

羽出浦の歴史と民俗 (四)

安部 弥右衛門

第三章 農耕と食

1 農耕

(1) 畑作

鶴見半島でも吹浦や松浦は、地質もよく水も豊富にあるので、平地にかなりの耕地が発達している。しかし、その他の浦は平地が極めて少なく、急傾斜の山を開いた段々畑である。しかも表土が薄くて乾燥に弱く、台風や季節風の被害が多い。羽出浦には水田は一枚もない。夏作は甘藷と豆類（大豆・小豆・ささげ・ぶんどう豆）、冬作は裸麦と豆類（そら豆・えんどう豆）に若干の小麦であった。戦後は、出稼ぎ労働者の激増による過疎化で、厳しい労働にも拘らず生産力の低い畑は放棄され、嘗っての段々畑は殆んど荒廢して藪になってい

る現状である。

甘藷 羽出浦では、甘藷が最も重要な農産物であり、最も重要な主食でもある。甘藷栽培は苗作りから始まる。春彼岸過ぎ、菜園の日当りがよく耕土の深い所を掘り、塵埃・枯れ草・半熟の堆肥などを踏み込み、耕土をかぶせて温床を作る。天氣の良い日に芋ツボから種芋を取り出す。無傷のものばかりを縦一〇センチ・横二〇センチ間隔に置き、頭部が隠れる程度に伏せ込む。二／三回ほど薄い人糞尿を施して発芽を促す。発芽後は害虫の発生を警戒しながら、本畑に移植できる時期を待つ。麦を刈り取った跡地は、一人用の犁で耕起してから鋤で整地していた。植え付け時の土の湿りぐあい、収量に少なからず影響する。梅雨に入って十分に雨が降ってから、充実した苗を三〇／四〇センチに切り取り、家族総出に他家の人まで加勢を頼んで、激しい雨の中で植えていた。大正時代になると、県などの指導もあって、農業会の指導員が芋床を適温に保つため、防水布で覆う温床栽培の指導を徹底させた。また、麦刈り後の整地を鋤だけでする家が多くなった。温床で苗の育成が早くなると、植え付けも早いほど良いといつて、梅雨前でも土地が湿れば植え付けるようになった。

昭和に入ってから、雨が止みかけてから雨後にかけて植えるようになった。植え付け後は、二回ほど除草を兼ねて蔓返しをし、畑の上ぎしの雑草刈りや猪・狸の害を防ぐ手段を講じた。麦への肥料の残りが効くものと信じて施肥はしなかった。

食糧不足の家は、八月一五日頃から掘り食いをしたが、本掘りは九月二五日の氏神祭りに後始、一〇月初亥刻の日に終わった。終日、家族総出で芋掘りをした。まず、鎌で蔓を切つて畝の間に入れる。鍬やクマデで芋を掘り、掘り返した土で蔓を埋め込む。掘り終ると、芋を大籠やホゴで運んで、畑のあちこちに芋を集める。傷芋・無傷芋・大中玉・小玉などに選別する。無傷の中玉で形の良い数十匁のものを種芋にする。種芋と生食い用の芋は、それぞれ家の床下に掘つてある、七尺角・深さ五尺の芋ツボに囲う。その他の芋はキリボシにする。

麦 甘藷を掘り取った跡地を整地して種子を播く。日照や土質の関係で麦には不適な畑が多く、甘藷畑に比べて麦畑はかなり少なかった。種子を播いてから化学肥料を施して土をかけるか、人糞尿や汚水の水肥えをやつて種子を播き、化学

肥料を施して土をかける。また、生魚を樽詰めにして腐廃させた、ツブシを水肥えに混ぜて施してから、種子を播いた。その後は中耕二〜三回、追肥二回、除草を二〜三回したが、除草は中耕と同時にすることもあった。翌年、初夏に麦が熟れると鎌で刈り取る。センバにかけて落とした穂を庭に抜げて干す。大白に入れて、二〜三人でウチギネ（横杵）で搗いで脱穀した。炎天下で汗がしたり、麦のいがで痒くて誰もが嫌がった作業であった。しかし、大正時代からは、業者が脱穀機を携えて巡回するようになり、麦作が苦にならなくなった。

堆肥・厩肥を作らなかつたから、ツブシや干鰯粉と水肥えでは肥料不足であった。しかも、大正時代以降、化学肥料に依存するようになって地力が低下したために、農村のような収量を挙げることはできなかった。収穫量は極めて低く、昭和初期では、一戸当り多い家で一〇俵以上、普通の家で六〜九俵であり、五俵以下の家かなり多かつた。

豆類 大豆・小豆・ささげ・ぶんどう豆などは、芋を植えた隣の畝に、適当な間隔で数粒宛点播した。大豆は味噌・醤油用に必要であつたから、芋畑とは別の畑にも植えた。大豆

はバクテリア菌のない畑では、草立ちはよくても結実しなかったから、バクテリア菌がなさそうな場合には、他の畑から客土した。小豆・ささげなどは、初秋の頃に実が熟れると、二回くらいに分けて実を採り、草本は引き抜いて畝間に踏み込んで芋の肥料にした。えんどう・そら豆は、麦の植え付け前に麦を植えない畑に、堆肥や化学肥料を施して播種する。中耕・除草して、えんどうには雑木や竹の支柱を立てる。そら豆を植えれば畑は肥え、えんどうは地味を衰えさせるといった。しかし、えんどうの方がおいしくて喜ばれた。

豆類は米・麦に混ぜて豆御飯を炊いたり、キリボシと煮て豆ネりにした。豆ネりはおいしいので子供が喜んだ。餅のあんやお汁粉にもした。大豆は主として味噌・醤油用である。昔は味噌・醤油は自家で醸造し、市販のものを買う家は僅かであった。特に大正と昭和初期、村と婦人会が技師を招いて講習会を共催し、技術の向上を計ったので、贈答して喜ばれるほど、良い品質のものを造れるようになった。現在は醸造する家は皆無となり、使っていた道具類は、納屋の隅や天井裏などに邪魔物扱いにされている。

(2) 農具



ス キ

犁 一人用の犁は松材で作ってあった。

何代も使ったので入手方法が不明であるが、大工に頼

んで作ってもらったのかもしれない。ツルジ(平地)の畑で、麦刈り後の耕起に使っていた。柄の付け根に三貫くらいの石を結え、犁のヒジを両手で握って、後退しながら土を起こした。

鍬 鍬・広鍬・二本クマデ・三本クマデ・四本クマデ・ノミザキなどがある。広鍬は戦時中に麦の増産のため、広幅薄播きが奨励された時に、畝切り用として使うようになった。薄い鉄板で幅は広狭種々であるが、普通は八寸くらいである。佐伯の荒物屋で売っていた。昭和三五年頃まで使った。二本クマデやノミザキは、ギシ畑をサビル(削ってならす)時に

使う。ノミザキは山芋掘りの時に土を掻き落したり、穴掘りにも使う。三本クマデは芋掘り用である。広鋏以外は鍛冶屋が注文取りに来ていた。

鎌 厚鎌・中鎌・薄鎌・鋸鎌がある。厚鎌は花切り、中鎌は芋の蔓や草切り、麦刈りには中鎌・薄鎌・鋸鎌を使う。鋸鎌は戦前から使っている。鎌は佐伯の鍛冶屋から買ったが、土佐鎌の行商や何処からか不明だが鎌売りが来ていた。庖丁・小刀・錐・鋸・のみなどを入れた箱を、六尺で前後に担っていた。

(3) 猪垣

鶴見半島には、「鶴見町の猪垣」図に示すように、尾根を伝い谷を渡って万里の長城のごとく、猪垣が延々と連なっている。長年に亘って宮々と開いた段々畑の作物を、猪・鹿の害から守って、乏しい食料を確保するために築かれたものである。大変な労苦を要したと思われるにも拘らず、築造の年代は不明である。人夫に弁当料として玄麦七合（羽出浦）、米七合（中越浦）、錢（丹賀浦）を給与した、と語り伝えていことから、江戸時代末期に、藩の工事ではなかったかと推測する。ただし、全国的には猪垣は農民が築造し、藩主が

公費で築造した例はないようである。

半島の猪垣は、大規模のものが三か所にある。第一は梶寄浦、第二は丹賀浦、第三は西部の中越浦・羽出浦・帆波浦をそれぞれ囲むものである。さらに第二と第三との間に、広浦・惣与六網代・猿戸・嶋江・米ヶ浦をそれぞれ囲む。小規模な猪垣の群れがある。

第一の梶寄浦の猪垣は、鵜の磯の海岸に始まり、南行して米水津村界へ至る。この部分を土地の人は堅堀と呼んでいる。村界に沿って鶴見崎へ向い、梶寄との中間から北々東へ、さらに左折して北へ延び、下梶寄浦の手前で北東に転じ、水ヶ尻で海岸に達する。この猪垣からは、米水津村田ヶ浦の東方椿原の山麓を通る堅堀がある。明治・大正の頃、由ヶ浦には数戸しかなかったので、この堅堀は梶寄浦の人が主として造ったものではないかと思う。昔から鶴見崎は猪の棲息地だといわれていたが、梶寄の猪垣と椿原の堅堀は、猪を鶴見崎に閉じ込めることを狙ったものであろう。昭和になってから、堅堀の端れの崖際を通っているのを発見し、わなで止めた猪は多数に上ったという。

第二の丹賀浦を囲む猪垣は、赤鼻と土上河内の中間の海岸

を起点とし、ワルサ山の斜面を南行して、米水津村との境界近くで左折し、境界に沿って山頂を東へ延び、北へ方向を変えてからニゴの浦の海岸に達する。この猪垣は立派なもので、築造については次のような話が残っている。藩から出張った役人が作業状況を見回り、働き振りの良い人夫を見かけると、袂から赤布を取り出して裂き、人夫のまげに結びつけた。作業が終了して弁当料を渡す時に、まげに布を結んだ人夫に割増しを与えて、作業の進捗を計っていた。

