

第一章 農業

目次

- 一 福生における農業の概観
- 二 作物の栽培 (1) 畑作 (2) 水田耕作 (3) 補足)
- 三 農業生産と生活 (1) 日常生活 (2) 生産暦と行事 (3) ある一人
の場合 (4) 食生活)

一 福生における農業の概観

中世以前の福生の農業については、ほとんど資料がなくわからなかったため、ここでは近世以降に限定して、その概略をまとめてみたいと思う。

近世より近年に至るまでの福生（旧福生村および旧熊川村）の農業において、その中心は畠作であつた。福生は多摩川の河岸段丘上の村であり、土壤が砂混りの肥沃な土地ではなく、あまり農業、特に水田耕作に適した土地ではなかつた。

旧熊川村の字武蔵野の開発は近世中期以降であつたが、天明八年（一七八八）の「武藏野名寄帳」によれば、当時その九〇%以上が林と“切畑”であった。切畑とは、山林原野の雜木、柴草を刈つたり焼いたりして畠にし、地力のある数年間作物を栽培し、地力が衰えるとともに放置して他の場所に移り、数年して再びもとの場所に帰ることを繰り返す方法の畠作である。福生の早くから開けた場所においても、当初はこのような方法で開発されたものであると考えられる。

福生の近世の畠作物は、大麦（五割麦、六角麦）、小麦（阿弥陀寺）、稗（鑓穂）、粟（谷渡り）、ソバ、いご芋、大根、かぶ菜などであつた。特にかぶ菜は「かて飯」として主食の大麦を補うのに重要であつたために多く栽培された。

また農業の中心は畠作であつたが、史料によると旧福生村では寛政期に水田も開発されている。享保期には水田は全くなかつたが、寛政期に至り玉川上水が造成され、その明神下取入口から用水を引き、約一町歩の水田を有した。もつとも多摩川べりの下段に開発されたため、水害をこうむりやすい砂田であつた。それでも明治元年には年貢米十六石を納めており、明確ではないが約三町歩ぐらいの水田はあつたものと推測されている。水稻ではウルチ、笠餅、美濃こぼれといわれた品種がつくられた。

旧熊川村では土地条件から水田開発は旧福生村より困難であつたようである。元禄一四年の「田沢知行所御水帳」によれば、すでに水田を開発していたことは判明するが、熊川村内ではなく、河向かいで当る場所であつた。当時、高月村、小川村、滝村などから熊川村へ畠作の出作に來ていたのと同様に、対岸の方が水田を開発しやすかつたことに由来するようである。明治期までには、村内の水田も少しは開発されていたようであるが、明治一八年の熊川分水完成後、水田の開発が急速に進んだ。

また隣接する羽村町川崎の字下川原一帯の水田開発は幕末から明治にかけてであり、福生の人々も参加している。

以上が近世から明治にかけての福生における農業の大体の流れである。しかし、明治中期以降の養蚕業の急速な発展に伴い、それまで女子の賃仕事にすぎなかつた養蚕が、農業の主な現金収入源となるに及んで從来の農業の様相は、大きく変えられるに至つた。明治三八年の試みにより水利上、米作に不適な水田は年とともに桑園に替えられ、その面積は数十町歩にも及んだ。

しかし、それも昭和期からの製糸業のちよ落に伴う養蚕業の不振、またひき続く戦時体制下での自給自足を余儀なくされる時代の要求により、再び桑園が水田に戻されることとなつた。

一方、戦中の横田飛行場の建設と、戦後の横田基地の拡張により、畑作の耕地は昭和三三年までに戦前の三分の一程度に減少している。米軍ハウスその他、主に宅地用地としての土地利用のためである。このため兼業農家が増加し、専業農家は同三三年には戦前の三分の一になつてある。福生はもともと自作のみで成り立つてゐる農家は、全体の一五%程度で零細な規模の農家が多かつた。しかし、昭和二一年の農地改革により自作農は増加するものの、右記宅地化に伴い、兼業化は進む一方であつた（図1）。昭和四五年（一九七〇）『世界農林業センサス』によれば、総農家数三二三のうち専業農家数はわずか四戸であり、兼業農家総戸数三九のうち農業を主とするものは八戸のみである。昭和四四年の区画整理の際にも協力といふ形で公共施設などのために安く田畠を売つてしまつた者が多い。水田は現在七反程一区画に残つてゐるのみで、福生で四戸（田村信、町田盛彰、細谷源一、細谷正雄）、秋川市から一戸（秋葉民藏）の五戸が行つてゐるだけである。

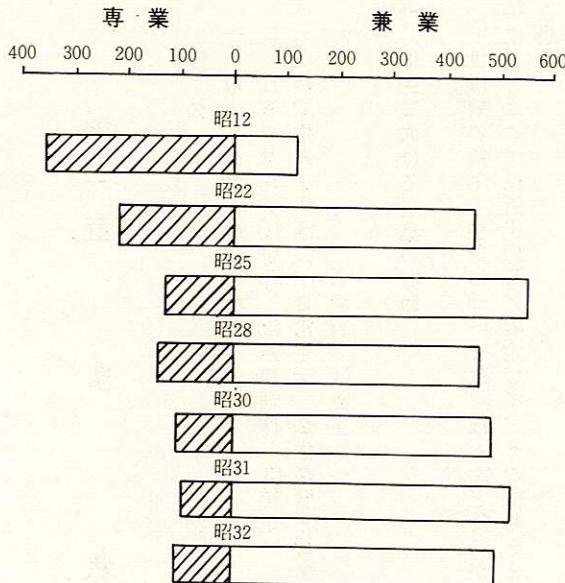


図1 専業兼業別農家戸数の増減

（『福生町誌』福生町役場調べ 昭33.9）

畑の荒起しにはクワの類を使用する。

農業 자체は大正頃より新しい農具が使用され始め、大正末期から昭和にかけて自動脱穀機、精米機などが使用され徐々に機械化されるようになつた。戦後になり耕うん機も農家が共同で買ひ、用いるようになつた。また、畑作は戦前に比べ減少しているにもかかわらず、昭和三十三年には水田が戦前よりもむしろ増えており、畑作でも昭和四〇年には二七年に圧倒的に生産量の高かつた大麦が減り、陸稻が増えているのは食生活の変化を示すものである。

参考文献

- 『福生町誌』昭和三五、福生町誌編集委員会
- 『世界農林業センサス』（一九七〇）、東京都総務局統計部
- 『統計』昭和二七・四〇、西多摩地区統計事務研究会

二 作物の栽培

福生の農業はその規模の大小を別にすれば、畑作、水田耕作、養蚕に大別できる。

ここでは養蚕は他章に譲り、畑作と水田耕作の作業、過程を農具との関連を中心見てゆきたいと思う。この場合、各々の作業過程において使用される農具についても、各自の便宜上の問題、愛用した農具、使用農具の時間的変遷などによる個人差は否めない。これを考慮に入れた上で、その概略を書きを中心にまとめてみる。

大麦 (1) 畑作

① 荒起し

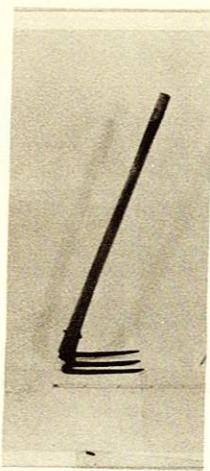


写真4
三本グワ

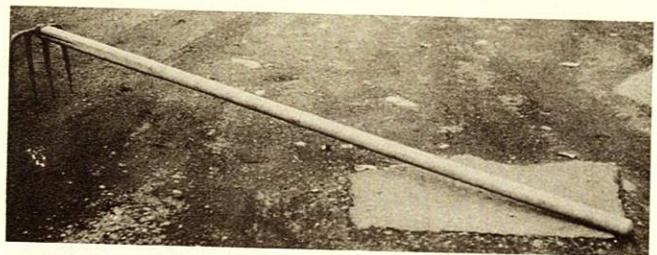


写真1 マンノウ

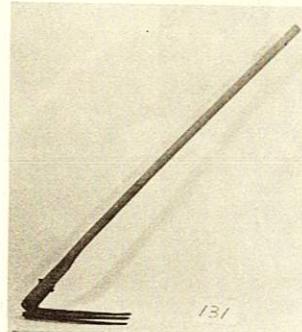


写真3 三本グワ

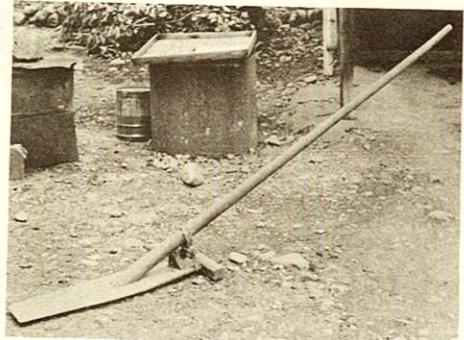


写真2 フミグワ

深く掘り起す場合にはマンノウ（改良マンガ）＼写真1＼を用い
る。

地面の固いところではフミグワ（踏鍬）＼写真2＼を用いたが、
その経験をもつ者は比較的少ないようである。フミグワは一尺ぐら
いの深さまで掘り起せ、表土と下のよい土とを入れかえるのにも役
立つた。古くはほとんどが木製で先端の部分のみ鉄製であつたが、
新しくは柄の部分のみ木で先の部分は全部鉄製である。使用方法は
柄の中央と上部を持ち、片足を撞木にかけ、力を入れて掘る。

一般的には三本グワ＼写真3、4＼、ヒラグワ（平鍬）＼写真5、
6＼、ヒッチュウ（備中）＼写真7＼を使う。

三本グワは大正末期から昭和初期にかけて入つてきたものである
が、利用範囲が広く便利であるため耕起用具の中心となつた。

ヒッチュウはあまり使用しなかつたが、木の根のある所や地面の
固い所を耕やすのに用いた。似た農具にトンビグワ＼写真8、8＼
もあるが、主に開墾用であった。

また福生は河岸が隆起してできた土地柄、畑にも小石が多いので
それを掘り起こすために先端に鉄の鍵のついた鎌ヅルを用いた。

地ならしにはヒラグワ、マンガ＼写真9、9＼など、また水田の方
方が主体であるがフリマンガを用いる人もある。ここで使用するマ
ンガはマンノウよりも先の短く、平たいものである。

③ 作 切

作切、すなわちサクを切るというのは畠をつくることである。
サクを切るときにはナワズリナワ（縄摺縄）＼写真10＼で整地し
た畠に印をつける。

印のつけ方には、二人でする場合と一人でする場合がある。二
人の場合には、二人で縄の両端を持ち、縄を地面にすりつけるよう



写真 8 トンビグワ



写真 7 ピッチュウ

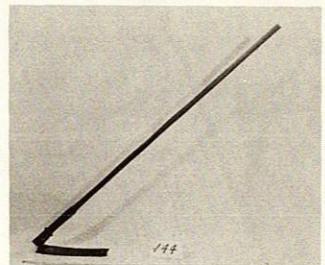


写真 5 ヒラグワ

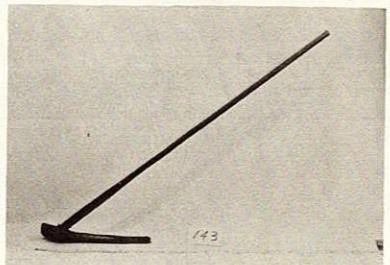


写真 6 ヒラグワ

サクの中に堆肥や化学肥料や干鰯などの金肥（金を払つて購入する肥料）を施してゆく。肥料は“積む”といふ。積み方は人により異なるが、三〇センチぐらいの間隔で積む。これが元肥となる。昔は、夜中の二時頃から起きて“コエ混ぜ”をした。

⑤ 播種

大麦は陸稻、水稻、サツマイモなどを前作とするため、播きつけの時期はそれらの収穫に左右される。早くは十月月中旬頃より、遅くは十二月初旬までかかる場合がある。一般的には月末から十一月初旬にかけてである。

播き方は”ジヤノメマキ”といい、円を描くように播くのがよいとされている。麦は稻とは反対に子株が親株の内側に向かつて増えるので、中をあけた方が成長しやすいのである。このことを「麦は寒い時に育つので、親麦は子を守るために中に子を持つ」とい、播き方のコツを伝えられたという人もいる。

播くときには、手で播く者と、竹や金の筒の先に円形状に種を落とす穴のついたムギマキ（麦播き）へ写真11、11'を使用する者とがある。ムギマキには八分目ぐらい種を入れ、上下に振りながら種を落とす。

