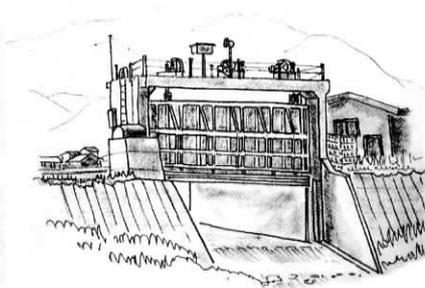


矢原の眼科医に重宗良策がいた。その二男は山根家を継いで山根文季という名眼科医であったが、萩に出て天保三年（一八三二）毛利藩に仕えて藩医となる。

現在では、野口医院（朝田六七、二代目）、生越医院（矢原八五二―三）本永泌尿器科医院（穂積町二丁目）、上田歯科医院（朝田九〇二―七）、こだま歯科医院（矢原一四二五・一）たねくぼ整形外科クリニック（幸町三丁目）があり、大歳地区もその人口の増加に比例して次第に新しい世紀に対応できる地域に成長しようとしている。



夜泣き岩（河内）

民俗

「民俗」とは、村や町の暮らしぶりである。それぞれの地域で休むことなく営まれてきた人々の暮らし——この民俗文化は強い伝承性をもつもので、先人から受け継がれた生活の上に、移り変わる時代色につれて新しい創意を加え、郷土にふさわしい生活様式を育ててきた。しかし、残念ながらその民俗文化も最近では想像以上の変貌をみせている。とくに純農村地帯だった大歳地区は次第に都市化の波にのまれ、かつての農耕文化の営みは姿を消そうとしているのである。そこで、かつての生活をふり返り、先人たちの意識や行動を考えてみるのも意義のあることではないだろうか。

このような視点にたつて、主に明治以降の日常の暮らしの中から、衣・食・住・農作業・年中行事などを取り上げ、その歩みを見ていくことにしよう。

一、農村社会のうつりかわり

(一) 衣生活の変遷

原始時代の人々はほとんど裸に近く、わずかに獣の皮や編布が用いられていたらしい。縄文晩期(紀元前一〇〇〇年頃)になると、遺跡から織物痕のある土器が発見されているから、すでに織物が存在していたことが実証されている。『魏志』倭人伝によると、三世紀ごろの人々は、広い布の

まん中に穴をあけて頭を出して着る貫頭衣や、肩から脇にかけて巻きつける袈裟衣を身につけていたという。織布二枚を同じ合せる程度の工作で、まだ縫うことはしなかったようである。

衣料の原料には、麻・苧・楮・藤などの植物繊維や絹糸も用いられたが、絹織物は支配階級のものだった。古墳時代(三〜六世紀)になると、男子は衣褌を、女子は衣裳という筒袖・二部形式の服が登場し、長く庶民に着用された。やがて裳が退化して短くなり、衣の裾が伸びて小袖(現在の着物の母体)へと移り変わっていった。

室町時代ころまでは麻が主な材料であったが、一四〜一五世紀にかけて朝鮮から綿織物が輸入され、麻にかわって一般庶民の生活に浸透していった。やがて日本国内でも綿花の栽培や木綿の機械織りが始められ、一六世紀末(天正年間)から全国に普及し、江戸中期にかけて綿布織りの発展はめざましいものがあった。木綿は麻に比べてはるかに保温効率がよく柔かで、染色もたやすかったので大衆に喜ばれた。ところが、江戸時代には農民は木綿しか着ることを許されず、色も紺か茶色に制限されていた。慶安二年(一六四九)の幕府法は、「百姓衣類の儀、布木綿のほかは、帯・衣裏にも仕るまじき事」(『慶安御触書』)、長州藩でも寛政三年(一七九二)に「儉約質素を第一とし：百姓衣類の儀、木綿地布に限るべし。目立ち候高値の染色は無用」(『覚書』)などと厳しい通達がだされている。

当時の綿布生産は、家内副業の形態で村の各家の女性によって行われていた。『風土注進案』(一八四二年編)によると、矢原・黒川・朝田の三村の産業として木綿九一〇反を生産しているが、こ

これは村内女子八五四人のうち老婦・幼少を除いた約三分の一の女子によって冬・春の余暇に織ったものうち、着料を差し引いたものであると記されている。すなわち、家族が着るために必要な木綿織物はすべて各家の女子によって生産され、その余りが販売されていたのである。

幕末になると開港貿易によって外国の綿製品が輸入され、日本の白木綿は衰退した。これに対し明治二十年以降、紡績工場が続々と設立されて綿紡績は日本産業の主軸となり、昭和の初めには世界一の生産をあげるまでになった。しかし、明治時代、多くの農家では家族の衣服は女子の手になる手織木綿が用いられ、一日に一反織るのが一人前で、それが女性の甲斐性とされた。そのほとんどが縞物で、よほど上手にならないと縞は織れなかった。いずれにしても、昔から綿を紡ぎ木綿布を織って、それを着物に縫い一家のものに着せるのが、主婦にとつて大切な仕事の一つであった。大正時代には近代的機械織工場による人絹織物の発展で、工場で生産された織物を買って着物を縫うようになり、女性の機械織り仕事はなくなった。そして、着物から洋服へと衣服は変化するのである。

1 仕事着

農作業で着る仕事着を野良着といった。自家製の木綿織りで作られたもので、着こんだ品は補強や修繕に縞や緋の当布を重ね、小さな針目で埋めつくしたり、刺し縫いによって耐用年数を延ばした。紺染めは布地を強くし、濃いほど寿命が延びたという。こうした仕事着には、女性た

ちの根気強さと執念が感じられるのである。

明治中期に着用された野良着について古老の話をとめると、「男女ともふだん着との兼用が多く、男は着物（長着物）の裾を後で尻からげにし、細帯か縄帯で固定して仕事着とした。冬は袷で、肌着には木綿の襦袢を着た。下は越中褌に素足か草履で働き、冬には股引やパッチ（足首までの長いもの）をはき、脚絆を巻いた。女は、長着物を腰紐で六分丈にからげ、帯を



木綿緋の野良着

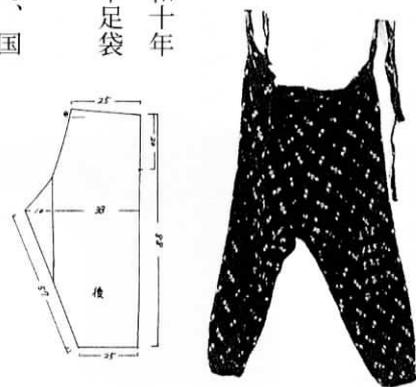
結び前掛けを着けた。下着は、腰巻を脛下に短くし、脚絆を用いた。着物には褌をかけて袖をまとめ、手甲・腕貫をして働きやすくした。男女とも防寒衣は重ね着をした。綿入れはんてんや袖なし、そしてアツシなど」という。アツシはどんざともいい、木綿着を重ねて縫った農作業に着る上衣で、着古して破れると接ぎ当てをして縫い重ね、暖かく着心地のよいものだった。

かぶりものには、木綿の手拭がよく使われた。冬は防寒に、夏は日除けや汗とりで便利であった。男はほおかぶりやねじり鉢巻、女はあねさんかぶりをしていた。



どんざ

明治末期から大正初期になると、伝統的な着物仕立の野良着にもファツションの変化があり、紺を着る人が増えた。男性も短着物に股引をはき、女性は着物を短くからげ、紺の腰巻を露出していた。昭和に入ると、上等の紺着物にモスリン（毛織物）の帯などが登場するのである。そのころ、若者の中にはシャツ・ズボン下の洋風が流行しはじめ、昭和十年（一九三五）ごろには木綿の菜葉服（作業着）・ズボンに地下足袋となった。



木綿紺もんぺ

戦争中の昭和十五年、男子は国民服の着用が法制化されて、国民服が仕事着になった。昭和十七年には女子の日常衣と活動衣（モンペ型）が標準服として推奨され、もんぺ（活動衣）が女子の仕事衣となった。こうして江戸時代から続いた長着仕立ての野良着はすたれ、筒袖の腰丈ぐらいの短上衣ともんぺという軽快なものになったが、エプロン・手甲・腕貫などは今もって使用されている。

2 ふだん着

農家の暮らしでは、農閑期でも家の中で藁仕事や牛馬の世話など一日中仕事に追われていたので、ふだん着も仕事着に近いものであった。仕事着の裾をおろせば、それがふだん着という程度

のもので、仕事着のまだ傷みの少ないものをふだん着といった。

ツネギ（常着）とかケギ（褌着）とも呼ばれるふだん着は、農閑期や雨で家の中にいるときや、村の寄り合など半公的な場での着物であった。明治時代までは、女性が手織りした反物で家族の着物を仕立てたのである。一般的にふだん着は袖や裾にゆとりをもたせ、男は筒袖、女は元禄袖・袂袖などをよく用いた。

着物を新調したとき、最初は晴れ着に用い、少し古くなると仕立て直してふだん着に、そして仕事着にとリサイクルされて一生使われたから、縞柄なども老後まで着られるようにいたって地味なものであった。しかし、昭和に入ると色プリントした派手な更紗や、帯なども黒毛繻子が用いられるようになり、男のくつろぎ着として丹前（どてら）が登場した。

3 晴れ着

礼装・盛装のことである。人は生涯に少なくとも三回は晴れ着を身につけるといわれてきた。宮参り・結婚・葬式であるが、現代では七五三の祝い・成人式・卒業式など、着る機会が多くなっている。

明治から昭和初期の晴れ着は次ぎのようなものだった。

産着は、木綿の麻の葉模様（麻のように丈夫にまっすぐに育つとの意）の一つ身仕立てに背守りをつけた着物で、宮参りにも使われた。背守りとは、背につけた色系の飾り縫いで、事故のと

き産土神が救いあげてくれると信じられていた。産婦の里から贈られるのが一般的で、羽二重・錦紗など絹布の紋付もあった。三歳になると三つ身の着物を着せ、五歳の男子は袴着、七歳の帯解きには男女とも四つ身の長袂の着物で祝った。四つ身になると付帯をやめてはじめて帯を用いることになるのである。

男の晴れ着は、一般に木綿で、太織りの着物に羽織・袴は農民の礼装であった。銘仙・羽二重・西陣などは一部の人の晴れ着であった。袴は行灯袴が多かった。衣がえは、十月～四月は袷や綿入れの冬着、五月～六月はセル・結城の合着、七月～九月は単衣や単衣羽織の夏着であった。晴れ着には、袴をつけない場合でも必ず羽織を着るのが常であった。

女の晴れ着は、一般に木綿が多かった。

明治の後半からメリンス（モスリン）・縮緬を着たり、縹子の帯なども結ぶようになった。嫁入りのとき持参する衣裳も、一生着られるようにとの心掛けから柄はいたって地味であった。だが、大正時代になるとほとんどの人が銘仙やモスを持つようになり、柄も小柄から大柄なものへ、裏地も絹物になった。



大正初期の結婚写真

婚礼衣裳は、昔は持ち合わせの中から良いものを選んで着ることが多かった。明治も中頃になると、花嫁は江戸袷の黒留袖が一般的になり、下は赤か白無垢を重ね着した。留袖の袖丈は一尺八寸だったが、やがて中振袖も現われ、振袖がはやるのは戦後になってからである。明治初期には被衣という単衣の着物をかぶって婚家に向ったというが、その後、角隠しになった。昭和五年の大歳小学校の調査によると、婚礼衣裳一重ね一〇〇円、帯六〇円の高価なものをつけるようになり、明治初期の故人が聞いたら定めしびっくりするだろうとあるが（『基本調査』）、次第に派手になったことがわかる。

花婿は、紋付羽織に袴が正装であった。袴は仙台平が用いられた。

参列者の礼服は、男は長着の上に紋付羽織・袴を着た。女は、紋付の長着に丸帯、老人は、紋付羽織を着た。葬儀もだいたい同じだった。したがって、嫁入りのとき慶弔に備えて紋付を必ず持たすのが習わしであった。この紋付の色や柄は別に定められていなかったようだが、喪服が黒一色になったのは新しい現象である。

4 和服から洋服へ

明治になって、文明開化の風調は国民の生活にも大きな影響を及ぼした。衣生活の洋風化で、明治四年（一八七二）に散髪・魔刀の自由が認められ、ざんぎり頭が普及し、洋服を軍人や官吏が着用するようになった。しかし、一般庶民の衣服や仕事着は、旧態依然の和服姿が主流であっ

た。

山口県に洋服が入ったのは明治二十年ころだといわれている。このころ、小学校教師や村役場吏員のあいだでも洋服への切り替えが進められていた。だが、「上衣・袴一組ノ代価金四円」（『防長新聞』）と値段も高く、頼母子講を設けて購入すると報じられている。月給の半分近くの値段では、洋服への切り替えもなかなか難しかったのであろう。

小学校教師も明治三十三年ころまでは洋服と和服が半々であった。洋服といっても今の学生服のような黒の詰襟服であった。一般の人が洋服をぼつぼつ着るようになるのは、日清戦争後の明治三十年代に入ってからといわれる。

大正末期になると勤め人はほとんど洋服になった。しかし、大歳あたりではまだ和服がほとんどで、男の大部分が洋服を着るようになるのは昭和初期になってからである。それまでは普段洋服でも、礼服には必ず紋付羽織に袴が用いられたし、仕事を終えて帰宅すると和服のふだん着に着替えてくつろいだものである。



