

第三節 衣食住

1 衣生活

当地は藩政時代から養蚕、青苧の栽培が盛んであったが、これらの仕事は、土地の人々の衣生活を豊かにするものではなく、単に藩の経済を支えるだけであった。一般領民は自分たちの収穫したものの屑や滓に更に手を加え、それから糸を紬いで布にして用いた。被^{かぶ}りものも、履くものも同様で、すべて自分達の手でこつこつと作り上げた。現在そうした時代の面影は日に日に薄れ、最早当時の全貌を知る由もなくなった。幸い若干のものは現物が残っていたり、製法を知っている人もまだ居るので、それらの事を記述して後の世の人のため残して置きたいと思う。

衣料と 作業着

青苧の滓からとり、作業着・夜着などに用いた「カラハギ」があるが、これについては第六章第五節第4項を参照されたい。

当地に於いても、綿の栽培が行なわれていた。綿の木から摘み取った花から、「種切り」を用いて実だけ取り除きそれを綿打屋に持って行って綿打ちをしてもらい、それから綿糸をとり、染め屋で好みの色に染めてもらって織った。

自家染色することもあった。そのときの染料としては、藍・胡桃・きわだ・紅花など植物性のものであった。しかし、木綿も貴重なもので、若衆などは一人前になるまで木綿の着物は着せられず、「カラハギ」で織ったも

のだけ用いたという。

作業着として夏冬通して最も一般的なものは、「ももひき」と「ギンボ」であった。「ももひき」は下が細く、腰の部分に工夫があり、前後とも股のところ割れ、上部の紐で合わせるようにしてあるので、屈伸自由で、作業がし易い。「ギンボ」は上衣で、袖がぼたん止めになっている。生地は、通称「オリイロ」という濃紺の木綿地である。

冬季間は「ギンボ」の上に、「ドンブク」という綿入繻絆を着重ねた。わら仕事のようなときは、普段着に「タツケ」（もんぺ）をはいた。

女の人は丈も袖も短い「稼ぎエシヨ（衣裳）」に腰巻、「タツケ」を着用した。

雨具には、殆ど蓑を着た。雨具としてのみのは、肩巾より広くなる。材料はわら・「オツカ皮」・くぐなどがある。

みには荷背負い用のものもあり、これは略肩巾ぐらいで、材料は同じであるが作り方が違う。「丸みのは外を見る、角みのは内を見る」などと言っている。丸みのは雨みの、角みのは荷背負いみのである。丸みのは荷背負い用にも勿論使えるし、休憩時のむしろ代りにもなり重宝なものである。

被り

最も手軽な被りものは、手拭である。手拭は男にとっても女にとっても仕事には欠かせないもので、汗を拭いたり、被りものになったりする。男の場合は「ホツコカムリ」で頭全体をおお

い、女の場合は「アネサマカムリ」が多い。菅笠も一般的で、晴雨両用である。しかし、稲刈り・萱刈り・山仕事などには、菅笠より「カンゼン」がより便利である。「カンゼン」はわらを編んで作り、後頭部のところに「シロコ」を下げる。

女子の冬季の被りものに、「オコソ」がある。お高祖頭巾のことで、生地によって普段用、外出用などに使い分ける。「カクマキ」を着て「オコソ」を被るのが、雪国の女の普通の姿であった。マントが使用されるようになる、オコソは「ボウシン」にかわった。「ボウシン」は男女を問わず使用し、綿を入れたものもあった。

子どもたちの被りものうち、雨具としたものに「ゴザボーシ」がある。体をすっぽり蔽うもので、わらで編む。防寒用として男の子は「メロンコシャツポ」、女の子には「ダルマ」があった。「ダルマ」は「オコソ」に似たもので、花模様の生地で作るとかわいいものであった。「メロンコシャツポ」は、現在のスキー帽に似たもので、頭からすっぽり被ると、目の部分だけあいているもので、吹雪のときなど便利であった。

履物

洋服が普及したのは第二次大戦後で、それまでは一般に和服であった。従って履物も下駄・足駄が普通で、どこの部落にも下駄屋があり、足駄の歯替えなどをやってくれた。仕事るときはわらで作った「アシダカ」が使われ、長い道のりを歩いたり、山仕事に行くときなどは草鞋を使用した。「アシダカ」にしても草鞋にしても、日常の農作業に欠かせないものだけに、冬の農閑期には一夏の使用量を作り、束にして吊しておいた。草鞋をはく時素足には痛いので、「コデガラミ」とよぶ布製のものを足首に巻き、その上から草鞋の紐を締めた。脛には、わらを編んで作った「ハンバキ」を巻いた。軍隊などで使った脚絆の役目をするものである。