に引つ張り合つて印をつける。一人の場合には、片側にナワズリ繩のくいを打ち、反対側で繩をすつて印をつけ、次に自分の居る側に印の間隔をとつてくださいを打ち、その反対側に行き繩をすつて印をつけることを繰り返してゆく。

印の間隔は、普通二尺二寸ぐらいである。また五〇センチの棒をくいにして印をつけ終わると、それを横に倒して間隔をとつてゆく者もある。間隔は広くした方が麦のできはよい。

印をつけるとその印に沿つてヒラグワや三本グワでさくり、作を切る。

④ 施肥（元肥）

サクの中に堆肥や化学肥料や干鰯などの金肥（金を払つて購入する肥料）を施してゆく。肥料は“積む”といふ。積み方は人により異なるが、三〇センチぐらいの間隔で積む。これが元肥となる。

昔は、夜中の二時頃から起きて“コエ混ぜ”をした。

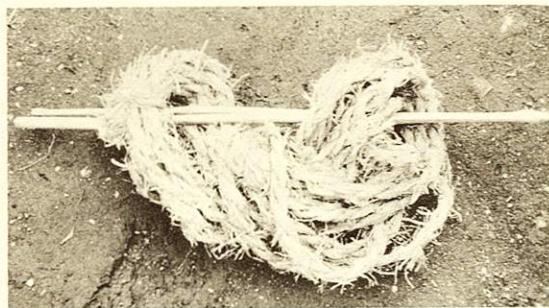


写真 10 ナワズリナワ



写真 8' トンビグワ

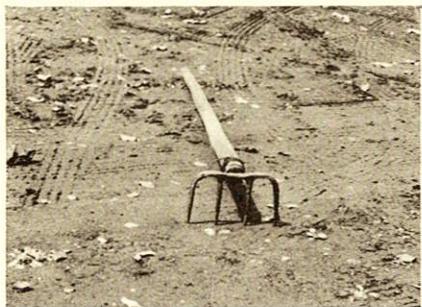


写真 9' マンガ

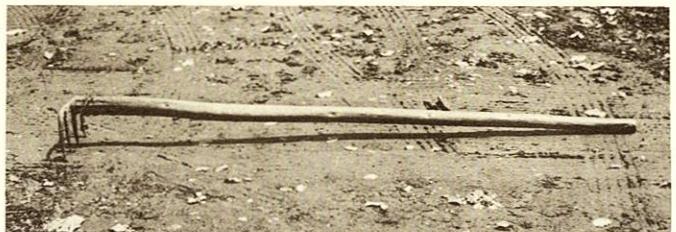


写真 9 マンガ

十月のうちに種を播く場合には一ヶ所に二〇～三〇粒ぐらいであるが、播く時期が遅くなるにつれて“厚く”（数を増す）播く。厚すぎると互いの成長を妨げるので、後に間引きしなければならないので、適度に加減をする。
播き終わると足で土をかけながら踏む。踏むことを“けぶる”といふ。

⑥ 麦踏み

麦踏みは、霜が立つと地面が盛り上がるのと、麦をしつかり根づかせるために行うものである。「子は少々痛めつけた方がよく成長する」という人間の子育てになぞらえた言い方を当てた伝え方をされた人もいる。

年内に多い人で二度程、普通は一度行う。

この時に“日向つけ”をするといい、作切りを行う。日向つけとは、畠は東西に作るのが一般的であるが、北風を防ぐために麦の根元の北側に五寸くらいの高さに土を寄せ、寄せた土の分だけ南側が低くなるようにし、そこに太陽の熱をためて地熱が上るようにするのである。

更に二月の下旬頃まで二～三度麦踏みをし、草木灰をふつたりする。

⑦ イチバンゴ・ニバンゴ（中耕）

三月中旬～下旬にかけて追肥、ふるい込み、作切り、草とりを行なう。これを“イチバンゴ”といふ。四月中旬にも同様にして“ニバンゴ”を行う。

このイチバンゴ、ニバンゴは麦の手入れの意味もあるが、それよりもむしろ後作の準備の方が大きい。
作切りの折に北側に寄せた土を反対に寄せ、麦の畠の間が浅い溝になるようにする。その少し溝になつた部分に後作のものを植えることになる。また土を動かすことにより雑草を防ぐ効果も生じる。

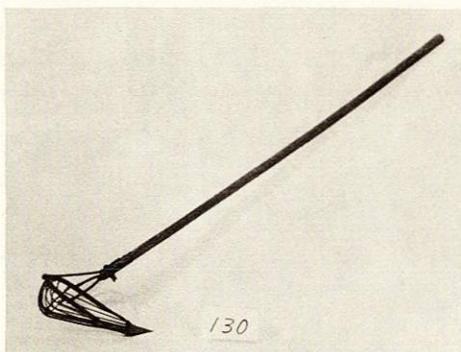


写真12 フルイ コミジョレン

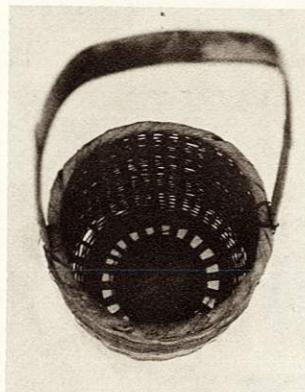


写真11' ムギマキ



写真11 ムギマキ

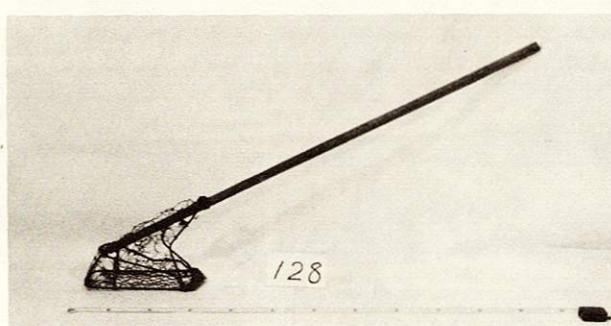


写真13 フルイ コミジョレン

ふるい込みとは麦の株の間に土をすくつて入れ、株を広げることである。このようにすると風の通りもよくなり、成長し易くなる。大正の初めの丁度この頃（ふるい込みを行う時期）に雪が降り、麦の株が分れて駄目になつたかと思つたが、その年が従来になく麦のできがよかつたため、それ以後ふるい込みをして株を広げるようになつたという話が残つてゐる。ふるい込みにはフルイコミジョレン△写真12、13、14△を使用する。

草とり（除草）には、クサカキ（ジョレンの一種）△写真15△、オ力メジヨレン△写真16△を用いる。

△写真12、13、14△には、ムギマキ（ムシロ）△写真17△、ノコギリガマ△写真18△で刈る。

刈りとつた麦は畑に並べ、よく乾くまで干す。

⑨ 収穫・調整

乾燥した麦はムギコキ（千歯）△写真19、19△でこき、ムシロに並べ、棒打ちをして麦の穂先のノゲを落とす。

ムギコキは一般的には千歯といわれるもので、イネコキと形態は同じであるが、稻より麦の方が粒が大きい分歯の間隔が少し広くなつてゐる。

こいた麦はムシロに平らにならす。この時、コクホシ（穀干し）△写真20△というエブリでならす。エンブリともいう。

△写真21△にはクルリ棒（唐棹）△写真21、21△を用いた。クルリ棒はほとんど自家製で竹とヨゴの木を縄でくくつて作る。柄の部分は竹製、回転させて麦をたたく部分はヨゴの木である。また回転させるために、柄とたたく部分のつなぎとなるところは、櫻の木でできたものを使用する。この部分のみは購入した。

棒打ちは季節的に最も暑い頃（七～八月）のかんかん照りの日を選んで行う。よく乾燥させるためであるが、行う人にとっては大変な労

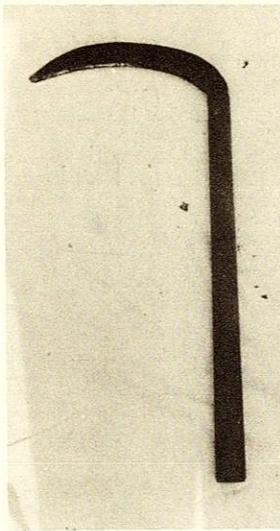


写真17
クサカリガマ

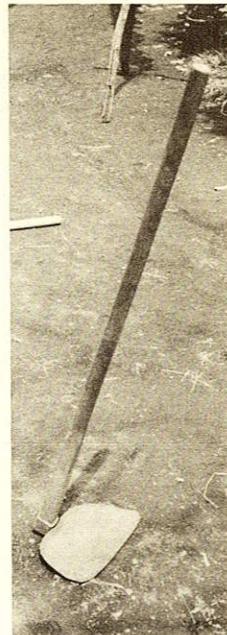


写真16 オカメジョレン 写真15 クサカキ

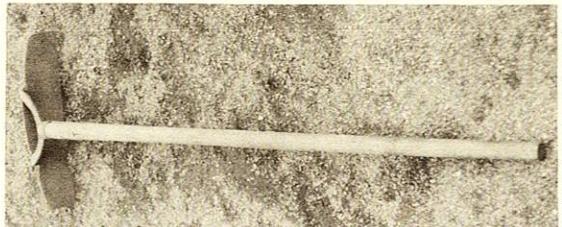
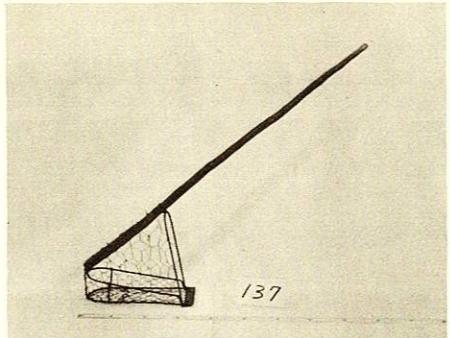


写真14
フルイコミジョレン



137

働であつた。そのため氣をまぎらわすのに「棒打ち歌」⁽³⁾を歌ひながら行つた。この棒打ちをしたのは大正初期頃までで、後に足踏み式の輪転機に変わり、昭和初期にはモーターと石油発動機が入つて来たので自動に変わつた。

棒打ちの後は、竹製の麦フルイ[△]（写真22）でふるい、更にトウミ（唐箕）[△]（写真23、23）にかけて選別する。トウミに入れる時など運搬には竹製の箕[△]（写真24）を用いる。

選別の済んだ麦は再びムシロに並べて乾燥する。

精白には大きな木製の臼を用いた。その中に麦を入れ、麦の上にワラで繩より太く編み輪にしたタガというものをのせ、2貫程もあるキネで掻いた。キネはタガにあたるようにおろす。麦が細かく砕けないようにするためである。また、タガを入れることは麦がうまく循環する効果もある。これを“タチガラツキ”といい、雨天の日などの仕事の合間を見て行なつた。

また、普通の臼の他に、水車やジンガラという足踏み式の臼を使用することもあつた。

以上は大正中期頃までのことであるが、以後は精米屋や農協で機械でしてくれるようになった。この時点で、それまでの丸いままでの麦から押し麦に変わつたのである。押し麦は“丸一”とか“米の花麦”などと呼んだ。

押し麦になる以前は大麦は“ヒキワリ”（ヒワリともいう）にして主食としていた。ヒキワリは臼で精白したあと、石臼[△]（写真25、25）で荒挽きしたものである。このヒキワリの場合には麦を少しづつ入れずにどんどん入れるようにする。これを“ゾロビキ”というが、このようにすると粉にならない。

