

馬原の民俗

加藤 泰信

一 概 観

旧馬原村は江戸時代天領に属し八百石であった。日田との関係が密接でその商圏の中にある。久大線豊後中川駅より高塚街道を東へ約二料上ると高釣部落がある。玖珠川の支流二つが高釣バス停附近で合流し豊後中川駅近くで本流に合する。部落は山麓に位置し、前方に田圃が広がっている。百年程前迄は戸数二戸であったが、その後周囲の台地から集まり現在は一三戸となった。生業は農業と林業で農事の合間に山仕事に出かける。山仕事は自分の山の仕事の場合もあるが、賃仕事で製材所などの仕事を請負う場合が多い。かつては炭焼をして白炭などの上等の炭を生産していた。檀那寺は玖珠町にある万福寺で浄土真宗である。

高釣の南、約五百米の所に高尾部落がある。講は高釣と同じくしており、日常の生活習慣も同じである。生業も農林業で、以前は焼畑で小豆を作ったといわれる。日露戦争頃は一二戸であったが現在は六戸に減っている。氏神は高尾神社である。姓は高釣・高尾共穴井姓が多く、両部落のつながりがうかがわれる。

高釣から約一料、高塚街道を北東に行くと台地の上に寅丸部落がある。一一戸、七〇名余の部落で、生活の上では北西にある奥畑・池塔部落と関係が深い。生業はやはり農業、林業が中心で山麓に製材所がある。姓は半田姓が多く、又穴井姓がある。

檀那寺は日田のコーエン寺で高尾・高釣とは異なるが宗派は浄土真宗である。

二年中行事

正月

〔正月の支度〕二五日頃に餅つきをする。最初の臼でついた餅をちぎって砂糖をべったりつけて食べる。これをトシトリモチといふ年をとったことになる。次にお鏡を作った。昔は三斗位ついた。餅粟ばかりの粟餅や稗餅もついたがお鏡は餅米である。トシトリモチは牛馬にも食わせた(寅丸)。二〇日頃からついたが大体正月の四〜五日前で二八日頃が多い。その日をとシトリという(高尾)。門松は立てる家と立てない家があったがムラのお宮には必ず立てる。二九日から三一日の間に立て、お宮の門松は年毎の当番の家が作った。材料は松・竹・モロムク・橙を使う(寅丸)。

〔大晦日〕トシノヨの晩は手打ちのそばを食べ(高尾)、一二時頃迄は起きている(高尾・寅丸)。

〔元日〕若水汲みをする。鳥がウタを歌うと家のタイショウウが米と塩を持って井戸に行き柄杓で汲む。若水を床の間に置き、その水で茶をわかして吊し柿を食べると縁起がよいといった。茶を飲んでからおそくまで寝ている。若水は飯炊きにも使った(寅丸)。元日に吊し柿を食べ八八夜に摘んだお茶を必ず飲んだ。歯固めといっている(高尾)。

〔二日〕年始まわりや若木切りをする。若木切りは家族の中の男の数だけ切る。たいてい檜の木を切り、その切株に米と塩を置いた。米粒の数は決まっておらず、切る時山の神に唱えることもなかった。切った木は保存しておき、五月の田植の時のお茶わかしに使う(寅丸)。ムラの初寄りを二日の夜行なう。これをハツピカリという。男も女も皆集まりオミキをあげて一杯飲む。座はヤナミ(家の順番)に受けもつ。ムラの決算はこの時にはせず、四月五日の水神(水天宮様)祭にする。正月三日間は仕事をしない(寅丸)。初寄りをアイネンシといひ各家から二人(夫婦)ずつ集まった(高尾)。正月には男の子がおめでとうといひて蜜柑をもらいに来る。女の子は外に出さないようにする(高尾)。

〔七日〕菜っ葉・京葉・芹などを入れた七草雑炊を朝食べる。仕事は休む(寅丸)。七草粥を縁起がよいといひて食べる。

芹・でんきょうな・葦・波稜草・高菜などアオモン七通りを入れる。七草は定まっていない（高尾）。

〔ムライリ〕一五才になると正月中に男は酒一升、女は五合買って村入りをする。大人入りともいい、大人として扱われるようになる。座は順ぐりに決めていた。今は四月である（寅丸）。

