

特別展

仙台 山のくらし 海のくらし

～ 坪沼と荒浜 ～



仙台市歴史民俗資料館

歴史民

S61

44/100

100% 100%

100%



100%

目 次

あ い さ つ	
仙 台 市 略 図	1
I 山のくらし ー坪沼ー	2
1 坪沼の概要	2
2 自然とその利用	6
(1) 食 用	6
(2) 薬 用	6
(3) 木の利用・器物の作成	10
3 生 業	14
(1) 稲 作	14
(2) 畑 作	18
(3) 養 蚕	20
(4) 炭 焼	21
(5) 川 漁	27
4 く ら し	30
(1) 仕 事 着	30
(2) 食	31
II 海のくらし ー荒浜ー	34
1 荒浜の概要	34
2 自然とその利用	36
(1) 食 用	36
(2) 薬 用	36
(3) 木の利用・器物の作成	38
3 生 業	39
(1) 稲 作	39
(2) 畑 作	42
(3) 養 蚕	44
(4) 蓮根掘り	45
(5) 漁 業	46
4 く ら し	69
(1) 仕 事 着	69
(2) 食	70
展示資料目録	72

あ い さ つ

かつて、私たちは居住する地域の環境や自然の移り変わりに対応した生活を長いこと続けてきた。

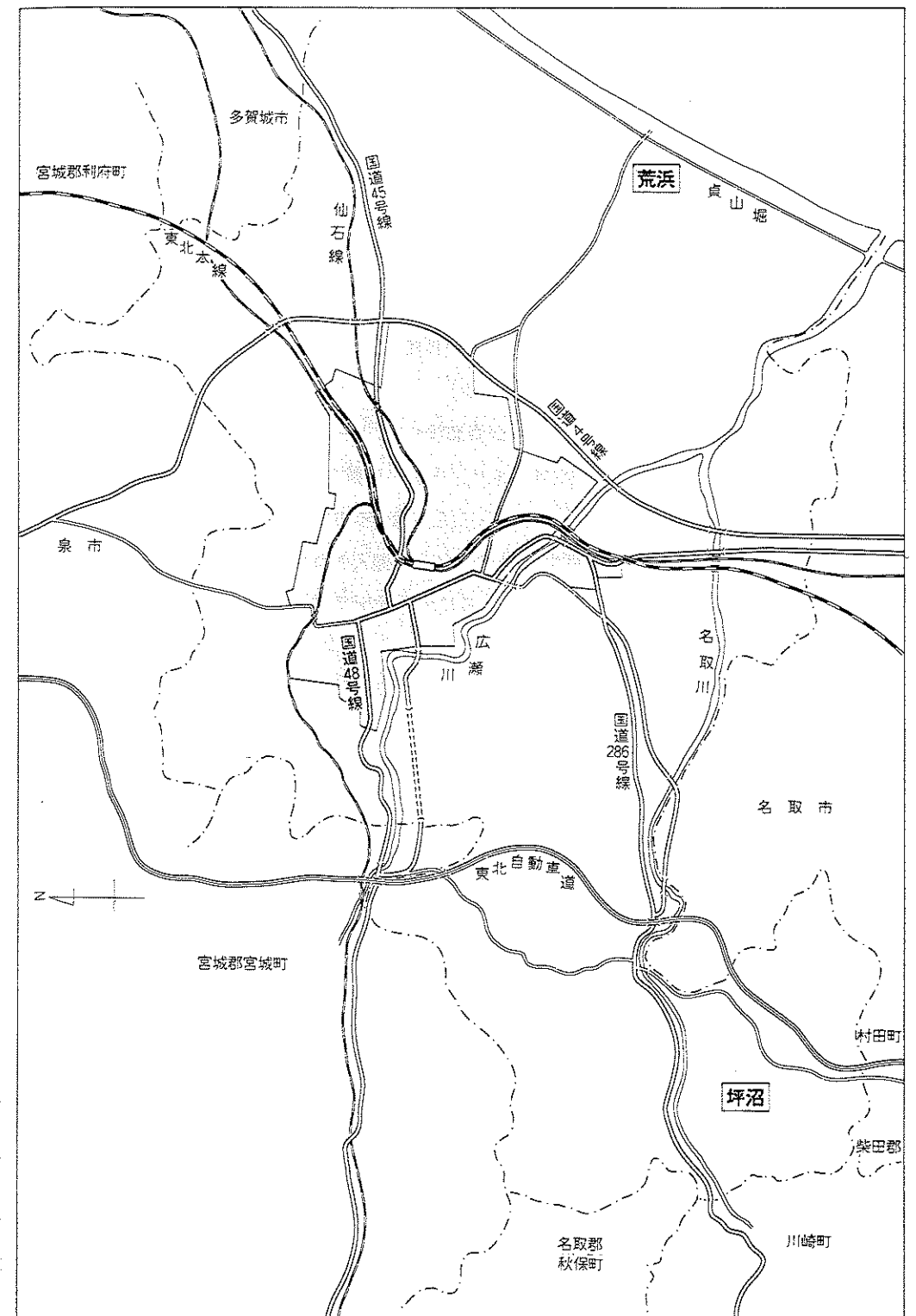
しかし、現在は科学的進歩に伴い自然の変化にリズムを合わせることなく生活ができ、むしろ季節の先取りが当り前のようになんて来ている。

ここ、仙台市でも都市化が進み、市中心部では人工的に配された緑の木々以外にはもはや自然を感じさせるものは少なくなっている。だが、市の周辺ではまだ多くの自然が残され、かつての私たちに近い生活を営んでいる地域がある。

減少しつつあるこの自然に対応した生活を山と海一坪沼と荒浜一に焦点を当て、昭和初期の生業を中心として今回改めて見直したいと考え、この特別展を開催した。

仙台市歴史民俗資料館

現在の仙台市略図



I 山のくらし — 坪 沼 —

1 坪沼の概要

仙台市坪沼地区は、面積8.94㎢、世帯数230戸、人口1,093人・うち男554人、女539人（昭和60年10月1日現在 仙台市住民基本台帳による）で、東は名取市、西は川崎町、南は村田町、北は名取川に隣し、仙台市の南西部に位置する地域である。

坪沼は、貞治6年(1367年)正月25日付の相馬讃岐守(胤頼)宛の大崎直持施行状に「陸奥国名取郡南方坪沼郷」とあることから、大崎氏より相馬氏に勲功の賞として与えられた所領であり、このころより見られる地名であることがわかる。

村高は「元禄郷帳(元禄12年 陸奥国仙台領郷牒)」によると768石2斗8升、明和9年(1772年)の「封内風土記」によれば戸口95戸とあり、赤石・板橋の地名が見える。

明治に入り同5年、名取郡南方のうちの小三区、同22年市町村制施行により茂庭村とともに名取郡生出村となり、昭和31年4月生出村が仙台市に編入され現在に至る。

現在、生出地区は坪沼と茂庭から成り、さらに坪沼地区は北・根添・中沖・板橋・南赤石の5区から成る。

坪沼は周囲を180～300mの山に囲まれ、宅地も標高120～150mに位置し、地域のほぼ8割が山林、その残りが耕地及び宅地となっている。

町中を県道仙台・村田線が走り、さらに東北自動車道の開通により静かな山あいの地域も多少騒音が聞こえるようになったが、仙台駅よりバスで1時間、8往復（冬期間は減便）しかなく、さらに公共機関は全くなく、坪沼小学校、坪沼八幡神社、宝善寺、善敬寺、そして商店2軒の他は民家である。

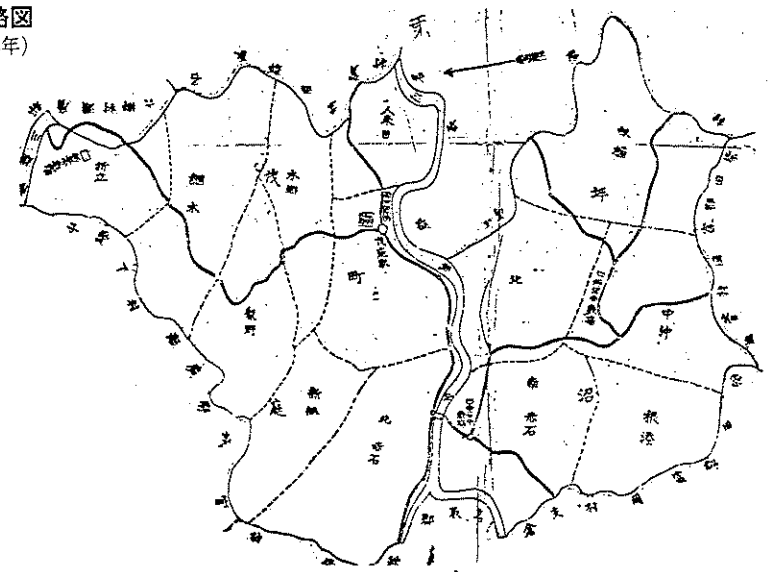
なお、今回本書で取り上げる坪沼とは、北・根添・中沖・板橋の4区で、南赤石地区は含まず、この4区146戸のうち129戸が兼業農家、115戸が山林を有しており、(農林水産省1980年「世界農林業センサス」による) 山間部の農山村地域といえる。

<参 考>

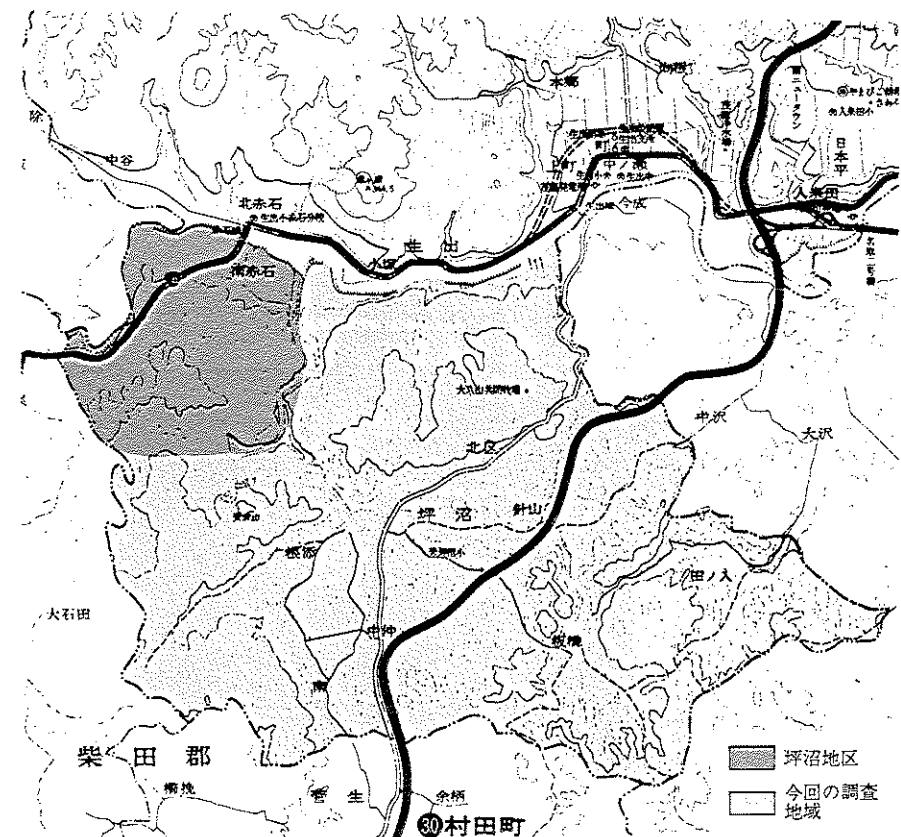
年 次	戸 数(戸)	人 口(人)	総 農 家 数(戸)	専 業 農 家 数(戸)	林 家 数(戸)
昭 和 35 年	160	1,022	141	54	—
45 年	145	677+2	138	11	125
55 年	146	779	129	12	115

※この表は根添・北・中沖・板橋区のみ。農林水産省「1980年世界農林業センサス」による。

生出村略図
(明治35年)



現在の生出地区の坪沼

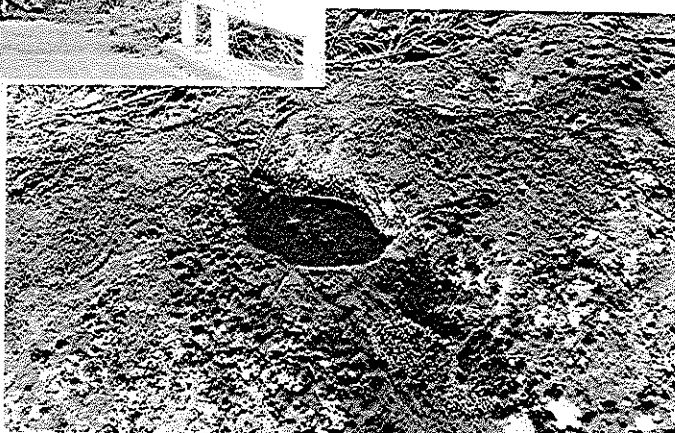


坪沼八幡神社祭礼
4月15日
坪沼小学校児童に
よる祭りばやしの
演奏



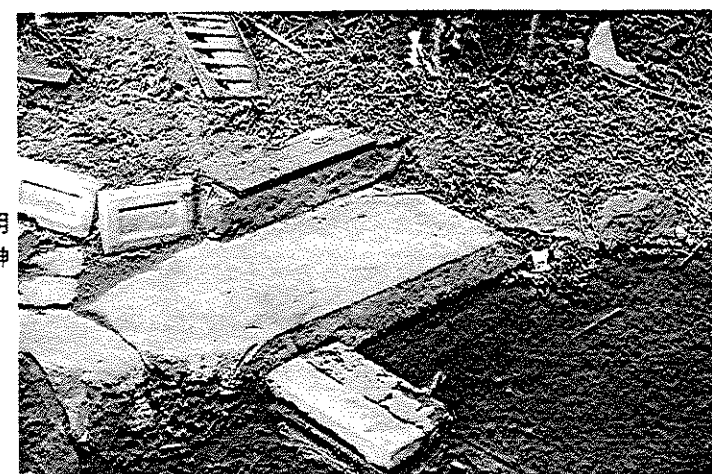
坪沼八幡神社祭礼
神輿渡御

坪沼愛宕山の硯石
年中水が枯れることは
ない



坪沼の風景

山から流れる水を利用
しての水使い場。水神
が祀られている



山から流れる水を利用
しての流し場

2 自然とその利用

坪沼は宅地で標高120～150mに位置し、特に北・根添・中沖地区は家屋を中心として表に田畑、裏に山を配しており、ほとんど以前より変化のない自然環境に生活のリズムを合わせ、その豊かな自然を食生活をはじめ道具など器物の作成にも生かしている。

