

始業生業民俗論 Ⅱ

——マス漁を中心として——

野 本 寛 一

はじめに

狩猟、河川漁撈、堅果類・根茎類・山菜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連続と続けられてきた生業要素である。山村と通称されるムラムラでは近代以降もこれらを複合せせ、さらに、始原性の強い焼畑や、炭焼・養蚕・木製品製造・時に稲作なども複合せせて暮らしを立ててきたのである。従来の生業研究は、これらの中の個々の要素をとりあげ、それを、独立したものとして扱う場合が多かったのであるが、庶民の暮らしや生業の実態は、これらの複合実態を総合的に見つめてみなければ見えてこないものである。ここでは、まず、始原性の強い山の生業要素と、その複合の実態資料を収集提示することを目ざした。その際、標高一〇〇〇m以上まで溯上し、産卵するサクラマス¹⁾を山の恵み、山の幸として注目

し、これを指標とした。溪流漁撈のメルクマールとしてのマスに注目しながら、始原性の強い他の生業要素にも目を配った。調査地は、秋田県・岩手県・山形県・福島県のサクラマス溯上河川河畔の一〇村落である。本来は、共通性のある、一定の調査項目によって調査を進めるべきではあるが、小論においては調査地による項目の変動、調査内容の粗密があり、恣意性なしとしない。

小論は、近畿大学文学部論集『文学・芸術・文化』第二巻第三号（一九九二年三月）所収の「始原生業民俗論——マス漁を中心として——」¹⁾・「飛驒山民と生活——山民の生活カレンダー——」（第二回飛驒国府シンポジウム・飛驒と文化——豊かな生活の再現——）一九九二・十一月三十日・岐阜県国府町主催のテキスト）に続くものであり、「始原生業複合論ノート——秋山郷・伊那谷から——」（『信濃』一九九六年一月号）と並

ぶものである。今後、さらに資料報告を続ける予定があることから、小論所収の内容は、「始原生業民俗論」の中間的な資料報告の一部ということになる。

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上割愛した。

一・山形県西置賜郡小国町樋倉——荒川水系と三面川水系

人は川のほとりに住み、川は民俗文化を育むのであるが、その川は山によって生成存立する。人びとの暮らしと民俗文化の母となるいくつかの川を生み出した山塊がある。山形県の朝日岳山塊——大朝日岳（一八七〇・三〇三）・中岳（一八二二）・平岩山（二六〇九）・新潟県境の西朝日岳（一八一三・七〇七）・袖朝日岳（一六六五・一〇一）などの山々はその典型とも言えよう。山形県西置賜郡小国町・新潟県右船郡を経て日本海に注ぐ荒川は、この朝日山塊に馬蹄型に囲まれた南向きの斜面を水源としている。荒川左岸最上流部のムラが徳網であり、右岸最上流部のムラが戸数六戸の小国町樋倉である。樋倉は、現在五味沢の一部となっており、五味沢は三〇戸あるが約一キロほど離れているので樋倉は独立性

が強い。

西朝日岳↓袖朝日岳↓檜岩屋山（二二五二・五〇七）↓柴倉山（八七一）と稜線は次第に標高をさげて西南に続くのであるが、その線がそのまま山形県と新潟県の県境となっているのである。西朝日岳の北方から北西方には、竜門山（二六八八）↓寒江山（二六九四・九〇七）↓北寒江山（一五九一）↓以東岳（一七七一）↓化穴山（一五〇六）↓重蔵山（二〇三六）といった山々が連り、この県境ラインの西南斜面が三面川水系の集水域となっている。三面川河口部には村上市があり、サケ漁で知られるところである。また、ダム建設のために解村した岩船郡朝日村三面はマタギ集落としてその独自の民俗が広く知られたところであった。

小国町樋倉は裏山を越えれば三面水系の谷に至るといふ地形で、狩猟・溪流漁撈等で、このムラの人びとは荒川水系と三面川水系の谷と山を利用し続けることができただであった。狩猟民俗において三面が脚光を浴び続けたのに対し、この地の民俗はあまり知られることがなかったのであるが、樋倉には、実に豊かな山の民俗が伝承されている。以下は、同地で生まれ育ち、狩猟・溪流漁撈等の経験を積んだ佐藤静雄さん（大正七年生まれ）

の体験と伝承である。第1表は佐藤さんが昭和十年前後には体験した生業層であるが、以下この表にそって話を進める。

(一) 狩猟

1. 熊狩

この地の狩猟には十月十五日から四月十五日までの間に、ムササビ・テン・兎・山鳥などを対象として行う個人狩猟と、四月十五日から五月十五日までの間春熊を対象として行う熊狩があった。熊狩集団は四・五人から多い時は十人で、樋倉マタギのテリトリーには、荒川水系と三面川水系の二つがあった。荒川水系は、西朝日岳と袖朝日岳の中間点から平岩山、そして長井市の五貫沢を下り、丸森峰から不動山（九三三[㊦]）、白太郎山（一〇〇二・八[㊦]）、柴倉山からまた、袖朝日岳への県境ラインを結んだ範囲だった。この範囲の中で、角楯沢のつまり、標高六五〇[㊦]の位置および、針生平の向い山中、標高六〇〇[㊦]ほどの位置に熊狩小屋があった。

三面水系は、岩井沢上流部の大上戸沢水源ガッコ沢と中俣沢の合流点、畑沢の水源より南、巢戸々山の西南斜面標高六〇〇[㊦]ほどのラインから末沢峠を越えた位置以下といった範囲だった。小屋は末沢川の上流部、標高

六〇〇[㊦]の東南斜面にあった。新潟県朝日村三面マタギの勢力もこの範囲には及んでいなかったのである。猟期には、まず荒川水系上流部の山々で猟をし、一通り荒川水系を終えてから三面水系の奥山に入るといふ形が多かった。三面水系でも最初末沢に入り、そこを終えてから岩井又沢へ入るのである。毎年、九月末から十月初め、マタギ小屋の小屋掛けに出かけるのが常であった。

マタギの衣類はおよそ次の通りだった。下は木綿のモヒキをはき、その上に麻で織ったタツツケをはいた。麻のタツツケは雪がつかないと言われている。上は「ドンプク」と呼ばれる綿入れ半纏である。山を歩く時は暑いのでこれでよかった。寝る時はカモシカの皮がよいとされた。カモシカの皮で作った沓をはいたこともあったが、滑りやすくふんばりが効かなかった。ただし、夜寝るときは暖かくてよかった。春熊狩にはT字型をした鉄のカンジキをつけるのが普通だった。普通一週間の泊り込みであるからそれなりの食糧を用意しなければならなかった。米・味噌・塩、それに、大根の干し葉、里芋のズイキなどである。佐藤さんの泊りこみの最長記録は二〇日間だったという。二十日泊りこむと鬚はのびるし、

マタギ小屋の火に燻されるので顔中真黒になる。そんな時は、途中で獲物を里に運び、帰りに食料を運びあげなければならぬのであるが、この運搬係には狐の下手なものがあった。

熊狩のために入山する折は、まず一回で徳網のはずれにある山の神に参り、そこからは里言葉を禁じ、「山言葉」に切り替えた。山から下る折も同様にこの山の神を境として山言葉を里言葉にもどした。佐藤さんは次に示すように四十語以上の山言葉を記憶している。大正七年生まれで四十語以上の山言葉を記憶している人は稀であり、佐藤さんこそは最後のマタギだと言ってもよからう。

以下佐藤さんが今も記憶している山言葉を記そう。上に里ことば、下に山ことばを示す。①熊↓シシ ②牡熊↓シカ ③一歳熊↓ワカメ ④二歳熊↓ヤライ ⑤仔連熊↓コツキ ⑥一歳仔熊付↓ワカメツキ ⑦二歳仔熊付↓ヤライツキ ⑧胆囊↓キンチャック ⑨肺↓アカフク ⑩臍臓↓タチ ⑪心臓↓ホナ ⑫血↓ヤゴリ ⑬手足↓エダ ⑭内臓↓ウチドーグ ●男根↓サイタチ ●女陰↓サツペ ⑰皮を剥ぐ↓ナラス ●熊狩↓シシヤマ ⑱狩場↓クラテ ⑲命中↓ヨオヨオ ⑳糞↓シダミ ㉑脱糞

↓シダミホロキ ㉒追い込む↓フテル(熊が追いつめられたことに気付いて寝て動かぬ状態になることを指す) ㉓山に泊る↓スノ ㉔寝る↓フス ㉕弾道↓ヤミチ ㉖山刀↓キリハ ㉗槍↓ナメ ㉘腕↓モツツオ ㉙鍋↓クマ ㉚箸↓テコ ㉛笠↓アマブタ ㉜引返す↓ムジ ㉝猿↓アカツペ ㉞烏↓サライ ㉟糞↓ケンタイ ●米↓ハミ ㊱塩↓カリ ㊲味噌↓クサリ ㊳和尚↓カックイ ㊴目↓クバリ

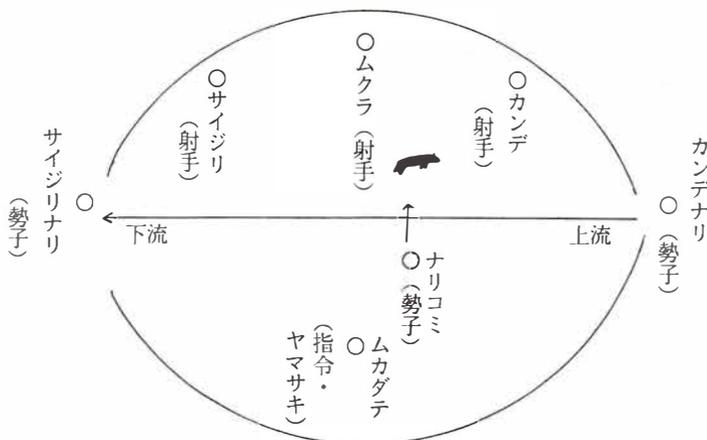
右によればこの地にはかなり体系的に山ことばが残っており、マタギ集団で遅くまで山ことばを使っていたことがわかる。

山言葉を間違えたり、山中で里言葉を使ったりすると先輩のマタギから厳しく叱責されたという。

マタギ小屋は二間に三間で、中央に囲炉裏があり、入口から見て右手の座に「ヤマサキ」と呼ばれるマタギの棟梁が、その向いに古参が、座し、入口側とその向いには新参の者が座した。入口の対位が上座のように見えるが、そこは煙がくるのでよくないのだという。入口から見て右奥隅に棚があり、そこに飯などを置いた。

ヤマサキは熊の習性や狩猟技術、捕獲儀礼などを熟知していなければならないのであるが、山の地形や気象条

件などについての知識もなければならぬ。例えば雪崩について——二、三日晴れると雪が乾く。その上に新



第1図 樋倉マタギ熊狩の布陣

雪が降った場合は雪崩が起きやすい。そんな時ブナ林を歩くとビシビシと雪がしまる音がする。吹雪に逢うと体力の弱い人からやられる。ある時、激しい吹雪に逢い、比較的体の弱いマタギが命を落とした。ところが、自分達も危険になったので死者を峰の松の木に縛っておいて山を下り、吹雪がおさまってから死体を迎えに行ったことがあった。シカリはこのように咄嗟の判断をしなければならぬのである。この地では、山で死んだ者は山の神の前を通してはならないと言われており、死体は山の神の後側を通るようにして運んだ。また、山で歌を歌うと山の神が雪崩を起こすとも伝えた。

樋倉マタギの熊狩の布陣は第1図の通りである。この図は、沢を挟んだ両斜面を狩場としているのであるが、一つの狩場のまとまりのことを「クラテ」と呼ぶ。例えば、「針生のクラテ」「角檜のクラテ」といった呼び方をする。この布陣による集団狩は雪上で行うのが条件である。射手の中で最も腕の良い者は中心的な待ち場にくのであるがこれをムクラと呼ぶ。ムクラの上流側に配置する射手をカンデナリと呼ぶ。ムクラの下流側に配置する射手をサイジリと呼ぶ。向いの山にムカダテ（向立て）を置く。ムカダテは射手や熊のいる山に相對する山に立ち、熊の

動きを観察しながらその動きを模倣するような形で、それを向い山の射手に伝達する役で、これには山のこと、狩猟のことに最も明るいヤマサキが当った。

ナリコミとは「鳴り込み」の意で大声を立てて熊を追う役目を意味している。ナリコミは、本来、熊が動かなくなった時ムカダテ側から入れるものであるが、カンデナリ・サイジリナリも、「カンデナリコミ」「サイジリナリコミ」の略で、随時セコとして働くのであるが、同時に熊がクラテから逃れ出ることを防ぐ見張り役も勤めることになる。雪が消えてヤブになるとこの猟法は威力を失う。弾が細枝にさわってそれてしまうことがあるのでそんな時は弾が通る道に当るヤブを山刀で伐っておかなければならない。

熊を止めた時は「ヨオ ヨオ ダ」と大声で叫んで仲間知らせる。熊を仰伏させ、皮を剥ぐのであるが、皮に刃物を入れることを「皮目を立てる」と言う。①まず、熊の下唇から下に向かって刃物を入れるのであるが、山刀を入れる前に「シバシタソワカ」と三回唱える。唱え終ると下唇から一気に股間まで切る。下唇から刃物を入れることは、ニホンツキノワグマの「月の輪」を切ることになり、熊の生命を絶つ呪力が期待さ

れていたものと思われる。続いて②仰臥状での右手を爪先から根方へ、③左手、④右足、⑤左足の順で刃物を入れ、全体の皮を剥がす。皮を完全に剥ぎ取ると、それをいただき、そのまま広げて熊の体に皮を掛ける所作を三回くり返す。

それが終ると解体に移る。解体は次の順序で行う。①腹の内皮を裂く ②肝臓と胆嚢を取る ③心臓を取り出し、「ホナワリ」と称して心臓に十字を三回刻む。心臓は山の神に供える。④シカリが呪文を唱え、一同は拍手して礼拝する ⑤仰位右手（右枝）を切る ⑥仰位左手を切る ⑦仰位右足を切る ⑧仰位左足を切る ⑨頭を切る ⑩胴を二分する ⑪胴前半体を縦に二分する ⑫胴後半体を縦に二分する。

獲物の分配はヤマサキも含めて平等に行う。マタギ小屋に泊る時は肝臓や肺などを煮て食べた。骨は分配し、血は腸詰めにして里へ持ち帰り、マタギの宴会の時煮て食べた。血の腸詰めは次のようにして作った。棒を使って大腸を裏がえし、よく洗う。血と脂とを交互に入れて両端を縛る。これを持ち帰って煮てから切って食べるのである。肉の処理には二種類の方法があった。夏まで保存しようとする場合は甕か樽に塩漬けにし、当面食べる

分は味噌煮にするが、汁がなくなるまで煮詰めてから甕に入れ、石のオモシをしておいた。塩漬け肉は田植時にもどして煮て食べることもあった。

熊の胆は、売った金を分配する場合と、干しあげた現物を分配する場合とがあった。熊の胆を商品にするには、コタツの中へ吊っておき、揉みながら板に挟んで形を整えた。熊の胆は春早く獲った熊のものほど良質だと言われ、青草を喰った熊の胆は良くないとされた。胆汁を使うからである。

熊の皮も売りものであり、この地のマタギは自分達で皮張りをした。まず、捕獲した熊の大きさに応じて広げた熊皮の縦横よりも長い十五センチ角の杉材を組んで長方形の木枠を作る。これを「ケタ」と呼ぶ。ケタ枠を依りどころとして縦に三本、横に五本の細角材を等間隔に結びつけ、さらに、熊の毛皮の胴体部の幅・丈に沿って四寸ほどの余裕をとった寸法で、「ホケ」と呼ばれる杉の棒材を長方形になるよう細角材に結びつける。熊皮の手足・頭部おのおの先端にロープをつけてケタ枠に縛ってぴしりと張る。頭部は上の横木の中央部に三箇所くくる。熊皮の胴部外周には等間隔に穴をあけ、糸縄（ミゴ縄即ち藁芯の縄）を通してホケにくくりつけ、た

るみのないように張る。こうして、十日から半月かけて乾燥させるのである。もとよりケタ枠に張る前に熊皮の脂を取り除かなければならない。脂とりは、山刀をよく研ぎ、四・五人の者が約二時間かけて丁寧に脂を除くのである。取った脂はフライパンに入れて火をかけ、油にする。これを髪の毛につけると髪が黒くなると言われている。

この地ではかつてカモシカも捕獲したのであるが、カモシカの皮の鞣しはコヌカヌカを使って脂を除き、草鞋を履いて皮を踏むという方法をとった。

熊皮は牝のものよりも牡の皮の方が良質とされた。それは、牝は仔を産み、仔に乳を吸われるために腹の毛が薄く少くなるからである。そのように、毛の少くなっている牝熊の腹の毛の状態を「ヒバラ」と呼んだ。

狩猟対象として猿を狙うこともあった。猿の肉は女性の体を暖めると言われた。また猿の毛皮は男女ともに背皮として利用した。

兎狩は鉄砲猟の他に、バイと呼ばれる尺五寸ほどの棒や、サンダワラの中央に尺五寸ほどの棒を結びつけ把手としたものを投げて兎を獲る方法があった。降雪のあった日、雪上に出ている兎の上を通過するように、右

