

納屋の民俗 (一)

藤原正教
染矢多喜男

はじめに

納屋部落を昭和三八年の緊急民俗調査の調査地点に選定したが、不十分な調査に終っていた。今回、補充調査をするに際して、漁業を専業にし、封鎖的・血縁的集団という特異な性格を持つ、この部落に関する民俗調査報告が皆無な筈はないと予想していた。偶然にも、級友である県学校教育課長藤原正教氏が、杵築高校在職中の昭和二五年に調査した、「納屋部落における民俗の研究」という報告書があることがわかった。同氏の報告書は今日では入手できず、当時の古老も生存していないし、二〇年という歳月が納屋部落、特にその漁業に与えた影響を知る貴重な資料となっている現状から、藤原氏の諒解をえて、補充調査報告の中に加えて発表することにした。同氏の調査は漁業・社会生活・信仰を主としているので、できるだけ原形を崩さないように配慮したが、内容配列上の変更をせざるをえなかった。漁業の項は、(5)漁業の現況と(6)煎子製造を除いては、殆んど藤原氏の調査である。なお、藤原氏が調査した際の話者はメモが散逸して不明であるのは残念である。補充調査の話者は酒井齊太郎・中根鹿太郎・阿部伊勢松の諸氏と、酒井氏の子息で東区の区長である朝八氏である。

一 漁業

(1) 旧藩時代の漁業

杵築藩における納屋の役割としては、参勤交代の際のお見送りとお出迎え、殿様への「オサイ魚」の献上が主なもので、それに対して藩からは慣行漁業権を与えて、部落の保護と発展を計っていた。殿様が参勤交代で江戸に出府する時は、船で海路

大阪まで行くのであるが、納屋では屈強の若者を選んで、親船・子船を仕立て、御座船の周囲をかこんで漕いで行く。船が美濃崎までくると、風のある時は一齐に帆を張り、風の無い時は白煙をあげる。安岐の大海田部落では、その煙や帆を見ると船を仕立てて迎えにくる。江戸から帰国の際には、大海田で煙をあげると、美濃崎の番所がそれをうけて合図の煙をあげる。納屋部落では親船・子船を美しく飾り、旗や幟を立てて殿様のお出迎えに出掛けていた。

また、殿様が御入用のオサイ魚を奉るのも納屋部落の大きな誇りであった。メバル・ボラ・キスゴ・アブラメ・筍メバル・金メバル・鯛・鰯など、庄屋を通じて命令が来る。ベンザシの指図で、若者がどんな寒い日でもオモトの浜に出て、ソコタテ網やゴチ網で魚を獲っていた。ソコタテ網はウチカケともいう。一四〜一五反・長さ一〇尋・高さ約一尋で、四ッタン（指四本入る網目）の目である。これを海中に一列に立て、船に数人乗り、水棹で叩いて魚を追い込む。メバルやボラがよく獲れる。ゴチ網は片方が八〇間の網二枚に、中央に袋がある。高さ五尋・長さ五尋で目は小さく、浜で染めてない。両側の網には一尋の間に藁を二本宛さす。これをケズチという。三尋に一個宛の小さな石か焼物の錘をつける。これを海中に沈めると、両側の網が盛んに土煙をあげるので、魚はこれを越えずに中央に進み、袋の中へ入る。この網では鯛・キスゴがよく獲れる。獲った魚をベンザシが小刀一本さして庄屋に持参すると、庄屋を通じて若干のお礼が出ていた。これらは納屋部落の古老達の大きな誇りであり、部落が広汎な慣行漁業権を与えられた理由である。

国東半島には専門の漁業者が少なかったことにもよるのであるが、納屋は杵築藩御用を勤める漁村として特別な保護を受けていた。すなわち、杵築藩の沿海は何処でも自由に漁を営める特権である。このため、明治三六年農林省によって定められた漁業制度に基いて与えられ、地先水面における免許権の外に、国東半島一帯に入漁する権利が慣行として許されたのである。老人達は「かつては納屋の漁船が他の漁村の地先水面にも入って行けば、逆に先方の船が慌てて逃げていた」と得意気に語っているが、旧藩時代に納屋の威勢がいかに大であったかがうかがえるのである。現在でも、納屋は鰯船曳・アサリ・蛤・イカナゴなどは慣行権によって、国東半島でオンリョウを支払う必要なく、自由に漁することが許されている。

以上の漁業上の特権の外に、ハエオ（櫓を漕ぐ時にひっかける網）一杯の薪を自由に取ってよいという特権を持ち、最近までは自由に山から薪を伐っていた。その起りは、酒井登七がベンザシの頃、殿様が網の見物に来たことがあった。その日は大変寒かったが、暖を取るにも薪がなかった。船の箆板を焚いて暖まらせたお礼という。その時のお墨付が残っているという。以上のような特権は、江戸時代にこの部落の生活を豊かにし、他の漁村は勿論、近在の村人からも強く羨望の眼で見られたに違いない。

(2) 村共同の漁撈

旧暦一〇月の終り頃から翌年の三月の彼岸頃まで、網元とは無関係に、部落共同のボラ網漁業が行なわれていた。その一つが「敷網」で、寒前・寒後に各二回くらい行なった。網代は熊野権現の沖合で、「山見」は権現社のある丘の上から海上を見張っていた。この山見には一〇名くらいずつ交代で動めた。アカミ・シロミ（夜の魚の群）・エトコ（餌に集まった群）・ドロミ（泥を食った様子を見せる）などを見付けると、使いを走らせたり、麓の海岸にいる船に合図して部落に知らせたりする。この漁業は慣行漁業で、村人が共同で経営していたが、網元経営にかわり、酒井利助（現在の間屋酒井元次郎氏の祖父）がトウモトとなった。トウモトの下にミダシや親船・子船に乗る者など計六〇名くらいで行なっていた。しかし、網元経営も資金・資材難で明治末には中絶したという。

