

# 民俗



お ぐ だ り (三重・新北神社)

弟子丸利三郎 明治九年九月十二日生  
 松永 作一 明治十六年四月十日生  
 北村 房松 明治三十一年二月二日生  
 田中 平次 明治三十五年四月十五日生  
 田中 岩藏 明治三十五年四月二十二日生  
 以上の方々の豊富な体験談が記載されている。現存の方は僅か二人であることを考えると、永久に聞けない貴重な資料である。充分に引用させて頂いたことを感謝する。

## その他の資料提供者(聴取順)

大木 儀作	明治三十六年四月一日生
松本 繁一	明治三十七年一月十五日生
木原幾太郎	明治三十八年十二月四日生
野中 政次	明治三十九年三月十七日生
田中 儀平	明治四十四年十月六日生
高主 岩六	明治三十九年三月二日生
北村 忠夫	明治四十年九月十六日生
北村 次二	大正十三年三月三十日生
石橋 孝	大正十五年十月十日生
井上 藤松	明治三十年十二月八日生
野口 儀平	明治三十七年三月四日生
田中 寿吉	明治四十一年二月二十五日生
田中 秋義	昭和三年九月十一日生
田中 岩藏	明治三十五年四月二十二日生
田中 儀平	明治四十四年十月六日生
江頭杉太郎	明治四十年三月五日生
吉田 勇一	明治二十一年十二月二十五日生
茂田 国松	明治二十四年一月十一日生

## 一 日常生活

衣食住は日常生活の三大要素であり、つきつめていえば生活そのものである。人々は着るために、食べるために、住むために夜も日も嘗々として努力してきたのであった。

衣食住のうち、毎日の生活にかかせぬ衣食をととのえるのはその家の婦女子であり、しかも日々の仕事のあいまに行わなければならない、多くの時間を要した。

### (一) 衣生活

#### 1 仕事着

衣生活

仕事着は農業・漁業・商業といった仕事の内容によつてちがってくるが、いずれも丈夫で動きやすく寒暑に耐えることが第一の条件である。なお、仕事着は特別に新調することは少なくほとんど着古したふだん着を流用した。農作業着は汚れることからヨグレギモン・ヨグレギなどといった。

女		男		性別区分	
冬 ナガキモン	夏 キモン	冬 ツメ(エリ)ジバン (ネル)キモノ	夏 ツメエリジバン	上 体	
キヤーフ(ネル) マイブイ	キヤーフ(木綿)	モモヒキ マイブイ	ハンズボン	下 体	
テギン			ウデアテ	手	
ジョウイ	素 ジョウイ 足	ワラジ アシナカ ジョウイ	素 足	はきもの	
ホウカブイ アネサンカブイ	スゲガサ アミガサ	テヌグイ ホウカブイ ジンパチガサ	ハチマキ ムギワラボウシ	かぶりもの	

表1 仕事着(農業)

せ縫ってつくっていた。製品は鹿児島や大阪へ出荷されていたが、戦後、次第に衰廃した。夏期の田や畑の草取りには、麦ワラを編んでつくったヒミノで背を覆って暑さを防いだ。また、雨のときはスボミノ・ワラシベでつくったミノを着用した。

漁業の仕事については別項(漁業史・漁撈具の変遷・衣服)に譲ることとして、ここでは農作業における仕事着について記しておく(表1参照)。

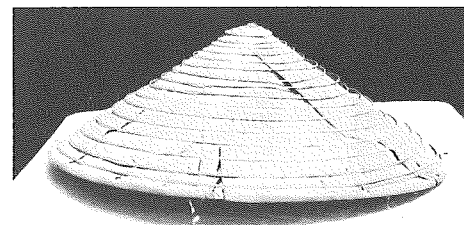
男子の場合は、上衣はオイロ(紺)のジバン(襦袢)、下衣はモモヒキ(股引)という二部形式で手にはテヌキ(手袋)をし、頭にテヌグイ・笠をかぶり、足にはアシナカ(足半)やワラジあるいはジョウイ(草履)をはくのが平均的な農作業時の姿であった。テヌキは作業がしやすいように手袋の指の先を切ったもので、丈夫なように厚手の生地あるいはもめん糸で刺してつくった。