の猟具を投げると、兎はこれを天敵の鷹と錯覚して木の根の下にできた空間に逃げ込む。猟師は間髪を入れずその穴の上に雪を踏み込んでから捕獲するというものである。

兎の食法に、肉片の残っているアバラ骨などを叩きにして食べる方法があった。平石の上で金鎚を使って叩くのであるが、その際、水でもどした大豆や豆腐カラを混ぜながら叩き、それを団子にして煮つけて食べたのである。

熊の冬眠穴籠りは冬至から春土用までだと言われているが、前年、ブナの実が豊饒の年は二十日ほど早く穴から出るという。この地ではブナの実のことを「コノミ」と呼ぶ。ブナ林の雪溶けはブナの幹の根もとの周囲から広がってゆく。雨が幹を伝って落ちるのでそこから雪が消えてゆくのである。このようにして雪溶けが径五呎ほどになると、積雪二呎の場合にはブナの幹を中心に、深さ二呎、径五呎の円形の穴ができてことになる。穴から出た熊がこのような円形穴に入って前年の秋落ちて幹の根もとにびっしりとたまっているブナの実を夢中になって食べていることがある。穴から出た熊は腹をへらしており、ブナの実は最高の御馳走だということにな

る。このような熊は一人で行っても狙撃できるものだという。いわば檻の中の熊を撃つようなものである。

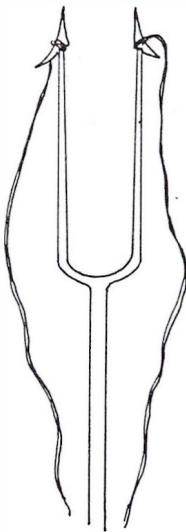
樋倉から奥の山の中心樹木はブナ八〇%、シダミ（ミズナラ）二〇%といった比率である。「ブナの実が不作の年は熊が里に下りる」と言われている。ブナの花は固まっており、花の多い年は遠くから見てもそれがわかる。そんな年は熊が里に下りることはない。先にもふれたが、春、穴から出た熊がブナの青葉を食べ始めると胆の歩止りが悪いという。ブナの葉は春熊の好物であり、ブナの芽吹きは標高の低いところから高いところへと移動する。春熊もそれを追って低いところから高いところへと移動するのである。逆に、ブナの実が高いところから実り始め、実りは次第に低いところへと移動する。秋熊は、ブナの実入りにそって高位から低位へと移動するのである。その他熊は栗の木の下へもやってくる。この地には、「熊は大寒・小寒に獲ってはいけない。」「寒のうちは熊の穴をのぞくな」というマタギの掟があり、これは厳正に守られてきた。この禁忌伝承は、「熊は寒のうちに仔を産む」という伝承にもつくもので、種の保存、資源の保全を目的とした伝承である。しかし、穴熊を全く獲らなかつたわけではなく、三月、雪が

固まってから「穴見」をしたという伝承もある。

(二)・溪流漁撈

1・マス

この地の溪流漁撈の中心はマス漁だった。それも、第1表を見てわかる通り、みごとに構造化されたものであった。小国町樋倉あたりには、毎年田植前の五月にマスのぼってきている。しかし、五月中は雪代が濁っており、ガラス（箱メガネ）が効かない。ガラスが効くのは六月に入ってからである。しかし、田植直後でも水温は十度と冷たく、水中に潜って獲ることはしない。六月から七月上旬の田の草一番草までは、ハコメガネと長柄のヤスを使って、潜らないで瀬にいるマスを獲る。ヤスは二本ヤスで、第2図のように離頭回転式だった。鉄の柄が六十センチで木の柄が二・五呎である。離頭部即ちカサ、この地で言う「アゲ」には麻糸がつけられており、その麻糸はたるみを持たせて柄に結ばれている。ヤスがマスの体を突くとマスが逃げる力でカサ（アゲ）がヤス本体から離れ、カサ（アゲ）が強く引かれる。すると、カサ（アゲ）が回転してマスの体を貫通している場合は外側で、貫通していない場合でも体内での抵抗が強くなり、マスが逃げられなくなるというものである。



第2図
回転式離頭ヤス
(小国町樋倉)

七月中旬から下旬にかけては水温も上がるので、水中メガネをかけ、ヤスも木柄部を一呎の短いものにして淵にもぐって獲った。佐藤さんによると、この地には、田の草取りの時期、昼休みの十二時から二時までの二時間の間に二・三人の仲間で組を作ってマス獲りにゆく習慣があったという。昼休みという短い時間にマス獲りをする範囲は、樋倉を中心として川下の五味沢境、川上の徳網上の末沢峠への上り口までの四キロの間だった。一番草は七月上旬なので、ガラスと長柄、二番草は七月下旬なので水中メガネで短柄ヤスだった。昼休みだけでも三匹から五匹はとれたという。

樋倉の標高は三〇呎であるが、荒川水系のマスドメは、標高五五〇呎の一の滝とその上の二の滝を過ぎ、標高六〇〇呎の滝だった。樋倉のムラからマスドメまでは約十二キロあり、六月から七月二十五日ごろまでは荒川

第1表 山形県西置賜郡小国町樋倉・佐藤静雄さんの生業暦（昭和10年代）

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
狩 獵	個人				ムササビ・ テン・ウサギ ・ヤマドリ		→ 4/15				10/15 ←		
	共同				クマ		4/15 ↔ 5/15						
溪流 漁撈	共同	マスの 生態 漁法 漁場					春マス ↔ 夏マス		小罾がけ ホリマス				
					ハコメガネ・長柄ヤス、水 メガネ・短柄ヤス		荒川水系、 ③④三面川水系、荒川水系		ボーズヤス				
	個人	イワナ					ヤス・カギ						
		ヤマメ					カギ・釣り						
共同	ウグイ					トアミ・釣り							
採食 集料	山菜	イワナ・ヤマメ ・カジカ・アユ					毒流し・瀬干し（共同） 8/13 8/24						
		ゼンマイ・ ワラビ・ウド					↔						
		ミズ					↔						
		フキ					↔						
		田植野菜					6/19 ミズ・フキ・ワラビ・ウルイ（ウワバミ草）・シドキなど						
	キノコ	キクラゲ					ブナ						
		ノキオチ					ブナ						
		カヌカ					ブナ						
		ワカエ					ブナ						
		トビタケ					ブナ						
コウタケ					ブナ								
ナメコ					ブナの根方の土								
ウルシタケ					ブナ・ナラ・イタヤ								

水系でマス獲りをした。この頃までに荒川のマスを充分漁獲した後、七月末日に徳網の対岸から末沢峠を越えて三面水系の末沢へ入った。峠を下ったところから末沢のマスドメまでは約八キロあり、標高三五〇〜四五〇の間の間が漁場となった。末沢まで三面の者が入ることは絶対になかったのは三面川水系ではあるが樋倉の人びとのテリトリーだった。

八月になると三面川水系の岩井又沢上流部へ入った。岩井又沢はさすがに遠く、行きつくだけで一日かかった。漁場は標高五〇〇から五五〇のほどである。その日は野宿し、翌日マス獲りをして、その日のうちに獲ったマスを背負って樋倉に帰ったのである。三面水系への遠出は二人〜四人で、その時期には、もとより、水中メガネ・短柄ヤスで淵に潜ってヤスを使ったのだ。

当地では、この他に、古くはホリマス即ち産卵期のマスを獲る習慣があったが昭和十年ごろには、樋倉を含む五味沢全体でホリマスを獲ってはいけないというとり決めをした。資源保全のためであったのだが、ホリマスは味もよくなかったのでこの申し合わせはよく守られていたという。ホリマスの漁獲にはボーズヤスと呼ばれるヤスが用いられていた。このヤスは離頭（カサアゲ）が

ない四本ヤスで、幅五寸・針の長さ七寸・鉄柄一握でこれに一・五の木の柄をつけたものだった。産卵期のマスを上からのぞいて突くという方式だった。産卵を終えたマスのことを「ホックサレ」と呼んだ。「ホックサレ」即ち「掘り腐れ」の意と思われる。

マスの食法はおよそ次の通りであった。①切って焼き、醤油をつけて食べる。②煮る ③塩びきにして保存し、焼いて食べる。④スシ漬けにする。八月、マスを二センチ幅に切って塩・大根・山椒の葉・飯とともに漬けこみ、正月まで置いて食べた。スシはこの期間に自然発酵していた。マスズシは一斗桶一ぱい漬け、板蓋の上に石のオモシをのせた。正月に食べるのを主目的にするのだが、実際には十二月から二月まで食べた。マスの腹子は大根オロシで食べた。この地では春マスは脂があつてうまい、早いほどうまいと言い、梅雨明けの夏マスは脂がなく、春マスほどはうまいと言ふ。佐藤さんの若い頃には、一人一夏二十本のマスを獲り、大きいものは九十センチ、五キログラムもあったと言ふ。マスは、水が冷たいほどうまく、水が暖かくなるにつれて味が落ちる、切り口が赤いほどうまく、白むほど味が落ちるといふ。佐藤さんは、「ダムができた時は淋しかった。今で

も昔の春マスの味は忘れられない。」と語る。

2・イワナ

イワナは七月・八月・九月の三ヶ月間に獲った。イワナのホリは十月末から十一月初旬で稲刈り後だった。漁法は、釣り・ヤス・カギの三種類だった。釣りは疑似針で、ヤマドリ羽毛を使って作った。カギは洋傘の骨を使って作ったもので、鉤の幅は一・五センチ、鉄の部分は一センチ程である。それに竹の柄を接続するのであるが、鉤と柄との間にはゴム紐と糸とがつけられ、鉤の根方は袋式でイワナを懸けると鉤と柄が離れるようにできている。鉤を使う場合は水中メガネをかけ、腹側からヒレを狙うようにした。イワナの食法は、スシ漬け・塩焼・煮つけなどだった。

ヤマメも釣りと鉤で、食法はイワナと同様であるが、他にナマスにして食べた。

3・共同の毒流し

樋倉では、八月十三日、八月二十四日に溪流魚の共同漁撈を行うことがあった。ムラ中総出で毒流しを行うのである。前者は盆であり、後者は山神々社の祭りである。盆のものは盆魚と称した。対象魚種は、イワナ・ヤマメ・カジカ・アユなどであり、漁法は瀬干し兼毒流し

だった。瀬干しの方法は草と土とを混ぜて土手を作り、水を遮断して瀬を干すという形であり、毒は、トコロの根を砕いたものと、クルミの葉・クルミの実の皮を川に流すのである。獲物は煮たり、焼いたりしてムラ中で共食し、酒を飲んだ。毒流しは一年間にこの時期だけであり、他は禁じられていた。ここには溪流魚の共同管理の匂いがある。

(三)・採集

1・木の実

(1)・栗

樋倉にはムラ共有の栗山があったが山の口あけという慣行はなく、自由に拾った。風が吹けば栗の実が落ちるといふのは当然のことであり、稲刈りの中でも強い風が吹けば、人びとは鎌を置いて、サイテゴと布袋を持って栗拾いのために山へ入った。例えば昭和十年、佐藤家では三俵の栗を拾い、うち二俵は五味沢へ売り、一俵を自家用にした。自家用の栗は次のように処理した。①拾ってきた栗を、水を替えながら十日間ほど水に漬け、出して三日間ほど干す。俵に入れて保存する。②拾ってきた栗を内ニワに盛り、砂をかぶせて埋める。雪の降る直前に洗って天日で二日間ほど干す。俵に入れて天井か

ら吊り上げておく。こうしておくくと雪が消えるまで保存できた。子供達は俵を棒でつついて栗の実を落とし、囲炉裏で焼いて食べた。栗の食法としては、①焼く ②茹でる ③煮る ④栗飯、などがある。栗飯にするにはシブ皮を除かなければならないのであるが、それには、水受けの羽をつけた水車式の籠の中に堅皮をむいた栗の実を入れ、それを谷川にかけるといふ方法をとった。ウルチ米に栗を混ぜる栗飯は平素食べたが、晴れの日は糯米を使って栗オコワを作った。正月には栗の赤飯を作り、干し柿・干し魚・みかん・昆布とともに栗を供えた。

(2)・栃の実

栃の実にも山の口あけはなく、二百二十日前後に拾った。栃の実のアクヌキ法は次の通りである。①採集↓②叩く↓③煮る↓④皮を除く↓⑤碎化した実をアク水で煮る(アク即ち灰はブナかなラのものが多い)↓⑥ワラミゴ(藁の芯)で▽のような形を作り、煮汁にひたしてみてこれに幕が張る状態になればアクが抜けている。幕が張った状態を「鏡」と呼ぶ。鏡ができなければもう一度アク汁を入れて煮直す↓⑦実を入れて水から煮る。これを三回行う。このようにしてアクヌキした実を糯と混ぜて栃餅にした。この他、皮のまま灰をかけて休めてお

き、アクを抜く方法もあった。

(3)・クルミ・山ブドウ

クルミは、二十十日過ぎの晴天の日、各戸から二人ずつ出て、男は又枝竿を使ってコジて枝を折り、女がそれを拾った。採集した実は各戸均等に分配した。山ブドウは秋の彼岸に色がつくがまだ酔っぱい。酔っぱいうちに採ると葡萄酒がたたくさんできる。壺の中に入れておき、砂糖を入れて飲んだ。

2・山菜

第1表にある種類を中心に採取した。ゼンマイは種として一箇所二、三本残すものだと教えられた。この地の田植は六月二十日から始まった。田植が始まる前の六月十九日、女達は、「田植の野菜採り」と称して、ミス・フキ・ワラビ・ウルイ・シドキなどを採りに山へ入った。ゼンマイは田植野菜には入れなかった。採ってきた山菜はその日にアクヌキ等の処理をし、煮つけておいて田植期間中に食べた。

3・キノコ

第1表に見る通り、キノコの種類は豊かであるが、そのほとんどがブナの木に生える点が注目される。例えば、ナメコもブナの木に出るのであるが、木器加工のた

めに伐った木にも出る。ただし、すべてのブナに出るといふものではない。夏、伐りした木にはナメコは出ない。秋または冬に伐った木に出る。細い木には次の年に出て、二年で終り、太いものは三年目から始めて五、六年間出るものだという。したがって、自分が伐ったブナの木の位置を覚えておいてそこへキノコ採りに行くといった行動が可能になる。

4・樹皮

(1)・オリカワ（ウリハタカエデ）

オリカワという呼称は「織皮」の意によると考えられる。オリカワの皮は、八月、立木のまま内皮を剥いで一週間干し、そのまま冬まで保存しておく。秋になると内皮は剥げなくなる。「コンギミノ」という荷を背負う時に背中に当てるミノと、ケミノという雨除けミノの二種類を作る。冬、蓑に編んでからシブ田に四・五日漬ける。シブ田に漬けると色が黒くなる。蓑は、すべてオリカワで編んだものと、藁とオリカワを使い、外側に出るところにオリカワを使うものがある。混合素材の蓑をシブ田に漬けるとオリカワの部分は黒くなるが藁の部分は黒くならない。オリカワの膚は粗いので、着物が痛んで仕方がないので、作りたての年は他人に貸してやれと

言われるほどだった。

(2)・マダ（シナ）

八月から九月上旬にかけて内皮を剥ぎ、一ヶ月水に漬けておいて内皮をさらに薄く剥ぎ、よく洗って干しあげてから縄に綯った。これを蔓壺のタテイトに使ったのである。

(3)・山ブドウの皮

六月末から八月までに剥がないと剥げなくなる。蔓を刈ってきて剥ぐのではなく、山で蔓から直接に皮を剥いでくる。スワと呼ばれる腰籠や背負いハケゴ、鉈の鞘などを作った。山ブドウの蔓を切ると実が採れなくなるという点でささやかなデイレンマがあった。

(4)・イタヤ（イタヤカエデ）その他

内皮を剥ぎ、池に漬けておいて箕や鉈鞘を作るのに使った。アケビ蔓は這っている蔓を九月下旬から十月上旬にかけて、まだ葉のあるうちに採り、ハケゴ（籠）を作った。マタタビの蔓は、十月に採り、池に漬けておいて冬、籠などの細工に使った。

5・草本類

スゲは九月上旬に刈り、ムシロを織った。藁よりも細かい目のムシロができるのでそれを精米の際の敷き物に

した。ガマは、七月・八月に刈り、ハンバキ（ハバキ）・草履・ハケゴなどを作った。ヒヨリを八月に抜き、陰干しにしておいてケミノを作った。カヤ（ススキ）はムラの共有山があり、十月末に山の口あけをした。屋根萱はこれによった。

6・樹木

「コウスキ」と呼ばれる雪かきへらは雪国の人びとの生活必需品である。樋倉の人びとは、自分達の使うコウスキは自分達で作った。コウスキの素材はブナであるが、個人個人でブナの本を伐り倒すのは不経済なので、五、六人で組を作って山へ入った。山の奥まで入り、枝の少い真直な木を選んで伐るのだが、「風を受けるところに生えているブナの本は割れ易い」という口誦があり、人びとはこの伝承に耳を傾け、風を受けない位置に生えているブナを伐る。ブナを伐る季節は二月でなければならぬと、その適性伐期もしっかりと語り継がれている。伐り倒したブナからコウスキの粗取りをし、薄く割ったものを必要なだけ取って運びおろす。残りはそのままにしておくのであるが、それは無駄にするのではなく、前述したようにキノコの母胎として利用できるのである。

