

第五章

湿原の暮らし

一 湿原の農業

大井川の河口平野は、地質学的には扇状デルタと分類される平野であるらしい。しかし、この扇状デルタの平野はどんなプロセス形成されたのであろうか。

大井川の西に牧ノ原台地がある。さらにその西に小笠山丘陵があるが、この台地と丘陵は古大井川が運んだ土砂や石の堆積したものという。

牧ノ原台地の隆起で大井川は高草山と牧ノ原台地の間に河口を開くことになったが、今のように河口が吉田町と大井川町の境界地に固定されたのは江戸時代のことで、それまでは何本もの流路を分岐させて河口は一つではなかった。

調査地の東側にあたる小川という地名は、大井川の分岐流の一本を指し、この小川に対して大川が、大井川の本流河口部が別にあったことを物語る。

黒石川、木屋川、栃山川などはその大井川に分岐流だった。

ところで、奈良時代、高柳（藤枝市高洲）から鯉魚（カツオ節の前身）が都に税として供出されていたことを記す木簡が見つかっている。現在の高柳からはまったくカツオと結びつくものが無いだけにこの木簡は不思議な気がするが、奈良時代には、高柳辺りまで潮が入り、漁労を行った村があったと考えれば理解できるのだ。つまり、大井川平野は過去一千年を遡るだけで、随分と様相が変わっている訳である。

ここで大井川平野の成り立ちを遡って考えてみよう。

第1期 縄文時代 海進と海退期

縄文時代の中頃は今より海面が一・二メートル高く、現在の平野部の大半は海水で覆われていた。大井川平野ももちろん同様で、浅瀬の海が続いていた。その頃は藤枝市の宮島辺りまで海水が入り込み、クロダイが釣れたと考えられている。

ところが縄文時代の終わり頃から次第に大井川平野部に当たる浅海は大井川や瀬戸川・朝比奈川などが運ぶ土砂で埋まり始める。また、浅海が急に深くなる現在の海岸

線辺りで砂州がその浅海の縁に沿って形成される。現在の浜名湖の舞坂・弁天島、あるいは三保半島のような地形が形成されたと考えられる。

小川に古代の駅が設けられたが、この砂州が大井川の西岸と東岸を結ぶ役割をしていたわけである。やがて海退現象が始まる。

第二期 砂州の発達（志太之浦）

小川の辺りには海岸線に沿って形成された砂州の一つがあったと考えられる。また藤守の集落は古くから人が住み、輪中集落の形態を発達させていたが、やはりこの地も早くできた砂州だったと考えられる。

海退で大井川は汽水域が広がる浅瀬と湿原が形成された。志太之浦と万葉集にうたわれる時代には潟は浅瀬となったり、陸となったのだ。この頃から大井川の流路はいくつにも分流し、扇状デルタを次第に形成し始める。

第三期 新田開発

大井川の左岸平野部には人名地名が多い。兵太夫、五平、弥左衛門、善左衛門、三右衛門新田と、いずれも新田開発に関わる人物名を冠している地名である。そして人物名を冠す地名は、栃山川と黒石川の流路に沿ってあるのも一つ注目される点である。この二つの川がかつて大井川の分流だったことはよく知られているが、分流を本流から人工的に切り離し、その流水を細くしぼりあげたのだから、大井川の左岸の本堤防がいったん決壊したらば大変だった。

栃山川の下流本中根の丸岡卓郎さん（大正二年生まれ）は、「子どもの時ぶんにい
かい水が出てなあ、豚ん流れて来たもんでつかまえて、水んひいてから売っちまった
けよ。薪木もえらく流れてきたっき・・・子どもらあ水ん出た方が遊べてオモシロ
いっきけえが、一度だけ天井裏に二日もあがりっぱなしの時んあったけえがなあ。

・」と語られる。

成岡さんの話では、木屋川は今は成岡さんの家の東を流れているが、昔は家の前っ

かた、つまり西に流れていた。そして大水が出ると栃山川と木屋川がぶつかるような流れ方をしたらしい。木屋川と栃山川の河川改修をするまでは、こんな具合で大井川の分流の顔を見せたのである。

それだけに、江戸時代には、何度も堤防を築いては決壊し、築いては決壊の繰り返しで、栃山川ぞいの耕地はその度に荒廃地と化した。

調査地である焼津南部地区は言わば、その新田開発地域の末端部にあたり、潮水化を起こし易い。いわゆる汽水域で、しかも度々洪水に襲われた不安定な地域であったと言える。

「子どもでもなんしろ力仕事だったのでひっくりかえるくらい手伝わされた。そいで食事はなにより楽しみだったね。今のように米だけの飯になったのは最近のこんで、米五合にたいして麦七合というのが戦時中からずっと続き、麦が三合ぐらいになったのは電機釜が出た頃からだ。」

ご飯を炊くのは子どもの仕事で、男の子ももちろんご飯を炊いたものだった。薬をねじくってくべるのだった。この大井川平野の人たちにはいちも薪不足で、稲藁がそれこそ薪だった。」

「だんな衆は田んぼもたんもつとるし、その水路にうわってるヤシャンポーを毎年伐ちや薪に出来るだで、そりやいさ。ヤシヤも無い小作人はねじ藁でもなんでもかんでももやいたんだよ。」

大住の石田才市さん（大正二年生まれ）はこんな風に語った。

戦前までは地主と小作人という関係があったが、地主の田を小作人が借りて作った稲を米にして半分以上は地主に借賃として納めたのである。しかし、裏作は納めなくていいので、麦をよけい作ったのだ。麦七合米五合の飯は小作人には上等の飯だったのだ。

麦をつくりたいが水田（みずった）は裏作ができなかった。カラッ田と呼ぶ、水はけのいい田は地主も貸してはくれなかったので、たいてい小作人が麦を作ったのは小ム

グリと呼ぶ半水田だった。みぞを掘って土をその分盛り、土を乾かしてから麦をまいた。その小ムグリの水田を起こす専用の鍬を「水田鍬」と呼んだ。これはヘラ鍬とか風呂鍬と呼ぶもので、木のヘラの先に鉄の刃をはめた鍬で江戸時代の中頃から全国的に使われた鍬である。土が乾いてから土をこなすのは「マド鍬」が多かった。三本鍬の刃先が狭いもので二つの窓があるように見える備中系の鍬である。この二つのタイプの鍬が、村の半分以上が水田だった大住などでは絶対必要だった。

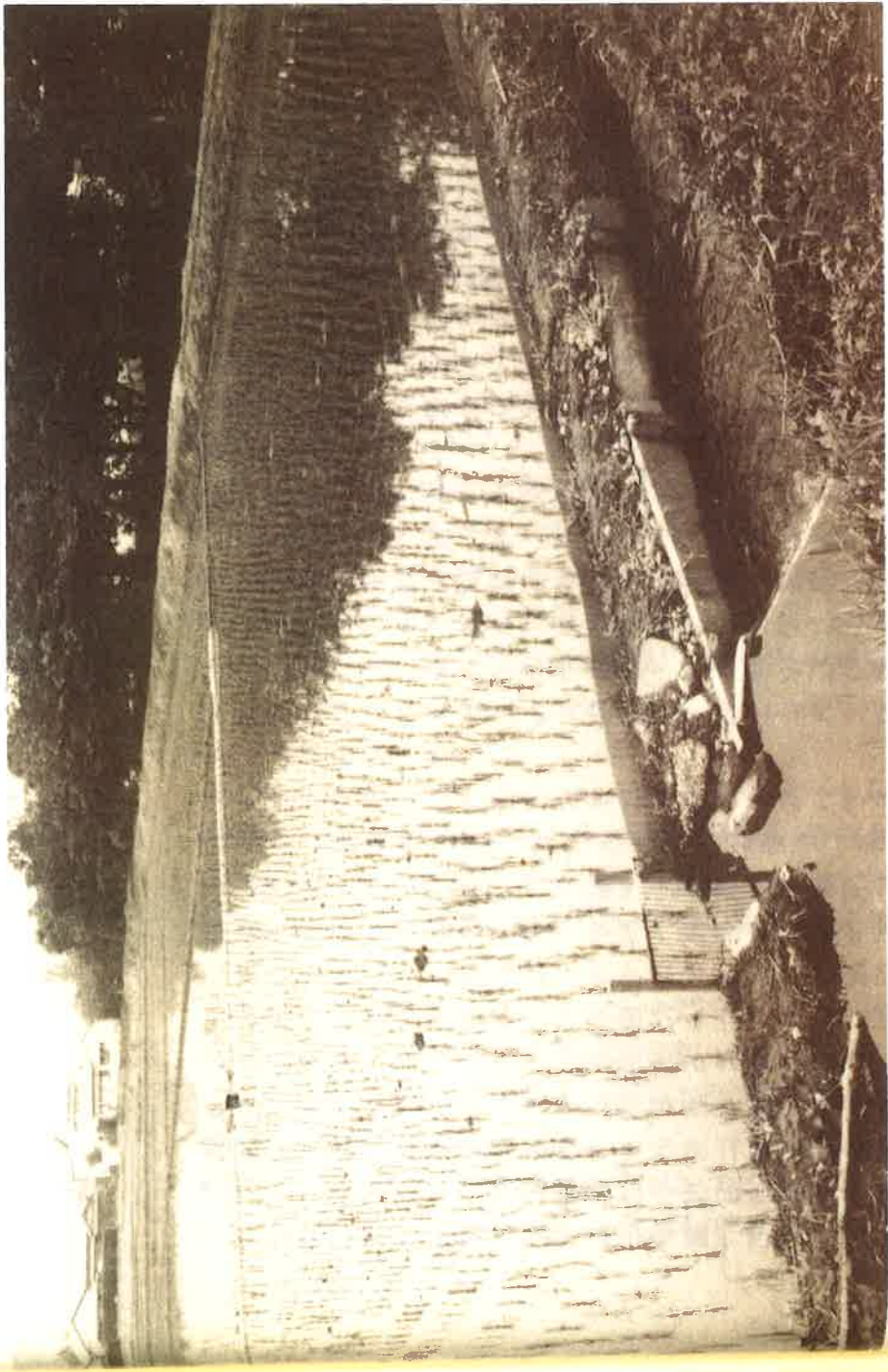
冬の水田は、子どもにとってははかっこうの遊びの場で、下駄スケートをやった。昭和初期は今よりよほど寒くて、一日中水がはってたものらしい。

水田を五尺三寸ぐらいの幅で土を盛り、周囲に水をためるうね田作りは、土の乾き方で作り物を変えた。もちろん乾けば麦を一番作りたかったが、半乾きでは大豆やジャガイモが多かった。大豆は豆をとらないでそのまま鍬できりかえして水田へ緑肥としてすき込んだ。