大正14年 高等科卒業生



昭和5年 尋常科卒業生

大歳小学校の子供たちは、卒業写真によると大正十四年（一九二五）には男子の数人が学生服で、ほとんどの生徒は緋や縦縞の着物であった。女子は全員着物である。

昭和五年（一九三〇）になると、男子は全員が学生服、女子はまだ半数が着物姿である。男子の服は「小倉服」といって小倉織の洋服、女子は「セーラー服」であった。

（二）食生活の歴史

最近の食生活の変化は著しいが、かつての農村では果たして何を主食としてきたのであろうか。今から一六〇年前の藩政時代の文献にたずねてみよう。

天保十三年（一八四二）の『風土注進案』によると、矢原村の一人一年間の食糧は一石四斗四升（一日に四合）で、その内訳は米七斗（四九％）、麦五斗五升（三八％）、不足分を雑穀一斗九升（二三％）で補うと報告されている。雑穀はソバ・大根・小豆・芋であった。この当時、農家は年貢米・食糧分を差し引いてわずかな作徳はあったが、嫁のやりとり、不時の不幸に人寄せをする酒盛り米や、盆・正月・田植え・稲刈りの日を「米の飯」にするための米をのけておかなければならなかった。それには、毎日の飯米から一にぎりづつ貯えるニギリゴメ貯蓄、田畑から帰る家族にとりあえずふかし芋でも出して、夕食の消費を少なくするコメカバイが行われ、農家の主婦の甲斐性でもあった。したがって、平素の主食は米の割合の少ない麦飯や雑炊が普通だったのである。

次に、大正六年（一九一七）に内務省衛生局が調査した府県別の日常主食品によると、山口県の市街地郡部では「米飯・麦飯・甘藷の粥」、村落部で「米飯・麦飯・芋粥・茶粥ヲ食ウモノ多数。細民ハ米ニ大根葉ヲイレテ雑煮トス」と報告されている。麦だけのご飯を「バクメシ」といったが、このごろの大歳地区でも米麦半々の「ハンバクメシ」がほとんどだったようである。

このようにみていると、米を常食にしていたと結論できるかどうか迷うのであるが、ここで大正から昭和初期における農村大歳の食生活をうかがってみよう。

1 主食料

主食料としては、米と麦が主で、それ以外には、そば・大根・小豆・芋がみられた。

これらの食品を単独で調理することはまれであった。最も普通なのは米と麦を一緒に炊いたご飯である。この配分率は時代がさかのぼるほど麦が多かった。明治末から大正期にかけて米の量が増え、悪くても米麦半々で、やがて米七・麦三の割合になり、昭和に入っても麦は減少傾向にあったが、全く麦の入らない米飯になるのは戦後のことである。

麦はよまし麦で食べたので大変な労力を必要とした。麦の精白は、丸麦に水をまわして台ガラ（または臼）で搗いて皮を取り、水洗いしてもう一度台ガラで搗き、更に水洗いして麩干しして貯えておく。これをご飯に炊くときは、前夜に湯炊き（よまし）しておき、翌朝、米と一緒に炊いて麦飯になるのである。これが挽割機で精白したひきわり麦になるのは大正に入ってからで、

このときはじめてよまし麦の食べづらさを知ったという。そして、大正末年に動力精麦機によるつぶし麦（花麦）が登場し、麦の本当の味を知って主食との混合率があがったといわれている。

また、粥・雑炊は間食などに食べられてきた。雑炊は、「一合雑炊、二合粥……」という言葉があるように米の節約にはこの上なく、米一合を入れた雑炊は上の部で、大根・茄子・芋・干葉など四季の野菜を大量に混ぜて炊いた。粥には米の粥・芋粥・茶粥などがあつた。いずれも腹持ちが悪く、食事の回数は自然に多くなったともいわれる。

餅も主食の一つであつた。正月餅は別にして、カンモチ（寒餅）は一俵以上は搗いたという。

2 副食物

野菜や魚類の豊富な日本では、おかずの種類が多様であつた。だが、米が常食になって主食・副食・おやつに分かれるまでは、副食も労働のための大切な食品であつた。

副食は、刺身・煮もの・味噌汁・漬物などと、生食・煮る・焼く・蒸す・干すなどあらゆる方法が工夫されてきた。

野菜 農家でさまざまな野菜を作つて食膳をにぎわすようになったのは比較的新しいことである。江戸末期に「昔は奢がましきこと少なく、三度の食事に菜もなく汁・香の物ばかり也。五節句には大いに奢りて牛蒡・人参の類を煮て食いに」（『続飛鳥川』）といっているが、明治になつても農村では人参・牛蒡・葱は盆や正月にだけ食べる珍しい物であつた。

大正時代の野菜といえば、大根・蕪・春菊・ちしゃ・白菜・高菜・ほうれん草・茄子・胡瓜・カボチャや、保存のきく甘藷・里芋・つくねいも・じゃが芋などであった。玉葱も新しく入り、今日の代表的野菜のキャベツ・トマトもこのころ移入されたもので、当時は西洋臭いといって嫌われたものである。

漬物 副食物の中心はなんといっても漬物であった。昔から、朝食とお茶（間食）のときは漬物だけのごが多く、そのほかにも常に漬物が出された。野菜が漬物として食べられるのは、日本の食生活の特色だという。

なかでも大根漬（沢庵漬）は王座を占めた。漬物は「煮る手間も焼く手間もいらぬ」ので、農家では漬物樽を何本も漬け込むのが普通であった。米ヌカを使うようになって味は一段とよくなったが、以前は塩漬大根をそのまま食べるより、野菜がなくなつたころ塩出しして煮て食べることが多かつたという。

味噌漬は、大根・人参・牛蒡・なすび・瓜などがあり、人参・牛蒡の味噌漬は客用や病人用とされた。その他、瓜のかす漬は貴重品であつたし、胡瓜や茄子の浅漬が一般化したのは大正ごろからだつた。

魚 漁村ではともかく、一般には祭りとか節日に食べた。平素は一週間に一度、月に四〜五回も食べるのはいい方で、それも多くは干魚・塩魚であつた。ただ、煮干（イリコ）は貴重な常備の魚で、昔から野菜などのだしに煮込んでいた。

肉 牛肉は明治十年代から食べ始めた。二〜三代前の人たちは、四つ足の肉を食うことに恐れとけがれを感じていたから、一般に食べられるようになったのは明治三十年代になつてからだつた。鶏肉（かしわ）は明治以後養鶏が盛んになつて激増したが、豚肉は昭和になつてからのことで歴史は新しい。

野生植物 藩政時代の飢饉の際には、山野の食べられる植物は何でも採つて命をつないだが、普通は春になると、わらび・ぜんまい・ふき・たけのこ・せりなどを季節物として食べた。わらび・ぜんまいは天日に乾かし、節日の変わりものとしても使つた。

間食物 ふかし芋（サツマイモ）が好まれたが、この辺では貴重品だつた。そのほか終戦前まではコウリ餅（かき餅）・干柿・そばがき・はつたい粉・団子など。子供たちには季節のなり物があつた。柿・栗・山いちご・山桃・ぐみ・あけび・いたどり・つばな・すい菜などである。菓子では駄菓子店頭に現れ、昭和になると干菓子・生菓子も登場した。サイダー・カルピスの清涼飲料が現れるのもこのころである。

3 調味料

調味料として塩が最も重要なもので、調味の基礎であつた。奈良時代には豆・麦・酒・塩を発酵させて作つた醬というものがあつた。醬はもろみのようなもので、醬油とも味噌ともつかぬ一種の嘗物であつたが、これから日本独特の製法で味噌となり醬油が生まれ、日本の味となつた。

塩 副食物の味付けや保存加工用として一日も欠かせないものだった。元来は灰色の荒塩あらしほで、農家ではかます入りを一俵ずつ買った。桶の上に板を渡して置き小出しで使ったが、桶の中にながりが溜り、豆腐作りに使った。

味噌 味噌は大正のころまではおかず（副食）としてのナメミソに中心がおかれていた。当時、忙しいときには「ミソでもなめちよこうか」といわれた。また、ほとんどが自家製であったから、「手前味噌」というようにその味の良し悪しは主婦の甲斐性とされ、買い味噌をすることを家の恥とした。仕込んでから三年目の味噌を食べるのが自慢だったという。

醤油 料理の味付けとして用いられている醤油は、醬じょうの油（液汁）という意味で、味噌から派生した調味料である。大正中期までは農家で自家製されていたが、夏の管理に手間のかかることから製造しなくなり、業者から購入するようになった。

酢 酒や米などから醸造したアマリもので、米酢・酒酢は醤油よりも早くから買うようになった。また、柚子・スダチの果実からとった酢、梅や柿からの梅酢・柿酢なども使った。多くは夏分の酢の物に使われ、ちしゃなます・胡瓜もみ・茄子の酢味噌和え・蓮の酢づけなどが好まれ、また魚肉のなますも古くからあった。

砂糖 甘味として昔は柿の皮などに頼っていた。砂糖が使われだしたのは大正時代のこと、それも黒砂糖が普通だった。やがて中白が使われだして調味に用いられるようになったが、昭和の初めごろでも三盆白は歳暮・中元の贈り物としては上等品とされ、病氣見舞いには最も喜ばれたという。

4 食 制

大正末期から昭和初期にかけての食生活の方式——食制についてみてみよう。

食事の回数 中世までは一日二食が普通であったが、いつの間にか軽い間食が朝食と夕食の間にわりこんで昼食となり、一日三食が正規の食事になった。ところがそのうち三食の合間々々にやや軽い間食（オチャ）が入るようになり、さらに労働量の増加する農繁期になると食事の回数は五〜六回にふえた。

とにかく農村の一日は、目がさめるとおきぬけに朝露をふんで草刈りに行き、文字どおり朝飯前の仕事をすませてから朝食を食べ、今度は田圃や畑に行く。十時ごろ間食（オチャという）を食べてまたひと働きして昼食にする。しばらく午睡を取って午前中の疲れを流してまた働く。午後三時ごろに間食（オチャ）で腹をととのえ、長い夏の日を夕陽が沈んで手許が見えなくなるまで働いて家に帰って夕食の膳につく、というように星をいただいて出て、星をいただいて帰るという生活であった。夜なべ仕事があれば夜食（寝茶）を食べて、消耗するエネルギーを補給したのである。

日常食 日ごろの献立をみると、ご飯は朝・昼・晩とも麦飯（よまし麦四、米六の割合）で、ときには大根飯・雑炊もあった。

副食は、朝は味噌汁・漬物の二品が一般的だった。昼食は、煮しめ（こいも・大根・ごぼう・たけのこ・ふき・かんぴょうなど季節のものを煮干で煮たもの）・おひたし・酢のものや塩さばの焼き魚などから二〜三品が出された。晩飯は、昼と同じような献立が多く、ときには刺し身がついたり豆腐・なます・煮まめが出され、三〜四品が普通だった。

間食（オチャ）には、握り飯・芋・団子・そうめん・茶づけなどが出された。

労働食 だが、田植え・稲刈りの農繁期は違った。重労働を支えるのは働く人の胃袋を充たすことであつたから、米の飯が準備された。農家の主婦はこの米を確保するために日ごろから苦心したのである。

とくに、手間がえ（労働交換）の隣人や雇い早乙女には、田植え肴といつてさ・わら・飛魚などの生魚を買って、昼や晩の食事につけた。秋の刈入れにも鮮魚はつきものだった。そして、間食にはあめ玉やかき餅も出た。

しかし、こうした労働栄養学も時代とともに変化した。夜なべをした稲こぎも、籾すりも機械化されて短時間に処理されるようになり、夜なべを必要としなくなった。「暗いランプの下で夜なべをしていたのに、明るい電気になったら夜なべがなくなった」と、古老は嘆いたが、そればかりか午前・午後のオヤツ（間食）の心配も減った。水田の草取り作業も薬品で処理されたから、食事の回数も減っていくのである。

晴れ食 庶民の間でも、昔から盆と正月と祭日の節日だけは米の飯が食べられてきた。田植え

魚・盆肴・正月肴などというように、海のもの食膳にそなえられたのである。そして、平素は野菜などのごちや煮であつたものが、晴れ食ではおかずとして何種類かの副食を作った。

晴れ食の伝統的な日本料理の膳立てを「本膳料理」といった。冠婚葬祭などに用いられるもので、本膳（一の膳）・二の膳・三の膳からなり、一汁三菜・一汁五菜・二汁五菜・二汁七菜などあつたが、一般にはこれを略した「会席料理」が広まった。その季節にふさわしい旬しゅんのものが調理され、慶事には鯛（めでたいの語呂合せ）の尾頭つき（途中で縁が切れないようにの意）や、結び昆布・のしイカ・ハマグリなどの縁起物がつけられた。仏事の料理は生臭ものを避けたいわゆる精進料理である。

このような冠婚葬祭にはたいいすしを作った。バラずし・押しずし・巻きずしがあつて、大體のところ極く内輪でのときはバラずし、祭りとか法事ほふしのときは押しずし、婚礼とか棟上げなどの特別の招客には巻きずしが出された。押しずしには、箱ずしと型ずしがあり、箱ずしは四角な箱型、型ずしは梅・松・扇型などのすし型に入れて形をとった。また、旬であれば鯖ずしといつて、鯖をひらいて一夜漬けにしたものを、すし飯の上のせ押しした。

ところで、昔からなますといえは大根と人參に切身の魚を少々加えた酢のもので、菓子碗はそうめん・かうどんに蒲鉾を添えたもの、吸物は魚のあら塩味汁（潮汁）、和えものは菜の白和え、それに刺身さしみというのが今に残る習わしである。そして、祝いごとももちろん法事の膳にも、イトコ煮（次項参照）が必ず添えられた。

5 特有の食物―ふるさとの味―

ここでは、昔からこの辺りで広く食べられてきた「ふるさとの味」を列挙してみよう。いとこ煮 客ごとのとき必ずこしらえる当地の伝統料理である。小豆・牛蒡・大根・小芋・クワイなどを堅いものから追い追い入れて煮込む料理から、甥甥をかけて従兄弟煮となつたというが、当地の調理法は少し異なる。

大粒の小豆にたつぷり水を入れて火にかけ、沸騰したらゆで汁をすてる。二度ほど繰り返して皮が破れないようにふつくと炊き上げる。別にだし昆布を入れてだし汁をつくり、砂糖で味つけをする。味はあくまでも淡泊なものが好まれる。煮小豆と砂糖味のだし汁を合わせて、ゆでた紅白の白玉だんご・花麩・いちよう切りの蒲鉾・銀杏を入れて火を通す。これを冷めてから小ぶりの塗物椀か木皿によそう。法事には白いだんごを入れ、かまぼこは入れない。

