

# 第三章 民具からみる暮らし

## 第一節 古写真と着物類からみる衣生活

### 衣類と格

昔の衣生活をモノから調べることは難しい。特に普段着や作業着は、着なくなると別のものに仕立てたり、処分されたりすることが多いためである。たとえ残っていても人前にはなかなか出てこない。その点、古写真にはその時代の服装が切り取られている。ここでは古写真を紹介しながら、服装を読み取ってみたい。

服装は、正装・準正装・よそ行き着（町着とも）・普段着・作業着などに分けられる。よそ行き着や普段着に至っては、着る人の年齢や流行なども加わり一様ではない。そして、時代とともに少しずつ変化している。

### 渡り初めの正装

写真3-1は、昭和二六年（一九五二）の長貫ながぬきにおける釜口橋開通式で三夫婦が正装で渡り初めをしたときの記念写真である。渡り初めとは、橋や道路などの完成式において、その地域の三代続く夫婦が先頭に立って最初に渡る儀礼である。写真は年配の祖父母を中央に配置し、向かって左の夫婦が父母、右側の夫婦が若夫婦であるうか。

祖父は紋付もんつきの羽織はかまに袴はかま、杖を持つ。祖母は色無地の着物に無地の帯、被り物はおそらく赤の頭巾であろう。長寿の祝いに贈られる頭巾は祖母の特別なはからいであったか。夫婦とも白足袋に桐の下駄げた



写真3-1 渡り初めでの正装

を履いている。

息子夫婦からは、男性は洋装になる。父は黒のモーニング・ベスト・ワイシャツ・ネクタイ・スラックス姿に被り物は黒フェルトのボーラー・ハットで革靴を履く。母は、黒無地の着物に柄織りの帯、白足袋に草履を履く。

若夫婦は、息子は父と同様の服装に革靴、嫁は紋付の黒留袖に帯、白足袋に畳付きの下駄を履いている。おめでたい場面での晴ればれしい服装となっている。

### 出征記念の服装

次の写真3-2は、出征する男性を送る家族の記念写真である。自宅前で軍服姿の若者と家族が整列したところを撮影したもので、飼い牛も家族の一員として扱われているのが興味深い。

この時の服装は、普段着に近いが、女性たちは少し整った服装である。軍服姿の若者の向かって右側に祖母と父母が立ち、前列の女兒たちと後列向かって左側の女性二人は姉妹だろうか。

おおよその年代しかわからないが、祖母は絹地の羽織と長着、母も絹地の袂のある長着と帯、そして二人とも白足袋に細身の桐の下駄を履いている。祖母は白髪を後ろでまとめ、母は鬘を結っている。父は上体は国防服のようだが下体は仕事着の股引をはいており、裸足でしかも腿の丈まで水に浸かっていた様子である。農耕用の鞍を取り付けた牛の手綱を持っていることから、田んぼで代掻きなどの作業をしている途中に呼ばれ、慌てて上がってきたのではないだろうか。

一方、子どもたちは前列向かって右側から小さい順に膝丈の着物にエプロン（よだれ掛け）をつけ、足元は裸足に下駄を履いているが、サイズが少し大きいようである。一番目の女兒はワンピースで、



写真 3-2 出征を祝う家族写真

裸足にズック靴を履いている。前列二人の制服姿の女兒たちは尋常高等小学校くらいであろうか。セーラー服に共に裸足で下駄・紐つきのズック靴を履いている。後列左側二人の若い女性は袂のあるよそ行き着を着用し、白足袋に桐の下駄である。中央の若者は、軍服、巻脚絆まきぞり（ゲートル）、革の紐靴に旧日本陸軍の制帽を被っている。

### 商家の服装 池谷家の寄贈資料から

令和三年（二〇二一）に東町の池谷家が屋敷の土蔵内の生活用具を富士宮市に寄贈された。寄贈品は総件数二八〇件あり、最も多い食器類の次に、衣類に関わるものが着物や履物を含め八五件で約三割を占める。以下、商家で着用された衣類を紹介する。

### 婚礼の衣装

婚礼で新婦が着る打掛うちかけがある。縁起のよい鶴の刺繍ししゅうが施された羽二重はたえの豪華な着物である（写真3・3・4）。新郎（親あるいは仲人なこうど）も）の服装として、紋付の長着や羽織はねおり（写真3・5）、縞織しまおり（仙台平せんだいひら）の袴はかま（写真3・6）がある。

### 接客の衣装

衣類の寄贈品のほとんどは男物で、商いに関わる商談や接客などに着たであろう羽織はねおり（写真3・7）や長着ながぎ（写真3・8）など、黒色を基調とした着物が多い。冬の衿あわの袖そでや、夏の単衣ひとえの縞ろの羽織はねおりや長着ながぎが何枚かある。これらはよそ行き着にあたり、現代ではスーツなどに匹敵する。

### 綿入着物

冬に室内で着る綿入れの着物もある。男物は丹前どぜんともいう（写真



写真 3-7 男物羽織



写真 3-5 男物紋付羽織



写真 3-3 打掛



写真 3-8 男物単衣長着



写真 3-6 袴



写真 3-4 打掛

3-9)。女物には袂を船底のように丸くした元禄袖げんろくそでに仕立てた綿入着物がある。女物の着物は必ず脇をあけて仕立てるが、それを身八つ口という(写真3-10)。

### 子どもの着物

子どもは七歳までは着物に直接紐を縫いつけて結ぶ着方をする(写真3-11)。袖先をすばめた着物は一〇歳を越えるくらいの年齢の子どもの着るものである(写真3-12)。どちらも男児が着る着物で袖先をすばめて動きやすくしている。

### 履物

履物は、多種の下駄類がある。男物には桐下駄のほかたなごせに畳表たたみつきの下駄(写真3-13)・ゴム底を裏に縫い付けた草履(写真3-14)がある。女物にはポックリ(写真3-15)・足駄あしだ(写真3-16)などがある。また、ズックと呼ばれた厚手木綿製の靴も多種ある。これらはゴム底が出始めた第二次世界大戦後の昭和時代に履いたものと思われる。写真3-17は子ども用の運動靴である。地下足袋なども改良途中の昭和時代のもものが複数ある。



写真 3-13 畳表の下駄



写真 3-14 ゴム底草履



写真 3-15 ポックリ



写真 3-16 差歯の足駄



写真 3-17 子どもの運動靴



写真 3-11 子どもの紐付着物



写真 3-9 男物綿入着物



写真 3-12 子どもの着物



写真 3-10 女物綿入着物

## 第二節 ケとハレの食 ― 日常の食から行事食まで ―

### ハレ（晴れ）とケ（褻）

一年の生活において、年中行事・冠婚葬祭などの日常ではない特別な節目のことをハレ（晴れ）という。この日は普段とは違うものを飲食したり、改めて身なりを整えたりすることが伝統として行われてきた。それに対し、日々過ごす日常のことをケ（褻）という。富士宮市域では日常に、また節供や節目の日にどのような食事が作られ、継承されてきたのだろうか。本節では、日常の食、行事の食の順に、五人の方々に聞いた食生活を紹介する。

過去の日常の食として、猪之頭いのかちの佐野まりこ氏（大正一五年生）からは昭和初期の、内房うつぶさの望月志津子氏・望月弘子氏（ともに昭和一二年生）からは第二次世界大戦後から昭和四〇年代の、そして杉田の上杉光子氏（昭和一六年生）からは昭和三〇〜五〇年代の食事情を聞き時系列にまとめた。

### 猪之頭のかつての主食

普段はムギ（大麦）やヒエに、米を混ぜて炊いた。ヒエは粒が小さかったが「香ばしもん」として好む人もあった。まりこ氏もムギよりヒエを好んだ。ムギは水車に設置した臼でついて皮を剥むき、前日に一度ゆでてから、翌朝に米と一緒に炊いた。ご飯にサツマイモを混ぜて食べたこともした。

猪之頭では戦後になるまで稲作ができなかったため、米は大宮のまちへ出かけて行って買った。猪之頭からは五里（二〇km）の道のりである。馬力に炭や小薪をつけて売りに行く人は換金して米を買えたが、そうでない人は米をたくさん買えなかった。

猪之頭では、ヒエ・ムギ（大麦・小麦）、カラッピエ（唐稗）・ア

ズキ・モロコシ・アワなどを作った。カラッピエはアワのような茶色の粒の雑穀で、粉を団子にして食べたが、当時は砂糖などの甘味はないので塩味で食べた。これらカラッピエやモロコシの団子はヒジロ（囲いり炉裏）に鉄器を置いて焼いておく。モロコシの団子は香ばしくて美味しいので、子どものころは学校から帰ってきて食べるのが楽しみだった。

### 内房の一日の食事

農家では体を使う仕事が多いので、一日四回食べた。六時にアサメシ、一〇〜一一時にヒルメシ、午後二〜三時にヨウジャを食べ、ヨウジャのあとは、夕方六〜七時にユウハンを食べた。

一般家庭では、アサメシ・ヒルメシのあと、四〜五時にヨウジャだった。だいたい朝にその日の飯を一度に炊いた。大麦と米を炊くと、比重の軽い麦が上にくるので、麦をすくって下の米を弁当に充てた。

### 内房の終戦後の食糧事情

戦後間もない昭和二二年（一九四七）ころは、食糧難のために配給があったり食糧切符が出されたりしていた。

主食の米の食いつ延せんばしには、米少々と大麦に大根を入れて炊きこむ飯を作った。大根は千六本せんろっぽんに切り、葉も刻んで入れた。当時、調味料は塩くらいしかなかった。今思うとオジヤのまじいようなものを食べていた。

すいとんはユウハンに作った。小松菜・大根・人参・ゴボウ・里芋などを煮て、そこに練った小麦粉を落とすが、ダシがなかった。

みりんや酒・醤油などの調味料もないので、とても美味しいとはいえなかった。

副食は、常時おかずにないので、漬物でもないとならぬ飯が食べられない。そこで、漬物はよく作った。大根・山東白菜（大陸から移入された玉にならない白菜）・玉菜を漬物にしたり、大根を甘酢漬けにしたりした。沢庵は長期保存できるように冬場に塩をきつくして漬けた。これが四、五月になると餛飩色に色づいたものだった。梅干しは、梅一升到塩三〜四合ほどの塩で漬けた（現在では二合程度が目安）。また、自家ではスイコキ（イタドリ）をすっぱい漬物にして食べたが、小学生のころは、春先になるとスイコキが土手に芽吹いてくるので、塩を持って土手に行き、みるい（やわらかい）茎を折っては塩をつけて生で食べた。卵は高価で病気のときくらいしか食べられなかった。

物日（行事のある日）にはウサギ・鶏などを締めて味ご飯（醤油を入れる炊き込みご飯）にして食べたほか、牛・馬が病気や怪我で死ぬと杉林の中で解体をして肉を分け合ったりもした。ゴウジと呼ばれる屠殺場があり、ブリキのバケツに包丁を持って集まった。牛や馬の肉は、野菜を入れ生姜を効かせた筑前煮にした。スズメは、カスミ網を仕掛けて捕獲し、羽をむしって醤油をつけて焼いて食べた。マムシ・シマヘビ・ヤマカガシ・ウナギ・ナマズはタレをつけて焼いて食べた。

## 魚の行商

昭和二六、七年（一九五二、三）ころは、内房にも魚の行商が一日おきに来た。その行商からバケツ一杯のサンマを買ったことがあった。蒲原・由比方面からオート三輪で来て、削り節やカツオの塩辛も量り売りで販売した。そのスタイルは昭和四〇〜四五（一九六五

〜七〇）ころまでで、その後、軽トラックになり、さらに冷凍車で来るようになる。生の刺身も売られるようになったが、生マグロはなかった。

地元の商店では、行商から仕入れた魚を加工してハンペン（ハンペン）を販売した。魚の頭と尾を除いて擦り身にしたものに人參・切り昆布を入れ、うどん粉をつなぎにして練るとお椀の蓋ですくつてゆで上げた。

イルカやクジラも売りに来た。イルカはゴボウ・人參に古根生姜を入れ、味噌煮にしたり、頭部の脂をとり野菜と炒めたりして食べた。また、生のクジラ肉はニンニク醤油で食べた。

## 葬式の食

内房で葬式があると、葬儀の出席者には食事を出した。町内の女衆が集会所で調理・配膳をして、七〇人くらいずつ入れ替わりで食事をとってもらった。食材は、葬式用を使うのであれば、どこの畑の野菜を採ってもよいことになっていた。

料理のメニューは、白米のご飯に、オゲンチャン（けんちん煮）のほか、大きく切った豆腐とネギの味噌汁、キンピラゴボウ、なます、ネギのぬた、甘いガンモドキなどを用意した。また、夏はネギを載せたやつこ豆腐をつけた。昭和四〇年代になると、次第に料理屋に魚の煮つけや刺身の仕出しを頼むようになった。甘いガンモドキは仕出しの注文が始まってからは出されなくなった。

このような場では、年上の人から「人寄せのときには（見栄えよく）具を大きく切れ」「人寄せのときの酢の物は酢をきつくしろ」など、教わることも多かった。酢をきつくするのは食べるまでに時間があくので、酢が飛んでしまうからである。

参列者分の飯を用意するのに、夏は洗った米をザルにあげておくといったもので、水に浸しておく。また、「湯炊き」といって、風呂

の湯くらいの水溫から米を炊くと美味しくはないが早く炊けた。餅を蒸かすときにも、普通はもち米を一晩水に浸けておくが、間に合わない、研がずに湯に浸ける。三時間ほどおいて蒸かすと餅につくことができた。

## 杉田での一日の食事

杉田での昭和三〇〜五〇年にかけての食生活は、次のとおりである。主婦は、朝五〜六時ころに起床し、当時は一升炊きのガス釜で毎朝一升の飯を炊いた。主食は大麦と米で、その配合は麦の方が多かった。朝ご飯をすませると山に農作業に行く。一〇時過ぎにお茶を飲み、正午前に昼ご飯となる。午後は三時のお茶があり、夕飯には必ず蕎麦かうどんを作った。蕎麦・うどんはこねて小さくまとめ、それを製麵機にかけた。のし棒・のし板で切る時代から製麵機の登場で手軽に麵を打つことができ、手間が軽減された。

上杉家は多い時で一人の家族がいた。朝は、まずは夫や妹、弟の弁当づくりがある。「すくい飯」といい、麦を一回煮て、煮えるとその中央に白米を入れてもう一度炊く。それが炊き上がると、麦をとんのけて（どけて）白米だけを弁当に詰めた。麦が炊けるときの独特の香りは、子を身ごもりつわりになったときには辛かった。味噌汁は、ジャガイモ・大根・キャベツ・白菜・ナス・里芋・菜っ葉などを身（具）にした。漬物は、沢庵や白菜漬けを出した。昼ご飯は皆で朝の残りの飯を食べた。お茶漬けにもした。夕ご飯には、ほうとうといって、野菜を煮て醤油で味付けしたつゆにうどんを入れて煮たものをよく作った。人参を刻んで醤油を入れた味付けご飯も作った。子安さんなどの祭りには、寿司を作った。

おかずには、じゃがいもと玉ねぎを煮たり、野菜を油炒めにした。だしこ（鰹節の粉）をかけたたりした。

当時、卵や肉は高価でなかなか買えなかった。家の下のたばこ屋で卵・ソーセージ・ハムなどを販売していたので、特別な日の料理には、それを買うに行つて出すこともあった。あるとき、主人の妹が恋人を連れてくるというので、うちでは普段食べない卵焼きと太いソーセージなどを出してもてなした。

三時のお茶の時間には、ヤキモチ・ユデモチ・お汁粉などを作った。ヤキモチは、うどん粉にシソと少しの砂糖を入れてフライパンで焼いたもので、ユデモチは、うどん粉をこねてゆでて熱湯にくぐらせ、浮いてくると上げて、醤油に砂糖を混ぜたタレで食べた。お汁粉は自家で小豆が採れたときに作った。材料の小麦粉は、小泉に製麵屋があったので、小麦と挽き賃を渡して粉にしてもらった。