女子はキヤーフ(腰巻)にキモン(着物)、それにマイブイ(前掛け)をつけた。

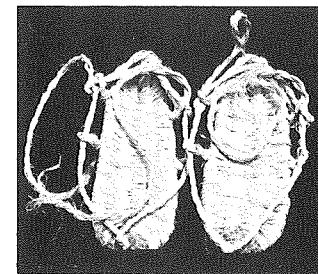
外での仕事に手拭いは欠かせない。手や顔を拭うだけでなく頭に被って防寒やほこり除けに、ホウカブイ(男女)・アネサンカブイ(女)と被り方を工夫した。

笠は日除け、雨除け、防寒など頭部の保護のために菅・茅・藁・竹の皮などを編んでつくったもので編笠・菅笠・陣八笠などがあり、菅笠は日除け、陣八笠は晴雨两用であった。

大堂津・橋津を中心として第二次世界大戦前までは菅笠づくりが盛んで菅をつくった菅田があちこちにあり男が骨組をつくり、女が骨組の上に菅をかぶ



陣八笠 (諸富町役場所蔵)



ワラジ (諸富町役場所蔵)

## 2 晴れ着

結婚や葬儀といった人の一生における節目や正月・盆などの年中行事には礼装や新しい着物にきがえて儀式にぞんだ。

産衣うぶぎに始まつていろいろ着きょうかたびら（経帷子）に至るまで、私たちの一生は着物と深くかわりあっている。子供は生まれて成長するにしたがい段階ごとに着物をきがえて心身の成長が祝われる。生後



大正時代の晴れ着（女子の髪型は銀杏返し）



卒業式の晴れ着（昭和初期）

約一カ月の日晴れでは、一つ身の宮詣り着物、三歳の帯解きはつけ紐の着物から帯を結ぶ着物にかえる祝いで三つ身または四つ身の着物に帯、七歳あるいは九歳（女兒七歳、男児九歳というところもある）になると、絞りのヘコ・赤いキャーフが贈られヘコ祝い・キャーフカキ祝いが行われる。これらの着物はいずれも里方から贈られた。

婚礼の衣装は人生のうちで最も華やかな晴れ着をきる機会である。花婿むこは紋付羽織袴、花嫁は島田鬘まげに綿帽子をかぶり黒の留袖であった。綿帽子は後に角隠しになった。

喪にさいしては女子の忌みの重い近親者は葬式カシラ（精進鬘）に結い綿帽子をかぶり羽織に白サラシの上着をつけ紙緒のゾウリあるいは竹皮ゾウリをはいた。男子は紋付羽織袴で喪主は白サラシの上着をきた。白無垢の喪服の名残りであろう。

正月や盆は新しい着物をおろす機会であった。盆詣りにはカタビラの紋付をきて、新嫁には盆カタビラといって新しい着物をきせて里帰りをさせた。

## (二) 食生活

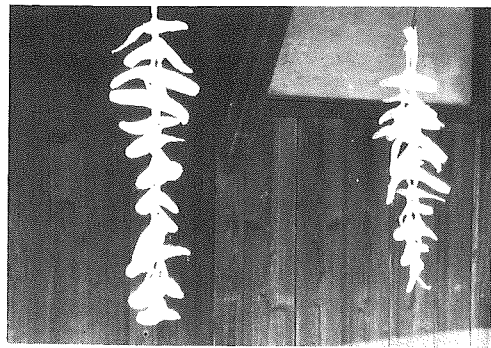
### 1 ふだんの食事

主食 子どもたちが、ゴハンを食べ残したり、こぼしたゴハン粒を拾わなかったりすると「ゴハンば粗末にすぎ足が額につくつ」といましめた。それほど米は貴重なものであった。

米を作りつづけてきた農民が米のみを主食として食べるようになったのは第二次世界大戦後のことである。それまでは米だけを主食とすることは実にはまれなことで、祭りや節句など晴れの日といわれる特別な日を除いては米と麦の混食が一般的で、その割合は米七・麦三ぐらいであった。

## 食生活

もう一つの主食としてオチャガイ（茶粥）がある。オチャガイは、幕末に鍋島藩十代藩主直正の節約令を機に



大根干し (小杭)

橋津には明治の末から昭和にかけて塩クジラ・塩サバ・塩イワシ・オバヤキなどの塩物やイリコ・ケズイブシなど乾物を扱う塩干商人が多く住んでおり、蒲田津魚市場から買い求め、メゴに入れて売り歩いていた。農村部では、これらの人々から買い求めて魚船いしなふねという楕円形の蓋つきの桶に入れるして保存していた。春さきに有明海に出かけて貝(みどり貝・赤貝・からす貝など)をとったりタブでクチゾコをとったりした。

