

滋賀県長浜市早崎町の民俗

一 調査地の概要

滋賀県北東部の湖北地方に位置する琵琶湖畔の集落である。明治後期には湖畔に砂州が発達し、集落と琵琶湖の間に内湖が形成された。昭和中期までは集落の西側に早崎内湖が広がり、内湖に接した場所に集落が存在していた。集落の北側・東側・南側には田畑が広がっていた。

言い伝えでは、平安時代には今よりも北西に集落があったというが、洪水によつて現在地に移住したという。このことは、江戸時代の『近江輿地志略』にも記されている。鎌倉時代の「菅浦文書」には、早崎は弁財天祭祀遊行の地と記されており、中世には竹生島領となっていた。近世には早崎村は竹生島領と彦根藩領に分割されていた。明治一三年（一八八〇）の『滋賀県物産誌』には、戸数九〇、人口三〇七、全戸が農業であり、副業として養蚕とフナ漁をおこない、田地一〇町余、畑地一一町二反余、宅地四町一反余と記されている。平成二〇年（二〇〇八）の戸数は七三、今では農業のほか、長浜市の会社などで勤める人も増えている。歴史的に竹生島とのかかわりが深かったことで、現在でも竹生島の祭祀に重要な役割を果たしている。

藤井弘章・石橋和晃・岡大樹
大森 悠・澤江貴之・辰巳今日子
縄 稚 慎太郎・前田 亜 由・松 永 夏 希
峰 達 夫



内湖はフナなどの産卵地であったため、漁業がおこなわれていた。また、内湖に広がるヨシ原は屋根の材料として貴重な収入源となっていた。昭和四〇年代に干拓されて水田となったが、国の減反政策や地元農業離れなどによって、平成になると再び水を入れて内湖に戻す計画が進みだした。現在、地元の早崎と滋賀県によって、ピオトープとして早崎内湖の再生が図られている。

明治三二年（一八八九）、東浅井郡竹生村の大字となる。昭和三一年（一九五六）からびわ村、四六年（二九七二）からびわ町の所属となった。平成一八年（二〇〇六）、びわ町は長浜市・東浅井郡浅井町と合併し、長浜市早崎町となった。

二 村落

1 村落組織

組 早崎は六組に分かれている。それぞれの組に組長がいる。組長は評議員。会長に対して意見を言う権限がある。組長の中の長を代表議員という。

集会 会長は総会で決める。総会は二月の第一日曜。三役は総会の選挙で決める。組長



写真1-1 内湖跡の水田と早崎の集落（2008年8月、藤井撮影）



写真1-2 内湖の再生を図るピオトープ（2005年8月、藤井撮影）

はそれ以前に組で選ばれる。組長の選出は組によって違う。順番にしているところもある。組の集まりをクミヨリという。組長の家に集まる。日は決まっていない。正月あけてから、区の総会の前にする。ほとんど年一回。六組は年二回している。新年度が始まると、二月か三月に前の組長をねぎらう会をする。

集落の道 竹生島の一の鳥居から村へ来る道が本通り。

2 平成二〇年度早崎町自治会役員・委員

町関係の委員 自治会長・副会

長・会計・代表議員・土木委員・文化体育委員・保健衛生委員・整備委員・生活改善委員の役職がある。

会長・副会長・会計が三役。自治会長は一年交代。会計をやらなると会長になれない。副会長が当たれば、持ち越しで次の年会長をする。以前は会長をしてから副会長をした。区長の補佐だった。平成一二年（二〇〇〇）ごろに規約が変わって順序が逆になった。



写真 2-1 早崎の集落（2008年8月、藤井撮影）



写真 2-2 早崎公民館（2005年8月、藤井撮影）

文化体育委員 六人。一組から六組まで一人ずつ。

消防関係 五人。

監事関係 監事が二人。

自主防炎会 会長が一人。防災推進委員が四人、消火班が二二人。消火班は一組から六組まで二人ずつ。会長は任期三年。

長寿会関係 会長・副会長が一人ずつ。

婦人会関係 代表が二人。

子ども会関係 会長が一人。

要誓寺関係 責任役員が二人、代表役員が一人、門徒総代が三人、世話役が四人、仏教婦人会が二人。責任役員は任期三年。門徒総代は任期三年。世話役は任期二年。仏教婦人会は任期二年。

宝蔵寺関係 総代が一人。任期三年。

五社神社関係 氏子総代が二人、世話役が四人。総代は任期三年。世話役は任期二年。

生産組合関係 農業生産組合は組合長・福組合長・会計・農地水関係・転作係・水利係が各一人。いずれも任期は二〇年。

干拓組合関係 早崎内湖干拓組合は理事が二人、監事が一人。いずれも任期は四年。

集落排水処理関係 早崎・下益田地区集落排水処理施設維持管理組合の下水委員が六人。任期は二〇年。

福祉関係 早崎福祉JHの会（早崎地区地域福祉委員会）の福祉委員が九人。自治会推薦の四人は任期二年。五人は自治会・長寿会（二人）・婦人会・子ども会から出ている。

墓地関係 早崎墓地管理運営委員会の墓地委員が八人。自治会長・副会長と一組から六組までの代表が一人ずつ。

会長・副会長は任期一年。その他の委員は任期が二年。

地域用水関係 まちづくり委員長が一人。早崎町地域用水推進委員として、自治会長と町選出の委員が一人、および一組から六組まで各一人ずつの合計八人。委員長は任期二年。町選出の委員も任期二年。自治会長は任期一年。一組から六組までの代表は任期二年。

人権学習関係 推進委員が一人。任期二年。

民生児童関係 民生委員が一人。任期三年。

地域安全関係 交通安全推進委員が一人・地域安全指導委員が一人。任期一年。

三 生業

1 稲作

水田 明治時代の『滋賀県物産誌』には、早崎の田地は一〇町余と記されている。内湖に面していた西側以外には水田が広がっていた。内湖が干拓されて以降は、西側にも水田が広がっている。早崎には「米が百俵売ればいい生活ができる」という言葉があり、それを目標に作業をしていた。

籾蒔き 四月ごろに苗代に籾を蒔いた。

田起こし ホリという道具で田を起こす。ホリは先端だけが鉄で、それ以外は木でできていた。戦後になって、ホリの全体が鉄となった。ホリ



写真 3-1 水田 (2008 年 8 月、藤井撮影)

には大と小が存在した。大のホリは田で堀起こしをするときに、小のホリは田の畦を作るときに使用した。

その後、ミツグワで土を砕く。ミツグワとは先端が三つに分かれている鍬である。おもにホリで起こしたとき

に出てくる固まった土を細かく砕く道具であった。

次に、マグワで場をならした。マグワとは先端に一〇〜一二cmぐらいの間隔で鉄刃が並んでいる道具である。これは、田を起こしたときに出てくる土の塊を砕いて田の表面を平らにする道具であった。

田植え 昭和二〇年代には五月の



写真3-2 ホリ (2008年8月、今岡撮影)



写真3-4 マグワ (2008年8月、今岡撮影)

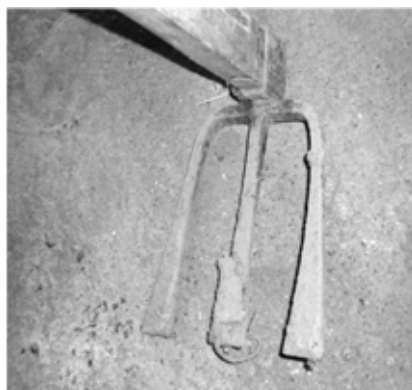


写真3-3 ミツグワ (2008年8月、今岡撮影)

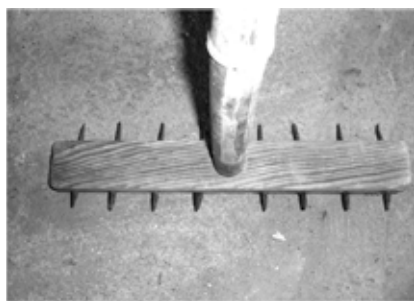


写真3-5 マグワ拡大図 (2008年8月、今岡撮影)

連休ごろから六月であったが、現在では四月ごろになっている。田植えは、家族だけでは人手が足りないため、ユイという結びつきによって近所の人々などが手伝いあった。五・六人ぐらいで田植えをした。以前は、子どもも農作業を手伝ったため、田植えの際には学校も休みになった。田植えには、苗を取って運ぶ人、苗を植える人、田植ロープを張る人などに分かれて作業をした。苗代から苗を運ぶ際には、苗を洗って持ちやすいように束ね、籠に入れて運んでいた。植える人は、前に植えた稲の株を見ながら後ろ向きに下がりながら植えた。田植ロープを水田に張り、そのロープに従って植えた。田植ロープ以外に田植枠というものもあった。これは、田植のときに使われる八角形のローラー状の道具である。田に転がすことによつて十字にくぼんだところが出てきて、そこに苗を植える。こうした植え方を枠植えという。

昭和三〇年代までの百姓は重労働で朝早くから夜遅くまで作業をしていた。とくに田植えや稲刈りのときは、子どもを田んぼに連れて行き、昼は作業場（田んぼ）でお弁当を食べた。昔は一部の例外を除いてほとんどの農作業は、手作業であったため、作業は時間がかかった。田植えや稲刈りもユイでおこなうため、何日もかかっていた。しかしコンバインなどの機械が普及するによつて、田植えや稲刈りの作業時間は大幅に短縮された。少ない人数で短時間でおこなうことができるようになった。

水利 江戸時代、高時川の御料所井水は富田村など五か村共有の用水であった。早崎村には排水は来ていたが、恩恵は少なかったという。早崎では九村・上八木村などの小川からの水を利用していた。昭和初期には、早崎の上流にカナボイケ（金棒池）などという自噴池が数か所作られていた。昭和三〇年代には村で何か所も自噴井戸が作られた。



写真 3-6 田植え枠（2008年8月、今岡撮影）

早崎では水が乏しかったため、カミ(上)の田んぼからシモ(下)の田んぼへ水を入れるなどの工夫がされていた。排水の川から水車を使って水を入れるところもあった。圃場整備がなされた現在でも、早崎には用水は来ておらず、排水の川からポンプで水を入れている。

草取り 以前は手作業で草を抜いた。昭和三〇年代には除草剤がなかったため、稲の穂が出るまでに三回ほど草取りをしていたという。稲と稲の間だけでなく、畦の草取りもおこなった。畦の草取りは、おもに女性や子どもの仕事であった。最初の草取りを一番草、次を二番草といい、最後の三番草でナデ草という仕上げに入る。また稲に成長したとき、一緒に生えてくる稗を取るヒエ取りというものがある。稗は稲よりも成長が早いいため、この作業をおこなった。

溝切り 稲刈りに入る前に溝切りをおこなった。ホリを使用して、田んぼに溝を作り、水を水路の方に抜いていく作業である。これは、稲刈の際に水田の地面が泥のままであると作業をおこなうにきいたため、土を乾かすことを目的としておこなった。

稲刈り 一〇月〜一月に稲刈りをした。今は八月〜九月に稲刈りをする。稲刈りの際にもユイによって助け合った。使う道具はノコギリガマであった。稲を刈りながら、それを束にした。風通しがよく天気の良いときに、刈り取った稲穂を稲架に掛けて、一〜二週間乾燥させる。稲架は、刈り上げた稲を乾燥させるのに使用されている。その構造は、約二m間隔で杭を打って、竹で柵にしたものであった。その竹に、刈って二株の束に分けた稲を掛ける。田の数によっては、稲架の段を三段にしたり、五段したりする家もあった。乾燥が終わると、足踏み脱穀機で

