

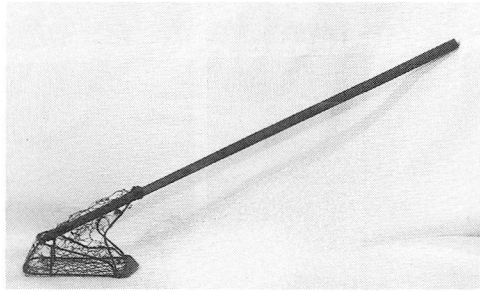
第一章 日々の暮らし

第一節 畑作と暮らし

1 大麦・小麦

種まき

陸稲や甘藷の取り入れのころ麦まきの準備をはじめめる。土地をうなつてならし、サクを切るばかりになるべく麦の成長にむらがないように、サクを切る者、堆肥を積む者、種ヒネリ（種をまく）をする者、土カケ（ケボル）をする者、これらを分担して麦まきを一齐にやりたいために、隣近所で手を貸し合つて（モヤイ）早く終わらせたりする。それでも陸稲や甘藷の取り入れが遅れたりすると、自然に麦まきも遅れるわけで、十一月一杯に終われば良い方で、一二月にずれ込むこともしばしばあり、短日の上寒くもなるので大変である。麦まき（大麦、小麦）がほぼ終わる頃、ドジョウガユがささやかれ「あーウラガでも、やっとドジョウガユがくえるぞ」と大仕事を終えた喜びと、豊作であつて欲しいと百姓は祈るのである。



図IV-1 フルイ込みジョレン

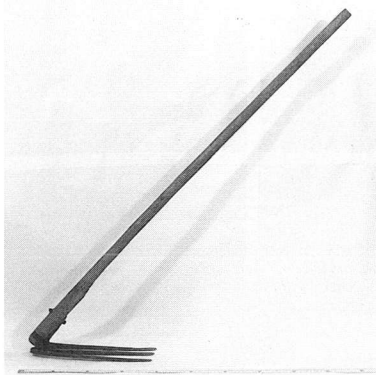
か
い
作

年内に一、二回麦踏みをし、土入れをおこなう（フルイ込みジョレンを使う）日向づけのサク切り（三本グワを使う）をする。麦踏み

は麦の根を丈夫にしたり、霜で麦が浮かないようにするなど大切なことであるが、おもに子供の仕事である。フルイ込みは大正の初め頃、大雪が降って麦の株が分れ、駄目になってしまったと思ったら、かえって収穫が多く、それがヒントで土かけをして株を広げてやるようになったという。冬の寒い間中、麦踏みやフルイ込み、サク切り、草取りはかかさずやる。そして三月中旬に追肥、フルイ込み、サク切り（草取りを兼ねる）をおこなうが、これをひくくめてイチバンゴといい、四月中旬にも同様にするのをニバンゴという。

最後に出穂前にトメザク（ハライザクともいう）を切る。このイチバン

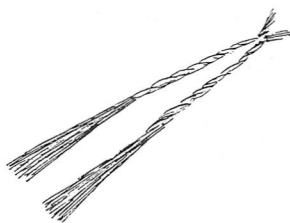
ゴ・ニバンゴは麦作にかかせないものだが、麦の後に作る作物の準備のためでもある。追肥したり、サクを反対側に切って畝間を浅くして、次の作物の種をまきやすくしたりする。麦のためのフルイ込みやサク切りも、雑草の生えるのを防ぐ手段でもある。トメザクを切ってしばらくすると、茎はぐんぐん伸び穂^ほ孕^ばみのしっかりした株になる。この頃春の大雪に見舞われると、茎が途中で折れて穂が出ないまま駄目になってしま



図IV-2 三本グワ

第1節 畑作と暮らし

農作物の敷ワラ、牛豚小屋の寝ワラ、お盆様の迎え火・送り火に燃やしたりした。棒打ちが済むと日が照るかぎり、毎日ムシロに麦を広げて乾かし、お昼に一回返し、天日乾燥が

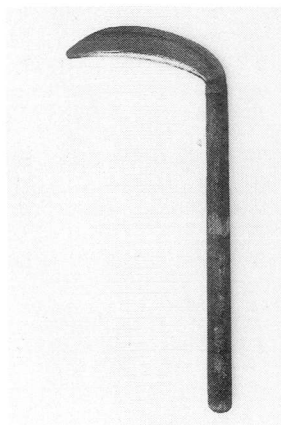


図IV-4 スガイ縄

ようにして麦を束ねる（荒縄やスガイ縄で束ねる）。すぐに手車、牛車、リヤカーに乗せて、畑と家を何往復もして木小屋や物置などに運び込む。取り入れた麦はムギコキ（千歯）でこき、庭にムシロを二、三〇枚も並べた上でよく乾かし棒打ちをする。棒打ちは、麦まきのときのように隣近所の手を借りて、男衆が四、五人で向い合って棒打棒（クルリ棒）をふりおろしてノゲを落す、単調な仕事なので棒打歌などを唄ったという。麦カラは、小麦はワラ屋根の葺替え用（おきかき）に大切に保存し、大麦カラは、



図IV-5 棒打棒（クルリ棒）



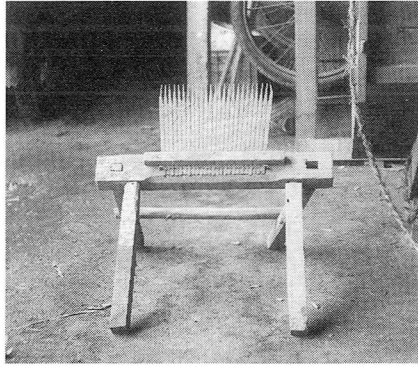
図IV-3 クサカリガマ

収 穫

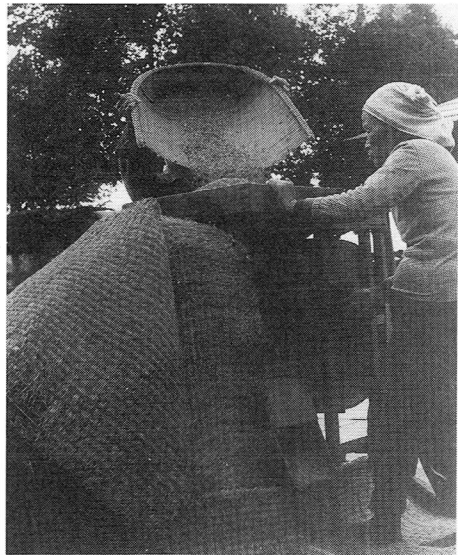
うので、百姓泣かせである。五月に入って穂もすっかり出そうと、黒穂白穂がところどころ目につくが、カビの一種なので、はびこらないうちに抜いて捨ててしまう。

六月の初旬頃黄色くなった麦（小麦は一週間くらい遅い）は、梅雨晴れの日を見はからって家中で刈る（ク

サカリガマで刈る）。二サクずつ刈って、畝に渡して乾かす。なるべく雨にかけない



図IV-6 ムギコキ (千歯)



図IV-7 ト ウ ミ

大切だった(数日くり返し干した)。貯蔵は穀箱、セメント樽、カマスなどでネズミに荒らされるのが唯一悩みの種だった。小麦は、大麦とほとんど同じように手をかけるが、まきどきが一週間ぐらい遅いと同様、何もかも大麦より遅くてよいので、忙しい時期が重なり合わず、何よりよかった。

したがって収穫時も当然遅くてよいわけだが、小麦の取り入れの頃よく雨が降るので、うっかりすると実をカビかしてしまったり、畑にあるうちに、実から芽が出はじめてしまったりすることがよくあった。こうなると粉が黒ずんででき上り、おいしくないのである。

2 陸 稻

水田の少ない福生では、田米を手に入れるには買わねばならず、オカブ（おかぼ陸稻）は田米につぐ貴重な主食であった。モチとウルチがあり、それぞれ五節供には欠くことのできないものであり、麦より数段価値のある食料として、一粒たりとも粗末にはしなかった。

種 ま き

四月の下旬から五月一杯にまくが、まきどきの見当がつかず迷うときは、昔から小麦の花が咲いたらふり、一晩水に浸してザルにあげておいた、オカブの種モミをバラまきにする。六月に麦刈りをするときオカブを踏まないようにしたり、刈った麦をオカブの上に渡すので、ひよろひよろにならないよう手早く取り込む。草も急に伸びるので六月下旬には草取りをし、金肥を追肥して三本グワでサク切りをする。オカブの根元を傷めないように、手で丁寧に草を取るの、暑い時期に大変な仕事である。どんどん分蘖（ぶんけつ）して大きくなり、七月に二度目の草取り、八月中旬には麦の根カラをマンガでほぐす。ひでも嵐もたいしたことなく順調に育つと、八月下旬か九月のはじめには出穂し、最後の草取りをする。雨と太陽のおかげで穂もずっしり重く、たれ下がる。

収 穫

ひでもなく嵐にもあわず黄金の穂波となれば、一〇月上旬頃からクサカリガマで刈り取る。刈りながら一握りずつ、ぶちがえにしておく。束ねて畑に立てたハザガケ（ハンデイともいう）に、一束束かけて自然乾燥させる。乾いたら、ハザガケからはずし畑で脱穀する家が多い。脱穀は、足踏輪転機や動力脱穀機の以前にはイネコキを使っていた。イネコキは、ムギコキより千歯（せんば）の歯の間隔が狭い。イネコキの終えたオカブは

米ブルイでふるい、トウミにかけて選別し、ムシロで天日乾燥して貯蔵する。精白は水車でした。

準

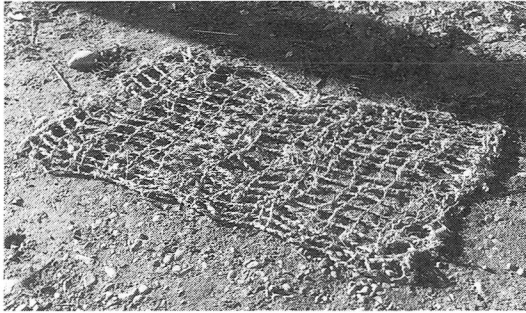
備

3 養 蚕

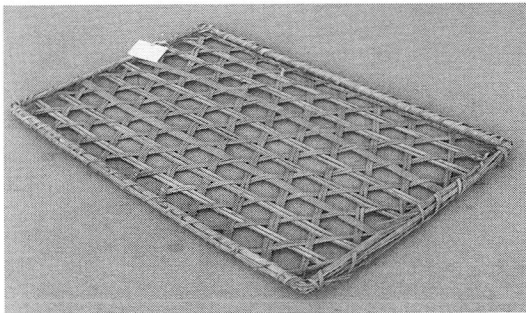
四月から五月の初めにかけて蚕具（タテジ、スベリダケ、カゴ、桑つみカンゴ（籠）、給桑台きゅうそうだい、縄網、キリ



