

文章の始まりが見えないときは下に少しスクロールしてください。



東戸塚地域生活史

「平戸永谷川の風景」を締めくくるにあたりミスターKが生まれ育った東戸塚地域の生活史をまとめておきたい。

いままで、折に触れ断片的に書いてきたので重複する話も一つや二つではないが、まとめということでご容赦願いたい。

衣食住という言葉がある。この三つの要素は人々の生活の基本中の基本であるから、そういう原点に帰って、この地域の生活史を振り返りたい。とはいえ、その時代的背景はミスターKが生まれたころから成人に達するまでの約20年程度。あるいはその前後を含めたごく短い期間である。

衣について

衣類の基本は和・洋装と基本的には明治以降それほど大きな変化はない。

しかし、中身を見ると材質・デザインなどは、この半世紀という時間の中で大きく変化していることは誰の目から見ても疑う余地のないところである。

半世紀くらい前の衣類の素材は木綿と麻が主流であった。

ミスターKが小学生のころの児童服（一応学生服風、女子はセーラー服など）の素材は木綿であった。ゴワゴワして肌触りは、お世辞にもよいとはいえなかったが風通しが悪かったので冬場には暖かく雨にもある程度強かったので着た切り雀には好都合であった。だがしかし暑い季節になると通気性の悪さから往生したものである。

当時でもウールなんていう高級素材がなかったわけではないが高価なもので一般的ではなかった。そのウールの代用品みたいなものに人絹があった。

レーヨンともスフなどとも呼ばれた繊維で、いわゆる化学繊維である。当時の人絹は肌触りは絹っぽかったが耐久性という点では天然ウールには程遠い粗末なものであった。ミスターKも悪ガキのころこの人絹の衣類を着たことがある。すぐ破れたり裂けたりしたので、いつも継ぎはぎだらけのズボンやシャツを着ていた。

いま、若者ファッションの一つにジーンズのダメージファッションが流行っているようであるが、昔ボロ着はみっともないということで破れたり裂けたりしたら母がすぐに継ぎはぎをしてくれた。

その化学繊維も今ではナイロン・ポリなど丈夫で且つ手入れがし易く安価なものが出回り木綿などはよほどコダワリの衣類以外には使われなくなってしまった。

余談であるが帝人あるいは三菱レーヨンなどという会社が今でもあ

る。帝人は帝国人絹製造株式会社、三菱レーヨンはそのものずばり、いずれも人絹の製造メーカーであった。

和装の部類では半纏がある。いまでも家庭などで着ている人も多いと思うが、昔の冬着としては必需品的存在であった。昔は布団生地などを利用し、冬には母が作ってくれた綿入れ半纏を毎日のように着ていた。

家着としてはもちろん、そとへ遊びに出る時も半纏を着て遊び着としても重宝した。

昔の子供が元気だったかどうかは定かでないが、けっこう風邪っ引きが多く青っ鼻を袖で拭いていたので子供達の半纏の袖はいつもピカピカであった。

それから体操着であるが今のようにキチンとした体操着はなかったのが男の子は体操の時間には下着である木綿パンツで女の子は、いわゆるブルマーであった。

中学生くらいになると白いズボンのトレパンをはくようになった。また余談であるが、先日、伊勢神宮の式年遷宮の中の「お白石持ち」行事に参加した。その時の衣装は、上から下まで白一色という決まりがあったのでトレパンを思い出し、そそくさとスポーツ用品店に出かけたところどこの店にも置いてなかった。もはやトレパンなるものはないのであろうか。

次に履物であるが、先ずは足袋、これも木綿素材のもので冬場には欠かせない履物であった。足袋は下駄や草履などの履物と大いに関連があった。つまり日常的履物としての下駄や草履は足の親指と人差し指の間に鼻緒を懸けるので靴下では具合が悪かったのである。もちろん先割れ靴下が無かったわけではなかったが履物の主流が下駄や草履だったので必然的にそうなったのである。

いま足袋を履くのは和装（着物）の時くらいで日常生活では殆んど履かなくなったが靴下（種類にもよるが）よりはるかに暖かい履物だと思っている。

当時ズック靴やゴム長靴があるにはあったが通学靴して使う以外はあまり履かなかつたように記憶している。

ふだんの日常的な生活履物は、なんといっても下駄と草履であった。

下駄は、いわゆる駒下駄というやつで、よく履くので、すぐに歯がすり減り板びっこみたになってしまう。雪道を下駄で歩くと歯の間に雪が詰り往生したものである。



わらじと藁草履

草履はいわゆる雪駄というような上等なものでなく、各家庭で編んだ藁草履であった。近所の家庭は殆んどが農家だったので藁草履を作る素材の藁に困ることはなかった。それ故どここの家庭でも手作りの藁草履が普段履として使われていた。

いつかも話したがミスターKの家も同様に祖父や父が家族用の藁草履をしょっちゅう作っていた。

傍らで、それを見ていたミスターK。習わぬ経…ではないが、いつしか藁草履ができるようになり少なくとも自前のマイ草履くらいお手のものになった。

新調の藁草履は軽く弾力性に富み、とても履き心地のよいものであった。

昔操った杵柄、いまでもたぶん編めるはずであるが多様な履物がある現在あえて作る気もない。それよりなにより素材である藁がないのであるから話にならない。

手袋は一応毛糸のものを使っていたが素材がよくなかったせいか、すぐ穴が空いてしまい、これもよく母に繕ってもらった。

帽子は学校ではいわゆる学帽というやつで正面に記章を付けていた。ミスターKの小学校の記章は源氏のマーク「ささりんどう」であった。家庭生活では麦わら帽子が主流で夏の野外では必ず麦わら帽子を被っていた。

衣のメに洗濯のことを追加しておきたい。

衣類といえば洗濯がつきものである。

当時の洗濯といえば、その用具はタライと洗濯板が定番であった。

タライは木製の浅い丸桶で大きさはいろいろであったが一般的には直径60センチ位のものが多かった。

水を張ったタライに衣類を入れ洗濯板という波板でゴシゴシ洗うのである。

洗剤は固形の洗濯石鹸でいわゆる化学洗剤がでてきたのは、もう少し後年のこと。

タライの主な用途は、もちろん洗濯であるが子供の行水にも使ったしスイカを冷やしたり、かなり多目的に使ったものである。

後年といっても、いつごろか定かでないがアルミ製のタライも世に出回り湯を沸かしたりと用途も増えていった。

そんな中、昭和20年代（ことによるともう少し早かったかもしれない）電気洗濯機なるものが登場した。

我が家に電気洗濯機が入ったのは昭和30年代中ごろだったような気がする。洗濯槽に衣類と洗剤を入れスイッチを押すと水槽の中の羽が回転し自動的に洗濯ができた。

但し、絞りは手動で直径5～6センチの向き合った二本のロールに洗濯物を挟みハンドルを手で回し絞るというものであった。

いまの全自動洗濯機からみれば、なんとも幼稚なものであったが毎日の洗濯に追いかけていた女性にはすぐれ物の強い味方であったろう。

もう一つ思い出すのは洗い張りである。

まだ、和服（着物）が多かった時代。洗濯した着物を乾かす一つの方法である。

着物を一度ほどき反物状にして洗濯し洗い張り板という2尺×6尺くらいの板に糊などで貼り付け天日乾燥するというものである。

わが家にも十数枚の洗い張り板があったが衣類の洋装化に伴い、いつの間にか姿を消してしまった。

食について

当時の主食はもちろん米であった。かといって、子供のころ、100%白米のご飯は、正月・お盆・お祭り等、特別の日くらいしか食べられなかった。

日常的には、米に裸麦（大麦）を混ぜた「おぼく飯」が主流で、温かい内は、まあまあであったが、冷めるとまずい飯であった。「おぼく」とは、麦の意味である。

農家でありながら、十分な銀しゃりが食べられなかった理由として米は主な換金作物の一つであったことがあげられる。

とはいえ、現在の自主流通米のように自由に売れるものでなく、食糧管理法に縛られた供出米として、その殆んどを供出米としてとられたからである。

とられるというとすぐ年貢米を連想させる。ただし、年貢米は、文字通り貢物で税金そのものであるが、供出米は、政府による買取米なので、公定価格に基づいた代金が支払われる。

では供出米以外の米を自由に処分できたかということとNOで、売ったり買ったりすると、いわゆるヤミ米として見つければお縄であった。

玄米を精米する方法として、戦時中の写真などでは、一升瓶に米を入れ棒で突くなどという泣けてくるような光景を見たことがあるが、わが家には、すでにモーターで動かす精米機があった。5～6升の玄米を精米機に入れ半日くらい動かすと、精米になった。その際、副産物として米ぬかができるのであるが、この米ぬかは、ぬか漬け用・たくあん漬けの素材として重宝した。

当時の炊飯は主に、鉄あるいはアルミニウムの羽釜が使われていた。

熱源は、薪・木炭などで、竈（ヘツイ）を使って、初めチヨロチヨロ、中パッパというのがご飯炊きの極意といわれていた。

いまお釜で炊くご飯が見直されているようであるが、当時としては、ごく当たり前のことであった。いまの炊飯器では、オコゲができ難いが、お釜では、底の部分に香ばしいオコゲができて、オコゲに醤油を少しかけたご飯は最高の御馳走であった。

米としては、ご飯用のウルチ米のほか、もち米も多少作っていた。

餅についてと、米（稲作）の生産方法については、いつぞや詳しく話をしたので、ここでは割愛する。

わが家を含めた近在の農家では、麦も作っていた。種類としては、大麦・小麦で大麦は、前述のように、ご飯に炊込むもので、収穫した大麦は、逐次、農協の精米所に持ち込み裸麦（押し麦）として貰った。

小麦は、同様に農協で小麦粉に挽いてもらい、「うどん」や「ヤキビン」「すいとん」などに利用した。

「ヤキビン」をご存じかな、イメージとしては、ホットケーキやお好み焼きを想い浮かべて頂きたい。

小麦粉に重曹や甘味としてのサッカリンを入れ水で溶いたものを、鉄板で焼いたもので、午前、午後のお茶うけとして小腹足しにした。

その他、粉食材としては、石臼で躑いたソバ粉・米粉・黄な粉なども自前の素材で作ったものである。

穀類のほか、半主食として、よく食べたものは、さつまいもとジャガイモであった。

さつまいもは、蒸かしいものが定番で、田んぼや畑、あるいは、薪山に農作業で朝から晩まで出かける際、これも午前・午後のお茶うけとして、重宝した。

さつまいもは、定番の蒸かしいものほか、乾燥させて粉にし、いも団子にしたり、乾燥芋にしたり、あるいは、焼き芋にしたり、時に、贅沢とされた大学芋にしたりと、結構用途が広がった。

ジャガイモは、今でも重宝な食材であるが、わが家では、塩茹で、よく食べた。

6月になると、新ジャガが採れ、これを塩茹で頂くのであるが、やはり同じころできるラッキョウの塩漬けとコラボで食べるのが、ミスターKの好物であった。

屑ジャガは、擦りおろして、デンプンにした。葛粉は、本来、葛の根から採るものであるが、ジャガイモのデンプンは、葛粉の代用品として、餅つきの時の取り粉としたり、クズ湯にして食べたりした。

ジャガイモは、そのほか、味噌汁の具や、肉ジャガ・ポテトサラダ・フライドポテトなど、多用途の食材として、いまでも、無くてはならない貴重な根菜である。

根菜としては、ほかに里芋・八つ頭・大根・蕪・生姜・ニンジン・ゴボウ・玉ねぎ、山イモなど基本的には、今と同じ顔触れの野菜である。

ここで是非触れておきたい話がある。な[・]が[・]薯^{いも}のことである。

いま八百屋の店先に並んでいるなが薯は、その殆んどが、畑栽培したなが薯で、俗に一年薯という品種である。

そのほか僅かながら出回っているのが、球状あるいは、手のひらのような大和薯。先端が扇状のいちよう薯などが多く、いわゆる自然薯といわれる天然ものは、まず八百屋の店先に並ばない。

それぞれの特徴としては、畑栽培のなが薯（一年薯）は、擦りおろすと、水気が多く、箸ですくえないくらい薄いのが、同じく畑栽培ながら大和薯・いちよう薯などは、箸で掴めるくらい濃く、またコクのあるなが薯である。

しかしながら、自然薯は、それらを遥かに凌ぐ粘度とコクのある素晴らしいなが薯である。擦り降ろして、そのまま醤油を垂らして頂くのが絶品である。また、だし汁でのばして「とろろ飯」にしても大変おいしいものである。

ここで話したいことは、そういう食べ方、風味の話ではなく、なが薯堀のことである。

ミスターK子供のころ単になが薯堀といえば、自然薯堀のことであった。

当時の東戸塚界限には、あちこちに雑木林がたくさんあった。雑木林には、山栗・あけび・グミなどの木の木のほかに、自然薯もかなり豊富にあり、大人達は、自然薯を掘り、それを市場や引き売りで売り捌き家計の足しにしていた。

そういう大人達の真似をしながら、小学生のころから、自然薯堀をする男の子が大勢いた。



自然薯のツルと葉

ミスターKもその一人で、ガキ仲間と雑木林に入りこみ、せっせと自然薯堀に没頭したものである。

自然薯は春に芽をふき、身近な木にツルを絡ませながら成長し、秋には木々の梢まで伸び黄色い葉っぱをなびかせる。

葉っぱが黄色いうちは、少々遠くからでも、あそこに自然薯があるとすぐわかる。その葉っぱを指し木の下に辿り着き、ツルを探し当て、

根っ子を探す、根っ子の部分をアズルといい、ここを基点にノミ（縦20センチ、横10センチくらいの板状）で長方形の穴を掘り進みながら掘り出すのである。

とはいえ、山の中であるから平らの部分など珍しく、殆んどが、急な斜面であり、かつシコ（竹の一種）や下草が生い茂っている所が多いので、思いのほかの重作業である。また土も柔らかいところは少なく、中には硬い岩状のところもある。したがって、自然薯もまっすぐしたものはいくつもなく、硬い岩にぶつかると、あちらこちらに曲がりながら成長してゆく。であるから、穴を掘り進むにしても、この先はどこへ曲がっているかの見当をつけながら慎重に掘らねばならないのである。もし見当違いをすると、途中でザックリ切っ飛ばしてしまえば半端ものになってしまうのである。

自然薯の大きさは概ねツルの太さと相関関係にあるので、立派なツルの場合地中の薯も大きいので、掘る穴の大きさも予め見当をつけて掘り始める。大きいものになると、地中1メートルを超えるものもあり、ノミの柄（大体1.3メートル）が足りなくなるような大物もある。そのような場合、穴の底まで十分に光が届かないので、途中で薯にノミの刃先で小さい傷をつけると白く見えるので推理をしながら最後まで掘るのである。が、失敗も多く涙を呑むケースも稀ではない。そんな苦労を重ね最後まで掘りぬいた時の感激はまた一塩である。

最後まで掘り終えても掘り損なっても、掘った穴は土で埋戻しアズルだけは、そこへ植えておく。そうすると翌年そのアズルが芽を出し、再び薯ができるのである。

以上は、ツルがまだ枯れていない状態の時の話であるが、秋も深まりツルが枯れてしまうと、その根っこを探し当てるのは至難の技である。

俗にツルが跳ぶというが、この跳んだツルの根っこを探し当てるには、豊富な経験と推理力が決め手になる。

すなわち、ツルが跳んでしまうと、地上に残っているツルは、節々ごとにバラバラになっていて、かつ、風などで吹き飛ばされてしまっている。

そのバラバラの一部から、全体像を推理しながら根っ子を探すというまるでパズル解きみたいな厄介な作業である。

したがって、ツルが跳ぶ前の状態を思い浮かべる力と、跳んでしまった状態から、そのツルの経路を推理する力。つまり、そういう原体験を

積み重ねたという大きな力がなければ探すことが不可能なのである。

こうして探し出した自然薯を掘り上げた時の感慨は、経験したことが無い人には、味わえない満足感であろう。

自然薯は、丹沢や山北の山林に入れば、まだまだ沢山あると思われるがミスターK、さすがに、その体力気力がないので、残念ながら昔話をする程度が関の山である。

次は、豆類であるが、一番ポピュラーなものは、隠元豆である。

隠元豆は、かの有名な隠元禪師が明から持ち込んだという伝説から隠元豆といわれているようである。

隠元豆には、ツル隠元と、ツルなし隠元があり、昔はツル隠元が多かった。ツル隠元豆は、細竹で組んだヤグラにツルを絡ませるもので、丈が2メートルくらいまで伸び、節々に白い花を咲かせ、やがて、そこに袋状の実をつける。ツルなしは、文字通りツルがない隠元豆で、背丈40センチくらいまで伸び、枝に同じく袋状の実を垂らす。

隠元豆は、実が緑いうちに、収穫し、てんぷらや、サラダで食べるのが普通である。

また、実らして、乾燥させて煮豆で食べることもあったが、煮豆に向くのは、同じ隠元豆でも、うずら豆や、花豆などの種類である。

次に多く作ったのが、南京豆で、横文字でいうピーナッツである。

別名、落花生ともいうが、その理由は、ほかの殆んど豆類が地上の莖に実をつけるのに対し、落花生は、花を咲かせた後、子房柄が地中に入り、その子房先端が肥大して莢となり中に実をつけるという特異な生育をすることから、その名が付けられているのである。

南京豆は、煎り鍋に砂を入れ、その砂の熱で乾燥した殻つき豆を煎り上げるという方法が我が家の煎り方であった。

寒い冬の夜。炬燵でお茶を飲みながら、殻を割りながら食べた南京豆はまだお菓子が十分になかった時代の貴重な間食食べ物であった。

また、乾燥前に塩茹でにした南京豆も、おやつとしてよく食べたものである。

それから、俗に、田のくろ豆といわれた枝豆も少量ながら作っていた。田のくろ豆といわれた由縁は、田んぼの畔に、50センチくらいの間隔で種を播き、その畔で育てたことから、その名がついたもので、枝豆で食べるか、実らせて大豆にして煮豆や黄な粉にして食べたものである。

その他の豆類としては、そら豆・エンドウ豆・あずき・ささげ豆などを、自家用程度に作っていた。

次によく作ったものに果菜類の、スイカ・カボチャ・メロンなどがあつた。

スイカは、苗床に種を播き、苗を10ないし15センチくらいに育て、畑に移植する。

移植した苗の廻りには藁を敷き詰め、保温をすると同時に地中にある害虫から実を守るためであつた。

しかし、スイカにとって最大の敵は、カラスであつた。スイカが実つて、さて収穫だというころ、必ずカラスが押し寄せ、あの鋭い嘴で、スイカを突つき甘い果肉を食べてしまうのである。スイカが熟したかどうか、人間は、その表面を指で叩き、ポンポンといい音がすれば、食べごろであると判断するのであるが、まさか、カラスもその手を使っているのかどうか不明である。不思議と中身が未熟のころは、カラスも手を出さない。

スイカに限らず、カラスや雀から農作物を守る手段として、案山子をよく立てた。

♪ 山田の中の 一本足のかかし 弓矢でおどして 力んでおれど
山では鳥が かあかあと笑う 耳がないのか 山田のかかし

ご存じ、「山田のかかし」の2番の歌詞である。

この歌にあるように、かかしなど、カラスからも馬鹿にされていたように、殆んど効き目などなかったようである。

いまメロンといえば、ハウスメロンのネット型がメジャーであるが、その他として、プリンスメロンもそこそこ出回っている。

しかし、我が家というか、この辺りで昔から作っていたのは、マクワウリである。

表面が黄色く果肉が白い小さいラグビーボール様のメロンであつた。

いまでも、時折、八百屋で見かけるが、あまり量は多くないようである。

リンゴやナシなど、あまり手に入らなかった時代、このマクワウリは、最高の果菜で、その甘い優雅な風味は、いまもって、ミスターKの好物の一つである

以上、主食である米・麦、そしてジャガイモやスイカ・メロンなどを紹介してみたが、残る葉物などに少し触れておく。

ここ東戸塚近辺の農家では、よい畑がすくなかったので、キャベツや小松菜などを量産する農家は殆んどなく、色々の種類の葉物野菜を自家用または多少出荷する程度のものであった。

わが家も、その例に洩れず、少量ずつであったが、一通りの葉物野菜を作っていた。

春秋は主にキャベツで数センチまで苗床で育て畑に筋植えし、硬い球状になるまで育てるのである。泣き所は、虫害であった。俗にヨトウ虫というモンシロ蝶の幼虫にやられるので収穫までに数回の殺虫剤消毒が必要であった。

わが家でも、春秋5畝くらい作っていた。家では到底食べきれないので、数回に分けて、平戸の丸大青果市場へ出荷して微々たるものであったが現金収入に繋げていた。

しかし、路地ものは、悲しいかな収穫は、どこの農家でも同じ時期になってしまうので、市場でタタキ売りにされてしまうのである。

ミスターKは、生意気にも18才で車の免許をとり、父にねだり小型のダットサントラックに乗っていた。そんなことで、市場へのお荷は、母と一緒に車で行くのであったが、キャベツを荷台一杯に積んでいても、せいぜい2～3千円程度にしか売れなかった。

父と母が丹精を込めて作ったキャベツであるが、1シーズンで現金になるのは、やっそこ1万円、よくて1万5千円でいどのものがあった。

母が、もうこんなこと辞めたいと涙をこぼしていたことをよく覚えている。

それでも性懲りもなく、どこの農家でも毎年毎年同じことを繰り返していたのであった。いつの時代でも百姓と貧乏は縁が切れない悲しい運命にあるのであろうか。

秋から冬にかけては、白菜やほうれん草・ネギなどを作り、時無し葉物としては小松菜を作っていた。

それから葉物ではないが、夏野菜としてのキュウリやトマト・ナス・タマネギなどを少量ながら栽培していた。また、これは栽培ものではないが、この辺りの農家は、たいてい裏山に竹藪を持っていたので、自然に生えたタケノコがふんだんにあった。

ミスターKは、このタケノコが大の好物で、味噌汁・焼き物もちろん

んながら、一番はタケノコの油味噌で、これがあれば、ご飯が何杯でも進んだ。

さらにさらにであるが、果物や木の実の類として、どこの家にもあったのが柿である。ミスターKの屋敷には、大きな柿の木が4～5本あり、次郎柿という甘柿と渋柿があった。次郎柿は、秋9月ごろになり実が熟れてくると、俗に粉が吹くといって、果肉に小さな黒いツブ状の黒点ができる。この時期になると、近所の悪ガキどもは、競って柿の木に登り、ムシャムシャ齧ったものである。甘い柿は自分が食べ、渋い柿を下にいるカニに放り投げあとで痛い目に合う話が「サルカニ合戦」の昔話である。

渋柿は、皮をむいて干し柿とした。これも中々旨いおやつになった。

それから、梅の木も数本あり、自家製の梅干もたくさん作り、おにぎりやお茶漬に重宝した。梅干で思い出したが、この時期にできるのがラッキョウで、ちょうど新ジャガもできるころ、以前にも書いたが、これもミスターKの好物で、新ジャガの塩茹とラッキョウのコラボは得もいわれぬくらい美味しいものであった。

「桃・栗3年・柿8年・柚子は9年で成りはじめ、梅はスイスイ13年、梨の大バカ18年」というざれ言葉があるが、梅が本格的に実をつけるにはかなり時間を要するようである。木の実としては、僅かな面積ながら栗畑があったので、俗にいう大粒の丹波栗がよくできた。しかし、味としては、丹波栗は大味で、旨さでは、雑木林にある山栗が小さな実ながら甘くて断然美味しかった。

話の間口がだんだん広がってきたが、栽培植物以外のものに眼を向けると、桑の実・バラいちご・サクランボ・アケビ・山グミなどがある。

その内、ミスターKの好物だったのが、桑の実で、川淵や田んぼの畔などに自然に生えた桑の木がたくさんあった。食べごろは、5～6月で、実が黒ずんでくると、ジュワっと甘くなる。これを手掴みでとり口に放り込むのである。

ミスターK、時々、実がたわわになっている桑の木に出くわすが、どういう訳か、採ろうとすると、スーッと消えてしまう不思議な夢を見ることがある。夢にでてくるくらいだからこれも好物の一つであった。桑の実を食べると、ペロ（舌）が真っ赤になってしまうので、食べたことがすぐばれる。いま時のお母さんなら、そんな道端にあるものは食べてはいけませんと怒るかもしれないが、昔のお母さんは、そんなことお構

