

萩市郷土博物館研究報告

第 4 号

萩市郷土博物館
1990

はじめに

萩市郷土博物館では、1989年度より「萩市の民俗」調査研究に着手し、萩市民の多くの方々には、様々な形で民俗調査に御協力いただき大変有り難く感謝しております。その御協力に謝意を表すとともに、調査資料の保存を計るために、この度研究報告書をまとめることになりました。「萩市の職人」と「見島の民俗」について、調査結果の一部を報告いたします。

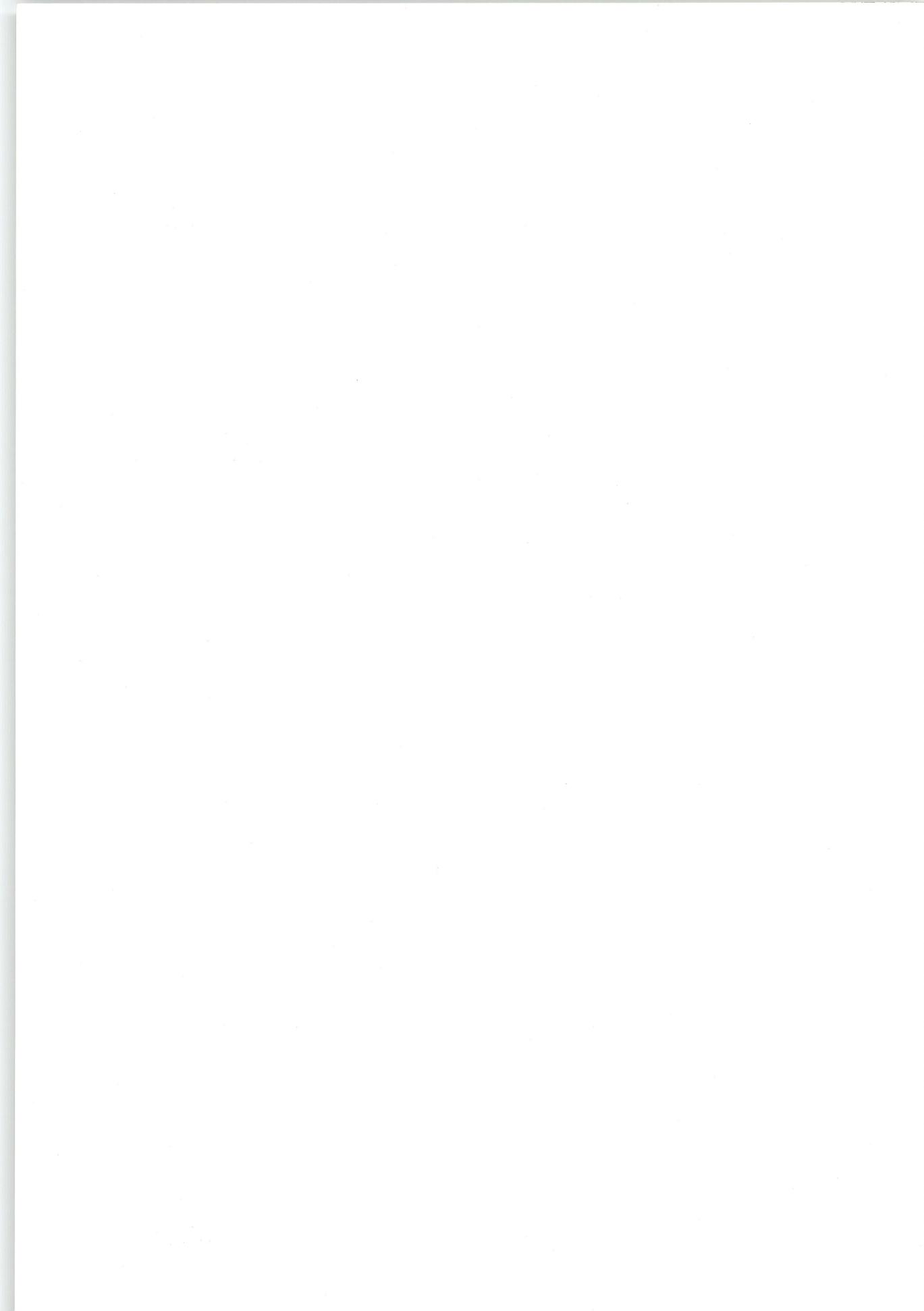
歴史都市・文化都市と認識されて久しい萩市であります。萩市に関する明治維新の研究は、今まで数多くなされてきています。しかし、萩市や北浦地方における庶民の生活文化、すなわち郷土の民俗については、ほとんど省みられることなく、調査研究もなされていませんでした。この点に鑑み当館では、従来の調査研究活動に、郷土の民俗調査研究という分野を加えてゆきたいと考えております。

先人の生活を知り、現在の私達を確認することは、より良い未来の郷土について摸索するために大変重要です。そのためにも、郷土の民俗調査研究を今後も継続して行い、その結果を順次報告書として刊行してゆく予定です。皆様方の民俗調査に対する今後益々の御理解と御協力をお願い申し上げます。

この報告書が、郷土に対する理解を深めていただく手がかりになり、かつまた、民俗学研究に多少なりとも役立てば幸いに存じます。

1990年7月

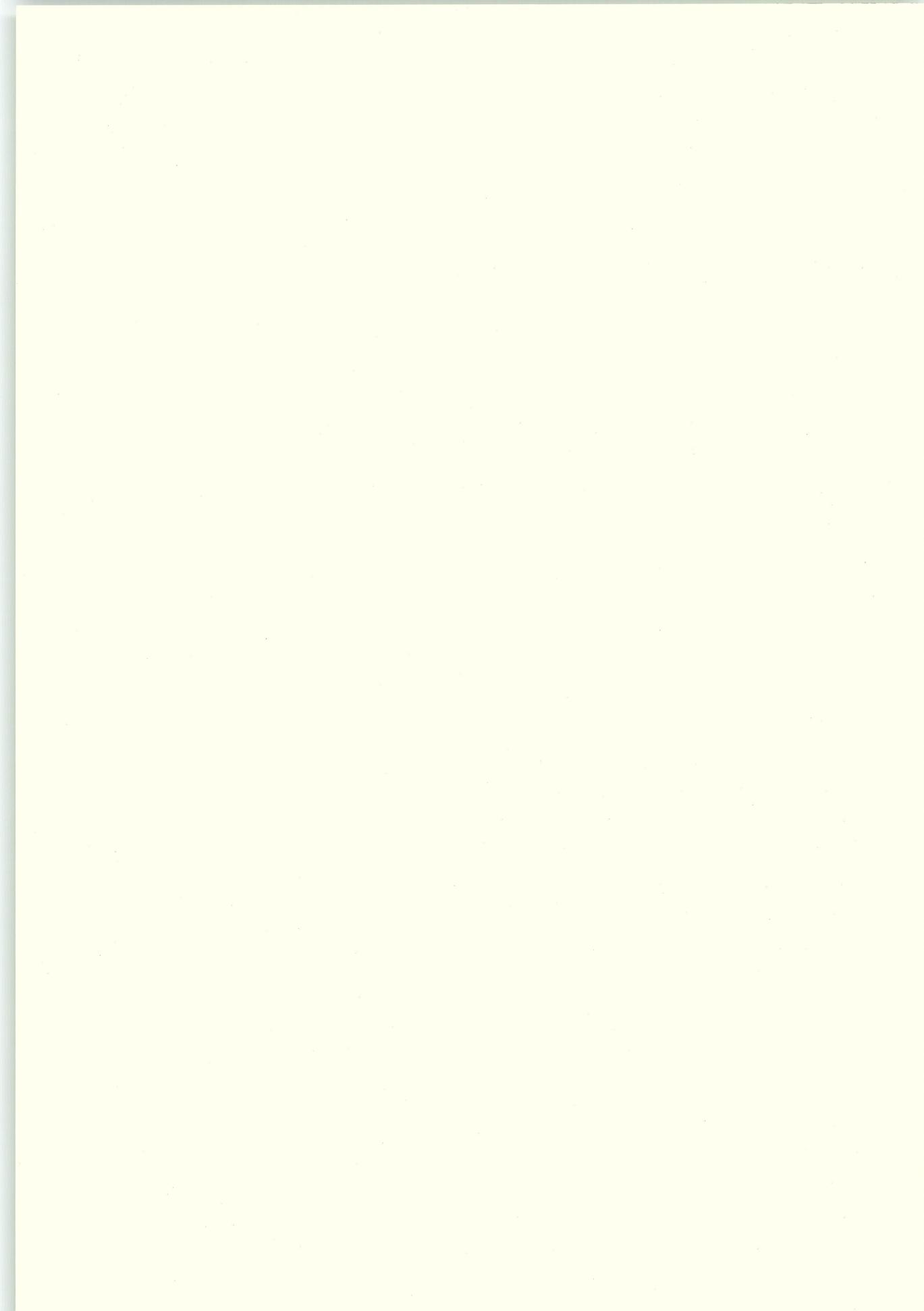
萩市郷土博物館



目 次

1. 萩市の職人	清水 満幸	1
紋章上絵師		2
伸子張り		4
かまぼこ製造		7
こんにゃく製造		10
提灯製作		14
塗師（仏壇製作）		17
染色（旗製作）		21
2. 見島の民俗	吉留 徹・清水 満幸	27
宇津地区の年中行事（個人）		28
宇津地区の年中行事（共同体）		38
宇津地区の人生儀礼		46

萩 市 の 職 人



萩市の人職人

*清水満幸

職人とは特定の技術に拘って生活する人々で、求めに応じて生活に必要な様々な物質的精神的生産を行う。その生産活動は自給自足的なものではなく、専らの生業とされるものである。城下町萩のような都市の場合、人口の集積により様々な職種に関して專業が成り立ち、早くより職人が出現して定着が進んでいた。城下町の特色のひとつに職人町の形成があげられるが、萩市においてもその存在が伺える。細工町、樽屋町、瓦町、石屋町、鍛冶屋町、錢屋町、小道具町、絹機町、船大工町の町名や地名が残されており、かつては職人の住み分け定着が行われていたと考えられる。資料が乏しく具体的な職種や職人数は分からぬが、多種多様の相当数の職人が存在したと考えられ、そのうちの一部は現在にその技術を伝えている。

萩市郷土博物館では、萩市の職人に注目し、1989年度より民俗学的調査を行っている。これは、萩市民の衣食住等の生活の特徴を、物質的側面から明らかにしたいとの意図による。萩市民の生活に必要な様々な用具等を生産する職人について知ることは、市民の生活文化を知ることにつながると考える。

以下では、この1年間の調査で得られた資料の一部を報告する。職種や職人に関する概説と具体的技術について記述したい。

生活環境の変化に伴い、永年にわたり伝えられてきた地域の文化は急変衰亡しようとしている。生活に必要な用具等だけでなく、それを生産する技術そのものも消滅しようとしている。萩市に於いても、既に見聞きできなくなった職種や技術が多くある。萩市郷土博物館では、今後も萩市の職人について継続調査を行い、生産される物や伝統的技術について記録し、報告してゆく予定である。そして、その報告により、伝統的な技術が再認識されて保存継承され、結果として特色ある萩市民の生活文化が保存継承されればと考えている。

職人の方々には、調査に際して格別の御理解と御協力を賜ったことを記し、心よりの謝意を表したい。

紋章上絵師

技術伝承者

田中 勇 (昭和3年生れ)

田中 雅實 (昭和32年生れ)

萩市瓦町の2

概 説

紋書き職人のことを、紋章上絵師という。一般には紋描き屋とも呼ばれている。これに対して裾模様を描く職人は下絵師と呼ばれる。

現在、勇氏と雅實氏の親子で田中紋描き店を営んでいる。店の創業は勇氏の父で、3代続いた紋描き屋ということになる。勇氏の父は、16歳で上京して上絵師としての修業を始めている。10年余で技術を習得して帰萩、独立したという。勇氏はこの父より技術を習得している。氏は京都においても数年間修業しており、江戸風・京都風両方の技術を伝えている。現在は、縫い紋と渉外を担当しており、紋描きは長男の雅實氏が担当している。雅實氏は、昭和51年から5年間余京都で修業を重ねている。

戦前まで数軒の紋描き屋が市内には存在したが、現在は2軒だけになっている。

紋の種類には、大きく分けて描き紋と縫い紋とがある。縫い紋というのは、文字通り細い糸で刺繡した紋章のことである。描き紋は抜き紋と刷り込み紋と一般的な描き紋とに分けられる。抜き紋というのは、訪問着や小紋等の紋所が白く抜いてない色物のと着物に描く紋である。紋を描くというより、白く色抜きするためにこの名がある。刷り込み紋というのは、産着等の色物の着物に、地色と異色の染料で描く紋のことである。型紙を用いて刷毛で染料を刷り込むためこの名がある。描き紋というのは、留袖や喪服、羽織等地色が黒染の着物の、あらかじめ白抜きされた紋所に描く紋のことである。やはり染料を型紙の上から刷り込む。描き紋というと、普通にはこの白抜きの紋所に描く紋のことを意味する。

- ①刷り込み ②修 整 ③蒸 染
- ④仕上げ ⑤先代使用の紋帳



①

工 程

以下では、最も注文の多い描き紋の工程について記す。

紋を描くに際しては、仮縫いの着物は解いて端

縫いをし、反物の状態にして湯熨しを行う。新しい反物も、湯通し、湯熨しを行ってから紋を描く。

紋洗い 紋所（黒染めの段階で紋を描く所を染めずにおいていた白い部分）の白場を薬品を用いて漂白する。漂白剤は、蛍光染料や亜鉛末を用いて自らが調合する。

型彫り（型紙作り） 注文された紋を渋紙に描き、カッターで切り抜き型紙とする。バンマワシ（コンパス）を用いて割り（円を等分すること）を行う。この型彫りが工程の半分を占める。

刷り込み 型紙を紋洗いした紋所の上に置き、その上から小刷毛で染料を刷り込む。

上絵描き 刷り込みで白く残した部分に、上絵という細かい線や模様を小筆で描く。

修 整 縁に残った白い部分を消したり、ナキ（滲み）や染料の濃淡を修整したりする。

蒸 染 描いた紋を蒸気にかざし、染料を布地になじませる。水と釘の入った三角フラスコを電熱器の上に置いて蒸気を発生させる。釘を入れると蒸気の出がよい。

仕上げ 低温の電気ゴテを布地の裏から当て、乾かすとともに布を伸ばす。防水スプレーを吹きかけて防水処理を行い仕上げとする。

この描き紋で、大体ひとり一日4～5反を仕上げるという。

材料と工具

染 料 描き紋用には両用黒とか、ミヤコ黒といったものがある。布地に合わせて使い分ける。京都の問屋より仕入れる。

漂白剤 紹介に用いる。蛍光剤や亜鉛末を自ら配合する。京都の問屋より仕入れる。



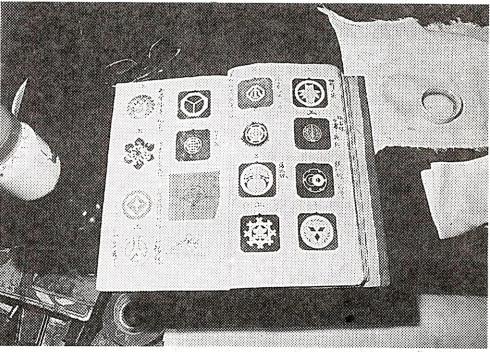
②



③



④



⑤

渋紙 型紙に用いる。京都の問屋より仕入れる。

ブンマワシ コンパス状のもので、脚の一方に小筆が取りつけられている。紋の円周を描くために用いられる。小型のものを京都の問屋より仕入れる。

小刷毛、小筆 専用のものを京都の問屋より仕入れる。

商圏と生産暦、職人の生活

萩市・阿武郡・大津郡一帯より注文がある。呉服店を通じての依頼が多い。紋の描きかえのために直接持参する人もいるという。

留袖や羽織等の描き紋の注文は、結婚式シーズンや呉服店の大売り出しの後（盆、正月後）に多くなる。他は大体年間を通じて注文があるという。

かつては、無休で仕事をしていたが、最近は日曜日に休むようになったという。正月は5日頃より仕事を始め、年末は30日頃まで仕事をする。特別に儀礼を行うような日はない。

技術習得過程

京都で修業した雅實氏の場合、最初に覚えたのは割りであったという。割りというのは、ブンマワシを用いて円を描き、それを3、4、5、6、8等分することである。この割りが紋を描く上での基本的な作業であった。

具体的な用具の使用法や紋の描き方を教わるのは、弟子入りして1ヶ月後位からであった。その後は、自分で様々な紋を繰り返しノートに描いて練習した。その都度それを師匠に見せて修整してもらうといったことを半年間続け、ようやく反物に簡単な紋を描くことができるようになる。しかし、最初のうちは、せっかく描いた紋を洗い落とすように言われることの方が多いといった。紋洗い（漂白）も大切な技術であった。

この間も様々な紋を描く練習は続けた。描き紋以外の抜き紋や刷り込みの技術は、習得するのになお数年を要したという。

一人前の基準は別にない。修練と経験を重ねるにつれて、次第に難しい紋描きも任されるようになるという。かつての徒弟制度のように、年季とか御礼奉公といったものは無い。

しん
伸 子 張 り

技術伝承者

守田 實美（昭和13年生れ）

萩市平安古西区の3

概 説

守田氏は、現在伸子張り店兼クリーニング店を営んでいる。一般には洗い張り屋とも呼ばれている。和服や反物を洗って汚れを落とすとともに、晒、色止め、糊づけ等の仕上げをすることを洗い張りという。

洗い張りの技術は、昭和初めに神戸で修業をした氏の父から習得している。小学校卒業の頃より、父の仕事を手伝いつつ仕事を覚えていったという。戦後しばらくは和服を着る人が少なく洗い張り業で生活できぬため、氏はクリーニング店に弟子入りしてクリーニング技術を習得したという。

氏の父の頃（戦中・戦後）には、市内に7～8軒の洗い張り屋があったという。現在あらゆる布地の洗い張りを引き受けているのは守田氏の家だけになっているという。

工程

購入したばかりの反物は、ほとんどこの洗い張りを行う。仮縫いや使用中の着物は、解いて反物に縫いあげてから作業にかかる。これを解き、端縫いという。

湯通し 先ず反物を洗剤を溶いたぬるま湯で洗う。洗剤は、洗う品物の種類により使い分ける。水で洗えぬ物は溶剤で洗う。洗剤選択の判断が難しいという。染色や紡ぎ機織りの際に付着した油分、余分な染料、糊等を洗い落とすために洗う。洗い桶は3つ使用する。最初で洗い、2番目以降の桶ですすぎと色止めを行う。

色止めにも薬剤を使用する。染めた色が、再び滲み出したり退色したりせぬようにこれを行う。品物の種類により、使用する薬剤も異なる。選択にはやはり経験を要す。

洗う際には揉み洗いはしない。布を湯の中にくぐらせるように洗う。特に絹は、揉むとキジオレとてシワができるので注意する。

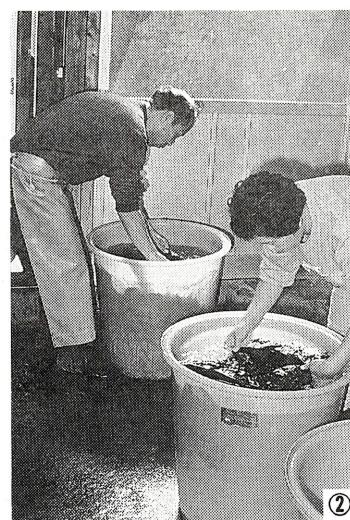
干し上げ 湯通しして色止めした物は、自宅裏の作業場か干し場に干す。絞るようなことはしない。淡い色の物は、日光の影響を受けぬよう日に陰で干す。天候にもよるが半日程度で干し上げる。

伸子張り 前日干し上げた物を、伸子で張って干す。反物の幅により、使用する伸子の寸法が異なる。織り目に沿って、1寸幅間隔で伸子を刺し入れる。こうすると、皺ができにくい。8丈（約24m）の反物だと、800本から1000本の伸子を使用する。

