

1. 衣 食 住

(1) 衣

普段着

男の人は、木綿の青梅縞などの長着を着る人もいたが、夏は、衿なしの軍隊縞のシャツにズボン、それ以外の季節は、仕事着で過ごすことが多かった。

女の人は、紺などの木綿の長着を着て、半巾帯をしめ、いつも前掛をしていた。洋服は、昭和15年頃には、簡単服などはあったが、一般化したのは、戦後になってからである。下着は、小学校にあがる年頃になると、「オコシ」（腰巻き）をつけた。ズロースが普及したのは、昭和に入ってからである。



▲写真1 子供の服装（大正～昭和）

赤ん坊は、生まれてすぐは、一ツ身の麻の葉の着物などを着る。おしめは、浴衣の古いもので作った。三才位で三ツ身。13、4才で四ツ身を着て、本裁を着るようになるのは、学校を下がる頃である。

通学する時は、男子は木綿の井桁模様の縞の着物で、袖は、ボーボー袖と呼ばれる筒袖で、三尺帯をしめた。昭和の8・9年頃から洋服で通学する者が出てきた。

女子は、木綿のニコニコ縞の着物で、元禄袖だった。子供が絹の着物を着ることは、ほとんどなく、72才の話者は、15才になった時はじめて、絹の着物を買ってもらったという。

学校から帰ると、他の木綿の着物と着替えた。

仕事着

男の人は、以前は、畑では、上には野良着を着た。これは、木綿のめくら縞（無地）で、筒袖の半天のことを言う。反物を鍋ヶ谷戸の呉服で買ってきて、自分の家で縫って作った。

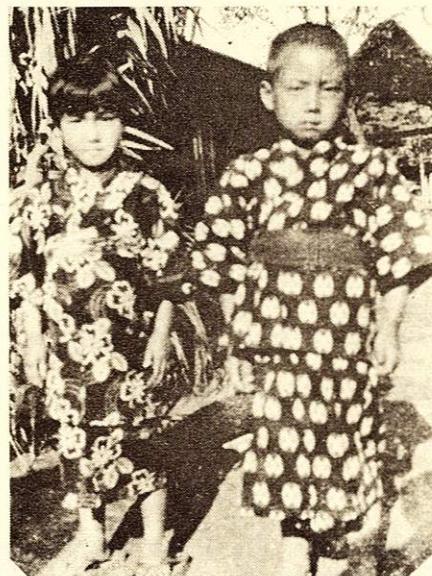
下は、木綿の紺か黒の股引をはいた。これは、自分の家では作らず、拝島の島田屋洋品店で貰えた。冬は寒いので、その上に、印半天か、無地の半天を着た。後になって、簡単に、軍隊シャツにズボンという服装に変わっていった。

女の人は、畑へはほとんど行かず、田では、単衣の着物を、はょって、半巾帯をしめ、若い人なら貝の口に結び、年寄だったら、ひっかけ帯にしておく。その上に筒袖の襦袢を着てたすきを掛け、前掛をしめた。前掛は、下にはいている、オコシ（腰巻）よりも長かった。冬は、その上に、むきみや袖の半天を着た。

戦争中は、活動着といって、袖口を、ゴムかホックで絞ったもので、丈の短い上着と、下はもんぺをはいた。もんぺをはくようになったのは、戦争中からである。この活動着は、一反で上下できた。

職人は、ドンブリという腹掛をしていた。

馬方は、ハッピと股引、その上に腹掛をしていた。



▲写真2 子供の服装（大正～昭和）

►写真3
仕事着（大正～昭和）



晴れ着



▲写真4 仕事着（大正～昭和）

男の人のよそゆきは、絹の着物で、若い人なら明るい色を、年寄なら無地の茶などを選んだ。上には、羽織を着た。

女人人は銘仙や縮緬、お召、大島縞、ガス(新銘仙)などで作り、羽織を着た。帯は太鼓結びにした。袖は長めに作ったが、戦争中は、どんな良い着物でも、全て、元禄袖(1尺5.6寸)に直した。

結婚式では、昔は、特別のお嫁さんは、模様を着たが、一般には「ひっかえし」と言って、黒で、模様のない縮緬の着物に、白を重ねた。その下に緋の長襦袢を着た。昭和15年頃になると、模様を着る人が、多くなってきた。模様には、「千代田模様」といって、上と、腰から下

に、模様の付いているもの、あるいは、「江戸襷模様」「裾模様」(下に少しだけ模様が付いている)などがあるが、一般には「江戸襷模様」を着て、下に緋の長襦袢を着ることが多かつた。中には2～4回も着替える人も出てきた。帯は丸帯をしめた。

結婚式の翌日、「ニワバまいり」といって、ニワバの家々に挨拶に行く時もクミアイのおばあさんに頼み、ニワバの中の女の子(小学生)をお供に連れて、結婚式の時と同じ着物で回った。

お里帰りの時も、やはり模様を着る。



▲写真5 小学生の服装（大正～昭和）

「おしん客」といって、濃い親戚で遠い家に挨拶に行く時も、きちんと結婚式の時の着物を行った。

葬式の時は、「ひっかえし」（かえし）を着るが、この時は、下に重ねた白ははずし、白の長縄紺を着る。

七五三のお祝は、7才で長着の着物を作り、松竹梅など、袖に模様があり、袴をはいた。
通学にも、モノビには、長着に袴をはいた。

被りものと履物

手拭は仕事をする時は、いつも、腰に下げたりして、身につけていた。又、男の人は、寒い

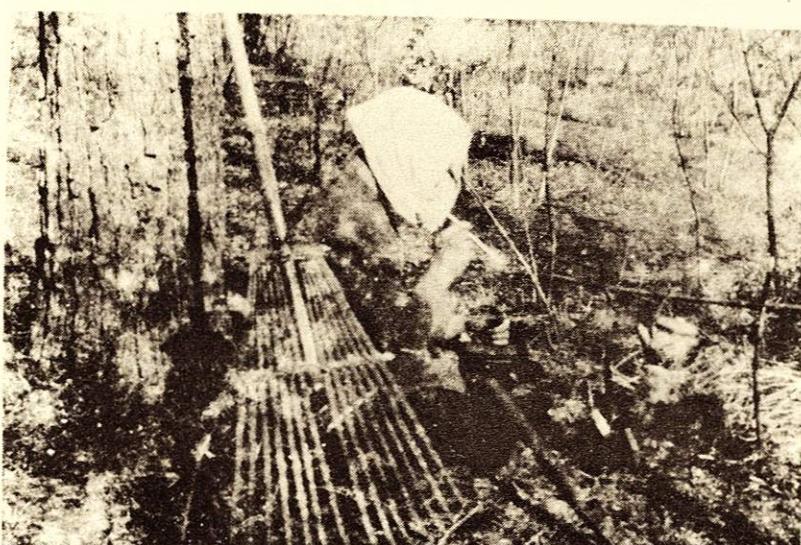
時は、手拭で「ほっ
かぶり」したり、女
の人で日本髪を結っ
ている人は、「あねさ
んかぶり」にしたり
して、被った。今は
被るものはほとんど
麦わら帽子である。
以前は菅笠も被った。

雨の中で仕事をす
る時は、蓑を着て、
菅笠か、桧っぱりを
被った。

傘は番傘だった。

男の人が、ちょっと
出掛ける時は、鳥打
帽子を被り、お客様に
行く時は、山高帽を
被った。

履物は、出掛ける
時は、麻裏草履や桐
下駄だった。



▲写真6 ほっかぶり（大正～昭和）

▼写真7 蓑・菅笠（明治）



普段は駒下駄が多かった。だんだんと靴を履くようになり、昭和のはじめ頃は、ダルマ靴が普及してきた。

結婚式の時は、畳のついた草履で、布で出来ていて、鶴の模様の入ったもので、鼻緒にも、松や鶴の刺しゅうがあるものを履いた。

田で仕事をする時や、雨の時は、カラ足（素足）で、「足半」^{ひか}を履いた。はねがあがらず大変良かったと言う。足駄も履いた。寒い時は足袋を履いて、草履を履いたが、5・60年前頃からは、地下足袋を履くようになった。雪の時は、吾妻下駄だった。草履類は全て自分で作り、1時間もあれば出来上がったという。下駄は、内出部落に下駄屋が一軒あり、みんなそこで買った。

髪型

男の人は、坊主頭が多く、職人は角刈り、若い人や商人は、七三に分けたりしていた。男の子は、五厘刈りという坊主頭で、家で散髪した。その時に、毛が体に付くので、番傘のこわれたものの、布を利用して、それを被って刈ってもらったという人もいる。

女の人は、結婚した人は、「銀杏返し」に結っていたが、モノビになると、娘さんも、髪結いさんで、島田を結ったりした。その他、ハイカラ、行方不明（耳をかくす髪型）などという型も流行した。女の子は、桃割れで、ハイカラな人が、下げ髪などにしていた。

お嫁さんは、まげか島田に結った。

髪洗いは、灰色をした、洗い粉を水でといて使った。玉子の黄味とウドン粉を水でといて使ったこともある。かならず、昼間洗い、夜洗うということはなかった。シャンプーは、昭和15.6年頃、富山の薬屋が持ってきた。それからだんだん普及した。



▲写真8 女性の髪型（大正～昭和）



▲写真9 女性の髪型（大正～昭和）

▲写真10 女性の髪型（大正～昭和）

染織と衣服の管理

天保14年の「熊川村方明細帳」にも「女は青梅縞、黒八丈を織出申候」とあるように、かなり以前から織物がさかんであった。特に大正期は、養蚕の全盛期であった。昭和に入り、不景気におされ、小さい製糸会社はつぶれていき、片倉製糸が、一手に引受けこととなった。

各家々では、良い繭は製糸会社に売り、くず繭（サダ、タレッコ）は、自宅で「ざぐり」で糸をとり、牛浜部落の「より屋」に出して、よりをかけてもらい、その糸で自宅で布に織った。それを、押島の染屋に出して染め、自宅で着物にした。あるいは、くず繭専門に即座師せきざしが、買に来たので、その人に売る人もいた。