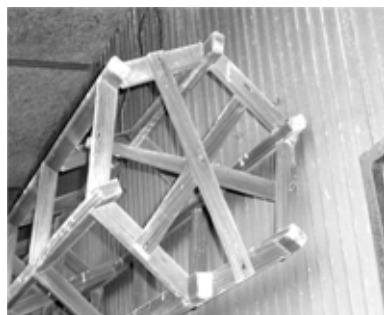


写真 3-7 田植え柵 (横) (2008年8月、今岡撮影)

脱穀し、唐箕で分け、粃摺りおよび米つきによって精米した。粃摺りには各家に臼すりの世話役が回った。田んぼの量によって作業を終えるのに長時間かかる家もあったという。白米にする米つきときも同じく各家を世話人が回って作業していた。足踏み脱穀機はベダルのクランク機構で金具付きのドラムを回転させ、それに稲束を当てて、稲穂から粃を取る道具であった。そして、玄米を俵かカマスに入れて蔵に保管していた。なかには、五俵くらいの大きいブリキ缶に入れる人もいた。カマスとは藁や筵を二つ折りにして左右の両端を藁縄で縫い綴じた袋状の容器であった。脱穀や粃摺りなどのときは、家の畳をあげて、住宅を作業場としていた家もあった。

藁仕事 この作業は、おもに冬におこなわれた。稲の藁を使つての作業で、手の早い人で正月までにはできるといふ。俵編み機を使つて俵を作つたり、俵をくくる縄や、今の雨合羽に近い蓑や、草履や冬に使う長い草履であるフカグツなどが作られていた。

牛 かつては牛を飼つていて、牛で田んぼを耕した。

肥料 昔の肥料は、ニシン・油粕・大豆粕があつた。ニシンは、カビが生えているなどで食用にならない物を使つていた。ニシンを3cmぐらいに切つて、田に30〜40cmぐらいに一つの割合で埋めていた。しかしこれは高級であつたため、一部の田んぼにしか使われなかつた。昭和中期までは化学肥料がなかつたため、油粕や大豆粕等を使つていた。また、養蚕が盛んであつたため、蚕の糞や食べ残した桑の葉も肥料として使われていた。



写真3-8 畑（2008年8月、藤井撮影）

2 畑作

畑地 畑はソトバタケ（外畑）とヤシキバタケ（屋敷畑）がある。ソトバタケは養蚕が盛んであった時代まではおもに桑畑が中心であった。広さは大きい人で二反ほどであった。畑は1m五〇cmぐらいの高さのところであった。水が出ると、畑は島みたいになった。ヤシキバタケは家の近くに立地しており、野菜を中心に作っている。なかには、ヤシキバタケがないために、ソトバタケに野菜を育てる人もいる。

野菜 野菜の種類は、ネギ・トウモロコシ・サツマイモ・ナス・キュウリ・キャベツ・白菜・たまねぎなどであった。昔は、レタス以外ほとんどの野菜が作られていた。ただし、これらの野菜は市場で売買されるのではなく、おもに自家用として作られた。

豆 豆の種類は、白豆と小豆などがあった。約九〇%が白豆で、残り一〇%が小豆であった。小豆は畑で作ったが、白豆は畑ではなく田んぼの畦などで作った。これをアゼマメと呼んでいた。昭和後期ごろからアゼマメはなくなった。

茶 少数ではあるが、お茶も作っていた。茶は畑の隅で作っていた。

3 養蚕

旧びわ町では江戸中期以降に養蚕が盛んになっており、明治一三年（一八八〇）の『滋賀県物産誌』には早崎では養蚕が副業として記載されている。早崎の戸数九〇戸のうち養蚕に従事していたのは六〇戸であった（滋賀県市町村沿革史編さん委員会 一九六二）。

聞き取り調査でも昭和中期までは米と蚕が生業の中心であったと語られる。早崎では昭和四〇年ごろまで養蚕がおこなわれていた。昭和中期には二〇数軒の家で養蚕をおこなっていた。

養蚕には蚕の餌である桑の葉が大量に必要な。そのため、早崎には広大な桑畑があった。水田の面積と比較してもほぼ同じぐらいの大きさがあったといわれる。

養蚕を盛んにおこなっている家では、一年に初春・春・夏・秋・晩秋の五回ほどおこなっており、少ない家でも年三回ほどおこなわれていたようである。この回数差は所有している桑畑の面積の差であり、裕福な家ほど蚕の餌となる桑の畑を拡大に所有するため、より多くの回数養蚕をおこなうことができた。養蚕をおこなわないときに、つなぎとして農業をやっている家もあった。早崎では昭和四〇年代中ごろには養蚕をおこなっている家はなくなった。養蚕はかなりの重労働であったと語られる。養蚕をおこなっていた家では、養蚕をやめた後、米を作る農家や普通のサラリーマンになった。

養蚕暦 四月初旬、まだ寒い時期に蚕の種を買ってきた。公民館で共同飼育をし、孵化させた。養蚕をおこなっていた二〇数軒が三つの班に分かれて世話をした。公民館では一〇畳の部屋の中央に大きな炉が掘ってあった。蚕は寒さに弱いため、炭火で温度を上げていた。炉の周囲に棚を作り、ケゴ（孵化した蚕のこと）を飼育した。この時期をハキダテという。一〇日ぐらい共同飼育した。夜は交代で泊って世話をした。クワモリ（桑守）は共同の桑畑に桑の葉を摘みに行った。

その後、蚕を各家に持って帰って飼育した。作業場のある家では作業場に棚を組み立てて飼育した。作業場がない家では、母屋の座敷から台所まで畳を上げて棚を設置した。棚と棚の間に寝ていた家もあったという。昭和三〇年代になると、作業場のない家はテントハウスを購入して飼育するようになった。

蚕の成長にもなつて、蚕が食べる桑の葉も大量に必要になり、クワモリに忙しかった。一日に三〜四回、桑やりをした。朝から晩まで桑の葉摘みに忙しかった。濡れた桑の葉は蚕に悪影響を及ぼすので、雨などで桑の葉が濡れたときには、扇風機などを使って葉を乾かしてから餌として使用した。

毎日欠かさずシリカ工も必要であった。この作業も蚕の成長にともなつて回数が増えた。シリカ工とは蚕の糞や食べかすを取り除く作業で、以下のような内容であった。蚕に桑の葉をやる前に網をかぶせ、網の上に桑の葉を適量に撒く。蚕が桑の葉を食べるために、網の目を通つて網の上に来て桑の葉を食べる。網の下には糞と食べかすが残る。網を別の蚕籠に移しておく。このシリカ工は二人でおこなうと早いいため、子どもも手伝った。糞などは畑の肥料にした。

五月の下旬には、蚕は食べる量が減る。このころになると、蚕の体の中は透き通つてくる。この時期の蚕をアガリコという。藁で山型に編んだ族まじしに蚕を移し、そこで繭を作るのを待った。

その後、族も改良され、回転族と呼ばれるものもできた。これは、ボール紙で二尺×二尺五寸の長方形の中を仕切り、蚕が中に入つて繭を作るものである。藁で作った族と違い、きれいな繭が取れるようになった。

繭を出荷する際には、大きな繭籠や天竺、木綿で作った大きな袋に繭を入れて、小学校の講堂に持つて行つた。生糸の相場で繭の価格が決まるため、飼育を始めた春には単価が高くても、出荷するころには単価が下がっていることもあつた。

早崎の要誓寺では、今でも報恩講の最後に虫供養がおこなわれている。かつては、竹生島でも蚕の虫供養がおこなわれていた。

4 漁業

漁師 漁業は四月から七月の約三か月おこなう人が多かつた。この時期は、フナなどの魚が産卵のため、早崎の内湖に入つてきた。そのときに漁をした。耕作する田んぼが少ない人が漁業をおこなつていた。田んぼが一町も二町もあるような大百姓は漁業をしていなかった。昭和二〇〜三〇年ごろには、漁師の家は一四〜一五軒あつた。内湖

で捕れた魚は、長浜市内の間屋が買い上げた。内湖で捕れるフナはフナズシには適していないが、戦後の食糧難の時代には貴重なたんぱく源として関西圏に売れた。しかし、昭和三〇年を過ぎると、若い人は会社に通務するようになり、漁業に従事する人は減少していった。その後、早崎内湖は干拓されて内湖での漁業は消滅した。

内湖の魚 フナ（ゲンゴロウブナ・ニゴロブナ）・コイ・ナマズ・ウナギ・ワタカなどが入ってきた。アユは内湖には入ってこなかった。早崎の漁師は、おもに内湖で漁をしたが、水田で魚を捕ることもあった。

モンドリ漁（フナ漁） 早崎内湖では四月中旬から漁期を迎えた。それまでに自分の漁場として竹で枠を組み、円筒形の網籠であるモンドリを設置した。このようなところを棚という。多いところではモンドリを五〇個以上、二列に並べた。フナなどが産卵に来るように、モンドリの上にはマコモの根をかぶせた。のちにはクロモ、バイカモなども置くようになった。魚に産卵させてから魚を捕った。こうした棚は何か所も作った。モンドリは多い人で一〇〇〇個、少なくとも二〇〇〇〜三〇〇〇個ぐらいは使用していた。内湖にはきれいな幾何学模様ができていた。モンドリに入るのはゲンゴロウブナがおもだった。コイもときどき入っていた。自家用のために、ヨシ原にいくつかのモンドリを設置している人もいた。

昭和二〇年代の漁師は、冬場にモンドリの網を編み、モンドリに使う竹むご作りをおこなった。モンドリを編む糸は太めの木綿糸（モンドリ糸）で、柿渋につけて丈夫にしていた。その後、コールタールを使用するようになった。一斗缶で買ってきたコールタールを鍋に移して火にかけ、仕上がったモンドリを入れて煮た。杭を立てて竹を横棧に五段ぐらいに組んだものに、黒く染まったモンドリを掛けて乾燥させた。

エリ漁 内湖には割竹の簾を利用したエリもあった。魚は障害物にぶつかると、それに沿って進むという習性を利用した、琵琶湖特有の漁法である。アラメというエリにはフナをはじめとしているいろいろな魚が入った。簾の目の狭いホソメというエリもあった。ホソメではモロコ・ボテジャコなどを捕った。魚が集まって取り出すところをツボ

と呼ぶ。

魚の大漁 梅雨どきの大雨のときには、モンドリにもエリにも大量に魚が入った。朝から晩まで魚捕りをした。一度に五〜六匹入っているものばかりで、それも何回も入ってくる。エリではツボをタモアミですくい捕っても、次から次へと入ってすくいきれない。船の中は魚でいっぱいになり、船が沈みそうになることもあった。モンドリもエリも、魚が入ったままでおいておくわけにはいかなかったため、大漁の日は大変であった。このような大漁は一年に一・二回はあった。このような日は、早崎の村の川には魚があふれて村中が生臭かった。

