

平川の民俗

小 玉 洋 美

一 概 観

平川部落は五万分の一地形図「森」図幅で、久大線北山田駅の西方にある。商家の多い街村である。旧藩時代は日田代官所支配の天領であった。明治二二年四日市・戸畑両村が合併して成立した北山田村役場の所在地として、また日田、玖珠両郡境の商業の中心として栄えていた。この地の交易は部落に鎮座する滝神社の祭礼市の発展したものと考えられる。しかし、昭和三〇年の町村合併によって玖珠町に属するようになってからは、昔日の賑やかさを失っている。平川部落の調査を主としたが、田ノ口・志見堂両部落の調査も含んでいる。両部落とも平川と同じく旧北山田村に属していた農村である。

二 年中行事

正月

〔正月の支度〕 志見堂部落では、一二月の二七・八日頃一日がかりで正月餅をついていた。四斗位は搗いていたので、二月頃までは残っていたという。餅の種類は、水餅・オカキ・アラレ・黄粉餅（餅を湯の中につけてキナコをまぶしたもの）と

餠餅などがあつた。最初の臼でついた餅は、お神様にホカウ（供える）ことになっており、これをオカザリと呼んでいる。オカザリには餠を入れず、上下重ねてホカウが、大きさは家によって異なる。普通は四升餅を三対七位に分けて重ねるところが多かつたという。

平川部落は昔から商工業者が多く、ザイブ（農村部）より年餅をつくのが早かつた。トシノバン（大晦日）から一週間位までについていたが、年餅はたくさんつかねばならないので町人は餅つきを苦にしていた。そこで餅をつけば半分は正月が来たような気になる。あとは借金取りに嘘をつけばよいというのが、当地の町人氣質であつたという。

オカザリ（鏡餅）はトシノバンまでには飾るが、座敷の床の間に白紙を敷いてその上にホカイ（供え）、前にはお灯明をつけておく。また、神棚と仏壇にはオゴッパンを供える。門松は、特別な家は別として、普通の家では立てなかつたが、神棚には必ず松竹梅の小枝を榊にそえて挿していた。

大晦日の夕飯は明るいうちに食べる。これを早夕飯とかトシトリと呼んでいる。献立は平素より御馳走を作つた。魚が手に入らぬので、川魚か塩魚と野菜の煮物位なものであつた。蓮根やコンニャク・豆腐などを使えば良い方であつた。塩魚には鯖と鰯があつた。鰯は縁起が悪いといつて正月の料理には使わぬ家もあつた。

また、トシの晩には、年内に世話をかけた家に対して相応の品を贈る。これを歳暮といい、白砂糖や酒などを子供に持たせてやるが多かつた。また、この晩にはどの家も夜ふかしをするのが常であつた。

〔元日〕元朝参りは一番先にすると縁起が良いといわれ、一番鶏が鳴くと直ぐに出かけた。氏神様である滝神社（桜ヶ丘と嵐山の二箇所にある）に参るのが普通である。祇園社と宮地嶽神社にも参詣する人があり、これを三社参りと称した。代太郎部落の青年は、滝神社に裸でとんで来て夜の明けぬうちに帰って行つてゐた。

元朝のまだ暗いうちに女が水汲みにゆく。水の便が悪く、昔は共同井戸が多かつた。柄のついた桶に汲んできた水は、まず神仏に供えて後お茶を沸かして飲み、残りの水で調理をする。若水汲みという。お茶は前年の八八夜に作つたのがよいといわ

れている。お茶菓子に歯固めといって干柿を食べると歯が強くなるという伝えられている。

元日の献立にはカズノコ・クロマメ・キンピラゴボウ・コンニャク・人蔘・豆腐・長箸などが使われるが、魚は鯛の浜焼（浜辺で竹串にさし薬苞に包んだもの）か塩魚位しか使えなかった。ブエン（鮮魚）は皆無で尾頭つきといえは目ざしを使っていた。元日は餅を食べるので飯は炊かなかった家が多かった。

元日の年始廻りはしないのが普通で、組単位の相年始をする。必らず組長の家で催されることになっており、戸主が参加する。唄い方は家並み順に五人づつ輪番で女が出ることになっている。年始は一〇時頃より始められ、午後の三時頃終る。まず組長の挨拶があり、前年度の組費の決算報告が行なわれる。次いで新年度の組長の選出をするが、選び方は一定していない。有力者が推薦することもあるが、異議が出れば紙にひねってクジを入れることもある。組長の資格は特にきまっていはいないが、昔は家柄が重んじられていた。組長が決まると後は宴会となる。料理はキンピラとカズノコ（現在は使われていない）程度で雑煮が出る。酒が多いのでドンチャン騒ぎとなることが多かった。

一般の家庭では、オオドン（大晦日）に夜ふかしをして、元朝は早起きをしているので雑煮を食べたあとはこたつの中で車座になってフタトコネ（仮睡）をする。元日は寝正月になることが多かった。

〔二日〕商家では、午前零時には起きて初荷の準備をする。初買いにきた人に対してはマッチなどのお年玉をあげた。

〔三日〕別に行事はしない。家によってはフダン（平常）の生活を始めていた。

〔一〇日〕エビス講が開かれた。座元の家に二三人位づつ集まって、神官を招き、オハライをして貰う。塩鯖を肴にして酒を飲み、直会をした。神官は一人しかいないので、当日は大変忙しく、直会には参加しないのが普通であった。

またこの頃、「西の宮の蛭子様が舞い込んだり・・・」と唱えながら、蛭子人形を使う門付けや大黒廻し・きつね廻しなどがやってきた。大黒廻しは五合樹に大黒様を入れて呪文を唱えながらやって来た。

正月の遊びとしては、男の子はメンコ・ブツケ・コマ廻しなどで、女の子は追羽子をして遊んだ。青年はブツケゴマで

遊んでも力が強いので、相手のコマを叩きつけて割るような危険な遊びを好んだ。大正の頃、一時的ではあったが、デーヤブローというのが流行した。これは鼓のような形に作ったコマを二本の竹に渡した糸で廻らすもので、竹を両手に持ち糸にかけたコマを頭上高く投げあげるので危険な遊びであった。

〔正月一四日〕昼の間に子供たちが、自分の家のカマドの上の荒神様においてある、真黒になった大黒様を持ち出し、それを重箱に入れて、「大黒様を祝うておくれ」と戸毎にやってくる。子供等は集団でやってくるが、一人一人にメンコやお金や菓子などを与えた。またワケシシが竹の先に蘘苞をつけたものを持って、「モグラ打ち一四日、小豆飯一五日」と歌いながら、庭先を蘘苞で叩いて廻った。お礼に餅や現金を与えた。これを「モグラ打ち」と呼んだ。

一四日の夜、福俵がやってきた。一尺位の立派に編んだ俵に紐をつけたものを持って戸毎に訪れてくる。「アキホウ（明き方）の国からきた福俵、どっさり祝うてお呉れ。」と唱えながらオモテに俵を投げ込むと同時にすばやく手操り寄せる。福俵を切り取ると縁起が良いというので、家によっては物陰にかくれ、福俵を切るうと待ち構えているので、投げると同時に手操り寄せるわけである。たまに福俵を切り取ることがあるが、その時は福俵を買って替わりに金品を与えた。

