

暮らしを支えた仕事

■福生の伝統的な暮らしのなりわい

武藏野の南端、多摩川の河岸段丘にある福生市域は、昔から畑作を中心とした農業を営んできた。

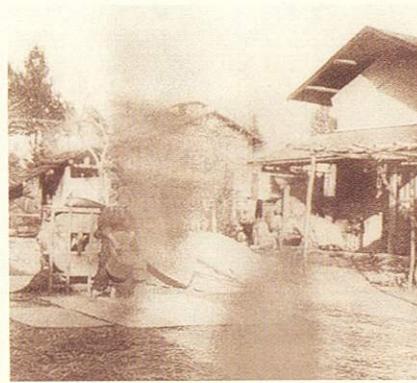


さつま芋掘り(熊川 大正14年)

江戸時代中期の一七三四年（享保十九）の記録によれば、福生村には水田はなく、畑でおもに大麦をつくり、その合間に、男性は炭や薪を江戸に送つて肥料（糠、灰、干鰯など）と換え、女性は織物を織る仕事をしていた。村には、農民のほかに馬医、鍛冶、馬喰、紺屋、鮎漁師なども住んでいた。一七六〇年（宝暦十）の熊川村でも、耕作地はすべて畑で（ただし一六七六年（延宝四）の熊川村長塩領の水帳に水田の記載がある）、大麦・小麦・粟・稗・芋・蕪・桑などをつくり、その合間に養蚕と鮎漁をし、男性は秣・薪取り、女性は青梅縞を織つていたと記録されている。多摩川の河原で新田開発も行われたが、多くの費用がかかったことと、度重なる洪水の被害により、なかなか進まなかつたようである。寛政年間（一七八九～一八〇〇年）になると、福生村で新田開発が本格化し、天保年間（一八三〇～四三年）には、福生村の水田の流れを利用した熊川村の水田でも多くの収穫をあげるようになつた。



薪切り(熊川・現福生一中付近 大正13年) 雜木林から薪を切り出す野良着を着た男性。



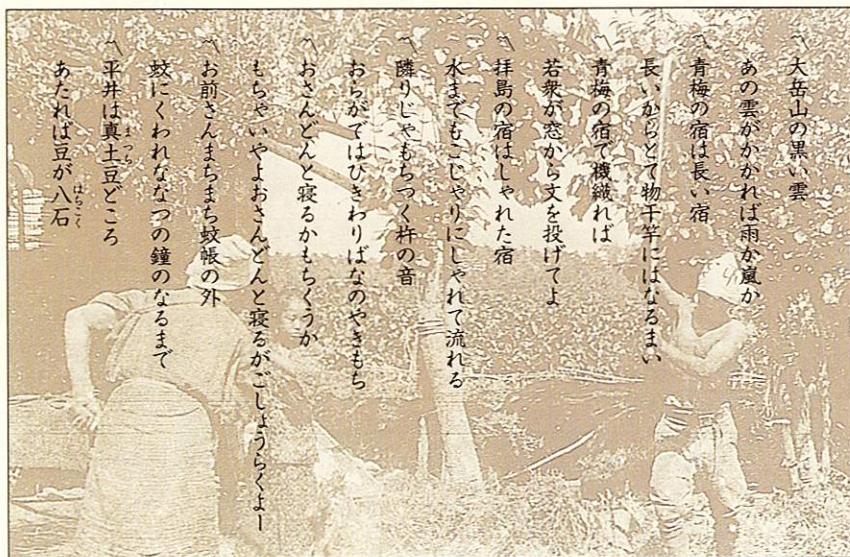
農家の庭先(熊川 大正11年) 庭に筵(むしろ)を広げて唐箕(とうみ)で農作業をするようす。

時代が下り一八八八年（明治二十二）の記録によると、両村では米・大麦・小麦・裸麦・粟・豆・蕎麦・豌豆・藍葉・甘薯・大根・茶・繭などが生産されて、とくに繭と生糸は八王子や近隣の生糸業者へ出荷して、大きな収入をあげていた。このころは、養蚕業が全国的に大きく発展した時期で、両村内にも製糸所ができて、養蚕は農家のおもな現金収入源となつたのである。そのため、多摩川沿いの荒れた土地は次々と桑園に変えられて、その面積は数十町歩にも及んだ。しかし、大正末期になると、生糸の値段が下がり、関東大震災、金融恐慌、そして戦時体制下での食糧増産のために、桑園は畑に変えられ、養蚕は急速にすたれていった。