また、川魚も主要な蛋白源で筑後川ではヨツデ網や投網でコイ・フナ・ボラ・ハネ(スズキの小さいもの)・ウナギ・ナマズなどをとっていた。平野部の堀ではヌクメ(カマともいう)といって堀底の深いところを掘りさげ四方に柱を立て泥土を防ぐため外側を板で囲い角材、板、柳の枝、竹な

始まったとされるがはつきりしない。朝飯と昼飯あるいは朝飯と夕飯と一日二回食べる家もあり、朝歩くとサラサラとオチャガイを食べる音がするともいわれた。漁家では網をいれるときは忙がしいので水をかけて食べるこ

とが多かったといい、農家でも腹にもたれないので農繁期でも夕飯に食べた。オチャガイを食べるようになって体が丈夫になったという。

粉茶を小袋に入れて五分粥ぐらいの水加減で強火で炊く。渡端の老嫗がオチャガイの上手な炊き方について次のように語ってくれた。

「佐賀は昔からオチャガイは食ぶっけん、オチャガイの炊き方はほんに上手じゃん、ヘッチイさんでん、イツンベッチイでんよか、どっちしたつちゃん、火のひどかとして茶袋に粉茶ば入れてたぎらぎやて、米ば入れて米のクラクラおどつごと火の強かとして炊いてふきこぼれんごと上から団扇うちわであえて米の煮えたととき塩ばちかつと入れて、ちゃあたとほんにうまか、ヘッチイさんな焚きもんのむえんぎつとけぶうして火吹竹で吹きどうしせんばならん。米の煮えほじんごとちゃあて、まごじやくしでちいで若かときやオチャガイない五杯ぐらい食べよつた。うまかけんゆんにゆう食うけん経済的にやならん。燃料もゆんにゆう入っけん便利にやならんばつてん欲しかけんちゃあて食べる」。芋を少し炊きこんだ芋粥イモヤガイもあつた。

ほかに麵類も主要な主食で、小麦粉をこねて伸ばして細く切つてウドンやヤナギハをつくつていた。小麦一〇〇斤(一斤は約六〇〇グラム)をウドン六〇〜六五斤ほどと交換することもあつた。

また、主食の一部ともなつたカライモは大浦や天草から運ばれてきた。

**副食** 副食物すなわちオカズは、漬物つけもの・オコモジ(菜葉漬)が大部分で、ほかに野菜煮な・じゃがいも煮ななどの煮なや動物性のもとして魚介類があつた。

漬物は野菜の保存のために塩漬けにしたのがはじめてであるが、季節におうじて一年中消費できるくらいのもので漬けた(保存食の項参照)。

海の魚は、海に近いので他の平野部に比べて食べることは多かつたが、それでも生魚は漁村部を除いては少なかつた。漁家では月二回漁を終えた船が前海の小魚や竹崎(太良町)や島原で買い求めた芋・大根・ハクサイなどを持つて帰つた。

橋津には明治の末から昭和にかけて塩クジラ・塩サバ・塩イワシ・オバヤキなどの塩物やイリコ・ケズイブシなど乾物を扱う塩干商人が多く住んでおり、蒲田津魚市場から買い求め、メゴに入れて売り歩いていた。農村部では、これらの人々から買い求めて魚船いしなふねという楕円形の蓋つきの桶に入れるして保存していた。春さきに有明海に出かけて貝(みどり貝・赤貝・からす貝など)をとったりタブでクチゾコをとったりした。

また、川魚も主要な蛋白源で筑後川ではヨツデ網や投網でコイ・フナ・ボラ・ハネ(スズキの小さいもの)・ウナギ・ナマズなどをとっていた。平野部の堀ではヌクメ(カマともいう)といって堀底の深いところを掘りさげ四方に柱を立て泥土を防ぐため外側を板で囲い角材、板、柳の枝、竹な

表2 農繁期の食事(為重)

