

第五節 川や池で魚をとる

鴨島町の北側の知恵島地区は、吉野川に近い関係から川や池で魚をとって蛋白源にしていた。夏は鮎、冬は寒ふななどで、冬の湯水期に水溜りで玉網ですくいあげた。また鮎は、解禁を待って友ガケかチョンガケ、または、小舟（カンドリ舟）に乗って網を打ってとったもので舟を持っている人は、鮎取りを専門にしていた。知恵島地区外では漁業を専業とする人は少なかったが、町内の谷川は水が清らかであったので人々は農業の片手間に娯楽を兼ねて魚獲りがさかんに行なわれた。唐谷川や三谷川、寺谷川では鰻の穴釣りが行なわれ、飯尾天神下の沼池（現呉郷団地）では鰻かけが行なわれた。飯尾北方の飯尾川でハヤ、フナ、ナマズの「こだる漁」（大勢で沼を踏み泥をかきまぜて、魚を浮上らせてあみですくいとる漁法）が、そのほかの谷川でも各種の漁法があった。

第三章 衣・食・住

第一節 衣服

一、衣服地と生産

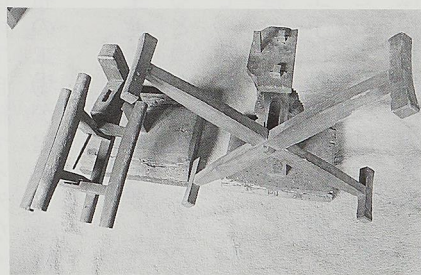
明治の前代までは鎖国であつたので織物の資材は国内で自給する外なく、織物は貴重なものであつた。明治になつて綿糸や綿布の工場が出来て織物が出回るまでは綿布を入手するのに苦労した。

綿織物は江戸時代から広く使われてきたが、その生産には手数を要した。先ず棉の種を畑に蒔いて栽培し、実が成熟して割れると種がついたままの綿を採つて、さねくり機にかけて種を除いて綿だけにし、綿を弓のつるで打つて繊維をほぐし、これを紡いで糸にして枠に巻き、経台で経て縦糸としてはた織り機に取り付け、横糸を取り付けた樋を交互に上下に動く縦糸の間に走らせて糸を通し、おさで打ち込んで綿織物を織る。この生産にはこのように大きな手数がかかるのであつた。大正の初め頃までは鴨島町内の農家ではた

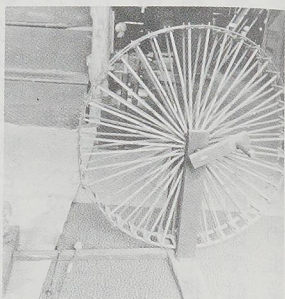
いて、はた織りをしていて自家用の綿織物を織った。それで女の子にははた織の技術を教えた。織物に縞しまを出すには縦糸や横糸をはたにかける前に縞目に工夫をこらして藍などで染色しておくのである。伊予いよ紘がらや久留米くるとみ紘も阿波藍で染めて生産されたものであって、鴨島でもよく使われた。

綿織物は保温力も吸湿力も耐久力もあり、原料も自給できるので昔から大人用にも子供用にも広く用いられた。

明治になって我が国は、綿の大産地である米国や印度から原綿を輸入しているが、米国産のものは繊維は長いが柔かい、印度産のものは繊維は短いがつかりしている。それで織物の用途に応じて適当に混合して使われている。絹布をつくるには先ず桑を植え、桑の葉で蚕を養って繭をつくらせ、繭を煮てほぐし易くし、糸口を捜して糸を引いて枠に巻き取り、これをはた織り



糸くり器



紡錘器

機にかけて絹布を造るのである。絹布は光沢よく触感よく優秀な織物であるので、羽二重や銘仙や縮緬に織られ晴れ着や礼服を仕立てるのに使われてきた。本町内でも昔から農家が少しずつ養蚕をして自家に使うだけの絹布を生産していたが、明治になって絹糸を米国へ輸出するようになってから大量に養蚕をするようになり、明治末頃からは製糸工場も増えて、大正の頃には二十箇所に及んだ。農家は精繭は売り、形の悪いものや二つ繭は座繰りで糸を引いた。また、汚れた繭やつぶれた繭は真綿にして使ったり、真綿から細糸こほりを引いて細織をおるのに使われた。

麻布は農家が大麻や苧麻を栽培して茎から皮をむきとって水に晒し繊維を柔軟にして紡いで糸にし、これを織って麻布につくった。麻布は張りがあって通気がよく、軽いので夏用の着物や甚平に使われた。藩政時代には袴をつくるのに使われた。昭和四十年頃からは、紳士の夏洋服や半袖シャツなどに

仕立てて売られている。

スフは昭和四年頃、人造絹糸として発明された糸で織られたもので、短期間に大量の繊維や織物が生産出来るようになった。スフは初めは光沢が強過ぎ、保温力が少なく、触感も悪く、欠点が多かったが段々改良されて昭和三十年頃からナイロン、テトロンなど触感がよく光沢も適当になり、張力も強いものが出て、洋服や肌着や靴下に盛んに使われるようになった。特に靴下や女子用のストッキングに利用されて軽さと強さは人々を驚かせている。

毛織物は明治時代になって外人の出入りが始まると、外人に接する者が洋服の長所を認めて洋服を着用するようになり、中央の官員も洋服を着るようになり、だんだん地方へ及んで明治の中頃から鴨島でも警察官が制服として着るようになり、役場吏員や学校教員も着用するようになった。洋服の原料羊毛は、我が国では元来、産しなかったが、明治中頃から羊毛を輸入して毛織物を製造するようになった。徳島市では明治中頃から洋服屋が店を開いていたが、鴨島には大正末頃までではなく、洋服がある時は徳島まで注文に行っていた。明治に始まった毛織物の生産は、だんだん栄えて毛糸製品や洋服は国内

の需要が盛んになるにつれて昭和初め頃からは、鴨島でも売られ昭和四十五年頃からは全町の人に用いられるようになった。

2、衣服の移り変わり

イ、農家の男、冬のふだん着

明治、大正の頃、男子は下に晒し木綿の六尺禪や越中禪をしめ、その上に平褌子の襟のついた晒し木綿か織紺の襦袢をつけたが、大正の頃からボタンつきのネルシャツかメリヤスシャツをつけた。その上に平褌子の袖口のついた袷か綿入れの縞木綿の袖付き長着を着て、黒木綿のしごき帯か小倉帯を締めた。兵児帯や博多帯を締める人もあった。寒い時は着物の上に袷の羽織や半天を着た。足には紐付きの黒足袋や、は



草履

ぜ付きの黒足袋をはき、草履や下駄をはいた。昭和になるとゴム草履をはく人が多くなり、雨の時はゴムの雨靴や長靴を使うようになった。外出の時には鳥打帽子や中折帽子をかぶった。中にはインバネスといわれた二重マントを着る人もあった。禪は大正の末頃、メリヤスの猿又が出ると、禪を使う人は少なくなった。昭和になるとゴム草履や雨靴や長靴を履くようになった。大戦中は男子は国民服を、女子はモンペを着用したが、洋服は便利がよいので、戦後は洋服が流行し昭和四十五年頃からは殆どの人が洋服を着用している。

ロ、農家の男、夏のふだん着

男子は晒し木綿の禪をしめ、晒し木綿か織紺の襦袢を着て、その上に縞木綿やちぢみ織の一重の長着を着て、木綿のすごき帯や小倉の角帯をしめた。足は素足に草履や下駄を履いた。中には素肌に麻の甚平に裾の短いバツチをはく人もあった。夜は浴衣を着て団扇を携えて一脚に腰かけて夕涼みをする人が多かった。

外出の時は麦藁帽やカンカン帽、パナマ帽を被った。

ハ、農家の女、冬のふだん着

冬、女子はネルの腰巻をつけ、毛襦子の襟のついた晒し木綿かネルの長襦袢をつけて、その上に縞の袖付き袷の長着を着て、モスリンのすごき帯か黒襦子の半幅帯をしめた。明治末頃から若い女子は緋の着物を着る人が多くなった。また、未婚の女子は着物にあげをつけるのが普通であった。履物は草履や下駄であったが、昭和になるとゴム草履やフェルト草履が流行してきて、草履や下駄を履く人はだんだん少なくなった。大戦中、女子はモンペをはき、頭には防空頭巾を被ったので洋服の便利さ、頭巾の温かさを知っていたので、大戦後、洋服が流行し出し昭和四十五年頃からふだんにも洋服を着る人が多くなった。

ニ、農家の女、夏のふだん着

明治、大正の頃、女子は夏にはモスリンか新モスの腰巻きをつけ、木綿縞

か紺の一重の袖付き長着を着て、縹子の半幅帯かモスリンのすごき帯を締め
た。昭和になると簡単服にエプロンをかける婦人が多くなった。足は素足で
草履や下駄を履き、雨の時は高下駄をはいて唐傘をさした。大正の末頃から
腰巻きの下にズロースをつけるようになり、夏着にはセルや木綿の縮み織や
麻の白紺が使われることも多くなった。

ホ、農家の男、冬の作業着

男子は冬の作業着として肌に禪、織紺の襦袢
をつけ、バッチをはいて、古くなった縹木綿の
綿入れを着て、織紺のすごき帯を締め、足には
足袋をはいて、草鞋やとんぼ草履や地下足袋を
はいた。頭は手拭でほうかぶりをした。大戦中
から木綿製の洋服型作業服を殆んどの人が着る
ようになり、足にはゴム裏の地下足袋やゴム長
靴をはく人が多くなった。



草履と下駄

へ、農家の男、夏の作業着

暑い時、男子は禪をいつもつけ、素肌に一重の木綿縹の筒袖長着を着て、
裾をはしよって尻をからげて耕作した。中にはシャツとバッチで作業したり、
法被とバッチで作業する人もあった。頭には麦藁帽子やたからばちをかぶっ
た。そして足は素足に草鞋やとんぼ草履をはいた。

ト、農家の女、冬の作業着

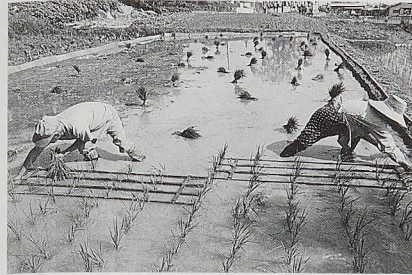
寒い時、女子は作業をするのに袷の晒し木綿やネルの腰巻きをつけ、晒し
木綿やネルの長襦袢をつけ、袷か綿入れの縹木綿や紺の筒袖長着を着て黒縹
子やモスの半幅帯を締め、手には黒の手甲、足には黒の脚絆をつけた。そし
て作業をする時は前掛け（前垂れ）をつけ、袖付長着の時は襷をかけた。寒
さの厳しい時は着物の上に綿入れの半天や伝中を着た。足には黒足袋をつけ
草履や地下足袋をはいた。そして頭には手拭を被った。大戦中、女子はモン
ペをはいたが戦後も作業用に使われている。

千、農家の女、夏の作業着

暑い時、女子が作業するには晒し木綿や天竺木綿やモスの腰巻きをつけ、新モスの襦袢を着て、モスや黒襦子の半幅帯を締め、筒袖の縞や緋の着物を着て前垂れを付けた。長袖の着物を着た時は襷たすきをかけた。そして手には手甲、

足には脚絆をつけ、足には素足に草履や地下足袋をはいた。頭には菅笠や麦藁帽子をかぶった。

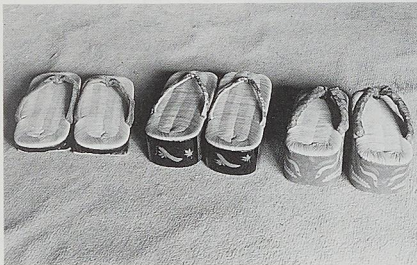
六月、田植えの時、乙女が緋の着物を着て赤い襷たすきをかけ、黒の帯を締め、着物の裾をからげて赤い腰巻をちらつかせ、黒の手甲、脚絆をつけ、菅笠をかぶって一列に並んで田植えするさまは優しく美しい田風物であった。しかし、今は機械で田植えする時代になり、あの風物は見られない。



田植え
り、晴れ着と礼服

明治から昭和初め頃まで、農家ではよい着物は木綿物でも絹物でも正月か祭礼の時に着おろし、この着物が綺麗な間は「晴れ着」または「外行き」といって晴れ着に使い、正月や節句、盆、祭礼、仏事、訪問の時に用いた。晴れ着の上に木綿物か絹物の紋付羽織を羽織ると普通の礼服として着用した。

婚礼の時、男子は羽二重などの紋付き着物に羽二重などの紋付き羽織を羽織り、博多帯や兵児帯を締め、仙台平せんたいへいなどの袴をつけ、足に白足袋をつけ桐下駄をはき、手に扇子を携えて礼服にした。女子は黒か紫の紋付き留袖に緞子などの袋帯を締め、白足袋をつけ表付きの漆塗り下駄をはき扇子を携えて礼服にした。婚礼服は冬は袴はかまを用い、夏用に男子は麻の白緋着物や緋の羽織を用い、女は緋や紗の着物を用いた。終戦後は洋風が進み、男子はモーニングに祝い用ネ



