

## 始原生業民俗論 III

——マスとトチ——

はじめに

狩猟・河川漁撈、堅果類・山菜類・キノコ類といった食料の採集、道具や衣類を作るための加工素材の採集——これらは縄文時代以来、現在に至るまで連続と続けられてきた生業要素である。山村と呼ばれるムラムラではこれらを複合させ、さらに、焼畑・稲作・炭焼なども複合させて暮らしを立ててきたのであった。庶民の暮らしや生業の実態、わが国の民俗生成基盤はこうした複合要素の解明、複合のあり方などを明らかにすることに よって生き／＼とした姿を現わしてくれるのである。

小論は、近畿大学文学芸学部論集『文学・芸術・文化』

第二巻第三号（一九九一年三月）所収の「始原生業民俗論——マス漁を中心として——」、同第七巻第二号（一九九六年一月）「始原生業民俗論——マス漁を中心として——II」の続編とも言うべきもので、他に同系

野本寛一

の資料報告を含むものとして「飛驒の山民と生活・山民の生活カレンダー<sup>(1)</sup>」、「始原生業複合論ノート<sup>(2)</sup>」、「始原生業複合への視角——マス漁を緒として——」<sup>(3)</sup>などがあ  
る。

右の諸論は、いずれもサクラマス湖上河川流域のムラを選び、メルクマールのサクラマスに注目しながら他の始原生業要素にも目を配ったものであるが、小論では、こうした基本線を踏襲しながら、岐阜県の長良川水系においてはサクラマスに代替するものとしてサツキマスに注目した。併せて、岐阜県の奥美濃地方に伝承されている細密なトチの実の食習についても報告している。本来は、一定・共通の調査項目によって調査を進めるべきではあるが、小論には調査地による調査項目の変動、調査内容の粗密がある。調査地は、岩手県・秋田県・福島県・山形県・岐阜県・兵庫県・鳥取県等であり、従来報告

に加えられなかった兵庫県・鳥取県の事例を加えることができた。小論所収の内容は「始原生業民俗論」をなす資料とその分析の一部である。本来ならば、調査地ごとに地形図を入れるべきではあるが、ここでは紙幅の関係で割愛した。

一・岩手県久慈市川代——夏井川

川代は夏井川河口から一キロほど湖上した左岸のムラである。以下は川代兼松さん（大正十二年生まれ）の体験と伝承による。

(一)・マス漁

昭和三十三年の台風で山津波が起こって川が荒れ、以後マスが上らなくなったが、その前年まではマスを獲った。春マスはたまに上り、秋まで住みつくものがあった。秋の彼岸ごろマスが多く、ホリにつくそのマスを狙った。漁具・漁法はおよそ次の通りであった。①ヤス——三本ヤスで幅九センチ・長さ十五センチ・柄は一・五呎、昼は石の下やクネ（川岸の樹蔭）の下にひそんでいるので朝と夕方狙った。②追い込み網——川下に幅一・五呎の網を張って川を塞ぎ、上流部から追い込む。③袋網——竹またはイタヤカエデで弓型の口枠

を作り、それに矢をつかえたような柄をつけ、それに袋網をつける。直径一・二呎ほどである（写真①）。一人が網持ちをし、一人が棒で水中・水面を叩いて追い込む。食法は、塩焼き・煮つけ・塩引き保存したものを焼く、といったところだった。父、兼蔵（明治二十二年生まれ）の代まではサケも上ったという。

当地では釜のことをドウと呼ぶ。小魚・毛蟹・カジカなどはドウで獲った。

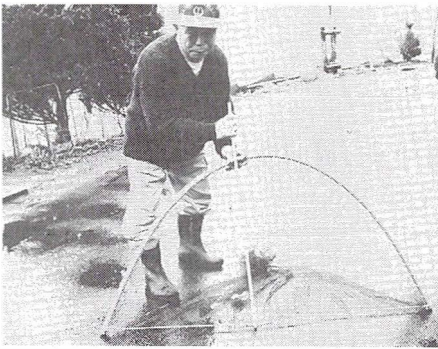
(二)・採集食物

1・シダミ

当地ではミズナラ・コナラ・クヌギの実を総称してシダミと呼ぶ。これらをおよそ次のようにしてアクヌキした。①十日間ほど干す↓②湯を通す↓③十日間ほど干す↓④皮をむく↓⑤トナガマ（大釜）に入れ、灰水を注ぎ、真中に円筒状の底なしの籠即ちドウを入れ、煮ながら、七回ほど水を換える。食法はおよそ次の通りである。⑥アクヌキしたシダミを丸めてキナコをかけて食べる ⑦アクヌキしたシダミを茶碗に盛り、キナコをかけて食べる↓⑧アクヌキしたシダミに麴を混ぜ甘酒を作って飲む。

2・栗

ナリ年と裏年がある。一年に三斗ほど拾った。処理・



▲写真① 夏井川で使われていた  
マス用の袋網

食法は次の通りである。①水につける↓②一週間から十日間ほど天日で干す↓③湯を通す↓④十日間ほど干す↓⑤オシクリと称して皮をむく。皮をむく方法は、金鋸で叩いて手でむく方法と、臼で搗く方法があった。皮をむいた栗は煮て団子の餡にした。ナマ栗を砂と交互に箱につめ、土間に埋めておき、冬これを食べることもあった。

### ③・葛根・ワラビ根から馬鈴薯へ

当地では馬鈴薯の澱粉を採った。径三尺、深さ一尺ほどのハンギリ桶を河原におき、水を張ってその中に馬鈴

薯を入れて腐るまで放置する。篩で通して皮を棄て、澱粉を沈澱させてそれを保存し、団子にする。その他、冬、馬鈴薯を外に出しておき凍らせてから皮をむ

き、数珠つなぎにして半月ほど川水にさらしてから干す。それを粉にしてから団子にするという食べ方があった。兼松さんの祖母の時代には葛根・ワラビ根から澱粉を採取して食べる習慣があったという。「葛根・ワラビ根から馬鈴薯へ」という流れがあったと考えられる。

### 二・岩手県岩手郡雲石町大村——北上水系南畑川

当地は和賀岳（九一三㍎）北東斜面を水源とする南畑川の谷である。以下は同地に住む檜山善六さん（昭和八年生まれ）の体験と伝承である。

#### (一)・マス・ヤマメ・イワナ漁

雲石川の御所ダムができる前その真中あたりに相当する位置に堰堤があり、そこにマスがたまっていた。そのマスは梅雨期の大水で堰堤を越え、南畑川の大村あたりまで溯上してきた。夏マス漁は七月・八月で夜突きである。一・五㍎ほどの柄の三本ヤスで、カンテラの光に誘われてくるマスを突いた。マスを突くと同時に柄を放し、マスが弱ってから抑えて獲った。十五歳の時獲ったのが初めて、二十七歳の時まで獲ったがそれ以降は上らなくなった。「霜菜莢しもなゑが赤くなるとマスがホル」（産卵する）という自然暦が伝えられており、メスのマスに

はオスのヤマメが群がっていた。その頃のヤマメは色が黒くなっているのでクロコと呼んだ。ホリマス（産卵期のマス）漁は昼で、ガラスを使ってヤスで突いたり棒で叩いたりして獲った。

ヤマメはヤス漁で七月から十月上旬まで、イワナ漁もヤスでこれは十月中旬まで行った。カジカ漁は七・八月でヤスである。

マスの食法はナマの塩焼き・塩漬け・味噌漬などだった。ヤマメ・イワナは塩をまぶして干し、飯と山椒の葉を混ぜてスシ漬けにした。スシは平素も食べたが、正月には必ず食べた。正月には飯が溶け、魚が酢くなっていることもあった。ヤマメ・イワナは別に串焼きにしてベシケイ（藁筒）に挿し、囲炉裏の上に保存しておき随時食べるといった方法もとった。

(二)・狩猟

1・熊狩

熊狩の狩場は毒ヶ森（九一九畝）・駒頭山（九四〇畝）である。猟期および狩猟法には二種があった。一つはシノビと呼ばれる単独行でこれは、十一月十五日から熊が冬眠の穴ごもりをする冬至前までである。穴ごもり前の熊の摂餌活動は盛んで、熊が最も好むものはブナの実

であり、シノビ猟師はブナの実がたくさんあるところを歩く。春、ブナの花が遅霜にやられることがあるが、そんな時ブナは不作になる。しかし、総じて山の低い方では早く雪が溶けて早く花が咲くため遅霜にやられることが多いが高いところは花が遅いので霜の害は少い。シノビの熊狩は高いところのブナ林をめぐることになる。平成七年はブナの実のナリ年で、檜山さんは毒ヶ森のブナ林でシノビで一四〇キロの熊を捕獲した。しかし、熊の胆はカラだったという。盛んな摂餌活動で胆汁を使い果たしていたのである。冬眠前の秋熊は総じて胆汁が少いのであるが、ブナ林の熊に比べてナラ林の熊の方が胆汁の残存率が高いという。檜山さんの体験によるとナラ林の熊の胆汁の残存率は五〇%ほどだという。シノビ猟は追い風で熊を狙うことはできない。人の臭いが風に乗るからであり、向い風を条件としなければならぬ。風雨が強いほど獲物に近づきやすくなる。シノビウチの条件は熊も兎も同じである。向い風だと、熊で五・六畝、兎で二畝まで近づくことができる。

毒ヶ森・駒頭山の熊が冬眠を終え、穴から出るのは概ね四月十五日であるが、「雪崩が起ると熊が穴から出る」と言い伝えている。雪崩が起きて雪がなくなると

ころに出て遊んでいる熊を狙うのが春熊猟で、楡山さんの春熊猟は、三人組で行うものである。谷の下方から、一人がどちらかの尾根筋につき、いま一人が対岸の山腹につき、もう一人が川筋につく。こうして上流に向かって谷をつめてゆき、捕獲するという方法である、これを「サンペーを張る」と呼ぶ。雪山なのでクロモジの木で作ったカンジキを履く。昭和六〇年からはトランシーバーを使うようになったので行動が迅速になった。シロビウチもサンペーも、熊狩の時には絶対熊以外の獲物は狙わない。銃の音などで熊が逃げるからである。

熊の肉は町内の得意先へ売ったり、自家用にしたり、進物にしたりした。熊肉を煮る時は長い時間をかけて煮るのがコツである。熊肉は、味噌漬・塩漬にして保存するが、他人に贈る場合は朴の葉に包んで贈る習慣がある。熊の胆と熊の頭は薬用として珍重された。昭和六〇年まで、秋田県北秋田郡阿仁町・同仙北郡西木村の薬種関係者が買いとりに来た。山で解体する際に、熊の血も自家用薬として確保した。入山の際、カタクリ粉または米の粉を持って行き、熊を解体する時、カタクリ粉・米の粉に血を吸わせ、それを固めて持ち帰るのである。

## 2・兎狩

兎狩は雪上共同狩猟である。山のヒラ(斜面)に一〇人(二〇人のセコが並び、おのおの雪かきヘラで木を叩きながら「ホイホイ」と大声をたてて谷筋に向かって横進する。射手は谷の対岸にひかえていて兎が谷筋の斜面に現れたところを狙撃するのである。兎狩は宿を決め、参加者は獲物を持ってその宿に集る。囲炉裏に二斗鍋をかけて兎の肉を煮るのであるが、残肉のついた骨もマナ板の上のせ、鉈の背で叩いて団子とし、これも煮て食べた。

## (三)・採集

### 1・栗

九月下旬から十月間ほどの間に国有林で、四俵ほどの栗を拾った。鎌とハケゴ(手箱)と布袋(二斗入り)を持ち、鎌で草刈りをしながらまずハケゴに拾い、ハケゴが一杯になると袋に移した。栗の処理方法には二つの型があった。A干し栗——①水につけ虫喰いを除く↓②一週間から十日ほどムシロにひろげて天日で干す↓③蒸す↓④再度干す↓⑤カマスに入れて天井に保存する。食法は、⑥皮をむいてそのまま食べる ⑦皮をむいて煮る ⑧栗飯にする ⑨ナマ栗——①五日間水につける ↓②あげて水きりする ↓③五日間水につける ↓④あげ

て水きりをする↓⑤五日間水につける↓⑥水をきってカマスに入れ ⑦土の中に埋める ⑧木の上ののせておく。こうしておいて必要に応じて鍋で炒って食べた。ナマ栗は春先まで、干し栗は次の年の栗が出るまでであった。栃の実・檜の実を食べたという伝承はあるが、善六さんの代にはもう食べなかった。

## 2・根茎類

カタクリは花が終ってから根に玉がつくと伝え、六月頃掘り、洗って袋に入れてつぶしてから搾る。澱粉を採り、風邪・腹痛の時練って食べた。馬鈴薯を臼で搗いて布で濾過して澱粉を採り、餅とり粉や食用にした。善六さんの妻、順子さんは岩手県紫波郡都南村からこの地に嫁いだ人であるが、都南ではアマドコロ(大)・ニガドコロ(小)ともに採取して、よく煮てからオヤツとして食べる風があったという。

## 3・樹皮

ハケゴは山葡萄の蔓皮で編む。六月中旬までに剥がなければハケゴの耐久性がなくなる。ケラ即ち蓑はマダ即ちシナの木の内皮で編んだ。これも六月中旬までに剥がなければならぬと言いつた。

三・岩手県和賀郡湯田町長松——北上川水系和賀川支流

湯田町長松は八戸のムラだったが冬季の学童通学が困難だったために解村し、高橋家も昭和四九年に湯之沢へ転居した。高橋仁右衛門さん(大正九年生まれ)は長松に生まれ育ち、長く熊狩のシカリを務めた人で、併せて溪流漁撈・採集活動の経験も豊かである。昭和十五年ごろ高橋家では水田八反歩・焼畑三反歩の農業を営み、それに狩猟・溪流漁撈・採集などを複合させていたのである。

## (一)・河川漁撈

### 1・マス漁

長松の人びとの主たる漁場は和賀川本流でも湯之沢川でもなく、JR北上線と和賀仙人近くで、和賀川左岸に注ぐ北本苗川と当楽川だった。マスは柳の芽の出る頃雪代で上った。マスをメルクマールとし、イワナ・ヤナベ(ヤマメ)をも対象とした本格的な溪流漁撈の第一は盆魚の確保だった。昭和十五年から三十五年までおよそ次のようにしてきた。旧盆前で、出水のひけた頃をねらって、二、三人の仲間漁場に夕方到着する時間を見計らって三時間前に出発する。漁具はカエリなしの四本ヤ

スで、幅一〇センチ、長さ十二センチ、柄は長さ三尺のサワグルミでこれは漁場についてから伐ってつける。夜漁であるためカンテラを持って行く。一晚夜漁をすると一人当りマス一・二本、イワナ・ヤマベ五〇匹ほどの漁獲があった。獲ったヤマベを現地で焼いて食べるのも楽しみだった。獲った魚は一斗罐に入れて背負って帰るのであるが、体の熱が魚に伝わらないように注意した。また、なるべく新鮮な魚を持ち帰るために朝涼しいうちに出發した。来る時は三時間で来ても、帰りは五時間ほどかかった。

マスは三枚におろして身は刺身にし、頭はニンニクと塩を混ぜて叩きにして食べる。またマスをスシにすることもある。麴を入れないで漬けると漬かってから二ヶ月ほどもつという。持ち帰ったヤマベは一斗樽に、麴を入れずにスシ漬けにした。麴を入れて漬けると漬かってから長くおけないのだという。盆魚としてイワナは焼いて弁慶（ワラツト）に挿したものを食べ、余りはそのままに保存することになった。

「漆の葉が落ちるとマスがホル」という口誦自然暦がある。この地では産卵期のホリマスは食用としては獲らないがマスの卵を使ってヤマベを釣るという方法があっ

た。産卵を果したマスをホッチャレマスと呼び、またゴンボーマスとも呼んだ。牛蒡のように色が黒くなっているからである。

溪流漁撈の第二の遠出は十月、イワナを対象として行われた。正月用のスシに漬けるためのものだった。

## 2・クキ漁

この地ではウグイのことをハヤ・クキなどと呼んだ。クキ漁は和賀川で行ったのだが、五月下旬から六月上旬の産卵期の漁と寒中の漁の二種類があった。前者は、川瀬に高さ八寸、一間半に八尺のホリバを作って投網で獲る方法とヤスによる夜突漁があった。ホリバ即ち産卵場は、径一寸ほどの石を中心に、一寸前後の石を積んで作った。ホリバに群れるクキに投網を打つと一度に四〇匹も入った。この時期のクキはサシミにした。冬季のウグイの漁法は、川の中で氷の張っていない所から大量の雪を次々と流し込み、氷の下でも獲りやすい方向、例えば川岸などに魚を追いつめ、そこで氷に穴をあけるのである。すると、魚が穴からあふれるように出てくる。それを獲るのである。このいかにも雪国らしい漁法を「ジャガケ」と呼ぶ。冬のウグイの食法は塩焼きである。

(二)・狩猟

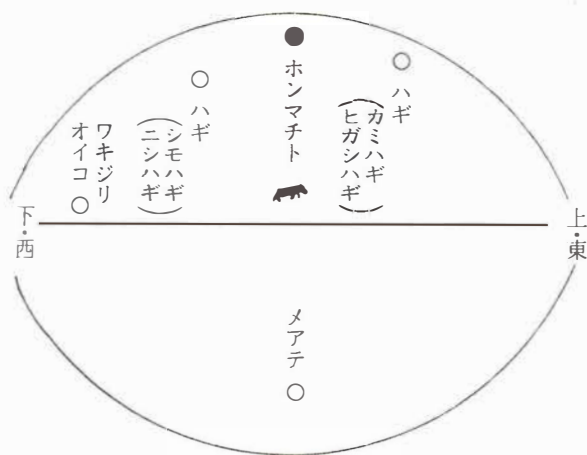
1・熊猟

当地の熊狩は春熊狩のみである。春熊狩も四月十日から春土用までの間は概ね「捜し山」と称して穴から出たばかりの出遊びの熊を狙う。春土用から五月五日までの間が本格的な春熊狩となる。高橋さんは、春熊の単独猟と巻狩を「雪あんばい」即ち、雪の条件から次のように伝える。「雪上を歩いてみて雪が鳴らない時は一人猟(単独猟)」、「雪上を歩いてみて雪が鳴る(雪の湿り気が増している時は巻狩(セコがつく集団狩猟)をする。」、当地の集団狩猟の布陣は第1図の通りである。狩場の中心、熊が寄る確率が最も高く、しかも最も狙撃しやすい位置で、最も腕のよい猟師が持つ。その猟師のことをホンマチトと呼ぶ。ホンマチトの補助としてつく狙撃者のことをハギと言う。熊は谷の下流部から追うのであるが、上手が東に当る場合、ホンマチトの上手低位に位置するハギをカミハギ・ヒガシハギと呼び、逆に、下手・西低位につくハギをシモハギ・ニシハギと呼ぶ。ホンマチトやハギが配される斜面の対岸斜面中央の高位位置にメアテを配する。メアテは山全体のこと、熊の習性などを熟知していかも声の大きい者がこれに当る。こ

の地では狩猟集団、即ちマタギの棟梁のことをシカリと呼ぶが、シカリがメアテを務めることが多い。シカリは対岸山で熊の動きがよく観察できる位置にいて、熊の動きを観察し、熊がなるべくホンマチトに近づき、ホンマチトが狙撃しやすい位置に移動するよう大声で指示を送る。もとより、ワキジリ・オイコと呼ばれるセコの追い立てで熊が動くのであり、オイコも、熊をうまくホンマチトに近づけるよう注意して行動する。熊がホンマチトの位置からそれてカミハギの方に向かっていった場合には、メアテは、カミハギに対して、声を出して「熊をホンマチトの方へ追い返せ」と大声で指示する。風が強くて声がとどかないような場合には、メアテは熊の動作を模倣して熊の移動方向をホンマチトやハギに伝える。ホンマチト・ハギは、熊の気配のみならず、対岸山のメアテの発する声やメアテの動作にも注意していなければならないのである。

四月十二日は山の神祭りの日であり、春熊猟の始まる時期でもある。マタギ一同はその日狩に出て野兎・山鳥などを獲り、血のついたものを山の神様に供え、春熊の本格的な入山に際しての豊猟を祈願する。猟師達は宿をもちまわりにして宴を開く。





第1図 岩手県湯田町長松・高橋仁右衛門さんの熊狩布陣

さて、前述の布陣によって熊を止めた場合、射止めた猟師は大声で「サチオイ サチオイ」と叫ぶのが決りとなっている。山で解体する場合が多かったが、家まで運んで解体することもあった。家ではまず神棚に神酒をあげ猟のお礼をした。解体に際しては、まず刃物を頸の

中央から入れ月の輪が左右対称に割れるように切り、尻まで進める。次に仰位にて左前足の先から中へ、

次に右前足、続いて左後足、右後足の順に刃を入れて皮を剥ぐ。肉を裂く前に胆嚢の位置の上に神酒を上げ、胆嚢に胆汁がたくさん入っていることを祈る。肉・熊の胆は平等に分配される。解体が終ると、肝臓・心臓をナマで食べあい、ガラ（骨）汁を作って宴会を開く。

熊の頭蓋骨は薬で蒸し焼きにしてから粉にした。そして、その粉と熊の脳味噌を混ぜて練り、径五センチ程の丸餅状に固めて干しあげる。神経衰弱・ノイローゼの者が、必要に応じてこの団子を砕いて粉にして飲むと効用があるとされている。熊の血は、解体時にそのまま飲むこともある。血は油こく、少し塩気がある。山で解体した際、血を家に持ち帰る方法として、腸詰めにする方法と和紙に血を吸わせる方法があった。腸詰めにしたものは産後の肥立ちの悪い女性、血圧の低い人、立ちくらみのする人などが食べた。熊の血を吸わせた半紙は、紙をちぎって傷口に貼ると血止めになると伝えた。現在は、血をストーブで乾燥させ、粉にして保存する。飲みすぎると酔うと言い、一度の分量は盃に半分ほどが適当だという。熊の脂は、アカギレ・火傷・痔の薬になるという。

