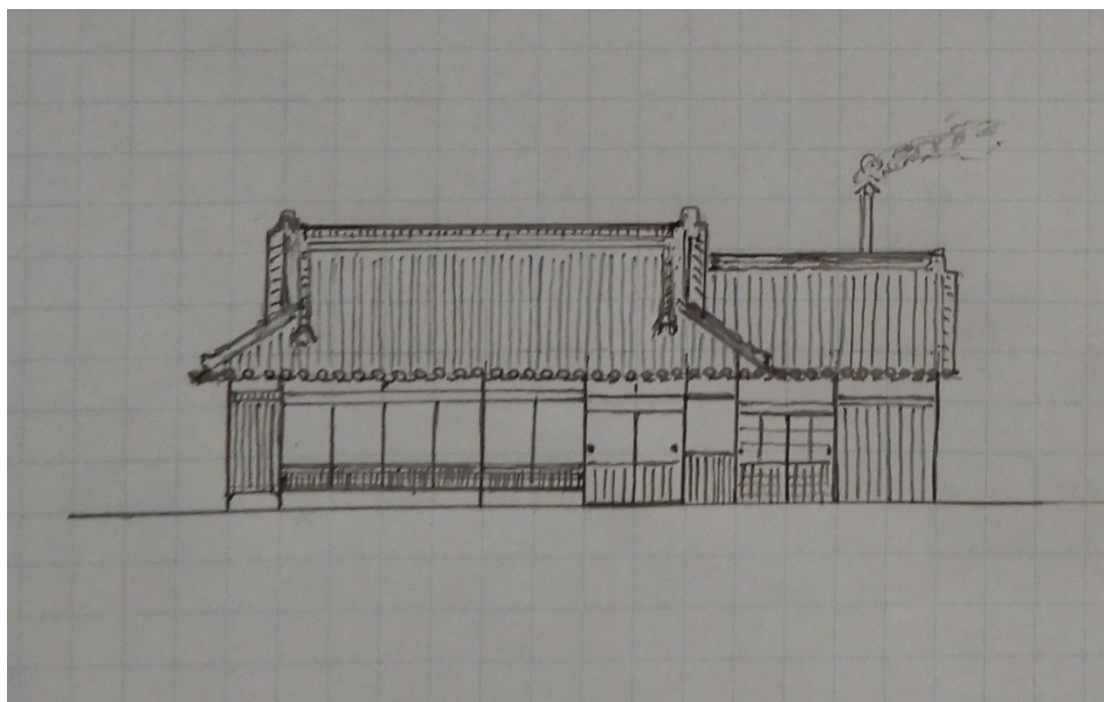


広川町・源流プロジェクト

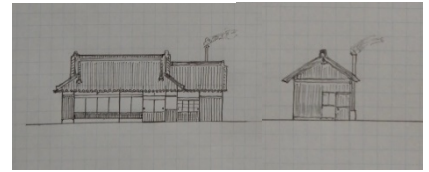
広川町の昔 農家の暮らし



- ※ 写真は御坊市歴史民俗資料館の展示物を撮影させていただきました。
- ※ イラストはネット上の写真、当時の写真をイラストにしました。

2024年（令和6年9月）
担当 坂井竹男

広川町・昔の農家の生活



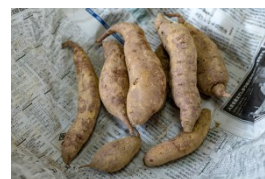
広川町（広村、南広村、津木村）の昔の農家の暮らしをご紹介します。

今でも昔の農家の造り（改造されている）が、一部（住まい）が残っている家屋があります。明治、大正、昭和初期の農家では、自然環境型の生活が普通でした、自然と共に暮らしていた時代をご覧ください、昭和初期（1925 昭和元～1960 昭和 35 年）ごろまでの農家の暮らしをご覧ください。

現在の広川町の産業比率を役場に尋ねたところ、圧倒的に農業であった、農家、元農家が多い。現在の農地（耕作地）は元稲作をしていた田圃を畑地にして果樹園、花卉園芸、蔬菜園として転作しているところが多く見受けられます。