## 一年の行事食

行事食は、下原の馬飼野計子氏（昭和二七年生）からの聞き書きで、現在作られている料理を紹介する。これら大半は大おばあさん（義理の祖母）から受け継いだものという。なお、本節はテーマを食に絞っているので生業にまつわる一年の行事は、第一編第一章第五節を参照されたい。

### 正月の行事食（年末から二月一日まで）

師走二八日は朝から餅つきをする日である。「おはとう」といって一升で作る大型の鏡餅（お供え）一組と、神様用の小さなもの（直径四〜五cm）を二〇組程作り、山の神・道祖神・稲荷社や神棚などに供える。あとは白い伸し餅（角餅）、餡を入れた丸いあんころ餅や豆餅を作る。豆餅にはアオサノリ・砕いた落花生・砂糖を入れてつく（写真3-18）。ちなみに、二九日はクンチモチ（九日餅）といい、「苦餅」にもつながるので餅はつかない。

大晦日のことをオモッセという。年取りの晩（大晦日の夜）のご飯には一升の白米を炊き、シヤケ（焼魚）も必ず焼く。オモッセのご飯は家族で食べるという。年越し蕎麦も食べる。

年が明けると、年末に盆の上で丸く仕立てた一升のおはとうを、檀那寺である本源寺に年始の挨拶とともに納めに行く。これは檀家総代としての務めで、戸主・長男・孫と三代でお参りする。

正月三が日は、おせち料理・なます・雑煮とともにあんころ餅や豆餅をいただく。雑煮は、大根と京菜を醤油仕立てにした汁に白い角餅を入れて煮る（写真3-19左）。食べる間にカツブシ（削った鰹節）とアオサノリを混ぜたものをかける。アオサノリは、もとは川海苔だったかもしれないという。この雑煮の餅は、正月三が日の朝は門松の台木の木口の上にもあげる（写真3-21）。

雑煮の餅は、市域では焼いて入れる家と焼かずに煮る家とがある。全国的にみると、西日本は丸餅を煮る地域であり、東日本は角餅を焼いてから入れる傾向があるといわれているが、中部日本である富士宮市周辺は、東西両方の作りかたが混在する地域である。実家の母や祖母、嫁ぎ先の姑がどこの出身であるか、あるいは嫁ぎ先の家風を受け継ぐ人や、実家で食べてきたものを作る人がいて、地域の文化や情報も簡単に受け取れる昨今は、折衷化が進んでいるのが現状である。

なますは、大根・人参を短冊に切り、酢で和えた後、ユズを刻んで入れ、赤いチョロギを添えている（写真3-19右）。チョロギはシソ科の多年草の塊茎部分を赤い色粉で紅生姜のように染めたものである。さらに、このなますには在来作物の村山人参を使っている。

おせち料理（写真3-20）の一の重は、紅白の蒲鉾以外は自家製である。伊達巻・錦玉子・煮玉子・田作り・大根の酢の物に干柿とユズを挟んだもの。



写真3-19 雑煮（左）となます（右）



写真3-18 豆餅（上）とあんこ餅（下）



写真3-20 家で作るおせち料理（右：一の重 中央：二の重 左：三の重）

二の重は、黒豆・栗きんとん・ホタテ・昆布巻（身欠鯨・ゴボウ・人参を昆布で巻き、かんぴょうで結ぶ）・キンピラ（ゴボウ・人参）。栗きんとんは、いつもは裏ごししたサツマイモに栗の粒を入れるが、令和六年（二〇二四）は栗が豊作でたくさんいただいたので、全て栗で作った。

三の重は、椎茸・タケノコ・ハス・菟蓐。もとは人参・椎茸・タケノコ・ゴボウ・レンコンなどを一緒に煮るオヒラを出していたが、子どもたちがあまり食べないので、オヒラからキンピラ（二の重）を作るようになり、それ以外の素材は種類別に煮るようになった。

一月七日の夕方は七草粥を作る。左手にオタマやシャモジ・ヘラ・菜箸などを持ち、右手は包丁、左で持った道具で七草（セリ・ナズナ・ゴギョウ・ハコベラ・ホトケノザ・スズナ・スズシロの野草）を押しさえながら「七草なずな 唐土の鳥が…」と唱えごとともに包丁で刻む。それを粥にして、無病息災を願う。

一月一四日の小正月には繭玉団子を作る。ピンク色・水色・白色の三色の米粉を練ったもので俵形などをこしらえて枝に刺して玄關に飾る。この繭玉は「一六日の朝の風には当てるな」といつて前日におろし、どんどん焼きの火で焼いて食べると風邪をひかないという。馬飼野家では同じく米粉で一五個の俵を作り、米粉で作った縄をかける作りものもした。

一月一日は蔵開きで、鏡餅を割り、お汁粉に入れる。  
一月一五日の朝は、白飯・餅・小豆を煮て小豆粥を作る。  
一月一七日は山の神様の山への入山の解禁日で、赤飯を作る。年末は組（班）で行ったが正月の山の神様は個別に行く。山の神・きのえね様・観音様・子安さんの日には、それぞれのお膳を用意し、赤飯（または醤油飯）をあげる（写真3-22）。

二月一日を「次郎の朔日」といい、年が明けてから二度目の朔日



写真 3-21 門松の台木の木口に供えた雑煮の餅

にあたる。小正月で作った繭玉を残しておいて、この日に雑煮に入れる。

**春から夏の行事食**

年明けから初めての午の日を初午といい、お稻荷さんに赤飯とオイナリサン（稻荷寿司）を供える。

ひな祭りは、四月三日（旧暦三月三日）に行う。赤い色粉で染めた桃色の餅・草餅・白餅で菱餅を作る。蛤のおつゆ（吸物）とちらし寿司を作った。このときの草餅にするヨモギは春先に



写真 3-22 きのえね様に供えたお膳（2023年3月7日）



写真 3-23 柏餅の材料



写真 3-24 柏餅 (左はよもぎ、右は白)

まとめて採りに行くが、三月の節供には早すぎるので、ひな人形は三月彼岸ころに出して四月三日まで飾る。嫁いで初めての節供は「嫁の初節供」といって、草餅・桃色・緑色の三段餅を作って実家に初帰りするのに持たせてくれた（菱型にはしない）。

五月節供には柏餅を作るが、旧暦五月五日ころにならないと柏の葉が出そろわないため、六月に入ってから柏餅を作って（写真3-23、24）甲冑や神棚などにも供える。朝採りの柏の葉を苛性ソーダを入れた熱湯にさっとくぐらせてあく抜きする。次に、米粉に熱湯を入れてこねるが、米粉は自家製の粳米（うるちまい）のシイナ（屑米）を粉に挽いたものである。大おばあさんは、米粉をこねる様を「デンヂガエシ（天地返し）」と言い、粉をこねる動作を「デンヂる」と言った。これは米粉のときだけに使い、もち米粉ではデンヂガエシとは言わないそうである。

お盆には、仏壇に盆棚を設け、庭にムエンサン（無縁さん）、施餓鬼（せがた）棚（だな）の（こと）を設ける。一三日は、先祖を迎えに墓に行き、刻んだナスと洗米を混ぜたものを墓に置いてくる。そして、仏様やムエンサン（そうめん）に素麺（そうめん）を供える。一五日は、先祖たちが帰る前日のこの日に買い物に行くとき、小さなおにぎりを作って供え、外のムエンサンにもつける。ほかの地域では、お盆の棚に供える食べ物、毎日献立が決まっているそうだが、馬飼野家では家人が食べる普通のものを供える。

#### 秋から冬の行事食（十五夜から山の神まで）

十五夜には、米粉で餡入りの饅頭（まんじゅう）を作り、果物や団子も供える。この日の晩は寿司を作る。十五夜さんは出るのが遅いので（供え物を）煮てくれといひ、十三夜さんは早く出るので、生でもいいから早く出してくれという。十三夜は「いも月夜」ともいひ、里芋・サツマイモを収穫してきて洗ってすぐ供える。

また、十五夜と十三夜のどちらかだけ月見をする片見月（かたみづき）はよくないといわれるので普段は必ず両方を行う。十三夜が彼岸に重なる場合には片見月でもよいという。しかし、十五夜が彼岸に重なる年に月見をやると火事になると伝えられ、月見をしない。そのときは、片見月になるので、十三夜もやらなかった。

彼岸には、先祖にお膳を用意する。「中日ばたもち明け団子」といひ、ばたもちと、餡入りの団子（米粉）を作る。団子は後でみたらし（醤油と砂糖で作ったタレに絡める）にして食べた。

師走、一二月一六日は納めの山の神様の日である。この日から年明け正月一六日まで山へ入るものではないという。お膳を用意し、組で飲食する。

### 第三節 住まいと暮らし — 茅葺民家とその機能 —

#### 茅葺屋根の民家の傾向

富士宮市域には、茅葺屋根の民家がまだ若干残っている。それらは、茅で葺いた屋根の上にトタンを被せている家がほとんどであるといってもよい。市域で調査された報告や目視で一般農家を中心にみていくと、ほとんどの家は屋根の広い傾斜側に入出口を設けた平入り（図3-1右上図）で、向かって左側に座敷があり、大戸（玄関）や勝手（台所）などの土間が右側にある右勝手の造りである。

間取りは、田の字型四間取り、または背面側にさらに二室が設けられている場合も多い。そして、大戸をくぐった土間の突き当たりで一室居間が設けられたり、入ってすぐの右側に部屋を設けるケースが多い。元々はかまどのある勝手続きの広い土間であったのが、仕事場や接客の場、子ども部屋などに仕切りなおしている。

#### 屋根型（図3-1）

屋根は入母屋造りが多い。入母屋造りの妻（側面のこと）の上部はかつては通気孔であった。そして、屋根が四面平葺きの寄棟造りもある。また、妻側か平側の軒先を数十cm〜1mほど切り上げた兜造りという屋根型になっている家も見かける。兜造りは、山梨県から静岡県富士川流域に見られる屋根型の特徴で、養蚕でのあかり採りを目的に設けられたとされ、それが富士山麓に至っては二段に切り上げた兜造りにもなった。また、入母屋造りにもあかり採り、または通気孔を設けている。妻側の片側に途中から屋根をめくり上げ、そこに窓をはめた形が確認できる。多くは向かって右側の勝手などの土間上にあたる。これも屋根裏（小屋裏）のあかり採りとして、養蚕が盛んになった近代に設けたものと思われる。

県内でも古い建築物を調査した報告書はあるが、一般民家で詳細な間取りを掲載したものは少ない。特に住んでいる家は、プライバシーなどの問題があり承諾を得ることも難しくなっている。

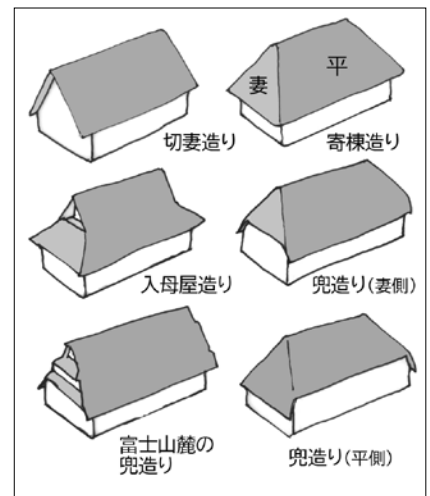


図 3-1 基本の屋根型  
『民家と風土』（1985年）に加筆。

#### 高野家概観

このような中、猪之頭の高野家の承諾を得て主屋の調査をする機会を得られた。『富士宮市の伝統建築』『静岡県の近代和風建築』での調査によれば、主屋は江戸末期の建築と記載され、市域の民家では最も古い建物の部類に入る。

当家は天正年間（一五七三〜九二）にこの地に移り住んだという伝えがある。豪農と呼ばれた高野家の稼業は昭和時代までは農業経営で、かつては茶生産に力を入れていた。『富士宮市史下巻』には、旧上井出村猪之頭の茶生産農家に高野万作の名があり、主要生産物として「茶・三椏・山葵」があげられている。この万作が当家の四代前の当主であり、総じて一六代目であった。ここでは、万作の曾孫にあたる佐野まする氏（昭和九年生）から聞いた昭和一〇年代後半から三〇年代までの高野家の住まい方をまとめた。

猪之頭は湧水群があり水が豊かであったが、標高六〇〇m以上の高地で水も低温なので、水田稲作は用水が設置される戦後まで待た

なければならなかった。畑作を中心に換金作物に特化した農業を行なったようである。高野家は祖父市松の代で茶工場を開設し、人を雇って大きく経営していた。馬やニワトリを飼い、戦前は主屋で養蚕も行った。曾祖父・祖父が村長、父も区長や消防団長などを務めたので、猪之頭の区民館がなかった時代は会合に高野家を使った。

### 主屋と付属建物

高野家の現在の主屋の規模は、間口九間×奥行六間（一間Ⅱ約一八〇cm）で、西側奥に幅一間半×奥行一間の内便所がつく。屋根は茅葺屋根にトタンを被せた入母屋造りである（写真3-25～27）。主屋の屋根は、近隣に屋根葺職人がいなくなった昭和五六年（一九八一）にトタンを被せた（写真3-28）。トタンの屋根にも東側の妻側にあかり採りが設けられている（写真3-29）。

屋敷には主屋の南側に広い前庭があり、東側には厩うまやを含む納屋がある。現在はないが、麦や大豆などの穀物を保存した蔵もあった。

かつては、祖母みせが晩年に住んでいた離れの二階屋があり、そこを隠居部屋と呼んだ。隠居部屋は上が座敷、階下はモロ（室）とあって、コンクリート仕上げの壁で、摘んだ茶葉を入れておく部屋であった。また、敷地内の川に水車小屋を設けていたので、水車の動力でみせが精米をしていた。

### 水辺のある暮らし

主屋の東側を水量の多い小さな川が流れている。昭和三三年（一九五八）に水道が敷設されるまでは、この川の水を汲み、飲料水や炊事・洗濯・風呂水に利用した。主屋にはヒジロ（囲炉裏いろうり）が設けられ、大きな鉄瓶が掛かっていた。毎朝、女衆は鉄瓶とアク（灰）を持って洗い場（写真3-30）に行く。当時は磨き粉（洗剤）など



写真 3-27 屋根裏の茅葺きの構造（東南）



写真 3-25  
茅葺屋根の  
主屋 西側  
（昭和 54 年）



写真 3-29  
東側屋根の切り上げ



写真 3-28  
屋根新築の棟札（昭和 56 年）



写真 3-26 現在の主屋

ないので、鉄瓶の底についた煤をアクで磨いて水を汲み、再びヒジ口に掛けて湯を沸かした。湯が沸くと真っ先に先祖にお茶をあげ、お題目を唱えた。そのうちに飯が炊き上がると暖かい飯を先祖に進せた。

### 部屋の利用

現在、部屋の呼称についての伝承は特にないという。床上は、大黒柱を境にして田の字型に座敷が四間あり、その背面側に部屋が二室ある。(以下、丸番号は図3-2の間取図の部屋を示す)。

①床の間・書院がつく八畳間の座敷で、床の間には常に掛軸が掛けられ、整然として子どもが入れない物々しい部屋だった(写真3-31)。ここは祖父が寝起きした。床の間の右手に置かれるタンスは曾祖父の万作が婿入りときに持参したという。そのさらに右手には幅二尺三寸(約七〇cm強)のテッポードコ(鉄砲床)という押板おしいたが設けられている。押板とは、奥行の浅い床のことをいい、床の間の昔のかたちであったとされる。ここには狩猟をした祖父が猟銃を掛けておいたという。