一九三七年（昭和十二）の福生村と熊川村の住宅地以外の土地利用は、田が四・四パーセント、畠が五八・四パーセント、雑地が三七・一パーセントで、両村全一〇五六戸のうち農業を営む家は四八一戸で約半数を占めていた。また、福生村には工業が六〇戸、商業が一七〇戸あり、これは一八九四年（明治二十七）に青梅鉄道（JR青梅線の前身）の停車場が福生村にできて、村内の商工業化が進んできたことを示している。一九四〇年（昭和十五）には、山林だった北部の武藏野台地に多摩飛行場（現横田基地）の建設が始まり、このころから青梅線沿線の軍用施設や軍需工場に通う人びとが移り住むようになった。太平洋戦争後の一九五〇年（昭和二十五）、福生町の就業者数は六一〇五人で、そのうち農業（第一次産業）は全体の一五パーセント、工業・建設業・製

月	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
生産暦												
麦踏み (二、三回)	麦時 (二、二回)	大麦 荒起こし					麦刈り		イチバンゴ (追肥・作切り)	ニバンゴ (二回)	麦踏み (二、三回)	
稲刈り		田の草取り (一番草)	田の草取り (二番草)	田の草取り (三番草)	田植え 代播き	田植え 代播き	種蒔き 苗代作り	水稲				
さつま芋掘り		草取り (二、三回)	草取り (二、三回)	草取り・作切り			さつまさし	さつまさし	床つくり	さつま芋		
刈り入れ		草取り (二回)	草取り (二回)	草取り (二回)	種蒔き 粟わ							
出荷 上族 掃立て	出荷 上族 掃立て	出荷 上族 掃立て					養蚕					
一日 川浸りの一日・八日 かぶ団子・冬至	九日 玄の子のぼた餅 十三夜・二十日 恵比須講 十五日 帯解きの祝い どじょうう粥(麦時き祝い)	一日 熊川神社秋祭・十九日 神明 社秋祭・十五夜・秋の彼岸	十三・十六日 盆				五日 節供	三日 節供 春の彼岸	三日 節供 大正月・小正月(鍬入れ・粟穂・稗穂等)・二十日 恵比須講	節分・初午 稲荷講	年中行事	

生産暦と年中行事



ボーチ歌の歌詞 武藏野を中心古くから伝わる武藏野麦打ち歌と呼ばれる作業歌。これは福生で歌われていた歌詞で、明治40年代生まれの人たちが伝えていた。写真は大正14年の熊川でのボーチ。

造業（第二次産業）は二八パーセント、小売・サービス・公務・その他（第三次産業）は五六パーセントであった。その後、横田基地の拡張や住宅地・公共用地として土地が開発され、耕作地と農家の数はどんどん減り、一九七四年（昭和四十九）には、市内には専業農家は一軒もなくなつた。

ここでは、大正から昭和初期にかけて福生市域で行われていた伝統的な仕事のようすを紹介する。

■麦の種蒔きから取り入れまで

秋、さつま芋や陸稻の取り入れが終わる十月ごろ、大麦、小麦の種蒔き準備に、畑の荒起こしが始まる。麦蒔きは一家総出で、または隣近所で手を貸し合つていつせいに行つた。麦の根を丈夫にするための麦踏みは子どもの仕事で、そのあとは、麦の株分けのための土のふるい込み、作切り、草取り、追肥をして、大麦は六月上旬ごろ、小麦は六月下旬ごろ、梅雨の晴れ間をみはからつて家中で刈入れをする。

刈った麦は麦扱き（千歯）で穂を落とし、筵の上でよく乾かしてボーチ（棒打ち）をして脱穀する。かんかん照りの暑い日に、近所の手も借りて行うボーチはかなりの重労働で、それをまぎらすために、ボーチ歌を歌いながらクル

