

内成の民俗 (一)

小玉 洋美

一 概 観

内成(ウチナリ)部落は、五万分之一地形図「別府」図幅で、別府市街地の南十キロメートル位の山間部に在り、海拔二百と三百米の山腹に点在する、十の部落から成り立っている。現在は約百五十戸、人口約七百人である。旧藩時代は府内藩に属し、下畑の大庄屋の下で、園田氏が弁指を勤めていた。明治になって、大分郡来鉢村となり、後に石城川村に編入されたが、昭和三十二年に同村が三分割されて、狭間町と大分市に編入されたとき、内成は別府市に入った。地理的な事情にもよるが、特に戦後は鳥越峠を越えて別府市の浜脇迄、バス道路が開けた為に、急速に別府市の商圏に組み込まれたようである。明治以後の土地台帳は別府の登記所に在る。内成には氏神社(大神峰神社)を奉祀する十五軒のシンガ(神家)が有ったが、現在では祭祀は村人に解放されている。シンガと同姓の家が多いのも特色である。即ち平野・園田・平松・後藤・大野・杉田・三ヶ尻・丸山・岡の各氏である。部落の大部分は禅宗であるが、真宗が太郎丸(徳大寺)にあり、梶原には日蓮宗が数戸ある。大分市の本光寺を檀那寺にしているが、これは明治以後に改宗したもので、古くは石城寺(禅宗)の檀家であった。中の迫に蓮台寺(禅宗)が在り、二十八軒の檀家を持っているが、向ノ原(狭間町)の禅宗隆禅寺を檀那寺にしている家もある。平均耕作面積は約五段で、米麦中心の農業を主にしてきたが、最近では別府市街に職を持つ兼業農家が増加している。江戸時代から七島蘭の生産・加工を副業としていたが、大正初年頃に、竹細工が盛んとなって廃絶した。村の六割以上の山が竹林で、別府市の竹細工の主な原料供給地であったが、戦後は松・杉の植林が行なわれてその地位を失っている。養蚕は戦争中まで各組で一〜二戸は営んでいたが、

戦後は絶えている。代って椎茸栽培が流行したが、現在専業にしているのは四戸位である。炭焼きを業としている家が数戸ある。内成には昔から商店は一軒しかなく、行商と出買いに依存していた。行政的に大分郡と結びついていた関係で、大分市の経済圏とも無関係ではないが、明治以降の内成の経済は別府との結びつきが深い。特に昭和十一年の林道開通以後は依存度が大きくなっている。戦後の道路拡巾が内成部落の別府市への編入を決定したことはいうまでもない。

二 毎日の食事

(1) 主食・副食

〔朝食〕アサメシとかアサママと称している。夏は「野草切り」から帰って食べるのが普通であるから八時頃、春・秋の農繁期にも朝仕事に出掛ける時は八時頃に食べるが、その他の時期にはやゝ早くなり、夜が明けてから食することが多かった。近頃では子供の登校時間に合わせる家が多い。昔は朝メシといっても飯を炊かずに、前の晩の団子汁を温めて食べる程度ですますこともあったというが、一般には、前夜に丸麦をフカシ（煮）ておいたのを朝炊き直すことが多かった。シャギ麦（押麦）は大正頃から村にも使われ始めたが沢山食べ込むので、「世帯潰し」と呼ばれて、食べる家は少なかったという。富裕な家では丸麦五台に米三台位の配合で炊いたが、普通の家では、一台位の米を配合して炊く時に湯呑で米だけを片寄せておいた。炊き上った時に米が下に寄っているのので、これをカタワキ飯と称して、オゴク（御供）や病人食・弁当などにとっていたという。副食は味噌汁や漬物を摂ったが、味噌汁を使うのはぜいたくで、シンシヨウ（身上）を伸ばせないといわれていた。

〔昼食〕ヒルメシ。季節にかかわりなく、十二時から一時頃にかけて食べていた。朝食の残りの麦飯に漬物や梅干を副えて食べる程度であった。

〔夕食〕ユウメシとかヨメシといっている。仕事が終わってから食べるので季節によって時間を異にしている。夏は九時頃になることもあるが、冬は六時頃に食べる家が多かった。献立は団子汁や芋飯が主体で、ゴハンが一杯ずつでもある家は良い

方であった。米はデケンコ（出来るだけ）売るので、米飯を食べることは滅多になかったという。ウドンは手打ちで作っていたが、大正になって村内にウドン屋が出来たので、小麦を持参して干ウドンと交換していた。「ウチ込み」も夕食で良く食べていた。小麦粉を練って棒で伸ばし、短冊に切つて汁に入れ、野菜と一緒に煮たもので、団子汁と同じ味付けをしていた。雑炊の時は少量の米と麦が主体で野菜を多く使った。干大根を鍋底に敷いて大根とゴモクにした大根飯を食べることもあった。

〔盆・正月・祭〕盆には盆団子やウドンなどの盆料理があるが（年中行事の項参照）、米の飯を炊くことが多い。正月や祭の時には米の飯に煮付を副える程度であった。煮付は野菜が主であったが、昭和になってから、別府の浜脇から魚売りの行商がよく来るようになったので、魚を使うことが多くなったという。昔でも婚礼や葬式の時には特別な料理をしていたようである。（人生儀礼の項参照）

〔食器〕昔は膳箱を使っていた。主人や母親・子供の膳箱は大きさが異なり、それぞれ個有であった。茶碗や箸も常器が多く、招客の時にはお客用の物を使用していた。平素は一日に一回食器を洗えば良い方であったという。晩に団子汁を食べた後で茶碗を洗う程度で、残りものをそのままにして、小皿をかぶせて膳箱に納めておくこともあった。食事をする時には箱の蓋を裏返して使うが、終れば箱の中に茶碗と箸を納めておく。箸箱が使われるようになったのは、昭和十五年頃からで、飯台を使うようになってからである。飯台は丸や四角の坐つて食べる台で、家族共用である。食べ終つても食器をその都度洗うことは少なかったが、ユウメンの後で洗う家が多くなったという。朝食や昼食の後には、残りものに茶碗をかぶせ、飯台の上にフキンをかぶせておくことが多かった。