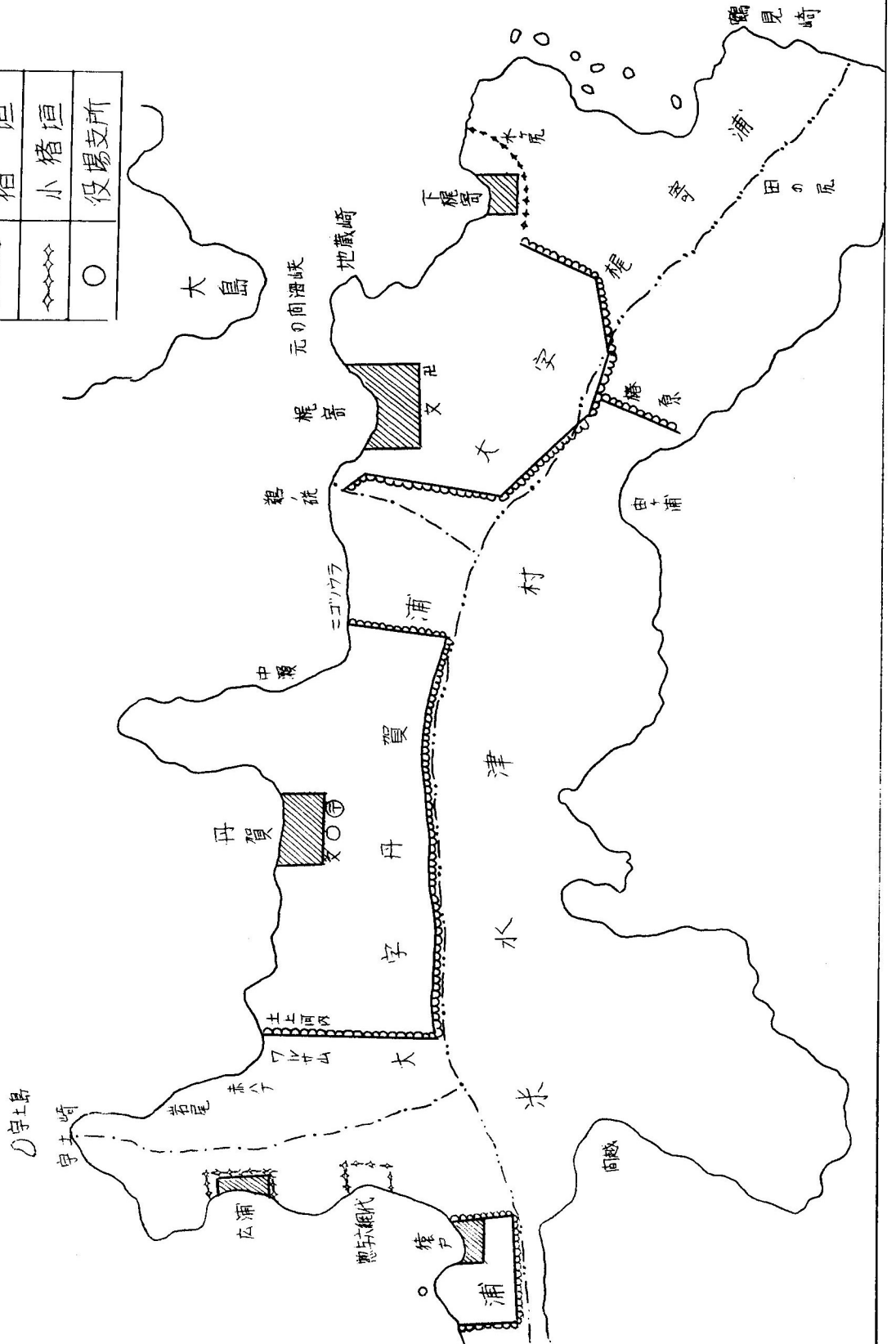
次に中越浦と丹賀浦との間の、小規模な猪垣の群れについて記す。米ヶ浦の谷間にある耕地を囲む、猪垣は小規模ながらできは良い。嶋江の西端の山は、江戸時代から大正の頃まで、盛んであった地引網の魚見場所であった。この山から山腹を延びた猪垣は、東折して耕地の上端を通り、庵の上で小谷を渡り、宮森の上の耕地を囲っている。嶋江の東方の立岩から山の斜面を上り、東折して米水津村界に沿い、中山の上で北折して山腹を進み、中山西端の岩場に達する。中山東端の海岸から、斜面を尾根に向けて進み、米水津村界に沿って延び、猿戸の上を過ぎて北折し、斜面を海岸の岩場まで下っている。猪垣は頑丈なものである。ちなみに猿戸と中山の浜

は、小引網の盛んな時期は、鮪・鰯・鱈などの好漁場であった。猿戸から広浦に行く途中に、今は無人となっている惣与六網代がある。ここにも荒れた畑を囲んだ猪垣がある。広浦のマウラの耕地と山林の間、広浦の東端の寺屋敷の畑の周囲にも、それぞれ猪垣がある。

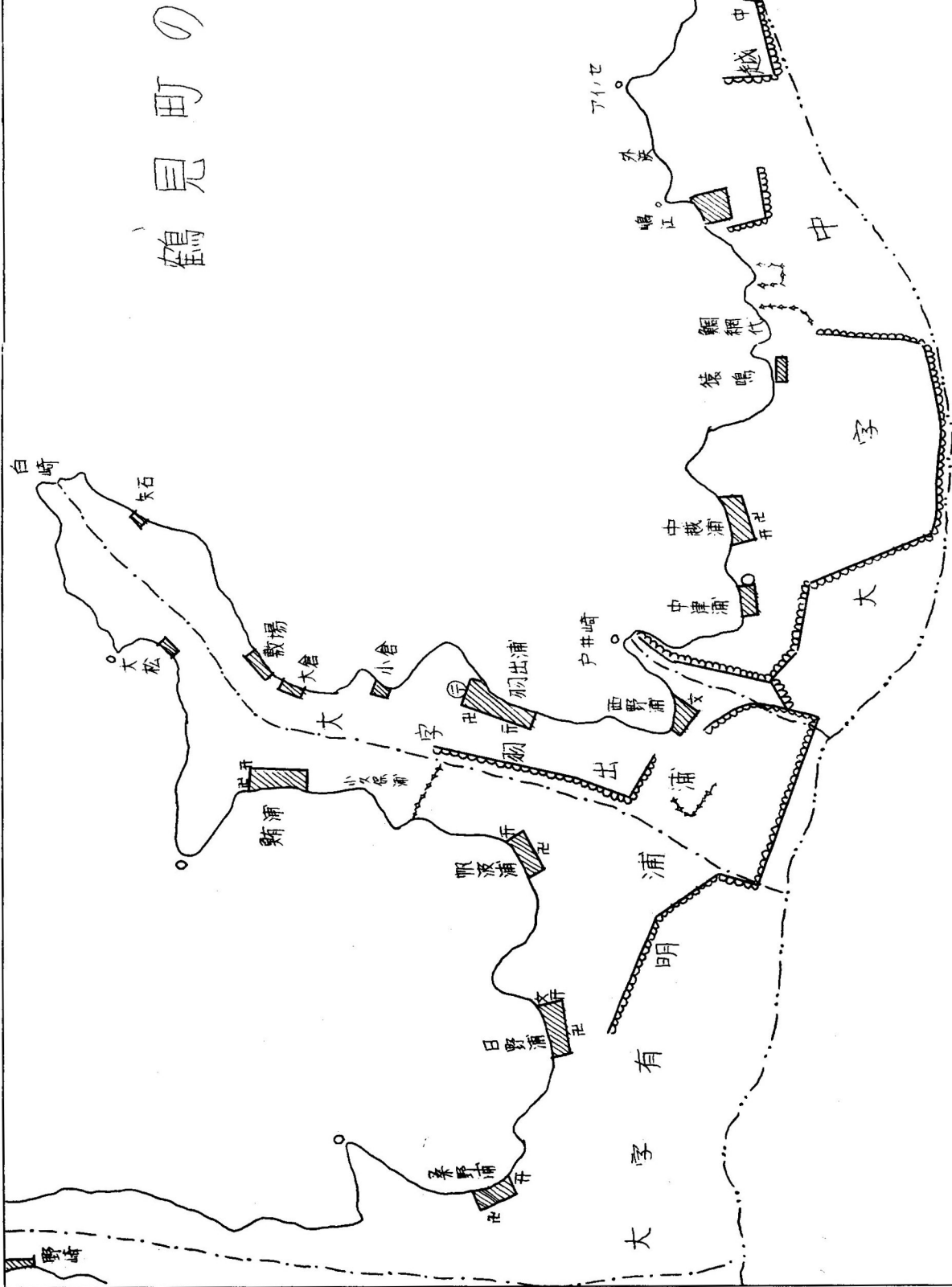
第三の猪垣は、日野浦の端れから、山頂に向かって斜面を延び、帆波浦や羽出浦との境界の尾根伝いに、戸の上山の八ノ九合目まで上る。そこから方向を南へ変え、戸の上・高瀬ヶ谷・灰床の上の山腹を横断した後、西野浦から上った旧竹野浦道を山頂で越え、中津浦との境界に出る。その後、戸井崎の尾根向きに北上して、灰床台地の東端で二つに分岐する。一線は尾根の西側斜面を角石の谷まで下る。他の一線は東側斜面を中津浦の釜床まで下って、さらに分岐する。一線は山の中腹を北に延びて、金ヶ鑄の断崖上に達する。他の一線は東行して、大蔵山麓の耕地との境を谷に達した後、斜面を高鑄山に上る。米水津村との境界である小浦道に沿って、鯛網代の山頂に達して左折し、斜面を鯛網代の山麓まで下り、さらに東折して北上し、海崖に達する。この猪垣の内には、鮪浦と羽出浦との間に猪垣がある。西野浦のカタベ谷から北西