表つき下駄

クタイをつけ、黒靴をはき、女子は黒のドレスやスーツを着て胸に造花をつけ黒靴をはく姿が多くなった。

葬式の時、明治時代から男子はよそ行き着物に紋付き羽織を着て数珠を携え、女子は白無垢の着物に白縮子の帯などを締め、白鼻緒の草履をはき数珠を携えた。大正頃から女子は黒着物に黒の帯を締め、足に黒のフェルト草履をはくようになり、昭和四十五年頃から黒のドレスやスーツの洋服に黒靴をはく人が多くなった。男子の喪服は明治以来、和服の礼服を使ってきたが、昭和四十年頃からモーニング服や背広服の腕に黒の喪章をつけたり、黒ネクタイをつけたりする人が多くなった。

又、学生服

鴨島町内の各旧町村には明治八年頃、小学校が設立された。その当時、生徒の服装は規制がなく、男子も女子も縦縞の着物で冬は綿入れに仕立て、夏は一重で仕立てた。冬は綿入れの羽織や半天を着た。

儀式の時、男子は晴れ着に袴をはき、女子は髪の手入れをして晴れ着を着

て行く程度で

あった。その後、女子もだんだん袴をつけるようになった。明治三十五年頃になると、男子は



▶ 小学生の服装



中学生の服装

桜花に小と打出した真鍮板の帽章をつけた黒羅紗の学生帽を被るようになった。そして夏には帽子に白の日覆ひのひらをつけた。大戦が始まると学生は戦闘帽せんとうぼうを被るようになった。戦後は学生帽を被らなくなり運動帽や野球帽を被るようになった。

大正初め頃までは和服ばかりであったが、大正七年頃から洋服を着る生徒が出だし、大戦後は洋服を着る生徒が増えだし、昭和四十年頃から、男生徒は小倉服、女生徒はセーラー服を着るようになった。

現在、県内の高等学校や本町内の小学校や中学校では、学生・生徒の服装に規制を加えて制服に定めている。

昭和十七年頃から、小学校では洋服を着て運動靴をはく生徒が多くなり、これを制服に定めた小学校が多い。そして体操の時間には男生徒はシャツに半ズボン、女生徒は白シャツにブルーマーの軽装で運動する者が多くなった。大戦中は国民服に戦闘帽を制服にしたが、戦後は無帽が流行している。

昭和四十五年頃になると洋服時代になり、男生徒も女生徒も洋服で通学するようになった。

ル、制服

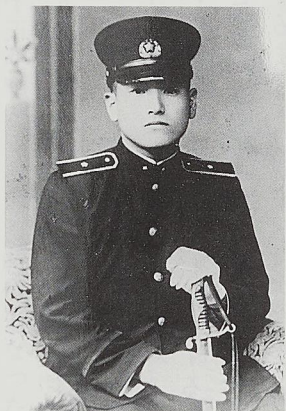
集団が結成されると、それに所属する団員を一目で認識したり、団員に誇りをもたせたり、自重心をもたせたりするため制服が定められる。

明治の初め頃、軍人の制服が制定せられて、鴨島でも軍服姿を見るようになった。明治三十七、八年の日露戦争の頃は黒服に黒帽で帯剣していた。そして襟章に所属部隊と兵種を表し、肩章で階級を表していた。日露戦争後、

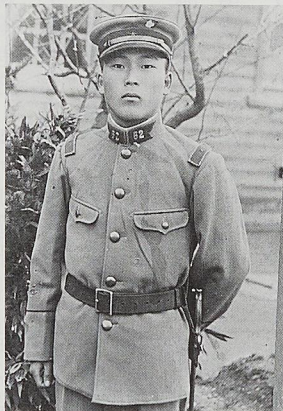
軍服はカーキ色に変わり、太平洋戦争の頃は緑色に変わった。

明治の初め頃、川島に警察署が置かれ鴨島にも駐在所に警察官が姿を現し、黒帽、黒服の洋服に靴をはき帯剣した姿は村民を緊張させた。そして夏には帽子に白の日覆をつけ、服は白服に替えられた。警察官は一人でも背後に大集団の警察官が居るので警察官を見ると威力を感じた。

明治の中頃、徳島市内に県立の徳島中学校、徳島師範学校、徳島工業学校、徳島農学校、徳島商業学校、徳島高等女学校が相ついで開校され、各学校では制服を定めた。徳島中学校は黒帽に



警察官の制服



軍服

中の字の真鍮の帽章をつけ、学年数の白線を巻き、黒の小倉服に、足には白のゲートルをつけ、足には靴をはき、明らかに徳島中学校の生徒であることを表していた。徳島高等女学校は袴の正面に校章を形どった真鍮の紀章を袴の紐で正面に取付けて制服とした。

昭和の初め頃から町内の小学校にも制服が定められたが、大戦中は戦闘帽をかぶり、終戦後は制服がなくなり、無帽時代が続いた。

昭和二十六年頃から小・中学校の制服が再び制定され、昭和五十年頃からは町内の工場や病院、商店にも制服を着用させている所が出て来た。

3、衣服の裁縫

イ、和 裁

明治の代から裁縫のことを「お針」と言い、裁縫することを「お針をする」、裁縫の指導者を「お針のおっしよはん」と言い、裁縫する女子を「縫い子」と言って、和裁は女子の大事な技術で結婚するまでに母親や祖母が和裁を教え

たものである。小学校の上級でも高等女学校でも裁縫を教えた。一般の若い女子は、地方でお針のおっしよはんを探して稽古に通った。鴨島では大正七年、森和洋裁女学校が設立されて遠近から多数の女子が通学するようになって和裁の技術は進歩した。この頃、徳島にも村崎裁縫学校などが開校したので多くの子女が汽車で通学した。

大正から昭和へ洋服を着る人が増えてきて、昭和十六年に始った太平洋戦争の後、洋服が各所で使われ、昭和四十五年頃からは洋服時代となったので反物を売る店が少なくなると共に和服の技術者が減り、和服の仕立ては専門の人に注文するようになり、和装に親しまないので礼服の着用時にはきも学院で着付けを習った人から着せてもらうほどになった。

ロ、洋 裁

元来、我が国では古来長く和服を着てきたが、明治時代になると洋服姿の外国人に接するようになり、洋服の便利さを知って我が町内でも洋服を着る人が出てきた。

明治の初め頃、警察官や軍人が制服の洋服で鴨島の人の前にも現れるようになった。明治三十年頃から徳島中学校や徳島師範学校が洋服を制服としたので、鴨島から通う学生も洋服を着た。続いて徳島には各種の中等学校が開設されたが、みな洋服を制服としたので鴨島に洋服姿が増え、やがて学校の先生や役場の職員にも洋服がひろがった。

昭和十六年からの太平洋戦争中、男子は国民服を、女子はモンペを着用したので、人々は洋服のよさを知り戦争後から洋服着用が増え、特に昭和三十年頃から増加して昭和四十五年頃には、ふだん着にも礼服にも作業着にも洋服を着用するようになった。

明治年間には鴨島には洋服地を売る店も洋裁店もなく、既製服を売る店もなく徳島まで出て行って用を足した。

鴨島では大正の初め頃、本町にあづまやという仕立屋があつて、ミシンを備え、小学校の運動会の時に運動シャツが必要な者はこの店で寸法を計ってミシンで縫ってもらった。洋裁を習いたい者は徳島へ出て習ったが、大正七年、鴨島に森和洋裁女学校が開設されたので多くの女子が洋裁を習った。続

いて徳島にも洋裁学校が次々に開設され、洋裁は時代の先端技術であると考え鴨島の女子も習いに行った。また、東京の洋裁学校まで入学して勉強する者も出た。

昭和三十年頃からは鴨島にも洋裁店や洋服店が増えだし、昭和四十五年頃には洋服を仕立てる店は十指に及び、洋服を売る店も十指に余るほどになった。

4、雨着と提灯

イ、雨 着

雨の時、外へ出るには、昔は雨傘に高下駄を履いて出た。雨傘には番傘と蛇の目傘があつた。傘は轆轤くわに柄をつけ、ろくろから傘形に割った小竹を糸で取付け、この小竹を柄に取付けて上下に動く木製のはじきから差出した小骨に結んで、傘が開いたり閉じたり出来るようにしてある。傘形の傘骨に和紙を張り荏胡麻シマの油を塗って出来る。柄を太くして大人用の番傘にし、傘の柄を小さくして子供用にした。婦人用の蛇の目傘は骨も柄も細くしたもの



みの 笠姿

で、張り紙の上部に白く輪を残して他を藍色に塗り、傘の内側の骨には色々な絹糸でかがり模様をつけ、柄の握りの所には籐とうちで白く巻いて美しくし、傘を閉じて表面を漆塗りにしてあるのでぴかぴか光っていた。この蛇の目傘は嫁入りの道具にも持参した。それで嫁入り傘とも言われた。

番傘や蛇の目傘は大戦後まで使われたが、昭和三十年頃からは大正時代から出ていた洋傘の時代となり、唐傘は影をひそめた。雨の時、農作業に出るには割竹で笠形を作り、その上に竹の皮を張った、たからばちをかぶり、体には葦の葉を細縄で編んで着れるようにした蓑を着けた。この蓑・笠は農家で長く使われたが、昭和三十年頃からビニールの雨衣が出たので今は使われていない。

口、提 灯

人が夜、よなべをしたり外出したりする時は明りが必要であった。

夜の明りに、昔は種油に灯心をつけて火を点ぼす行灯あきあきや手燭が使われた。

後には木燭を使い、明治末頃からは洋蠟燭を使うようになった提灯がある。

提灯は細い割竹で蛇腹じよばらを作り糸で形を綴りかため、表に紙をはり荏油を塗り底に蠟燭立をつけ、上に口をとりつけ、口にはさげる柄をとりつけて作った。

提灯には普通提灯と馬乗提灯、小田原提灯、高張提灯、お祭提灯、盆灯籠がある。馬乗提灯は柄が二重になっていて乗馬時など柄を伸ばすことが出来る。小田原提灯は丸型で細長い蛇腹じよばらの胴で底も口も浅く、柄もなくて、たむと薄くなり懐にでも入るので携帯に便利であった。

明治中頃になって石油が使われるようになり、釣ランプや台ランプ、手提ランプが出て提灯と共に長く使われたが、昭和三十年頃から懐中電灯や蓄電池使用の車輛取付電灯や街頭電灯が盛んに使われるようになって提灯は使われなくなった。

5、装身具

何時の時代でも人は自分をよく見せようと趣向をこらした。男子は男として強く、高貴で、裕福であるよう身作りにながけ、女子は女として美しく、優しく、上品であるよう身拵らえに気を使った。

明治、大正の頃、鴨島町内の人達は自分をよりよく表現するため、どんなにしたであらう。

男子は着物や帯や羽織の柄、模様、履物の形やよこの色選びは元より、頭髪の小り方や帽子の選択、帯の結び工合いや羽織の紐の形や色についてまで心を使った。

頭髪は横分け、中分け、前高、角刈、オールバックに刈り、油やチツクをつけた。顔には口鬚や顎鬚を生やす人もあった。帯には銀や金の時計をはさみ鎖を帯の上に下げた。洋服の時は時計をチョッキのポケットに入れ鎖を前ボタンにため前を飾った。また、指に金指輪を差す人もあった。その当時、金指輪を「かまぼこ」と言った。

外出の時、帽子は烏打帽子や中折帽子や山高帽をかぶり、夏にはカンカン帽子やパナマ帽子をかぶった。また、冬にはインバネスという二重マントや毛織物の引き回しを羽織の上に着る男子もあった。そして、中には取っ手のついたステッキを提げる人もあった。また、和服の男子は珊瑚玉などの根紋めや、蓋留ふたどめに銀の彫刻をつけた皮製の煙草入れに結びつけた煙管筒を帯に挿して出ることが多かった。

女子は着物、帯、羽織から襦袢、腰巻に至るまで美しく着るため心を使った。そして襦袢の襟の色や柄、帯の色や柄や結び方、帯上げの鹿の子絞りの色、帯締め色や前飾りなどにも心を使った。また、帯締めに守り袋や般若の面など身の守りになる物をぶら下げた。また、腰巻には赤色や時色を選び蹴出しを美しく見せたいと心を使った。

女子は髪を梳いたり、といたりすることには何時も心を使った。髪には何かの飾りをつけ、お下げ髪にはリボン、桃割れ髪には赤や時色の鹿の子絞りの布を根締に結び、巻き髪の際は巻髪に珊瑚の玉をつけた簪をつけ、前髪の後ろには櫛を差した。烏田髪の鬘は赤や時色の鹿の子絞りの布で上にくくり

上げ、根締めには珊瑚の玉を連ねた紐を結び、前髪の後ろには簪を差した。結婚式の時は島田鬘を金色の元結いでくり、根締めには紅白の折り紙を結び、前髪の後ろには銀製の花簪を差した。また、前髪や両鬢をふくらませるため、たぼを入れ、後ろの鬢はつとばさみで挟んだ。丸鬘の時は鬢(ねごま)を髪の中央に取りつけて髪を長くして丸鬘型を被うて形をつくり、前髪や両鬢にはたぼを入れてつくらまし鬢は鬢挟みで挟んで形がくずれないようにした。そして鬘の下に竈甲の笄をさし、これに鹿の子絞りのひきさきをとりつけ、前髪の後ろには竈甲や黄楊の櫛を差し、その後ろには珊瑚の玉をつけた簪を差し、根締めには珊瑚の玉を連ねた紐をとりつけた。また、髪を梳く時は梅花油を使い、髪を固める時は鬢付けを使った。顔には白粉をつけ、口には紅をつける女子もあった。明治、大正の頃、耳輪をつける人はなかったが、昭和四十年頃からつける女子が多くなった。指に金指輪をさす女子はあったが指輪に宝石をつけるようになったのは昭和四十年頃からである。また、その頃から金の腕巻時計をつける女子が多くなった。