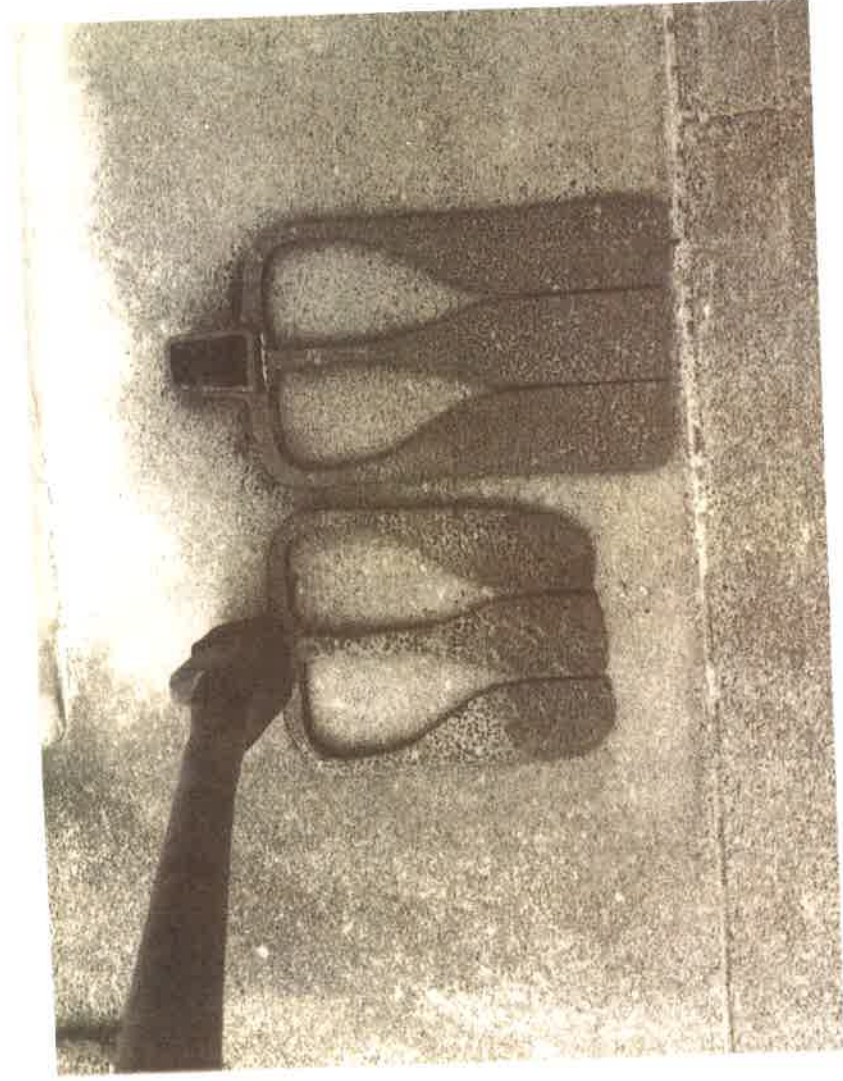
弥宜島の戸本まつさん（明治四十四生まれ）は、乾く田が一反六セ、水田が一反二セを耕作した。乾き田の中にカーラと呼ぶ石の多い田があった。田んぼだがカーラ畑ともいった。カーラは、足のくるぶしまでしかもぐらず、土の層そのものが薄かった。このような田は「秋落ちする」と言い、夏場に稲の根が焼け、秋口になると実をほとんどつけないで黄いらんでしまい、収穫量も一反三・四俵がいいところであった。普通に採れるところなら一反八俵といわれたから半分程度の量しか採れなかったことになる。

カーラとは反対にひざより上までもぐる深い田があった。ドブツ田と呼んだ。田植えの作業がしんどかった。戸本まつさんはマド鍬をカド鍬と呼ぶ。この深い田を荒越しするにはカド鍬が便利だった。

「高草山に雪が降ると寒さは長くない」あるいは、「高草山に雪が降ると春が近い」というのは大井川平野の人々が共通に語る。高草山に雪が降るといよいよという気がしたのである。