明治三〇年頃から、村共同で「ボラカコイ網」（刺網）が行なわれている。網代は慣行的には旧杵築藩の海岸全部であるが、現在は大神村・安岐町の沖合を漁場としている。網船は五ハ、一隻に四〇反の網だから全部で二百反である。五人（トモオシ・ワキオシ・ウチロ各一名、網下し二名）ずつ乗船する。漁獲物の分配は船と網に五分、残りを出漁者の頭数によって平等に分ける。

村共同のものに「中高網」があった。この網は一・二〇間ずつで、アバの周囲が二・四〇間、イワが八〇間、高さは中高い所で四〇間、他は二・五〜三〇間で相当大きなものであった。網船二〇名・小船一〇名・ミト船四名、その外に三名ずつ乗った小船

が二隻で漁を行なった。この網も西網と戎網とが引受けていたが廢絶した。

これらの村共同の漁撈には、船頭組・中老組・若者組が活動する。船頭組は網の上げ下ろしの指図やその他の取締りをし、実際に海上に出て労働を見守ることもある。漁獲物の管理や分配も彼等の仕事である。分配はベラ舩といって、二〇艘立方くらいの舩で量って分けていた。中老組は漁撈の中心となって活動し、若者組は最も力を要する仕事について働く。

全般的にみて、納屋部落においても村共同の漁撈形態は崩れつゝあることが知られる。これは人口の著増にともなう協同漁業の技術上の困難、他県や他部落の人々で転入してくる者の増加、さらに商人の部落内への定住などからくる血縁共同体としての觀念が薄弱となったこと、それに加えて漁業組合の結成によって、漁撈形態の合理化・営利化が計られることなど、種々の原因によるものと考えられる。

(3) 網元による漁撈

本網(酒井齊太郎)・西網(高橋春吉)・浜網(高橋踏太郎)・中網(井村栄三)・戎網(高橋小八)・新網(阿部九一)・千歳網(高橋佐喜吉)・万歳網(矢野和吉)・新吉網(阿部吉松)・新戎網(高根英吉)・東網(酒井一松)・旭網(酒井一郎)の一二統の網があり、親方と呼ばれる網元がある。以前は六統であったのが、その後一〇統となり、さらに対岸の守江部落の二統を買収して一二統に増加し、鰯船曳・建網・鯛シバリ・タテボシなどの漁業を営んでいる。

網代は納屋の沖合に九か所あって、ナカモの地点を(1)として、順に番号をつけてある。各網元はどこで漁するかをくじできめておき、今日(1)の地点で網を下せば、明朝は(2)の場所というふうに順次交代して漁することになっている。雨天その他で漁に出れない時は、そのままの場所で行なうことは言うまでもない。しかし、この漁場のとりきめは朝網を下す時だけのきまりであるから、以後は何処の網代に出かけてもよいわけである。そのためいきおい良い網代を競争するようになり、甲の網の大手船が合図をしている場所に、乙の船が網を下したりして喧嘩や争論が生ずることはしばしばである。

網元は一網に三〇名くらいである。イッケウチ(親類)の者や、旧暦一月一日の「帳祝い」のカコギメで契約した人々で

構成するほかに、愛媛県の三崎方面や西宇和・北宇和・津久見市の四浦・日代方面からの出稼人までが集まり、一五才くらいのろくろを受持つ若者から七〇才くらいの老人までが参加して、部落は非常に活気づくのである。

〔鰯船曳網〕ミト船（網船）は四挺櫓（トモ・ワキ・ウチ・本櫓）のマアミとサカアミの二隻で、それぞれ二人（トモ櫓を押す船頭と、その他の櫓を押すトリッキ一〇名、アバオキ一名）が分乗している。沖で鰯の群を見つけると、二隻は左右に離れて、次第に魚群を包囲しながら網を下していく。獲った魚はツケ船（四人乗り）の中に投げ込んでおく。

この鰯船曳網には、実際の漁業指揮者として「魚見役」がある。この魚見役は一つの網に一〜二人いるが、家筋というよりも最も熟練した老巧な人が選ばれる。魚見役は大手船（トモオシと二名）に乗って、海上を動きながらアカミ（魚群）の発見につとめる。アカミを発見すれば、たえず接近しながら、大きな木製の団扇の形をした麾二本でミト船に合図をし、指揮をとる。たとえば、アカミの進む方向に大きく麾を振り動かしながら、下に振り下すことによって網船の位置を適当に動かしたり、麾を左右に大きく開いて網を入れる合図をしたりして、漁撈の一切の行動を指示する最も重要な役目を果している。したがって魚見の手腕が大いに尊重されるとともに、この麾も神聖視されていて、平常は床の間に安置し、正月一日の帳祝いやエビス神社の祭には神酒や供物が捧げられている。

鰯が二〇袋以上も獲れるとオウダマオコシ（大漁祝い）をする。家に釜の準備をするために、使いの船が旗を立て、先に帰る。獲物の数量に応じて旗をひるがえす。百樽以下はトモに旗をつける。百樽以上にもなると、チバナシといって全部の旗ははずして威勢をあげる。ミト船は「ホッシンヨ、ホッシンヨ」と掛声を立てるが、この時に限り「エーホ、エーホ、ホーランエ、ヨイヤサッサーサッ」と声を立てながら、樽を叩いて沖を回る。この日は付近の農村から籠を持って菜貴いに来るが、「ヤレトレ」と言つて誰にでもやるし、鰯の製造中でも、干してある時でも自由に食べさせる。この時物借しみをすると折角の大漁が不漁になると信じられている。