②南側に面した八畳間は来客用で、客が泊まるところで休んだ。

③一〇畳の座敷は、母親と子どもが寝た部屋で、子どもが多かったため、一枚の布団で何人もが雑魚寝をした。布団は畳むと普段は左手奥に積み上げておいた。

④一二・五畳の仏間は、背面には造りつけの仏壇、上部には二間幅の神棚が設けられている(写真3-32・33)。

⑤⑥ともに板張りの下屋げやで、内便所⑭への通路にもなっている。

⑤は、米びつが置かれた貯蔵空間であったが、夏は家族で昼飯をとる場となった。背面の引戸をあければ直接あがることができ、忙しい仕事の合間には便利だった。⑥は、屋内に押入れや棚がなかったため、大勢の布団を積んで収納した納戸であった。また、家人が亡

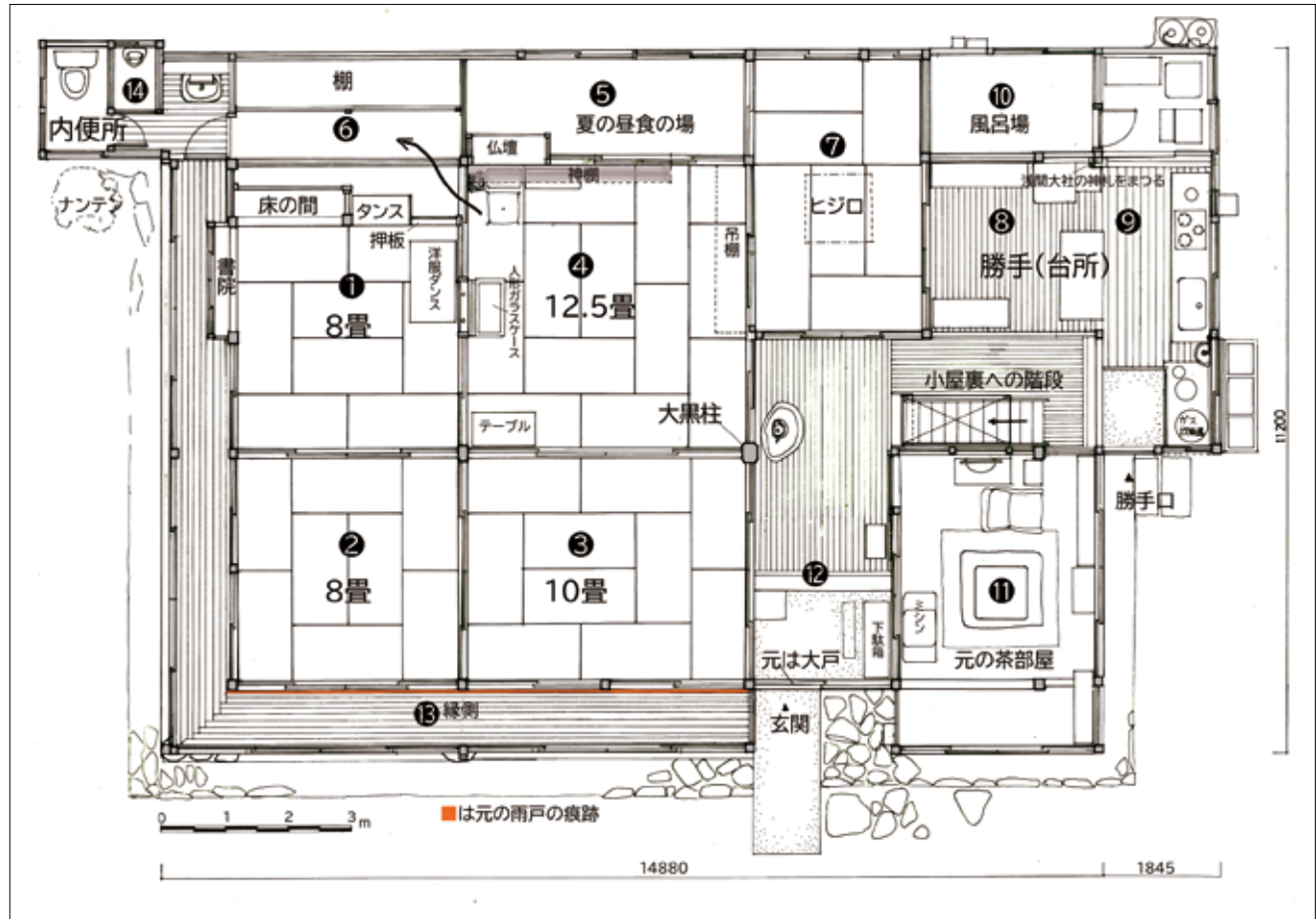


図 3-2 高野家主屋間取図

なくなったときはここに安置するという。

⑦ ヒジロのある七・五畳の居間では、皆でそろって夕飯をとった。以前は、祖父母・父・長男は家族の中でも別格扱いで、食事の内容も違っていた。特に祖父母はこの部屋のヒジロの奥に座り、各自の箱膳で食べた。子どもたちは入口側の土間に近いところにちゃぶ台を置いて食べた。当時は、女の自分と兄との格差もそういうものだと思つて過ごした。ヒジロに掛けた大きな鉄瓶は、コージンサン(荒神さん)と呼んだ。ヒジロでは火箸を常備し、燃し木のオキ(燠)が出る火箸で寄せ、炭火でサツマやモロコシを焼いたりした。

⑬ 南側から西側にL字型につく縁は、元は外縁で建具はなかった。その代わり、座敷と縁との境に障子・雨戸が建てられていた。祖母みせが朝、雨戸を開ける時に寝ている人を起こさないように静かに開けていた。毎日水拭きをしたので、床は常に光っていた。水拭きは雨降りのときに風呂の残り湯を使って拭くとよいといった。

## 土間の利用

⑧ ⑨ 勝手は元々広い土間で、背面側の隅に三ツ口のかまどが置かれていた。川で洗った野菜を持ってきてここで煮炊きをした。馬を飼っていたので、馬の餌なども煮て与えた。

⑩ 味噌などを保存した収納部屋だった。のちに風呂場になった。

⑪ 玄関を入れて右手の板張りの部屋は、現在は応接間であるが、以前は茶部屋(製茶工場)が設けられ、食堂も風呂場もそこにあった。昼間は作業を手伝う人たちがここで食事をした。茶のシーズン中は座敷の畳を上げて摘み取った茶葉を広げていたので、主屋は茶葉だらけとなった。

⑫ 玄関には大戸がはまっていた。大戸は間口の大きな板戸で、下に小さな扉がついていた。



写真 3-32 仏壇・神棚を設けた 12.5 畳の部屋



写真 3-30 屋敷の東側を流れる川と洗い場



写真 3-33 仏間西面  
板戸の上に掛けられた遺影。



写真 3-31 床の間のある上座

## 第四節 酒造と酒造用具

### 富士山の水と旧富士郡の酒蔵さかぐら

富士山麓には富士山からもたらされる湧水や伏流水が豊富に出現する。その水はまろやかで口当たりのよい弱アルカリ性の軟水である。軟水とは、カルシウムやマグネシウムなどのミネラルの含有量が六〇mg/l以下をいい、当地で得られる水はいずれも三〇〜四〇mgと純度の高い水質である。この水で仕込む酒造りが古くから行われてきた。

富士山西麓で酒造業を営んでいた蔵元はどのくらいあるだろうか。大正一五年（一九二六）の『大日本職業別明細図之内静岡県』には、旧富士郡下で操業していた酒造場九軒が掲載されている。具体的には、銘柄「湧玉わやたま」の岡根谷酒造店（大宮町）、「大関」の榎屋酒造店（大宮町）、①「高砂」の中屋本店（大宮町）、②「白糸」の牧野酒醸造店（上野村）、③「猩々しょうじゅう」の佐野醸造店（上野村）、④「田子の浦」の日野屋酒造場（加島村）、「光栄」の川口醸造場（吉永村）、⑤清酒造場（芝川町）、斎藤酒造場（芝川町）である。

現在、市内で操業している酒造会社は、①④富士高砂酒造株式会社（宝町）、②牧野酒造合資会社（下条）、③富士正酒造株式会社（根原ねばら、もとは上野）、⑤富士錦酒造株式会社（上柚野かみゆの）の四軒である（会社名の頭に付けた番号は前述の酒蔵から継承された家である。以下、株式会社などの正式名称省略）。

この四軒のうち、富士高砂酒造は近江商人（滋賀県出身）が当地で創業した例であるが、それ以外の三軒は大宮近郊の田園地帯に屋敷を持つ地主であり、それぞれ小作から上納された米による地産地消の酒造りが伝えられてきた。本節では、経営形態の異なる二軒、

すなわち、地元富士宮の水田地帯で古くから酒造りを行ってきた牧野酒造と、町場に根付いた富士高砂酒造を例としてとりあげて紹介する。

#### 牧野酒造

銘柄「白糸」「富士山」などの清酒で知られる牧野酒造は、下条の水田地帯の中に屋敷を構え、市域の酒蔵ではもともと古い伝承がある家である。伝えによると、鎌倉時代の建長元年（一二四九）に南条氏より牧野姓を授かり、農地開墾や穀物管理を任されていた。以来、穀物商を営み、その余剰米で酒造りをするところから始まり、寛保三年（一七四三）に牧野七右衛門の代で酒造業を創業した。現当主の牧野利一氏で酒造は九代目となる。屋号は酒屋という。

屋敷一帯は、標高約三〇〇mに立地し、蔵屋敷の周囲は水田に囲まれる環境で酒の原料となる米作りも古くから行われてきた。

現在、原料米には兵庫県産の山田錦、北陸産の五百万石、静岡県産の誉富士ほまれふじを使用している。誉富士は地元の農家に栽培を依頼したものである。

仕込みの水は、敷地内の地下



写真 3-34 牧野酒造事務所・店舗

三八mの井戸から汲み上げるほか、かつては芝川沿いの椿沢という湧水池へ汲みにも行っていた。

牧野酒造の年生産量は約三四〇石(約六一kl)。杜氏は能登杜氏で、毎年蔵人を引き連れて石川県から来ている。

土蔵・門・塀・煙突は令和二年(二〇二〇)に富士宮市の景観重要建造物に指定されている。

### 富士高砂酒造

富士高砂酒造は、以前は山中正吉商店、または中屋本店を名乗っていた。山中正吉商店としては、滋賀県蒲生郡西大路村(現日野町)出身の近江商人である山中正吉が文政年間(一八一八～一八三〇)



写真 3-35 富士高砂酒造店舗



写真 3-36 銘柄や店名が書かれた徳利(富士高砂酒造蔵)

に創業した。当初の屋号は中屋である。最初は天間村(現富士市)で酒造業を開始し資産を築くに至ったが、酒造の失敗で一度店舗を閉鎖している。しばらくして、今度は大宮(富士山本宮浅間大社)のそばで酒造りを

始めたが、立宿の中道往還に面して酒屋を営んでいた鈴木藤右衛門の養子となり、鈴木正吉名義で酒株と店を借用するかたちで新たに酒造りを始めたのが天保元年(一八三〇)と伝えられている(日野町史編纂委員会 二〇一二)。その後、事業が軌道に乗り、正吉が藤右衛門から酒株や酒庫を買い取り、中屋と改めたのが、安政三年(一八五六)のことであった(『袖日記七番』)。

明治時代になると、今泉村(現富士市)に吉原支店である日野屋を出し、さらに、阿幸地欠畑に欠畑酒店、岩松村岩本(現富士市)に山屋など、複数の支店を出したため、立宿の店は中屋本店と呼ばれるようになった。

また、同じ中屋本店の経営で、本市場には富士の蔵酒造(現富士市)を開設し、銘柄「田子の浦」という酒を出していた。昭和時代、両酒蔵の経営を兼務していた社長は、滋賀県の山中本家から派遣された者が務め、中屋本店でなくこちらに常駐していた。この富士の蔵酒造は、昭和四三年(一九六八)に火災で焼失し廃業した。焼失後、使えるタンクを中屋本店に運び込んだ。残存する六百番台のタンクがそれである。

清酒の銘柄は「高砂」をはじめ、「田子の浦」「玉世界」「松爵」、焼酎は「富士の露」、そして、醤油の醸造では、「フジマサ」を名乗った。「高砂」という銘柄は、謡曲「高砂」からつけられたという。

市内では、富士山本宮浅間大社(以下、浅間大社)の例祭や富士宮まつりで一升瓶に町名ラベルを貼り二本縛りをして、祭典区が他町内への挨拶に持って行く贈答の酒として需要がある。

富士高砂酒造の現在の生産量は一二〇〇石(約二一六kl)で、主な原料米は山田錦、北長野産の美山錦、五百万石、誉富士などを使用している。創業当時は、駿東地域で作られていた酒造好適米「強力」で仕込んだという。

酒造りのしくみ (工程は表3-3)

日本酒の発酵は、酒米のでんぷん質を糖に変える工程と、その糖をアルコール発酵させる工程とが同一の容器の中で並行して行われる発酵方法で、並行複発酵という。国内では、日本酒・焼酎・泡盛があげられ、紹興酒・マッコリなどもこの発酵方法で造られている。主に東アジアで行われてきた醸造方法である。

富士高砂酒造の場合、創業のころに能登杜氏と出会った縁で、酒の造りは代々能登流を継承している。造りは山廃仕込みの味口造りの特徴である。山廃仕込みとは、醗(酒母)造りのときに米・米麴を長い權棒という道具ですり潰す山卸しの工程を抜き、蔵に棲む自然の乳酸菌の発酵で溶かす方法をいう。

酒造りでは厳重に注意しなければならないのが腐造を出さないことである。「火落菌」と呼ばれる腐造乳酸菌の侵入により仕込み中や仕込み後の酒の酸度が上昇し、酒が変質し腐造がおこる。酒蔵が廃業に追い込まれる要因でもある。

そのため、以前は造りの期間には納豆や強い酸の柑橘類は食べることを禁止されていた。現在は科学的な根拠が明らかにされているので、手洗いやうがい徹底すればよいという。ただし、見学者が生ヨーグルトを持って蔵に入ることだけは厳重に注意している。

酒造りにおいての役割

蔵人集団には、表3-1のような分担と呼び名があった。この呼び名と分担は、牧野酒造での聞き取りをまとめたものである。同じ能登流を継承する富士高砂酒造でも同様である。

造りの総責任者は杜氏と呼ばれ、頭以下の仕事をする人を蔵人と呼ぶ。頭は蔵人のまとめ役である。蔵人は先輩の仕事を見て覚え、何年も務めることで専門的な仕事を任されるようになる。機械化以

役割	内容
杜氏	酒造りの技術に長けており、一人立ちできる職人。
頭	杜氏の補佐役で、技術的にも杜氏に準ずる。杜氏と若手をつなぐ役割もする。
精米屋	原料の酒米(玄米)を精白する。水車の動力を利用して精米していた時代があり、そのときまでは蔵人のなかで精米を担当する者がいた。大吟醸・吟醸・純米酒など、特定名称酒にする米は何割まで削るかという技術が必要。
洗米屋	蔵人になると、一番最初に米の洗い方と浸漬時間を学ぶ。米に付着している糠にはアセトアルデヒド(悪酔いしたり二日酔いや頭が痛くなる原因物質)が多く含まれるので、米をよく洗うことで糠分をしっかりと取り除く。洗米の技術が身につくと、今度は麴屋となる。
釜屋	酒米を蒸すために大釜に水を張り、薪で湯を沸かす。だいたい湯になるまで二時間ほどかかるため、夜中の二時ころ起きて燃すと四時ころに熱湯になる。蒸発して湯が減ると水を足す仕事もあった。
麴屋	麴造りには、麴室を菌の繁殖を活発にさせる室温三〇度にして四八時間を費やす。昼夜を問わず、麴菌の繁殖状況や温度の上がり方を見る。酒米には芯に心白という白く濁る部分が存在する。心白はごく小さな気泡の塊部分であるので、麴菌を蒸した米にふりまくと深く入り込んで麴米ができる。経験により体に覚えこませる。
醗屋	酒の醗(酒母)を造る。
槽場	発酵が完了した酒を搾る上槽を担当する。溶けてドブロク状態になったもろみを布袋に入れ、その袋を槽場の四角い大きな木枠に並べ入れて石の重りをかけて圧縮する。急激に搾ると酒の嫌な成分(品質を落とす成分)が出てしまうので、経験と加減が必要である。現在では、自動搾り機(蓼田式)と併用している。