大岳山の黒い雲
あの雲がかかれれば雨が嵐か
青梅の宿は長い宿
長いからとて物干竿にはなるまい
青梅の宿で機織れば
若衆が悉から文を投げてよ
样島の宿はしやれた宿
水までもこじやりにしやれて流れる
隣りじやもちつく杵の音
おらがではひきわりばなのやきもち
おさんどんと寝るかもちくうか
もらやいやよおさんどんと寝るがごしようらくよー
お前さんまらまち蚊帳の外
蚊にくわねなつの鐘のなるまで
平井は裏土豆どころ
あたれは豆が八石



④ 脱穀した麦を麦篩(むぎぶるい)でふるってごみと分ける。



① 錐で麦を刈り取る(麦刈り)。



⑤ 箕(み)を使って麦粒を運び、唐箕(とうみ)の漏斗に入れる。



② 刈り取った麦を束ね、乾燥させる。



⑥ 唐箕の把手をまわして風を送り、麦粒とごみを分ける。



③ クルリ棒で麦の穂を打ちはぐす(ボーチ)。

麦作の作業(麦刈りから脱穀・調整まで)

①・② 加美 昭和56年6月
③～⑥ 志茂 昭和58年8月 昔の作業を復元したもの。

リ棒を振り下ろした。ボーチをしたのは大正初期ごろまでで、その後は足踏み脱穀機が使われるようになり、昭和初期には動力脱穀機に代わった。

脱穀後は麦篩であるい、唐箕にかけて選別し、ふたたび天日乾燥する。大正中ごろまでは、木の臼と杵、地唐（足踏み式臼）または水車を使って精白したが、それ以後は、精米店や農協で機械で行うようになった。麦桿は、小麦は屋根の葺き替え用に、大麦は畑の作物の敷き藁や、盆のときの迎え火、送り火を焚くときなどに使われた。

■稻をつくる

五月上旬ごろ、苗代をつくり種糲を蒔いて、水田の準備をする。昭和の中ごろまでは、馬や牛が引く犁で水を入れる前の田を起こし、田植えの直前にふたたび犁で田をうなつた（代搔き）。田植えは六月下旬ごろで、大正から昭和にかけては、田植えを専門に手伝う人（田植え職人）の手も借りて行つた。七月、八月には、暑いなかで田の草取りをする。九月上旬ごろには稻の花が咲き、下旬には田の水を全部切る。

十月月中旬から十一月上旬に稻刈りが始まる。刈った稻は、束ねて掛け干しをする。昔は稻扱き（麦扱きより千歯の間隔がせまい）を使つたが、昭和初期ごろに麦と同じように機械で脱穀を行うようになった。唐臼で粉すりをしたあと、唐箕で米と糲を分け、さらに万石にかけて粒を分ける。精白は臼や水車を利用していたが、昭和初期から精米店や農協で、粉すりから精白までしてくれるようになつた。

水田の少ない福生市域では、オカブ（陸稻）は田米に次ぐ大切な主食であった。四月下旬から五月いっぱいに、麦の畝間に作を切り陸稻の種糲を蒔く。六月から草取りと追肥



新嘗祭（にいなめさい）の御供米をつくった水田
(熊川 明治40年)



④ 稲が実り始める季節を迎える。



① 苗代から田植え用の苗取りをする。



⑤ 割り取った稻を束ねて稻架掛（はざか）けで乾燥させる。



② 田植え前に耕耘機で田を耕す（代播き）。



⑥ 乾かした稻束を動力脱穀機で脱穀する。



③ 家族総出で田植えをする。

水田の作業(田植えの準備から脱穀まで)