〔一日〕牛の引綱などの百姓道具の糺をなう。粟餅の雑煮を作って食べる（寅丸）。

〔四日〕子供達がモグラ打ちをする（寅丸・高尾）。「モグラウチャー一日、アズキメジャー五日」といいながら、家のまわりや畑のグロをたたいてまわる。子供には餅を与える（寅丸）。福俵をした。俵についた綱を家の者に切られるので早くした。綱を切って俵を取った者は縁起がよいとされ、酒を買って祝儀とした。

〔五日〕餅を入れたアズキママを吹きホカウ（供える）。篠竹の筒を何本も作り、皮をはいで稲・麦など農作物の名を書き込んで一緒に炊く。あとで竹筒を割ってみて小豆の粒が多く入っていれば豊作だと断定した。カイダメシ（粥試し）というが粥にはしなかった（高尾・寅丸）。家族の名を記した竹筒も入れた。小豆は二粒も入っておれば縁起がよいとされ、入っていない者は落胆するので他の者が力づけた（高尾）。

〔成り木責め〕日付は不詳だが正月期間に行なった。子供二人が組になり、一方が「ナルカナランカ、ナラニヤキルゾ」というと、他方が「ナルケキルナ」と唱えた。家のめばしい木に鎌を少し打込むか皮を少しはいで行なった（寅丸）。

〔二〇日正月〕この月までが正月である。二〇日コーバシといって吊し柿を作った時の柿の皮を粉にして練って食べる（寅丸）。

〔二三日〕お三夜様。正月・五月・九月の二三日に行なった。「人ゴトハイウテンネチャーワリー」とか「月ノアガルマデハネルコトナラン」といって起きていた。月の出が早くわかる所に行きお籠りすることはなかった。餅をついて床の間に飾る。中央に大きな餅を一重ね置き、周囲に二三個（閏年は一三個）並べる。正月・五月・九月の三月に竹ぼうきを作ると悪いとい

春から夏

〔奉公人の暇取り〕二月二日がキリであった（寅丸）。

〔初午〕奥畑にある稲荷様に家から一人は参り神酒を上げる。重箱・タルワン・焼酎を持参し一杯飲む。稲荷様には組から毎月朔日に一人ずつ当番が出て清掃する（寅丸）。

〔節分〕豆撒きをする。今はやっていない。ユルリ（いろり）に一二粒（閏年は二三粒）の豆を並べ、焼け方でひよりを占う。白っぽいければ白星でひよりがよいとか、片方が黒で片方が白であれば半分ひよりがよいとっていた（寅丸）。

〔雛節供〕餅をついて雛餅を作る。ヌべて（のぼして）切り菱餅にする。白とフツ（蓬）を入れたフツ餅の二種であるが、どうかすると日田から買って来た食紅で赤の餅を作ることもあった。親類の者が日田から土製の雛人形を買って来た（寅丸）。

〔お接待〕ムラの観音堂の大師像に参る。今はお茶を出す昔は酒をまわし、一戸で一斗三升程飲んだ。菓子売りの商人が二人も三人もやって来た。七月二一日もお接待をした（寅丸）。

〔五月節供〕初節句には嫁の里より幟が贈られる。招かれた方は餅一組を持参する。子供にはミツメの着物を着せる。菖蒲を家の入口の軒先にさす。菖蒲で鉢巻をすると頭が痛ければよくなり、痛くなくても鉢巻すれば年中調子がよいという。菖蒲湯はしない（寅丸）。

〔ハンゲ〕梅雨明け前の大水を半夏水といていた。五月二八日は「虎御前の涙雨」といって昔は雨が降っていた。干魘の時は寅丸・奥畑・池ノ塔三部落一緒に雨乞いをやった。大神宮様のお宮で協議し場所を決定した。

〔土用〕土用の丑の日には雞を食べる（寅丸・高尾）。土用の三日目カザドメを行なう。大神宮様に風が吹かぬ様頼み、御願ほどこきをする。みくじを五つあげ、部落長がその中から一つひく。みくじには宮籠り・宮めぐり・三社詣り（近隣の三社）