いなしで、桑の実に限らず、バラいちご・山サクランボ・アケビ・山グミなど何を食べても小言を言われるようなことはなかった。なにしろ、トマトやキュウリなど、洗って食べるという習慣が欠けていたので、ちよいと摘まんで、衣服の袖で拭いて食べてしまうというのがごく普通のことだったのである。

穀物・野菜のほかでは、卵が自家製であった。たいていの農家では、庭の片隅に鳥小屋を作りニワトリを数羽ないし十数羽飼っていたので、家で食べるくらいは毎日生んでくれた。どこの農家でもニワトリの世話は子供の仕事で、家の周りに生えているハコベや、ニワトリが食べられそうな野草を摘んできたり、時に、小川でザリガニやドジョウを捕ってきてエサとして与えていた。

そんな中で覚えたことは、与えるエサによって卵に違いがでることであった。

野草やフスマなど植物性が多いと、タマゴの黄身はほんのりした黄色であるが、ザリガニを与えた場合黄身が赤くなることを知った。

次に調味料について少し触れておく。

基本的な調味料である塩・砂糖・お酢はどうしても買うしかなかったのであるが、そのほかの加工調味料は自家製の家が多かった。

代表的なものは味噌で、どこの家でも多少ながら作っていたようである。

わが家でも、母屋の裏に味噌部屋と称する小屋があり、祖父母や父母が仕込みをして大きな樽で二樽くらい作っていた。

昔は家族が多かったのも、それだけ仕込んでも1～2年で食べきってしまった。

それから醤油も自家製で、もろみを仕込み、絞りごろになると、搾り屋さんに来てもらい母屋の土間で搾ってもらった。搾りたての醤油は格段に旨かったと記憶しているがさてどうであったろうか。

搾りといえば、油もそうであった。たいていの農家では、この自家製油を作るために菜種の栽培もしていた。

実った菜種の実を農協にもってゆき、菜種油に搾って貰うのである。しかし、それほど大量にできるものではないので、自家製と雖も貴重なものであったことには変わりない。油で思い出したが、昔はローソクが高価であったため、神棚の灯明には菜種油を使っていた。小さな油皿に

灯心を浸しぼんやりゆらゆら灯していたことを記憶している。

ここまで、主として自家製食材について述べてきたが、自家製でないものは、どう調達していたかについて幾つか触れておく。

基本的な調味料。塩・砂糖・お酢以外の食材としては、魚・肉・豆腐は買わねばならなかった。魚については、近所に魚屋がなかったので、時折、戸塚や保土ヶ谷の魚屋に出かけていた。日常的には、行商屋さんに世話になっていた。

この辺りに来ていた魚の行商屋さんは、二人いて一人は、平塚の須賀から来ている人で、名前は忘れたが、10日にいっぺんくらいの割合で来ていたように思う。もう一人は戸塚の善さんという人で、こちらも10日にいっぺんくらい須賀から来ている人とかち合わないようなローテーションで来ていたと記憶している。

いずれも、重量級の自転車に魚箱を積んで家々を回っていた。魚種としては、鯖・鰯・鰯・鮭・イカなどが主なもので、時にマグロやカツオなども持っていた。

当時わが家でよく食べたものは、シコ鰯で、安価ながら、このシコ鰯のてんぷらは、とても美味しいものであった。

食の終わりに当時の台所事情をお伝えしておく。

いまの台所はキッチンとしてかなりシステム化しているが、この面での今昔は、隔世の感がある。

まず熱源である。都会と農村では事情が異なるが少なくとも高級家庭を除けば、その主流は薪炭であった。

わが家でも当然のことながら熱源は薪炭であった。但し、幸いなことに多少の雑木林を持っていたので自給で間にあっていった。そういう環境にない町場の家庭では、薪炭も買っていたので、燃料費もばかにできない出費だったに違いない。

煮炊きする設備として、どこの家庭にもあったのが竈である。

ブロックや煉瓦あるいはコンクリートで固めた小規模な炉であるが、いまの若い人たちは、見たことがないかもしれないので想像して頂くしかない。

一般的な竈は、大きな火口が二つに小さな火口が一つというもので、大きな火口では炊飯をし、もう一方には鍋をかけ味噌汁や煮物、小さな火口には鉄瓶をかけ湯を沸かしていた。

火口の下部は炉心で、ここに燃木をくべ火加減をしながら熱調理をするという構造になっていた。

この竈は火を燃やすことから防火上の配慮として、母屋から少し離し小さな別棟としている家が多かった。もちろん、土間の片隅を使っていた家庭も少なからずあるにはあった。以上は日常的な設備であるが、そのほかに大抵の農家には大釜があった。

直径5～60センチくらいの大釜で、主たる用途は、餅つき時で、この大釜に蒸気口を3個つけた板を乗せ、2～3升入りのわっぱ蒸籠を置きもち米を蒸すのである。

炉心には火持ちのよい大き目な木の根っこをくべた。

住について

ここでは品濃町・川上町を中心に、さらにもう少し範囲を広げて旧川上地区の住環境について大雑把に眺めてみたい。

昭和40年ごろの、この地域の住まいは、一握りのサラリーマン家庭の木造戸建て住宅、および長屋といわれた簡素な木造貸家。当時としては珍しかった鉄筋コンクリート造の小規模な社宅やアパートが点在する程度で大多数が農家であった。

特に、品濃町・川上町など現在の東戸塚駅周辺は、そのほとんどが藁葺屋根またはトタン屋根の農家で、記憶している限りでは、コンクリート造あるいは金属造の家屋は皆無であった。

したがって、ここでは、主に農家の家屋と、その住環境について述べることにしたい。

典型的な農家は、敷地が概ね150～200坪であったが、家の周りが畑とか水田あるいは竹藪などに囲まれていたので、敷地と敷地以外の土地は、必ずしも判然としているものでは無かった。

敷地に入るアクセスは、道路脇の家も何軒かあったが、大多数は、ケード（街道が訛った言葉）から屋敷まで小道で繋いだ形の家であった。

中で比較的裕福な農家は、小道の途中に門を構えたり塀囲いをしてしたが、それ以外の農家は門も囲いもなく、どこからでも屋敷に出入りできるオープンスタイルであった。ついでに言うておくと、そんなオープンスタイルなので、誰でも、いつ何時でも他人様が自由に出入りしていた。いまでいうセキュリティなど全く無い無防備状態であった。

戸締りにしても、鍵らしい鍵もなく、玄関戸の内側に「しんばり棒」という木の棒で、つかい棒をしておく程度のお粗末なものであった。

それでも泥坊に入られたという話は、ついぞ聞いたことがない。のどかで安全な村里であった。現代では、セキュリティをしておいてもウカウカできない物騒な時代、正に隔世の感がある。

屋敷全体の眺めとしては、多くの家屋が竹藪や雑木林を背に南向きに建っていた。そんな中わが家は、貧乏だったのであろうか残念ながら西向きであった。

母屋の構造は、木造平屋建で、屋根は藁葺、またはトタン葺で、瓦屋根の家はまだ少なかった。間取りは、どこの家でも概ね田の字型で、表から、まず縁側があり、縁側を経て8畳ないし10畳の畳敷きの座敷が二間続く、ここは日常的には寢所であるが、時に人寄せ（冠婚葬祭）時の小宴会座敷としても機能していた。

その裏手は茶の間・納戸・食事部屋などになっていた。

さらに裏手ないし横手には、台所や風呂・便所・下屋・土間などが裏口へと連なっていた。

家によって多少間取りは異なっていたが、用途上の基本的空間は概ね以上のような様相であった。

屋内のインフラとして照明は各部屋いわゆる裸電球の傘がぶら下がっているだけで、空調などという気の利いたものはなく、暖房としては、茶の間のコタツ、それに小手をかざす火鉢が数個あるだけであった。

コタツにせよ火鉢にせよ、その燃料は、木炭であった。わが家のコタツは、3尺四方の正方形のもので、四方の側面に一人ずつしか入れないので、子供優先で入り、父母や祖父母などは、コーナーから少し足を入れる程度で我慢していた。真冬の痺れるような夜、テレビが入る前には、ラジオを聞きながら家族7～8人が自家製の南京豆などをつまみながら過ごした。一家団樂の夜は、寒さと反比例するような温もりのある宝石のような時間であった。

まだまだ冷房はなく、涼をとるものといえば、ブンブンうるさい扇風機と団扇くらいが関の山であった。

また、夏には、蚊がたくさんいて、寝るときには、蚊帳を吊って凌いだものである。

それでも、蚊帳の隙間から蚊が入り込み、ただでさえ暑くて眠れないのに、随分と往生したことが思い出される。

この地域に水道が通じたのは、昭和30年代後半ごろだったであろうか。それまでは、台所に2斗くらい入る大きな水瓶があり井戸から水を汲上げバケツで補充しながら使っていた。前にも話したが、この水汲みは大変な重労働で、台所への水運びもさることながら、風呂への水運びは、1斗バケツで何回も何回も運んだものである。

水の汲上げは、どこの家でも、井戸から釣瓶で汲上げたり、手押しポンプで汲上げていた。

いつごろからであったか、動力ポンプが普及し、井戸から台所や風呂場へ配管を通し、蛇口を捻れば水が出るという便利な時代が到来し、水汲みという重労働からようやく解放されたのである。

台所の流しは、2尺四方形程度の木製またはコンクリート製のもので、いまのようなステンレス製のシンクはなく、もちろんシステムキッチンなどというモンスターは無い時代であった。排水も今のような下水はなく、我が家では流しから径5～6センチくらいの土管で屋外の貯水槽に流しこんでいた。なぜ、直接排水しなかったかというと、この雑排水も、肥糞で畑に運び肥料の足しとして利用していたのである。考えてみれば、随分エコな処分をしていたのであった。

一部繰返しになるが炊事施設として、煮炊きの主役は竈が主流で石組のものや、コンクリート製のものが多く、大きな火口が二つと小さな火口が一つで煙突がついていた。

大きな火口は、釜や鍋用のもので、小さな火口には鉄瓶を掛け湯沸しとしていた。

火口の下のは、以前も話したように薪や枯れ枝などをくべ、時に屑木炭なども使っていた。火付きが悪い時や、火勢が弱い時には、火吹き竹で息を吹き込みながら火力の調節をしていた。

炉口の前には、炉から掻きだした灰を貯めておく巾50センチくらいのスペースがあり、ここには、五徳を置き、炉から出る熾火で餅や魚を焼いた。

また直接火を使うので、常に火災の心配があったので、この竈は、母屋から少し離れた別棟にしている家が多かった。わが家でも、母屋の裏に掘って建て小屋を造り、竈と燃料用の焚き木置場としていた。同じ理由で、風呂も別棟としていた。風呂は五右衛門風呂を使っている家が多かったが、その話は以前したことがあるので、ここでは割愛する。

かように、炊事用燃料は、薪や枯れ枝が主流であったため、どこの家にも、屑部屋と称した薪や枯れ枝を貯蔵する小屋があった。

なおまた、屋内では、竈の補助的用具として、焼成粘土製のコンロや七輪があり、餅を焼いたり魚を焼いたり、ヤカンを掛けたりの小炊事に使っていた。

その燃料は主に木炭であったが時に竈から十能で熾火を運び少しの火も無駄にしまいと始末な使い方をしていたものである。

次の話は、少々臭い話で恐縮であるが当時の便所（トイレ）事情に触れておく。

農家では、外仕事が多いので、普通の農家では、外便所と内便所を持っていた。

どちらも、汲み取り式で普通の外便所は、便槽の上に二枚の板を渡しだけの粗末なものが多かった。内便所には、陶器製の簡便器（キンカクシ）を使っていた。

どこの家でもそうであるが、家事で一番嫌な仕事は、汲み取りで、肥柄杓で汲み上げ肥樽に移し、天秤棒で担ぎ自家用の肥貯めに運び貯蔵していた。

これを、下肥といい貴重な肥料であった。ついでに話しておくが、この下肥は、自家産のものでは、とうてい足りるものではなかった。

したがって、どこでも肥取りと称して、町場の家を廻って便所の汲み取りをさせて貰っていた。

各農家では、おおむね廻る先が決まっていたようで、いわゆる縄張りができていた。わが家では、保土ヶ谷の霞台辺りの家々を縄張りとしていた。

肥取り廻りには、普通牛車やリヤカーを使っていた。牛車には、肥樽を10本くらい積めたが、リヤカーでは3～4本くらいしか積めなかった。

家により便槽の大きさが多少異なっていたが、平均的には、一家あたり肥樽2本くらいであったので、牛車で空樽を10本積んでゆくと、5軒程度廻れたが優に一日仕事であった。町場の家は平坦な場所に建っている家は、ほんの僅かで、殆んどの家が、山坂の途中にあったので牛車を横付けにできないため、牛車は街道に繋ぎ天秤棒の前後に一樽ずつ掛け担いで狭い山坂を登り降りしながら運んだものであった。

といっても、それはもちろん父がやったことで、母やミスターKの成せる技ではなかった。父は体格もよかったが、それよりなにしろ、兵隊

で鍛えた体力が並みのものではなかったのであった。

ミスターKも、時折この肥取りを手伝っていたが、中学生くらいの体では、とても2本は担げないので、父母と出かけた時には、天秤棒の真ん中に一樽掛けて母と二人で運んだ。

肥樽には一応蓋を付けていたが、それでも臭いまで封じこめることはできないので、運んでいる時には、臭いを辺りに振りまいてしまう。ミスターKと同一歳くらいのガキ共から、「ウンコ屋くせー臭え…ウンコ屋クセー」と馬鹿にされ本当に情けない思いをしたものである。

まだ水洗トイレが少なかった時代、この肥取は、ウンコ屋ウンコ屋と馬鹿にされていたが、生活に密着した大変貴重な仕事だったのである。

この肥取りは、昭和30年代前半ごろまでは信じがたい話であるが、只でなく、いくばくかのお礼をして汲み取りをさせて頂いていたようである。我が家でも汲み取り先へ多少の野菜などをお礼として差上げ、今後ともよろしくと、うやうやしく汲ませて頂いていたのである。

昭和40年代になると、徐々に水洗トイレが普及し、肥取りという仕事もいつの間にか姿を消してしまい、そのことを知っている人も僅かになってしまった。

ここまで、家屋の平面的な部分の話をしてきたが、立体的な部分について2～3触れておく。

まず屋根であるが、何度も言っているように、この地域の農家の屋根は藁葺屋根がほとんどであった。

構造的には、屋根の三角部分を太い木材で主たる骨格を作り、その主たる骨格をベースに孟宗竹などで網状の二次的な骨格を作る。

この網状骨格に、乾燥させた茅や藁を少しずつ縄で張り付けてゆき厚さ2尺（5～60センチ）程度まで葺あげるというものである。

こうして完成した藁葺屋根の耐用年数は、おおよそ20年程度であるから、20年ないし30年に一度は葺替える必要があった。

これを屋根替といい、藁葺家屋のメンテナンスとして最大規模の工事であった。

屋根替の準備として一番重要な仕事は、材料集めで、とにかく大量の茅と藁、それに荒縄を用意する必要があった。

屋根替をする数年前から、それらの材料を少しずつ貯めこみ、必要量を揃えた。

藁はともかく、一番苦勞するのが、茅集めである。わが家にも、多少

の茅刈場があったが、それでは到底足りないので、足りない分は、村の共同茅場のお世話になった。

それは、どこの農家でも同じ事情であったから、村内に共同茅場を確保し、公平に刈り取るローテーションができていた。

例えば、A農家が、3年後に屋根替をする予定があれば、そのA農家が優先的に刈取り、その後は、B農家、次はC農家という具合に優先順位が決まっていた。

このような共同茅場を入会地といい、どこの村落にもあったようであるが、地方の山村は別として都市化した地域では不要の土地となった。

余談であるが、後年この不要となった入会地が、厄介な存在となった。

つまり、この入会地は、村民全体的場合、あるいは、ある特定の集落の人が所有するという共有地であったため、処分する場合の大きな障害になったのである。

ここ東戸塚界限もその例外でなく、例えば、この品濃地区にも数か所の入会地があったので、区画整理事業の際大きな問題となったのである。

どういうことかという、現在の不動産登記法では、不動産を処分する場合その所有者が正当な所有者であることが絶対的に必要である。

したがって、所有名義人が故人になっている場合には、その相続人が相続登記をしていない限り処分不可となる。

くだんの入会地についていえば、概ね、先代または先々代名義でほったらかしてあったので、処分するには、全ての名義人が、その土地について相続登記をする必要があるのである。しかし、共有者が、数人あるいは数十人であっても、その相続人は、数十人あるいは数百人と膨れあがってしまっていて大変なことになっているのである。

中には、当初の名義人の家が断絶してしまったり、行方不明になっているケースもあり、その相続人を探すことは容易ではない。

ここ東戸塚地域では、開発に当たった事業者が、その事務代行をしたのであるが、その作業は困難を極めたと関係者から聞いたことがある。

さて、こうして材料集めができると、いよいよ葺替本番である。

昔は、この葺替を業とする葺替職人がたくさんいたが、それでも、おいそれと明日頼むという訳にも行かないので、どこの家でも1～2年くらい前から予約をしてお願いをしていた。

まずは、足場を組んで古い葺材を剥ぐことから始まる。この仕事は、いわゆる壊し仕事なので、専門的知識が不要だったので、組内の人や親

戚の人などを頼んでやったが、廃材が大量にでるので、剥ぐ人・運ぶ人・燃やす人・さらに、その人達の食事の世話をする女衆なども含めると優に10数人の人手を必要とした。

剥ぎ終わると、葺替職人がきて、その指示に従い、材料を運ぶ人、職人の手元につく人が決められ葺替が始まる。とはいえ、一日にできる面積は知れたもので、大きな屋根になると、1週間あるいは、それ以上の日数がかかるのも、稀ではなかった。

その間なにしろ屋根が無いのであるから、一番の心配は雨であった。

したがって、葺替は雨の少ない時期を選んでするのであるが、それでも、そうそううまくゆかない場合もあり、明日は雨かとみれば、応急の天幕で屋根を覆い急場を凌いでいた。当時は、いまでいうブルーシートなど無い時代であったから、布製の天幕で、濡れると懸けるのも撤去するのも容易ではなかった。

こうして装い新になった藁葺屋根は、大変美しいもので、世界に誇れる日本文化の象徴的なものの一つであった。残念ながら、いまでは、岐阜白川郷など、ごく一部に見られる程度の貴重なものとなってしまった。

次は、屋根裏部屋である。その昔、この辺りでも副業的に養蚕をやっていた農家が数軒ある。わが家も、その一軒で、いつごろまでやっていたか定かでないが、屋根裏を養蚕部屋として使っていたと祖父母から聞いたことがある。その名残として、少なくともミスターKが20才くらいまでは、養蚕に使用した蚕箔さんぱくというカゴやスタレ状の蚕飼育用の筵などの養蚕用具が残っていた。

立体的構造の最後は、縁の下である。

現代の戸建家屋は、基礎がベタ基礎といわれるコンクリート構造が多いので、縁の下は無いに等しいが、昔の家屋は、土台石の上に柱を立てた構造になっていた。

そして風通しも考えて床を50センチくらい高くしていたので、床下にはかなりのスペースがあった。

わが家では、この床下スペースに、掛干用の丸太や、鯉のぼりの竿などを収納していた。

俗に、「縁の下の力もち」という諺があるが、それは土台石からきたもので、目立たないけれど、家屋全体を支えている力もちという意味である。

ここまで、住として母屋に関わる話をしてきたが、次には、直接的な

住の話でなく農家としての附属建物など、いわゆる農用施設の概略について触れておく。

まず農家にとって必須の建物としてどこの家にもあったのが物置小屋である。

わが家の物置は、建坪20坪強くらいの藁葺屋根の木造平屋建てであった。

約半分が穀物倉庫で、収穫した米や麦その他雑穀などを保管していた。

昭和30年代ごろの穀物保管の主流は俵で、補助的なものとして、かます・南京袋などがあり、昭和40年ごろになると、米穀用のブリキ缶が回り始め俵の比率は次第に少なくなっていった。ブリキ缶は、1俵入りの小さいものから4～5俵入りの大きなものまで何種類もあり、わが家での米の収穫量は、20俵くらいだったので、5俵入りのブリキ缶が3個と小さなブリキ缶が数個あったと記憶している。

俵とブリキ缶には、それぞれ長所短所があった。

俵は、稲藁製なので、通気性がよく保存法としてはベストなのであるが、短所としては、ネズミに弱いということである。いまネズミを見かけることは稀であるが、昔はネズミ天国で、どこの穀物物置でもネズミの害に手を焼いていた。

ネズミは俵を齧り穴をあけ中身の玄米を食べ散らかしたり、糞や尿をするので米が台無しになってしまうのである。どこの農家でも、このネズミ退治が大事な仕事で、ネズミ捕りを仕掛けたり猫を利用したりしたが効果は限定的なものであった。

また、この穀物物置には、肥えたネズミを狙って青大将が棲んでいた。大きなものになると、2メートル近い巨大青大将もいて大変怖かったが、ネズミを捕る益蛇として敢えて駆除せず、むしろ大事にしていたのである。

ネズミよりもっと悪質なのが人間ネズミ、つまり米泥坊である。もちろん物置には南京錠などで鍵をかけてはいるが、そんなものは、米泥坊に対し気休め程度のもので、いつも簡単に壊され、米を俵単位で盗まれてしまった。

一応番犬は飼っていたが、ドロ坊にとって番犬の懐柔など朝飯前でわが家のポチもコロリと騙されあまり役にたたなかったようである。

一方、ブリキ缶であるが、俵詰めのような手間がかからず、かつ量が入るといふ長所があったが、完全な密閉とはゆかず、湿気が入りこみカ

ビが生えたり米が固まったりという短所があった。

物置の半分は、荒縄を編んだり、米俵や炭俵を編んだり、筵を編んだり、藁草履作りなど付随的農作業の場として使っていた。

荒縄は、刈り取った稲や麦をまるいたり、薪や木枝をまるいたり農家にとっての必需品であった。

わが家には、当時藁縄を編む農具があり二つある藁の挿し込み口に適量の藁を連続的に入れ、足踏みで機械を廻すと均一な荒縄の束巻ができた。

筵や米俵・炭俵などは、簡易な機織り機のような道具で編んだ。

それらの仕事は、主に、雨の日、あるいは夜なべ仕事であった。

物置として、もう一つあったのが、「クズ部屋」であるが、これは、どこの農家でも大なり小なり規模の違いはあれど生活上必須の小屋であった。

当時の燃料は、薪・小枝・竹・クズっ葉、木炭が主流だったので、その置場として必要であった。

それらの燃料の確保は、主に冬の仕事で、秋から春にかけて、自家用



昔の縄編機

の山林からせっせと採りこみ、あるいは木炭を焼き一年分の燃料を貯めこんだのであった。

燃料は上記のほか、補助的なものとして、松葉クズ・杉っ葉・カンバクズ・麦ワラ・あるいは、ゴマや大豆の実をとった後のクズ木枝を乾燥したものなど、燃えるものは、捨てることなくなんでも利用した。そして燃やしたあとの灰は、堆肥（つくて）の材料や肥料の足しとして最大限に利用した。言うなれば、循環的な究極のエコ生活だったのである。

ここで少し言葉の解説をしておく。

まず、松葉クズと杉っ葉。おわかりと思うが、松の葉及び杉の葉のこと。わが家には、数か所の松山と杉山があった。所有の目的は、松や杉を育てて用材として売るのが一番の目的であったが、自家用用材としても利用した。

昔、品濃口に「山文」という製材所があった。切ごろになった松や杉を伐採し、「山文」にもってゆき、製材してもらった。上質な板や柱材は、買い取ってもらい、端材部分（バター材ともいった）は家に引き取り家の修理材として利用したり薪として燃料としても利用した。

松山や杉山は、もちろん切っぱなしにしないで、切って空いたスペースには幼木を植え、また伐採できるまで根気よく育ててゆくのである。

普通、松や杉は一代で一度伐採できれば上々で、幼木が用材となるには30年から50年の歳月が必要であった。

その30年から50年間、山を放っておいたら荒山になってしまうので、毎年下草を刈ったり枝降ろしをしたり小まめに手入れをする必要があった。

しかし、都市化が進んできたこの辺りでは、そんなのんびりした兼業林業は、もはや立ち行かなくなり、山は次第に荒廃しシコ竹や雑木に浸食され、見る影もないあわれな山となってしまった。