(1) 食 用

春は山菜、秋はキノコを中心に、屋敷内外の自生採集植物を取り上げる。

まず、残雪の間からフキノトウが顔を出し始め、田植前に山菜取りが本格的になる。ほとんどが女の“アサシゴト”で、5時から7～8時ごろの間に近所の人たちと出かける。朝食を持参し腰にカゴをつけ、カマとワラ、カマス、ニナワなどをもち最盛期には3～4時間で15～16束(1束の径は約6cm)採れる。

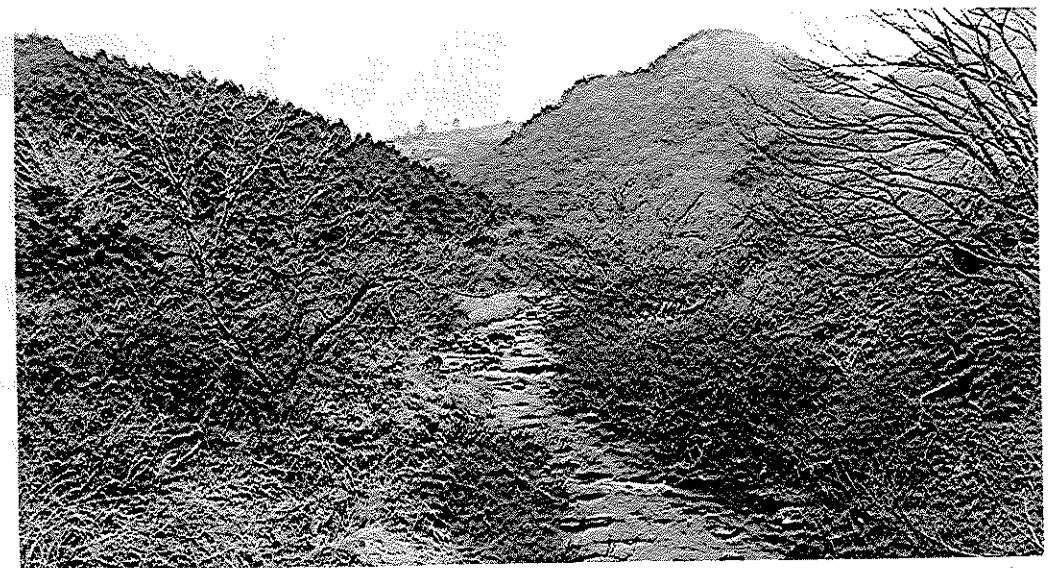
採取した山菜はアク抜きをし、おひたし・あえもの・油いため・天ぷら・汁の実などの当座用にす他、野菜の少ない時期のために塩漬けし、保存する。山菜はカヤの群生域に出るものは太くて柔かいが、ハラッパのものは細くて固い。

キノコは8月末ごろから出始め、これも山菜同様アサシゴトとして朝早くから2～3時間採る。キノコを採る場所は、ほとんどが自分の持ち山で、毎年採る場所は決まっているが、よく採れる場所(群生しているところを「シロ」と言う)は親子であっても教えない。キノコは普通、キノコごはんやキノコ汁、あえものにする当座用が主で、アミコなどは塩漬けにして保存する。

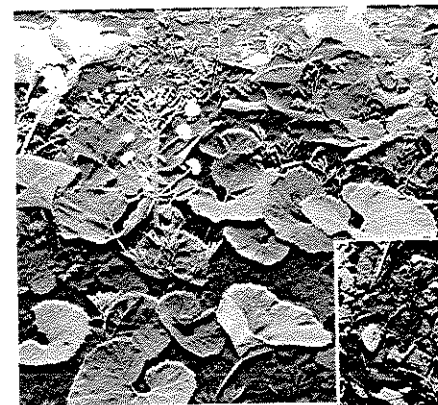
山菜・キノコ以外の採集する植物の中で、ヨモギは坪沼八幡神社祭礼(4月15日)前に採れるので、祭りのごちそうとして草餅にする他、ゴンボッパ(オヤマボクチ)も同じように餅にする。これらゴンボッパやフキは田畑近くよりも山のもののほうが柔くておいしい。また、セリやミツバといった草類の他、屋敷内及び山に自生する栗・柿・梅などはそれぞれゆでて乾燥させカチグリ・干し柿・梅干などにして保存する。

(2) 薬 用

現在のように医学が発達していない時代には、自生する植物を薬として利用することが多かった。坪沼地区では現在でも病院がなく、最も近い病院へでさえも車で20分ほどかかるということと、昔から伝えられてきた薬草がまだ多く自生していることから、その利用度は高い。土用の丑の日に薬草を採取し、それを煎じて飲むと良い、といったことが今も守られている。



多くの植物が自生する坪沼のヤマ



フキ



ウルイ



タケノコ



ミズ



ワラビ

採集で

きる植物

■採集する食用および薬用の植物

坪沼での呼び方	標準名	利用法・効能・その他
①ワ ラ ビ	同	食用(当座用, 保存食), ノリをつくる, 多量にとる
②ヤ マ フ キ		食用(当座用), 多量にとる, 薬用(スリ傷)
③サ ト フ キ		食用(当座用), 多量にとる, 薬用(スリ傷)
④モチダラ(トラッポ)	タ ラ ノ メ	食用(当座用)
⑤ウルダラ(トラッポ)	タ ラ ノ メ	食用(当座用)
⑥ゼ ン マ イ	同	食用(当座用, 保存食)
⑦ミ ズ	ウ フ バ ミ ソ ウ	食用(当座用, 保存食)
⑧セ リ	同	食用(当座用)
⑨ミ ツ	ミ ツ	食用(当座用)
⑩シ ド	モ ミ ジ ガ サ	食用(当座用)
⑪ウ	同	食用(当座用)
⑫コ ゴ	ク サ ソ テ ツ	食用(当座用)
⑬モ チ ク	ヨ モ ギ	食用(クサモチをつくる), 薬用(中風)
⑭ゴ ボ ッ	オ ヤ マ ボ ク チ	食用(モチに搗きこむ)
⑮フ キ ノ ト	同	食用(当座用)
⑯ゲ ロ ッ	オ オ バ コ	食用(実を豆と混ぜて納豆をつくる), 薬用(高血圧)
⑰ウ ル イ ッ	オ オ バ ギ ボ ウ シ	食用(当座用)
⑱ワ サ ビ	同	食用(当座用)
⑲オ コ	ヤ マ ウ コ ギ	食用(当座用)
⑳モ ウ ソ	孟 宗 竹	タケノコを食用(当座用, 保存食)
㉑カ ラ タ	寒 竹	タケノコを食用(当座用)
㉒ヒ チ	?	タケノコを食用(当座用)
㉓ハ チ	淡 竹(はちく)	タケノコを食用(当座用)
㉔ス カ ン	ス イ バ	食用(当座用, 保存食)
㉕ネ コ ア	ゲンノショウコ	薬用(腹痛, 腹下し)
㉖テンナンソウ	マ ム シ グ サ	薬用(熱さまし)
㉗ド ク ダ	同	薬用(解毒, ちくのう)
㉘ユ キ ノ シ	同	薬用(はれもの)
㉙キ サ サ	キ サ サ ゲ	薬用(腎臓病)
㉚イ タ ド	同	薬用(利尿)
㉛ア オ	同	薬用(ヤケド)
㉜ハ カ	サ イ ハ イ ラ ン	薬用(熱さまし)
㉝オ オ レ	オ ウ レ ン	薬用(胃痛)
㉞キ ハ	同	薬用(胃痛)
㉟カ ラ ス	キ カ ラ ス ウ リ	薬用(手荒れ)
㊱ト ウ ヤ	セ ン ブ リ	薬用(腹痛)
㊲マ タ タ	同	食用(当座用), 薬用(強壮)
㊳シ ヨ	同	薬用
㊴ヤ マ		食用(当座用, 保存食), (木実)
㊵カ		食用(当座用, 保存食, 油しめ), (木実)
㊶ク ル		(木実)食用(当座用, 保存食)
㊷ヨ ツ		(木実)食用(当座用, 保存食)
㊸ヤ マ オ	ウシコロシまたはナツハゼ	(木実)食用(当座用, 保存食)
㊹ア ケ	同	(木実)食用(当座用)
㊺ハ シ	同	(木実)食用(当座用)
㊻ヤ マ	同	(木実)食用(当座用)
㊼ナ ワ シ		(木実)食用(当座用)
㊽シ モ フ		(木実)食用(当座用)
㊾ク マ イ	ク マ ノ ミ ズ キ	(木実)食用(当座用)
㊿ヤ マ		(木実)食用(当座用)
①ハ ナ	桃	(木実)食用(当座用)
②ス		食用(当座用)
③ク		食用(根からデンプン)
④ヤ		食用(当座用, 保存食)
⑤ア	ミヤマイラクサ	食用(当座用)
⑥ス		食用(当座用)

坪沼での呼び方	標準名	利用法・効能・その他
⑤⑦ 柿		食用(当座用)
⑤⑧ 梅		食用(当座用, 保存食)
⑤⑨ ヤ マ グ ミ		食用(当座用)
⑥⑩ サ ン シ ヨ ウ		食用(当座用)
⑥⑪ ツ ク シ		食用(当座用)
⑥⑫ マ タ タ ビ		(木実)酒

■キノコの種類

坪沼での呼び方	標準名	備 考
(1) シ メ ジ		
(2) センボンシメジ	シ ャ カ シ メ ジ	ヤマツツジの根元に出る
(3) イッポンシメジ		ヤマツツジの根元に出る
(4) モ ミ シ メ ジ	?	モミノキの林に出る
(5) カ キ シ メ ジ	オオサクラシメジ	
(6) ムラサキシメジ	同	キノコの終わり(11月)
(7) シロネッコ	?	キノコのはしり(8月末~9月初)
(8) キノネッコ	?	ナラの林に出る
(9) アカネッコ	?	ナラの林に出る
(10) ホウキモダシ	ホ ウ キ タ ケ	雑木林に出る
(11) キン タ ケ	キ シ メ ジ	ナラの林, 特に味が良い
(12) エ ノ ハ ナ	コ ウ タ ケ	岩の多い西南斜面に出る。乾燥して保存
(13) ア カ ボ	マ ス タ ケ	ナラの林, シロをひく(大群生する)
(14) ヨ シ タ ケ	ナ ラ タ ケ	植林後4~5年のスギ林やナラの林に出る。特に腐敗した木株の根元に多い。量が少なく珍重, 10月の末。
(15) マ ツ タ ケ	同	アカマツの林。ごくまれで珍重
(16) ア ミ ッ コ	ア ミ タ ケ	雑木林に出る
(17) オ リ ミ キ	ナラタケモドキ	キノコのはしり。スギ林・アカマツ林の腐敗した木株の根元に出る
(18) ツバオリミキ	?	スギ林・ナラ林の腐敗した木株の根元に出る
(19) ア カ ハ ツ	ア カ モ ミ タ ケ	雑木林に出る
(20) シ ロ ハ ツ	?	雑木林に出る
(21) ロクショウハツ	ハ ツ タ ケ	アカマツ林に出る。特に味が良い
(22) ヒ ラ ハ チ	?	
(23) サ マ ツ	マ ツ タ ケ	雑木林の腐葉土に出る。香りが良い。量が少なく珍重
(24) ゴンドカブリ	フ ウ セ ン タ ケ	日当たりの良い西南斜面に出る。量が少なく珍重
(25) ハ ギ モ ダ シ	?	雑木林の腐葉土に出る
(26) ネッコモダシ	ハナホウキタケ	



シドケ

(3) 木の利用・器物の作成

面積の8割近くが山林である坪沼では、戦後から杉の植林が盛んであったが、それでもまだ雑木林が多く、現在確認できるだけでも約70種の木を見ることができる。

ヒバ・サクラ・スギ・アカマツなどは建築材として、ナラ・クヌギは炭材として、さらに機械化以前の農作業における農具にいたっては、木々の素材を生かしてさまざまな道具がみられる。例えばマナラは鋏などの柄、クロザクラは箕、ヤマガはツツボウ、ズサノキはタンガラなどといったようにである。

また、年中行事においても、マツは正月のカドマツとして、ミズノキは小正月のダンゴキ、ヤナギはボンバシ、といったように多様に利用される。

以上のように坪沼地区においては自生植物を食用・薬用・器物の利用といったように広く生活に使われているが、使う分だけを採集し、余分に採りすぎて廃棄などといった無駄を絶対に行っていないことが、自然と共存する人間の心得である。

■木の呼び方とその利用 (1)