地入れ 伸子を入れて反物を張り渡したら、それに刷毛で薄い糊を塗る。これを地入れとか糊入れという。ふうあいや光沢を出すためにこれを行う。

干し上げ 伸子張り、地入れは天気の良い日に行う。淡い色の物は、屋内の干し場で陰干しをする。

①湯通し



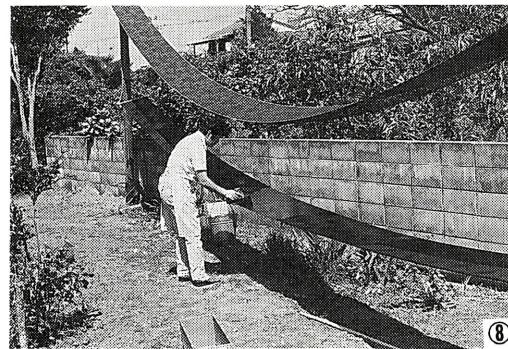
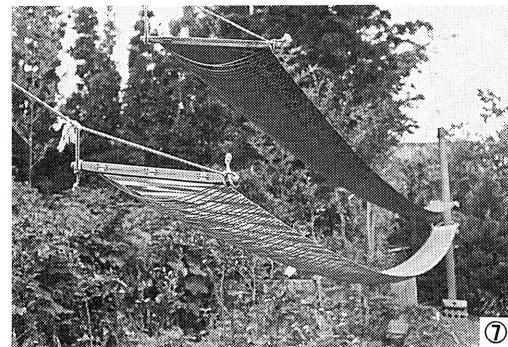
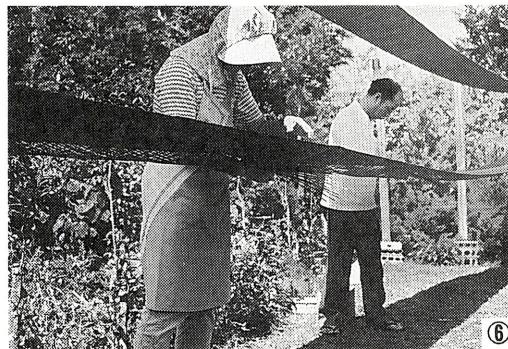
②すすぎと色止め

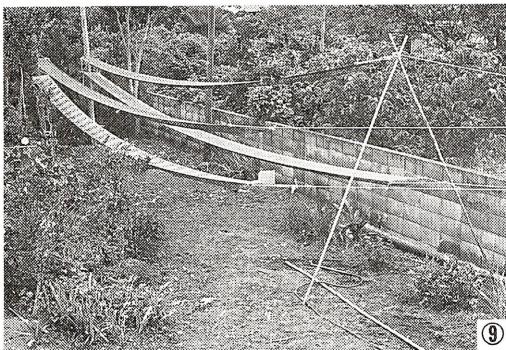
③干し上げ ⑦張り渡し

④干し上げ ⑧地入れ

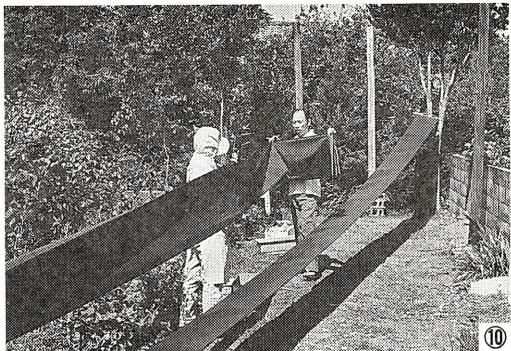
⑤伸 子 ⑨干し上げ

⑥伸子張り ⑩取り込み





⑨



⑩

かまぼこ製造

技術伝承者

柳井 一利（昭和8年生れ）

萩市浜崎2区の2

概説

現在萩市には、18軒の魚肉擂り身使用製品（蒲鉾、天麩羅等）を製造する業者がある。かつて戦前には、40軒余の製造業者が存在したという。戦時中は食料統制で組合を作つて製造したため、業者数は一時的に減少した。しかし戦後の食料難の時代には再び業者数が増加し、現在もその多くが製造を続けているといふ。

萩市内のかまぼこ製造業者の特徴は、一部を除き家内工業的に行つてゐることである。柳井氏宅も、主に妻と2人で製造を行つてゐる。かまぼこ（焼きぬき）、ごぼう巻き、平天（揚げ天）が主な製品である。タイゾウメンやハチノコといった客事用のかまぼこも、注文に応じて製造している。

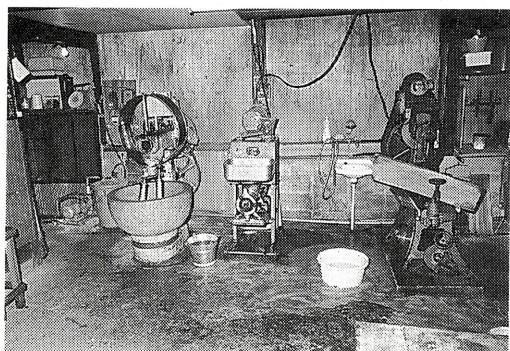
柳井氏はかまぼこ職人三代目で、幼時より親の仕事を手伝いつつ製造技術を習得したといふ。現在営むかまぼこ店は「大竹」という。大田竹松創業によりこの名がある。柳井氏は同じ浜崎町の同業の親類ということで、養子となり店を継いでいる。冷凍擂り身などは一切使用せず、昔ながらの原料、技術でかまぼこを製造している。

工程

以下では、最も多く製造する焼きぬきかまぼこの製法を記す。原材料の仕入れから製品化まで普通2日を要す。

①作業場、左より練り合せ機

ミンチ機、身取り機



②練り込み、鉢中へ卵白を入れる

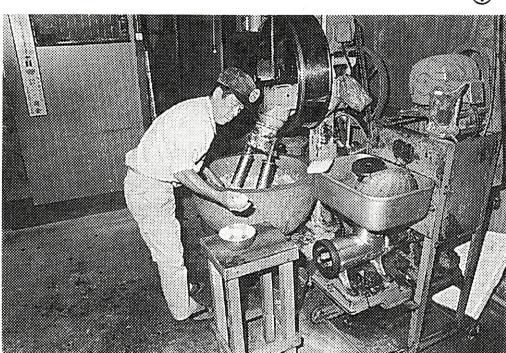
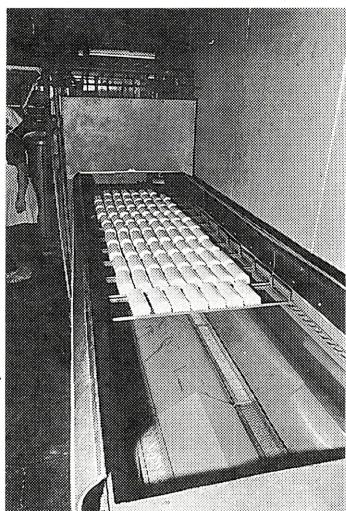
③作業台上のかまぼこ板、俎.

ツケ包丁、練り身

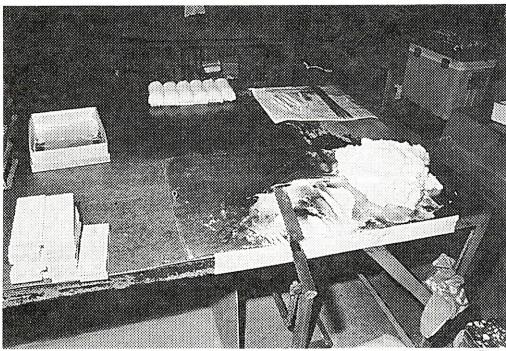
④板盛り ⑤焼き抜き

⑥ごぼう巻製造

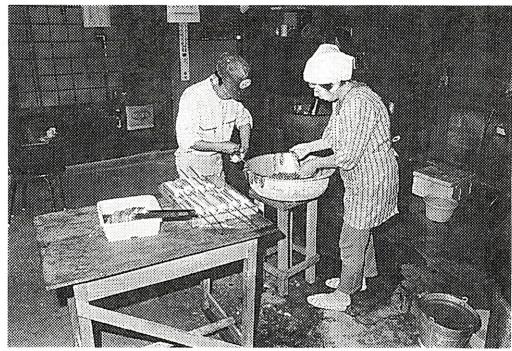
⑦揚げ天製造



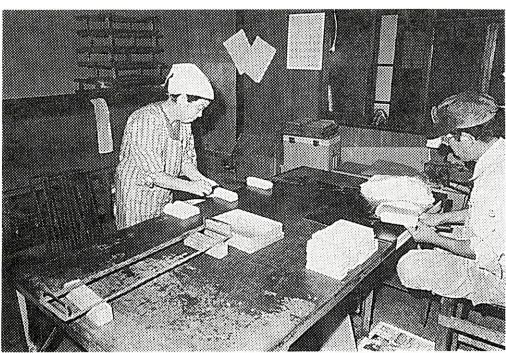
②



③



⑥



④



⑦

仕入れ 早朝浜崎や小畠の市場へ出向き、かまぼこや天麩羅用の魚が水揚げされたら仕入れる。水揚げされなかつたり、水揚げ量が少ない時は製造を中止する。エソ、トラハゼ、小鯛、季節によつたらグチ等を材料とする。

シゴ、タタキ 魚の身（魚肉）と骨とを分離する。昭和37～38年頃より、身取り機という機械が導入された。かつては、魚の頭を取つて身を三枚に下ろし、包丁で身を皮や骨から搔き取つていた。身を分離させることをタタクと称す。

擂り、晒し 分離させた身をミンチ機で荒擂りし、木綿布などで包んで冷水で晒す。晒すことと魚肉の油分が抜ける。身も白くなり、保存期間を長くすることができる。この作業に大体4時間要する。

練り込み 晒した身は、かつては大きな擂鉢へ入れ、作業場の梁から下げたレンギ（連木、擂粉木のこと）で練っていた。昭和30年頃より練り合わせ機械を使用するようになった。練り込みが足りぬと、かまぼこの身に力が入らぬ（弾力がなくなる）という。時間をかけて充分に練る。

鉢の中へは、化学調味料、卵白、塩を入れて味を付ける。身に油分の多い時には、豆腐の絞ったものを入れる。また暑い時分には、氷を入れて鉢の中を15度より低くなるようにする。温度が高くなると、身に粘りが無くなるという。

板盛り 練り込んだ身を、イチョウの俎に取り、ツケ包丁とて刃の無い包丁でのばしつつ杉板に盛る。現在はステンレスの俎を使用する。分量を整えて、壁を塗るように板に盛る。両耳（端）を落として形を整えるが、一定の形・量に盛りつけるには経験を要した。

焼きぬき 板盛りしたものを加熱機で焙る。かつては、矩形の火床の上に板を並べ、木炭の熱で焼き上げていた。板下から焙る。

原材料

魚 かまぼこ用にエソ、トラハゼ、小鯛、季節によってはグチを使用する。天麩羅用に小鯛、メゴチ、キンタロウ、タナガシラ等の白身の魚を使用する。地元の浜崎市場か、小畠の漁連市場に出向き直接購入する。身を取つた後のエソ等の頭や内臓は、肥料として利用された。

杉板 節の無い製材された杉板を、福岡県日田の業者から取り寄せる。かつては、地元阿武郡内の杉材も利用していた。萩市内で製材していた。

ごぼう ごぼう巻きに使用する。美祢郡美東町のごぼうを昔から用いていた。香が良く柔らかいという。市内の業者を通じて入手する。

卵 かまぼこの身に粘りや艶を出すために卵白を用いる。卵黄は近くの菓子屋で利用される。かつては、萩市近郊の農家を巡り歩いて買い集めていた。

木炭 昭和40年頃まで炭火でかまぼこを焙っていた。川上村や福栄村等阿武郡内産の櫻の炭

を、市内の炭屋から購入していた。大量に消費するので、炭を貯えておく炭置き場が必要であった。

竹籠・杉箱 かつては冬は杉箱に製品を入れ、それ以外の季節には竹籠に入れて販売していた。川島地区に、籠・箱作りの職人がいた。

商圈と生産暦

製品は、大体萩市とその周辺で消費される。小売店に卸すことはほとんど無い。自宅で販売する。先々代の頃には、1ヶ月に何回かは、大八車に製品をのせて、阿武郡内や島根県津和野方面を販売して歩いていたという。戦前には大陸へもかまぼこを送ることがあったという。

正月料理や贈答にかまぼこを多く用いるため、正月前が1年で最も繁忙となる。東京・大阪辺りからも注文がある。冷凍擂り身を使用しないため、材料が市場に揚がらぬ時には注文に応じられなくなる。盆前後には、底曳き網が休漁となり材料が入手できなくなる。その間は製造を休止する。かつては生物故に保存がきかなかったため、夏場3ヶ月位は製造を中断していたという。

こんにゃく製造

技術伝承者

井町 剛美（昭和16年生れ）

萩市新川西区の2

概説

井町氏の祖父がこんにゃく製造を始め、以来3代続けて現在の店でこんにゃく製造業を営んでいる。氏の祖父が、どこで技術を習得したかは不明。氏は父の仕事を手伝いながら見様見真似で技術を習得したという。一度就職していたが、20年前に帰萩して家業を継いでいる。現在は氏と妻の2人で、昔ながらの製法でこんにゃくを製造している。

剛美氏の代になって、山口県こんにゃく組合ができて加入したという。現在萩市では、3軒が加入している。

氏の家で製造しているのは、玉こんにゃくとか角こんにゃくと呼ばれるものである。糸こんにゃくは製造していない。

工程

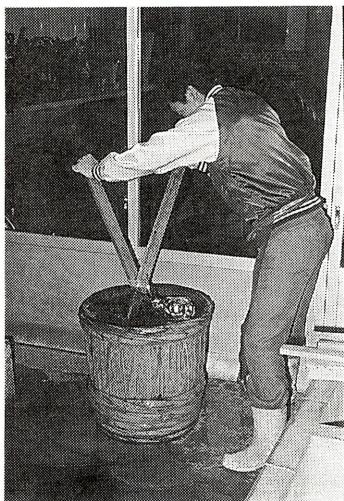
玉（角）こんにゃく約250枚を製造するのに、皮つきのこんにゃく玉（こんにゃく芋）を約3

①準備 芋洗い

②準備 芋切り

③擂り合せ 擂り合せ機に

石灰水を入れる



④攪拌

⑤杵入れ

⑥杵入れ

⑦釜入れ

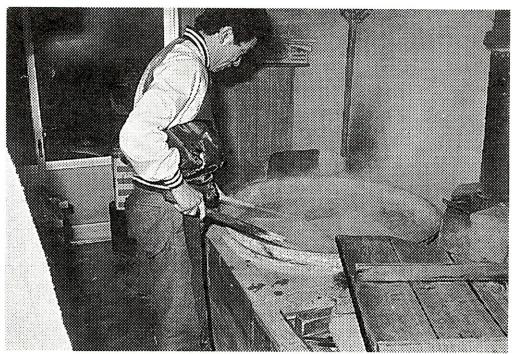
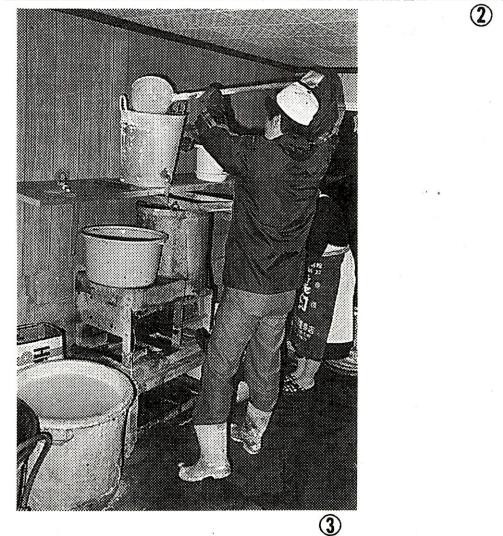
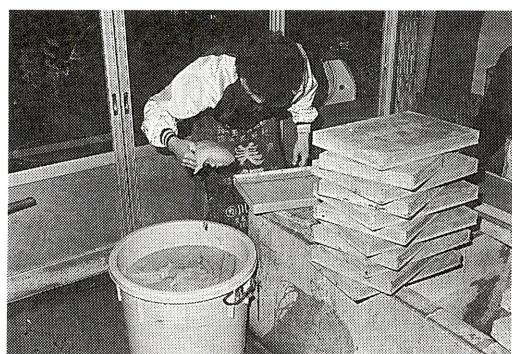
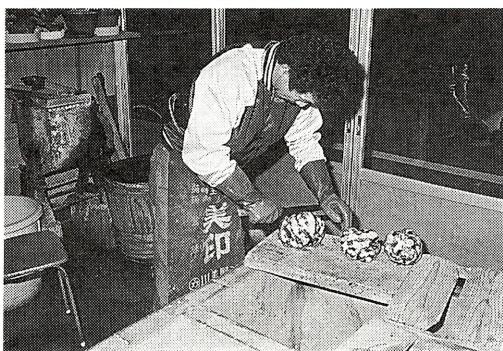
⑧釜上げ

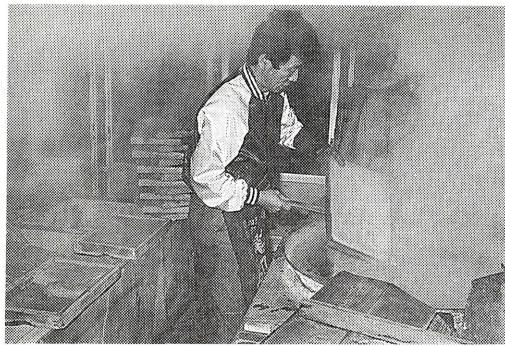
⑨成形

⑩釜入れ

⑪釜上げ

⑫仕上げ





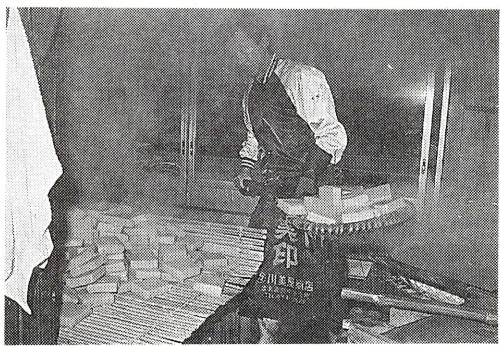
⑧



⑩



⑨



⑪

貢め（11kg強）、こんにゃく粉を約1.3kg使用する。こんにゃく粉は、こんにゃく玉を擂って乾燥させて粉末にしたものである。これだけでこんにゃくを製造すると、風味や歯ざわりの劣ったものになるという。

以下では、昔ながらに製造している玉こんにゃくの製造を記す。



⑫

準備 先ずこんにゃく玉の芽を取り除きよく洗う。残った皮や腐った部分を搔き落とす。続いて均一に熱が伝わるように包丁で切れ目を入れ、大釜に入れて茹でる。前日にこの作業は行っておく。こんにゃくを成形して茹でている間に、翌日製造分の準備をする。

擂り合せ 前日茹でおいたこんにゃく玉と、こんにゃく粉、食用石灰を溶いた上澄み液とを混ぜ、擂り合せ機で擂り合せる。

攪拌 擂り合せ液を桶に受け、ある程度ペースト状になるまで、ゴミ等を取り除きつつ攪拌する。攪拌には大きい杓子を用いる。適度な固さになったら、それ以上固くならぬうちに急いで次の工程に移る。状態を見ながら、石灰上澄み液を更に加えることもある。経験を要する。

粹入れ コッパチ（鉢片、皿状のものをこう称す）でペースト状のこんにゃくをすくい取り、

ブリキのバット状の枠に流し込み、定規で成形する。素早く行わないと液が固くなってしまう。
枠に流し込んだらしばらく放置しておく。

釜入れ 枠ごと大釜に入れて4～50分間茹である。茹ですぎると締まって小さくなり、茹で足りぬと柔らかくて後に成形が難しくなる。加減が難しい。

釜上げ、成形、釜入れ、釜上げ 4～50分間茹でたら引き上げる。そして枠から取り出し包丁で切って小さく成形し、再び大釜に入れて茹である。15～20分間茹でたらタモ網ですくい上げ、簀子の上で水切りをして冷ます。

仕上げ すぐに販売する一部を除き、水切りした物はタメ（水槽）に入れ石灰水に浸す。こうするとこんにゃくがより締まる。

材料・他

こんにゃく玉（芋） 地元萩市の後小畠地区、三見地区や阿武郡福栄村福井地区の農家から購入している。10～11月に掘ったものを貯えておき、翌年3月頃まで使用する。これらの地区では、こんにゃく玉を専門に作っている訳ではない。従って品質も一定ではない。地元で入手したい時は、広島から均質の良品を取り寄せる。

こんにゃく粉 こんにゃく玉を擂り、乾燥させて粉末にしたものである。群馬県や鹿児島県で製造したものを、広島県の業者より取り寄せる。先代から使用するようになったという。

食品用石灰 広島の業者より取り寄せる。

オガクズ 燃料にする。近所の製材所より入手する。

大釜 大屋の鉄工所から入手。修繕も依頼する。現在は製造している所がないため、入手は不可能になっている。用具は、先代が使用していたものをほとんど今もって使っている。

商圈と生産暦・他

製造したこんにゃくは、かつては萩市内の小売商に卸していたという。現在は、小畠の魚仲買人や移動販売店に卸している。

こんにゃくの需要が最ももあるのは、正月前の1週間程度だという。普段の3倍は製造する。こんにゃく玉が出回り始めるのが10月で、大体貯えを使い切るのが3月頃だという。3～5月頃までは、こんにゃく粉を使用して少量だが製造を続けている。先々代の頃は、こんにゃく玉が入手できなくなったら、製造を止めていたという。6～9月の夏の間は、こんにゃくの代わりにトコロテンを製造している。これも先々代から続いていることで、昔ながらの天草を煮つめて造っている。