臼臼は上下に分れるが、摺り合う部分に浅い溝が彫つてあり、この溝の彫り方でよく挽けるものと挽けないものがある。

臼臼で荒挽した後はマンゴク（万石通し）[△]（写真26）やヒキワリブルイという金網のフルイで選別する。マンゴクはトウシともいつている。

以上調整が済むとタワラに入れて貯蔵する。タワラは農閑期にタワラ編み機[△]（写真27）で編んでおくようにする。蓋のサンタワラは

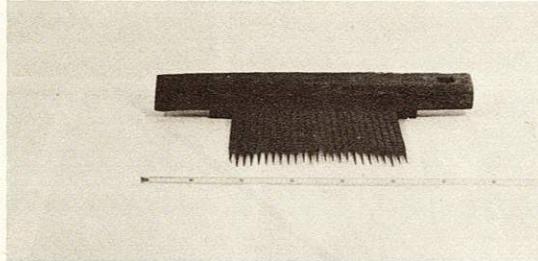


写真 19
ムギコキ



←写真 19'
ムギコキ

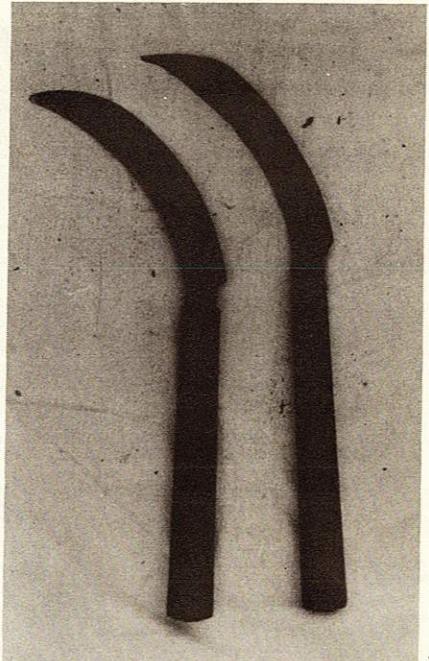


写真 18 ノコギリガマ

小麦

小麦の播きつけ時期は大麦にほぼ同じか多少遅目でよく、十月下旬から十一月上旬にかけて行う。

前作のオカボやサツマイモなどのあとを耕やし、整地し、サクを切る。

サクを切つたところに、堆肥を手でひとつかみ程と金肥を置いてゆく。間隔は三〇センチ位で堆肥のまわりに種を播く。種を播いた後は足で土をかける。大麦の場合には土をかけたあと足で踏むが、小麦には大麦のような厚い皮ではなく、フスマ“という薄い皮がついているだけなので種の損傷を防ぐために踏まない。

年内に一度麦踏みをし、三本グワなどで日なたつけをする。そのあと二月下旬から三月初旬までの間に二～三回時期をみて麦踏みをする。

三月上旬にイチバンゴを切る。

中旬から下旬にかけて金肥などを追肥し、ふるい込みをする。

四月中旬、ニバンゴを行う。ふるい込み、サク切り、草とりなどをする。

刈り入れは六月下旬で大麦より遅い。草刈りガマで刈る。

刈りとった小麦は畑に干しておき、乾燥した頃を見計つて束ねてとり入れる。また、小麦は大麦のように粒がしつかりついていないので幾日も畑に置いておくと落ちてしまうため、刈るとすぐ束ねて納屋などに収納するという人もある。

脱穀は他の農作業の合間に行う。大麦とほぼ同じであるが、小麦は大麦のような皮がついていないのでクルリ棒でたたかない。

脱穀した小麦は精米屋や農協で粉にしてもらいう。

手で編む。

ビール麦

ビール麦は二条大麦のことであるが、ここでは矢羽根というのだが

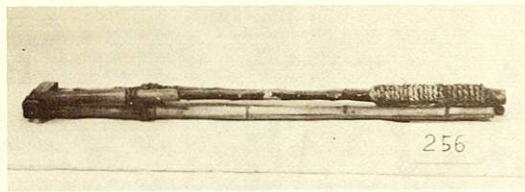


写真 21 クルリ棒

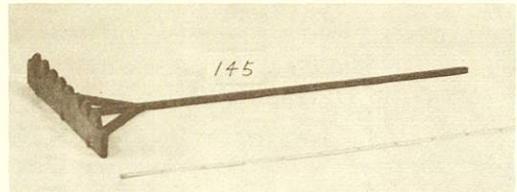


写真 20 コクホシ

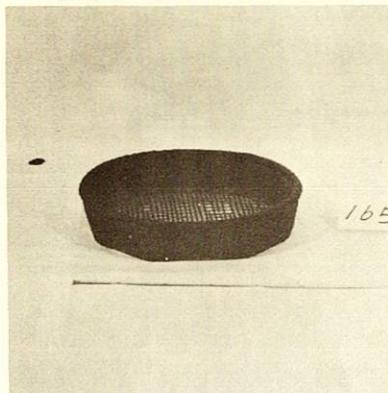


写真 22 麦フルイ



写真 21' クルリ棒

通称である。現在はほとんど作られていない。

十月下旬、整地のできた畑にサクを切り、堆肥、金肥を施し、そ

のまわりに種を播き、足で土をかけ踏む。

年内に一度麦踏みをし、日向つけをしておく。更に二月下旬頃までに二～三回麦踏みをする。

三月初旬、イチバンゴを切る。十二月の日向つけとは反対の方向に土を寄せてサクを切る。

三月中旬から下旬にかけてニバンゴを切る。ふるい込みも行う。四月上旬サンバンゴへ”ハライツサク“ともいう）を切る。

六月中旬、刈り込みをする。

脱穀し、乾燥したあとビール会社に売った。

オカボ

オカボはオカブともいい、陸稻のことである。

オカボはムギの間作である。

早くは四月下旬から、一般的には五月下旬に種を播く。大麦または小麦の間に三本グワをひきずるようにして浅くサクを切り、金肥をふり、種をバラ撒き、土をかける。踏まない。空地などまわりに何もない時には土をかけたあと踏む。

オカボの播種時期については「知らざあ、小麦の花ざかり」といって、種を播く時期がわからない時には小麦の花が咲いたら播け、とも言っていた。

麦刈りの終つた六月下旬頃に草とりをし、金肥を追肥し、サクを切る。三本グワを使う。

オカボの除草は手で取る以外に方法がなく一番大変であつたが、昭和二七、八年頃に羽村町の人々がオカボの除草器（写真28）を発明し、新案特許をとつて以来、それをもつぱら使用するようになつた。

草をかく部分は当初、自転車のスポークであった。

七月下旬、再び草とりをする。

八月中旬、大・小麦のカラをマンガでほぐす。

九月上旬、更に草とり、サク切りを行う。

十月上旬から中旬に草刈りガマで刈り入れをし、乾燥するまで畑に干す。

脱穀には足踏み脱穀機、現在の動力の脱穀機以前にはオカブコキを用いていた。オカブコキはムギコキより歯の間隔が狭い。

脱穀したオカブは米フルイであるい、トウミにかけ選別し、ムシロの上で日干しにして貯蔵する。

アワ

アワはヒエと同じく何年でも貯蔵が可能なので飢饉のためを作つていたが、餅用のウルチも多く作つた。

六月から七月にかけて、麦の株肩のところを三本グワでさくり、堆肥と金肥をおき、種をジャノメマキで播き、足で土をかけその上を踏む。

七月中旬頃までの一〇センチから二〇センチに成長する間に“アワコギ”をする。よいものだけ一〇～一五本ぐらい残す。アワコギとは間引きのことである。そのあと根元に土をよせて三本グワでさくる。

八月下旬頃までに、草とり、サク切りを二回ぐらい行う。

十月下旬から十一月初旬にかけて刈り入れをする。刈り入れには株を根元から引き抜き、穂をそろえて寝かせ、普通の包丁や粟切り包丁、草刈りガマで穂先（アキ）を摘む場合と、株を引き抜かずにそのまま穂先のみを摘む場合がある。穂先を摘むまでは畑にならべて干しておく。摘んだ穂はハイザルなどに入れて家に運び、ムシロの上で乾燥させる。

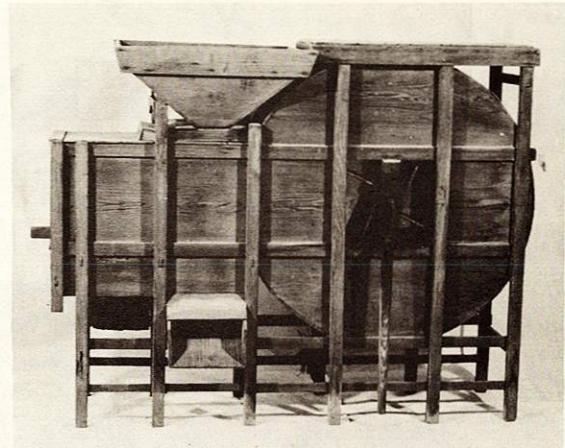
脱穀はクルリ棒でする。

脱穀の後、粟フルイである。粟フルイは竹で編んだもので麦フルイより目が細かい。

その後、臼でつくか、水車でつくかしてトウミにかけ、米俵に入れて貯蔵した。



写真 23' トウミ



↑
写真 23
トウミ

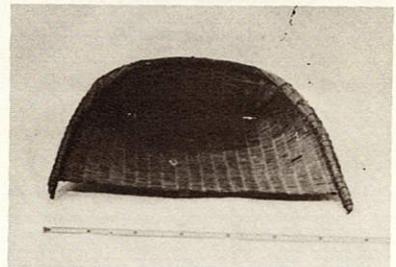


写真 24 →
箕

現在福生で栽培しているのは一軒のみである。

キビ

六月上旬、麦を刈りとつたあと三本グワでさくり、堆肥をおいて種を播き、土をかけて踏む。

アワのように間引きはしない。

八月頃までの間に草とり及びサク切りを二回くらい行う。

十月下旬に刈り入れをする。

脱穀、選別、調整はアワと同様。

ソバ

ソバには秋ソバと春ソバがある。

秋ソバは八月下旬までに種を播く。理由はわからないが八月二十六日がよいという者もある。サクを切り、堆肥をやり、種を播く。肥料はおかない人もある。

九月に草とりをし、サクを切る。

収穫は人によつて差があるが十一月下旬頃までに行う。秋ソバは初霜が降りると駄目になつてしまふので、その前に実が入るようになければならないといつた。

春ソバは五月中旬から下旬にかけて種を播く。麦を刈る時にソバが邪魔にならない程度にのびるよう時期を見て植える。

また秋ソバと春ソバは木の性質が違う。春ソバの方が木も実も大きいが皮が厚い。秋ソバは木も実も小さいが皮が薄いので製粉した場合、歩上りがよく多くとれる。なお、春ソバは木も大きく繁茂するし日射しをさえぎるので雑草が育ちにくいため、開墾したところには必ず一年は植えた。しかし、雑草の成育を防ぐという効果の反面、地が冷え、後作に影響するといふことも言われた。

収穫の後はクルリ棒でたたいたり、直径一メートルくらいの目なし籠という籠の上にたたきつけたり、また木に竹を渡した梯状の籠（名称なし）へ写真29、29'にたたきつけたりして脱穀した。

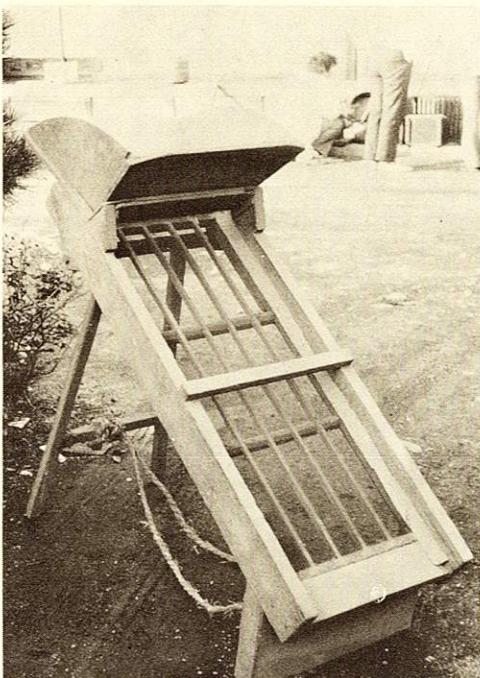
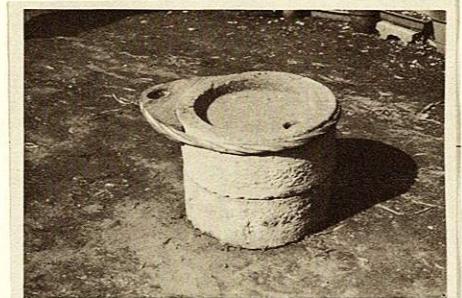
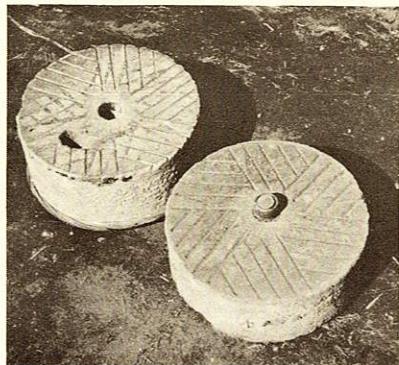