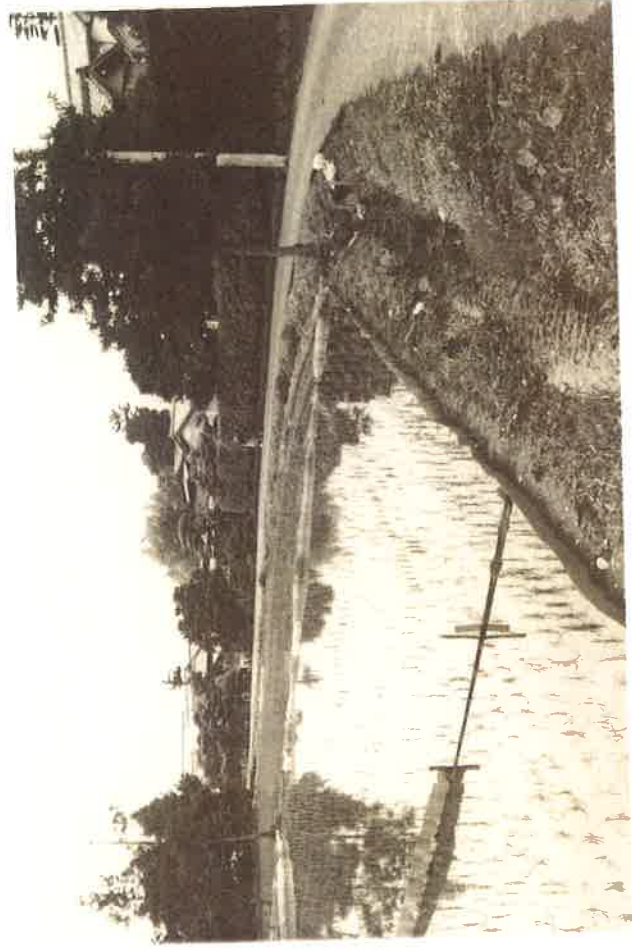
水田と水口



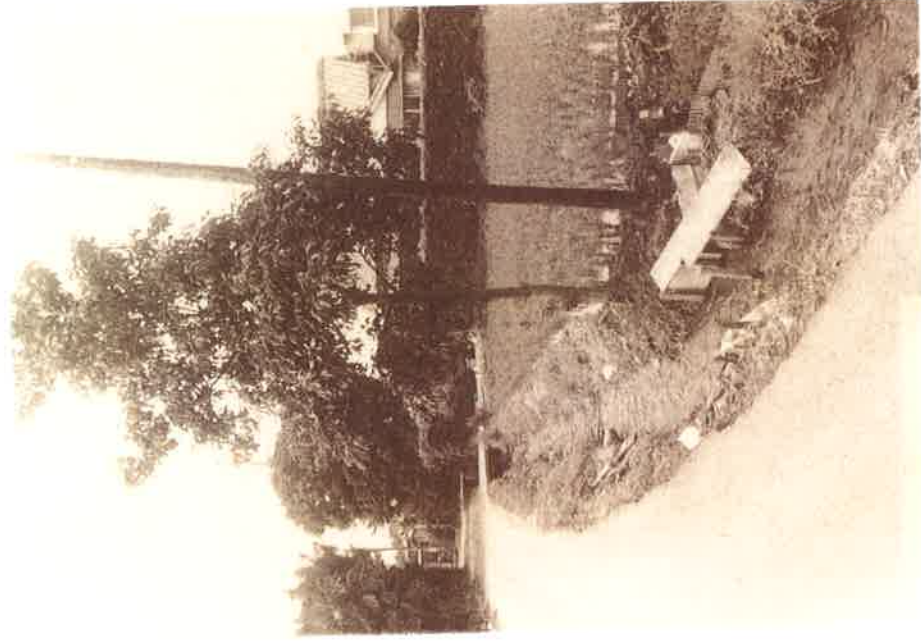
志太平野特有の「まどぐわわ」



湿田で活躍した鍬たち



石津新田



水路とヤシヤンボ 石津新田



棚井

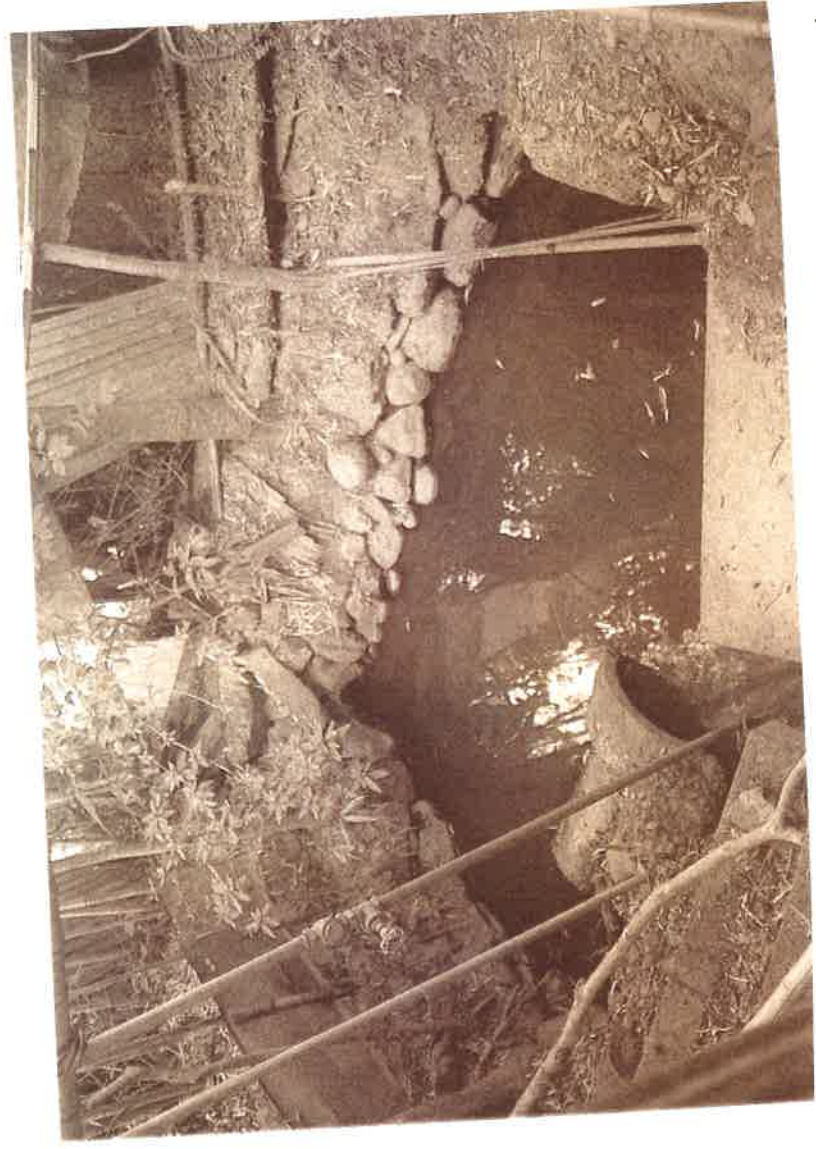


棚井

棚井
水路の流れを屋敷地内に引き込んだ棚井。
苗代を作る前、モミ俵をここに漬け発芽を促した。普段は食器、野菜、洗濯物、鉢、甕も洗った。

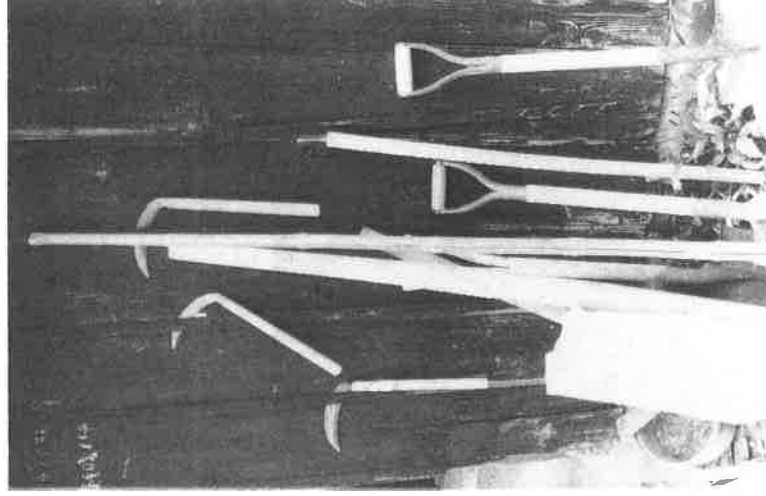
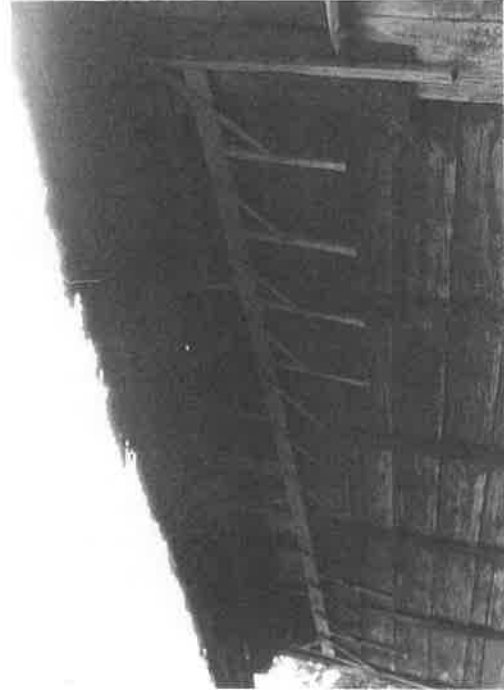


