

食に見る美郷村の暮らし

—— 民俗班（徳島民俗学会） ——

澤田 順子*

1. はじめに

前年度の調査で吉野川北岸、三野町の食性「主食の変遷」を見てきた。今回の調査地美郷村は吉野川南岸の山地に位置する。その食性を調査し、川に隔てられた両地域の食性に相違があるかを比較してみたいと考えた。三野町は吉野川沿岸の里分から山地、山分に至る広がりをもっている。山分は阿讃山脈を挟んで讃岐に接し、讃岐との交流が深くその影響を受けている。しかし、調査をしてみると米の取れない三野町の山分と美郷村の食生活は似通っていた。

美郷村は四国山地に周囲を囲まれ、険しい地形ではあるが、北に山川町、川島町、南は木屋平村、南東部は神山町、東に鴨島町、西は穴吹町と村内の地域によって交流する町村が異なっているのも特徴の一つである。流通の発達した現在、食材は山地も平地も関係なく行き渡るようになってきているが、50年前は大いに異なっていた。

今回の調査も高齢の方からの聞き取りを主とし、昔の食生活の状況を記載していくことにした。現在、合併問題の渦中にある美郷村は、昭和30年、中枝村、東山村の大部分、三山村の3分1が合併し出来上がった村だ。聞き取りは地域を分散して行うよう心がけた。

2. 美郷村民の暮らし

農道・林道等の整備がされるまで、四囲は山であり、どこへ行くにも交通手段は徒歩で峠を越えるしかなかった。そんな時代は遠い昔のことではなく、昭

和生まれの人たちも経験していて、徳島まで1日がかかりだったが、今では神山を越えると1時間半と話す。しかし、現在のように過疎が進むと、民家はあっても人が住んでいない地域にまで、車の通る道が整備されている状況となっている。

村に入ってみると平地は少ない。概して北側は緩やかであるが、南に行くにつれ傾斜がきつく、斜面を利用した石積みの棚田（畑）が見事である。300年も前に築かれた石積みも修復しながら保存し、耕作地を整備している、石積み名人の高開文雄さんによると石垣の面積の方が耕作地より広いということだ。川に近い谷淵では水田として米も採れるが、山の奥に入るに従って畑作が行われ、麦が作られた。もっとも、第2次大戦前後は米の増産が叫ばれ、狭い耕地を平らにし、山から水を引くなど水田にするのは大変だったようだ。

何とかこの狭い耕地で収益を上げようと明治から大正時代初期までは藍作^{あいさく}、以後タバコ・養蚕、果樹（梅・スダチ・ユズ）など換金作物を作る努力をし、炭焼きとか山仕事をした。また手に職を付け、現金収入の道を図ったが、くらしは常に厳しく自給自足を心がけた。

昭和15～6年ごろまで東山鉦山で銅の採掘が行われていた。ほとんど地元の人が働いていたが、労働者の家が100戸もあった。鉦山だけには電気も引かれ、映画が上映されるなどと賑わい、天神には商店も並んでいた。近隣からの野菜や豆腐の荷売りだけでも結構な収入があったそうだ。廃坑になって人がいなくなり、この地域もすっかり寂れてしまった。

* 徳島市丈六町長尾62-8

3. 食生活

日常の食材はほとんど自給自足、畑作物を主にしていた。副食は野菜物が中心だ。普段の生活で食べ物を買うという習慣はないに等しい。話をしてくれた人は異口同音に「紋日が待ち遠しく楽しみだった」と言う。そして、「今は毎日が紋日みたいなもんや、生活にめりはりがのうなった」と。

1) 主食

第2次大戦のため主食が配給制になり、米の採れない地域もわずかでも米が手に入るようになった。だが、それまでと同じように米は大切に保管しておき、紋日とか弁当に、特別な客用に使用した。紋日は白い米が食べられる日であった。また、いつ来るか分からない飛脚（近親者に死者が出たことを知らせに回る人）のために、米5合とそうめん2把は常に蓄えておいた。

