

始原生業民俗論 I

— マス漁を中心として —

野 本 寛 一

はじめに

岐阜県大野郡清見村は高山市の西南の山麓に散在する集落を束ねた山村で、神通川の一水源地帯にも当る。富山湾までの距離は一一〇キロにも及ぶのであるが、驚くべきことに、かつては標高六六〇〜七二〇坪のこの地までマス（鱒）が溯上し、人びとはそのマスを恵みとし、様々な民俗を育んできたのであった。このことについては既に若干の報告をし、その折、マスの溯上力と、山の民とマスとのかわりに注目すべきものがあることを強く心に刻んだ。

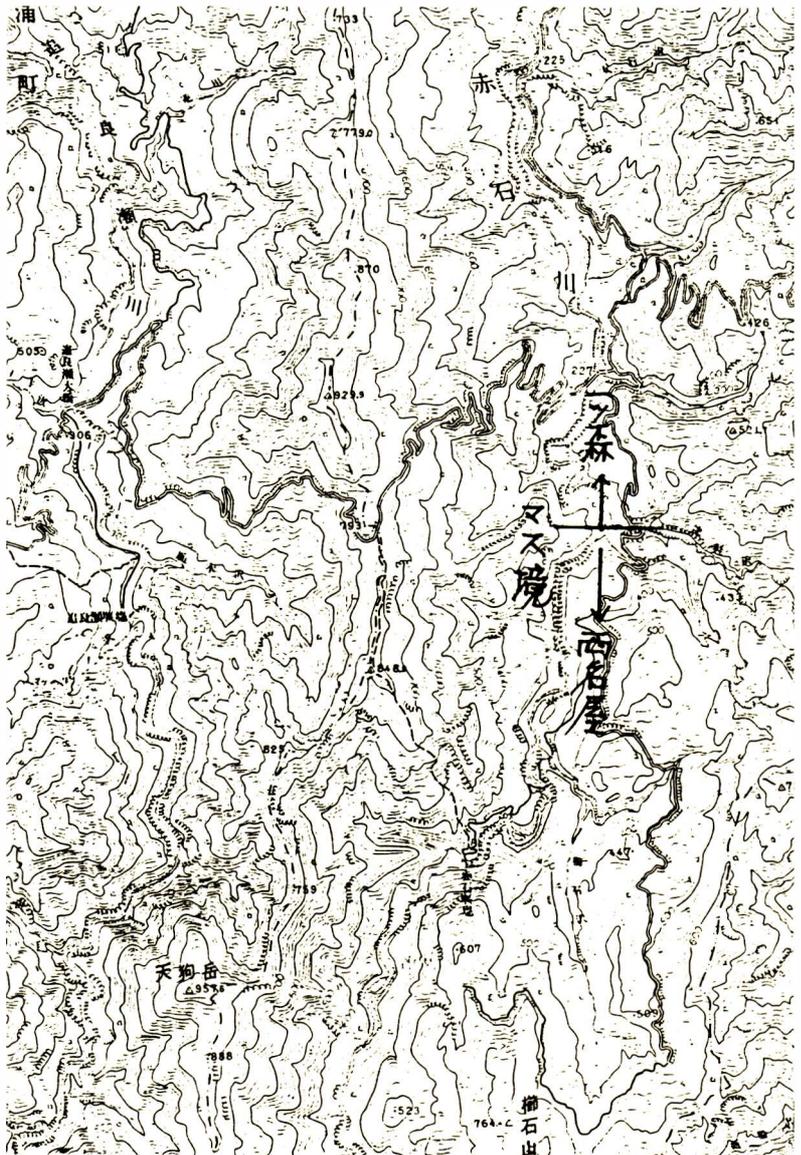
そして、昭和六十三年十二月二十五日、青森県西津軽郡鯨ヶ沢町一ツ森を尋ねた際、マスと日本人、マスと山の民とのかわりを本格的に勉強してみようと思いはじめたのである。一ツ森在住の大谷秀教さん（昭和二十三年生まれ）は年齢的には働きざかりのだが、山仕事で体

を痛め、家を離れられない状態にあり、様々な山の話の間かせてくれた。その一つにマスの話があった。

一ツ森では田植後、即ちサナブリが済んでから、新暦の六月に男達がグループを作ってムラの川（赤石川）でマス獲りをした。箱ガラスを使い、ヤスで突いた。獲物はグループ内で分配した。八月マスがうまいことはわかっていても、一ツ森では七月・八月・九月は炭焼の仕事が忙しくてマス獲りはできなかった。九月以降の産卵期のマスのことをここでは「ソコベ」と呼び、味が悪いと伝えている。産卵期に、オスのヤマメが群をなしてメスのマスにつくのだが、これを「クロソボ」と呼んだ。大谷石太郎さん（明治三十四年生まれ）はすぐれたマタギだったが、石太郎さんなどのマタギ組は、赤石沢を溯上し、杉の沢をたどって稜線を越え、追良瀬川の上流部へ出た。追良瀬川支流の逆川より上は一ツ森の者も入っ

てよいことになっていたが、逆川より下は深浦町の大山分だった。また、南北の境は、赤石川支流の、津軽沢で、以南は、中津軽郡西目屋村分となっていた。マタギ境は、櫛石山々頂で、以北を一ッ森、以南を西目屋としてきており、マス境の方が北まで延びていたことになる。石太郎さんなど一ッ森のマタギは、追良瀬川上流部へ片道約二〇キロの山道をたどり、一、二泊でマス獲りに出かけていたという。西目屋村の人びとは櫛石山を越えて津軽沢まで入り、塩を背負ってきて捕えたマスを塩漬けにして背負って帰った。西目屋は広く知られたマタギのムラで、岩木川水系にある。櫛石山（七六四、四〇〇）、天狗岳（九五七、六〇〇）、向日神岳（一二四三、〇〇〇）などを中心とした山地は、津軽平野を潤す岩木川、日本海に注ぐ赤石川・追良瀬川の水源地であり、豊かなブナ林はクマやカモシカなどマタギのメルクマールを育んだばかりでなく、マスの原郷でもあった。深く広い谷を、一定の沢筋をめぐり、お互いにテリトリーを守りながら人びとは「山のサチ」ともいふべきマスを漁獲してきたのであった。右のような、河川湖上によるマス漁獲の習俗こそ、マスを山のサチとして認識すべきことを強く示唆してくれたのであった。

小稿では、マスにかかわる民俗・伝承を可能な限り詳細に記録しようとするものであるが、その過程で、サケ・ヤマメ・イワナ・ウグイ・カジカなどの他の魚種についても言及し、併せて、狩猟・採集・焼畑などの他の生業とのかわりの中でマス漁獲について述べる部分もある。それは、マス及びマス漁を、「始原生業民俗」という全体構造の一中心として、生活・生業の総体の中で、有機的に見すえる必要があるからである。柳田国男は日本民俗文化の生成土壌を稲作農業に求め、坪井洋文は稲作単一文化論に対して畑作を基盤にした文化要素の存在を強く主張した^②。筆者も、稲作民俗文化に對置すべきものとして焼畑系民俗文化の総体を発掘検証してきたのである^③が、その過程で、農業の中でもより始原性の強い焼畑を営む人びとの民俗文化の中に、狩猟・採集といった始原生業要素との複合現象が強く見られることを知らされてきた^④。農業以前からの伝統を持つ生業要素としては狩猟・漁撈・採集などがある。狩猟については千葉徳爾氏・佐久間惇一氏等のすぐれた研究があり、採集についても、松山利夫・渡辺誠氏などの業績が注目される^{⑤⑥}。また海洋漁撈については研究成果が夥しく、枚挙に遑がない。縄文文化を支えた食料としてのサケ・マスの重要性



第1図 マス漁の行われた津軽山地 国土院 1 : 50,000×90%

については山内清男氏の発言があり、サケ・マス(7)の基礎資料については四柳嘉章氏の整理・研究がある(8)。また、サケについては、地理学的立場から、市川健夫氏の研究もある(9)。しかし、マスを中心とした河川漁撈やマスにかかわる民俗の総合的な調査研究はまだ見られない。サケ・マスと並称する時、魚型も大きく、漁獲量もより多く、河口に近い部分で漁獲しやすいサケの方が重きをなす傾向が強い。しかし、湖上力の勝るマスは、いわゆる僻険の山村・山間部まで溯上することによって、山の民と深くかかわり、狩猟・採集という始原生業要素と深く結びあった。よって、ここでいう「始原生業」とは、農耕以前から継承されたと思われる狩猟・採集・マスを中心とした河川漁撈をもふくむ総体を示すことになる。それは、いわば「縄文時代の生業要素」なのであるが、そうした生業要素が、生業を基点として様々な上層民俗を生成し、それが現在まで伝承されている点を重視し、ここでは「縄文」という言葉を避け、「始原生業民俗」という表現を用いることにした。民俗の中に、いかに始原生業・始原生活要素が骨太く生き続けているかを確かめたい。これまで不鮮明であった始原の民俗文化要素を生業的側面の中で有機的・立体的に焙り出してゆくこと

は、日本文化の正しい理解にとって不可欠であり、自然との乖離の兆が著しい日本人の生き方を省察するよりどころともなるはずである。始原生業要素を複合させて生きた人びとは、自然の恵みを尊び、自然に感謝し、自然のリズムに合わせて自らの暮らしを組み立ててきた人びとだからである。

カツオは黒潮の恵みとしてわが国の照葉樹林帯の人びとを中心に、日本人と深くかかわった魚であった。それに対して、サケマスは、夏緑広葉樹林帯、即ちブナ帯の恵みともいうべき魚である。しかも、冒頭にふれた通り、マスの湖上力は偉大である。内陸山地に深く溯入したマスを中心として、サケをも含むサケ・マス圏は、明らかにカツオ圏と民俗文化の様相を異にする。マスの民俗を中心とし、あるいは文化クラスターの一つとして、始原生業民俗の総体を追究することは、新しい日本民俗文化論の構築につながるはずであるが、始原生業民俗は、非サケマス圏にも存在する。カツオ圏・サケマス圏というのとは一つの文化地理学的な仮説であり、民俗文化研究の目やすである。もとより、その両者が交錯する地域もある。ここでは、将来、そうした全体像をよりたしかに描く意味においても、まず、マスを中心として、サケマ

ス圏の始原生業要素を確かめ、始原生業文化複合の様相に目を凝らしてみようと思う。

小論は右の視点によるものではあるが、マスの湖上する川の流域にあるムラでの聞き取り調査の結果報告が中心となる。本格的な分析は、さらに詳細・広範囲な調査結果を加えての後に行う予定である。

1・青森県西津軽郡深浦町大山——追良瀬川

深浦町大山は追良瀬川ぞいの水田（二戸平均一町五反歩）で稲作を営み、かつては炭焼・狩猟などを複合させて暮らしを立ててきたムラである。昭和三十年代には十六戸あったが現在は過疎化が進みつつある。以下は、前田正男さん（大正四年生まれ）、前田秀夫さん（昭和十二年生まれ）の伝承による。

- ・ウツギが咲くとマスがのぼる。
 - ・山グミが赤くなるとマスがホリ掘る（産卵する）。
 - ・雪の多い年はマスが多い。
 - ・秋アブが出るとサケが川へ入る。
 - ・川アブ（トシペ）が盛りになると鮎が一番うまい。
- 川を溯る魚は季節のサイクルに従っており、それは人びとの自然暦によって右のように語りつがれてきた。大

山の人びとは季節にそって、様々な方法で河川漁撈を行ってきた。田植前は雪解けの大水で濁っているので投網を用いてのマス漁であるが、田植後は水が澄むので本格的なマス漁が行われる。

(1)・マタギ型共同漁撈

大山のマス漁の特色は共同漁撈にあった。田植が終わった六月十日すぎ、大山・追良瀬合同で二、三十人ほどのマス獲り組を組織した。追良瀬川を湖上しながら漁を続け、二、三泊してもどることが多かった。漁撈の指揮は、マタギのシカリでもある前田善太郎・松沢福松が当った。漁撈組織は、指揮の他、(1)突き手・(2)セコ・(3)逃げた魚を捕える者、などからなっており、セコは魚の運搬係をも兼ねた。セコに当る者は、ヤス突きへのたな者で、彼らは竹籠を背負い、その中に弁当を入れた。弁当は、一番ワツパと呼ばれる曲もので、一升飯が入った。その五人分を一人のセコが背負う約束になっていた。ヤスを使う者をなるべく身軽にし、能率を高めるためであった。セコは、川を湖上する際、雪崩の跡で雪が残っているとところを見つけておいて、獲物がたまると、そんな場所の雪の中に一時的に入れておいた。このことを、この地では「マスを休める」と称している。



▲写真① ナガヤスを持つ前田正男さん

いでたちは、アシナカ（四、五足持参）・紺ももひき・「ガンゴ」（箱メガネ）・「ナガヤス」（四股にて針長十八センチ・幅十四、五センチ・柄三〜四び）・「テヤス」（三股にて針長二〇センチ・幅七センチ・柄一、五び、これはもぐり用）といったもので、セコは石を投げてマスを追うのであった。セコの一部は、米・鍋・味噌を持ち、野宿の場所は河原で、燃料にする流木の多いところが選ばれた。共同漁撈のメルクマールはマスで、「本マス」と呼ばれるものだった。共同漁撈で若者が本マスを突きそこなうと先輩に叱責された。そんな時、「今のはアメマスだった。」と言えば叱られなくて済んだものだ

という。分配は、ムラへ帰って、シカリの家の庭などで行われた。

シカリを中心として、突き手・セコ・トメ（逃した魚を捕える者）などの組織を作り、しかも泊りがけで出漁するなど、当地の共同漁撈が、冬季のマガギ狩猟の裏がえしとなり、マガギ組織の影響下に行われてきたことは特に注目すべきところである。

② ナメ流し

当地では毒流しによる漁法を「ナメ流し」と呼んだ。そして、ナメ流しの準備は女の仕事だとされていたのであった。ナメ流しの時期は盆前の濁水期、ナメ流しの場所はムラ近くの河原で、流れが二又川になっているところの一方を選んだ。この地で毒として使ったものはトコロだった。前もって掘り採っておいたトコロを河原石で叩き、灰をまぜて、一戸でひとカマス分ずつ用意した。準備を終えると女達は前祝いとして河原で盆踊りをしながら男達が炭を担いでムラにもどってくるのを待った。男達もどると、カマスを川の中へ並べてムラ中でそのカマスを踏んだ。浮きあがる魚は、鮎・ヤマメ・イワナで、獲物は均等に分配した。当地では、トコロを叩いて苗代の虫殺し、便所のウジ殺しにも用いた。二又川の

第1表 前田秀夫さん（昭和12年生まれ）昭和30年代の生業暦

	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	→											←
											キジ・山鳥・兎	
	カ	モ									カモ	
												毛皮もの
猟												←
												毛皮もの
												←
河川 漁撈												
農業												

方だけでナメ流しを行ったということは、両方だとトコロを沢山準備しなければならなかったからだという見方もあるが、このことが、種の保存、資源の保全を意図したいとなみであることはいうまでもない。また、大山においては、ナメ流しは、盆前の一度だけで、しかもそれはムラ共同である。ということとは、その時以外に、個人で勝手にナメ流しをすることは許されなかったのである、ここに、溪流魚の共同管理的な色あいを見ることができるのである。

(3)・大山の生業暦

第1表は前田秀夫さん昭和三十年代の生業暦である。

秀夫さんは共同漁撈の最後の世代であるが、現実には個人漁撈が多くなっていた。しかし、漁撈・狩猟・稲作を複合せせる生業伝統はかろうじてこの頃まで生きていたと言えよう。第1表中の(父・カモシカ)は、秀夫さんの父の時代にはこの時期にカモシカ猟を行っていたという意味である。サケ漁の中の「カギ」は、第2図のようなもので、このカギは、サケの「ホリバ」(産卵場所)のすぐ下手に置き、糸に触れる魚の感触をたよりにして柄を強く引き、鉤針にサケを掛ける方法である。鉤を三連にするのはこの地の特色である(第2図)。なお、第

1表の中には狩猟もある。当地の熊の捕獲儀礼はおよそ次の通りであった。熊を仰位にし、まず月の輪に刃を入れて下へおろす。次に右手、左手、右足、左足の順に刃を入れて皮を剥ぐ。皮を剥いだら、頭部を尾部へ、尾部を頭部へと逆にして熊の体に皮を掛ける。次に心臓に十字を刻むのである。古くは、三戸の柄のついた鉤を、ピッケル代りにして山に入り、カモシカをこの鉤で叩いて獲る方法があったという。

(4)・マスの食法

① イイズシ 桶の中にマスの切り身と飯を交互につめて重石をかける。飯は、米粒が手につかなくなるほどに塩を混ぜるのが要点である。こうして旧正月まで漬けておくとよい味になる。十二月末日に試食してみたところ、既にチーズのように乾燥して美味であった。漬け桶は蔵の涼しいところへ置くのがよいと言われる。

② キリコミ マスの切り身を糨と塩で漬けこんだもの。

③ シオマス マスに塩をまぶし加えてコモに包んで重石をかけて保存する。

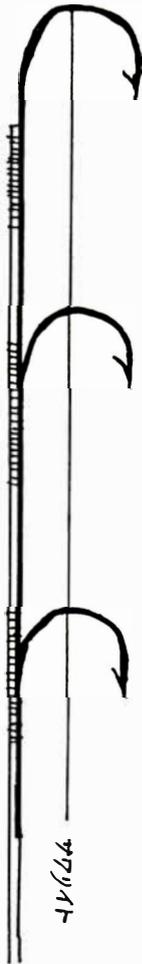
④ ヒズの酢もの ヒズ(頭の軟骨)をそいで酢で殺し、ネギを加えて食べる。

この他、この地では、マスの腹のことを「ハラシ」と称し、ここが一番うまいと伝える。

(5)・生態語彙

産卵期にメスのマスにつくヤマメのことを「クロツボヤマメ」と呼ぶ。全体に色が黒く、このクロツボがメスのマスにシラコをかける。クロツボの中には卵を食うものもある。産卵後のサケのことを「ホツチャレ」と言い、産卵後のマスのことを「ソコベマス」と呼ぶ。ともに味は悪いが出しのために獲りに行くことがある。追良瀬川では、戦前はサケが多く、昭和二十年代はマスが多くなった。そして、昭和五十年代からはまたサケが増えた。マスの方がうまいので、人びとは「サケほどマスがのぼればよいが。」と語る。

