

第一〇編 民俗

本編では、主に昭和二〇〜三〇年（一九五五）代前半までを目安に記述している。

第一章 衣食住

第一節 衣服

1 晴れ着

晴れ着のことを「長衣装」とか「長着」といった。普段着に比べ、丈が長いことから付いた名前と思われる。

赤ちゃん・子ども

子どもの産まれたお祝いには、反物や六尺または八尺（一尺 \parallel 約三〇・三寸）の生地をもらうことが多く、この反物には男の子用と女の子用の柄があり、これで着物を縫って子どもに着せた。また、生地の中から柄の好いものを選んで、丹前を作り、冬の寒いときに着せた。この丹前は赤ちゃんの足が出ないような長さに作り、赤ちゃんをくるむむ



子ども用の丹前

のである。丹前を作らないときは、マツブトン（巻き布団）と言うオクルミのようなもので赤ちゃんをくるんだ。丹前は歩くようになってからも着られるまでは着せていたが、次々に下の子どもが産まれるとお下がりと使い、大きくなった子どもたちにはそれぞれに作って着せることもあった。

お嫁さん

娘が嫁に行く時、蚕を飼っている家では繭から糸を取り、手織りにしてクヤドン（紺屋どん \parallel 染物屋）で染めてもらい、新しく着物を作って持たせた。

明治・大正時代の女性は、お茶の葉を売った代金で木綿のカセ（かせ糸）を買い、手織りで普段着はもちろんのこと、長衣装も作り、夫にも着せ、自分たちも結婚式などお祝いの時や花尾神社のお祭りなどに着て行った。

2 普段着

大人

今のような洋服はなく、夏は浴衣、冬は袷（あわせ）や羽織を着た。戦後すぐの昭和二〇年前半頃は物が思うように買えず、衣料切符があり、それが必要な物は買っていたが、それでも足りない分は、母親が嫁に来るときに持ってきた着物をほどこき、子どもたちの着物を工夫して作った。

冬の寒いときは袖無し綿入れであるカタギン（チャンチャンコ、

チャンチャンギ、ギンコともいう)や、袖のある綿入れコスギン(腰衣)、ハットコ、丹前などに継ぎを当てながら着た。

普段に着的上着やメダレ(腰巻き)などの生地は、年二回のタバコ納めるときや、冬は米、夏はお茶を売ったお金で反物を買ひ、衣服を縫った。

普段着の古くなったものや、破れていない良い部分だけを接ぎ合わせたり、破れた上から何枚も継ぎを当てて繕ひ、厚ぼったくなつた物は、冬の寒さを防ぐために身に着けられてきた。

昔は長衣装を普段に着ていると、「マコテ、ナガイシヨウドンキテ(まったく、長衣装なんかを着て)」と言われた。物が少なかつたので、みんな自給自足の生活のために、朝から晩まで一生懸命に働いてきた。だから、仕事着であるシゴツダナシを着ず、丈の長い衣装を着ているということは、仕事をしないで遊んでいるというふうに思われていたのである。

子ども・赤ちゃん

赤ちゃんを背負う帯をカツオレと言い、サラシ(晒)で作るか、腹帯として使っていたサラシや男物の古い帯を使うこともあった。

オムツはメダレ(腰巻き)の良い部分だけを綴って使ったり、浴衣をほどこいて作つたが、オムツカバーのない頃は子守でおんぶしていると背中がびしょぬれになることもあった。

夏はお腹を冷やさないように金太郎さんの腹当てをしたり、冬はネルの着物を着せた。寒いときに子どもを背負つてその上から着るネンネコやコンゴと言われる物も冬用は綿を入れて、衿に黒色のビ

ロードをつけ袖は広く作つた。

3 仕事着

男性の仕事着

男の人は腰までの上着を繕いながらいつまでも着た。この上着をシゴツダナシあるいはノダナシと言つた。野良仕事をするときは普通ノダナシと言い、膝くらいの高さであった。帯がないときは縄帯を使い、山中で帯が切れたときはカズラで結ぶこともあった。

下に着る物はフンドシ(マワシまたはヘコとも言う)で、その上にステテコ(モモヒキ)や半ズボンなどを着た。田に入るときはフンドシの上からステテコを着ていた。



女性のシゴツダナシ(ノダナシ)

女性の仕事着

女の人も上着はシゴツダナシで、野良仕事をするときはノダナシを着た。シゴツダナシは自分の着物をほどこいて作ったり、普段家で着ていた物の良いところだけを使ったり、前後入れ替えて縫ったりした。水や薪、堆肥を担いだりすると肩の布が破れやすく、新しい布などを肩の部分に当てて縫っていくので、元がどの布だったかわからないくらい刺し子状に縫って着ることもあった。

下はメダレと言われる腰巻きで、夏は絞り、冬はネルで作ったり、メダレの上から前掛けをした。メダレは前の年に作った物を大事に着て、下の方がすれてきたら、それを裏返し上下を逆さまに仕立て直して着ることもあった。「上下逆さまに接ぐと逆子が産まれる」と言われていたが、物が無いときはそんなことも言っておれなかった。これも最



木綿の手織り 帷子（カタヒラ）（大平チヨガメ作）

後はオムツになった。

最初の頃のモンペは腰の所で前からと後からの紐を前後で結び、用をたすときには紐を解いていた。昭和一二年（一九三七）頃、裾が広く裾を二ヶ所絞って着るモンペが入ってきた。モンペも膝とお尻の部分が一番傷みややすいので、「マツガイブセ」と言って四角の布を上から当てて、破けないように細かく繕って着た。

メダレは終戦前までで、戦時中に今の形のモンペが流行ってきてからは、皆モンペを着るようになった。

紺を一反買えばモンペとシゴツダナシができた。黒木綿や紺の反物を買えれば良い方であった。

防寒着・雨具

寒いときは古い着物をくずし、綿を打ち直して作ったコスギンを着た。コスギンは綿の入った物と入らない物があり、袖はマツソデ（巻き袖。腕まくりができるよう先細りになっている）で身八口（脇下の開き）のないものだった。また、袖無しチャンチャンコ（綿入れ）やタナシに裏をつけてコスギンとして着たり、タナシの上に別にコスギンを着たりした。

コスギンやタナシには衤（おくみ）はつけない。

雨の降る日の農作業には、シユロや茅で作った蓑みのを着



シユロ蓑
（日置地区有形民俗資料調査報告書）

た。シュロ蓑は材料にシュロだけを使うが、茅製の蓑は野山に自生している真茅を取ってきて陽に干し、芯を全部はずして縄を編むように広げながら編み、一番上にシュロの皮を被せた。

古い蓑を雨の強い日や長時間着ると、雨が下まで透るので、このようなときは蓑の下に必ず綿入れの袖無しを着た。

蓑は一枚あれば長い間使えるので大切に着た。

4 衣料小物

履物

昔は靴など履くことは少なく、普段の晴れた日は稲ワラを利用して作ったアシナカジョイ(足半。かかとはみ出る足底の短い草履)を履いた。田畑への行き帰りにアシナカジョイを履き、仕事るときは脱いでいた。ワラゾーリ(長いワラジ)を雨の日に履くと泥はねするので、雨の日は裸足だった。

昭和初期の子どもたちは、学校に行く時、下駄を履いたりアシナカジョイを履いたりしていたが、学校の配給によりくじ引きで当たったズックを履く子もいた。普段は裸足かアシナカジョイだったが、遠足の時や遠出をするときは、ワラゾーリを履いて、さらに予備を持って出かけることも多かった。

桐の木を植えてあるところでは、正月用の下駄を夜なべして作るものであった。アシナカジョイ、ワラゾーリなども祖父、父などが雨の日や夜なべ仕事のひとつとして行う大切なものであった。

被^{かぶ}り物

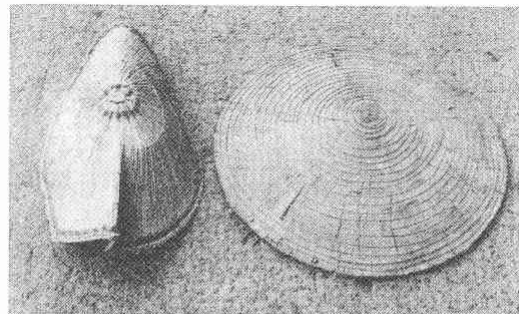
田畑で天気の良い日に野良仕事をするときには、男の人も女の人もテヌグイを被り、雨の日はタカランバッチョ(竹骨に竹皮を張って作った笠)を被った。この被り物は花尾神社の秋祭りに農具市が立ち、川内方面から売りに来ていた。また、女の人は夏の暑いときにスゲガサを被る人もいた。

焼け付くような夏の日差しの中で田畑の仕事をする時は、男女ともに田畑の土手にある柴を取って背中に挿したり、ヒゴザを背中のせて暑さをしのいだ。

5 衣服の素材と手入れ

素材

一九五〇年代までは、家々で蚕を飼って繭から絹糸を取り、上等の着物を手織りした。その頃、学校でも子どもたちに蚕を飼う割り当てがあり、採れた繭は学校に持って行き、糸を紡いだ。蚕の餌である桑の葉は田や川の土手、山にあるものは自由に取ってよかった。麻のことをオーといい、栽培畑をオバタケと言っていた。昔は春



タカランバッチョとスゲガサ
(日置地区民俗資料調査報告書)

に種を蒔き、盆前に茎を刈り取り、繊維を採った。それで衣服の他、蚊帳を作り、クヤドン（染物屋）に持ち込んで染めてもらった。『鹿児島県文化財調査報告書』第12集によると、大平では、明治末年まで屋敷の隅とか畑の隅に麻を植えておき、盆頃に刈り取ったという。また、五、六軒で組を作り、共同で麻の茎を蒸し、皮をはいだ後、灰汁でゆでて流水につけ、繊維を採取した。子どものカタビラ一枚を作るには、麻が二斤（二二〇〇g）くらい必要であったという。

畑に麻や綿を植え、ジバタ（地機）足で引つ張って上下させ布を織る昔の機）とかナガバタ（長機）と呼ばれるハタ（機）を使用し、機織りして布を織ったのは明治生まれの人々の頃までで、大正以降（一九二一）に生まれた人々は、蚕を飼うことはあっても麻や綿を植えて手織りすることは少なかった。この麻で作った着物は夏に着ると、体にべたつかず涼しかった。

また、郡山では、戦時中に桑の皮を供出した所があったが、それは生地に加工するためだったという。

蓑用のシユロは自宅で取れたが、作るのは人に頼むこともあった。

染色

明治時代は、白い木綿糸をカバ糸（茶色の糸）に染めるため、椎の木の皮を剥いてきて、それをセジって（煎じて）使ったり、クチナシの実を砕いて黄色に染めたりした。大正・昭和の時代になると、繭からの手織りの白生地はクヤドンで染めてもらった。また、さらし木綿を買ってきてメダレ（腰巻き）を藍色の染め粉で染めることはあったが、野山の植物など採取してきて草木染めなどをするよう

なことは次第になかった。

裁縫

シゴツダナシ、フンドシ、メダレなどの衣服からフトンにいたるまで、身につける物は、ミシンがなかった頃はすべて手縫いだった。新しい反物や生地を買って縫う場合もあるが、物が不足した頃は、夜なべ仕事や雨の日の仕事に、持っている着物などをくずして普段着や仕事着などに仕立て直した。

また、破れたり、すり切れて薄くなったりした箇所には、当て布を刺し子状に細かく縫って補強したり、上下、前後を入れ替えたりと、使える部分を最大限に使って衣服にした。

フトンはヨツブトンと言って、袖が付いて肩がしっかりと被るので、風が入らず暖かいように工夫して綿を入れて縫った。フトンの生地は木綿の拵などであった。また、古い着物や布を綴って毛布代わりになるように布を重ねて刺し子状に厚く縫った。布を綴って作った毛布代わりのものはイロリの火の側で温めて被った。

洗濯

家庭に洗濯機など無かった時代、洗濯物は近くの川まで運び、流れの石の上で洗うことがあった。いつも行く川ではそれぞれ自分の洗濯石が決まっていた。近くに川がないところは家で井戸水を汲んで洗濯した。その時使う石鹸は、古くは配給制だったので、大事に少しずつ使った。

第二節 食生活

1 主食

食事は一日三回で、朝起きたらチャノコ（お茶とお茶請けなど早朝の軽食）を食べて、ヒトイネ（一担ぎ）刈り取った草を牛に食べさせてから自分たちも朝ご飯を食べ、田畑などの仕事に出かけた。

もとは多くの家庭が、主として米にカライモ、麦、粟などを入れて炊いたカライモご飯、麦ご飯、粟ご飯で、釜の底のご飯は味が付いておいしかった。お姑さんに「嫁はメシゲ（しゃもじ）を縦にスクウモンジャナカ（「麦・粟・カライモなどは上、米は釜の底にあるから」嫁は上の方をすくいなさい）男の人や旦那さんには米を多く」と言われながら、身近な材料を使って毎日の食生活に変化をもたらすことも、家事を預かる女性の大切な仕事であった。

カライモを使った主食として、カライモを生のまま小さく切って米と一緒に炊くカライモンメシや、カライモコップ（輪切りにした芋、ここでは乾燥させる）を粉にして水で溶き、手で握った跡がついたまま米と一緒に炊いたコップダング、また、終戦当時カライモコップを臼で叩いて大豆くらいの大きさにしたものを米に混ぜて炊いたコップメシなどがある。

麦を使った主食としては、麦粉を水で溶いてダングにして米と一緒に炊いたものや、裸麦、大麦を手ギネで搗き、半日くらい麦だけ炊き、それに味噌を溶いてかけ、冷たい水を少し入れ刻みネギを加えた冷や汁、また、麦と米だけで炊いた麦ご飯がある。

粟飯は、米二合に粟を湯飲み茶碗一杯入れて炊いた粟ご飯。

その他、ジャガイモと米を炊いたジャガイモンメシやカライモンツラ（カライモの蔓）と米を炊いたカライモンツランメシなども作って食べた。

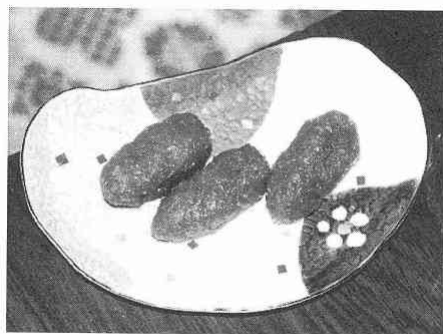
米を入れずにソバと大根、にんじんの千切り、里芋などいっしょに煮たソバ汁やコップの粉だけでダングにしてジャガイモやカライモなどと一緒に煮て食

べるダゴ汁、ソバの粉を水で溶いて柔らかく混ぜてしゃもじですくって味噌汁にいれるだけの簡単なダゴ汁などの代用食も、食べるものが少なくお腹がすいているときはおいしかった。

毎日がカライモご飯、粟ご飯、麦ご飯だったので、何かあるときの白米といえば喜んで食べた。また、餅の残りや粉があるときは、工夫してダングなどを作り主食とした。なお、食糧難の時は、カライモの苗床の芋まで食べたが、種芋は煮えにくく、とてもまずかったという。

2 副食

おかずは味噌汁、野菜の炒め物、野菜の煮物、梅干し、アジナカ



カライモコップダング

デコン（みそ漬けにした大根）、漬け物、ヤツダゴ（天ぷら）、魚、鶏肉などが主であった。

味噌汁には大根、にんじんなど畑で取れた野菜をたくさん入れた。夏は青菜が少ないので、山菜のクサキの葉や大根葉などを採り、茹でた後乾燥させ、保存して使った。

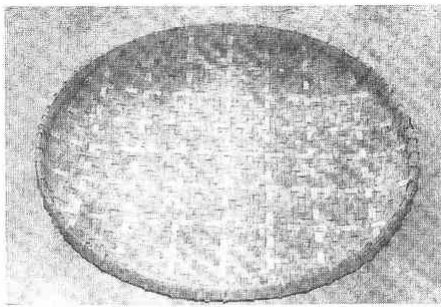
タンパク源は、生魚や塩漬け魚を吹上浜、串木野などから売りに来たので、それを買ったり米と交換したりした。イワシなどの魚も半匹ずつしか食べられなかった。生魚は行商人が来たときしかなかった。塩漬けにして保存した。

食糧難のときには、カボチャの茎を妙め物や雑炊にして食べた。

3 保存食

寒晒し粉かんざりこ

もち米を一月末から二月初旬の寒い時期に水で洗い、氷が張るくらい寒い時に三日から一〇日間ほど軒下に置いて、時々水を換えながら寒にさらす。水から揚げてウバラ（大きなバラ）に広げ、冬は日差しが弱いので一週間くらい陽に干し乾燥させる。干して乾燥させた米を挽き臼で粉に挽いて保存する。現在は精米所で粉に挽いてもらう。寒晒し粉はツ



ウバラ（知覧町の民具）

ボなどに入れておけば一年中虫がつかないといわれた。

店が近くにない頃は、不意のお客さんでもこれを準備しておけばお吸い物の椀種になる。寒晒し粉の吸い物は、卵や寒晒し粉のダンゴ二個くらいを入れてお客さんに出す。これを「寒晒しのスモン」と言った。スモンというのは吸い物の意味である。吸い物に入れるときは粉を水で溶いてダンゴ状にする。ちよつとお腹がすいたとき等には結構良い、上等のおもてなしになった。

また、寒晒し粉にコツパの粉を混ぜ、手で握った「シリニギイ」を蒸し、さらに搗いて形を整え切って食べることもあった。

カライモコツパ

カライモコツパは昭和二四年（一九四九）頃まで供出していたので、輪切りにする機械が各集落にあり、順番に機械を使ってコツパ切りをしていた。切ったコツパはムシロの上でカラカラに乾燥させ、臼と杵で搗き石臼で粉にした。また、乾燥させたコツパを、カマスに入れてイロリの上に木を並べて棚を作り、その上に載せておくと湿気がこずに一年中保存できる。湿気があるとすぐ腐れてしまう。コツパは次のようにいろいろな料理方法で食卓に出され、食糧難の時も無事乗りきれた。

◇ニギイダゴ：水で練ったコツパを手で握り、蒸してダンゴにした。
◇コツパダンゴ：これには二種類あり、コツパの粉を水で溶いてダンゴにして、丸セロにサンとシキを敷き、その上にダンゴをのせて蒸したものと、もう一つはコツパの粉ともち米の粉を混ぜてダンゴにして蒸したものを言う。

◇シリニギイ：コツパの粉に茄でたカライモを混ぜたり、寒晒し粉を混ぜて手で握って蒸し、それをまた搗いて形を整え切って食べる。
◇カライモコツパメシ：臼と杵で砕いたカライモコツパを、終戦当時は米が少ないので米の上へのせ、水を少し多めに入れて炊く。

筍

塩に漬け、一日陽に干した後、また塩をまぶして保存する。その他、オカラと混ぜて塩漬けにする、茄でた後干して乾燥させる、などの方法がある。

大根

千切りを干して乾燥させる。また、大根の皮をむき、細く裂いて上の方をシュロの葉で吊したまま茄で、一旦乾燥させてからまた茄で、再び干して乾燥させる。

このようにして乾燥させた大根は新聞紙に包んだり、空き缶に入れて保存し、時季を見て干すこともある。

4 調味料

しょうゆ

昔はこの家でも作っていたが、最近では作る家はだんだん少なくなってきた。また、作る道具も処分されつつある。

大豆四斗から五斗くらいは前の日に炒って香ばしくする。当日は、まず小麦二斗を蒸す。炒った大豆は五分くらい水に浸けザルにあげ

ておく。小麦が蒸し上がる前に、この大豆を入れて蒸し上げる。蒸し上がって一〇分ほどで、箱に移して冷ます。一週間くらいで良い麴になるが、麴がカラカラに乾く一〇日くらいは入れておく。「枯れ麴になるより上はない」と言われるくらいカラカラの麴が良い。早くから手を入れると麴が寝ない（＝成熟しない）ので気を付ける。麴が白色から黄色に変わったとき大きく返す。

麴を量って樽に入れる。この場合四斗の麴になるので、五斗五升の水といっしょに樽に入れる。一〇〇日目で樽の中に竹箒（たけす）（籠）を入れてその中のしょうゆを汲み返す。この「汲み返す」というのは、竹箒の中のしょうゆを外へ汲み出し樽の中で行う、不純物をろ過するという作業で、中のしょうゆが澄んでくるまで繰り返して繰り返す。原料の大豆や麦はシヨイノミ（しょうゆの実）となつて、ご飯といっしょに食べるとおいしく、弁当のおかずにもなつた。

しょうゆがきれいに澄んでくるまで一ヶ月半くらいかかる。この頃から一升瓶にしょうゆを汲み始めるが、一日にだいたい三本から四本汲める。一升瓶に汲んだしょうゆは納屋の隅に並べて保管する。全部汲み上げるのには一ヶ月くらいかかる。しょうゆを汲み上げた後の小麦と大豆の合わさった材料は畑の



シヨウユダルとス(川辺町の民具)

肥料として使う。
できたしようにゆは
三年目くらいが一
番おいしい。

味噌

以前はよくどこ
の家庭でも作って
きたが、今はまと
めて作ってくれる
所があり、個人の
家では少なくなってきた。九月二三日彼岸の頃が、味噌づくりに適した気象条件と言われている。

作り方は、麦とうるち米を混ぜて洗って湿しておき、二時間くらい蒸して冷やしたら、麴菌と混ぜる。この後五時間くらいでホカホカと熱くなるので、これを餅箱（ムロフタ）などに分けて入れる。麴が白い粉をふいてきたら、ゴミが入らないように上から新聞紙などを広げておく。さらに五時間位でひっくり返すと、上の方はまだ白くなっていないが、下の方から白くなってきている。塩をふって樽に入れ、翌日ウバラに広げる。

大豆は一〇時間くらい水に浸け、四時間くらい蒸す。大豆が蒸し上がったたら、大豆が良くつぶれるまで臼と杵で搗き麦と混ぜる。塩を加えながら樽の中に手ギネで搗き込み押し込んでいく。

味噌を作った時は、高菜・大根・タツバケ（ナタマメ）等を樽に



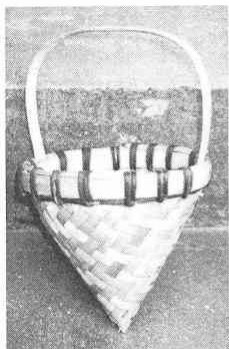
味噌づくりで大豆を蒸すところ

仕込み漬物にした。昔は味噌を使うことが多く、成人一人が一年間に必要とする分量は、大豆と麦を合わせた一斗を目安とした。

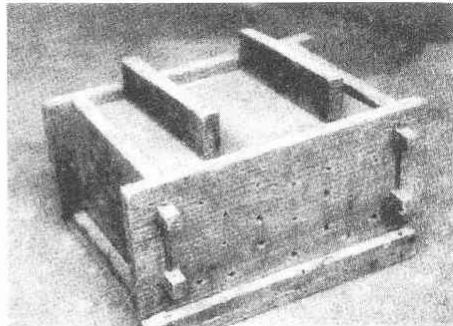
5 その他の手作り食品

豆腐

古くからの作り方は、大豆を臼で挽いて釜に入れ、沸騰するとき水を少し入れ、三回くらい沸騰したら火を止め、粗めの布に入れて絞る。搾った汁にニガリを入れて箱で固める。このニガリは、シオテゴから出たのを使った。また、昔の塩は天日干しでカマスに入っていたので、カマスのまま吊してツボの上ののせておくと、ツボにニガリが溜まるのでそれを使った。絞った後の大豆のカスは、オカラである。このオカラはここではキラスと言ってヒンノハ（蒜、ニンニクの葉）と油で妙めて食べた。



シオテゴ



トウフバコ
(日置地区民俗資料調査報告書)

コンニャク

今でもコンニャクを作っている家はあるが、作り方は人それぞれ

である。以前の作り方は、コンニャクイモの皮をむいて木の臼で搗き、お湯を入れ灰汁を少し入れて搗いて混ぜる。鍋に灰汁を入れて煮立てておき、丸めたコンニャクを入れて煮る。煮えたコンニャクを取り出し、今度はお湯で茹でる。灰汁が強くて固まらないので、出来上がりは灰汁次第である。

現在のコンニャク作りは、コンニャクイモをミキサーで攪り、灰汁を入れながら混ぜると固まるので、それを丸めてお湯で茹でる。

以前の灰汁は、樟脳を焚いた灰を使ったが、現在は枕崎の鯉節を作った灰が良いと言われ、その灰汁を買ってきて使う。

昔はコンニャクイモを搗いている側に生理の人や妊婦さんがいる、あるいは近くを通るとコンニャクが固まらず、不浄を嫌うと言われ、固まらないときは、他の人が来て搗くと固まる。だから、人の見えない所で搗いたりしていた。



2時間ほど煮る



コンニャク搗き

(『日置地区有形民俗資料調査報告書』)

きな粉

町内全域でほとんど同じような作り方である。

大豆をカラカラに炒って箕みやバラの中に入れ、一升枡を大豆の上でゴロゴロ動かすと皮がむける。この皮は牛の餌になる。皮のむけた実だけをフルイで篩ふるってムギウスと言う挽き臼で挽く。大豆の皮は薄いので石臼の目にくつついてしまうから、石臼の目を掃除しながら挽かなければならなかった。今は精米所で挽いてもらう。食べるときに砂糖、塩で味付けする。

オヤシ (大豆もやし)

大豆を取るときに飛び散った分を拾っておく。畑に穴を掘り杉の葉を敷いて大豆を載せ、その上に杉の葉やムシロをかぶせて暗くし、水をかけるとオヤシ(豆もやし)ができる。また、他の作り方として、ムシゼロ(陶器の蒸し器)の底に杉の葉を敷いて、その上にヘチマのソラ(ヘチマの皮をむき中の種を出し乾燥させたもの)を置き、湿した大豆を載せ、ワラや杉の葉をかぶせて山の水が流れてくる所に一週間くらい置くと芽が出てくる。

おやつ

もち米とカライモを蒸しスリコギで搗いて、そば粉を入れダンゴにしてきな粉をつけたネツタボを作った。これは、冷たくなったらイロリの熾おきの上に乗せて焼いて食べるとおいしい。

6 行事食など

正月

◇大晦日〜松の内

一二月三十一日の夜は、鶏をつぶしてその料理を食べたら年を越せると言って、鶏の刺身、鶏の煮込み、マゼクイ（細かい炒り煮をご飯に混ぜ込む）などを食べる地域がある。また、三十一日に一升杵に米を山盛り入れて臼の上に飾り、これを元旦の朝炊いて、ハガタメを食べた後に食べる地域もある。

鏡餅は、ご先祖様にお参りしなければならぬ所は全部持つて行くが、嫁の実家だけに持つて行く所もある。

ご先祖様の所に全部持つていく時には、一番近い親戚から順に三升餅、二升餅、一升餅というふうに大きな風呂敷に包んで背負つて行った。

嫁の実家には、三升餅か三升五合餅などを風呂敷に包んで背負うか、オコ（肩担いの棒）でイノテ（担つて）持つていった。それを嫁の実家では床の間に並べたり、表の間に置いてある大きなバラに並べたりした。これは、女の子を持った楽しみのひとつでもあった。

地域によつては、お返しとして、半分返してくれる所が今でもあるし、米をくれる所もある。

ハガタメは元旦に丸餅を焼いて砂糖じょうゆをつけ、皿上のユズリ葉に載せて食べる。別の食べ方として、丸餅を焼いて、ユズリ葉二枚の上に載せてシヨイノミ（前記しょうゆの項参照）をつけて食べた。元旦だけはお膳で食事をした。また、ハガタメと一緒に里

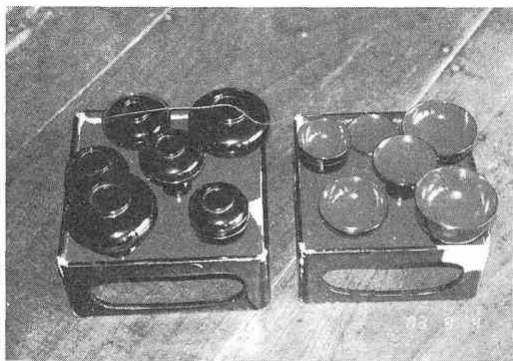
芋だけをダシで煮て食べる所もあるが、小芋が多いので、子孫繁栄の意味がある。ハガタメを食べない所や干し柿を食べる所もある。

ハガタメにまつわる言い回しに「ハガタメヲ ダテニ タモツチョラン」、「ハガタメヲ ダテニ タモツテキタノ ジャナカ」、「ハガタメガ キイチョッデナア」などがあり、「年を重ねるとそれだけの知恵がある」ということを言い表しており、逆に年を取つても物事に疎い人のことを「ハガタメヲズンバイ タモツチョッダガ」と茶化した。また、

雑煮は、里芋と汁だけが基本で餅は貴重だった。

里芋は親芋を年末に味噌煮にしておいたり、親芋や子芋の皮をむいた里芋を半日ほど乾燥させて蒸したり、または茹でたりしてシヨケ（ザル）に入れておき、すぐ使えるようにしていた。

盛りつけは、吸い物椀になるべく大きな里芋を入れ、その上に煮た餅で盛り上げ、汁を入れるのが古くからの食べ方であるが、最近では里芋、餅の他、揚げ豆腐、大豆もやしなどを入れるようになった。来客用のごちそうは、「鶏一匹があれば良い」と言つて、鶏で刺身やイタクイ（大根、にんじん、ごぼう、揚げ豆腐、こんにゃくな



お膳

どと刺身を取った後の骨付きとの煮付け、妙り煮、雑煮、こんにゃくと揚げ豆腐を二切れずつ小皿に入れしようにゆをかけたもの（これを「お膳ふさぎ」と言う）、数の子、煮豆などである。

◇七日

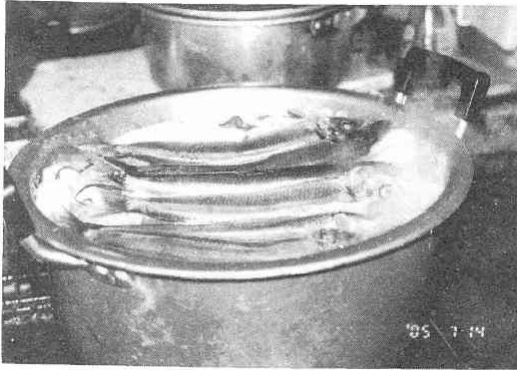
七草祝いに欠かせないナトコゴズシは、七草と米を煮て、最後に餅を小さく切ってこの中にツツコム（押し込む）が、この餅を入れるタイミングは感でわかる。七歳になった子どもが重箱を持ってナトコ（七軒）廻ってこのズシをもらおう。

◇一四日

小正月でトシトリと言ってホダレヒキの行事がある。この日にはホダレンシユイを作り、メノモチを飾る。

ホダレンシユイに入れる

食材は、大根、にんじん、しいたけ、里芋、ごぼう、白菜などは、根（軸）から葉まですべて、生イワシは尾頭付きで人数分（生でなく、イロリで二日間位乾燥させたものを使うところもある）、こんにゃくなどを、使用する。こんにゃくなどを入れ、なるべく包丁を入れずに大きのままを大鍋でみそ味に煮る。この料理は川柳で作った箸で食べ、食



ホダレンシユイ（梨木野）

後はこの箸を膳棚のやつと

手の届くところに背伸びして載せておく。

翌朝起きると成長していて、

背伸びせずに箸が取れると言われている。

また、この晩は、食後にすぐ水やお茶を

飲んだり、後片づけに水を使ったりすると、たんぼの水口が落ちると言われていたので、それらは我慢した。

エノツノモツ（メノモチ）は以前は金栗、銀栗の餅であった。餅は一二日に搗いて一四日に餅を切って、オカマサア（竈の神様）には五枚四方の餅五個をエノキに刺して昔イロリのあった場所の天井の桁に挿す。その他、大黒様や仏壇、墓、木戸口、座敷のある部屋

の桁などには三枚四方の餅を小さいエノキ（高さ二五枚位）から大きいエノキ（高さ一八〇枚位）まで大きささまざまなエノキに飾り付ける。オカマサア以外のエノツノモツ（メノモチ）は一八日に下げて、煮たり焼いたりして食べる。オカマサアのエノツノモツ（メ

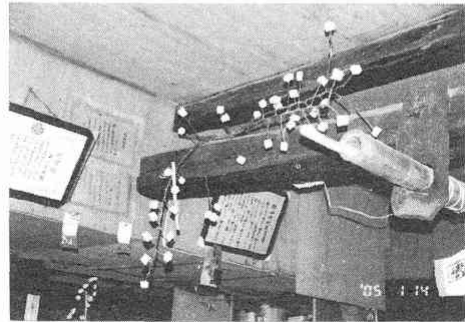
ノモチ）は二月一日に下げる。



箸を膳棚に載せた様子



川柳の箸でホダレンシュイを食べる



エノッノモツを部屋ごとに飾る

◇一五日

センソメイ(先祖参り)と言って、先祖の所で赤飯を蒸して、この中に一二日に新しく搗いた餅を突っ込むようにして入れて食べる。このご飯は蒸して作るが「おかゆさん」と言う。また、自分の家でマンカンメシ(赤飯)に餅を入れたものを作って食べたり、赤飯を炊くだけで餅を入れない所もある。

天日講

家の火災を防ぐ火之神さまの講の時には、掛け軸を床の間に掛け、皿に菜種油を入れ、この中にコヨリを浸し灯をともす。

二月十八日が講の日であったが、最近では二月の第一日曜日に行つ

ている。田の神講

と同じ講仲間で行い、座元も同じである。

料理は炊き込みご飯、鶏の煮込み、鶏の刺身、なます、豆腐一丁ずつである。

鶏は昔から自分

たちで捌さばいている。羽毛の処理には二通りあり、湯引きと言って、沸かしたお湯にパーツとつけて毛をむしり、その後で火を焚きこんがり焼く方法と、毛をむしりワラに包んで周りを針金で巻き、ぶら下げて蒸し焼きにする方法がある。平成一六年(二〇〇四)二月一日の岩戸では、後者の方法で行われた。

鶏を捌いて刺身用をとり、あとは煮込み用に切る。この時皮と身を少し炊き込みご飯



煮込みづくり(庭先で)



鳥の蒸し焼き(岩戸)

用にとっておく。内臓はアルミに包んで竈の火で焼き酒の肴になる。この仕事は全て男性が行う。

女性の仕事は、煮込みに使う野菜切り（大根、にんじん、こんにゃく、じゃがいも、ねぎなど）、炊き込みご飯の米洗い、ナマス作り（大根、にんじん）、ひねり（香の物：黒島みかんの皮「香りづけ」、しょうが、とうがらし、ねぎ）の準備と料理の盛りつけなどをする。

刺身を作り終えたら、竈のウガマに水を入れ沸騰させ、鶏の骨をよくダシが出るまで煮て、野菜を加えてさらに煮込む。味付けは砂糖、しょうゆ、塩、酒である。味がよく染みこんだら具を全部別の容器に移し、汁だけになったウガマに鶏の皮、しいたけ、米を入れ味付けをする。ウガマが熱くなっているので大きな火はすぐ引いて熾（お）きだけで煮る。それでも油断していると底の方は焦げるので注意しなければならぬ。

豆腐は各自一丁ずつ、切らずにそ



御酒を回し飲みする



ご馳走（一人に豆腐一丁ずつ）

のまま皿に盛るが、それを一気に食べる趣向となっている。食事の後、御酒を上座の方から廻し飲みして講は終わる。

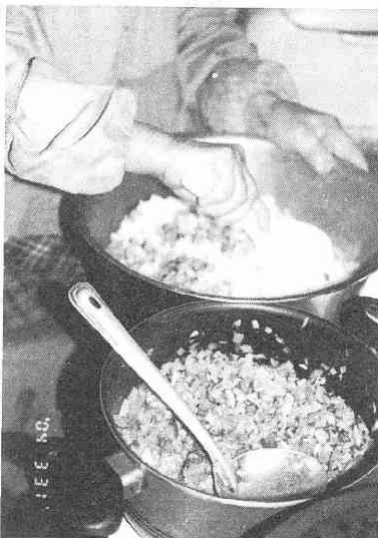
三月節句

昔は三月節句があると「ヒナジョン イエ（女の子のお祝い）」をするものだった。これは主に初めての女の子だけで「ヒナジョン イエ」と言えば、お祝いに土人形を持つていった。初めての女の子だけは親戚、近所隣の



三月節句の土人形
（川辺町の民具）

人たちをたくさん呼んで盛大な宴会をした。この三月節句には郡山町ほぼ全域で次のようなものを作る。アズツカン（小豆羹）、イコモチ（イコガシ）、フツノモツ（よもぎ餅）、紅白餅、ふくれ菓子、カライモンカン（カライモダンゴ）などである。そして、お客さんにはタケンコン（筍）マゼクイ、スモン（吸い物）、シメモン（煮しめ）、鶏の刺身、鶏の



マゼクイ（ご飯に具を混ぜる）

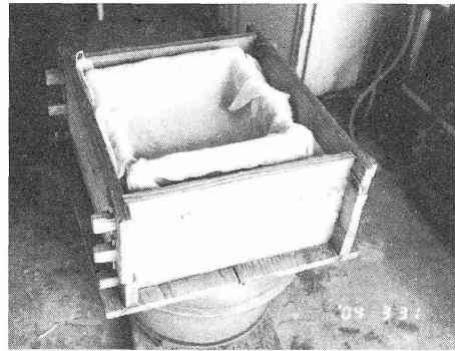
煮付けなどをセットとして赤塗りのお膳に一人分ずつ出す。

タケンコンマゼクイは筍、干し大根、にんじん、しいたけ、ごぼう、鶏の皮などを小さく刻んで油で炒め、砂糖、しょうゆ、塩で味付けして炊いたごはんと混ぜる。

アズツカンは前日に小豆を茹でてすりつぶし、袋に入れて漉す。これを砂糖（ザラメ）、小麦粉、片栗粉といっしょに混ぜ一

晩ねかせて、翌日ムシゼロ（桶式「角セロ」）で蒸す。昔は空き缶にサラシを敷いて材料を流し三時間くらい蒸した。蒸すときに生の小豆を上に乗せておき、この小豆が柔らかくなりワラスボ（ワラを適当な長さに切ったもの）をアズツカンに刺し何もついてこなければ蒸せたことになる。

イコモチ（イコガシ）はもち米の粉と砂糖を混ぜて練り蒸して作る方法と、蒸さないで熱湯で混ぜる方法がある。蒸して作る方法はお湯でよく混ぜ、セロにフキンを敷いて蒸す。蒸し上がったらくっつかないよう粉をまぶしつける。また、蒸さないで作る方法は、ザラメを熱湯に入れ沸騰させ、熱いうちにもち米の粉を入れ、もみこむようにして混ぜる。サラサラ感のあるのが好きな人は熱湯で混ぜ



アズツカンを蒸す角セロ

るだけであつたが、ねっとりした餅のようなものを好む人は、さらに搗く場合もあつた。

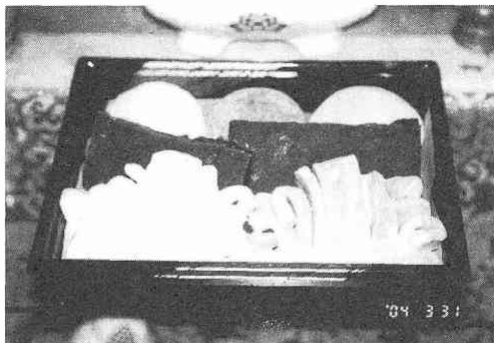
ふくれ菓子には、昔はカライモンコツパ粉と餅菓を粉に挽いて混ぜたカライモンダゴをつくり、釜に竹か木を渡し、シヨケにシユロの葉を敷きカライモンダゴを丸めてのせ、上からバラを被せてバラの上には蒸気が漏れないようにカマゲ（かます）をのせて蒸した。今は、小麦粉と黒砂糖で蒸し器で作る。