昭和17年頃だと、女の人はほとんど機織りができ、機屋のものを織ってお金をとる「賃機わんはな」をやる人も多かった。大島紬を織っている人もいれば、青梅の夜具地を織る人、木織を織る人と、さまざまだった。木綿なら、早い人は、1日～1日半で一反織ってしまった。

洗濯は、60年以上前には、一斗ダルの中に灰を入れ、灰の上ずみで、紺地の部分を洗い、衿や白いものは、シャボンで洗ったという。その後固型石鹼を使用するようになった。水は井戸水を使った。

衣服の管理上、欠かせないのが、土用の虫干しであった。土用に入って、よく晴れた日に、家中あけ広げ、風通しよくして、座敷いっぱい着物を干したものである。

木綿ものは、洗い張りをした。

良い着物は、二段重ねの桐の簾笥にしまっておいたが、桐簾笥だと虫がつかないといった。

寝 具

今とほとんど変わらないが、「ヨギ」といって、袖のついた夜具が暖かく、よく用いた。

表地は、青梅の夜具地で作り、中には綿を入れた。綿打ちする時は、綿屋に頼む。秋川市に店があり、南部落のある家に「綿つぎ所」を頼み、綿打ちしてほしい人は、その家に持っていた。

病人には、稻ワラを敷いた「ワラ布団」を作ってあげ、普通の布団の下に敷いた。こうすると、床ずれができないという。

裁 縫

尋常小学校4年で、晒で一ツ身を縫い、5・6年で三ツ身と長襦袢、高等科1年の時、袴を習って縫った。学校を出てから、冬の間、仕事の少ない時に、縫物学校へ行って勉強した人もいた。ある話者は、18才で浴衣1枚、48分で縫い上げたという。50年位前からメートル法を使って教えてもらった。

昭和16年、足袋作りの講習会が開かれ、内出部落から1人、南部落から1人選ばれて、習いに行ったことがある。底は帯しんを使い、刺子で縫った。まわりは、めくら縞を使って本返しで縫った。

下駄や草履の鼻緒は、麻を入れたりして、自分で作った。

(2) 食生活

食 料

南地区のA家は、兼業農家であるが、現在表1の作物を栽培している。水田稻作は、第二次世界大戦後にやめた。当地域では早い時期にやめた方である。やめた理由は水利の悪い水田だったからである。陸稻は現在でも、種つぎ程度に作っている。雑穀は、粟、黍、蕎麦などを作った。これらも第二次世界大戦後2、3年で作らなくなつた。この年代が、当家の穀類の転換期であったと思われる。A家の伝承者（明治29年生）は、稗を作ったり、食べたりした覚えがない。しかし他家では、稗や蜀黍蜀黍を食べた（後述）。芋類は、現在でも作っている。よご芋は、

表1 A家の栽培作物

作物	年代 昭和 20 30 40 50 57	備考	作物	年代 20 30 40 50 57	備考
水 稲(粳)	—		牛 莴	—	食べ料
ノ (糯)	—		か ぶ	—	昔は長いかぶ 今は小かぶ
陸 稲(糯)	—	種つぎ程度	ね ぎ	—	食べ料
粟 (粳)	—		白 菜	—	〃昔はなかった
ノ (糯)	—		ほうれん草	—	上品な菜で 収穫少
大 麦	—		小 松 菜	(作らなくなった時期不明)	
小 麦	—	種つぎ程度	たまねぎ	—	食べ料
黍	—		な す	—	
蕎 麦	—		きゅうり	—	
唐もろこし	—		ト マ ト	—	
里 芋	—		大 豆	(作らなくなった時期不明)	
山 芋	—		小 豆	—	食べ料
薩 摩 蕎	—		いんげん	—	〃
じゃがいも	—		キャベツ	—	〃
大 根	—	食べ料			
人 蓼	—	食べ料			

子供のころ食べた。この芋は、アクが強く、小芋などより収穫が多い。食べたときに、それほどでもないが、あとで、よごく（えぐい）なった。表1にあげない野菜類で、昔作ったものにはえんどう豆、かき葉、あぶら菜がある。かき葉は春に植えて、夏から秋にかけて1枚ずつかいてきて食べるものであった。キャベツ、白菜はいつごろから栽培するようになったか不明である。ごまには、黒ごま、金ごまがあつて両方とも作った。荏ごまは作らなかった。のらぼうは聞いて知っているが、作ったことはない。

水田は、石ころ、砂利まじりなので、収穫はあまり多くなかった。水稻を田米といい、上作で反当収量5、6俵であった。陸稻は、オカブ、オカイネといった。これは反当収量2、3俵である。食糧は、田米、オカブ、大麦であった。他に補いとして薩摩譜、小麦の加工食品を食べた。B家では、第二次世界大戦前に米3：麦7の麦飯を食べていたが、7人家族で、1年分として大麦12俵（5斗俵）必要であった。米は半年分位しか出来ず、残りは外地米を買った。これは朝鮮米、台湾米、南金米などが主であった。いずれも粘り気が少ないので、オチャヅケ（残飯）にするとボロボロになって、まずかった。南金米は色が白かった。外地米は、味がまろいし、粘り気が少ないので、内地米と麦を混せて三色で食べた。蓬萊米は内地米と味があまり変わらなかった。一般に麦を多く食べて、米は売るようにした。田米はもちろん、オカブも売る家があった。田米は売れるので、自家用には用いず、販売用にした。そのため自家で田米を食うのは、風邪でも引いたときくらいであった。オカブでは粘り気が少ないので、おもゆが出来ず、おかゆにならないからである。

精米、精麦、押麦には、共同車（水車）を利用したり、賃搗きに出した。精麦すると、5斗俵は3斗くらいになった。これをブドマリという。精麦した麦を挽割にすると、また量が減り2斗7、8升になった。約半分強である。

穀物の貯蔵には、かます、俵を用いた。よく乾燥した穀粒をつめ、土蔵、ダイドコロに積んでおいた。当地域には穀箱はなかった。

芋類は、イモアナを作つて貯蔵した。里芋は、里芋を作つた畑に、穴を3尺くらいの深さに掘つて入れておいた。薩摩譜も、同じように作った畑に穴を5尺くらいの深さに掘つて、立てるようにして入れた。深くないと寒さにやられてしまう。じゃがいもは風通しがよければ大丈夫なので、廊下のケコミ板の下や、物置においた。大根は、畑にぬかずに土をかけておき、必要に応じて抜いてきて使つた。

これら植物性の食料に対して、動物性の食料である肉、魚類は日常食べる機会は少なかつた。肉は1年に1、2度、魚は月に1、2度食べるくらいであった。多摩川は近いけれども、川魚

は好きな人がとってきて食べるくらいで、あまり一般的ではなかった。

自然採集した食料も少なく、正月七日の七草にナズナを摘んできて七草粥に入れた他は、春にセリ、クサノハナ（蓬）を摘んできて食べる程度であった。

食 制

夏場の養蚕時を例にとると、朝は、4時頃におき、桑くれをした。この朝食前の仕事をアザクリといった。早朝食はない。朝食はアサメシ、アサハンと呼び、午前5時ころから6時ころにとった。午前の休みは、オチャヤスミ、ジュウジノオチャ、オチャなどといい、9時30分から10時ころだった。仕事が忙しいと、午前の休みをとらなかったり、食べなかったりする家がほとんどである。昼食はオヒル、ヒルメシという。11時30分から12時ごろになった。午後の休みをオチャヤスミ、オコジョ、サンジノヤスミといった。このときは芋類や薩摩団子などを食べた。夕食はユーハン、ユーメシと呼び、8時から9時ころである。夜業をヨナベといい、蚕の世話をした。忙しいと寝るのは1時、2時になることもあった。夜食はヤショクというがお茶を飲む程度の家が多い。少し食べる家もある。蚕に桑をくれることをヤショクという。

夏場に対して冬場は、夕食が7時ころになった。夜は、なわない、ぞうり作りなどの夜業をした。

以上のように1日の食時回数は4回であった。

食事の用意が出来ると「オマンマだよ」「オヒルだよ」などといって家族に知らせた。主食をメシとかゴハンとかいい、副食をオカズといった。食事をする場所は、オカッテと呼ばれている板の間で、そこにすわって食べた。うすべりが敷いてあればよい方であった。ここで食べるのは朝食と夕食で、昼食は、アガリカマチに腰をかけて食べた。

食 品

〔食事の内容〕

アサメシ、オヒル、ユーハンの三度の食事には麦飯を食べた。麦飯は時代によってバクメシ挽割、押麦と変化した。米との混合率も後年になる程、米の比率が高くなった。麦飯から白米だけのコメノメシを日常食べるようになったのは、南、内出地区に隣接する熊川団地が昭和38年に出来たころであった。熊川団地の敷地は、畑であったため、ここに麦を作っていたが、それが出来なくなったこと、団地建設工事の関係者を泊めて白米の飯を炊いたのを契機に麦飯をしなくなったことが原因であった。麦飯は白米だけの飯より腹がへるといわれ、1食1合食べな

いと仕事が出来なかった。お日待などで、米を集めるときも4合集めた。3合は1食分、あと1合は、おかげ代であった。男の人は1食で3、4ぱい食べた。どの家でも朝に2升位炊いてアサメシに食べ、オヒルはその残りを食べた。残って冷めたくなった飯をオチャヅケといった。ユーハンにまた炊くのが普通であるが、冬場は、朝に3食分を炊いておくこともあった。オヒルやユーハンに飯が足りないときには、団子汁、うちいれ、のしこみなどを作つて、補いとした。また米麦のたしに薩摩譜、じゃがいも、トーナスなどをきざんで炊き込んだ。蕎麦がきを食べる家もあった。コメノメシは、毎月1日、15日に食べた。しかもこのときもオカボの米で、田米のコメノメシは祭でもなければ食べられなかつた。

シイナ米は、これだけを6、7分搗きにして、洗つて干してから粉にした。これを団子にして食べた。米を粉から玄米にするときに砕けてしまう米をクダケという。これは少し精白して粉にして団子にした。間食にあてたり、正月15日の団子を作るときに使つたりした。

