

大分県の民具 (二)

はじめに

昭和二五年に制定された文化財保護法によって、民具は有形の民俗資料としての保護を加えられることになったが、昨年の文化財保護法の改正によって、なお一層の保護規定が設けられることになった。しかし、民具を学術的に研究しようとする動きは、大学・博物館などの一部研究者によって試みられてきたものの、多くは民俗学の一分野としての認識に立つものであった。昨年、中央で日本民具学会が創立されたが、本県ではまだ道遠しといった状態である。

しかし、本県でも昭和四八・四九年度の継続事業として実施された「県内二〇〇箇所の民俗資料分布調査」に参加したものの内から同好者が集まって、民具の研究グループを作り、本誌七五号にその成果を特集した。以来、県内の民具を学術的に研究し、その地域的特性や歴史の変遷を明らかにしようとする企画が生まれた。そこで、染矢多喜男先生を指導者として、つぎの一四名が共同研究を進めてきた。本稿はその一端としての民具解説である。まだ、習作の段階で、項目により精疎まちまちであるが、大方のご叱正と資料提供を戴ければ有難いと思つてゐる。

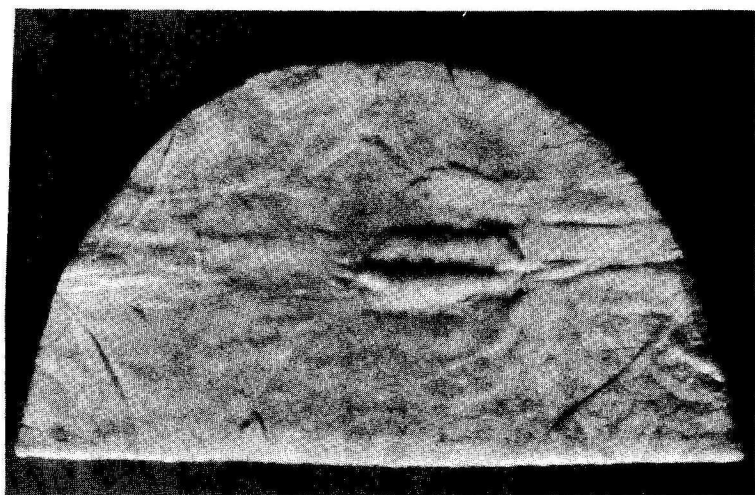
衣	染矢多喜男	県立森高等学校	漁具	秋吉 心良	別府市立養護学校
食	吉田 豊治	県立別府鶴見ヶ丘高等学校	畜産	佐藤 満洋	県立佐賀関高等学校
〃	若杉 昌昭	県立大分舞鶴高等学校	手工	小泊 立矢	県教育庁文化課
住	小玉 洋美	県立別府青山高等学校	染織	渡辺 靖彦	大分実業高等学校
農具	河野 了	豊後高田市立田染中学校	運輸	宿利 清磨	県立日田高等学校
〃	川野 孝慶	大野町立大野中学校	信仰	松岡謙一郎	県立別府鶴見ヶ丘高等学校
芸能	後藤 正二	県教育庁文化課	年中行事	加藤 健一	佐伯市教育委員会

ところで、私達の民具研究のねらいは、県内を六ブロックに分けて、(一)民具目録を作成し、(二)代表的民具を一〇〇選んで、(三)個々の民具の変遷を明らかにし、(四)その民具が持つ地域的特性を検討して、(五)人間と自然との関わり合いを究明することにある。そのために、二、三名で県内の六地区(県北・別府・県中・県南・豊肥・久大)を分担し、民俗資料館・公民館・民具蒐集家・民家を訪問して、観察・写真撮影・実測・聞き取り調査をして、民具カードを作成し、資料と意見の交換をしてきた。当初の計画では公的民具収蔵施設を対象として、民具カードを作成する予定であったが、写真撮影と実測はともかくとして、製作や用途・由来・変遷などについての聞き書きは、どうしても現地の古老の談話を必要とするので、直接民家を訪問して、その家で調査するケースが多くなった。

本来は、私達の作成したようなカードは、各収蔵施設に完備しているはずのものである。しかし、県下の収蔵施設で満足すべき民具カードを作成しているところはほとんど無いのが実情で、私達は否応なしに直接民家に探訪せざるを得なくなった。これは当初から予想されたところであったが、あらためて県下における民具研究の立ち遅れを痛感させられた次第である。すでに県や市町村においては、文化財行政の立場から、民具の調査・蒐集・保存に取り組み、成果をあげつつあるが、一歩すすめて民具カードの作成に意を用いて貰いたいものである。

最近では、経済界の不況による反省もあってか、あるいは大量生産による豊富な生活用具の氾濫の中での郷愁のためか、手作りの良さを求めて、民具が静かなブームを呼んでいるが、もとよりこれはごく一部の民具を対象とした現象に過ぎない。時代の趨勢として、より豊かな、便利な生活を求めるわれわれの周辺から、古来の民具が消えさってゆくのは止むを得ない現象ともいえる。それ故にこそ民具の蒐集・保存は急務であるが、集めただけでは意味をもたない。資料として活用されるためには、民具カードの作成が要請される所以である。そのような意味からも、本稿が役に立つならば幸いである。

なお、本稿は昭和五〇年度文部省科学研究費・奨励研究の一部であることを付記しておく(小玉洋美)。



県教委文化課

祝言の時に花嫁が被ったものであったが、大正の半ば頃から、裕福な農家ではカツキを使うようになり、戦前にはツノカクシが普及するようになったため、祝言の際には見られなくなった。

写真のものは長さ六四・高さ三六センチある。島田や高島田に結った上から被ると、顔が隠れるほどの深さである。ワタボウシは真綿を糊で固めたものである。嫁入りの時に、紋付き・訪問着・下着などの着物類と一緒に、婿方が呉服屋で買って贈るのがしきたりであった。

カツキは薄い白絹で作った小型の着物状のもので、髻の上から被る。ツノカクシは披露宴の色直しの時にはワタボウシをはずすので、頭に何も被らないのでは具合が悪いということから始まったものであるという。ワタボウシやカツキにかわって、最初からツノカクシを用いることが一般化したのは戦前からであり、現在も和装の花嫁御寮の被りものとして続いている。「女は性が悪いので角を隠すために被るのだ」ということを各地で聞く。

ワタボウシは祝言の他に、葬式の時にも被った。その際は逆にしてかぶるものとされていた。いとこぐらまでの身近な婦人が被って参列したので、「ボウシ被りが〇〇人もいた」と、葬式の盛大さの目安にされていたが、戦後は廃れてしまったようである。

ウデヌキ

大分市牧

ウデヌキは田仕事や山仕事の際に、手の甲から二の腕にかけて覆い、寒さ・日焼け・草まけなどを防ぐものである。ウデヌキをテコウと呼ぶ所が多いが、コウガケ（北海部郡佐賀関町田の浦）・コテ（直入郡直入町白丹）。テギン（日田郡中津江村宮園）などともいう。

東国東郡国東町では、手の甲を覆うしやくしがあればテッコウ、ないものをテヌキ・ウデヌキという。大分市では男子がウデヌキ、女子がテヌキをしていた。ウデヌキは手の甲を覆う手覆いがめくれないように、中指にかけるチ（指止め）が付き、手首から一五センチくらいまでである。三〇センチくらいの長さの紐で二・三重に巻いていたが、こはぜでとめるものもできた。テヌキは手首から肘までのもので、筒型の腕カバーに似ている。紐で巻きつけるか、一方の紐を首の後に回して他方の穴に通して結んだり両方に付いている紐を首の後で結ぶ。

ウデヌキは男女ともする土地もあるが、男性はしなかつた土地がかなり多かつた。

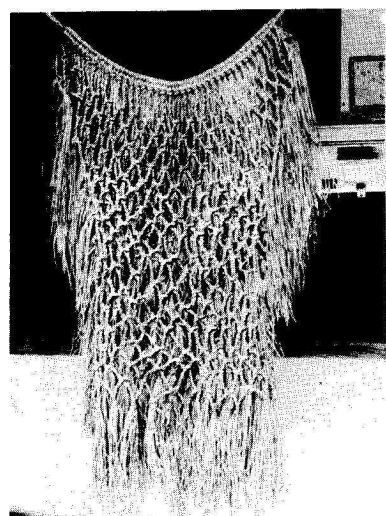
東国東郡国東町では、以前は袖の下に当てていたが、現在は袖を入れている。玖珠郡玖珠町では昭和三〇年頃から手覆いのない腕カバー、数年前から新式のテヌキを使うようになった。手覆いが親指と手の甲を覆い、手首と腕の二か所にゴムを入れたものである。

ウデヌキは実用品であるが、脚絆とともに杖・楽などの民俗芸能の紛装としても欠かせないものである。役に応じて青・赤・白・黒などそろいの色で作ったものを着装することが多いようである。昔は行人・旅行者も用いていたが、これは厳密には手甲の類である。材料としては一般に紺無地の木綿が用いられるが、カスリやシマもあり、西国巡礼や六部は白木綿を用いるのが例とされている。



ウデヌキの着装目的は本来軽快な手の動きを確保するにあつたが、防寒・日除け等手腕の保護から装飾性も加わっているといえる。

雨具といえばミノとカサであった。ミノの材料はわらが最も多かったが、その他にへら・かや・しゅろなどが用いられた。わらは農家では最も入手し易かったが、耐久性が弱く大事に使っても一二年しかもたないし、濡れると重いのが欠点であった。へらは山村で多く作られた。長さ一尺五寸くらいのへらの皮を裂いて編んだ。耐久性は良かったが、重いのが難点であった。軽くて耐久性もあり、水を通さないのが最も喜ばれたのがかやミノであった。特に玖珠郡九重町飯田の特産であるシコテとよぶかやで作ったものが珍重された。玖珠・日田両郡の部落には、三、四月頃に飯田の人がミノ売りに来ていた。しゅろミノは昭和に入ってから市販されるようになった土地が多い。器用な人は剥いだ皮を自家で縫って作るようになった。耐久性はあるが、毛がちくちく刺すので余り普及しなかったようである。



写真のかやミノは丈一〇〇センチ、巾九五センチ、首回り五四センチである。ミノを作るにはまず首回りをきめる。十ノ

釣では紐をモーガに結んだというが、日田郡中津江村田ノ口では、長さ七〇センチの竹の弓に紐を張り、骨を抜いたかや数本ずつを紐に二〇か所かける。何か所かけるかは体格によって異なるが、必ず偶数である。かけたかやをひねっては結び、結び目にかやを数本ずつひっかけ、ひねっては結び、菱形の網目を作りながら編んで下がる。網目の方が内側になる。特別な道具は使わない。写真のものはマント形であるが、腰の部分に左と右を別に編んで編みつないだインパネスのものもある。

ミノは仕事着の上から覆い、首部と腰部とに付いた紐を前に回して胸のあたりで結んで装着する。ゴム製の雨合羽が普及するにつれ、ミノは使用されなくなった。ミノを保存していても、痛んで完全な形を留めているものは稀である。

アシナカ

玖珠郡玖珠町十ノ鈞

農家では終日農作業に追われていたので、アシナカが最も普通の履物であった。足の半ばくらいしかないのでアシナカ（足半）という。

写真のものは長さ、七センチ・巾九・五センチであるが、もう少し長短がある。アシナカは土踏まずまでの足裏の弱い部分を保護し、かがとは直接に土を踏む。普段履きのゾウリ（草履）のようにはね上がったたり、中ほどから折れたりする心配はない。また、素足では湿った坂道や川の中では滑り易いが、アシナカを履けば滑りにくいので、履き馴れた老人達の中には現在でも履いている人を見かける。

アシナカは一カナ（わらの一本の長さ）の長さのわらを使った、二本の縄のうらをお互い合わせてショウナとする。ショウナの長さは約一メートル二〇センチである。ショウナを二つに曲げ、さらに中ほどで折り返し、できた左右のわさを両足の親指にそれぞれかける。簡単なゾウリ作り台を使用する土地もある。ゾウリの時はカタを作ってからカヤス（ショウナを裏返して指をかえる）が、アシナカは返さない。返すとアシナカの尻でショウナが交差して、足裏の柔らかい土踏まずにあたって痛いからである。六カナほど編んで横緒を編み込む。さらに二カナで尻の部分編む。ショウナの両端を引いて締める。一本で作った輪に他の一本を通し、締めて結び、鼻緒とする。鼻緒の結び方は角結びとか、とんぼ結びという。角結びにするとまむしに噛まれないと信じている土地が多い。

アシナカを作るには長い時間がかからない。夜なべなどに二〜三足はたやすく作れる。農繁期に作りためる。結び残りの一本を切り、長い方を写真のように結び合わせて、ニワや納屋などの便利な所に下げておき、必要に応じておろして履く。