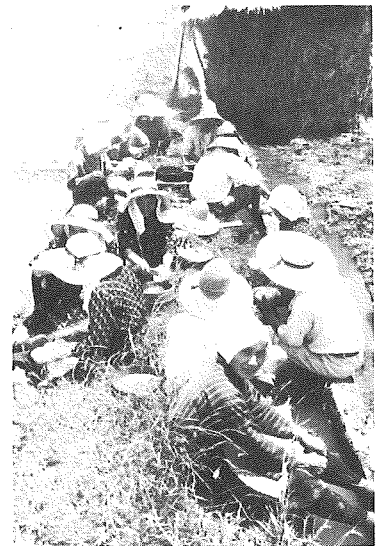
区分	時刻	名称	内容
早朝	5:00頃	アサチャ	仕事前にお茶を飲む
朝	7:30頃	アサメシ	米・麦混合(7:3) クダケ(屑米):イデボシを 混ぜることもある。 オコモジ
朝~昼	10:00頃	オチャ	
昼	12:00頃	ヒンメシ	米・麦・混合 魚・野菜煮
昼~夕	15:00頃	ナカメシ (ハザメシ)	黄粉餅 握り飯
夕	19:00~ 20:00頃	バンメシ	オチャガイ(茶粥) 野菜煮 シオモン(塩魚)

どを使い魚だまりをつくっておく。農閑期の二、三月頃に地区民総出の堀干しで魚をとる。コイ・フナ・ナマズ・ウナギ・ドジョウなどが多かった。魚はくし焼にしたりフナの昆布巻やナマズはコシキで蒸してカマボコをつくったりした。秋のくんち前にも魚をとった。野菜は、ハクと呼ばれる田の付属地につくった。田の畦にはアゼマメ(大豆)をつくり味噌・醤油の材料にしたり、豆腐と交換(一升と四六丁)した。

食事の回数 今日では日に三回の食事が普通になったが古くは朝夕二食であったものが、職人などの間食が固定して昼食になったといわれる。

食事の回数は一定しているものではなく、労働と季節によって変わり、特に農家では農繁期や夜なべ仕事にたびたび食事をした(表2参照)

間食はヤーノメシ(エーノメシ)・ナカメシ・ハザメシといつて握り飯や黄粉餅、焼餅、碎け餅(屑米を混ぜた餅)などを食べた。また、キイヂカラ(食い力)といつて多く食べるものは多く働くといつて大食は問題にされなかった。今は米があまる時代となり、全国どこでも白い米の飯を常食にしている。昔は間食のヤーノメシをつくるのも主婦は神経をとがらしたのである。



ナカメシ風景

## 2 晴れの食事

共同飲食 正月・盆・村祭りなどの年中行事、結婚・年祝い・葬儀といった人の一生の大事、臨時のものとして新築の祝い、漁村では船下ろしなどには特別の宴があった。それは親子・兄弟・夫婦といった家を中心としたものと、村人全員が参加する村落単位のものまである。全員が同じ物を一緒に食べ飲むという共同飲食によって連帯感と結合力を強めあつたのである。これは人と人の間だけでなく、むしろ神と人との共同飲食が重視されていた。

例えば村祭りの日は、家では食事をつくらず神事の後の直会で村人全員が神とともに神酒を飲み赤飯を分けあつて食べ、災厄を払い豊作豊漁を感謝したのであつた。

祝儀―鯛の煮つけ、カマボコ、チクワ、サシミ、ナマス、野菜煮、果実、菓子  
不祝儀―ナマス、吸物、豆腐煮、ササヤキ豆腐、アラメ煮、野菜のゴマアエ、カンテン、コンニャクサシミ、ウドン

伊勢講―煮、肴、貳ツ、吸物、壺ツ、カキアイ、壺ツ、ナマス、壺ツ、カズノコ、壺ツ、六品（小杭、明治三十一年祭帳）

くんち―赤飯、鯛の昆布巻、チクワ・カマボコ・ダイコン・レンコン・サトイモ等の煮、ナマス、漬物、サ

シミ

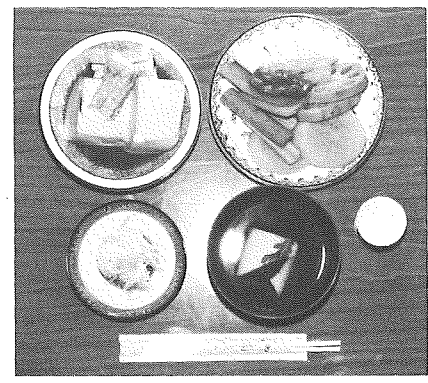
鯛の昆布巻はくんち前に堀干しをしてとり、鯛は丸ごと頭から昆布を巻き、大きく輪切りにしたダイコンやレンコン、イモノコを並べそのうえに鯛を置き、味噌に水あめを加えてまる一日煮つめると骨まで軟くなる。くんちだけでなく、日常的にも食卓にのぼることが多い。