写真 26 マンゴク



↑写真 25 石臼



←写真 25' 石臼



写真28 オカボの除草器

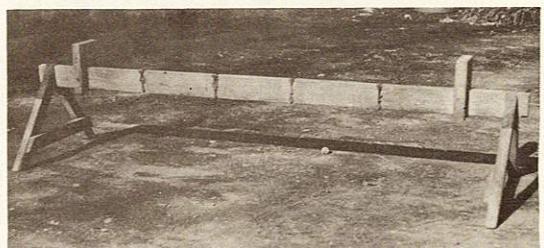
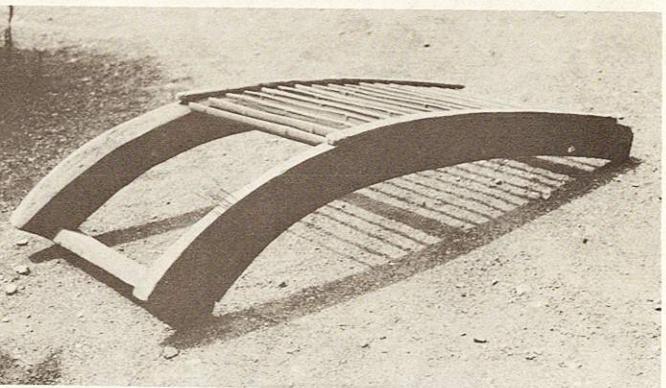
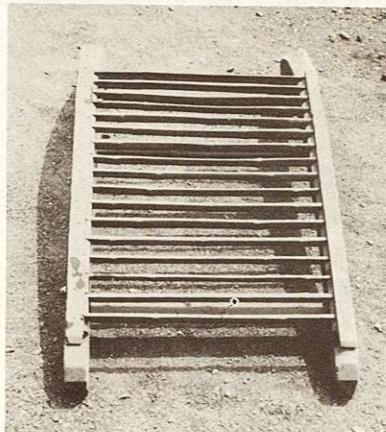


写真27 タワラ編み機



←写真 29'

写真 29

① サツマイモ
サツマイモ

十二月に庭先きに四本クイを打ち、細い竹か材木を横に渡し、長方形の囲いをつくる。これに大麦か小麦のワラを束ねて立て掛け、繩で縛り畳う。

この床に山からクズ掃きをして集めてきた落ち葉を入れ、台所の下水や下肥えをかけて春先きまで堆肥化させておく。

春の彼岸の頃、この落ち葉をよく踏み込み、前年のサツマ床に使つた堆肥（“ツクテ”といふ）をとつておいたものを厚さ五～七センチのせて足でよく踏む。

そこに貯蔵穴から出したサツマイモを並べ、前年のサツマ床の落ち葉をイモが見えないぐらいにのせ、その上に米の穀殻か“バカヌカ”（小麦の殻）をのせ、ムシロをかけるか落葉をのせるかする。床には雨がかかるないように覆いをしておく。

床の温度は三〇～三三度がよく、温度が高すぎると発芽しない。発芽することを“ふける”といふ。一週間程度で発芽する。

② サツマさし

五月上旬二〇～三〇センチに成長したサツマの苗を植木バサミやカマで切り、日影に二～三日おき、幾分しおれさせる。

この苗を大麦や小麦の畝間に三〇センチ程度の間隔に堆肥をおいて、それに土を盛り上げるようにしてかけたところにさす。また、麦の株の肩のところに苗をさし、七月中旬頃堆肥や麦ワラを畝間に入れ、それに土をかぶせるようにしながらサクを切る場合がある。

脱穀の後は石臼でひく。この時は粉にするのではないため、ゾロビキにする。次にヒキワリブルイで皮と実を選別する。食べる時には、食べる分だけひいて粉にする。

麦刈りのあと七月上旬から中旬に草とりをし、サクを切る。

八月上旬頃までに草とりとツル返し“を二～三回する。九月になるとツルが長く伸びすぎてしまふため”ツル返し“はできなくなる。また”ツル返し“ができる状態でも、サツマイモが成長しつつあるので、そちらへの悪影響もあるため”ツルひつ立て“のみをする。こうするとツルから根が生えることが防げ、サツマイモ掘りの前にツルを刈るとき刈り易くなる。草はついでにとる。

十月月中旬頃草刈りガマでツルを刈り、三本グワで掘りとる。二～三回霜が降りる頃までが掘りとる時期で、それ以後畑におくと霜でサツマイモが駄目になる。このことを”霜げる“といふ。

上に金肥をおく。そして肥料の間にジャガイモを植える。
ジャガイモは大きさにより異なるが、一個を二～四つに切り、切り口に草木灰をつけ、切り口が下になるように植えてゆく。その上に土をかける。

四月上旬～中旬、発芽した芽のうち一本を残し、あとの芽はとつてしまふ。”芽かき“といふ。そして金肥を追肥し、両側から三本グワでサク切りをし、土を株の方に寄せる。また片側はジョレンを使い、土寄せをし、片側は三本グワでサク切りをする場合もある。

そのあと除草を二回程する。

七月上旬から中旬、天気の良い日を選び三本グワや竹ベラで掘り出す。

③ 貯蔵

貯蔵は武藏台と呼ぶ、現在八高線が通つてゐる段丘面の畑（八ヶ止“という）を持つてゐる農家では、ほとんどそこに貯蔵した。

深さ一メートル、直径六〇センチくらいの灰ザルに入る広さの穴を掘る。深さは二メートルくらいである。

ここにサツマイモを並べる。ツルになつたままのものを一握りできるくらいに束ねて貯蔵することもある。その上に小麦ワラを一〇センチくらいの厚さにのせ、赤土をかぶせ、軽く踏みつけ、更に黒土をかぶせる。小麦ワラは穴の底や周囲に入れることもある。

穴には空気抜けとして、小麦ワラを束ねてところどころに立てておく場合もある。こうすると腐らないといふ。

人によつては入口のところが一メートルくらいで、底にゆくにつれて拡がるトックリ状の穴に貯蔵した。この場合、赤土層を掘り抜き、砂利層まで掘る。そして入口のところまでサツマイモを入れ、年末までは入口をふさがないでおいた。

ジャガイモ

コイモの場合には三月下旬に貯蔵穴から掘り出し、日影に一ヶ月くらい置いておく。青い芽が出ると畑に定植する。
ヤツガシラは穴から出したら少し土をかけて置いておき、発芽すると畑に移植する。

五月上旬から中旬、麦の畝間をさくり、堆肥と金肥を四〇センチくらいの間隔におき、その間に種イモをおき、足で土をかける。
麦を刈つたあと、六月中旬にサク切りをする。

六月下旬～七月上旬にかけて草とりをし、中旬に金肥を大量に追肥する。

八月中旬頃に草とり、サク切りをする。

貯蔵は深さ六〇センチ程度の穴を掘り、イモを入れ、一番上に麦ワラを少しのせておく。その上に土を少し入れて足で踏みつけ、それを繰り返す。水掛けがよいように屋根型にしておく。

三月上旬、地ごしらえをした畑に縄を張り、サクを切る。

このサクの中に堆肥を三〇～四〇センチ程度の間隔でおき、その

大豆

五月中旬、大・小麦の間に播く。肥料は施さない。

六月下旬頃にサクを切る。

そのあと草とりは隨時行い、草木灰などをやる。

九月中旬頃、株ごと引き抜いて軒下などで乾燥させ、ムシロの上で棒などでたたき、豆をとりだす。

主にミソ用であつた。

小豆

五月中旬、大・小麦の作間に無肥料か少量の金肥、草木灰をする程度で播種する。種を播いたあと土をかけて踏む。種は六月末頃に播くこともあり、その場合、収穫は一ヶ月くらい遅れる。

麦を刈つたあと、株あとをさくり、草とりをする。八月下旬に収穫するまで二度くらいサク切り、草と/or/をする。

収穫は黄色くなつたサヤをもいだと、頃合を見て株を引き抜き、サヤをとり、乾燥させ、ムシロに並べ棒などでサヤをたたき、豆をとる。

その他

△表1△参照。

註① フミグワ

①『日本農業全集』第十五巻(昭和五一)農村文化協会、大蔵永常『農具便利論』(文政五)・一六〇頁。

②同書、一五四頁。

③飯沼二郎・堀尾尚志『農具』(昭和五二)法政大学出版局

一二八頁。
④『羽村町史』(昭和四九)、四〇一頁。
⑤同書、同頁。

へして耕すに、又一箇の便利なる具也。…云々。」とある。更に筆者は溝を掘つたり、麦畑の畦底をさらつたりするのには一般の鋤を用いるのと比較にならんいくらいやすく、湿地帯ではなおさらであると述べている。

また『農具』の『百姓伝記』よりの引用には「踏助は田畑を耕すに、深く耕すことはたいへんむづかしい。もつとも、踏助の使用に熟練したものなら、手足をもつてすきかえずので深く、しかも労力のむだなく耕せる。鋤と踏助の得失は、熟練の問題もあつて一概に論じられないが、粘土質の田畑をきりおこすには、後者の方が便利なことは論をまたない。」とある。以上のことから近世後期には関東では踏鋤が畑作用具として使用されていたこと、また一般に踏鋤は粘質地において特に便利な農具と考えられていることがわかる。

中村たかを氏によれば、南は八王子の梅の木平から北は群馬県下仁田町芝まで関東地方の西側に踏鋤は広く分布している^④。隣接する羽村町でも踏鋤は使用されており、「大豆や稗、粟を作つた畑は、土が硬くなり跡地に作る麦の成長がわるい。そこでこれらの地下根を埋め、土を柔らげる荒起しに踏鋤が適している。踏鋤を使う畑は石のない、土が白味がかった砂質の野土である」と『羽村町史』に記載されている^⑤。羽村町は地理的に最も福生と近く、福生でもやはり土の固い所で使用したということが聞かれ、羽村と同様の用途を持つ農具であると考えられる。

表1 その他の

作物名	播種→収穫	中耕	備考
ささげ	5~8(中)		肥料はしない。
落花生	5(中)~10(中)	土よせ	
エンドウ	5(上)~9(中)	草とり・サク切り	実の赤いもので、ミソにも使用。大正初期まで。
ゴマ	5(上)~10(中)	タ	
トウモロコシ	5(中)~9(中) 3(下)~7(下)	間引き・追肥 草とり・サク切り	
大根	8(下)~12(上)	間引き・追肥 土よせ・サク切り	間引きは9月(上)と(中)の二度。
カブ	8(下)~12(上)	追肥・土よせ サク切り	昔は長カブ(別名・シモカブリ)で大根のようなもの。
ニンジン	7(上)~10(中)	間引き・草とり 追肥	
ゴボウ	4(上)~11(上)	間引き・土よせ 追肥	
ナス	12~7(中)	追肥・消毒	12月にナス床を作り、5月(上)畑に定植。
キュウリ	3(中)~7(中)	支柱棒を立てる	ナス床に3月(上)に播種、5月(上)畑に定植。
トマト	3(月)~7(中)	支柱棒・ワラ敷き 消毒・草とり	ナス床に3月(中)に播種、5月(中)畑に定植。
ホウレン草	9(中)~11(中)	サク切り・草とり 追肥	早播きで9月、遅くは10月(下)。
ハクサイ	8(下)~11	間引き・土よせ 草とり・消毒・追肥	
小松菜	9(中)~1(上)	サク切り・追肥	
京菜	9(中)~1(上)		
シャクシナ	8(下)~11(下)	間引き・草とり	漬け物用。
チリメン白菜	8(下)~11(下)	間引き・追肥 サク切り	
ネギ	3(中)~10(中)	草とり・土よせ	3月(中)に床をつくり、6(下)~7(上)に定植。
ピーマン	3(上)~7(上)		3(上)に床をつくり、3(中)に定植。
カボチャ	3(上)~7(中)	草とり	3(上)に床をつくり、5(中)に定植。
ニンニク	10(上)~5(上)		
ショウガ	5(上)~8(下)	追肥	
茶			5月(中)~(下)に茶摘み。
シイタケ			原ヶ谷戸の木村和男氏が最初。

(3) 棒打ち歌

(2) 備中鋤

一般に備中鋤と呼ばれる鋤は近世後期にあらわれた鋤で、刃が又状になつた鋤を指し、三本鋤もその一種といわれている^①。しかし、福生において“ビツチュウ”といわれる鋤は刃が又状ではなく、四角の平たい刃の鋤を指す。隣りの羽村町、八王子市松木でも同様のものを備中鋤としている^②。調布市佐須町では木の根を掘る時や田のまわりを起こす時に用いる同形の鋤をトウグワ、または備中鋤と言つてゐる。

西多摩郡奥多摩町峰、北多摩郡泊江町小足立、青梅市下成木上、三鷹市井口などでもそれぞれトーガ、トングワ（トウグワ）などと呼んでいるが同形態のものである。何れも固い土や木の根を掘り起こす時に使用しており、主に開墾用具である。

