

## 米水津村小浦の民俗

染 矢 多喜男

## 一、衣

上体 こめかみの上でねじ鉢巻にした。ジバンは尻が隠れるほどの長さで、七分袖である。ツツポは長い筒袖で、袖付けが七〇八寸、袖口五寸くらいの七分袖である。前を合わせていたが、明治末に前と袖口がボタン止めになるとシャツとよぶようになった。あい染めのしまが流行した。また、明治末に冬物はネルで作るようになった。スッポンソデは膝上までの長さで、えりはすそまであり、おくみはなかった。へこ帯を締める。魚見のぶり番などに着た。ハンテンは普段着・仕事着である。たもとがあり羽織に似ているが、まちなかなく、掛けえりをする。昔は若い人も着ていたが、現在は老人だけである。

下体 ヘコは長さ六尺の手織りのさらしをヒトエマワリにしていたが、フタエマワリに締める人もいた。明治末までは子供は赤ベコをかき、たまには大人もかいていたが、人々から嫌われた。粟島神社が元宮にある時に赤ベコで通ると腹がせいたので、今の位置におろしたという。モモヒキはふくらまで、パッチが足首までである。わらで編んだコシミノを大正年間まで、網漁や縄延え漁の時に使っていた。前の内側に布を縫い付けてあった。

手・足 テヌキは手覆いに中指にかける紐があり、また、手首に紐で巻きつけた。キャハンは上・下を紐で結ぶ、こはぜは使わなかった。

防寒・防雨 ヤンダにはミジカ・チュウ・ナガの三種がある。ミジカは尻が隠れる程度、チュウは膝下、ナガは足首までである。船上で漁をしない時にナガ、網のカグラを引く時はミジカを着る。春のよこいの時に刺した。ソゾウらはるを漕ぐ時の

布製の手袋である。ボクシングのグローブのように親指と他の四指とが分かれている。綿を入れて刺してある。ろを漕いで身体が暖まればはずす。昭和になつてからはオロシ（渡船）の人が使っていた。ボケ網漁の時にわらみのを着ていたが、大正時代に黒く塗った上に柿渋をかけた紙製になり、布にゴムを引いた雨合羽になった。布のはマキソデ（ねじそで）であつた。

## 二、食

食事 アサメシ・ヒルメシ・ヨウメシの三回である。午後の間食はコビルというが、特別にはこしらえない。その他、職人などを雇えば午前中にヨツジャ、製造で人を雇つた時にはコヤシヨクに米飯を炊いた。

ヒドコは三〜四こあり、釜・鍋・かんすをかけた。お茶用の湯はかんすで沸かしていた。カマ（羽釜）は明治のころから使っていた。

飯はメシツギやつるじょうけに入れる。メシツギはおひつともいう。丸型でかぶせふたとおしこみふたとあつた。冬は保温用のホゴを使った。内外を紙や布で貼って保温力を高めた。畑仕事の時のコビルはメシツギやつるじょうけに入れて行つた。ヤナギゴウリは四国の遍路に出掛ける時に使つた。磯遊び・運動会・学芸会などの遊樂には漆器のベントウバコやサゲベントウに御馳走を入れた。

食器は家族用は陶磁器であつたが、老人は木碗で食べていた。老人や父親は箱膳であつたが、その他の家族はコギク（コピクともいう）膳を使つていた。大正初年に丸や角のハンダイ（飯台）を使うようになったが、加勢に来た人にはコギク膳を出していた。晴れの時は本式にはソウワ膳、略式・仏事・一寸した客には高膳を使う。足のない会席膳は昭和になつても祭りなどには使つた。

主食 米飯を炊くのは盆・正月・節供・祭り・葬式・法事などのオリセツだけである。祝言などの時はマメゴハンとよぶ小豆飯である。シノウ（収納）の時に加勢が多ければ麦をちらちら（三割くらい）入れる。炊き上がりは半麦に見える。

麦はダイガラ（からうす）であらづきしてテミーでさべるのを三回繰り返してシラゲムギ（精麦）にする。昭和初年からシ

ヤギムギ（押麦）になった。ハンドに入れて貯蔵する。水にかけて水が澄むまで洗う。一度煮てニワリムギにし、米を入れて再び炊く。麦飯の時にはスクイメシにする。カマハダに少量の米を入れて炊く。米の部分をすくって年寄りに食べさせ、後は混ぜる。

芋はツボにかこっておき、旧九月から翌年の五月までは、釜にさなを入れて蒸した蒸し芋を朝と昼、夕飯は麦飯である。六月から八月は朝・夕が麦飯、昼とコヒルはネリである。ネリはキリボシを炊いてついたものである。キリボシはサシブネに入れて貯蔵しておく。その他、キリボシを臼でカッて小片にし、クルマ（水車）で粉にしてもらったカンクロをカンクロモチやダンゴ汁にした。ダンゴ汁はカンクロをこね、まな板の上で手で延ばし、ほうちようで一〜二分くらいに切って味噌汁に入れるものである。

ヤセウマとは、ふかし芋をつぶして小麦粉を混ぜて練り、ちぎってもみ、ねじった形につまんでゆで、あんやきな粉にまぶしたものをいう。タチナゲは小麦粉の団子をのばしてゆで、あんやきな粉にまぶしたものである。

副食 朝は味噌汁とコンコ（漬物）、昼は魚を煮付けたり干物を焼いた。夕は汁に魚や野菜（夏は南瓜・なす、冬は大根）の煮付けであり、汁はケンチン汁をよく炊いた。夏は木瓜の酢の物やそうめんを食べることも多かった。深くて大きいすり鉢に入れヤリレンジですったスライオもよく作った。

ボケ網漁の時は船上のカブシを煮る釜で、芋や魚を味噌汁に入れたエチヨウを炊いたが、大変おいしかった。  
コンコ（漬物） 沢庵漬・高菜漬・浅漬・味噌漬があった。

沢庵漬は旧一〜月に漬ける。ぬかをふるいでふるって小米をのける。ホウロク（明治末から鉄製の煎り鍋）で煎って三〜四日干す。長期間用のは五〜六日干す。四斗樽にはぬかは五升くらい必要である。なすの葉を干してもみ、ぬかに混ぜるとかおりがよい。とうがらしを入れる家もある。一番上に干したみかんの皮をおくと虫がつかない。

高菜漬 旧の三月ごろ漬けて六月ごろまで食べる。大きいのは二つ割りにして二〜三日干す。塩を振りかけてはもんでつけ

る。七、八人家族で四斗樽一つくらいである。「高菜の鼻はじき」という。酔っぱくれば捨てて、それ以前に味噌漬にした。

浅漬 旧五、八月の間に漬ける。大根・木瓜の塩漬のことである。ぬかに漬ければドブ漬という。古味噌の上の方の色の変わった所をドブ漬に混ぜていた。

味噌漬 小浦の高菜の味噌漬は有名であった。春に塩漬けにしたものを洗い、塩抜きをして味噌に漬けなおした。沢庵漬も塩抜きにして干し、味噌漬にした。

### 三、生業

#### 1 漁法

小浦の漁業の中心はナワハエであり、次いで一本釣りのいか釣り・ボケ（棒受け）網・地引き網であった。

ナワハエ ナワハエほどの網代に行ってもよいが、米水津湾から豊後水道の七里の瀬まで出漁した。七里の瀬は好漁場で一、二月は鯛を釣りに行った。大正半ばまではオシブネ（手漕ぎ船）であった。押して行けば五時間、帆走で四時間、モーター船は三時間くらいであった。七里の瀬に着いた時に明るくなって漁にかかれるように、時間を見計って暗い内に出発した。