村祭り―三重（いしき祭り） オコワ、オコモジ、塩イワシ、味噌汁。夜、ウドン、ゴハン、鯛の煮つけ、チクワ・ダイコン・イモノコの煮、ナマス、ヌツペイ、豆腐味噌汁。

餅・ダゴ（ダンゴ）・オハギ 晴れの日には何かといえば餅をつき、ダンゴをつくり神仏の供物とした。餅は「モチイイ」といつて粘る飯の転訛で、ダンゴは米の粉をこねて丸めて蒸したものである。また、餅米とうるち米を混ぜて蒸し、小豆あんをまぶしたオハギもよくつくられた。

正月―餅（鏡餅・荒神餅など）、権現講―餅、三月節句―フツ餅（ヨモギ餅）、彼岸―ダゴ・オハギ、麦刈り―ダゴ、荒ぐれ―ダゴ（荒ぐれかきの無事を祈り餅米とうるち米を粉にしヨモギを混ぜ、あんこを入れて三角形にし蒸す）。苗取り―オハギ、サナボイ―オハギ、七ターマンジュウ、盆―ダゴ、稲刈り―オハギ、お日待―餅。

麦刈り・荒ぐれ・苗取り・稲刈りなどにつくるダゴやオハギは加勢人に配ばつた。



伊勢講の食事（小杭）



モモチの餅配り（石塚）

ほかに生後一年のムカワイの餅(餅踏み)、新築の建家の餅、葬式・命日のダゴ、法事には仏前に供えるオスワイさんという串抜き小餅がつくられた。餅やダゴには呪術的な力があると信じられ杵餅を食べると強くなるといったり、野辺のダゴを食べると歯ざしりがなるといわれるなどといった。

### 3 保存食と自家製品

食べ物の貯蔵・保存は日本の高温多湿な気候にあうように加工して保存したもので塩漬け・味噌漬け・乾燥などいろいろな方法が考えられた。特異な保存方法としては、正月餅を寒の水に漬けて保存し主食の一部にしたり農繁期の間食にしたりした。

塩漬け 大根・カラシ菜(わがらし)・タカナ・梅(梅干し)などを多量につける。有明海特有のガンツケは、シオマネキを生きながらトウガラシと塩を入れてスリコギでつぶしてつくり、飯のうえにのせて食べる。

味噌漬け ナスビ、シヨウガ、ウリ、ダイコンなどを自家製の味噌につける。

乾燥 ヒバーダイコンの葉。カンコローダイコンを短冊形に切つてゆでて干す。イモガラミズイモの茎をゆでて干す。ヤキエビ―海でとれたエビを焼いて干したもので、上質のダシとなる。ヤキフナゴ―コブナを串にさして焼きワラツトにさしてカマヤに吊るして保存しておき、野菜と一緒に煮込む。

自家製品の代表的なものは味噌と醤油で、現在も自家醸造している家庭もある。いずれも麦と大豆のタンパク質を麹カビなどで分解してアミノ酸としたものである。醤油は麦を炒り大豆を煮て食塩と水を加えて熟成させたもので、年四回程度、醤油あげをしていた。

## (三) 住生活

### 1 庭まわり

家は休息の場であるとともに生産の機能もあわせもっていた。農家の例をとれば屋敷内に母屋を中心にして納屋・馬小屋・外便所・外風呂などの諸施設をようしていた。

家の前の広い庭はカドといって田土をつき固めたもので日当たりのよい南に面しており穀物の乾燥・脱穀調整の場である。いつもきれいに掃除されているが、梅雨や台風で荒れると田土をとつてきて少しずつ高めて整地した。これをカドタカメといった。

### 2 屋根

屋根は雨露をしのぎ気候の変化に耐えるうえに最も重要な部分である。

屋根は草葺きが多かった。草屋根は夏は涼しく冬は暖かいという利点があるがふくのに手間がかかり耐久力に乏しいという欠点があった。屋根材は平野部は、ほとんど麦藁でたまにヨシ葺きがあった。ヨシは麦藁に比べ



