この煙の色で焼
け具合がわかります。その頃になりま
すと前の戸の面に穴を開け、煙突も少
しずつ引いていき、穴も少しずつ開け
ていき約六時間位かかって(さ・や・し・て)
いきます。

炭は焼けた時は真っ黒ですが、入口
の戸を開けると同時に炭は真っ赤になっ
て燃え出します。これが白炭です。

白炭はうまく焼けると生木を入れた
時のままで立っています。外へ出す時
にはケラン、ケラン、とてもよい音
がします。その炭にす灰をかけて自然
に消していきます。消える間に準備を
しておいた生木を窯の中に入れますが
窯の中は大層あついで、エ・ブ・リ・で、
ころころところがして横に並べている
ころにのせ釜の奥の方へ運び込み、木
の股で作った棒を立てて行きますが、
とても暑くて大変過酷な重労働です。
炭を焼いている最中に実家とか地区
で用事が出来ると、もう大変なことに
なります。ご主人が留守になると奥さ
んがこの重労働を全部一人でこなさな

ければなりません。奥さんだけ一人山
小屋に泊まり火の番をされたこともあ
るとか。この山小屋は床代わりには、
敷きつめその上に筵を敷き戸の代わ
りに入口には筵を下げます。奥さん一
人で夜通しかけて炭を出されたことも
あったそうです。

子育て最中にもご主人と山小屋へ入
られていたので実家から近い山の時に
はお姑さんがお子さんを連れて来られ
て授乳されたり、時々家へ帰って、子
供さんのお世話をされましたが、子育
ては殆どお姑さんの役割だったそうで
す。その頃のことを思うと本当によく
頑張ったものだと話して下さいまし
た。

食事に関しては野菜やお米、調味料
は家から持っていかれたそうで、魚特
にキス、干しタラ、マス等は途中のお
店で買うようにされたそうです。山小
屋の中に石や土で囲炉裏を
作り、天井から自在鉤かぎを吊
るし、鍋や茶瓶をかけおか
ずを作られたそうです。時
には同じように炭を焼いて
おられる奥さんとおはぎを
作ったりされたこともある
とか。仕事は大変な重労働
ではあったがご主人と二人
だけでの仕事は或る面では
それ程の気遣いもなくよかつ



たこともあったそうです。

常備食品として今でもよかつたと思
うのは大豆を油で炒りあげ、お味噌や
出し雑魚を入れて煮たものはとてもお
いしいし、日持ちもよかつたとお二人
口を揃えて笑いながら話して下さいま
した。

火はお手のもの、お餅を焼いたり、
あつ灰の中へさつま芋や、栗や、ニン
ニク等を入れて焼かれたそうですがこ
れも大変おいしいそうです。

引原地区の三久安で焼いた時には、
年季が来ていたので沢山の生木を寄せ、
毎日毎日おわらわで炭を焼かれたそ
うです。あるとき雪が三日三晩降り続
き大雪となったそうです。この辺りの
雪はサッサ、サッサと音をたてて降り
積もり、山小屋でこたつに入り持って
行っておられた毛糸で編み物をされた
とか。

四日めにやっと日がさしたのでご主人と炭を背負って山を下られたそうです。この辺りの雪は大雪でも少しもすべらないので重い炭を背負って歩いても安心だそうです。黒炭であれば二俵、白炭であれば二表背負って何回も、何回も運ばれたそうです。炭一俵約四貫位（十五キロ）あるそうで雪道の、上り下りの作業は大変だったようです。奥さんは随分腰や背が曲がっているのですがこの重労働が原因だと言うんですとご主人のことば。とは言うものの遺伝ですと笑っておられました。

よく焼かれた黒炭と白炭の割合は四対六位だったそうで白炭は一俵約五〇〇円位、ダツは一つが五十円位だった。ダツはお姑さんが編まれたとのこと。少しゆるい位のダツが炭が入れ易く使い易かったとか。

ひとつの釜で六百俵から七百俵位焼かないと採算が合わないそうです。



炭には檜炭と丸炭と込み炭とがあり、檜炭はかたい上質の炭で、炭の材料木として、檜、ホーソー、^{くぬぎ}橡、^{くぬぎ}檜の木が向いている。丸炭は長径一寸、約三糎位の丸い木で焼いた炭のこと。込み炭とは大きい木には斧で割れ目を入れる。割れ目だけを入れておくと自然に割れますが、この炭は日持ちがよくないようです。

上等の堅い炭はダツに合わせてノコギリで切り目を入れて折るとポキッと音を立てて折れます。

最近バーベキュー用としてナイロン袋に入っている炭が南方から輸入されてきているのを見て驚いたとのこと。炭を使う人も増えている現在、もう一度炭を焼いてみたい気持ちもあるが販売ルートがつかめないのもむずかしいとか。

始終御夫婦が明るい口調と笑顔でお話して下さり、炭焼きをしている頃の自然体の生活、子供たちや両親に苦勞もかけたがきつと理解してくれているものと思う。あの若い頃頑張ったおかげで今は年老いても夫婦共通の話題に浸りながら幸せに生活出来るのだと結ばれました。

《第二集所載》

ざつ 炭俵

船積 三二一

こんにちは。

ああおまえかいや、久しぶりの雨でお前も今日は休みかいや、わしも朝からこたつにあたってばかりじゃ、まあ上がってあたれや。だれもおらんのじゃ。そんならあがらして貰うか。

たまの雨で休むにちょうど良かったな。何か変わったことかいや。むずかしいことかいや。

いやいや、あんたは昔から長い間ざつを編んでこられたそうだが、今日はひとつそのことを訊ねたいと思って来たんじゃ。

それはそれはわしはざつならよう編んだなあ、とお茶を出してくれた。わしは娘の頃から編んだな、その頃はなあ一枚編んでも五錢位で安かったものじゃ。それでも一日編んだら一円のもうけになるから、その頃としてはよかった。

そんなら一日に二十枚編めるのか。そうじゃな、ざつを編むには縄がいるがその縄さえあれば二十枚じゃ。夜なべを十時頃までしたら三十枚を編むことが出来た。

ほう、よう編んだものじゃなあ。

そうじゃな、おばあさんが縄をなってくれるので編めたんじゃな。

縄一把で何枚編めるんじゃ。

そうじゃな。五、六枚位かな、友達の家へ行って世間話をしながら、よう編んだり、縄をのうたりしたもんじゃ。夕方になるとどの家も藁を打つ音がきこえて、夜なべに家族で縄ないじゃった。

ざつを編むにはどんな道具があるんじゃ。

うん、こもげたといって幅三寸五分の長さ三尺三寸位の板に足を付けて、それから、直径二寸位の丸い木の中を細くひょうたん型にした八個のつちのこ、そのつちのこに縄を巻いてこもげたに掛けて藁を折り曲げては、からめて行く。道具は簡単なもんじゃなあ。ざつは大ざつ小ざつと言って、大ざつには黒炭を入れ小ざつには白炭を入れるのじゃ。

ざつはどこへ売ったんや。

営林署が赤西や音水の国有林でさかに炭焼きをしていた頃で営林署が買うてくれた。

有賀野の土場まで、よう背負うて行っ

天気と農作業

赤松末吉

昔から言い伝えられていること。

谷山時雨に傘いらん。(小野地区)

谷山から降り出した時雨は小野地区

までも降って来ない。

ヤッカナル夕立は大きい。(小野地区)

ヤッカナル山(西の方の山)から降っ

て来る夕立は激しく強く降る。

寒の水は腐らない。

寒に入って採った水(雨降りの直

後はダメ)は古くなっても腐らない

と言われている。

彼岸過ぎでの麦の肥。

彼岸過ぎでの玉ネギの肥。

麦の肥料は春の彼岸より遅く施肥す

ると熟れ時期も遅くなり、田植えも

遅れる。又梅雨時期に入り収穫にも

影響するので、このように伝えられ

ている。又、玉ネギも春の彼岸より

遅く施肥すると臺が立って堅くなり、

芯から腐って来て食べられない。

暑さ寒さも彼岸まで。

春の彼岸が来れば暖かくなり、秋の

彼岸からは秋らしくなり、寒さを感じ

るようになってくる。

種蒔きは日が付く日に。

野菜の種蒔きは月の二日から十日ま

でと、十四日、二十日、二十四日に

蒔くと収穫が良い、と言われる。

人参(金時)は五月の濡れ鎌で蒔け。

金時人参は、五月(今では田植えが

早いので七月中頃まで)に蒔くのが、

旬である。

コウカの花盛り小豆蒔きの旬

コウカは合歓(合歓の木)がなまっ

たものらしく、秋小豆の蒔き旬は七

月中旬頃、コウカの花盛りが適期と

言われる。

朝鷲日和の兆、昼から鷲雨の兆。

朝早くから鷲が鳴くとその日は天気

が良い、午後から鳴くと雨が近い。

十時晴れ。

朝から雨が降っていて十時頃止んで

晴れ間が出て、天気は回復せず、

又雨となると言う。

霧が立ち上がると天気は良くなる。

雨が降っていて霧が上昇し出すと、

雨も上がり天気は回復する。

白菜は元肥。

全ての野菜は、元肥が大切であるが

特に白菜は元肥をしっかりとやってな

いと生育が悪く、収穫も悪い。

茄子の花にアダ花なし。

たものじゃ。

ざつ編みのさかんな頃には品評会もあつてわしは賞に入ったこともあつたな。

終戦後はざつの仲買人が出来て、家まで買いにきてくれるようになった。

ざつは編めとるかなと入ってきて、

まだやというと金を置いて、何日に出

しておくれよといって、買うてくれよ

た。

ざつを編むには茅がたくさんいるから取り寄せるのに苦労するんじゃ。

十一月になると、茅刈の時期が来る。

べこ市が終わると村の茅場の口あけ

で茅刈りが始まる。草刈場や田の畦に

生えている茅を刈り集めるんじゃ、家

の近くの田で十把ずつ立てて干す。

茅場の口あけは面白いんじゃ。

夜が白みかける頃には山へ入ってい

て時間が来ると我先に茅場へ行き自分

が刈ろうと思う所へ人が来て刈らない

ように、おるぞおるぞと声をかけなが

ら刈場を広く取っていくんじゃ。

茅一日刈って立てて今日は百、百二

十刈ったと言うてもどる。

二日目位からはあちこちで集め刈り

をする。又一荷刈りというて残ってい

る茅を花でも取るようにして自分が背

負えるだけ刈って帰る日が何日も続き

よった。

三月の中頃となると、茅下しという

て茅場から背負つてもどる。

茅場が遠いので一日に二度位で、負

いおくりをすれば二度位したこともあつ

た。

一年中使う茅を家の近くへ集めて

おく。この仕事が一番重労働でえらかつ

たな。

よい茅を作るのは山焼きをせなええ

茅は出来んのじゃ。山焼きは大勢の人

手がなければ出来ん。焼く山のまわり

の草を刈って取りのけ、ほうきではく

ようにして他の山へ焼け込まないよう

にするんじゃ。山を焼くには警察の許

可があるので、許可が出れば区長さん

が山焼きをふれる。火入れが始まると

みるみる黒い山にかわってしまう。茅

は貴重なものであつた。わしらの稼ぎ

にはなくてはならない貴重なものであつ

た。

今は炭が紙の箱に入っているらしい

なあ。ざつはいらんようになってしま

うた。ざつ編みも昔の話になつてしま

い、やんがて忘れさられてしまうこと

じゃろう。競争して茅を刈った苦労な

ど七十歳を過ぎた人の頭の中しか残っ

ておるまい。

《第二集所載》

親の意見と茄子の花。

茄子は咲いた花には、全部実がなる、これに引っかけ、親の意見は何一つも無駄がないということ。

秋の夜は曇れ。

晩秋の夜は晴天なれば明朝は必ず、霜が降りて日中は曇って天気が悪くなるので、夜は曇った方が明日は天気になるので昔からこのように言われている。

ガエダ(くさぎかめ虫)の多い年は大雪が降る。

晩秋の頃にガエダが多く発見される年は冬に大雪が降ると昔から伝えられている。

土用半ばに秋風が吹く。

夏の土用(七月二十日頃から八月立秋の頃まで)の半ば頃に連日暑い日が続いている時、晴天の日に快い爽やかな風が吹いて、秋の気配を感じるのを言う。

農作業にまつわる行事。

正月三日、盆二日、節句一日、事日中(半日)あいだ(普通の日)の休みは一日(約三十分程度)。

一年を通じて、農作業を休んで休憩をとる目安を言ったもの。

山の神さん。

一月九日は、山の神さんの日で、この日は山仕事を休んで山へ行かず、

山の神さんをお祀りする。昔からこの日に山へ入ると必ずと言っていい位、怪我などするといい伝えられる。

私の地域では、山の神講に入っている家は九軒だけになってきたが、抽せんで当夜を決めこの日の夜、山神さんをお祀りして山の恵みに感謝し、後でお酒やご馳走を頂いて親睦を深めている。

とんど送り。

正月十四日にとんど焼きのすんだ後、大勢揃って口々に「ほじよりやどんど、餅も柿も、のうなった」と叫びながら、村はずれまで送って行った。今ではやらなくなった。

農休み。

村中田植えが終わったら、農休日を決めて、農作業を休んで休息し、田



植えの疲れを癒すために設けたもので、ちまき、まぜご飯など作り食べたものである。

男朔日。

旧暦十二月一日(朔日)の朝、鳥の鳴かぬ間に茄子(昔はこの頃には味噌漬にしたものしか無かった)を食べると、水難に合わないと言われて食べたものである。

暦のこと

つち。

「つち」は年六回ある。暦を見て回りの月(己巳の日)に入り、十五日間過ぎて、十方暮で開く。「つち」に入ってから木や竹を切ると、必ず虫が入って使いものにならない。特に竹はひどいので避ける。木や竹を使いたい物に思っている前には、「つち」に入っているかどうかを確かめる必要がある。

八専

「八せん」も年六回ある。回り月の壬子の日に始まり、十二日間過ぎて、癸亥の日に終わる。「八せん」とは、壬子、甲寅、乙卯、丁巳、己未、庚申、辛酉、癸亥の八日のことで、この日は法事、供養など仏事、造作などの破壊的なこと、嫁取りなどは凶日とされている。

三隣亡。

昔から普請始め、柱建て、棟上げなどには大凶日とされ、この日を用いて後日災禍が起きると、近所隣をも亡ぼすとされている。

一粒万倍日。

一粒の種が万倍にふえる吉日である。このため種蒔きや諸事成功を願って、事始めに用いられ、特に商売始め、開店、金銭を出すのによいと古くから言い伝えられている。

冬至。

この日は昔から、かぼちゃ(南京)を食べ、柚子風呂に入ると、風邪を引かないと言われられている。

昔から語り伝えられて来た、農作業にまつわることがらも、時代の流れと共に、ややもすれば忘れ去られようとしている時、此の度、古老より聞き取り、ほんの一部ではあるが、とり纏めたものである。一つでも、参考になれば幸いである。

《第二集所載》

牛

船積 三二一

明治の末期から大正にかけて肥育牛と繁殖牛がさかんに飼われていた。

其の当時は西谷村、奥谷村で約八百戸位の農家があっただろう。

その農家が二戸に一頭ずつの牛を飼っていた。中には二頭飼っている農家もあった。

牛は農家の財産であり、肥育牛と繁殖牛は約半々位であった。

肥育牛は二歳の牝で、農耕を教え込んで役牛としても使っていた。

農耕を教え込むのは中々の苦勞であったが、一度教え込めばこれほど使うのに良い物はなかった。

繁殖牛は大正の末期から昭和の初め頃にはたくさん飼われてべこの生産が盛んだった。

その当時はべこ市が山崎、神戸、千種と、郡に三カ所あり、波賀町は神戸のべこ市場へ出品していた。その当時はトラックもなく、べこを市場まで引張って行く。

べこは連れのあるあいだは良く歩くが三軒屋のあたりから歩かなくなり、仕方なく前から引く者、後ろから押す者と二人がかりで無理矢理に連れて行くので大変な苦勞だった。

神戸のべこ市も四日間盛んに取引され、べこは県内はもとより、遠く岐阜、三重、滋賀、岡山へ買われて行く。

べこは農家にとっては最大の収入源で、牝の場合は一頭で七円から十円位であっただろう。

べこ市も当時は、三月、八月、十一月と年に三回あり、べこは生まれてから二百七・八十日位の時に市にかけて売る。

繁殖牛の全盛時代には親牛の資格がもてはやされ、体形、血統、それぞれの審査で七十六点以上取れば、本登録、七十五点以下は予備登録、補助登録と一般牛と分かれていた。

また、鼻紋を取って、血統書を付けるようになった。

べこを生産するには良い牛であれば一頭で十二、三頭のべこを生ませることが出来た。

当時としては、原、水谷、斉木、城とが産地といわれ、放牧をよくした土地のべこは高く買われていたようである。

牛の種付けは、斉木の長井喜市郎さん、安賀の井口浜治さん、鹿伏の小椋扇之助さんがそれぞれ種付け牛を自宅に置いて、種付けをしておられた。種付けは、牝が三才になったら行く。それから二百八十五日でべこが生まれる。

種付けも五月頃までに行くと、良い時期にべこが生まれ、八月か十一月のべこ市に出品することが出来る。

昭和十二年、三年には郡畜産連では安賀にある種付け場が一カ所になった。

牛を飼うのには、夏は草を食べさせ、冬は稲わらを主食として飼う。

夏は、草刈は大変なことで、朝空が白みかけたら草刈に行く。

昭和の初め頃までは、牛にわらぐつをはかせて草刈に連れて行っていた。

草を刈って牛に背負わせて帰る。

しかし、次第に牛を連れて行く人がなくなり、昭和七年頃からそういうこともなくなった。そして、一荷刈りが続いた。男は毎朝仕事に行くまでに、一荷刈って帰り、仕事に行くという日が続き、主婦の牛飼いになっていった。

冬は干草とわらで飼う。わらにふすま、又は、米糖を混ぜる。又、麦をたいて食べさせると、牛の毛つやが良くなり、太ってくる。

草を刈るのは野山の草刈場があり、その草刈場を春になれば、山焼きをする。山焼きした草はやわらかく、牛が良く食べる。又、良く太る。

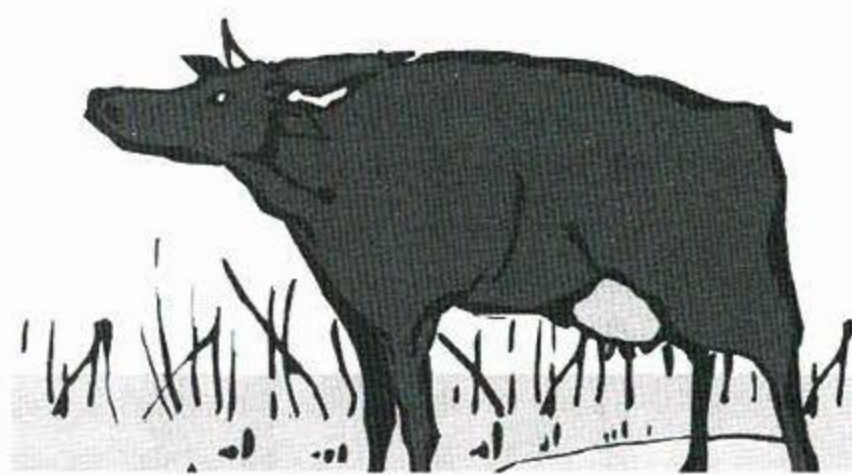
夏の間は干草を刈りだめして置き、冬の間はそれを食べさせる。

牛は、毎日運動をさせなければいけない。

又、川入れといって、川水へ牛を入れて足のつめに付いている汚いものを取るように毎日行う。

盆過ぎた頃より草を刈って立てて干し、その干草を冬の間のまや入れとして一年中の推肥を作り、それを田に入れる。

高収入をもたらしてくれる牛は、さまざまであった。



時代が進むにつれ、機械が始め耕転機が出来て機械に押されて牛の数が減り始めるようになって来た。

又、トラクターの出現で、今では牛の姿を見ることが出来なくなり淋しい時代である。

時代の流れと共に忘れ去られようとしている牛について、古老より聞いたほんの一部ではあるが参考になればと思いとめた。

《第三集所載》

我家の養蚕

中田光子

実際には養蚕の経験は無い私ですが、数十年前も昔、あの戦前戦後を通じて我が家の生計の柱になっていたという養蚕のことについて、親戚や主人、そして今は亡き姑から色々聞かされていた内容をこの地域の農家の歴史の一コマとして、語り継ぎたくまとめてみました。

あのころ、甘い物に飢えていた子供達は、赤くて美しい桑の実が紫濃く実るのが待ち遠しく、甘味が増しておいしかったメスの木になる桑の実の味は、誰もが覚えておられると思います。

明治の詩人、三木露風の代表作とされる「赤とんぼ」の一節にも、

山の畑の桑の実を

小籠に摘んだはまぼろしか

とありますように、ナイロンや化学繊維の発達で、絹糸の生産が衰退してしまっただけで、昔山村に生きた人々には桑の実（この地方では、フナメといった）のことは誰もが思い出にあることでしょう。

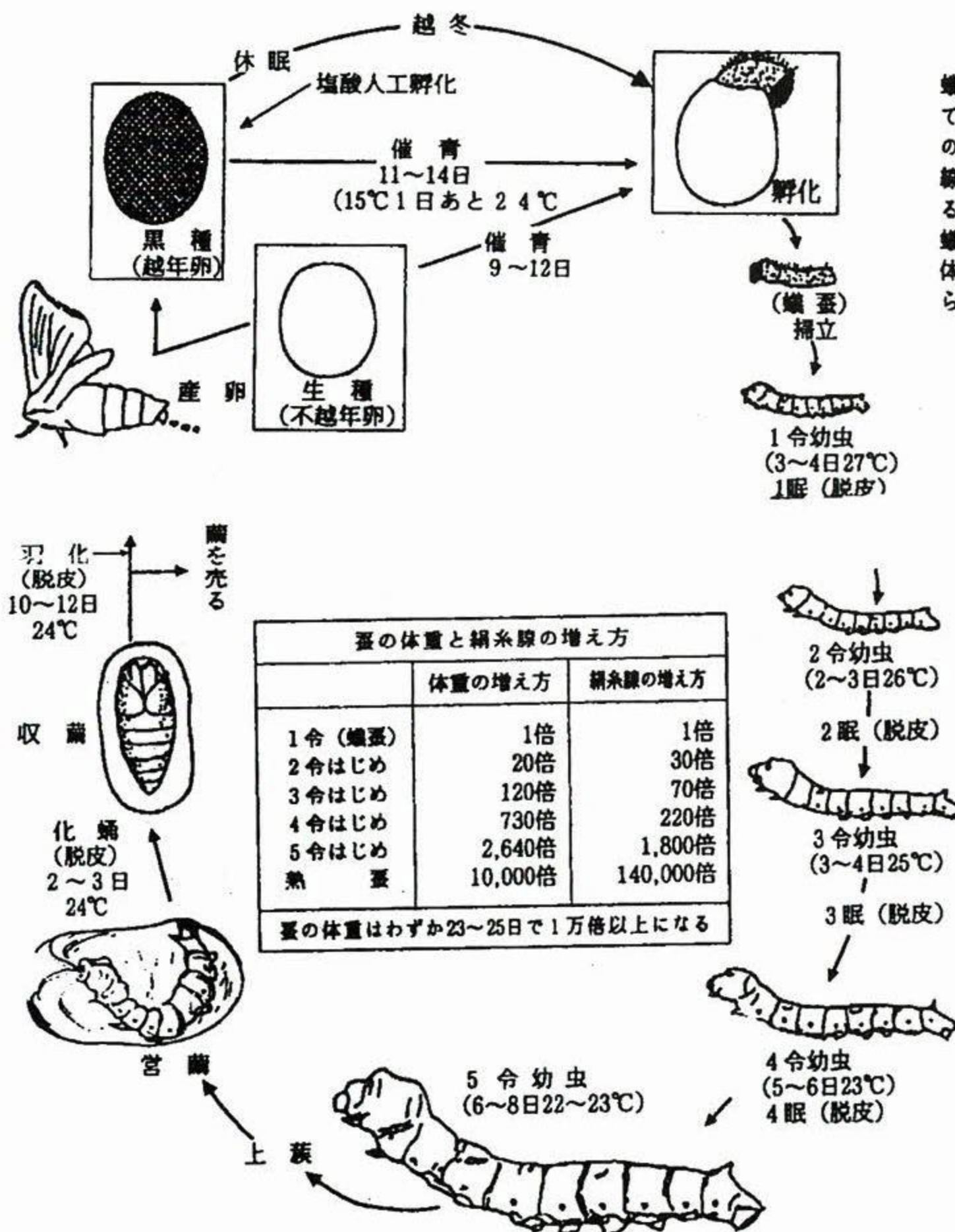
桑の木は養蚕のために栽培されたものですが、実は食用や桑酒にも又、材

蚕の一生

蚕は卵で冬を越すが、春になって桑の葉が4~5枚出た頃に孵化して蠶(毛蚕)となる。その後桑を食べ、4週間ぐらいの間に4回眠り、4回脱皮して熟蚕となり繭を作り始める。2~3日で繭が作られ、さらに2~3日して繭中で脱皮し蛹になる。蛹期間12日ほどで脱皮し蛾になる。蛾は通常朝早く繭から出て、その日のうちに交尾して、夕方から翌朝にかけて産卵する。その後は次第に体力が衰え4~5日後に死んでいく。

自然状態で、年間に一世代だけのものを一化性種、2世代のものを二化性種といい、3世代以上繰り返すものを多化性種という。また一般に飼育されている蚕は4回の幼虫脱皮をする四眠蚕であるが、このほかに3回幼虫脱皮をする三眠蚕や5回の五眠蚕などがある。

産卵数は蛾500~700粒であり、100粒の重さは約60mgである。蛾は口からアルカリ性の液を出し、繭層を柔らかくして外へ出てくる。蛹の期間に蛾になるための器官の形成が活発に行われる。