佐藤さんの若いころ、樋倉の橋むこうに二軒の木地屋があった。製品は、汁椀・盆・香鉢だった。二月、木地に適した木を伐っておき、秋雨の増水時に山から流した。水車を使って木地挽きをしていたが、こちらも木を無駄にすることはなかった。

(2)・トリキ（クロモジ）

冬山に入って兎や山鳥を捕獲する場合は輪カンジキを使った。また、家から表通りに入る時にも輪カンジキをつけた。輪カンジキの素材はこの地方でトリキと呼ぶクロモジである。九月に伐り、束ねて、根の方を下にして池の中に十一月まで立てておく。落葉してからのものが大丈夫だと言われているが遅くなると堅くなる。早過ぎると水分が多いのでだめだという。十一月に池から出して火で焙り、足を使って湾曲させて型をつける。カンジキ一足分に四本のトリキが必要である。片足分に前後二本を使うということである。同じ太さ、同じ長さのものを四本そろえるのは容易ではないという。

この他、毎年三月、燃料としての焚木を伐り、雪上をソリで運び出した。焚木伐りは個人でやることもあったし、共同で行うこともあった。

四・農業

1・カノ（焼畑）

佐藤家の農業は昭和十年時点で水田一町歩・定畑一反歩、それに毎年カノを拓いていた。カノとは焼畑のことである。カノは草山の草を刈るのであるが、これは夏の土用から七月下旬に行った。八月下旬に火入れをし、焼いた年は赤カブ、大根・ソバを蒔いた。二年目には小豆を栽培した。掘り残しの蕪から出た芽のことを「フクタツ」と呼んだ。そのフクタツをおしたしにして食べると苦みがあつてうまかつた。カノソバは毎年一俵ほど収穫した。ソバはカイモチにして食べたのであるが、小豆を煮ておいてソバカイモチに混ぜたり、クルミを搗って醤油を入れて食べた。水田が一町歩あるところから、この地の焼畑は主穀型ではなく、補助型で、漬けものにする蕪・大根や補助的に食べるソバを得るためのものであった。

2・水田稲作とその予祝

一町歩の水田稲作を行っていただけに稲作を中心とした予祝儀礼が盛んだった。一月十五日には稲藁の芯を七本・五本・三本とまとめ、さらにその根もとを一括したものに粒状の餅片を練りつけたものを作った。これをマ

ユ玉とは呼ぶが、明らかに餅花であり、稲の稔りの予祝呪物である。「田植野菜」については先にふれたが、田植が終わった日に「タワラユイ」（俵結い）という行事を行った。朴の葉の上に糯米の繭玉（「稲穂」ともいう）と炒った大豆を盛り、その上にもう一枚の朴の葉を逆になるようにかぶせ、それを藁でしばる。これが秋の俵に見立てられているのである。田植が終るとおのおのの家でこれを作り、ムラ中の家に配った。これは、年頭の餅花とは別の、田植に随伴する稲作予祝儀礼であることはまちがいない。二者が重層するところに稲作予祝の意味の重さがあると言えよう。

一月十四日、午前十二時になるのを待って焼餅と小豆粥を門松にあげ、それが済むと直ちに門松を抜いて庭の真中に立てた。これが遅れると、その家の田に鳥が来ると言い伝え、遅れないように務めた。一月十五日には、ムラ中の家の門松を広場に集め、その周囲に藁・豆ガラ・麻ガラを径二間ほどに立て並べて、「サイトヤキ」と称してこれに点火するのであるが、周囲に道をつけておき、「ホー」「ホー」と叫んでその道をまわった。十四日、十五日とつながるこの二つの行事の中には「鳥追い」の予祝がこめられているのである。サイトヤキの燃

料となる藁と豆ガラは「食」にかかわるものであり、麻ガラは「衣」にかかわるものである。また、藁は稲作、豆と麻は畑作にかかわる。

一月十五日には、この他、幅二センチ長さ十五センチのモチ片に藁の吊り手をつけ、居間の周囲のカモイにそって五十センチ間隔で吊るし、これを「アワボ」と呼んだ。当地は粟栽培に力を入れていたわけではないが、これは畑作予祝である。他に、一月十五日にはミズキの枝に団子を刺したのも作った。一般の繭玉に相当するものである。また、柿・梨などの木に対して鉈を入れる所作をしながら「ナルカ ナラネーカ ナラネートキルゾ」と唱える生り木責めもこの日に行った。

(四) 川魚の豊漁予祝

さて、当地では一月十五日にいま一つ注目すべき儀礼を行ってきた。藁の芯を網状に組み、その交点を餅で固めたものを作り、これを「網」と称した。そして、これを恵比寿・大黒に供えたのだという。網と恵比寿の結びつきに注目してみると、この呪物が、川魚の豊漁祈願のために作られたものであることに思いが至る。そして、その川魚の中心はマスだったのである。当地にはマスの

網漁はないが、網がマス漁を象徴するものと見ることは許されよう。赤羽正春氏は荒川下流部のサケ漁について調査し、次のような事例を報告している。

a・新潟県岩船郡荒川町鳥屋——十二月十四日は、藁で直径十センチのサラを作り、煮しめなどを用水のところに供えた。この晩オオスケ・コスケがのぼるといわれ、網の目を一・二ヶ所切っておいた。

b・新潟県岩船郡荒川町佐々木——十二月十四日の晩、直径三十センチの藁皿にモチ、鮭のヒレ全部、お神酒を盛り、鮭川の川べりにおいておがむ。お神酒をあげるのは夜中の十二時頃で、裸になって川にとび込み、水ごとって体を清めてから銚子をとりに、川にお神酒をたらしした。この日の晩、オオスケ・コスケがのぼるのでイクリアミの一目を切り、漁には出なかった。

右のa・bの事例には重要なメッセージが込められている。十二月十五日は水神祭りであり、水神祭りの日に漁網の一目、二目を切るという儀礼は、漁網使用放棄の象徴行為であり、このことによって、水神祭りの日、サケの溯上、産卵を認め、よって種の保存、資源の保全を図ろうとしたものである。この行事における漁網の儀礼

的・象徴的意味は見逃し難い。下流部・上流部と離れてはいるが、同じ荒川流域において海洋回遊、河川回帰のサケ・マスに関して、水神祭り——漁網——サケ、という構造に対し、小正月——模造漁網——マス、という構造を持つ行事が行われていたことは興味深い。もともと、小正月は収穫物やそれにかかわる道具などの模造品やミニチュアを作って予祝を行う要素が多様に展開されるのであるが、この日、漁網を想起させる網を作り、漁の守り神である恵比寿様に供えるという事例は決して多くない。これは、マスを中心とした溪流魚の豊漁祈願であり、それも予祝的豊漁祈願だと見てまちがいなからう。先に見た通り、この地のマス漁の実態はみごとに構造化されたものであった。そうした基層があつて初めて、このようにユニークな上層民俗が生成されるのである。

二・山形県西置賜郡小国町長者原——荒川支流 玉川水系

藤田俊雄さん（明治四十五年生まれ）は祖父幸四郎の代から続いた当地のマガギである。長者原は、福島県境の飯豊山（二一〇五・一峰）の北斜面、烏帽子岳

（二〇一七・八峰）・北股岳（二〇二四・九峰）などの北東斜面を水源とする玉川上流部のムラで、藤田さんは、これらの山々で狩猟を行い、玉川水系で溪流漁撈を続けてきた人である。以下は藤田さんの体験と伝承による。

(一)・狩猟

1・熊狩

熊狩・カモシカ狩はマガギ集団で行った。泊りこみの狩猟に出かける場合は、山へ入る気持になった時から山言葉を使った。先輩のマガギから、山へ入ったら歌を歌うなど言われた。また、にぎやかなことをしてもいけないと言われた。それは、山の神様は女で、山の神様が歌を聞くと気をゆるめて、マガギを雪崩などから守ることを忘れてしまうからだという。

熊を捕獲した場合は、熊の頭を谷の上流に向けて仰位に寝かす。皮を剥ぐことを「サナデル」という。山刀を持ったマガギがおのおの四肢を一本ずつ持ち、手足の爪先から刃物を入れ、中央に向かって切り進める。それが済むと、尻から下顎に向けて刃物を入れる。皮を剥がしてしまふ前に、皮を体に三回ぶっつける。それが済むと皮を完全に剥がして四肢の部分の部分を寄せる。次に腹を裂

き、心臓を取り出して刃物で十字を入れる。次に、熊の胆を取る続いて以下のようになる。手足を切る↓頭を切る↓胴を二つに切る。心臓に十字を入れるのは、完全に射止めたしるしだという。また、その心臓と、切りとった熊の頭を据えて山の神にお礼の拝礼をする。マタギとして初山入りをし、初めて獲物を獲った時には片貝の不動院の法印さんと呼んで湯立てをしてもらった。

2・カモシカ狩

カモシカは寒のうちに行った。寒中は雪が柔かいのでカモシカの走力が鈍くなる。また、寒中に捕獲したカモシカの皮が最も良質だと言われている。寒中のカモシカの皮は脂が多いので鞣し易いが、寒が明けて春になると脂が少くなり、鞣しにくいと言う。カモシカの皮の鞣し方は、薪の上にカモシカの皮を内側を上にして広げ、新しい草鞋をはいて、その上を二日間踏み続けるのだという。カモシカの皮は着皮（背皮）として最も優れており、狩猟の際にも持参した。藤田さんによると、天気の良い日にカモシカの皮を着て歩くと、真冬でも暑くて歩けないほどだという。そんな時は、脱いで細長く畳み、背中に、斜めに背負って歩いたものだという。

(二)・マス漁

第2表に見る通り、この地のマス漁は極めて合理的に組み立てられたものである。毎年六月末から七月初めにかけて梅花皮温泉の温泉開きがあるのだが、その頃、マスは大フタガリ沢・オーヘズイという二箇所の難所をくぐりぬけて梅花皮沢まで上っている。この地には、「ウツギの花ざかりがマスの盛り」という口誦があるが、ウツギの花ざかりがマスの湖上の盛りなのである。

六月末から七月いっぱいには玉川本流でマスを獲るのであるが、地理的自然環境の特色によって、この地では独自のマス漁を強いられていることがわかった。六月から七月いっぱい、この地では、午後になると雪代が増水し、しかも濁ってきてマスが見えなくなるので、この期間のマス漁は、水の澄んでいる午前十時から十二時半までだったという。早朝は早朝で水が冷たいのである。午後に至って雪代が増水するというのは、二〇〇坪級の飯豊山塊北斜面の雪が午前中に溶けそれが午後玉川本流まで下ってくるということである。八月になると一日中水が澄むし、水温も上昇するので一日中マス漁ができることになる。出水の際は投網を使うのであるが、平常時、濁水時には水中メガネをかけて潜水し、ヤスを使っ

第2表 山形県西置賜郡小国町長者原・藤田俊雄さんの生業暦（昭和初年）

生業要業/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
狩	個人	ムササビ、ヤマドリ、ウサギ			4/15						10/15		
	集団	カモ、小栗、平栗、面分	1/6 1/20 2/3										
漁	期	マ			4/20								
	増水時漁法	魚											
流	マ	ス											
	魚	魚法											
魚	水	時間											
	場	魚											
撈	イ	ナ											
	ヤ	メ											

て淵にいるマスを突くのである。
 この地のヤスは二本ヤスで、回転式の離頭がついたものである。カサと呼ばれる離頭は樋倉のものと同形式で、マスを貫通した場合回転して抵抗が大きくなるように作られている。二本の針の幅は六〜七センチ、針の長

さは二十五センチ、鉄の柄が二、三のナラ製の柄をつける。これとは別に、淵にいるマスを狙う場合は二・五尺の柄をつける。俊雄さんが小学校へ入学する頃にはまだ水中メガネを使う習慣はなく、その頃は、鉄の部分七十センチ、柄五十センチの釣を使って

いた。

八月・九月は五・六人のマタギ組で、梅花皮沢、檜山沢、大又沢へ入った。大又沢では標高六〇〇^〇ほどのところに干本峰の滝と呼ばれる滝があり、そこがマス、ドメ^①ウオドメになっていた。檜山沢にもマス、ドメの滝があった。マタギ組の棟梁を「ヤマサキ」と呼ぶが、ヤマサキは狩猟の時だけでなくマス漁の際にも魚をとりし^②き^③た。梅花皮沢・檜山沢・大又沢へ入る時は山中に泊るのであるが、ヤマサキは泊る場所を決定しなければならなかった。また、集団漁撈に馴れない者は早く獲りたいので自分だけ先に行きたがるものだが、そうすると魚が逃げるので、魚を見る時は一同同時に見るように戒めた。獲物のマスは清水に漬けておき、ナマのまま持ち帰るのであるが、荷持ち役は、三人分の荷物、獲物を背負籠に入れて一人で持つというきまりがあった。荷持ち役を指名するのもヤマサキの仕事である。

同じ山中の谷でも、大又沢に比べて梅花皮沢・檜山沢の方が水が冷たかった。大又沢は北西向きに流れ、陽当りがよいので水温が高いのである。こうしたことから、梅花皮沢・檜山沢のマスは気温・水温のあがる八月中に獲り、大又沢のマスは九月に入ってから獲ることにして

いた。ここには、地形や日照と、それにもとづく水温の相違を見て漁期をずらして漁場移動を図るというじつに合理的な溪流漁撈が展開されていたのである。このような行動様式は一朝一夕に成るものではなく、これは長い間のマス漁が民俗として定着してきた事情をよく物語っているのである。

この地には「止め沢」という言葉がある。かつて、西の又沢の中の一沢、檜山沢の中の二沢、大又沢の中の一沢を止め沢にするといった慣行があったという。いうまでもなく、種の保存・資源の保全のための配慮であった。玉川水系にマスが溯上した時代、藤田さんは一夏平均五十本のマスを獲っていたという。最もたくさん獲ったのは梅花皮沢の出口で、二日で二十一本獲ったことがあった。マスは自家用の他、飯田温泉（梅花皮沢温泉）でもよくはけた。自家用は、次のようにして食べた。

① スシ漬け 七月・八月に漬けこみ、正月を中心として冬中食べた。正月ごろには自然発酵していた。② 塩引き 二日間塩漬けにし、尾を藁でくくって頭を下にして吊っておき、必要に応じて切って食べた。③ 焼きマス ① マスを焼いてからさらに焙炉で焙り、よく乾燥させてから一斗罐に入れて保存し、身をほぐして山菜などを煮る

時の出しとして使った。マスの食法が暮ららしに密着し、変化に富んでいることがわかる。

この地のイワナ漁は釣り専門で、毛針を使った。毛針は、鶏の足のツケ根の羽根が好まれた。

当地の山の神祭りは九月七日であるが、この日、五色のボンデンを立て、マスとイワナを神饌としてささげた。身近な魚をあげたのだと言えばそれまでであるが、マスとイワナを山の神様に供えるという伝統の背後には、マスもイワナも、山の恵みであり、山の神の恵みであるという認識があったのである。正月のマスズシと併せて考えるとき、マスが山の人びとにとって重要な蛋白源であるとともに貴重な神饌であり、儀礼食であったことがわかる。

この地には、三月下旬から四月中旬にかけて「ハルキ」と称して焚木を山から伐り出し、雪上をソリで搬出する習慣があった。

三・山形県東田川郡朝日村中向——赤川水系大鳥川

東大鳥川・西大鳥川の水を塞ぎ止めて作ったのが荒沢ダムで、中向は、そのすぐ下流左岸のムラで戸数は十四戸、かつてはマス漁が盛んだった。以下は、同地に住む

亀井寿太郎さん（大正二年生まれ）の体験と伝承である。

（一）マス漁

桜が咲く頃一番マスが上ってくる。だからサクラマスというのだと亀井さんは語る。それはこの地の田植の頃でもある。一番マスのことを「一番のぼり」とも呼ぶ。一番のぼりのマスは目方の割に体長が短い。太短い。味はこれが最高である。一番のぼりはちよっと遅れる。「三番のぼり」は麦刈りの頃で、体に斑点があり、目方の割に体長が長い。この地には、「三番のぼりの多い年はマスが多い」という口誦がある。

マスのホリは稲刈の頃で、産卵を終えたマスのことを「ホットーレ」と呼ぶ。「掘り倒れ」の意と思われる。サケ・マスともに雌には「命とり卵」というものがある。最後に三粒ほど残っている卵をこのように呼ぶのだという。サケもマスも、最後の一粒になるまで掘り、それでおのれの生命を終えるのである。「春はマスがのぼってくる、秋はサケがやってくる、盆前になるとアユが大きくなる。」——うまくできているものだ、と亀井さんは語る。下流部に梁がなかった頃にはこの地でもサケを獲ったと言われているが、この地のメルクマールは