けんちよう 豆腐と野菜を菜種油で炒め、醤油で味をつけて煮込んだものである。

油を入れた鍋に、水分をよくしぼった豆腐を入れ、焦げ目がつくまでよく炒める。そこへいちよう切りの大根・人参・薄く切ったこんにやくを入れ、さらに炒め、醤油で煮る。煮かえるほどう



お祝いのいとこ煮

ま味が増すので、たつぷりつくり、食事のたびに煮返して食べる。

かしわもち 端午の節句に作る。山からほてんどの葉(いぎの葉)を取ってきて、米の粉をこねて団子にして中にあんごを入れ、ほてんどの葉にはさんでせいろで蒸す。長男が生まれると盛大に祝い、近所に配った。

おばゆきの酢味噌 くじらの尾の白い脂身で、塩漬のかたまりを薄く切って湯を通し、水にさらして酢味噌で食べる。大きなものを食べて大きくなるようにとの願いがこめられ、山口県ならではの特色ある料理。

はものゆびき 盛夏のころ、はもをおろして包丁目を入れ、さつとゆがいてパツと開いて白い花のようになつたものを、芥子酢で食べる。さつぱりとした暑気払いの味。

ちしやなます ちしやをよく洗って手でちぎり、ざつと水にくぐらせてあくを抜いて水を切り、酢味噌であえる。または酢味噌をつけて食べる。きわめて庶民的なもの。

いろいろ 「外郎」といえば、大内御堀の外郎が有名であるが、石州街道の和田の茶屋にも外郎屋があつて、明治末まで繁盛していた。

この外郎は、蕨澱粉・メリケン粉・あん・砂糖を加え、練って蒸したものであるが、秘伝があつたらしく御堀に負けず有名だつた。明治二十二年榎野川堤防の改修で街道は堤防上に移り、国道となると外郎を商う茶屋もここに移転した。やがて山陽線小郡駅が開設されると通行者がふえ、人力車・乗合馬車でにぎわい、軽便鉄道の和田橋停留所が開設されると一層有名になつた。旅行

者はもちろん遠く美祿郡方面からは山越えて、平川からは川越えて買いに来る繁盛ぶりだったという。しかし、大正二年に軽便鉄道にかわる国鉄山口線が開通し、昭和七年には国道十七号線（現九号線）が新設されて人通りは途だえ、「和田のういろう」は消えていった。

6 食事の移り変わり

すでに述べてきたように、昭和初期までの食生活は漸次向上しつつはあったものの、全国的にはさまで大きな変容はみられなかった。ことに農村地帯ではそうであった。

ところが、戦時中の配給統制になってからは、町場も農村も平均化して、いままであまり白米飯を食べなかつた人たちにも、かえって米食への傾向を強めてゆくことになった。そして、戦後——ことに朝鮮戦争以後の食糧・経済の復興、続く高度経済成長にともない、食生活も非常な発展をもたらしたのである。特に栄養的側面からする生活改善は、肉類はじめ魚類・油類・甘味料・飲料類の消費を拡大し、長い間の焼く・煮るだけだった調理にもいろいろ工夫改善が加えられるに至った。この時代の波に乗って、新しい食品開発が進められ、簡単と便利なインスタント食品・保存食品が人気を博し、それはまた電気冷蔵庫の普及によつて買いためを誘発した。とにかく戦前の食生活と比べると雲泥の相違というのが現在である。

とはいえ、正月・盆・祭りなどの節日には昔ながらの習わしを伝える食習もみられ、「ふるさと」の暖かい文化にふれることができるのである。

(三) 農村の住居

日本の民家は木と紙の家であるといわれている。火災に弱いというのであるが、木・竹・土などの自然素材で造られた建物は、湿度の高い日本の風土に適し、今日まで生き続けてきたのである。そして、襖・障子（しじょう）をはずし食卓をたたんでしまえば、そこは自在な空間となつて、暮らす者が自由に使い、住みよいように住む、そんな良さがあつた。

こうした日本建築のなかで、私たちが考えるような茅葺屋根（かやぶき）の農家形式が成立したのは、一八世紀初期のことである。江戸時代初期の一般農家は、柱を地中に埋めた掘建て作りで、建具などはなくこも・むしろで間仕切りしたような貧しいものであつた。これが宝永・正徳（一七〇四〜一七一六）のころを境として世の中は次第に華美になり、掘建てから石据え（礎・礎石建て）作りとなり、戸・障子・襖などの建具が使用された農家が行き渡るのである（『山口県史料』民家諸事教訓事・宝暦七年）。

しかし、江戸時代の財政基盤は農民に課した貢租にあつたから、幕府や藩は農民の衣食住や風俗に制限を加えた。幕府は寛永十九年（一六四二）、「百姓の家作は、身分を越えたものではない」（『徳川禁令考』）、長州藩でも万治三年（一六六〇）に、「百姓の屋作、たとえ有徳の百姓であつても美麗をつくした造作は一切禁止」（『万治制法』）としている。このほか、建物規模の制限も出され、「幕府の法度にあるとおり三間（六メートル）梁（はり）より上の造作、三尺（九〇センチ）より高い

石垣の築造を禁ずる」(宝永二年)としたほか、天井を張ること、襖や障子の使用、長押ながしを設けることなどのぜいたくな造作も制限されていた。ただ、本百姓の有力な農民——大庄屋・庄屋・畔頭くまがしらなどの村役人層の住宅は、一般農民の住宅とは大差があった。もちろん、資力の差によることもあったが、特権的な面とともに家作規模制限の一部緩和などもあったようである。

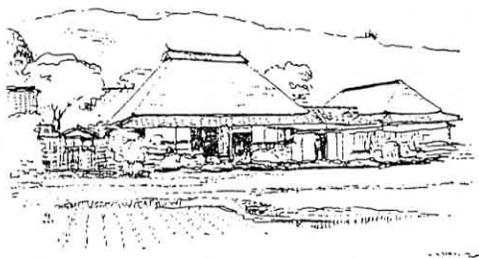
こうした統制のもとで、江戸時代から明治にかけての一般的な農家は、四室の部屋を田の字に配列した田の字型(四間取り)の住居が普通の形となった。一九世紀中頃から明治になると、村役人層にならった六間取り系への志向が強まり、更には後に述べる中門造りといって母屋から台所や部屋を突出させた形式も現れた。また、オモテノマには床と仏壇が、ネマには二段の押入れが付き、ドマに張り出した板の間には囲炉裏いろりが設けられた。そして母屋前面に廊下や縁側がつけられ、床の間の後に便所・手洗い場ができるのは比較的新しいことである。

その後の歴史をたどると、大正デモクラシーの進展するなかで衣食住の洋風化がすすみ、文化住宅の出現は農家の生活にも影響を与えた。第二次大戦終了後の生活改善運動においては、暗くてじめじめした土間の台所が標的にされた。薪を燃やし、魚を焼いて出る煙がきらわれ、やがて床板が敷かれ、ダイニングキッチンがもてはやされ、家電製品が並ぶのである。

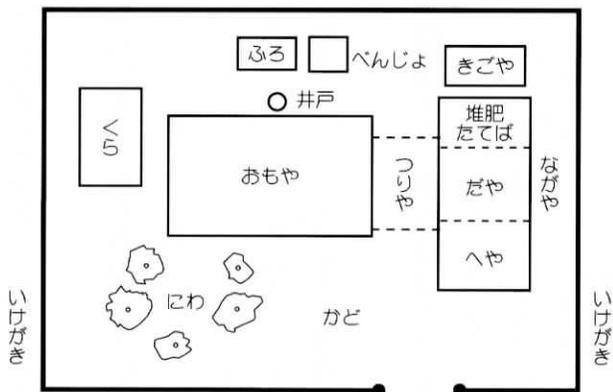
こうした住生活の変化のなかで、失われていった板の間の囲炉裏・吹き抜けの天井・黒光りのする大黒柱・煤すすけたむき出しの梁など、昔の「ふるさと」の温かみを残す明治・大正時代の住居をふり返ってみよう。

1 屋敷の配置

農家の立地条件としては、水利・陽当り・風除けなどが考慮された。オオカン(往還)から分かれて小道に沿った屋敷の入口をカドグチと呼び、屋敷内の家屋はオモヤ(母屋)・ナガヤ(長屋)・キゴヤ(木小屋)、それにクラ(蔵)などから構成されるのが普通で、概念図のとおりである。多くの農家は、自分の耕作田の近くに住居を構えたが、その向きは矢原地区では陽当りと台風に備えて南西向きに、朝田地区では北側の山を背にして東南向きが多い。



外観図



屋敷配置の概念図

オモヤ（母屋） 家族が起居する部分で、一般的に四間取りの家が普通であったが、このことについては別項で述べる。

クラ（蔵） 農村で土蔵を建てるようになったのは幕末ごろからで、上湯田の大庄屋吉富家には穀物蔵をはじめ文庫倉・衣装倉まである豪華さであった。だが、一般農家では明治以降になつてからで、大正期になつても蔵持ちは多くなかつた。

蔵は火災・湿気・ねずみの害を防ぐための知恵から生まれたもので、「にさんのくら」といわれるように、梁間二間、桁行三間で内部は二階となり、下に穀物、上に家財・長持などを収納した。

ナガヤ（長屋） いわゆる物置で、穀物を収納したり、脱穀用具をふくむ大形農具やワラ仕事の道具などを置き、作業場を兼ねた。奥にダヤ（駄屋）と呼ぶ牛馬小屋があり、その奥にダイゴエタテバ（堆肥小屋）を配した。長屋の表にヘヤ（部屋）がつくられるのは新しい傾向だった。ツリヤ（釣屋） 母屋と長屋を屋根でつないだところで、フタヤともいい、下は作業場となつた。

フロ（風呂） 昭和初期ごろまで、母屋とは別棟の家が多かつた。茅葺屋根の防火のためもあり、家の中の湿気防止になり、農作業の汚れを落とすにも便利だった。

浴槽は鉄の「五右衛門風呂」で、風呂の水汲み、薪での風呂焚きは子供や年寄りの仕事だった。ベンジヨ（便所） 農家の外便所は、一日の大半を屋外や土間で働く者には、履物を脱がずに

用足しができた。また、肥料としての汲み取りにも便利であつた。外便所が母屋と一緒にするのは明治の後半であり、内便所となるのはもつと遅かつた。

この大小便貯蔵の便壺式（貯糞式・汲取り式）という文化生活の忘れ物は、昭和末年まで続いた。

カド（門） 母屋の前庭をカドといい、脱穀や乾燥などの作業用の広場である。道路からの入口をカドグチといい、母屋の裏はセドグチと呼んだ。

2 母屋

農家の母屋（オモヤ）は、家族が起居する床部分と、作業・収納・炊事を兼ねた土間（ニワという）の部分からなっている。

床上部分の一般的な間取りは、上手に座敷であるオモテ（表の間）、その奥に納戸を兼ねるネマ（寝間）、板の間のシモノマ（下の間・イノマともいう）、囲炉裏のあるイノマ（居の間・ダイドコロともいう）と、田の字型または違い田の字型と呼ばれ四間取りがほぼ共通していた（次ページ図）。

寝間は戸主夫婦の寝所である。下の間は、昼間、縫い物などに使い、夜は未婚の子女の寝所となつた。また、養蚕室ともなつた。台所は成長した子供の寝室として用いられた。

障子と襖 各部屋の仕切りには障子・フスマ・マエラ戸の三種があつた。イノマ（ダイドコロ）

とネマを仕切る障子は腰の低い（紙の貼ってある部分が大い）障子を用い、イノマとニワを仕切る障子は腰高が使われた。ネマとオモテの間は襖、オモテとシモノマとニワの仕切りにはマエラ戸が使われた。マエラ戸は片面は板張り、片面はフスマ紙を貼った引戸である。そして、ニワ側敷居はケコミという取りはずしのできるもので、夏には取りはずして風通しのいい板の間となった。そのほかはすべて障子であった。

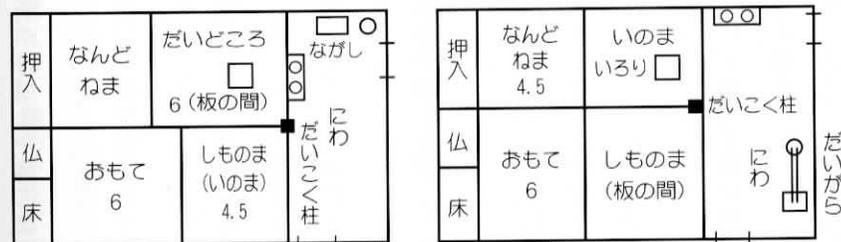
日当たりのよい所に座敷を設けたのは、お客ごを意識したことを物語っているが、戸・障子を取り払うと広い空間になった。

床と畳 畳を敷いた部屋が普及するのは明治時代になってからで、それもオモテの間がせいぜいであった。板張りの床にゴザや筵（むしろ）を敷いていたのである。

囲炉裏 イノマ（ダイドコロ）には囲炉裏があり、家族たちは食と暖と明かりを受け持つ囲炉裏のまわりに集まった。この囲炉裏についても別項で詳述する。

庭（ニワ） ニワは母屋の中の土間の部分で、作業場であり台所であった。通り庭になっており、米つき用のダイガラ・藁打石

江戸～明治時代の普通の農家間取り



や、クド（かまど）およびナガシがあった。ナガシの横にハンドウ（水がめ）が置かれ、飲み水が汲み置いてあり、ナガシの周りはハシリバと呼ばれていた。

屋根 屋根は寄棟（よせむね）で、麦藁や茅（か）で草葺きにした。麦藁は一〇年、茅は湿気に強く三〇〜四〇年の寿命を保ったという。

草葺きのままをボウズヤといったが、棟の痛みが早いので、箱棟（切妻造り棧瓦葺の煙出し）にするようになった。棟瓦をあげるといい、新しい建物か、後の改造である。また、経済的にゆとりができると、母屋に内縁・押入れ・小部屋などを増設し、軒下から鍾（し）（しころ）と呼ばれる片流れの瓦葺き庇（ひ）にするも行われた。まず南の軒先から鍾になり、つぎに東か西、最終的には北の四方鍾となる。この葺き腕木の先端に土地桁（どじげた・庇桁）を架けたが、その長尺の杉丸太材に美を競ったのである。こうして、茅葺きに箱棟をあげ、四方鍾を出した家がこの辺りの代表的農家となった。