図IV-8 キリダメ



図IV-9 縄 網



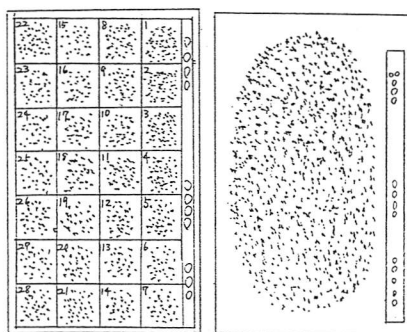
図IV-10 カ ゴ

無理なので、春蚕前に一回洗うのが普通である。次にススハライをする。暮のような大がかりなものではなく、蚕室になる座敷を重点的にやり、あげた畳は納屋などに積んでおき、蚕期間中は座敷は板の間にしておく。ススハライが済むとシツゴサエにかかり、掃立^{はきだて}の二、三日前までにおこなう。二間（三・六メートル）×二間半（四・五メートル）の一〇畳間が使われる。二間の側の両側に、タテジを三組ずつ左右同じようにしかりと立てる。一二、三本のスベリダケを下から上へ結わきあげる。これがサシダンで蚕座のカゴをクワクレ、シリアゲ、ヒキヒロイ、上蔭^{じようぞく}などと、すべてに出し入れして世話をする。カゴは長方形で一・二メートルあるので、多少両側をあけてさし込み、クワクレ、シリアゲなどの作業は一・八メートルから二・一メートルくらいの部分でやる。タテジを組み終え、カゴをさし終え、と稚蚕期に必要な蚕具を入れ、隣部屋との境の杉戸のすき間を目張り^{めば}する。入口は一か所にしてすべてを目張りし、蚕室を密閉し、ホルマリン消毒をする。消毒は噴霧器でやるが、その前は鍋にホルマリンを入れてコンロにかけ、湯気で消毒するので半日もかかったという。酢酸^{さくさん}で消毒したこともあった。消毒が済むと前後を開け放して風通しをよくし乾燥させる。消毒は春蚕だけしてほかの蚕期ははぶいてしまう。

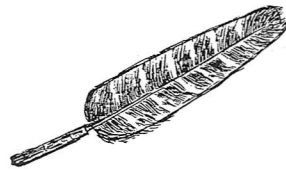
飼

育

平均して五月八日に掃立てる。二、三日前に蚕種^{たね}屋から前もって注文しておいた蚕種が届く。蚕種紙に蚕蛾が卵を産みつけたもので画用紙よりもっと厚い紙でぎっしり卵がついている。つぶさぬように掃立てるまで蚕室のカゴにのせておき、一、二匹孵化し始めた頃、蚕種

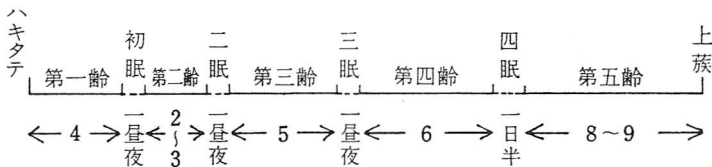


図IV-11 蚕種紙

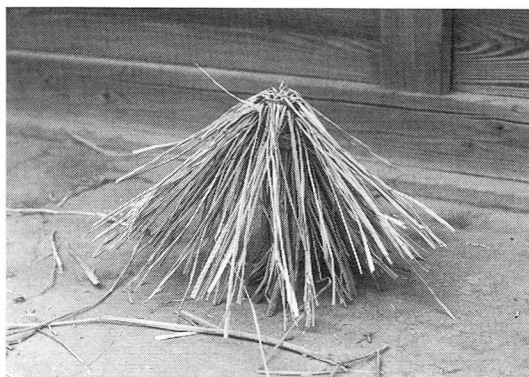


図IV-12 羽根ボウキ

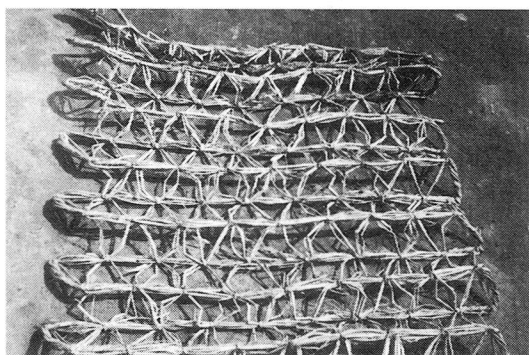
紙を蚕座紙にくるんで、そうっとしておくと二日くらいつと、いっせいに孵化する。孵化したばかりは色が黒く毛がはえていて毛蚕といひ体長は約三ミリある。カゴに蚕座紙をひろげ蚕種紙をのせ、細かくきざんだ桑の幼葉をふるいながらかける。毛蚕が桑に食いついたところで、蚕種紙をひっくり返して羽根ボウキの柄で裏からトントンと軽くたたき、桑の葉と一緒に蚕座紙に落とす。または孵化した毛蚕に粟糠あわぬかをふりかけ幼葉のきざみをフルイでふりかけ掃立てるとか、桑の葉に毛蚕がよくたかってきたら、羽根ボウキで蚕座紙の上に掃き落とすやり方もある。これらの掃立てはなかなかむずかしく熟練しないと失敗が多く苦労したが、後には孵化させて二眠か三眠になるまで共同飼育所で育て、目鼻がついてから蚕種屋にくばってもらい飼育する家がほとんどになった。蚕は繭になるまでに四回の脱皮をくり返して大きくなるが、脱皮するため桑を食べずにじっとして眠っているような状態とまりをいひ、初眠しよみん、二眠、三眠、四眠たいみん（大眠、オオドマリ）という。眠は各一昼夜ぐらいたが四眠だけは一日半から二日くらいつづく。この大眠のときぐらい女衆おんなしは実家へいってきたり、近所の女衆とお日待ちをしたり、アンコものを作ったり、大いばりでヒマがもらえるのである。給桑は日に四回ぐらいおこない、シリアゲは毎日一回おこなう。蚕齢が進むにつれて蚕は四回脱皮するわけだが、脱皮し



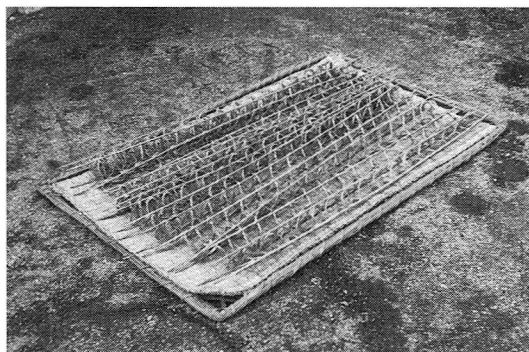
図IV-13 春蚕の日程表（『福生市の民俗 生業・諸職』より）



図IV-14 タテマブシ



図IV-15 改 良 蔭



図IV-16 千 頭 蔭

た後は同じ虫とは思えないほど大きくなっていて、眠るたびに分箱（オコサマヒロゲ）をする。蚕座のカゴ一枚を二枚にするわけだから枚数が倍になり、五齢期には蚕の体長は六センチメートル以上にもなる。五齢期は食桑量が非常に多くなり、一斉に桑を食べはじめるとザーザー大雨が降っているようである。八、九日桑を多量に食べた蚕は、急に桑を食べなくなり、蚕糞はゆるくなって蚕体が透きとおってきて、首をあげアジをひきはじめる。このことを蚕がヒキるといい（熟蚕）上簇をおこなうのである。掃立てから上簇までには採桑、調桑、クワクレ、シリアゲ、網干し



図IV-17 上 簇

養蚕も少しずつではあるが変わっていった。

上 簇

ヒキリ（ヒキた蚕、熟蚕）が現われたら、拾って簇まぶしに入れて繭を作らせるが、その作業を上簇といひかけてさつさと片付ける。ヒキリヒロイは女衆や子供の仕事で、近所の女衆や親類の者にもきてもらひ、拾ったヒキリをヤトイ手の手元に届ける。ヤトイ手は男衆の仕事で、蚕室や屋根裏にやとう。蚕が繭を作るときアジ（糸）をはくがそのアジがかかりやすいように、やとう簇はワラを折った自家製だったのが、だんだん改良されていった。タテマブシから島田簇、改良簇、千頭簇せんとうまぶしへと順次使いやすく繭を汚さずワラから竹ヒゴへと変っていった（昭和も戦後にはボール紙でできた回転簇というのが現れ、省力化でヒット商品だった）。やとい方も若干ちがいはあるが大体似た

などさまざまな作業があり、前記のように手間のかかる飼育を刈桑せういくといい、明治末期から昭和初期にかけて全国的に普及して、長い間親しまれてやってきたが、あまりにも労力と神経を使うやり方だった。その頃改良に改良を重ねて、やっと壮蚕そうさん条桑じょうそう育がこの地方へも伝わり定着するようになった。稚蚕期は刈桑だが、壮蚕期から物置や納屋に棚をつくって蚕を飼った。桑を条のまま給桑するので桑つみの仕事はなく、毎日のシリアゲ作業もなくなり、ヒキるまで蚕糞はたまりっぱなしでいいのだから、省力化であり、

ようなものである。上蔭はカゴに蚕座紙を敷き、ムシロをのせヒキリ蚕を四〇〇〜五〇〇匹バラバラと散らばし、クワデを三本並べこの上に蔭をおき、上にワラを四、五本かけてやとるのである。

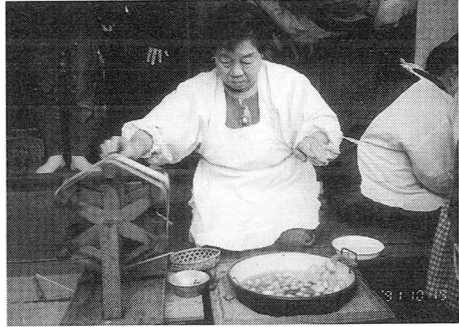
一昼夜すると、病蚕などで蔭が汚れぬようにムシロヌキをする。蔭を持ちあげ、蚕のションベンの浸み込んだムシロを放す。蔭にならない病蚕（ウミシヨイ、ヒキズリ、シゴトギライ、オコッタレ）やハツキヨウ蚕を拾って捨てたり焼いたりする。上蔭後七、八日するとマユカキをする。ヒキリヒロイにきてもらった女衆にまたマユカキにもきてもらう。マユカキが終わると出荷前にマユの毛羽取りをする。シミマユなどを選別しながらカゴにひろげておく。上蔭後一〇、一日ぐらいで出荷となる。八貫目（約三〇キログラム）入るユタン（布製の袋）につめる。ユタンは蔭を専用に入れる袋で木綿製や麻類製がある。春蚕は、蛆むしが出ることがあるので、ユタンにつめなければならない規則で、ほかの蚕期はカゴでもよかった。