①古島敏雄『古島敏雄著作集』第六卷（一九七五）東京大学出版会・四六九頁

②『東京都民俗資料緊急調査報告』文化財報告16、東京都教育委員会。

粟の穂を摘み脱穀する方法は、日本でも古代において行われていた稻の穂首刈りと同じ方法である。稻や麦の場合には脱穀用具が抜き箸、千歯と変わった過程で根から刈るようになつた。

粟やキビのみ何故このような方法が残つてゐるのかは不明であるが、稻や麦のようにこいてから唐臼にかけたり、クルリ棒で叩いたりというように、二度の作業をしなくともクルリ棒のみでこく作業と脱穀の作業を兼ねることができたためと考えられる。

(4) 粟の穂積み

表2 農作物

作物	区分	年度	昭和27年
			作物面積 生産量
水 稲		3,030七 638石	
陸 稲		7,410 874	
大 麦		14,820 4,341	
小 麦		6,160 1,219	
裸 麦		1,290 261	
ビール麦		100 20	
あ わ		1,050 158	
き み		—	
とうもろこし		700 33,460	
大 豆		148 16	
小 豆		71 6	
そらまめ		—	
甘 諸		4,500 193,350	
馬 鈴 諸		2,790 125,550	
里 芋		200 7,350	
大 根		1,600 99,200	
人 参		600 20,000	
ご ぼ う		400 16,000	
ね ぎ		760 28,880	
そ の 他		—	

表2

西多摩地区
統計事務研究会

羽村町でも粟を同様にして収穫、脱穀をしていたことは、
粟切り包丁が使用されていたことから推察できる。

稻作

① 選種

- ①『農具』、前掲書、一三二～一三五頁。
②『羽村町誌』、四〇三頁。

⑤ 稻棚

福生ではソバ及び稻の脱穀に梯状の面を持つ台に叩きつける
ことをしたことが聞かれる。この台は一般的には稻棚とか臼
と称されている。

古島敏雄氏は「大唐米と称する梯子状の面を持つ台に叩き
つけて脱穀する外米型の、脱粒性の大きい品種も九州地方そ
の他西方地方および北陸地方に作られているので、かかる種

類に対しても有効であつたろうと考えられる^{〔1〕}。」と述べている。
その確証として近世後期の『耕稼春秋』の「但大唐稻は
常の稻と替り、糲を臼などにて打落す^{〔2〕}」という部分を掲げて
いる。

福生においてはこの稻棚を使用する方法が一般的であつた
か否かはわからないが、ソバや稻の中でも脱粒しやすいもの
に使用していたことから、同様の効用を認めて使用したもの
であろう。だが、周辺地域に稻棚を使用した報告が見られな
いのは何故であろうか。

また戦時中台湾に出兵した話者の一人は同様の方法で稻を
脱穀しているのを見たと言つてゐる。

- ①『古島敏雄著作集』第六巻、三一七頁
②同書、同頁。

前年の収穫の際に色のよいものを一反につき三升程、籠などにと
つておく。これを種糲として用いる。

② 浸種

種糲は播種の前一週間、長くて一二日程前より醤油樽の中に水を
入れて浸しておく。

③ 苗代

五月上旬に苗代をつくる。

苗代のための水田に水を入れ、代かき^{〔3〕}をし、幅一メートル程の
床をつくる。

床と床の間隔は約三〇センチとり、溝の土は床に移す。明治頃ま
では手でさらいあけていたが、大正期になるとオカメジヨレンを使
用するようになつた。

土をあげたあとは草木灰や化学肥料をふり、手やヒラグワでなら
す。

④ 播種

苗代ができると醤油樽に浸しておいた種糲をふる。戦時中は播
いたままであつたが、戦後はスズメなどについばまれないようにする
ため、種を埋めた方がよいということになり、タカ箒木などで土を
かぶせるようになつた。

播いたあと三日程は十分に水をはる。

四日頃から発芽していくので、夜は水を切り、朝になると水をは
るようになる。この時期には水加減をみるために朝四時頃から起き

て田まわりをする。

⑤ 耕起

苗床に種を播いてから三五日目が小ウナイ日、四二日目が大ウナイ日に当り田植えをする。従つて田の耕起はそれ以前に済ませ、水をはつておく。

水を入れる前に田を起すことを”アラクレ“とするといふ。

アラクレはスキ（犁） \wedge 写真30 \vee で行う。スキは馬や牛に引かせ、後から人がスキを立て、こうに支えてゆくものや、たた押しでゆけばよいものとがあった。農耕用の馬や牛を飼っている人は少なかつたので貸借したり、それを専門にしている人に依頼してアラクレをした。

古くは木（櫻、栗）の先端にのみ鉄を用いたスキであつたが、大正末期にはナタバのついた耕作機が入り、それを牛や馬にひかせるようになつた。終戦後はテーラー（ガーデントラクターの一種）を各部落で一~二台共同購入し、それを用いた。昭和四〇年頃から各自で買うようになつた。

また、スキを使わずにマンノウ（改良マンガ）のみで田を起こす者もいた。この場合には時間がかかるので四月頃から田を起こし始めた。

アラクレの後、水をはつておく。

代かき“は田植えの当日に行う。 \wedge 写真31 \vee 。再びスキで田を

うない、マンガ（馬鍬）でならす。

マンガは牛や馬にひかせるもの \wedge 写真32 \vee と、フリマンガ \wedge 写真33 \vee とがあつた。フリマンガは上部の柄を持ち、左右にふりながら土をほぐす。また現在は使用されていないが昭和初期までよく使用されたものにウメバチといいうものがあつた。ウメバチは普通のマンガと同様、人が持つて牛馬にひかせるものであるが、二輪車のよう両脇に丁度梅の花のような歯のついた車輪がついており、ころがしてゆくと、それまでのマンガがよりよく土がほぐれた。

マンガでならしたあとシロナラシ \wedge 写真34 \vee という木製のエブ

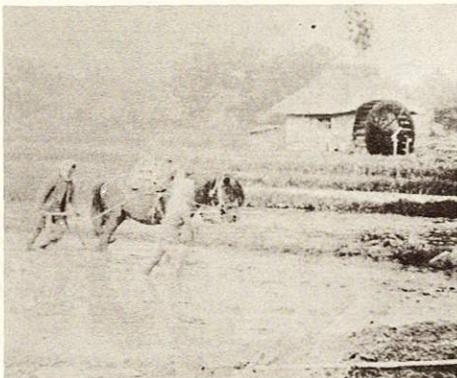


写真30 スキ

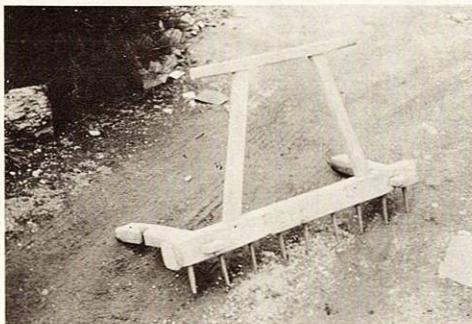
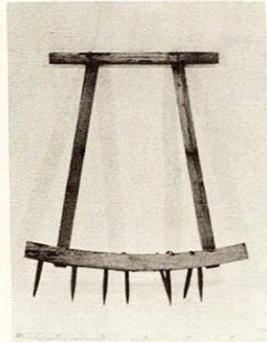


写真31 代かき

写真32 → マンガ



← 写真33 フリマンガ

りで田の面を平らにする。シロナラシは自家製である。更に、様子を見て金肥をちらす人もいる。

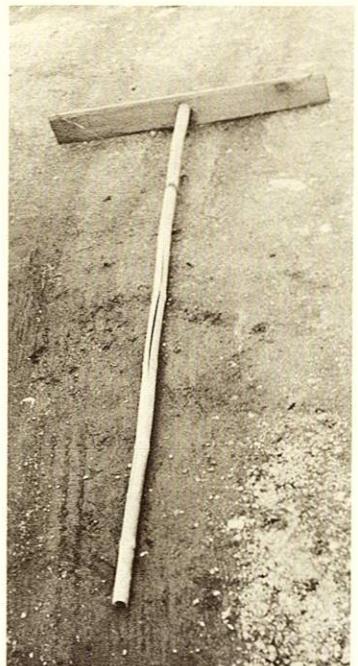


写真34 シロナラシ

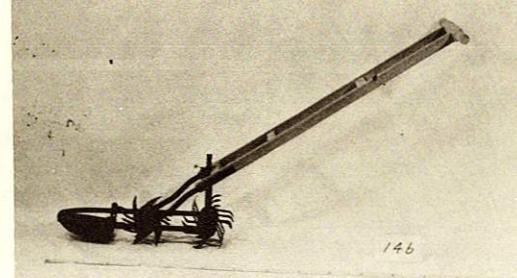


写真35 除草器

(6) 田植え
田植えは平均して六月下旬頃行う。前述の如く、苗床に種を播いてから三五日と四二日が目安になる。
三五日以前に苗を採つてはいけないと昔は言っていた。その日頃に稻の根ができるためとも言っていた。また卯の日には、田植えをしてはいけないという言い伝えがあつた。それは年神様はウサギが嫌いだからである。
苗とりは前日かその日の朝行う。前日にとの場合は水につけておく。自家製の小さな木の椅子や、椅子代わりの小さな樽などを使用し、腰掛けてする。端から順にとり、手でひとつかみ程とるとワラで束ねる。束ねた苗は用水でよく洗い、植え易いようにしておく。
田植えは繩を張り、繩に沿つて行う。
畝（サク）と畝（サク）との間隔は普通は九寸であるが、一尺から一尺一寸くらいとする者もあつた。株と株の間は”コエイ”といふが七寸ぐらいである。
一株に植える苗は四、五本程が普通であるが、人によつて違う。薄く植えた方が成長はよい。植える深さは一寸一、三分が標準で深いとカブタが広がらず、浅いと抜けてしまう。足は広げてふんばつて手はあまりきちんと伸ばさない。

一人で苗とり、一日に六畝植えられるようになると一人前と言われた。

田植機は昭和四〇年頃から使用するようになった。
また田植えには田植え職人といい、田植えを専門に手伝う人がいた。手間賃は大正十年頃で七〇銭、昭和に入ると二円ぐらいが相場であった。中にはもと四〇町歩あつた水田のうちさわつていないところがない程に手伝つて歩いた人もある。

⑦ 除草

写真 37 田マンガ

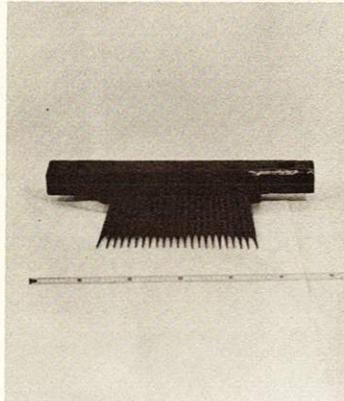
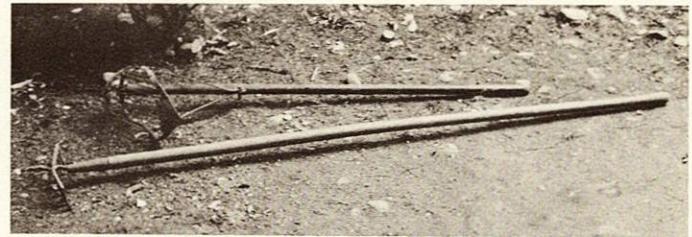


写真 39
カラウス

写真 38
イネコキ

写真 37'
田マンガ

ほぼ七月中旬一番草をとる。植えてから一〇日目ぐらいが最もよい。その頃に稻が根づくためである。

もとは金属製のクマデや手で行なつてたが、大正期頃から除草器へ写真 35、36▽をころがして行うようになつた。当時のものは歯が一つであつたが、昭和になると二つになつた。