当地には、熊猟師について次の伝承がある。——母

熊を撃つと仔が親にタノック（しがみつく）。その様子を見れば誰でも心を打たれる。その時が猟師をやめるか続けるかの分かれ道だ。ここで銃を捨てることができなければ一生猟師を続けることになる。

猟に出る時は犬の皮を背皮として着た。犬皮を鞣すにはコヌカを炒って脂を除くという方法をとった。戦前はカモシカの皮を背皮にした。猟に出て山で泊るとき暖かくてよかった。戦前は冬季、犬の背皮を着る老人が多かった。マタギは狩猟中メアアの指示とオイコの追い声以外は声を立ててはいけないので、意思伝達には「オソを立てる」と称して口笛で合図をした。

## 2・バンドリ猟

高橋さんは熊の他に、兎・雉子・山鳥・バンドリ（ムササビ）を狩猟対象とした。中で、バンドリは皮が高値で売れた。ムササビ猟は月光をたよりに、しかも薄曇りの雲ぎれをよしとして行うので、旧暦の十日から二十日の間に出猟した。皮を売するためにムササビ猟をしたのであるが、十一月から一月の間はムササビの肉が兎よりうまい時期だとされた。肉は香ばしく、シミ大根・ナマ大根とともに煮て食べた。雉子・山鳥の肉はサシミにしたり、ソバの出しとして使ったりした。

## (三)・採集

### 1・堅果類

#### (1)・シダミ

シダミ（ミズナラ）を採取し、よく干してから臼で搗き、皮を除く。実を粉化し、桶に水を張って澱粉を沈澱させた。澱粉ができると、小麦粉と混ぜて団子にしてからスイトンに入れて食べた。

#### (2)・栗

個人持ちの雑木山が二〇町歩あったので栗はそこで拾った。九月下旬、夜強い風が吹くと翌早朝カンテラを持って栗拾いに出かけた。毎年二俵ほど拾い、土の中に埋めておき、必要に応じて出して食べた。正月には、栗・大豆・昆布・山百合の根・シミ大根・牛蒡を煮つけたものを食べた。九月十三日の栗名月には栗を一升枀に入れて供える。

枀の実は保存が効くと言われ、高橋家には十五俵ほど貯蔵されていたが仁右門さんの時代には食べなかった。

#### 2・山菜とキノコ

山菜の採取も盛んだった。ゼンマイは雷崩のつくところに出るが上の方が早く、徐々に下へと下った。ワラビは五月下旬から八月下旬まで採れ、同じところで何度も

採れる。それは、「畑のようなもの」だと言うが、最後には細くなるともいう。同様にキノコ採取も盛んだが、マイタケにはシロ（早生）・トラ（中生）・クロ（晩生）などの種類がある。サワモタセは丁度稲刈りの時期と重なる。

### 3・加工素材ほか

樹皮や草木などの加工素材には次のものがあつた。ブドウ蔓・アケビ蔓はハケゴ用、マンダ（シナ）はケラ（藁）、莫蔭系の素材、ウルカ（ウリハタカエデ）も藁の素材、菅・岩菅は縄の素材である。

馬料の秋刈りは九月中旬で、実が入る頃のものが良いとされた。屋根葺素材の萱（薄）は、九月下旬以降に刈つたが、遅いほど根が強くなると伝えた。菅場はムラ共有地で八町歩あり、五月末に火入れをした。

### 4・根茎類

萩を刈る草山に山百合が生えた。山百合の根は、秋、葉が落ちて茎が立って残っている頃に掘つた。葛の根から採つた澱粉のことをネバナと呼ぶ。葛根掘りは仁右衛門さんの父兼吉さん（明治二十四年生まれ）の時代までは盛んで、「ネバナ一升と米三升」といった交換比率があつたという。

### (四)・焼畑

焼畑は毎年一反歩ほど拓いた。夏の土用前にヤブを伐り、乾燥させておいて土用に火入れをした。一年次にソバ、二年次・三年次に大豆・小豆を栽培した後休閑させた。なお、定畑では赤蕪・白蕪・大豆・粟などを栽培した。

### (五)・山の神祭り

四月十二日に春熊の山入りともいうべき山の神祭りがあつたことについては先にふれた通りであるが、当地における山の神祭りはそれとは別に三回行われる。旧暦六月十二日・旧暦八月十二日・旧暦十二月十二日がそれぞれ、しかも、六月十二日は山の神が田の神に転換する日、十二月十二日は田の神が山の神にもどる日だと伝えられている。長松では、その十二月十二日に「裸参り」と称して男達が真裸になって川に入る儀礼があつたと伝えていいる。これは、単なる水垢離ではなく、狐期に先立ち、狐師達が豊狐を願って山の神に男根を呈示する儀礼だったと考えられる。

### (六)・関連資料

湯田町甲子出身で現在沢内村太田に住む照井次雄さん（大正二年生まれ）の体験と伝承を以下に参考資料とし

て記す。

父勇一郎明(治十年生まれ)の時代には和賀川右岸注ぐ支流鷺之巢川にもマスが溯上し、それをヤスで突いたという。甲子には甲子鉾山という銅の鉾山があり、次雄さんは青年時代鉾山で働いていたが休みの日は狩猟・イワナ漁・山菜採りなどに精を出した。

イワナ漁はヤス突きで、ヤスは、カエリなしの四本、幅は指三本分、長さは三寸、柄は鉄で四尺だった。六・七・八月に獲り、食法は、麴入りのスシ漬けまたは串焼醤油つけだった。狩猟対象獣は、熊・バンドリ・兎・貂だった。熊狩は、まず四月の初めに単独狩で穴熊を狙い、次いで春上用過ぎに出熊を狙った。出熊は巻狩で五、六人で行った。出熊は、穴から出た日から日ごとに踏む範囲を広げてゆく。布陣は前述の高橋さんの場合とほぼ同じである。皮・胆は金にかえて平等に分配した。熊の共同狩を行う際には山に泊りこむことがあり、そんな時には米・味噌を持って行った。雪の消えたところで天然をワサビを採り、夜味噌で揉んでおいて朝食べた。照井さんの青年時代の猟期は十月十五日から、その日から三月までは、バンドリ・兎・貂を対象とした。バンドリ猟は夜間、月光を頼りにして行うので、旧暦十

日から二十日の間に行った。したがって、一日から九日、二十一日から三十日の間は兎と貂を対象にした。鉾山で働いていても、旧暦十日をすぎるとじっとしていらなくなつたものだという。当時、バンドリ一匹の皮の値段が鉾山の日当の三日分に当たつたという。照井さんは、獣のトッパネ(カクレ足)について語る。獣はみな己の姿を隠し、外敵から身を守るためにトッパネという跳躍をして寢床へ入るものだという。貂を獲るには、夜雪が降って朝あがつた、という状態が良い。そんな時貂のトッパネの幅は約三尺、平均二、三跳ねする。兎は幅四尺、熊は五尺だという。兎狩はトッパネをたよりにして行う単独狩と、ボイコとブチテが組んで行う巻狩とがある。兎は皮を売り、肉は食べた。内臓のことをウチと呼ぶのだが、肉とウチ、それにシミ大根を入れて長時間かけて煮るのがよいとされた。熊の肉はナマでも食べたが牛蒡と煮るのがよいと言われていた。照井さんの青年時代は船用食品としてゼンマイの需要が高く、仲買人が前金を置いてゆくほどで、ゼンマイ採りのために田植ができないほどだった。ゼンマイ採取の季節には飯を炊く暇がないのでアマイコで済ませた。アマイコとは、粥の中に麴を混ぜたもので、照井家では、六升鍋でアマイコ

を作った。他に、コゴミ・ワラビ・ウド・スドケ・ホシなどの山菜も採取した。

シダミ・栃の実は俵に入れて保存した。ともにアクヌキをして餅にした。シダミは、碾き臼で粉化した。ブナの実はナマで食べたり、干しておいて炒り、菓子のでりに食べたりした。

#### 四・秋田由利郡島海町牛越——子吉川水系笹子川

牛越は笹子川ぞいの稲作のムラで戸数は七戸である。同地の佐藤隆男さん（昭和三年生まれ）は稲作のかたわら河川漁撈にも力を入れてきた一人である。同家に伝承される稲作関係の年中行事の多くが菅江真澄の『比遠能牟良君』にみられる行事と一致しており、それは注目すべきものである。そうした、稲作民俗を確かに伝承するムラで、一方においてマスを中心とした河川漁撈が盛んだったことも注目される。以下は佐藤さんの体験と伝承による。

#### (一)・河川漁撈

##### 1・稲作取水堰堤——シバナガテ

マスは雪代水の中を溯上してきた。昭和四十五年までは漁獲することができたのだが、それ以後は堰堤ができ

たため上ってこなくなった。稲作にとって欠くことのできない水をどのようにして田に引くか、河川からどのようにして田に水を迎えるか、その稲作灌溉技術・設備にはまことに多様なものがあった。佐藤隆男さん達が、島海町牛越の田に笹子川から水を引くために川の流れの中に設置した設備は「シバナガテ」と呼ばれるものであった。シバナガテとは、流水を堰き止めてその水を田にまわすための堰のこと、それは、二つの構成物の組み合わせによって作られていた。その一つはヨツワクと呼ばれるもので、径二五センチ、長さ五尺ほどの栗または櫛の真直な丸太を四本用意し、それを五尺平方角に柱のように配し、柱の上下からおのおの一尺の位置に栗または櫛の貫を通して柱を二本ずつ繋ぐ。さらに、その二本ずつの柱を立方状に固定するために、貫の位置が重ならないようにしてあらたに井桁状になるよう貫を入れる。こうして概ね五尺立方の木の骨組ができあがると上下二本の貫に栗または櫛の杭状の棒を縦に並べて隙間なく結わえてゆく。このような構造物をヨツワクと呼ぶのであるが、実際にはこの枠の中に石を詰めものを指しているのである。牛越のシバナガテでは川幅内にヨツワクを三個設ける。シバナガテを完成させるためにはヨツワク



▲写真② シバナガテ・ヨツワクの残骸  
—秋田県鳥海町牛越・笹子川—

マッカを三尺間隔ほどに立ててゆく。マッカとマッカ、マッカとヨツワクの間を二本の横木で固定する。この横木に柴をビッシリと隙間なく括りつけてゆく。こうした柴垣を二重三重に重ねることによって止水効果を高めるのである。シバナガテの中で、ヨツワクは長期耐用の設備であり、マッカも耐久力がある。毎年、代かきが始まる前の四月末日にムラ中総出でヨツワクの修理、柴垣の

とヨツワクの間、ヨツワクと岸の間を柴垣で繋ぎ、水を止めなければならぬ。垣の支柱には長さ四尺ほどのウルシまたはクルミの木を使う。又又の部分や川底に固定し、

作成を行い、田に水を引いた。そして、九月上旬、水引きの必要がなくなると、柴を除き、水を放流してシバナガテの役割を解くのである。柴垣の部分は仮設性が強く、毎年とりかえることになっていた。写真②は牛越の笹子川に佐藤さん達が敷設したシバナガテ、そのヨツワクの残骸である。こうした水田灌漑の設備や慣行に関する調査は決してじゅうぶん行われてきたわけではない。そうした中で灌漑の近代化が進み、土着的な工法・慣行が忘れ去られてゆくのである。

## 2・シバナガテとマス漁

さて、長々とシバナガテに関して述べてきたのは、当地のマス漁がこのシバナガテと深くかかわっているからである。シバナガテを設置する季節は四月末、それは、マスの溯上期と一致する。マスの味が最も良いとされる春マスの季節である。マスを主体として見れば、シバナガテは、マスの溯上を阻む障害物にはかならない。マスは当然、シバナガテの下のたまることになる。そのような春マスを獲る方法が二つあった。その一つは投網であり、いま一つはドウ（筥）だった。両者のうちではドウが中心である。ドウは口径一尺、長さ二尺という巨大なもので、女竹を縄で編みつけたものだった。そのドウの

第1表 秋田県島海町牛越・佐藤隆男さん（昭和3年生まれ）の河川漁撈（昭和45年まで）

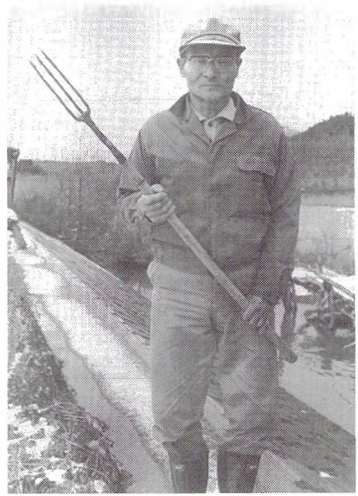
魚種/月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ハルマス				ムラ ←	ムラ →	ドウ						
ナツマス							ヤマ ←	ヤマ →	ヤス・トアミ・マキアミ			
アキマス									ムラ → トアミ			
サケ									ムラ → ヤナ			
ウグイ				ムラ → トアミ							ムラ → カギヤス・トアミ	
アユ							ムラ →	ムラ →	トモツリ		トアミ	
稲				苗代 ←			田圃 ←				ムラ → ヤナ	

設置位置は、シバナガテの岸寄り真下で、口を下流に向けた。牛越七戸共同で、二個のドウを仕掛けるのだが、毎日あげてみるのが常だった。マスが入ると二人でも上げることができず、三、四人であげた。獲物は必ず毎日分配した。公平を期するためにマスを切り分け、籤引きした。勝った者が頭を取るのである。牛越における春マス漁が稲作灌漑のシバナガテと深くかかわっている点は見逃し難い。シバナガテの存在によって初めてドウによ

る共同春マス漁が可能になったのである。

3・夏マス漁

第1表にも示した通り、七月下旬から八月末日までの間に、笹子川上流部の清水淵・笹子方面へ夏マス漁に出かけた。シバナガテがあっても梅雨期の大水などではマスは上流に溯上し、山中の渓流で産卵にそなえるのである。清水淵までは一二キロ、笹子までは一七キロもあった。里から山中へ夏マスを求めて分け入ったということ



▲写真③ マス突きヤスを持つ  
佐藤隆男さん

になる。山への交通手段は、初めは徒歩、次は自転車、さらに自動車へとかわった。投網・巻網・ヤスを持って出かけたのである。山へは、六、七人の仲間で行った。上流部に巻網を設置し、網引き役を二人つける。水中眼鏡をかけヤスを持って潜る者が四・五人、ヤス突きをしながらいちむのである。ヤスは三本ヤス、幅六センチ・長さ二一センチ（写真③）である。獲ったマスは塩漬・味噌漬にした。

#### 4・秋マスその他

「漆の葉が赤くなるとマスがホリホル」と伝え、この秋マスは投網で獲った。

牛越まではサケも溯上した。九月下旬から十月末日までの間オチアユを対象とした梁を掛けたのであるが、その梁にサケがあがった。十一月の上旬にはヤス・カギ・投網などでサケを獲った。

この地ではウグイのことをザッコと呼んだ。「スモモの花が咲くとザッコがホル」と伝え、四月下旬から五月上旬にかけてのウグイの産卵期に投網で獲った。浅瀬に、カケと呼ばれる産卵床を作った。カケは、一間四方に高さ一尺ほど砂利を積むのである。産卵のためにそこに集まるウグイのことをカケザッコと呼び、それを投網で獲った。焼いて食べることもあったが、ザッコナマスと称して酢味噌で食べることが多かった。

同地の豊島利吉さん（大正三年生まれ）によると、マスの尾鰭をV字型に、尾を上にして流し場の桁に並べて貼りつける習慣があったという。また、マスのオオスケと呼ばれる一厨余のマスも獲ったこともあったという。

#### 五・山形県東田川郡朝日村三栗屋——赤川水系梵字川 梵字川は湯殿山（一五〇〇呎）の西斜面、八久和山

（九九一、二呎）東斜面などの水を集めて落合で大鳥川と合して赤川となる。現在、朝日村七五三掛に住む渡辺



第2表 山形県朝日村三栗屋出身・渡辺亀吉さん（大正2年生生まれ）の河川漁撈（大正末～昭和初年）

魚種/月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ハルマス					舟・、トアミ							
ナツマス							落水・ヤス					
サケ											船・トアミ	
ヤマ							釣り・ヤス					
イワナ							釣り・ヤス					
ウグイ							トアミ・ヤス					

三栗屋のマス漁には、第2表に見る通り、春マスを対

1・春マスとサナブリ

(一)・マス漁

亀吉さん（大正二年生まれ）が同村三栗屋の佐藤家から渡辺家へ入婿したのは昭和一六年のことであった。三栗屋は梵字川ぞいにあり、戸数一六戸、農業と養蚕に力を入れていたが、河川漁撈も盛んだった。佐藤家は、昭和一〇年ごろ、水田一町三反歩・定畑六反歩・カノ（焼畑）一反歩を作る農家で、併せて養蚕にも力を入れていた。亀吉さんは入婿前、農業のかたわら河川漁撈にも力を入れた人である。以下は、亀吉さんの体験と伝承による。

象として舟で行う投網漁と、夏マスを対象として行う潜水マス漁とがあった。昭和初年、三栗屋にはマス船が二艘あった。マス舟一艘には五人がかかわった。二人が舟子（船頭）、一人が艫、一人が舳に乗って棹を使い、二人が網打ちを担当した。舟には綱がつけられており、残りの一人が岸の岩などの上に立ち、綱を持って押し出しをした。亀吉さんは、大正末から昭和初年にかけてその押し出しをしていたのである。舟を使ってのマス漁には昼・夜の二種があった。増水し、川が濁った後、川に舟を出しても危険がないという状態の昼、そして、いま一つは夜である。夜の漁は、暗くてよく見えないのだが、経験豊かな長老がマスの集まる場所に見当をつけて網を

打つというものであった。

初マスは必ず家のエビス様に供えた。田植終了のサナブリには必ずマスを食べるようになっていた。佐藤家初め、どの家にも山手のムラから五、六人の早乙女がやってきていたのでその早乙女達にもサナブリにはマスを食べさせるのが常だった。一六戸の家の家族と早乙女達が食べるマスの総量は大量に及んだが二艘のマス舟でまかなうことができた。マス舟に参加していない家では、漁師からサナブリのマスを買ったのだった。春蚕の棚上げは七月上旬だったが、その折もマスが求められた。サナブリのマスは焼くか煮るかであったが、煮る場合にはネギを入れた。その他、マスの食法としては、サシミ・ドガラ汁——頭や骨まですべて入れて作った味噌汁・ヒズナマス——頭を庖丁でハヤシ（細かく刻む）てニラを混ぜ酢味噌で味つけしたもの、などがあった。

## 2・夏マス漁

七月下旬から八月末日までの間は夏マスを獲った。漁法は淵に入っているマスを巻狩のように（亀吉さんの表現）して獲る方法、二人が下流でヤスを持って待ち、四人が上流部からセコになって追う方法だった。この時使うヤスは、二本ヤスのカサヤスで幅八センチ、長さ一八

センチ、カサにはゴム紐と麻紐がつけられ、マスを突くとカサかヤスが離れるようになっていた（離頭式ヤス）。柄は、鉄で、長さ三尺のものをネジで六尺につなげるようにしてあった。岩穴の中に隠れたマスを突くのは、幅一二センチ・長さ一五センチほどのカエシつきのヤスで、柄はナラの木・長さ三尺ほどだった。

## 3・ホリサケの囲漁

マスのホリは一〇月から一月上旬までだったがホリマスは獲らなかつた。三栗屋あたりまではサケも溯上したが、マスⅡ八に対してサケⅡ一の割合だった。それも、大正時代から昭和初年までのことで、サケのホリは一〇月上旬から一二月末日まで、その間主として投網を使って獲ったのであるが、それは、囲を使って獲る方法であった。この方法を展開するにはまずサケのホリバ即ち産卵所を人工的に設置することから始めなければならぬ。ホリバは、川岸に寄せて幅一間半、長さ三間ほどの範囲に設ける。径四〜五センチほどの天然の砂利を生かし、水深尺五寸ほどの深さで平らにする。最も岸寄りのところの三間ほどの間に大石を並べ、石の頭が水面から一〇センチ程出るようにする。あらかじめ生けどりにしておいたオスのサケの鼻に麻糸を通して牛の鼻輪のよ

うにし、それに麻糸をつないだ。一間余の麻糸の端を岸側の上流部の大石または杭などに結びつける。そして、オスのサケをホリバの中に泳がせておく。こうしてメスを呼び寄せて投網で獲ったのだ。サケは、味噌の一夜づけにして焼いて食べるのが一番うまかったという。

六・福島県耶麻郡山都町高野原——阿賀野川水系

ノ戸川

以下は同地の佐藤不二男さん（大正二年生まれ）の体験と伝承である。

(一)・溪流漁撈

1・マス漁

マスのことをヒメマスと呼んだ。最初にマスを獲ったのは十八歳の時で、二十二歳までマスを獲った。以後は発電所ができたのでマスが溯上しなくなった。夏マスは潜水で、カギまたはヤス漁だった。マスは腹をさわっても逃げないが背中にふれるとすぐ逃げた。カギは幅一寸五分ほどで柄は三尺で桐の木で作った。ヤスは三本ヤスで返しがついており、幅五寸、長さ六寸ほど、柄は五尺ほどだった。潜水に際しては、水中メガネをかけた。夏マスは切って串焼きにした。