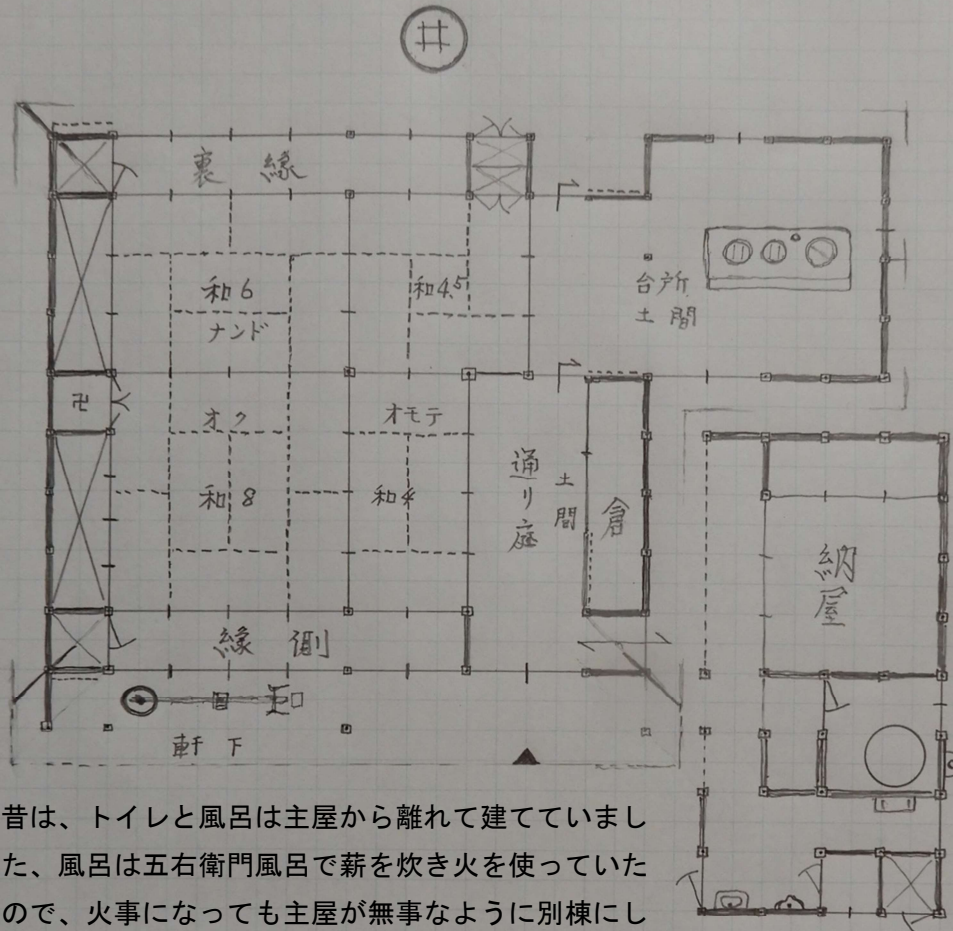
昭和初期の農地（耕作地）は、山畑（傾斜地）以外平地で水が引き込めるところは稲作用の田圃であった。

昔は農業には農業用機械はまだありませんでしたので、牛、馬を使い荷物の運搬、田畑の耕作、牛馬糞を堆肥として耕作物の肥料としました、また各家庭では鶏を飼い卵を食べ、鶏糞は堆肥、肥料に使い、お客様が来られると鶏をさばいて鶏肉料理にしていました。ヤギを飼い牛乳の代わりにヤギの乳を飲む家庭もあったようです、作物は、米、麦、野菜、大豆、コンニャク芋、ジャガイモ、玉ねぎ、薩摩芋、等を作り翌年植え付けるための種、苗、一家の食料を確保し、それ以外の収穫物は市場に出荷して収入を得ていました。主食は米、麦、副食は出来合いの野菜、コメ麦を発酵させ味噌に、豆を加工して豆腐や納豆に、大根、白菜は糠漬け、塩漬けで漬物に、この頃の山はまだ松の木と落葉樹林の山が多く、11月ごろになれば松茸が大量に採れました、廻根（かいね・家の近く）に着果する梅も収穫して梅干しにした。食生活はほとんど自家製のもので間に合っていました。