〔調味料〕塩・味噌・醤油を使っていた。塩は別府の浜脇に買いに行っていたが、大正十三年に、中の迫に信用組合が出来たから、そこで買っていた。味噌と醤油は自家製であった。大正時代に味噌・醤油作りの講習があったので、上手に作れるようになったという。醤油は竹製の円筒形のスを入れて一番を取り、スを抜いて塩を入れ、二番を取る。三番醤油は水を入れて塩を入れ、熟して後に絞るので味が悪く、腐りが早いので一番先に使っていた。味噌を作る時に、樽の底に味噌漬けにする

野菜（タクアン漬けの大根の塩気を抜いたものや瓜・茄子・牛蒡・人蔘・苦瓜・タチワケ（鈍豆）など）を入れて、もろみを樽に仕込むと味噌が腐らないといわれていたが、出来上った味噌を別に取って、漬物をする家もあった。調味料として砂糖を使用することは滅多になかった。盆・正月に使用する程度で、餅の餡も多くは塩味であったという。ダシは滅多に使わぬが、煎子や昆布などは旧杵の津留から行商人が来ていたという。大豆を煮た汁や椎茸をダシにする家もあったようであるが、鯉節や化学調味料を使うようになったのは近頃のことである。

(2) 間食

農繁期には朝仕事に出掛ける前に前日の夕食の残りを食べることが多い。夏の「野草切り」の時期には、朝の四時頃出掛けるので、ヒヤキを嚙りながら行くことが多い。ヒヤキは団子汁を作る時に残しておいた団子を、平たく伸ばしてクドの下で焼いたもので、ウド焼きとも呼んでいる。

間食のことをコビルとかコピリと称しているが、田植や稲刈りの時には、午前と午後の二回にわたってコピリを出すことが多い。普通は、午前中はお茶だけのことが多く、午後の間食をコピリといっている。コピリには腹に溜るものは何でも使っているが、唐蕎を蒸したり煮たりしたもの、唐蕎団子（生の唐蕎を薄切りにして、日干しにしたものを粉にして、水でこねて団子にしユガイたもので、麦ジノの頃食べるが多い。）カンコロ（唐蕎を薄切りにしたのを蒸して干したものの酒饅頭（小麦粉を水と酒で練り、塩餡を入れてフカしたのもの——フクラカシマンジュウ）ビット団子（小麦粉を練って厚く細長く団子にし、ユガいて黄粉をまぶしたもの）などが作られることが多かったという。近頃はコピリは出すが、大抵はパンなどの手のかからぬものを食べることが多くなっている。夜食をすることは少なかつた。農繁期にテマガエ（手間替え）をして仕事が遅くなったりした時に出す位のものであつた。江戸時代から大正時代まで、この村に七島蘭を栽培していた頃には、夜遅くまで蘭を分割する仕事をしていたので夜食をとることもあつた。また七島表を織る縦糸に使うイチビの皮を剥く時に、テマガエをしていたので夜食を出すのが慣わしであつた。

(3) 赤飯・餅・団子

〔赤飯〕赤飯を蒸すのは祝いごとの時である。出産・入学・新築などの時には欠かせないものとされているが、小豆が入っていればよいといって、小豆飯と区別をしない家もある。朔日や十五日には、必ず炊いていたという家もあるが例外である。五月五日などの節供には、大抵の家でオコワ（赤飯）をウムス（蒸す）のが慣わしである。オコワの作り方は、餅米一升に小豆二台位の割合で、一晩水にかけた餅米に、小豆を煮たのを混ぜてセイローで蒸す。途中で小豆の煮汁を手にくくってかけると色が出る。出来上ったら胡麻塩をかけることが多い。

小豆飯は、餅米を少量とうるち米に煮た小豆を混ぜて炊くが、赤飯の代用として作られていた。祝事やユビリにも作られていたようである。（年中行事の項参照）

〔餅〕一年中で餅をつくのは春と秋、冬である。「夏の餅は犬も喰わぬ」といわれ、余程の祝事でもない限り滅多につかなかった。餅を作るには、前日に餅米を水にカン（浸し）て、翌日セイローで蒸したのを杵でつく。杵は桐か樺の十字形で、臼は石臼である。餅をつく時に水を入れて、臼と杵に粘りつかぬようにする人のことをエドリと呼んでいる。つき上った餅は粉を敷いた台の上に置き、用途に応じて餅を作る。冷えないうちに手早く仕上げないと形が悪くなるので熟練を要したという。

餅をつくのは、祝事や節供の時が多いが、法事（仏事）にもつくのが例である。正月餅は十二月の二十七日か二十八日につくことが多く、二十九日は避けていた。大抵の家が三斗から八斗位はついていた。最初についた餅をオカザリにする。オカザリは大きな重ね餅で、床の間や倉の中、荒神様などに供える鏡餅である。次に平餅やアンコ餅を作る。つきたての餅を酢につけて、干切って食べるのが慣わしで、これを酢餅といっている。その他にオカキやアラレを作るために、一臼のままの餅をモロブタ（木箱）に入れておく、四、五日経て半乾きの時に扨丁で切り、養蚕に使うバラなどで乾燥させる。カキ餅やアラレ餅には食紅などの色粉を使った。特に正月の十五日まで、床の間に飾る花餅には必ず色をつけていた。花餅は竹の枝に色餅をつけて作っていた。現在の正月は新暦で行なっているので、保存用の餅は旧正月の頃につくことが多い。これを「寒餅」と称

している。

内成では節供に餅をつくのは初節供の家に限られていた。三月の雛節供には、一般の家では赤飯か小豆飯を炊くが、初節供を迎えた家では必ず餅をついた。餅は紅・白の菱餅で、白餅二枚の間に紅餅を一枚挟んで、桃の花を添えたのを親戚や近所に配るのが慣わしであった。五月の節供に男児の初節供を迎える家では、白餅とフツ（蓬）餅をつけて親戚に配った。粽を作つて近所に配るのも慣わしであったが、一般の家でもカンカラ餅や炭酸餅を蒸していた。また、この日に赤飯をウムス家も多かつたという。