年末は31日まで、正月は3日頃から製造を行っている。この間日曜に休業する程度である。早

朝5時頃より準備を始め、昼前に製造を終わる。

提 灯 製 作

技術伝承者

大谷 良江（昭和6年生れ）

茨市土原3区の3

概説

提灯の製作を始めたのは、大谷氏の父で（明治26年生れ）、氏が2代めの職人ということになる。氏の父が提灯の製作を始めた時、茨市内には提灯屋は1軒もなかったという。氏の父は茨市近郊（福栄村福井）の出身で、最初市内の傘屋に弟子入りし、傘はり職人になっている。そして職人として働いていた折、京都から来た渡りの職人から提灯製作の技術を習得したという。その後独立して椿町に大谷提灯屋を構え、以来唯一軒の提灯屋として現在に至っている。

5～6年前までは、氏の父も現役の職人として提灯を製作していた。現在は大谷氏夫妻で製作を行っている。大谷氏は幼時より父の仕事を手伝いながら、見様見真似で技術を習得したという。他に職人はいないが、先代の頃には弟子をとったこともあるという。

戦時中までは、傘屋と提灯屋の同業者組合が存在した。月に1回程度市内の同業者で集まり、工賃を決めたり飲食したりしていた。現在は傘屋もなく、組合も存在しない。

大谷氏宅で製作する提灯には、高張、中板、新七、騎馬、弓張の種類がある。高張、中板、新七の各提灯は、神社への奉納、贈答、祭礼に用いるため製作されることが多い。騎馬提灯は短い竹の先に下げる小型の提灯で、弓張提灯は弓状の柄に春提灯である。いずれも婚礼や祭礼の際に用いられる。

工程

大谷氏宅では、高張提灯の製作数が最も多いという。この高張提灯で、普通ひとりが1日で1張仕上げる。以下では、その製法を順を追って記す。

型組み　注文の大きさ、型の型板を組む。型板は8枚、12枚、16枚組の3通りがある。大型の提灯ほど型板の枚数が多くなる。先代は、型板をイチョウの木で自作していたという。

ガワ（縁）作り　提灯上下の蓋状の木枠をガワと称す。組んだ型板に合わせて、薄板を曲げてホチキスで止める。かつては糸でしばり止めていた。

骨巻き 型板に彫られた目に合わせて、提灯の骨となる竹ヒゴや針金を巻いてゆく。提灯の大きさにより、骨の太さが異なる。

糸かけ 型板に巻いた骨の提灯の上肩部分から下肩部分まで、1本ごとに（大型のものは1本おき）糸を巻き結び繋いでゆく。糸をかけるといふ。型板が8枚の場合、板と板の間8ヶ所に糸をかけることになる。

紙貼り 和紙に糊を刷毛で塗り、それを糸と糸の間に貼る。提灯の型に合わせて余部を切り取る。糸の上は、幾分か和紙が重ねられることになる。

乾燥 紙を貼った提灯は屋内で陰干しする。

折りつけ 乾燥させた提灯の型紙を取り除き、ヘラで紙を骨と骨の間に折り込むように折り畳む。先代は、折りつけ前に字や模様を描いていた。

絵つけ 文字、家紋、模様、絵等を提灯の表面に描く。蛇腹になった提灯を竹の突支棒で伸ばして描く。文字などは縦を細く横を太めに、円などは多少みかん型に描くのがコツだという。そうしないと提灯を使用する時、文字や円がゆがんで見える。字体は独学で、紋なども本を見て工夫して描くのだという。塗料は墨と水性塗料を使用している。

ガワつけ 上下の蓋状の木枠をはめ込む。

油ひき 提灯の表面にエコウ油を塗る。油を塗ることで、表面に艶と張りが出る。また丈夫にもなるという。

乾燥 天気の良い日に、作り置いていた物を外で干し、乾燥させる。

①骨巻き

②作業場 左より各々、骨巻き

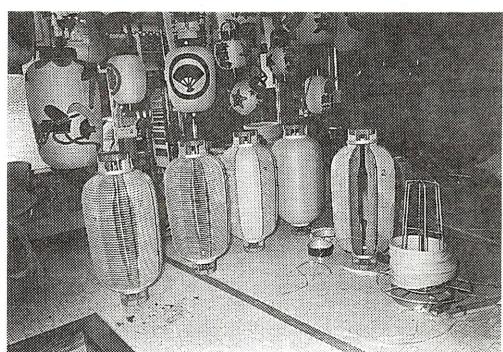
糸かけ、紙貼り、乾燥、型組みの提灯

③折りつけ 型板取り除き

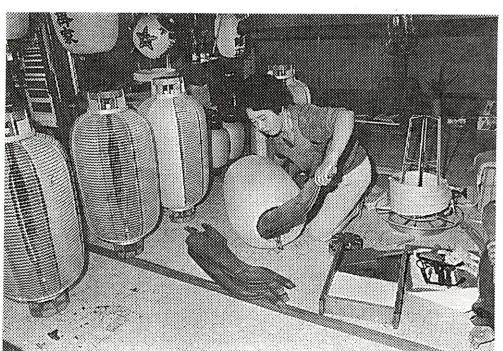
④折りつけ ⑤乾燥中の製品



①



②



③

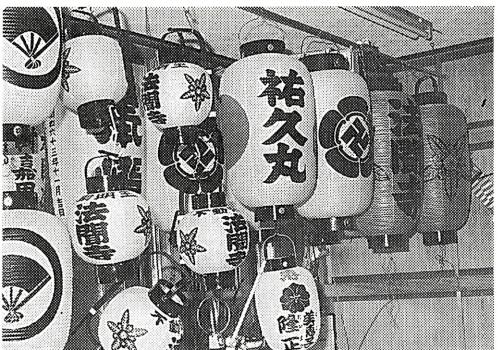
材料

竹ヒゴ 昭和40年頃までは、提灯の骨に竹ヒゴを用いていた。かつては、自宅で竹ヒゴを製作していた。網目状になった鋼枠で、竹を小さく割ってヒゴにしていた。岐阜の提灯取り扱い問屋からも仕入れていた。



④

針金 昭和40年頃より、竹ヒゴに代えて提灯の骨に使用するようになった。針金に紙を巻いたものを、福岡県八女市の問屋より入手している。提灯の大きさにより使用する針金の太さが異なる。



⑤

和紙 手漉きの和紙が丈夫なので、専らこれを使用する。他の紙は使用しない。昔から八女市の業者から仕入れていた。

糸 アディトという糸を使用する。骨（竹ヒゴ・針金）と骨を結び繋ぐ。糸の太さに4クチ、6クチ、8クチとある。小さい提灯の場合4クチの糸を使用する。八女市の業者から仕入れる。

塗料 文字や紋、絵柄を描くのに、ケズリスミと称する墨を使用する。これは、練り墨を製造する際に出来る墨の耳の部分である。この墨で描くと艶が出るという。水に浸して柔らかくなつたものを、擂り鉢に入れて擂り使用する。

赤色は、かつてはベンガラを使用していた。他色は岩絵具を使用していた。現在は全て水性絵具に変わっている。いずれも八女市の業者より仕入れる。

糊 かつては、ワラビノセンとて蕨根のデンプンを煮て作っていた。現在は、化学糊とボンドを練り合わせて使用している。

油 提灯表面に塗る油をエコウ油と称す。荏胡麻を絞った油で、かつては萩市周辺でも作られていた。中国から輸入したものを、岐阜の業者から取り寄せている。戦時中はエコウ油が手に入らぬため、魚油で代用していたという。

商圈と生産暦

萩市を中心に、阿武郡や大津郡からの注文が多い。遠くは広島県の神社からも奉納提灯製作の依頼があったことがあるという。萩市越ヶ浜地区をはじめとして、漁村部からの注文がかなりの数になる。神社に奉納したり船に揚げたりする。御祝いとして人に贈ることもある。

越ヶ浜地区では縁起を担ぐ者が多く、大安の日に注文して大安の日に受け取るという。他人の提灯を預かるような事も嫌がるという。

注文が多くなるのは、大体夏祭前と出漁時期前である。また、不景気になる程漁村部からの注文が多くなるという。年間を通じて注文はあるという。

仕事始めは正月3日で、年末は31日まで仕事をする。かつては朔日と15日に仕事を休んでいたが、現在は日曜日を休業としている。

塗師（仏壇製作）

技術伝承者

金子 彌平（明治35年生れ）

金子 松造（昭和2年生れ）

萩市米屋町の2

概説

現在金子氏の家では、彌平氏・松造氏・哲廣氏の親子3代で仏壇を製作している。仏壇は、各家の仏間に合わせて作られる。生地作り、指物細工、漆塗り、金箔押し等を、全て金子氏の家で行っている。他に神輿の製作と修繕も行っている。

彌平氏は阿武郡奈古の漁家に生まれ、同地区の西村重郎氏に弟子入りをして、仏壇製作（特に漆塗りの技術）を習得している。船酔いをすることと、手先が器用で細工仕事が好きだったため、漁師の長男にもかかわらず、職人になったのだという。彌平氏の師匠である西村氏も奈古出身で、萩で3代続いていた宮内仏壇屋で明治の初め頃修業し、年季明け後奈古で独立していた。師匠は2職をもっていた。つまり、指物大工としての作る技術と、漆を塗る技術とを持っていたという。彌平氏は、師が既に3人の指物大工の弟子をとっていたので、塗りの弟子として16歳の時に修業を始めている。5年間修業を重ね、徴兵検査の年に年季明けとなり、1年間御礼奉公をした後に萩で塗師として独立したという。この修業の間に、元来器用だったので指物大工の技術も自然に身についたという。独立後しばらくは、4里の道を自転車で萩まで通って仕事をしていた。親類の建具店で塗りや指物細工の仕事をしたり、古い仏壇の修繕や塗り直しをしたりしていた。仏壇を製作するようになったのは、市内山根仏壇店の仕事を請けるようになってからだという。そのうちに製作する仏壇が評判になり、仏壇店として仏壇や神輿の製作や修繕を主に行うようになったという。

松造氏は、彌平氏の甥にあたり、娘婿でもある。戦後帰萩の後、彌平氏の手伝いをしながら仏壇製作の技術を習得した。昭和25年頃から、塗り職人として仏壇製作に関わっている。松造氏の娘婿の哲廣氏も、彌平氏や松造氏から仏壇製作の技術を習得しつつある。

かつて嫁入り道具は、仏壇屋の手を経ねば仕上がらぬと言われていた。簞笥、長持ち、櫃等は漆がけする必要があったため、仏壇屋の塗師に塗りを依頼していた。建具や欄間の縁の漆かけも、かつては仏壇屋が行うことが多かった。塗師としての技術が大変重要であった。

工程

以下では、一般家庭用の仏壇製作工程を記す。1本（仏壇は本で数え、神輿は台で数える）を仕上げるのに、最低でも1ヶ月を要するという。

採寸 各家の仏間の寸法を計測する。それに合わせて仏壇を製作する。仏壇各部の寸法は頭に入っており、いちいち製図することはない。

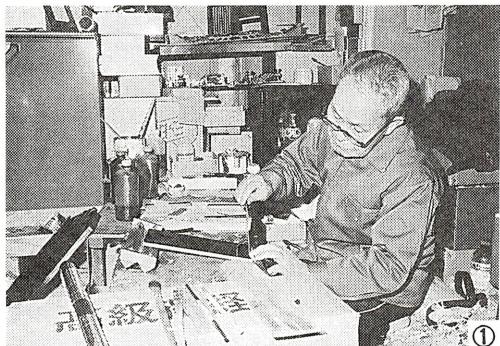
木地作り よく乾燥させた杉・檜・櫻・朴・センダン等の薄板に墨を引き、鋸で成形し鉋がけする。様々な模様を割り抜く場合、先ず厚紙で型紙を作り型取りをする。型取りした模様に従い糸鋸を用いて割り抜く。細部の彫り物は、面を取るとして小刀を用いて彫りだす。細工物は、上方の彫刻師の製作した物を昔から使用していたという。仏壇の良し悪しは、木地作りと下地塗りで大部分が決定するという。

下地塗り 下地漆と砥の粉とセンノリ（蕨根のデンプンから作った糊）とを擂り鉢で擂り合わせたものを、木のヘラで木地に2～3回塗る。砥

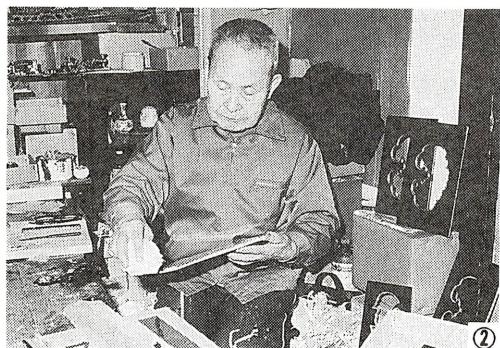
①箔押し 箔をピンセットでのせる

②箔押し 細で押える ④箔押し

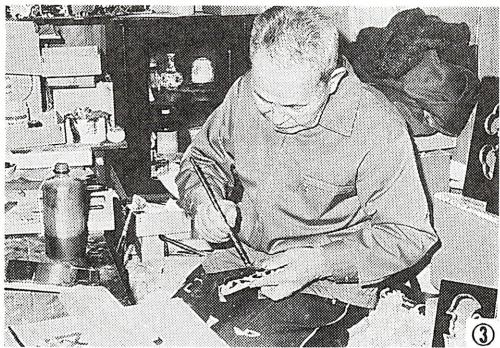
③箔押し 箔下漆塗り ⑤磨き



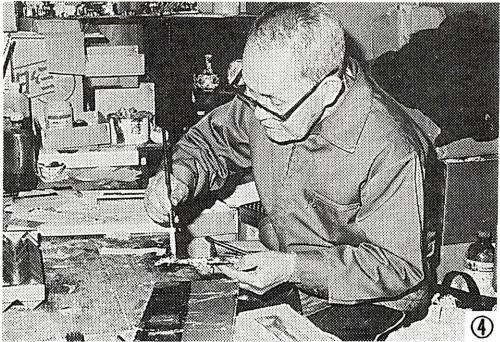
①



②



③



④

の粉と胡粉（貝殻を焼いて作った白色顔料）とニカワを練り合わせたものを、下地として塗ることもある。下地を塗り乾燥させたら、水研ぎとて小さい砥石に水をつけて下地表面を磨く。

漆塗り 下地の上に漆を塗る。漆かけともいう。和漆は量が少ないため、既に彌平氏が仕事を始めた頃より中国産の漆を使用している。塗る前に、漆を吉野紙に包み絞り出して濾す。それを漆塗り専用の毛髪の刷毛を用いて塗る。中塗りと上塗り（仕上げ）と、最低2回は塗りを重ねる。回数を重ねる程、漆は固くなり、艶が出る。良い品は3回以上塗りを重ねるため、丈夫で艶も衰えぬという。漆塗りの作業はホコリを最も嫌う。ムロと呼ぶ閉めきった作業部屋でこれを行う。上塗りの際には、体に霧を吹き掛けホコリを押さえてからムロに入るという。

乾燥 上塗りを終えたら、乾燥用のムロで一週間程度乾燥させる。

箔押し まず上塗り後乾燥させた木地の上に箔下漆（箔押漆）を塗る。適度に乾いたら金箔をピンセットでのせ、筆で軽く押さえて付着させた後綿でよく押さえる。箔下漆が糊の役を果たす。彫刻物などは、3枚程度重ねてから押さえぬと、細部まで金箔がのらないという。

磨き テレピン油を付けた柔らかい布で表面をよく磨いて艶を出す。

組み立て 飾り金具を取りつけ、仏壇各部を組み立てる。釘をあまり使わずに組み上げられるようになっている。

材料

漆 和漆は量少なく高価なため、ほとんど中国産の漆を用いる。大阪や広島の業者が中国産の漆を輸入し、精製、製品化したものを取り寄せている。用いる漆には、箔下漆、黒漆、朱合漆、下地漆等がある。朱合漆とは漆に本朱を混ぜて練り込み赤くしたものである。

金箔 金沢や京都より取り寄せる。

杉・檜・朴・センダン・櫻 市内製材所より、薄板に製材したものを取り寄せる。いずれも内地材を用いている。杉は仏壇壁板に、檜は仏壇棚板や引き出しに用いる。朴やセンダンや櫻は、仏壇正面のカマチや戸板に用いる。

砥の粉・胡粉・センノリ 大阪や広島の業者より取り寄せる。

刷毛 漆塗り専用の毛髪製の刷毛を使用する。適度な太さの直毛が良く、中国女性の毛髪が多く用いられるという。人間国宝の泉清二氏作の刷毛を、大阪の業者から取り寄せている。毛髪の刷毛は、腰が強くゴミが付着せず磨滅しにくいという特徴がある。毛の部分は木枠で固めてあ



るので、鋸や鉤で削り出し、湯で溶いてほぐしてから使用する。塗る品目により刷毛の幅を変える。當時6種類程度は用意しておく。

吉野紙 漆を漉すために、薄くて強い吉野紙を用いる。大阪や広島の業者から取り寄せる。

大工道具 仏壇製作のために用いる特別な大工道具はない。指物大工が用いる道具とほとんど同じ物を使用する。市内や広島の業者から取り寄せる。

飾り金具 彫刻と飾り金具は、彌平氏の代に既に、上方の彫刻師の手になるものを取り寄せていた。広島・京都・彦根のものが昔から有名であった。現在は九州から取り寄せることが多いという。

商圈と生産暦

かつては、萩市とその周辺、須佐や奈古から三隅辺りまでを商圈としていた。現在は、広く北浦一帯より注文があるという。

仏壇1本製作するのに、1ヶ月以上を要するため、1年間の製作数は限られてくる。大体年間を通じて仕事が絶えぬという。盆前、正月前、春秋の彼岸前に、製作や修繕の依頼が多く忙しくなる。彌平氏の代には、朝5時に起床して仕事にとりかかり、夜は11時頃までヤギョウ（夜業）を続けることがあったという。

技術習得過程

彌平氏は、16歳で弟子入りして5年間修業を重ねている。弟子入りすることを、デシコに入るという。修業を終えて一人前になることは、ネンアキ（年明き、年季明き）という。

弟子入りの際に特別な儀礼はない。母親に連れられて師匠の家に挨拶に行き、その日より住み込みの弟子となる。弟子入りしてしばらくは、師匠の家の雑用を手伝ったり、子守や山仕事などをしたりしていた。そのうちに、仕事場の掃除や道具の片づけを手伝うようなり、少しづつ仕事を見て覚えていった。

漆塗りの修業で最初に覚えるのは、木地に下地となる砥の粉を塗る作業であった。ヘラで砥の粉を平に塗ることに専心し、自在にヘラを使うことができるよう努めた。漆塗りの刷毛が握れるようになるには、かなりの時間を要したという。

師匠や兄弟子たちから、修業中具体的に作業について教わることはなかったという。人の仕事をみて、技術を盗み覚えろと言われていた。見て理解し、それを盗めぬようでは、一人前の職人にはなれぬという。

一人前の基準は別にない。師匠のできる仕事だけは、一通り真似できぬと一人前とはみなされなかった。大体それに5年間は要した。徴兵検査を目安に修業を重ねた。年季明けの際に儀礼的

な事は行われなかった。年季明けまでは無給で、小遣い銭を盆、正月、祭日、休日（朔日15日）に貰う程度であった。年季明け後も1年間は、師匠の下で無給で御礼奉公をした。

師匠のことは先生と呼び、また他の兄弟子には名前の後にニイマアとつけて呼ぶ。師弟関係や兄弟関係は一生続いたという。

染色（旗製作）

技術伝承者

岩川 宗和（昭和32年生れ）

萩市古萩町の2

概説

一般に旗屋と呼ばれる岩川旗店は、宗和氏の曾祖父によって創業された。昔から古萩町に居を構え、旗を製作し続けている。主な染色品は、大漁旗、幟旗、暖簾、手拭い、法被等である。

宗和氏は、26歳で務めていた会社をやめ、旗屋を繼ぐべく長崎へ修業に行っている。長崎市の旗屋では、3年間住み込みで修業を重ねて染色の技術を習得したという。急遽跡を継ぐための修業だったのと、幼時に家業の手伝いをしていたため、修業の期間が少し短くなっている。また、修業の比較的初期より、字や絵を描き染める作業を経験できたという。