2・青森県中津軽郡西目屋村砂子瀬——赤石川・岩木川上流部——



第2図 図 ホリノト用サケ鉤——深浦町大山西

砂子瀬はマタギ集落として知られるところであり、マタギはまたマスの共同漁撈も行った。以下はマタギであった故鈴木忠勝さん（明治四十年生まれ）及び妻のチエ子さん（明治四十四年生まれ）の伝承による。旧暦六月に入ると忠勝さんが「サキ」（首領）になって岩木川支流の暗門川を溯り、櫛石山（七六八、四好）を越え、赤石川上流部にマス獲りに出かけた。グループの人数は三〜五人でマタギ組を構成する者の場合が多かった。「サキ」というのは、「シカリ」「ヤマサキ」などと表現される同共狩獵のリーダーのことで、特に、「ヤマサキ」とは近い言葉である。旧暦六月のマス獲りの山入りは普通「一泊三泊」だった。忠勝さんは、マスは雪が消えれば上り始める。雪代の増水で上るので下流では獲りにくく、そのお陰で山の中へ入ってくるのだ。」と語る。漁具は三本刃の突きヤスと四本刃の投げヤスの両方を使った。マス獲りのための山入りには、高さ二尺、幅二尺五

寸、厚さ一尺の蓋つきの箱をシヨイコにつけて背負った。捕獲したマスを運ぶためのもので、水が漏らないように入念に作られていた。もとより、米・味噌・キノコなどの食料も持つ。さらに、捕獲したマスにまぶすために塩を持つ。マスはハラワタをぬいて塩オシをし、箱に入れ、朴の葉をかぶせてから蓋をする。旧六月にマス獲りに入って一番困るのは雨に降られることだった。雨に降られると、小屋や岩かげで寝て待った。食料を節約し、帰りの荷運びのための食料がなくならないように気を配った。マスの他にヤマメもたくさん獲れた。獲物は塩漬けにしたり、旧暦六月十日の稲荷神社の祭りに焼いて食べたりした。「ミズタキ」と称して山菜のミズを包丁で細かく叩き、マスの頭をも細かく叩いて味噌味で食べる方法があった。赤石水系へのマス獲りはこの他に、九月の産卵期に出かけることもあった。

この他、砂子瀬には、旧暦六月十二日の稲荷神社のオミキアゲのためと称して、その前日、ムラ中で毒流しをして、アユ・ヤマメ・マスなどを獲る慣行があった。山椒の皮とクルミの葉とをまぜてナマで叩き、これを流すのである。もとより、神に供える魚以外は各々に分配したのであった。マタギ組以外の家々ではこれが祭りの魚

になるのであった。ここにも、溪流魚の共同管理の匂いがある。

3・青森県西津軽郡鰯ヶ沢町白沢——中村川

以下は白沢の豊沢丑松さん（大正三年生まれ）の伝承である。

この地では「ウドの実が真黒になるとマスがホリを掘る（産卵する）」と伝えた。産卵後のマスを「ソコベ」とも「クロソコ」とも呼んだ。白沢の生業の中心は炭焼で、七、八月、暑くて炭焼の仕事がはかどらないような折、古くは家族単位でマス漁をすることがあった。ヤスは四本と三本とを使った。中村川流域のマス漁の特色は、各部落ごとに専門のマス漁師がいることだった。昭和初年、白沢は二十一戸だったが、中に、豊沢惣一・佐藤由太郎・豊沢丑松の三人のマス漁師がいた。他に、滝淵・清野貞一、蓬平・葛西豊三郎といったぐあいにムラムラにマス漁師がおり、ムラびと達は、祭りや来客の折にこうしたマス漁師からマスを買い求めたのであった。マスは岸の岩壁の「トロの穴」（漣のある洞窟）の中でヤスを用いて突くという方法であった。

中村川ではマスの他にザッコと呼ばれる「ユゴイ」



▲写真② 川内川の大滝



▲写真③ 一之瀬仰天網

(ウグイ)がよく獲れた。「ガザシバの花ざかりにユゴイがのぼる。」と言われ、新暦四月中旬になると川底が黒くなるほどウグイがのぼった。「ユゴイは落葉のころ脂がのってうまい。」として、ユゴイを串焼にした。

4・青森県下北郡川内町畑——川内川

川内町畑は広く知られたマタギ集落であった。狩猟の他に山林労務・河川漁撈・焼畑(ハタヤキ型・アラキ型)などを兼ね、さらに、コノミ(樺)・シダミ(檜)なども採集するいわば始原生業要素を色濃く残したムラであった。以下は大沢誠一さん

(明治四十四年生まれ)の体験および伝承による。畑は陸奥湾に面した川内の町から川内川にそって約十三キロ溯上した山中のムラであるため海の魚が入りにくく、それだけにサケ・マスなどの川魚を大切にした。

(1)・マスセギカゴ

川内川を舞台としたマス漁には数種の方法があったが、特に注目すべきものは、畑の下流三キロの地点にある大滝において実施されていた「マスセギカゴ」の漁である。この漁法は、滝の途中に籠を吊り、滝を跳躍

湖上しようとするマスはその籠の中に受けて捕獲する方法である。マスの跳躍湖上は、滝壺の深さに比例すると
 言われており、滝壺が深ければ深いほど跳躍高は高くなるとい
 う。この地でも、こうした伝承をふまえて滝壺の

深いところを選んでマスセギカゴを吊した。川幅は約二十五
 尺、高さは約八尺ほどであるが、右のようなことから、マスセギカゴの吊られる場所は限られることになる。落下する滝の兩岸を基点としてまずその間に滝の前面途中を横切る形で綱を張り渡す。綱は、山ブドウの皮またはシナの木の内皮を編いつけたもので、強度もあり水にも強い。この綱にマスセギカゴを吊るのであるが、カゴに「カガリ」とよばれる鑲を二〜三個付け、鑲に綱を通して吊る形をとった。マスセギカゴは粗目で、縦六〇センチ・横九〇センチ・深さ四五センチほどだった。

マスセギカゴは滝壺の深い位置に五〜六個集めて仕掛けられていた。大正十年頃の畑の戸数は三十戸で、それが六組に分かれていた。マスセギカゴの当番は組で順に担当した。マスが湖上を試み、滝で跳ぶのは夕刻と朝の二回だと言われており、カゴアゲには朝の跳躍が終わったころ出かけた。この地では、「柳の芽が出るとマスがのぼる」と言い伝えられており、マスセギカゴは、マスがの

ぼり始める五月から、最盛期の六月を経て八月まで仕掛けられた。それが大正十年まで行われていたという。もとより獲物は公平に分配されていたのであった。

滝にて跳躍湖上を試みるマスを捕獲する漁法は畑のみではなかった。『斐太後風土記』巻之十四・吉城郡小鷹狩郷杉原村の項にもそれが「一之瀬仰天網」として絵入りで紹介されている。岩手県宮古市山中を流れ、田老に注ぐ田老川支流田代川の、馬場と鍛冶ヶ沢の境にある馬場の滝はマスドメの滝だと言われているが、このマスドメの滝に信夫源蔵という漁師が直径一尺ほどの木口をつけた綱を仕掛け、跳躍湖上を試みるマスを捕獲していたという。

(2)・ヤス突き漁

さて、この地にはマスのヤス突き漁もあった。この漁は突き手二人に弟子と呼ばれるセコ二〜三人を以って構成された組単位で行われた。弟子が竿を使って淵やよどみを叩き、そこにひそむマスを瀬に追い出し、突き手がヤスで突くという方法である。この地のヤスの柄は十六尺五寸と定まっていた。柄の長さが川幅や水深と連動することはいうまでもない。大滝の下にケドガ淵という水深三〇尋ないし五〇尋と伝えられる淵があり、まだ底ま

でもぐった人はないと言われている。こうした淵では長柄が必要となってくるのである。ヤス突き漁は五月から九月で、朝、まず安倍城まで下ってそこで川に入り、漁をしながら大滝まで湖上する。その間約四キロであるが、大滝に着くころには夏でも体が冷えきっているという。長柄のヤス漁は技術の熟練を要した。大沢さんが弟子をしていたころ、ふとガラス箱をのぞくとたくさんのマスが見えたので、ヤスの五尺の位置を持って狙ったが、竿がふれて全然だめだったという。この地には、「サケマスは一瀬のぼるごとくうまくなる」という言い伝えがあり、大滝あたりのものが一番うまいと伝えられている。

この地にはマスの卵を使うヤマメ漁がある。「山ぶどうが赤味を帯びるころマスがホリをホル」というのがこの地のマス産卵の自然暦である。マスのホリが終ったところで、径八寸ほどの平石の上に砂を盛り、そこにマスの卵を口で嚙んで吐きつけ砂を混ぜる。砂の中に、じゅうぶんマスの卵を嚙んだものを混ぜ終えたらその石を岸に近い、水深三〇センチほどのところに沈めるのである。こうしておくとし、七、八〇以下流からヤマメが寄ってくるのである。ヤマメが寄ってくると、あらかじめ用

意しておいたマスの卵を釣針につけて釣るという方法である。マスの卵はザルで掬って砂を落とし、卵だけを選び出しておくのである。ヤマメがマスの卵を食べるという生態観察の結果生じた河川漁撈の方法である。

(3)・マスの豊漁祭

旧暦六月一日は、大滝を神体とする大滝神社の祭りである。その前日、五月三十一日にはムラ中総出でマス漁をした。漁獲物の中で最大のマスを大滝様に供え、祭り当日に使用する分をとっておき、その他は均等に分配した。当日は大鍋でマス汁を煮、ムラ中の者がぞんぶんに食べた。マス汁は味噌味で、蕎麦を入れた。その他、マスを焼いて食べることもあったし、この日、ムラ中の者は米・馬鈴薯のドブロクをぞんぶんに飲んだ。高松敬吉氏の「川漁について——特に鮭・鱒の漁法を中心に——」⁽¹⁾によると、大滝様は、この地域の雨乞い・日乞いの信仰を集めていたという。

先にふれたマスセギカゴ漁をはじめとしてヤス漁の水あがりの場所となるなど、この大滝がマス漁の重要なポイントであったことはまちがいない。大滝が雨や水を恵む水神として崇められ、逆に、降り続き過ぎる雨を止める水神として崇められたことは、壮観ともいべき滝の

景観から当然のことと言えよう。それはそれとして、ここで新たに考えておきたいことは、大滝が、河川の魚を恵む母神として信仰されていたということである。それは、何といっても旧暦六月一日というマス湖上の盛りの日、マスの味が最も美味になる日を祭日として選んでいることによつてわかるし、その前日、ムラ中総出でマスをメルクマールとした共同漁撈を実施していることによつてもわかる。各戸に均等に分配されたマスは、塩漬けなどにして保存された。そして、最大のマスを大滝様に供えるという点にも注目しなければならぬ。この日は、畑地区のマスの豊漁祭であり、漁獲祭であった。大滝様は、マスを生み出す母川の神にほかならなかつたのである。なお、この地では、六月一日以外、十二月十二日の山の神祭りの日にも、大根・稲束の他に、サケまたはマスを姿のまま山の神に供える習慣があつた。

先に、マスセギカゴについて述べたのであるが、大滝におけるマスの跳躍湖上とその捕獲について、高松敬吉氏は前掲書の中で注目すべき伝承を紹介している。「大滝のカシラ（上流）で、悪いものを流せば、鱒は滝に向つて跳ねなくなる。そこで、集落の人たちは、上流の方では、ヤバチモノ（汚物）、サイイダリ（騒いだり）

ひば、跳ア止まる」といって各自が厳守し、その鱒の漁期中には注意して行動し、そうしたことは禁忌したものだ。たとえば、上流でカナケイモなどをして水を汚らすと、鱒は滝に向かって跳ねなくなる。そのために、芋の水などがとくによくないので注意したものだ。」——とある。畑の人びとが、大滝を跳躍湖上するマスと大滝に、いかに心を使つていたかがわかる。環境問題が現今のように騒かまひしくなかつた時代、山の民は、蛋白源としてマスを得るために、河川の水質汚染を厳しく禁じていたことがよくわかる。滝は、例えば那智大滝の例でわかる通り古来、重要な信仰対象となつてきたのであるが、畑川の大滝の場合、その信仰は観念の世界にとどまることなく、常に実質を伴つたものであつた。

当地のマスの食法には先にふれたマス汁や、塩焼き、の他に次のものがあつた。①マスの身を九センチ×二、五センチほどに切つてシオカラにする。②「カンブチ」と称して燻製にする。③マスの切り身・飯・山椒の葉・塩を合わせてスシ漬けにする。

産卵を終えたマスやサケのことを「ホッチャレ」という。「ホッチャレはモッコフンドシ（男のふんどし）のようにひらひらとして、真直に泳ぐことができずに途中

で死んでしまう。」という。「サケマスのイチヒレは嫁に食わせるな。」という口誦がある。十二月五日を「五日エビス」と称し、この日、タラのイチヒレをエビス様に供えてからそれを主人が食べた。ここにイチヒレ重視の習慣が見られる。特に大きいサケマスのことを「オオスケ」と呼んだ。

(4)・採集と狩猟

当地においてもマスを中心とした河川漁撈と狩猟採集はセットになっていた。採集食物としては「シダミ」即ちミズナラが重要であった。食法は次の通りである。①シダミを拾ってきたら一旦茹でる↓②天日で乾燥させる↓③臼で搗く↓④カラとカスを除く↓⑤実を水に浸す↓⑥「ドウ」と呼ばれる筒状底なし籠を大鍋の中におき、周囲にシダミを入れる↓⑦灰アクの水を入れて煮る↓⑧ドウの中の水を交換する↓⑨アワが白くなり、シダミが黒くなれば食べられる。こうしてアクヌキを終えたものに砂糖を入れてつぶし、馬鈴薯の粉の団子の餡にした。また、飯にまぜて食べることもあった。ブナの実のことを「コノミ」と称し、乾燥させておいてオヤツとして食べた。この地では栃の木を素材としてハンジョー（木鉢）、クルワ（蒸しセイロ）、臼などを作ったが栃の実は

食べなかった。馬鈴薯から澱粉をとるのが盛んであるが、その基層には、ワラビの根やカタクリの根から澱粉をとる習慣が存在したのであった。

当地ではクマを捕獲した場合、クマの皮を敷き、その上に、膳にのせたクマの頭を据え、猟師が「ウカベトナエ」「ヨマコト」などと呼ばれる祭文を唱してクマの霊を祭ったという。「ウカベトナエ」という名称は、この儀礼がクマの霊をウカベ、山にもどす儀礼であったことをよく物語っている。別に、「四つ熊を獲ると七代崇る」という言い伝えがある。この伝承には種の保存の心意がこめられており、クマの霊を浮かべて山にもどす儀礼とあいまって、自然から恵みをいただくという古層の民俗モラルを読みとることができるといえる。なお、当地の狩猟伝承については千葉徳爾氏の報告がある。¹²⁾

5・青森県三戸郡三戸町小中島——馬淵川

馬淵川にかかわる河川漁撈等について工藤武治さん（大正十一年生まれ）の伝承を記す。マスが川にのぼるのはオゲー（ウグイ）と同じで、柳の芽につれてのぼるといった感じである。八月になればサケがくる。昭和初年には、サケ七割に対してマスが三割ほどだった。マス



▲写真④ 雪谷川で使われたマスかけ鉤

は雪どけ水に乗ってくるので、発電所の残り水のドシャバキのところまで「ガラガケ」（三つ釣）で引っかけて釣った。この地には「日照りマス」という言葉がある。夏、川の水が減り、温度があがるとマスは水の冷たい支流の沢へつく。そこを狙ってヤスで突くのである。ガス

カンテラを使ってマスの夜突きも行った。サケは、ヤス・投網・ホリバカギなどで獲った。

当地にはオゲー（ウグイ）に関する特殊な漁法・食習がある。オゲーのホリバを人工的に作るのである。マクラ石と称する径十五センチ程の石を、分かれ川で流れの早いところ

の水中に約一間四方高さ二尺ほどに魚道をあけながら積みあげこれを「ネドコ」と称した。水勢によって卵が流れ去らないような場所を人工的に設けるのである。四月二十八日から五月の末日ごろまでがオゲーの産卵期である。この時期に、ネドコの中にガラガケ針をたらしオゲーを引っ掛けてあげるのである。「桜オゲー」という言葉があり、桜のころが盛りである。一匹のメスに多くのオスがつくわけだから、ガラガケにかかるのはオスの方が多い。一日に一度ネドコの石を積みかえるのであるが、その際、卵が産みつけられているものはそのまま川に置く。種の保存への配慮である。ネドコ用の石は平素から集めておくのであるが、工藤さんはトラック一台分の石を買ったこともあった。

こうして獲ったオゲーを「ハタキ」にして食べた。樗の木口を台にして、鉦の背を用いて叩くのである。その際、胆嚢を入れると全体が苦くなるので必ず胆嚢は除いた。よく叩き、山椒と小麦粉と鶏卵をまぜて団子にし、これを汁に入れて食べたのである。この汁のことを「ヒチミ」と呼んだ。タタキという食法は古層の食法であり、兎・山鳥・鱒などもタタキにされたが、ウグイのタタキは注目すべきものである。寒ウグイのことをこの地

では「スガジャッコ」と呼ぶ。「スガ」とは水のこと
で、冬期、馬淵川に十センチ以上の氷が張るころ、氷を
切り、網を張って、処々に穴をあけて追いこむのであ
る。スガジャッコにはよく脂が乗っていてうまい。田楽
にしたり、ハタキにしたりして食べるのである。ノボリ
ウグイはアライにして山ウドとともに酢味噌にして食べ
ることもあった。たくさんとれた時には焼いて、弁慶に
さして保存した。

四月末日、オゲー獲りの最初の日、川の中から形のよ
い石を拾いあげて川端に据え、これをエビス様として祭
り、その年の河川漁撈の豊漁を祈った。エビス様は川の
神だと伝えている。十二月五日はエビス様の祭りで、こ
の日、尾頭つきをエビス様に供え、主人はタラのイチヒ
レを食べた。