初誕生を迎えた家では、餅をつけてアシカタ（足型）餅を作り近所に配る。アシカタ餅は餅の裏側を四角につまんだもので、紅白二個を配るのが例である。親元（嫁の里）には、小豆のコシアンを入れた大きな餅を十四・五個とアシカタモチをサカイジュウ（大型の重箱）に入れて贈ることになっていた。

法事の時にも餅をつき、お膳に引出物としてつけることになっていた。蓬餅と白餅を重ねてつけるので、これをオカシモチと称している。

村の祭は四・七・十・十二月の四回行われるが、七月を除いて祭り餅をつくのが慣わしである。七月にはカンカラ餅をウムスのが普通であった。

結婚式（祝言）をする家では、祝言の数日前に餅を置いておく。披露宴の前にオテツキ雑煮を出さねばならぬからである。また、ハタルキ（初歩き）に餅を持参することもある。

その他、新築して棟上げをする家では必ず餅をつき、棟の上から餅撒きをするのが慣わしとされている。また、亥の子や二十三夜様にも餅つきは欠かせないものであったという。（年中行事の項参照）

〔団子〕中の迫部落の金毘羅様の祭り（三月十日と十月十日）に作る団子は、前夜水にカシておいた餅米を炊いて、これに酒を入れ、レンジ（練木）でついて作った酒ダンゴである。これは座前の家で作る特殊な団子であるが、一般の家で団子を作

るのは、彼岸と盆である。どちらも丸い米団子を作って仏壇に供える。米団子は米を臼で挽いて粉にしたのを、団子に作ってゆでたものである。盆に作るのはダンゴというが、彼岸ダンゴと同じである。

その他、初節供を迎えた男児の家では、五月五日に粽ダンゴを作る。これは米粉を水でこねて細長い団子にし、ヨシの葉に包んで数ヶ所を結び、セイローで蒸したものである。社日にも米団子を作って供えていたというが、今は伝わっていない。

〔饅頭〕夏祭りには、餅の代わりにカンカラ餅とフクラカシ饅頭を作っていた。カンカラ（三婦来）の葉に包んだ米粉餅をセイローで蒸す時に同時に作ることが多い。フクラカシを小麦粉に混ぜて餡を入れ、カンカラの葉に載せて蒸した饅頭がフクラカシ餅である。フクラカシは、藪と小麦の粉カスを水で練って、麴を加えて発酵させて作っていた。

〔ヤセウマ〕盆には殆んどの家で作っていた。コビリとして作られることもあったという。作り方は手打ちウドンと同じで、小麦粉を水でコネて打板の上で伸ばし、巾二厘位の短冊に切つて茹でこれに黄粉をまぶしたものである。

四 人生儀礼

(1) 産 育

〔帯祝い〕妊娠して五ヶ月目に腹帯祝いをする。家によっては戌の日にするが、昔は別に日を選ばぬ家が多かった。嫁の親元（実家）から両親が腹帯を持って祝いに来るので、婚家では双方の媒酌（仲人）を招いてご馳走をこしらえてお客をする。招かれた人々は必ず手土産を持参することになっている。昔は産婆がいなかったので腹帯は妊婦が独りで巻いていた。帯は家によって思い思いで、ハリコムところは立派な帯を作った。普通はモスの六尺、赤無地であった。安産祈願は大分の高城観音に詣る。本人が参詣出来ぬときは、婚家の母が代参してお礼を戴いて帰り、仏様に供えておく。

〔出産〕納戸の畳をあげて藁やボロ布を敷いた上で坐産をしていた。シャガンで産むので、トリアゲ婆さんが後から腹を抱えて押し下げてやるという。中の退部落に鍼医が住んでいたので難産の時には呼んだが、普通は婚家の母親が出産の手伝いを

することが多い。一人で産み落す例も多かったという。へその緒は早く切ると舞い上がると言ひ伝えられていたので、後産（エナ）が出てから鉄で切り、両側を糸で結んでおく。へその緒が落ちると子供の名を書いて保存する。その子が成長する過程で、大病をした時に煎じて飲ませると効くと伝えられているので、「へその緒書き」をしておくのであるという。後産は現在では墓にもって行ってイケル（埋める）が、坐産をしていた昭和の初め頃迄は、土瓶に入れて納戸の床下にイケておく。次子以下の時にも同じ土瓶に入れてイケルことが多かった。産湯を使わせてから産着を着せる。使った産湯は納戸の床下に捨てる。最初に着せる産着は母の里から贈られたものを使う。白無垢の上にネル・木綿・モスなどを着せる。上着は赤無地を使うことが多い。産着はネンブン（常に）着せるので家でも余分に作って置く。

「ウブメン」子供が産まれると直ぐに飯を炊き、お茶碗に盛って丸い石を添え、嬰兒の枕元に置く。石は丸い椀頭の形が良くなると云う。また盛り飯はシヤンと盛る椀、早く首がシヤンとすると云われている。この飯をウブメンとかウブゴハンと称している。

子供が産まれると直ぐに、朝でも夜でも近所の人がオヨロコビに来る。何も持たずに来ることが多いが、お見舞を持参する人もある。「お見舞」は、昔は炊いたものでなければ悪いように言われたが、現在では品物を持参することが多い。遠方の親類や知人も出産の知らせを受けると直ぐにお喜びに来る。

また、男親が四十二才の時に産まれた子は育たないと言つて、産まれてから直ぐに他家に預ける。翌朝酒一升をもって貰いに行く。

「名づけ祝い」産まれてから七日目をシチャと称して「名づけ祝い」をする。母の里の両親を始め親類・知人を招いて宴を張る。招客の範囲は家によつてマチマチ（区）であるが、組の人は一軒から一人ずつ必ず呼んでいた。子供の名を親がつけるとマン（運）が悪いといつて、人につけて貰うことが多かった。時には入れ札で決めることもあったという。家によつては名本を見て予め幾つかの名前を選んでおき、村の人に決めて貰うこともあった。また、家によつては既に決定した名前を白

