

衣食住のうち最もはやく商品として生産されるようになったのが衣服であり、衣服を調整するという仕事は家庭の仕事ではなくなった。

かつて衣服をととのえるのは、女性の仕事であった。現在のように衣服は買って着るものではなく、糸を紡ぎ、染め、織り、裁ち、縫うという作業をへて、ようやく家族に着せることができたのである。それだけに大切にしてきた。今日のように消耗品ではなく、破れれば繕い、また破れれば繕いを繰り返して、着られるまで着たのである。

(一) 衣と生活

衣・食・住は日常の生活においてもっとも基本的な部分である。日常生活においては女性の力に負うことが多かった。女性は生産にかかわる仕事のほかに衣・食の世話をしなければならずその負担は大きかった。また、家の中の仕事だけでなく、親戚や近隣のつきあいは、ハレの日だけでなく日頃のつきあひも重視された。

二 衣食住

子ども組は集落における年齢序列による組織の下部組織として位置づけられ、また一種の教育期間としての役割もあった。大人たちは将来、地域社会の担い手となる子どもたちを優しくそして厳しく見守ってきたのである。近年は子どもクラブとして、父兄の指導管轄下におかれ、すべて大人が行っており、子どもたちの自主的な行動を行いくくしている。

これらの行事を子どもたちが主体となつて行うということは、いずれは一人前の村人として地域社会を支えるための準備として位置づけられるものであり、子ども組の延長にある若者組への足がかりとなるものであった。小屋に泊まるというのは、神祭りにあたつての忌みごもりの生活にあたり、祭り費用の清算をして、直会をするという大人の神祭りと同じことをするのである。

祭りの前から、小屋に泊り込み、子どもたちだけで生活し、祭りが終わつては、抜き銭やさい銭で集まった金を自分たちで分け、大将の家でシミヤアゲ(終い祝い)をした。



豆祇園の準備 夏休みの楽しい行事の一つ、豆祇園は子どもたちだけで、年齢に応じて準備から祭りまで行う。(中副・土井の古賀 H12.8.5)

1 仕事着と家庭着

田畑などの野外で働くときに着用する仕事着は丈夫で動きやすいことが第一であるので、木綿製が一般的であった。早朝から日没まで農耕に従事し、仕事着のまま家事労働を行ったので、仕事着と家庭着の区別はなされていない。

(1) 男性

夏は薄手のハマイジバン（襦袢）を着て、モモヒキ（股引き）をはき、手にはテッコ（手甲）をし、脛にはキャハン（脚半）をつけ、ハダシまたはアシナカ（足半）・ワラソウリ（藁草履）を履いた。ハマイジバンはオイロのジバンといい、紺色のシャツが多かった。モモヒキは猿股引きといわれるもので、動きやすいものであった。アシナカは、かかと部分のない、足の半ばぐらいの草履で、制作が簡単で着脱に便利である。

冬になると、厚手のものにかえる。下着はシタジバン（下襦袢）に六尺ベコというフンドシ（褌）をつける。

頭部の被り物はテングー（手拭い）でホウカブリ（頬被り）をしたり、



ドンザ 海での作業は過酷をきわめる。仕事着もそれに耐えられるように。丈夫なものである。（久富東 佐賀県立博物館蔵）

夏は麦わら帽子、冬はスゲガサ（菅笠）をかぶったりする。

漁師のはきものは、冬でも裸足が多かった。ゴム製の靴が使用されるまではワラソウリしかなかった。厳冬のカキあげの時も自家製のワラソウリを履いて、着物は股のところまであげて働いていた。

(2) 女性

第二次大戦中よりひろまったモンペという仕事着以前は、夏は薄手のナガギー（長着・木綿）にマエカケをし、テッコ、キャハンをつけ、アシナカを履くかハダシ、タビである。仕事着の特色の一つに、袖の型がある。長い袖では労働に不便なので、腕の動きが自由になるような筒袖が一般的である。冬は厚手のナガギーを着る。下着は七分袖のシタジバンで、夏はチヂミ、冬はネル製で、下体はキャーフ（腰巻）で、白や桃・水・赤色などをつける。頭部はテングーでアネサンカブリ（姉さん被り）をし、冬はスゲガサをかぶったりする。

(3) 雨具と防寒

雨具としては、竹の皮でつくったシンパチガサ（陣笠）をかぶり、稲ワラのスポ製のミノ（蓑）またはカヤ製のスロコロシを着る。馬を使うときはスポで編まれた膝ぐらいの長さのケミノを着る。