大正の頃まで、寒い時、外出する女子は紫色などのお高祖頭巾をかぶったり、前に紺の房や紐を飾った被布を着たり、絹やビロードや毛糸編みの襟巻きを肩にかける女子も多かった。昭和四十年頃からは毛皮の襟巻きやコートを使う女子が出てきた。

雨の時には細作りで、外を漆塗りにし、裏に絹糸のかがり飾りをつけた蛇の目傘をさしたり、先皮つきの下駄を履いたりしたが昭和三十年頃からは色柄の美しい洋傘をさすようになった。

女子が外出する時、明治、大正の頃は手回り品を入れるのに縮緬などの袋の口に紐を通して、口をしめ紐を提げるようにした手提げ袋をよく提げて出た。昭和初め頃から薄い鞆形で裏に指差しのついたセカンドバックが流行し、大戦の頃には袋の口に提げ穴のついた二枚の小板をとりつけて、聞くにも閉じるにも便利な木口袋が流行し、昭和三十年頃からはセカンドバックに革の輪紐をとりつけたハンドバックが流行し、昭和五十年頃からはハンドバックの輪紐を長くして肩からかけるようにしたポセットバックが流行している。前飾りとしては明治、大正の頃、和服の女は肩掛けの前留めに蝶などのつ

いたピンを使った。

大正の頃から洋装の女子は服の上部に白の刺繍をつけるようになった。また、その頃から首に金や銀の鎖や真珠などの玉を連ねたネックレスを首から巻き下げる女子もあったが、昭和四十年頃からかける女子が多くなった。イヤリングをつける女子は大正の頃までは少なかったが、昭和四十年頃から多くなった。

男子は前飾りとして明治時代から和服の時、羽織の紐の色や形を選んだり、時計の鎖をたらしたりする程度であった。

大正の頃から祝いの時などにモーニングのポケットに白いハンカチの端をのぞかしたり、ネクタイに宝石のついたピンをさしたり、ワイシャツのカフスボタンに珊瑚などのついたものを使うようになった。

また、大正の頃から女子が洋装の時、金や銀の細い鎖に金属や木などの彫刻物をつけ、首からかけるペンダントがあったが、昭和四十年頃から女子も男子もかけるようになった。

6、衣服についての言い伝え

足袋をはいて寝ると背が伸びない。

おろしたての下駄の鼻緒が切れると不吉が起る。

新しい財布をつくる時は底に一文銭を縫い込む。

着物は昼から裁たない。

洗濯物を干す時は竿の根本から通し根本から抜け。

洗濯物は北向きに干すな。

第二節 食物

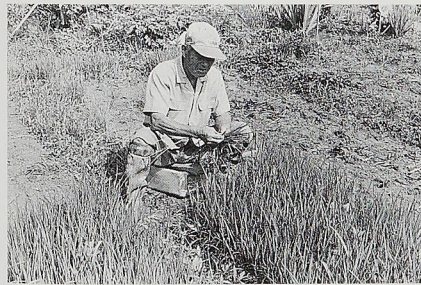
1、主食

イ、米

米は稲苗を水田に植えて実が熟すると茎から刈り取って稲扱きですごいて
籾を落し、籾を太白たうたうですって米と殻に分け、これを唐箕たうみにかけて籾殻を飛ば
して玄米だけをとる。

米は昔から飯尾、森藤の谷川沿いや山路、牛島の飯尾川流域に生産してい
た。水稻を作らない地では陸稲を少し作っていた。昔から大名の禄高も米の
生産量によって定められ、武士の禄高も米であ
てがわれた。

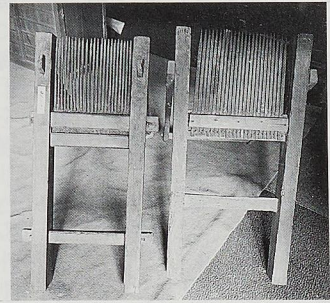
明治四十一年、麻名用水が通水し旧森山村の
中島、内原、山路、旧牛島村の牛島、上浦が灌
漑され米の生産は増加した。昭和十年頃、電気
揚水機が出て、これを使用して米作りをする人
が出たが、設備費、電気代が多いので設備する
人が少なかった。その後、昭和十五年、江川に大
きなモーターを据え付けて大量に揚水する江川
用水が出来て西麻植、上下島まで水路を設けて



苗取り

灌漑するようになったので米の生産は増加した。

太平洋戦争が始まると食糧は統制され、農家は米・麦の供出をさせられた
が非農家や小農家は少量ながら米の配給も行なわれ、戦争のお蔭で米が全
庭で食べられるようになった。



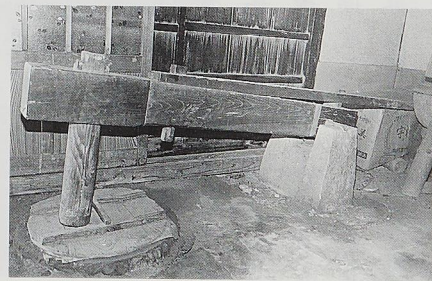
稲扱(こぎ)と麦扱(こぎ)

粳米の玄米は昔はそのまま炊いて食べたようであるが、藩政時代から玄米
を唐臼たううすで搗いて皮をすりとりて精白して食べる
ようになった。白米を炊くと、ほっこりとして
香りがよく、舌ざわりよく、栄養高く、米飯は
最上の主食物として貴ばれてきた。

昭和初め頃まで農家の主食は麦であったが、
その頃から白米を少量加えて炊く家が出て、麦
米半々に混ぜたものを半麦と言って贅沢なと思
われた。大戦後、米は増産を続け昭和四十年頃
には生産過剰になり、一般経済も上昇したので
米飯は農家、非農家全員の主食になった。米は

昔から料理に多様に使われているが、握り飯は米飯に梅干を握り込み外側を焼いたもので腐敗し難く携行にも食事にも便利で、昔は旅行、遠足の弁当によく利用された。米飯を握って黄粉きなこをつけておはぎ、餡を中へ握りこんだり外につけたりしてぼたもち、これらは紋日のご馳走にも使われた。

伊勢首頭の一節に「ぼたもち食うか酒飲むか」とぼたもちの美味が歌われ、言い伝えに「四ツ屋の片岡地芋のぼたもち、奥様うまいか棟領ご馳走よ。」と言われ、藩政時代からの豪農四ツ屋の片岡家でも米を大切にしたことや、米の美味への憧れがあったことを伝えている。また、米飯を酢飯にして具を混ぜるとかきませずし、酢飯を海苔の上にひろげて具を加えて巻いて巻鮓、具のせて握って握り鮓をつくる。また、米飯に具を炊きこんで具飯をつくった。また、白米に水を多目に加えて柔かく炊いたお粥は昔から病人に与えたり、幼児に与えたりしてきた。また、粥の汁は重湯かまゆと



唐 臼 (からうす)

いって重病人に飲ませたり、乳児に母乳の代用として吸わせたりした。

糯米は粘りが強いので餅もちなどにした。神社の祭礼や季節の紋日には餅をつけて神前に供えたり、人々待望の食物にしたりした。十二月末頃にはどの家も正月の餅をつく。年末は寒くて餅が変質しないので神に供える鏡餅ばかりでなく、家々で餅が長く食べられるようにと家族一人一斗位に当たる量をつき、一月から三月までの間食べた。その上に寒中に寒の餅をつけて貯えて長い間食べる家もあった。

餅は雑煮にして食べたり、焼いて醤油をつけて食べたり、醤油をつけて焼いてつけ焼にして食べたり、携行して弁当にしたりした。正月の餅をつく時、米ばかりでなく粟餅、黍餅もついた。餅を薄く切ってへぎ餅にしたり、あられに切ったりして保存食にして、大人が茶の実にしたり、子供のおやつにしたりした。

餅は紋日にはよくつき、一月には正月の餅、三月の雛節句には菱餅、十一月の亥の日には亥の子餅をついた。

また、糯米に小豆を混ぜて蒸しておこわ(赤飯)をつくり、正月の祝いや三

月の雛節句、五月の端午、八月の八朔、十月の秋祭りにも祝いとして食べた。その他結婚式、子供の誕生日、上棟式にも祝いに使った。また、糯米をひき白でひいて粉にして五月五日端午の柏餅や茅卷、七月七日の七夕団子、七月土用入りの土用団子、八月盆の盆団子など、季節の祝いに使った。

ロ、麦

麦類は十月に播種し、除草、施肥、土寄せなど手入れをして翌年六月麦稈が黄色になって、実が熟すると根元から刈り取って、麦扱機にかけて穂を落とし、穂を筵の上に抜けて、から竿で打って殻と実を離し、これをとう篩でふって実を落とし、これを箕でさびて屑をさび出し麦粒だけを取る。

裸麦は鴨島辺では昔から最も重要な主食物で広く栽培されて来た。玄麦にはかたい皮があつて飯に炊き難いので、玄麦はから白で踏んで精麦にした。農家は昼間は農作業が忙しいのだから白を踏むのは早朝にすることが多かった。から白は全農家に備え付けていた。使用人をおいた大農家ではから白を二台三台備えていた。

麦飯を炊くには釜に精麦とその倍以上の水を加えて、しばらく炊いて、火を落とし、しばらくよませて、更に火を入れて炊き上げた。麦飯は米飯に比べて香も味も粗野で、齒触りはぬるりとして噛み潰し難い。それで半麦飯はんばいめいといって麦に少量の米を混ぜて炊く家もあつたが、その米も砂の混った朝鮮米や実が細くて油気の少ない南京米を使う家が多かつた。

裸麦を煎って挽き白で挽いておちらし（はったい粉）にして、お茶の子や間食にはねて食べたり、湯で練って食べたりした。また、洪水で井戸水が使えなくなつた時の非常食として、昔は平素から準備していた。一月十四日には白の挽き初めと言つて年中行事として忘れないようにしていた。

小麦も昔から栽培されていて、挽き白で挽いて粉にして団子や菓子を作つたり、素麺やうどんを造るのに使われてきた。小麦粉は明治、大正の頃、森山の三谷や敷地奥に粉屋があつて谷水で水車を回して製粉して売つたり、製麺をしたりしていた。

昭和になつて米国から小麦が大量に輸入されるようになって、国内の各所に製粉工場が設立され、小麦粉はメリケン粉と呼ばれて豊富に出回るようになった。

大戦後はパンを食べる人が次第に増え、昭和四十年頃からはパンを常食にする人も多くなって、小麦は主食物の座に近づいているが小麦の栽培は縮小された。また、小麦は煮て、煎った蚕豆こらまめを砕いたものと混ぜて筵の上に寝させて醗酵させ、醬油に仕込んだ。

大麦も昔から栽培されている。大麦は飯に炊くことは少なく、大麦を蒸して筵に拡げて醗酵させて麦麴をつくって、大豆の煮たものにつきこんで味噌を造った。また、大麦に湿気を与えて発芽させ、その麦芽で甘藷などの澱粉を糖化させて飴を造った。大戦後は大麦栽培は減少したが昭和四十五年頃からは大麦の一種ビール麦が広く栽培されている。

ハ、主食の補助食

主食の小麦の補助作物として粟、高黍が昔から栽培されていた。高黍は畑の端などに植えられ、米に混ぜて餅にすると赤色を帯びあっさりして喜ばれた。粉にして黍団子にするとうまかった。

粟の扱は唐臼でついて殻をとり精白した。粟はおこわにしたり餅にしたり

して食べた。明治の頃まではかなり広く栽培されたが、昭和三十年頃からは殆んど栽培されていない。

琉球藪は九州藪とかぼけ藪とか言われ、明治の前から栽培されている。五月頃、茎を切って土に挿すとよく活着して根に藪が出来る。作り易く収穫も多いので小麦代用の主食補助として使われる。昔から早麩なばちで穀物不作の時でも琉球藪は収穫出来ると重宝がられてきた。戦時中、食糧不足の時は校庭や未墾地を耕して栽培した。また、徳島市の人達は戦中戦後、藪の買い出しに本町へも来た。藪は煮て食べてよく、焼藪にしてよく、食用に喜ばれた。また、藪を薄く切って干して切干にしたり、切り藪を煮て干していでぼしにしたりして保存食にして、お茶の子にしたり、忙しい時にはそのままかじったり、子供のおやつに与えたりした。昭和三十年頃になると米の増産が進むばかりでなく、経済が富裕になり食事内容が向上したので藪作りは減り、昭和四十五年頃からは鳴門産の甘藷が町内へも出回るようになった。

2、副 食 物

イ、葉 菜 類

野菜は明治の頃から栽培されているが、大正の頃から品種の改良が加えられて良質のものになった。

葉菜類では白菜、ちしゃ、ふだん草、たかな、春菊、葱、ほうれん草などが主なものである。白菜やたかなは煮食や漬物に使われ、ちしゃやふだん草は味噌汁によく、春菊はすまし汁によく、葱は新鮮な香味があるので麺類の加菜によく、肉のすき焼にもなくてはならない。昔から鴨葱といわれて鴨肉と葱の抱き合せも美味しいといわれている。ほうれん草は湯がいて、したし物にすると青味があつて柔かくて上品である。湯がいたほうれん草に豆腐の磨ったものを加えて和えると白和えといつて味も舌触りもよく法事の中猪口によく使われた。今日では店頭で甘藍やレタスが沢山出て一般に食べられているが、昔は栽培されなかったものである。