吐糸をはじめから2~3日で繭を作る。蚕が吐糸期間中に放出する水分量は2万頭で46lにも達する。この水分の処理如何が繭糸時の繭糸のほぐれに關係する。繭糸は1,300~1,500mで、太さは直径0.002mm程度である。

は楽器などの木工にも利用され、山村での貴重な植物なのであります。

私の主人なども子供の頃、小さな子供用の背負籠を作ってもらって学校から帰ると、桑摘みに行かされるのが日課になっていたこと。

蚕が大きくなると、養蚕部屋では足りなくなり、家の座敷や中の間などにセイロの棚が作られ生活空間が蚕さんのために狭められてしまうことがあったこと。

夜、蚕のセイロに夕飼の桑の葉を配って、みんなが床について静かになって耳をすますと、蚕たちが一斉に葉を食べる音がサラサラと聞こえてきたこと。

蚕の糞（コクソ）や桑くずを除去してやるのを尻替えと云って、これを二三日おきにしていたらしく、そのコクソが庭先の畑に山のようにたまり発酵し、頭のしんにしみる匂いが今も忘れられないこと。

蚕が繭を作るために作られた一メートル四角ぐらゐの簇こものようなもの（スガラといった）に白い花が咲いたようについた繭を一つ一つ取る繭ぼりの頃は、忙しく、神経を使う養蚕が一段落する楽しい時期であった想い出。

毛羽くりという機械で繭のまわりについている真綿を取り除くと、繭は見違えるようにきれいな繭を配られてその選別されたきれいな繭を配られて

来た白い布の袋に入れて父親が養蚕組合の人々と出荷して行った日。（当時山崎町にあった郡是工場へ行っていたのか？）高値の時は、機嫌が良くその逆の時もあったようだが、いずれにしても何かはお土産を買って戻るので、それが一年のうちの大きな楽しみの日であったこと。

などなど思い出の話聞かせてくれます。さて、それでは私が聞いた蚕さんの一生を綴ってみることにします。

このあたりでは、春蚕、夏蚕、秋蚕を飼っていたそうで、蚕の来る日が近づくと、家族はもとより村の人達も緊張した面持ちで、道具を揃えたり、消毒をしたり、温度調節を取るために部屋の真ん中につくられた大きな炉を準備したり、掃立ての前日から室温管理が十分できる良い環境作りに苦労されました。

昔は蟻蚕ぎさんを共同で幼虫になるまで育てていましたが、現在では、一令の幼虫から育てるそうです。

稚蚕期は病原菌に感染しやすく、室温には特に気をつけること、桑の葉は小さく切ってやる、拵座（蚕をひろげる）除沙（糞をとりのぞく）をしてやる。三〜四日すると眠（脱皮）に入る。二令、蚕が頭をもち上げ再び桑を食

べだす、蚕の居ならびに注意し、除沙、拵座を繰り返す、桑を十分にやる、三〜四日で眠（脱皮）にいます。

三令、起蚕すると消毒、除沙、拵座室温、夏蚕の場合は特に換気に注意し、桑をやる四〜五日で眠（脱皮）に入る。四令、この時期の温度などの管理、飼育は大切で、蚕や繭質にも大きく影響するので注意し、指導員の方の教えをよく受ける。蚕も最大面積に広げてやり、桑を十分にやる。

五令、「くいこ」といって体が透き通って美しい姿に次々となつてゆく。そのくいこを選び出し産座（竹で編んだ物）の上にスガラ（藁で山形に編んだ物）を置き、その中に入れてやると、そこそこに場所を決め、吐糸を始める。その神秘的な様子は聞くだけでなく一度この目で見てみたいものと思います。

現在では、スガラではなくダンボールで作られた「カイテンマムシ」といった便利な箱が使われているようです。繭作りが終わると、少し日を置きスガラから繭を取り、毛ばくり機にかけて余分な毛を落としますと白くて美しい艶やかな繭が出来上がります。

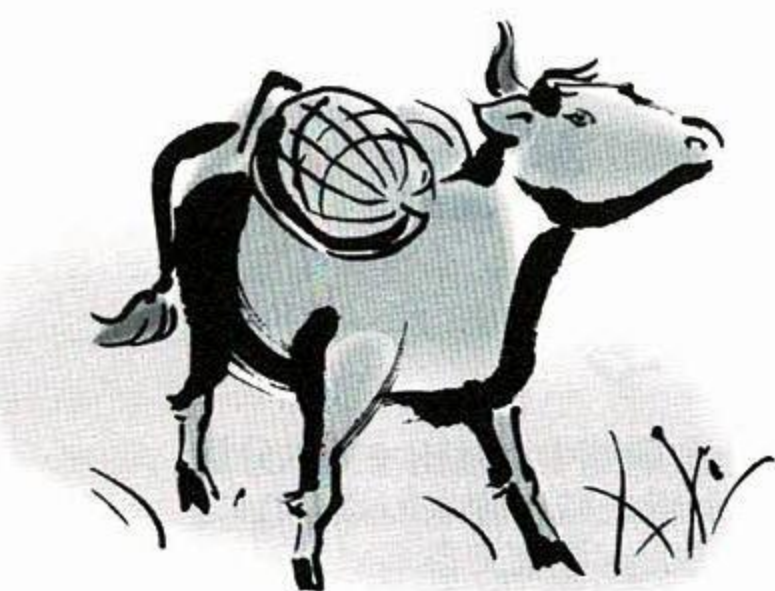
これが私が聞きながら綴った蚕の一生ですが、新しい養蚕の日程を別紙に添付いたします。

《第三集所載》

私と牛飼

大谷 幸子

今では、役牛を見ることはほとんどありません。昔は牛は農耕と堆肥作りとで、農家の財産でありました。私は学校を卒業すると、牛飼いをしました。初めは雄牛を買って来て一年間育て、大きくしては売っておりました。次に雌の仔牛を買って来て育て、子牛を産ませました。よく雌牛を産みました。雄牛と雌牛とでは相当な値段の違いで、一家にとっては良い収入源となりました。



た。

新鮮な草は、牛が喜んで良く食べるので、夏は毎朝四時半か五時には起きて二キロ余りの道のりを雨が降っても一日も休むことなく朝草刈りに行きました。ある時、時計を一時間早く見間違えて月が山に入ってしまったと、あたりが真っ暗になって草が刈れなかったこともありました。足元は今のよう地下足袋はなく、わらぞうりです。ぞうりは冬の間朝草刈り用を作っておきます。足が扁平足でないのもそのお陰だと思えます。ぞうりに朝露と土が入って良くすべるので足に力がいらりません。

夏には相当の草を刈ります。土用に入ると良い天気を見て田の畦の草刈りをして、青く美しく干した干草を作り丸くまとめ、冬の牛の飼料にします。盆過ぎた頃、野山で草を刈り、そこで乾燥して持ち帰り冬のまや入れにします。たくさんの堆肥を作り九月頃に田の隅の稲を少し刈って、そこに山ほどの堆肥を積んで、有機質の肥料を作ります。冬の牛飼いは、稲わらと干草を混ぜて切り、「まぐさ」といい一斗缶に入れて、囲炉裏にかけて煮てやりまします。夏は水だけやるのですが、冬の朝は米のとぎ汁を取っておいて、それに干した大根の葉を入れて煮て飲ませます。

子牛が産まれると、春早くあざみの柔らかい芽を摘んで汁をたいて飲ませたり、麦を煮て食べさせたりします。子牛が運動を良く出来るように、庭の上から下に太い針金で線を引いて、自由に運動をするようにします。朝と晩は子牛にブラシかけも良くしてやりまします。

思えば大変不潔だったなあと思えます。牛小屋は玄関の横で、夏になると蚊と蠅がいっぱいおり、牛小屋の入り口で麦わらをたいいて、ふすべてやったりもしました。牛飼いで私の一番つらかったことは、子牛を売る時です。親牛は二、三日声をからして鳴きます。時代が進むにつれて朝草刈りもなく、トラクターの出現で、モーモーと牛の鳴く田植え風景も見られない農家になりました。

《第四集所載》

石工さん回想記

赤松末吉

昔から私達の生活は、海や山川など、又家や田畑など多くの石垣と接するところがたくさんありました。

又旅行などでは、城や神社やお寺などを拝観することが度々あります。その時、その石垣のすばらしい景観を眺め、これを積まれた石工さんの立派な腕前を賞賛したりします。

又田舎の田園風景、田や畑、家屋敷

に使われている石垣を眺め、同じ思いを抱きます。

このすばらしい景観を残した石工さん達も、時代の流れと共にだんだん少なくなりつつある現代、これを次の世代に語り残そうと、石工Nさんにお尋ねして、まとめ綴ったのがこの一文です。

石垣が造られ始めたのは、戦国時代です。豊臣秀吉が朝鮮征伐のとき、穴納衆のうしゅうと言う石積み職人を朝鮮から連れて帰って築城をさせたのが始まりで、工法を「穴納積み」と言います。

この時代から、平城造りが日本全国に広まったのでしよう。

平成七年に復元築城された波賀城の石垣は、「布積み落とし」と言う工法で、Nさんが大学の先生の指導のもとに復元されたとのことでした。

現場付近にあった、昔使われていた石を集めて使い、不足の分は、谷部落の奥の東山ひがしから採石したものを使ったそう、同じ層脈が東山から一宮町黒原地区まで続いているそうです。

最初の築城は、上野の山元義高さん



波賀城の石垣

の先祖が積まれたそうで、城主から山元の姓を貰ったと伝えられているそうです。「布積み落とし」工法は主に城の石垣に使われ、積石は横積みで同じ段を落とさずに積む方法です。

明治の後半頃までは、家の屋敷、田や畑などの石垣も同じ工法で積まれていたようです。

大正時代に入り「矢波津組」と言う工法が考え出され、国や県の指導で広く使用されて来て、積石が横積みから縦積みになり、大きく変わって来たとのことでした。変わった理由は、作業能率の向上といまままでの積み方より強度も堅固で、堰堤工事や砂防工事、営林署の林道工事などに昭和四十年頃まで広く使用されたようです。

又、「間智石積み」工法は、大正後半から昭和四十年頃まで、よく使用された工法であったようです。表面は一尺（三十糎）四角で、長さ一尺二寸（三十六糎）、一尺五寸（四十五糎）、二尺（六十糎）の三種類の後ろを傾斜にした割石を積石として使い、積んで行く工法は、「矢波津積み」と同じ波形に積んで行く工法です。

一方、自然石を使った「空積み」工法は、石の噛み合わせを重要視して、積石がよく噛み合っていることで、ぐり石を裏詰めして、強度を持たせた工法です。終戦後は「練り積み」が広く

流行りました。コンクリートの強度を主として、どんな石でもコンクリートで巻き込んで、積石の噛み合わせは重要視されなくなったようです。現在でもこの方法が使用されています。

昭和四十年以後は、積石も自然石に変わり、又コンクリートブロックが造られるようになり、「ブロック積み」工法も「矢波津組み」と同じ積み方で、現在も行なわれている工法です。ブロックの大きさも「間智石積み」の積石の大きさと同じ寸法です。

又「亀の甲積み」は、六角の切り石を亀甲形に積む、主に神社や仏閣、墓屋敷などに使用する工法です。又自然石を使った「差し込みぐれ積み」は、主に屋敷に使用する工法で、石にもたせかけた積み方です。これは伏見の稲荷さんの石塚の土台にも積んであります。又祈念碑などの土台にも使われる工法のようなです。

石積み工法の第一条件として、一つめは、「金場」と言って、縦横の通りがよく揃っていること。大工さんの差し金（曲尺）から来た言葉です。二つ目は、「合場」と言って、石と石の噛み合わせがよいこと。三つ目には、「胴詰」と言って、ぐり石の裏詰めがよく出来ていること。この三つが、基本条件とされていることです。又地盤の軟弱な所には「胴木」といっ

て、松や栗などの太さ十二糎位の丸太を梯子状とし、子の間隔は九十糎位に組んだ巾七十糎位のを子を下にならるように敷き、その上に根石を並べて積んで行く方法もあるそうです。

積石の大きさは「野面積み」で根石が四十〜五十貫（百五十〜百八十疋）位、積石は三十貫（百疋）位の川石、山石でよく丸いもの、角なものでもよいとのことでした。

石の重さは、一尺（三十糎）四角を一丈二十貫（七十五疋）を目安に石の重さを判断します。

又積み石は逆石を嫌うので、確認して積んで行くとのことでした。

石工さんの使う道具としては、次のようなものでした。昔は現在のように機械化されておらず、人の力ばかりであったので、使われていた道具の中で、現在では、見られないものもあります。

「玄翁」石を砕くときに使う大型の金づち。

「手繰」石を動かすための金てこの小さなもの。

「金挺子」石を動かす大きな金棒で、半分位から先を平らにしてある。

「唐鍬」頭部が鉄で、柄が木で土

「鶴嘴」堅い土を掘り起こすのに使う。鉄製の道具で、先が鶴の口に似ている。

「鋤簾」土砂をかき寄せる道具。

「スコップ」土を掘る小型のシャベル

「手箕」竹で編んだ小型の箕。ぐり石や土砂を持ち運ぶとき使う。

「バイスケ」竹で編んだ丸い籠に綱を十字に架け、輪にして取り付け、担い棒で前後に担いで砂利などを入れて運ぶ道具。

「畚」縄を網状に編んで四隅に綱をつけ、土や石など入れて、担い棒で二人で担いで運ぶ道具。

「担い棒」一人用は杉や檜、檜などで作った天秤棒のことで、前後に荷物を担ぐときに使う。二人用は、杉や檜などの太さ十糎位、長さ二米位の丸棒で、畚や玉コを担ぐとき使う。

「玉コ」藤かづらで丸く編んだものに十字に架けたかづらの縄を取り付け、石を入れて二人で担いで運ぶ道具。

「背拔箱」箱の床がひらくように作っ

たものに、砂利やグリ石などを入れ、背負って運ぶ。

「チエーン」くさりのことで片端に鉄の輪を、反対側には勾状の金具を取り付ける。くさりの長さは二米位なもので、二人で担いで石を運ぶとき用いる。

これから、石積みの手順を「野面積み」を例にとって話します。

先ず胴木を入れるので、前後の巾七十糎位の床掘りをする。組んだ胴木を入れる。長さはその場所によって異なる。

次に「丁張」をかける。これは石垣の通りと勾配と高さを出すヤリ型で、丁張間に糸を引いて面を揃える基準にする。

次に石を運び込む。根石を胴木の上に一並びに入れて行く。石垣の土台となるので、よく合場をみて積む。

根石が入れば、ぐり石も運び入れて裏詰め準備をする。積み石は逆石にならないように注意しながら、丁張の糸を基準に、噛み合わせを見て積んで行く。一段毎にぐり石を入れて、裏詰めをしっかりとさせる。同じ要領で段々と積み上げて行く。

下からの作業が出来にくくなれば、

足場をかけて上に登るので、重労働だったようだ。上の方から作業が出来る様になれば、上の方から石を運び入れて積み上げて行き、最後は天場仕上げで平坦になるよう噛み合わせを見て、石を選んで積んで行ったそうだ。積み終われば足場や丁張を外し、根石の部分は埋め戻しておく。

以上の手順と要領で大体のことがわかりましたが、お話を聞き終わって、石を相手の重労働で毎日大変な仕事であったと思いました。

最後にお聞きしたことを綴ってみました。

当時の石工さん仲間は、一日に三坪(約十平方米)積んで、一人前と言われているようです。

若い元気な時には、三十平方メートルも積んだこともあると聞き、その力量に驚きました。

石工さんの日当は、当時の土木人夫の倍だったと聞きました。

昭和三十五年頃までに作られた「野面積み」の石垣はよく崩れていたが、コンクリートが使われて来てからは、強くなったそうです。

昔は毎年よく台風が来て、九月頃からは災害復旧工事で毎日忙しい日が続いて大変な時もあったらしく、又近年、文化庁でお城などの石垣の修復工事が行われているが、寺勾配(石垣のソリ

のこと)を昔のように出来る人が少なくなつたのが、石工として淋しいそうです。私も同じ思いがしました。

Nさんは十八歳位で石工に弟子入りして、五年間修行して一人前になり、現役職人として仕事を続けておられます。

この間、約四十五年余り、数多くの文化財の石垣を修復したり、国や県の土木工事の石垣を積んで来られました。前段に触れていますように、平成七年には現代の波賀城の石垣を修復されています。

苦しかったのは、自分一人でこの仕事が出来たろうかと不安であったこと、仕事と思うようにならぬ、仕事に自信が持てなかつたとき。そして自分の思うように石が使えず、石を並べてみた時、納得が行かず何度もやり直したことが、つらかつたそうです。

嬉しかったことは、仕事に自信がついてきたとき。自分で納得の行く仕事が出来たとき。満足だった話を結ばれました。

以上で拙いまとめでしたがNさんのご健康とご多幸を念じつつ、この度の取材に対してご協力を賜りましたことを感謝しながら、筆をおきます。

《第四集所載》

道谷 笠

中谷 こめ

古くからの云い伝えにあります道谷日笠の作り方について少し書いてみようと思います。

昔は農家が野良で仕事をする時は、蓑と道谷日笠を身につけて出たものです。この日笠は肩迄かかるくらいの大ささで日笠雨傘に丁度もってこいの笠でした。

笠を編む材料は笠木という木です。秋になると笠木伐りに急いで出かけた。毎年伐つたために道谷周辺の山には笠木が無くなり、引原や音水方面へ、又遠くは千種町河内の方迄も泊まりがけで行って笠木を伐り送ってこられたといひます。その当時は、運送力(馬力)などで運んで来られたのです。

笠木伐りは男の人の仕事でした。崖に生えている木は剥ぐのがむずかしくていい笠木が採れなかつたようです。引原三久安の山の木は良く剥けて良い笠木が採れました。

一日に二束程伐るのがせいぜいで長さ〇・八五mで木立ちの中をくぐり抜けて場所の悪い急傾斜を引出すのは大変な仕事であったようです。重さは百十四kgあるのを背負って道路迄運び出

すのです。その笠木を家迄持ち帰りま

① 昔は薪を焚く鉄の風呂釜でしたので、その風呂釜に三束程立てて入れてむしろで巻いて、一日中火を焚いて蒸します。

② 熱をさましてからそれを出して川に浸けます。最初は軽いので水に浮かぬよう重しをしますが、次第に水を吸って重くなり沈んでいきます。夜半に大雨になり川が氾濫して夜中

に笠木を引上げに出ていくような大変な苦労もあったようです。

③ 次は水に浸かっていた笠木を家の庭へ持ち帰って皮をむき大きな刃物で大きく割って、次に女の人が小刀で巾五mm、厚さ一mm位でしょうか、左手親指と人差し指で挟み、口にしっかりくわえて薄く剥いでいくのです。

指の先が痛むので指にカバーのような物をかぶせて剥ぐのです。唇にもタコができる位で、歯の丈夫な若い時分が良かったのです。

笠木を剥ぐのに苦労もあり技術がいったようです。

午前中に五、六枚分の笠木を剥いでそれを夜なべ仕事に編みます。笠一枚編むのに笠木の剥いだのが百四十枚いるのです。それを夜ランプと焚火の明かりで編む人もありました。

最初長方形の板で編み始め、四角に編んでゆき、三角の丸に作り上げ竹の輪を付けて仕上げになります。数を間違えないようにしないと出来上がりません。

お話を伺った岸本さんは、

電気の内職やグローブの内職などされていますが、道谷笠作りが一番むずかしかったとお話しされました。一日に二枚が一人役であったそうです。正月一日だけが休みで、二日は仕事始めで早朝三時頃より仕事を始められたそうです。今考えてみればよくやって来たものと本人も感心されています。出来上がったのを家の表の部屋に並べて乾かして笠組合に納品され、春になると但馬の八鹿町や鳥取県の落折おちより百枚をいくくりにして二百枚程背負って途中迄送り出して仲買人に渡されていたのです。又豊岡方面にも良く出回っていたそうです。

道谷笠の出来上がったものを百枚でお米四斗俵一俵で買って貰えたそうです。一冬に三百枚から四百枚も編む家もあったそうで一家の大きな収入源でした。

道谷部落の沼の谷より一宮町三方のモミの木へ林道がついているのです。大変山が深く、一時は炭焼きが盛んで木炭を入れるダツが良く売れていました。その当時部落の女の人達は、道谷笠作りとダツ編みに精を出し良く働いてこられたのです。

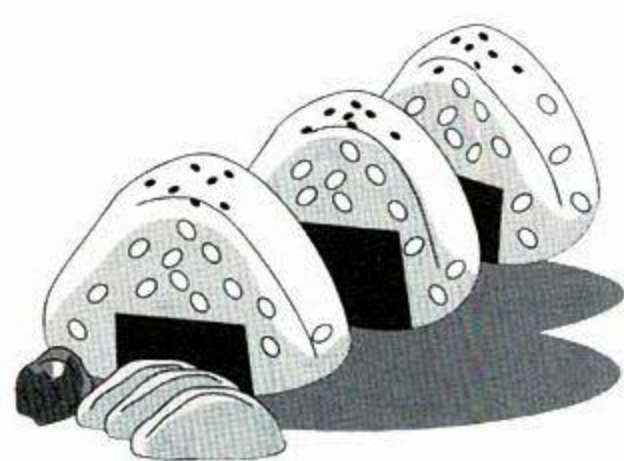
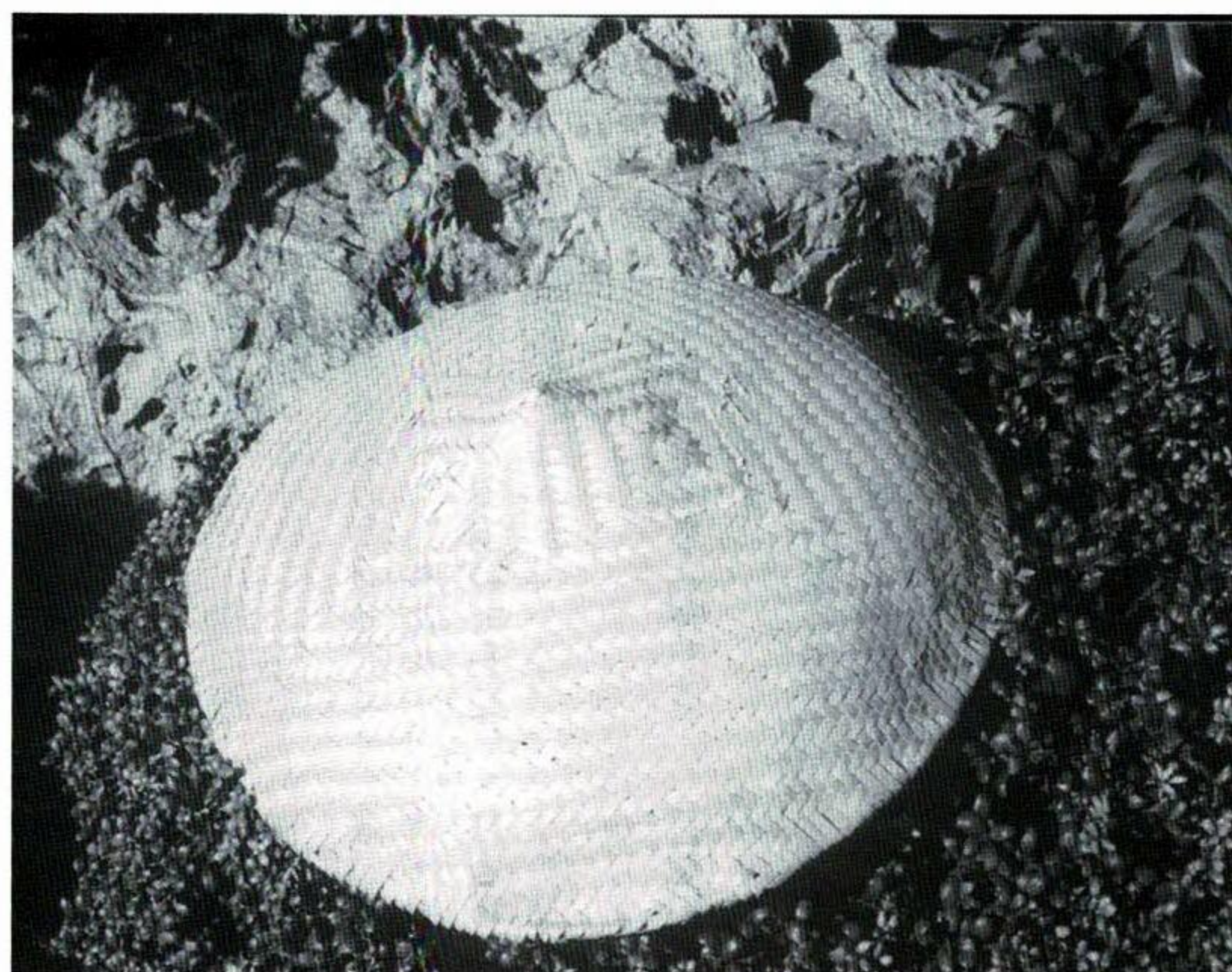
その当時の申し合わせで、天下御免で笠木を伐ることができ、そして道谷部落だけでしか作れない特別の製法、技術だったのでしょう。本当によく働

いて来られたのです。変わり行く時代の流れで、蓑や笠の必要もなくなりましたし、色々な仕事場も出来ました。冬はスキー場で賑わい、夢のような変遷です。

お話を聞きしました岸本さんは、明治四十五年一月生まれのお方です。お姉さんが三人あり、お母さんが道谷笠作りが上手な人で、姉妹も皆笠作りが上手で子供の頃より見よう見まねで覚えられ、器用を受け継いでこられています。仲買人さんが喜んで笠を買ってくれたそうです。