冬の履物は保温性、軽快さからみてわら製品より良いものはなかった。外出時は、布でふち取りをした深靴を用いた。作業用には「ジンベ」「オソフキワラジ」などがあり、作る時は「ジンベ型」を使った。大雪の朝などに道をつける時は、道つけ用に特別に作った深靴を使った。

冬の山仕事や狩猟などに欠かせないのが、「カンジキ」である。「トリキ」（くろもじ）を火にあぶって楕円形に

曲げ、中程に縄を張って「ジンベ」の下に履く。深雪の上を歩くときに用いた。

夏分の外出用は主として下駄であったが、下駄を新しく買うのは年一回お盆の時ぐらいで、この時家族全員買って大切に履いた。「お盆下駄」である。

下駄は上等のものは桐下駄で、並は雑木下駄で重かった。雑木下駄の歯が減ってなくなる程になると、縄緒をたて、「足洗い下駄」とした。

2 食生活

かてめし (糧食)

古くから郷土で歌われている童唄の中に、

お正月ええもんだ

雪のようなママ食って

こっばのようなトト食って

油のような酒飲んで

お正月ええもんだ

というのがある。古い時代の食生活の一端を良く言いあらわしていると思う。雪のように真白な御飯は、お正月の元日・二日・三日の三ヶ日と、小正月の十五・十六日だけであった。普段は、色々な糧かてでうす黒い御飯ばかり食べているので、正月の真白な御飯は華かであったし、お菜など無くとも御飯だけでおいしく食べられそうであった。それなのに正月には、「トト」(塩鮭)がついた。魚が食膳につくのは、月の一日・十五日・晦日ぐらいの

もので、それも将棋駒ほどの大きさの塩引き（塩鮭）か鯨の煮物程度であったから、「コッパ」のように薄く切ったトトでも、正月のトトは大きかったから嬉しかった。子どもが「お正月ええもんだ」と歌うのも、まことに自然である。

その頃の日常の食事は、麦飯・干葉糧などで、干葉三俵米一俵と言われ、干葉三俵で米一俵節約できたと言われていた。その他、粟・稗・そばなども糧として食べ、出来る限り米を節約しようと努めた。

代用食もよく食べた。代用食の一つに、「カイモチ」がある。そば粉を練り上げ、それにご飯の残りなどを混ぜ、溜り・白あぶらなどをつけて食べる。屑米などで作る「ハット」や河原に生えている野草の「シジコ」（母子草）、山から採取した「ゴンボ葉」などを団子、餅などに入れてよく食べた。凶作の時は、松の木の甘皮を取り、それに餅米を少し入れて搗いた「松皮餅」なども食べたという。

このような節約した食生活は貧しい人だけではなく、余裕のある家でも、奉公人を多く雇っている所では同様であった。しかし、こうした中で大晦日の晩に食べる手打ちそばは、非常なぜいたくを感じさせたものだという。

このような食生活は、藩時代から重い税の中で喘いだ農民が、貧困の中から見つけた知恵なのかも知れないが、上杉藩の徹底した倹約令の影響も見逃せないものであろう。支配者の立場で、非生産的な多数の藩士を養うためには、どうしても農民の食生活を切りつめさせねばならなかった。前述したように上杉藩では、享和二年に「かてももの集」を頒布して食生活の切りつめを指導したが、それによると、七二種類にのぼる多数の野草類の料理法が記載されている。藩政が崩れ、明治・大正になっても、農民の生活には大きな変化はなく、お正月の雪のような「ママ」と、木片のような「トト」に跳ね上って喜ぶ子どもの姿は、藩政時代の子どもと少しも変わっていない。

餅

こう書いてくると、当地の食生活は全く味気ないものに感じられるが、実際にはそれ程に意識させなかつた様である。それは恐らく季節の変り目、仕事の折り目に作る手料理のせいかも知れない。その中でも、食生活に潤いを与えてくれたのが餅である。晴れの食事としての餅は、「百品の飾り」と言われ、百品の料理に相当する程の御馳走だと言われていた。だから餅を搗くことは何にも勝る接待と考えられ、嬉しいにつけ悲しいにつけ、食膳に上せて元氣をつけていた。