秋の彼岸頃マスがホリについた。メスのマスの周りにオスをはじめ、ヤマメやイワナがついた。このように集る魚の群のことをスタチと呼ぶ。ホリマスはヤスで突いた。産卵後のマスのことをホツタレと呼ぶ。ホツタレは尾鰭がなくなっているものが多かったが、「海へ帰れば直る」という言い伝えもあった。ホツタレを食べる者はいなかった。

2・ヤマメ・イワナ漁

ヤマメ・イワナは五月から九月中旬にかけて釣った。ヤマメ・イワナは雪どけ水が終ると太った。藤の花ざかりには花に虫がつく。その虫が落ちてくるのを待ってヤマメ・イワナが跳びあがった。川へ入ると魚に足を喰われるのではないかと思われる程魚が多かった。若くて眼のよい者は鶏の腰の羽を使って作った毛針を使い、視力の落ちた老人達はミミズを餌として釣った。ヤマメ・イワナは焼いて食べたが山椒の葉を混ぜて塩漬けにもした。

3・ウグイ漁

ウグイのことをアカハラまたはフェー（尻）と呼んだ。藤の花の盛りがアカハラの産卵の盛りである。夏は投網で獲り、冬は川虫ミミズで釣った。カジカは八月、

夜ヤスで突いた。アユは七・八月に友釣りをした。

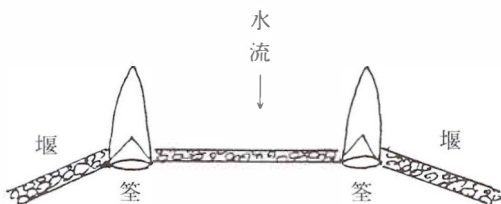
七・岐阜県吉城郡上宝村田頃家——神通川水系高原川

槍ヶ岳（三一八〇呎）西南斜面、穂高山塊西斜面を水源とする蒲田川と乗鞍山塊の北斜面を水源とする川が上宝村栃尾で合して高原川となり、それは、宮川と合して神通川となって富山湾に注ぐ。上宝村田頃家は高原川右岸、栃尾の合流点から二キロほど下ったところに位置し、かつては多様な生業を複合させて暮らしたてた二五戸のムラである。第3表は同地で長く始原的な生業を続けた故清水牧之助さん（明治四〇年生まれ）の生業暦である。以下に、この生業暦にそいながら牧之助さんの体験と伝承を記す。

(一)・マス漁

高原川にマスが溯上してきたのは大正九年までだった。栃尾の合流点がウオガエシ・ウオガエリなどと呼ばれるマスドメだった。マス漁は共同漁撈と個人漁撈があり、共同漁撈はウエ（釜）、個人漁撈は投網だった。当時田頃家の前の川幅は一六間と言われていた。五月末日各戸から一名が出て堰・ウエの準備、設置をした。堰とウエは第2図のように設置した。ウエは女竹を素材とし

て藤蔓で編んだもので径一呎・長さ二呎という大きなもので、これを二個作り、口を下流にむけて設置したのである。ウエに入ったマスの第一の使用目的は、月遅れの端午の節句の御馳走だった。六月五日にはムラの宴会があり、そこでマスを共食した。切り身を焼いてタマリをつけて食べた。そして、残りは切り分けて分配したのだった。六月五日は単に月遅れの端午の節句にとどまらず、焼畑を中心とした畑作物の蒔きあげの祝いを兼ねていたのである。それは第3表によっても確認できよう。ウエを設置する期間は五月末日から六月一五日までの約半月で、その間、セギとウエの管理は言い継ぎ、交替で行われた。何ゆえにウエ漁を六月半ばを以って終えなければならぬかという点、六月半ばから槍ヶ岳・穂高山などの雪溶けの水が下り、それが梅雨と重なり、川の水量が極度に増すからである。北アルプスの山々は田頃家の人びとに様々な影響を与えた。雪溶け水もその一つであるが、方名を硫黄ヶ岳とする焼畑は大正九年の大水害の前、盛んに噴煙を発していた。田頃家の人びとはその煙を天候の指標とした。煙が南から北へなびけば晴れ、北から南へ流れれば天気が悪くなる。雨降りが近くなると煙が多くなると伝えた。牧之助さんは雪代の量は次の



第2図 岐阜県上宝村田頃家で行われた春マス用の笠

順だったという。①槍ヶ岳 ②穂高岳 ③濁沢岳 ④焼岳、そして、乗鞍の四ツ岳の残雪が馬の形になったら苗代を作るとも伝える。

マスは、六月のマスその他、九月下旬から一〇月にかけて「漆の葉が赤くなるとマスがフケル」と言い伝えた。産卵を終えたマスをオオザレマス呼び、これを拾って食べる風もあった。一番遅くは、明治節の頃拾ったこともあったという。マスの頭は

「ナマスカンナ」と呼ばれる鮑で細かく削ってから大根・人蔘・里芋などと煮て食べる。

ナマスカンナは四寸×二寸×尺五寸の朴の台木にハガネをはめこんだもので、これを平桶の中に立てて突いた。刃は鍛冶屋で打ってもらった。

ナマスカンナで突いたものは、マスの頭その他、ブリの頭・熊の肉・カモシカの肉・兎の肉などだった。焼畑の作り小屋では鉋で刻んだ。ム

ラの旦那衆は正月の買い物のために神岡の二四日市に出かけた。正月用の買い物の中にもシオブリが入っていた。帰りは午後八時ごろになるのだが、子供達は笹島境まで迎えに出た。親が買ってくるみやげの黒砂糖をもらう楽しみがあったからである。迎えに出ることのできる子供は五、六人だけだった。正月用のシオブリの頭もナマスカンナで刻まれたのである。当時、田頃家に熊獵師が三人いたが、熊の肉はムラ中にゆきわたった。熊の肉は雪の中で凍らせて保存すれば四月中旬までもった。その熊の肉も鮑で突いたのである。熊の肉は食べすぎると酔うと言いつた。

富山湾から約八〇キロ溯上した、標高七五〇呎のムラの人びとが毎年時を定めて溯上してくるサクラムスを獲り、しかも、儀礼食とし、頭まで有効に利用していたのである。

マス以外には、六月上旬、オチバエと称する三年目のマスの子（体長約五寸）が梅へ下るところをサカウエで獲った。これを釣ることもあった。五月四日は山の神が畑や田に下る日だとして、この日には朴の葉に焼いたオチバエの笹巻きを盛ったものを三つ作って田の畦に供えた。牧之助さんの少年時代、清水家には一畝の田があっ

始原生業民俗論Ⅲ 野本

第3表 岐阜県上宝村田頃家・清水敏之助さん(明治40年生まれ)の生業暦  
(大正末~昭和初年)

生業要素/月		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	
漁	マス	ノボリマス					ウエ	(大正9年まで)						
		オオザレマス									拾い			
		オチバエ						ウエ						
撈	ウグイ	←アミ→												
	チチコ			ウエ										
	イワナ・ヤマメ	ツリ												
狩猟	キジ・ヤマドリ	トリボイ												
	ウサギ	ウサギボイ												
採	木の堅果	トチ									↔			
		クリラ									↔			
		ナラ									↔			
	その他	カヤ									↔			
		クルミ									↔			
		ヤマブドウ										↔		
ヤマズミ											↔			
集	山菜	コゴミ			↔									
		ゼンマイ				↔								
		ワラビ					↔							
	キノコ	マイタケ									↔			
		モタセ									↔			
		ヤマドリモタセ										↔		
ノドヤキ											↔			
植物系	イラクサ				↔									
	シナ							↔						
	ヤマブドウ							↔						
根燃	基料	トコロキ			↔									
	ハルキ													
業	農	準備	下刈り								↔			
			伐木										↔	
			刻み・タナ					↔						
			火入れ					↔						
			稗						取				取	
	栽培(焼畑)	粟						取					取	
		黍						取					取	
		カラベ						取			取			
		大豆					取						取	
		小豆					取						取	
蕎麦								取				取		
蕪麻						取						取		
半栽培	山椒								取					

た。田頃家で本格的に水田が開かれたのは昭和に入ってからであった。一月二月には寒ウグイを網で獲り、三月下旬にはチチコをアガリウエで獲った。アマゴ・イワナは時なしで釣った。

(二)・雉子山鳥獵

一月下旬から二月末までの雪雨まじりの日、五人仲間で鳥ポイをした。鳥は雉子・山鳥である。一人が山鳥などを山から追い出す。四人が四か所で見張り、二度追いたてると疲れて雪の中へ突っこむ。そこを捕えるのである。山鳥の残肉つきの骨は石の上で金鋸を使って叩きにし、閉子汁にした。三月になると鳥肉がまずくなると称して三月には鳥ポイをしなかった。

鳥ポイと同じ時期に兎ポイもした。兎ポイは、小学生や消防団員がポイコになって獵師がマチバにつき、鉄砲で撃った。当地では「骨かじり」と称して熊や兎の骨を煮もののダシに使う習慣があった。

牧之助さんは鉄砲獵は行わなかったが父は火繩銃の獵を行っていた。田頃家の人びとは獵師でなくてもカモシカの毛皮で作った袖なしや腰皮を使っていた。袖なしは一頭で一着、腰皮は一頭で三枚とれた。カモシカの毛皮・熊の毛皮を敷蒲団の代りに使う習慣があり、これらの

毛皮を敷いて寝るとノミに喰われないと伝えた。カモシカの手足の毛皮を使ってテツコ(手袋・ハイブソ(沓))も作った。ハイブソはワラジとともに使っていた。

(三)・採集

1. 栃の実

栃の実は九月下旬から一〇月上旬に拾った。栃は谷ぎわの日向、北ボラの木によく実がついた。山の口あけは毎年集会で決められ、その日は一軒から一人ずつ栃の実拾いに出た。コザと呼ばれる、シナで編んだ一斗入りの袋を持ってゆく。栃の実のアクヌキ法・食法には次の二種があった。

A・トチのコザワシ——①その年拾ったナマの栃の実を割り、皮をむく②臼などで実をつぶす③箆の上に布を敷き、その上に栃の粉をのせて三〜四日潜水水をおとしてさらす。これをトチのコザワシと称して飯にかけて食べた。牧之助さんはトチのコザワシを食べると器量が良くなると言い、次の口誦句を口にした「双六の娘はなげ器量が良いか。トチのコザワシを食べるがゆえに。」

——これだけの処理で栃の実を食べることができるか否か疑問があったので確認したところ、牧之助さんは、確かにこうして食べたことがあると語った。

第4表 岐阜県上宝村・清水牧之助さん(明治四〇年生れ)が体験した焼畑

	焼畑種・年次	一年次	二年次	三年次	四年次	備考
①	アラナギ	稗	粟	大豆	小豆・苳ゴマ 黍・カラベ	
②	カバナギ	赤カブ	大豆	越前カブラ 小豆		土質がよく 平らなところを選ぶ
③	ソバナギ	ソバ	大豆	小豆・苳ゴマ・ カラベ		傾斜地でもよい

B・栃餅——①トチクジリで皮をむく↓②身を一日水につける↓③大安の日に囲炉裏の灰を取り、アク汁を作る。二斗樽の中に栃を入れ、アク汁につける。一週間以上つけておき、以後必要に応じて使う↓④栃二、三割、モチ粟七、八割の比率で餅にする。清水家の年間の栃の実採取量は約一斗であった。

なお、当地には「栃のトウ(花)が立ちや世の中良い。」という口誦がある。栃の花がたくさん咲けば世の中が良く幸いが多いというのである。なお、山の神様は栃・栗・桂の巨木に宿るとする伝承もある。

2・ミズナラの実

ミズナラの実は一〇月上旬・中旬に拾った。処理および食法は次の通りであった。①干す↓②搗き屋のバツタリ

た。①ナラメシ||アクヌキしたナラと稗を混ぜて飯にした。ミズナラは毎年一俵ほど採集した。ミズナラの実は熊と競合した。

3・栗の実

ムラの栗林があったので山の口明けを決め、フレがまわった。清水家では毎年一〇俵拾い、うち五俵は干しあげて神岡の町へ売った。自家用栗の食法は次の二種である。①栗飯||稗五・栗五の比率で飯にした。これは藁の食である。②栗オコワ||モチ粟の中に栗を混ぜてオコワにした。これはハレの日の食物である。正月、鏡餅の横に栗と柿を供える、「掻きこんでくりまわしの良いように」と言立てをした。なお鏡餅は下が米、上が栗だった。

で搗く↓③灰を入れ身を二斗釜で煮る。この時釜の中に巻き簀(底なしの籠)を入れ、その中にたまった煮汁を二回汲み出して新しい水に変える。こうしてアクヌキしたミズナラをを次のようにした。④ナラコースキ||小豆とナラを搗き混ぜて餅状にし、塩味をつけて間食にし



4・樫の実

樫の実は九月下旬から一〇月上旬の間に採った。遅くになると猿にやられた。一〇日〜二〇日ほど土に埋めて外皮を腐らせ、さらに三、四日灰汁につけてから茹でて干した。クルミも一ヶ月ほど土に埋め、外皮を腐らせ、洗った。天日で干した。

(四)・焼畑

清水家の焼畑地は田頃家の東裏にあたる筈谷で焼畑の合計面積は五、六反歩であった。当時では焼畑のことをナギと呼び、出作り小屋のことをナギ小屋と呼んだ。牧之助さんは自らナギ小屋で育ったと語る。祖父母が家の母屋に住み、春から秋までは父親がナギ小屋に泊りこみ、母が折々通った。うち、夏は家族で小屋へ通った。裏山を越えての小屋までの道は片道二時間かかった。牧之助さんの体験した焼畑は第4表の通りであり、秋刈り春焼きのアラナギは主穀型で他に、カブナギ・ソバナナギも採れた。稗一〇俵・モチ粟一俵・ウルチ粟一俵・大豆・五、六俵・小豆一俵・カラベ一(シコクビエ)一俵、他にソバ・赤カブ・越前カブラ、茭ゴマ、黍なども栽培した。「カラベ一は身上直し」という口誦があった。不作の年がないからである。ソバナナギは、他の穀物が穫れない

いとわかってからそれを埋めあわせる程の面積をあらたに焼くこともあった。

八・岐阜県山県郡美山町片狩——長良川水系神崎川

美山町片狩は長良川支流武儀川上流部神崎川左岸のムラで河口から約三〇キロ溯上した山間に位置し、標高は約一五〇坪である。同地の山口仙松さん(昭和二年生まれ)は川漁・山猟などでこの地の伝統を継承している。以下は山口さんの体験と伝承による。

(一)・溪流漁撈

1・カワマス(サツキマス)漁

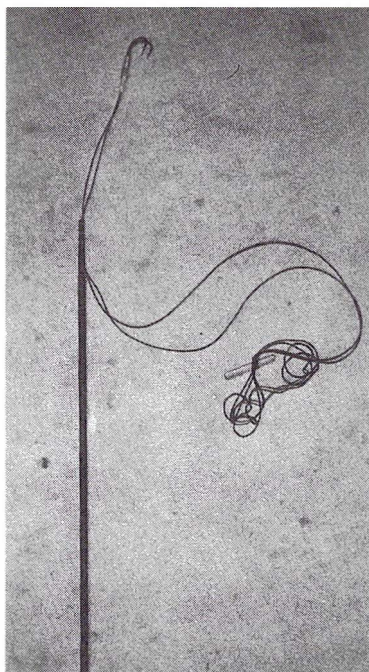
当地ではサツキマスのことを川マスと呼ぶ。川マスは今でも溯上するが、最盛期は昭和一五年から二五年の間だったという。昭和一九年には一年に七〇匹も獲れた。川マスの溯上が極端に減ったのは昭和三四年の伊勢湾台風の翌年からだった。オスは鼻も顎もとがっているが、メスは丸いという。三月末から四月初めに雨で川が増水した時溯上してくる。これを春マスと呼び、ミミズで釣った。夏マスは六月中旬から八月末までで、戦前にはこの期間すべてヒツカケ漁で獲ったが、現在ヒツカケは八月一二日からしか許可されていない。ヒツカケは現

在、アヒやアマガヒを主対象として行われているが、かつては川マスやメダカ・ムールとしてこれを用いた。現在山口さんの手もとにあるものは第3図、写真④のような長さは一・四センチ、糸は麻糸で二本使う。糸の幅は六センチ、竿は鉄製パイプ（径八ミリ）と竹を

第5表 岐阜県美山町片狩・山口仙松さん（昭和2年生まれ）の生業暦（昭和30年前後）

生業要素/月		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
河	川マス (サツキマス)	季節			↔ ハルマス		← ナツマス	→		↔ スリマス			
		漁法			釣り			ヒッカケ			投網		
		漁場			木流			木流			木流・小谷		
川 漁 撈	アマゴ	← 釣り・ミミズ	→	← 釣り・ドンコの卵	→	← 釣り・晴天一川虫(ヒラタ), 雨天(ミミズ)	→	→	→	→	→ 10/20		
	アユ						←	友釣り	→				
	ウグイ			地づき ↔ サクラ	↔ フジ		←	←	→	→			
	ウナギ					←	←	←	→	→			
	ドンコ							←	←	→	→		
	イノシシ	→	→									←	←
狩	ヤマドリ	→	→									←	←
	テン	→	→										←
	タヌキ	→	→										←
猟	キツネ	→	→										←
	クマ					←	←	←	→	→			←
		有害駆除(樫ワナ)											

つないだもので、鉄の部分が五四センチ、その先端部から三・五センチの位置に図3のように穴をあける。パイプの先端から鉤を結んだ糸を入れ、この穴から出す。鉤と反対側の糸の端にはコハゼと呼ばれる五ミリ×八センチ程の竹片がつけられている。鉄パイプを受けてつないだ長さ五八センチの竹竿の上部にコハゼドメの竹片を竹

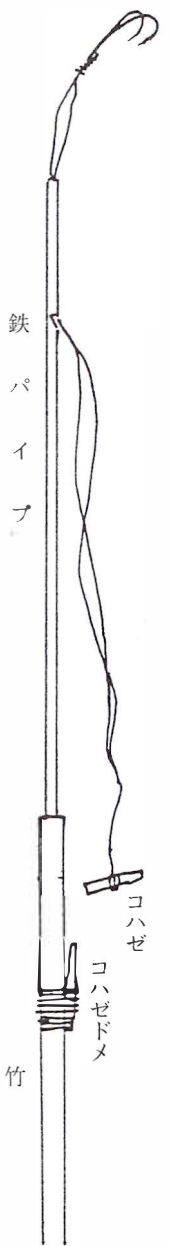


▲写真④ 岐阜県美山町・山口仙松さんのヒッカケ

竿と並行にして下端を固定させて結ぶ。この竹片にコハゼを挟ませて止めるのである。その際、糸のたるみはなく、鉄パイプの先に鉤がしっかりと固定された状態になる。鉤に魚がかかった場合には、魚が逃げる力で糸が引かれ、その勢いでコハゼがはずれて、魚が動く間に弱ってゆくのである。川マスを主対象にしていた頃には、幅

二・五センチの一本鉤を使っていたという。

ヒッカケは、岩かげにひそむ川マスの腹の下に鉤をまわして引くのがコツである。産卵期のマスをスリマスと称し、これは投網で獲った。産卵を終えたマスをホケマスと呼んだがこれは獲らなかつた。春マスは煮て食べ、夏マスはサシミか煮つけだった。スリマスを煮る時には山椒の実を入れた。産卵期、メスの川マスの周囲にオスのアマゴがつく、体が黒くなったオスのアマゴのことを「コヒロイ」と呼ぶ。マスのオス



第3図 ヒッカケ模式図

はコヒロイを追うものである。「コヒロイ」とはマスの卵をくうところからつけられた呼称と考えられる。

## 2・アマゴその他

当地にはイワナがいないのでアマゴ釣りにも力を入れた。アマゴは釣りによったが、餌としてドンコの卵を使った。一晚塩漬けしてから陰干しにし、半ナマの状態で使った。アマゴの食法の中心は塩焼きである。アユの食法の一つに身をほぐして入れるアユ雑炊がある。ウグイは塩焼きにするか、山椒の葉と煮るかであった。

## (二)・狩猟

山口さんが銃の免許をとったのは昭和二十一年のことだった。その頃は、山鳥やテン・キツネ・タヌキなどの皮ものを対象とした。山口さんは、「草の芽が始める」と山鳥がマズくなる」「子供のうちにタヌキの胆を二つ飲ませると病気をしない」「テンの胆は肝臓の薬になる」など猟師ならではの伝承を語る。この地に猪が増え始めたのは昭和三〇年からである。その頃は集団狩猟を行ったが、現在は足を括る形式の畝猟である。狩猟免許には、甲種Ⅱ畝猟と乙種Ⅱ猟銃、丙種Ⅱ空気銃とがあるが、山口さんは、甲と乙を持っている。有害獣駆除の熊猟も、檻罾で、餌には蜂蜜を使う。胆は売り、肉は自家

用にしたり近隣に分けたりする。肉は大根と煮るのがよいという。

## (三)・採集——栃

山口さんは少年の頃、夜ナベに口で栃の堅皮をむいた記憶がある。母がアクヌキ処理をしたのであるが、アクヌキを終えた、栃の大小の粒や粉の混ったものを「トチボロ」と呼んだ。トチボロには二つの食べ方があった。その一つは栃餅で、いま一つは粥である。米Ⅱ五に對し、トチボロⅡ五の比率で粥にしたのであるが、その粥は茶色だった。片狩では栃のコザワシは作らず、それは、神崎川最上流部のムラ仲越の親戚からもらって食べた。

## 九・岐阜県武儀郡板取村杉原——長良川水系板取川

長良川は鮎の鵜飼漁で知られてきたが、河口堰建設に伴い、河川溯上魚であるサツキマスの溯上棲息が広く知られるようになった。ここでは、板取村杉原の横関誠さん（昭和四年生まれ）の体験と伝承を中心とし、同村中切の長屋秀雄さん（大正十二年生まれ）の体験・伝承にもふれながらサツキマス漁を中心とした溪流漁撈・狩猟採集民俗等について述べる（第6表参照）ことにする。