①～⑤ 北田園 昭和54年 ⑥ 永田 昭和54年



蚕の飼育（原ヶ谷戸 昭和10年代） 蚕棚でたくさんの蚕を飼う。柱に温度計がかかっている。



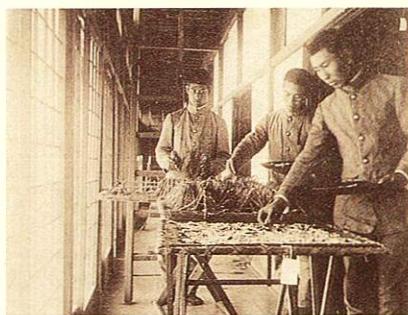
桑の葉と蚕

をし、夏には地面の乾きを防ぐために梨瓜や真桑瓜などをその根元に植えた。十月上旬ごろ、草刈り鎌で刈り取る。稲束は、畑に立てた稲架掛けに掛けて乾燥させた。

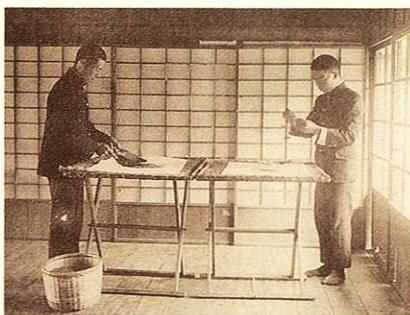
■蚕を飼う

大正から昭和初期にかけての養蚕業は、四月から五月の初めに、養蚕道具を川で洗って干すことから始まる。そのころ、養蚕農家は家のなかで蚕を飼つていたので、蚕を飼う座敷を中心に戸内払いをし、蚕棚の準備を整え、部屋の隙間を目張りして室内を消毒する。紙に産みつけられた卵から孵化させた小さな蚕を、羽籠で蚕座紙に掃き落とす（掃立て）。餌は桑を小さく刻んだものをやり（桑くれ）、糞や桑の食べかすの掃除をする（尻あげ）。蚕は繭になるまで四回脱皮を繰り返し、そのため桑を食べずに動かなくなる（これを眠という）。四回目の眠を大眠といつて、そのあと桑を大量に食べるようになり、体が透き通つてくる（ヒキル）。それを拾つて（ヒキリ拾い）、蔟（人口の巣）に入れて繭をつくらせる（これを上蔟・ヤトウという）。上蔟後七、八日目に、蔟から繭を取り出する（繭搔き）。

ヒキリ拾いも繭搔きも子どもと女性の仕事で、一度にたくさんの人手がいるため、近所や親戚の人も頼み、てんてこ舞いの忙しさであった。よい繭を選んで毛羽を取り、布袋につめて製糸所に出荷した。質の悪い繭は、繭の仲買人に渡すか、自宅で糸にひいた。養蚕農家の多くは、春蚕、初秋蚕、晚秋蚕と、年三回蚕を飼育した。春蚕は五月八日ごろ掃立てをし、上蔟まで約三〇日かかった。