飯の他には、汁、副食物、お新香を食べた。汁は、オツユとかミソシルとかいい、大根、菜っぱ、千葉をその実に使つた。副食物はオカズといい、朝よりも、オヒルやユーハンに出した。野菜を煮たものが多く、他には、大根の切り干しと油あげの煮つけ、芋がらを油でいためたりスズイキといって、芋がらを生で皮をむいてゆでてごまよごしにしたりした。千葉を入れた粕汁もよく食べた。肉類はあまり食べず、1年に1、2度であった。魚類は八王子市からカツギで魚屋が月に1、2度、来てお得意さんをまわって売つた。さんま、あじなどの干物、塩さけ、身欠にしん、ますなどが主なものであった。これらはご馳走の部類であった。刺身などはふだん食べたことがなく、祝言に出たご馳走を家にもって帰つて食べるときくらいのものであった。子供はそうしたときの刺身でも珍しい上に、うまいので、刺身1切で、3ぱいの麦飯を食べてみんなに笑われたという。新しい食品であったカレーライスは、昭和10年ごろ食べたという。このときはカレー粉、メリケン粉、人蔴などで作り、肉なしのカレーだった。ソースは昭和10年代にあって、チキンソース、ブルドックソースが出まわつていた。これを飯にかけて食べた。

〔主食と間食〕

主食と間食にした食品を表2にした。

表2 主な食品

食品名	主間食	備考
バクメシ	主食	バクともいって、大麦ばかりの飯。明治時代の主食であった。大正時代の初めごろまで食べた家が多い。

麦 飯	主食	麦飯には、挽割麦を使う場合と押麦を使う場合とがある。挽割麦は明治時代からあった。挽割麦は、大正時代に出来るようになった押麦にとってかわった。しかし、押麦を食べはじめた時期は、家によって異なった。戦後になって押麦を食べるようになった家では、押麦の方がなめらかなので、多く食べるため、食べさせなかったという。多くの家では大正末期から昭和初期にかけて押麦の麦飯となった。そのため、それまでは石臼で挽割麦を挽いていたので、その手間がはぶけるようになった。押麦は精米所に大麦を持っていって押してもらつた。
		挽割麦の時代には、米と挽割麦の比率は1：9、2：10、3：7くらいが普通であった。2：10とは米2合に1升の挽割麦の混合率のこと「せめて3：7の麦飯を食べたい。」と思ったという。3：7の麦飯になると、飯に粘り気が出てきてうまくなる。押麦になんでもその混合率はあまり変らず、1：10から3：7くらいの麦飯であった。よい家で5：5で「これはぜいたくだつた」という。戦後に米の比率も多くなり、昭和30年代後半に白米の飯になっていった。
栗 飯	〃	栗の穂種で、米1：栗9くらいで炊いた。香ばしくてうまい。挽割の麦飯の代りに食べた。挽割飯よりもなめらかでうまい。
栗の こわめし	〃	ふだんの日に食べた。栗は粒が小さいので、セイロの下方に米をしき、その上に栗をのせ、小豆を入れてふかした。小豆のかわりに小さく切った薩摩譜を入れて炊いた家もある。この家では祝い事の日にしたという。栗のこわめしは軽くてうまい。栗の穂種でした。粘り気があるので、オチャヅケにしてもよかつた。
煮 団 子	〃	小麦粉で団子を作り、おつゆの中に入れて食べた。きざんだ大根、ねぎなど季節の野菜を入れた醤油汁である。主に冬場のユーハンにした。団子汁ともいう。蜀黍の粉でも作った。
のしこみ	〃	小麦粉をこねて、うどんのように切ったものをおつゆに入れたもの。うどんに似ているが、長さが短い。かてに大根、ねぎなどを入れた。油揚げを入れればよい方である。うちいれともいう。だしには、かつおぶしを使い、醤油仕立てであった。煮団子と同じく、冬場のユーハンに飯のたしにした。
う ど ん	〃	のしこみと同じであるが、のしこみより長い。おつゆも同じようであった。ごちそうの部類だった。

団子	間食	粉挽割と薩摩譜の団子。粉挽割はひきわりばなともいって、挽割麦を石臼で挽いたときに出来る粉で、ヒキワリブルイであるたときフルイの下におちたものである。薩摩譜は生のままさいの目に切って煮て、粉挽割とませた。挽割麦をしなくなつてから、小麦粉でするようになった。
薩摩団子	〃	薩摩譜を切って干したものを粉にして団子に作ったもの。大量の薩摩譜を作ったので、出荷したが、出荷出来ないような形のものを生のまま切り、干した。この作業は10月から11月にかけての仕事で、薩摩の切り干し切りといった。からからに乾燥させてしまつておき、春になってから精米所で挽いてから、粉にした。粉はぬるま湯でこね、にぎってフカシでふかした。水でこねると甘くないといふ。黒くて見栄えがわるいが、甘くておいしかつた。これの好きな子はふところに入れて遊びながら食べていた。薩摩団子に塩あんを入れて（砂糖がない時代であった）まんじゅうを作つた人もあった。薩摩団子の中に黍の粉を入れたものもあった。薩摩譜の粉だけだと、団子にしてもポキンとおれるほど粘りがないが、黍の粉を入れると粘り気が出ておいしくなつた。3月から6月ごろ茶摘み、養蚕時などの間食によくたべた。じゃがいもの出来るまでの間食であった。
蜀黍団子	〃	蜀黍の粉で作った団子。団子状のもの、焼餅状のものなど形は種々であった。ゆでて、味噌、醤油、あんなどをつけて食べた。3、4個食べるとモノゴイになる。胸につかえそうになることをいう。蜀黍の粉はつるつるしているので、精白に手間がかかった。石臼で一度に多く入れて挽くと粉がつぶれず、皮だけとれる。これをぞろびきといった。
その他 の団子	〃	粟を粉にして作った粟の団子、黍を粉にして作った黍の団子、くず米の粉の団子などがあった。いずれも間食にした。
焼餅(1)	〃	焼餅はいろいろな材料で作った。小麦粉、挽割花、蜀黍、稗などである。焼餅は材料を水でこね、丸めてほうろくをイロリにかけて焼いた。焼きたてはうまいが、さめるとまずいので、イロリの灰の中にたてて焼きなおして食べた。稗の焼餅は、明治31年生れの人が小学校に入学するころ食べたということなので明治30年代には食べていたことになる。焼餅の中には、餡を入れたものもあつた。小豆の餡ではなく、生味噌を入れて作ったものである。また、古くなつて

		すっぱくなった菜漬をきざみ、こねこんだ焼餅もあった。焼餅はイロリに皆ながら焼いて食べた。粉の中に茄子を刻んで入れて作ったものもある。
焼餅(2)	ノ	残った飯に小麦粉を入れてこね、まんじゅう状に作ってほうろくに入れ、焼いたもの。ほうろくだけでは中まで焼けないので、イロリの灰の中に突込んで焼くとふくらんでよかったです。醤油をつけてたべた。
ほうろくやき	ノ	薩摩譜を5分位の厚さに切ってほうろくで焼いたもの。小麦粉をこねてほうろくで焼いたものもいうので、食品の名称というよりも、調理法の一種である。
まんじゅう	ノ	蜀黍の粉で作ったまんじゅう。餡を入れて作った。
蕎麦かき	ノ	蕎麦を粉にひいて、湯でかいて食べた。醤油をつけた。
こがし	ノ	大麦を煎って挽いた粉に、砂糖、塩を入れた。
粟餅	主食 間食	糯米だけで搗く場合と、糯米を入れて搗く場合がある。糯米も半分入れるとうまい餅が出来る。ふだんに食べる粟餅やあられなどにするには、陸稻の糯米を使うか、粟だけの餅にした。「田米の糯米はもったいなくて使えない」のである。暮れに搗いておいてあられにして、間食に出した。粟は粒が小さいから、ふかすときはセイロの下方に米をしき、その上に粟をのせてふかした。「四角四面の粟餅よりもきれっぽじでも米の餅がよい」といった。
黍餅	ノ	黍餅も作り方は粟餅と同じである。しかし黍は雀がついてやられやすいので、粟より作らなかった。
陸稻の餅	ノ	陸稻の餅は、水稻の餅に比べて粘り気が少ない。焼いて2つに割ると、前者は粘り気が少ないので切れてしまうが、後者はのびる。当地ではどの家でも陸稻の餅を多く作った。
薩摩譜 じゃがいも 里芋 とうもろこし	間食 ノ ノ ノ	薩摩譜、じゃがいも、里芋、とうもろこしなどは、ゆでたり、煮たりして間食に食べた。特にじゃがいも、とうもろこし、薩摩譜は収穫期がちがうので、その季節季節に応じて食べた。しかし、間食の第一位は薩摩譜であった。ふかした薩摩譜をふところに入れて遊びに行く子供もいたし、食事の前に食べることもあった。姑から「子供が学校から昼に帰る前に（昔は昼食は家に帰ってきて食べた）ふかしておいて、昼食に食べさせるとよい。飯を食べるのが少なくて済むから」とよく教えられたという話がある。これはもう間食ではなく、主食の補いであった。

以上のような食品を日常に食べていた。この他、当地域でよく食べたものに、ケンチン汁がある。これは人蔴、里芋、大根、豆腐、油あげなどを具とした汁物で、寒い季節によく作った。

調味料

調味料のうち、油、砂糖、酢は、店から買って使った。醤油と味噌は自家製であった。醤油は、南地区では「共同醤油搾取」といってモヨリで、自家醸造した。これは大正12年から昭和47年まで続けられた。以後は買うようになった。福生市内でも他地域で同じように共同醸造をしていたが、協同組織としてその機能を果していたことは注目してよい。詳細は福生市文化財総合調査報告『福生市の民俗・生業諸職』に報告されている。ここでは自家用味噌作りを述べておきたい。