初代、曾祖父がどこで技術を習得したかは詳らかではない。2代め以降は、この曾祖父の技術を伝えている。

岩川旗店が創業された当時から、萩には旗屋が1軒しかなかったという。現在も萩市とその周辺には1軒のみである。

工程

現在は、幅広く染色を手がけているため、その製品も多種にわたる。ここでは、昔から製作している大漁旗の製作工程を記す。大漁旗は、現在も注文が多い製品のひとつである。

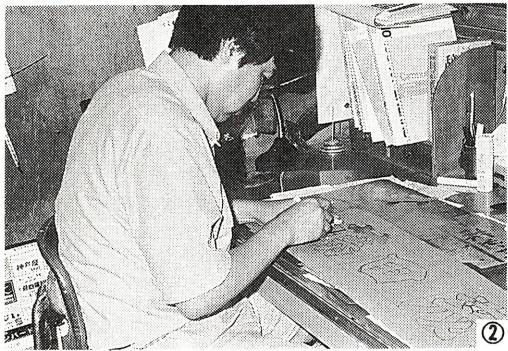
裁断 白い木綿布を、長辺3：短辺2の割合になるよう裁断する。木綿布の幅は、70cm、90cm、100cm、120cmの4種がある。大きい旗の場合は、この木綿布を2～3枚縫い合わせる（例えば、70cm幅の布を210cmに裁断したもの2枚を縫い合わせると、210×140cmの旗になる）。

下絵書き 旗の寸法に裁断した布を、畳の上へシワを伸ばしてピンで止める。構図を決めて、字や図柄などの下絵の大略を柳墨で薄く描く。その上にヒベニで下絵を描く。ヒベニとは、青色

①下絵描き



②型紙作り



③糊合せ

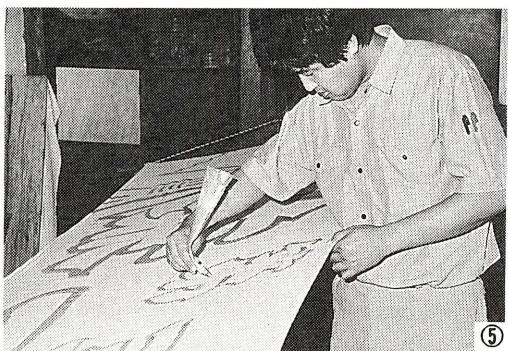
④糊置き 型枠使用

⑤糊置き ツツ使用

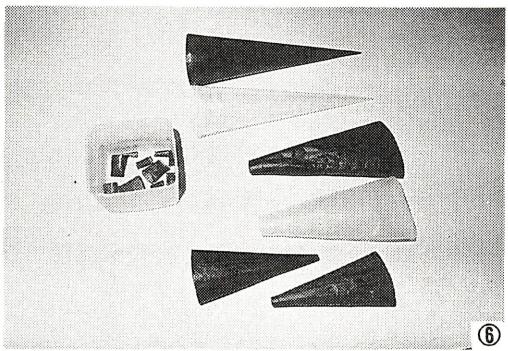
⑦糊置き 砂かけ

⑧糊置き 糊浸透作業

⑥ツツとツツガネ



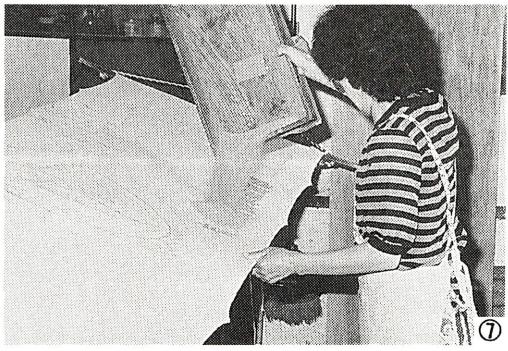
④



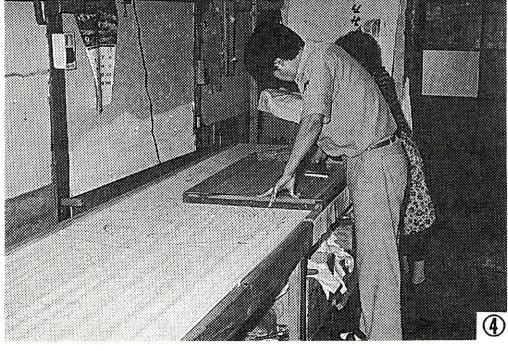
⑥



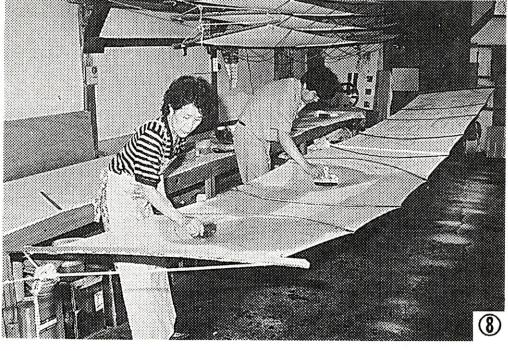
③



⑦



④



⑧

⑨乾燥

⑩刷毛各種

⑪染色

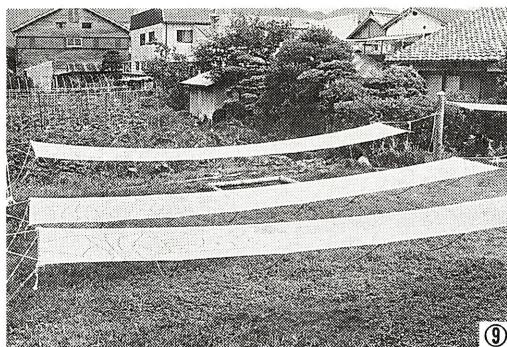
⑫染色

⑬乾燥

⑭乾燥

⑮水洗

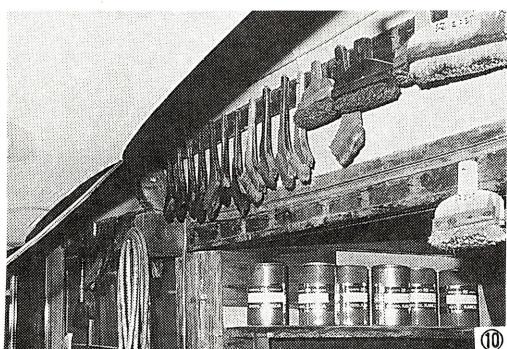
⑯水洗 ヘラで糊落し



⑨



⑬



⑩



⑭



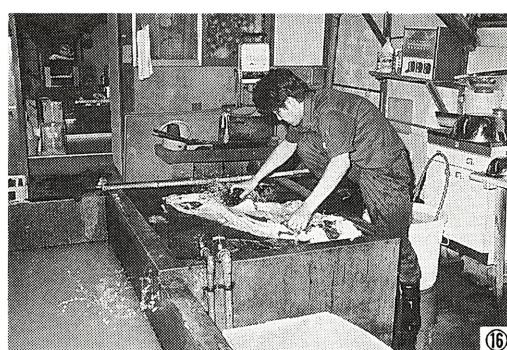
⑪



⑮



⑫



⑯

の水で洗うと溶け落ちる染料である。字も図もフリーハンドで描く。布が横方向に伸びるので、字や図を少し縦長に描く。

旗が2枚の布を縫い合わせる大きさの場合、中央で重ねた縫い代部分は、両方に下絵を描く。そして後の作業がしやすいように、2枚の布を縦長にミシンで縫い継ぐ。

型紙作り ナセンジ（捺染）紙を用いて字を切り抜き、型紙を作る。染料が染み込まぬ紙を型紙とする。1回だけ使用する型紙にはヒロ用紙を用いている。

桁張り ミシンがけして縫い継いた布を作業台の上へ張り渡す。

糊合わせ アク（牡蠣殻を焼いて灰状にしたものと糠を熱湯の中に入れて混ぜ、これと既製の餅米糊とを合わせて扱いやすい固さに練る。かつては、糠と餅米とに熱湯を加えつつ練って糊としていた。これだと時間がかかる。

糊置き 旗布の白く染め残す部分に糊を付着させることを、糊を置くという。先ず型紙を湿らせて定位置に置く。その上に、型枠とて極小目の網を貼った枠を置く。そして網の上から木のヘラで糊を刷り込む。続いて型枠・型紙を取り除き、ツル（型紙の接続部分）に糊を置く。糊を置いたら、水を含ませた刷毛で、染色ムラができぬよう糊の泡をつぶす。そして伸子で布を張り伸ばして作業場内に張り渡す。糊の上には海砂（乾してフルイにかけたもの）をかける。糊の上にだけ砂が付着する。この後、布地を湿らせて裏から金ヘラでこさぐ。糊が裏地まで浸透するようにこれを行う。

絵（白抜き）の部分には、ツツを用いて糊を置いてゆく。ツツとは渋紙製の袋に、ツツガネという絞り金を取りつけたものである。

糊の幅（白綿の太さになる）と厚さを一定に、なおかつ布の裏まで充分に浸透するよう糊を置くには熟練を要する。糊が裏面まで浸透せぬと、染色の時に白綿部分が滲む。型紙を用いた糊置きと同じく、砂を置いてから裏面をこさぐ。

乾燥 糊置きが終わったら、作業場の外に布を張り渡して良く乾燥させる。梅雨時季には、作業場内でストーブを焚いて乾燥させる。糊が腐ったり、カビが生えたりすると、もう一度作業をやり直さなければならなくなる。

染色 糊が乾いたら、布を伸子張りにしたまま作業場内に張り渡す。余分な砂やホコリをタワシで落とす。湯で溶いた染料を刷毛で塗る。

色止め 色止めの薬品を、染色した布の裏表に塗る。

乾燥 色止めを施したら、作業場内で陰干しをする。ナフトール染料などは、日に当てると言色してしまう。

水洗 布に乾燥後数時間はセコ（水槽）に入れ、水に浸しておく。糊が充分水を含んだら、セコの中で金属ヘラで糊落としをする。続いて別のセコに移して濯ぎを行ながら、布の両面を

タワシで擦って糊を落とす。

乾燥 作業場の外で乾燥させる。

仕立て ミシンで縫い継いでいた所を解き、正規の旗の形に縫い合わせる。旗の縁を折り縫いし、ハトメ（旗の紐通し）を縫いつける。そして全体にアイロンをかけて仕上げる。

天候にもよるが、以上の工程に普通3日を要する。ミシンがけは分業で行っている。糊置きや染色も、加勢を得て行うことがある。

商圏その他

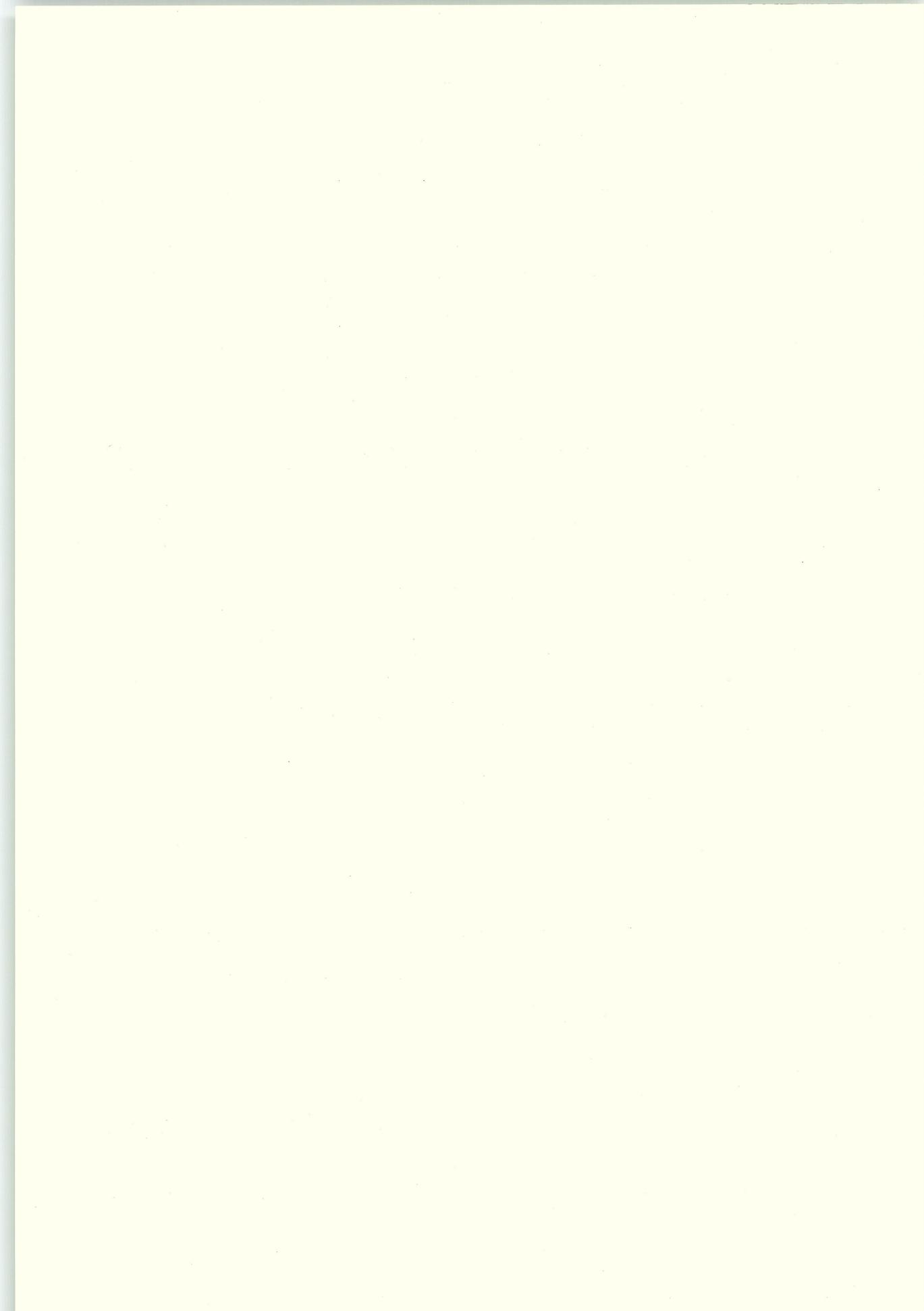
萩市とその周辺より、染色に関する様々な注文がある。大漁旗は北浦一帯より注文が入る。

端午節句前は、幟旗に家紋や名前を染抜く仕事が多くなる。最近は幟旗の絵の部分がすでに染めてあるものを使用しているが、それでもかなり繁忙となる。また、盆月とて8月は北浦地方では船の進水を控えるため、その月の大漁旗の注文がなくなる。大体盛夏や暮れば仕事量が少なくなるという。

県内でも旗屋は少なく、同業者の組織はない。

旗は、1枚とか1流と数える。

見島の民俗

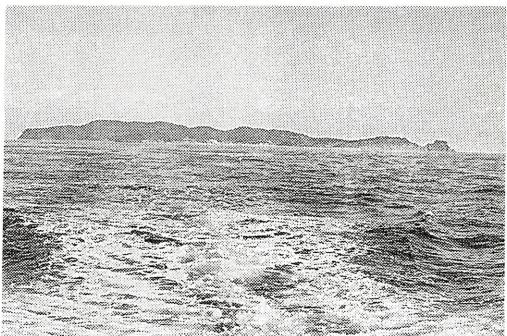


見島の民俗

*吉留徹

**清水満幸

萩市見島は、本土萩市の北々西方約46kmの日本海上に位置する。面積約7.8km²、人口1,736人（1990年3月現在）を数える。見島は、離島、用水不足、火山性土壤、生産適地不足といった人が定着して生活するには不利な条件を抱えている。しかし、多くの遺跡や考古資料や様々な文書から判るように、島における人々の生活は、原始古代から現在に至るまで連綿と続いている。



見島全景

見島は、暖流対馬海流の直中に抱かれるように存在する。南西諸島、九州西岸、対馬、壱岐、見島を洗った対馬海流は、隠岐から佐渡へと北上してゆく。この海流に沿った人や物の交流があったとすれば、見島はそのルート上で重要な位置を占めていたと考えられる。また、見島は朝鮮半島に190km余の距離に存在する。中央に対しては周辺部に位置する一つの島だが、朝鮮半島やそれを介しての大陸との関係においては、日本における最先端地と考えることができる。島の住民が対外貿易を行っていたことを伺わせる資料もあり、対外交流という観点でも注目される。近世以降の海運や漁業の発達も、見島を語るうえで忘れてはならないことである。上方を上り下りする北前船と呼ばれた廻船の寄港や、近海の好漁場に出漁してきた漁船の寄港による人や物の交流は、島の人々に多大な影響を与えたと考えられる。

見島は離島であり、四周を海に囲まれている。しかし、それゆえに早くより海を介して他所との人や物の交流が進み、独特で豊かな文化が築かれ発展してきたと考えられる。島の人々は、この島独自の文化を今も大切に保持している。ここ数十年の著しい社会変容にも島故に一定の距離を保ちながら、昔から連綿と続く生活を今に伝えているのである。

見島における様々な生活文化、即ち民俗は萩市やその周辺の中にあっては、少々趣を異にするものと認識されている。また見島の民俗は、現在までも比較的良く伝えられているといわれている。そのため、今でも多くの人々が島を訪れて民俗調査を行っているようである。

見島に関する民俗調査報告は、早くは1930年代に、多田義男氏（見島八幡宮司）や瀬川清子氏によってなされている。1952年には、日野巖氏が「見島の民俗」を著している。また、1960年か

*熊本大学大学院文学研究科

**萩市郷土博物館学芸員

ら3ヶ年、山口県教育委員会と萩市教育委員会が「見島総合学術調査（地質、生物、民俗、歴史、考古）」を行い、1965年に調査報告書を刊行している。この時民俗調査に加わった宮本常一氏と松岡利夫氏は、見島の民俗について後に数冊の著書を著している。大学生による民俗他の調査も盛んに行われ、1963年に専修大学地理学研究会が、1972年には関西学院大学地理学研究会が、各自調査報告書をまとめている。他にも、岡野信子氏をはじめとして多くの研究者による方言調査報告もなされている。これら以外にも多数の調査者が見島を訪れていると思われるが、残念ながらその調査成果は見島や萩市に残されていない。

萩市郷土博物館では、見島の民俗を実際に見聞してそれを記録するために、1988年度より民俗調査を行っている。現在はまだ予備調査の段階で、基礎的な資料の収集や過去の調査資料の確認に終始している。しかし、今後も調査を継続し、やがては見島の民俗について民俗誌的なものを作成できればと考えている。以下では、この2年間の調査で得ることができた資料の一部として、見島宇津地区における年中行事と人生儀礼を報告したい。資料のまとめは、協力して調査にあたった吉留が行い、清水が若干の筆を加えている。不十分な点が多く有ると思われるが、今後の調査でそれを補ってゆきたい。

最後になってしまったが、民俗調査にあたって御迷惑をおかけした島民の方々に心より御礼を申し上げるとともに、今後の調査に御理解と御協力を賜るよう、重ねてお願い申し上げたい。萩市郷土博物館の民俗調査により、見島の民俗の独自性が少しでも明らかになり、島の生活文化が再認識され、民俗を継承し育む気運が高まればと考える。

宇津地区の年中行事（個人）

この項では、まず宇津において、家を中心として行われている年中行事にどのようなものがあり、具体的にどのようなことが行われているのかについて記すこととする。その際、宇津と他の地区との違いが大きくみられる場合はその都度取り上げて記すこととする。

正月準備

12月20日頃から、各家では正月準備にとりかかる。これを正月ジマイという。

オオツキバライ 25～27日。

昔はこの時期に、オオツキバライといって見島神社の神職が各戸を廻り、カマバ・荒神様のオハライをしていたという。オオツキバライは家の清めで、荒神様の祀ってある方を向いてイロリのある部屋の上座に座り、下座の方に向かって行う。この際、カマバに火を焚くとかいうような

ことはしない。見島神社神職が廻る以前は、讃岐坊の僧職が行っていた。

餅搗き 27~28日頃に行う。餅搗きは親戚などが寄って搗く。昔は木臼と杵で大きな家のカドで搗いていたが、今は機械などで各家で搗くようになった。

正月飾り この日にはまた、各家で正月飾りをつくる。正月飾りは、だいたい28日に取りつける。29日に取りつけたらいけないといい、また31日は1日あげだからよくないといって取りつけない。理由は明らかではない。

正月飾り（オカザリ）の材料は、松、シダで、これは28日の午前中、ヤマに家の主人がとりにいく。また稻藁も材料となり、これは秋の収穫時にカザリワラといつてきれいなものを持っておいてこれにあてる。これは家の押し入れ、納屋の片隅、俵入れなどに入れて保管して置く。何処という決まった場所はないが、ネズミに取られない場所に置いていた。

牛を飼っていた時分には、牛の餌を置いている場所に置いていた。正月飾りには、メカザリとワカザリの2種類がある（図-1参照）。どこにどれを飾るとかは決まっていないが、戸口、床の間、墓、厩舎（ウシャ）、納屋にはメカザリを、そして荒神様、神棚、仏壇、位牌堂（吉祥寺）、便所、井戸にはワカザリをする。荒神様については、船の恰好をした飾りをする家が宇津では数軒ある。浦についてはほとんど全部が、荒神様にこの飾りをする。

供え物 家に祀ってある神仏への正月の供え物も28日に供えていた。供え物はミカガミモチといい（図-2参照）、これを家の神棚全部、床の間にそれぞれ一つずつと、荒神様には3つ供えていた。