ロ、果 菜 類

果菜類では昔から茄子、きゅうり、南瓜、なし瓜(まくわ)、西瓜がある。茄子は汁物、焼茄子、漬物に使われ、夏、葉菜類の少ない時によく使われる。胡瓜は生食用で酢物や漬物にして使われる。南瓜は煮つけや汁の実に使われるが生のまま保存が出来るので冬至に食べると中風にかからないと言われている。

なし瓜や水瓜は夏の暑い時、甘い水分を豊富にもっているもので、井戸に吊して冷しておいて食べると暑気を和らげるので貴ばれた。明治、大正の頃秋葉神社の夜市に行くと西瓜の切ったのを売っていたが、「あの赤いのを食べると赤痢になる」といつて買う人が少なかった。トマトは大正初め頃から庭先に植える人があつてよく出来たが、臭いが下品で一般の人々には向かなかった。しかし、草は強く病気にかからず大きな実が沢山ついたが今では消毒なしでトマトは作れない。

昭和四十年頃からビニールハウスで茄子や胡瓜の栽培が始まり、夏冬なく売られるようになり、茄子や胡瓜は何時でも食べられるようになった。

ハ、根 菜 類

根菜類としては昔から大根、ごぼう、地芋(里芋)が栽培されてきた。大根は栽培が容易であり使い道は多く、その上保存方法も色々あるので野菜の王者である。大根はそのままおろし金ですりおろしてすり大根にしたり、刻んでなますにしたり、刺身のけんに使ったり、煮つけにしたり、汁の実に入れたり、そのまま煮て味噌をつけて食べるふるふきにしたりする。また、大根を暫く干して、こんこ(沢庵漬)にして年中、人々のおかずに使われている。また、そのまま干して丸干大根、刻んで干して切干大根、刻んで煮て干かして煮干大根にして保存し適時使用する。丸干大根は後口刻んで福神漬にしたり、酢を加えてはりはりにする。切干大根や煮干大根は煮つけにしたり、汁の実に入れて食べたりする。

大根、にんじん、ごぼうを夫々2mm角で長さ3cm位に刻んで煮て混ぜ合し、油揚げやこんにゃくや、味をつけた高野豆腐や、すだれ腐や、蓮根などを加えて三杯酢で和えてならえをつくる。ならえは精進料理で法事の時、鉢に盛って膳の上に飯、汁、お平、おつぼ、漬物と共に並べて載せて出される。

昔から昭和の初め頃まで農家のおかずとしてよくつくられたものに、おみいさんがある。おみいさんは大根の葉を煮て水に浸してあくを抜いて、これに地芋と米と味噌を加え、水を入れて鍋で水分が少なくなるまでまぜながら煮て練り上げるのである。おみいさんは寒い時、ふうふうふきながら熱いのを食べるのがよく、その中に入れてある地芋を捜して食べると、特にうまい。おみいさんが冷えると固まるので、冬の朝飯の時、これを箸ではさみとりながら食べるのもまた美味しいものであった。

牛蒡は昔から作って食べたもので、二月と十月に播種した。牛蒡は煮つけにしたり、線に切って油でいためてきんぴらにしたり、薄く切って衣をつけて油で揚げてじゃこ焼き(天ぷら)にしたり、ささがきにして、かきませの具にしたりした。牛蒡の煮つけと大根やにんじんや地芋の煮つけを合せて、皿に盛って煮しめと言ひ、農家のお数の主な物であった。これに板付けや竹輪

を加えて盛ることもあった。

地芋(里芋)は春、親芋を植えて子芋が出来る。秋にとるのであるが、夏の日照りに灌水しなければならぬので苦勞があった。地芋は煮つけにしたり味噌汁やすまし汁の実にしたり、子芋を煮て串にさし生姜味噌を塗って味噌田楽にしたりして美味しかった。地芋の葉柄はずきと言ったが、これをゆでたものに酢を加えると柔かくてさっぱりとして美味しい。これをずきがしといい、盆頃のご馳走であった。また、ずきを干して保存食にし煮て食べたり、煮豆の田麩に混ぜると美味しいものであった。

じゃがたら薯はじゃがいもまたは馬鈴薯とも言われ、明治、大正時代には栽培する農家が少なかったが、昭和になって増えだし、大戦中から栽培する家が増え、昭和三十年頃からは洋食の普及に伴い栽培面積が一段と増えた。

二、山 菜

蕨は春三月になると山の日当たりの良い所に若芽を出し始める。人々は籠や袋を携えて山に登り蕨を採って帰り煮て食べた。昔は蕨狩りといって女子

供の楽しみであった。

きのこは昔から前山によく生え、九月頃になると人々は手籠や袋を持って、はったけや黒子や鼠たけをとりに行った。時には松茸を見つけることもあり、獲物は秋の味として食用にした。

竹の子は北川の南土手へどりに行った。北川が流れていた当時は南岸に竹林が続いていてその根が堤防へ伸び出て、四月になると筍が出る。子供達はこれを取ってきて食用にした。

ホ、果 実

橙、すだち、柚子、夏みかん、枇杷、柿は昔からたいの農家に数本ずつ植えられていた。そしてみかん類はそのまま食べたり、酢をしぼって酸味料に使った。橙は代々に通じるので正月に神前に供えられたり注連縄にとりつけて玄関前に掲げられたりした。

すだちは香りがよいので鮓に使ったり、刺身にかけたりした。すだちは大麻山に見える所にしか育たないと言われていたが、大戦後は県下に広く栽培

され阿波の名物となっている。

柚子も香りがよいので鮓に使ったり、柚子の皮に味噌を詰めて焼いて、柚子味噌にしたりした。

温州みかんや八朔、宕子柿は大戦後、南山が開墾されて大量に植えられ、輸移出している。

林檎は青森から、桃は岡山から、梨は鳥取から、バナナは南方から大正時代から輸移入されていたが特別の行事や病人があつた時、買う程度で一般化されていなかった。バナナは昭和三十年頃まで鴨島では時々路傍でたき売りにされていた。昭和四十四年頃からは経済が豊かになつたので一般の人々も食べるようになった。

葡萄は大正頃から農家で植えられるようになり、終戦後はよい品種のものを栽培されるようになったが、昭和五十年頃からキューイに植え替えられつつあつて、店頭には葡萄と共にキューイが並べられている。

へ、海 藻

本町は海から離れていて海草の入手が困難であつたので、明治、大正の頃は鴨島の東屋で海苔や板昆布や若布を売っているくらいであつた。正月や祭礼、婚礼、法事の時はいに行つた。この頃、県南の阿部から「いたたきさん」と言われる海女が直径1m位の大籠に、若布や昆布、ひじきを入れて、頭に載せ町内の家々を回って売り歩いた。この海女は紺の着物を着て、前垂をつけ、着物の裾をからげ、白い腰巻きの裾を見せ、頭に手拭をかぶり、手に手甲、足に脚絆をつけ白足袋に草履をはいて、頭に大籠を載せて、のしのと歩く姿は勇ましい出立ちであつた。

ト、魚 類

魚貝は昔から貴重な食物として使われてきたが、貧しい農家では平常に使うことは出来なく、正月や祭礼、婚礼の時は何とかして買った。ただ、いりじゃこと言われる鱧の煮干だけは各家でいりじゃこ籠に入れて高所に吊して常備し、煮物のだしやおかずとして大事に使われた。

鯛はめでたい魚として昔も今も珍重にし、子供の誕生日や結婚式に祝い物

として使ってきた。地鎮祭には昔は鯛を供えたが、大正の頃からいとよりを代用するようになり、終戦後は竹輪を代用して供えることが多くなった。

鯖や鱈は明治、大正の頃、鴨島の大谷屋の魚台に置いてあるのを見たが、この魚は宴会や婚礼に使うのだと聞いた。鱈は毎年四月頃、讃岐の商人が魚籠を担いで鴨島へも売りに来た。この頃の鱈は麦鱈と言って値段が安かったのである。

鰹は昔は生で食べることは少なく鰹節にしたものを買って小刀や鉋で削って醤油をかけておさいにするくらいであった。

鯖は塩鯖にしたものをいりじゃこ屋で買って農繁期に昼飯のおかずにした。鰹は正月に塩鰹にしたものを神棚に供えたり、節分に柀の小枝とともに門口に立てたりした。その他、塩鰹や煮干や目刺にしたものはよく食べた。

魚は明治、大正の頃は農家では塩物や干物や煮干を食べたが、生魚を食べることは少なかった。大正の末頃、徳島に魚市場が開かれると町内の魚屋が汽車で市場へ買い出しに行った。当時は冷蔵設備が不完全であったので沢山買えず毎日徳島へ出た。大戦中は配給であったので魚は不自由であったが、

昭和四十年頃からは経済が裕富になり物資の流通もよくなり、魚は一般に常用されるようになった。

千、川の魚貝

飯尾川や北川、麻名用水では、じゃこやどじょう、ふな、うなぎなどの魚が沢山いたので掬ったり、釣ったりして獲った。川底からはしじみや田螺をとった。春、三月水が冷い頃、前山下の湿田には田螺が沢山いたので手さごを携えて拾いに行つて、田螺を煮て肉をとり出し分葱と一緒に味噌和えにして食べた。

り、食 肉

昔は生き物を殺すと仏の慈悲に反するといつて、牛や馬や豚は食べなかった。ただ鶏肉や鶏卵は食べた。

牛肉は明治の末頃、徳島の新町橋の手前に市川精養軒という肉屋で牛肉を売って鴨島の人もそこへ買いに行った。鴨島では明治、大正の頃、高崎の牛

肉商が牛肉を入れた浅い桶を一架に担いで「肉はいい、肉はいい」と呼んで売って歩いたが買う人は少なかった。昭和三年、鴨島の旭通に大正楼という料理店が店を開き、店の小棚に牛肉を吊り下げてあったのが、本町では牛肉の売り初めである。

農家は耕牛を飼っていても、その頃、牛肉を食べる家は稀であった。終戦後は経済が豊かになると共に洋食も流行し、牛肉や豚肉を食べるようになり、肉店も増えた。

又、製造品

豆腐は大豆を水に浸して柔かくし水と共に挽白で挽き潰し、これに苦汁を加えて豆腐の成分をかため袋に入れて脱水し豆腐が出来る。豆腐は生で醤油をかけて食べたり、湯豆腐にして味噌や醤油をつけて食べたり、味噌汁やすましに入れて食べてもよい。豆腐を短冊形に切り、串に挿して味噌をぬって火で焙ると豆腐田楽が出来る。これは昔からのご馳走で寒い時によい。ほうれん草などの葉を湯がいたものすり潰した豆腐を加えて和えると白和えとも

いって法事のお壺にも使われる。

油揚げは豆腐を薄く切って油で揚げたものである。噛みしめがあって味がよいので色々に使われる。油揚げは生で食べたり、煮付けたり、うどんに加えたり、おすしに入れたり、法事のお平ひらに盛られたりする。

高野豆腐は豆腐を薄く切って凍らせて乾燥したもので、保存出来る。明治、大正時代に高越山頂付近の高所で製造していたが、昭和になると長野県産のものが町内に出回っている。高野豆腐は煮染めにしたり、おすしや巻き鮓の具に使ったりする。高野豆腐は昔から高野山で精進料理の一つとして造っていたのでその名で呼ばれていると言われる。

板付や竹輪は明治の頃から徳島で造られて、鴨島でも売られて貴重なものとして食べられた。

うどんやそうめんは昔から使っていたもので、小麦粉で造られ、そばはそば粉で造られ、昔は町内でも自家生産の小麦や蕎麦を使って自家製造もしていたが、うどん屋やそば屋では早くから手打で造られていた。昭和三十年頃から鴨島や徳島の工場で造ったものを買って使うようになった。

こんにやくは美郷などの山分でこんにやく玉を植えて玉を殖やし、その玉を煮て搗き潰しながら木灰の汁を混ぜて型箱に入れてこんにやくを固まらせ、熱湯に入れ一層固くして水に貯えたものである。こんにやくは煮付けにしたり、白和えにしたり、短冊形に切って串に刺し味噌をつけて田楽にしたり、鯨の具にしたりして喜ばれる。味はおとなしいが柔かい舌触りとぶりぶりした歯触りを好まれる。昭和四十年頃まで町内で造る店があったが、その頃から山川のものが出回っている。こんにやくは昔から人々に好まれてきたもので、法事の時、ならえや白和えに使われてなくてはならないものである。

ル、漬物

こんにこ(沢庵漬)は大根を二、三日干かして桶に漬けこむ。桶の底に塩を混ぜた米糠を敷きその上に大根を一列にぎっしり並べ、その上に塩を混ぜた米糠をかぶせるぐらい入れ、この作業を繰り返して桶一杯にし、落し蓋をしてその上に重い石を置いて漬け込みを終わる。そして半年位すると食べてもよいが塩を多めに入れて一年以上漬けて一年以上食べ続ける家もあった。農家で

は年中、毎食こんにこを他のおかずと共に食べた。他のおかずが間に合わない時はこんにこだけをそえて食事した。こんにこのぶんとする臭いは新鮮な感じがし、噛んでぱりぱりする歯切れは特別によい風味がある。こんにこは腐らないので握り飯に副えて弁当によく使われた。昭和の初め頃までの学生の弁当は殆んど飯とこんにこであった。こんにこは法事の膳にも必ずつけられた。

菜っ葉の漬物も昔から食べてきたもので、白菜や千筋菜や京菜を塩でもんで重しをして漬けると、一晩位で出来た。あっさりしているのと漬け易いのでどの家でもよく漬けたものである。中でも大正時代に改良された結球白菜の漬物はあっさりして歯切れがよく今も好まれている。昔は菜葉なばの漬け物を「おくき」といって飯のさいによく使われた。