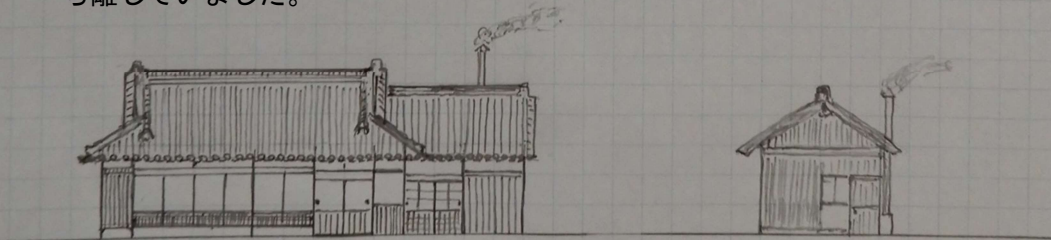


典型的な農家の家（住まい）

農家の住まい、平面図（間取り）と立面です、例ですが農家は下図の通り、玄関から通り庭台所、納屋は土間、（履物を脱がないで入れる）になっていました。



昔は、トイレと風呂は主屋から離れて建てていました、風呂は五右衛門風呂で薪を炊き火を使っていたので、火事になっても主屋が無事なように別棟に建てていました。またトイレも汲み取り式便所で、畑の肥料にも使われたことがあり、不浄でもあり主屋から離してました。



この他、牛を飼う牛小屋、鶏小屋、燃料の薪の燃え切った灰を保管する灰小屋もありました、灰を貯めておき、畑の肥料にしました。

米、麦は翌年収穫までに必要量を蔵に貯蔵しました、薩摩芋、ジャガイモ、玉ねぎは翌年芽が出るまで貯蔵できました、味噌や漬物（発酵食品）梅干し、は仕込んでから、かなりの期間の保存食品になりました。

自給自足の生活

日常生活のため、最低家族食用の野菜は畑等で作りました。

食用野菜類 : 白菜 キャベツ 大根 ホーレンソウ エンドウ豆 カボチャ
玉葱 ネギ ニンニク ショウガ 薩摩芋 ジャガイモ 大豆
里芋 コンニャク芋 など 自生するタケノコ、ワラビ、ゼンマイ

加工保存食品 : 味噌 豆腐（大豆）コンニャク

漬物 : 白菜（塩漬け）大根（糠漬け）梅干し（塩梅酢）

果実 : 柿 栗 梅 柚子 夏みかん 山椒など

柿は皮をむき干し柿で保存できました。

燃料も : 山を持っている農家は（シバ）木の枝を、薪（割り木）
山で炭焼き窯を作り「炭」で自家の燃料にしました。

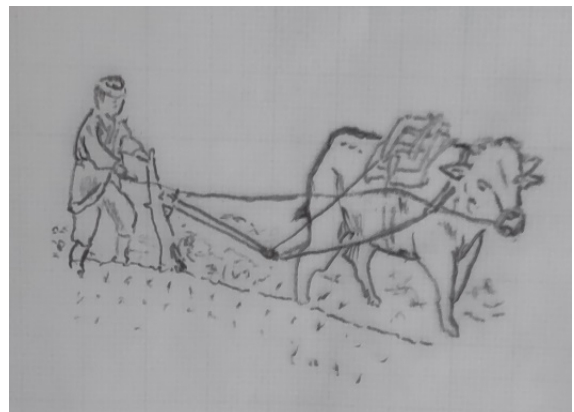
生計の基本は 米作り

米作りの様子



▶**手作業農耕** その昔は鍬と人手で田植え（田植えの準備）をしました、一家総出、子供も手伝いました。農家で牛が買えるようになり、牛を飼育し牛を使って田圃を耕し、（唐鋤を使って）収穫物や荷物の（荷車、リヤカーで）運搬をしました。また牛糞を堆肥（発酵）させて作物の肥料としました。

▶**牛（馬）を使って** 昭和30年（1955）代に耕運機が普及し始めると徐々に牛は使わなくなりました。畔に生えている草や、藁を細かくして肥料にしたが、このころから科学肥料、配合肥料が農業協同組合が販売したようです。



▶**田植え作業** 植え付けは、たて縄とよこ縄を引き、縄に付いている目印の所に植え付けました。他に三角、四角の定規を後ろに転がしながら植え付けた。

田植えは多くの人手が必要な作業で近隣の人や親類同士で助け合って行った、また、当時の小学校には農繁期に田植え休みがあり、子供たちも手伝ったそうです。



▶**田の草取り** 「かき」と呼ばれる除草機、田の草掻きの略称であろう、板の裏に鉄製の歯が付いており、稲株の間を前後に動かすと除草ができた。二条掻きはかなりな力が必要である、一条掻きも多く普及していました。稲作するうえは除草も重要な作業で、土用、(株が張り終わる)七月末ごろまで作業したようです。