メシツギはオヒツとかメシピツともいい、炊いた飯を入れておく容器である。一般には杉材を用いた円形のものが多いが、写真の左のもののように楕円形のものもある。

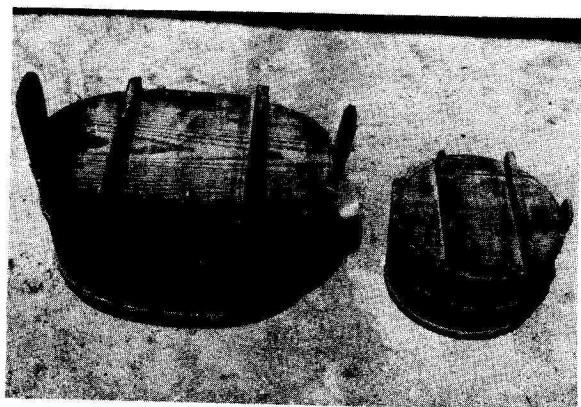
写真のものは楕円形の方が長径六〇・短径三五・高さ二四センチ、円形の方が口径三〇・高さ二二センチである。共に角があるのは、紐を通して屋外の作業場に昼食として携行し、木などに掛けておくためである。田畑が近くて昼食を家に帰って摂る土地では角の必要はない。楕円形の方の蓋は櫃の外口径ほどあるから、角の部分は蓋を切り込んである。臼杵市東神野では、鳥が突ついて飯を食べようとしますが蓋が開かないので、メシツギをカラスゴロシと呼んでいる。

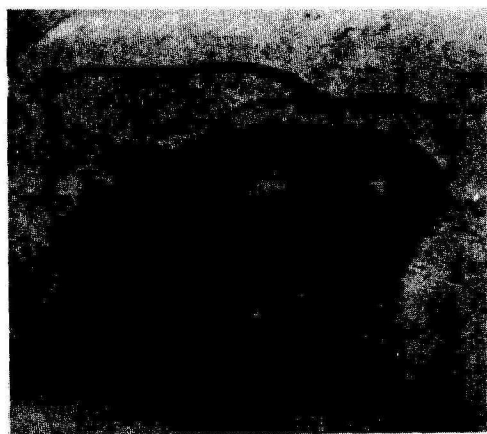
円形の方の蓋は内口径よりやや小さいので、二本のさんを長くして蓋が落ち込まないようにしてある。町の方では改良されて蓋が櫃を蔽う式のものが使われるようになった。メシツギの大きさは家族数などの関係で一定していないが、二・三升、家によっては五升以上のものを持っていることもあった。

戦前は一般農家の主食は麦飯、あるいは三穀飯とか三珍飯といって、米麦に粟か稗を加えていたので、夏季には米飯よりも腐り易かった。夏季はオヒツを使わずに、通気性のよいツルジョウケに布を敷いて飯を入れ、風通しのよい場所に掛けていた。布を敷かない場合はショウケの目に飯粒が入るので、水に浸しておいて洗わねばならなかった。

冬は保温用にオヒツより大型のわら製の櫃の中に入れることが都市で行われ農村にも入ったが、わら製の櫃の名称はいまいである。また、古毛布などにくるんでいる家もあった。

最近はおヒツにかわって保温用のジャー、さらにはガスや電気用の炊飯器のまま保温できるものが普及して、おヒツは姿を消しつつある。





主食や副食、あるいは汁の煮炊きには鑄鉄製のナベを用いていた。単にナベと呼ぶ外に、テツナベ・ヒラナベ・ツルナベともいった。

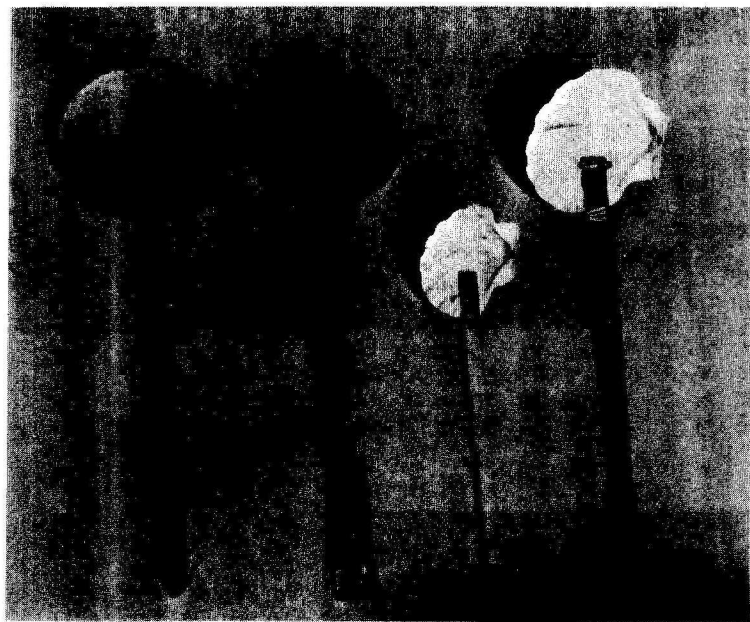
カマド・クドの項で触れたように、カマドにかけるナベはオオガマ、あるいはカンツキナベとかセンバといって、一斗炊き以上の大きなナベであった。一斗炊きで直径七二・深さ二五センチくらいであった。

普通の煮炊き用のナベは家族数によって大きさは異なるが、炊飯用で二〜三升炊きが普通のものである。下毛郡耶馬溪町上河内では、〇枚鍋という表現をしていた。八枚鍋が三升、一〇枚鍋が四升炊きであった。炊飯用は五〜八枚鍋、汁用は三枚鍋が普通であったという。なお、鍋で最も小さかったのはかん鍋であった。明治時代の半ば頃まで自家用の濁酒の醸造が許されていたので、濁酒のかんをする鍋として三合くらいのもを使っていたという。

鍋にひびが入ったり、割れたりすると、鑄掛屋に修理を頼んだ。鑄掛屋は赤銅でひびなどをなおした。玖珠町では塚脇に昭和三〇年頃まで鑄掛屋が居た。

土地によって運速はあるが、炊飯用のハガマ（羽釜）が使用され出すのは大正と昭和の初めにかけてである。これはクドからカマドへの変化に対応するものであった。鑄鉄製の羽釜の方がカナワ（鉄輪）の使用によって燃料の効率もよく、蓋も鍋蓋の薄い杉板にかわって、厚い杉板製であったため圧力もかかり、飯がおいしくなった。炊飯用には羽釜を使用しても、副食の煮炊きや汁用には従来の鍋が遅くまで使われた。アルミやアルマイト製の薄い鍋が農村へ入り込むのはかなりおくれた。

なお、鑄鉄製の羽釜は戦前には軽いアルミ製になった。また、戦時中は代用品として陶製のハガマも出現したが、間もなく姿を消して、戦後は再び鉄製となった。今日では電気やガス用の炊飯器が普及して不用品と化しつつあるが、大抵の家には保存されている。



シャクシ（杓子）は団子汁や味噌汁をすくう用具である。写真の左二本は木製のシャクシである。汁をすくう部分は円形とやや横に広い円形で、ともに中央に凹んでいる。すくう部分と柄は同一の木片を削って作る。玖珠郡玖珠町十ノ釣では、木製のシャクシをダゴジャクシとよび、彦山参りや湯平に入湯に行った際などにみやげとして買って帰り、戦時中まで使っていた。団子汁をしなくなるにつれて使わなくなった。

写真の右二本はカイジャクシ（貝杓子）で、帆立貝の殻に竹の柄をつけたものである。竹を二つに割った間に貝殻をはさんでとめてある。柄の真竹は油抜きをしたり、焼きを加えたり、着色したものもある。昭和になるとアルミやアルマイト製のカナジャクシに駆逐されて次第に姿を消したが、カナジャクシをカイジャクシとよぶ土地もある。

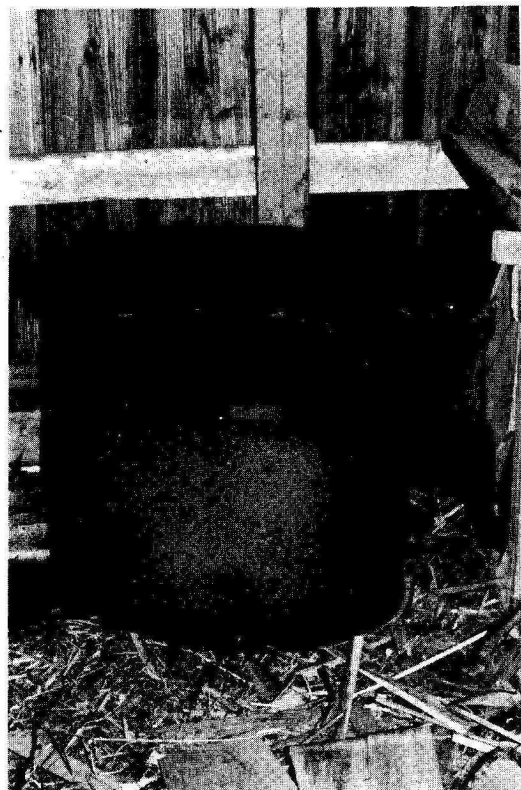
オオガマ

大分市河原内

祝言・葬式・法事などの際の大量炊事や味噌・醤油用の豆を煮るのに使われる大型のナベを指していることが多い。時には大型のハガマを呼ぶこともある。

普通のオオガマは鉄製の鍋で、釜より底が浅く口が開いている。カンツキツと呼ばれるなべより大型で、直径七〇センチ深さ二五センチが普通用いられていた（大分市三ツ川）。玖珠町ではオオガマをセンバと呼んでいるが、土地によっては一斗なべと呼ぶところもある。オオガマを使用するときには大火を焚くので、ムツカラ（麦稈）やわら屋根の家では、（庭）先にクドを仮設して使用していた。あるいは軒下のカベナシ（土間）にクドを築いて据えていたという。カマドを別棟に増築したり、防火設備が整っていると、カマヤに常設したクドにオオガマを据えるようになり、特大のオオガマ用のクドをオカマンサマ（大釜様）と呼ぶようになった。オカマンサマのたき口の上部は、三方庚申などと呼ばれてとくに神聖視され、禁忌が多く遣っている。袂いの場所として塩を載せたりサナボリ苗やトシモチを供えたりもする。

味噌や醤油を自給しなくなってからオオガマの必要性が薄れたが、使用しなくてもオカマンサマにオオガマをかけたままにしてある家が多い。

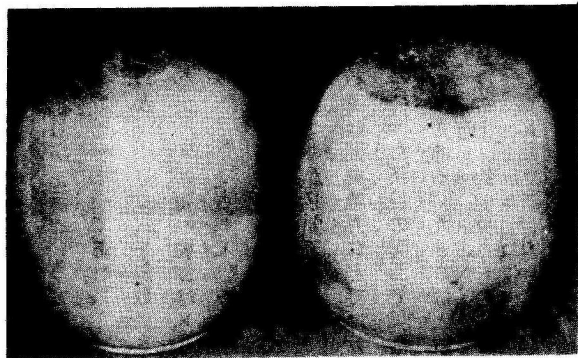


餅搗き用やおこわにする餅米を蒸すゼーロ（蒸籠）は、厚板を井げたに組んだ箱の底の渡し木に竹の簀を敷いたものが一般に使われている。しかし、山村の方に行くと桶やかめのゼーロが使われたことがあり、現在も現物を眼にすることができる。日田郡中津江村丸蔵の老人は箱型のゼーロを知らなかった。戦時中までオケゼーロを使っていたという。オケゼーロは桶の下端から一〇センチほど上に底があり、底の中央に蒸気を通す三センチくらいの穴がある。穴の上に割竹に鋸目を入れたさを置いて餅米を入れる。鍋の中に立てるか、かんすにかぶせたオケゼーロに鍋蓋をおいて蒸していた。

下毛郡耶馬溪町では、味噌にするドウチュウ麦（裸麦）を蒸すのにカメゼーロを大正末まで使っていたというが、未使用のものを倉に所蔵している家があることから考えると、戦前まで使っていた家もあつたのではないかと推測される。カメゼーロは麦二〜三升が入る、直径二〇・高さ五〇センチくらいの素焼きで、底に三センチほどの穴がある。穴はわらを丸めて塞ぎ、麦を入れて羽釜や茶釜の上に置き、鍋蓋で蔽つたという。大野郡の方でも使っていたというが、瓦色の陶器であつたという。大分市三ツ川でミソハンドと呼んだものもカメゼーロと同様なものではないかと思われる。

速見郡や宇佐郡の方でコシキと呼んだ、唐芋などを蒸した陶器もカメゼーロである。コシキは文化課が所蔵している入江コレクションにある。耶馬溪町のものより薄くて焼きが固く、高さ二〇〜三〇センチで竹の輪がはめてあつた。

南海部郡米水津村宮野浦で現在使用しているゼーロは円型の椀の曲げ物で、箱型と同じく三段式のものである。前記の中津江村丸蔵では、戦後に金属製で円型のゼーロが使用されている。