・浪花節などを記してあるが神様は浪花節が好きで、五年のうち三年くらいは浪花節となる。田植後、豊作祈りをする。各戸から一人ずつ出て、高塚地藏（町内高塚）・英彦山の権現様・福岡県のハウシ山のどれか一か所に参詣する。三か所を年毎に

順にまわる（寅丸）。

盆

〔七夕〕六日の朝露をとって短冊を書く。字が上手になるように願って「いろは……」など習った字を書く。女の子などは縫物が上手になるように着物の形を紙で作って下げる。笹は六日の晩に切って来て、家族内の子供の数だけ笹を立てる。笹は水口とか川とか、水と縁のある所に立てる。終わって捨てる所は決まってなく、どこでも捨てる（寅丸・高尾）。タナバタヨトギ（六日）に七夕饅頭を作る。これは米粉を少量混ぜる場合もあるが、大体小麦粉のユデマンジュウである。七夕の早朝、星の出ている時川につかると元気でいられる。この日はよく落ちるといって磨き物をよくした。油ものなどもよく落ちた。道具や仏具を洗った。また木瓜の蔓で牛を洗った（高尾）。井戸さらえは盆前に行なうが日は決まっていない（寅丸）。

〔墓掃除〕一日迄に墓掃除をする。その時墓参し「迎えに来ないから帰って来ておくれ」といっておいて、一三日は墓参をしない。花筒と線香立は青竹で作り墓掃除の日に立てる（寅丸）。

〔盆〕一三日から一五日まで。仕事は一六日迄休みである。盆歩きで他所に出ていた者がムラに帰ってくる。一五日に霊を送って墓に参る。花・線香・ろうそくを立て、水のほか茶を供える。故人が酒呑みの人であった場合は酒も供える。初盆の時は灯籠を立てる（寅丸）。檀那寺は日田にあって遠いので僧侶は盆には来ないが、初盆があればやって来るし、霜月の御正忌の頃みえる。盆料理は精進料理で魚は使わない。盆鱻は使う時もあるが、すいもの・すあえなどが中心である（寅丸）。

〔盆踊り〕七月一〇日観音堂のお観音様祭があり、どの家からも、素麺や御飯などのお供物を持って集まってくる。お経をあげて話し合い、モトカタで酒五合ずつ出しあつて供物を食べる。この日から盆踊りの練習をする。盆踊りは初盆がなければ他の部落に踊りにゆく。四十代位まで踊っていた。最近では衰退して口説の出来る人は一人になった。名称も忘れてしまったが竹棒二本を使う団七踊りなどがあつた。囃子は太鼓だけである（寅丸）。

〔贈答〕盆歳暮といい、世話になった人々に世話になった程度に応じて一三日に贈物をした（寅丸）。

秋から冬

〔八朔〕五節供〔正月・三月三日・五月五日・七夕・八朔〕の一つである。篠竹をソギッテ神酒を入れ作物を作っている箇所を立ててまわる。田が何箇所もあればその全部に、作の神様にお礼をする意味でホカウ（供える）。小豆飯を炊き祝う（寅丸）。

〔イモ名月〕名月様祭りという。トイモ・豆・柿・ユガイタ唐黍を月のあたる所へホカウ。芋掘りした晩にイトコニといって餅米・芋・小豆でネバ飯を作り祝う。昔は芋の収穫が最後で麦を植えてから芋掘りをした。九月一三日も名月様と同じようにホカウ（寅丸）。トイモ・豆・栗などを供える。「ヒイタカナ、アゲタカナ」といって子供達がひきにくる（高尾）。

〔亥の子〕亥の子祭りには亥の子餅をついた。一升枡の中へ入れて種俵の上にホカウ（寅丸）。

〔鎌上げ〕稲刈がすんでもみすりのあとやっていたが、する家としない家があった（寅丸）。稲刈がすんだら鎌上げである（高尾）。

〔十一月一日〕観音祭り。ヒボ（モ）トキ（寅丸・高尾）。甘酒を作る。お堂の観音様の田から毎年三斗の米がとれるので、そのうちから一斗五升を甘酒にして集まって飲む（寅丸）。各家で二・三升の甘酒を作る。こうじは日田からとり寄せ、米六合とお金少々（今は四〇円位）でこうじ二箱と交換した。明治の前は濁酒を作った（高尾）。