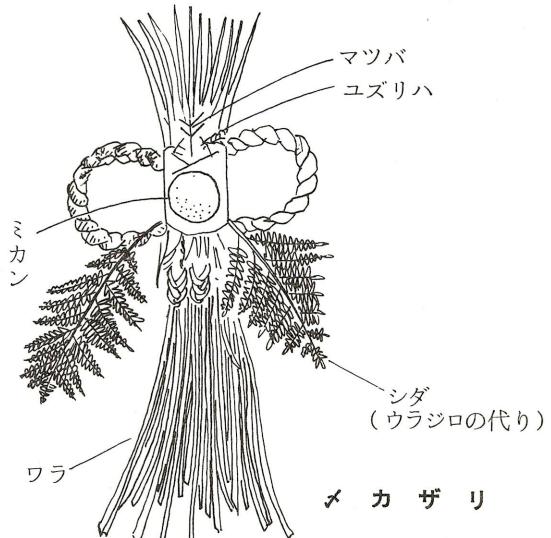


図-1

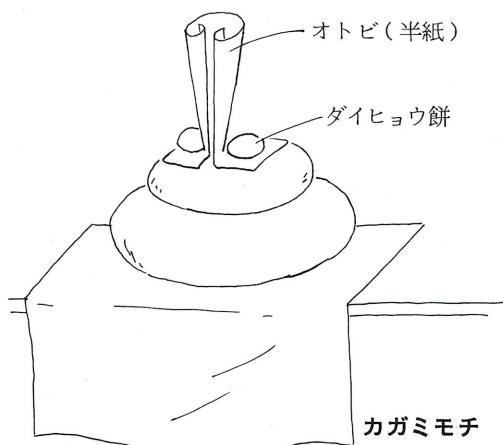


図-2

その他、農具（スキ、クワ等）にも、その柄の部分に生米を包んだ紙を結びつけておく。船にも輪飾りを持っていって飾る。機械船には門松をたてるが、テンマ船には輪飾りをする程度。テンマ船は船の真ん中のドウヌキと呼ばれる所に、機械船はブリッヂ（機関室のところ）にそれぞれ飾る。

ススハライ 盆前、正月前はモノノキレだからその日に大掃除をする。タタミアゲもする。家の神棚、荒神様などは一ヶ所に集めてきれいにして、ススハライを行う。大掃除が終了したら各々神仏に御飯をあげる。

31日 オオツゴモ

大晦日のことをオオツゴモという。この日オトコシ（男）は仕事をしない。また正月の煮しめ料理であるオワフキもこの日に準備しておく。この日には親の膳が行われる。これについては最後にまとめて記す。

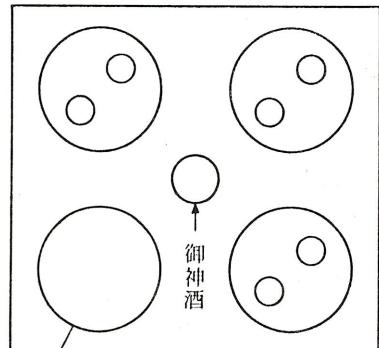
正月

元旦 オオシオ

正月元旦、朝3～5時頃、まだ夜が明けきらないうちに各戸のティス（戸主）がオオシオを迎えて行くといって、家の近くの海に海水を汲みにいく。この時、柄杓と茶碗、あるいはタゴ（木桶）を持っていき、柄杓で海水をすくって茶碗に入れて持って帰る。そして笹、あるいは南天の葉などをこの海水を浸して、昔はまず一番最初に戸口（玄関）に、それから座敷（床の間）、オマエの神棚、荒神様、納屋（作業場）の出入口、隠居部屋の順にそれぞれかけて廻っていく。このオオシオは10年くらい前までは海からとってきていたが、今は見島神社の方からオハライ、オキヨメの水といって12月28日頃にいただくので、これをオマエの神棚に上げておき、元旦になって一番最初に座敷（床の間）、オマエの神棚、荒神様、戸口、作業場の出入口、隠居部屋の順にかけていく。残った水は茶碗にそのままにして、床の間に供えておく。海に近い家（漁業を主とする場合が多い）では、かつては海辺に行って藻をとってきて、家の戸口、神棚等同様にそれを使ってかけていた。

オオシオが済むと、オオブクイワイといって、今度は同じく家の戸主がワカミズ（若水）を家の井戸に汲みにいく。この際「ガンチョウニ、ワカオトコ、カメニクミコムフクノカミ」という唱え言をしながら水を汲む。その水でお茶を沸かす。それに梅干しを入れたものとダイヒョウモチ（オオツゴモまでにつくっておいた神様に供える餅を少しだけ焼いたもの）、御神酒、オワフキ（大根、牛蒡、人参、豆腐、昆布と赤魚の焼いたものを醤油仕立てで煮込んだもの）、刺身（仏壇には魚をあげない）等を、図1-3のように神様膳にして神棚、仏壇、荒神様の棚に供える。但し、荒神様だけは3つ餅を供える。

神様膳は、テンマ船使用の時代には、家の神仏だけではなく船にも供えていた。今はオマエの神棚にフナガミサマへといって供える（浦では船には供えない）。この神様膳は、夕方陽のあるうちに神棚からおろして、今度はオセチといってオカラギに白御飯を入れて供える。家によっては、昼前におろす場合もあれば、白御飯のかわりに寿司を供える家もある。この時おろした餅はまとめてとっておいて、正月5日にマメノコモチといって食す。またオワフキだけをおろして、これに餅を入れて雑煮をつくる。



オワフキ(ニシメ)

オオシオをはじめオオブクイワイまで至る一連の儀礼をカミマカナイといい、これは正月3日間（サンチョウ）の間は、家の男（戸主）の手によって行われる。家に祀られている神仏については、その後11日間の間はオセチが供えられる。

初詣で

カミマカナイが終わったら、ほとんどの家が家族で宇津觀音堂に詣でる。この他見島神社などにも詣である。宇津觀音堂には、本村・浦からも参詣がある。また、浦においては、住吉神社でのハツコウ（初講）が行われ、センドウシが神社に集まり、オハライが行われる。宇津や本村では行なわれない。

正月レイ

元日のうちに、家の戸主、家族、子供などが一緒に親戚など各家を廻って「今年もよろしくお願いします。」と、年始の挨拶を行う。分家が本家を訪れる場合が多いが、必ずしもそうなっているわけではなく、相互の関係は恣意的である。家に来た子供にはキナコ餅がふるまわれた。

2日 モノハジメ（スキゾメ、ノリゾメ）

この日スキゾメを男の人が行う。女（主婦）はといえば、この日にヌイゾメといって針仕事を行う。これはショウガツのバといって、正月前にヤマからとってきて家の大黒柱のヘリに差しておいたものに、針と糸を使って1～2針だけ縫う。縫い終わると、これをオマエの神棚に供える。

元日～3、4日 オヒマチ

正月元日～3、4日の間（宇津の場合は、3、4日に行われる）、見島神社の神職（以前は3人）が、見島中の家々を、1日に午後（ヨイ）、夜（ヨナカ）、夜明けの3回オハライにまわる。これをオヒマチという。

ヨイとヨナカは、床の間にダンバコを飾ってオハライをする。そして夜明けの時は、ダンバコを東に向けてオヒサマ（天照皇大神）を迎える。ダンバコというのは、組み立て式の木製の小さな祭壇のことである。各家々で所有している場合もあれば、ダンバコを持っていない場合は、神

職が準備をしたり、あるいは親戚・兄弟が何人かで一つのダンバコを作つて共有で使用したりする場合もある。ダンバコには、ミカガミ、センマイ（洗米）、塩、御神酒をオカライゴに入れて供える。また、洗わない米を枠に入れて供える。

オヒマチは、前年に家人が亡くなった家、亡くなった家の者につながりのある家、さらにはヒッパリ（姻族）の家もしない場合がある。家人が亡くなった家が、たとえば萩など島から離れた場所にある場合でも遠慮する。妊娠中の者が家にいる場合にはこれを忌避しない。出産して33夜経過していたら忌むことはないという。また出産後、家の外（屋敷内）の別の部屋に移せば、33日たたなくてもかまわない。しかも出産の場合は、死と異なり出産した家の親戚がオヒマチを行わないということはない。

オヒマチの日には、親戚、隣近所をよんで接待する家が多い。この日にはまた、家の荒神様、水神様を拝んでもらう。

ところで、宇津中すべての家が見島神社の神職によってオヒマチを行つてゐるかといえば、決してそうではない。宇津では8戸、讃岐坊がオヒマチに関与している。讃岐坊の場合は、床の間に掛け軸を飾り、水、洗米、白御飯、豆腐を供え物にしてその前で行つてゐた。

4日 カガミビラキ（鏡開き）

床の間の分だけを残して、正月4日に餅（ミカガミ）をおろして切つていた。正月15日のドンド焼きの時、それを焼き、真っ黒になつたものをオマエの神棚に供えていた。

正月 ゴカンチ

この日に正月3日間の時に神棚等にあげた少し焼いたダイヒヨウモチを完全に焼き、大豆を煎つたキナコと砂糖をつけて食べる。この餅をマメノコモチという。

7日 ナナクサガユ（七草粥）

この日にナナクサガユをつくる。七草がなくても粥を炊いて、この日の朝、家の神仏に供える。

14日 ドンドヤキ

14日の日、宇津では通りをそれぞれ境にして、和木通り、上通り、浜通りにわかれ、各々特定の場所、すなわち和木通りは砂見田、上通りは引津（公民館のある場所）、浜通りは才並でドンド焼きを行う。

家の正月飾りをおろして、ドンド焼きの場所に、各自思い思ひに持つていって焼いてくる。特に子供がこれを行う。そして焼いた残りは家に持つて帰り、翌15日の朝に粥をつくつて中にこの餅を入れて、家の神仏に供える。この餅の名称については特になく、これを食べると健康になるとか、またドンド焼きの煙にあたると健康になるとかいう。ドンド焼きの灰はそのままにしておいたり、火鉢の灰やユルイ（イロリ）の灰などにしたり、各家々によって種々に利用される。

家によっては、ドンド焼きを自宅の家の竈で行う所もある。御神符などもったいないものは竈

で焼くのがよいという伝承が聞かれる。

15日 コギハジメ

2月

3日 トシノヨ

この日、ダラの木（通称鬼の木）を10cmぐらいに切り、ロクの葉をとってそれにはさんで、家の門口、家に祀っている神様全部、荒神様に立てかけていた。これは鬼（オニ）が家の中に入らないようにするためだという。

またこの他に、大豆をホウロクで焙って熱いままの状態で一升枡、あるいは重箱などに入れて、オマエの神棚だけに供える。荒神様には供えない。この時ばかりは大豆を一升枡に熱いまま入れていいが、その他の時にはそのようにしてはいけないという。

夜、この焙った大豆を神棚からおろし、その家の主人が、家族の者に各々の年の数ずつ大豆を配る。それを紙に包んで道の四ツ角や辻においておき、後ろを振り向かないでそのまま立ち去るという。後ろを振り向くと鬼がついてくるといっていた。またこのトシノヨの豆は、小さな袋の中に入れて魔除けや御守りにしていた。

この日に親の膳が行われる。

3月

彼岸 宇津の場合に限らず見島では、彼岸には吉祥寺に家の主婦がボタ餅をつくって参りにいく。家では仏壇にボタ餅を供えるが、神棚には何も供えない。

ボタ餅は彼岸の入りか明けのどちらかにつくる。また、中日にも必ずつくる。

宇津では、彼岸の間男達は、先祖の供養といって宇津観音堂に一週間程度籠もりをする。以前は泊り込みで、今は昼頃各自弁当などを持ち寄って集まる程度。

4月

3日 セック

見島ではヒナマツリを月遅れで行う。3月下旬、大安の日から雛段を座敷の床の間の前に飾る。また床の間には、ヒズリといって竹に花をつけたものを飾る。

ヒナマツリの雛段は、出す時には早く出し、しまう時には早くしまわないと娘が縁遠くなるという。

セックには、昔はワラ人形をつくって飾っていた。これは親戚などの手の器用な人につくってもらい、これらは床の間に飾られていた。このワラ人形は飾った後に海に流したりするようなこ

ではない。

ヨモギ餅と白餅の2色の菱餅をつくり、桃の花を添え、家の神棚、床の間、仏壇、荒神様に供えていた。普段のセックの時は青と白色の餅を、セック祝い（初節句）の時は、赤と青と白色の餅を供える。

初節句は長女の時だけ行われ、これには親戚、仲人、産婆を招待する。嫁の実家の身近な親戚はホウコサを贈る。ホウコサというのは、今でいう着せ替え人形のこと。ホウコサは大きなものになると、幼児の大きさぐらいのものがあった。その数は大きな家になると相当数になり、人形に着せる着物をつくるのが大変だった。これは床の間に飾られる。嫁の実家や遠縁にあたるところは、子供の着物などを贈った。

また、この日に親の膳がある。

5月

5日 ゴレイ（端午の節句）

ゴレイの日には、フカ（庭）の真ん中に杉の柱をたて、幟やコイノボリをあげる。この柱は大工の手によって最初のゴレイの時に作られており、それ以後はヤダレにつりさげておいて、ゴレイごとに出すようにしておく。この柱のことをノボリザワ（ホラボウ）という。幟やコイノボリは4月28日頃ぐらいからあげるが、いつおろすとは決まっていない。しかし、だいたいゴレイが済んだらすぐおろす。

ゴレイには団子をつくってイソザサに巻いて、これをショウブでしばりつけササマキをつくって蒸して食べていた。ゴレイにはショウブが是非必要で、大部分の家が田の隅の邪魔にならないような場所に植えていた。それがない所は親戚の家からもらってきていた。ゴレイの日のヒルゲは座敷でとり、その時は男女の関係なく、子供達がハチ巻きをして食べていた。

初男子が迎える最初のゴレイには、嫁の実家から紙でできたコイノボリや旗を贈ってきた。夫の家も旗などをつくり、また親戚の者も自分のジョウモン（家号）の入ったものを贈っていた。その他にも主な親戚で裕福な家は、張り子の泥人形、またトコノボリといって、ショウキサマ、カブトなどの小さい置物、あるいは着物を着せた人形を贈る。これらは、床の間に飾られた。これらの贈答は長男の時だけ盛大に行われ、次男以降にはそれほどおこなわれない。

この日にはまた、親の膳がある。

8月

7日 タナバタマツリ

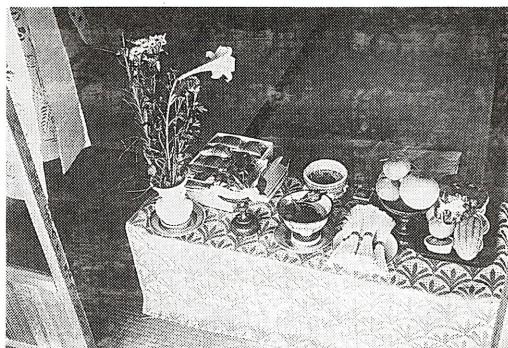
この日をナノカビという。この1年間に亡くなったシンボトケの家は、この日にタナバタマツ

りをする。タナバタに使う竹はオトコダケで、家のティスやワカイシが6日のうちにヤマから竹を切ってきてつくり、7日の日の朝、縁側の軒下のところにたてる。竹には、昔は半紙くらいの大きさの色紙を切ってそれに川の名を書いたりして下げていた。

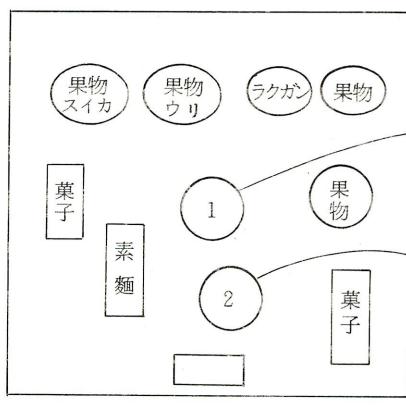
この日はダラの粉をひいて、のばしてゆがいていた。これにキナコをまぶしたり、アンをはさんだりして仏壇に供えていた。



精 霊 棚



盆 棚



盆 棚

①吉祥寺からもらった御札。

「若人欲了知」

「一切唯造」

「三世一身仏」

②水にシキビを入れたものを供える。

日に2~3回入替する。

新盆の家はこの日から盆の期間に入る。精霊棚を縁側につくり、その下に盆棚を設ける。そこで今年新盆を迎えたM家における盆棚・精霊棚の飾りを記しておく。

精霊棚は木製の箱で周囲を杉の葉で編んでいる。長豆・菓子・茄子などを吊るしておき、箱の中には白御飯・豆腐・茶を供えてある。長豆を吊るすのは、これでカルッティヌルという意味があるという。また御飯は新しく炊いた時にとりかえる。この棚は15日までは飾っておく。一方盆棚には果物・菓子等が供えられる。

この日から新盆の家には、生前世話になった人等が御仏前をもって参りてくる。

この日吉祥寺の僧職が経をあげてくる。僧職は盆棚の前で経を唱える。家人はその以前に亡くなった人を迎えるため、線香、ロウソク、水、シキビ、マッチを持って墓に行く。家を出る時、戻る時も同じ戸口から出入りする。

墓では、火をつけて、ロウソク・線香をたてて、水、シキビをあげて戻ってくる。昔は食油をオカラギ（土器）に入れて、それにトウシミを浸したものに火をつけたままにして置いてきていた。

8～10日 盆ジマイ

正月と同様に、盆前に家のススハライなどの大掃除を行う。

13日 盆

12～16日の間が盆の期間とされている。ホトケサマは盆の13日に帰ってくるとされ、この日にダイガラウスで丸餅をついていた。仏壇には白餅と青餅を供え、他の家の神には紅白の餅を供えていた。

仏様は昼御飯を済ませてから砂見田にある墓地に迎えにいく。墓地には家の主人が行く。いないう場合は誰でもいいからいっていた（女性でもかまわない。妊娠しているとか、出産してまだ33日たっていないとしても関係なかった）。その際、水、花、線香をもっていっていた（盆花にはシキビを使うが、見島にはシキビがないので、イシャシャギを使う。イシャシャギはヤマにいけばどこにでもあるので、それを持っていく）。線香の火は墓でつけて、墓においてくる。墓地から家に戻る時は、手を後ろにまわして先祖さん（仏様）を背負う恰好をして「一緒に返って盆迎えましょう」といって戻る。家に入る時は戸口から入る。そして家の縁側に飾っておいた燈籠に火をつけ、それから盆棚のロウソクに火をつける。

13日はよその墓に参ったら、その家の先祖がついてくるといい、余所の墓にはいけないという。

見島においては、1年中毎朝墓に参るが、盆の間は、朝夕2回参る。

仏様を迎える時には、新盆の家と同様に、精霊棚を用意してホンヤのオモテグチのノキベタに吊るす。先祖のいない家や結婚したばかりでまだ死者を出していない家は、そのようなことはしない。また提灯などもこの時一緒に縁側に吊るす。そして、盆棚には団子、素麺、果物などを供え、仏壇には瓜、梨、西瓜などを供える。仏壇に特別に飾り物をするようなことはない。

14日 ショウロウマツリ（盆踊り）

この日はケンチョウ（牛蒡、豆腐、カボチャを醤油で煮て清汁にしたもの）を盆棚に供える。

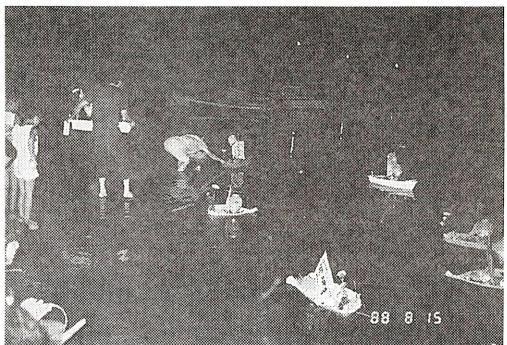
15日 盆レイ

15日は、ホトケサマオガミといって、正月レイと同じように親戚（本・分家等とも）の仏壇などを拝みに行く。「ホトケサママイリに来ました。」といって、家にあがる。出産後33日たっていない女性は、盆レイは遠慮する。

この日盆棚には送りダンゴ、クリアズキ（小豆を別煮したものを白御飯にかけたもの）、素麺、蓮の煮物を供える。

また、15～16日にかけては藁（昔は麦藁、今は稻藁）と竹で帆船をつくる。そして帆には「西

方丸」という字を書く。この船をショウロウブネという。これは15日夜から16日の早朝にかけてまだ盆踊りが続いている最中に、浜や港で流す。流す場所は定まっていない。ショウロウサマを流すという。盆の間に盆棚や精霊棚に供えた供物を入れる。この時マクワウリは必ずのせる。また盆棚に供えたハライ水（新盆だけでなく、普通の家も同じように13日に準備しておく）もこの時一緒に海に流す。