ヤリレンギとスリバチ

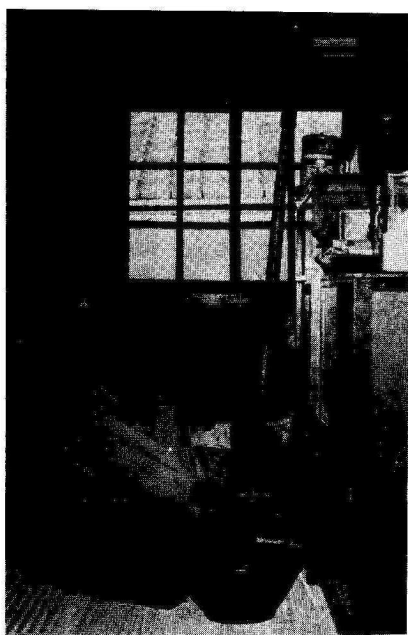
南海部郡米水津村宮野浦

「味噌摺り坊主」という言葉がある。自家製の味噌は粒状であったので、小家族であればミンソシ（昔は竹製の小型のざるであったが、小さな穴を無数にあげた金属製のものになった）を使ったが、大人数の場合はスリバチで入念に摺ってから味噌汁を作った。その他、味噌あえ・白あえを作るために味噌や豆腐を摺ったり、とろろ汁にする山芋を摺る調理用具として、スリバチとレンギが必要であった。

スリバチは国東地方などではカガツというが、上広下狭の、注ぎ口を持った深目の陶器で、摺り易いように内側に細い櫛目の溝をつけてある。大きさは人数によって大小種々である。玖珠郡玖珠町十ノ釣で見たものは、普通に見かけるものよりも中ほどにふくらみがあり、内壁の櫛目は底の中央に向けて直線形で、斜線になっていないし、焼きがそれほど固くないように思われた。

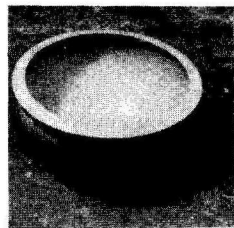
レンギはスリコギともいう。長さや太さは一定していないが、先端ほど太目の棒で、山椒の木が好んで用いられる。スリバチとレンギに関する俗信を殆んど聞かないが、南海部郡弥生町提内のもは興味深かった。六日年（旧正月六日）の夕食に山芋を摺って食べ、調理に使ったスリバチとレンギを縁に出しておき、厄病神除けにしたという。

写真は県南地方の漁村だけで使っているヤリレンギとスリバチである。ヤリレンギは長さ二メートル前後で、板に穴をあけてその穴に差し込んで上端を固定してある。スリバチも口径が五〇センチ前後の大きなものである。何事かあればいわしやあじなどのすりみを作る時に使用するので、ミンチの普及した今日でもかなりの家に常備されている。恐らく南九州の方面から入って来たのではないかと想像されるが、径路や時期は不明である。



コネバチ

大野郡三重町向野



団子汁やうどんを作るためには小麦粉をこねて延ばすことが必要である。その道具はコネバチ・ウチイタ・ウチボウである。

小麦粉をこねるのにスシオケやハンギリを使った家もあるが、普通にはコネバチを使っていた。コネバチの古いものには樫をくったものがある。中には漆を塗ったと思われるものもある。しかし、陶器のコネバチを使うようになったのはかなり古いようで、木製のコネバチを使った記憶を持っている老人は稀である。

陶器製のコネバチは写真のようなクリーム色系のものが多いが、瓦色のものも見かけることがある。大きさは口径四〇・底径二〇・深さ一〇センチくらいのもが多いようである。宇佐郡安心院町では胴に竹製のズウワ（胴輪）を巻いて、鉢を補強して使っていたという。

小麦粉に少量の水（または塩水）を加えながら、適当な柔らかさになるように十分こねる。こねるほど延びがよいので、うどんの場合はこねたものを布に包み、カヤマシロの間に入れ、足で十分踏んでこなししていたという。

ウチイタ・ウチボウ

大分市河原内

コネバチでこねてから、小麦粉を薄く広げたウチイタにうつす。土地によってはウチパンという。写真のウチパンは杉の二枚板で、縦八五・横九五センチである。ウチボウはノベボウという土地もある。長さ九〇・径三センチの木製の棒である。樹種は桐・樫・椿など種々である。

ウチボウで巻いて延べ、ほどこいては粉を振り、巻き返しては延べる。十分に延べてから、畳んで庖丁で切ったり、ちぎって成形する。

ウチイタは餅搗きの時に、搗き上げ餅を鏡餅にしたり、ちぎって小餅に丸めたりする際に使うので、餅搗き臼の上に置いてあったりしていた。

コネバチ・ウチイタ・ウチボウは、戦後にうどん打ち機械が普及するようになると必要性が薄れてしまった。

ウンスケ

ウンスケと呼ぶかなり大型の、注口部のある陶器を所有している農家は割合に多い。写真のものは胴の外径二八・高さ三八センチほどである。酒・焼酎・醤油・油などの液体を貯蔵するのに使ったという。しかし、ウンスケの本来の用途とは思えないふしがある。

酒や焼酎を一時に大量に買い込んで、ウンスケに貯蔵しておく必要が普通の農家にあつたとは考えられない。客事などがあつて大量に購入する必要があれば、ガラス製の一升瓶で買えば事足りるはずである。勿論ガラス製の一升瓶で買うようになったのは、安岐町馬渡では昭和一〇年頃からだという。それ以前には、酒・焼酎は各種

の大ききの樽で販売されていたから、客事ならば樽で、少量ならば徳利で買えばよいはずである。

また、醤油を醤油絞りで絞り、鍋で煮て、瓶や桶などに貯蔵していたから、ウンスケの使用も考えられる。しかし醤油絞りを使つて一時に大量の醤油を絞るよりも、醤油桶に簀を立て、必要に応じて汲み取つた家の方が多かつたようである。種油にしてもウンスケに貯蔵する必要があつたか疑わしい。

玖珠郡玖珠町十ノ釣では、明治末期まで、田植え時分に濁酒を自家醸造していた。炊いた飯をハンギリカコガイに入れ、熱くない程度にさましてからこうじを加えて混ぜる。二、三回こうじを加えて混ぜることをソエをカクルといつた。ハンギリやコガイの上部を紙で覆つて、紐で縛つて密封する。約一週間で濁酒になる。できた濁酒をウンスケに入れておけば一ヶ月くらいは貯蔵できたという。ウンスケの本来の用途は主として濁酒の貯蔵にあつたのではないかと思う。濁酒の密造の取組みりがやかましくなつて後に、ウンスケを酒・焼酎・醤油などの貯蔵に使うようになったのではあるまいか。

小鹿田焼きのウンスケは今日でも日田付近で見かけることがあるが、珍しくなつた。



東国東郡安岐町馬渡

トックリ

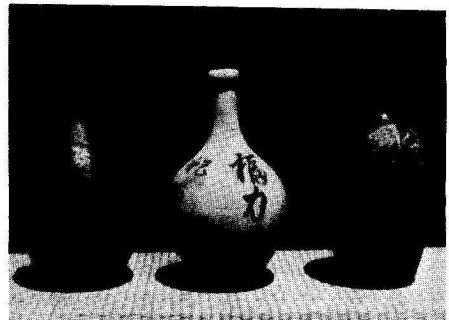
東国東郡安岐町馬渡

安岐町馬渡では、ガラス製の一升びんに詰めた酒を買うようになったのは昭和一〇年頃からだという。それまでは、酒や醬油は小売店が樽からトックリに詰め替えて配達したりトックリを持って買いに行った。配達の場合は、トックリは酒屋のものであるから、住所・屋号・番号などをトックリの外側に記したものを使っていた。帳面に配達先を記しておいて店員が後に回収するので紛失の恐れはなかったという。

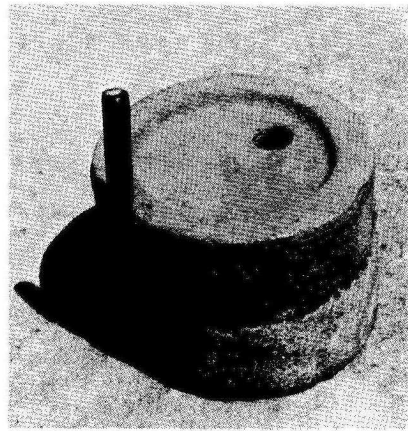
トックリの形状は、写真のようなものから、首が長くて下部が球状にふくらんでいるものや肩のはった円筒型で首の短いもの、ボールリングのピン型など種類が多い。大きさも一合入りから二升入りまでさまざまである。焼きや模様には高級なものもあるが、家庭用としては一般に藍色で草花を描いたものが用いられていた。安岐町では一と二合入りのものをカンピン、三合入り以上のものをカンドックリと呼び分けている。樽からトックリに酒を移す時は、注口のあるカタクチ（片口）を使うことが多い。後には金属製のジョーゴを使うようになった。酒を入れたトックリは、釜の湯に何本か立て並べて燗をする。ひっくり返らぬように、首部に縄をつけて棒を通しておくことが多い。宴席に出すには二合カンピンなどに入れ替えるのが普通である。

写真左側は高さ二五センチ、底の直径一二センチで、中央の首の長い徳利は高さ二七センチ、底の直径一〇センチ、右側のは高さ二五センチ・底の直径一一センチのなで肩で中央部がふくらんでいる。容量は左が一升入り、中央が五合入り、右側のは醬油用の一升トックリである。

昭和三〇年代に入ると、客事は料理屋や公民館を使うようになり、カンドックリの需要が減少した。しかし、トックリなどの陶磁器は骨とう的価値があるので破壊されることはないのが有難いところである。



スリウス



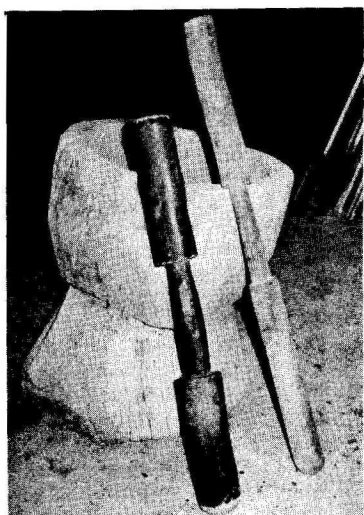
玖珠郡玖珠町十ノ鈞

スリウスはヒキウスとかイシウスという。主として米・小麦・そば・ひえ・大豆・カンクロなどの製粉用に使った。その他、豆腐製造のために大豆を摺り潰したり、味噌・醤油醸造用に煎った大豆や麦を挽き割ったりした。

米は自作農でも重要な換金穀物であり、必要な物資と物々交換するためにも大切であった。特に小作農であれば、米を小作料として地主に納めれば手許に残る米は僅かなものであった。米を食い延ばすために麦・粟・稗・唐芋・野菜類を米に混ぜたというよりは、少量の米をそれらの中に入れてたという方が正しいほどであった。したがって夕食や農繁期のコビル(間食)には、小麦・そば・カンクロの粉を使った団子汁・ほうちよう・うどん・やせうま・そばきりなどの粉食が多かった。

写真のスリウスは個人用の小型のものである。上・下臼とも直径二八・厚さ一センチである。上臼の縁に固定した把手を持って上臼を回すと、上臼は下臼の中心に植えてある鉄製の心棒を軸に回転する。上臼の穴から入れた原料は上・下臼の接触面に刻まれた歯の摩擦によって碎かれて粉になる。早く回せば粗く、ゆっくり回せば細かい粉になる。石は硬い花崗岩であるが、磨滅するので、使用頻度によって数年毎には石屋に頼んで目立ての必要がある。

製粉は婦人の仕事である。姫島村では製粉をモースリという。シロモンと呼ぶ娘達が、食後に一軒の家に集まって二二時頃までよなべ仕事にしていた。この場合はヤリギのついた大型のスリウスを使う。モノスリには仕事の単調さをまぎらすために歌が出る。東国東郡安岐町両子の一例を記すと、「ものを摺り来よう摺らん奴はいんでくたわけ(寝ておけ)朝のためなぞ、両子では大豆製造に主としてスリウスを使ったが、チェモスリともよんだ。この他にチャウスがあり、味噌摺り用に使っていた。



石臼と横杵しか知らない世代には、写真のウスとキネは珍しく、お月様に住むと伝える兎の持っている臼と杵を連想するのではないかと思う。

ウスとキネは味噌豆や餅をつく道具であることはたいの人が知っていないよう。しかし、米麦などの精白に使ったことを知っている人は少なくなつた。精白には人が踏むカラウス、あるいは水力を利用したサコンタ・ナンクリガエシ・水車、時代が下がれば電力を使った精米所が普及したからである。しかし、昭和二〇年代の保戸島（現在津久見市）では、浜辺で女性が麦の精白に木臼と横杵を使っているのを見かけた。

ウスには木製と石製とがある。木はけやきや樫・櫟の巨木を輪切りにしたものが多く、写真のもののように胴にくびれを作つたものもある。前者の場合は運搬に便利のように、胴の中ほどに太い綱のわさを取り付けたたり、二か所に手を入れるほどの切り込みをしてある。木臼は餅米を一升五合前後つくほどの容量が多い。東国東郡安岐町両子では木臼をろくろ臼とよぶ。