〔一五日〕カイダメシ（粥占い）をした。小豆と餅を炊き込んだ粥で、家族・商売・農作などを占うのである。篠竹を同じ長さに輪切りにして、それぞれに家族の名前や作物の名を記す。また一二本の竹には月の呼称を書く。小豆粥に入れて一緒に煮る。粥が炊きあがってから、竹筒を取り出し、その中につままっている米粒の数で吉凶を占う。米粒の多いほど良いという。カイダメシをするのは朝が多かった。

〔二〇日〕この日はハツカ正月といい、オカザリ（鏡餅）を下げて煮込みにする。正月の残りの食物を全部一緒に煮込んで雑炊を作る。鏡餅は割って使う。縁起をかついで鏡開きと呼んでいる。この日が正月の終りとされ、親類への挨拶もこの日までに行かねばならぬとされていた。

春から夏

〔涅槃会〕郵便局を開いていた高橋家がいた間は、高橋家で催していた。同家が転出してから絶えた。

〔節分〕昔は何も行事をしなかったが、最近は豆をまく家もある。

〔彼岸〕「彼岸に寺に参るのは内河野の人」といわれ、平川では寺詣りをする人は少なかった。ザイブではダンゴを作って仏様に供えた。

〔雛節供〕三月三日は雛祭で、女の初子が生まれた家には嫁の実家やその家の親類、平素交際の深い家から雛人形が贈られる。贈られた家では餅をつき、白餅とフツ（蓬）を入れた菱餅を作ってお返しをする。また、菱餅とアラレを飾った雛壇に供える。白酒も作っていたが、これは女・子供の夏の飲物としても好まれていた。雛は古くはヤキモンビナ（土人形）であったが、押絵雛に代わり、久大線が通じてからは、五人囃子なども現われ現代風の雛人形になった。当日は雛見と云って近所のオナゴシや子供が見に来た。家によっては親類を招いて祝宴をし、近所にも菱餅を配った。一般の家でも餅をつくことが多かった。

〔花祭〕高橋家が四月八日に催していた。観音堂に桐や藤の花で飾り立てた小さな花御堂を作り、その前にたらいを置いて真黒なお釈迦様を安置しておく。子供達が竹のタゴ（容器）を持って甘茶を貰いに行くと、タライの中の甘茶を汲んで三度釈迦像にかけた後、自分のタゴに汲んで帰っていた。高橋家が転出したので絶えた。

〔端午の節供〕五月五日は男の節供で五月節供ともいう。男児が生まれて初めて節供を迎えた家には、嫁の里から幟が贈られる。親族や知人からも紙の鯉幟が贈られる。鯉幟が布製になったのは最近のことである。初節供の家では粽と柏餅を作り近所に配り、親類を招いて祝宴をする。一般の家でも男児のある家では幟を立て、粽や柏餅を作った。この日は家の軒先に、菖蒲とフツとヘビシバのとうが立ったのを組み合わせて結んだのを刺した。軒菖蒲という。この日は菖蒲で鉢巻きをすると頭痛がしないといわれ、セキシヨウ風呂に入れば一年中サカシイ（健康である）という。

〔厄払い〕六月一日は厄が晴れる日といって、厄年に入る四一才の男は滝神社にお参りする。羽織を着て滝神社と眼鏡橋の間を往復し、榊の葉を一枚づつ重ねてお百度を踏む人もあった。千度参りという。

〔サナボリ〕昔から専業農家が少ないので、田植が終っても特別な祝いはしなかった。家計のよほど良い家では赤飯を炊いていたともいう。志見堂では田植への打ちあげをしていたというが、特別な行事は伝わっていない。

〔虫送り〕虫の多い年には行なったこともある。内河野部落では、筑後の田主丸から学んだと伝えられ、実盛追いと称している。斎藤実盛と手塚太郎の一騎打ちの話と関係があるとのことであるが、はっきりしない。内河野では松明を灯して畦畔を行列して歩いた。田の口部落では周囲の山で火をたいた。

〔土用〕町人は丑の日に鰻を自家で料理をして家内中で食べていたというが、当地域は筑後川の上流で鰻は容易に獲れなかったそうである。田の口部落などでは鰻を喰べる習慣はなかった。鰻が獲れば鬼の首を取ったように珍しがられたという。

盆

〔七夕〕七月六日をタナバタヨドという。七夕様の宵祭りをする。この日の朝、仕事に出掛けたオトコシ（男衆）が山から竹を伐ってくる。墓に立てる花筒や物干竿にする竹、と葉のついたままのタナバタに使う竹を家に持って帰る。

子供達は昼の間にタナバタ笹を作って庭先に立てる。笹には百人一首を書いた短冊や紙で作った綱を下げる。紙の衣裳を着せたほろずき人形や折紙細工を下げることもある。短冊は赤・青・黄などの色紙で作り、こよりで笹の枝にくくりつける。短冊には墨で文字を書くが、この墨は六日の朝、蓮の葉や芋の葉に溜った朝露ですると文字が上手になるといふ。

この日は、どの家でもタナバタマンジュウを作る。これはソーダを入れてふくらした黄色の饅頭で、小豆を潰したあんが入

盆団子は必ず供えていた。また、六角のおゲソクに素麵を逆さに吊して供える家が多かった。盆団子は細長くして両端からひねってあるので中央がねじれているが、内河野の団子は平べったいので「内河野の踏んづけ餅」と呼ばれている。

志見堂部落も一三日に墓参りをするが、その時タラ芋の毛をむしらないまゝでショウロウ様にホカウ（供える）。「ショウロウ様が芋の先に喰いついち帰る」と言い伝えられているからである。

初盆を迎えた家には、親類より盆灯籠が贈られるので、そのつどお膳を出してもてなしていたが、面倒なので近頃は初盆の家より案内を出して定まった日に来て貰うようになった。これを初盆と呼んでいる。正式に行なう家では、葬式のオトキに使う組所有の本膳を使うが、普通は自分の家の食器で間に合わせていた。

盆の料理には盆鱈を使う家が多い。これは干鱈を砂糖煮にしたものであるが、現今では鱈の骨や臓物を干物にしたものを使っている。盆鱈は田の口でも志見堂でも必ず使うものとされていた。志見堂では、盆あいだの三日間は米の飯で、盆鱈の他に油揚・ワカメ・ヒジキ・コンブ・タラ芋などを使っていたが、平川の商家では油揚・コンニャク・センコーブ（線昆布）・豆腐などを使っていたという。

（一五日） 夕方墓参りをするが、これをオシヨロ送りと呼ぶ家もある。帰っていた先祖の霊を墓に送るのである。浄土宗の家が数軒あったが、浄土宗の家では一六日にショロウ送りをしていった。昭和一〇年頃には絶えてしまったが、当日は眼鏡橋の下で、板の上にローソクを二〇本位立てて火をつけたのを水に流し、鉦を叩いて送っていたので珍しがって見物する者が多かったという。

なお、盆の間中、門口（平常の出入口）に火をとぼしておく。正式には一三日の墓参りから帰って火を入れ、一五日の墓参りに出掛ける前に消すのであるが、これを御仏灯と呼んでいる。御仏灯は木の枠に紙を張りつけたもので、四方に絵を書いてあった。これは祭りの時にも使用するが、その時は紙を張り替えて使っていた。