体格の良い、又血色のいい大きな手をされていて、見るからに丈夫な立派な身体の方でした。その大きな立派な手に握手し、お礼を言ってお別れ致しました。

《第四集所載》



昔懐かし桶屋さん

赤松末吉

昔から私達の家庭生活用品として多く使われていた桶類も、時代の移り変わりと共に、石油化学製品の開発により、数多くのプラスチック製品が発明されて来ました。

使っていた家庭用品もプラスチック製品に取って代わり、時代の進むに従い、桶類は全てポリ製品化されて来ている現在です。

又、酒屋、醤油屋で昔から使われていた木の樽も、ポリ製品から大きな金属製の貯蔵タンク化されて、木の樽は使われなくなり、遂に桶屋さんの仕事も無くなって、職を失われてしまいました。

目まぐるしい世の移り変わりの中、その桶屋さんの仕事も、今はもう忘れ去られようとしている現在です。

そこで、桶屋さんの仕事を次の世代に語り残そうと思い立ちました。

わが波賀町にも何人かの桶屋さんがおられたのですが、みんな亡くなられ、話を聞くことも出来ません。折角の思いつきも中止やむなしと、残念な気持ちでおりました。

ところがある時、何となく昔を回顧

しておりましたら、戦後間もなく兄が石屋をしていて、私はその手伝いに行っていた頃、隣にOさんという方が桶屋をして居られたので、時々話に行っていたのを思い出しました。

早速Oさんの消息を尋ねてみましたところ、元気で暮らしておられるとのこと。これはよい取材が出来そうだと胸を踊らせました。

暗夜に光明を得る思いで、電話ではありましたが、事の次第をお話して、取材についてをお願いをしましたら、快く引き受けてくださいました。

再度連絡をとり、去る師走の十八日にお伺いしました。

お顔を見てまず感じたことは、約四十五年程の間、一度もお目にかかったこともないのに、昔とあまり変わっておられないことでした。

懐かしく、七十八歳という年には思えない、若々しくお元気で、言葉もハキハキと昔のことを思い出して、お話を聞かせて下さいました。

お聞きしたい事を前もってお願いしていたこともあって記録して下さっていて、話もスムーズに進みました。

大変うれしいことでした。
取材したものを纏め綴ったものがこの一文です。

Oさんの桶屋としての生い立ちは、小学校高等科を卒業してすぐ昭和十年四月に、十五歳で山崎町の或る桶屋さんに弟子入りされました。

親方の家は三代も続く桶屋さんで、弟子も初代より相当の人を養成された様子です。

ここで弟子奉公され、兄弟子と共に年季明けまで修業されました。兄弟子は四人でした。

弟子になる掟として、新弟子として入るときは、先ず親方に、次に奥さんに顔合わせをし、挨拶をする。次いで兄弟子に顔合わせをする。食事をしながら年季等の定めを決める。もし年季内に辛抱出来ない時は、勤めた日数を換算して食事代を払う。当時一食うど一杯五銭三食で十五銭。一日十五銭を支払うという決めをして証文を作り、署名押印して双方共に証文を交わした。

Oさんは、自分は親に食事代を払わせるようなことをしては親不孝にならぬと思ひ、年季一ぱい勤められました。兄弟子との差は何かにつけてあって、厳しかったようです。

昭和十四年四月に年季が明けるとは、我が家へ帰してもらえぬのは盆・

正月と、不幸があったときだけでした。朝は鶏が鳴くと起き、夜は日暮れまで仕事をされました。冬の晩は、仕事の都合で作業を終る時間の決まりがありませんでした。

年季が明けてから、お礼奉公として六カ月勤められました。

昔ほどの職人も、弟子奉公された人達はこのような体験をして一人前になられたのです。

今の若い人は、転々と職を替える人もおりますが、このような話を聞かせたらどう思うでしょうか？

Oさんのお話を聞いて、我々サラリーマンであったものには経験できない苦労があったと想像しました。

ほんとうに辛抱され一人前となり、よい仕事をしてこられたことに深い敬意を覚えました。

昭和二十八年頃まで仕事を続けてこられました。二十歳で徴兵検査を受けて兵隊に行き、七年間は仕事の空白がありました。

ですから十一年間は桶屋の仕事に精出されたのです。

この間大きな得意先として、酒屋では山崎町の本家門前屋(三笑)、北門前屋(老松)、壺阪(山陽盃)、安志の下村(宮の井)。醤油屋では、中門前屋、本家門前屋、青柳醤油屋、下村醬

油屋などでした。

そこへ酒樽、醤油樽造りに行き、それ以外のときは店で一般家庭で使う水桶、盥、飯桶、味噌桶、風呂桶、肥桶の製造と修理、輪替えなどの仕事をしていた。

年間には数軒の家へ出向いて、修理、輪替えなど注文に応じて仕事をしてこられたそうです。

いよいよ仕事の内容に入ります。桶や樽に使う木の材質は、一般用としては原木は杉の木目の小さい節のない赤みのものを使うが、次に挙げる使い方をしてます。

肥桶の樽(杉の柾目)

風呂桶の樽(樅板)

棺桶の樽(朴板又は杉板)

醤油(酒)樽の樽(杉の板目)

味噌桶の樽(漆の板)

酢桶の樽(杉の赤板)

飯桶の樽(杉の外側の白板目)

(柾目は水引がよい)

盥桶の樽(杉の外側の白板目)

盥は昔、嫁入り道具の一つでした。

一般に造られる桶の工法について述べます。

桶の大きさにもよりますが、杉の原木を玉切りして四つ割りにしたものを、湾曲した「樽割り鉋注1」を使って、桶を形成する「樽注2」を柾目に十数

枚を荒割りして乾燥させたものを「正直台注3」を使って樽の合せ目の内側を少し斜めに削る。

桶の大きさに組んだ竹の「組輪注4」で樽を仮組みしてみても樽を調整する。大きさが調整出来れば、樽と樽との合せ目に「押し糊注5」を塗って、「竹釘注6」を使って貼り合わせていき、丸く桶の形が出来上がる。

仮組輪を入れて仮締めして、二、三日乾燥させる。乾燥したら「丸鉋注7」を使って内側を丸く楕円形になるように削る。

次に仮組輪を外し、樽の厚さを決め、円形の定規で外周に印をつける。内側に丸太の棒を通して廻しながら「樽削り鉋注8」を使って外側を印を目安に、「型板注9」に合わせながら削って仕上げる。

次は組輪作りをする。組輪に使う竹の切り旬は、九月から十一月末頃までの「つち」に入っていない頃を選んで切っておく。竹は真竹を使う。太さは周り七寸(二十三糎)以上のもので、竹一束とは、周り一尺(三十糎)で一本、九寸(二十七糎)で二本、八寸(二十五糎)で三本、七寸(二十三糎)位で四本とされていた。

桶の大きさと、使う場所によって、組輪に使う竹の幅も違ってくる。

直径四十糎位の桶を例にとれば、上から十糎位の所に幅二糎の組輪が一段、底部に幅一糎の組輪が二段と、一番底に幅〇・五糎の組輪が一段入っている。これを目安として「竹割り鉋注10」を使って竹を割っていく。

竹は皮目の方を使うので、内側を割って捨てる。節を落として側面の内側を面取りして、皮目の青い皮を削り落としておく。

次は桶に組輪を入れる準備をする。入れる箇所により竹を組輪に編んで、上部に一段、底部に二段、最後に一番底に「法輪注11」を「締木注12」と「木槌注13」を使って締め込む。

所定の位置に入れば、底板を入れる箇所(入際)に印をつけ、「鉤注14」を使って印に沿って横に丸い溝を彫る。

底板は溝に入る分だけ大きくし、少し楕円形にして周りを溝穴に入り込むよう丸形に面をとる。

桶の内側も少し楕円形にしてあるので、底板を入れて円形になる位置を決めて、打ち込んで組み合わせる。上面と底面は「平鉋注15」で削り、仕上げる。後は「紙ペーパー注16」で仕上げして製品となる。

蓋は普通の桶にはいらぬが、飯桶、味噌桶、醤油桶、漬物桶、風呂桶など保温と異物がはいってはいけぬ桶には使用する。

蓋は桶より大きめの寸法にして、二本の把手をつける。漬物桶には落とし蓋も使う。飯櫃などは保温上被せ蓋とし、上等品には真鍮の帯金を使い、止める箇所には銀鍮付けしたものや、銅線の撚った物が組輪に使われていた。盥にも銅線がよく使われていた。又、味噌桶や醤油桶などは、組輪も大きく、五、六段位は入っている。

続いて酒樽、醤油樽について述べます。

大きさは二石(三・六kl)から四十石(七十二kl)入りのものがある。例に酒樽をとれば、大きさは三十三石(六十kl)から四十石(七十二kl)入りのもので、使用する樽は杉の赤目で板目を使う。

樽樽の厚さは一寸五分(約五糎)位、高さ六尺(約一・八米)位なものをも何枚も組み合わせ、上部の直径が九尺(約一・七米)位、底は七尺(約二・一米)位、底板の厚さは三寸五分(約十二糎)位に組んだ大きな樽で、竹の組輪も一段に幅十二糎位のものが使われている。

組輪に使う竹も幅六糎、厚さ三糎位に割って、内側は節と面取りした、長さ十二尋(約十四・四米)位のを二本繋いで輪に組む。大きさは入れる場所により調整して八段位入れて締め

つける。

底板を入れる時は、七寸（二十三糎）の三寸五分（十一・五糎）の長さ十尺（二米）位の角材に三本の綱をつけ、樽の上部に二人、底に一人を配置して、三人掛け声を合わせて引っ張って角材を引き上げ、綱を緩めて角材を落して底板を締め込んでいく。

下の人は落ちる角材のガイド役もする。

何回も廻り締めをして、所定の位置まで締め込む。工法としては桶の作り方と同じであるが、大きいものだけに、使う材料も大きく、重労働であったよう、仕上がった時は完成の喜びも大きかったようです。

桶、樽に使う樽のとり方は柾目のものは飯櫃、肥桶、風呂桶、盥などに。板目のものは酒樽、醤油樽、味噌桶、漬物桶などに使われます。

又赤身と白身の両方ある樽を使った酒樽に入った酒は、ホンノリとした味がするそうです。

大樽が漏れるときは、樽の底に檜の皮を網目にしたものを打ち込んで止める方法がとられていたそうです。

「注」の説明

使われる道具類を説明すると、

注1「樽割り鉋」

長さ十五糎位な湾曲した平鉄の内側に刃の付いた柄のある道具で、四つ割りした丸太から桶を形成する樽を荒割りする時に使う。

注2「樽」

桶を形成する主材で柾目のものと板目のものが使われる。

注3「正直台」

荒割りして乾燥させた樽の側面（合せ目）を削る。長さ一・五米位の長い平鉋で台は櫟の木。

注4「組輪」

桶の外側に入れる竹を割って編んだ竹輪で、締め込んで桶の内力を保持する。

注5「押し糊」

樽を組み合わせる時、樽と樽との合せ目に塗り、水漏れ防止と桶の補強のために使う。

押し糊を作る時は、米飯を竹べらなどをを使って押し潰して、水を入れずに練り合わせて作る。

注6「竹釘」

樽を組み合わせていく時、樽の側面の上下二ヶ所に穴を開け、太さ四糎位、長さ四糎位な竹の両端を尖らせて釘状にしたものを穴に差込み、樽の合せ目に押し糊を塗って、樽を叩き込んで組み合わせて行く。樽の補強にも役立つ。

注7「丸鉋」

樽を組んで桶の形になって乾燥させ

たものの内側を円く削る鉋で、刃先が丸く出ている。

注8「樽削り鉋」

桶状に組まれた樽の外側を削る道具で、長さ十五糎位な平鉄を内側に湾曲させたものに片刃がつき、両端に柄のついたもので、桶樽の外側を削って厚みを揃える。

注9「型板」

桶樽の外側を削る時に使う定規で、桶の大きさの型板を約二十五枚位は作ってあった。

注10「竹割り鉋」

組輪に使う竹を割る道具で、長さ十五糎位な平鉄に片刃で柄のついたもの。

注11「法輪」

組輪の中で一番底に入っている輪で、樽の長さの短い所に入れるので、入れるのに一苦労することから泣き輪とも言われる。これを上手にいれるには年季がいるとのこと。

注12「締木」

長さ一七糎、幅七糎、厚さ三糎位の檜の板木の先を傾斜にして、少し湾曲にしたもので、組輪を締め込む時に使いい、組輪に当てがい木槌で頭を叩いて締め込む。先端が傾斜してあるのは、受けた力をこの先端に集中させるためです。

注13「木槌」

頭の長さ十五糎位、太さ十糎位で中

央に三十糎位の柄が付いている。打つところは太さ九糎位細目にしてある。これも力を集中させるためです。

注14「鉤」

桶の底板を入れる入れ際に、横に丸い溝を彫る道具。刃の先が五糎位、鉤型に丸く曲がり柄がついたもので、左手で柄を握り、人差し指で刃を支え、入れ際につけた印に沿って手前に引きながら、丸い溝を彫っていく。

注15「平鉋」

普通の鉋である。平らに削ったり面とりなどに使う。

注16「紙ペーパー」

桶の仕上げに使う。一二〇番、一五〇番、二四〇番位を使う。

その他、片刃鋸、両刃鋸、引き廻し鋸、角錐、三角錐、砥石は荒目、中目、仕上げの三丁は備え付けられていたようです。

醤油桶、味噌桶の樽に板目のものを使うのは、木の年輪が塩分を通さないからです。木桶は外気の刺激を受けない特徴があります。

当時一人前の賃金は日当で二百四五十円位で、米一升の値段が八十円位だったようです。

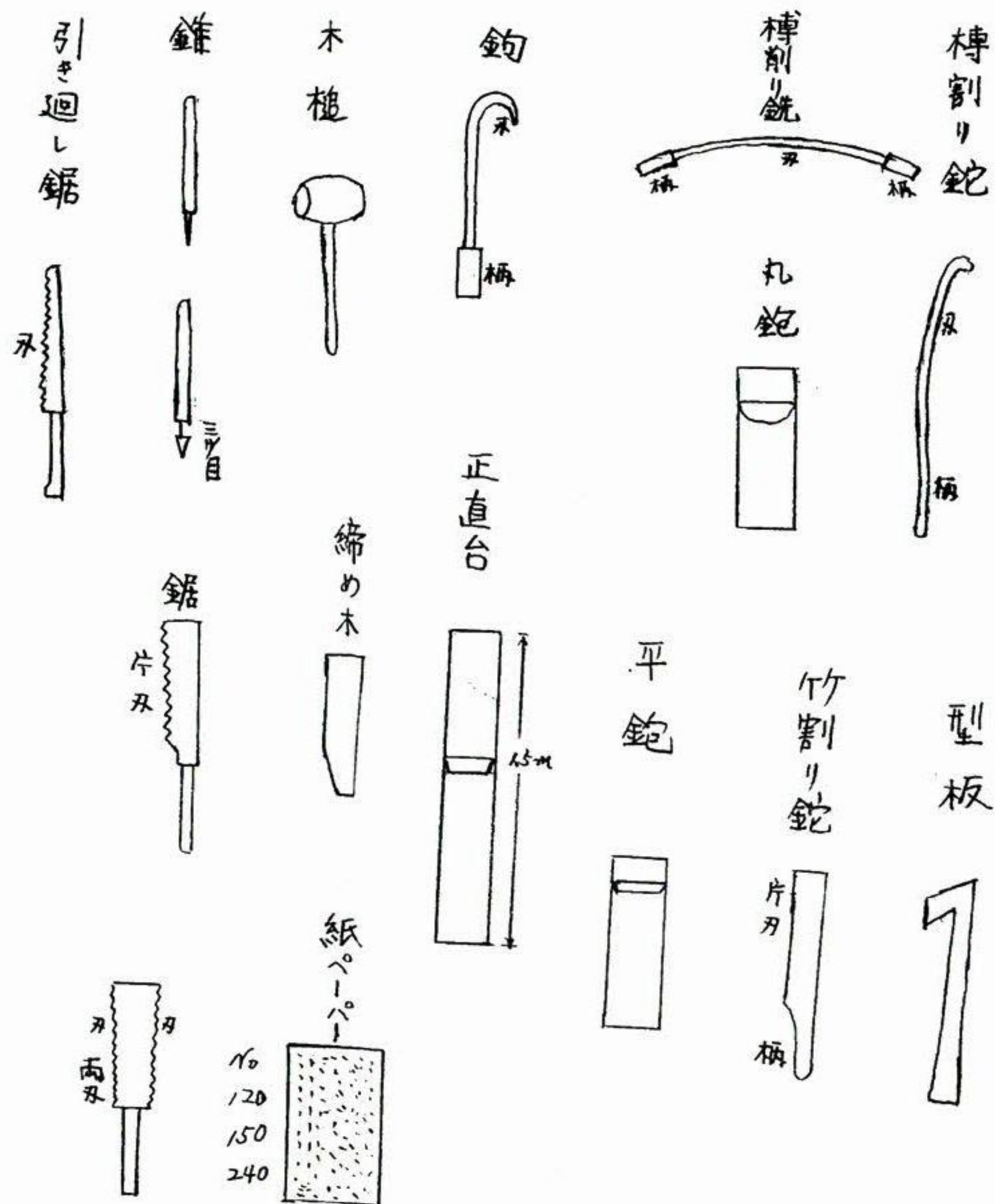
盥、肥桶を造る労力は、一日半位は必要だったそうです。

最後に十一年間仕事をされた思い出を語ってもらいました。

辛かったことは、年季奉公のとき、朝四時頃に起きることだったそうで、特に冬は一層身に染みたそうです。

嬉しかったことは、酒屋などで大きな樽造り仕事が終わりに、後でご馳走を頂いた時で、一仕事が終わった後の喜びで嬉しかったとのこと。

道具を絵で紹介します。



連れの人とは三人だったが、共に同じ思いであったようです。

〇さんが今後とも健康に留意され、長生きされん事を祈念しつつ、お別れしました。

以上で拙いまとめでしたが、少しでも多くの方々が、内容を理解していただければ幸いです。

《第五集所載》

自然薯作りの楽しみ

中谷 こめ

自然薯は、日本原産のツル性の宿根性草木で、日本では古来「山の幸」として盛んに利用されてきました。

おそらく、農耕の始まる以前には貴重な栄養源の一つであったと考えられます。弥生時代以降も穀物と併用して食用に供していたようです。

平安朝の頃になると、用い方にも趣向を加え「芋粥」などは無上の佳味と賞され、上は万葉の貴族の食膳にも載せられたと伝えられています。

又、近世では滋養強壯の食として先人達の評価も高く、本草学者宮崎安貞氏等に依れば、

「山ニアルヲ以テジネンジョト云フ。味最モ良シ、山菜ハ性良キ薬ニテ、医家ニ多ク用ユル也。山ニアルヲ良トスル」

と述べ、自然薯の良さを強調しています。教えて頂いたこの方の自然薯作りは、十年余り前からです。

栽培の動機は、近所の長老が三十本程のパイプ芋を作り、収穫期に出来たのを掘り上げておられる畑を見に行か

れたことです。その人がこう言われたそうです。

「近頃山に行っても猪が取ってしまつて掘るのが無くなったので、パイプで作って今年で三年になる。妙なもので、つるの太い細いはあんまり関係ないようだなあー。」

と言いながら、なるべく蔓の細いのを掘り上げて、

「見掛けによるまいが。こんなええのが入っておるので仲々楽しいもんだ。」

「それとなあ、山に自生する薯とパイプ薯だが、粘りの方はあんまり変わらんように思うけど、土の香はパイプ薯は少し落ちると思うが、山薯掘りはあてにならないので。」

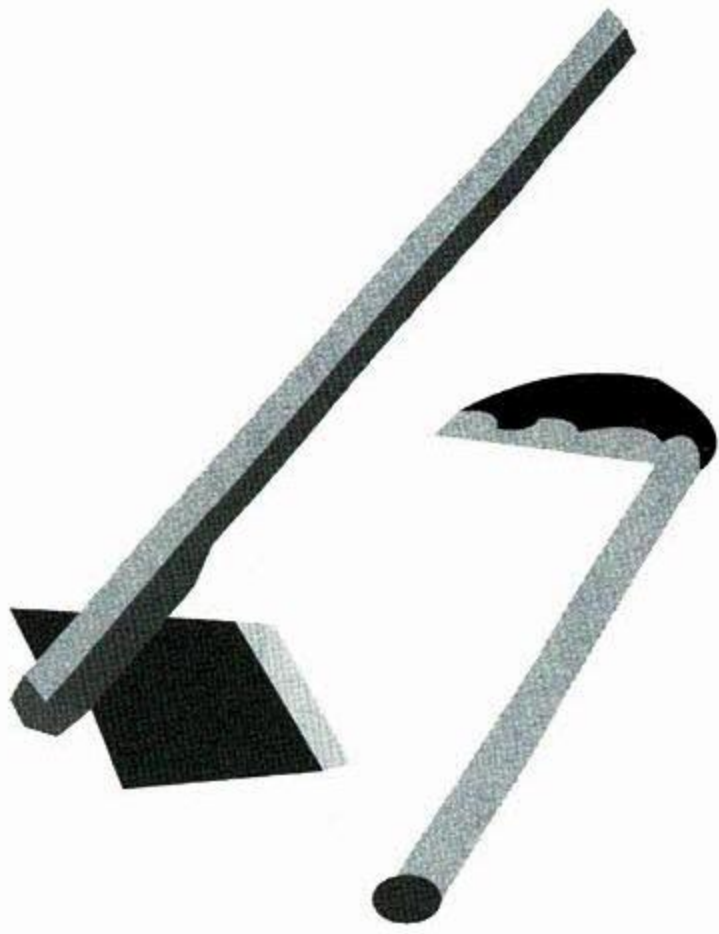
「お前も来年から家の食料ぐらいは作ってみたらええで、面白いもんじゃで。」

と話してもらったのが、この方の自然薯作りの始まりになりました。幸いにして、その以前から波賀町では自然薯を町の特産物にということ、町も栽培を奨励し、初めて栽培する農家には補助金が出るようになっておりました。

初めてのことでありましたが、パイプ五百本と種芋四十キロを注文しました。そして、誰にも聞かず我流で作ったところ、その年の収穫は本当に惨めな芋しか採れませんでした。

後日分かったのですが、第一に排水がよくなかった、肥料も少なかった、手入れが充分でなかったことなどが不作の原因であったようです。実は大きな夢を見ていただけに、失望も大きく止めようかとも思いました。

しかし、よく考えてみると、個人にパイプ代無償、種芋代半額の助成までしてもらって一年や二年で中止しては、税金から補助が出ているのに皆さんに對して申し訳ない。続けてやろうと思いい、今日に至っております。そして、同じ作るならと、先輩方の指導を受け、なるべく部会にも入れてもらって、いろ



んな体験等、くわしく教えてもらいました。

そうして、三年目の秋、農業祭にと掘り上げをしている所へ、県の農業改良普及所からビデオの取材に来られました。ビデオ撮影中に所員の方が撮影を突然中止して、

「こんな立派な薯ができるのか。」と感心されたのでした。

でも、自然薯作りはむずかしい。何をしても年を重ねる程上達するものなのに、長い間作る程下手になるような気がする私の自然薯作りです。

その大きな理由は、私には圃場の適地がないことです。同じ場所での栽培には連作障害が出るので、農薬・肥料にもいろいろと工夫してきました。

又、収穫した薯は全部出荷や贈り物にして、翌年の種芋は新しく先進地から買うようにしています。これはとても大事なことです。というのは、病原菌も少ない上に、変わった土地の風土が珍しいから出来もいいのです。

それは稲作りの粃種と同じで、同じ品種を作るからと言っても、自分の田の粃種を採るより少しでも離れた所から取り寄せた方が、収穫が良いということと同じだと思います。

私には、自然薯についての深い知識はありませんが、自然薯を作ってみて他に得るものが沢山ありました。

部会を通じて大勢の良き先輩方との出会い。自然薯を作っていなかったらそんな会話も無かっただろうと思う人達からも、親しくしてもらえ。又、圃場視察や研修会、部会活動、農業祭の反省会など、和やかで教えて貰うことばかりで、一人身の私には大きな生甲斐となっています。

又、自然薯は他の農作物よりはるかに収益が良いことと、私等のような高齢の者でも余り重労働ではありません。芽出したものを本田へ定植した後には、自分の思うように作業が出来ますし、草採りにしても、見苦しいからするだけです。自然薯は山では草や木の下で育っているんですから。

暑い時の草採りが大変だと思われるかも知れませんが、よく出来たもので、その頃になると上の方は葉が繁り日陰を作ってくれるのです。

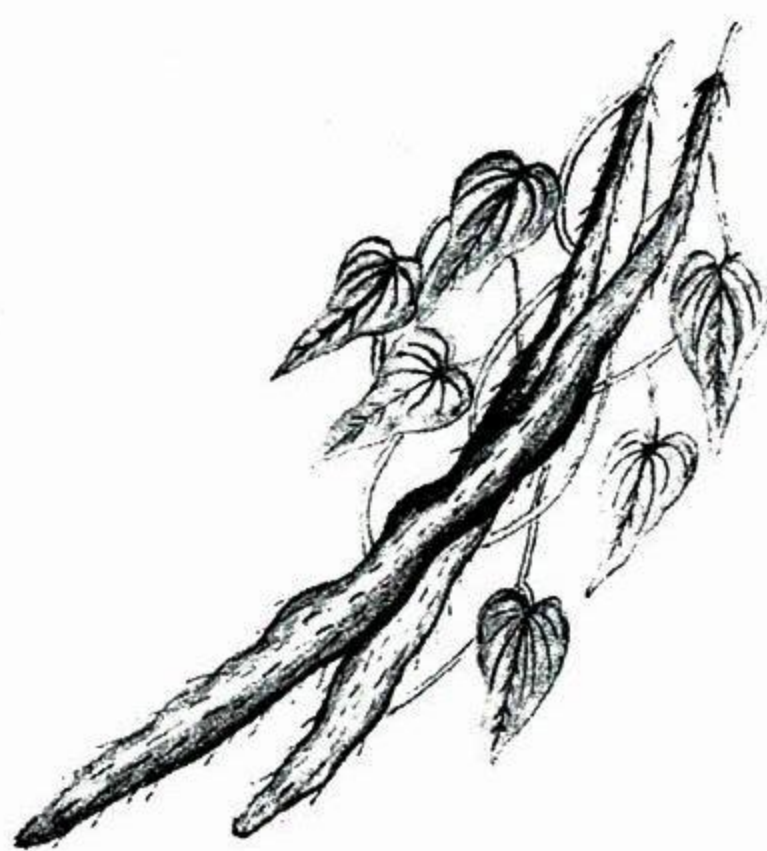
用事があっても無くても、日に一度は畑に入りたくなります。そうして、成長する様子を見るのが何よりの楽しみともなっているのです。