桜の咲く頃のハルナワ（三月、五月）は、いわゆる三月日和で、「アサゴチ、ヨウマジ」のため帆走できるが、好天が続くと朝が早いので疲労が重なり、海岸に船をやり上げて目が覚めたこともある。鯛が産卵のためジムイ（陸地へ向け）て来るようになる、網代は米水津湾に近付き、ドウモン（雑物。えーかん・ふか・はまちなど）がかかるようになる。七里の瀬ではコブイカを切って餌にするが、オカ（陸）に近付くと小さいマツイカやスルメの子を生きたまゝ使う。地引き網で獲れたものを分けてもらう。はもの餌は小あじを使う。宮野浦のウチガゼ網にかかったものを船のイケマに生かして使う。

六、七月には、米水津湾内で夜間にエビナワをした。底引きのえび網を引いて獲った赤えびを船のイケマに三〇〇匹ほど生かして餌にする。照明にはガス燈・カンチョロを使った。八時ごろ縄を延え、一、二時間漕いで上げ、三番くらい使った。縄

は小さいものを作っていた。

大正一〇年、昭和初年の間はヨナワをしていた。尾道から買って来たアシナガダコを一寸くらいに小さく切って餌にしていた。石油のカンチヨロを浮き樽に結えて目印にし、船の明りはカーバイトを使った。愛媛県の底引き網が始まり、漁場が荒らされてできなくなった。

延え縄は三〇〇尋のモトナワに一〇尋ごとに三〇本のエダをつけてある。エダは長さ三、五尋で、その先端にわさを作ってツリ（釣針）をつける。大正初年までは、ツリははがね入りの針金を買って自家で作った。針金を切ってやすりですり、チワゲという木製の道具にはさんで固定して曲げた。家の前に石をこずんで小さなヒドコを作り、小さい鉄鍋にすずをわかし、ツリを入れてすずかけをしてさび止めをした。五〇尋ごとのエダは長さ半尋で、テイシというおもりをつける。したがって三〇本のエダの中、ツリのエダが二五本テイシのエダが五本である。モトナワとエダはそれぞれ綿糸とラミーであったが、現在はナイロンになっている。モトナワのモトとウラの両端に小さいかりをくびる。また、両端に一〇〇尋のモトナワより太いタナオをつける。タナオの先端に船名を記した白か赤の小旗を立てた五升樽を結んで目印にする。

餌は生きたいかで、ドウマルという竹製の口が小さくなっている丸かごに生かしておく。出漁の時に船のイケマに入れる。イケマは二つ使い、一つに一五〇ぱいのいかを入れる。はもの餌である小あじも三〇〇ぱき準備する。一人がイケマの餌をエサダマですくい。他の一人が餌をつけて延える。延え縄は一じようずつナワバチに入れてある。ナワバチは四〇センチ角で、高さ一〇センチの木のわくに割竹を交差した底をつけてある。一辺にツリカケ（釣針をかけるわら縄）を結んである。他の二人は流されないように船を漕ぐ。一回に一〇、一五ハチ延えるが、所要時間は一時間程度である。延え終ると、いかりをカイ（おろし）て三〇分間フラシ（流し）ておく。

一人がモトナワを上げ、一人はツリをハチに順序よくかけ、他の二人が船を漕ぐ。魚が釣れておればモトナワをやったりとったりするので、上げてしまうのに三、四時間かかる。餌がモトナワに巻き付いたりすると、フクトウ（ふく）がモトナワを

かみ切ったりする。この時は長さ一〇〇尋のウケナワの先端に鉛で作ったサザをつけ、モトナワを引っ掛けねばならない。一ハチに五〜一〇枚くらい釣れたこともあるが、平均は三枚くらいである。春は一枚が五〇〇匁くらいの鯛が多い。はもは一ハチに平均五〜六匹、一匹は二〇〇匁〜二五〇匁である。

一本釣り 九〜一〇月は芋堀りをしたり、ボケ網のカブシがシモツ（沈む）たのに集まる下り鯛を釣る。一一〜二月はいかの一本釣りが主であるが、一一月には深島でぶりの一本釣りをした。二〇〜三〇尾も釣れていた。なぎの日は豊後水道でいとしびの一本釣りをした。水の子燈台付近では一二〜二〇貫もある大きなのが釣れた。伊予の吉田からしび買いが来て、沖で取引した。

いかの網代は鶴見崎南方の豊後水道一帯である。漁法は広島県の豊島から習った。昭和七年以後は電気着火のモーター船を使った。朝五時ごろ出発し、二時間ぐらいで網代に到着、夜の七時ごろ帰ってきた。

キンコーいか（上方ではモンコーという）・コブいか（上方ではこいかという）を釣った。キンコーいかは三〇〇匁、コブいかは一〇〇匁くらいである。釣り糸は一〇〇尋くらいで、オカララミーになったのが昭和三〇年代で、二〜三年でナイロンになった。三角形の鉛にかぎになった銅線製のヒツカケを鑄込んだのである。鉛の先端に人造テグスを一尋、さらに糸をつける。鉛に餌の頭を針金で巻き付ける。餌は塩漬けの干しあじや干しいなである。船から力一杯投げると三〇メートルくらい飛ぶ。船が流れるにつれて底をはわせる。網代は海底が砂である。いかが餌にウダキつくとき重さでわかる。クロメ袋（すみ袋）にかかると死ぬので上げ易い。腹の中央にかかると潮がセク（抵抗する）ので上げにくい。平均四〜四貫釣れるが、豊漁の時は四つのイケマにアバラン（入りきれない）ほど釣れた。

明治三八年から一〇年間ほど対州（対馬）へいか釣りに出漁していたが、対州でコレラが流行したために行かなくなった。夏の土用に入ると、四人乗組みのハエナワ船一〇艘で出掛けた。佐賀関―馬関―津屋崎を経て、玄海灘を横切って対馬に渡った。順風であれば四日、天候が不順なら一〇日くらいかかった。マジをびったりうけたマンマトモの時は恐ろしいほど速度

が出た。玄海から対馬に渡る時には「玄海マジニシマンマトモ」といい、マジニシの風が好適であった。途中、下関で水・食料などを買い入れ、津屋崎では宮地嶽に参拝した。対馬では船越を基地にし、船宿に荷物を預け、水・食料の補給を受けた。寝泊りは船でした。

船越から一里も出ればいかは釣れた。照明には松明や角型の対州ランプを使った。短い釣竿で、一メートルくらいのヤマにモーガ（いか型）をつけて釣った。モーガに三〜四はいもかかった。釣れる時には「太鼓を打つ」というくらい、二本の釣竿を常に上下するほどいそがしく、満船（大かごで五〜六杯）になっていた。漁獲物は船宿に売り、よい収入になった。宿では干してするめを製造していた。

九月二八日の祭りに間に合うように一〇日ごろ対馬を出発し、馬関でこんぶ・菓子など土産品を買ったが、子供達が期待したのは外が黒、内が赤の外とうであった。米水津が近付くと船上の釜で米飯を炊き、大きなお握りを作って子供の土産にした。対州行きが一番喜ばれた土産であった。干したするめを買って帰り、神社への献供や親類への土産にした。

遠洋漁業 昭和初年から戦争の始まるまで突きん棒をしていた。五月から盆までと盆明けから九月末までは五島・女島方面へハイオ（かじきまぐろ）突きをした。一一〜五月は、土佐の清水港を根拠地としてビンナガ（とんぼしび）突きに五〜六そりの船団で出掛けていた。初めの数年間は二〇馬力・一五トン程度の船であったが、次第に大型化して八〇馬力・六〇トンくらいになり、金華山から積丹付近に出漁してまぐる縄をするようになった。金華山沖は八〜一〇月まで釜石を基地にしたが、悪天候の時には室蘭や函館に避難した。一一〜三月は油津を基地にして 種子島・屋久島沖へ、二〜三月は土佐の清水を基地にして土佐沖に出漁した。千円漁をすれば大漁の電報を打ち、金のない国に行ってみたいなどと景気の良い話をしていた。