株のところは手で行う。この時、稻の株のまわりの土を手でほぐし、根が張り易くするとともに、カブタを広げ稻が成長し易いようにする。

八月上旬から中旬にかけて二番草をとる。もとは三回とる者もあつた。除草機を使用するようになり楽になつた。

田の除草のときには、金肥を追肥する。

なお七~九月中旬頃までに三~四回、田のクロの除草を行う。これは草刈りガマで刈り、家畜の飼料や堆肥に用いる。

一般に除草は天気の良い日に行うと草がよく枯れるため、暑い日に行うとい。

田が固くなつたときには田マンガへ写真 37、37' で耕やす。

⑧ 消毒

福生ではあまり害虫や病気などの被害がなかつたので戦前はほとんど消毒はしなかつた。

害虫はズイムシ(メイ虫)、ウンカなどであり、ズイ虫にはバラチオノを用いる。

病気はイモチ病である。

また大正末から昭和初期にかけて役場に噴霧器が置かれ、年に二~三回共同防除を行なつたことがあつた。

⑨ 花かけ水

八月下旬頃は水田に水を入れたり入れなかつたりするが、稻に花が咲く九月上旬頃(品種によつて異なる)、夜は水を切り、昼間は

りもした。カカシを立てるこもあつた。以上のようにして鳥追いの工夫をした。

戦後は、カーバイトに水がしたり落ちるようにして、二酸化炭素を発生させ、そのガスの力を利用して大きな音を出す装置を使用するようになつた。市役所から配給される。



写真 39' カラウス

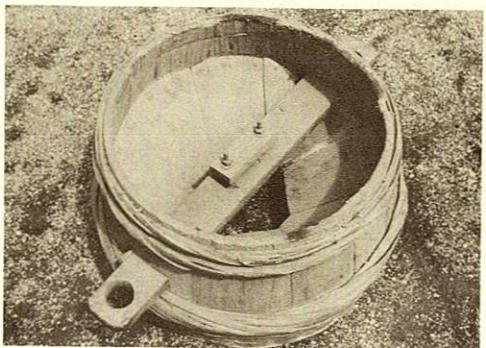


写真 39'' カラウス

(12) 水切り

九月下旬、水田の水は全部切る。“小落”とし“とも”いう。

(13) 収穫

十月中旬から十一月上旬（品種により異なる）に稻刈りをする。稻刈りにはノコギリガマや草刈りガマを用いる。ノコギリガマは刃先がノコギリ状になっているものであるが、稻の場合にはこの方が使いよい。

刈つた稻はそのまま田に干しておいた。後には掛け干しの方が盛んになつた。昭和五、六年に信州から田中さんという人が移つて来て、その人が掛け干しを行なつたのが最初である。

掛け干しは丸太三本で組んだものを二～三組並べ、横に丸太を一本渡して稻をかけるものである。この台を“ハンディ”という。稻は直径一〇センチ程の束に束ね、穗が下になるように掛ける。稻の根元を縛つたところにビニールなどをかけておくと一五日ぐらいでよく乾く。

田の三方に稻掛けをつくると大体干しきれる。

収穫量は一反につき五～六俵である。よい時には一畝一俵はどれ

(10) 穂肥え

十分に入れる。人によつては夜水を切らず、一週間程かけ流しにするといふ人もある。“花かけ水”といふ。

(11) 鳥追い

九月上旬頃、穂が出る前に少量の追肥がある。“穂肥え”、“力肥え”などといふ。肥料はやり過ぎるとワラのみよく伸びてしまい、米の方は収穫量が落ちるので程度が難しい。

(14) 脱穀・調整

九月中旬頃、穂が出始めるとトンビダコに着物を着せ、針金を張り、針金の先に空き缶をつけ、引っぱると鳴るように工夫したものと立てる。白い糸を張り、短冊状の布をところどころにぶら下げた

もとはイネコキ（千歯）へ写真38'や木製の梯状のものに叩きつ

けて脱穀した。後記の農具は大正五年頃まで使用していたという例があり、石川篤之氏所蔵のものであるが、この梯の横には明治一七年と年号が書かれている。タカサゴ、アイコクなど脱粒しやすい品種に使用したという。ソバにも使用した(1)畑作・ソバ参照▽。

千歯では一人で一日一生懸命しても五〇本をこくのが精いっぱいであつた。昭和初期に足踏み脱穀機が入り、八〇束くらいこけるようになつた。後には自動脱穀機を共同で購入し使用した。

大正五、六年頃までは米はノゲのあるものだつたので、イネコキでこいた後、クルリ棒で棒打ちをした。

脱穀した粉はムシロに広げ、天気のよい日に二日程干した。掛け干しをするようになつてからはこの手間がはぶけた。

粉すりにはカラウスヘ写真39、39'、39''▽を使用した。唐臼は酒の二斗樽などに泥と塩を混ぜたものを詰め、合わせた時に下になる方に櫻の木の歯をつけたものである。自家製、購入ともにあつた。

粉すりのあとトウミで米と粉を選別しする。更にマンゴクにかけ粒の選別をする。マンゴクを使用しないときには金網のついた米粉立である。

精白は臼でタチガラツキを行なつたり、水車を利用したりした。

昭和初期頃より農協や精米屋で粉すりから精白までしてくれるようになつた。

水利

福生市は多摩川の河岸段丘に形成されているが、水田はその最も下段面でかつては多摩川の犯濫源であったが、今は冲積地になつてゐるところに開けた。そしてその部分のみが福生唯一の水田地帯であつた。

このような条件から旧福生村の水田に利用する水は、終戦前までは直接多摩川から引いた水と玉川上水¹の分水とを併用していた。戦後、横田基地造成の際に多摩川の砂利を底までさらつてしまつたため、川の水位が三メートルは低くなり、直接水を引くことができ

なくなつた。そこで昭和二三年に分水の取入口を一つ増設した。

もとからの分水取入口は、永田明神下取入口で、新しい取入口はそれより少し下流にあたる所である。両方とも代表管理者は田村半十郎氏である。福生分水といふ。

明神下取入口の設置された年月日は不詳であるが、かなり古くから設置されていたと推考されている。またその由来は松原長者伝説となつて伝えられている。

旧熊川村でも、村の位置が高所にあり水田開発が困難であつたため、明治十九年に「熊川分水願書」を出した。明治初年に福生、熊川、川崎、羽村、五ノ神の五ヶ村合併による開墾地設定のおり、羽村橋下より川崎分水が引き入れられ川崎村下川原一帯が開墾された。この分水が開墾地の中央を流れ、長徳寺下より永田明神下取入口に流れ、熊川の田にも引水されていたのであるが、水量が非常に少なかつたのである。明治二三年に熊川分水が完成し、以後少なかつた水田の拡張が行われた。

水の分配は堰を作り、均等にまわるようにした。水量の少ない時には田植えが始まると耕作者の中から日を払い水番を出し、上流の堰を止めたり開けたりして調節した。『番水』といふ。

参考文献 『福生町誌』、前掲書。

註 ①

玉川上水は江戸幕府が開かれると間もなく江戸市民の飲料水を確保するため神田上水に次ぎ、承応二年(一六五三)

四月に羽村取入口から江戸四谷まで約十里の行程で設けられたものである。工事には多摩川沿岸の住民である庄右衛門、清右衛門兄弟が請負い、金六千両の交付を受け完成した。兄弟はこの功績により玉川の姓を許され禄二百石を給せられ、士分に列せられ、更に江戸に邸宅を賜り市内に給水する工事を管掌することになつた。

参考文献 『玉川上水および分水路調査』昭和三八、北多摩

水質源対策促進協議会

②

かつて、熊川に長者堀という堀があった。これは昔、熊川の松原地内に長者がいて、広大な邸に泉水をひき入れ、美しい庭を造ろうと考えた。ところが水の便がいたつて悪く、そこで多摩川から水をひこうとしたが、これがまた困難であった。いろいろ思案のあげく、石上明神から水をひき入れた。この水路は熊川旧道沿いの千歳屋さん近くへ通して、熊川地内を流し、ようやくにして長者邸に入れ、わが家の泉水に染んだ。という伝説である。

水車

製麦や製米、製粉に日の他に水車も利用していく。

水車には部落共有のものと私有のものがあった。私有のものは穀屋といい、製麦、製米、製粉を専門に扱つた者の所有したものと貸しのものがあった。

福生分では永田、長沢、加美の共同水車、他に中車（ナカツクルマ・田村家）と下車（シモツクルマ・組合）、牛浜の三つの私有水車、永田の仲間以外には賃貸しを行つていた島田水車があつた。

熊川分では南の共同水車、鍋ヶ谷戸の野口家のもとともう一つの私有水車があつた。南の共同水車は六本杵で大百姓は杵一本の板利を有し、百姓をしていない者は板半分の板利であつた。また下の川にも水車があつたらしいが確認はされていない。噂だけであるが、「内出文書」にある内出の水車ではないかと推測される。内出内は水車はなかつた。△図II▽参照。

福生分の水車は昭和初期ぐらいまでで全廃したが、熊川分の南の共同水車は昭和三〇年ぐらいまであつた。水車は水車大工や車大工の手によつて作られた。福生でも永田の古谷富治家の二、三代前の人々は水車大工であつた。

参考文献 『福生町誌』、前掲書、第八章(2)。

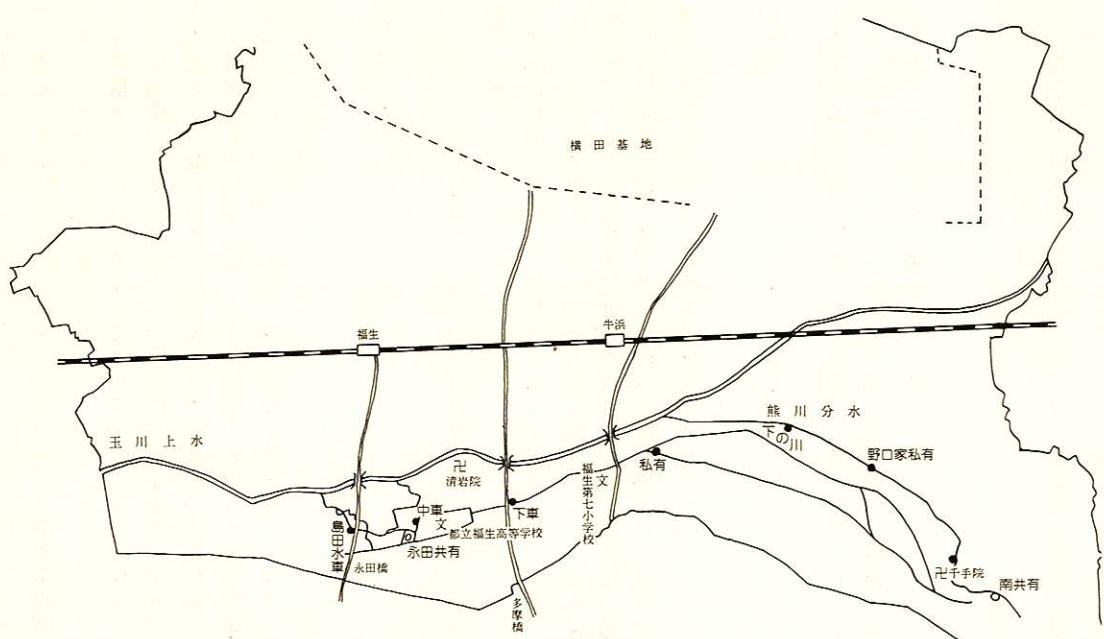


図 II 水車マッピング

一月一日の仕事はじめの折に麦の俵を出して水車に持つて行き、
”寒づき”をしていた。大正時代までである。

一般に春の播きつけに使う堆肥は冬の初めに山に掃きに行つたものである。五反歩ぐらいの山林から掃き集めた落葉で堆肥を作るところ歩くらいの耕地に使用できた。

(3) 堆肥

① 肥料

堆肥

堆肥の多くは落葉を利用した。

横田基地ができるまでは基地とそこから青梅線のあたりまでの一帯は雜木林で、主にそこにくず掃きに行つた。基地ができるからは川向うの秋多町（現秋川市）に山が多いのでそちらに行くようになつた。冬の農閑期に行く。

くず掃きには、クマデ、草刈りガマ、ハチホンベネ、くずはきの簍などを持つて行つた。クマデで落葉を掃き集め、草刈りガマなどで木や草のツルを切つた。掃き集めた落葉は竹で編んだ直径一メートル程の大きなくずはき籠に入れた。また背の高い草などは、数本の細い竹を平行に並べて縄でつないだ簍にまき、ショイバシゴ（背負い梯子）につけて持ち帰つた。

落葉以外には大麦や小麦のワラ、脱穀時に出るノゲなども利用した。

集めた落ち葉などは、庭先などの野天（堆肥小屋のある場合には堆肥小屋）に積み、ブタなどの家畜の糞や人糞、風呂の落し湯などの下肥えをかけて三本グワ、フォーク、マンガなどで切り返しをする。三回くらい行う。

堆肥として用いる場合、半年ぐらいで使えるようになるが、一年ぐらいおいたものの方がよい。

よい堆肥を作ることつは、なるべく早く発酵させ腐らせることがである。

金肥

金肥には魚粉（鰐）と化学肥料があり、化学肥料には単肥と配合肥料があつた。

単肥は戦前であるが、硫酸アンモニアを用いた。

配合肥料も現在のような複雑な配合によるものではなく、過リン酸石灰、カリの三種類を配合しただけのものであつた。過リン酸石灰は南の島の水鳥の糞が岩に付着して固まつたものを削つたものであり、カリは草や木を燃やした灰で草木灰ともいう。