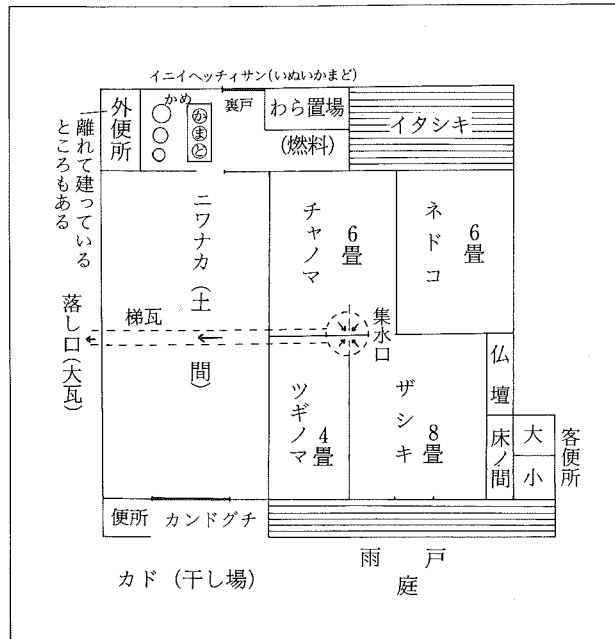
カド (小 杭)



農家・漁家・商家をとわず、ほぼ二分して片側が土間、一方が居住部となっている。図1は代表的な農家の間どりで部屋は田の字型の四間取りが多くニワナカ(庭中)・カマヤ(釜屋)・イタシキ(板敷)・チャノマ(茶の間)・ネドコ(寝床)・ツギノマ(次の間)・ザシキ(座敷)がある。

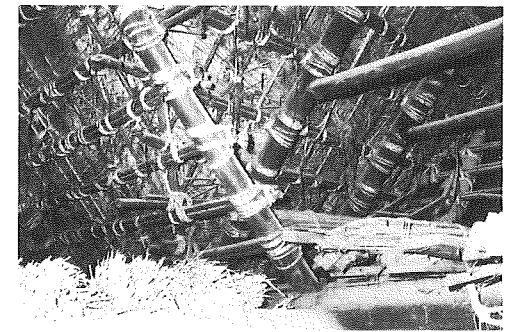
カンドグチ(入口)をはいるとニワナカと呼ばれる土間があり土足のままで裏へ通り抜けられるようになっている。カンドグチの横にはショウベンガマ(開き戸がついて小便瓶が埋めてある)があり、外に出かけて行くときや外から用をたすのには便利であった。ニワナカは雨の日や夜間の作業の場(米などで・縄ない・粃すり・ムシロやカマガ織りなど)であり米や麦など穀物の貯蔵や農具の収納場所ともなるので広くと

図1 間どり

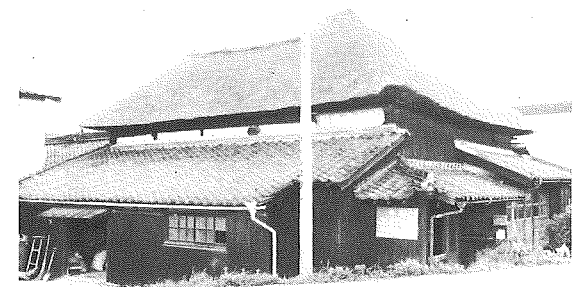


3 間どり

雨水は四方から屋根の中央に集まり漏斗の谷底から家屋内に設けられた大きなティガワラ(梯瓦)を並べた瓦樋で屋根裏をとおつて壁の外へ排出される。



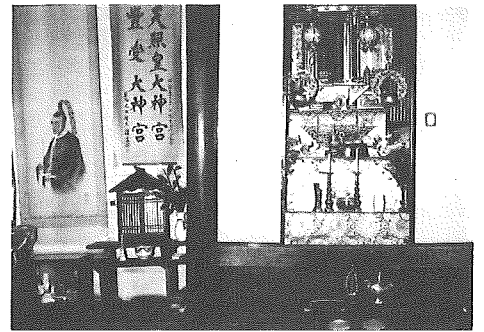
漏斗谷の中央(三重)



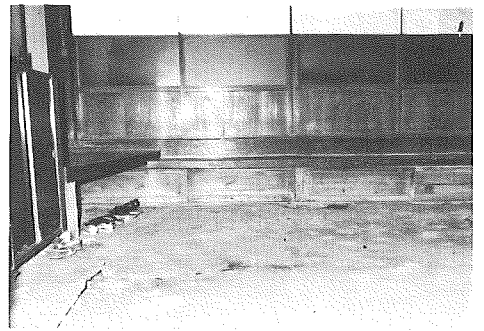
漏斗谷の民家(小杭) 南面より漏斗谷

て、十倍ぐらい長持ちするという。佐賀平野の民家の屋根型は特徴のある外観をしている。①棟が一直線の「型(直家)」。②角を出した「型(鍵家)」。③両方に角を出した凹型(くど造り)。④四面を屋根で囲った凹型(漏斗谷)。などがある。