ワタカ漁 フナ漁が終わる時期になると、内湖ではワタカ・ナマズ・ウナギの漁期になった。そのころには、モンドリの柵も少しずつ片づけた。ワタカはあまり売れないので、漁師の家でフナズシにしたり、煮て食べた。昭和二〇年代、メスのワタカは腹いっぱいの子をばらんだ大きいものであった。こうしたワタカをフナワタカと呼んでいた。

ナマズ漁 ナマズはモンドリにも入るが、仕掛けて釣ることもあった。糸と針を付けた竹竿を用意し、釣り針にはボテジャコ(タナゴ)を付けた。こうした竹竿を何本も設置して、ボテジャコを泳がせた。翌朝仕掛けを見に行つてかかっているナマズを捕った。

ウナギ漁 ウナギは、竹の筒を仕掛けておいて捕った。竹を約四尺に切つて節を抜いたものを三本束ねてくくつたものを、竹竿にひもでくくり、水中に入れて置く。これを等間隔で何本も水中に設置した。設置してから何日かしてから見に行き、竹筒に入ったウナギを捕った。捕るときには、筒の一方にタモアミを当て、タモアミの方を下にして筒を斜めに上げる。先に見える方は明るくなるため、ウナギはタモアミのある暗い方へと移動する。

ドロガイ漁 夏休みになるころには漁期は一段落している。子どもたちは漁師の船を持ち出し、自分の身長ぐらいの深さのところまで漕ぎ出し、船をつかみながら足で湖底を探り、両足にドロガイをつかんで採った。漁師が船を

使わない時期であったが、見つかると思われた。夏には大人たちも足で挟んで二〇cm以上もあるドロガイを採っていた。早崎の人だけでなく、他所の人も来ていた。採ったドロガイは家の水場で泥を吐かせた。冬のドロガイは、水が澄んでいるので、貝の口から泥が出ていたので分かる。ヨシなどを削り、貝の口に入れると挟むため、これを持ち上げて採った。子どもたちの遊びであった。

シジミ漁 湖岸でジョウレンを使って採っている人もいた。多くは家庭用であった。早崎では二軒の漁師の家で、動力船で琵琶湖の沖に出て、大きなジョウレンを使って採っていた。冬場の漁であった。石などと選り分けて大きな鍋で湯がいて、回転するアミカゴで貝殻と身を選別していた。ムキミとして販売していた。

サキ（西風）が吹いて琵琶湖が荒れる日が続くと、湖岸にシジミが打ち寄せられる。長靴を履き、バケツを持って、シジミ拾いに出かける。二人で行くとすぐにバケツいっぱいになった。自家用として十分であり、隣にもおすそ分けができた。平成六年（一九九四）には七月から雨が降らず、琵琶湖の異常渇水が起きた。九月一五日にはマインス一二三cmとなり、一〇〇mほど沖まで歩くことができた。このときには、シジミ・ドロガイなどを拾うことができた。県内外から多くの人が貝採りに来ていた。

水田の漁 田んぼの入り口でウケを使って魚を捕ることもあった。水田ではタニシ・カニ・ザリガニなども捕れた。タニシは湯がいて身をして（中身を出して）、佃煮にした。大雨が降ると、田んぼまでナマズが上がってきた。農作業をしないでナマズを捕っている人もいた。五月ごろには、水田にナマズ、ガンチョウ（フナ的一种）などの魚も上がってきた。

5 狩猟

琵琶湖でカモなどの鳥類を捕った。カタと呼ばれる木型の鳥を琵琶湖に浮かべ、それをおとりにして鳥をおびき

寄せて銃で撃った。カタとは、カモの形をしたキリの木で作ったものであった。自分で作った。丸太を輪に切って焼き、首をぼんとすえて、竹の端つこで口をつけた。浮かべ方にも技術が必要であった。鳥が遊んでいるような形で浮かべると鳥は寄ってきやすい。ヨシ原に隠れて撃った。おもに内湖で撃った。船で行った。風がなく天気がいとときには外湖でも猟をした。時間帯は、日の出から日の入りまでであった。最も多く捕ったときは、昭和後期ごろ一日に一五三羽を捕獲した。カモは耳がよく、物音が聞こえるときに逃げてしまう。とくに金属音に敏感。カモは穀類や水草の根などを餌にしている。

捕獲するカモはホンガモ・ジガモ・ハジロガモ・ダイガシラなどであった。捕ったカモはすき焼きにして食べることが多かった。ホンガモが一番おいしいという。クイナの仲間のバンもおいしい。ジガモはすき焼きの色がきれいになる。ハクチヨウは捕らなかつた。

戦後、進駐軍が来たときは、琵琶湖で撃っていた。ものすごい撃っていた。その後、岐阜のほうから、泊まりがけで鳥を撃ちに来るお客がいた。その人たちを案内した。

6 ヨシ

ヨシ原 内湖と集落の間にヨシ原があつた。内湖のぐるり(周囲)は全部ヨシであつた。ヨシ原の広さはこのあたりでは広いほうであつた。早崎ではヨシ屋根をするのに必要であつた。ヨシ原は個人で持つていた。ない家は残つたミズヨシを刈って風呂に焚いたりしていた。ヨシ原は田の間口に沿つて持つている場合もあつた。それ以外に県のヨシ原もあつた。県のヨシ原は入札で落として刈つた。ヨシ原は昭和三〇年ぐらゐから田んぼにしたほうが良いということになってきた。それ以前は田んぼにヨシを植えている人もいた。ヨシのほうが値がよかつた。安養寺などは自分のところのヨシを刈つてきて使うだけであつたが、早崎はヨシ原が広かつたため、余呉などへヨシを売つ

た。余呉のほうは茅葺き屋根が多かった。昭和四〇年代に内湖を干拓してヨシ原をつぶしたが、ヨシに対する保証はなかった。

ヨシの種類 早崎のヨシはリクヨシ。増水すると水につかる。沖にあるのはミズヨシ（ナギサヨシ）。ナギサヨシは曲がっており、細くて堅い。ヨシ屋根に使用するヨシはほとんどがリクヨシであるが、屋根のムネの部分は、細くて強いミズヨシを使っていた。琵琶湖にあるミズヨシと内湖にあるミズヨシとは違う。風が強いために、外にあるヨシのほうが細くて堅い。また、南部のヨシも種類が違う。風当たりが少ないので、まっすぐで細い。これはヨシズなどに使う。早崎のヨシは太いので、ヨシ屋根にしか使えない。なお、ヨシの色にも違いはみられた。赤アメ色のヨシは背が高く、白いヨシは柔らかい。

入札 早崎ではヨシの収入が大きかった。米よりヨシのほうが生産よかったときがある。ヨシ屋根の材料として需要があった。入札場所は年によって違うが、一〇〜一三か所あった。入札にかけるヨシ場は県に代金を支払って借りていた。その金額は、昭和三〇年は五〇〇〇円であったが、昭和三七年には一万円になった。

ヨシの入札は公民館でおこなった。毎年一月三日が休みなので、二日の晩に入札した。六〇軒ぐらいが集まった。事前に区画ごとにヨシの検査をおこなった。その検査は、販売能力に長けた人が担い、自然災害に襲われたときでも、ヨシの検査を実施し、入札をおこなった。入札は午後八時ごろから区長が司会となっておこなわれた。公民館ですき焼きをし、酒を飲んで、祭りのように騒いだ。翌朝四〜五時ぐらいまで続いた。入札者同士で酒を飲ませ合うことで、相手を酔わせヨシの値段を釣り上げたりした。入札金は個人が支払った。入札時には景品も当たった。一番の人は何も当たらない。二番札、三番札にはコンロとか長靴とかの景品が当たった。景品ほしさに入札する人もいた。落としたくないが、打ち合わせしておいても、落としてしまう人もいた。落としたら返すのはご法度だが、返す人もいた。ヨシの金が入るので豪勢になる。入札のときには、一晩で一〇万ほど飲むこともあった。

入札の売上金は、昭和三〇年には一二〇万円、昭和三七年には百九万円あった。この収入は区の収入にしていた。宮や寺の費用にあてたが、それでも金が余った。早崎の家を一九等級に分けて、等級ごとに金を分配した。一等級の家は五〇〇円、一九等級の家は三二〇〇円ぐらい。昭和四〇年代には、家が新築されてヨシ屋根がなくなってきた、ヨシは売れなくなってきた。売り上げは一〇万円に満たなかったが、昭和五〇年まで細々と続けられていた。

ヨシ刈り 入札が終わって、一月後半からヨシ刈りをした。近江八幡市の西の湖などでは一月、二月に刈る。早崎では雪が降るため、雪が降るまでにヨシを刈った。雪でヨシが折れて商品価値がなくなってしまうからである。ヨシはきれいに刈ってしまう。ヨシ刈りは危険で重労働のため男の仕事であった。ヨシの切り口が鋭利なので子どもは入らせてもらえなかった。ヨシの切り口は鋭利で危険なため、地下足袋の上からナンバ下駄を履いてヨシを刈った。ナンバとは二五×三〇cmの板の両側に棧を打ち付けて補強したものであった。刈り取った後、残ったヨシはヨシ原を持っていない人達が刈り取ることもあった。

刈ったヨシは三〇cmほどに束ね、一か所に集めて立てかけ、二、三か月乾燥させた。何十束もたてかけたヨシ山のことをツボネ（ツボ）という。ツボネはヨシを乾燥させるため、水のつかない所に山ほど置かれた。三月からヨシスグリが始まる。乾燥させておいたヨシの束を、杭と竹で作った棧に二〇束ほど横に寝かせてそろえる。長いヨシから引き抜いてそろえ、販売基準の束にした。選別して販売しないヨシは、風呂や煮炊きに使った。ヨシスグリが終わるとヨシ原焼きをした。三月であった。ヨシ刈りの際にヨシとともに草なども刈っている、スグリカスを焼いた。これは来年のヨシの発芽の促進になった。この作業が終わると、田んぼの作業や漁業の準備、養蚕が忙しくなってきた。

四 食

1 食事の回数

昭和三〇年代まで、普段の食事は朝・昼・晩の三回であったが、田の世話をしなければならぬ時期は、朝・昼・コビル（小屋）・晩の四回であった。コビルは三時ごろであった。さらに朝一〇時ごろに食事をして、計五回食べるといふ家もあった。また、農繁期に関係なく四回食べるといふ家もあった。現在は、常に朝昼晩の三回となっている。

大きい鍋で、ご飯・味噌汁を大量に炊いた。ご飯は一日分いっぺんに炊いた。田んぼの時期もそうでない時期も、朝に一日分のご飯二升か三升炊いていた。冬場などはコタツの中へおひつを入れておいたりした。おひつにはさまざま大きな大きさがあつた。

農繁期には、家の中ではなく、縁側や田んぼで食べた。自家製の梅干しや、つくだ煮（昆布）をおかずにし、ご飯をさつと食べてすぐに田んぼへ行つた。最後に残つた分を、味噌汁とご飯と一緒に炊いてオジヤにして食べたこともある。

2 日常食

四季の食 正月からオコナイにかけては餅をよく食べる。三月過ぎから漁が始まる。五・六月から野菜を作る。冬には野菜の保存食、奈良漬、ぜいたく煮（大根の漬物を煮た物）、フナズシなどを食べる。