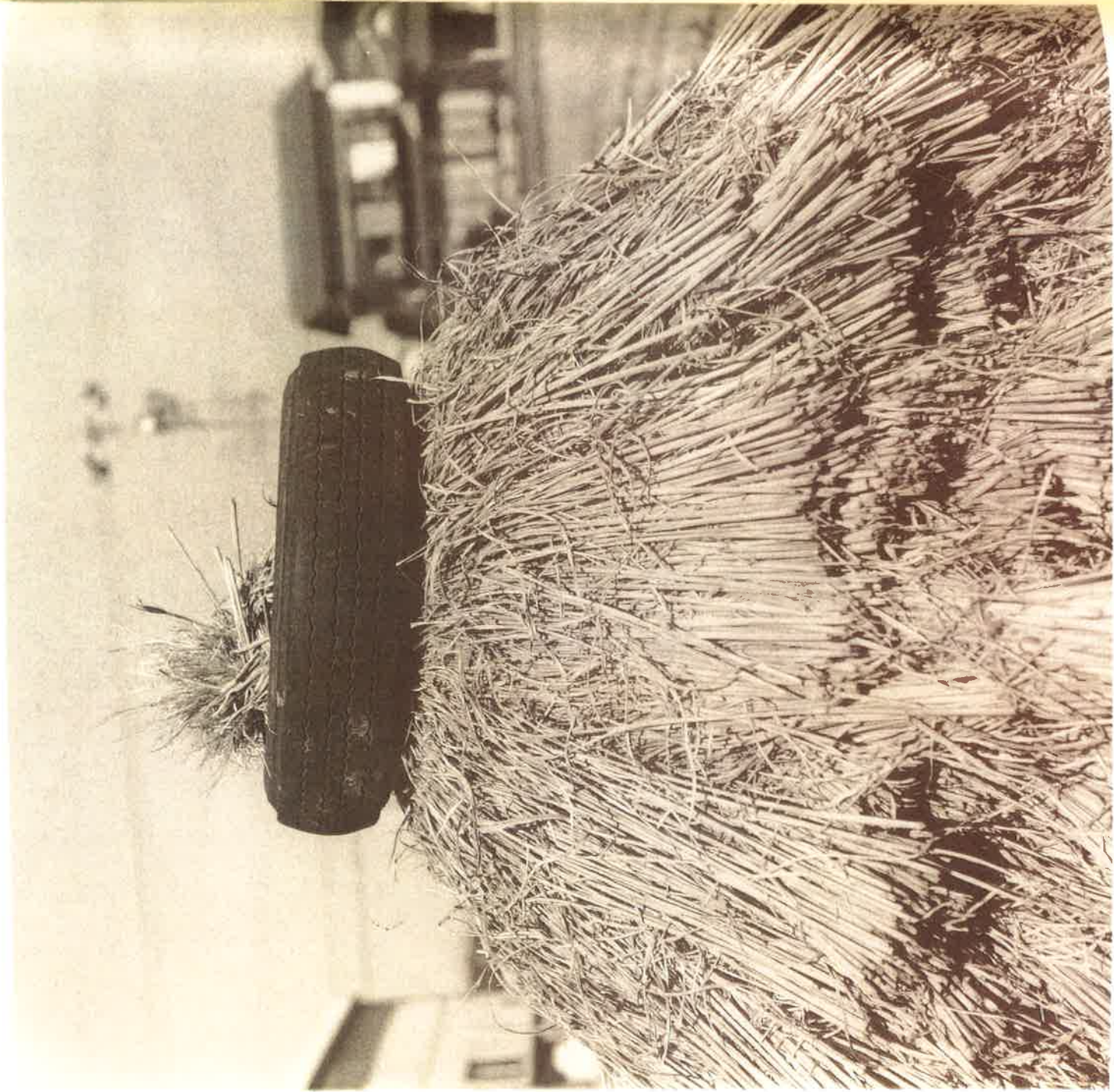
棚井



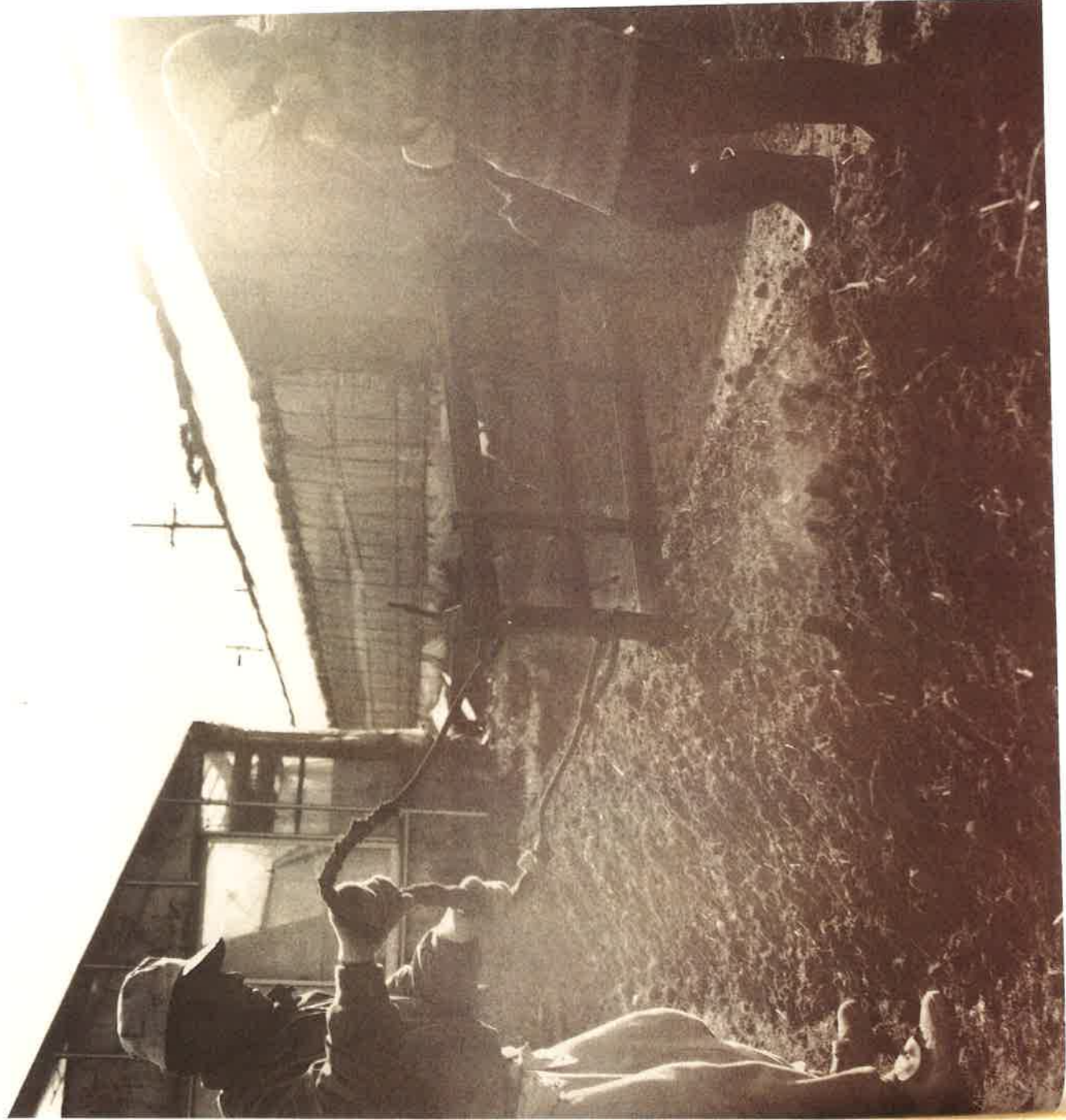
棚井

農家の軒先





稲ぶら

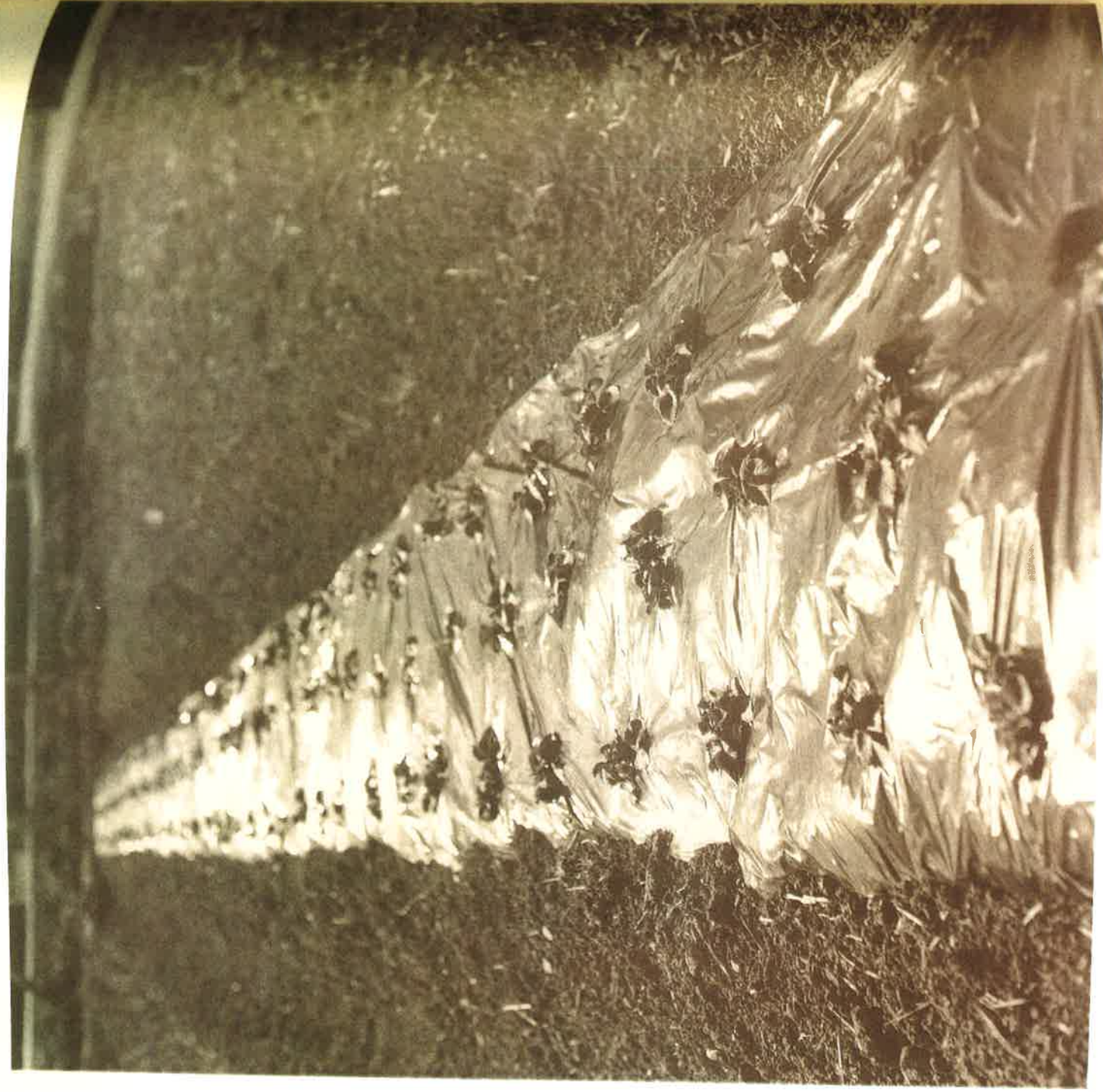


夫^と婦^めマンガー





火きたの中のぼん田



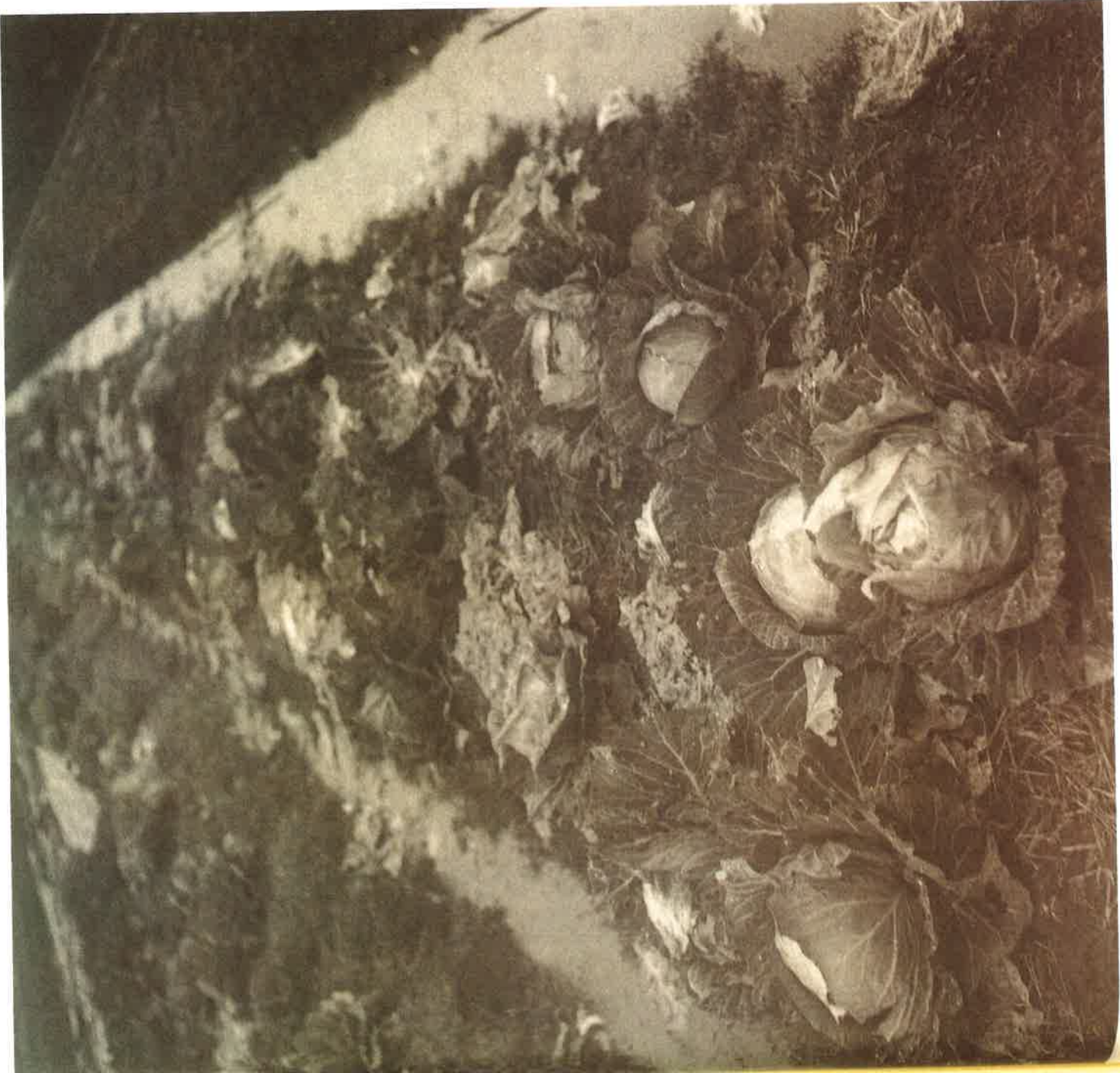
ビニール栽培



ビニール製の畦



田んぼの中のボタ



キャベツ

二 年中行事と食

〔 一 月 〕

雑煮

三が日の間、朝食は雑煮を食べた。

大根、里芋、切り餅を醤油の汁で煮て、京菜あるいは菜っ葉（三が日分まとめて茹でておく）を入れて茶碗によそう。だしは鰹節。茶碗によそってから、削り節をたっぶりとかける。

- ・ 普段は鰹や鯖のだし粉だが、正月は新しい鰹節を買って、一升枡の上で出刃で削って使った。
- ・ 元旦に初めて火を使う時、一年まめに生活できるようにと豆ガラを燃した。
- ・ 以前は今より餅をたくさん食べたものだった。
年取り餅と言って、家内中の人数分、大きなお供えくらいの餅をついた。（三右衛門新田）家族十五人の時は、元旦の朝百切れの餅を五升釜で煮た。あまりたくさんなので、餅と大根、里芋、京菜を交互に重ねて煮たものだった。（杵直島）
- ・ 元旦の日は雨戸を開ける前に雑煮を作るもんだと言った。（北道原）

お飾り

藁で編んだ注連縄に裏白、橙、ゆずり葉、串柿、紙に包んだ炭をつけた。この串柿は子どもは取って食べても良いとされ、よそのうちの分も取って食べた。（三右衛門新田）

お節

人参、ごぼう、はす、こんにやく、里芋の煮物、田作り、蒲鉾、煮豆（きんとん）数の子、なます（大根・人参）

縫い初め（二日）

半紙を二つに折って、針と糸で袋に縫う。中にお金を入れて神棚に供える。後でそのお金で魚を買って食べる。すると、その年は一年手を腫らさないと云った（弥宜島）

- ・ 雑巾を縫った。（石津）
- ・ 何でも縫う真似をする。（三右衛門新田）

注連縄をはずす（三日）

お寺のおっさんが年始に来る前にはずす。夜、御飯をしんぜる。（三右衛門新田）

ハツヤマ（四日）

庭の木を伐って、かまどで燃して御飯を炊く。「ハツヤマのかみさん」と云って床の間に供えた。

僧侶の年始廻り（四日）

三角の箱に紙を張り檜の葉を敷き、浜納豆を入れて配ってきた。セツキ（十二月末）に米、麦、大豆をお寺の人が貰いに來て、それで作ってあった。

六日年越し（六日）

御飯と吸い物を神棚にしんぜる。自分らは五目御飯などを食べた。

夜、一家の主人が神棚の下で、まないたの上に小さく切った、七草（べんべん草）、大根、かぶ、人参、せり、菜っ葉、里芋をのせて「トウドノトリガ ニホンノクニニ

ワタラヌサキニ ナナクサナズナデ ストントン」といいながらすりこぎ、しゃもじ、貝じゃくし、包丁などでたたきながら、ちゃらちゃら鳴らした。
切った野菜は神さんにしんぜた水に入れておく。