網子の賃金は、戦前に於ては月三〇円くらい、それに歩分けとして、油や製造費に製品（いりこ）の一割を差引いた残りを、

網元六分・網子四分の割合で分ける。この際、網船も一人前、大手船も半人前の分配をうけることになっている。

〔建網〕七軒の網元が従事している。五〜六月頃下す沖建網（サカブタ・伊勢エビ・エイ・ノークリ）と、一〜三月に行なう磯建網（メバル）、カレイを目的とする藻建網に分けられる。網代は納屋の沖合から国東半島の黒津崎までである。その沖合一帯は砂やドベ（泥）であるから、どこでも自由に網を下すことができる。昔は一隻の船に網を四〇反しか載せて行けなかったが、昭和一年頃からモーター船にかわると、一度に八〇反くらいまでは持つて行けるようになった。大体早朝の仕事であるから、夜明け前に部落を出て、二時間くらいかかって漁場に着く。錨を下して潮加減のよくなるのを待つ。漁場内ならどこでも自分の好きな場所に、間隔の制限なく自由に網を入れることができる。常に山アテをして山を目標にして網を下す。かつてはこの付近の浅瀬には鰐が非常に多く、三尋くらいまで伸びていたので、櫓もこげないといった有様であった。したがって小鰐・カマス・ハゼ・アナゴ・セイゴなども多く、よければ日に二〇貫も獲れていた。ところが最近は動力船となったために藻を切られたり、昭和一七年度の風水害によって藻が流されたり、さらに安岐町や武蔵町の漁業者の中に一〇隻くらいも建網所持者が現われたり、材料も麻から綿糸に変わったため、漁が非常に減少し、よい日でも三〜四貫くらいしか獲れないといった状態である。船は幅五尺・長さ五〜六尋の大きさで、三名くらい乗っていた。今は幅六尺・長さ六〜七尋の機械船と変わったが、乗り手はやはり三人である。

〔鯛シバリ〕四軒の網元が鯛シバリを行なっている。これは大正一三年に広島から買って来たのが始めて、今では神戸・別府・三津か浜の魚市場などと契約して、百万円ほどの前借金を基礎として行なっている。漁期中の獲物を全部与えるわけである。網子は約六〇名、機械を操作する人夫一〇名を加えて七〇名に達する漁撈で、地元だけでは足りないもので、香川・愛媛あたりからの出稼人が毎年二〇名ほど備われる。三か月間の漁期で五〇〜八〇貫の漁獲であるが、少なくとも四〇貫獲らねば採算がとれないという。網子には賃金として月額七千円、機械の人夫には網子の二〜三人分を支払っている。

〔タテボシ〕タテボシは一〇月から翌年四月までが免許期間で、オモトアジロとナカガタという地先水面のカタを網代とし

て行なわれる。網の長さは四〇間・高さ四尋、メアエは八本一節である。干潮の時にシオギワに蹴で掘って網をイケル。潮が来るとテンマで網をオコシに行く。ガタのヘリのタブに魚がよどむのをヒキアミ(小さい網)で獲る。コノシロ・ツナシ・チヌ・ボラ・スズキ・ヒグチなどが獲れる。

(4) 家族単位による漁撈

納屋部落で現在所持されている船は全部で二二七隻、一戸平均一隻という割合である。そのうち動力船は一七三隻で、全然船を持たない家は全戸の三分の一にも満たない約七〇戸である。したがって網子として漁撈に従事したり、村の共同漁業に出る外に、家族単位による漁業も非常に活発に行なわれている。すなわち、手繰り網・ノベ縄(ハエ縄)・ウタセ網・イサリ漁などが見られる。ノベ縄には、ハゼ縄・アナゴ縄・タイ縄・オツムギ縄・ハモ縄・フグ縄など色々な形のものが行なわれている。ハゼ縄は一〇月から翌年二月まで岩虫や赤エビを餌に使う。アナゴ縄は一〇月から翌年三月まで、夏に一ヶ月休む。鈎五〇本で全長六百間、餌にはエビ・オウコ虫・カンダ虫・チドリ虫を使う。オツムギ縄は三月から四月に。ハモ縄は九〜一〇月で、縄は一二〜一五間の長さ、餌にはセイゴ・サバの稚魚やホタタレなどを用いる。フグ縄は一〇月から二月までがよく、鈎六〇本を使用する。

手繰り網は部落に一〇隻あって、二人で行なう。何時でも潮加減さえよければ行なえるが、アナゴ・タコ・ハゼ・チヌ・セイゴ・スズキ・タナゴ・メバル・イカなど、一晚に二〜三貫から多い時には五貫くらい獲ってくる。

ウタセ網にはエビウタセとシオウタセとがある。エビウタセは夏の間を除いて殆んど一年中漁に出ることができる。主としてジャコエビ・クルマエビをとる。シオウタセは一〇月から翌年の四月までで、エソがよく獲れる。この漁船は三〇隻ほどあって、一隻に三人宛乗る。漁は夜が主で、地先三漕外の沖合ならばどこでも行なうことができる。しかし、罎網が始まると中止して網元の漁撈に従事する。

一〇月頃から翌年の四月にかけて、イサリ漁を行なってサザエ・ナマコ・アワビなどを獲る。明治末までは眼鏡がなかった

ので、タラシといって石油を流してとっていた。女も三百町歩ある干潟でカキ・ハマグリ・アサリ・海草（イギス・モズク・ワカメ）などをとる。女でも日に二百貫くらいとってくる。この外、八坂川・高山川・猪尾川などに出かけて、アオノリ・アサリ・アサリをとっている。五月から七月にかけてはテングサをとる。

以上のように、納屋部落における漁業形態とその労務組織には色々の古いもの、新しいものが数多く残っているが、この外共同して釣を行ない、獲物を参加者全部に平等に分配したり、カタ船といって三〜五隻の船で組み、獲物や費用を平等に分配する、いわばモヤイ型の共同漁撈も行なわれている。