年を取っても仕事がある方が健康かと思っっています。これからは、自然薯は少しずつ減らしてでも無理の無い仕事を私なりに見い出して、健康で、子供達に余り迷惑のかからないような余生が送れたらと願っています。

自然薯栽培について、私が原稿をお

願ったこの方は、自然薯作りをされながらも、長い間住民の方々のために活躍されており、ボランティア活動にも進んで参加して下さっています。ご多忙の中にもこうして頂いた原稿は「玉稿」とも言えるものです。深く感謝申し上げます。

《第六集所載》



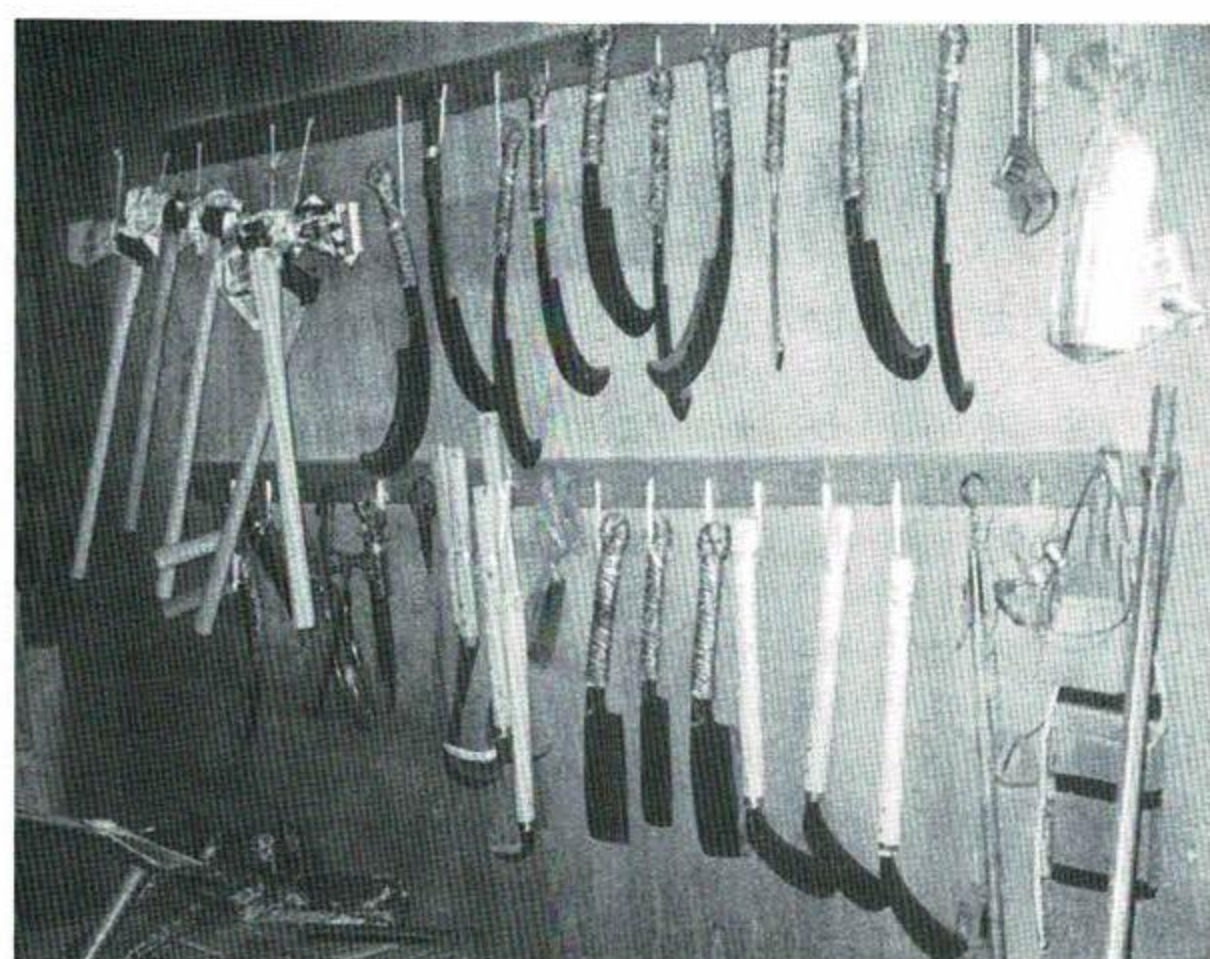
鍛冶屋さんの思い出

赤松末吉

昔私が小学校に通っていた昭和十年

代は、村の鍛冶屋さんでは朝からトツテンカン、トツテンカンと快い槌音が響いていました。小学校唱歌に歌われた鍛冶屋さんも、時代の流れと共に次第に消滅してしまい、我が町では唯一軒その面影を残していますが、仕事はほとんどされていません。

この状況を考え、ご当人がまだご健在なので、今のうちに昔の事をお聞きして記録に残そうと思ひ立ち、いろいろとお聞きして拙い纏めとしたもので



す。ご理解いただければ幸いです。

鍛冶職のHさんは、小学校高等科を卒業後の昭和二十二年二月頃、現在の山崎町山田の高階鍛冶店に弟子入りされました。弟子は一人でした。年期は四年でした。最初は何をしてよいやらわからず困ったが、少し馴れて来るにつれて仕事が面白くなってきました。ところが難しい仕事なので、一人前になるのには四、五年はかかると聞かされ、覚悟を決めて技術の習得に励まれたそうです。

年期の四年間が終わって、これで家に帰ろうかどうしようかと迷ったが、もう一年残ってより高い技術を身につける事に決めました。その一年に習得した業が、一層腕に磨きをかけることになりよかったと話に力が入りました。結局五年の修業でした。

五年が終わって家に帰り、昭和二十七年春頃より店を開いたが、いよいよ一人でやることになる、やはり不安や心配がありました。しかし仕事を始めてみると次々と注文に来てくださって、一日も休む暇もなく嬉しい充実し

た毎日だったそうです。

開業して一年はお父さんが、「向う槌」注1を打つのを手伝ってくれたので助かったが、次第に注文も幅広く多くなってきたので人力では間に合わなくなり、昭和二十八年に福井県より「機械ハンマー」注2を導入しました。当時で一式「七万五千圓」注3はしたのですが、能率は人力の二十、三十倍は向上し、真赤に焼いた鋼鉄を素早く鍛練出来るので、よく延びて効率よく仕事が進み、大層満足感がありました。

昭和三十年頃までは、鋼鉄の質もあり良いものでなかったため、刃物を作るのに苦労されたようです。

昭和三十年末頃より良質の鋼鉄が出てきたので、良い品物が作れるようになったそうです。

作る品物は数多いのですが、農道具では「唐鋏」注4、「三つ子」注5、「窓鋏」注6、「鶴嘴」注7、「株切」注8などで、特に「鶴嘴」は当時国道や県道などは土道だったので補修に毎日のように使われており、一夜の中に刃先を修理して明日使えるようにとの、急な注文もあり忙しかったそうです。山林道具では「鉋」注9、「斧」注10、「下刈鎌」注11などが主で、営林署から国有林を伐採して、トロッコで上野の土場まで搬出していたので、木材を積むときに使う太さ五

分(十六耗)の「鋸」注12を大量に注文を受けた時は、大忙しだったそうです。又秋の稲刈りが終われば、麦時きを使う「株切」や「鋏」の修理も注文がありました。又林業も盛んだったので、杉材の太いものは皮を剥ぐため「切り廻し」注13や「篋」注14細いものは足場材となるので「皮剥き」注15や集材に使う「トチカン」注16など数多く注文があり、毎日が忙しかったようです。それから炭焼きも盛んだったので、炭焼き道具もよく注文があったそうです。

昭和三十年から四十年頃までは仕事も多くあり忙しい毎日だったが、時代が進むにつれて、農道具では耕耘機、トラクターなど、山林道具もチェーンソー、集材機、刈払い機などが次々と出てきて機械化され、作業能力も何倍も向上してきました。一方ホームセンターなど大型店が出現して、農道具や山林道具など格安で手に入るようになって来ました。家庭で使う燃料も炭・薪が、石油・ガス・電気と替わってしまいました。

このような現状の中、木材低迷続きで林業もガタ落ちとなり、鍛冶屋さんへの仕事の注文も次第に減ってしまいました。十年程前に時々仕事をしておられた頃、サンテレビやNHKが撮影に来て

テレビで放映され、それを見た人たちがわざわざ注文に来て下さった事もあり、光栄に思っていると話されました。こういうこともあるので仕事を止めてしまう事も出来ず、現代では木材を動かすときに使う「鷲」の柄や唐鋏などの柄を作っているが、時々売れる程度です。鍛冶屋では生計が立たないので、外へ働きに出て、仕事があれば夜か休日にもやる程度だと話されました。私もお聞きして、時代の波には勝てないものだと痛感しました。

最後になりましたが、仕事について綴ってみます。加治屋さんの道具としては「機械ハンマー」「グラインダー」注17「水砥石」注18「鞆」注19「送風機」注20「電気溶接機」注21「縦バイス」注22「切断機」注23「ハンマー」注24「金鋏み」注25「玄翁」注26「金槌」注27「電気ドリル」注28「鑪」注29「鑿」注30などを使います。

燃料は栗の白炭をいいます。特に刃物を作る時は栗炭を使います。刃物は真赤に焼けた鉄を刃の部分を整で割り、鋼を真赤に焼いたものを鉄の割った部分に入るよう勾配をつけ、接合剤として硼砂と硼酸を用いて割り込み、金鋏みで鋏み柄にリングを入れて固定し、再び焼いて焼色を見て接合を確かめ、火から取り出して機械ハンマーで薄く引き延ばしてハンマーで形を整え

て行く。数回繰り返して形や厚さなどはグラインダーで仕上げする。後は刃の部分の焼き入れを行う。夜でも昼でもやるが、昼は暗くして焼入れする。温度は永年の勘で、品物によって目安でやっておられたようです。後は水砥石で刃を研ぎ仕上げをする。以上は鉋や鎌などを作る手順の概略です。

鍛冶屋さんの賃金は、外へ出る仕事でないので決ったものもなく、当時山仕事の日当が六百円位で手斧一丁分の値段だったので、七百円位にはなったそうです。注文の仕事が出来上がってから頂くので、はっきりしていなかったそうです。

最後に嬉しかったことはとお聞きしたら、年季が開けて家で仕事を始めた頃、次々と仕事の注文が入ったとき。テレビで放映して頂き、それを見た人が来て注文をして下さったとき。良い品物が作れてお客さんから喜んでもらったときなどだそうです。

辛かったことは、やはり弟子入りした頃、親方の店は既に機械ハンマーが導入されており、弟子は日さん一人だけだったので何からやったら良いかわからず困ったとき。時代の流れによって世の中が変わって行き、農山林作業が機械化され、加えて燃料革命によって次々と仕事がなくなると、遂に閉店間際まで追い込まれたことです。



「注」の説明

注1「向う槌」

真赤に焼かれた鉄を金床の上に置き、親方が片手で金鋏みで挟み、片方の手にハンマーを持って鉄を打つ、相手の人が長柄の金槌を両手で持って調子を合わせて鉄を打ち延ばしていくこと。また相手の持つ長柄の金槌のこと。

注2「機械ハンマー」

向う槌を機械化したもので、電動機の方でベルトで上下動するハンマーを駆動して鉄を打ち延ばす。微調整も出来る。人力の二、三十倍は能率が向上で

きたようだ。鉄もよく延びて道具中の主力である。

注3「七万五千圓」

昭和二十八年当時、玄米六十疋で三千四百円程度だったので、現在の米相場からみて四十五〜五十万はすると思われる。

注4「唐鋏」

田畑を耕す時に使う道具。

注5「三つ子」

田畑を耕す道具で、唐鋏は一枚の平鉄に刃の付いたものだが、これは巾二厘位の平鉄を左右中と三本接いで、長さ十五厘位の先端が尖っている。

注6「窓鋏」

三つ子の先に横に五厘巾位な平鉄を接いで刃を付けた道具で、田畑の畦切りに使われる。

注7「鶴嘴」

土木作業などによく使われ土を掘る道具で、先の尖った方と平の方の両方のものが多く使われる。

注8「株切」

唐鋏と同じものだが、鉄の部分が薄くて長く柄も少し長いもので、昔麦を作っていた頃、稲を刈り取った後の株を切るのに使われていた。

注9「鉋」

昔薪こりなどによく使われた道具で、太さ十厘以下の木や枝を切る。少し曲がりのついた平鉄の内側に刃の付いた

もので、柄が一体のものは柄の部分に滑り止めを巻いている。直のものは刃先が切れるので注意が必要。

注10「斧」

手斧は五十糎以下の柄のついた厚い刃が十糎位の中のもので木材を伐採したとき、枝など切るときや木材搬出に使うカスガイを打ち込むときなどによく使われる。大型の斧は木を割るときに使われる。

注11「下刈鎌」

草刈り鎌の大型で厚さも厚く、長さ一米位の柄の付いた鎌で、山に植林された杉や檜の下草などを刈り払うのに使用する。

注12「鋸」

木材を木馬やトロッコなどに積むときに落ちないように打ち込んで止める金具で、丸棒や角棒の両端を五糎位に曲げ先は尖っている。長さは三、四十糎位で太さは十六糎のものも使われていた。

注13「切り廻し」

伐採した杉の木の皮を剥くとき、長さを決めて木の廻りを切り廻して皮の厚さだけ切っておく道具。柄あり。

注14「篋」

杉の皮を剥く道具で、長さ三十糎位の平鉄の先を少し円形にして薄くした道具。柄の部分は滑り止めを巻いておく。

注15「皮剥き」

細い足場丸太の皮を剥くとき、鉋を使うときもあるが、巾十糎位の平鉄に刃を付け帯鉄で門溝えに作り、一米程の柄の付いた道具で手前へ引いて長く皮を剥く。

注16「トチカン」

足場丸太や三十糎以下の切り丸の木材を山から引き出すときに使う。長さ十糎位で二糎角位の鉄の先端になる程細くしてあり、角鉄の頭に穴を開け太さ一糎位の鉄輪を通したもので、木の株元に打ち込んで輪に綱をつけて引き出す。太い木になると一本に二丁打ち込んでいた。乾いた足場なら一度に二本位は引き出せる。

注17「グライNDER」

直径四十糎位、巾五糎位の円形の金剛砂の砥石で、電動力をベルト駆動で回転させる。砥石は両方にある。品物の形を整えたりするときに使われる。

注18「水砥石」

直径八十糎位、巾十五糎位で砥石の下部が水中にあり、電動力をベルト駆動で回転させる。主に刃物を研ぐ。回転し出すと水が砥石と一諸に回り、水が自動的に供給されるようになっていく。

注19「鞆」

鉄を熱して焼くとき、炭に風を送って燃やすのに使う。手動の送風機である。

る。人力のため、絶えず動かしてないと火力が低下するので力がある。長さ一米位、巾三十糎位、高さ八十糎位の長方形の蜜閉された木箱の中に、箱の内径と同じ大きさのピストンを設け、これに箱の長さ位の柄を付けて取手をつける。箱の前後に空気の吸入と圧縮を兼ねた窓弁があり、箱の中央下に風の吹き出し口を設けたもので、ピストンを手動で前後に水平操作することにより、強い力の風を送り出すことが出来ます。又一名を「吹子」とも言います。

注20「送風器」

鞆の変わりに電気ブローと同じようなもので、小型で強力な送風が出来るので、強い火力の要るときに使われる。

注21「電気溶接機」

鉄材を接着するのに電気アークの熱で溶接棒を溶かして二つの鉄材を接ぐことが出来るので、よく使用される。アーク眼鏡、皮手袋も併用する。

注22「堅バイス」

万力のことで堅固な支持物に取り付けて、万力の口をハンドルで開き、鉄材を入れてしっかり締め付けて固定する。品物を安全に固定できるのでよく使われる。

注23「切断機」

細長い鉄筋、平鉄などを切るのに使われる。直径四十糎位、厚さ五糎位の

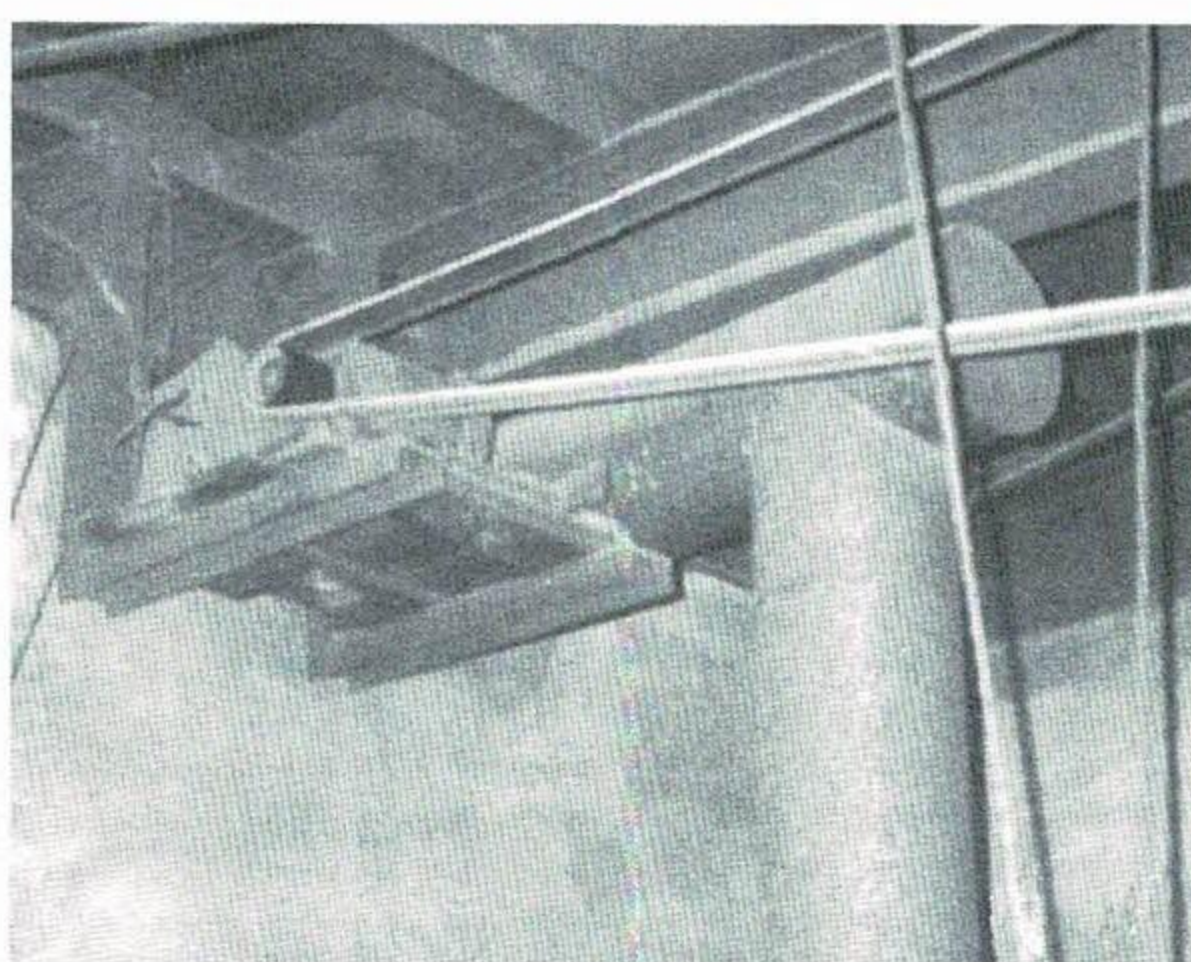
円形の金剛砂の砥石状のものを電動機で高速回転させて鉄材に押し付けながら切断する。強い火花が出るので火傷防止のため、防塵メガネ・皮手袋を使用する。大変便利なものである。

注24「ハンマー」

真赤に焼かれた剛鉄を鍛練するときを使う金槌のことで、普通の金槌より長めで、手への衝撃を和らげるために柄を入れるとき、金槌が少し内向きになるようにするとよい。種類も大中小の三丁は必要である。

注25「金挟み」

焼けた鋼鉄を掴む挟みで、先端が平形のもの、円形のもの、広口のもの、狭口のもの、大中小と十種類余りは必要である。



注26「玄翁」

長柄の大型の両面とも使えるハンマーで、大きな力を必要とするとき使われる。片手で使える小形のものもある。

注27「金槌」

向う槌に使うもので、大型ハンマーで長柄のもの。人力で焼いた鋼鉄を鍛練するとき使われる。

注28「電気ドリル」

鉄材に丸い穴を開ける電動式のもので、使用する鉄工用ドリルも二耗から十耗まで十本余りは常備する。

注29「鑿」

鉄材加工用で、平、角、丸、三角型の荒目のものを備える。

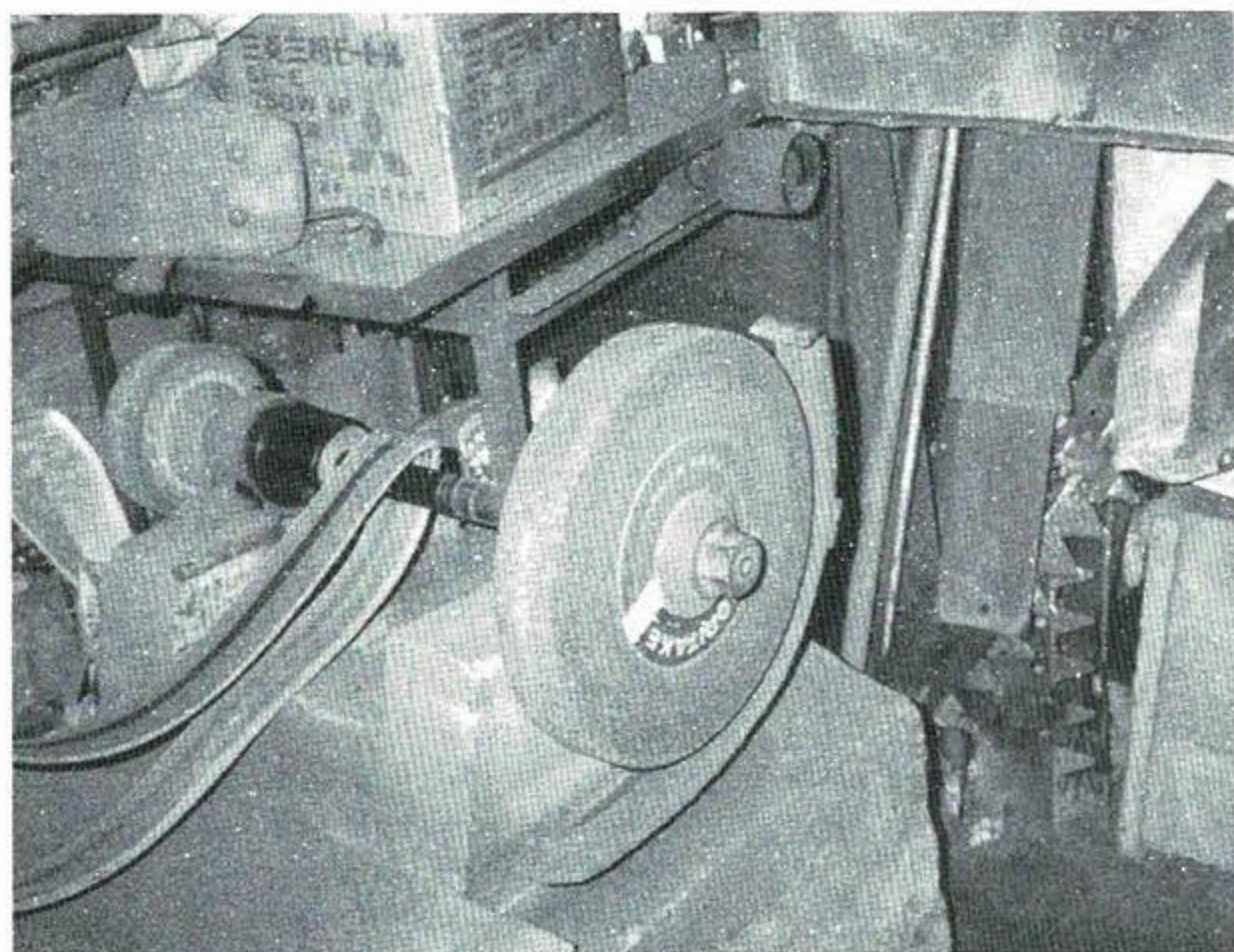
注30「鑿」

刃物を作る場合、焼いた鉄に鋼を割り込む。その時の鉄を割る道具。柄付けの形で、鑿の部分は五糧に三糧角の長さ八糧位の鋼鉄の先を勾配にして刃がついたもの。大小五種類位は備え付ける。

以上で道具の説明を終わりましたが、外にも金切鋸・スパナー・ドライバー・ペンチなどの小道具も必要です。又燃料に使う栗炭などは、現在では手に入りません。以前に仕入れていたものを大切に使っていききたいと話されています。刃物以外のものを作るときは、オガライト炭を代用されるようです。Hさんは現在でもお元気で働いておら