〔盆踊〕 観音堂の前で盆踊りが二度行なわれる。盆前の一七日と盆後の一七日とである。現在は新暦で月遅れの盆をして

いるが、昔は旧暦で六月一七日にカンノンサンの盆踊りをしていた。旧七月一三日から一四日にかけて部落内の初盆の家では必ず盆踊りを行なった。毎年部落内で四〜五軒の初盆があったので、二夜に分けて踊っていた。最後の踊りは七月二四日の地藏盆の日に行なわれていた。

盆踊りの時は、近郷近在からワケシ（若い衆）が集まる。平常は娘を外に出さないが、盆踊りの夜はどんな家庭でも娘を外出させるのが常であった。それで問題が起こり、妊娠する例もあったが、盆踊りは絶好の男女交際の場であったようである。初盆の家で踊っている時、踊りの輪を抜け出て密会する場所に選ばれたのは、薄暗い月光の届かぬボブラ棚（庭先に作ってある南瓜棚）の下であったようである。「ボブラ棚にズリ込む」とか「ズリ込まれた」例は多かったという。

盆踊りの仕かけは簡単で、農家なら物干台、町家なら涼み台と呼ばれる高さ約五〇糎で畳一枚敷の広さの台が、口説き台に使われる。太鼓は台の端に杭で固定しておく。踊り子は口説き台を囲んで輪舞する。盆踊りの種類は、団七踊りと左衛門が主であった。太鼓はどちらも間遠に打ち単調で、口説きも短かい文句が多いが鈴木主水などの語りをうたう人もあった。庭入れの口説きはないが、口説き手が交代する時には、渡す文句と受ける文句が決まっていた。踊りは手が多く調子が面白い。団七踊りは、女二人男一人の三人の組踊りである。真中が団七で袴をはき黒紋付羽織に白袴をかけ、頭に白鉢巻を締め刀を持つ両側には白装束に赤い袴をかけ白鉢巻をした女二人がつく。一人は鎖鎌を持ち、他は薙刀を持って踊る。女二人が団七に打ち掛り、団七が二刀を使って防ぐ所作を繰り返して行く踊りである。口説と間の調子が面白く、男が女に、女が男に変装して踊る例も多かった。

初盆の家では、踊りの終る前にお茶を出す。南瓜の煮メを一切れずつ茶うけにしてお茶を飲ませる。お茶が出ると後は一廻り位踊って直ぐに止めていた。口説き手には酒を振舞ったり、団扇をあげたりしていた。踊りたい夜半までで、月が天心にかかるとお茶が出て終っていた。

（奉公人の入替り） 旧七月一六日は奉公人の暇取りと呼ばれ、この日を境に奉公人が入れ替ることになった。当地域は一

年季が普通で、年末の入れ替りはしない。

〔お接待〕 田の口部落では旧二一日にお大師様をまつりオセツタイをした。

〔庚申祭〕 旧暦の庚申の日に庚申待ちをした。この夜は月の上るまで寝てはいけなさとされ「人事を言うても横になるな。寝るとコになる」といわれ、また、「庚申の夜に子供を作ると大泥棒が生まれる」ともいう。

〔地蔵盆〕 手島旅館でお接待をしている。夜は手島家の前で盆踊りがある。

秋から冬

〔八〕 農家では作のしてある田畑に竹筒をたて、酒をついで祭る。夕飯は小豆飯を炊いて祝ったという。

〔芋名月〕 八月一日をイモミギンチといって月に里芋を供える。子供が貰いに来る。

〔社日〕 八月二三日は初ものを供えて社日様をまつる。農業の神といわれている。

〔栗節供〕 九月九日をクリグニチといい、栗御飯を炊くが、別に行事はしない。

〔豆名月〕 九月一三日はマメミギンチである。枝豆を煮て月に供えておく。子供達が「もうホコウたかえ。」と言って買つてゆく。名月の夜は、子供やワケーンが唐黍や果物などを盗んでも大目にみるのが常である。

〔彼岸〕 中日をはさんだ一週間をさしているが、寺参りはあまりしなかった。お中日の日にダゴを作る。これをシラタマゴと呼んでいる。

〔お伊勢祭り〕 九月から一〇月にかけて、神官の都合で日を決めて行なっている。各部落にはお伊勢堂があり、神官を招いてお祓いをした後に直会をする。盆に盛った小豆飯と昆布や油揚・野菜の煮メ、それに昔ほどじょう汁が必ず作られたが、近頃は鶏肉汁にかわった。魚の刺身をつける部落もあるという。この日は村中が作業を休んでいた。

〔亥の子〕 一〇月の亥の日に着物を洗うとその着物は温かいといわれ、継子の着物洗いの日と呼んでいる。また、初亥の日にどの家でもコタツ（掘炬燵）をアケル（開く）慣わしがあった。

〔滝神社の祭礼〕 新暦一〇月二十九日〜十一月一日の四日間は滝神社の祭りであり、氏子である北山田地区はどの部落も仕事を休んだ。村相撲や村芝居で賑った。どの家でもマツリ餅をつき御馳走をして親類を招くのが例であった。

〔御正忌〕 当地域は殆んどの家が真宗であるから十一月二七日の親鸞の御正忌には仏壇を飾り、信心深い人は寺参りをしていた。

〔冬至〕 この日に南瓜を食べると病気にかからぬといわれている。平川部落の特別な家では袖子を食べ、皮を風呂に入れて袖子風呂に入る習慣があったというが、今は伝わっていない。

〔針供養〕 一二月八日には針供養が行なわれていた。小鹿田焼きの油スズに灯シミを入れて灯を点じ、娘たちが豆腐を切ってそれに針をさして供養をしていた。

三 人生儀礼

出産

〔帯祝い〕 妊娠して五ヶ月目の吉日（戌の日）を選んで帯祝いをした。当日は嫁の里から帯（二丈位の咄帯）と櫛代を持って来るようになっており、親類と近所の主婦を招いて祝いをした。現在では産婆を招いて帯を締めて貰うが、昔は年配のオナゴシが最初に帯を締めてあげるようになっていた。祝いに招かれた人々は少額の金子を包んでゆく。

〔安産祈願〕 高塚の地藏様は元来乳の出ない婦人に御利益があったというが、安産の祈願に参る人もある。昔は森町の安楽寺に参る人が多かった。

〔出産〕 昔は坐産が常であった。妊婦が産気づくと近所の年配のオナゴシでトリアゲ婆と呼ばれる人を呼んで来る。専門の産婆が村に入ってきたのは昭和の初め頃であった。それまでは納戸で畳をあげ、竹床の上に藁を敷いて産んでいた。産むときは妊婦は立膝をしてしゃがみ、トリアゲババが後から妊婦の腹を抱いて出産させていた。産まれた嬰兒のへその緒は糸で切

り取り保存する。たいていは、母親の鏡台に緒書きをして入れておく。子供が腹痛を起こした時煎じて飲ませると效能があるといひ伝えられている。産湯は母親が嫁入りの時持参した洗濯たらいを使うことが多いが、用済みの湯は畠に塩をまいて捨てる。

後産(エナ)は、小鹿田焼きの黒土瓶に入れて、納戸の床下に埋める家が多かった。

(ウブメシ) 子供が生まれると直ぐにウブメシ(産飯)を炊く。茶呑み茶碗に飯をつぎ、丸い小石を添えて嬰兒の枕元におく。また、近所のオナゴシを招いてウブメシを食べて貰う。千大根や塩鱈・目刺しなどを副えて簡単な会食をする。ウブメシを食べると縁起が良いという。