防寒具としては、重ね着をして、メリヤスモモヒキに綿入れのハンテントッポやポイシンを着る。

2 晴着

衣服は暑さ寒さといった環境から身体を守るだけでなく、普段とは異なるハレの日には、衣服を着替えてそれに臨んだ。普段着（仕事着・家庭着）から晴着に着替えたのであった。祭りや正月など、神を迎える時に晴着を着るのは神と接触するからであった。

一生という一続きの時間の中で迎える、誕生・成人・結婚・死など、新たな区切りに移るときに、誕生祝い、婚礼、葬式といった儀礼を行い、晴着を着た。晴着を着ることによって、魂を入れ替え、再生を願ったのであった。したがって晴着は吉凶を問わず、晴着である。今日、花嫁の衣装とされる白無垢しろむくに綿帽子もかつては喪服と共通するものであった。ちなみに真綿でつくった綿帽子は祝儀では横にかぶり、不祝儀では縦にかぶっていた。

久保田町における晴着は、全国的に共通するもので、男子の礼装は羽織袴、女子は紋付や留袖・振袖といったものである。

また、子どもから大人になるまでの着物は、一つ身から三つ身、四つ身、本裁ちと着替えることによって成長のしるしとしたのである。日晴れの宮参りから、帯解き・へこかき・きやーふかきなどの儀礼に晴着を着て祝った。(三人の一生・1誕生・(8)子どもから大人へ」参照)

晴着の多くは絹であったので、高価な衣料であった。農家においては蚕を育てていたが、自給のためではなく、養蚕という商品生産であったので、商品規格からはずれた屑まゆを少しづつ貯えておき利用することもあった。

3 子どもの服装

明治の終わりから大正にかけての子どもたちの通学の姿は、フセコケ（つぎだらけ）の着物にハンテントップで、本や雑記帳（ノート）石版石筆、鉛筆などを風呂敷に包み片手に抱くような恰好で持つ。昭和になって男児は、着物から次第に制服制帽へと変わっていった。

天気の良い日は下駄か草履、雨が降ると裸足であった。冬でも足袋をはくことはめつたになく、雪の日は下駄では危険なのでケットーをかぶり裸足で通った。雨具は洪傘があれば良いほうであった。

4 染色

木綿が普及すると仕事着のほか、夜具地や風呂敷などの染めの需要がふえ、明治時代になると町に專業の紺屋が増加した。普通はこれらの紺屋に依頼して藍色に染めることが多かった。家庭では一般的ではないが、山野に自生する植物を染料にしたり、ナスビの茎を煎じて青茶色に染めたり、特産であったヒシを使用して茶色に染めることもあった。ヒシを二〇日ほど、陰干しにしてゆがき、塩を少々入れて染めた。

(二) 食と生活

日常生活のなかで最も重要なものは食物の生産と調理である。食べるということは一番の楽しみではあるが、かつての生活においては、ご馳走ではなく、腹いっぱい食べることが第一であった。特に戦中戦後の極度の物資欠乏を体験した人たちにとつて、限られた食材をいかに工夫して家族に食べさせるかということであった。「ごくによろさんに、ばちかぶる」という、ことばがある。これは米(穀)を粗末にすれば神罰が当たるといふことである。

1 日常の食事

明治から大正、さらに昭和になるまでの日常の食事の献立は、当然であるが今日のようにレパートリーの幅はなく、あるものを食べるという毎日が同じような献立であった。

(1) 主食

米は貴重品であった。通常は米と麦の混食の麦飯で、家庭により異なるが、米一升に押し麦三合ほどの割合にする。米の消費を少しでも抑えるために米に混ぜて食べるのは麦だけでなく、粟飯、芋飯、イデボシ飯、蚕豆飯、

クダケ飯など、いろいろと工夫がされた。蚕豆飯や芋飯の割合も三割り程度混ぜる。特に戦中、戦後は農村部でも食料難で、混ぜる物は南瓜、里芋、馬鈴薯など食べられる物は何んでも混ぜ、甘薯の茎や野草なども食べた。

アサメシ(朝飯)―七時から七時三〇分ごろ。麦飯、お茶がいなど。お茶がいとは、茶袋にお茶を入れ、炊きだしてから米を入れる。五人分で米二合五勺に水一升を入れる。

ヒンメシ(昼飯)―一二時から一二時ごろに食べる。朝飯の残りなど。弁当のときは握り飯にして持っていた。

ヨサイメシ(晩飯)―一九時三〇分すぎから二〇時ごろ。麦飯、お茶がいなどのほかにダゴ汁、うどん、煮餅などを食べた。

他に、農繁期で特に激しい労働をする時に一五時ごろ、間飯(ハザメシ・ハザグイ)として、ダゴやキゴモチ、さつま芋、握り飯などを田んぼの畦で食べた。

(2) 副食

主食にそえて食べられるおかずは、自家でつくる野菜が主であった。庭先にあるセンジャアバタケ(前栽畑)でつくったもので、大根やなす・きゅうり・いも・豆・里芋などの野菜を使った煮つけやなますが