れますが、無理をなさらずに体に気を付けて過ごされる事を念じつつ筆を擱きます。

《第六集所載》



宍粟三尺胡瓜

中谷こめ

昭和四十年頃波賀町園芸組合という組合があつて胡瓜・菜豆の栽培が盛んで神戸・姫路の市場へ出されておりました。

若い頃その胡瓜生産に力を入れ頑張つて来られたAさんにお話を伺いました。それを少し書いてみます。

五月の末頃に種を蒔く。畝巾は一米二十糧位で五十糧間隔に二粒ずつ種を蒔く。本葉が四、五枚位で一本にする。次に支柱を立てて本葉が十二枚になつた頃にネットを張る。

下三段迄はわき芽を取り四段目から成り子をつける。一葉置いてテキ芯・本葉十二枚位で芯を止めてしまう。孫蔓からひ孫蔓位に胡瓜をならす。

その当時は圃場整備もされてなく昔のままの棚田で道巾もなく背中に背負つて荷物を運ぶ時代でした。山の中の五アールの田に胡瓜作りを始められ、この田で六年間一生懸命励まれました。朝日が早く当たり午後早く日の落ちるのが栽培の条件にも良かったとか。六年間は良質の作物が出来ましたが、そのあとタンソン病がついて出来なくなりまして。

他の田に変えてここで三年、ざっと十年程胡瓜生産に努力され頑張られました。

早朝四時には起きて胡瓜取りに行くのです。時には時計を見違えて二時過ぎに起きて胡瓜畑へ行き、夜が明けないので又家へひき返したとか、とにかく一生懸命でした。

午前中は早朝より取った胡瓜を持ち帰り選別して箱詰めするのです。十時迄の出荷で天80g、100g、日100g、120g、月130g、地、外は加工用です。このような規格で9kg入りの箱詰めです。

各集落に公民館又は集荷所が一カ所か二カ所位あつて検査員さんもおられました。検査をしてもらった後引き取ってもらつて、その日の当番の人がトラックに荷物を渡して午前中の仕事が付くのです。

波賀町でも六トンのトラックが二台も三台もあり、姫路、神戸、又は大阪の市場へ送られていたようです。午後には胡瓜の手入れです。胡瓜を真っ直ぐするように竹を半分に割ったのを当てたり、摘芯をしたり、雨上がりには病

害虫の予防、又晴天続きには水やりが
ありますが、お話を聞きしたAさん
は水には恵まれていました。畝の頭か
らの水やりは禁物で畝の谷に水を流す
のです。

追肥に化成肥料を入れたり、液肥も
やるのですが、液肥は晴れの日の夕方
三百倍から五百倍の液肥をかけるの
です。

夜九時半の有線放送を聞くのが楽し
みでした。最盛期には一日八千円から
一万円位になる日もあったようです。
一日の疲れも忘れて有線放送に耳を傾
けました。

市場が日曜日がお休みですから土曜
日の出荷はお休みです。その翌日の日
曜日の出荷は多く、多い時は三十八箱
もの日もありました。

九月末頃に園芸組合の反省会があり、
その年成績が良かった人の表彰式があ
り、全体の慰労会が安積パラダイスな
どであり、皆楽しい一日を過ごして帰
られたそうです。

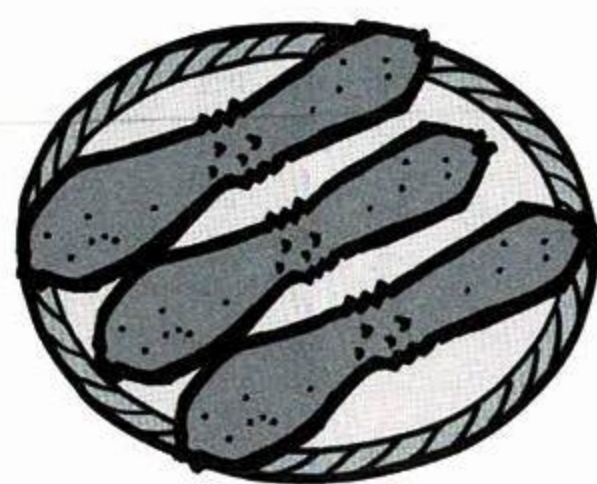
波賀町でも日見谷から戸倉・道谷迄
生産者数が二百五十人位もあったよう
で、又飯見でも生産者が十人はおられ
たとお聞きしました。

農家にとってまとまった副収入で農
機具などの購入費になったり、又、子
供の学費の足しになったり色々役立つ
ていた時代でした。

良質の物を作るには秋から冬にかけ
ての土作りが大切であったとか。青刈
りなどしっかり入れて堆肥作りが一番
でした。

現在は交通の便が良くなり、遠方か
らでも早く届くようになり、又生産地
もあちこちに出来ましたし、波賀町で
も農業以外の所得が得られるようにな
り、自然に生産は減少してしまいまし
た。

《第七集所載》



昔の農業（上）

赤松末吉

私が農作業を手伝うようになったの
は小学校の四、五年生頃（昭和十二、
三年）からだだったと記憶しています。
その当時は、稲作を主とし裏作とし
て麦を栽培しておりました。このこと
は私の生れる、ずっと以前から行われ
ていたと思われれます。

肥料も今のようなもの無く、各農
家は和牛を飼育していて、飼料として
稲藁や山野の青草、干草などを与え、
これから出る堆肥が唯一の肥料として、
稲作や麦作に使われ、他に畑作には下
肥が使われていました。有機肥料が主
体だったので稲の病虫害も余り発生せ
ず、時にはウンカが発生したときは、
田の水取口から石油を流し込んで防除
したことも思い出されます。収量も稲
作では反当二石位が最高で、麦作では
二石位だったと思います。終戦後農地
改革が行われるまでは、田を小作して
いる農家は、収穫した米を小作料とし
て、地主に納めた残りを飯米としてい
たので翌年の苗代田以外の田は、ほと
んど麦蒔きをしていました。したがっ
て朝早くから夕方までよく働きました。
小学校も高等科位になれば、牛で田

を鋤くことも習得して行かねばなりま
せんが、私の家は牛使いは兄が専属だっ
たので、親父と私は下仕事でした。私
の牛使いは結婚した後で実家の親父の
指導で習得しました。

昭和二十四年頃、片山内閣のとき農
地法の改革により小作農地は、地主よ
り小作者に売り渡され、地主も所有地
を減らされていきました。

戦争中から戦後にかけて農家の保有
米は、一日一人二合に限定され、残り
は全部供出させられたため農家も食糧
確保に奔走する時代がありました。

戦後間もなく肥料も単肥ではあった
が、硫酸、尿素、過磷酸、加里、石灰
窒素などが販売されるようになり、こ
れらを調合して使用するようになりま
したので、収量も多くなりました。水
稲の品種も次々と改良され増収に繋が
りました。更に窒素、燐酸、加里が調
合された化成肥料も出現し施肥が大変
効率よく便利になってきました。

金肥きんぴを使用するようになり病虫害の
発生被害も出てきて、防除の農薬が販
売され防除作業を行うようになってき
ました。最初は手廻しの散布機が出て

きたが、動力散布機の普及で姿を消しました。苗代や田植え後の本田の防除作業は農会で共同防除を行っていましたが、地域全部の本田防除は重労働でした。

一方一番大きく変わったのは、田の耕運でした。昔から牛の力で行っていたのが、昭和三十年代に入って耕運機の出現により、大きく様変わりしてきました。私の地域でも農会で大型二台、小型一台を購入して地域内の田を耕運していた時代がありました。その後個人でも購入してきたので農会の耕運機は個人に売り渡しました。地域内に多しときには、四十五頭位いた牛も機械の出現により次々と売られて行きました。私宅も最後まで飼っていましたが、昭和四十三年に家の建替えで売り悲しい思いもしたことがあります。

昭和五十年末期頃よりトラクターの出現により、各地で農地のほ場整備事業が行われてきました。昔ながらの小規模田から、一枚三反位の田になり、今まで一枚毎に畦を作っていたのが高い畦となり、畦作りをしなくてもよいこととなり省力化されました。耕地整理以後トラクターも個人で購入されてきました。稲刈りも手刈りからバインダーと機械化されていたが、同じ時期にコンバインの出現で省力化され、更に加えて農協が農業構造改善事業の支

援を受けて、ライスセンターを建設してきて、稲の刈り取りから脱穀、籾の乾燥調整まで出来る施設となりました。米の収穫作業も時代の流れですっかり様変わりしてきました。又田植えも杵から綱へと、手植えから田植機の出現で農作業は大巾に改革しました。稲作技術の向上と農業機械の改良進歩により豊作続きで生産調整をする米余りの時代となってきました。

年々減反施策が拡大され、戦中戦後の食糧難の時代を思い出す時、何と勿体ない時代が来たものと、改めて世相の大きな移り変わりに驚くと共に、将来を憂うる気持ちもまたぬぐえません。右は昔から近年までの農作業の推移を概略綴ってみました。以下は昔の農作業を順を追って記憶を思い出し綴ってみましたと思います。

◆三月中頃

冬も過ぎて雪解けがして春めいて来た頃、春の彼岸前には麦に最後の追肥をします。下肥や硫酸を水に溶かしたものや麦に直接施肥する。彼岸過ぎてからやると、麦の熟れるのが遅くなり、田植えに支障をきたします。

月末頃の天気の良い日に、草刈り山、青刈り山、茅刈り山の山焼きを、一人の出役で朝から始める。山の頂上から二組に別れ、尾根を境に防火線を

焼きながら下り、風向を考慮しながら上から下へと焼いて行く。防火線より早く中を焼いては危険であるので協力して失火のないよう気配りをして行く。万一失火した時は近くの人に応援を求め消火に当る。昔は広い山を少人数で焼いていたが時には風に煽られ失火して、必死で消火作業したこともありました。

◆四月～五月初旬

暖かくなって麦も大分伸びて来て、麦畝の土が乾いて来れば、畝の肩の土を削り落として麦の根元へ土寄せを行う。道具は「肩削り」^{注1}と「鋤」を使う。土を動かすので除草も兼ねての作業です。月末近くなれば昨春秋に確保していた籾種を出して、「塩水洗」^{注2}をして良い種ばかりを袋に入れて流れ水に浸けて芽出しの準備をする。又苗代田の除草作業をして田の土を牛を使って「唐鋤」^{注3}で鋤き「車馬鋤」^{注4}で平坦に掻き均しておく。水に浸

けている籾種も一週間もすれば発芽準備するので苗代作りにかかる。水を入れて畦土を鋤いて畦を作る。浅水にして綱を引いて巾一米位な畝を作り、綱の際の土を鋤で両方の畝に上げ水面を均一に均して軽く押えて平坦にして行く。同様な手順で次々と畝作りをする。畝作りが終われば水が浅くなって畝が



車馬鋤

出て表面が乾き始める頃に籾種を蒔く。種の量は各農家で異なるが、大体膨れた籾で坪三合位が基準とされていたようです。種蒔きが終わった後は「網車」^{注5}を使って籾を押さえ込む。終われば水を徐々にに入れて畝の上一糶位に張って終る。後は毎日水管理をする。籾種を蒔く時期は八十八夜(五月二～三日)頃を目安とされていたようです。苗代の広さは本田の広さにも関係するが、反当り三百束の苗が確保出来る広さとし、永年の感と経験で準備されていたようです。

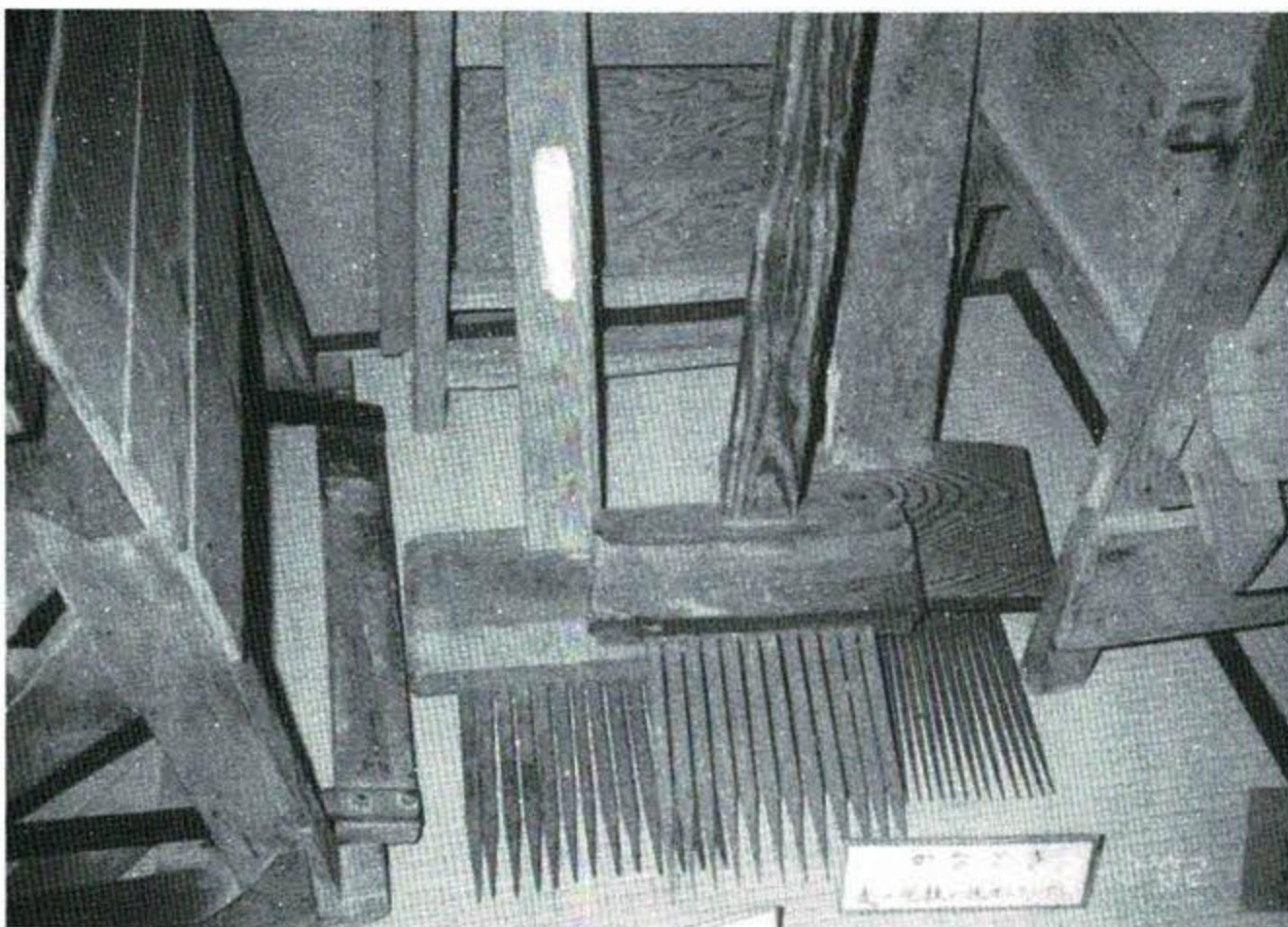
苗代が終わればお茶摘みが始まります。一週間位かかり一日摘んで夕方にはお茶もみをして乾燥させ、三日位で乾し上げて更に焙じて仕上げる。籾蒔きか

ら一週間も過ぎれば発芽が出揃い、水温の上昇により日増しに苗が伸びて三糶位に伸びた頃に、糶殻を焼いた燻炭を苗床に散布して伸長を促進させます。

◆五月中下旬

畑作では春から夏への野菜の種蒔き作業も始まり、苗作りも行われます。麦の穂が出て大きく成長して、草取り、土寄せと毎日忙しくなってきました。昔はこの頃になると養蚕する農家も多く、私の家も蚕を飼育していたので、麦の収穫時期と重なり桑摘みや蚕の世話で、多忙な毎日が続きました。

やがて麦も色づいて来て麦刈りをする頃となる。一畝毎に草刈り鎌で刈り取って畝に横に並べて乾燥させる。一週間程乾燥させたら麦扱きをする。「金扱き」^{注6}を一枚の筵の手前に置き畝の谷間に入れて両畝の麦を一握りずつ、金扱きに広げて打ち込むと同時に手前に力強く引張って麦の穂をちぎり落す。この時金扱きの足板を両方の足でしっかりと踏んで固定しておく。扱き終わった麦藁は畝の上に置いて後へ後へと筵毎引張りがら扱いて行く。天気の良い日を選んで作業する。筵一ぱいになると、「たて」^{注7}や竹で編んだ「畚」^{注8}などに入れて行く。四杯位出来たら大八車に積んで家へ運んで作業場などに収穫する。麦藁は家へ持ち帰り牛



金扱き



たて、苗籠、篩

の資料や牛舎の敷き藁などに使う。麦の脱穀作業は田植え後に行われる。

◆六月

麦扱きの終わった田は田植えの準備をする。畦草を刈り取りして外畝の畦側の麦株を鋤簾で畝の中まで削り取って畦土に株が入らないようにする。畦を作る所だけ行う。牛を田に入れて麦畝を「唐犁」^{注9}で一畝を往き帰り六回位で鋤き割って行く。縦畝が鋤き終れば横の両端の枕畝を鋤く。四隅の鋤けない所は三ツ子で耕す。荒起しが終われば田に水を入れる。既に水路や溝の掃除、井堰も共同作業で完了していて何時でも水を通す態勢にあるので、水上の田から水を入れて行く。水が入れば畦作りの準備をする。

これからは田植えが終わるまで水の作業である。牛を入れて畦土に使う所を内へ外へと交互に鋤いて粘くして行き最後に畦際へ三回位で鋤いて、後は鋤簾で畦際へ畦に添って土寄せして表面を少し内へ傾斜させて水切りをよくするよう滑かに撫でる。水が引いて表面が少し固くなった頃、寄せた土を畦に沿って十五糶位な高さに水際から水が上らないようにして切りあげる。道具は鋤簾や鋤を使う。十米位まで切り上げたら、内側の土を鋤などで外側へ叩き付けて締める。外側からも外畦

よりも少し高く締めて後は内と外を鋤簾で水をつけて撫でて滑らかにして形を整える。残りのところも同じ要領で仕上げていく。つけ畦が全部出来れば、最後にもう一度内外を撫でて総仕上げして終る。

次は代鋤き^{注10}をする。畦土を切り上げた所は土が少く、無くなっている。この所は三回位畦側へ鋤き返しする。四回目から左へ鋤き返して行き、帰りは鋤き返した土を外へ鋤き返して戻る。この要領で田全体を鋤き最後に両方の枕を鋤いて終る。鋤けない四隅は鋤を水中に入れて足で探しながら耕す。

次は「代馬鋤」^{注9}で代鋤きした土を均一に掻き均す。水は浅水の方が均し易い。均一になったら牛を出す。「代えぶり」^{注10}を使い人力で高い所を均す。この作業も重労働です。代掻きをしている間に苗代では苗取りをしている。十糶位に伸びた苗を泥土と一緒に根元から手前へ引いて取る。片手一握りを一把にして水の中で根の土を洗い落して藁で束ねる。

苗の数は反当三百把位を目安として準備する。代掻きした後は一晩位泥土を落ち付かせるため田に入らない。翌日は田植えを行う。朝から水の調整、準備している苗を苗籠に入れて植え田へ運ぶ。田植えは「梓」^{注11}を使うので基準となる綱を田の中程に直角定規

を使って、縦綱と横綱を直角に引いて両端を固定しておく。運んだ苗を適当な間隔で田に投げ入れて置く。綱は直径五耗位な宗呂綱を使う。水切りもよく使いやすい。

早乙女さんが揃えば田植えにかかる。

梃を基準綱に直角に添わせて据え付けする。次の梃は前の梃の横に横綱と前の梃に添わせて据え付けする。早乙女さんの人数により梃の数も多くなるが、

同じ要領で梃を据え付けする。植え付けは、梃の内側の印の所に二、三本の苗を挿して行き、梃全部植え終われば、梃を動かさないようにして中棧を持ち上げて、後へ下りながら前棧を反転させて返し縦綱に添わせて据え付ける。

隣の人も元綱を行く人の返した梃に添わせて据え付ける。次の人も同じ要領で据え付けて植えて行く。元綱を行く人は常に綱から梃が離れないよう気配りをして作業する。隣の人と協調して共同作業するよう心掛ける。綱から離れだしたら修正して行かねば曲ってしまい最後は孫を入れなければならぬ状態になるので注意が必要です。

このようにして後へ後へと植えて行き、畦まで行ったら又元へ戻って植える。後はこれの繰り返しである。梃の株間は大間は八寸、小間は八、七寸位で、今のような密植ではなかった。他の田も同じ要領で行われ最後に苗代の

田植えである。苗を全部取って外へ出し、水のある間に草やゴミの掃除をして、水を少し落として畦土をつけ直して代鋤きをした後、代掻きして代えぶりで均一に均し田植えして終る。田植えが終った後、余った苗で田植えに使った道具類や牛を洗って感謝の気持ちを捧げていました。田植え後は田の水管理をして行きます。

田植えが終われば「さなぼり」注12 といって田の神様をお祀りして田植えが無事に終わったお礼を申し上げ、田植えにお世話になった人を招待し、ご馳走して家族で感謝をこめて慰労したことも思い出されます。

田植えが終わると養蚕農家は忙しい農繁期に生産した繭を白い繭袋に入れてそれを籠に入れて飼育所に出荷してしました。

麦の穂を取り入れたのを良い天気の日庭に筵を敷きつめて、日光に乾燥させて脱穀作業を行います。かさかさと音のする程乾燥した麦の穂を「唐棹」注13 で打って実を落し「篩」注14 にかけて更に「唐箕」注15 にかけて選別してしまいました。落ちないものは更に乾燥させて落します。脱穀作業が終って実ばかりになったら、更に乾燥させて唐箕かけして俵や缶に入れて保存して食糧とします。二番は牛の飼料として使いました。穂の糟はこんにやく畑の肥料と

して使っていました。つけ畦に鋤の柄で丸い穴を深さ二糶位開けて白大豆や黒大豆を穴に二粒、時には三粒位蒔いて指で両方から土を押しえて穴を詰め、後へ燻炭をかけて畦豆を蒔き終ります。以上記憶を思い出して三月から六月までの農作業のあらましを綴ってみました。拙い文ですが一読して昔を偲んで頂ければ幸いです。七月以降分は次の集に致します。

「注」の説明

注1 肩削り
厚さ三耗位の鉄板で直径十八糶位な半円形のものに刃が付けられ、上部から直径三糶、長さ一米二十糶の木柄が六十度角に取り付けたもので畝の肩の土を削り落す道具。

注2 塩水洗
良い籾種を選ぶために塩水の濃度を鶏卵が浮く程度に作り、この中に乾燥した籾を入れてよくかき回すと重い籾は沈み、浮いた籾は取り除く。良い籾は塩分をよく洗って流れ水に一週間程浸けて膨らかし苗代に蒔く。簡単な選別方法です。

注3 唐鋤(唐犁)
牛で田を耕す道具である。巾七糶、

厚さ六糶、長さ一米二十糶の檜の上部は取手となるので握り易くし、下部へ緩やかなS形の勾配をつけ、底に六糶角の長さ三十六糶の木を水平に取り付けた下部に、滑りやすく底金を取り付けて、先端に鋤の先の金具が取り付けてある。この金具より縦のS形の台木に鋤いた土を反転させる籠を取り付ける。又牛に引かすので、巾七糶、厚さ六糶、長さ一米三十糶の木の先端を少し上向きに勾配した木を、S形の操作木の間位に取り付けしてある。鋤く深さはこの木を上下出来るようネジの付いたボルトが取り付けられてあり、これを調整して行う。

注4 車馬鋤
厚さ四糶、巾十糶位の板を六十糶位な四角の枠に組んだ中に、直径六糶位な六角のドラムの周りに、長さ四十糶、巾一・五糶、厚さ一糶位な平鉄をドラムに直角に植え込んだものを回転出来るよう枠に取り付け、手前下にも同じ平鉄を、長さ十糶のものを五糶間隔に植え込み、両方の枠から門形の取手を斜めに取り付けしたもので、牛に引かせて土を砕く。

注5 網車
五耗目の金綱を直径十二糶、厚さ二糶の円形の板を両端に、巾二十七糶位

注3 唐鋤(唐犁)
牛で田を耕す道具である。巾七糶、厚さ六糶、長さ一米二十糶の檜の上部は取手となるので握り易くし、下部へ緩やかなS形の勾配をつけ、底に六糶角の長さ三十六糶の木を水平に取り付けた下部に、滑りやすく底金を取り付けて、先端に鋤の先の金具が取り付けてある。この金具より縦のS形の台木に鋤いた土を反転させる籠を取り付ける。又牛に引かすので、巾七糶、厚さ六糶、長さ一米三十糶の木の先端を少し上向きに勾配した木を、S形の操作木の間位に取り付けしてある。鋤く深さはこの木を上下出来るようネジの付いたボルトが取り付けられてあり、これを調整して行う。

に張り中は空洞にして網が張るように
細い鉄筋が三ヶ所に入っている。両端
の板に八耗位な鉄筋を通して両端をコ
の字に曲げて網が回転出来るようにし、
更に端を中に曲げて二本を合せたもの
に一米位な柄を取り付けした。柄種を
蒔いた時柄を押え込む道具。

注6 金扱き

横二十八糎、縦十五糎、厚さ四糎位
な板に、長さ二十糎、巾一・五糎、厚
さ五耗位、上部が尖った平鉄を十七本
位を植え込んだものに、巾十糎、厚さ
三糎、長さ五十糎位の足板を約四十五
度位に取り付けしたもので、筵を敷い
た中で麦を扱く道具。

注7 たて

厚さ三糎、直径五十糎、高さ五十糎、
位に丸く、底から藁で編んだ入れ物で、
上部の両方に棒を通す綱が編み込んで
ある。麦の穂を入れて持ち運ぶとき使
う入れ物。

注8 畚

たてと同じ位な大きさの入れ物で、
真竹の節合の長いものを、巾二糎位に
割って皮を付けて剥いで編んだもので、
上部に棒を通す綱がついてある。藪や
麦の穂などを入れて持ち運ぶとき使う
入れ物。

注9 代馬鋏

厚さ五糎、高さ十二糎位な檜板を、
縦六十糎、横一米二十糎位に枠組した
中に、直径十糎、横一米十八糎位なド
ラムの周りに、直径一糎、長さ四十糎
位な丸棒を十本程千鳥に十五糎位差し
込み、先端五糎を内側にR形に曲げた
ものを回転するよう枠に取り付け、枠
の両側から門形の取手を斜めに取り付
けたもので、代鋤きした後牛に引かせ
て田を均一に均す道具。