紙に書いて座敷の長押に貼つてある場合もあるが、近頃は殆んどの家がこのようにしているという。招かれた人々は見舞と称して手土産を持参する。お客（招宴）は祝いごとであるから盛大にするが、赤飯以外は決まった膳部は作らない。家によって時期によって異なっていた。次子以下の場合には「名付け」の祝いも簡単にすることが多い。産婦はこの日に床離れをして、赤児を皆に披露する。もともと、具合が悪くてモモカまで起きられぬ人も時にはあるが、「宮詣り」までには大抵の人が起きられるようになる。昔はシチャが産婦の床離れと言われ、少々頭が重くても起きて、荒神様やオカマ様、水神様に塩をまいてから炊事位はせねばならなかったという。

〔十五日あがり〕ユミアゲ（斎明け）といつて招客をする家もあったというが、確かではない。

〔宮詣り〕男児は三十二日、女児は三十三日目に宮詣りをする。母親の里から「宮詣り着物」が贈られる。上から下まで一重ねの着物で、男児は紋付、女児は長袖の晴着を着せ、姑が抱いて母親と一緒に氏神様（大神峰神社。梶原部落は異山のお宮）に参詣する。母子だけで詣ることはない。お宮の拝殿に赤児を寝せて泣かせねばならぬものと言われ、泣くことによって赤子が神様に一生を頼むのだと説明する。また「氏子入り」を知らせるために泣かせるともいつている。

家によっては赤飯を炊いて祝うが、家内で祝う程度で招客はしないことが多い。

〔モモカ〕生後百日目をモモカという。家によって異なるが、初児の時には大抵の家で祝いをする。小豆飯か赤飯を炊いて子供にも膳ごしえをしてやり、一口だけ食べさせるといふ。

〔初正月〕ハッシュョーガツという言葉は新婚家庭では使われるが、初児の初正月といつても特に行事は残っていない。

〔初節供〕女児の節供は三月三日で「雛節供」とも呼んでいる。一般の家でも餅を搗いたり赤飯を蒸したりして祝うが、初節供を迎えた家では、親元や親戚から贈られた人形雛を飾り、紅白の菱餅を（白二枚の間に紅一枚を挟んだ餅）供える。また、親戚にも三枚重ねの紅白の菱餅に桃の花を添えて配ることになっていた。家によっては招客をすることもある。招かれた方は手土産を持参するのが慣わしであった。もともと、昔は普通の百姓家では初節供の祝いをする家は少なく、また次子以下の祝

いをする事は滅多になかったといつてよい。男児の節供は五月五日で、親戚から幟を贈られる。鯉幟や幡幟を貰うが、忙しい時期なので初節供の家でも招客はしないのが普通である。白餅と蓬餅を搗いて親戚や近所に配ったり、粽を作ってお膳に添えて配ったりする程度である。

〔初誕生〕お節供の祝いを貰った親戚や近所の家に餅を配る。餅は裏側を四角につまみたてた足餅を二個必ず添えることになっている。他は切餅である。これは誕生を迎えた子供に踏ませた餅を切ったもので、斗俵に餅を入れ、紙を敷いて、抱いた子に踏ませたものである。誕生餅を配って祝うだけで招客はしない。初誕生に限らず一般の家でも子供の誕生日には餅を貰ったり、何かの形で祝いをしていたようである。

(2) 年令通過

〔ヒモトキ〕男女とも、三才の年の十一月十五日に「糺解き祝い」をする。ヒモオトシとも呼んでいる。初児の時には必ず母の親元から帯を贈る。男児にはシゴキ、女児の場合は蝶々帯である。家によつて異なるが、大きいことをする家では高価な立派な帯を贈る。当日は招客はしないが、子供に晴着を着せてお宮に連れて詣る家もある。

〔ハカマギ〕男女とも五才の十一月十五日を「袴着の祝い」と称しているが、特別な家を除いては何もしない。特に女児に袴着をさせることは滅多にない。母の里から男児には袴、女児の場合には帯を贈ってくることもある。贈られた家では、男児の場合には「宮詣り」の時の紋付きに袴を穿いて氏神様に参拝することもある。戦前は記念写真などを撮りに行くことは滅多になかったという。

〔ワケーモン入り〕内成には十五才から三十五才までの男子で組織するワケーモン組があった。十五才を迎えた正月にワケーモン入りのネンシ（年始）があるので、その時に一人分の割前を持ってネンシに行き挨拶をする。特別な行事はしない。十五才を過ぎて入る時や他所から来た若者が組入りをする時には、正月のネンシの時に酒一升と豆腐一箱を持参せねばならぬ掟があったという。

〔厄払い〕男は二十五・四十二・六十一、女は十九・三十三才を厄年と考えている。特に男四十二才と女三十三才は大厄とされ、「厄落し」をする。現在では家によって行事が異なるが、昔は厄年の人が集まって、止月中にしていた。日は定まっていなかったという。「厄落し」の時にはシショウ（桐掌）さんを招いてお祓いをして貰う。中に大きな餅を一重ねおき、その周州に小餅を一重ねずつ月の数だけ置いて、集まった人々が家族の名前や年令を告げ、本人にも災難の来ないようにお祓いをして貰うのである。「星祭り」とも称しているようである。また、厄年に家を新築するとか造作するとかすると厄を逃れるとも云い伝えられている。男四十二才で産まれた子を一晩だけ他家に預けて貰いに行くのも「厄落し」である。概して「七難九（苦）年」は良くないので気をつけねばならぬとも云われている。