カライモンカンは、カライモコツパを粉に挽いて水で混ぜ合わせ手で形を整えて蒸した。手で整えた形がかえるに似ていることから「ドンコドン」とも言った。

カライモンダゴはカライモコツパを粉に挽いて、もち米の粉と混ぜてシリニギリにして蒸す。この蒸したものとカライモを茹でてつぶしたものと混ぜ合わせて形を整えて作る。

フツノモツ（よもぎ餅）を作るときのヨモギの灰汁（あく）の抜き方には次のような四つの方法があるが、それぞれの地域や個人によつてまちまちである。

①前日に摘んだヨモギを茹で、茹であがった中によく篩（ふる）った灰をパラパラとふりかけて、一晩おく。②水を沸騰させた中



三月節句の餅（常盤）

に篩った灰をそのまま入れ、ヨモギを入れて煮る。③灰を小袋に入れて煮て灰汁を出し、その中にヨモギを入れて煮る。④灰を布で包んでヨモギと一緒に容器に入れ、熱湯をかける。

このようにして灰汁を抜いて紅白の餅を搗くときにヨモギ餅も搗く。この三色の餅は菱形に切って重ねて飾つてあるのをよく見かけますが、常盤では昔ながらの方法で、長方形の長い一辺にだけ切り込みを入れ、先の方を曲げて菊の花びらのような飾りにする。これを供えるときには白、ヨモギ、紅の順で重ねる。これを供えるときには、昔から「白い雪の中から、緑の芽が出て、赤い花がさく」と言うふうに伝えられている。

五月節句

鯉のぼりを立て、お客を呼びお祝いをする。初節句の時は土人形（武者人形、金太郎など）をお祝いとして贈つたりもらつたりした。

この時に作られる料理は「マツ」とか「アツマツ」と言われるアクマキ（チマキ）が主体で、カカランダング、煮しめ、イタクイなどがある。アクマキは、数日前から灰汁や竹の皮を準備し、もち米を灰汁に浸け竹の皮に包んで巻き、さらに、一釜につき約四時間ほど煮てできあがる。アクマキに添えられるきな粉も、昔は大豆を石臼で挽いて作っていた。これらは、とても手間のかかる作業ではあるが、親から子へと何代も続いて作られる郷土料理の一つである。

アクマキは、食べる物の少ない頃には主食になり、また、来客や時季的に田植えの一〇時や三時のお茶請けにもなった。作り方も地域や家庭によつてさまざまで、作る時季も田植え準備や田植えの忙

しい時であるにもかかわらず、それぞれ工夫を重ね、すたれることもなく今でも受け継がれている。

保存には、冷蔵庫のない時代は、バラに広げたり軒下につり下げられりした。固くなつたときは、もう一度茹でなおして大切に食べるものであった。今は、冷凍庫で保存している所もある。

アクマキの作り方は地域によつて、また個人によつてもちがう。灰汁の取り方は、町内ほとんどの地域で「樟脳の灰が一番良い」といわれるが、今は樟脳を焚くことはない。また、イロリを使つていた頃は、灰汁用の灰を取るために各家庭で特別に堅木だけを燃やしたりした。このように灰にこだわつたのは、灰汁によつてアクマキの出来具合が決まってくるからである。濃すぎると米が黒くなり苦味がある。薄いと米がパラパラで白色になる。黄金色のしつとりしたアクマキを作るためには灰汁がもつとも大事とされた理由である。アクマキの作り方には次のような道具とやり方がある。

①「ツボコシツ」、**「ツボゼロ」**、「アツタラカシ」「ムシゼロ」と呼ばれる陶器製のコシキ（蒸し器）を使い、底に灰が落ちないようにワラやヘチマ、フキンなどを敷いて木灰を入れ、お湯や水をかけて灰汁をとる方法と、ザルやシヨケに布、新聞紙などを敷いてお湯や水をかけて灰汁をとる方法が主である。

②米を灰汁に浸ける時間は、ほとんどが一晩だが、なかには二晩



ツボコシツ

浸ける所もある。

③米を巻く竹の皮は五月に作る時は前の年の竹の皮を使い、六月に作る時は今年採れた竹の皮を使う。

④アクマキを煮る時間と煮方は、灰汁が良ければ早く良く煮えて、中身もきれいに煮上がる。灰汁で長時間煮ると竹の皮が破けるから、煮る時間と灰汁の加減が大切である。また、煮るときは水だけで灰汁を入れない所もある。煮る時間は一釜三時間から四時間が平均的で、重ねて煮る所は、途中で上下ひっくり返すという。その時はアクマキに五本ずつ持ち手をつけたり、火ばさみで挟んで取り出し、上下ひっくり返した。また、釜の底と一番上に枇杷の葉を入れると良く煮える、と言われる。

カカランダングは時間に余裕があれば作る所もあるが、煮しめとイタクイはお客さんをもてなす大切なご馳走である。

田植え

農家のお嫁さんは、夜明け前から起きて家族の食事の準備、洗濯などの世話と同時に、結い（手伝ってもらう人たちのまとまり）のヨクモンあるいはユクモンという一〇時や三時のお茶請けや昼食の準備、あるいは夕食の準備までやらなければならなかった。また、小さい赤ちゃんでもおれば、その世話もしなければならなかった。ヨクモンは、今のように売っているお菓子を買ってきて並べるのではなく、ダンゴ一つにしても手作りでお腹がすかないようにという心遣いから、赤飯のおにぎりなども朝から作ったのである。これは、どこの集落でも同じように作られていた。また、手伝いの人たちは皆このヨクモンが楽しみでもあった。

◇ある田植え時の一日の献立例

①

一〇時……両手で握ってやつと持てるくらい大きな赤飯のおにぎり二個ずつ、煮しめ、漬け物、お茶。

昼食……結いゆの人たちは自分の家に帰って食べる。賃金を払っている人たちと家族は白ご飯、トビウオの干物、味噌汁、酢の物、漬け物など。

三時……小麦ダンゴやイッサツ

ダゴ（カライモとメリケン粉

を混ぜて作り、イッサツ「アオギリ」の葉に包んで蒸す）、ケセ

ンダゴなどのダンゴ類、漬け物、煮しめ、お茶。

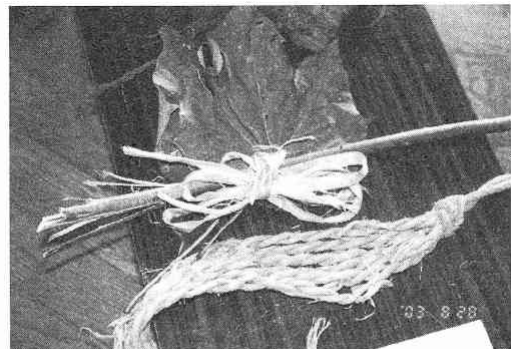
夕食……鶏をつぶして刺身と煮込み、赤飯または白ご飯、うどんなど、家に帰って風呂に入り着替えてくることが多かった。

②

一〇時……ふくれ菓子やダンゴ（もち米に小豆を入れて竹の皮に包んで一時間煮る。）煮しめ、漬け物、お茶。

昼食……結いの人たちも一緒に食べる。混ぜごはん、味噌汁、酢の物、漬け物。

三時……ボタモチ（きな粉をまぶす）、妙め物（野菜妙めなど）、漬け物、お茶。



イッサツ（アオギリ）の葉・茎・繊維

夕食……トツノコと言って、一旦家に帰り着替えてくる場合と帰り

に寄って食べてから帰る場合があった。鶏の刺身、鶏の煮込み、マゼクイ（筍、にんじん、しいたけ、などの野菜と鶏の皮を煮たもの「イタクイ」と炊いたご飯を混ぜる）、吸い物、酢の物。

このようにいろいろな料理を作るが、集落によっては昼食は各自家に帰って済ませたり、また、夕食はトツノコとかサノボイと言って田植え上がりのお祝いをするが、これも結いの家全部が済んでから毎年持ち回りとする所と、結いの家それぞれで毎日のように田植え上がりをする場合の二通りがあった。

もてなす側は、一〇時、三時のヨクモンの時間に間に合うように、イネテゴに入れてイネカッ

（イネカギとも言う）で担い、手にはヤカンを持ってたんぼまで持つて行った。

お盆

お盆になると町内ほとんどの地域で、位牌を仏壇から下に降ろしていたが、納骨堂になつてからは過去帳だけを降ろす所もある。仏壇の下に台を置き、位牌を並べ、お供え物を飾る。また、その側にウケジロドン（無縁仏）の食事



ヨクモンを運ぶイネテゴ

も一緒に供える。ウケジロドンには先祖よりも先に食事を供える。

その理由は、先祖に先に供えると、それに手を突っ込んで食べてしまうからだという。ウケジロドンに供える料理は、丸盆にトイモガラ（葉を載せ、この上に供え物を載せる所、ウケジロサアお膳に供える所、一つの皿に盛り合わせて供える所など、地域によってさまざまである。また、ウケジロドンは手づかみで食べるので箸は付けない。

お盆の時の食事は、先祖に供えるものとはほぼ同じである。ほとんどの地域では、お盆用の足つきお膳にお供え物を載せる。そしてヨグンと言い、四品は載せるものである。その中に揚げ豆腐とコンニャクを二切れずつを皿に載せて供えるのはどこの地域でもやっている。

自分の先祖のお膳に添える箸は、シヨウロウハギ、ヒメハギ、メイドハギ、ハツコウという木の皮を接ぐ、麻がら（麻の皮を剥いだ茎）で作る、などさまざまである。

お盆の二三日から一五日までのお供え物の例をいくつか紹介する。
一三日

町内ほとんどの地域で先祖を迎えるためにダンゴ、煮しめ、ご飯、トイモガラ（なます、梅干し、新しく採れた農作物などを供える。以前は、この晩にオシヨロサンメシといって、外に石で小さな籠を造つて小さな羽釜でご飯を炊いて、ご飯を柿の葉に載せて供えたり、食べたことでもあったという。

一四日（朝）

餅を搗いて供え、残った餅はアズキアンの中にちぎって入れ、アンをまぶしたアンコロ餅をお客さんに出す地域や、オトシレ（せ

んざい)を作り、餅を搗いて中に入れる地域などもある。このほかにナマス、イタクイ、らつきよう、ご汁、ご飯などをほとんどの地域で供える。

(昼)

ボタモチを作るところやダンゴを作るところがある。一四日にボタモチを作ったところは一五日にダンゴをつくり、一四日にダンゴを作ったところは一五日にボタモチを作るといふうに、二日間で両方を作る。このほかにソーメン、煮しめ、野菜のイタクイ(妙り煮)、酢の物、うどん、吸い物などを作って供えた。

(夜)

野菜(揚げ豆腐、豆もやし、なす、かぼちや、へちまなど)を油で炒めて味噌汁にするところ、揚げ豆腐、なす、トイモガラなどを味噌で煮るところなどがあり、他に煮しめ、吸い物、ご飯、酢の物などを供える。

一五日(朝)

ご飯、煮しめ、ダンゴ、味噌汁、漬け物、梅干し、らつきよう、ご汁、酢の物などで町内全域でこのようなものを供える。

(昼)

ダンゴ、ぼたもち、ソーメン、煮しめ、ご飯、イタクイ(にがごりなどを味噌で味付けした妙め物)、酢の物、ご汁などである。

(夜)

混ぜごはん(揚げ豆腐、つるし大根、ごぼう、筍など)を作る所や、晩に送るときのダンゴを作り、お重に入れ供えたり、ソーメン、味噌汁、妙め物、野菜天ぷらなどを供えたりして、ご先祖様

がおみやげに持って帰るものまでお供えする。それらは円形のダンゴ(笠)、細長いダンゴ(杖)、風呂敷にたどえたダンゴなどをつくり、「供え物を風呂敷に包んで、ソーメンで背負って笠を被り杖をつけて帰っていく」と言われているので、皆心を込めて作り、送るのである。

田の神講

田の神は町内のたんぼ、あるいは各地域の「宿」とか「座元」と言われる家に祀られていた。そこでは年一回近隣の講仲間が集まって、田の神に稲作の豊穰を祈り祭る行事が行われ、料理を作り田の神にお供えた。その講で作られ供えられた料理について、平成一五年(二〇〇三)から翌年にかけて調査してきたことを集落別に記載する。

◇有屋田

山下家の田の畦に昭和七年に造られ据えてある田の神を一月中旬丑の日に祭っていたが、二〇年くらい前から行わなくなった。当時一八戸で組を作り、二人(二戸)ずつ組んで、一人が座元もう一人が次の座元として行っていた。

各戸一升ずつもち米を出し臼と杵で餅を搗く。一つは大きな餅を搗き、茹でた小豆をポップと餅の上に載せ、一八戸数に切り分ける。さらに小さく切ってワラツトに挟み込んで田の神の肩にかけて供える。餅は必ず小豆が一個ずつ入るように切る。後は小さく丸めて秤で量り一人に等分する。これは、講をしながら食べて残りを持ち帰る。餅の他に煮しめ、味噌汁(豆腐、大根などの野菜を入れる)

などで、味噌汁の上には桜島みかんの皮をみじん切りにして載せる。

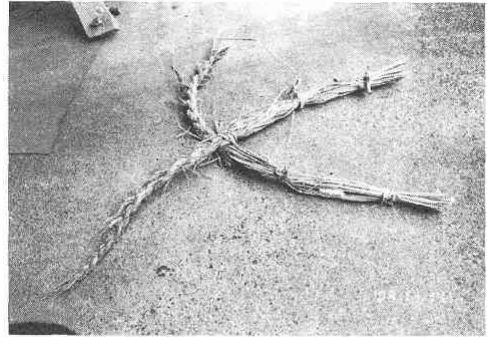
◇岩戸

旧暦一〇月中亥の日に行われていたが、最近は生活状況に合わせて一二月第一日曜日に行っている。

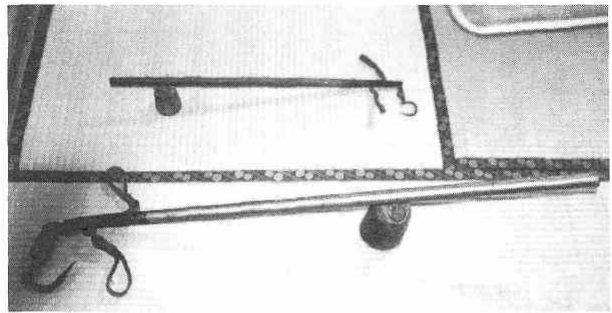
昔は親戚も呼んでいた。朝早く学校に行く子どもたちの朝ご飯から弁当までも田の神講の餅で、朝と昼は小さい餅だが、晩には乳飲み子、小学生、中学生、大人というふうには餅の大きさがだいたい決まっていた。

係は、各戸からもち米を「モイタテ（盛って）ゴヒトツ（二合五勺）」と「テ（ケ）キイ（だいたい）ゴンゴ」と言って合計一升、別に小豆二合を集めて廻る。黒砂糖を座元で買う。この黒砂糖は粗いもので、男の人たちが切って釜で練る、このアン作りが大変だった。一升くらいの米を餅三個くらいにサオバカリで量って分け、アンを入れて丸めた後、きな粉をまぶす。

この餅の他に鶏の刺身、鶏の骨の煮込み、ナマス（酢のもの）、豆腐一丁、おつゆ、大根の白和えで、野菜は全て面取りする。大根でひとあれ、大根で煮しめ、大根と里芋の味噌汁というふうには、大根で何もかも作ったので、軽トラック一台分位の大根を使った。野



ワラツトに餅を挟み込む



餅を量ったチキイ



丸餅2つを供える（岩戸）

菜としょうゆなどは皆で持ち寄る。香の物は黒島みかんの皮、とうがらし、しょうが、ねぎなどのみじん切りで豆腐、骨の煮込み、白和えなどに上からパラパラとかけた。

平成一四年から、アンを入れない小さめの白い餅だけにして、米を各戸五合にした。しかし、お供え用は二キダらずつ秤で量り、中にアズキアンを入れ丸めてきな粉をまぶした餅を二個作る。各戸で持ち帰る餅は、全部搗き終わってから分ける。このほかの料理は以前と同じものであるが、野菜の面取りはしなくなった。

◇大平

集落を二つに分けてする。前年の座元が今年の座元の所に行き、夫婦四人で料理を作る。

料理は赤飯、鶏の刺身、鶏の骨と野菜の煮付け、豆腐一丁、鶏の煮付けを取り上げた後の汁で炊き込みご飯を作る。帰る時におにぎりを一個ずつもらう。

◇清和

三〇年くらい前まで、きな粉をまぶし、塩で味付けしたカライモアンが入った餅を作って供えていた。

◇嶽

毎年大中公民館で田の神を新しく作る。カライモアンとアズキアンの中に入れた重ね餅を作り、餅と酒を持ち、田の神を背負って座元の田の土手に供えお祓りする。四〇年位前から行わなくなった。

◇茄子田

田の神は公民館の側にいる。

講の組は二つあり二年ずつ担当した。二年が済んだら「田の神なおい」を太鼓、三味線、踊りで行った。その日の献立は、赤飯、白和え（大根と茹でた豆腐を和えて、しょうゆ、砂糖で味付けし、ごまをふる）、鶏の刺身、きんぴらごぼう、菜っぱ（白菜）とヒツノハ（ニンニクの葉）を茹でて酢醬油で味付けする。これらの料理に使われる材料は全て座元がまかっていた。

現在は田の神講と言う行事を忘れないために、温泉に行つて親睦を深めている。

◇西俣

もち米を各戸五合ずつ出して餅を搗いていたが、昭和五八年（一九八三）から餅が鶏に代わった。料理は吸い物、たまご、鶏の刺身、豆、酢の物、鶏の骨の煮込みで、餅は座元が搗いて田の神に供え、一人二個ずつ丸もちを貰つて帰り、先祖（仏壇）に供える。

◇花尾

旧暦一〇月中亥の日にした。座元で田の神を預かる田の神と一緒に帳簿、米一俵がついてくる。米一俵は売つて鶏、つけあげ、砂糖など必要なものを買った。料理はもち米一升到小豆二合分のアンを入れた餅、酢の物、鶏、つけあげ、イタクイ（野菜）、豆腐一丁で、もち米を各戸一升ずつ出す。

講だけは今も続いているが、簡単に鶏、豆腐、米を各戸ご飯茶碗一杯ずつ出して白ご飯を炊く。田の神は花尾神社の所に鎮座しているのので、座元の人は赤飯を炊いて供えに行く。餅を搗いていた頃は赤飯はしなかった。

結婚式

結婚式も昔は家で行っていたので、それに使う茶碗や皿なども数十組ずつは各家庭に揃えてあった。それでも足りない場合には、親戚や隣近所との貸し借りが行われた。

お嫁さんの家で仲人が間に入って杯を交わす。吸い物は少しずつ椀に入れて三回くらい出てくる。それがすんでから本番のごちそうが出るので、終わるまでに時間がかかった。一つの椀には一口位ずつしか入っていないが、後日、「あそこはスイモンが二つじやった」とか「スイモンが三つじやった」などと言われるので、いくつも出したのである。かまぼこがない時代には、



お嫁さんが結納にもちを入れていったお重

その代わりに紅カブを切って飾った。スイモンの他に小皿ジョウケ（刺身を主に入れる）、中皿ジョウケ（煮しめ）、天ぷら（必ず中皿ジョウケの上に乗せていた）、揚げオカベ（揚げ豆腐）などであった。一番最後のスモン（吸い物）は、婿が持っていた鯛で作られた。ムコドン（お婿さん）には鯛のお頭を食べさせた。

なお、結納の時、婿が鯛と酒を持っていくと、鯛を半分返してくれることになっていた。

お産に関する食べ物

出産祝いには赤飯をしたり、餅を搗いたり、ボタモチを作って持っていく。

お産をして一〇〇日以内の産婦は、手ゴンニヤク、アクマキなど

の灰汁あくの強いものは食べてはいけなかった。五月節句の頃にお産した人は、白マキと言って灰汁のないマキを食べた。これは、実家から一升分、嫁ぎ先で一升分の白マキを茹でてくれたが、白マキはなかなか煮えなくて腐り方も早かった。

また、鯉の魚と餅を食べると乳が出ると言われているので、鏡もちなどの丸い餅を四角に切るときに出る切れっ端、コアンモチを干して乾燥させておく。そして、お産後お乳が良く出るようにイロリの熱い灰のなかに入れて焼いて食べた。また、この乾燥させ保存しておいたコアンモチを赤ちゃんの産まれた家を持っていくと、食べ物モノの少なかつた頃は喜ばれるものだった。昔は、「お産の後にアクビをすると頭が痛くなる」と言って、アクビが出そうになるとすぐコアンモチを食べさせられるものであった。

葬式

亡くなった人のことをオンボと言ひ、葬式の手伝いをする人たちをオンボグンと言う。集落によってオンボグンの構成や手伝う人数などは違うが、葬式全般を取り仕切り手伝った。

亡くなった日はご飯だけ炊いて供え、葬式当日は一番先に米を精米所で搗いてもらひ、さらに餅を搗いて、障子紙でおひねりのようにしてお茶菓子に出した。

「米をゴヒトツ（二合五勺）は絶やすな、いつ、オンボンツケがクイカシレンデ（葬式の使いが来るか知れないから）」と言うのは、オンボンツケに来た人に、タダイマツ（すぐに）ご飯を炊いて食べさせるという意味で、車も電話もない時代、葬式の使いに遠いとこ

ろでは半日から一日かけて歩く腹ごしらえのためである。

昼はご飯と味噌汁、酢の物で、葬式の後で食べる料理はにぎりめしを皿にのせ味噌を添える。にぎりめしは普通はモロコシツと言つて二回蒸すのであるが、葬式の際はカタコシツと言つて一回だけ蒸した固いものである。それと揚げ豆腐二枚とコンニャク二枚を一つの皿に載せたアゲコンニャクで、これは刺身のかわり。煮しめは必ず七品入れ（里芋、ごぼう、コンニャク、しいたけ、筍、揚げ豆腐、大根で、夏にはつるし大根を使う）上には必ず天ぷらを載せる。この天ぷらはカライモとごぼうと米の粉を入れてかきあげにしたものでガネと言ふ。これに汁物、酢の物などである。土族の家では搗いた餅で夏でも冬でもぜんざいを作つて出した。

地域によつて多少の違いはあるが、米や野菜、包丁、まな板など家にある物を持ち寄り、各戸一人あるいは夫婦で加勢をしていた。昼ご飯を食べるとき、加勢人は土間にムシロを敷いて二人向かい合せて座つて食べたり、座敷に上がつて食べたり、葬式のために借りてある家で食べたりといろいろであった。

第三節 住居

1 屋敷構え

屋敷どり

日当たりが良く飲料水も得やすい、湿地でなく大風の当たらない、そして交通の便利な場所が、屋敷の立地としては好まれる。しかし、

そうした条件のすべてそろつた

土地が際限なくあるわけではない。特に平地の人家の密集するところでは住居地として最適な場所は限られている。それゆえ昔の人たちは若干の不便はあつても、自らの生活力にみあつた土地を探し、周囲に樹木など植えて風の被害を少なくするなど改良の手を加え、屋敷として住んできた。昔は新しく屋敷を求めるときなど、家相をホシヤドン（占い師）に観てもらふこともあつたという。

山手の集落では、南に向いた山の斜面に広い屋敷を構える傾向がみられる。そしてサエン畑という野菜畑を屋敷囲いの中にもち、屋敷の南と西側にはヒトツバ（イヌマキ）などを植えている。西北側によく見られるケネヤマ（屋敷林）とよぶカラ竹、キンチク竹などの竹林、シイ、カシ、ツバキなどの雑木林は、冬の北風を防ぐのに役立つ。なお屋敷内にサクラの木を植えると、花は見事であるが夏はコガネムシがつき夜の電灯に群がり、シロアリの巣にもなりやすいというので好まれない。またビワ、センダンも植えるな、フジ、ムベ、ブドウなどのつる性の植物も屋敷近くに植えると所帯を巻き倒すといわれてきた。

旧土族の本家とか、藩政時代の農村の集団組織であるカド（門）



笹之段の民家（1979年当時）

おんな
の乙名家など、古い屋敷の東南または東北の隅には、自然石や銅鏡などを神体とするジノコジン（地神）とかウツガン（屋敷神）をまつてある。

建物の配置

近年の新しい住宅は、便利さを第一に考え、たいてい一つの建物の中に居住部分も台所もトイレも風呂場も含むように作られている。けれども、かつての建物はそうではなかった。古い屋敷の中に、いつも生活する母屋（イイエとかオイエと呼ぶ）のほか、ウマヤ（厩）、カマヤ（カマゴヤ）、大小用の外便所、風呂場、薪小屋、イガワ（井戸）など別々の建物があった。かつての郡山に、入来町などで見られた「二ツ家」と称されるオモテとナカエの連接した二棟造りの家が存在したかはつきりしないが、町内には母屋とウマヤの屋根が接した家、母屋と物置とウマヤの三つの屋根が連なった家が見られたので、古くは二ツ家もあつたことが考えられる。

垣根

隣家との境界、道路や耕作地に面した屋敷まわりには、山茶花、ヒトツバなどの生垣のほか、昔はイラサを使用した竹カベが多く見られた。支柱には皮付きの丸太を利用し、横棧には枝を下ろした長いコサン竹やカラ竹が使われる。二本の横棧の間に挟むように立てるイラサは、枝の多く付いた細いコサン竹を前もって切っておき、笹の葉が落ちてから古いカベを壊し、新しく作りなおす。竹カベを結ぶにはワラ縄を使い、特殊な「カベ結び」にした。農家の人にとつ

てワラ縄は一年中必要であるので、田がデキル（稲の収穫を終える）と、青年たち四、五人が毎晩一軒の家に集まってナワネコ（縄ない講）をしてなつた。材料のワラはモチワラが使われた。

井戸

現在のように水道が普及する前は、場所によって屋敷内にイガワ（井戸）を掘り利用した。イガワの縁は石を組んで作られている。釣瓶につけた縄はワラより丈夫なシユロ縄が多い。滑車を使用した車井戸について、大正末期ころハネツルベが流行し、それも後には手押しポンプ式、ついで電気モーター式のものに変えられた。

イガワのある家とか山の湧水を竹の樋などで導水した家は良いが、水に不自由したところでは、洗濯などに川の水を利用した。また遠くの泉・井戸からバケツやタンゴ（桶）に水を汲んでイネカギ（担い棒）で担って運んだ。桶を担いで急な坂道を登る仕事はかなりきついで、井戸の遠い家では、屋根から落ちる雨水を石鉢やカメに溜め、それを足洗いや農具洗いに使うことがあつた。

2 母屋

母屋の屋根

明治の中ころまで、ほとんどの家が木造平屋のカヤ葺きかワラ葺きの寄棟屋根で、外まわりは板壁が多く、県外に行くと見られる白い土壁の家など全くなかつた。また一部には昭和三〇年（一九五五）ころまで、切妻破風造りで屋根を樹皮で葺き、四方の壁を樹皮か栗

ガラで作った家もあったらしい。

一般庶民の家が今日のようなカワラケ（瓦屋根）の家になり始めたのは、明治三七、八年の日露戦争以後のことであった。柿木平では、はじめ大迫家と有馬家の二軒だけが瓦葺きの家、残りはすべてカヤ葺きもしくはワラ葺きの家であったという。多くの民家が瓦屋根に替え始めたのは第二次大戦後の昭和二四、五年ころからで、一部では昭和四〇年代までカヤ葺き屋根の家が見られた。瓦は日置瓦を買うことが多く、注文すると業者が運んで持ってきてくれたもので、後にはセメント瓦も流行った。

カヤ葺きとワラ葺き屋根の小屋組は全く同じ。ガツシヨウ（叉首）と呼ぶ二本の丸太の根元を梁の端に開けた穴に斜めに刺し、先端を鋭角に組み合わせ、そこに棟木を載せて支える又首組（さすぐみ）構法である。ところが瓦葺きは、梁の中央に束木（つかぎ）を立て、その上に棟木を載せる束構法がとられる。そのためカヤ葺きから瓦葺きに替えるには、あらたに大工を頼んで小屋替えをすることが必要になる。カヤやワラ

葺きから瓦葺きにした家は、瓦が割れたりずれたりする以外は、それまで数年置きに続けてきた葺き替え作業からは解放された。ただカヤ葺き屋根は雨水をすばやく流すため、瓦



カヤ葺きの寄棟屋根

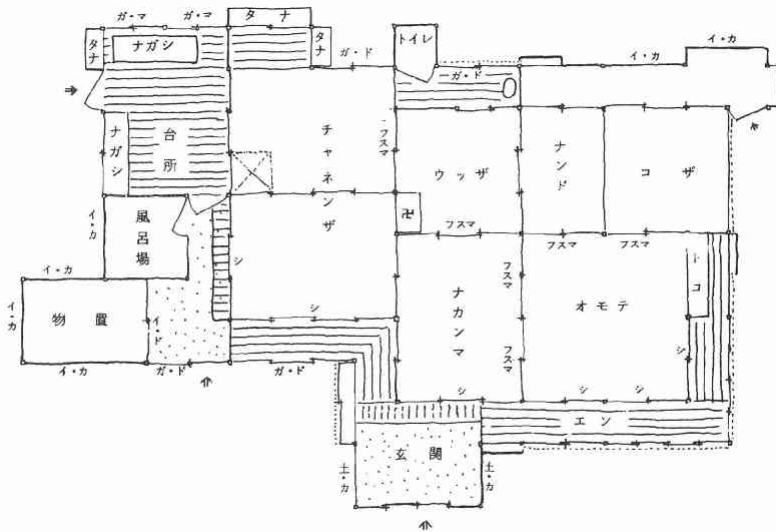
屋根に比べて急勾配に作られ、梁・桁から棟木までが高く小屋部分の空間が広いので、夏など意外に涼しい。それに比して瓦屋根の家は、重い瓦が滑り落ちるのを避けるため、屋根が低くなりがちで、どうかすると夏など熱気が部屋にこもりやすい欠点がある。

母屋の間取り

母屋は田の字形を基本として、台所が玄関より左にある左勝手の間取りがやや多かった。そして来客を迎えるためのオモテ、居間と寝室を兼ねたナカンマ、同じくウツザ、長持とか箆笥を置く物置兼用のナンド、板敷きの縁側、それに朝晩の飯や汁、牛馬の餌などを煮焚きするウスニワ（ドツニワともよぶ）などからなっていた。経済的に余裕のある家では、ウツザの先にナカエと呼ぶ、ユルイ（囲炉裏）のある部屋を設けた。また粘土のフロ（カマド）のあるウスニワは土間になっていた。

オモテは晴れの間で、ご先祖、仏壇のほかにはトコサアとかトコと称される床の間が並んでいる。床の間には掛け軸をさげ、活花を飾る。正月に鏡餅を飾るのもここである。この部屋は、結婚式、先祖供養、集落の講、来客の応接などの場合を除いて、いつもは使用しないが、畳が敷かれ、たいてい棹縁さおのへと呼ぶ細木を並べ、それと直角方向に板を並べた棹縁天井が張ってある。赤ん坊の初正月に贈られる破魔弓、羽子板などはこの部屋の長押ながしに並べ、各種の表彰状などもここに飾る。建具として、南側の縁側との間仕切りには部屋を明かすために障子が立つが、隣室のナカンマとかナンドとの境には襖を立てることが多い。

ナカンマ（ザナカともいう）はオモテに次ぐ晴れの間で、居間と寝室を兼ねるために畳が敷かれ、来客が多いときはオモテとの間仕切りの襖を外す。養蚕農家などでは、ここの畳をあげて養蚕室として使うこともあった。米作り農家では、この部屋のエノソラ（天井裏）の梁に丸太をわたし、粃米の入ったカマゲ（吠）を何俵も載せていた。なお元はナカエ（後述）に続く土間とは別に、このナカンマの縁側の部分に玄関を設け、上客を迎えるためだけに用いる家もあった。



柿木平 川崎邸（『日置地区有形民俗資料調査報告書』）

置くこともある。主として家族の居間であり産室にもなった。在来種の煙草を作った農家では、ここにユルイを切つて、ナカンマと合わせて葉煙草の乾燥室に代用することがあった。

ナンドは、オモテの裏側にあり、長持とか箆筒を置く物置兼用の部屋である。老人の隠居部屋あるいは寝室として使われることもあり、多くは畳の敷いてない板の間であった。

ナカエは、スエンマとも呼ばれ、ユルイ（囲炉裏）があり、日常の食事をする部屋である。ここは、ほとんどの家でオモテ側に比べて二〇センチくらい低く作られ、茶碗・皿などをしまふ膳棚が設けられ、デクツサアがまつられている。デクツサアは七福神のひとり大黒天であるが、わが国では台所を守る神とされ、家を新築した翌年の正月、集落の人たちが木を削つて作り祝い物として持ちこむ地方が多い（第四章のカセダウチ参照）。この神には、鮮やかな色花を避けて、イボタ（ネズミモチ）とかサカキの枝などをあげ、道端で拾った小銭などをしばらく供える。

ナカエの大黒柱の横に切られたユルイ（囲炉裏）は、かつて家族の団らんの場所であった。家の主人のすわるヨコザ、主婦のすわるチャナンザ（チャクンザ）、来客とか子どもなどがすわるキヤツザ、それに薪をくべるキジリ（木尻）があり、キジリは、正月に「火のトギ」をくべることからトツジイともいった。ユルイの天井から、モソダケ（あるいはカラタケ）に丈夫で燃えにくいグミの木のカギを通したズデカツ（ジゼカツとも。自在鉤）がさげられ、その下で火を焚いて暖をとり、お湯を沸かしたり、鍋をかけて汁物を煮た。ズデカツの代りに鉄製のゴトク（五徳）を使う家もあった。ユルイ

では、餅を焼いたり、川魚を串刺しにした火ボカシ（燻製）も作った。家庭の主婦はズデカツをびかびかに磨かされたもので、キャッツの後の部分には、入り口から中がのぞかれないように、ツイタテ（衝立）が立ててあった。ユルイで晩酌でもするときは、必ず焼酎のお初を二、三滴縁板に垂らし、神に感謝したものである。なおユルイの傍で爪を切るなどか、ジゼカツを吊る横棒がヨコザの縁板と平行であると大病をするといわれ、ユルイの付近にはいろいろ禁忌があった。第二次大戦後、掘りコタツに変えることが流行し、ユルイは急激に見られなくなった。

ウスニワは日常の出入りによく使う土間で、ドツニワともいう。ここには朝晩のご飯や汁物、牛馬の餌などを煮焚きするための粘土でこしらえた大きなウガマドン（かまど）が二つ三つ並んでいた。餅つきをしたり、お茶を蒸して揉み、乾燥できるくらいに広さのウスニワもあった。ウガマドンには小正月にメノモチ（繭の餅）を供えるが、田植えを始めるときは、稲の苗とナイダケの筍を供えた。ウスニワの天井には丸太が何本も並べられ、エンソラと呼ばれる天井裏に梯子で登り、そこに古い道具などを置いた。大平では天井にフタツギとよぶ一八〇センチくらいの長さの竹を二本渡し、それを物置台として使うことがあったという。

3 付属の建物

ウマヤ

昔のウマヤは、カヤ葺き（もしくはワラ葺き）木造平屋の畜舎で、

その中で牛馬や鶏などを飼うほか、ほとんど堆肥場が設けてあった。また雨の日などに竹細工とかワラ細工などちよつとした仕事のできるような作業場があり、天井にも丈夫な竹や板を敷き並べて屋根裏部屋とし、いつもは使用しない農具とかチャベロ、あるいはたくさんの稲ワラなどを入れておいた。梯子をかけて昇り降りし、屋根裏を子供部屋に改良することもあった。

カマヤ

カマヤ（カマゴヤ）は、たいてい母屋に対した庭の場所に設けられ、軽石を粘土で練り固めたフロ（カマド）があり、それに直径一メートルくらいの底の浅い鉄の大釜がのっている。茶を炒るときとか、餅搗き、あるいは味噌・醤油をつくるため大量の米麦、大豆などを蒸したり煮たりする場合に使われ、正月には餅などお供えを飾った。カマヤは、もと母屋のウスニワにあったカマドを、家の中で火をたくと煙が充満することと、火災を遠ざけるために別棟にしたものといわれ、切妻屋根で瓦葺きのカマヤはあるが、カヤ葺き寄棟のものはない。

セツチン（便所）

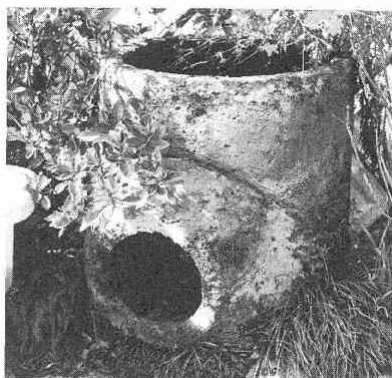
昔は、ほとんど母屋と離れた場所にある外便所で、独立した建物は少なく、たいていはウマヤなどの一隅に作ってあった。深いコエツボ（肥溜め）を掘り、その上に隙間を空けて板を二枚並べただけの簡単な便所は、幼い子供たちにとって危険で、夜中のトイレは大人にとっても怖いものであった。もちろん今のような水洗便所では

ないので、コエツボに人糞尿が溜まると、それを桶に汲んで畑の野菜などの肥料に使った。なお小便ツボに、飛び跳ねを少なくするため杉の枝を置く例もみられ、母屋の近くに小便用の肥桶を置く家もあった。セツチンの近くには、魔除けのためかナンテンの樹がよく植えてある。

風呂場

いわゆる五右衛門風呂が流行る前は、「石風呂」が使われていた。凝灰岩を石工が石ノミとツル

で削りぬいて湯船をつくり、ツプロと呼ばれる鉄製の焚き口をつけたもので、高さが約七〇〜八〇、幅が七〇、湯船の深さは六〇程くらいあった。石製のため縁が厚く、焚き口は直径が二十数センチ。湯船の底の横に水抜き用の穴があり、使用するときはここにキレを巻いた栓を打った。焚き口の



石風呂

ところから水が漏り易いので、そこにも布キレを濡らしてはさむものであった。水を八合目まで入れて焚き、一人ずつ入ったが、ツプロの部分が焼けているので子供は火傷しそうであったという。石風呂は熱効率が悪く、火を焚いてもなかなかお湯が沸かず、一日がかりで沸かした。

これが鉄製の五右衛門風呂に替わったのは大正の終わりころ。当時の風呂は、柱を三本か四本立て、それに風呂釜を載せただけの、屋根のない外風呂で、途中で雨が降り出した時は雨戸をはずして屋根代わりにした。夏は良いが、冬は寒かった。後に切妻屋根の風呂場になっていった。

また元は自宅に風呂をもつ家庭は少なく、風呂のある家でも毎晩入浴しないで、一週間に一度くらい風呂をワカシ(立て)たという。一軒の家で風呂をたてると、「風呂を沸けたド。来んヤ」と言って回り、そこに近所の人たちが集まって、夜の夜中まで茶でも飲み世間話をしながら自分の番を待った。そのとき焚き物を持参する人もいた。交代で入ると湯が冷めてくるので、時々、火を焚いては水を加えた。水が不便な所では、外に湯水を汲み出さないようにして入り、中で体をこすった。そのため翌朝見ると、お湯はかなり汚れているので、コエツボ(便所)に入れ肥料にした。

たきぎ小屋

プロパンガスなどが家庭に普及する以前は、炊事、風呂の燃料として、枯れ竹、割れ木、柴などを大量に使用した。その薪取りは、ほとんど家族総出の仕事で、秋の終わり頃から冬にかけて一年分を切って保存した。家庭によっては近所とのユイ(共同作業)で行なった。所有している山のカシ、シイ、タブなどの雑木をノコ(鋸)で切り倒し、枝木を落としたあと、幹の太さ長さを見て、一人で担いで運べる程に切りそろえる。それを荷車などに積んで家まで運び、暇を見てノコ引きし、斧を用いてワレキ(割れ木)にした。ワレキ