センジャアバタケ センジャアというのは前栽のことで、家の近くの野菜畑のことをいう。日頃、使う野菜はここで栽培される。(横江)

主であった。春先には嘉瀬川堤防沿いの竹林のたけのこが食卓にのぼることもあった。

それに、有明海の魚貝類や海藻類の海産物、ときには堀や川の魚類など、これらを工夫して食べたのである。ほかに副食物として欠かせないものに後述する保存食の漬物類がある。

堀や川の魚 堀や川に棲息する魚や貝は貴重な食料であった。堀の泥土あげやくんち前に堀干しをして魚を捕っていた。投げ網や四つ手網、タブ、ホコなどで、コイ・フナ・ウナギ・ナマズ・ドジョウ・タニシ・ミゾガイなどを捕った。捕った魚はくじ引きなどで分けた。

投げ網は秋から冬にかけてで、堀で使用するホイウチ（堀打ち）と流れ川で使用するカワウチ（川打ち）があった。ホイウチは網の目が粗く、カワウチは目が細かく大きさも小さく軽い。獲物は堀ではコイやフナ、川ではハヤが多かった。

夏になるとホコでコイやフナをついていた。クマンチョエビ用のクマンチョツキというのもあった。ツイザオ（釣り竿）を使つてのフナツイ、ハヤツイなどの釣りは一年中できた。ウケ（釜）を川や堀の中につけて魚を捕る方法もあった。ウケは竹で編んだ籠状のもので、内部にカエシがあり、餌に誘われ中にはいった魚は二度と出られないようになっていた。魚の種類にあわせて、フナウケ、ドジョウウケ、ウナギウケなどがある。フナウケは堀で使用するもので、ウケの中にサクズ（糠）とドロを混ぜて餌とした。ドジョウウケはドジョウの多いタンナカ（田んぼ）で使用した。ウナギウケは堀で使用するもので、ウケの中にタニシをつぶして入れていた。流れ川で使用するナガセウケで捕れる獲物はエビ、ウナギ、フナなどであった。ウナギを捕る方法は、ウケのほかに、トウアミ（投網）、ナゲバイ（投げ針）などがある。ナゲバイは、ドジョウを餌に、夕方堀に仕掛けておき早朝引きあげる。

きあげる。

有明海の魚 潟地に棲息するムツゴロウ・カニ・ジンキチ・ハゼ・クチゾコ・ウナギなどを捕獲して食用にする。また、メカジャア・カラス貝・アゲマキなどを採取し、食用や肥料とすることもあった。

ムツゴロウ―脂肪のつた十月ごろ、串指しにして焼いて、口の方から砂糖醤油を垂らして食べる。他に煮つけ、味噌汁、刺し身にする。

ワラスボ―味噌汁、佃煮風、から揚げ

クチゾコ―菜の花のころから麦刈りまでが旬であった。煮つけ、から揚げ、蒸し焼きなどにする。

ウミタケ―春になると、外側の黒い皮をはぎ落とさないように水洗いをし、三杯酢（あえ物）にして食べた。他に塩焼きにする。

メカジャア―味噌汁、いり煮にする。

アゲマキ―塩焼き、あえもの、てんぷらにする。

ハシクイ―産卵前の卵を抱いた大型のハシクイと輪切り大根の煮つけに、コシヨウをふりかけて食べる。他

に南蛮漬け、あえもの、佃煮風

シャツパー―甘塩でゆがく。蒸し焼きにする。

住之江カキ―生かフライにして食べる。

食べ物の行商 唐津の小川島から干物や塩鯨、皮鯨など、前海物の魚は大立野からきていた。秋から冬にかけて天草方面からイモ売りがきていた。米一升とソウケいっぱいのイモと交換していた。