▶**稲刈り** 八月は開花期、九月稲穂生育、十月に稲穂が成熟する、この間病虫害駆除のため農薬散布(消毒)する。手押しポンプで散布しました、動力噴霧器が普及したのは1960(昭和35年)以降であった。

稲刈り作業は充分実った稲をノコギリ鎌で刈り取ってゆく、これを藁で束ねて「なる干し」木製の木組みに架けて天日干しをする。

稲刈りは、田植えに次ぐ重労働で、地域や親類で助け合って行った。





▶乾燥 稲束は「なる干し」刈り取りした田圃に木組みを立て、これに架けて天日干しをする。

充分乾き切らなければ脱穀後の粃を、箆に広げて、2～3日天日干しをした。

▶稲はち（脱穀） 稲はちとは脱穀のこと、左イラストは動力式脱穀機での作業であるが、動力（発動機）の無かった頃は、長らく人力による足踏み式脱穀機で行った。

脱穀機の傍らへ稲束を運ぶのは子供たちの仕事であった。脱穀すれば、粃と稲藁になり、粃は粃摺り臼にかけて玄米になり、稲藁は薄積すすぎ、牛馬の餌、藁製品となる。



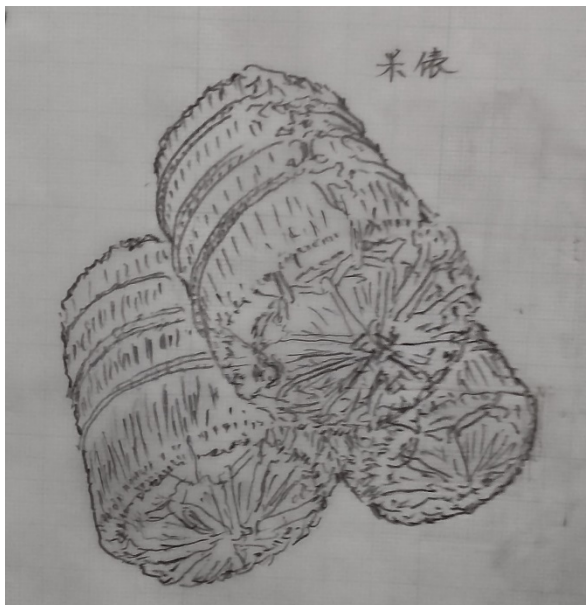
▶粃摺り臼 臼引き、動力式粃摺り機普及前は右図のような人力粃摺り臼を使って玄米にした。木と土、竹製の籬（締め輪）の碾き臼であるが、広川町内にはこのような臼は残っていない。

人力で玄米に仕上げるのに大変時間がかかったようです。

▶動力式粃摺り機 臼引き機、動力式粃摺り機普及後は右図。この機械で粃摺り（臼引き）作業も大幅に能率が上がり、収穫した大量の粃も、一日で玄米に仕上げる事が出来ました。

成熟した玄米、未熟米、もみ殻は送風機で飛ばされ、それぞれに選別される。

玄米は俵詰めで出荷、保存、未熟米は粉に挽いて食料、鶏のエサ、もみ殻は肥料、もみ殻燻炭、として利用した。



▶俵詰め（出荷と保存）

仕上がった玄米は俵詰めにして、供出（食糧管理法のもと一定の量）した。

その他は自家用食料として保存した。

なお、容器にする米俵は、昨年収穫終えた稲藁を本年の米俵にしているので、収穫終えた農閑期に米俵を編んでおかなければならなかった。

俵を編む細縄も、締め付ける、封印する縄も藁を利用していました。

▶粃殻の利用

他の農作物はこう言う殻、カスは廃棄物であるが、もみ殻は、そのまま土に施しても良いし、もみ殻燻炭にして施せば良好な土壌となり良い作物ができ、やがては土に還元、自然循環になるのです。