採集食物としては栗があった。家の前の畑の中に穴を
掘り、川砂を敷いて栗を砂に埋める。ネズミ除けとして
杉の葉を添えた。また別に、栗を乾燥させ、踏み臼で搗
き、篩にかけて粉をとり、その粉をそのまま食べるとい
う特色ある食法もあった。二百十日にはクルミを採り、
積んでおいて、洗って実をとった。その実を袋に入れて
保存し、クルミモチに使った。工藤さんは獵師ではな

かったが、若い衆のころ、冬期、五、六人で兎ボイをし
た。五、六人で兎を追いまわし、兎が疲れたところを棒
で叩いて捕獲する方法である。獲物をもって共食すると
いう、若い衆の共食行事ともなった。当地では稗・粟の
栽培も盛んであったが、これは割愛する。

6・岩手県九戸郡軽米町駒木——新井田川支流雪
谷川

当地には昭和十年代までサケマスがのぼった。以下は
荒川福太郎さん（大正十三年生まれ）の伝承による。
「柳の芽が出るとマスがくる」という口誦があり、まず
マスを獲った。マス漁には、ヤス漁とカギ漁があった。
ヤスには三本と四本があり、一〇ほどどの紐をつけた投
げヤスと、四ほどどの柄をつけた突きヤスとを用いた。
他に、「ホリ」のマスを狙うカギ漁があった。荒川さん
は、父親が使ったというマスカギを保存していた。写真
④の通りで、長さ十七センチ、先端と背の幅八、三セン
チ、鉤は付け根から二又に分かれており、二本の鉤針の
カエシは内側についている。小型で古風な鉤である。

この地にはサケマスのヒレや骨を干しておき、それを
粉化して汁に入れて食べるという方法があった。いかに



▲写真⑤ 猿沢川カマ淵の滝と地獄穴

も山村らしい食習である。川ではこの他、寒ウグイを獲り、味噌をつけて焼くという方法があった。

採集食物としてはシタミ（ミズナラ）がある。よく干してから皮をむき、水にさらしてアクぬきをする。水車で粉化してから湯で練って食べるというものであった。

なお、当地は、アラキ起こし型焼畑の本場で、その詳細な技術が伝承されているが、これについては稿を改める。

7・岩手県下閉伊郡岩泉町乙茂——小本川・猿沢川

岩泉町内を流れ小本港に注ぐ小本川は川魚の宝庫であった。この川ではじつに多くの川漁師が活躍したのであったが、乙茂に生まれ育った水野義雄さん（大正十三年生まれ）は豊かな漁撈体験を積んだこの川最後の川漁師だと言えよう。以下は水野さんの体験・並びに伝承によるものであり、第2表はその漁撈活動を集約的に示したものである。乙茂は河口から約十五キロほど潮上しただけなのに山中の印象が強い。三〇〇㍍〜五〇〇㍍の山々が兩岸に迫っているからである。左岸の乙茂部落に突き当るように南の山中から流出する支流、猿沢川が合している点も、乙茂が流域随一の川漁師のムラとなった要因である。水野さんの漁場は、小本川本流においては乙茂の上流宮ノ沢の上から下流では支流三田市川の間、約五キロで、猿沢川は大滝の淵までだった。

(1)・マス漁

乙茂では、「ソナイ山の雪が消えるとマスが猿沢川（小本川支流）にのぼる」と言い伝え、ソナイ山の雪が消えるのを待った。また、旧暦の三月三日、潮干狩のころになると小本川へのマスの潮上が増えた。この日、乙

茂の人びとは午前三時ごろこぞってムラを出発し、約二時間半かけて小本の海岸に出た。シオ時を見て海に入り、ワカメ・マツボ・フノリ・ツノマタなどを採取した。山や川の仕事が忙しいということもあったが小本の人びとに対する遠慮もあって、この日だけ海藻をとりに出かけたのであった。この日を過ぎるといよいよマス漁が活発になる。小本川本流には旧暦の一月から、少しずつマスがのぼり始める。旧暦の二月、新暦の三月には、川舟を出し、ガラス（箱メガネ）を使ってヤスでマスを突いた。片手で舟を操り、口に箱メガネをくわえ、片手でヤスを扱うのである。新暦の四月になると、猿沢川のカマ淵や大滝の淵でマスのガラガケをした。糸の先に三股のガラガケ針をつけ、その針の、指四本分下に錘をつけた。内径二寸五分の真竹の節をぬいたものに鉛を熔かして流しこんで作った鉛棒とタガネ・ハンマーを持ち歩き、水量に合わせて鉛の量を判定し、その場で鉛を切って錘を作ったのである。四月には、川舟でナゲヤスを使ってマスを獲ることもあった。猿沢川のカマ淵の上の滝は高さ三呎ほどだがマスはそこを跳躍溯上した。「滝の上で育ったものは滝の上までのぼる。」という。また、滝壺の深さだけは跳躍できるともいう。カマ淵の滝

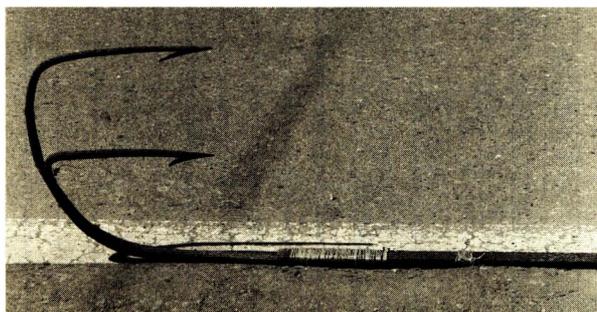
の左岸に窪みがあり、そこに径一呎ほどの石の囲みがある。土地の人びとはこれを「地獄穴」と呼ぶ。滝を溯上しようとするマスが跳ね損じて右（左岸）にそれ、この穴に落ちこむのである。青森県川内川のマスセギカゴのようなものである。地獄穴に入ったマスは見つけた人もらってよいことになっていた。五月から八月はメガネをかけて淵にもぐってクグリヤス（ツキヤスともテヤスとも）でマスを突く。クグリヤスの柄は一間で、ソロボンの珠を作るアンツァの木・ナラ・モエブトなど重くて堅い木が選ばれた。潜水する時、柄が浮きあがるようでは困るのである。まず、漁をしようと思ふ淵の上流に舟をまわし、瀬に石を投げてマスを下流の淵に追いこむ。さらに、水中に鎖を垂らしてこれを引きずりながら淵に向かう。淵に入ったら舷で鎖を鳴らすのである。以上によって、淵に追いこまれたマスは、さらに淵の中の穴や岩のかげにひそむことになる。淵の地形を熟知した川漁師は淵の中にもぐって穴にひそむマスをヤスで突くのである。クグリは午前中に行い、いくら遅くとも午後三時までには上る。潜水に際しては体にナンパンの粉を塗って冷えを防ぐ。さらには、帰宅後、マツシタブドー（蔓草）・ヤマオトコなどを風呂に入れて入浴すると体によ

第2表 水野義雄さんの漁業暦（昭和20年代～40年代）

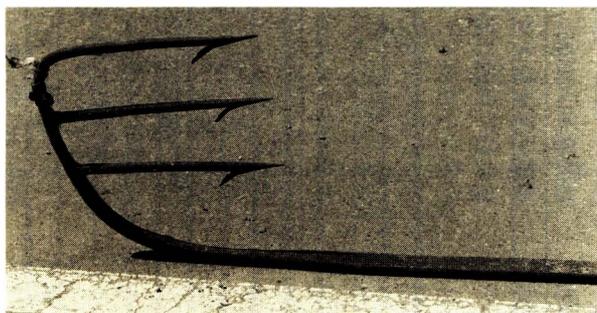
魚種	条件\月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
マ	期 間			←-----→		←-----→		←-----→		←-----→			
	漁 具			ツキヤス・ ^㉑ ナゲヤス・舟	^㉑ ナゲヤス・舟	^㉑ クグリヤス				^㉑ ホリカギ			
	漁 法			舟・ガラス・ ^㉒ ガラガケ	^㉒ ガラガケ	^㉒ ガラガケ				^㉒ ナゲヤス			
	漁 場			小本川	^㉑ 小本川 ^㉒ 猿沢川	^㉑ 小本川（淵） ^㉒ 猿沢川（滝壺）				小本川 （岸）			
ス	時 間 帯			昼	昼	昼				^㉑ 夜 ^㉒ 昼			
サ	期 間										←-----→		
	漁 具										^㉑ カギナガシ・舟		
	漁 法										^㉒ ホリカギ・岸 ^㉑ ノボリカギ・岸		
	漁 場										小本川		
ケ	時 間 帯										^㉑ ^㉒ =夜 ^㉑ =昼		
ア	期 間						←-----→		←-----→				
	漁 法						トモツリ		ヤナ				
	漁 場						小本川		小本川				
ユ	時 間 帯						昼						
ウ	期 間						^㉑ ←-----→	←-----→		←-----→			
	漁 具						^㉑ ウナギカギ						
	漁 法						^㉒ 石起し・網 ^㉑ オキバリ						
	漁 場						小本川						
ギ	時 間 帯						^㉑ ^㉒ =昼・ ^㉑ =夜						

(2)・サケ漁

「山漆が色づく」とサケが来る。」という言い伝えがあり、「霜が降りるとサケのホリが始まる」という口誦がある。ホリバ（産卵場）のことをこの地では「ホツボ」と呼ぶ。ナガシカギ漁は、夜、舟を使ってこのホツボに



▲写真⑥ 水野義雄さんが小本川で使ったノボリサケ用の鉤



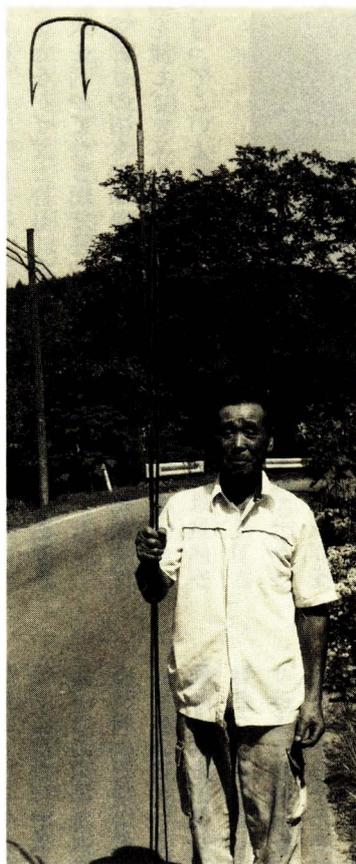
▲写真⑦ 水野義雄さんが小本川で使ったホリサケ用の鉤

近づいて行かう。ナガシカギの鉤は釣針型の形状で、鉤の柄に対する付け根から鉤の湾曲部の頂までの間に木綿布を巻く。鉤が石に当たった時サケを驚かすような音をたてないためである。柄は櫓の木で、長さは一間半である。柄の元にコブを付けて滑り止めにする。舟の中から水上

で鉤をまわしてみても、鉤がホツボの下流二尺の位置につくマスを掛けるに都合のよい位置に静かにイカリをおろす。ホツボのすぐ下にメスが止まり、その直後にオスがつく。このオスのことを「ツキカノ」と呼び、このツキカノを標的にして水中に鉤を流して引っ掛けるのである。ツキカノを獲ると、また別のオスがやってくる。こうして、一つのホツボで五、六本のツキカノをとることができる。その間メスは絶対に獲らない。川舟は幅五尺、長さ二間半で、ナガシカギ漁に際してはコタツを積みこみ、毛布またはムシロをかぶって待機する。

ホリにつくサケを捕獲する鉤は写真⑦のようなもので、針が三本である。鉤の背と鉤の先の幅は二十二センチ、真中の針の長さは十九、五センチ、針と針の間は、上から1・2・3

・4とした場合、おのおの先端において、1と2の間が五、五センチ、2と3の間が五、八センチ、3と4の間が八、五センチと巨大である。しかも、この鉤を一竿に二個つけた二連鉤もある。柄竿は長い場合には五間にも及んだという。夜、サケのホツボにこれを仕掛ける場合には、サケの動きを探知するために鉤の頂から柄の手にかけて「サワライト」を張った。ホツボに寄るカノに照準を当ててカギを設置する。これを「ホリカギ」ないしは「オキカギ」という。カギを設置する場合、あまりに流れが早いところは水庄でカギが倒れるのでその点に注意する。岸では夜の寒さを防ぐために俵をかぶって



▲写真⑧ ノボリサケ用の鉤を持つ
水野さん

待つ。常時サワリ糸に手をふれていて、糸にサケが触れた感触があると間髪を入れず竿を引くのである。

ノボリカギは、溯上してくるサケを狙うもので、岸の中でも、流れの中、瀬を見わたすことができるようなところでカギを仕掛けた。鉤は二本針で、天地が二五、五センチ、針の間隔はおのおの十一、五センチ、針の長さは一九、五センチとこれも巨大である(写真⑥)。ノボリカギは昼仕掛けるので一の針の背方に赤印をつけておく。ノボリ鉤の針が二本であるのに対してホリカギの針が三本であるのは、ホリの時期にはサケが細身になるからだという。

(3)・川での思い

この地ではノボリウグイのことを「オガエ」「オガイ」と呼んだ。「山吹の花が咲くとオガイがホル」と称して、岩や石を起こしてカジカの卵を採り、これを真綿に包んで餌として釣った。食法はサシミ・味噌煮・大根とともにナ



▲写真⑨ 小本川に浮かぶ川舟

マスにする、などであった。これに対して地つきウグイのことをハイザと称し、これは、冬、寒ハイザとも呼んで水を割って巻き網で獲った。

雪どけの頃水神様の祭りをした。川漁師が川に集って酒を流し、マスの子を桶に入れておいて少し酒を入れ、「帰ってこいよ。」と言って放流した。川漁師は盆休みに「川つくり」

をした。サケ・マスがホツポを作りやすいように大きな石を除き、クマ手で瀬を平らげた。十一月二十日のエビス講にはハイザをどんぶりの中に入れて供え、後に川に放した。この日は魚とりには行かなかった。魚獲

物は主として岩泉の「タケヤ」という魚屋に売った。戦後、乙茂だけでも專業の川漁師が二〇人いたというから、この川の恵みがいかに豊かであったかがよくわかる。特別に大きいサケ・マスのことを「サケノスケ」「マスノスケ」と呼び、これが獲れた時は売らないで、漁師仲間を招待して宴会をして祝った。この地の人びとはサケマスに親しみ、人の有様をサケマスの生態度で比喻することがあった。「あそこのメスさつきカノがついていいる。そろそろホリホルでないか。」「あそこの娘は一人で歩いている。まだつきカノがつかないようだ。」「あれはホツツアレのようになったなあ。」――

水野さんは、昭和二十四年から六十年まで川舟を操り、淵にもぐった。「サケのホリを見ていて、こちらが、明日にしよう（産卵後に獲ろう）」と決意すると、舟で音をたてても魚は逃げないような気がした。二晩・三晩ホラせることもあった。今の人は待てない。」と語る。「サケのホリホリを眺めていると、これがカラフトまで行ってきたのかという思いが浮かんできて道具をおろせないで帰ってきたことがあった。年をとってから、そんな気持が強くなった。」と語る。

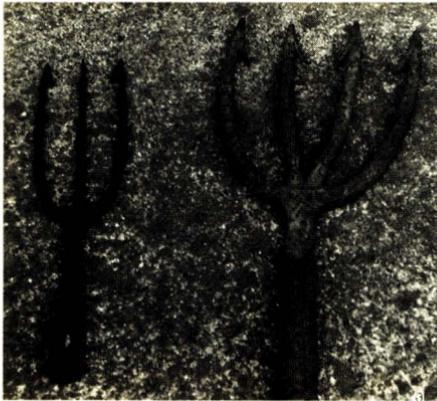
(4)・採集の民俗モラル

水野さんの暮らしの中には採集的要素もあった。シダミ(ミズナラ)は、拾ってきて一ヶ月ほど干し、皮をむいてアクタレミズに浸す。アクタレミズとは、灰汁のことで、これに浸してから煮て、臼で搗き、団子にして黄ナ粉をつけて食べた。これを「シダミモチ」と呼んだ。栗はカマス五杯分ほど拾い、生栗・砂栗・干し栗・ツナギ栗にした。干し栗は臼で搗き、飯に入れたり、餡の代りにしたりした。粒の良いものを選んで糸に通して干しておき、正月に、糸に通したまま茹でて、一ツラずつ子供に与えた。これを「ツナギグリ」と呼ぶ。一月十五日の小正月に、ヒエ粉・ムギ粉・ソバ粉などで栗・粟穂・繭などの形を作ってミズキの枝に挿して飾った。小正月飾りの中に栗の実が入っていることは注目される。

当地にはトコロの食習がある。「花ドコロは苦くない。」という口誦があり、トコロの花がよく咲くとしろ、即ち陽あたりのよい場所のトコロは苦くないとして、陽あたりのよい場所のトコロを春、青葉の出る前に掘った。まず、毛(細根)がぬけるまでよく煮て洗い、さらに水をかえて三回ほど煮なおす。アク水を使う場合もある。それでも苦味が残るが、その苦味が嗜好の対象

となっているのだという。

当地では山菜・キノコの採取も盛んであるが、かつては、採集の民俗モラルが厳しく守られていた。水野さんは、キノコ採りについて、父親や近所の年寄達から、「一番初めに出た、大きなものを残せ。」と教えられた。それは、他人が残したものを採ってはいけないということにもなり、他のカブを見つけて採らなければいけないということである。水野さんは今でもシメジ・アマコダケなど、そのように注意深く採ってくる。少年のころ、年寄に「残してきたかタネコを。」「あと採りたかったら残してくるもんだ。」と教えられた言葉が強く心に残っている。「ウドは根から採らない。」「ゼンマイ・コゴミは一株で二本残し、しかも途中からちぎる。」——これもムラの伝承である。河川漁撈にしろ、山の恵みの採集にしろ、かつてはその習俗の根底に、その地域で継承され、厳しく守りつがれた民俗モラルがあった。それは「種の保存」「資源の保全」を見つめたものであり、自然への畏敬の念に根ざしたものであった。かつて、それらは共同体の中において、様々な形で教育されていたのであった。水野さんは、現今、そうした民俗モラルが衰退していることをくり返し嘆いていた。昔は「ヒヨリ