第二節 暮らしと衣服

1 きものと女のくらし

衣料と機織 農家の暮らしでは、家族の衣服を整えるととののは女の仕事であった。すべてが自給自足の生活であるから、

り それはまず糸をとることから始められた。麻は古くから日本人の衣料として親しまれたが、この地域でも明治の初年くらいまでは、麻や苧麻からむしを植えて糸をとっていたことが、明治二〇年（一八八七）の福生・熊川両村



図IV-18 糸ひき

の『村誌』（『皇国地誌』）の記述にみえる。しかし養蚕が盛んになるにつれ、麻は急速に桑畑に変わっていったのであろうか。明治の末には麻が植えられたのを見た人もいないし、当時の布も残されていない。

木綿についての記録は、江戸後期初めの「村明細帳」（福生村は享保一九年〔三七三〕、熊川村は宝暦一〇年〔一七六〇〕〔近世1』2、4）に「女は青梅^{じま}縞を織出し候」とあるので、農閑期には女の手で木綿の賃機^{ちんぱた}が盛んであったことがわかる。原料の棉は土地に合わなかったこともあって、ほとんど植えられなかったという。賃機をすると少しずつ糸が残ったので、これを溜^ためて家族の仕事着やふだん着用の木綿地を織った。明治の中頃からはハコネツチマ（箱根縞、箱根は瑞穂町箱根ヶ崎のこと）の賃機もされた。現金収入も少しずつふえると、箱根の糸屋から木綿糸を求めて、これを足してキヨウ（着用）として織った。縞物^{しまもの}であった。青梅の夜具地も織り、この残り糸は家族の布団地用とされたという。

絹については、西多摩地方は明治の末から大正、昭和にかけて養蚕が非常に盛んになるので自家用は自給できた。しかし良質の繭は売ってしまうので、家族用は主に玉繭（二匹の蚕で一つの繭を作ったもの）や屑繭を用いた。繭を煮てモロコシボウキで糸口をさがし、ザクリをまわして糸トリワクに糸を巻きとる。この糸ひきは女の技術として欠かせないものであった。

機織^{はたお}りの上手な娘もまたいい嫁としてひく手あまたであったから、女の子は小学生の頃から祖母や母親から機織り



図IV-19 針仕事

を習った。どこの家にもハタシ（ハタアシ）といわれた織機があり、最初は木綿織りで一日に一反（約一〇・六メートル）ぐらい織れば一人前であった。青梅の夜具地などの賃機は、五疋（一疋は二反）から七反ぐらい織元から経た糸（経糸を整経した糸）とともに届いてくる。これを自分の家のハタシにかけて織るのである。大正の末頃からヒキビ（引き杼、右手で上から下っている綱を引くと、自然に杼が左右に動き早く織ることができると、早い人は一日に一疋ぐらい織った。上手になると絹の賃機もできて、秩父銘仙やカベ（縮緬に似ているが織り方が簡単）ナナコ（斜子）など織る人もいた。家族用に織られた布はウチオリといって白絹とし、用途に応じて紺屋に出して染め、着物に仕立てた。娘の花嫁衣裳となる黒のヒッカエシなどもこのようにして用意されたのである。

お

針

お針がよくできることは、女の特に嫁の大事な資格であった。大正の初め頃は小学校三年になると裁縫という科目があって、運針を習い六年卒業までには一つ身の衾までやったという。娘の頃は農閑期

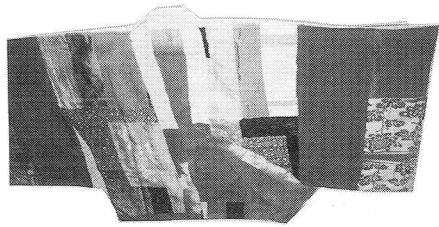
にお針の先生のところにかよって習う者もいたが、充分習得できるまで学べる者はわずかであった。そこで人の縫ったものをほごしたとき、裁ち方、縫い方などを自分で覚え、苦労して一人前になった人もいる。どのくらい縫えれば一人前かのためやすを記してみる。

着物 一つ身・三つ身・四つ身・本裁ち（男物と女物）それぞれ単

衣・衾・綿入れ

羽織 四つ身・本裁ち（男物と女物）

ハンテン（単衣・衾）・ネンネコバンテン（衾・綿入れ）



図IV-20 布を集めて作った胴着

長襦袢ながじゆばん 男物と女物（単衣・袷）

布団作り 綿が上手に入れられること

嫁はお針の腕前を姑にためされることもあり、嫁入りしてすぐに着物やハンテンを縫わされたりしている。お針はすべて夜なべ仕事にし、嫁の頃は自分の物の継ぎさえなかなか婚家ではできないで、里帰りに持ち帰ったという。

洗濯

木製のタライと洗濯板を使って洗った。それ以前は手でもんで汚れを落とした。水の不便な地区が多いので風呂に入ったあとの水も使った。洗濯石けん（シャボン）はあったが、戦前は値段も高く貴重品で、白くないものは灰汁（木灰を水にかし上澄み液をとる）を使った。汚れのひどいものは、洗濯ソーダ（苛性ソーダ）をとかした液を使い、色物はムクレンズ（モクレンズ）（木欒子）を煮出したもので洗った。

洗濯物は真竹の節ふしをけずった竹竿に干す。南か東に向けて、庭先の一隅に棒を立てて干し場が造られた。

着物や布団の洗い張りも自分の家でする。木綿は張板にはり、絹物は伸子張りしんしで仕上げる。大きな物の洗濯は、春から夏にかけて多摩川で洗う家もあった。

きものの繰りまし

和服は洋服と違い、長方形の布の集合でできているので、非常に作り直しがしやすい。布は女たちの手で、手間ひまかけて織られたから、貴重で大切にされた。衣服は今日のように消耗品ではなく、破れば継ぎ、ほどこいては洗って継いで、何回も作りなおして着た。なるべく現金を使わない生活なので、女たちの繰りまわしの知恵は暮らしの中で大きな力となったのである。一例をあげると、木綿のきものは着ていると膝が抜けた

り、衿首が切れる。これを継いだりほかの部分と交換して作りなおす。さらにいたむと、いいところをとってハンテンにする。最後は雑巾になる。浴衣ゆかたは洗いざらしてあるので、赤子のオシメになる。

絹のきものは、かなり継いでいたむと、ハンテンや裏をつけて腰巻に作りかえる。また良いところを集めて胴着とする。少しの端切れも大切にとっておいて利用したのである。絹物は軽いので大変喜ばれた。

整理と保管

衣類、特に上等の着物は、大切な財産でもあったから、梅雨で湿った衣類は夏がくると虫干しをする。家の中に綱をはって衣類を広げてかけ、風を通した。

衣類の入れ物には、タンス、コウリ（行李）、ツヅラ、ヒツ、ナガモチなどがある。タンスは和服をたたんでしまうのに都合のよい大きさの引出しがあり、良い着物の類を収納した。嫁入り荷物の大切な一つであるので、女の子が生まれると桐を植える家が多い。嫁入り頃にはタンスが一棹さざできるほどになる。コウリにはふだん着そのほかを入れた。ツヅラはコウリぐらいの大きさで、左右に鉄でできた把と手がつく。ヒツはタンスが使われる以前に、衣類の保管に使われたもの、ナガモチは布団を入れる縦長のものです、この地域では昭和七年（一九三二）頃から出始めたといわれる。

このようにして女たちは糸をとり、機を織り常に寒暖の季節にあわせて、家族にさっぱりとした衣服を着せるために目をくばり、働いたのであった。

2 働く人のきもの

男の仕事着

畑仕事など働くときは、ボタンのついたシャツに紺のモモヒキ（股引）をはいた。シャツは天竺てんたくが使われ、木綿の紺かすり、たて縞のものもあり、足袋屋で買った。寒いときはこの上にノラバンテン（衿、綿入れ）を着た。

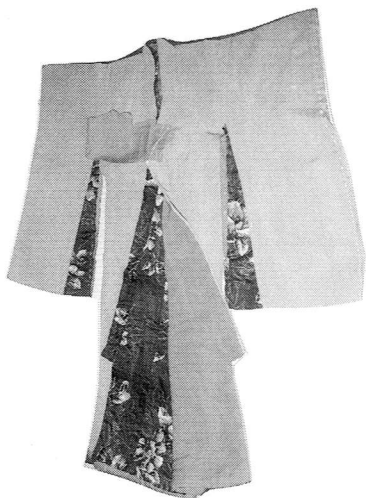
布はウチオりの木綿や紺無地を使った。仕事をするときには紐をしめて働きやすくした。仕事着はノラギ・ハラギなどという。戦後は軍隊で使ったズボンに軍隊のシャツ姿がふえ、その後は作業ズボンはカーキ色のしつかりした木綿のものが定着した。手拭はいつも腰に下げていた。手ふき、汗ふき、ほかぶり、鉢巻きなど多様に使えた。暑いときは麦藁帽子をかぶる人もふえてきた。足拵じしちえは、ハダシ足袋であったが、昭和になると地下足袋はが履かれるようになる。紺の木綿で作られた脚絆きんぱんをつけ、軍隊のゲートルも使われた。

女の仕事着 女は農繁期には畑へ出るが、それ以外はあまり農作業はしなかったから、ふだんの服装が仕事着である。養蚕で忙しいときもこの服装でよかった。きものは木綿の長着で、洗いやすく縫いやすいように単衣物である。遠州縞えんしゅうじまや緋かすりなどが使われ、青梅縞を織った残り糸を利用した木綿のウチオリも、仕事着になった。仕事着の身丈はツイタケ（着丈の長さ）にし、着やすくした。

寒いときは袷あはせも着られ、農作業や桑摘みをするときは、尻っぱしよりして前でしばるか帯にはさむ。腰巻が出るが仕事用は天竺てんてくが多かった。腰巻はオコシといい、若い人はトキ色、年寄りには白、娘は赤い緋木綿ひなどが使われた。帯は半幅帯をしめる。仕事着は元禄袖で、働くときはタスキをかける。頭には手拭いをかぶった。冬はムキミヤバンテンを作って着た。

女衆はいつも前掛をかけていた。並幅で膝の下までである。戦中から戦後にかけては、きものにモンペをはいた。モンペは木綿で紺緋が多く、古い布で自分で作ったりした。

職人の服装 紺のモモヒキ（股引）に腹掛け（ドンブリ）をかけ、印バンテンしるしを着る。これが大工、左官など職人の仕事着である。ふつう腹掛けの下に天竺などで作ったシャツを着る。職人の親方には毎年暮れになると、オタナ



図IV-21 オビアケの着物

(得意先) から、衿や背中にその家の屋号などを染めぬいた印バンテンの一揃いが届く。正月の年始に親方はこれを着てオタナの挨拶まわりをする。正月に仕立おろしを着て、後は仕事着とした。

3 成長ときもの

産着 赤子が生まれると、三日目までに、またはオシチャ(お七夜)までに、嫁の里からウブギ(産着)がおくられる。ふつう柄は麻の葉のものが多く、一つ身でかならず後紐が付いていた。麻の葉は丈夫に育つようにという願いがこめられている。上等なものはメリンスや金巾かなきんで、寒いときはネルも使う。麻の葉の代りにウコン染めの黄色の布で作られたウブギもあった。これは虫除けの意味もあり丈夫に育つといわれていた。