右写真上はもみ殻を焼いているところです。

右写真下は焼きすぎて灰になる前に火を止め（空気遮断）て、冷ましたものを袋に詰めています。苗を植える時に適宜施します。





▶すすき（薄）積み

昔の稲作農家は藁を大切にしました。脱穀した藁は田圃に積んで翌年まで牛馬の餌に、肥料に、時には燃料にと保存しました。

色よく乾いた藁は、納屋（ツシ）で保管して、冬期農閑期に、藁製品を作りました。

納屋では、農閑期収穫の終わった稲わらを大量に持ち込み、翌年収穫用の俵作り、縄織い、筵編み、菰作り、藁草履、など稲藁は当時の生活用品のようであった、この他の藁製品は、蓑（ミノ）、楯（タテ・容器）、畚（モッコ）、畚（ふご）、吠（カマス・容器）藁靴、牛馬の餌（飼い葉）、肥料、畳の芯材、苧（すさ・土壁）、屋根葺材のあらゆるものに利用していました。

縄の使い方も、太縄は主に荷造り用、結束用、繋ぎ合わせなどに使います。

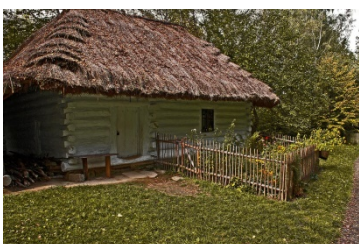
細縄は、主に筵、俵、菰、草履等の藁編み物製品に使いました。

朽ちて使えなくなれば、燃料にしたり、細かく粉碎して肥料となって土に戻ります。

米作りは自然環境型の農作物なのです。



夜なべをして
藁草履を作る



夜なべをして
縄織いもした。

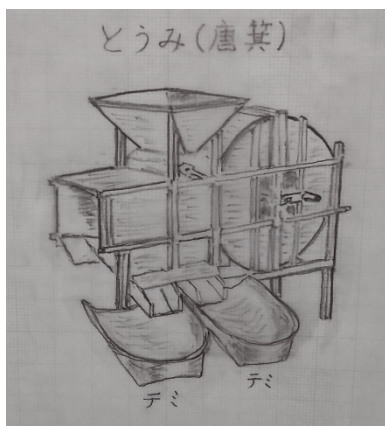


おとうは土間で藁打ち仕事・・・石の上に藁を置き
ツチノコで藁を叩き、柔らかくして縄を緋い草履を編みました。草履作りで敷物に
しているのは筵（むしろ）と言ひ、敷物に、収穫した農作物乾燥用に、脱穀、粳摺
り機の周りの敷物に使います。筵編み機で編みます。

イラストの米俵3俵、1俵に4斗の玄米(60kg)これも翌年収穫用に作りました。
(俵編み機)

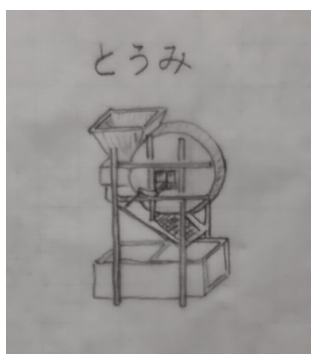
昭和初期（1925年昭和元年～1955年昭和30年）ごろに使われた農機具

唐箕（とうみ）



唐箕は漏斗に粳摺り臼から出た玄米もみ殻交じりを入れて送風ハンドルを回しながら落として選別する、右テミには成熟した玄米が出る、左テミには未熟米(軽い)に選別され、粳殻は送風で飛ばされる。大豆、小豆、麦、小麦、の選別にも使った。

ゴミ類を取り除く便利なものであった。



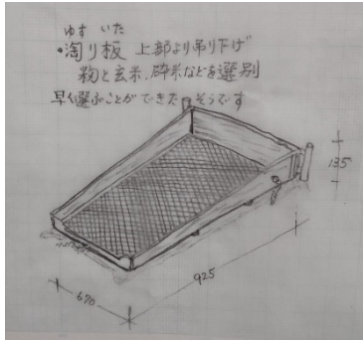
唐箕（とうみ）簡易型

このような形式もありましたが現存していません。



千石どおし（米選機）

広川町内農家に聞けば、千石どおし（せんごくどおし）は見たことある、家でも使ったと聞きました、米、麦、小豆、等、穀物の大小選別に使われました、米、麦類は鋼線の選別、小豆等は網目の選別に入れ替えます。