味噌は、五月初めに春蚕がはじまる前に作った。それに先だって、4月中に味噌の麹を作った。これを味噌の麹をネカスといった。精麦した大麦をふかして、ダイドコロ(土間)に敷いたむしろにひろげてさましておく。むしろの下にはわらを敷いておいた。麹がさめたら上からむしろを2枚くらいかけ、またその上にわらをのせ、2、3日おいた。そうすると熱が出てきて、色が黒ずんでくる。これを香がふくとか、香がつくとかいう。2、3日しても熱が出ない時は、ダキを入れるといって、お湯を入れた1升・ビンを大麦の中に入れてやるとよい。香をふいたら麹になったので、庭にむしろを広げてよく干した。よく干しあげておくと、味噌だけでなく、他にも使うことが出来る。このとき、塩をからめておいた。

味噌の材料は大豆と小麦で、これを大釜で煮た。割合は大豆1斗に小麦1升である。これを混ぜて一昼夜煮た。やわらかくなったら、タチウスとキネ(横杵)で搗いてよくつぶした。それをミソツキという。よくつぶれたら、大豆と同じ粒目の麹を入れ、混ぜた。塩はあらかじめ麹に入れてあるので、補充程度でよい。塩の量は、醤油と同じで、材料と等量であった。大豆、小麦、麹、塩をよく混ぜたら、大豆を煮た汁を加えて、適当にうすめ、4斗桶に入れた。昔は、油樽を使った。4斗くらい、入る樽で、中に和紙が2、3枚はってだったので、塩氣のものでも、しみ出すことがないのでよかった。桶に味噌を入れるとき、桶の底に、よく洗って天日乾燥させた沢庵大根を入れておいて味噌漬けにした。このようにしてダイドコロに味噌桶を3、4本年中ならべておいて、1、2年たってから順に食べていった。2年くらいの味噌がうまい。味噌を普段使うには、別にもう1つの味噌桶を用意しておいて、それに移して使った。この桶に味噌を移しかえるときに、味噌漬を一番上にしておいて、食べるようとした。味噌作りで、味噌玉にして作る方法を見たことがあるが、南地区では、作ったことを聞いたことがないという。

味噌玉にして作る方法を見たのは、福生市の片倉製糸工業の事務所に来ていた人（他所から来た人）が、煮た大豆を丸くし、真中に穴をあけたものを並べておいたもので、当地区の方法ではないと思われる。

食器・調理用具・調理施設

朝晩の食事はオカッテでした。ここは、板の間でヒジロがきってあった。広さは6畳または4.5畳くらいの広さであった。板の間に正座して食べるのが普通であったが、よい家ではうすべりを敷いた。真中に御飯のお釜と味噌汁の鍋をおき、それをとりかこむように家族が丸くすわった。戸主は、東向き（床の間を背にする向きになる）にすわるよう決っていた。他はあの家族はどこにすわってもよかったです。食物をよそるのは、決っておらず男の人も含めて自由に自分でよそって食べた。昼は野良仕事から帰り、ハダシタビのまま、アガリカマチに腰をかけて食べた。

膳は銘々自分のものが決っており、箱膳を使った。これには、銘々の御飯を盛る磁器のチャワン、味噌汁を盛る塗物のオワン、皿、箸をのせた。皿はオカズやオシンコをとるもので、小ぶりのものをテショウ、少し大き目のものをサラと呼んだ。御飯を食べ終わったら、チャワンにお茶を注いで、洗い、箱膳の中にしまっておいた。流して洗うのは1週間に1度くらいであった。

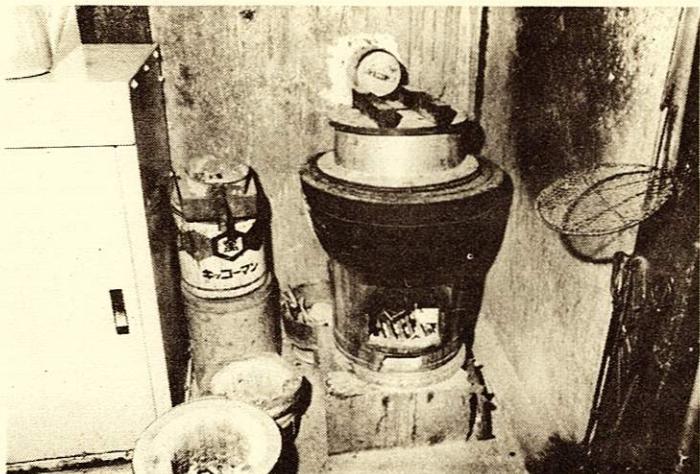
箱膳からチャブタイに变成了のは、昭和20年代であった。今度はチャブタイを囲んでみんながすわり、姑や嫁のそばに、鍋や釜をおいて、みんなによそってあげるようになった。戸主はやはり東向きにすわった。

チャブタイからテーブルに変わったのは昭和30年代の後半である。このころにはすでに、オカッテを含めて、旧来の間取りから近代的な間取りに変えた家が多く、台所全体の変化があった。家によっては、流しが低く、腰を少しこごめて使った家もあったが、それらが立って作業をする流しに变成了。テーブルで食事をするようになっても、戸主は東向きにすわって食べることは変わらなかった。

火を使うところは、ヒジロとカマドである。ヒジロでは、オカズを煮たり、味噌汁を作ったりした。カマドでは御飯を炊いた。カマドは2つあって、2升炊きのカマド、5升炊きのカマドといい、前者で御飯を炊き、後者では、正月などの餅搗き、芋類をふかしたりするのに用いた。2升炊きのカマドは、古くは土ベツツイといって、土製のものであった。後年改良カマド（写真11）が出来てそれを使った。これは鋳物製で、薪が少しですんだ。改良カマドになったの

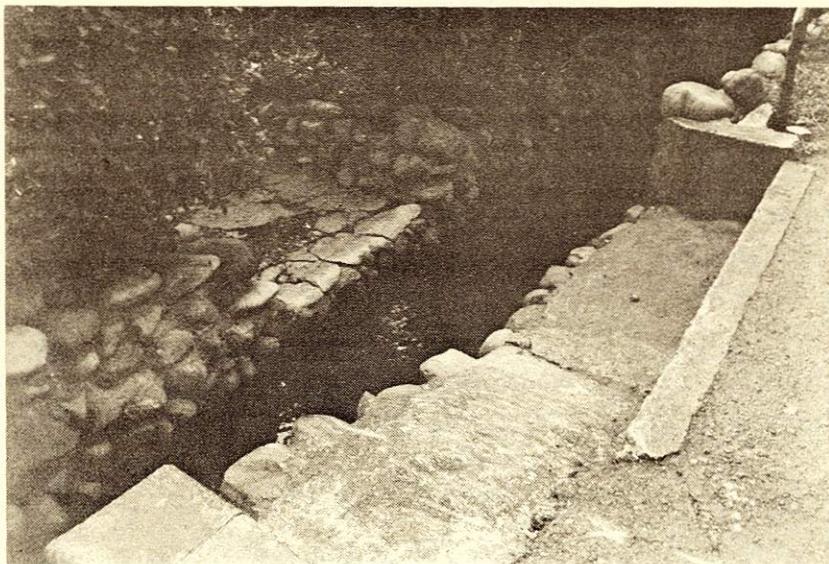
は昭和の初期と思われる。

このカマドは現在でも、芋などをふかすのに使用している家がある。この2つのカマドに対して、大釜と呼ばれた味噌焼き用のカマドがあった。これは庭などに鉄の棒を3本立てて、まわりをブリキで囲んで作ったものである。



▲写真11 改良カマド（昭和）

勝手用の水は、通称ホリといわれた熊川分水と共同井戸（井戸組の項参照）を使った。ホリは洗いものや風呂などに使い、勝手の煮焼き用の水は井戸水を使った。オカッテの流しのそばに水ガメをおき、ここに毎日手桶で井戸から水を汲み、使うときにはヒシャクで汲み出した。井戸は昔は車井戸であったが、ポンプ井戸に改め、次いで水道になった。水道が引けたのは、昭和34年で、福生市の中でも早く引けた。当地域は、段丘上のため、井戸が深く、ホリも冬場は枯れてしまうので、早く水道化されたのである。水道になっても、カルキのにおいがあるので、御飯やお茶などの飲料にはポンプ井戸の水を使い、水道は洗い物や風呂に使った。



▲写真12 熊川分水（昭和）



▲写真13 水ガメ（昭和）

晴の日の食事

まず福生市の年中行事からその食事を拾い出してみよう(『福生市の民俗・年中行事』参照)。

表3 年中行事の食物

月	日	行 事	食 品	備 考
12	25	スス払い	コメノメシ	
	31	大晦日	ミソカソバ、コンニャク	コンニャクはスナハライに食べる。
1	1	元旦	雑煮	里芋、大根、餅を具とした雑煮。
	7	七草	七草粥	セリ、ナズナ、小松菜、人蔘、牛蒡、大根、油揚げ等を入れたオジヤが多い。
	11	畠ウナイ	餅、オサンゴ	これは畠にまいた。
	11	倉開キ	雑煮	オソナエの餅を入れた。
	11	アボヘボ	餅、オサンゴ	餅は鏡餅をくだいたものである。
	13	マユダマ	団子	
	14	団子焼キ	団子	
	15	小豆粥	小豆粥	
	16	十王飯	小豆飯	
	16	ヤブイリ	団子、魚	嫁の実家へ持たせた。
	17	山ノ神	ノシ餅、オサンゴ	ヤマに供える。
	20	エビス講	小豆飯、魚、煮しめ、うどん	
2	3	節分	大豆	
	11	初午 <small>(以前は初午の日)</small>	赤飯、メザシ、団子	稻荷講があり、油あげ、豆腐1丁を供えた。
	8	事八日	カブ団子	
	25	天神講		子供が中心に行う。
3	3	節供	菱餅、はまぐり	嫁は菱餅、はまぐりをもって実家に帰る。
		彼岸	ボタモチ	
4	8	花祭	草ノ花モチ	
	10	熊川神社祭	赤飯、草ノ花モチ	
5	5	節供	赤飯、柏モチ、菖蒲酒	
7	13	盆	酒まんじゅう	
8	1	天王様	赤飯、酒まんじゅう、うどん	中元にはそうめんをやりとりした。
9	1	八朔祭	赤飯、酒まんじゅう、コメノメシ、ドジョウ汁	熊川神社秋の祭
		十五夜	里芋、団子または酒まんじゅう	その他野菜、果物など。
		ミクンチ	赤飯、うどん、酒まんじゅう、里芋、茄子	熊野神社例祭。
		彼岸	酒まんじゅう	
10	9	十三夜	里芋、団子または酒まんじゅう	