精 霊 流 し

9月

旧8月16日 ロクヤマチ

この日はロクヤマチといい、夜通しロクヤサマと称す月を見てウドンを食す。ウドンは10束くらい煮てショオケに入れ、ウニ、サザエ、魚のダシをかけて縁側に供えていた。夫婦になって1年を経ていない聾は、嫁と一緒に嫁の実家に行き、そこでロクヤマチを行う。ウドン魚を持っていって供える。昔はウドンが一番の御馳走で、何かコト（行事）がある時はウドンがつきものだった。

9日 クンチロリン

この日に親の膳がある。親の膳はオオツゴモ（12月31日）、トシノヨ（2月3日）、セック（4月3日）、ゴレイ（5月5日）、クンチロリン（9月9日）に行われる。女が女のイエモトに、親の膳といって何がしかの料理を膳に盛り持っていく。女の男親か女親が生存中はずっと続けられる。

親の膳には、刺身、酢の物（ダイコンナマス）、ナカジョコ（イトコニといって小豆の中に団子を入れたもの、他に鳥や野菜の揚げ物等を入れる）、チャウケ（マンシュウ、セックには菱餅、桃の花などを添え、ゴレイにはチマキ、ショウブを添える）、クチトリ（季節の果物）の5品と酒1合を持っていくのが一般的になっている。しかし、昔の親の膳は今ほど盛大でなく、茶碗に一杯の白御飯、あるいはマゼゴハン（寿司）、ニゴメ（大根、人参、甘藷、豆腐を魚だしでうま

煮にしたもの）、酢の物（ダイコンナマス）で、刺身がつくのは裕福な家といわれていた。

28、29日 見島神社大祭

10月

亥の子

この日イノコ神様に供えるといって、一升舟にアンパン餅を12個入れたもの、ニゴミ等にススキのねでつくった箸を添えて床の間に供えていた。

宇津地区の年中行事（共同体）

この項では、宇津地区の共同体において行われる年中行事を通して、神仏が実際の生活の中で、どのような儀礼面においてどのように関与し、機能しているのかを述べることにする。

正月

正月儀礼は15日までは、家族・親族などにおいて行われる場合が多い。

8日 庚申講（宇津においてのみ）

16日 宇津観音 初祈禱

この日に観音講の初講があり、この時に今年1年のヤドにあたる家をくじで決める。新役員があればここで紹介する。また新講員もこの日から入講することになる。

初祈禱には、観音堂に祀ってあるオワキザキサマ（観音の小さいもので木箱に入っているもの。

観音は以前は3体あったという伝承があり、一体

は萩の方にあるというが、はっきりしたことはわからない）を堂守である田口氏が担いで、錦のソデナシ、白木綿を着て宇津中を廻る。講員の家や講員でなくても希望者の家を一軒ごと訪問する。これらの家をオタチャドといい、そこで家内安全などの祈禱が行われる。この時は僧職（萩の円政寺から来島。1名）、堂守、旗持ち（15本程度。誰でもいいから持つ）、鉢持ち（講員1名）他、大勢の信仰する人がついて廻る。オタチャドでは、各々接待がとり行われる。各家に入る時は、僧職・堂守はオマエ（縁側）から入り、他の人は戸口（玄関）から入る。身体に悪いところのある人などは、その患部にオワキザキサマをのせてもらうと、その部分がなくなるという。

17日 観音堂（宇津）で、観音様を信仰する宇津在住の女の信仰者が集まりオツトメをする。



宇津観音堂

21日 バーサ講

2月

5、8日 不動講

11日 オフダウチ（宇津だけでなく本村でも行われる）

15日 稲荷講

18日 祈年祭（以前は正月11日）見島神社において、宇津・本村の農業者が集まり、その年の雨の量を占う）

20日 稲荷講

3月

初午 観音様の初午の祭り

この祭りの前日、祭りに出す接待用の餅を堂守の家で搗く。堂守の分家の者、観音講の役員の者が、それぞれ夫婦で紅白の餅を搗く。

初午の時は、萩から円政寺の僧職が来島し、観音堂で読経がある。その後参拝者が参拝に来る。だいたい昼過ぎから夜にかけて行われる。信者（役員、分家の者）が参拝者に紅白の餅を接待する。祭終了後は、堂で飲食がある。

5、8日 不動講

15、20日 稲荷講

彼岸 カンノンゴモリ

彼岸には先祖の供養といって、宇津觀音堂に一週間程度籠もる。以前は泊まり込んでいたが、今は昼弁当などを信者（講員が主）が持ち寄る程度。

21日 バーサ講（大師講）

25日 文殊菩薩祭り

4月

4日 六觀祭り

以前行われていたという。六觀音の近所の年老いた女の人が主として集まり、六觀様にヒシモチなどを供えていたという。

5、8日 不動講

15日 稲荷講

18日 ジーサ講（觀音講）

20日 稲荷講

5月

15日 稲荷講大祭

以前はこの日にムギウラシが行われていた。これ以降麦の穂が実ったら麦刈りが行われる。

6月

5、8日 不動講

15日 稲荷講

18日 ジーサ講

この時期に田植えが行われ、それが済んだ後にドロオトシが行われる。そして男達によるカンノンゴモリが宇津觀音堂で行われる。

20日 稲荷講

7月

5、8日 不動講

15日 稲荷講

18日 ジーサ講

20日 ミナトマツリ

弁財天の祭り。以前は弁天祭りといって17日に行われていた。ミナトマツリは昔はウニなどの供養祭だけだったが、近年になり弁財天の御神幸がとり行われるようになった。

この時はまた、オシアイブネが行われる。これは以前にはムギウラシの時に行われていた。この日にミナトマツリを行うようになって、オシアイブネもミナトマツリの時にするようになったという。これらは宇津漁協が中心となって行っている。

21日 バーサ講

8月

5、8日 不動講

10日 宇津觀音 提灯マツリ、千日参り

この日は見島中からお参りにくる。この日に詣でれば、1日で千日分詣でたことになるという。この日は昔はすべての仕事が休業になっていたが、現在はウニの解禁日の最終日になっているので仕事を休むということはしなくなった。

千日参りは、別名觀音様の提灯祭りともいう。この準備をするのはワカイモンガシラの重要な仕事の一つになっている。平成元年からは境内に婦人消防団による出店も出され、多くの参詣者

があった。

また堂内においては、観音講による式典がとり行われる。この時円政寺の僧職も呼ばれる。そして33の御詠歌が合唱され、その後堂の横の直会所において直会がとり行われる。これら一連の祭りの運営費は、すべて参詣者の初穂料によってまかなわれる。



盆踊り



14、15日 盆踊り 盆踊りのことをショウロウマツリという。宇津ではこの14、15日の2日間、昔は夜を徹して踊っていたという。現在でも15日から16日の朝までは夜を徹して行われる。

カド、フカの広い家が盆踊りの場所に選ばれ、そこに台が組まれその門口には高張提灯が立てられる。以前は新盆の家のカド、フカが選ばれていた。これらの盆踊りの準備はワカイモンガシラによって行われる。

宇津の盆踊りは、その踊り始めに他の2地区では見られないエーサ節が歌われ、これに合わせて踊り手が円になって台の周囲を廻る。それが済むと口説きに合わせて踊りが開始される。この盆踊りには年齢・性別に関係なく誰でも自由に参加できる。また踊る際には、白い布で顔を覆い、男女共振り袖の着物を着て踊るので、その格好から別名幽霊踊りともいわれる。

15、20日 稲荷講

9月

5、8日 不動講

15、20日 稲荷講

28、29日 見島神社大祭

28、29両日は、宇津・本村東・西の3つの地区が共同で行う見島神社の秋季大祭がある。

祭執行のための準備として、まずコメナデという行事が27日（以前は25日）に行われる。コメナデというのは、祭の時に神前に供えるゴクの原料



コメナデ

である米を精米するため、見島神社境内で臼を使って米を搗く作業のことである。これを搗くのは面坊といわれる人達である。搗く量は、飯花餅用の米8升と御供米の1斗3升の計2斗1升の米である。臼は木臼で、宮に備えられているものを使用する。コメナデが行われる時はコメナデ唄が歌われ、以前はオオギヨメコウのナカマが全員集まって行っていた。

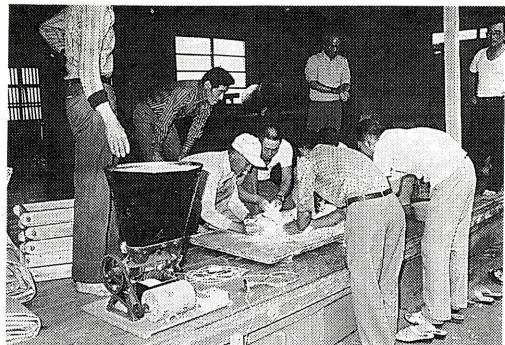
コメナデが済むと、御神供のミガミモチが境内で搗かれる。大きな餅（直径30cm程度）を6個、小餅（直径5cm程度）2個を宮総代がつくる。あわせてゴクの横にのせるモチノゴクというのもつくる。これは餅を広く伸ばしたもので、15cm四方の大きさがある。青色と白色の2色の餅である。

青色は大豆菜で青くしたものである。この餅を1枚と、ダンゴリョウに使う同じく青色と白色の小餅各々30個をつくる。これらの餅は神職と宮総代によってつくられる。これをナカギヨメという。

ダンゴリョウというのは、ワラを束ねて竹の皮でくくったものに、先述の餅をつけたものである。

ダンゴリョウは3つつくる。これはホンマツリの神輿の御神幸の際に、御旅所に止まった時、神輿に供えられる。

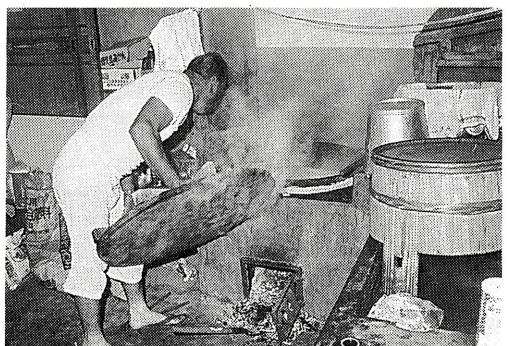
御供米や餅の準備が済むと、夕方から火入れの神事（カマギヨメ）が社務所において行われる。火入れ神事が終了するとトーヤ、神職、面坊は社務所で夜を明かす。これらが行われる前に、祭りの当番になった地区（宇津→本村西→本村東の順で毎年輪番制で当番になる）は、28、29日に行われる演芸、鬼の舞、ミコの舞の舞台つくりをする。



ナカギヨメ



カマバライ



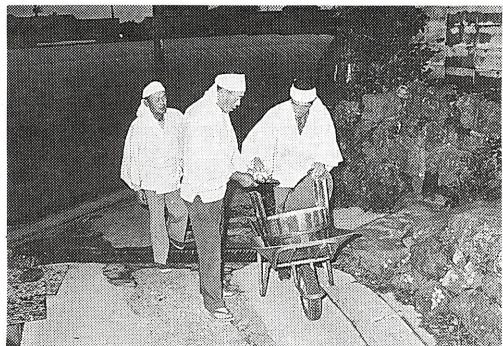
御供米炊き



飯花餅づくり

28日 セイノウマイリ（ヨイマツリ）

夜中の午前1時頃から、火入れ神事を行った社務所の竈で炊いた米で、トーヤと面坊の手によって社務所で飯花餅がつくられる。この時、本面坊、面坊は白木綿の襦袢の短いものを着て、頭には同じく白木綿の鉢巻きを締めてつくる。トーヤは別に着替えをすることなく、普段着のままであった。神職も同様に、その米で大（直径18cm、高さ15cm程度）、中（直径8cm、高さ10cm）、8個、小（直径5cm、高さ7cm）75個のゴクを竹の筒で形づくる。



飯花餅くばり

飯花餅（米を直径5cmくらいの球型に丸めたものに塩アンを塗ったもの）は、ビニール袋に2個ずつ詰められ神前に供えられる。その日の朝早く（午前6時頃）、宇津、本村東・西のそれぞれの本面坊と面坊が各自の地区に戻り、飯花餅を盆にのせて配る（但し、創価学会の家は避ける）。配り終えると社務所に戻る。

夕方4時頃より、トーヤ夫婦、宮総代が出席しての例祭が始まる。米1斗3升、塩1升、人参、茄子3本ずつ、クズナ、コダイ15尾、リンゴ、バナナ等の果物が神職によって供えられ、祝詞が奏上される。

例祭が終了すると、一般参詣者によるヨドマイリが行われ、これと並行して見島神社の拝殿に祀られているセイノウサマに初宮参りが行われる。初宮参りをするのは、前年の祭礼前3ヶ月に生まれた子から本年の祭礼の3ヶ月くらい前までに生まれた子である。初宮参りは順次行われ、その一方境内の舞殿場では、その年の当番地区のワカイモンガシラ主催による大衆演芸が行われる。以前は、この時に若者による地芝居が行われてという。

午後10時頃になると、ヨドマイリがだいたい終了する。それから神職が神饌をおろし、本殿においてジゲノノリトが奏上される。ジゲノノリトに際しては、50×80cm四方の台の上に12支の順に円形に神器がおかれ、饌米が入れられる。そして神職の祝詞と共に神職、トーヤ、本面坊、面坊参加者すべてが、自分の生まれの干支にあたるところの神器の饌米をいただく。

ジゲノノリトが終了すると、神職2人と本面坊の3人が一の鳥居（本村、浦の海岸にある鳥居）から少し離れた天女という所で、海水を浴びて身体を清める。これをキヨメという。

キヨメが終了したら神殿に戻り、ゴク及びゴクの餅を西（来年当番となる地区の本面坊）→東（先年当番となった地区の本面坊）→宇津（今年当番地区の本面坊）の順で、神饌室から取り出し、本面坊から本面坊に次々に手渡しで渡す。最後に神職がそれを受け取り、神前に供える。それが終了すると、社務所でトーヤ、本面坊、面坊一緒に饌応。

29日 ホンマツリ 午前11時頃、大祭が始まる。神職（2）、トーヤ夫婦（6）、宮総代（6）、本面坊（3）、面坊（6）、当番地区の若者頭（1）、一般の人の代表としてトーヤの親などの参加で大祭が行われる。神事が行われ、神饌として米、御神酒、餅、魚、野菜、果物、塩の順で各々が供えられる。供えるのはトーヤの男で東→西→宇津の順で順々に手渡され、最後に神職に渡される。これらは神事が終了すると降ろされる。宇津→西→東の順になって降ろされる。式が終了すると社務所にて饗應が行われる。

午後2時頃になると、本殿に3つの神輿が出され、神輿の担ぎ手（カエリテといい、以前はオオギヨメナカマから選んでいたが、今はそういうことはない）が神社にあがり、御神体を各々の神輿に入れる神事が行われる。それが済むと御神幸が行われる。一の鳥居が御旅所となっており、ここで神事がとり行われる。それが済むと本村との境の所までいってそこから神輿を車に積んで宇津まで御神幸がある（以前は車がないので神輿は宇津までは運べなかった。そのため宇津までは御神幸がなかった）。宇津に神輿がつくと、宇津の入口の所から宇津漁協前まで御神幸があり、そこで神事が行われる。神事が終わると、神輿は還御する。還御後、御神体を戻した後神殿でモチノゴクと75膳のゴクを供え、宮総代（3）、トーヤ男（3）、トーヤ女（3）、面坊の順で神社備え付けのカクエ（白い着物）、鳥帽子をつけて御幣をいただかせる。これで神事は終了することになる。

これらの神輿の御神幸、神事がとり行われている間、舞殿場ではミコ舞と鬼の舞が行われる。

ミコ舞・鬼の舞は、9月20日頃からその年の当番となった若者頭の家や神社の舞殿場で練習が行われる。

ミコ舞は3～5歳の男女で、宮が準備した狩衣の稚児装束をつけて、顔には化粧をして踊る。一方鬼の舞は6～9歳の男子だけで踊られる。衣装は各自用意する。

28～29日の社務所での食事は、今は女人の手によって料理されたものが出されるが、以前は男達（面坊）の手だけによっていた。その期間は社務所からは一步も外に出られなかった。社務所に籠もっている人は、4つ足の動物の肉は食べられず、シイラの刺身、煮付け、大根とキュウリの吸い物、ハス、牛蒡、人参、大根などの野菜を醤油で煮たもの、シイラの清汁、豆腐の味噌汁などを食す。

見島神社の大祭が終了してから以前は稻刈りが始まっていた。

10月

5、8日 不動講

15日 稲荷講

18日 ジーサ講

20日 稲荷講

11月

5、8日 不動講

15日 稲荷講（以前はこの時接待があった）

18日 ジーサ講

20日 稲荷講

21日 バーサ講

11月には麦播き、麦踏みが行われる。

12月

5、8日 不動講

8日 庚神講

15日 稲荷講

18日 ジーサ講

20日 稲荷講

宇津地区の人生儀礼

前述の年中行事は毎年々々循環して行われる儀礼である。同じ循環でもその個人に対しても一回起生的な儀礼、すなわち、出産、誕生、婚姻、葬式等の人がこの世に生を受けて死ぬまでの間に必ず通過しなければならない多くの儀礼、いわゆる人生儀礼と呼ばれるものがある。この項では、どのような人生儀礼が宇津においてみられ、そしてこれらの儀礼の中で、家を中心として祀られている神仏がどのような場面でどのような関わりを持っているのか、誕生から死までどのような儀礼が行われているのかを具体的に述べることにする。

なお、文中に不適切な表現を用いている箇所が有るが、それは民俗語彙ということでそのまま表記した。御了承いただきたい。

妊娠・出産

妊娠の通知

ツワリのことをヌイヤミといっていた。妊娠がわかつたら隠せるだけ隠しておく。恥ずかしくて誰にもいえないという。腹が目立つようになってから、自分の母親に一番最初に知らせ、その後シユウトメ（夫の母親）に知らせるという。自分でいえない場合は、仲人を通じて知らせる場合もあった。

妊娠5ヶ月 オビノイワイ

妊娠5ヶ月目あるいは7ヶ月目のイヌの日に、オビイワイ、オビノイワイ、ハラオビイワイと呼ばれるものが行われる。5ヶ月目あるいは7ヶ月目と日に違いがあるのは、春秋の仕事が忙しい時期には日を延ばさないといけないからである。

この日に嫁のイエモト（実家）から嫁の実母が酒2合、サザエ2ハイ、あるいは5ハイ、サカナ（小鰯）に南天の葉をつけたものとハラオビを持ってくる。これらは床の間に暫時置かれる。母親がいない場合は、オバあるいは兄嫁がいれば兄嫁が持ってくる。

ハラオビは8尺、7尺5寸3分、3尺と一様ではないが、8尺が一番多く聞かれる。この8尺のサラシの先に梅干の汁で紅く印をつける。これは真っ白だとゲンが悪いからだという。このオビは嫁のオバが用意する。またお産が安いようにと、子供が元気に育った親戚の者に贈ってもらうこともある。オビイワイの日から産婆が頼まれ、産婆にオビを巻いてもらう。産婆の事を宇津ではコトリバアと呼んでいた。浦・本村ではコウマセバアとよぶ。助産婦ではなく、経験豊富な人がなっていた。巻き始める際には、その産婆と嫁だけが別室に入る。先ず嫁の体に酒を吹きかけて、床の間に揃えておいたオビを海水か塩で清め、右巻きに産婆が巻いてやる。それが済んで

から聟の家の座敷で祝事をする。

オビイワイの時は、多くの家は嫁の両親と産婆を招き、御茶で接待をする程度であった。裕福な家では、その他に嫁・聟双方のオジ・オババ、兄弟も招く。そしてこの日、聟の家でボタモチやお寿司もつくって御馳走をする。この時は、招かれても御返しをしなくてもよいとされる。家の神棚には御神酒、寿司をあげる程度。帶祝いをするのは、生児の性別に関わりなく初産の時だけであった。

臨月 ハナムケノイワイ

生み月になり、誕生の1週間か10日程度の直前になってハナムケの祝いがある。聟の家に産婆、嫁のイエモト（両親・兄弟）、懇意なオバ、聟方のオジ・オバが招かれる。この時はサカナメシを出す。サカナメシは白御飯に魚を入れて醤油で炊きこんだものである。浦では、嫁の親戚、聟の親戚が嫁を招いていた。この時、家の神棚、床の間、荒神様に刺身、御神酒を供える。