では、その様子を、年中行事の中から拾ってみよう。

一月	十五日
二月	年祝 こと始め オツシヤの祝
三月	節句 もぐさ餅
四月	田うなえ餅
五月	にわおき餅 蚕餅
七月	お盆
八月	八朔
九月	節句 刈り上げ
十月	オツシヤの祝 初餅
十一月	秋行 太子講
十二月	こと納め 冬至餅 正月の餅

この他にも珍客の来訪や目出度いこと嬉しいことがあれば、何はともあれまず餅を搗いた。葬式するときでさえも、餅をついて仏の供養とした。

餅と同様に晴れの食事として多く用いられたのは、赤飯である。出産祝や鎮守のお祭りなどには、必ず赤飯を

炊いて祝い、親類縁者に配った。赤飯を配る時は重箱を用いたが、多量に運ぶ時は「ホウカイ」が用いられた。

餅、赤飯をふかす用具は同じで、「セイロ」を用いる。「セイロ」には釜用の角せいろと、鍋用の丸せいろがあるが、以前は丸せいろが手軽で多く使われたが、次第に角せいろが用いられるようになった。餅を搗く時は真直な手杵と丁字形の杵とがあり、さきに数人で手杵で搗き、丁字杵で仕上げをするのが普通の搗き方であった。

餅の食べ方にはその家々によって工夫があったが、一般的なものは、納豆・雑煮・小豆・「ジندان」（青豆をつぶしたもの）・黄粉などに入れて食べた。納豆も自家製で、正月用には十二月二十五日に大量に造った。お彼岸には黒砂糖をとかしたものに焼いた餅を入れ、それを更に黄粉にまぶしたものを仏壇に供えた。「アベカワ」という。

ぼた餅もよく搗いた。手軽に作れる便利さもあったのであろう。すりこぎ棒でつくので、「半殺し」などとも言われている。

その他、彼岸・お盆などの団子も欠かせないもので、餅米を入れてつくった。こうして、農家にとって餅米は、喜びを生み出すものであるだけに貴重であった。

間食 その他

食事が一日三回になったのはいつの頃か分らないが、今でも日常の会話の中に「ヒトカタゲ」（一食の意）というのが生きているのを見ると、一日二食であったのもそう古いことでもない気がする。

一日三度の食事の他に、更に「コビル」をとる時がある。田植時のように、人を頼んで重労働をやってもらう時である。「コビル」は多く握り飯で、味噌をつけたり、煎り胡麻をつけた。大自然の中で食べる塩味のきいた「コビル」の味は、また格別である。

子ども達がおやつを欲しがるのは、今も同じである。子ども達が腹を空かせて何かをねだると、何処の家庭でも、生味噌をつけた大きな握り飯をくれた。それを素手に持ったり、「ギンボシ」（擬宝珠）の葉に包んだりして遊びながら食べた。冬季のおやつには、切餅・「ヤイゴメ」・豆などを炒ったものをよく呉れた。大抵は炒っただけのもので、親類の子どもでも来ておれば、砂糖を入れてもらった。

郷土色のある料理として先ず挙げられるのは、「ヒシヤ汁」（冷汁）である。椎茸・出し魚・かまぼこ・油揚げなどを醤油で煮て冷しておき、水菜などをゆでて水を切ったものにかけて食べるものである。正月などにもよく作り、寒い時の冷汁だが、さまざまな味が具合よく調和してうまい。真夏向きの汁に、「なま汁」がある。冷水で味噌汁をつくり、それに「ヒル葉」（青ねぎの葉）、きゅうりを薄く刻んだもの、紫蘇の葉などを入れて食べるもので、野趣に富んで一味ある。

山仕事に出かけるときの弁当には、曲げものの「メツツ」や、細長い「ゴロビツ」が用いられた。「メツツ」には汁用と御飯用とがあり、働き盛りの若者は「メツツ」の中なか盒と蓋の両方に御飯をぎつしり詰め、それを合せたものを持って行った。これを「合せメツツ」といい、「合せメツツ」を食うようであれば、一人前の仕事は出来ないと言われた。弁当には、竹で編んだものなどもある。

食物についての俗信

食物に関する俗信は色々な形で残っているが、各家によって異なるもの、一般に通用しているものがある。

- ・ 胡瓜・麻胡・南瓜・里芋など、家によって作れないものがある。
- ・ かただんご（かたくり）を食べてもよいが、採って干してはいけない家がある。
- ・ 初なり胡瓜は川に流せ。

- ・正月三ヶ日、ひょう干・菊の花を食べると良いことがある。
 - ・漬物は巳の日に蓋開けると長くもつ。
 - ・卯の日に味噌を煮ると腐る。
 - ・半夏生に梅を食べると頭が禿げる。
- 〔『荒砥高校社会クラ
ブ研究集録』より〕