月	日	行 事	食 品	備 考
10	9	イノコボタモチ	ボタモチ	
	20	エビス講	赤飯、魚、煮しめ、うどん	
	31	オカマノ団子	団子	
11		マキバライ	ドジョウ粥	麦まき粥ともいい、粥または小豆粥の中にうどんを入れたもの。麦まきが終ると作る。
12	1	カワビタリ朔日	餅またはボタモチ、うどん	これらを作つて馬にごちそうした。
	8	カブ団子	カブ団子	大根を収穫した後にする。団子とカブを小豆の中に入れて煮たもの。
		冬至 歳暮	コメノメシ、カボチャ、ユズ 塩鮭	カブ団子、団子を食べた家もある。

以上の他に毎月1日、15日はコメノメシであった。この日は神棚にお灯明をあげ、コメノメシを供えた。コメノメシはごちそうで、どうしても食べこんだ（多く食べる）。しかし麦飯に比べて腹持ちがよかつた。

また2月15日はダルマサマといって、女人人が千手院に集まり、念仏をした。このときは、米1合、人蔘、牛蒡などを集めてチラシズシや汁を作つて食べた。

キノエネサマの日にはうどんや、豆腐汁を作り、二十三夜サマにはうちいれを作つた家もある。

次に人の一生のうち、さまざまな儀礼があるが、そのとき、どのような食物を飲食するかを拾い出したのが表4である（『福生市の民俗・人生儀礼 民家』参照）。

表4 人生儀礼の食物

儀 礼	食 品
出産の祝い	実家から米1、2升、かつおぶしが贈られる。
オビ明ケ	氏神へ、酒、赤飯を持っていってあげる。
食イ初メ	百日目にお膳を作り、赤飯を炊いて1粒、口に入れてやる。
帯トキ	七才の祝いで、紅白の丸餅を、かつおぶしかけるめ、酒をつけて、お祝いをもらった家に届ける。
節供	節供の祝いをもらった家に、女の子のときは餅、はまぐり、男の子のときは餅または赤飯、柏餅、かつおぶしをお返しにした。
クチガタメ	酒1升

儀 礼	食 品
結納	かつおぶし、こんぶ、するめ(食物のみ)を婿方から嫁方に持っていく。
御祝儀	冷酒、高盛飯(赤飯)、茶(ヨメノチャという)
宮参り	氏神へ赤飯、酒を持っていく。
枕団子	団子
枕飯	飯
湯灌	湯灌酒
穴番	冷酒
香奐のお返し	餅またはイマサカマンジュウ
野帰り	団子
ニワトキ	白米飯その他
壇拝イ	うどんまたはそば

晴の日の食物は、年中行事でも人生儀礼でも、特定の日に定まった食物を飲食することに特徴がある。いわゆる共食である。年中行事では、初午の稻荷講のように神とニワバの人々による共食をし、その他の行事では各家庭で神と家族が共食した。決められた食物を神と人とが共に食べることによって生活の安定をはかり、きずなを深めてきた。この地域では、赤飯や団子、粉から作った餅、酒まんじゅうなどが、儀礼の食物とされてきたことが、表4から分かる。またコメノメシなどは、大変ごちそうであった。これは、普段の日に麦飯などの粗食で暮していたため、何かにつけて、白米を食膳にのせて食べるのが、一つの楽しみであったからである。人生儀礼の産育においては、実家、親戚、お世話人などの特定の家との贈答に食物が使われてきた。これもやはり共食の一形態で、米、赤飯、餅が多い。これはもらい受けた生児や母親がそれを食べることによって生の力を得ることを願ったものである。また、かつおぶしやするめが贈答品とされるのは、なまぐさものを飲食して大事にあたり、身を精進して祝うところからきた習慣であった。婚姻では、産育と同様、赤飯、なまぐさものなどがみられる。他には酒と茶がある。この2つの飲料は、日本では古来から大事に欠かせないものとされてきた。殊に酒は、お互いのきずなを結ぶものとして必ず用いられてきた。クチガタメに酒1升を持っていくて、返されれば、この婚姻の話はなかったものとされたように、酒を飲みかわすことが、その関係の契約の証しであったのである。婚姻のどの儀礼でも酒が出されるが、必ず冷酒であることは、こうした契約の証しであることを意味している。葬礼にあたっては、死者のこの世の

別れとしての食物——枕団子、枕飯がある。枕団子は、死者に供えるだけでなく、野帰りのとき墓参者がこれを吃るのは、死者との食い別れであろう。また死者が高齢者であったときの枕団子は、長生きした死者にあやかるといって、貰い受けて吃るが、これも食い別れと同様共食の一つである。以上のような諸儀礼において、食物がそれぞれの民俗的意味があったと思われるが、現在では伝承が次第に稀薄になりつつある。

(3) 住

屋敷構え

南、内出地区の住生活の変化を考えるとき、大きな転換点となっているのが、昭和38年であると思われる。この年に、南地区内の農地が東京都に買収され、熊川団地ができたのである。

聴取調査によると、このとき用地を売却した農家へ銀行や証券会社のセールスマンが多数出入りし、仕事が手につかなかったということである。そして、売却した農家の多くは、主屋を新・改築した。その後、高度経済成長期や道路の拡幅などの工事が重なり、様相は一変した。

現在、両地区で、昔のままの屋敷構えを残している例は皆無に近い。生活様式の変化や農家の世代の交代などが契機となり、新・改築は急である。

そこで、ここでは両地区より各一例をとりあげ、屋敷構えの概略をみるとともに、母屋の間取りと機能の面を中心に述べることにする。

①高水茂一家の屋敷構え及び母屋の間取りと機能（内出地区）

高水茂一家は内出地区にある。古い母屋はとりこわされ、新築されているが、大正7年4月の実測図が保存されており、以前の屋敷構えを知ることができる。（図1）

それによると、屋敷の東南は石垣、東方は竹やぶで、他は茶の木の垣根で囲まれている。図には記入されていないが、母屋（現在の母屋も同位置）の西側には大きなカシの木が数本植えられている。聴取によると、100年ぐらい前近隣から火災がおこったということで、このとき燃えたということも考えられるので、以前は母屋の三方にはカシの木が植えられていたのかも知れない。

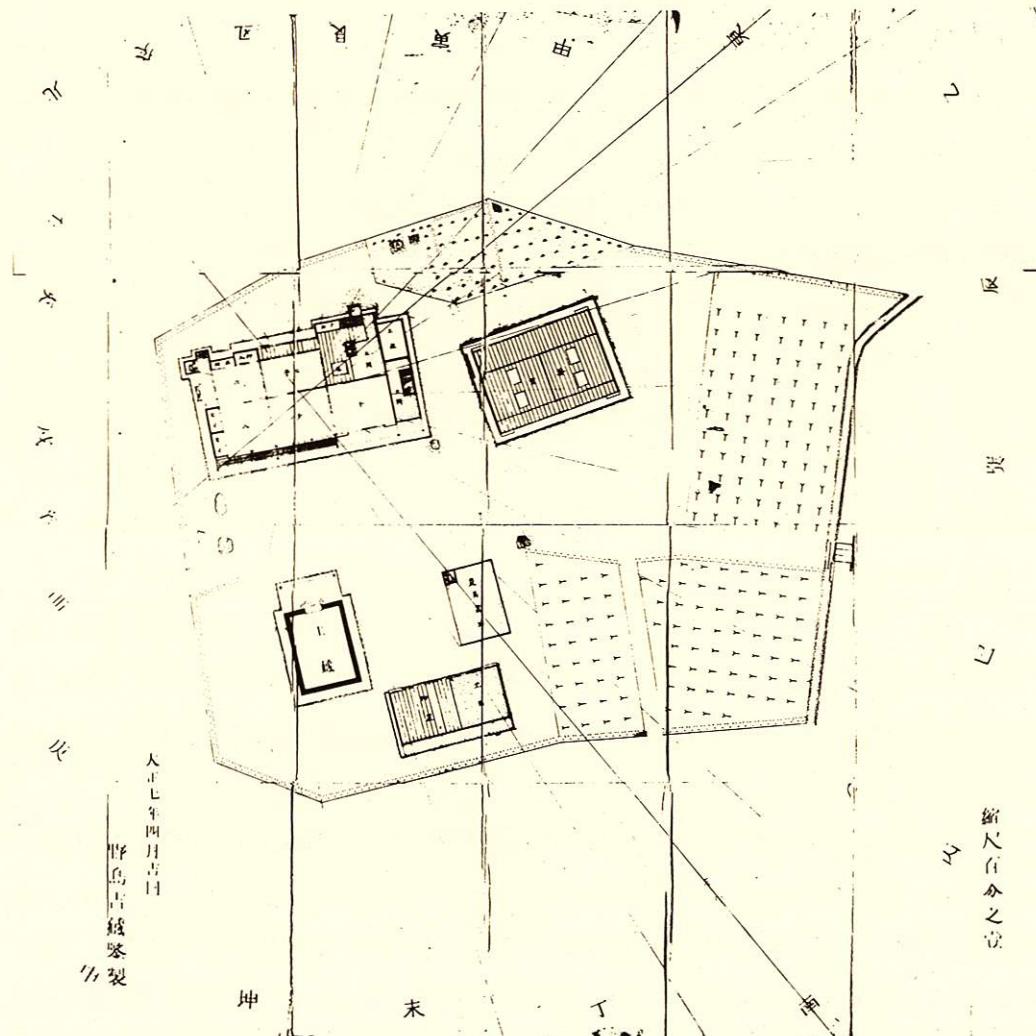
ジョウグチは東南方にあり、左右は桑畠になっていた。なお、門松は立てたことはないという。