表 3-1 蔵人たちの呼称と役割

前、重労働であった時代には、蔵人は最低でも一〇人以上いないと造りができなかった。

### 酒蔵概観

ここからは、昭和時代から現在に至るまでの話である。昭和五三年（一九七八）に入社以来、富士高砂酒造で蔵人を務める小口和彦氏（昭和二八年生）からの聞き書きである。

富士高砂酒造では、仕込み水は井戸（地下二八m）から汲み上げている。それと同時に、西新堀用水が敷地内を勢いよく流れており、以前は水車を設けその動力で精米を行ったり、屋外の洗い場で搾り用の布袋や道具の洗いを行った。年に一回、川さらいをして管理している。この用水は街中を南下していき潤井川に注いでいる。

現在の敷地に加え、道路を挟んだ東側の場所が以前は大桶などの酒造用具の干場であった（図3-3）。

富士高砂酒造の店舗や酒蔵などは、平成二七年（二〇一五）に富士宮市の景観重要建造物に指定されている。各建物の役割は表3-2で解説している。

### メンテナンスの職人たち

富士高砂酒造には以前使っていた酒造用具が残されており、見学者のために一号蔵に展示されている。施設の機能と酒造用具を紹介する（図3-4～15）。

富士高砂酒造では、酒を仕込むための大桶など、木製品を使って醸造していた昭和三〇年代までは桶職人が住み込みで常駐していた。昭和五三年ころは、九〇歳くらいの高齢の桶職人が修理を担当していた。青竹を備蓄して一年ほど枯らしておき、造りの時期が近づくとタガの修繕などをしたり、榿棒の柄を新しく取り換えたりし



図 3-3 富士高砂酒造株式会社建物配置図

施設名	役割
事務所・店舗	明治初期に磐田の農家を移築して利用したものと伝えられる。南側の土間が店舗で、北側は板張りの事務所。
1号蔵	創業当時（天保元年）には建てられていたと伝えられる醸造場であったが、現在は貯蔵場となっている。図3-4 1号蔵図解参照。
2号蔵	元は醸造場であったが、現在はリキュール（梅酒）を貯蔵している。材料の梅は自社で採取し清酒で漬ける。
薬師蔵	現在は濾過 <sup>ろか</sup> の過程や火入れ前に一時的にここのタンクに貯蔵している。中2階奥に富士山の下山仏が安置されている（写真3-37・38）。
麴室	蒸した米に種麴をまき、麴蓋に入れて繁殖させる室。
米蔵	板壁の部屋で、造り前には取り寄せた米袋で満杯になる。
精米所	かつては水車を設置して水力で精米していた。精米機が導入されると専属の精米屋はほかの蔵に転職した。
酒造事務所	杜氏・蔵人などが常駐する酒造りの事務所。この建物の2階・3階が蔵人たちの寮だった。
釜場	広い土間になっていて、米の洗いと大釜で米を蒸す場所である。普段は槽場とも一体化した空間となっている。
槽場	もろみを搾る場所。藪田式と佐瀬式の2台の搾り機を設置している。
井戸	仕込み水を地下28mから汲み上げ、井戸の上方のタンクへ一旦溜める。
新蔵	よい酒を常に室温20度くらいで保存している。建物には壁と壁との間に <sup>もみがら</sup> 籾殻を入れて断熱している。1階右側には冷蔵庫を設置し、2階は山廃仕込みの <sup>もとのべの</sup> 配室（寝かしておく部屋）なので人は入れない。
西蔵・仕込蔵	1棟だが中央に仕切りがあり、北側が西蔵（貯蔵）、南側が仕込蔵である。以前、駅前にあった小野田乾物店の養蚕用の建物を買い取り移築した。製造量を増やしてきて、タンクを置く場所がなくなり求めた。仕込蔵部分は醸造用なので、漆喰などでがっちり固め断熱している。
詰場	酒の瓶にラベルを貼って仕上げる場所。現在は機械化しているが、かつては、 <sup>ふのり</sup> 麩糊を使い、刷毛で1枚1枚を瓶に貼った。
倉庫2棟	製品を保管する。
東蔵	店舗の南側に併設していたが、数年前に撤去し、現在は駐車場になっている。

表3-2 富士高砂酒造の施設と役割

た。大量の竹製品を使用していたため、山に竹林を持っていたという。

続いて、配管の修繕は、現在の「小川モーターズ」によく頼んだ。電気配線などは西町の電気屋「松屋」に依頼した。そのほか蔵人のなかでも器用な人がいて、ちょっとした道具の修繕はやってくれた。このように、大がかりな設備を持つ酒蔵では、専属に近いかたちで職人たちを抱えていた。

## 酒蔵の一年

以下は小口氏から聞いた昭和五〇年代の造りの一年である。機械化により蔵人たちの数が減ると、行事や特別な日は以前ほど多くなくなっていく。

### 飲み切り

毎年七月になると、滋賀県の山中本家から上層部が来て、得意客を招いて旅館でもてなした。それを「飲み切り」といった。以前は市立大宮小学校のそばに置屋があり、本家の人たちが到着すると、若者を使いに行き、置屋に土産を届けて芸者の手配をした。小口氏が入社したてのころの話である。置屋の玄関で声をかけると、迫力のある女将が姿をあらわして、不審そうに「何のご用ですか」と聞かれた。若者は「中屋ですけど」と答えると、たちまち表情が変わり、「いつもすみませんね」と土産を受け取ったという。それからまもなく、会長以下役員がそろくと、芸者をお座敷にあげて宴会が始まった。ほかの客のもとにいた芸者たちも中屋の宴席というと、何をおいても駆けつけたという。

### カコガタメ（水主固め、顔合わせ）

酒造りの一、二カ月前になると、酒蔵の上層部は蔵人を手配するために毎年能登の杜氏のもとに行き、その年に造りに入る蔵人たちを招待して地元のホテルで一席を設けた。それをカコガタメといった。富士宮の中屋からも上層部が能登まで出かけた。

### 造りの準備

九月ころから杜氏以下蔵人二〇〜三〇人が蔵元に集まり、造りの準備を始めた。榎棒やホウキなどの道具を製作・修繕したり、タンクに貼られていた目張りをはがし中に入って掃除をした。

### 蔵人たちの祝い日

一〇月から造りに入る。造りを始める一週間前に、蔵人と経営陣などの関係者が参列し、浅間大社でお祓い（祈願祭）を受ける。

富士高砂酒造では、仕事を始めた初日を入蔵祝いといい、皆で丸久のラーメンを食べに行ってお祝いをする程度だった。ほかでは、宴を設けたりする蔵もあるらしいと聞く。

かつては、酒米の蒸し始めの初飯のときには、蒸した米を板の上で練って「ひねり餅」を作り神棚に供えた。

初めてもろみを搾った日は、新酒の祝いとして、搾った酒で一杯飲んだ。

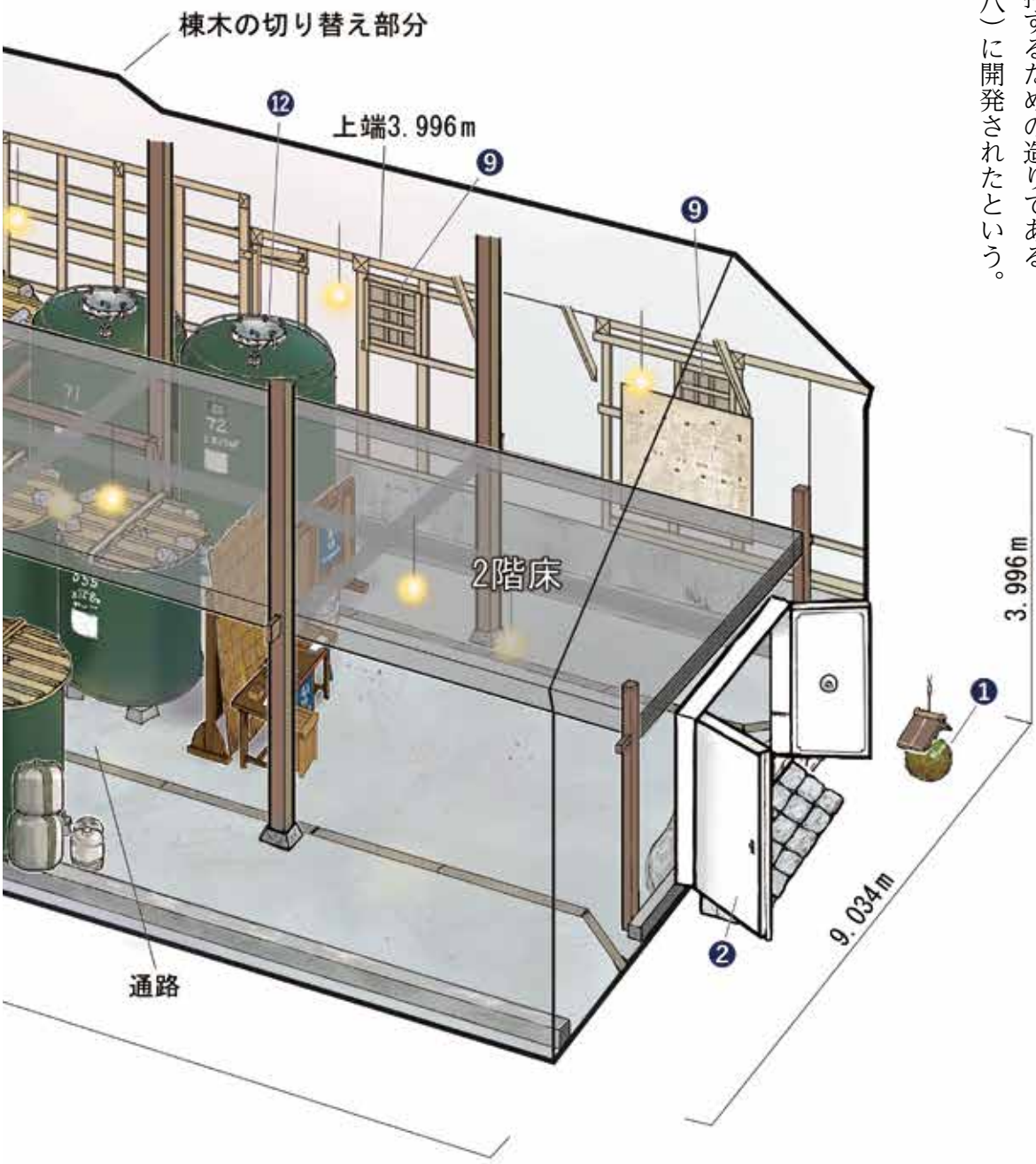
甑倒し・甑あげで作業を終え、火入れが終わる四月ころに皆造祝いをし、その年のすべての造りが終了する。節目の日には、夕食に一品多く料理をつけたり晩酌をする。

醸造蔵の様子

ホーロー製の大きなタンクが並ぶ酒蔵は富士高砂酒造の1号蔵をイラスト化したものである。この建物はこの地で創業した天保元年（二八三〇）には、すでに存在していたと伝えられる。壁面は土壁の上に漆喰が施され、中央奥まで約3m幅の中二階が設けられている。ここからタンク内のもろみを權棒で攪拌かきはんするための造りである。ホーロー製のタンクは昭和二三年（一九四八）に開発されたという。



かつて使われた酒蔵用具が入り口右側に展示されている

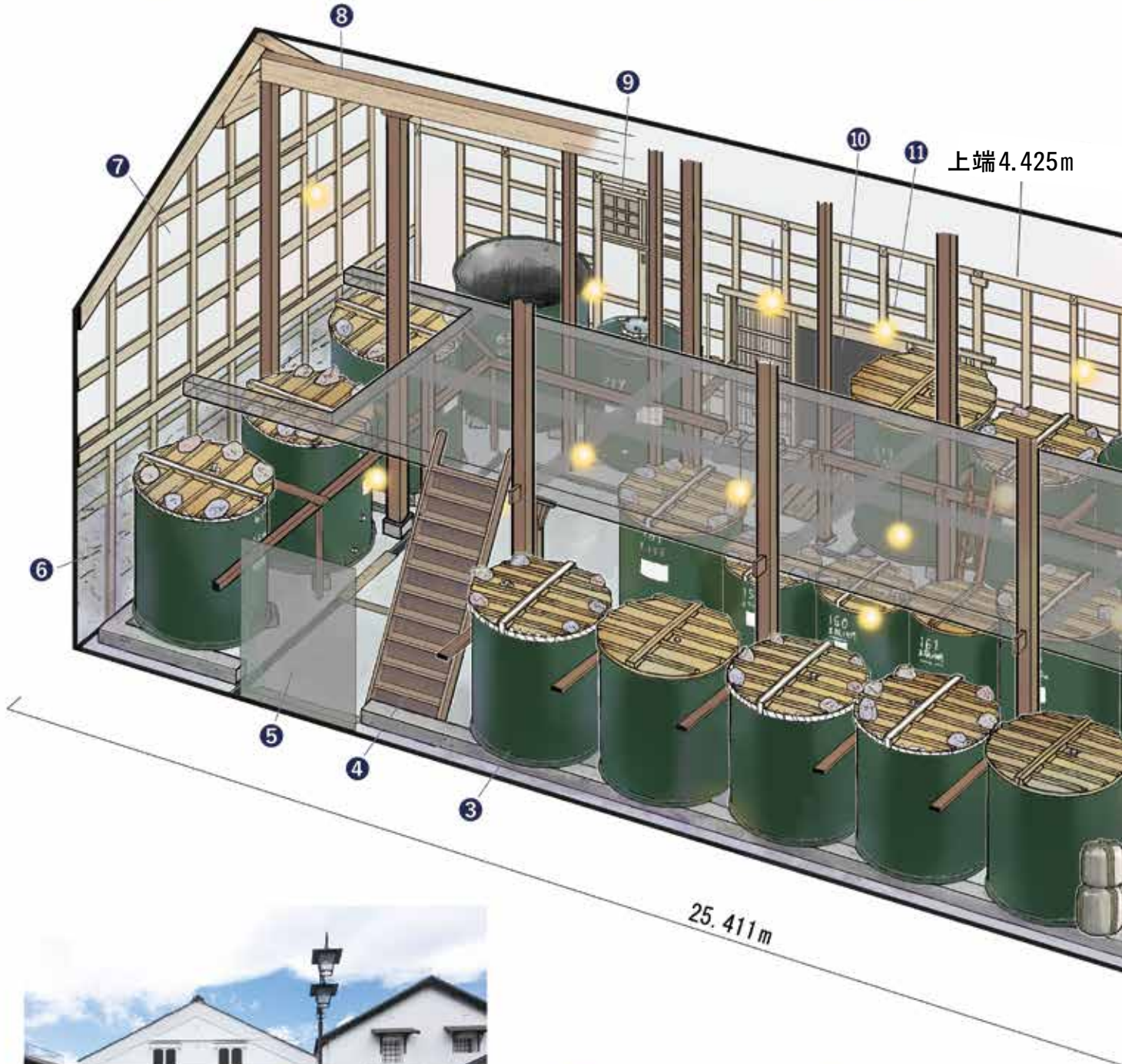


円筒形の解放タンク（仕込みタンク）**③**は木製の蓋をのせて密閉するが、隙間に大福帳などを利用した和紙で目張りをし、石をのせて重しにしている。後に開発された蓋の小さいタンクは密閉タンク**⑫**という。

# 1号蔵図解 2022年調査

(図 3-4)