▲写真⑩ 祝沢口さんが安家川で使ったマス用のヤス。右 ナゲヤス・左 突きヤス

辺でマスを
中心とした
河川漁撈を
続け、同河
口より約十
四キロ湖上
した岩泉町
年々部落に
住んで狩猟
・採集・焼
畑など始原
生業を体験

ザッコ」といって、夏の暑いときイワナ・ヤマメ・ウグイなどが水の冷い川岸に寄ったものだが、今はそれもなく、妙に川の水が冷たいという。生態系に変化が生じているのである。

8・岩手県下閉伊郡岩泉町年々——安家川

陸中海岸に注ぐ安家川は水量豊かでサケマスの溯上も多い。岩泉町年々の祝沢口良雄さん（大正十一年生まれ）は、河口から約五、五キロ溯った地点にある大滝周

した人である。以下は祝沢口さんの体験と伝承である。第3表は祝沢口さんの生業暦であるが、一部割愛した項目もある。

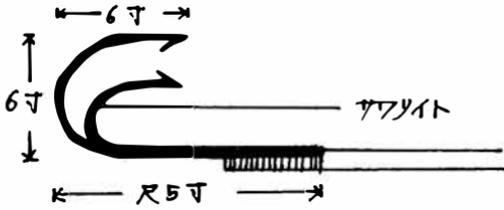
(1)・マス漁

祝沢口さんは開口一番「旧暦二月正月の年とりのために、安家川の大滝の、コブ滝まで神様がマスをのぼらせてくれる。」と語った。コブ滝というのは、大滝のカシラが樋のようになって大水が出るとコブコブと鳴り響くところから名づけられた淵である。茂井の人びとは、旧暦一月三十日に安家川のマスを獲ってその晩そのマスを食べる習慣があった。漁法は、オニグルミのマッカ（又木）を使って径四尺ほどの網口を作り、それに真藤の皮を使って深さ五〜六尺ほどの網を綯いつけ、長さ三間ほどの柄をつけた大型タモで掬うというものであった。滝の脇の水が泡立っている部分にマスがたまっているのを掬うのである。この時期は雪どけ水ではない。この時期のマスは群をなしてはいないが、雪どけ水と夏の出水の際にはマスが群をなしてのぼってくる。柳の芽につれて春水に乗ってのぼってくる。

旧暦一月三十日から二月、三月はこの網で獲るかナゲヤスで獲るかのどちらかであった。それは、水が冷たく



▲第3図 祝沢口さんの生活圏 ③ |——| はマスの主要漁場
国土地理院 1 : 50,000



第4図 ホリドキ用マス鉤 一岩泉町年々一

てとても水中に入ることができないので、水に入らないで獲るということを意味していた。ナゲヤスは写真⑩のようなもので、四本ヤス、針の長さは十七センチ、幅十五センチである。柄は三間で、ヤスに結ぶ紐は麻、紐のもとには手首に結んだ。水メガネをかけ、ふんどし一つになって水中に入ってツキヤスでマスを突くのは普通五月になってからであったが、祝沢口さんは、昭和十年から毎年四月の雪どけ水に入った。さすがにまだ寒いので、週に一度ほど、午前十時から午後三時の間に間をおいて入った。ツキヤスは三本ヤスで、柄はアンザの木で五尺だった。一般の人びとのクゲリ漁は五月からで、しかも組漁が多かった。祝沢口さんも、四月は一人漁だったが、五月から八月までは五人の組漁をした。昭和十年代の安家水系におけるマスの漁撈は次の通りだった。元村Ⅱ三人

一組、川口Ⅱ三人一組、年々Ⅱ五人一組、茂井Ⅱ五人一組、半城子Ⅱ三人一組、普代Ⅱ十人一組、萩生Ⅱ十人一組、田野畑Ⅱ三人一組、この他、他村の組が三、四組入っていた。組漁というのは、潜水してマスを突く者と、石を投げたり、なるべく葉の大きな木の枝を流してマスを追ったり、突き手が暖をとるための焚火をしたりなどの業務分担によって成り立っていた。漁場は大体、自分達のムラに隣接した範囲だった。新暦六月、組漁の盛りになると水も温くなるので夜明けから夕方まで断続的に水に入った。旧暦五月の「五月マス」という言葉がある。脂が乗って一番うまい。「マスは滝は一つはねるにつれて脂が少くなる」という口誦がある。マスは川を溯るにつれて細くなるともいう。したがって、河川溯上の極点に至るマスの味はよくないとい、また、海のものも必ずしもよくないと言われる。川には、どの川にもマスの味が最もよくなる場所があるのだと言う。安家川ではそのポイントが、先にふれたコブ滝だと言うのである。

「彼岸花が咲くとマスがホリをホル」という口誦があり、彼岸の中になるとマスがホリをホル（産卵する）とも言。ホリドキになると祝沢口さんはまた一人漁と



▲写真① マスツキヤスを持つ祝沢口さん

なり、瀬につくマスをマスカギ（第4図）またはトアミで狙った。カギは、天地が六寸、針先と頂の間も六寸、しかも、その間にもう一本カエシのついた針が出たものであった（第4図）。柄は三間ほどあったという。ホリバの下に設置し、中針から手元へ「サワリイト」を張り、その感触によって鉤を引いたのだった。マスのホリについては、マスのメスにマスのオスがついてシロコをかけるものが五〇%、マスのメスに「クロゴ」と呼ばれるヤマメのオスが集ってシロコをかけるものが五〇%ほどだという。また、この地には次のような言い伝えがある。「マスのハラゴ、即ちスジコの一本はマスになるものであり、もう一本はヤマメになるものである。」——マスのメスにヤマメのオスがつくという現象は、各地で

様々な伝承を生んでいる。

漁獲したマスは、腹を裂いて内臓を除き、眼球とエラを除いて腹に塩を入れ、コケラを逆モミしながら塩を入れる。こうして、土間に板を敷き、その上にマスを並べ、さらに、その上に板を置いた状態で四五日置く。次に、囲炉裏の上の煙ののぼるところへ吊るして焙乾的に乾燥させる。真白に塩を入れても脂があるのでその割に塩カラくない。産卵を終えたマスを「ホツツアレ」と呼び、これをナゲヤスで獲り、やや塩を少くして煙で乾燥させてからコブ巻きにする。マスが大量に獲れた時は安家の元村まで売りに行った。

特大のサケ・マスは、サケノスケ・マスノスケと呼んで珍重した。また、サケマスのイチグシ（イチビレ）は主人が食べ、尾ヒレを家の中の板羽目に貼り並べる者もあった。「雪の多い年は春マスがたくさんくる。」「マスが安家川にたくさんいる年は不作になる。豊作の年にはマスが少い。」などの口誦がある。

海からのノボリウグイを「オガエ」、地つきウグイを「ハイザ」と呼んだ。「桜オガエ」と称して、桜の季節にオガエがホリにつき、半月遅れて

ハイザがホリについた。オガエは骨が硬いので焼き干しにし、煮つける時に酢を入れた。寒ハイザは淵の岸の木の葉の下で冬眠した。「腹に脂がたまっている」と言われる程脂が乗っていた。投網で獲ったり、イカのハラワタを干したものを餌に、氷を割って釣ることもあった。

(2)・狩猟

祝沢口さんの暮らしの中には狩猟要素もあった。昭和二十一年復員後から二十三年まではアオシシ(カモシカ)を捕獲した。戦後も、昭和二十四年以降は禁猟が厳しかったが、終戦直後は管理がゆるみ、人びとはさかんにアオシシ猟をした。祝沢口さんが戦前力を入れたメルクマールはムササビだった。猟は十月十五日から四月十五日までだったが、ムササビ撃ちは月の盈虚にかかわらず、月光をたよりにするため、毎月、旧暦の八日から二十一日までの夜間に猟に出た。八日から十四日まででは、祝沢と呼ばれる家の近くや東の山を猟場とした。八日には夕食後に出て十時に帰った。十五、十六、十七日は半城子を超えたところのイタコヤシキまで出向いた。片道三里あるので午後二時に家を出ても帰ってくるのは夜明けになった。帰宅して獲物の皮を剥ぎ、鉄砲の掃除をしていると寝る暇はなかった。十八日以降は次第に月が遅

くなるので西山を選び、家を午後十時すぎに出た。家の西方に当る甲子山(七六六^尺)が猟場となった。月の盈虚により、出発時刻、狩猟実働時間、猟場への距離、猟場の方角などが微妙に異ってくる点が注目される。折壁・坂本の猟師達は周辺の山が大きいので一晩にムササビ七〇匹ほど獲り、背い手二人をともなったというが、祝沢口さんの猟は一晩に一〇〜一五匹だった。当時、一匹一円だったというから、大きな収入をあげていたことになる。祝沢口さんがマス漁、狩猟を習ったのは後に舅となつた下屋敷彦蔵さんだった。その彦蔵の曾祖父はクマ獲り猟師だったと言われ、この地には現在も「ヤマサキ」(狩猟の親方)という言葉が残っている。下屋敷家に祟りが出たので、先祖が秋田から来たという久慈の、修験兼マタギの関口佐与吉に祈ってもらったところ、「熊の送りが悪いので祟りが出ています」と称し、家族にふとんをかぶせておいて山伏が熊送りをしたところ、座敷から本物の熊が出て行った。その熊が家の向い側に行つた時、それを撃つて、ここに鳥居を建て、そこを熊野神社として今でも下屋敷家で祭っている。

右の伝承によれば、かつてこの地で熊の集団狩猟が行われていたことがわかり、また、熊野修験系の山伏がこ

の地で活躍していたことがわかる。しかも、熊野修験が秋田のマタギ儀礼を導入し、土着的な「熊送り」の呪法を伝えていたことがわかる。ここからも、東北地方にはアイヌの熊送りに通底する、熊の霊を送って、肉体を得て再生させるといふ信仰が存在したことがわかる。

(3)・採集

当地の生業構造の中では採集要素も重要な役割を果たしてきた。祝沢口さんは採集食物の中でキノコはあまり採らなかったが、山菜・根茎類・堅果類はよく採集した。九月下旬になると、クリ・トチ・シダミを採集することができたが、栗と栃は人びとに人気があり、早く拾いつくされた。しかし、シダミは量も多く、いつでも拾えたので、雪の降りつもる前まで随時山に入ってこれを拾った。

①シダミ(ミズナラ) ②アクヌキシダミを拾ってきて一週間から十日ほど天日で干す↓バツタリで搗いて皮をむく↓箕でカラを除く↓アクタレで煮る↓大鍋の中央にスダレを巻いて立て、中から煮汁を汲み出す。こうして五〜十回水をかえて煮る↓アクがぬけたら洗ってから煮直す↓ザルに入れて水を切る↓黄ナ粉をかけて食

べる。昔は塩味で食べたという。また、アクを抜いたシダミに糍を入れて甘酒を作った。茶色の甘酒ができる。

なお、アクタレは、栗の木のフネを二つ重ね、上のフネの中央に穴をあけ、その上にムギカラを敷き、さらにその上に「コアク」と呼ばれる、焚火やイロリの灰を入れ、水をかけて取った。③澱粉ナマのシダミの皮をむき、ナマの実を臼で搗く↓袋を通して汁をためる↓水でさらし、五、六回水を替える↓澱粉をためる。これを餅にし、シダミモチと称した。

④トチ トチの実を拾ってきて一ヶ月以上干す(ケダと呼ばれる天井で、そこにはエブラというオニガヤまたはニガタケの簀を敷き、その上に栃の実を広げる。イロリの上なので煙や熱で乾燥がよい)↓バツタリにかけて搗く↓皮をむく↓箕であおってカラをとる↓再度バツタリにかけて粉化する↓粉おろし(篩)にかけて細粉を得る。粗いものは再度バツタリにかける(バツタリや篩を扱う時栃の粉でむせるので手ぬぐいで顔を覆う)↓栃の粉をアクタレで捏ねる↓ヤタガマ・トナガマなどと呼ばれる大釜の中で一晩ねかす↓ねかした後水につけて一日三〜五回水を替える。水を澄ませて静かに水を捨てて。こうして一日半以上おくと食べられるようになる。

第3表 祝沢口良雄さんの生業暦（昭和10年代）

		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			ナゲヤス 1人漁	ツキヤス 1人漁		ツ	キ組	ヤス	ナゲヤスカ 1人漁	ナゲヤス (ホツレ)		
	ハイサ	ツ	リ										
狩猟	ムササビ				4/15						10/15		ムササビ
	山菜					ウド	ゴミ・ポーナ	ワラビ					
採集	根茎				トコロ				オバユリ	トコロ			
	堅果									クリ・トチ	シダミ		
農業	焼畑			火入れ	アラキオコシ アワ・ヒエ蒔	大豆・小豆蒔	ソバ蒔		ヒエ収アワ収	大豆・小豆収	ソバ収		
	定畑				キビ蒔	ムギ収			キビ収		ムギ蒔 タカキビ収 ダイコン収		
半採取	草				山焼		夏草			秋草			
兼業	炭焼								バギ・クズ				

団子にして小豆餡をまぶして食べた。

〈栗〉 栗は国有林、民有林へ入って自由に拾った。

雨や風のと、木の下が真赤になるほど落ち、一本の木の下で一日中拾い、一日一石拾ったこともある。家内中で、五斗入りの麻の袋を持って栗拾いに出かけたが、五斗袋が一ぱいになると重くて背負いきれないほどだった。②オシグリユガイト虫を殺す↓エブラにあげて乾燥させる(乾燥させたものを「オシグリ」または「カチグリ」と呼ぶ)↓バツタリで皮をむく↓①栗だけで煮る

②栗と煮る ③稗と煮る ④カラクリユ萱の苞の中に砂を入れ、その砂の中に生の栗を入れて苞を閉じて稲架に吊っておく。降雪期にもそのまま吊っておくと栗が凍みる。凍み栗を皮のまま煮て、皮をむきながら食べる。

⑤生栗ユ皮をむいて鍋に入れ、全体を揉んで渋皮を除く。①そのまま栗だけで煮る ②栗と煮る ③稗と煮る

この他、根茎類で、ユリネ・オバユリ・トコロ・ホド・キノコ類など多種採取して食料にした。

(4)・焼畑と畑作習俗

祝沢口さんが年々に水田を拓いたのは昭和五十一年のこと、それまで当地の農業は、焼畑と定畑のみであった。この地では焼畑のことを「ヤマソーリ」、新しく

開く焼畑のことを「アラキ」と称し、アラキオコシ・アラキマキなどという言葉がある。年々部落の裏上手に「タカミ」と総称される五十町歩の山地があり、戦前は、年々上六戸、下六戸の計十二戸でこの地を焼畑として使っていた。タカミの焼畑輪作および循環は第4表の通りである。雪どけ時期を待ってアラキ予定地に火入れをし、男が鋤をもって耕起し、女がウネコとして後につき、シヤクシ鋤で土を碎き、鎌で根を切つてゆく。三年次、二度目の耕起は男だけで行う。四年次は、春耕起しておき、夏、ソバ蒔きに先立って草を刈って埋めこんでゆく。この作業を「イバル」と呼ぶ。四年目のソバ蒔きは夏土用の三日後で、この時、ムラから木灰を背負ってゆき、ソバ種をまぜて蒔く。休閑期間が六、七年と他地に比べて短かいため、地力の回復を助けるためにイバリ、灰撒きなどが行われるのである。ステバタケの中には、一反歩に二本の割で榛の種木が残されている。伐採の折、種木として伐らずに残しておくのである。太いものは焼畑地の中に径尺五寸ほどで立っている。この種榛の木から苗ができるのである。ステバタケを再度耕起する時には榛の苗木が人の背以上に成長している。榛の木の根瘤菌が肥料になるのである。

焼畑輪作呼称にアラキ・クナという語が使われる点、草を埋めこむ技術を「イバル」と称する点、さらに、休閑地で榛を育てる方法など、山梨県の南部や東海地方にも見られる。南部氏の移動により、南アルプス山麓焼畑技術が当地に伝播していることはほぼまちがいない。当地年中行事の中にも中部の南アルプス山麓地帯と共通するものが見られ、民俗文化の伝播定着の有様を感動的に示している。

祝沢口家の昭和二十年代の雑穀の年間収穫量はほぼ次の通りであった。①モチ粟Ⅱアラキ四俵・サト(定畑) 二俵 ②稗Ⅱアラキ二俵・サト二俵 ③蕎麦Ⅱアラキ四俵 ④大豆Ⅱアラキ一俵半 ⑤小豆Ⅱアラキ一俵半 ⑥

高黍Ⅱサト二斗 ⑦小黍Ⅱサト五升 ⑧大麦Ⅱサト三石

⑨小麦Ⅱサト一石

畑作にたよっていたことがよくわかる。この地には自然暦も多く伝承されている。

- ・ウグイスが鳴いたら馬鈴薯を植えよ。
 - ・トドが鳴いたら稗を蒔け。
 - ・カッコウが鳴いたら大豆を蒔け。
 - ・カツラの花が真赤になったらサトの稗を蒔け(サトの稗はアラキの稗より三、四日遅く蒔く)。
 - ・梨の花が咲いたらカボチャを蒔け。
 - ・ホッチョートツテカカが鳴いたらホツタ蒔き
- (「ホツタ蒔き」とは、稗・粟・豆など春蒔きのも

サイクル	↑ 輪	一年次	輪作呼称	一年次	大豆・小豆	作物	アラキオコシ 鋤起しと ウネコ	耕起	ウネコ
		二年次	クナ	モチ粟	クナケズリ 種を蒔いて 打つ				
循	↑ 輪	三年次		稗	二回目耕起 鋤のみ				
		四年次		蕎麦	春耕起 夏章イバリ				
環	作 ↓ ↑ 休	五年次		蕎麦・粟					
		六年・七年	ステバタケ (ソーラせる)		・榛の木を育てる ・薄を肥料として採る ・萩を馬料として刈る				
作	↑ 輪	一年次	アラキ	大豆・小豆	アラキオコシ				