もう一つ、この辺りの兼業林業がすたれてしまった大きな理由は、戦後安い外材が大量に輸入されるようになったことである。

とにかく、30年も50年も丹精こめて育てた、その育成コストと、伐採費用や運び出す運搬費用を考慮した場合、全く採算がとれなくなってしまったのである。

これは、何もこの辺りの兼業林業だけの話ではなく、国内の専業林業にも当てはまる話である。日本は山国ともいわれ、いまでも広大な山林

があるが、育成費用等のコストを回収するのは、かなり困難となっている。

さて、クズであるが、松や杉は常緑樹で葉を落とさないように見えるが1年に1度は葉を落としている。ただ、順次次の葉がでるので落としてないように見えるだけのこと。

この落ち葉を松葉クズや杉っ葉といい、これを熊手で掻き集め背負いかゴに詰め込みクズ部屋に運びこむのである。

松葉や杉っ葉には油分があり、大変よく燃え火力も強かったが、パッと燃えてしまうので、こまめに追加してやる必要があった。そのため、主力燃料になりにくく、薪や木の根のような火持ちする燃料の付け火として使うことが多かった。

そういえば、松の根っ子を松根またはヒデといい松ヤニを大量に含んでいたので、まるで油を燃やす如くよく燃えた。

松根を削って、付け木としたり、ドジョウ打ち（ドジョウを楯状の銚で捕ること）の時、松明として利用した。この松根は、今でも、アユを捕る鵜飼舟の篝火として使われている。

次にカンバックズであるが、この言葉は、一般的な国語辞典や方言辞典にも載っていないので、ことによると、東戸塚近辺で使われている超ローカル方言かもしれないが、詳しいことは不明である。

ミスターKの推理想像では、たぶん「枯葉クズ」が訛ったものと思われるが定かではない。

具体的に言うと、カンバックズとは、クヌギ・ナラ・クリなど、いわゆる広葉樹の枯葉クズのことで、晩秋から冬にかけて木から落ちた落ち葉のことである。

このカンバックズもよく燃えたが、しょせん葉っぱなので、パッと燃え尽きてしまう。したがって、松葉クズや杉っ葉同様、薪などの付け火として使ったものである。

最後は竹であるが、これは誰でも知っているので、説明は不要かと思われるが、一応付け加えておく。

わが家、いな、わが家に限らずこの辺りのほとんどの農家では昔から竹藪を持っていた。わが家の裏山も竹藪で、孟宗竹がたくさん生えていた。

春にはタケノコがたくさん採れ、家では食べきれないので、市場へ出荷したり、商い先のお得意さんに分けたりしていた。



竹やぶ(孟宗竹)

実を言うと、ミスターK。タケノコ堀が大好きで、学校から帰ると、すぐ竹藪に入り掘ごろのタケノコを見つけては、嬉々としてタケノコを掘ったものである。

掘ごろのタケノコとは、大きくなって地上に顔を出したものでなく、まだ地上に顔を出す前のもので、柔らかでエグミがないものである。

地上に顔をだしていないので、それを見つけるには、ちょっとしたコツが必要である。

竹藪の地表を丹念に探索し、地表に少し割れ目がある場所を探し、ノミの先で少し削るとタケノコの頭が現れるので、発見というわけである。

掘り方であるが、ノミでタケノコの廻りを竹の地下茎と繋がっている部分まで掘り進め、後は、その繋がっている部分にノミを一気に入ればコロリと採れるのである。

小さいものは、タケノコの頭を見れば、どの辺で繋がっているか、大よその見当がつくので、その部分にノミを入れれば簡単に掘れるのである。

タケノコを食べるのも大好きであるが、掘るのも好きなので、ついつい掘過ぎて、母から、こんなに掘ったって食べきれないよと、よく愚痴をいわれたものである。

竹は燃料としても有用なものである。

竹藪は春にタケノコを掘るので、ある程度の間引きはできるのであるが、タケノコに飽きると、つつい放りっぱなしになるので、だんだん竹が密集状態になってしまう。

そういうわけで、古竹を切り新竹に入れ替えてゆけば、健康な竹藪を維持できるというわけである。

古竹を伐採し、ある程度乾燥させると、火力の強いよい燃料となった。

竹は竹炭として焼いたりしたが、その話は後日炭焼きの話の中でしたいと思っている

以上、農家の基本的な建物群をみてきたが、ここからは、農家の補助的ないし副業の側面からの附属建物群をみてゆきたい。ただし、それらの建物群は、どこの農家にも普遍的にあったものでなく、ある家ない家とまちまちではあった。

●味噌部屋（漬物部屋）

わが家には、母屋の横に味噌部屋と称した10坪ほどの藁ぶき屋根の小屋があった。

中には、味噌を作ったり、保存するための大きな桶がいくつもあった。味噌は、自家製の大豆や麦で、毎年仕込み順次新しいものから使っていた。

いわゆる田舎味噌で、お世辞にも、それほど美味しいものではなかったが、自家用として味噌汁や、ナス・たけのこなどの油味噌、あるいは、生姜（谷中）を食べる時の付け味噌などとして使っていた。

食べきれず残った味噌には、干した大根や蕪を漬け、味噌漬を作った。

この味噌漬は、なかなか風雅なもので、野菜の引き売り先から、頂戴、頂戴と人気があったが、商売用としての量まで作っていなかったのも、ほんの手土産として差上げて喜ばれていた。

また、味噌部屋では、毎年醤油のもろみを仕込み、熟成したころ、醤油の搾り屋さんに来てもらい搾ってもらった。いわゆる無添加のもので、自家用程度しか作らなかったが、ミスターKの舌には、微かながらなつかしい味として残っている。

さらに、この味噌部屋は、たくあん漬・白菜漬などの漬物部屋でもあった。

この味噌部屋は、たいていの家にあっただが、ない家もあり、そういう家では、母屋に付属する下屋などを利用していただようである。

●鳥小屋

どこの農家にも、大小の差はあれ、自家用の卵を採るために、にわとりを飼っていた。わが家では、物置小屋の脇を利用して小屋を造り常時10羽程度のにわとりを飼っていた。

平均すると、1日あたり3～4個の卵を産んでくれたので、7～8人の家族構成だったわが家では、卵に不自由することなく、卵かけご飯やたまご焼きとして食べていた。

どこの家でも、にわとりの世話は子供の役目だったようで、ミスターKも、ふすまの飼料や、家の周りから採ってきたハコベや野菜屑などを朝晩与えていた。

また当時は、近くの小川や田んぼに、ザリガニやどじょう・タニシなどがたくさんいたので、暇を見つけては、小川や田んぼに捕りにゆき、エサとして食べさせていた。

特に、にわとりは、どじょうが大好物で、小屋の中に生きたどじょうを播くと、われ先にとバッチラゲッコで捕りあっていた。

また当時この辺りにはかなりのイタチが棲んでいて、時々にわとりがやられることもあった。さらに、卵は青大将に盗まれることも多く、ネズミを捕ってくれる益蛇という反面たまご泥坊という害蛇でもあった。

読者の皆さんで、イタチを見た人が何人くらいいるであろうか。恐らく、いてもごく僅かの人ではなかろうか。

ミスターK子供のころ、川辺でカエルやザリガニを捕食しているイタチを何度となく目撃しているが、ハッキリ見たのは、ほんの数回である。

本来夜行性の動物なので白昼に見ることは稀であるし、また大変神経質で、人の気配を感じると矢のように機敏に逃げてしまうので、その姿をハッキリ見ることは極めて難しいことである。

蛇についても、昔は家のまわりの草むらや、田んぼ・畑・林などでよく見かけたものである。

一番多かったのは、「ヤマカガシ」で、赤黒い模様の体長40～50センチくらいの蛇で昆虫やカエルを捕食していた。ふだんは単独で行動していたが、暑い夏の日などには、田んぼのあぜ道などで、その理由は不明であるが数十匹が、とぐろを巻いていた。

とても気持が悪い光景で背筋が寒くなった経験が何度となくある。

特に悪さをする蛇ではなかったが、悪ふざけをするのは、むしろ人間の方で、悪ガキどもが、「ヤマカガシ」を捕まえて、皮を剥いたり、棒の

先に括りつけてグルグル回したりして遊んでいた。

次に多かったのが、「青大将」で先述したように、家屋の天井裏などに棲息していたが、それは、餌となるネズミがたくさんいたからであろう。もちろん、草むらなどにもいて、カエルや野ネズミなどを捕食していた。大きいものは、優に1メートルを越し、中には2メートルにもなんなんとする大蛇もいた。その手の大蛇に遭遇すると、反射的に体が固まってしまい早くあっちへ行ってくれと願うばかりであった。

あと小数ながらいたのが「シマヘビ」で、黄土色の体色に黒い縞模様が入った美しい蛇であった。この辺りの人は、蛇を食べるということは無かったが、よその特定の物好き人は、蛇の中では「シマヘビ」が一番旨いと言って捕獲していった。

また、稀ではあるが、怖い「マムシ」もいた。

主に水辺など、湿気の多い場所を好み、日常的には他の蛇と同じように、カエルやネズミを餌にしていたようである。

時々、田んぼまわりの雑草刈をしていた農夫が、マムシに噛まれるという事故があった。ミスターKが噛まれたことはないが、万が一噛まれたら、すぐ、その傷口から毒を吸い出さないと命取りとなるくらいの毒蛇であった。

そんな訳で、農夫が「マムシ」を捕まえたら、棒の先などに括り付け、その場所に晒し、ここには「マムシ」がいるぞと見せしめにしたものである。

一方、「マムシ」には、強壮効果があるといって、「マムシ酒」を造るために「マムシ」狩りをする人もいた。ミスターKの近所の人の中には、この「マムシ酒」を造る人がいて、体に好いから飲んでみるかと誘われることがあったが、あのグロ酒だけは飲む気が起きなかった。

●堆肥小屋

物置以外の建物もいくつかあったが、まずは、農家にとって重要かつ必須の建物について触れておきたい。

それは「堆肥小屋」である。

堆肥は、いまもむかしも農業にとって大変重要な肥料の一つである。

わが家の「堆肥小屋」は、建坪10坪程度の小さなものであったが、もっと大きな「堆肥小屋」を持つ農家もあった。

堆肥（ツクテともいう）の原料は、藁・乾燥した雑草・カンバックズ

などである。

藁や乾燥した雑草（主に茅）は、押切という道具で10センチくらいの長さに切り刻む。

押切という道具は、板に青竜刀のような大きな刃物を立てメスの役割をする片刃との間に切る材料を挟み、押して切るもので大小様々のものがあつた。

堆肥の作り方は、刻んだ材料を土間に面積畳2～3枚位、高さ10ないし15センチ、に積み、それに下肥や草灰をかけ、同じ要領で1.5メートルくらいまで何層にも積み上げ、時折下肥を降りかけ熟成をかけるというものである。

こうしてできた堆肥は、野菜づくり、あるいは田植え時に基礎肥料として施した。

もちろん、肥料はこれで万全というわけにはゆかないので、追肥として、化成肥料や下肥が適宜使われた。

以前触れたかもしれないが、当時は下肥も重要だったので、どこの農家にも肥溜めと称する貯蔵溜めがあつた。

余談であるが、この堆肥の中にイモムシと称するカブトムシの幼虫がたくさんいた。

その発生メカニズムは、よくわからないが、たぶん夏の間に、堆肥材料の雑草などにカブトムシが卵を産み付けたのではなからうか。

●牛小屋と豚小屋

次は、牛小屋。牛を飼っていない農家もあつたが、この辺りの農家では、半数近くの農家が牛を飼っていた。

乳牛の酪農家は別にして、牛は農作業の上で大変有用であつた。

昭和30年代、いわゆる耕運機が現れるまで、牛に鋤鉞をつけ田うないや、畑起こしに大活躍した。

さらに、いわゆる牛車も運搬用具として大変重要なもので、農作物の運搬や、肥えとりに重宝な役目を果たしたものである。

農用の牛としては、薄茶色の朝鮮牛や、黒い和牛が多く使われていた。わが家では、堆肥小屋の横に牛2頭が入れるくらいの下屋を出し、飼っていた。

牛は、かなりの大食漢で、飼育も楽なものではなく、餌集めが大変であつた。

当時でも、金さえ出せば配合飼料は買えたが、どこの農家でも餌はなるべく自給するのが普通で、保存した藁や、夏に刈り取って乾燥させておいた雑草、あるいはフスマなど、おおよそ牛が食べられそうなものを総動員して飼育したものである。

牛は、まず、馬喰^{ばくち}という牛馬商から子牛を買って育てるのであるが、使い物になるまで、1年くらいかかるので、その間は先代の成牛が主役なので、常に2頭を飼って切り回していた。

子牛が使い物になるころには再び馬喰^{ばくち}が廻ってきて、先代の牛を肉用として買い取っていった。

どこの農家でも、牛は家族の一員みたいな存在だったので、肉用牛として出荷する時には、家族は皆うつすら涙を浮かべたものである。牛も運命を悟ったのか、悲しい鳴き声をあげながらトラックに乗り込んで別れを惜しんでゆくのであった。

最後は豚小屋、この辺りでは、副業として豚を飼っている農家が数軒あった。

わが家も、その一軒で、常時5～6頭の豚を飼育していた。

例の馬喰^{ばくち}から子豚を買い、6ヶ月～1年育てると、馬喰^{ばくち}に売り、同時に子豚を仕入れるという循環飼育であった。

豚は雑食系なので、クズ薯や、クズ野菜などを与えていたが、豚は案外腹が弱く、餌はなるべく火を通してやる必要があり、面倒な部分もあった。

その他の家畜として、わが家では飼っていなかったが、馬を飼っている農家が数軒とヤギを飼っている農家も数軒あったように記憶している。

とにかく、牛・豚・にわとり・番犬・ネコ・伝書バトなどに囲まれ育ったミスターK。

主として世話をしていたのは、父母や祖父母であったが、ミスターKも餌やり、水やり、小屋掃除などの手伝いをしながら育ったので、牛や豚、にわとりなどには、かなりの親近感があり、彼らの喜怒哀楽の表情などをよく理解することができた。

歳時記あれこれ

衣食住の次は、東戸塚界隈の歳時記を拾っておく。

なお、ここに紹介する歳時記は、ミスターKが体験したもので、同じ

戸塚区内、泉区内、栄区内には、ここに紹介するもの以外にも、いくつかの歳時記があるが、ここでは、あくまでミスターKの体験または見聞したものだけに留めた。

●お正月

♪ もういくつねるとお正月 お正月には たこあげて
こまをまわしてあそびましょう はやくこいこいお正月

いま、というか歳のせいかもしれないが、近ごろは、お正月と聞いても胸がわくわくドキドキするような感動が起きてこない。

子供のころには、歌詞にもあるように、指折り数えてお正月がくるのを楽しみにしていたものである。

何故わくわくドキドキしなくなったのであろうか。

原因は、いくつかあるがミスターKとしての、1番の原因は食べ物にあるような気がする。

昔のハレの日、特にお正月の食べ物には、ふだん口にしないグルメがたくさんあった。主なものは、お雑煮、あるいは「おせち」として盛り付けられた鯛・数の子・かまぼこ・酢だこ・だてまき・焼き海老・きんとん・煮しめなどなどである。

お正月になれば、やれ、数の子が食べられるとか、鯛が食べられるとか、とにかく涎を垂らしながら夢をみていたような思い出がある。

それが、今では、食べようと思えば、いつでも食べられる日常食になってしまった。

ありがたいことなのか、悲しいことなのかと問われれば、ミスターKは、即座に悲しいことだと言わざるを得ない。

いつでも食べられるということは、たまに、あるいは、一定の時期にしか食べられないという希少価値がないからである。つまり感動が失われてしまっているのである。

いつだったか、ミスターKは、その感動を少しでも大事にしようと、鯛や数の子などは、普段なるべく食べないようにしているということを話したような気がする。

そうすることによって少しでもお正月への夢を壊さないようにと自助努力を重ねているのである。

したがってミスターK、昔ほどでないにせよ、多少なりとも、お正月

に対するわくわくドキドキをけなげに保っているのである。

2番目の原因は、遊びごとであろうか。

同じく歌詞にあるように、コマを廻して、あるいはタコ揚げて、羽根つきして遊びましょうという遊びごとである。

もちろん、歳老いて、そんなガキ遊びに興味はないが、子供のころには、お正月特有の遊びごとがいくつかあり、それらも大いに夢をかきたてたものである。

それらの遊びごとにまつわるエピソードに少し触れておきたい。まずコマ回しであるが、この辺りの子供が使っていたコマは、大山独楽という独楽（写真参照）で、大きいものは直径10センチ小さいもので直径5センチくらいまでの何種類かがあった。

子供に使い易いのは、直径7～8センチのものであった。

遊び方としては、ガキ数人で互いに敵味方に分かれ、先行組が廻しているコマめがけて後行組がケンカを仕掛け、いくつ倒したかを競うケンカ独楽である。

もう一つの遊び方は、全員が「ピーリーチャンコ、オッパジメ」という意味不明の言葉を合図に一齐に廻し、回し縄の尻で停まらないようにコマの芯棒を叩きながら最後まで廻し残った者が勝というものであった。

お正月の凧は、いわゆる角凧で、30センチ×40センチくらいのもので、長い足をつけ、上部にうなりというゴム紐を付けたりした。凧はおもちゃ屋でも売っていたが、大抵は手作りのものであった。手作りは、まず竹ひご作りから始まるのであるが、小刀で、竹を細い板状に削り、でき上がった竹ひごを、長方形に組み、それに紙を張り付けるのであるが、子供には、かなり難しい作業であった。

正月の寒空の下、小高い丘で飽きるまで揚げたものである。

凧揚げは、五月のお節句ごろにもよくやった。五月の凧は、角凧のほかにセミ凧という二枚羽の凧が多かった。

お正月特有の遊びとしては羽根つきがあった。主に女の子の遊びであったが、大人やガキ大将も入り、キンコンカンと遊び呆けたものであ



大山コマ

る。

その他の遊びとしては、お正月限定ではないが、カルタ取り・双六・オハジキ・まりけり・おにごっこ・カクレンボ・缶けり・メンコ・野球・相撲などがあつた。

野球について少し書いておきたいことがある。

今でこそ、野球やサッカーなどのスポーツ全盛の時代で子供達が、そういうスポーツに慣れ親しむことに親がめくじらをたてることはないが、昔は少し事情が違つていた。

ミスターKの例で言えば、野球などは遊びごととされていたので、野球をやりに行くなどは親から良い顔をされなかつたのである。

要するに、農家では、子供といえども働き手の一人であつたので、遊んでいる暇があれば、畑の草の1本・2本でもむしれという訳である。

小学校へあがると、ソフトボールや軟式野球をする機会が多くなつたが、上手にこなすのは、主に町場の子供達で、農家の子供達は苦手とするものが多かつた。

その原因は、町場の子供達が日常的にソフトボールや軟式野球に慣れ親しんでいたことに対し、農家の子供達は、働き手の一人として家事や農作業に使われていたので、そういう機会に恵まれなかつたことである。

だからといって、農家の子供達が不幸だつたかということ、必ずしもそうとはいえない部分もある。

何故かという、確かに遊びたい盛りにスポーツ（遊びスポーツ）に親しめなかつたが、その代わり、農作業や薪切り、クズ搔き、炊事など町場の子供達には体験できなかつた貴重な生活体験をすることができたので、後々の生活に大きな財産となつたのである。

3番目は、正月の簡素化であろうか。

食べ物・遊びごとも、かなり簡素化されたが、そのほかにも、簡素化、あるいは廃れてしまつた慣習・民俗行事なども数多ある。

その一つは、正月を象徴する門松や神棚飾りである。

門松は、一夜飾り、あるいは九日飾りは縁起が悪いという理由で、概ね暮れの28日までには飾り付けを済ませたものである。

農家では、玄関前の庭に丸太材を1間巾程度に打ち立て、それに3メートルもあろうかという青竹と、これも2メートルもあろうかという松を括り付け、しめ縄を張り紙垂を垂らす。

垂らす紙垂は、三垂・四垂・五垂など神社系統、地方慣習などで違うようであるが、わが家では四垂でやっていた。

青竹や松は、お手の物で、裏山から手頃のものを切ってきた。

紙垂も半紙で手製のものを作った。

いずれにしても、かなり大掛かりのものであったが、いまは、住宅事情が変わったので、玄関先にスーパーなどで買った既成品のお飾りをちょこんと掛ける程度で誤魔化している。

但し、これは都市化された町場での飾り方であるが、地方では、いまなお、そういう立派な門松をつくっていると思われる。また都市部でも、大会社やデパート、あるいは、由緒ある名家などでは、三本竹の腰回りに松を括り付けた立派な門松を飾っている。

ところで門松には、どういう意味があるのであろうか。

あまり考えたことはないが、最近、神社役員に携わっているミスターK。宮司などとの飲み会の席などで、そんな話題を肴に一杯やるときがある。

そんな俄か知識であるが、それによると、門松は正月に歳神を迎えるにあたり、歳神が降臨する依代であったらしい。

簡潔にいうと、依代（門松）とは、神様が天から降りてくる際の目印であり、また宿るところらしい。

因みに、神社では門松を飾らない。変だと思うが、その理由は、鳥居があるからで、ことさら門松を飾らずとも、常に鳥居が、その依代として鎮座していることによるそうである。

以上から解るように、このしきたりは、明らかに神道系のもので、仏教系のものではなさそうである。

また、神棚飾りも正月の重要な慣習であるが、これもかなり簡素化され、輪飾り一本を掛ける程度で、キッチンとしたごぼうメヤ、しめ縄を飾る家が少なくなってきた。

もっとも最近では、神棚さえ無い家も増えてきているようで、何をかいわんやである。

ごぼうメヤ、しめ縄飾りと同時に、お札飾りもルールにしたがってキッチンとしたいものであるが、このルールを知らない人がたくさんいる。

お札飾りのルールについては、以前触れたことがあるが、念のため、おさらいをしておく。

飾る場所は、もちろん神棚で、神棚の小祠の前に、（お札立てがある場

合は、お札立てに) 横に並べる時は、中央に「天照皇大神宮」右横に「氏神神社」左横に「崇敬神社」とし、重ねてまつる場合は、「天照皇大神宮」「氏神神社」「崇敬神社」とするのが正式なまつり方である。

次に、これは廃れてしまったとはいえないまでも、珍しくなってしまったのが民俗芸能の「獅子舞」である。

この東戸塚近辺では、昭和30年代ごろまで、どこの部落にも「お囃子連」があり、正月には各家庭を廻り無病息災の舞をしてくれたものである。

各部落では、正月だけでなく部落内に冠婚などの慶事があると、招かれて「獅子舞」を舞ったり、神社の例祭では、例の「♪ どんどんひゃらら どんひゃらら…」の「お囃子」を披露したりした。

ところが、この「お囃子連」も都市化が進むにつれ、次第に後継者不足が原因でほとんどの部落から姿を消してしまった。

現在、戸塚区内には、いくつかの「お囃子連」が残っているようであ



獅子舞

るが、関係者の話では、いつまで続けられるか心細い限りだそうである。

●七草

正月7日には、七草といい「七草粥」を食べる習慣がある。この習慣は、細々ながら現代に続いている。

その習慣が保たれている一つの原因としては、デパートやスーパーなどが商魂逞しく「七草粥」の食材をセットとして売っていることがあげられる。

因みに、春の七草とは、セリ・ナズナ（ベンベン草）・御形（ハハコグサ）・はこべら（ハコベ）・仏の座（コオニタビラコ）・スズナ（蕪）・スズシロ（大根）の七つである。

読者の皆様の中で、この七草が、「ああ、あれね」と全て解る人は、そう多くはいないと思われる。田舎育ちのミスターKでも、すんなり解るのは、セリ・スズナ・スズシロの三つくらいで、残りの四つは、たぶんあれかなと思う程度で確信はない。

この「七草粥」の習慣が、いつごろ始まったかの定説はないようである。古代から、「七草粥」は邪気を払い万病を除くという呪術的側面と、あるいは、野菜不足の冬の栄養補給という観点から主に宮中や神官などの世界から生まれたようである。