マスだった。「アユは稲の花水を飲んでから下る。」という美しい口誦がある。稲の花が散り、それが水に落ち、その水が川に流れこむ頃アユが下るといっているのである。

同じ赤川水系でも大鳥川に比べて梵字川の方が水が冷たいのでマス漁の最盛期が半月ずれたと言われている。

同じ魚種を対象にしても、河川環境によって漁具や漁法が異なるのは当然のことである。左岸中向と右岸の下田沢（青龍・虻崎）のマス漁場は隣接し、最大隔離約四キロであるが、両者の漁具漁法は大きく異っていた。中向が、セブチトアミ（瀬打投網）を主とし、ヤス漁を従としたのに対して、下田沢はヤス漁を主とし、フネブチトアミ（舟打投網）を従とした。マス漁期と農繁期が重なっている折には昼休みだけマス漁をしたのであるが、下田沢ではヤス漁を、中向では投網漁をした。このことは、中向の漁場テリトリーの河川環境として、瀬が多き、逆に、下田沢のテリトリーに淵が多かったということとかかわる。

亀井さんはセブチトアミの本場に属していただけにマスの投網漁に関してはじつに詳細な伝承を持っている。セブチトアミとフネブチトアミの相違はおよそ次の通りである。

a・セブチⅡ目の対角寸法は一寸、太めの糸で六く七段、丈は一間半、アシ（錘）は重くする。

b・フネブチⅡ目の対角寸法は一寸二分、糸はセブチより細く、アシはセブチより軽く、丈はセブチより長くする。

原理的に糸が細ければアシは軽くてよいことになる。

右の目寸法は下部のもので、上部はさらに粗くてもよい。網丈は長い方が破られる率が少い。網の差異は瀬と淵という河川環境のみによって生ずるとは限らない。例えば、同じセブチでも、若者が使う網と老人が使う網とでは差異があるのは自然のことである。若者の使う投網の糸は太く、アシは重い。水勢の強いところの獲物が狙えるのである。それに対して、老人の投網の糸は細く、足は軽い。水の弱いところでは打てないからである。体力の弱い者は、たとえ水の強いところへ網を打っても魚を取り出しに行くことができないのだ。

フネブチトアミは「ヨブチ」（夜打ち）が中心だった。川舟の船先を上流に向けて松明をつけないでマスの集まる淵に入る。舟には、舳乗り・中乗り・艫乗りの三人が乗り、舳↓中↓艫の順でリレー式に網を打つのだという。

セブチトアミを使う場合は、瀬の中で泡が立っているところを狙う。泡が立っていると、瀬の下側から斜上に向けて打つ。投網が一ぱいに広がるとマスが逃げないので、抛物線状に投げないで、水すれすれに打ち、落ちる瞬間に開くようにする。網の、上三分の二ほどをためるつもりで打つのがよいという。

亀井さんの家には鉛の錘の鑄型があった。投網を何年も使うと錘が減ってくるので鑄直して使ったのである。

戦争中には鉛が手に入らなくなったので投網漁をヤス漁に変えた者もいた。投網にかかったマスでも、背鰭や尾鰭をさわると跳ねて網を破ることがあった。それを避け、うまく網から取り出すためには、マスの腹から手をまわしておいて上から抑えるのがコツだという。

漁獲したマスはエラに柳の枝を通して結ぶか、柳の枝に玉を作ってマスが抜けないようにしておいてそれに通すかのどちらかだった。いずれも柳の枝一本にマス三本を通すと抜けると言われて二本でとどめた。上流へ向かって移動する時は魚を持って移動し、下流へ行く時は河原に置いて行った。その場合、柳の枝を折ってマスの上にかけて、さらにその上に石をのせた。鳶や鳥に喰われるの

を防ぐためである。

ヤスには一本ヤスと二本ヤスがあった。二本ヤスはカヤス即ち離頭ヤスで、幅一寸六分、長さ七寸五分、淵用の柄は六尺、瀬用の柄は一丈だった。柄まで鉄製だった。一本ヤスもカヤスで、ともにカサ（離頭部）と柄との間はカラムシの紐でつないだ。これとは別に、ホリについたマスを獲る「ホリヤス」があった。ホリヤスはカサのない三本ヤス、「カゲヤス」（鉤ヤス）で、幅五寸、長さ七寸、柄は六尺で木だった。

投網・ヤスとは別に、タモアミを使うところがあった。下田沢の下流部にある大針では、増水時に、柄一間、径二尺五寸ほどのタモアミを使ってマスを獲る習慣があった。

マスの食法はおよそ次の通りであった。①焼く ②燻製にしておき、正月を中心に冬季に食べる。③塩引きにしておき適宜食べた。その他、この地には、家屋新築祝い・長壽祝い・旧暦七月十九日の皇太神宮社の祭りにマスを食べる習慣があった。氏神皇太神宮の祭りはマスの湖上する時期と一致するのである。この日は、蒸したマスを神前に供えるのであるが、当地ではマスを蒸すことを「ハマヤキ」と呼んでいる。

(二)・採集

朝日村中向では採集も盛んだった。採集対象の中で次のものには山の口あけが定められていた。①クルミ⇨クルミの実が実る頃、ムラびと達は実の落ち方をよく観察し、実が全体の一、二割落ちたところを見計らって山の口あけとした。口あけがそれよりも遅れるとクルミの実をリスやネズミに取られてしまうからだという。人とネズミ・リスとはクルミの実をめぐって競合関係にあったのである。若者は遠いところ、年寄りや女性は近くて拾いやすいところ、といった具合に拾う場所を割当て、全部の実を一箇所に集めてから均等に配分したのだった。

②山ブドウの実⇨秋の彼岸過ぎに山の口あけをした。

③イワスゲ⇨早く刈り過ぎると翌年芽が出ないとして夏の土用過ぎに山の口明けの日を定めた。トチの実・クリの実も拾ったが山の口あけはなかった。羽黒修駅・麻耶修験が全国各地から様々な種類のクリの実を集めたので朝日村にはクリの種類が多いと言われている。

四・山形県東田川郡朝日村上本郷——赤川水系 大鳥川

朝日村上本郷は、大鳥川・梵字川の合流点から大鳥川

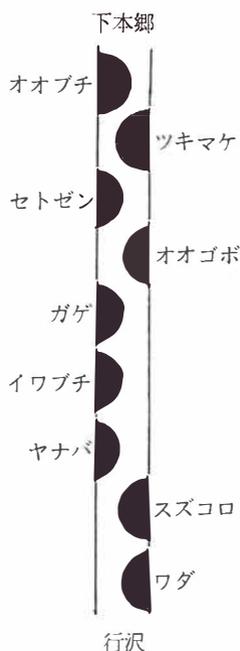
を二・五キロ湖上した左岸のムラで、水田も開けている。以下は同地に住み、サケ・マス漁にかかわった庄司二郎さん（昭和三年生まれ）の体験と伝承である。庄司家は、上本郷の中でも高瀬と呼ばれる川岸の地にあり、その地の利を生かしてサケ梁漁の指導的役割を担ってきた。二郎さんに漁撈技術を教えたのは父の重吉だった。第3表は昭和十年代における河川漁撈を中心とした庄司家の生業暦である。以下この表にそって話を進める。

(一)・河川漁撈

1・マス漁

マスの湖上が始まるのは春の彼岸ごろだというが、マス漁を始めるのは五月に入ってからである。五月から六月の十五日までのマスをハルマスと呼ぶ。この時期は、寒くてとても水に入れないので岸から投網を打つ。「この時期のマスは醬油を受けつけないほど脂がのっているから一番うまい。」と二郎さんは語る。

六月十五日から七月十五日までの一ヶ月は川舟に乗って投網を打つ。まだ寒いので水に潜ることはしないのである。岸での投網からマス舟の投網に移る頃は藤の花の盛りだった。川舟は、幅三尺五寸・長さ四間だった。マス漁に際しては、舳先を上流にして舟を使う。舟には三



人が乗る。庄司家の舟の場合、罫に父の重吉、中に隣の庄司丑松、ヒッサキ（舳先）に近所の難波勇蔵が乗った。マス舟にはこの他、オカ（岸）で綱をひくツナヒキが一人つく。庄司家の場合、祖父の政治がツナヒキについたのだが、二郎さんも、見習いとしていつも必ず、ツナヒキをした。綱は舟のヒッサキに結ばれていた。

舟がマスの潜むポイントにつけられると、舟の上の三人は一齐に投網を打つ。綱をあげると同時にツナヒキは綱を引いて舟を岸にもどす。ひき続き、ツナヒキは、舟を、次のポイントへと岸から押し出すのである。上本郷でマス舟を持っていたのは庄司家と、庄司本家の二軒だけだった。マス舟の漁場は、ムラ境の下本郷と、上の行沢境の間の淵だった。その淵は、第3図に模式図として

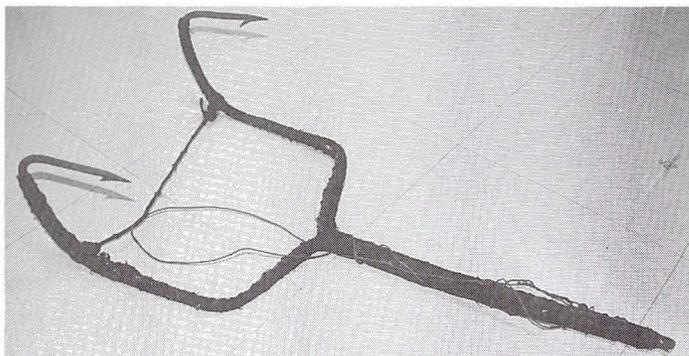
第3図 庄司二郎さんの漁場内にあった淵

が、一方、一町七反歩の水田を持ち、稲作農業にも力を入れていた。田植は六月十日から六月十五日の間の三日間に、七人〜十人の早乙女を雇って行った。六月十六日はサナブリで、その日は田植を手伝ってもらった早乙女達にマスの切り身を焼いて御馳走し、かつ、みやげとしてマスを持たせた。第3表を見てもわかる通り、マスの季節と田

示す通りで、これらの淵はヤス漁の場合にも好漁場となった。

七月十五日を過ぎると川の水もぬるんでくる。この時期から八月十日までの間は、ヤス突き漁となる。ヤスは二本ヤスでカサヤス幅四センチ、長さ十四センチ、柄も鉄で一対十センチである。当地のヤス突き漁は慎重で、巻き網を設置し、マスの逃げ場を塞いでおいて、水中メガネをかけ、ヤスを持って潜水し、マスを突くという方法だった。この方法は、巻き網の設置がポイントになるので庄司家では父の重吉がこれに当った。

十月上旬にはホリマス（産卵期のマス）を獲った。これは、大鳥川本流ではなく、本流に注ぐ小沢、即ち、湯ノ沢・平沢・芋川・戸沢などが漁場となった。



▲写真① サケ漁用の双鉤（朝日村上本郷）

植の季節が一致していたのである。

2・サケ漁

②サケ梁 八月十八日が河内神社の祭りで、その祭りが済むと梁の準備にかかり、九月半ば頃までに完成した。梁造りには次の材料を準備した。石・柴（葉のついた檜・柳）・杉丸太（径八寸）一尺・長さ三間）・真竹（梁の上部に並べるもの）などだった。梁組は六軒で組んでいた

ので準備にはその仲間が当った。落し場と番小屋をムラ寄りの左岸に作り、生け簀も作った。夜番は交替で小屋

に泊りこみ、ドブクなどを飲んで過ごした。夜の十二時から二時までが一番よく入った。ヤナにあがったサケは、頭はつかまずに尾をつかんでひっくり返すようにして腹を上にするばおとなしくなる。捕獲したサケは一部は塩引きにし、一部は生け簀に入れてためておき、買ってくる者に売ったのである。もとより、落合の料理屋には定期的な納めていた。

サケ梁漁は十月から十一月の中旬の間だった。その間に溯上してくるサケをこの地では、ワセ・ナカ・オクと呼び分けていた。ワセは魚体がきれいである。ナカは、腹に黒っぽい線が入っているので「中墨」と呼んだ。オクは魚体が黒っぽく鼻曲りである。

③ホリサケの鉤懸け漁 十一月半ばを過ぎるとサケがホリにつく。この時期を狙って行う鉤懸け漁がある。鉤は写真①の通りの双鉤で（双つの鉤の間隔三〇センチ、カエシと低部の間十六センチ）、鉄の柄部に二筋の針金をつけ、さらにその先に長さ四筋の麻紐をつける。あらかじめ、サケがホリを掘りそうな位置にこの鉤を据えておき、漁師④はその鉤につけた紐を持って岸にひそんで待つ。その時、漁師⑤は対岸の樹上に乗って鉤とその周囲を浮泳するサケを観察する。漁師⑥は常時、樹上

第3表 山形県東田川郡朝日村上本郷・庄司二郎さんの生業暦（昭和10年代）

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	マス	溯生 上態					ハルマス	ナツマス				ホリマス			
		漁具 具法					岸・投網	舟・投網	ヤス・巻網		投網・ヤス				
		漁場					大鳥川本流					小沢			
	ア	ユ								ヤナ準備	ヤナ				
	サケ	溯生 上態											ワセナカ	オク	ホリサケ
		漁具 具法										ヤナ		カギ・トアミ	
	ウグイ			シガツミ					トアミ						
ヤツメウナギ							カギ・トアミ					カギ・ドウ			
カジカ								ドウ・タモ							
稲作	農耕					苗代		田植				稲刈			
養蚕	蚕						春蚕		夏蚕			秋蚕			

⑧の動きに注目する。⑧は、サケが双鉤の前にかかる瞬間に手をあげる。その手を見た⑨は間髪をいれず力まかせに鉤紐を引きたぐる。鉤はみごとにサケの胴腹を襲う、という方法である。サケ漁ではこの他「ツナギ」という漁法があった。雌サケの口から入れた糸紐をエラから出して環状にし、それを、約1畝の糸紐につないでその糸紐の端を川瀬の石に結びつけておく。そして、周辺に集ってくる雄サケを投網とするのである。ツナギはオクサケのサケの頃の夜漁で、梁組に入っていない者や、梁の夜番以外の者がこれを行っていた。

3・ウグイ漁その他

ウグイ漁には二種類あった。その一つは二月に行われる「シガツミ」である。これは、川の中に雪で土手を作って、その土手でウグイを囲み、巻き網をしぼるように、次第に雪の土手を狭めてゆき、最後にウグイを追いつめて獲る方法である。いま一つは、六月、産卵期のウグイを投網で獲る方法だった。前者は焼いて食べたり、テンプラにして食べ、後者はカラアゲにした。

ヤツメウナギ漁は、ドウ即ち釜で獲る方法と、共同で産卵場所を作っておき、舟の上から柄の長さ一間半の鉤を使って獲る方法とがあった。ドウは、女竹を藁芯で編みつけたもので、径一尺、長さ三尺ほどで下流に向けて仕掛けた。カジカは、ドウかタモによった。タモは夜漁でカンテラとガラスを使った。

他にアユも獲ったが、これは、サケヤナの前に罾で獲った。

4・盆魚

この地では八月七日、「盆魚」と称して、上本郷全体で「アメモミ」即ち毒流しをする習慣があった。盆魚の主要対象魚はアユで、毒はクルミの根を叩いたものだった。アユのたくさんいところを選んで叩いたクル

ミの根を川に入れ、獲物は均等に分配した。

(二)・「下り大助」の象徴性

二郎さんの母庄司きちよさん（明治三十五年生まれ）は、庄司家へ嫁いで間もない頃、隣の庄司半左衛門というお爺さんから次のことを教えられた。

十一月二十日、恵比寿講の夜、へオースケ コースケ 水口の泥鰌どじょう 皆下ろくだうぜ ホー ホー という声が出るといふ。もし、この声を聞いた者がいたらその人は必ず死ぬと言われている。その声を聞かないようにするために恵比寿講の夜には餅を搗かなければならない。また、十一月二十日には川へ入ってはいけない。——今でも十一月二十日には餅を搗いて恵比寿様に供えるが、きちよさんは、この話を聞いてからというもの、十一月二十日の夜には、便所へも行けなかったといふ。もし、オースケ コースケを聞いたらどうしようかと、大変怖ろしかったといふ。

「鮭の大助」「大助小助」などの伝説は山形県を中心として東北地方に多く分布する。一般的には、恵比寿講の夜「鮭の大助今上る」といふ声とともに鮭の主が妻に当たる小助を連れて河川を溯上するという形をとり、その声を聞くと死ぬので「耳ふたぎ餅」を搗き、川に近づ

いたり川に入ったりしないようにする、という形が多い。⁽⁴⁾

この伝説が、恵比寿講の日の漁を禁じ、サケの溯上産卵を許容することによって種の保存、資源の保全を図らんとした、共同体の遺言的伝承であることについては既に述べた。⁽⁵⁾ 庄司きちよさんの伝承も、基本的にはこの原理に沿うものであることはまちがいない。しかし、きちよさんの伝承内容を細かく眺めると別な視点のヒントが得られるような気がする。一般的な「鮭の大助」がすべてサケの溯上を素材としているのに対し、ここでは「下り」が語られているからである。⁽⁶⁾ たしかに、サケの生態からすれば溯上を語るのが自然であるが、観念の世界へ歩を踏み入れようとすれば「下り」も否定し去ることはできない。その際注目すべきことは、「水口の泥鱈皆下ろうぜ」と、サケ・マス・ウグイ・ヤツメウナギ・アユなどに比べ、より卑小でスマートでない泥鱈を呼び立てている点である。サケを川魚の王者とすれば、ここでは、泥鱈が小なるもの、卑しいものの代表としてとりあげられていることになる。「水口の泥鱈(も)皆」という表現によって語られている内容は、サケ・マス・ウグイはもとより、水口の泥鱈に至るまで、この十一月