③は屋根の形が「くど」に似ているところから民家研究者が名づけたものである。文政十一年(一八二八)の子年の災害後、急激に増えたといわれる。④は上部から見ると漏斗状になっているのでこの名があるが四方谷ともいい、佐賀平野南東部筑後川下流域に分布しており昭和四十年頃までは陣内・加与丁・太田・上天津・土師・寺井津などに約八十軒あまりがあった(昭和三十八年〜四十年深川保調査)。



神棚と仏壇



ニワナカ (小 杭)

られている。

ザシキは床の間・仏壇・神棚などがあり晴れの日の神迎え（正月・盆・村祭り）・祝儀・法事・賓客接待・集落の寄合いの場として常には使われなかった。ツギノマは寝間としても使うが多数の来客などには境をとりはらってザシキと併合して使った。

チャノマは火鉢や茶棚がありいつも家族の集まる居間で親しい客はここで

会った。ネドコは夫婦の寝間で押入れがありタンスなどの置場でもあった。イタシキはオメシキイドコロともいって食事をする場でチャノマと兼ねたところもあった。

ニワナカの奥はカマヤといって炊事をする場で煮炊き用の大小のヘッチイ（カマド）・ノンミズガメ（飲水瓶）・シコミミズガメ（飯焚き用の水瓶）・醤油瓶・味噌瓶・漬物桶などがある。ヘッチイは田の土とスサ（スポの先切り藁）を混ぜあわせてつくったもので大・中・小と四、五連の焚き口を持っている。ウウガマさん（大）は、餅米蒸し・馬の飼料炊き・醤油や味噌炊きに用いた。ナカガマさん（中）は飯炊き用、コベッチイさん（小）はオカズ・汁物・茶の湯沸かし用でチャワカシ（小）は湯わかし専用であった。燃料は麦藁やヨシを焚いていた。

冬の農閑期にカイボシ刈りといってヨシ切りが行われる。ヨシは堀の魚をとるときのカゴや泥壁を風雨から守る覆い物、屋根ぶき用として使用されるが、小さな折れたヨシはヘッチイの燃料として重宝がられた。

カマヤの裏は堀（川）に通じておりカワジという水使い場があり食器や野菜の洗い場であった。

ウウガマのそばには荒神、カワジのそばには水神が祀られていた（民間信仰・水神・海神・荒神参照）。

#### 4 建築の習俗

家を建てるには多くの労力と日数を要した。壁塗りだけをとってみても、畑を掘って土をとり藁を小さく切り水を入れ足で踏んで壁土をつくり荒塗り、中塗り、白壁と日数もかかった。家そのものを建てるのは大工・左官・家葺きといった、それぞれの専門家がこれにあたったが村人の大きな協力も忘れてはならなかった。

このような家の普請にはさまざまな習俗があり、土地の清め・大工の小屋入り・石棒突き・棟上げなどでいずれも建前の無事を祈って行われていた。これらの建築過程の習俗のうち石棒突き、棟上げの祝いの祭文を記しておく（東川副村誌より転載）。

石棒突き 礎石を搗きこむ地搗きのことを石棒突きといって各戸からでてこれにあたった。搗き手は揃いの手拭いをしめ祝いの歌をうたいながら地固めをする。ニワカまででて賑わった。

伊勢音頭

へ伊勢は津でもつ 津は伊勢でもつ

尾張名古屋はあの城でもつ ヨイヨイヨイトナー

北山しぐれ

へ染ばなー やかん持ってこい 後は賑わう 有明の月を

眺めでく 勇み立つ コラヨイく ヨイトナー

お寺和尚さん なぜお寺にやおらぬ 町がこんたん賑わう

面白やー コラコラ 袈裟も広も七條も木原の出口に

ドウサく チンチリツ シャンコく ヨイヨイヨイトニャー

那須与一的射(戌亥の角)