近年は葺き替えに要する茅の入手が困難となり、全部を瓦に葺き替えたり、トタンを巻いたため、昔の風情はみられなくなった。

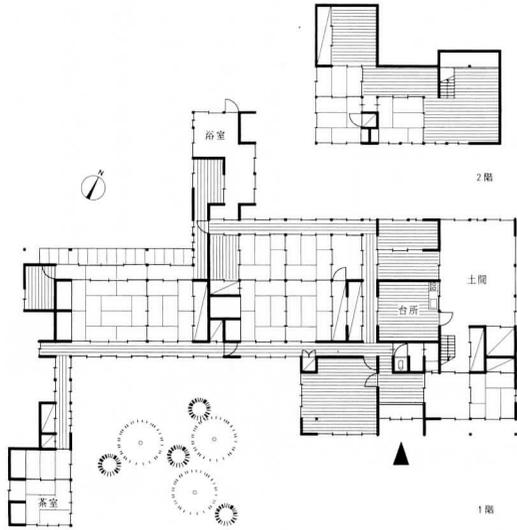
3 庄屋の屋敷

ここまでは一般農家を中心に述べてきたが、次に江戸後期の村役人層である庄屋宅についてみてみよう。

『山口市の民家』山口
県建築士会編より）



外観

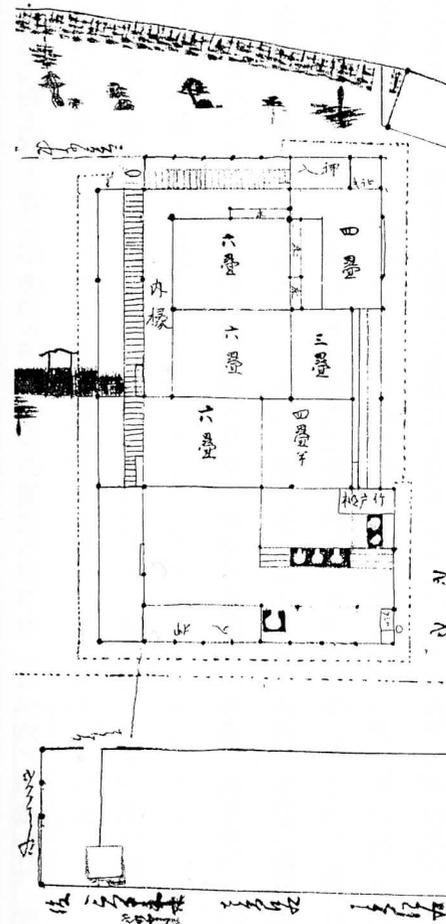


建物の骨格は江戸時代後期のもので、明治になって茶室や庭などが整備されたという。大庄屋の名残をみせる門を入ると正面が母屋である。母屋は二階にも座敷を持つ高い屋根で、その左手に一段低い屋根の増築部からなっている。増築部は西中門（次項で説明）といわれる隠居部屋である。母屋の右側の台所は広く、太い梁が縦横

に架かっているのがみえる。かなり改造されているが、それでも山口市を代表する農家住宅といわれている。

4 大庄屋吉富家

上湯田（現在は幸町）の吉富家は、かつては大庄屋として、また幕末維新の活躍で矢原將軍といわれた吉富簡一郎として有名である。



吉富市右衛門屋敷図（部分図）

別図は、宝曆（二七五一〜六三）のころ矢原村の庄屋を勤めた吉富市右衛門の屋敷図である。建築年代や取り壊された時期も明らかでないが、矢原町に最近まで屋敷地の跡を残す田圃があり、池の取水口や排水口の石組みも残されていた（現在は道路区画整備事業で消滅）。間取りは、表側六畳三間の変形六間取りで、内縁の外側にぬれ縁を備えるなど豪華なものである。土間も広く、クド（かまど）が六個もあるのは、小作など使用人が多数いたからだろうか。なお、この図には囲炉裏の記載が見られないが、すでになくなっていたのか、それとも記載漏れか明らかでない。（屋敷図は穂積町岡本千代子氏提供）

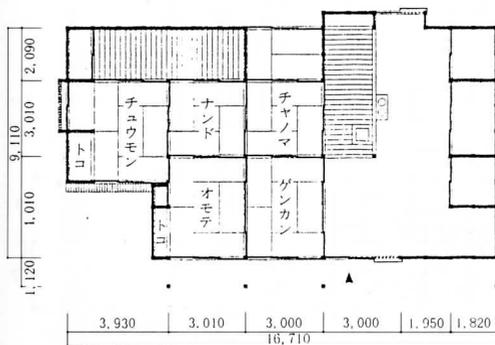
5 中門造り

樺野川流域には、母屋の一部を突出させた農家が多く見られる。その突出部は、台所・座敷・寝間・隠居所などと機能も異なり、母屋に接する位置もさまざまであるが、いずれも「中門」(チュウモン)と呼ばれている。これらの中門は、もともと矩形であった母屋に、家格の表現や居住空間を拡げるために部屋を突出させたもので、江戸時代中期以降に形成されはじめたといわれている。母屋の大屋根とは一段落し棟にして、瓦葺きにするものが多かった。

平田元邸(三作)は明治二年(一八六九)の建築で、

一般農家である。間取りは、母屋の表側はオモテとゲンカンの六畳二室、裏はナンドとチャノマの四畳半二室で、ナンドの西にある七畳の一室が西中門である。これは隠居所であった。(『山口県史』民俗Iより)

また、食文化の向上により炊事場が手狭になると、奥二ワを拡げて突出部を設け、炊事場やカマ場を移し、別棟にあった風呂場を取り入れた。台所中門である。とくに第二次世界大戦後の台所改善により多く普及したという。

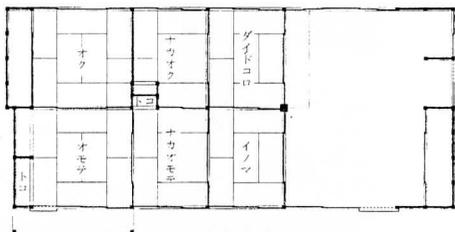


平田元邸

6 光永家の大梁

光永等邸(富田原町)は、文政十二年(一八二〇)の建築で、当家は畔頭役をつとめた家柄である。この家の特徴は、土間部分が小作人の脱穀作業等に使用されたようであり、上部の梁は根回り二メートルもの松材が五本も渡してあることだ。間取りは、表側が八畳と六畳が二室、裏側も同様で整形六間取りをなし、それぞれオモテ・ナカオモテ・イノマ、裏側はオク・ナカオク・ダイドコロと呼ばれている。

屋根は茅葺であったが、職人が少なくなつたため昭和六十一年に瓦葺に改築されている。ところが、旧外観はナカオモテ・イノマ・ナカオク・ダイドコロの六畳四室を覆う大屋根の西側に、八畳二室にかかる一段低い屋根がついていて、まさに西中門の形式であった。この八畳二室は増築ではないので中門とは呼ばないが、これは一般農民の四間取りに対する当時の畔頭層の六間取り志向の影響をうけたものとみられて

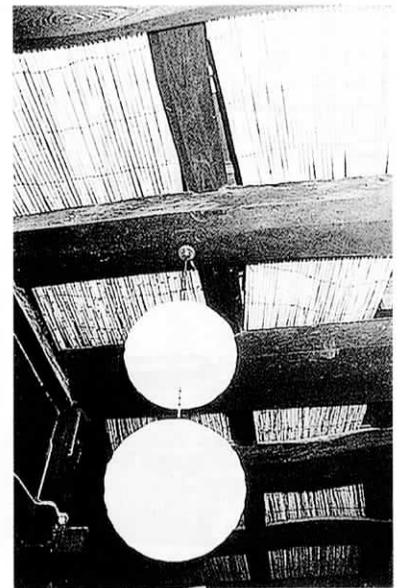


光永等邸(『山口県の民家』より作図)



旧外観

いる。(『山口県史』民俗Iより)
 光永家の梁の太さは群をぬいている。
 人が梁の後ろに隠れると下からは見えな
 いというほどの大きさで、建築のときの
 梁の運搬にあたって、道々の石橋を何か
 所も壊したため、「タイテキ(大敵か)だ」
 と言われたという。そのタイテキが同家
 の門名にもなっている。



根廻り2mの梁(松材)

7 囲炉裏

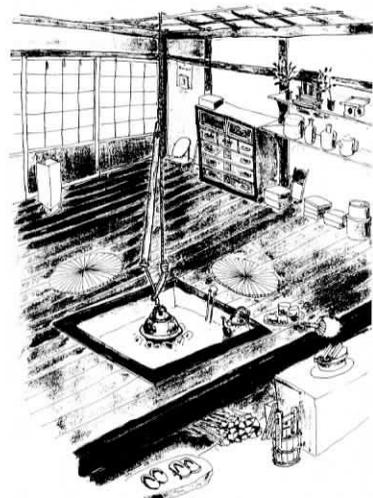
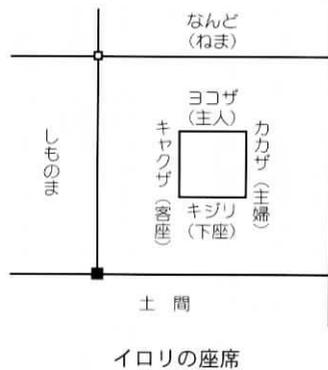
古代より火のあるところに人は集い、火が人と人とを結びつける——**囲炉裏**はまさにその象徴であった。炊事・暖房・照明と、**囲炉裏**は火のもつ機能をすべて備えたから、昔の人はここを中心に生活した。そして、マッチのない時代はその火を守り、火種を絶やすことなく燃やし続けることが大切なつとめであった。

囲炉裏は、ダイドコロの板の間に切られたが、ここに集まる家族の位置は決まっていた。家父長制のしきたりのもとで、主人の座るところを**ヨコザ(横座)**といい、ナンドを背にした上座に座った。その右の炊事場に近いところに主婦の座る**カカザ**、その向い側が**キヤクザ(客座)**、ヨ

コザの向いは**キジリ(木尻)**と呼ばれる末席である。このように座席がきまっています、たとえば主人や主婦がいなくても、**ヨコザ**や**カカザ**に座ることはできなかった。

この部屋は天井板を張らず、**囲炉裏**の真上に火棚を設けて火の粉を防ぎ、**屋根裏**から自在鉤をつり下げ、鉄の鍋をかけて煮炊きした。その煙は**屋根裏**をいぶし、湿気を防いで家を丈夫にしたという。また、**囲炉裏**端は楽しい**団欒**の場であつたし、仕事や昔話の語られる教育の場であり、くつろぎの場でもあつた。

この**囲炉裏**も、明治のころから次第に消えていった。薪と柴木が必要であつたが、とくに矢原村あたりでは山が遠くその調達が難しかった。薪の経済を考えるようになり、火を守る主婦の文明開化もあつて**燠**や**木炭**に移り、やがて新流行の**羽釜**が普及して**かまど**を使うようになった。台所の**炉**の縮小と並行して**炬燵**がだんだん大きくなり、燃料も薪から木



囲炉裏(いろり)

炭にかわり、炬燵の上には明るいうランプ、次に電灯がついて人々はその周りに移動した。一つの炉に求めた食・暖・明の三つの機能は分離されるのである。こうして、昭和の初めころには先祖代々の囲炉裏は、ほとんど蓋がしめられ機能しなくなった。

(四) 稲作・麦作と用具

1 稲作

わが国に稲作が伝えられた時期は、必ずしも明確でない。しかし、北九州地方の縄文時代晩期（約三〇〇〇年前）の遺跡から炭化米などが発見されており、水稻栽培の技術が伝えられていたことが知られている。だが、大陸から伝わった稲作という新しい文化が各地に広まるのは弥生時代（約二三〇〇年前）に入ってからで、大歳地区にも年を追って徐々に伝わってきたものと思われる。

朝田墳墓群第二地区（勝井）の発掘調査で、弥生中期（二〇〇〇年前）の食糧貯蔵穴から、多数のどんぐりやあずきと一緒に、粃かが出土しており、これから考察しても大歳地区にこの頃すでに水稻栽培の技術が伝わっていたことは確かである。

この稲作技術の伝来から営々二〇〇〇年、その間、毎日の暮しを支えてきた用具や技術はつねに、改良や開発が繰り返され、省力と機械化されて現在の稲作に引き継がれている。

用具の変遷

稲作技術が伝わったころの農具は、石器・木器などであるが、中でも木器が主流だったようである。そして、弥生時代以降の農業の歴史をたどってみると、稲作が常に主たる位置を占め、米は大化の改新（六四五）以来明治六年（一八七三）の地租改正まで現物納の租税として重視されてきた。そのため、稲作に使われる農具は常に工夫改良されて発達し、畑作はじめ開墾など各種の作業にも転用されてきた。その主なる用具の変遷を振り返ってみよう。

鋤

鋤くわは、わが国の農具の代表的なものである。弥生時代初期のものは木製であった。当時の低湿地にある軟らかい水田を耕すには、十分に用が足せたのである。

弥生時代中期には刃先の鉄器化がはじまり、古墳時代初期（約一七〇〇年前）には、木の床に鉄製の刃先をはめこんだ風呂鋤くわが出現する。これに対して、鋤全体を一枚の鉄板で作ったものを金鋤くわといい、大正時代に普及したので大正鋤ともいう。

鋤は柄の角度によって呼び名が異なり、柄の角度が七五度前後のものを打鋤うちくわといい、主に湛水水田の打ち起こしに使用した。田打鋤ともいったが現在は見ることができない。柄の角度が三〇度から四〇度のものを引鋤ひくわまたは溝上げ鋤ともいい、現在も広く使用されている。

熊手

全国的に熊手くまてと呼ばれる農具は、落ち葉や刈り草などをかき集める竹製の用具であるが、大歳

近郊ではこれを「がんぜき」と呼んでいる。

熊手の呼び名は、古くは柄の先に熊の爪のような、鉄製の金具を取り付けた武器があつたが、形が熊の手に似ているため、この呼び名がついたものと思われる。最近ではこの農具の小さな模型を作り、福徳をかき集めるといふ縁起物として、また飾り物として神社や市場などで年末年始に売られている。