淘り板（ゆすりいた）

上部より吊り下げ、粳と玄米、碎米などを選別、早く選ぶことが出来たそうですが、この道具も広川町には、現存していない。

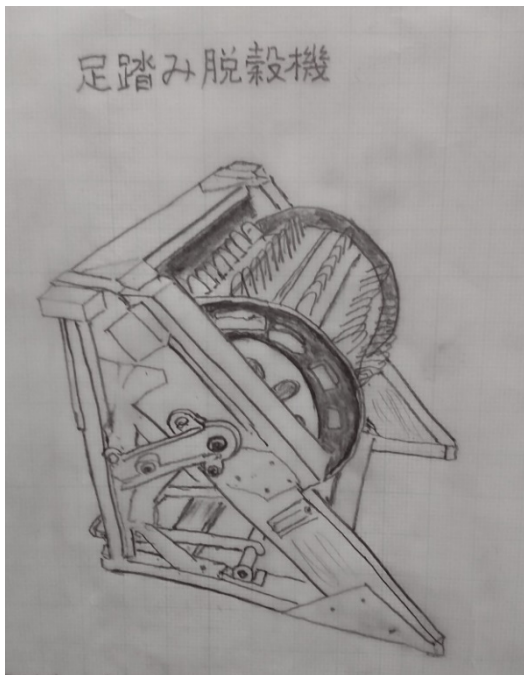
動力式粳摺り機の動揺式はこの道具を応用しています。



動力式粳摺り機の動揺部分

動力式粳摺り機の動揺式。

玄米と粳は摩擦係数が違うため、傾斜した揺すり板を適切な揺すりをかけると、玄米は下に滑り落ち、粳は上のほうに残るので、玄米は米選機に送り込み、粳はロールにかけて玄米にする。



足踏み式脱穀機

動力式脱穀機が普及するまで長らく（人力）足踏み式脱穀機を使いました。機械の周りに籾を敷き詰め、ペダルを踏んでドラムを回転させその力で稲穂の脱穀をしました。粳が飛び散らないように幌をかけます。

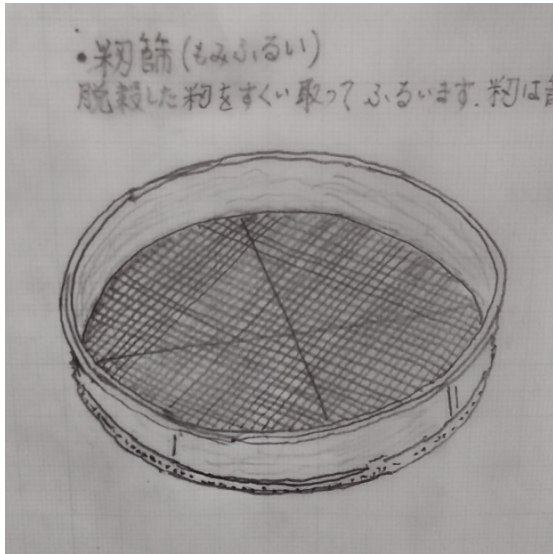
脱穀で落ちた粳はテミで漉く集めカマス（藁で作った容器）に入れます。

足踏み式脱穀機が普及するまでは、千歯こきで脱穀しました。



千歯こき

脱穀機です。適量（少量）の稲穂を千歯に打ち込みスゴクようにして脱穀しました、足踏み式脱穀機より一段と能率が悪く脱穀作業は時間がかかりました。



粃篩（もみふるい）

穀物類の選別には篩とうし（ふるいとうし）を使用しました。

穀物により大きさが違うので、網目の大小で使い分け、粃篩は脱穀した粃を掬い取ってふるいます、粃は網を抜けて落ちますが、ゴミが残り、ふるい分けます。

どこの農家にも大小の篩がありました。

俵編み機

脱穀の終わった稲藁で細縄4筋、縄を交互に藁を締め付け、四尺七寸（約1.4m）これを縄で縫い付け円筒にして、両端の藁を内側に折り込み封印します、玄米がこぼれない様に工夫されています。一俵に四斗、（60キロ）これを出荷、保存の容器としました。



筵編み機

筵（むしろ）も農家にとっては生活用品です、縄と藁で三尺×六尺に編み上げます。農作物の敷物、乾燥時の敷物、農作業の敷物と幅広く使われました。すぐに傷んで（劣化）来るので何枚も作り置きしました。