注10 代えぶり

長さ六十糎、巾十糎、厚さ三糎位な
板の上部を両方共斜めに切ったものに、
約一米八十糎位な丸い柄を取り付けし、
板の上部から柄まで両方から斜めに筋
交いを取り付けて固定したもので、代
掻き後の田の土を人力で均す道具。

注11 枠

枠は杉の木を使う。乾燥すれば軽く
なるのでよく使われます。約三糎角の
節のない真直ぐな材料を、横一米四十
八糎、縦五十七糎の井形に組み、枠の
中央にも中枠を組んである。上下の外
枠の内側十二糎位な所から縦枠が組ま
れていて、外枠が回転出来るように取
り付けられ、外側の中間にコの字形の
平鉄十糎位の足が取り付けられている。
四隅の足で安定に据え付けられます。

枠の寸法は外枠の内側から中枠の内側
間二十四糎（八寸）を大間とし、小間
は外枠に二十四糎間隔（八寸）で印を
付けてある。中枠は外枠の印に揃える。
大間小間とも八寸の枠が主で大間八寸、
小間七寸の枠も作られていたようです。

注12 さなぼり

語源はわかりませんが、早苗を植え
終ったことから、苗が田の神様の元へ
のぼったと信じて名付けられたのでは
ないかと想像します。

注13 唐棹

巾五糎、厚さ三糎、長さ五十糎位の
平鉄三枚を一糎間隔に四ヶ所程、ボト
ルで縫い合せた金具を、長さ一米二十
糎位の柄に回転出来るように取り付け
たもので、後の方から振り上げて回転
させながら前へ打って金具で麦の穂を
脱穀させる道具。

注14 篩

厚さ一・五糎の杉板を、長さ一米二
十糎、巾五十八糎、深さ十二糎位の箱
形に組み、両方に両手で握る取手を十
糎位取り内側の長さを一米位にしたも
のに五耗目の金網を張ったもので、二
人で麦の脱穀したものを篩にかけて、
ゴミを取り除いて実をとる道具。

注15 唐箕

長さ一米五糎、巾五十三糎、高さ一
米二十糎、風洞は直径五十五糎位な小
形の唐箕について構造の概略を述べて
みます。風洞の中に四枚の板羽根を、
手動ハンドル操作をギヤで回転で伝え
送風します。上部の上戸に篩にかけた
穀類を入れて出口を調整しながら送風
すると、重い粒は手前の落ち口から落
ち、軽い粒は前の落ち口から落ち、藁
やゴミは外へ飛んで出て選別されます。
送風と上戸より落ちる量により選別程
度も異なりますので習熟が必要ですが、
馴れたら大変便利な道具です。選別さ
れて出た穀物の出口は筵を受けて回収
します。良いものは一番、次のところ
は二番と呼んでいます。
以上で注の説明を終わります。

《第七集所載》



仔牛市物語

中田光子

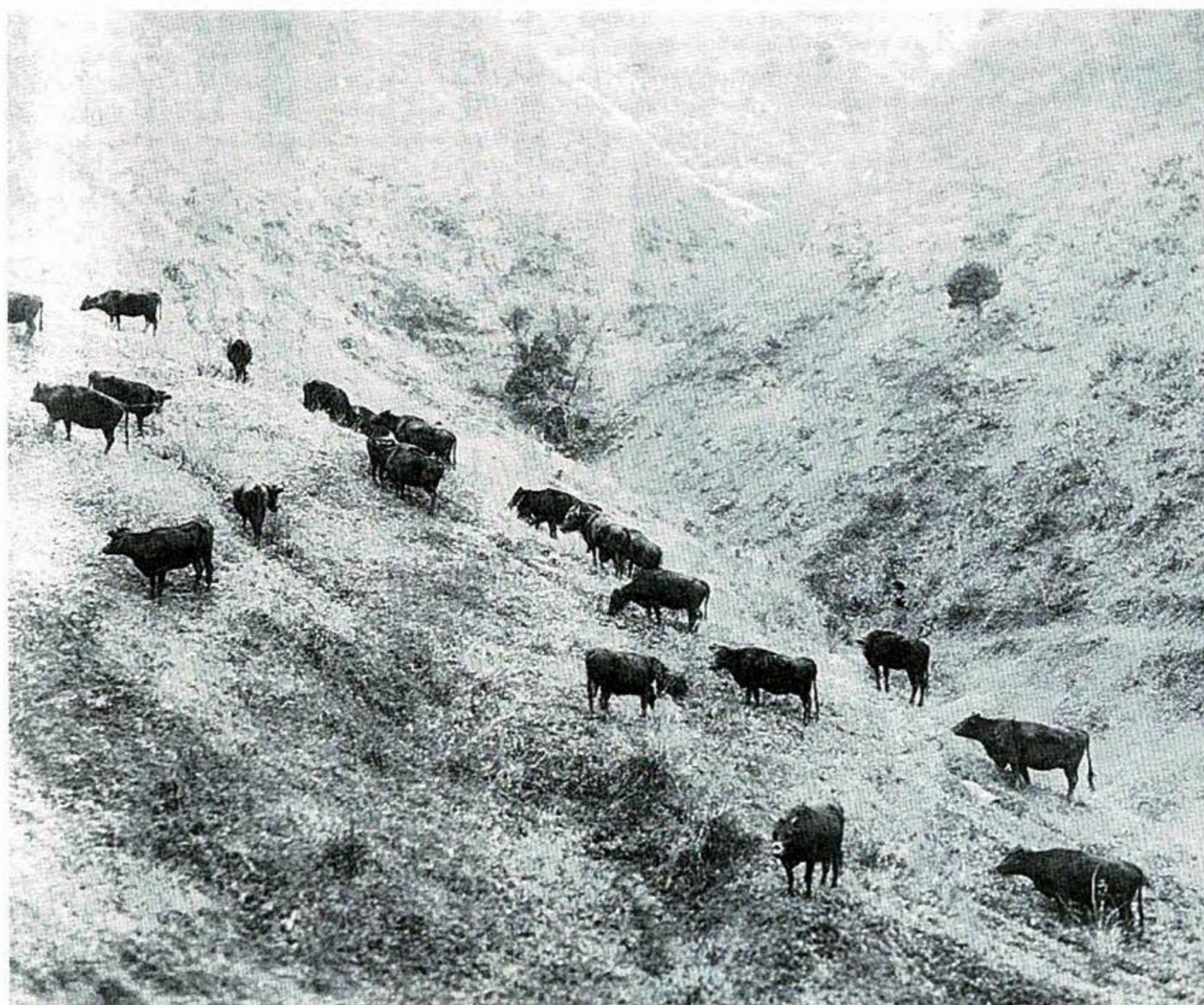
午前三時、神前にお灯明をあげ商いの成功と仔牛の無事を祈って家族一同がお祈りをします。

五ヵ月間あまり手塩にかけて育てた仔牛が今日は売られて行く日、それを感じ取ってか親牛も早くから厩舎の中

をぐるぐると歩きまわり落ち着かない。

新しい「ほうだま」をつけられて、ようやく庭先へ引き出された仔牛は、

家族に付き添われて村はずれの集合場所まで、親牛との別れがつかくまたしても後ずさりする仔牛を押ししたり手綱



を引いたりして、何とかがたどりつく。十一月市に出る仔牛は飯見村では拾数頭ぐらいでした。全部揃って点呼が終わると見送りの家族と別れてそれぞれ戸主に引かれて砂利道の国道二十九号へ。ここから旧神戸村伊和神社前の家畜市場へと向い、徒歩での仔牛市ツアーが始まります。早朝の秋風は冷たい、旧西谷村の日見谷あたりまで出るとようやく空が白みかけ、それまで行進を渋って手こずらせた仔牛達は観念したのか、後になり先にな

りと、進んでいきます。歩き慣れない仔牛が市場にたどりつく頃仔牛の爪先は開いてしまっていたといいます。

仔牛を引く戸主達はそれぞれに、夏頃から刈り取り用意していた柔らかい干草を背負っている。市場での待ち時間や別れの時に仔牛に食べさせる最後のお弁当です。

近くのお祖父さんの話によると、「高値で売れた仔牛との別れはそれほどでもないが、予想よりも安く落とされた仔牛と別れるのは可哀そうでも辛かった」そうです。

遠く近畿一円から集まる商魂逞しい牛買いの人達に引きとられて行く時、いつまでもいつまでも飼い主の方を振り返り仔牛の大きな瞳は涙ぐんでいるようにさえ見えたと云います。

年に何回かのこの仔牛市は、当時のこの地方の大きな行事で、市の日の伊和神社周辺は、牛買いや農家の人、見物客などでにぎわい、沢山の露店、関東煮の匂い、市売の人のマイクrohンの大きな声など、終日神社の杜にこだましていたそうです。

古くからこの地方の農家では役牛として牛が飼われ、それは家の宝でありました。たいていの農家は厩舎が玄関横の一番良い場所に作られていました。牛は田を耕し堆肥を作り仔牛を産む。農家にとって大切な収入源でありまし

た。田植が終わり秋の麦蒔きも終ると牛は役牛としての役目を果たし、後は良い仔牛を産ませることで家族あげてその飼育にかかります。

五月から十月の終わり頃までの朝草刈りは農家の大きな仕事でした。持ち山に行く人、共有の野山に行く人。毎朝、草刈りに行く人々の話声は村々の静寂を破って響き、この地方の風物詩でもありました。野山に行く人達が頂上に登りついた頃ようやく夜が明け始めたそうです。春先の山焼き跡に出た柔らかくて新鮮な草を刈り取り、露を含んでいて、陽の当たらないうちに村近くまで引き下ろし、そこから背負って家に運び、日陰に束のまま立て置きその日の飼料にしていました。

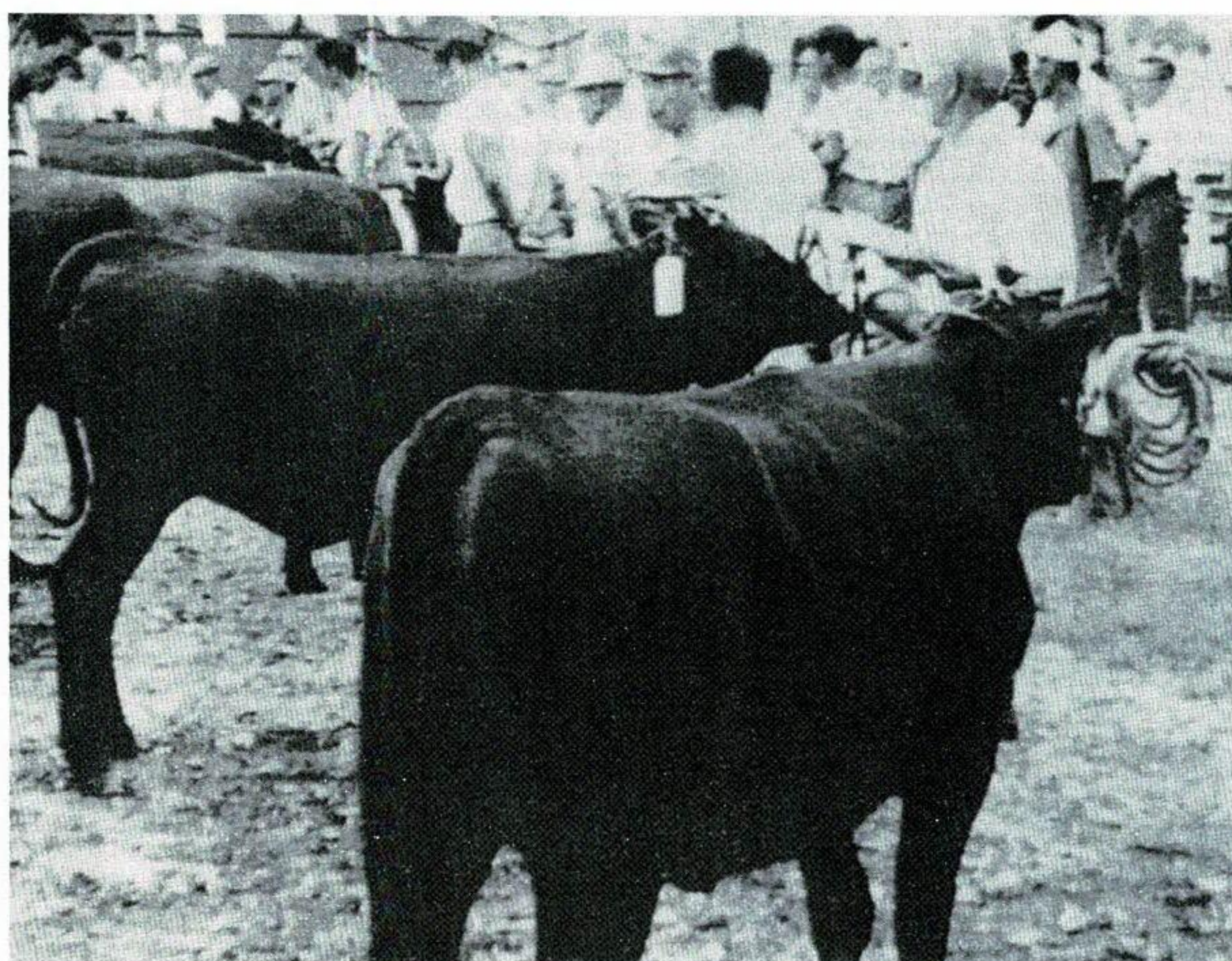
又お米や麦の糠や収穫した野菜の残りは全部干して保存し、すべて牛の飼料にしました。お米の研ぎ汁も捨てずに置いて、よく煮た野菜と混ぜ、毎朝牛の汁として飲ませていました。牛飼いの献立の一つでもあったようです。又、押切りでのマクサを切るのも、何よりも大切な仕事でした。

初夏から秋口までは、牛の運動も兼ねて、村はずれの共同放牛場へ牛を放し自由に草を食べさせ、仔牛も交えた共同生活をさせて牛を鍛えます。夕方我家の牛を迎えに行く牛達は、我れ先にと群がって来て親子の牛を連れ出

すのが大変だったそうです。

又肥出しといって牛のいない間に厩舎の中で踏みつけた草や藁を納屋へ運び出しては積み上げ、年間の田畑の貴重な堆肥（有機質肥料）としていました。

そして一番大きな仕事は成牛に仔牛を産ませることでありました。家族は牛の発情の時機を見逃さないようにとても神経を使ったようです。当時八幡



神社の隣りに、種牛による交配場があり、そこへ牛を引いて行ったそうです。発情が止まり身籠ると、家族で大切に飼育して出産の日を待ちました。

待望の出産の日は、近所の人々も来られ皆で見守り、難産の時は村の獣医さんに手当てを頼みました。

この地方の牛は、ほとんどが黒毛和種（和牛）と呼ばれるもので、牝牛は肉用飼育牛に買われ、牝牛は主に繁殖用素牛として養成されるので、牝牛は値段も高くそれは重宝されました。牝牛が産まれると、大きな喜びで近隣や親戚まで牝牛祝（おなめ祝）に招いて祝い合ったそうです。

また仔牛を買ってきて育てたり他の家の仔牛を、あずかって育てる家もあったようです。

晴天の日は、親牛も仔牛も庭先に出してやり日光浴をさせたり、ブラシを掛け毛並を美しく磨いた。仔牛は角が美しい形に成長するようにゴム紐で整形もしたそうです。

庭先に埋め込んだ柱

と柱の間に太い針金が引かれ、仔牛が行ったり来たりと運動をし身体を鍛えます。その名残の、丸型に敷かれた石畳や「又木」はどの家の庭先にもありましたがいつとはなしに見かけなくなりました。

当時村や郡でも毎年仔牛の品評会が盛大に行われ、色々な賞があったようです。一等紫、二等緑、三等赤と、仔牛の首にタスキがかけられ等級が付けられました。年一回の郡大会で上位に入賞した仔牛は、昭和四十年代を前後する頃一頭、一〇〇万円を超す高値で落札される仔牛もあったそうです。

郡内の牛市場は、山崎町須賀沢、一宮町東市場、千種町千草にあり年間五回で二十日間ぐらい開催されていました。仔牛は生後五カ月〜六カ月位でセリに於て販売されていました。又ある人は、「わしらの修学旅行は徒歩で一宮の牛市見学やったがなあ」と言われました。

昭和三十年代までの農家は、ほとんどが自給自足で現金収入といえれば供出米や養蚕、養鶏、そして仔牛の市売りが一番大きな収入であったようです。

しかしこのように盛大に賑わった一宮町東市場の家畜市場も、育牛の減少により昭和四十年前後に幕が閉じられました。

この陰には私が農家の人々からお聞



きして記した以上の、さまざまな牛飼いの苦勞と家族愛が隠されていたことでしょう。ことに牛市のことについては、元農協の畜産主任をしてもらった、安賀の井口清照様に色々教えて頂きました。近隣の農家の方々からも沢山のお話をきかせて頂きました。これらの方々にお礼をのべて、私の仔牛市物語の筆をおきます。

《第八集所載》

昔の農業（下）

赤松末吉

第七集に続いて、七月以降の農作業の思い出を辿って、綴ってみたいと思います。

◆七月

麦の脱穀、畦豆植えも終りホッとす
る間もなく、野山の草も伸びてきたの
で、牛の飼料に草刈りを行う時期とな
りました。

牛を飼っている農家は毎日朝早くか
ら、草刈り作業で忙しくなってきました。
最初は手近な所から刈っていきます
が、だんだんと遠くの草刈り山へ、一
三人で車を引いて行き、山の上から刈
た草を「芝こ」^{注1}に乗せて引き下ろ
して、車一ぱい積んで帰ってくる毎日
で、朝暗い中から山へ行き九時半頃帰っ
てきて朝食を食べて、田に出て水の管
理や草とりを始めます。

中旬頃になれば小稗^{こひえ}などが生えて来
るので、稗引きして稲の株間を、「田
かやし」^{注2}を往復押して通り田の土
が掘り起されて行き、根の酸素吸入促
進と除草を兼ねて行う作業です。「田
かやし」をした後、田の草とりを行う。
根元の土をかいて稲の分けつをよくす
る。四つん這いになるので腰の痛い作

業で、時々腰を伸ばしながら行う。牛
の草刈りも、田の草とりも重労働であ
る。二回位草とりした後は「打肥」を
する。これは積んでいた厩肥を十糞位
の長さに切ったものを、株間に入れて
追肥をする。七月末の土用に入れば、
田の水を切って一週間から十日程田を
中干しする。これは無効分けつを押え
ると共に、稲の徒長を防ぎ茎を堅くし
て倒伏を防ぐ効果があるので、是非と
も行う作業である。

◆八月

八月に入れば小学校も夏休みになり、
小学生も牛の草刈りに行き、家の手伝
いをしたものである。登校日と雨降り
以外の日は男女を問わず五、六人連れ
立って午後から行くので夏の日の長い
時なのに、夕方近くに帰り親に心配を
かけた事もあった。お盆頃には稲株も
太くなってきていて月末には穂が出て
くる。

台風の来る頃になってきたので、風
の吹かないことを願った。

◆九月

二百十日の風の厄日も無事に過ぎて
稲の穂も出揃い、だんだんと実が入っ

て稲穂が首を下げてくる。二百二十日
も無事に過ぎた。中頃からは「分け取
り」作業を行う。太さ一糞余りの長さ
一米程の棒を一本持って稲を両手で分
けながら、雑草や稗の残りを取り除く
除草作業である。特に稗は残しておく
と実が落ちて又来年除草しなくてはな
らないので、実の入らぬ中に取り除い
ていた。

牛の餌も草から藁^{わら}になってきて、

「まぐさ」^{注3}切りも子供の仕事だった。

下旬頃には田の水も落してレンゲ種
を稲の上から蒔いていた。月末頃には
青刈山へ青刈りにいく。地域で指定し
た山へ日を決めて、最初の日は一戸に
一人、二日目から人数の制限はないと
定めていた。冬場の牛舎の敷藁にする
ため刈り立てして、十一月頃雪の降ら
ないうちに、家へ取り入れしていた。

◆十月

稲の穂も次第に色づいてくる。実が
余り固くならないうちに、各田の入口
の稲を堆肥置き場として、一坪位の広
さを青刈して空けておく。夏の間草刈
りして牛の食べ残したものを厩肥とし
て積んでおき、麦蒔き用として使うの
で運搬して積んでおく。

青刈りした稲はすぐに稲扱き用の

「金扱き」^{注4}で扱^あい扱^あい取り、二、三

日水に浸けておき、釜で炒って温かい
間に「唐臼」^{注5}などで搗^ういて皮をと



唐臼

り「箕」^{注6}で皮を除いて「やっ米」
を作る。食べ方は片手一握り位を茶碗
に入れ、少し塩を入れて熱いお茶を注
いで少し待てば軟かく膨らんでおいし
く食べられる。食べてからも膨らむの
で食べ過ぎに注意したものだ。隣
近所や非農家の方にも配って親睦を深
めた。

氏神様の秋祭りも終り、十月中旬頃
から稲も熟れてきて、稲刈りが始まる。
「鋸鎌」^{注7}で一株ずつ刈り、左手一ぱ
い握り、三握りで一束になるよう藁で
束ねる。藁は昨年の藁を使い稲刈り前
に株元の「はかま」^{注8}を少し取り除
き藁に少し水をかけて湿らせて使い易
くしておく。稲束は刈った後へ株を上
にして円形に広げて立てながら刈って

行く。刈り巾は腰を落して刈るので足を適当な巾に広げ、手を伸ばして右から左へ刈って行く。六株位の巾で刈っていた。畦まで刈ったら又元へ戻り、繰返して刈って行く。どの田も刈り終わったら二、三日乾燥させる。隣接に苗代田があれば、苗代に「稲架」注9を作ってここに稲束を架けて田を空ける。

遠くの田は稲束を車に積んで家へ持って帰り、家の「稲木」注10に架けて乾燥させる。稲束を取り除いた田は麦蒔きの準備をする。先ず稲株を切る。「株切り」注11は唐鋤より少し軽く作り刃先も薄くして長柄をつけたもので、土際から打ち込んで株を半分切る。刃先は石などがあって切れなくなるので、度々砥石で砥いで使っていた。砥石は金剛砂の入ったものを使っていた。株切りをするのは稲株を小さくして麦畝を作るとき土がよく砕け易くするために行う。

十月末頃になり前日の夜晴れているとき朝早く起きて田に出て、真白く霜の降りた寒い日に株切りをした事もあり、思い出される。株切りが終れば田一面に、先に積んでいた厩肥を散布して、牛を使って田を鋤く。先ず付け畦を内へ鋤いてとる。残っている部分は「鋤簾」注12などで切り

取り畦を揃える。

次に麦畝を作る手順について綴ってみます。

畝巾を六十糎位にするため、畦から四十糎の所が畝の中心になるので、ここから「犁」注13を立てて畦との間隔を取りながら真直ぐに鋤いて行く。端まで行ったら牛を反対に向けて、今鋤いてきた土を左に返しながらかいて帰る。今度は次の畝の中心になる六十糎の所を同じ要領で鋤いて行き鋤いて帰る。次は前の畝の中心の右側を内側へ鋤いて行き、帰りは同じ様に中心の右側を内へ鋤いて帰る。同じ要領で三回ずつ通る。六回で一畝になるよう鋤いて形作りをする。

畝巾が同じ位になるよう注意しながら畝作りをする。縦方向の畝が鋤き終わったら、鋤いていない両端を同じ要領で横方向に鋤いて三畝位作って全部鋤き終る。四隅の鋤けない所は三ツ子で耕す。

二、三日乾燥させて次は荒起しした畝の土を砕く作業に入る。

「荒切り」注12 と言う鳥が羽根を広げたような道具を牛に引っ張らせて、畝の谷間を通り両方の畝の土を砕いて行く。二回位通るとよく砕ける。

次は「車馬鋤」注13を牛に引っ張らせて畝の頭、肩を通して土を小さく砕いて行く。又人力で鋤を使って土を叩いて

砕いて行く、数回通したら小さく砕ける。

次は犁の「籠」注13を谷上げ用に取り替えて谷間を通して畝を作っていく。谷上げをする時は畝巾と曲らないように注意して牛を歩かせる。

谷上げが終れば田から牛を出し後は人力により鋤で谷の土を上げて畝を整えて行く。整地が終れば畝に二條の溝を切って、過燐酸石灰などの肥料を散布し、溝を「竹箒」注14で掃いた後へ麦種を蒔いて土をかけて終る。後稲株を拾って畝の頭に置き発芽の障害にならないようにする。種蒔きして一週間も過ぎれば発芽する。施肥は下肥を天気の良い日を見てやる。肥桶を担いで肩が痛かった思い出がある。

◆十一月

麦蒔きも終れば稲の脱穀作業に入る。家の稲木から稲束を降ろして、納屋の土間に筵を敷き詰め脱穀機を据付して、その両側に稲束を積み込む。脱穀機の各部に注油して、一人で踏んで回転させながら、一束ずつ両手でしっかり握って穂が残らないように扱く。扱き終わった藁は屋外に出して積んで置く。脱粒した粃が溜ってきたら機械を停めて、長さ一米位、巾五十糎位な枠に五糎目位な金網を取り付けた「篩」注15に脱粒した粃を入れ二人で前後に操作して、藁ゴミなどを除去して、「唐箕」にか

けて選別した粃を筵に広げて天日で乾燥させていく。多い時は庭一ぱい百枚位乾していたこともある。

家に入れた稲束が無くなれば、苗代田に稲架に架けている稲束を背負ったり、車で大量に運んで脱穀と乾燥を繰返し作業して行く。

一方脱粒した稲藁は一日の夕方近くに、四、五把ずつ先より十糎位な所を藁で縛って稲木に架けて、一年間の使

い藁や牛の飼料や厩入れに使うため保存する。庭で乾燥した粃は二、三日乾かして納屋などの上げの間に高さ一米位長さ五米位な藁で編んだ菰の両端を縫い合せて、円形に立てた「たて」に積んで粃摺りまで保存する。