ウブギは本来は赤子が生まれてから縫うので、一つ身でもあわせ仕立てるのはなかなか大変であった。自分で用意する着物も、早くから準備するとお産が重いなどといった。ウブギは、テカケまたはテカケキモノといっている。三日目までに届いたときは、三日目に産湯をつかわせた後に姑が着せる。オシチャまでに届いたときはセツチンマイリに着せる。セツチンマイリは、赤ちゃんの頭にオシメを四つにたたんだものや、真綿を柔かくしたものをのせて参る。セツチン(便所)と井戸神様(水神)に挨拶するのである。オシメや真綿をのせるのはブク(産のケガレ)が明けてい

ないからだという。

オシメ 浴衣の洗いざらしたものとや青梅の夜具地の古いものなどで作った。浴衣一着から七枚の輪にしたオシメがとれ、三枚一組にして使う。一〇組くらい用意した。

オビアケの着物 生後、男の子は三十一日、女の子は三十三日目をオビアケ（産屋明け）という。この日は赤子をはじめてウブスナ様（産土様）にお参りさせるので、近頃ではお宮参りともいっている。新生児と母親のお産のケガレが明ける日である。オビアケの着物は嫁の里から届く。かさねの一つ身で正式には無地の紋付である。幅の広い付紐がつく。ウチオリの縮緬の白生地を紺屋に染めに出し、男子は黒、女子は赤系統の無地にして仕立てた家もある。下着は柄物が多かった。宮参りは姑か、組合、近所などの年寄りが背負っていくが、オビアケの着物の上着を掛けて付紐を前で結んだ。神様にお神酒と赤飯を供え、集まった子供たちには重箱の赤飯を残らず振舞った。できるだけ多くの子供たちに食べてもらうのがよいとされた。

オビトキの服装 数え年七歳で男女ともオビトキ（帯解き）の祝いをする。ふつう一月一五日におこなわれる。長男と長女だけですます家も多い。幼児のときの着物についている付紐をとって、子供の集団への仲間入りを祝うのである。オビトキ祝儀ともいう。

着物は母親の里から祝われる。昭和初期では女の子は紺のガス銘仙の着物に三尺をしめ、塗りの駒下駄をはいた。男子には紺緋の着物と羽織を着せ、三尺をしめ駒下駄をはかせる。袴をつけさせるのは少し余裕のある家であった。ウチオリで用意した場合は、男子には黒く染めて一つ紋の羽織にして贈った。女子には縮緬やカベを柄に染めて、この場合は本裁ちにして縫い込んでおいた。ダイジニコは商家や町の子のように、友禅染めの絹の着物に繻子の帯を矢

の字にしめさせたりした。オビトキッ子はウブスナ様に姑などが連れてお参りする。赤飯と御神酒おみきを供え、赤飯は集まった子に全部くばった。里方には着物をみせに連れてゆき、紅白の餅をついてお返しをする。オビトキの子の服装が長袖になり、きれいな帯をしめて、大変よくなるのは戦後である。

子供の服装 大正の頃は、男子も女子もあまり区別なく、木綿のこまかい縞こまかいや格子こうしの子の着物を着ていた。女の子は袖口布だけ赤をつけてやったりした親もあった。肩あげをし、ひざの下ぐらいまでの長さに腰あげをしてもらい、女の子は細長い前掛をしめた。昭和の初めになると、ニコニコ縞やガス銘仙などができて、柄物が着られるようになり女の子らしくなった。帯は男は黒、女は黄色や桃色のシンモスの三尺である。小学校を卒業すると、男女とも本裁ちを着るようになった。

4 日常着とハレ着

普段着 男衆も女衆も仕事をするときの服装が、普段着であった。たまに男衆で青梅縞などの長着を着ている人もいたが、病人かモノグサかオヘンナシ（変り者）とみられた。

オサスリ着 近所での人寄せやオヒマチ、ちょっと出かけるときなどに着る着物をいう。男の人は大島紬つむぎに似せたガス大島（木綿）などが着られ、女の人とは真岡木綿もがきやニコニコ縞などの、柔らかな木綿の着物が多かった。

老人の着物 老人もよく働いたので、働き盛りの人とあまり違いはなかった。しかし寒くなると早目に足袋をはいたり、綿入れのハンテンを着たりした。仕事があまりできなくなると、遠州縞ひとえの単衣の長着でいたり、昭和になってからは英ネルもよく着ている。

よそゆきの服装

正月や盆などあらたまって親類などへ出かけるときの服装をよそゆきといった。仕事着は単衣、よそゆきは袷あわせと考えられていたので、夏物以外は袷であった。男衆は若い人は木綿の袷、ほかはウチオリの絹の縞物の着物を着て羽織をはおった。裕福な家では大島を着る。ともに一疋（二反）で仕上げ、着物と羽織を対つにして着た。女衆は絹のウチオリの縞物、カベや縮緬に織っておいたものを小紋に染めた着物などを着た。羽織を着ることが多い。昭和になると呉服屋から求めた銘仙やお召なども着られた。男物は総裏、女物は裾廻しをつけて仕上げる。

肌着は男は下にシャツを着たが、あらたまったときは長襦袢ながじゆばんを着た。女は晒さらしの肌襦袢を着て、メリンスや絹物の袷などの腰巻をする。長襦袢を着ることもあり、半襟をつけた半襦袢も略式には着られた。

帯は、男は黒の縮緬の六尺帯をしめるが、角帯の人もいた。女は黒の縹しゆす子と柄物の布との腹合わせ帯をしめ、太鼓に結んだ。

5 ハレの日の服装

ご祝儀（婚
礼）

婿は黒の紋付の着物と羽織を着て、仙台平の袴をつける。下に長襦袢を着て白足袋をはき、履物は桐の駒下駄である。嫁は黒か、なす紺のヒツカエシを着た。表布を裾廻しにもつかって、ひき返すのでこの名がある。ウチオリの場合はカベ織りが多かった。紋はふつう背中に一つで実家の紋をつける。三つ紋はよほど、ダイジンでないと世間がうるさかったという。ヒツカエシは三枚重ねで、下に二枚の白を着る。白は平織りか羽二重で、これは身内の葬式に着るようになっていた。白の下着を重ねて着るのは大変であるので、戦後は着ているようにみせる比翼ひよく仕立を着た。少し裕福な家や派手好みの家は、モヨウを着る。これは黒地に肩や裾などにモヨウがあった。

長襦袢は緋色の縮緬かカベである。帯は昭和になってからは丸帯で、それ以前はシツチン（縹珍）の黒の帯であった。脇にシゴキを結んだ。若い人は赤やとき色、少し年をとると黄色にする。髪は若い人は島田に結い、二五歳をすぎると丸髷で、ツノカクシをする。履物は床付（たたみ付）で下駄の形のもの、ポックリ型のアトマルとがあった。

葬儀

身内の場合、男は黒の紋付の羽織を着て黒い足袋をはいた。履物はよそゆきの下駄が多い。女はシロを着た。嫁入りのときに着たかさねの白の下着の一枚を着た。下に白の長襦袢を着て帯も白をしめる。寒いときは黒の紋付の羽織を着た。お世話人もこの服装である。子供はよそゆきの着物を着る。

葬列のとき、親族の男子は三角に切った晒を、竹にはさんで着物の衿の後にさした。女子は晒を四〇センチメートルくらいに切って頭にのせ、後をちょっとしばった。会葬者は男女とも縞の着物に羽織を着る。羽織の紐は白である。葬儀の服装の中、女性のシロの着物がクロに変わるの、市域では戦後であるが、昭和二〇年代（一九五〇年）でもまだシロを着た人も二、三聞くことができた。

6 寝具

布団 青梅の夜具地で作った木綿の布団が多く使われた。敷布団を一枚しいて、カイマキ（夜着ともいう）をかけるの上に四布（ヨノ）の布団をかけて寝る。四布半や五布の掛布団は、子供と一緒に寝るときに使った。敷布を使うようになったのは戦後である。

枕 日本髪に結ったときは箱枕をつかう。洋髪になってから丸い枕になった。子供や男性は丸枕である。

ネマキ ふだん着の古くなったものや浴衣の古を着る。



図IV-22 ヒツメ・ワッカの髪（大正期）

蚊帳（かや） 木綿の蚊帳は安かったが、重くてすぐくたくたになった。麻のものは上等で使いやすく濃い緑色をしていて、天井部を赤布で縁取り、しっかりさせている。四隅に紐が付けられ、真鍮の釣手がついていた。

7 髪型と化粧

ボンノクボの毛 昭和の初め頃まで、産毛うぶげを剃るときボンノクボ（後頭部の首の上のくぼんだ所）の毛を、指でつまめるくらい残しておいた。子供がころんだとき、ウブスナ様におこしてもらうためだといわれた。

坊主あたま 男の子はバリカンを使い家で短く刈った。バリカンは大正の末頃から普及し大人もこの頭が多い。

ヒツメ・ワッカの髪 大正の頃は、女の子は小学校に入学する頃になると、髪の毛をのびし、ヒツメとかワッカの髪といわれた髪に結った（右図）。輪の間にザンザラを結んだ。ハレの日はタケナガ（丈長）をかけた。お祭りやモノビに、上級生になるとつけることが多い。

オサゲ 髪を長くして左右にわけ三つ編みにする。大正の中頃までは、オダイジンの家の子の髪であったという。オカッパ 昭和になるとワッカの髪から急速にオカッパに変わった。以前は幼児の髪型であった。

桃割れ 小学校を卒業するとワッカの髪をやめて、お正月など桃割れに結った。ビンとタボの髪をとってふくらま

せるので、大人っぽくみえたという。

島田 娘になると結ってよかったが、実際に結った人は少なく、嫁入りのときに初めて結ったという人が多い。

丸髷 これは主婦の髪でモノビなどに、髪結いさんに結ってもらう。昭和になってからは結う人も少なくなった。

束髪 大正時代から昭和にかけて、髪を後で束ねて毛先をまとめピンでとめる束髪が、簡単に自分で結えるので、多くの主婦に流行した。戦後、バーマネットが美容院でおこなわれるまで、主婦の髪型として定着した。

化粧 おしろいをつけることはほとんどなく、「嫁にくるときはクラブ（化粧品名）のおしろいを一つ持ってきただけ」のようである。へちまの水も肌の荒れ止めや、化粧水としてつかわれた。

紅は貝殻まがしきや杯さかずきに、小間物屋が「紅はき」にまわってきた。これを持っていけばよい方であったという。

第三節 食生活

1 ふだんの食事

食料は、主食・副食ともにほぼ畑作による自給自足でまかなわれ、モノビにおごるのを楽しみにしながら、ふだんはお金を使わずに、自給食料をやりくりしてつないでいくのが、農家の食生活であった。