オ、素麺

素麺は明治末頃から大正にかけて上下島の佐藤家や喜来の林家や森藤のまゝるなどの農家で冬季の副業として造られていた。その後、昭和初頃まで素麺を造る家はあちこちにあった。

素麵は小麦粉を口の広い浅い甕かぶで水を加えて捏こて油をぬりながら小太い紐状にのばし二本の中細竹にかけ、これを機はたという素麵台にかけて細くのばした。機は長さ3mのぬき板三枚を高さ1.5mの台付きの柱に三段に取付けたもので、ぬき板には横に二十の穴をあけてある。素麵の紐をかけた中細竹の一本を上段の穴に挿し、他の一本の中細竹を手を持って極細竹で麵を伸ばしながら中段の穴に挿し、更に伸ばして下段の穴に挿す。この作業を繰り返して寒風で乾かし素麵が出来る。この素麵を下して横に重ねて一定の長さに切り、重さを計って紙で巻いて売り出すのである。

素麵の原料の小麦粉は明治中頃から大正の頃まで森藤三谷の奥の谷間でやまじゅうや、やまさが、敷地の奥の谷間では竹内家や祖父江家や藤井家や佐尾山家が水車を廻して製粉していた。そして粉を桶に入れて馬の背につけて藍畑方面まで売りに歩いた。人々はこれを買って素麵やうどん、菓子、団子などにした。大正の頃から外国からメリケン粉が輸入されるようになる。水車による製粉業はなくなった。昭和になると農家の副業であった素麵製造もなくなり、新開地のまるはが専業で製造するようになった。

ワ、食 油

種油は昔は農家が油菜を植えて種子を採り、種子を搾油機で搾って油をとったものである。幕末から明治の頃、鴨島では本町の油屋こと川真田家、本郷の角屋かどやこと川真田家、四ツ屋の油屋こと堀江家が油搾めの設備をしていて自家で菜種を買集めて油を搾って売ったり、種子と交換したりした。また菜種を持参して油搾りを頼まれると搾って料金を受けたりした。種油は諸や魚の揚げ物や豆腐の油揚げに使ったり、牛蒡のきんぴら作りや鍋焼きの底塗りなどに使われた。また、種油は明治初頃まで灯芯用の油としても長く使われた。

胡麻油は農家が昔から胡麻を植えて種子から油を搾り取ったもので、香ばしいかおりがして種油より高級なものである。用途は種油と同じであるが値段は高い。

豆油は大豆を植えて豆から油を搾り取ったもので、昔は我が国では作っていないが、日露戦争の後、満州から大豆が大量に輸入されるようになった。

て、国内でも製油するようになり、その利用も拡がり食油の大部分を占めるようになった。

3、調味料

イ、塩味料

塩は大昔から味付けになくてはならぬもので、海岸から遠く離れた町内の人も何とかして手に入れた。大戦当時、塩が配給制になって塩が自由に買えなくなったので、人々は塩の尊とさ、有難さを思い知ったのであった。旅先などで不自由な生活をした人は塩をなめてご飯を食べたということも聞いたことがある。

塩は味の大本である。また、塩は清らかで貴いものとして神前に供えられたり、塩ばらいに使われたりしてきた。また、家へ嫌な人が来て帰ると、後から塩をまいて清めたりした。塩は農家ではよく使うので昭和初め頃までは炊で買って貯えていたが現代は自由に買えるので便利になった。

醤油は小麦と蚕豆まめあずきを蒸して筵むしろに拡げ酵母を発生させて、水と塩を加えて桶に入れ醸成したものである。味は塩味の中に甘味と独特の風味をもち一般大衆が好む味である。醤油はおろし大根にかけたり、刺身の付け汁にしたり、すましにしたり、煮付けに使ったり、すき焼きに使ったり、漬物の味付けにしたり、焼いた餅につけたり、三杯酢に加えたりしてその用途は多種多様である。醤油は昭和の初め頃まで自家で製造していたが、昭和三十年頃から買って使う家がだんだん増えて自家製造する家は少なくなった。

味噌は大豆を煮てつきつぶし、筵むしろに拡げて酵母を発生させ、これに塩水を加えつき合せて桶に仕込む。一年位すると食べられるが、三年おいたものは三年味噌といって最もよいものが出来ると言われている。大豆ばかりで造った味噌は寝さし味噌といわれ、昭和四十年頃からは農業協同組合の設備を共同利用して豆を煮て米糨と塩をつき混ぜて造ることが多くなっている。この味噌を糨味噌といい、醸成期間も短く甘味が多い。味噌は昔は農家でご飯のおさいに使われた。味噌は主として毎日の味噌汁に使われるが筍子たけのこや田螺たじを味噌和えにすることもあり、生姜味噌、山椒味噌、とうがらし味噌にして食

べることもある。昔から味噌は醤油と共に味付けにはなくてはならないものである。町内では鴨島の鹿島屋味噌が幕末から有名で人々から愛用された。

ロ、甘味料

砂糖はさとう黍の茎を切って地に挿して活着させ新芽を発育させて茎を刈り取り、茎を絞め機で絞めて糖汁をとり、大釜に入れて煮詰めて造った。

昭和の初め頃まで本町内でもさとうきびは植えられていたが、これを売り泉谷や柿原で砂糖に製造されていた。明治の末頃から大正の初め頃、鴨島のふじ屋の主人は粘砂糖ねばを桶に入れ一荷担ぎで売って歩いた。大正の末頃には赤の粉砂糖になり、鴨島のあづま屋やひょうたん屋などで売っていた。その後、間もなく白砂糖が多くなり、盆や節季には白砂糖を贈り物によく使った。大戦中は砂糖も配給となって乳児用にも困った。終戦後は本町内でも一時、さとうきびを植える家が多くなり森山の藤井氏、三木田氏や上浦の佐藤氏が砂糖工場を開いたこともあったが、サッカリンやズルチンが出たし、砂糖も他地方から豊富に入るようになったので鴨島町内でのさとうきび作りは衰えた。

ハ、酸味料

明治の末頃まで農家では橙、すだち、柚子を植えて果汁をとって酢に使った。また、梅酢を使った家もあった。明治末頃から米酢を作るようになり、酢の生産が増加した。大正の初め頃、町内に赤痢や腸チフスが流行した時、人々は梅酢を飲んで病気を防いだこともあった。

4、香辛料

イ、とうがらし

とうがらしは殆んど農家で昔から作っている。とうがらしの種をまいて実が出来ると採って使った。こんにやくやごぼうの煮付けに加えたり、干大根を薄く切って酢をかけたはりほりに加えたり、粉にして麺類の加菜に使ったり、沢庵漬や菜っ葉の漬物に加えたりしてきた。

ロ、しょうが

しょうがは根を植えて根を殖やして使う。刻んで鰯に副えたり、薄く切つて鰯の上のせたり、すつて油揚げの煮付けに添えたり、薄く切つて砂糖漬にしたり、梅酢につけて紅しょうがにしたりする。

ハ、からし

からしはからし菜の種を蒔いて、実から種をとり、それを粉にして水で練り熱を加えると辛い練りからしが出来る。からしは茄子のからし和えに加えたり、刺身醬油に加えたりする。昔はからし菜を農家で植えてからしを自家で作ったが、大正以来からし粉を買って使っている。

5、農家の食事の摂り方

昔から農家は食糧の生産者で作業は全身を使い、休む間もないほど毎日働いた。その上に唐臼踏み、縄緬い、筵織り、草履作り、草鞋作りなど家内作

業もあるので、日中の仕事を始める日の出前に朝は朝なべ、夕方暗くなって夕なべとって働いたので、食事は時期によつて四回から六回位食べた。

敷地の樋山地では田植えの前から青草刈りがあるので朝四時に朝ごはん、十時にはおひる、昼二時には茶づけ、四時にも茶づけ、八時には夕飯をとつた。田植えがすむと朝五時に朝飯、十時におひる、昼は三時にお茶づけ、七時に夕飯をとつた。冬の日が短い時は朝五時に朝飯、十時におひる、昼は三時にお茶づけ、六時に夕飯となつた。

牛島では春、夏、秋の日の長い頃は五時に朝飯、十時にご飯、昼から二時に昼めし、四時にお茶づけ、八時に夕飯をとつた。秋、冬の日の短い時は朝六時に朝飯、十時にご飯、昼から二時に昼飯、六時に夕飯をとつた。

森山方面では日の長い頃は朝五時にお茶づけ、八時に朝飯、十二時に昼飯、昼から四時にお茶、八時に夕飯をとつた。冬の日の短い時は朝六時にお茶のこ、八時に朝飯、十二時に昼飯、四時にお茶づけ、九時に夕飯をとつた。

鴨島地区では日の長い時は朝六時にお茶づけ、十時にご飯、昼から一時に昼飯、四時にお茶づけ、八時に夕飯をとつた。冬、春の日の短い時は朝六時

お茶づけ、十時にご飯、昼から一時に昼飯、六時に夕飯をとった。

知恵島では春、夏、秋の農繁期は朝四時にお茶のこ、八時に朝飯、十二時に昼飯、昼から三時にお茶のこ、八時に晩飯をとった。冬の日の短い時は朝五時にお茶づけ、八時に朝飯、十時に昼飯、七時に晩飯をとった。

食事の回数や時間は地域によって差があった。

朝、第一回の食事は朝飯とかお茶づけ、お茶のこと呼ばれているが、朝は前夜の食事の残りなどを食べて、特につくらないことが多かった。朝の二回目はお飯に味噌汁でこんこや菜っ葉の漬物をつけた。昼飯はお飯に朝の残り汁や魚の目刺しやいりじゃこをつけたりした。晩飯はお飯に大根やにんじんごぼう、地芋の煮物を副え油揚げ豆腐を入れることもあった。

お茶づけやお茶のこの時は生諸か干諸せしよの炊いたものに漬物を副えることが多かった。また、おちらしもお茶のこに使われた。

6、季節の特別食

農家は重い労働が続くので季節の節々に休養日を設けて、手のこんだご馳

走を作って、忙しい気分を休めると共に栄養を補給し体力の回復に努めた。

正月は元日から三日間は餅を主とした雑煮とお節料理が続き、四日には米と豆腐を味噌汁にした福わかしをつくり、五日には五目鮎をつくり、七日には七草粥、十一日には鏡開きで小豆粥、十四日には白の挽き初めでおちらしをつくり、十五日はお正月の神を送り出すのでおしたて粥を炊いた。正月の客には赤飯や巻鮎を饗応し平素作らないご馳走をもつかった。

三月には三日の雛節句に菱餅や赤飯や巻鮎をつかった。

五月には端午の節句に柏餅かしらもちや茅巻ちまきや赤飯をつかった。また、八十八夜頃に苗代に種蒔きする時に焼き米をつかった。

七月には七日に七夕団子、十三日には盆団子、二十日には土用団子、二十七日頃の丑の日には鰻の蒲焼を食べるのがよいと言われていた。

八月には旧八月一日が八朔で団子や五目鮎や赤飯をこしらえた。また旧の十五日満月の日には月見団子をつかった。

十月には神社の秋祭りがあつて姿鮎、赤飯、甘酒などをつかった。

十一月には初の亥の日に亥の子餅をつかった。

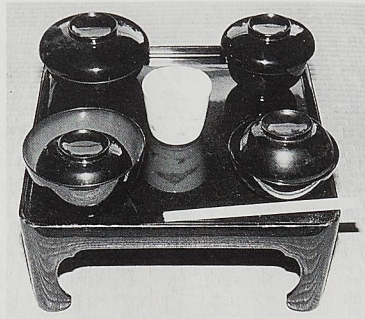
十二月には一日につきそ飯炊き、二十日頃の冬至の日には、お衣粥こゝろを炊いたりした。年末になると正月の餅つきで餅食もちべが始まった。

7、食 器

明治の前から昭和初め頃まで、農家では家族が各自に箱膳はこぜんをもっていた。大人の箱膳は30cm四方で高さ25cmの上空きの箱で蓋をつけてあった。食事の時は蓋を裏返して膳にした。箱の中には箸、飯茶碗、汁碗、皿を入れて茶の間の片隅へ積み重ねて置き、食事の時は各自が自分の席へ置いた。飯や汁は主婦から入れてもらい、漬物は自分で大皿からとった。子供は自分で食事が出るようになるようになると小さな箱膳と食器をあてがわれた。箱膳の中には高箱膳たかばこぜんがあつて高さが30cmで下部に引出しをつけ食器を入れた。この膳は年長の者が使った。

普通の来客には八寸はちすんといつて30cm四方で高さ5cmの縁ふちがついた平膳ひらぜんで、下の四角よっすいに胡桃くるみを二つ割にしたものを脚につけたものを使った。

婚礼よめいや法事の時は本膳ほんぜんといつて八寸膳はちすんぜんの下に15cmの脚をつけ、全体を黒の

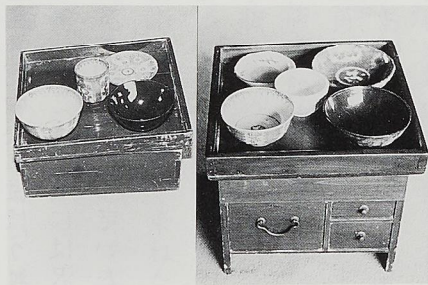


本膳

漆塗りにしたものを使った。

婚礼の時の本膳には手前の右に白味噌の入った蓋付漆塗りの吸物碗、その左に赤飯を入れた蓋付漆塗りの飯茶碗、向こうの右に魚の刺身の皿、その左に野菜や海老の炊き合せを入れた蓋付漆塗りの大碗を置き、中央には魚の酢の物を置いた。