## 2 分配

一本釣り 釣り船には一そうに三名が乗る。普通は親子で一名は雇う。二名が釣り、一名がろをネル（漕ぐ）。昭和四〇年ごろからテンテンボ（ともに立てる三角帆）を使うようになってからはトモオシが不要になった。漁から帰ると漁獲物は仲買

業者に売る。「水が銭になる」というように、いかは腹を立てさせると水を含むので重くなる。業者に売る時のかけひきに利用する。売上げは船頭が大福帳につけておく。一シオ（一五日）ごとに決算する。ドウヒヨウ（雑費。餌・油代など）を引いた残りを四人半に分ける。船・道具に一人半とり、他を三人で分ける。現在は若者が他所に出ているので老人が一人で出漁している。

ナワハエ 餌の確保が困難になったので、大正一〇年ごろからシャバエという共同経営になり、戦時中に統制になるまで続いた。ナワハエの船二〇と二五ハイがムカイ・ナカムラ・ホンコウラの三社を作り、餌次第で出漁する船数を決めていた。個人経営の時には一そうに四人乗組み、ドウヒヨウ（餌代）を引いた残りを五人半に分けていたが、モーター船になると三人乗組みで四人半に分けるようになった。シャバエになると、労働力が過剰になったため老人はエサカケにまわされた。エサカケは地引網にかかるいかを分けてもらうことである。シャバエでは一シオごとに決算し、ドウヒヨウを引いた残りを船数で分け、船ごとに船・道具に一人半、残りを人数で分配した。

地引き網 地引き網は二ジヨウあり、ムカイのジブネとホンコウラの網であった。大正初年にホンコウラの網は倒れ、現在は竹野浦の山田が譲り受けているのであろうか。アミカタはヒキコを一八名くらい雇っていた。水揚げからドウヒヨウ（主として酒代。漁ごとに飲み、不漁の時は漁祭りをして飲んでいた）を引いた残りを親方とヒキコが半々に分ける。ヒキコは出漁日ごとの人数で計算して分けていたが、戦後はホシカズ（出漁日数）で計算している。ヨコワセ（休ませ）ないためであろうか。昔は小学校卒はハンマエ（五合）、七、八合を経て、一七、一八才で一人前くれるようになった。ヒガカリは分配しない。赤・黒不浄とも七日間である。

親方の家にはヒョウトリが二名くらい居た。小浦部落では製造はしなかったのでヒョウトリも網に出た。家庭貧困の者が一人前になってからヒョウトリになった。自家から通い、食事は親方の負担である。ハンケ（半期。盆・正月ごと）契約であった。



ポケ網 明治末〜昭和初年まで一五ジョウのポケ網があった。アミカタに一〇〜一二名のヒキコであった。ポケ網の経験がないので詳細は知らない。

突きん棒 数名で出資して不足の船員を雇い、一二人乗組みであった。ドウヒョウを引いた残りを出資者六、乗組み四の割で分けていた。昭和六年ごろ、一時期に一名分が六〇〇円にもなり、他の漁に比べればけた外れによかったことがあった。

#### 四、社会生活

分家 戦後の分家は殆んどない。古く分家した例を考えてみると、分家するのは概して部落の上層階級で、家事を手伝って親に尽くしたために結婚がおくれて二五才ぐらいになった場合に限られたようである。結婚と同時に分家する。屋敷地と山をもらい、自分で開墾して畑にした。早く分家した家ほど本家の近くの良い場所を有利な条件でもらっているが（台帳面で三反くらい）、遅くなるほど畑は山の方になり、面積も一反くらいに減少している。

役員 区長・部落会長（三名）・班長（一名）などがある。伍長が明治末から区長とよばれるようになった。裕福な人で、多くはワケーモンガシラ（後に青年団長）や消防団長をし、部落の世話人（後に部落会長）などを歴任した人が選ばれる。部落の寄り盆・正月のハンケ（半期）ごとで、正月は一〇日エブスまで、盆は一六日の午後に関き、役員改選は正月の初寄りの時である。区長の走り使いとして戦時中までコブレがあった。貧困な人で、盆・正月に僅かながらコブレ賃を与えていた。

無尽 貧困救済を目的とするものが多く、救済される家の屋号をつけて〇〇無尽とよんでいた。大正初年ごろにイダチやシンの無尽があった。貧窮者の親類の信用のある人が世話人となって頼んでまわる。二〇人くらいで、一〇円掛けであった。

第一回の掛金を貧窮者に与える。集まるヤドは最終回まで救済される人の家を使うので、会食費はヤドの負担となり、さらに五分のカケマシキンを出す。くじと入札があった。くじでは、まず白紙に順番を記したバンクジを盆に載せて出し、各自が取って順番を決める。続いてシラクジを引く。一枚だけにアタリと書いた当りくじを混ぜておく場合と、隠しておく場合とある。二回目からの当りの人は掛金とカケマシキンがもらえるが、当った人は次回からカケマシキンを出す。遅く当る人ほどもらえ

るカケマシキンがふえてくる。

入札の時は欲しい人がその金額を紙に記して入れる。掛金と入札した金額の差額はカケモドシキンとして出資者に均分される。

## 五、人の一生

安産祈願 大分市の高城観音にお願ひする。産前に行くとは限らないが、心の中でお願ひをし、安産すればお礼参りした。浦代までオロシ（渡し船）のオシフネに乗り、浦代峠を越えて佐伯まで歩き、汽車に乗って高城まで行った。

出産 初産から婚家のオクノマで生む。昭和になってから色利浦に産婆さんができるまでは経験のある老婆のトリアゲバーサンであった。子が生まれても産飯を炊いて床の間に供えることなどしなかった。

七夜 七日目に豆御飯を炊き、神酒とともに神棚に供える。白紙の上部に鶴亀、祝氏名を書いて床の間に貼る。名を付けるのはおじいさんや主人である。学のある人が名前をみてくれていたので意見を参考にしたりしていた。

宮参り 男三一、女三三日目である。神酒を持って神社に参り、神主にお抜いをしてもらう。拝殿に寝せて泣かせる。神様から尻をひねられたから幼児の尻に膏あざがあるという。

食べ初め 百日目に豆御飯を炊き、神酒・なますとともに供える。子供に一人分の膳をつけ、一〜二粒の米と魚を一箸口に入れてやる。魚はカナガシラを必ず使う。

初正月 子供の初正月は祝わなかった。

誕生祝い 豆御飯・神酒を供え、餅をつく。みいの上に紙を敷き、ナリテン（雨天）の葉を載せ、一重ね（二臼餅）のフミモチを置き、白紙を載せる。子供の下体をお湯で洗い、晴れ着を着せる。子供を抱いてフミモチを素足で踏ませる。フミモチは切って、あん入り餅三〜五こに添えて二切れずつ親類や近所に配る。もらった家では子供が踏んでいるというので、フミモチを男には食べさせないで女が食べる。

お祝いにキレ（布）などを贈ってくれた近親者を招客する。豆御飯に刺身・煮付け・吸い物・なますなどの御馳走をする。生児のまじない 赤ん坊が百日泣きをする時には、「天竺の阿弥陀ヶ池に鳴く狐屋は鳴くとも夜は鳴くなよ。アブラワケンソワカ」と唱える。神酒を持って水神様に参ったり、祈禱師にみてもらう。