主 食

ふだんの食事は大麦が中心であった。明治から大正初期頃までは、脱穀・精白したままの丸麦をよく水につけ、気長に煮たバクメシを食べていたが、そのうち石臼あらびで粗挽あらびきをしたヒキワリを食べるよう

になった。丸麦をヒキワリにするには、石臼の穴にモロコシの穀を三本（粗い）から五本ぐらい入れて挽いたり、ゾロビキといって、麦をどんどん入れて挽いたりした。大正末頃から精米屋や農協で、機械で精白してもらうようになると、大麦は丸麦から押麦へと変わり、「丸一」と呼ばれたりした。押麦が一般的になるのは昭和に入ってからであるが、昭和三〇年（一九五五）頃までヒキワリを食べていた家もあった。押麦は、ヒキワリにくらべ角がないために口当たりもよく、つい食べ込んでしまうので「身上^{しんしょう}ブッチャシ麦」ともいわれた。ヒキワリも押麦も、米を一、二割程度入れて炊き、米が三割も入れば上々であった。米の割合は時代とともに多くなり、米だけのメシをふだんに食べるようになったのは、終戦後の配給がとけてから後のことであり、昭和三〇年代（一九五五～五八）であった。

粟^{あわ}は稗^{ひえ}と同じく何年でも貯蔵がきくので、飢饉のときのために作られていたが、昭和になってからはあまり作られず、稗は作らなかった家もある。粟飯は、米を三割は入れないと粘り気が出ない。

麦飯は一日分を朝一度に炊くことが多かったが、夕食にメシが足りないときは、夏場は盆礼のソーメン、冬場はノシコミ（ウドンの煮込み）やズリダシ、ダンゴ汁などを足し前に作った。ノシコミは、小麦粉（ウドン粉）を水でこね、ノシ板を使ってメン棒でのし、ウドン切り包丁で切ったものを、ダイコンの入った鍋で醤油味に煮込んだものである。ダイコンは千六本に切るか皮むきでかくかし、油揚げやホウレン草をおぎって入れることもあった。ズリダシは、ウドンを茹でた鍋から直接ずり出し、ネギ、鰹節などを薬味に、生醬油^{きしょうゆ}につけて食べた。ダンゴ汁は、水でこねた小麦粉を手の平でのばしながら、煮たった鍋に取っては投げ入れて作ることから、トッチャナゲともいわれ、ダイコンがたくさん入る。ズリダシは煮込む手間が省け、ダンゴ汁はノシ板やメン棒を出さずにすむので、いずれも急ぎのときによく作られた。ソーメンは、すぐ茹で上がるのでズリダシにしたり、ナスや菜類と一緒に煮込んだりした。

副食

おかずは、オサイ・オセイといい、畑でとれた野菜が中心であった。サトイモ・ニンジン・ゴボウ・ダイコンは五節供やモノビ、人寄せなどに使うため、ふだんはその残りや形の悪いものを使った。

味噌汁（オツケ）と漬物（コウコ）は、何はなくとも毎日の食事に欠かすことができなかった。味噌汁の実は季節の野菜を使い、同じものばかりがつづいた。季節別にみると次のようになる。

春 ダイコン（屋敷畑にいたもの）・コマツナ・ホウレン草・ウグイスナ

夏 ナス・インゲン・エンドウ・葉タマネギ・夏ダイコン・タマナ（キャベツ）・ジャガイモ・タマネギ

秋 フダン草・シャクシナ・キヨウナ・結球ハクサイのおろぬき菜・ヤツガシラの茎の付け根

冬 結球ハクサイ・花芯^{かしん}ハクサイ・ダイコン（タクアン用以外）・ホウレン草・コマツナ・ネギ

ヒバ汁は、野菜のない一、二月に酒粕をといでダイコンの葉の干葉を入れて作り、体も温まって喜ばれた。

漬物は、タクアン・梅干・ラッキョウ・白菜漬や味噌漬、ヌカミソなどがあり、三度の食事に出した。

油味噌は、野菜を切って炒め、味噌をからめたものだが野菜の多い夏場によく作られた。ナスをはじめインゲン・タマナ・葉タマネギ・新ゴボウ・ジャガイモ・ノビル・シイタケ・コオナゴなどで作った。

煮物は、乾燥物のキリボシダイコンやイモガラをもどしたり、ジャガイモ・コイモ・カボチャ・ダイコンなどを単品か味の出るものと組んで煮た。よい味の出た煮汁は、捨てずにまた使った。

和え物は、ヨゴシやヌタ、酢和えなどがあった。ヨゴシは、ゴマヨゴシともいい、煎^いりゴマをすり鉢であたって味噌と砂糖を合わせ、茹^ゆでた野菜を入れて和えた。味噌の代わりに醬油を使うこともあった。コマツナ・ホウレン草・インゲン・タマナなどを茹^ゆでたり、ナスを蒸したり、ウリの小口切りを塩もみしてヨゴシにした。

天ぷらのことをツキアゲといい、サツマイモ・ニンジン・ゴボウ・インゲンなどに、小麦粉を水溶きした衣^{ころも}をつけ、油で揚げておごることがあり、ヒトヨセにも作った。

野菜類は、これらのほかに青菜を茹でてお浸^{ひた}しにしたり、ウリモミや新シヨウガに味噌をつけて食べたりした。

魚類は、八王子から月に一、二度天秤^{てんびん}で行商にきた魚屋から干物を買うか、贈答で貰うぐらいで、ご馳走であった。干物には、イワシ・マス・サンマ・棒ニシン・干カズノコなどがあった。祝いごとの返礼のウワオキには、スルメ（三月の節供・オビトキ）やカサゴ（五月の節供、干ダラを代用）、暮れのツケトドケに荒巻ザケを貰った。多摩川でアユ・ハヤ・カジカ・ヤマメ・ウナギなどがとれ、焼いたり飴煮風にすることもたまにあった。

間 食

焼モチは、残りメシの始末にもなるのでよく作られた。残りメシに小麦粉・水を入れて混ぜ、ホーロクに油を少量ひき、包丁などで返して両面焼いたものを切りわけて醬油をつけ、弁当箱や井に入れて風呂敷で包み畑へ持って行った。また、メシを入れずに小麦粉だけで作ったものは、タラシモチといった。

オコジューには芋類が多くみられ、三月からジャガイモがとれるまでの間は、乾燥物でつないだ。茶摘みや春蚕のときはサツマダンゴがつきものであったが、作るのに手間がかかるので、ふだんは、サツマイモのキリボシを大鍋で砂糖と塩で煮たり、乾燥芋を食べることが多かった。

六月になるとジャガイモがとれ、塩茹でにした。トウモロコシがとれると、茹でるか焼くかして食べた。

サツマイモは、収穫時には大きいものを毎日のように五升釜や六升釜いっぱい蒸かしても、ジャガイモの塩茹でからみれば甘く、一日で食べ切った。たくさん蒸すときは釜に多めに水を入れ、釜に合う長さのソダを四、五本おいて台にし、ス（コシキのスを代用）を敷いてサツマイモを山積みし、蓋代わりにスリ鉢や桶をかぶせた。もっと量が

多くなると、釜の上にコシキをおいた。釜の水は捨てずに足していったので、汁が煮詰まって飴状になり、これを子供が指ですくってなめたりした。

ヤツガシラの子は、とれどきにタネ分を取りわけた残りや、春にタネイモに使った残りが出ると、茹でたり蒸したりして醬油をつけて食べた。コイモも同じである。

ヨゴイモは、よごくてまずいので、サツマイモ・ヤツガシラの子・コイモがあるうちは特に食べず、これらの芋類がなくなる四月末からジャガイモがとれるまでの間、貯蔵したものを食べるくらいだった。前日茹でこぼしておいたものを茹でなおしたり、午前中に六升釜で茹でてカマドの口を閉め、蓋をしたまま蒸らしておいたりした。ヨゴイモはゆるいのですぐに茹だり、皮をむいて醬油や山椒味噌をつけて食べた。

一日の食事

朝食はアサメシといい、四月から一〇月の農繁期はアサヅクリといって朝食前に畑で一仕事をしたあと七時か七時半頃、農閑期は八時頃食べた。麦飯に味噌汁、漬物程度のものであった。午前の休みはオチャといい、一〇時頃一休みしてお茶を飲み、漬物や駄菓子などをつまんだ。仕事が終わったり麦踏みのように遅く始めるときには休まないこともあった。昼食はヒルメシとかオヒルといって一二時頃とり、朝食の残りを温めなおしたり、あるもので間に合わせたりした。夏場は土間にある野菜を油味噌にすることが多く、暮れのツケトドケの荒巻ザケ(夏まで)でも焼けば良い方だった。午後の休みはオコジューといい、三時頃とった。そのときどきの畑の収穫物や貯蔵物、乾燥物などに手を加えて女衆や子供が畑へ届けた。農繁期は仕事がついのでかならずとったが、真冬はとらなかつた。サツマ掘り・麦まき・麦刈りのように仕事がついときには、腹にたまるようなニギリメシを食べたりした。夕食は、ユーメシ・ヨメシといい、陽のあるうちは外で働いている夏場は八時頃、冬場は六時半頃であ

った。朝食・昼食の残りものや、ノシコミ・ズリダシ・ダンゴ汁などを足し前にしたりした。農閑期には、臼挽き・縄ない・繕い物・サツマイモのキリボシ切りなどの、夜なべ仕事をよくしたが、ヤシヨクを食べることはあまりなく、食べるとしてもサツマイモを蒸かしたものくらいだった。朝食と夕食は、カッテの板の間で食べた。真中に釜・味噌汁鍋・漬物をおき、車座か向き合うかしてすわり、各自、膳箱を使った。昼食は、カッテのアガリハナにすわり、仕事着に地下タビをはいたままで食べた。膳箱は蓋を返し膳にして用いた。中にはチャワン・オワン・オテシヨ（小皿）・ハシが入っており、ユノミやサラは別になっていた。食べ終わるとチャワンに湯茶を注いでハシをすすぎ、それを飲んで膳箱に納め、カッテの戸棚に積んだ。銘々で使う膳箱から、家族がチャブダイを囲んで食事をするようになるのは、早い家で昭和一〇年（一九三）頃、遅い家で三〇年代と開きがある。

2 ハレの日の食事

ハレの日には、表にみられるように、祭りや講、年中行事、人生儀礼など、その折々に地域や家を単位として、特定のものを飲食したのであった。ハレの日のために野菜を取りわけて貯蔵し、変化のない粗食ですます日々の暮らしの中では、「モノビそのほか」という言葉に見られるように、何かにつけ理由をつけては、カワリモノを食べようとした気持がうかがえる。主だった食品を挙げると次のとおりである。