第4表 年々地区の焼畑

ので時き遅れたものの最後の種時き)。

畑作にともなう農耕儀礼・年中行事なども比較的多く伝承されている。

①粟穂 一月十五日に、ニガ竹を月の数または家族の数だけ取ってきて、粟の丸平餅を一本に一個ずつつけてこれを飾りアワボと称した。粟の予祝である。粟の餅は搗きにくく、ふかした粟を人肌の温度までさまざまにければならなかったし、力も必要だったので、上組、下組単位で粟餅搗きをした。一人が「アイトリ」即ち手返しにあたり、五人か七人で搗いた。当地には粟餅つきの餅つき囃しが伝えられている。祝沢口さんも、戦争にゆく前までムラのアイトリをしてたので餅つき囃しをよく覚えていた。

ア ヨイワサの餅搗きで ハリワイサのアイ取りで
 ヨーイ ヨーイ ヨーイワサ ヨーイ ヨーイ ヨーイワサ
 イワサ
 ヨーイ ヨーイ ヨーイワサ
 ヨーイ ヨーイ ヨーイワサ

へ寝て食え^ケ 聞かず 起きて食え^ケ 眠ったくれ^ケ ハリワイサのアイ取りで ヨーイ ヨーイ ヨーイワサ
 搗きにくい粟餅しか搗かなかった当地なればこそ餅搗き囃しが長く歌いつがれたのであった。

②俵箸 一月十五日、十六日を後正月と称し、この日、

タワラバシと称して径二、五センチ、長さ二十四センチほどの箸をヌルデの木で家族全員分作って、食事の時に使い、使用後これを保存しておいた。そして、その年のアラキ(焼畑)の種時きの時にこれを焼畑地にバラ撒いた。歳神と共食した箸を畑地に撒くことによつて豊稔を祈つたのである。さらに、アラキの種まきに際しては、「農神様にあげ申す」と唱えながら散供を畑地に撒いた。さらに、アラキマキの日には、正月に、門口のハサ柱に十二本立てた檜のタテ木を燃料としてタカキミの団子を作つて農神様に供えた。

③農神様 旧暦三月十六日は農神様の日で、この日は朝、早起きをしてイロリの煙を立てた。また、カラ臼を搗くものだとしてカラ臼を搗いて音を立てた。煙は神の目の依り代であり、臼の音は神の耳の依り代となっているのである。カラ臼を搗いてから、そこで高黍(ソルガム)を搗いて団子を作り、農神様にあげ申すと唱えて神に供えた。なお、この団子を作るに際しては、正月、門口のハサ柱に十二本立てかけた「タテ木」を燃料とする。この日は、農神様が畑に落ちつく日だとして、サトの畑を耕して黒くしておかなければ

いけないと言ひ伝えた。この日は農神様をサトに迎え、家に迎え、畑におちついていた日だったのである。右に見てきた通り、当地では、河川漁撈・狩猟・採集・焼畑といった始原生業要素がみごとに複合されていたのであった。

9・岩手県和賀郡沢内村貝沢——北上川水系

和賀川——

沢内村は北上川支流和賀川が南流する谷ぞいの村で『沢内年代記』によって知られている。貝沢はその最も奥にあるムラでこのあたりの川は横川とも呼ばれる。沢内村には、昔は、水屋の中までマスが流れこんできたという話も伝えられている。貝沢の岩井貞吉さん（明治二十六年生まれ）は次のように語る。「貝沢で田植が済むと夏マスが若畑まで上る」——さらに数日を経てマスは貝沢付近までやってくる。この地のマス漁はヤスを使つての夜突きが主だった。産卵後のマスはホッチャレマスと呼び、味はよくなかったがこれも獲つて食べた。当地には、滝状地に籠を吊つて、溯上したり、上下回遊するマスを獲る方法があった。籠は径二尺五寸、深さ五尺ほどの丸籠で、籠のことを「ドッコ」と称し、滝に仕掛け

るドッコのことを「クダリドッコ」と呼んだ。夏マスはスシツケにして自然醗酵させ、スシ桶には朴の葉をかぶせておき、正月に食べた。マスのスシツケは家々の自慢だったという。

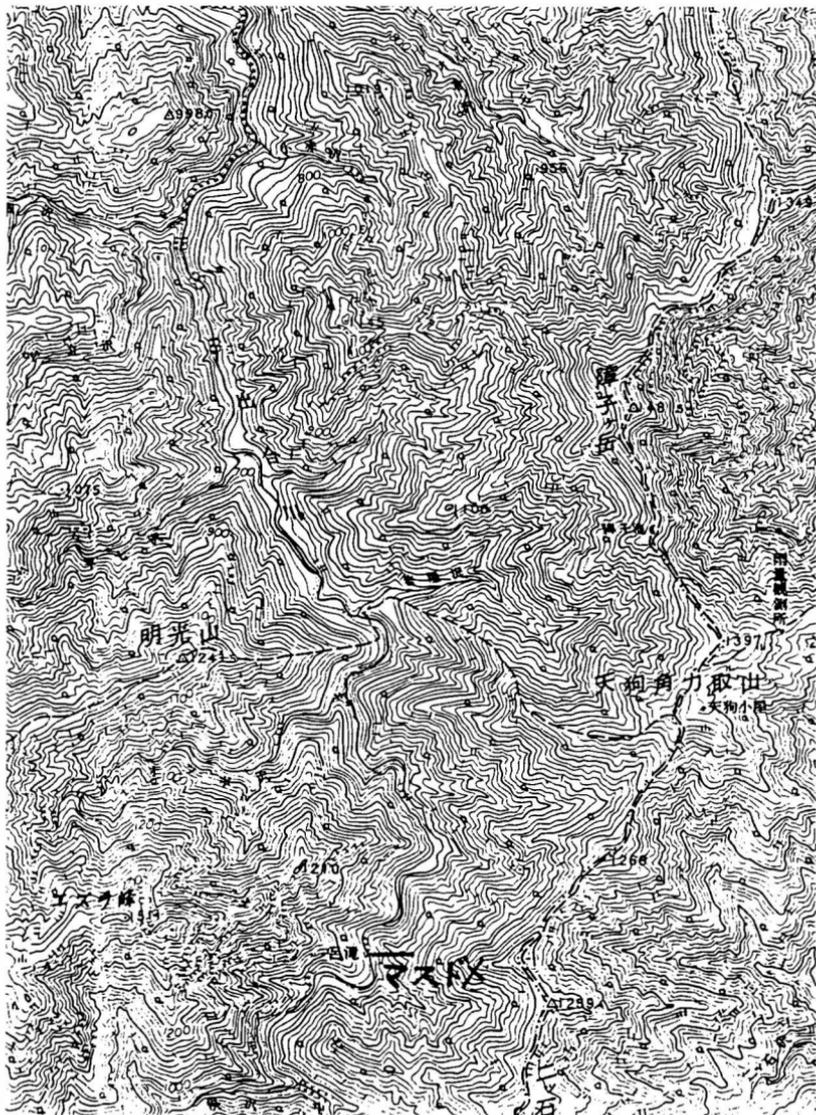
10・山形県東田川郡朝日村八久和——赤川水系

八久和川

「八久和」は赤川支流八久和川ぞいにあり、八久和ダム建設にかかわつて消えたムラである。八久和は上五戸、下五戸の十戸から成る時代が長かった。八久和から朝日村大鳥に移り住んだ佐藤蔵治さん（明治四十三年生まれ）は熊狩・マス漁の名人と言われた人である。以下は蔵治さんの伝承である。

(1)・マスの共同漁撈

八久和には共同漁撈と個人漁撈があった。共同漁撈のことを「盆魚ほんいしな」と称して七月末に行つた。共同漁撈は「大川」即ち本流で、個人漁撈は「小沢」即ち支流で、というのがこの地のならわしであった。共同漁撈は、区長が支配頭となり、全員が、アケビ蔓で作つたウオ入れのテゴを背負つてムラを出発した。八久和川上流出合川の魚止め即ち「マスドメ」はエズラ峰（一五一一）の



第5図 八久和ムラの共同マス漁が行われた赤川水系出合川とマスドメ
—国土地理院 1 : 50,000

第5表 佐藤蔵治さん（明治43年生まれ）昭和初年の生業暦

生業 \ 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 猟			ウサギ・タヌキ・テン（個人狩猟）				ウサギ・タヌキ・テン						
	熊		冬眠		春熊狩（共同狩猟）								
	カモシカ（共同狩猟）												
河川 漁撈								ボンザカナ（マス・イワナ共同漁撈）					
								マス・イワナ（個人漁撈）					
採 集	山 菜					コゴミ							
						ゼンマイ（泊りこみ）							
	キ ノ コ									マイタケ			
										ナメコ			
										ムギタケ			
										シメジ			
堅 果 類								トビタケ					
									クリ		トチ		
農 業	焼 畑	伐採				火入れ		カブ蒔		カブ収			
						大・小豆蒔				大・小豆収			
	水田	苗代			田植		稲刈						

東、二ツ石山（二二五九、四畝）の西の「呂淵」（標高八〇〇畝・呂滝とも）だった。イワナは呂淵（標高七四〇畝）より上にもいたがマスはここより上にはのぼらなかった。オツボの出合の滝はこれでものぼれるかと思うほどの滝だったがマスはのぼった。滝壺が深ければその分だけ高く登ることができるといふ。七平沢から呂淵までの間は瀬がよいので、大井沢（山形県西村山郡西川町）の人びとが天狗角力取山（二三九七畝）を越えてマス漁に赴き、獲りつくしている場合が多かった。

盆魚は、大川の上流に網を張り、下から追い込む方法や、石や岩盤についているマスをヤスで突く方法などがあつた。漁獲物は、マスとイワナがほぼ半々だった。獲物は背負って帰り、各戸に平等に分配した。共同漁撈では「これほどあれば良い盆が過ごせる」などという言葉もよく聞かれた。

小沢のマス漁（個人漁）は沢の下流に網を張って上流から追い込む方法をとったが、その際、クルミの葉を叩いて流したり、河原に小便をして小便のしみた砂を流したりした。平素は注文によって漁に出たのであるが、どこどこをまわれば何匹とれるという計算ができるほど川を知っていたので必要以上に獲ることもなかったし、

獲れなくて困ったこともなかった。

盆魚のマスは切り身にし、粥・塩・糀とまぜて寿司にしたり、焼いて乾燥させておいて出しにしたり、ミズ汁と称してミズ（山菜）とともに煮たりした。

- ・柳の芽吹きにつれてマスがのぼる。
- ・雪が多い年はマスが多くのぼる。
- ・秋の彼岸過ぎ半月以内にはマスが掘る。

この地では、産卵を終えたマスのことを「ホッチャレ」と呼ぶ。この呼称をふまえて、老人が体力の衰えを嘆いて、「おれもホッチャレになったものね。」などと語ることがある。第5表は佐藤感治さんの青年時代の主要生業暦である。瞥見しただけで、「始原生業」ともいふべき、狩猟・河川漁撈・採集が重要な比率を占めていることがわかる。始原生業とは、いわば、縄文時代の生業構造である。佐藤さんが古層の生業構造にもとづく生活をしてきたことは、農業においても、稲作のみならず、「ナギノヤキ」と称する焼畑を行っていたことによってもわかる。ナギノは、一年二反歩の割で拓き、水田は二反歩のみであった。総体として農業に対する依存度が低く、始原生業要素に対する依存度が高かったことになる。

(2)・狩猟

狩猟は、熊・カモシカは共同狩猟、ウサギ・タヌキ・テンなどは個人狩猟であり、ここでも、狩猟の共同狩猟と、漁撈における共同漁撈が対応している。春熊に執着する理由は熊の胆・毛皮の質による。カモシカは、その毛皮を、背皮・手袋・足袋に利用したのであるが、カモシカの毛皮があれば雪上に一晚寝ても冷えないと言われた。そのカモシカの毛皮は寒中のものを最良とし、寒中のみにカモシカの共同狩猟をした。カモシカはその肉を食用にしたのだが、佐藤さんは、脂が口辺につき、臭いがいつまでも残って感じがよくなかったという。

当地の、熊の捕獲儀礼にも、逆皮儀礼があり、スイ臓を十二切に切ってウツギに挿して山の神に供えるというものがあつた。熊の集団狩猟は、マエカタ(親方で、谷の対岸の山で熊の動きを伝える役)・シモヒカエ・カミヒカエ(ヒカエは熊の逃亡防止役)・ナリコミ(セコ)・マチデ(射手)という組織である。マエカタはすべて熊の動きに応じて自分が動いて見せなければならぬ。雪のないところを「ケマ」と呼ぶが、熊がケマに入ったら、自分も、対岸の山でケマに入るのである。熊が逃げた場合は、蓑を杖につけて後方へはねるように振る。一

頭の場合には蓑でよいが、二頭目が出たら笠、三頭目はテゴ、四頭目はシャツを以っておのおのの位置を示すなど、細かい決まりがあつた。こうして合図を送り、相手が坐つてみせた時は合図が通じたことになるのだという。蔵治さんがマタギ組に入ったころには、山小屋に泊る時水垢離をとらされたという。

(3)・採集

ゼンマイ採取は泊りこみで行い、早く採つたものは雪で囲んでおき、後に天日で干しあげるといふ方法をとつた。栃はもとより食用にしたのであるが、この地では、栃の実のことを「毒殺し」と称し、腫れもの・怪我などに、栃の実を叩いた汁をつける習慣があつた。

11・山形県東田川郡朝日村大鳥——赤川水系東大鳥川

大鳥地区は、西大鳥川ぞいに寿岡・松ヶ崎、東大鳥川ぞいに高岡・繁岡の部落があり、この赤川系の二つの支流ぞいの谷を西谷・東谷と称して、おのおのの水系ぞいのムラがおのおのの谷をマス捕りのテリトリーとした。以下は工藤朝男さん(昭和十二年生まれ)、工藤正俊さん(昭和十三年生まれ)の伝承である。東谷は現在三〇

戸であるが、昭和二〇年代は四〇戸あった。ここでは、昭和二〇年代にはムラ全体によるマスの共同漁撈はなかったが、新暦の七月中旬に七、八人が参加しての共同漁撈を行う慣行があった。東大鳥川上流の泡滝（標高五五〇㍎）までが範囲で、泡滝の山小屋か河原で一泊した。親方を中心として若い衆が荷しよいをした。漁法は、ヤスと投網である。泊りは、河原で行う場合は流木の多いところを選んだ。それは、自分達の食事のためでもあったが、ここでは、捕獲したマスを一旦焼いて、笹を巻いてムラへ持ち帰る慣行があったからである。昭和二〇年代に行われた共同漁撈は、本来、ムラ全体で行っていた八久和の盆魚型共同漁撈の衰退した形であることは明らかである。ムラが、四〇戸と、大きくなったのは生活様式の変化が衰退の要因だと推察される。獲物を一旦焼いてからムラへ運ぶという方法は腐敗防止のくふうであり、かつて、二日〜三日かけてマスを捕り歩いた時代の名残と思われる。

川の上流部・中流部・下流部ではマスの溯上期も若干異り、河川環境も異っているので当然、漁期・漁法も異った。西大鳥川・東大鳥川の合流を利用して作られたのが荒沢ダムである。その荒沢ダムの下が上田沢、続い

て下田沢である。田の草取りのころ、「ユキシロ」（雪解け水）に乗って溯上するマスを、上田沢・下田沢ではヤナ場を設けて捕獲した。大鳥では、「ウツギの花ざかりがマスののぼりざかり」と伝えた。マスがのぼっていても六月十五日まではサツキと称して田の仕事をし、六月十五日から七月十五日までの間、イヲトリと称して個人漁撈を行った。七月、「大雨のあとにマスがたまる」と称して雨の次の日にはマス捕りに出かけたものだった。このイヲトリの最後の時期に共同漁撈があった。

大鳥でのマスの食法は、①煮る ②焼く ③焼いて煮る ④焙って干す ⑤スシ（糍を入れる） ⑥ヌタ ⑦酢味噌 ⑧ヒズナマス ⑨血を塩辛にする（七年も八年も漬ける）——などがあった。中で、血の塩辛は、塩の貯蔵法とあいまって古層の食物として注目される。当地では産卵を終えたマスのことを「ホチャレ」と称し、「あれもそろそろホチャレてきた。」などと年寄に対する比喩表現にも用いる。そのホチャレマスの皮を干して、火打石などを入れる袋を作ったともいう。

この地ではウグイのことを「クキ」と呼ぶ。そして、「ゼンマイ採りの終りがクキのホリ（産卵）」という言葉

い伝えがあり、クキは、寒のクキを美味としてこれを食べた。

12・山形県東田川郡朝日村鱒淵——赤川水系鱒淵沢

鱒淵は、その字名からしてマスとのかかわりの深さを想像させる。大鳥川支流鱒淵沢を一キロ弱溯上したところにある十一戸のムラである。以下は佐藤 猛さん（大正十三年生まれ）の伝承による。鱒淵には昔はマスのヨーがのぼったと伝えられているが今はのぼってこない。「鱒淵」という地名は弘法大師がつけたものだ。——昔、弘法大師が鱒淵にやってきたところ、ムラびとたちが鱒を捕っていたので鱒をくれと言った。ところが、ムラびとが、鱒の代りに長芋を藁に包んだものをマスのヨーだといってさし出した。それで、弘法大師は、鱒淵には長芋と山椿が生えないようにすると語り、それから鱒淵には長芋と山椿が生えないようになった——。

この伝説には屈折が見受けられる。まず、「鱒淵」と「鱒」を名乗るムラでありながら鱒が溯上しないという現実を見つめなければならぬ。鱒淵という地名の発生は、かつて、この谷に、小さな沢ながら大量のマスが溯上していた事実にもとづくものと見てよい。ところが、

山崩れ、大水などで溪流の状況が変化し、マスが溯上しなくなった。この事実と地名との乖離を説明するために、「弘法大師にマスを呈上すべきところを、マスを惜んで嘘をつき、長芋をさし出したのでこの地にマスがいなくなり、マスが獲れなくなった。」というのが一般の弘法伝説の構造である。本来、この地でも右のような伝説が語られていたはずである。それが、時の流れの中で先に紹介した伝説へと屈折していったものと見てよからう。ここで、マスの民俗の総体をさぐる上で地名が重要な役割を果たすことに注目する必要がある。それは単に集落地名や字名のみならず、河川・谷沢の小地名、滝名などをも含めなければならない。魚止め・鱒止めの滝などはマス漁撈圏を知る上でも重要である。