同年に子供と猫子が生まれた場合は、二人は育たないといって眼の開かないうちに猫子を海に捨てる。

ヘコイワイ 数えの九才になると、男は五月、女は三月にヘコイワイをする。たゞし、男女とも長子が主である。近親者がキレか金を贈ってくれる。フリマラであった男児はこの日から赤ベコ、女兒はヘコ（腰巻）を締め、すぎき帯を結ぶ。

成人 男子は一七―一八になると、網に出ても一人前もらえるようになるが、別に成人式はしなかった。徴兵検査の時は高機でガスじまを織って着物を新調し、豆御飯を炊いて祝う。徴兵検査で一人前になったという意識が強かった。女子は初潮があっても祝わなかった。

婚姻 親同志が相談して決め、子はその決定に従わされていた。財産が減ることを恐れて、部落内の親類同志の結婚が多かつたようである。新婦の嫁入り道具は殆んどなく、布団と着替えを包んだ風呂敷包みくらいであった。必要なものは後に実家から運んだ。恋愛婚はオキセンミョウトといって軽べつされ、イヌガメ（犬神）の家筋は嫌がられた。

男の婚期が遅れたとか、女手がないなどの理由で結婚式の準備ができない場合はシキイゴシをしておく。貧しいからだとは限らないが、後日に祝言をしない場合が多い。仲人が嫁と兄弟かおじ・おばを連れて婿の家に行く。婿の家では一寸した御馳走をする。酒・魚を婿がお祝いに持って行く。

本人同志は好き合ったが、娘の親が反対する場合はヨメヌスミをした。娘を隠しておき、男の友達が娘の家に行く。「○○（娘の名）を嫁にもらいたい」と申し入れてから逃げる。娘の父親が追いかけるが、うまく逃げれば成功である。つかまれば男女は結婚をあきらめねばならない。

クチキキ 娘の家と親しい人（仲人の妻の場合が多い）が娘の家に意向打診に行く。この時は何も持って行かない。娘の親

は「男の意志はどうか」・「娘と相談する」などと答えて即答はしない。

ヨモモライ 男の方のおじ二名と仲人夫婦が吉日を選んで行く。何も持たない。娘の親は「親類に相談する」といって即答を避ける。ヨモモライは二・三回行かねばならない。

サカツキ 吉日を選び、朝の内にイエダル（七合五勺入り）と酒二・三升・豆腐五丁・魚を男の近親者で両親のそろっている者が嫁の家に届ける。夕方、準備のできたころを見計らって、男の仲人（男の父方・母方の近親者か主だった男子）二名が行く。娘の家ではいとこくらいまでの親類をよんである。祝言の日取りを決める。刺身・吸い物・なますなどの御馳走が出る。

ヨメジョツレ 祝言の当日、朝の内に角樽（酒は入れない）・酒三・五升・ネラミザカナ（一對のたい）・伊勢えびなどを、婿方の両親のそろっている者が届けておく。婿方は仲人二夫婦・おじ・おば・オモヤ（本家）など親類七・一五名が嫁の家に迎えに行く。婿は行かない。（養子を取る時は嫁の家が迎えに行く。）嫁の家では御馳走をする。嫁は高膳、その他は吸い物膳か会席膳を使う。余り長く居ない。

嫁の出で立ち 嫁が仏壇に参ったり、両親に挨拶することは余りしない。丸まげを結び、黒や紫色の紋付きを着て、白足袋を履き、扇子を後帯に差す。仲人の妻が手を引いて座敷の縁から出る。

ナカヤド 婿の家に行く途中、若いシが色々のものを道路に出し、通れないようにして祝う。ナカヤドはない。

祝言 婿の家に着くと、座敷の縁から上がり、仲人の妻が手を引いてイノマに案内する。

全員が着座した後、婿が床柱を背にして座る。婿と嫁の間に仲人一名が座る。嫁の隣りはヨメジョワケである。親類の娘で嫁より年下の者である。全員の前で三々九度の杯をする。嫁が小杯で飲み、婿へ渡す。中・大の杯は使わずに小杯のみで杯を交わす。高砂などのうたいは殆んど歌わない。

親子杯は婿の親が全員と献酬する。この時に大・中・小の杯を使う。続いて本座となる。シヨンガエ節の「祝い自出たの若松様よ……」というサカナウタが出ないと他の歌は歌えない。

料理にはシュンカンとタイメンが出る。シュンカン皿にはカシキリ（こんぶを結んだもの）・かんぴよう・ようかんなど七〇―一品を盛って、各自の膳につける。・にんじん・高野豆腐・竹のこ・すだれ巻き（スライオをすだれで巻いたもの）・かまぼこ　口取りである。タイメンはタイメンバチ（大きな平皿）にそうめんとたいを盛って座の中央に出す。給仕人が小皿に分けて各人に出す。

本座の終りに嫁がイネイネ茶を汲む。昔は大きな杯に酒をなみなみと注いで、帰る客にワラジザケを強いていたという。

ムコイリ　嫁が婿の家へ出で立った後、嫁の家では親類・近所・友人などがカドイレ（門出）のオミキを祝う。本座の半ばで、仲人一名が婿を連れ、酒一升を下げて嫁の家に来る。ムコイリという。

喪　床の間・神棚に開いた扇子をサカシ（逆様）に立てる。無常講の組織はない。親類・近所・付き合いの人が加勢して葬式の準備をする。近親者はトモにつく（葬列に加わる）ので分担からはずす。炊事に家族は手出しをしないが、死人の家でする。

野道具　ジャ・天蓋・提燈・棺台は共有の物を東林庵に置いてある。

死装束　棺の底にダグを敷く。さらしを縫って四隅にオをつけたものである。死者にはサンジャクギモン・ホオカブリ・けさ・てぬき・きゃはん・たびを着せる。てぬき・きゃはん・たびのひもはオである。ゴジユウに参ると、袖無に判をついてくれるので、それも着せる。サンジャクギモンなどは縫う人はしないが、他の人が糸止めをする。わん・六文銭・煙草（死者が煙草好きならば）などを入れたサンニヤ袋を首に掛ける。オリヨウグは棺を埋める時に墓穴に入れる。

## 火葬

昭和三〇年代末から火葬するようになった。それまでも、伝染病で死んだ人でなくても、奥の川原や新墓という流れついた死体を埋めていた所を焼場にして火葬をしていたことがある。穴を掘って上にリングを二本渡して棺を置き、三カルイ（一カ

ルイは四把)のまきにセキタン(石油)をかけ、濡れむしろで蔽って焼いていた。跡取りと二男が、頭と足の方から同時に火を付けていた。油揚げをさかかに酒を飲みながら番をしていた。

## 六、年中行事

### 1 正月の準備

一二月一三日 ススハワキイワイ 一二月に入れば漁の暇をみて一三日までにススハワキをする。一尋半くらいの長さのさやしいの木ですすを取る。ススハワキに使ったさやしいはムカイ・ナカムラ・ホンコウラ毎に小学生が集めて回り、他部落の者から盗まれないように、正月一五日のトンドまで隠しておく。一三日のヨウメシ(夕飯)に米六・麦四の割の飯を炊き、大根・にんじん・ごぼうなどの野菜や魚の煮付け、なますなどの御馳走を作って、ススハワキイワイをする。その年に新築した家と不幸のあった家はススハワキをしないので、親類や近所の人がお膳を持って行く。