④ 上蔟(じょうぞく) 薦をつくる状態になつた蚕を拾って、蔟(まぶし・藁など)でつくった人工巢(じょう)に移して蔟をつくる。



① 掃立(はきた)て 羽簾(はねぼうき)を使って卵からかえった小さな蚕を蚕座紙(さんざし)に掃き落とす。



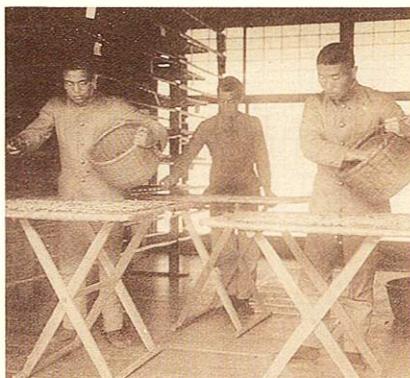
⑤ 蔗掻き 手作業で蔟から薦を一つずつ掻き取る。手間のかかる仕事である。



② 桑の準備 桑の葉を刻んで桑籠(くわぶるい)でふるい、餌の準備をする。



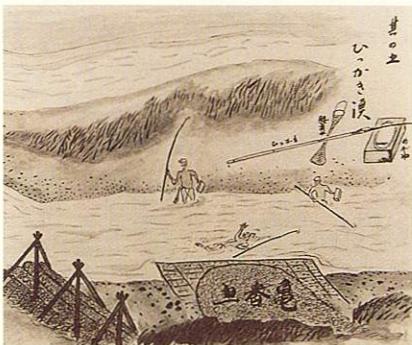
薦



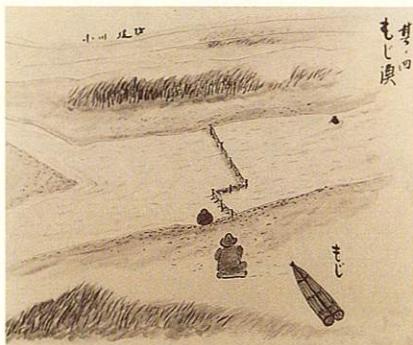
③ 桑くれ 給桑台上のコノメに載せた蚕に桑をやる。

養蚕の作業(『春の光』東京蚕業講習所 明治43年刊行より)と薦

多摩川



ヒッカキ(ヒッカケ)漁(大正時代 齊藤滄治・画) 川の中で箱めがねを使って魚影を探し、鉤(かぎ)バリで泳いでいる魚をひっかける。



モジ漁(大正時代 齊藤滄治・画) 熊川に住んでいた齐藤氏が描いた昔の漁の様子。川の中に網を張って鮎をモジに誘い込む。

多摩川の川漁

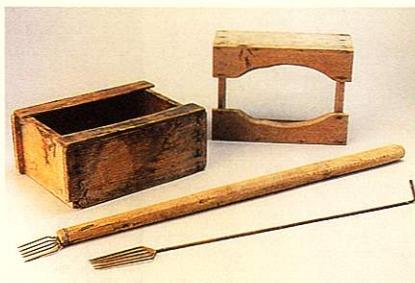
福生市域は多摩川の中流域にあたり、昔から川漁が行われてきた。とくに鮎は、江戸時代には将軍へ上納する御菜鮎として、また大消費地江戸への主要な商品として、重要な魚であった。市内では太平洋戦争前まで二〇人ほどの人気が夏場に川漁をしていて、おもに鮎を料理屋に卸していた。ほかには鱈(ます)、鯉、鮒(はや)、ヤマベ、山女(やまめ)、鮑(なまけ)、泥鱈(どじょ)などがとれた。

網を使う漁法の寄せ網は、川の上流の一部に網を張つて仕切りをし、川下から数人で魚を追い立てて網の囲いに追い込む方法で、鮎や雑魚を取つた。瀬網は、川のなかに魚を驚かすための稻藁を下げた繩を入れ、岸辺にはタテ竿で釣る方法(ペツチヤンコ・穴釣り)、疑餌の毛針を使う方法(タイバリ・セヅリ・ドブヅリ)、餌をつけずに針をうまく動かして釣る方法(コロガシ・サクリ・ヒッカケ)、おとりの鮎を使う友釣り、筌(くわ) (細く割った竹を簍の子状に編んで筒型にして一方をしばり、一方を魚の入り口にした漁具・ドウとよぶ) や築(つな) (竹を割つてつくつた簍の子状の漁具) を使う方法があつた。

太平洋戦争前から戦後にかけて建設が行われた小河内ダムが完成(昭和三十二年)したあと、多摩川の水量が少なくなつたため、魚の数は激減してしまい、昔の面影はなくなつてしまつた。



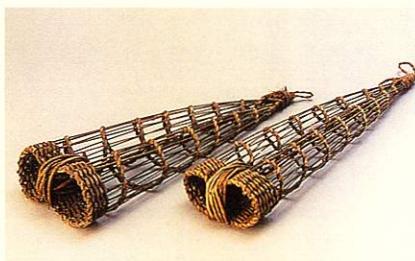
ブッテエ 細い割り竹を簀の子状に編んで柄を付けたもの。すくい網の一種で、川に沈めて足で雜魚を追い込み、すくい取る。



箱めがねと話(もり) 箱めがねは、箱の縁を片手で持ったり、口でくわえて中に顔を入れ、底のガラス面から川の中をのぞく道具。



ドウ 編み上げた竹簀を丸めて胴まわりを輪で支え、片方を縄で縛り片方を魚の入り口にして、逃げられないように返しをつけたもの。モジと同様に川の中に沈めて使う。



モジ 竹ヒゴを植物の蔓で編んだ筌(うけ)の一
種で、多摩川中流域では古くから使われ、江戸
時代の鮎取りを描いた絵画や紀行文などにもみ
られる。



漁網を編む道具 網の材料には絹、木綿、麻の3種類があり、漁法によって使い分けていた。
手前にあるのは網針(あぱり)といって、網地をすくったり修繕するときに使う竹でつくった針。