保存食 味噌・漬物・フナズシなどがあつた。

芋類 大根、サツマイモ、サトイモなどは、糠につけておき、一月や春に出して食べる。サツマイモは、洗つて新聞紙にくるんで、もみがらの中に入れる。

野菜 夏にとれたナスビは桶にいれて塩漬けにし、重しをのせて一年〜二年おいておく。漬けておいたナスビやぜいたく煮は冬に食べる。

豆類 大豆は田植えがすんだころ、水田の畦に植える。基本は自分の家で食べる分のみであった。稲刈りがすんだから収穫した。収穫した豆は味噌にする。もしくは三〜四分、煎る要領で汁を残さないように炊き、食べる。炒つて、砂糖をまぶして食べたたりすることもあった。小豆はおめでたいときに食べたたりする。畦で作った。昔は金時豆で作った餠あんを餅に入れることもあった。豆を収穫して、豆腐屋に持っていき、券と交換してもらった。その券はいつでも豆腐と交換できた。

餅 一年で六〇〜一二〇kgのもち米をついた。ノシモチなど。仕事に一区切りがつくと餅をついた。もち米はうる米ときちんと分けておかないと、混ざってしまう。

ダゴモチという、くず米の粉を団子にして、餅米に載せて蒸したものを作った。くず米1kgに対して、餅は二升くらいの割合でつく。餅米を洗って蒸し、その上にくず米の粉を丸めたものを載せて蒸す。それで一緒につくが、つきにくい。出来上がった団子におろしをかけて食べたしたりした。

カキモチも作った。ついた餅を箱形にしておき、一〜二日おいたものを四角く切る。それを藁のねじったものや縄などで吊るし、半月ほど干しておく。一月などの寒い時期に作る。

団子 ニシミダンゴは冬に作る。米の粉を練って団子を作り、カブラの葉と交互に鍋に入れて煮る。くず米や成長していない青い米、割れている米などをひいて作った。にしめる団子という意味。戦後まではどの家でも食べていた。今でも作っている家もある。化学調味料などのだしも入れてたく。冷まして、もう一度炊いて食べるのがおいしい。

3 発酵食品

味噌 一月から二月のうちに作る。名古屋や麦の味噌とは違う。いまは薄味になってきている。各個人で作るところもあれば、隣何軒かで集まって作るころもあった。今はグループでは作っていない。一〇軒ほどの家が個人で作っているだけとなっている。昔は、味噌ツキが終わると、おにぎりをよばれた。

味噌のおもな材料は豆、米コウジ、塩。塩は米こうじ一升につき五合。豆と米こうじは等量。豆は自分の家で作ったものを使う。豆一升に対し、米一升分の割合で用意する。豆はあらかじめ前の日から水につけておく。その豆を、大きな鍋や釜でやわらかくなるまで炊き、塩をくわえ杵と臼でつく。現在はミンチ（隣組で買った機械）でくだいている。つぶした豆に、米コウジと、少しだけ炊いた汁を餅つき機などで混ぜ、桶にうつして半年おいておく。モチ米を混ぜる場合もある。そうすると味噌がきあがる。八月の土用のころまでおいて食べる昔は豆を練炭で炊き、味噌桶いっぱい味噌を作った。高さ一メートルほどあるような大きい桶で作り、五年くらい寝かせたりした。豆は一トンほど炊いていたという。

麴 日本酒、味噌、醤油などの醗酵食品をつくるためには欠かせない材料。米・麦・豆などを蒸し、これに麴菌を繁殖させたもの。昔は、コウジも自分の家で作っていた。蒸した米に、ウノハナを入れ、コタツの中へ入れておくと米こうじができる。豆一升に対し、米一升であった。現在では、よそから調達したり、業者に頼んだりする。

漬け物 糠漬けのことをドボ漬け、ということもある。糠床を寒の水で冬の間につけておく。大きい入れ物二つくらいに入れて漬ける。水につけるなどして、塩切り（塩を落とす）して冬に食べる。高菜も塩を多めに入れて漬け物にし、塩抜き（一晚水につける）して炊く。

奈良漬は八月ごろに漬ける。これはお客さんに出す。一年漬け、さらに漬けかえて二年目で食べる。

柿の皮を干しておき、甘みを出すために、たくあんを漬けるときに一緒につけたりもした。

春には高菜、夏にはナス・キュウリ、秋は春には大根・白菜を漬けた。ただし、昔は白菜はなかったという人も
いる。

たくあんはたくさん漬けるので、あくる年に残ったものを炊いて食べる。これをぜいたく煮という。ヒネになつた（古くなった）たくあんを二三日、水につけ塩ぬきし、醤油・ダシ・トウガラシなどで炊いて食べる。新しいたくあんで作るとあまりおいしくない。ナスで作る場合もある。その場合、夏にナスを塩漬けし、正月前に洗って米ぬかに漬け替え、そのナスを炊く。法事や葬式に出す家と出さない家がある。平成の初めごろまではよく出していた。

フナズシ 保存食として作られた。今でも各家庭で作られている。フナズシには一軒一軒、その家庭の味がある。ただし、フナはいまや高嶺の花であるという。土用に漬け、秋は冬に食べる。半年～一年漬ける。天気がよくないと、家で作ったものはおいしくないという。

魚の調達方法としては、自分で捕る場合と買う場合があった。漁師をやっていた人は、自分で捕ってきた魚を使った。そうでない場合、魚は買った。南浜などから買っていた。フナズシにする魚は、フナが中心であった。フナの場合は、子持ちのメス・ヘリガラ（卵を産んだ後のメス）・オスなどさまざま。早崎で捕るフナは産卵に来たところを捕るので、卵のないのを捕っている。フナずし用の魚は沖のほうで捕らないとおいしくない。三・四月には子持ちでいい加減のフナがある。早崎には子を垂れてしまうのしか入ってこない。オスのほうがおいしい。身は厚いし、脂気をもつてるが、商品価値がない。ほんとは子持ちでないほうがおいしい。

すでに塩切りしたものを買ってくる場合が多い。その他、ウグイも使った。ウグイはあまり生臭くない。メスを好むが、オスのときもある。フナと違い、四五日ほどで漬かる。骨が多い。今も琵琶湖でとれる。今でもこの辺でよく漬けている。さらに、ハス・チンマなども寿司にした。チンマはチンマズシとして売っている。南浜ではアユ

ズシというのがある。フナズシとおなじ漬け方で、半月くらいで漬かる。

フナズシにする魚の量は家々によって異なる。一〇kgほど漬ける家や、三〜四kgの家もある。フナズシの作り方は、まずウロコを取り、エラから内臓、浮き袋を取り出す。ヒレも切り取る。三〜六月くらいの間に、約一か月間塩漬けする。白くなるくらい、塩を大量に使う。塩が少ないと失敗する。梅雨明けごろから七月ごろに取り出し、目玉を取ってきれいに洗い（脂を落としてしまう）、一日程度干す。ここから本漬けになる。漬けるのは七月二〇日ごろまで。最近では日曜に漬けることが多い。塩を混ぜたご飯、場合によってはコウジ、シヨウガ、山椒、酒味の素などを用意する。魚のエラにご飯を詰め、ご飯と魚を交互に容器（桶など）に詰めていく。このとき、シヨウガや山椒をまぶしたりする。蓋をし、重しを乗せて、直接日の当たらない場所などに置いておく。ご飯が落ち着くまでしばらく寝かせる（八月末くらいまで）。ご飯が落ち着いてから、たっぷりと水をいれる。空気が入らないようにする。カラ漬けの場合は水を入れない。半月に一度程度、水は入れ替える。醗酵が落ち着いたら、重しを重いものに替える。一二月以降に食べる。最近では漬け方が変わってきた。水を使わないで漬ける。臭いがないようにしようというようになった。味がないのでおいしくない。

フナズシとコケラズシ かつては、雪が二mも三mも積もった。外へはなかなか出られなかったので、保存食としてフナズシやコケラズシを作った。フナズシは姉川より北、コケラズシは姉川より南でない



写真4-1 先頭のトウサシの日、神役の家での直会に出たフナズシ（2009年1月8日、藤井撮影）

できなかった。フナは五・六月ごろ塩切りして、七月にご飯につけ、一〇・十一月ごろに食べた。コケラは一〇日ほどでできる。魚だけ塩切りしておいておく。塩につけると、フナでも三年でも四年でももつ。フナズシは家によって味が違う。

コケラズシはマスの寿司。二月一七・一八日にオコナイをする。それに出すので、逆算して漬ける。

4 魚と肉

魚介類 食文化としては淡水魚が中心であった。魚が捕れないときはフナズシを食べ、捕れたときは生食した。最近魚が捕れない。

フナは昔は雨が降ると捕れた。フナズシにした。今は捕れない。

コイはコロダキにするとうまい。虎姫のオコナイではコイをそのまま炊く。コイは早く死んでし



写真 4-2 島年頭の直会（宝厳寺）の膳に出たコイの刺身（2007年1月4日、藤井撮影）



写真 4-3 先頭のトウサシの日、神役の家での直会に出たコイの煮物（2009年1月8日、藤井撮影）

まう。大きいのは脂が強くておいしくない。味噌で漬けたりもした。コイの味噌漬けという。

モロコは素焼にする。

ウナギは蒲焼にする。今もウナギは捕れる。ウナギのすき焼きのことをジュンジュンという。焼くか、シラ蒸しでウナギの脂を落とし、醤油・昆布・カツオのだし汁などで煮る。具はネギや糸コンニャク。いったん鍋のなかのものを全部食べてしまつてからまた新しく入れて炊く。追い炊きはしない。

タナゴはボテという。

ワカサギは昔はあまりいなかった。

エビは二、三cmのもの。エビは魚を捕る餌にしたり、大豆と炊いたりする。

ドロガイは二〇cmほどの貝。ゆでて佃煮や天ぷらなどにした。秋から冬までの食糧にしている家もあった。すき焼きのようにして食べていた家もあった。

イシガイは炊いて食べる。

コアユはコイトという仕掛けで捕った。コイトは、朝方に行つて、すぐに上げる。エラに引っかかる。エリで捕ることもあった。コアユは魚屋が買い取りに来ることもあった。家では、甘露煮にしたり炊いたりした。

ワカサギは捕れるのは最近のことで、昔はあまりいなかった。コアユより捕れるし、安い。ワカサギは南蛮漬けにして食べる。

ナマズ、ワタカ、ニゴロブナ、ハス、マス、ウグイなども食べた。

昭和中期まではイサザですき焼きをした。イサザは三、五cmの魚で、ナマズの小さいもの。ウナギの代用であつた。

ニワトリ 昭和中期までは、卵を取るために各家でニワトリを飼っていた。家ごとに二、三羽いた。餌は、米のミ

オサ、大根の葉っぱ、シジミの殻を砕いたもの、シイナ（脱穀して、実の入っていないもの）など。卵を産めなくなったり、年をとったニワトリは、鍋やスキヤキにして食べた。スキヤキの具としては、ネギ・ゴボウ・タマネギ・麩・糸こんにやく・豆腐などであった。正月や田んぼの上がる（終わる）ときに、つぶして食べることもあった。足・毛・骨・顔以外、トサカや腸、肝臓まですべて食べた。ニワトリを家で殺せない人は、頼んで殺してもらったり、売ったりした。死んでから捨てることもあった。カモは高いので、代わりにニワトリを食べることもあった。