〔還暦〕数え年六十一才の時に子供が親に赤の肌着と禪を贈るものと云われているが、特別な家でなければ祝いをしない。女の還暦祝いはしないのが普通である。

〔喜寿〕七十七才を「喜寿」と呼んでいるが祝う家は滅多にない。

〔米寿〕八十八才を「米寿」と云っているが、祝いをした例は殆んどないという。

(3) 婚姻

〔通婚圏・適齢〕内成地区を含めて旧大分郡石城川村の中での通婚が多い。近年は嫁は山奥から貰い、娘を出すのは平坦部へとといった傾向がある。現在では通婚の範囲が非常に広くなっている。戦前までは家柄・血統などが第一条件であったから、家格の高い家程通婚圏が広かったとも言えるようである。結婚の適令については、明治の中頃までは男二十才過ぎ位、女十六才位とされていたようであるが、例外が多く一定しない。大正頃は男二十二・三才、女十七・八才が適令とされていたという。〔恋愛婚〕明治中期以前にははっきりしないが、明治末以降になると、恋愛はあっても結婚に結びつくことは少なかったという。

〔見合婚〕結婚前に双方が「見合い」をするようになったのは最近のことで、昔は親が決めた相手を貰うことが多く、祝言

の日まで顔を知らないこともあったという。

「嫁女兒」息子が適令になると親が人に話す。村内の世話好きの人が家柄・氏筋・財産などを勘案して釣合った話を持ち込む事もある。貰い方がその気になれば、先方に「嫁御見り」に行く。世話人と父親が一緒に行くが、時によっては本人も連れて行く。先方の娘の家の近所に立寄って、それとなく様子を聞く。娘を見るために先方の家に立寄ることもある。「水を吞ませちよくれ」とか「馬屋を見せちよくれ」などと言って立寄るので、「馬屋見」と称することもある。先方でも心得ていて、娘に茶を汲ませるが、娘は出て来ないことが多かったという。

「嫁女貰い」貰い方の側で良いということになれば、バイシヤク（媒酌人）を立てる。この場合は、世話をした人がなることが多い。バイシヤクを通して正式に申込みをすると、先方では即答を避けて、貰い方に気付かれぬように調査をする。その結果が良ければ遣り方でもバイシヤクを立てて、応諾の意志を貰い方のバイシヤクに伝える。同時に、両方の媒酌人が相談してシユビの当日の酒肴とか日時を決める。

「シユビ酒」貰い方の父親と媒酌人が酒一升と肴、シユビキモン（首尾肴物）一反を持って娘の家に行く。娘の家では親類の主だった者と、バイシヤクを招いて、祝言の日取り（大抵は一ヶ月後の吉日）やシタテギン（仕立金）などについて打合わせをする。話がまとまれば、貰い方の持参した酒肴に遣り方の方からも出し加えて祝宴をする。シユビ酒を入れる時に、ヒギワメも一緒にすることが多かったという。これを「シユビのヒギワメ」といっている。家によつては、シユビの翌日に親類のオナゴシを招いて「お茶入れ」をすることもある。「モライドリ」先方にシタテギンを現金で渡すこともあるが、昔は大抵貰い方の側から花嫁衣裳一式を買って贈ることが多かった。これを「貰い取り」と呼んでいる。貰い物をする時には娘の母親、娘と貰い方の両親が一緒に行く。これを「祝言貰物」と呼び、内成では大分が別府の呉服店に出掛けていた。

「タノメ」「祝言」の前日までの吉日を選んで、バイシヤクが嫁の家にタノメギモンを持参する。これは道中肴を始め、下着・傘・下駄などの嫁入道具を含めて、同時に持参することが多い。嫁入道具だけを届けておいて、タノメギモンのうち道中

着だけは、祝言の当日朝早く、バイシヤクが持参することもある。遣り方では、タノメギモンの良し悪しによって、貰い方の経済状態を批評していたということである。

〔カネツケ〕祝言の前日に、娘の友人や近所のオナゴンを招いて、お茶を入れる。昔は嫁入りの時にカネ（鉄漿）をつけていたのでカネツケとか「シロモン（未婚女性）の別れ」と称していたという。

〔タンスカタゲ〕祝言の当日、貰い方から簞笥を担ぐ人足が四〜五人、酒肴を持って途中まで出掛ける。遣り方からも嫁入道具を納めた簞笥・長持などをタンスカタゲが担いで来る。途中で出合った所で荷物の受渡しをする。昔は目録通りか否か確認をした上で、持参した酒を飲んで別れたという。

〔朝祝儀〕「祝言」の当日の早朝に、バイシヤクが、祝儀樽とタイメン（二匹の鯛の腹を内に向けて頭をくっつけ、八の字にしたもの）を持って嫁方に行く。これを「朝祝儀」と呼んでいる。タノメギモンを持参することもある。道中看は嫁が着てムラアルキに出掛けるので、早朝に届けねばならなかった。

〔村歩き〕実母が嫁に付添ってお宮とお寺を始め、組内と親類の家を戸毎に訪れ、別れの挨拶をして廻る。手土産は持たないのが普通である。これを「村歩き」といつている。

〔嫁迎え〕当日の午後、婿方から嫁の家に迎えに行く。媒酌人夫妻・婿の父親・婿のオジ夫婦などが行く。婿は行かないことが多い。家によっては行くこともあるというが、その時は婿は先に帰ることになっている。嫁方ではバイシヤクが口上を述べた後、準備した祝宴に列座する。お膳は会席膳である。時刻を見計らって、婿方のバイシヤクが嫁を出して呉れと要求すると、嫁が出座する。この時嫁からの盃を順に座に廻すのがしきたりである。

〔嫁の出立〕昔は嫁方での宴が長引いて、出発は夜が更けてからとなる。慇々出立となると、嫁は仏壇を拜んだ後、両親に別れの挨拶をする。座敷から後向きに後すざりをして、フミヨミ（踏み込み——玄関）から外に出る。

〔嫁入行列〕婚家との距離にもよるが、嫁入りは夜になるのが一般的であったから、家紋を入れた弓張り提灯の行列となつ

た。特別な順序は定まっていないが、嫁を中心にして、ヨメゴマガイ（嫁御紛い）バイシヤク夫婦（二組）とアリツケオナゴ（在付女子）——嫁の伯母がなることが多い）嫁のオジ・オバ、それに「嫁女迎え」に行った婿方の人数が加わる。普通「嫁女迎え」の二倍の人数が嫁方から出掛ける。乗物は使わずに歩いて行くことが多いともいう。