(名付け祝い) 産後三日間に母親の実家からお喜びに来る。この時産着を持参する。産着は表が赤、裏が白の布地で、男女の別はない。文様に麻の葉を使った産着を着せると健康に育つというが、一般の家では赤白の無地を使っていた。嫁の里から産着を贈られるのは、長男・長女のみで、次男以下はウチ(生家)で縫うのが常であった。

当日は、名付け親・親類・知人を招いて祝宴をする。名付け親になるのは村の有力者とか識者である。お客の膳は普通の祝いと同じで蒸し物は出すが、引きものはつけない。

(宮参り) 男児は生後三日目、女児は三三日目に宮参りをする。生家の姑が赤児を抱いて、母親は一緒にお参りをする。もし、生家に姑がいなければ、母親(嫁)の実母が抱いて参る。母子だけで参ることはなかった。赤児に着せる着物をミヤマイリギモンと呼び、嫁の里から贈られる。男児・女児とも友禅の総文様を切って作っていた。平川部落や志見堂部落はたいいて滝神社に参詣したが、持参した酒は持ち帰って、お下りを載いた。当日は餅をついて、近所や産婦が世話になった家に配るが、これを宮参り餅と呼んでいる。志見堂では、当日赤飯を作って祝う家もあったという。

(モモカ) 田の口部落では、生後百日目に赤児に飯を食べさせたというが、今は伝わっていない。モモカゴハンというが今は伝わっていない。モモカゴハンという言葉は残っている。平川では殆んど残っていないようであるが、はっきりしない。

〔初正月〕 初めての正月を迎えた家には初正月といって、男児には破魔弓、女児には羽子板を贈る。嫁の里から贈るものが一番高価で立派なものであるが、生家の親類からも贈られるので、初正月を迎える家では、破魔弓や羽子板を座敷の欄間に飾っておく。正月中に近所の人が見に来ることになっているが、これを破魔弓見とか羽子板見とか称している。正月の二〇日までの都合の良い日に、初正月の家では、親類や知人を招いて祝宴を張る。昔は祝言に次ぐ程の祝いをしたというが、これを破魔弓倒しとか羽子板倒しと呼ぶ。家によっては縁起をかついで、倒しを開きと呼び替えている。初正月を祝うのは、長男と長女に限られていたようで、普通の家では次男以下の祝いはしなかった。

〔初節供〕 女児の場合は三月三日が初節供である。昔は焼物で作った土人形であったが、そのヤキモンビナを贈るのは、親・兄弟で、嫁の実家からも贈るのが例とされた。初節供を迎えた家では雛を飾るので、近所の人が雛見に来た。

男児の初節供は五月五日で、嫁の里からは必ず幟が届けられていた。親類からは紙の鯉幟を贈られた。贈られた布幟や紙の鯉は庭先に立てておく。五日頃に親類を招いて祝いの客をすることもあった。節供の日には、茅巻や柏餅を作って近所に配った。

初節供の祝いも長男・長女の場合は盛大に行なうが、二男以下は簡略化されていた。

〔初誕生〕 田の口部落や志見堂部落では、初誕生を迎えると餅をついて、近所や親類に配る。これを誕生餅と称している。ついた餅を子供にカルワセ（春負わせ）て歩かせる。子供があまり歩き過ぎないように、途中で突き倒していた。

年令通過

〔ヒモトキ〕 三才になるとヒボトキ祝いをする。平川や志見堂では一月一五日に、三才の男女児に晴着を着せて滝神社に参り、帰りに親類知己を訪ねて衣裳見せをする。ヒボトキといっても、ヒボは解かず上から帯をする。男児は兵児帯や角帯、女児は帯を締めるが、長男・長女の場合は帯は母親の実家から贈る。また、ヒボトキ餅といって、当日は近所に餅を配る。なお、子供組・若者組の遺制は認められるが、通過儀礼は残っていない。

〔厄年〕 男子の四一才は大厄といわれている。四一才を過ぎると厄年に入ると信ぜられていたので、四一才の男は、六月一日に盛装して千度参りをした。平川部落では滝神社と眼鏡橋を往復したという。

女の厄年は、二五才と三五才といわれているが、別に行事は伝わっていない。

〔還暦〕 六一才を迎えると家によっては還暦の祝をした。赤ちゃんに還るという意味で、子供が緋ネルの着物とか袖無しを作って贈る。また、親類・知己を招いて祝いの宴を催すこともあった。明治末年頃まで、赤い着物を着て滝神社にお参りする老人を見かけたという。祝いをするのは男の場合で、女の祝いはしなかった。

古稀の祝いはしない。喜寿も普通の家では祝わないが、経済的に余裕のある人は祝宴をしていた。

〔米寿〕 八八才になると、ネルの着物に赤い布をそえて、祖父の長寿を祝い祝宴を催した。これを八十八の祝いと呼んでいる。

婚姻

〔通婚圏〕 昔は通婚圏が狭く、部落内で結婚する者が多かった。昭和の初め頃では北山田村内がもっとも多く、次いで玖珠郡内・日田・小国・下毛・宇佐と遠くなるにつれて少なくなっていた。地理的な関係で日田・小国との通婚が割に多い。

結婚の適齢は、時代によって差があるが、昔は男が二〇才過ぎで女は二〇才前というのが多い。概して早婚であった。

〔縁談の成立〕 恋愛することをドレアウといっているが、ドレイが結婚に結びつくことは少なかった。ドレイ結婚をする村には住めない例が多い。親から勘当されるからである。平川ではドレイで結婚した者は殆んど祝言をしていない。親が許さぬ時は他所へ逃げるか、他人だけで祝言をして貰うかしか途はなかった。しかし、狭い部落内のことであるから、恋愛が結婚に結びつくこともあり得たわけで、親が結婚を認めた場合はドレイ結婚ではなく、正式の結婚とされていた。

足入れ婚は一般に見当たらないが、平川部落では明治の末頃一例あったという。この場合は町家で、半年位夫婦生活をしてから改めて祝言をしたことである。

当地域では、一般に縁談の成立は親の意志によることが多かった。本人同志の見合いをするようになったのは、最近のことである。

〔嫁女見〕 村内の世話好きの人に親が頼んだり、逆に世話好きが「いいあんばいがあるが貰わんか。」と男の親に持ちこむこともある。家柄とか財産とかを考慮して、均衡のとれた出来そうな家を結びつけるわけである。男の方が乗り気になると、世話をする人が男の父親、時には本人も連れて、娘の家を見に行くことになる。これをべべん子見と称している。「べべ(牛)ん子を見せておくれ。」という口実で、娘の家や両親・本人を観察するわけである。娘の家でも心得ているので本人にお茶を汲ませることが多いという。

〔嫁女貰い〕 双方の親同志の間で話がまとまりそうにあれば、世話人は正式の仲立(媒酌人)として、娘の家に縁談をもち込む。この時は、仲立だけが菓子折程度のほんの手印だけを持って行き、先方の承諾を得てくる。先方が承知すれば、先方でも仲立をたてることになる。

〔ヒニチギメ〕 双方で了解がつけば、婿方から正式に貰いに行く。これをヒニチギメと呼んでいる。婿方からは、仲立と男親の兄弟が、酒と脚を持ってゆく。先方では、仲立と親類の主だった者とが立合って祝言についての話し合いをし、祝言の日を決める。この席では貰い方は頭を下げて、先方の条件を聞き入れなければならぬとされた。話し合いが済んでから、持参した脚を肴にして祝宴をした。