(3) 保存食

野菜や魚類などを長期間保存するには塩蔵と乾燥があった。

塩蔵 野菜や魚の保存のために多量の塩を加えたもので、代表的なものに漬物や塩辛などがあり、漬物には塩漬・味噌漬・糠漬など、塩辛としてガンツケがある。

ダイコン漬―ダイコンを三日ぐらい干してから、塩とサクズ（糠）を入れて漬ける。甘くするために柿の皮を入れることもある。

味噌漬―ナスやウリなど、塩を加減して漬ける。

ウリの奈良漬―ウリを二つに割り、種をとりだして水洗いをする。ウリに塩をふりかけ桶にならべて一晩おく。

汁があがれば、重しを乗せて二、三日おく。ウリをとりだし、水気をふき、酒糟さけかすの中に漬けておく。

二、三週間で食べられるようになる。

オコモジ―タカナを樽に塩水で漬ける。一〇日ぐらいしてから塩水を捨てて塩とコシヨウをふりかける。

ほかに野菜類の漬物として、しば漬けや梅干しなどがある。

ガンツケ―嘉瀬川や福所江、住ノ江川筋で捕れる真ガニを塩漬けにしたものである。真ガニは、干潮時に大きなハサミを上下に動かす動作があたかも潮を招いているように見えることから、シオマネキともいう。シオマネキを白で細かくついで、原料の三〇%の食塩とコシヨウを少々混ぜて漬けておく。

二、三カ月すれば発酵して食べられるようになる。一年間ぐらいは保存がきく。

シオマネキは海水と淡水がほどよく混じり合った河口周辺の干潟に多く棲息せいそくしている。田植えが終わると、盆

までの間にカニ取りをする。特別な道具はなく素手でとり、捕ったカニは竹製のカニテボ（籠）に入れて持ち帰る。テボは竹へゴを編んで作ったもので、胴部が僅かに膨らんでおり、カニがはいあがらないように、竹へゴを縦に並べて、胴部を三カ所余り、紐で組んで形を整えたものである。取ったシオマネキは自家用を除き仲買人に売り渡し、貴重な現金収入になった。

ほかにワラスボやウミタケ・ハゼ・クチソコなどを干物にして保存していた。塩鯨や皮鯨、鱈の干物などをまとめ買いで保存をしていた。

乾燥 乾燥させたものは塩蔵よりも長期間保存できた。

タカナ―二月ごろ、タカナをゆがいて干して保存する。夏になると、タカナを水につけて戻し、皮鯨と混ぜて、オニシメにして食べた。

カンコロ―ダイコンを切つて干し、揉んで蒸し、また干して乾燥させる。

焼きフナ―秋の堀干しでとった小フナを串刺しにして焼いて、藁でつくったモグラ（ワラット）にさして、ヘッチー（籠）の上に吊るして保存しておく。煙でいぶされ燻製のような特別な味と光沢がつき、虫もつかずに保存できた。焼きフナを味だしにして豆腐や野菜と煮込んだものは淡白な味が好まれた。

(4) 調味料

調味料の中心は味噌・醤油・塩・酢などで味噌と醤油は自家製が多かった。

味噌の原料は大麦・大豆・塩で割合は家庭により差異がありそれが特徴となっている。一般的な作り方は、赤

味噌の場合はまず麦を蒸してこうじを作り、煮た大豆と塩と共に混ぜて臼でつく。湯を適当にさしてつきあげ、冷やした後に瓶に詰める。表面を平らにし塩をふりかけ空気にふれないように密閉する。日のあたらぬ涼しい場所に保管しておく。

醤油の原料とその割合は大豆一斗・小麦一斗・塩一斗・水二斗五升から三斗というのが一般的である。麦を炒り、大豆を煮て混ぜ発酵させる。このとき、こうじを使うところと使わないところがある。その後塩水と共に大瓶に仕込み、一日に一、二度必ずかく拌する。四カ月ほどで使用できるようになる。

2 ハレの食事

年中行事や人生におけるハレの日の食事は、日常の食事と違って、多くの人が参加して食するという特徴がある。その折りに神事を伴い、神事のあとに行われる直会と称するのは、神と共に食するという神人共食の場である。共同飲食は神事だけではなく、仏事におけるトキ(斎)も同様のものである。

ハレの日には餅やだんご類、酒、赤飯などがだされる。現在、これらは日常的に飲食するようになったが、古くはハレの日の特別の食品で日頃あまり食べる機会はなかった。例えば酒は、春の潮干がりや田植え終了後のさなほり、夏の祇園、秋のおくんち、それに盆と正月、結婚式などハレといわれる日であった。現在のように日常の楽しみに飲むということは少なかった。