は、井桁の形に組んで積み重ね、よく乾燥させたあと、片流れとか切妻屋根のたきぎ小屋に、それがなければ家まわりの軒下、床下などに収納しておいた。枝木の部分は、鈍で適当な長さに切りそろえ、キンチツダケ（ホウライチク）を四つくらいに割った竹縄で縛り、しばらく山にそのまま立てかけておき、軽くなるのを待って家に運んだ。

雑木だけでなく竹類も良い燃料として利用される。古くは孟宗竹を朝鮮での魚取りの笠用として売っていた。売れなくなつてからは薪にしていたが、良く燃える。

4 畳と灯り

竹床と畳

江戸時代には、竹の床にむしろを敷いただけの家もあつたらしいが、明治・大正ころ（一九世紀後半〜二〇世紀初頭）になると、多くの家庭で職人に頼んで畳を敷いてもらった。ただナンドとかコザは畳を敷かないか、敷いても古畳を利用することが多かった。床を板張りにしない竹床の家が昭和四〇年代（〜一九七四）までは一部に残っていた。竹床は、コサン竹などの丸竹をワラ縄でスノコ状に編んだもので、上に畳が敷いてあつても、その上を歩くと少し揺れた。風通しが良いので、稲ワラとイグサとで作られた畳のためには良かった。畳は、盆前と正月前の二回くらい、大掃除のときにすべた上げて日に干し風に当て、裏と側面に蚤など殺す粉を振り掛けた。

明かり

明治時代は、家の中の灯りとして主にコトボシ（小灯）とランプが使われていた。コトボシは種子油を入れた皿にジンを一本立てて燃やし明かりとするもの、ランプは木綿のひも状の芯を油槽に漬け、石油を少しずつ吸い上げて燃やすもので、吊りランプにはホヤと呼ばれるガラスのワクがついて明るかった。しかし、ガラスのホヤは煙で煤けるので、これを毎回磨くのが大変で、たいていは、このホヤ磨きを子供が担当した。当時はマッチのことをランツケギ（オランダの火着け木）ともいった。

大正時代になるとランプが中心となり、コトボシはユルイの近くの厚板で作ったコトボシノセ（火だな）に載っていた。カンテラ（携帯用石油灯）を使うようになったのもこのころ。

長崎の電気会社に行つた祁答院重義によつて、小山田に第一発電所ができ、ついで第二発電所が造られたが、郡山に電気が来たのは大正時代になつてからであつた。電灯がつけられると家の中は急に明るくなり便利



電柱が見える1920年（大正9）の麓（菅原神社）

になった。ただ台風のと きなど 停電することも 少なく なかった。その ような と きは ロウソク が 使 わ れ た。蛍 光 灯 に な っ た の は 昭 和 三 〇 年 (一九五五) ころから。懐 中 電 灯 な ど ない 時 代 は、細 い 竹 ひご を 丸 く 編 み 上 げ、そ れ に 和 紙 を 貼 っ た 提 灯 な ど も た い せ つ な 明 か り で あ っ た。

5 建築儀礼

建材とり

かつて東京教育大学などで教鞭をとった国分直一が、指宿高校に在職中の昭和二九年(一九五四)ころ、常盤の加治木清利から材木の切出し作業について次のような聞き取りをしている。

建築用の材木採集は秋から冬にかけて行なわれる。売買の済んだ山の仕事場に、樵たちは一緒に出かけ、各々の作業区分をくじで決め、焚き火を囲みながらウツタツ(仕事始めの)煙草をふかし、雑談に笑い興じ、それぞれの持ち場につき、木の伐採に取りかかる。いよいよ樹木の倒れる間際になると、うつそうたる樹林の中から、「ソラソラ折るツド」という甲高い声がかげられる。これは山の神への呼びかけだという。最初の大木が切り倒されると、その切り株に山の神が宿ると言われており、付近のサカキの小枝をすぐ供える。第一目の作業は早めに切り上げ、親方の家に集まり、山の神祭りを行なう。祭りには、鶏をつぶし、上肉の部分に刺身にとり、残りの部分は、大根、ニンジン、ゴボウなどと一緒に煮た煮付けにする。また米と鶏肉を醬油で炊きこんだズ

シを作り、焼酎をそえて山の神様に供える。酒宴がはじまると、歌い、踊り、疲れ果ててそれぞれの家に帰宅する。翌日から本格的な作業に入り、山のあちこちに伐採されたホタ(材木)が積まれる。つぎに、材木を山からおろすダシゴロの仕事となる。数人ずつグループをつくったダシゴロ組が牛をひいて細い山道を登り、積みである一間ボタ(長さ一八〇センチの材木)、一丈ボタ(三尺の材木)をコッテ牛(牝牛)にひかせて広い道路まで降りてくる。一匹の牛で引き出せないような大木は、牛を二、三頭つけてひき下すこともあったが、それでも動かぬ大木は、木挽きが山に自ら登り小さな角材をとり、棟木をとり、梁をとり、キヤクロをとり、ウドコ(大引)をとり、立派な建築材となして現場まで運んだ(薩摩半島東岸の民家による)という。

ツノタテ

家を新築するときは、たいてい専門のデッドン(大工さん)を頼み、神主を招いて宅地の地鎮祭を行なう。建築を開始する日として、友引、大安などが吉日とされ、仏滅と三リンボウの日は避けられた。昔の木挽きとか大工は、仕事始めにツノタテ(手斧立て)という祝いをしたという。その詳しい内容は不明。

チツツ (地突き)

大型の機械を使わないで家を建てていた時代には、土台石の下を固めるため、ドンジや地突き竿を用いてチツツをした。グリと呼ばれる割栗石を立てるように、ふんだんに敷き並べ、上から突いて固める。そのときは葬式のときの協力組織であるオンボ組の人とか親せき、それにデカン (下男) とかメロ (下女) として過去に使われていた者たちが来て手伝った。この手伝い人たちには昼夜の食事が出された。作業中、三味線ひきと歌い手が二、三人いて音頭をとり囃子をかけ、男たちは焼酎を飲みながら、にぎやかに行なわれた。明治のころは、地突きを終えると大工をみんな追いつけ回し、その顔に台所のへグロ

(鍋底の煤) を塗ったという。新築の家が煤けるまで続くことを願う意味があった。土台石を据えると、焼酎、塩、米を供えて棟梁と家主が盃をかわし、土台に焼酎をかけ、加勢の人たちも加わって焼酎を飲んだ。



チツツ (「ヤットコセー」に合わせ 智賀尾神社)

棟上げ (上棟式)

家の組立て作業は、ほとんど一日で棟上げまで済ませます。元はこれらの組立てには釘など金具は使用しなかった。柱と梁や桁の組合せ、あるいはガッシュヨウ (叉首) と棟木などの組合せは切込みにより、ガッシュヨウにナナツモン (ナラツモンとも。屋中竹) を載せて組むときは、ワラ縄でしばった。

棟があがると、屋上に五色の幣、白木綿一反を弦にした大きな木弓に鏑矢をつがえたもの、それに的を立てる。矢は親類のいない方に向ける。古くは、生の米の粉を水で固めた三三五個のシトギ (糞) と一厘銭を一年の日数の三三五枚、それに焼酎を屋上の座敷にあげた。棟梁と家主が盃を取り交わしたあと、棟梁がシトギをウシトビラ (北側の屋根面) から一つ、マエビラから一つ投げる。そのあと家主も加わってお金とシトギを撒いて集落の人々に拾わせた。最近ではシトギのかわりに搗いた餅と三三五円を数倍したお金を投げる。これを「餅投げ」、「銭投げ」という。

このあと家の中に板床を張りムシロを敷いて、大工の棟梁が祭壇を作り、塩、米、酒などを供えて祭り、親類知己を交えたにぎやかな祝宴が始まる。焼酎のほか、吸物、煮つけ、鶏の刺身、混ぜご飯などのご馳走が出る。このときは近所の婦人たちも酒肴などの祝い物を持参し、太鼓三味線ではやし立てて踊りをするもので、主人からお礼のハナ (祝儀) が渡される。棟上げ式で拾ったシトギや餅は、焼かずに食べるのだと伝える。新築した家が燃えることを避けるのだという。また拾ったお金は、すぐに使わず、しばらくデクッサア (大黒さま) に供えておいた。

屋根葺き

新築のときは、大引、根太、梁、桁、柱、ガツショウ、垂木などの木材だけでなく、屋根を葺くために、カヤもしくは麦ワラをたくさん寄せ（集め）る必要があった。またナナツモン（屋中竹）としてガツショウの上に並べる孟宗竹、垂木の上に並べるハシダケ（椀竹）、カヤ押さえのシモトダケなどの竹類、それにワラ縄もたくさん準備した。

カヤは集落共有のカヤノ（葦立て野）があり、それを共同で刈取り、一把単位で集落の必要な人に順番で売った。屋根をひとヒラ（一面）葺くには、家の大きさにもよるが、カヤが一〇〇把から一五〇把くらい必要とされた。カヤ葺き屋根は厚さにより二〇年から四〇年もつたという。

柿木平では、カヤ場のことをカヤタテノといい、集落のカヤタテノは町内の笹之段とか八重岳にあり、毎年春になると新しいカヤが生えるように野焼きをした。しかし、そこまでの距離が遠いので屋根を葺くのに、カヤではなく小麦の麦ガラを使うとか、カヤを買って葺くことも少なくなかった。カヤ屋根だと三〇年くらいは葺き替えをしなくてすむのに、麦ガラ屋根は三年しかもたず、毎年、片ヒラ（ひとヒラ）ずつ葺いた。仮に今年はいイエ（母屋）のひとヒラを葺けば、来年は馬小屋の一面という具合にした。

屋根を葺くときは、屋根フツドンとよぶ専門の人を頼んだ。屋根葺きと大工はたいいてい集落に一、二人はいた。屋根フツドンは秋の九月ころから毎日忙しく、コドイ（コドリとも。助手）を身内の人

がした。ほかに集落の人とか親類からもカセニン（加勢）をもらうが、これは無償であった。

屋根フツドンは、仕事を始める前に、水に漬けた生米を搗いて作ったジトツ（シトギ）と呼ぶ団子を大黒柱と四隅の柱に供えた。これをヤゲンマツイといった。

新築の草葺家は、屋根がきれいに葺きあがった後に棟上祝いをしたもので、屋根の上からシトギをまいた。

葺替えの場合、それまで使っていた古ワラは堆肥にした。ナナツモンやハシダケなども全部替えるもので、ワラを押さえるシモトダケにはニガ竹を用いた。

タルキ（垂木）にカヤとかワラをくくりつけるときは、屋根フツドンの合図で、コドイが下から上にハリをさす。屋根フツドンがワラ縄をハリの穴に通し、「オウ」と合図すると、コドイがハリを引いて抜き、隣のタルキ、ハシダケをまたいで、またハリをさす。上にいる屋根フツドンはそれを取ってシモトダケの上で縄を男結びに結ぶ。こうして、互いに合図しながらハリを通していく。ハリは節の長いメダケで作られ、とがした先端部に穴がある。一通り葺き終えると、軒のひさしのカヤやワラが不揃いになるのを防ぐために、ノキタタキで叩いて揃えたり、ヤネバサミできれいに切りそろえた。

ジョジュユエ（成就祝い）

家が無事に完成し、引越など済ませてから再び大工、親戚、知人などを招いて祝いをする。昔の大工さんは、家が完成すると施主に引き渡す前に一晚そこに泊るものであったという。

【参考・引用文献】

国分直一「薩摩半島東岸の民家」：『環シナ海民族文化考』慶友社、一九七六年所収

『鹿児島県文化財調査報告書 第二二集』鹿児島県教育委員会、一九六五年

『日置地区 有形民俗資料調査報告書』鹿児島県明治百年記念館建設調査室、一九八二年

第二章 郡山の諸職

大正一〇年（一九二一）の『日置郡誌』によると、郡山の商工業のうち木工・鉄工の諸職は、傘張り一軒、桶屋は五軒、屋根葺業五人、鍛冶屋六軒、竹細工一軒、製材一軒という数字が出ている。また、昭和初期の郡山麓の商店街には、鍛冶屋（大迫・郡山・松山）、桶屋二軒があった。

第一節 木工

『三国名勝図会』の薩摩国日置郡郡山の物産の部に、器用類として「木箸 郡山村の土民、耕作の余暇あれば、必ず木箸を製し、これを鬻^{ひき}て産業とす。その多く出すを以て、本藩中常に用いるに足り。辺境といへども至らざるところなく、俗に郡山箸と呼べり。△飯匙^{めしがい} 西俣村にて製し、売り出すこと夥^{おびただ}し」とある。つまり、郡山

では農作業の合間に木の箸が作り売られ、その「郡山箸」は、藩内至る所で使われていたという。また、西俣では飯匙（しゃもじ）が作られ、たくさん売られていたという。

明治四三年の新聞記事によると、花尾神社に次ぐ郡山の名物を挙げるなら、かつては「郡山御膳箸」として有名な白木箸があったが、原料の入手困難と塗箸・竹箸の流行に圧倒され、後がない有様と書かれている（『鹿児島新聞』明治四三年九月一日付）。

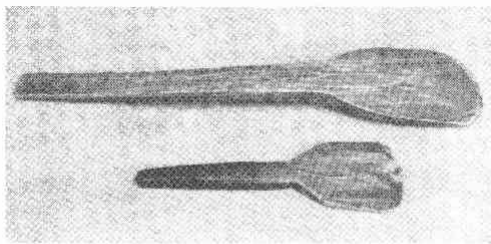
1 飯匙（メシゲ）

賦合のメシゲ作り

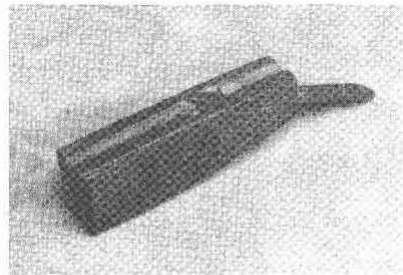
メシゲの材木は、椎の木の仲間である。実はやや小さいツブラジイ。それより枝が多少太めのスタジイは、葉も厚くやや大きい。郡山には数が少なく、伊集院町の上神殿や土橋、入来町方面から伐ってきたらしい。

△製作工程

1 材木を寸法に合わせて切る。



郡山のメシゲ
（『日置地区有形民俗資料調査報告書』）



カナ（鉋）…箸の仕上げに使う
（『日置地区有形民俗資料調査報告書』）

2 余計な屑が出ないように上下交替にメシゲの大きさにナタ割りする。

3 メシゲの形に粗削りする。

4 形を整え、くぼみを作り角で削る。裏側を削る。

5 かななをかけ切り上げる。

◇メシゲの種類

・普通は、長さ九寸(約三〇センチ)

・漁業者用(枕崎・指宿方面) 一尺五寸(約五〇センチ) ・二尺五寸

(約八〇センチ)

・伊敷連隊用六尺(約一八〇センチ)

・菓子屋一尺八寸(約五四センチ)

◇製作者(おもに昭和一〇年代まで)

・賦合：有馬五十郎・盛義、河野貞行、河野貞吉、河野勇一、井尻

直志

・中福良：郡山暎之進・河野平蔵

・郡山麓：寺尾平吉

大浦でも作っていた。

◇販売

郡山メシゲは、素朴な作りだが丈夫で、ご飯がつぎやすく、値段が安いという評判で、戦前は県下一円と都城方面まで売り歩いていた。賦合の郡山孝之進・郡山孝之助・加藤武熊などは、方々へ担い手ごを担いだり、手押し車を押ししたりして卸屋に売り歩いたそうである。お盆やお葬式には家々で新しい物を使い、葬式が終わったら川に流している所もあった。メシゲの値段は大正年間一本一錢で

あったという。

「入来定穀日誌(明治一六年四月七日〜二月三一日)」「(串木野郷史資料集2)に「一、今朝郡山ノ飯具売参り、小メシゲ売^(賣)文二付十五、釜メシゲ七銭余ニ而買入候事」とあって、その当時、郡山のメシゲ売りが串木野方面を売り歩いていくことがわかる。

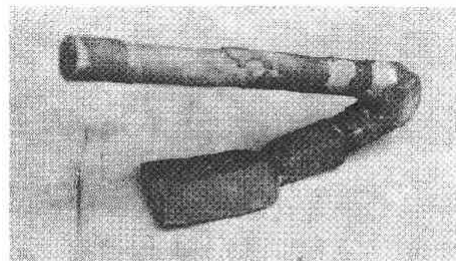
また、郡山では木箸のほか、竹箸を削る人もあり、それも一緒に売り歩いていた(郡山政雄著『ふるさと賦合』)。

2 桶屋

郡山のタンコ

鹿児島では桶をタンコと言い、それはたたいた擬音からきているとも言う。京都・丹後地方を発祥の地とする桶屋は、鹿児島県内では、その名称どおりタンコどんである。

明治・大正・昭和二〇年代(〜一九四五)にかけて、一般庶民が桶製品を貴重な生活用具としてきたことは、年輩の人々であれば十分理解することができる。例えば、酒樽・味噌樽・醤油樽・漬物樽・洗濯タライ・鬢タライ・風呂桶・手桶・水桶・飯櫃^(めしば)・セイロ等々、数えればきりがながい、この時代は桶屋の全盛期でもあった。



チョノ(手斧) …メシゲの窪みを削る
(『日置地区有形民俗資料調査報告書』)

戦後、特に高度成長期に入って、金属製容器やプラスチック製容器が出回るようになってから、木桶製品の製造も衰退の一途をたどり、町内にあつた十数軒の桶屋も廃業し、花尾の有留栄吉のみが、七〇年近い桶職人としての経歴を生かしながら、地道にセイロやお櫃・水桶・風呂手桶・漬物樽・タライ・生花桶・酒樽等を作っていたが、現在はそれもなくなり、郡山の桶職人は一人もいなくなつてしまつた。

有留栄吉の仕事（「鹿児島県の諸職」調査票 昭和六〇年八月）

明治四〇年六月二八日生。

大正時代の桶職の弟子期間
は約五ヶ年で、大変苦しい
修行であつたが、当時とし
ては職人の収入はよかつた。
伊集院の田中桶屋・鹿児島
市の米盛桶屋・前田源四郎
桶屋三人の親方の下で、計
七年間の弟子生活を終えて、
二〇歳で独立、その後も同
業組合の共同仕事場でも研
鑽を積み、大正時代の桶作
りの技法を伝えていた。一
三歳で弟子入りしてから六
十数年桶職一筋に生き抜い



味噌樽を作る有留栄吉（花尾）

た。

◇桶の素材

杉（樹齢五〇年以上の無節材）・マダケ（カラタケ四、五年もの）

◇素材の入手方法

以前は山に入り、良木を探し伐採していたが、現在は製材所に注文、又は製材所に直接出向き素材を選んで購入していた。竹材は、直接山に入り、自分で選別して購入していた。

◇製作・加工工程

1 杉の原木（五〇年以上の無節材）伐採、一年寝かす。用具はノコ・斧。

2 小割り（板にする、通称クレという）木目に沿つて割る。そして木目を生かす。用具はナタ。小割りにした板（クレ）を菱形形状に積み重ねて材料を乾燥・保存する。

3 クレの加工

① ウチセン・ソトセン、クレを中くぼみに削る。ウチカナで仕上げる。

② ウチカナ・ソトカナ、クレの外側をかまぼこ型に削る。ソトカナで仕上げる。

4 クレの継ぎ目を加工。用具ショウチキ（台の長いカンナ）、クレの継ぎ目は水漏れ防止に大事な工程であるので、入念にショウチキにかけ、目をとる。

5 クレつなぎ。用具竹クギ・キリ。竹クギでクレ全部をつなぐ。位置は上縁下7 cm位のところを横につなぐ。

6 竹輪（帯）締め。用具：竹輪・ヘラ・締め木・木槌。

第二節 炭焼き

- ① 上部に竹輪を入れて絞る。
- ② 中部に竹輪を入れる。
- ③ 下部に竹輪を入れる。
- 7 底板はり。用具：鋸・竹クギ・カナ・セン・キリ・イレギワ。
- ① 底板を竹クギでつなぐ。カナ・センで削る。
- ② クレ底部に底板を入れるように底板の厚みに合わせてよく削る。
- 8 底部（三本の竹輪）竹輪締め。用具：竹輪・ヘラ・締め木・木槌。底板を入れてから三本の竹輪で締めてしぼる。

◇製品

米・麦などを蒸すセイロが全体の五〇割、漬物桶・水桶・すし桶・風呂手桶が各一〇割、あとは花桶・お櫃・酒樽などが残りを占める。

◇竹材について

通称は帯という。竹輪作りの材料。竹はマダケ（通称カラタケ）の四年から五年物。竹山で根倒しして必要な分ずつ運び、あとは山に寝かせておく。

工場に持ち帰ったマダケは先ず四つ割にする。一・五割から二割位の幅で、八割位の長さで割った竹を竹包丁で皮と肉に分ける。皮の厚さ二割位に丁寧^ニに仕上げて輪を作る。郡山では皮と肉を分離して皮の方を使用した。竹輪の帯を「へっ」という。

仕事歌

木挽きさんより タンコさんがむぞか 木ギレハギレまるくなし
足でからんで手で締めて 入れてそこつか なおむぞか

郡山町では多くの集落に山の神が祭られ、戦前は多くの家が炭焼き窯を持って、炭を焼き生計を立てていた。薪も風呂や炊事にとどこにでも使われていたが、やがて電気や灯油の暖房器具が流行し、プロパンガスも普及すると、薪の需要が極端に減少していった。

しかし、最近ほ料理用の高価な炭が注目され、また、燃料以外にも用途が増えるなど、その効果を再評価する動きが高まり、需要が増えつつある。

永井純夫の仕事

◇炭焼き

仕明集落の永井純夫（昭和一〇年生）は、現在でもあちらこちらの注文に応じ、燃料用の炭を焼き続けている貴重な一人である。仕明には、江戸時代に川内方面から永井・園田など二、三軒が開拓者として入り、現在に至っているという。集落の入口に山の神の石祠があつて、三体の神が祭られているが、永井の父は戦前から炭焼きを生業としていたので、永井少年は、小さい頃から父の技を見習い、中学校を卒業すると、すぐ炭焼きに従事したという。

木炭になる原木は、シイ・クヌギ・タラ・カシなど雑木は何でも良かったが、カシが特に堅く需要が多かった。父の時代は、国有林の払い下げが主で、歩合制になっていて、営林署分を取った残りが個人の所有となったという。この原木直径一尺くらいを三つ四尺に切り揃え、大きいものはヨツ（よき、手斧）で二つ割りか四つ割りにして窯に入れるのである。

戦後、父親とともに炭を焼くときは、一つの窯から一回に一五kg入りの俵で六〇俵もの炭ができた。現在まで永井は二四の窯を造り、ひと窯を二〜三年間使い、多いときで二〇回ぐらい焼いている。ひと窯が三五俵平均の生産であった。

炭焼き窯から運び降ろした炭は、いったん家の近くの道路沿いに立つ小屋に保管し、やがて訪れた業者に卸していた。今は一袋二〇〇〇円程度だが、当時はわずかな収入で、生活は決して楽ではなかった。

今でも、重平山のあちこちに当時の窯跡が残っている。木炭の品評会があると、みんなが競って良い炭を焼いたが、これには白炭が多く出品された。窯に火を入れて強く焼き、温度が高くなつたところで鉄製の長い掻き出し棒で外に出し、灰の中にいけて（埋めて）作り出すのである。大変な高熱との戦いで、危険も多い。窯から一気に熱風が吹き出すこともあつて、これが一番恐ろしかったという。

黒炭は、火を入れてはじめて八〇度くらいで焼き、三、四日くらいで窯の焚き口などを密閉し、それから二、三日して取り出す。火を入れてはじめての段階は白煙が出る。次に着火すると薄くなり、完成間近には青くなるので、空気を入れて高温にするが、この種の色を見るのに熟練がいる。窯出しは何年たつても興奮するものだという。現在は、黒炭だけを焼いている。

◇運搬

永井は、急な傾斜地で炭俵を運ぶとき、ウセ牛に荷を背負わせた。このウセ牛は岩戸から買ってきた。最も多くて一二俵もの炭を運んでくれたが、ウセ牛は人を見るのか、時に全く動かないときもあつ

て、主を困らせた。ウセ牛を山から炭出しに使つたのは永井だけだったので、仕事仲間は啞然として見送るものだった。

◇炭俵

炭俵は、昭和四〇年頃から紙袋（一袋一五キログラム）に変わった。以前の炭俵作りは、主として女性やお年寄りの冬季の仕事であった。永井は、樋脇町藤本のお年寄りに注文していた。女性一人で一日一二、三枚を作っていたようだ。今ではコモ編み台は



コモ編み台

見られなくなつたが、台のウマ（横棒）の刻み目に細い縄をはめ、ススキを絡めて編む作業が夜なべとして続けられたのである。

◇窯造り

まず窯場全体の穴掘り（深さ約一五〇センチ）から始める。次は周囲に一〜一・五メートルの高さで石を積み、その上に小石を並べ、粘土を張る。次の煙道造りが一番神経を使う。火の回りが悪いと炭は不良品になってしまうからだ。「火を良く引く（火が回る）」ことが一番大事だという。

煙道ができる粘土を塗り、切り集めた大きな原木をまず立て込み、次に三日月型に小さな原木を詰め込んでいく。その上に粘土を載せてヒラボウやキネで叩きつけて固め、最後に屋根を組む。

叩きつけの作業もまた骨の折れるもので、はじめの穴掘りは自分でやっても、後の作業は隣近所の五人の加勢（結い）をもらって造っていた。ホをかけ（粘土を叩きつけて上塗りをする）、クアゲ（組み上げ）が終ると一段落である。

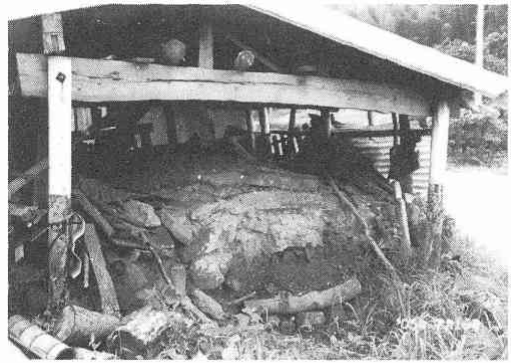
昔はこの結いに参加した人たち相互で窯造りの手伝いをしていたが、一軒となった今では、イモドシ（結い戻し）を兼ねて山の神祭を行い、鶏をつぶしたご馳走などで、手伝ってくれた人たちの労をねぎらっている。

近年、常盤地区の育成会で炭焼き窯を造る際、窯の焚き口の位置などを工夫し、完成までにその貴重な知識と技術で協力をした。

この他にも染色（紺屋）や鍛冶、鞍屋などがあつたことは年輩者に記憶されているものの、現在それらの記録類があまり残されていないので、具体的な事例を載せることができなかった。

【参考・引用文献】

『三国名勝図会』：五代秀堯・橋口兼柄編纂、新潮社（復刻版）昭和五七年



炭焼き窯

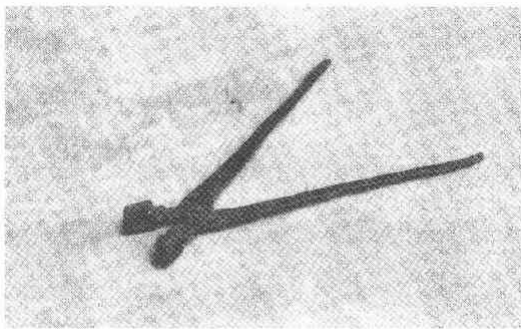
「入来定穀日誌」：徳永律編、串木野郷土史資料集2、串木野古文書研究会、一九九三年

『ふるさと賦合』：郡山政雄、私家版、昭和六三年

「諸職関係民俗文化財調査票」：西園力調査、『鹿児島県の諸職（民俗手工業技術）民俗文化財緊急調査報告書』、鹿児島県教育委員会編、昭和五九・六〇年度

『日置郡誌』：日置郡役所編、大正一〇年、名著出版、（昭和四九年復刻）

『日置地区民俗資料調査報告書』：鹿児島県明治百年記念館建設調査室、昭和五七年



鉄砲のタマツクイ…狩猟用の弾丸作り
（『日置地区有形民俗資料調査報告書』）

第三章 人の一生

第一節 産育

1 妊娠

つわり

吐き気などつわりの症状があり、妊娠したことがわかると、昔の女性は、まず実家の母親にそれを知らせた。今は開けていて夫にも伝えるけれど、昔はオカシク（気恥ずかしく）て、なかなかユわん（言わない）ものであった。それで、周囲では「あしこし嫁ジョは、腹の子がもう何ヶ月にないやつどん、まだ、オツカハン（母親）にもユやらんもんジャンさお（言っていないそだよ）」と語ることもあった。

着帯

嫁いだ娘が妊娠を告げると、母親は「腹がフトなった。良かった」と喜んで、五ヶ月目の戌いぬの日に娘を実家に帰らせ、観音様などに参り安産を祈願したあと、産婆はらおひに来てもらい腹帯はらおびをさせた。帯は一反の白木綿をソガラシ取って（たくさん使って）作られており、親戚の叔伯母さんたちが贈ってくれることもあった。帯をしめる理由としては、お腹の赤ちゃんがモツシヨイフトならんごっ（ものすごく大きくならないよう）、と考えられている。帯の間に蛇の皮とか熊のワタ（内臓）などを挟むことはなかった。

安産の護符

妊婦は安産を願いに花尾神社へ行ってお守り札を買い、丹後局の「お苔石」に付いている苔を採って来て、紙に包んで大事に身につけておいた。お返しに「お願ボトキ」には、日が晴れてから行くもので、「お産が軽ゴアシタデ（軽かったですので）」と言って、米と塩をお墓に供えた。

妊娠中の禁忌

妊娠中にモガンコみょうが（茗荷）を食べるとクダシド（流産するぞ）と昔の衆しんは教えていた。また、重い物を持つな、高力ところから飛とダイ（飛び降りたり）するな、また、「アツナスビヤ（秋ナスは）嫁イ食わすな」とも言った。その理由としては、「嫁がニキデ（嫁が憎いから）」とも、「アツがツエデ（灰汁が強いから）嫁にサワツデ（嫁に障るから）、ボンノデ（愛情から）言う」のだともされる。それに対して、「シュトジョン（姑女が）、嫁にタモラスゴツナカデ（食べさせたくないから）ソゲン（そんな風に）ユヤツタツガ（言われるのだ）」と、フテコツ（文句を）言う人もいた。昔のシュトジョは、ガツツイ（まことに）、嫁女を憎ンミヤツモンジャツというものであった。

昭和初期までは、産めよ増やせの時代で、子どもをドシコデン（いくらでも）産むものであった。そうした関係で子どもが一〇人くらいいる家庭もあった。だが、あまりに子沢山だと生活が苦しくなる。それで、お腹の子をおろすようなこともあった。「アツゼエ（なんとまあ）一〇人ばっかい産んみやったもんで、タカズベ（高

い崖)から飛びやっただちゆドン、クダラン(流産せん)じゃった」とかいう話も聞かれた。

2 出産

たいてい初産は実家ですることが多く、妊婦は産み月が近づくと里帰りした。シュトジョ(お姑さん)が、戌の日に「頼ンミヤゲモンデ(お頼みします)」といって、実家に連れていくこともあった。実家が近いときは、嫁入り先と実家を行ったり来たりした。

産婆

陣痛が始まると、家人がトイアゲババ(産婆=助産師)を迎えに走った。昔の産婆は経験豊富ではあるが、正式の免許を持たず、つまり、きちんとした医学の知識を学んではいなかったため、必ずしも万全ではなかったが、それでも多くの人が頼りにしたのである。昭和(一九二六)の時代になると、鹿児島市内の助産婦学校で学び、免許を持った助産婦数人がいて、集落内外あちらこちらの分娩に出向いていた。

産室

お産の場所は母屋の納戸が多く使われ、畳の敷いてあるウツザ(内の座敷)の隅の方に古い毛布などを敷いて、その上で産ませることもあった。部屋には屏風が立て置かれ、「気張らんや、産まならんど」と励まされた。時には、たすきを掛けて草切りに行って

いて、陣痛が起こり、そのまま実家に帰って産んだ人もいた。

お産の後、明治時代には、産婦は産後一週間ばかり、夜もモン(糶)の入ったカマゲ(カマス)を背中に置いて、眠ブランゴツ(眠らないように)座らせられた。それで「『座イ方がきつかった』チ、昔の衆の言ヤッタモンジャッタ」という。「良力血がヒツ下ラングツ」という意味で、動かないようにしていたのではないかという。けれども、大正時代からは産婦を横になって寝かせるようになった。

へその緒

トイアゲババが、使い古しのハサミなどでヘソの緒を切り、ヒエ(ばい菌)が入らないように処置して、赤ん坊に産湯をつかわせた。自宅でお産したときは、産婆が一週間ごとに赤ちゃんを湯浴みさせに来ていたという。

後産のイヤ(イヤとも。胎盤)は、産婆が埋めることもあったらしいが、多くは男親が床下に穴を掘って埋めた。トイアゲババから「埋ケヤンセナ」と渡されると、チョカに入れて納戸の下に深く穴を掘って埋め、上に大きな石を載せておいた。埋めた後に足の形をつけると良いともいった。なお、後産が出ないときは、産婆が産婦の腹を摘んだり、さすったりしたという。

数日後に乾いて落ちるヘソの緒は、綿でよく包み、さらに紙に包んで、小さな木箱とか袋に入れ、生年月日と名前を書いて大事にしまっておく。母親が亡くなったとき、あるいは本人が死んだときに、棺の中に一緒に入れるものだという。

産着

ずっと昔は、赤ん坊の産着を産まれる前には作っておかず、「ツイ」と言つて、ソガラシ（たくさん）古い衣装を重ねておいたもの（今ならボロキレ）に赤ん坊を包んでいた。ところが大正時代になると、男か女か判らないので白ジバンの木綿とか白色のネルで小さな産着を縫い、生まれる前に作っておいた。出産直後は袖を通さず、くるんでいた。

生まれた後は、八尺の色物を買つたり、祝いに貰つた布で産着を作つた。一番先はお祖母さんが作つてくれ、ほかに伯母さんや兄弟姉妹たちから着物をたくさん貰つた。男は白か黒のカスイ（緋）、女は赤のシバリ（絞）で作るものであった。他の地方のような、産着に三角の袋を縫いつけたり、魔よけの模様など付けることはなかつたようである。なお、オムツは、二、三十年前まで木綿の布を利用して各自で作り、破れるまで何度も洗濯して使つた。使い捨ての紙オムツとか電気乾燥機などなかつたので、雨の続く日などなかなか乾かずに困つた。

また新しい衣裳を子どもに着せる時は、まじないとしてお婆さんたちが「衣裳は弱かれ、身は強かれ」と言つて、水でも少し飲ませてから着せるもので、残りの水は外へポツと捨てていた。シゴツダナシ（作業着）などを着るときは、こうしたまじないはしない。

授乳

今では赤ん坊に最初から母乳を飲ませるが、昔は二、三日経つてからお乳を飲ますもので、それまでは産婆さんの持つてきた甘草を

煎じて飲ませたという。人によっては他人から貰い乳をすることもあつたようである。

産婦のご飯には、少し柔らかく炊いた米だけのお粥を食べさせるもので、いつもはアワとカライモを混ぜるご飯も、この期間だけは、家族と火を別にして炊いていた。中には、家族と一つに炊いて食べる人もいたが、そのときは、羽釜の底の米ばかりのところを取つておいて食べさせたという。「ご飯をウゴツ（たくさん）タモランと乳が出らん」とか、お乳が良く出るように「味噌汁は一番タモランニヤ」といった。それと産婦には卵を食べさせた。味噌汁は鰹節を削つた豆腐の汁で、むかしは「豆腐が良カモン」であつた。また、鯉こくも良く乳が出ると言われた。「魚をタモツタイ、良カモンヌタモランナ、乳が出らん」と言うものであつた。

見舞い

出産のお見舞いには、今は衣料を持つて行つたりするが、昔の人はオカベ（豆腐）と卵を持つて行つた。それが喜びの祝いの良カモンで、時に米を一升くらいお重に入れて持つて行くこともあつた。ただ身内の人は、着物をつくる布を八尺くらい買って持つて行つた。赤ん坊の着物を作るにはこれで充分なので、半反も持つて行くことはなかつた。

床払い

産後一週間経てば、産婦は「今日は一週間にいやつたデ」と言つて、タライにお湯をとつておいて身体を拭き、寝ていたあとに米と

塩を撒いて清め、やつと家族のいる部屋の方に出てきた。そして「お世話サエナイヤゲモシタ。キツゴアシタナア（大変だったでしよう）」と、母にお礼を言うものであった。世話したのがシュウトジョならなおのこと丁寧にお礼を述べた。それまでは、産婦は供え膳で、家族のところには出てこないものであった。産婆さんに対するお礼は、お金とネルの腰巻などを買って持っていた。免許の無い頃は金額などは決まっていなかったで、志で払ったが、正式な助産婦は規定によつて、分娩は幾ら、沐浴は幾らなどと決まっていた。

3 成長

名付け

赤ん坊は、生後一週間目に名付けをする。家族のみんなで語り合つて、良い文字を選んだ。祖父とか祖母の名の文字をとり、それをもつて付けることもあった。大平では、このとき産婆さんや嫁の親を招いて祝うのが新しい習俗という。

産剃り

むかしの赤ん坊は、男も女も、頭の前と後ろに髪の毛を少し残して、あとは「ボジ（坊主に）剃ランニヤ」と剃られていた。剃つた時期などは、はっきりしない。前後の髪を少し残しておくのは、ユルイ（囲炉裏）にヘッタ（落ちた）時に、引ツキヤゲヤツ（引き上げられる）と言ひ、「頭を剃らんによ、頭ン毛がオエン（髪が生えない）」とも言われた。

宮参り

三三日目にヒガハレル（不浄が消える）といい、それまでの間、一般的には産婦は何もしないものであったが、子どもが多いといった家庭の事情によつては、ご飯を炊いて食べさせないといけないので、その前から仕事をする産婦もいた。ところによつては、ヒガハレルと、産婦は米とお金を持って集落ごとにお番役にお参りしたという。また良力衆（経済的に裕福な人たち）はお宮参りをしてしたが、一般的にはしなかったという。

クイハジメ（食い始め）

生まれて一〇〇日になると、オツユ（味噌汁）、ご飯、魚などをヨグン（四つ組）にしたお膳立てをして、それを赤ん坊に食べさせる真似をした。丈夫な歯が生えることを願う習俗で、この時の魚は、たとえ小さくても尾頭付きにし、ご飯粒を二粒くらい口に含ませた。お膳に石を供えるようなことはなかった。

夜泣き

赤ん坊の夜泣きは、木橋の桁を削つて燃やすと治るとか、親類の人がその子を買おうと言つてお金を少し出すと良いともいう。

初節句

長女と長男が初めて迎える三月、五月の節句を、三月ユエ（祝い）、五月ユエといい、知り合いの人たちは布を一丈くらい、ごく近い親

戚は一反くらい買って祝いとして届けた。女の子には赤い布、男の子には緋や碁盤の目の布を持っていくもので、布を貰った家では、部屋のまわりに縄を張り、貰った布をそれに四、五日掛けておいた。昔はもらった布に対するお返しはせず、ほとんどの客はお重を持ってくるので、その中に節句に作ったお菓子や餅を入れて返した。

大平集落では、かつて、男の子が続いた後に女の子が生まれたとき、またはその逆のときに初節句の祝いをしたが、普通にはあまりしなかったという。

初正月

初めて正月を迎える長男や長女には、師走になると親戚などからユントヤ（破魔弓）とか羽子板が届けられた。貰った家では、それを長押（なげし）に並べて飾るものであった。この習俗は、しばらく途絶えていたというが、近年になってまた行なわれるようになり、