猪垣

— · — · —	町村界
— — — —	大字界
~~~~~	猪垣
◆◆◆◆	小猪垣
○	役場支所



鶴見町の



に上って、帆波浦と羽出浦との境界である尾根に達し、浦代から木立に行く道に沿い、ヨソイ谷・コドウ・作網代の上を経て、地下の上の山頂に至っている。さらに道路幅だけ切れ（昔は木戸があったと思う）、猪垣は小久保浦の北東側を海岸近くまで延びるが、施工は劣弱である。鮪浦と羽出浦は、以上のように二重の猪垣に囲まれている。この外にも小規模な猪垣が西野浦に数個ある。

長い間、鶴見半島に多い猪は、祖母山の方から移動して来るとのどと思っていた。しかし、大友宗麟が、蒲戸崎・大入島・彦山麓の柴山などで行った、大規模な猪狩で多数の獲物を得ている。また、柳田国男は各地の離島に猪が多いことを指摘している。さらには、浦代湾の田鶴音たんね（亨和三年、佐伯藩が幕府に提出した郷村仮名附帳には尋と記す）に次のような話がある。猪が喰った稲を荒すので、猟師に頼んで山狩りをしたが、一頭も獲ることができなかった。足跡は相当な古猪のように見え、何年間も倒しえなかった。ある年、鶴見崎で珍しく巨大な猪を獲ってから、稲は被害を受けなくなったので、鶴見崎の巨猪が田鶴音とを毎晩往復して、荒していたのである。うと話題になった。田鶴音は鶴見崎から五里ほど離れ

ている。

以上のようなことを総合すると、祖母山や傾山のような深山よりも、冬の温暖な海岸部は、木の実・草の根・蟹・みみずなどの餌を得易く、猪の棲息に適しているように思える。鶴見崎は猪の根拠地かもしれない。

#### (4) 果樹

在来種の渋柿・桃・栗・梨・蜜柑・橙・びわなどが、あちこちに何本か植えてある。粗末ではあるが結果するので、果樹栽培を試みたことがある。

橙 大正時代、蜜柑作りは有望だと聞いたが、予防や施肥に手間や経済的負担が大きいため、橙五〇本をヨソイ谷の畑に植えた。その頃は、商用で熊本方面へ長期間旅行していたので、管理を父に頼んでおいた。苗木が一メートルほどに伸びた頃、襲来した台風に約半数が、根元から吹き折られた。調べたところ、芯喰い虫が穴をあけていた。残りの木も虫にやられ、旧の甘藷畑に戻さざるをえなかった。

柿 昭和三年頃、郡農会技手の指導の下に、佐伯種無し柿を数百本ほど植えた。木の成育は順調であったが、結果するようになつて二年目から、落葉病に似た病害にやられた。種



々の防除措置も効なく、戦時中の食糧増産で思い切り、伐採して畑とした。

栗 栗が山野に自生しているので、栗苗二百本を新屋畑と茅床の畑に植えた。これも父に管理を頼んだ。父も大変期待をかけ、何隻分かの海草を買い込んで施肥をした。栗畑を見回っている時に、多数の木が芯喰い虫に侵されているのを発見した。針金で摘出を試みたがらちがあかぬので、二硫化炭素液を注入して、穴の口に脱脂綿を詰めて安心していった。ところが、翌年に台風で多数が折損した。これも食糧増産にかこつけ、無料で小作に出して甘藷畑になった。

蜜柑 昭和一〇年頃、四国・九州各県に蜜柑栽培奨励の声が起こった。以前から栽培していた吹浦や松浦では、相当の収益をこえていたので、鶴見町でも栽培が盛んになった。私がか冷然と静観していると、家内が子孫のためにと勧める。やむなく温州と雑柑を数十本植えた。農業本位の家では、指導員の指図によって、十分な予防・施肥を行うので、相当な成果を挙げた。ところが、副作用である湿疹や機能障害を起こすおそれのある、薬剤の使用を避けたため、良好な成績を挙げえないだけでなく、病害のために樹の成育も思わしくない。

管理の意欲も減退して、この蜜柑畑をもてあましている現状である。

以上のように、果樹栽培は凡て失敗に終わった。鶴見町でも吹浦から有明浦までは、蜜柑を始め各種の果樹に適しているようである。しかし中地区と東地区は、耕土が浅くて早害に弱く、風害や潮害も多いので、適地というには距離があるように思える。昔は果実であれば商品になったが、現在は品質が悪ければ安くても売れない世情である。将来果樹栽培を行うには、このへんの事情を十分考慮すべきだと思う。

#### (5) 植樹

享保年間以降の庄屋文書を見れば、藩政時代には私有の山は殆んどなく、藩有地を願いによって開墾が許されていたようである。明治維新後は藩有地は官有となり、部落民が部落共有と称して勝手に伐採し炊事や風呂沸かしに用いていた、小柴やしだなどは官有のものであった。大正時代の初めに払い下げを受けたが、部落共有は許されず、当時の区長吉田金五郎名儀の村有地となった。その後、何度か植林して松・杉を植えたが、管理が不十分で杉は早害、松は芯喰い虫の被害で、所期の成果はえられなかった。特に松は予期しない松喰

い虫の被害で枯死したので伐採し、跡地は数年前に県行造林として植林し直した。

青年時代から、当地の山地に適する成長の早い樹種を発見したいと考え、桐・銀杏・せんだんなどを播種したり、苗木を植えてみたが、殆んど失敗に終わっている。管理の不十分さもあったが、気候・風土に適するか否かを、事前に十分調査しなかったためと思う。羽出浦に自生しているのは、黒松・楠・馬目樫・椎・榎・松・犬槇・山桃などである。黒松は松喰い虫に弱いことが判明した。榎は椎茸の原木として増殖の必要を痛感するが、芯喰い虫の被害を防除する困難がある。

農村では野焼きをするので、虫害を防除し発見し易いが、風の強い海岸部では山火事の心配がある。薪炭用雑木は薪炭の需用が激減して絶望的である。

## 2 食

昔の食物は非常に粗末なものであった。少ない耕地で穫れた甘藷と裸麦が常食であったが、その甘藷と裸麦も不足して買わねばならない家も少なくなかった。

大正時代、手繰網をしていた家の食事を例にとると、朝食は午前三時頃、ゆでた唐芋を食べて網に出る。朝食が早い

は、夜明け前に二回ほど網を引くためで、家族は夜が明けてから食べる。ヨツチャとして、午前一〇時にカンクロのニギリダンゴに黄粉をつけて食べる。昼食は午前一一時頃、ゆでた唐芋かキリボシのネリである。午後三時に、カンクロのニギリダンゴをコピルにする。夕食は日の暮れ頃、裕富な家ならば半麦飯、一般は麦飯か麦粥である。麦粥はかなり塩を入れ、つなぎに少量の米を入れる。夜食は午後一〇時頃、輪切りにした唐芋とブエン（鮮魚）を醤油汁にした芋汁であった。ぜいたくな家では菓子を五銭くらい買っていた。

### (1) 主食

米 米を常食としていたのは、村長・医師・巡査・教員の家くらいで、漁民の家では普段は麦飯のつなぎに入れるか、弁当のお握り、あるいは病人食であった。漁民にとっては、米は晴れの食物であったといっても過言ではなかった。いわゆる冠婚葬祭の外、正月・三月三日・五月五日・盆・亥の子・米搗き祝いなどの時しか、米飯を口にはできなかった。

水田は一枚もなかったため、貧富に拘らず、米は佐伯の米屋か農村の懇意な家から買っていた。大量に買うのは節季であったが、購入する量は、貧富の度や家族数によって異なっていた。

家族一〇名くらいの網元では、糯米八斗以上、餅粟など一斗、粳米一石以上。富裕な小前（家族七〜八名）では、糯米四〜五斗、餅粟など五升以上、粳米四斗。一般の小前（家族同前）では、糯米三〜三、五斗、餅粟など五升以上、粳米三斗くらいであった。貧困な家庭では、正月用の米も思うように買えななかつたので、次のような笑い話が残っている。

羽出浦の元治郎という老人が、松浦の遠縁の家を訪れた。

その家の主人が、お宅のご長男は何才になりましたかと尋ねたので、今年四一才になったと答えた。ところで貴方は何才になりましたかと尋ねると、私は少し多い五〇才そこそこになったでしょうと答えた。この人は発明な人だと聞いていたのに、少し呆けたのかと思ひ、ご長男が四一才で、貴方が五〇才そこそこということはないでしょう、と反問した。すると、子供達には何とかして正月を迎えさせてやったが、親の方は貧しいので、毎年は年取りができなかつたと答えたといふ。

正月は二一日からは、日常食（朝食は唐芋、昼・夕食は唐芋か麦飯）になるから、主食からいえば二〇日までが正月である。しかし、昼食と夕食が米飯であるのは七日までで、八