母屋は南向きに建てられ、間口8間半、奥行き4間の平屋で、屋根は草ぶきであった。草ぶきといつても小麦カラとカヤでふいたもので、比率は3対1くらいであった。ふき方は、2段に小麦カラを入れたら、次の一段はカヤを入れるというぐあいにする。大麦のカラは腐りやすく、長持ちしないので小麦カラが利用された。それでもカヤの少ない場所を選び雨水が流れるので、そういう所ほど腐りやすかった。カヤは砂川（現立川市内）の方から金を出して買った。

母屋の建築年代は江戸時代末か明治初年ではないかという。

付属屋には蚕室、セッチンとよばれる農具置場、土蔵および物置があったが、蚕室および物置は当初にはなかったものではないかとのこと。

図1 高水茂一家の屋敷構



蚕室は母屋と並び、現存している。大正6年秋につくられたもので、最盛時には年間350貫の繭（春150貫、初秋80貫、晩秋120貫）を生産した。

セッチンとよんでいた農具置場は母屋の前方東側にある。荷車や農器具がここに置かれていた。母屋の前方南側にある物置は、明治27年日露戦争勃発の年に飯能（現飯能市）の大工によって27円で建てられた。カラウスとジンガラがここにあった。養蚕で母屋のほとんどが使われたときなど、物置で寝泊りしたものである。

土蔵は母屋の前方西側にあり、セッチンとともに当初からの建物であったようである。ヒサシには粉ひきウスがあった。

屋敷神は母屋の東北方、竹ヤブの一角にあり、稻荷様と権現様を祀る。井戸は高水家ではなく、隣の木村久雄家のを使用していた。

つぎに母屋の間取りと機能についてふれる。

母屋の間取りは田の字型である。当初はドマが広くとられていたが、養蚕が盛んにおこなわれるようになり10畳分をイタノマに改造、とりこわされるまで使っていた。改造は明治30年ころではないかという。以下、部屋ごとに、機能を中心に説明する。

ドマ

図中イロリのある部屋（カッテという）の前面にある部屋。前述のように、明治30年ころ改造され、10畳分をイタノマにしてあった。近所の人々の出入や花嫁がトンボマタギをする（嫁が婿の家に入るとき台所でおこなう入家式のこと。ムギワラを束ね、半分くらい燃やしたものを作りして置き、それを嫁はまたいで入った。台所から入るのは嫁だけで、あの客などは縁側からザシキに直接上った）のもこのドマである。

しかし、来客の出入は、イタノマに改造した部屋の庭に面したショウジからやった。

風呂場はドマの東側隅にあった。

ドマのつくり方であるが、高水家では敷地を平らにして固めただけで、特別なつくりはない。ドマでミソをついたり、モチをついたりした。

カッテ

イロリとヘツツイ（カマド）のある部屋をカッテとよんだ。イロリの座で、イタノマに近い座は、客の座といい来客が座わり、日常は家の者が座っていた。ドマに面してタキギ入れがあり、タキギ入れに近い座は祖母か母が座る場であった。その他は誰がどこに座ってもかまわないとされていた。そして、ハレの日もふだんの日も家人が食事をする部屋であった。カッテにある土蔵に、ミソやツケモノ（コウコといった）を貯蔵しておいた。水ガメと流しはカッテ北

側にあった。

ザシキ

イタノマに接する庭に面した10畳間をザシキとよんだ。タタミが敷いてあったが、養蚕時には、タタミをあげて板の間にし使用した。オクノマとの境はスギトで仕切ってあった。

日常は子どもたちの寝室に使う。ブツダンが置かれていた。祝儀のとき、嫁方の客は庭から直接この部屋にあげ、茶を馳走し、仲人が一人一人を紹介し、それからオクノマの祝儀の座についてもらった。ヨメの荷物には、タンス1サオ、長持、鏡台、針箱、下駄箱、タライ、ハリイタ、夜具（フトン）2組、衣桁があったが、オクノ間に飾ると祝儀の座が狭くなるので、ザシキに庭に見えるように飾った。近所の人たちがヨメの荷物を見に来たものである。

ふだんの来客の食事はこの部屋であった。

さらに葬式のとき、死者を北枕に寝かせるのは、この部屋のブツダンの前、ユカンをするときは、タタミの上に敷物を敷いてタライを置いてやった。しかし、古くはドマでやったという。

コタツベヤ

ザシキの後部の部屋をコタツベヤとよんだ。座ぶとん1枚大のコタツがあった。日常は子どもの寝室に使われた。北面してロウカがあった。その上に長い板を使ってタナが設けてあり、コウジンサマ、オカマサマ、エビス・ダイコク、ダルマなどを置いた。

オクノマ

ザシキの隣にある前面の部屋をオクノマとよんだ。日常は年寄夫婦の寝室に使われ、来客の寝室に利用された。

また、祝儀の時には、ザシキとの境のスギトがとりはずされ使われた。三三九度の盃を交わすのもこの部屋であるが、祝儀といわず、多くの人寄せをするときには、祝儀・不祝儀にかかわらず、境のスギトをとりはずし使った。押入れの上は神棚になっている。

六畳ノマ

オクノマの後部に当る部屋をロクジョウノマとよんでいた。若夫婦とその子どもたちが寝室に使っていた。便所に近いからという。床ノ間もこの部屋にある。

お産はこの部屋でおこなった。産気づいて妊婦が入室してから以後お七夜くらいまでの間はオンナシ（婦女子）以外は一切入れなかった。

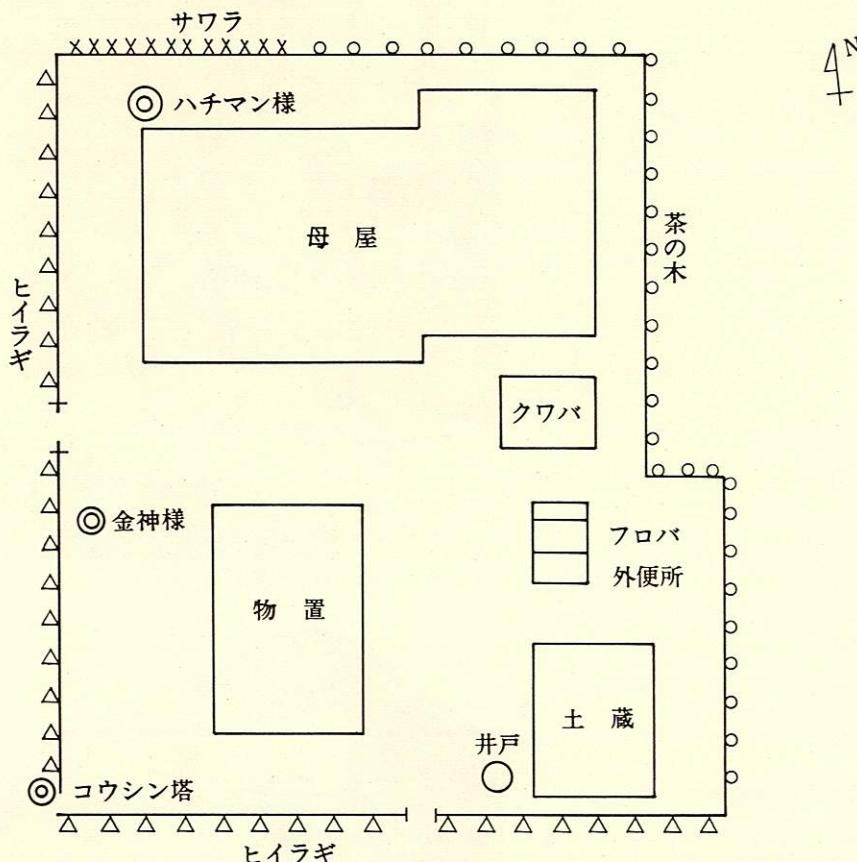
②石川政一家の屋敷構え及び母屋の間取りと機能（南地区）

石川政一家は南地区にある。母屋が草屋根からトタン葺きにかわり、物置が新築されたり、

クワバが別の位置に移動し、風呂場及び外便所がなくなったりしているが、ほぼ昔の姿を残す屋敷構えである。ここでは、昭和20年頃の昔の屋敷構えを聴取し全容を復元してみる。

それによると、屋敷は約180坪、南側および西側は道路に接し、ヒイラギの垣根があった。

図2 石川政一家屋敷構（概略図）



(図2) ジョウウグチは西側にあり、南側に井戸がある。近所の農家で使用していたこともあり（後述）、通用口があった。屋敷の東側は茶の木の垣根、北側はサワラの垣根であった。正月の門松は飾ったことはない。

母屋はオモヤとよび南向きに建てられ、間口7間半、奥行き4間半の大きさ、昭和30年ころトタン葺きに変わったが、それまでは草ぶきであった。母屋の建築年代はわからない。

付属屋には物置、土蔵、クワバ、フロバ及び外便所がある。

物置は、母屋の南側にあり、東向きに建てられていた。2階屋になっており、一階の部分は北側が10畳間でタタミが敷かれ、養蚕時には年寄りと子どもの寝室として利用され、ふだんは物置であった。1階南側半分はコンクリート床で、大八車や農具が置かれていた。ヒサシが

1間、東側についていた。物置の北に接してミソグラがあった。物置は現在は新築されている。

土蔵は母家の南、道路に接してあり、土カベ、トタン屋根、間口1間半、奥行き2間半で北向きに建てられて現存している。なお、入口はヒサシになっており、軒下に粉ヒキウス、ヒキワリウスが置かれていた。