〔冬至〕ボウブラ（南瓜）を入れたダゴ汁（団子汁）を作り食べる。これはネオラン（寝ない）病気にかからない）ために食べる（寅丸）。

〔針供養〕針をさした豆腐は川に流す（寅丸）。

三 人生儀礼

出産

〔腹帯〕妊娠第五月で木綿布五〜六尺の腹帯をする（馬原村史、佐藤寛吾著大正八）

〔出産〕お産は納戸でひざまづいてする。余程ひどい時以外はトリアゲパーサンを雇わず親類の近い人がかせい人となって来た。産んだあと、畳と竹床の間にモーガをすけて頭を高くして休む。頭が低くなると産後が悪いという。ヘソの緒は糸でくり竹をソギッタヘロ（ヘラ）で切る。切れるもので切ると悪い。後産は納戸の床下に壺に入れて埋めた。後産の上を最初に通った者を子供がエズがる（恐れる）・親をエズがるようになければつまらないといって男親が最初に通っていた。そうすれば子供は親を畏怖するようになるといった（寅丸）。

〔ウブメシ〕赤飯を炊いた。皿に盛って盆に置き丸い石を添えておいた。石は丸くなければ頭が丸くならない。産飯を食べにくるようによぶと、近所や親類のオナゴシが寄って来るので赤飯と鰯（塩鰯）のカケモンを出した。この時赤児を見せた（寅丸）。

〔ミツメ祝い〕名付けをする。昔は一年も二年も名前を付けずほっておくことが多かったので名付けをしないと雷様が鳴って耳が遠くなるといい仮の名でも早く付けるようにした（寅丸）。

〔宮詣〕男児三〇日目・女児三三日目である。母親の実家から贈られた紋付のミヤメーリギモンを着せムラの神様に参拝する（寅丸）。

〔モモカ〕小豆飯を炊くが特別な行事はない（寅丸）。

〔初誕生〕誕生餅を作り配る。初誕生の子供には餅を食べさせた。餅を踏ませたり筆や算盤を並べて取らせる事はしなかった。

年令通過

〔ヒモトキ〕母方がヒモトキ餅を持ってくる。紐のつかない着物に帯をしめて大原八幡に参拝する（寅丸）。

〔ムライリ〕一五才で一人前となる。大人入り・村入りという。

〔厄年〕男は四二才・六一才、女は二五才・三三才である（寅丸）。馬疇、寸史には男二四・四一才、女は一八・三三才、厄

の入り厄の晴れには大原八幡社にて祈禱を受け知己を招き宴を張るとある。

〔還曆〕還曆の祝は略する場合が多い（馬原村史・寅丸）。

〔米寿〕近親は老人の為餅を贈り、老人よりは男子は八斗棒、女子は尺竹を贈る（馬原村史）。八八の祝という（寅丸）。

婚姻

〔適齡期〕男一七才・女一四才位である（寅丸）。

〔見合婚〕結婚の話はたいいオジイ（父親の兄弟）が持つて来てすすめた。昔は見合いではなく祝言の時初めて見る場合が多かった。足入婚の風習はなかった（寅丸）。意に合えば媒人を通じて甲入れ、女の方が応諾すれば「釘酒」を婿方より贈り婚姻を決定した。応諾後もやり方に於いてはすべて女の方が決定権を持った（馬原村史）。

〔ヒギワメ〕話がまとまると結婚式の日を定める。ヒニチギワメといい、嫁方が注文する品物もきめる（寅丸）。通常三日・不成就日・赦日を忌む（馬原村史）。

〔嫁入道具〕嫁方の注文する品物がきまると祝言買物をする。両方の家から二人ずつ出て買う。結納金は別にとって嫁方の客人をまかなう費用にあてた（寅丸）。

〔荷取り〕赤テノゴイ（手拭）で鉢巻して嫁入道具を運んだ。荷受人をニザイリョウという（高尾）。

〔カネツケ〕ムラの人や女友達を招きお別れをする。七〇年位前までは招かれた人が皆でカネをつけた。娘は育った近所の家を挨拶にまわった。ヨメゴミセという（高尾）。

〔嫁迎え〕「ムコ入り」という。人数はヒニチギワメの時お膳ごしらえの都合などのため決めておくが、普通はショウキヤク（挨拶する人で婿のオジなど有力者）・仲人二人・婿・オテヒキの五人である。婿は嫁を見てムコニゲし早く帰る（寅丸）。