日からは半麦飯であるから、正月を祝う意識は七日までが強かつた。七日までは、朝食は雑煮、昼食は米飯にオセチ料理、夕食は米飯である。ただし、大晦日は、朝食は雑炊、昼食はテヌクメ餅である。元日は、朝食は雑煮の外に歯固め餅を加え、四日と七日は雑煮の代りに雑炊である。八日から一五日までのうち、八・九・一二・一三の四日間は、朝と昼の二食は焼き餅と半麦飯、夕食は半麦飯である。一〇日と一四日は、七日までと同じように、朝食に雑煮、昼食は米飯にオセチ料理、夕食は米飯であるが、一四日は朝食に焼き餅が加わる。一日は朝食はお汁粉、昼食が米飯にオセチ料理、夕食は半麦飯である。一五日は朝・昼食とも餅粥、夕食は米飯である。

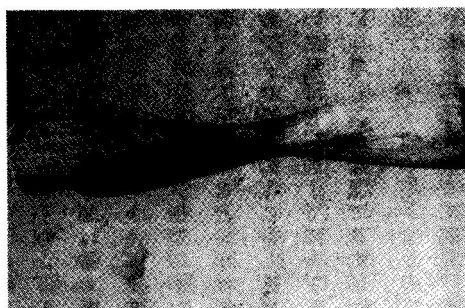
一六日からは、昼食は餅と半麦飯であるが、朝食は唐芋、夕食は半麦飯か唐芋というように、日常食化がさらに強まる。ただし、一六日の朝食は餅と半麦飯である。二〇日は朝食が雑煮、昼食は米飯にオセチ料理、夕食は半麦飯である。正月には半麦飯を食べる日が多かつたが、米が五割も入っているわけではない。麦飯に少量の米で、二割も入っていれば上等であつた。なお、二一日以降も、正月の間は焼き餅に茶をか

けて食べる事があった。二一日はナラビノ朔日といって、厄年の人は改めて正月を祝うので、朝食は雑煮、昼食は米飯にオセチ料理、夕食は米飯である。

麦 耕地は一戸平均三畝半しかなく、麦の平均収穫量も極めて低かった。昭和初期、多い家で一〇俵以上、中程度で六〜九俵、二〜五俵以下の家が多かった。麦は年間六〜七俵を必要としたが、年間を通じて、麦ばかり食べられる家は極めて少なかった。子供は芋よりも麦を好んだが、一般家庭は麦を芋の補食とし、不足の麦は店で二合半とか一升宛買っていた。大正時代になると食生活が向上し、借金してでも麦を買うことが多くなった。

唐芋は簡単に食用に供することができたが、麦は精白するのに手間と労力を要した。玄麦をシラゲル（精白する）のは、木製の径六〇センチくらいの臼に入れ、杉製のチョッキンギネ（手杵）を右手に持って搗き、左手ではね上がった麦を撫で落とした。松や杉製のウチギネ（横杵）でシラゲル時には、縁にはね上がる麦をはね込む補助者が要った。麦の精白は女性の仕事であった。

家によっては手回しの押麦器を使っていたが、配給制度に



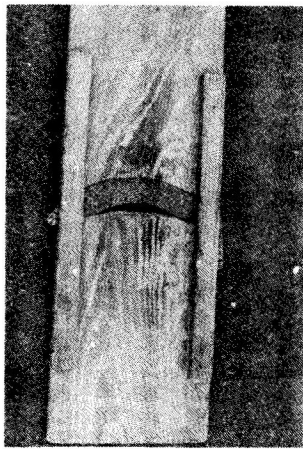
チョッキンギネ

なるまでは丸麦であったから、本炊きする前にゆで麦をせねばならなかった。なお、唐芋やキリボシが少なくなれば、麦飯を炊けずに麦粥として、麦を食いのばさねばならない家もあった。

芋 芋は掘り取った一〇月から翌年の五月一杯までは生芋を食用とした。六月になればスガ立ち、香りもなくなつて食べられなくなる。その頃から秋にかけては、キリボシを煮てネリにして食べる。キリボシは芋を掘ったころはおいしくない。

生食いの芋は、必要に応じて大籠に二杯くらいずつ、床下のイモツボから出す。四斗樽のタカオケに入れ、船のスィタをこね板にしてこねて洗い、アゲタマですくう。羽釜に穴をあけた木製のサナを敷いて、蒸して食用にする。

種芋と生食いのを除いた芋はキリボシにした。掘る時に湧



キリボシカンナ

のついたものや  
屑芋は家で、そ  
の他は海岸の砂  
浜で切った。籠  
や桶に載せたキ  
リボシカンナで  
切る。キリボシ

いの芋虫よりの虫がつくので、夏に二、三回虫干しをする。  
キリボシは炊いて、大きなしゃもじで突いてネリにして食  
べるか、カンクロ粉にしてカンクロ餅やカンクロダンゴにす  
る。キリボシを屋外に筵干ししてから臼に入れて杵で搗いて  
細片にする。細片を水車屋か製粉所に頼んだり、自家で臼で  
すって粉にし、壺か大きなかめに詰めておく。

カンクロをこねた鉢に入れ、水加減に注意しながら、粘り  
が出るまでコナス（こねる）。延ばしたカンクロにあんを入  
れたものがカンクロ餅である。あんは小豆・ささげ・えんど  
う・そら豆などの豆類か、輪切りの芋を入れる。釜か蒸籠に  
入れて蒸す。温い間は香りもよく美味しい。カンクロダンゴ  
にはニギリダンゴとキリダンゴと二種類ある。こねたカンク  
ロを片手で握り、指型のついたニギリダンゴにして、釜や蒸  
籠で蒸す。砂糖などをかけて食べる。キリダンゴは、こねた  
カンクロを板の上に押し抜ける。めん棒で厚さ三センチくら  
いに延ばし、庖丁で幅一、五センチ・長さ一〇センチくら  
いに切り、釜か蒸籠で蒸す。砂糖などをつけて食べる。

## (2) 副食

の半分が蓋になっていた。キリボシには、白い一センチくら

戦前、徴兵検査で鶴見町の梶寄浦は優秀な成績を挙げている。

た。耕地狭少・人口過密で、栄養分の劣る唐芋を常食にした、梶寄浦の壮丁が体格的に優れていたのは、鰯や海藻を多く摂取するからであろうといわれていた。

魚 漁民は勿論、医者・教員・巡査・堂守・庵の坊さんなども、高級魚を除いて、鰯・鰯・鯖などの普通魚を買うことはなかった。漁があれば、何処からともなく、魚が届けられることが多かった。また魚を積んだ船が浜に着いて陸揚げしている時、タボか籠を持って行けば、心よく魚をくれたものであった。子供達は暇さえあれば釣竿を持って海に行き、夕食のお菜の欲しい漁民は船で釣りに出ることもあった。

網で獲った魚は、煎子・ワリボシ・ハマボシなどに製造した。ワリボシは、鰯・鯖・鰹を背割りにし、内臓を除いて塩漬にする。砂浜に簀台を置き、萱菰を払げて干した。ハマボシは、鰯を丸のまま塩漬にして四日くらい干した。

正月用には、シオマキ（塩菰）にした。内臓を抜いて塩を振りかけた鰯や鯖を、半分に切った筵に入れて巻き、納屋の隅の天井にかけておく。正月一五日まで、魚の獲れない時に米飯のお菜にしていた。客事時にはスリオ（すり魚）を作った。えそ・いとより・しろぼう・鰯・鰯など、すれば粘り

気のある魚を材料にした。鰯は大量に獲れたがおいしくなく、鰯はおいしいが黒くなるので喜ばれなかった。頭を取って背割りにして骨を抜く。出刃庖丁を立てて身をこさぎ取って皮を捨てる。塩を適当に入れて播鉢にするが、塩加減が大切である。丸めて平たい餅型にするか、お膳に延べて角に切り、熱湯でゆでる。網方では大きな平皿に入れ、給仕人が客のテシオに他の料理とともに盛りつけていた。個人の家では、朝夕の食事の汁に入れた。冬季は他所へ小包で郵送することもあった。火を入れる（釜にサナを敷いて蒸しなおす）と、冬は一〇日、夏分でも一週間くらいは保存できた。

最近では釣マニアが、金銭を借しまずに買った釣具や、カブシを使って漁場を荒らすので、一本釣で糊口をしのいでいる老漁夫は生活を脅かされている。また、昔は自由に採取していたあわび・さざえ・うなども、海面の権利が漁協に移ってからは、管理がやかましくなった。数年前からは、佐伯市や松浦辺りの魚屋が、佐伯の魚市場から積んで来る魚を買っている状態である。

野菜など 大根・蕪・真菜・白菜・高菜・杓子菜・葱・玉葱・南瓜・胡瓜・里芋・にんじん・ごぼう・ほうれん草など、

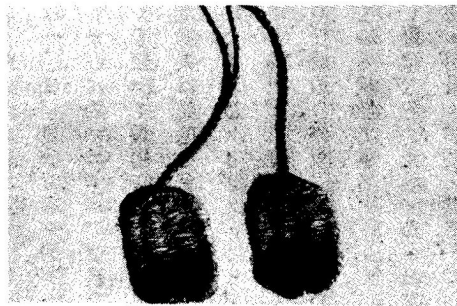
普通の野菜は畑に栽培して、自家消費に充てた。

漬物は沢庵漬・高菜漬・浅漬である。沢庵漬は、正月前に大根を四日くらい干してタカオケに漬けた。一桶に大根二五〇本、糠五升、塩二升を入れた。一般の家庭は糠を買っていたが、富裕な家では正月前に、船に乗り合って佐伯の方に玄米買いに行き、節搦きして糠を取っていた。大根・糠・塩を交互に詰め、一番上に魚の頭や骨を煮たものを一升ほど載せた。高菜漬は、二三月頃、庖丁で割った高菜を二日くらい干し、一斗樽に塩漬にして、一か月くらい食べた。夏から初秋にかけて、胡瓜・瓜・間引き大根を浅漬にした。味噌漬はぜいたくなものであった。味噌は四斗樽に一丁造り、主として朝の味噌汁用として一年間使った。大根を数本ほど味噌に漬ける程度であった。

自家栽培では不足して、野菜を買う家も少なくなってきたが、野菜の摂取量は農村に比べれば少なかった。わらび・ぜんまい・つわぶきなどの山菜で補ったが、わかめ・ひじき・あまのり・あおさなど、豊富な海藻で補うことが多かった。

### (3) 炊事用具など

羽釜・鍋 羽釜は明治時代には既に使っていた。小学一年