〔ナカヤド〕バイシヤクの家が嫁ぎ先に近ければ、一旦立寄ってお茶を飲み、嫁の化粧直しをすることもある。これをナカヤドと呼んでいるが、普通は立寄らずに直接婿方に行く。婿方ではカドグチ（門口）に高張提灯を立てて親類の者が出迎える。嫁はカドグチを入れてから、必ず雨垂れ（軒水が落ちる所）を踏んで、オモテグチ（玄関）から上る。この時オテヒキ（婿方の親類の未婚女性）が嫁の手を引いてネマ（納戸）に連れていく。嫁方の親類はオモテグチからヒロマに上り、婿方の親類と挨拶を交わす。挨拶が済むまで持参した弓張提灯を点けたままにしておく。

〔祝言〕昔は三々九度はネマですることが多かった。嫁入りが真夜中に近くなるので、「夫婦盃はその日のうちにせにゃ」といわれていた。夫婦盃は婿と嫁が対座し、傍に夫々のバイシヤク、婿の前に女蝶、嫁の前に男蝶が坐り、屏風の傍に謡い手が坐って行われる。近頃では嫁・婿・媒酌人とも平行して坐り、立合人が加わることもある。男蝶・女蝶になるのは両親の揃ったオトゴ（末子）が良いとされている。盃事の次第は、まず婿が飲み、婿方の男のバイシヤクに渡す。次に嫁方の女のバイシヤクから嫁に盃を渡す。嫁が飲んだ盃を女のバイシヤクに渡し、男のバイシヤクから婿に盃が返される。これを三度繰り返す。盃は三方の上に載せた三段組みの盃を三個とも使う。盃事の間に陰謡を謡うこともある。曲は「高砂」が多い。「親子盃」・「兄弟盃」は、披露宴の最初に行なう。

〔披露宴〕「本座」が主であるが、家によっては「前座」・「後座」といって、本座に招けなかった婿方の遠縁や村内の有志を招宴する。本座は「本客」とも称している。夫婦侶が済むと嫁は縮帽子をとり、その俣、或いは着替えをして宴席に出る。嫁の隣りにヨメゴマガイが着座する。反対隣りは婿・バイシヤク・婿の父親以下オジ・オバが看座する。嫁方の父親・親類が上座を占める。一般の百姓家では縁側が嫁方、納戸側が婿方となるのが普通である。

夫婦盃の行なわれている間に親類の人々が着座すると、まずオテツキ雑煮が出される。紅白の餅の入った雑煮で、これは内緒方の人も食べることになっている。次に会席膳が出されるが、必ず一匹魚をつけておく。これは腹を見せる意味だという。新夫婦が着座すると、床の間に飾ったオノエノジイババ（内緒方が野菜で盆の上に作った飾りもの）の前に置いてある。段組の盃（夫婦盃）を使って親子盃・兄弟盃をする。嫁が先ず飲んでオナガシをする。別に嫁から列座の人々に冷酒のオナガシをする。順盃である。

冷酒が済むと、あとは燗酒を出して祝宴となる。宴の間に嫁は何度も着物を着替えて出るが、その都度吸物を変える。これを「色直し」と称している。朝方になって本膳を出す。お碗（ご飯）とおヒラ（魚と野菜の煮メ）スノモノ・味噌オツユの膳部である。

〔ヨメゴチャ〕本膳のあとで嫁が列座の一人一人にお茶を汲む。この時は嫁の私物の中で最上級の着物（茶波みギモン）を着て、畳の縁を踏まないように作法正しく茶を汲まねばならなかった。嫁方の親類の人々が帰るきつかけともなるので、これを「イネ茶」とも称している。

〔ワラジザケ〕嫁方の親類が門口を出ると、内緒方が一升徳利で碗に注いだ酒を無理に飲ませる。ワラジとかオタチ水とか呼んでいる。

〔ヨメクバリ〕祝言の翌朝、本客が帰ってから姑が嫁を連れてお宮や組内・村内の親類の家に挨拶に行く。ムラクバリともいっている。帰りつくのは昼頃になるという。

〔オヨロコビ〕午後になるとムランシ（村の衆）をお茶に招客する。組内のオナゴシだけを呼ぶことが多い。オヨロコビと称している。

〔イタジキバライ〕朝、本客が帰ったあとで内緒方の人々が祝宴をする。ヨメクバリから嫁が帰るまで続けられる。家によっては午後になることもある。本座の翌日に後座を昼にするからである。

「オタル」夜には婿の友人を招いて宴を催す。これをオタルと云い、客のことを「樽客」といつている。「ワケーモン別れ」という言葉も残っている。

「ハタルキ」祝言から一週間以内の端のたつ日（三、五、七）に、新夫婦が揃って嫁の家に「初歩き」をする。嫁方の家族に一人一人の名を書いた土産物（足袋・下駄など）を持参するのが例である。嫁方では親類を招いて祝宴をする。この日は先方には泊らないことになっている。

「ハッドマリ」ハタルキの後に新夫婦が嫁の里に泊りに行くことを「初泊」という。近頃ではハタルキの時に泊る例もあるという。

「初正月」嫁を貰った家で迎える初めての正月をハツノシヨীগツと呼んでいる。ハツノシヨীগツを迎えた家では、祝言に招けなかった嫁方の母や親類を招客して特別なご馳走をする。これを「新客」と称している。また新客をする前年の年末に、婿方から嫁方に大きな餅一重ねとカケウオ（塩鯽を二本、頭の所で結び合わせたもの——家によっては一匹のこともある）・土産などを贈る。「初正月」の「新客」で、婚家双方の儀礼的なユキキ（往来）は終りとなるという。

(4) 葬 送

「枕直し」人が死ぬと直ぐに「枕直し」をする。死者を納戸の間に移して北枕に寝せ、両手を合掌させておく。顔には白布を覆っておく。布団の下に魔除けとしてカミノリを入れる。また、死人の周曲に屏風を逆さに立てておくことが多い。