鱒淵にはマスは溯上しないが、年一度の溪流魚捕獲の日がある。八月三十一日から九月二日の間の一日、ムラ中総出でヤマメ・イワナ・カジカのつかみどりをする。鱒淵沢は川幅が狭いので毒を流す必要がないのである。かつてはマスのつかみどりがあったという伝承もある。漁獲物をその場で煮、ムシロを敷きつめてその上で宴を張る。ここではこの行事のことを「正月」と呼んでいる。漁獲物が多い時には余りを均等に分配した。ここに

は、溪流魚の共同管理の残り香が感じられる。

13・山形県東田川郡朝日村田麦俣——赤川水系

梵字川

以下は田麦俣の渋谷賢造さん（明治三十年生まれ）の伝承による。田麦俣では、かつて、年に二回だけ毒流しによって溪流魚を捕る習慣があった。クルミの根の皮を干して叩いたものをムシロに包み、川に漬けて踏むのである。これを「アメモミ」「アメ流し」と称し、ムラ中、おとなも子供も出て魚獲りをした。捕獲する魚は、マス・ヤマメ・イワナ・ハエで、田麦川については毎年八月七日、梵字川については毎年八月八日から二十四日の間のある一日に行った。田麦川は田麦俣部落単位で、梵字川は川が大きいので田麦俣で集めるクルミ皮では不十分であるため名川部落と共同で行った。この時期は一年で川の水が最もよく枯れ、漁撈がしやすくなる時であり、かつ、メルクマールのマスの味が最も良い時期でもあった。さらには、人にとって、動物性蛋白質が最も必要となる季節でもあった。この共同漁撈は「ムラガリ」であるため、漁獲物の半分は必ずムラへ供出する約束になっていた。こうして集ったものを「ハヤシワケ」と称

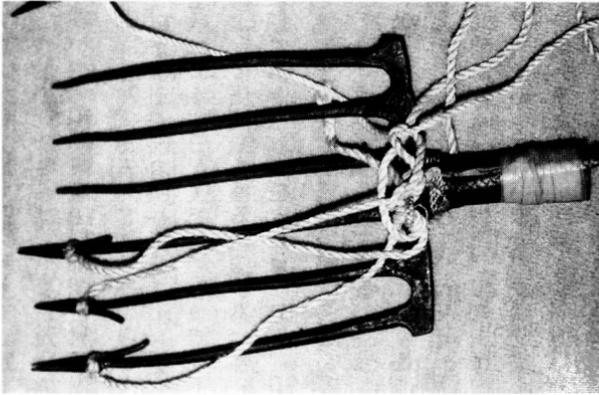
して均等に分配した。「ハヤシ」はサチの増殖分割を意味する古い言葉であった。渋谷賢造さんは最も多い年、一人で一回にマス二十尾を捕ったことがあったという。なお、田麦俣では、この二日間の共同漁撈の時以外に勝手に毒を流してはいけないことになっていた。ここには河川漁獲資源の種の保存と共同管理の原理が見られる。マタギでもあった渋谷賢造さんの始原生業の全体像については別に述べたことがある。

14・新潟県岩船郡朝日村岩崩——三面川

岩崩は、江戸時代つとに青砥武平次によってサケの種川が作られていた三面川を河口から約一三キロ溯上したところにある四十八戸の山あいの集落である。岩崩の男達は、サケは下流部へ、マスは上流部へと、ムラを基点として幅広い漁撈活動をしてきた。そして、冬は狩猟を行うという始原生業要素を遅くまで保ち続けてきたのであった。以下は青山友春さん（昭和二年生まれ）の伝承である。

(1)・マス漁とアラマキマス

この地では、「柳のチンコ（花）が出るとマスがのぼり始める。」と伝え、「秋の彼岸になるとサケがのぼる。」



▲写真⑫ サケ用カサヤス (青山友春所蔵)

と言ひ伝えた。マス漁は、「盆魚^{ぼんぎかな}」と称して、八月の盆前か盆休み中に、親戚・友人などで五、六人の組を作つて出かけた。範囲は奥三面のムラの上三〇〇坪および、猿田発電所上二〇〇坪ほどのところまでで、ほとんど日帰りだったがたまには泊りもあった。三面川の岩崩地内

は、マス七割に対してサケ三割の比率だった。マスは大体平均しているがサケは年によって多少があった。この地には「貧乏サケ」という言葉がある。稲葉がある。稲の不作の年はサケが多く獲れるというのである。気温

・水温を基本とし、気温の低い年には稲は不作になるがマスは豊漁になるというのである。また、マスは雪の多い年にたくさんのぼると言ひ伝えている。三面川の上流は山が高く雪が多いので、エビス講以後は雪水が流れるためサケがのぼらないとも言ひ伝えている。

マス漁には二本ヤスの、しかも「カサヤス」(離頭ヤス)を用いる。カサヤスとは、ヤスの先の「カエリ」の部分^{えり}を独立させ、十分なたるみを持たせた麻糸で柄鉄^{えら}の部分につないだもので、マスに命中するとカサの部分だけがマスの体内に残る仕掛けにしたものである。青山さんのマス用カサヤスは長さ三〇センチ、二本の針の間隔が六センチという細長い感じのものであったという。青山さんの手もとはサケ漁用、六本針のカサヤスがある。カサヤスは針の長さが二十四センチ、針と針の間が二、三、三、二センチだった(写真⑫)。これとは別に「テシカラ」と呼ばれる掛け針をホリ(産卵地)のそばでしかける方法もあった。

この地には、マスをアラマキにして保存する方法があった。例えば八月にマスを五尾捕り、二尾を食べて三尾を保存しようとする場合、まず内臓を除き、十分に塩をまぶしておのおのをやわらかい栃の葉で包む。さらに

そのマスを荒縄でカチカチに巻く。こうして準備ができると清水の流れる谷口に赴き、水口の下を深さ四〇センチ程掘る。そこにアラマキマスを埋めこむのである。こうしておけば十一月、十二月まで新鮮なマスを保存できるのである。岩崩の青山ツルエさん（大正七年生まれ）もアラマキマスを作った経験があり、それを次のように

利用した。マスズシを作ったのである。十一月モチ種の新米がとれるとそれを炊き、糍と塩を混ぜ、さらにふかしてから湯でのばす。一方、マスをとり出し、切り身にし、塩ぬきをして酢につける。別に、大根・人参・大豆をゆでて、一晚塩をくれておく。こうして用意ができる。と飯とマス・大根・人参・大豆を交互にスシ桶につめる。押し蓋をしてオモシをかけ、一週間ほどおくと水がたまるのでそれを捨てる。一週間以上たてばいつでも食べられるようになり、岩崩の家々ではこれを正月に食する習慣があった。

この他、ヒズにイチビレも加え、細かく刻んで大根おろし、酢・酒を混ぜてヒズナマスを作ったり、サシミにすることもあった。一般に、マスには虫がいるのでサシミにははいけないと言われているが、この地では、尾から四寸を除けば虫はこわくないという言い伝えが

あった。

この地のアラマキは、栃の葉に包んでから縄を巻く点、谷の流れの下に埋めて保存する点など、古層の習俗をとどめるもので注目される。

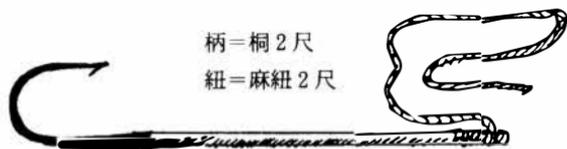
(2)・狩猟

第6表は青山さんの生業暦である。ここでも、狩猟・河川漁撈・採集・焼畑といった始原生業の複合が目につく。農業は、カノ（焼畑）を毎年五畝拓き、一年目にソバ、二年目、三年目に小豆を栽培した。水田は一反歩で、農業の規模が小さかったことがわかる。岩崩はカモシカマタギの根拠地奥三面⁽¹⁾に隣接する地だけにかつては狩猟が盛んであり、狩猟伝承も豊富であった。友春さんは、昭和二年生まれという若さながら狩猟に関する儀礼や伝承を先輩からうけついでいる。

春熊では一週間山に泊りこんだことがあったが、山へ入る日の前夜は妻と別床にした。山へ入る前に山の神様に参り、それより後はヤマコトバを使うように命じられた。記憶しているヤマコトバには次のものがある。①カラスⅡサライ ②シャモジⅡマガリ ③メシシヤクシⅡグンバイまたはコネクリ ④死ぬことⅡ枯れる——山では色話は禁じられ、山小屋では年齢の多い者が奥に入

第6表 青山友春さん（昭和2年生まれ）昭和30年代の生業暦

生業月	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	→ 2/15 ヤマドリ・カモ										11/15← ヤマドリ・カモ	
				← 春 熊 (有害)								
河川 漁撈								← マス (盆魚)				
									← サケ (村上)			
							← ア ユ					
採	山 菜				← ゼンマイ							
					← コゴミ							
					← ワラビ							
集	キノ コ								← マイタケ			
										← ナメコ		
農 業	焼 畑				← カノキリ			← カノヤキ				
								← ソバマキ		← ソバカリ		
						← 小豆マキ			← 小豆収			
	水 田			← 苗代		← 田植		← 田の草			← 稲 刈	
労 務	製 造					← 炭					← 焼	



第6図 マス鉤 —新発田市滝谷—

り、新入りは入口である。山では正座は禁止ですべて片膝立てて座す。なお、新入りの者は山で水垢離をとらされた。山小屋に泊る時、長さ一、五尺〜二尺ほどのブナの枝三本を三角錐型に組んで雪上に挿し立て、その中央下に、実物のイロリカギほどのブナの鉤枝を挿し立てた。これを「カギノハナ」と呼んだ。春熊の共同狩獵のことをクママキ（熊巻き）と称し、射ち手と反対側の山の斜面で、「ムカイダテ」と称して笠・手ぬぐいなどを使って熊の移動を合図伝達した。

熊を捕獲したらまず熊を仰向けにし、腹から顎に向かって刃物を入れ、次に向かって左手を裂き、次に右手、左足、右足の順で裂いて皮を剥ぐ。皮を剥いだら皮の頭部を体の尾部へ、皮の尾部を体の頭部へかける逆皮を行い、全員で、皮を三回ずつ撫でながら「いい皮 いい皮」と唱える。なお、ムラに帰って

から熊の背肉を一串に十二キレ刺したものを七串作って焼き、山の神にあげた。山の神様は十二人だという言い伝えがある。

なお、この地には、熊が、寒中だけは熊獲りをやめてくれと人間にたのんだという伝説がある。寒中は、熊が冬ごもりの穴の中で仔を生むからだという。

15・新潟県新発田市滝谷——加治川支流飯豊川

滝谷は加治川支流飯田川ぞいのムラで、飯豊山塊を背後に持ち、マス漁ともにかつては赤谷マタギを輩出した地である。以下は佐久間友一さん（昭和三年生まれ）とその長男進さん（昭和二十五年生まれ）の伝承である。

(1)・マス漁

友一さんの時代には新田部落から約六キロほど加治川を溯上したあたり、即ち加治川第二発電所ダムまでがマスの漁撈範囲であったが、友一さんの祖父友蔵さんの時代には加治川第一発電のあたりまで出かけていたという。この地では田植が済み、「山ツツジが咲くようになればマスは新田まで来ている」と言い伝えた。また、「雪の多い年はマスが多く釣る」と伝え、「ホリ（産

卵)の多い年から四年目にはマスが多く釣る。」とも言っている。佐久間さんは、「ワセボリは彼岸、オクボリは九月下旬」と語る。メスのマスにオスのヤマメがつくことを「クロボソがつく」と語り、人間の男が女を追いまわすことの比喩にも用いる。ホリ(産卵)を終えたマスのことを「ホツレマス」と言い、これも人間の比喩に使う。七月下旬に「盆マス」と称して、七、八人が組を作ってマス漁に出かける。この地の伝統的なマス漁は、釣漁と巻網漁で、ヤスは二義的であった。仲間のうちで最も年の若い者は仲間の衣類と仲間全員の弁当を持たされた。釣は第6図のようなもので、新発田の鍛冶屋で打たせた。マスは背は敏感であるがハラは動かないので、腹の下から釣をまわして引き掛けた。釣がマスに掛かると瞬時に把り柄をなして紐を引くのである。この地には、マスの初漁の時には「エビスビレ」と呼ばれるイチビレをエビス様にあげる習慣がある。さらに、エビス様は縁遠い神様だからエビスビレは若い人に食べさせてはいけないという言い伝えがある。他に、マスの尾ビレを、炊事場の柱に貼っておく習慣もある。村上市では、サケのイチビレを重視する習慣があるが、サケマス文化圏における「ヒレ」重視の傾向は無視できない。

イチビレの位置の味が美味であることもさることながら、魚のヒレが、広大な海を回遊し、母川回帰をもたらす力の象徴として認識された部分も見逃せない。柱に尾びれを貼る習慣は、どれほどの大きさのマスを何匹獲り、何匹食べたかを誇示するものと見ることもできるのだが、マスの力の象徴として尾ビレを祭るという側面もあったにちがいない。

マスの味は七月中旬から下旬の間のものが一番よい。それより遅くなると完全に水がぬるむのでマスの脂がなくなり味が落ちる。主たる食法には、切り身・飯・糍・塩で麩に漬け、これを正月に食べるというものがある。他に、塩焼きにしてワラダに挿しておき、随時食べる場合もあった。

(2)・狩猟

友一さんの祖父友蔵さんは加治川上流の「マストリグラ」という命名されている場所でマス漁をしたという。マスのポイントが地名になって残っているのである。そして、この友蔵爺さんは滝谷マタギとして知られた人だった。友蔵さんは、漁師であり猟師であった。友蔵爺さんの曾孫に当たるのが友一さんの長男進さんである。進さんは昭和二十五年生まれという若さにもかかわらず

友蔵爺さん以前からこの地に伝えられてきた様々な狩猟伝承をみごとに継承している。

春クマ狩りには、親方は「メアテ」と称して向い側の斜面からクマの動きを観察しながら撃ち手に向って合図を送る。撃ち手は、デバナ・ホンバナ・イリバナ・トメと四人がひかえる。ナリコミと呼ばれるセコが「ホーホ」「ホーホ」と声を出してクマを追う。メアテがその動きを知らせ、撃ち手がこれを狙撃する。これがこの地のクマ巻き狩りである。首尾よくクマを仕止めると、まず、クマを北頭にして仰向ける。続いて、タチメと称して親方がクマの咽喉、即ち月の輪の位置から山刀を入れ、尻にむけて裂く。かつて、まず、月の輪に刃を入れ、尻によってクマの呪力を断つという意味があったものと考えられる。完全に皮を剥ぎ終えたと、一同で「千匹万匹」と唱えながら皮を三回体にかける。クマの霊を山にもどし、クマの増殖を祈る儀礼である。

泊りがけのクマ狩のことを「トマリヤマ」と呼ぶ。クマを捕獲し、さらに翌日別な山に移動しようとする際次のような占いを行った。その日捕獲したクマの臍臓や舌を串に刺し、四箇所ほどを糸でしばる。糸で締められると真中が山のようにふくらむので、そのふくらみを仮に

○○山・○○山・○○山というふうにくま狩の狩場即ち「カリクラ」の山と見たてる。臍臓の串を火に焙り、最初に破れた山を翌日のカリクラに定めるといふものであった。解体・分割したクマを里に運ぶときに、クマの頭を担ぐ者はその荷に必ずシバを挿し、集団の先頭に立つことになっていた。マタギは特別にシバの跳ねを恐れただめだという。この地では、山菜採りの場合も荷物にマヨケとしてシバを挿すという。マタギがシバの跳ねを恐れたのは、新雪期に山に入ってカモシカ狩をする際、極度に雪崩を恐れていたからであろう。

当地では、狩倉の目印になるブナの巨木のことを「メアテの木」というのであるが、山ことばではこれを「ダンナサマ」と呼ぶ。会話の中でも「○○の峰のダンナサマ」という表現がよく用いられる。この地のマタギ仲間には、クマを仕止めた者が、その地点の近くにあるブナの巨木に、氏名・年齢・捕獲年月日を刻みつける習慣がある。進さんが猟を始めたころ、榎取倉山（鱒獲り倉山）の山中のブナの木に刻まれた友蔵の名を発見したことがあった。捕獲の月は二月だった。二月は春クマ猟ではなく、穴クマ猟である。雪の厳しい二月によくもこんなところまで来たものだと思進さんは曾祖父の行動力に感

動した。

穴グマ猟を禁忌とする地もあるが、ここにはそんな禁忌はなかった。友蔵爺さんは蓑を着て後向きになってクマの穴に入って行く。すると、クマは驚いて爺さんを踏ぐ。その時爺さんはクマの後から力いっぱいクマの尻を外にむかって押す。クマは穴から顔を出す。外に待ち受けていた仲間がこれを撃つ——今や伝説化しつつある友蔵爺の穴グマ狩の話である。

16・新潟県東蒲原郡上川村両郷——阿賀野川支流

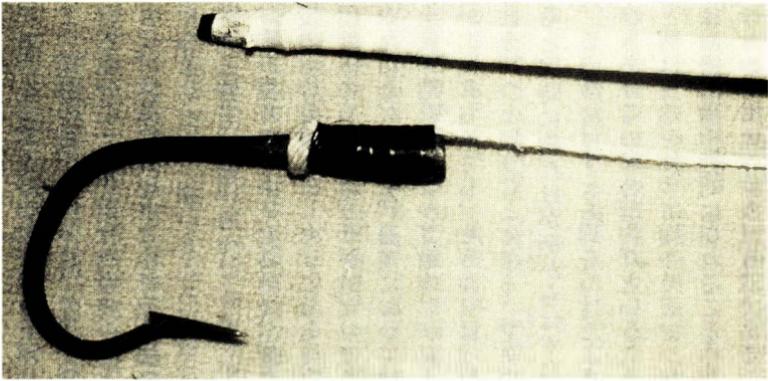
室谷川

江川宗夫さん（昭和十一年生まれ）は川漁師ではないがムラの農家で育ったのでマス漁も体験した。阿賀野川支流の室谷川にはマスもサケものぼった。両郷では平素は農業や山仕事が多忙なのでなかなかマス漁には行けず、八月十四日から二十日の盆休みの間にマス獲りに出かけた。この地のマス漁の特色は、マキ（一統）でグループを作ってマス漁に出ることであった。マキはクマ狩のグループとしても機能した。始原生業とマキの関係は今後究明しなければならぬ重要な課題である。漁法はフクロ鉤（後述）・ヤスなどであった。盆に獲ったマ