妊娠中の食事

妊娠中は何でも食べていた。麦御飯、味噌汁（赤魚、小鯛）、瓜漬けなどを食べていた。しかし油もの、アオモノ（青い葉物、青魚）、茄子は食べてはいけないとされた。

妊娠中の禁忌・俗信

・米をとぐ時、炊く時、釜の中に先に水を入れて米を入れないとカラコ（水が先に出て難産する）が産まれる。〈宇津・本村〉

・アワビを良く食べると目のきれいな子が産まれる〈宇津〉

・袋で飯台をふくと袋子が産まれる〈宇津〉

・昔は藁縄でタワシを作つて使つてゐたが、大きいのをつくると後産が大きいのが出るといつて、小さいものを作つて使つてゐた〈宇津〉

・妊娠中にスミドウラやニドウラなどものをこしらえる時、縄がぶらさがる編みの目を切つたらいけない〈宇津〉

・人が死んだ時にお腹に手をあてたらいけない。赤ホヤケの子ができる〈宇津〉

・葬式のテゴ（手伝い）をしたらいけない。棺のホリモノ（飾り物）をつけたりするようなことはしてはいけない。〈宇津〉

・着物は根元の方から離さないとサカゴ（逆子）ができる。〈宇津〉

・障子から穴をほがして覗き見したらヒガラ（斜視）ができる。〈宇津〉

・洗濯物は竿の細い方から通して太い方から抜かないといけない。太い方から通して細い方から抜くとサカゴが産まれるという。〈宇津〉

・白と黒糸のカセイを着物のホトクラに入れるとカセゴ（ヘソの緒の巻いた子）が産まれるという。〈宇津〉

。妊娠中にクズ（カマド）をくずしたらいけない。それをしてると、ミツクチ（口唇裂症）が産まれるという。家の物がクズを作り替えるのもいけない。どうしてもクズを作り替えるときは、妊娠中の本人をイエモトなどに帰らせた。クズが出来上がった頃帰ってきて、「クズヌリだった」と戸口のところで声を出して家に入っていた。<全地区>

。喪服には白ムクを着るが、妊娠した女は白ムクをつけたらいけないという。白ムクは人に2回迄貸与できるが、3回目は人に貸したりしない。<宇津>

。田植えをする時、畦の上から田の中に苗をさすとサカゴができるという。<宇津>

。火事は正面から見るのはいいが、陰から見てはいけないという。赤ホヤケの子が産まれるからだという。<全地区>

。妊娠したら漁が多いという。妊娠した女を漁に連れていったらいいという。<宇津>

。便所をきれいにするときれいな子が産まれるという。便所の神様は目のつぶれた神様。便所に入る時は黙って入ってはいけない。

。妊娠した女の夫は葬式にいって棺を担いだり、ツボホリをしてはいけない。

。妊娠している時、流れるとかおりるとかくだるとかいってはいけない。<全地区>

。浜まで神輿が出る時、妊娠した女や産をした直後の女は、神輿の通り道を避けていた。大昔は浜場にベッチャノクチという家があってそこに逃げていた。そしてそこで神事に関わらぬように暮していた。人が死んだ時もいっていたという。<本村・浦のみ>

。産が近づいたら、嫁の親が家の隅に簾をたてかけたりする。<宇津>

出産場所

出産はカシヅイタ家（嫁ぎ先の家）の主として自分のネバ（寝室）、ナンド、座敷、ヘヤ（隠居部屋）で行う。N家の場合は、昔は嫁の義母と嫁と一緒に産をするようなことがあったので、その時は嫁はヘヤで、母はホンイエ（母屋）で産んでいた。どこの家でも、4畳半くらいのヘヤという母屋外に座敷がある。普通は隠居者がそこには住んでいる。それで隠居者がいる場合は、ホンイエのナンドでは義母が産んで、嫁は屋外（屋敷内）の牛舎で出産することもあった。

産は一般に暗い所で行われ、明るい所ではよくないとされていた。宇津の方では聞かれなかつたが、産は不吉なもので産み月がきたら別小屋を建ててそこで産をしていたという。産んだら家に戻ってきたという話をS氏に聞いたが、はっきりした確証はない。ただ『乾島略誌』にはベッチャノクチで産を行っていたということが記されている。また本村のT氏宅の場合、見島神社の大祭近くに（10~15日前くらい）産が始まったので、神様に御無礼があるからといってナヤ（納屋）に1間つくってそこで出産したという。

出産の仕方

ムシロにユルイの灰を入れてその上にドンダを敷き、さらにムシロを二つ折りにしてその上で

四つ這いになって行っていた。昔は石臼をつかまえて臥せてきばって産んでいた。それから仰向けに寝て寝産をするようになった。産が近づいたら家の隅に簾をたてかけ、それに手ぬぐいを巻く。

産の神

簾の神様と便所の神様とあと1つの神様が来ないと産ができないという。

便所の神様と子安の観音様（六觀音）、折戸の観音様が来ないと産ができないという。

産湯

昭和23、24年頃までは、アライアゲバアサンといって子供を洗うのが専門の人がいた。子供（生児）を洗う湯をウブユという。産湯は南天の葉でタライを清めて、それからカマドで沸かした湯を先に水を後から入れてつくる。使った産湯は便所に捨てていた。嫁の実母が産の時には嫁ぎ先に手伝いに来ており、実母が捨てていた。

後産

後産のことをヨナという。後産が昔はついて出てこないことがあり、そういう時は腹が燃えるという。後産は一刻でもはやくださないといけない。後産が出ない時は、ヒャクの柄を口から入れて吐かせ、そのはずみで後産を出すという。

ヨナはムシロに灰を敷いてその上にボロをのせたものにくるめたり、油紙に包んだりして、砂見田（墓のある所）の浜近くに捨てにいっていた。後産は2人でもって行く。夕方、聟あるいは聟側の女の人がキレモノ（鎌、鍬等）を持って前を歩き、その後を嫁の実母（いない場合は嫁の姉妹かオバ）が後産をもって歩く。鍬で聟が砂見田の浜辺に穴を掘る。掘ったところに鎌で実母がX印をして、そこに後産を入れて埋めて帰っていた。トメ（埋め）に行く時、鎌などキレモノをもっていくのは魔除けだからという。後産のトメ方が悪いと子供が夜泣きをするという。北の方向、西の方向に後産を向けると子供が夜泣きをするという。そういう時は、後産を埋めなおしにいっていた。

ヘソの緒

ヘソの緒はハサミで切っていた。ハサミの前は貝殻で切っていた。昔は紙に包んで簾笥に入れて保管していた。漁に出て難船した時にヘソの緒をみたらいいという。ヘソの緒に弾力があったら生きていて、乾燥していたら死んでいるといって生死がわかるという。

難産

難産の時は、宇津觀音に参拝することがあったという。しかし、難産はめったになかった。難産の時はだいたい死産になる。母子共に死んだ場合は、母親の胎内をさいて取り出したりするということはない。母子そのまま埋葬する。

堕胎

ツツの生を短く切ってこれに糸をつけたものを子宮に入れて、その糸を大腿にしばって歩いたり、激しい運動をしたら、流産するといわれていた。

誕生儀礼

初産の時には白米でハツノゴハン、ウブメシを炊く。生児が産まれて産声を聞いてすぐに「ハヨママタケ」といって、この御飯をカマバで炊く。これはどの神様に供えるということはないが、オマエの神棚に御神酒と共に供える。荒神様にはウブメシは供えない。御神酒を供える程度。

ウブメシ、ハツノゴハンは嫁、嫁の母、聟の家の家人、産婆が食べる。産婆は生児が産まれて一週間はずっと子供を洗いにくる。子供が生まれたら、子供の枕の下に剃り等のキレモノを置く。置く日数は定まっていない。だいたい名付祝いの時ぐらいまでは置いておいた。子供と母親は一緒に寝ているから、その子供の枕の下に入れておく。枕の下に刃物を置くのは、ウマズの女がきてうらやましがったりねたんだりするからで、そういうものの魔除けという意味で置くという。

生児の呼び名

生児はアカゴという。男の子だったらダンダー、女の子だったらゴーサーと呼んでいた。

乳付け

生まれてすぐ乳を飲ませるのではなく、他のよく乳の出る女の人の乳を最初に飲ませる。生児には、生まれてすぐにフキの根をつぶして赤い絹に包み、その汁を絞って飲ませる。初授乳の際には、他人の子に自分の乳を吸わせる。大体、親戚とか懇意な人の子供に乳を吸わせていた。これは最初は乳首が小さいのでそうするのだという。フキの根の汁を飲ませるのは、生児の毒がくだるようにさせるためだという。

乳の出ない時は、米の粉をひいて飲ませたり、乳の多い人が飲ませたりする。宇津ではT氏が乳の出るオマジナイを知っており、T氏の家の秘伝で口外はできないが、このマジナイをすると不思議と乳が出るという。また宇津観音に行く途中に乳の地蔵があり、そこに参詣することもあった。同じもらった乳で育ったものがいたらチチキョウダイと呼んだりしたが、呼ぶばかりで兄弟のような関係とはならなかった。

産後3日目 ミツメ

生産後3日目をミツメという。嫁のイエモトの母親が聟の家へ、キリダメにボタモチとお寿司と白米を入れて産婆と一緒に来る。

産後6日目 名付け祝い（ムイカノイワイ）

名付け祝いの日は、産後5、6、7、8、11日と様々であるが、宇津ではムイカノイワイといって名付け祝いを行い、産後6日目に名をつける。この日前に仮名をつけたりするということはない。名は産婆につけてもらう。3つぐらい適當な名前家の者が考えておいて、1升枡の中にその

名前を書いた紙を入れて家の神棚にあげる。「いい名前を選んで下さい。」と産婆が願って、それを神棚からおろして一枚選んでとりあげる。名前が決まったら、神棚に「命名。。」と書いて貼る。その名付けが終わってから祝いが催される（本村・浦では神社の神職に頼む場合がある）。

生児の性別に関係なく、初子の時だけ嫁の実家からキリダメに米3升と産着（手縫いのハンテン、ナガギ）を入れてイツメ（5日目）までに持ってくる。嫁側の兄弟、オジ、オバはキリダメに米2升、他の者は1升持っていく。そしてこれら贈答者を名付けの日の昼に紹待して御馳走をする。この時は、ニシメ（大根、牛蒡、人参、豆腐、小鯛、クロナ、赤魚などを一緒に煮たもの）、寿司、刺身、酢の物、ボタモチで接待し、夜は酒と肴を出す。名付け祝いの席には嫁は参加しない。

名付けは座敷で行われる。産婆は子供を洗い、嫁のイエモトが贈った産着をきせる（一つ身）。その日に男の子だったら筒袖、女の子だったら元禄袖を着せる。この時洗う湯には、海水と南天の葉とネズミのふんを混ぜた。産婆は名付け祝いの時はオカシラ（上座）に座り、ションガエー節が歌われ、子供の披露がこの時行われる。名付け祝いが終了して客が帰るとき、返礼として名付け祝い前に客が持ってきた前述のキリダメに、アカゴの頭くらいの大きさのある塩アンのボタモチを入れて贈る。3升と2升持参したところには5つ、1升持参したところには3つキリダメに入れて持たせる（本村、浦でも同様に、この時ボタモチを2個ずつ親戚、近所に配る）。

名付け祝いの時、家で祀っている神、仏壇、荒神様にそれぞれ塩アンのボタモチを供える。荒神様のボタモチには次のようなことが伝承されている。男の子ばかり生まれて女の子が欲しいと思う女のは、女の子が初めて生まれた家のムイカノイワイに荒神様に供えられたボタモチを、人に見られないように盗んで食べると女の子が生まれる。そして逆に、女の子ばかり生まれて男の子が欲しいと思っている女のは、男の子が生まれた家のムイカノイワイに荒神様に供えられたボタモチを、同じように盗んで食べると男の子が生まれるという。ムイカノイワイには、子供が生まれた人の親戚が参加するので、祝いに招かれた自分の親戚の者に頼んで持ってきてもらう。これは男でも女でも構わない。これは浦でも本村でもいわれる。

産後20日目 ハツカイワイ

出産後20日目をハツカイワイという。初女子誕生の時は、小豆御飯を炊いてそれに箸を2本さして家の神棚に供える。

この日に子供の初外出があり、嫁の義母がオバの家に連れていく。

床上げもこの期間前後、産後2～3週間の間に行われる。床上げをするまでは、嫁のイエモトの母が嫁の世話をしにくる。床上げの時にアライのキヨメをしないと、ホンヤ（母屋）に入ってはいけないといわれていた。見島神社の神職家に行ってキヨメの水を貰い受け、家の神すべてに供えてから親戚の家に水を供えていく。産をなした母親とその家族は汚れていると考えられ、キ

ヨメの水をかけてはじめて神様の前に出られるという。

床上げをするまでの期間は、産婦はヘヤ（産をした場所）で臥せていて、箱膳の中に茶碗などを入れて置いたままにしておく。箱膳の中には漬物と味噌が入れてあり、ホンヤから家の者（義母）が白御飯を入れたオヒツとお湯をもってくる。嫁は一人で味噌に湯を入れて味噌汁をつくり、それと漬物（瓜漬け）で食事を行う。子供を産んだら、別炊きといって白御飯を1升だけ食べさせる。白御飯を食べさせるのはだいたい1週間ぐらいで、その後は麦御飯になる。その間は毎日嫁の実家の母親が、嫁のものや子供のものを洗濯しにやってきた。洗濯は便所の側で行っていた。洗い物を日光にさらしたらもったいないといっていた。嫁の母親がいないう場合は嫁の姉妹、オバが来て世話をしていた。

産の忌のことをアカビという。出産をして33日間は忌がかかるという。忌があけるまでは産婦はカマドに近づいたらいけないという。また、神社の鳥居も33日間すぎないとぐったらいけないという。33日間は夫婦生活もなかった。産後1週間は神仏には参らなかった。アカビは重大でそれにさわると生まれた子供が病気になったり、急に泣き出したりするという。また親戚の者が子供を見に来る時は、その家の便所に入ってから家に入るという。

セイノウ参り

9月28、29日に見島神社の大祭がある。その祭の日以前に生まれた子で、男はヒャクトウカ（110日）、女はヒャクハツカ（120日）以上経った子供に対して、氏子にさせるといって28日にセイノウマイリ、すなわち見島神社に祀ってあるセイノウ様に初宮参りをさせる。宇津の場合、見島神社の祭礼以前に初宮参りといって宇津にある弁財天に詣である。

セイノウマイリは嫁が連れていく。嫁はこの時、嫁に行く時に揃えた紋つきを着たり、ツケサゲを着たりする。この時子供にミヤマイリギモンといって、色柄はどんなものでもよかつたが、袂の長い振り袖などを着せて、頭にはハチ巻きをつけて参詣する。これはまた、大祭のミコ舞、鬼の舞の衣装として、その子が大きくなった時にまた着る。これらのミヤマイリギモンは嫁の実母が贈る。聟側も紋付着物を用意する。兄弟、オジ、オバは、反物を一反ぐらいセイノウ祝いの時に贈る。贈られたものは家の壁に竹を張り、それに掛けていた。セイノウ祝いはセイノウ参りの後に家で行われる祝い事であるが、これは長男、長女ののみに行われる。しかし、セイノウ参りはすべての子に対して行われる。

初正月

初男子が正月を迎える時に限り、正月にヨーズ凧をあげる。このヨーズ凧は12月20日頃、大安などの日柄のいい日を選んで、その家でつくられる。生まれて百日ぐらいたっていないとヨーズは作らないという。ヨーズ作りには主な親戚の者が10人ばかり手伝いにくる。ヨーズはオトコダケに鬼の面を描いた紙（ヤサガミ）を貼ったもので、6～8畳敷くらいの大きなものまである。

ヨーズの絵は主な親戚が描く。できあがると床の間にたてかけておいた。正月に観音平などの広いところで親戚が集まり上げて、その子の成長を祝福する。

誕生に関する禁忌・俗信

- ヘソの緒を短く切るとシーコ（小便）が近いという。〈宇津〉
- 使った産湯は、日の照る場所に捨ててはいけない。便所に捨てていた。〈全地区〉
- 子供の出産は潮の満干と関係があるという。子供は満潮で生まれる。そして干潮で死ぬという。干潮で生まれた子供は寿命が短いという。2、3月に生まれる子は少ない。4、8月に生まれる子が多い。〈全地区〉
- 夜泣きをする時は、ニワトリの絵を描いたものを逆さにして荒神様に供える。ニワトリの絵は誰が描いてもいい。〈浦〉
- 昔は生まれてもよく死んでいた。何人生まれてもすぐ死ぬような場合、元気のいい子供を持っている女の人に生まれたらすぐ拾ってもらう。拾い親をたのむという。生まれた子供を産着にくるんで庭先に置いておき、これを拾ってもらう。そうすると元気に育つという。子供を拾ってくれた人に対しては、正、2、4、5、9月の節句に親の膳を1年間ぐらい持っていく。
- 双生児 双生児のことをフタゴ、フタツブダマと呼んでいた。双生児は縁起がいいとも、悪いともいう。同性の場合、人間は二つ乳があるから二つ生まれるのが本当だといってよしとするが、男女の双生児は、メオトゴ、メヨウトゴ（夫婦子）といってこれは良くないといわれる。双生児を別々に育てるということはない。

ソラウデ（手をくじいた）になった時には、フタゴの子に藁をなってもらって怪我した部分に結んでもらうとなおるという。

フタゴは二又のものを食べると生まれるとか、畳の敷合せに寝たら生まれるとかいう。

初誕生

男女に關係なく初子の時だけ、親戚などが着物の贈り物をする。家では紅白の誕生餅を2個搗いていた。これを親戚に配っていた。大きな餅を背中に背負わせて嫁の実家まで持っていたりした。

家の神仏にも餅を供える。荒神様には3個供える。

三つ誕生

三つ誕生の時も初誕生と同様に餅を配る。この時は（紅、白、白）3個の餅を配っていた。家の神仏にも初誕生と同様に供える。

婚姻儀礼

縁談の成立 キメ

結婚年齢に達すると、ワカシヤドの宿親が「どこそこにいいのがいる」といって結婚相手を世

話する。

結婚相手が決まる（本人の意志とは無関係に）と、だいたいシンパイニン（仲人）がたつ。昔は仲人に宿親がなっていた。そうすると、仲人と聟になる男（以下男と称す）とその男親が、嫁になる女（以下女と称す）の家へ、ジュウバコザカナ（重箱に魚を入れたものと酒）を持っていく。これをキメという。キメの時は、紋付羽織を着ていく。これは内緒で行われる（また、これが省略される場合もある）。キメは、今の結納にあたる。

キメが済むと、キメのサカヅキ（サカヅキイワイ）がとり行われる。これによって縁談の成立が認められる。キメのサカヅキは男の家で、大安、友引の日などに行われる。仏滅の日は避けられる。仲人夫婦、男が夕方、女を迎えていく。そして女の家で酒一杯をよばれる。それから仲人夫婦が、女、女のオジ、オバ、兄弟などを男の家に連れてくる。女の両親はついてこない。この時、魚2コン（2尾）、酒（1升樽に入れたもの）、フタジュウ（刺身と煮付け）を持っていく。

この日男の家で飲食がある。そしてこの夜に三三九度が行われ、これが済むと女が男の家に入ることになる。これ以後、男の家に行くことが可能になり、男の家の仕事を手伝うことが可能になる。キメが終わったら、ワカシャドに二人で行って生活することもある。

結婚式

結婚式のことをヨメジョイワイという。キメのサカヅキからヨメジョイワイの期間は、何ヶ月と決まっていない。家々によって異なるが、農繁期は避けられる。また2月は逃げる、3月は去る、4月は死ぬといんで、ヨメジョイワイを避ける場合が多い。大体は農繁期が済んでから、嫁の腹が出てきた頃にしていた。

ヨメジョイワイは、大安、友引の日などが選ばれていた。赤口は避けていた。

ヨメジョイワイの当日の昼前までに、嫁の方はツノダルとオハチにオカシラツキの鯛を2コン入れて聟の家にいく。これを持っていくのは、嫁に姉がいれば姉が、いなければオバとか女の人が持って行く。この鯛は、結婚式の客全部に2切れずつ配られる。また、聟の方も嫁の方にショウザカナといって刺身と煮物（サザエ、クロヤなど）を持っていく。これを聟の方のカタメという。これも同様に聟側の女の人が持って行く。

その日の夕方、聟側が仲人夫婦、聟の兄弟、聟と一緒に嫁を迎えていく。この時には紋付羽織を着ていく。嫁のイエモトでは、嫁のオジ、オバなどの親戚がすでに来ているが、聟が嫁を迎えてきた時には座敷に座らない。聟側の者が座敷にあげられて、簡単な宴が催される。この時ツキズシといって、松竹梅を形どった木枠に寿司を入れて押し出して作ったものを出す。これには「嫁を出す」という意味があるという。そして花嫁を見にきた人には、花嫁の家でつくられたボタモチが配られる。

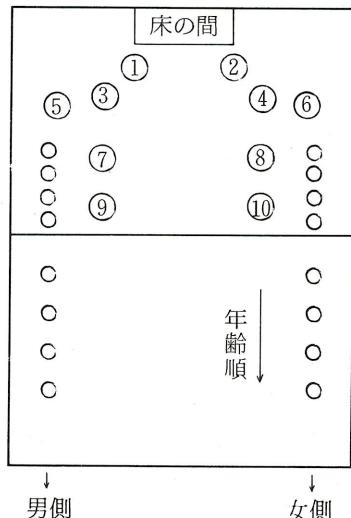
花嫁がイエモトを出る時はニワから出る。オモテグチ（縁側）から出たという伝承も聞かれた。死んだら後に戻ることがないようにといって、オモテグチから棺を出すように花嫁がイエモトを離れる時もそうしたのだという。花嫁が家から出る時は、茶碗を割ったり、火を焚いたりするようなことはない。また、家の仏壇、神棚を拝んで出ていくというようなことはない。