ショウガツダキモン 漁の暇をみて、マキ(たきぎ)をノヤマ(共有山)に伐りに小学生まで連れて行く。山について行かないような子はるくな子ではないという。他人のタテヤマ(私有山)をヌヒトヤマ(盗伐)して、なた・かまを取り上げられたような事件も起こった。長さ二尺のマキはカルイで運び、家の表の軒下に二〜三ハエほど積む。一ハエは高さ四尺・幅五尺で、一〇石・四〇〇貫である。マキをきれいに積み終ると、「正月が来たのう」と他人が挨拶する。別にバイラを二〇〜三〇把集めるが、よく枯れて燃え易い雑煮バイラ一〜二把をゴカンニチ(正月五日間)用に準備する。

セッキガイモン 小浦部落の七合(七割)方は、正月用のマゴメ(うるち米)・餅米や子供の着物・下駄を買う金がなかったほど貧しかったので、宮野浦のオヤカタ(網元)や木立部落に田を持っていてトクマイ(小作料)を取っていた竹野浦の地主からトウヨウガシ(当座貸し)をしてもらっていた。

着物や下駄は佐伯に買いに行く。米は部落内の店に頼んだり、一二月一三日の木立の祭りに行き、シルベ(懇意な)の農家

から草履の材料のわらや餅をもらい、米をわけてもらう予約をする。昔は家族数が多かったのでマゴメ・餅米を一俵ずつくらい買った。二〇日ごろまでに二三人で出掛け、一斗入りのトウマイ袋に入れ、女はよこかご、男はへこ帯で背負って運んだ。購入した玄米は夜間にランプをつけてニワでつく。セツツキといった。若いシ（衆）が加勢に来て数名でついた。

オケスリ・二五日までの干潮時に、ジゲ（部落）中が、カラツモン（陶磁器）や桶・コガイの炊事道具からコエタゴ（肥え桶）までを海に持って行き、わらに砂をつけてする。オケスリという。

ムカエモン 正月飾りに必要な松・裏白・ツルノハ（譲り葉）・花柴などを取りに行くことをムカエモンという。昔は二五日に必ず行つた。明治末までは輸注連を付けた門松を立てていた。枝が三〜五カイ（段）の小松を用い、家のカドグチに杭を打ってクビ（結び）付けていた。根松や小松のウラを伐るので、山林保護のために止められた。

餅つき 家毎に親類の若いシが加勢して節季餅をつく。一戸が一〜二俵ついた。ヒドコの釜に三段重ねの箱形のせいろをかけて餅米を蒸す。オスワリ・トビ・ひら餅・花餅・あん入り餅を作る。オスワリ用は二〜三臼。トビは親元の仏様へ供える一重ねの餅である。ひら餅は小餅で、座敷に広げたむしろに並べて干す。花餅は餅を小指くらいの太さに伸ばし、アレ（片栗粉）をつけて切り、孟宗竹の葉を摘み切った所に突き刺して作る。床の間の脇の長押に差しておいた。子供達が作っていたが、大正一〇年頃に作らなくなった。最後の臼をあん入り餅にする。こぼれ・こごめ・よもぎ・あわ・きびなどに、つなぎとして餅米を混ぜたオクセ（おかしな）餅・雑餅にあんを入れる。あん入りの大きな餅をテヌクメという。娘婿やよく遊びに来る若いシに与える。

トシノヨース（年の夜） 二八日に作った輸注連やサイハイギ（幸い木）・オカザリなどを二九〜三〇日にかけて飾る。

三〇日は午前中にフネスリをする。船をタデてからよく洗う。「早う済んで家のことをせねや」と、家の飾りをする。床の間にオカガミを供える。一重ねで一臼の大きな餅である。白紙を敷き、裏白とツルノハ（譲葉）二枚を置いて下餅を載せ、小餅三こを三角形に置いて上餅を重ね、だいたいを載せる。オカガミの左・右にやゝ小型のワキミーワイ（脇身祝い）を供え

る。仏壇・神棚・荒神様・水神様などにはオスワリを供える。オスワリはオカガミより小型であるが、要領は同じである。ただし、荒神様のは餅を三こ重ね、仏壇はお重ねを三こ供える。オスワリを供えた所は勿論、墓や臼・すき・鍬などの農具から肥えつばまで輪注連を飾る。

輪注連はわらをなつて輪にしたもので、わらの元が七・五・三本ずつ出るようになる。裏白・ツルノハ・だいたい・小さい根松と白紙を折った剣先にお洗米を入れたものをつける。エベス様の輪注連には二匹のカケノイオをつける。サイハイギは椎の割り木に裏白・ツルノハ・剣先をわらでクビツ（結ん）たものである。船にはフナマツを飾る。家の門口よりも大きい松飾りを帆柱を立てるツツに結びつける。床の間・神棚・荒神様の花筒には松・梅・ツルノハ、仏壇にはハナシバ（花柴）を供える。ハナシバは昔はハイの木であったが、今はしきびである。

網元ではニワの壁にニゲー（賑わい）を昭和三〇年代までは飾っていた。先端の葉を残した長さ一尋くらいの椎の木と竹を一本ずつうち違え、四か所をわらで結ぶ。わらの下方は房のように垂らす、上部は三つ組みにする。三か所に二匹ずつのカケノイオを下げ、だいたい・裏白・ツルノハ・剣先を飾った。

年飯は白御飯である。大根・にんじん・ごぼう・里芋・昆布・干し大根・焼豆腐・高野豆腐やいかの煮付け、刺身・酔の物いか・椎茸を入れた豆つぼなどを作る。年飯を食べば年を取ったという。運そばは年飯の時に食べたり、初参りに前に食べる家もある。

オナゴシは年飯を食べてから、親元・親類・懇意する家・加勢や子守りをしてもらった家などに下駄・あさ裏・反物・ヘコ・テノゴイなどをお歳暮として贈って回る。若いシ宿へのお歳暮は煙草の「秋」が多かった。若いシは部落内の親類を遊び回ったり、宿で夜通し雑談したり、夜半の二時頃起きて尺間様に年参りに行き、カヤが下がった（ふくらはぎが痛む）といっていた。主人は一一ノ一二時頃に寝ていた。



元日 「女は早くからばたばたするな」といい、主人が暗い内に起きてアキホ（明き方）の井戸に若水汲みに行く。にないに汲んで来て、湯を沸かし、先祖の靈にチャトウ（茶を供える）をする。歯固めに餅を焼いて黒砂糖を包んで食べ、茶を飲む。歯固めは戦後に廃絶した。

雑煮は主婦が炊く。醤油汁に里芋・豆腐・ねぎなどを入れる。四日の福入り雑炊を除けば、ゴカンニチの間は朝祝い（朝食に神酒を飲み、雑煮を食べて祝う）をするが、御飯を食べる人もある。餅を一回に三〇〜五〇こも食べたという人もあり、餅が足らない家ではうどんを炊いたこともあった。

朝祝いを済ましてから、主人はジゲ（部落）中を年始回りする。挨拶をするだけであるが、近親の家では仏壇に線香を立てて参る。裕福な家では年始に数の子・チンピラ（きんぴらごぼう）を小皿に入れてさかなにし、酒を出す。主人は年始回りしているので主婦が応待する。

元日は女は外に出歩くものではないという。また、掃除はしない。

二日 船を持っている人は暗い内に起きて船霊様に神酒を上げ、船松を取りはずす。朝祝いを済ました引き子が、ニョウシの先にサガリをつけ、ともに旗を立てた網船に乗る。サガリはツグ（しゅろ）でなったものである。明き方に向かって「ジョウヤラジヨウ」の掛け声で二〇〇メートルほど押し出し、押し込む。終って、親方の家でオミキアゲをする。乗り初め後は漁があれば出漁するが、早目に帰る。