餅は、正月を迎えるために暮れにつくほか、若餅（一月一三日頃）や三月の節供にもついた。オビトキの子がいる年は、米を作るときにモチ米を多くし、ウルチを減らした。

赤飯は、モチ米をササギの茹で汁で色をつけて蒸し、初午、祭り、オビアケ、三月の節供、五月の節供、オビトキ、

第3節 食生活

表IV-1 年中行事の食べ物

月	日	行 事	食 べ 物	備 考
12		ストロリ	米のメシ、ネギと豆腐の味噌汁	
	31	餅つき 大海日	米のメシ、ネギと豆腐の味噌汁 米のメシ、ミソカソバカウドン、コンニャク	コンニャクは砂はらいに食べる
	1	元旦	雑煮、煮物、キンピラ、大根ナマス、ユズ巻他	風邪をひかない
	3	ムギメシトロロ	ムギメシトロロ(山芋)	風邪をひかない
	6	寒ノ入り	ケンチン汁	蕎麦味のオジャ
	7	七 草	七草粥	歳に供える
	11	蔵開キ	雑煮(朝) ソバカウドン(夜)	屋敷畑にまく
	13	クワ入レ	お供えをくだいたもの、オサング	タンドは枝にさす、雑煮を供える
	13	メエダ飾り(～16日)	ダンゴ、雑煮、ウドン(夜)	供える
	14	〃	雑煮か米のメシ	13日のダンゴをセエノ神の火で焼いて食べる
	14	ダンゴ焼キ(セエノ神)	ダンゴ	供える
	15	小豆粥	小豆粥	供える
	16	エンマノ赤メシ	小豆飯	供える
	16	ヤブ入り	ダンゴ	娘の実家へ持たせる
	20	エビス講	小豆飯、魚、煮物(朝) ソバカウドン(夜)	恵比須・大黒様に供える
	3	節 分	大豆、メザシのヤッカガシ	豆をまき、ヤッカガシをトンボ口にさす
	〃	〃	米のメシ(夜) 煮物、メザシ	近所に配る
2	8	コトヨウカ	ヒバ汁	明治から大正
	11	初午(前は初午の日)	赤飯、メザシ、酒、煮物	稲荷様に赤飯、油揚げか豆腐を供える
3	3	三月ノ節供	菱餅、蛤	お雛様に供えた、嫁の里帰りにも持たせる
	〃	〃	赤飯、煮物	
	3	彼 岸	ボタモチ	親類とやりとりする
	3	神明社ノ春祭り	赤飯、酒 ウドン(夜)	
	8	花祭り	クサノハナモチ	お釈迦様に甘茶をかける
4	10	熊川神社ノ春祭り	クサノハナモチ 煮物 ソバカウドン(夜)	
	〃	ストロリメエダマ	ダンゴ	春のストロリの後に作って、神仏に供え、近所に配る
	〃	蚕ヒマチ	ダンゴ、ケンチン汁	春蚕のはきたて前にする女のおヒマチ
5	5	五月ノ節供	赤飯、煮物 オカウシ(柏餅)	春敷のぼりに供える
6	〃	夏上ガリ	フカシマンジュウ(酒饅頭)	嫁の里帰りに持たせる
	13	盆(～16日)	フカシマンジュウ、ソーメン	盆礼に嫁(婿)の実家や世話人に贈る
	〃	〃	フカシマンジュウ ウドンかソーメン(夜)	
	16	エンマノ赤メシ	小豆飯	盆様送りに供える
8	1	天王様(八雲神社)	赤飯、フカシマンジュウ ソバカウドン(夜)	宵宮は7月31日
	1	八 朔	米のメシ、酒	男中心のおヒマチで、米を2合ずつ持ち寄る
	1	熊川神社ノ秋祭り	赤飯、フカシマンジュウ、ドジョウ汁	
	2	おヒマチ	米のメシ、酒	芝居のやぐらを片付けた後、米を2.3合ずつ持ち寄る
9	〃	十五夜	月見ダンゴ、フカシマンジュウかユデマンジュウ	とれたばかりのサツマイモ、里芋、柿、栗等を15か5個ずつ供える
	〃	ミクンチ(9・19・29日)	赤飯、フカシマンジュウ ミクンチナス(茄子) ソバカウドン(夜)	19日は神明社の秋祭り
	〃	彼 岸	ボタモチ	親類とやりとりする
	〃	十三夜	月見ダンゴ、ユデマンジュウ	十五夜と同じくとれた物を13か3個ずつ供える
10	9	亥ノ子ノボタモチ	ボタモチ	
	20	エビス講	小豆飯、魚、煮物 ソバカウドン(夜)	恵比須・大黒様に供える
	31	オカマノダンゴ	ダンゴ	オカマ様に供える
11	〃	麦マキバイ	ドジョウ粥	
	1	カワビタリツイタチ	ジザイ餅かボタモチ 米のメシ ソバカウドン(夜)	馬にご馳走する
	8	コトヨウカ	アナップサギのカブダンゴ	
12	8	フイゴ祭り	赤飯、酒、ミカン	金山様をまつる鍛冶屋の祭り
	〃	冬 至	米のメシ、冬至トナス、冬至コンニャク、ユズ	ユズはユズ湯にする
	〃	ツケトドゲ	荒巻ジャケ	お世話人に届ける

表IV-2 人生儀礼の食べ物

儀	礼	食 べ 物	備 考
出 産 と 成 長	オンシヤ 産見舞	赤飯か小豆飯 米 1, 2 升, 鯉節 2 本	オンシヤまでに嫁の里やお世話 人, 濃い親戚から届く
	オビアケ(お宮参 り)	赤飯, 酒	産土様に供える. 赤飯はバリバ リの木(檜)の枝にのせる
	〃	赤飯, 酒, 鯉節(男児), スルメ (女児)	産見舞のお返し
	食イ初メ	赤飯, 煮物, 魚	生後 100 日目か 110 日目
	三月ノ節供	菱餅, 蛤, スルメ	節供の祝いを貰った家へ届ける
	〃	赤飯, 煮物	
	五月ノ節供	赤飯, オカシワ(柏餅), カサゴ の干物	節供の祝いを貰った家へ届ける
	〃	赤飯, 煮物	
	オビトキ(七つの 祝い)	紅白の丸餅か鶴ノ子餅, 赤飯, 酒, 鯉節(男児), スルメ(女児)	お祝いを貰った家に届ける
	〃	赤飯, 酒	産土様に供える. 赤飯はバリバ リの木の枝にのせる
	〃	赤飯, 煮物	
	ウタイゾメ(ナナ クサとも)	酒 1 升	長男 15 歳(戦後 18 歳)の時. 熊 川の一部のみ
	稲荷講	酒 1 升	次男以下 15 歳(戦後 18 歳)の時 (熊川の一部). 熊川以外は 20 歳
婚 姻	嫁モライ	酒 1 升	嫁の家にハシカケが持ってい き, 酒をあげれば承知の意, 酒 をひらくという
	クチガタメ	酒 1 升 クチトリモノ	
	結 納	鯉節, 昆布, スルメ	結納品
	〃	酒, クチトリモノ	
	ゴ祝儀	冷酒, 嫁ノオタカモリ, 嫁ノ茶	
	〃	燗酒, クチトリモノ, 煮物, 吸 物, ソバかうドン	
	宮参り	赤飯, 酒	産土様に供える
葬 式	ヒキヤク	冷酒 米のメシ	米を洗わずに挽く 裏庭で別火で作る 米は洗わず裏庭で別火 で炊く 湯灌酒 供養のオンノギ 最後に食べる
	枕団子	ダンゴ	
	枕 飯	米のメシ	
	湯 灌	冷 酒	引 物 クミアイに出す昼食
	通 夜	五目飯, ネギと豆腐の味噌汁	
	〃	うどん(夜)	
	穴 番	冷酒, 豆腐	
	野帰り	ダンゴ, 塩	
	香典返シ	イマサカマンジュウ	
	ニワトキ	米のメシ, ネギと豆腐の味噌汁	
	ダンバライ	うどん, 煮物, 酒	

祝儀など広く作られ、ハレの日の重要な食品である。赤飯を重箱に入れてよそへ届けるときは、南天の葉（毒消し）を上のにせた。

小豆飯は、軽く茹でた小豆をウルチ米と炊くだけなので赤飯にくらべ手間はかからない。小正月や盆、恵比須講えびすのほかに、一日・一五日・二八日の三日にも作った。

ボタモチは、春秋の彼岸や、カワビタリツイタチにも作る家があった。

米のメシは、何かと作ることが多く、一日・一五日・二八日にも作ることがあった。

ウドンは、祝儀・不祝儀に作られ、そのほかの祝いごとにもよく作られた。

ソバは、ミソカソバや祝儀そのほかの祝いごとにも作られた。

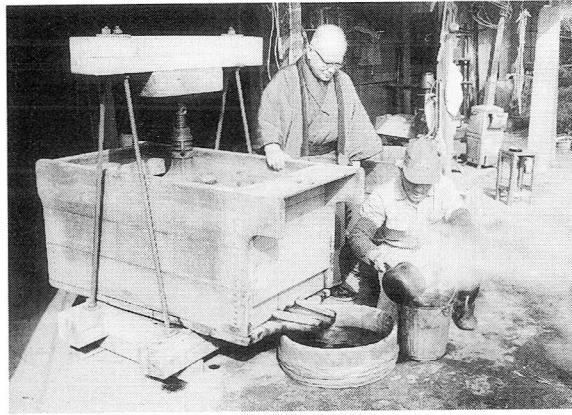
ダンゴは、マユダマや月見ダンゴ、死者に供える枕ダンゴなど米の粉で作られたが、家の者用には小麦粉で作ることが多く小正月や月見には食料にアankoを入れたものを作った。

フカシマンジュウは、作る過程で陽気に左右されるので、六月の夏上がりから盆、祭り、十五夜というように時期がかぎられている。また祭りには、「オコワにマンジュウ、貝のヒモ（ホタテ貝のヒモの煮物）」の三つは何がなくても欠かせないものであった。

3 保存食と調味料

保 存 食

収穫された食料は、できるだけ長期にわたって食べることができるように加えて保存された。大別すると、乾燥させる場合と塩分を加えて漬物にする場合がある。



図IV-23 醤油搾り

乾燥して保存するものにはキリボシ・ヒバ・イモガラなどがある。キリボシは、ダイコンやサツマイモを切って干し、保存できるようにしたものである。ヒバはダイコンの葉を干したものであり、タクアン用ダイコンの切り落とした葉を使った。イモガラはヤツガシラの茎（赤色）の皮をむいて干したもので、煮物や干びょうの代わりに使った。コイモの茎（青色）はよごいめに向かない。

漬物は、タクアン・梅干・ラッキョウ・白菜漬のように塩漬にしたり、味噌漬にしたりして保存しようとするものであり、三度の食事に必要であるので、一年を通して欠かすことができなかった。タクアンは葉をおとしたダイコンを干して塩と糠（ぬか）で四斗樽に漬け、塩の加減により暮れから食べ始める早食い用、夏越え用、その中間と三とおりに漬けわけた。