〔衣裳送り〕 嫁の婚礼衣裳はすべて婿方から贈るのが立前とされていたので、先方の要求通りに仕立てた衣裳や頭道具・履物まで一切を揃えて、つづらに入れて持って行く。たいていは祝言の三日前に届けて呉れと要求されるので、当日までに仲立が贈り届けることになっていた。昔は結納金を贈る家はなかったという。

〔荷取り〕 式の前日または当日に、親類の者や村のワケシを傭って、先方に嫁入道具を受け取りに行く。荷宰領を含めて五〜六人で、近ければ担ぐ。遠い時は馬で運んだ。

〔婿入り〕 祝言の当日、仲立が婿を連れて嫁の家に迎えに行く。これを婿入りと呼んでいる。親類も同道するが、この時持参するものには、お茶とカケダイがあった。カケダイとは、かけ合うている鯛という意味で、二匹のブエン（鮮魚）の鯛の頭をつけ合わせて、八の字に縛ったものである。その他婿入りの品として、嫁方の父親には末広二本、母親には友白髪（葎）、兄弟姉妹に下駄・菓子などの手土産を持参する。婿入りをするのは午後三時頃である。婿を正座に据えて、仲立が両側に坐り、嫁方の両親・親族は末席に坐る。宴を張るが、嫁は納戸に閉じ込めておき、宴席には出さない。近所のワケーンが御祝儀の謡曲を謡いに来ることもある。近所の人が婿を見に来て、障子に穴をあけるので、障子をあげ放しておく家もあった。

宴席の途中で、婿だけがこっそり席を外して、先に逃げて帰る。婿逃げと称している。

〔嫁が家を出るまで〕 遣り方の家では、祝言の数日前に、嫁の友人を招いてお茶を飲む。これをジョウモンワカレというが、昔はこの時に招かれた人がカネ（鉄漿）をつけていた。祝言の当日は、婿入りの宴が済んでから、仏壇にお参りをした後、両親に別れの挨拶をして家を出る。カドグチ（門口）では後向きになって、後ずさりをして出る。

〔嫁入り〕 近ければ歩くが、遠い時は嫁女だけ馬に乗せて来ることもあった。嫁入り行列の人数は婿入りの倍になるのが普通で、婿方の人数に加えて、嫁方の仲立・両親・兄弟・主だった親類・アリッケオナゴ・髪結いなどが同道した。行列は夜になって婿方に到着する。

〔ナカヤド〕 行列は直接婿方に入らず、婿の家の手前の家に入る。これを中宿と呼んでおり、必ず婿の家の手前である。ここで嫁は色直しをした後、介添人に連れられて婿方の家に行く。カドグチを入ってから、介添人が嫁の島田鬘の上から綿帽子を被らせる。玄関からはテヒキ（手引き）が案内して、嫁を座敷に連れて行く。嫁はここで坐ったら、式が済むまで位置を変えてはいけない。嫁は玄関でテヒキに手拭いを渡す。

〔祝言〕 婚礼の行事をすべてシユウゲンと呼び、夫婦固めの盃は三三九度とか夫婦盃と呼んでいる。式は嫁の坐っている座敷で行なわれるが、三三九度の式に加わるのは、嫁と婿・双方の仲立・酌をする雄蝶と雌蝶、それに婿方から見届人が

列席することもある。雄蝶と雌蝶は両親のある子供に限られているが、一方が幼い時はお加えといつて一人で酌をしてもよいとされている。嫁の前に雌蝶が坐り、婿の前に雌蝶が坐つて、仲立の指図で盃をくみ交わすたびに酌をする。一回目は先ず嫁から飲んで婿へ渡し、婿から嫁に返盃する。二回目は婿から嫁へ、嫁から婿へ、三回目は嫁から婿へ、婿から嫁に返される。家によっては、式の間中陰謡を謡うこともある。謡と盃が同時に終るのがよいといわれるが、謡が先に終るようである。また、かたの家では、三三九度に引き続いて、両親と親子の盃を交わし、入れ替つて兄弟の盃をすることもある。

〔披露宴〕 三三九度が済むと婿方から提灯を掲げて、中宿に待つてゐる嫁方の一行を迎えに行く。この間に貰い方では座敷とゴゼン（玄関を入れて直ぐの間をいう）の間の襖を外して、膳を並べ、宴席を作つておく。挨拶を終つて席に着くと祝いのお客が始まる。披露宴は祝言の中に含めて、特別な呼称はないが、翌日のオタルに対して本客と呼ぶこともある。昔は夜の明けの頃まで祝宴するのが普通で大変な賑いであつたという。宴の初めに上手に坐つた花嫁・花婿から仲立へ冷酒の献盃があり、次々に下座へ渡される。花嫁は三三九度の後、島田を丸髷に結び直しておくが、宴の途中で吸物の変わるたびに衣裳を変え、色直しという。正式には、嫁の衣裳に合わせて吸物椀の色模様を準備するというが、実際には着物の色と椀の色が違うことが多かつたにしても、その都度嫁は色直しをして、挨拶をする。

〔嫁のお茶入れ〕 披露宴が終りに近づく、嫁が正客である実の両親から仲立・親類の一人一人にお茶を出す。ヨメゴ茶という。この時はびたりと騒ぎが静まってしまうので、これを機会に嫁方は席を立つ。

〔ワラジ酒〕 嫁方の客が帰る時、内緒方の者が門口で引き止めて、湯呑みで酒を吞ませる。これをワラジ酒という。

〔夫婦の寢室〕 祝言の夜から両親は納戸を若夫婦にあげ渡す。納戸は座敷の裏側、ナイシヨの隣室で、祝言の日までに畳をかえておく。ツカミダンと呼ばれる粗末な畳を使うが、これをコマカケザと称している。

〔村廻り〕 祝言の翌日の午前中に、嫁は姑に連れられて、部落内の一軒一軒を訪ねて挨拶する。村廻りと呼ぶ。

〔ハミシリアイ〕 二日目の昼頃、村廻りから帰つてから、近所のオナゴンを招いてお客をする。これを見知り合ひといつて

いる。

〔タル〕 二日目の晩には、婿の友人であるワケーンが申合わせて嫁女見に来る。酒をもって来るのでタルという。

〔マナイタナガシ〕 三日目の昼か夜は、内緒方の人々を招いて、祝言の加勢をして呉れたお礼を兼ねて祝宴を開く。これをマナイタ流しという。

〔ミツメアルキ〕 祝言から三日目、普通は五日目になることが多いが、夫婦揃って、手土産を持って、嫁の里を訪問する。この時は、日帰りをするのが常であるが、泊る時には必ず一旦嫁方のカドグチを出て、ふたたび入りなおさねばならぬ。

〔初正月〕 年末には嫁の実家に大きな餅を贈る。志見堂部落では、上が一斗餅、下が一斗五升の大きな餅を一重ね馬に横んで持ってゆく。半分は切って返してくれる。正月には親類を招いて初正月の祝いをする家が多かった。

葬送

〔枕直し〕 人が死んだら、直ぐに遺体を仏壇のある間（普通の家では座敷）に移して、北枕に寝せる。これを枕直しと呼ぶ。遺体は、胸の上に合掌させておき、布団の上には死者の晴着を逆さにかけておく。屏風を逆さにして立て、その上に刀か鉞、庖丁などの刃物を載せておく。神棚には白扇を開いて覆いをする。