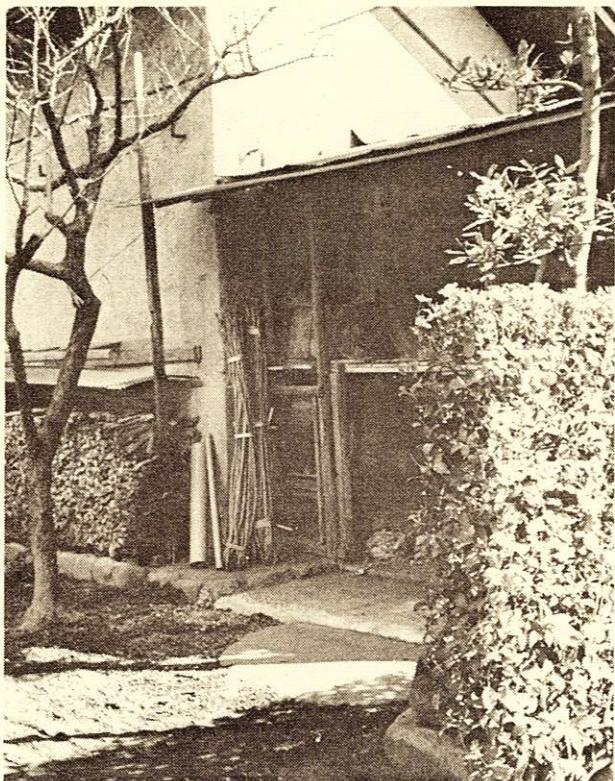
クワバは母屋の南に接してあり、間口、奥行きとも各2間半、床はコンクリートで、クワ葉の貯蔵場であった。クワバと土蔵の間には、フロバ及び外便所が併設された建物があり、フロバとよんでいた。床下にはフロ水を溜めるためコンクリートの水溜めがあった。現在は建物はない。

屋敷神は母屋の西北にハチマン様、ジョウグチ近くにコンジン様が祀られている。井戸は南側にあり、石川家所有で、近隣の共同井戸であった。

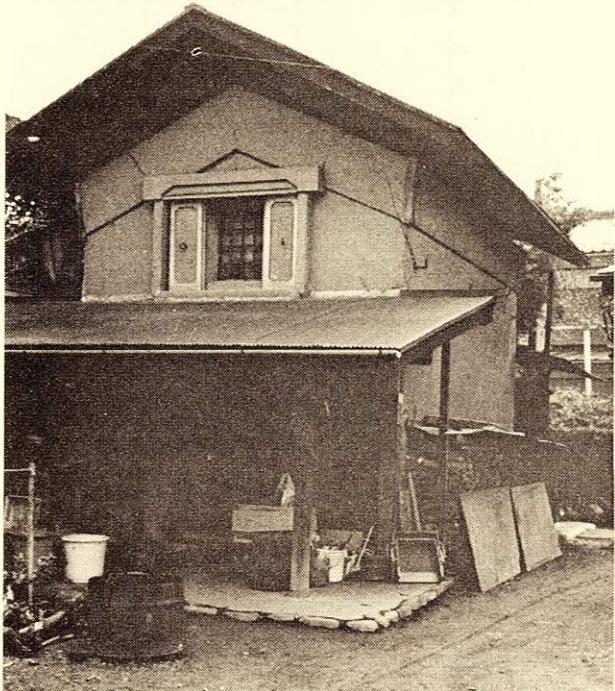
つぎに母屋の間取りと機能についてふれる。（図3）

ドマ

母屋への出入口である。ダイドコロともよんでいる。花嫁が入家のときはここから入り、トンボマタギもここでおこなわれた。出産時のノチザンはボロにくるんで、ドマの足でふまれる場所に穴を掘りそこに埋め



▲写真14 石川政一家土蔵（昭和）



▲写真15 石川政一家土蔵（昭和）

図3 石川政一家母屋間取り

流し ヘツツイ

納戸	オクザシキ 7.5畳	コタツ 回 コタツザシキ 7.5畳	木	○ ○	イタノマ
押入		ブツダン	イロリ	ヒジロバ	
押入	カミザシキ 10畳	シモザシキ 10畳		ドマ 10畳	
便所	エンガワ				
床ノ間					

た。大晦日の夕食後、神社からもらってきた幣束で家人全員がお払いをするが、その後幣束は戸袋にさしておく。(写真14・15)

イロリ

ヒジロバともいう。イロリのある部屋である。イロリの座で、ドマに近い座はオキヤク用に使われ、年寄りはコタツベヤに近い座に座ることになっていた。イロリは踏み込み式ではなかつた。ヒルメシは一年を通じほとんどここで食べた。

シモザシキ

ドマに接する前面の部屋をシモザシキとよんでいた。ブツダンがおかげ、若夫婦や子どもたちが就寝する部屋である。養蚕時には、ブツダンはコタツベヤに移され、オカイコ様の部屋となつた。盆棚が飾られるのもシモザシキである。

祝儀のとき、嫁方の客はオシンキャラクとよばれ、エンガワからシモザシキにあがつた。

コタツザシキ

コタツベヤともいう。シモザシキの後部の部屋。エビス様などの神様はこの部屋の一角に棚がつくってあり、そこに置かれた。

アサメシ、ヨーメシは正月でもこの部屋で食べた。

カミザシキ

シモザシキに接する前面のオクの部屋をカミザシキとよんでいる。床ノ間がある。来客のためにいつでもあけておいた。

祝儀のとき、三三九度の盃はこの部屋で交わされる。なお、祝儀、不祝儀など、すべて人よせの場合にはシモザシキとの境をとりはずし、ぶち抜いて使用した。1月13日、まゆ玉を飾るのもこの部屋である。

オクザシキ

カミザシキの後部の部屋をオクザシキとよんでいる。年寄夫婦、孫が寝る部屋である。タタミをあげると床板がはずせるようになっている。死者を北枕に寝かせ、湯灌をするのも出産をするのもこの部屋であった。湯灌の水はこの部屋の床下に流した。

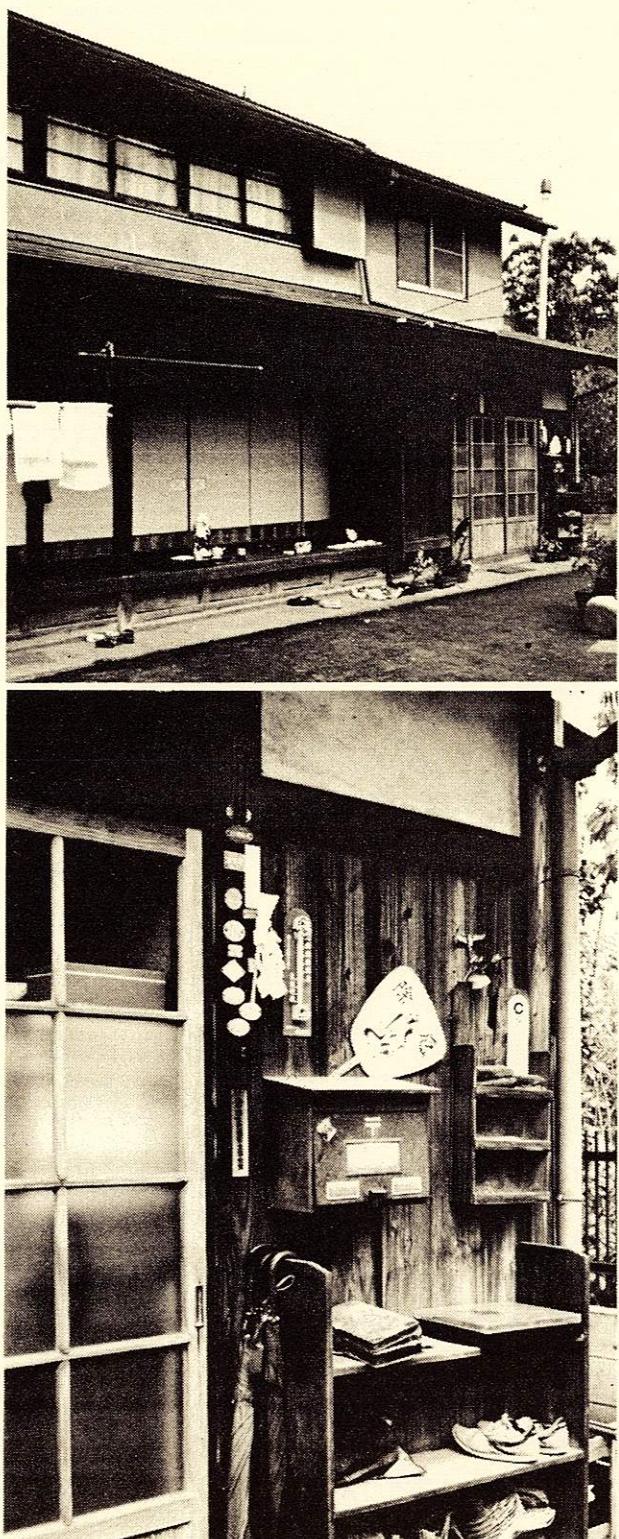


写真16（上）、写真17（下）
石川政一家（昭和）

建築工程と儀礼

乙津喜三郎氏は南地区に住む大工である。大正14年生まれ。昭和16年から父親のあとについて技術を見習った。1年後、父親が亡くなると、実家で引き続き修業を重ねた。実家は宮大工もやったところである。昭和19年、軍に徴用され、昭島の飛行機工場で働いた。約2年間、大工職を中断、戦後、再び大工にもどり、現在まで大工一筋に打ちこんでいる。

以下の建築工程と儀礼は、乙津さんから聴取した南、内出地区を中心とした、熊川周辺のものである。

〔地鎮祭〕

大安か友引などのよい日をみておこなう。午前中が多いが、午後やることもたまにはあった。施主、大工、キソヤ（土方のこと）が立ち会う。神主は熊川神社に来てもらう。地の神に起工をおねがいする儀礼という。

地鎮祭の当日の朝、大工がマダケ、ナワを用意し、敷地の中心部にシメとよばれるマダケ4本を6尺間隔に立て、ナワをはり、それにハナジメをつける。シメの中央部に台を置き、上に海のもの（魚、コンブ）、山のもの（畑でとれるもの）、酒1升を供える。そして神主が祝詞をあげる。1時間くらいで式は終る。供物はすべて施主の家で用意し、施主の家か大工が処分する。式のあと飲食はしない。

〔チョウ張り〕

家屋を建てる区域にクイ打ちをすること。地鎮祭の日にやる場合、それ以後にやる場合といろいろである。大工とキソヤでやる。

〔材木〕

乙津氏によると、終戦後、五日市へ一度だけ、施主の持山へ行き、適当な木を見つけ、用材にしたことがある。トメ木とよんでいた。

しかし、多くは材木は材木屋から買い入れた。昔は材木屋の数は少なかった。そして、大工により取引する材木屋は決っていた。乙津氏の場合、拝島に谷部という材木屋があり、ここから買い入れた。福生あたりの大工は、ほとんどそこから買っていた。