こうしたものは、この他にも相当たくさんある。その多くは、言葉の語呂からくるものが多いが、巫女の言に従って守っているものもある。当地の殆ど全家庭では、囲炉裏で四足・二足は煮焼きをしない習慣があった。兎・鶏以外の肉を一般家庭で食べるようになったのは、極めて新しいことである。

3 住居

住居は人々の生活の根拠地であるから、それが安全で且発展することは、何人も願ってやまないことである。だから、住居を新築したり、修理したり、付属物を建てたりするときには、必ずその安全を祈願し、不幸を招くような要素は、それが合理的なものであるうとなかろうと、凡て除こうと努めてきた。神主や法印による祈禱が随時随所で行なわれるのも、行事が「みずのえたつ」の日を選ぶのも、そうした願いのあらわれである。

一面に於いては、住居は集団生活の具象化でもある。家族集団を単位とした小社会が幾つか集まると、そこに部落が出来る。小社会間に利害を反することはあっても、小社会だけでは生き抜けないから、利害関係はある程度抑えても、相互扶助面が強調される。住居の集団の中にはそうした人間模様が織りなされている。

儀 建 一戸が新しく築かれることは、その中に住む人にとっては恐らく生涯に一度のことであり、部
礼 築 落集団にとっても、集団構成員が増すことであるから、様々な面で関心がもたれることであつ

た。そうした関心のあらわれを、建築儀礼の実態を通して眺めてみよう。

(1) 地まつり

家を建てる場所の中央に祭壇を設け、四隅に青竹をたて、シメを張り、大安、みずのえたつなど暦日上の吉日を選んで、神主か法印に祈禱してもらおう。祭壇には、するめ・葱・五穀・塩・お神酒を供え、祈祷後主人も礼拝してから、塩を四方に撒き、参会者一同お神酒を飲んで、建築の安全無事を祈る。

(2) ドンヅキ

柱を立てる土台石の置く所を突き固める作業で、土台づくりの大切な仕事である。柱を立てる場所に砂利を置き、そこを「タコドンヅキ」や「サオドンヅキ」で突き固める。一人や二人では出来ないもので、5人組や親類から手伝いを貰う。母家などの新築の時は「サオドンヅキ」で突くが、竿の先に「ボンデン」を立て、引き縄をたくさん付け、手伝い衆が引っ張る。竿の根元を操作する人が一人いて、突く場所に当てる。目出度いことでもあがるが単調な作業なので、働き手を元気づけるのと、目出度さを盛り上げるため、「ドンヅキ唄」がうたわれた。「キシヤリカケ」（木遣り唄をうたう人）が、大黒帽をかぶり、赤い袖なしなどを着て身振り手振り面白く唄をうたい、その調子に合わせて、ドンヅキを突いたり、休憩の一時を楽しんだりした。

桁窪では、ドンヅキの時、重要な柱の場所に、「カツの木」（ぬるで）に法印に「大日如来」と書いてもらって埋めたという。この習慣は恐らく、町内全域にわたって行なわれていたものと思われる。

「ドンヅキ」当日の食事には、火を連想させるから人参を使うとか、焼き魚は出すとか言われ守られてきた。住居にとって、最も恐ろしい火災を防止する配慮である。

(3) タテマエ

木取りの済んだ柱などを組立てる行事で、建築儀礼の中でも重要なものである。組立が済むと、二階の中央部付近に祭壇を設け、ボンデンをたて、神主に祈禱してもらい、謡をうたって祝う。祭壇には御神酒・するめ・葱・餅・銭（以前は一文銭、現在は五円硬貨）を供え、大工の棟梁が槌で三度棟を叩いてから拝み、つづいて家主が礼拝する。その後で、餅と銭をまく。この銭を拾って囲炉裏の鍵に下げおくと、火伏せになると言われる。タテマエには棟に五色の旗、矢羽根、扇をかざる。