人糞

化学肥料が戦後一般的になる以前は人糞を追肥にしていた。ヒシヤク（肥柄杓）でコエオケ（小便桶）に汲み、天秤棒でかついで運搬した。かける時には湯桶も用いた。

② 農具の購入

福生における様々の農具の購入先は主にその材質、種類により一定していた。

・ クワ、スキの類やジョレン、マンガなど鉄を用いるものは現在の中村鉄工所、小村鉄工所、田村鉄工所の前身である銀治屋から購入していた。もとは中村、小村の二軒であつたが、昭和の初め頃に小村より分れて独立したのが田村で、以後三軒になつた。

柄など木の部分には檻が丈夫なので檻を用いたが、スキは水に浸るので栗を用いることもあつた。これらは車大工、水車大工といふ人達が片手間にしていたようである。

・ トウミ、マンゴク、唐臼などは埼玉県の川越や所沢に買いに行つた。所沢では二と八の日に市が立ち、これらの農具他日常品は何でも揃つた。唐臼は拝島から買つてきたという者もある。

・ 熊手、くずはき籠、ザル、フルイなど竹細工製品は、福生牛浜の貫井さん、熊川牛浜の小林さん、永田の古谷さんから主として購入していた。また川越から売りに来ることもあつた。

・ カマの類は質が良いといふので金沢からやつて来るカマ屋のものをもっぱら利用していた。カマ屋は年に二回、冬、夏など自分の仕事の合間にやつて来ては各家をまわり適当に置いて行つた。代金は翌年支払う。丁度、富山の薬売りと同じようであつた。

・ ムシロ、縄、タワラ、ワラジなどのワラ製品は大正から第二次大戦初期頃まではあまり自家製のものは使用せずムラの荒物屋から購入していた。これは明治の終り頃から盛んになつた養蚕と関係があり、養蚕が最大の現金収入であつたために水田を多く桑園に変えたために稻ワラが手に入りにくかつたことに起因するようである。同じ稻でもオカボのワラは丈夫ではないので使用しなかつた。

戦中、戦後と食糧事情の悪化に伴い自給自足が原則となつた時

期には水田も復活し、ワラ製品も自家製になつた。

またこれら以前にもっぱら稻ワラを自家製品に使用していた時代には八王子市の日野一帯が水田地帯だつたためそこからワラを購入していた。日野から福生への道を”ワラッケ街道”と称していられた時代があつた。

三 農業生産と生活

ここでは農事を中心として生活してきた人々の生活の概要を把握することを目的に四項目設けてみた。

(1) 日常生活

農家の一日は農閑期といわれる一～三月頃までの二、三ヶ月を除いては、日の出とともに始まり日没までというのが通例であつた。

朝は日の出とともに田畠に出て、朝食までの二時間程を作物の朝作りや、家畜の飼料や肥料のための草刈りに費やす。明治ぐらいまでは夜中の二時頃から起きて肥混ぜをすることもあつた。

朝食を済ませると再び田畠に出て、午前と昼食（二時間程）の休憩以外はほとんど休まずに仕事をした。夏の日の長い頃には七～八時頃で田畠に出ていることもあつた。蔬菜類は午後の日の高いうち市場へと運んだ。

養蚕の盛んな頃には春、夏、初秋、晚秋と年四回は行つていたので、それが重なる時期は忙しさもひとしおであつた。

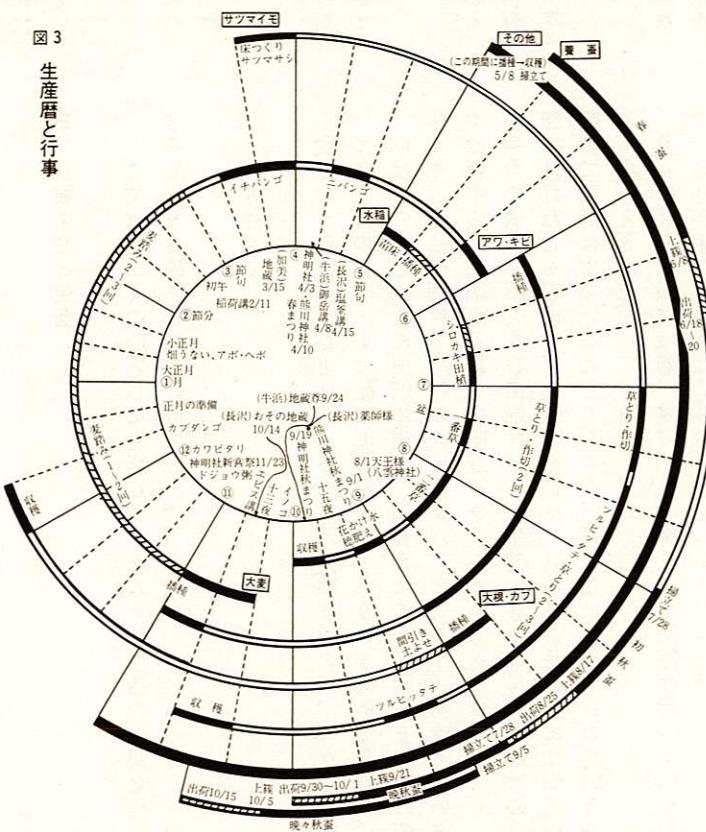
麦播きと大根の収穫の終わる十一月下旬から十二月初旬で一段落するようであるが、それからは堆肥のためのクズ掃きや正月の準備などで暮いつばはは忙しさが続いた。

農閑期の主な仕事としては養蚕のためのマブシ織りやその他自家製のワラ製品を作つたり、一年分の焚木をためるために山に木を切りに行つたり、土方に出たりした。

表3 福生の農具

	畑作用具	水田用具	脱穀・調整用具	肥料用具
耕起	マンノウ(3本・4本刃) 3本グワ フミグワ トンビグワ ヒラグワ カマヅル ビッチュウ	スキ マンノウ	(ムギコキ (イネコキ (稻棚) クリル棒 コクホシ トウミ 唐臼 (臼・キネ (ジンガラ 石臼 マンゴク(トウシ) (麦フルイ (粟フルイ (米フルイ (ヒキワリフルイ	クマデ 草刈りガマ (ハチボンベネ(くはき籠) 箕 (ショイバシゴ (3本グワ フォーク (マンガ タイヒキリ (コエザル (ツミナワ 湯桶 (コエオケ 天秤棒 ヒシャク
整地	ヒラグワ マンガ (フリマンガ)	マンガ・ウメバチ シロナラシ フリマンガ		
中耕(除草)	ヒラグワ フリコミジョレン 3本グワ クサカキ ジョレン・オカメジョレン オカボの除草器	田マンガ 除草器		
収穫	草刈りガマ ノコギリガマ 粟切り包丁	草刈りガマ ノコギリガマ		
その他	ムギマキ カワズリナワ	ナワ(田植用)	ムシロ・ムシロ編機 (タワラ・タワラ編機 (サンダワラ	

表3



土方の仕事には道路の補修、堤防の補修、川の砂利採りなどがあつた。奥多摩街道沿いの各ムラには平均二軒程の元締めがいてそれらの仕事を請負っていた。また砂利屋という砂利専門の大八車を持つた馬方もいた。朝の七時から夕方四時ぐらいまでであつた。戦前はあまり仕事がなく、交替でしていた。農事のために人を雇つていたところでは、雇い人を出すこともあり、そのような場合には賃金は雇い主が受けとつていた。

(2) 生産暦と行事

福生においては近世後期より小規模ながら水田開発が進み、明治中期以降養蚕が盛んになるのであるが、近世以前より最低限の自給自足のための畑作がその生活の主流であつた。

このようなことを前提とすれば、ムラや家単位に行われる行事も代々繰り返されるべきものであるので畑作との関係を中心としたものが近年まで行われてきたことが推察できる。

明らかに水田耕作と結びつく行事は見られない。これは水田耕作が歴史的に新しいことと、生活の基盤になりうるものではなかつたことに由来すると考えられる。

また麦を除く畑作物の収穫時期にあたる九～一二月初旬にかけて畑作物に関する行事が集中している。「五夜、一三夜、イノコ、カブダンゴなどがそれである。特にカブダンゴは大根を収穫した際に行いう行事である。

麦の場合には収穫時ではないが、播種の終了時に「ドジョウ粥」を食べる。

正月二日に仕事始めとして畑に出るがその時には何もせず、一日に改めて「アボ・ヘボ」とともに畑うないを行う。

以上が、水田耕作及び畑作と行事についてであるが、養蚕の盛んな時期においては、「蚕どんたく」と称して掃きたてが終わると日待ちをして一日仕事を休むことがあつた。

その他神社の祭礼、盆を除いた講などの行事は農閑期に集中して

いる。

以上へ図III参照。

最後に農耕と関連の深いと思われる行事とその内容を列記してお

註 ① 『福生の年中行事』昭和四九、福生市教育委員会。

○畠うなし① 一月二日

早朝、半紙②で幣束をつくり、のし餅③を小さく切り、オサンゴ米といつしょにクワで屋敷畠の一角をさくり、そこに播く④。なお幣束は近くの桑の木の枝に飾る⑤。永田の設楽美知家では今でもやつている。

①サクイレ、クワイレ、ウナイゾメ（内出・野島清治郎家）

ハッサク（長沢・田村富十郎家）というところもある。

②正月に神棚にオソナヘを飾つた半紙を使うところもある。

③加美の町田富二一家などでは正月に供したオソナヘをくだいてまく。また南の乙津光造家ではサク神様に供えたオソナヘをくだいてまくという。

④内出の野島清治郎家では、畠の近くでその年のアキノカタの方角に供えるという。

⑤①鍋ヶ谷戸の野島俊三家では山から棒を切つて来て、それに幣束をつけ畠の近くに立てる。

⑥南の平井初五郎家では竹の先につけて屋敷の隅に立てる。
⑦長沢の村野真一家では、この日、庭先きにムシロを敷いて、
その上にクワ、カマなどをきれいに磨いて飾る。

○アボ・ヘボ① 一月二日②

朝、ネブタの木を長さ二〇センチくらいに切り、その半分は皮をむき、半分は皮をむかない。これを一〇本ぐらいササラ状にした

竹の先にさしこみ、堆肥の上にこの竹を立てる。中福生の森田惣助家ではアボ・ヘボを立てた近くにムシロを敷き、その上に農具を洗つて飾つた。そしてここに鏡餅をくだいて半紙にのせ、オサソゴ米といつしょに供えたといふ。

(1) 福生市内でも加美、長沢、中福生では明治末年まではやつたらしく、現在それらの地域には記憶している人が数は少ないが生存している。

(2) 加美の町田富二家では一月一五日にやつたといふ。

○一五夜・一三夜

一五夜または月見と呼ばれ、加美には新暦九月一五日にやつた例もあるが、ほとんどが旧暦八月一五日に行なわれた。この日は新しくできた野菜、果物、秋の七草などが供えられたが、団子の類は家によつて様々であつた。

供え物は月の見える縁側に、机、膳、三宝、簾などにのせて出した。野菜は里芋やさつまいも、果物は柿、栗などだつた。すすきおみなえし、はぎ、われもこう、いぬたでなどは一升びん、一升徳利、ハクチヨウトックリなどにさして供えた。お神酒、灯明なども供えた。団子の類はしん粉の団子、甘酒まんじゅう、ゆでまんじゅう(1)を作つた。作つても全然供えなかつた家もあるが(2)供えた家でも数はまちまちであつた。

子供たちは家々を回り供え物や駄菓子を貰い歩くのが普通だつた(3)。一五夜の日は里芋を煮て食べることが多かつた。翌朝、供えたすすぎ、おみなえしなどを屋根にぼうり上げた例もある。

一三夜は主に旧暦の九月一三日に行なわれた。一五夜とくらべると、それほど盛んには行なわれない。供える団子、ゆでまんじゅうの数が一三に合わせるくらいの違いで、他は一五夜とほとんど同じである。

(1) あんを小麦粉の皮でくるみ、ゆであげたもの。

(2) 中福生の森田惣助家では作らなかつたといふ。

長沢の田村富十郎家では甘酒まんじゅう一五こにさと芋一五こ

であるが、鍋ヶ谷戸の野島俊三家では小さい団子一五こに大きい団子一五こである。

(3) 加美では「カキクレナイカ」(細淵勘次郎家)といい、長沢では「クリクンナ、マンジュウクンナ」(田村富十郎家)などといつて歩いたといふ。一方そんな風習はなかつたともいふ(原ヶ谷戸・木村和男家)。