子供達は数人ずつ巾着を持って、船を持っている家を軒別に、「乗り初めの銭をくらんせー」と回る。二銭銅貨をもらえば喜んだ。

使い初めといって、麦の土かけをしたり、なたで木を少しばかり伐った。子供達は書き初めをした。

午後は風呂をたてて若風呂に入り、若ぞりをする。午後四時頃、ヨウメシ（夕飯）に若飯を食べる。小豆御飯である。

三日 フジョウニチ（不成就日）といい、仕事をしても成就しない日だから、仕事を休む。

四日 朝、にんじん・ごぼう・こんにゃく・豆腐などを入れた福入り雑炊を炊いて食べる。

五日 ゴカンニチという。仕事を休むが漁には行く。六日や一日に使うだらの木・ハリマカセ・柳などを伐りに行く。ヤブイリという。家の小便を汲み、肥えたごで畑のツボに入れる。麦の肥えがけをする。クラダシという。

六日 六日年という。○・五・一メートルの長さのだらの木にハリマカセをきびってカドグチに立てかけ、小型のものを神仏に供えて魔除けにする。共に下の持つ部分は皮をむいてある。

七日 朝早く起きるものとされ、遅くまで寝ていると厄病神から帳面につけられるという。起きると直に、「米がいいか」・「麦がいいか」・「漁がいいか」と唱えながら、ハリマカセをいろいろにくべ、音でその年の豊凶を占なう。パリパリという音がよく、プスーンプスーンという音は悪い。菊の軸やなすの木をくすべたり、いわしの頭や味噌をアブリコ（餅焼き網）に塗って焼き、厄除けにする。大根・にんじん・ごぼう・ねぎなど七種のものを入れた七草雑炊を食べる。

女はハリドメで、終日針を使ってはいけない。ワカイイ（若結い）といって丸まげに結び、スリバチマワシ・アナイチ・ハナフダなどに興ずる。スリバチマワシにはスライオを作る大きな摺鉢を使う。一銭銅貨をころがして底の銅貨に重なればとる。アナイチは線の五尺ほど手前から硬貨を投げ、線より手前の硬貨を狙って打ち、線の向かうに上げれば線より上にある硬貨をもらう。スリバチマワシは現在もしているが、アナイチは大正初年に廃れた。

八日 蒲江浦の東光寺の八日薬師に参る。押船で行く。戦時中から参る人が減った。

一〇日 エベス祭り。港の人口に祭ってあるエベス様にのぼりを立て、神酒やカケノイオ・供え物をして豊漁を祈願する。直会は鎮守の栗島様です。酒は魚の取引先から寄贈されるが、不足分は分担する。さかなは各自が手弁当を持ち寄る。昔は二〜三斗も飲んでいた。網の場合は親方がさかなを準備して引子を招待する。キリセン（出費）は親方の負担である。この日に漁業の世話人の改選をする。小引網の網代は限られているので、順番を決めたり、えさ代を徴集して網方に支払うのが世話人の役目である。

小学校六年生以下の子供達が袋を持って、午前中にトンドの餅・米・金を集めて回る。子供達は宿に集まって雑煮・五目寿司を母親と一緒に食べる。宿は部落内の各戸がマワリコ（順番）で勤める。雑煮・五目寿司はこの日集めたものを材料にしてオナゴシが作る。

一日 帳祝い 網方・商店・反物の行人人などは一〇日に大福帳を新調する。反物の行人人は一〇名ほどいて北海道や筑前などに出掛けていた。一日の朝、大福帳とぜんざいを神棚に供える。ぜんざいは帳面がよごれるようにと願って作るので、帳よごしの祝いともいう。ぜんざいは全戸が一日中食べるほど作る。鏡餅の上餅を焼いて入れる。

一四日 一四日年という。一・一・五尺に柳を切ってマキガタナ（巻刀）を作る。柄の部分の皮は残し、刀身の方は皮を剥いだ部分に皮を巻き、肥え松を焚いてあぶる。大きいものは一五日用にとっておき、小型のものを神・仏に供える。柳のウラの方で箸を作る。

若いシが浜にトンドの柱を立て、トンド小屋を作る。トンドの柱は長さ五間ほどの松材である。ウラ（先端）に滑車を付け、三方に綱を張る。綱に日の丸や五色の旗をつける。日の丸は三尺角の布製で、一年間に生まれた男児の家が祝う。破れるまで掲揚するので中学生のものがある。柱を中心にして四角に杭を打ち、ススハキ竹を山形に立て、一方に入口を作る。夕方、子供達は小屋に集まって豆腐汁を炊いて食べる。夜の一二時頃まで他のジゲとススハキ竹の奪い合いをする。元気な子のいるジゲが多く集めることができた。潮が引くとススハキ竹を海辺で焼く。トンドの火にあたれば一年中サカシイ（健康）という。トンドの時に神・仏のお札や不用になった掛軸や神・仏用具などを焼く。書き初めに書いたものを棒の先にさしてトンドの火にさしかけ、高く舞い上がるほど手が上がるといふ。トンドの柱は一六日（粟島様の祭り）まで立てておく。

一五日 一五日正月である。朝は餅ガイ（かゆ）を炊く。トンドの火であぶった鏡餅の下餅を入れた小豆がゆである。神・仏に供え、一四日に作った柳箸で食べる。柳箸で歯をつくと歯が丈夫になるという。餅ガイを吹いて食べると鼻の頭が赤くなる。茶をかけて食べると頭がはげるといふ。食べ終ると、柳箸は炊事場の外にあるタンポ（下水溜め）の周囲にさす。

芽が出ると縁起がよいという。

餅ガイを膳に載せて嫁の親元に贈る。小学生くらいの子供が、餅ガイを持って行く嫁の尻を「はらめ、はらめ、はらめにゃ通らせん」とはやしながら叩いていた。大正時代に廃れた。マキガタナは神棚に供え、三月の節供に下げ家があれば、ススハハワキの時に下ろしてトンドで焼く家もある。

村祈禱を東林庵でする。各戸から一名ずつ参る。鉦叩きの鉦に合わせて、「ナンアミダンブツ」と唱えながら、百万遍の珠数に付いている目印の房を見て木札で数える。木札は一〇と一〇と一〇〇を記した二種がある。二組に分かれているので一〇〇〇で交代し、一万回くる。三〇四時間かかり、汗ばむほどである。

一六日 戦前まで、三部落毎に山神を祭っていた。線香・神酒・潮を山神に供え、宿に集まってオミキアゲをし、三味・太鼓で大騒ぎをしていた。刺身・吸い物・酔の物・お煮付けなどは宿で作った。宿はマワリコであった。この日は山神が祭りをしているとか、山で味噌の匂いを嗅ぐと年内に死ぬとかいう。山に行ったら、あちこちで木を伐る音がしていたのでこわくなって帰ったという話がある。

粟島様の祭りである。五丁（佐伯市戸次）・薬師（蒲江町蒲江浦）と共に佐伯三大市といわれる。本来は浦代の養福寺のえんま様の縁日であった。人出が多く一万人くらい集まっていた。婦人の神様で大分・宮崎方面からも参拝者があった。客は船で運んだが、小浦と浦代の青年団が船を動かし、足代で年間の収支をまかなっていた。大正の半ばに、参詣者の奪い合いをして小浦浦代の青年が衝突し、有力者が調停する事件があった。

市が立ち、化け物・手品・のぞきなどの見せ物、菓売り・飲食物・玩具・本屋・くじ屋などの露天店が並んだ。くじ屋はこま鳥がくじをくわえて出て来てくじを離すものであった。婦人会も食堂などを出した。