▲写真⑤ 板取川の峡谷フナバラ

誠さんの父、横関鉄修（明治二八年生まれ）はその名が示すごとく鍛冶屋だった。鍛冶屋を営むかたわら、河川漁撈・狩猟・採集活動にも力を入れた人で、誠さんはその父につき、一二歳から漁撈を、一八歳から狩猟と鍛冶屋の技術を習い、鍛冶屋を昭和五〇年まで続けた。

(一)・溪流漁撈

1・カワマス（サツキマス）漁

板取村杉原は長良川支流板取川上流部左岸に位置し、河口から約一一〇キロほど溯上した山あいのムラである。杉原で島口川が左岸に合流するのであるが、現在、

その合流点から奥の本流、それも、海ノ溝谷の流れが左岸から合流するデアイまでの間、中でも切り立った峡谷部を川浦谷かわらたにとする呼称が一般化しつつある。島口川の合流点から海ノ溝のデアイまでの間は約三キロほどである。デアイ部分の本流にメガマ・オガマと呼ばれる二つの滝があり、その滝と滝との間にフナバラと呼ばれる長さ五〇メートルほどの、岩の溝がある（写真⑤）。オガマの滝の高さは約三メートルだが、ここがマスドメになっている。さらに本流を七キロほど溯上したところが銚子滝で、ここがアマゴとイワナの境になっている。観光的に注目されつつある川浦峡谷とは別に、本来は、マスドメの男ガマより上の板取川本流・内啣谷・銚子洞などの上流部をも川浦谷と呼んでいたのであった。杉原から川浦谷へマスが上る盛りは卵の花の盛りだと伝える。第6表にみるごとく、横関さんは五月半ばから六月二〇日ごろまで川浦谷へ春マス釣りに入った。朝釣りと呼んで、ミズを餌にして午前中釣った。釣ったマスは木の枝にさして持ち帰ったのであるが、途中河原に置いておくと、雪溶け水に流されることもあった。六月下旬から八月の盆前までは夏マスで、水の少ない時には潜水ヤス漁、水の多い時には釣りをを行った。ヤスはカエシつきの三本ヤス

で、幅九センチ、長さ一五センチ、柄は竹で一・五寸ほどだった。潜水でマス突きをする場合は大火を焚いて暖をとった。釣りの餌はミミズまたはハチノコだった。夏マス漁は盆前までで終えるのだが、その理由は、「卵を持つと味が落ちる」と言い、盆過ぎがそれに当るからだという。また、盆を過ぎると蛇が大量に発生し、漁がしにくくなるからだともいうが九月下旬から十月中旬までは産卵期のマスを狙った。これはスリマス・スリボケなどと呼ばれ、約六寸の竹の柄をつけたヤスで突いた。昭和五年に白谷に堰堤ができてマスの湖上に影響を与えたが魚道が機能していたので戦前には毎年五、六〇匹のマスを獲った。戦後も昭和三四年の伊勢湾台風の前までは毎年三〇匹は獲れた。その後急激にマスの湖上が減った。現在横関さんのもとにあるヤスは四本ヤスで幅六センチ、長さ七・五センチで、これはマス専用ではなく、マス・アマゴ・アユなど、すべての魚を対象としたものである（写真⑥）。

横関さんは、板取川のマスには赤マス・青マスの二種があるという。もとよりこれは魚体の色の印象による呼称である。形状は赤マスの方が鼻曲りで体の幅が広く、体長は平均五〇センチほどでいかにもマスらしい感じが

する。青マスの方が体が丸く、体長は平均四〇センチほどである。ともに、オスの方が顎が出ており、メスの方が顔が丸い。棲息圏・湖上期等に差はないという。赤マス・青マスの両者を総称して川マスと呼んだが、サツキマスという呼び方はしなかった。長屋秀雄さんも、赤マスは鼻・顎がとがっており、体長は六〇センチほどであったと語り、これを川マスとも呼んだという。第7表の通り長屋さんの川マス漁は、季節・漁場・漁法が截然不同している。「山吹の花が咲くと赤マスが来る」と伝えた。春マスは川浦谷へ入るが、まだ水温が低いので釣り漁を行い、七月・八月は水温があがるので家から近い本流で柳の下や岩かげにひそむマスを狙って潜水ヤス漁を行った。産卵期のスリマスはヤスまたは巻網で獲った。板取川本流でのイワナの棲息圏は中切から上だという。横関さんは、「イワナのいるところの方がマスの味が良い」と語る。上流の方が身がしまっとうまいというのである。なお、当地には「ナメクジがイワナになった」という奇妙な伝承がある。

## 2・カワマスの食法

横関さんはマスの食法について次のように語る。①マス飯——牛蒡を入れて醬油で味つけた飯の中に焼い

第6表 岐阜県板取村杉原・横関誠さん（昭和4年生まれ）の生業暦（昭和30年前後）

生業要素/月		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
河川漁撈	川マス (サツキマス)					春マス <釣り>	夏マス <釣り・ヤス>		スリマス <長柄ヤス>				
	アマゴ イワナ				釣り								
	アユ							友釣り					
	ウグイ ウナギ (アマゴ・ウグイ)				夜寒き・投網	投網			火振り				
	ウナギ ドン								オケブセ				
	ウナギ ドン								置針				
	クマシ イノシシ												
狩猟	ササ												
	タヌキ												
	テネ												
	キツネ												
	ヤマドリ アカバチ												
採集	昆虫 アミト												
	木 ミズナ												
	の ククル												
	実 キハダ												
	ヤマブドウ エビ												
	山 コゴロ												
	菜 ワラビ ゼンマイ タラシ												
	キノコ メジロ シメジ モジロ												
	根 ヤマモリ												
	茎 ユバユリ ウカタ												
樹皮 シナ													
鍛冶屋													

たマスの肉をほぐして入れて混ぜる。②マズズシ①——マスの皮をむき、背割りにして骨を抜き、五日の酢飯をはさみ、朴の葉で包む。さらに、それを縄で巻きしめて一〜二晩おき、縄を解き、輪切りにして食べる。③スリマスは油を入れて煮る。④テリ焼きにする。保存食として、⑤塩漬けにおいて冬食べる。⑥焼いて燻しておき、三ヶ月ほどの間にほぐして食べる。⑦マスの頭は大根を煮る時の出しにした。長屋秀雄さんは次のような食法を伝える。⑧マズズシ⑥——スリマスを塩漬けにしておき、大根も別に漬けておく。十二月中旬に、マスの塩をもどし、マス・飯・麴・大根を合わせ、径三〇センチ、深さ二〇センチほどの桶に漬けなおしておき、正月

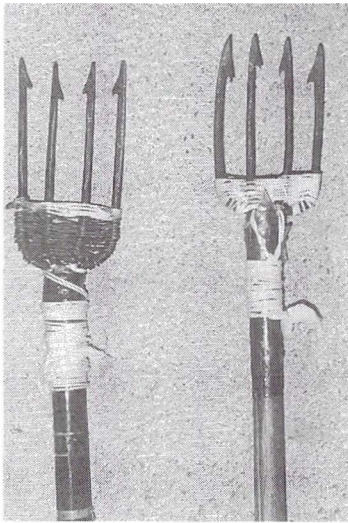
にこれを食べた。3・アマゴ・イワナ漁  
 父鉄修は川漁師であり猟師であり、鍛冶屋であった。鍛冶屋の仕事が常時あるわけではないし、また、かなりの量が集中する時でも合理的にそれをさばいた。鍬・鉋などの決った仕事は冬季の一定期間に集中的にこれを行っていた。誠さんは父とともに、三月の彼岸から六月の間に、何回も一泊でアマゴ釣りに入った。漁場は、板取川最上流部で、海ノ溝との出合いからさらに奥へ入ったところだった。それは第4図の通りであり、宿泊小屋が三つ、さらに岩屋が二つあり、五箇所に泊ることができた。これらの小屋・岩屋は狩猟の際の宿泊にも

第7表 岐阜県板取村中切・長屋秀雄さんの漁撈暦

漁撈ノ月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
季節						春マス	夏マス	スリマス	スリマス	秋マス		
川マス						川瀬谷	本流	本流	本流	本流(似水川)		
漁場						釣り	ヤス	ヤス	ヤス	ヤス		
漁法												
アマス												
イワナ												
アユ												

本流・釣り(杉原合流点—上ヶ瀬) ↑  
 本流 ↓  
 新谷 ↓  
 川瀬谷・海ノ溝谷・明石谷 ↑  
 友釣り ↓





▲写真⑥ 横関武さんが現在使用しているヤス

使われた。狩猟と深流漁撈の表裏性についてはこれまでも指摘してきたところであるが、当地においてもそれが見られる。餌はミミズが主だったがドチ（ドンコ）の卵も使った。杉原の長屋賢男さん（昭和五年生まれ）もドチの卵を乾燥させたものを餌にしたという。アマゴを主対象としたのだが当然イワナも釣れた。イワナは死ぬにまかせたがアマゴは一斗罐に水を入れて生かしておき、生きたアマゴを家まで担って帰った。アマゴを家まで生かして帰ったのは、アマゴの鮮度を保って販売するためだった。家に持ち帰ったアマゴは、皿に盛れる程の大きさ（一五〜二〇センチ）のものをそろえて箱に詰めた。

その箱をいくつも重ね、自転車の荷台に積み、鉄修は岐阜の市場や料理屋・旅館に運んだ。片道七時間かかったという。商品としてのアマゴは大きすぎてもだめなのである。大きすぎるアマゴやイワナは自家用になった。アマゴは塩焼き・サシミ・塩漬けにされた。イワナは塩漬けまたは燻製にした。長屋秀雄さんは、「コブシの花が咲くとアマゴが釣れ始める」という自然暦を語り、「四月アマゴにアユかなわず」という口誦で、四月アマゴの味をほめる。長屋さんも、泊りかけて川浦谷の奥へイワナ・アマゴ釣りに出かけたことがあるという。第7表に見る通り、長屋さんのイワナ釣りは、水温の変化に応じて漁場が変化している。

#### 4・ウグイ漁

五月中旬から下旬にかけて産卵期のウムイ（ウグイ）を投網で獲る。一月中旬から下旬にかけては寒ウグイを獲るのだが、それには二つの漁法があった。その一つは投網漁であるが、いま一つは、ヤスによる夜突き漁であった。錨を竿の先につけ、岩を叩いてウグイを驚かせ、出てきたところを突くのである。平成九年六月十四日、筆者は誠さんの家に泊めていただいた。その日は丁度とれたてのウグイがあり、誠さんがそれを煮るところ



▲写真⑦ 山椒の葉を入れて  
ウグイを煮る

べる。順に山椒の葉とウグイを交互に重ねてゆくのである（写真⑦）。鍋一ぱいになったところで蓋をし、焜煎の炭に点火する。点火した後、誠さんは車で板取村の一番奥の集落、門原と、川浦谷のデアイ、女ガマ・男ガマを案内してくれた。川浦の溪谷から帰り、河川漁撈・狩猟などの話をひとしきりうかがい、やがて夕飯になった。食卓にはウグイがあった。山椒と醬油の混った香りが鼻吼を刺激する。山椒の葉もウグイも茶色がかっているが、赤腹という別称を持つこの魚の腹部の赤鱗がはっきりとわかる。口中で容易に崩れるウグイの肉と山椒の葉の刺激がみごとに調和して淡い味である。初めは

を見るこ  
とができ  
た。鍋の  
中に醬油  
と砂糖を  
入れ、山  
椒の葉を  
敷き、そ  
の上にウ  
グイを並

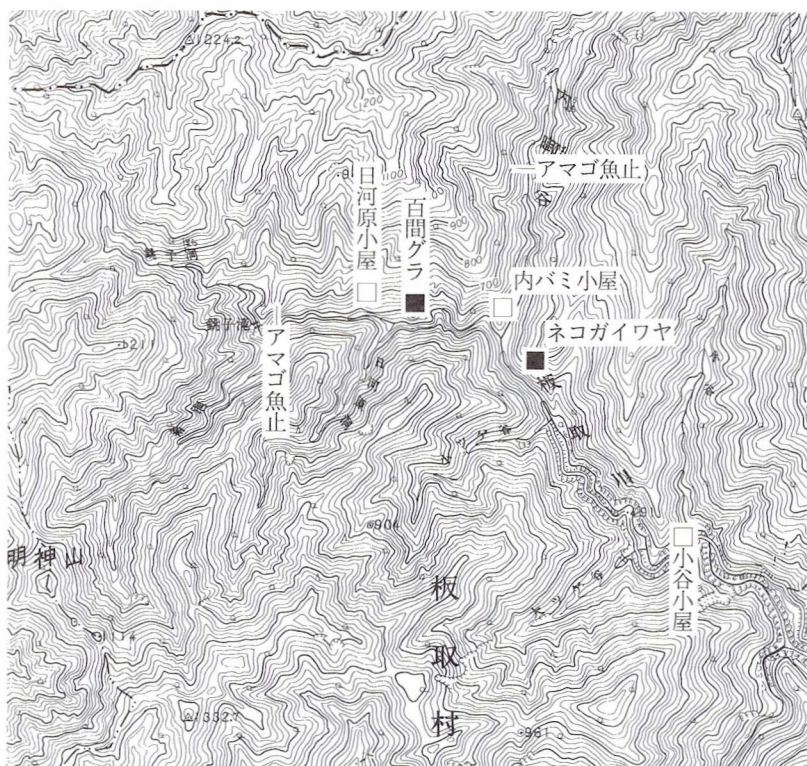
小骨が気になったが、一匹・二匹と食べるうちに骨の除け方に馴れてくる。ウグイは骨をやわらかくするため、四、五時間煮るのがよいという。ウグイが大漁の時には塩漬にして干し、塩鱈のようにして保存した。

#### 5・アユ漁その他

アユ漁には友釣りの他に、ヒツカケ（ククリ）という鉤針掛け漁があるが、かつて、横関家では川舟を持っていたので、舟を使って火振りによる追い込み漁を行っていた。当地の火振り漁の特色は、タイマツに麦稈を使ったことである。当地では麦の穂を落とすのに麦焼きを行っていた。その、麦焼きで残った麦稈をタイマツにすると、光の他に、パチパチという音がアユを驚かすのに役立ったのだという。アユの食法は塩焼きが代表的であるが、当地にはアユの身をほぐして入れるアユ雑炊があった。

桶にサナギを餌として入れ、蓋をし、その桶の横腹に一箇所穴をあける。桶の外周に錘石をつけてこれを水中に沈下させておくとウナギ・アマゴ・ウグイなどが穴から入った。これをオケブセと呼んで、六月中旬から八月下旬まで仕掛けた。

ドチ（ドンコ）の卵は二月〜三月の産卵期に川の石を



第4図 横関誠さんが狩猟・溪流漁撈で泊った小屋—板取川上流部—  
□=木造小屋, ■=岩穴

起こして採取した。これを乾燥させておき、アマゴ釣りの餌に使ったのであるが、卵を煮て食べることもあった。

## (二)・熊狩

### 1・熊狩

熊が冬眠の穴から出るのは彼岸前後だと言われている。「雨の多い年は穴から出るのが早く、雨の少ない年は穴から出るのが遅い。」と語り伝えられている。雨が多ければそれだけ雪が早く溶けるからである。東北地方では、熊は冬至に穴へ入り、春の上用に穴から出ると言われているが、当地の熊の穴入りは一月十日前後だという。これは横関さん・長屋秀雄さんがともに語るところである。穴熊狩の期間は二月中旬から四月中旬までだった。春の彼岸前後、比較的早く穴から出るのはオスで、メスの仔持ちは、仔熊が動けるよう

になつてから穴から出るのでもその時期が遅れるのである。遅いものは五月に入ることもあるという。穴熊は父鉄修と誠さん、それに誠さんの友人との三人で出かけ、第4図に示した山の小屋・岩屋などで三泊した。食糧の一部、酒やウイスキーなどを秋、雪のないうちに山へ運び、酒類は土中に埋めておいた。食料は、米・甘藷切り干し・塩・味噌・大根一、二本だった。夜は火を焚き、暖をとるために犬を抱いて寝た。熊がこもる穴は、ミズナラの木か檜の根かぶりが多かった。熊のこもる木は、その近くのマキの木の皮がむかれていたのでそれと知れた。マキの木の皮を集めて休み場を作る習性があり、そのマキの皮の固まりのことをイズミと呼んだ。それは、マキの皮の固まりが嬰兒籠に似ているからである。イズミはまた脱糞の場だともいう。

熊の籠る穴を見つけるとまず、その木を棒で叩き、熊を驚かす。叩き続けて、叩くのをしばらく休むと熊が頭を出す。誠さんは父親から、「熊が頭を出しただけの時撃ってはだめだ。熊が手を穴から出したら撃つてもよい。」と教えられた。穴口が高い場合、撃った熊が木の穴の中にもどつてしまい、熊を穴から出すのに苦労するからである。場合によっては穴口から穴の中に丸太や木

の枝をさしこむという方法もつた。

当地の熊狩で注目すべきことは、皮剥ぎ・解体の前に熊の胆を取り出すことである。熊を仕止めた場合熊を仰臥させ、まずミズオチの下に刃を入れ、そこから指を入れて胆嚢をとり出すのである。その際胆嚢に傷をつけたいよう細心の注意を要する。胆嚢を取り出してから皮を剥ぎ、次に枝（四肢）を落とす。熊の血を飲む猟師もいた。胆嚢・皮は仲買人に売り、肉はムラ人に売ったり自家用にしたりした。熊の肉は大根とともに煮るのがよいとされたが、三〇貫以上の熊の肉は硬い。脂は固めて保存しておくき、痔・アカギレの薬にした。熊が冬眠のために穴に入る時にはトメグソと言って、腸の一番下に一塊の糞を残すものだという。それは、内臓の乾燥を防ぐためだと言われている。春、穴から出るとまずトメグソをひるのであるが、そのトメグソは万病の薬だと言われている。捕獲儀礼はなかった。

## 2・猪その他

猪はセコ二人にマチ一人、セコは犬を使った。人数が五人ほどになつても獲物は等分に分けた。猟期は第6表の通りで、一月中旬を過ぎると発情期にかかるので味が落ちた。猪は、「冬至ジシ」といって、冬至のころの

ものが脂がのり最も美味だとされた。肉は自家用にしたり、近隣に分けたりした。猿も狩猟の対象だった。秋から年内に獲った猿は頭をサルコウベと称して蒸し焼きにした。まず猿の頭を粘土で固め、新聞紙に包んで大火で焼く。蒸し焼きにされたものを挿鉢で粉化し、女性の血の道の薬にした。年内の猿はその肉を牛蒡とともに煮て食べた。ただし、年が明けてから獲る寒猿は痩せていて肉を食べることはできなかった。これは頭だけを蒸し焼きにしたのである。

狐は毛皮が売れたのであるが、別に舌と脳味噌が、引きつけ・癩癩の薬とされた。狸も皮を売り、胆嚢を子ども引きつけの薬にした。貂も同様に毛皮を売り、胆嚢を胃の薬として利用した。狐・狸・貂などの皮ものは一二月に入らなければ毛皮の質が良くならないと伝えた。

この他、第6表に見るごとく、横関家では黄蘗の皮を剥ぎ、胃の薬にし、その実も薬用とした。こうしてみると、横関家は鍛冶の技術とともにムラびと達に薬餌を提供する家だったことがわかる。フイゴ祭りには近隣および鍛冶屋の師匠の家に餅を配り、毎年火の神である静岡県の秋葉神社へ参るなど、鍛冶屋としての習慣も堅く守っていた。鉄修さんの鍛冶屋の腕はたしかで、農具・

鉦はもとより、川漁師の体験をもとにしてヤスもみごとに作り、板取川流域のヤスは一手に引き受けていた。その他、炭焼きに不可欠な鉄製エブリも作った。福井県大野郡和泉村荷暮からは、炭焼き衆が滝波山（一四一二・五<sup>五</sup>）を越えて、泊りがけでエブリの修繕を受けにやってきた。滝波山は九頭竜水系と長良水系の分水嶺である。人とも、技術の交流・伝播はこのようにして行われてきたのである。板取川流域のマス漁ではいわゆるマス鉤は使われていないが、飛騨川水系にはマス鉤漁法の形跡がある。それは、神通川水系の技術が山越えしたものと考えられる。

鍛冶という特別な技術を基本に、溪流漁撈・狩猟・採集を組み合わせ、薬餌提供者を兼ねて山深く移動した人があったことが推察される。横関家ももとは岐阜県本巣郡根尾村の出だという。山越えをし、泊りがけで尋ねられるほどに鍛冶職は貴重な存在だったのである。

山鳥の肉は鍋で煮たり、牛蒡とともに煮て山鳥飯にしたり、正月の茶碗蒸しに使った。なお、骨は叩きにして小麦粉と混ぜ、団子にして煮つけた。骨は雌の方がやわらかく、叩きに適していた。

(三)・採集

1・木の实

〈栃の実〉 栃の実は毎年九月十日過ぎに三斗ほど拾った。栃のアクヌキ、食法等は次の通りである。①桶に入れ一週間ほど水につける(虫殺し) ↓ ②水を切って二〇日間ほど干す ↓ ③天井に保存する ↓ ④正月の栃餅用として十二月初めにおろし、一週間ほど水につける ↓ ⑤湯につける ↓ ⑥栃クネリと称する木挟みで皮をむく ↓ ⑦一〇日間ほど水にさらす ↓ ⑧篩にかけた灰を栃の実一升につき一升の比率で用意し、実を灰汁に四・五日つける。実が黄味を帯び、味がピリッとしてくれればよい ↓ ⑧灰を洗い、栃の実一升、餅米二升の比率で餅にする。栃餅とは別にコザワシと称し、栃の粉だけで団子にすることもあった。また、栃の粉とソバ粉、栃の粉と小麦粉を混ぜて団子にすることもあり、これらには味噌をつけて食べた。コザワシは、本来、その年に拾った新ドチを柿の渋を使ってアクヌキする方法によったが、横関さんは、前記の方法だけを体験している。ヘミズナラの実、一〇月上旬にミズナラの実を拾って次のようにした。①干す ↓ ②茹でて手で皮をむく ↓ ③袋に入れて流れ水で一〇日間ほどさらす ↓ ④搗いて握って食べる。これをナラの粉ザ