(5) 漁業の現況

漁獲高からみれば、納屋部落の漁業は海苔養殖・鰯舟曳網・マス網・小型底引網・タテ網の順であるという。鰯舟曳網は個人収入ではオオジョクとしてその重要性を保っているけれども、漁業の中心的役割を失なっている。二〇年前に、本網・西網・浜網・中網・戎網・新網・千歳網・万歳網・新吉網・新戎網・東網・旭網の一二統あった網は、昭和三八年には既に本網・西網・浜網・中網・戎網・新網・新吉網・東網・格高網（旭網の後身）・光網の一〇統に減り、現在は西網・中網・格高網・光網と阿部昭一・酒井金作の六網しか残っていない。しかも西網・中網・格高網の三統は休業し、操業中のものは三統だけである。鰯舟曳網は一統に網子三〇人を必要としていたが、機械化によって一〇人程度でも操業可能になったにも拘らず、このように衰退した主因はニンブ（労働者）を確保することが困難になったためという。「ホーロク売っても我が商売」というように、網子として備われるより、小さくても自己の責任で経営する方が収入がよいため、かつての網子達が独立して漁撈に従事するようになった。したがって、この二〇年間に、網元を中心に網子が団結して操業した集団的な鰯舟曳網から、個人が独立して自営する海苔養殖・マス網・小型底引網・タテ網などへの変化が顕著である。これは農村において、戦後の農地改革による寄生地主制より零細な独立自営農業への変化と揆を一にしているように思える。次に海苔養殖を中心として現在の漁撈を概観してみよう。

〔海苔養殖〕 納屋部落で海苔養殖が始められたのは昭和三〇年であったが、昭和四〇年頃から本格化し、現在では漁獲高の半分以上を占めるに至った。海苔養殖の組合に加入しているのは三五〇人くらいあるが、必ずしも全組合員が毎年養殖するとは限らない。海苔養殖はブニン（テアイ）の無い場合は借金で目が出て、忙しく引き合わないと考えている人がいるためである。昨四年度は二五〇人、本年は二二五人程度である。組合には正・副組合長と会計の三役があり、組合員は一班に分かれています。班は地域を中心に編成された。養殖場はオカと住吉浜の灯台付近と二区画になっている。九月二〇日頃オオワリをする。まず班長がくじを引いて班の地割をきめる。ついで各班毎にくじを引いて個人の間所をきめる。一人分は浜が網二〇枚、沖のベタバリが三〇枚程度である。希望者が多ければ一人分の間所は狭くなる。九月二〇日頃からヒビタテのタケウチをする。一〇月一日頃にアミハリをしてタネツケにかかる。海苔の胞子が入ったかき殻をビニール袋に入れ、一本の竹に七袋くらい下げる。網三〇枚につきかき殻は五〇〇枚平均である。かき殻を下げる竹は三〇本くらいである。網は縦一〇間・横五尺で、目は八寸くらいの菱形である。網は三〇枚ずつ重ねて一枠とする。五日頃からアミアライをしてコケ（珪藻）の附着を防ぐ。胞子は袋の口から出て網に附着する。一〇日頃から噴霧器で施肥する。一五日頃になれば肉眼でも網に附着した海苔が見えるように成長する。網を一枚ずつ分けて張る。縦一〇間・横一間に網八枚で、硫安一俵程度施肥する。余分の網はビニール袋に入れて冷凍しておく。五〇〜六〇日すれば海苔は摘めるようになる。五回くらい摘める場所もあるが、普通は二〜三回摘む。摘み終ると、冷凍しておいた網を張り替えて摘む。摘む時期は寒気が厳しいので、年二回くらいは摘むのを止めて帰ることもある。摘んだ海苔は籠に入れて持ち帰る。洗う機械に入れて水で洗うが、非常に多量の水を必要とする。海苔をすいて乾燥させるのも機械化されている。乾燥室は暖いので半裸体で作業をする。水洗いして乾燥の仕上げまで二時間半くらいである。一時間半でも可能であるが、焦げたり光沢がなかったりして質が悪くなる。機械化しているのは六〇〜七〇戸で、機械化していない家は親族や懇意な家のを借る。機械化している場合には、労働力が七人は要るので三戸くらいで組んでしている。

〔マス網〕 マス網はハリ網ともいう。マワリアミ（本網）とテアミ（道網、ソデアミともいう）からなる。一一〇間のマワ

リアミを楯形に張る。マワリアミには八つの袋があり、錠一五〇くらいで固定する。楯形の中央に向けて一五〇間のテアミを張る。テアミ・マワリアミともにアバ（ウケともいう）で浮かしてあったが、竹竿を海中に立て、海面に一米以上網の上部が出るように吊るようになった。テアミに沿って周遊した魚がマワリアミの袋に入る。シリからたどって網を上げる。春彼岸のオオロシ（最初の網おろし）の頃は、チヌ・ボラが多い。その後は時期の魚で鱈・太刀魚など多種の魚を獲る。サオバリ（網を立てる）の時は、イッソウブネ（水入らずの親子だけ二名が乗り組む）でもできるが、三杯（五名くらい）ならばカタヒル（半日）で済み能率的であるので、親類や懇意な人に加勢してもらってモヤイとする。マス網は水深八〜一〇尋くらいの所である。現在二二戸くらいが従事している。

〔小型底引網〕大正年代に許可をとって、現在は五六統くらいある。昔は五馬力であったが、一人乗り・六〜八馬力・三トンの小型と、三人乗り・一二馬力・五トンの大型とがある。小型の方は美濃崎鼻を見通した杵築湾内で操業するが、大型は佐賀関町の高島付近に出漁する。高島行きは天気が問題で休むことが多い。各種の魚が獲れるが、五〜十一月は赤エビ・車エビ、一〜四月はエソ・蝶などを主とする。ただし、四月二〇日から五月一〇日まで、九月一〇日から九月二〇日まで二回の休業期間がある。