二十日を限りに皆姿を消そう——というものである。

実際には、サケは、ホツタレになって下り、その生命は卵に込められ、孵化再生して川を下ることになるのであるが、観念化された世界では、およそ、十一月二十日を以って人の世界から姿を消すと言ってもよい、現実的に見ても十二月を以ってその姿は見られなくなる。旧曆十一月二十日ならばそれはサケの生態とびつたり一致す。泥鱈は水田などで泥中にもぐって冬を過ごす習性がある。人の世界から姿を隠すという点ではむしろ泥鱈の方が実態に即している。

この地方には、古くは、旧曆十一月二十日を以ってすべての魚が姿を消すという伝承があったのではあるまいか。それ以後に見かける魚は下り遅れ、帰り遅れの魚であるから当然獲ってはいけないことになる。十一月二十日以降は川魚を獲らないという時代があったとも考えられる。十一月二十日以降は冬であり、雪の季節である。それは、広い意味での、魚の生命の再生を願い、魚の恵みの充実を願う期間の始まりだったのである。

魚どもが下り、籠りと再生のための世界へ帰る日、人はそれを阻害することなく、行動を謹しまなければならなかった。十一月二十日はその意味では「物忌み」の日

だったのである。恵比寿講という日が漁撈とかかわるこの根底には、右のような遠い日の記憶が存在したのではあるまいか。右の解釈を確かなものにするためにはさらに調査を続けなければならない。

(三) 川と流着物

河畔に居を定め、川漁に力を注いだ庄司家の川とのかわりは漁撈にとどまるものではなかった。川が上流から運んでくる様々な贈物があり、庄司家およびムラの人びとはその恵みを享受してきたのであった。それは以下の通りである。①コノミ 川の地ではブナの実のものを炒って食べた。②シダミ 川の地ではミズナラのことをシダミと呼ぶ。シダミをアク（灰汁）の中に寝かしてアクヌキをした上で羊羹を作った。③トチの実 炭焼きに際して特別に焚火をしてアクヌキ用の灰を作った。アクヌキをしたトチの実はトチ餅にした。④クルミ 和えものなどに使った。⑤焚木 囲炉裏・竈に河原の流木を使った。河原の流木からとれる灰はアクヌキの効力がないので、トチの実のアクヌキには先のような形で灰を用意したのである。なお、河原の流木は、大水出水の折に拾って積んでおくのである。川はじつに様々な木の実を

運んだのである。このことは昔話の 桃太郎や瓜子姫の 基層民俗とも言えよう。

(四) 採集採取

1. 採集食料

右によって、この地にシダミやトチの実の食習のあったことがわかるが、その他、クリも食べた。庄司家では毎年二俵のクリの実を拾った。保存方法は、乾燥させて屋根裏にあげておく方法と、砂に埋めて保存する方法とがあった。正月には埋めグリを出して茹で、神棚にあげ、自分達も食べた。また、四月三日にも埋めグリを茹で、雛人形に供えた。秋、クリの実の頃にはそこに熊がやってくるので、クリの実をめぐって人と熊とは競合関係にあった。

山菜も盛んに採取した。コゴミ（赤）・ゼンマイ・ワラビ・ミズ・ウドなどである。キノコは、マイタケ・ナメコ・モトアシなどを採った。根茎類ではヤマイモ・トコロを採取した。トコロは、米の研ぎ汁、即ち白水で長時間かけて煮た。ヤマイモを秋食べるのは当然であるが、それを地中に埋めて保存しておき、六月一日に食べる習慣があった。「六月一日にヤマイモを食べないとクソ蠅になる」という口誦があり、この日ヤマイモを煮て

第4表 山形県最上郡真室川町高坂・井上春松さんの漁業暦（昭和10～20年代）

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
マ					ハルマス	ナツマス	ホリマス					
マ					メグリ・ヤス	メグリ・ヤス	ヤス	ヤス・ドウ				
子						釣り	釣り	釣り(サビツキ)				
メ												
ナ											ヤナ	
ユ						巻網						
イ						ト						
グ												
ウ												

採集加工素材としては次のものがあつた。①シナの皮Ⅱ皮を剥ぎ、水漬けをした後、洗って干し、乾燥させて績^ウむ。そして、米を入れる袋、畳のへり、縄、「フトイモノ」などを作つた。フトイモノとは、半袖のシャツのよなもので、紺色に染めた。汗がつかないと言われている。②ウリキ（ウリハタカエデ）の皮Ⅱ蓑を編んだ。③スゲⅡスゲには山に生えるものと湿地に生えるものがあり、山スゲでコマイ縄を、湿地のスゲでムシロを作つ

食べた。

2・採集加工素材

た。④藤皮Ⅱ草履。⑤山ブドウの皮・アケビ蔓Ⅱテゴ、などであつた。

五・山形県最上郡真室川町高坂——最上川水系 大沢川

新庄市の西側に鮭川村という村がある。最上川支流の鮭川が流れる村である。鮭川の上流部を大沢川と称するのであるが、その水源は、秋田県境の水無大森（九一一㌔）、三滝山（九八六㌔）の南斜面、飽海部境の二ツ山（九三七㌔）の東南斜面などである。真室川の

マチからバスに乗り、大沢川流域の最上流部のムラ高坂を目ざす。前方には鳥海山が見えかくれた。高坂には、「鳥海山の鶴首がもげたらその年は豊作になる」という口誦がある。「鶴首」とは鳥海山の残雪の形である。以下は、高坂に住む井上春松さん（昭和三年生まれ）の河川漁撈を中心とした生業の体験と伝承である（第4表参照）。

(一)・河川漁撈

1・マス

「ネコヤナギの花のさかりが春マスの盛り」という自然暦の口誦句がある。ネコヤナギの花がマス湖上の指標となっているのである。春マスは雪代を利用し、それにさからう形で湖上してくるのである。旧暦四月四日は薬師堂の祭りだった。この頃はまだ川の水が冷たいのであるが、ムラのマス漁師の中の剛の者が、「カワウソ」と称賛されることを誇りとしてヤスを持って川に入った。淵の水中部分が洞窟状になっているところを「カマ」と呼んだ。大きいものを大ガマ、小さいものを小ガマと称するのであるが、マスが好んで潜むカマは決まっているので、潜れば必ず獲れた。春松さんもカワウソと呼ばれた一人なのであるが、この時期は水が冷たいので潜るのは

二回が限度で三度は潜れなかったという。こうして苦労して獲る春マスは脂が乗っており格別美味で、この地には、「春マスは古傷がオキてくるほどうまい。」という口誦がある。春マスは、自分の家で食べるだけでなく、親戚にも配った。高坂は戦前三〇戸（現在四〇戸）で、川漁師が六人いたので、高坂の人びとはほとんど春マスを口にすることができたのである。

ヤスは三本ヤスで、幅一〇センチ、長さ二〇センチで離頭式ではなく、エリ（カエシ）だけがついていた。柄には檜の木の実直なところを使った。「夏マスは入梅明けの水でのぼる」と言われている。七月二十日から八月いっぱい夏マスの漁期で、この期間は水温も上るので春マスに比べると漁撈活動はずいぶん楽になる。

秋の彼岸から十月の十日頃までにマスがホリにつく。マスは雨降りの増水を待って枝沢にのぼり、産卵するのであるが、この時オスのヤマメもついでにのぼる。カノマス（オス）もいるが、「クロサビ」と呼ばれるヤマメのオスがつくのである。ホリマスは、ヤス漁のみでなく、ドウ即ち釜漁も行った。ノボリドウと呼ばれるものは口径二尺あった。長さは径の三倍としたものである。これに対して、滝状地に仕掛け、落ち込むマスを受ける形

のものをサゲドウと称した。サゲドウの口は半円形をなし、その径は一・五寸ほどであったという。産卵を終えたマスのことを「ホッチャレマス」という。

マスの食法には次のものがあつた。①マス汁Ⅱマス・ネギ・豆腐で汁を作る。②酢味噌Ⅱ頭をブツ切りにし、モンギリミズ（もぎりミズ）と混ぜて酢づけにする。これは、山菜のミズがたくさんある夏、夏マスを用いて作った。③焼きマスⅡ春マスを切りマスにして焼く。

④塩びきⅡカマスに入れて保存し、随時とり出して切り身にして焼いた。なお、この地には、マスの尾を切つて流し場の柱に貼りつける習慣があつた。これを「神様にあげる」と称した。

マスの子を六月二十日ごろから七月いっぱい川虫を餌にして釣つたのであるが、マスの子は塩漬けにしており、正月に大根おろしとともに食べた。

2・イワナ

イワナ釣りは七月二十日ごろから八月いっばいの期間に行つた。餌は川虫か、原生林のブナ・トチにつく虫である。「グミの花ざかりに最上川から大きなイワナがのぼってくる」と言い伝えられているが、イワナ釣りには大沢川の上流部へ入ることが多かった。ハツの沢・ネタ

リ沢・孫沢・化物沢・藤がかり・ユルスベ・マナイタ・銀三郎沢・白木沢・松倉・荒沢などの淵や沢でイワナを釣つた。ハツの淵では人が転落死した、ネタリ淵には河童がいる、荒沢の上の「田代」という所は昔、隠れ人がイワナを養殖して住んだところだ、などといった伝承がある。高坂には、イワナについて次のような言い伝えがある。「滝壺のイワナは全部獲るな。全部獲ると山の神・鬼頭おにこうの神が怒る」——滝壺のイワナを獲りつくすと、川が渡れなくなったり、増水したり、事故にあつたりするといふのである。また、「イワナ釣りに山へ入る時蛇に出会つたら家に帰れ。」とも言われている。春松さんは、イワナ釣りを含めて、山に入る時には、「ありがたし大日山神様、道路安全道案内をお願いします。」と三回誦してから入山した。

滝壺のイワナに関する禁忌伝承には二つの民俗思想が込められている。その一つは、イワナの種の保存・資源の保全であり、いま一つは、「イワナは山の神の恵みである。」とする認識である。イワナ・ヤマメ・マスなどの溪流魚は山の神が生み出してくれるものなのである。ヤマメはブヨが飛び始める頃そのブヨや蛾を食べると美味になるといふ。

3・アカハラ（ウゲイ）

この地ではアカハラのことを「田植魚」と呼ぶ。それは、アカハラ産卵期と田植が一致しているからである。「アカハラホリはガザキ（タニウツギ）の花ざかり」という口誦自然暦がある。ガザキは田植の指標植物でもあるのだ。「田植魚」という呼称は、魚と田植の季節の一致のみによるものではなく、田植に食べる魚でもあった。串焼きにしてから醤油で煮る方法もあったが、ナマ味噌をつけ、ネギとともに田楽にする方法もあった。「田楽ザッコ（アカハラ）は骨まで」という言葉もあった。

なお、毒流しの方法として、トコロと山椒の皮を臼で搗き、握り飯状にして川に入れるということを先輩から聞いたことがあったが春松さんは実施したことはなかった。

(二)・採集食物

ワラビ・ゼンマイ・ミズなどの山菜を盛んに採取した。ミズは田植に欠かせない山菜だった。この地では全田植日程の中間日に植える田のことを「日どり田」と呼ぶ。そして、その日どり田において田の神様に対して膳を供えた。田の神様への膳の中には必ずミズを入れなけ

ればならないと言われている。田の神にミズを供えるばかりではなく、田植にかかわる人びとも、鱧・鯨・馬鈴薯などとも煮つけたミズや、ミズタタキを食べる習慣があった。春松さんは、「ミズは田植には欠かせない。」と語る。「田植とミズ」「田の神様とミズ」という組み合わせは、それが単に季節の山菜だからではない。それは「田植と水」「稲作と水」を暗示し、田植に際してミズを食べることが稲作にとって不可欠な水の確保を予祝する呪的行為となっていたと考えることができよう。ミズはモンギリミズ（もぎりミズ）と称して、手でねじって採った。刃物で切ると味が落ちると言い伝えている。田植初めの日には、「ホノハママ」（朴の葉飯）と称して朴の葉に飯と黄ナ粉と黒砂糖を盛って田の神様に供えた。「黄ナ粉を田の神様にあげる。」と称したのであるが、その黄ナ粉は稲の花の象徴であった。

ゼンマイ採取に際しては、「全部採らないで二本残せ。」「野郎ゼンマイを採るな。」などという禁忌伝承があった。ウバ山（バンバ山）と呼ばれる山があり、そこは、昔人が死んだ山だからゼンマイを採ってはいけないと伝えた。一種の禁足地、採取禁止地であるが、「ウバ山」という名称からして、そこが山の神の座であったこ

とが想像される。

その他、カタクリの葉を採取し、病人や体の弱い人に食べさせる習慣があった。ワラビ根の澱粉を「根花粉」と美しい呼称で呼びならわして食べる習慣もあった。古くはトチの実の食習があったが春松さんの世代には食べることはなかった。

(三)・春木

高坂は、真室川町差首鍋さすなべの一部である。この地には全差首鍋地区で春木流しをする慣行があった。「春木は春の彼岸過ぎに伐れ。」と言われた。雪が固まり、雪上運搬をすることができたからである。春伐った春木を秋まで乾燥させておき、秋の収穫が終わってから流送したのである。春木流しの初めと終りには良い日を選び、山の神を祭った。川は魚類を恵むばかりではなく、燃料流送の道としても大きな力を發揮したのである。

六・福島県南会津郡檜枝岐村——只見川水系

平野惣吉さんは明治三十三年、檜枝岐村の平野重太郎・おはる夫妻の間に、六人兄弟の三男として生まれた。檜枝岐尋常小学校卒業と同時に父親について多様な山の生業要素を身につけていった。数え年二十五歳の年、み

よさん（明治三十九年生まれ）を嫁に迎え、日暮平で開拓の暮らしを始めた。日暮平とは、現在奥只見湖の大津岐川の河口に当る部分で、その地名は、朝から歩き始めて夕方まで歩かなければ果てにならないほど大きく平らな場所という意味だと惣吉さんは語る。当時、既に大津岐川の川ぞいに十戸の出作り開拓のムラができており、惣吉さんたちは、そこからさらに先へ開拓を進めたのである。日暮平へ行くには標高九五〇㍎の檜枝岐の本村から檜枝岐川ぞいに一・五キロ溯上し、キリンテから右折し、南面する斜面を北北西の方角をめざして登る。登りつめたところが標高一九四四・七㍎の大津岐峠である。そこから北西をめざして下ると赤柴沢と小ヨッピー沢が合流する大津岐川に至る。檜枝岐から日暮平までは約二〇キロある。

檜枝岐の人びとが大津岐峠の彼方の大津岐や日暮平に焼畑の出作り集落を作り、やがて開拓集落を形成するに至った動機は、彼らが、只見川大津岐川水系の谷々へ、マスやイワナを獲りに出かけた折、そこが畑地を拓くにふさわしい地と認めたからであった。

第5表は平野惣吉さんの生業暦であるが、これは惣吉さんが結婚する前の、大正十年までのものである。

(一)・溪流漁撈

1・マス漁

平野さんは、「柳の綿が飛ぶ頃マスがのぼる」「木の葉が赤くなり始める頃マスが掘る」とマスに関する口誦を語る。マスのホリとは産卵のことで、それは丁度秋の彼岸の頃に当たる。その頃、オスのヤマベがメスのマスの周囲に集まる。それは体が黒みを増しており、この地では「シズキ」と呼んだ。またこの地には、「豊年とガシドシ（餓死年）は川から始まる」という口誦がある。川魚が豊漁の年は、トチやブナ・ミズナラなどの木の実も豊かで、そんな年は山鳥も熊も増えるというのである。

惣吉さんがマス獲りをしたのは結婚前、大正十年までで、その頃はまだ檜枝岐の家に住んでいた。マス獲りは、秋の彼岸から一週間ほどで、山小屋に泊りこみだった。マス獲りに出かける時は三尺×尺二寸×尺二寸の箱に組みたてることのできる檜の板を背負って出かけた。この箱は「オリバコ」と呼ばれ、木の釘を使って組み立てる形になっていた。行きは板のまままで背負い、帰りは箱に組み立て、漁獲したマスを入れて背負ってきたのであった。

泊りこみのために、米・味噌・塩一升を持った。副食

には漁獲したマスの他にミズナ・ウリー・イラなどの山菜を使った。折箱に入れて運ぶマスは、内臓を出して切り身にし、塩をまぶして焼いたものだった。山小屋には熊狩小屋と魚釣小屋があった。熊狩小屋は雪で倒れないように梁や筋かいを入れて丈夫に作ったが、魚釣小屋は毎年雪の前に畳むことにしていた。魚釣小屋はマス獲りとイワナ釣りに使った。