ワシと呼んだ。〈榧の実〉 九月下旬に拾い、カマスまたは布袋に入れて外皮を腐らせてから水で洗って保存する。冬、これを炒って食べた。正月には年神に、餅とともに豆・栗・榧・柿を供えた。ヘクルミン 九月下旬に採取し、カマスに入れて外皮を腐らせ、洗ってから火に焙って実を割り、中身をとり出した。和えもの・うどんの出しなどに使った。

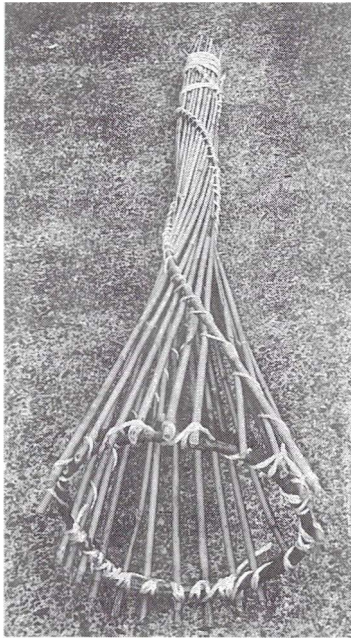
一〇・岐阜県本巣郡根尾村下大須——揖斐川水系根

尾東谷川

根尾村下大須は揖斐川河口から約八五キロほど溯上した山中ではあるが、その地名のごとく河原も谷も意外に広々としたところである。この地も始原生業要素を複合させてきた地であり、上杉清助さん(大正三年生まれ)もその体験を持つ。以下はその体験と伝承による。

(一)・河川漁撈

清助さんは少年の頃、毎年五月になるとウナギを獲るために流し針(置き針)を仕掛けた。餌はミミズまたはドンコだった。朝仕掛けた流し針をあげにゆくとマスがかかっていることがあった。体長五〇センチほどで「鼻曲り」と呼んだ。今いうサツキマスのことである。鼻曲



▲写真⑧ 上杉清助さんが作った  
クダリモジ

りは塩焼きにして食べた。鼻曲りは特に少年達が関心を示していたが、大人達は数の少い鼻曲りよりは確かな漁獲量が見込めるドンコやアマゴを河川漁撈の対象とした。(ドンコ)ハゼ科のドンコは七月・八月に獲った。ドンコを獲るには川の二又流れの場所に溝を通して堰・樋を設け、樋の下に大ジョーケ(筈)を置くという方法をとった。これをオトシまたはヤナと呼んだ。夕方仕掛けて九時か一〇時に一度あげ、翌朝もう一度あげた。(アマゴ)六月から九月上旬の間ノドエ(釜)を仕掛けた。ノドエは径一尺・長さ三尺、素材は真竹で、編みつけは、水につかる下部はツツラフジ、上部は竹を使っ

た。ノドエの口を下流に向けて仕掛け、下流部からアマゴを追い込むという方法をとった。山の木々が紅葉する頃アマゴがスル。産卵期である。それは九月中旬から一〇月上旬にかけてで、その時期、柳またはヤノ竹を編んで作った径尺三寸ほどの下りモジを仕掛けた。モジの口にはヒヨビの木を使う。下りモジはノドエと異り、カエシがついていない漏斗状の籠で、これを上流にむけて仕掛ける(写真⑧)。流れの中に小さな段差があつて泡波が立っているようなところを選んで仕掛けるのであるが、上杉さんによると、アマゴの二年子が卵を喰いにくるのを追う産卵期のアマゴがこれにかかるのだという。

ウグイは大須までは上ってこないし、アユも稀である。イワナは西山の谷に棲んでいたの、下大須の人びとにとって最も身近な魚はアマゴとドンコだった。アマゴは串焼きにしておき大根と煮た。大漁の時は菜とともに煮つけにした。下りモジで獲ったスリアマゴを煮る時には山椒を入れた。ドンコは串焼きにして保存、ダシにした。

(二)・山鳥獵

寒中の雪が積っている時山鳥獵を行った。最低四人の仲間が分散し、杖で木を叩き、大声を出し

て、交互に山鳥を追い立て、山鳥が疲れたところを捕獲する。獲物は分配し、自家用にしたり売ったりした。肉を煮て食べるのは当然のことであるが、残肉のついた骨もマナ板の上で金鏈を使って叩き、鍋に入れて煮た。

(三)・採集

1・堅果類

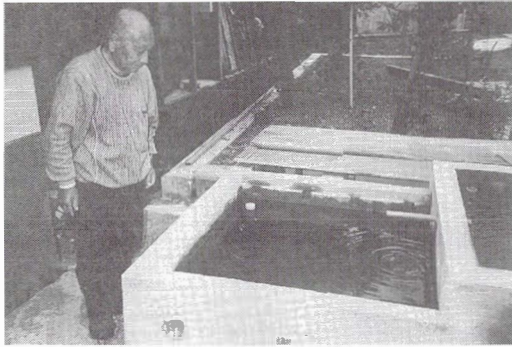
(1)・栃の実

当地では栃の木の食習が盛んで、栃の実利用・そのアクヌキ法には注目すべきものがある。アクヌキ法に二種類の方法が伝えられているのだ。その一つはカキドチ（柿栃）と称し、アクヌキに渋柿の柿渋を使うもので、これはその年に拾った新栃の木のアクヌキに限った。以下は清助さんが伝えるカキドチの方法である。

(A)・カキドチ——①ナマの新ドチを虫出しとして二昼夜水につける↓②栃鍋と呼ばれる大鍋に栃の実を五升入れて、入れた栃の木の約七〇%が堅皮に破れ目の入るまで煮る↓③豎臼に入れて搗く↓④篩にかけて皮と身を分ける。身は粉化している↓⑤五升の栃の実からできた粉に対して渋柿二〇個分の渋汁を混ぜ合わせ、七時間から一〇時間そのままにしておく。これを「ゴーシル」と呼ぶ↓⑥ゴーの過程を終え、次に栃の粉を水でさらすので

あるが、その時、サワシ棚を使う。棚は、高さ尺五寸・縦横各三尺五寸ほどで、杭柱の上に二本の桁木を渡し、その桁に三本の棧を等間隔に渡し並べる。その棧の上に、三尺五寸四方の竹箆を水平に置く。箆は真竹を割って節の部分を平らげ、藁縄で編んだものである。三尺五寸四方の箆を縁どるよう二寸角の木枠を箆の上に置く。箆の上に、枠の中に納まる大きさの麻布を水平に敷く。そして、その麻布の上にゴーを終えた栃の粉を、厚さを均等にして広げる。次に、箆の真中ではなく、やや隅寄りの位置に幅三寸・径七寸ほどの、網のない篩の丸枠を置く。その丸枠の上部にまた一枚の麻布を置き、樋で導いた水を篩枠の上の布の上にチョロチョロと流す。篩枠の上の麻布は、樋の水に混ってくる砂やゴミを除き、砂やゴミが栃の粉に混らないようにするためのものである。このようにしてサワシ棚の上で、一二時間から一昼夜かけて栃粉の水さらしをする。⑦ゴーの後の水さらしを終えたところで、箆の上に敷いた麻布の四隅をつまみ、栃粉をまとめて桶などの容器に移す。その桶の中に、④の段階で選別しておいた栃の皮を洗った汁を入れてよく攪拌する。栃の堅皮のことをオガワと称し、その洗い汁に栃の粉をつけることをオーシルという。⑧オ・





▲写真⑨ 上杉清助さんが作ったコンクリート製の栃サワシ棚

オーを終えた栃粉を⑥同様にしてサワシ棚の上で一二時間ほど水さらし、初どりとして上部を採る。さらに一二時間さらしてからすべて完了となる。こうしてできた栃の粉を「コザワシ」または「トチのコザワシ」と呼んだ。新栃のコザワシは団子にしても固まらなかった。そうした特色を持つ新栃のコザワシの食法は、⑧粉に砂糖をかけて食べる ⑩粉を飯にかけて食べる、といったもの

だった。

(B)・アクドチ

(灰栃)——ヒ

ネの栃の実、前年までのものや一旦乾燥させた栃の実を粉化利用する際には灰を使わなければならない。灰を使ってアクドチ粉を作る方法をアクドチと呼ぶ。処理法は以

下の通りである。①虫出しとして五、六日水につける ↓ ②堅皮に皺ができるまでよく干して保存する ↓ ③使用する分の栃の実を栃鍋（大鍋）に入れ、ぬるま湯を注いで身と堅皮がはなれるほどになるまでつける ↓ ④堅皮をむく。若い人は歯で、年寄は栃ネジリを使ってむく。当地の栃ネジリは、木製のハサミ式ではあるが、二本の長さとともに尺二寸ほどで同じ長さであるところに特色がある ↓ ⑤身を集めて、二、三時間煮る ↓ ⑥煮たものを桶などの容器に移し、灰を袋に入れ、それを桶に入れて水を注ぐ。灰の量は栃の実の1/2ほどである。栃の実を灰汁の中に一昼夜ほどつけておく ↓ ⑦臼で搗いて実を粉化する ↓ ⑧Aのカキドチの場合と同様に棚の簀の上に麻布を敷き、そこで粉化した栃粉を、厚さを均等にしてひろげてさらす。篩枠の上に麻布を置き、そこに水を導いて流す。こうして一昼夜水でさらす。粉の量が多い時には一昼夜半さらす。こうしてできたアクドチの粉は、焼きやすいように平団子にした。団子には味噌・ネギを混ぜ、イロリで焼いて食べた。当地では人が死ぬと六日間続けて念仏を唱える習慣があるが、その折の夜食にもアクドチ粉の団子が出された。

この他、栃餅も作ったがそれは大正時代までのこと

で、処理法は細かく記憶していないが、皮をむいたものを流れ川で一ヶ月ほどさらし、灰処理をしていたようだという。上杉家では昭和一〇年前後には毎年七俵前後の栃の実を拾っていた。栃の実には四、五年で虫がつくが、その前一、二年のヒネドチは必ず保存されているという状態だった。栃の実の俵を天井裏にあげる時、「一俵」「二俵」と声をあげて数え、呼びあげる習慣があった。家族全員が、その年、何俵の栃の実が天井にあがっているかを承知しておくためのものであった。

毎年七俵前後の栃の実を天井裏にあげるということは、アクトチの食法が中心だったことがわかる。下大須の上杉家では、毎年五月から九月の間は稗・粟の飯、九月末から四月までの間は栃が主食の中で重い比率を占めていたという。カキドチのコザワシは九月末から十月にかけて食され、十一月から四月まではアクトチの平団子アクトチを入れた粥・アクトチの飯かけなどを食べた。栃の実にはワセとシモ（オクテ）があり、ワセは九月二〇日ごろ、シモは一〇月上旬に拾ったという。新栃で作る柿ドチのコザワシは、いわばその年の採集祝いを兼ねたもので、採集民俗のハレの匂いを感じさせる。清助さんは、柿ドチ・トチコザワシは「めづらしみ」のために

作ると表現する。それは、貴重な砂糖と混ぜて食べたということによってわかる。栃餅が大正時代を以って終わっているにもかかわらず、毎年七俵の乾燥栃が保存されていたということ、さらに、四月までアクトチの団子を食べ続けたということは、ケ（麩）の食としての栃の食法が、アクトチの平団子だったことを物語っている。

かつて栃の木を伐つてはいけないうのは常識だったが、裁ち板・紙張り板の需要が増えるにつれて伐られるようになった。下大須は昭和一〇年前後には五〇戸であったが、栃の実の山の口明けはなく、ムラの有力者で栃の実採取区域を分けあっており、各有力者の一番拾いが終るまでは、権利のない者が勝手に山へ入ることは許されなかった。有力者が一通り拾い終った後、初めて自由で拾うことが許された。自由に山に入ることを「ホーレ」と言い、規制がはずれて自由に拾える栃の実のことを「ホーレドチ」と呼んだ。「ホーレ」とは「放り」で、山地主が採取権を放棄した状態を示すものと思われる。ホーレドチの季節、ムラでは「ホーレドチ拾おうかいや。」などという会話がささやかれた。

栃のコザワシを行う棚は正確に水平を保つのがコツである。上杉さんは、どの家の女も大須の人は棚の水平を

とるのが上手だったと、コザワシが盛んだった戦前の様子を回想する。上杉さんは、この土地に伝わったコザワシの技術を何とかして後世に伝えたいと考え、母屋の裏の水場にコンクリート製の柵棚の基礎を打った(写真⑨)。柵をはめ、簀を置き、枠をつければ完成である。

(2)・ミズナラと粟

ミズナラの実も食用にした。処理は以下の通りである。①水につける。↓②皮をむく↓③水を加えながら七、八時間煮る。「ミズナラの粉を作るには燃料がたくさん要る。」と語り伝えた。↓④臼で搗く↓⑤柵の実のアクドチさらしの時と同様、さらし柵で水さらしをする。こうしてできた粉を練り鉢で練り、茶碗に盛って砂糖をかけて食べた。ホーソ(コナラ)の実も同様にしてアクヌキ粉化した。

粟は毎年一俵ほど拾った。虫出しのために二晩ほど水につけ、茹でてからよく干して保存した。搗鉢で渋皮を除き、粟のウドニと称して塩煮にした。箱の中の砂に埋めておき、翌年の春食べるといふ方法もあった。

2・根茎・キノコ

根茎類では山芋、マグソ(ホド)などを掘った。葛の根は三月に掘り、夜ナベに澱粉採取の作業をした。根を

臼で搗き、桶で澱粉を沈澱させた。二層の沈澱物の、下層の白い粉をクズコ、上層の黒いものをイワガネ(ウワガネ)と称した。クズ粉は病人食であり、イワガネは乾燥させておいて食べた。カタクリの根からも澱粉をとったがこれも薬のようなものだった。

山菜はゴゴミ・ワラビ・ゼンマイ・ウド・フキ・タニナ(ミズ)などを、キノコはネズミタケ・ヒラタケ・ヤマドリモタセ・ジコウ・ナベスリ(ナメコ)などを採取した。

(四)・畑作

1・焼畑

昭和一〇年、上杉さんの家族は祖母・父母に子供四人の七人だった。当時上杉家では水田稲作をしておらず、毎年三反歩から五反歩の山畑(焼畑)を拓き、秋伐り春焼きと夏刈り夏焼きの二種の焼畑を行っていた。春焼き型の輪作は四年で、一年次Ⅱ稗 二年次Ⅱ粟 三年次Ⅱ小豆 四年次Ⅱ弘法芋(晩生馬鈴薯)、夏焼き型の輪作は二年で、一年次Ⅱ蕎麦 二年次Ⅱ小豆だった。馬鈴薯にはワセグイと呼ばれる早生種もあった。焼畑に馬鈴薯を作る場合は、土が深くなる四年次にこれを栽培した。畝を打って植え、草とりを一度ほど行った。弘法芋は、塩

煮・汁・煮つけなどにした。冬季に馬鈴薯を凍みから防いで保存するには、古くはムシロを敷き、ムシロを掛けたが、現在は不要になった布団を敷き、毛布をかけている。上杉家の裏にある定畑には今も、かつて焼畑栽培したものと同じ弘法芋が栽培されている。

## 2・定畑

定畑の表作には大豆・「トアワ」(トウアワⅡ唐粟)と呼ばれるトウモロコシ・ミツマタビエないしはオラシヤと呼ばれるシコクビエ・ヂイモと呼ばれる赤ガラ、マイモと呼ばれる青ガラ(ともに里芋)などを栽培し、裏作には大麦Ⅱ一反歩、小麦Ⅱ二畝ほどを栽培した。

オラシヤは定畑の一部に苗床を作り、田植に相当する季節に移植した。タライに水を張り、根を洗って根の先を切り、葉先も切ってから移植した。実は石臼で碾き、粉にしてからキヌブイにかけた。細粉を練り、平団子にしたりマンジュウにしたが、別に熱湯で掻いて食べるという方法もあった。牛の踏み肥を畑に運び出す際に人を雇うことがあったが、そのお祝いにはオラシヤマンジュウを作った。オラシヤの実は梅仁丹のように赤いので粉も赤くて美しい。

オラシヤはオロシヤの意と思われる、アフリカ原産のシ

コクビエの渡来性を強調する呼称であるが、この特色ある呼称からして、当地への伝播が遅かったことがわかる。新大陸系の馬鈴薯を弘法芋と称し、地芋と称する里芋に対して渡米性を強調し、同様に、新大陸系のトウモロコシを唐粟としてこれまた渡米性を強調するなど、当地の畑作物呼称には注目すべきものがある。

## 一一・岐阜県本巣郡根尾村越波——揖斐川水系根尾西谷川支流

根尾村越波は揖斐川河口部から約九〇キロ溯上した山中のムラで、標高四一〇呎、福井県境の屏風山(一三五四、二呎)の南側に位置する。越波は戦前二七戸、現在は七戸であるが、雪に閉塞される冬季は、そのすべてが岐阜市・各務原市などへ下る。逆に表現すれば、冬季、子供達とともに暮らす老人達が、春から秋にかけては、自分達がなれ親しんだ山のムラ越波に帰って生活しているとも言える。松葉とめをさん(明治四五年生まれ)もそのような生活をする人で、「正月は自分がマチに下り、盆は子供達が山へやってきて過ごすのだ」と語る。越波の谷には水田がなく、かつては焼畑によって食糧を確保していたのだった。以下は松葉とめをさんの体験と

伝承による。

(一)・溪流漁撈

ムラの中を流れる川は根尾西谷川の支流であるが、川幅は狭く、五尺ほどではあるが水は清く豊かである。しかし、川マスはここまでは溯上してこなかった。当地の溪流魚の中心はアマゴであり、イワナがそれにつき、ウグイも食べた。焼畑作業が多忙であったため、主たる漁期・漁法はスリボケと呼ばれる産卵後のアマゴをモジ(釜)で獲るという方法だった。モジは竹製で径一尺・長さ三尺ほどだった。家の前の川に仕掛け、毎日あげた。アマゴの産卵期は紅葉の頃で、モジの中にはアマゴとともに紅葉した葉がいっぱい流れこんでいた。

こうして獲ったアマゴは塩漬けにした。一二月初め、塩をもどし、米の飯・大根・麴とともに二〇匹のアマゴを漬けこむ。その時あらたに塩一つかみを加える。こうして約一ヶ月漬けたものを正月に食べたのであった。五月の節句には夫の二平さんが釣ってきたアマゴ・イワナを昆布巻きにして煮て食べた。盆にはアマゴをヒツカケで獲り、やはり昆布巻きにして煮て食べた。これらとは別に、山椒の葉のやわらかい季節にアマゴと山椒の葉を煮て食べることもあった。五月にはウグイを獲り、焼い

て食べた。

(二)・狩猟

二平さんは猟師で、熊狩をした。熊狩は複数の猟師で行ったのだが、獲物は狙撃した者の家で解体した。皮と胆を金にかけて分け、肉も猟師仲間に分けたが、松葉家では、熊が獲れると親戚に一〇〇匁ずつ分け、あとは自家用にした。熊肉は、大根とともに味噌味で汁にする熊汁や、熊肉と大根を煮てから飯に混ぜる熊飯などにした。猿の頭はサルコウベと称し、蒸し焼きにして女の血の道の薬にした。とめをさんは二平さんから薬用として猿の頭を一つ与えられた。竈土かまどつちと呼ばれる土で包み固め、糲糠で焼いてから石臼で粉化した。とめをさんは血の道の気がなかったので、一個分のサルコウベの粉を櫛の豎臼一個と交換した。その臼は今でも使っている。

(三)・採集

1. 柝の実

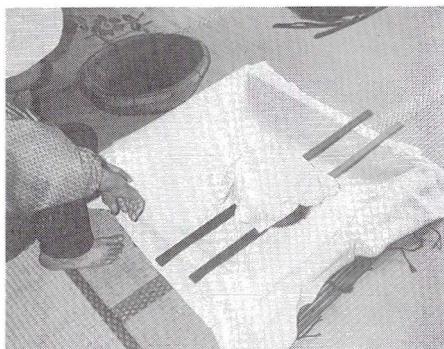
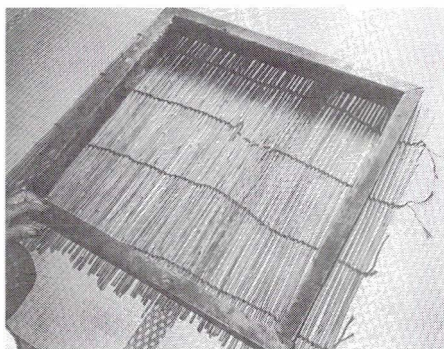
柝の実の食習は広く、そのアクヌキ法にもいくつかの種類があるが、一か所で三種類のアクヌキ法を正確に伝承しているのは当地だけだと思われる。松葉とめをさんは、その三つアクヌキ法の実践者である。

A・ナマの新柝のアクを柿渋を用いてぬく方法(柿ドチ)