石製の臼はカラウス用として早く使われていたが、杵でつく場合は昭和時代になってからというのが大体の目安である。木から石への変化は種々の理由が考えられそうである。

キネには堅杵と横杵の二種がある。古くは堅杵であつたことは、下毛郡耶馬溪町大野のヤンサ祭りや日田郡中津江村宮園の老松天満社の麦餅搗きに見ることができるといえる。堅杵をテギネというが、サンチョウギネ（臼杵市大泊）・センボンギネ（東国東郡国東町北江）という土地もある。

キネの樹種は用途によって異なり地域差もみられる。餅つき用には桐や椿が多いが、へらも使われる。麦つき用には松（国見町赤根）、味噌豆つきにはかたぎ、柄は樫が多い。

マクラ

県教委文化課

就寝時に頭の下にマクラ（枕）をした方が熟睡し易いことは誰もが知っていることである。たゞ枕の形状や材料は時代とともに変遷がある。

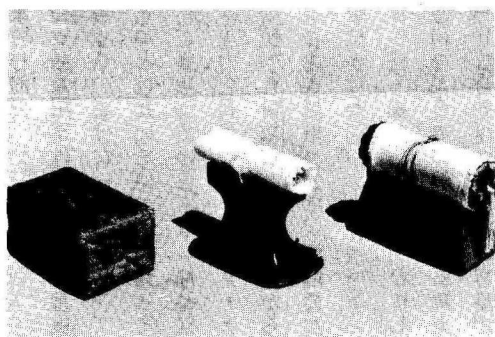
写真の右の二つはハコマクラ（箱枕）とよぶ婦人用であり、左のゴザマクラは男性用である。婦人が髻を結っていた江戸時代から明治・大正時代には、髻が崩れないように保護するため、箱枕が一般に使われた。箱枕は敷布団の外に置くので、その分だけ高いのが特色である。右端のは梯形、中央は金とこ状、その他に船底型などの木製の箱に漆を塗って仕上げ、その上に切りわらを入れた円筒形の布袋に白いカバーを掛けてある。

ゴザマクラは丸藁で織ったござに模様を捺染した、いわゆるハナゴザの中に切りわらを詰めた直方体のかなり固いものである。男性用としてかなり早くから使われていたようである。夏季用だという人と、年間を通じて用いたという人がある。現在でも夏分の昼寝に使っている老人を見ることがある。この他、籐で編んだトウマクラを使う人もいるが庶民用とは言えない。

一般用の枕として多く使われたのはもみがらを詰めた布製の円筒形のものである。詰め物はおもみがらの他、そばがら・茶がら、あるいは小豆を入れると安眠し易いという。

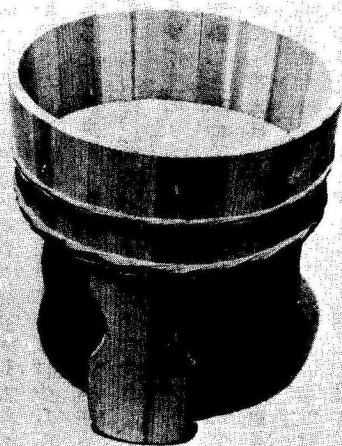
玖珠郡玖珠町十ノ釣では、明治時代のオトコシ・オナゴシ（下男・下女）には、桐の木を長さ三〇・巾二〇・厚さ一五センチくらいに切った、キマクラ（木枕）を使用させていたという。また、青年達が倉の横に木や竹で涼み棚を掛けて寝泊りする時には、マクラギとよぶ長さ一間くらいの丸太を枕にしていたという。

戦前には綿に似たパンヤを詰めた枕が都会で使用され出したが、戦後はベッドとともに洋風の枕の普及が著しくなった。農村でも羽根枕を使う老人もいるようである。



チョンダライ

玖珠郡玖珠町十ノ釣



チョンダライ（手水だらい）は洗面用のたらいである。写真のものは径二九・深さ一二センチ、側板を三ヶ所一九センチばかり延ばして脚としている。材は杉、輪は竹である。

祝言の時に花嫁が持参する荷物の中に三種のタライが含まれている。大小のタライとチョンダライである。大小のタライは上下に使いわけるが、大きい方は初子に産湯をつかわせる時に初おろしするのがしきりであった。その後は洗濯だらいとして使う。

チョンダライには脚の長いものと短いものがある。写真のものは脚の長いものであるが、脚の長いものは客用であるという。

昭和になると、チョンダライは次第に姿を消して行く。赤銅やアルマイトなどの金属製のカナダライやほうろう引きのものが普及するからである。カナダライには、上部の輪にカナダライをはめる三本の脚のついた鉄製の脚が併用された。戦後はプラスチックのものや陶磁器製の洗面所が設備されるようになった。

使われなくなつてかなり経つのに、チョンダライが予想外に残っているのは、嫁入りの時に持参したまま使用しなかったものが多かったからと推測される。

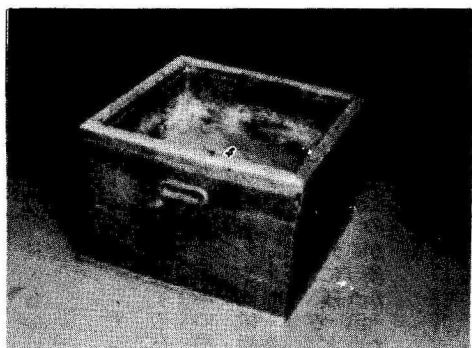
火鉢

ヒバチは名称のとおり、炭火やおき（煥）を入れる用具で、室内を暖め、主として手をあぶるのに使われるものである。古くは奈良時代から貴族社会で使われ、火桶・火櫃と称されていたが、近世になって木炭が普及すると、火鉢は生活必需品となった。

とくに都市に住む武士・町人は屋内に囲炉裏を設けることが困難となって、暖防用具としての火鉢が急速に普及するようになったのである。一方、農山村では、薪を充分に自給できたので、火鉢を使用する家は少なく、客座敷をもつ上層の家に限られた。記録によると、村共有の火鉢があったことも知られているが、農山村で火鉢が普及するようになったのは、明治以降とみて差仕えなく、それも客用の火鉢の購入が先で、常用の火鉢を使用するようになったのは、いろりを廃するようになった頃である。

火鉢は形状から「円火鉢」と「角火鉢」に分けられるが、後者のうち長方形のものを、とくに「長火鉢」と称し、平常は居間に置き使用頻度が高い。材質はケヤキ・クワ・ナラなどの堅木の板を組み合わせ、箱型にした指物で長さ二尺・幅一尺二寸・高さ一尺一寸を標準としたが、灰を入れる落しの底には銅板や鉄板を張り、上に五徳や銅壺を載せる。落しの底の空間を利用して引き出しを付け、上部にネコ板を載せて物を置けるようにしてあるのが特徴である。

角火鉢は袖がなく、箱の内部の落しには、四囲と底に板金を張ってあるのが普通である。丸火鉢は杉・松・桐などをくり抜いて底を張ったものや陶製・金属製のものなど種類が多い。木の根を利用したものなど変形の火鉢なども見られるが、角火鉢・丸火鉢とも側面に切込みをついたり、突起をついたりして、持ち運び易いようにしてあるものが多く、これを「手あぶり」と呼んでいる土地もある。

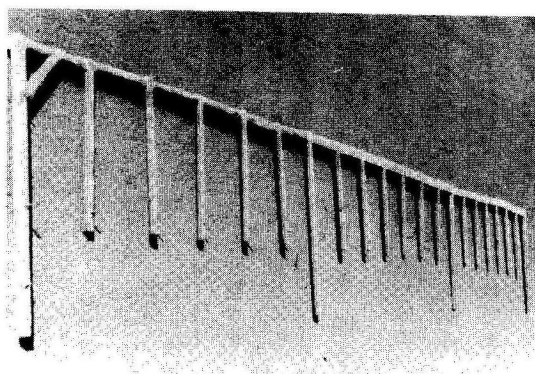


明治時代になっても、農業は江戸時代と大差なく停滞を続けた。田植えの方法もじが植え（下毛郡耶馬溪町宮園）・べた植え（宇佐郡安心院町佐田）とよんで、目見当で適当な間隔に苗を植えていた。ところが日清戦争を契機として食糧増産の必要から、政府は農業振興の政策を採らざるをえなくなった。その具体的な現れが正条植えの奨励のようである。土地によって多少の遅速はあるが、三〇年代に入ると各地で正条植えが普及するようになった。

正条植えの方法は田植え綱法・田植え枠法・跡付け法の三種に大別される。

田植え綱法ではシンヅナ（心綱）とタウエヅナ（田植え綱）を使用する。シンヅナもタウエヅナも共に二七センチ（日照などの条件が悪くて株張りの悪い田の場合は二四センチ）間隔で、赤い印（布であったが後に玉になった）をつけてある。シンヅナを田に基準線として張る。タウエヅナをシンヅナに直交させ、赤い印の位置に苗を植え、タウエヅナを移動させて後退しながら多人数で植えて行く。タウエヅナをシンヅナに直交させるために、直角三角形の木製のカネ（定規）を使うこともある。

田植え枠法で使用するワクには二種類ある。等間隔に目印をつけた細い杉の角材で三角柱を作り、手前に回転させて後退しながら植えるものと、写真のようなものである。写真のタウエワクは五センチ角の長さ四五六センチの杉材に、二七センチ間隔に四六センチの歯を植えてあるが、移動の便宜と各自の分担を示すために、四本だけは七二センチと長くしてある。それぞれの歯には二七センチ間隔に竹釘をさして目印としてある。写真は三人用の枠であるが、タウエワクの代わりに簡単なタウエザオを使用する土地もある。タウエザオは約二メートルの割竹に等間隔に目印をつけたもので、一人で使うことが多い。



トウス

緒方町中央公民館

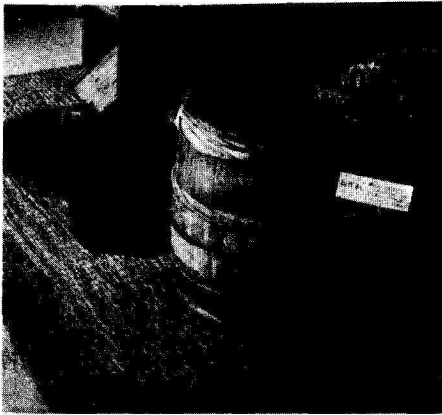
粃をすり、皮をはがせて玄米にするための脱穀用具である。ところによってはツチドーウス・トーウス・モミスリ・スリウスなどと呼ばれている。

起源は中国といわれ、わが国に伝来したのは寛永元年（一六二四）頃とされている。長崎から広まったらしいが、豊後への伝来はいつのことか明らかではない。この時期の唐臼は上下二段式になっていて、上臼の中央には円錐型の穴があけられている。下臼の上部も円錐型になっていて、上臼にはまるように作られていた。上・下臼の穴に粃を落し、上臼を回転させると、この溝によって精米される仕組みになっている。臼の両側に対座した二人が、上臼に装着してある引き綱を交互に引張ってすっていたという。しかし、この種の唐臼は現存していないようである。

その後、唐臼の改良がすすみ上臼の側面に把手をつけて、ヤレギ（遣木）に連結させたものが現われた。

写真のトウスは高さ五八センチ・直径五四センチで、上臼の上部は桶、下部は檜などの堅木の板をたてに植え並べて臼目とし、間に粘土を固く詰めて周囲に籠編みした竹輪をはめてある。上臼の中央部の穴に鉄の芯棒をとおして、下臼の芯棒である堅木の棒に載せる。これによって上・下の臼が回転してもずらない仕組みになっている。下臼の上部、上臼との接合面は上臼と同様の作りである。下部は桶になっており粘上がびっしり詰まっている。

使用するときは、下部を固定して上臼の把手にヤレギを連結する。ヤレギの両端は天井から吊した縄に結んで、把手の高さと水平になるように調節する。把手を握った人が粃を入れ、ヤレギを押す数人の力を利用して上臼を回転させる。もみすりは単調な仕事で、力を合わせる必要があるため、即興的な歌詞の作業唄が各地に残っている。



ツチブレイ

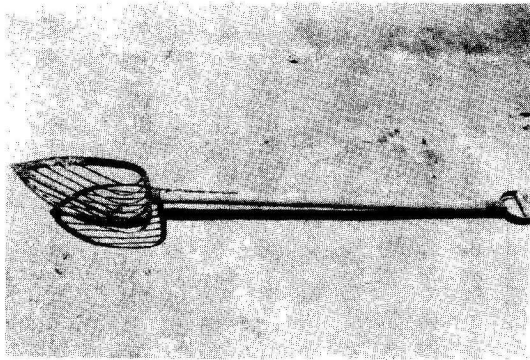
宇佐市横山

柳田国男が昭和一二年に編集した「分類農村語彙」には「土振り」は収録されていない。また昭和二二年の増補版にも農具の項に出ていないところからみると、比較的新しく創出された農具であろう。すなわち、今次大戦前の食糧増産政策の一環として、麦作の増収が企画されたが、麦作技術の改良に伴って考案され、農業会を通じて県下全域に普及されたものと思われる。