宴うちが半ばを過ぎた頃、二の膳として焼鯛、茶碗蒸し、揚げ物、果実などが器に入れて出された。この婚礼の献立や料理は大い魚屋が請け合つてした。葬式や法事の本膳には、手前の右に豆腐汁を入れた蓋付き漆塗りの汁碗、左には蓋付き漆塗りの飯碗、向こうの右にはならえならえを入れたならえ皿、



高膳と箱膳

その左には油揚げを入れた蓋付き漆塗りのお平椀を置き、中央にはほうれん草の白和えなどを入れたお壺を置き、膳の手前には箸、向こうの端には沢庵漬を二切れ置いた。沢庵漬は四切れや三切れを忌んで二切れに決っていた。仏事の精進料理は大てい近所の主婦が力を合せて作った。

8、水 と 菓子

イ、水

水は食物の全体に関係をもつものである。水は味がないがどんな味でもつく。水は正に食物の元であり味の元でもある。

この貴い水は町内では何所でも地下から汲み上げられ、しかも無尽蔵である。町内では昔は井戸を掘って釣瓶で汲み上げていたが、大正の末頃打ち抜きポンプが出来てパイプを地下へ打ち込んだり、井戸に入れたりして手動で水を吸い上げて使ったが、時代が進んで昭和初めには電力揚水機が出来、昭和三十年頃には町内に普及した。昭和四十九年には本町で水道課が設けられ

て、地下水を揚げてパイプで家へ給水するようになった。

ロ、菓子

菓子は砂糖で甘味をつけた食品の一種で、常食品ではないがお茶の実として、来客の接待に出したり、お茶のこの時に出したり、子供のおやつにしたりして昔から食べられてきた。明治、大正の頃は自家製のへぎ餅やあられを菓子として使ったが、各地には小さな駄菓子屋があつて買いに行くこともあつた。明治の頃、駄菓子屋には黒砂糖を塗った三角いわこし、砂糖を平たく固めた有平糖、小麦で作った文菓子、黒麦、白輪、飴玉、飴棒、飴板、豆板、こんぺい糖があつた。また、ひょうたん形の薄い硝子瓶につめた肉桂水、豎長の硝子瓶につめた蜜柑水、豎長く中程にくびれがあつて中に硝子玉の入った硝子瓶につめたラムネも売っていた。その他、肉桂の細根を小さく束ねたものも売っていた。子供は肉桂の根を噛んで菓のような臭いや甘辛い味を楽しんだ。

明治、大正の頃の大きな菓子屋といえば、鴨島西本町のあつまやで、広い

店の前では二、三人の菓子職人が長い大鉢に炭火を入れて、その上に焼き器具をかけて煎餅や池の月や麩菓子(小判焼)を造っていた。その他、ふかし饅頭、餅菓子、羊羹も造っていた。また、吉事や仏事に使う食品から用品まで何でも売っていた。店の東側の道路沿いに埋葬用の大甕がらが五、六個いつも並べられてあるのが印象的であった。

大正の末頃から洋菓子が店に回り、大戦後は次第に多くなり、昭和六十年になると和菓子も洋菓子も町内どこにも売られており、これを買って使う人も一般化した。

9、鴨島の酒

鴨島町の地下には吉野川の良質の水が浸透している。この地下水を汲み上げて、米の少なかった鴨島では酒米を他地方から仕入れて酒造する酒屋が藩政中頃から出てきた。酒屋の多くは徳島へ通ずる街道で、現在商店街になっている県道筋にあった。酒造場は西は西麻植広畑から東は牛島麻植塚まで点々と開かれたが、数十年しか続かなかった。これらの酒造場について西から順

に回顧する。

イ、西麻植広畑西開の広土酒造場(麻植家)

広土は藍を広く作っていて、すくもも造り、資産をつくり酒造を幕末から明治中頃まで行なっていたが、衰えて明治四十三年、酒蔵を改装して日出座ひいでまと名じて常設演芸場にした。この当時、鴨島町近辺には常設館はなく、演芸は畑に掛け小屋を建て、野芝居として行なわれ、昭和十二年銀座通りに文化座が開かれるまで日出座は続いた。日出座では歌舞伎や改良芝居、浪花節、活動写真などが上演されて、活動写真では雄弁の弁士が観客を感動させ、改良芝居ではピストルをよく使い観客を驚かせた。

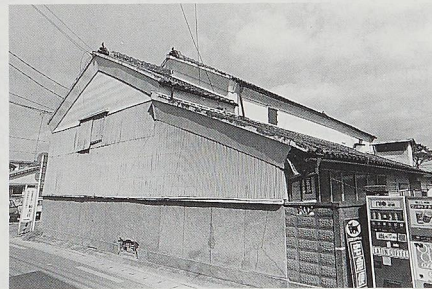
ロ、上下島大北の武智酒造場(武智家)

広土酒造場から東700mの所に大正初め頃、武智魯平氏が大きな酒蔵と店を建て、酒造の権利と設備を中枝村川俣の酒造場から譲り受けて酒造を始めた。酒は八福神を看板として売り出し、樽拾いに小僧を回らせたりしてよく

売れた。大戦中企業整備が行なわれたが、武智酒造場だけが残って栄えていたが、昭和三十年頃から神戸の灘酒の進出が盛んになり、武智酒造でも原酒を灘へ送るようになって、昭和五十八年頃、酒造を止めて店をスーパーマーケットに改めた。

ハ、鴨島中西の鹿島屋酒造場（川真田家）

武智酒造場から東400m、鹿島屋本家の南向いに幕政末期から明治中頃まで鹿島屋酒造場があった。明治中頃まで酒造をしていたようである。瓦葺き白壁の酒蔵が昭和四十年頃まで残っていた。鹿島屋は元大地主で、藍作や酒造や味噌、醤油造りもしていた。味噌蔵は中の新宅を分家した時つけてやった。鹿島屋が盛んな頃は酒もよく売れたようである。



武智酒造場

二、鴨島中西の亀屋本家酒造場

鹿島屋酒造場から東200mで、現在の三倉屋会館の西隣から北にかけて亀屋本家の酒造場が幕末から明治初め頃まであった。大正初めの頃まで北の庭に大きな酒桶を棄て置きにしていた。

ホ、鴨島中西の（平酒造場（馬越家）

亀屋本家の酒造場跡へ明治末頃、（平酒造が飯尾から移って来て設備を整えて酒造を始めた。地酒としてよく売れ、樽拾いの小僧を走らせて注文取りもさせていた。宝正宗も銘酒として売られていたが大戦時に企業整備にかかって廃業した。

ヘ、鴨島東新町の（平酒造場（川真田家）

（平酒造場から東300mに秋葉神社があって、その東側の道を隔てて石積み

た。そして菅川とか大和菊とか銘をつけて売り出されていた。この酒造場は「刃本家が明治初め頃から経営していたものであるが、川真田市兵衛氏が養子の太市氏を現在の町役場北向へ分家する時、仕分けに与えたもので昭和十年頃まで営業していた。その後は止め、酒蔵は鴨島農協に貸していた。昭和二十二年の鴨島の大火があつて刃の酒蔵も焼失した。

ト、鴨島本郷の角屋酒造場（川真田家）

鴨島県道から南銀座を経て南へ進むと鴨島八幡神社の馬場へつき当たる。この角の西側に角屋酒造場が幕政中頃から幕末まであつた。角屋は明和の頃から庄屋を勤めており、畑作も広がったが酒造と油搾りも行なっていた。現在の角屋こと川真田家の西側には広い空地があるが、その西辺に酒蔵があつたと伝えられている。

チ、牛島麻植塚の万貫酒造場（佐藤家）

刃酒造場から県道を1km東へ行くと麻植塚になる。麻植塚の東部に木村建設があつて、その東に佐藤家がある。この佐藤家の辺に万貫酒造場が幕政中頃から幕末まで大きく酒造をしていた。万貫は藍作も広く、藍商もしていて大きく産をなし、酒造を大きく経営して産を一層大きくし、金貸しもしていて「吉野川の水は涸れても万貫の金はつきない」と言われるほどの分限者であつた。万貫は酒造を盛大に経営していたが幕末変動期の波に押されて崩壊し、現在は土堀の一部を残すだけである。

酒は神代の昔から人々に親しまれたり、清浄なものとして神仏に供えられたり、お祝いの時や葬儀の時にも使用されてきた。

醸造は酵母によって醗酵させるので、酒の出来映えは良質の水と良質の酒米と熟練な杜氏が必要である。その他大きな酒蔵や酒桶、搾り機などの設備が必要であるから酒造には大資本が必要であつた。

大正の頃まで鴨島には米の生産が少なく、酒造米は他地方から仕入れて使つた。造られた原酒は水を混ぜて清酒として売られ、酒屋は水商売と言われたほど儲つたようで、酒造家はみな分限者であつた。しかし、世の盛衰は常

で酒造も資金の運転状況、他店との競争、経営の方法などによって、どの酒造場も数十年しか続かなかつた。大戦時は企業整備があり、戦後は税務署の酒量調査が嚴重になり、灘酒などの進出もあつて、現在、鴨島の酒造は行なわれなくなつてしまつた。

10、暑夏の涼味ところ天

ところ天は海辺の岩についている暗赤色の海草である。これを煮て冷やすと軟かく固まる。これをところ天といつて水に貯えておき、切つて使うのである。ところ天は凍らせて乾燥し寒天にして貯えておいて使うことが多い。ところ天は透明で無味無臭である。

明治、大正の頃、氷が出回つていなかつた当時、夏暑い時は誰もがお宮の大木の下で涼んだ。その時、「冷たいところ天」と呼んでくる商人があつた。その人は一方に引出しのついた板箱と、一方には冷水にところ天を冷やした桶を一荷にして担いでいた。買手があると5cm角で長さ20cmの木の筒に3cm角で長さ15cmのところ天を入れて口の方から押し木で押すと筒の端には糸を縦横に

張つてあるのでところ天は細い四角の紐になつて出てくる。それを皿に受けて、麦稈で栓をした瓶から醤油を振りかけてくれる。客は箸で口に入れ、すつて食べた。冷水に冷してあるとところ天は冷かで水気はたっぷりであるから喉を通る時は涼味を感じ一時は暑さを忘れるのであつた。昭和十年頃、氷売りが「かち割れ」と呼んで売りに来るようになったが、その後「赤くて甘い氷」と呼んで掻き氷（みぞれ）を売りに来るようになり、店でも売るようになった。そしてところ天は長い間、売るのを見なかつたが、昭和六十年頃になると、ところ天はパックに詰めて売り出されている。

11、昔の農家の自給自足状況

昭和の初め頃まで農家は現金収入が少なく、衣食は自給自足による生活をしていた。大抵の農家は自分の土地をもつか、大地主の土地を小作するかしていて小作料に収穫の半分以上を上納していたので手取りは少なくなつた。

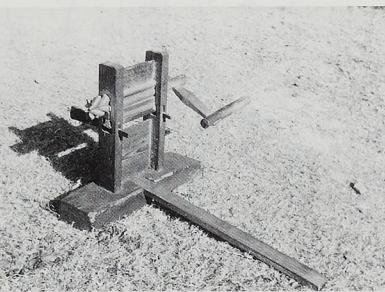
主食の麦は自家の農具を使って耕作し麦稈を鎌で刈り取り自家の調製器具で調製し玄麦を自家の唐臼でふんで精白した。粉にするには挽臼を手で回して

粉にした。主食の補助食物である甘藷も自家で栽培して自家の諸風呂に貯蔵し干藷は包丁で切って干し、いで干しは小形の諸や薄切りにした藷を煮て干して作り貯えて置いて新藷が出るまで食べた。栽培して収穫した小麦や大豆は味噌、醤油に造って調味料にした。野菜は自家の所要量を栽培し買うことはなかった。また、屋敷内の一部に橙だいだいやすだちやゆずを植えて酸味料に使った。柿やみかんも片隅に植えて果実を自給した。

農家で買わなければならない物は食塩で吹かきで買って貯え年中、味付や塩蔵用に使った。また、砂糖やいりこ、正月の塩鰯、秋祭の鯨魚も買わなければならなかった。

水は一時も欠かせないものであるが、鴨島町の平地部では自家の井戸から無尽蔵に湧出し汲み上げて使った。

綿布は明治初め頃まで、綿を植えて自家で製綿、紡糸、機織りまでして造った。糸染は飯尾のかくにや鴨島の戸村、河野、水戸屋などの紺屋あざやで染めて貰った。昔は胴抜きたねぬきの着物や継つぎのある着物を着たぐらいで綿布は大切であつた。



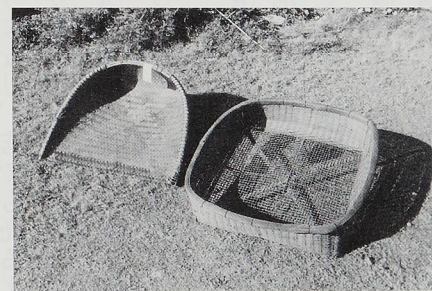
紡鐘器

絹布は畑の道路側に植えた畦畔あぜという在来種の桑で蚕を養って繭を作らせ、これから糸を引き染色して機にかけて織って地絹といひ自家で作った。蚕は病気にかかって全滅することも度々あつて繭を作らせるだけでも大変であつた。