そして江戸時代になると、幕府公式行事として取り入れられ将軍以下すべての武士が「七草粥」を食べる習わしが生まれ、これが庶民にまで広まっていったようである。

それにしても、この七種類の食材を集めるのは容易ではない。

この習慣が始まったとされる古代でも旧暦の正月は、いまの二月初旬、厳冬の中で手に入りそうな食材といえ、せいぜいセリ・スズナ・スズシロくらいで、あとの食材は早くとも三月くらいにならなければ、手に入らないものばかりである。

まして、現在の1月7日となれば、スズナ（蕪）・スズシロ（大根）を室などで保存したものがあるくらいで、あとの五種類の食材は、よほど温暖な地方でない限り、まず手に入らないものである。

これは大きな疑問であるが、ミスターKでは手に負えない問題である。

そんなこともあり、わが家での「七草粥」は、スズシロ（大根）と、青物としていつでも手に入る小松菜などと共に、餅を入れた粥という簡単レシピになっている。

いずれにせよ現代では、野菜不足の冬場の栄養補給という意味は薄れ、習慣としての、歳時行事として存続されているだけである。

ついでだから秋の七草について触れておく。

オミナエシ（女郎花）・ススキ（おばな）・キキョウ（桔梗）・ナデシコ（撫子）・フジバカマ（藤袴）・クズ（葛）・ハギ（萩）の七種類である。

不肖ミスターKは、田舎育ち故、子供のころから近くの山野で見かけているので、全ての草花をイメージアップできるが、読者の皆様はいかがであろうか。

この秋の七草を覚えるには、一つ便利な言い回しがある。

それは、各草花の頭文字を並べたもので、「おすきなふくは」、わかりますよね。

春の七草と、秋の七草には、カテゴリー的に大きな違いがある。

それは、食べられるかどうかというキーワードである。

そもそも春の七草は、「七草粥」として食べることを前提にしているが、秋の七草には食べるというキーワードが無い。もちろん、秋の七草と雖も無理して食べようと思えば食べられないことはないが、はなから、そういう前提を無視しているものばかりである。

では、秋の七草は、何を前提にしているかといえ、愛でる鑑賞するという風雅、風流という世界である。

山野を廻り、それらの草花を愛でる鑑賞するという風雅風流は、自然界の美を大切にしてきた日本独特の文化の一つといえよう。

愛でる、あるいは鑑賞する行為の名残として今でも残っているのが「お月見」で、「お月見」の設えに、秋の七草を飾り十五夜を楽しむという風雅風流も捨てがたい歳時の一つである。

一つだけ、面白名の花の由来を紹介しておく。

オミナエシには別名「女郎花」という艶めかしい名がついている。女郎といえ、遊女・売春婦など下ネタ的雰囲気があるが、どうもそうではないらしい。

オミナというのは、美人の昔言葉で、エシは飯の昔言葉。直訳すれば、美人のご飯ということになる。鮮やかな黄色い花粒は粟粒あわつぶに例えられ美人が食べるご飯にピッタリではないかという訳であろうか。

もう一つオミナエシと同族の花にオトコエシ（男郎花）があるが、こちらは、男の飯と例えられているようである。

●鏡開き

「七草粥」に次いで食というカテゴリーとしての「鏡開き」がある。

正月に、床の間や神棚にお供えした重ね餅を開いて（割って）お汁粉にして食べるという慣習である。

いつするかは、地方によって異なるようであるが、わが家では、正月の11日と決まっていた。

お供え用の重ね餅（おすわりともいった）は、暮の餅つきの時、床の間・神棚・仏壇など、お供えする場所に必要な個数を作った。

一番大きなものは、床の間用で、わが家では下段7寸上段5寸程度の重ね餅を作った。神棚用・仏壇用その他は、下段3寸上段2寸程度のものであった。

床の間への飾り方は、半紙の上に重ね餅を置き、櫛を添えテッペンに橙を乗せた。

11日ともなると、作ってから2週間も経っているので、カチカチに固まってしまっているのが、包丁など小さな刃物では、文字通り刃がたたなかった。

ミスターKも母に教わりながら、ナタや玄能（ハンマー）を使って割ったことがある。

こうして一口大に割った重ね餅を、焼いてお汁粉にして家族中で「鏡開き」の行事を祝ったものである。甘いものに飢えていた子供のころ、お汁粉は、ホッペタが落ちるくらい美味しいスイーツで、もう食えないというほど夢中で食べたものである。

今わが家では、家庭で餅つきをしてないので、デパートやスーパーで売っているビニールの型容器で作った既成品のお供え餅で誤魔化している。

●ダンゴ焼きと繭玉

これも、多少、食という分類に入ると思われる行事に「ダンゴ焼き」がある。

この行事の呼称は地方により様々で、割合一般的なのが「サイト焼き」「左義長」などで、ほかに「どんど焼き」「どんどん焼き」などがあり、わが部落では「ダンゴ焼き」または「サイト焼き」であったが、「サイト焼き」が訛った「セート焼き」などともいっていた。

わが部落（上、立野の二部落）に属する家は、約20軒で、「ダンゴ焼き」をする場所が決まっていた。それは部落のほぼ中央にある辻で、よ



サイト焼きの風景(品濃 白旗神社)

その部落も同様に毎年同じ場所でやっていた。

この日、各家庭では婆さんや嫁さんなどの女衆おなごしが朝早くからダンゴ作りに精を出す。材料は米粉であるが、上等なものでなく、大抵は、秋の米選（米を良い米、悪い米により分けること）時に出たクズ米（シナス米）を日頃から石臼で挽き貯めたものである。

レシピとしては、この米粉を水で練り、蒸籠で蒸しあげたものであるが、白いもののほか、染粉を入れた赤いもの、青いものの3種類を作った。

まずダンゴ焼き用のダンゴであるが、これは各家庭で大きさはマチマチであったが、普通は野球のボール程度のものが多かった。

この赤・青・白の3種類のダンゴを三又さんまたという木の枝に串刺しにする。三又さんまたとは、栗の木や、檜の木、樫の木などの枝で作ったもので、径3～4センチ長さ1メートル位の手持ち部分の先が三又さんまたに分かれているものである。とはいえ、枝先がきれいに3等分しているような枝は、そうそうあるものでなく、大方は、角度マチマチの不揃いのものであった。この三又さんまたの枝を採りに行く時、同時に繭玉用の小枝も採ってきた。

こちらは、木の先枝で幹部分から小枝が沢山出ているもので繭玉が鈴なりに付けられるようなものが最上であった。

串刺しにしたダンゴ焼き用のダンゴは、夕方のダンゴ焼きまで神棚の下などに立てかけておいた。

また鈴なりにした繭玉は、神棚や仏壇・竈などに飾った。この繭玉を

座敷に飾ると、まだ寒い冬の最中に拘らず、春がきたような華やいだ気分になったものである。

夕方になると、待ちに待った楽しいダンゴ焼きである。

各家庭の子供達がダンゴを付けた大きい三又さんまた小さい三又さんまたを肩に担ぎながらアチコチから集まってくる。

「ダンゴ焼き」の辻には、予め各家庭から出された門松やしめ縄などがうず高く積まれていた。このうず高く積まれたものを「サイト」といい、この辺りでは古から「権現様」という民間信仰があり、「権現様」の小祠にある神石を、この「サイト」の火中にくべる習慣があった。

これらの準備は、すでに大人達が済ませていて、暗くなると、いよいよ火入れである。「サイト」の三方四方に火を放つと火は勢いよく燃え上がり、門松の青竹などが、パンパンと弾けると同時に、辺りの熱気が急に上がり容易に近づけない。

この火勢が強いときに、子供達が持参した書初めを火にくべると、熱気に煽られた書初めが空高く舞い上がる。この書初めが高く舞い上がれば舞い上がるほど字が上手になると、子供達は「あたいが一番」「おめえより俺の方が上だった」とかキヤーキヤー言いながら騒いだものであった。

先に「セート焼き」は「サイト焼き」が訛ったものではないかと推測したが、ことによるとこの書初めを火にかざして競うことから、「生徒焼き」ということからきているかもしれないが定かではない。

火勢が一段落すると、大量の熾熾きができる。この熾熾きにダンゴをかざし表面にほど良い焦げができるまで丹念にダンゴを焼く。焼き上がったダンゴは、その場で齧ったり、仲間で交換したりし、一つは残し新聞紙に包んで家へ持ち帰った。

このダンゴを食べると一年間風邪を引かないとか、焼く時に使った焦げた三又さんまたを玄関先に立てかけておくと魔除けになるとか、いまから思えば迷信かもしれないが、当時は誰も真剣な時代であった。

●あずきかゆ小豆粥

正月15日には「小豆粥」を食べるという習慣がある。

要するに、小豆を入れたお粥である。

由来は定かでないが、古くから宮中の行事として行われていたものが、民間レベルまで広がり今でも細々ながら続いている。

そもそも「粥料理」の本場は、中国なので、ことによるとルーツは中国かもしれない。

正月15日は、小正月ともいわれ、いわゆる「ハレの日」の一つで赤い小豆を入れた粥には、目出度さの象徴という意味が込められていたとも思われる。

同時に「七草粥」の項でも触れたが、お節料理で疲れた胃腸を癒すという意味もあったに違い無い。

同じく「ハレの日」の食べ物に「赤飯（おこわ）」がある。赤飯は、もち米にササゲ豆を入れて蒸したもので、祭礼の日や結婚式などの目出度い日のメニューとして今なお健在である。

赤飯は、ゴマ塩をふりかけて食べるというシンプルなものであるが、なかなか美味しいもので、ミスターKの好物の一つでもある。

ついでに、申し上げておくが、わが家では、米（ウルチ・モチ）も自家製、ササゲ豆も自家製であったが、悲しいかな、今は、それらの食材は全て買うはめになってしまった。

●えびす講

正月20日は「えびす講」「えびす様」である。

わが部落では、訛って「エベッサマ」とか「エベスコー」ともいつていた。こういう訛りは、かなり広く通用していたようで、少なくとも神奈川県下では通用するようである。

そもそも「えびす（恵比寿）様」とは、一体全体何者なのであろうか。辞書（言泉＝小学館）をひも解くと、

えびす（恵比須、恵比寿、夷、戎、蛭子）

1. 七福神の一。風折烏帽子に狩衣、指貫を着け、釣竿で鯛を釣りあげる姿をし、商家の福の神として祭られることが多い。

2. 漁民の信仰で、異郷から訪れて漁をもたらず神・漂着する神。農村の信仰で家の福を増す神。 となっている。

漢字表記の戎、夷などの字面からは、外来の神、異郷の神という感じもするが、実を言うと、日本古来の唯一の福神らしい。

釣竿で鯛を釣りあげる姿からは、明らかに漁民の神と恣意されるが、その解釈はあまりにストレートすぎ商家の神、農村信仰との結びつきの説明ができない。

したがって、本来の位置付けは、鯛（めでたい）を釣りあげるという意味だと思われるがどうであろうか。

ミスターKの生家には、独立した「えびす様」の神棚があり「えびす講」の日には、お灯明をつけ供物を奉じていた。

わが家は、近年建替えをしたが、煤で真っ黒になったご神体を捨てるわけにもゆかないので、大神宮様の神棚に同居をさせて貰っている。

全国えびす様の総本社として有名なのが、兵庫県西宮市にある「西宮神社」で「えびす講」の日には、全国津々浦々から大勢の人が詣で大変賑やかだそうである。

もう一つ有名なのは、大阪市浪速区にある「今宮戎神社」で、大分前になるがミスターKもお参りをさせて頂いた。

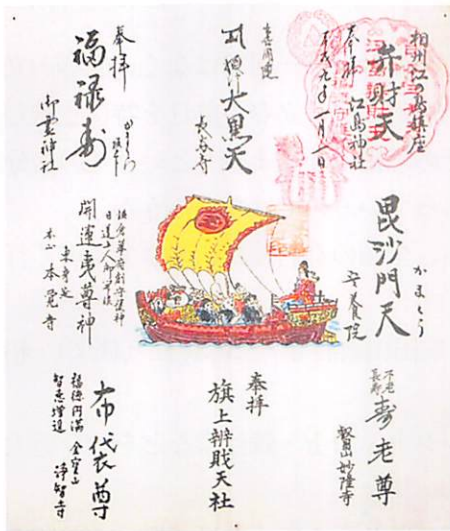
渋谷に「えびす」という地名があるが、こちらは特段「えびす様」とは関係がないようで、その地名由来は、サッポロビールのブランド「えびすビール」からきているようである。

ここでついでだから恵比寿様を含む七福神について触れておく。

七福神とは、福をもたらす日本で信仰されている七柱の神である。

その顔触れと簡単なプロフィールは以下の通りである。

- 恵比寿…イザナミ・イザナギの間に生まれた子供を祀ったもので古くは「大漁追福」の漁業の神である。時代とともに福の神として「商売繁盛」や「五穀豊穰」をもたらす商業や農業の神となった。唯一日本由来の神である。
- 大黒天…インドのヒンドゥー教のシヴァ神の化身マハカーラ神。日本古来の大国主命の習合。大黒柱と現されるように食べ物、財福を司る神となった。
- 毘沙門天…元はインドのヒンドゥー教のクベーラ神。戦いの神であったが仏教に取り入れられてから福德増進の神として次第に民衆に信仰される。日本では毘沙門天（ヴァイシュラヴァナ）と呼ばれる。
- 弁才天（弁財天）…七福神の中の紅一点で元はインドのヒンドゥー教の女神であるサラスヴァティー神。仏教に取り入れられ、音楽・弁才・財福・知恵の徳のある天女となり選ばれた。七福神の一柱としては「弁財天」と表記されることが多い。
- 福祿寿…道教の宋の同士天南星、または、道教の神で南極星の化身の南極老人。寿老人と同一神とされることもある。長寿と福祿をもたらす。



江の島七福神の色紙

- 寿老人…道教の神で南極星の化身の南極老人。日本の七福神の一人としては白鬚明神とされることもある。
- 布袋…唐の末期の明洲（現在の中国浙江省寧波市）に実在したといわれる仏教の禅僧。その太っておおらかな風貌が好まれ、手にした袋から財を出し与えてくれる。弥勒菩薩の化身ともいわれている。

（以上、Wikipediaから転載）

以上の七福神に、お多福・吉祥天・達磨・宇賀神（男弁天）の、いずれかの神を加えて八福神としているケースもある。

その例として、ダルマ大師を加えた「瀬谷八福神」がある。

身近な七福神として戸塚宿七福神を紹介しておく。

※ 恵比寿（矢部の雲林寺） 大黒天（戸塚町の高松寺） 毘沙門天（戸塚町の清源院と吉田町の宝藏院） 弁財天（吉田町の妙秀寺） 布袋尊（戸塚町海蔵院） 寿老人（矢部の来迎寺） 福祿寿（戸塚町の親縁寺）の八カ寺である。

また近在で知られている七福神としては、横浜磯子七福神・横浜金沢七福神・浜七福神・横浜七福神・鶴見七福神・横浜瀬谷八福神・野毛の七福神・福泉寺七福神・相模七福神・あつぎ七沢七福神・かつば七福神・きよかわ七福神・追浜七福神・湘南七福神・三浦七福神・箱根七福神・金目七福神・南はだの村七福神・小田原七福神・藤沢七福神・鎌倉・江の島七福神・川崎七福神など各地にある。

上記の内ミスターKが全制覇した七福神は、戸塚宿七福神・横浜瀬谷八福神・三浦七福神・鎌倉・江の島七福神の四か所で、部分的にお参りした七福神も数多くある。

これから機会をみてすべての七福神にお参りしたいと思っているが、どこまで達成できるかは、寿命とも関わるので不明である。

七福神めぐりの好機は正月であるから、読者の皆様も近所の七福神を是非お参りしたらとお勧めしておく。

●節分

立春の前日を節分という。もちろん節分は年一回ではなく、立春・立夏・立秋・立冬と年四回あるが、一般的には、立春の前日を特に意識して節分といっているようである。その理由は、「豆まき」という他の節分には見られない行事があることによっているのではなかろうか。

「豆まき」行事は、一般家庭から、全国の有名神社仏閣まで幅広く行われている。

近在では、浅草寺・池上本門寺・成田山新勝寺・三峰神社（秩父）・箱根神社などの豆まきが有名である。

それらの神社仏閣では、有名タレント・力士・政治家などを呼び盛大な豆まき行事が行われている。

例の「福は内、鬼は外」の掛け声で煎り豆を鬼めがけて撒く、お馴染みの光景である。

歴史的には、かなり古い行事で、宮中の年中行事として「延喜式」という行事目録に載っていることから、奈良平安時代からあったものと思われる。

昔はわが家でも、座敷で父が鬼役になり子供達が逃げ回る鬼めがけて豆を撒いたものである。

慣習として、歳の数だけ豆を食べることによって厄除けになるといわれている。

最近では、煎り豆をスーパーなどから買ってきてお世辞程度にやっている程度で墮落も甚だしい。

もう一つの習俗として玄関口に柊鰯を飾ることも細々ながら続いているようである。

柊は、常緑の低木で、葉っぱにトゲトゲがあり、鰯は臭い魚ということで、邪気が家に入り込まないためのおまじないである。

さらに、昔からあったかどうか記憶は定かではないが、「恵方巻き」という太巻きの巻きずしを食べる習慣がある。「恵方巻き」とは、その年の恵方（縁起のよい方向）に向かって、太巻き寿司を黙って食べると邪気を払えんとか健康によいとかわれている食習慣である。

実はその習慣を知ったのは、そう古くなく、スーパーやコンビニで時期になると、「恵方巻き」のキャンペーンを盛んにやるようになってからである。

当初は「恵方巻き」なる習慣を知らなかったので怪訝に思っていたが、

どうやら、その発祥は関西だということで、関東人が知らなかったのも無理からぬことである。

●初午と稲荷講

二月の最初の午の日を初午という。

この日、全国各地の稲荷神社では、各種願い事を託す盛大な祭りが行われる。

有名所では、京都伏見稲荷大社・愛知の豊川稲荷・東京の王子稲荷などがある。実を言うと、屋敷神として、あるいは、部落神としても稲荷神社は全国津々浦々まで無数とあってよいほどあるポピュラーな神社である。

もちろんわが家にも昔から「お稲荷様」が祀られていて、初午の日には、赤飯を炊き、稲荷すしをつくり、油揚げを添えて「お稲荷様」に奉納をしている。

奉納の仕方であるが、赤飯は、東ねた藁を二つ折にして舟型を形どったワラトコ（藁床？）を作り、その中に赤飯を盛り、稲荷すしと油揚げは小皿に盛り、水を添えて祠にあげた。「お稲荷様」のお使いは、キツネで、キツネは油揚げが大好きなところから、こういうお供えものが昔からの習慣として奉納されているのである。

またミスターKの部落には、部落神として講中が共同で祀っている「お稲荷様」がある。構成している講の家は、約20軒で、毎年2軒が当番となり初午の日に「稲荷講」を催している。

当番の家は、前日に「お稲荷様」の名ばかりの小さい境内の掃除をし、「正一位稲荷大明神」と書かれた赤い幟を数本たてる。

そして翌初午の朝には、当番が赤飯・稲荷すし・油揚げ及びお神酒を供える。

そしてさらに、当番の家のどちらかを会場として正午ごろから「稲荷講」を開く。当番の家では、酒肴をつくり講中の人を出迎える。

酒肴は、酒（お稲荷様から撤下したもの）はもちろん、定番の赤飯・稲荷すし・煮しめ・てんぷら・酢のもの・おでん・お新香などで、当番の家2軒の嫁さんや、ばあさんが前日から仕込む、なにしろ20人余の料理をつくるのであるから、半端な量ではない。

これらの費用は、数日前、当番の家が、「稲荷講」を開くというふれ回りの際、一軒一軒いくらということ集金してくる。

後で述べるが、人寄せは、「稲荷講」ばかりでなく、年中行事としてはほかにもある。したがって各家庭では大抵つなぎの八畳間を持っていたので人寄せの際には、仕切りの戸や襖を外し16畳間として対応した。また、酒器・食器類も大量に持っていた。「稲荷講」では当番の家長が、挨拶を述べ「今年も豊作、家内安全」などの祈願を祈り酒宴となる。

これといった娯楽のない昔には、この手の酒宴が最大の楽しみで延々暗くなるまで続いた。また地域によっては「お日待」と称して、日の出、すなわち朝までやっていたところもあったようである。「お日待」とは、庚申信仰に由来するもので、いつかも書いたが、夜眠らずに朝まで勤行するという習わしである。

それはともかく、夕方、宴が終わると、当番の家は片付けをしたり、「お稲荷様」にお供えしたものを下げたり、幟を片付けたりと何かと忙しい一日が終わる。

余談であるが、こういう日には、必ず何人かの酔っ払いがでた。

ミスターKも自称かなりの呑兵衛であるが、父これまた呑兵衛で、夕方には飲み潰れ、母とリヤカーで迎えに行ったことも二度や三度ではなかった。

かと思うと、家まで辿りつかず道端でイビキをかいてスースー寝てしまうという人も時々いた。滅多に車など来ない道端だからよいようなものであるが、現代であったなら間違いなくひき逃げされていたに違いない。

そのころ、ミスターKが中学生のころ、そんな親爺や近所の呑兵衛をみて、俺は絶対酔っ払いにならないぞと思っていたが、何のことはない「カエルの子は蛙」やっぱり呑兵衛になってしまった。悲しいかな血は争えないものである。

いままでの話は、概ね昭和40年代ごろまでの話であるが、最近はかなり様相が変わってきた。つまり簡素化あるいは廃止に向かっているのである。

●雑祭り

3月3日が何の日か、日本人なら誰でも知っている「雑祭り」である。もし知らないという人がいたら、その人はたぶん日本人ではなく外国人であろう。

「雑祭り」は世界広しといえども、古来より行われている日本固有の

民俗行事の一つである。

別名「桃の節句」または「上巳の節句」ともいわれ、古くは旧暦の3月3日（今の4月ごろ）に行われたので、丁度桃の咲く時期故そういわれたのであるが、現代の新暦の3月3日では、まだ桃が咲いていないので、少々違和感がないでもない。

「雛祭り」の歴史的な起源は、必ずしも定かでない。平安時代から「おままごと」の一つとして「雛遊び」があったと伝えられるが江戸時代の元禄ごろに今のような飾り方が確立したようである。

「雛祭り」の主旨は、女子の健やかな成長を祈念するもので、内裏雛・三人官女・五人囃子・隨身・仕丁などの人形を飾り内裏雛の背に金屏風を立て、両脇に雪洞を灯す。一段目及び2段目には、かさね重・牛車などの調度品を配し横に桃の花飾りを添える。

豪華な七段飾り雛壇から一般的な五段飾り雛壇、簡素なものとしては、男雛・女雛一对の木目込み人形飾りなどがある。雛壇の前には、白酒や雛あられ、菱餅などを供膳する。

内裏雛は、天皇（向かって左）、皇后（向かって右）をあらわす。古来日本では、左が上座とされており、現代でも結婚式において新郎が向かって左、新婦が向かって右に座るのは、その名残であろうか。三人官女は宮中に仕える女官を現しているが、モデルとして紫式部・清少納言・小野小町が採用されているケースもある。

なお、伊豆稲取を主に、あるいはその近辺地域には「つるし飾り」という変わり雛を飾る風習がある。

ミスターKには一男二女の子供がいるが、娘達がまだ幼いころわが家でも七段の大きな雛壇を飾って雛祭りを楽しんだ。

♪ あかりをつけましょ ほんぼりに
お花をあげましょ ももの花
五人囃子の笛太鼓 きょうはたの
しいひな祭り

年端のゆかない娘をだっこしながら、このほのほの唄を口ずさみながら娘には白酒、妻とミスターKは日本酒で晩酌をしながら雛祭りの宵を楽しん



ミスターK家で飾った雛飾り(昭和53年) 左から長女・奈美子、次女・智恵子、次男・和紀

だものである。

先年、妻は他界してしまったが、二人の娘が孫を産んでくれ、ミスター爺、この時期になると、例の「♪ あかりをつけましょ…」と頭の中で口ずさみながら遠い昔を思い出しつつ相変わらず手酌酒を飲みながらブルーになっている。