主なハレの日の特徴ある食事をいくつか見てみよう。

(1) 年中行事

正月 十二月の年の暮れには正月餅をつく。正月の神々に供える歳徳さん餅、ツウの餅、荒神餅などがある。ツウの餅は一斗ますに供える餅で、荒神餅はクド型(なまこ餅ともいう)をした餅で、カマドの神の荒神に供えるもので、細く小さく作らないと、仁義倒れになるといわれた。供えるときは、クド型の餅を三個重ね、その上に小さな丸餅を三個重ねた。嫁の実家には嫁さん餅という大きな餅を持つていく。

彼岸 おはぎ・ひがんだごをつくる。餅米と粳のくだけを半々にし、よもぎを混ぜる。だごの中に小豆を入れ黄粉をまぶしてつくった。

さなほり あん餅・よこれ餅をつくる。

祇園 祭り客には、たらの煮しめと、うりの酢ものなどでもてなした。祇園の日はきゅうりは食べない。切り口が祇園社の紋に似ているからといわれる。

七夕 七夕まんじゅうをつくる。メリケン粉に黒砂糖、ソーダ、小豆などを材料とする。

四万六千日 コウセン(香煎)が参詣人に配られる。米と麦を別々に煎りあげ、挽き臼で粉にする。粉殻つきのもち米を煎り、粉が開き白い花のような形になったものを粉に混ぜ、甘味をつけるために黒砂糖を少し入れる。食べるときは木の葉、ツケ木、ハガキなどをスプーンがわりにしていた。

盆 禅宗の家庭では盆を迎える先祖に対して、朝昼晩と食べ物を供え、家族も同じ物を食べる。

搦東 A家

十三日 夕 白玉だんご(小豆かけ)



フナの昆布巻き 佐賀平野のおくんに欠かせないフナの昆布巻きは、重要なタンパク源であった。
(福干しフェスティバル H13.10.13)

おくんち 赤飯や甘酒、ふなの昆布巻きをつくる。
おくんちにはふなの昆布巻きはかかせなかつた。ふなはウロコをとり、内臓をだして昆布で巻き、大鍋の中に大根やこんにやく、れんこんなどをしいて、その上にふなを並べ、ナマダイを入れて煮込む。ナマダイは、三年ほどへた赤味噌に水を入れて炊き、袋に入れてこしたもので味つけに使う。ある程度煮えてから、アメガタや水アメ、あるいは黒砂糖などを加えてさらに煮込む。一昼夜半から二昼夜以上をかけてつくったふなの昆布巻きは骨まで軟らかくなっている。くんちのときの料理だけでなく保存食にもなった。

十月亥の日 おはぎをしないと、ハエがのかん、といわれた。

(2) 人の一生

子どもの成長 名付け・日晴れ・餅踏み・帯解き・三月、五月節供などには、赤飯、なます、小豆、煮し

- 十四日 朝 けんちん汁・ごはん・つけあわせ・つけもの・お茶
 昼 煮しめ(あげ豆腐・こんにやく・しいたけなど)・
 ごはん・つけあわせ・つけもの・お茶
 晩 そうめん・つけあわせ・つけもの・トマトなどの生野菜など・お茶
- 十五日 朝 餅・つけもの・つけあわせ・お茶
 昼 干物類(しいたけ・こんぶ・かんぴょう・フなど)・
 ごはん・つけあわせ・つけもの・お茶
 晩 ちらし寿司・つけもの・吸い物・つけあわせ・お茶
 夜(九時ころ) そうめん・つけもの・お茶
- 麦新ヶ江 B家
- 十三日 夕 だんご(小豆あん)・夜九時と一二時にお茶
- 十四日 朝 けんちん汁・ごはん・つけもの
 昼 お煮しめ・はちはち・酢のもの・ごま豆腐・さしみこんにやく・ひじき・焼酎・ごはん・
 すまし汁・つけもの・デザート
 夜 そうめん・ごまだれ・つけもの
- 十五日 朝 餅・のり汁・つけもの



盆の供物 盆に迎えられた先祖の霊は久しぶりに家族とともに食事をする。左端は餓鬼精霊さんの供物。
(彌東 曹洞宗 H13.8.14)