麦は寒の内に踏んだり、土をかけたりにすることにより、根の張りがよくなり、丈夫になる性質をもっている。しかし、鍬や鋤で土をかけると大きなクレ（塊）がそのまま麦の上にかぶさってしまうので小さくふるってかける必要がある。そこでツチブレイが登場することになった。

写真に示したツチブレイは、柄とフルイの二つの部分から成り立っている。柄は丸くとがれた檜の木で長さ一三八センチ、フルイの分は鉄製で卵型になっており、直径三ミリの鉄線が一センチ間隔でたて向きに棚状に並べられており、先端は鋤先型になっている。全体の大きさは長さ三〇センチ・幅二一センチ・深さ一三センチである。所によつてはフルイの金具が針金の網になっているものをみかけるし、柄に把手のついてないものもある。柄とフルイ部分の底の取りつけ角度は三五ないし四五度になっており、立ったままで作業が出来るように工夫されている。

ツチブレイは、麦のウネとウネの間の土をすくって、麦の上にもりかけ、中耕と麦の分岐を促進する農具であるが、赤土混りの田畑では大きなクレ（塊）があるので、大変有効であったという。砂地の麦畑ではクレが少ないのでフログワを使うことが多い。ところで麦作は昭和三〇年頃より衰退し、また耕耘機の普及によつて麦作の方法に変化を来したので、現在ではツチブレイは不用の農具となりつつある。



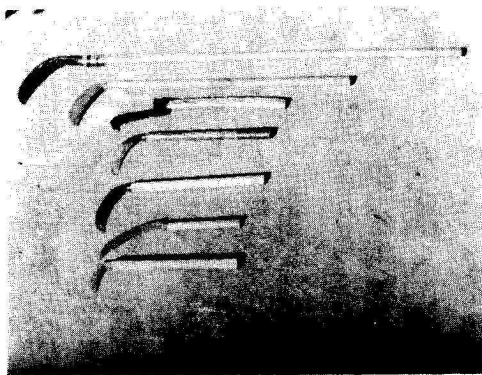
鎌

宇佐郡安心院町東椎屋

収穫用の農具である鎌の歴史は古い。わが国では平安時代に稲の根刈りが普及して、現在の鎌と同様な形態となったときれている。

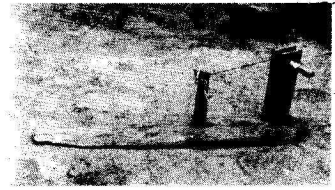
かまは鉄製の刃に木製の柄をつけたものであるが、刃の先端をハサキ、脊部をミネといい、柄にさし込むナカゴの上部をクビと呼ぶ。ナカゴには一〜二箇所穴をあけてあり、柄をつけてからヒケクギ（釘）を打ち、その上部にツーガネ（胸輪）をはめて、刃と柄を固定してある。現在は機械作りで柄をつけたかまを市販しているが、昔は野鍛冶の打ったかまを購入して、柄は使用者が使い易いように、用途に応じてスエ（据え）ていた。杉が多く用いられるがグミヤクロガネモチの柄が最上とされていたようである。鍛冶屋は客の注文に応じて鎌の大小、形態を打ち分けていたが、宇佐郡安心院町東椎屋では昭和一〇年頃まで速見郡日出町豊岡の「入れ鎌屋」が持参するかまを借りていたという。

使用料は銭で払っていたが、全国的な例からみて古くは穀物ではなかったかと思われる。かまは刃の据え方によって草刈鎌と稲刈鎌また刃の形状から刃鎌と鋸鎌に大別される。前者は柄に刃を直角に据えた形で平刃であるのに対し、後者は柄の方向に刃を据えたもので稲刈り用の鋸鎌である。ノコガマが県下に普及したのは昭和一〇年代後半である。刃鎌は、刃の厚さによって厚鎌・中厚鎌・薄刃鎌などに分けられ、刃の大きさによって大鎌・中鎌・小鎌などにも分けられる。用途によっても稲刈鎌・草刈り鎌・萱刈り鎌・木鎌・ワチキリ・下刈り鎌などに分類されるが名称の混用が著しい。同種の鎌でも地方名をもつが、カタハ・ヒラガマ・モロハなど刃の形態で呼ぶ土地もある。最近では農村にも山の下刈り用に立ったままで使用する刃長三〇センチ以上の長柄のネザレー（根ざらい）鎌が普及しつつあるが、一方では農作業の近代化にともなって消滅しつつある鎌も少なくない。



ワキダイ

杵築市友清



本県の特産品である豊後表の原料シット（七島藪）は江戸時代から府内・日出・杵築の三藩で盛んに栽培されてきた。府内藩では商人橋本五郎左衛門が寛文年間に琉球から伝えたと言われているが、日出藩では寛文元年（一六六一）に薩摩藩から移入している。杵築藩は日出藩から移植したが、いずれも藩の専売品として栽培を保護され、青表の製織が奨励されたので、今日に至るまで県の特産品としての地位を失っていない。しかし、最近では生産量が減少して東国東郡と杵築市の一部に植栽されるのみとなっている。ところで、ワキダイは刈り取った七島いをワク（分割する）道具である。ワキダイの使用がいつ始まったか確かでないが、安岐町には天保一〇年に作られたものが残っているとみられる。台の高さや針金の傾斜具合もワキテ（割手）の好みに合わせて作られ、家族それぞれのワキダイが定まっていたようである。

写真のワキダイは、製材のワキオトシを用いて台としてあるが、右方が厚く左方が薄くなっているのに気付く。これは針金をかける柱を垂直に立てる四角な穴をあけるためと、使用時にワキダイを安定させるためである。台の幅も右方を広く左方を狭くしてあるが、これもワクときに台を安定させるための工夫である。ダイの長さは七〇センチ、前方の柱は五センチの角材で高さ二〇センチ、上部に切込みをつけ、側面に穴をあけてある。この穴に棒をさし込み針金を巻きつけてしめつける。手前は三センチ角の柱で高さ一〇センチ上部に針金の一端を固定する。

七島いをワクには、写真左端の薄くしてある部分を尻の下に敷き、太ももで固定する。左手に握った七島いを右手で一本ずつ針金に通して針金一杯に並べ、握り込んで右方に引張り抜く。この動作をワク（割く）という。ワキ方が悪いとカタンデ（片削ぎ）を作ってしまうので、ワキダイの扱いには熟練を要した。戦後になって七島いの分割機が考案され、改良されて、足踏み式から電動式となって普及するに及んで、ワキダイは姿を消しつつある。

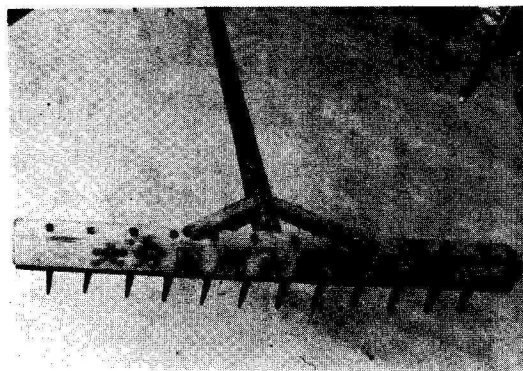
ハマカキ・ハマヨセ

杵築市下司

海浜部の農家が七島藪を干して乾燥させるときに使用する農具にハマカキとハマヨセがある。前者は長さ一二五センチの柄に一二本の鉄製の歯（長さ一センチ）のついた横木をつけたものである。ワイタ（分割した）七島藪は一日で乾燥させないと、色が悪くなりカヤ（七島いを乾燥させたもの）の質が落ちるので、乾燥を良くするために砂をつけておく。また、七島いを広げて干した地面が平らであると乾きにくいので、干す前にハマカキを引き廻わして、砂を起こし条痕をつける。柄につけた綱を肩にかけ、片手で柄を握って引くと砂浜が波立ち、ごみも取り除くことができる道具である。写真の横木に「大分県蘭業指導所」と記されているところから推測すると、ハマカキは新しく考案されたものようである。

内陸部では七島いを干すとき地面にわらを敷く。通風を良くして乾燥を早めるためである。分割した七島いに砂をつけ、シビ（わら）の上に広げて干すが、乾燥したカヤを集めるときに便利のように、シビの上に竹を約一メートル間隔で並べておく。これをホシダケという。縄を張る家もある。カヤを集める際に竹を持ち上げると集め易いし、能率もあがる。とくに、七島いのシノー（収納）時期には夕立が多いので、カヤを濡らさぬための工夫でもある。

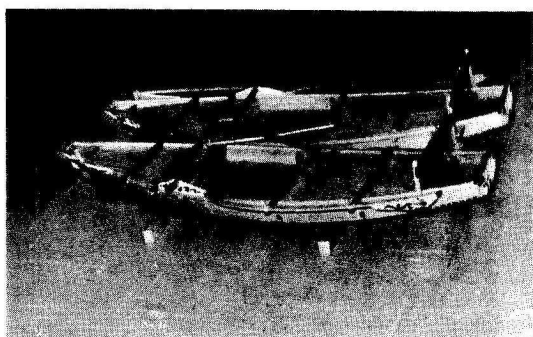
海辺では夏の砂浜は高温となるので、わらシビは敷かない。先述のように直接砂の上に干すので、ほしあがったカヤを集めるのも容易である。列状に干してあるので、両手で前方に押し寄せれば良いわけである。後者のハマヨセは、長さ一六〇センチの柄に四本の木製の歯（長さ三三センチ）をつけた横木を固定したものである。カヤを集め易いように折れないように木製の長い歯を四本つけたところに工夫がみられる。



真網船と逆網船とからなる地引網の網をのせる二そうだての船である。大船ともいう。底板をカワラ、仕切りをフナバリという。フナバリによって、ニョウシの方からオモチ・アカマ・サンノマ・ドウノマ・アバノマエ・トモノマ・シリダナに分けられている。オモチとトモノマにはサブタがあり、下は物入れになっている。アバノマエの中央にはカグラを立てる軸受の穴がある。トモからニョウシに向かって右側をオモカジ・左側をトリカジという。真網はオモカジ、逆網はトリカジにダイをつけてある。真網・逆網両船がもやう時にはタツという小さなくいにヒノキヅナで作ったモヤイナワをかけ、ハリボウを交差させる。このハリボウは両船のげん側が摩り合わないためである。別府湾では両船がもやう時には、ニョウシとオ

モチの間のフナバリと、トモノマとシリダナの間のフナバリの所をロープで接続するだけでハリボウは使用しない。ろは真網の場合はオモカジ側にトモロの方からセガイ・オオワキ・コヒジ・ナカロ・ウチロ・トリカジ側にトモロ・アバロと計七丁ついている。

泉南（蒲江・鶴見・米水津など）ではそれぞれの湾に十数ヶ所のイオミ（魚見）場が山頂にあり、石垣を築いて簡単な小屋を建て、網方や、ムラギン（村君）と呼ばれる網方に信任されている近親者又は経験の深い古参者が、ここで魚群の発見、網船の指揮をした。指揮者が魚群を発見すると、大声でオラン（叫ぶ）で網船の注意を喚起し、二本の団扇を使って網船を魚群に誘導する。この場合、指揮者は手船という小船に乗って網船を誘導することもある。別府湾では後者の方法だけである。網船は指揮者の合図で魚群をとりまける位置まで移動し、もやうした船を開かせながら、丘に向けて魚群をつつみ込むように網をおろしていく。この時、船を開かせるため、ウチロはトリカジ側にかえる。アバロは使用しない。



地引網

蒲江町西野浦

地引網は真網・逆網ともに引網（または前網）・大引網・テナガ・ソデからなり、中央にミソコと呼ばれる袋がある。引網はひのきの芯をかんなくず状にし、それをこより状にあみ、更にその八本をオオネ打ちにし、更にそれをミコ打ちにしたものである。直径五七センチ位である。海では五尺を一間とし、これを一ヒロという。そして五〇ピロを一房というが、引網にはこの五〇ピロ綱を五房ぐらい使った。明治四十年頃ロープが入ったのでヒノキ綱は使われなくなったという。大引網はわら綱で作った五尺目の荒い綱である。これはただ魚をおどすための綱で、わらは白いため引くたびに魚が驚き、魚の習性で自然にミソコの方に集中するわけである。三〇ピロあるものを一反という。明治の頃は長さ一三反のものを使っていたが、後に七〇八反にかわった。深さは網代の浅深によって適宜である。テナガ・ソデは一括してコオリ網ともいい、五寸目のしゅろで作った綱である。長さは五〇ピロぐらいである。しゅろは引くと音を出し、魚をミソコに追い込むのに都合が良い。まぐろなどをとる時にはこのコオリ綱を麻で作った綱にかえる。

網の目の大きさは五寸角の中に目がいくつあるかによって、例えば目が五つあれば五節、六つあれば六節というが、ミソコの場合、魚が集まる袋であるため、十五節という細かい目の綱を使う。幅三〇ピロ、長さ二〇ピロである。大引網には一五ヒロ間隔にアバダル、六ピロ間隔にイラ（岩いし）をつける。コオリ網には一ヒロに五個の間隔でアバをつけ、中心に目印としてミソコアバがつけてある。