節句祝いの品帳（郡山家）

ごく近い人たちがお金を包んで持ってくるという。

餅踏ませ

一歳以下の赤ん坊のいる家では、秋の取入れの後、一二月にならないうちに、大きな鏡餅を搗き、上に紙を二枚敷いて餅踏みませた。餅の前に米と塩を供え、お祖父さんにワラ草履を作ってもらい、それを履かせて踏ませる。踏ませた餅は、正月の餅のように包丁で小さく切り、餅二切れに丸餅二個を添えて親類に配る。これを「亥ノツのモツ（亥の日の餅）」といい、「一二月のうちに踏ませんナ、アツガレ（アカギレ）がきれる」というて、ソド（騒動）して踏ませたという。餅をもらったお返しには、お重に米を入れていた。この行事は、生まれて三三日が経たないうちはしない。この餅を焼くと子どもが火傷をするというので、煮て食べる。

サカバ（逆齒）

乳歯は、普通、生後六、七ヶ月経ったころ下あごから先に生えてくる。それより早く生えたり、また上あごから先に生えたり、良くないことの前兆として心配された。特に上から先にオエタ（生えた）ときは、ムツガラニンギョ（麦ワラ人形）を作って、それにイショ（衣装）を着せて川に流すものであった。その子どもが成長して川へ行ったときに、ガラツパサアンが、シイゴをヒツ抜ツギヤランゴツ、ソゲンコチに遭ワンゴツ、（河童さんが尻子玉を抜かないよう、そんな目に遭わないよう）と言ってワラ人形を流したのだという。尻小玉：昔、肛門の側にあるといわれた玉。河童に抜かれると、病気になる

たり、亡くなったりするという。

なお、乳歯が永久歯と代わるときに抜けた歯は、屋根の上とか床下に向かつて、「ネズンどんの歯と生えくらゴ」と言いながら投げ、丈夫な歯が生えることを願う。

ズシモライ（雑炊もらい）

数えの七歳になった子どもは、正月七日の朝、重箱を下げて近所や親戚を七ヶ所（七軒）廻り、ナンカンズシ（七草がゆ）をもらって歩く。これを食べると万病を払いのけて健やかに育つといわれる（調理については前章の行事食を参照）。

この後は、子供組の一員として鬼火たき、カセダウチ、十五夜など集落の諸行事に参加するもので、年長の子らの後について、正月は各家から門松やワレキ（割木）を、十五夜の前にはワラなどを貰い集めた。

手伝い

最近の子どもたちは、学校から帰宅してもスポーツクラブに属すとか、書道、算盤、ピアノなどの稽古ごと、あるいは塾に通うなど忙しい生活を送っていることが多い。それに比べて昔の子どもたちは自由になる時間が多く、同年齢だけでなく、いくつも年の離れた友達とも遊んだ。また農家の子どもは言うまでもなく、商店や職人の子も、また役場などの吏員の子も、それぞれの家の掃除、水汲み、小使いなどの手伝いをさせられた。女の子は炊事や裁縫もした。そういう作業をしながら、生きていく上で必要なさまざまなことを覚

え身に付けていった。

子守りは、母親のほか、同居している祖父母がしたり、一〇歳くらいの兄や姉が帯で背中におんぶする姿があちこちで見られた。なかには口減らしのため、他人の家に子守りとして行かされ、そこで米搗きをしてご飯を炊かされ、草切りをして家畜の世話などする子どももいたという。また明治大正の頃は、一二、三歳で家を出て、人の家や店に働きに出る子どもも少なくなかった。

ヤシネゴ（養い子）

戦前までは、一二〜一五歳の男の子を一、二年間知人の家（ヤシネゴオヤ）で預かってもらい、生活環境を変えて、社会性を身に付けさせる、あるいは、ひ弱な子どもをたくましくさせる仕組みがあった。これには腕白でやんちゃ盛りの少年ほどこたえる日々を過ごしたという。少年を元の家に帰した後も、この知人の家とは親戚づきあいのような近い間柄を保ったという。

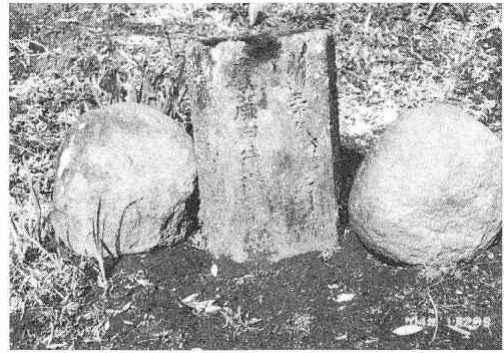
入墨

明治の中頃まで、男の子たちが入墨をすることがあり、針を二本くらい括って墨をいれたという。冗談の遊び半分でしたというから、広く行なわれていた習俗ではなく、単なるまねごとと思える。

第二節 成人式

ニ才入ニセ

今は、満二〇歳になった者は誰でも成人したとみなされる。しかし古くは、男子の場合、数えの一五歳に達すると二才組への入会式（二才入り）があり、それを済ますと一応一人前の大人として扱われた。しかし、地域によっては年齢だけでなく、それなりの体力が必要とされた。すなわち、皆が見ている所でそれを証明しなければならず、大浦の山祇神社の境内には、今もそのとき使われた一抱えもある丸い力石が二個残されている。これは、持ち上げるだけでも相当な重さと大きさであるが、力を込める青年と歓声を上げる周囲との一体感が増し、青年が地域に認知されていく過程でもある。こうした力石は他にも数ヶ所で確認されている。



力石（山祇神社）

多くの集落で、二才組へ入会するときは、まず部屋の中央に正座させられ、年長者から厳しい説諭を聞かされた。当時は一つ年上でも絶対服従が義務で、新入りは、掃除、水汲み、使い走りなどときどき先輩たちから暗い夜道を走らされた。二才組は、ムラの防犯、警備の役割を果たし、ムラの行事とくに十五夜の綱ネリの手伝いなどもした。

柿木平では数えの一五歳の正月七日に二才入りをした。集落内に

今の公民館にあたるような同心舎と呼ぶシャ（学舎、建物）があり、父親が徳利一本の酒を持って息子を連れて行き、「ヨロシユお願いします」と言って頼んだ。二才入りが認められると、十五二才はそのあと舎に来て先輩たちの指導監督のもとに勉強をするが、女性が舎に入ることは許されず、「女子の衆は、そこに行くモンジャナカ」といわれていた。また舎の外には中を覗かれないように孟宗竹で壁がしてあったという。明治時代には三〇歳までが二才であった。

大平では二才入りのことを十五入りともいった。正月三日の夜、二才たちの会合が開かれ、そこで入会を認めるかどうか審議された。このとき一五歳になり入会を希望する者は、先輩のナカニン（仲介者）を二人頼んだ。入会后、二〇歳くらいまでの者はナカエと呼ばれ、それ以上の長老格の数人はオモテと呼ばれ、二五歳で脱会した。これは正月、五月、九月の二十三夜に開かれる会合での席順による名称である。すなわち年長者は上座敷に、若い者は台所側の下座に揃って座ったのである。集会ときは、会則違反者の審議をした後、皆でゼンザイを食べたという。二才の仕事は、毎朝五時に当番制で集落の鐘を打つこと、月一回の集落の道づくりなどを行うことであった。規約にもとづき、役員を決め、その名簿、記録簿、会計簿などが作られた。

泊り宿

明治時代、柿木平の二才たちは、自宅で夜食を済ませた後、舎に行つて泊る慣例があった。ただし妻帯したら泊らなくてもよかった。当時は灯りとしてランプを使用していたので、毎日、当番の者がラ

ンブ三個を磨いた。舎に夜具の布団を持ちこむことは許されず、父親の羽織などを持って行き、寝るときはシイツイゲと言って、他人の足を抱いて寝ていたという。ときに若い者が寒さを訴えると、オヤニセ（年長者）から「昔の侍は床竹の上に尻をツブツテ（膝を抱えて座り）寝ていた」と言われ怒られた。昔の青年たちは、若いときにくらした難儀をしたので、後の仕事などモヤシイ（安易な）ものだったという。夜が明けると自宅に帰り、前夜の残りのイモなどチャノコ（早朝の軽食）として食い、家畜の草切りに行った。

ムラハズシ

二才の集会的时候は、いつもオヤニセを中心に、仲間がきちんと集落の規律を守っているかどうか吟味が行なわれ、少し悪いことをするとセツカンを受けたり、あるいはみんなから絶えられた。たとえ友人でも、二才組の許しが出るまでは、何の付き合ひもしないし、行き来もしないもので、それをチョカカレといった。

第三節 婚姻

男女交際

二才入りが済むと、たいていのところで男女の自由な交際が認められており、元氣者の二才は娘の家に夜遊びに行くことがあった。たとえば伊集院町竹之山の二才たちは、晩になると、サンセン（三味線）を弾く娘さんの家にどうどうとテノンデ（連れ立って）遊びに行き、夜のヨ（夜遅く）までシヤバ（世間話）を語ったもので、

これをオゴ（お御女）ン茶飲ンと言った。しかし、明治時代の柿木平付近では、ほとんど夜遊びなど無く、そうしたことはヤカマシイ（禁じられる）ものであった。それゆえ、ヒツツツ（恋愛して結婚する）ということは無く、結婚相手は親同士が決めてくれたという。その時分は「嫁をもらうには親をもらえ」と言われていた。

チュウニン・ナカダツドン（仲立ち）

もとはヤウチ（親族）が広くならないように、校区内から嫁を貰うことが多かった。仲人には近親者をたて、仲人は話がまとまるまで三回は出かけて行くもの、三回行って良い返事がなければだめだと言われていた。昔の嫁は親がもらってきたと言ってよくらいで、嫁のことを式の晩まで息子が知らないこともあったという。

大平では、嫁にしたい娘がいると、その家に交渉に行ってもらうチュウニン（ナカダツドン）を一組の夫婦に依頼した。チュウニンには近親者が多く、娘の家に行き最初の訪問で申し入れを行ない、二、三週間後に二回目の訪問をした。ほとんどこのとき可否がわかったという。

結納

娘の両親から承諾を受け話がまとまると結納となる。両家の都合の良い日に婿の母と仲人夫妻が、お金と焼酎一本、それに餅を搗いて持って行った。結納の餅は特に念入りに搗いた直径一五cmくらいのお大きめの餅で、娘方の親類の数だけ持参した。娘の方は父母と三人でそれを待った。なお結納品として、オカベ（豆腐）三切れと三

合徳利に入れた焼酎を持参し、別に米も用意するが、相手がご飯を出さないときは、米は出さずに持ち帰ることもあった。大平では仲人夫人が結納の口上を述べたという。

ゴゼムケ

結婚式のことにはゴゼムケ（ご前迎え）と称される。日取りは、暦を見て調べ、大安で、しかも戌（いぬ）の日が特に好まれる。

ほとんどの式は婿方で行なわれたので、当日、娘の方では両親はいうまでも無く、祖父母・伯叔父母・兄弟姉妹・従姉妹など、三親等から四親等くらいの親戚縁者が集まってお祝いをし、婿方からの迎えを待った。

婿側では、婿の兄弟姉妹・伯叔父母くらいの範囲の者が、それぞれ重箱に御菓子を入れ、祝儀のお金を持参して集まる。そして酒を酌み交わし簡単な祝いを済ませた後、婿を含む三人から六人くらいの人數で嫁迎えに行く。そのときの持参品は、藁に包んだ魚二匹、焼酎、茶（婿どんの茶）、履物、米一升などで、東俣や西俣では嫁に履かせる草履を必ず持っていた。大平では、仲人夫婦、婿、兄弟、伯叔父母など約一〇人が嫁方に向かい、鯛の魚二尾、酒樽、酒の肴、餅、少量のお茶の葉などを「シヨトギネ」とよぶ二才二人に運ばせたという。

嫁方では、迎えの人たちが持ってきた鯛の魚で吸物を作り、これと焼酎をまず婿方の迎えの人たちと待機中の親類とに出した。婿に出される吸物の中には、たいいてい魚の頭が入れているが、婿はこれに手をつけてはならないと言われていた。そのあと卵や鶏肉の吸物

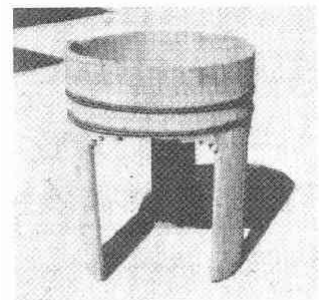
がかわるがわる出され、少なくとも二種類の吸物が出され、そのあと鶏の刺身、煮つけ、蒲鉾、折詰めなどが出された。

こうして一通り嫁方での祝いが終わると、迎えに来た人たちは嫁を連れて婿の家に向かう。このとき嫁方からは、迎えに来た人たちの倍の人數で送っていった。嫁入り道具は、簞笥、鏡台、下駄箱、洗濯だらい、洗濯板、ビンダレ（鬢だらい）などが普通で、これらの物は、婿方が依頼した牛の荷車に積んで運んだ。荷物を担ぐ人が荷物を運んで来て縁側に並べると、それに対し焼酎が出された。

嫁を連れて帰る途中、花嫁を一目見ようと道路に出る人も多かった。また車の走らない時代には、近所の人たちが道路の真中で火を焚き、行列の邪魔をすることがあり、これを婿ドンユエ（婿祝い）といった。このような事例は近隣町村でも見られたようで、伊集院町竹之山では、ニセの連中が竹のイラサ（枝葉）で通路に壁を作り、道路に穴を掘りピ（棘）のあるものを並べ、あるいは行列に砂を投げたりしたという。

入家式

婿の家に入るとき、送ってきた親族の人たちは玄関を使用した、嫁だけは台所の方から入るものであった。そのあと仲人の立会いで三三九度の杯をかわし、披露宴にうつる。なお杯が済むと、婿は家



鬢だらい
(日置地区民俗資料調査報告書)

を出てどこかに遊びに行くものであったという。

披露宴のときは、婿方の親戚中から選ばれた若い女性が出席者全員に杯を回し、そのあと吸物が出された。吸物は嫁方で出された数以上の種類を出すことが普通であった。その後のご馳走は、嫁方と同じような鶏の刺身、煮つけ、蒲鉾、折詰めなどの料理で、最後にお茶が出されるとお開きとなり、嫁方の親戚は帰っていった。

なお大平では、嫁迎えの際、伯父が口上を述べて嫁方の家に行くと、お茶菓子や酒が出て、嫁方の座持ちの良い人が相伴した。そのあと嫁方の父母と婿が杯を交わしたが、これを婿ドンユエ（婿祝い）と言った。また嫁方の親戚の娘が、嫁にあやかるといって、ゆで卵と焼酎を婿に出すので、婿はこれに対して包み銭を渡した。その後、伯父が婿だけを連れて先に出ることになっていた。そして嫁入り道具が出されたあと、嫁は先祖棚にお礼し、両親に挨拶をすませて台所の口から家を出た。そのとき、釜の蓋を嫁の頭に載せる真似をしたという。

嫁方からは二〇人くらいの親戚が嫁を送って婿の家に行った。一行が婿の家に着くと、嫁は仲人に案内されて廊下よりあがり、上座に座らされた。杯の交換の後、嫁は着替えをして披露宴の席に列したが、婿は別室に移った。このとき隣近所の人たちが嫁女見に大勢集まるもので、その人たちには縁側で焼酎を出した。翌晩には二才組の仲間や名士を招待してご馳走した。

ゴゼムケの翌日、近所の婦人たちが連れ立ってお茶飲みに集まり、嫁の持参した着物などを見せてもらうことがあり、これを嫁女見衣裳見と言った。

三日戻り

嫁の初めての里帰りを三日戻りといい、義理の母親が連れて行くこともあれば、嫁一人が焼酎など持参して帰り、一晩泊まってゆっくりすることもあった。

鉄漿つけ（お歯黒）

明治生まれの女性は、結婚すると黒い液で歯を染めた。これをカネツケあるいはお歯黒と言ひ、黒い液は、焼いた古釘などをタンシンの多く含まれる濃いお茶の中に浸けて作った。液をより黒くするため、飴や焼酎を加え、あるいは山野に自生しているヌルデの葉にできるフシコブ（五倍子）を採ってきて入れることもあった。柿木平では、山からハシの実（櫨の実）を採って来て磨り潰し、オコシ（鋤）の刃先を水に浸けて錆を出したものと一緒に混ぜ入れ日の照る所に置くと液が黒くなるので、それを使用したという。お歯黒は歯の汚れを取ってから付けた。縁につけば（結婚すると）歯を染めなければならぬもので、相応の年になると、未婚の女性でも歯を黒くしている人がいたという。

嫁祝い

大平では、結婚した翌年の正月一四日のホダレヒキに、シュロの皮を剥った男たちが木の棒などを持ち、庭を叩きに来たという。これは花嫁に早く子どもが出来ることを願うまじないであるハラメウチ（嫁叩き）の変化したものであろう。

逆縁婚

夫が戦争とか病気で早死にしたとき、残された妻が夫の弟（すなわち未婚の義理の弟）と再婚することがあり、「オトツ（義弟）と一緒になったげな」と言われた。また嫁が亡くなり、義理の妹や従妹と再婚する男性もいた。こうした場合、たいてい前の夫婦に子どもがおり、それを考慮して、周りもそれを勧めることが多かった。

離婚

昨今と違って離婚は極めて少なかったという。女性が生計を立てるのは難しく、すでに子どもがいたりすると、たとえ大酒飲みの夫であったり、暴力を振るわれるような辛いことがあっても我慢する女性が少なくなかったためであろう。

そんな世の中でも、まれに「オンジョンボ（夫婦）別れたちゅが、どっちが悪イとか知らんどん」と言われる夫婦もいた。

厄年・歳祝

数えの女の三三歳、男四二歳の厄年には、神社にお参りして、お祓いしてもらった。鬼火焚きで厄祓いの餅や銭を撒く所もある。また還暦、古稀、喜寿などの祝いをする家庭もある。

第四節 葬式

オンボ組

葬式のときの互助組織として、各集落ごとにオンボ組、あるいは

オンボウ組（穩坊組）と呼ばれる十数戸からなる組がある。もとは組内に死人があると、各家庭から必ず一、二人ずつ加勢に出て、経済的援助はもちろん、寺への連絡、葬式日の受付、炊事、イケ（埋葬用の穴）掘り、買い物、ガン（棺桶）の準備などさまざまな仕事を手伝った。

柿木平では、こうした手伝いの人たちに対して、昼と夜の二回、ご飯、お汁、おヒラ（大根、揚げ豆腐、イワシを煮たもの）、酔の物のヨグゲン（四組）の食事を出した。

最近では火葬が普通なので、お棺を納めるイケ掘り、ガン（棺）担ぎなどはせず、簡略化されている。

前兆

一般に、前歯の欠ける夢を見るとか、火の玉が家の近くを飛ぶ、あるいはカラス鳴きが悪いと良くないことが起こる前兆とされている。それで人が亡くなったとき、「カラスがソガラシ（すこく）騒動をスイガチ（すると）思チヨツタ」と聞くことがある。

枕飯

亡くなった人は北枕に寝かせ、新しく炊いたご飯でお握りを作り、茶碗に入れて箸を二本突き立て枕元に置く。それゆえ、かねてご飯に箸を立てるようなことをすると嫌われ叱られる。

知らせ

カケツケ（告げ人）は、オンボ組の者で隣家の二人がしたもので、

重箱にお米をすり切り一杯（五合くらい）とお布施を持って、たいてい二人でお寺に行き、お経をあげてもらい帰って来た。あちこちの親戚に知らせに行くのも二人一組で、一人では行かせなかった。また遠方の場合は必ず食料にするお握りを持たせた。

大平では、ムラ内の二才組の者二人がカケツケとなり、お寺ではなく、お番役のところへ連絡に行き、お経をあげてもらった。最近では電話とか電報で済ますことが多い。

お悔やみの言葉は、「○○さん（故人）が詰まらんこと、オジャした。心配なコッ、トゼンねコッじゃんソ（寂しくなるでしょう）」とか、病人だった場合は、「ヒデカシタなあ、アツコダケ（あんなに「看病を」）したテなあ、勝つがナイモハンじゃしたか（勝てませんでしたか）」などと云った。

喪服

最近のように家の入り口に張る忌引きの標などなかった。また身内の人は黒い喪服を着て白布のイロ（三角の布）を付け、近い親戚の人が腕章をしたが、葬式の加勢をする組内の人とか、会葬に集まる集落の人たちは普通の服装であった。

通夜

親類の人たちが集まり、ロウソクに火をつけ線香を灯し通夜をする。このとき組の人たちもお茶菓子などを持って集まり、誰がモリ役（棺を担ぐ人）をするか決めた。全体を取り仕切る人「トリハカライ」の正副（男女）二人が決められ、葬儀に必要なタネアブラ、

野菜、ゴン香、赤白のハタ、針、イロ（木綿一反）などの買い物講の人たちに依頼した。トリハカライには、葬式がすべて済んでから卵の吸物とご飯が出されたという。

亡くなったのが兄弟とか本家の主人のときは、身内の人は、葬式の費用にあてるため初儀を一俵持っていき、縁側に並べておいた。

葬式

暦をみて葬式の日を決める。一般に友引の日は避けたほうが良いと言われる。どうしてもその日にせざるを得ないときは、人形を買ってきて、それを抱かせて葬った。

湯灌は、身内の人が裸になり、ワラを結んでタスキがけにしてやる。このとき使うぬるま湯は、必ず桶に汲んだ水に熱湯を足してつくる。すなわち、ふだん熱湯に水を加える方法とは逆の作り方にする。きれいに洗った死体の開口部には綿などを詰め、身内の女性たちが準備した白木綿の浴衣を裏返して着せる。この死者の着物は糸尻を止めず、返し針をせずに縫うもので、縫いあがっても玉結びはしない。

かつての棺桶は、ほとんどの場合、板で作った丸い座棺であった。それで、人が死んだら硬直し



座棺のお葬式

ないうちに足を曲げてワラ縄で足をくくった。お棺は、たいてい桶屋に予備が作ってあるもので、それを買って使った。桶屋にない時は、他の仕事は後回しにして急いで棺桶を作ってもらえた。最近火葬のため伸展したかたちで横長の棺桶にいれる。

大平では、オンボ組の人たちが葬式に必要なマエジヨキは作成した。それらは華二本、旗の骨、提灯の骨、位牌、仏木、タマエ、茶センなどであり、棺桶だけは大工（桶職）に依頼したという。一方、女性たちは食事の仕度をするもので、ご飯、味噌汁、大根とにんじんの酢の物を作り、昼はカタコシ（半蒸し）の握り飯が用意された。そして仕度がすむと、死者を棺桶に入れ、読経、焼香した。

柿木平では、提灯二つ、赤白の旗一对のほかにワラ草履を計三足作った。二足はガン（棺）を担ぐ人たちの履く分で、一足は墓に供える死者の草履であった。またガンを吊るす縄はワラで緋い左縄の三つ縋りにした。

墓掘り

墓掘りには三人で行った。鍬や鎌、スコップなど穴掘り道具のほかに、焼酎とツمامミを持たしてやる。前もって標示してある予定の場所を、掘る前に焼酎で清めた。そして焼酎を飲みながら深さ二mくらいの穴を掘り、埋葬を終えて帰ると、塩で身を清め手を洗い、また焼酎を飲んだ。

野辺の送り

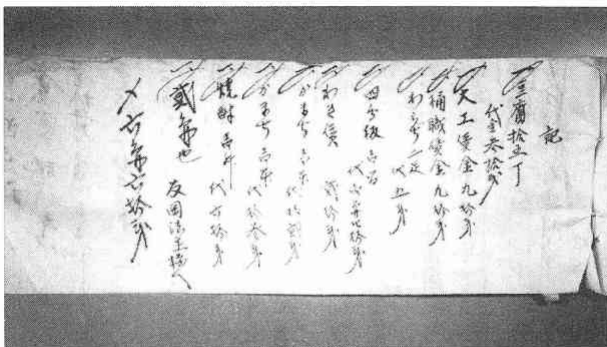
坊さんがお経をあげたあと、身内の人たちは最後の別れをし、石

を使ってガン（棺）の蓋に釘を打つ。柿木平ではガンの中に血縁者の爪を切って入れた。また、髪の毛を少し切って入れることもある。親戚の人たちがガンを縁側まで運ぶと、そこからあとは集落の組の人たちが担いでいく。担ぐ人は白いキレを巻いたゾウリを履く。途中で交代するとき、決して棺を地面に下ろしてはいけないと言われていた。

墓地では、喪主が「良カトコイ、行ツキヤイナー」と言つて土をかけ、守り人が埋葬し終わる。ガンを担ぐ人の履いたゾウリは墓地に置いて帰った。

翌日、家族は墓地に行き、お棺の中心に竹が立ててあるので、そこにしつかり墓標を立てた。その後、四九日まで七日ごとにお寺に行き、供養のお経をあげてもらう。お寺への謝礼は親族が交代するもので、以前はお金を包むほかに餅を持参した。するとオサガイ（おさがり）があったが、のちはシャツゴメ（うるち米）を持って行くように変わったという。

その後、一年忌、三年忌、七年忌、一三年忌、二五年忌などする。たまに五〇年忌もする。



葬式出納帳

最近は納骨堂が作られるようになってきているが、石の墓を立てるのは、三年忌が過ぎて埋葬地のあたりが少し凹む頃であった。

なお大平では、お番役の仕事が済んで食事し、野辺の送りは相続人が位牌を持って先頭に立ち、親族が棺を担ぎ、道具が後に続いたという。埋葬のあと、後を振り返らず、履いていた草履を脱いで帰宅した。翌日、手伝いの人たちを呼んで焼酎を出しオトムライをし、七日目ごと四九日までの読経はお番役にしてもらった。墓は集落のはずれの山裾にかたまっており、石は山の方すなわち西方を向いていた。

町内で土葬から火葬に変わったのは、昭和四〇年代の後半からであるが、柿木平では昭和五五年の夏まで土葬が行なわれた。

最近では、葬儀社を頼んで葬式することも多くなりつつある。また墓も納骨堂が増えてきた。

【参考文献・引用文献】

『民俗資料調査報告書―鹿児島県文化財調査報告書 第十二集―』

鹿児島県教育委員会、一九六五年

第四章 年中行事

第一節 正月行事

若水汲みわかみず

元日の朝、家の主婦が暗いうちに起きて、タンゴ（水桶）二つを持ち、いつも使用している井戸まで水汲みに行った。塩と米を水神に上げてから水を汲んで帰り、タンゴの中に若餅を一個ずつ投げ入れる。餅が引っくり返って逆さに沈んでおれば、その年は雨年で雨の日が多く、そうでなければ天気が良いと判断した。若餅には箸を一本ずつ刺し、台所のキツタテ（メシゲ、スリコギなどを立てて入れる竹器）に立てておく。若水は、お湯を沸かして仏様にも上げ、最初のお茶として飲んだ。

歯固め

歳の初めに長命を願って餅を食べたり、子孫繁栄に小芋の多い里芋を食べたりする。また粗食に耐えるという意味もあった（調理や手順は第一章の行事食を参照）。

白起こし

平原では、年の暮れに木臼の中に米を入れた一升杵と、小さな丸餅二個を入れ、箕みで蓋をして、その上に杵を載せ、縄で括って臼を飾っておく。二日の朝早くその縄を解き、米を臼の中に入れて杵で付く真似をして、白起こしの行事を終わる。小餅は白起こしをした

者(子どもたち)がもらつてもよく、近所隣りの臼起こしまでして、賑やかであった。

二日山(フツカヤマ)

二日の早朝、戸主が山に行き、少し山の手入れをしたあと、木を一本切つてきた。

若塩うり

この日、柿木平では小山田方面から、若い衆がお盆に塩を載せて持つて来たので、お返しに切り餅を四切れずつ与えた。

ヨイエ正月

二日から五日ごろまでかけて、親戚まわりをするもので、親元に行くときは餅米三升で作った鏡餅を持参した。客を迎える家では、飼っている鶏をつぶして、刺し身・煮付け・炊き込み御飯等の御馳走をした。

ムイカドシ

六日、シノキ(シイ)のワレキ(割り木)に、棘のあるダラ(タラノキ)を小さく割つたものとモロノキ(イヌガヤ)の葉をいっしょに差して墓に行く。家の柱にも大きなものを作つて祝う。

マネタオコシ(まな板起こし)

マネタオコシは次のナンカンセツの導入部として行われる。

平原では、六日の晩に、床の間にまな板とすり鉢とすりこぎを供えておく。七日の朝早く床の間の前に座り「唐土ノ鳥ト、日本ノ鳥ト、渡ロトスレバ、渡ランサキヨ、七草ナツナ」と囃子の^{はやし}のように歌つて、すりこぎですり鉢をトントントンと叩いて、マナイタ起こしの行事を終わり、七草粥の炊事を始めるのである。

西俣下でも六日の晩、包丁とまな板を表座敷に持つていき、それに大根とすりこぎを載せて床の間に上げておく。七日の朝それを下げるとき「日本の鳥と、唐土の鳥と、羽を合わせてトド、トトン」と唱える。

ナンカンセツ(七日の節)

七日にはナンカンズシ(七日の雑炊、ナナトコズシ、七草粥)を作つて食べる。数えて七歳になった子どもたちが着飾つて、風呂敷に包んだ重箱を持ち、親戚とか近隣の家を七トコロ(七軒)廻り、ズシを貰う。廻る家が「七軒に足らんニヤ、七つにナラン。ズシを食べると元気にすくすく育つ」と言う。昔はお祝いの金などは添えなかつた。また大平では七つの子が各家をまわる行事はなかつたという。

オネツコン・火たき(鬼火たき)

七日の夕方、各家の門松を集めて燃やす。大平では子どもたちが各家から生竹を一本ずつ貰つてきて、青年達の加勢をもらいながらヤグラを作り、家々の門松を積み重ねておき、夕方、集落の人達が集まつてから、それに火をつけて燃やした。家から餅を持つてきて

残り火で焼いて食べ、厄年の人がお金とか菓子を撒くこともあった。取り除いた門松のあとに、新たにダラとユズリハを立てる。無病息災の意味がある。

オカガンサゲ（先祖餅下げ）

一日、正月に床の間や仏壇等に飾った飾り餅を下げて食べる（二部に芋と煮て食べる所もある）行事で、先祖にも供える。鏡餅は水餅にし、雑煮や、ぜんざいを作って家や武道場などで鏡開きとして食べた。この日は、煮た餅を腹一杯食べられるので、子どもたちは「一日ヤ来んか、来んか、先祖ン餅をクルイが」（平原・西俣など）と囃しながら楽しみにしていたという。茄子田では「タシロコシロー一日、来んか、先祖餅ヨクワスイガ」と言いながら神棚から餅を下げていたという。

モツドシ

小正月のことをモツドシ（望一歳）といい、一三日か一四日の朝に新たに餅（若餅）を搗く。それをサイコロのように小さく切ったものをメノ餅（繭の餅）といい、榎の枝にたくさん挿して家の周りの軒端、天井、釜屋、デフツドン（大黒様）、馬小屋などに飾った。お墓にも持って行く



メノモツをオカマサアに供える

た。家をきれいなもので飾ると黄金が生れるといった。残りの餅はユルイ（囲炉裏）で炙（あぶ）って食べる。

柿木平では、この行事を桜島の噴火後はしなくなつた。ヒツ飛ダ（とん）と言う。

また、柳の枝を削り残して花にしたケズイカケを作り、墓や家の門口・氏神様等にメノモチといっしよに飾った。大平ではネコヤナギ（川柳）で家族みんなのケズイカケ箸を作ったという。この日は、どんな用事があっても早めに済ませ、家族そろって夕食をとるもので、子どもたちはケズイカケの長い箸を使った。

ホダレヒキ

この夜の料理はホダレシユイとも言う。調理法は第一章の行事食に詳しいが、野菜やイワシの味噌煮込みである。柿木平では、これを食べると頭ン毛がナゴナツ（髪の毛が伸びる）とか、長生きすると言った。また、使用した箸は川柳を削ったもので、これ子どもたちが足伸びして膳棚など高い所に載せておくと、明



墓に供えたケズイカケ



ケズイカケの長い箸を使う

くる日は足伸びしなくても取れる、フトなる（身長が伸びる）といった。子どもの成長を喜ぶ行事であった。

この夜は食事に使った茶碗や箸は洗わないもので女性たちは後片付けがなくゆつくりできたという。翌朝、箸の削り残しの部分を削り落とした後、もう一度使用し、二つに折って捨てるか囲炉裏で焼いていた。農家では、この夕食の後に水を飲めば、その年は大雨が降り、洪水になると言われていたので、水を飲まないことにしていたという。

カセダウチ

一四日の晩から一五日の晩にかけて行われる。柿木平では旧年中に新築した家があるのと、大人や子どもたちが、女も男も顔にヘグロ（炭）を付け、面を被って誰か分からないように変装し、手にダラ（タラノキ）の棒を持ってお祝いに行く。他人が寄って（近づいて）くれば、誰だか見破られる恐れがあるので棒で叩いて追い払う。変装した七福神たちはお祝いの品物としてデコッサア（大黒様）と



神様の持参した目録を読上げる

財産目録を持って行くが、木を削れない者は、大根や芋の大黒様を持参する。嘘八百の財産目録と大黒様を受け取った家の主人はそれを読み上げ、お札に金を包む。また、お膳にオタマジヤクシの吸い物など奇抜な御馳走を並べて出し、それに驚く神様と食べさせようとする家主のやりとりがおもしろい。焼酎を無理やり飲ませ、変装した人が誰であるかを知ろうとして「北からオサイジャシタか、南からオサイジャシタか」等と言って尋ね、そうしたやり取りをするうちに、誰だかを悟られると包む金に左右するといふので、質問に對し神々は決して声を出さまいと目や手まねで答え、必死でばれまいとする。大爆笑の中で終わるといった行事である。

神々は一度引き揚げると、衣装を普段着に着替えて再び訪れ、酒宴が催される。

アズキ粥

一五日の朝、小豆と餅を入れたアズキ粥を食べる。この時使う餅は、元旦の朝の若水汲みするとき年占いに使用し、そのあと台所のナガシのキツタテに刺しておいた、カラカラに乾いた餅を崩して煮る。

山神サアマツイ（山の神まつり）

正月一六日、山仕事に従事する人たちが、仲間の家に集まって食事する。これを山神講（ヤマンカンコ）とも言い、山の神に米と塩をあげ、怪我をしないように祈る。食事はヨツグンノシヨヨ（四つ組の膳）で、参加者一人ひとりにお膳を出す御馳走であった。大平では集落の人たちが赤飯や煮しめ、焼酎を持って山の神の祀って

ある丘に集まり、そこで三味線を弾いて一日中過ごした。この日は決して山に入ってはいけない日とされていた。

一八日

メノ餅を下げたものを煮てお粥にする。そして、野山のスキを一束採って来て、それをお粥で濡らし、米がウゴツなる（豊作になる）ように、モンガラ（粃殻）をつけて飾っておく。



山の神（大宮寺家）

麦踏み

農家では一月中旬ころから、秋蒔きの小麦や大麦の麦踏みをした。草履とか地下足袋など、底の平らな履物を履いて、霜柱で持ち上がった麦の株もとや周りの土を踏み固める作業で、霜の害を防ぐとか、麦の徒長（弱く長く伸びる）を防ぐ意味があるという。その後で鋤で中耕し、鋤簾を使って土入れもした。

ハツカ正月

正月二〇日に腹を空かすと、一年中ひもじい思いをするといわれ、子どもも大人もこの日はソバキイを腹一杯になるまで食べ、先祖にも供える。これをハツカソバと言った。膳棚の戸板を取り外し、そ

の上でそば粉をこね、水で練って耳たぶくらいの柔らかさにしたものを広げてソバキイにした。柿木平ではハツカンワンギイデコン（二〇日の輪切り大根）といい、輪切りにした大根を煮て食べた。雑煮を食べるところもあった。

二十三夜待ち

旅に出たり、出征している者が家族にいる場合、その人の無事をみんなで旧暦二十三夜の月に祈るもの。二三個の餅を搗いて床の間に飾り、集落の人たちも集まってくれ、御馳走などを食べながら夜中まで半月の出るのを待った。大平では、二才組の連中がゼンザイを作り、腹いっぱい食った。

寒晒し作り

作り方は第一章の保存食に詳しい。この団子をタモレバ（食べる）と）腹に良く、寒晒し粉は虫がつきにくく味も良いとされる。

干し大根作り

島デコン（桜島大根）の収穫時期になると、農家では保存用のキイデコン（切り大根）、ツルイデコン（吊るし大根）作りをした。島デコンを三cm幅ほどの輪切りにして、一日くらい陽に干したのち、カツラむきにして竹竿などに下げて北風に当てる。あるいは輪切りにして日干したデコンを包丁で棒状に切り、裂いたシュロの葉を紐にして下げ、カラカラになるまで干し上げた。一度、蒸してから小さく切って干すこともあった。こうした干し大根はお茶缶などの

空き缶等に入れて密封しておいた。また、練馬など普通の大根葉を蒸したのち、乾かしたホイナ（干し菜）も保存して利用した。

二月一日

正月の残り餅を全部集めて雑煮にして食べる日であった。

第二節 春の行事

節分

立春の前日で、特別に御馳走などして食べることはないが、大豆を炒って「鬼は外、福は内」と言つて、豆を撒いた。厄払いをすると言つて、豆を年の数だけいたたくといったところもある。

屋根の葺き替え

大平では、春になる頃、各班毎に集落内の茅葺きの家の屋根の葺き替えをした。そのときは各家から一人ずつ出て、タテノのカヤ刈り、運搬、葺き替えの手伝いをした。

ハットイ講（火の神講）

旧二月一八日、大平では火の神を祀った小さな石祠が集落の外れの丘にあり、クジで決めた講の座元にみんなが集まり、鶏をつぶし、赤飯を炊いて食べる。

彼岸

春分の日を以て一週間が春の彼岸になる。彼岸の入りの日、

彼岸ダゴとよぶ餅を搗いてお重に入れ、お隣や近い親戚の家に行つて行く。そのときの挨拶は「彼岸ダゴを搗つましたでオセンソサア（お先祖さま）に上げつタモシ」という。その家からも同じくお返しをせらう。お彼岸にはお寺参りとお墓参りもする。

三月節句

旧曆三月三日（一月遅れで新曆四月三日）に餅を搗き、ヨモギの葉を搗き入れた緑色のフツの餅、紅餅、白餅を作つて食べる。またアズツカン（小豆の羊羹）やイコガシ（炒り粉菓子）、イコモチ、カライモカンを作り、カタガシ（型菓子）も作った。甘い菓子が少ない時代、これらの餅や菓子は子どもたちだけでなく、大人にとつても楽しみなもので、出来るうと嫁の実家や親戚等にも配られた。初めての女の子が生まれた家では、この日に羊羹などを出してお祝いがあり、親戚などが招かれる。招かれた客は、一つ身の着物になるだけの一丈ほどのキレ（布）をお祝いに持つて行く。また近い親戚は、赤く塗つた酒樽に地酒を入れて持参した。

荷縄づくり

この節句の日に、馬の鞍にカマスやカガイなど

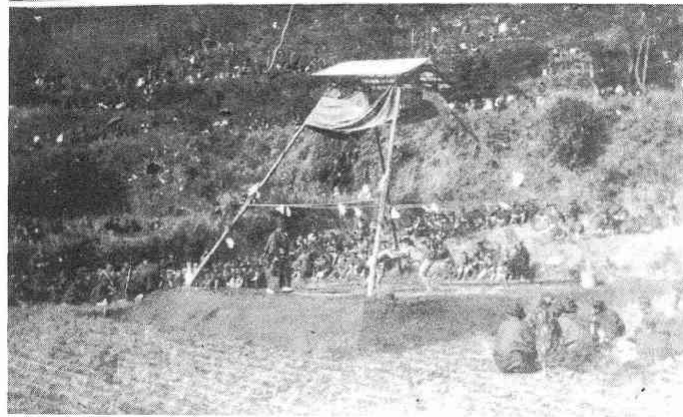


カガイ

をくくりつける時に使用する丈夫な荷綱を共同で作った。この綱は縄を三本より合わせて作るもので、三人がかりの作業であった。

六ヶ村相撲

三月一〇日の陸軍記念日に、郡山村の青年達が東西に分かれて相撲をとって争った。花尾と東侯と川田が東、油須木と郡山と西侯が西。場所は三蔵塚。「五人倒し」には賞品に反物が出された。出店もあり、多くの見物人がお重に昼飯のお握りや煮しめを話めて応援に行った。昔は学舎を中心に、青年達がよく喧嘩をするものだったという。土俵の周りに立てる四本柱は、毎年使うため、松尾神社（菅原神社）におおしてあった。