〔建網〕建網は小資本でできるので、現在四〇統くらいある。この中、磯建網が五統くらいで、他は沖建網である。沖建網の中、チヌ・蝶は二統くらいで、殆んどはエビ建網である。すなわち、建網はエビ特に車エビ専門の網といっても過言ではない。車エビは海底が砂やドベでなければ育たないので、セカタやセアジロという石の多い網代は駄目である。旧暦四月八日を目安としてオオオロシをする。その後二か月くらいの暖い間で、真夏になると底にシモルのか減少する。盆には網をアゲル（休む）。秋はシンコ（若いエビ）にかわって、新暦一〇月から一月中旬までで、それ以後は寒くなるのでエビが底にイカル。タテ網船が五〜一〇パイだった頃には、マサカリ（最盛期）に五貫くらいは獲れた。網が綿糸からナイロンにかわってからカリ（マカリともいう）がよくなったが、業者が増加してワケドリになったので、一人当りの漁獲は減少した。漁は年によつ

てウエシタ(波)があるが、オオオロシの頃は四百匁くらい、マサカリに二貫くらいである。

家族単位によって行なわれていた手繰り網・ハエ縄・ウタセ網・イサリ漁は殆んど消滅したといつてよからう。手繰り網は残っているけれども操業していない。湾内に繁茂していたシゲモ(アオモともいう)という、二尋以上にもなる細長い藻を、キシア台風?が根から揺り抜いでは生えなくなり、ドベになってしまったからである。今は柁網・五智網を使用している。ウタセ網は小型底引網になり、底引網をウタセと呼んでいる。ハエ縄も操業できなくなった。底引船がハエ縄を引掛けて持つて行くからである。イサリ漁ではさざえ・なまこが主である。あび・わかめ・てんぐさはあまりとれず、海苔養殖に主力を注いでいることは前記の通りである。さざえやなまこは一二三月に獲る。さざえは寒くならないと石の陰から出ないためである。鏡で見てサザエツキを突込んで挟み上げる。サザエツキは二二間半の女竹の柄の尖端に、長さ八寸弱の鉄製の三又をとりつけてある。なまこはカネでひっかけてとる。カネも二二間半の女竹の柄の尖端に、五本の釣針状の針金を束ねてとりつけてある。

(6) 煎子製造

煎子に製造する鱒にはシロコ・ドロメ・チュウコバ・オーイワシがある。小さい白色のものをシロコといい、青色がかるるとドロメ、あるいはカエリという。チュウコバは巾着でとる。獲った鱒は二挺轡(トモ・ワキ)のコブネで浜へ運ぶ。女が浅い筥でニヘイゴミという二斗入りの筥に移す。女が六尺でニヘイゴミの鱒を製造小屋、あるいは製造場へ運ぶ。現在は守江港に着け、トロ箱に入れて商人(煎子製造業者)へ売り、納屋では煎子は製造しない。製造小屋には釜が四こあり、薪を燃料にしていたが、大正頃からゴヘーダ(石炭)を焚くようになった。海水を使用した。海水はチョーケ(手桶)に入れ、六尺で担いで運ぶ。一時間ほどで海水がたぎり立っと、一釜に一筥の鱒を入れ、数分間で浅いアゲザルで鱒をすくいあげる。一釜を七、八回に上げる。熱いまますと折れるので、冷えるまでアゲザルに入れたまま置いておく。浜で筥にひろげて乾燥する。夏は四時間、冬は七時間くらい干す。干し上がるとニヘイゴミに入れる。明治時代は藁筥を二つに折って縄で縫い、臥様にしたも

のに入れた。商人がチギで重さを量って買っていた。大正になってから紙袋に入れるようになった。紙袋は一斗入りで、一斗の検査斛で量って入れた。七、八分あっても一斗とした。家によってはかりが違っていた。商人は明治時代は豊前の長洲方面から来ていたが、大正時代以後は県内や広島県から来るようになった。特に沢山獲れた時は、県内の商人は買えなかったので、電報で広島方面の大商人を呼び寄せた。煎子の出来は湯や塩の加減が大切である。湯から手早く上げることが必要で、ぼちぼち上げて湯が通り過ぎると首がもげ、早く上げ過ぎると肉離れが悪い。また、海水を使用するが、熱くなればマシオ（塩）を入れる。塩が多いほど出来が良いという。

いた。潮より上の部分は一枚板であるが、下は二枚板を釘で継ぎ合せて作る。不潔な木材や解体した船の材料を使つてはならない。もし使えば、船霊様がお怒りになって、漁に出た時に転覆させたりなさると信じられている。帆は萱のツヤ棒といって、萱のオモテ（畳のように織つたもの）を四枚綴り合せたものである。帆柱は三間半で中央部のツツに立てるが、二本は忌まれている。運行時以外は倒しておく。

船の運行やまわし方には別に一定の作法はないが、衝突しそうになった時には小さな船が避けるのが普通である。陸地につ

(7) 船

船は杉・檜を材料としているが、以前は松も使っていた。杉はカジキとか尻棚やカハラに用い、特にカハラは杉を三枚くらい合せて作っていた。檜はコベリ・ミヨシ・帆柱の底木であるツツに使う。トモやワキの間の底板や船縁などには松を用いてける場合は、船のミヨシを直角につけてから横になる。停泊の時は帆のツヤ棒を左右に折り曲げて、家の屋根のように作つた下に寝る。別に船と船をつなぎ合せて停泊することはない。他港に入る時はホベツといって、昔は一〇銭〜二〇銭を支払っていたものである。