- ① 酒林  
新酒ができると杉玉を作り、軒下に吊るす。
- ② 土壁造りの扉
- ③ 解放タンク(仕込みタンク)  
ホーロー製。古い帳面などの和紙を目張りし、石で押さえて密閉する。
- ④ 中2階への階段  
タンクのもろみを上から攪拌する。
- ⑤ 釜場への出入口
- ⑥ 土壁(ツタ入り)
- ⑦ 化粧壁(漆喰)
- ⑧ 棟木
- ⑨ 窓
- ⑩ 2号蔵への出入口
- ⑪ 照明(裸電球)
- ⑫ 密閉タンク



1号蔵(左)と2号蔵(右)

## ③タンク表示

30  
6,265ℓ  
昭33.4.10

## ⑫タンク表示

72  
立数6438  
検定年月日 昭和35.11.24

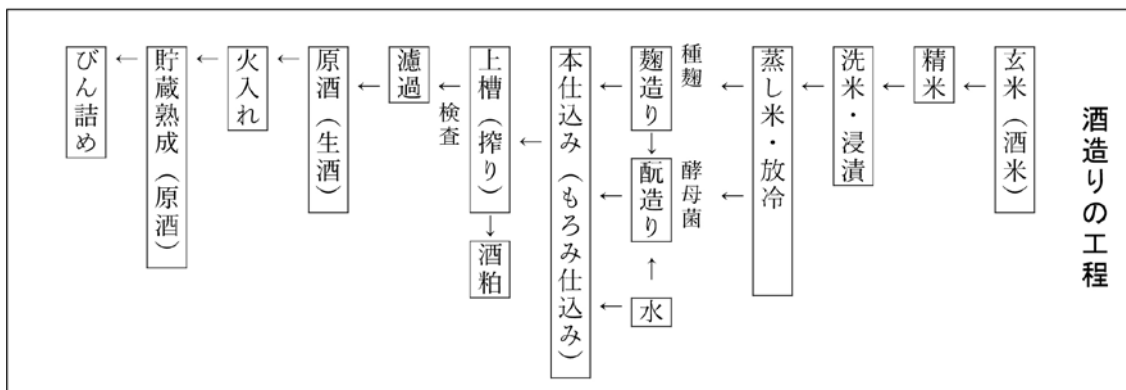


表 3-3 酒造りの工程

かつて使われた酒造用具

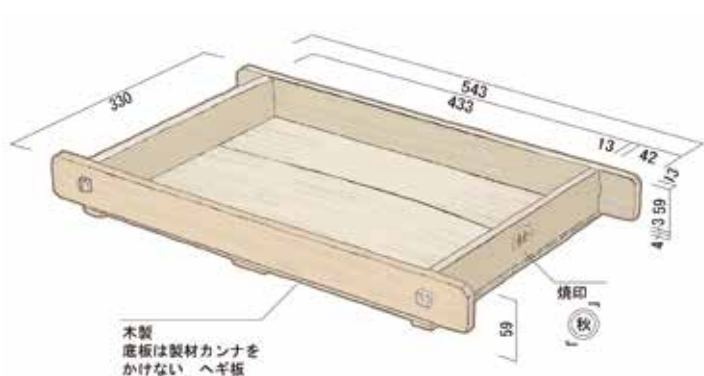


図 3-7 麹蓋 (こうじぶた)

麴米を盛る浅い器で、底板はへぎ割りの板材を使っている。1枚に約2kgの麴を盛る。現在でも1シーズンの造りで数百枚を使う。これらは現在でも使用している。

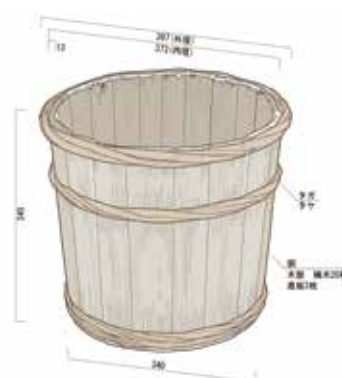


図 3-5 桶

蒸して放冷した米を運んだり、布をゆすいだりするのに用いた。



図 3-9 試桶 (ため)

もと 酏やもろみなどの液体の運搬に使われた。現在はアルミ製である。

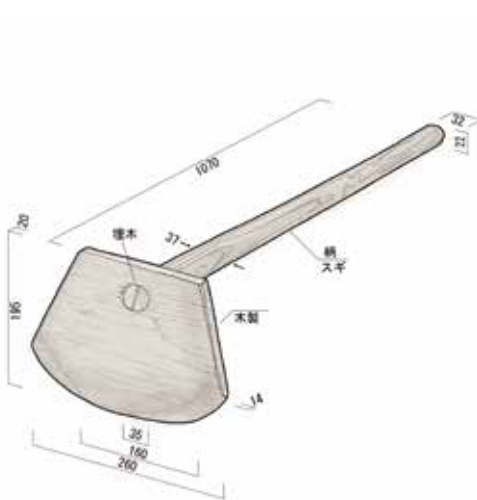


図 3-8 棒櫂 (ぼうかい)

はんぎりおけ 半切桶に蒸米・麴・水を混ぜ合わせ、桶の底を掻き起こすのに使う。

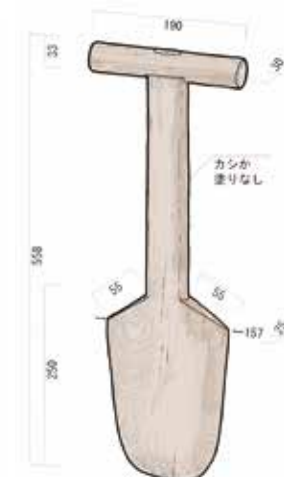
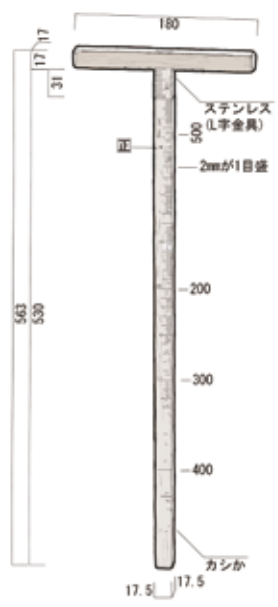
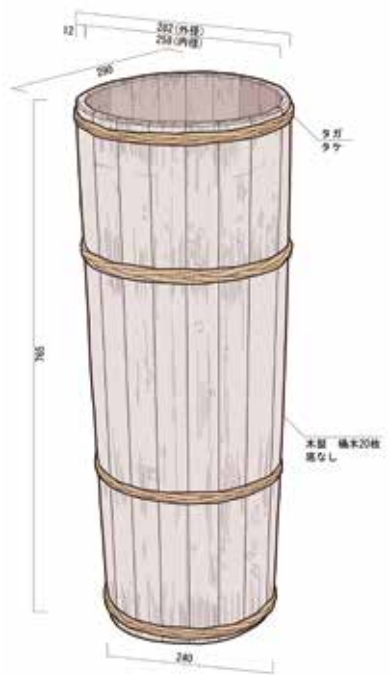


図 3-6 ぶんじ

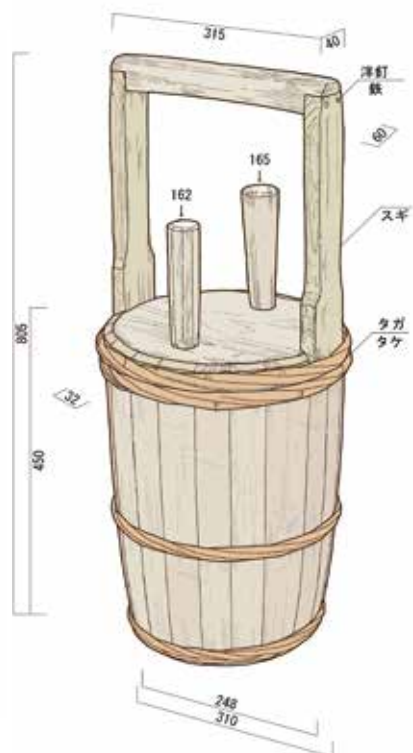
麴を造るとき、酒米が結束して固まるので、それを崩すのに使う。



**図 3-13 サシ (T 型尺棒)**  
 タンク内のもろみの量を測る定規。タンクの縁に棒尺用の窪みを設けてあり、そこにサシをはめて上からの深さを測り換算する。2mmが1目盛りとなる。現在も使用している。



**図 3-12 汲みかけ器**  
 底がない桶で、甎のタンクに入れて筒の中にまわりから沁みだした液を汲み出し、まわりにかけて発酵を促す。速醸用。



**図 3-10 暖気樽 (だきだる)**  
 やまはいもと山麩甎を温めるために用いた樽。中に熱湯を入れ、タンクの中に浮かせて甎の発酵を促す。昭和30年頃まで使用した。現在はステンレス製である。



**図 3-14 荷担桶 (にないおけ)**  
 もろみなどを入れて運ぶ。天秤棒の左右に桶の持ち手の部分を掛け、担いで運んだ。



**図 3-11 大汲試 (おおくみだめ)**  
 仕込桶からもろみを汲み出すのに使う。もろみ自体が重いので、底板につけた把手と口縁の上部※に手を添えて汲む。

現在使われている酒造用具



図3-15 現在使用の酒造用具類(富士高砂酒造蔵)

## 蔵人の味覚の違い

杜氏・蔵人には、石川県や関東の出身者、地元富士宮の出身者もいた。石川県の人たちは舌が肥えており、関東は辛口、静岡県は甘口嗜好だといわれている。

例年、杜氏や蔵人は地元石川県の賄い人を連れてきていた。ある年都合がつかなかったので、富士宮で賄い人を雇い料理を出したところ、蔵人が、「こんな甘いもの食えるか」と皆で不満を言い始め騒動になった。そこで、急遽石川から人を呼び、賄いに入ってもらったことがあった。蔵人たちは、造りの半年間は早朝から休みなく働くので、何よりも食えることが楽しみとなっている。その食べものに関しては譲れない味覚があり、受け入れる側は気を遣った。

## 町の生活水としての川

富士高砂酒造には醸造場の敷地のなかを水量豊かな用水が流れている。この川のすぐ下流には染屋の工場があり、この川で染めた反物のすすぎを行っていた。あるとき、醸造所で濾過の際に使った炭をうっかり流してしまったことがあった。すると、流すときには知らせてほしいと苦情がきた。またあるときには、上流の養鱒場で飼われていた体長五〇cmもあるような大型のマスが二〇〜三〇匹も逃げきて水神裏の水槽（溜め）に入り込んでいた。思いがけない授かりものに、捕まえて皆で食べたり持ち帰ったりしたという。

このように水は町場においても生活のなかでそれぞれの生業や生活で共有しながら利用され、暮らしが成り立っていた。

## 酒蔵の信仰

富士高砂酒造の一号蔵の柱には、酒の神として全国的に信仰されている梅宮大社（京都市）の神札が張られ、神棚にも浅間大社を

祀っているほか、松尾大社（京都市）や大神神社（奈良県桜井市）には参拝に行くという。牧野酒造では、富士山の祭神木花開耶姫・松尾大社・大山阿夫利神社（神奈川県伊勢原市）を祀っている。

## 薬師蔵の下山仏

二号蔵奥に薬師蔵と呼ばれる蔵がある。中二階西側壁面近くには、八体の仏像が堂内に安置されている。これらは富士山の頂上に安置されていたと伝えられている。江戸から明治になり明治政府の神仏分離政策により、廃仏毀釈で多くの仏像が破壊された。仏像が破壊されるのを恐れ、明治七年（一八七四）に人の背で降ろされてきたものを、当時浅間神社（現浅間大社）に関わりのあった中屋・かぎや・望月家などがもらい受けたという。

堂奥の上段右から①②伝月光菩薩立像・③伝伎芸天立像・④⑤伝日光菩薩立像と伝えられる（富士宮市 一九八六）（写真3-37）。③の伝伎芸天立像には、戒名とともに「享保四巳亥季六月吉日」の文字が刻まれている。また、手前の三体の仏像（写真3-38）は、いずれも薬師如来立像で、同時期に降ろされたと思われる花瓶の陰刻には「宝曆三癸酉天六月吉日」とある。いずれも金銅製で、

高さは①②④⑤が約九〇cm弱、③が七三cm、小さな薬師如来立像三体が三〇cm弱である。



写真 3-37 薬師蔵の下山仏



写真 3-38 3体の薬師如来立像

## 第五節 稲作と稲作用具

### 地域概観と水田地帯

市内の国道一三九号を北に向かって走行していると、市街地を過ぎたあたりから、道路を隔てた東側（富士山側）と西側とでは農地の景観が大きく異なることに気づく。東側は富士山に向かって傾斜地が広がり、畑や山林が目立つ。ここは用水を引くことができなかつたため、水田を作ることに苦労してきた地域で、野菜の栽培など多くは畑作を行ってきた。一方、国道を隔てた西側は芝川を水源とした北山用水や大堰用水を利用した水田地帯が広がっている。また、羽鮒丘陵と星山丘陵の麓を潤井川が流れ、富士市域を南下して駿河湾に注いでいる。羽鮒丘陵と天子山地の谷間には芝川が流れ、JR身延線芝川駅北側と川合の間から富士川に注ぎ込んでいる。

市内の用水路は、その多くが江戸時代の新田開発に伴って整備されたもので、灌漑用水を利用した稲作が盛んに行われてきた。これらの用水は網の目のように市内を分水し、灌漑用水・生活用水・防火用水・上水道の水源として現在も利用されている（本編第二章第二節）。

一方、猪之頭湧水群を源とする芝川流域は、多くの湧水が出現し水に恵まれた環境であった。水源の猪之頭では明治以降に養鱒やワサビ栽培が行われ、水量が安定していた流域では小水力発電所の建設なども進んだ。また、芝川からの引水を利用して稲作が盛んに行われたが、標高が六〇〇m以上となる上流部の猪之頭では、湧水が集落を巡っていても冷え水であったため、稲が育ちにくい環境であった。猪之頭で米作りが可能になったのは用水が整備される戦後からである。それまではカラッピエ（唐稗）と呼ぶ雑穀を作っていたという話も聞かれた。

なお、長者ヶ岳の麓にある田貫湖は、関東大震災によって水量が減った芝川の用水を確保するため、昭和十一年（一九三六）に沼地を堰き止めて造られた人造湖である。

### 柚野の三区用水

柚野地区は、羽鮒丘陵の西側、標高二〇〇m程度の丘陵地に位置する。上柚野・下柚野・鳥並・猫沢・大鹿窪の集落で構成されている。三区用水は、この地域のなかでも上柚野・下柚野・鳥並の田を潤している灌漑用水である。江戸時代中期に土木奉行であった土井氏によって拓かれたと伝えられているため、今でも「土井の川」や「土井堀」と呼ばれている。用水路は、現在では改修されてコンクリートの三面側溝になっているが、かつては岸に草が生い茂り、田植え前の川干しの日になると大人も子どもも魚捕りをする風景があった。この用水は現在、上柚野の中橋上流で芝川から取水し、丘陵地の緩い傾斜を利用して、徐々に低いところへ流れていく流路をとり、鳥並南端で再び芝川に注いでいる。

本節では、柚野地区の伊藤邦雄氏（昭和八年生）から聞いた話を中心に、昭和二〇年代からの稲作と稲作用具についてまとめた。なお、本節で紹介する農具図は富士宮市所蔵の民具を採録したものである。

### 手溝をあけて畦かけ

柚野地区の田んぼでは、かつては二重の畦かけをしていた。当地は標高二〇〇mあること、芝川から取り込む用水が冷え水であるため、田の内側に手溝をあけてナカアゼ（中畦）を設けた。こうすることで用水から取り込んだ水が田のまわりを流れるうちに水温が上