六ヶ村相撲（～1930年代？）

浜下り（ハマクダイ）

三月二一日、平原では青年達が、小さな竹筒を集落内の戸数分作り、東市来の江口浜まで行き、きれいな浜砂を竹筒に入れ持ち帰り

各戸に配っていた。雪元の山の神社には、浜から取ってきた砂を貝殻に盛って神に供えていた。

花見（オデバイ）

旧暦四月八日はお釈迦様の誕生日と言われ、青年達が近くの山に祀つてあるお釈迦様のところに行つた。また、上園ではこの日に鈴懸け馬の馬踊りがあった。馬が鹿児島神宮のものと似た踊りをするもので、子どもたちはその後から付いて行つた。またその日はヨイエ（寄合）といい、集落で米を出し合い筍を持ってきて炊き、賦合の秋葉神社とか麓の鐘突堂に行つてみんなで食べた。集落によつては、ヨイエグン（寄合組）の人たちが、各家からそれぞれ煮豆とか野菜、筍料理等を持ち寄り、鶏をつぶして混ぜご飯を作り、大根・ニンジン・里芋・昆布・椎茸等を入れた煮しめを作つて一緒に飲む方をした。このときは、家族総出で参加するもので、子どもにはお菓子が配られた。

種蒔き

稲の普通作農家では、四月の下旬頃、袋に入れた種籾を数日間だけ水に浸けて発芽を促し、その後苗代を作り、種蒔きをする。籾を浸けるのに、西・寅・子の日は避けるべきともいう。もとは苗代田には、柔らかい木の葉とか雑草などをたくさん切つてきて、カシッ（刈り敷き）下駄で肥料代わりに踏み込んでいた。

カライモの苗床作り

四月の初めころ堆肥のほか山の落ち葉などをたくさん拾い集めて入れたカライモの苗床を作る。種芋から出た芽が伸び、畑に植え付けられるのは六月の中旬頃になる。

アサ(麻、芋麻)の種蒔き

昭和二〇年(一九四五)くらいまで、柿木平あたりの農家では毎年四月ころイト(繊維)を採るために、農作物の育ちの良い畑にアサ(オーとも言ふ)を植えていた。そこをオバタケ(芋畑)といい、イトで夏着のほか蚊帳も作った。また、地力のない土地に綿を栽培したこともあったというが、詳しいことは不明。

大豆の種蒔き

四月中旬頃、麦の穂が出た後に、麦の畝の間をナカヒキで引いて肥料を入れ、大豆を蒔いた。麦を刈った後、中打ち(中耕)して麦のカラを鋤で返して豆の片方に土寄せをする。大豆だけを植えるときは、柿の葉が大豆を二粒ほど包めるようになった頃、畑の畝を切り、大豆の種子をコヤシ(堆肥)に混ぜ、手で挿んで植え、次の畝を掘る土を前の畝にかぶせた。

菜種の収穫

五月に入ると菜種が熟すので、天気の良い日に根元から切り倒し地面に並べて乾燥させる。数日後、十分に乾いたものを少しずつムシロの上に運び、足で踏んだり、棒で叩いて黒い実を落とす。トオミヤ箕などを利用してサヤなどの屑と実をふるい分け、実はカマス

に入れておき、後日油を搾る。屑は家まで運び、風呂の焚き物にするとか、畑の土に埋めてカライモの肥料にすることもあった。

第三節 夏の行事

茶摘み

五月の上旬、八十八夜を過ぎてから、お茶畑の茶摘みをした。新芽の柔らかい葉が三枚くらい付いたところから摘み取り、茶摘み籠に入れて持ち帰る。籠に入れたままにしておく、発酵して熱をもってくるので、ムシロの上に広げておく。

次に鉄製の大きな釜を使って弱火で少しづつ茶の葉を煎り、バラの上に取り上げて手もみする。柔らかくもんだものをチャベロ(茶上げに用いる竹籠)の上に被せて炭火の熱で乾燥させる。この時お茶の香りがあたりに漂う。少し乾燥すると、またバラの上に戻してもみ、再びチャベロにかける。これを二、三回も繰り返すと細かく良いお茶が出来上がるので、大きな茶壺などに入れて保管する。大平には、こうして作った自家製のお茶を小山田あたりからチキイ(竿秤)を持ってわざわざ買いに来ていたという。

田鋤き

苗代以外の水田には、緑肥としてレンゲソウなどを植えておき、それらを五月下旬頃牛馬を使って鋤き起こす。この田鋤きは田植え当日までに都合七回ほど行うもので、それぞれハヨコシ、アゼンカハギ、アゼヌリ、クレモドシ、モガスキ、シトワケ、ウエシトツと

呼ばれる。西侯下ではハツタオコシ・クレモドシ・アラグレ・アゼキリ・ナカスツ・シアゲと言う。

端午の節句

旧五月五日（一月遅れでは新暦六月五日）にシヨウブとフツ（ヨモギ）をお墓参りに持つて行く。シヨウブは勝負事に勝つように、フツはお扶持が上がる（稲の豊作）ようにと願う意味だという。屋根にシヨウブとフツを差すと蛇が家にながらないともいう。端午には、アツマツ（灰汁巻）とよぶチマキを作つて食べる。その作り方は、第一章の行事食に詳しいが、家庭によつては、米の粉を砂糖とこね合わせ、カカランハ（サルトリイバラの葉）に挟んで蒸したカカランダゴとケセン（肉桂）の葉に挟んだケセンダゴを作つた。これも灰汁巻と同じく親戚などに配る。また、男の子の初節句には、親戚の人たちが酒樽に入つた地酒を届けた。最近では、一月くらい前から屋敷内に鯉幟を立てて、親戚・知人を招き盛大にお祝いする家庭もある。

麦刈り

六月に入るころ麦の収穫が始まる。動力の脱穀機はやる前は、たいがい臼を横になし（横たえて）それに打ち付け脱穀した。周りには実が飛び散らないようにムシロで囲んでおいた。明治時代は平たい石に打ち付けることもあつたという。麦藁は家に持ち帰り、ワラキリで切り刻んで堆肥にした。

水神サア祭

大平では、田植えをする前に、集落の大人も子どもも班毎に分かれ、当番の家に集まつて御馳走を食べた。今年も良い米が取れますようにと水神に願うものだという。

田植え

六月に入つて田植えをする。今は稲の品種改良が進み早期作とか二期作など水の冷たい時期の田植えも見られるが、普通作はこの時期。もとは農具の機械化もなく、一間の長さの竹に一四個の目印を付けたゴダケを用い、苗の根元に乾燥した肥料を付け、集落の人たちに手伝いをもらうユイ（結）によつて田植えをすることが多かつた。ユイはなまつて「イ」と呼ばれることもあり、仕事を家族単位ですするより、みんなで協力しあつた方が能率的と思えるときに採用された。たとえば自分の家で人手が不足する場合、日当を払つて他人を依頼しても良いが、似たような状況の人が近くにいたら、その人に取り敢えず加勢に来てもらい、その人が労力を必要とするときにイモドシ（ユイ戻し）、すなわち仕事のお返しに行く。草取り、稲刈り、麦刈りなどにもユイをしたが、田植えのときによく見られた。そのため、この時期は援助してもらつた人の家を順に廻るので、農家の働き手は田植えばかり一〇日も一五日も続くことがあつた。田植えの一〇時と三時のヨクモン（お茶）には、籠に入れて田圃に運ばれた赤飯の握り飯と煮しめ、フクレ菓子、ネツタボ（カライモをませた餅）などが出たが、昼飯は、それぞれ自宅に帰つていた。

トツノコ・タアガイ・サノボイ

田植えアガイ（田植えを終えたとき）に、鶏をつぶして五目飯を作り、加勢に来てくれた親戚や集落の人たちを招いて、御馳走をした。これをトツノコとかタアガイ（田あがり）、あるいはサノボイと言った。これを済ませた農家では、嫁をしばらく里帰りさせた。これを田植えドツとよび、田植えで疲れた嫁を親元でゆっくり休ませようとしたものだった。

牛の爪切り

集落の田植えが全て終わると、鋤とか馬鋤での田起こし、田ナラシ、運搬などに使った隣組の全ての牛を公民館の庭など一ヶ所に集め、獣医を頼んで、一頭ずつ爪を切り、針を刺して足の血を出してもらい、入念に牛の手入れをした。その晩は、隣組で鶏をつぶし、豆腐などを肴にして飲み方をした。

ドロナガシ

昔は泥流しといって、田植えアガイに、入来や蘭牟田、市比野、安楽（妙見）



牛で田をならす

等の温泉に出掛け、湯治と言って一週間くらい休養をした。そして、帰りには竹細工・下駄・お菓子などお土産を買って帰った。

ハゲ（半夏）

夏至から一日目にあたる半夏生はんげしよを俗にハゲという。この日は仕事を休んで、温泉にでも行って、鋤を取るなどといった。やむを得ず鋤を取るときは、何かの呪いがあるのろので、鋤をカヤせて（引つ繰り返して）から取ると良いともいった。種蒔きなども日柄を見てするもので、この日は避けた。小麦の粉で団子を作り、黄粉をアレテ（まぶして）食べるが、これをハゲダゴといった。

六月灯

村内の神社や寺院に手作りの灯籠を飾り、出店が並び、夏の夜を家族で楽しんで。稲荷神社には回り灯籠も設置される。

土用

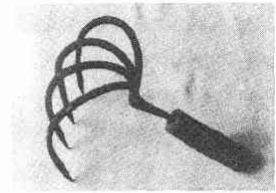
農家では、土用干しといって田圃の水を落とし、稲の成長を促していた。また、夏の疲れなおしにウナギなど栄養のあるものを取っていた。



稲荷神社の回り灯籠

田の草取り

田植えののち二週間くらい経った七月中旬頃、ガンヅメを使って水田のガンヅメナラシをした。手の指で株もとの草カカジリ（草取りと中耕を兼ねる）をすることもあり、蒸し暑い時期の腰を曲げての作業は、農家の人にとっては苦しいものだった。



ガンヅメ
(日置地区有形民俗資料調査報告書)

虫除け

大正の初め、稲に螟虫（メイガ科の幼虫）が発生したときは、竹筒に穴をあけたアブラサシなどを使って種油と石油を混合したものを水田に落とし入れておき、竹笹で稲に付いた虫をその中にゆすり落として殺した。上園集落では明治三〇年頃（一九世紀末）まで、虫除けに太鼓を叩いて田の畦を回ったという。雨が降らないときも太鼓を叩いたり、鉄砲を撃つたりして雨乞いをした。

粟植え

七月下旬から八月上旬にかけて、大豆の下葉が赤くなり少し落ちたとき、ナカヒキで大豆畑の畝の間を引いて肥料に混ぜた粟を植えた。それに大根の種を混ぜると、アワンナカデコンという良い漬物大根ができた。大根は芽が少し伸びた頃にクケツテ（間引きして）、成長の良いものだけを残して後は捨てる。アワはユリの花が三つくらい咲いたころ植えると良いともいう。

ヤンモチ採り

夏になると、へ（蠅）がうるさいので、ヤンモチを使ったヘトイガン（蠅取り紙）を自作して蠅を退治した。そのためにアイナカジョイ（足半）と呼ぶ尻切れジョイを履いて、入来の有林までクロガネモチに似たヤンモツ（モチノキ）の皮を剥ぎに行き、天秤棒でヒトイネ（一荷）担いで来た。その皮を川や池に二週間ほど浸けておくと腐敗して軟らかくなるので、それを臼と杵で搗き、石の上でこねる。次に川で粗皮など屑を洗い流し、更にお湯で洗うと、きれいなヤンモチになる。それを水に濡らして広げた竹ン皮の中央に薄くつけ、二つに折った後広げると、ヤンモチがまばらに広がり良い蠅取り紙になった。明治時代にはヤンモチをたくさん採り、セツタンカン（石油缶）にいっぱい入れ、郡山から担いで鹿児島まで、中には加世田の丁子屋まで売りに行く人もいたという。ヤンモチは鳥刺しにも使った。

第四節 秋の行事

七夕

本来は旧暦七月七日の行事であるが、月遅れの新八月七日に家ごと七夕竿を立てる。朝早く起きて、芋がらん葉の露を採って墨をすり、歌など字を書いた短冊を提げ、オナゴン子（女の子）のいる家では、元禄袖のような長袖の着物（人形の着るようなもの）を作ってあげた。ただし初盆の家では七夕竿は立てない。竿を立てると、極楽からお盆が近づいたと言って、亡くなった人が戻ってくると言

われている。この日、お墓参りはしない。竹は七夕の日に切ると良いと言われ、七夕竹を後で物干し竿にした。

一般に、物干し竿を利用して着物を乾かすとき、竹のウラ（末端）の方から着物を通してはいけないが、七夕竹はどちらから使っても良いという。明治時代、物干し竿は男ザオ（男用の竿）と女ザオを分け、洗濯桶も別々であった。

大豆の収穫

八月中旬ころ畑に植えてある夏大豆を収穫した。大豆は他の作物と異なり、根からコヤシて（引き抜き）、根バイ（根元）の土を付けたまま家に運んだ。そして、鉦なだとかヨキ（斧）で根を切り落として日に干し、広げたムシロの上でドンジで叩いて実を落とした。

麻の糸取り

アサ（麻）は盆の前ころ、まだ花が咲かないうちに根元から刈り取った。孟宗竹を小さく割って作った竹の皮で葉を落とした後、茎を束ね、径二尺、長さ七尺余のムシオケ（蒸桶）で二時間余りかけて蒸す。すると皮が柔らかくなるので、これを取り出し皮をむき、一握りずつ束ねて物干し竿にかけて乾燥させる。その後大きな鉄製のカマ鍋に入れ、炉の木灰を入れて煮た。このとき水はいっぱい入れるもので、一時間くらいして皮が柔らかくなってきたら、流れ川に持って行き、蔓でつないだ竹の管を利用して抜きながら洗う。すると女性の長い髪のように、一筋ずつきれいなイト（繊維）になる。これを乱れないように再び竹の竿に掛けて良く干し、績つむいで糸にす

るときまで保存しておいた。

昔の主婦は、子どもたちに一年に一着ずつ麻のカタビラを作ってやるのが出来れば一人前とされたという。

麻の刈り取り時期が遅れ、花が咲き種子が出来ると、雀に似たアサヒキ（麻引き）と呼ばれるヒワが群れでそれを食べに来た。アサヒキの好物らしく一日のうちになくなった。アサの種子は鉄鍋で炒り、粉にしてヒネモン（水を加えて一口大にまとめる）にしてソバに載せて食べるとたいへん芳かほしいという。

墓の掃除

盆前に竹を切り、新しい花筒や線香立てを持って墓参りする。納骨堂になる前は、供花、さか柴、線香、ロウソク、マツチのほか、所によっては水も背負って運び、古い花筒や線香立てを取り替えた。また、墓の周りの草取りなどしてきれいにした。古い先祖の墓を数十も持った家ではこれが大変な作業であった。

盆

一三日、大平では早めに墓参りをして提灯を灯し、松の木を小さく切ったものを墓地と家の門の所で迎え火として焚く。また先祖が手を洗うように、縁側に水を入れた盥を置く。ところが柿木平では、この日は墓に行くとか迎え火を焚いたりせず、夕方縁側にお湯を沸かしたものを湯飲み茶碗とか洗面器等に入れてあげる。これでご先祖が足を洗うという。また先祖棚から床の前に位牌を降ろし、ごく簡単なお供え物を上げる。フケジロサア（無縁仏）には、サトイモ

の葉に供え物を載せてもてなし、自分の先祖の食べ物に手を付けないようにする。

子どもたちも庭先に出て陶器の小さな盆釜で白飯の「オシヨロサンメシ」を焼き、先祖を出迎える準備をした。

一四日、柿木平では、カライモの初物、トウモロコシの長い物を茹でてオシヨロサア（お精霊さま）にあげる。

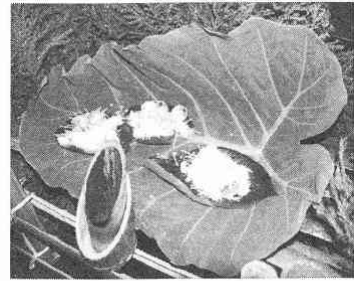
白い粉を付けた米団子を上げることもある。また、ソメン（素麺）や団子を祖先の帰り支度になぞらえて供えることもある（第一章の行事食、盆の項参照）。この日、お墓参りをして、トツシヤゴ（鳳仙花）の花とミツノコ（水芋〔ミガシキキ〕トイモガラより小さくえぐみがある）の葉茎を小さく刻んだ物（物）を持って行き、墓にあげる。大平では墓参りはしない。

一五日は、白い粉を付けた団子を墓に供える。それをカラスが食べるのか、後日まで残っていることもあればないこともある。家ではアズキをかけた団子を食べる。お墓で火を焚くことはない。

一六日は、ご先祖が帰られるという。床に降ろしたオセンソサア（位牌）を仏壇に上げ、「おモチナシもセンジ（たいした接待もしなくて）」とコトワリ（おわび）を言って、お茶でも供える。

十五夜

旧暦八月一五日は中秋の名月、すなわち十五夜である。この日、



芋がら（トイモガラ）の葉

各家庭では、山からススキガヤ・クリ・ハギの花等を取ってきて一升瓶などに挿す。また畑からカライモ・イモ（里芋）を掘ってくる。そして米の粉で団子を作り、うち一五個を皿に盛る。一つはお月サアを意味する大きな団子。ほかに野菜や魚で煮しめをする。イモは毛の付いたまま良く洗い、こさがずに煮たもので、あとのお下がりは塩を付けて食べる。それらを農具のひとつ、箕の中に入れて月の射す縁側などにあげる（供える）。庭に餅搗き用の臼を出し、その上に供え物を載せた箕を置く所もある。

集落では、各家庭から貰い集めた稲藁と子どもたちが夏休みに取りためておいたカンネンカズラを芯にして練って作った綱で綱引きをする。引いた後、綱は俱樂部（集会所）のユカンシタ（床下）に入れてあった。所によっては牛馬の飼料等に買って貰った。このほか、大きな藁の草履の片方だけと、藁で編んだヘワを作ると、木などに掛けて置いた。柿木平では、十五夜の月が笠を被らず、真ん丸い月であると翌春は豊作、はっきりしないときは不作といっていた。



綱引き（稻荷神社）

菜種の種蒔き

大平では九月の中旬ころから翌月にかけて、畑を耕し菜種（アブラナ）を蒔いた。

花尾神社の大祭

もとは旧暦八月一二日が祭日であったが、のちに多くの人が参加しやすいように、秋分の日（九月二三日）に変更された。祭りの日、神社付近の家庭では、朝早くから昼の弁当用に赤飯・イタクイ（炒め物）・煮しめ等を作り、天秤棒で担いで持って行き、親戚も集まって、太鼓踊りや獅子舞踊りなどを見て楽しんだ。当日は、花尾市とも呼ばれる農具市が開かれるもので、農具のほか日用品などを売る出店が並び、老若男女の参詣客でにぎわった。

秋の彼岸

春と同じく団子を作り、墓メイ（参り）をする。

二十三夜待ち

旧暦九月の二十三夜には、集落の人たちが出征軍人のいる家に行き、そこで月が出るまで待ち、兵士の無事を祈った。

味噌作り

秋の彼岸の頃、各家庭では裸麦と大豆、塩を原料にして味噌を味噌ダレに一年分作った。近年はコウジを寝させるのに麴の素を使うことが多いが、もとは蒸した麦が自然に発酵するのを待った。味噌

は、二、三ヶ月すると使える。味噌豆を蒸すと豆の美味しそうな匂いが付近に漂うもので、隣近所にもドンブリ一杯ずつ配り食べてもらった。味噌豆は特に柔らかく煮えており、醤油を掛けて食べた。

醤油作り

家庭によつては、精麦した小麦を蒸し、別に蒸した大豆と合わせて発酵させ、塩を混ぜて一石から一・五石くらいの大きさの樽に入れ、水も加えて醤油を作った。

コンニャク作り

秋から冬に掛けて、仕事の合間を見てコンニャクを作った。屋敷に植えてあるコンニャク芋の三年くらい経ったものを掘り上げて使う（詳しい作り方は第一章その他の手作り食品の項参照）。なお、コンニャク芋は日陰の所でないといくと良く育たない。それで、「買うて植えてはヤッセン、盗んで植えんとイカン」という。盗んだ物は公には植えられないから。

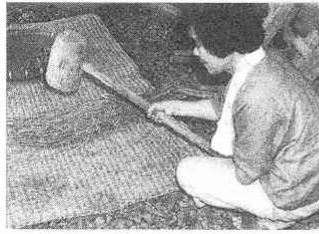
カタシチギリ

ツバキの実をカタシ（あるいはカテシ）という。九月頃、堅い殻に包まれた果実が裂開し、中から黒い種子が下に落ちる。農村ではその種子をこまめに拾い集めて油を搾り、自家用の食用油とか整髪料として使った。種子が下に落ちるとあちこち散乱して探しにくい。また全てが落ちるのを待ったのでは日にちもかかる。そうした関係もあり、種子がいくつか落ち始めたなら、さっそく子どもたちを木に

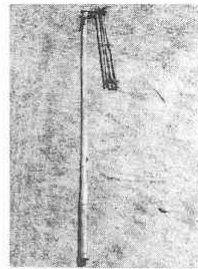
登らせて果実をちぎることもあった。それをムシロの上とか木箱の中に入れて、日の当たる所に置いておくと、少しずつヒビが入って実が開き、中から種子が現れる。無理に開いた種子は黒くない。油を搾るときは、堅い殻を搗き砕いたあと、甑こしきに入れて蒸し、それをシュロの皮に包み、压榨機（アブラシボイ）を使った。油搾りを婦人たちが共同ですることもあった。

粟刈り

一〇月の下旬頃からアワの収穫時期になる。粟は鎌で根元を刈り、そのまま畑に干しておく。それが良く乾いた時に野菜包丁で穂首から切り取り、カマスに入れて持ち帰った。そして、暇を見てムシロの上に広げ、ドンジで叩いて仕上げた。このとき柿木平ではメグイ棒はあまり使用しなかったが、ソマ（蕎麦）の収穫のときは、3mほどの長さのソマウチ棒（一本竿）を使って三、四人で交互に叩いて落としたという。



ドンジ(知覧の民具)



メグイ棒(知覧町の民具)

稲刈り

コンバインが出来る前は全て鎌で稲刈りをした。前もって鎌を何本も砥石で研ぐほか、くくりワラとかイデワラをたくさん準備した。

くくりワラは古ワラのハカマをワラズグイで落とし、イデワラはワラの穂の方を結び合わせて繕よりを入れた。また、掛け竿なども田に運んだ。

ニワアガイ・トイアケ

米の取り入れが全て済んだ時、全家族と手伝いの人たちの労をねぎらうために、おシヨユをするといつて、鶏をつぶして御馳走をして、ささやかに祝った。

第五節 冬の行事

カライモ（甘薯）の収穫

カライモは寒さに弱く、霜に合うと傷みやすい。それで本格的な寒波が来ない、霜が降り始める頃までに、畑に植えてあるイモを全て掘り上げた。ソルを鎌で切り払い、鍬でイモを掘り上げる作業は長時間続けると腰が痛くなるが、大きなイモがゴロゴロ出てくるとうれしくもあった。自家用のイモを除いた残りは、澱粉用として、麻袋のダンカマゲ（蘭カマス）に入れ、チキイ（竿秤）で計って供出した。道路脇に積み重ね、札を立てて置くと、農協の人などがトラックに積んでいった。自家用のイモを保存するときは、畑の土手などに穴（カライモツボ）を掘って中に入れ、腐りにくいヘゴ（ウラジロ）を上を被せてから土を載せた。真夏以外はこの穴で保存出来たという。

亥の日

旧暦一〇月（亥の月）の亥の日には、新しい米でイノツノモツ（亥の日の餅）を搗いた。初めて生まれた子のいる家では大きな鏡餅のような餅を作り、それを赤ん坊に踏ませる餅踏ませをした。

ウシコ（丑講）

旧一〇月の丑の日に、家畜の牛が元気に育つことを願って馬頭観音を祭った。たいていは、五人組が単位となつて行われたもので、これをウシコと言った。昔の農家にとつて、牛は農作業の上でも、子牛を育てて売り、現金収入を得る上でも大切なものであった。

田の神講

十一月、講ごとに決まった日に仲間の人たちが朝から当番の家に集まり、一緒に大きな餅を作り田の神にあげる。もち米は前もつて家々から新米を一升ずつ集めておく。また、豚汁を煮てみんなで食べる。供え餅は、後で小さく割り、チキイ（秤）で計つて平等に分ける。講に参加した人たちは、その餅と小餅とをもらつて帰った。

田の神に餅を供えるとき、一〇歳以下の男の子がワラツトに入れた餅を背負つて行く所もあった。大平では係の者がワラツト二つのうち、一方に粃、片方に赤飯を入れ、それをX字型に組み、焼酎と共に田の神に供えた後、そこで焼酎を飲んで帰った。なお、日にちなど不明であるが、大浦では、搗いた餅の周りにアズキを付け、牛の舌のように作つたものを小さく切り、ワラツトの中に入れて焼酎と一緒に田の神に供えたという。

ホゼ

十一月三日はホゼ（放生会）の日で、親戚が集まり、神主を頼んでシベ（御幣）を切つてもらい、屋敷付近に祀つてあるウツガン（氏神・内神）祭りをする。大平では入来からカトツザツ（家督どん）が来て祭りをしたという。この日は、たいてい甘酒を作つたもので、神様にはアズキを入れた赤飯を供える。鶏をつぶして御馳走も作られた。大浦では一六日がホゼの日で、新しく生まれた子がいると、アカギレが切れないように鏡餅を搗いて踏ませた。今は甘酒は既製品で済ませている。

縄ネコ（縄^な緇い講）

田の収穫が終わると、モチワラ（モチ米のワラ）を使って縄をなつた。四、五人集まつて共同でなうもので、それを縄ネコと言った。仲間の家で各自が一束三〇ピロ（尋）の縄をサンボ（三束）ずつ作つて回るので、仲間が五人いると一五束できた。上がりにはカライモをイデ（茹で）てもらい、それを食べて帰った。

焼酎作り

山手の集落では、新しい穀物の収穫を終えた頃、共同で焼酎を作ることがあった。まず米・粟・ヒエなどで麴を作る。麴二斗に水二斗、それに蒸したカライモを加えて搗き、冷やしてから樽に入れて良く混ぜる。それが三、四ヶ月経つて発酵し、上に浮いたカビが樽から離れるころに釜に移し入れ、火を焚き蒸留するときあがる。初めは辛口を一升ほどとり、あと甘口をとつたという。

カライモ飴作り

カライモが採れると、お菓子を売る店が近くになかった時代には、それで飴を作った。カライモを煮て、臼で搗き、粉にして、その搾り汁を煮詰めると良い飴が出来る。自分たちで作ったものは、供出した残りのクデガライモを使ったためか、色の黒い飴であった。

麦蒔き

一月の中旬から二月にかけて、農家の人たちは水田や畑に行き、麦蒔きで忙しかった。田畑を鍬や馬鍬まがで耕し、堆肥を入れ、大麦・小麦の種を蒔いた。近年外国から安い価格で輸入されるため、日本では麦を作る農家が少なくなっているが、四、五十年前までは、ほとんどの農家が稲とかカライモの裏作として麦を栽培していたのである。麦蒔きのため田畑の土を掘り返すと虫けらなどが現れるためか、背中が黒く腹が白いセグロセキレイなどの小鳥が長い尻尾を上下させながら寄ってくるものだった。

炭焼き

大平など山手の集落では、一〇月中旬から翌年の四月ころまでの寒い時期に山で炭作りをした。炭焼きガマは普通一年くらい使うが、二〇年くらい使える丈夫なものもあり、新しいカマが完成したときは、シトギと焼酎を供えて祝ったという。

薪取り

秋の終わり頃から薪取りをした。電気とか都市ガス、プロパンガ

スなどが無いころは、ワレキ（割り木）や枯れ枝、竹切れ等を燃やして風呂を沸かし炊事をした。ワレキは雑木山の樫・椎・タブなどの樹木を切り倒し、鋸で五〇センチ程度の長さに切り、斧で割ったものである。木を倒したり斧で割る仕事は、主に寒い冬の作業で、自分の山を所有している人たちは、家族総出で山に行き、雑木を切り倒し、荷車などを利用して屋敷まで運び込み、朝夕の暇を見てワレキにして一年分の薪を準備した。それらは床下とか家周りの軒端の下に入れておいた。

肥料汲み

明治時代は化学肥料などがなかった。それで農家では牛馬など家畜に踏ませた敷き藁、青草、野菜屑、落ち葉等を捨てず積み重ね、それに溜め水をかけて発酵させて堆肥を作った。どこの家にも堆肥小屋があつて、品評会まで実施されていた。また魚粉を買って肥料にしたり、ヤマダテと称し、馬の骨を小山田の水車小屋で砕いた骨粉を肥料にした。そして、家畜の糞はもちろん人糞尿もうすめて田畑の肥料として使った。しかし、耕作面積の広い農家では、それだけではとても足りないのです、牛にダシゴロを曳かせて鹿児島^{ひがし}の街まで肥料汲みに行った。お礼の野菜などを持って家々を廻り、肥え柄杓ひがしで各家の肥溜めを汲ませてもらうもので、漏斗状ろうとうのものを使つて肥え樽にいくつも入れて運んだ。往くときはダシゴロに乗って行ったが、帰りは歩いて帰ったという。

義士伝講読

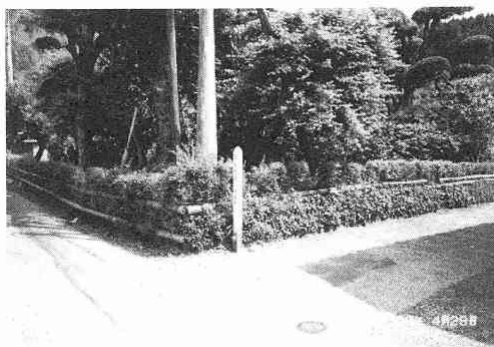
一二月一四日の夜、赤穂浪士の吉良邸討ち入りを記した義士伝を
読む会が明治時代にはあり、それが済むと必ずアワンナット（餅粟
ぜんざい）が出るもので、子どもたちは楽しみにしていたという。

歳市の市・馬場市

郡山では一二月と三月の一六日に馬場市が開かれたので、そこで
農具や苗木・正月用品などを購入した。親戚などの初子に贈る羽子
板やユントイヤ（破魔弓）も売っていた。大平では桜島から風呂敷
に昆布・ヒジキ・鰹節、鯖や鰯の干し魚・乾物等を包んで売りに年
輩の女性が来ていたので、それらを買って正月の準備をした。

大掃除

正月が近づくので、家の中と
か屋敷周りの大掃除。屋敷の壁
（垣根）も新しいイラサ（枝付き
竹）に取り替える。イラサは前
もってコサン竹を切っておき、
笹の葉が落ちてから使用する。
この時の縄の結び方は必ずカベ
結びにするものだった。大平で
は、庭掃除を済ませた後、山か
らシラスを採って来て庭と馬小
屋に撒いた。



イラサの垣根（麓）

オヤシ（大豆もやし）作り

川や井戸の近くにシユロの葉を敷き、その上に大豆をばら撒き、
上に藁や籾を被せて二週間くらい置く。芽が一〇センチくらい伸びてか
ら食べる。

餅つき

一二月の二七、八日頃、モツゴメをたくさん蒸して餅を搗いた。
鏡餅とお供え餅、押し餅、それにネツタボ（カライモ餅）を作り、
嫁の里にも二升五合から三升くらいの餅を一個届けた。二九日は九
（苦）の日ということで、餅つきは避けた。

門松立て

家の門口の両側に山から切って来た松とユズリハと竹を立てた。
大平では、門口の所にシラスを盛り上げ、その中央に松・竹・ユズ
リハ・梅の枝を差した。仏壇やお墓にも松とユズリハは供える。も
ともと民家では注連縄しめなわはしなかった。

餅飾り

正月の準備として、屋内のトコサア（床の間）、オセンソサア（仏
様・仏壇）、デフッサア（大黒様）、オカマサア（釜）、タンス・机・
ミシン・米俵・農機具・馬屋の白の上など、半紙の上にウラジロと
ユズリハ二枚を敷き、その上に丸餅二個とダイダイ（夏蜜柑）を置
いた。

トイノバン（除夜）

明治時代、トイの晩には、御馳走として家で飼っている鶏をつぶして、出し汁をとり、大根・ニンジン・ゴボウなどの野菜を煮込んだ煮しめを食べた。年越し蕎麦を食べるのは近年のことである。

【参考・引用文献】

鹿児島県民俗文化財分布調査調査票：調査員崎山政治、鹿児島県教育庁文化課、昭和五三年

第五章 民間信仰

第一節 民間信仰（講・祭り）

本節で挙げた講やお祭りは、町内で行われるものすべてではなく、現在も継承されていたり、記録が残されていたりするものの一部である。また、神社の例祭などは、第一〇編の神社に記した。

1 田の神講

茄子田の田の神祭り

《昔の田の神講》

◇構成

出席者は女所帯のほかは男でなければならない。

また、年の序列に厳しく、着座は必ず年長順で、年長者の声がか

からねば、正座を解くこともかなわなかった。小用で座を立つ時には、臨席の人に告げておかなければならなかった。

エッショウ（座元）：一名

ヌシトリ（料理等の世話方）：三名

書記：一名

◇供え物

講は前の年に抽選で決めたエッショウ一人とヌシトリ二人の三世帯とで一切を仕切ることになっていた。

エッショウの家の床の間に、大きな大根を輪切りにして、季節の花を差して飾り、それを田の神様に見立てる。その床の間には、カラカラに焼酎を入れ、笹の小枝を差した物の外に、エッショウとヌシトリたちが心を込めて作った数々の料理を供えた。その料理は後で上座の年長者が下げて、下座に回し、各自好みにとって食べるので、外側の列と内側の列のために二皿ずつ、大盛りに盛ってあった。

ゴボウのきんぴら・大根の白和え・白菜のひたし・ニニクの茎と葉のひたし・トウガラシ・ミカンの皮・小ネギ・胡麻塩等の薬味・厚さ一センチに縦横四×二センチぐらいの長方形に切った生豆腐を講員の数と白米と塩を盛った盆、以上の品々を開座の前に供え、食事のときには赤飯も供えた。

◇講の流れ

・挨拶

ヌシトリの中から二人の相伴人しょうばんを立てて、行事の進行をさせるのであるが、二人の相伴人は開座の前に、下手に正座して「アタイドング相伴ノシモンデ、分ラン所ヤ、言ツカスイゴツシヤッタモシ」

と言って、相伴を認めてもらう。

・配膳と酌、食事

次に焼酎の燗かんをつけるか否か、伺いをたてる。配膳が終われば「オゼンガ回イ着ツモシタ」と告げ、一息おいて「ソケ座固さかたぬヲ上ゲモンデ」と開座の口上を述べて杯を取ってもらう。それも、上座の年長者が先に手をつけて、下座の人は、それに倣なまうのである。

食事のときは「ソケダイヤメヲ上ゲモンデ」という口上を使った。「ダイヤメ」とは、夕食前に焼酎を飲むことと心得ているので、この口上はいささか奇妙な感じである。

・役員抽選と引継の儀式

食事の後には、頃を見計らって、来年のエッショウとヌシトリ三人を決める抽選をする。さらに年長者のお声掛かりで、引き継ぎの儀式を行う。講には皆から立てられた書記がいたが、その書記と新旧のエッショウと新旧のヌシトリとが集まって、床の田の神様に供えたお神酒を定められた順序で頂く。

引き継ぎのお神酒は、書記、旧エッショウ、新エッショウ、旧ヌシトリ、新ヌシトリの順に頂く決まりになっていた。厳しい講の座も終盤に入って引き継ぎのころともなれば、だれもがたらふく飲み食い、緊張もほぐれているので、お神酒の順序が分からず、困っている給仕人に「お前の好きな人から先につげ」などとからかって、一座を笑わせたりする。

・神酒と豆腐を回す

最後には、みんながお神酒と、田の神様に供えた豆腐一切れずつをいただく。外側の列と内側の列に給仕人が二人ずつ座につき、準備

が終わると、相伴人が、「ソケ御酒ヲアゲモンデ」と口上を語り、両側の給仕人が、一人はお神酒を注ぎ一人は切り分けて供えてあった盆の豆腐を一切れずつに豆腐の盆に盛ってある白米と塩をつけて、渡してまわる。その時も年長者たちは、給仕人に白米と塩をどっさりつけるように言い付ける。満腹の後に食べるこの一切れの豆腐には苦勞させられた。

豆腐が一座に回りつくと、相伴人が述べる「御酒ガ回イ着ツモシタ」の口上で講は終わりとなる。

◇料理の内容

講員の膳には、こんにやく・焼き豆腐・昆布の油揚げ・焦げめをつけた蒸し山芋などを盛った中皿、大根のイタクイ（油炒め）に米粉のヤツダゴ（団子）を添えて盛った小皿、厚揚げだけ盛った中皿等の料理を載せて出した。膳の料理の減り加減を見て、上座から床に供えた料理が回されてくるのである。昔の田の神講は、すべて精進料理であったが、近年は鶏の刺し身や煮付け等が出たり、献立が簡素化されたりするようになった。

このように料理も昔から集落毎に多少の違いがあつて、主食も赤飯あり、タツコンメシ（炊き込み）あり、マゼクイ（混ぜごはん）ありで、さまざまの取り合わせとなつてきている。その際、ニンジン・ゴボウ・里芋・揚げ豆腐・こんにやく・こんぶなどをみそで煮しめた「ヒラ」という料理と、大根・里芋・白菜豆腐・ねぎなどの醤油汁を出していた。

花尾の長老たちから聞いた各集落の主食は、赤飯の所が多いが、峠のからも餅、岩戸や丸山のあん餅等変わった取り組みのところ

もあり、殊に岩戸・丸山のあん餅は大小取り混ぜるが、大きいのは一升分もある大餅にあんを入れるという、まさに驚異的なお化け餅であろうか(吉永藤蔵「花尾の田の神講」)。
大平の前・後組の田の神講
組別に田の神講を実施している。

大浦の田の神講

明治六年からの記録があるが、現在極端に縮小されている。

永山の田の神講(廻り田の神)

現在も継続している。

岩戸前組田の神講(廻り田の神)

祭日：一月の亥の日 一五戸

岩戸後組田の神講(廻り田の神)

祭日：一二月の第一日曜日

向河谷の田の神講(廻り田の神)

祭事には田の神像に化粧を施し、来座へ引き継ぐ。

西俣下の田の神講

講では、餅を挟んだ藁ツトを巻



田の神に従い田んぼを歩む



ワラツトを背負う

き付けたイボタノキを田の畦に建てて祀った後、温泉に入り親睦を深めている。

大東の田の神講

祭日：旧一〇月午の日

係と本座(田の神の宿)の人で、餅をつき、田の神に供え、残り
は各戸に分配する。

供えた餅のうち、牛の舌と呼ばれる長楕円形の餅をくわえると、
「上カラユラユラ 下カラユラユラ 一升まき一三俵 アレモーモ
ー」と言いながら、引き合う。

次の宿(来座)の人が田の神を背負って帰り、自分の家の田に据
えて拝むのである。講中の人々は、田の神の後に従って進み、田の
畦に安置された田の神に五穀豊饒を祈っていた。しかし、この行事
も最近諸事情により衰退してしまった(黎明館特別企画「田の神」
展示図録)。