・神さんの水を下げて、手足に塗ると、手も足もあいまちをしないまじないになる。
(石 津)

七草粥 (七日)

六日の夜漬けておいた野菜を入れて粥を炊く。その際、高神さんに供えた餅を入れた。きた七草粥は神仏に供え自分らも食べた。ススキの箸で食べた。
豆ガラと菊ガラを燃してつくる。マメで良いことをキクの意。

蔵開き (十一日)

蔵のなかの俵の上に供えてあった餅で雑煮を作った。(祢宜島)

マユダマ (十四日)

米をといで水につけておき、臼で挽いて水で練り、蚕のマユの形にして、柳の枝のうらつぼ(先の方)にたくさん付け、大黒柱にしぼりつけた。

小豆粥 (十五日)

小豆入りの粥。神さんにあげた餅を入れる。マユダマの残りも入れる。新しいマッチをすって使う。すすきの穂の箸で食べる。塩あじ。この粥を吹いて食べるとかぜが吹いてツクリモノにあたるから、吹いて食べてはいけない。
美の成る木に、ナタできずをつけ「ナルカナラヌカ ナラニヤアタタツキル」というと子どもが「ナリマス ナリマス」と言っけて答えた。その後、傷口に神棚から下ろした小豆粥をカヤの箸につけて歩いた。

仏さんの年越し (十六日)

仏さんにしんぜた餅で雑煮をつくって食べた。(三右衛門新田)

神さんの年越し (十七日)

神さんに白い御飯、自分らは五目御飯などを食べた。この日藤枝の清水さんにお参りに行った。(三右衛門新田)

〔 二 月 〕

節分

長い竹竿の先のメカゴ(ざる)に、ヒイラギ・コウノハナをつけて庭に立てた。目がたとあるものを立てると鬼がこわがって逃げていくという意味のまじない。夜寝る前にオヤク(親戚)のない方角に倒す。この日やなぎの箸で食事をする。なます(大根、

人参)、切り干し大根、昆布など煮ると増える物を食べる。年越しの日に、増える物を食べると縁起がいいと言った。

・「母の手際の大根なます」とつぶやきながらつくったもんだった。(弥宜島)

食事が終わってから、使った箸を途中まで割って、鯛の頭、ネブカの根、ヒイラギ、コウノハナをさして、長い髪の毛を巻いて火にあぶった。ヤイカガシと言う。

・この時「イネノムシモジイヤジヤ」と言った。(北海道原)

ヤイカガシを何本も作って「ウラントナリノバアサンハ アカギレアシニ タビセキダ シャラクサイ ヘナラフリンシヨ」などと言いながら、子どもが屋敷の角口入口、便所、井戸端などに立てて歩いた。

豆を炒る

豆を炒ってまく。まいた豆のうゑに寝ると病氣になるといふので氣をつける。
年の数だけ豆を食べる。

「福茶」と言つて、この時炒つた豆をお茶に入れて飲んだ。(杵宜島)

残りの豆を紙に包んで神棚においておく。その年初めて雷が鳴つた時に食べると、
一年中、雷の厄を受けないといわれる。

コトハジメ (八日)

この日は仕事を休んだ。嫁は実家に帰つたりした。神さんにぼたもちを供える。

初午(二月の初めての午の日)月遅れの三月にやる所も多い。お稲荷さんの祀つてあ
る家は、この日、お参りに来てくれた子どもに赤飯を配つた。餅をつき、果物、御神
酒、野菜といっしょにしんぜた。夕方下げてから白い御飯をし
んぜる。

・赤ちゃんが生まれた家は初午の日にお稲荷さんに幟をあげる。(北道原)

・村のお稲荷さんでは当番が赤飯を炊き来た子に配つた。子どもは五色の紙をはりつ
けて幟旗を作つてお稲荷さんに持つていつた。幟旗には「正一位稲荷大明神」と書
いた。赤飯をちり紙にくるんで袂に入れてもらつて来ると、ちり紙がくつついてし
まったが、それでもうれしくて紙をとりながら食べたもんだつた。(杵宜島)

初午 (二回目の午の日)

田尻北のお稲荷さんは商いも出て、甘酒、たんきり、たいやき、焼きまんじゅう、餡
の入つたらくがん、黒玉などを売つた。楽しみなもんだつた。(石津)

(三 月)

彼岸

入りスリヤキモチ 中日ボタモチ 明けダンゴとってつくるものが決まっていた。スリヤキモチは米を水にひやかしてからすり鉢ですってどろどろにしたものを、炒り鍋でべったら焼きのように焼き、ひっくりかえす。砂糖と醤油であじをつけて食べた。・「オバマヤキモチヤ カサヨリイカイ」とって焼いたもんだった。(三右衛門新田)

中日のぼた餅は七つか九つ先祖さん(お墓)にしんぜた。重箱に入れてお寺に持っていった。

彼岸の明けには米粉で団子をこさえた。

夜は五目御飯や寿司などふだんより御馳走をして食べた。

〔 四 月 〕

お節句 (三日)

菱餅(くちなしの実やよもぎで色をつける)、寿司、つぼの酢合え(ぬた)を作る。餅は黄粉で食べる。柚子の皮を大豆といっしょに炒り石臼でひくと柚子の香りの黄粉ができておいしい。

つぼは子どもが水田から取ってきた。水田の中にいみりがいったような所があって、そこに指を入れると取れた。つぼはゆでてから、ミを抜き洗う。この時、ヌカで洗う、塩で揉む、薬の灰を入れて揉むなどしてヌメリやアクを取った。

つぼの酢合えはつぼをゆでて、ゆでたわけぎといっしょに酢味噌あえにする。

寿司は鱈、鯖の酢ジメ、椎茸、お稲荷さん、海苔巻き、つぼの押し寿司。

つぼは砂糖と醤油で煮て押し寿司にした。お節句にはつぼの押し寿司がつきものだった。

水天宮さん (三日)

石津の水天宮さんの祭りには、商いが出来て賑わった。お酒や弁当を持って行き浜遊びをした。

弁当につぼとさくらえびの押し寿司をよく作った。

お釈迦さん (八日)

団子を作り仏壇に供えた。神さんに赤飯と卯月の花をしんせた。(石津)

焼米

苗代に粃まきが済んだあと余った粃を水に漬けておき、青く芽が出た頃水から上げて炒り鍋で炒る。その後臼でついて粃殻を取る。甘みがあつてとても香ばしくおいしかった。焼米は肥宿(肥料にするため人糞を貰いに行く家が決まっていた。)の家に重箱に詰めて届けるとたいへん喜ばれた。この季節になると、もうそろそろ焼米が届く頃だと楽しみにしていたそうである。

種まき祝い・種おろし

種まきをした日は魚でも買ったりして、ごっつおうをした。

〔 五 月 〕

五月節句 (月遅れで六月にやるところもある)

三日の夜シヨウブとヨモギを家の入口の軒先にあげる。五日の朝天から葉が降ってくるので、その後下ろして六日に風呂に入れ菖蒲湯とする。

菖蒲を頭にまくと病気をしない。(石津)

カシバモチ（柏餅）を作る。柏の葉を取って、葉の表面のかびやよごれをとる。米粉をついて作った餅で餡をくるみ柏の葉でさらにくるんで、せいろで蒸す。ヨモギのカシバモチも作った。初節句はざいしょから嫁ぎ先や親類に柏餅を配った。

麦の収穫

麦を収穫すると炒って石臼で挽いて粉にする。水車で挽いたりもした。その後、スイノウというふるいでふるってコーセンをつくった。

・昭和十年頃まで 袋に入れて一つ五銭で焼津の方に売りにいった。（杵直島）

柿コーセン…臼で干柿をつぶしてコーセンに入れ砂糖と水を入れて練って食べた。

柿のある時は生のものを切って入れた。

田植え

三時頃起きて苗を取る。おみおつけ、おこうこで朝御飯を食べる。

十一時すぎに早めに昼御飯。家の人だけならおこうこ。よその人を手伝いに頼んでみると魚一切れなど余分につける。

午後三時頃オヨウジャといって、食事をとる。御飯とおこうこ、パン、お餅二切れなど。田んぼで麦飯の弁当、おかずは梅干しおこうこ、きりぼしなど。夜、夕飯。豆腐の煮付け、刺身、五目の御飯など手伝いの人がいると気張った。金持ちの家は井をとってくれたりもした。手伝う衆は「あっちの家ではおごっつおうをしてくれる」などと噂をするので、頼む方は気を使った。

植えあげ

田植えが終わるとウエアゲといっごちそうを食べた。かつおの刺身や煮魚、白い御飯。

〔 七 月 〕

ちようちん祭り (十四日)

ノアガリ(忙しかった田植えが終わってほっと一息ついたころ休暇をとる)でゆっくりした。津島さんのお祭りで紅白の提灯をもっておまいりに行く。

- ・子どもにキャラメルをくれた。この日は「ふだん買わない魚も買っちゃあ食べた」(称宜島)

- ・神社で素麺を食べた。子どもに赤飯をあげた。(与惣次)

〔八月〕

タナバタさん (七日)

六日の晩げん田んぼの水口に藁の橋を作ってタナバタさん(田の神さん)が渡りやすいようにした。庭に面した縁に台を作ってオコワ(赤飯)、かぼちゃ、なす、すいかなどの農作物をしんぜた。

土用の丑

しじみ汁。近くの川からしじみを採ってきて味噌汁にして食べた。

- ・この日焼け石をしもやけのできるところに当ててこするとできなくなる。(石津)

盆

十三日 オチツキ団子。白い団子を食べる時あんこをつける。

十四日 餅つきをした。

朝 七色汁(おあげ、十六豆、ごぼう、しいたけ、かぼちゃなど野菜を七種類入れた味噌汁)。うりもみ。お粥。

屋 餅、大福、あんこのぼた餅など。
夜 かぼちやや昆布の煮物。
十五日 朝 冷汁（大根、キャベツなどの生の葉をきざみ水で溶いた味噌をかける）
かつもりの御飯（かつもりの木の実を入れて炊いた）
屋 そうめん
夜 白い御飯。やっこどうふ。魚（仏さんに嫌われるように生臭を食べる）
十六日 朝 御飯。うりもみ。
おくり団子（白いの三個）。オヒラ（人参、ごぼう、こんにゃく、しいたけ、
おあげ、昆布、かぼちやなどの煮物） 餡もののお菓子。
お地藏さん（二十三日）団子をこしらえて仏さんにあげる。
地藏祭りをするところは、団子を作ってお参りした人にあげた。