坪沼での呼び方	標準名	利 用 法
① マ ナ ラ	マ ナ ラ	炭材、薪、トウグワの柄、マンガの柄、ヒラ鋏の柄
② コ ナ ラ	コ ナ ラ	炭材、薪、トウグワの柄、マンガの柄、ヒラ鋏の柄
③ ミ ズ ナ ラ	ミ ズ ナ ラ	炭材、薪、トウグワの柄、マンガの柄、ヒラ鋏の柄
④ ヤ マ グ リ		炭材、薪、建築材、杭、ハセギ、アクカキアオ(炭ガマ製作用)、実は食用で販売も行ない、現金収入ともなった。ナラシマンガ
⑤ ク ロ ザ ク ラ		建築材、炭材、薪、箕の素材
⑥ シ ロ ザ ク ラ		建築材、炭材、薪
⑦ タ ネ マ キ ザ ク ラ		炭材、薪、種蒔きの時節を知る(開花で)
⑧ コ モ ザ ク ラ		炭材、薪、マサカリ・カマ・トグワ・三本鋏・ズックスなどの柄
⑨ ク ヌ ギ		炭材(クヌギ炭は最も高値)、シイタケのホダ木
⑩ ミ ズ ノ キ (ダンゴノキ)		小正月の団子木、薪(特に味噌作りに使うと色の出が良い)。また田植の時は正月の団子木の残り木を燃して暖をとった。炭材、建築材(防火の呪い)、こけし材(木地師が買い付にきた)。これを植えると水の出が良くなるともいわれた。
⑪ モ ミ ノ キ	モ ミ	建築材、炭材
⑫ ホ ウ ノ キ	ホ ウ	建築材、たち板、組板
⑬ ア カ マ ツ		建築材、炭材、燈火の燃料(割り木及びマツヤニ)、正月の門松や松飾り、シメ縄飾り、盆火の松明、モミバコ
⑭ ケ ヤ キ	ケ ヤ キ	建築材、ウス、山崩れ防止のための植栽。アオ
⑮ ヤ マ ウ ル シ		炭材、ウルシカキ(職人に樹液をかせせる。現金収入になった)、アパー網のウキー(方々の浜の漁師が買い付にきた)、マンガの柄
⑯ ヤ マ グ ワ		カイコの餌、炭材、スリコギ。実ークワゴーは食用。

坪沼での呼び方	標準名	利 用 法
⑰ ヤ マ ガ		キネ(餅・米搗用)、ツツボウ、ナタの柄、ヤ(クサビ)、炭材
⑱ カ ヤ ノ キ	カ ヤ	建築材、枝のみ炭材、薪。実は食用。実をしぼり食用油
⑲ ズ サ ノ キ		タンガラ、ザルのふち、マルビョウ、炭材
⑳ マ ン サ ク		タンガラ、炭材
㉑ ツ バ キ	ツ バ キ	キネ(米搗用)、ツツボウ、実をしぼり髪油、ヤ(クサビ)
㉒ マ	ダ シ ナ	ミノの素材(皮)、建築材
㉓ ア オ カ	ア オ カ ワ	ミノの素材(皮)、ナワ(皮)
㉔ オ ノ レ	オ ノ オ レ	キネ(米搗用)、テッキ(粉搗用の竖ギネ)、ツツボウ
㉕ イ タ ヤ	イ タ ヤ カ エ	建築材、ナタ・カマ・三本鋏の柄
㉖ ヤ ナ ギ		組板、花を鑑賞用として販売、ボンバシ
㉗ モ チ ダ ラ	タ ラ ノ キ	若芽を食用
㉘ ウ ル ダ ラ	タ ラ ノ キ	若芽を食用
㉙ ミ ツ マ タ	ミ ツ マ タ	和紙原料(皮)、販売して現金収入
㊱ ヤ マ コ ウ ゾ		和紙原料(皮)、販売して現金収入
㊲ サ ト コ ウ ゾ		和紙原料(皮)、販売して現金収入
㊳ エ ン ズ ノ キ	エ ン ジ ュ	建築材、キネ(餅搗用)
㊴ ア ズ サ	ア ズ サ	建築材、キネ(餅搗用)、テッキ
㊵ モ ミ ジ		建築材
㊶ ク ル ミ		実を食用、染料
㊷ キ ハ ダ	キ ハ ダ	建築材、胃の薬(皮)、染料
㊸ マ ッ コ ウ ノ キ (ネムタ)	ネ ム ノ キ	建築材、晩霜の終わりを知る(芽ぶき)、土用を知る(開花)
㊹ サ ワ ラ		建築材
㊺ ソ	ネ	建築材
㊻ ヒ	バ	建築材、ツツボウ
㊼ オ ッ コ ノ キ		庭木
㊽ タ モ ギ		ヤ(クサビ)
㊾ ス	ギ	建築材、スクイバコ、マングワ、カマの柄、テンビン、ワラスグリ、シロカキ。マンガ、ナラシボウ、アオ、マンノウの柄、千歯こき、モミバコ、エグネ、ヒキワク、ヒナワ
㊿ ウ ツ ギ		私有林の境界木
㊱ カ タイ チ ゴ		建築材
㊲ シ ャ ク シ ギ		杓子
㊳ フ	マ フ ジ	モトツ(皮)、ニナワ(皮)、ミノ(皮)、ハバキ(皮)、ミ(皮)、ツマゴワラジ(皮)
㊴ ク ズ フ ジ		根からデンプン
㊵ ア ケ ビ		実を食用、カゴ(つる)
㊶ マ タ タ ビ		実を食用、薬用酒
㊷ ヨ ッ ツ オ		実を食用

■木の呼び方とその利用(2)

坪沼での呼び方	標準名	利 用 法
⑤② ムラサキシキブ		鑑賞用, 盆栽
⑤③ ヤマブドウ		実を食用
⑤④ クマイチゴ		実を食用
⑤⑤ イチヂク		実を食用
⑤⑥ カ キ		実を食用
⑤⑦ ウ メ		実を食用, ツツボウ
⑤⑧ ナワシログミ		実を食用
⑤⑨ シモフリグミ		実を食用
⑥① サトグミ		実を食用
⑥② ハシバミ		実を食用
⑥③ サンショウ		実・葉を食用
⑥④ スモモ		実を食用
⑥⑤ スグリ		実を食用
⑥⑥ モウソウ		タケノコを食用, 海苔の筏として販売, 盆棚
⑥⑦ カラダケ		タケノコを食用, ハセ, 豆の支柱, 箸, ドウ, 串, スダテ(川漁)
⑥⑧ ヒチク		タケノコを食用, ツリザオ
⑥⑨ ハチク		タケノコを食用, ツリザオ
⑦① シンダケ		ホウキ
⑦② シノダケ		ガニドウ, ウナギドウ, スミスゴ
⑦③ ノデッポウ		薪
⑦④ キ リ		タンス
⑦⑤ ハナタレモモ		実を食用



木を切る



▲キリ



▲モミ



▲サトコウゾ



▲マンサク



▲コナラ



▲ヤマウルシ

3 生 業

坪沼においては耕地のほとんどが田にあてられ、収入源は水稻である。

〈参 考〉

年 次	耕 地 面 積	農家一戸あたり 経営耕地面積	水稻10aあたりの 集落内平均収量	農家一戸あたり 販 売 額
昭 和 35 年	1.516ha	112a	—kg	—円
45 年	1.634	120	443	553,000
55 年	1.548	—	460	—

※この表は、根添・北・中沖・板橋区のみ。
農林水産省「1980年 世界農林業センサス」による。

(1) 稲 作

ほとんどが山間地である坪沼では、少ない耕地面積のほとんどが田地で占められている。

稲作はウルコメ、モチコメである。

翌年に播く種籾は、その年の一番実りのいい田から刈り入れ、1斗俵(種俵)に入れて、ナヤ(穀物倉)、母屋の台所の上部、コイ(小家)のノキ(梁)などに積んで保存する。普通、田1反につき種籾1斗を使う。

翌年春彼岸の終わりごろ、種俵を常に水が流れているような池や堀に2週間ほど浸す。昭和初期ごろからは塩水選になったが、これは種籾を唐箕にかけ、残ったものをザルに入れて、卵が浮くくらいの塩水に浸し、沈んだ種籾(浮いた種籾は家畜の飼料にする)をまた俵にもどして池に浸たすものである。

水に浸した種俵を水からあげ、2～3日日なたに出して乾かし、俵から出してザルにあげ、40℃の湯の入った釜に入れて5分ほど暖める。これをまた俵にもどし、上から藁をかぶせ芽出しさせる。または畑や斜面に穴を掘り、藁を敷いて俵を入れ、上から人肌温度の湯をかけ、焼いた杉葉を入れてさらにコモ、土をかぶせておく、土室使用の場合もある。どちらの場合も、2晩ほどで2～3分ほど発芽する。

ナワシロは、ナワシロ専門で育苗しないトオシナワシロにし、家の前の管理のよくできる水つぎのよい田を選ぶ。ナワシロの耕起は「土用中に7回」行うのが良しとされたが、他の農作業で忙しく、3回するのが普通だった。田に水が入っているときはヒラグワ(名取鎌)を使い、乾いている場合はサンボンコ(三本鎌)を使って3寸ぐらい耕起する。土が凍る前の11月にはアサシゴトとしてアキウチ(耕起)を行い、12月にはカンピ(下肥をまく)をする。

種まきの10～14日前にナワシロをサンボンコで、馬を飼育するようになってからはマンガ(馬

鎌)で耕起し、そして水をかけたり落としたりし、テシロマンガなどでならして仕上げをする。ナワシロができたなら、「蒔いてもヨシ」ということから田の畔にヨシ(またはカヤ)を3本立て、ミナクチに神符や御幣束を立てる。

種まきは、八十八夜の前後(八十八夜にはしない)か、タネマキザクラが咲くころ、または大安や一粒万倍日にマキシメとした。種籾をザルに入れ、明治～大正期はバラマキ(平播き)だったが、その後は4.5～5尺のトコに1尺の歩く幅をもたせた、タンジャク(短冊形苗代)に代わった。それから1寸ほど水をかける。

種まきと同時にタウナイ(田起し)をする。サンボンコでテウナイ(手起し)を2回するが、一人一日に1反が一人前の量となる。次にタコギリ(切りかえし、土をこまかくする)をし、水を張る。馬を飼育するようになってからは馬耕犁を使い、一日に3反耕せた。シロカキは3回行い、1回目をアラクレ、2回目をウワシロ、3回目をシアゲという。

タウナイ後、タイヒを入れる。タイヒは前年秋の収穫後、ヤマクサやワラと馬ふんをまぜたもので作り、馬で運搬する場合はタレバカマを使い、人間の場合はタンガラを背負い、1反につき30セ(1人=1セ)のタイヒを運ぶ。これらはヨイカキ(共同作業)で行うこともあった。

種まき後40～50日で苗が5寸ぐらいになったら田植えをする。初田植は大安などよい日を選び、赤飯とおかしら付きの魚を神棚に供える。ナワシロから苗をひくとき、ナワシロができたとき田に立てたヨシを真中から折る。いい具合に折れれば豊作であるという。ナエヒキ、苗運び、田植を同時に行うので多くの人手が必要でヨイ(共同作業)でしたり、テマドリ(雇い人)も使ったりした。

ナエヒキ後は苗を5把ずつあぜ道におき、それを苗籠に入れ腰に下げて田植えをする。昔はノッツオウエ(野放し植え)であったが、大正期になって縄を張って植え筋をさだめる正条植えが導入され、昭和になってからはマワシワク(ころがし枠)で、戦後はヒキワクで筋をつけ、7～7.5寸間隔で5株ずつ植える。その後すぐにウキナエナオシ(浮き苗直し、補植)をする。

田植えが終わると、最後の田から苗を3本ぬき、水を張った器に入れて赤飯または餅と一緒に神棚に供えてサナブリを行う。供えられた苗は翌日田にもどし、赤飯や餅はテマドリの人や隣近所の人、親類にもふるまう。また、この日家長は風呂に入らない。入ると田が枯れるという。旧5月28日はソガノアメで、この日までに田植えが終わり、この日に雨が降るとよい。

田植をして20日後に、素手またはカツア(雁爪)で、昭和になってからは除草機を使って一番除草を行う。3回行うのが望ましいが、他の農作業と重なるので普通は2回だった。また、田だけでなくあぜ道の草刈も稲刈まで数回行う。

土用のころ、田の水を完全に落とし10日ほど干すが、出穂・開花期にまたハナミズといって水を入れる。そして秋彼岸ごろ、セキハズシといってまた水を落とす。

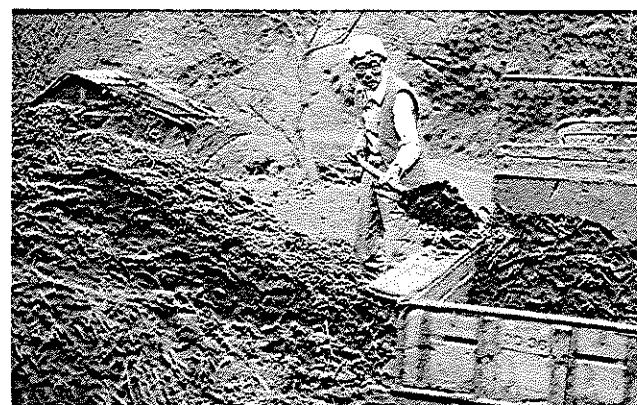
10月半ばごろ稲刈りをする。柄を短かくした草刈鎌や、昭和に入ってから刃のギザギザした稲刈鎌を使って一株ずつ刈り、2つかみ分を1つに束ねる。これが1把で、6把で1束となり、これをハセガケにする。

この稲刈りも多人数が必要で、隣近所が手伝うこともあった。稲刈りが終わった日はカッキリ餅をつき、神棚にそなえ手伝いの人たちにふるまう。

2週間ほどハセガケをし、男は70把ぐらいをニナワでしょってイネアゲをし、家へ運んでニオバにイナニオを積む。すぐに稲こきはせず、炭焼が一段落したらイネコキを始める。

昭和初期からは足踏脱穀機だったが、それ以前は千歯扱きを使って稲扱きをする。次にアオで叩いてノゲ(穂に残っている籾)をおとし、モミトオシで籾と穂くずをわけ、唐箕にかけて籾と細かいゴミに分ける。これをセイロ・モミバコに入れて籾を保存する。