使った網は、きれいにするためと強く丈夫にするため、カマでたいた。綿糸の網はたくほどあくぬきが出来、強くなる。小いわし、まいわしの子などは明るい方向に動くのであくぬきをして白いほど魚は誘導しやすい。ミソコの部分を特によくしなければならぬ。あじ、まいわし、きびなどなど魚によっては網が赤みがかったものがよく、その時は一度たいて汚れをおとし、カッチン（カッチンエキス）を入れてたき、色ぞめをした。このそめることを大ぞめという。当地ではめしをたくことをカシワといい、そのかまをカシワガマというが、網をたく時もこのカシワガマの大きいものか平がまの大きいものを使った。

ホホクビリ・ハナグリ

杵築市東下司

牛を制御するためにハナグリを通す。しかし、ハナグリだけでは鼻に無理な力がかかることがあるために、ハナグリにアゲコという綱を結んで輪にしたものを後首に掛けて保護するようにしている。

ハナグリを通すまでに、口の周囲を締めた綱の輪が落ちないように後首に掛けたものをホホクビリという。玖珠郡玖珠町西ではタツという。東下司ではタツというのはアゲコの別名だという。ホホクビリの綱の結び目はあごの下にある。手綱を引けば、口の周囲の綱が締まって結び目のこぶがあごを圧迫するので、牛を御することができるようになっている。写真の牛はハナグリを通して、ホホクビリもつけている。

手綱を通すわさが鼻の上の綱の中央にあるが、同じ馬屋に居た牛にはあごの下にあるものも居た。牛の産地が違うので土地による相違であろうということであった。ホホクビリの結び方は複雑で、牛を長年飼育したその家の老人も知らないということであった。

牛は生まれて六月目頃に鼻中隔に穴を開けてハナグリを通す。一人がホホクビリを持って牛をおさえ、他の一人が牛の鼻を掴んで、ハナサシという堅木製の鋭い棒を突き刺し、穴を開けてハナグリを通し、傷口に指で味噌を塗る。牛が味噌をなめるので傷口が化のうするようなことはない。ハナグリは自家で作っていた。適当な太さの杉の枝の皮を剥ぎ、火であぶって曲げて輪にし、縛って乾燥させて作っていた。現在は滑りのよい合成樹脂製の半円形のを木片に植えたものを使っている。牛を御する掛声と手綱の合図を玖珠町では次のようにしている。前進は「ホイ」とブチ（鞭）で尻を叩く。後退は「ゼシ」、手綱を引く。左へは「ハシ」、左右に手綱を動かす。右へは「セー」、手綱を引く。ハナグリに結んだ手綱は牛の右側を通すのが普通である。



ギチヨウ

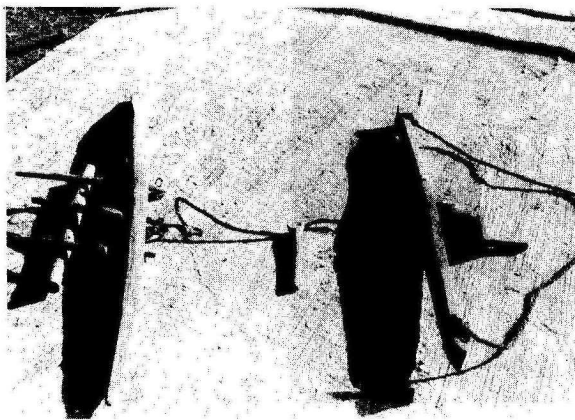
直入郡直入町社家

聞きなれない名称だが昭和三十年頃まで農家でタズノウチ（手綱ナイロ手綱作り）や、ニナワウチ（荷綱ナイ）をするのに使った道具の名称。このギチヨウを持っている家は少なく、隣近所で借り合っていた。

ギチヨウは檜木などの堅木を材料とした厚手の板二枚の両端をやや細く削ってある。その一枚は中央に穴をあけ、両端に写真右方のように一本のシユロ綱を結びつける（甲）。そして中央の穴には別の木で作った手廻し（イ）をさし込み、その先端に釘か小さな棒をさし込み手廻しが落ちないようにする。いま一枚の檜木板の方には中央部に三個の穴を約二十糎間隔

であけ（乙）、檜木の二又枝の一方を切り落して、字型にしたものを用意し、檜木の三個の穴にそれぞれさしこむ（ロ）。そして別の板に三個の穴をあけたものか、または竹に太い針金を通して三個の輪を作ったもの（ハ）で、字型棒の後方を固定する（写真左方）。この他に二又木でY字型のマガギを用意する（写真中央）。

タズナをウツにはシユロの皮を小さくさいたものか、オ（麻）を大量に用意する。それを材料にして長さ三尋半ほどの手ナイの細いシユロ綱か麻綱を三本用意する。そして甲の手廻しに細綱の端を結びつけ、他の端を（ロ）のく字型木の先端に結びつける。（乙）木の両端を二本の杭に結びつけ、一人（A）が（ハ）の両端を持つ。一人（B）が（甲）木のシユロ綱を腰にかけ三本の細綱がピンと張る様にして立つ。一人（C）がY型のマガギの上方と両横に三本の細綱をかけて（甲）木の（イ）のそばに立つ。そこで（A）が（ハ）を右廻しに大きく廻すと三本の綱にヨリがかかり、（B）は（A）の方に引張られる様になる。そこで（B）は（イ）を左廻し（ギッチヨ）に廻すと（C）の持つマガギと（イ）の間に一本の手綱が出来始める。（C）はマガギを（乙）木の方に徐々に移動させて、二尋矢引（二尋八分）の手綱をウチあげる。ギチヨウの名称の起りは左（ギッチヨ）ナイの綱を作ることにあるようである。



ワラウツツチ

県教委文化課

農家にとってわらは生活必需品で、欠かすことのできないものであった。縄類をはじめとして、ゾウリ・アシナカ・タワラ・カマス・ムシロ・ワラミノ等わらを材料とした日用品は非常に多い。これらを製作するには、まずわらを柔らかくしなければならぬ。そのわらを叩き、柔らかくするのに使用するのがワラウツツチである。写真のワラウツツチは県教委文化課所蔵のもので、柄の長さ一七・五センチ、打つ部分の長さ一八・五センチ、太さ径八センチである。材質はカシ・ツバキなど重くて硬い木の丸太で作る。

昔は農家には必ずツボ先や納屋の隅にわら打ち石が据えられていた。上面を平らに加工した自然石で上にわらを置いてワラウツツチで叩く。まずその日の作業に用いるだけのわらをワラスグリでスグル（わらからスボを取ること）。下毛郡耶馬溪町では、一人でスグルときには、わらすぐりを用いたり、モーガを仰向けにしてその歯にわらの元を打ち込んで手元に引っぱってスグル。次にスグッタわらに水を吹きかけ、湿らせてからしばらく放置しておく。このわら束を片手で廻しながら、わら打ち石の上で叩く時に使用するのがワラウツツチである。片手で使うので柄は握り易い太さに作り、わらに当る槌の部分は力が平均するように同じ太さに作ってある。構造が簡単で容易に作れるので、自家製が多く、個人の体力に合った槌が作られていたようで、大きさも一定していない。現存するワラウツツチに損傷したものが多いのは、種々の用途に供されたためである。杭打ちや薪割りに使ったり、豆類の脱穀にも使用していたようであるが、本来の用途がわら打ちにあるところからワラウチまたはワラウツツチと呼ぶところが多い。古来農家の必需品で県下全域に分布するが、ツチの代わりにわら打ち杵を使う土地もある。



カタネバカケ

日田郡大山町柚木

カタネバはネバ（真綿）を木型に張って作った防寒用の背中当てで、主として厳寒期に老齡の婦人が用いていた。まゆは農家にとっては重要な収入源であったため、ネバにするまゆはフタコ（双子）や汚れた屑まゆであった。玖珠郡玖珠町四日市では、サルシ（晒木綿）の袋に入れた屑まゆを鍋で約一五分間ユダキ（煮る）をする。サルシ（漂白）の粉を入れて三〇分間ほど煮て、川でサルス（晒す）。水の中で延ばしながらさなぎを捨て、四角の木枠に張る。フタコを三こずつ三回、計九こ（二八こ分）で一枚のネバになる。

このネバを両手で延ばしながら写真のような木型に張る。木型は杉で作ってある。長さ四五センチの十字に組んだ台に支柱を立て、木型を固定してある。木型の中央部は三五センチ、下方の突起部の間は五五センチである。木型の上方の円形の部分が下になり、下方の凹円部が後首に当り、突起部が肩を越して前に少し垂れる。この突起部にかぎを縫い付け、着物の襟にかぎを引っ掛けて着る。カタネバは心に綿を入れたりするので、ネバは二〇枚くらい使ったという。

日田郡中津江村田の口では、カタネバは商人が売りに来ていたというが、カタネバの木型は各地に残っているようである。

防寒用の背中当てには、長方形の布に薄く綿を入れた布団式の簡便なものがあり、厳寒期の仕事着・普段着として男女ともに用いたものがある。一般にはセナブトンと呼んでいるようであるが、サルズウギン（日田郡中津江村丸蔵）・トイモカケ（玖珠郡玖珠町十ノ釣）・カメンクウ（南海部郡弥生町堤内）など奇妙な呼称をする土地もある。

長方形の布の後首にあたる部分は丸くくって、くり残した両端が肩を越して前に少し垂れる。その先端に紐を付け、わき下を通してセナブトンの両端に縫い付けてある。



糸車

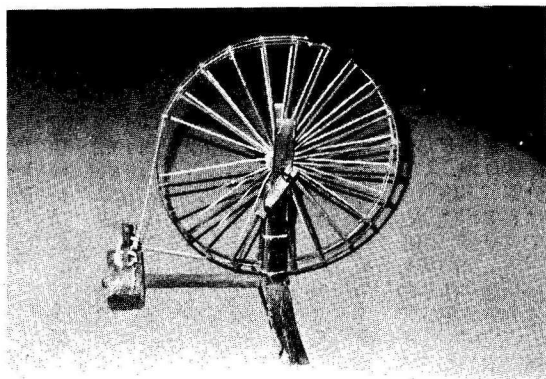
国東町立歴史民俗資料館

糸車はツムギグルマ（紡車）とも呼ばれ、右に車、左に紡錘があり、まゆや綿から繊維をとり出してヨリ（撚り）をかける行程で使用する。また、絹糸・麻糸などにヨリをかけるのにも使用する用具である。

写真の糸車は、高さ七八センチ・横八五センチ・紡錘部の高さ二七センチの大きさである。材料は松で、竹の車と紡錘（ツメ）とを連結する糸および紡錘車（材質はムクロジュ）から成っている。国東町北江で使用していたもので、慶応四年（明治元年）ごろに作られ当時反物百足と交換したと伝えられている。糸車の用法について説明すると、まず手前の方にさし出ている板の上に座布団を敷いて座わり、車が動かぬよう固定する。つぎに、左手に繊維をつまみ、紡錘についている爪（ツム）の金具（先端が鉤状になっている）にひっかけて、左手いっぱいになるまで引き出して持っておき、右手で把手を廻わす。すると、竹製の輪が回転をはじめ、（紡錘（ツム）にかけてある糸の作用によって連動する。竹輪の一回転は、ツメの何回転分にも相当するわけである。このようにして左手いっぱい引き出した繊維に撚りがかかる。さて、今度は把手を逆回転し、左手を少し上方に上げると、ヨリのかかっている部分がツメのクダ（稗管）に巻きつく。このように糸を引き出しては巻きつける動作を繰り返すことによって生糸や綿糸が紡がれるのである。

県北では一般に糸車と呼ぶが、玖珠町北山田ではワタヒキ機械と称しているし、耶馬溪町宮園ではカセグルマ、津久見市保戸島ではクルマと呼んでいる。イトヨリグルマと呼ぶ土地もある。

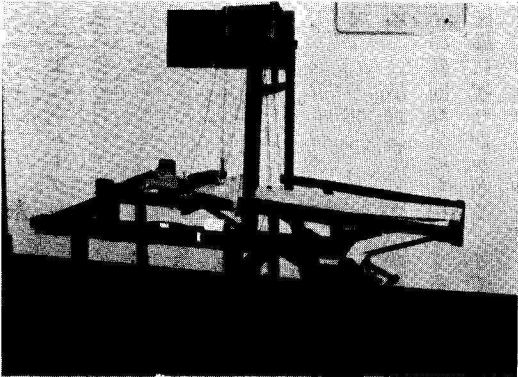
糸車は木綿くり・綿打ち・槌・篠巻などとともに製綿用具の一種としてハタ（織機）とともに農家の必需品とされていたが、明治以降になって機械紡績糸が生まれるに及んで、その役割を終了した。