ナベツマミ

の初期までは、汁を炊くのはミミの付いた鉄鍋であった。わらを小型の草履状に編んだナベツマミで、ミミをつまんで上げ下ろししていた。羽釜・鍋は佐伯の金物屋で買った。

膳 膳箱は主人用だけで、女・子供は平行に足の付いた低い膳を使っていた。後には飯台を使うようになった。膳箱や膳は、巧者な人は自分で作っていたが、大工に頼んだり、佐伯の荒物屋で買った。茶碗は陶磁器、汁椀は木椀であったが陶磁器になった。茶碗類は佐伯のからつ屋で買った。客用に

生の時に、学校でゴマが欲しくなった。帰宅してから買ってくれとせがんだ。買ってくれなかったの、腹を立てて下駄を土くどに投げたところ、はね返って羽釜にあたって羽を打ち欠いだ。ゴマを買ってやるから、羽を欠いだことを父に言うなといって、ゴマを買ってもらった記憶がある。昭和

は高膳や吸い物膳を使い、古くなれば普段用にした。猫足膳は裕福な家か料理屋でなければ使わなかった。漆器類は佐伯の店か、伊豫から来ていた行商人から買った。

弁当箱 網漁のヤマアガリ（魚見役）は、木製の弁当箱を使っていた。飯とお茶を入れる抽出があり、落し蓋で、箱の上に金属の環の付いたものであった。漁や畑仕事には、桶屋に作ってもらったメシツギを持って行った。杉の小型の桶で、径二五センチ・高さ二〇センチの一人用と、径四〇センチの家族用とがあった。煮た芋かネリ（ツツキともいう）を入れ、お菜や香の物を皿に入れて風呂敷に包んだ。

#### 第四章 衣・住と衛生

##### 1 衣

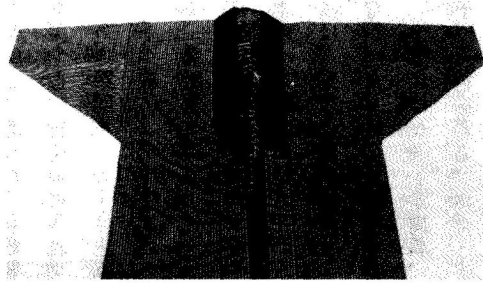
##### (1) 普断着

男は長さ六尺の晒木綿のへこを締めた。へこは九才か一〇才のへこ祝いに贈るということであつた。しかし、大正時代には、三尺の越中褌になっていたので、息子のへこ祝いはしなかつた。モッコ褌は明治四〇年に入隊して始めて見た。

上体にはシャツか膚着、ネルの合着、手織り木綿の袴か布子、丹前を着る。ネジ・半天・ドンチ・羽織を重ね着するこ

ともある。シャツは綿ネルか、雲斉織りという裏毛のような綿布で作った。膚着は糯絆ともいう。腰までの身丈で、晒木綿で作るが、袖は絹かモスリンである。黒糯子か五日市の黒地を掛け襟にする。合着を長糯絆ともいう。衿があるものと無いものがある。布子は普通には綿入れのことである。半天・羽織・丹前に綿を入れると、布子半天・布子羽織・布子丹前などという。単に布子といった時には合着に綿を入れたもので、綿入れともいう。丹前は防寒のために着ることが多い。普通は合着の代りに用いるが、時としては合着の上に重ね、その上に羽織を着ることもあった。表は縞か飛白、裏地は紺が多い。襟には表地と同じ生地を掛ける。上質の綿を多量に入れた。ネジは丈が腰まで、鉄砲袖が多く、黒糯子か五日市の黒無地を掛け襟にし、紐を付けていた。表地は黒か紺の無地、あるいは飛白か縞であり、裏地は浅黄色であつた。冬期用は綿をかなり多く入れた。半天がネジと違ふ点は袂裏になつてゐることである。黒糯子か五日市の黒無地を掛け襟にし、紐付きである。表は縞が多く、裏地は浅黄色か、絵模様であつた。入れる綿はネジよりも少なく、羽織の代りに他所行きにもした。ドンチは袖無である。表は無地や柄物、裏





## ネ ジ

地は無地である。綿を多く入れる。老人の防寒着であったものが、一般用になったものと思う。合着の上に着るが、時にはその上から半天や羽織を重ねる。昭和時代には、襟と袖付けをくった、洋服のチヨッキ型のものに改良された。女は丈六〇センチの広幅のヘコ（オコシ・イマキともいう）をしていた。モスリンか

ネルで、赤・桃・白や柄物もあった。上体には白木綿の膚着を着た。腰までの身丈であったが、時には長襦袢を着ることもあった。膚着は白木綿で作り、友禅などの別生地を袖にした。膚着の下にメリヤスシャツを着るようになった。膚着の上に長い合着を着る。

婦人の着物は袖と身丈が男物より長く、袖付けが縫い綴じてなかった。また、冬季でも綿入れが少なかった。女は袂に細紐を入れており、必要があれば細紐を襟にかけて、仕事にか

かれるようにしていることが多かった。

## (2) 仕事着

網漁の時は、手拭いで鉢巻をし、上体は単衣のドンダ、下体に膝下までの股引（表は紺色、裏は浅黄色）、足は何も履かずに裸足であるが、手繰網ではジョウリ（草履）を履いた。冬季には、ネルのシャツの上に、アツシや袷のサシドンダ、老人は布子半天を重ね着する。鮎番の時は長ドンダを着た。鮎番は網船に乗り込んで、夜明け前から網代の沖に行き、碇を下ろしていた。下体はパッチの上に腰巻を巻き、裸足であった。パッチは足首までの長さで、股引よりも腰の上部が長かった。綿ネルのシャツは大正初期までで、その後はメリヤスになった。櫓を漕ぐ時には、ボクシングのグローブ状のテゾウラをはめた。

山仕事や畑仕事では、上体は綿布のシャツ、下体は股引であったが、大正時代になってから半ズボンになった。頭にはタッコロ笠や編笠、あるいは麦桿帽子を被る。タッコロ笠は晴雨兼用であるが、男が日笠としてよく被った。編笠は軽くて涼しく、炎暑時に女がよく用いた。菅笠は通路笠ともいうように、四国回りのお遍路さんがよく被ったが、値段が高か

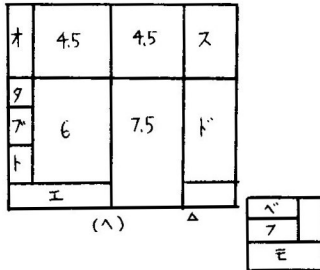
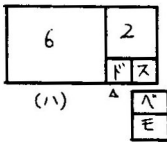
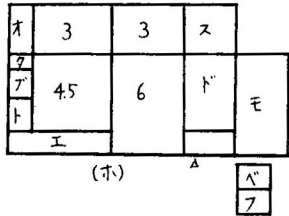
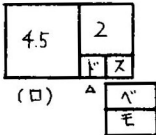
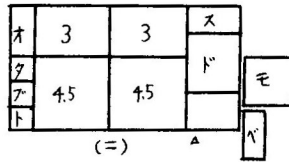
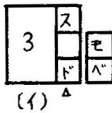
ったようである。麦桿帽子・経木帽子は防暑・防水の効果が劣っていた。上肢にはウデヌキをした。表地は紺か飛白・縞、裏は浅黄の綿布である。手覆いのついた筒状のものに、首の背後にかける長い紐を付けてあった。女用は筒状でなく、紐で手首に巻きつけるものもあった。足にはまむし除けの呪いにトンボ草履を履いた。鼻緒を男結びにしているが足半ではない。他所行き用の草履は切れや紙を緒に巻いていた。足半を履く人は少なかった。現在は上棟式か葬式の時以外は、草履を見ることはできない。老人は脚絆をつけた。脚絆は表地は紺、裏地は浅黄色で、上下に紐を付けてあった。男は山仕事・畑仕事にもつけたが、女は畑仕事にはつけなかった。行商人が用いていたこはぜ付きの脚絆は、明治時代末から使われるようになった。

冬期は手拭いで頬被りをし、上体はアツシかサシドンダ、下体は股引か半ズボンに脚絆をつける。大正時代になると、ハダシ足袋や運動足袋を履くようになった。シャツは尻が隠れるほどの丈で、短い襟に前はボタン止め、袖口もボタン止めである。アツシは明治三〇年頃から着るようになった。洋服地を和服に応用したもののように思う。裏地をつけないで、

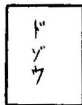
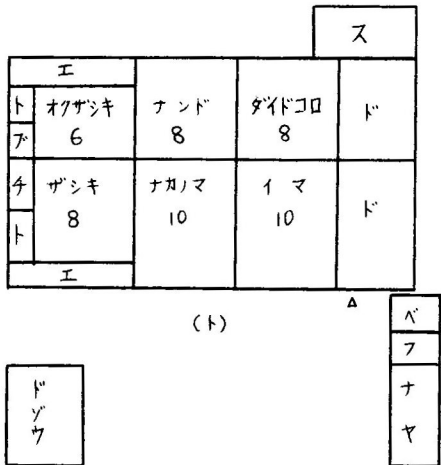
毛織物や厚手の綿織物の単衣であった。ふくらはぎまでの丈でねじ袖であった。防水力もあり活動的であったから、仕事着だけでなく、普段着・他所行きに着る人もあった。ドンダは、いろいろの綿布を何枚も継ぎ合わせたもので、漁業や山野の仕事の時に、防寒と防雨を兼ねて来た。柔道着やアイヌの刺子のようにきれいであればよいが、山仕事で枯れ枝やいばらに引っかけて、破れた布が海草のように下がっていた。当時の乞食が着ていた、ぼろ着物と大差のないほどひどいものであった。現在ドンダの代りに用いている、防水衣は防寒には役立たない。ドンダは船上では夜具として用いた。明治時代初期、寒さの厳しい荒天の朝、網船に乗ろうとした老漁夫が、足を滑らせて踏み板から海に落ちた。これを見た人が大声で救いを求めた。近くにいた人々が駆けつけ、海面に仰臥して浮き、起き返ろうともがいている老人に、太い綱を投げて助け上げた。老漁夫はドンダの下に布子を着ていた。ドンダが防水、布子が浮袋の役割をして、事なきをえたのであらうと伝えている。