(1) 米　　しかし、米は買わなければならなかった。「昭和4年、外米は1斗3円、朝鮮米（仁川米）は5円だった」（明石力氏談）。また、『美郷村史』（p.258）「明治41年の東山村輸入品目統計表」によると米500石を7500円、外国米120石を1400円で徳島市、川島町から仕入れたと記載されている。

(2) 麦　　普段は裸麦が主食の王座を占めていた。丸麦をヨマシて（二度炊きにして）食べる。米と麦を半々にした半白は上等で、2割か3割の米を混ぜて炊くのが普通である。弁当には米の多いところを選んで入れたので、残りは麦ばかりとなった。昭和10年代になり押し麦が出回るようになった。押し麦は色も白く、ヨマス必要はなかったが、丸麦のほうがおいしいという。（三野町でも同様の話を聞いた）

(3) サツマイモ　　ご飯の食べ量が減るよう、ご飯を食べる前にイモを食べる。蒸かしイモを弁当に持っていったこともあった。いでぼし（茹で干）、切干を沢山作り、おやつにする。イモ餅もこどもが喜んだ。主食でもあり、おやつでもあったのだ。米、麦に続き、イモも供出の対象となり、自由に食べることが難しい時代もあった。

(4) ソバ・ソーメン　　イリコの出し汁に、野菜を入れたソバ米雑炊。ソバ米と麦飯と一緒に混ぜて炊く。手打ちソバ、ソーメンはご馳走だった（紋日）。

(5) その他雑穀　　アワ、キビ、ナンバ（トウモロコシ）の実。ご飯に混ぜたり、餅にする。

2) 食事の回数と副食

食事は1日に4回が普通だった。麦飯は腹持ちが悪くお腹がすいた。副菜は味噌汁、漬物、野菜の煮付け、梅干、魚はイリコ、これは大切な蛋白源でもあった。だしをとった後のイリコは、例えばソーメンと一緒に食べる。イリコはだしにもおかずにもするので、常時買っておいた。塩サバ・塩イワシが食卓に上るのは正月とか紋日、金持ちの家だけだった。

朝飯、10時、3時、夕飯、4食とも漬物など保存食を毎回食べている。その他、季節によって食材が異なるが、その時期に畑で採れる野菜物を煮るとか、漬け菜にしたり、オヒタシ、豆腐（自家製）があれば白和えにしたりして変化を付けている。豆腐は麦やタバコの中に植えておいた大豆とカマスで買った塩から滴るニガリを使って各家庭で作っていた。コンニャクも家で作っていた。鶏を沢山飼っていた人もあり、卵は換金用であったが、小さいのや、不良品は自家用になって、弁当や食卓を賑わした。川では雑魚が取れたが、だしにするくらいだった。山のものは豊富で、山菜は四季を通じ食卓を賑わした。子供のころ、学校の帰りにマツタケやワラビを沢山採って帰った話や、木の実を取った話を聞いた。

オミイサン　　雑炊はよく作った。イモや大根、野菜を入れ、味噌味とする。

(1) 保存食　　タクアンは一年中食べるだけの大根を漬けていた。梅干や、シヨイノミ（しょうゆの実）を作った。

(2) 調味料　　原料となる大豆、小麦を畑で作っているので、味噌、ショウユは自家製であった。

味噌は大豆と麦に塩を混ぜて作るネサシ味噌。

ショウユも大豆やソラマメを茹で、炒った麦を蒸したものとモヤシ（麹菌の胞子）を混ぜた自家製。

シヨイノミはショウユを絞った後の実だけでなく、豆をショウユに漬けて作った。

3) 紋日のご馳走

「紋日は普段出来かねたことをするので楽しみが多かった」との話を聞いて、その中でも一番楽しみなご馳走があったのはいつだったのかを問うと「祭りのご馳走」という答えが返ってきた。だが、それ