もち米も栽培していたので、苗代の種蒔から、田植えの苗取り、田植えの時、稲刈りの時、稲扱きの時、庭に粃を乾かす時、乾燥した粃を保存する時など、仕事の変るときに、粃米と餅米が混ざらないように気をつけて作業を続けたものだった。

粃の乾燥が終れば粃摺りに入る。昔の粃摺りは土臼で、上臼は直径五十糎位で周りは竹を巾二糎位、厚さ二糎位に割ったものを、高さ四十糎位に編んだ中に赤土に「苦汁」注14を入れて固く叩いて締め付け、上部には粃を入れ

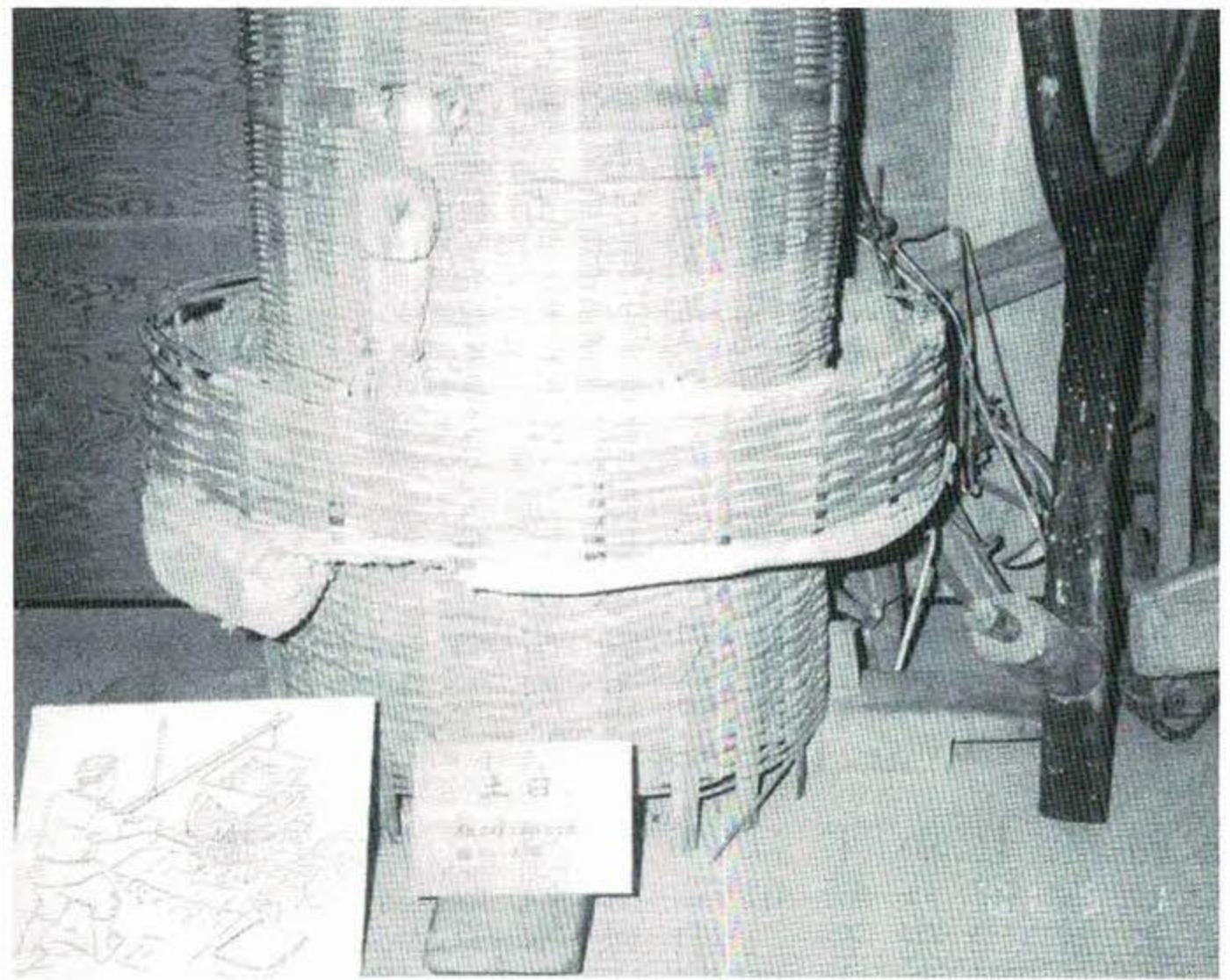
る穴を開けてある。下は平面に檜の木を厚さ五糎位、長さ十糎位に割ったものを外周に直角に五糎間隔位に丸く埋めてある。上臼の中程に臼を回す「かせ」^{注15}を入れる腕木が両方に取り付けてある。中心に下臼の心棒が入る丸い穴の開いた金具が取り付けてある。上臼の外周に藁で作った箒を取り付ける。

下臼は上臼と同じ直径で高さ二十糎位で竹を割って編んだ中に、苦汁入りの赤土を入れて固く叩いて締め付け檜の刃を埋め込み、中心には上臼を乗せるための丸い鉄の心棒が埋め込んである。

土台に四本の足を取り付けして安定させる。下臼の外周に高さ二十糎位の竹と赤土で臼から九糎位の間隔に丸く土台から取り付けてあり、摺られた米や粃殻の落ちる所を作っている。

臼は毎年使うので刃をよく点検しておく。粃摺りは上臼に粃を入れてカセを腕木にはめ込み、カセの握る取手を上から綱で吊ってあり、両手で右回転させる。上下の臼の刃に粃が入り粃の皮が剥がされていき、上臼の外周に藁で作った箒を取り付けてあり、回転と同時に摺られた米や粃殻を集めて落し口で外へ落とす。

摺り落された米や粃殻は「唐箕」^{注16}にかけて粃殻を除去し、米は「万石」^{注16}



土 臼



万 石

にかけて選別する。一番の良い米は藁で編んだ二重俵に四斗余り（六十疋）入れて口を封じる。そのあと俵締め器を使って俵に横綱を五ヶ所かけて仕上げると。

小作農家は新しい俵に入れて新米を年貢米として地主へ納めていた。残りの米と二番や屑米などを年間の飯米として麦を加えて食べていた。

不作の年などは、年貢米を出すのに精一ぱいで苦しい生活をしていたようだった。

秋の収穫が終わって、十一月下旬頃に仔牛のせり市が行われる。神戸の伊和神社の東に市場があり、四日間程開かれ、朝早くから市場まで仔牛を引っぱって連れて行ったこともあり、車が多くなると危険なためトラックに乗せて行くようになった。九月市も開かれていて、近郷や、遠く和歌山、三重、大阪などからも、買い手の人も多く来て、盛大に取引さされていたようだった。牝の仔牛が生れると喜ばれ、取引値も牝の数倍もの値がするので、飼育にも手を入れていて、農家の唯一の現金収入源であった。市の一カ月前頃には仔牛の品評会が、小学校の校庭などで開かれて仔牛を連れて行き、参加者同士で苦勞話もしたことが思い出に残っている。一等にでも入賞すれば大変な喜びで、このために親牛も血統の良い

牛を飼っていくようになった。毎年牝が生れるとも限らないので、毎年牝が生れた家は牛のお蔭で裕福な生活だったようだ。

仔牛市が終わった翌日から草屋根に使う茅刈りが始まる。第一日は夜の明けてないうちから、提灯の明りを頼りに山に行き、夜が明けて開始される。良い場所を取ろうと我先に行っていたようだった。最初の日は一戸に一人と定められ、二日目からは二人は行けたようだった。私とこは自分の山に茅場があったので、ここで刈っていたので余り思い出はないが、刈り立てして山で乾燥させて雪の降る前までに家へ持ち帰って、屋根裏などに保存していた。主に屋根用で細いものが好まれ、私の集落の茅は良質のものが取れるので他所からも買いに来られていたようだった。

何年目かには屋根の葺き替えやら修理をしていたので、親類間で手伝いに行き来して応援していた。煤で真黒になり大変な作業であった。今は茅葺き屋根の家は全く姿を消してしまい、昔の面影は思い出に残るのみである。霜が降り出す前には暖かな日に渋柿を取って、夜なべ仕事に柿の皮剥きをして正月用の串柿や、吊し柿を作り軒下に吊り下げて乾燥させていた。どの家も多くの干し柿を作り、柿買いの人

が来て買ってってくれていたこともあった。柿取りも一日中やれば疲れる危険な作業だった。

◆十二月

天気の良い日が続けば麦の土入れやら、除草のため畝の肩を削って麦の頭から土を散布して、土入れをして残りの土で肩を上げ麦の根元へ土を寄せる。又下肥が溜まれば適宜に追肥する。肥桶を担いで施肥するのも肩の痛い仕事である。

これから冬に向かうので暖房用や風呂用の薪の準備に忙しくなってくる。牛の世話は年中の仕事だった。

以上昔の農作業について麦作、稲作を主に思い出を綴ってみました。所々抜けているところもあると思います。ご判断下さい。

農作業も農機具の発達や、多くの肥料の生産で栽培方法も大きく様変わりしてきました。省力化されてきて除草剤の良いものも出回り、栽培技術の向上で、収穫も増大されてきました。昭和六十年から平成年代に入って圃場整備事業で耕地も整備されて、農作業もやり易くなってきました。加えて年々の豊作続きで減反政策も年々増大されてきて、今までに経験しなかった事態となり、昔を思い出して何とも言えない気持ちで感無量です。

以上拙い綴りですが、第七集に続いて私の思い出を一読して頂いて、昔を偲んで頂ければ幸いです。

注釈の説明

注1 柴こ

山の草刈り場へ、草刈りに行った時、付近の木の枝の葉を付けて、一米位な長さに切って五本程用意し、刈った草を柴の上へ一把乗せる。前の草に柴をもたせて敷き、この柴に又一把乗せる。後は同じ要領で刈った草を乗せ終ったら、最後の柴の先に引綱を結び付けて、前の草の柴の元に縄を輪にして元綱が下になるよう締める。下の草も同じようにする。最初の草の柴の元は、綱を二重の輪にして締めておく。綱を肩に掛けて下の道近くまで引き下す。草を乗せる柴のことである。

注2 田かやし

厚さ三糎、巾二、二糎、長さ九十五糎の木を二列に巾十七糎の枠に組み、上部は三糎角の長さ四十糎の取手を組んで中間三ヶ所に棧が入れてあり下部は巾二糎、厚さ三糎、長さ三十六糎の平鉄を十二糎位枠に取り付け、半分位から先を少し曲げて、同じ平鉄を巾十七糎、厚さ四十糎位までは巾十七糎、先端は八糎位まで狭くして曲げ、左右同じような形の枠状に組んである。前輪は太さ六糎の六角形の巾十七糎の外

周に、長さ十糎、巾二糎、厚さ一糎の鋼板に三枚と四枚の爪が付き、刃先は尖らしてある鋼板が、交互に六枚取付けてある。爪は手前へR形に二十度程曲げてある。車は枠組した先端に取付けした平鉄に鉄枠と一緒に取付けし

てある。後輪は同じ車に四枚爪が付いた鋼板六枚が取り付けしてあり、巾十七糎のコの字形の平板の上部に車の深さを調節する金具が、鉄枠と一緒に取付けされている。鉄枠の先端には田かやしが沈まないように、先端から二十糎位の所より、高さ六糎の鉄板を底から両方の鉄板までの部分を先端に行く程Rを付けて取り付けしてある。この先端部も調整出来るようになってい

注3 まぐさ

牛の飼料として藁を二、三糎位の長さ

注4 金扱き

さに切って米糠などをまぜてやる。この金扱きは稲の穂を扱く道具で、足踏みの脱穀機が普及するまではこの金扱きを使っていたようです。麦用の金扱きとは少し違い、金扱き本体は全部、鑄鉄で出来ているので少し重い。本体の巾は五十二糎あり、扱く刃は本体から六糎高い所から、中心より左右へ一・五糎の太さの丸棒が二糎の間隙をとり二十本出ている。刃の

長さは二十糎で、先が尖らせてある裏は全体平面になっている。本体の両端は四糎位厚くなっている、本体を立てる支柱の入る縦穴は巾三十八糎の三糎角、本体を前へ倒して支える支柱の横穴は巾五十五糎の三糎角の穴が空けてある。

金扱きを使用する時は、縦穴に長さ約一米、太さ四糎位の棒の先を穴に入るよう削って二本共入れる。又横穴にも同じ様に長さ約七十糎、太さ四糎位の棒を穴に合せて削って入れる。傾斜支柱の下は開かないよう横棧を取り付けておく。傾斜角度は扱く人により調整する。稲の穂を少しづつ広げて挿し込むと同時に引いて扱く。

注5 唐臼からうす
米麦を搗いて精米する足踏み用の道具で精米機の普及するまでは各農家とも使われていたものです。

厚さ十三糎、巾十一糎、長さ二米の栗の木で、足で踏む所は四十糎入って、巾四十二糎と広くなっている。頭の方には十糎位入って太さ十二糎長さ六十糎位の杵きねを取付けてある。足踏みする所から六十六糎位なところに四、五糎角の穴が開けられ、檜の木の角材を固く入れて両端は本体より六糎の長さにとり、本体より一糎残して後は角をとり丸く仕上げている。本体を支える支柱は巾十五糎、厚さ五糎、長さ七十

糎の栗の木の上部に本体の支持棒の入る五糎よりやや大きめの溝穴を十糎まで開けたものを、両側に地中二十五糎埋め込む。杵を落し込む穴を直径四十糎位、深さ二十五糎位に掘り、底に直径四十糎の石で作った手洗い鉢状のものを、深さ二十五糎位に埋め込み、穴の土が落ちないように赤土に苦汁を入れた土で仕上げている。小学生時代はよく唐臼踏みをしたものである。

注6 箕み
穀類などを入れて手で上下にさびて、塵を取り除く道具です。真竹を巾八糎位厚さ一糎位に割ったものを、亀甲形に編んで、口巾七十糎位、奥行五十五糎位、奥行の高さ二十糎位の大きさに作り、手で持つ上部は形を整えて本体に藁を挟んで両側に二糎巾位な竹を当て、「ちんちん葛かすら」で二・五糎位な間隔で締め付けてある。裏側に補強のため、上部から先端近くまで二糎巾位な竹が取り付けてある。箕の使用範囲は広く、便利なものである。

注7 鋸鎌
稲刈り専用の鎌で、巾二糎、厚さ二糎、長さ七十糎の鋼鉄を緩やかに左内側に曲げ、先端は細くしてある。内側に鋸状の一枚刃が手前方向に切っており、十九糎位の柄が付いた道具である。

注8 はかま
稲の根本一節の葉ばのことで、稲を

刈って藁で束ねるとき、藁を使い易くするため湿らす前に、藁束を結束してあるのを中程に移し、株をばらして振り払うと取り易くなる。

注9 稲架いなか
一般に「はぜ」と呼ぶが、杉の株元十糎以下の長さ十米以下で、先端の太さ三糎位の竿木さおきに、太さ四糎五糎位、長さ一・五米位な「はぜ足」の株を尖らしたものを、三本一組で土にしっかりと突き差し込み、二本は巾一・二米位に取り突き差し、高さは稲の長さにもよるが、稲を架けて穂先が地上二十糎位の高さになる様にする。竿木の先は次の竿木と二股の上で繋ぐので、竿を横に置いて居れば目安になる竿木の長さにもよるが中間の股は一つ飛びに二股か三股にする。三股の支柱は外側から支えるように組んで行く。途中の三股は前のが外からだったら、向い合うように組んで行く。

竿木を四本位使うときは、一直線になるように作る。高さも大体揃えて行く。竿木の繋ぎ目は両端共しっかりと縛っておく。稲架が出来上ったら稲束を架けて行くが、最初は足の上を五、六把づつ架けておく。稲束は七・三位に別けて少ない方を中にして架け、余り力強く押さないように詰める。三つ股の支柱に向けて架けて行く。最後の所は手助けが必要なので応援してもらって

詰めて架ける。

注10 稲木いなき
稲木は稲、麦、藁、大根など穀物や野菜などを乾燥させたり、保存するために使われる。半永久的なもので独立したもので長さ十米位、高さ四米位の建物で屋根が葺いてある。柱は栗の木で巾二十五糎位、厚さ十五糎位、長さ五米位で、三十五糎間隔で十糎角位な穴が十段開けた柱を四本、地中一米位は根入れして建て、竿木を通してある。竿木は柱で繋いである。建てる時は大変な苦勞だったと思われる。

注11 株切り
刃の部分が唐鍬より薄く作っており、刃が切れるようにしてあり、柄も少し長い。稲を刈った後の稲株に土際から打ち込んで、切る道具である。刃は時々、砥石で砥いで使う。

注12 荒切り
鉄製の大きな鳥が羽根を広げたような形のもので、中心から左右の羽根状の金具の広がり調整出来、羽根の下に三段位の金具に、前方向きに高さ八糎、厚さ一糎、長さ六糎位な刃が二段に五糎六枚位千鳥状に取り付けたもので、手前には支持する高さ五十糎位な取手が門形に取り付けられている。

麦畝を作る前に荒起した畝の谷間を牛に引かせて二〜三回通ると土が細かく砕かれて行く。土を小さく砕く道

具である。

注13 籠へら
唐犁からすきを牛に引かせて田を鋤くときの籠は土が左へ反転されるようになって

いる。荒切りと車馬鋤で細く砕いた後、谷上げ用の籠を唐犁に付け替え牛に引かせて通し谷上げするとき使う道具で、高さ二十糎、厚さ一糎、長さ四十五糎位な三角形の鉄板で、先端は唐犁の先に少し差し込み後側は唐犁の本体に取り付け金具で締め付ける。

注14 苦汁にがり

海水から食塩を結晶させたあとに残る苦い液で、豆腐やこんにやくを作るときの凝固剤として使われる。

糶摺り用土臼を作るとき、赤土に苦汁を入れて固める。

注15 かせ

糶摺り用土臼とうすを人力で回転させるため、上臼の横に取り付けてある腕木の穴に、かせの腕木を挿し込んで、押しながら右へ回転させ、引きながら左へ回転させる操作棒のことである。かせの取手の両端を天井から下げた綱で水平に吊り安定させて作業する。かせは五糎角の長さ一、二米位な取手の面取りして、巾四糎、高さ三・五糎、長さ八十五糎位な又木を巾三十糎位に取手に取り付けする。

先端より少し入ったところに、四糎角の長さ二十六糎位な操作棒を取付け

てあり、先は上臼の腕木の穴に入るよう丸くしてある。上臼を回す力が集中するところである。

注16 万石まんごく

昔使われていた万石は、簡単な作りで、摺り落された米は唐箕で糶殻を取り除き、更に万石の金網を通して選別される。上部に米を入れる漏斗じょうごが取り付けてあり、下に落ちる量を調節出来るようにしてある。

万石の高さは、高い方が一米、低い方は三十糎位の、巾三十七糎、全長八十二糎の傾斜した箱形で上戸の下から三十糎は五糎目の金網、下八十糎は四糎目の金網が枠組みされて組み込んであり、一枚一段使われている。上戸の口を開けて金網の上を米を流して選別する道具である。

《第八集所載》



むしろ機

中谷こめ

長い間農家の家財であったむしろ作りについて少し触れてみたいと思います。

普通の家では座敷と納戸には畳が敷いてあったと思いますが、それ以外の部屋にはむしろを敷いてその上で毎日の生活をしていたように思います。

畳一畳分のむしろ作りです。先ず藁を打って縦縄に使う藁二束程細縄をないます。

横の藁はその当時、ヨゴレモチ、又は山彦の藁であったと思います。太く

て長い藁が良かったのです。

秋の収穫時にそのつもりで使う藁をよけて乾燥させて準備しておきます。

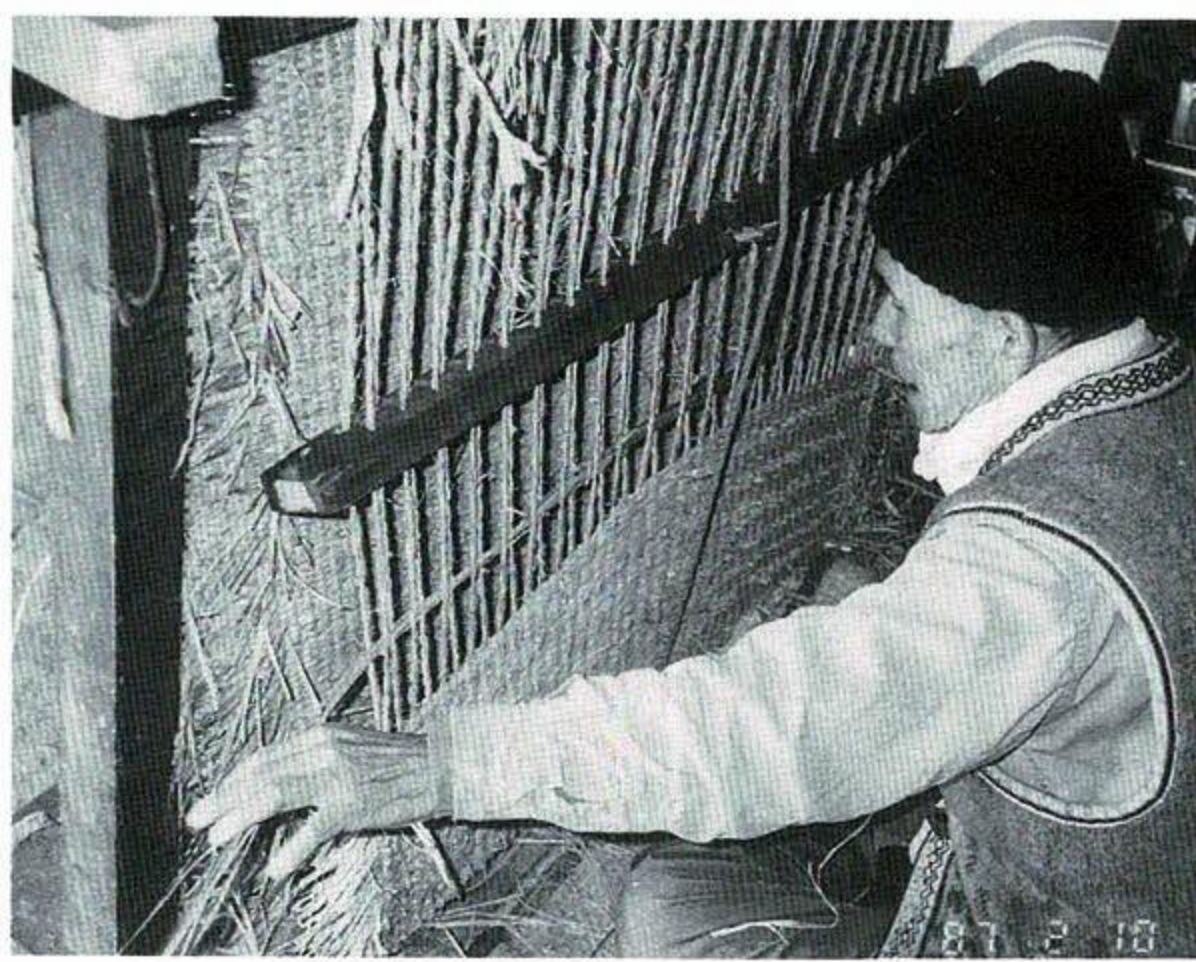
むしろ機には縄を通すオサオサがあつて四十六個の穴があいておきます。一ヒロ半の縄を二本取りにしてオサに通す（一ヒロとは両手を広げて一杯の丈）。

オサの穴二個を一間と言います。むしろ機に少しゆるめにヤヤを入れておき細縄二本取りにしてオサを通してむしろ機にかける。親指大の真直ぐな竹、又は棒に結んで止めておきます。耳には少し太めの細縄を掛ける、ヤヤをたたき込みピンと縄を張らせてから打ち始めです。最初細縄を入れて打ち始めます。

オサには丸い穴と長方形になっている穴が作ってあり、オサを上向きにし、次に下向きにすると縄が二重になるようになっています。

その間へササといつて藁を引き抜く平らな物を通します。太い藁ならば一本、少々細ければ二本通します。

トン、トントン、中心、右、左と交互に藁を通して打っていきます。藁を三回通すと二本に廻して、おさえて耳



馬力挽き

河野 トミエ

を組んで行く。一番上の耳の藁だけ残して鎌で上手に切り揃えておきます。最初の打ち始めは少し多目に打って竹の棒が向う側へ回るようにする。ヤーをゆるめてトントン廻して進めていきます。

トン、トントン元気のいい音でよく働いていました。最後にオサが動いて打てなくなる処迄打っていきます。次に縦縄の中心で結んで右と左へと編んでいき止める。二本残った縄を繕って表へ出し、一目縫って裏へ戻して止めておきます。(竹で作った草履の鼻緒を通す藁細工に便利な物がありました)イロリの下座でむしろ打ちをしていました。

いろりの横座は主人、又はお客さんが座られる。立座は老人、たの元はおかみさん(母)が座り、下座は女が、その間へ子供をはさんで暖をとっていました。薪がよく燃えるいろりを囲んで一家団らんの昔を懐かしく思い出されます。

一冬に十数枚位のむしろを打っていた人もありました。よく打つ人は一日一枚打っていました。

歳徳神様には新しいむしろを敷いて年桶をお祀りしていました。

タテを打ったり、ビクもむしろ機で打ち、むしろ機のオサやサスはよく使って磨かれつるつるになっていました。

いにしえからの生活の知恵と申しましようか、むしろ機は農家の生活には切り離せぬもので、秋の収穫時の纫干し、又は敷物としてこの上ない便利な家財でした。

近所の人達Aさん、Bさん、Cさん達にもむしろの作り方や、値段のこともなどお話を聞きました。昭和三十年から三十二年迄引原ダムの工事がありました。そこで働いていた女の人の賃金が一人約二百五十円であったとか、当時にしては高い賃金であったようです。