〔嫁が出る時〕仏壇に参り座敷の出口からあとすざりし綿帽子をかぶって出る（高尾）。仏壇に参るきまつた言葉はないが「行ってきます」と両親に挨拶する。親も涙ながらであるので余り言葉もなく「イタラガンバラニヤイカンゾ」位言う。座敷

をうしろむきに出る(寅丸)。

〔嫁入り〕ムラの男などが水をかけたりしてヨメゴイジメをするので必ずアト・サキに仲立の妻がついて行く(寅丸)。ヨメゴマガイがついて行き綿帽子をとる迄どちらが嫁かわからない(高尾)。中宿に着いて衣裳をコシラエナオス。たいてい二、三時間は休み、茶を飲み夜食を食べる(寅丸)。着物を着かえることをイロガエという(高尾)。婿の家に着くとオテヒキが嫁の手を引いて仲立と表から入り、神棚を背にして(普通南向き)坐る(高尾・寅丸)。この時オテヒキ(婿の妹か従妹)は一升俵を持って来て一生活居するという意味を示す。嫁はオテヒキに祝儀を渡す(寅丸)。

〔祝言〕三々九度は夜中に座敷で行なう(高尾・寅丸)。式に出るのは婿・嫁・仲立・見届人(嫁方のオジイ)・オンチョウ・メンチョウである(寅丸)。謡ウタイは次の部屋で間違わないようにうたう(高尾)。夫婦盃(三々九度)のあと婿の両親・兄弟と対面し盃をかわす。式が終わると中宿へ嫁方を呼びに行き披露宴をする(高尾・寅丸)。

〔披露宴〕式が終わると仲人が三々九度のお祝をしますと挨拶し、まず塩・花鰹の膳で冷酒をのみ口ピラキをする(高尾)。冷酒のあと燗酒で宴が盛んになる。祝宴中、何度も嫁は着換える。多い程誇りにした(高尾・寅丸)。宴が終わり、明け方に嫁の身内に花嫁が茶を汲み嫁方は帰るが、この時が一番可愛そうである(高尾)。

〔ワラジサケ〕手伝いに来ている内緒方が無理やり口にイッコムようにして飲ませた(高尾)。

〔タルとミシリアイ〕婿の友達をよんで祝宴を開く。祝言の翌日になるが招かれた者は一、二升の酒を祝に持参する。同じ時にムラの者も招く。これをミシリアイという(寅丸)。ミシリアイはオナゴシばかりである(高尾)。ミシリアイとタルは一緒に行なう(寅丸・高尾)。