——①虫出しのための水づけ（一晚）。②カラ臼（踏み臼）で搗く。③朝食後二時間ほどイロリの大鍋で煮る。④谷水のたれる栃サワシ場（水平に均化されている）に二本の丸太を台として置き、その上に七〇センチ四方の竹箆を置き、さらに、その箆の四辺を抑えるように、三・五センチ×六・五センチ×七〇センチの角材を四本組み合わせた額縁状の木枠を置く（写真⑩）。次いで、木枠の中の箆の上に、四辺が枠に余るほどの麻布（現在は木綿布）を敷く。次に、木枠の上に二本の棒を橋状に渡し、その上に箆を置いてその箆の中に大鍋で煮た栃の実を入れる。それに水を注ぐと、粉化した栃の実が箆の目から流れ落ちて箆の上に敷いた布の上にたまり、栃の実の皮は箆の中に残るのである。⑤布の上にたまった栃の粉を均し、枠内の一角に径二五センチ、幅八センチほどの篩を置き、その上部に麻布（現在は木綿布）をかけるようにする。そして、その篩の上に桶の水を導き、午前八時から午後五時ごろまで水を注ぎ続ける。栃の粉を水さらしするのである。篩の上に掛ける布は、栃の粉にゴミや砂が混入するのを防ぐためのものである。⑥約九時間水さらしをした栃の粉を集め、よく水を切ってから桶に入れる。別に栃の実三升に対し渋柿三、四個

の割合で柿の渋汁をしぼっておきこれを桶の中で栃の粉と合わせる。この過程を「ゴースルー」と呼ぶ。五分ほど合わせる。⑦栃の粉を箆で濾し、⑤の水さらしの時と同様、栃の粉を再度箆の上に敷いた布の上に均して置き、篩に布を掛けそこに水を導いて流す。まず、翌朝までさらし続け、朝、一初どり」と称して、均した栃粉の上部のみを採る。上部の方が先にさらされ、アクヌキさされているからである。初どりをして残った下部の栃粉をさらにその日の夕方までさらし続けた後、すべてを採る。「ゴー」の後一昼夜、「ゴー」以前に一日、トチサワシ場で、丸二日間栃の粉をさらすことになり、このようにして新栃のコザワシができる。

B・新栃の実を一旦乾燥させたもの、ないしは三年目・三年目のヒネドチを、栃の皮を使ってアクヌキする方法（皮、ドチ）——①虫出しのための水づけ（一晚）。②ツシ（囲炉裏上の天井裏）へ広げて乾燥させる。③使用する分だけツシからおろし、朝、手の入らぬ程の湯につけ、そのまま一日中置いて夕方出し、熱湯の中に入れて冷めるまで待つ。冷めた栃の実の皮を、老人は木挟み式のトチムキで、若者は歯でむく。その際、栃の堅皮を桶に入れ、水につけておく。④翌朝、皮を除いた身の粒



▲写真⑩ トチサワシ用の簀と木枠  
▲写真⑪ コザワシの水さらし工程模式  
—根尾村越波・松葉とめを家—

を大鍋で二時間ほど煮る。身はドロドロになる。↓⑤煮あげた身をサワシバの簀上の布の上で、箆に入れて濾す。布の上に枳の実の粉がたまるのでこれを布の上に均す。↓⑥枳中の一角に篩に布を掛けたものを置き、そこに水を引いて九時から午後五時まで枳粉を水でさらす。↓⑦サワシ棚の枳粉を集めてよく水を切って桶に入れる。別に、水につけておいた枳の皮を板を使ってよくかきまわす。そして、その皮汁を枳粉に注ぎ攪拌する。こ

の過程を「オースル」という。↓⑧オーを終えた枳の粉を簀上の布の上で箆に入れて濾す。↓⑨濾過した粉を枳内の布上に均し、布をかけた篩に水を導いて、午後五時過ぎから翌日の夕方まで水でさらし続け、粉の上部を「初どり」する。↓⑩初どりの残りの枳粉を、次の日の夕方まで水でさらし続け、夕方すべての粉を採る。ここに、ヒネ枳または、乾化した新枳のコザワシができる。C・新枳の実を一旦乾燥させておき、枳餅に使う場合

——①虫出しとして一晩水につける↓②ツシへあげて乾燥させる↓③使う分だけおろして、朝から夕方まで湯につけておき、夕食前に冷めた水を捨て、あらためて手が入るほどの湯をかける。↓④夕食後、老人は木挟み状のトチムキ、若者は歯で堅皮をむく。↓⑤身の四つ割れの塊を布袋に入れ、川で一週間さらす。四つ割れ以外の細かいものは川ざらしの際流失するのでこれは別に集めてコザワシにする。↓⑥川からあげ、鍋に入れて湯で温める。↓⑦枳五升に対して灰七升をかけ、熱湯をそそいでかきまわし、蓋をし

てからムシロやフトンをかけて一晚そのままにしておく。↓⑧翌朝、栃の実を洗って囲炉裏の火で焼いてみる。その際、咽喉の奥まで苦味が至らなければよしとし、咽喉の奥まで苦味が至る場合にはさらに灰づけをする。戦前には、栃の実一斗五升に、モチ米五升、またはモチ粟の五升を混ぜて餅にしたが、現在は米二升に栃の実五合で餅にする。

D・五年目六年目のヒネドチをコザワシにする場合——柿ドチの工程で、柿渋のゴーに相当する部分を灰汁で行った。五年目・六年目のヒネ栃のコザワシは色が赤くなるのが特色だという。

とめをさんによると、Bの皮ドチにおける皮の量は、その時むいた皮の量で、その時の身をさらすのだからわかりよいのだが、柿ドチの方は渋汁の量の判定がむつかしいという。四年目のヒネドチを、栃皮を使うオーで処理する場合、箆漉しの際どうしても皮カスが多くなるので、再度カスを煮直して濾過するのだそうだ。

栃のコザワシの食法には次のようなものがあった。  
 ⑧新栃のコザワシに味噌をつけて舐めた。今は砂糖を混ぜて舐める。  
 ⑨新栃のコザワシを稗飯にかけて食べる。  
 ⑩新栃のコザワシを握って焼き、飯の上のせて食べ

る。④ヒネ栃のコザワシに漬物のミジン切りと味噌を混ぜて団子にし、囲炉裏で焼く。団子は径二寸五分ほどの平団子で、一食二個〜三個、昼飯・晩飯にこれを食べる。越波に住んだ故松葉長之助さん（明治三九年生まれ）は、栃のコザワシは、小豆を餡にした団子、ネギ・味噌を混ぜた団子などにし、山芋をつなぎに使うこともあったという。子供頃、コザワシの団子を崩して吐られたとも、コザワシの団子は酒の肴によいとも語っていた。とめをさんが隣部落の黒津から松葉家に嫁いできたのは昭和五年のことだった。夫の二郎さんは松葉家の次男だったが、とめをさんは結婚して一年間は本家で暮らした。その頃、本家の家族はとめをさん達を入れて八人だった。当時、栃の実を一回にさらす分量は八升だったが、その八升の実からとったコザワシの粉を八人家族で二日で食べてしまう時があったという。結婚して二年目に分家したのであるが、夫婦二人でも八升の表から採ったコザワシを一週間から二〇日で食べてしまったという。

栃の実を食糧構造の中に計画的に組みこむためには、どうしても越さなければならぬハードルがあった。それは、栃の実にはナリ年とウラ年があるということであり、その問題をどのようにクリヤーするかということ



ある。ナリ年にできるだけ多くの実を拾っておかなければ、ウラ年（ハズレ年）の計画が立たないのである。栃の実が貯蔵が効くと言われるが、実際には六年目ごろからは虫がつくものだという。主婦は自分の家のツシに何年目の栃の実がどれだけあるかを常に頭の中に入れていなくてはならないのである。当地には、「栃のトウが立ちゃ世の中よい。」という口誦があるが、それは、木の実のナリ年が、食生活の上からいかに期待されるものであったかをよく物語っている。

根尾村越波に、松葉とめをさんが伝えるような、新年目、ヒネ二年目・三年目、ヒネ四年目、ヒネ五年目・六年目といったぐあいに、採集・貯蔵年次ごとのアクヌキ法が伝承されているということは、当地が、栃の実を日常の食糧構造の中に計画的に位置づけてきた証左である。さらに、その食法の中心が、餅ではなく、コザワシである点も、藪の食物としての栃の実の重要性を語るものである。

越波には「栃の実の山の口あけ」があった。山は河内谷である。それは、九月の彼岸過ぎの二三日か二四日だった。歩ける者は皆山へ入った。竹籠とツカリ（二斗入りの麻の網袋）二個を持った。まず竹籠に拾い入れ、

それをツカリに移したのである。男は四斗、女は二斗余を背負った。とめをさんも一日五斗の実を拾ったことがあった。

さらに注目すべきことは、越波には、「トチダナ」または「サワシバ」と呼ばれる共同の栃のコザワシ場があり、それを共同利用する慣行が定着していたことである。もとより、個人でサワシ場を持っている家もあったのだが、とめをさんが嫁いできた頃、川の右岸に一か所、左岸に四か所の共同サワシ場があった。とめをさんの家は右岸にあり、右岸一か所のサワシ場を五軒で、三日交替で使っていた。三日交替という基準が何によっているかと言えば、先に紹介したアクヌキ法の中のコザワシ、それも、当地のコザワシの中心をなす「皮ドチ」（B）に三日を要したことにともづく慣行であることがわかる。これらを総合してみると、越波における栃の実の食習がムラの暮らしに深く根ざしたものであったことがわかる。なお、当地には、新栃のコザワシは鉢に盛って仏壇に供え、秋祭りには、祭りの宴会に栃の団子を持参して食べる習慣があったという。

## 2・コナラの実

コナラのことを当地ではホーソと呼ぶ。ホーソの実に

は山の口あけはなかった。とめをさんは毎年、一回一斗、三回ほど拾ったという。アクヌキ・食法には次の二種があった。

A・コザワシ——①実を割る↓②割った実の水を加えながら半日煮る↓③箄で濾す↓④粉状になった実を、栃のコザワシと同様に九時間ほど水でさらす↓⑤味噌を混ぜて団子にし、囲炉裏で焼き、アサツキを添えて食べる。

B・ヒキワリ——①金鎚を使って皮をむく↓②身を一週間ほど天日に干す↓③石臼を使って米粒ほどの大きさの碾き割りにする↓④夕方から翌朝まで水にひやかす。↓⑤稗一升到ホーソの碾き割り五合、米一升のホーソの碾き割り五合といった比率で、おのおの塩味をつけて飯にする。なお、故松葉長之助さんによると、麻の種を炒って餡の代りにホーソ団子に入れて食べる方法があったという。

### 3・栗その他

栗には山の口はなかった。毎年彼岸過ぎに一〇俵ほど拾い、虫出しのために一晩水につけてから干して保存し、カチグリにした。報恩講には栗と小豆を煮た。ナマ栗は栗飯にしたり栗二ボシにしたりした。糸栗のことを

ズズグリと称し、これを作って置いて正月に食べた。栗の初穂はナマで神棚にあげ、煮て仏壇に供えた。

なお、松葉長之助さんによると、当地にはトコロの根を灰汁で煮てから栃の実のコザワシと同様に水ザラシを行ってから団子にして食べる方法があったという。

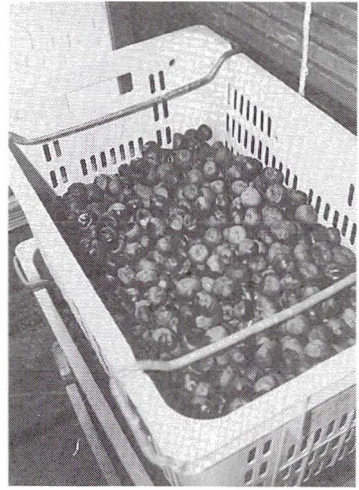
### (四)・焼畑

焼畑に力を入れたのであるが、それには二種類があり、秋刈り春焼きのものをヤマハタと呼び、①稗 ②モチ栗 ③小豆 ④小豆 ⑤荏胡麻、の順で輪作を行い、夏刈り夏焼きのものをソバナギと呼び、①ソバ ②稗 ③モチ栗 ④小豆 ⑤小豆 ⑥荏胡麻、の順で輪作を行った。

一二・兵庫県美方郡岡町山田——矢田川水系山田川香住に注ぐ矢田川を河口から約一四キロほど溯上したところに右岸から山田川が合流している。山田集落の上で山田川本流に山田溪谷の流れが合している。以下は、山田に住む山本長太郎さん（大正四年生まれ）の体験と伝承である。

### (一)・マス漁

ムラから山田溪谷を約一・五キロ溯上したところに高



▲写真⑩ 貯蔵される栃の実  
—兵庫県村岡町山田・  
山本長太郎家—

月末から十二月二十日ごろまで灰につけておき、正月用の餅に使うことが多いが、四月三日の雛祭りまで灰汁につけておいてもよい。洗って食べてみて舌がヒリッとするればアクがぬけている。苦いとアクヌキが不十分だということになる。

## 2・栗の実

柴栗は拾って煮て食べた。正月、三方の上に、ユズリ葉二枚、串柿、茹でた丹波栗を載せ、新年の挨拶にくる客に対してこれを供する所作を行った。山菜はウド・ゼンマイ・ワラビ・コモデ（コゴミ）、その他ワサビを採った。ワサビは根も葉も食べたが、必ず採る時に子を

置いてきた。キノコはシイタケ・ナメコ・ヒラタケなどを採った。山芋は蔓が飛んでから掘ったが、笹または棒を挿しておいて目印にした。トロロ汁の他に煮て食べることもあった。親の代までは葛の根から澱粉を採ったが長太郎さんの代には馬鈴薯から澱粉を採り、餅とり粉にしたり湯でかいて食べたりした。

一三・鳥取県八頭郡若桜町落折——千代川水系八東川若桜町落折は戸倉峠をはさんでの兵庫県境のムラである。以下は当地の平家義勝さん（明治四十四年生まれ）の体験と伝承による。

### (一) 溪流漁撈

義勝さんによると戦前までは、落折と小船の境にある大淵までマスが上ったという。そこには高さ六尺ほどの滝があり、そこがマス止めになっていた。マスは三月の雪溶け水で溯上してきた。落折のムラはずれの一軒と、小船に数人の漁師がおり、彼らは、まだ寒いので酒を飲んで体を温めてから潜った。酒がない時には醬油を飲んだ。漁具は三本ヤスで、幅十センチ、長さ十五センチ、四尺の檜の柄がついていた。潜る漁師の着物を持ち、焚火をして待つ者もいた。夏は、檜・椿の枝を切って淵の

さ四折ほどの滝があり、そこが魚止め（マス止め）になっていた。大正時代にはその滝壺にたまっていくマスを獲得した。漁期は七月・八月で主たる漁法は追い込みみであるが、漁具は網ではなく蚊帳だった。下流部に蚊帳を張り渡し両端を二人が持ち、他の二人ほどの者が追いこんだのである。その他、潜水してヤスで突く方法もあった。ヤスは三本ヤスで返しがついており、幅三寸五分、長さ五寸ほどで、一・五折ほどの竹の柄をはめたものだった。山田の大堰堤の下へは昭和四十五年までマスが上った。マスの他にヤマメ釣りもした。餌にはミミズを使った。

食法は塩焼きの他にスシがあった。スシにする場合は、塩びききにしておき、スシに漬ける時、塩をぬき、三枚におろし、飯（米三升）とマス・突き切りにした大根を二斗桶の中に交互に漬けこんだ。上部に竹の皮を二、三枚かぶせ押し蓋をして重石をのせる。二十日間ほどでスシになった。マスの他、ハタハタ・サバ・ヤマメ・アユなどもスシ漬けた。アユやヤマメは内臓を除いて漬けたのだが、二十日漬けると骨までやわらかくなった。正月用のスシは十二月十日に漬けた。マスの頭は味噌汁の出しにした。当地ではヘシコと呼ぶイワシの

糠漬けも作った。イワシの頭と内臓を除き米糠と塩で漬けるのである。中に山椒の実を混ぜ、二十日から一ヶ月ほど漬けると上に白い泡があがってくる。泡があがると食べてもよいのである。塩が多いと魚の姿が美しく漬かるのだという。

## (一) 採集

### 1. 栃の実

山田は七十戸だが、栃の実の山の口あけはない。栃の実にはナリ年とウラ年がある。九月二十日ごろの栃を彼岸ドチと呼ぶがこれは早生である。栃の実拾いにはコシスギと呼ばれる藁製の袋（五、六升入り）を使い、これが一杯になると二斗入りの木綿袋に移した。一日二斗拾うこともあった。アクヌキ法は以下の通りである。①一晩水につける ↓ ②約二十日間、実を振るとカラカラいう程度まで干す ↓ ③角籠に入れて倉庫の二階に保存しておく ↓ ④使用する時、五、六升ずつおろして三日間水につける ↓ ⑤鍋に入れ湯を注いで温める ↓ ⑥トチヘシで皮をむく ↓ ⑦網に入れて流れ川に三、四日さらす ↓ ⑧鍋で煮て沸騰させ、五〇度くらいになるまでそのままおく ↓ ⑨ポリ箱に移し、風呂の入り加減ほどの温度になったところで、栃一升に対して灰二升の割で灰を混ぜる ↓ ⑩十一

中へ入れておき、マスをそこにつかせて突く方法もあり、投網も使ったが、夏のマスはサシ(サナダムシ)が湧くといって嫌う者もいた。

この地では、マムシのことをハミまたはクチハミと呼ぶ。そして、春マスを喰うとハミ除けになると言い伝えがある。そのため、落折の人びとは、毎年必ず漁師から春マスを分けてもらい、一切ずつでも食べる習慣があった。義勝さんは、川漁師の子供はいつも弁当にマスの切身を入れてくるので羨しかったと語る。この地には、産卵を終えたマスを呼ぶ「ホリダオレ」という言葉もある。サケも溯上してきたがその数は少なかった。

当地ではヤマメのことをヒラベ、イワナのことをタンブリ・タンポリ・タンポリなどと呼び、これらは、海へ帰れずに地づいた魚だと伝えている。米田力氏は、当地のタンポリという方言の語源は「谷掘り」ではないかとしている。その産卵生態からして妥当なものと言えよう。義勝さんは、家の谷・ハサリ谷・久曾木谷など、本来イワナが棲んでいなかった、魚止めより上の谷にイワナを放してイワナを増やしてきた。イワナは甕に塩漬けにし、ヤマメは焼いたりコツ酒にしたりした。

## (二)・狩猟

### 1・熊狩

義勝さんは熊狩のセコをしたことがある。熊を仕止めると、熊を麻のロープで縛るのであるが、そのロープをつけた後にその場にもどったセコは分け前をもらう資格がないというのがこの地の決りだった。熊の胆は干して分配した。「米粒程でも命が救われる」と伝え、盃に入れ、指先で練るようにして病人に与えた。熊を撃つと天気が荒れると伝え、「どこぞで熊を獲ったぞ」と語った。これを「熊荒れ」と呼ぶ。

### 2・山鳥と兎

山鳥と兎はハリガネの括り罠で獲った。山鳥罠は、柴を立てて、誘いこむ道筋を作ってかけた。雪のある時はマタタビ・シラクチの実を撒いて誘った。兎は、通り道の途中に人工の丸太橋を架け、そこに括り罠を仕掛けて獲った。山鳥の肉はサシミにし、兎の肉は煮て食べたが、山鳥・兎ともにそのアラは叩きにした。残肉のついたアラを藁打ち石の上のせ、斧の背で丁寧叩き、途中、麻の実を混ぜて叩いた。叩いたものを団子にしてスキヤキにするのである。当地では麻の実の食習が盛んだった。ゼンマイの白和えにも麻の実を混ぜたり、十二

月八日の、「ウツツキ豆腐」「フロフキ大根」につける味噌にも麻の実を描って混ぜた。

### 3・猪狩と弓の的

当地には猪もおり、カリヨウと呼ばれる焼畑に害をもたらした。動物性蛋白質の確保と害獣防除の両面から猪猟が行われた。ウツ待ち猟、落とし穴、古くは槍突き猟が行われたという。義勝さんの子供の頃には、まだムラに猪槍が残っていた。柄は長さ五尺ほどの木で、穂先は、長さ七寸、鉄の刃を受ける柄の部分は径三寸で、鉄の輪でとめられていたという。平家という姓、落折（落居り）という部落名が暗示する通り、ここには平家の落人伝説があり、それにかかわる行事も伝承されている。旧曆三月三日に「弓の的」という行事が行われた。この日、初節句を迎える男児を持つ家では、和紙に猪・兎・鳥・雀の絵を描き、竹の弓矢を作って、親がその弓矢で鳥獣を射る所作を行った。家では赤飯を作り、該当する親は区長の家で宴会を開いた。この行事を女の節句である三月三日に行う理由は、「平家は男児が生まれたことを隠さなければならなかったからだ」と伝えている。弓射の対象となる猪・兎は、狩猟対象の食料でもあり、害獣でもある。鳥・雀は害鳥である。平家伝説も、狩猟と焼

畑に彩られていることになる。

この地には「ソバの花盛りがアウエー（地蜂）の喰いごろ」という自然暦がある。蜂の子を味つけて炒り、飯に混ぜ、ハチノコメシにするのである。蜂のことをニカと呼び、アカニカ・クロニカ・スズメニカの子は食べだ。山蜜蜂の蜜を「地蜜」と称しこれを採取し、胃のただれ、便秘の薬にした。

### (三)・採集

#### 1・木の実

#### (1)・栃の実

栃の実採取には、山の口あけがあった。戦前は、十一戸から二十四戸の間で、別に木小屋が三軒あったが現在は十七戸である。区長と役員が相談して決めたが、大体それは二百十日から二百三十日の間だった。国有林に入るので営林署に「副産物採取願」を提出した。山の口あけが決まると言い継ぎで伝達した。口あけの日はムラ中総出で栃の実拾いをした。まず、腰コイスに入れ、それがいっぱいになると、一斗入りのドンゴロスに移した。秋の彼岸前後のこの季節には栃の木の下のハサミグサが茂っているので実が拾いにくい。それで、この草のことをこの地方ではトチカクシと呼ぶ。この日はムラ中