●彼岸と地神講

彼岸とは、暦の中の雑節の一つであるが、元々は、仏教の「彼岸会」からきた仏教寺院の祭祀である。一方暦の観点からいうと彼岸の中日は、昼と夜の時間がイコールになる日とされている。但し、正確に言うると若干の誤差があるようである。

彼岸は、春と秋の二回あり、春の彼岸は春分の日を中日とし前後3日間の計7日間。秋の彼岸は秋分の日を中日とし前後3日の間計7日間をいう。

初日を彼岸入りといい、終りの日を彼岸明けという。

彼岸の中日（春分の日・秋分の日）はいつかという、春の彼岸は、概ね3月21日、秋の彼岸は、概ね9月23日となっている。「えっ」と驚く人がいるかもしれないが、実を言うと、春分の日も秋分の日も、その年によって異なるのである。

因みに、最近の春分の日は、平成25年が3月20日、平成26年と27年は、3月21日である。秋分の日は、平成24年が9月22日、平成25年と26年は9月23日である。

何故こういうことが起きるかという、4年に一回の閏年が関係しているそうである。

ところで、彼岸とは、どういう意味であろうか。

この言葉は仏教用語で、仏教でいう宇宙観からきていて、現実の世界を此岸といい、こちら岸を迷いの世界、あの世を彼岸といい悟りの世界として線引きをしている。

「暑さ寒さも彼岸まで」という諺があるが、これは気候上の線引きとして、よく使われるフレーズである。

彼岸の行事として先祖の墓参りが定着しているが、これは「私も精進して悟りを開きたいので、よろしくお願ひします」というご先祖様へのご挨拶なのである。

その昔、秋の彼岸ごろミスターK家の墓地あるいは他家の墓地にも真

紅の彼岸花が咲き誇っていたのを思い出す。彼岸花には、黄色や紫の変り種もあるが、やはり真紅の花が一番艶やかだと思う。

当時ミスターK家の祖父祖母の埋葬時までは土葬であったので、「彼岸花は、死んだ人の血を吸って赤い花を咲かせているから縁起の悪い花なのよ、だから絶対摘んできては駄目よ」と母に教えられたことがある。そのころから、その話が頭にこびりついていて未だに不気味な花というイメージが抜けきらない。

しかし、これは完全な濡れ衣で、科学的にいうと、彼岸花の根には毒があるから注意しなさいということで、彼岸花にとっては「大きなお世話よ」と愚痴の一つも言いたいところであろう。俗に「綺麗な花(美人)にはトゲがある」といわれるように、いわれなき中傷かもしれない。さらに彼岸の習俗として、春の彼岸には、牡丹餅・団子・のり巻き・稲荷ずしなどを仏前に供えご先祖様を供養する。秋の彼岸も同様であるが、異なるのは春の牡丹餅に対し、秋は御萩を供えることである。実を言うと、両方とも同じもので、牡丹の咲く春には、牡丹餅といい、秋に咲く萩に因んで御萩と呼称しているだけのことである。なお、牡丹餅はご飯を半分こねて作るので別名「半殺し」という物騒な名前と呼ばれている地方もあるようである。

また異説であるが、こし餡で作ったもの牡丹餅、つぶし餡または黄な粉で作ったものを御萩とか世間では訳の分からない区別をしているようであるが、ハッキリした定義はないようである。

彼岸が雑節のひとつであることは先に述べた。

この彼岸の中日、春分の日と秋分の日が一番近い戊つちのえの日を、やはり雑節の一つである社日しゃにちという。といっても現代ピンとくる人はまずいない。

後で述べるが、今日暦こんにちに興味を持つとか大事にするという風習は、ドンドン風化している。但し、一部の行事、例えば結婚式の大安とか葬儀の友引とかは未だ気にする人が多いことも事実であるから、あながち廃れてしまったとも言い切れない。

ところで社日しゃにちであるが、社とは、生まれた土地の産土神うぶすながみのことで、かつては、この社日の日に産土神に参拝し、春には五穀豊穰、秋には収穫のお礼参りをするという風習があった。

この社日の民俗行事の一つとして生まれたのが地神講じじんこうである。

文字通り地(土地)の神様を敬う自然崇拜行事である。

皆さんの中で、寺社の境内や路傍で、「庚申塔」とか「馬頭観音塔」、あるいは、「日待塔」「月待塔」などを見た人も少なくはないであろう。そういう中に、石塔の表に「地神塔」「地神」「堅牢地神」等の文字塔を発見した人もいると思うが、余程こだわりを持っている人は別として「そんなのあったかなー」と殆んどの方は記憶にないと思う。

昔、この東戸塚地域でも、部落内の小字を単位として部落内の適宜の場所に「地神塔」を建立し講をつくっていた。ミスターKの部落では、概ね10軒で一つの講をつくっていた。この講の仲間を講中といい、社日の日に「地神講」という集まりを持っていた。

集まるヤド（場所）は、今年の春番は、どこそこの家、秋番は、どこそと、順番が決められていた。

ヤドに決まった家では、「地神塔」にお供えものを供え、家内の床の間に「地神」の掛け軸を垂らし、夕方講中の仲間を迎える。

講が集まると、講中の年寄りが、掛け軸に対し「南無地神様…」とか、昔から伝えられているお経のような口上（祝詞）をあげる。

口上が終わると、ヤドが用意した酒肴で小宴となる。

料理は、その講中で定番が決まっており、赤飯・煮しめ・煮魚・ヌタ・おこうこなどでヤドの家では、嫁姑など女衆が朝から支度をした。

小宴での話題は、農事のこと、講中内の冠婚葬祭、ときには子弟の婚活の話、その他の世間話で夜更けまで賑わった。

この講中の備品として掛け軸、およびヤドの順番や、収入（会費）、諸支出を記載した半紙を二つ折にして綴じた帳簿があり、ヤドの家が筆で記載した。

小宴が終わると、掛け軸を箱に納め、帳簿と共に、次のヤドの人に引き継いでお開きとなる。

この「地神講」の民俗行事は、全国的にあったようであるが、中でも神奈川県及び三多摩地方が最も盛んであったといわれている。

しかしながら、以前話した「稲荷講」や「庚申講」、ここで紹介した「地神講」などの民間信仰行事は、昭和40年代後半までに、その殆んどは消えてしまった。

わがミスターKの部落も、その例外でなく昭和50年ごろには、「もう止めよう」と衆知一決し途絶えてしまった。

ミスターKは、それらの講に直接出席できる年齢では無かったので、わが家がヤドになった日などに御相伴に預かる程度であったが、大人達

の話聞きながら、部落内の家の家長の顔触れや、その家族のこと、部落内の諸事情などの情報を知らず知らずの間に覚えたものである。

この手の情報は、かなり有用なもので、どこそこの家は、何処にあり、その家の田んぼや畑、山が何処にあり、子供は、何ちゃんと何ちゃんがいて、怖い犬がいるとか、牛を飼っているとか、ブタを飼っているとか、ニワトリは何羽いるとか、あるいは、部落内の道を歩いていても、やれ何ちゃんだとか何坊だとかお互いに声を掛けあい、大きな家族と言っても過言でない親密な関係ができていた。

であるから、大事件になったことはないが、どこそこの何ちゃんがいなくなってしまったなどという、部落内の大人子供が総出で近所を探し廻ったりして何なきを得たとか、とにかく部落内の結束は今では考えられないくらい固いものであった。

余談であるが、ミスターKの生家は部落内の端にあり、小学生の通学路（といっても、山越えの山道の入口）になっていた。

厳冬の毎朝、この通学路を幼い小学生が、三々五々登校してゆくのであるが、生家の下田んぼで、小火（焚火）をして体を暖めてやって「気をつけてゆくんだよ」と声をかけて送り出したものである。そんなことを数年続けたが、もうかれこれ40年ほど前の話である。その子供達も立派な中年になっているが、時々、路で会うと、にっこりしてくれる。こういう絆は、何年経っても続く「ほっこり絆」である。

それが今では、「となりの人は何するひとぞ」その家族の顔もわからなければ、名前すら不明という隔絶社会になってしまった。地方の山村などには、まだ、そういうホノボノ社会が残っているようであるが、都会では、とうの昔に消えてしまった。今そういう絆社会よもう一度といえど望むべくもない砂漠社会になってしまった。

●花まつり（灌仏会）

4月8日は、「花まつり」の日である。

ミスターKも子供のころ、檀那寺である「北天院（品濃町にある臨済宗のお寺）」の「花まつり」に、ほとんど毎年参詣したものである。本堂に飾られた「花御堂」には、誕生仏の像が安置され柄杓で像に甘茶をかけて祝う仏教行事の一つである。

毎年参詣していたなどという、さも信心深いように聞こえるが、ミスターKにそんな殊勝な信心などさらさらなく、甘いものに飢えていた

時代、ただ「甘茶」が飲みたいだけという単純明快な理由だけであった。

お参りが済むと、おみやげ(?)に甘茶をくれた。とはいえ、今のよう
にペットボトルなどという便利な容器が無かった時代、持参した徳利
へ漏斗で甘茶を注いでもらい大事に家に持ち帰り祖母や母にお裾分けを
した。

甘茶とは、ガクアジサイの一変種の若葉を乾燥させて煎じたもので、
かすかな甘みがあったが、現代の紅茶などとは比ぶるに及ばぬお世辞に
も美味しいとは言い難い茶である。今でも「花まつり」には、この「甘
茶」が使われているようである。

またアマチャヅルから作ったお茶も「甘茶」といわれているが、これ
は亜種である。

先年、このアマチャヅルに薬効ありと一時ブームになったことがある
が、いまは昔の話である。

ところで誕生仏とは、いうまでもなく「お釈迦様」のことで、灌仏桶
に「天上天下唯我独尊」のスタイル（右手を天に、左手を地に指してい
る小像）で立っている。

「天上天下唯我独尊」とは、「お釈迦様」が誕生した時（4月8日）お
釈迦様が最初に言った言葉として伝えられている。意味は「全世界で私
が一番尊い」ということであるが、生まれたばかりの赤ん坊が、そんな
不遜な言葉を言う訳もなく、後世お釈迦様を崇めるために作られた話が
伝説となっていると思われる。

この「花まつり」は、いまでも全国各地の仏教寺院の年中会式として
行われているが、日本のみならず、東アジアの仏教界でも盛んに行われ
ているようで、ミスターKもタイやマレーシアの仏教寺院でお目にか
かったことがある。

余談であるが、

：失敗して物をダメにすることを「おしゃかになる」と表現するが、一
説によると、これは灌仏会に因むとされる。すなわち、江戸の鍛冶職人
の隠語として、あぶり過ぎて鈍ってダメにしてしまった金物に対して、
江戸っ子訛りで「しがつよかった（火が強かった）」…「四月八日だ」…
釈迦の誕生日、というつながりで成立したとされる。

という面白い語源話がある。

(Wikipediaより)

お釈迦様がでてきたついでに、お釈迦様に纏わる諺を一つ二つ。

：釈迦に説法

その道の専門家に、意見を言ったりすることのたとえ。「釈迦に経」と同じだが、相手を知らずに恥をさらす場合と、知っていて言う場合とがある。

この諺と同類のものに、「人を見て法を説け」というのがある。相手をよく見て物を言え。釈迦に説法的な恥をかく場合もあるだろうし、そのお釈迦さまは対機説法といって、相手によって話題をかえていかれたという。一般民衆にとっては、高遠な宗教哲学より地獄極楽のほうがよくわかる。

：釈迦に宗旨なし

仏教の宗派はどれもこれも、お釈迦様の教えから出ているのだから、例えば浄土宗だ、日蓮宗だと争ったら、お釈迦様の本来ではないの意。

以上、梧桐書院「ことわざ辞典」より。

●端午の節句

3月3日の「上巳の節句」または「桃の節句」に対し5月5日は「端午の節句」という。「桃の節句」は、桃が咲くころという季節的背景から、そう呼ばれるが、正しくは「上巳の節句」が暦上の言葉である。

さて、「端午」とは、暦上の「五節句」の一つで、端は、はじっこ、すなわち始めの意味であり午は午の日のこと。元来「端午」とは、月の初めの午の日であった。したがって、毎月あるのであるが、いつの間にか、特に五月の最初の午の日を端午というようになったらしい。それがさらに特定の日、5月5日の節句を「端午の節句」と呼ぶようになり「子供の日」の祝日となっている。

「五節句」は、あとからも出てくるのであるが、ここで、その名称のみを述べておく。

「五節句」とは、人日（正月七日）・上巳（三月三日）・端午（五月五日）・七夕（七月七日）・重陽（九月九日）の各式日である。

♪ いらかの波と 雲の波 かさなる波の なか空を
たちばなかおる 朝風に 高く泳ぐや こいのほり

「端午の節句」で、まず頭に浮かぶ風習は、なんといっても「こいのぼり」であろう。

「こいのぼり」の風習は、それほど古くなく、そのルーツは江戸時代になってからといわれている。

どこの家でもとはいえないが、男の子が生まれた家では、その男の子が、鯉が滝を登るが如く丈夫に育って欲しいと願いを込めて「こいのぼり」を飾るのである。

「こいのぼり」の風習は、いまでも健在で男の子が生まれた家では、大なり小なりの「こいのぼり」を立て家中でお祝いをする。

わが家でも長男が生まれた初節句の時、家の前の畑に高さ10メートルくらいの幟竿を立て吹き流しと鯉を十数匹泳がせた。

当時の思い出を思い出すまま少し振り返ると、まず幟竿であるが、当時わが家の山林には、檜・杉・松などが繁っていたので、その中から手頃の木を選び伐採することからスタートした。

父母とミスターKで選んだ木（檜）を切り倒し、家の前の畑まで運び、そこで樹皮を剥いで数か月乾燥させ来る日に備えた。

昔、「吹き流し」や「こいのぼり」は、親類縁者からお祝いとして届けられる習慣があり、中でも一番大きな鯉は、男の子の母の実家から頂くものとされていた。

その他親類縁者から続々と「緋鯉」や「真鯉」が届けられ、その数大小10数匹という豪華な鯉一家が生まれた。

4月も半ばごろになると、いよいよ幟竿を立てる。なにしろ10数メートルの柱を立てるのであるから、中々難義な作業であった。柱のトップに飾り風車をつけ、上げ下げに必要な滑車とロープを取り付ける。

地面に深さ1メートル程度の穴を掘り、数人で立上げながら柱の根本を穴に落とし、少々の風に負けないような添え木で固定する。

これで準備万端。あとは、ロープに「吹き流し」や「こい」を付け、滑車で吊り上げるのである。

「こいのぼり」は、雨の日を除き毎日朝夕に上げ下げするのであるが、これも大変な作業で、上げ下げする時、「こい」が汚れるのを防ぐため、幟竿の周囲にゴザを敷き、家中から持ち出した「こい」



ミスターK家で揚げたこいのぼり
(昭和48年)

をゴザの上でロープに取り付ける。下げた「こい」は、ゴザの上で丸め家中にしまいこむ。時に、にわか雨に襲われ、父やミスターKが仕事でいない中、母と家内が大わらわで下げたことも何度かあったようである。

悲しいかな、その母も家内も今は黄泉路へ行ってしまった。願わくば、このエッセーを読ませたかったが……

また屋内には、鎧・兜・刀・武者人形や金太郎などを模写した五月人形を飾る風習もあった。

そして、軒先には、菖蒲を吊るし、菖蒲湯に入る習わしもあった。

端午の節句を象徴する食べ物が、柏餅である。

この柏餅、現今、年がら年中和菓子店で売っており健在ながら季節感が失われてしまったのが大変残念である。

わが家には、庭先にお柏の木があったので、自家製の葉っぱを使っていた。

木で思い出したが、男の子には、この季節独特の遊びがあった。

それは「ホンチ」である。

この談話は、宮川幸雄（どこの人かは記憶にないが）という人が、確か神奈川新聞の取材に応じた時の記事であったと思うので紹介しておく。

「ホンチ・蜘蛛の一種で喧嘩をさせる。勝と相手を食べてしまう。マサキ、バラの木にいるのがバラボン、強く人気がある。木に近づくとホンチがいる。胴が黒く尻が黄色、精悍な姿、胸が高鳴る。学生帽を上向きに木の葉を上から手で軽く叩くとホンチがポロッと帽子の中に落ちる。2センチ四方くらいの四角い箱にいれる。相手のホンチを入れて上からガラスを被せてのぞく。けんめいに戦う。春の日の少年の胸はおどる。」

（ミスターKの新聞切り抜き帳より）

この遊びが流行ったのは、ミスターKが小学生のころであったが、いつごろから始まって、いつごろまで続いていたかは不明である。

●お盆

8月の13日から15日までが「お盆」である。

もともと、「お盆」には、新旧があり、8月に行うのが旧であり、7月に行うのが新である。そのどちらで行うかについての明確な根拠は不明

である。

そもそも「お盆」とは、一体何なのであろうか。

一説には、古神道における先祖供養の儀式や神事を江戸幕府が庶民に強いた檀家制度により仏教式で行うことも強制し、仏教行事の「盂蘭盆」が習合して現在の形ができたとされる。とある。

(Wikipediaより)

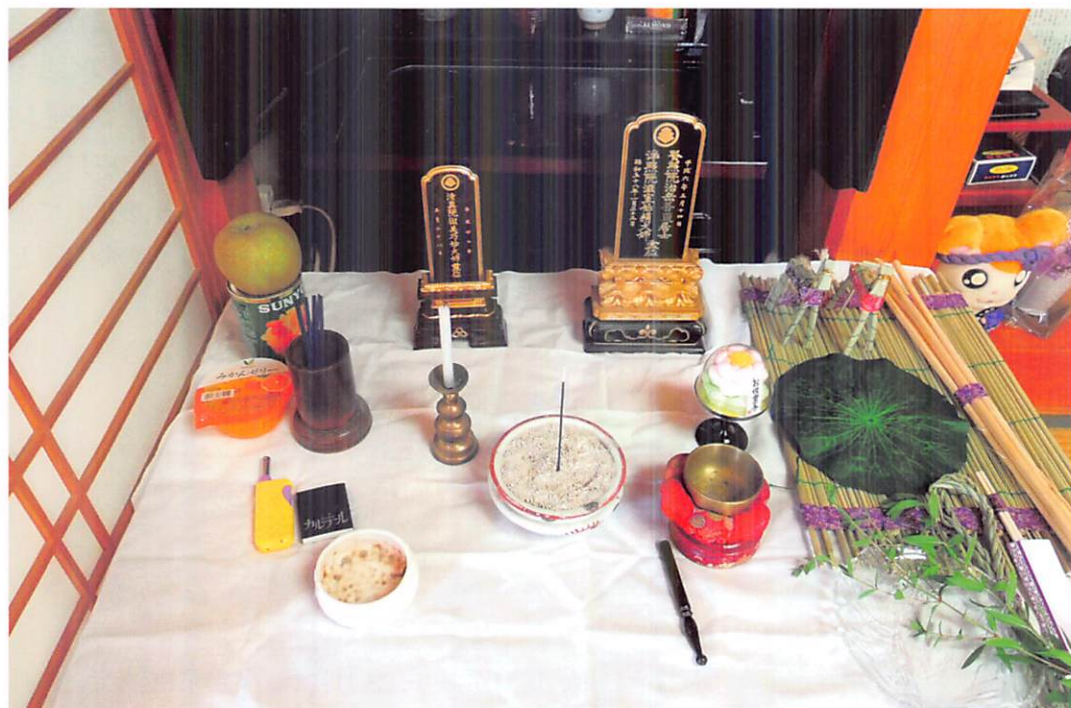
いずれにせよ、先祖供養の行事であることには間違いなさそうである。わが家というか、東戸塚地域では、旧で行う家が多い。ところが、ミスターKの母の実家である旭区希望ヶ丘では新でやっているそうである。

一山越えた至近距離の地域で新旧が違うということは、ことによると、その檀那寺の事情が絡んでいるかもしれないが定かではない。

さて、その行事の内容であるが、まずは、先祖（精霊）を迎えるための準備をする。

遅くとも12日までには、盆棚（お精霊）^{おしょうりょうさま}を飾る。

座敷の一隅に、テーブル（昔は畳一畳くらいの棚を作ったが）を置き、真菰で編んだゴザを敷く。（晒しなどの白布でも可）。テーブルの四方には青竹を立て、草縄を張る。仏壇から全ての位牌を移し、線香やおりん



ミスターK家で飾っている簡素な盆棚

などの仏具、さらに花やダンゴ、スイカやメロンなどの御供物を供える。

中央には、お霊膳とお水（関伽水）を供え、右横には、胡瓜馬・茄子・牛・里芋の葉っぱで作った水の子、麻殻の杖などを設える。

そして、盆棚の左右には、親戚等から贈られた盆提灯を置く。盆提灯は多種多様なものがあり、走馬灯が廻るような豪華なものから、絵柄のついた小さな可愛い提灯などがある。

これで準備万端（写真参照：簡素化したもの）、13日の夕暮には、家族総出で「迎え火」をする。

錠口の前の小道（今は、砂入りの小箱で簡素化しているが）に、水の子・胡瓜馬・茄子牛を並べ、麻殻・麦わらなどで火を焚き、線香をあげ、水の子にミソハギで作った花束で水をかける。

この水の子に水をかけるとき、「サンパライ！サンパライ！サンパライ！」という訳のわからない呪文を唱える。

この「サンパライ…」であるが、ある時、わが家の檀那寺（臨済宗）の住職に、「サンパライ」ってどういう意味でしょうかと尋ねたところ、「エッ、知りませんね」と言うこと。

こりゃ大変、坊さんが知らない…ということで、がぜん迷路に迷い込んでしまった。

先年、亡妻の実家の墓参りをした時。その寺は、浅草の浄土真宗の寺であるが、住職に同じような質問をしてみたところ「エッ、知りませんね」ということ。ますます混迷に拍車がかかってしまった。

そんな中、先だって用事があり、母の実家（旭区希望ヶ丘）を訪れた時、いとこに、その話をしたところ「家では、そうやっているよ」とのこと。どうやら、この「サンパライ」のルーツは母の実家にあることが判明した。母の実家の檀那寺は浄土宗であるから、ことによると浄土宗の作法かもしれないが、まだ確かめてはいない。

迎え火は、13日の夕方に行うのであるが、わが家では、なるべく早く先祖様に来て欲しいということで日が暮れて間もなくの午後6時ごろに迎えることにしている。

また迎え火の場所には、胡瓜馬を置いてくる。なぜかという、馬は早い乗り物なので、これも先祖が早く来て欲しいという願いからである。

15日の夕方は、「送り火」であるが、「迎え火」とは逆に、少しでも長い時間先祖様にいて貰いたいということで、午後8時ごろ行い、盆棚から茄子牛を連れ出して、なるべくゆっくりお帰り下さいと願うのである。

なお、この「送り火」は、16日の夕方に行く地域地方もあるようである。

戸塚では、16日の夕方。柏尾川で行う「灯籠流し」が、お盆の風物詩として定着している。

場所は、戸塚小学校裏手の堤防で、夕方からいくばくかの供養料を払うと一基の灯籠を頂け、その灯籠に願主が先祖様の名前や、ペットの名前などを書き、川の流れに浮かべるのである。

暗い水面を、何十基もの灯籠がゆらゆら流れる様は、たいへん美しく、かつ幻想的な光景である。

全国的に、このお盆の送り火行事を見渡すと、京都五山の送り火や、奈良高円寺の大文字送り火、近いところで箱根明星ガ岳の大文字焼きが有名どころであろうか。

この時期、見逃せない行事として、全国各地で行われる「盆踊り」がある。

メジャー級なのが、徳島の「阿波おどり」、岐阜の「郡上おどり」、富山の「おわら風の盆」などである。

そういうメジャー級には遠く及ばないが、わが東戸塚地域でも、各町内会などが主体となり、この時期になると、どこの町内でも行われている。

おどりの定番は「炭坑節」。

♪ 月が出た出た 月が出たヨイヨイ
三池炭鉱の上に出た あんまり煙突が高いので
さぞやお月さん けむたかろ サノ ヨイヨイ……

と、どこの会場でもやっている。その他民謡系では、「ソーラン節」「東京音頭」「花笠音頭」など、歌謡曲系では、中村美津子の「河内おとこ節」三波春夫の「チャンチキおけさ」都はるみの「好きになった人」、アニメ系では、「アラレちゃん音頭」「アンパンマン音頭」「ドラエモン音頭」など多彩である。