めなどがつくられる。三月の節供には、餅などのほかにタニシのはいった白あえ、五月の節供には、たけのこ煮しめなど季節の料理がつくられた。

婚 礼 本客や親類に対しては本膳二汁一菜がされる。知人や同僚、近所の人には会席膳で一汁七菜ほどの料理がだされる。

葬 式 一汁五菜または二汁七菜の精進料理がだされる。

葬儀の後の初七日、四十九日、年忌など一汁五菜台引の精進料理がだされる。酒も伴う。

(3) その他

家の新築時には、シトゲ餅(なが餅)をつくる。

3 ヒシ

堀でとれるのは魚ばかりではない。久保田の特産品として知られていたヒシがあった。

お盆の頃にとれるヒシを一番ヒシという。少量しかとれないが、仏前に供え盆参りにくる僧侶にだしていた。最盛期は彼岸のころで、ハンギー(半切)というタライ状の桶に乗ってとる。とったヒシは水洗いをして大釜に塩を入れてゆで、ゆであがったらムシロにひろげて冷やす。味は塩加減が決まるが、白いやわらかな実は栗に似ておいしい。ヒシを黒焼きにすると肝臓の薬になったので薬用として遠方から買い求めにくる者もいたが、主に

久保田駅や佐賀の町に売りにでかけていた。一時は佐賀市で二〇人ほどが「ヒシヤンヨー」「ヒシヤーイランカンター」と、売っていたが、平成元年ごろに最後のヒシ売りも消えた。

4 食の俗信

正月に四足獣を食べるとけがれる。

旧正月にダンゴ(時のダンゴ)を食べると伝染病にかからない。

二月十五日にコウバシ(コーセン)を食べると口をつつしむ。

旧五月五日にタケノコの煮しめを食べると伝染病にかからない。

土用の丑の日にウナギを食べると病気にかからない。

授産婦がナシを食べると乳が腐る。



ヒシの実採り 秋になると堀に群生するヒシが実をつける。ハンギーというタライに乗ってヒシを採るが、最近はハンギーに乗れる人も少なくなったという。(金丸 H13.9.19)

(三) 住と生活

家は家族生活の拠点となるところで代々の労苦の結晶である。農漁業においては生業の場は外であるので家は休憩の場であるが、それだけでなく仕事場として



ヒシの実 佐賀平野の人たちにとっては、忘れられない秋の味覚の一つである。昔はおやつとして塩ゆでにして食べた。



コ字型の屋根 棟をコ字型に曲げた屋根は、通称クド造りとも呼ばれる。棟が互いに支柱となって、台風に強い構造になっている。佐賀平野に広く分布している。(崩東 H13.10.20)

屋根の形は、直ぐ家、寄せ棟、鍵屋造り（くど造りともいう）が多い。町部には瓦葺きも多かったが、農漁村部のほとんどは草葺きであった。屋根の材料は麦ワラとヨシであるが、多くは麦ワラ葺きであった。立地条件にもよるが、麦ワラの場合は、五年から一〇年で葺きかえる。ヨシの場合は三〇年から五〇年で葺き替えた。屋根全体を一度に葺き替えることは材料の確保や労力の負担が大きいため、屋根の各面の痛み具合に応じて葺き替えていくことが行われた。

(2) 屋根

つくるときに使用したり、馬のエサや敷物にも使った。

所、にわとり小屋などがある。馬小屋は収納小屋に併設されることが多かった。収納小屋は 農具や馬車、車力などを格納していた。以前、収穫した粃はムシロやイナマキにひろげ、天日乾燥をしていた。五〜七日間干すので、夜になるとそのまま収納小屋に収納した。乾燥した粃は、かますに入れて出荷するまで格納しておく。自家で使用する飯米を入れた缶なども置かれている。

の機能も備えていた。ハレの日には神を迎えて神祭りを行う祝儀の場であり、あるときは悲しみの葬送の場にもなる。

1 屋敷

屋敷の立地や形状は、地形や日照、水などの自然条件に左右されることはもちろんであるが、集落の構造とも密接に関連している。

農村部では個々の屋敷地は広くとられている。主屋の前はカド（前庭）になっており、穀物の乾燥や脱穀などの農作業の場となるように広くとられている。主屋の前には付属小屋、菜園、裏には小川などの流れを利用して食器や鍋・釜、野菜などが洗えるカワジを設けた家がある。使いやすいうように水ぎわまで石段がつくられている。周囲には屋敷林や生け垣などがめぐらされている。

(1) 主屋と付属小屋

生活の中心となる家屋は南向きに建てられたものが多い。

屋敷内には収納小屋（物置小屋）農具や麦藁などを収容、厠（便

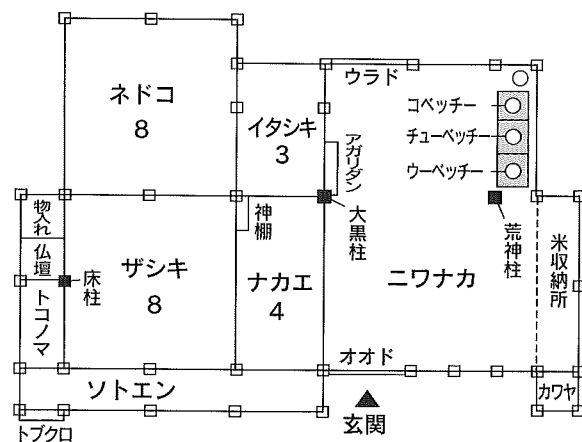


カワジ 家々では川（堀）に面して水使い場があった。水ぎわまで下りれるようになっていて、洗たく、米とぎ、茶わん洗いなどをした。(上新ヶ江)