〔ハヤオブク〕 死人が出ると直ぐに講中に知らせる。講中の人は手分けをして、ハヤオブクを炊く。米を二合位炊いて、仏様と死人の枕元に供える。枕元には、ローソクを一本立て密の一本花とハヤオブクを茶碗に山盛りにして供える。線香も一本だけ立てるのがしきたりである。講中の他の人は寺に坊さん呼びに行く。この時一升を持ってゆくことになっているが、この米のこともハヤオブクと呼んでいる。知らせを受けると坊さんが来て枕経を読む。

〔呼び使い〕 死人の出たことを知らせに行くのは講中の人々で、これをヨビジカイと言う。呼び使いに一人で行く時死人がオブサツて帰るといわれているので、必ず二人組で出掛ける。近ければ歩いて、遠方は汽車で行った。口頭で伝えることが多かったが、時には呼び状を持参することもあった。先方で御飯やお茶を出されるのが常である。この時出されたものは全

部食べなければならぬものとされている。

（講中）無常講のことを講中又は組と呼び、部落の中が幾つもの講中に分かれているが、滝の原という講中は三〇戸位から成り立っている。死者が出ると全員が集まって加勢をする。組長が一切の指揮をする。死者の家の人は葬式の準備など全てを任せて手出しをしない。講中の仕事には呼び便いの他に花作り・池掘り・マカナイがあるので、それぞれ組長の指図に従って任務を分担する。

花作りは葬式に使用する棺の飾りや花を作る。棺は昔は手作りであった。大工に作って貰うか、棺桶を買ってくるかして間に合わせている。大工に頼むと棺さし費用といつて数日間の日当も出すのが常であった。棺桶は箱型の立棺であったが、現在は火葬にするので寝棺が多くなった。上流の家ではミコン棺を使った。これは半紙を型に合わせて切り抜き、外から張ったもので、外形は神輿に似せた非常に精巧なものであった。ミコン棺の場合には、飾りは親類の者がするのが常であった。葬式に使用する花には大菊と呼ばれるものがある。長さ三米位の青竹の頂に径一五厘米位の菊の造花をつけ、竹幹の部分に菊の葉を五六枚つけたもので、上部に線香を立てるようにした木枠に紙をはった箱をぶら下げたものである。大菊は二本作るが、他の一本には線香箱にかえて、ローソクを立てる箱を下げておく。シカ花は木製の台に紙で作ったシカ花を四本さしたものである。六道は長さ三〇厘米位に切ったタイマツ（松根）を細くして束ねたもので、白黒のテープ状の紙を交互に巻き上げて作る。現在は店から買ってくるものが多くなったが、葬式の時棺の正面左右に飾る蓮華も、昔は講中で作った。脇花としての蓮花の素材は桐と紙で、実に精巧な造花をしていた。葬儀の式場の境に立てる四門を作る。青竹を組みあわせて、上部に杉の葉を飾りつけた門のことで、四本作ることになっている。各々の門の中央には紙片で、表に東・西・南・北と記し、裏面には中国の四川省に關係ある文字を記してあるという。

池掘りは、土葬用の穴掘りに行く。講中の男が勤めるが、昼の間に穴を掘る。二米位の堅穴である。掘り終えて帰る時に、鍬などの使った道具は穴の上に斜めにかけておく。帰ってから塩水で手を洗い、マカナイ方の人から塩を振りかけて貰う。

マカイナイ方は、死者の家の台所で葬儀に要する一切の賄いと接待を担当するが、通夜の接待とオトキの料理を賄うのが、主要な仕事である。

〔ヨトギ〕 通夜のことをヨトギという。親類の者は死者の家で、講中の者は新仏にお参りした後、死者の隣家で夜伽をする。この時講中の者は、米一升とか豆腐五丁とか野菜などを持ってくる。夜伽見舞という。講中の夜伽は、大体二時間位でお茶が出たら引きあげる。お茶というのは夏ならば酢物に焼酎一杯といったところである。親類の場合は、格式の高い家では、遠方の親戚が多いので、二日間の夜伽をすることもあるが、一般の家では一日である。

〔湯灌〕 湯灌するのは夜伽の客が帰ってからである。死体の口・鼻・尻などの穴に綿を詰め、畳をあげて床（昔は竹床であった）の上に藁を敷き、死体を寝かせて、生温い湯を逆柄杓でかける。つぎに白無垢の着物を着せるが、これをイロウと呼ぶ。イロウはその家の主婦が結婚式の時に持参した友白髪の手をほぐして、晒布で作るが、近親者が一針づつ縫って作り、糸の尻を止めない。額には白布で作った三角巾をつけるが、半分 折り下げて、顔を覆いかくす。足には草鞋を履かせ、脛には白布の脚絆をつける。首から頭陀袋を吊して六文銭を中に入れておく。頭は丸坊主に剃る。湯灌をする人は、素肌に粗末な衣裳をつけ藁で帯をする。済んだら川に着ていたものを流していたが、下流の部落から苦情が出て焼くようになった。着物は朝暗いうちに山や川のコーラ（河原）で焼き捨てる。帰る時川で身体を洗い浄め、帰宅すると門口で塩を振りかけて貰う。

〔納棺〕 納棺は湯灌の直後であることが多い。棺が立棺の場合は坐らせて合掌させ、周囲を白木綿で縛っておく。副葬品は何もいれないのが普通である。蓋は出棺するまでは、あけられるようにしていた。神輿棺の時には棺の上に何も置かないが、箱棺の時にはユタンを覆って、その上に死者の晴着を逆に掛け、上に刃物を載せておく。最近では晴着を畳んでおくことが多い。これをカブリギモンという。ユタンは寺に常備してあり四隅に房がついた金欄の棺覆いで、箱棺の時に講中が借りてくる。

〔葬式〕 葬式は翌日にすることが多いが、翌翌日にする家もあった。一般に友引きの日は忌まれたので、日が暮れてから執行するか、翌日に延ばすことが多かった。

葬式をする場所は死者の自宅で、昔はツボ（筵）で行なったが、近頃は座敷で行なうようになってゐる。ツボで行なう場合は、四門を東西南北に立て、その間に綱を張って木綿の布を掛けた。格式の高い家では幕を廻らしたという。

棺の周囲の飾りは昔は簡素であった。棺の両側に脇花として蓮華を一对置く。棺の前にはシカ花を中央に、両側に野辺団子を盛った皿を一对。シカ花の前に水と香炉をおく。また、棺の前に大菊を斜め十字に組み合わせて立てる。

葬式の順序は、大部分が真宗の方式で行なわれるが、昔はインゲ（和尚）が風鈴坊主を従えてキョクロクにかけて執行した。近頃は座敷で立ったままで行なうようである。昔は棺を式場に移すのが例であったが、これを枕返しという。この時、死者が生前に使っていたジョウキ茶碗を割る。茶碗が割れ損なうと縁起が悪いとされている。式は僧侶の読経の後、帛辞・帛電を披露してから焼香に移る。昔は、女は焼香に出ることができないのがしきたりで、死者の娘でも廻り焼香しか許されなかった。焼香をする親類の多い時は読経をゆっくりし、親類の少ない時は読経を早くする。この時、一般の参列者は廻り焼香を済ませる。焼香が終つてから、親類の主だった者が挨拶をする。一応これで葬式は終つたことになる。一般の会葬者は門前で出棺を見送ることになる。もっとも当地域では、埋葬後のオトキを含めてすべての行事を葬式と称しているようである。