「ハヤオブク」死人がでると直ぐに講組（無常講）に知らせる。講の人が来ると早速、飯を炊く。俵を使わず手で米を取り出して、鍋に水を入れ洗わないで、そのまま炊きあげる。これを「手一台」と称している。飯はアリシコ（在るだけ）を茶碗に盛って、テシヨウ（小皿）に容れた塩と味噌を添えて、死者の枕元に供える。一本箸を「手一台」の盛飯の上に立てる家もある。

「講組」内成では十戸位の単位で無常講を組織しており、これを講組と称している。通常、組と呼んでいるのは隣保班のこ

とで、講組とは構成が一致していない部落もある。梶原部落は現在十一戸で無常講を作っているが、大正十年頃までは岩水部落（八戸）と一緒の講組であったという。また、現在のクミで梶原に入っている上の方の五軒は、地理的な関係もあって、別の無常講を組織している。講組の機能が表面に出てくるのは、葬式の時だけに限られているようである。死者が出ると、知らせを受けた講組の人々が、白米一升と野菜をもってイトナミ（悔み）に寄るので、その時に世話人（任期は一年だが重任している人が多い）の指示によって、役割りを分担する。死者の家の人は一切手出しをしないので、世話人を中心にして講組の人々が式の準備から終了までの全てを運営する。

講組の仕事には「呼び使い」・「花作り」・「イケガキ（穴堀り）」・「賄い方」などがあり、それぞれ二人ずつの責任者を決めて分担する。手の空いた時にはお互いに加勢をする。寺や役場に届けに行くのも「呼び使い」の仕事である。「呼び使い」は必ず二人で行く。死者の縁故先に行つて、口頭で「某家の誰が死んだので葬式は何時するから来チョクレ」と伝える。知らせを受けた家では、必ず茶の一杯でも出さねばならぬこととされ、また出された方は必ず飲み干さねばならぬものと伝えられている。「花作り」の仕事は、葬式に使用する造花や飾りなどを作るので技術を要するから器用な人が選ばれる。蓮華や牡丹の花は色紙で作リ、シカバナは刻みを入れた紙を小竹に挟んで板の台をつける。天蓋はバッチョ口笠の古いのを利用して作る。女竹を門の形に組み合わせたシモンを四個作つておく。また、タツガシラ（龍頭）を一对作る。これは男竹の節を利用して枝を角とし、口には赤い舌をつけた頭に、二米位の女竹を直角に突刺したもので、女竹の周囲には蛇の鱗を描いた紙袋をつけてある。六道は小竹の先に十榎位に切つた蘘を巻き、その上に白紙を巻いて作る。その他棺担ぎ棒や草履の緒に白紙を巻きついたり、弔旗の竿を準備したりするのも「花作り」の仕事である。「イケガキ」は二人で、死者が出るたびに交替で勤める。土葬用の穴を堀り、埋葬後に仕上げをするのが任務である。「賄い方」は、お斎の膳部を作るのが仕事で、男の責任者二人と講組のオナゴシ全部が担当する。煮炊きは勿論、盛り付けから後片づけまで一切を行なう。その上、来客の案内・接待も勤めることになっている。葬式の規模によって異なるが、主だった人が死んだ時には、講組の人は家族全部で加勢をするこ

とになっているという。

〔夜伽〕講組からは一戸毎に二人ずつヨトギに行く。先方の家が狭いとか、親類の人が多く集まっている時には夜更けてから帰る。普通は死者の家に泊り込みである。一晩中起きていて通夜をするのがきまりである。友引きに当って葬式の出来ない時にはヨトギを二晩行なうこともある。

〔湯灌〕夕方から夜にかけて、近親者が集ってから行なう。納戸の畳をあげて、もつとも身近な者が死者の体を洗う。湯灌をする人は、素裸になって荒縄（左繩）の櫛をかける。現在はアルコールで首筋を拭く程度であるが、昔はきれいに洗っていた。最後に逆柄杓で湯をかける。これをカエシビシヤクと称している。また、湯灌の時に死者の頭を刺ってしまったが、「引キゾリ（剃刀）は便うな」といわれ、近親者が身近な順に押し刺る真似をした。剃刀を使えぬ女子供は、髪毛を紙に分けて貰い、戴いた後に棺に入れる。剃り上げるのは器用な人の仕事である。湯灌をする時に必らずコエマツ（松明）を焚くことになっていたというが、現在は始める時に焚くだけで、後はローソクに切替える家が多い。電気は点燈しない。

〔納棺〕湯灌が済むと死人にシロムク（白無垢）を着せ、白布の脚絆・手甲をつける。女人には腰巻をつけてやる。頭にはシミボーシ（白布の三角巾）をつけ、首から頭陀袋を吊して、中に紙で作った銭を六文入れておく。白無垢をはじめ死人の身につけるものを作る時には鉄を一切使わない。晒木綿を引き裂いて縫い、糸尻は止めない。棺は丸桶の立て棺で、死人を坐らせ、合掌させておく。棺の蓋の釘は打たずに荒縄を四方から掛けて立て結びにしておく。棺の前面に六字（南無阿弥陀仏）を切って張り、座敷の仏壇の前に安置する。

死人の着ていた着物を一枚だけ取っておき、日陰に干して、四十九日までは一日に何度も水を掛ける。湯灌の時に使用した手桶と柄杓で水を掛けるものとされている。これは死人が火の山に登る時に熱くて登れぬので、着物が乾かぬように水をかけてやるのであるという。

〔葬式〕死んだ日の翌日に行なうが、友引を避けるので三日目になることもある。現在は座敷で式をすることが多いが、昔

は死者の家のツボ（庭）でしていた。藁藁を敷いた上にウスベリ（縁をつけた畳表）を敷いて、正面に敷米を置き、俵の上に藁を半折りにして覆せ、棺を西向きに安置する。座敷から棺を移す前に坊さんが仮糞をあげる。出棺の時に棺に米を播きかけ、外に掃き出す。また、棺の蓋を取って坊さんが剃刀で死者の頭を剃る真似をする。これをオコゾリといっている。棺に釘を打つのはこの時である。（内成部落では大部分が禅宗で、太郎丸に真宗、梶原に日蓮宗が入っており葬式の次第がやゝ異っている。）さて、ツボに移した棺の前の飾りは講組とする。正面にシカバナ・焼香・箸を一本立てたオブク・花などを供え、棺にはヒオサエ（竹の四本柱で尾根は板葺き）を覆っておく。ツボの端にはタツガシラを立てておく。禅宗の家では葬式に二時間はかかる。坊さんが、木製の小さな鍬を投げて引導を渡すと近親者が焼香をする。近親の代表者が会葬者にお礼の挨拶をして式が終る。