カモ 散弾銃を使ってカモ猟をおこなっていた。カモ以外にもさまざまな鳥を捕った。とくにカモはごちそうで、すき焼きにした。もしくは、石とケヤキ（硬い板）で肉を叩き、さらに専用の硬い石で叩いて肉団子にし、鍋にした。話者が子どもころの話である。一番おいしいカモはマガモ。何羽か捕れると売った。ヒシクイやガンは固い。バンもおいしかった。脂っこく、すき焼きにしたりした。サギはおいしくない。

5 子どものおやつ

家になっている果物などをおやつにした。メリケン粉でパンを焼いたりもした。

ダゴモチ・カキモチも子どものおやつであった。

カミコという、玄米や小麦を鍋で煎って粉にしたものも食べた。砂糖を入れることもある。袋に入れ、ヨシで吸って食べた。初心者や小さい子は、マッチの先ですくって食べることもあった。もしくはスプーンで食べたり、粉なので湯を入れて食べた。

ハツタイコもしょっちゅう作った。餅米で作るとおいしいが、普通はうる米で作る。

渋柿は吊るし柿にした。一〇月に吊り始め、二〜三週間干しておく。置いておくために、粉がふくくらい干し

た。

「豆つなぎは味噌つきの際に作った。ヌイホ（脱穀した後の稲穂）の先を炙って固くしてから、味噌を作るために炊いた豆をそこに刺しておき、一か月くらい干しておく。味噌作りの際の、子どもの遊びであった。

サツマイモは自分で作った。干し芋などにした。戦前は共同でサツマイモを買ったこともあった。

他に、あられ、いちじく、栗、黒砂糖など。昭和初期には、ネギ、キュウリ、ダイコンなど、家で作っていたものを生でかじったりすることもあった。

五厘の飴玉なども売っていた。一銭で二つであった。水あめも売りにきた。

6 行事に関する食事

結婚式 昔、料理はすべて自分の家で作っていた。

葬式・法事 昔は、ご飯・汁物・豆腐・アゲなどの精進料理で、肉や魚は出なかった。カシワ（鶏肉）は、出す家もあった。ナスじやたくあんなどのぜいたく煮を家で用意した。昔は葬式があれば三日は仕事など休んだが、現在では段々と簡素化し、幕の内弁当などを業者のところへ買いに行っている。

センタクダンゴは米の粉で作った団子。葬式のある日、近くの親類の女性が洗濯しにくるので、その団子を出す。

正月料理 棒だら・ごぼう・黒豆・数の子・サトイモ・板もの（かまぼこ）・ごまめ（田作）・結びこんにやくなど。餅は自分の家でついで作ることが多い。

煮物はさといも、タケノコ、れんこん、ちくわ、にんじん、あげ、たたきごぼうなど。棒だらは、酒と醤油で炊く。昔は一〇日間ほど水に漬けていた家もあった。

今はすでに水に漬けたものをスーパーなどで売っているので、それを買ってきて炊く。
お嫁さんが来てから、食べるものが少し変化したという家もあった。たとえば、昔は黒豆を炊いたり、サトイモの煮物や、数の子や棒だらを食べたりした。お嫁さんが来てからは、レンコンや栗きんとんを食べている、という家もある。

雑煮はすましで、丸餅、かつおぶしなどを入れる。

オコナイの食 マユダマは柳の木に餅を巻いたもの。昔はほどいて焼いて食べた。現在、この餅は食べる人もい
し食べない人もいる。オロシ
モチは餅があるとき、オコナ
イで食べる。醤油を入れた大
根のおろしにちぎった餅を入
れる。

盆 盆にはシラムシを食べ
る。黒豆を甘く炊き、蒸した
もち米に混ぜる。

五 住

インキヨ (隠居) 新婚時代に
は隠居で若夫婦が暮らし、後
に母屋へ移る。そのときに親



写真 4-4 島年頭の直会 (都久夫須麻神社) 膳 (2007年1月4日、藤井撮影)



写真 4-5 島年頭の直会 (宝厳寺) の膳 (2007年1月4日、藤井撮影)

世代が隠居に入る。若夫婦が慣れるまで隠居で生活していた時代もあった。

昭和一一年生まれの話者（女性）の家では、結婚したときに畑であったところに親がインキヨを建ててくれた。母屋には夫の両親がいた。子どもができてから、親と交換して母屋に移った。息子が結婚したときはインキヨに住んでいた。また息子と交換して、話者夫婦がインキヨに移っている。

間取り ザシキは二間ザシキになっている。葬式の後などに宴会をする場合は、田の字（四の間）に仕切っている。フスマを全部取り外して大きい一つの間にした。

多くの家は昭和四〇年代に新築・改築している。昭和四五年ぐらいから応接間をつける家が増えた。

神棚 神棚は奥ザシキの仏間の前に飾ってある。神棚はイマの二階から踏むことのできない場所においてある。しかたなく踏んではしまう場所に置く場合は、その上に「雲」と書いた紙を貼っておく。神棚には毎月一日・十五日に水・塩・榊を入れ替える。

風呂 土間の角にあった。ゴエモンプロであった。風呂の横には男子用の便所があった。風呂の排水や男子便所からでた排泄物を受け取る大きな穴が下に掘ってあった。風呂の排水で薄められた排泄物を外から出して、一〇日おきくらいに畑へ運んで肥料にした。

便所 土間の外にあった。下には穴が掘ってあって、そこから排泄物をすくいだし肥料にしていた。

物置 物置に嫁入り道具の箆笥などを置いている。



写真 5-1 天井に貼った雲の字（2008年8月、松永撮影）

屋根 早崎内湖にヨシ原があつたため、早崎の家ではヨシで屋根を葺く家も多かつた。戦前はヨシ屋根ばかりであつたという言い方もされるが、昭和三年にはすでに瓦葺きであつたという家もある。

ヨシのほうが長持ちするが高くつく。ヨシの業者が二・三人いた。屋根葺き職人もいた。早崎にも職人がいた。一人でできないので、知り合いを連れてきてグループを作つた。付近の村にもいた。

いたんでくると部分的に直していった。全面を一度に葺き替えると高額になるので、一面ずつ葺き替えた。屋根は四面あるので、四等分にして、一年おきぐらゐに葺き替えていく。そうすると葺き替えの代金は一〇万ずつぐらゐですむ。職人としては毎年仕事があるということになる。屋根を葺くのは、五月の田んぼあがりぐらゐから夏場で、一〇月ぐらゐまでであつた。

昭和四〇年代以降、ヨシ屋根はトタンで覆うようになった。ヨシ屋根が立派だからトタンをかぶせない家もある。二〇〇八年段階で早崎に残っているヨシ屋根の家は二軒であつた。ヨシ屋根は台風がこなければいい。台風ときには屋根が浮いた。昭和二一年生まれ



写真5-2 ヨシ屋根の家（2008年8月、松永撮影）



写真5-3 ヨシ屋根の家（2008年8月、藤井撮影）

の男性は、第二室戸台風のとき、屋根が飛ばないように、屋根にロープ三本ぐらいをかけたという。ヨシは何本か飛ばとはずれてしまう。

井戸 何軒かの家に井戸があった。穴を掘って石を組んで水をため、ツルベで水を汲んだ。五・六mぐらい掘る。

イケ 井戸とは別に水をためているところをイケと呼ぶ。シヨウズ(生水)は水が湧いているところをいう。自然の湧水。イケはついで湧かしている。

ある話者の家のイケは昭和二六年についた。イケは自噴。六〇mぐらいついた。子どもものころにしていたのでよく覚えていたという。五mぐらいのやぐらを組んで、発電した動力で上下に動かしてついた。二週間ぐらいかかった。イケツキヤサンがやってくれた。トイは竹。太い竹を上からついでいく。つなぎに昆布で巻く。水漏れを防ぐ。

一番上流にあたる場所が飲み水、二番目が血洗い、最後が土のついた野菜や足など、という順番で洗っていた。



写真 5-4 イケ (2008 年 8 月、松永撮影)



写真 5-5 イケ (2006 年 8 月、藤井撮影)

現在は野菜を洗う程度にしか使用していない。

イケでは洗濯はしない。神聖な感じがするからであるという。正月にはお鏡を供える家もある。魚を飼っているところもあった。水道が来て水に対する考え方が変わってしまった。昭和三二年前後に水道ができた。水はただという感覚があるので、水道が来てからも雪を溶かすのに水道を出しっぱなしにしたりした。

阪神淡路大震災のとき、それまで枯れていた池から再び水が湧き出して、古い池を利用するようになった家もある。

燃料 早崎には山はないために木がない。風呂を焚くときはワラが多かった。オクドサンの燃料は桑の木を使った。風呂の燃料はワラかクスヨシだった。

六 信仰

1 早崎の神社と祭礼

五社神社 早崎の氏神で、集落の東側に鎮座する。地元では「お宮さん」と呼ばれている。水田地帯の中に森があり、その中に社殿がある。本殿は東（集落とは反対方向）を向いている。慶応四年（一八七二）に竹生島宝厳寺が奉行所に提出した「五社明神之由緒届書控」には、弁財天・大黒天・毘沙門天・雨宝童子・小嶋権現を祀るため、五社明神または五所明神という記されている（早崎 一九九三）。

オコナイ オコナイは年の初めにおこなわれる豊作祈願の行事で、湖北



写真6-1 五社神社（2008年8月、藤井撮影）

ではほとんどの集落でおこなわれている。昭和三五年（一九六〇）の『近江祭礼風土記』には、昭和一八年と昭和三〇年調査の早崎のオコナイについての記述がある（井上 一九六〇）。『近江祭礼風土記』によると、早崎には宮本組・常盤組・松ヶ枝組・岡本組の四つの組があり、それぞれの組に五名のオトナ（長老）がいる。（平成二〇～二一年の調査時は、宮本組・常盤組・寿組・山下組と呼ばれていた。）聖武天皇の竹生島行幸の際、神輿を担いだ故事によるという。オトナ二人は終身制で、年長を座頭という。三月三日と九月九日の神事（ジンジ）に奉仕する。四つの組のうち、宮本組・常盤組は彦根領、松ヶ枝組・岡本組は竹生島領であった。オトナが亡くなり、次の者が入ると、自分の組の四人と他の組の代表一人ずつ、合計七人を招待した。

オコナイについて、早崎では五穀豊穡を祈ってお餅を供える、と語られる。早崎ではオコナイサンと呼ぶ人もいる。二月一八日に五社神社でおこなう。以前は一七日から一九日までおこなわれていた。当番は四つの組のオトナの中から一人ずつ出る。二月一日に宿をする人の中で仕切り人が決め事をする。これを一日オコナイという。この日に、宿をする人が集まって餅をつき、各家に持って行く。現在はおこなっていない。

『近江祭礼風土記』によると、四組のうち、毎年一組の案内組が指揮をする。案内組は一年交代。案内組は叩き鉦を鳴らし、梵鐘をつき、神職を泊め、一年間触れ役をする。

『近江祭礼風土記』によると、二月一五日はコメカシという。米一升ずつ、小豆一合ずつを集めたが、現在はおこなわれていない。一五日に餅米を漬ける。一六日は休み。一七日に餅つきなどオコナイの準備をする。四つの組に分かれて座頭が指揮をとって準備をする。