二〇日 二〇日正月とか骨叩き正月という。神棚のオソナエを下ろし、シオカラ（塩物）のカケノイオを入れて雑煮を炊く。この頃になれば棚には何も残っていないので、「棚ミンナ（見るな）」という。この日に棚を見ると一年中棚探しをするよう

になるという。また、この日に腹を減らせば一年中腹が減るといふ。

二三日 二三夜である。二三夜餅について仏様に供えたことがある。草餅であった。「二三夜は降らねど曇る。冴えた月夜も闇となる」といふ。

二八日 初籠りをする。粟島様のオヒ（祭り）で、昼頃、戸主が全員粟島様に参る総籠りである。神主がお夜いをして簡単なオミキアゲをする。その後各戸のヤウチ（家族）が全員参る。戦前までは重箱にすしのお握り・お煮付け・うどんなどを入れ、酒は出し合つて賑やかにオミキアゲをしていた。

午前中は厄年の人が厄払いに参る。

奉公人の交代 親方の所で働く男のヒヨウ（年季奉公人）や佐伯の商店に雇われた女のシタオナゴは盆・正月の半期毎に入れ代わる。正月は一月中に交代する。

### 3 春から夏

二月一日 ナラビツイタチという。厄年（女三三才、男四二才、男女六一才）の人は餅をつき、一重ねを高膳に載せて粟島様に供え、年齢の数だけのさい銭をあげる。近親者が反物・酒などを贈るので招客していた。年祝いという。最近招客をやめ、粟島様に幕を献納したり、植樹したりしている。

初年、小豆御飯のオゴク・神酒を稲荷様のはこらに供えてお接待をする。稲荷大明神と書いた赤い旗をあげる人もある。稲荷様は商売の神であり、漁の神でもある。

節分 神の年越しという。御膳を供える。

彼岸 「彼岸団子の上げたり下げたり」というように、彼岸の入り・中日・サメ（終り）に団子を作って仏壇に供える。マゴメとクサ（よもぎ）入りと二種のボール型の団子を作り、三角錐に積み上げてせいろで蒸し、熱い内に団扇であおぐ。老人は中日に寺へ彼岸参りに行く。

三月三日 ひな祭り。ひなを飾り、菱餅・桃の花・わけぎなますなどを供える。ひなは福岡県の津屋崎人形で、床の間の前にひな段を作って飾る。明治末に御殿人形が入って来た。御殿にセットで入っているものである。菱餅は紅・白・よもぎであるが、紅の代りに粟餅の家もある。家によってはひな餅を作る。練った米粉にあんを入れ、花卉の木型に入れて押さえ、せいろで蒸し、紅で色を付けた餅である。菱餅・ひな餅は高杯に載せる。わけぎなますはわけぎを結んですぬたにし、イソモノ（貝類）を入れる。この頃は大潮だから、あわび・さざえなどの貝類が多く獲れる。宵節供には寿司にも入れる。近親者はひな代を贈ってくれるので、麦刈りの頃までにひな祝いに招客する。

女達は御馳走を弁当箱に詰めて干潟に行き、グループ毎にむしろを広げ、歌ったり踊ったりして過ごす。磯遊びという。この日はヤウチ全員の弁当を作るので、男の子は弁当を持って浜に出てブンブン（たこ）揚げをする。たこはエーカン（菱たこ）・トービジー（奴だこ）・ブンブン（長方形で、裏側に喰るように紙片を貼る。波の上に自分の名を書いた字だこと武者絵の絵だこと二種ある）などがある。昭和初年に電気が通じたので廃れた。

二一日 お弘法様。三部落が共同で行なう。佐伯四国一二番札所である東林庵でオツトメを上げ、参った老若男女全員に小豆御飯のお握りを二つずつ配る。麦・小豆をトリアゲ（収穫）た時に全戸から集めて換金しておく。小豆御飯は二〇日に炊いて持参する。ぜんざいは部落毎に大きな平釜で炊く。砂糖・小豆は事前に各戸から集めておく。通りすがりの人にも接待する。小浦部落の児童達は学校所在地である竹野浦部落で接待を受ける。

四月八日 アラタメという。旧藩時代の宗門改めの日であったという。晴れ着を着て行き、「宗門、寺は」と聞かれたら、「養福寺」と大きな声で答えたものだと言継がれている。カキマゼ・カキマブシという、麦飯にせり・ふきなどを入れた五目寿司を作る。

東林庵に甘茶もらいに行く。釈迦の立像に小さいひしゃくで甘茶をかけ、びんにもらって帰る。甘茶で墨をすり、短冊型に切った白紙に「千早振る四月八日の吉日に神長虫を成敗にする」と書き、戸口や窓の柱の下方にサカシ（逆様）に貼って虫除

けにする。甘茶で字を書くと上手になるという。

八十八夜 コボレやあわ・ひえなどの雑穀の粉を水でこね、せいろで蒸してから臼でついた餅をツッコブリという。ツッコブリを八八こ作り、ヨウメシモチ（夕飯の代用）にする。八十八夜は茶摘みの目安にする。また、それまでは沖を通過していた鯛が産卵期を迎え、ジに向けて来るようになるので、縄（延え縄）をジに向けて延えよという。八十八夜のトンボ風という突風が吹く。

五月五日 五月節供である。ちまきやさんきら餅を作る。ちまきはうるち米に餅米をつなぎ程度に入れた団子をさんきらの葉に包み、さらによしの葉数枚で包み、ウラを折り曲げてかやで巻き下げる。下に五こ、上に四こを重ねて元をくびると扇形に開く。これをせいろで蒸す。さんきら餅はあん入りである。

一尺くらいに切ったしょうぶ・よもぎをかやでくって軒先三か所にさす。瓦屋根の家では格子窓の三本の格子にいくびりずつ結び付ける。神・仏にはしょうぶだけをさす。子供は頭をしょうぶでくびる。夜はしょうぶ湯に入る。

のぼりや鯉のぼりを上げる。のぼりには武者絵と紋のものがあつた。紋は家紋とのぼり代を贈ってくれた親類の紋を並べてあつた。紙製ののぼりが明治末まであつた。鯉のぼりは既に入つていた。のぼり代を贈ってくれた親類をのぼり祝いに招客する。のぼり祝いを三月頃にする家もあるが、その時にものぼりは立てる。普通は節供から一〇日以内くらいにする。

明治末まで、九才の男女はこの日にヘコカキ祝いをしていた。親類がヘコのキレ（布）を贈ってくれ、男子は赤ベコをかき始めた。

ハンゲ 「ハンゲ（半夏）のハゲ上り」という。

土用 土用の丑の日にはうなぎやたこを食べる。うなぎは少なかったが、たこは特に土用だこといって食べねばならないものとされた。土用のサメには時化がする。土用波といって大きな波が打ち寄せる。漁にも出れない大波が続いたことがある。

六月三〇日 オンバライという。潮を汲んで神に供える。夕方、男は真裸、女は腰巻一つで海につかる。オンバラ餅という

ササゲ豆あんのカンクロ餅をヨウメシに食べる。

#### 4 盆

七月七日 七夕である。そうめんのクチキリだといって朝はそうめんを食べる。

子供達は仲良しの者が集まって、六日に伐った笹に天の川などと書いた短冊や折り鶴をつける。里芋の葉の朝露を使うこともあるが、井戸水ですみをする。七夕はイノマの外の格子にくびり付ける。うり・まくわうり・なす・なしなどを床の間に供える。子供達はお膳ごしらえをして宿で会食する。八日の早朝に七夕を海に流す。昔は現在ほど盛んにはしなかった。