籾すりはドズルス(土臼)で行う。さらに唐箕で籾殻と玄米にわけ、玄米は臼に手杵で搗いて精米する。



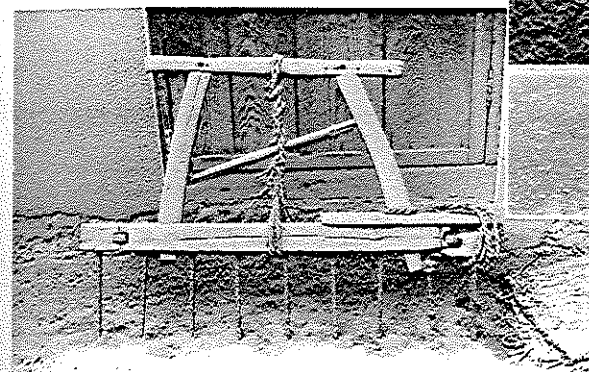
タイヒを田に運ぶ



タイヒを入れて背負うタンガラ



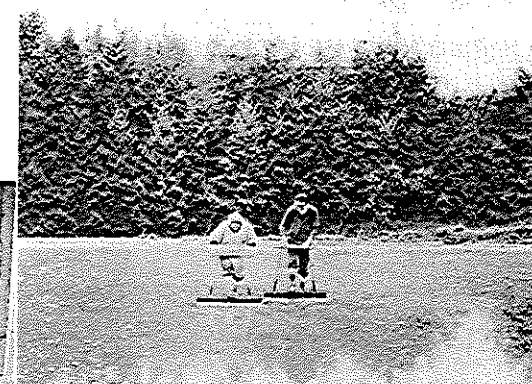
種籾浸し



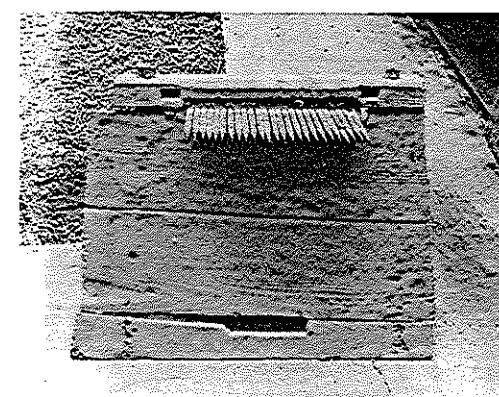
マンガ(馬糞)



ウキナエナオシ



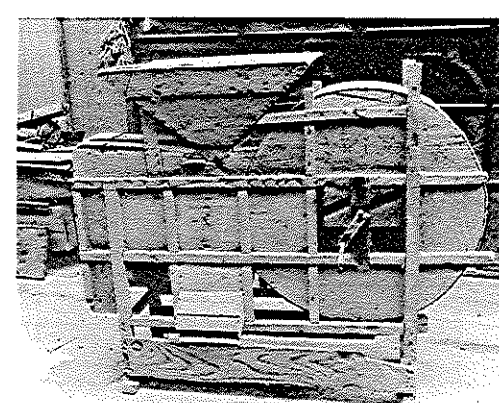
苗代ナラシ



千歯こき



田植(手植えの最後 昭和42年ごろ)



唐箕

(2) 畑 作

坪沼はほとんどが山林のため山を耕起することは大変な作業であり、平鍬（名取鍬）を使い、1人1日3畝歩が一人前の耕作量である。

栽培作物の中で大麦・豆類は販売用として、その他の野菜は自家消費用として栽培したが、豆類は西多賀・長町の仲買人に、多く収穫できた野菜は河原町・長町の青物市場へ卸したり、長町・名取方面へ行商に行った。

なお、アサ・カラムシは手細工用として、サトコウゾ・ミツマタは柳生地区の和紙製造の原料として委託栽培し、クワは養蚕用、タバコは奨励作物として栽培した。

■坪沼における栽培作物（昭和初期～10年代）

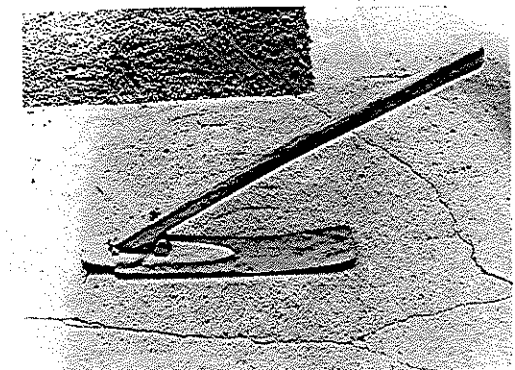
※（ ）は標準名

作物名	用途	加工利用法・保存法	備考
1 大 麦	自家消費 販		
2 小 麦	自家消費	醤油、粉にしてダンゴにする	
3 大 豆	自家消費 販	納豆・豆腐、粉にしてきなこ	大麦のアトサク
4 小 豆	自家消費	あんこ	
5 サ サ ギ	〃	煮物に入れる	テナシ（白・赤・かすり）、テアリ種あり
6 黒 豆	〃	煮豆	
7 青 豆	〃	煮豆、粉にしてきなこ	
8 エンドウマメ	〃		
9 トロロイモ （長 芋）	〃	モミガラに入れて保存	
10 ハタケイモ （里 芋）	〃	茎を干して保存（ズイキ）	
11 ニドイモ （ばれいしょ・じゃがいも）	〃		
12 サツマイモ	〃		昭和初期より栽培
13 大 根	〃	干して干し大根、漬けてたくわん、土に埋めて保存、葉も食用	ネズミオダイコン、アサカブダイコン、インダイコン、ダイコンあり
14 人 参	〃		
15 ハツカカブ	〃		
16 きゅうり	〃		
17 ご ぼ う	〃		
18 長 ね ぎ	〃		
19 トウキビ （とうもろこし）	〃		
20 か ぼ ち ゃ	〃		
21 サントウナ	〃		
22 ユ キ ナ	〃		
23 カラキシナ	〃		
24 ツ ケ ナ （青 菜）	〃		

作物名	用途	加工利用法・保存法	備考
25 ユ リ ナ	自家消費		
26 センサイナ	〃		
27 ナ ツ ナ	〃		
28 コンニャク玉	〃	粉にし、加工してコンニャクにする	
29 ミ ヨ ウ ガ	〃		
30 シ ソ	〃		
31 ナ ン バ ン	〃		
32 ラ ッ キ ヨ ウ	〃	漬物にして保存	
33 ソ バ	〃	粉にしてソバネツケまたはダンゴにする	凶作のときのカテ
34 ア ワ	〃		〃
35 ヒ エ	〃		〃
36 白 菜	〃	乾燥させて保存、漬物	
37 ジ ャ ャ ャ （エゴマ）	〃		
38 ナ タ ネ	〃		
39 玉 ね ぎ	〃		
40 ほうれん草	〃		
41 ニ ラ	〃		
42 ニ ン ニ ク	〃		
43 な す	〃	長なすは漬物	長なす・丸なすがある
44 ト マ ト	〃		
45 ゴ マ	〃	乾燥させて食用	
46 ゴ ザ （豆の一種）	〃		凶作のときのカテ
47 コ ウ	〃		
48 ア サ	〃	麻ひも	
49 サトコウゾ	販 売	和紙	
50 ミ ツ マ タ	〃	和紙	
51 カ ラ ム シ	自家消費	網、織物	
52 ク ワ	〃	養蚕用	
53 タ バ コ	販 売		昭和初期から栽培



トウキビの種まき



平鍬（名取鍬）

(3) 養 蚕

坪沼地区では最盛期で30軒の養蚕農家があったが、昭和30年ごろで全部消滅した。蚕のことを「御蜜様」と言いハルコ(春蚕)、ナツコ(夏蚕)、アキコ(秋蚕)、パンシュウコ(晩秋蚕)と、4回マユがとれる時期があるが、普通はハルコ、ナツコ、アキコの3回で、特に5月のハルコが一番良いとされる。

まず、紙に蚕の卵を張りつけたタネガミ(7尺×1尺)を片倉製糸工場から5～6軒共同で購入し、畳を上げた部屋に10～12段の棚を吊り、ハキタテワクにタネガミを入れて暖め孵化させる。孵化した蚕は紙を敷いたワラダに分けて入れ、細かくしたクワの葉をその上にまき、4～5日たつとヨドムが、これを「一眠する」という。ヨドムとクワの葉を食べることが4回繰り返され、四眠目をニワオキルといい7～10日間ほど起きてクワを食べ、その後シケル(透き通ったようになる)。次にそれをマブシに入れ常に30℃位に温度を保つと糸をはき始め、10日ほどでマユをかけるようになる。

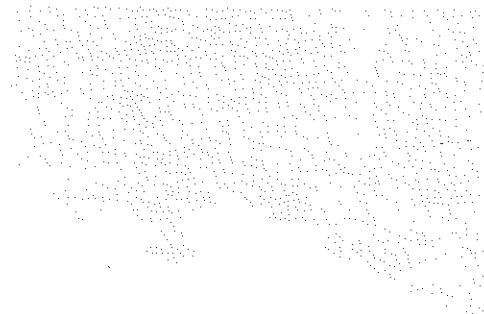
シケルまで1日に4回、シケてからは2回クワを食べさせるため、その都度新鮮な葉を摘みに行き、また毎日フンを2回取り換えるのが大変である。

マユをかけたら1つ1つ取り、毛羽取機にかけてきれいにし、袋に詰めて茂庭(後に村田)の検査場に出荷する。

蚕は非常に敏感で、タバコのそばにおくとウミをたらしてクワを食べなくなる。これを「ヨウ」という。

蚕に食べさせるだけのクワ畑はそれぞれの家で持っていたが、クワの葉がなければ蚕を育てることができないため、木に傷をつけないとか、畑に肥料を十分に補うなどの管理に細心の注意をはらった。

あまりきれいでないマユは、自家用として糸取りをし、染色・機織りをし着物に仕立てた。



(4) 炭 焼 き

1 山と炭焼き

坪沼は周囲を山に囲まれたムラであるが、そこに展開される民俗相は山の影響を強く受けてきた。別章で述べる通り、山の植物を採集して食料としたり、炭材の伐採、また様々な道具の材として活用されてきた。それらの中で特に積極的な山の活用は炭焼きであった。この仕事は毎年稲刈りを終えた10月の下旬頃から、翌年の水田耕起が始まる4月中旬までほぼ半年間連続して行われ、重要な現金収入となっていた。木炭需要が急速に低迷する昭和30年代まで「坪沼で炭焼きと係わりのない家はない」とまでいわれ、坪沼に於ては水稻栽培とならんで最も普遍的な生業の一つであったといえよう。

冒頭でも述べたが、坪沼の炭焼きはヤマ(山)というその環境が前提となって発生した習俗のひとつである。炭焼きが行なわれた当時の坪沼のヤマは、ナラーコナラ林を植生の中心としたいわゆる雑木林がほぼ全面積を占めていた。炭材用として10年から20年の周期での伐採が長く行われ、その殆どは2次林である。前述のように植生の中心はナラーコナラであるが、木の種類は豊富で今回の調査では約80種の木種を確認した。炭焼きはヤマからこれらの木を炭材として伐り出すことに始まる。

以下、昭和初期頃の坪沼の製炭習俗をその技術を中心にみていきたい。

2 炭の種類

どの木でも炭ガマで焼けば炭になるが、炭材の種類により炭質も異なった。坪沼で焼かれた炭の種類は次の通りである。なおこれらの炭は全て黒炭である。白炭の生産は行なわれなかった。

①クヌギ炭

クヌギを炭材として焼いたもので、火持ちにすぐれ最も高品質で価格も最上であった。

②ナラ炭

マナラ・コナラ・ミズナラを炭材として焼いたもので、品質・価格ともクヌギ炭に次ぐ。

③ゾウキ炭

クヌギ・ナラ類以外の木を炭材として焼いたものは、一括してゾウキ炭といわれた。クヌギ炭、ナラ炭と比較して火持ちが悪く、主に七輪用などとして流通した。価格も低く、クヌギ炭の3分の1以下であった。なお、ゾウキ炭の中でもクリ炭(クリの木が炭材)は最低の品質であった。

3 炭焼きの形態と木の調達

炭焼きは先ず山から炭材を伐り出すことに始まるが、山林の所有状態により炭材の調達方法も異っていた。この相異が炭焼きの経営形態の差異ともなった。

(1)炭焼きの形態

①形態の分類

	内 容	山林所有	備 考
I	モチヤマの木で炭焼きを行ない、この他にモチヤマの木を売却する	有	ごく少数。10軒ほど
II	モチヤマの木のみを焼く	有	
III	モチヤマの木及び他家のヤマの木を買い入れて焼く	有	
IV	モチヤマの木を焼く他、他家のヤマの木を買ってヤキコに焼かせる	有	
V	他家のヤマの木を買って焼く	無	
VI	ヤキコとして雇われて焼く	無	全炭焼き戸数の30%がヤキコだった

②ヤキコ

モチヤマがなく他家のヤマの購入も行なわない家は、ヤキコとして炭焼きを行なった。坪沼の全炭焼き戸数のうち約30%がヤキコであった。ヤキコは1シーズンごとの契約を上記表中Ⅳの家と交わした。クヌギ炭・ナラ炭・雑木炭、それぞれ1カマでのヤキチンを契約時に取り決め、焼いたカマ数のヤキチンをⅣの家がヤキコに支払った。Ⅳの家ではヤキコからの炭を受け取ると、自家で焼いた炭と共に売却した。

③炭材の売買

表中Ⅰの家ではモチヤマの木を炭材として他家へ売却した。売買は秋彼岸の頃に行われた。値段は「木のガサ」(容量)でつけられたが、山主は「ここから何カマ分の炭材が出るか」を見当した。一般的な目安は樹齢15~16年の林で、1反歩あたり1カマから1カマ半であった。

4 炭焼きの過程

(1)炭ガマの構築(カマブチ)

①場所の選択

その年の炭材を伐り出すヤマが決まったら、炭ガマを築く(場所によっては以前作ったものを継続して使う)。炭ガマの場所は先ず第一に炭材運搬の都合の良さを考慮して探す。普通ヤマの中腹以下の日当たりの良い南、西斜面を選ぶことが多いが、あまり斜度のある所は避け、なるべく平坦な場所が良い。また乾燥していて、カマを築くための粘土質で多少の砂礫を含む土を得られることが条件になる。