マス獲りの漁場の中心は、大津岐川右岸の、一ノ沢・滝沢・赤柴沢右支流、それに大津岐川の一ノ沢との合流点から滝沢の合流点の間などだったが、時にはさらに下流の瀬に及ぶこともあった。赤柴沢は一一〇〇坪の位置にある滝が魚止めとなっており、そこまでマスが溯上した。滝沢は五八〇坪の大滝が魚止めになっていた。谷が増水すると、平素水のない小さな沢にもマスがたまった。惣吉さんのマス漁には二種類の方法があった。それは、瀬にいるマスを狙うものと、淵にいるマスを狙うものどであった。瀬の場合には投げヤスを用いた。ヤスは五本ヤスで、両端の幅が四寸、各突刺針の長さが五寸である。柄との接続部分は五寸で、木の柄を受けてはめる部分が袋状をなしていた。柄は約二間だった。これに対して淵にいるマスを狙う場合はマス鉤を使った。鉤は、

第5表 福島県南会津郡檜枝岐村・平野惣吉さんの生業暦（大正10年まで）

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
狩	クマガリ				↔ クマ								
	ヤマガリ	↔ ムササビ・テン・ウサギ											
溪流漁撈	マス									↔			
	イワナ						↔					10/15最盛	
採集	山菜	ウド				↔							
		ゼンマイ				↔							
		ミズナ				↔							
	キノコ	ナメコ・モタシ・カノシタ・マイタケ								↔			
		堅果	トチ・ミズナラ								↔		
	樹皮	ヤマブドウ皮						↔					
シラカバの皮							↔						
焼畑農耕	焼畑準備				↔ カノキリ	↔ カノヤキ							
	焼畑作物栽培	アワ・ヒエ・キビ					↔ 蒔付				↔ 収穫・脱穀		
		馬鈴薯					↔ 植付			↔ 収穫			
		ソバ							↔ 蒔付		↔ 収穫		
		カブ							↔ 蒔付		↔ 収穫		
		大豆・小豆					↔ 蒔付				↔ 収穫		
エゴマ				↔ 苗床	↔ 移植				↔ 収穫				

柄に連接する部分の長さが二尺、鉤のキツ先と背の間は三寸五分だった。柄は尺五寸で、柄の端には六尺の紐をつけた。マスは人が潜っても逃げなかった。潜水には水中メガネを使った。こうして鉤を持って潜水し、マスを引っかけ、マスがかかると紐を持って鉤を放し、マスが弱るのを待ってたぐったのである。地形によっては淵に青柴を入れ、マスを瀬に追い出してから獲ることもあった。

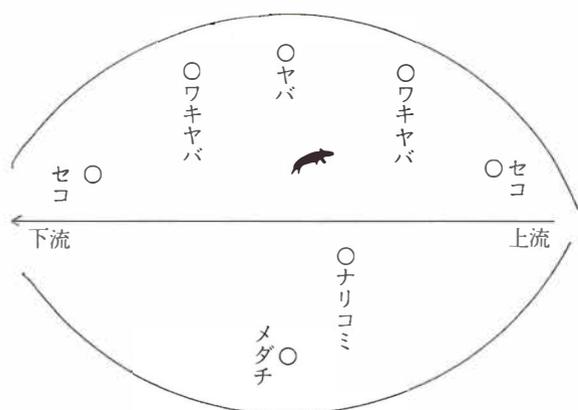
大津岐を朝出ても檜枝岐に着くのは夕方だった。只見川・大津岐川のマス資源はじつに豊かだったが、漁獲したマスの運搬には苦渋があった。惣吉さんは、四十本のマスを獲り、これを三荷にして二人で運んだことがあったが、いざ運んでも、それを売りさばくの苦勞があった。したがって、平野家の場合、マスは自家用に限ったのだという。溪流漁撈の収入はマスよりもイワナだった。

秋の彼岸のマスは、自家用としては有力な魚だった。マスの食法の中心はスシだった。そのスシは正月に照準を当てて作るのであるが、塩加減によって、秋祭りや来年の春に合わせることもできた。塩と、糶と大根を混ぜるのである。惣吉さんは、「翌年の春まで置くとよくな

れてうまかった。」と語る。

2・イワナ

イワナの漁場は、田子倉に注ぐ只見川右岸支流の袖沢だった。漁期は、袖沢の雪が消える六月から十月までで、特に十月十五日ごろが盛りだった。イワナは一尺から尺五寸ほどで大型だった。イワナの漁法は竿釣りで、餌は疑似針、鶏の首と尻の、赤か黄の羽を使った。やはりマスと同様、オリバコを背負って一週間の泊りこみをした。釣りあげたイワナは火で焙り焼き（燻製）にし、シナの内皮を剥いだものを紐の代りにして七・八尾を一連として編みつける。それを一〇〇連作って一束とした。こうして一週間分の獲物を整えてオリバコに入れて檜枝岐へ帰るのである。檜枝岐にはイワナの仲買人が二人おり、彼らに売ることもあったが、自分で売りさばくこともあった。当時、檜枝岐のイワナは田島の町に集められていたのである。背負って下ったイワナの販売に一日〜二日かけ、売り終えると再度山へ入ったのであった。平野惣吉さんの溪流漁撈活動に耳を傾けると、資源・漁獲・運搬・消費、といったポイントが見え、隔絶された好漁場、豊富なマス資源を持つといえども運搬・流通面で障害がある場合はそれを放棄しなければならな



第4図 檜枝岐マタギ熊狩の布陣

かった事情がよくわかる。惣吉さんや檜枝岐の人びとがマスを放棄し、一般的にはマスよりも数段劣ると思われたイワナを経済の中心に置いたのは、マスよりも小型で、流通性と保存性の面で勝るイワナの特徴を評価したからであった。マスやイワナの棲息する自然環境と、そ

れを大量に消費し得る社会環境は背離する場合が多かったのである。同じマス漁でも、消費地との距離で実態が異なり、渓流魚の価値も、消費地との関係で相対的に変化する場合のあることが右の事例によってよくわかる。この原理性は交通手段・流通手段が未発達な時代においてより鮮明だったのである。

(二)・狩猟

惣吉さんの狩猟は十一月から三月までのヤマガリと、四月初めから五月中旬までのクマガリとから成っていた。前者は基本的には個人狩猟、後者は集団狩猟だった。前者の対象はムササビ・テン・ウサギで、新潟・群馬・栃木の県境の山々へ一週間単位で出かけた。味噌・米・塩・大根や蕪の干し葉を持参した。ムササビは皮だけを持ち帰るようにした。熊狩は五・六人の集団で行った。熊狩の布陣は第4図の通りで、ナリコミは熊が動かなくなった時追い出しにゆく係である。メダチは谷の向山の雪上で、熊の移動を指示する役割であり、「前立ち」の意と考えられる。その時の人数によって、ワキヤバ・ナリコミが欠けることもあった。熊を捕獲した時には、耳の毛と、足の拇指のつけ根の毛とを切って木の又の部分にあげて山の神に感謝した。またこれとは別に檜

枝岐の猟師は山中において「マツリタテの木」を守り、祭ってきた。径三尺ほどで根もとに熊の穴があるシラカバの木が多かった。三池・田代などの木が広く知られており、こうした古木は山中のしるべ木ともなった。

(三) 採集

1. 採集食物

惣吉さんの採集活動は第5表の通りである。本格的な山菜採取としてはウド・ゼンマイ・ミズナ(ミズ)などをあげることができるが、イワナ釣りに行った場合などはこの他にもイラ・ウリーなどの茗も食べた。キノコ類も第5表の通りであるがすべて塩漬けにして保存した。中でカノシタという白いキノコは良い値で売れた。堅果類ではトチとミズナラを食べたが、ともに灰汁を使ってアクヌキをした。以下は惣吉さんと同じ檜枝岐村に住む星寛さん(昭和三年生まれ)の伝えるアクヌキ法である。

(1)・トチ

①干す↓②湯に漬ける↓③皮むきで皮をむく↓④布袋に入れて四、五日流水でさらす↓⑤アク汁の中に入れて煮る↓⑥五、六回水をかえながら煮る。煮えたつごとに五、六回上水を捨てる。——こうしてアクヌキしたトチ

の実は次のようにして食べた。(a)・黍と混ぜて粥にする(黍六に対してトチ四の割合) (b)・糯米と混ぜて餅にする (c)・粉化して、ソバ粉と混ぜてソバガキにする。アクヌキが不完全だと口の中に苦みが残る。特に塩気のものを食べると口の中が苦くなる。

(2)・シダミ(ミズナラ)

①干す↓②臼杵で搗く↓③唐箕を使って皮と実を選別する↓④灰汁を入れて実を煮る↓⑤水をかえながら煮なおす。食法は次の通りである。a・アワまたはキビと混ぜて餅にする b・ソバ焼き餅に混ぜる c・ソバ焼き餅の餡にする。シダミはトチの実とちがって塩と相性がよい。

一般的には採集堅果類の中でクリが重要な位置を占めるのであるが、星寛さんは当地のクリについて次のように語る。——栗は標高一〇〇〇呎を越えるとダメだ。花どきに雨が多くてもダメになる。栗は何年に一回しか当らない——この地では、クリを安定した食料として食体系の中に組みこむことはしなかったのである。

この地の人びととトチの木のかわりは深かった。以下は星寛さんの体験と伝承である。檜枝岐では団子などをコネる木鉢のことを「半蔵」と呼ぶ。半蔵は粉食の多

い焼畑地帯では重要な道具であったし、これを作って水田地帯に供給もしてきた。半蔵の素材はトチの木である。トチの実を食料にしたいしトチの木は半蔵の材量にしなければならぬ。ここに山の人びとの自家撞着があるのであるが、檜枝岐の人びとは、ムラから半径三キロ以内の共有林のトチの木は伐らないという不文律を作り、これを守り続けてきた。半蔵の素材にするトチはムラから三キロ以遠から求めるようにしたのである。三キロ以内のトチの木を守るということは、食料としてのトチの実を運搬する場合にも合理的であった。

(3)・山峰の蜜

この地には洋蜂とは異なる山蜜蜂（地蜂）の蜜をとる習慣があった。山蜜蜂は、カツラ・トチ・シナ・ナラなどの花から蜜を集めた。山中で巣を見つけると、ムラの中で、「俺は○○の谷の○○の○○で巣を見つけた。」と話す。うしておくくと、あれは誰そのものだ、として採取権が認められた。九月になると樽を持って蜜蜂の巣を探りに出かけた。家に持ちかえり、巣のまま鍋に入れて暖めると、上に蜜蠟、下に蜜というふうに分離する。

蜜は便秘に効くと言われる。一般には、ムギコガシ・トウモロコシコガシ、即ち炒って粉化したものに蜜を混

ぜて固めて食べた。この地では「山蜜蜂の蜜は採った場所でも多く舐めてはいけぬ」と言われている。秋の蜜は中毒になると言われているのである。山で採りたての蜜をたくさん舐めて失神・嘔・下痢・痙攣などを起こしたという伝えがある。穂ツツジの蜜が悪いと語る者もいる。せつかく山蜜蜂の巣を見つけておいても熊にやられる場合があり、熊の残りをもらう者もいる。

トチの花の蜜は山蜜蜂の好むものだった。多くの実をつけるトチは巨木であるだけに花も多く、トチの巨木は山蜜蜂のよりどころであった。ところが、この地に洋蜜蜂が導入されるに至り、トチの花は洋蜜蜂に独占されるようになった。一本のトチの木から、一斗罐二十本の洋蜜蜂の蜜が採れたという。しかし、洋蜜蜂を飼うようになってから栃の実がなくなつたともいう。この地の生態系の中で守られ、人びとに恵みを与え続けてきた山蜜蜂は洋蜜蜂導入以後、絶えてしまったという。

2・採取加工素材

物吉さんは、腰籠のごときものを「タス」と呼ぶ。そのタスには使い分けがあった。山菜採りの折には蒲葎葉のタスを用い、イワナ釣りの時には山ブドーの皮で編んだタスを使った。山ブドーの皮は六月下旬に剥ぐとシナ

がよいと言われており、人びとはその時期を守った。また、この地ではシラカバの皮を剥いで灯火用に用いたのであるが、タイマツに使うシラカバの皮は六月下旬に剥がなければならぬとされている。

檜枝岐で曲物を製造している星寛さんは、曲物を綴るのに桜の皮を使う。桜の皮を剥ぐのは六月十五日から七月十五日までの間で、しかも、一本の桜の木から一度に幅一呎以上皮を剥ぐと木が枯れるとして、必ず一呎以下の幅を剥ぐようにしている。また、星さんは、ニレの木の皮を使って山椒魚捕獲用の笥を編むのであるが、ニレの皮は三月に剥ぐのがよいと伝える。樹皮を効率的に、自然の経済に合うように利用するためには皮剥ぎの季節のシュンを知らなければならぬことがわかる。

(四)・焼畑

この地では焼畑のことを「カノ」と呼ぶ。カノ経営に關する樹木伐採は周囲に雪が残る四月上旬で、この時期に伐採するのは、伐採した樹や枝をソリを使って雪上運搬し、投棄することができたからである。すべての栽培作物は早生種だったという。

惣吉さんは日暮平でカノを行ったのであるが、そこは平地だったので、一年目Ⅱアワ・ヒエ・馬鈴薯↓二年目

Ⅱアワ・ヒエ・馬鈴薯↓三年目Ⅱソバ↓四年目Ⅱソバ・大豆などと輪作を重ね、次第に定畑化して行ったという。こうして丹精した日暮平の畑地であったが、惣吉さんは、昭和十二年自分が召集されるに際してこの地を売却し、妻のみよさんと子供達を檜枝岐の本村に住まわせることにした。やがて終戦を迎え、新潟県境、台倉山（一六九五呎）の東麓の砂子平を開拓した。その砂子平には檜枝岐の本宅とは別に家を持っており、筆者が惣吉さんを尋ねた平成五年までは、毎年春から秋にかけては、妻のみよさんと二人で砂子平に住んでいることだった。砂子平ではただ隠居暮らしをするというのではなく、ここ十年間露の栽培をしているのだという。露の栽培面積は二反歩、収穫量は一〇〇キログラムにも及び、農協や、館岩・新潟方面の仲買人にも売っている。惣吉さんの中には、狩猟、溪流漁撈・焼畑などで小屋住まいを重ねてきたこの地の人びとの血が生き生きと流れているのである。

七・福島県南会津郡只見町倉谷——只見川水系 黒谷川

只見町倉谷は、坪入山（一七七四・二呎）北斜面を水

源とする。只見川水系黒谷川右岸最上流部のムラで、長く一二戸を守ってきた。稲作と山の恵みを調和させてきたムラである。最初にこのムラを尋ねたのは昭和五五年四月三日のことで、その折は、菅家としえさん（大正六年生まれ）に焼畑農業やゼンマイ採取に関する話を聞いた。その折、山の恵みに関する「山の口あけ」のことに話が及び、菅家家の板戸に、ガリ版刷りの山の口一覧が貼られているのが心に残った。その折のノートに山の口の品目等は記されているのだが、山の口にかかわるさらに詳細な伝承を聞いてみたく思って平成五年一月二五日、雪深い倉谷を再度訪れた。悲しいこととしえさんは既に他界されていた。としえさんの御冥福を祈り、ムラ内の船木正一さん（大正三年生まれ）から、山の口の慣行を初めとした山の暮らしに関するお話をうかがった。

(一)・山の口あけ

平成五年現在、船木家には、かつて菅家家で見かけたような山の口一覧はなく、代りに、広域の黒谷区発行で活版印刷された「農業暦」が貼られていた。それには、「山の口」という文字は見られなかった。船木さんの青年時代の山の口はおよそ第6表の通りだったという。

山の口は毎年春の総会で決められ、これを破る者はな

かった。山の口あけの日、当番の者が「鎌そろえに出てくりやれ」と呼びたてると、ムラびと達は山の支度をして倉谷橋へ集まった。

『只見町史』民俗編には、部落は特定されていないが次の記述がある。「肥草山ノ口は、八月末に実施する。『土用草刈ると来年生えないから土用草刈るな』の伝承があり、夏土用中の採草を避けて八月末に刈る。」——倉谷の「盆過ぎ」と一致するところである。

第6表 只見町倉谷の「山の口あけ」

品目	用途	山の口あけ
1 草	肥料	盆過ぎの規定日
2 クルミの実	食用	九月一五日過ぎの規定日
3 ヨシ	養蚕用の資	一〇月上旬・霜の前の規定日
4 マタタビ蔓	ハケブ・ザル	稲刈後の規定日
5 カヤ(薄)	屋根葺材	カヤの花が落ちてからの規定日

(二)・溪流漁撈

1・マス漁

「雪代が多いほどマスが多く釣る」と言われており、田植あがりの六月ごろには黒谷川をマスがさかんに

上っているのであるが、雪代に混って木が流れてくるので川に入ることができず、マスを獲ることができない。マス獲りの盛りは七月・八月でこれを夏マスと称した。夏マスは脂が乗っていてうまいが、スシ漬けには適していない。スシ漬けにするものは産卵期のマスである。