スは焼いて食べるのが常であったが、その後九月上旬までに獲ったものは、切り身・メシ・シオを混ぜて漬けこみ、これをスシツケと称した。これは自然醗酵させるため、糍は入れなかった。これに対して、マスを一旦塩漬けにしておき、寒中に出してメシと糍を混ぜてスシにするという方法もあった。ホリを終えたマスのことを「ホツタレボー」と呼んだ。これは味は良くなかったが、それでも子供達が拾ってきて食用にした。

17・新潟県東蒲原郡津川町大牧——阿賀野川

阿部栄直さん（本十一年生まれ）は石材商と川漁師を兼ね、阿賀野川でサケ・マス漁に力を入れた。津川町大牧では本尊岩の前約二〇〇㊥の範囲を四分して漁業権を入札で決めた。谷沢でも約二〇〇㊥の範囲を分かち入札方式を用いた。温泉場に近い小松では六〇㊥の範囲を三分して入札した。温泉が川に流入する部分にサケが集まるので豊漁となり、ここに付くとサケ大尽になると言い伝えた。阿部さんのかかわった大牧にはマスもサケも溯ったが阿部さんはサケ漁を主とした。マスは草色でとても見にくく、漁がしにくいのである。ただし、のぼり始めのマスは脂が乗っていてうまい。この



▲写真⑬ フクロ鉤（朝日村青山友春所蔵）

地には「春マスは嫁に食わすな。」という言葉があったという。また、「春マスを食べると三年前のデキノが吹き出す。」ともいう。雪解け水にのってのぼるマスは、大河川、中河川の、中、下流域では捕獲しにくいのである。阿賀野川ぞいの津川あたりもその条件にあてはま

る。マスは、その溯上季節と雪解増水との条件によってより上流部への溯上が可能となり、それが山の民への恵みへとつながってゆくのである。阿部さんはサケ漁に川舟を用いた。阿賀野川には、長舟と呼ばれる駄舟があり、これが貨物運搬に力を発揮していたのだが、サケとり舟はこれとは異り、長さ六間、幅四尺で、「アテの杉」（よじれた杉）を使って作られていた。アテの杉を使った舟は、岩や石に当たっても砕けないと言われていた。津川には二軒の舟大工があり、長舟やサケ舟を造っていた。サケ漁の漁法は鉤漁、フクロ鉤だった。鉤は釣針状にカエリをつけたもので、鉤の手元が筒状、袋状に作られており、その凹部に約六尺の柄の先を挿し込めるようにしてあった。その凹部を以ってフクロカギと称するのである。鉤はその形状の特色を以って「イナゴアタマ」と呼びならわされた。イナゴアタマは津川の石川留四郎鍛冶が得意とするところであった。鉤先を鋭利にするために、漁師達は、川で必要に応じて鉤にヤスリを掛けたのだが、鍛冶屋は、そのヤスリ掛けに耐えうる鉤を作らねばならないとされていた。イナゴアタマの鉤は一本あればよいというものではなく、溯上期によって異なるサケの体型に応じたものでなければならなかった。

阿部さんによると、ワセ¹⁷七〇〇匁、ナカテ¹⁸一貫目、オク¹⁹一貫五〇〇匁で、ワセ用の鉤は、鉤の先と根元との間隔の幅が指四本分、オクテ用の鉤はその間隔幅が指五本分、ナカテ用は両者の中間という基準がある。さらに、水深の浅いところで使う場合は鉤の付け根を真直に作るのだが、深いところで使うものは付け根の外側、即ち背方に曲げをつける必要があるという。そして、鉤の重さは水中にたらしめて、折々水底の石に触れる程度のもを良しとした。こうしてみると、阿賀野川、津川地区の川漁師は、サケ鉤だけでも常時数種類を持っていたことがわかる。農業においては、一山越えるごとに土質、地形等によって鍬の形が変わると言われているのだが川魚においても、その漁具は、川ごと、流域ごとに個性を持つということになる。フクロカギは、サケを掛けると同時に鉤だけが柄からはずれるようになっていく。この漁法はサケを鉤をつけたまま遊泳させ、機を見てひきあげるのに合理的だということになる。フクロカギと柄は真綿を使って纏った紐でつながれており、この紐は漁撈活動中絶対に切れることはない。

サケのフクロカギ魚は夜魚である。昼間、川の中に石檣^{やぐら}を積み、杉の葉を立てて目じるしにしておき、そこを

中心として夜の釣魚を行った。産卵のことを「ホリ」と呼び、その場所を「ホリバ」と言う。この地ではサケのオスを「カナ」、メスを「メナ」と称している。ホリをホルのはカナで、メナは、ホリ近くの沖（川の中央寄り）か上流にいる。釣魚はメナを獲ってしまうと一旦終りになる。次々にメナに近づくカナを順次捕獲することによって成り立つのである。ホリバとなる川瀬の上流にある、適切なポイントに、事前に杭を打っておき、そこに約三〇センチほどの綱の先を結びつけ、漁師はサケ舟に乗ってその綱をたぐりながら舟べりに耳をつけてサケがホリをホル音をさぐる。綱を中心にして舟を左右に動かしてみても音の大きい位置を確かめる。そこがホリである。「サケは腹を大事にし、マスは背を大事にする。」という言い伝えがあり、注意深く鉤を扱うのだった。鉤をひき、サケを捕獲すると直ちに「エビス棒」というサケ叩き棒でサケの頭を叩いて殺す。長さ五、六〇センチ、径五センチ程の檣の棒である。¹⁸叩く瞬間に「オエベス」と唱えるのがこの地の特色である。この唱え詞は、明らかにサケの鎮魂呪言になっており、サケ・マスを柳の棒（イナウの認識）で叩くことによってその霊が神のもとに帰るとするアイヌの習俗・信仰心意と通底する。

サケ漁とエビス信仰とは深くかわつており、この地では、エビス講の日はサケ漁はしないことになっている。

エビス講の日には、サケのイチヒレを供える習慣があり、イチヒレの代りに頭を供えることもある。そしてサケのイチヒレは家の主人が食べることになっている。また、サケの尾ビレを順に柱に貼ってゆくという習慣もある。

また、この地には「大助」^{タイヌ}「小助」^{シヨウゾウ}の伝説もかすかに残っている。昔、タイスケと呼ばれる大きなサケを獲ろうとした男が川にひきこまれ、いくらさがしても死体があがらなかったという。エビス講の日にサケ漁を休む習慣やタイスケ伝説が残っている点など、例えば山形県の小国と共通する。エビス講の日の禁漁、タイスケ伝説に見える大鮭に対する畏怖の心情など、ここに「種の保存」「資源の保全」へのメッセージを読みとることができよう。

マスに付くヤマメのことはこの地でも「クロソブ」と呼ぶ。サケ・マスでホリの終ったものは「ホツタレボー」「ムケボー」などと呼んだ。阿部さんは、捕獲したサケのほとんどをナマで売っていたが、自家の保存食用に二〇本〜三〇本を塩漬けにした。ハラを出し、ウロ

コの目の逆に塩を引き、背の部分は千枚通しで突いてそこに塩を入れた。そして、一本ずつ俵コモに包んで尾が下にくるように傾斜をつけて積み重ね、さらに重石をかけた。こうして、一月末までおき、そこで塩ぬきをして干した。

18・新潟県糸魚川市小滝——姫川

姫川は白馬岳（二九三三呎）・乗鞍岳（二四三六呎）といった高山の水を集める割に海への距離が短い。このことは、冷たい水を急流として流すということになる。糸魚川市小滝に住む横山梅造さん（昭和二年生まれ）は、姫川の河川漁撈に力を入れる一人であり、以下は横山さんの伝承による。「春川が大きければ大きいほどマスが多い。」というのがこの地の言い伝えである。小滝周辺のサケマスの比率は、サケ六に対してマス四だという。姫川の最大の特徴は、サケの早期遡上である。八月末には早期群のはじめが川に入るの、そのころにはサケ・マス・ヤマメ・イワナが混って群をなす。横山さんの漁法は投網なので、網に入る獲物によって季節の魚種構成がよくわかるのだ。サケの早期群の盛りは十月である。小滝の下にある大野部落では昔から燃料として流木

を拾うことが盛んだった。流木を取得する権利を得るために大野の人びとは高田の殿様に塩ザケを納めていたという。姫川にはサケ漁の伝統があったのであるが、それも、早期溯上のサケ故に名を知られていたとみてよからう。早期溯上は、高山と海との至近性ゆえに生じる水温の關係によるものであろう。

他地で言うホリバ、即ちサケマス産卵場のことをこの地では「クキバ」と言い、産卵することを「クキをする」と言う。クキ時にマスのメスにつくヤマメのオスのことは「タナビラ」と称し、マスのメスにヤマメのオスがつくことを「タナビラがからまる」と表現する。また、産卵を終えたサケマスのことを「サレッポー」と呼ぶ。これを年寄の比喩に用いることもある。この地にはサケマスのサレッポーを柿の木・栗の木の下に埋める習慣がある。肥料にするのだという。

19・富山県中新川郡上市町伊折——早月川

伊折は、大正時代には九〇戸を数えたが、現在の中村与次郎さん（明治四十四年生まれ）一軒のみとなった。早月川最上流部の当地は消費の七〇％の米を作り、ナギ（焼畑）で蕪を栽培し、男達は炭焼に専念した。一部の

大人は竹で「ドウ」と呼ばれる筥を作って本流に仕掛けてマスを獲得した。子供達は、藤蔓を使って口部径三〇センチ、長さ一、二尺のドウを作って谷に掛け、マスやイワナを獲った。

当地は寒冷の地で、稲作の歴史は決して古くはない。時を遡るほど狩猟・河川漁撈・採集に依存する度合が強かったはずで、それは中村さんの語る伝承の端々から溯源することができる。伊折から早月川にそって左岸を約五キロほど溯ったところに小曾谷という沢がある。水田はムラはずれの左岸平地に開かれていたのであるが、ムラはずれから小曾谷までの約五キロの間の左側斜面の一〇〇メートル幅はすべてシバグリの山だったという。そして、その上部の大熊山（一六二八、五尺）山系の北斜面のほとんどが共有山で、毎年一山ずつ炭木伐り出しのためハゲ山になり、それが三〇年で循環するようになっていたという。共有山でも伐採権は入札で決め、近いところは値が高かった。川ぞいの山裾にあるシバグリ山は古くは共有で、ムラびと達の貴重な食料源であった。この地における栗の食法は、砂栗とカチグリであり、砂栗は雪のあるうち食べた。この地では、砂栗は、雨だれのかかるところがよいとして、軒下に砂をかけて埋めた。砂栗と

は、栗を乾燥させることなく、ナマで保存する方法であるが、軒下の雨だれ、しかも雪どけの雨だれまで含めて保存期間を定めているのはみごとであり、共有の栗山と連鎖した保存法である。砂栗は、黒まめなどと煮て食べた。一方、カチグリは、囲炉裏の上のアマで乾燥させたもので、一年中の保存食である。必要に応じて臼で搗いて皮をむき、ゆでて食べた。栗の民俗一般については改めて述べるが、ここでは、伊折というムラの採集民俗の比重を知るために若干ふれた。

さて、小曾谷からさらに三、五キロほど溯ると立山川と白萩川の合流点馬場島である。この馬場島一带はカタクリの群生地で伊折の女達は毎年ここでカタクリの根を採取し、澱粉を取った。カタクリは栗とともにこの地の代表的な採集食物であった。富山県上新川郡大山町亀谷でもカタクリの採集が盛んであった。高森政右衛門さん（明治四十四年生まれ）によると、七月ごろ、金昌寺谷というところへ出かけ根を掘ってきてスリバチでつぶし、水を入れて沈澱させた。カタクリは南向きの斜面がよく、雪が消えると真先に蔭が芽を出し、その次にカタクリが芽を出した。亀谷では川が増水する時河原へ出てみるとマスが川岸に打ちあげられた。「水が出るとマス

が拾える」と話したものだという。こうして得たマスは、煮たり焼いたりして食べた。

20・長野県東筑摩郡波田町淵東——

梓川淵東周辺には昭和初年までマスが溯上した。以下は石川定夫さん（大正七年生まれ）の伝承である。マスは毎年柳の芽とともにのぼった。ムラには専門の川漁師がおり四本ヤスで突いていたが、夏、川の水量が減った時には「川干し」を行った。定夫さんの父泓（まほし）さんは組を作って川干しをした。川干しは、二又川の、水の少ない方に「ウシ」を立てて水を止めて行った。ウシとは、二、五呎ほどの杭を三本、三角錐状に組み、それを二つ以上作ってその間に横木を渡し、さらに、ムシロや石を使って堤を仮設する形の水制であり水止めである。ここではマスがホリをホルことを「スル」と言う。川干しはスリの前に当るので、定夫さんは子供のころ、父親が獲ったマスの卵を、ナマで、塩や醤油をつけて食べ、その味のよさが今でも忘れられないという。

定夫さん自身はマス獲りの経験は少く、カジカ・アカウオ漁の経験が豊かである。カジカの味は冬がよい。一、二月にはカジカが川岸に寄る。石のそばを注意して

見るとかすかな砂道がついている。そんな石を起こすとカジカは水のないところへ跳ね上ってやがて凍える。こうして石を起こしてまわり、後に拾ってまわればよいのである。唐傘の骨竹などに串ざしにして焙り、ツトに挿して保存する。夏のカジカは流されないうために砂や小砂利を吞んでいるが、冬のカジカは砂を吞んでいないので食べやすく、味もよい。当地では、焙ったカジカを茶碗に入れ、カン酒を注いで飲む「カジカ酒」の習慣がある。

当地ではウグイのことをアカウオと呼ぶ。七、八月ごろ、アカウオを獲り、平石を焼いて灰をはらい、その上に塩を撒いてからアカウオを乗せて焼いて食べるという方法がある。別に、寒のアカウオも脂が乗ってうまいので、投網で獲って食べるという。

むすび

小稿においてはマスの溯上が認められた二〇河川（支流の場合もある）における河川漁撈並びに流域集落に見られる始原生業要素を記録した。以下、収載資料の範囲で注目すべき点を列挙してみよう。

(1)・共同漁撈の諸問題

右にとりあげた河川の中で、青森県の赤石川 (a)・追良瀬川 (b)・川内川 (c)、岩手県の安家川 (d)、山形県赤川水系の八久和川 (e)・大鳥川 (f)・鱒淵沢 (g)・梵字川 (h)、新潟県の三面川 (i)・飯豊川 (j)・室谷川 (k)、長野県の梓川 (l)、などにおいて共同漁撈が見られた。その他、既に報告した岐阜県の大槲谷川（神通川水系）でも共同漁撈が見られた。

①共同漁撈を営んだ中で、(a) (b) (d) (e) (f) (i) (j) (k) などは、いわばマタギ狩猟と対応し、共通する色彩が認められるものである。特に、(b)はその色彩が強く、マス漁撈の親方が狩猟のシカリと一致しており、役割分担も明確である。(a) (b) (e) (j) および、青森県中津軽郡西目屋のマス漁は、いずれも、クマ・カモシカマタギのコースと同様に谷を溯上し、獲物を求めて山に向かうという動き、しかも、(e) (j) を除けば他は泊りこみであり、狩猟の場合と極めてよく似ている。これらは、冬の危険な共同狩猟の中で形成された組織労働が河川漁撈に影響を与えたものと見ることができ、狩猟・漁撈の相互影響がなかったわけではない。要するに、マタギ狩猟地帯に、マタギ型河川共同漁撈の形が行われていることは確かである。

次に、(b)(c)(e)(g)(h)などはムラ中総出の共同漁撈であり、漁獲物も家々に均等に分けられる。

しかも、これは年に一度であり、(b)(e)(h)などにおいてはナメ流し(毒流し)が行われている。この日以外にナメ流しをすることは認められないのである。こうした点を総合してみると、ここに、溪流魚の共同管理、種の保存といった民俗伝統の原点を垣間見ることができる。溪流魚の共同管理的共同漁撈はおよそ次の要素を持つ。共同体全員(時に全戸)の出勤・漁獲物の均等分配・共同漁撈期日の特定性・期日毒物の限定による毒流し、これらの条件を満たす河川共同漁撈は決してサケマス文化圏のみではなく、吉野山中、南アルプス山麓、伊豆半島などにも見られるものであるが、古層の民俗であることはまずまちがいないだろう。

さらに、(b)(e)(i)(j)(k)などには「盆魚」の呼称が見られ、(f)(g)(h)もこれに準ずるものと見てよい。これは、晴れの日たる盆の食物としての魚を得ることが目的であったのだが、この時期が、溪流魚の王者たるマスの味が最もよいからでもある。

(k)において河川共同漁撈がマキによって営まれるというのは注目すべき事例である。

稲作を中心とした村落の社会組織や共同労働は、農業用水の確保・水の系列にかかわる部分が基層的に存在したと考えられるのであるが、狩猟・採集・河川漁撈といった始原生業要素を色濃く残存させる村落においては、それなりの共同労働の色あいがあると言えよう。今後、サケマス文化圏の、さらにマスの溯上する山村の調査を進めることによって、そうした側面においても新しい発見ができるはずである。

(2)・マス漁の漁法と漁具

右の報告において、漁法・漁具に関する叙述は極めて粗雑であるが、それでも地域・河川によって実に多様な事例があることが明らかになった。岩手県小本川・新潟県阿賀野川の場合、サケ・マスの両方を漁獲対象とし、川舟を使い夜漁を行うなど漁撈が本格的である。同じサケ鉤でも漁期・漁場・漁法などの相違によって様々な鉤を用意するなど漁撈に細心の注意がはらわれていることがわかる。かつては、川漁師の多様な需要に対して、それに応える鉤やヤスを打つ鍛冶屋がムラや流域に存在したのであり、こうした民俗連鎖にも注目する必要がある。川幅・水深によって突きヤスの柄の長さが異なるのは当然であり、そこに地域の漁撈伝統が発生するのであ