(4) グシ祭り

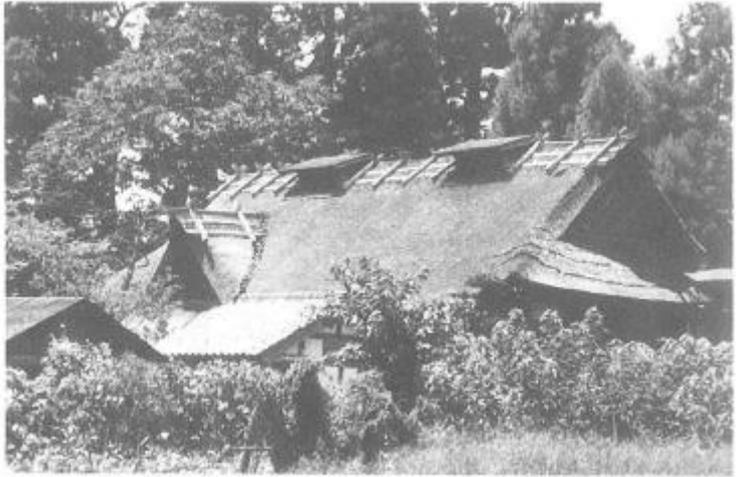
屋根が葺き上ると、グシ祭りが行なわれる。司祭者は屋根葺棟梁で、棟梁は自分の使った鋏で御幣を作り、これを持って棟に上る。主人、親類の者なども羽織、袴の正装で続き、とり餅・するめ・葱・御神酒などをのせた盆を棟の上に置く。

前平から上った主人は棟をまたぎ、上段側に向って拝み、つづいて親類の人たちも拝む。その後で謡をうたい、お神酒のみ、とり餅、一文銭を家の角々にまいて儀式が終る。

当地方では屋根葺職人のことを、「タテキ」とか「タツキ」という。昔、立木の枝を寄せ、その上に萱の「流れ葺き」をしたのが語原とも言われているが、この地方の場合は、「タテキ」は多く庄内方面から来ていた。庄内タテキの名で呼ばれている。庄内タテキは夏分当地に来て、屋根の修理などに従事し、冬は地元に戻って行った。

屋根葺の細かい技術は各人によって異なるが、前平と扇の間の合角に、葺の節を揃えて「節揃えの葺かど」にするとか、「けずり角」、「はかど」にするなどは大体共通していた。平の葺き方にも、「普通葺」、「ほうら葺」などがある。

(5) 新宅



第9図：「クラグシ」の家（横田尻・小林為男家・現在改築）

タテマエ、フキマエが終ると、家の内外の工事や畳、障子の取付けなどが急ピッチに進められる。

建築が完成すると、みずのえたつの日などを選んで新宅祝いをする。大工の棟梁を正座に、工事関係者・親類を呼んで御馳走する。新宅は年を越さないことと言われ、十一月あたりの吉日に多く行なわれる。

屋根型 家はその型によって直家すぐや、曲屋まがりやに分けられるが、当地の多くは直家である。直家は字の通り、真直ぐな型で、入口の位置

により、平入り・妻入りに分けられる。曲屋はかぎ型に曲っている

もので、小国町・飯豊町中津川地区のような豪雪地帯に多く、特に入口が曲った先端にあるものを中門造りとよぶ。

当地の屋型に多い平入り直家の場合でも、戸口に立って庭を向いたとき、座敷の位置が右にある右座敷型と左側になる左座敷型に分けられるが、どちらも間取りは同じである。中門造りの場合は、中門部分のちがいで、本屋の間取りは直家と大きなちがいはない。

屋根の形は、「マエヒシヤ」（前平）と「ウツシヨヒシヤ」（後平）の側面が閉じたものを「扇の間造り」（寄棟造り）といい、塞いだ平を「扇の間」という。扇の間造りには二つの型があり、一つは扇の間の上部に母屋をとっているもので、母屋造りと呼ぶ。もう一つは扇の間の両端が伸びて袴腰の形となっているもので、「袴腰造り」という。前平、後平の合せ目が切れているのを「切り目造り」（切妻造り）とか「小屋造り」という。当地に最も



第10図 荒砥貝生保科佐右工門家（農家）

多いのは、片切目・片扇の間で、間取りの上段の間の方が扇の間造りで、台所の方が切り目造りになっている。

棟のことを「グシ」という。グシにも色々な形があり、杉皮やトタンで棟の上部を蔽うようにしたのが「マルキグシ」で、箱で蔽ったのが「ハコグシ」、鞍型を載せたのが「クラグシ」である。クラグシの鞍の数は必ず奇数であって、偶数にするのは神明さまだけで、一般は偶数には出来ない。何等かの都合でどうしても偶数になる時でも、破風近くに小さな形だけのクラグシを作って奇数にする。