で、ソーゴトと称して祝いをした。なお、栃にはナリ年と、ハズレの裏年とがあった。裏年のことを「トシギレ」と呼んだ。栃の実の貯蔵およびアクヌキは次のようにした。①虫殺しと称して四斗桶に水を張り、その中に栃の実を三日から一週間ほどつける。泡が出るので水を換える。この水づけが足りない後に白粉が出る。↓②カラカラになり、外皮に皺が寄るまで干す。こうしないと後に皺が生える↓③アマザ(二階)の板の上に保存する。囲炉裏の煙で燻製になる。二年でも三年でもよい↓④使用する分をおろして桶の中に入れ、熱湯をかけて一昼夜そのままにしておく↓⑤あげてぬるま湯につける↓⑥トチヘシで実を砕き、外皮を除く↓⑦実を藁製のコイズに入れ、流れ水で一週間から十日ほどさらす↓⑧実を洗って桶に入れ、栃一升到灰一升の割で灰をかけ、熱湯を注いでかきまわす。蓋をしてムシロをかけて一週間ほどおく。ちよいちよいまぜかえす。灰はナラ・ブナ・シデなどの灰で、篩で通したものを使う↓⑨二、三個の実を洗って煮てみて、すぐつぶれ、苦くなく、辛ければよい。苦ければやり直しをする↓⑩よく洗い、栃を下、米を上にして蒸してから餅にする。栃と米の比率は家により、時代によって異なる。義勝さんは祖母から「栃一升到

米五合でよいけん」と教えられた。栃餅は、栃のアクが強いほど臼もちがよく、栃の比率が多いほど皺が生えにくく味も狂わないという。アクヌキ栃は、蒸して臼杵で搗き、粉化しておけばいつでも使える。

正月の餅搗きは親戚仲間ですべて決めて搗いた。土間に敷き藁をして臼を据え、杵で臼の腹を叩き、「千石万石」と唱えて臼起こしをした。なお、アクヌキした栃の実と米や稗・粟と混ぜて粥にする方法もあった。

## (2)・栗の実

シバ栗の実は毎年九月下旬に約三石ほど拾った。ナマ栗は、水につけておき、コムキと称して夜ナベに歯で皮をむき、実を挿鉢の中に入れて手でかきまわして渋皮をむいた。渋皮を除いた実は煮つけにしたり、クリボーソと呼ばれる栗飯にした。アマザと呼ばれる囲炉裏の火棚で乾燥させておきカチグリにする方法もあった。正月に飾る年桶の中には粳米一升二合、重ね餅、小餅十二個の他に串柿・干してから煎った権の実、煎り栗・カチ栗などを入れた。

## (3)・イチゴその他

野生のイチゴには雪の降る前になる冬イチゴ、夏採る春イチゴ・河原イチゴ・田植の後に採るオレンジ色のサ

ガリイチゴ、その他ヤブにあるウシイチゴ・毛が赤いサルイチゴ、杉の下刈りのとき採るフゴイチゴなどがあった。他にアケビ、山ブドウ、イツキの実なども採った。

2・根茎類

〈ホドイモ〉ホドイモにはミズホドと本ホドがあり、ミズホドは汁が出て食べられない。本ホドを掘って食べた。〈ガワ〉ウバユリのことをガワと呼び、その根を掘って焼いて食べた。〈ヤマイモ〉トロロ汁、搗って汁におとす、饅頭のフクラシなどに使った。〈オニユリ〉根を掘り、煮て食べた。〈アサツキ〉野生のアサツキを採取し、葉は水田の肥料にし、根は煮て食べた。アサツキを食べると小便が臭くなる。〈葛の根〉ガシンの年には葛の根から澱粉を採って食べたという伝承がある。

〈ワサビ〉ワサビは北向きの谷にあった。葉は湯を通して食べ、根は搗って食べた。根は売ったこともある。ウド・ワラビ・ゼンマイ・タキミズナ・本路・ミヤマゼリ・コズコ・シオデ・ヤマブドウの葉・ハハコグサ（餅に入れる）なども採取利用した。キノコは次のようなものを採取した。カワハゲ（フクロミミ）・シモカツギ・モトアシ・ヒラタケ・ナメコ・コウタケ・ネズミアシ・クリタケ（マイタケ）——コウタケは塩漬けにして

おいて法事に使った。

3・加工樹皮

シナの皮をヒリカワと呼び、皮を剥ぎ、ドブに寝かしておき、川で洗い、アクで煮、裂いて箕のアミソに使った。また、ヒオソリと呼ぶ、日除けの背かけの材料にもした。カンジキの素材としてはウリハタカエデ・シロトネリコを煮て使った。

む す び

右に、サクラマス湖上河川流域の九箇所、サツキマス湖上河川流域の四箇所において行われたマス漁および狩猟・採集等の始原生業要素について報告してきた。以下、その資料をふまえ、既に報告した「始原生業民俗論——マス漁を中心として」——「始原生業民俗論

マス漁を中心として」——ほか関連報告の資料を参照しながらいくつかの注目を整理しておきたい。

一・サクラマス

(一)・漁具・漁法・漁撈

ヤス漁が広く行われていたことについては事例報告で知られるが、ヤス漁以外には次のものが見られた。追い込み網（事例一）・袋網（事例二）・堰と釜（事例四・事



例七)・巻網(事例四)・投網(事例四)・舟による投網(事例五)・蚊帳を利用した追い込み漁(事例一二)などがあり、ヤス漁でも、事例二・三は夜漁であり、事例六はセコ型のヤス突き漁である。

溯上期の春マス、夏マス、産卵期の秋マス(ホリマス)などと、季節とマスの生態に応じて漁具・漁法を変えることについてはこれまでも報告してきたところであるが、小論においても事例二・事例四・事例五・事例六・事例七などにそれが見られる。事例四で、春マスは筥、夏マスは潜水ヤス漁等、事例五で春マスは舟による投網漁、夏マスは潜水によるセコ型追い込み漁という形をとるのは、水量・水温条件などとの関係によるものである。

自分達の居住するムラから離れ、河川を溯上したり、泊りがけで山越えをして支流や他水系に出漁する事例は、これまでⅠ・Ⅱにおいて報告してきたところであり、その典型はマタギ組の冬季狩猟と夏季のマス漁の表裏性を持つ生業活動に見られることを指摘してきた。小論においては、やや変則的ではあるが、事例三がそれに当たる。河川溯上型は事例四に見られる。個人におけるマス漁と狩猟の表裏性は事例二に、ムラ全体におけるマ

ス漁と狩猟の両方展開は事例七・一三に見られる。

## (二)・サクラマスと儀礼食

海魚が手に入りにくい内陸部でマスが貴重な蛋白源に  
なり、それゆえにまた儀礼食・行事食として重視されたのは当然のことであった。事例五では、まず初マスを家のエビス様に供え、サナブリ・春蚕の繭あげ祝いにはムラ中の各戸でマスを食べたことを報告した。サナブリには早乙女にマスを食べさせたというのである。このように、田植終了の祝いにマスを食べる習慣は、秋田県の雄物川水系のマス溯上圏において顕著であるが、山形県・新潟県などにおいても見られ、今後の調査でその分布の概略は知ることができるはずである。サナブリのマスは言うまでもなく春マスである。事例四においては、稲作灌漑設備であるシバナガテの築造と春マスの筥漁の関係を報告したのであるが、この事例と、サナブリの行事食としての春マスのことなどを併せて考えると、「稲作とサクラマス」という主題が浮上してくる。マスの河川溯上力は強力で、距離ならば、河口から一〇キロ以上、標高ならば一〇〇メートル以上まで溯上する。柳の芽が出る季節から溯上を始める春マスは、山間の稲作地帯においてはサナブリに対する恰好の、恵みであり、御馳走で

あった。ちなみに、事例四の秋田県島海町牛越・事例五の山形県朝日村三栗屋は、サケ・マス混濁圏の上流部で、マスⅡ八〇%に対して、サケⅡ二〇%ほどのところである。サケの溯上期は秋であり、サケ溯上圏であつても、サケをサナブリの行事食にすることは絶対に不可能だったのである。

事例七、岐阜県上宝村田頃家では月遅れの端午の節句（六月五日）と、焼畑・定畑に栽培する雑穀の種の蒔きあげを兼ねてムラびと達が宴会を開き、その場でマスを共食した。また、事例三、岩手県湯田町ではマスを盆魚（盆の御馳走）のメルクマールとした。これは夏マスである。このように、マスをハレの日の食物として重視したことは見逃せない。事例四にある「マスの尾鰭貼り」、事例七の五月四日、山の神が田畑に下る日、オチバエ（マスの子）の笹巻きを田の畦に供える儀礼などは重要である。なお、事例一三のナムシ除けに春マスを食べたという伝承も注目すべきであろう。

(三)・サクラマスの食法

マスの食法は、サシミ・塩焼き・煮つけといった単純なものや、塩引き・味噌漬けなどの保存食としての利用は広く知られるところであるが、頭を叩き、ニンニクと

塩を混ぜる（事例三）・ヒズナマスと称し、頭を庖丁で叩きニラを混ぜて酢味噌で食べる（事例五）・頭をナマス鉋で削り、大根・人参とともに煮た（事例七）などにより、マスの頭が価値を持っていたことがわかる。このことは、事例四で、切り分けの籤引きの際、勝った者が頭を取るとしている点とも一致する。

事例三・事例一二にマスのスシ漬けが見られる。サクラマス溯上圏においてはマスのスシ漬けは盛んであり、既に報告した事例を含め、今後の調査結果をふまえて、その範囲を明らかにしてみたい。

サクラマスをメルクマールとする漁撈環境では、ヤマメ・イワナを同時に漁獲する場合が多く、そのヤマメ・イワナなどをスシ漬けにして正月の行事食とする例が見られる。岩手県関係の事例二・事例三がそれで、事例三では、わざわざ正月のスシ漬け用のイワナ漁に泊りがけで出かけている。遠く離れた岐阜県根尾村越波でもアマゴ・イワナをスシ漬けにしている。さらに同地では端午の節句・盆にもアマゴ・イワナを使って昆布巻きを作った。サクラマスやサツキマスが溯上してもそれが十分に漁獲できない地、マス類が溯上してこない奥地のムラで

はヤマメ・アマゴ・イワナなどがマスに代替するハレの日の食物として利用されていくことがわかる。なお、事例九・第7表の長屋秀雄さんのイワナ釣り漁場は、水温に応じて移動するものであった。

二・カワマス（サツキマス）

さけ科の降海型アマゴをサツキマスと称している。長良川河口堰の建設にともない、長良川のサツキマスがにわかに関光を浴びたのであるが、長良川水系ではこの魚をサツキマスとは呼ばず、「カワマス」と呼ぶのが一般的である。それは事例八・九によってわかるが、事例○ではこれを「鼻曲り」と呼んでいる。岐阜県郡上郡八幡町小久須見は長良川支流吉田川左岸のムラであるが、同地の植村丁介さん（大正九年生まれ）はサツキマスのことをカワマスまたはアマゴマスと呼び、カワマスは鼻がとがってサケに似ており、アマゴマスは鼻が丸いと語る。事例九、岐阜県板取村杉原の横関武さんは、赤マス（鼻曲り）・青マス（体が丸い）の二種があり、両者を総称してカワマスと称したという。事例八では二者のちがいを雌雄のちがいだと伝えている。

第5表・第6表・第7表のカワマスの欄に整理した通り、長良川水系のサツキマス漁においても、春マス・夏

マス・スリマス（秋マス）という、季節によるマスの生態を踏まえ、おのおの漁法を変えていることがわかる。水の冷たい時期の春マスは釣り、水温が上昇する時期の夏マスはヤスマまたはヒツカケ、スリマスは投網・巻網・長柄ヤスというものである。第7表長屋さんは、季節に応じて漁場を変えている。

岐阜県益田郡小坂町湯屋の上野銀松さん（大正六年生まれ）はサツキマスについて次のように語る。上野さんの青年の頃には飛驒川水系小黒川の長淵までカワマス（ここでもサツキマスをこう呼ぶ）が溯上した。夏マスはヤスマまたは小網Ⅱタテ網漁、スリマスは、エまたはイと呼ばれる筥で獲った。筥は、クマザサを叩いたものを、根を上方にして藤皮で編みつけたもので、口には丸の藤蔓を使った。口径は五〇センチ、長さは二尺ほどだった。このような筥を、口を上にして垂水の落口に仕掛けた。口部二箇所に藤蔓を結わえ、両岸に張って固定したのである。筥の中にはカワマス・アマゴ・イワナ・ウグイなどが入った。カワマスは六〇センチほどのものもあった。

こうしてみると、サツキマスも、基本的にはサクラマスと同様、春マス・夏マス・秋マス（スリマス）の

季節・生態に対応した漁法が行われていたことがわかる。

食法は、事例九により多様であったことがわかるが、他にサシミ（事例八）があり、前記の八幡町小久須見の植村さんは焼いてから煮るという方法を伝えている。同地には、大坪早松・鈴木寛太郎・小池徳衛門という専門の川漁師があり、結婚式や法事の折にはカワマスを注文したものだという。事例九、長屋さんのマスのすし漬けと並べてみると、奥美濃地方にカワマス・アマゴ・イワナの熟れズシを作る伝統があったことが知れ、サツキマスの食法もサクラマスとはほぼ同様であったことがわかる。板取村中切の長屋秀雄さん・八幡町小久須見の植村丁介さんはともに「山吹が咲くとカワマスが来る」という自然暦を語る。サツキマス湖上圏においても、事例八・九のように夏季溪流漁撈と冬季狩猟との表裏性、兼行性が確認でき、専門の猟師や漁師でなくともムラの中で、溪流漁撈要素と狩猟要素が表裏性を持ち、兼行されてきたことがわかる。さらに、トチ・ナラ類などの堅果類の採集利用などを含め右にも見てきた通り、サツキマス湖上圏上流部の民俗と、サクラマス湖上圏上流部の民俗には多くの共通性が見られる。

### 三・熊狩

#### (一)・熊狩

小論中、熊狩については事例二・三・八・九・一三などでふれた。布陣・捕獲儀礼等については述べてきた通りであるが、熊の血を薬用にするために山から家に運ぶために、血をカタクリ粉・米の粉に吸わせて運ぶ方法（事例二）、腸詰めにしたり半紙に吸わせたりして運ぶ方法（事例三）を伝えている点が注目される。筆者は以前、青森県中津軽郡西目屋村砂子瀬のマガギ、鈴木忠勝さん（明治四〇年生まれ）から、捕獲した熊の血を握り飯に吸わせて家に持ち帰ったという話を聞いたことがある。血液を持ち帰るためにじつに様々なくふうがなされていたことがわかる。

事例二において、熊のシノビ猟（単独行）に際し、ブナの開花と標高差、ブナの花と遅霜、遅霜による実りの欠損とブナの実を餌にする秋熊の移動、それに連動しての猟師の動きといった、環境条件と食物連鎖関係が深くかかわっている点が明らかに語られている。

事例三におけるマガギ布陣と、それに関する語彙も注目される。事例九に見られる、皮剥ぎ解体の前に熊の胆を取り出すという方法も珍しい。事例一三の「熊荒れ

は、各地に伝承される「三つ熊（母子熊）撃ちの禁忌」と連るものである。

(二)・兎・山鳥・雉子の共同狩猟

兎・山鳥・雉子などの狩猟には、マタギや専門の猟師でなくても参加することができた。これらはまた、個人の狩猟によることもあった。事例二・七・一〇などは前者で、事例一三は後者である。兎・山鳥の食法の一つに残肉のついた骨を叩いて団子にして食するというものがある。事例二・七・九・一三などに見られるが、中でも小麦粉を混ぜる（事例九）・麻の実を混ぜる（事例一三）などは特に注目される。村や有志の共同狩猟という形式



▲写真⑬ 神崎川ぞいの栃の木  
一岐阜県美山町仲越一

や、骨を叩いてたべるといふ食法など、ともに古層の民俗といふべきものであろう。

四・栃の実の民俗再考

栃の実の採集・アクヌキ法・食法等に関する調査研究にはいくつかの成果が見られるが、まだその全体像が把握されているとは言い難い。このことは、小論の、事例一〇・岐阜県本巣郡根尾村下大須、事例一・同根尾村越波の伝承内容からも明言できる。第8表は右の二つの事例に、岐阜県山県郡美山町仲越の調査事例の要点を加えたものである。

仲越は、長良川水系神崎川最上流部右岸の高地集落で、戦前は一六戸、焼畑・採集で食料を得たムラであるが、現在は過疎化が進み、六戸のみとなった。神崎から仲越に至る谷ぞいの道路脇には今でも栃の木が点在している（写真⑬）。同地にすむ足田好子さん（大正一一年生まれ）は、「中越の衆はコザワシ（栃のアクヌキ粉）で身過ぎをした。」と語り、毎年冬季だけで一斗罐二本分のコザワシを食べたと語る。夫は山から帰ると夕飯にコザワシの団子を三個食べてから飯を食べた。こうすると飯が少なくて済むからだという。これとは別に、秋には新ドチのコザワシを食べたのであった。彼岸の中日には

ワセドチが拾え、それから順にナカテ・オクテと拾ってまわった。新ドチのコザワシを作るには、先ず栃の実を釜で煮た。「三粒えめば（割れれば）よい」と伝え、堅臼に移して搗いた。以下の工程は越波の柿ドチとほぼ同様であるが、仲越では、高さ五寸、四尺四方ほどの栃棚を、ムラから一〇分ほど下った谷ぞいの清水の湧く地にかごとにつくった。二百十日には十六戸の栃棚がサワシ場にそろったものだ。」と足田さんは語る。棚は木棒と竹箒できていた。子供の多い家では、多い年には十五俵ほどの栃の実を拾い、新ドチのコザワシを作つてその粉を保存して主食にするため、畑地の隅などに穴を掘り、その中に栃の実を埋め、一、二か月、実がナマのまま、乾燥しないように保存した。この方法は、栗の保存法の一つである「埋め栗」と共通するものである。栃の実の保存法としては乾燥保存が広く知られるのであるが、ここに行われた「埋め栃」は注目すべき事例である。

栃の実にはナリ年とウラ年がある。食糧構造の中に栃の実を組みこむ場合、ナリ年には乾燥保存の他に、当然、右の埋め栃をふまえた粉化保存が行われたのであった。足田好子さんは今でも二階にコザワシを保存してい

る。それは、やや黄味を帯びて葛粉のような感じだった。正月には栃餅を搗いた。正月の他に、氏神の姥神社の初宮参りの日、一月一日にも栃餅を搗いた。水田のない仲越の栃餅は、古くは、黍・粟と混ぜて作られた。ちなみに好子さんは、ナギハタ・ヤマハタと呼ばれる焼畑で、①ソバ、②ヒエ、③アワ、④アズキ、と輪作した体験を持つ。二年日の焼畑地の一面にシヤクナの苗を立て、これを定畑に移植することもあった。黍は定畑で栽培した。仲越においては、新ドチのコザワシの初ものと栃餅は、栃のハレ食であり、春ドチ、即ち乾燥新ドチやヒネドチのコザワシ、保存しておいたコザワシなどの団子、搔き粉はケの栃食だったと言える。

足田トミエさん（昭和五年生まれ）は、現在も新ドチを柿渋でアクヌキし、コザワシを作る。サワシ棚の代りに炭焼きの際使用する篩（写真④）を使っている。トミエさんは、ナマの栃の実のことを「秋ドチ」、一旦乾燥させ、年を越した栃のことを「春ドチ」と呼ぶ。トミエさんは、祖母が春ドチのアクヌキに栃の実の堅皮を使っていたのを記憶しているが、自分で栃の実の皮を使ったことはないという。

さて、右に、美山町仲越の栃の実利用に関する習俗の

第8表 岐阜県奥美濃地方における栃の実の食習

〔3〕				〔2〕				〔1〕				伝承地・伝承者	
岐阜県美山町仲越 正年好子(大正一 田生まれ)・定田 トミエ(昭和五年 生まれ)				岐阜県根尾村下人須 上杉清助(大正三 年生まれ)				岐阜県根尾村越波 松葉とめを(明治 四五年生まれ)・松 葉長之助(明治三 九年生まれ)					
①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩	⑪	⑫		
乾燥新ドチ	ヒネドチ	乾燥新ドチ (森ドチ)	ナマ新ドチ (秋ドチ)	乾燥新ドチ	乾燥新ドチ ・ ヒネドチ	ナマ新ドチ	乾燥新ドチ	五年ヒネ・ 六年ヒネ	四年ヒネ	二年ヒネ・三 年ヒネ	乾燥新ドチ ・ 二年ヒネ・三 年ヒネ	ナマ新ドチ	栃の実の種類
灰	灰	栃の実の堅皮	柿渋(栃粉五 升に小渋市・ 五個前後)	灰	灰	柿渋と栃の実 の堅皮	灰	灰	〃	〃	栃の実の堅皮	柿渋	アクヌキ媒材
			ゴーする (柿ドチ)		アクトチ	ゴーする・オ ガワ(柿ドチ)		アクトチ	〃	〃	オーする (皮ドチ)	ゴーする (柿ドチ)	工程 呼称
	〃	〃	栃棚 (ムラのサワシ 場に各戸設置)		〃	サワシ棚 (個人)		〃	〃	〃	サワシ棚 (共同)	サワシ棚 (共同)	設 備
粒塊	〃	〃	粉(コザワシ)	粒塊	〃	粉(コザワシ)	粒塊	(赤味を帯びる)	〃	〃	粉(コザワシ)	粉(コザワシ)	成 品
栃餅			味噌・ネギを混ぜて平団子にし て焼いて食する。粉に茶・味噌 を入れ、熱で掻いて食べた。	栃餅(大正時代まで)		味噌・ネギを混ぜて平団子にし て焼いて食する。	栃餅				味噌・ネギ・漬物などを混ぜて 平団子にし、焼いて食する。	粉に味噌・砂糖(現在)をつけ て舐める。種飯にかけ。ほか、	食 法