この「盆踊り」のルーツと、その後の発展をみると、そもそもは、先祖様を供養する仏教行事が始まりで、平安時代の空也上人によって始められた「念仏踊り（踊念仏）」さらに、鎌倉時代になると一遍上人が全国に広めていったとされている。

「念仏踊り」は、老若男女が、念仏により救済される喜びに、あられ

もない姿で激しく踊り狂うという過激な踊りであったといわれている。

さしずめ一世を風靡したディスコを連想させるような陶酔の世界だったのかもしれない。

現代の「盆踊り」は、そういう宗教性の影が薄れ、庶民の夏の芸能風物詩の一つとして発展してきたものである。

但し、こういう芸能風物も若い人達からは、次第にそっぽを向かれるようになりつつあり、主催者は、人を集めるのに一苦労する時代になってきたようである。

このお盆の時期。日本では「お中元」を贈る習慣がある。

元来、「中元」とは、中国の道教から生まれた雑節の一つで、旧暦の正月15日を上元といい、同じく旧暦の7月15日を中元、旧暦12月15日を下元といい道教の祭祀が行われていたようである。

日本では、これに盂蘭盆が習合し、お盆の行事となっているのである。

ところが、日本での中元は、専ら「お中元」として、お世話になった人や親類知人などに物を贈る生活習慣となって現代に至っている。

一般的には「お中元」という呼称が定着しているが、地域によっては「お盆こ」と称し、東戸塚近辺でもお年寄りなどは、「お盆こ」を頂いたなどと言う人がいる。

また暮れの歳暮には、中元のような暦的背景はなく、単なる贈答儀礼として定着したもののようである。

「お中元」も「お歳暮」も、日本独特の生活習慣のようであり、外国では、特にキリスト教圏のように、サンタクロースによるクリスマスプレゼントが贈答習慣になっている。

●十五夜

♪ 十五夜 お月さん ごきげんさん
ばあやおいとま とりました。

旧暦8月15日（新暦では、9月27日）は、「十五夜」である。

別の言い方として、「お月見」「名月」「仲秋の名月」ともいわれている。

この日、わが家では、濡れ縁にちゃぶ台を出し、ススキを飾り、月見団子や里芋・裏山でなった栗などを供え「お月見」を楽しんだ。とはいえ、それは、母がまだ健在のころまでの話で、今はいつが十五夜だった

かの意識もなく、テレビなどで、「ほう、今日が十五夜だったのか」程度で何をか況やの体たらくである。

十五夜とは、いわゆる満月の夜であるが、なにも旧暦の8月15日だけでなく、ご存じのように毎月15日が満月なのであるが、単に十五夜という旧暦8月15日を、そう呼称している場合が多い。

満月とは、日没とほとんど同時に出て全面が明るく輝き、まんまるに見える。例の月のうさぎさんもクッキリ見える月齢のことである。

ついだから、ここで月齢について触れておく。

まずは、「新月」で、旧暦の毎月1日の月で「朔」という。「朔」とは始めという意味で文字通り月齢1日目の月である。

この時、太陽・月・地球が一直線に並ぶので肉眼では、まず見えない月である。

似て非なるものが月食で、その時の位置関係は、太陽・地球・月という配列になり月に地球の影ができ月食という現象が起こるのである。

第2日目は、二日月で、これも肉眼では、ほとんど見えない月である。

第3日目は、三日月で俗に三日月様と呼ばれる細い月である。この月は別名「眉月」ともいい、この眉を持った女性を三日月美人などということもある。

細い三日月が、ほんやり出ている夜道の一人歩きなどは、なんとなく背筋に冷たいものを感じるがミスターKの気のせいであろうか。

四・五・六月と、三日月がだんだん太くなり七日月・八日月・九日月で満月の約半分になる。

三日月から九日月までは、欠けた境目が弓でいえば、その弦が上方に向いていることから上弦の月という。

十日月からは、輝きがだんだん膨れてくる。

十三日月は、十三夜月ともいい十五夜について美しい月とされ、この日月見をする習慣もある。

十四日月は、望月（満月）の前夜に出るところから小望月ともいわれている。

十五夜は前述のとおりである。

十六日月は、満月がほんの少し欠けた月であるが、月の出が、満月と一日しか変わらないのに、約一時間程度遅く出る。このため、月が出るのをためらっているかのように見えることから十六夜月ともいわれている。

十七日月は、夕方、立ちながら待っていても、くたびれないうちに出

てくるので、これを立待月たちまちつきともいう。

十八日月は、さらに月の出が遅くなるので、立って待つのも疲れるので座って待つことから居待月いまちつき。十九日月はさらに遅くなるので寝て待つということ、寝待月ねまちつき。二十日月は更待月ふじまちつきと、それぞれの別名がある。

十六夜月じゅうろくにつきから徐々に欠け始めた月は、更待月ふじまちつきあたりを境に、約半分近くになる。

二十一、二十二、二十三つぎ月と、半分以下に進み、半月の弦が下向きになることから、このころの月を下弦かげんの月ともいい月の出は真夜中になる。

そして三十日月つぎは、月齢最終の月で、三十日月さんじゅうにつきで、月は太陽に近すぎるため、その姿を見ることはできない。

この月齢最終日は、終りという意味で、晦・晦日などといい、特に12月31日は、大晦おおいごもり・大晦日おひなせかという。

また、ある時期の月を、その特性から総称することがある。

よくいわれる言葉に、有明月がある。これは、十六日以降に出る月で、夜明けになっても空に月が残っていることから有明月と雅な言い方をする。

もう一つは、夕月で、新月から十五夜にかけて夕方に見える月のことである。

次に、月に纏わる民間信仰を見てみる。

それは「月待つきまち」で庚申信仰と並んで広く行き渡っている習俗である。

「月待つきまち」には、月を祭るという説と月の上がるのを待つという二説があるが習合してハッキリした区分は難しい。

「月待つきまち」の行事は、所定の日に講の人々が集まって飲食をしながら月の出を待ち、上天した月を拝む形が一般的となり、その礼拝祈願の対象として、供養塔を立てることも広く行われた。

そういう供養塔の中で最も多いのが「二十三夜塔」で、その様式は、文字塔と刻像塔に大別されるが、文字塔が圧倒的に多い。

銘文としては、「二十三夜」「二十三夜塔」が最も多く、ほかに「二十三夜尊」「二十三夜供養」「二十三夜供養塔」などと記したものがある。

しかし供養塔は、何も「二十三夜」に限ったものでなく、「十五夜塔」「十八夜塔」「十九夜塔」「二十日待塔」「二十一夜塔」「二十二夜塔」「二十六夜塔」などなど、実に様々である。

その由縁は、その講中が、特定の夜に縛られず、「おらが講中の月待は、この日にしよう」とか銘々に決めたことだからだろうと思われる。

わが東戸塚地域にも、その昔、いくつかの月待講中があり、所定の日に、当番の家が宿となり、講中の人が集まり月に礼拝し夜が更けるまで飲食雑談の一時を持ったものである。

それもいつの間にか廃れてしまい、今、この地域にも、そういう習俗があったことを知る人はほとんどいなくなってしまった。

さらについてだから、その手の民間信仰にどんなものがあったかに触れておく。

「月待」と並んで多かったのが、「庚申様」である。これは、いつぞや触れたので割愛するとして、月待系統のものとして「日待」があった。

「月待」が月を礼拝するのに対し、「日待」は、日の出を待って太陽を拝するというものである。

基本的には、月待と同様に、特定地域の者が、講中をつくり、所定の日に当番の家集まり、精進料理で飲食し徹夜をして日の出を拝むというものである。

わが東戸塚地域でも、この講中があり「お日待ち」と称していた。

また、仏教系のものとしては、「念仏講」がある。これも特定地域の人々が講中をつくり所定の日に、当番宿に集まり、念仏を唱え、共に飲食するというものである。

この「念仏講」は、いまでも各所に根強く残っているようで、わが東戸塚地域にも、いくつかの「念仏講」が健在である。

「念仏講」のやり方にも、いくつかのパターンがあるようであるが、異色なものとして「百万遍念仏」がある。これは、文字通り念仏をたくさん唱えるものであり、念仏の量が多ければ多いほど、極楽往生のご利益があるとするものである。

県下でも、山北町世附にある能安寺の「百万遍念仏」は、約600年続くというもので、県指定の無形民俗文化財となっている。

ミスターKも、何回か参列したが、大数珠を滑車にかけ若い者がグルグル回す派手な念仏で、一見の価値がある。毎年2月中旬の土日に行われているので興味がある人は是非一度覗いてみたらいかが。

●品濃 白旗神社の例祭

9月28日は、品濃 白旗神社の例祭である。

まず、白旗神社の略記から（一部前述のため重複する部分あり）

【御祭神】 源義経命 天照皇太御神 豊受姫命

【由緒】 康元元年（1256）創建、天正3年、天保11年に夫々改築された。

ご承知のとおり白旗とは源平争乱の際、敵味方を区別するための旗の色、平家の赤旗に対する源氏の白旗、源氏そのものを象徴する名である。源氏の武将等が祀られる「白旗（幡・旗）」の名のつく神社は、全国神社本廳傘下八十余社の内「義経公」を祀る神社は八社である。

しかしながら、何故この地に祀られたか、近隣の「鎌倉 白旗神社」は1200年創建、（頼朝公・実朝公を祀る）「藤沢 白旗神社」は1246年創建（義経公を祀る）當「品濃 白旗神社」は、1256年創建、「平戸 白旗神社」は1302年創建（頼朝公を祀る）という流れはあるものの詳細は不明である。

天正十九年以來は當地の知行となった新見氏（その子孫、豊前守正興は安政条約批准の遣米正使となったが正興の建てた祖先の墓が當神社の下にあった）が、明治初頭まで當神社の興隆に尽力した。

大正十二年関東大震災の際には、社殿は倒壊したが氏子には損害が無かったので、時の部落長 金子鉄五郎は「宮柱うちくだけでも氏子の怪我なきぞ尊き」と献詠し、村人たちは「鎮守様が身代わりになって下さった」と感激して翌年再建に着工、九月二十八日に竣工した。

★ 品濃・上品濃に住む人達が健康で豊かに暮らせるようにお守り下さる氏神さまです。

◎ 品濃 白旗神社の年間祭事・行事等のご案内

- 初詣
- 祈年祭 四月十一日 五穀豊穰祈願祭
- 夏越の大祓（茅の輪くぐり）六月下旬
- 例祭 九月二十八日
- 新嘗祭 十一月二十八日 五穀豊穰感謝祭
- 大麻頒布（神宮や神社から授かる神符）
- 大祓 十二月三十日
- 七五三・お宮参り・地鎮祭等各種ご祈祷

（以上、品濃 白旗神社ご社殿再建のしおり より）

ご案内のように品濃 白旗神社の例祭は、毎年9月28日と決まっている。

参列者は、宮司をはじめとする神職数名・雅楽奏者数名・神社役員十数名・来賓及び一部の氏子で総勢30名余りである。

参列者は、境内の手水舎で禊をし、宮司を先頭に社殿に向けて参進する。

品濃 白旗神社の社殿は、小高い山上にあるので、参進は、30段くらいの石段を登ることになる。

参列者が拜殿に落ち着くと、「ドン・ドン・ドン……」と太鼓が打ち鳴らされ、続いて、雅楽奏者による、笙・笛・太鼓などによる雅楽がしめやかに演奏される。

続いて、神職が参列者に対し真榊の大枝でお祓いをする。

お祓いの次は、献饌で御神酒、三宝に乗せた、鯛・昆布・スルメなどの海のもの、果物・野菜などの山のものなどを神前にお供える。

流れの一部は省略するが、メインは宮司による「祝詞奏上」で、参列者起立おじぎの上、宮司が恭しく祝詞を読み上げる。

祝詞は別掲のとおりであるが、古からのしきたり語、読み方であり、その意とするところは、解釈が難しい。しかしながら、基本は日本語であるから大凡のことは理解できる。その点、漢文による経よりはましである。

祝詞が終わると、神前にて巫女による舞の奉納がある。演目は、「浦安の舞」「朝日舞」などがよく舞われる。紅白の衣装に冠を被り、手鈴を鳴らしながら優雅に踊る様は、感動的である。舞が終わると宮司による玉串奉奠、ひき続き、参列者による玉串奉奠がなされ撤饌で祭祀が終わる。

祭祀が終わると、「直会」で、参列者がカワラケに注がれたご神酒を拝杯し、一連の例祭行事を終わる。

現在の、品濃 白旗神社の例祭は以上の如しで簡易なものであるが、本来の例祭祭祀としては、これで十分なのである。

神社によっては、神輿・山車などを出したり、境内で演芸大会などの、神賑行事を行っている。

当、品濃 白旗神社でも、その昔は、神輿を出したり、旅芸人を招いて境内で演芸を催したり、また、露天商を呼んで露店を出したりしていたが、今は、財政難と人手の関係で残念ながら、そこまで手が廻っていないのが実情である。

ミスターKの子供のころのお祭りを簡単に回顧すると、家に親類縁者を招き、小宴をはり、お祭りを祝い、子供達は、幾ばくかのお小遣いを

品濃 白旗神社 例大祭に奏上される祝詞

「掛けまくも畏き品濃白旗神社の大前に宮司椎木葉子恐み恐みも白さく」

此の大宮を静宮の常宮と鎮坐す大神の高き尊き御恵を仰奉り称奉る御氏子崇敬者 諸々大前に参集侍りて御縁深き今日の生日の足日に年毎の例の隨に一年に一度の御祭仕奉ると齋まはりて清まはりて献奉る御食御酒を始めて海川山野の種種の味物を机代に置足らし及神社本庁より幣帛献奉りて称辞終竟奉る状を平らけく安らけく聞食し（大前に奏で奉る歌舞の技をも米具し宇牟加しと「見曾奈波し坐し」て天皇の大御代を手長の御代の厳御代と「堅磐に常磐」に齋ひ奉り幸へ奉り給ひ御氏子崇敬者を始めて天下四方の国民に至るまでに大神の広き厚き恩頼）を弥遠永に蒙らしめ給ひ 各も各も清き明き直き正しき真心以ちて負持つ職業に勤み励み互に睦び和みつつ弥益益に世の人人の幸福を進めし給ひ「子孫の八十続五十榎八桑枝の如く」立栄え仕奉らしめ給へと、恐み恐みも白す。

もらい、露店で、おでんや、飴・綿菓子などを買って食べながら、旅芸人による演芸、あるいは映画などを見て楽しんだものである。

かすかな思い出であるが、旅芸人の演目は、「国定忠治」や「清水次郎長」「暎の母」などのチャンバラものが多かった。

またテレビが無い時代であったので、映画も境内で度々上映された。モノクロで、雨がザーザー降っているような粗悪な映画であったが、物珍しさがあったので、それなりに楽しんだものである。

昔、お祭りといえば、当神社のお祭りだけでなく、近所の平戸 白旗神社、川上町の熊野神社、あるいは、母の実家である希望ヶ丘の春の木神社などにも行った思い出がある。

そういう中で、平戸 白旗神社との関係では、面白い話が伝わっている。

その話とは、平戸 白旗神社の例祭（9月18日）と、品濃 白旗神社の例祭（9月28日）は、僅か10日違いであるが、そのどちらかの日は必ず雨で、両方共晴れる日はないという言い伝えである。

その由縁は、平戸 白旗神社の祭神である源頼朝に対し、品濃 白旗神社の祭神である源義経は、兄弟でありながら仲がよくなかったという

ところにあるようである。

つまり、噛み合うことがなく、両方共同じ晴れ、または雨になることがないということらしい。

その真偽は、毎年々、観察したことがないので、何とも言えないが、地元では、平戸が雨だったから品濃は晴れる。または、その逆であるとまことしやかにいわれている。

900年も前の怨嗟が、いまだ続いているのであろうか。



お酉様で有名な浅草・大鷲神社

●お酉様

11月の風物詩といえば「お酉様」が有名である。

一般的には「お酉様」と呼んでいるが、正しくは、「酉の市」と書いて、「とりのまち」という。つまり古来より伝わる市の一つである。

11月最初の酉の日を「一の酉」2回目を「二の酉」といい、たまに「三の酉」まであるが、「三の酉」まである年は、火事が多いといわれている。

「お酉様」は、なんとといっても、浅草、浅草寺の「酉の市」が、超有名である。

神奈川県下では、南区真金町の大鷲神社が有名である。

ミスターKも、その昔、父母に連れられ時折「お酉様」に行ったことがある。

大鷲神社の参道には、ところ狭しと、露店が並び、定番である熊手や縁起物の飾りなどを薦職の人が威勢よく売りまくっている。

熊手は、お宝（お金）を、かき集めるという意味のもので、商売繁盛、特に水商売の人から人気を博している。

数百円のものから、うん十万円もする大きなものがあり、大きければ大きいほど、ご利益があるとされている。

例え小さな熊手を買っても、シャンシャンシャンと手メをしてくれるところが有難い。

わが家でも、小さな熊手と、鯛や大黒様などを飾りつけた縁起物の飾りを買って、神棚に飾ったものである。

ミスターKは、それほど縁起に拘るほうではないが、いまでも気が向

くと、ぶらり出かけてお参りをし、小さな熊手を買ってくる。ついでと
いうか、どちらが主目的かハッキリしないが、混み合う屋台の一隅で、
一杯やるのも、中々オツなものである。

県下では、ほかに橋本の橋本神明神社でも「お酉様」が開催されてい
る。

橋本では、この時期「橋本あんどん祭り」も開催され、商店街を歩くと、
各商店の軒先に、夫々に工夫を凝らした「あんどん」が飾られていて、
晩秋の、ほのほの気分に入れることができる。

市の歴史を話せば長くなるので、割愛したいところであるが、ほかで
話す機会もないので簡単に触れておく。

中世以前は別として、市らしい市が立ったのは、織田信長や豊臣秀吉
が開いた「楽市楽座」からである。

いまでいう規制緩和のはしりで、商人や農民に、城下の市で自由に物の
売買をしてもいいですよという画期的なものであった。

売買されるものは、多くが農具・台所用品・古着などの日用品が多かつ
たようである。

その形態としては、特定の日を決めて市を立てることで、これを六齋
市あるいは三齋市といい、2の付く日・4の付く日・8の付く日などと
定期的開催された。

例えば、三重の四日市・東京あきるの市の五日市・新潟の六日市・滋
賀の八日市・県下でいえば、緑区の十日市場などは、その名残であろう。

また別の形態としては、特定のもを売る市がある。

例えば、浅草、浅草寺で開催される「ほうずき市」や「羽子板市」、入
谷の「朝顔市」、高崎や飯泉観音の「だるま市」などがある。

なお、戦後、上野をはじめ各所に開かれた「闇市」は、そういう伝統
的な市とは一線を画す外道である。

●七・五・三

11月15日は、「七・五・三」の日で、七歳・五歳・三歳の子供の成長
を祝う日本の年中行事である。(神社庁)

この行事は、江戸時代に始まった神事なので、正式には、子供が数え
で七歳・五歳・三歳の歳に祝うことになっている。

また、三歳と七歳は、女の子。五歳は、男の子を祝うことになってい
るが、満年齢でやっても差し支えないようである。



七五三で、ちょっとポーズ(ミスターKの孫、ケオナ)

この15日が本来の七・五・三（七+五+三=15という一説もある）の日であるが、現代では、11月中の土曜日・日曜日・祝日に行う例も多くなっている。

七・五・三の祝方は特に決まったパターンがあるわけではなく、各家庭の事情によって異なるが、一つだけあるとすれば、神社への七・五・三参りである。

女の子、男の子のいずれにも、晴れ着（和装でも洋装でもよい）を着せて、親子で神社参拝をする。参拝する神社にも特に決まりがある訳ではないので、その地域の大社、例えば、横浜・鎌倉・三浦辺りの家庭では、鶴岡八幡宮でもよいし、近くの鎮守様でもよい。

大社や神主がいる神社では、昇殿をし、七・五・三のお祓いをしてもらい、おみやげとして千歳飴を頂いてくる。

神社で昇殿お祓いをしてもらうには、「初穂料」を奉納するのが、しきたりとなっている。その場合の金額は、概ね3万円以上というのが通り相場である。

もちろん、寺院にする布施と同じで、あくまで、ほんの気持でよいのであるが、只というわけにもゆかない。

昔は参拝が済むと、家に、家族・親類縁者が集まり、晴れ着の子供を主人公に小宴をはって祝ったものだが、今時は、参拝後近くのホテルや高級レストランなどでハレ食を食べて祝うというパターンも多くなっている。

●^{ようかろう}八日僧（一つ目小僧）

12月8日は、八日僧の日で、一つ目小僧が来る怖い夜とされている。

ミスターKも子供のころ、祖母や母から、今夜は、一つ目小僧がくるから、「早く帰ってきなさい」とか、「外へ出ては駄目ですよ」と諭されたものである。

当時は、その話を鵲呑みにして、漫画や民話の中で見た一つ目小僧を思い浮かべ、本当に怖いなと思っていた。

一つ目小僧は、いまでも妖怪の世界で健在で、水木しげる（ゲゲゲ）の妖怪漫画や妖怪ウオッチなどの中に生きている。

この八日僧、一つ目小僧の発祥地は、どうも関東、それも南関東東辺りのようであるが、いまいち不明である。

恰好の話が、「ふるさと港南の昔話50話」（港南区制25周年記念誌）にあるので拝借して転載しておく。

○^{ようかろう}八日僧 港南台・野庭

『むかしむかし、港南台が、まだ「宮ヶ谷村」と呼ばれていたころのお話です。

下馬根^{げばね}というところに、山王社^{さんおうしゃ}の祠^{ほこら}がありました。山王さんは、この村では熱病の神様として、おそれられていました。

その熱病^{ねつびょう}というのは、いまでいう天然痘^{てんねんとう}のことで、むかしは、そうした病気でたくさんの子供が死んだのです。大人たちは、その



孫のケオナが小学校1年生ごろに描いた一つ目小僧とからかさおばけ

神様に子どもが近づいたり、いたずらしないように、妖怪の話を作って、おどしていたのです。その妖怪は、小さくて、とても弱い妖怪なのですが、昔から暮れの12月8日の夜明け前に、どこからともなく村に来て、一軒一軒の家をのぞきこみ、「悪い子どもは、いないかな」と言いながら、子どものいる家をさがして歩き、いろいろなわざわいを、もたらすとされていました。

村の人たちは、その妖怪をそれはそれはおそれていました。妖怪が来た家の子どもは、熱がでたり、病気になったりしたからです。

そこで村の人たちは、みんなで知恵を出し合い妖怪が家の前を通る前の日の12月7日の夕方に、その妖怪より大きな目がたくさんある「ざる」や「背負いかご」を長い棒の先に被せて、家の軒先に目立つように立てることにしました。

妖怪より、目のいっぱいある妖怪がいるように見せかけて、おどかさうとしたのです。

ところが、なんと野庭にやってくる妖怪は帳面まで持っていて「ざる」や「背負いかご」が出ていない家を、ちゃんと調べて帳面につけていったのです。

そして年が明けた2月8日に、再び村にやってきて、暮れに調べた帳面についている家を見て回り、また「ざる」や「背負いかご」が出ていないと、こんどは本当に、災難や病気などの災いをおいていったのです。

そこで、村の大人たちは、「8日」を忘れないように、その妖怪のことを「八日僧」と呼ぶようにしました。

この風習は、いまでも港南区のあちこちに言い伝えられ残されています。』

●^{すす}煤払い

その昔、12月13日は、年末年始を迎える準備として煤払いが行われていた。

「いた」と過去形で申し上げたのは、いまは、どこの家庭でも煤払いなどをする家がないからである。

つまり、現今の家庭では、日常的に、ある程度の掃除をしているので、いつもきれいになっているからである。もちろん、例外もあり、普段掃除など減多にしない散らかし放題のダメ家庭もある。

ただし、そのことが煤払いをしなくなった大きな理由ではない。

すなわち、そもそも煤払いとは、字義のとおり「煤を払う」という意味で、単なる掃除ではない。昔の家では、家庭の炊事・暖房に屋内で直接「火」そのものを使っていた。したがって、日常的に、火煙が家中に籠り、その結果として、柱や天井に煤がこびりついていたので、年に一度くらいは、この煤を払わないと煤だらけの家になってしまうからである。