この日は、餅をつき、神社にお供えするためのお鏡さん（白・黄・赤の餅）や、柳の木に付けるための餅を作る。一俵で餅をつき、一三重ねにする。宿で餅をついていたが、今は公民館でつく。中老の切ってきた柳の木に五色の短冊やツツミなどを飾り付け、餅を巻く。飾り付け餅を巻いた柳の木のことをマユダマ（マイダマサン）と呼

ぶ。ツツミとはきれいに細工をし、底に人形をつけたり、四隅に房を垂れたりしたものであった。今では手作りのツツミではなく、おもちゃなどを柳の木に飾り付けている。ラーメンや電卓なども飾っている。このおもちゃなどは各家庭から持参する。マユダマは、宿では仲間柱へくくり、神社では拝殿の四隅の柱にくくる。宿の床の間に鏡餅を供える。夜はヨミヤ（宵宮）といって、余興をする。以前は宿に芝居や浪花節を呼んできた。その後、公民館で余興をするようになった。

『近江祭礼風土記』によると、余興は各組交代で担当し、余興係は三人いた。芸人は京都や草津から招いた。買い物係りは長浜へ行き、馳走を振る舞った。小豆餅や膳を出した。

『近江祭礼風土記』によると、一八日は朝の六時半に叩き鐘をする。昔は朝の五時に神社へお参りしていた。七時から神社へ鏡餅やマユダマを持って行く。一〇時から宿で本膳の座がある。かつてはオトナは袴を着た。

一一時半から公民館で舞われる獅子舞（伊勢神楽）は、三〇



写真6-2 マユダマ（2009年1月、辰巳撮影）



写真6-3 マユダマにつけた短冊（2009年1月、辰巳撮影）

分から四〇分かけて舞われる。獅子舞は各家の前でも舞われ、舞い終わった後にはお守りやタオルをくれる。獅子舞は渋谷章社中が踊ってくれる。お守りは神棚と炊事場に置く分をもらう。昔は家でご飯を食べてもらっていた。各家が出す値段によって踊り方が違う。獅子舞を踊る渋谷さんの弟が製麺所をしており、麺を配っていたときもあった。

平成二一年からは公民館での獅子舞はおこなわれなくなった。

一三時から神社で祭典をおこなう。『近江祭礼風土記』によると、叩き鉦四つとポンポロ太鼓を叩く。各組に太鼓がある。神主・自治会長・総代・宿の当番が祭典をおこない、献饌をする。昔は四人の女の子が担当していた。案内組は、献饌のときも撤饌のときも最後に行く。祭典が終わると、かつてはマユダマは辻でちぎって与えた。鏡餅は宿に持ち帰り宿で分けた。今では柳の木を公民館へ運び、奉納した柳の枝を皆で分けて持ち帰る。

子どもたちは学校を早引きし、おもちゃをもらいに行っていた。おもちゃの数も昔は各家の人数分だったが、現



写真 6-4 マユダマにつけたラーメン（2009年1月、辰巳撮影）



写真 6-5 獅子舞でいただくお札（2009年1月、辰巳撮影）

在では各家に一つになっている。

『近江祭礼風土記』によると、オコナイが終わると、次の宿にトウオクリをする。この日、オトナは各組の宿を回ってご馳走になる。一九日に後片付けをした。

神事（ジンジ） 三月三日と九月九日。四組のオトナのカシラを一名ずつ招待する。長男ができると、神事の日に酒を組へ出す。ヨシの先に米を包んだ紙を挟む。これを二二本作る。閏年は一三本作る。

春祭り 四月一日。

秋祭り 九月一日、五社神社で早

崎の秋祭りがおこなわれる。湯の花祭りという。午前一〇時から神社で式典がある。湖北町（現在の長浜市）の神社から来た女性が舞を舞う。四斗の釜で湯を沸かし、お神酒と塩と洗米を入れて、美濃紙のようなものをつけた笹の葉を湯の中へつけながら舞う人がぱっぱと振る。参拝者は頭を下げて湯をかけてもらう。かけられたら怖いから下がるが、かけてもらうために前へ行く。お参りに行く人



写真 6-6 五社神社での祭典（2009年1月、辰巳撮影）



写真 6-7 五社神社での祭典（2009年1月、辰巳撮影）

はやかんを持って行き、湯を入れてもらって帰り、自宅でお茶を沸かして飲む。湯のまま飲む人もいる。祭りが終わってから、公民館で宴会をする。昔は区長の家で宴会をしていた。神主・三役・舞ってくれた人・神役・五社神社の総代を招く。昔はこの祭りで、五・六年生の女の子がお稚児さんをしてきた。今は五・六年生で一〇人もいないのでお稚児さんはしていない。

2 早崎の寺院と行事

要誓寺 早崎の檀那寺。室町時代の平内道場に始まる。江戸時代には要誓寺は天台宗から浄土真宗大谷派（東本願寺末）になった（早崎一九九三）。

竹生島宝厳寺は真言宗であるが、互いに行き来はある。鐘楼は宝厳寺から持ってきたものである。

花祭り 四月八日。釈迦の誕生日を祝う行事。要誓寺の住職がインドで買ってきた金属製の仏像にウーロン茶をかける。昔は甘茶をかけて、仏像の下に置いたお盆に溜まった甘茶を飲んで無病息災を祈っていた。四月の花祭りは早崎だけの行事。

五月の花祭りは周辺地域と合同の行事。花祭り行進曲を流し、大きい白い象の上に釈迦の像を載せて、台車で引つ張る。小学校の体育館へ行き、代表の男の子と女の子が甘茶をかける。昔は甘茶を煮出してかけていたが、今は不衛生という意見が出てウーロン茶を買ってきてかけてい



写真6-8 要誓寺の梵鐘（2008年8月、藤井撮影）

る。象は象小屋にしまつてある。
報恩講 秋には報恩講をする。

3 小祠など

中の宮 古くから早崎にある仏堂。中に観音菩薩・阿弥陀如来・勢至菩薩が安置されている。中の宮の管理は五社神社のオコナイ組から若者が交代でおこなう。正月や盆にお勤めをする。

地蔵 集落内の辻々にお地藏さんがある。三・四か所ある。地蔵盆には代表的なところへ集まつてお勤めする。要誓寺の住職が行く。子どもが導師をする。朝九時ごろから子どもたちが手分けをして、家々を回り供物をもらいに行く。お菓子やお金をもらう。保護者が公民館に集まつてカレーなどを作っている。昼に子どもたちがここで食べて、ゲームなどをして遊び、一七時ごろから要誓寺へ集めてお勤めの練習をする。それから



写真6-9 中の宮 (2008年8月、藤井撮影)



写真6-10 地蔵 (2008年8月、辰巳撮影)

お地藏さんのある家に行き、お内仏でお勤めをする。もらったお金を清算し、水辺で花火をし、公民館で焼肉を食べる。もらったお金では足りないので、会費制にしている。供え物はスイカやマクワなどであったが、今はスーパで地藏盆用のお菓子を買っている。地藏さんは子どもが早くに亡くなったりするとタツパイスル人もいる。公民館裏にある地藏は屋敷を作る際に出現し、それから祀られている。現在は近くの家の方が管理している。

七 年中行事

正月 かつては門松やしめ飾りもしていたが、最近はしている家は少ない。鏡餅はイケのほか、ミシン、テレビの上にもおいていた。農機具でも脱穀機などの大きなものには供えた。船にも供えた。初詣には五社神社にお参りしてから要誓寺に挨拶に行く。嫁に出た人は正月と盆に必ず要誓寺へお参りする。オブクサンといって米一升などを持って行く。正月は一五五ごろまで。三々五々行く。



写真 6-11 地藏 (2008年8月、辰巳撮影)



写真 6-12 地藏 (2008年8月、辰巳撮影)

島年頭 一月四日。竹生島へ米を奉納し、寺院と神社に挨拶をする。（「竹生島と周辺地域のかかわり」に記載）

節分 各家庭で豆撒きをおこなう。

神事 三月三日。

ひな祭り 女の子がいる家庭ではひな壇に人形を飾ったりする。

春の彼岸 墓へ参る。

春祭り 四月一日。五社神社でおこなう。

花祭り 四月八日。要誓寺でおこなう。

寅祭り （「竹生島と周辺地域のかかわり」に記載）

七夕 笹をとつてきて短冊に願い事を書いて飾る。

盆 盆は一三・一四・一五日。一四・一五日が中心。仏の迎え、送りはない。施餓鬼棚もない。墓へ参る。

蓮華会 （「竹生島と周辺地域のかかわり」に記載）

秋祭り 九月一日。五社神社でおこなう。

神事 九月九日。

秋の彼岸 墓へ参る。

八 人生儀礼

1 産育

① 妊娠に関する習俗

妊娠を知ったとき 嫁の実家が戌の日の腹帯を用意する。

妊娠中の祝い 嫁の親がお金と菓子箱を持つてくる。

妊娠中の禁忌 確認できず。

安産祈願 神社に参拝する。参り先は嫁の実家が氏子入りしている神社や、早崎の五社神社である。

里帰り 出産予定日の一か月前に実家に帰り、名付けの前日まで婿の家に戻らない。第二子以降の出産の場合は、他の子を婿の家において里帰りする。なお、里帰りを行わず嫁入り先の家で出産する場合もある。

② 出産に関する習俗

出産の方法 多くは嫁の実家の寝間で、寝産のかたちで産婆さんと呼んで出産していた。産小屋はない。現在は病院での出産が一般的となっている。

後産の処理 ネドコアゲの日にタオケに後産を入れ、墓場にもつていき、穴を掘り埋めた。これは婿の仕事である。便所に流したり、簡単に捨てたりすると「もつたいない」ため。

産の忌 嫁だけは、宮参りまでは宮に行かない。また、七〇日間（＝ユミ）重い物は持たない。子宮が収縮する・お乳が出なくなるためである。半ユミ（＝一か月ほど）からは多少働く。また、お産後は血が若く、賑やかなところに行くと血が混じるとされ、嫁は賑やかな場所にはいかない。ネドコアゲの食事にも出ない。これは、妊婦は血がけがれているとされるからである。ただし、これは妊婦の体への配慮であり、実際には「けがれている」という強い概念はない。

出産祝い 親戚や近所の人に、ベビー服やお金を貰った。そのお返しとして、ハラワタモチという小さな餅を重箱に詰め、祝いに訪れた人に渡す。ハラワタモチには「お乳がたくさん出るように。力が出るように」という願いが込められており、嫁の実家が用意する。現在は紅白の餅の形をした砂糖を振る舞う。

③ 子育てと祝いに關する習俗

名付け 命名権は夫婦にある。舅、姑に相談して決めることもある。

ナビロメ（名披露目） 名付け披露・名付けの披露・名披露ともいう。近所の人（一戸に一人）、血縁者（二戸に二人）など血縁の深い人、出産祝いをくれた人呼び、座敷で子の名を披露する。子どもは仲人の嫁が抱く。嫁、婿は奥にひっこむか給仕をする。仲人（夫）は何もしない。

子の名を書いた半紙を長押しに貼る。子どもには紋付の産着を着せる。名を書いた紙を貼った鍋ややかん、皿を配る。

日取りは、七日のネドコアゲの日・生後約三十日後・宮参りまで、とさまざまである。二子以下は行わない。行っても盛大さに欠ける披露をする・物を配るだけなど、子によって差異を設ける場合もある。