なお、両親が死んだ時には、子供は米を一俵（四斗）づつ贈るのかしきたりとされ、半紙にトキ米と記し、名前を書いて俵につけ、仏壇の横に積んだ。

〔出棺〕昔は土葬であったので、葬儀が終ると直ぐに出棺した。出棺する時、坊さんが棺の蓋を開けて、髪を剃る真似をする。オコゾリという。死者が生前に御本山にお参りをしてオコゾリを受けている場合には、その印の紙を棺の上においておくので、この時にはオコゾリをしない。出棺に当っては四門の「西門」をくぐって出る。棺は四人で担ぐ。前をかくのは死者から縁の遠い者で、子供は後を担ぐ。親に尻を向けない為といわれている。棺を担ぐ人の服装は、紋付の羽織を脱いで、着物の尻をからげ藁草履をはく。草履の緒には白紙を巻きつけることもある。

〔野辺送り〕葬列の順序は、(1)線香灯籠とローソク灯籠（大菊のことで、一对ある時と半対のときがあった。）(2)六道（

途中の岐れ道の入口などに立てて行くので、家によって本数が異なる。(3)位牌 (4)供花と供物 (5)シカ花 (6)棺(ひき手がついていて綿帽子を被った親類の女性が手に持つ。また棺を担ぐ人は途中で交代して、近親者は全部が一度は棺を担ぐものとされていた。)(7)親類の人々、である。葬式の時に供えた野辺団子は、棺が西門を出てから、近所の子供に配ってやる。坊さんは墓には参らない。

〔埋葬〕 墓には坊さんが来ないので読経はしない。いけの中に棺の正面を西向きに入れると喪主が穴の上にもたがって、足を踏み変えずに一蹴づつ前・右・左・後の順で土を入れる。次に近親者から一蹴づつ土を入れて、穴埋めの仕上げは池掘りの人々がする。土を山形に盛りあげて、その上に大菊を一本立て、周囲に藁を巻きつけておく。正面にはシカ花を供える。池掘りの人がウーテと呼ばれる炭俵に火をつけて、大菊の周囲を左廻りに廻り、廻り終ったところで藁の中にウーテを突き込む。これをウーテ振りと称している。この時、シカ花を半分だけ焼くが、大菊が下からの炎で焼け落ちる前に竹の幹の節がハゼる。「一節ハゼると一里行った。二節ハゼると二里行った。」と死者が浄土へ旅立つことを信じていた。また、大菊の竹が倒れるが、その方向に次の死人が出ると占う。さらに、ウーテの火で煙草を喫むとサカシユウ(健康に)なると伝えられており、参会者は必らず煙草に火をつける慣わしがあった。埋葬を終って墓地から帰ると、塩水で手を洗い、内緒方に塩を振りかけて貰う。(オトキ) 葬式を始める前に、講中の内緒方が用意したオトキを別の家で食べる。オトキに使用する米を敷米と称している。オトキの膳部は大体一定していて次のようなものであった。

ヒラ(油揚の煮付け)・ツボ(椎茸・コンニャク・長芋・湯葉などを醬油で煮めたもの)ツボの蓋の上にくわんを載せる。ごはんと味噌汁(油揚と賽の目に切った豆腐を入れる)・ノッペイ(かたくりをといて椎茸油揚などにまぶしたもの)・スアエ(大根を刻んで、豆腐を潰したのと混ぜる)などがあるが、ふせ込みといってごはんの椀は伏せておき、中に隠元豆を入れてあることが多い。昔は酒を出さなかったが、現在は酒を出すことが多い。オトキに使う膳は、講中で共有の立派なものが保管されている。もっとも現在ではオトキをしないで、酒二合瓶と白砂糖一斤を持ち帰って貰うことが多くなっている。

墓地から帰ると、親類の者は死者の家で会食をすることになっている。また、講中の人は隣りのオトキをした家で会食をする。宴の終る頃、喪主と親類の代表者が、お礼の挨拶をする。昔は、翌日のレイサンを終ってから一軒づつお礼に廻っていた。

〔レイサン〕 翌日は喪主の夫婦と近親者が連れだつて寺に参る。これをレイサンと称している。この時には、家によつて違ふが、米一俵と棺にかけた死者の晴着・薪代金、お寺でのオトキの材料を全部持つて行き、お寺で会食をする。男は紋付羽織に袴をはいて行くが、女は祝言の時に着た裾模様様の晴着を着て行つた。この村に喪服が入ってきたのは、今度の戦争中であつた。現在はレイサンの日に精進上げをする家が多くなつたが、本来は四九日まで死人の霊が屋根の上に留まっているとされておき、忌明けは四九日と考えられていたようである。

〔ヒトナヌカ〕 死後七日目をヒト七日と呼んでいる。この日は親類の者が忌中寄りをして、寺のインゲ（和尚）を招き読経をせよらう。

〔フタナヌカ〕 普通の家ではフタ七日か次のミ七日の日に香典返しをしていた。重箱の上に小豆飯、下箱には野菜ものを入れて、一軒毎に配っていた。また、普通の日に仏壇を造るとケチがつくといひ伝えられており、この日に仏壇を新調する家が多いという。仏壇を新しく作ると仏壇開きをして法要を営まねばならないが、忌日を利用するので、特に行なうことがないためという。

〔四九日〕 この日が忌明けである。僧を呼んで読経して貰ひ、簡単な会食をする。

〔百ケ日〕 近親者が集まり、坊さんと呼んで法事をする。会食の膳部はオトキと同様でツボ・ヒラ・スアエ・ノッペなどの精進料理である。

〔一周忌〕 盛大に法事をする。会食の膳部は精進料理であるが、ヒキモノをつける。

〔年忌〕 この地域は殆んどが真宗で、年忌は次のようである。すなわち、一・三・七・一三・一七・二三・五〇年であるが、普通は三三三年迄である。親の五〇年忌に会う人は、不幸でフ（連）がいい人だと言われる。五〇年忌には、近親者の男女

ともに盛装して、非常に盛大な法事をする。料理にも念を入れたということである。

〔墓石の建立〕 墓石を建てる時期は家によって違うが、建てるのは年忌の時に限られている。概して、墓石は小さく塔身の高さ五〇糎位で、台座から一米に満たないものが多いようである。五〇年忌を迎えても墓石はそのままにしておき、塔倒しはしない。

遠くに出掛けておる人は別として、村の人は、盆以外の時には墓参りをしないのが普通である。

四 食

毎日の食事

メシといえは麦飯のことをさし、稗とか粟・小豆・粟などを混ぜるときはヒエメシとかクリメシ、塩気を入れればシオケメシと称している。またメシは、食事そのものの一般的な呼称でもあり、ウドンや団子汁を喰べてもメシと称されているようである。この場合には、食事をする時期を上冠する。例えば、朝食はアサメシとかアサゴハンであり、昼食はヒルメシ・ヒルゴハン、夕食はユウメシまたはバンメシ・バンゴハンと称されている。食事のことをメシと呼ぶのは男に多く、ゴハンと呼ぶのは女が主である。また、飯や食事をママと呼ぶこともあるが、これは子供に対するときの用語である。