鮎籠(小籠) 出荷用の鮎を入れて運ぶ籠。江戸時代にはこの籠に大俵の藁を敷き、その上に10尾の鮎を並べて五つずつ大籠に入れ、大籠二つを一荷(100尾)として江戸へ運んでいた。

■職人の仕事

村には、生活に必要な道具をつくるさまざまな職人がいた。

籠屋とよばれる竹細工の職人は、農業や養蚕、台所で使う籠や笊をつくっていた。籠屋は注文をうけると、自宅の仕事場か、または注文した農家に出向いてその庭先で仕事をした。養蚕がさかんなころは、コノメ（蚕を飼う台）などをたくさんつくった。そのほか、鮎籠（鮎を出荷するときに入れる籠）、豚籠（豚を出荷するときに入れる籠）、カルコ（井戸や穴を掘るときに土を運ぶ籠）、ノボリダマ（鯉幟の竿先につける飾り）などもつくっていた。

籠と同様、木でつくった桶や樽も生活用具として欠かせないものであった。大正時代から昭和初期にかけて、桶屋では、農業用、家庭用の桶をはじめ、酒屋や醤油屋で使う調合用の溜桶、風呂桶、寿司盆や祝樽などを作っていた。当時の桶職人の年季（修行期間）は七年で、一日に風呂桶一つまたは手桶一対をつくることができて一人前とされた。

籠屋や桶屋のような専門の職人とは別に、農閑期だけ職人として仕事をする人もいた。神酒の口は御神酒徳利にさして正月に飾る縁起物で、かつてはどの家の神棚にも飾られて、新春を迎える風物詩となっていた。大正から昭和初期にかけて神酒の口づくりをしていた人は、畑作のかたわら冬場に作業をして、問屋に卸したり、自分で行商を行つて売り歩いていた。神酒の口には、橘、茗荷、福寿草、宝船、万年青などたくさんの種類がある。数は少ないが、いまでも年末の歳の市でみつけることができる。



桶屋の道具(福生市郷土資料室展示室)



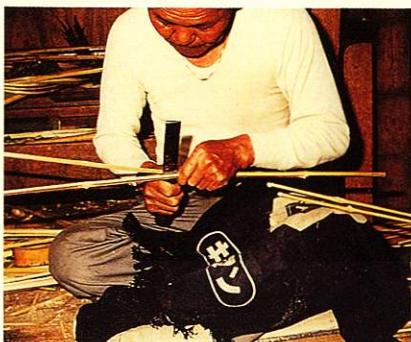
④ 脇の部分を編む。



① 材料の長い竹を必要な長さに切り、さらに鉈で縦に割る。



⑤ 線に柔らかいヘネを巻きつける。



② 割竹をへぎ、籠を編む主材料のヘネ(ヒゴ)をつくる。

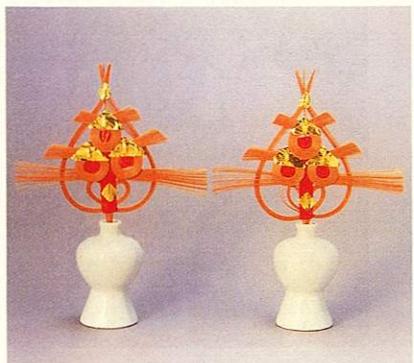


⑥ 完成した草取りビク。



③ ヘネを組んで底をつくり、上に組み上げる。

籠屋の作業(草取りビクをつくる 熊川 昭和55年)



神酒の口 輪掛けの三つ玉



① 神酒の口をつくる(加美 平成4年) 材料の真竹を鉈で割り、切り込みを入れて小刀でさらに細く割って束ね、模様を形づくっていく。



神酒の口 宝船・七つ玉



② 神酒の口をつくる(加美 平成4年) 口も使いながら模様を麻糸でしばる。細かい作業が続く。



神酒の口 橘



年末に神酒の口を売る店(あきる野市五日市 平成3年)

神酒の口づくりと神酒の口