船の着工祝いはカハラズエという。仕事にとりかかる前日、小屋に材料を入れてから、カハラを台の上にのせる。この日は仕事をしない。船主が酒一升と肴を持って来て、大工と飲食して祝う。船が完成すると「船下ろし」を祝う。三隣亡や友引の

日を忌んで、普通は大安の日にする。イッケウチやエンルイ（姻戚）が集まって、酒肴を持ち寄り、盛大な祝宴を張る。この日に船大工が船霊様の御神体を入れる。ゴシンは銭一二文（閏年は二三文）と柳の木で作ったサイコロ二箇、棟梁が折った紙難である。まず魚（セイゴやスズキが喜ばれる）と墨壺・金尺を三方に載せて、ワキの間に供える。帆柱の底木であるツツの左側に穴をあけて御神体を封入する。神酒と洗米八合・線香をツツに供える。同じ物をエビス神社にも供えて式を終る。「魂入れ」が済むと、船主が棟梁から船を受け取り、午前中の満潮時をえらんで、敷いた丸太棒の上をすべらしながら台場から海に浮かべる。船には船主・船大工の外に、若者達が多数乗る。沖に出てから三遍回って、左右に大きくたぶらかす。船には短冊をつけた笹を立て、バッチョ笠と檣製の柄杓をのせ、船主の家の印のついた幟や旗を飾る。年によると幾艘もの船が一緒に進水することがあり、それらが組んで、杵築の魚市場や金比羅神社まで漕いで行くこともある。餅は大工が撒くが、二つの大きな餅は船の前後に、小餅は船中に先にまいてから、陸の見物人に投げる。船が部落に帰ってから、お神酒や煮た魚と紙人形をのせたお膳を処女が捧持して、船の左側から乗って船霊様に供え、右の船側から下りる。その後でまた餅をまく。この外、船に関する祝いとしては、トリカケと云って、エビスアバやミトアバをつけるが、これを作った時は神酒一升をエビス神社に供えて、船主が参る。イワナガや網玉を作った時も同じようにする。網の初下ろしの際もテンジョ揚げと云って、肴をこしらえ、神酒を供えて、舟子達が集まって飲んだりする。

船は時々洗ったりタデたりするが、船洗いは雨の降った後などがよく落ちる。船タデは月に二度は行なうが、三隣亡や友引の日は嫌われている。船は干潮時に干潟の上の水分の少ない所に据え、ミヨシを風の方向を考慮しながらも、大体日の出の方向に向ける。帆柱は倒し、左右から支え棒をはめこみ、船の下を掘って火を焚く。以前は松葉を使い、麦稗などを使うと船に虫がつくと云って忌んでいた。船タデにはタデ火箸という竹を使わないと船霊様がお怒りになると云う。タデ終ると、タデ火箸で右の船縁を二度、左側を二度叩き、「オモテ仕合せ、トモミアワセ」と唱えて合掌し、船霊様をお乗せする。タデ火箸はいつも床の間に安置しているが、沖に出る日は持つて行くことにしている。沖で亡者が柄杓を借せと云って現われた時、この

火箸で船縁を叩くと亡者は退散すると信じられているからである。

一人の一生

〔帯祝い〕五か月目の戌の日に「帯祝い」をする。近親者を招客し、赤飯をウムシ（蒸し）て親類に配る。嫁の里からは祝いとして生まれる子供の着物地を、親類も着物地や金を持つてくる。妊娠したことがわかると、安産祈願に高城（大分市）の子安観音に夫婦で参り、お札をうけ帯を買って帰る。八尺の白木綿である。

〔出産〕産気づくと、赤不浄だから、出産するまで床の間に白紙を貼る。出産は納戸でする。畳をあげ、古い着物などを敷く。手を後方に突き、積んだ蒲団に倚りかかり、膝を立て、脚を開いた姿勢で生む。観音様でいただいたお札を枕許に貼り、護符で腹を撫でる。陣痛の時にお札を小さく切つて水で飲ませる。生竹をシワルくらいでなければ子は生まれまいという。

産婦がズリコミの時は、石を焼いて鼻先で酢をかけて正気づかせる。専門のトリアゲバーサンがいた。へその緒はトリアゲバーサンが貝殻で切る。産湯は納戸の下に捨てる。産湯用のたらいは出産のたびに新調し、使用後は親類にやったり、他家に貸した。アトザンは玄関の入口の一間前に穴を掘り、壺に入れて埋める。観音様の僧から教えられた。ヨゴレ物はござに包んで海に流す。

〔産飯〕小高く盛つておさえたオゴクと昆布・豆腐・煎子・大根・里芋など五品の煮物を小皿に入れ、三方に載せたウブゼンを床の間に供える。神様と赤子に供えるのだという。箸を立てたり、小石をそえたりはしない。

〔七夜〕出産するとオヨロコビに来るが、七夜までは何も持つて来ない。命名は父親がする。「命名 ○○○○」と紙に書いて床の間に貼る。トリアゲバーサン・嫁の親・兄弟を招き、オゼンゴシラエをして内祝いをする。「お一五日」は宮参りまでの中祝いとして内祝いをする。

〔宮参り〕男児三〇日、女児三三日目に「宮参り」をする。氏神様に身寄りの近いオバが抱いて行く。嫁の里から贈られた

着物を着せ、掛着物をかける。潮汲み筒に潮を汲んで行き、拜殿に振りまく。氏子入りの証拠のために鼻をつまんで赤子を泣かせる。赤飯や餅を搗いて重箱に入れ、南天の葉をそえて配る。「産見舞」を呉れた家や呉れないでも懇意な家には配る。