「煤払い」をする道具として多くは、葉つきの青竹を利用した。家庭では、いわゆる家箒でもよいのであるが、わざわざ裏山辺りから青竹を切ってきて、これを箒代りとしたのには、この「煤払い」が、年中行事の一つとして特別な意味合いがあったからであろうか。

もはや、一般的には「煤払い」という言葉さえ死語になってしまったが、いまなお、この行事を伝統的に守っている世界がある。

代表的なのは、神社仏閣である。

暮れになると、浅草浅草寺や、鶴岡八幡宮などで、恒例の「煤払い」が行われたとかのニュースがテレビ、新聞などで報道される。

この神社仏閣の「煤払い」は、年中行事の一つという側面もあるが、もう一つの側面として、神仏を敬うという重要な意味合いも併せもっている。

神社仏閣では、年中儀式の中で、今なお、ローソクを灯したり、お線香を焚くことは、当然のこととして省略すること叶わぬ作法である。

その結果、堂内はもとより、ランドマークとしての、ご本尊様やご神体に煤が付いたり埃が溜まったりするので、新年を迎えるにあたり身を清めてあげたいという気持ちは、信心するものにとって、自然に湧きいずる心情でもある。

このような、寺院におけるご本尊を清掃することを、御身拭式ごしんしよくしきというもの、そのような背景があるからである。

●冬至

冬至とは、太陽の位置が、一年中で最も南にある日で日照時間が最短で夜が最も長くなる日のことで、概ね、12月23日あるいは24日ごろである。

一方、対として夏至があるが、これは、一年の間で、夜が最も短い日である。

昔は、この冬至の日に、かぼちゃを食べたり粥を食べたりの風習があっ

たが、今では、そういう風習も、風化しつつある。

ただ、一つだけ残されている風習は、「柚子湯」である。この日、お風呂に、柚子の実の輪切りや、皮を浮かべ入浴するという行事は根強く残っているようで、スーパーなどが商魂逞しく「柚子湯特設コーナー」などを設けている。

「柚子湯」に入れば、柚子の香に癒されたり、体が温まり風邪を引かない、あるいは、無病息災などの効があると、まことしやかに喧伝されている。

昔、わが家の庭には、大きな柚子の木があり、冬至のころには、黄色い実がたくさんなっていたので、お風呂に柚子をふんだんに浮かべ楽しんだものである。いまは、買わなければならないので、ほんの一つ二つを浮かべてお茶を濁している。

●クリスマス

12月25日は、クリスマスである。

クリスマスとは、硬く言うと、イエス・キリストの降誕（誕生）祭という宗教的行事の一つである。

クリスマスケーキなどの表記では、X'mas (Christmas) と書かれるが、これは、キリストを表すギリシャ語 X (Xristos) からの造語らしい。

クリスマスの本場は、いわゆるキリスト教圏で11月末ごろから12月24日のクリスマスイブと25日の本祭に向け、約1ヶ月くらいは、町中あげて華やかなクリスマス行事が繰り広げられるそうである。

日本でも、11月末あたりから、町中、あるいは家庭でも、華麗なイルミネーションが輝き何となく心うきうきする時節である。

クリスマスといえば、「ジングルベル」で、銀座や渋谷・新宿などの大都会の繁華街はもとより、地方の小さな商店街でも、終日「ジングルベル」や「きよしこの夜」などの、クリスマスソングが流れる。本場のキリスト教圏はもちろん、そうでない日本や東アジアでも、商魂たくましくクリスマス商戦が繰り広げられる時期である。

街に、「ジングルベル」が流れ始めると、いやがおうにも、「ああ年末なんだな〜」と、一気に年の瀬気分になってくる。

キリスト教圏が、まだまだクリスマス気分ではしゃいでいるころ、日本では、12月25日を境に、一気に迎春モードに切り替わる。

デパートや、商店街には、門松が立てられ、流れる曲も琴や三味線による純和風のBGMに変わる。

この変わり身の早さは、どこから来ているのであろうか。

それは、たぶん、日本におけるクリスマスとお正月の歳時的位置づけとか、重みが、断然お正月にあるからであらうかと思われる。

その原因は、クリスマスが、西洋のお祭りに対し、お正月は、祭ではないにせよ、日本の全国民が、等しく寿ぐ一大歳時であるからに違いない。

ここでミスターKのクリスマスの思い出を少し書いておきたい。

実を言うと、ミスターK、子供のころにおけるクリスマスの思い出は、ほとんど無いに等しい。微かにあるのは、サンタクロースの話で、クリスマスイブに、サンタのおじさんが、煙突から家に入ってきて贈り物を届けてくれるという例の話であるが、わが家には煙突もないし、無理むりということで、ほとんど関心がなかったのである。

思い出として残るのは、10代後半から40代半ばごろまでのクリスマスである。

それは、丁度日本経済が高度成長で沸き返っていた時代とラップしている。

ミスターK、いまでも、かなりの呑んべーであるが、そのころは、いまにも増して大酒呑みであった。

そのころのミスターKは、どういう訳か、年上の呑み仲間が多かった。そして、そういう呑み仲間から、かなり好かれていたらしく、こちらの懐具合も気にせず、夜な夜な誘われ、地元、戸塚はもとより、伊勢佐木町・福富町・横浜駅西口・はては、藤沢・鎌倉などで、ほとんど奢られ酒を呑んでいた。

当時、鎌倉は別にして、戸塚・伊勢佐木町・福富町・横浜駅西口・藤沢などには、大小のキャバレーが、たくさんあった。

クリスマスになると、待ってましたと、キャバレーにくり出すのであった。

キャバレーには、ふだんでも綺麗なお姉さんがたくさんいたが、クリスマスごろには、一段と艶やかなコスチュームのお姉さんが色香をふりまきながら客をもてなしてくれ、まさに桃源郷の世界であった。

ボックス席に着くと、そういうお姉さん達が、高い密着度で左右に座り、例のトンガリ帽子を被せてくれたり首にレイをかけられたりして、

濃厚なサービスをしてくれるのである。

当時の高級キャバレーでは、自前のバンドを持っていて、どんな曲も生演奏であった。演奏されるのは、ムード歌謡や、ジャズ・タンゴ・マンボ・演歌など、どのバンドも、かなりのレパートリーを持っていた。また、ショータイムには、有名歌手のソロが入ったり、お笑いや質の高いストリップが入ったりし、賑やかなことこの上ない。

ショータイムの前後には、いわゆるダンスタイムも生まれ、酔っ払いが、お姉さん達と踊るのであるが、中に、タンゴやジルバなどを軽快に踊る客もいたが、ほとんどがチークダンスで、客席からは、クラッカーが打ち鳴らされ、もう殆んど病気のような乱痴気騒ぎが繰り広げられるのであった。

やがて、一軒目の宴も終り、例のトンガリ帽子を被り、徒党を組んで、ある者は、二軒目・三軒目と。夜更けの盛り場へと繰り出すのであった。

中に小数ながら真面目？な酔客もいて、懺悔のクリスマスケーキをぶら下げて家路につく人も散見された。

ここで余談であるが、当時の盛り場の様子を少し紹介しておく。

デパートや商店は別にして、いわゆる飲み屋・風俗であるが、飲み屋としては、前述のキャバレーやナイトクラブ・バー・スナック・料亭、小料理屋などで、いまのようなチェーン系の居酒屋は殆んど無かった。そういう育ちをしたミスターKは、いまだに、チェーン系の居酒屋に足を向けることは滅多にない。

風俗としては、飲み屋も風俗の一ジャンルであるが、風俗らしい風俗としてあったのが、いわゆるトルコ風呂や赤線くずれの場末飲食店街であった。

トルコ風呂は、現在ソープとしてあるにはあるが、かつてのような勢いは無いようで一抹の寂しさを感じる。また、場末の怪しげな飲食店街も、近年、警察や公安の浄化作戦が進み、ほとんど手足をもがれた状態に陥っている。横浜でも、黄金町や永楽町など、かつての淫靡な雰囲気は次第に消えつつある。

次にエンターテイメントであるが、これも今は昔で、軒をつらねるくらいあった映画館も、その殆んどが消えてしまった。

話は、キャバレーやナイトクラブに戻るが、むかしの、キャバレー、ナイトクラブのエンターテイメントは、素晴らしいものであった。

ショータイムに出演した有名芸能人としては、歌手では、ソロで、青

江三奈・森進一・美川憲一・アイ・ジョウジ・八代亜紀など、デュエットでは、フランク永井・松尾和子。グループでは、黒沢明とロスプリモス・内山田洋とクールファイブ・鶴岡雅義と東京ロマンチカなどなど、いまは往年のスターとなってしまったが、当時は超のつく一流歌手達であった。

また、お笑いでは、横山やすし・西川きよし・コロンビアトップ・ライト。Wけんじ。中田ダイマル・ラケット。夢路いとし・喜味こいし・牧伸治・東京凡太・コント55号などの全盛時代であった。

とはいえ、彼らが、初めからトップスターであった訳ではない。

無名の喰うや喰わずの時代に、各地のキャバレーやナイトクラブで、いわゆるドサ廻りを重ね這い上がってきた猛者ばかりである。

キャバレーやナイトクラブが消えつつある現代、この手の味のあるエンターテイナーが育つ土壌もなく、いわゆる盛り場文化も風前の灯といわざるを得ない。

世の中は、一部の途上国を除き次第に無菌社会というか味の無いキレイ社会へと向かい、昔のような混沌とした雑菌社会が次第に消えつつあるのは、何とも寂しい限りである。

もっとも、老い先短いミスターKにとって、奇跡的にそういう時代に逆戻りしたとしてもすでに用無しではあるが。

思い出ぼろぼろ

ふた昔前ごろ、内藤やす子が歌った「思い出ぼろぼろ」、気だるいハスキーな歌声で一世を風靡したが休演中で残念ながら今彼女の肉声を聴くことはできない。

ここで内藤やす子を持ち出したのは、歌手内藤やす子や、そのヒットソングを語ろうということではない。

ここまで、ミスターKが見聞した東戸塚界隈での歳時を長々と書いてきたが、一応のケリをつけ、歳時では拾えなかったその他諸々の雑事を書き残したいということで、内藤やす子の歌のタイトル「思い出ぼろぼろ」を拝借したという訳である。

●部落の概要

部落という言葉には、何となくアンダーなイメージがあるが、ここで、わざわざ、その単語を持ち出したのは、そういうことではない。

これからの話を分かりやすくするためである。つまり、町とか村とかいう広い括りでは、話が伝え難いからである。

これから話すことは、町や村より、もっともっと狭いピンポイント地域の話であるから、敢えて部落という言葉を持ち込んだだけのことである。

ミスターKが生まれ育ったのは、戸塚区品濃町の一番北の奥の谷戸、通称「上」といわれていた戸数10軒ばかりの部落である。

その10軒の生業は、全て農業であった。以前から折に触れて話してきたので、ある程度は、記憶に残っている読者もいると思われるが、おさらいの意味で、もう一度簡単に説明しておく。

部落のほぼ中央部に、柏尾川の最上流にあたる小川が流れ、川に沿うように道幅6尺程度の笑えるメインストリートがあり、その道からさらに各戸に続く小枝のような道があった。また、畑や山林に繋がる農道である細道も何本かあった。

人家は、細長い部落のほぼ中央部にあった阿奈さんという家までで、そこから奥には、人家はなく、小川沿いには田んぼ、小高い場所の平地には畑、さらに急峻な丘陵は山林で、本当に鄙びた谷戸であった。

ミスターKいまでもそんな風景を時々思い出すが、まさに、「♪ しーずかあな、しーずかな里の秋～」という風情であった。

小川の源流部付近には、大池とドブ池という溜池があり夏には付近一帯にホタルが乱舞していた。

それらの池は、いまは無く横浜カントリークラブのコース内ハザードになっている。

この部落民の生業は、農業ではあるが、いわゆる豪農には程遠い水呑百姓で、平均すると田んぼ3反 畑3反、山林5反程度で、喰うに困らぬ程度の小規模農家であった。この辺りの田んぼは、養分の少ないヤセ田が多かったので、米の平均収量は、せいぜい反あたり4俵、3反で12俵であるが、昔は、その中から供出米をだしたり、多少は現金化していたので、当時の平均家族数7～8人が食べる量には足りなかったと記憶している。

したがって、その不足分は、麦や粟などの雑穀で補っていた。いわゆる米少々入りの麦飯や粟飯である。

畑では、副食用の、さつまいも・ジャガイモ・里芋・大根などの根菜類、ほかに、キュウリ・ナス・小松菜・ホウレンソウ・キャベツ・白菜などの野菜類を作っていた。その内、ごく少量を平戸の青果市場へ出荷

したり、保土ヶ谷や井土ヶ谷の町場へ引き売りに出て、多少の現金を得ていた。

その他で現金収入に結びついたのは、山林から切り出した薪や、炭焼き小屋で焼いた木炭程度で、どこの家も貧乏暮らしであった。

以上が、「上」といわれる部落の概要であるが、その古い部落地図に、現代の風景をラップさせると、正に今昔で、古い地形で残っているのは、ほんの一部である。

現在の部落の中央部には、「フォートンの国」と呼ばれる880世帯もあるマンション群が聳え、その周囲には、老人ホーム、さらに、今年(27年4月)には、湘南医療大学がオープンした。この辺りで、JR東戸塚駅から徒歩20分くらいである。

そして、その手前、駅から徒歩10分圏内は、整然とした戸建住宅群が建っている。

何故ここまで様変わりしたかといえば、平成初期に施した、いわゆる区画整理事業の御蔭である。

●部落の習わし

☆ 常会(寄合)

昭和40年代まで、部落内では「常会」という寄合(訛って、よりえー、とっていた。)が、ほぼ毎月開かれていた。

場所(会場)は、部落内10軒の持ち回りで、今月は、〇〇さん宅、来月は、〇〇さん宅という具合であったが、不幸がでた家は、一年免除であった。

当番の家では、その日に備え、酒肴の準備に余念がなかった。

当日は、各家の頭領が農作業を済ませた夕方から当番の家に集まり、部落長が寄合を仕切った。

議題は、町内会からの、お達し事項についての報告があり、次いで、部落内での行事、作務に関する協議。果ては、部落内での冠婚葬祭など、雑多であった。

重要な協議は、部落内での行事作務に関する事で、以下のような事項が話合わされた。

☆ 道普請・橋普請

昔の部落内の道路は、大半が砂利敷きで、砂利さえ敷かれていなかった部分も多かった。

砂利敷きの道路は、荷車やリヤカーの轍部分が、窪んで砂利が無くなってしまふので、定期的に砂利の補給が必要であった。

砂利そのものは、行政が支給してくれたが、敷くことまではしてくれなかったのので、砂利敷き作業は部落内の共同作業で行った。

行政が降ろしてくれた砂利置場から、部落内の頭領や若者が、リヤカーやイチコで現場まで運び、スコップや鋤簾で窪んだ部分に砂利を敷いた。

イチコとは、藁で編んだ直径2尺程度のタライ状の荷運びをする入れ物で、天秤棒で前後に一つずつ下げて担ぐものである。

また時に災害で、土砂崩れ・道路の陥没などがあると、これも部落内の共同作業で復旧工事を行った。

災害の中でも一番厄介だったのは、川の氾濫時で、時々、部落内にある橋が流されてしまい即生活に支障がおきてしまうという事態がおきた。

当時の橋は、いわゆる土橋で、丸太組みした橋桁の上に土を被せた粗末なものであった。部落内の橋は、全て、この手の橋で、5～6箇所あった。

この橋の復旧は、定例常会を待ってという訳にゆかないので、言い継ぎを回し、いついつ（例えば、明日とか明後日とか）作業（橋普請）をするので、よろしくと伝えるのである。

いま、言い継ぎという言葉がでてきたので少し説明をしておく。

これは、一種の緊急連絡網で、定例常会まで待てない部落内作業や葬祭など急を要する事項について部落長が発する伝言で、電話が無い時代、あるいはあっても数軒という時代では、各戸順番に歩いて伝言をする制度である。

また、多少時間的ゆとりがあり、伝言内容が複雑な場合あるいは、添付資料がある時などには、回覧板が廻された。

☆ その他

その他としては、町内会への役員選出、神社役員の選出、稲荷講や権現様、ダンゴ焼きの日取り、池干し、大山講の計画実施、さらには、今でいう婚活話など、時宜に応じて様々なことが話題となった。

ひととおりの協議が終わると、簡単な懇親会が行われる。

当番の家が用意した酒・肴で、雑談をしながら、一時を過ごし、やがてほろ酔い加減で提灯片手に家路につく。家路につくといっても、各戸は、みな徒歩5分程度の範囲で途中で呑み屋などなかったのので、二次会

に突っかかるようなことは無かった。

ここで、参考までに、当時の酒・肴の様相を書いておく。

酒は、主として焼酎で、時に、日本酒やビールも出された。焼酎は、宝焼酎という甲類のもので、今もてはやされている乙類の麦焼酎や、薯焼酎などは、あまり使われなかった。

日本酒では、月桂冠・松竹梅・富久娘・大関などの量産酒で、それも二級酒あるいは合成酒が主で、一級酒・特級酒などは、減多に使われたことがなかった。

もちろん、今をときめく、「十四代」「瀬祭」「久保田」「八海山」「越乃寒梅」などの銘酒は、夢のまた夢の時代であった。

ビールは、朝日・キリン・サッポロで、サントリーはまだ無かったと記憶している。

また、ウイスキーやワインもあったが、田舎者が口にするような時代では無かった。

余談であるが、当時から赤玉ポートワインという安価なワインがあり、わが家でも、母やお婆ちゃんが、気付け薬代りに、チビチビやっていて、ミスターKにも時々飲ませてくれた。旨いと思った。どうやらミスターKの酒遍歴は、このあたりにルーツがあるようである。

次に肴であるが、定番は、煮しめ・野菜てんぷら・魚肉ソーセージ・スルメ・おしんこなどで、肉類や刺身などは減多に卓にあがったことはない。

魚肉ソーセージは、ハムや、本格的ソーセージより一段ランクが下の加工肉製品であるが、ハムなど食べられる時代では無かったので、誰からも人気の肴であった。

それから、食べ物ではないが、タバコも今のように、のけ者扱いされていなかったのも、ほとんどの大人達が吸っていた。

銘柄は、「ゴールデンバット」「新生」「光」「朝日」「いこい」「ピース」などが好まれていた。また今では珍しい「きざみタバコ」も人気があり、キセルでプカプカやっている愛煙家も多かった。

ミスターKも、まだタバコを卒業できなくて、モヤモヤしているが、余程の大病でもしてドクターストップがかかるまでは無理のようである。

因みに、いまミスターKが吸っている銘柄は「メビウス」で、少し前まで「マイルドセブン」といわれていたものである。

●子供達の遊びごと

ここで取り上げる子供達の遊びごとは、ミスターKが中学生ごろまでに経験したもので、時代的には、昭和25年ごろから昭和35年ごろまでの10年間程度の話である。

もちろん子供達の遊びごとは、有史以来現代に至るまで、延々と続いているのであり将来的にも続いてゆくことに疑をはさむ余地はない。

しかし、その内容となると、時代の変遷とともに、いつの間にか廃ってしまった遊び、一方に、新たに生まれた遊びと、目まぐるしく変わっていることも事実である。

また、それらの遊びごとも都会の子供の遊び、農漁村の子供の遊びと、とうてい一括りにできない横線的な側面もある。

ミスターKが、ここで話す子供達の遊びごとは、時代的には、前述の10年くらい、舞台的には、農村部（部落）を背景とするものである。

本来なら多岐にわたる遊びごとを整理分類して話すにこしたことはないが、ここでは、多少の分類を念頭に、思い出すままに進めてゆきたい。

野山での遊びの一つとしては、ガキ仲間で、あるいは単独で野山に入り込み、木の実や山菜摘みなどの、雑木林ならではの遊びごとである。

部落内には、本格的な森林は無かったが、いわゆる雑木林は至るところにあり、子供達の恰好な遊び場所の一つとなっていた。

まず、木の実とりであるが、一番の有用なものは、栗拾いであった。

もちろん、雑木林の持ち主はいるのであるが、無造作に生えた山栗の実を拾うことに、めくじらを立てる地主はいなかった。

やったことがない人から見れば、栗拾いといえば、ただ落ちている栗を拾うだけの簡単なものと思われるかもしれないが、どうしてどうして、実は結構難しいのである。

まず入り口の話として、栗の木を知らなければ話にならない。

幸いミスターK、生家で炭焼きをやっていたので、小さいころから、ほんの手伝い程度であるが、祖父や父の後について山に入り、知らず知らずのうちに、松・杉・さわらなどの針葉樹のほか、檜・クヌギ・樫・栗・うるし・かつら・ヤナギ・シデ・ハンノキ・ケヤキ・グミ・クスノキ・ウツギ・ウメ・カキ・モミジ・ナツメ・シュロ・ツバキ・ヤツデ・エゴノキ・イチヨウなどなど木々の名前を覚えこんでしまっていたのである。

もし栗の木を知らず栗拾いに出かけても、魚のいない川で釣りをする
ようなもので、栗に出会えるはずがない。

山栗は、広い雑木林の中にいくらでもある訳でなく、一つの山の中に、
せいぜい1～2本程度しかないので、藪の中をかきわけて、木を見つける
のが一苦勞である。

ようやく栗の木を見つけると、木の下に実を探すのであるが、山であ
るから斜面が多く、さらに藪の中であるから、そうそう簡単に見つかる
ものではない。

ようやく、見つけだすと、すでにイガからこぼれているものや、まだ
イガに被さっているものもあり、被さっているものは、鎌を使って実を
取り出すのである。

しかし、山栗は、既に存在を知っている人に先をこされてしまってい
る場合も多く、そういう先人が、拾ってしまった後では、目残したも
のや、その後落ちた実がある程度でたいした収穫がない場合が多い。

実際のところ、部落内の子供や、時に大人達も、どこそこに山栗の木
があるということを知っているので、しめしめという訳には、なかなか
ゆかないのである。

木の実とりとしては、ほかに、グミや桑・山イチゴとり・あるいはア
ケビ採りがあったが、それらは、その場で口にしてしまうので、栗のよ
うな有用性はなく、ほんの遊びごとであった。有用性といえば、自然薯
堀があるが、これは以前詳しく述べたので、ここで反復はしない。

木の実とり以外では、いわゆる「探検ごっこ」もよくやったものであ
る。

悪ガキが2～3人集まり、探検隊をつくり、今日は、どこそこの谷あ
いへ探検にゆくぞと隊長が引率し、鎌やナイフを手に山に分け入った。

小さな沢伝いに、昼なお暗い奥山に入ってゆくのであるが、頭上では、
カラスやフクロウなどが、不気味に鳴き、藪の中からは、時折、兎やコ
ジュケイなどが歩きまわる「ガサツ・ガサツ」という音が聞こえ、時折
足元にヘビやガマ蛙が飛び出し、その度ごとに驚いたり怯えたりしたこ
ともある。

当時の山中に棲息していた小動物としては、鳥類では、カラス・フク
ロウ・トンビ・コジュケイ・ムクドリ・雀・ヒワ・ホオジロ・メジロ・
シジュウカラ・キビタキ・ウグイス・ヒヨドリ・ミソサザイ・ヒバリ・
モズ・セキレイ・ツバメ・キツツキ・ホトトギス・カワセミ・ヤマバト・