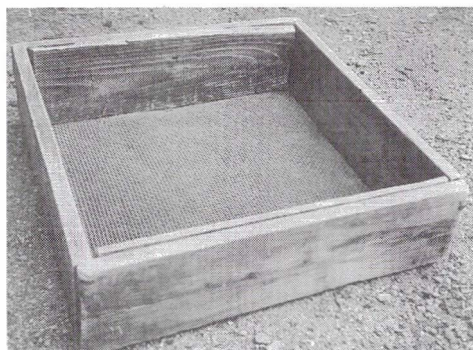
一部を紹介したのであるが、これを加えて第8表を眺めてみると、岐阜県の奥美濃地方に、極めて注目すべき栃の実にかかわる民俗が生きていたことがわかる。最も構造的な栃食習の伝承は〔1〕根尾村越波の松葉とめをさんの体験と伝承である。④～⑩まで、採取時から貯蔵年次別にアクヌキ媒材を変え、別に栃餅用の処理も伝えている。栃の実のアクヌキ媒材として広く知られているのは「灰」「灰汁」であるが、第8表によれば、奥美濃地方では、灰の他に、柿渋と栃の実の堅皮を使う習慣があったことがわかる。しかも、柿渋はナマの新ドチに限り、栃の実の堅皮は乾燥新ドチから四年目のヒネドチまで、五年目・六年目のヒネドチには灰を使うといった区別がある。のみならず、「ゴーする」＝栃の粉と柿渋を合わせる、「オーする」＝栃の実の堅皮を合わせる、といったアクヌキ工程を示す民俗語彙まで伝えられている。⑫では、「オガワ」とともに「オーしる」（オーする）という語も用いられている。

渡辺誠氏の岐阜県揖斐郡徳山村における栃の実の食習調査の中に、コザワシに関するものが八例ある。その八例のアクヌキ媒材は七例が灰（アク）で、徳山村本郷の北村まつ（明治二四年生まれ）からの聞き取り例だけ

が、ナマの栃の実を臼杵で搗き、柿の渋皮を搗いた汁を使ったと記されている。そして、この方法を「カチドチ」と呼んだとある。カチとは、動詞「カツ」即ち「搗く」の連用形である。なお、こうして作ったコザワシの食法は、砂糖を入れて握って食べるといふものだった。その他の七例の食法は、団子にする際小豆を混ぜたとするものが多く、他に、ゴマ・ジャガイモ・サツマイモを混ぜた例もある。なお、八例中の五例に、棚を作ってさらしたとある。

江馬三枝子氏は、飛驒地方の栃の実の食習についておよそ次のように述べている。〔10〕「栃を粉にサワス仕方には、飛驒では代表的なものとして二つの方法がある。一方は採集して来た栃をまだ青い実のうちに、入用分だけ粉にして貯えておくサワシ方で、この方法によった粉を、コザワシと呼んでいる。他方、栃を乾して貯えておき、必要に応じて粉にして使用する。この方法に依ったものを、サワシドチ、またコドチといっている。〔11〕「栃を粒にサワスのは、粉の場合よりずっと手数がかかる。しかし、味はこの方がずっとよい。粒にサワしたのも、村によって、丸ザワシ、アクドチなどの呼び方をするが、サワシ方はどこもほとんど同じである。〔12〕「栃の食べ





▲写真⑭ 苳田トミエさんがサワシ棚の代用として使う炭焼き用の篩  
—美山町仲越—

方にもいろいろある。粉の最も簡単な食べ方は、熱湯でかいて食べる仕方であるが、これは手軽なだけあまり美味ではない。何か他の粉、例えばソバ粉等を混ればずっとおいしくなる。しかし、栃の粉はかいて食べるよりダングにすることの方が多し。澄まし汁か味噌汁の中へ丸めて入れるか、または熱湯でゆであげ、焼いて味噌をつけて食べる。たいていこれで、一食を済ませる。——なお、「トチダナは楮の皮をはいで平に並べ、オで編む。」とあり、飛驒でもサワシ棚を使ってさ

らしていたことが知れる。右によると、ナマ新ドチの粉をコザワシ、ヒネの粉をサワシドチ

・コドチと呼び分けていたことがわかるが、アクヌキ法の詳細は記されていない。こうしてみると、栃の実のアクヌキ法やそれに関連する工程、成品などに関する民俗語彙が多く伝えられていることがわかる。第8表およびその解説に紹介した岐阜県美山町仲越と同じ神崎川ぞいで、仲越から約五キロ下ったところに片狩という集落がある。同地の山口仙松さん（昭和二年生まれ）は栃の実の食習について次のように語る。当地ではコザワシは作らず、コザワシは仲越の親戚からもらった。山口さんは、子供の頃、乾燥した栃の実を湯でもどしたものを歯で噛んで皮をむかされた記憶がある。アクヌキは母が灰を使ってしていたらしいと語る。アクヌキを終えた、栃の実の、大小の粒塊、粉などが混ったものを「トチボロ」と呼んだ。トチボロは、餅にも使ったが米とトチボロ半々で粥にした。栃粥は茶色だった。栃粥は多く二ヶ月に食べたが、年が明けてからも食べた。「トチボロ」も貴重な語彙である。

コザワシという語は、栃の実を粉化したうえで、その後、簀棚に布を敷き、その上に栃の実の粉を広げて、流水によってサワシ（サラス）という工程を必ず含んだ後、原則的にアクヌキ媒材を使って成品となった栃の実

を指すが、語義は、「粉をさらす」という意であり、本来は粉を水でさらす行為を示すはずであったものが、後、サワシコ、即ちさらした粉を指すようになったと考えられる。まず、ナマの新ドチでコザワシを作ること基本としたが、乾燥新ドチやヒネドチにも粉化して水さらしをするという方法を及ぼした。コザワシを作る過程では、棚の上で水さらしをする前に栃の実の破碎・粉化の工程が必須となる。第8表の〔1〕〔2〕〔3〕ともに、〈煮沸〉↓〈臼杵で搗く〉という工程をふまえている。堅皮のまま破碎搗突するのであるから、その後、堅皮と身の粉を選別しなければならない。こうした工程をふまえてみると、徳山村本郷の「カチドチ」という呼称は妥当なものといえる。

第8表の三例を中心に徳山村の事例を加えてみると、奥美濃地方には、ナマの新ドチやヒネドチを煮沸して搗突し、実を粉化した上でサワシ（サラシ）棚を作ってそこで水さらしをする方法、しかも、栃の実の鮮度・貯蔵年数に応じて、柿渋・栃の実の堅皮・灰といったアク又キ媒材を使い分けるという栃の実をめぐる加工技術伝承があったことがわかる。コザワシという語が伝えられる地においては、アク又キ媒材の種別はおくとして、粉化

した栃の実を棚または類似設備（用具）を使って水でサラスという工程によってアク又キした栃の粉を作るという方法が行われていたと考えられる。先に引いた江馬三枝子氏の報告によればこの方法が飛騨地方でも行われていたことがわかる。また、小論中の事例七においてもトチのコザワシを報告している。この、岐阜県上室村田頃家の例は、煮沸を省き、搗突粉化して水さらしをするだけだという。

岐阜県吉城郡神岡町跡津川の坂端忠宜さん（昭和二年生まれ）は栃の実の利用について次のように語る。新ドチ・ヒネドチに限らず、柿渋を使って行うアク又キ、カキドチ即ちコザワシと灰を使って行う栃餅用のアクドチがあった。カキドチは次のようにした。三尺四方深さ八寸の箱状の枠の底に二〜三本の棧をつけたものを、石を台にして「シュード」と呼ばれる清水の流出する場所に置く。棧の上に簀を置き、その上にシキノと呼ばれる麻布を敷く。さらにその上に煮沸後粉化した栃の実の粉を厚さ三〜六センチに均らす。清水が栃の粉の上八センチほどまでつかり、流動するようにし、一昼夜さらしておく。そこでシキノをあげ、粉を桶に入れ、そこに、甕に保存しておいた柿渋の上澄みを、粉三升に湯のみ一杯ほ

ど割合で入れて両者を合わせる。そして、先と同様にしてシュードの清水で一昼夜さらす。食法はコザワシに味噌汁をかけて食べる、カキ粉にして蜜を入れる、小麦粉と混ぜて団子にする、といったものだった。同町割石、上室村双六でも柿渋によるアクヌキ法が行われていたがこれらは別に報告する。

福井県の大野市上打波の岡ゆりさん（明治二五年生まれ）は次のようにした。①ナマの新ドチを皮のまま煮る。↓②臼で搗いてつぶす↓③篩を通して粉をとる。↓④三尺四方ほどの簀の上に木枠をのせ、麻布を敷き、上に栃の粉を均化しておく。↓⑤ソーケに麻布を敷き、灰を入れ、ソーケに水を引き、三日間ほど簀の上の栃粉にアク水をたらし続ける。こうしてアクヌキした栃の実の粉のことを「トチのハナ」と称し、茶碗に盛って味噌汁をかけて食べた。当地には別に栃餅のためのアクヌキ法も伝えられていた。

富山県東礪波郡利賀村上百瀬の南端喜代峰さん（昭和七年生まれ）は栃の実の食習について次のように語る。

この地にはサラシドチとアクドチ（ニガミドチ）がある。アクドチは灰を使ったアクヌキで、これは栃餅を作る時に行く。サラシドチはおよそ次のようにした。①新

ドチを二・三日大日で干す。↓②木槌で堅皮を叩き、皮を除いて実を大豆ほどの大きさにする。↓③石臼で碾いて粉にする。↓④融雪用の水路に谷から水を引き、上部に水ためを下部の平らな河床に畳一畳ほどの簀ノ子を敷き、その上にムシロを敷く。ムシロの上に深さ五センチほどになるような木枠を置き、ムシロの上から枠にかけてサラシ布を敷く。↓⑤栃の実の粉を厚さ二センチほどに均化してサラシの上に置く。↓⑥谷から水溜へ水をひき、水溜から簀枠へ水がチヨロチヨロと注ぐようにする。このようにすると、盛んに泡が流れてゆく。一昼夜さらすとねっとりとした酒粕状になる。アクヌキ媒材を用いないのは意外である。食法は、飯・粥・団子などであるが、団子は、ソバ粉・稗粉・マタベ（シコクビエ）の粉と混ぜ、飯は、トチの粉 $\parallel$ 五〇%・マタベの粉 $\parallel$ 二〇%・米 $\parallel$ 三〇%の比率だった。ナリ年とウラ年があるが、ナリ年でも花のさかり（五月下旬〜六月上旬）に雨が続くと不作になるという。富山県には、灰・柿渋などのアクヌキ媒材を用いない「粉ドチ」のアクヌキ法が伝えられるが、これについて稿を改める。

長野県下水内郡栄村上ノ原の山田直吉さん（明治二六年生まれ）は栃の実について次のように語った。ワセは

彼岸過ぎで、ワセが終るとオクが落ちた。標高の高いところの栃は遅かった。ワセもオクもともに「山の口あけ」があった。山の口には、栃の実のナリ具合によって一戸あたりの人数が決められた。ナリ年には家中で出かけてもよいが、ウラ年には一戸一人だけということもあった。シナのサイテゴと大袋を持って出かけた。拾った栃の実の保存分は幅三尺のカヤを編み、径三尺の俵状のものにし、これをカマズグと呼びそれに入れ天井裏にあげた。乾燥保存した栃の実は必要分だけおろして灰を使ってアクヌキシ、アクヌキ後粉化してアンボにした。アンボとは、中に細かく刻んだ漬物。小豆の粉などを入れた団子のことで、栃の実の粉を基本とし、稗粉・粟粉・ソバ粉・黍粉・シコクビエ粉などと混ぜて作った。山田直吉さんによると、当地には、これとは別に、トチコナと称して、新ドチのアクヌキに柿渋を使って粉を作る方法があったという。

さて、事例紹介が続いたが、これらによって奥美濃以外にも、栃の実を粉化して食べた地、棚またはそれに準ずる設備・用具を使って粉化の後水さらしをする地があったこと、また、柿渋をアクヌキ媒材とする例があることがわかった。食法も、栃餅以外、多様な食べ方が伝

えられていたことも判明した。右の補足事例以外にも、栃の実の粉化・粉食はあるが、②コザワシという名称 ⑤煮沸↓粉化↓棚およびそれに準ずる用具・設備による水さらし、という工程 ⑥柿渋・栃の実の堅皮・灰または灰汁とアクヌキ媒材を三種しかも段階的に使うアクヌキ法 ④栃の実の粉の多様な利用——の四条件を満たす地域があり、奥美濃から飛騨にかけての地域がそうした栃の実の構造的利用の「中心地」だったと考えられる。第8表の地を中心にさらに調査を重ね、四条件を満たす地をたしかめ、加えて、①②③④の諸要素及び、特に、⑤のアクヌキ媒材三種の存在および個々の欠落地等の分布を明らかにしてみたい。既に時を失している感はあるが、江馬三枝子氏の報告や、前述の神岡町の例からすれば、飛騨においても右の四条件を満たす地が多くあったことが考えられ、その確認の可能性はじゅうぶんにある。四条件、特に媒材の検証は、「栃の民俗」の確認にとどまることなく、環境条件と始原生業要素のかかわりを明らかにするための一つの方法とも言えよう。

第8表中、[1][3]は水田がなく、焼畑と始原生業要素を組み合わせた地であり、[2]は水田稲作を行った地である。集落立地も、[1]は源流部谷底型 [3]は源流部高地型

であるのに対し、②は、山中にありながら、大須Ⅱ小淵という地名が示すごとく、平地の多い土地である。時代、年次の問題が重要で、換金生業要素や現金収入要素の加除増減は当然考慮しなければならないのであるが、稲作の欠落、稲作比重の多寡、焼畑における雑穀や定畑における芋類の絶対量の多寡、等は、地形・地質・日照条件などの環境条件の影響を受ける。そして、これらがまた、狩猟・溪流漁撈・採集要素への依存度にかかわる。第8表①・事例一、根尾村越波に最も構造的な栃の実利用に関する民俗が残存したことは、右の原理性によるものである。栃の実に対する依存度が極めて高かったのである。③の美山町仲越にも濃厚な栃の民俗があったと思われるが、このことは、伝承者の生年、生きた時代による限界により、溯源不可能な部分があり、惜しまれる。

食料を管理する主婦は、自家の天井裏に何年ものもののヒネ枒が何俵あるかを正確に頭に入れていなければならなかった。ナリ年・ウラ年の問題は深刻な問題だったのである。

ナマ新ドチのコザワシは、美山町仲越と片狩の間でそれが贈答に用いられていたこと、蜜や砂糖と混ぜて舐め

た例が多いこと、事例一〇、上杉清助さん（大正三年生まれ）が「新ドチのコザワシはめずらしみに作って食べた。」と語るところ、事例一一で新ドチのコザワシを仏壇に供え、その団子を秋祭りに食したことなどからすれば、新ドチのコザワシは古層の、新ドチ採集祝いの食物にされていたことを想わせる。しかし、ヒネドチのコザワシや、大量の新ドチのコザワシは麩の食材で、穀類を補完するためのものであったことはまちがいない。ハレの食物や嗜好食物としての枒餅が命脈を保ち、コザワシが著しく衰退していることがこのことをよく語っている。

いま一つ重要なことは、事例一〇ではミズナラを、事例一一ではコナラを、枒の実のコザワシと同じサワシ枒を用い、水さらしによってアクヌキ利用していることである。渡辺誠氏も、「徳山村に関する限り、ホウソのコザワシの工程は、このトチのコザワシの工程がそのまま利用されている。」と述べている。奥美濃における枒の実のアクヌキ法は、コナラ・ミズナラのアクヌキに応用されてきたのであった。長野県栄村の山田直吉さんは、ミズナラの粉に渋柿を入れたと語る。これはこれで、新枒のアクヌキに渋柿を使ったことの影響と考えられる。

五・櫛と栗

事例一ではシダミ(ミズナラ)のアクヌキをし、それにキナコをかけて食べた。また、アクヌキしたミズナラに麴を混ぜて甘酒を作ったともいう。事例七にはナラコーズキと称し、アクヌキしたミズナラに小豆を混ぜて搗き、餅状にして塩味で食べるという方法、アクヌキしたミズナラと種を混ぜて飯にしたとある。事例九では握って食べ、事例一〇ではネリ鉢で練って茶碗に盛って砂糖をかけたとある。事例一一にはコナラをコザワシにして団子にする方法、団子の餡に麻の実を使ったとあり、別に、碾き割りにして稗や米と混ぜ、塩味をつけて飯にするという例も示されている。栃の実に比べてアクヌキの容易なナラ類は多く食されてきたのであるがその総体はまだ明らかになっていない。

栗の採集利用も盛んであり、乾燥保存してカチ栗にする方法、別に埋め栗にする方法があった(事例一・二・三・一〇など)。栗は正月に食べたり、正月行事に用いられることが多いが、事例一二で、正月の客迎え儀礼、事例一二で年桶に使われているのが注目される。年桶に栗を入れる例は岡山県・兵庫県にも見られる。正月行事と栗との関係は深く、他にも例は多いが、これは別途に

検討する。

六・始原生業複合について

狩猟・採集・溪流(河川)漁撈といった始原性の強い生業要素は縄文時代以来現在まで命脈を保ち続けている。しかも、山深いムラムラではその諸要素が複合して展開される場合が多かった。山の人びとはそうした始原的な生業素とともに、焼畑・定畑の畑作農業や稲作を営み林業・炭焼き・養蚕といった換金性の強い生業要素や山林労務といった日儲取りなどもからめて複雑な生業複合によって暮らしを立てることが多かったのである。近代に入り、換金作物の増加や山林労務・土木工事等も加わり、一時、始原的生業要素と近代的生業要素が合して生業要素の数が頂点に達した時期があったのだが、高度経済成長期を境に、山の人びとの多様な生業要素、焼畑・定畑における多種に及んだ作物が急激に減少し、生業複合が崩壊し、生業要素の単純化が進んだ。特に、ムラムラ達の溪流漁撈や採集・狩猟活動は瘦せたと言えよう。それは、ダム建設や生活排水等による河川環境の変化や原生林伐採とその後の植林増加なども連動した。こうした状況の中で、始原生業要素にかかわる民俗・伝承も日々消滅しつつある。始原生業要素に関する伝承は、わ

が国の民俗文化の基層を考える上で極めて重要な資料である。そして、始原生業要素の複合の実態を明らかにすることは、日本人の暮らしの原像や、日本文化の原質、日本人の環境とのかかわりなどを知る上でまことに重い課題である。

小論の報告の中で、事例三・七・九・一〇・一一・一二などは、複合する諸要素に対する目配りに意を注いだものではあるが、これらとでも不完全なものである。本来ならば、全事例にわたって多様な複合要素をとりあげるときであり、さらに、各事例の中において複合する諸要素の計量的把握がなされなければならないのだが、遠く力が及ばなかった。小論は、まず、概観のための基礎資料の一部を報告したにすぎず、今後、さらに多くの資料を収集した上で概観的分析を進め、その間に必要に応じて計量的な記録を行うための補足調査もしなければならぬ。

注

- (1) 野本寛「飛驒の山民と生活——山民の生活カレン  
「ダー——」(森浩一・八賀晋編『飛驒国府シンポジウム・  
飛驒——よみがえる山国の歴史——』(大巧社・一九九

七年)。

- (2) 野本寛「始原生業複合論ノート——秋山郷・伊那谷  
から——」(『信濃』第四八巻第一号・一九九六年)。

- (3) 野本寛「始原生業複合への視角——マス漁を緒とし  
て——」(無明舎出版『東北学』創刊号・一九九七年一  
二月刊行予定)

- (4) 野本寛「稲作民俗文化論」(雄山閣出版・一九九四  
年)に詳述。

- (5) 野本寛「始原生業民俗論——マス漁を中心として  
——I」(『文学・芸術・文化』第二巻第三号・一九九  
一年)・「始原生業民俗論——マス漁を中心として——  
II」(『文学・芸術・文化』第七巻第二号一九九六年)。

- (6) 前掲(3)に同じ。

- (7) 前掲(2)に同じ。

- (8) 江馬三枝子『飛驒白川村』(未來社・一九七五年)、渡  
辺誠『縄文時代の植物食』(雄山閣・一九七五年)、松  
山利夫『木の実』(法政大学出版局・一九八二年)、近  
藤日出男『南四国地方のトチノミの食習俗』(『まぼろ  
しの稲を訪ねて』近代文藝社・一九八七年)、岡恵介  
「北上山地—山村におけるアク抜き技術——民俗文化  
の中で生業的位置——」(『岩手の民俗』第七号・

- 一九八七年)、島山智子「紀伊半島山間部における・堅果類・根茎類の利用と加工法(横田健一・上井久義編『紀伊半島の文化史的研究・民俗編』関西大学出版部・一九八八年)、高橋龍三郎「四万十川流域におけるヒガンバナ・木の実の食習」『民俗文化』第四号・一九九二年、野本寛一「枋の民俗」(『伊那民俗研究』第四号、一九九四年)など。
- (9) 渡辺誠、前掲(6)に同じ。
- (10) 江馬三枝子、前掲(6)に同じ。
- (11) 兵庫新聞社学芸部『兵庫県探検・民俗編』(兵庫新聞社・一九七一年)、藤井駿編『岡山県の正月行事』(岡山民俗学会・一九六七年)。