へ切つて放せば要際よりプウツと射切る 射られた的はヒラリヒラリと二、三度四五度は舞いあがり

敵や味方も一度にフウと賞め声あげる 那須の与一は軍半ばに功名手柄 弓は袋に剣は鞘に

中に立てたるこの棒は 戌亥の角に納めおくぞよ 先祖代々孫子の未まで繁昌仕るぞ ヨイヨイヨイトナー

棟上げ祝い 棟上げのときに大工の頭領が祭文を読む。この祭文は正立寺(諸富津)が明治十六年に改築された際のものである。

慎み敬て上は梵天帝釈下は難陀跋難陀内海外海の龍王、龍衆仏法守護持国増長広目多聞の四大天皇天龍八部七曜九曜廿八宿日域神母天照大神当国鎮守諸大神社当所勸請神明仏陀別而は本朝垂迹聖徳太子一切三宝の境界に白く。肥の前卅佐賀郡諸富村今此所に於て無雙の靈地を撰み一字の精舎を建立す。依え今月今日大吉日をトし上棟

祝詞の筵を開き、珍膳酒菓の供物を捧奉る。数口の番匠は鉦始の砌より成功の今に至る迄一々削る所の梁柱は清浄堅固の精心を打込み刻む所の花鳥は金剛不壊の手練を画す。用ふる所の諸道具は本地薩埵の応現なり。然れば則ち功積り、月満ちて落成茲におはりぬ。仰ぎ願くば三宝諸天愛愍納受し給へ、重ねて乞ふ三災永く断じ法運久しく住し天下泰平国土静謐五穀成就当所繁栄助縁の信者心身安楽仍而祭文如是

干時明治十六年

今月大吉日 犬塚某 敬白

### 5 水

表3は昭和十年代の東川副村の各集落における井戸の使用状況である。井戸を掘ったり埋めたりするときには二間(三・六尺)ぐらいの青竹の節を抜いて立ててから行つた。

井戸の普及率は表のように高かつたが、鉄分が多く

表3 家庭井水使用状況表

集 落 名	世帯数	突 井	普通井
諸 富	139	59	68
諸 富 新 村			8
舟 津	32	5	24
徳 富	87	3	87
橋 津	23	4	55
大 堂 津	73	6	39
渡 端	13	1	10
大 堂 村	47		41
加 与 丁	97	9	50
陣 内			23
太 田	84	15	50
下 大 津	44		29
上 大 津	44	1	42
土 師	20		17
大 中 島	102	41	48
計	805	144	591

東川副村誌転載(昭和14年5月調査)

洗い物をして黄色くなるので風呂の水として利用され飲料水は、もっぱら堀や江湖の水を利用していた。

月二回のカラマ(旧八く十二日、二十く二十五日頃)に汲んでノンミズガメ(飲水瓶 六斗入り)二個ぐらいに貯蔵していた。寒の水は貯蔵力が高く重宝がられた。とくに正月餅の保存は寒の水につけて行われ田植えどきまで餅があつた。

昭和三十五年諸富町に上水道ができ、きれいな飲料水が供給されるようになった。



ノンミズガメ (三重)

## 二人の一生

人がこの世に生をうけて死ぬまでの間にはさまざまな機会にいろいろな儀礼が行われる。すなわち、誕生・成人・結婚・厄年・年祝い、やがて訪れる死に至るまでの人生の諸段階を区切る重要な節目を通過儀礼(人生儀礼)

と呼んでいる。

これらの儀礼は内容も多岐にわたっているが、家族・親族といった人間関係から小路・集落といった社会的な承認を必要とするので多くの人々の参加を得て行われる。

### (一) 出産と育児

#### 1 妊娠・安産祈願

子どもができない人にとっては、子どもを望む願いは切実であつた。また、子授けの願いがかなえば無事の出産を願つて安産を祈願する。

子授け・安産を祈願する神仏は子供と関係の深い観音や地藏が篤い信仰をあつめており、浮盆の観音堂は子宝観音とも呼ばれ、また西寺井(提西)の地藏は妊婦が胸当てを奉納して安産を祈願する。

身近かな氏神社への参拜も多く、小坑の白石神社に伝わる伝説に神功皇后が朝鮮に出兵の際、お産を延ばすため白石神社の石の神さまを背おつてその効果があつたといわれ、安産の神さまといわれている。

火事を見ると赤ぼやけ、葬式を見ると黒ぼやけの子が生まれるとか、便所を掃除するとよい子が生まれるなどという俗信がある。不安定な精神状態のときに心に動揺を与えるようなことはしないで落ちついていれば、よい子が生まれるといったものであろう。