高機

国東町立歴史民俗資料館

タカハタはジバタ（地機）を改良した織機で、座わる位置が高くなっているとところから生じた名称である。ヤマトバタ・京機などとも称し綾織や縞子織のできる高級な絹織物用の織機であった。民間に使われるようになったのは江戸中期頃からといわれているが、本県下（日田市・三重町・姫島村・三光村・玖珠町）でタカバタが普及したのは明治三〇年頃である。それまでは平織しか織れないジバタを使って主として木綿布を織っていたが、長時間低い姿勢で足を投げだしているのがひどかった。生産量にしても一反織るのにジバタなら四日かかったが、タカバタでは二日で織り上げることができたので急速に普及した（南海部郡弥生村上野）。



タカハタは足（踏木とアゼ）と手（材と箆）の相互の連続的な動きによって操作する。ヘダイ（経台）で整経した縦糸を高機に乗せ千木（縦糸を巻いたものでオマキという）に巻きつけ、中筒を間からませ、まき板（織布を巻きとるものでチマキと呼ぶ）で固定する。踏木を踏むと糸でつながっているアゼ（綜統）の作用でたて糸の一群が上にあがり、他方のたて糸はそのまま残る。つまり、アゼ（通常二本であるが高度なものは四本）は、たて糸の奇数目と偶数目とに分けて、一本の棒に並べて作った多数の糸輪をくぐらせている。次に、踏木をふむことによって生じたすき間にヒ（材）を通す。すき間をヒグチと呼ぶ。ヒは内部に空所があり、中には竹に巻きつけた糸が蔵されていて、その一端が外に出ている。ヒは滑り易いように車がついていて樫材等でできているものが多い。これが横糸となり、ヒを通すと踏木をふみ先程と同じ要領でヒを通す。つぎに、前にあるオサ（箆）を手元に強く一、二度打ちつけ、横糸の目をつめる。写真のタカハタは、高さ一五八、横巾九一、長さ二〇四センチで、国東町北江で使用していたものである。

地蔵

東国東郡国東町立野

石仏などにあまり関心のない人には、路傍の石仏はどれも地蔵様に見えるようだ。それほど人々に親しまれている仏が地蔵である。さらに地蔵に関する民話や伝説が数多くあることも人々に親しまれている証拠であろう。現在でも交通事故の現場などに建立され、地蔵の信仰はなかなかすたれない。その姿は円頂納衣（頭を丸め、法衣を着用）右手に錫杖左手に宝珠を持った立像というのが一般的なものであるが、坐像・半伽扶坐像のものもある。地蔵は六道の衆生を救い、死後の世界に迷う亡者を救済するという教えから、早くから民間信仰と結びつき、江戸時代には完全に庶民の仏となり、火防・盗難除病氣平癒まで庶民のあらゆる願いをかなえてくれる仏として祈願の対象とされるようになった。

写真の地蔵は国東町立野の路傍の岩に彫られたもので、イボの落ちる地蔵としての信仰が厚い。イボのできた人はのできた箇所を地蔵の同じ場所（手なら地蔵の手、足なら足）に押しつけて祈願する。その時押しつけた箇所には白粉をぬりつけて、落ちたら、団子を持って御礼参りに行く。不思議とよく落ちたそうである。この他、歯が痛くなれば地蔵に参りローンをあげたり、川柳の木で作ったつま揚子を年の数だけ糸で結んで奉納すればなおる（県下各地）とか、火事を知らせてくれたお地蔵様とか、子供をだいた子育地蔵等地蔵はいろいろな所に顔を出す。特に賽の河原で地蔵が子供を庇護することから子供との結びつきは強く、子供の墓碑などにも使われている。また種々の説話を名前に冠した〇〇地蔵とよばれるものも県下各地に存し、その伝承を聞くだけでもおもしろく、楽しいものである。今日でも霊験あらたかな地蔵は各地に存在し、信者はあつと絶たないが、天ヶ瀬町の高塚地蔵尊は県内外からの参拝者が多いのでとくに有名である。



手型・足型

竹田市飛田川

手や足の病氣平癒を祈願して奉納されたもので、県下では数例しか報告されていない。写真は竹田市の足手荒神社に供えられてあるもので、手の形や足の形を型どった三〇センチ位の木札である。いずれも「奉納足手荒神」と墨書し、氏名・年齢・住所などを記してある。

祈願者は他人の奉納した足型・手型で、自分の手足の患部を叩いたり、なでたりするとよくなると信じている。足型・手型のなかには大願成就と記されたものや松葉杖が奉納されているところをみると、願成就に際しても奉納されたようである。また、木札に記された住所から信仰圏を推察すると、竹田市・直入郡・大野郡はもとより、遠く四国まで及んでいたことがうかがえる。

竹田市の足手荒神社の本社は、熊本県阿蘇町坊中の西厳殿寺境内および阿蘇山上の奥の院にある。両社にはそれぞれお鏡石という直径三〇センチ位の石がまつられていて、患者はその石をなでた手で、自分の手足の患部をさすれば治るといわれている。願成就の際には手型・足型を奉納するのが例とされている。

県下では九重町二口市にも足手荒神社があり、手足や腰の病氣に靈験があるといわれているが、別府市南立石の荒神様は手足荒神で、阿蘇の足手荒神とは関係ないようである。同社の堂内には、手や足を描いて患部を示した紙や足の字を年の数だけ記した紙などが張られている。また、神前には短い棒の先端に手型・足型を釘で打ちつけたものが積まれている。近頃は板の足型・手型が多くなったというが、松葉杖も堂の床下に納められている。ご神体は自然石で、戦前までは現在の祠堂の前にある大木の根元にまつてあったものである。祈願に際しては、竹田市の足手荒神と同様な伝承が伝えられていて、願成就の奉養物として足型・手型を奉納している。



男根型

日田郡大山町柚木

性病祈願の供え物として木製の男根を供える風習は、今日ではほとんどみられないが、近年まで県下各地に分布していた。国見町伊美別宮八幡社の境内に奉納されている石製の男根はよく知られているが、これは明治時代に申年生まれの石工が願成就に奉納した逸品で、現在では覆屋の中に納まり、注連縄が張られて、信仰の対象となっている。この男根を奉賽した今熊社は、別宮八幡の勧請に際して功績のあった桐畑左京大輔を祀ったもので、彼は医療に長じていたので、今熊社は安産・性病の神として信仰されるようになった。そして、女性は頭髪を、男性は桐材で作った男根を献納するようになったという。宇佐市正覚寺台にある石祠は塞の神をまつてあるが、ここに奉納された石製・木製の男根の多くは、豊後高田市の水商売の女性が納めたものという。

豊後高田市には佐屋ノ元の性神をはじめ、八例ばかりの報告があるが、今日でも祭りに男根型を作って奉納しているところがある。東国東郡国東町や速見郡山香町西福寺・日出町に分布するサヨ（小夜）の神の石祠は、父子相姦を恥じた父が娘を殺して立ち去った場所に祀られているといわれる。

また、写真の日田郡大山町のサヤの神は、腰から下の病や寝小便に靈験があるという。部落外の人が現在も祈願にきて、サオという男根型を供える。日田市にみられるキノウ様もサヤの神であるという。

塞の神信仰は道祖神と習合している例も多く、各地の道祖神に男根型を供えていた話は今日でもよく聞くとこである。

なお、東国東郡国東町高良で、六月一七日の帝釈天祭りに作られる性器団子は異色である。これは小麦粉で作ったゆで団子で、男女の性器を型どつてあるので、帝釈天祭りをホーヤク祭りとも称している。



ヒトガタ

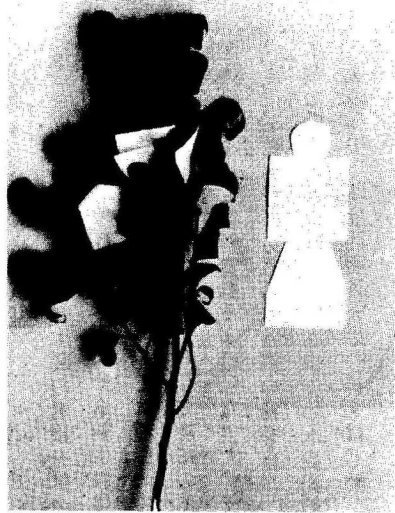
杵築市大字野添

神を祭る時に神霊の代りとして据えたものをカタシロ（形代）という。人為的に加工されたカタシロは御幣・削掛をはじめとして、影像・ヒトガタ等きわめて種類が多い。ヒトガタはもともと神や神霊の形態として作られたもので、大抜いや虫送りなどの年中行事にともなうて現われることが多い。

写真のヒトガタは杵築市大字野添の阿蘇社のもので、同社の解除式の時に使用される。この行事は旧暦二月一日に行なわれる大抜いの行事である。大きさは縦一五センチ、巾五・六センチで、和紙を半分に折り切りぬいて作る。神主が作り、祭の前にあらかじめ区単位ごとぐらいにまとめて各戸にくばる。祈願者は裏面に氏名・年令を書く。これをまた集めて祭の日神饌と共に神前に供えておく。献饌・祝詞奉上・玉串奉奠のあと祈願者の氏名・年令を奉上、写真にある被串と共に祈願者に配る。被串は長さ五〇センチ位の神に弊を付したものである。祈願者は受け取るとヒトガタに三度息を吹きかけ、それで体をなでて、被串で左、右、左の順に一回ずつ振る。このあと拝殿で神主、参列者一同で大抜いの詞を奏上する。このあ

と節折（よおり）の儀、茅輪くぐりが行なわれる。節折の儀は神主が「八メートル位の女竹で、参列者の背の高さと左右両手を広げた長さをはかる。茅輪くぐりは本殿と拝殿の間の渡り廊下にしつらえた茅輪を、本殿に向って右側から入り左側に出る。これを三度くりかえす。共に抜いの儀である。終了後ヒトガタと被串は本殿横で焚いている斎火の中に投入し焼却する。なお古いお札などがあればやはりこの火で焼却する。

この他、東国東郡国東町堅来では、六月三〇日のオンバライ（大抜い）の時に、神主が和紙でヒトガタを作り氏子の体をなてお抜いをあげ海に流す。ヒトガタに身体を穢れを移し焼却、流しさる被えの行事である。



庚申塔

豊後高田市真木

庚申塔は県下どの市町村に行っても見ることができる、と言っても過言ではあるまい。観光都市別府でも、区画整理のすんだ道端に庚申塔を見ることができ、十千十二支の組合せによる庚申（かのえさる）の夜に行なわれる庚申待の信仰に伴って造立されたものである。形式は千差万別で、江戸時代以前のもは文字塔で庚申供養板碑の形式のものが多く、佐伯市西野の天正四年銘、大野郡朝地町平井の天正六年銘、同郡千歳村の慶長八年銘のものが古い例としてあげられる。

江戸時代に入ると庚申信仰も広く庶民に浸透して塔の造立も一般化してくる。この頃になって青面金剛を主尊とした塔が現われてくる。青面金剛は、怒髪天を突き、六本の手には宝剣・弓矢・宝輪・矛などを持ち、邪鬼をふまえて立つというのが一般的な姿であるが、三面のもの、四面六臂のもの、四面八臂のものなどさまざまで、持物もこの他蛇とかネジリ棒・鈴・ショケラ（半裸の女人）などがありさまざまである。また頭上には日月があり、この他雌雄の鶏、三猿、二童子・四夜叉等を刻出した例（東国東郡国見町鬼籠鍛命社）もあるが、非常に少ない。せまい碑面にこれだけのものを刻出するのは容易なことではなからう。もちろん文字だけの「庚申」「庚申塔」「青面金剛」等の塔も多い。現在はほとんど造立されていないが、竹田市大字中字中村では待上げの時に自然石に墨書した塔を安置している。

この他、神道系では庚申のサルと猿田彦を関連づけてか、猿田彦を主尊とした塔が見られる。「猿田彦大神」等の文字塔が多いが、刻像塔もある。なお、「興玉神」とある神道系の庚申塔もある。（下毛郡耶馬溪町）

信仰内容も作の神としての信仰がほとんどであるが、杵築城にある庚申塔には道標を兼ねたものがある。写真は享保一三年に造立された塔で、豊後高田市の古代公園に建っている。



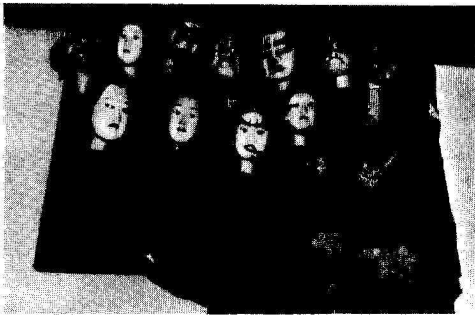
裏人形

北海部郡佐賀関町木佐上

これは旧十一月二〇日の裏神社の冬祭りに奉納されていた三人遣いの操り人形である。起源は明瞭でないが、同社の西方の台部落が火災に遇った際に、部落民が災危険除の祈願として芋に目鼻を描いた素朴な芋人形を操ったのが始りとされ、俗にトドロキのイモニンギョウと呼ばれていた。その後、阿波の巡礼から人形浄瑠璃の手ほどきを受け、人形を購入して本格的人形芝居を上演するようになったという。