昭和初め頃までは農作業や衣料の裁縫も自身で



家庭用農具類



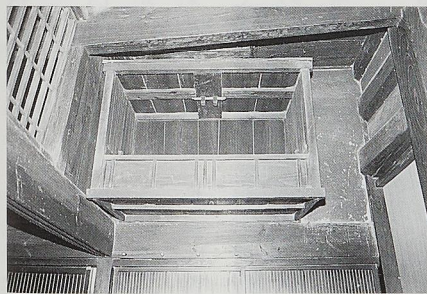
箕と篩 (とおし)

行い、草履や草鞋も自身で編んで作った。

明治、大正の頃、農家が金を得るためには男が下男、女が下女として商家や大農家へ住み込み奉公に出たり、農作の日傭稼ぎに出たり、男が藍玉搗きに出たりしたが雇う先は少なかった。

役場や鉄道に就職するのは上等の方であるが、入るのが難しかった。大正になると養蚕製糸が盛んになり、若い女は桑摘み、蚕飼い、繭搔きに雇われたり、製糸工場へ糸引きの女工に雇われたりして金稼ぎが出来るようになった。

大正の中頃まで、農家では鶏を三、四羽放し飼いにして卵や肉を自給していた。鶏は食物の残りや畑の虫を食べ、夕方になると内庭の上部に設けられた鳥屋とやに飛び上って止り木で眠り、朝玄関が開けると外へ飛び出した。喜来の三ッ井家には丈夫に取り付けられた鳥屋とやが今日も残



鳥屋 (とや)

されている。

また、家の自衛手段として吉野川辺の家では、水害に備えて家の基礎に石を高く積み上げたり、母屋を草葺きにして、流されても人が乗って流れるようにしたり、四ッ屋の笠井家のように避難用の小舟を軒下に常備していた家もあった。また、火災に備えて龍吐水を常備した大農家もあった。

12、唐白と挽き白

イ 唐 白

昭和三十年頃までは、全農家には唐白を設備していて、年中穀物の調製や精白に使った。

唐白は木の棒の中段に鉄の丸棒をとりつけ、これを石の受け台にのせて、一方を踏み場にし、片方の先に搗き杵を取り付けて、地面に掘り込んだ石臼に入れた穀物を搗くように仕組んだものである。

大正の初め頃、飯尾の工藤家や鴨島の筒井家では精米機を設備して精米業

を行ない、江川では鴨島の川真田家が水車を使って精米業を行っていたが、農家は経済が苦しかったので穀物の精白を業者に頼むことはなかった。

農家では昼間は農作業をして、夜や早朝に唐臼を踏んで穀物の精白をした。大農家で使用人の多かった敷地の新居家では内庭に三台の唐臼を設けてあったし、三軒屋の笠井家では内庭に二台設備していても残している。唐臼は雨や風の当たらない内庭や南側の軒下や寢床のおぶたに設備せられていた。

昭和三十年頃になって農家の人も出稼ぎに出るようになり、経済が豊かになったばかりでなく、人手も不足するようになり、その上、電動の機械を設備した精米所が各所に出来るし、自家で精米機を設備する家も増えて、唐臼を使わなくなり唐臼は殆んど取り外された。

ロ、挽き白

挽き白は昭和三十年頃までは全ての農家に備えていて穀物の粉を造るのに使った。挽き白は厚さ20cm位で直径30cm位の円形の石を二枚重ね、上の石には取手を取り付け一ヶ所に下へ通る穴を穿ち、下の石には中央から外へ向け

て小溝を刻んだもので中央には鉄の臍を立て上の石の小穴を受けている。そして上の石の穴から穀粒を入れて、取手を握って石を回わすと、穀粒は粉になって下石の溝を通って外へ落ちる仕組になっている。

昔は米を挽いて団子粉を、煎った裸麦を挽いてはったい粉、大豆を煎って挽いて黄な粉を造った。また、水に浸した大豆を挽いて豆汁を造り、食塩から滴る苦汁を加えて豆腐の成分を凝固させ、布で絞って豆腐を造った。

昭和三十年頃になると、粉製品や豆腐は各所の店頭で売られるようになったので、挽き白は使わなくなって庭の踏み石などに使われている。

13、食物についての言い伝え

初物を食べると七十五日長生きする。

食後直ぐ寝ると牛になる。

秋茄子を嫁に食わすな。

冬至に南瓜を食べるとよいことがある。

茶柱が立つと、その日にはよいことがある。

七つ下りに水瓜を食うな。
自分の顔に合う野菜がよい。
甘いと言うのは塩の味
旬の味

土用鰻 寒ぶり 若芽和え(筍と山椒の芽)
春鰻 寒ぼら 寒鮓 寒ばい(はや)
食べ合せ

鰻と梅干 鰻と銀杏 鯖と南瓜 鯛と紫蘇
蟹と柿 鴨と胡桃 雉子と茸 馬肉としようが
なつめと生葱 茶とにら

第三節 住居

1、住居を選んだ土地

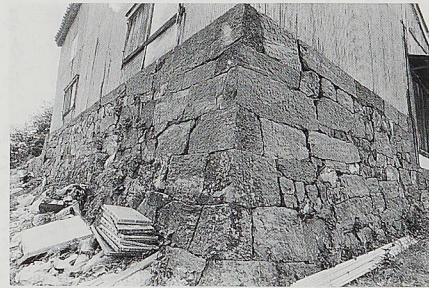
住居を建てることは、此所に家庭を造ることであるから、風水の天災が少なく、作物の作れる土地を選んだのは当然である。中でも最も恐れたのは水害である。

本町の南に聳える四国山脈の北斜面から北へ流れる谷川は、西に湯吸谷川が東北に流れて飯尾川に落ちている。この東には敷地川、藤井谷川、三谷川が北へ流れて飯尾川に落ちている。この三つの谷川の中流は天井川で、その流れの間の地は低湿地になっていて昔から人家は建たなかった。西麻植、敷地の山麓台地は水害がないので太古から人が住んでいた。古い遺跡が残っている。その東、森藤、山路、上浦の山麓台地には早くから人が住んでいた。ようて、五百年位前に本行寺や国一八幡神社が建てられている。

本町北方の南吉野川に堤防がなかった昔は氾濫水がほしいままに南や東に流れて飯尾川へ落ちた。此の流れは東西に長い低地や洲をつくった。この洲は肥沃なので家が建つようになり、低地に家は建たなかった。

四国山脈山麓の低湿地と飯尾川南岸上の台地は飯尾で中世から集落が出来ていたようで、この地に祀られている呉羽神社は千年以上前から祀られていたといわれており、報恩寺は六百五十年前、持福寺は四百年前に建てられた。

南吉野川の北岸と北吉野川との間の小高い地には千田須賀がある。此所は藩政時代から開けたようで二百七十年前、若宮神社が建てられている。ここから東へ寄って北吉野川の南岸の小高い地に三軒屋と四ツ屋がある。藩政時代から開けたようである。



地盤を高くした家

から集落が出来ていたようで四百年前、鴨島六之進が墨を築いていた。また、三百年前、常教寺が建立された。鴨島の東に喜来がある。喜来は南吉野川の南岸の小高い地を中心にして開け、四百年前、乗島入道来心が墨を築いたことがある。墨の西近くに来心以前から杉尾神社が祀られていた。南吉野川南岸と鴻の山の山麓の低湿地の北岸との間は牛島で、北部の南吉野川南岸が高いので、その近くから家が建ったようである。城の内には昔、城があったと伝えられ、宮間には七百五十年前西覚寺が建ち、五百年前には八幡神社が建ち、四百五十年前には高白に円通寺が建てられた。

飯尾川は四国山脈北斜面の水と湯吸谷川や吉野川の氾濫水を集めて流れ町内で最も広い低地となっている。その上流の北岸を北へ広がる地区は上下島で、西部の呉島には千数百年前、呉の織女が機織を伝えた地だといわれている。東部には二百三十年前、若宮八幡神社が建てられた。

このように住居を建てるには初めは水害を避けて山麓の台地を選び、その後次第に肥沃な平地の台地や洲に建てられるようになった。

吉野川の水害を避けて住居を建てても、水害を防ぎきることは出来なかつ

たので、家を建てるには地盤を1mも積み上げて草家の母屋を建て、浸水で家が流されても倒れないで、流されても人は屋根に乗って流れ命を助かるようにした。事実、明治の末南吉野川の洪水の時、濁流の中を草屋根に人が乗って流されて行くのを見たことがある。また、明治の中頃、南吉野川が氾濫した時、上下島の呉島の人々が地鎮坂低地を流れる激流に家に人がのつたまま今のキョーエイスーパーの前を流されて行くのを南岸の地盤の高い土蔵から見ただ人が、「ごきげんよう行って来なはれ」と呼んだとの話が残っている。

2、家の造り方

明治・大正の頃、草家が殆んど家の組み立ては大工が梁、桁まで組み立て、その後は屋根屋が杉丸太を縄で縛り付けながら屋根の形を造り、垂木に太い竹を棟に平行して縛りつけ、その上に小麦稈をおいて小竹で押え、大針を使って縄で縛りつけ、これを繰返して一応、葺くと大鋏で麦稈を剪定し、更に雁木でたたいて屋根の表面を整える。棟は麦稈で押えたり、棟瓦をのせたりする。屋根葺きには自家生産の麦稈を使うが山をもつ家は山茅かを使い、川

辺の家では川葦を使う。小麦稈であれば四年位しか保たないが、茅や葦であれば四十年位は保った。草屋には軒を出して袖瓦で葺く家が多かった。

昭和三十年頃からは草屋根の上にトタンを張るのが流行しており、草葺きの家として立派なのは田淵の河野家と本郷の戸田家と上浦の久保家などで旧家の誇りとして残している。

明治・大正の頃までの農家は殆んど草葺きの平屋で、瓦葺の家や瓦葺二階屋は少なく、鴨島の鹿島屋一統五軒の瓦葺き切り妻二階屋や万の主家と新宅の瓦葺き二階屋、飯尾の石原家、西麻植の工藤家の主家と新宅、敷地の山家屋や須見家、森藤の一宮家、牛島の藤井家なども瓦葺二階家で異彩を放っていた。銀座南入口は瓦葺木造三階建の松島旅宿が昭和二十七年まであって珍しかった。昭和四十五年頃から農村に寄棟や入母屋造りの二階建木造の家



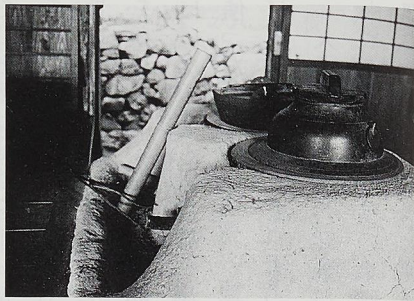
草 屋

があちこちに建つようになった。

昭和七年、鴨島の上田幸医師が旭通りにモルタル塗りの西洋風の二階建病院を建てたのがセメント建築の始まりで、その頃、鴨島の藤川医師が鉄筋コンクリートの病院を建てたのが鉄筋コンクリート建築の始めである。農家では昭和四十一年喜来の森本家が鉄筋コンクリート二階建の母屋を建て、昭和四十二年には喜来の本村家が鉄筋コンクリートの家を建て、その後、洋風建築は商店街にも農村にも建つようになった。

3、農家の室の間取り

農家が家を建てる時、農作業をする庭を日当りのよい南にとり、その北に母屋を建てた。家の間取りは母屋を田の字形に区切って使うのが普通であった。南側の西に入口を設け、その外に踏石を据え、入口の敷居を跨ぐと土間の玄関に入る。土台の高い家では踏石を五段にした家もあった。土間の東に帳場へ上る式台をつけ、西側には低い台をつくって穀物の積み場にした。土間の一部に芋風呂を掘って上には厚い木蓋をした。玄関の東には帳場を設けて客



間にし、上の方の北には神棚を祀った。帳場から東に表の間を設け神事や仏事や集会の場とした。この間の北側の東には床の間をつくり家の中で一番清浄な所とし平素でも掛軸など掛け、その前の上方には新年の神を迎える釣り棚をつけた。表の間の東側には外縁をつけ便所へ通じていた。客の多い時は帳場と表の間を合せて使った。玄関から北へ入ると台所の土間がかまどや水瓶や調理台を置いた。かまどには大釜をかけるものと飯や汁を炊く普通のかまどがあった。

台所の高い所にお荒神さんを祀った。台所の東は茶の間で家族が食事をする室であった。また、家族団らんの室でもあった。茶の間の東は奥の間で女の居る所で、室の一部に畳一枚の産座を設け畳の下に割竹を敷いて出産時の湯浴びに使用した。奥の東か北の外には便所を設けてあった。大家は各部屋を広くとり、玄関土間の上にひろしきを取り付けて女中の寝る場とした。ひろ

しきは梯子で上り、梯子を引き上げておくと他の者は入れなかった。また、大家では母屋の北に土蔵を建てたり、西に寝床を建てたりした。土蔵は壁を厚く塗って火災の防止や盗難の予防にした。土蔵は地盤を1m位高くして水害を避けるようにして米や家具、寝具、

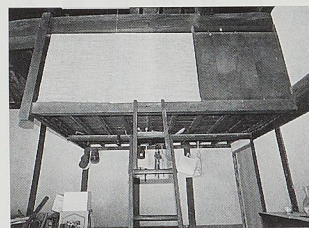
貴重品を格納し入口の戸には大きな錠を取り付けてあった。「ねとこ」は藍を寝せる家であるが一部は穀物をしまったり、農具を置いたりした。ねとこには広い庇かたを設け唐臼場からうぢをおいたり、農作物を置いたり、雨天時の作業場に使ったりした。鴨島の藍商川真田家では大庇に玉臼を置いて十人余のあらしこが藍を搗いて藍玉を造っていることもあった。