2 天神講

賦合つもりあいの御天神講

賦合集落の三班で行われている三社講(郷社稲荷・菅原・御山の
神)は、もともと寛政元年(一七八九)八月二五日に、当時の戸数
七戸によって、御天神講という形で始まっている。その後幾多の変
遷を経て、平成一六年度は現在の三班の八戸により、二二〇回とい
う歴史を持つ行事となっている。

この講は、郡山麓の菅原神社を中心に行われるもので、当初は講

の加入者から、
賄銭まがないだ八文・米五
合・焼酎半升な
ど、決まりにし
たがって抛出、
旧暦の八月二五
日に天神様を祭
り、その後直会
の宴を開いて、
講加入者の親睦



座元持ち回りの品々

を図ってきている。講の記録は御天神講日記と書かれ、年号やその年の当座や次年度の来座（後座とも）の名を表紙に書き、次頁に講の参加者名や料理の細目・協議事項・収入支出等を記入、直会の後全員に記録事項を披露、納箱して来座に譲っていく。

講の変遷にまつわる主なでき事を紹介すると、まず御天神講として始まり、明治一八年（一八八五）九月には御山の神講が、同二五年（一八九三）には五社講（近都宮・霧島・稻荷・諏訪・鳴神）が誕生、同四一年（一九〇八）には菅原神社を入れて六社講となったが、同四三年に三社講（稻荷・菅原・御山の神）となって現在に至っている。そして、昭和四一年（一九六六）には庚申講を、同四九年（一九七四）には田の神講を統合している。庚申講の記録によると、「元御講賦合方限一同ナリシモ明治四十一年旧正月ヲ以ツテ二組二分ケ、御講ヲ設ケルコトニ決議ス。御講御影ハ郡山新七郎所
有ノ御影ヲ捧持スルコトトナス」とあり、明治四二年から昭和四一

年まで独立して行われていたが、前述の通り、やがて三社講の中に統合された。

御天神講の料理は、一切座元の負担とし、吸い物（卵）と三皿（鶏の刺し身・煮付け・酢の物）と決め、それ以外は座元の気持ちということにしたが、座元の婦人の負担をできるだけ軽くということになっている。持ち寄りとして、一人に付米二合

五勺ずつは、前年の当番（前座）が取り集め、本座へ持って行く。

そして、本座と来座も一緒になって料理をして、みんなを待つのである。この会合は、一軒ごとに夫婦二人が出席する新年会も兼ねており、近所の親睦を図るうえでも、麗しい行事となっている。

文化五年（一八〇八）講の座元を順番制に変え、肴代は賦合共有より持ちだし、昭和五年（一九三〇）から一月一六日・九月一六日の年二回を一月の年一回とし、若餅を搗いて全戸に配っていたのを止め、まるぼうろに変えた。さらに平成一六年からは、お刺身と煮豆の入る折り詰めに変える等、努めて簡略化しながらいつまでも続く行事としていこうと話合っている（「賦合三班講記録」参照）。

3 山の神講



座の受け渡し

賦合三班の山ノ神講

この講は、前項で述べた通り、明治一八年（一八七五）九月一日に山ノ神講が天神講に加わり、明治四三年（一九一〇）から稲荷神社・菅原神社・御山ノ神の三社講として、現在に至っているものである。例年は一月一六日実施だったが、現在は一月の第二か第三日曜日を本座が決め、八戸の講仲間が集い、祭事を行っている。

里岳の山神祭り

祭日：九月の特定日

常盤の山神講

祭日：一一月の第三日曜日

西雪元の山神祭り

祭日：一月一六日

4 庚申講

中国の道教では、庚申の晩に体内に棲む三戸の虫が宿主の悪行を天帝に報告すると、その罪過によつては寿命が縮まると言われているので、人々はその日ばかりは徹夜で身を慎むことになった。この説は、奈良時代には日本に伝わり、江戸時代には全国的に盛んとなつて、各地に庚申講や庚申待が組織されたという（『日本民俗事典』より）。いつごろ薩摩に伝わってきたかを庚申塔から探ると、県下で最古のものは、大永三年（一五二三）に建てられた蒲生町漆下の庚申文字碑である。そのころから僧侶による造立に始まり、次に武

士、後に姓のな

い百姓らへと浸

透していったと

見られる（小野

重朗「鹿児島県

の庚申塔」。郡

山においても、

慶安三年（一六

五〇）に建立さ

れた有屋田の庚

申供養三層塔の他に、江戸時代の庚申塔が十数基残されている。

西俣上では、毎年元日に庚申講が開かれ、一同で会食する。大下

では、明治二年（一八九五）から昭和二年（一九四九）まで、

二五歳以下の青年班が毎年一・五・九月三日に「庚申待」を催し

ていた。大浦下組の三〇人が明治三〇年二月吉日に寄進した手水鉢

の石柱には「奉庚申待供養献上」の文字が刻まれ、その当時の信仰

がしのばれる。

現在も天神講と田の神講を合わせて庚申講を続ける賦合では、赤

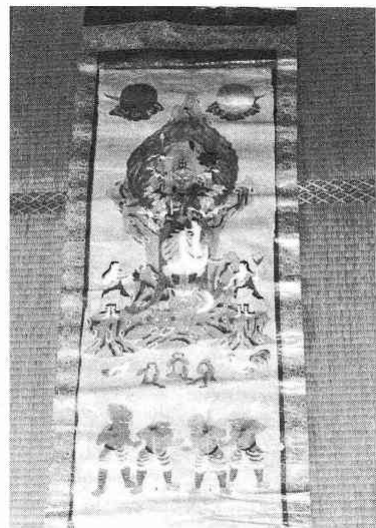
鬼を踏む青面金剛の上に日月、下に二鶏に三猿（見ざる・言わざる・

聞かざる）が描かれた巻物を二本所有し、座元に回している。

また、土木工事や架橋などの善行を積むことで、三戸の虫の煩い

から逃れようとすることもある。伊集院の上神殿では、講中の人々

が二四の石橋を架けたことを庚申塔に記している。



庚申講の掛け軸

肝試しや先輩の説諭、二才入りの儀式などが行われていた（西俣下青年班「庚申待ち日記」）。

5 馬頭観音祭

賦合の「血出し講(馬頭観音祭り)」

かつて賦合の安美世の丘に馬頭観音（「早馬大明神」）の石碑があり、二号団地造成の際、その下の団地内に移されたというが、その場所が確認できずに現在にいたっている。

昭和四年（一九二九）七月一日の「血差牛馬調帖」によると、当座は折田新之助とあり、講人は、肥後喜一・郡山繁志・郡山矢一郎・郡山市之助（牛一匹）・郡山三次（牛一匹）・郡山新七郎・折田新之の七戸数で、当時雌牛二頭がいたことになり、血出し講の当日は飯米五合ずつ・焼酎一合ずつ、伯楽方（獣医）へ納米一五升にて一升ずつ、小麦一升ずつとなっている。

毎年田植えが終わ
り、半夏生の頃に獣
医を呼んで、飼育し
ている牛馬の検診と
牛は足の血出し、馬
は爪切りをする。こ
の一連を「血出し」
と呼んで、座元は交



馬頭観音（安政2年3月 賦合）

替で宿屋とし、牛馬飼育全員が集まり、座元となった所のごちそうを頂く。昔の献立は、刺し身・煮付けなどいろいろだったが、終戦後はそうめん・生豆腐半丁・飛び魚の干物とご飯になった。

当日の朝、組員は馬頭観音の敷地と木戸口の藪払いをして、馬頭観音に米と塩と焼酎を供えてお願いするものだった。しかし、終戦後には、ほとんどの農家にいた牛馬も徐々に少なくなったので、昭和五五年（一九七〇）に最後のお別れ講を催し解散した。

向江谷の馬頭観音祭

四月第一日曜日に開催。祭りでは馬頭観音像が赤く化粧される。

丸山の馬頭観音祭

以前は四月三日に馬頭観音祭りを行っていたが、現在は数人の関係者が個別に参拝している。

八重山（峠）の馬頭観音

祭りの日：四月七日

里岳の馬頭観音祭

祭りの日：春秋二回

6 氏神祭

茄子田家の氏神祭（「ウツガンマツイ」）

氏神の場所：郡山町厚地蟻の元

御神体：自然石 二個

氏神の祠：茅葺き（ワラ葺）

祭りの日：毎年十一月一三日

初め石造の祠であつたが、神のお告げでワラ葺に変えたという。石の祠は横の土手に積み上げられている。

この日、茄子田家六軒の代表の人達が、早朝から新ワラを持ち込み、神殿を造り、その後それぞれ持ち寄った甘酒と小豆ご飯を神前に供え、終わると近くの親戚の家に寄り合つてお神酒など戴いて帰つた。この氏神様祭りの記録は特に無い。

【参考文献】

「血差牛馬調帖」：郡山政雄所蔵資料

「花尾の田の神講」：吉永藤蔵、『花尾の歴史』花尾小学校編 昭和五九年一月

黎明館特別企画「田の神」展示図録：鹿児島県歴史資料センター黎明館 昭和六二年

小野重朗「鹿児島県の庚申塔」：『鹿児島県文化財調査報告集』第19集

第二節 民間療法・まじない・祈祷・占い

1 民間療法

人々の健康でありたい、病を治したいという強い思いは、信仰にも似た口伝や心の抛り所を今に伝えている。その中でも薬草・湯治は科学的にも効能が確かめられているが、ここでは民間療法とされるいくつかの処方を紹介してみよう。

薬草による治療

私たちの周囲に病人が出ると、よく近くで採取して来た薬草をうまく使つて、治してしまつたという話を今でもよく聞く。これは先祖代々伝えられて来た知識であり知恵の蓄積である。

◇化膿性の腫れ物 ツワブキの茎や葉は、解毒にも良いが、ネット（ねぶと）ができたとき、葉を燻り軟らかくして患部に貼る。オバコやドクダミの葉もよく使われる。

◇血止め ヨモギの葉をよく揉んで、その汁を患部に付けて押さえる。また、根や茎を煎じて飲めば、喘息や健胃にもよいという。また、渋柿の実の切り口を患部に貼ると出血が止まる。吐血の場合大根おろしを混ぜた物を薄めて飲むか、うがいでも出血が止まつたりするという。

◇しもやけ センダンの葉や実を湯に入れて、しもやけの手足をつける方法や、ヘクソカズラの実（果汁）を患部に塗ると、しもやけあかぎれ、ひびが治つたという。

◇あかぎれ クチナシの果汁を患部に塗つて治す方法。これは打撲や腰痛にも効用があつたと聞く。

◇かゆみ止め ビワの葉を煎じて、その汁で患部を洗う。ビワの葉は咳止めや暑気当たり・疲労回復・食欲増進用として煎服することもある。

◇イボ・魚の目 イチヨウの葉の黒焼きで、イボや魚の目をとる。
◇ニキビ・ソバカス スベリヒユの葉や茎を煎じて服用するとよい。
スベリヒユは利尿にも効果があるという。梅の実や皮は、ニキビの吸い出しにも良いとされている。

◇打ち身 焼酎と小麦粉を練り合わせて患部に貼ると治る。クチナシの果実も効用があるという。

◇腹痛・胃腸病・下痢 木炭(ヌミ)を粉末にして飲む。ゲンノシヨウコは全草を乾燥させて煎服すると、便秘・整腸にも効果がある。オオバコを乾燥させて煎服するのもよい。

◇健胃 センブリの全草を乾燥させて煎じて服用するとよいが、強烈な苦みがある。また、ノビルノビルの鱗茎・ヨモギの全草の煎服も効果がある。

◇喘息 イボタノキの実や、ヨモギの全草を煎じて飲むのも良いという。

◇咳止め キランソウは方名を医者要らずといい、全草を乾燥させて煎服すると咳止めや去痰にもよいとされる。フキの花や茎を煎服するのもよく、これはまた解熱や胃病にも良いとされる。サネカズラは、ビナンカズラともいい、果実や枝の皮を煎服する咳止めや滋養強壯の他に、女性の頭髮の洗髪・化粧品として使っていた。

◇利尿・腎臓病 スギナの全草を乾燥させて煎じて飲む。キササゲの実やドクダミの全草を煎じて飲む方法もあると言う。

◇頭痛 梅干しの皮を小鬘こひん(こめかみ)に貼る。または赤や白の紅を患部に塗る方法もとられた。

◇風邪 茶卵・梅干しの黒焼き(遠火で炙る)を塩湯で飲む。茶ぶし(鯉節と味噌を載せたお茶漬け)・卵焼酎・金柑漬けも良いとされた。

◇二日酔い 柿渋かきしぶを盃一杯に大根おろしを加え、空腹時一日三回服

用するとよい。これは血圧の降下にも効用があるという。肌のかゆみ・虫さされ・しもやけ・打ち身・捻挫にもよく効くという。

◇歯痛 ナンテンの果実や葉を煎じて飲み、生葉は塩を包んで虫歯に詰めるとよいという。また、ナンテンやヤツデは便所付近や家の周囲に植えて、魔除けにする。生け花や門松に利用することもある。梅肉を虫歯に詰めるのも良いという。

◇結核 鯉の生血を飲むとよい。スッポンの血や赤犬の肉の味噌煮も良いという。

◇糖尿病 タラノキの根や茎の皮を乾燥させ煎じて服用する。また、タラノキは胃腸病や腎臓病・高血圧にも良いと言われている。

◇流産してしまった場合 ホオズキの根を煎じて服用したり、モグサによるお灸や生味噌焼きなど多種多様な方法があるという。

湯治

◇湯治行つじい(泥流し) 田植えが終わったり、農作業が一段落したときなど、親戚や隣同士で湯治場の温泉に出掛けた。自炊道具を持って長期の逗留をするのである。伊作(吹上町)・入来・安楽(妙見)・市比野(樋脇町)が主で、伊集院の太田鉞泉は皮膚病やマムシなどに襲われたときなど行っていた。中には久しぶりの長湯に湯あたりして、塩梅あんべが悪くなった人もいたらしい。宿泊の途中には、子どもたちの差し入れもあって、楽しいものだった。

2 まじない・験担げんかつぎ

お産

・花尾神社の丹後局の墓のお苔は安産の印になるといい、苔をもらって帰る。

・難産のときは夫が臼を持って、家の周囲をぐるぐると巡る。

・夫が家に居るとお産が重いという。

・帯を妊婦がまたぐと難産になる。

・妊婦が台所の流しに腰掛けると難産になる。

子ども

・馬場市の風に当たれば、身体が丈夫になる。風邪を引かない。

・餅搗きるとき、蒸し器の底に残った糯米もちこめを食べると、寝小便をしなくなるという。

禁じごと

・亥の日に搗いた餅を焼くと、アカギレができるという。

・ミミズに小便をかけると腫れたり、イボができたりするという。

・半夏生の日には鍬を取って仕事をしてはいけない。しかし、やむを得ないときは、鍬をひっくり返してから取る。

・便所の側にナンテンやヤツデを植えて、魔除けにした。

・明治の頃、柿木平では、世間で赤痢や疱瘡等の伝染病が流行ると、「道切り」と言つて、それらが集落に入らないように、鹿児島市との境の道路上にワラ縄を張り、それにヤツデとナンテンを掲げた。ヤツデや南天は悪魔払いや悪疫退散になるという。

3 祈禱や占い

わたしたちは、生きていくうえに、様々な悩みや原因不明の病に苦しむことがある。そんなとき登場するのが祈禱師であり、占い師である。郡山にも何人かの祈禱師や占い師がいて、人々はワラにもすぎる思いで訪ねていた。

明日山吉太郎は、岳の小字柳の下（樋脇境のヒラタイ）に住み、昭和五〇年（一九七五）頃まで活躍した有名な占い師で、近郷近在から訪れる人々の様々な悩みを解決していた。それらは、紛失物の所在、行方知れずの尋ね人、病気の平癒等々で、多くの厳しい修行によって会得した念力は恐れ多いばかりであったという。

また、岩戸の岩戸矢一は、姓名判断や薬草等に詳しく、多くの悩める人々の問題を解消していたという。

このほかにも中福良の稲荷神社近くや花尾などに、占いによって迷いや悩みから救いを導く人がいた。

第六章 民話・伝承

郡山は、鹿児島市の水瓶みずがめと言われ、八重山や上宮嶽等を源としたきれいな水がこんこんと湧く、まことに美しい自然に恵まれた土地である。また、南流する神之川・甲突川・川田川の周辺には、有形・無形の文化財がたくさん存在する。その郡山を舞台に語り継がれ歌い継がれた民話・伝説や民謡が数多く残されており、ここに平成一六年三月に発行された『郡山の民話・伝説』の一部を紹介しながら、郡山のすばらしさを認識し、どこにいても懐かしい思い出溢れる町としたいものである。

第一節 民話と伝説

1 きつねと与助どん

むかしむかし、郡山の小原というところに、与助という働き者のおじいさんが住んでおった。この与助どんは、人一倍動物好きで、どんな動物でも可愛がっておったそう。

ある日のことであつた。与助どんは、からいも植えの仕事をやつと終わったので、鋤をかついで、とぼりとぼりと家へ向かつて歩いておった。もうとつぷりと日も暮れ、あたりは薄暗かつた。すると目の前に何か塊かたまりのようなものがうずくまって、はあはあとあえいでおった。「うんだ。あや、なんじやろかいなあ」と、与助どんは、不思議に思うて、おそろおそろ近づいてみた。そしたら、なんと親ぎつねではないか。じつと目を近づけてみたら、きつねはおなかと足にひどい傷をうけて、立つことさえできない様子だつた。

「くらこら、きつねどん、いけんしたとよ。こげん傷を受けて、まあぐらしか。」

と、与助どんは、やさしくその傷ついたきつねを抱いて家へ連れて帰つた。

与助どんは、さっそく傷の手当をし、きつねの好きな油揚げやてんぷらなどを、どっさり食わせてやつた。おなかのすいていたきつねどんは、ぱくぱくつと一気にそれを食べてしもうた。それからも与助どんは、そのきつねを懸命に介抱してやつたら、一カ月で傷も

なおり、すっかり元気になつた。

そこで、与助どんは、そのきつねを山に帰してやろうと思つて、三重岳のふもとに連れて行つた。与助どんは、きつねの頭をなでながら

「きつねどん、元気になつてよかつたが、やっぱい山ん方が住みよかで、気を付けてもどいやい。」

と、声をかけてやつた。すると、きつねはそのやさしい与助どんの気持ちを通じたのか、じつとしてしばらくは動こうとしなかつた。やがて、すくつと立ち上がり、しつぽをふりふり三重岳の頂上めざして駆けて行つた。

それから、半年たつたある日のことであつた。シブラという所の親戚の新築祝いに、与助どんは呼ばれて行つた。その日は、隣近所の人達も御馳走に呼ばれ、酒盛りは夜の一二時過ぎまで続いた。その夜は、あいにく雨曇りで真つ暗闇だつた。与助どんは、明かりも持たず家へ向かつて歩いて行つた。手探りしながら、やつとの思いで川田川のほとりまでたどりつき、ほつと一息ついて腰を下ろして休んでおつた。

しばらくすると、ぬつと人影が現れ、

「ほら、与助どんじやなかな。今ごろないごつな。今夜は、暗くて危なかで、ほらつ、こんでまつをとぼして帰いやんせえ。」

と言つた。その声にびつくりして、顔を上げてよく見ると、ぎしの下の仁之助にのすけどんだつた。

「それはあいごとわす。よいなこつ、こつまで手探りで来もした。こいでひと安心しもした。」

と、与助どんは、なんどもなんどもお辞儀じぎをして、そのてまつを受
けとると、それからゆうゆうと川を渡り家に帰り着いた。

「ばあさん、今戻ったとお。ぎしの下の仁之助どんが、てまつをく
れやったで、けがもせじ、帰つきがなつた。」

と、与助どんは、そのてまつをばあさんに差し出して見せた。

「はら、ないごつな。そや、てまつじゃなくて、へごじやないのじゃんさおう」と、ばあさんは、たまげてしまった。与助どんも、たまげてよく見ると、それは、てまつではなくて、一本のへごへごだったのだ。

あくる朝、不思議に思つた与助どんは、そのへごへごを持って、仁之助どんの家へ出掛けて行つた。

「仁之助どん、ゆうべは、てまつをもろて助かいました。

おかげであれから、ゆうゆうと家もとに戻もどりなつたが。あいがとごわしたなあ。」

与助どんは、ふかぶかと頭を下げて礼を言つた。ところが、仁之助どんは、

「そやなんのこつな。おいは、そげんこつしたおぼえはななかどお。」

と、たまげた顔で言つた。これを聞いた与助どんは、

「いらまたなんと不思議なこつ



じゃ。そいじゃ、いつたいたいだが、こんおいにてまつをくれたどかいね。あん夜中にこげんこつすこげんこつすいしはおらんはずじゃが。」

と、腕を組んでじつと考えてみた。しばらくして、与助どんは、はつしと右手でひざをたたいて、

「あつ、分かつた。こや、きつとこの前助けてやったあんきつねが助けられたお礼にてまつをくれたとじゃつが。なんと感心なきつねじやるかい。あいがとうね。」

それからというもの、与助どんは、動物でも恩返しのできることを知つて、深く心を打たれ、村人や子どもたちと会うたんびに、

「畜生でさえも、われわれ人間どもに、恩返しができるのじやよ。そいで、人間はなおのこつ、畜生以上に恩を知らなければいかんよ。」と、せつせつと語つたそうだ。

2 笹之段のきつね松

むかし、郡山の麓から八重山を越え、入来町の浦之名の清浦へ越える峠があつた。今でこそ車で一気に山を越えるようになったが、

この峠は当時郡山筋のもつとも難所たなしよで、土地の人々は、土瀬戸越え（つせとこえ）とか、笹之段越え（ささんだんこえ）と呼んで

いた。この峠道には、観音様や霧島神や秋葉神の石祠せきじがあり、むかしはこのあたりは、修験道の修行の場にもなつていたという。また、

峠越えをする加治木の鎌売りに阿久根や桜島の魚売り、越中富山の薬売りなどの行商人は、峠の頂上でいつも一休みするのだった。せつ

せと峠路を歩いて登る人、馬に乗って行く人、それはそれは苦しい峠路だった。

ある日のことであった。ひとりの旅人が一服しようと、道端の松の木に馬をつないで、まどろんでいると、しばらくして、馬のいななきがした。目が覚めたが、旅の疲れがひどく、またうつらうつらすると、また馬のいななきである。するとどうしたことだろう。さつきつないだ馬が、歩きだしているではないか。そして、びつくりしたことに、馬の前をひよこひよこ手綱を引いて行く小さなきつねがいるのではないか。すっかり目の覚めてしまった旅人は、あわてて馬の後を追いかけようやく馬を捕まえることができた。さつきまで馬を引いていたきつねは何処へともなく消え去っていた。旅人が峠で一休みしようと馬をつないだ松の木は、いたずらきつねの化けた姿だったのである。

また、もう一人の旅人は、つないだ松の木に驚かされた馬が、驚きさま峠の下へ下へと逃げてしまつて、大変困つたそうである。

この話は、たちまち人々の間に伝わっていったが、わたしも私もと同じようないたずらにあつた人が出て来て、いつかあのいたずらきつねをこらしめてやろうということになり、みんなで相談した。

さて、ある秋の日のことである。一人の旅人が馬を引いて峠を登つてきた。そして、一服しようと、峠の頂上の松の木の前まで来ると、かねて話し合つていたとおり、きつね退散の呪文をブツブツ唱え始めた。ところが、松の木はびくともしない。旅人は、次の手を使い始めた。馬の鞍から大きな包みを降ろし、松の木の前にどざりと置いたのである。包みの中には、きつねのとても好物のあぶらあげが

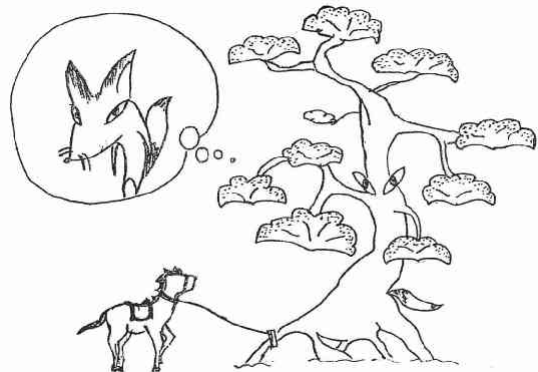
入っているのだ。旅人が松の木を見ていると、少しだけ動いたような気がしたが、松の木が手を出すことはない。旅人は最後の手を使うことにした。旅人は馬の鞍に積んで来た大きな丸太を引き出すや、思いつき強く松の木をたたいた。きょうもいじわるしようと考えていたきつねは、とうとうがまんができなくなつてキャンキャン泣きながら逃げていった。それからというもの、旅人たちは松の木に馬をつなぐ前に、持つて来た杖で松の木を思いつきたたいてから、馬をつなぐようになった。いたずらきつねは、その後ぶつりいたずらをやめてしまった。

旅人たちは、それからは松の木の前に、きつねの好物を置いて行くようになった。秋の空は高く、どこまでも澄んでいた。

3 東俣西下んおつ盗られ田の神様

たのかんざあ

今はむかし、郡山郷の東俣西下にししもという所は、薩摩の国でも有名な一之宮神社を中心に広い良い田んぼがあり、有名な米作地帯であつ



た。その米作りの百姓衆が汗水たらして働く様子をにつこにつこ笑
いながら見守っていらっしやるのが西下の田の神さあであった。田
の神さあは百姓衆の働く姿をよく見て下さり、一生懸命働いた人
は秋になるとたくさんのお米を実らせてくれるし、働かない人にはそ
れだけの米しかできないようになさるのであった。そういうわけで
みんな一生懸命働き、東侯は郡山郷でも一、二の米所として有名に
なっていた。それもこれもみんな西下の田の神さあのおかげという
ことを百姓衆も良くわかっていて、収穫の秋になると団子や餅を供
えたりして大事にしていた。

そんなうわさを聞いたある村の百姓衆が、みんな語り合つて

「我が^私えん^{の村に}村い、四、五年田の
神さあを^{借りて}借つくいが」という

ことになり、村の若い者たち
が闇夜に田の神さあを盗みに
来て、かますに包んで天びん
棒で担いでみたが、田の神さ
あは西下が気にいっているの
か、離れたくないのか、もの
すごく重かったのだ。それで
も村の若い者たちは交替で担
ぎながら、やつとのことです
に連れて来たのだった。

それから二年、三年と月日
が経つうち、田の神さあは早



く西下に帰りたい一心で頑張り、百姓たちも田の神さあが見ておら
れると、一生懸命働いたせいか、その村もいつの間にか米所として
有名になったのであった。

そのことがまた別の村にも知れ渡り、「あん村は、田の神様が来
てから米が取るいごつなつたちゆう話じゃ、俺^おたつも行たつねおつ
盗^とつくいが。」という話になった。それは、先に盗んで来た若者た
ちが「米も取るいごつとれるようになった。そろそろ^も糶^もこぶちよ
二三俵付け返えしけいかなら。」という相談をしているところ
だった。自分たちも盗んできたのに、盗まれたら村中が大騒ぎになっ
たという話。

田の神さあはといえば、一日でも早く東侯の西下に戻りたいと、
盗んで来た村でも米がたくさん取れるように頑張ってきたのだ。と
ころがいま話したように、田の神さあが頑張れば頑張るほど「あの
田の神さあがあつて」ということになり、西下の田の神さあは、た
びたび盗まれて、だんだん郡山郷から離れていくようになってしまっ
たのである。

だから今でも、田の神さあは東侯の西下に戻ってこれず、田の神
さあがあつた所には、台座の石ころばかりが残っていて、近所の人
達が時々花を供えてあげるとのこと。現在、道行く人々の中で、
なぜあんな石ころに花を供えるのかなと思うのはまだまし、ほとん
どが気づかれてもいない有様である。

さて、盗まれた田の神さあは、今もどこかで、西下を思いながら、
どこかの田んぼを守っているのだろうか。早く帰って来れたら、ほ
んとにいいのだが。

4 岩戸のお地藏さん

岩戸のお地藏さんは、外のところのお地藏さんとはちよつと違っていた。なぜかというと、外のところのお地藏さんは、道端などに立っておられるけれども、岩戸のお地藏さんは、家の中におられるのである。その家は、大体横二間と縦九尺ぐらいいで（一間は約一八〇^セ、一尺は約三〇・三^セ）、その中に石に刻んだお地藏さんと、木に刻んだお地藏さんが二体おられた。岩戸のお地藏さんのような、いいお地藏さんは、外にはないだろう。

もうずつと昔のことだが、村の子どもたちは、そのお地藏さんの家によく泊まりに行くものだった。年の一つ二つ違つ子どもたちが、多い時は五、六人、少ない時は三、四人連れ立って泊まりに行くと、村の子どものお母さんたちが、「あのお地藏さんは、子どもが好きで、お前達が泊まりに行けば、お地藏さんは喜ぶだろう。」と、よく言うものだった。お地藏さんのところに泊まりに行くときは、時にはロウソクを持って行った。ロウソクに火を付けないと暗いところにはおれないものだった。そんな中で、夜遅くまでいろいろな話をしてきた。時にはこわい話も出て来た。子どもたちだけのとても楽しい一時だった。そして、いろんな話をしながら夜を明かすものだった。

このお地藏さんには、村の人々のお供えが絶えることはなかった。お地藏さんが村の子どもたちの成長をいつも温かく見つめ、見守ってくださることへの感謝の気持ちなのだろう。

木で刻んだお地藏さんの耳たぶや鼻はいつからだろうか欠けてい

たので、子どもたちは家に帰って、お母さんたちに聞いた。

なぜお地藏さんの耳たぶや鼻が欠けているのかと。すると、母たちは言った。「それもそのはず。お父さんたちが子どものころ、お地藏さんの首に紐を結び付けて、下刈（したぶち）の深みに、お地藏さんをザブンと投げ込み、引き上げては投げ込み、八重山の淵まで背負って行ったものだから。それで耳たぶや鼻が欠けておられるんだよ。しかし、不思議に罰は当たらなかったものだねえ。」と、答えて笑っていたものだった。

お地藏さんと一緒に水浴びした思い出は、今も懐かしいものとなつて、岩戸の人達の心の中に、いつまでも思い出となつていくことだろう。

5 ふるさとに石橋を残した東門の百左衛門

江戸時代、今の郡山は郡山郷と呼ばれ、その郷の一つの東俣村ひがしかどに東門の百左衛門という農民が住んでいた。百左衛門は東門の名頭みやうとうと



いう門の責任者でもあった。そのころの東俣村の溝や小川に架けられた橋は、丸太ん棒を何本かくくって渡した上に、土をおおったものだったから、三年もすると腐って落ちてしまうのだった。村人はそのたびに、たくさんの時間と金をかけて、橋造りをしていたのである。百左衛門は、この橋をいつまでも腐って壊れることのない橋にしたいと思い、石造りの橋を架けることを考えた。村人は、この百左衛門の考えに驚きあきれざるばかり。

百左衛門は、忙しい農作業の間を見つけては、もくもくと石を運んだ。石橋の土台を造るだけでも、それはそれはたくさんの石がなければならぬ。運んだ石を根気よく積んで、石橋の脚部ができあがると、その上に渡す石は、平たくて少しでも長いものでなければならぬのだ。工事の途中、台風が来たり、大水が出て、せつかくの土台が流されてしまい、何度もやりなおした。

大雨が降っても流れない橋、重い稲束を積んだ馬が通っても、踏み潰されることのない橋、豪雨にも土砂崩れのない道路と、百左衛門は祈るように、石積み仕事を続けていった。梅雨どきの雨の中も、夏の日照りの中でも、冬の寒風吹きすさぶ中も、百左衛門の橋造りの仕事は続いたのである。災害に遭えばそれくじける事なく、むしろ硬い意志で仕事は続けられていった。

そのころ、近くの一之宮神社の御幣奉納の話が持ち上がった。元文四年（一七三九）のことである。百左衛門は、苦しい生活の中でありながら、まず奉納一番乗りで、人々を驚かせた。

こうして、血のにじむ努力の甲斐あって、土橋はついに立派な石橋（太鼓橋）になり、村人から感謝と称賛の声を浴びた。石橋の完

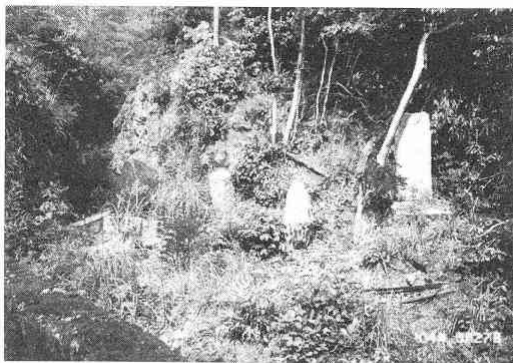
成を村人みんなで喜び合う陰で、百左衛門の妻の良は、喜びの涙にむせんでいた。今まで百左衛門の仕事を理解し、支え続けたのが、妻の良であった。良は百左衛門の体を心配しながら、励まし、時には百左衛門のそばで手伝ってきたのであった。

それから、彼はこの石橋ばかりでなく、道路の補修もしていった。今まで、橋や道路が壊れたといつては、何日も田畑の仕事を休んで修理にかり出されていた村人たちは、もうそんな苦勞や修理の費用の負担もなくなり、喜びは本当に大きいものであった。

百左衛門の名は、近くの川田の井堰の水神碑や皆与志の供養塔にも刻まれ、彼の奇特な奉仕の心と、その功績は、やがて藩主の耳にも入ることになった。そして、藩主は百左衛門に褒美を与え、彼の仕事ぶりを広く人々に知らせた。その時、薩摩藩の中から選ばれ、表彰されたのは九人で、「右九

人心入宜者（右九人心入れよろしき者）として、藩内に紹介された記録を、高尾野郷の郷士が残している。百左衛門は名頭として一般の農民よりは、少しはゆとりもある生活だったが、裕福であるからといって、決しておごらず、社会奉仕に努めたのである。

今、百左衛門夫妻は、東俣の白石の墓地で静かに眠って



川田の水神碑

いる。

(百左衛門の事績については、第七編第五章の「孝行啓蒙」を参照)

6 孝心深い幸兵衛

郡山郷の東俣に幸兵衛という農民がいた。幼いころ父を亡くし、独り母に孝行を尽くしていたが、父を亡くした悲しみは大きく、風の強い日も、雨の降る日も、また、夏の暑い日や冬の寒い日も、怠りなく父の墓前にひざまずき、お参りする幸兵衛であった。

やがて幸兵衛が成長すると、今度は孝養を尽くしていた母が病にかかり、日常の生活さえまならない様子になってしまった。立ち居ふるまいの不自由な母は、幸兵衛の肩を借りなければならぬのを悲しんだが、幸兵衛は母が行きたいところには必ず肩を貸し、両手で支えながら連れて行った。こうして母の喜ぶ姿を見て、つらさを堪え孝行を続けていた。この幸兵衛の優しい心は、母だけでなく他所の人々の苦しみや困難にも手を差し伸べられるのであった。

こうした幸兵衛の孝行の姿は、村中の評判になった。この話が藩主にも伝わり、褒美の言葉と品物を贈られ、皆の模範と称えられたのであった。

【参考文献】

『郡山の民話・伝説』：郡山町ふるさとを学ぶ会編、郡山町文化協会、平成一六年

第二節 ことわざ・言い習わし

ことわざや言い習わしは、人生観察の本質を一行の文や一熟語の中に凝縮したもので、自分の言いたいことを簡潔に、しかもみんなが知っている形で表現したものであり、教訓や風刺などの意を持つ、それだけに使用どころによって威力を発揮するのである。

ここでは、日常生活・気候・農作業・子どもの躰・俗信に分けて、おおよそ五十音順に載せてみた。

1 日常生活

明日ん事言えば鬼が笑う：人間の運命ほど分からぬものはない
有いごっしつ無かどが銭、無かごっしつ有つとが借金：あるようでないのが持ち金、ないようであるのが借金

上げ膳下げ膳の暮らし：手足を濡らさぬぜいたくな暮らし
アマメがフを笑るた：自分の欠点に気づかず他人を笑いけなす

有つとつの潤沢、無かとつの閑寂：物の豊富なときこそ儉約を
後んカラスが先ひんなつ：ぐずぐずして先を越される憂き目

朝日は拝んでん夕日は拝まん：隆盛の家運には人は寄るが、家運が傾くと寄り添わない無情さをいう

歩つ方も銭じゃ立つちんばいにや馬牛よつなつど：ぼーっとせず
少しでも働くべし

言うこちや明日言え、すいこちや今日せ：愚痴や文句よりまず実行
いかん時や押つされ：物事がうまくいかぬ時は、少々無理でも一押

しすると道は開ける

一寸先や闇んじゃ…人の明日の運命は誰にも予測はつかない
いづれアヤメかカキツバタ…どちらも優れて優劣のつきがたい様子
今は石の世やがちや竹の世そんな先や茅ん世…今はつらくても次第に
暮らし良い世の中になる

大取いよつか小取り…小さな事でもこつこつと精を出す事の大切さ
後ん足で砂を引つかく…恩義を受けた人を平気で裏切る行為
ウソと坊主の頭はゆたこつがね…誠実に生きるこの大切さ

うん黙いの大好…おとなしそうでいて実は好き者

うげけんに屁ひった…世間の人々を裏切った行為

大風がとれた…孫や子が帰って行った後のような静けさ

蝦で鯛よ釣った…思いがけない収穫に恐縮する

鬼も十八、番茶も出花…誰でも年頃になれば女らしくなるたとえ

穩忘戻いの医者話…葬式帰りに医者の悪口を言う

親ん情けと茄子の花は千に一つの仇も無か…茄子の花はすべて実にならうに親の意見はむだがなく尊いものだ

贈い物な端を付けよ…贈り物の数は端数にせよ。縁起

お茶ん給仕や馬鹿がすつ…お茶を無理に勧めるのは愚かなこと

お茶と情けは濃々と…義理人情を重んじた日常の心掛け

親似た亀ん子…「嫁女貰なら親見て貰え」・「嫁女貰れば親貰れ」

どうしても子は親に似るものだ

奥歯を噛め、いっ魂よ入れ…困難を克服せよ。激励の言葉

おだめが合わん…会話の調子、または波長が合わない様子

親ん折檻と冷や酒は後から効つ…即効性はないが、後から身にしみ

て効いてくる様子

男やもめいなウジが湧つ…面倒臭がつて不浄になる様子
女子ん尻とハガマン尻や温もつたこちやね…忙しくて腰を落ち着け
られない生活の様子
お茶一杯…ただ帰りさせない日常のお付き合ひ