味噌漬は、自家製の味噌が残り少なくなつて樽の底が水っぽくなったり、ヒネ味噌が使いきれずに残ったりしたとき、味が変わり始めたタクアンなどを漬け込んでさらに日持ちをよくさせたものだった。このほかにヌカミソも野菜のとれる時期に利用された。また泡漬は、醤油搾りの過程で出る泡に薄切りしたダイコンを漬けたものであるが、醤油を買うようになってからは、味わうことができなくなった。

これらのほかに、多摩川でとれた魚はそのたび、串にさしてヒジロであぶり、ペンケイ（麦ワラを束ねたもの）に

さし込んでおき、まとめて飴煮にした。イナゴや山椒の若葉の佃煮・キャラブキなども作りおきしておいた。

調味料

醤油は、ソバ・ウドンのシタジ（おつゆ）や煮物に使った。醤油は色がつく程度に使い、塩で味を足すようにして大事に使った。醤油は、醤油組合や何軒かでもとまって搾り、自家製造した。麴こうじは小麦と大豆に種麴たねを入れて発酵させるか、醤油屋や麴屋で小麦・大豆とかえてもらうかした。樽に麦麴、塩、水を入れてよく混ぜ、モロミを作る。モロミを麻袋に入れ、フネ（搾り機）に積み重ねて搾り、とれたキアゲ醤油を大釜に移して火入れをする。一番搾りをしたモロミに塩と水を加えて二番搾りをする。スマシオケに入れてオリが下に溜まると、醤油樽に入れかえて保管した。

味噌は、味噌汁や味噌漬、ヨゴシ、ヌタなどの和え物、シヨウガにつけて食べるなど、毎日の調理に欠かせないのであり、自家製造された。麦麴と塩を混ぜ、茹でた大豆を臼で搗き、仕込み樽に麦麴、大豆を入れ、茹で汁を加えながら混ぜてねかせておく。二年ものや三年ものを食べることが多かった。

塩は、漬物や醤油・味噌作りに必要だが、贅沢な砂糖の代わりにアンコや汁粉に入れたり、煮物にも使われた。

砂糖は、アンコに入れたり和え物に少量入れたりした。シラアエは、砂糖を多めに使うのでハレの日の食べ物であった。白砂糖は高価なため、ワジロ・玉砂糖・黒砂糖などを用いた。酢は和え物・五目飯などに用いた。油は油味噌・キンピラ・ケンチン汁・ツキアゲ（天ぷら）などに使われ、アブラナの種をとって油屋でかえてもらった。買うようになったのは昭和になってからである。砂糖・酢・油は、どちらかというとおごった料理に使われた。

お茶は、客があると何はなくともまず出すのが礼儀とされ、日常生活にも欠かせないものであった。自家製であり、農家では屋敷や畑のまわりにお茶の木を植えていた。茶摘みは共同でおこなわれ、世間話ができて一年中の気晴らしになった。新芽を摘んで茶ブカシで蒸し、ムシロで冷まして手でもんでよじる。焙^{はい}炉^ろに炭をおこし、証文などの和紙を貼ったフネでお茶の葉をあぶり、手でもんで乾かす。四一^{しいち}（青葉の四分の一）にあがればよい方だった。

酒は、冠婚葬祭やオヒマチ、正月、建前などに飲み、ふだんの晩酌に飲むことはあまりなかった。貧乏徳利と呼ばれる酒屋の名入りの徳利があつて、酒屋で計^{はか}り売^{ばい}りをしていた。

煙草は、ふだんはキザミをキセルですい、キザミ煙草にはハギ・キキョウ・ナデシコ・アヤメなどの種類があつた。巻煙草もあつたが贅沢品だった。キセルの掃除にはカンゼンヨリ（こより）を使つた。

5 今に残る伝統料理

戦後四十数年を経て農地は宅地化し、消費生活が定着した中でも、今なお人々に受け継がれている食品は何であろうか。ウドンは、モノビや祝儀、不祝儀に作られたが、クミアイが手伝う習慣が残る葬式や、選挙のようなときにも買った茹でうどんではあるが、ゴボウ・ニンジン・インゲン・サツマイモなどの天ぷらと一緒に出されている。キンピラや煮物も出されることが多い。またカテメシとかゴモクと呼ばれていた五目飯も家庭ではもちろん、会合にはよく出されるし、ケンチン汁も家庭の味となっている。春先には「サツマダンゴの粉あります」という貼紙を店先に見かけると、盆や夏祭りの頃には菓子屋の店先にならず酒饅頭が並び、カタイ家では今でも甘酒から作っているのである。サツマダンゴは、見かけは悪いが食べると甘いので「サツマダンゴは二度びっくり（見てびっくり、食べてびっくり）

り)」といわれた。サツマイモのキリボシの粉に砂糖か塩、重曹を加えて湯か水でこね、両手の平で各々握って指のあとがついたものを、蒸し器に立てて並べて蒸す。湯でこねると芯まで黒くでき上がるが、農家では湯を沸かす暇もなく水でこねることが多かったのである。

フカシマンジュウ（酒饅頭）は、六月に小麦がとれると粉に挽き、夏上がりや盆に始まって天王様の祭り、八朔祭りに作り、陽気次第では十五夜、彼岸にも作った。小麦粉五升に甘酒一升の見当で木鉢でこねて一まためにし、膨らんだらまたこねて、端から作りいい程度に粉を足していくと、結局全部で一斗の粉を使うことになる。前目のうちに作ったアンコ玉を包んで丸め、キリダメやノシ板にモヤケル（発酵する）までおき、順にセイロに並べて蒸していく。手早くしないとモヤケすぎてしまうし、氣候が悪いときは部屋を暖めたりもした。軽いから幾つでも食べられ、祭りのときは、粉を二斗から三斗用意して、セイロに五段も作ったという。

第四節 住まいと暮らし

昔上水道がなかった頃は、人が住まいをつくろうとするときの第一条件は「水が得やすい所」であった。

福生、熊川両地域も古くからの集落は、湧水があったり井戸も浅く掘れる多摩川に近い段丘上にある。福生では、永田、長沢、中福生あたり、熊川では南、内出、鍋ヶ谷戸地域などが、そうした自然的条件にめぐまれて早くから集落が開けた。古くからの家は広い屋敷の中に、母屋が日当りのよい南か東南に向けて建てられている。

明治二十七年（一八九四）に青梅鉄道が敷設されると、福生駅前を中心に商店がではじめて、駅前通りを形成するよう

になる。また戦時中武蔵野台地に陸軍の施設が造られると、昭和一九年（一九四四）に牛浜駅が開設され、駅周辺にも家ができくる。戦後の大きな変化は昭和二九年（一九五四）から始められた上水道の敷設である。水の不便な台地上にも次々と家が建ちはじめ、今日の都市化のさきがけとなった。次の大きな転換点は、昭和三八年（一九六三）南地区内の農地が東京都に買収され、大規模な熊川団地ができたことである。このことが転機となり、昭和四、五〇年代には日本の高度成長期とも重なって、農家の新改築がブームとなった。これにより、昔の民家の形態はすっかり失われてしまった。

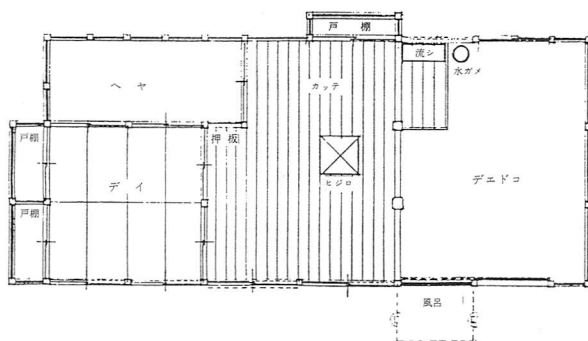
都市の住まいは休息の場であるが、農村の場合は生産と生活の場であり、さらに神祭りそのほか吉凶すべての行事がおこなわれるのが住まいである。今回はその時代の中から特に大正から昭和初期の住生活を記すことにする。

1 屋敷構え

家の建てられている敷地を屋敷というが、屋敷のとり方、屋敷構えにはその村の暮らしがよくあらわれていることが多い。

熊川の南地区に八代前から住んでいる石川政一家を例に、地域の一般的な屋敷構えを記してみる。

石川家（次頁図）の屋敷は一八〇坪（五九四平方メートル）であるが、ふつう一五〇坪ぐらいから、広い屋敷では三〇〇坪（約一〇〇〇平方メートル）から五〇〇坪（約一六五二平方メートル）ぐらいもあった。オモヤは南向きで日当りがよく、前庭は広くとられている。家屋はオモヤのほか、土蔵、物置、クワバ（桑場）などがある。ウドノは昭和三〇年（一九五五）頃、家の中にとり込まれ、外便所もなくなった。屋敷の周囲には茶の木などが植えられて、隣家



図IV-25 鈴木重利家間取り復元図（建築は江戸時代中ごろと推定されている。『福生市郷土資料室年報Ⅶ』より）

昔の農家の 間取り

2 間取り

福生市域は江戸時代から明治の始めまで畑作を中心にわずかな水田を耕作する農村であった。農家では自給自足の暮らしの中で、多少の農間かせぎのために、養蚕や機織りをしていた。その頃の本百姓

の農家の代表的な間取りが、調査により復元されている。鈴木重利家（志茂）間取り復元図（上図）がそれである。

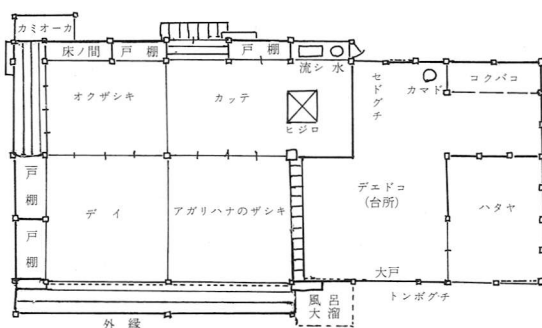
武蔵野の民家の多くに見られるように、間取りはデニドコ（台所）、カッテ（勝手）、デイ（出居）、ヘヤから構成される広間型である。家はほぼ南向きで、最初に畳が敷かれたのがデイである。北側部はほとんど開口部のない閉鎖的な構えになっている。土間であるデニドコは広くとられ、カッテとの境に建具はない。縁側もつけられていない。

生業の変化 幕末に横浜が開港され生糸が輸出品のトップになると、福生と間取り 市域をふくむ関東の山麓地帯は、江戸時代からの長い積み重ねもあり、養蚕業が急速に盛んになる。明治一〇年代（一八七〇～八〇）からは福

生村は高崎治平翁など先覚者の指導もあって、従来の天然育から温暖育という新しい飼育法も導入される。この飼育法の変化によって、農家のすまいの構造や間取りも、大きく変化してゆくのである。