なお、この行事は字の規約で行われなくなった。

宮参り 嫁の実家が用意した産着を着せ、五社神社にて宮参りをおこなう。参加者は姑・嫁・子の場合と、姑と子の二通りがある。後者の場合、嫁は穢れているため参加しないという。なお、両者とも子は姑が抱く。なお、現在は婿も加え、四人で行くこともある。宮参りの後、寺でお米を一升寺に持って行き、お参りや御焼香をする。日取りも家によって差異があり、男児が三十一日目・女兒が三十日目とされる場合や、男女ともに三十三日目とされる場合などがある。

食い初め 百日の一粒食い、百日の御膳ともいう。生後百日目の子に「子どもが元気に、歯が丈夫になるように、



写真 8-1 宮参り時の赤ちゃん和祖母（姑）

歯並びが良くなるように」と白米を食べるまねをさせる。長男、長子関係なくどの子にもおこなう儀礼。白米でなく赤飯のお粥を用いたり、白米の他にも尾頭付きの鯛を用意したりする場合もある。米や膳は嫁の実家が用意する。なお、食い初めは家族だけでおこなう。神社の雨垂れにある石を持ってきて綺麗に洗い、三粒ほど小皿に乗せ、石を赤ちゃんの口につける家もある。

初誕生 誕生祝いのオタメ（オタメ⇨お返しをすること）として、紅白の餅を配る。これは嫁の実家や分家、仲人などが集まってつくか、餅屋に頼む。「祝」の印の入った紅白の餅。

七五三 多賀大社（多賀町）や八幡神社（長浜市か）に行く。男児は五才と七才、女兒は三才と七才のときに行う。

オコナイ組との関わり 長男が生まれると、二月のオコナイまでにお宮に行く。オコナイ組への加入の意思を表すため、お酒を三升持っていく。座振舞（ザブルマイ）といい、最近まで行っていた。

生育に関する食 乳がよく出るように、ガンゾ（フナ的一种）の味噌汁や餅をよく食べた。

2 婚礼

① 配偶者の選択

配偶者の選択 以前は見合い結婚が主流であり、仲人により配偶者が選ばれていた。見合いでなく、恋愛結婚の場合も仲人は立てられた。

通婚圏 特に定まっていけないものの、実際は一つ二つ隣の地域までが多い。

早崎は八〇年以上干ばつや水害が多く、他地域から嫁に来る人は少なかった。よって、字同士の結婚が多かったという。

仲人 男女の出会いの仲介役となる仲人をハシカケ仲人という。ナカドサン、ナカドオヤとも呼ばれる。また、既に結婚の意志のある男女に対し、後から仲人役を頼まれた仲人は頼まれ仲人と呼ばれる。両者とも婿の親の親類や知り合いである。仲人は婿の親からの依頼を受け、配偶者を親類の繋がりによって見つけることが多い。なお、仲人は既婚者であり、夫婦一対として男女の世話をおこなう。

ハシカケ仲人は世話をした夫婦のキョウダイウチとなり、生涯責任を持つ。仲人側も夫婦側もその意識が強く、親同様の結び付きが生まれる。世話をした夫婦からは「ニイサン」「ネエサン」と呼ばれる平成二〇年（二〇〇八）から禁止になったためおこなわれていないが、正月にはネントウ、盆にはボンレイといった御中元を仲人に渡していた。

② 婚約

結納 嫁側が婿側に渡す（婿入りの場合は逆となる）。金のほか、縁起物の置物も渡された。金は熨斗紙で覆い、女側が納める際には緑や青の紙、男側が納める際には赤の紙を用いた。これは結納返しにも当てはまる。結納返しは大抵結納の一割の金額で、紙の大きさも十分の一で良い。なお、結納金の一割は仲人に譲渡される。

男性の仲人が婿側から結納品を受け取り、嫁の家へ持っていく。ただ結納の品を渡すだけでなく、食事が振舞われる。仲人には監視役として「目明かし役」が一人か二人付く。目明かし役は婿（婿入りの場合は嫁）の親族から選ばれ、仲人が結納金を渡し、受領書を貰うまで付き添う。目明かし役の食事や礼も必要になるため、現在はこの



写真 8-2 結納の品々

役を省くこともある。

③ 婚姻の成立

婚姻の披露 親戚、縁者を呼び婿の家でおこなう。嫁が婿の家に来る際は、公民館で車から降り、歌を歌いながら家へと向かった。嫁入りの時間は一六時から一七時で、提灯で前を照らして歩いた。家に着くまで、嫁の親戚が嫁入り行列を見に来た人にキヤラメルなどの菓子を配った。昔は鳥居の方から入ってきて、村の入り口から歩いた。

嫁を先導するのは女性の仲人である。仲人に連れられ仏壇に参った後、寝間で夫婦の盃・親子の盃を交わす。指輪の交換もここで行う。進行は仲人が行い、家の者は給仕に回る。座順は、右に血族、左に遠い親戚と連れ、床柱（上座）には婿の連れが座る。仲人や夫婦の席はなく、玄関口に座る。**嫁入り道具** たらい（洗濯用、お



写真 8-3 嫁入り道具を運び込む様子



写真 8-4 嫁入り道具を運び込む様子

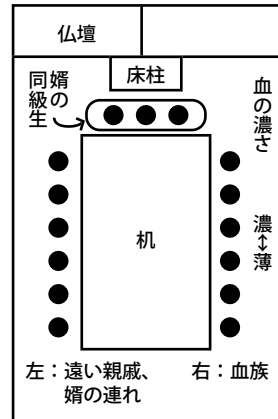


図 8-1 座席の位置

産用)、たんす、布団、長持、座布団、下駄箱、洗濯機、ミシン、鏡台、張板、着物など。嫁入りの朝に歌いながら運んだ。この歌は伊勢音頭や、長持歌と呼ばれる歌である。車へ積み込むまでは嫁の親戚が、公民館で荷を降ろしてからは婿の親戚が行列を組んで家まで運ぶ。嫁側は、荷運びの礼としてオチツキモチというあんころもちを用意し、婿側の親戚に渡した。

④ 婚姻成立後の儀礼

結婚式直後の動き 日程や期間等に違いがあるものの、式の翌日以降に親戚家への挨拶回りや嫁の里帰り(初帰り)がおこなわれる。宮参りや寺参りがおこなわれる。

里帰り 嫁入り後すぐの初帰り、盆と正月に里帰りする。子も連れて帰る。田植えを手伝うために帰ることもある。

主婦権の移行 嫁入りしたらすぐに親夫婦は離れに隠居し、息子夫婦が母屋で暮らす。ただし、嫁がすぐに母屋に入るのは責任が重いと考え、嫁入り後五年ほど経ってから移動する場合もあった。

3 葬制・墓制

① 出棺まで

遺体の処理 寝間に安置し、枕もとの机の上に香炉、鶴亀の蝋燭立てを置く。一晩ずつと線香を焚き、火を絶やさ



写真 8-5 嫁入り道具を運び込む様子

ない。これには女性が付き添うことが多い。

昔は三、四人で湯灌をしたが、今は病院が湯灌をするためアルコールで拭く程度である。友引の日の葬式には、納棺時にわらで作った人形を入れることもある。

家族・ムラ人の動き 家族、血の繋がりの近い者が遺体を傍でお守りする。隣近所の家や親戚が式の準備を進行するとき当主とその嫁の男一人、女一人を葬式準備に出す。男は祭壇作り、女は食事作りを担当する。

臨時仏 門徒が亡くなると、その家の床の間に掛けられる掛け軸。寺から貸し出される。京都の本願寺に作つてもらったもの。葬式の前に寺に取りに行く。大きな傘を差して袴をつけ、目より上に掲げ押し戴く。喪主は葬式後、茶毘前にこれを寺に返して勤行をした後、焼き場に戻る。

水盃（ミズサカズキ） 勤経の後、参列者が喪主、住職と酌み交わす。水、もしくは酒。

② 出棺から埋葬まで

出棺 図のように出棺する。玄関の戸口は全て開ける。

葬列 霊柩車は寺から北へ出る。土葬のときは寺から南へ出た。火葬場は北なので北へ出る。葬列の順番は以下の通り。

- ① 隣近所の婦人【十人ほど】
- ② 当家の親族（婦人）
- ③ 喪主の夫人
- ④ 僧侶、朱傘役

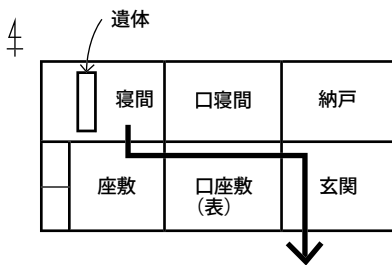


図 8-2 出棺のルート

滋賀県長浜市早崎町の民俗

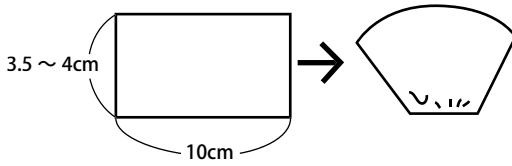
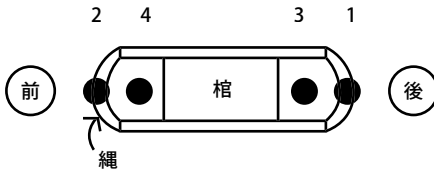


図 8-3 ヤナボウシ



番号順に血の繋がりが濃い。
1は喪主。

図 8-4 奥添担当者の配置

- ⑩ 一般会葬者
- ⑨ 親族・縁者
- ⑧ 提灯役【二人】
- ⑦ 奥添【四〜六人】
- ⑥ 提灯役【一人】
- ⑤ 三役（花・蠟燭・香炉）【三人】



写真 8-6 環袈裟 (2008年8月、大森撮影)

① 昔は和服とカイズキ、念珠、ヤナボウシを身につけた。今は黒の礼服が多い。カイズキは薄い布で出来た被り物である。ヤナボウシとは、葬式の時に女性が付ける髪飾りで、一〇×三・五〜四センチの白い布を扇形にしたものである。ヤナボウシは昭和四〇年ごろまで嫁入の必需品であった。小間物屋に売っていた。

①〜③ 昔は足袋裸足、もしくは①②は足袋裸足で③のみ素足。

⑤ 当家的子供か孫が担う。男の子が多かったが最近はお女の子も持つようになってきた。また、最近はお⑤に遺影役が足されることが多い。服装は、昔は日常の服で、特別そろえてはいなかった。今は学生服に喪章（黒い腕章）をつける。

⑥⑧ 提灯役は、当家的娘の夫が担当する。

⑥ 昔は白の袴にわら草履、今は黒の礼服を着る。

⑦ 興添は喪主をはじめ、息子など血の繋がりの濃い男性が担当する。喪主はしんがりを務める。

昔は麻の袴を着て、わら草履を履いた。もしくは裸足だった。

⑨⑩ 日常の服に略環袷褌を付ける。親族が白の環袷褌をつけるので、それ以外の人は色のついたものを付ける。白の環袷褌は寺から借りる。

略環袷褌（リヤクワゲサ） 仏門の正装の略式。正装以外の服を着る際にこれを付ける。家族のみで行う法事するときなどにも付ける。この時には男性は金の略環袷褌、女性は紫



写真 8-7 五七日（イツナノカ）の法要での服装（2008年8月、大森撮影）

の略環袈裟を付ける。ただし、実際は女性は略環袈裟を付けないことが多い。
葬式での役割 輿添、輿添補助、香炉、鶴（＝蠟燭）、華、提灯、写真、墓標、葬式鐘打ち、曲祿、木杵、朱傘、辻蠟燭撤去、輪たたき、輪持ち、受付、水杯取持、水杯肴取り、案内連絡、カメラの役がある。