間取り

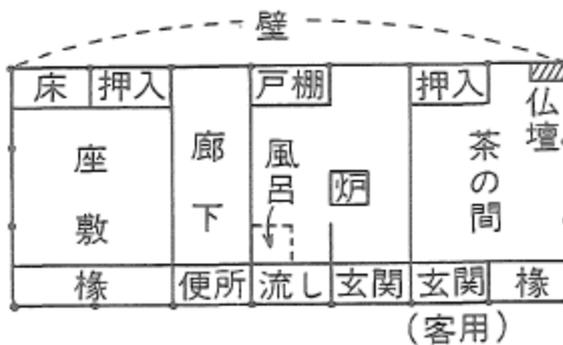
間取りは、その家の性格によって変る。次に、農家・武家長屋・武家集会所・商家の一般的な間取りを図示し、

その特徴をみる。

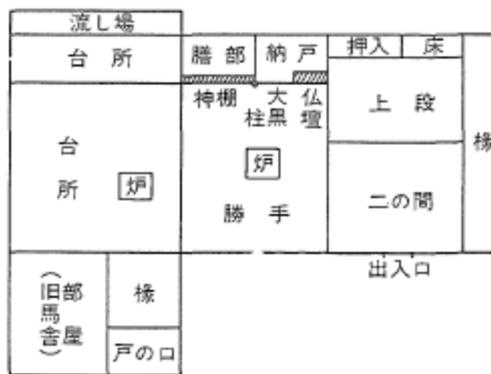
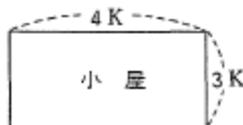
(1) 荒砥貝生 保科佐右工門家（農家、第10図）台輪を使っていないこと、台所の見える範囲に杉材を使っていないこと、台所は大正末期まで土間であったこと、神棚の歳徳神の枚数などからみて、文政年間以前の建物と考えられる。

「ゆどの」は年寄の部屋、「納戸」は若夫婦の部屋である。

(2) 荒砥殿町 伊藤与蔵家（武家長屋、第11図）長屋の形であるが内部の使い方は変っている。間取りは他の民家と全く別個である。



第11図 荒砥殿町伊藤与藏家（武家長屋）



第12図 荒砥殿町田井地耕一家（武家集会所）

(3) 荒砥殿町 田井地耕一家（武家集会所、第12図） 武家の集会所として建てられたもので、勝手の炉が部屋の中央にあるのが特徴。

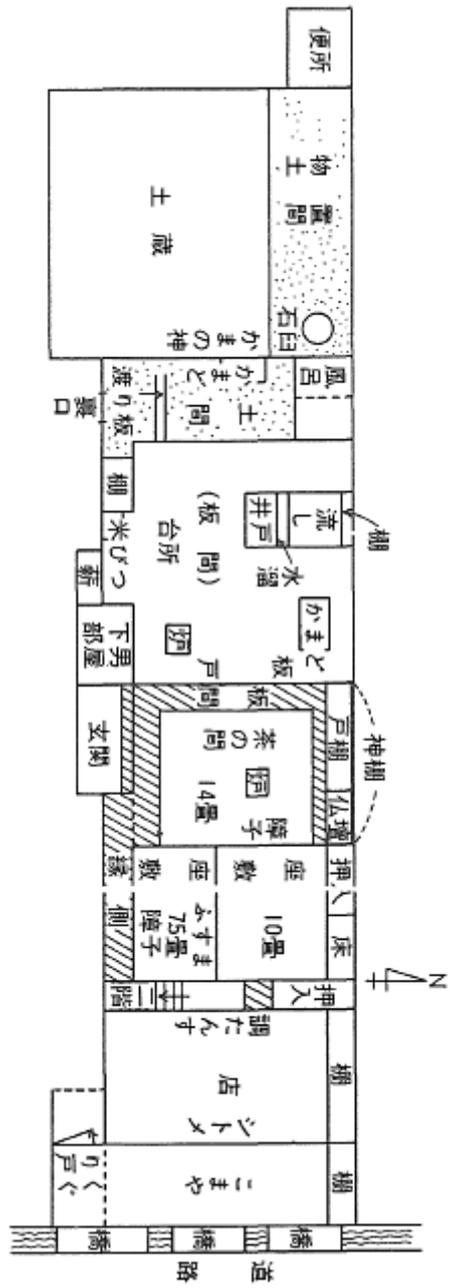
(4) 荒砥横町 高橋徳弥家（商家、第13図） シトメの内側に商売繁盛の祈願のお札を貼っておいた。調たんすには帳簿、銭などを入れておいた。座敷が主人の寝室になり、台所のかまどは営業用（八百屋）、土間のかまどが家庭用である。