昭和三十五年頃目の荒い、むしろとしてはあまり上等とはいえぬ機械むしろ一枚が五百円位していたようです。

その後数年して買ったところ次は千円くらいに値上がりしていたというお話でした。

現在なら上等の手打ちむしろ一枚五千円では誰も手放すまい、一万円ぐらいが相場ではなからうか、というお話も聞きました。

農家にとってはたいそう貴重な道具であったむしろは、実際、それぐらい手間暇掛けて作られていました。

《第九集所載》

今年の干支は午年ですので馬に因んだ馬力挽きさんのことを少し書いてみたいと思います。

馬といいますが、波賀町には波賀城の名馬伝説があります。それから安賀八幡神社の秋祭りの御旅が出る時には必ず名久城の岡田家より騎馬が一頭出ます。又所々に馬橋という馬にまつわる伝説もありますが、明治大正時代から昭和の初期にかけてよく活躍した荷車を引いた馬や馬力挽きさんのことを書きます。

昔からこの辺りは鉄道も通らず自動車もない時代には、荷物や木材木炭などの運搬は馬に頼るしかありませんでした。荷物を運ぶのは牛車もありましたが、牛は足が遅いので次第に馬に代わっていったようです。農耕には地形も狭いので牛での耕作の方が多くて馬力挽きで馬を飼っておられる人が農耕にも使っていた程度だったと思われます。

大正の頃は乗合馬車もあって上野から山崎の鴻の口間を往復していたようです。馬車賃は上野から山崎までが大正五年前後で五十銭だったそうです。

当時では高かったのでしょうね。

昭和三年、バスの開通により乗合馬車は姿を消しました。

馬力挽き

荷車を引いて山から木材や木炭などを運んだりすることを業としていた馬力挽きさんは、明治大正から昭和の初期にかけて大勢おられたようです。

昔の道路は狭くて坂道も多く荷車を引いてブレーキをかけながら長い材木を積んで運ぶのは技術的にもとても難しいことだし重労働であったと思われるのですが、当時としてはよい賃金になったので、体の屈強な人は男らしい仕事として馬力挽きさんになる人は多かったです。最も盛んな頃は、旧西谷地区から飯見辺りにかけて四、五十人はおられたようです。

仕事は、山で木材を伐採する人と契約を結び、山から製材所まであるいは町内の製材所から旧神戸地区や山崎辺り、さらに遠い所では網干辺りまでも木材を運んでいたそうです。

木炭も山から上野貯木場まで運ぶことがよくありました。上野貯木場に大きな倉庫があって木炭や炭俵がたくさ

ん積んであったのを思い出します。

製材所からは製品や薪などを運んでいました。

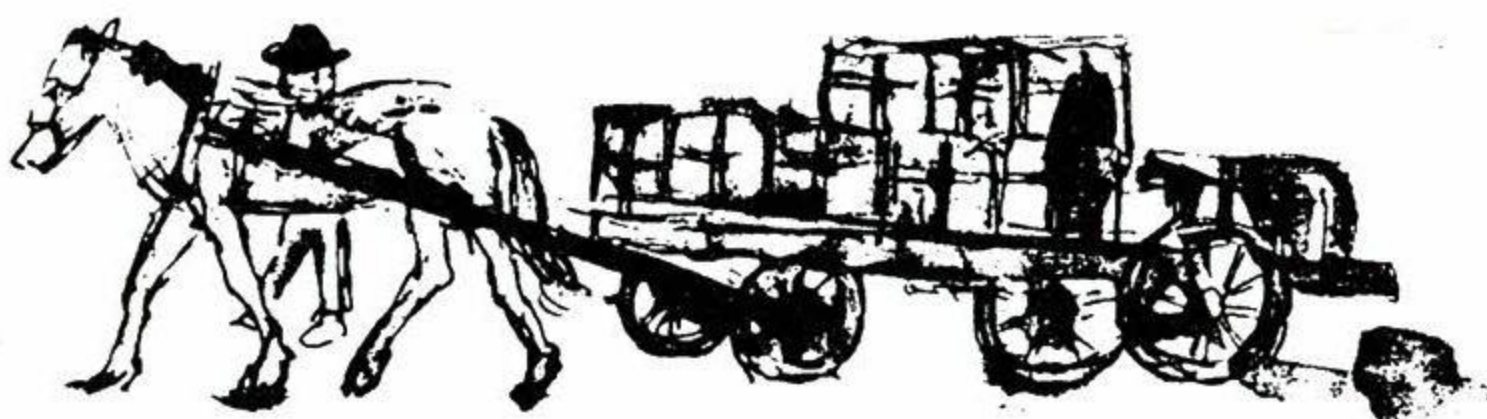
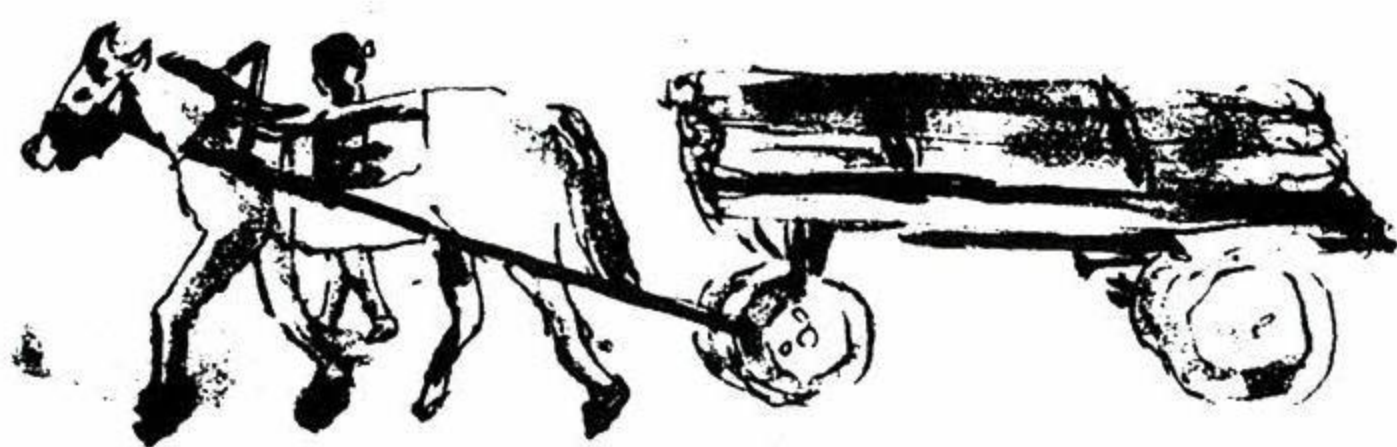
荷車

荷車は、初めは長台の二輪車で金輪でした。長台では電柱なども積んで網干までも行っていたそうです。

電柱はイカダでは流せないなので馬力で挽いていたのです。昭和十年頃からは車がゴム車に代わり、自動車のトラックが入りだしてからは四輪車の荷車になり四輪車というのは、長さが四、五メートル程もあり巾は一米五十糎位の大きな車であったので、二間もの（三米六十糎）の長い木材を挽いていたがその運搬も自動車に代わり、昭和三十五年には遂に牛馬運送の荷車は姿を消してしまいました。

馬の招集

中国との戦争が激しくなるに従って馬も召集となり、この辺りからも何頭か出て行ったようです。馬一頭が最高で九百円程の値段で買上げられたそうですが、安賀の福沢長太郎さん宅に飼っておられた馬は岩手県の盛岡から買って来られた体格もよくすぐれた良い馬であったので特別価格の壱千五百円で買い上げられました。一般の馬の価格は昭和十四、五年頃三千五百円から四千円位だったそうです。因みにこの頃の馬力挽きさんの一日の日は引原か



ら山崎までで米一俵位だったそうです。又昭和三十年頃には、普通の人の日当は一日五百円だったが馬力挽きさんの日当は壱千円程でした。

養生場

馬を飼っている人達は家族同様に馬を可愛がり馬の養生にも気を使っていたようです。

馬は賢い動物ですから主人が今日は遠い所へ荷を積みに行かねばといらいらすると馬も察して穏やかでないのもそんな時は特に何気ないふうには朝から口笛を吹いたりして準備をしていたというお話はおもしろくてそして飼主と馬との心の通い合いが感じられて印象的でした。引原までも荷を積みに行くとは往復では長い距離を歩かねばならぬので大変だったとのこと。

こうした馬に時々注射を打ったり鍼をしてやったりする養生場がありました。齊木川の下ですが坂本地区の川端の櫟林くわいりんの中にあつてそこで馬の足に鍼をしたり焼きゴテで足のコブを焼いてやったりして疲れを取ってやっていたのです。注射や鍼は馬喰ばくという獣医さんのような人がしていたようです。齊木では黒田伊太郎さんと言う方がおられました。こうした養生場も所々にあつたようですが、その跡も今は圃場整備でありません。

馬力挽きさんの思い出

長閑な田舎道を荷車を引いて一日中馬と共に歩いてきた馬力挽きさんの姿が今も目に浮かぶようです。大変な仕事だったと思います。昔の人の足の強さに驚くばかりです。

時々遠くへ帰る小学生が荷車に飛び乗ったりして叱られていました。

昭和三十年頃まで荷車を引いていた方はまだお元気ですが、当時の賃金や価格についてはあまりわかりませんが間違つた記録になっているかも知れませんがお許し下さい。

《第九集所載》



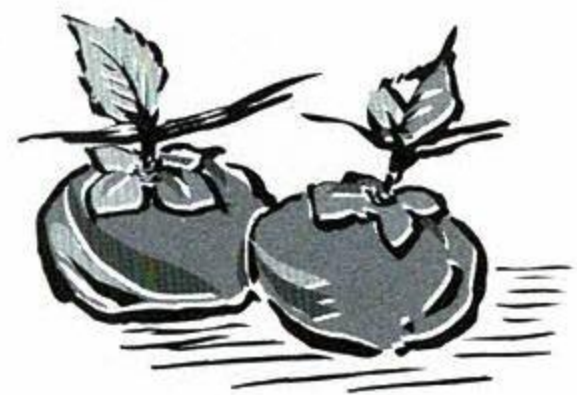
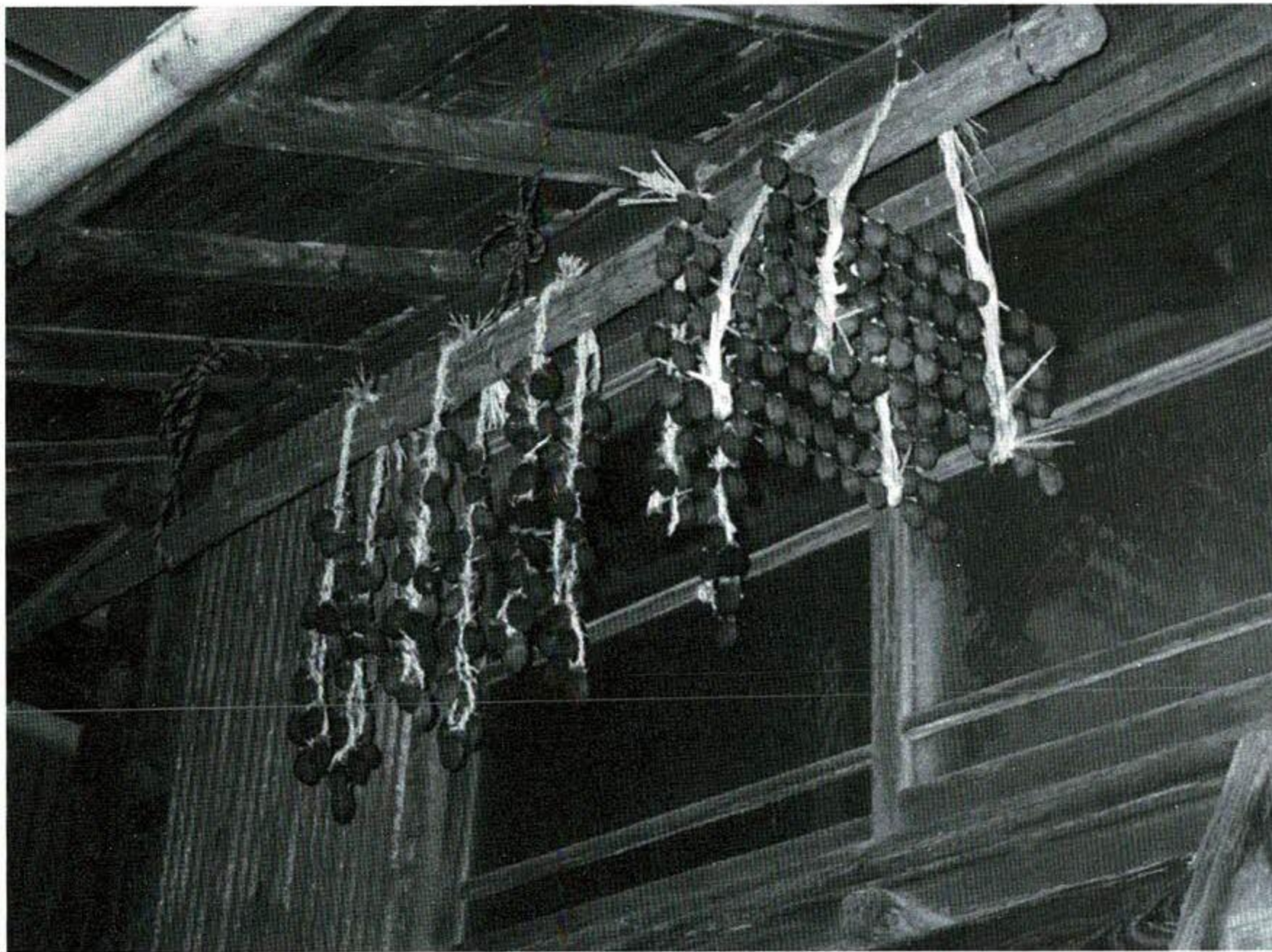
干し柿たのしや

中谷こめ

昔より伝わってきました干柿作りについて少々触れてみたいと思います。渋柿を取る時は霜月(十一月)十五日が目途で多い年には十日位から取り始めていました。私がお尋ねした齊木の上山さん宅は大きな柿の木が五本も六本もあり、おじいさんが柿の名を「山柿」と呼んでおられ、長くて少し大きめの色よく干し上がる良い渋柿であったようです。

最初の日は準備をして先ず柿取りに行かれます。おじいさんは柿の木に登ってロープ(牛綱)でビクをつるし一杯になると木の上から「降ろすぞ」と声をかけ場所のいい所へ傷をつけないように降ろします。お母さんは下で手の届く限りを竿でとられます。ビクが一杯なると今度はお母さんがビクを担いで持ち帰られるのです。(ビクとは藁で編んだ浅い入れ物で棒でかつぐ)両方のビクに、柿十連位は入っていました。又コエドリといって背中に背負う具合のよい入れ物もありました。このコエドリでもふたをして八連位は持ち帰っておられたようです。随分重かったと思います。

昔の農家は土間が広がったので、むしろ二枚も三枚も広げてむしろの上へ柿を痛めないようにそおっと広げて移します。夜に皮をむく分が持ち込まれると柿のヘタ取りで忙しくなります。



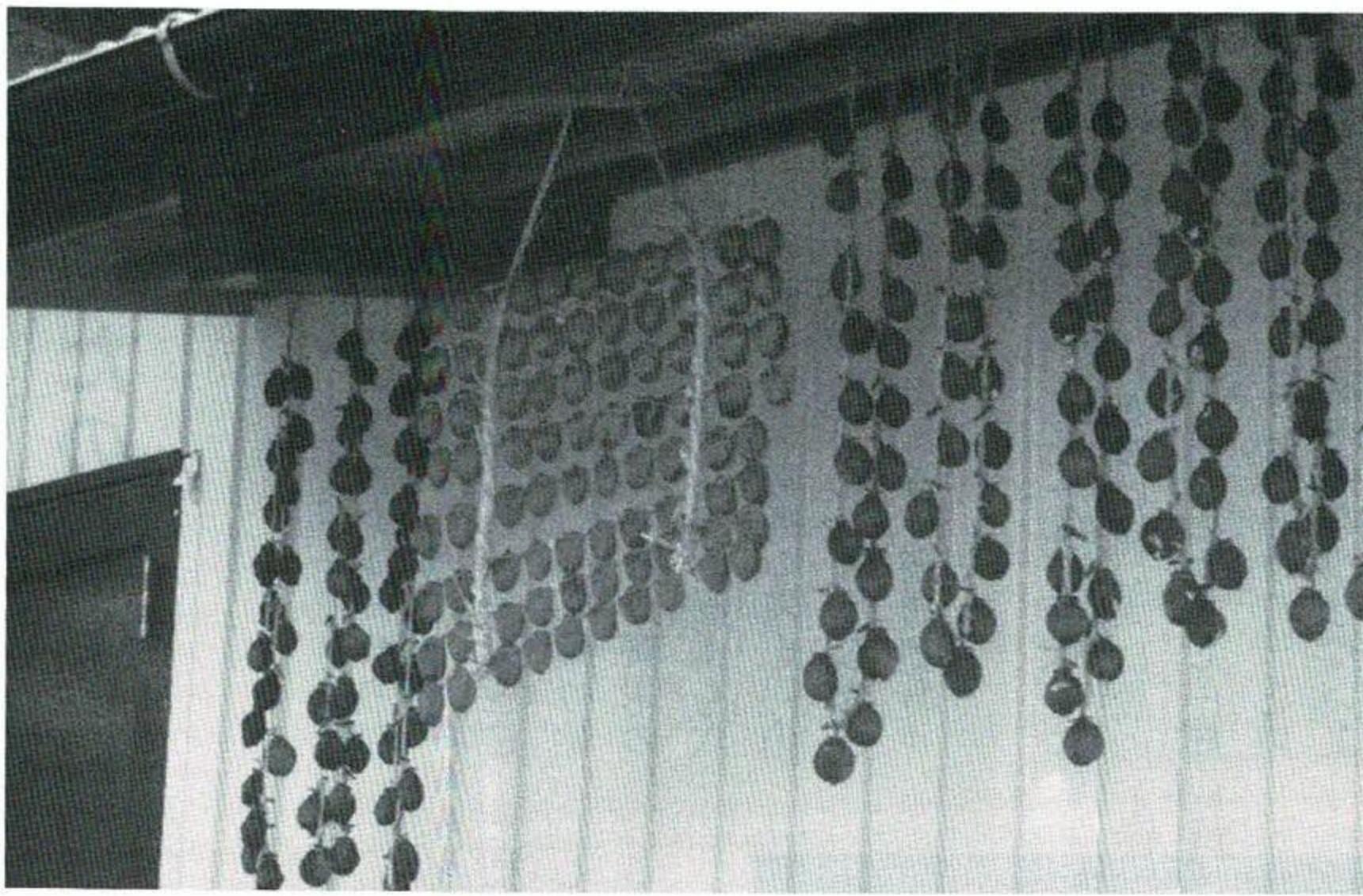
お母さんは柿のヘタを取っては持って行き入れ物を取り替えて働かれます。

裸電球の下で赤々と燃えるイロリを囲み、おじいさんとおばあさんはクルリクルリと柿の皮むきに一生懸命です。おばあさんは皮むきの上手な人で、左手で柿を二ヶ持って一晩にでも十連又は十一、二連位は一人でむかれていたそうです。イロリの上には牛にやるまぐさがかかっています(まぐさを缶でむす)。大体十一時すぎ迄は皮むきをされ、軽い夜食を食べる床につかれるのは十二時頃であったようです。

皮をむいた柿は表の部屋へジンバリを何枚も敷いてその上にそおっとおいておきます。この家には大きな半切があり、半切にでも十連位は入っていました。ジンバリとは障子の張り替えの時上手に紙をはがして干しておき柿の渋で張り合わせ敷物に使っていました。臼を挽く時の下敷にも使ったり、柿の皮をむいた時にその上に一晩置いておく翌朝までに一寸乾いて扱いやすくなっていたようです。

翌日午前中は柿の仕立てです。串柿は両方に三個ずつ真ん中が四個で一串に十個刺します。十串で一連です。

丈の長いモチ藁を取っておき長めの藁で編み一連ずつ仕立てます。ジンバリの上に並べておき表へ持って出ます。昔は家の表(カド)に先が又になつた太い柱が二本立っていました。柿をつるす頃になるとその又木に丈夫な横木が渡されてそこに柿を干します。上山さん宅は沢山の串柿でしたので下段に一時つるしておき次に上段につるして干しておられたようです。この家では干し柿作りに一週間位かかっておられたとか、人手の無い家でしたので皆さんが実に良く精出し頑張っておられたと思います。雨がかからないように最後は茅で屋根をされ、この屋根も三年位は持っていたそうです。一番多く串柿が出来た年は二十四束



10 コで1串 100 コで1連 1,000 コで1束

平成十四年の暮れには「ふれあい市」でつるし柿一コが四十円で串柿一串四百円でした。店に出ているのが一串九百円位でなかったかと思えます。

平成の年代になっても少々の串柿をお母さんが作っておられたようですが、圃場整備等で柿の木も殆どなくなり、干し柿作りも^{すた}廃れてしまいました。十二、三年以前にはまだ山崎より買いにきていました。その頃の値段が一連千円位でなかったかということでした。

その頃串柿一連の値段が五十円位ではなかったかといわれる方もありますが、はっきりしたことは分かりません。この頃が串柿作りの最盛期ではなかったのでしょうか。

あったそうです。十連が一束です。沢山の干し柿がずらりと並んで美しく見事であったと思います。長年生産しておられ色のいい柿で値段も高かったのでしょうか。

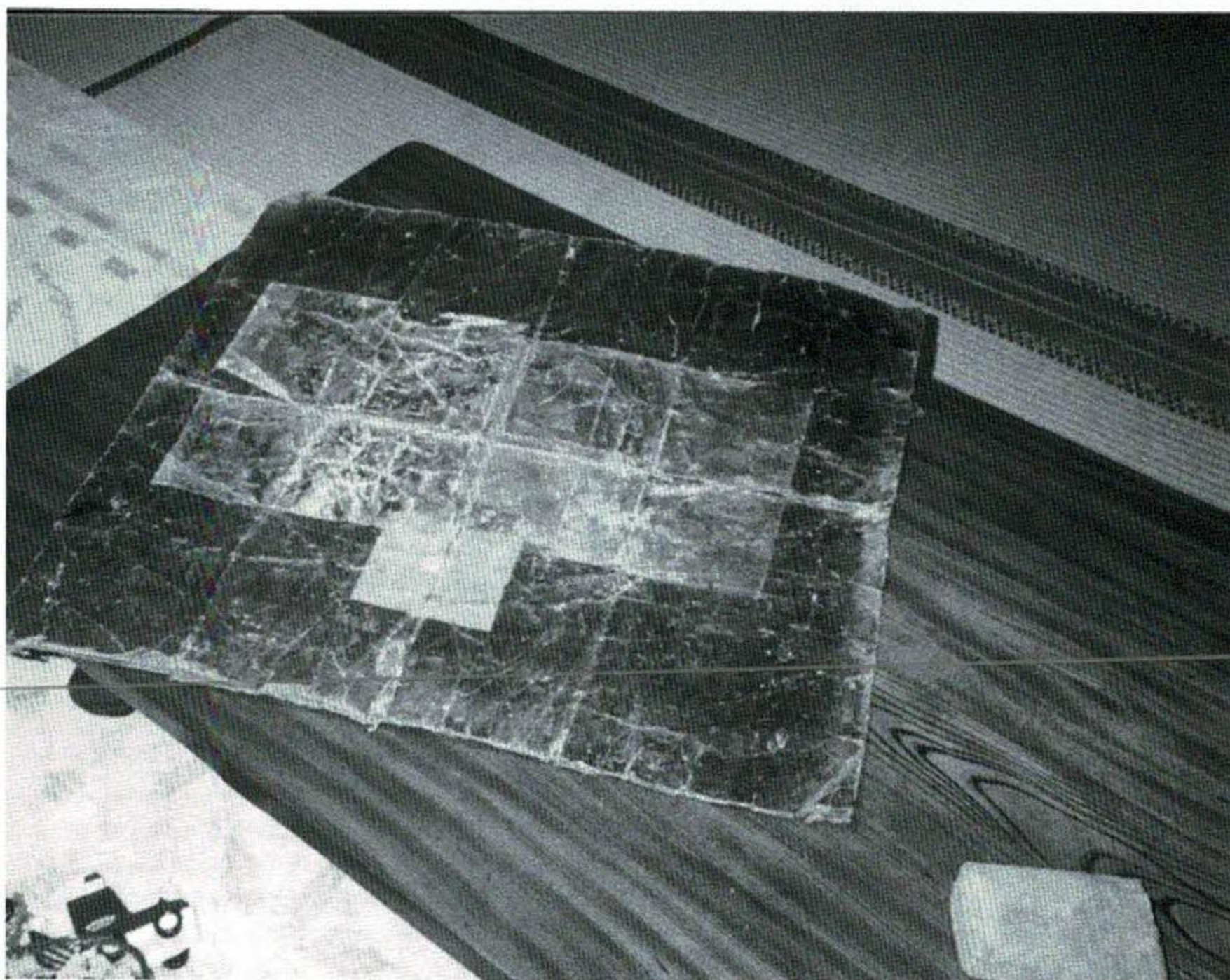
干し柿作りは作るのに時季があつて、それが質の良し悪しを決めるのだそうです。

十一月末か十二月になると仲買人が山崎方面より来て見て帰り、十二月十日位に引き取りに来るのです。木箱を

沢山持って来て痛まないように詰めて持ち出し、初めの頃は荷車でしたが、終わりの頃はオート三輪で引き取っていました。

十二月二十日頃に最後のお金を頂きそのお金を歳徳神様にお供えされたとか。

串の刺し方は終わりの頃は両方二コ二コ中むつまじく六個がいいと仲買人さんにいわれそのように刺されたようです。



ジンバリ

時代の変遷で仲買人も無くなり串柿を見かけることも少なくなりました。串柿作りについてお聞かせ頂きました上山さん、有難うございました。

《第十集所載》