花賀の家までは行列を組んでいく。仲人（男）→花賀→両方の兄弟やオジ→仲人（女）→花嫁→両方の姉妹やオバの順序で行く。花嫁の母親は、花嫁の家での宴会の後片づけを近隣の人達と行うため、普通は式には出席しない。花嫁行列が花賀の家に着くまでに立ち寄る場所とかは別にない。また花嫁に似た格好をさせた人を一緒に連れていくとかいうこともない。

花嫁が花賀の家に行く時は、紋付、タテコオビ、シッчинオビをつけて、頭はシマダに結っていた。オバなどはこの時マルマゲを結う。

花嫁が花賀の家に入る時は、戸口から入る。その時、賀の父親、オジ、兄弟、賀は先に座敷の各々の席に座り、オマチウケをして花嫁の家の者を迎える。ヨメジョイワイの席順は図のようになる。この席順は、本・分家とかには関係なく、年齢順で並ぶ。花賀側席にはオジしか座らず、賀側のオバは式の手伝いをする。花嫁は賀の家に入って、花賀の家の神仏を拝むようなことはない。まず三三九度が行われるが、その前に花嫁を見に来た人に、花嫁の家の場合と同様にボタモチが配られる。これは花嫁が行う。それから客によばれた人達が、自分の席に出されたボタモチを、自分の顔見知りの人達が嫁見に来たらその人にゆずっていた。自分の席の上がなくなると、オカヨイ（手伝いの人）がボタモチを持ってきて席にのせた。客として招かれた人は顔見知りの人が来る度にゆずっていた。この時のボタモチはコシアンで、花賀の家でも花嫁の家でも作られる。このことから式をボタモチマルメテなどと呼んだりすることもある。この時のボタモチは、各々親戚の人達が寄って、式の2、3日前からつくる。

三三九度のことをヒキサカヅキという。賀の家と嫁の家とで1日2度ヨメジョイワイをする場



①花賀 ⑥花賀の父

②花嫁 名⑦花嫁の兄弟（義兄弟含む）

③仲人（男） ⑧ “ 姉妹（ “ ）

④仲人（女） ⑨ “ オジ

⑤花嫁の父 ⑩ “ オバ

合は、三三九度を2度行っていた。どちらの家においても、座敷で三三九度がとり行われていた。オチョ、メチョのスエヒロの酒を入れたものがあって、これを三宝の上にのせて床の間の上においておく。盃は金のものが3つ、大小と重ねられていた。これは花嫁側と花聟側の二つが用意される。その家の5、6歳になるくらいの男の子、女の子の手によって、盃が花聟・花嫁に渡される。男の子は花聟に、女の子は花嫁に各々渡す。そして仲人が花嫁、花聟の順序に酒をつぐ。花嫁には女の仲人が、そして花聟には男の仲人が各々つぐ。これを三度繰り返す。これが終了すると、シンセキガタメの盃のを行う。花嫁側の親戚と花聟側の親戚両方に盃をまわして、それに仲人が酒をついでいく。三三九度が終わると、ジョンガエ唄が歌われる。

式は2～3時間くらいの間行われる。式では、嫁をこの家に入れるという意味で、ニギリコムといって寿司でおむすびを作ったものを出す。その他に、式場の中央にはシマダイという鶴亀の飾り物と巻き寿司、カンテンなどをのせた台が置かれる。各膳には大体5品がのせられた。それは、ナカジョコ（イトコニ、小豆の中に団子を入れたもの）、カシワン（ウドンをゆがいた上に、鳥、カマボコ、卵焼き、アオモノ、筍など5品を入れて、上から鳥のダシ汁をかけたもの）、刺身、酢の物、チャウケ（菓子）である。

式的途中に、ワカイシがオダイシの石像を持ってくる。このオダイシは宇津の場合、折戸の御大師、六觀様、弁財天、宇津觀音、見島八十八ヶ所から持ってくる。普通2～3体のオダイシが持ち込まれた。多いところでは4～5体持ってくる。持ってきたオダイシ像は床の間に飾る。オダイシ像にはボタモチ、煮しめを供える。家の神棚にも、家の主婦が皿の上に寿司、ボタモチをのせて供える。仏壇にはボタモチを供えるが、寿司は供えない。荒神様には神棚と同じものを3つ供える。またこの時、ホック（発句）といって、ワカイシが祝いの詞をつくってくる。この時の詞には、花聟、花嫁の名を1文字ずつ読み込む。オダイシ像や詞を持ってきたワカイシに対しては酒が出される。オダイシ像を運んでくるのは、腰を据えたら絶対に動かないという意味があるという。船のイカリを持ってくることもあるという。式が済んだら花聟の家の者が元あった場所に返しに行くが、どこからとってきたのかわからない場合がよくあったといわれる。

花嫁は式的途中で訪問着に衣替えをする。そして式的最後には、シリカラゲがとり行われる。シリカラゲというのは、花聟の親戚から酒の強い人を一人出して、花嫁の兄弟、オジ、オバなどの親戚に席のカシラ（上座）から酒をついでまわり、順に御返杯をもらっていくことである。この役についた者をオトリモチといっていた。オトリモチはドンブリ一杯くらいの酒を次から次について、それを御返杯で受けるので相當に飲める人でないとつとまらなかったという。

結婚式2日目 アトフキ

式的次の日にアトフキが行われる。式的手伝いをしてくれた人を招いての祝事が、花聟の家で行われる。

結婚式 3日目 ヒザナオシ

裕福な家では、3日目にヒザナオシという聟入りが嫁の家で行われ、嫁入りの時と同じ人を今度は嫁の家に招いて行うことがある。

浦では逆に家が狭いという理由から、初日オジ・オバ、2日目友人等、3日目マナイタナオシといって、手伝いを行った人のために式を行うという。

婚姻と忌

結婚式には、妊婦でも腹が出て格好が悪くなかったら参加する。産婦でも、床上げが済んだ頃で体が元に戻っていたら参加する。結婚式も産もオメデタイので参加するという。家族に不幸があった時には、参加しない場合がある。結婚の案内は一応するが、花聟か花嫁の親戚にあたるものは遠慮して行かない。四十九日が過ぎないとだめだという。花聟、花嫁の身近な親戚の者が亡くなったら、1ヶ月くらいは結婚式を見合わせる。

花嫁道具

嫁を出す時には、お金のある家は、シキガネといって田を2、3反持たせていた。分家が嫁を出す時とかは、シキガネを出す余裕がないので、身一つで嫁がせていた。花嫁道具とかは別段なく、あったとしても簞笥か鏡程度で、ない家の方が多かったという。

年祝い

61歳、88歳。男女の別はない。昔は地下中が衣類を持って来ていた。一反程度は持ってきていた。そうでないところは、シャクモノ（ハギレ）を持ってきていた。

厄年

数え年で、6、9、19、29、39、49才が各々男女の厄年にあたるという。正月のオカザリがまだあるうち、大体正月11日にオクワを海に流す。オクワ（セチママ）は、七十五膳用意する。赤飯を炊いて、それをグミの葉にのせたものを75個つくり、御神酒と一緒に海に流す。これは夜になって厄年の人自身が流す。沖のノリクラサマに悪事災難を流すという。

この時流す七十五の御膳は、床の間に供えられ、また、家の神棚、仏壇には各々1膳ずつ、荒神様には3膳供えられる。そしてその後でこれらをおろして海に流す。

葬送儀礼

死の予兆

カラス鳴きが悪いと死人が出るという。

死の通知

昔は病院で亡くなるとかいうようなことはなかった。隠居部屋（ヘヤ）で患つて亡くなる者の方が多かった。死者はヘヤで湯灌をしてホンヤの方に移した。ホンヤで湯灌をする場合があったが、いずれにせよ、死者はホンヤの座敷、すなわち仏壇のある間に移される。

死の通知をすることをシラセという。シラセは弓張提灯を持って二人で行っていた。シラセは夕方に行っていた。亡くなるとまず親戚に知らせた。死者のイトコ、オイぐらいなどの者がシラセをする。明治37、38年頃には電報があったので、遠方の者（島外在住）にもシラセができた。シラセは「明日シマイ（葬式）をするから」といってアナイ（案内）をする。

枕飯

死者の枕元には屏風を置き、その上に箸をのせていた。死者の頭は北の方向に向けられる。そして仏壇の前には枕飯が供えられる。枕飯には玄米飯を炊き山盛りに盛り、その上に箸をたてる。山盛りの椀は朱塗りの椀を用いる。また枕元には剃刀を魔除けのために置くという。死人の上を猫がまたいだら死人が起き上がるからそうするという。

枕経というのは、昔はなかった。

家の神棚、荒神様には、四十九日間半紙を貼ておく。

通夜

通夜のことをヨトギという。ヨトギにオクヤミにいくことをノゾキにいくという。この時はただ頭をさげてくるばかり。別にこの時持っていくものとかはない。通夜の時、人が帰った後、親しい人だけが集まってホリモノ（棺に飾りもの）をする。産が終わって三十三夜経っていない女人、及びその辺はヨトギにはこない。また妊娠している女も、オビイワイが済んだ頃くらいからいかない。通夜の時は僧職は行かない。

湯灌

ユカンの湯は、水を先に入れて後から湯を入れる。死者の兄弟、子など主な親戚の女の人が体を洗う。ヒャクで逆水（サカテ）にかけて体を洗って、藁縄で拭く。湯灌の前にスソをトメるといって、口とか鼻とかに綿を入れる。使った湯灌の湯は、座敷の畳をあげて床の下に捨てていた。

死者の着物

湯灌が終わると、アワセを着せる。これは夏でも冬でも関係なく着せる。オビには黒オビを使う。オビは前オビでガニコムスピにする。死者は紋付などよそいきを着せてヒダリマイにしていた。ある程度年をとったら、自分用の死んだ時に使う着物をあらかじめ自分で縫っておいたりする。そうでない場合は、新しい着物を着るわけだが、その時は3、4人親戚の者が集まって縫う。不斷着物を新しくつくる場合は一人で縫うものだといわれ、人の手を借りたりしない。死者の着

物は、返し針や結び糸にはしない。ユウカケ、キャバン、サンヤブクロ、袖なしのオイヅル、タビ等を親戚の者が縫って、これをつける。そして頭にはハウカムリをしてエボウシをつける。

死者の髪はどこでもいいから少し切って、袋などに入れて御守りにする。

納棺

棺は木でできており、これは家大工に作ってもらう。家大工は棺を作り終わったら、3日間は仕事はしない。棺を作ってもらった時は、3日分の賃金を大工に渡す。

棺はタテガンで普通は四角形、裕福な格式ある家は六角形が使われる。長悪いをしている人はネガンにすることもあった。棺には金銀のホリモノをする。家のショウモンなどをつける。棺は油抜きをせず、屋根の格好をしたものがフタになっていた。葬具は毎回大工が作る。棺のまわりには、蓮の花の模様、波をつけていた。今はホリモノを簡略化した袋状のものを棺にかぶせる程度で、これは吉祥寺（浄土宗）が用意する。

棺には家の男の人が裸になって死者を納めていた。棺の中にはワラブトンを敷いておく。納める時にオビヒモで足をくびって、かたくならないうちに正座の格好にしておいた。棺の上には刃物を置く。棺には7文銭を入れていた（1文銭を7つ）。今では5円玉を7つ入れる。藁草履1足と数珠を入れる。棺の詰物は、亡くなった人が生前着ていた着物を用いる。いい着物はとっておいて、後で形見として分ける。

葬式

葬式があることをチンボラが出たという。葬式は友引の日は避ける。葬式の朝、死者の親戚にあたる男の人達がツボホリといって、その日の朝早く墓に行き棺を入れる穴を掘る。ツボホリの前には、仕事始めのオミキがあった。墓ではどんなに暑くても火を焚く。ツボホリをしたら墓場で食事をする。握り飯、御神酒をいただく。これは喪家でつくられ、親戚の者が食事の準備をする。

ツボホリには鍬などを使い、これは死者を出した家が用意する。ツボホリの時は、汚れてもよい格好です。別に特別の格好はない。主に若い者が掘る。他の人達は墓の側で談話するばかり。ツボホリをしている時に昔の骨が出てきた場合は、隅の方におさめておく。これを一緒に入れることはない。

墓場での食事の後、親戚の者、懇意な者達が、葬列の道具持ちの役割をそこで言い渡される。式の指揮は親戚の者がする。死者の兄弟などが中心となって行う。食事が終わると、各自の家に戻って葬式に参列する用意をしてくる。

葬式の時の着物

主な親戚のうち女はシロモクを着る。黒の着物の上にシロモクを着て顔を隠す。だから主な親戚かどうかはすぐわかる。男は紋付で顔は隠さない。喪主（位牌を持つ人）とその女房（ダンゴ

を持っていく人、白装束の人)は紙の鼻緒のアシナカをはく。このアシナカは亡くなった者の親戚の者が用意する。家から墓まで行く時にはいていき、墓場でそのアシナカを捨てて帰る。

出棺

棺を出す前に死者の家に僧職が来て読経があり、家で家族の者の焼香が行われる。僧職はオモテ(縁側)から入る。弔問客も来て焼香をする。焼香は家の喪主→喪主の女房→兄弟姉妹・オジ・オバの順で行う。それが終わると出棺する。

棺は縁側まで死者の家の者が持っていく。オモテから棺は出す。縁側にはニモチの人が持つ用意をしており棺を手渡す。棺は死者が後向きになるように逆に持っていく。棺が出た後幕で掃きだす。その時「わしの病気も一緒に持ていってくれ」という人もある。棺を担ぐニモチは、死者のイトコぐらいの身近い人が4人である。棺が出るときはまた、枕飯に使った茶碗が門口で割られる。

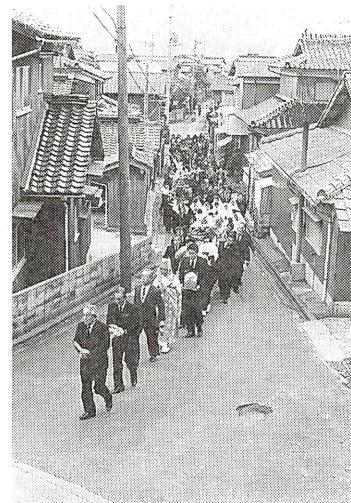
野辺送り

埋葬地までいくことをノベオクリという。野辺送りの順序は次のようになっている。

- ①タイマツ(藁束に白木綿を巻いて片手で持てるくらいの長さ50cm程度のもの一つ) 1人、死者の懇意な人
- ②ゴザ(棺の下に敷くもの) 1人
- ③ロクドウ(葬列の行く道々に立てるもの) 1人、親戚
- ④鉢 1、懇意な人
- ⑤僧職 1人
- ⑥ハナモチ(花を持つ人) 1人
- ⑦マイジョコ(位牌をのせる台) 1人
- ⑧位牌持ち 1人
- ⑨棺(棺には前に1本、後に2本の白い紐がつけてある。これをサキノトドケ、アトノトドケという。後の1本は喪主の妻、残りの1本は喪主の子の嫁が持つという具合に、死者の身近な女の人が持つ。またこの女はダンゴと木のクワを持っている。)

これらの後に親族がついていく。

墓までは鉢を叩きながら歩く。墓には焼香する場所がある(本村は寺に戻る。浦も墓のそばに焼香する場所がある)。そこに棺をのせて読経があり、焼香が行われる。焼香は主な親戚だけが行い、他の人はその場で拝むだけであった。14、15年前より宇津では、一般の人にも火のついた線香を1本ずつ配り、線香をあげるようにした。妊娠していたり、出産して33日経ていない人は、焼香とかオトモはしない。焼香が済んだら、葬式の参列者は喪家に戻る。ニモチだけがその場に



野辺送り

残り、棺をトメル（埋める）。棺を埋める時は顔が西向きになるように穴を入れる。そして木の墓標をたてて、墓をきれいにする。最初の土を家族の者が入れるとかいうことはない。墓標の前にマイショコをおいておく。マイショコは一周忌くらいたったら取り除く。墓から戻る時は、直接家に戻ってはいけない。便所とかに一度立ち寄って帰らないといけない。

葬式の食事

葬家では食事の準備がされており、親戚、懇意なものと一緒に食べる。酢の物、ナカワン、ナカジョコ、チャウケの4品で精進をする。ナカワンは、ホウレン草、ハナフ、人参、牛蒡を揚げたものをウドンの上にのせ、シイタケのかけ汁をかけたものを供える。葬式の時の食事には別に名称はなく、これは亡くなった者の家の台所でつくる。その家の椀を使う。椀は人の家のものは使われない。他の家のものを借りたりすると1週間はもどすことができない。葬式の時は黒の椀を使う。

葬式2日目 アサホウジ

葬式の翌日をアサホウジといって、4、5寸の丸石を葬家の喪主が海岸からとってきて、それに白紙を貼って戒名を書き、観音堂で御詠歌をあげた後、サイノカワラのところにそれを置いてくる。

年忌

供養は、初七日、ふたなのか（14日）、みなのか（21日）、よなのか（28日）、ごひちにち（35日）、むなのか（42日）、四十九日、百ヶ日、一周忌、三回忌、七回忌、十三回忌、十七回忌、二十五回忌、五十回忌、百回忌に行われるが、聞き取りの限りでは三十三回忌ぐらいまでで終わらせる。三十三回忌が済んだらホトケサマになるといい、それまでは死人だという。

初七日までは毎晩僧職が葬家を訪れ読経し、供養する。今は葬式の次の日（亡くなつて3日目）に初七日の法要をするところが多い。また、亡くなつて四十九日間はショウネが家の周囲にいるとい、その期間は家の者なら誰でもいいが、墓に夕方灯明りをつけに行って、朝その灯明を消しに行くという。

年忌のときは、墓に親戚の主なものがいて供養する。その時は水と線香を持って僧職と一緒にいく。まず自宅に僧職をよんでから、墓に行き、それから寺に行く。法事の時も、葬式の時の食事と同じ四つ椀を用意する。

死の忌

死の忌のことをクロビという。四十九日間は神社には参詣しないという。亡くなつた時は、その家の者、親戚の者も神社には参詣しない。神社にどうしても行かないといけない時は、神職の家に行ってキヨメの水をもらってくる。そしてこの水を家や体にふりかけて清める。荒神様に供えた水で清める場合もある。

人が亡くなった時は、特に漁にはいかない。父母が亡くなった時は1週間、兄弟、イトコの場合1～2日、オジ、オバなどの親戚は2～3日は漁にいかない。

子供の死

水子の時に死んだり死んで生まれた時は、黙って亡くなった子供の親の兄弟、あるいはオジやオバが埋めにいっていた。着物は一つ身をつくって寒い時には袖なしを着せていた。亡くなったのが女の子の場合は、人形などを入れてやったりする。そして智の家の墓に埋めていた。子供はみかん箱のような木箱や紙箱等に入れて、夕方から夜にかけて埋めにいっていた。このことをヨバシリといっていた。大人の葬儀の時のように、ノベオクリのオトモ等はない。墓場で穴を掘って埋めるだけである。

子供が亡くなってから分家したした場合は、墓は掘り返して分家の方の墓に入れる。子供が死んだ時は、塚を建てる場合もあれば、墓石をつくる場合もある。先祖（センソ）がいる場合は、先祖と同じ墓に入れるが、先祖がない場合は小さい墓をつくる。

昔は水子を念佛等で供養しないままに埋めるとサワるということもあったという。流産した時など、そっと埋めて誰にも念佛をあげてもらえないとそういうことがある。昔は生まれてすぐ死ぬことが多かった。胎盤がはずれて流産することが多かった。

名付け前に亡くなった子供は仮名をつけて人形を抱かせて埋める。そして丸石に御札を貼り、それを宇津觀音堂のサイノカワラのところに置いておいた。

2～4歳くらいで死んだら小墓をたてていた。

水死体

水死体を見てそのままにして見知らない顔をしていたら漁がないという。

水死体は墓はつくらず、寄った所の近くにあげて塚でもたてていた。塚は木でつくっていた。腐敗するとそのままにしておいた。

伝染病死

伝染病で死んだ人は、高見山の海辺で焼いて火葬していた（見島は普通は土葬）。火をつけるのは亡くなった人の親戚が行う。焼くのに1～2日かかる。骨拾いには主な親戚の人が1、2人行っていた。骨は木箱に入れて墓に埋める。

以上が宇津において聞かれる人生儀礼のおおよそである。

1990年7月5日 印刷
1990年7月20日 発行 (非売品)

萩市郷土博物館研究報告
第四号

発行 萩市郷土博物館
山口県萩市大字江向525の4
印刷 桜プリント企業組合
山口市旭通り1丁目1-6