この地には、「霜が降りて河原グミが食べられるようになる」とマスがホリを掘る」という自然暦が伝えられている。この時期のマスは脂が少いのでスシに適しているというのである。産卵を終えたマスのことを「ホツツアレマス」と呼ぶが、この地ではホツツアレマスもスシに漬けたのである。船木さん達のマス漁場はムラから黒谷川本流を約二〇キロほど溯上した梯子沢あたりだった。ベトハシゴ・イリハシゴと呼ばれる場所の間にイオドマリ（魚止め）の滝があり、その滝壺までマスがのぼった。標高約一〇〇〇坪である。マス漁にはいつも一泊で出かけた。漁具は三種類あり、いつもその三種類を用意して行った。

① 鉤Ⅱアゲと呼ばれる返しのついた鉤で、鉄の部分が一尺、柄が一尺で、柄の端に一間ほどの麻紐をつけ、もう一方を手首に結びつけた。カエシと低部の幅は三寸五分ほどで、釣針型をしていた。鉤を使うのは淵の中の岩

穴状の場所にひそんでいるマスを狙う時である。

② ヤスⅡヤスは二本ヤスで、淵の中で、マスが回遊している時にこれを用いた。③ 投網Ⅱ二寸角の麻糸網だった。投網は瀬にいるマスの漁獲に用いた。淵に入っているマスを瀬に追い出して獲る方法もあった。

青葉のついている木の枝を伐って淵に投げ込むとマスが驚いて瀬に出るのである。これは、青葉の枝でなければだめだと言われた。瀬に出たマスは泡の下に入る習性があるので、枝を入れた後、瀬の中で泡立っている箇所をめがけて投網を打ったのである。網の中に入ったマスは手でつかんであげるのであるが、マスは暴れるので若者でなければだめだった。暴れるマスに対しては、「フーベ」と呼ばれるエラに手を突っ込んだ。どうしても暴れる場合はノドブエを切った。二人以上で出かけた場合には一人が淵に石を投げ込んでマスを追い出すこともあった。

八月のマスは脂が乗っていてうまい。この時期のマスは焼いて食べるのがよく、脂が多いのでスシにはしない。スシ漬けにするのはホツツアレマスで、飯・塩・山椒の葉で漬け、正月に食べた。この地には夏マスの尾ヒレを流し場に貼って飾る習慣があった。

2・イワナ・アカハラ

イワナもヤマメも四月には瘦せており、黒くて頭が大きく、五寸釘のようだという。「河原グミが赤くなるとイワナが掘る」と言われており、この地ではイワナ漁は夜カントラをつけてカジカヤスという小型のヤスで突いたり、三角網で獲ったりした。

地づきウグイのことをアカハラと呼ぶ。「山椒が芽を吹くとアカハラが子をなす」という自然暦があり、洋傘の骨で鉤を作って、その鉤でアカハラを掛けた。アカハラはスシに漬けた。「柳が芽を吹くとカジカが子をなす」と伝え、カジカは網と鉤とで獲った。

(二)・狩猟

船木さんは狩猟も行った。十一月から三月までは「ヤマガリ」と称してムササビ・ウサギなどを獲り、四月の春土用から四月一ぱい熊狩をした。この地には、「木の芽が吹くと熊狩はダメ」という口誦があった。木の芽が吹く頃になると雪がなくなり、雪上狩猟ができなくなるし、熊が木の芽をたくさん食べると胆汁が減り、熊の胆の価値が落ちるからである。熊狩は五、六人で出かけ、熊を捕獲した場合は、皮を剥ぎ、その皮の頭部が尾部にかかるように皮を逆にまわして熊にかぶせる

「逆皮」の儀礼を行った。バンドリ(ムササビ)の皮や熊の皮は会津若松の大津屋に売った。

熊の胆干しには三日間ついていないとだめだと言われた。胆汁を平均化させるために三日間揉み続けなければダメだというのである。倉谷ではそうはしなかったが会津山中には、熊の胆干しを担当した者に、狩猟の分け前の一人前を与えるところがあったという。

(三)・採集

クルミには山の口あけがあったがトチとクリは自由に採取した。古くはミズナラも食べたというが、船木さんの時代にはミズナラの食習はなかった。クリは九月下旬から十月上旬にかけて拾った。拾ってきた栗は水に漬けておき、時々水を替え、初雪が降るのを待って土中に埋めた。一ヶ月以上埋めておいてからとり出し、よく洗い、砂と混ぜて桶の中に入れ「砂栗」にした。必要な時にとり出し囲炉裏で焙って食べた。水田の少ない家では十俵以上も拾い、干し栗にした。

戦前倉谷は十二戸あり、その中で山中にゼンマイ小屋を持ち、泊りこみでゼンマイを採取したのは八戸だったが、それは昭和四十九年までで、菅家こしえさん(大正六年生まれ)が小屋をたたむ時には三戸だけだった。ゼン

マイの採取は六月で、二十日から一ヶ月間泊り込んだ。

ゼンマイ採取は、標高の低いところから高いところへ順次採取してゆく。その際小さいものを残しておき、それが生長する頃再度同じコースで採取してゆくという方法をとっていた。いわば、ゼンマイ前線をたどりながら採取活動をするようになる。船木さんは、両親から、「オゼンマイはタネになるから採るな」と教えられたという。それは、三本ほど高く伸びたものである。

倉谷の人びとは、滝の上にイワナをあげるいとなみを伝承してきた。魚止め滝の上に、人為的にイワナをあげることによってイワナを増やしてきたのである。

倉谷の人びとは、「山の口あけ」を定めてそれを守り、ゼンマイの種の保存法を伝え、また、イワナを守ってきた。船木さんは、「魚も山で飼っているようなものだった。」と語る。ところが、現今、都市部の人びとが自動車やってきて山の幸を無節操に採りつくしてしまふ。船木さんはそれを深く嘆いている。

八・岩手県気仙郡住田町小股——気仙川水系大股川
大股川は鷹ノ巣山（七九二㊦）・蛇山（七五一㊦）の北斜面、大鉢森山の東斜面、盛街道の姥石峠方面を水源

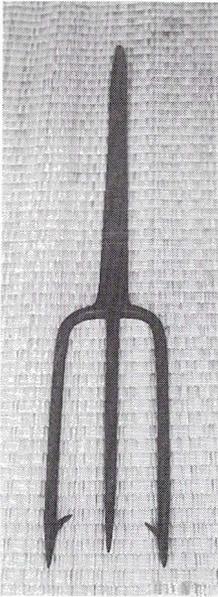
とする。小股は、大股川ぞいのムラで、大船渡と遠野盆地を結ぶ一〇七号線の間にある四〇戸の谷底集落で、気仙川河口から約二十キロほど潮上した位置にある。以下は、当地に住む紺野平吉さん（明治四十二年生まれ）の体験と伝承である。

(一)・溪流漁撈

1・マス漁

雪が溶けて柳のベッココ（花）が出たあとの大水でマスがのぼる——太平洋側の海岸に近い当地は雪が比較的少なく、しかも急流なので普通の雪代ではマスがのぼりきることができない。大雨を待たなければならぬのである。五月のマスは六〇〜六五センチ、一貫目前後である。四月・五月の春マスはガラスを使って三本ヤスで突く。ヤスは先端幅〓七・三センチ、針部長さ〓二十一センチ、鉄柄部〓三十一・五センチ（写真㉔）。柄は竹で二㊦、それに、約一㊦の麻紐をつけてある。

「栗のイガが口をあける頃マスがホリを掘る」という自然暦が伝えられている。マスのホリにはオスのヤマメがつく。色が黒くなっているので「クロゴ」と呼んだ。産卵を終えたマスを「ホツツアレ」と呼んだ。住田町世田米の大和田盛という人は鉤を使って潜水漁撈をした



▲写真② マス突きヤス
(住田町小股)

が、小股では鉤は使わなかった。マスの食法は、ナマで焼いて食べるか塩引きにするかのどちらかだった。

2・ウグイ漁

この地では海から上るウグイを「オゲ」と呼び、地づきウグイのことを「ツグラ」と呼んだ。オゲは世田米までしか溯上しなかった。オゲは三〇センチ、ツグラは二〇センチほどだった。ツグラの腹が赤くなることを「クキ」と称した。「山吹の花の咲く頃がツグラのクキ」という自然暦口誦がある。この時期はツグラの産卵期なのである。漁法は投網で、獲った魚は二時間かけて煮た。また、内臓と頭を除いて小麦粉と味噌を混ぜて叩き、これを「シルミ」と称した。杓子で掬って汁に入れたのである。これとは別に寒のツグラも獲った。淵で、水が氷って流れがなくなっているとこへツグラが集っ

た。石をテコで動かし、魚が動いたところへ投網を打つのである。寒のツグラは焼いて食べた。

3・毒流し

十人ぐらいで組を作り、山椒の皮を煮たものと灰汁を混ぜて川に流した。アユ・ウナギ・ヤマメを獲り、均等に分配した。川の中に「イシグラ」と称する石積みを作り、そこにドウ(釜)を仕掛け、ウナギやカニを獲った。

サケは気仙川河口から十八キロの世田米まで溯上した。世田米の高等科へ通っていたところ四ツ手網でサケを獲っているのを見たが、サケは小股までは溯上しなかった。

(二)・採集

1・木の実

(1)・シダミ(ミズナラ)

シダミは次のように処理した。①採集してから十日間天日で干す↓②臼で搗く↓③箕で簸出す↓④灰汁に入れて煮る↓⑤洗う↓⑥干す↓⑦臼で搗いて粉化する↓⑧シダミコーセンとして食べた。

(2)・クリ

クリは共有山があり、毎年五升枴九杯ほど拾った。粉

化してクリコーセンにした。シダミコーセンと混ぜることもあった。この地では香煎が盛んで、この他、麦香煎を作り、大豆の黄な粉と混ぜて食べることもあった。他にクルミも採取した。二百十日はクルミの実が入る日だ。」という口誦がある。

2・根荖類

(1)・ワラビ根

春、採草地の山焼きをすると、そのあとにワラビが栽培したようにビッシリと生えた。ワラビ根の澱粉を「ハナ」と称し、これを採取精製することを「ハナトリ」と言った。根を掘るのには鋤を使つた。鋤はアズサの木で、長さ六尺、ヘラに当る部分の長さが二尺、先端の幅が五寸、柄の径は二寸ほどである。ワラビが密生しているところには根が網の目のように張っているので、二尺の立方体を掘り出すつもりで、鋤をテコにしながら根を掘つた。掘つた根は束ねて馬の背で運んだ。精製の方法はおよそ次の通りである。①根を洗う②叩き板（縦九二センチ、横六〇センチ、厚さ三・五センチのケヤキ板）の上ののせ、マトリ（角状の打ち具）で叩く③水を張つたハンギリの中で根を揉み洗いし、カスを除く。④フネに入れて澱粉を沈澱させる。紺野家に今も残つ

ているフネは幅一二〇センチ、長さ七四センチ、深さ四六センチの栗の木製である。最下層に澱粉（ハナ）その上に黒みを帯びた層ができる。ハナは販売したが自家用にもした。黒みを帯びた層は、熱湯で練り、塩味の黄な粉をつけて食べ、これを根餅と称した。

(2)・トコロ

春秋の彼岸の中日にトコロを煮て仏前に供えた。トコロには白いものと黄色いものがあり、黄色いものは苦みが薄い。

(3)・ユリ根

白百合の根を掘って、煮たり蒸したりして食べた。ユリ根を食べることは飢饉で死んだ人の供養になると伝えられている。盆には、ユリ根飯と称して、モチゴメにユリ根を混ぜて蒸した。

(4)・ホド

ホド芋は食用になるのであるが、当地では食用にせず、これを味噌漬けにしておき、トゲ傷に吸い出しとして貼つた。

この地には、葛根の食習はなかったが、根荖類の採集が盛んで、右に見た通り、トコロを彼岸に仏前に供え、ユリ根を盆に食べ、ユリ根を飢饉の餓死者供養とするな

ど、根茎類と死霊祭祀の関連が注目される。このことは、根茎類の救荒性と、その根茎類までも食べ尽くす飢饉の恐怖を語るものに他ならない。そして、それは、採集根茎類の食物としての始原性を語るものでもある。

(三)・農業

1・焼畑

住田町小股に水田が拓かれたのは昭和九年のことであつた。それまで、この地の農業は焼畑・定畑のみであつた。この地では、焼畑には「アラク」と「カノガリ」の二種類があつた。アラクは、八月初めにヤブを刈り、十日間ほど干す。上部の山境に幅二、三畝ほどの防火帯を作って火を入れる。焼畑輪作は次の通りであつた。一年目Ⅱソバと小麦を混播し、「カネがつく」と称し、ソバが黒くなるとソバのみ収穫した。その焼畑は春には小麦畑になるのである。アラクは一町歩ほど焼いたので、アク(灰)の多いところには白蕪を蒔いた。二年目Ⅱ「粟の花が咲いたら小豆を蒔け」という自然暦口誦があり、六月に小豆を蒔いた。三年目Ⅱ稗または粟を五月初めに蒔き、九月下旬に収穫した。

これとは別に、五月に早生の小豆を蒔き、八月に収穫し、九月初めにソバを蒔く「カノガリ」があり、これは

毎年一反歩ほど焼いた。

2・定畑の麦栽培

焼畑の他に定畑でも麦を栽培したのであるが、降雪地帯における麦栽培には苦勞があつた。秋、雪が降り、それが根雪になってその上に雪が三尺積もり、それが春消えなければ麦がだめになる——と語りつがれた。雪が早く消えれば麦は豊作になるというのだ。逆に言えば、麦栽培には格別日当りの良いところを選ばなければならぬということになる。

麦栽培や脱穀はおよそ次の通りだつた。麦蒔きは、ジキフリと称し、麦種と人糞尿・堆肥を混ぜたものを畝に振り蒔く方法をとつた。まず、径四尺、深さ尺五寸の桶の中で人糞尿・堆肥・麦種をヘラを使って掻き混ぜた。これをジキダライと称する把手つきの手桶に分けて入れ、クンダテと呼ぶ曲物(代りに木地鉢の割れたものも使う)で振り蒔いたのである。この地では稗・粟についてもジキフリをした。

麦は、まず穂の固まりと茎とを分離させなければならぬ。これを「ノギウチ」と称し、一、二、三軒の「ヨイトリ」(結い)で行つた。カンダイという道具を使ったのであるが、それは、サワグルミの幹の部分で打ち台を作り、

その幹から生えている枝を柄にしたものである。カンダイとは、鋏台の意であるが、実際のカンダイは鋏の形をなさない。鋏型ならば、柄(枝)に対して打ち台の部分
を枝の付け根から上でとるのであるが、麦打ちのカンダイは打ち台の部分を枝の付け根より下からとる。柄と打ち台の角度は一一〇度以上開くことになる。庭の上の
に麦束の穂と穂を合わせるように並べ、その穂の部分を
カンダイで打ちながら前進したり、後ずさりし、これを
反復する。複数名が並んで叩くのである。カンダイの他
に、フルイと呼ばれるカラサオを用いることもあった。
一通り叩き、束の表裏をかえしてからまた叩いた。

麦刈りの季節は雨が続くので麦が湿って、打っても
穂がちぎれなくなることがある。このような時には、
「ヤキトリ」と称して、三人ほどで麦の穂先に火を
リレー式に点火し、穂先を焼き落とした。それは、
「ネゴ」と呼ばれる大型のムシロ(三竝×二竝)の上で
行われた。それは細い藁繩に藁を編みつけたもので、冬
はこれを、保暖のための敷物にした。こうして落とす
穂はさらに水車の臼でこなされ、精白された。

麦の食法の一つにつぶし麦があったが、これを煮て
入れ川の水に漬けておき、タモで掏ってきて稗を煮て

いる鍋に加えるという方法をとった。

3・畑作予祝行事

右のように畑作が盛んであったため、畑作系の農耕予
祝行事も盛んだった。以下は、紺野家で行われた小正月
行事の一部である。①粟穂(a) 旧曆一月十三日、外庭に
杭を打って栗の木をそれに縛りつけ、栗の木の枝に長さ
四寸、径一寸ほどのヌルデの、皮の一部をむきかえした
ものをアワボと称して縄でたらしした。②団子さし 五本
枝の三階ミズキを山から切って来て、旧曆一月十三日
に、その枝に黍団子・稗団子をならした。③粟穂(b) 栗
の木のゴヨー(一年バエ)の先に粟穂型の餅(江刺から
買い求めたモチゴメで作ったもの)をつけ、これをアワ
ボと称した。④マメ 白萩のゴヨーを伐ってきて、その
先の枝分かれしているおのおのモチゴメの粒をつけ、
これを「豆」と称した。旧曆一月十三日には、豎白を伏
せ、その上に二斗五升俵を置き、白に、ダンゴサシのミ
ズキを縛りつける。ミズキの他に、粟穂(b)・シラハギの
豆・笹・コブの木(ニワトコ)なども白に縛った。栗・
豆の予祝心意が色濃く現われており、畑作物の予祝行事
として注目される。畑作物のみならず、栗の木へのこだ
わりを見ると採集堅果類への執着の度合もわかる。俵を