大歳近郊で呼ばれている熊手は、江戸時代十七世紀の終わりころ普及した備中鍬を小型化したもので、鉄の刃先を三本または四本の股状にしたものをいう。荒起こしや碎土に、また作物の中耕除草に使用する。鍬と共に現在も広く使われている重要な小農具である。

鋤

鋤も鍬とともに弥生時代初期に、中国から伝わつてきたものであり木製であつた。土に刃先を踏み

込んで、土を反転したり掘り上げたりする農具である。弥生時代中期に刃先の鉄器化が始まり、使

い易く深耕も容易になつた。現在のスコップの前身である。



鉄の刃先をつけた鋤

犁

犁は、牛馬に引かせて田畑を耕す農具である。畜力を利用して犁で耕起するようになったのは平安時代からといわれている。

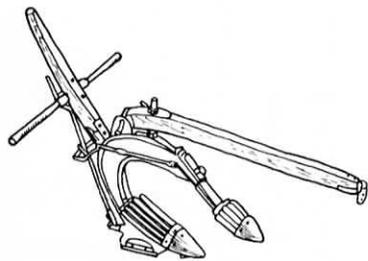
当時の犁は長床犁といつて、床の長さが一メートルもあつて、深耕には適さなかつた。刃先が破損し易いなどの欠点も多かつたが、安定度が高かつたので西日本地域では、明治時代の終わるところまで長く使用された。

明治三十三年（一九〇〇）に深耕調節

が自由で使用時の安定度の高い短床犁が考案され、年を追つて普及した。更にこれに改良が加えられ、土を左右どちらにも反転できる双用型（両用型ともいう）短床犁が開発された。これは水田の乾田化が進み、麦の増作普及によるところが大きい。



深耕調節ができる短床犁



高北式双用二段犁

第二次大戦後、高北式双用二段犁が登場し普及したが、昭和三十年代初期に、動力耕うん機が出現して畜力による耕起は次第に姿を消し、昭和四十年代になると、耕うん機はトラクターが主流となり、犁は全く使用されなくなつた。

馬鍬

馬鍬は、畜力により土を細かく砕く農具である。主に水田の代かきに、室町時代のころから使用され、幾多の改良が加えられながら、約六百年の永い間使用された。

馬鍬以前の代かき用具は鍬や「エブリ」が用いられた。エブリは長さ約八〇センチメートル幅約十センチメートルの板に、丁字型に柄を取り付け、押したり引いたりしながら整地する農具で、現在も使用されている。

昭和二十二年（一九四七）こ



荒かき、代かき用馬鍬



馬鍬による代かき作業

ろ、「ハロー」という、斜めに回転する主軸に切刃をつけた馬鍬が考案され、代かき作業のうち、荒かき・代すきを省略するほどの効力があり普及した。

また、麦作には昭和初期のころ飛行機馬鍬が登場する。横木が飛行機の両翼のように左右に広がり、両翼の横木に包丁型の切り刃を取り付けたもので、麦畝の左右二本と溝土を同時に碎土するようになっており、畜力を利用した麦まきの碎土に威力を発揮した。だが、前記のハローとともに、耕うん機の出現により姿を消した。

稲作の工程と変遷

種籾

稲の品種も、渡来当初のいわゆる赤米から次第に改良が加えられ、嘉永年間には「都」「白玉」、明治中期になると「雄町」「神力」、大正時代から昭和初期にかけて「晩生神力」「弁慶」「牛若」等の品種が多く作付けされた。戦時中は「旭一号」「千本旭」、戦後は「農林三十七号」「ミホニシキ」「光」、また多収品種として「金南風」（きんまぜ）、「中生新千本」「日本晴」等が主に作付けされた。現在は生産過剰となり、量より食味の良い品種「コシヒカリ」「晴るる」「ヒノヒカリ」等が多く作付けされるようになった。

種籾は、健苗を作るため充実した種を選別する必要があった。このため明治二十年代には横井時敬や林遠里の提唱指導する塩水選（二パーセントの塩水につける）を行い、沈んだ籾だけを種として使用した。また、発芽を早く均一にするため、種まきの約一週間前に種籾を布袋に入れて池や川に浸し、わずかに発芽したものをまくのが一般的であった。

苗代と育苗

「苗代半作」という言葉がある。これは昔からいわれた先人の教訓で、米作りの成否の半分は苗代育苗にかかっているということである。

農具の発達していなかった時代は、鍬や鋤で荒起こしをし土魂を砕いて水を入れ、鍬やエブリ

で人力による苗代作りをした。平安時代になって畜力による耕起や碎土が始まると、作業も一段と楽になり、水を入れて馬鍬で耕土をドロドロ状にした後落水し、堆肥や干草等を入れ、大足というすのこで土中に踏み込み苗代作りをした。このため苗代作りを苗代踏みともいった。

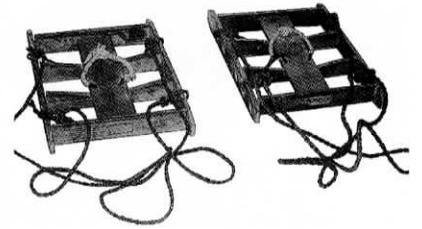
明治時代の初めころまでは、苗代全面に種籾をまいたが、雑草の除去や病虫害の駆除に支障があるため、明治三十年（一八九七）ころ短冊苗代（注1）が奨励され、更に大正四〇五年（一九一五）ころになると短冊揚床苗代（注2）が取り入れられ、昭和初期（一九三〇）ころから急速に普及した。

注1 短冊苗代とは、雑草除去や病虫害駆除のための通路を残しながら種まきする方法で、まき幅は約一メートル、一・二メートル、通路幅は約三・五センチメートルで、種まき後の形状が短冊型に見えるための呼び名である。

注2 短冊揚床苗代とは、前記通路の土を掘り上げ苗床をわずかに高く平にし、水を入れても床面が浅水であり、通路（溝）は湛水状態となるようにしたものである。



大足（田下駄）での踏み込み



大足

のである。

このため雑草除去や病虫害駆除が容易になり、大歳小学校では明治四十三年（一九一〇）から毎年、育苗期間中に三年生以上が二回休校し、大歳地区内全苗代のめい虫駆除を行って育苗に協力した。明治四十三年児童が駆除した蛾一万余、卵一五万余の記録があり、小学生の労働力の偉大さに驚かされると共に、当時の食糧増産に対する世情の熱意をうかがい知ることができ

る。

第二次世界大戦後には、早期栽培による早場米の収穫に対応するため、保温折衷苗代（注3）が考案され普及したが、農薬や田植機の開発に伴い稚苗移植が主流となり、苗箱による育苗（注4）が一般的になったため、育苗方法も大変革をきたし、往時の水苗代やめい虫駆除の作業は昔の物語となってしまった。

注3 保温折衷苗代は一般の苗代より早く苗作りをするため、保温で均一な発芽を促進させる方法である。揚床苗代に種籾をまき、小さい網目のローラーで種籾を軽く押え、その上に籾殻くん炭をまき油紙を覆い、保温発芽を促進させ、芽が一センチメートル位伸びたころ油紙を除去、湛水育苗する方法が一般的であった。

注4 苗箱による育苗は現在も行われている方法である。

縦六〇センチメートル、横三〇センチメートル、深さ三センチメートルの苗箱へ肥料を混ぜた土を入れ、わずかに芽ぐんだ種籾をまき、たっぷり灌水をした後覆土し、白色不透明のビ

ニールを覆い保温発芽を促進させ、苗が三センチメートル位に伸びたときビニールを除去して黒の寒冷紗を覆い、午前と午後の二回灌水をして育苗する方法が一般的である。

田植

稲作が始まって二〇〇〇年、その永い間田植えは腰をかかめて一株一株を人手によって植え付けられてきた。その方法も、明治三十年（一八九七）ころまでは自由植で、田の形による植付けや、ばらまきの植付けでまちまちであった。

明治三十二年（一八九九）大歳地区では村内各部落に、勸業世話掛を委嘱し、専門家を招いて農事講習会等を開催し、種籾の塩水選や正條植（正画植ともいう）の指導奨励をするようになった。正條植は、株と株との間を縦横等間隔に植えるもので、除草や刈り取り作業が容易にできるのである。このため明治三十四年村内農家の三分の一に正條植が普及し、明治四十年（一九〇七）には全農家が正條植に移行し定着した。

これに伴い田植綱や田植定規、返し定規等の植え付け用具が考案され広く使用されたが、大歳地区では定規を使わずに見当植えによる正條植がほとんどであった。見当植とは、田植綱で一條の親植をし、この親植から六株分を等間隔に残し、親植の一條に平行して次の一條の親植をし、



田植綱

六株分を残しては一條の親植をして、親植と親植の間の六株を、見当で縦横等間隔に植付けする方法である。

定規植や見当植の方法は、田植機の開発される昭和四十年代まで続いた。この間、大歳小学校では大歳地区の田植最盛期を見計らって、明治四十年（一九〇七）から明治四十五年までは四年生以上を、大正二年（一九一三）から昭和十年代後半ころまでは全校生徒を、田植休暇として五日〜七日休校して、農繁期の苗運びや子守り等の労力援助をさせ、児童に食糧の大切さを体験させると共に増産に協力させたのである。

昭和四十年（一九六五）ころ、苗代も作らず田植もしない湛水直播法が一部農家に取り入れられたが、あまり進展を見ぬうちに、並木植の動力田植機が開発され急速に普及した。そのため手植えによる正條植は姿を消し、田植機による通風と日光の透射のよい並木植に変わったのである。

肥料

古くは主な肥料として人糞尿・堆きゅう肥・草木灰・米糠等の自給肥料を使用した。江戸中期になると、干鰯（ほしか）が大変有効な肥料であることがわかり、買肥として一般に使用されていた。

天保十三年（一八四二）の『風土注進案』に記されている「肥下草のこと」によると、当大歳地区は「山野少なく下草行き届かず、刈り干にしたものを買い求める者も一部にあったが、ほとんど小郡方面より干鰯や塩屋灰等を買って求め肥料とした」と書かれている。当時の肥料として

は相当高価であったと思われるが、自給肥料だけでは不足するのでやむをえず肥効の高い金肥を使用したのである。

明治中期から昭和初期ころには、間接肥料として生石灰を使用した。七月下旬三回目の除草後、浮き草やあみどろ（浮いた水ごけ）を腐らすためと、酸性土を中和する目的の施用である。ふんどしにぼろ着物一枚を縄帯で締め、手足には菜種油を塗り汗にまみれて、生石灰を散布したのであるが、汗で着物と肌が擦れ合いたたれることが多かった。この状態を「石灰に食われた」といった。

大正七年（一九一八）ころから硫安、過燐酸石灰等の化学肥料が使用され始めたが、これとともに大豆粕や綿実粕等の肥料も併用されるようになった。魚肥や綿実粕等は固形肥料のため、白でつき砕いて使用した。

自給肥料としての人糞尿は、化学肥料が一般に普及する昭和三十五年（一九六〇）ころまでは、主要肥料の一つであったため、学校や役所等のし尿を入札契約して汲み取り、麦や野菜作りにも使用した。

除草と害虫駆除

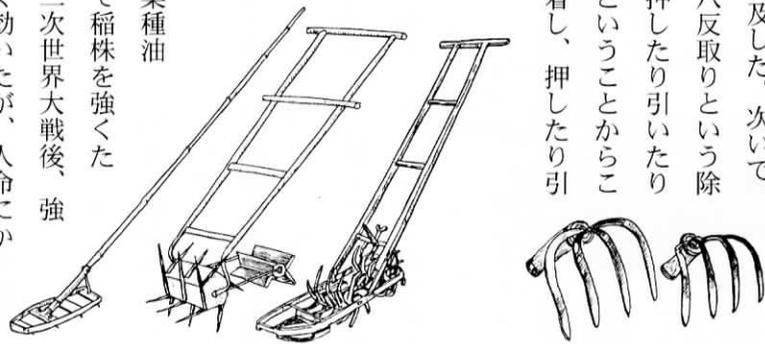
田植後の管理で最大の苦労は除草である。炎天下熱せられた水田の中で、四つんばいになっての除草は苦痛の種であった。この除草は素手で行われたが、後には指先に薄い鉄製の草取り爪をはめて、水田面をかき回しながら行った。田植え後から盆までに通常四回行い、最後の除草を止

め草といった。

明治の初めころ（一八七〇年代）雁爪がんつめと呼ばれる中耕用具が普及した。次いで、明治の終わりから大正初期（一九一〇〜一九一四）にかけて、八反取りという除草具が考案されて普及した。裏側に小さな爪をたくさんつけ、押したり引いたりして田面をこすって除草するもので、一日に八反も除草できるということからこの名がついたといわれる。その後、八反取りに回転する爪を装着し、押ししたり引いたりする除草機が考案され、更にこれを改良し前面に舟をつけ、中耕除草を一挙に行うようにしたのが回転式除草機である。第二次世界大戦後に開発された除草剤が普及するまで長い間使用された。

人手による除草にかわり葉で簡単に草を枯死させる「2・4 D」と、稲より丈夫な稗が枯れる「ロンスター」は、忘れることのできない驚きと思いつきの除草剤である。

うんかの発生に対しての駆除は、昔は水田のところどころに菜種油か鯨油を落として歩き、水面いっぱい油が広がると、さを竹で稲株を強くたたき、うんかを水面上の油に落として駆除したものである。第二次世界大戦後、強力な殺虫剤ホリドールが開発され、めい虫やあらゆる害虫によく効いたが、人命にか



左より、八反取、太一車、回転除草機

雁爪

かわる事故が発生したので製造中止となった。その後、人畜や魚介類に被害のない農薬が開発され現在に至っている。

灌漑（かんがい）

郷土大歳のかんがい用水は、榎野川本流とこれに流入する吉敷川・朝田川・法満寺川ならびに溜池によって保たれている。

川と溜池によるかんがいも、長く日照りが続くと水不足となり、我田引水の小競り合いや水けんかも再三起こった。寛政十一年（一七九六）に吉敷村との水争いが起こり（二二八ページ参照）、けんか両成敗で双方が罰せられたのも一例である。また、雨ごいの神事も『風土注進案』に記されており、先人達が干ばつ時のかんがい用水にいかにか心を痛めたかがうかがい知れるのである。