明治時代には、小学校の児童達が、登下校時に、雨傘代りにドンダを頭から被っていた。雨具は蓑と笠であった。蓑は

明治・大正期の住宅



工	縁
オ	押入れ
ス	炊事場
チ	違い棚
ト	床
ド	土間
フ	風呂場
ブ	仏壇
ベ	便所
モ	物置
タ	柵



薬としゆる製であった。びろうじゅの葉で作った蓑は、軽く  
て長持ちしたが値段が高かった。笠はタツコロ笠や麦桿帽子  
であった。

女は煎子製造の際には、手拭いをネーサンカブリにし、筒  
袖の単衣の長着を着て袴を掛け、草履を履いた。冬季に麦の  
中耕をする時は、ネルの膚着に袷の長着を着て袴を掛ける。

大正時代まで、炊事など凡ゆる仕事の際に、欠かせないもの  
にミノマエダレがあった。三布マエダレの意で、長さ五〇セ  
ンチの三枚の飛白を縫って、上端に適宜の長さの紐を付けて  
ある。衣服の汚れを防ぐ外に、冬は保温の役割を持っていた  
ように思う。裾の方二か所を少しばかり縫い合わせていなか  
ったが、この裂け目はもう少し深くしておく必要があったよ  
うである。ある女が狭い小谷を飛び渡ろうとした時、マエダ  
レが脚にまつわって、危うく谷に落ちそうになったという。

### (3) 晴れ着

教員や吏員を除いて、一般の人は和服であった。冠婚葬祭  
には、男は黒紋付の羽織を着たが、袴を持っている家は極め  
て稀れであった。羽織は羽二重・ななこ・紬など家重代のも  
ので、五つ紋は少なく三つ紋であった。長着は縞が多く、紋

付や無地の長着は殆んどなかった。米沢や銘仙は少なく、手  
織りの絹入りの縞物を着ている人もあった。膚着はちりめん  
や羽二重の袖を付けた、綿ネルを着ている人は良い方であっ  
た。帯はちりめん・モスリン・紬などで、昭和初期までは、  
博多織や小倉織の角帯を結ぶ人もあった。足袋は黒足袋で、  
大正頃までは手縫いの紐付きが多かった。履物は堂島という  
桐台の表付き（男女別）か、裏が牛皮で表付きの雪駄や麻裏  
草履を用いた。ついでに下駄について触れると、前歯が先端  
から三角形になっているものを、素履き下駄といった。女兒  
用のコップリ下駄があった。雨の日は差し下駄を用いた。桐  
台に高い檜の歯をはめ込み、サキカワ（ハナカワともいう）  
という皮をかぶせて、足先が濡れないように防いだ。

女は、祝言の時の花嫁は、丸髻に結って裾模様の留袖を着  
ていたが、昭和時代になってから、島田髻と振袖になった。  
小袖は羽二重もあったが、ちりめんが多かった。足袋は白で、  
履物は男に準じていた。結婚すれば、歯を黒く染めたり、眉  
毛を剃る風習が一部に残っていた。年配の婦人は小袖でなく、  
黒ちりめんの紋付羽織を着た。葬式時には忌中髻に結び、  
白紙を折り畳んで挟んでいた。喪服を持っている人は少なく、

無地か小さな裾模様の小袖、あるいは黒羽織を着ていた。

貧困者には、小袖や紋服などの晴れ着を持たない家があり、必要な時に親類や懇意な家から借りた。中には佐伯に出るとか、隣村の祭りに行く他所行き着物を、借りねばならない人もあった。借物を申し込まれた家の主婦は困ることがあった。小袖や丸帯類を二種類以上持っている場合は、なるべく替えて着る方を貸したくても、借りる方が何かの機会に、持主が着ているのを見て、ぜひ上等の方をと言つて来たり、小袖にしみが付いたまま返されたりしたからである。

## 2 住

### (1) 住宅

明治二〇年代には、江戸時代に建てた家の大部分が残つていたように思う。その中では、旧庄屋や納元の家は特別に大きかった。建坪三〇坪内外の住宅の外、土蔵(二階建)・物置・網納屋があり、網干場にも粗末な網納屋が一棟あった。一般の家は一〇〜二〇坪、貧しい家は三〜五坪のものもあった。

別図「明治・大正期の住宅」は具体例を示すものである。  
(イ)・(ロ)・(ハ)は貧困家庭の家で、建坪はそれぞれ二、二五坪・

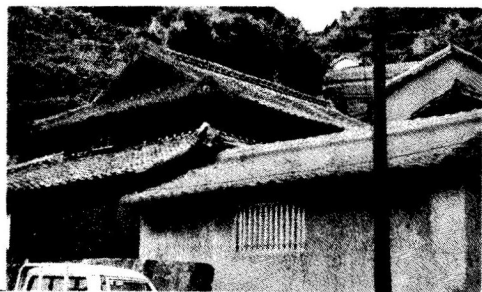
三、七五坪・四、五坪である。(イ)は居間三帖一部屋で、土間の奥を炊事場、中ほどを板敷き、表側を出入口に使っている。(ロ)・(ハ)は居間の外に二帖の台所を加え、土間を出入り口と炊事場としている。物置き・便所は、どの家も別棟として建てているから、生活上不可欠のものであることが分かる。便所は使用の便宜から出入り口に近い。(ニ)・(ホ)・(ヘ)は普通の住宅で、建坪はそれぞれ一一、二五坪・一三、五坪・一八坪である。田の字型の間取りで、座敷・居間・奥・台所と土間からなる。土間は表側の一部を出入り口、裏側の一部を炊事場としている。座敷には棚・仏壇・床、奥には押入れがある。経済状態によっては座敷の表側に縁を設ける。物置と便所は別棟として建てるが、(イ)は物置きを住宅に造り付けてある。風呂場は経済状態の好転によって、便所と同じ棟として造られる。(ト)は当時としては最大の住宅であった。座敷八帖・中の間一〇帖・居間一〇帖・奥座敷六帖・納戸六帖・台所八帖と土間からなり、後に造築した炊事場を加えると建坪は三八坪である。奥座敷と座敷の外側に縁を取り、奥座敷に床と仏壇、座敷に違い棚と床を持っている。住宅の外に便所・風呂場・納屋と土蔵があった。

明治三〇年代に網元の倒産が相次ぎ、網元の大きな家は解体されて他町村へ持ち去られ、浦の家並はかなり悪くなった。明治一七年、小倉網代で鱒の大漁があり、一時黄金の花が咲いた。この繁栄の再現を夢見て、来る冬も来る冬も弁当を運ばせて、沖合で眠り続けた結果だといわれる。大正時代には、第一次大戦によって日本経済も発展したが、羽出浦でも焚入れ網の導入によって、新しい網元も出現し、煎子の製造が盛んとなった。西野浦・中津浦・猿鳴・嶋江・猿戸・広浦の浜場や道路には、にわか造りの加工場が建ち並び、中浦湾の鯛漁は活気を取り戻した。出稼ぎ人の送金などもあって、生活にゆとりができた家庭では、住宅の新築や改築が多く、家並は次第に改善された。

屋根 江戸時代の農村・漁村は勿論、城下町でも茅葺きの家が多く、しばしば大火となっていた。佐伯藩では宝暦五年八月八日、町家も茅葺きを廃して、瓦葺きにするよう布告を出している。大正時代の羽出浦では、西野浦を除く作網代二五戸のうち、茅葺きと瓦葺きとが半々くらいであった。茅は灰床の茅床に生えるものを、毎年二戸宛無償で切ることになつており、不足する場合は他の共有地の茅で補っていた。

屋根型はキリツマ（切妻）・アズマヤ（寄棟）・ノキツマ（入母屋）という。網方・船持ちなど富裕層の三戸がノキツマで、他は切妻であった。ノキツマの家は二〇坪以上、切妻の家は一二―一五坪であった。切妻が多かったのは、台風の際に雨洩りして家の腐朽が多くなること、屋敷地も建坪も狭いので、屋根裏を利用する必要があるからであろう。茅葺きでは強風に備えて、棟を長さ六〇センチ・幅八〇センチの大きな瓦で葺き、堅木の釘で止めていた。また、一―二メートルの瓦葺きの疵を、家の前後に設けていた。しかし、旧藩時代には庶民の家には三方に疵をつけることは禁止されていたといい、羽出浦に三方疵の家が二戸あったが、宗内改めの役人が巡回して来る際には、苦で蔽い隠していたと伝える。

台風が来襲した時には風雨共に強いので、四寸角の柱に大きな棟木や梁を使っていた明治時代でも、二階造りの家はなかった。その後二階家を建てたが、台風後に解体して、低い物置二階に改築した家が数例ある。ラジオが台風情報を放送するようになる前は、古老達が雲行きや海の状態などから台風の来襲を予測した。浜につないである船を引き上げ、家



古漁網で蔽った屋根

に時化囲いをする。梯子をかけて屋根に網をかぶせ、屋根を越させた二―三本の碇綱の前後を、杭や大石に結んで固定する。網は地引網のオービキの廃品を、網目を小さく編み替えたものであった。たいの家は外便所の傍の小さな物置きに、時化囲い用の網や碇綱を仕舞っていた。瓦葺きの家は、瓦を吹き飛ばされないように漆喰をかけていた。屋根瓦全部に漆喰をかける絵漆喰よりも、回り漆喰が多かった。回り漆喰は、棟・縁・棟先の外に、数條間隔で漆喰をかけた。昔は鱈油とふのりを使っていたから、塗った時には黄味がかかっていて、見た眼には悪かったが、時が経つにつれて白くなり、持ちが良かった。現在のは油も糊も悪いので、塗った時から白いが、一〇年くらいしか持たない。