〔 九 月 〕

はっさく （一日）

赤飯を作って神さんにしんぜた。

そば

そばをひいて皮の黒いつぶつぶがあったが、小麦粉の変わりに使った。てんぷらのころもにしてもおいしかった。

柿そば。柿の実をさいころのようにきってそば粉の中に入れ、そばがきを作った。

お月見 （十五日）

ワセの稲の新米をきれいについて粉にして、神さんに十二ヶ月分十二個、十五夜さん

に十二個「へそもち」をしんぜた。仏さんにはあんこをつけた。

十五夜さんは、新薬の束をぼったかしておぼんにし、その上にお皿を載せた。

この日は、へそもちを親類、近所、焼津の方の肥宿に配って行くので、一日がかりでしみにしていた。重箱にあんこのついたのとつかないのを半々に入れていった。

三右衛門新田の芋祭り (十六日)

八幡神社で芋祭りをする。三右衛門新田は里芋をたくさん作っていた。八月ひと月は子どももふくめ家内中総出で朝から晩まで里芋の出荷にあたった。その頃、前の川は針を落としても見えるくらいきれいで、その中で一日中竹のへらで芋を洗った。里芋は弁当を持って焼津の方へ売りに行ったが、売れなきやあ和田の方までも行った。九月十六日の芋祭りには、たんと煮てかつ節をかけて食べた。一尺位の長い竹串に煮た芋を丸ごと指しておでんのようにした。神さんに串刺し一本と、皿盛り一皿をあげた。子どもたちにも分けた。たんと煮るもんでうまかった。

昭和十年頃の記憶では、五十件あった家から五百グラムずつ芋を出し合ったと言う。

〔 十 月 〕

神さんのお立ち (一日)

神さんがおいべすさんだけ残して出雲に立つと言う日。赤飯を作って送る。

・「神さんのお立ちで おまつちゃあ おこわを こさえたかいやあ」ということをこの日よく言ったもんだった。(石津)

・神さんは十月三十日に帰ってくるが、その時、留守番をしていたおいべっさんに「留守の間何かうまいもんを食ったか」と聞く。おいべっさんは「いつもと同じ出たのはオイノコばかりなり」と答える。すると神さんは、「米糠(こぬか)でもい

いから蒸 かいてくりよう」というそうだ。(よつぼど腹をすかしているのか?) し
かし、三十日に何かしんぜたことはなかった。(三右衛門新田)

亥の子 (十月の最初の亥の日)

この日は亥の子神さんがいるから、臼を使っちゃあ悪いといった。「きょうは亥の子
だで」と言ってぼた餅を作った。十二個臼にしんぜる。このぼた餅を女の子が食べる
と子どもがたくさん産まれると言う。

お日待ち

この日は正月よりたんと餅をついて、親類や肥宿に配った。丸、四角、おさんこち
(餡入りの餅)を九、十個くらい重箱に入れて配る。

夜は、里芋、こんにやく、人参、ごんぼ、昆布の煮物。寿司はおぼろ、かんびよう、
しいたけ、かまぼこ、しめこん(こんにやく)。いわし、さばの酢。

秋祭り (九日ころから各村の神社で行われる)

村をあげて盛大にやった。芝居がかかる。甘酒・酒が飲みほうだいだった。商いが出
て、飴屋、たんきり、たいやき、てんぶら屋などにぎやかだった。

夜は煮物、しらあえ、かつおの切り身など。

・道原と北道原は、日をずらしてお互いの村で一家の主人と長男を招待しあった。

漆の膳・碗で当番の家でもてなす。長男は生まれて座れるようになったら、一人前
してよんでくれた。(北道原)

・与惣次の八幡さんの祭りでは三角(三角錐でノチザンの形といわれる)のおこわを
くれた。

この八幡さんは、お産の神さんとして信仰されていた。他の村からもおおぜいお参り
にきた。安産祈願には底抜けのひしゃくやきんちやくをあげ、帰りに与惣次の村で三
角のおこわをもらって帰った。このおこわは祭りの時のものを、干したものだだった。

無事出産すると、おはたしに米一升をあげた。(与惣次)

栗ゆで (十三日)

神さんとお月さんにそなえた。さといも、栗、さつまいも、大豆をいっしょにせいろでふかす。

〔十一月〕

稲刈り

カリアゲ 鎌をミの上のせて御神酒をあげる。ぼた餅を作る。白い御飯に魚などつけた。

・さば飯 (醤油に漬けておいた鯖を御飯がふいてきた時、酒、塩ひとつまみといっしょに入れて炊く) をよく作った。(弥宜島)

コキアゲ ヒキアゲ

稲刈りの仕事が全て終わり、米も俵に入れてから祝う。

ひきおえた日は日に御神酒をあげる。

五目御飯 (油揚げ、人参、ごぼう、かまぼこ、こんにゃく、いもがら、昆布などを入れる)

白い御飯、お刺身など。

・ヒキアゲがおわると嫁は「ごみふるい」といって、実家に休みに行った。帰る時は在所からおみやげに餅をもらって来ていんきよやに配った。(石津)

えびす講 (十九・二十日)

大根、かぶ、みかん、掛魚を供える。おこわを炊く。

ミツカバタキ (三十日)

脱穀する時とびだした米はツボと呼ばれ、拾い集められた。「かわいそうな米だでそまつなことをするな」と言った。

臼ではたいて粉にして、もちごめといっしょについてつくる餅をツボバタキと言った。

- ・ ツボを粉に挽いたものを水を入れてにぎる。かぶ、なっぼ、だし粉といっしょに汁煮にして食べた。お汁煮といい御飯にかけたりしておいしかった。(株宜島)
- ・ ツボはかわいそうな米だんて、ミソツチヨをこしてはいけないと言って、となり近所に配ってはいけない。(株宜島)

〔 十二月 〕

ダイシコウ (二十三日)

ぼた餅を作った。その時使ったすりこぎに、つぶしたもちごめをつけ一家の主人が家のオオト(大戸)に大の字を書いた。

- ・ ぼた餅が凍るとその年は虫がいないと言った。(三右衛門新田)

餅つき (三十日)

丑の日に餅をつくもんじゃない(火事になるから)と言って、日を見てついた。三十日が丑の場合は二十九日についた。普通は二十九日はクンチモチ(苦餅)といつてつかない。

大みそか (三十一日)

年越しそば、なます(大根、人参、いかやたこ)、おひら(人参、ごぼう、こんにゃ

く、しいたけなどの煮物)

- ・豆となすの木を燃して御飯を炊く。マメで借金もナクスの意味。

三 川漁

昭和四十年代まで木屋川、黒石川はもちろん用水路にも魚影は濃かった。川漁は〈セツショウ〉と呼ばれ、楽しみの中で行った。ウナギ、ドジョウ、ハヤ、モクズガニ、フナ、コイ、モロゴ、テナガエビなどがその主な魚であった。汐によっては木屋川や黒石川にイシダイ、スズキ、ボラなどのぼって来た。川の真水と海の汐水とが混成して汽水域を成すこの二つの川には、こんな魚も珍しくはなかった。「田んぼでスズキを追い回した」(石津)、「田んぼの横みぞをボラの群が上り下りしてた」(道原)、「田の畦でハゼ釣りをした」(石津)等々、海を真近にした。田どころならではの話が今も語り継がれている。

さて、南部地区の人たちは、川漁をどんな風に行ったのか聞き書きをまとめてみよう。

1 水口の川漁

湿田は川漁のとりわけ小魚たち、幼魚たちにとって絶好のすみかであった。大型の魚におびえることもなかった。しかし、ウナギにとっては、田んぼは食卓のテーブルでもあった。晩方(ばんげん)になってウナギは水路から水口を通過して田んぼに入り、小魚を夜間見つけしだい食えるだけ食う。やがて朝方腹いっぱいウナギは水口から水路の深みへと戻る。この時、ウゲを水口に仕掛けて、水口を滑り落ちるウナギをまんまとウゲに入れてしまう。餌もなにもいらぬ。実に簡単なやり方だった。これを「明け待ちウゲ」と呼んだ。逆に晩方、水口を上がって来るのをウゲに誘い込んで採る「宵待ちウゲ」もある。しかし「宵待ちウゲ」の方は入る割りも悪いため、専ら「明け待ちウゲ」を行った。



ば
〈明け待ちウゲ〉にどうしたとか、ドジョウがいった
入ることがあった。



漁アケウたれた呼〈ゾンネ〉

2 用水路と小川の川漁

田んぼの脇を流れる小川は砂の多い小川とドロの多い小川に分けることができた。砂の多い小川にはシジミが多く生息していた。ドロの多い小川にはドジョウが多く潜水、ブツタイを下手にかつてドロを足で踏み込みながらドジョウを追い出して採った。なぜか小川の幅とブツタイの幅がびたりと合う場合が多かった。

フナやモロゴもブツタイをかって採ることが多かった。川の中に細長くのぼした川藻の中にフナやモロゴが潜んでいた。テナガエビは砂の多い小川に多かった。これもブツタイで採れた。ブツタイは金網のものと竹のすだれのものがあった。