現存する約三〇のカシラ（頭）の中には、文楽で使っているのと同程度の秀作も二、三頭あるといわれ、心串に「天狗久」の焼印を押しカシラもある。使用年代から推察して、阿波の人形師初代天狗屋久吉の作と思われるものである。人形を納めた箱の蓋裏に「明治三十一年新調・裏若連中」とあるが、その中に納めた人形の肩板の一つに「筑前上座操人形座本丸屋伝七用」とか「愛媛県宇和島城下・明治十三年六月廿日作之。大分県北海部郡四浦ニテ作ス」などの墨書銘のあるものがあるところからみて、他所より購入したり四国の人形師が当地に来て作ったりした事情がうかがえる。したがって、頭も肩板も阿波型で、大阪の影響を受けている中津の北原人形とどのような関係をもつのかはつきりしないが、衣裳には北原人形ほどの豪華なものは少ない。また、操法については阿波人形の三人遣いが伝わっているが、明治三〇年頃の北原の考案になるはさみ遣いは伝わっていなかったようである。

同神社境内には人形小屋が建てられ、毎年一回、同社の氏子によって人形浄瑠璃が奉納されてきた。盛んな時期には他町村（出張興行をしていたというが、明治末年頃経済的に行き詰り、三重町に人形を売ったこともある。その後、昭和一〇年に買い戻して、昭和三五年まで青年団の手によって上演されていたが、後継者がなく廃絶しているのは惜しまれる。



旧正月の一四日にもぐら打ちをする風習は豊前や久大地方で盛んであった。もぐら打ちは亥の子搗きと同じ趣旨の行事であるから、豊前や久大地方では一〇月の亥の日に亥の子搗きをしない。

モグラウチはホテともいい、長さ一メートル・径八センチほどのわら束で、上部のわらしべの部分を二つに分けてない、手に提げ易いように結んだものが多い。所によってはわら束の中にしんとして竹を入れたり、かすらでわら束を巻きつけたりする。日田郡中津江村市ノ瀬では、長さ一メートルほどのわら束を二つ折りにし、この束をしんにして縄を巻きつけ、このホテを竹の先端に結びつける。同村田の口では葉を残した二・三メートルの竹のうらの方にわらを縄で巻きつける。

下毛郡ではもぐら打ちも亥の子搗きと同じように子供組の行事である。子供達が「もぐら打ちは一四日、小豆飯は一五日」とはやしなから、家々の壁なし（軒下）や坪を叩く。貞曾部落では手製の火吹き竹を渡し、餅や菓子をもらって回り、一五日の楽しみ会で分配して食べる。

日田郡では一四日をコドシ（中津江村丸蔵）とか、ウードシ（同村田の口）などと呼び、もぐら打ちは家の行事として主人や若いシ（衆）がしていたが、戦後に廃れた。家毎にかまどの周囲を三回叩いてから、屋敷まわりや畑を叩く。終ってから柿の木に打ちかけ、「今年やならにゃならんぞ」といって、枝にぶらさげておく所もある。

臼杵市のおぐらもち送りは疇分の日であるが、わら束を使わない。もぐらの嫌いななまこを細かく切って、長さ五〇・径五センチくらいの竹筒に入れる。竹筒の口をわらでふさいで、一メートルほどの縄をつける。子供達が縄を持ち、部落内の畑で竹筒を引き回していた。



タナバタ

日田郡天瀬町大字赤岩杉河内

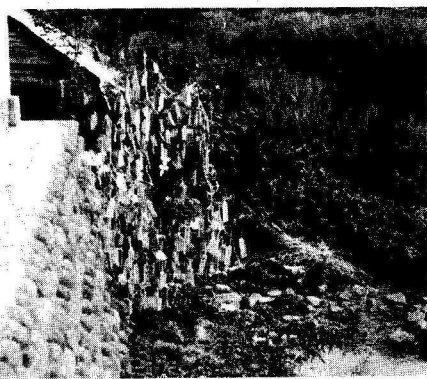
七月六日の夕方（タナバタヨトギ）に父親が笹を切ってくる。笹に短冊、大幡、紙人形、テマル（手毬）などの手芸品やアサガラで作ったモーガ、スキ、鍬などを子供達がつける。短冊には七夕様、天の川などの文字や百人一首の歌とか「美人天より落ちる」などの文字を書いた。朝日の昇らないうちにイモガラの露を予め集めておいて墨をする。紙人形は紙を丸めた首に色紙で作った衣裳を着せたものや切紙人形である。テマルは糸を巻いて作る。できあがった笹は床の間に立てて、七夕饅頭を供えて参る。七日の早朝、泉水や川などの水端に立てる。「水鏡に月や星が映らねばいけない」という。笹は川に流さずにいつまでも立てておく。

七月には前日伐ってきた竹を物干竿にしたり、花筒や線香筒を作る。七日の物干竿はうらからさしても、おもてからさしても差支えないという。牛馬を川に連れて行き、木瓜の蔓で洗ってやる。仏具を灰で磨く。食器類も洗う。女は早朝洗髪する。この日の洗物はよく落ちていたという。

耶馬溪町山移では短冊に頼いごとを書いて笹に下げるとかなえられるという。

米水津村宮野浦では六日朝親父が笹伐りをしてくるが、子供達は七日の朝、仲よし組（遊び仲間）の同志の大きな家に集まり短冊を書く。互の名前を書き合ひ、切紙の匳や網・鳥・折鶴を下げて飾りを作る。墨の水に四月八日の甘茶を保存していた家もあった。笹は戸口に立て八日朝海に流す。七日は地藏に参ると特にいぼが落ちるといふ。洗い物をするときよく落ちるともいふ。

七夕様については「七夕様が裸で立っているので七夕様にホカウ（供える）」といふ。着物をえもんかけに掛ける（山移）所や、「子沢山で貧乏であるから」といふ。衣類を供える（姫島村）ことや、この日に露にあたると美人になると（杉河内・荒山）等の伝承がある。

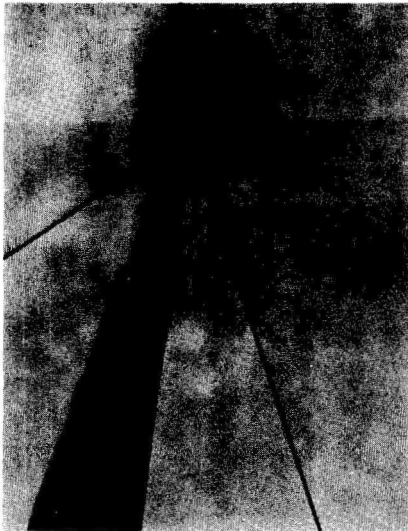


盆の火祭りとしては柱松とコダイ（小松明）がある。両者が盛行したのは大野郡である。コダイの方は緒方町で現在も継続しているが、各地の柱松は殆んど廃絶した。次に現在も行われている杵築市出原の場合について記してみよう。

部落の北のイシユ（石有）谷の墓地に隣接した共有地で八月十四日に行われる。昔は一の暮れから準備していたが、今は午後三時頃から準備にかかっている。材料の木やかずらを切ったり縄をなう。縄の材料であるわらは打たないので、柔らかい餅わらを使う。かなまた・さすまた・投げ松などを作る。かなまた・さすまたは二本ずつで、それぞれ九メートルと五メートル強の長さである。投げ松は径四センチ・長さ一五センチの竹管に、細く割った肥え松を数本叩き込んだものである。竹管の節に穴をあけて長さ八〇センチの細い七島縄を通し、割れないように二か所を針金で締める。柱は根元の径四〇センチの杉丸太で、鉢を設置する先端は年々焼けて短くなつたが、長さ一〇・五メートルある。柱の先端に大・中・小、それぞれ径一〇〇・九〇・六〇センチの、桜や樫の生木を曲げた輪を通し、十数本の雑木を三つの輪にかずらで結えて鉢の骨組を作る。鉢の外側に麦稗を編み付け、内にも麦稗を詰め、口を小縄で編む。

柱松ができ上がると神酒をいただく。気合入れの太鼓を合図に柱立てにかかる。ロープ・かなまた・さすまた・梯子を使って、空地の北縁にある縦五〇・横六〇センチの土台石の上に立てるのは大変である。約一時間かかって六時頃には立つ。直立した柱はその長さに比して、鉢が長大過ぎる感じである。

火をつけた投げ松は、縄の端を持って振り回し、反動をつけて投げ上げる。鉢の頂上にはなかなか入らない。火が輝く美しさで人々を惹きつけるには時間が早過ぎるのは惜しいことである。



シヨウローブネ

南海部郡米水津村宮野浦

四四

アラジョーロー（新精霊）の家では七月一六日の朝、海辺で精霊流しをする。

船は大工に作ってもらい、長さは普通六〇センチくらいである。船首に西方丸と書く。

仏前の供物を一品につき一個ずつ載せ、ろうそく・線香をつけ、灯ろうを一個積み沖へ流す。大きな船では灯ろうを釣り下げる。

木製の船は縁起がよいといつて子供が泳いで取りに行き遊び道具に使う。麦稈の船の場合は中に板のつっぱりを三か所に付ける。

大分市大字横瀬では七月一八日の川セガキで船を流す。上横瀬・下横瀬をそれぞれ二分し（お日待割りと同じ）、四組が輪番で毎年長さ四メートルの男船・女船各一隻を作る。

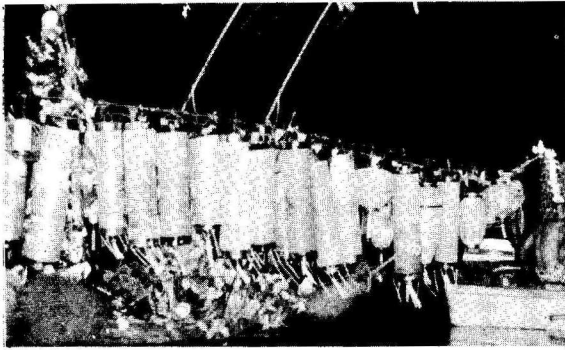
形は屋形船で、材料はむつからと竹・縄である。昔は大分川の川原で作業していたが現在は公民館で作っている。

戦死者の霊と新ぼとけの位牌を寄せて供養し、古い位牌を船につみ、ろうそくを船のまわりに立てほんぼりをつける。野菜とむつからで作った船頭を乗せて暗くなってから流す。麦稈でT字型のトンボを沢山こしらえ、ローソクを立てて船のまわりに浮かべる。下流の片面部落でも賀来神社横の川原でやっていたが今はすたれている。

精霊船は麦稈で作る所が多い。大分市徳丸では麦稈で御殿造にし、竜を取付けたり二階に欄干を作ったのもあり多額の費用をかけて豪華さを競ったという。

保戸島では一五日の供養踊りが終わったあと午前二時頃、潮にのせて送り出す。船は木製で長さ二メートル、幅一メートル弱で初盆の家が費用を出しあつて作る。

精霊流しをするのは一六日が多く、海岸部や大きな川のある平野部が中心であるが、大分にはやっていない。山間部でも南海部郡木浦のように一五日深夜に流す所もある。写真は



旧暦一〇月の亥の日に「亥の子、亥の子、亥の子餅搗かん者は、鬼生め蛇生め、角の生えた子生め」と歌いながら、少年時代に亥の子搗きを経験した人は多いと思う。亥の子搗きの用具には、正月一四日もぐらうちと同じようなわら束（モグラウチ参照）と石とがある。亥の子石は概して海岸部で使われた。

現在、亥の子搗きが盛んに行われている杵築市では石が用いられているが、その形状はさまざまである。古いものは安山岩が多く、形は整っていないが、新しいものは花崗岩で、作りが丁寧である。写真のものは花崗岩で、直径二〇・高さ二二センチである。縦二七・横二七・高さ二九センチの玄猪箱と記した木箱に納め、座元の床の間に安置してある。たいていは座元であるが、部落によっては神社や公民館に保管している。

亥の子の一週間前に川や海に持って行って洗い、頂上の突起部に塩を載せて清める。中ほどのくびれた所に注連縄をまわすが、現在は丈夫なロープや針金で縛っている。頂部にこま紐で編んだ綱をかぶせていたが、殆んど姿を消している。納屋部落ではフチという切りわらを結んだものをひろげている。注連縄につける二と三メートルの引き綱は各自が準備する。この綱は亥の子搗きが終ると、持ち帰って屋根に投げ上げて蛇除けにする。杵築市では長さ約三メートルの大きな青竹の御幣を別に作るが、北海部郡佐賀関町では石に御幣を立てる。南海部郡鶴見町敷場では石に文銭をたくさんつけたり、同町大島では石や引き綱を紙房で飾っていた。

家々の坪で、亥の子石を中心にして円陣を作っついて回るが、亥の子唄の歌詞は地方毎に相違があっても、「鬼生め蛇生め……」という文句は全県的である。もらった餅はふくろかつぎの袋に入れ、終ってから分配した。亥の子は少年時代の楽しい行事であったが、この行事も廃れた土地が多い。