間取り 普通の家は田の字型の間取りで、ザシキ・イマ・

オクノマ・ダイドコロであった。六室の場合は、ザシキ・ナカノマ・イマ・オクザシキ・ナンド・ダイドコロと呼ぶ。各室は襖で仕切つてある。客事の際に取り外し、大広間にして使う便宜を考慮したためである。明治時代には、晩秋から春までは畳を敷いたが、初夏に畳を全部揚げて物置きに仕舞うか、物置きがなければ部屋の隅に積み重ね、板敷きのままにした。主婦は未明に起きて、鴨居・天井板(裏)・梁・柱・板戸・床板などを、湯や水で入念に磨き上げたので、板はびかびかに光り、すべすべになっていた。就寝の時は、老人は敷布団、中年者は寝ござ一枚、子供達は直接板敷きに寝るところを好んでいた。大正時代には、座敷だけは畳を揚げないようになり、昭和に入るとどの部屋も畳敷きで、板敷きを見かけなくなつた。いろりを設けてある家は殆んどなかった。いろりがあつても自在釣を使わず、大正末までは、鉄輪に三本足のある五徳を使つていた。採暖には高火鉢という長火鉢を用い、昭和三〇年頃からは槽ごたつになつた。

ニワはドマと呼ぶようになった。奥の方を炊事場に使つた。くどをヒドコ(火床)という。ヒドコは飯と汁を炊く焚き口の間、鉄製の湯沸かしを埋めるか、汁を炊く余熱で湯を沸

かすようにしてあった。燃料は山に自生している柴やしだを焚き、海岸に打ち上げられる流木を拾って焚く家もあった。

大正時代の末にはしだを焚かなくなり、柴・廃材・薪・流木などになった。かまどはなかったので、味噌豆を煮たり、大量炊事の必要がある時は、煎子製造用の大釜を借りたり、樺受網のカプシ炊き、や土木用の大きな五徳を借りていた。かまど荒神は、カマヤの入口の柱に木製のお室を置き、その中にお札を入れた。夏土用にミヤボウがかたびらに袴を付けて荒神抜いに来ていた。

## (2) 灯火具

明治中期は行燈を用い、灯油には裕富な家は種油、一般は油煙のひどい鱈油を使った。行燈は下の方が木の台で、火袋は三方に紙を貼るか、四方に紙を貼って、一方が開閉できるようになっていた。灯油は径二〇センチくらいのカワラケで、燈芯受けの口があった。燈芯は木綿の切れはしや糸を束ねたものであった。明治末期にはランプが使われ始め、石油を灯油とするカンチヨロを行燈に用いるようになった。カンチヨロには、初期のものは陶磁器の先太の同筒形であり、燈芯をさす突起部をもった蓋があったが、真鍮製になった。行燈の

小型のコトボシは携帯用の柄が付いていた。極く小型の行燈の下に柄を付けろそうそくを灯す手燭も使った。電気が通じたのは昭和になってからである。

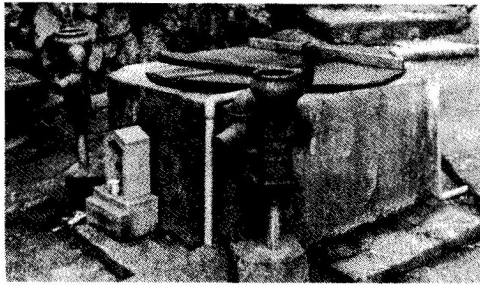
## (3) 風呂

風呂は釜風呂や鉄砲風呂であった。釜風呂は、風呂桶の下方面に円形の穴をあけ、鉄釜を取り付けたものであった。鉄砲風呂は、箱の底板に円形の穴をあけ、鉄製の円筒を立て、下端近くに火受け用のサナ装置してあった。釜風呂になったが、昭和になってから五右衛門風呂が流行した。この風呂釜は円形と卵型と二種類あったが、円形の方が使われた。この風呂はかまどに似た焚き口を煉瓦で造り、その上に風呂釜を載せ、コンクリートで塗り上げた。釜の底の方にある突起にサナ板をはめ込み、釜の底に足が直接触れないようになっていた。サナ板がよく浮き上がるので、その度に足で踏み沈めねばならなかった。

## (4) 井戸

享保五年の庄屋文書によれば、当時の羽出浦には井戸はなかった。恐らく湧き水や岩間からの流れ水を、溜めて汲んでいたものであろう。明治二六年頃には、共同井戸が作網代に





共同井戸

なった。水はニナイに入れ、ニナイ棒（六尺棒ともいう）で担いで自家まで運び、水瓶（ハンドともいう）に移した。ニナイは木桶であったが、金属製の大きげつを使う家もあった。水は日に二荷以上を必要とした。共同井戸に近いか、家までが平坦であれば楽である。しかし、急勾配の上り道（多くは石段である）か、長距離の場合は重労働であった。他県に出稼ぎに出ていた男性と結婚した現地の女性は、思いがけない水の不便に人知れず泣かされたようである。〇〇の嫁さんが

一、地下に三あったが、一個所は水質が良くなかった。私有井戸は作網代に一、地下に三あったが、何れも施設が良くなかったので、戻り水が流入して、伝染病流行の苦い経験を幾度かなめている。井戸は先進地のような車井戸でなく、木製の釣瓶にしゅろ縄を付けて汲み上げていた。昭和

になってからは手押ポンプに

可哀相に、井戸端で水桶に水を入れたまま、石に腰を下ろして考え込んでいたという、女性達の陰口をしばしば聞いた。昭和三〇年以降、簡易水道が普及して、水汲みの苦労は解消した。

### 3 衛生

#### (1) 害虫

しらみ しらみは厚着をする冬季に最も多く繁殖し、平素入浴を怠る老人・幼児や長患いの人に多かった。しらみは頭髮や衣類の縫い目などに産卵した。一度発生すると、頭髪の場合は根絶が困難であった。頭瘡ができた子供は、うっかりしていると、手もつけられないかさ坊主になり、必ずといったように、しらみがたくさん寄生することになった。しらみが発生すると、むず痒くて堪え切れずに掻きむしる。そのためにかさが広がる。手がつけれなくなると、最後の手段として薬屋で水銀を買い求め、頭髮や衣服にかけて退治することになる。しらみ帯という、水銀を縫い込んだ帯状の布を薬屋で買い、身体につけてしらみ退治をした人もあった。一度できた頭瘡は治癒し難く、青年期になってやっと回復する難症の人もあった。

大正時代には、親達が子供の頭髮の手入れをしたり、衣服の破れや入浴にも気をつけるようになったためか、しらみは減少したようである。村端れの藪脇の日だまりなどでは、ほかほかする日に世間話をしながら、布子や肌着を脱いで膝に拡げ、縫い目に巢食っているしらみ退治をする老人達の姿が見られた。昭和に入れば、子供の頭じらみや頭瘡もうんと減少し、老人達のしらみ狩りも殆んど見かけなくなった。

のみ 明治時代にはのみに多かった。多いといっても、煙草や菜種を栽培していた、豊肥地方の農家ほどではなかった。のみは床下や畳の下などに多く、夜は布団の中に入って来た。殊に不潔にして家に行くと、着物に飛び付いた何匹かをもらって帰ることになった。床下の掃除を励行して駆除に努めたが、床下には甘藷を囲う芋ツボがあったので、完全な駆除は困難であった。昭和時代には、除虫菊粉が多く出回り値段も高くなかったので、多量に使用するようになったためか著しく減少した。

蠅 蠅は芋類が多いが、家の縄について記す。蠅も養蚕や畜牛農家に比べれば少なかった。しかし、うるさい存在であり、流行病を媒介するので厄介であった。特に御飯時には困

ることが多かった。夜焚き網が盛んだった大正期は、蠅も比例して繁殖したようである。駆除方法は、しゅろの葉で作った蠅打ちで叩いたり、蠅取り器・蠅取り紙・殺虫剤を用いた。蠅取り器は硝子製で、水を入れて用いたがかなり効果があった。蠅取り紙は粘着力の強い葉を塗ってあり、家屋内のあちこちに置いて蠅が真黒になるほど捕れたが、子供や猫が身体にくっつけて大騒ぎすることも多かった。蠅の幼虫であるうじが便壺やツブシ樽に発生し、便所の周囲を這い回ることもあった。うじの駆除にはウジゴロシという雑草の葉、大正時代には重油を便壺に入れた。なお、衛生車がない時代は、便壺にし尿が溜ると肥えたごに入れ、畑の傍に掘ってある肥えつぼに運んだが、急坂の小道を担ぐのは重労働であった。

蚊 蚊の中で最も困ったのは、大型の家蚊と小型の蚊で、氣味が悪かったのは、マリアアを媒介するハマダラ蚊であった。

蚊蚊の方は畑か藪の近くに行かない限り支障はないが、家蚊は同居しているので防除には頭を悩ました。明治時代には、就寝時は蚊帳を釣ったが、蚊帳に入るまでは大変であった。団扇で防ぐのは限度があるので、どの家でも蚊いぶしをして

いた。昔の本や歌の蚊遣り火は何となく優雅な感じがあるが、蚊いぶしの煙はおよそ殺風景なものであった。夏の夕方、遊んでいた子供が走って帰り、締め切った表戸を開けようとす