干ばつ時の水あてには、全用水を一水路に集中して反当り一五分〜二〇分の時間割り当てをして効率よく配水をしたのである。このとき、水面より田が高く水あてのむつかしい田は、足踏式の水車が使われた。駆け足をするように早く水車を踏むと、大量の水が勢いよく田に入り、時間割の水が一層効率よく取水できたが、足の疲れは大きく「ふくらはぎ」が痛み歩行に支障が出ることもあった。



足踏式水車

水車は中国から伝わったものであるが、古くは平安時代にかんがい用として使用されていたことが記録に残っている。足踏式水車は昭和十年代まで使用されたが、昭和十四年（一九三九）の大干ばつ以降はかんがい用井戸を競って掘り、動力による揚水ポンプが普及したため、足踏式水車は次第に姿を消した。

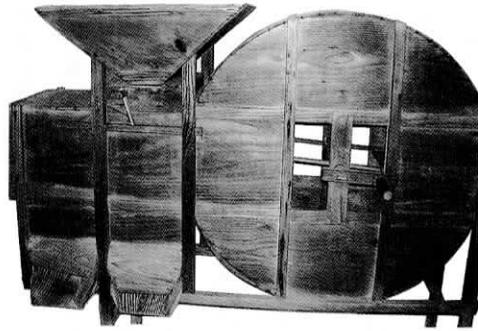
現在は大歳地区も住宅化が進み、昔の耕地面積は半減し用水の需要も少なくなったので、干ばつ時の心配もほとんどなくなった。

稲刈りと脱穀

稲作が始まった弥生時代（約二三〇〇年前）は石包丁（いしぼうちよう）で稲の穂だけを刈り取る穂首刈りであった。それから二〜三〇〇年経って鉄製の鎌が出現すると、稲の収穫は根元から刈り取る根刈りの方法が一般化し、以来一七〇〇年の間、腰をかがめての稲刈りが続いたのである。

鎌の普及は収穫方法の変化だけでなく、藁の利用を可能にし、そのすぐれた特性を生かした日常生活用具類の製作に利用され、我が国の物質文化の発展に大きく寄与したのである。

刈り取った稲は十分乾燥させた後脱穀するのであるが、穂首刈りの時代の脱穀作業は、杵と臼で脱穀・糲摺・精白を同時に行ったのである。鎌の出現により穂首刈りから根刈り作業へと移行し、乾燥のための稲架掛けが普及するのが平安時代の初めである。乾燥した稲を割り竹の間に挟んで、穂をしごき粉を落としていたのであるが、この作業を稲抜きといひその道具を扱箸といひ



唐箕



万石筵

この土摺臼は丸い竹かごに土をつめ、堅木のすり歯を放射状に埋め込み固めたもので、上臼にかんぬき状の取手をつけ、二人で引き回すものであった。

大正初期（一九一〇年ころ）には、人力に代わって蓄力利用の臼も考案され、大正末期ころまで馬臼といって前記土摺臼と共に使われた。

調整

舂摺りされた玄米は舂殻や藁くずが混ざっているので、篩でおろし手箕や唐箕で選別した。のちに、江戸時代に考案された万石筵にかけて精選し、上米に仕上げたものを、俵に入れて貯蔵し

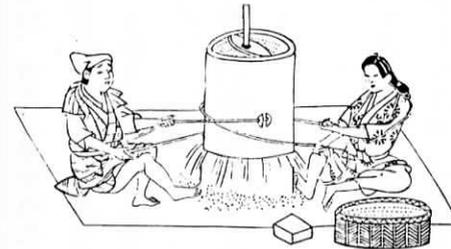
た。

竹製の扱箸にかわって、鉄製の櫛歯が作られたのが元禄時代（一七〇〇年ころ）で、千歯、千把といった。歯がたくさん並んでいるから、または、たちまち千束の稲が扱げることから呼び名で、千歯扱ぎまたは金扱ぎとも呼んでいた。竹製の扱箸に比べ、十倍の能率が上がったので急激に普及し、大正中期（一九二〇年ころ）に足踏式回転脱穀機が出現するまでよく使用された。

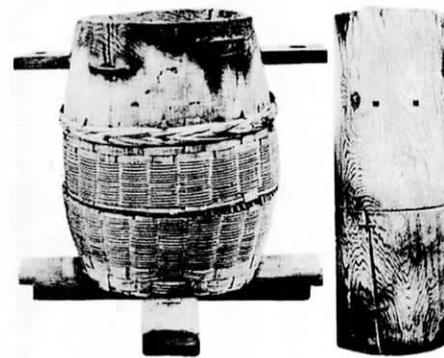
舂摺（もみすり）

舂殻を取り除く舂摺は、前述のように古くは杵と臼によって行われたが、平安時代ころから木摺臼が使われた。下臼に上臼を載せ上臼に引き綱をつけ、二人が向かい合って引き合うものであった。

江戸時代中期（一七二五年ころ）には土製の摺臼へと変わり普及した。



木摺臼による舂摺



左、土摺臼 右、木摺臼



千歯

たのである。

唐箕は元禄時代に出現した穀物の選別具で、上部の受箱に穀物を入れ羽根を回転させて風を送りながら穀物を落下させ風力選別する用具で、最近まで使用された。

万石筥は上部の受箱に米を入れ、木枠に網を張ったものを傾斜させ斜面の網目に流し、上米と悪米を選別する用具である。一度に万石も筥すことができるので万石筥の名が生まれた。

第二次世界大戦後の肥料・農薬の開発、農耕の機械化は目覚ましいものがあり、驚きの一語に尽きる。戦前の貧弱な農具と戦時中の資材不足に悩みながら多くの人手と日数を費やし、重労働に耐えてきた昔のことは、機械化された現在の農作業からみれば雲泥の差がある。改めて、郷土の先人達の労苦を偲びながら、近代化農業の恩恵と、食糧に対する感謝の気持ちを忘れないようにしたいものである。

2 麦 作

麦は人類最初の作物の一つともいわれ、栽培起源は縄文時代中期までさかのぼると考えられているが、遺跡からの検出例が多くなるのは古墳時代以降である。

種類は大別して大麦と小麦に分かれ、原産は西アジアで、中国を経て日本に伝来したと考えられている。鎌倉時代中期に、稲作の終わった後に麦を栽培する二毛作が始まった。米は過酷な年貢米として上納しなければならなかったが、裏作の麦は原則的に農民の取り分であった。このた

め麦は米食の補給食糧として、また味噌やしょうゆ等調味品の原料として、あるいは家畜の飼料として永く栽培されてきた。

整地播種（せいちはしゆ）

麦作は排水良好な乾田が適地であるため、稲の収穫が終わると十一月上旬には麦まきが始まる。刈り取った後の稲株を目安に六かなで一畝になるように、犁で六かなの中心に両側から土をかぶせかけて畝立てをする。

「かな」とは稲の株と株との間のことで、六かなとは六株分の幅のことをいう。一畝の幅は約一・二メートルになるが、現在は並木植が主流のため五株位が一畝となる。

大正時代までは、畝立てをした土を熊手で細かく砕き、さらにその上を牛馬を使って田植時の代かき馬鋤で碎土した。溝に落ちた土塊は古い空き俵を牛馬に引かせ、その俵に乗って土を細かくし、種まき後の覆土に利用できるように整地した。その後、馬鋤も改良されて回転馬鋤ができたが、昭和の初め飛行機馬鋤が出現して両翼二本の畝と一本の溝の碎土が一度にできるようになったので、整地作業は一段と省力化された。

碎土整地された畝には四〇センチメートル間隔で二条の浅いまき溝を作る。これをがんぎとい、これに麦種をまいて溝の土を堀り上げながら覆土した。麦種と共にさやえんどうをまいて、麦と併作することも多かった。

排水の良い田は平まき法が導入され、約七メートルごとに一本の排水溝を作り幅の広い畝立て

をした。溝の本数を少なく種まきの面積を広く確保する栽培法で、終戦後の食糧難時代に広く行われた。

肥培管理

種まきが終わり麦の発芽が始まると、株転がしといって発芽の邪魔になる稲株を除去する作業を行う。十二月に入ると第一回の中耕除草施肥をし、翌年二月に第二回目の中耕除草施肥をした。この中耕除草の省力化のため、畝の中央は熊手で打つが、畝の両すそは犁で溝にすき合わせておく除草法を行う家も多かった。この除草法も三月上旬までにはすき戻し、溝を堀上げながら倒伏防止の土寄せをした。

麦踏みや土入れは、寒さによる霜柱等のため根部の土が浮きあがったものを踏圧し、寒害から根を守るために行うものである。明治・大正時代はほとんどやらなかったが、昭和に入ってから盛んに行われるようになった。この作業も天候に左右されることが多く、中耕や施肥と共に時期を失することもしばしばであった。昔から「彼岸過ぎての麦の肥」というように、三月中旬までには追肥や倒伏防止の土寄せを完了するよう努めたのである。

大歳地区では麦作りの肥料にほとんどの農家が人糞尿を使用した。山口の町に近いため一般の民家や商家と汲み取り契約を交わし、盆や暮に野菜や米をもつて代償とした。また学校や刑務所、四十二連隊等は農家で組をつくり、価格入札で年間汲み取り契約をしたのである。麦肥としての人糞尿は、昭和三十年代初め化成肥料が一般に使用されるようになるまで貴重な自給肥料であった。

た。

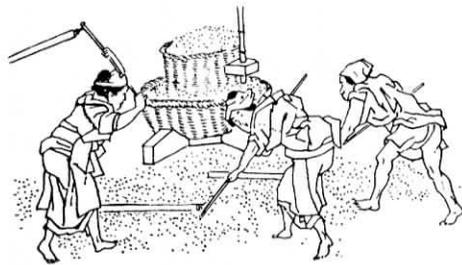
麦が熟れる前、苗代の準備にもまだ早く、麦刈りにも少し早いつかの間の農閑期に、新しく嫁いできたお嫁さんに、鯛または旬の魚を手土産に持たせ、一泊の里帰りをさせるならわしがあった。これを「麦熟らし」といい、お嫁さんに対するいたわりの休暇であり、何よりもうれしい里帰りの骨休みであった。こうすることで麦が早く熟れ、苗代や田植準備が速くできるといわれていた。

収穫

刈り取りは、稲刈り用の鋸鎌ではなく普通の薄鎌（草刈鎌ともいう）で刈り、二日くらい田で干した後、大束にして家に持ち帰り、千歯でこぎ落とした。

こいだ麦穂は、晴天の日に広く敷き詰めたむしろに広げて干し、昼過ぎの暑い日ざしの中、唐さおで打ちつけ脱穀した。これをふるいにかけて荒ごみを除き、さらに唐みによる風力選別で整粒に仕上げた。この脱穀作業を麦打ちといい、この季節を麦秋ともいう。

大正末期に人力による麦すり機が考案され、さらにこれに改良が加えられ、昭和初期には動力による麦すり機が出現し、作業能率は一段と向上した。



唐さによる麦打ち

戦後に自動脱穀機が開発され、麦こぎと脱穀が同時に行われるようになった。だが、食糧事情の好転とともに生産価格は安く割に合わなかったから、生産労働は現金収入のある他の労働へと移り、年を追って麦作は見られなくなった。

階級制度の始まった昔から、常に農民は虐げられた環境のなかで貧困な生活を余儀なくされた。麦でもいいから腹いっぱい食べたい、満腹感を味わいたい、みそ・しょうゆの原料や牛馬の飼料も確保したい、そんな自給自足の気概が収入に乏しい麦作りをさせていたのだと思われる。

飽食の現在から昔を振り返ってみれば、過去の苦しい農家の心情を察することが出来ると共に、豊かな現在の食生活のありがたさに感謝しなければならない。



二、村の年中行事

(一) 正月を迎える準備と正月行事

煤払い (すすはらい)

正月を迎えるにあたり、家の内外を清掃する行事で、今日では十二月二十四、五日から二十八日ごろまでに行われる。単なる衛生的な清掃というよりは、年神祭りの準備のための行事で、煤払いが終わり、三宝荒神の清めをしてから餅を搗くのが習わしであった。

餅つき

正月餅は、年末の二十五日ごろから搗く。二十九日に搗く餅を「クモチ」、三十一日に搗く餅を「一夜モチ」といって忌む。また、暦の巳(み)と午(うま)の日に大火をたくと火事になるという迷信から、この日は避ける風習がある。

暮れの餅搗きは、神仏・床の間に飾る鏡餅と正月に食べる餅を搗いた。鏡餅は、三方か盆に半紙を敷き、ウラジロ・ユズリ葉・昆布をはさみ、串柿・ダイダイを載せて飾る。現在は納屋の農機具に飾る家もある。

門松 (かどまつ)

一般には小さな枝松に竹・梅の小枝を添え、白紙で巻いて水引をかけ玄関の両脇につけた。昔は

門松を飾る家は少なく、立派な門松が飾られたのは小学校・役場・寺社に溝部酒場ぐら이었다った。
輪飾り

正月飾りは、藁わらを左縄にない、「の」の字の輪にしてウラジロ・ユズリ葉・ダイダイを添える。
玄関や勝手口など家の出入口、また、井戸・かまど・納屋・便所・駄屋（牛馬小屋）・臼・農具にも飾る。

鏡餅や正月飾りは、三十日まで飾るものとされ、三十一日は「一夜飾り」といって縁起をかつぎ、元日の朝飾る家もある。

初詣（はつもうで）

正月にはじめて社寺に参拝することをいう。除夜の鐘を聞いて氏神様に「一番参り」を競う人が多く、朝田神社には多くの参拝者があつた。

戦後は、氏神様より山口大神宮への参拝者が多くなつた。昭和三十年代になると、交通の便利もあつて津和野の太鼓谷稲荷・防府の松崎天満宮への参拝が多くなり、県外では九州の三社詣が増えている。また、山に登つて初日の出（ご来迎）を拝もうと、鳳ほう山登山・鴻こうの峯登山者が増え、レクレーションとしての意味合いも濃厚になってきている。