第4節 住まいと暮らし

して推定すると、アガリハナノザシキは、カッテの板の間に増設されたもので建具も入って独立した部屋となったものである。カッテの北側がつけられ、通風をよくした。デエドコの一部にハタヤが造られた。ほかに外縁をつけるなどが考えられる。このようにして徐々に養蚕に適するように改造はかれ、同時に規模も拡大され、上図のようになったのである。次

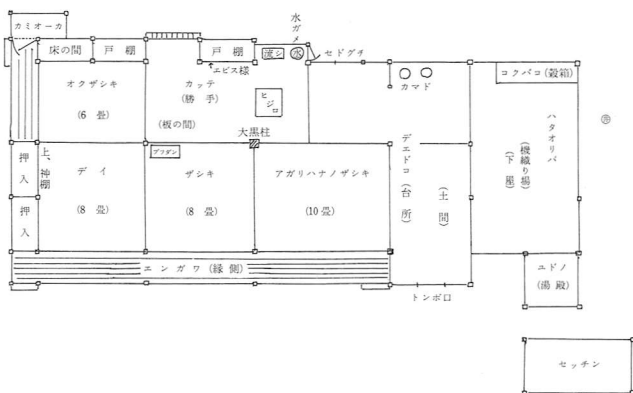


図IV-26 伊東八郎家間取り復元図（大正13年以前）（『福生市郷土資料室年報Ⅶ』をもとに作図）

伊東八郎家住宅（加美）でその変化の状況をあらわしてみる。（図IV-26）伊東家は初代が天保一二年（一八四一）に分家して、オモヤを建てたといいい、代々の専業農家である。

間取りはデエドコと床上部が、カッテ、オクザシキ、デイ、アガリハナノザシキの四間取りになっている。デエドコは麦のボウチ（棒打ち）もできたという広いものである。

この図面からさらに明治期の改造について考えてみたい。前記の鈴木家の間取りの変化などを考慮



図IV-27 伊東八郎家間取り（大正13年改造後）

伊東家は初代が天保一二年（一八四一）に分家して、オモヤを建てたといいい、代

に一層の規模拡大をねらって大改造をおこなう（大正一三年（一九二四））。図IV-27

- ・床上部を広げて一〇畳間をつくる（デエドコを利用）。サシダン（蚕を飼う棚）が二列に並び、給桑もしやすい。
- ・ハタオリバ拡張（下屋を出す）。

- ・縁側を広縁の内縁にする（蚕のツミゴノメがおける）。

- ・出入口の大戸を廃して、引き違い戸にする（出入り便利）。

ほかに多くの農家でおこなわれた改造をまとめると、

- ・梁（はり）を高くする（中二階を造って、面積を広げる）大黒柱が高くなる、これは豊かさの象徴とされた。

- ・通風（南北の風を通す）をよくするため北側をあげ、戸をつける。ナンドの壁を廃し戸を入れるなど。

- ・鴨居の上の壁を廃してランマをつける（通風の調節）。

- ・オモヤの屋根に通風をよくするため気抜をつける。

昭和になると、養蚕は条桑育という新しい給桑方式による飼育がおこなわれるようになった。桑を枝のまま蚕に与えるので労力は半減し、廃桑も少ないが屋内では不便で、屋外に条桑小屋を造って飼育することになった。これで住居全体が養蚕場とはならなくなった。このように養蚕という生業がこの地域の住居の間取りや構造を大きく変えていったのであった。

今日養蚕をつづけている農家は市域にM家（加美）一軒だけとなり、時代の変化をよくあらわしている。この場合の養蚕は、壮蚕から育て別棟でおこなわれ、住宅は養蚕とはまったく関係なくなった。しかし現在、養蚕とは縁のなかつたの農家にも一〇畳の間取りの家はよくある。一〇畳間は養蚕の盛んであった頃の名残である。都市化が進み、

家族の構成も変って冠婚葬祭も、住居を使わずほかの会場でする機会が多くなった。人々はより快適な住まいを求めて、冷暖房も当り前のコンパクトな暮らしになってきている。やがて一〇畳間も消えてゆく運命ではないだろうか。

3 間取りと部屋の機能

オモヤ（母屋）を構成している各部屋について、そのはたらきを記してみたい。

ナンド・オクザシキ デイの裏側の部屋で、昔は板敷で古いタンスや長持をおいたり、布団もしまった。家族の寝る場所でもあった。多くの家は昭和になって畳を入れ、オクザシキと呼ばれて部屋として使うようになった。出産はこの部屋でする。死者のたときはこの部屋で北枕に寝かせる。畳をあげると床板がはずせて、産湯や湯かんの水を床下に流すことがおこなわれた。

デイ デイはデエともいい、親類そのほか大事なお客を迎える部屋である。福生市の民家の調査（昭和五〇年（一九七五））では一番先に畳が敷かれた部屋であることが多いと報告されている。神棚や床の間がおかれているのもこの部屋である。床の間は普通の家では、大正から昭和になって付けられる。夜は主人夫婦や子供の寝室になる。

ザシキ デイに通すまでもない客をもてなし、家族の居間にもなる。仏壇を設けることが多い。子供の寝室にもなる。デイとの襖（ふすま）をはずすと二間（ふたま）つづきの広い部屋になり祝儀、不祝儀、オヒマチなどで多くの人が集まるときに使う。カッテ デエドコにつづいている板の間でヒジロと流しがある。昭和の初め頃まではすわって使う流しであった。ヒジロのまわりにはウスベリを敷いた。家族はハレの日もふだんもここで食事をする。昭和初期までは、各自の膳箱を持ってきてたべた。



図IV-28 大黒柱

ヒジロ カッテのデエドコ寄りにヒジロがある。ヒジロは底とまわりの壁を粘土で固め灰を入れる。大きさは畳半畳ぐらいで、四方にマツコという木の枠をおく。梁^{はり}からオカマサマ（自在鉤^{じざいかぎ}）を下げて、鉄瓶や鍋のつるをかけ、火を燃して煮炊きした。ヒジロのまわりのすわる場所は、大黒柱に近い奥の座が主人でヨコザという。ヨコザの反対側をキジリ（木尻）といって嫁がすわる。主婦はヨコザの左側、来客は右側が普通であった。ヒジロは改築による燃料の変化で、昭和四〇年（一九六五）頃からなくなっていった。

デエドコ 土間で地面を固めて造るが、塩をまいてニガリの効果を利用して固めたという。昔はかなり広くとられ秋から冬の薬仕事や餅つきもされ、作業場として利用した。北側にはカマドが築かれ、飯を炊いたり産湯や夏の行水の湯をわかしたりした。

デエドコの出入口はオモヤの出入口で、トンボグチ・大トンボともいう。花嫁がトンボマタギの入室式をする入口であり、後産のエナを埋めるのもトンボが多い。ここにはオオド（大戸）という厚い板で造った大きな戸があった。裏の出入口はセドグチという。

大黒柱 カッテとデエドコまたはザシキの境界にある中心柱を大黒柱という。大黒柱は梁を支えるので、棟の高い家は特に太い木を必要とした。そのため太い大きな大黒柱は、その家の風格をあらわし、誇りともなった。

エンガワ 農家の間取りの中にエンガワが出てくるの

をあけて並べるスノコ天井であった。上にムシロが敷かれた。

4 住まい方

カマドと火 カマドはデエドコの北側に土（粘土）で築かれた。大小二つあり、大きい方は二斗から四斗の大釜をかけた。小さい方は飯炊きに使い五升・三升・二升などがある。煙突がなく、よくいぶったので火吹竹を吹いて燃えるようにした。昭和の初めには改良され、上下の炊き口が設けられるようになる。その後、移動できる鉄製のヘッツイも使われた。ヒジロの火は寒いときは暖房、電灯のない頃は明かりにもなった。

水と流し 地下水の深い地域が多く、井戸を掘るには大変な費用がかかったから、共同井戸（モヤイ井戸）が多かった。同じ井戸を使う家は、井戸ニワバをつくって井戸の縄ないや井戸替えをおこなった。古くはハネツルベ、昭和



図IV-29 外 縁
（『福生市の民俗』民家より）

は、明治になってからである。はじめは外縁で、南向きのデイヤザシキの外側に柱を立て三尺（約九〇センチメートル）のエンガワが造られたのである。このエンガワは冬は暖かく便利でもあったので、昭和になると兩戸も縁側の外に移されて、完全に家の中に取り込まれた。

タナ 棟が高いと梁をめぐらした屋根うらはかなり広く、蚕室として利用された。床（下の部屋からは天井）は竹が並べてあるだけか、幅三寸（九センチメートル）の板にすぎ間

になってからは滑車を使ったツルベ井戸であった。女衆が手桶を天びん棒でかついで、各家の水ガメや風呂に水を汲んだ。玉川上水には水汲み場があり、熊川分水も利用されたが、水汲みは上水道がひけるまでは、大変な重労働であった。

流しは、初めはすわって使う形でカッテにあったが、昭和になるとデエドコに移されて、立って使う流しが多くなった。上下水道が完備する昭和四、五〇年代には流しはまたカッテに移され、台所といわれるようになった。

フロと便所 古くはトンボグチ近くにある大溜めの上に、板を渡して風呂桶をのせてフロバにした。洗い場も溜めの上に板を並べた程度で、簡単な囲いがあった。臭気は上るし、のんびりと入れるようなものではなかった。大釜で沸した湯を運んで風呂桶に入れたが、スエブロ（据え風呂・スイフロという）というカマのついた風呂桶ができるとこれに変わり、外に屋根つきのユドノができた。相変らず水は不便であったので、足しては沸して入り、嫁の入るシメエ湯（おしまい湯）はひどかったという。

便所もやはり大溜めの上にあったが、セツチンといって農機具置場とつづけたタメの上の外便所もあった。畑仕事をしながら利用したのである。カミオーカ（カミゴーカともいう、上後架）という内便所は、明治から大正にかけて改築時に、床の間の裏側につけられたものが多い。主に来客用であった。

家の神 家の中で常に神がいると信じられている場所に神棚と仏壇がある。神棚は家の中でもっともよい部屋、デイなどに祀^{まつ}られ、仏壇は家族に身近^{みぢか}な次の間におかれることが多い。現在も神仏には朝夕灯明をあげ、いただき物はまず仏様に供える家も多い。そのほか、生活になくてはならない大切な火や水のある所にも神は祀られる。カマドの上の荒神様、ヒジロの自在鉤はオカマ様といわれ、井戸や水場には井戸神様や水神様が祀られる。食物に関係のある

エビス・大黒様はカッテの棚に安置される。誰もが使う便所にも神様がいると信じられ、お七夜のセッチン参りなどがある。これら家の神には正月にシメ縄をはったり、幣束へいそくを新しくして、家族の幸せと無事を祈ったのである。

照明 大正七年（一九一八）頃に福生地区にはじめて電灯がとまった。それまでは石油ランプが使われた。ランプのホヤの掃除は子供の仕事であり、ボカッと灯った五燭しよくの光は、太陽より素晴しかったという。昭和の初め頃にはほとんどの家が電灯になった。