農家の住まい（蔵・庫）

農家の住まいには庫（くら）と言うスペースがあり、そこに米俵、他の容器で保存した、写真に竹製の籠（かご）があります、これは苗かご（稲の苗を運ぶ）、草刈りなどに使いました。

竹製品も色々な道具、用具になりました。

庫（くら）

同じ蔵の中に、樽（たる）、桶（おけ）、箱、手箕（てみ）、箒（ざる）、斗升、楯（たて）、吠（かます）筵等、の道具、用具も置いています。木製品、竹製品です。樽、桶の締め輪（箍）（たが）も竹を使っています。



農機具、農具、農業用品、生活用品は木製、竹製、藁製、棕櫚製、麻製でした。原料（材料）があれば、自給自足です。

光熱費も、炊事、風呂の燃料は山から柴（しば）、薪、炭窯で焼いた炭は七輪（かんとき）で煮物、焚き物、焼物に使い、火のついた炭、竈の残り火を火鉢に入れて、冬の暖房にしました、これも自給自足です。

燃え切った灰は肥料として土に施し、やがて土に還元してゆきます。



薪、と 火消壺



竹製品 ざる籠三種

農機具・農業用品・生活用品 他

農機具類は、摩耗する部分は金属を使い、他は木製、竹、麻（繊維）、棕櫚、藁を使っています。

鍬（くわ）農耕用、人力で土を耕す道具（土を耕す部分だけ金属、柄は木製）

鎌（かま）草刈り、野菜の収穫の道具（刃の部分金属、柄は木製）

鉋・斧（なた、おの）木を切る、割る道具

鋸（のこぎり）木、竹の伐採に使う

唐鍬（とうぐわ、トンガ）土を深く掘る道具

唐鋤（からすき）牛・馬に引かせて耕す道具（摩耗と連結調節部分は金属、他は木製）

びぜん（みつまた、ふたつまた）農耕用、ジャガイモ、薩摩芋、等収穫道具

担い棒（にないぼう、てんびんぼう）ものを運ぶとき肩で担って運ぶ用具

籠・籠（かご）竹を材料として編む、用途が広く籠、笊（ざる）テミ、傘、提灯他多数

板箕（いたみ）テミは竹製、イタミは木製、穀物、豆類の殻、ごみを取り除く道具

斗升（とうます）斛（計量器）は、1斗、1升、5合、1合斛があり1斗は丸他は四角（木製）

竿はかり（さおはかり、ちぎ）竿秤、物の重さを計る計量器（大小あり）

唐臼（からうす）精米機のない頃、軒下、納屋に設置して精米しました

石臼（いしうす）石臼には搗き臼（餅搗き）と挽き臼（粉にする）がありました（杵を使います）

釣瓶（つるべ）井戸から水をくみ上げる道具（木製、金属製）

水甕（みずがめ）水を溜め置く容器、焼物で劣化しないが衝撃に弱い

杓（しゃく）少量の水を汲み取る道具、（木製、竹製、金属製）

樽・桶（たる、おけ）井戸がなかったり遠くの場合これに水を溜め置き炊事に使った
木製で酒樽、醤油樽、漬物を仕込み保存した

当時は酒、醤油の輸送は樽であった、樽、桶作りを生業とする職人さん、
樽廻船（樽桶仕入れ輸送問屋）もあったと聞きます。

押切（おしきり）藁を、草を細かく刻む道具（牛馬の餌にした）

飼葉桶（かいばおけ）牛馬の餌を入れる容器細かい藁に米ぬかを混ぜ牛馬に与える

火鉢（ひばち）中に灰を入れたその中に火のついた炭、竈の残り火を入れ暖房とした

この他、火箸、ジュウノウ（火を掬い取る）、ゴトク、七輪（かんでき）盥（たらい）

洗濯板、たわし・・・

広川町、昔の農家の生活を紹介しましたが、冒頭に記述した昔の農家の生活は「**自然環境型**」、(自然循環型)であったのです。

現在の環境は土を耕せばミミズはありません、蟬、昆虫類の幼虫もありません、河川も昔はあった鮒はどこに？、ウナギは、ドジョウは、山を見れば手入れが出来ずに、生え放題、荒れ放題、枯れ放題、になっている所もあります。

大気汚染、水質汚染（汚濁）、土壌汚染、等の環境破壊を阻止できないものかと思いました。

2024年（令和6年9月）

担当 坂井竹男