②炭ガマの構築

炭ガマを築くことをカマブチといい、のべ40人で7日間を要する仕事であった。ヨイを組んで行なった。

カマの耐用年数は平均3年ほどであったが、中には30年の使用に耐えたものもあった。

以下カマブチの過程を順にみていきたい。

a シャベル、トウグワで長軸10~11尺、短軸7尺、深さ4尺の楕円形の穴を掘る。底にはゆるやかな傾斜をつけ、エンドウになる側の端がダシイレグチ側の端より3寸深くなるようにする。

b 穴の内側1尺のところに丸太杭を打ち、その間にすき間なく板を入れる。

c 穴の壁と板の間に5寸ずつ土を入れて、アオでつき固める。これを2尺8寸の高さになるまでくり返す。

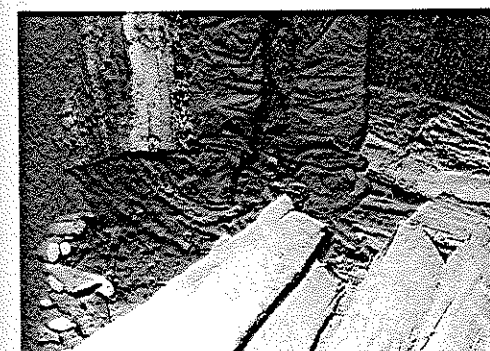
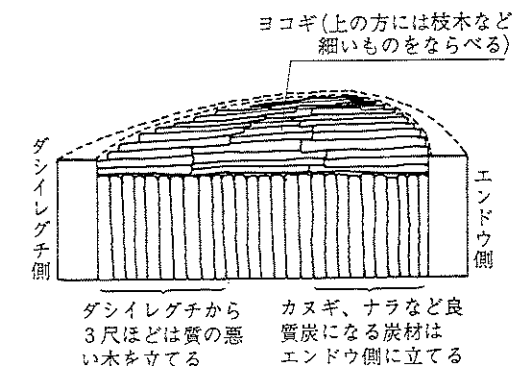
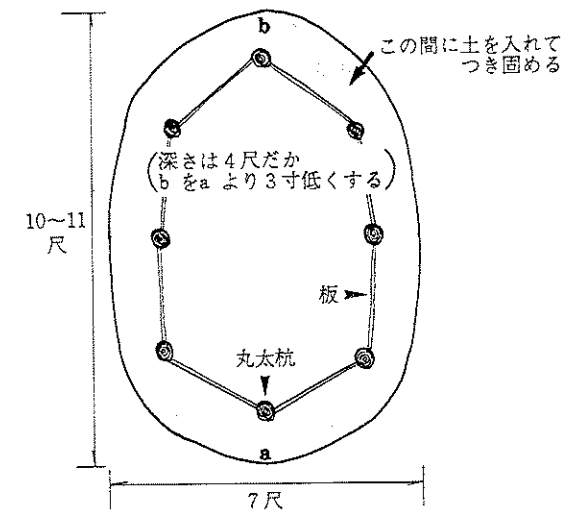
d ダシイレグチを開ける。幅は1尺8寸。なおダシイレグチは、南・西の日当たりの良い方に設ける。

e エンドウをチョウナで掘って開ける。幅は6寸。この出来具合が炭ガマの良し悪しを決定するカンドコロであった。

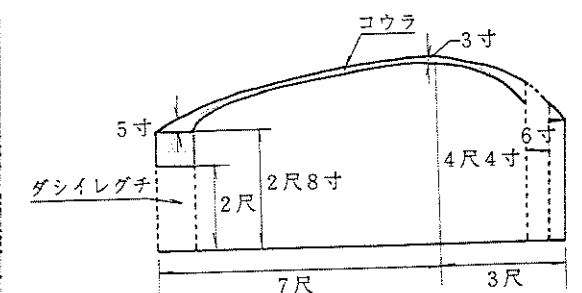
f エンドウの元からモウソウ竹の排水管を埋設する。

g 底に径1寸以下の枝木などのシキギを並べる。

h シキギの上に炭材をたてにすき間なく並べていく。この時はクヌギ・ナラなど良質炭となる原木をエンドウ側に置き、ダシイレグチから2尺5寸~3尺付近にはマエダテと



炭材をカマ内に並べる



いって質の悪い雑木を並べる。カマに点火すると、ダシイレグチ付近の木は灰化するためである。

i hの上に炭材、枝木を横に積みコウラの形を作る。

j 外側から螺旋状に土でコウラを作る。アオでつき固める。コウラ作りも技術を要するカンドコロのひとつであった。

k 炭材に火が回らないように注意して、ダシイレグチ付近で火を焚き、カマを乾燥させる。7日間ほど要する。

l kの間カマに小屋掛をする。屋根はカヤで葺いた。炭ガマは水に最も弱いので、雨が漏らないよう、屋根葺にも気を使った。

(2)焼き方

①炭材の伐採

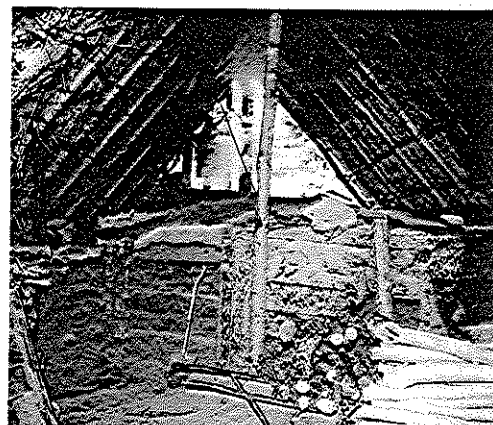
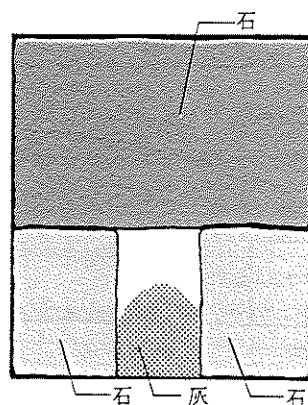
炭材として伐採する木は樹齢15～16年の径3寸内外のものであったが、クヌギは7～8年ものものを伐った。伐採にはテノコを用い、枝はナタで払った。切り倒した木はその場で2尺5寸の長さに切り揃えた。太い木はヤとオノで割った。太い木をそのまま焼くと炭が硬化せず、品質が下落するためである。伐採は男の仕事であったが、2日で2タナ半の伐採が一人前といわれた(タナは層積の単位。坪沼では横はば2尺5寸、高さ2尺5寸、奥行き10尺の空間に入る量を1タナとした)。

こうして伐り出した木をミノを着てニナワで背負いカマまで運んだが、1回の運搬量は15～16貫であった。

②炭材入れ

カマへの炭材入れは1人がカマの中に入って行すが、2時間半ほどの仕事であった。1回に入れる量は2タナ半で、クヌギ・ナラの場合これから40俵、雑木では30～35俵の炭が焼けた。

炭材の入れ方はカマ構築の際と同様である。



炭焼ガマ内部

③点火

ダシイレグチにマキを積み約1日火を焚くと、中の炭材が徐々に乾燥して火がつく。火はダシイレグチとは反対のエンドウ側からついていくといい、原木への着火は煙のにおいで確認できた。原木への着火を確認するとダシイレグチに石を置いて、その穴の大きさを変えて空気を調節し、またエンドウにも板を置いて広さを調整した。この後3昼夜の間焼き続けるが、途中煙の様子を見て、ダシイレグチとエンドウの広さを換え、焼け具合を管理した。

この3昼夜の間、次の炭材の伐採と夜間はスミスゴ、ニナワ、ワラジの製作を行なった。

④火止め

火止めのタイミングは煙の色やにおいで判断したが、一連の作業の中でこれが最も経験を必要とした。この時期が遅れると灰化が進んで損失をする。

点火から2昼夜を経過した頃青色の刺激の強い煙が立ち始め、次第に白っぽい煙に変わってゆく。火止めは青色の煙の始めから約20時間後が標準とされた。火止めはダシイレグチとエンドウを石で完全に塞ぎ、空気を遮断することにより行なう。

⑤スミダシと梱包

火止めから更に3昼夜おいてカマから炭を取り出す、スミダシを行なった。1人がカマに入り、約1時間半を要した。

取り出した炭はその場でスミキリノコを使って半分に切り、1俵に4貫目ずつスミスゴに詰めた。重さはサオバカリで計った。スミスゴ詰めした炭を小屋の内に積み上げると、すぐに炭材をカマに入れ、次の点火を行なった。

焼いた炭を家まで運ぶ作業は朝仕事として行なった。早朝5時頃カマに出かけ、男は一回に3俵、女は2俵をニナワで背負って運んだ。その後朝食を食べ、すぐまた山へ入り夕暮れまで働く。炭焼きの期間中はこの繰り返しであった。

5 炭の販売

(1)販売先

炭の販売先は一般家庭、学校、官公庁、燃料店などであったが、一般家庭に販売するケースが最も多かった。各家ごとに得意先が決っており、炭焼きの間中は頻繁に通って、販売と同時に注文を取って回ったりもした。またこれ以外の期間にも郵便で注文を受けることがあり、すぐに届けた。

得意先は殆どが長町、河原町を中心とした仙台南部に集中していたが、空堀丁(現錦町、花京院)附近や関上に得意先を持つ家もあった。

(2)炭の運搬

炭の運搬は馬で行なった。馬にニグラ(タバサミともいった)を付け、これに8俵のスミスゴ

を積んだ。この馬を一人で2頭ひいたが、仙台の長町までの所要時間は約3時間であったという。

6 炭焼きの消滅と山の価値の変化

昭和30年代の高度成長期は、燃料の転換期であった。これ以後燃料の中心は石油・ガスへと移行してゆき、従来一般燃料として大量に消費されてきた木炭の需要は急速に低下する。そのため、現金収入を目的とした生業としての製炭は成立せず、坪沼でも昭和40年までにはほぼ姿を消している。そしてこれ以降、仙台方面への通勤者が成年層を中心に増加し、農業の兼業化が進行し、ムラに大きな変化をもたらすことになった。

坪沼の山は長く炭材の供給源として活用されてきたが、炭焼きの衰弱とともにその価値は失われた。坪沼の山は木炭需要が低下を始めた昭和30年代初頭より価値の転換が迫られた。この時期より建材としての杉の価値が着目され、また国の指導もあり盛んな杉植林が行われ、山の活路を見出す努力がなされている。しかしオイルショック後、国内の木材市場は低迷を続け、現在では既に植林事業は中止されている。このような現状下で、現在は雑木を伐採し、パルプ材としての販売などが行なわれている。

(5) 川 漁

坪沼ではたん白源としての川魚をとるための、川漁の習俗もみられた。ムラを流れる坪沼川、支倉川や用水堀、溜池、水田が漁の場であった。

とった魚は殆どが当座用で、煮つけや焼魚にして食べたが、多くとれた時などは串刺しにして一旦焼き、これをベンケイに刺して保存した。アカハラなどはこうして保存して、ダシとしてよく利用した。

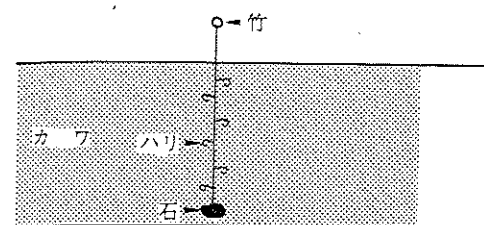
なお、坪沼の川漁は自家の食料確保を目的としたもので、川魚が売買の対象となることは殆どなかったが、例外として夏土用の頃に、ウナギを仙台に売ることもあった。

次の表は、昭和初期頃の川漁の様相をまとめたものである。

獲物の名称	習 性	とる場所	とる時期	漁 法 な ど
ウナギ	①6月産卵のため川を上ってくる ②7～8月の間川に止まる ③行動は夜間で、昼間はアゼ(穴)に入っている ④9月川を下る。雨後の増水時に特に移動する	①カワの深み ②アゼ(河岸の穴) 昼間のみ ③ホリ	①7～8月 ②特に土用の頃のウナギを土用ウナギといってよくとった。仙台に販売もした。 ③9～10月上旬、特に雨後の増水時	①ステバリ(夕方仕掛、朝に上げる)(図参照) ②アゼツリ(昼間アゼに入っているものをとる)(図参照) ③ドクナガシ(土用ウナギをとる。サンショウの皮とアクを混ぜてウスで搗き、これをカワに流す。ウナギが麻痺して浮かぶ) ④ウナギドウ a 7～8月、夜間に深みに沈めて仕掛ける。エサにはミミズ b 9～10月上旬、雨後の増水時にカワの瀬、ホリにクダリドウを掛ける(図参照)
ガニ (カニ)	①6月産卵のため川を上ってくる ②10～11月川を下る。雨後の増水時に特に移動する ③川の瀬に棲む ④行動は夜間で、昼間はアゼに入っている	①カワの瀬	①10～11月、特に雨後の増水時	①エゴリツリ(10～11月、雨後の増水時にカワを下るものをとる。カエルかへどをエサにしたワナを河岸近くの瀬に仕掛ける。昼間の漁で1人で5～6本仕掛ける)(図参照) ②ガニドウ(10～11月、カワを下るものをとる。カワの瀬にスダテを立て、クダリドウを掛ける。夕方仕掛けて、朝上げる。雨後の増水時に特によくとれた)
ナマズ	①年間を通してカワ、ホリの深みに棲む ②9～10月の雨後の増水時に、カワやホリを上流から下流に移動する	①カワの深み ②ホリの深み ③カワの瀬 ④ホリの瀬	①4～11月(ツリ) ②9～10月の雨後の増水時(ドウ)	①ツリ(カワ、ホリの深みにいるものを釣る。冬期間寒さのため行なわない。エサはミミズ) ②ナマズドウ(9～10月の雨後の増水時、カワ、ホリの瀬にクダリドウを掛ける。エサは不要)
ドジョウ	①1～2月の厳寒期はホリの泥にもぐり ③3～12月の間はホリ、スイデン、カワに住む。5	①ホリ ②スイデンの中 ③スイデンの水口	①6月(ホリにドウ) ②8～9月(スイデンにドウ) ③9～10月(ホリに	①ドジョウドウ a 田植直後にホリにかけ。エサはツブとヌカを混ぜたもの b 8～9月にスイデンの中にかける。エサはツ