元日の食事

元日未明のうちに汲む水を若水（わかみず）といい、本来は年男が汲んで歳神様に供える風習があつた。現在では一家の主人または長男が汲むのが普通で、この男性の奉仕によって若水を神仏に

供え、雑煮をたいて祝膳を整え、一家そろつて年始のあいさつを交わし、食事をするものとされた。正月料理は、一年中で一番のご馳走が作られた。縁起のよい食材で、昆布（喜ぶ）・数の子（子孫繁栄）・黒豆（まめになる）・田作り（豊作）・海老（腰の曲がるまで長寿）・頭芋（出世）など。また、古代から神饌とされた大根・ゴボウ・サトイモや普段口にできなかったブリ・鮭などを使って、昆布巻き・煮しめ・焼きもの・なますなどを重箱に盛つた。元日には煮炊きしないものとされ、大晦日には夜おそくまでかかつて作り上げ、主婦は寝正月をした。

書初め 一月二日

新年になつて、はじめて毛筆で書や絵を書く行事をいう。正月二日に行われたが、最近の子供の行事となり、元日は休んでも二日からは勉強にいそしむものとされ、書初めを書いた。これは小学校での冬休みの宿題であつた。

サルオ打ち 一月四日

申緒（ざるお）とは、牛馬にひかせる犁うまの先の棒に横木をつける縄のことで、これを作るのが農家の仕事始めの行事となつていた。その後、庚申講の講組で庚申塔に供える申緒打ちが行われるようになった。現在でも、法満寺ではこの日当屋の家に集まり、青面金剛像の軸を掛け、五穀豊穡を祈つてサルオの注連縄を作つて飾りつけ、昼は当屋振舞いのご馳走がでる。

七草 一月七日

一月七日、初春の野で七草を摘み、七草粥ななぞうをたいて神仏に供え家族一同で食べる風習である。春

の七草は、せり・なずな・ごきよう（ハハコグサ）・はこべら（ハコベ）ほとけのぎ（カワラケナ）
すずな（カブ）・すずしろ（ダイコン）の七種で、邪気を払い万病を除くとされている。

この七草は正月料理に飽きがきたこともあり、軽い食事による胃休めともいわれている。昨今の
家庭では、せり・かぶ・大根など二、三種をいれた粥ですましている。

ドンド焼き 一月十五日

正月飾りを焼く行事である。地方によっては左儀長ともいい、県下で広く行われている。言い伝
えによると、正月飾り（カマド荒神の飾りは残す）を焼いた風にあたるとその年一年間は無病息災で
あり、書初めを焼いた灰が高く舞い上がると字が上手になるという。また残り灰で焼いた「モチ」
を食べると夏病みをしないともいわれている。

寒餅搗き 一月下旬

大寒に入ると、巳・午の日を避けて寒餅を搗く。去秋に収穫した米のなかの小米（ご飯として炊
けないもの）をもち米といっしょに搗き、コウリ餅（かき餅）や水餅用の丸餅にする。大寒の水で
洗った餅はおいしく、水餅は水を取り替えながら麦刈りのころまで保存がきいた。コウリ餅は一年
中保存がきき、間食（オチャ）や子供のオヤツとして親しまれている。

(二) 春から初夏にかけての行事

節分 二月三日

立春の前日で、平年は二月三日が節分にあたる。年の改まる日とする考えから、「トシノヨ」と
いって大晦日に似た行事をする。各家庭では「大きな年をとる」ことを願って鯨を食べ、また砂お
ろしといってコンニャクを食べる。鱈も欠かせなかった。

神社の境内には大火がたかれ、古いお札などを焼き、この火にあたると夏病みしないといわれて
いる。

家では屋敷神や便所にもお灯明をあげ、厄払いのため「鬼の豆」を撒く。この豆はホウロク（土
鍋）に大豆を入れ、ハナシバの枝でまぜながら炒る。ハナシバの臭気が目に見えない邪気を払うと
いうのである。炒った豆は一升枡にいれて神棚に供え、最初は「福は内、福は内」と室内に撒き、
最後に雨戸を開けて大声で「鬼は外、福は内」と外に向かって撒き戸を閉める。

撒かれた豆を年の数だけ食べると長生きをするといわれている。また、厄年の者はその豆を年の
数だけ火吹竹の中に入れ、道の四辻にこっそり捨てて、後を振り返らずに帰ると厄落としになると
もいわれ、昨今は紙に包んで捨てている。

立春 二月四日

節分の夜が明けると立春である。すべての農作業は、この日から数えて計画を立てる。たとえば、

「八十八夜の別れ霜」というように苗代仕立ては、立春から八十日目、田植えは百二十日目を目途に農作業をすすめた。

高倉荒神祭 二月二十八日

平川地区の高倉荒神は農業の神として近郷の人から尊崇され、大歳でも「今日は荒神様」といつて、農休して参拝する。

二月の祭には古式による「水ためし」の年占神事が行われ、今年の稲作の豊凶が書き出される。科学技術の発達した現今でも、この「水ためし」の発表を気にして参拝者が集中する。参道には各種の種苗・農道具・農機械・日用雑貨の露店が市をなしてにぎわう。平川地区に親戚のある者は、当然のように寄つてご馳走になるのである。

春の彼岸 三月中・下旬

昼夜の時間が同じになる春分の日を中日として、それぞれ前後各三日間（計七日間）をいう。三月十八日ごろが彼岸の入りになり、また、中日は「春分の日」（自然をたたえ、生物をいつくしむ）として、国民の祝日に制定されている。

この期間、寺院では彼岸会が行われ、各家庭ではおはぎやよもぎ餅をつくつて墓参りをする。彼岸の中日が先祖供養の日となつたのは、仏教の西方浄土説とこの日の日没が真西であることが結びついたためだという。

桃の節句 四月三日

雛祭（ひなまつり）という女兒のための行事で、古くは三月はじめの巳（み）の日に行われたので上巳の節句ともいつた。普通は三月三日であるが、ここでは月遅れの四月三日に祝う。

長女の生まれた家では、嫁の里から雛人形が届けられ、菱餅を搗いて祝う。雛飾りは三月一日ころから飾つたが、仕舞い遅れると成長して縁づくのが遅れるといつて、節句が過ぎると早く片付けるものとされている。

花祭り 四月八日

寺院では釈迦の誕生を祝い、季節の花で花御堂を作つて釈迦誕生仏を安置し、お参りの人は竹のひしゃくで甘茶を注ぎ礼拝供養する。嘉川の「花祭り」は月遅れの五月八日に行われ、下口（嘉川・小郡方面をいう）から来た嫁はこの日、「麦うらし」を兼ねて里帰りする。

八十八夜 五月上旬

立春から数えて八十八日目、新暦では五月一日ないし二日にあたる。農家はこのころを目途にして苗代を作り、豆などの種ものを播く。そしてこの日から昼寝をしても笑われぬといふ。

麦うらし 五月上旬

麦刈りが始まると農家では二季秋（麦秋）といつて最も忙しい時季となる。麦刈り・苗代作り・麦の調整・田植えと息つく暇もない。農家ではこの農繁期に備え、ちようど麦が熟れかかるころ、餅をつき鯛などの魚を買つてご馳走を作り、一日休んで一息つくのである。これを「麦うらし」といふ、若い嫁は土産を持って里帰りができた。

端午の節句 五月五日

本来、端午（たんご）とは月の初めの午の日をいうのであるが、旧暦五月五日を端午というようになった。現在は新暦の五月五日で、この日は祝日「こどもの日」である。

端午の節句は、一般に菖蒲・蓬を束ねて軒に上げて魔除けとし、ホテンドの葉で包んだ柏餅を作り、菖蒲湯をたてた。長男の生まれた家では、親類縁者を招いて祝ったが、嫁の里からは家紋入りの幟・吹流し・鯉のぼりなどが贈られた。鯉のぼりは四月中ごろから立てられ初夏の風物詩であったが、近年の宅地化で空地がなくなり、ベランダに立てる小さな鯉のぼりや室内に飾る武者人形が多くみられる。

シロミテ・泥落し 六月下旬

田植えが終わると、田の神を送って農機具を洗い、寿司やご馳走を作ってお互いの労苦に感謝したが、これを「シロミテ」とか「泥落し」といった。

シロミテとは、シロ（代田圃）がミテル（方言で、なくなる）で、田植えの終了を意味する。『風土注進案』（黒川村）の風俗の項にも「夏分 田植付一統相済、神楽と唱え一日休息」とあるように、昔から集落の一同が一日休んで田の神に感謝して宴を張り、互に祝い労を慰めあっていたのである。若嫁には「足いやし」といって里帰りをさせ、女・子供は湯田温泉に湯治に出かける家もあつた。

神楽の翌日、当屋は各家から半紙を預かって氏神様に詣で、「地神祭」の御幣を切ってもらい各

家庭に配り、各家では田の水口にこれを立てた。「神楽に宿かすな」との言い伝えに従って、その日のうちに田圃に立てている。

田道祭 七月下旬

御神幸ともいい、虫送りの行事である。稲につく害虫を追い払う神事で、田植の終わった土用の入りから、害虫の発生しやすい七月下旬に行われた。

朝田神社を出発したみこしは田圃道を通り、六か所のお旅所を回って帰っていた。戦時中は若者がいなくなつて中断、戦後復活したが担ぎ手がなく、軽トラックにみこしを積んでの巡行となつたが、車の交通量の増加等の事情からそれも途絶えて久しい。

平井の日吉神社では今も行われていて、同社の氏子である富田原地区には軽トラックでみこしが巡行してくる。

(三) 夏と盆の行事

七夕（たなばた） 七月七日

旧暦七月七日夜に行われた行事であるが、子供たちは新暦七月七日に笹竹を切ってもらい、短冊・色紙をつけて星を祭っている。昔は、女の子は機織りや裁縫の技芸上達を願って色糸を、男の子は字が上手になるようにと里芋の葉の露で墨をすり短冊に願いを書いて笹竹につるした。

山口の商店街では、月遅れの八月七日に七夕ちようちん祭りが行われる。数万個ともいわれる紅ちようちに火がともされ、まさに「火のトンネル」と呼ばれるにふさわしい風景である。

祇園さま 七月二十日〜二十七日

山口市内はじめ近郊をあげて最もにぎやかな祭りである。八坂神社から駅通りのお旅所まで、裸ん坊の運ぶ三基のみこしは勇壮であり、神幸に先立つ鷲の舞は祭りの圧巻。期間中、昔はサーカス・見世物小屋が立ち、露店も並んで盛況だった。

嘉川のおしゃか様や小郡の十七夜には客として呼ばれて行き、祇園やちようちん祭りには、下口（嘉川・小郡方面をいう）の親戚を招いてお客ごことをした。

盆（ぼん） 八月十三〜十六日

旧暦の七月十五日を中心に先祖の霊をまつる盂蘭盆会の一連の行事をいうが、今日では新暦で月遅れの八月に行われる。

八月七日を盆の入り（七日盆）といつて、墓の掃除をし、仏壇も仏具を磨くなど掃除して盆を迎える準備をする。新盆の家には、七日盆までに盆提灯を贈り盆礼に行く。

八月十三日の夕方、墓に精霊を迎えに行く。この日は「シヨローサマが来て」といって、仏壇にアカリをあげ迎え団子を供える。十三日から十五日は、ご先祖さまに粗相のないようにと精進し、仏壇には迎え団子に始まり、茄子・胡瓜・西瓜・ほおずき・ソーメン・盆菓子などを蓮の葉に乗せて供える。盆踊りもこの間に行われるが、精霊を慰めるための踊りも最近はレクレーション化した。

十六日の精霊送りは、精霊船を川に流して送る宗派もあるが、大方の家では、墓におまいりして送る。この日は閻魔王の縁日で、「地獄の釜の蓋もあく」「餓鬼の首もゆるる」といって羽目はずすことが多い。また、この日を「精進落し」ともいい、「盆の藪入り」でもある。

地藏祭り 八月二十四日

八月二十四日は地藏盆といわれ、地藏尊をまつりお接待をするところが多かった。講の者はお堂を清めたり、あるいは当屋の門先に祭壇を設けて野辺のお地藏さんを連れ帰ってお化粧をし、接待所を設けてお参りした人に赤飯やむすび、お菓子などのお接待をした。大歳地区内でも方々で行われていて、お接待のはしごをするのが子供たちの楽しみだったが、日中戦争ごろから食糧事情が悪くなつて自然と消えていった。

(四) 秋から冬にかけての行事

八朔（はつきく） 九月一日

八月朔日（一日）を略したもので、現在は九月一日をいう。夏田の苦勞も過ぎてようやく秋を迎えるにあたり、稲の実りを祈願する日として、仕事を休みスシをつけて前祝いをした。これからはヒルナカ（昼寝）をやめ、夜なべ仕事を始める節目の日でもある。

信心深い人は、小鯖の柵様にお参りした。

秋彼岸

九月二十三日ごろ

春の彼岸と同様、ヒガン団子やオハギを作つて仏に供え、墓参りをする。彼岸の中日（彼岸は秋分の前後各三日間、計七日間）は、秋分にあたり、九月二十三日ごろである。この秋分は、戦後「秋分の日」（祖先をうやまい、なくなった人々をしのぶ。）として国民の祝日となった。

亥の子

旧曆十月の亥の日

旧曆十月の亥の日は年によって二〜三回あり、たいていは初亥の日に餅を搗いて祝つた。そうすると万病を払い無病息災で、また子宝を授かるともいうのである。中の亥の日―二番亥の子に炬燵をだすのが習わしで、この日に出すと火事にならないという。

朝田神社の注連縄作り

十一月月上旬

秋祭りを前に神社の拝殿、鳥居の注連縄を新調するため、各町内の氏子によって注連縄作りが行われる。拝殿と南の鳥居は高島、東側鳥居は下矢原、一の鳥居と二の鳥居はその他の町内が交替で分担している。