大家では母屋の北裏に土蔵、西に寝床や牛小屋を設け、寝床の南と前庭の南や蔵の東と母屋の東側に生垣をめぐらして屋敷の囲いとし、東に門を設け門の傍には風呂場と便所を一棟にして建ててあることが多かった。昔は下肥しもこえ

を肥料に使ったので門の傍に便所を置いたことは肥料の貯蔵上大きな役割りがあり、風呂をおいたことも肥料の稀釈用に関係があった。また、母屋の東側には表庭をつくった家が多く、大農家では裏庭をつくった家もあった。

また、大家では台所の北へ続けて特に高いかま場を建て、屋根には煙出しの槽さかをつけたりした。昔、一般の農家ではかまどに薪を焚いたが、煙出しがなく家の中に煙が広がり天井や柱は黒く煤けていた。薪はまっば(松の葉)こぎ(松の枝)割木(松の幹を割ったもの)が主で他の木や農作物の殻なども焚いた。なお、各部屋の間には襖や障子を入れて間仕切りにしてあって、広く使う時は間仕切りを外して使った。

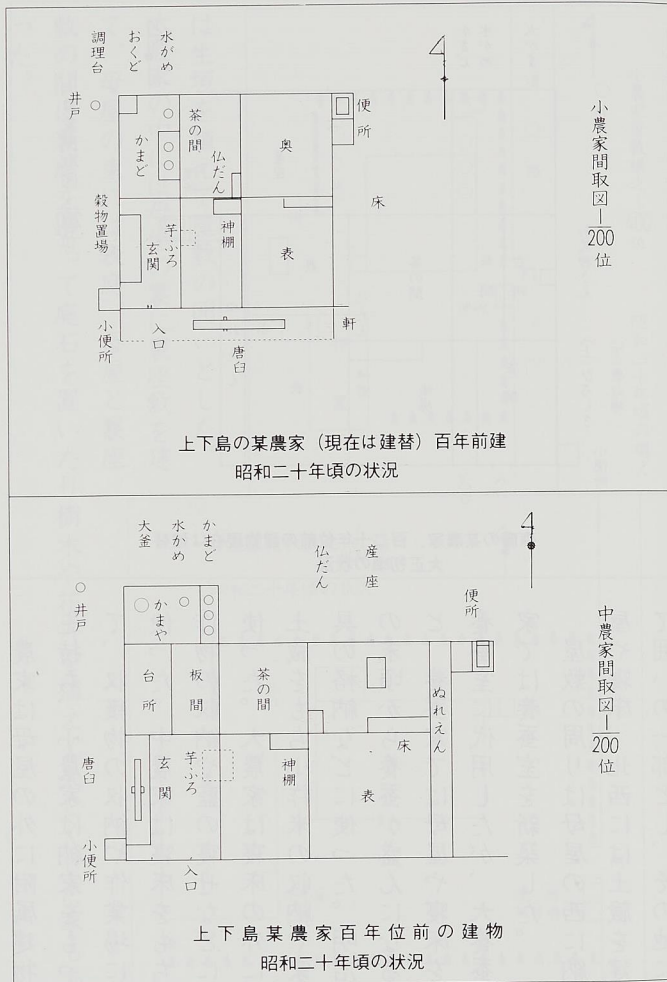
また、各室の外側に面する所には雨戸を入れ、その内側には障子を入れた。明治時代から役場や学校、製糸工場ではガラス戸を取付けてあった。大正の頃から普通の家で障子の一部にガラスを張った家が出たが、昭和四十五年頃からは雨戸や障子を使わないで硝子戸を使う家が多くなった。そして、鉄筋コンクリートの家では全部硝子戸を取付けるようになった。



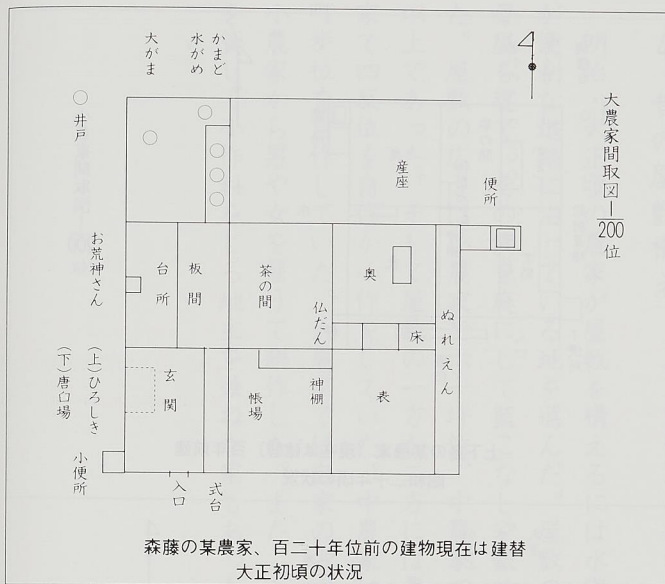
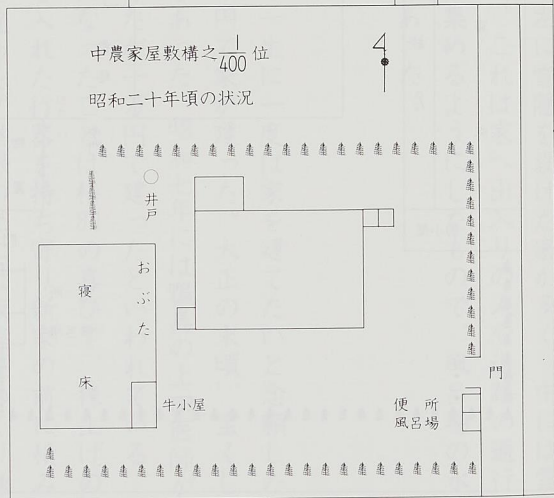
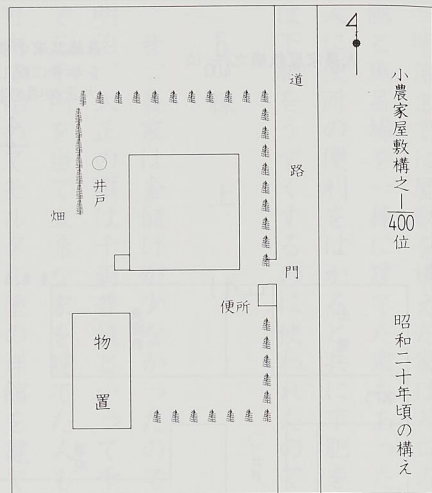
ひろしき

4、昔の屋敷構え

明治・大正頃の農家が屋敷を構えるには水害がなく、日当りがよく、出入が便利な道路に沿っている地を選んだ。屋敷の道路側に入口を設け、北部に母屋を建て、その南を庭にして藍こなしや穀物などの干し場や調製場に使った。屋敷の広さは小農家で六十坪位、中農家で二百坪位、大農家では四百坪以上であった。そして屋敷の一方か二方には農地を控えていた。耕地は小農家で四反位を自作か小作をしていた。中農家は八反位を自作し、大農家は一町歩位を自作していた。大農家では自家の労力だけでは労力が足りないので、小農家から男や女を雇って耕作した。また、大農家の中には他の農家へ耕地を貸して小作料をとる地主を兼ねた家もあった。

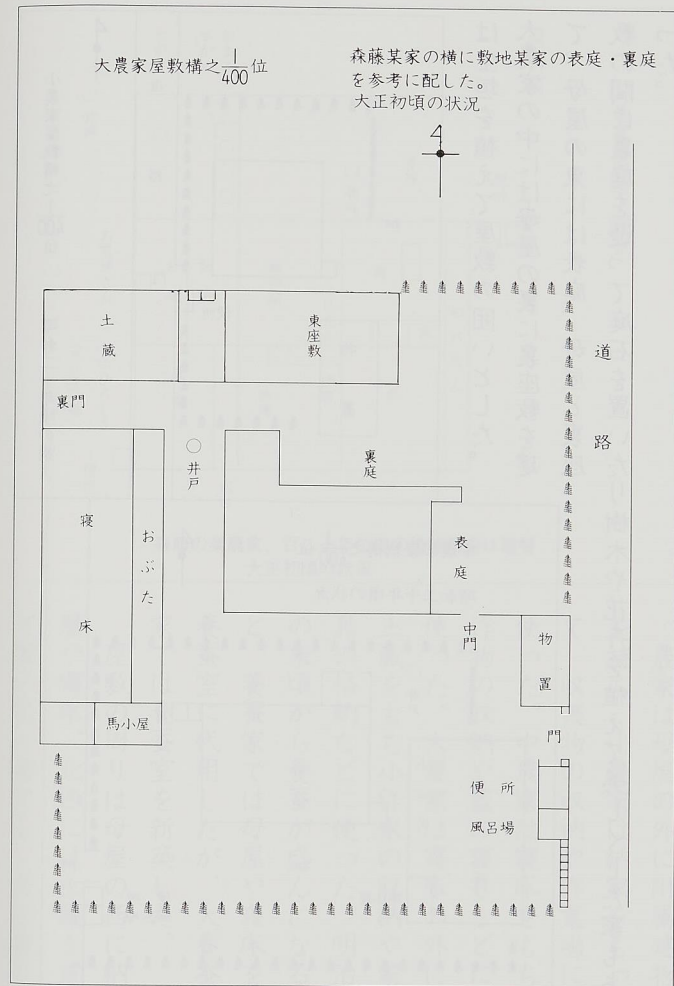


は生垣を植えて屋敷の囲いとした。
大農家の中には母屋の裏に裏座敷を建
て、母屋の東には表庭、母屋と裏座
敷の間に裏庭を造って庭石を置いたり樹木や花卉を植えて美しくした家もあ
った。



森藤の某農家、百二十年位前の建物現在は建替
大正初頃の状況

農家は母屋の外に附属建物
を持ち、小農家は納家をもつ
て、収穫物の収納や作業場に
使った。中農家は寢床をもち
作物の収納や藍の寝せなどに
使った。大農家は寢床の外に
土蔵をもち小作米の収納や家
具の格納などに使った。明治
の末頃から養蚕が盛んにな
ると、養蚕家では母屋や寢床を
養蚕室に代用したが、大養蚕
家では養蚕室を新築した。
屋敷の周りは母屋の西に納
屋や寢床、北西には土蔵を建
て囲いの一部とし、その他に



明治までに屋敷を構えた家は入口の左に雪隠せういんを設けた家が多く、中には雪隠と風呂場を一棟に建てた家もあった。これは家へ出入りの人や道路の通行人に便所の便利をはかると共に下肥を集めるようにしたもので、風呂場の水は下肥をうすくするのに使われたのであった。

5、棟 上 げ

昔、農家は金儲けが少なかったので一生に一度は家を建てたいと念願した。明治、大正の頃は千両普請せんりょうぼんじゆといって千円で家が建った。大正の末頃、宝くじで三千円を当て立派な家を建てた人もあった。昭和七年には鴨島の上田医師が町内で始めてモルタル塗の洋館を建てたが一万円で建ったといわれている。このような状態の中で家が建つようになったことは格別の喜びで、棟上げの当日は親類が赤飯や魚など、祝い物を入れた行器はかを持ち寄り新家の前に積み上げて祝い、家では祝宴を開いて賑かに祝った。屋根の上には板座をつくり棟に御幣を立てて家の神を祀って山海の珍珠と沢山の餅を供え、神官が清浄の払いをして祝詞を奉上げて家族の繁栄発展を祈り、神事が終わると座に上つ

ている人が餅投げをする。拾う人は近所の人為主であるが遠方から来る人もあった。棟上げの餅を投げることは喜びを分つことであり、拾う人も棟上げにあやかり一生懸命に拾うので大賑いであった。棟上げの餅は前日から搗いてあったもので、先ず棟の餅と違って二升餅の大きな鏡餅を棟の中程から下へ投げる。続いて家の四角へ角の餅と違って一升餅の大きな鏡餅を投げる。続いて小形餅を沢山投げて集まった人に拾って貰う。餅投げの時は大騒ぎであるが大賑いで棟上げの祝いを大きくする。拾った餅は焙あぶって食べてはよくないと汁粉やぜんざいにして食べた。餅を投げることはよいことが降り込むことの念願である。餅投げが終わると大工の棟領には棟へ上る梯子の踏み台に置いた米一俵が贈られ、棟領はこれを荷車に積んで、俵に腰をかけてその前に家から贈られたご馳走入りの行器などを積んで弟子に引かせて帰る。棟領は自宅で近所の人に披露して祝宴を開くのであった。行器はかいは黒塗りで六十糎角の浅い箱台に六十糎角で六十糎の高さの深い蓋をしてその中に黒漆塗りの櫃を入れ赤飯や米などの祝物を入れて婚礼や棟上げに贈る家具である。箱台には下に紐をつけてあって、この紐で箱をくくり、棒で担いで運ぶようにしてある。当日親類から赤飯や魚など祝い物を入れた行器を持寄り、新家の前に積上げて祝う。

6、住居についての言い伝え

三りんぼうに家を建てるな。
鬼門に不浄な場所をつくるな。
入口の敷居を踏むな。
置の縁を踏むな。
置は四つ目に敷かない。
棟上げの餅を投げる時、雨が降るとよいことがある。
隅の餅を拾うと家が建つ。
神の正面、仏の目じりに家を建てるとうよくない。