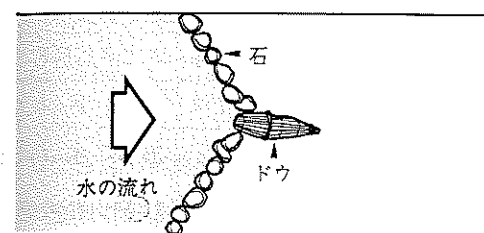
獲物の名称	習性	とる場所	とる時期	漁法など
ドジョウ	～10月のスイデンに水のある期間はスイデンに多い ③9～10月の雨後の増水時にホリやカワを上流から下流に移動する		ドウ) ④10月中旬(スイデンの水口にドウ) ⑤1月中旬(ドジョウホリ)	ブとスカを混ぜたもの c 9～10月の雨後の増水時、ホリにクダリドウをかける。エサは不用。 d 10月中旬、スイデンの水を抜く時に水口にクダリドウをかける。エサは不要 ②ドジョウホリ(1月の寒中のものカンドジョウといった。最もおいしい。ホリの泥にもぐっているドジョウを素手やジョレン、トウグワで掘り起こしてとった)
アカハラ	①4～5月に産卵のためカワ(支倉川)を上ってくる ②カワの瀬のきれいな小石に産卵する。	①カワ(支倉川)の瀬	①4～5月	①産卵の瀬をつくる(カワの瀬に洗ってコケを落した小石を並べておく。アカハラが産卵に来る。これをトアミでとる) ②スダテをする(カワの瀬にタカズを立て、上ってくるアカハラをせき止め、これをトアミでとる)(漁具図解参照)
アブラハヤ	①年間を通してカワの深みにいる	①カワの深み	特に決った時期はないが、春～秋の温暖期	①ツリ
カワカジカ	①5～8月、カワの瀬に寄る	①カワ(支倉川)の瀬	①5～8月	①ヨドボシ(夜間、松明をともし川に入るとこれにカジカが集ってくる。そこをヤスで刺した)
コイ	①年間を通してカワの深みに棲む ②年間を通してタメ池に棲む	①カワの深み ②タメ池	①7～8月 ②5～9月	①スダテ(夏の湯水期に深みにいるコイをタケで瀬に追いこみ、これをヤスで刺した) ②池干し(水不足の時タメ池の水を抜き、この時池の権利者がとる)
フナ	①年間を通してカワ、タメ池、ホリの深みに棲む	①カワの深み ②タメ池	①特に決まった時期はないが、春～秋の温暖期(ツリ) ②5～9月(池干し)	①ツリ ②池干し(水不足の時、タメ池の水を抜き、この時池の権利者がとる)
ツブ(貝)	①年間を通してスイデンの泥の中に棲む ②5月の産卵期は貝毒が出て食べられない	①スイデンの泥の中	①6月下旬～7月	①ツブヒロイ(スイデンでツブを拾う)
カワシジミ(貝)	①年間を通してカワの瀬に棲む	①カワの瀬	特に決まった時期はなく、春～秋の温暖期	①瀬を掘ってとる
ゴミケ(貝)	①年間を通してタメ池に棲む	①タメ池	①5～9月	①池干し
サワガニ	①年間を通してサワの石の下に棲む	①サワ	特に決まった時期はなく、春～秋の温暖期	①石を動かしてとる

図 ステバリ略図



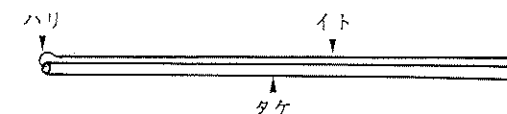
○ハリをつけたイトを川幅いっぱいに沈めておく。一方の端は岸に竹を刺して結ぶ。
○エサはミミズをつける。

図 瀬でのドウの仕掛け方ークダリドウー



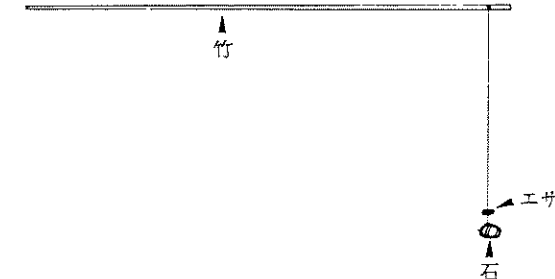
○カワの瀬やホリを図のように石で堰止めたところにドウをかける。
○ドウの口は川上を向ける(川下に向ける仕掛け方をノボリドウという)

図 アゼツリ略図



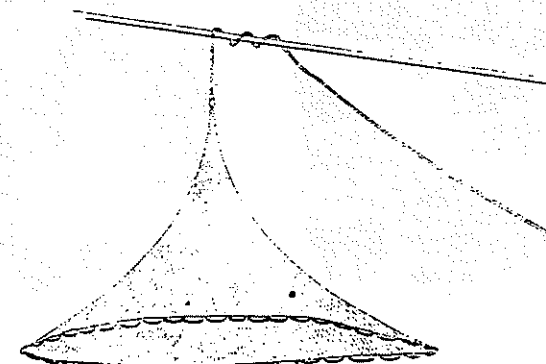
○エサ(ミミズ)をつけたハリを、タケの先に軽く引っ掛け、ウナギの入っていそうなアゼに入れる。
○タケだけ静かに引き抜きウナギがかかるのを待つ。

図 ニゴリツリの仕掛け



○竹の先に糸を結び、先に石をつける。エサはカエルかヘビの肉。
○川岸に竹を刺し、エサを岸近くの瀬に沈める。
○1人で5～6本仕掛ける。

図 トアミ(「宮城県漁具図解」より)



4 くらし

「農家衣食住ノ度合（明治35年『宮城県名取郡生出村村是調査書』より）」

現今本村農家ノ常食トスル所ノモノヲ見ルニ資産ニ富メル者ハ麥飯ヲ食シ中等ノモノニアリテハ米麥ニ加フルニ大根馬鈴薯等ヲ混用常食トス而シテ貧ナルモノニアリテハ米ニ種々ノ糧ヲ加ヘテ炊キタルモノヲ食シ目下米飯ノミ食スル者殆ト稀ナリ然レトモ維新前ノ麥飯又ハ糧飯ニ比較セハ米ノ分量多キニ過キタルモノ、如シ家屋ニアリテハ其ノ構造一般ニ改良シ來リタルハ本村ハ近年蠶業ノ發達スルニ隨ヒ從來ノ家屋ヲ蠶室代用イタメ造作又ハ修繕ヲ加ヘタルモノ多キカ故ナリ又衣服ハ絹布ヲ纏ヒ草履ヲ下駄ニ改メ日傘ハ蝙蝠傘ニ變シ帽ヲ戴キ時計ヲ携ヘ都人士ノ風ヲ模スル等奢侈ニ流ルル者稀ニシテ十中ノ七八ハ木綿衣ヲ着用セルモノ、如シ然レトモ日傘ハ蝙蝠傘ニ改メタルハ經濟上却テ宜敷ヲ得ルノミナラズ携帯上ノ便宜宜敷カ故ナリ是畢竟世上風潮ノ浸染スル所ニシテ獨リ本村ノミナラズ本村民ノ他村民ニ比シ奢侈ニ流レタリト云フニ非ズ

(1) 仕事着

普段、農作業をする際、男女とも紺木綿地にかすり衿のハダコにモモヒキ、キャハンをつけ女はテッコウをし、テヌグイを被る。また、女は前掛をしたが、若い女は赤いひもをつけつける。モンペは昭和10年代に普及し始め、女はこれをはくようになった。

これらは自分で縫製したが、布地は長町へ買いに行くか行商から買った。

はきものは普通ワラゾウリやワラジをはき、雪の多い冬期間は藁とマフジで織ったハバキとツマゴワラジをはく。また、雨のときはワラミノを着、スゲガサを被ったが、これらの藁製品は雨雪の時や農閑期、あるいは夜なべ仕事であった。



仕事着 昭和18年撮影



みのを着る

(2) 食

普段は麦飯と味噌汁、漬物を主食とし、夕飯に煮つけや煮魚がつく。

① ハレの日の食事（主に主食）

＜餅を食べる日＞ この日以外にも毎月1・15日は餅を搗く。

月 日	行 事	餅 の 種 類 ・ 備 考
1月1～3日	正月のモチ	あんこ餅、納豆餅、雑煮など
1月5日	ゴカンニチのモチ	あんこ餅
1月11日	ノハジメ	お飾り餅を食べる
1月14日	アトノモチツキ	あんこ餅など
1月20日	二十日正月	あんこ餅など
1月23日	二十三夜サマ	
2月8日	ハツヨウカノダンゴサシ	ダンゴのこともある
3月21日ごろ	春彼岸の中日	あんこ餅、草餅
4月15日	坪沼八幡神社祭礼	草餅
八十八夜		草餅
6月1日	ムケノツイタチ ハガタメノツイタチ	種俵に刺した木のモチカケをとって煎る
7月7日	ナノカビ	ずんだ餅
7月15日	盆の中日	ずんだ餅
8月1日	ハッサクノツイタチ	
9月23日ごろ	秋彼岸の中日	あんこ餅、ずんだ餅
10月1日	オカリアゲノツイタチ	あんこ餅
10月10日	大根の年取り	
10月下旬	カッキリモチ	
12月1日	ミズゴボシノツイタチ	
12月20日	ススハキ	あんこ餅(赤飯のときもある)

＜かゆを食べる日＞

月 日	行 事	内 容
1月7月	七草ガユ	白伏せにした餅と米、アオモノ等7種を入れる。再び白の下に餅と米を入れる。
1月14日	アカツキガユ	新しく7日に入れかえた餅と米に小豆を加える

＜赤飯を食べる日＞ 他に、屋敷神の祭りや祝いごとのある日

月 日	行 事	内 容
3 日 3 日	3 月 の 節 供	
4 月 15 日	坪沼八幡神社祭礼	
5 月 5 日	5 月 の 節 供	
9 月 9 日	9 月 の 節 供	新薬でツトを作り、赤飯を入れてオフクラに供える

＜ダンゴを食べる日＞

月 日	行 事	内 容
1月13日か14日	ダ ン ゴ サ シ	
8 月 1 日	マ メ ゲ ッ ツ ァ ン	
11 月 3 日	大 師 講	
11 月 13 日	〃	
11 月 23 日	〃	
12 月 8 日	ツ メ ノ ヨ ウ カ	

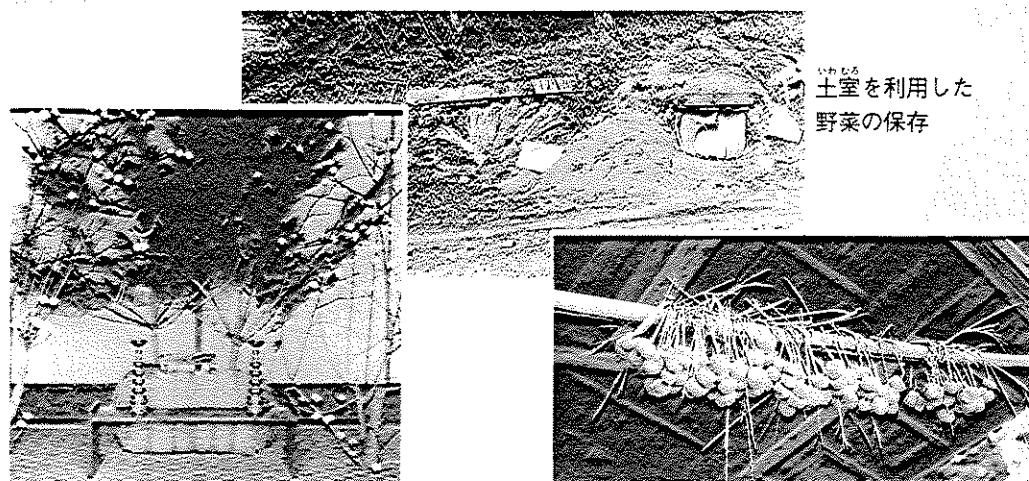
② 保存する食物

＜漬物＞ ワラビ、フキ、タケノコ、白菜漬、たくわん、きゅうり、梅干

＜醸造＞ 味噌、醤油

＜乾燥＞ モチカケ（ホシモチ）、山栗、柿

＜酒＞ ヨツツオ、ヤマオトコ、にんにく、赤シソ、マタタビ



モチカケ 昭和38年頃

ダイコン干し

（参 考）

農家労働ノ一斑（明治35年『宮城県名取郡生出村是調査書』より）

本村農家ハ其ノ労働ノ度合ニ於テ他村ニ劣レリト云フベカラズ寧ロ勤勉ナリト云フベシ其ノ労働時間ハ日ノ長短ニヨリテ一定セズ總テ日出ヨリ日没マデ田圃又ハ山林ニアルヲ例トス但夏季酷暑ノ節ハ晝食後二時間休憩午睡スルヲ習慣トス夜業ヲ行フハ秋收ノ際午後十時マデ稲扱扱摺ニ従事ス其ノ他ハ自家用ノ草履「馬鞋」縄薦等ノ製作ニ従事ス雨天ノ際田圃又ハ山林等ニ労働スル能ザルトキハ自家用ノタメ諸種ノ薬細工ヲナス冬季其ノ他農間ノ餘業ハ蠶業及薪炭業ニ従事セリ

専業農及兼業農家ノ生活

本村農家中専業農家生活ノ状況ヲ見ルニ資産ニ富メルモノハ勿論収入多キヲ以テ其ノ生計モ裕カナルモノ、如シト雖モ資産ニ乏シキ農家及小作者ハ一年中ノ食米ヲ貯蔵スル能ハズシテ半ケ年ヲ出テズシテ食米盡クルコトナキニ非ズ如斯儕輩ハ養蠶ヲ業トシ又薪炭ヲ業トスルタメ食米ヲ購ヒ又購フ能ハザル場合ハ區有収ヲ借り受ケ秋收ヲ待ツテ返納セリ兼業農家ハ養蠶及製糸ヲ以テ相應ナル収入アルノミナラズ餘閑ニハ薪炭ヲ賣リ出シ是亦幾分ノ収入アルヲ以テ専業農家ニ比スレバ其ノ生計モ裕カナルモノ、如シト雖モ食米ニ不足ヲ生ジ食米ノ購入旁々支出ノ多キカ故専業農家ヨリ裕カナリト云フヲ得ズ