輪たたきは、出棺時と寺に到着した際に輪を叩いて鳴らす。肴取りは水盃の際に、梅干し・昆布・小さく切った干し柿を「お肴はこちらで」と言って住職と喪主に取り分ける係である。この肴は半紙を乗せたお盆の上に置かれる。

葬式に使われる道具

華（花飾り）……昔は各家で葬式の度に作っていた。今は寺にそれを模したものがあ、貸し出しをしている。

三方に乗せた円柱のようなものにもちを貼り付け、ごまで「南無阿弥陀仏」と



写真 8-8 華（2008年8月、大森撮影）



写真 8-9 華

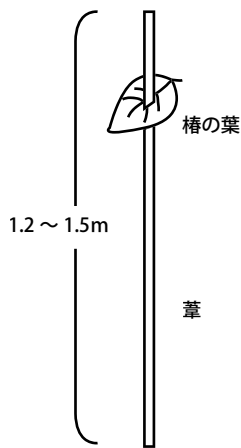


図 8-5 辻蠟燭

書く。
 提灯……葬式専用
 のものを寺から借りる。
 現在は安全のため、
 灯はつけない。
 辻蠟燭（ツジロウソク）……葦の茎と椿の葉で



写真 8-10 提灯（2008年8月、大森撮影）



写真 8-12 木沓（2008年8月、大森撮影）



写真 8-11 朱傘（2008年8月、大森撮影）

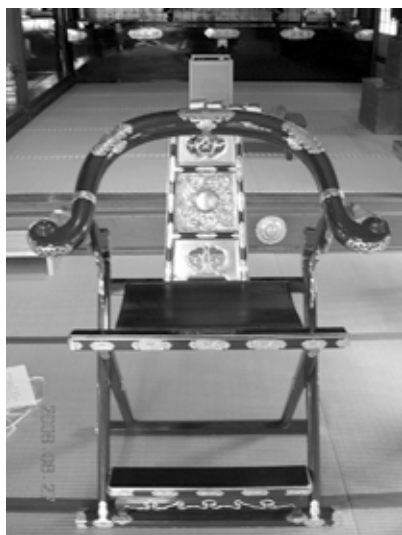


写真 8-13 曲祿（2008年8月、大森撮影）

できた蠟燭。六組十二本を家から寺までの辻々に一対ずつ置く。本数は必ず六組十二本であり、辻の数と合致しない場合も増減はしないこれは葬式の日に回収される。

朱傘（シユガサ）……直径約二メートルの朱色の傘。雨で痛む、などの理由で十年に一度の割合で買いかえる。

木沓（キグツ）……葬式の最中に仕職が履く靴。

曲祿（キョクロク）……葬式の最中に仕職が座る椅子。

輪なども、葬式の時のみ使うものを用いる。

墓地 墓地は下八木との境界に共同墓地がある。早崎の墓地は一所だけで単墓制である。かつては細いヨシ原の中を歩いて小一時間かかった。湖岸道路ができるときに墓地を整備した。以前は石碑はほとんどなかった。平成になって立派になってきた。一軒につき毎年二千円もらって、早崎墓地管理運営委員会で管理する。外へ出てくる人は五倍もらう。平成一三年（二〇〇一）までに整備した。平成五年（一九九三）に墓地管理委員会を作った。墓一つの面積が二×四mになった。この数字に意味はなく、土地を七三戸で割った結果の数字である。なお、墓地の位置は昔から変わっていない。

昔は土葬した。葬場所が狭くてすむ座棺が主流であり、棺は白い布で覆われ、麻の紐でくるまれた。隣近所の家長三、四名が墓掘役として、前日に穴を掘っておく。彼らには特別な苦勞を頼む、ということから、料理屋のご飯が振舞われた。葬式当日、船やリヤカーを利用して墓場まで移動して埋葬が行われた。距離が離れていることか



写真 8-14 現在の墓地（2008年8月、大森撮影）

ら、親類以外は墓地まで行かないことが多い。また、親族であっても女性は行かないことが多い。行つてはいけない、ということではない。

③ 埋葬以降の動き

忌 満中陰まで四十九日間精進料理を食べ、魚料理は食べない。ただし、終戦後この傾向は薄れている。

他には宮入りをしないことや、墓に色花を立てず、青い葉を立てることが挙げられる。仏壇、墓にはシキミを立てることが多い。

法事 初七日、二七日、三七日、四七日、月忌（ガツキ）、五七日、六七日、満中陰、百ヶ日、ムカワリ（一周忌）、三、七、十三、十七、二十三、二十七、三十三、三十七、四十五、四十七、五十年忌（弔い上げ）に法要を行う。

初七日、三七日、月忌、満中陰、百ヶ日、ムカワリ、三、七、

五十年忌が重要で、親戚を大勢呼びおこなう。隣近所を呼ぶ家もある。

墓参り お盆・お彼岸・正月・命日に行く。墓場が遠く行くのが大変なため、盆と正月くらいにしか行かないとする家もある。

④ 葬制に関する食

座禅豆 初七日に出す。鉄鍋に大豆、醤油を入れてしゃもじでまぜるように炒る。硬い。

洗濯団子 うるち米、もち米を団子にふかす。薄い醤油味。葬式の翌日以降に衣類や布団を洗濯する際に振舞われ



写真 8-15 五七日の法要の様子（2008年8月、大森撮影）

る。

その他 ひりようす（球形のおあげ。にんじん・ごぼう入りで、油であげられている）と、きざみ昆布を焚いたものを葬式と初七日に食べる。

⑤ 死に対する世界観

死後の世界観 浄土真宗なので、往生したらそれで終わり、死後の世界観はないといわれる。

妊婦・事故・殺人・自殺者、幼児の死者に対する葬制墓制の差異 確認できなかった。

九 交通・交易

港 綾戸（村の端）に港があった。村の南側。北側の北井戸にも大きな丸子船が入っていた。大正初めまで。昭和中期には竹生島へ行く船が出ていた。栈橋があった。

船 早崎は大きな船は持っていなかった。郵便船もあった。郵便局へ行く人が持っていた。

交易 塩津などの人は、大津へ薪、シバを運んでいた。風の強いときには、早崎に寄った。船で泊まった。だから、早崎は菅浦や塩津と縁がある。菅浦などから嫁に来た人もいる。

竹生島参詣 竹生島に渡るには、国道から竹生島街道を歩いてきた。早崎にある一の鳥居は伊勢湾台風で倒れた。昭和中期には、竹生島への船は早崎から出ていた。汽船は長浜からしか出ていなかった。



写真 9-1 都久夫須麻神社の船（2007年1月、藤井撮影）

竹生島での仕事 早崎から竹生島の神社の売店のバイトに行っていた人もいる。島の土産物屋は長浜の方の人がやっている。安養寺の人も店を出している。以前は早崎の人も二軒ほどやっていた。今は早崎の人はいない。御朱印を書く人は、早崎からも一人行っている。

一〇 自然

水害 吉川さんの壁に亀裂がある。明治二十九年の水害のなごり。

砂州 明治三八年に南郷洗堰ができて、砂州ができてきた。砂洲のことを老人たちに聞いても、あまり知らない。仕事に行くところではなかったから。棹漕ぎの船で村から砂州まで三〇〇分かかる。砂洲の付け根には今川という川があつて、そこを通って琵琶湖に出られた。子どもは自転車で水泳に行った。自転車だと琵琶湖まで早いが、船だと時間がかかった。大正天皇の即位のとき、天橋立のように松原を作ろうということで、砂州に松を植えた。

内湖 内湖のことはウミといった。琵琶湖のことは琵琶湖、外のウミといった。

〈参考文献〉

井狩康一 二〇一四 「早崎内湖再生への課題『環境共生』」二五

井上頼寿 一九六〇 『近江祭礼風土記』 滋賀県神社庁

「角川日本地名大辞典」 編纂委員会編 一九七九 『角川日本地名大辞典 二五 滋賀県』 角川書店

川崎太源 二〇一三 『富田今昔物語 — 近江湖北の一農村 江州浅井郡富田村の記録 —』 サンライズ出版

倉橋義廣 二〇一四 「早崎内湖の変遷とこれから『環境共生』」二五

滋賀県市町村沿革史編さん委員会編 一九六二 『滋賀県市町村沿革史 五 資料編一』 滋賀県市町村沿革史編さん委員会

西野麻知子・浜端悦治編 二〇〇五 『内湖からのメッセージ 琵琶湖周辺の湿地再生と生物多様性保全』 サンラ イズ出版

早崎観縁 一九九三 『早崎のムラの昔』 早崎区

びわ町教育委員会編 一九八〇 『びわ町昔ばなし』 びわ町教育委員会

びわ町人物誌編纂委員会編 一九九七 『びわの先人たち ―びわ町の人物誌―』 びわ町教育委員会

(付記)

平成二〇年度民俗学実習は以下の内容で実施した。

調査日程…平成二〇年(二〇〇八)八月二五日～二七日

平成二二年(二〇〇九)一月八～九日

調査参加者…石橋和晃(近畿大学大学院文学部研究科)・今岡大樹(文化学科三年生)・大森悠(文化学科三年生)・澤江貴之(文化学科三年生)・辰巳今日子(文化学科三年生)・縄稚慎太郎(文化学科三年生)・前田亜由(文化学科三年生)・松永夏希(文化学科三年生)・峰達夫(文化学科三年生)・吉野なつこ(関西大学大学院、近畿大学文学部文化学科卒業生)

平成二〇年八月二六日の吉川家の法事は大森悠が調査させていただいた。

平成二二年二月一八日のオコナイは辰巳今日子が見学した。

実習調査は学生ごとに担当を決めて実施した。調査担当ごとに執筆した報告を藤井が修正したものが本稿である。

る。村落は石橋和晃、生業（農業）は今岡大樹、生業（養蚕）は澤江貴之、生業（漁業）は峰達夫、生業（ヨシ）は繩稚慎太郎、食は前田亜由、住は松永夏希、信仰は辰巳今日子、年中行事は澤江貴之、人生儀礼は大森悠がおもに担当した。

なお、本稿には、亀田佳代子氏・牧野厚史氏らとともにおこなった、カワウに関する滋賀県立琵琶湖博物館共同研究、科研萌芽研究などの成果も用いた。

話者・青根健一氏・河崎義隆氏・倉橋義廣氏・坂井清嗣氏・坂井博氏・田中千代氏・中川善章氏・中川善一氏・萩崎五雄氏・萩崎加千代氏・萩崎富美子氏・早崎得雄氏・広嶋氏・松井悦子氏・松井和土氏・松井利文氏・松岡国雄氏・松岡タカエ氏・松岡千寿子氏・松岡好美氏・森健氏・森素子氏・山下悟良氏・吉川絹氏・吉川外紀男氏・吉川信雄氏・吉川尚宏志氏・吉川操氏・吉川彌春氏

現地ではこのほかにも多くの方々にお世話になった。お世話になったすべての方に感謝したい。