朝田神社秋祭り

十一月十八・十九日

秋の収穫を感謝する祭りで、山口近辺では最も遅く行われる秋祭りである。明治四十二年、大歳村内の七社がここに合祀された日を記念してこの日となった。戦前は、小学校も十九日が休校となり、午前に行われる神事に全員で参列して直会に「錢せんべい」をもらった。午後は小使銭をもらつてお宮に行き、一日中遊んだという。

おとりこし

十二月

月初めから二十日ごろに、浄土真宗門徒の家々では「お取越し」といって、親鸞忌の法要を営む習わしがある。つまり、一月の法恩講を前年に取越しで行うわけで、僧侶が檀家を回つて仏事を行う。

冬至

十二月二十二日ごろ

二十二日ごろの「冬至」は、昼の最も短い日で、寒気も一段と厳しくなるのである。この日に、レンコン・キンカン・ミカン・コンニャク・ナンキン（かぼちゃ）を食べるとよいとされている。「ん」（運）がつくのである。また、カボチャを食べると中風・脚気にならないとか、ゆず湯に入ると風邪をひかないといわれている。

大晦日（オーツゴモ）

十二月三十一日

一年の最後の日（大晦日）は三十一日の夜のことで、正月の準備をすべて終ると、一家全員が集まって最後の食事をする。

このとき、来年がよく見えるようにハス（蓮）を食べ、良い年をトリコム（取り込む）ために鳥肉を食べ、大きないい年をとるために鯨を食べる、などといわれている。年越しの「ツゴモソバ」も必ず食べる。

この大晦日は、一晩中起きていて元旦を迎えるものとされていた。

三、暮らしの中の言葉（方言）

ここにあげる言葉は、必ずしも大歳地区のみとは限らず、山口市（山口市を中心とした周辺地域）内で一般的に使われてきた方言を列挙したものである。私たちが子供のころから使ってきた言葉、古老から聞いた言葉、また必ずしも方言というわけではないが、昔から使われた言葉で時代の推移によってあまり使われなくなった言葉なども含まれている。

地方の歴史・地理・風習などによって生まれた地方語も、時代の変遷、交際範囲の拡大などによって入りまじり、的確にこれが大歳地区の方言であると区別することは難しいが、現時点での「大歳ことば」を記録にとどめ、後日の参考に残したいと思う。

| | |
|----|-----|
| 方言 | 共通語 |
|----|-----|

| | | | | |
|---|--------|-------------------------|-------|---------|
| あ | あがり | 上がり <small>かま</small> 框 | あしのはら | 足の裏 |
| | あさつばら | 早朝 | あくどー | いたずら |
| | あてつぼう | あて推量 | あんた | あなた |
| | あねーこねー | あれこれ | い | 一緒 |
| | あのそ | あれ | いっこ | からからに乾く |
| | | | いらく | 余計なこと |
| | | | いらんこと | |

| | | | |
|----------|-----------|-------|---|
| いろめ | 顔色 | えらい | 疲れた |
| いきしな | 行く途中 | えーぐあい | 好都合 |
| いにしな | 帰る途中 | えーきび | いい気味 |
| いきつきばったり | 行き当たりばったり | えんか | 茶を焙 <small>ほ</small> じたり、煎 <small>い</small> じたりする香り |
| いきめーいく | 効果あり | | |

| | | | | |
|---|--------|------------|--------|----------|
| う | うぐる | 穴をあける | おいでませ | いらつしやいませ |
| | うずく | 鈍痛 | おおごと | 大変 |
| | うっさらぼう | 髪を振り乱し | おえんこと | 役に立たない |
| | うつつらかす | ひどく散らかしたさま | 大目玉 | ひどく叱られる |
| | うむす | 蒸し暑い・蒸す | おきだち | 起きた直後 |
| | うるい | 慈雨 | おげんじよう | 形式的・不熱心 |
| | うら | 尖端 | おこといい | ご多忙 |
| | うちぶり | 激しく降る雨 | おちゃ | 間食 |
| | え | | おもやい | 共同 |

| | | | |
|---------|------|-----|----------|
| えいやらやつと | ようやく | かいさ | まるで・わずかな |
| ええころ | いい加減 | か | |

| | | | |
|--------|----------|--------|------------|
| かぐる | ひっかく | きもやき | 不孝者 |
| かけりごう | かけくらべ | きんかいも | じゃがいも(馬鈴薯) |
| かど | 家の前庭 | きもすけ | 大胆な人 |
| がっそう | 振り乱した髪 | く | |
| かばち | おしゃべり | くえる | くずれる |
| かんばれ | しもやけ | くいけ | 食欲 |
| かんびよう | 切干大根 | くすばいい | こそばゆい |
| がたがくる | こわれかかる | くちなわ | 蛇 |
| かたかた | 左右不揃い | くれさん | ください |
| かわち | 宅地 | くろじに | 皮下出血 |
| き | | くどろ | 物の屑 |
| きいきかしい | 気を利かせなさい | くどん | 無駄 |
| きさん | 来なさい | け | |
| きしゃない | 汚い | けえど | けれど |
| きすい | 剣のある人 | けたいが悪い | 腹が立って気分が悪い |
| ぎなる | 気どる | けんけんたび | 片足跳び |
| きびる | 物を結ぶ | けつらかす | 蹴散らす |

| | | | |
|---------|--------------|----------|-----------|
| けぶたい | 煙たい | さでこむ | かき集め押し込む |
| けない | あつけない・長持ちしない | さばけん | 思いの如くならない |
| こ | | さくい | もろい |
| こうこう | 沢あん | ざいた | 床板 |
| こうへい | 小生意気 | さかつんぶり | 真ツさかさま |
| こうがすく | 腹が立つ | さくまう | 処理する |
| こううな | ぼんやり | ざっぱ | 粗雑 |
| こうと | ぶつぶつ不平をいう | さんじゅうばらい | 後は知らない |
| ごしようが悪い | のこと | し | |
| ごすい | 可哀想・あと味が悪い | しあわした | 助かった |
| ごっぼう | 小利口な | しいさい | しなさい |
| こねえな | 大層 | ししら寒い | 肌寒い |
| こりる | こな | しまあかす | 失敗する |
| さ | 閉口した | しまう | 納める・片づける |
| さいぜん | 先刻 | しょうことなし | 仕方が無い |
| さかし | さかさま | しゃんしゃん | 早く早く |
| | | じゅうがええ | 便利がよい |

じらもの
じるい
しろしい
じわっと
す
すい
すい
すい
すいたれ
すいばり
すどい
すつとんきよう
すばぬける
すかをくう
すえる

きらわれもの
ぬかるみ
そうぞうしい
おもむろに
すっぱい
酔しようゆ
食いやしい
手足にささった小さな棘トゲ
すばしこい
慌て者
抜け落ちる
だまされる
腐る

せく
せく
せぐ
せせろしい
せる
ぜんき
せんない
そ
そういね
そぐう
そっち
そびく
それしゃ

腹が痛い
急ぐ
狭い所に多く集まる
騒々しい
恨んで横取りする
強情
苦しく情けない
そうよ
配合(釣り合い)のよいこ
と
そちら
引きずる
それぞれ特徴のある特技を
持った人
そつと
そこかしこ

せいがない
せい
せ
せい

身長
張り合いがない

そろつと
そうこくら

そこかしこ

そつ
それべくそーろう
た
たう(とう)かね
たえがたい

無駄
それつきり

ちよろまかす
ちんじに
血がこい
ちこうきんだい
ちんちくりん

ごまかす
粉々に
近親者
最近

たなげる
だらしい
だり
たんぼ
たわん
ち
ちばける
ちゆうに
ちよぼつと

物と物へ差し渡す
だるい
疲れ
水溜り
綱(紐)等がもう一方へ届かない
あまえる
語の上につける肯定詞
ほんの少し

ついで
つうつうばあばあ
つくなむ
つずまるところ
つづ
つどい
つなぐ
つらはり
て
できあい
てご

一度も
浪費すること
しゃがむ
つまり、結局
唾液だ
差し支え
集める(集金する)
腕白

有難く恐縮した時に使う語・
気の毒
ね
綱(紐)等が一方へ届くか

有難く恐縮した時に使う語・
気の毒
ね
綱(紐)等が一方へ届くか

身長又は衣服の丈が短い

身長又は衣服の丈が短い

あまえる
語の上につける肯定詞
ほんの少し

ありあわせ
手伝い

てぶらかす そのまま放っておく

てぶら 何も持たずに

てれいぐれい ぶらぶら怠ける

でんきな 一途な

てんばやき 口を出しすぎる

てんでに 各自

と

どうしんする 同行する

どうでも どっちでも

どく 退く

とくう 仲良く

どだい 全く

どびく ずるずる地面を引きずる

どひようしもない 非常に・甚だしい

とめる 埋める

な

なおす 収める・片づける・修理す

る

よこすわり

時間を無駄にする

何をしていますか

なんたつて

何かね

いくらですか

悲しがる

けちんぼ

麴こも又は堆肥等を発酵させる

幼児が眠気がきた時ぐずる

様子

さっぱりしてない

丁寧ていねい

はじめから

ねば

真綿・蜘蛛の巣

ねじらかす

斜めにする

ねじられる

餅等食べた後の胸やけ

ねぶる

なめる

の

のーくれ

なまけもの

のうなる

なくなる

のぞける

差し出す

のどまめ

喉ぼとけ

のける

除く

のどく

覗き見する

のせん

かなわぬ

のーがわるい

頭が痛い

は

はがうく

歯ぐきがはれる

はかす

売り切る

はぐる

めくる

はせる

物を間にはさむ

はちわれる

亀裂する

はりこむ

精を出す

はなえる

始める

早歌をうたう

早合点する

ひ

びいたれ

泣き虫

ひこじる

引きずる

ひじる

ゆがむ

ひつえる

つぶれる

びつたれ

不潔もの

ひどう

はなはだしい

ひつつく

くつつく

ひんず

余分・余計

ふ

ふいきん

布巾ふきん

ふうたれ

なりふり

| | | | |
|--------|-----------|----------|-------------|
| ふが悪い | 運が悪い | ほうむし | かめむし |
| ふくろびる | ほころびる | ほぐる | 牛や山羊が角でつくこと |
| ふする | けむる | ほげる | 焼き物等が欠ける |
| ぶつとばして | 大急ぎで | ほろける | 落ちる |
| ふとる | 成長する | ほとばかす | 水にふやかす |
| ふやぐ | 乾く | ま | |
| へ | | 前がうちがわらん | やりくりがつかない |
| べしおる | 力にまかせて折る | まう | 草木が立がれる |
| へじゃから | それだから | まくりかける | 責任を他人に転嫁する |
| へしゃげる | 押し潰れる | まける | 皮膚がかぶれる |
| へたら | そしたら | まじつともせん | 少しも眠らない |
| へたばる | 頓挫する | まどう | 弁償する |
| へち | 服等のぼたん | まぶる | 粉等をまぶすこと |
| へばりつく | くつついて離れない | み | |
| ほ | | みしる | むしる |
| ほうとくない | 汚い | みせびらかす | 見せつける |
| ぼうぼら | かぼちゃ | みたす | 物がなくなること |

| | | | |
|---------|--------------|--------|--------------|
| みんなし | みなさん | めんどろない | みつともない |
| む | | も | |
| むす | 蒸し暑い | もとうらん | ぐずぐずしてはかどらない |
| むさい | 長持ちする | ももぐる | もみくしやにする |
| むしように | 一途に | ももたぶら | 太腿 |
| むかつく | 腹が立つ | もやい | 共同 |
| むくれる | 腹を立てる | もえさし | 燃え残り |
| むきつけを言う | 他人の非を面罵する | もと | 地面 |
| むしように | むやみに | ものいい | 言葉ずかい |
| むねがあがった | 事が終わった | ものまえ | 祝儀事の直前 |
| め | | もよう | 空の様子 |
| めーめ | 自分が | もどりしな | 帰る途中 |
| めご | 茶碗等を入れる籠 | もてる | 保存できる |
| めくつさり | ある物を見つげなかつたり | や | |
| | した時に | やし | ずるい |
| めじな | 目つき | やだれ | 軒下 |
| めのかたき | ことごとくに反対する | やといど | 仕事にやとう人 |

やねこい

性質のねばっこい人・困難

よくどうがみ

欲深い人

やれそら

な

よばれる

ご馳走になる

やれに

すぐに
たくさんに
どうにもならず困ったとき

よぼう

容器からあふれる

やんくも

しつこく

よっぼてー

夜中

やつぱし

やはり

よっぼど

余程

やめちよく

やめておきます

り

理屈をこねる

ゆ

ゆつくりと

れ

理屈を言う

ゆうな

ゆつくりと

れんげ

すりこぎ

ゆんや・ゆんべ

昨晚

ろ

平坦

ゆーさり

夕方

ろく

普通でない

ゆーなべ

夜なべ

ろくでなし

思うようにいかない

よ

濡れたり・汚い物に触れた

ろくつとーな

でたらめを言う

ようさけない

ときの感じ

ことをいわない

でたらめを言う

ようせん

よく出来ない

ことをいわない

でたらめを言う

わ

脇の下

わやく

無茶

わきのこ

脇の下

わやーになる

駄目になる

わきやあわからん

訳が解からん

わらくた

藪くず

わけ

食べ残し

わるさ坊主

いたずらな子供

特殊な修飾的語

ゝありましたの

ゝございました。「ご苦労でありましたの」(ご苦労でございましたね)

ゝいや

ゝなさい。「やめいや」(やめなさい)

ゝかいね

ゝかね。「在宅かいね」(在宅かね)

ゝきやいの

ゝかねえ。「本当きやいの」(本当かいの)

ゝけえね

ゝからね。「帰るけえね」(帰るからね)

ゝござります

ゝございます。「寒うござります」(寒うございます)

ゝしいさい

ゝしなさい。「早くしいさい」(早くしなさい)

ゝしよる

ゝしている。「勉強しよる」(勉強している)

ゝすりやあいいけど

ゝすればいいけど。「合格すりやあいいけど」(合格すればいいけど)

ゝせんにやー

ゝしなくては。「手伝いせんにやー」(手伝いしなくては)

ゝそいや

ゝするのです。「勉強するそいや」(勉強するのです)