そのころの大工は、農業をやっている場合多かったので、農業が一段落する秋から工事をはじめることがふつうであった。そして、材木は、地鎮祭後にたのむのが多かった。材木の量は家の大きさによりほぼ決まる。

〔契約〕

施主の家で間取り（設計図）を見ながら、請負い契約をする。図面は施主がつくり、大工が

それを修正する。地鎮祭の一ヶ月くらい前にやるのが普通であった。

間取りを考えるとき、つぎのようなことがらに特に留意した。

- 便所の位置………鬼門（東北）はさけ、北西につくるようにする
- 勝手の位置………玄関からみて、左側にこないようにする。左ズマイといつてきらった。
- 入口の方向………南向きになるようにする。ただし、真シンにするなといわれ、真南ではなくやや斜めにする。

又、分家をして家を建てるときは、本家よりシモに出せ、といわれていた。

〔建前〕

建前の日以前に、キソヤが土台石を柱が立つ位置に置いておく。これを建前の日に凹凸がないかどうか大工が修正する。これをシクチをとるという。

つぎに、柱を建てる。そして地廻りをのせ、ツカ（短い柱）を立て、モヤをわたし、ムネをあげる。タルキ、ノジ、イタを打ちつける。この工程全てを普通1日で終わるが、2日がかりのこともある。キソヤ、タテグヤ、ヤネヤ、サカンヤなどの下職が手伝いにくる。

建前の日は、敷地のまわりをよく清め、仕事のとっかかりに少し清酒を飲む。サンリンボウの日はたとえ大安であっても建前はさける。その理由はわからないが、秋川市野辺で建前をやったとき、1人屋根から転落するという事故があった。あとで暦をみたら、大安の日であったがサンリンボウの日だったという話をきいている。

〔上棟式〕

建前の日、ムネがあがったところで、上棟式をやる。やり方は、ムネより少し下方に板をわたし、祭壇をつくる。そこに、五色の幣串、女の頭のもの一式、布を大工が買ってきて飾る。そして、大工が幣束をつくり、年月を書きこみ、ミズキといっしょにツカに結びつける。

祭壇には、海のもの、山のもの、畠のもの、それに米、塩、酒、紅白のオソナへ1組を供える。

飾りつけが終ると、棟梁、施主、親戚代表1～2名、キソヤの5人くらいが屋根にのぼり、上棟式がはじまる。

棟梁の合図で、全員一緒に2礼2拍1拝をやり、その後供えた酒を茶碗に注ぎ、冷酒で一同が飲む。祝詞をあげる場合もあるようであるが、この辺ではやらない。

そして、上にのぼった人たちが、紅白の丸モチ3～5つを半紙にくるんだものや、ミカンをまいた。近所の子どもたちが大勢集ってきて、それをひろったものである。

しかし、最近では、穴あき錢を紅白の水引きで結び、それをまくようになっている。500

0円くらいまくのが普通のようである。

式が終ったら、家の中で火をたき、そのまわりに座をつくり、施主の家で用意した酒肴で宴を行なう。棟梁、キソヤ、タテグヤ、サカンヤ、クミアイ、親戚などが同席する。

この日、クミアイの人は赤飯を炊いたり、煮しめをつくったりするのにたのまれる。

[女の髪のもの一式を飾るいわれについて]

南地区の石川忠平氏（熊川25番地、M31. 4. 3生）によると、いつごろ、誰から聴いた話であるか忘れてしまったが、上棟式に女の髪のもの一式を飾るいわれについて、つぎのような話を聴いたことがあるという。

昔、あるところに大変腕のよい大工がいた。あるとき家の普請で、柱を一本短かく切ってしまったため、どうしても家が仕上がるハメになった。困っている大工からそのことを聴いた、大工のおかみさんが、マス組みをすれば、短かい柱でも家は建つだろうといった。大工はその頭の良さに驚き、生かしておくと自分が将来どうされるかわからないという不安にとりつかれ、ついにはそのおかみさんを殺してしまう。そして、言われたようにやったが、家はなかなか建たない。そこで、神様に祈り教えを乞うたところ、夢枕に自分が殺したおかみさんが現われ、女の頭のもの一式、クシ、カガミなどを柱の上に立てれば、家は建つだろうと教えた。大工がその通りにやったところ、見事に家は建った。それから、棟上げのときに女の髪のもの一式を飾り、工事の無事完成を祈るようになったという。

[棟梁送り]

酒宴のあと、キソヤやクミアイの年寄が幣束をかつぎ、キヤリ歌を歌いながら、棟梁を家まで送る。酒宴に参加した者全員がこれに加わる。棟梁の家では酒を一同にふるまい解散する。

乙津氏はキヤリ歌の歌詞は知らない。しかし、施主の家の名まえは入れて、メデタメデタドコソコの上棟式………と歌われていたことだけは憶えている。昭和18年、瑞穂町で新築工事があったとき、乙津氏の家まで幣束をかついで来てもらった例が一回あるだけで、その後は事例はない。

※建前をしようとする日が、日曜日であるが大安とか友引でないような場合もある。そのときは、その日の前の大安か友引の日に柱を1本だけ立てておき、以後の作業は日曜日にやり上棟式をするということもあった。

[造作]

上棟式の後、まず、ヤネヤが入り、屋根をふく。スギカワぶきの場合は大工がやった。

杉皮の外側をむいたものを化粧皮というが、これを屋根の鼻先き（軒先き）は5枚くらいに

して厚く見せ、鼻以外の部分は2枚くらいを重ねていく。戦前は杉皮かトタンぶきであった。

厚型スレートもあったが、民間では使われなかつた。

屋根ぶきが終ると、小舞い屋が入り、カベのシンをつくり、荒カベをつける。乾くのに1ヶ月くらいかかる。最後に左官屋が入りカベを仕上げ、そして、建具屋が入りトリツケをする。

〔新築祝い〕

完成してから3～4ヶ月後におこなう。この日、大工は宴に招かれ、正座に座らされる。家にあがるときも、大工は特別にエンガワからあがつた。家によっては、ミツキアケといって、3ヶ月目に新築祝いをやるのをいやがる家もある。

〔家移り〕

大安とか友引のようなよい日を選んで家財道具を運ぶ。家移りといふ。一番最初にカガミを入れた方がよいといわれていた。理由は知らない。

また、この日に神主と坊さんを頼み、祝詞、お経をあげてもらったところもある。（内出地区のI家）タマシイを移すのだという。

〔工費の支払い〕

現在とほとんど同じであった。契約時に $\frac{1}{3}$ 、上棟式後 $\frac{1}{3}$ 、完成時に $\frac{1}{3}$ という支払い方法がほとんどであった。

〔弟子入り〕

乙津氏は実家に弟子入りした。そのとき手渡されたのは、カンナとノコギリだけ、当時は、それが普通であった。そのころ、ノコギリ1丁は1人前の大工が3～4日稼がねば買えず、（ノコギリは3日費用といった）、カンナは2日費用のときだった。今ではカンナ、ノコギリは1日費用で買える。

弟子になってやらせてもらえるのは、アナホリ（タタキノミでやる）、カンナかけ、つぎにノコギリという順序で1～3年、スマツケはそれ以後になってようやくさせてもらえた。

〔年季明け〕

兵隊検査までの5年間が年季というのが普通であった。年季が明けると、自分が使っていた道具に新しいものを足して1式してくれた。それに自転車1台がついた。

参考までに年季明けのときにもらえた道具一式をあげてみる。乙津氏によると、この程度の道具をもっていれば、大工としてほぼ用が足りたとのことである。

- ノコギリ（5種）………シャクイチ、シャク、九寸、八寸、ツルカケノコ
- カンナ（3丁）…………シアゲ、中シコ、アラシコ

- | | | | | |
|---------|--------------|--------|--------|---------|
| ● ゲンノオ | コゲンノオ、オオゲンノオ | | | |
| ● クギヌキ | ● スミツボ | ● サシガネ | ● スミサシ | ● タタキノミ |
| ● オイレノミ | ● マルノミ | ● チョウナ | ● キリ | ミツメ ヨツメ |
| ● オ ノ | ● モトイチ | ● ソコトリ | ● ワキトリ | ● ヒフクラ |
| ● マワシビキ | ● エグリ小刀 | ● クギシメ | | |

[天井とキソの変遷]

乙津氏の記憶では、タナぬきといって、天井を張らないでしまえていたのは大正時代で、昭和になってからは、天井はほとんど張られるようになってきた。乙津氏は17~18才のころ（昭和18年ころ）タナぬきの家を1軒つくったことがある。

また、石ダテといい、キソをつくらず、石の上に柱を建てる工法は昭和のはじめころまで続いているようである。このころから、グリ石を入れ、キソをのせる（コンクリートを打つ）ことがおこなわれるようになったという。

[間取りの変遷]

昔はこのあたりの家屋は田の字型の間取りが普通であった。そのような間取りをツヅキベヤツヅキザシキとよんでいるが、そのような家屋が作られたのは、昭和30年ころまで。このころ、結婚式場があちこちに出現するようになり、結婚式などの人よせがそこでおこなわれるようになってきた。それにともない間取りも急激に変ってきたのである。

そして、部屋が小さく区切られるようになり、さらに洋間がつくられるようになってきたのが、昭和36~37年ころから。そのころから核家族化が目立ってきた。

[二階屋]

乙津氏の本家は明治時代のつくりであったが、すでに二階屋であった。乙津氏の家も昭和のはじめの新築で、二階屋である。当時としては大いに珍らしがられた。

乙津氏が最初に二階屋をつくったのは、昭和32~33年頃、この頃から地価が高くなりはじめ、広い敷地を入手することが困難になってきたためであろう。

当時の建築基準法では、3割の建ぺい率であった。しかも二階屋でも延面積として計算されていたので、広い敷地が必要であった。

しかし、昭和48年、建築基準法が大幅に改正され、このあたりでは、6割の建ぺい率となつた。このとき二階建てでも延面積に計算されないようになったので、このころから増えてきたということであろう。