部落が一斉に墓掃除をする。若いシニ〜三人が組んでチャンコ（手船）に大籠・鍬を載せて、イダチ・ムスコヤの浜に小砂採りに行く。船から墓地までは二人でにいかごに入れて運ぶ。除草した墓地に小砂を敷く。

一三日 午前中に船すりをする。船を松や杉の枯れ葉でタデる。「シラセヨウ（仕合わせを）」と唱えながら、船に常時積んであるタデ棒でとももの両脇を三回ずつ叩く。

仏壇にお霊供・盆団子や、生の唐芋・西瓜・うりなどの畑物を供える。遺はいの前にはオブキサマ（仏飯）、三か所に生そうめんを供える。仏壇の前にオカザリを作る。柱として竹を二本立て、上に横竹一本を渡す。柱の下方に杉葉を結びつける。横竹に燈籠菓子・ほうずき・とうきびなどを下げる。

ヨウメシから精進入りである。盆の間は白御飯であるが、一五日に豆御飯を炊く家もある。お霊供は盆の間は毎日、そうめん・せんざいなど品を変え、朝・夕の二回供える。

卯の刻に精霊様が帰って来るので縁の雨戸を少し開けておく。

一四日 夕方、暗くならない内に家族全員が着物を替えて墓地へ参る。ミズノハナ・水・線香・ろうそくを持って行く。ミズノハナはなす・なしをさいの目に切って小豆・米と混ぜたもので、重箱に入れる。墓石の前にミズノハナをまく。一対の墓燈籠に火を灯す。バケツの水をひしゃくで茶わん・花筒に入れ、墓石にかける。竹の花筒を七日にかえていたが、今は陶器



を使っている。花は一三日までに新しいものをさす。

一四―一五兩日の晩は燈籠（岐阜提燈）を仏壇の前と縁側に下げる。アラジヨウロウ（新精霊）の家には親類が燈籠を贈る。一四日の晩はアラジヨウロウの家で供養踊りをしていたが、現在は粟島神社の境内でしている。音頭棚を組み、その前の棚にアラジヨウロウの位はいを並べる。位はいの棚の前に杭を打ち、カサボク（傘鉾）を結び付ける。カサボクは二―二・五間の竿の先に唐傘をくくり、傘の尖端に死者の上等の着物を結ぶ。火をつけた線香を傘の先にくくりつける。竿の下から一・五間くらいの所に一尋の竿を横に交差させ、両端に岐阜提燈を下げる。扇子踊り・古くからの踊り（名称不明）を、「おたみ・半蔵」・「白石」・「おしお・亀井」・「鈴木主水」・「三太口説」・「小五郎口説」などの口説に合わせて踊る。はやしは太鼓である。踊り手は位はいの前に絶え間のないように線香を立てる。切り音頭の時に新仏の家の人がカサボクを持って踊りの輪の内側を右回りに三回まわる。親類の者がその後に従う。カサボクは持ち帰って、家の前に翌朝まで立てておく。供養踊りは青年会が世話をする。全戸から徴収するが、新仏の家は余分に出す。

一五日 遅く墓地へ参る。

一六日 朝、精霊流しをして精霊を送る。アラジヨウロウの家は戸毎、一般の家は二―三戸が組んで長さ一メートル弱の小麦からの船を作る。現在は板で作っている。笹を帆柱にして、南無阿弥陀仏と書いた小旗を立て、竹で作った線香立てを載せる。船を漕いで港の入口まで出て、仏壇の供物を精霊船に載せ、載せきれない分は海に捨てる。

家によって違うが、昼か夕飯に精進上げをして魚を使う。

オセガケ 日は定まっていないが、一六―二〇日の間に、養福寺から和尚が来て東林庵でオセガケをする。全戸から参る。魚鱗塔の前で読経をして魚鱗供養をする。次に部落の全戸の先祖代々の供養をする。最後に新仏供養である。阿弥陀様と向かい合って作ったオセガケ棚に新仏の位はいを安置し、団子・花・線香を供える。読経の後、くじで順番を決めて焼香をする。

新仏供養には新仏の近親者は家族全員が参る。

二三日 地藏踊り 粟島神社の境内で踊る。漁踊りを兼ねているので船に飾りをする。

## 5 秋から冬

八月一日 八朔。作を賞むる日じゃというが、別に行事はない。飯に混ぜる米の量がふえる程度である。

一五日 月見。芋を抜いてゆで、床の間・仏壇に供え、ヨウハンに食べる。子供が縁側に机などを持ち出し、芋を月に供える。昔は里芋盗みに行ったという話を聞いている。

九月九日 継子の節供とか、栗節供という。栗を入れた小豆飯を炊く。

二八日 粟島様の秋祭りであった。明治末までは九月二八日であったが、一〇月一日になり、戦後は新暦の一〇月二八日になった。

粟島様のオアルキという。粟島様が出雲に行って縁組をしてくるので、神渡しの風が吹くという。

木立から神楽が来て一二番神楽を奉納し、湯立てをしていた。宇目の岩戸神楽が二〜三回来たことがある。玩具・あめ・綿菓子や鎌などの切れ物の露天店が一〇軒くらい出た。のぞき・見せ物・蛇使い・猿まわし、明治末から大正にかけてはチョンガレ（浪花節）・地回り芝居の興行などもあった。目つぶれが三味線を弾きながら門付けをした。どの家にも他部落から取引先などを招客していた。

亥の子 一〇月の一番亥の子を祝った。大正半ばまでは三部落毎に亥の子つきをしていた。小学六年生を頭に小学生が参加した。年下の子がフクロカツギになった。海岸で格好のよい石を捨て、かねねかずらを巻いて色紙で飾り、かずら縄をつけて引綱にした。夕方から全戸について回る。トシカサ（年長者）が音頭を取る。「亥の子を一つ祝いましょう。頃は一〇月亥の子の餅は石でつく。此処の御家は目出たな御家、柱白金けた黄金：：」と歌う間に、全員で「エートナー、エートナー」のはやしを適宜入れる。「亥の子、亥の子餅つかん者は：：」という歌もあった。金や餅をくれた。米餅をくれた。米餅をもらうとシレー（白い）のをくれたと喜んでいた。金・餅は終ってから分配するが、トシカサが多く取っていたようである。

一〇月二八日 粟島様のオカエリという。粟島様が出雲から帰るので風が吹くという。二七日の晩から布団を持って神社に集まる。神社の境内にアバラナイ(入りきれない)ほど参っていた。夜食にぜんざいを出し、翌朝まで通夜をする。有志が菓子を買ひ、夜が明けたら子供が粟島様のおみやげをもらいに來るので配る。現在は新曆一月二八日になり、子供にみかんを配っている。

冬至 トウジトウヤという。ツシにかこつておいた南瓜を食べれば流行病にかからんという。

一月一四日 お日待ち。ホンコウラ・カシノウラに二組ずつの講がある。順番に宿を勤める。宿の順番はお日待ち帳に記してある。宿の属する班の全戸が準備の加勢をする。オカザリと神酒を床の間に供える。夕方七時頃から始まる。神主がお夜いを上げてから直會になる。野菜と米二合半を持ち寄り、神酒錢は會計が集めるが、不足分は追加徴収する。残金があれば貯金しておく。

二五日 天神様のネンチョウ祭りという。子供達が天神様のほこらの前でネンチョウ(念木)遊びをしていた。ヒチギ・かし・うばめ・つばきの木を一し・三尺の長さに切り、先端を削る。地に打ち込んで相手のを倒せば取る。立たない時は次の者が打ってはねる。五寸以上飛ばばイカンといって打った者が取る。昭和三〇年頃廢れた。

一二月一日 乙子の朔日という。最後の朔日であるから小豆御飯を炊いて祝う。