〔ヨメジヨマワリ〕祝言の翌日、婿の母が晴着を着た嫁をつれて軒別にお茶を紙に包んで挨拶にまわる。各家では必ず嫁をほめる。お宮には参らない(高尾)。

〔マナイタ流し〕二日目の晩又は三日目若夫婦のいる時、内緒方の打上げをする(高尾)。

「ミツメ歩き」若夫婦・両親そろって嫁の里に行く。あん入りの餅二一個のミツメ餅を持って行くが、泊るものではないといつて必ず日帰りする（高尾）。

葬送（以下高尾のみ）

「子兆」 烏が三口鳴いたら悪いという。具合が悪いと聞いたたら近所のものが皆見舞に行く。

「枕直し」 死後死体を座敷に移し北枕に寝せる。着物を逆にして裾の方を頭にする。

「ハヤオブク」 米一握りを炊く。死者の頭の所に皿に盛って箸は立てずに供える。あとは紙に包んで弁当といつて棺に納める。

「無常講」 講中といひ今は一二軒であるが前は一五〜一六軒であった。葬式の準備は家の者がバタバタすると悪いので講中が行なう。呼び状を書いて二人で配る。二人は配った家で茶か水又は飯を飲食して帰らないとマクルといつて必ず何かを口にして帰る。講中は高尾と高釣の二つがあり、穴掘りは死者の出ていない方の部落が行なう。死んだ日に家の者が墓地に行き位置を指示し、翌日、深さ六尺から八尺で西向きに四角の穴を掘る。仕事が終わると穴に竹を一本渡し鍬を一本その上にのせ、他の道具は穴のそばに置く。内緒方の作った弁当を食べて帰り貰ったキョメ酒を飲む。棺や花も講中が作る。棺作りに大工を雇えば普通の倍の工賃を払う。棺のカサ造りはどこでもきらうので骨組を保存しておくき必要な時に紙を張って使用する。

「湯灌」 葬式の前、客が余り来ていない時親戚の者が集まって行なう。夜とは限らない。昔は死者の着ていた物は川か畑で焼いた。

「納棺」 棺は桶であった。オコゾリは僧侶が来て棺の蓋をとり行なう。江戸時代は検屍をかねて行なった。三角の布で死者の額と顔をおおうようにし、キョウカタビラ・脚絆・手甲をつける。袋は持たせない。キョウカタビラは木綿の白糸で縫い糸をとめない。一人で縫うものではないといひ、親戚の者達が多人数で準備する。棺には薬・茶殻をつめて動かないようにする。花一枝を頭の所に入れる。心掛けのよい年寄は日頃から仏壇に供えた花を干して包んでおきそれを棺に入れてもらう。蓋をし

て綱でしぼるだけで出棺の時も釘は打たない。棺の外側にはサヤ棺をつけその上に講中が作った神輿型のカサをかぶせる。

〔葬式〕昔は墓地でしていたが、今は自宅で行なう。僧侶を中心にして右側に家族・親戚が坐る。昔は野辺で大傘をさしたので、僧侶は非常に偉く見えるのに比べ、大傘さしは貧相に見え、しかも一人であるので誰もがこの役を嫌った。阿弥陀経から読経が始まりやがて焼香を合図する。長男（長男が小さい場合は妻）など血筋の近い者から順に家ウチ・親戚の順に焼香する。昔は会葬者の焼香の順序が決まっていなかったのでオトギで一杯飲むと順番の事でいざこざが起こっていた。女はカツギ（祝言の時かぶった綿帽子）をかぶり祝儀着物を用い喪服はなかった。

〔出棺〕座敷からあとすざりに出る。外に棺を置き、とりかえる時方向をかえる。日頃使用していた茶碗を割るが墓で割る場合もある。ハヤオブクの皿は石垣の穴に入れるなどして捨てる。棺は四人で担ぎ、額に三角布をつける。出棺のあと棺を置いてあった所に剃刀など刃物を置き、塩をまいて着物をさかさまにして振って掃く。

〔野辺送り〕葬列の順は僧侶（鈴を鳴らして行く）・燈籠・香爐・紙華・位牌・近親・棺・近親・親戚・会葬者（馬原村史）である。燈籠は菱形で二個作り、白黒の斜の模様をつけた一間半の竹にとりつける。曲り角や岐れ道にはロクドウ松を立てわかりやすくする。

〔埋葬〕長男や身近かな者が二人で西向きに墓穴にかかえ込む。棺には紙のシヨマイ（錠前）を貼りつけてあり埋める前にはぎとる。穴にまたがって足をふんばり西に向いて前から土を入れ後に入れる。オナゴシは手で土を握って投げこみ帰る。あとは講中の穴掘りが埋める。埋め終るとウーテフリを行なう。麦稈の松明の元に火をつけ墓のまわりを三度右まわりに回り燈籠の下にぶら下げる。元に火をつけるのですぐ燃え上がり熱いから早くまわる。ウーテ（大松明）が倒れた方角に死人が出るといっぺいやがった。葬式に使った物は縁起をかついで焼却する。棺を担いだ棒などは利用価値があるが、使用するとよくない事が起こるといって焼いてしまう。帰りは後を見ない。うしろ向くと死者がついてくると言い、参りなおさねばならない。ころんでも同様であるので気を付ける。