かからん蜂や刺さん…厄介なことにかかわるな

借つとつの仏面、戻しとつの鬼ん面…欲深な自分勝手への戒め

勝手耳…自分に都合の悪い話は聞こえず、いい話は聞こえる耳

駆けつけ三杯来い来い九杯…時間に遅れた者への罰、だが喜ぶ人も

火事にや遭てん火元いなんな…火事の祟りは三代続くくらいに苦

しいもの

髪な結てん他人事や言うな…他人の噂話や悪口は言うな

空重で戻しな…貰い物には必ずお返しをせよ

亀の甲よつか年の功…年配者の教えはべつ甲より価値が高い

カラスの水浴びい…「カラスの行水」長風呂でなく簡単な早い入浴

ガラツパどんがシイゴを抜つ…川遊びの危険、水死の怖さをいう。

閑寂しどつ、火のときや下げどつ…物事には時期がある、その時機

を失するな

聞くは一時の恥、聞かぬは一生の恥…知らぬままにしておく、後

で大きな恥をかく

聞けば気の毒、見れば目の毒…悲惨なことは見ない方がよい

気は心…粗末なりにも真心込めた感謝の気持ち

間違いと間違いは有いもんじゃ…何事も断言、断定はむずかしい

厳格ばかりがいいとは言えない

議を言な…むだな議論は止め、実践力を尊べ

義理はや生爪を剥でんせ…義理はどんなに苦しくても果たせ

後悔と弔は後、火燈と進物や先…世の中には先にするべきことと後

からするものがある

喧嘩は東西握り飯や半分…喧嘩両成敗といつて止めさせる

郡山郷士の一日郷士…城に上がる日以外は農業など営む郷士

こだが利つ…利口で器用なこと・融通が利くこと

子を育てんにや親ん恩なわからん…子育てをして初めて知る親の恩

小めかつてん米ん団子けつされてん鯛の魚…米や鯛のうまさ、素晴

らしき。「腐つても鯛」

小め時つ(若け時)の難儀は買でんせ…苦勞して身代をなせ。若

いときの難儀苦勞は一生身につく

御馳走は一番馳走、風呂は二番風呂…一番よい具合の利口な選択

御馳走と下い坂は走らん奴や居らん…遅れると迷惑

五合灸据ゆつ…厳しく叱り戒めることば

五月男に師走女子…男女それぞれにとって一番忙しい時期

魚は分限者ん子に、餅や貧者ん子に焼かせ…(魚はじつくり、餅は

何度もひつくり返すから)身分相応にうまく焼くものだ

座頭が目をかやさんうち…瞬間間もないくらい

地獄の沙汰も金次第…世の中はすべて金がものをいう

仕事ちや小皿で飯や井…仕事はしないで飯だけはしつかり食う

仕事ちやちゃんちん、飯やたんたん…右に同じ

四十ぐれ…人間四十にして迷う。分別を持って生きよ

七斤と七斤「しちきんとななきん」…等しい・同じこと「目糞鼻糞」

娑婆が思ごついてもんなら蟹も横な歩まん…世渡りはなかなか簡単

にうまくいくものじゃない

小便ひつかぶい糞ひつかぶい…弱い者いじめ

摺古木で腹を切り…不可能なこと

炭と親父や立ついもんじゃ…立てるといい炭ができるように、父親

も立てることでもいい人間関係ができる

銭取り役目死ん役目…金稼ぎの役目は死ぬほど難儀な役目。

銭金んこつ言な…金銭云々でなく世間の常識・道理で判断すべし

銭取いちゆう鳥や辛抱ちゆう棒い止まらんや取やならん…お金を

稼ぐためには厳しい仕事に耐える辛抱こそ大事

銭が物を言う…世の中の問題は銭で片付きやすい。警告

損のしつ得をとれ…逆もまた真なり

ぞつぶいから上は濡れん…ずぶぬれ以上に濡れることはない。あと

はどうにでもなれ

反が合わん…(刀の反りと鞘が合わない)気心が合わない

高木ん熟し…思いは山々だが手の届かないこと

出し物な舌も出さん…けちで守銭奴のこと

ただよつか高もんなね…ただより高い物は無し

立ち人形は値がせん…サボっている人に仕事を促すこと

たつちんこめ、せ…たちまちに敏速な行動をせよ

立つちよい奴や、親でん使え…多忙なときはそばにいる親でも使え

だつきゆ面「ラッキョウウづら」…ずうずうしく厚かましい、鉄面皮

たつくわを言な…大言壮語やほらを吹くな

埒も無…めちやくちやで筋道が通らないこと

埒があかん…能率が上がらない。思うようにいかない
伊達ん薄着…やせ我慢（のお洒落）はほどほどに

棚からぼた餅…思いがけない幸運

種はただで貰な…必要な物は自分のお金・実力で手に入れること
魂や使け時、とんこちや下げどつ…木槌はおろして使う、頭も臨機

応変に使え

茶屋じゃねどん底を見つ…物事の根本を見据えて判断せよ。念には

念を入れよ

茶柱が立つ…めでたさの前兆、奇跡が起こる

出た釘や打たるつ…秀でた者を妬みおとしめる

出た口や引つ込めやららん…発言には注意。後悔しても遅い

鉄砲弾ん使け…道草を食つていつこうに帰らないお使い

出もん腫れもん所嫌わず…厄介なものはどこからでも出てくる

寺は言てん坊主や言な…噂話や批判はしても人の名は言わないほう

がいい

天狗いなんな…天狗になるな。うぬぼれて自慢するものではない

遠か親類上田よつか、近つの他人小田…身近な人との交流を大切に。

人間関係を豊かに

年が薬…年の功で年を重ねるほど経験も知恵も付く

無くて七癖…人にはそれぞれ多少の癖があるものだ

泣こかい飛ぼかい、泣こよかひつ飛べ…勇氣や決断を重んじる

情けは人んためにならん…情けを掛けることは回り回って自分の

ためだ

名高骨高…姿形は良くても中身がない

七つ八つは足かたずい憎い…子どもも知恵が付いてくると足跡さえ
憎らしいほど

成らしとんとつ…目立たない存在だが、実は役立っている事物

鍋ん底をこさつな…貧乏たらしい真似をするな

苦虫よ嘔んちびつた…笑顔の無い、愛想も無い顔

煮てん焼いてん食われん…手のつけようが無いもの

二度あれば三度あつ…不思議に同じようなことが度々起こる

二度造作…やり直しが必要な粗い仕事

鶏の頭を食わせ…朝寝坊に食べさせて早起きにする

盗人見て縄練い…間に合わない、普段の用意の大切さ

盗つ人一抱、火事や丸焼け…火の用心の戒め

盗人とは付つぎよてん嘘ひいごろとは付つぎよな…嘘つきと関わる

と後の災いが大きい

糠い釘…無駄なこと。やり甲斐、手応えがない

猫い銭見せ…馬耳東風。何の価値も分らない

乗い掛かつた船…物事にかかわったら途中で手を引くな

残いもんに福…あせらず欲張らずにいと、思わぬ福が舞い込む

ハイハイち二度返事よすんな…返事は一度

「はい」に科なし…言い訳や主張よりも素直な返事

早えかつど粗れかつど…仕事は早いけどこ雑で、仕上がりが悪い

こと

馬鹿と鉄な使けよう…使い方次第で思わぬ働きがある

早よしつ掛け合はん事やね…早目早目の段取りがいい

蜂の巣を突つくえたごつ…いつせいに暴れ大騒ぎする様

人いにか添つみれ、馬いにか乗つみれ：苦手な人にも近しくすると
案内そりが合うことも

引つ付つ夫婦は三年経てば鳥の糞：恋愛結婚でも時がたてばお互い
飽きがくる

人は人並ん、世は世並ん：自分ばかり特別なことはするな
人ん種で相撲を取つ：ずるいやり方で自分の利益を図ること

人ん口いな戸はたたん：人の口を塞ぐことはできない
人んこちや我がこつ：人の振り見て我が振り直せ

人は人中、木は木中：人間は集団生活の中で揉まれて育つ
一つ穴んキツネ：「一つ穴のむじな」悪事を働く仲間のこと

火の無かとこいにか煙や立たん：原因のないところに結果は無い
瓢箪から駒が出たこつ：意外な展開で思いがけない結果が出る

ふゆしごろん節働き：怠け者への戒め。人が休んでいるときに働
かざるを得なくなる様

下手ん横好き：下手なくせにそれを好んでやりたがる人
棒の別れ：棒きれのように心ない別れ方

仏ん顔も三度：一回や二回は許せるが、度々となると腹が立つ
蒔かん種は生えん：原因があるから噂にもなる

孫を可愛がいよつか杖を可愛がれ：孫より我が身を大切に
股ばいの膏葉：どつちつかずで自主性が無い、定見が無い人

万年曆んな引つちやぶれ：肝心のときには役に立たない
蜜柑金柑酒の爛、親は折檻子は聞かない：きかん坊の揶揄

身と皮は違：物事はきつちりと区別すること
夫婦喧嘩は犬も食わん：すぐ仲直りする

見らん商はすんな：口先だけで信用するな

娘ん子が木戸を通つた分で所帯が潰るつ：嫁に出した娘が帰省す
る度に実家の物を持ち出す様

麦と子供な踏んだ上はなな：子どもは鍛えれば鍛えるだけ成長す
るもの

目から鼻抜くいこつ：賢く目端が利いて、敏捷な様
持たん袖は振やならん：人が頼みとする資財や能力がなく、協力で

きない
持つちやげ落とし：おだてられてもいい気になるな
物事や堅、酔味噌はゆるく：物事は慎重にきちんと、酔味噌はゆる

いほどいい
物は言よ話や聞つよ：人間関係を保つ事の大切さ
貰うたもん高つつ：物を貰う度に高価なお返しをすると高くつく。

實際の広がり戒める
安物買いの銭失つせ：安い品物より高くても質の良い物を買うべき。

厄介なそまげ、焼かれば灰がつつ、焼かれんにや食われん：どうに
も手に負えないこと

闇んの夜ん曲がい角：防ぎようのないきつい文句
床下ん土よこせてん足らん：どうかき集めても借金の返済に及ばな

い様
指は外せえな折れん：できないこと。不可能なこと
夢は逆夢：実際とは反対の夢。逆は正夢

よか物の食て油断すんな：おいしい珍しい物は気をつけて食え、何
か魂胆があるかも

汚れは嘔殺しやせん：病気の快復期は入浴を慎重に

嫁女（女子）と肥じよけはうつ叩つうつ叩つ使え：肥じよけと同じ

ように嫁も尻を叩いて働かせる

嫁と杉の熾やもろた時ばつかい：最初ばかり勢いよく全然長持ちし

ない

弱い目に崇い目：悪いことが打ち続く。よく起こり得ること

よんご杵：曲がった杵。使いにくくまともにやっつけていけない

わが鼻ん下は見えん：自分のことは棚に上げて立派なことを言う

わが穴掘らん蟹は居らん：自分の暮らしは自分で立てよ

（郡山町「ふるさとを学ぶ会」収集）

2 気候

暑さ寒さも彼岸ずい：しのぎやすい気候。種蒔きの適期

朝焼けは雨んもと：間もなく雨になりやすい気候のこと

男心と秋の空：秋の空は変わりやすい。女心でも使う

女子だまかし：九月ごろ急に寒くなり、冬支度を急がせる天気

北東風や雨：北東の風が吹くと雨になる

三月の忘れ雪：忘れたころ降ってくる雪、季節の戻り

死人が出らんや梅雨は上がらん：梅雨の終盤には災害がありがち

月が傘をかぶれば雨ん前：雨天の予告

梅雨どつの水汲ん雨：不思議と夕方のひと時雨の止む様子

彼岸曇い：寺参りや墓参りに好都合の日

降ってん照ってん傘一本：念には念を入れよ、用意周到なこと

山が近見ゆれば、そん日は晴れ：好天の予告

夕方ブトが飛つときや雨前：悪天の予告

3 農作業

朝雷は隣ずいも出んな：（隣に出かける間もないほど）すぐ晴れて

農作業に出られるから

朝霧は晴れのもと：朝の霧はやがて晴れること

梅は叩け、柿やつんぼれ：新しい芽に実がつくから

柿の成い年や、大風が吹く：台風接近を予測する

木元竹裏：木は根元から竹は穂先から割れ。農作業の手順

木六竹八：木は六月、竹は八月に切ると虫がつきにくい

桜切る馬鹿、梅切らぬ馬鹿：梅は新芽に、桜は古芽に花や蕾がつく

から剪定は考えてせよ、適地適作を考えること

地火ん日にや種もんの蒔つな：六月一と二三日は地に火気がある

ので、種蒔きや田植えを慎むこと

上農は草を見らんじ草を払い、中農は草を見てから草を取つ、下農

は草を見てん草を取らん：農業をする人の心懸けに上中下がある。

上農を目指すことの大切さをいう

蕎麦ん種蒔きや水汲んと会うな：蕎麦は湿気を嫌う性質がある

出穂見て三十日、出揃て二十日：稲刈りの適期を教える言葉

土用過ぎての田の肥やしと、彼岸過ぎての麦の肥やしや効かん：時

機を失した肥料は効き目が無い。何でも最適な時期がある

二十歳過ぎた子ん折檻と彼岸過ぎん麦の肥やしや効かん：施肥の適

期の教え

花嫁ごんの水汲ん…(水汲みで苦勞する新妻のため)一時止む雨
春の夕焼け藪着て待て、秋の夕焼け鎌を研げ…春の夕焼けは雨の前
兆、秋の夕焼けは晴天の前兆

ビワ麦梅ん田…ビワと梅の出来は麦と米の作況を予測できる
桃栗三年、柿八年…実が成るまでの期間、辛抱強くなれの教え

4 子どもの躰

言い訳はすいもんじゃなか…言い訳をするものではない

いつき腹を立つんな…すぐに腹を立てるな

横着と我がままは世間にや通らん

食ながら話しよすんな

子どもといえども、物は投げつやんな…子ども相手にもぞんざいに

してはいけない(大人への戒め)

品物の上をまたがんな

障子の閉めたては、腰よおろしてやれ

素直な気持ちで世間は渡れ

「すみません」は早く、「ハイ」は一言

畳縁を踏んで歩つな

立つながら食もんじやなか

どげな小物の貰てん、お礼は忘るんな

年上を立てつ、年下をいたわれ

年上を上座に、年下は下座に

何とん知れんこて手を出すんな…得体の知れないものに手を出すな

人い甘ゆいよつか我がでやれ…他人を頼る前に自分でやってみる

人が嫌がいこちやすんな

人ん宿じや長座はすんな

人ん悪れこつ言うな…悪口を言わない

人ん家行つたときや、正座で仏壇に手を合わせ、天氣の挨拶から

返事をせんた無礼にあたる…返事をしないのは無礼

物を供ゆつときや、赤か黒の慰斗よ忘るんな

我が身をつねって人の痛さを知れ

【参考文献】

『ふるさとの山口田 たのしい歴史 ないもかいもの記』…中馬高

明、昭和六一年、私家版

5 俗信

カラスが鳴つときや死人が出い…カラスが集まって鳴くと、近くで

死人が出る

雷が鳴つときやへそを隠せ…おなかをこわすな

長尻の客にや逆さ箒よ立て…客が早く帰ってほしい時のまじない

新下駄は夕方降ろすもんじやね…縁起をかつぐ言葉

入院見舞いに鉢物は贈んな…根付いて長引く

第七章 こどもの遊び

第一節 軒あそび

軒下や軒先、庭先など家の周りで遊ぶ、比較的女の子の遊びが多い。

お手玉遊び

◇一人遊び

◇二人遊び

お手玉や石ころで、二つを上下にしながら、手のひらから落ちないようにして遊び、失敗したら相手が始めるなどして、学校から帰りながら遊んでいた

◇四・五人遊び

車座になって座り、お手玉を中において、ジャンケンで遊ぶ。

お手玉が五個の場合

歌 一、おひとつ、おとして、おとして、おーさらい。

お二つおとして、おさらい。

お三つおとして、おーさらい。

二、おひらり、おひらり、おーひらりの、おーさらい。

中立ち、つまよせ、さらーちよん

おーさらい。

この遊びは、右手に一つ持ち、上にあげて左手にあるお手玉を右手に移し、ほうり出してから、「中立ちつまよせ」で一ヶ所にまとめ

て、その玉を右手でまとめて「おーさらい」とします。

三、ちんかんばしよ、くぐれ。ちんかんばしよ、くぐれ。

ちんかんばしよ、くぐれ。くぐった、おーさらい。

これは、左の親指と中指で、小さな橋の形を作って、お手玉をくぐらせるのです。

四、大はしよ、くぐれ。大はしよ、くぐれ。くぐった、

おーさらい

これは、左手先について、大きな橋をくぐらせる。

あやとり

指にひも（毛糸）を使って、指に掛け合い、いろいろな形を作つて遊ぶ。特に歌はない。

はないちもんめ

歌に合わせて遊ぶ

♪『はないちもんめ』

勝つてうれしいはないちもんめ 負けてくやしいはないちもんめ

あの子がほしい あの子じゃわからん

この子がほしい この子じゃわからん

相談しましょ そうしましょ

まりつき

♪『一かけ 二かけ』

一かけ 二かけ 三をかけ、四かけて五かけて 六を掛け

七の欄干らんかん腰掛けて、遙か向こうを眺むれば

十七・八の姉さんが、片手に花持ち線香持ち

姉さん 姉さん どこへ行く、わたしは 九州鹿児島

西郷隆盛 娘です 明治十年 戦役に

切腹なされた父上の お墓参りに まいります

お墓の前では 手を合わせ 南無阿弥陀仏と 拝みます

ジャンケンポン

♪『あなたがた どこさ』

あなたがた どこさ、肥後さ 肥後どこさ

熊本さ 熊本どこさ、せんばさ、せんば山には 狸がおつてさ

それを獵師が 鉄砲で撃つてさ 煮つてさ 焼いてさ 食つて

うまかるさつき

♪『一番目は 一之宮』

一で一の一之宮、二また日光東照宮、三は佐倉の宗五郎

四はまた信濃の善光寺、五つは出雲の大社

六つ 村々鎮守様、七つは 成田の不動様

八つは 八幡の八幡さん 九つ高野の弘法様

あれほど信心したけれど (女の子の名前) の病は治らない

十は どうとう死んじやった

♪『桜井の駅』

青葉 茂ちゃん 昨日は いろいろお世話になりました

私は 今度の日曜日 東京の女学校へ参ります

あなたも よくよく勉強を なされてください 頼みます

♪『いちもんめ』

一もんめの 一助さん 一の字が嫌いで

※ 一万一千一百一斗一升一合まで

お倉に納めて 二もんめに 渡せ

二もんめの 二助さん 二の字が嫌いで 以下※同様

三もんめの…

九もんめまで続く

目隠し鬼

鬼にタオルで目隠しをして円形に囲み、周りで「鬼さんこちら」

と手拍子ではやしたてる。鬼が捕まえた人の名前を言い当てた場合

はその人が鬼になる。

おはじき

おはじきを数個手の甲に載せ、手を裏返してつかむ。落ちたおは

じきは、親指で弾いて当てたら取れるというふうには、いろいろ変化

して遊べる。

ピョンピョン跳び(ケンケンパ遊び)

一つ、二つと交互に円を描き、遠くの目的まで全員が、ぴよんぴよ

ん跳びながら進んで行く遊び。その間に相手の玉(石)があつた場

合はそこだけ飛び越して行く。

風船遊び(シャボン玉)

石けん水を作り、麦藁(むぎわら)の茎やストローの先に石けん

水を付けて口にくわえて吹き、風船を作つて遊ぶ。

石遊び

適当な石をそれぞれ用意して、交互に描いた円の中に小石を投げ

入れる。その相手の石に自分の石を当てて遊ぶ。初めは足の甲に載

せて運んで当てる。次は両足で挟んで跳びながら進み、相手の石に

当てる。次はおなかに載せ、次は胸に載せ、次は肩に載せ、次は鼻

に載せ、最後は頭に載せて石を運び相手の石に当てて遊んだ。

ゴム跳び

何人かで輪ゴムを繋いで作ったゴム紐を飛び越して遊ぶ。跳べなかつたらゴム紐の持ち手になる。初めは膝の高さ、次は腰、胸・肩・頭の高さと進み、手を伸ばした高さまで段々高くして遊ぶ。ギツタ跳びともいった。

ままごと遊び

何人かでいろいろな役になり、御馳走を作ったりなどして遊ぶ。

縄跳び

一人跳び、何人かで跳ぶ、またグループで順番に跳んで失敗したら交替する。いろいろな変化があつておもしろい。跳びながらジャンケンをしたり、その変化で長い時間遊べる。

ビー玉遊び・目玉遊び

相手の玉を地面において、自分の目の高さから「目玉」を落として当てたら取り上げる。取り上げた玉を机の中や秘密の箱に貯めるのがうれしいものだった。また、庭に四つの穴を空け、そこをねらつて目玉を入れ相手の物を弾き飛ばしたりして遊ぶ。

かるた打ち

メンコ遊び・カッタ打ちともいいカルタをうちつけて相手のカルタを引つ繰り返したり、あるいは台から落としたりしてそのカルタを取り上げて遊ぶ。

文字探し・宝探し

地面に文字を掘って砂をかぶせ、合図で相手の書いた文字を探して当てる。宝探しは、予め宝を決め、これを決められた範囲に隠し、早く探す遊び。

第二節 外あそび

山や川、野原や田畑で遊びまわる。どちらかといえば男の子の遊びが多い。

◇川遊び

魚釣り

男の子も女の子もできた。釣竿は竹山からコサンダケを切り、枝を落として自分で作っていた。餌はミミズや蚕のサナギ、小麦の団子等適当にちぎって針に付けて釣っていた。

エビ捕り（だつまとり）

川でエビのいそうな所にサツマイモをかみ砕いた餌を落とし、エビが岩の下から近づいたら後ろに網を置いて、後ろずさりするエビをすくい取っていた。

ウナギ釣り（かっぱいつけ）

ひもの先に針を付け、ドジョウや蛙を餌にして一晩川中に漬けておく。明るる朝暗いうちに引き上げると釣れていてうれしかった。フナ・アカヒラ・ウナギなどがどこにいるか、どこがよく釣れるか、先輩たちから教えてもらうものだった。

笹舟作り

竹の笹を使って、それを折って作り、川や溝に浮かべて遊んだ（女の子も）。

石投げ

川遊びの中で、水面に石を投げ、水面を石がピョンピョン飛ぶのを競った遊び。石はできるだけ偏平(ヘンペイ)な物を選んでいた。

◇田圃(タノボ)や山、広場での遊び

みな(タニシ)とり

稲刈りが終わった田圃でひび割れた所に潜むタニシを取って帰り、砂糖醤油などで煮込んで食べていた。

レンゲ摘み

レンゲ草を摘んで花輪を作ったり、レンゲ畑で相撲をとったりした。

草滑り

土手に草が生えていると即席の滑り台になる。秋には斜面に生えた彼岸花の葉の上を滑っては、一日中遊んだ。

茅花(チバ)(つばな)摘み

茅(チバ)の穂を春先抜いて食べた。味は無かったが楽しかった。茅の根はかじると甘くおいしかった。

けせん(ニツキ・肉桂)の根掘り

けせんの木の根を掘って洗って食べると甘くひりひりしておいしいものだった。

ドングリ拾い

ドングリを拾って石などで底を擦り取り、穴を開け中をえぐり出して笛を作ったり、コマを作ったりする。椎の実拾いも楽しかった。

いちご・木の实とり

のいちごを取ってイガクサなどの蔓(つる)につるして、持ち帰

り食べた。桑の実取り・ウンベ取り・グミ取りなども楽しかった。

笛作り

スズメノテツポウの穂を抜いて吹き鳴らす「草笛」、木の葉っぱを取って吹き鳴らす「笹笛」、竹を割って葉っぱを挟んで吹き鳴らす「竹笛」、麦の穂の笛も作った。

鉄砲作り

紙鉄砲は小さな竹を切って、中軸を入れ、それを差し込んで詰めた紙玉を押し出して作った。また、ゴム銃は股木を使ってゴム紐を付け、ゴムを引いて獲物を狙い撃つ鉄砲で、ギッタ(ゴ)と言っていた。水中銃はゴムを利用してモリを放って魚を捕ることができた。

風車作り(かざぐるま)

今は紙やプラスチックなどを利用して作るが、昔はキンククタケの皮を使って風車を作って走り回っていた。

輪回し

自転車の金属の輪(ホイール)を使っていたが、昔は桶に使われた竹の輪も利用して回した。学校に行くとき、帰るとき回し、途中藪の中に隠して登下校したものだ。棒は竹の枝を利用した。

わなかけ

山に罫(な)をかけ(木の枝のバネを利用した)鳩やヒヨドリなどを捕ったり、モチノキの皮をたたいて作った粘っこいトリモチでメジロを捕ったりした。

クギ打ち

ギンチャンともいい、地面に差した相手のクギ(五寸釘など)に自分のクギを打ち付けて倒す遊び。またクギを打ち付けながら陣取

りをして争う遊び。そのとき自分のクギが倒れてはいけない。

竹トンボ

孟宗竹を使って作ったトンボを飛ばす遊び。または糸を付けてブンブン回して遊ぶ。

コマ回し

買ったり自分で作ったりした他、ドングリの裏でできたコマを回して遊んだ。

竹馬（サンギシ）

竹馬を作って走ったり、相手を倒したりして遊ぶ。空き缶を使って遊ぶこともあった。できるだけ高い竹馬を作ることもあった。

舵取車（かっといぐいま）

下り坂を舵取車に乗って遊んだ。木製の車は親や自分たちで作った。

竹返し

薄く削った竹の小片数個を片手の甲に載せ、裏返したり、そのまま滑らせたりして、全部を表向きか裏向きに揃え、揃った数の大小で、優劣を決める遊び、竹片は十二本利用した。

たまうち

チームを作り、棒で木の玉を打ち合っ
て、相手陣に打ち込んでいく勇壮な遊び。はまなげと似ている。

缶蹴り

缶を守っている鬼が油断したすきをねらって缶を蹴り、再び鬼に



かっといぐいま

したり、鬼に見つかった人が代わって鬼になる遊び。

鬼ごっこ

いろいろな遊びの方法がある。手繋ぎ鬼・目隠し鬼
かくれんぼ

ジャンケンで鬼を決め、鬼が約束の数字を数える間に隠れ、やがて鬼が探し廻る。一番早く見つかった者が次は鬼になる。鬼の油断を見澄まして助ける方法もある。

陣取り

二手に分かれて、捕まった味方を取り返したりして遊ぶ。

兵隊ごっこ

二手に分かれ、身を隠しながら敵陣に迫り、味方を取り戻したり、敵を捕獲したりする遊び。その際軍人の階級や軍艦の種類を決め、そのクラスを考えて追いかけたり、逃げたりして遊ぶ。どちらかの全滅で終わり、改めて始める。戦ごっこも昔は流行っていた。

クモ合戦（やまごっこの喧嘩）

川の土手や庭先などに巣を張って住んでいる女郎ぐもを取って来て、棒の上で戦わせる遊び。相手のクモが落ちてしまうと勝負ありで、力いっぱい戦うクモに声援が飛ぶ。

わな作い・落とし穴

道路に生えた力芝などを使って結び、人がそれに引っ掛かるのを見て喜ぶ乱暴な遊び。また、道に三〇センチほどの穴を掘り、そのうえに草などを載せて隠して、人が落ち込むのを見て喜んだ。

すもとい

子どもが集まれば、どこにでも円を描いて、土俵にしてすもうが

始まった。三人抜き・五人抜き・団体戦など、夕暮れまで必死で遊んだものだった。

きもだめし

子ども会や青年舎・塾等で、夜の集いがあるとよく実施された。「今夜はキツネ・幽霊・人魂が出るぞ」等と、こわい話に始まって、勇気を試された。「あた（私）いかっしやったもんせ（行かせて下さい）」と、誰よりも早く言わないと、遅い人から行かされるものだった。手の挙がらない者は、弱虫ととられてしまう。

ハスンゴ

地面に五×五のマス目を書き、石や木ぎれを基石に見立てて双方が交互に動かし、相手の石を挟んで奪い合う。相手の石を全部取り上げると勝ちとなる。

昔は、地域の先輩たちからいろいろな遊びを教えられ、手作りの道具で楽しく遊んでいた。男の子は戦後には草野球も盛んにやっていた。手作りのバット、グローブやミット、ボールで結構楽しく遊べた。

調査協力 「郡山町ふるさとを学ぶ会」会員

第八章 民俗芸能

旧郡山町では、現在に至るまで定期的に演じられている芸能の他にも、かつて多くの芸能が伝えられていた。特に疱瘡踊りの多さは目を引くという。

それぞれ特色、個性を持ちながらも、現在では過疎化による後継者不足を主な理由に、その多くが伝承活動を維持できなくなっている。本章では、それらも往時の記録として留めておいた。

この項では、活動中の芸能については『鹿児島県の民俗芸能―民俗芸能緊急調査報告書』（鹿児島県教育委員会編 平成二・三年度）、かつてその存在が認められる芸能については「鹿児島県地区別民俗芸能要覧―薩摩編」松原武実著（『南日本文化研究所叢書11』昭和六一年）を基にして、現況を若干補った。

なお、本章の町名については、平成一六年一月の鹿児島市合併後のものとする。

第一節 太鼓踊り

1 花尾の太鼓踊り

概容

伝承地 花尾町

上演期日 新暦九月二三日の花尾神社秋期大祭（丹後局年忌祭）

上演場所 花尾神社の参道と境内

上演主体 花尾の太鼓踊り保存会

代表者 菌田利清

行事次第 祭典後の芸能発表の一番目

芸能分野 太鼓踊り

由来 花尾神社は島津氏初代忠久が建保六年（一二一八）に父

頼朝と母丹後局・僧永金を祀ったものといわれ、境内には丹後局等の古石塔もある。元の大祭は丹後局の命日旧曆八月二日で花尾太鼓踊りもその時踊られた。三国名勝図会には「毎年八月十二日厚地の農夫、当社の前庭に於て金鼓を奏して、舞躍を興行す。其次に婦女の舞躍あり、諸方より聚観して甚鬧然なり」とある。

他の太鼓踊りと同様に、朝鮮の役からの島津義弘凱旋記念、また士気の鼓舞のために踊ることになったという説もある。

小野重朗は、その古来の祭日から考えて、丹後局等の慰霊をなし、それと共に病虫害や風水害など防除を祈って太鼓踊りを奉納したと考えられる、としている。

沿革 現在の花尾太鼓踊りは、昭和二三年（一九四八）に復活されたものというが、それ以前の空白の時代に歌が途絶えてしまった。その後、過疎問題などでしばらくは踊られなかったが、同四七年に秋分の日を大祭日に決め、再度踊りを復活させた。踊りは以前に比べやや勇壮活発さを失った感がある。

特色 この踊りは「花尾楽」とも呼ばれ、近隣に伝播して各地

の郷土芸能に多く取り入れられている。古い花尾神社と結びつき、太鼓踊りとしては古形のものといえる。

構成と芸態

道楽：鳥居より境内まで道楽を奏しながら進む。

庭踊り境内に入って隊形を整えて、口の庭・中庭・楽・末の庭の四種類の踊りを行う。三つの庭踊りには太平洋戦争前までは歌がついて鉦打ちが歌っていたが、現在は消失してしまった。楽には昔から歌はない。

① 道楽

神社の正面の鳥居から下の境内広場まで進みながら、道楽を奏しつつ踊って進む。隊形は中央に鉦が二列を作り、その両側に太鼓が一列ずつ並んで、四列縦隊を作って進む。まず打ち込みに始まって、庭入り・コロバカシ・崩シ・早ヤ・ヌラ・三ツべ入レ鉦・抜カイナシ・門ガカリの九つの楽を奏して終わる。

② 庭踊り

境内に入り、庭踊りをする。庭踊りには四つの変化がある。

〈口の庭〉

四列のまま打ち込みをしてから、二重の輪の隊形を作る。中に鉦の輪、外には太鼓の輪を作り、口の庭の踊りを楽と歌（かつて鉦打ちが歌っていたもの）を伴って行う。この間、二重の輪は共に左回りに回る。太鼓のうち一番と二番とは外の輪を離れて二つの輪の間を右回りに回って踊りの調整をする。

〈中庭〉

ヒッケシ（引き返し）で二重の輪が元の四列の縦隊となり、さらに引き回シを行って二重の輪を作る。そして、中庭の一番と二番とを踊る。これにも昔は歌があつたが、現在では歌われない。

〈楽〉

中庭の二重の輪のまま楽を奏する。楽には歌はついていない。鉦と太鼓による楽と踊りである。これも楽の一番、楽の二番と分かれている。

〈末の庭〉

ここでまたヒッケシがあつて四列縦隊となり、さらに引き回して二重の輪を作る。すなわち、庭踊りを踊る度に新しく輪を作り直して庭踊りをする形で、三番目の楽にはそれはない。末の庭も一番、二番、三番があつて、歌があつたが今では歌われない。終わるとまたヒッケシで四列縦隊となり、引き太鼓を打ちながら境内の庭を去って行く。

人員と役・道具

鉦……青壮年に小中学生も加えて約二〇人

太鼓……壮年が中心で青年・中学生も加えて一二人から一五人

○鉦……約二〇名の鉦は二列を作つて行動し、右列の先頭が一番鉦で楽全体の主導をする。左先頭に入レ鉦がいる。

服装は頭には白鉢巻きの上から陣笠を被り白い紐を顎に結ぶ。赤袖のシャツの上に京花染の美しい陣羽織を着る。下は黒のモモヒキを付け、白足袋に草鞋。長さ一疋の太刀の模型を背後の帯に下から上に差している。重い鉦を下げ緒を腕に回して左手に持つ。

「べ」は丁字形で、撞木の横木は桐で作り、打ち減れば削つて使う。鉦の中で一つだけやや小さく高音の入レ鉦があり、これは二番鉦の人が持つて、独特の打ち方をする。

○太鼓……古く藩政時代の門割の下では、太鼓は花尾の門に割り当てて一人ずつ踊り子を出したという。

服装は、頭には鉢巻の上から烏帽子状のカブトを被る。カブトには大きめの鍬形を付ける。白衣に白い短パン、黒い脚絆に白足袋、草鞋といういでたちとなる。

背には矢旗を負う。矢旗の中央の竹竿は五疋ほどで、先端には八本の竹へぎを巡らし、それに何色もの色紙を付けてあり、それが朝顔の花状に開き踊ると揺れる。この竹竿の両方には烏毛を飾つた一疋の竿を立て、この三本をカリコ（負い台）に差して負う。

太鼓は直径五〇センチほどの縮太鼓を胸の前に襷で抱える。バチの「べ」はコネギという木の枝を削つて作り、左右の手に持つて打つ。行進するとき太鼓は鉦の外側に左右各一列となるが、その右列の先頭が一番太鼓で左列の先頭が二番太鼓である。ここにはイレコ（入鼓



花尾太鼓踊り（花尾神社境内）

という小太鼓はない。

組織と運営

出演資格：花尾町の青壮年男子、小中学生男子（花尾小文化財少年団）

年団）

指導・伝承者：鉦・太鼓別々に定め、指導に当たっている。

練習：夏休みから九月の中旬まで毎週二日ずつ。花尾神社境内に全

員集合して行う。

（小野重朗「花尾太鼓踊り」『鹿児島県の民俗芸能』所収）

2 西上の太鼓踊り

概要

伝承地 東俣町西上

伝承者 西上太鼓踊り保存会

上演期日 二月三日、一月三日（例祭日）

上演場所 一之宮神社

上演主体 西上太鼓踊り保存会

芸能分野 太鼓踊り

由来 出陣の時の勇壮な踊りである。昭和の初期には、毎年五

穀豊饒・病害虫防除祈願や、一之宮神社の島津忠久公主

祭奉納のため踊られていた。

構成と芸能

踊りは、「初庭」「中庭」「末庭」の三部構成である。入場の際は

太鼓四名を先頭に、中央が鉦の踊り連、後にその他の太鼓連が二列で道ギを演奏しながら入ってくる。鉦の一番手が踊りの総指揮及び進行役を務める。他の鉦と音色の違う二番鉦は、踊りの途中に「入れ鉦」を打つが、高く響き渡るすばらしい音で、踊りの中のとてつよい場面となる。

太鼓衆は、太鼓と矢旗（重さ約一〇キログラム）を身に付け、

跳びはねながら踊る。踊りの

形は、円形・縦・左右に激し

く動きながら踊る。円形になって踊るとき、太鼓衆の二名が円の中

を外周とは逆に廻る。これは、踊り子たちの士気を高める重要な役

割を果たす。この「中回り」をする人は太鼓衆で特に体力・気力の

優れたものが当たる。

人員・衣装・道具など

太鼓：一四人以上

鉦：七人 太鼓・鉦は青壮年男子

衣装は、鉦の者が陣笠・白鉢巻き・陣羽織・股引き・足袋姿に草履ばき、腰に刀を差し、手には天保の時代に作成された銅製の鉦

（重さ約五キログラム）を持って踊る。



西上の太鼓踊り

大鼓の者は、頭に兜を形作った帽子を被り、白シャツ・短パン・脚絆を巻き手甲を着け、背に矢羽立を背負う。大太鼓を胸に抱え、バチを持って踊る。

組織と運営

出演資格：青壮年・中高生

指導・伝承者：老壮年経験者・有志

保存会：西上太鼓踊り保存会

練習：一月前ほどから

3 その他の太鼓踊り

◇里岳太鼓踊り 昭和四七年（一九七二）頃まで（大谷小と郡山小の合併まで踊られていた）

伝承地 里岳（昭和以前は本岳ともに）

上演期日 七月中旬の六月灯

上演場所 智賀尾神社

特色 道楽はセンベ、道べ、セツベ、ドンドン、三つ入れガネ。庭踊りは庭入道ギ、楽、上の庭、中の庭、末の庭とある。

大鼓踊りが済んだ後、鉦だけを叩いて踊る「カネ踊」があった。

◇西俣下太鼓踊り 大正初期まで

◇有屋田太鼓踊り 昭和二八年（一九五三）頃まで

伝承地 有屋田

上演期日 八月中旬の粟植えの時期

上演場所 北家にある若宮様（集落の内神祭）、南方神社
特色 里岳とほぼ似た踊り。

◇川田太鼓踊り 大正初期（一九一〇年代前半）まで

西上の踊りと同じ

第二節 棒踊り

1 大平の獅子舞（付 棒踊り）

概容

伝承地 花尾町大平

上演期日 九月二三日。昔は旧八月二二日（丹後局年忌祭）と旧二月一二日の春の大祭にも奉納

月一二日の春の大祭にも奉納

上演場所 花尾神社の境内

上演主体 大平獅子舞保存会

行事次第 九月二三日の祭典の後、境内で行われる芸能は、一番に

大鼓踊りの花尾楽（太鼓踊り）、二番目に獅子舞、三番目に庖瘡踊り、四番目に一般参加の踊りとなる。

芸能分野 獅子舞は庭狂言。親の仇討ちのストーリーになっている。由 来 花尾神社の祭礼は、かつて八月二二日（旧暦）に行われたが、昔はこの日に花尾楽（太鼓踊り）を踊り、獅子舞

と棒踊りは旧暦の二月一二日に踊った。旧暦二月は春祭り、打植祭の時期である。棒踊りは一般に旧暦五月の田植え祭、三・四月の馬頭観音祭、二月の打植祭に踊られ

るが、獅子舞はあまり見られない。そうしたことから下野敏見は、その成立時期として、棒踊りの近世初期から中期に対し、獅子舞は近世後期ごろになるのではないかとしている。

特 色

①獅子舞の前踊りとして、ハンヤレや棒踊りがあって、一連のフィナーレとして獅子舞が登場する仕組みである。

②悪霊の代表としての獅子の退治を演劇化し、場取りの者もついで雰囲気盛り上げている。

③大平の獅子舞は、獅子頭を竹へぎで編んだもので、被って軽いのの特徴。また背の毛はシユロの皮などを重ねて作ったもので、写实的かつ動物的で素朴な味わいがある。

④風流化・芸術化の中で、大平の獅子舞は獅子舞の発展の原初形態を見せていて、民俗学的に貴重である。

⑤小中学生が参加するため、伝承の意味で価値がある。

花尾小学校文化財少年団の存在も大きい。

構成と芸能

獅子舞は、前踊りと後踊りがあり、前踊りは手踊り一つ、棒踊りの三つから成り、後踊りは獅子舞である。

◇前踊り　まず場所取りの仮面の人物が登場する。

①ハンヤレ

小中学生（男女）一六名で踊る。紙房つきの短い綾棒を持って、二列に向き合って踊ったり、縦二列で神前に向かって踊ったりする。両脇には場取りの大人と一緒に踊ったりして雰囲気盛り上げる。