毎日の食生活は、農繁期と農閑期、家により、季節により違いがあるが、一日のうちでもっとも多く食事を摂るのは農繁期である。たいていの家が、朝起きると茶漬けを食べて朝仕事に出掛け、八時頃帰ってアサメシを、一〇時頃朝茶を飲み、正午にヒルメシ、三時頃コブリ、暗くなつてからユウメシを食べる。もっとも、農閑期には朝茶とコブリを抜くことが多い。

朝メシは普通は麦飯である。前の晩に炊いておいたヒラカシ麦を洗って、麦一升到米二、三合の割で炊くと米が下の方に溜まるので、米の部分をオブッパン（お仏飯）にする。これをイグリ飯と呼んでいる。この村に押麦が入ったのは大正頃といわれている。朝飯に麦を便わぬ時はお粥にすることが多いが、粟飯や稗飯を炊くこともあったという。平常は、朝一日分の飯を

炊いておくが、夕飯が足りないときはダンゴオツケ（団子汁）やウドンを炊いてたしていた。何度も炊くと米かヨケイ（沢山）要るといって、一日に一回しか炊かない家が多かった。朝メシのオカズ（副食）は、実をヨケイに入れた味噌オツケに漬物があれば副える程度である。

昼メシは、朝の残りの飯に、オカズは漬物が主であった。漬物は、味噌漬けが主で季節の野菜を漬けるが、冬は百本漬け（大根漬）を食べることが多い。一年中を通じては、ランキョウを漬けたものがある。時には魚も食べたが、塩鱒や塩鯖が主で、ブナ（生魚）は滅多に食べられなかった。その他鯛の浜焼きや塩漬けにしたツケアミなどを食べることもあった。

ユウメシは、昼の残り飯では足りないことが多いので、雑炊にしたり、団子オツケを作ったりした。副食を作る時は、ジャガ芋やポチャなど野菜の煮メをする程度であった。卵や豆腐などは滅多に使わなかった。鶏を飼っていても卵は御馳走で、病人か来客用にしか食べなかった。肉類は殆んど常の食事に供せられていない。たまに村内で牛馬が死んだ時など、こっそり食べていたという程度で、人によっては四つ足は食べぬと嫌う人もあったという。ケイ（鶏）は正月や祝儀などの時以外は口にしなかった。

（間食）朝仕事に出掛ける時に前日のユウメシの残りを軽く食べて行くことが多いが、これを茶漬けと称している。間食は一般にコブリとかコピリと呼ばれているが、午後の三時頃ヒルメシとユウメシの間に食べる。アサメシとヒルメシの間にも、時には間食をとることがあるが、一般にお茶を呑む程度で終ることが多く、これを朝茶と称している。また、冬季にヨナベをする時はヤシヨクを食べることもあった。

コブリの食物としては、麦飯やシオケ飯で作ったオニギリ・ポタ餅（餅米のニギリに小豆をまぶしたもの）・団子・蒸し芋などがあった。田圃のテマゲ（手間返し）で近所の加勢を受ける時は、必らずコブリを出すことになっていた。

（調味料）主として塩・味噌・醤油であり、砂糖は滅多に使用しなかったという。

平素の味つけは味噌が多く使われた。これは殆んど自家製であった。麴三斗に大豆二斗で五斗位の味噌を毎年作った。味噌

は三年味噌といって、三年前に作ったのを珍重していた。醤油もたいていの家が自分で作っていた。一番醤油を絞ったあとで水を入れて二番醤油を絞り、三番醤油までとるのが普通であった。醤油の実（モロミ）を取っておき、オカズ（副食）にしていた。

〔食器〕 平素使用する食器は、個人別でママ茶碗・オツケワンとテシヨウを使っていた。食事が済んでから洗わないままでお膳箱に納めるのが常である。膳箱には抽出のついているものもあったが、蓋がついていて、食事の際にはそれを裏返して箱の上に載せて使った。一般に飯台が使われるようになったのは戦後のことである。

赤飯・餅・団子

〔赤飯〕 セキハンを作るのは、祝事のある時でヒボトキ祝いや六月一日の出植祝いなどである。小豆飯で代用することもあった。作り方は、餅米一升に小豆二合位の割で、まず餅米を一晩水にかけて打ち上げておき、別に小豆を腹が切れない程度に煮て打ち上げておく。これをマブシ（混ぜ）てせいろで蒸すが、一時間の間に三度位小豆を煮た汁を打つ。出来あがったら胡麻塩をかける。ウムス（蒸す）前に塩をマブスと早くスエル（腐る）という。

赤飯の代わりに小豆飯を炊くことも多い。朔日と一五日は小豆御飯を炊く家が多かった。小豆飯は赤飯と同じように作るが、蒸さずに炊くので簡単に作ることが出来る。米は餅米ではなくうるち米を使用する。年中行事の項で述べたように、正月一日の「カイダメシ」（粥占）の時に作る餅を入れた粥も小豆飯と呼んでいる。

〔餅〕 餅をつくるのは、正月・初誕生・初節供・お祭りなどである（年中行事の項参照）。

滝神社のお祭りは一〇月二十九日から一月一日までの四日間で、相撲・芝居・見せ物が催され大変賑わっていたが、祭りは食い祭りでもの家でも御馳走を食べたという。祭りの前日には餅をつくのが慣わしで、これをお祭り餅と称している。

棟上げの時には必ず餅をついて、屋根の上から撒いた。家によって違うようであるが、宮参り餅やヒボトキ餅をついて近所に配ることもあった。

〔団子〕 団子の原料は米・小麦・黍・藜などの粉で、これを水でコネて団子を作り、ユデて作る。出来あがった団子に黄粉をまぶすこともある。形は丸いのが普通であるが、時には平たくしたり、細長くしてねじったものである〔年中行事の項参照〕。ダンゴを作るのは、春秋の彼岸や盆・葬送の時などで、必ず作るものとされた。彼岸団子はシラタマゴとも呼ばれ、米粉で丸く作るが、盆団子は丸いとは限らない。内河野部落では、小麦団子を薄く引き延ばして作ったので踏んづけ餅と称されている。葬式の時に作る野辺団子は米粉である。団子はダゴと呼ばれることが多いが、ダゴはヒトシクイ（一休み）する時に食べるコブリとしても作られたようで、その時には、黄粉をまぶしたり、粟や黍で作ったりした。夕飯や夜食に作るダゴ汁ダンゴオツケの団子は、小麦粉のダゴで、形もさまざまであった。

〔饅頭〕 七月六日にはタナバタマンジュウを作る。これはセイローで蒸して作ったフクラマンシ饅頭で、中に餡を入れた黄色の饅頭である。時にはコブリとして作ることもあったという。

〔ポタ餅とおハギ〕 ポタ餅とおハギの区別ははっきりしないが、うるち米や餅米を炊いて丸い握飯にしたものに、小豆餡をまぶしたものがポタ餅で、黄粉をまぶしたものがおハギと説明する人もある。コブリなどに作ることもあるが、なにかの時に作っていたようである。正月餅をついた時に餅を湯の中に浸けておいて、黄粉をまぶして食べることがあるが、これは黄粉餅と称している。

年中行事と人生儀礼の話者は、平川部落の小川秀太（六六才）・田ノ口部落の石井松吉（六六才）の両氏であり、食の話者は両氏の外に志賀部落の穴本スガ（六五才）さんである。県文化財専門委員深矢多喜男氏との共同調査をまとめた。炎暑の中を長時間に亘って御教示下さった話者の方に心から御礼を申し上げます。