る。戸外に立っている母の制止が間に合わず、開け放った表戸から煙がもつくと出る。立ちすくむ子供を押し除けて母が表戸を閉め切り、暫く戸外で待って、いよとたしなめる。やがて表戸を開け、古着物などを打ち振って煙を戸外に出す。灯をつけてから夕食の膳につくという光景はよく見られた。明治の終りには、除虫菊粉を原料にした粉剤や蚊取り線香が使われた。

大正時代には、蚊に苦しめられることが緩和された。頼母子を組織して、蚊帳・布団・膳碗などを購入したり、除虫菊粉の薬剤も精良になったようである。さらに重要なことは、春と夏の定期的大掃除の励行が効果を挙げた。明治時代から総代一名、伍長三名の部落役員があった。伍長の中の一名は衛生係、一名は墓地管理係を兼任した。衛生係伍長が駐在巡査と共に、大掃除や伝染病発生時に指導に当たった。大掃除施行日には徹底した検査を実施し、不良の家には再掃除を命じたので、人々は再掃除を恥辱として入念にやっていた。

朝夕か曇り日に畑や山に行くと、たくさんな蚊の襲来を受け、仕事を断念して空しく家に帰ることがあった。蚊は家蚊よりも痒さが強く、直にほろせが出ていた。

ごきぶり ごきぶりはあまめともいう。この虫は見たところではさして汚いとは思わないが、その悪臭には堪えられないものがある。熱にも殺虫剤にも強く、棲息場所が容易に手のつけられない、棚や器物の隅であるから仕末が悪い。あまめと同じ類のものらしい小型のいいごは一見愛らしい。この虫も熱や薬に強く退治し難い害虫である。昔の人は家にいごが殖えると、家が栄えるとやせ我慢して、黄金虫ともいったというが馬鹿馬鹿しい話である。この虫は家が洋風になると、ますます殖える傾向があるとは困ったものである。大正時代以降、ごきぶりもいごもやや減少したようである。近年この虫の好んで食べる薬物が考案された。適所に配置すると次第に減るが、全滅させることは容易でないらしい。いいごについて近頃意外に思っていることは、人家だけと思つたこの虫が畑にも居ることである。不熟の葉や木屑などがあれば、その中で生活しているようである。弱そうに見えるいいごの生命力の強さに驚いている。

兎 野兎・どぶ兎・家兎の三種類を見かける。野兎は身体が最も小さく、畑や山に棲んで畑作物を荒す。どぶ兎は体が最も大きくて鈍いという。谷川や海岸の石垣の穴に棲み、家兎より数が多いようである。野兎とどぶ兎には人々は余り関心を示さない。家兎は薄褐色で、三種中最も知能が優れ敏捷である。貯蔵してある食料や台所の飲食物を食べ、蔵ってある衣類や家具を嘔じったり汚すので、最も困った存在である。

兎退治には猫を飼っていたが、近年は飼わない家が多くなった。家に居つかない雄猫には兎捕りは余り期待できない。雌猫はよく兎を捕るが、子猫をたくさん生み、自家の魚類を盗み食いついて敬遠される。猫の外にわなや薬を使った。わなは木・竹・糸などを材料として手作りしていたが、鉄製の軽快な捕兎器が使われるようになった。わなには家兎は滅多にかからず、どぶ兎が多かった。薬は砒素系のものであった。わな・捕兎器・薬物のいずれも、二―三回で効果がなくなっていた。兎は賢い動物である。

一〇年ばかり前までは、婦人会が毒入り団子を無料で配付していたが、兎が減ったので中止した。近年、畑作や魚類の製造を止め、飯米は購入した容器に入れるなど、兎族の餌が乏

しくなったためである。また、県道佐伯―梶寄線の改修工事、谷川の両岸や海岸の護岸がコンクリートになり、どぶ兎はその棲息地を失った。

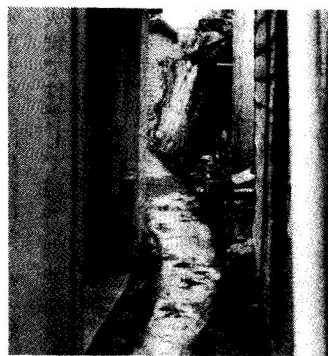
敗戦直後、環境衛生に関する進駐軍の指導は適切であり、改善に大きく貢献したことは否定できない。のみ・しらみの絶滅にはDDTが役立った。しかし、国民の衛生思想の向上に因ることも大きい。春夏二回の一斉大掃除に、住宅の内外便所・納屋の隅々、あるいは家の周井の藪や下水溝まで殺虫剤を撒布することが、害虫の防除に偉効を奏している。蠅は魚を干すとか、うにを割って中身を取る作業の時には、依然としてうるさいほど集る昔の比ではない。食事前に薬剤を撒布することは稀れになった。蚊は山や畑には困るほどいるが人家では著しく減った。薬剤撒布は滅多になく、就寝時は蚊取り線香を焚けば安眠できる。夏の必需品であった蚊帳は長持の中に蔵ったままである。ごきぶり・いigoは少なくなっても、依然として活躍している現状である。

## (2) 貰い風呂

大正時代までは、風呂場を持っていた家は極めて少なく、全戸数の十分の一にも達しなかった。風呂のある家が風呂を

沸かすと、付近の家の人は貰い風呂に押しかけていた。たいていは日没頃から、入浴希望の人が次々に来た。多くは手拭の端に米糠を包んで、表口の戸外から、「どうかお風呂に入らせて下さい」と挨拶する。子供は無断である。順番が来るまでは風呂場で雑談しながら待つ。最後の人が帰るのは十時を過ぎることが多かった。入浴に来る人が、柴や薪を持参することは稀れであったが、風呂主の方は入浴を歓迎していた。燃料が要っても、汚れた風呂水を肥料溜めに溜め、コエタゴで畑に運んで肥料にしたから、なるべく多くの人が入浴して、湯が汚れることを期待していた。しかし、石鹼を使う人は嫌われた。石鹼は肥料価値がなく、汚れていないお湯を汲み出すからである。米糠を持参した人は風呂桶の中で使い、糠の汁は最適の肥料だとされていた。翌朝、主人は風呂場に行き、棒切れで風呂の水を掻き混ぜ、濁りぐあいを確めて肥料溜めに流し込んでいた。貰い風呂は現在から考えると大変不衛生なことであった。

風呂の汚水やし尿を畑の肥料に使う必要がなくなり、県道が改修されて衛生車を通るようになったので、県道添いの家は汚水処理に困らなくなった。しかし、県道から離れた場所



集落の中の狭い道

### (3) 子供と老人

生活の貧困と衛生思想の低さから、子供達には伝染性の疾患が多かった。前にも記したように、頭から顔面にかけてかさぶたのできた子供をよく見かけた。医師は湿疹といい、一般には親の胎毒だといっていた。かさぶたのできた子供には、頭髮や着物に必ずといってよいほど、しらみが寄生していた。二〇才前後まで癒らないひどい人もあったが、それを過ぎると全治していたようである。また、疥癬かきも多かった。疥癬かきは、一寸の接触や風呂でも感染するといわれて嫌われた。薬草や湯の花を風呂に入れて治療していたが、なかなか治癒しなかった。小学校で同じ机に並んで腰掛ける友達が最も困

には、道が狭くて衛生車が入らないし、汲み取り用のホースも届かない。炊事場や風呂の水は土管などで海や谷に流しているが、し尿はどう処理しているであろうか。

っていた。目の縁が赤くただれていた子供が驚くほど多く、重症の者は眼を赤くしていた。これがトラホームであることを後に知った。伝染し易く治癒し難かったが、国を挙げて撲滅に努めたので著しく減少した。トラホームには学童の半数以上が罹っていたが、海岸部に特に多いということであった。幼児や学童には、常に青い棒のような鼻汁を、一本か二本垂らしている者も多かった。大人は子供だから仕方がないと思っていたが、子供達は提灯を鼻からさげているとなぶっていた。本人は気持が悪いので、無意識に着物の袖で拭っていたから、鼻汁が乾くと、袖はかちかちに固まりびかびかしていた。

六〇才以上の老人には、年寄の水鼻といって怪しむ人がいないほど、鼻水を垂れている者が多かった。六五才の頃、椅子に腰を掛けて執務している時に、思わずぼたりと紙上に落ちるようになった。困るとは思ったが、年寄の水鼻だからと医者に診てもらわなかった。二三日ほど鼻水が出なかった時、その理由を考えたら、煙草を一本も喫っていなかったことに気付いた。それを契機に禁煙したら鼻水が出なくなった。私のは喫煙が原因だと思っているが、現代の老人は鼻水が出

ないのは何故だろう。

## 新刊紹介

「臼杵石仏地域の民俗」臼杵市教育委員会刊

B 5 版、三三八頁、頒価四、五〇〇円

「六郷満山関係文化財総合調査概要」(二)

—— 国見町・国東町・武蔵町・安岐町の部 ——

大分県教育委員会編

B 5 版、二四四頁、頒価二、二〇〇円

「国東半島の修正鬼」大分県教育委員会編

B 5 版、一六三頁、頒価一、三〇〇円

「大分県史料」No. 26 / No. 30 大分県教育委員会編

大分県中世文書研究会発行、各四、八〇〇円

「緒方町の民俗」(大分県の民俗シリーズ(1))

B 5 版、二二八頁、一、五〇〇円