た。小本川の潜水のマス突き漁においては、水中で使うヤスの柄の樹種を、比重の高さによって選んだり、冷え防止のために体にナンバンを塗り、かつ、冷えを回復するため特殊な植物を加えた風呂に入るなど、河川漁撈を基点とした周辺民俗の問題のおもしろさを教えられた。

漁法で注目されるもの一つに、川内川大滝の、滝を利用した「マスセキカゴ」北上水系和賀川の「クダリドッコ」などがあつた。総じて、サケマスの漁法は、より下流域の、サケ溯上域、サケ優占域で発達したサケ漁の方法がマス漁に影響を与えながら、その漁具・漁法が河川におけるサケマスの比率に応じるように溯上したとみてよからう。マスの漁法は上流に行くほど単純になる。川幅が狭く、瀬が浅くなるから漁獲しやすいのである。千曲川↓犀川↓穂高川↓乳川と溯上すると川はさすがに小さくなる。長野県北安曇郡松川村川西で育つた平林芳男さん（昭和三年生まれ）は、子供のころ、夏、水が枯れる時期になると、父親から「水が少なくなったら川を見る」と言われていた。マスがとれるからである。この地では、夏、水が枯れた時にマスを浅瀬に追いあげて獲るというまことに単純な漁法があつたのである。

河川漁撈の漁具・漁法は、本来、一本の川をとりあげ、河口部から水源に向かって同一魚種に関する漁法と漁具が、川幅・水深・河床・河岸・傾度・水質・砂質等によっていかに異なるか、季節によってそれらはどのような変化するか、などを生態民俗学的に克明に調査すべきものである。山形県の赤川水系では、梁設置とヤスとの境をたしかめてみたのであるが、さらに詳細な調査を続けなければならぬ。それには、当然、民具学との連携が必要となる。

(3)・マスの食法

マスの食法としては、煮たり焼いたりするのは論外として、塩マスは保存食として重要であつた。岩泉町年々の例のように、塩と焙燻の両方の要素を含むものもある。塩蔵法としては、いわゆる塩マスの他に、川内町畑では切り身の塩辛を、山形県朝日村大鳥ではマスの血の塩辛という特殊なものを作る。これは、マタギの伝統として熊の血を固めて薬用にする習慣の影響とも考えられる。塩蔵法はいうまでもなく、マスの保存の意義のみならず、塩の確保にもつながっていたのであつた。「カンプチ」という名称まで得ている川内町畑のマスの燻製も注目される。

保存法として特に注目されるのは新潟県朝日村岩崩のアラマキマスである。この縄巻がいわゆるアラマキの祖型であることは論を待たないが、縄巻の前に、充分に塩がまぶされている点が重要である。肉に塩をまぶして縄で堅く巻きこむという貯蔵法は、この地のマスのアラマキのみに行われたものではなかった。遠く離れた沖縄県八重山郡西表島祖納の猪肉保存法にこれが見られるのである。高道正文さん（大正五年生まれ）によると、まず、猪の肉を塩もみするのであるが、その際、約一キロの肉に湯飲茶碗半分の塩をしっかりともみこみ、藁で包む。次にそれを縄でビッシリと堅く巻きあげる。これを「シツン」と呼び、炊事場に吊って保存しておく。折々汁が落ちたが、こうしておく。猪肉が一年もったという。食べる時には真水につけて塩ぬきをするのである。こうしてみると、塩と縄巻きで魚肉・獣肉を保存するという方法は、地域を問わず、古層の貯蔵保存法として伝承されてきたものとみてよからう。この地のマスのアラマキでいまひとつ重要なことは、アラマキマスを、谷の水垂の地下に埋めるという方法である。川の地下に肉を埋めるという方法もこの地のみで習俗ではない。秋田県羽後町仙道は鷹狩で知られる。同地の鷹匠武田宇市郎さ

ん（大正四年生まれ）によると、鷹狩に使う鷹の夏の餌を確保するのが大苦勞で、かつて、この地では、鷹の餌にする猫・蛇などの肉を藁に包んで川の底へ埋めていたという。こうしておけば真夏でも一週間は保存できたそう。岩崩のアラマキマスは、このように、多くの保存貯蔵技術を複合せたもので極めてすぐれた民俗文化だと言えよう。

イズシ・マスズシ・スツケなどと呼ばれるマスの食法は、サケマス文化圏の代表的なマスの食法だと言つてよからう。深浦町大山・川内町畑・山形県朝日村大鳥・新潟県朝日村岩崩・新発田市滝谷・上川村両郷などの報告の中に紹介した通りで、現在、ほとんどが糶を使うのであるが、かつて自然醱酵であったことは上川村両郷・沢内村貝沢などの伝承でわかる。上川村・沢内村の伝承によって考えると、正月の食物として重要な役割を果たしたスツケは、その醱酵期間を考慮する時、マスの溯上期と深くかかわっていたことに気づく。サケズシがなく、マスズシが盛行する原因の一つにマスの溯上産卵の時期がからんでいたのである。

ヒズナマスはサケマス圏の代表的な料理である。青森県西津軽郡深浦町大山では、ヒズ（頭の軟骨）をそいで

酢で殺してからネギとともに食べた。同下北郡川内町畑では、ヒズと大根おろしを混ぜた。同中津郡西目屋村砂子瀬では、ミズ（山菜）とヒズとを細かく切り叩いて味噌味で食べ、これを「ミズタキ」と称した。このようにヒズの調理はおのおの地方色をにじませている。この他、川内町畑の跡を入れたマス汁、岩手県九戸郡軽米町の、マスのヒレ粉なども注目される。岐阜県清見村で標高六六〇呎〜七二〇呎、山形県の赤川上流で標高六四〇呎といった高地でマスを捕獲したということは、マスが山の人びとの蛋白源としていかに恵み深いものであったかを象徴的に語っていると言えよう。

(4) 鱧の呪力

「祈年祭」「春日祭」「平野祭」などの祝詞の中に「鱧ハシの広物鱧の狭物」という表現が使われている。「鱧」は「はた」であり「ひれ」である。魚の体の中でハタめきかつヒラめく部分を示し、それによって魚自体を象徴するのであるが、それは、古代人が、魚のヒレを、魚の游泳力の象徴と見たからであった。サケマス圏の習俗を見つめる時、人びとの、「鱧の力」に対する讃仰の心意伝統が読みとれる。

① マスの初漁の時「エビスビレ」と呼ばれるイチビレを

エビス様に供える（新潟県新発田市滝谷）。

② 十二月五日の五日エビスにタラのイチヒレをエビス様に供える（青森県川内町畑）。

③ 十二月五日にタラのイチヒレを家の主人が食べる（青森県三戸町小中島）。

④ エビス講の日にはサケのイチヒレを供える（新潟県津川町大牧）。

⑤ 家の中の羽目板に、食べたサケマスの尾ヒレを貼り並べた（岩手県岩泉町年々）。

⑥ 食べたマスの尾ヒレを炊事場の柱に貼り並べた（新潟県新発田市滝谷）。

⑦ 障子に食べたサケマスの尾ひれを貼りつけておく家が あった（新潟県上川村）。

⑧ サケの尾ひれを食べた順に柱に貼っておいた（新潟県津川町大牧）。

⑨ サケマスのイチグシ（イチビレ）は主人が食べるものだと伝えた（岩手県岩泉町年々）。

⑩ エビスビレは若い人に食べさせてはいけない（新潟県新発田市滝谷）。

⑪ サケのイチビレは家の主人が食べるものとする（新潟県津川町大牧）。

⑫山形県最上地方では鮭の尾を切りとって、戸口や水屋の長押に貼りつけておき、近所から餅などを貰ったときは、この尾鰭を小さく裂いて重箱に入れて返す。その形が末広がり、縁起がよいからだという。大石田町黒滝あたりでは、これを戸棚の上に飾り大黒様に供えている。最上町では水屋に貼って、その大きさや数を自慢しあった。

⑬十月二十日は「エビス講」「鮭の魚の振舞い」と言っていて、真室川町では捕ったばかりの大きな鮭を料理するが、その場の習いとして最初に料理する鮭の尾は切り落とす必ず大黒柱にべたと貼りつけてエビス様に差し上げますと唱えるものであった。

①～⑬は筆者の調査資料であり、⑭⑮は他者の報告資料である。魚のヒレにかかわる習俗を列挙したものであるが、第一にイチビレをエビス様に供える習慣があることがわかる。魚種にはマス・サケ・タラがある。これは今後の調査によって傾向をつかむことができよう。次にサケ・マスの尾ひれを羽目・柱・障子などに貼り並べたり、エビス・大黒に供えたりする習俗が岩手県・山形県・新潟県に見られ、注目される。この習俗は、自分だけでなくサケマスを捕獲し、どれだけ食べたかということ

の誇示であり、記録であるともとれるのであるが、その根底に、サケマスの回游力・溯上力に対する讃嘆の心情があったにちがいない、この営みがサケマスの霊を鎮めることにもつながっていたはずである。サケマス圏と対照的な南島から九州にかけて猪に関する類似の習俗がある。沖縄県八重山郡石垣島の川平、鹿児島県大島郡大和村大棚、同瀬戸内町古仁屋などでは、自分が捕獲した猪の下顎骨を炊事場に掛け並べるし、宮城県東白杵郡椎葉村大藪でも猪の下顎骨を掛け並べているのを見たことがあった。この、南北に離れた両端で続けられてきた奇妙な習俗は、狩猟・河川漁撈といった、始原生業が内包してきた始原的民俗要素といふべきもので、その底に、獣や魚に対するかすかな霊鎮めの要素が潜んでいるように思われる。

岩手県宮古市津軽石に「又兵衛祭」という不思議な祭りがある。南部藩が津軽石川のサケを管理し、農民には一尾もとらせなかった。ある飢饉の年、後藤又兵衛という役人が、住民の窮状を見かねて住民にサケを獲らせられた。南部藩庁では行きすぎとして又兵衛を逆はりつけの極刑に処した。津軽石の人びとは又兵衛に恩義を感じ、旧暦十一月一日、丸長河原に又兵衛の死の姿に似せた藁

人形を立て、神酒を供え又兵衛の霊を撫め、加えて豊漁を祈願するに至ったという。又兵衛人形は胴部径二〇センチ、長さ五五センチ、又部径五センチ、長さ六〇センチ、藁束に縄を巻いたものでこれを芯丸太につけ、Y字状にして祭場に立てる。祭日はその後新暦十一月三十日に変わった。神野善治氏は、この又兵衛人形を鮭の霊の擬人化だとし、その傍証として、前記の⁽²⁾を引いている。又兵衛人形がサケの尾ヒレの造形物であることはまちがいない、魚類、就中、回游溯上力の強いサケマスの力を象徴するものだと見てよからう。イチヒレ・尾ヒレにかかわる習俗を合わせて見るとき、「鱭の力」がより明確に見えてくるのであるが、これについてもさらに詳細な調査が必要である。

右に、小論で報告した資料を中心として、マス・サケ等にかかわる民俗の特徴や問題点のいくつかをとりあげ若干の分析整理を試みたのであるが、右の(1)〜(4)の他に、(5)・マス・サケの生態伝承にかかわる自然暦の整理(6)・「始原生業複合」の全体像の確認、即ち、マス・サケ漁と密着する採集(山菜類・茸類・堅果類・根茎類)・狩猟の全体像と有機性の整理(7)・マスを中心としたウグイ・カジカ・ヤマメ・イワナ等の溪流魚にかか

わる民俗の整理(8)・マスを中心とした生態伝承語彙と比喩表現等の整理——等を予定したが紙幅の関係もあり稿を改める。今後さらに多くの河川調査を試み、より豊富な資料を得て論を確かなものになりたい。それに際しては、今後は「鱭女房」等の昔話や、鱭にかかわる伝説等にも注目してゆきたい。また、一本の川におけるサケ・マスの溯上々限点や両種の混合比、環境傾度的視点による魚種・漁法・伝承の変化等に関する調査も進めてみたい。

注

- (1) 拙論「鱭の溯上と飛驒の山人」『生態民俗学序説』白水社。
- (2) 坪井洋文『イモと日本人』『稻を選んだ日本人・民俗的思考の世界』(未来社)。
- (3) 拙著『焼畑民俗文化論』(雄山閣)。
- (4) 拙論「食の民俗にみる文化複合」(『焼畑民俗文化論』雄山閣)。
- (5) 千葉徳爾『狩猟伝承研究』『狩猟伝承研究後篇』『続狩猟伝承研究』『狩猟伝承研究総括篇』(風間書房)。佐久間惇一『狩猟の民俗』(岩崎美術社)。武藤鉄城『秋田

- マタギ聞書』(慶友社)。松山義雄『狩りの語部』『続狩りの語部』『続々狩りの語部』(法政大学出版局)など。
- (6) 松山利夫『木之美』(法政大学出版局)『山村の文化地理学的研究』(古今書院)。渡辺 誠『縄文時代の植物食』(雄山閣)。
- (7) 山内清男『日本先史時代概説』(『日本原始美術』I・講談社)。
- (8) 四柳嘉章「サケ・マス論」の基礎について」(『考古学研究』第二十三卷第二号)。
- (9) 市川健夫『日本のサケ——その文化と漁』(日本放送出版協会)。
- (10) 富田禮彦『斐太後風土記』下巻之十四(大日本地誌大系第廿四卷・雄山閣)所収の吉城郡小鷹狩郷杉原村の項に次の記述がある。「一之瀬仰天網オシタケノツツ 宮河の激流、杉原村に至りて兩岸巖石相迫り、更に河中にも大巖聳起て、河幅至狭くなり、河水の落口より漲飛て、一丈半許の大瀑と成、其体峻岨山上より、大雪のなだれ落るにことならず、飛沫霧を吹飛し、激怒の勢、神魂を驚かし、其響の喧騒こと、岸上の人語を聞認がたし。一大奇観ありしは、往昔年々四五月の頃、鱒ども水脈浜来て淵にむらがり唵鳴つつ、其瀑水を、飛超むとて一

躍して水を離ること一丈半余にして、勢の至剛は瀑上へ飛越て、河上へ浜れども、勢の弱きは、瀑勢に圧当て、預て瀑畔に張置る、一二尺水より上にて天へ仰ける網裏に陥り、潑刺せる体、愉快ともいはむ方なし。村民其を見認て、其を漁捕ふること前後三十日もしかり。至て数多獲る日は、百余にも及べりとぞ。其を高山市坊・古川町県へ売出して、民の余業となしぬれば、國中皆杉原鱒と称はやして競て買求めむとせしこと関東の初鱈に齊しかりき。其頃越中往來の旅人は、立寄見て驚嘆賞美て、直に買求め、刺身又は炙にして賞味者も少からず。古來鱒・年魚の川租の増永をも、国衙へ収納て余業と成来りぬ。然るに安政五戊午年二月、大震にて東西岸上の峻峯崩落て、一之瀬の大瀑を突埋め、瀑上あまたの大磐石は、悉く淵底に埋もれて、其以後は、深淵と成果ぬ。されど杉原鱒の称は、世に残りぬれば、後人の古をしのぶことの一端にもとて記し置ぬ。」

- (11) 高松敬吉『川漁について——特に蛙・鱒の漁法を中心にして——』(国分直一・高松敬吉編『東北の民俗——海と川と人』慶友社)。

- (12) 千葉徳爾『狩獵伝承研究後篇』『狩獵伝承研究総括篇』

(風問書房)。

(13) 拙論「食の民俗にみる文化複合」(『焼畑民俗文化論』雄山閣)。

(14) 拙論「早池峰山麓の本格焼畑とその系譜」(『焼畑民俗文化論』雄山閣)。「イバル」「イバリ」という畑作語彙は静岡県に見られる。

(15) ①ヤッカガシ 年め祝 沢口家では、小正月に長さ約六寸径八分ほどのゴマギ(ヌルデ)の枝の先を割り、そこに、イワシ・ヌなどをはさむ松明でこがし、玄関の入口、窓の戸口などに挿し、これを「ヤッカガシ」と称した。「ヤッカガシ」は「焼き嗅がし」の意で、静岡県・山梨県などにもこの呼称があり、類似の呪物を節分の際玄関や窓の戸口に挿す。②オニヤライ 正月の門松の枝を角状にして二間半ほどの竿の先にシメナフで縛りつけ同時に、角状の枝の下側に、麻糸の糸えし籠を伏せた状態でくくりつけ、これを小正月に門口に立てて「オニヤライ」と称した。これも、節分・コト八日の目籠立てとして、静岡県山梨県で行われている習俗と一致する。③タテギ 十二月の煤掃きの日に、長さ八尺ほどの檜の木を割り、平年には十二本、閏年には十三本用意し正月用に門口のハ

サの柱に立てかける。これは、信州・遠州地方で小正月行事として盛んに行われたニューギ・十二書きの習俗と脈絡を持つ。遠州や信州ではタテ木を十二本用意する代りに、割った薪の白い木肌に「十二月」と書いたり墨で横線を十二本引いたりする。小正月・節分・コト八日の間で呪術要素が流動する事例や、目籠・割り木の意味については「天竜川流域における節分行事の諸問」(『天竜川流域の暮らしと文化』磐田市史編さん委員会)で述べた。

(16) 拙論「海・山・里・町」(『日本民俗研究大系』第一巻・研究史と方法論・国学院大学)。

(17) 奥三面はカモシカマタギの根拠地であるがダム建設のために昭和六〇年九月解村した。その狩猟伝承については、佐久間惇一『狩猟の民俗』民俗民芸双書96(岩崎美術社)に詳しい。

(18) 蛙叩き棒については鈴木牧之の『北越雪譜』(岩波文庫)に、「大蛙は三尺あまりもあるもの鮫狂ふゆゑ魚椀といふものにて頭を一打うてば立地死す。」と述べ魚椀の図を掲げている。また、安齋忠夫氏は、「蛙叩き棒考」(『民具研究』)『日本民具学会』で各地の蛙叩き棒を紹介している。

- (19) 拙論「伝説が語る『種の保存』」(『生態民俗学序説』白水社)。
- (20) 大友義助「鮭の大助」(季刊『民話』第二号・民話と文学の会)。
- (21) 野村純一「新話型瞥見——鮭の大助の周辺——」(『日本昔話大成』一一一、角川書店)。
- (22) 神野善治「藁人形のフォークロア」(『列島の文化史』創刊号・日本エディタースクール出版部)。