各機能

(1) 台所

農家の台所は広々としているため、戦後の生活改善には第一番目に取り上げられた。しかし以前には、そこは仕事場であったから広くなければならなかったし、土間である方がよかった。

第13図：荒砥横町高橋徳弥家（商家）



土間が板敷になったのは恐らく養蚕との関り、つまり桑を貯蔵したり、桑の鮮度を保つため霧を吹きかけたりするようになってからであろう。

台所の中心は、何と言っても「ユルリ」（囲炉裏）である。台所のいろりは大きく、牛馬の餌を煮たりするので、殆ど一日中火を焚いていた。夜は囲炉裏の火を明りにして仕事をしたり、語り合ったりしたから、すべての生活は炉の周囲に展開したといってもよい。

囲炉裏が家庭生活の中心になればなる程、その火も亦大切なものとなり、火種を絶やすことは、いろりを守る主婦の恥とされた。だから火種は消えれば、火打石でフクジ（浦の穂を焼いて作った）に火を移して新しく火をおこしたが、嫁などは火打石の音を聞かれるのを恐れ、恥を忍んで隣家に火種を貰いに行ったという。火貰い嫁の昔話などは、こうした生活を背景として生れたものであろう。

囲炉裏には、自在鍵が下げられている。台所のものは、竹や縄などを用いたが、縄の場合は、乾燥を防ぐために大根を通しておく家もある。この鍵には「タテマエ」の時まいた一文銭、五円玉などを下げておくと火伏せになると言われ、何処の家でも、三、四枚は下げしておく。

囲炉裏の座席のうち、主人の座を横座という。横座は座敷を背負う位置になる。「横座に坐る人は米を買え」とか、「だまって横座に坐るのは猫、馬鹿、坊主」とか言われるように、横座には自由に坐ることは出来ないが、仏事に来宅した僧侶を坐らせることがあった。

主婦は横座の隣りで、膳部側に坐る。「かか座」になるが、当地方にはその呼び名はない。お客の坐る場所は主婦と対する位置になり、横座に対する位置は子どもたちの場所になる。ここを「きじり」と呼ぶ所も他の地方にはあるが、当町の「きじり」は台所の一隅にある薪や柴を置く場所のことである。

囲炉裏には火棚が吊されており、冬になるとこの上にわら靴などをあげて干しておく。

流し場も、台所の主要部である。炊事万端を整える所で、主婦の持場である。流しには以前はどここの家も流れ水が入っており、それを飲んだり炊事に使ったりした。非衛生的であるわけだが、往時は現在のように水は汚れていなかったから、さほど気にならなかったのかも知れないが、「水は三尺流れればきれいになる」と考えられていたせいもあるろう。それだけ用水に対する注意が払われ、春秋二回用水堰の掃除が行なわれ、各戸から人足がでて、泥や砂を取り除いた。

流しに鶏の絵を貼ることがある。これは子どもが百日咳に罹患した時、毎朝この絵に水をかけると直ると言われているからである。病気を洗い流すのだという。そしてこの絵を庭渡神社に奉納する。そんなこともあってか、庭渡神社のことを「にわとり権現」とも呼んでいる。

かまども大切な場所である。「かまど」は粘土に「スタラ」(わらや糸屑)などを入れて、その家の釜に合せて作る。御飯や汁などを煮る所であるが、火を扱う所なので、その周囲の壁にはどの家でも古峯神社のお札を貼って、火災の難から逃れようとしている。「地震、雷、火事、親父」ということは当地でもよく言われていたことで、火事も恐ろしいものの一つであった。だから火難から逃れようとして、様々の呪いが今も生きている。【第六章第九節
第一項参照】

(2) 勝手

台所の次の部屋が勝手である。台所より、一段高くなっているところもある。普通は一〇畳ほどのかなり広い部屋で、天井も高い。裏板などは、養蚕をするようになってから設けた。

この部屋には鴨居の上に神棚を設け、恵比須・大黒天・歳徳神・田の神などを祀っている。家によっては、恵比須・大黒天を台所の戸棚の中に祀っている家もある。恵比須様は、その家の人がいっつも生活する様子を眺めて喜んでいるのだと言われる。神棚には毎朝杓子かへらに御飯をお供えする家もあるが、恵比須さまは減ることが嫌いな方だからというので、供えたものは下げないで、翌日は前日の御飯の上に足して供える。たくさん積もると、年取りのとき新しい杓子と交換するので、その時おろして洗って干し、干飯にして煎って食べた。