(3) 間取り

主屋の部屋の間取りは、一般の家は田の字型の四間取りが多い。

オモテンクチ（入口）をはいるとニワナカ（庭中）があり、居住区域としてイタシキ（板敷）、ネドコ（寝床）、ナカエ（中居）、ザシキ（座敷）、ソトエン（外縁）などがある。ニワナカは、土間で天井がなく、雨の日や冬季、



間取り かつての間取りは、平面を二分して、一方を土間（ニワナカ）とし、他方にザシキ、ナカエ、ネドコなどが配されていた。

夜間の作業場であった。米を収納するカンカンなどが置いてある。奥にはカマヤ（釜屋）があり、荒神が祀つてある。ニワナカはウランクチ（裏口）へ通じており表からも裏からも出入りができ、通り抜けができるようになっていた。奥に味噌部屋が設けてある家もあり、大きな瓶に醤油や味噌がしこんであった。

イタシキは食事をする所である。ネドコはナンド（納戸）ともいい若夫婦の部屋で長持ちや箆笥などが置いてある。ナカエには神棚が設けてあり、冬には火鉢などが置かれ通常くつろぐ部屋であった。また、気のおけない来客の応接の間もなつた。ザシキは本客間で、老夫婦の寝所でもあり、床の間、仏壇などがある。ソトエンは子どもの勉強部屋にしたり、雨天時に干し物をしたりする。各部屋はフス

マ（襖）とシヨウジ（障子）で仕切り、とりはずせば広い部屋として使えるようになっていた。

主屋の屋根の周囲に張り出してゲヤ（下屋）という軒をとりつけているところが多い。

(4) ヘッチャー

カマヤは家族の食事の煮炊きをする所である。ここにはヘッチャーともクドともいうが、かまどが据えつけられている。用途に応じ、ウーベッチャ（ウーガマ）、チューベッチャ（ナカガマ）、コベッチャの大小のカマドがある。ウーベッチャは、日常は牛馬の飼料（麦・馬鈴薯・蚕豆など）、味噌・醤油仕込みのときの麦や大豆、おくんちの鮎のこぶ巻き、正月餅のもち米蒸しや祝儀、不祝儀などに大量に煮炊きをするときに使われる。チューベッチャは、ご飯焼き、お湯沸かし。コベッチャは、おかず炊き、お茶沸かしなど、日常の炊事用である。

ヘッチャーは、田んぼの泥（黄粘土）と藁屑を混ぜてこねて石や瓦を芯にして造る。完成したら、荒神首さんに祓いしてもらつた。障りがないように、また、魂を入れてもらう意味があつた。お祓いのときは、ヘッチャーの前にムシロを敷き、膳に米一升、酒一升、野菜、塩、水を供えた。昭和になつてレンガ造りのヘッチャーを見るようになった。

燃料は稲ワラ、麦ワラ、小枝、豆ガラ、たきもんなどを使つた。たきもんは嘉瀬川堤防の竹や木をとつてくる。また、餅つき時のたきもんは大量に使つたので、製材所からいくらか買うこともあつた。たきもんの残り火は、水で消して火消し壺に保存しておき再利用する。

(5) コシ捨て場

カドの隅には、直径二、三呎、深さ数呎の大きな穴を掘り、ゴミ捨て場をつくっていた。食事の残り物から、ワラや草など、あらゆる物の捨て場で、一年に一回掘りあげ、これを堆肥としていた。

(6) にわとり小屋

卵や肉をとる目的で多くの家で、にわとりを飼っていた。小屋を別に設けることもあったが、南側のザシキの縁の下で、飼われることが多かった。正月など、年に一、二度にわとりをつぶして、季節の野菜と煮込んで食べることもあった。