がった。

以前は毎年畦かけをした。田に水漏れがないように畦の土手の上面と側面に土をかける作業である。それを畦かけといい、雨天の翌日の土が湿っているときに行った。まず、畦の手前三〇cmくらいの場所を裸足で踏み固め、土手に沿って土を寄せていく。畦に土をのせた後、足の指を曲げて角をつけ、上面と側面は足の裏で踏み固めた。土をのせるには鋤を使うが、足の指で固める作業には、体のバランスを崩さないように鋤の柄につかまりながら作業をした。去年の畦を使う場合は泥を塗って補強した。

### 春先の耕耘

春先になると乾田を耕すアラオコシ（荒起こし）を行った。邦雄氏の家では、五反歩（約一五〇〇坪）ほどの田を耕した。

アラオコシは家で飼っていた馬に犁（図3-16）を曳かせて耕した。犁は後方にレバーがつき、田を往復して方向転換する際にレバーの操作で犁先を左右に傾斜させることができるもので、掘り上げた土を片側に寄せていった（写真3-39）。

次に、アラクレ（荒塊）を掻く。土の塊をクレという。田に水を張り、牛馬に馬鋤を曳かせ、水の中でクレを砕きながらよくかき混ぜた（写真3-40）。一旦、泥が安定するまでしばらくおろくが、その間に肥料などを入れる。春先の田はレンゲが花を咲かせているので、それを刈って畦の上に置いておき、アラオコシの後にすきこみ、緑肥とした。

土が整うと、二回目の代掻きとなるナカジロ（中代掻）を掻く。アラクレを掻くときに丁寧に土を練っておくと微粒子の土が隙間に入り、田んぼの水もちがよくなった。

田んぼの土づくりはかつては鋤で起こしたというが、大変な重労働

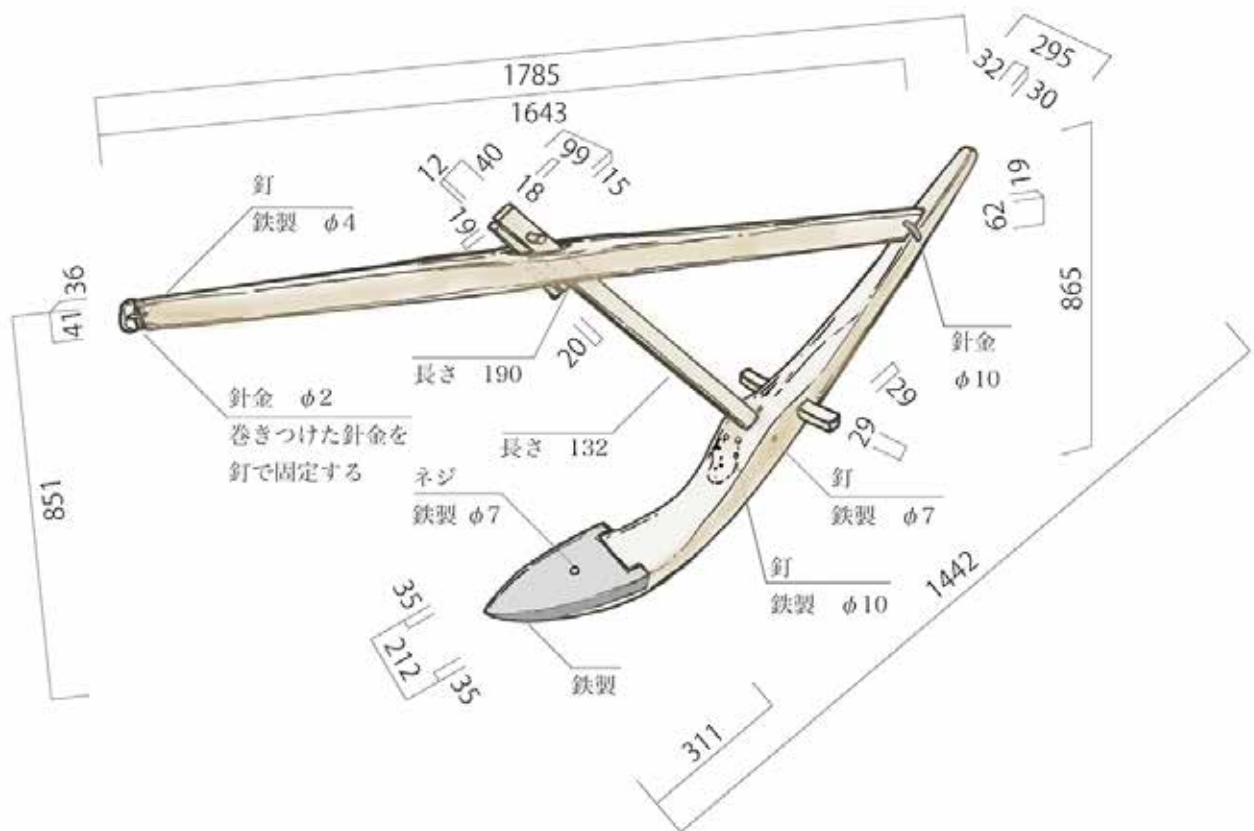


図3-16 犁（方向転換用のレバーがないもの）



写真 3-39 牛でのアヲコシ  
(大中里、佐野正名氏提供)



写真 3-40 牛での代播き  
(北山、『写真集富士宮の百年』より引用)

働であったため、邦雄氏の時代には馬や牛に農機具を曳かせた。近隣では、遠藤さんという馬喰(馬を斡旋する業者)が下柚野にいた。また、青木・大中里などの平野部では、馬は進みが早すぎて扱いつらいので、牛を使ったところも多い。馬に曳かせる場合、はも(カラーともいい、馬の首下から当てるU字型のクッション材)の左右から出した二本の縄を犁につなげるが、その途中で左右のバランスをとるためにドッコイという棒を入れる(写真3-39)。

この作業を二人で行う時には馬にハナザオ(鼻棹)をつけて一人が誘導した。ハナザオを持つ人のことをハナドリ(鼻どり)といい、よく子どもが手伝わされた。一人で耕す場合は、ハナドリなしで声をかけて誘導した。調教されている馬は、「オイト」と声をかけると方向転換をしたが、思い通りにいかないこともあった。田の端までくると、馬の体長の分だけ犁を曳くことができないので、最後は回り方を変えて耕した。

ナカジロの次は仕上げとなるウエジロ(植代掻)を掻くが、ウエジロを掻いた後は田植えまで触らないようにした。昭和二五年(一九五〇)ころから、バタバタという馬鍬の一種が導入された。バタバタは大八車のような腕木の後部に回転刃の馬鍬が搭載されたもので、馬または牛にけん引させて使う。牛馬の背につけた鞍に二本の腕木を固定し、回転軸が沈むように人が乗って代を掻いた。土に混ぜたワラや草が回転軸に引っかかると浮き上がってしまうので、馬を止めてはまず作業もあった。

### 苗取りと苗配り

粃(もみ)は田植えをする田とは別の田にまき、苗を育てる。そこをナエマ(苗場)という。苗がある程度育つと田植えとなる。田植えの日の早朝、まだ暗いうちから苗取りをし、束ねるのが女衆の仕事だった。束にするには、両手でそれぞれ苗をつかんでいって、つかみきれなくなると両方を合わせてワラで縛ったものが一把となる。田がナエマから離れている場合は、苗籠(なえかご)(図3-18)に苗を入れ、男衆が天秤棒(てんびんぼう)(図3-17)で担いで配った。一つの田にどのくらいの苗を配るか、植える本数の兼ね合いも考えて全体の必要量を見極める裁量が求められた。苗を運んできた男衆は田の中に苗束を投げて配った。苗取りは、屈みながらの作業となるので、年配になると体の負担が大きい。そのため、一斗缶(いっとうかん)などに腰かけて行った人もいた。しかし、ユイ(結)で手伝い人を迎えた慌ただしい中での作業では、悠長に腰かけてはいられず、中腰での苗取りが精いっぱいであった。

### 代掻きと田植えを同時にする

昔は、田植えは六月一〇日ごろに行った。田植えには四、五軒がユイ(結)といって、お互いに手伝いあったが、農作業は常にほか



写真 3-41 田植えの背後で代掻きをする  
(淀師、『写真集富士宮の百年』より引用)

よりも早く終わるように段取りをした。現在のように泥が落ち着いてから植えるのではなく、田植えの日の朝に代掻き（ウエジロ）を行った。女衆が田植えをしている同じ田の傍らで代掻きをするのも多かった。写真3-41は、女衆が田植定規（図3-21）を転がしながら田植えをしているが、柚野では使用しなかった。柚野ではツナハリ（綱張り）と云って、男衆二人が田の両側からシユロ縄を長く張り、女衆が横一列になって植えた。一列を植え終わると尺棒を当てて次の位置に縄を張りなおして植えた。大勢の女衆が植えていると、代掻きの男衆が飛沫（ひま）をかけて面白がったりしたものだった。

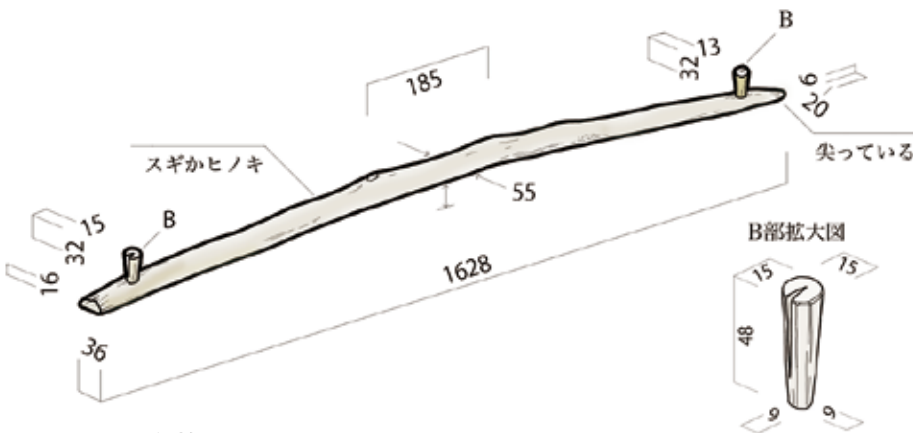


図 3-17 天秤棒

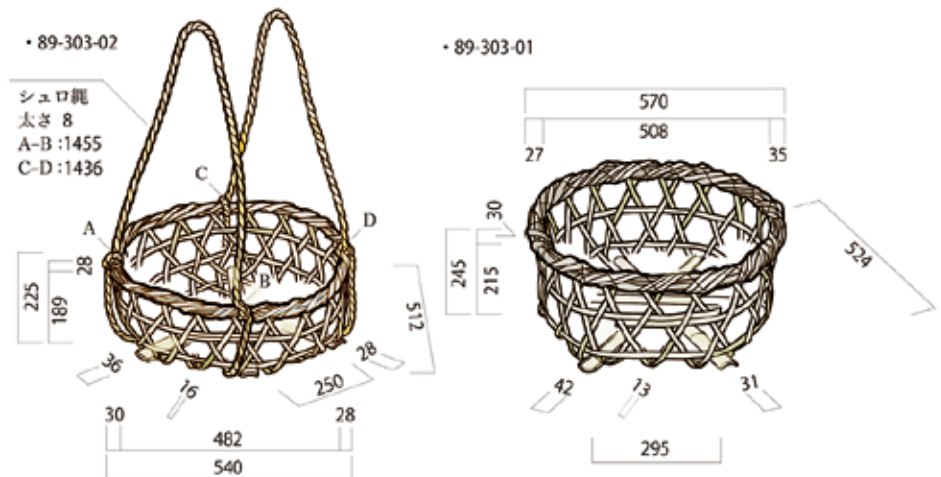


図 3-18 苗籠

低湿田で用いられる民具あれこれ

大足おおあし

市内の平野部の湿田（ドブツタ）では、田に水を張った後、大足（図3-19）を履いて手綱を持って田の中を歩き、草を泥の中に踏みこむ作業があった（写真3-42）。柚野の土壌は水はけがよく、田に水を張っても水深二〇cmに満たないため、大足は使用しなかった。

大足は古くは、弥生時代の遺跡である伊豆山木遺跡（伊豆の国市）から足をのせる中央の板だけ多数出土している。近隣では富士市・沼津市から伊豆半島、県中部・西部にかけての湿田で使われた。

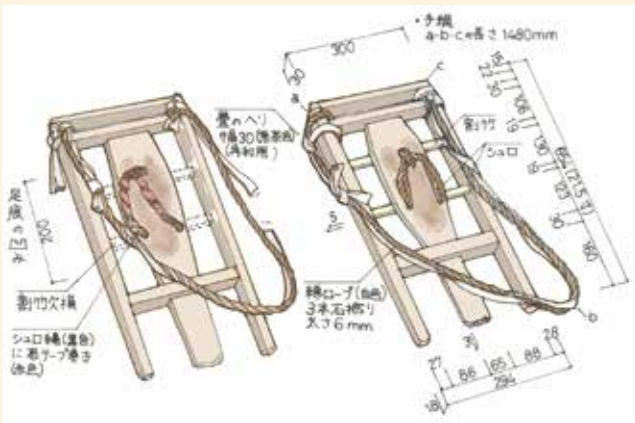


図 3-19 大足（上羽鮒）



写真 3-42 大足で踏み（山梨県南部町）

腰かけるタブネ

寄贈された民具にタブネ（田舟）がある。苗取りのときに腰かけるためのものだが、水田の中で移動しやすいように舟のミヨシ（船首）をかたどっており、舟大工が造る舟を彷彿とさせる（図3-20）。

この民具は一般的ではないが、かつて富士川舟運が行われた地域に近いこともあって、舟造りの技術とデザインが稲作用具に引用された大変珍しいものである。

三角柱の田植定規

三角柱の華奢な木杵は苗を植えるための定規で、刻みや布きれを縛ってつけた印を目安に手前に転がしながら後退して植える（図3-21）。株間を等間隔にすることで、回転除草機（図3-22）での除草ができるようになる。

三角杵は柚野では使われず、平野部の青木・大中里・羽鮒・沼久保辺りの湿田で使われた。近隣では富士市・沼津市の根方や浮島では盛んに使われた。コロガシと呼ぶ人もいる。

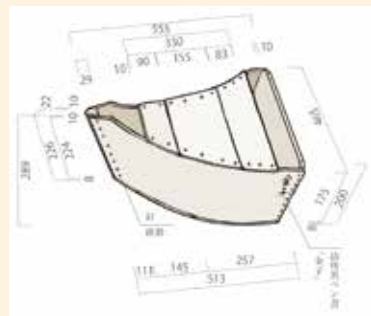


図 3-20 腰かけるタブネ

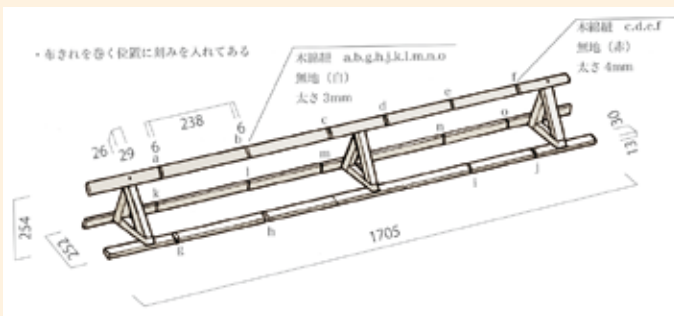


図 3-21 三角柱の田植定規（田植杵）

## 農休み

地区全体で田植えが終わると「農休み」となり、地区全域で終日休みとなった。これを決めるのは当時の芝川町役場であった。農休みには、ゆつくりくつろいだり、新しいシャツなどを買いに行ったりと、少し贅沢ぜいたくをした。労をねぎらい、青年団で伊豆の伊東の温泉などに泊まりに出かけることもあった。