〔百日祝い〕百日目には懇意にしている家に赤飯を配る。

〔初節供〕「雛節供」には、嫁の里から雛人形を贈ってくる。昔の雛人形は小さかった。床の間に板で段を作つて人形を飾る。二月二七日頃餅を搗く。白とフツの小餅・菱餅を作つて親類に配る。菱餅は白三枚・フツ二枚を交互に重ね、小餅は白・フツを計一五こ重箱に入れ、カヤクズシを一重箱、酒は二合半燗瓶に入れて桃の花をさし、モロブタに全部を載せて二人で配り、節供の招客案内をする。

「端午の節供」には、嫁の里から幟と鯉幟を贈ってくる。幟は鶴亀・五葉の松・尾上の松のような目度いものや、川中島の戦い・富士の巻狩・宇治川の先陣・楠正成などの武者絵であった。五月二日頃餅を搗く。塩餡を沢山入れたオスワリ五こ小餅一五こ、粽は一―ずつくびり、酒二合半をそえて親類に配り、招客の案内をする。

〔初誕生〕「初誕生」は招客して内祝いをするだけであるが、誕生までに歩けば誕生日に餅を搗いて祝う。親類に餅を配る。〔子供組〕明治末までは子供組があった。ヤドに集まって勉強をしたり、「亥の子」の時に、一〇才をかしらにした子供達が石に綱をつけて軒別に搗いてまわった。今は一四才がかしらである。一月一五日のエベス神社の祭りの時に、各戸から薪を集めてまわり、境内でトンドをするのも役目である。

〔若者組〕（社会生活の項参照）

(2) 婚姻

〔恋愛〕若者が娘宿に夜遊びに行き、「ワガドウ（貴女方）どうか、今晚泊らせんか。」と話しかける。ムキ（人氣）が良ければ泊らせてもらえた。娘と心安くなれば、周囲や親の耳にも自然と伝わる。男の親が仲人を立てて娘の親に申し入れる。仲人はムキの良い人に頼むが、もしムキが悪ければアイクチがあるから、その人を頼んで一緒に行つてもらうこともある。こ

の時は何も持って行かない。相手方は「ヤウチはエーが、本人次第だから」と答えて、その晩は帰ってもらう。たいていの人は恋愛結婚であるが、女にマタイ（恋をしかけられない）男の場合は、心易い人に頼んでセンギ（嫁探し）をする。

〔タルイレ〕祝言より一週間くらい前の吉日を選んで、仲人とオジ・オバなど五〜一〇人がタルイレに行く。親はタルイレにも祝言にも行かなかった。角樽（三升）と魚（ボラ・エソ・セイゴなど縁起の良いもの）を持って行く。相手方の人数を考えて魚をみつくり、コモザルに入れるか、少なければ藁縄で下げる。相手方も仲人と主な親類（三親者）が集まる。結納や祝言の日取りをさめる。酒宴はメウタ（名のある吉左右の唄）としてシヨンガエが出てから、端唄（サノサ節・磯節・宴会節・博多節・らっぱ節・オツヤなど）を歌って別れる。

〔結納〕家の経済状態によって違うが、結納は支度金のこともあるし、親類にミチアケをするために寿司をつけて配らねばならぬからといって、米三升・酒五升くらいのももあり、娘に紅・白粉・鉄漿代を要求することもある。化粧品代は要求しない家もある。結納は祝言の日より前にしたり、祝言の日であったりする。

〔石投げ〕タルイレが済むと、ヤドで友達が「早ようヨダッタのー、お別れに一杯飲もう」と、オワカレを開く人もあった。婿も嫁も三親者や友達からはなむけを沢山もらう。たんすを三〜四棹をもらう人もある。

家の経済状態が良くても悪くても、ハンペン・ようかん・蜜柑・牛蒡巻きなどを四角のススリフタに盛付け、梅や松の枝を中心に立て、豆腐一箱・酒二升をワカイシの所に贈る。豆腐は経済状態による。かしらは「石投げのオミキ」が来たといつて、ワカイシに披露する。「石投げのオミキ」が家の経済状態から考えて少ない時は、披露宴に石を投げ込んでいた。

〔嫁迎え〕婿方の仲人が親類と嫁迎えに行く。婿の親は行かない。婿も行かないことが多かった。嫁方は膳を揃えてご馳走を出す、早くせよとせかされて、一時間半くらいで嫁方は家を出る。トクシャの家であれば、嫁は綿帽子をかぶり祝儀着物を着るが、普通は道中着くらいで、祝儀着物は着なかった。ホトケサンに参り、座敷の上り口から家を出る。ヨメジヨトギを連れて行く。ヨメジヨトギは近親の年頃の娘がなる。嫁方はバイガエシといつて、迎える婿方の倍の人数が行く。たいてい部

落内婚であつたのでナカヤドはなかつた。座敷の上り口から上る。小学生くらいの娘がテヒキとして、手を引いて納戸に案内する。テヒキに祝儀をやる。

「祝言」トクシヤの家で、花嫁が祝儀着物を着て盛大にする場合を「本祝言」といい、中程度の家で道中着を着る程度は「祝言」とよぶ。

三々九度は納戸でする。「祝言」の場合は、仲人の妻が新郎に盃をさし、次に新婦にさす。盃は一つで一回宛である。この間に仲人が高砂を唄う。高砂を知らねば仲人はできぬとしたものであつた。親子盃や兄弟盃はしなかつた。

披露宴は座敷でする。祝言が成立したという意味で手を打つ。大吉左右の高砂が出てからシヨンガエや端唄になる。「本祝言」ならば色直しをするが、一般にはしない。ノミテ（酒呑み）があるとヒガシラミ（夜明け）まで祝宴が続く。嫁方が立つ時に、「ウチマワシを飲まにゃ帰らせん」といって、吸物碗に酒を一杯入れて飲ませる。「一寸でも寝ろうや」といって、新郎・新婦は床入りをする。翌日は、本祝言であれば「村回り」をするし、オヨロコビに行くが、一般にはどちらもしなかつた。