②三尺

三尺棒同士で打ち合う棒踊りである。大人（青壮年男子）二二名が四人がらみで、縦二列になって踊る。歌い手が脇から「もの見事は吉田の城よ、オセロが山で前は大川」を二回繰り返して歌う。

但し「もの見事は吉田の城よ」では踊らない。これはアゲウタと云い、神に捧げる歌である。そして、「オセロが山で前は大川」はトリウタと云い、これを歌うときに踊る。

③カマ

鎌と三尺棒の切り合い。青壮年男子二二名が、縦二列で四人がらみで踊る。歌は「好かん殿じよと草刈りいたや（アゲウタ）、鎌ん柄が折れて三把おくれた（トリウタ）」。これを二回繰り返す。

④六尺

六尺棒と三尺棒の打ち合い。縦二列で四人がらみで踊り、歌は「東小窓は切るまいものよ（アゲウタ）、抱きよて寝るに月が差し込む（トリウタ）」。これを二回繰り返す。

○ナガウタ

旧暦二月一二日の花尾神社の春祭りに、各集落



前踊りの中の鎌踊り

毎にフキナガシを押し立てながら、青壮年たちが神社の入り口から本殿前の庭までの参道を行くときに歌ったのがナガウタである。そのフキナガシは、高さ三・六尺ぐらいの竿の頂にバリン（馬簾）の金具をつけ、その下に弓なりの棒を置き、その左右に五色の布の長い垂れを付けたもの。これをもとは神田に持って行って歌ったと思われるが、花尾神社では大正、昭和になると神社に奉納していた。

◇獅子舞（後踊り）

まず獅子が登場する時、ほら貝・太鼓・鉦が鳴り出す。獅子は片足飛びしながら境内を一巡し、境内の中央に出ると、場取りの道化人たちがそれに近付いてはさがる。そのうちに、仇討ちの捕り手が現れて獅子と対決し、捕り手は長刀で切りつける。獅子もひるまず立ち向かい、クライマックスとなる。

このストーリーは、農家に獅子が現れて農作物を荒らし、農家の主人をかみ殺した。そこで、息子が武芸を習い、父の仇を討つというもの。獅子捕りの前に、捕り手が次のように言う。

「やあやあ、向こうに見えたる獅子が山、この山に獅子が居ると風説に聞いた。親の仇じゃ捕らえねばならぬ。この獅子捕って功名手柄、山の木の葉の散るごとく、ちりちりばつと打ち散らす」

そして、獅子を討ち捕った時には、

「獅子は捕ったが、きびよし きびよし こちよし、これから都は思いのままじゃ やつこらさ やつこらさ」

という。このあと、獅子と仇討ちの人とは、場内を一巡するが、獅子は片足ずつ四回跳んで回り、仇討ちは片足ずつ二回跳んで回り退場する。

人員と役柄・衣装・楽器

すべて男性によって演じられる。

獅子：一人 子獅子（近年始める）：二人（小学生）

捕り手：一人 場取り（仮面仮装の者）：二、三人

ほら貝：一人 太鼓：一人 鉦：一人

○獅子：獅子頭とマント状の背中を被る。獅子の背は、紺の厚めの布地を毛がたくさん生えた感じに作り、マントのように襟あきは狭くする。頭部と背にシユロの皮をたくさん結び付け、尻の方にも四、五段シユロの皮を結び付けていく。タタミヨマで紺の布地に縫い付けるので、しまいにはその裏は碁盤の目のようになる。シユロ皮を縫い付けた上から十ヶ所ほど御幣（シベ）をくくりつける。昔は新しい稲藁や馬の尻毛、アケビのツル等をつけたこともあったらしい。

獅子皮を被って獅子になる人は、肌着の上から



捕り手（左奥）、獅子、場取り

紺のハッピを着て白帯をしめるが、足腰には腰下を着て脚絆きゃはんをし、黒足袋、草鞋履きといういで立ちである。

獅子の頭は竹へぎと紙で作る。孟宗竹のへぎを組み、それに金紙や銀紙を貼って、きれいに仕上げることが、耳は赤い紙でこしらえてある。獅子の口は大きく作ってあって、横の長さ六〇^{センチ}、口の奥行き三七^{センチ}である。アゴの上下に白い歯がたくさん生えている。アゴ下には青い布を付けて、それが垂れ下がっている。また、目玉の上には、シュロで毛をたくさん作り、前髪として垂れ下がっている。昔は馬の尻尾の毛や糸などを使ったという。

獅子の口の中には舌もあるが、アゴの下には竹へぎの組みがよく見えていて、それに紐を渡して鈴を七個ばかりつけてある。

大平の獅子はこのように竹へぎと布、シュロの皮でできているので、身軽で踊りやすい。中の人がかがんだり、立ったり、時には跳びはねたりするには、このように軽いものが適している。

素朴で簡便なものだけに、造り獅子としては、極めて原初に近いものといえる。

○捕り手：服装は、ひざまでの着物を着て、白帯を締め、白襷たすき、白鉢巻き（背中へ垂らす）姿、刀の下に白い房の付いた長刀を持つ。
○場取り：思い思いの面を付け、カガイを背負い、瓢箪をぶら下げた格好など。シベを持ったり、椿の枝を持ったりする者もいる。
○楽器：普段着。楽器に笛は使わない。

組織と運営

出演資格：男性。捕り手は若い人ほど良い。ハンヤレのみ小中学生

の女子も参加できる。

指導・伝承者：獅子舞保存会会長・副会長、その他有志

練習：九月上旬～中旬

場所 大平公民館

費用：修理費・栄養費他で毎年約二〇万円を要する。

（下野敏見「郡山町大平の獅子舞」『鹿児島県の民俗芸能』所収）

2 その他の棒踊り

◇川田棒踊り 昭和から平成に変わる頃（一九九〇年前後）

伝承地 川田

上演期日 四月第一日曜日（旧暦二月六日）

上演場所 川田南方神社

由来 川田の棒踊りはお田植え踊りと呼ばれてきたことから、

農耕生活と深い関連を持ち、五穀豊饒を祈願した踊りとして伝承されてきた。なお、祭りの日に立てる「明治十四年二月六日」と書かれた幟が現存しているが、それ以前の記録は残っていない。

特色 五穀豊饒、中でも米の豊作を祈願し、御神米（粳）を地区民に分け与えるお田植え踊りのひとつ。小学生から大人まで一緒に踊れるが、勇壮で激しい踊りのため、体力

気力が要求され、後継者育成がむずかしく、現在伝承活動が途絶え、復活が望まれるところである。

構成と芸態

① 狂言

野良着姿の二才衆の一人が木製の御神牛を引き、他の一人が馬鉞を持ち、面白おかしく踊りながら、紙に包んだ御神米を参拝した地区民に投げ撒く。

② 丁剣ちよげん

小・中・高校生が主体となつて、隊列（二列縦隊）を組み、歌に合わせて丁剣を踊る。

③ 六人踊り・④ 八人踊り

中学生以上壮年も混じつて、鎌や三尺棒・六尺棒を歌に合わせて激しく打ち合わせながら踊る。

②と④は勇壮で激しい棒踊りである。

○ 歌詞

ものの見事は吉田の城よ 後ろが山で 前は大川…

苗は早苗で、ひともと苗よ…

人員・役・衣装・道具など

踊りは二才衆によつて担われている。

狂言…二人、青壮年

丁剣（ちよげん）…二〇〜三〇人、主に小・中・高校生

六人踊り…六人ずつ二〜三組、以後右に青壮年が加わる

八人踊り…八人ずつ二組

歌い手…二人

衣装は、「狂言」では二人の二才衆が野良着姿となる。「丁剣」と

「六人踊り・八人踊り」では、緋の着物に黄色の帯を締め、白鉢巻きに白襷姿となり、丁剣が木製の手刀と扇を持ち、六人踊り・八人

踊りがそれぞれ三尺棒や六尺棒・鎌を持つ。

◇久保山上棒踊り 昭和三〇年（一九五五）頃まで

伝承地 久保山上・大平・大下（戦後）

上演期日 旧暦二月一二日

上演場所 花尾神社、集落内

特 色 六尺と鎌の組合せによる「ヒラサ棒」というテンポの速い踊りが珍しい。

構成と芸態

踊りは①三尺棒②三尺棒と六尺棒③鎌と三尺棒④ヒラサ棒の順。

歌の元上げの後、棒唄に合わせて縦二列に並び、左右斬り合いの形で三尺同士、六尺と三尺、鎌と三尺が相対する形をとる。ヒラサ棒は横に三人、六尺棒二人の間に鎌一人が入り、六人一組となる。

人員・役・衣装・道具

すべて男性による

踊り子…八〜十二人

歌い手…四、五人

踊り手の衣装は、白鉢巻き、緋の単衣に白襷、裾を腰までたくし上げ、股引、黒足袋に草鞋履き。

◇大浦棒踊り 昭和二三年（一九四八）頃まで

伝承地 大浦のみ

上演期日 正月

上演場所 山祇神社

特 色 鎌と六尺棒、鎌と刀、鎌と刀と六尺棒の三つ。

◇油須木棒踊り 昭和初期（一九三〇前後）まで

上演期日 毎年寒い時期に

上演場所 近都宮神社

◇東秀棒踊り 昭和初期（一九三〇前後）まで

伝承地 湯屋・宇都・有島

◇白石棒踊り 昭和一〇年（一九三五）頃まで

◇茄子田棒踊り 昭和二五年（一九五〇）頃の奉納の後数回

上演期日 旧二月二日、祝賀行事

上演場所 花尾神社他

特 色 ①チョイのチョイ②三尺棒と鎌③六尺棒と鎌④三尺棒と

六尺棒の四種類。歌はアゲ・トリ・カブの三部形式。こ

の構成には、鹿児島市北部や吉田町との共通点が認めら

れ、この踊りと歌の成立過程を計る示唆を与えてくれる

という。行列の前に五色の吹き流しとバリンを付けた竿

を押し立てる。お田植踊り・お田踊りと言った。

◇岩戸棒踊り 戦前まで奉納

上演期日 旧二月二日

上演場所 花尾神社

特 色 ①キョーゲン（チョイのチョイ）「前踊り」とも②三尺

棒と鎌③三尺棒と六尺棒の三種類。歌はアゲ・トリ・カ

ブの三つに分かれている。行列の先頭には長い吹き流し

を付けた竿を立てた。

◇宮脇棒踊り 昭和四〇年（一九六五）頃まで

上演期日 旧二月二日

上演場所 花尾神社

特 色 ①チョイのチョイ②三尺棒のみ③三尺棒と鎌④三尺棒と

六尺棒の四種類。道中に長唄を歌う。踊歌はアゲ・トリ・

カブの三部形式。

◇久保山上棒踊り 昭和三〇年（一九五五）頃まで花尾神社に奉納

上演場所 花尾神社

特 色 ①三尺棒のみ②三尺棒と鎌（「カマ」という）③三尺棒

と六尺棒④六尺棒と鎌（「ウチワケ」）⑤チョイのチョイ

の五種類。踊によって歌詞が決まっていた。

◇久保山下棒踊り 昭和一〇年（一九三五）頃まで

上演期日 旧二月二日

上演場所 花尾神社

特 色 歌は久保山上と同じ三部で、長唄もあつた。アトヤマに

は棒踊りと同じ歌でいくつか踊るが、三味線は付かなかつ

た。

◇向江谷棒踊り 戦後も踊られた

上演期日 旧二月二日

上演場所 花尾神社

特 色 ①三尺棒と六尺棒②三尺棒と鎌③六尺棒と鎌の三種類。

吹き流しを立て、大きな提灯二個を掲げて、長唄を歌い

ながら神社に向かう。奉納の後に個人宅を廻った。面を

被りボロを着て先導するサツキョンがいた。

◇大下棒踊り 戦後中断し、昭和五五年（一九八〇）頃に復活

上演期日 旧二月二日

上演場所 花尾神社

特色 行進の時は長唄を歌う。踊歌はアゲ・トリ・カブの三部。

アゲで整列、トリで前へ進み、カブで踊る。

◇丸山棒踊り

昭和三〇年頃まで踊っていた。踊りは大下と同じ。

第三節 疱瘡踊り

1 岩戸のほうそう踊り

概要

伝承地 花尾町岩戸

伝承者 岩戸ほうそう踊り保存会

上演期日 新暦の九月二三日の花尾神社祭礼、四月始めの馬頭観音

祭り、九月の敬老会、花尾小文化財少年団による学習発

表会や運動会、町の文化祭等。花尾神社の秋の大祭には、

祭典の後境内で踊られる。

上演場所 九月は花尾神社境内

上演主体 岩戸ほうそう踊り保存会

芸能分野 風流系

由来 伝播の時期は不詳。昔は疱瘡（痘瘡・天然痘）が流行し、

多くの死者も出た。人々はこの伝染病を非常に恐れ、集

落の入り口に道切りの縄を張り、塩・米の他に胡椒を吊

り下げて悪霊払いをした。それでも入ってきたときのた

特色 豆絞りの手拭いには軽いおほその発疹との関係があるよ

うに思われる。

芸態はシベ踊りが核になっている。大シベの紋付き袴の旦那と踊り子の奥方が疱瘡の防除と軽減を祈るため、近世中・後期に隆興を極めたお伊勢詣りの様子を芸能化したものである。

また、三味線の導入や手踊りの所作から、近世芸能の範疇に入るが、太鼓を踊りながら打ち、シベをかざして踊る様子などよく練られた芸能となって息づいている。

構成と芸態

道楽の後、先踊り四、シベ（御幣）踊り四、後踊り四の順に踊られる。

①道楽…太鼓の楽で行く

②先踊り

〈三五郎ザツツ〉

踊り子は扇子を開いて縦二列になって踊りながら境内中央に出る。扇子を開いた右手を高く上げて踊って行く。風流の特色の晴れやかさがいっぱい表現された踊り行進である。太鼓の人達は後部について踊りながら打って行く。歌はない。楽のみ。

〈楽のみ〉

楽に合わせて二列になつ

て手踊り

〈傘踊り〉

シベ配りの面の人達二人が配った唐傘を全員開いて右手に持つて二列で円陣を描きながら踊る。歌はない。楽のみ。

〈楽のみ〉

二列で手踊り。両手を前や横に上げて踊る優雅な踊りである。

③シベ踊り

〈出端〉

大シベを持った黒装束の三人を先頭にして、その後に踊り子たちが三列縦隊になって右手に扇子を開いて持ち、踊りながら境内中央へ出て行く。大シベは静かに進む。

〈一寸坊〉

シベ配りのメン二人が小シベを踊り子全員に配る。その間、踊り子たちは片膝立ててかがんでいる。大シベの三人のうち二人は踊り子たちの左右を行く。踊り子たちはこの時は横三列になっている。その時、踊り子の中央の人が「東西」というと、残りの一人の大シベ持ちが列の中央の前に立つて、その場を回り、前へそして脇へと



岩戸のほうそう踊り（花尾神社）

行く。歌なし。

〈シベ踊り〉

踊りがこの「東西」を合図に始まる。大シベの三人は大シベを捧げ持つて踊りの列の西脇に立ったままだが、踊り子たちは小シベを一本ずつ持つて踊る。小シベを片手に持ち、あるいは両手に横に捧げ持つたりして踊る。祈り踊る感じである。歌は「様はお伊勢…」の歌い出し。

〈一寸坊〉

先と同じように踊り子たちは三列縦隊になつてかがんでいると、「東西」と声がかかって、大シベ持ちが踊りの列の前の中央に出て、その場を回る。そして、前へ出て二回回る。その後シベ配りのメンが小シベを集める。歌なし。

④後踊り

〈会津殿様〉

大シベ三人も一つの輪の一員として間に挟み（三人は点々と挟んで）、手踊りをする。歌あり。

〈今年や〉

大シベ三人を輪の中央に立たせて（大シベを持ったまま、但し、この大シベの人達は、時々右手に大シベを持ち、左手を動かして踊る）踊り子たちは一つの輪になって踊る。歌あり。

〈五代町〉

「今年や」と同じ隊形で踊る。この踊りは手先がキチキチ動いて踊る手踊りであるが、大隅の八月踊りに見られる振りとも似通うものがあるとされる。歌あり。

〈花の松島〉

「会津殿様」と隊形は同じであるが、優雅なメロディーと手振りの手踊りである。歌あり。

以上の後踊りの四つは皆手踊りである。そして、いずれも時計と逆回りに踊っていく。歌があるものは、すべて第五節に掲載した。

人員・役柄・衣装・道具など

今は全員女性であるが、昔は太鼓は男性、踊り子が女性であった。

大シベ（御幣）持ち…女性三人（但しシベ踊りの時）

踊り子…女性二四人（多数）。全員が小シベと唐傘を持つ。

メン…女性二人

太鼓…女性六人、内三人は太鼓を両手で持ち三人は打つ。二人一

組

拍子木…女性一人

三味線…女性三人

○大シベ持ち・踊り子…服装は踊り子全員が豆絞りの手拭いをおこそ頭巾式に被り、赤い長襦袢じゅばんを着けそろいの浴衣を着る。昔は揃いの緋かすりの着物であった。浴衣は右片袖を脱ぎ、足は白足袋のみで、草履は履かない。大シベ持ちは黒紋付きに黒袴を着け、黒のおこそ頭巾、白足袋姿で大シベを捧げ持つ。シベは大シベ（三人が持つ）と小シベとあるが、大シベは三節竹（ナエ竹）を使い、長さ八六サシ、直径二サシのもので、それに長さ五〇サシの紙の御幣（三垂れ）がつけてある。小シベは一節のナエ竹を使う。その長さは二〇サシ、直径〇七サシのものに二垂れの御幣を付ける。

○メン…適当な仮面（引用者注―お多福など）を被って頬かむりを

している。このメンが踊り子全員に小シベを、傘踊りのときは傘を配る。

○太鼓…一人が太鼓を両手に持って腰高にしてくると、もう一人は二本のバチで同時に打ち下ろす。二人とも踊りながら打たせ、打つ（太鼓は左右に傾けながら打たせて）というもので、太鼓打ちを踊りに取り込んでいる。拍子木は時々打つだけである。

衣装は揃いの法被に黒のパッチ、白足袋というもので、かつては太鼓役を男性が担っていた様子がうかがえる。

○三味線…三人が脇で鳴らすのみで踊らない。

組織と運営

出演資格…岩戸在住の女性。もとは太鼓打ちは男性。

保存会…岩戸の疱瘡踊り保存会 代表 末吉政春

所在地 郡山町厚地（現花尾町）岩戸

指導・伝承者…保存会で

練習…岩戸公民館で練習するが、四月の馬頭観音祭り、九月の敬老会、九月二三日の花尾神社例祭というぐあいに、一年に何回も踊り、その都度稽古を二、三回やる程度で十分である。

（下野敏見「郡山岩戸の疱瘡踊り」『鹿児島県の民俗芸能』所収）

2 その他の疱瘡踊り

◇常盤疱瘡踊り 昭和三〇年（一九五五）頃まで

伝承地 上常盤・常盤・坪久田・中福良の常盤方限

上演期日 三月一五日、四月八日の灌仏会にも踊る

上演場所 潜木神社他

特 色 三味線・太鼓が付き、メンドンというサツキヨンが場を

とり、踊が始まる。男性四人のシベ持ちがいた。

◇大浦疱瘡踊り 昭和二八年（一九五三）頃まで

大浦だけで踊る。三味線・太鼓が付き、サツキヨンがいた。

◇上之丸・小浦疱瘡踊り 大正初期（一九一〇年代前半）まで

伝承地 小浦と上之丸全体

上演場所 山祇神社・花尾神社

特 色 サツキヨン、シベ持ちがいた。婦人だけでなく各戸一人

ずつ参加した。

◇東雪元疱瘡踊り 大正初期（一九一〇年代前半）まで

伝承地 東雪元だけ

上演場所 本岳の神社

特 色 各戸から二、三名が参加した。

◇八重疱瘡踊り

昔踊っていたが、詳細は不明。

◇仕明・梨木野・大中疱瘡踊り 大正一二年（一九二三）頃まで

伝承地 仕明・梨木野・大中

上演場所 東市来町萩の伊勢神社と養信寺

特 色 三味線・太鼓付き。ミチクチという先導役がいた。「よ

さこい節」「ツンツクツンツク」という唄が入った。

◇有屋田疱瘡踊り 大正初期（一九一〇年代前半）まで

サキヤマがいた。

◇東秀疱瘡踊り 昭和二二年（一九四七）頃まで

伝承地 湯屋・宇都・有島

上演期日 祝賀行事にあわせて

特 色 三味線・太鼓がつく。①出端②様はお伊勢③今年や④御

代松⑤ひきまわし⑥まえる節⑦松島節の歌詞が残されて

いる。

◇白石疱瘡踊り 明治期に踊っていた。白石だけでの踊りかは不明

◇宮脇疱瘡踊り 大正初期（一九一〇年代前半）まで

大平と一緒に踊る。帖佐の疱瘡の神様に奉納したこともある。

◇大下疱瘡踊り

戦後も踊ったことがある。丸山と一緒に踊った模様。

第四節 その他の民俗芸能

1 西俣の八丁杵踊り

概要

伝承地 西俣町

上演期日 花尾神社例祭九月二三日、他不定期

上演場所 花尾神社への奉納、町の文化祭や日置地区の広域文化芸

能発表等

上演主体 西俣八丁杵踊り保存会 代表者 西俣公民館長

西俣町の青壮年・小中高生、総数二〇〇〜三〇〇人

芸能分野 風流系 田の神踊り

由 来 西俣の八丁杵踊りは西俣下集落にあった諏訪神社の奉納

踊りの一つであったため、かつては西俣下の人々によって踊られた。明治初年、この神社は小山田町の諏訪神社に合祀されたため、一時は廃れていたが、日露戦争の戦勝祝賀で復活し、今では西俣全体で踊りが伝承されている。五穀豊饒や戦勝祈願に踊られてきたものである。

特 色

面を着け、大型の張り子を背負った踊手たちが、大きくかつコミカルな振りだめでたさを表現する。

構成と芸態

最初「道開き」で勇壮に跳びはねながら円陣を作り、次に「出端」「庭踏み」と続き、さらに二列横隊に庭を取り、唄に合わせて左に四つ、右に四つのいわゆる八丁杵の動作をとる。最後は、囃子ことばに合わせて「カマキリ」の真似で、面白おかしく踊って幕となる。踊りは実時間二〇分くらい。歌詞と囃子ことばは第五節を参照。

人員・役柄・衣装・道具など

- 太 鼓…二人
- 三味線…二人
- 唄い手…二人
- 踊り子…一五人

踊り子の衣装には二つの型がある。ヒョットコ・お多福・天狗等の面に、日本タオルの鉢巻き、ほおかぶり、緑の襟たすきがけ、脚は白のももひきに白足袋、草鞋履きまでは全員同じだが、大きな鯛をかたどったものを背負う一人と瓢箪を腰に下げる一人は単衣の長衣装を

たくし上げ、それ以外の踊り手は右手に日の丸の扇子を持ち、白の襟なし長袖に袴はかまばきという凝ったいでたちで、所狭しと跳びはねて踊るものである。

組織と運営

- 出演資格…西俣町の青壮年男子・小中高生男子
- 指導・伝承者…経験者・有志
- 保存会…西俣八丁杵踊り保存会
- 練習…奉納前に集中的に練習する

場所 西俣自治公民館

〔鹿児島県の民謡〕『鹿児島県文化財調査報告書第30集』鹿児島県教育委員会編 昭和五七・五八年度

2 子供の手踊りと芝居

かつて旧暦八月一二日の花尾神社大祭には、太鼓踊りだけでなく、子供の手踊りと芝居も演じられていた。



西俣八丁杵踊り（花尾神社）

◇子供の踊り

踊り子…男女とも二五歳未満の者で、女の子が多い。男の子は

手踊りより剣舞など勇ましい踊りを踊ることがある。

三味線…一六、七歳の女の子で、七、八名が選ばれる

◇芝居

役者…戦前は一五歳以上三〇歳までの青年（父親が太鼓踊りを

踊る家では、長男は太鼓踊り、次男は芝居をする習わし）

戦後は女性が多かった。

指導者…串木野の江藤亀太郎（義太夫）

練習…八月七日から始まり、夜の七時から一〇時半ごろまで

場所…人家を借り、舞台を造って練習した。

道具…芝居のかつらや着物は、串木野方面の道具屋から借り受けた。

演目…「忠臣蔵」^{（開力）}「太功記」^{（開力）}「寺子屋」^{（開力）}「静御前」^{（開力）}「平敦盛」^{（開力）}「三番

叟」など

練習には、太鼓踊りの人達や花尾・郡山・東俣・川田方面からも見に来て賑わった。

当日は、昼前の一時間から祭典が行われ、続いて一二時過ぎからまず太鼓踊りがあり、続いて手踊りと芝居が行われた。見物人からは多くのハナ（祝儀）が贈られ、踊り方の代表者から次のような披露の言葉があった。

「（拍子木の後 東西東西幕内より花のご披露を申し上げます。金子一円、右は当村花村一郎様より、ただ今の踊り子連中におん花としてつかわさる。この儀は直ちに御礼申し上げねばならぬことには

ござ候へども、私はばかりながら幕内より花の御礼申し上げます。いずれかの儀はさよう。（拍子木）」という次第。

この子供踊りや芝居も昭和二〇年代で終わりを迎え、今は懐かしい思い出となっている。

（佐々木鶴吉「子供の踊りと芝居について」『花尾の歴史』花尾小学校編 昭和五九年一月。藪田睦雄の談話より）

第五節 民謡・里謡

本節の6までは、昭和五七・五八年度の鹿児島県教育委員会による「鹿児島県の民謡」（『鹿児島県文化財調査報告書第30集』鹿児島県教育委員会編 昭和五九年）と当時の現地調査票を基にして、現況や歌詞などを若干補った。この調査に基づく伝承状況・伝承地・伝承者のデータには、〇県の印を行頭に付し、民謡の種類と伝承状況の区分は左記の通りである。

◇種類

A 労作歌 B 祭り歌・祝い歌 C 踊り歌・舞謡

D 座興歌 E 祝福芸歌 F 子守歌

G わらべ歌 H 行事歌 I その他

◇伝承状況（原本はアルファベット）

イ 歌詞・曲とも完全に伝承 ロ 思い出して歌えるもの

ハ 歌詞のみ伝承

1 労作歌

「どんぢ節」〔A―イ〕

◎伝承地 川田（現川田町） 伝承者 山内吉蔵

家を建てる際、柱を据える土台石の所の地盤固めるときに歌う「地つき歌」。歌と一緒に歌いながら、柱に掛けた綱を引き、柱の重みで地盤を固める。作業に合わせて歌う関係で、リズムは単調、歌詞は短く、囃子言葉は長く、何度か繰り返す。一人対多勢の掛け歌。なお、川田以外の各地でも地突き歌は歌われているが、歌詞はそれぞれに異なるようだ。

・歌詞（○印は一人で歌い、後の囃子は全員で歌う）

○ハー ソイジャエー

○サツサこれから始まりますー

コラ ヤットコセー ヨーイ

ヤナー

ジャンドガソーラガエー イマハララガ ヨイヨイ

コラヨイトコセー ヨーイトコセー（以下 囃子省略）

この屋敷は めでたい屋敷 鶴と亀とがよー

七つ八つから 大工はすれど 人の口には 戸がたたぬ



東俣の夏祭りにて

2 祭り歌・祝い歌

「三下がり」〔B―イ〕

◎伝承地 厚地（現花尾町） 伝承者 園田サワ

酒宴の席で歌われ、日時を限定しない。民謡としては、荘重な風格をもつ。楽器は三味線や太鼓。一人歌い。

・歌詞

一、一じゃ女界灘 二じゃちりが灘 三じゃ薩摩の黒の瀬戸

二、駒下駄の音はすれども姿は見えぬ 背戸の松風音ばつかいじゃ

三、麻裏草履の 鼻緒でさえも 切れたな 心地がよいものか

四、わしが三下がりがた 弾きやんなな 三な下がらじ二が下がる

3 踊り歌・舞謡

①「明け鴉」^{あがらす}（天津絵節・おちえ節の中の歌）〔C―イ〕

◎伝承地 郡山（現郡山町） 伝承者 森山エミ

祝い事に唄われ、日時の限定はない。歌い方は一人、楽器は三味線、ゆつくりした調子。歌の中に文句と二上がりが入っている。

・歌詞

雪はちらちら 降り積もる お客と女郎衆は 縁先に

そばにや 芸妓が三味を弾く 今宵はひと間で ひと休み

暗さと涙で 顔振り上げる

・文句

して あのと二階で 弾く三味は いつぞや 主の入りつづき
寝間着のままよと 引き寄せて 互いに語る 楽しみを
今宵に引き替え 今頃は どこへどうして おられるやら
とにかく添われぬ 二人が身の上 チー味気無い 浮世じやのー
「二上がり」

好いたお方には わしや命でも なんの惜しかる 露の縁
浮世じやな 浮き川 宴のつとめの身
落ちる涙は 雪と消える 今宵は 間もなく 明け鴉

②「二上がり」

◎調査地 郡山(現郡山町) 伝承者 森山エミ

三味線に合わせて

無理どめせずとの そこ離せ 明日の日にちが 無いでない
止めるそなたの心より 帰るその身は どんなにつらからう

おお おーや

③「すもとい節」〔C-I〕

◎伝承地 郡山町全域(現花尾・東俣・川田・郡山・油須木・西俣・有屋田・岳町)、伝承者 吉永ミサ

酒盛りの席で歌われ、日時は限定しない。一人歌いで、緩やかなテンポ。踊りも割合緩慢である。

・歌詞

一、サアー アー ハアエー

相撲じゃ相撲じゃと 女子おなこを寄せて
サアー アー ハアエー

相撲じゃおなこならぬ ハラヨイシヨ 女子寄せ

二、サアー アー ハアエー

相撲はすんだすんだ 相撲取りは戻せ
サアー アー ハアエー

④ 獅子舞の前座踊りの歌〔C-I〕

◎調査地 厚地大平(現花尾町) 伝承者 脇 清志・野下謙次

前田繁志・大平政男・大平正一

◎大平獅子舞保存会

以前は旧二月一二日にも奉納していたが、現在は秋分の日に行われる花尾神社大祭だけである。

獅子舞は棒踊りと組み合わせられており、手踊りのハンヤレから棒踊りの三尺棒踊り→鎌踊り→六尺棒踊りまでが前踊り、獅子舞が後踊りとなる。

ハンヤレは大人の歌い手が椿の木に御幣を下げた「ヤマ」の前に立てて歌う。此の歌の神聖さを表し、言霊を尊重している。獅子舞の「アゲ」と「トイ」の処は、よく声の通る人が歌う。始めは悠長に、「カブ」の処はにぎやかに。歌い手は五人くらいの少人数。楽器は、法螺貝ほら・太鼓・すり鉦。踊りは激しい。

・歌詞



大平獅子舞

一、花の松島 ばらばら松よ ハーエイトナー サノエート
からい男の顔かくす ハーエイトナー サノエート

二、これの座敷は 祝いの座敷 ハーエイトナー サノエート
黄金花咲く 金「鐘」がなる ハーエイトナー サノエート
三、揃た 揃たよ 踊り子が揃た ハーエイトナー サノエート
稲の出穂より まだ揃た ハーエイトナー サノエート

四、あがれあがれよ 重ねてあがれ ハーエイトナー サノエート
お前さん御馳走 とりあげる ハーエイトナー サノエート

五、松が茂りて お顔が見えぬ ハーエイトナー サノエート
折りてたもれよ 一の枝 ハーエイトナー サノエート
六、おごが三度笠 おしやげて被れ ハーエイトナー サノエート
少しお顔が 見とござる ハーエイトナー サノエート

七、もうよかろうや 皆様方よ ハーエイトナー サノエート
近所隣に 邪魔をする ハーエイトナー サノエート
笹山オンガメ拝まんか 拝まんか こんごえつ (五合灸)
してくると ア ジジジ…

⑥「ラツパ節」〔Cーイ〕

◎伝承地 郡山町全域(現花尾・東俣・川田・郡山・油須木・西俣・
有屋田・岳町)、伝承者 吉永ミサ

酒盛りの席でよく歌われ、日時は限定しない。物語風の歌で情緒
がある。ラツパの音色を囃子言葉として入れたのはおもしろい。特
に踊りはない。一人で歌う。

・歌詞(左記の「○」印は調査票のまま)

○ 雪はしんしん 降り積もる 障子あくれば 銀世界

さぞや満州は 冷たかる 思えば涙が 先に出る
トコトツト ストツト

一、畳たたいて ちの方 愠気で言うのじゃ ないけれど
ひとりで さしたる傘なれば 片袖濡れよう はずがない
トコトツト ストツト

二、片袖濡れても 愠気するな 夕べのお連れは 男連れ
聞けば お前さんの 元馴染み 云えば 愠気はこちらから
トコトツト ストツト

三、いか程お隠しなされても 蛇の道^みちや 蛇だよ すぐわかる
お前さんの浮気を 知らぬよな やばな わたしじゃないわい
な
トコトツト ストツト

⑦「おちえ節」〔Cーイ〕

◎調査地 東俣(現東俣町) 伝承者 白石ヒデ

酒宴の場でよく歌われ、日時は特に限定せず。静かな調子で、物
語を聞かせるような歌い振り。踊りはゆっくりとした動き。①の大津
絵節と歌詞が違う。

・歌詞

大阪を立ち退いて 二人の姿が目立たたば かり籠で人目を忍ぶ
奈良の旅籠屋 宮の茶屋 一日と二日と 月日を暮らす

二〇日余りに 四五両を使い果たして あと二分残る
金より大事な長兵衛さんが 科人となられましたも みんなわた
し故さぞやお腹も立ちましようや 因縁つくぢやとあきらめくだ
さんせ

⑧ 「伊勢もんど」〔C-I〕

◎伝承地 郡山町全域（現花尾・東俣・川田・郡山・油須木・西俣・有屋田・岳町） 伝承者 盛田郁子

酒宴の場でよく歌われ、日時を限定しない。ゆるやかでのんびりした調子。踊りも同じく大らかである。楽器は三味線と太鼓。

・歌詞

一、伊勢はナー ななび 七度 熊野じゃ三度 ハー ヨイヨイ

愛宕様には ヤンデ 月詣る

ササ ヤアトコ セーノー ヨイヤナア

アレワイサ コレワイサ セノ ナンデモセー

二、傘を忘れた 峠の茶屋で ハー ヨイヨイ

空が曇れば ヤンデ 気に掛かる

ササ ヤアトコ セーノー ヨイヤナア

アレワイサ コレワイサ セノ ナンデモセー

4 座興歌

① 「四季節」〔D-I〕

◎調査地 上ノ丸（現郡山町） 伝承者 高橋ナル

宴会などの座敷等で歌われ、日時は限定しない。穏やかな調子で、明るい曲である。楽器は三味線で、踊りはない。

・歌詞

一、春の日に ぶらぶらと しつぽり濡れる 軒の雨

濡れてほころぶ 山桜 花がとりもつ 縁かいな

二、夏の涼みに 両国や 出船 入り船 館船

上る涼船 ほし下る 玉屋がとりもつ 縁かいな

三、秋の夜長に しんしんと 好いた同志と さし向かい

晴れて差し込む ガラス窓 月がとりもつ 縁かいな

四、冬の寒さに 置炬燵 ふとんが恋の 仲立ちで

積もる話は 寝てとける 雪がとりもつ 縁かいな

② 「磯節」〔D-I〕

◎伝承地 郡山町全域（現花尾・東俣・川田・郡山・油須木・西俣・有屋田・岳町） 伝承者 盛田郁子

酒宴の席で歌われ、日時を限定しない。明るい曲、テンポも普通。楽器は三味線と太鼓。多数歌い。

・歌詞

一、浮世離れて 奥山住まい 恋も愒りんき気も 忘れていたが

鹿の鳴く声 聞けば昔が 恋しゆてならぬ

二、磯で名所は おほらい様よ 松が見えます ほのぼのと

松がネ 見えます ヤレコノドスコイ ほのぼのと

三、山で赤いのは ツツジとツバキ 咲いてからまる 藤の花

咲いてネ からまる ヤレコノドスコイ 藤の花

5 子守歌

子守歌〔F-I〕

◎調査地 郡山（現郡山町） 伝承者 時崎サツキ

こどものお守りをしているときに歌った。極めて単調で、語るような調子で歌う。楽器は利用しない。歌詞中の「もくよん(実)」は、ムクロジの実で正月の羽根つきの羽根に用いる黒い種子のこと。

・歌詞

鳥のチイチョ(父親)はどこへ行た あ山越えて里へ行た
里の土産は何々か 赤馬一匹 黒馬一匹買うて来た
その馬どけへ(どこへ)つねでたか(つないでおいたか)
むかへん三本松 つねでたが
何を食わせてたか 去年の粟殻 今年のそまがら(蕎麦殻)
抱っかせ 抱っかせ してえたが
あしたん朝 行たつみたや そん馬おらんじ(いなくて)
あせくり ほたつて(かき回して) みたや
もくよん実 ひとつあえちよつた(落ちていた)
かんわるいな(かみ砕くには) 惜しうし、つんわるいな(割るに
は) 惜しうい
ふんわつてみたいや 三つになる 稚児さまの
紋付き袴で おでやつた(出て来られた)
ホホイノー ホイホイ
(後付) ほほりのケサギク 墓めへ(墓参りへ) 行けや
花が無かで 花はくるつで(あげるから)
もどいがならんで(帰れないから)
かろうてもどいが(おんぶして帰るから)
ホホイノー ホイホイ

6 行事の歌

ほうそう踊りの歌「H-I-I」

●調査地 岩戸婦人会 伝承者 末吉イク・フミエ

●岩戸ほうそう踊り保存会

花尾神社の例祭や町の文化祭・日置地区広域文化祭等で発表、静かなメロディーであり抑揚はない。踊りも荘重さがあり静かである。楽器は三味線と太鼓、三味線を弾きながら二人で歌う。踊りは岩戸集落のほうそう踊り保存会による。花尾小学校の文化財少年団への伝承活動が続いている。

ほうそう 疱瘡(痘瘡・天然痘)という恐ろしい伝染病から逃れるため神仏に祈るための踊りである。

・歌詞

「様はお伊勢」
さまは おいせ おほらいばこ メデタイ メデタイ
め(詣) れば その日の きと(祈禱)となる
さまは 梅の木若木でなるか メデタイ メデタイ



ほうそう踊り (岩戸婦人会)

「会津殿様」

会津殿様、イワシかザコか、かりに追われて逃げて行く。可愛
いカッコロウ車に乗せて、行けよはつはな箱根山あなた百まで、
わしや九十九まで、共に白髪が生えるまで

「今年や」

今年やよい年 おほそが流行る カルイト カルイト

おほそ お神様 踊り好きでござる

踊よ踊れば おほそもかるし カルイト カルイト

「五代町」

ごだいまちの せんがめじよ アラヨイ ヨイ

二十や はたちで お伊勢参り アラヨイ ヨイ

よかよめじよが 出て招く アラヨイ ヨイ

やるかおしもどそうかぎようやのはままで アラヨイ ヨイ

お伊勢さまに さままいる アラヨイ ヨイ

お伊勢さま おみやげにや おほそ 三つ めでたいな

しょうがあえ メデタイ メデタイ

「花の松島」

花の松島、バラバラ松よ、可愛い男の顔かくす。可愛いカッゴ
ロウ車に乗せて、行けよはつはな箱根山。源氏やかたのから孟
宗竹は元は一つでウラ七つ

(下野敏見「郡山岩戸の疮瘡踊り」『鹿児島県の民俗芸能』所収)

【参考・引用文献】

鹿児島県の民俗芸能―民俗芸能緊急調査報告書

鹿児島県教育委員会

南日本文化研究所叢書Ⅱ鹿児島県地区別民俗芸能要覧

薩摩編 松原武実著 鹿児島短期大学南日本文化研究所

鹿児島県文化財調査報告書第30集

鹿児島県の民謡 民謡緊急調査報告書

昭和57・58年度 鹿児島県教育委員会