## 田植え以後の水管理

田植え以後は、毎日の水の管理を行う。邦雄氏が勤めに出ているころだったので、朝五時ごろ用水から水を入れ始め、二時間くらいで堰をして水を止めて出勤した。刈り入れのころは台風の襲来時期と重なる。そのときには、用水を止めて水を切った。また、水の取り入れ口である水口みなぐちは一つの田にいくつもあり、水の抵抗が強い水口付近は土が流されて低くなってしまいうので、水口の位置をたまに替えた。

## 草取り

タノクサ（田の草）といって、田植え後、夏の間は何度か除草の作業を行う。コロガシ（回転除草機）（図3-22）で畝間うねまを押し引きすると、ブリキ製の爪のつく車輪が回転し、土中に酸素が入るとともに雑草を埋め込むことができる。稲刈り直前には雑草のヒエも大きくなるので、それを手で抜く作業もあった。

## 稲刈りは家族単位

盆のころには稲の穂が出そう。稲の花が咲いているときには稲が水を欲しがるので（保水が必要）、田に引水する。九月の半ばを過ぎると色づき始める。水稻は出穂しゅうすいしてからおよそ四〇日で収穫できるようになる。刈取りの一〇日か一週間前には水を止める。

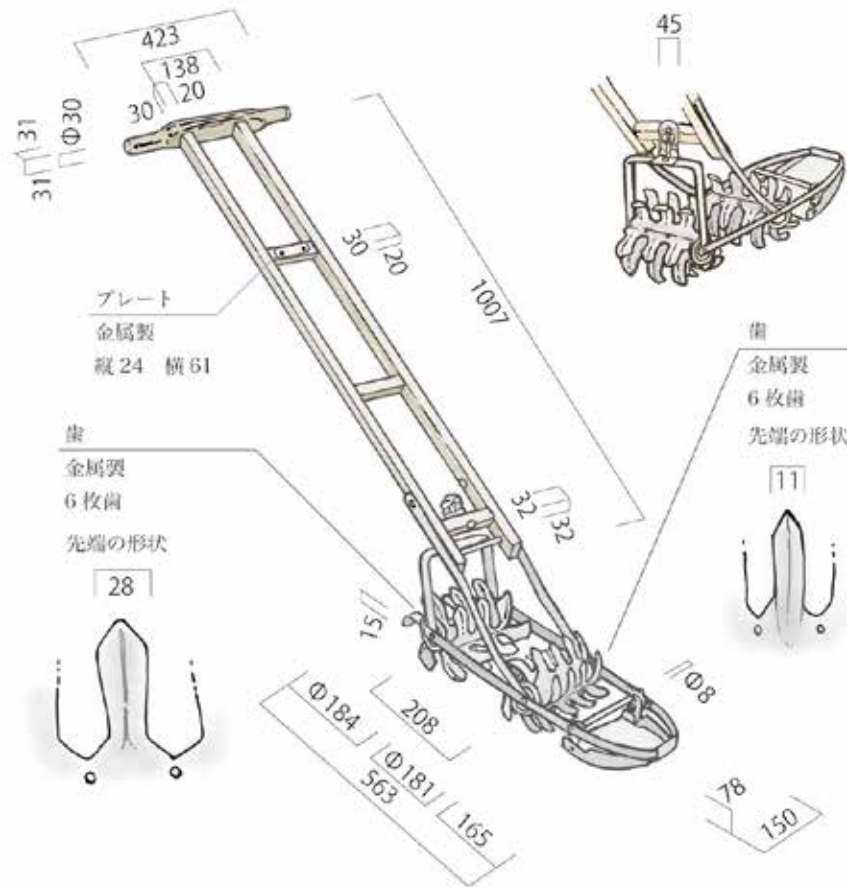


図3-22 コロガシ（回転除草機）

田植えはユイの手間を頼んだが、刈取りは家族だけで行った。薄刃の鎌で一株ずつ刈り取ると、ウシといって、三本の竹や木を三脚に立てた脚に、間伐材などを渡し、稲束を掛け干しにした。

### 脱穀

刈り取った稲束は、一週間くらい天日に当てる掛け干しをした後に脱穀をした。

脱穀には、かつてはセンドウチ（千歯扱きのこと）（図3-23）を使った。センドウチの歯に稲束を引っ掛け、手前に引くことで稲穂から脱粒させた。

邦雄氏が子どものころには、すでに足踏脱穀機（写真3-43）が導入されていたので、センドウチは使用しなかった。足踏脱穀機は、手前のペダルを踏むと回転運動に変わる。突起のつくドラムが高速で回転するところに穂の束を当てることで粒が落ちる仕組みである。回転ペダルを踏む手伝いはたいい子どもの仕事であった。

図3-23のセンドウチの歯は二一本あり、右端の歯に「伯州倉吉泉作」とタガネで刻まれている。島根県倉吉市は、かつて千歯扱きの一大産地で全国に行商が注文を取りに歩き、修理にも回った。明治期になると各地で製造所ができ、地域で製造されるようになるため、伯州産の千歯扱きは古い。



写真 3-43 足踏脱穀機  
幅 738mm × 奥行 635mm × 高 630mm

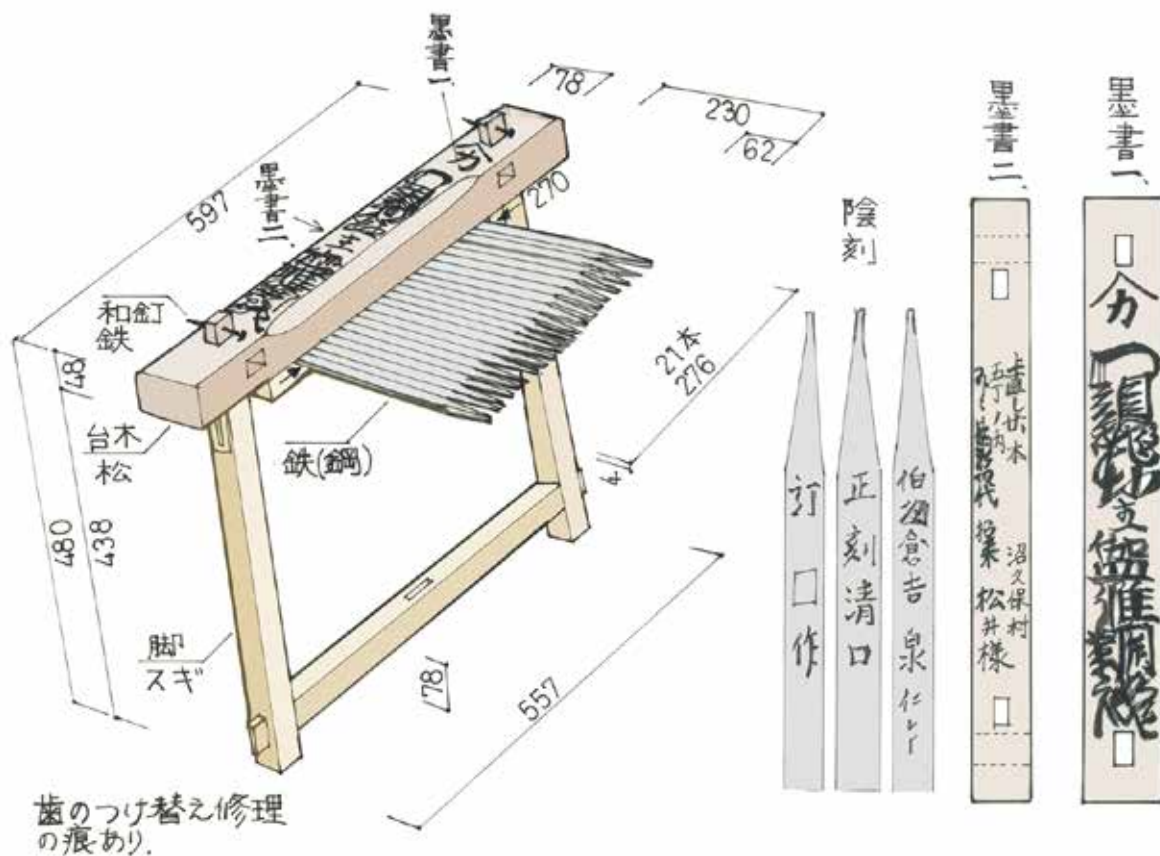


図 3-23 センドウチ（千歯扱き） コキハシとも呼ばれる。

## 選別

脱粒させた粃は、編んだス（簾）の上にムシロを敷き、その上に粃を広げて乾燥させると発動機を動力とした粃摺機（唐箕）で粃摺りをし、ニワ（前庭）でトウミ（唐箕）（図3-24）やセンゴク（千石通し）（図3-25）、または米選機で選別した。

トウミはタイコといわれる後方の丸い内部に四枚の風車が内蔵されており、ハンドルを回して風車を回しながら中央のジョウゴから米を入れると、手前の口からよく実った重い粃、二番目の口からシイナ（充分に実っていない軽い粃）などの二等米が落ち、軽いごみは横の口から吹きとぶという三段階の選別ができた。トウミでは大麦・小麦・小豆なども選別でき、粒の大きさによってジョウゴから落ちる量と風の強さを調節した。

図3-24のトウミには墨書で「片岡式改良唐箕」と書かれており、選別するものによって、目盛りに「一大麦・ビール麦／二粃種／三裸麦・小麦／四裸・小麦種」と書かれており、穀物の種類によりジョウゴの口をあける針の位置が示されている。

センゴク（千石通し）（図3-25）は、傾斜させた金網の上を滑らせて自動的に選別する農具で、粃摺機で殻をむいた後の選別に使う。ジョウゴに米を入れるとまず奥から軽いごみが落ち、シイナが中間で落ちる。そして手前に重い実が滑ってきて集まる仕組みである。後にセンゴクと同じ仕組みの米選機を使うようになった。米選機の形態はほぼ同じで、金網からピアノ線を縦に張ったものに代わった。選別する量が少ない場合は、ミ（箕）（図3-26）と手回し扇風機（図3-27）でも選別した。扇風機で風を送りながら、箕から肩越しに少しづつ落とすと、殻やシイナなどの軽いものが飛び、重い実が下に落ちた。

粃摺りをして玄米と殻に選別すると俵に入れた。俵は通常六〇kg

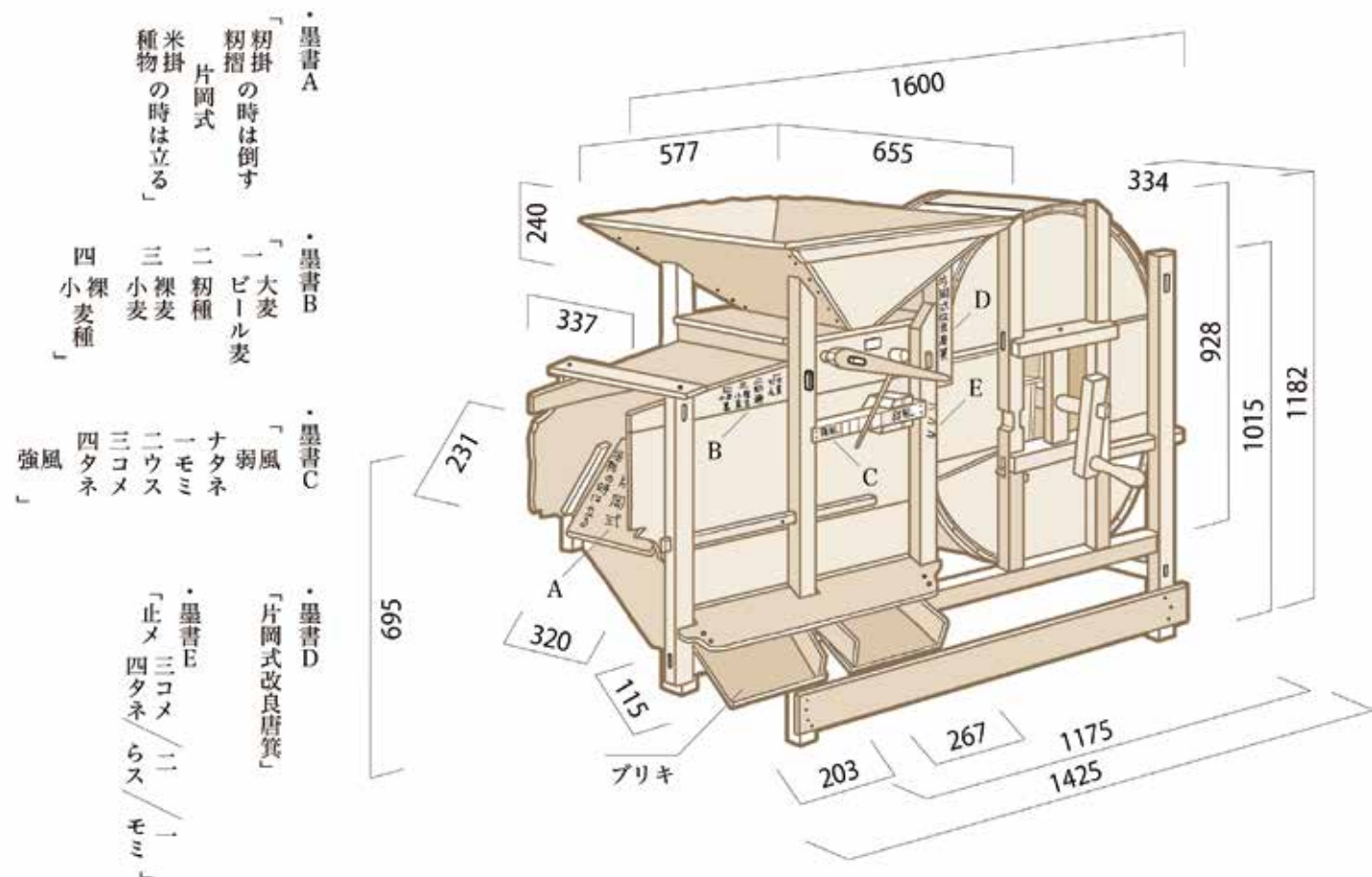


図3-24 トウミ（唐箕）

入り、縄を十文字に掛けて担いで運んだ。晩秋に玄米を俵に入れ終わると稲作の一年がようやく終わる。  
以前は重労働が多かったので、俵を担ぐことができる力持ちではやされた。俵担ぎ大会なども催され、伏せた一升枡の上に立ち、一俵を担いだ人もいた。

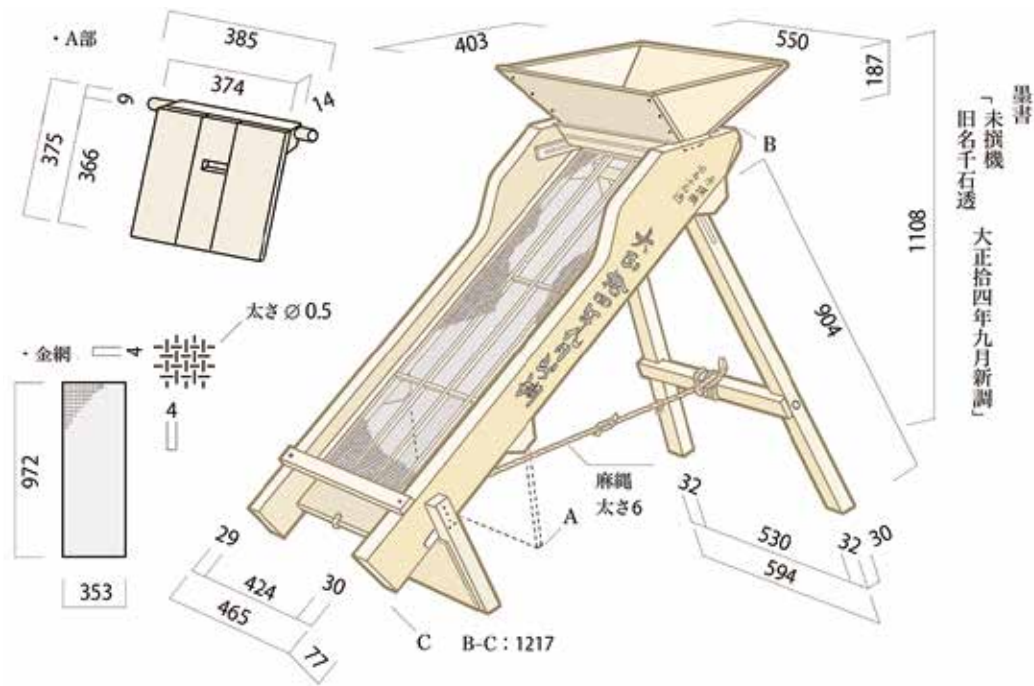


図 3-25 センゴク (千石通し)