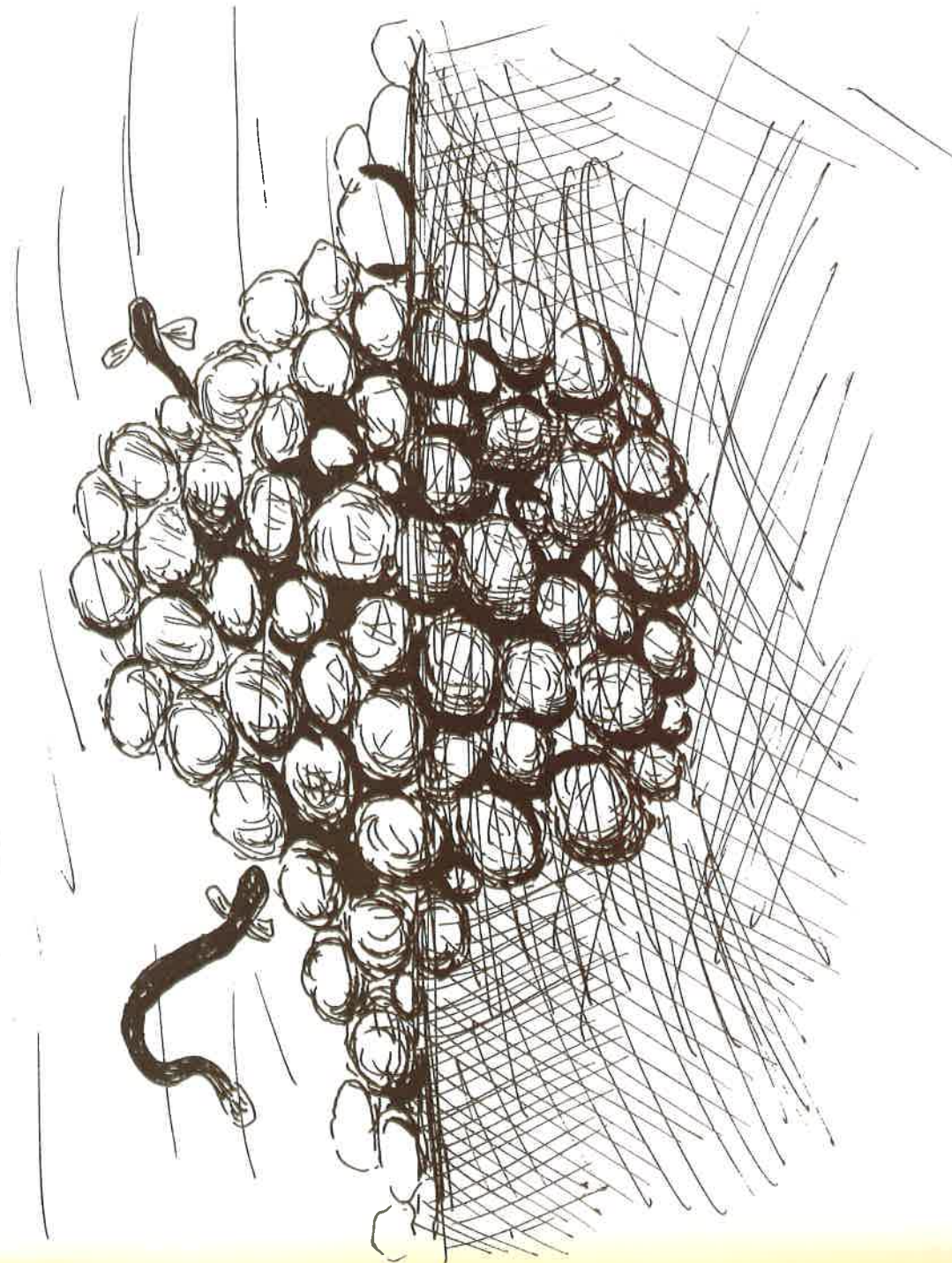
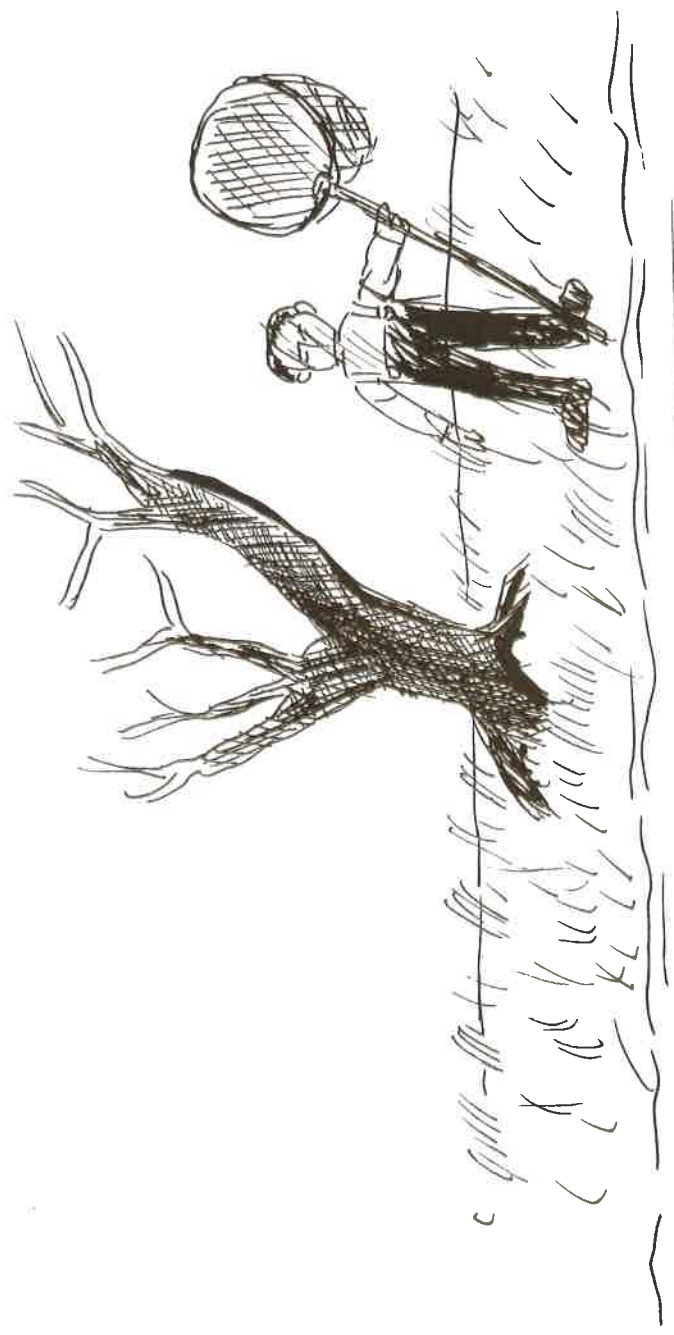
小川も一間近い幅の用水路では、ネコンソウと呼ぶウケアミ漁が行われた。所定の位置に杭をうってあり、雨が降り川の増水するやいなや、すばやくネコアミを杭に設置して下ってくるウナギやモズクガニを主に採った。この漁は木屋川や黒石川でも盛んに行われた。ネコアミの名はネコが魚を待っていて採るのに似ているところから付いたと言われている。素人が購入してやれる程アミは安くないので、半分セミプロがこの漁を行っていた。ズガニと呼ばれるモズクガニとウナギは川漁を専門にする料理屋で買ってくれたのである。

3 黒石川や木屋川の川漁

黒石川は川石が多かった。この川石を川底に積み十日ほどしてから網で囲み、石の中に潜み隠れたウナギやズガニを採る「石倉漁」が行われた。

川漁は川幅、川底の状態、流水力、水質などで自在に変化した。

川の急流地域では、川上に口を向けたウゲ漁が盛んだった。流水力が大きいため、いったんウゲに入った魚は水圧に押されてウゲから出られなくなるのである。ところ



〈石倉漁〉石を積みウナギやズガニが潜むのを待つ。



〈置き鉤漁〉夕方仕掛けて朝方引き上げる。

主にウナギやナマズが釣れた。

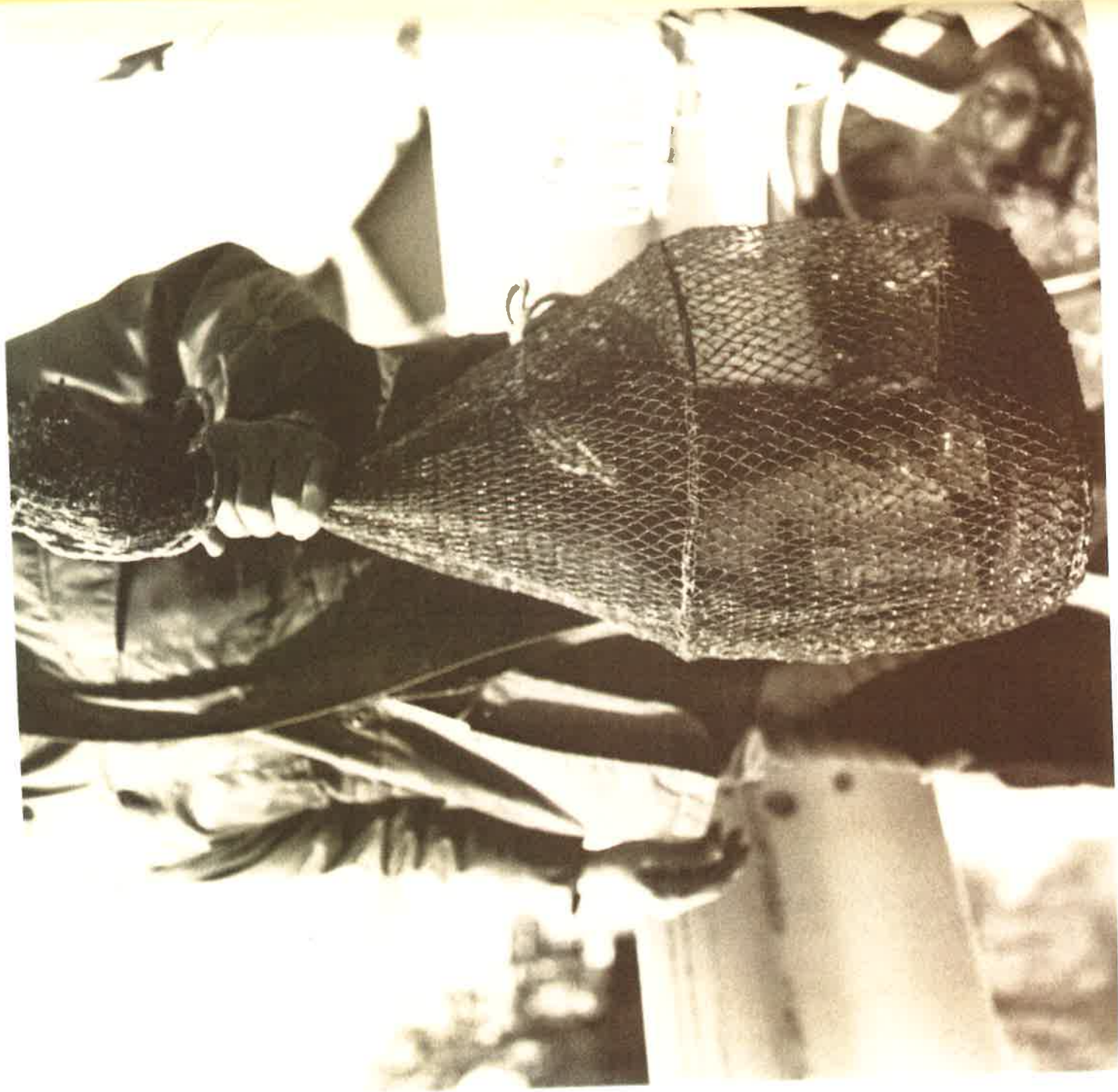
ぶったい



が川下の流れが緩やかな地域には必ずといっていい程「返し」が付いている。水質の最大の違いは真水と汐水の違いである。汐水の混じる汽水域では、ハゼも場所によってはのぼった。そのような魚たちを南部地区では「外ん魚」といった呼び方をした。このような魚はもっぱら釣りの方法がとられたが、必ずやって来るといふ魚ではなく、南部地区ではあまり川漁の対象にはならなかった。むしろ浜の衆が追いのぼって釣っていたというのが実際だったらしい。