(3) 葬送

〔出立ての飯〕死者は座敷にキタムキ（北枕）に寝せる。蒲団の上に一寸した晴着をウチオイとしてかけ、庖丁・剃刀・鉈・よきなどの刃物をおく。魔物から死体を喰われなためという。屏風を立てる。枕許に机か飯台を置き、「出立ての飯」・団子・線香を供える。飯はとがないで炊き、箸を二本立てる。団子は、どうにか粉になっておればよいといつて、石臼で荒摺りしたアラコで作る。床の間に「御名号様」という南無阿弥陀仏の掛軸をかける。

〔無常講〕無常講は班と一致しているので、班長の所に死亡を知らせる。班長の知らせで講員が集まり、葬式の準備を始める。アナホリ・テラムカイ・ノゴシラエなどにわかれ、マワリゴータイで分担する。アナホリ三々四人、テラムカイ二人、御堂の棺台とり二人、ノゴシラエ三々四人でテが残るので、講内の死者の近親者は次のアタリバンに繰りかえてもらう。

〔夜伽〕親類や無常講の人々が夜伽をする。南無阿弥陀仏を唱えながら、部落共有の珠数をくる。百万遍をすれば魔物も来ないし、死者も成仏できるという。午後一〇・午前〇・三時の三回百万遍をする。

〔湯灌〕覺をあげると床は竹の簀であった。簀の上に藁を敷いて死体をおく。身近い人が四〜五人で湯灌をする。夏は着物を脱いでシャツになるが、寒い時には尻からげの達者ごしらえです。湯灌桶は二斗入りくらいの専用の桶があった。柄杓は櫓のワゲモノを買った。

〔納棺〕布を引き裂いて皆で縫う。手甲・脚絆は苧を紐のかわりにして結ぶ。白衣を着せて死に姿にしてやる。首に下げる袋には銭六文や生前好きであったものを入れる。例えば網針・糸・煙草や、女であれば化粧品などを入れる。オクリダンゴも入れる。丸桶であったから膝を折って入れる。頭髮を剃って紙に包んで棺桶に入れる。棺の上にはウチオイを掛け、刃物を置く。ウチオイは死体を埋葬してから寺に納める。

〔葬式〕昔は屋内でせずに、ホカ（屋外）に藁を敷いて坐った。ホカが狭ければ浜でした。棺桶は座敷から出して、サカマに三回まわって、きょくろくにかけている和尚の前に据えた。

〔葬列〕先頭から灯笼一本・幡四本・善の綱・棺・会葬者・最後尾に灯笼一本が行く。善の綱はオジが先頭を引く。長さは女の人数によって五〜七尋である。棺はカンレイという台の上に載せ、前を次男の子、後を長男の子が持ち、柄に結んである白木綿を首に掛ける。共に補助が付く。

〔埋葬〕棺は北向きに埋葬するが、墓が集中しているので、拝む位置によって方向は適宜にする。身近い人から順番に手で土をすくってはね込む。後の土かけは穴掘りに任せる。穴掘りはズンダ（達者）ゴシラエである。埋葬中に小僧が戒名を読み、お経を上げる。土饅頭の上にスズメドウを置く。帰りに履いている藁草履の紙緒を切るようなことはしない。帰途は必ず行った道に戻るものだという。死者の家に行つて線香・抹香をあげてから帰る。

〔寺参り〕翌日は「お寺参り」に行く。お礼であるから親類は全員、付き合っている人も行く。帰りに墓地に行つて土饅

頭の前の茶碗に水を供える。家で一杯飲んでキリアゲル。精進上げであるから魚を使う。昔は寺参りが済めば漁に出たが、精進は七日までした。昔は精進上げは七日目であったが、戦後は早くするようになった。オタイヤに刺身を出すと小僧さんのお経の上げ位合が違うと噂をした。また、漁が忙しいので浜に出ていたからとりあつておれず、煎子に醬油をかけて出すなどして、次第に精進が崩れた。

「逮夜」死者が死ぬ時に着ていた着物を家の裏に襟を北向きにして竿に干す。「初七日」までは着物が乾かないように横から柄杓で水を掛ける。水はばけつに入れて着物の所においておく。着物が乾くのは後をみてくれるミヨリがなくなつてかたみの狭いことだという。

オタイヤ毎にオリョウゴを仏壇に供える。膳の中央に漬物、手前左にオツユ、右にゴハン、向うの左にオヒラ、右にアエモノの五品、一番手前に箸をのせる。ゴハンの上に握飯を一このせる。オヒラは油揚・ひじき・あらめなどの精進物の煮ヅと生豆腐である。また、四九日まで逮夜毎に、百万遍の大きな珠数を一一・一・四時の三回繰った。線香を立て、輪になつて南無阿弥陀仏を唱えながら繰る。酒とニギリ(握飯)程度を出す。土饅頭に卒塔婆を立ててに行く。逮夜毎に順番に前に立てる。

四九日には「四九餅」をお寺に持つて参る。オリョウゴの握飯を家の前から棟を越させた。「ガキドウに食わせるから後を見るな」という。ガキドウが食べるので投げた握飯は何処にも見当らない。ヒヤクカニチは死者の子が集まり、小僧さんが来てお経を上げる。

〔年忌〕一(ムカワリ)・三・七・一三・一七・二五・三三・五〇年忌をする。年忌には死者の子が集まり、お寺さんにお経をあげてもらうくらいである。ムカワリには衣更えをお寺にあげる。「親の五〇年忌は馬鹿がする」という。サカシーンがネーからだらうと考えている。

(県教育庁学校教育課 大分市羽屋五組)

(杵築高等学校 杵築市弓町)