勝手にも囲炉裏がある。台所の囲炉裏と比べ、炉縁も鍵も立派である。家によつては、「勝手の口」、「ハンドの口」とよばれる出入口が付くところもあり、仏事の時の出入口に使う。

(3) 中の間・二の間・上段

中の間のある家は、ここに仏壇をおく、中の間のない家は勝手におく。上段には床の間を設け、儀式の時掛軸などをかけて最上席となるが、普段は殆ど使用しない。養蚕が盛んになってからは、この三室及勝手まで、すべて蚕室となった。結婚式、葬式などには、勝手から上段まで通して大広間にして使う。



第14図：戸棚に祀った恵比須大黒（貝生・工藤茂作家）

(4) ゆどの・膳部・納戸

勝手・中の間の前側に縁がつき、冬になるとここに織機を置いて機織りが行なわれる。この縁の突き当りが、「でごし」とか「ゆどの」と呼ばれる小部屋になる。多く年寄り夫婦の部屋になる。「ゆどの」は、往時賓客用の湯殿があったところと言われている。玄関口の隣りになる。

勝手・中の間をはさんで縁側と反対側が、膳部・納戸である。膳部は字の通り、食器を入れておく戸棚や箱がある。納戸は主人夫婦の部屋で、その入口、天井に「オタナサマ」が祀られている家がある。納戸は薄暗い部屋で、以前は土間の上にわら・糠などを敷き、その上に筵を敷いていた。

(5) 出入口

出入口は、裏口を除いて三ヶ所ある。日常の出入りに使用するところを「オドノクチ」と呼んだ。「大戸の口」の意であろう。ここは重い板戸が使われており、戸車も直径七、八寸の木製のものがあった。「オドノクチ」を、「下の口」という家もある。下の口に対し、「中の口」と呼ばれるものが、下の口の直ぐ上手にある。切り石で二段ほどの段がついており、戸は片側だけ開くようになっていて、戸をあけると、「ハキニワ」になっているのがある。「ハンドノクチ」ともいう。ここを使用するのは、仏事でおとずれた僧侶、お盆の墓参りの帰り、お盆の仏さま遊ばせの時などで、殆ど仏事に限られる。そのかみてにある入口が、「上の口」、「上段口」、「玄関口」などと呼ばれているところで、そこを真直に行くとな段に入る。藩政時代は藩役人の出入はここを使用した。最近では葬式当日の僧侶、野辺送りの行列、入宮、

除隊の時の出入口などに使用されていた。普段は一般に物置代りになる。

附属建物

住居に付属する建物として、便所・蔵・木小屋^{けこや}・粗戸^こなどがある。

便所は外便所が多い。中門造りの家は、中門の中に設けてある。便所については色々な伝承があるが、それらの伝承から、便所の神の存在を意識していたと考えられそうである。その伝承をあげてみると、

- ・ 便所をきれいにする嫁は美しい子を産む。
- ・ 便所に啖や唾をしてはいけない。
- ・ 便所に裸で入ってはいけない。
- ・ 子どもが生れて七日目に便所詣りする。
- ・ 正月には便所にも松、だんごを飾る。

こうした伝承の外、他人の家を買っても便所は買うな、などというのものもある。

蔵が建てられるようになったのは一般的には新しいことで、明治以降のようである。部落によっては蔵を建ててはいけないと言われているが、深山・本宿などの場合は、部落に観音様を祭っているので、観音開きになる土蔵の扉を嫌って建てないのだと言い伝えられている。木小屋は稲を入れたりする納屋であるが、ここも囲炉裏がきつてあって、冬分などは若衆たちの集会所、わら仕事場になったり、また時には、山仕事の「オトギ」の場所になったりもした。粗戸は粗の貯蔵庫で、本屋からは独立しており、板囲いの建物である。

住居に関する俗信

毎日の生活の場であるだけに、その安全を念ずるために、様々な俗信が伝承されている。その一部を書きあげてみよう。

- ・ 家の南側に松や菊は植えるな（ナンをマツ、キク）。

- ・ 炬燵は刈り上げにかけると日を見ないでもよい。
- ・ 家の中で口笛吹くと泥棒が入る。
- ・ 鍋のつるを通して杓子をとるな。
- ・ 爪・鼻紙・縄をいろりにくべるな。
- ・ 炉の周囲を三遍廻ってはいけない。
- ・ 炉縁にきずをつけるのは親をきずつけると同じ。
- ・ 山椒の木は屋敷に植えるな。
- ・ 火をいたずらすると寝小便をもらす。

〔『荒砥高校社会クラ
ブ研究集録』より〕