黒石川の柳淵は子どもたちの水遊び場としてよく知られる場所であった。治水工事の河川流路の付け替えでその姿を消したが、ここは子どもたちが淵に潜って底まで届かなかった程深かった。大正時代の生まれの人たちまでは、この淵で魚を採ることを親から禁じられた。というのもこの淵には水神が祀られ、淵の魚はみな水神さまの使いだという理由だった。その下流の大淵にも水神さんが祀られており、子どもたちには、水神さまはただならぬ場所と思わしめていた。そういうただならぬ場所での川漁は子どもたちばかりか大人にも十分その心意の中にくみ取られており、ここで魚を採るような者はいなかった。

大淵の大鯉はけっこう有名だったらしい。冬になるとその深みに鯉が集まった。とりわけその中に一尋以上もある黒いマゴイが居た。〈水神〉と呼ばれた鯉である。人々は時々淵を覗いて〈水神〉の背中をかいま見ることもあった。そういう侵しがた自然と人々の暮らしの共生があった。淵は魚たちの越冬に最も適した場所だったのである。魚たちがとりわけ伝説化されるようになる淵は、自然の想いを深くする場であった。その心が実は川への、川の生き物への想いを駆り立て、人々が侵してはならない自然界の境界を設けていたのである。川漁はしたがってその境界をおかさないうちで、人々は楽しみ生活の実利として行ったといえよう。

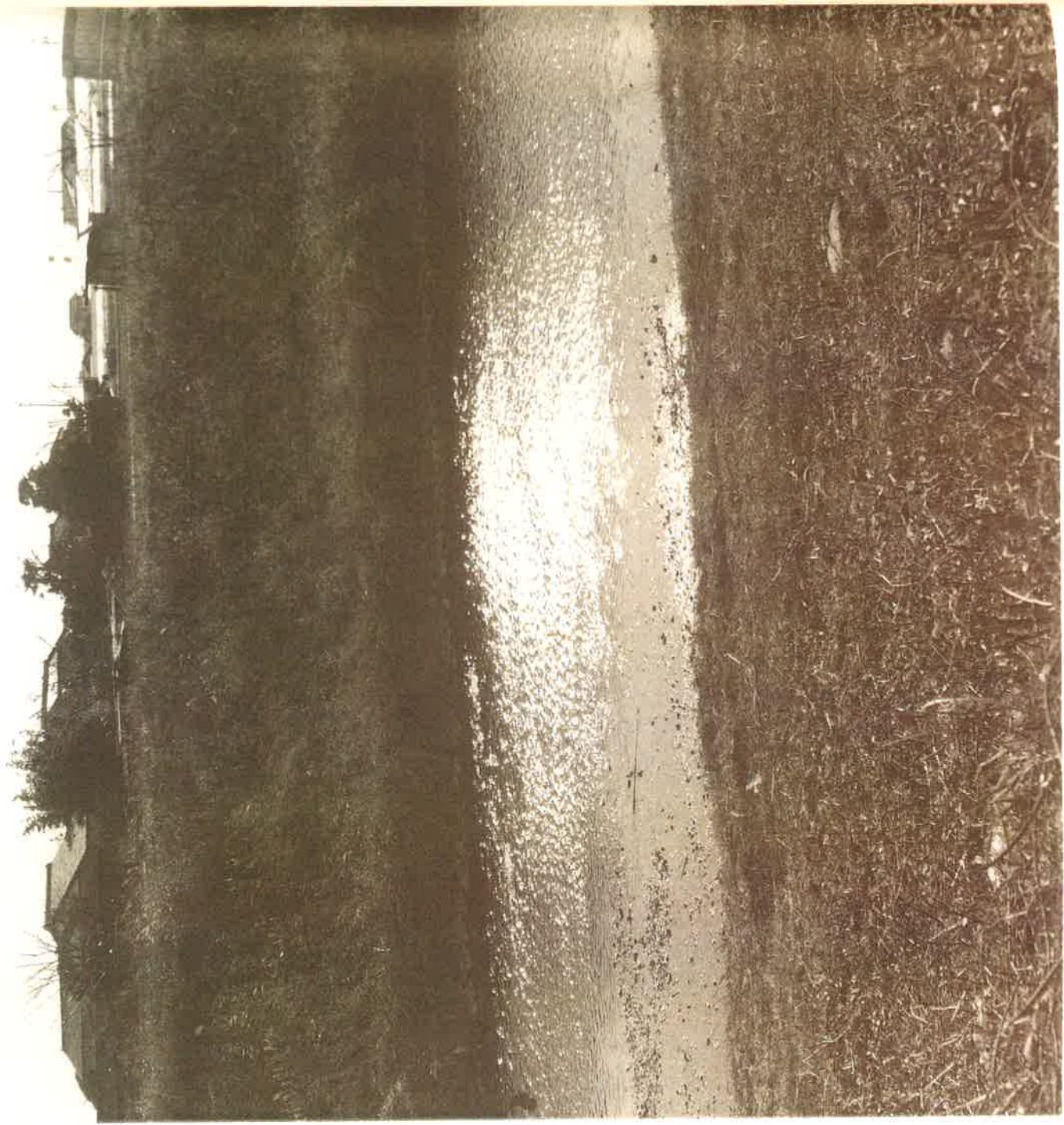


なまが捕れた

木屋川



黒石川の鯉



栢山川



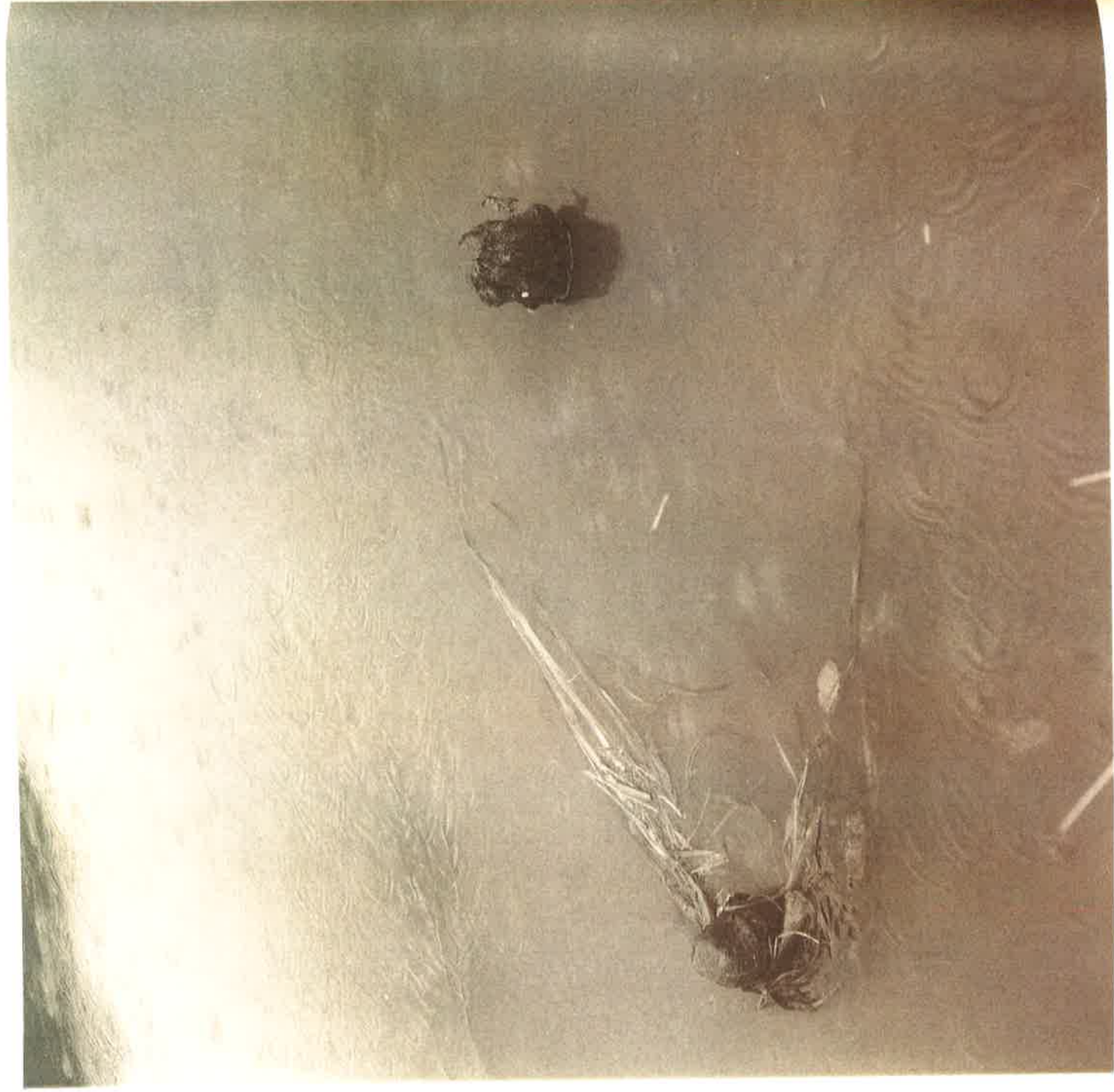
土手の草



はんの木 黒石川



せぎ 前の川



川のぼっくいの前川



雨にぬれるヤシヤンボーの実 前の川



鯉と遊ぶ子どもたち 黒石川



つりをする人 木屋川



木屋川　　つりをする子ども

スタッフ

企画制作プロデュース

寺田豊 S B Sプロモーション

調査員

伊久美新一 一級建築士
伊久美新一建築設計事務所

中村真由美 民族料理研究家
静岡県民俗芸能研究会会員

前田利久 清水女子高校教諭
静岡県地域史研究会会員

八木洋行 フォトライター
日本民俗学会会員

口絵

寺田一 藤枝美術協会会員

レイアウト／のら企画

表紙の写真は、昭和58年当時のもので、前の川のとりに立つはんの木である。志太地方では、はんの木を「ヤシヤンポー」と呼んできた。水田をめぐる用水や水路の脇に植えられたヤシヤンポーは、燃し木になり、また秋には稲を干すハンデの柱になった。言うならば、このヤシヤンポーの並木はこの地方の風物詩であった。焼津市南部地区民俗誌を編むにあたり「ヤシヤンポー」を本の題名とした。

ヤシヤンポー

— 焼津市南部地区民俗誌 —

平成5年3月31日発行

企画制作 SBSプロモーション

編集 のら企画

発行 焼津市南部土地区画整理組合

〒425 焼津市本町2丁目16番32号

電話 054-627-9311