〔出棺〕葬式が終ると直ぐに出棺をする。棺を担ぐのは近親者に限られている。棺の後を担ぐのは、その家のアトトリ（後継者）である。棺を担いで三回左廻りにまわってからシモンをくぐって門口を出る。その時に、死者の生前使っていた茶碗を割る。一度に割らねばならぬといわれている。

〔野辺送り〕墓は人家から一丁以上離れた所に在る（古い墓は人家の近くにも在る）ので棺を中心にして列を作つて行く。葬式に使つた飾り物は全部墓に持つて行く。棺担ぎを始め、近親者はスミ帽子を頭につけ、着物の襟にも咄本綿を縫いつける。草履の緒に白紙を巻いたのを履いてゆくのもしきたりである。葬列の順序は喧しく言わないうが、大抵はタツガシラが先頭で、連華などの飾りや供え物を持った講組の人が先に行き路の分岐点には六道を立て、棺が後に続く。会葬者は最後である。坊さんは墓には行かないことが多い。

〔埋葬〕棺につけてある綱を持ってイケ（穴）の中に棺の正面を西向きに入れる。葬式の時に使用した紙の飾りものは全部イケの中に入れてしまう。最も身近な者が最初に鍬で土を入れる。一鍬ずつ順に入れるが、女や子供は一握りの土をイケの中に投げ入れる。終ると仕上げはイケガキがする。土を盛り上げた上にヒオサエを載せておく。紙縮草履など葬式に使つたもの

は全部墓に捨てて帰る。帰り着いたら塩と味噌で手を洗う。塩は浄め、味噌は匂いを消すためという。

〔オトキ〕斎は葬式が済んでからするのが立て前であるが、前ドキにすることが多い。後ドキは講組のみになることが多い。オトキの膳部は大体定まっている。ケンチャン（大根を刻んで油でイタメタもの）のヒラ、野菜を煮付けたツボの他にシラエやスモノが出る。味噌汁とご飯が出れば終りだが、経済的にデキル家は供養酒を出す。引出物はつけないのが常である。アトドキが済んだら講組の人は後片付けをして帰る。翌日は喪主が講組の人々を招いてお茶を出し、お礼をする。

〔ミツカビ〕三日目に坊さんが来て枕石に戒名を書いて呉れるので、石を持って墓に行き、立てておく。これをハカナオシ（墓直し）と称している。枕石は朝のうちに川から拾って来るが、一度手に取ってから取り換えてはいけないというので、足で蹴って形の良いのを採したという。また、この日に敷米を持って寺にお礼に行く。これを「寺詣り」と称している。シキマイは葬式の時に棺の下に敷く米で、喪主が出すものであるから、家によって寺に納める量に差がある。富裕な家は二俵も三俵も馬にオオセ（背負わせ）て持参する。家のアトトリ以外の子供が死者の家に持参する米は「オブク米」と称して葬式の時に飾っておく。寺には持参しない。「墓直し」と「寺詣り」を総称して「三日法事」と称しているようである。

〔速夜〕死後六日目の夜に坊さんと講組の人を招いて供養をし、酒を出してお客をする。招かれた講組の人は「淋し見舞」に行くと呼ぶが、招く方は「初七日」をすといっている。「二七日」より「四十九日」まで七日毎にお寺の坊さんが来て供養をして呉れることになっている。四十九日目には親類が集まって供養をし、普通の法事と同じように料理を作ってお客をする。膳部はオトキの時と同様である。この日で忌明けと考えている家が多いが、家によっては「百カ日」まで坊さんを招くこともある。死後百日目に親類が集まって供養をし、会食をする。

〔初盆〕前年の盆から後に死者を出した家では、旧暦の七月十三日頃「水祭」をする。親類の人が集まり、僧侶を招いて供養をする。葬式に招かれた人が殆んど集まるが、近親者は盆提燈を贈る。他の人はローソク・ウドン・ソーメンなどを持参する。仏壇の飾りは一般の家の盆飾りよりも入念にする。僧侶が読経をした後、精進料理でお客をする。講組の人々は十三日の

夜、連れ立って初盆の家を訪れ、新仏にお詣りをする。初盆の家では十三日から十四日の夜に供養踊りを催す。

〔年忌〕一週忌・三・七・十三・二十五・三十三・五十年に法事をする。命日にすることが多いが、郡台で前後することもある。法事には僧侶を招いて読経をして貰い、死者の近親者が集って会食をする。五十年忌を子供が営むことは少ないが、孫の代でも、ハリコンで（奮発して）デケシコ（出来る丈）のことにする。料理には魚も使用する家が多い。

墓石を建てるのは、三年忌の頃である。最近では火葬にするので永代墓を作るようになった。昔は土葬であるからメイメイ墓で一基ずつ建てていた。碑の正面に戒名、側面に俗名と享年を記したものが多し。墓石の大小によつて死者の家格、生前の地位、家の盛衰が窺えるようである。

食生活と婚姻の項の話者は平野秀永氏（明治三一年生まれ）平野エキ氏（明治三七年）園田満寿氏（明治二九年）、産育の項は主として大野ヤツデ氏（明治一六年）、葬送の項は園田庫喜氏（明治二九年）である。その他本稿には記載できなかったが、生業・年中行事等については志賀忠氏（明治四一年）大野長喜氏（明治四四年）岡隼頼氏（明治二六年）から聞き書きを取らせて載いた。尚昭和三十一年度の緊急民俗調査に当られた松岡美先生の報告を参考させて載いた。

（別府青山高等学校。別府市新別府五組）