四 衣

〔染色〕日田の紺屋で染めて貰った。七〇年くらい前は柿の渋や柏の葉を使って一部自家で染めていた。

〔織〕以前は木綿を栽培していた。地機で織ったがのち高機となった。一部では麻も栽培し蚊帳などを織った。養蚕はわずかで貿易品となつてから始めた。

〔仕事着〕男女共にシゴツギという。頭には和手拭で鉢巻をする。寒い時はホーツツミ（頬冠り）した。手拭は応急処置に利用でき便利であつた。若い女はアネサンカブリにした。日照が強い時は男女共バチログサをかぶる。男は襦袢の上に薄綿の入つたシゴツギをつけて古い兵児帯で締めた。下は六尺褌の上に股引をはいた。女は肌着襦袢の上に長着より短いシゴツギを着た。手甲と脚絆をつけ足半をはいた。雪の日は藁製の雪沓を使った。

五 食

赤飯・餅・団子

〔赤飯〕餅米に小豆を入れて蒸したものをいう。盆の一五日は必ず作り、お接待・七月一〇日の観音祭り・月の一五日によく作った。

〔小豆飯〕粳米と小豆で御飯に炊く。小豆御飯といひ正月一五日・八朔などに作る。

〔餅〕作る時は祝事・節句・棟上げ・田植後・亥の子・鎌上げ・祭などである。正月用の餅は二八日頃つき、その日をトシトリという。丑の日や二九日はつかなかつた。最初の臼でオカミ様のオソナエをとつた。大きさはテシヨウのまわる大ききで斗マスの神様には特に大きなものを作つた。家によっては杵がよごれているとか、臼がぬくもつてからと云つて二番目の臼でオカガミをとつた。

〔団子〕握つて作つたもので材料はクズ米のクダケを使う事もあるが小麦粉が中心である。節句・七月一〇日の観音祭り・盆・彼岸に作つた。盆・節句には小麦粉・と米の粉半々の団子であつた。

「饅頭」材料は小麦粉で時折米の粉を混ぜることもある。七夕・庚申様の時作る。

毎日の食事

夏は四回、冬は三回であった。四〇年位前まで主食はヒラカシムギゴハンで米は三割であった。粟も入れ、米麦半々は上等であった。麦は前もって炊きヒラカシ、洗ってから米を入れて炊いた。米の飯だけをとり出したものをイグリ飯といった。御仏飯は別に小さな鍋で一合炊いた。朝飯は草刈から帰って食べた。副食は煎子のだしで作った味噌汁と漬物である。漬物は味噌漬・お葉漬・山東菜（白菜）などである。煎子には中津・臼杵・佐伯から売りに来た。味噌は今でも自家製である。昼飯は朝飯の残りでも夏も冬もヒヤである。晩飯の副食は野菜の煮メ・魚（塩鯨・塩鯖・塩鰯・川魚）・豆腐などである。卵は滅多に食べなかった。田植の仕上げ・正月・祭りには雞を食べる。粉食ではダゴ（団子）汁・うどんをよく食べた。うどん作りはオトコシが上手だった。仕事に出る時は三時か四時頃ヒトヨクイレコブリを食べた。コブリには芋・牡丹餅・塩気飯（醬油で味付したもので、煎子・椎茸・午茛などを入れる）・オンボチョ（小麦粉をこねて伸ばし細長く切ったもの）などを作った。田植時には牡丹餅を必ず作った。田植の時の最後の苗は洗って持ち帰り荒神様に供える。食用油は種油でケンチャン汁、仏事に使った。家人が山仕事に出ている時はコーラ（じりじりという油の音）立つるもんじゃねえといい）、油の音を立てるとすべったりして怪我をすると考えてつつしんだ。砂糖は日頃は使わず盆買物で黒砂糖を買う位であった。

八月一一・一二の両日、高釣・高尾・寅丸部落を小玉洋美・加藤泰信両名が調査を分担した。話者は小野順一郎（七六才）・穴井キミ（七二才）・江田フジ（六八才）・安達ミツ（六七才）の諸氏であった。酷暑の際に終日お話下さって誠に有難うございました。また、部落長の安達礪さんには一方ならぬ御世話をいただきましたことを深く感謝申しあげます。