据えたこの小正月飾りは年神の座としての印象が強い。

九・岩手県釜石市早栃——橋野川

橋野川は六角牛山（一二九四^呎）東斜面、大峰山（一一四八^呎）北斜面などを水源とする。その水源部の一角には『遠野物語』に登場する笛吹峠がある。そして、橋野川ぞいに早栃わかしなというムラがある。早栃という地名自体、栃の実の食習をひきずっている。早栃は、大槌湾の河口部から約十三キロ湖上したところで、ここでもマス漁撈が行われていた。以下は同地の千葉久雄さん（大正十一年生まれ）・藤原義雄さん（大正十五年生まれ）の体験と伝承である。

(一)・マス漁

雪代と雨で増水した時マスが湖上してくる。端午の節句前までは水が冷いので節句過ぎから川へ入る。この時期のマスは、水鏡を使って手ヤスで突く。ヤスは三本ヤスで、幅は九・五センチ、長さは十六センチでアギ（カエシ）がついている。柄はオンノレン（オノオレ即ちミネバリ）で九尺、秋のホリホリマス（産卵のマス）を獲るヤスは柄の長さが二間ほどある。別に投網を使うこともある。「稗刈りの時がマスのホリ」「馬料の草刈り

時期がマスのホリ」といった自然暦もある。

マス漁には普通五・六人で出かけた。それに荷持ちがつかの普通だった。男の子は、大人達がマスを獲るのを見たいので小学校へ入ると荷持ちについた。荷持ちは、獲ったマス以外にヤスや鏡も持たされた。マスを獲りながらの移動は「下流から上流へ」を原則とした。川の中を移動する時荷持ちは、魚をひきずることができるので楽だが、川岸のヤブを移動するのが苦痛だった。瀬で、泡の中にいるマスを見つけるのは容易ではなかった。普通、五人で行っても三・四匹で、割り切れない時にはマスを切って分配した。

「夏マスは淋病持ちに喰わせるな。」という口誦がある。夏マスは栄養がありすぎて淋病がぶり返すというのである。夏マスは、マス汁・胡瓜ナマス・焼きマス・煮つけなどにした。煮つけの場合は頭まで食べた。ホツツアレマスは、豆腐のカラのような味だった。塩漬けにしておき、春になるとそれを干した。こうしておいて随時食べたのである。

この地では湖上するウグイのことをアカハラ、地つきのものをオーガイと呼んだ。アカハラの産卵は田植前後だった。オーガイは、冬、川が氷っている時鏡を使って

ヤスで突いた。

(二)・畑作農業

早稲で本格的に水田を開いたのは昭和三十二年のことだった。農業の主流は定畑における稗と麦の栽培だった。この地の定畑は、稗・麦・豆の二年三毛作だった。麦の畝間を広くして、十月中旬に蒔きつけをし、翌年の六月中旬に収穫した。五月下旬、麦の収穫前に、広い畝間に大豆を蒔き、それを十月下旬に収穫する。翌春まで畑を休ませ、五月中旬に稗を蒔き、十月中旬にそれを収穫するというものだった。

麦の穂を落とすために麦打ち台が使われた。コの字型の木枠を作り、□のように立て、横木の部分に、幅一・五センチ、長さ六センチ程の木片を、上部三センチが鋸歯状に突出して並ぶように二センチ間隔に打つ。これに麦束を打ちつけて穂を落としたのである。

採集食物等に関する聞きとりを割愛したのであるが、千葉さんは、ムラの年寄から、「耳ととりかえてもトコロを食べたい」という言葉を聞いたことがあったという。千葉さんはトコロを食べたことはないが、この地にトコロの食習があったことがわかる。

十・秋田県雄勝郡皆瀬村小安——雄物川水系皆瀬川

皆瀬川は、山形県境の須金岳（二二三七呎）・竹ノ子森（一一二五・五呎）・山猫森（一〇三四・四呎）などの北斜面を水源とし、成瀬川を合わせて横手盆地へ入る。小安は皆瀬ダム湖の上流部左側の段丘上のムラである。以下は、同地の阿部又一さん（大正十五年生まれ）の体験と伝承を中心とし、一部に、滝ノ原在住の高橋信男さん（昭和十六年生まれ）の体験と伝承の聞きとりを加えたものである。

(一)・溪流漁撈

1・マス漁

柳の芽が出るころにマスがのぼり始めたが、クグリで獲り始めるのは七月に入ってからで、三本ヤスで突いた。ヤスは、先端幅一〇センチ、柄のつけ根までの長さ二〇・五センチで、柄は七十四センチ、柄の先端には環がついており、ここに紐をつけた。九月下旬から十月上旬にかけてホリマスを獲った。ホリマス漁は投げヤスと鈎との両方を使った。投げヤスは五本ヤスで、先端の幅一六・五センチ、柄のつけ根までの長さ二十一センチ、柄二・九呎と大型である。阿部さんは、昭和三十二年、皆瀬ダムが建設される前は、この投げヤスでホリマスを

獲ったのであるが、それ以後はこのヤスを使ってコイを獲っている。コイを獲る時には柄の末端にさらに紐をつける。ホリマス用の鉤には、現物は残っていないが、横並びの双鉤（九八ページ写真①と類似）と、横並びの三鉤の二種類があった。鉤の柄根部に紐をつけてマスがホリを掘る位置に仕掛けて岸で待ち、好機と見るやその紐を引いたのである。紐は、麻または、藁の芯を編ったものだった。

マスの食法は、①焼く ②煮る ③塩引マス ④味噌漬、⑤焙ってベンケイに挿して保存する、などだった。

2・イワナ

イワナは三月二十一日から九月二十一日までの随時に、ミミズを餌にして釣った。この地ではイワナを叩きにして食べる習慣がある。イタヤカエデまたはケヤキを輪切にして、その木口を台にして鉈で叩く。初めはミネで叩き、後に刃で叩く。木口を台にして叩くということは、小骨を木が受けとめるので小骨を除くにも効果があるのだった。イワナの叩きには味噌とニンニクを混ぜるのが伝統だった。

叩きと言えば山兎のアバラなど肉片の残っている骨を

叩いた。用具はイワナの場合と同じであるが、大豆・豆腐・小麦粉少々を混ぜて叩いて団子にした。団子は牛蒡とともに汁にし、正月の御馳走などにした。

山兎を捕獲する方法として「ワッカ」または「タガカケ」と呼ばれる狩猟をした。雪のあがった日に徑二尺ほどの木の枝で作った輪を五・六個持って山木の輪にはおのおの赤い布きれを付けておく。兎が雪上に出ているところを発見すると、ワッカが兎の頭上を通過するように投げるのである。すると、兎は、おのれの天敵たる鷹が飛来したものと錯覚して木の根方で、雪の積もっていない穴を目ざしてそこに逃げこむのである。猟師は、間髪を入れずそれを雪で踏み固める。次いでその兎を引き出して殺すという雪上威嚇猟法である。

皆瀬川ではアユ漁も行った。七月は釣りで、九月が梁だった。

(二) 採集採取

当地の採集食物としてはトチの実・ミズナラの実・ブナの実などがあつた。ブナの実は「ブナグリ」と称して炒って食べた。

山からの採取物としては次のものがあつた。①ハギムラ共有のハギ刈り山があり、毎年二百十日を「山の口」と

した。そのころは、「花おさまり」と称し、実が入る時期であり、花がおさまって実が入り始める頃のハギが馬料として最も優れていると伝えられた。山の口あけの日にはみな夜が明けないうちに家を出た。②カヤハカヤ場の「山の口」は二百二十日だった。ハギ・カヤともに、春、「ノビヤキ」と称して山焼きをした。質の良い半・カヤを得るために火入れをしたのである。幅二間の防火帯を作り、上の方から火入れをした。③カンジキ素材
 Ⅱこの地ではカンジキの素材としてマンサクまたはトリッキ（クロモジ）を利用した。素材は寒中に伐って用意し、煮ておよその型をつけてから乾燥させて保存しておいた。一足のカンジキを作るのに四本の枝を必要としたのだが、何十本もとらなければ丁度よく揃うものはない。

(三)・焼畑

この地では焼畑のことをカノと呼んだ。カノ刈りは六月下旬から七月半ばまでで、七月二十日までに焼き、七月下旬にソバの蒔きつけをした。ソバの他には丸蕪・長蕪・春蕪などもカノで栽培した。カノは一年だけ使って二年目には放棄休閑させた。カブは、ムロと呼ばれる土中の穴に保存した。ネズミ除けに杉の葉をかぶせて

おいた。

むすび

右に、サクラマスが溯上する河川の十箇所を基点としてマス漁を中心とした始原的生業の概略を報告した。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——」の資料を参照しながらいくつかの注目点を整理しておきたい。

(一)・マス漁について

(1)・マタギ狩猟とマス漁の表裏性

前論考において、青森県赤石川・同追良瀬川・岩手県安家川・山形県赤川水系八久和川・同東大鳥川・新潟県三面川・同加治川支流飯田川などで、冬季のマタギ狩猟と対応する形で夏季、マスの共同漁撈が行われていたことを確認報告した。特に追良瀬川の場合はマタギのシカリがそのままマス漁の棟梁をつとめるというものであった。さらに、泊りこみで活動する点もマタギ狩猟・マス漁の両者に共通する。小論においても、荒川水系の小国町長者原・同樋倉の事例は、マタギとマス漁の表裏性や山泊りなどの特色が指摘でき、特に前者は、ヤマサキ（シカリに相当する狩猟集団の棟梁）が狩猟とマス漁の

両方をとりしきるといふものである。只見川水系の檜枝岐・倉谷の事例も、同一人物が狩猟とマス漁を対応的に行っているが、こちらは、マス漁の組織が弱い。こうしてみると、まず、マタギ型雪上共同狩猟圏はマス溯上圏に含まれており、マタギ圏において、その組織を生かして、夏季にマスのマタギ型共同漁撈が行われるという形が、東北・新潟の広範囲で行われていたことがわかる。

ただし、冬山に比べて危険度の少い夏季のマス漁は、同じ山中に入りながらも組織的行動の必要性が弱いため、集団の箍がゆるくなり、強固なマタギ組織とは別の、随意の小集団によって行われる場合が多くなったと考えてよさそうである。

(2)・毒流しの共同漁撈

前論考において、ムラ共同での毒流しの事例を紹介したが、小論においても、荒川水系樋倉・赤川水系大鳥川で共同毒流しを行っていたことを確かめた。前者は盆魚を、後者は盆魚と山の神祭りの魚を得るためで、もとより漁獲物は均等に分配された。毒流しはこの時以外は禁じられているのであるから、現実には溪流魚の共同管理ということになる。毒流しによるムラの共同漁撈は、サクラマスが溯上しない、静岡県・奈良県・兵庫県（播磨

灘側）などでも行われていた。

(3)・マス漁の構造性

マス漁に携る漁師が単一の漁具・漁法でマスを獲るということはまずない。マスを狙う漁師は、①溯上から産卵に至るまでのマスの生態 ②雪代の変化（水温・透明度など） ③漁場の地形 ④谷の方位・山の高さ等にかかわる日照条件にもとづく水温差 ⑤農業・養蚕等の漁撈以外の生業要素とのかかわり ⑥居住地と漁場との距離、などの諸条件をふまえ、漁場・漁具・漁法を合理的に組み合わせるのである。荒川水系の小国町樋倉の事例は右の構造性のみごとに示されているが、他に、赤川水系大鳥川の中向・上本郷、真室川水系大沢川の事例などもその構造性において注目される。

(4)・山のサチとしてのマス

小論の事例の中で、山形県東田川郡朝日村上本郷の場合、いわば「サケ・マス混淆圏」に属していると言える。同地は海拔一〇〇坪である。赤川水系の本格的なサケ溯上の限界は海拔一二〇坪の朝日村上砂川あたりだったという。もとより、それ以上に溯るものもあつたが、その数は決して多くはなかった。小論所収の事例で

言え、荒川本流では標高六〇〇呎、荒川支流玉川水系でも六〇〇呎、三面川水系で五五〇呎、只見川支流大津岐水系で標高一〇〇〇呎、只見川支流黒谷川で一〇〇〇呎の位置までマスが溯上したと言われ、その高さまでマス漁が行われていたのである。サケ・マスは常に併称される母川回帰の魚ではあるが、サケが里の魚、マスが山の魚であることは右によって明らかである。マスは、山のサチ、溪流のサチであると称しても過言ではあるまい。

(5)・マスと儀礼食

①正月用マスすし——マスをすし漬けにする地は多く、正月に照準をしばってマスすしを作る例が見られる。山形県小国町樋倉・同長者原、同朝日村中向、福島県檜枝岐などがそれで、前論考の事例と併せると、正月のマスすしが広く行われていたことが明らかになる。

②神饌としてのマス——荒川水系の山形県小国町長者原では九月七日の山の神祭りにマスとイワナを神饌としてあげ、赤川水系の山形県朝日村中向では旧暦七月十九日、蒸したマスを氏神皇太神宮の神前に供えた。同地では、さらに、新築祝い、長壽の祝いにもマスを食べた。青森県中津軽郡西目屋村砂子瀬では、旧暦六月十日

の稲荷神社の祭りにはマスを供え、自分達も焼いて食べた(前論考)。福島県南会津郡檜枝岐村ではかつて秋祭りにマスすしを作ったという。山形県小国町樋倉では八月二十五日、山神々社の祭りに際して毒流しの共同漁撈を行っていたという。ヤマメ・イワナなどを獲ったというが、古くは、同町長者原のように、マス・イワナなどをあげていたものと考えられる。海の魚が得にくい山中にあって、海から溯上回帰する大型魚たるマスに注目し、これを神々にささげ、直会に自らも食したということとはむしろ当然のことであった。

③サナブリとマス——山形県東田川郡朝日村上本郷において、六月十六日のサナブリに、早乙女達にマスを焼いて御馳走したことについては先に報告した。田植の植えあげの日にマスを食するというのはこの一例だけではない。例えば新潟県中魚沼郡津南町結束においてもかつては行われていた。結東は信濃川支流中津川ぞいのムラであるが、そのさらに上流部に当る長野県の下内郡栄村和山では、焼畑作物の種蒔きを終えた半夏生にマス・ヤマメ・イワナなどを獲って食べる習慣があった。田植終了祝いにマスを食べる事例は秋田県にもあった。これらの習慣は、山間における大型魚の形姿とその味の魅

力に対する認識はもとより、田植終了・種蒔終了の時期がマスの溯上期と一致しているところから起こったものである。

(6)・マスの自然暦——桜の花(朝日村中向)・ネコヤナギの花(真室川町高坂)・ヤナギのベッコ(住田町小股)・ヤナギの芽(皆瀬村小安)などをマスの溯上始めの指標とし、ウツギの花(小国町長者原)をマス漁の盛りの指標とした。また、栗のイガが口をあける頃(住田町小股)・稗刈りの季節(釜石市早栃)・霜が降りて河原グミが食べられるようになる頃(只見町倉谷)など、マスの産卵期の指標も語り継がれた。マスの生態が自然暦を以て語られているということは、マス溯上圏の人びとのマスの生態観察の蓄積がマス漁という生業民俗とかかわって定着したものだと言えよう。

(7)・河川漁撈の上層民俗

小論で紹介したマス漁の技術・漁具など注目すべきものが多かったのであるが、小国町樋倉において一月十五日に行われていたという網の予祝、真室川町高坂の、イワナ釣りにおける禁忌、朝日村上本郷の「下り大助」の伝承など、河川漁撈にかかわる信仰的上層民俗の上で注目すべきものがいくつも見られた。さらに、只見町倉谷

・真室川町高坂にはマスの尾ヒレを並べて飾る習慣があるのだが、これについては前論考でふれた。

(二)・始原生業複合について

狩猟・河川漁撈・食料採集・加工素材採集などの生業要素は縄文時代以来続いてきたものである。これに、焼畑・水田稲作等を加え、山の人びとは実に複雑な生業複合を体験してきたのである。小論においては冒頭に示した山形県西置賜郡小国町樋倉の佐藤静雄さん(大正七年生まれ)の生業複合の実際をなるべく多面的に紹介してみたのであるが、これでもまだ欠落している要素がある。他の事例においても、当然、右と同じレベルの報告を行うべきではあったが、ここではマス漁を中心とし、他の要素を割愛したのもも多い。始原生業要素の各々の問題点や、生業構造の特色等については、全資料が出そろったところでまとめて分析・考察することにした。

注

(1) 赤羽正春『越後荒川をめぐる民俗誌』(アベックス・一九九一)。

(2) 武田久吉『農村年中行事』(龍星閣・一九五五)。

- (3) 青森県西津軽郡深浦町大山でもマタギのシカリ(棟梁)が夏のマス漁をとりしきった(「始原生業民俗論——マス漁を中心として——」)。
- (4) 佐藤義則『羽前小国郷の伝承』(「岩崎美術社・一九八〇」)・山形県東田川郡教育会『東田川郡郷土教育資料』(一九三二)ほか。
- (5) 拙著『生態民俗学序説』白水社・一九八七)。
- (6) 「下り鮭」の伝承事例は野村純一「鮭の大助の来る日」(「昔話伝承の研究」同朋社・一九八四)に見える。
- (7) 拙論「始原生業民俗論——マス漁を中心として——」に類似の事例を紹介した。
- (8) 前掲(7)に同じ。