○イノコボタモチ 一〇月九日(1)

ぼた餅を作つてエビス様、大神宮様などに供え、食した(2)。

(1) 一月九日にやる家もある。

(2) 原ヶ谷戸の齊藤菊藏氏によると、「蛙がぼた餅を引いていくと大根がそれを見てのびるからやる」という。

○ドジョウ粥 一月上旬から中旬

ドジョウ粥は、麦まきが終わつたあと食べるもので、アキバライあるいは麦まき粥ともいつてゐる。ドジョウ粥の名のおこりは定かではないが(1)カユまたはアズキガユの中に、うどんやそばをどうじょうに見たてて太く短く作つたものをたきこんで夕食にするのが普通であつた(2)。

(1) 中福生の森田惣助氏によると、田に麦をまく時、田の中心に巾三〇センチぐらいの溝を掘ると、ドジョウが出てくる。それをカユに入れ食べるものがドジョウ粥だつたらしいが、実際にはやらなかつたといふ。加美の町田一三氏によると明治末年まではドジョウを入れて粥を作つたといふ。加美の町田富二氏によると、麦が土の中にもぐつて芽が出るようになつたらしいといふ。

(2) (イ) カユの中にうどんをたきこんだ。

(ウ) カユの中に干うどんをたきこんだ。(中福生・森田惣助家)

(エ) カユの中にそばをたきこんだ。(内出・石川長治郎家)

(2) アズキガユの中にうどんをたきこんだ。

(3) アズキガユの中にそばをたきこんだ。

(4) アズキガユの中にうどん粉をにぎつて入れた。(内出・野島清治郎家)

(ト) うどんを小さく切ったものを入れてやわらかめのご飯をたい

た。(永田・設楽美知家)

○カワビタリツイタチ 一二月一日

昔は農耕馬や馬力が多くいたが、一二月一日には馬や作男などを休ませたので「馬の正月」ともいった。馬がいなくても休んだ農家もあつた。この日瀬戸岡①の馬町（お宮があるだけであつたが）に馬を連れてお参りに行く家もあつた。餅をついて大福やぼた餅を作つたり、そば、うどんを作つたりして馬にごちそうし、親戚などへも配つたりした。この日は山の神もいつしょに祭り②、山へ行くことをきらつた。

○カブダンゴ 一二月八日

○カブダンゴ 一二月八日

○カブダンゴ 一二月八日

大根を収穫した後、アナウメ、アナップサギダンゴと称してカブダンゴなるものを食べた。カブダンゴは普通、米の粉でまゆ玉のような団子を作り、かぶを煮たものと、あすきのあんとその団子をませたもので①、あまりうまいものではなかつたといふ。神棚に供え、朝食べたといふ。

大根を掘つたあと穴をふさがないとかぜをひくといふいふたえもある。この一二月八日をすぎると山のくずはき（落ち葉はき）ができることになつていた。そのくずで堆肥を作るとよいものができた。この日は最後の己ノ日（今年の最後の休みの日）ということで、作代（作男）の仕事を休ませ、うどん、そばを作つて馳走し、遊ばせた。一二月八日を八日節供といふこともある。

① 加美の町田一三氏のところでは、米の粉ではなく、小麦粉の団子だつた。

(3) ある一人の場合——田村治一郎氏

田村治一郎さんは明治三二年牛浜で故田村巳之助氏とテルさんの四男として生れた。男六人、女四人の〇人兄弟で、一番に長女、以下長男、次男、三男、そして治一郎さんと五番目であつた。生家は農家であつたがあまり暮し向きは樂ではなかつた。

八歳の時に小学校に入学したが、それまでの家の手伝いがもづぱらで、遊ぶ時にも自分より下の兄弟達を背から離したことがなかつた。兄弟のいない者は別として農家ではこれが普通であつた。遊びには隠れっこ、凧上げ、鬼ごっこ、コマまわし、ハンマうけ（丸太を短く切り、棒でころがして打ち合う遊び）、高足（竹馬）、特に女の子の遊びとしては羽つき、まりつきなどがあつた。

小学校は福生尋常小学校であつた。尋常三年までは宮本にあつたが、以後福生に移転したのでそこに通つた。

当時の子ども達は木綿着物に下駄が普通で他にコイグチという筒袖の下着や足袋、寒い時には綿入れ半天などを着たりした。子供の頭は床場（屋）に行くと二銭であつた。大人の一日の仕事賃が一五銭もられればよい時代であつた。

義務教育は尋常六年までありそれ以上は高等科になるが、卒業生の半分行けるか行けないかであつた。中以下の農家では尋常六年が終わると男子も女子も商家や大きな農家に奉公に出るのが普通であつた。治一郎さんも同様に奉公に出た。

奉公は大体一年契約で賃金をもらつた。最初に出た時には一年間一円だつた。治一郎さんは同じ農家でも家によつて色々なやり方があるのでより良い仕事のやり方を覚えるためになるべく多くの家で働くようにしたそうである。福生だけではなく羽村へも行つた。大正の養蚕の景気がよく、まゆ一貫目が二〇円になる頃には一年間の手間賃が三〇〇円といふ時もあつた。

奉公先の家では一軒に二人以上は雇い人がいて同じ部屋で寝起き

した。休みは盆と正月、五月三日、〇月と正月のえびす溝、養蚕をしている家では蚕があがると一日、また田んぼのある家では七月一五日が田あがり正月といつて一日、この程度であつた。正月には一四、一五、一六日と三日間の休みがもられたので実家に帰つた。

農業の仕事着はコイグチに腹掛け、ももひきでその上に印半天や綿入れをはおつたものであつた。半天やももひきは御藏島のものであつた。もしひきには一重と合わせのものがあり、びつたりしているものを見はく時にはすべりをよくするためにかかとに紙を当ててはいた。びつたりしたものをはくと膝の裏側にタコができる。履き物はもっぱらワラジであつた。

二一歳の時にナオさんと結婚した。ナオさんは川口で生れたが父親を亡くし、コタバという所に引っ越し、そこから奉公に出ていた人である。奉公先で知り合い結婚した。当時は珍しい恋愛結婚であった。大正九年に長男が生れ、後に八人の子をなした。男七人、女二人であつたが、男二人と女一人を亡くして現在は六人の子供がある。同居しているのは七男の喜作さん一家である。

結婚後は奉公にゆかなかつた。農閑期には土方や親類の菓子屋の手伝いをし、春の養蚕の時期には養蚕を手伝い、それが終わると製糸工場にまゆの乾燥の仕事に行つたりした。次に水田耕作の手伝いをしたり、自分の家の畑作や水田耕作をした。このような生活は終戦まで続いたが、以後は子供も育ちそれぞれの職業を持つようになり生活が落ち着き、治一郎さんは持つている畑や水田の仕事のみをするだけでよくなつたといふ。

子供を育てる時代には休む暇なく働いた。雨の日にも仕事を休まなくていいように養蚕も手伝つた。養蚕は照り降りなしで働けたからである。しかし養蚕は朝の五時頃から夜の一〇時頃までかかるので、朝の七時から五時頃まで済む土方の仕事をなるべくするようにして、家の仕事をできるようにしたそうである。

大正の頃には一日二円ぐらいは稼げたが、昭和の初めの不景気の頃になるとタバコのバットが七銭、朝日が一二銭のこの時代に、一日六五銭ぐらいにしかならなくなり、あまり人のやりたがらないような仕事さえもなくなつた。その頃には物価が下がり、畑作物な

どもお金にならなくなり、借りていた畑などを返す人も多くなつた。治一郎さんは子供を育てるためにそれを機会に土地を借りた。

畑は田村半十郎さんから一反、青巖院から一反二畝、水田は六角さんという不在地主から一反九畝（熊川分）、田村半十郎さんから九畝、四畝、八畝（福生分）を小作した。終戦までは田畠の小作料は収穫物で納めた。水田においては六角さんには一畝九升年貢、田村さんには一畝八升年貢を納めた。

戦後の農地改革の際にそれまで借りていた田畠を買うことができた。他に昭和二四年に現在の横田基地の滑走路の向う側のあたりを開墾した者はその分固有してよいことになり、その時一反五畝開墾した。これは横田基地造成の際に買い上げられた。

後に水田の分は区画整理の折に協力という形で売り、畑は子供たちに分けて与えた。

治一郎さんが現在住んでいる土地は借りている土地である。結婚当初は同じく牛浜内で家を借りていたが、昭和六年に道路が通り親類からの依頼もあり中福生に移転し、そこで一四年程暮した。今の土地を借りて家を建てたのが昭和二四年であつたといふ。

四寸角一二尺の檜の柱が二九〇円であつたといふ。

以上が福生で生れ育つた田村治一郎さんの大よそである。人生を語るには概略的に過ぎるかもしれないが、治一郎さんはその腕一本で農業を主体として人生を送つてきた人である。体をこわして寝込み働けなかつたこともあるといふ。福生という比較的零細な土地に生れ、育ち、生き、明治から昭和の時代を過してきた人々の典型的であるように思う。他にも何人か同じような人に出会つた。奥さんを早くに亡くし、男手一つで何人かの子供を育てた人もいた。また今なお生活とは無関係に畠を耕やし、生きるよすがにしている人もある。

(4) 食生活

表4 行事と食物

月	日	行事名	食 物	備 考
1		正 月	雜 煮	
7			七 草 粥	
11		倉 開 き	雜 煮	オソナエを碎いて雜煮にする
14		ダンゴ焼 き	まゆ玉 (米の粉)	
15			小 豆 粥	
16			ジュウォウメン (小豆飯)	
20		エ ピ ス 講	頭尾のついた魚 他	
2	8	事 八 日	かぶだんご	
11		初 午	赤 飯	11日になったのは戦時中から
3	3			
		彼 岸	ぼたもち	秋はふかしまんじゅう
4	3	神明社春祭り	赤 飯・うどん	
8		花 祭 り	草 餅	
10		熊川神社春祭り 琴平神社	赤飯・草の花まんじゅう(草餅)	
5	5	節 供	赤飯・笠子の干物・柏餅	
8	1	天 皇 様	酒まんじゅう・赤飯 うどん・そば	
9	1	熊川神社秋祭り	赤飯・ナス・酒まんじゅう ドジョウ汁	ナスは皮をはいでゆで、味噌をつけたもの
9.19.27		ミ ク ナ チ	赤飯・酒まんじゅう・うどん そば・里芋の煮つけ・ナス	
15		十 五 夜	しん粉の団子・酒まんじゅう ゆでまんじゅう	ゆでまんじゅうはあんを小麦粉の皮でくるみ、ゆでたもの
10	9	イノコボタモチ	ぼた餅	
13		十 三 夜		
11			ドジョウ粥	
12	1	カワビタリの一日	餅・うどん・そば	
8		カブ 団 子		
		冬 至	白米飯・カボチャ	

農家が自給自足の生活から消費生活に移り、白米が主食となる以前の主食は大麦であつた。福生は前述の如く水田耕作を行う者が少なく、またオカボを作つてはいても、オカボにはウルチ米と餅米があり、量的にも麦の方が多かつたためである。

大麦は明治、大正頃まではヒワリ飯（またはヒキワリ）という曰で荒びきしたものを米と同じように炊いて常食としていた。これに米を多くて三割混ぜることもあつた。昭和になると押し麦が一般的になつた。押し麦の方が食べ易かつたが、一方腹の減り方も大きく、産婦はヒワリの方が乳がよく出たといふ。

日常の食事は、朝は御飯、味噌汁、おしんこというのがほとんどであつた。おしんこはたくわんや糖漬けである。たくわんは一樽平均七〇～八〇本漬け、早く食べるものから遅く食べるものの順に塩を濃くする。大体、塩を二、四、六升と三樽を漬けた。

昼と夜はあまり変わらず、野菜の煮付けや魚をつけたりした。魚は行商に来るが、身欠きニシンや鰯、鮭が多かつた。この辺ではお歳暮はほとんど鮭と決まっていて、冬は家中に大概五六六本は下がつていた。

・行事と食物

一ヶ月のうち、一五、二三、（二八）日は良い日で朝から白米を炊き、昼、夜はその他うどん、そばを食べた。一日は家の中の神様の日で神を取り替えたりした。一五日は吉日、二三日は二三夜で、二八日はお不動様の日である。

福生では物日、冠婚葬祭、農作業の一殷落した折（蚕どんなど）にはうどん、そばがつきものであつた。しかし、小麦粉の方がよくとれたためにそばよりうどんの方が多かつた。

以下、年中行事と食物をまとめてみた。△表4△参照^①。

註① 『福生の年中行事』、前掲書。