また、山羊を飼っている家もあり、乳を子どもたちに飲ませていた。

2 水

昭和三十三年三月に上水道が完成するまでは、自家用の井戸を持つ家は少なく、ほとんどが堀や川、天水（雨水）などを利用していた。

今はないが、八筋濠（金丸濠、口の坪濠、東丁永濠、西丁永濠、地藏濠、三ノ坪濠、十七坪濠、中ノ坪濠）は、灌漑用水、生活用水として利用されていた。

飲用水は、川や堀の水を早朝に汲んできて濾水（ころす）をして使用した。ろか方法としては、ハンズーガメの中に川砂

や木炭、小石を入れシュロで濾した水を飲用とした。特に寒の水は冷たくておいしかった。

嘉瀬川の水を利用する所は、月に二回のカラマ（小潮）のワイモト（干潮）の時は真水になるので、桶に汲んでオーコで担ってきては、ハンズーガメに貯えておく。ハンズーガメは二〇〇リットルほどの大きな瓶で、カマヤの隅に備えてある。

有明海に近い集落では、ハンズーガメの中に小石が数個はいっている。この石は沖の島参りのときに島で捨ててきた石で、水が腐らないとか、疫病にかからないといわれている。

雨が降ったとき、下屋（げや）の瓦の水を竹の樋で受けて瓶に溜めて飲用水とした。天水は特上の飲用水であった。

昭和になってから、井戸を掘る家庭が増えてきて、洗い物や風呂の水は井戸水を利用するようになった。

水汲みという重労働は女性たちの仕事であったが、水道が普及して、家の中に水が引き込まれるようになり、水汲みがなくなり、流し台などが代えられ台所の改善が進んでいった。

3 火

マッチなどの点火具が普及してないころ、火をつくるのは容易ではなかった。そこで一旦つくった火を消さないように火種として保存することは主婦の基本技術の一つであった。種火を保存しておくときは、火鉢の中にモミガラを入れ、その中に埋め灰をかけておくのが一般的で、点火のときは付け木（付け竹とも）を使っていた。付け木は、スギやヒノキの薄い木片の先に硫黄（いおう）を塗ったものである。

明治九年には日本でもマッチが作られるようになり、火をつくるのが簡単になった。しかし、マッチが普及するまでは、火打石と付け木で火をおこした。火打石は石英の一種で、とがった部分を火打鉄に打ちつけると火花を発する。これを火口（蒲の穂とか藺草、紙をほぐしたもの）に飛ばして小さな火をつくり、これを付け木に移して、さらに枯れ枝などと火を大きくしてゆく。火打ち石は、一八九〇年代で無くなったが、付け木は、マッチが不足した第二次大戦末期から一九五〇年代まで一部では使われていた。

昭和三十二年（一九五七）に初めて、乾電池を電源とした自動点火のガスこんろが発売され、昭和四十年（一九六五）頃には圧電式の点火装置が出現した。

4 あかり

電灯が設置されたのは大正四年ごろで、それまではランプであった。ランプは、油壺に石油を入れ、浸した綿芯が油を吸い上げるようになっており、火袋にあたるホヤはガラスでできていた。ホヤを磨いたり、油の補充、灯芯を一文字に切りそろえるといった毎日の作業が不可欠であった。これらの作業は家庭では子どもの仕事であった。

ランプ以前は行灯、燭台、提灯などの灯火具が使われていた。

5 台所の変化

昭和三十年代から、上水道の設置が進められ、水を溜めておいて使用するという方法から、栓をひねれば水が

出るといふ、かけ流しに対応するため、台所の改善がされるようになった。水が家の中に引き込まれ、水汲みという労働がなくなると、家の中だけで事足りるようになる。やがてLPGガスの普及で水まわりも火所も同じ板張りの上に置くといった台所に改善されるようになった。昭和三十年代から出現しはじめた電気釜を始めとした電化製品は昭和四十年代から本格的に普及した。さまざまな台所用電化製品で、かまどや保存用の瓶・桶などは不要のものとなり広い土間や板の間の台所は、電化製品の利用に適した広さへと改善された。流し台はタイル張りからステンレス製に代わり、流し台・調理台・ガスコンロなどがセットになったシステムキッチンへと変化してきた。

6 共同風呂

自家に風呂がある家は、昭和十六年ごろで、一二七〇世帯のうち八七七世帯であった。約七〇%とかなりの普及率であったことがわかる。

次第に普及したが、風呂のない家庭では、共同で風呂を設けていた。もやもん風呂という。何軒かが共同で風呂小屋をつくり、交代で風呂当番をつとめる。水汲みから湯沸かし、火の始末、掃除などを行う。

金丸では昭和八年ごろまでであった。堀から水を汲み風呂を沸かしていた。農作業の汗を流し、地域の交流の場・情報交換の場であった。石鹸の代わりに、サクズのはいった手拭いを使っていた。