餘業ノ種類

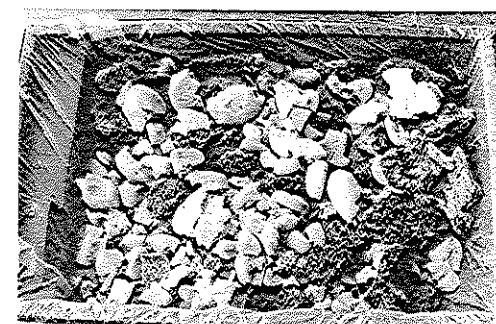
本村毎戸ノ餘業ハ薬蕨草履草鞋等ヲ製作ス其ノ品ハ他ヘ販賣セズ自家用トナス一ケ年生産額ハ薬蕨千八百五十五枚此價七拾四圓貳拾錢草履八千七百五拾足此價八拾七圓五拾錢草鞋參万九千百參拾八足此價參百九拾壹圓參拾八錢合計五百五拾參圓〇八錢薦ハ米俵トナスノ外薄薦ヲ製シテ養蠶家ノ簇ト爲セリ是又他ヘ販賣セズシテ自家用又ハ村内養蠶家ニ賣買ヲ爲セリ其生産額參千五百拾八枚此價七拾圓參拾六錢ナリ

餘業ノ興廢

餘業ニハ著シキ消長ナシト雖モ本村ハ養蠶業ノ發達スルニ從ヒ薬蕨及薦ノ需用多キカ故ニ其ノ製作品ヲ増加スルニ至レリ 草履草鞋等ハ從來ト異條ナシ



味噌蔵内部（味噌桶がみえる）



モチカケ（油で揚げたり煎って食べる）

Ⅱ 海のくらし — 荒 浜 —

1 荒浜の概要

仙台市荒浜地区は、面積5.73km²、世帯数487戸、人口2,063人、うち男1,049人・女1,014人（昭和60年10月1日現在 仙台市住民基本台帳による）で、仙台市東南部、太平洋沿岸に位置する地域である。

荒浜はかつて人家もなかったが、慶長元和の頃（1596～1624年）越中大学・但馬掃部・十郎右衛門が移り住んだのが始まりといわれる。（安永3年（1774）宮城郡荒浜浄土寺書出）

元禄12年（1699）の「陸奥国仙台領郷牒」によると村高は175石8斗、明和9年（1772）の「封内風土記」によれば戸口72戸、明治8年（1875）の「宮城郡地誌」によると戸数174戸、人口1,200人、うち男635人・女565人とある。

明治22年の町村制施行により荒浜は宮城郡七郷村分となり、昭和16年、岩切・高砂・六郷・中田村とともに仙台市に編入され現在に至る。

現在七郷地区は伊在・長喜城・六丁目・蒲町・霞目・荒井・荒浜から成り、さらに荒浜地区は東・西・南・北・新町の5区から成る。

荒浜は県道荒浜・原町線と貞山堀を中心として宅地が密集し、住宅地の南西北部に田畑を有しており、東部は太平洋に面し、市内唯一の海水浴場となっている。

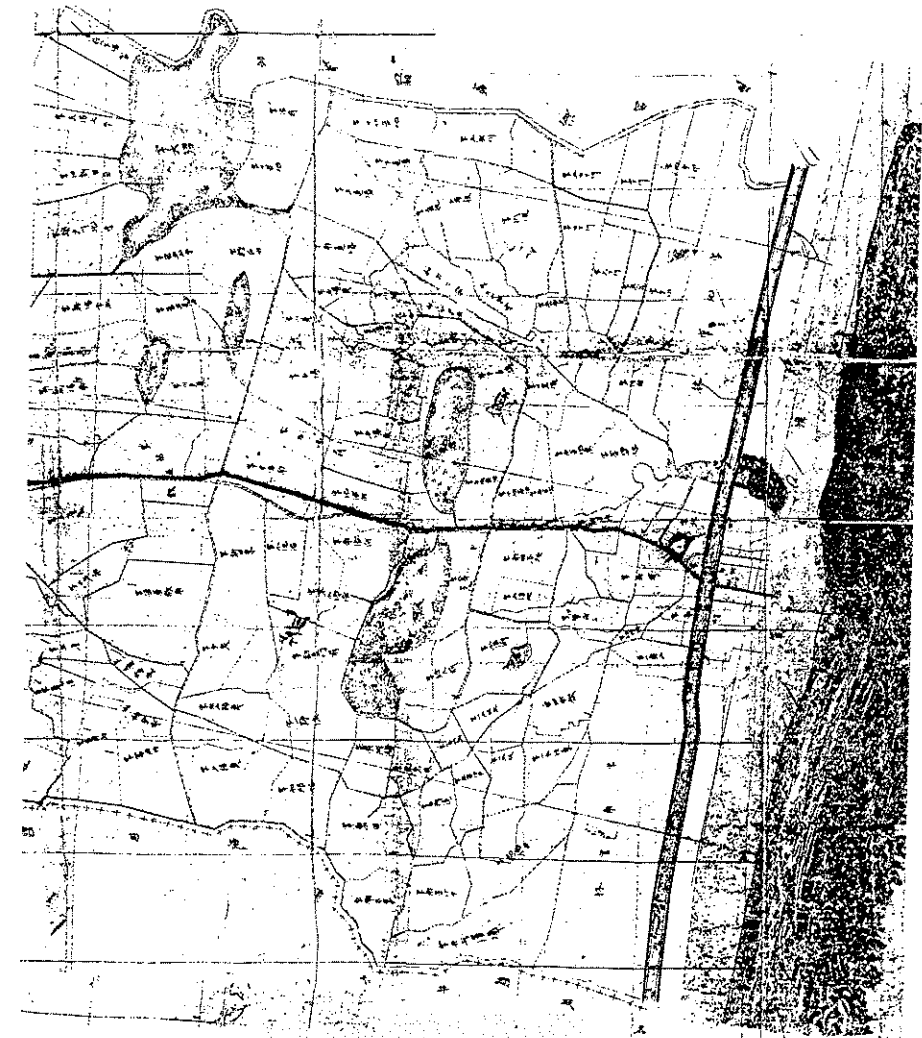
仙台駅よりバスで40分、本数も多く、地域内には駐在所・郵便局・坪沼小学校・仙台市漁業協同組合・浄土寺・神社3社を有し、海水浴場を控えているため商店も多く、さらに最近ではニュータウン造成のため、半農半漁のこの地域も変化しつつある。

＜参 考＞

年 次	戸 数 (戸)	人 口 (人)	総農家数 (戸)	専業農家数 (戸)	林 家 数 (戸)	漁 家 数 (戸)
昭和35年	430	2,565	209	60	—	—
45年	391	2,470	207	28	46	62
55年	449	2,179	199	3	24	100

農林水産省「1980年 世界農林業センサス」による。

荒浜地図（大正～昭和初期と推定 七郷支所蔵）



現在の荒浜



荒浜地区

2 自然とその利用（食べ方は坪沼の同じ項を参照のこと）

荒浜では海岸沿いの松林(官林)で山菜やキノコ類が、また、海や貞山堀では魚介類が採集できるが、この項では海と貞山堀の漁は除く。(「生業」参照)

(1) 食 用

春は官林で山菜が、田のふちではタゼリ・フキ・ミツバが、そして海岸の砂地ではボウフ（ハマボウフ）が採集できるが、ツルバラが咲くころ（梅雨あけごろ）に秋に採れるキノコ類が一時的に1～2日間出る。これをサツキというが、キノコ類が本格的に採れるのは9～10月にかけてである。

山菜・キノコを官林に採りに行くことを「ヤマに行く」といい、普通、朝早く一貫目ぐらいのフゴを持参し、必ず数人で出かける。

キノコは梅雨期に暖い雨が、そして稲刈前にも雨が降ると豊作になるが、最盛期では3時間ほどでフゴがいっぱいになるほどである。

(2) 薬 用

荒浜では坪沼のような山間地に比べ自生する薬用植物は少ないが、土用の丑の日にミミズを干し、熱さましにすると良いと伝えられている。

■採集する食用および薬用の植物

荒浜での呼び方	標準名	備 考
1 ワ ラ ビ		食用(当座用、保存食)
2 ゼ ン マ イ		食用
3 タ ラ ノ メ		食用(当座用)
4 ハマナスの実		食用(当座用)
5 ボ ウ フ	ハマボウフ	食用(当座用)
6 タ ゼ リ		食用(当座用)、カッコウが鳴くと食べれない
7 フ キ		食用(当座用)
8 モ チ ク サ	ヨ モ ギ	食用(当座用)
9 コ ゴ ミ	ク サ ソ テ ツ	食用(当座用)
10 ミ ツ パ	ミ ツ パ	食用(当座用)
11 梅		食用
12 栗		食用
13 柿		食用

荒浜での呼び方	標準名	備 考
14 ト ウ ヤ ク	セ ン ブ リ	薬用
15 ネ コ ア シ	ゲンノショウコ	薬用
16 ド ク ウ ツ ギ		薬用
17 ク コ		食用

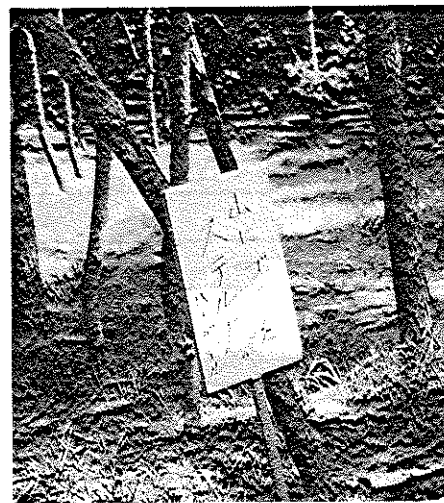
■キノコの種類

荒浜での呼び方	標準名	備 考
1 シ ョ ー ロ	同	4月末～7月初の雨あがり、松の木の根元に出る
2 ア ミ コ	ア ミ タ ケ	9月中旬～11月、クロマツの下に出る
3 ア カ ハ ツ	アカモミタケ	
4 ロ ク シ ョ ウ	ハ ツ タ ケ	10月に出る
5 キ ン タ ケ	キ シ メ ジ	} 同時期に出る
6 ギ ン タ ケ	?	
7 マ ン ジ ュ ウ	マンジュウガサ	
8 ヨ シ タ ケ	ナ ラ タ ケ	
9 カ キ シ メ ジ	オオサクラシメジ	必ず皮をむくこと
10 ワ タ イ レ	?	アミタケに似ている
11 ム ラ サ キ シ メ ジ	同	昔は荒浜で見られなかった
12 イ ッ ポ ン シ メ ジ	(本当はスギエダタケ)	
13 セ ン ポ ン シ メ ジ	シャカシメジ	昔は荒浜では見られなかった
14 ホ ン シ メ ジ	同	昔は荒浜では見られなかった
15 カ ン タ ケ	フユヤマタケ	10月末～12月
16 ヌ ラ リ, ノ ラ リ, ノ ラ ン コ	アブラシメジ	低地に出る
17 ヒ ョ ウ タ ン	?	入梅ごろ、木のくされたところやホラに出る
18 ゴ ン ド カ ブ リ	フウセンタケ	少々土くさい
19 ス ス モ ダ シ	ウ ス タ ケ	煮ると汁が黒くなる
20 オ リ ミ キ	ナラタケモドキ	桑の木の幹のくされたところにする
21 ハ ッ タ リ	?	

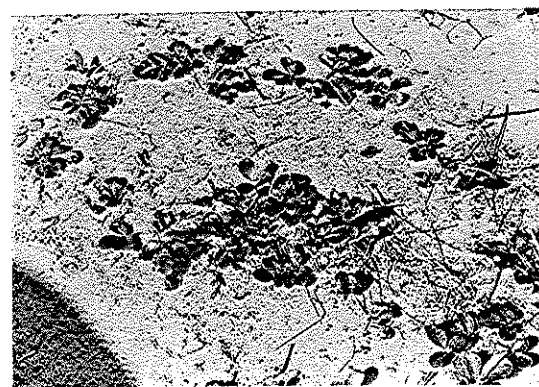
(3) 木の利用・器物の作成

荒浜において木は少なく、草も含めて利用できるのは以下の通りである。

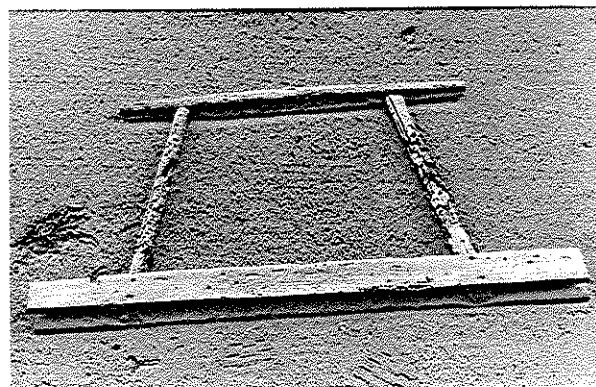
草木の名称	利 用 法
マ ツ	ジョレンの柄
サ ク ラ	稲カブ沈めの農具
ハ マ ナ ス	枝をジョレンの柄に使う
シ リ ク サ	ゴザ
コ モ ク サ	ゴザ
イ グ サ	敷物
ア カ シ ア	肥料



松原はヤマという(荒浜)



ボ ウ フ



イナカブシズメ

3 生 業

荒浜における生産領域は以下のような呼称である。

田・畑・林…ヤマ

海…スカ

貞山堀…カワ

湿田…ドブタ

〈参 考〉

年 次	耕 地 面 積	農家一戸あたり 経営耕地面積	水稻10aあたりの 集落内平均収量	農家一戸あたり 販 売 額
昭 和 35 年	1,949ha	93.3a	—kg	—円
45 年	2,444	118.1	420	447,000
55 年	2,324	—	420	—