キジ・ガン・カモ・ゴイサギ・シラサギなど、かなり多彩な鳥達がいた。

鳥類に関する遊びことを一・二思い出してみると、まず「メジロ捕り」があった。

方法としては、罠カゴを使うもので、大き目の鳥カゴに罠のメジロを入れカゴの入口から外のメジロを誘い入れるというかなり高度なものであった。

罠カゴは、子供に作れるような簡単なものでは無かったので、町の小鳥店で大人に買ってきて貰った。

メジロは、いま保護鳥として採鳥を禁止されているが、当時は自由に捕まえることができたと思っていたが、定かではない。

次は、メジロに限らず小鳥を捕る方法として「カスミ網」があった。

カスミ網は、幅2～3間、高さ1間くらいの大きさで、細い黒糸で作った網で、カスミというくらいであるから、小鳥には見えないダマシ網である。

これを、小鳥の飛道に仕掛け、網に架かった小鳥を捕まえるというものである。

このカスミ網も現在は禁止されているようである。

次は、空気銃遊びであるが、部落内では、空気銃を持っている家が数軒あったし、ミスターKも持っていた。空気銃の弾は、柏尾の相模屋から買ってきた。

空気銃は殺傷力が弱かったので、大きめの鳥は無理であったが、雀やモズ、ホオジロ程度だったら撃ち落とすことができた。

しかし命中率は、かなり低いもので、10メートル以内なら50%くらい当たったが、10メートルを超えると殆んど当たらなかった。

いまジビエ料理が見直されているようであるが、当時はただの遊びで獲物を食べることは、ほとんど無かった。

当時、空気銃も、銃刀法による規制があったと思われるが、どうも闇で使っていたように記憶している。

それから、パチンコといわれていたゴム銃があったが、これで小鳥を撃ち落とすことは、まず無理であった。

探検ごっこでは、ターザン遊びもよくやった。大木にからみ付いているカズラやツルに掴まり小高い場所から勢いをつけて小さな堀や谷間を「ヤアーヤー」と言いながら飛び越えるのである。時にツルが切れて堀や谷間に落ちて怪我をすることもあったが、昔の少年は、へこたれず少々

の怪我など気にすることもなかった。

当時ターザンは、子供達の憧れの的であったし、「少年ケニヤ」などの冒険漫画で知ったことを、探検ごっこの中で真似をしたものであった。

野山では、昆虫採集もよくやったものである。

カブトムシやクワガタなどは、いまでも子供達に人気のある昆虫である。

ただし、都市部では、それらの昆虫が棲息する雑木林が極端に少なくなり、ペットショップで買ってくるなどという情けない状況になっている。

そこへゆくと、ミスターKの育った野山は昆虫の宝庫で、気軽に簡単に採集する場所がたくさんあった。

一言に昆虫といっても、その種類は極めて多く、ミスターKが知っているのは、その内のごくごく一部でしかない。

とりあえず、人気No.1の甲虫目としてカブトムシ。

特に人気が高いのは雄で、大きな個体になると体長7~10センチで頭部にギザギザの大きな角を持っている。雌は、雄より小ぶりで角はない。

幼虫は、俗にイモムシといい、落ち葉が堆積した窪地や農家の堆肥場などで育つ、体色は、白く、体長7~10センチくらいで、体毛の無い筒状の虫でかなりグロテスクである。

初夏のころ脱皮し幼虫とは似ても似つかないイケメンな虫に変身する。

成虫は、雑木の根回りで樹液を吸いながら短い一生を過ごす。特にクヌギの木を好むようで、カブトムシを採集するには、大き目なクヌギの木を探すことがベターで、日差しの無い根回りでジッとしながら樹液を吸っているのを捕まえるのである。

逃げることはまずないので素手で簡単に捕まえることができる。

またカブトムシがいる雑木の根回りには、クワガタやカナブンなどもいて運がよければ、それらの虫も同時に捕まえることができる。

俗に玉虫色という言葉があるが、これはタマムシという何とも曖昧模糊な体色からきたもので、大変綺麗な昆虫である。

その他甲虫目の虫として、カミキリ、ホタル、テントウムシ、コガネムシなどが見かけられたが、なにしろ種類も多く名前すらわからない虫がたくさんいた。

次は蝶類であるが、これも種類が多く、ミスターKが知っている代表

的な蝶としては、アゲハチョウ、モンシロチョウ、シジミチョウ程度である。

アゲハチョウは、ミスター（ミス）蝶ともいえるほど素晴らしい蝶で、大型のキアゲハ、クロアゲハなどを追いかけたものであるが、すばしこく捕まえるのが難しかった。

俗に「夜の蝶」などといわれる言葉がある。基本的に蝶は昼間に飛び回るもので夜とび回るのは、蝶の仲間でもある蛾である。失礼ながら厚化粧で夜の盛り場を飛び回る女性を表現する洒落た言葉である。

セミについては以前触れたことがあるが、もう一度繰り返すと、この辺に棲息していたものは、ハルゼミ、ミンミンゼミ、アブラゼミ、ニイニゼミ、ヒグラシ、ツクツクボウシでいつのころからは、これにクマゼミが加わった。

それぞれの蟬の活動期には若干の時間差があり、一番早く鳴き始めるのは、ハルゼミで、4月ごろから、次がニイニゼミで、6月ごろ、梅雨時からは、ミンミンゼミ、アブラゼミが鳴き出す、多少遅れてヒグラシ、そして一番遅いのがツクツクボウシである。

セミ捕りも面白い遊びで、買わなければ無かった捕虫網の代わりに、クモの巣を利用した手作り捕虫器で捕まえたものである。その捕虫器とは、太い針金（番線）で直径20センチくらいの輪をつくり、2メートル程度の篠竹の先に括りつけたもので、これに、いくらでもあった蜘蛛（団十郎蜘蛛）の巣をからめ、そっとセミに覆い被せ、その粘着力を利用したものである。

セミは、かなり用心深く、そっと捕虫器を近づけても、その気配でさっと逃げてしまい捕るのがなかなか難しかった。よくセミは逃げる時にオシッコをされるといわれるが、あれは本当で、ミスターKも度々オシッコをかけられたものである。

ただし、セミにより用心深さに差があり、ニイニゼミやアブラゼミ、ヒグラシなどは、簡単に捕れたが、ミンミンゼミとツクツクボウシは、かなり敏捷な蟬で、よく逃げられたものである。

蜘蛛の巣がでてきたので、蜘蛛の話に移る。

蜘蛛の種類も多いが、この辺でよく見かけた蜘蛛は、黒くて大きなクサグモ（俗に団十郎とっていた。）、黄色いだんだら縞模様鮮やかなコガネグモ、金色に輝くジョロウグモ（女郎蜘蛛）、木の根に袋状の巣をつくるジグモ（地蜘蛛）、正木や茶の木にいたホンチ蜘蛛などである。

ところで、昔「ホンチ遊び」という子供の遊びがあったのをご存じの方がいるであろうか。たぶん、いま70才以上くらいの方は知っていると思われるが。「ホンチ遊び」については157ページ参照。

昆虫採集では、トンボ捕りもよくやったものである。

この辺りには、シオカラトンボ・ムギワラトンボ・オオヤマトンボ・ギンヤンマ・、赤トンボ・カワトンボなどがいた。

一番多かったのが、シオカラトンボで次がムギワラトンボ。庭先の垣根の先などで羽を休めているところに、そっと近づき手で捕まえることができた。ただし、トンボの眼は複眼といい前後左右かなり広い視野を持っているので、死角となっている尻っぽの下部から狙うのがコツである。

オオヤマトンボは、この辺の俗称で正しくはオニヤンマである。体長15センチくらいの大型のトンボで、数は少なかった。このトンボは、自分の縄張りをもっていて、山際など飛ぶコースが大体決まっていたので、捕虫網をもって、そのコースで待っていると、必ず現れた。ただ、かなりすばしこいので、捕虫網でとるのは至難の技であった。

美しい銀色の体色をもっていたのがギンヤンマで大きさは10センチくらいであったが、このトンボも数は少なかった。

川面に飛んでいたのが、カワトンボで、黒や橙色の羽を持った優雅なトンボであった。極楽トンボという言葉があるが、ことによると、この優雅なカワトンボが語源なのかもしれない。

秋の彼岸ごろから、飛びだすのが、誰でも知っている赤トンボ。群れて飛ぶのが特徴で、体長は3～5センチの小さなトンボである。

遊びの対象では無かったが、その他の昆虫として、蜂やアブもたくさんいた。

蜂は、俗にくまん蜂といっていたスズメ蜂や、足長蜂・ハバチ・ミツバチなどがいた。

読者の方で、蜂に刺された経験を持つ人ならおわかりだろうが、足長蜂程度の小型の蜂でも刺されると、ジンジンするほど痛いものである。

ミスターK、足長蜂にはよくやられたが、幸いスズメ蜂に刺されたことはない。

アブを知っている人は少ないと思うが、大型のハエのようなもので、これに喰われると蜂ほどではないにせよ、かなり痛いものである。

アブは、よく馬や牛にたかるので、馬や牛は、心得たもので、尻っぼで、パタパタと追い払っていたのを思い出す。

刺す・喰われるというと、昔は蚊もたくさんいた。雑木林などに入ると、ヤブ蚊が群れをなして襲ってきた。昔の子供は、よく蚊に刺され、手足に刺されあとの赤い斑点がたくさんあったものである。

イエ蚊も多く、寝る時には、いまは見かけなくなった蚊帳を吊って防いだものである。それでも、蚊帳に出入りする時に、何匹かがもぐりこみ、耳もとにプーンという蚊の羽音がして、煩わしい思いをすることも多かった。

次は川遊びである。

部落内を流れる川は、川とは名ばかりの小川であるが、時に大雨などで氾濫し悪さをすることもあった。総じてゆるやかで安全な小流であった。

川遊びといえば、先ずは魚捕りで、小川にいた魚類は、フナ・コイ・クチボソ・オイカワ・ボラ・ウナギ・ナマズ・ライギョ・ドジョウなど。魚類以外では、アメリカザリガニ・モクタンガニ・シミズガニ・カメ・水生昆虫などであった。

一般的な魚捕りは、釣でフナ・クチボソ・オイカワなどがよく釣れた。

当時の子供が使っていた釣り道具は、至ってお粗末なもので、竿は雑木山から見繕ってきた篠竹、相模屋から小遣いで買ってきたテグス・釣り針・ウキ・鉛板の重りなどで、リールなどという洒落た道具には無縁であった。

フナは、小川の湾曲した部分や、堰止めした上流の、やや水深が深く淀んだ場所に多くいた。エサは、小麦粉を練ったもの、あるいは、ご飯粒、小さなミミズなどで、釣れたのは、概ね10センチ内外のフナが多かった。

クチボソやオイカワは、淀みより綺麗な流れのある浅瀬を好んでいたようで、雨上がり後の水流が早い時に流し釣りでよく釣れた。

婚姻色のあるオイカワは、大変綺麗な魚で全身虹色に輝いていた。

子供達には難しかったが、見よう見まねでウナギ釣りにも挑戦したことがある。

ウナギ釣りには二通りある。一つは穴釣りで、尻糸を利用しウナギ針の先に大き目なミミズを付け小指くらいの太さで長さ1メートル程度の

しなやか竹の根っこで、ウナギがいそうな川淵の穴に差し込むのである。もしウナギがいれば、これに食いつくので、引っ張り出すという寸法である。とはいえ、小さなウナギならともかく大き目なウナギになると力も強く引きずり出すのは容易ではない。

もう一つの方法は、仕掛け釣りで、穴釣りと同様に、尻糸の先に餌を付けたウナギ針を付け、これをウナギのいそうな場所に放り込み糸尻を川岸の立木などに結び、一晩放置し、翌日引き上げるのである。

この辺りの小川にもウナギはかなりいたが、そうそう簡単に釣れるものでは無かった。

ほかに釣でよくやったのはアメリカザリガニ釣りである。当時この辺りの小川には、アメリカザリガニが、それこそウジャウジャいた。

アメリカザリガニ釣りは簡単で、木綿糸の先に皮を剥いたカエルなどを付け、アメリカザリガニの鼻面に近づければ、あの大きなハサミで食らいつくので、そっと引き上げればよいだけである。僅かな時間で、すぐバケツ一杯くらいのアメリザリガニが釣れた。

このアメリカザリガニは有用で、家で飼っていたニワトリの餌にした。

しかし、あれだけたくさんいたアメリカザリガニも近頃滅多に見ることが無い。どこへ行ってしまったのであろうか。

釣のほかによくやったのが「かいほり」であった。これは、川の淀んでいる湾曲部分の廻りに土砂で堰をつくり中の水をバケツでかいだし干してしまうというものである。

干してしまえば、その中にいた魚やカニなどを手掴みで容易に捕れるという一網打尽の捕り方である。

一網打尽といえば、「毒流し」もよくやったものである。

使う毒は、エゴの実で、流れの中で竹箕の中にエゴの実を入れ両手でゴシゴシ擦ると白い石鹸泡のような泡がでる。これを擦りながら川の流れに流すと、そこから下流部分にいた魚がアップアップしながら全部浮いてくるのである。後は手掴みで捕るだけである。毒では、大人達がカーバイドをやっていた。カーバイドとは、例のアセチレンガスを発生させる石ころみたいなもので、これを川に放り込めば、即座に魚が浮いてくる。但し、これは犯罪行為で、お巡りさんに見つければアウトであった。

もう一つ、犯罪に当たるかどうか不明であるが、やはり大人達がやっ

ていたものに、バッテリーがある。自動車用のバッテリーの両極線を数メートル間隔で水につけると、その間にいた魚が感電死して浮き上がってしまうというものである。しかし、これは、かなり危険なもので、下手をすると仕掛けた本人も感電してしまうという恐ろしい魚捕りであり時に事故があったようである。

以上のように様々な魚捕りの方法があったが、この辺の魚捕りは、99%遊びごとであり、捕った魚を食べるようなことは滅多に無かった。

野山川での遊びごとの大半は、ここまでほとんど書いたつもりであるが、それ以外の多少の残話があるので加えておく。

当時、ミスターKが通学した小学校・中学校には、まだプールが無かった。

したがって、水泳となると、市営プールとか海水浴となるのであるが、それもままならぬ時代であったので、泳げる子供はあまりいなかった。そういう中で、子供達が見つけた水泳場所は、溜池であった。とはいえ、大方の溜池は沼池でかつ沼底がすり鉢状であったため、危険が多く水泳には不向きであった。

ミスターK達が見つけた溜池は、川上町の溜池で、底が平坦で、そこそこの広さもあり水も綺麗であったので、夏休みになるとガキ仲間、こぞって泳ぎに行った。

海水パンツなどという洒落たものを持っているガキは少なく皆手ぬぐいフンドシであった。コーチなどと気の利いた者もいなかったので、上級生の泳ぎを見よう見まねで、泳ぎを覚えた。はじめは犬かきで、次が横泳ぎ、だんだん上達して、平泳ぎやクロールなどもできるようになった。

堰堤と池の水面までの高低が、1.5メートル程度あったので、飛び込みもできた。しかし、上手な飛び込みができるガキは少なく飛び込んだはいいが、沼底に首を突っ込み、みんなの笑いものになることもしばしばあった。

しかし、この水泳もどきの遊びは本当に楽しく、あたりが暗くなるまで時の経つのも忘れ夢中になって遊んだものである。

スポーツもどきの遊びでは、夏は水泳であったが、冬は、スキー・ソ

りなどであった。とはいえ、とても、そういう洒落た言葉でいえるほどのものでなく幼稚な遊びごとであった。

当時は、いまより雪が多く、一冬に30センチから1メートルくらい積ることが度々あった。

とはいえ、雪国の雪から比べればヘソが茶を沸かす程度のものであったが、それでも雪が降るとワクワクした。

スキーは、竹スキーで、いわゆる板部分は裏山から手頃な孟宗竹を採ってきて、1メートル程度に切り二つ割にし、先の方に左右にコの字形の切れ目を入れ火にかざして折り曲げ抵抗緩衝状の形にした。ストックも手頃な篠竹で作った。

この道具を担いで、雑木林に入り、10メートル程度の滑降場所を探し滑るのであるが、もとよりスキーの技術があるわけではなく、せいぜい直滑降の繰り返しであった。

スキーより面白かったのは、ソリで、板部分はスキーと同じ要領で作った

異なるのは、板部分に腰掛と足掛を取り付けることで、角材や木板を利用して腰掛・足掛を作り板部分に取り付けた。

スキー同様、雑木林にゲレンデをつくり、猛スピードで滑降した。

これらの用具は、次の雪を楽しみに大事に繕ったり、よりよい用具を作って毎年保管していた。

雪遊びとしては、雪合戦・雪だるまはもとより、本場物には到底適わぬものの「かまくら」をつくり中で餅を焼いて食べたりしたものである。

この辺りには、孟宗竹・真竹など竹類が豊富にあったので、スキー、そりのほか竹を利用した遊び道具類を手づくりして楽しんだ。

一つは、竹馬で直径5～6センチ、長さ1.5メートル程度の真竹を2本利用し、板で足掛を括り付け、縁側などから、乗り込み庭先を歩きまわった。

ほかに、竹トンボ・竹鉄砲なども手作りしたものである。

昭和30年ごろから、この地域にも紙芝居屋さんがくるようになった。

自転車の荷台に、舞台箱をつけ、出し物は「黄金バット」「月光仮面」「怪人二十面相」などで、いずれも一話完結でなく必ずひっぱりを入れ「ハイ、この続きは、また来週のお楽しみ！」などと、なかなか商売上手であった。

また、ただ見はNOで、紙芝居が始まる前に、水あめ・ソースせんべい・ふがし・あめ玉・ニッキなどを買ってからから見るということになっていた。

割りばしに絡めた水あめに練りを入れると透明だった水あめが白く濁り、誰が一番白くなったかなどという他愛ない遊びに夢中になったこともあった。

夏になると、鉦を鳴らしながらアイスキャンデー屋が来た。割りばしに棒状に氷をつけたもので、イチゴ・メロン・ミルクなどがあつた。

今のように、コンビニで手軽にアイスクリームや氷菓子を買える時代では無かったので子供達には大人気の氷菓子であった。

たまに廻ってきたのが、バクダンとっていたポン菓子屋で、米を持ってゆくと、バクダン器に入れ頃合いを見て蓋を開けるとボンと大きな音が出て、爆ぜた米を作ってくれた。いまでいうポップコーンのようなものであつた。

●懐かしい物もの

ここでは、今となつては目にできないもの、あつても姿形が変わつてしまつた物ものを思いつくまま紹介しておく。

- 牛車…昔の農家で重宝した運搬具で、牛に牽かせたもの。ほかに馬車があつたがごく少数であつた。
- リヤカー…車輪にゴムタイヤを付けた運搬具で人が牽いたもの。
- 大八車…車輪に鉄板を巻いた運搬具で人が牽いたもの。
- ボンネットバス・トラック…いまのセダン型乗用車のように前部にボンネットが突き出ていたバス・トラックで、ボンネットが突き出てない今のような箱型のものは、ハナペチャとっていた。また戦後の一時期車両後部で木炭を燃やし煙を吐きながら走つた木炭車を時折見かけたことがある。
- オート三輪車…文字通り三輪の自動車で、ダイハツ・マツダ・ミズシマ・サンカーなどのメーカーがあつた。一世を風靡したのがダイハツミゼット。ミゼットは大村崑のコマーシャルで大ヒットした。
- 原動機付き自転車…いまでいうゲンチャリでなく、普通の自転車にミニ原動機を付けたもので、バタバタともいいけたたましい音をたてて走りまわつていた。
- SL…いわゆる蒸気機関車で、この辺りの線路でも時々見かけることが

あった。

- 単発・双発プロペラ飛行機…いまでもないわけではないが、当時の主流であったプロペラ機で、戦後国産初の旅客機として活躍したのが名機といわれたYS11という双発機であった。
- 蓄音機…ゼンマイ仕掛けのレコードの再生機。当時のレコードは、直径25センチ程度のベークライト製で、その後ドーナツ盤とかLP盤などが出てきた。

高級機として電蓄があったが、かなり裕福な家にしか無かった。

ミスターKが、その手の音響機器に興味を持ち始めたのは、中学を卒業したころからで、柏尾電気から、小さなプレーヤーを買ってきてラジオに繋げて聞いた。

直接のキッカケになったのは、当時大流行したカテリーナバレンタの「情熱の花」を聞きたい一心からであった。それからは、いわゆるポップスに懲りだし、機器もステレオへと進化していった。

- ラジオ…当時のラジオは、いわゆる真空管ラジオで、高級機は5球スーパーなどといい高値の花で、一般家庭では旧式の3球程度のもので、受信感度が悪く、時折、ピーピーという音がして雑音が混ざり往生したものである。

当時の人気番組は、浪曲や講談で、浪曲では広沢虎造の「清水次郎長伝」とか寿々木米若の「佐渡情話」、講談では一龍齋貞丈門下の講談師が「名月赤木山」「赤穂義士伝（忠臣蔵）」などが大流行していた。

娯楽の少なかった時代、父や祖父が晩酌をやりながら熱心に耳を傾けていたのを昨日のことにように思い出す。

- 番傘…竹製の傘骨に油紙を張り付けた傘で、重くて子供達にはきつい傘であった。もちろん金属骨の洋傘が無かった訳ではないが高価であった。
- 氷冷蔵庫…木製の箱型冷蔵庫で、庫内に氷を入れ冷やした。昭和30年代に入ると徐々に電気冷蔵庫が普及し始めた。
- 竿秤…計るものと、分銅を竿で平均させた秤で、野菜や魚肉などの秤売りに使用した。ほかにスプリングを利用した吊るし秤、台秤などがあった。
- 七輪…耐火土で作った調理火器で、木炭や、練炭、薪を燃やし煮炊きに使った。昭和30年代ごろから、石油コンロが普及し始め徐々に姿を消していった。

炊飯は、鉄製あるいはアルミ製の羽釜が一般的で、やはり昭和30年代から電気釜が出始めた。

○テレビジョン…昭和30年代初頭ごろから、一部の家庭にテレビが入り始めた。ブラウン管のモノクロで14インチ型が主流であった。

テレビの普及に一役かったのがプロレスで、力道山・豊登・東富士などの日本勢に対し、ルーテーズ・シャープ兄弟などの外人レスラーを迎えたメインイベントに熱狂したものである。特に力道山のカラテチョップが圧巻で、子供達もすぐ真似て遊びの中に取り入れた。ほとんどのメインイベント試合は、日本勢の勝で敗戦に打ちひしがれていた国民を狂喜させたものである。

その後テレビは、東京オリンピックに向けて急速に普及していった。

テレビのお蔭でプロスポーツも庶民のお茶の間に入ってきて、大相撲・プロ野球などが身近になってきた。

当時こんな戯言が流行った。「巨人・大鵬・卵焼き」「王（おお！）金田（金だ）広岡（拾おうか）」など。

戯言のついでに当時ガキ仲間で行ったはやし言葉を2～3紹介しておく。

「バーカ、カバ、チンドンヤ、お前のカーチャンデベソ」「かっちゃんかつのこ、にしんの子」汚いものでは「みっちゃん、道々うんこたれて、紙がないから手で拭いて、もったいないからなめちゃった」など、当時のみっちゃんは可哀そうであった。

戯言ではないが、終りに、部落内で使われていた方言をいくつか紹介しておく。

今時の若い人達は、ほぼ標準語に近づいているが、ミスターKの部落内での老人仲間では、いまだ方言が飛び交っている。その内のごく一部にコメントをつけて挙げておくが、全体としては100語以上あるであろうか。

ビヤク…土手崩れ。 カガミッチョ…小さなトカゲ。 タツボ…タニシ。 スイッチョ…キリギリス。 チンチロリン…コオロギ。 ヘッピームシ…カメムシ。 ホキル…草木が育つこと。 ジンジーバンバー…シュラン アンベ…加減。 デーコオロシ…大根おろし。 ヤキビン…粗末

なパンケーキ。 オテシヨ…小皿。 オコジヨ…午後の間食。 ケード…村の道筋、たぶん「街道」が訛った言葉。 ジョウグチ…ケードから屋敷に入る場所。 トンボロ…玄関辺り。 コッピ…たき火。 バッチラゲッコ…奪いあい。 オッペス…押し倒すこと。 ゴッチョキル…苦労する。 オダアゲル…気焰をあげる。 オタンコナス…まぬけ。 ヘッポコ…腕力や能力がないこと。 ゲーモネー…やりがいがない。 チョックラ・ヒトッキリ…なかなか、少しの間。 ツットル…車などが田や畑に突っ込むこと。 メグラッター…めまぐるしい。 オメンチ…お前の家。 デージン…大尽。 ヨリエー…寄合。 ワッパサミ…柿などを採る竹製の道具。

以上、思いつくまま、記憶を辿りながら、懐かしい物ものを摘まんできたが、まだまだ、書き損ねている物ものもたくさんあるがキリがないので、この辺で一括りしておく。

支流「平戸永谷川」編は、終盤で落書き風土記みたいになってしまった。書き進めている内に、ミスターKが知らず知らずの間に貯めこんできた雑多な知識を何とか後世に伝えたいという思いが強くなり、結果としてとりとめのない遺言みたいなものになってしまった。