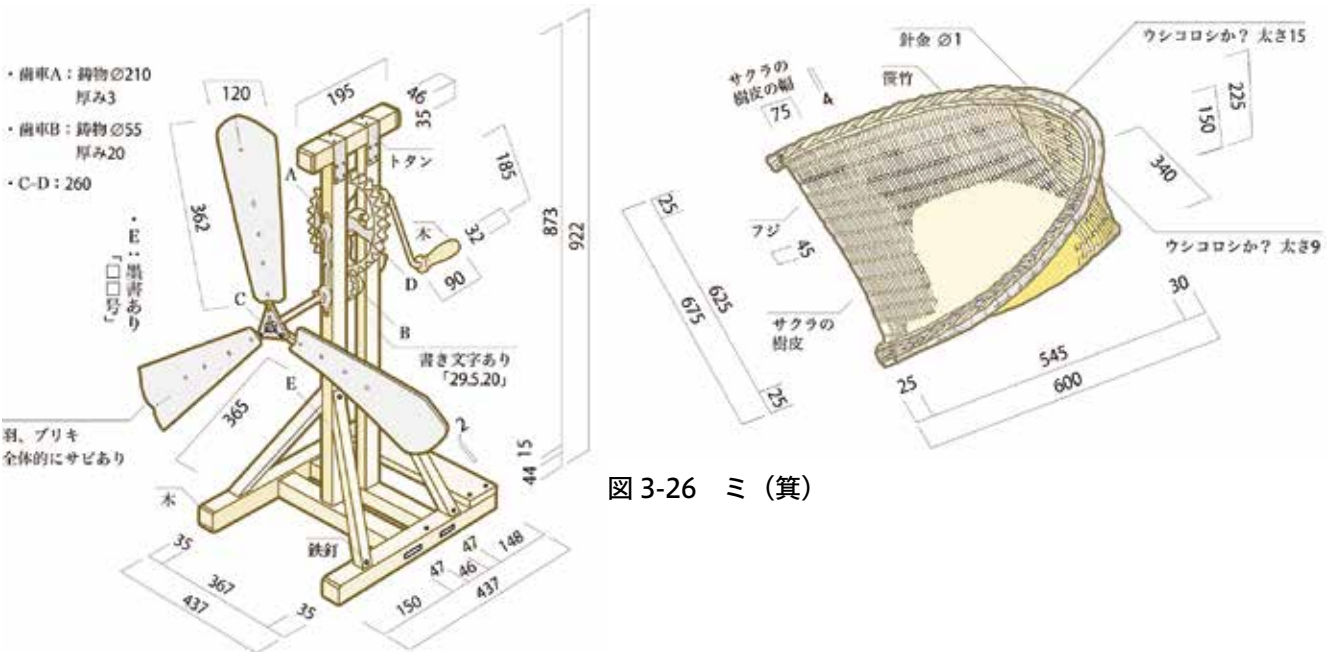


図 3-26 ミ (箕)

図 3-27 手回し扇風機

## 富士鋤と尺鎌

## 富士鋤

富士山麓での畑作で使われる鋤は、共通して刃幅が狭く細長い形をしている。そして非常に柄が長くその角度は深い。かつて使われた鋤を計測すると、柄の長さは四尺（一・二m）、角度は四〇度ほどである（図3-28）。これら細長い刃の形と長い柄は、農地を深く耕すための鋤ではなく、引鋤（ひきくわ）といい、畑の畝（うね）を作るなど土寄せのための鋤であるという（写真3-44）。この傾向は富士宮市だけでなく、近隣では、富士市・裾野市・御殿場市・山梨県富士吉田市に至るまでの富士山麓で確認でき、麓から遠く関東ローム層を形成する武蔵野台地にまで及んでいる。これらの地域に共通する土質の主成分として、クロボク土があげられる。火山灰土が主成分であるクロボク土は、比重が軽く、乾くと風で飛ぶほどの微粒子だが、雨が降ると固まる性質があり、刃にこびりつくが取れにくくなるという特性がある。そのため、こびりついた土をはがすためのヘラ（カキソギという）を常備していた。

そして、富士山麓ではこれらの鋤のことをフジグワ（富士鋤）という人もいる。これは、富士山麓に共通してこのような特徴の分布があったことから、外部からの視点でくくられた呼称と思われる。市内では、大宮町の鍛冶屋「鍛冶熊」（明治二年創業）がこの形の鋤を製作してきた（写真3-45）。鍛冶熊では、鋼材を武生特殊鋼材株式会社（福井県越前市）から取り寄せ、柄は寺田農具製作所（愛知県豊橋市）に発注している。昭和時代までは、近隣にも何軒かの鍛冶屋が操業しており、製作はもとより多くはサキガケ



写真 3-45 鍛冶熊の店頭に並ぶ鋤



図 3-28 かつて使われた富士鋤



写真 3-46 鍛冶熊工場内の鋤のストック



写真 3-44 畝を作る（長貫）

（先掛）といい、減った鋤先を足して焼き直しの仕事でもあった。現在、鍛冶熊の店頭で販売されている鋤は先代が製作したものである（写真3-46）。

一方、金物屋の修行先だった大阪の問屋を通して鋤を販売して

いる西町の篠原金物店（昭和三年創業）によると、大阪の間屋からは「四尺もある長い柄を扱うところはほかにはない」と言われたという。富士宮市域周辺で扱う柄の長さは三尺五分（約一・〇六m）が一般的であるといい、それも昔の鍬を使ってきた世代が高齢になり、従来の長柄の鍬では重くて負担になったことから、次第に短いものになってきている。しかし、機械化でトラクター主体となっても引鍬での手作業はなくなるらない。近年の鍬の変化がそれを表している。

### 尺鎌しやがま

富士山麓には刃渡りが一尺（約三〇cm）以上、柄の長さも五尺（約一・五m）ほどもある大型の草刈鎌が存在する。採草地や山林で草を薙なぎ刈るための鎌で、地元ではシャクガマ（尺鎌）と呼ばれる（図3-29）。これも富士宮市周辺に特徴的な農具である。富士山西麓では、大鹿窪に「伝さん（佐野）」と呼ばれた鍛冶屋をはじめ何軒かの鍛冶屋があり、鍬の刃のサキガケや鎌を作ってくれた。

昭和時代に全国の鎌を概観した『農林省四国農業試験場特別報告 第1号 日本鎌に関する研究』によると「富士川型」として鎌の事例が図入りで掲載され、それとは別に「大宮型」の名称の記述も見られる。「大宮型」とした根拠である製作所は二軒と記されている。まさしく一軒は大宮町の鍛冶熊を調査したものではないかと思われる。このくくりは、地元での呼称というよりも研究者が全国的に見た特徴として報告したものである。

富士山東麓の裾野市須山すやまを例にすると、尺鎌はただ草刈鎌と呼

ばれ、昭和四〇年ころまでは、写真3-47下の鎌を使用した。その後、写真3-47上の背の丸い刃型の鎌が四国より導入され、その形からマルガマと呼び、以来両方の草刈鎌が存在するようになった。須山では、鍬は富士市和田（吉原）の鍛冶屋で、鎌はカクシメという御殿場市の鍛冶屋で打ってもらったという。

草刈りにも二種類あり、牛馬の餌となるマクサ刈りは六月から始まる。青くて柔らかいうちにジズリ（地擦り）といって地面すれすれで切る。八月ころになると葉が成長して堅くなってくるので、朝草刈りをしてその場で二日くらい天日で干し上げると、主屋二階のズシ（小屋裏の空間）に備蓄して冬中の家畜の餌とした。

植林地の下草刈りは夏中の仕事であったが、植林した木がよく育つように中途のところ（腰丈）で切った。この下草は刈りっぱなしにして堆肥にする。屋根材にする茅かやは、年明けによく枯れてから刈るが、標高の高い裾野市十里木じゅうりぎでは一尺五寸（約四五cm）もある大きな刃の鎌で刈った。茅は標高七〇〇mまでは株に育つが、標高八〇〇m以上になると丈が一・八〜二mにもなり、一本立ちで育つ。そのような茅が屋根茅として刈り取られるた。

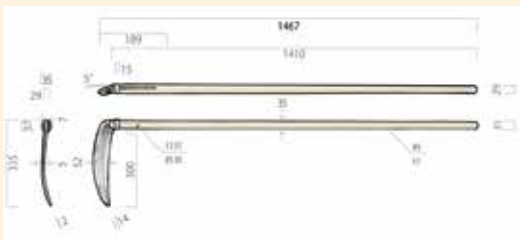


図 3-29 シャクガマ（富士宮市蔵）



写真 3-47 草刈鎌とマルガマ（裾野市須山）

## 富士川の川漁

## うなぎ捕りの漁具

富士川流域を生活の場とし、川とともに暮らしてきた人々は、貴重なたんぱく源として川魚を捕ることはごく普通のことであった。そして、漁具や仕掛けを使つての魚との駆け引きに大人も子どもも夢中になった。なかでもウナギやズガニ（モズクガニ）は特別なご馳走であった。

ウナギを捕るには、いくつかの種類の漁具を使う。羽鮒<sup>はぶなみかづき</sup>島の望月康敬氏<sup>やすたか</sup>（昭和三一年生）によると、子どものころ、父親と一緒に富士川の富原橋の辺りで、ツツンボーという漁具を仕掛けてウナギを捕っていた。季節は八月ころ、夕方仕掛けて翌朝回収し

に行くとき、一本の筒にウナギが何匹も入ったこともあった。富士川のみならず、稲瀬川や芝川、稲子川などでも仕掛ける人がいた。

ツツンボーは名称のとおり、竹筒をそのまま利用した漁具で（図3-30）、ウナギの体長ほどの長さがあり、片側に一度入ると出られなくなるコシタ（返し）がつく。コシタと反対側に餌袋を入れ、餌袋が川上になるように向けて一本ずつ川床に置き、

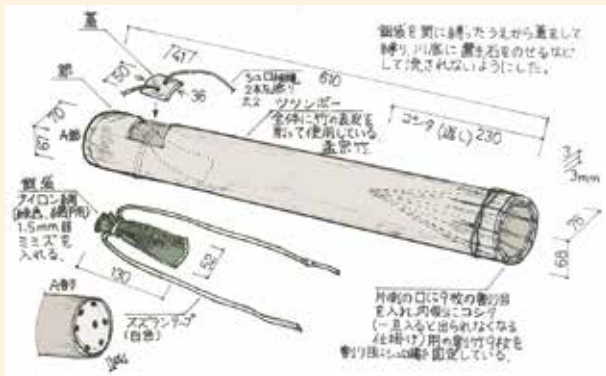


図 3-30 ツツンボー（望月康敬氏蔵）

石を載せて固定する。

モジリ、またはウケ（釜）は、竹ヒゴをスダレ状に編み、片方をすぼめ、もう片方にはコシタを設けた円錐形の漁具である。モジリは、小型のサイズもあるが、富士川本流に仕掛けるものでは、幅2m、長さ数mもあるような大型のオオモジリも作られた。

オキバリ（置針）という延縄<sup>はえなわ</sup>ともいえる仕掛けもあった。一本の親縄から等間隔に流し針という釣糸を出して川に仕掛けてくるもので、釣針にはミミズやハヤなどの生餌を掛けた。

浅瀬で突漁も行った。ウナギは夜行性で暗い場所を好むので、夜間にカーバイトの火をたよりにミズメガネ（箱眼鏡）やメンパ（水中眼鏡）で川底を覗きながらモリ（銚）で突いた。

## オオモジリの再現

長貫<sup>ながぬき</sup>の佐野昭夫氏（昭和一一年生）は、二〇年ほど前まではオオモジリを製作してよく富士川に掛けたそうだ。アユ・ウナギ・ウグイ・ナマズ・コイ・コバリ・カワエビなどがかかったという。ウナギは秋から冬にかけて味がのってくるので、それに合わせ、シーズン前にオオモジリを作り始める。カヤ（栢）の枝を火で炙って曲げ、蒲鋒<sup>かまぼこ</sup>型の枠を作り、それに沿うように親指の太さほどのヤマトダケ（女竹か）を針金でとめながらスダレのように編む。さらに、竹のウラ（枝先）を一カ所に縛って円錐形にするが、入った魚が先端に溜まると水圧で死んでしまうので、後ろに竹籠などのビクを連結させて生簀<sup>いけす</sup>を設ける。

オオモジリは、小さい段差で滝のように水が落ちている場所に向けて川上に向けて設置し、両側に石を積んで魚を誘導する。モジ

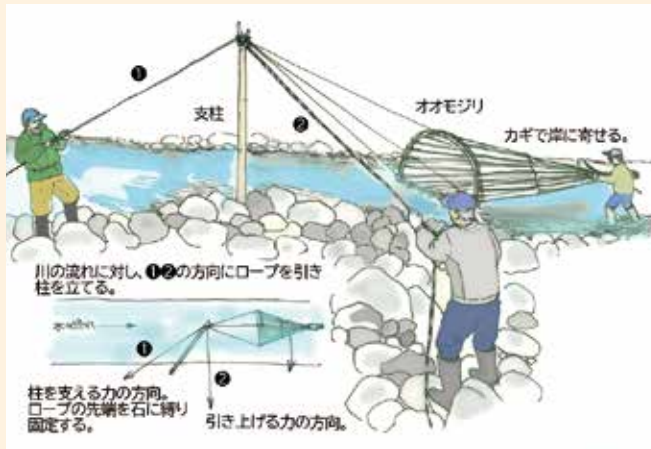


図 3-31 オオモジリの引き上げかた



写真 3-48 オオモジリの製作



写真 3-49 富士川へオオモジリを設置

写真 3-50 塩ゆでにしたズガニ  
(望月康敬氏写真提供)

リを引き上げるときは、モジリの口三カ所にワイヤーをつけ、その先を一カ所にまとめて柱につなぎ、二方向からロープで引っぱり柱を立てるとモジリも持ち上がる。仕掛けるにも引き上げるにも規模が大きいので二、三人は手が必要であった。

図 3-31 と写真 3-48・49 は、昭夫氏の指導を受けながら模式的にオオモジリを作り、長貫の対岸、橋上集落入口付近から富士川に仕掛け、川漁を再現したものである。本来、スダレ部分の竹はもっと多く隙間が詰まっている。

天然もののウナギは脂分が強い。昭夫氏はタレなしで串焼きにし、乾燥させてから食べたそうである。また、ウナギの目を飲むと目がよくなるともいわれる。アユは塩焼きに、ナマズは皮を剥

いて味噌煮にするという。

### ズガニ捕り

ズガニは盆過ぎの稲刈りを迎えるころに川を遡上し、秋口ころから下り始める。昔はお日待ちなど秋祭りの屋台でもズガニを販売し、ご馳走として食卓をにぎわした。

ズガニを捕るには、一辺にモドリ（返し）を設けた箱型のカゴを仕掛けた。餌には魚のガラ（あら）などを入れ、岩など障害物のない平坦なところにモジリの口を川下に向けて仕掛けた。夕方仕掛けて翌朝あげるが、多いときで一〇匹も入ることがあった。

ズガニを捕獲すると二、三日泥抜きをして、塩を少し入れた鍋で水からゆでると朱色のきれいな色に変わる（写真 3-50）。カニジル（味噌汁）やカニメシにして食べた。