ぞれ、どの日にも特徴があり、普段は質素な食事であっても、紋日は季節を感じさせ、喜びを感じる日となっていた。

紋日に多く作られたのは「スシ」マゼズシである。竹の子、青豆、フキ、サトイモ、キノコ、など季節のものと、ゴボウ、大根、ニンジン、金時豆、コンニャクなどを具とし、高野豆腐が入れば上等、竹輪が入ることはまれだった。紋日のスシ飯は半白飯。

では、どのようなものが作られ、食べられていたかを次にいくつか記してみたい。

(1) 正月 餅は沢山搗いた。もち米は買った。

もち米だけの白い餅は貴重で楽しみにしていた。アワ餅・コキビ・タカキビなどのキビ餅も作った。

雑煮は3日まで食べる。白い餅をサトイモの上に乗せ、青物を添える。ミソ仕立てである。株内（親族）の正月礼（新年の挨拶）に来た人にも振舞う。おせち料理は煮しめ、塩イワシなど。正月にソバを打つこともあった。4日、お福わかし、米の雑炊を。7日、山の神さんの日で、木を切りに山に入れない。スシ、吸い物。15日、上がり正月には米でおかゆを作って神に供える。

(2) 雛節句 女の子の初節句にはひし餅を、山に遊山に行く時スシを作ってもらう。

(3) 5月節句 柏餅 サンキライの葉に包んだヨモギの団子、赤飯、米の粉でチマキを作る。

(4) 八朔 農家は仕事を休み、アワともち米を入れた赤飯、団子を作る。

(5) 大師講 毎月旧暦20日の夜、講中の人が集まり念仏の後、山盛りのスシを食べた。（宿は回り番とし、各家が当番を受持った。）

(6) 祭礼 待ちに待った祭りである。昭和35年より村内統一して10月25日に行われている。それまでは村内8社が10月23日から27日の間に祭礼を執り行っていた。客を招く。サカナズシ、魚は無塩のボウゼ、アジ、コノシロなどを川島や徳島まで買いに行く。甘酒、スシ、餅、赤飯など（祝い事には赤飯を作った。小豆は畑で作る）

4. おわりに

ここまで美郷村の失われていく、くらしのあり方から食生活を見てきた。普段は質素でありながら、

紋日でメリハリをつけ、生活に楽しみと潤いを与えている。記載以外にも春秋の彼岸、盆、夏祭り、亥の子などと、毎月何らかの行事があり、人々が集まり親睦を深めている。これが地域の助け合いに発展していつている。（三野町の山間部においても同様の状況が見られた。）

失くしてしまった大切なものが見えてきたような気がした。今では食物の嗜好も変化し、食材も多種多様で豊になり、あれほど大切だった米も減反政策で、作らなくても溢れている世の中になっている。若者たちは村から出て行ってしまい、昭和30年の合併時は5,500人だった村の人口も現在は1,200人、子供の声のしない寂しい所となってしまった。

だが、村おこしをしようとがんばる人たちが増えている。大神の石積みのライトアップ、ホテル祭り、外からの流入する人もできてきた。大野地区では昭和30年ごろ19軒だった家が減り始め、5軒になってしまっていた。3年前、全国募集で若者一家が転居してきて、今は6軒となり、子どもの声がする楽しい所になってきているということだ。

「今は長者のくらし」くらしを守るために現金収入を得ようと働き続けた日々の思い出を語りながら、ふと出た言葉には実感がこもっていた。

今回の調査でご協力をいただいた次の各氏にお礼を申し上げます。（敬称略）

明石博雄（大正15年）、明石照子（昭和3年）種野、久保福市（大正13年）、久保隆子（昭和6年）品野、明石 力（大正6年）、明石一枝（大正10年）中枝、上野速雄（昭和2年）大野。高開文雄 大神。岩佐秀和 阿波町。美郷村教育委員会各位。

文 献

美郷村史編集委員会編（1969）：『美里村史』第4節、民俗二 年中行事、624～635頁。

美郷村総務課企画係、企画編集（2003）：『美郷村勢要覧2003』美郷村。