農林水産省「1980年 世界農林業センサス」による。

(1) 稲 作

・時 期	作 業		期 間	使用する道具	仕 事 量	内 容 ・ 備 考
	この地域での 呼 び 方	標 準 名				
秋～冬	種籾の保存			1斗俵		その年の一番みのりのいい籾を2斗、種俵に入れハンマイグラ(キッツ)にメエダマをつけて保存
春彼岸中日	種籾浸し		10 日			共同で利用しているタネ池を掃除し、種俵を水に浸す。時々俵のカビを洗う。
	種籾を乾かす		2～3日			日の当たるところに並べた松の木の上に俵を並べ、水切をする
	種籾の芽出し		2 晩			方法①籾をザルにあげ、湯の中に入れて適湿になったら再び俵に入れ風呂場のすみに置き、ムシロを6～7枚かけて重しをかける ②湯をかけたりマヤゴエをかけたり、土の中に入れる。
	ナッシュウナイ	苗代の耕起		サンボンコ (三本鍬) ヨツグワ (四本鍬)		サンボンコでナッシュウナイ、二番コギリをし、さらにヨツグワで砂を小さく砕く
4月15日 ↓	ナッシュダの水ひき					イナカラを埋めながら水を1寸くらいひく(苗代はトオシナワシロ)
2 日 後	ナッシュダのナラシ			ナラシボウ		ナワシロをナラシボウでならす
〃	種まき					バラマキ(平蒔き法)、ナワシロ1枚につき2斗の種籾をまき、コロバシで種を沈める。

時 期	作 業		期 間	使用する道具	仕 事 量	内 容 ・ 備 考
	この地域での 呼 び 方	標 準 名				
	田起し			サンボンコ ↓ バコウ(馬耕犁)	2回	
	タイヒつけ					男が馬車でタイヒを運び、女がそれを 田にまく
	二番コギリ	切りかえし				
	ハローかけ			ハロー		大きな土を砕く
	肥料かけ			肥桶、肥柄杓		
	水入れ					
種まき後1カ 月	苗ひき					苗が15cmぐらいになったら両手で苗を ひき、1把ずつ束ねる
	田植え			苗籠、天秤棒	12~13人 で4日	苗ひきと田植えは同時に行い、男は天 秤棒で、女は背負籠で苗を田まで運ぶ
				コロガシ、ヒ キワク		線条植え→コロガシ(田植棒)→ヒキワ ク。印のついたところに4株ずつ、1 反につき300株植える(昭和45~46年頃 まで使用)
	サナブリ					田植えが終わったら餅をつき、神棚に 供える
田植後1日	ウキナエナオシ					
	あぜ道の草刈			草刈鎌、ミノ ニナワ		一番草は自分の家の分だけを刈るが、二番 草はどこのものを刈ってもよい。刈った草 はミノを着、ニナワで背負って家まで運び 牛馬の糞にまぜてタイヒにする
6月20日ごろ	一番除草			カッソア		ミズクサをとる
盆前ごろ	二番除草			除草機		指で稲の根を引っかくことで根の育 成を助ける
	(三番除草)					ほとんどは二番除草までで、この場合 は盆前にすます
二百十日ごろ (9月1日)	水田の水落とし		2~3日			根ぐされ防止のためミナクチをはらっ て水を落とし、乾かす
9月末	稲刈り			草刈鎌、稲刈 鎌		稲を4株持って横に倒し、これが2つ で1束となり、稲でまく。これをハジ キタバという。
	ソクダテ		40 日		7人で1 週間	6把を1束とし、ソクダテにする。湿田の 場合はボウタテ・ハセガケにする。稲刈り がすむとカッキリ餅をつき、神棚に供える
11月上旬	ニオコトリ (ホンギョトリ)		10 日			ソクダテにしたら稲を8束積み上げる 雨が降ったらニオカエシ(ホンギョゲ エシ)する。藁をかけることもある。
11月中旬	イネアゲ (イナニオ積み)					ニオコ1つから2マルとれ、24把で1 マルになるのでそれを縄でまぐる。イ ナニオの上部をボッチといい、20把を 束ねておく。

時 期	作 業		期 間	使用する道具	仕 量 量	内 容 ・ 備 考
	この地域での 呼 び 方	標 準 名				
11月中~下旬	稲こき	脱 穀		千歯扱き ↓ 足踏脱穀機		大麦の種まきが終わってから稲こきを する
	アオ叩き(1回 目)			ア オ		穂に残っている籾をアオで叩いてノゲ をおとす
	モミトオシ			モミトオシフ ルイ		モミトオシで籾と穂くずをわける
	風とばし			ムシロ		モミトオシを通らなかったのをムシロ に置き、西風がふいたときに風とばし をする
	アオ叩き(2回 目)			ア オ		再度籾をアオで叩く
	ドジルシかけ			ドジルシ		3~4人でドジルシにかけ、籾をする
	唐箕選			唐 箕		唐箕にかけて籾とシイナを選別する
	マンゴク通し			万 石		万石通しにかけてさらに選別する
	籾の保存			俵		良い籾は米俵に入れる

(2) 畑 作

荒浜は海岸部のため砂地であるが、平鍬を使い、1人1日5畝歩が一人前の耕作量である。砂地のため荒井などの内陸部に比べ、金物の道具はさびつかないかわりに減り具合は早い。また、野菜は収穫量が少なく、そのほとんどは自家消費用であるが、南小泉・荒町方面へ行商に行くこともあった。これを「ヤオヤ」という。

<言い伝え>

○豆は立春から105日目に蒔け

○野菜類の種蒔きは八十八夜から

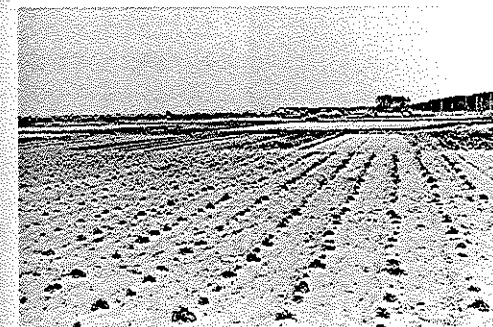
○初物のきゅうりはゴテンノウサマに供えてから食べる

■荒浜における栽培作物（昭和初期～10年代）

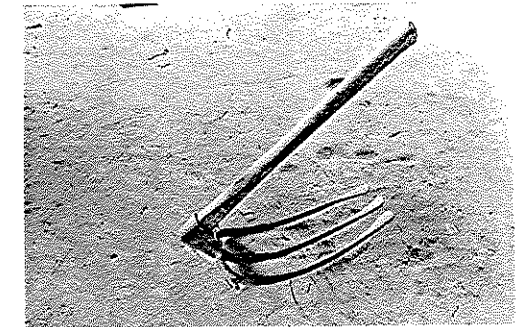
※（ ）は標準名

作物名	用途	加工利用法・保存法	備考
1 大 麦	自家消費 販 売	麦飯, 麦茶, 香煎	
2 小 麦	自家消費	醤油, 粉にしてダンゴやメリケンコ	
3 大 豆	〃	味噌, 豆腐, 納豆, もやし, 粉にしてきな粉	ゴクワセ, ワセ種 大麦のアトサク
4 小 豆	〃	あんこ	
5 黒 豆	〃	乾燥して煮豆	ワセ種あり
6 サ サ ギ	〃	乾燥して煮豆	
7 ニ ド マ メ (サヤエンドウ)	〃		
8 サ ツ マ イ モ	〃	干してほし芋	
9 ハ タ イ モ (里 芋)	〃	茎を干してアカカラにする	
10 ニ ド イ モ (ばれいしょ・じゃがいも)	〃	でんぷんを乾燥させてクズ粉	
11 大 根	〃	干して干し大根, 漬けてたくわん 土の中に入れ, 藁をかけて保存	
12 人 参	〃	土の中に入れ, 藁をかけて保存	
13 き ゅ う り	〃		
14 な す	〃		苗を購入
15 ト マ ト	〃		苗を購入
16 ト ウ ミ ギ (トウモロコシ)	〃		大麦のアトサク
17 白 菜	〃	紙に包んで保存, 漬物	
18 長 ね ぎ	〃	土に埋めて保存	
19 玉 ね ぎ	〃		
20 か ぼ ち ゃ	〃		

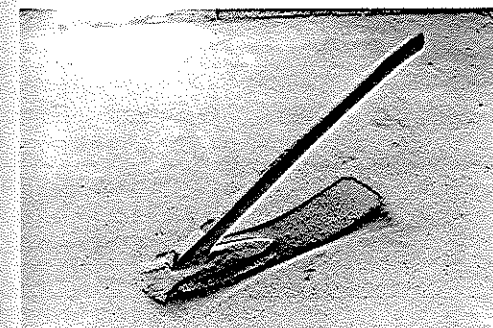
作物名	用途	加工利用法・保存法	備考
21 ほ う れ ん 草	自家消費		春まきと秋まきあり
22 ユ キ ナ	〃		
23 ヘ (ユリナ)	〃		
24 サ ン ト ウ ナ	〃		
25 ス イ カ	〃		短期間しか栽培せず
26 ウ リ	〃		短期間しか栽培せず
27 ら っ き ょ う	〃	漬物にして保存	
28 ナ ン バ ン	〃		
29 シ ソ	〃	葉・実を塩漬けにして保存	屋敷まわりに半ば自生
30 ゴ マ	〃		
31 ジ ュ ウ ネ ン (エゴマ)	〃	油しめにして油を使用	
32 そ ば	〃		凶作のときのカチ
33 バ シ ョ ウ ナ	〃		
34 茶	〃		一軒のみ



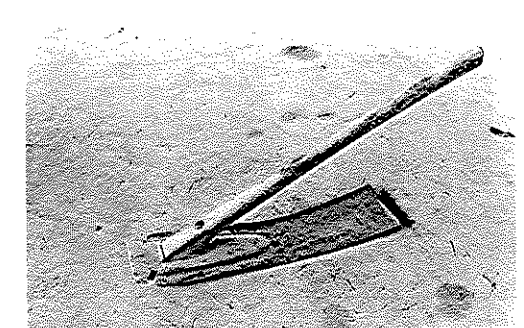
畑 地



三本ぐわ



平 ぐ わ



平 ぐ わ

(3) 養 蚕

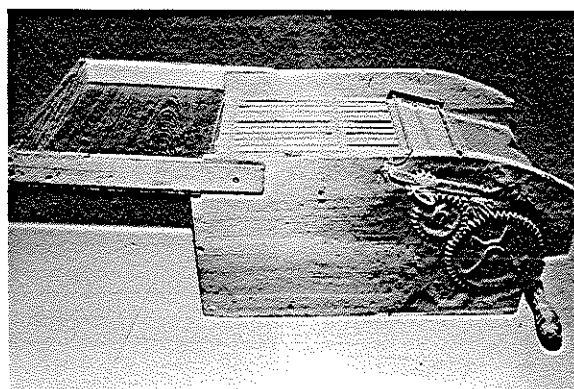
荒浜地区では昭和10年代まで養蚕を営む農家が数軒あった。

普通、ハルコ・ナツコ・アキコ・バンシュウコのうち3回ほどマユをとる。

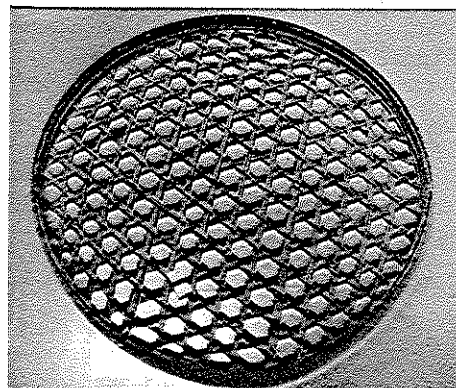
まず、紙に200～300個の蚕の卵がついたタネガミを片倉製糸場から購入し、畳を上げた部屋に蚕棚を吊る。タネガミを入れたタラバシを棚の段毎に置き、暖めて孵化させる。これをニワトリの羽根で掃いてワラダに移す。クワの葉を与え、1週間たつとヨドムが、これを「一眠する」といい、この間はクワを食べない。1週間ごとに3～4回ヨドムが、大きくなるに従って刻んだものではなく大きままのクワの葉を与える。四眠目からさめると数日後に、体長10cmぐらいになって透明になる(これをスキルという)。次に藁で巣を作ってやると糸をはき始め、1週間ほどでマユをかけるようになる。

きれいなマユは出荷するが、汚ないものや形の不揃いのものは自家用としてセイロでふかして中の蚕を殺し、アカナベで煮、竹の皮で糸先をたぐってマユ10コをまとめて巻いて糸をとる。そして農作業の合間をみて機を織り、着物に仕立てる。

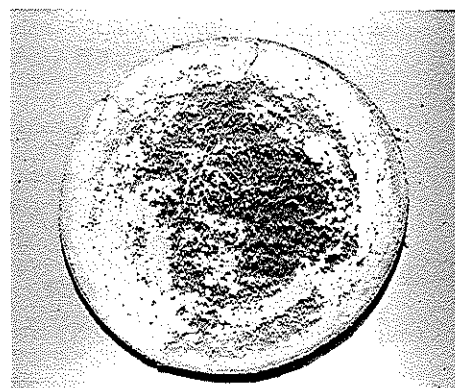
クワの木は屋敷まわりに植え、不足すると笹新田方面の農家から譲られた。



毛羽取機



わらだ 蚕を飼う道具



蚕 盆

(4) 蓮根掘り

荒浜地区には南長沼・北長沼が、そして石場の北方に大沼があり、これらの沼では蓮根掘りが行なわれていた。

南長沼・北長沼は荒浜部落の共有地であったため、南長沼は大正期に個人に売り渡すまで部落に金を納め、南官林地区の5～6軒が蓮根を掘った。そのため、いつの頃からかこの地区は「レンコン町」と呼ばれるようになった。

南長沼では3～5月の沼の水が干いた時期に胸まで泥につかり、ジョウレンで蓮根のまわりの土を掘って手で引き抜いて沼の水で洗いゴザに包んで行商し、これは昭和35～36年まで続いた。

一方、大沼は県の所有地であったため、地区の議員に管理を委託し、笹新田・石場地区の人たちから、1軒につき年10円の金(昭和15年頃)を納めさせて蓮根を掘らせた。

昭和18年頃は、3月末の田に水が入る前の1週間ぐらいを蓮根掘りの期間とし、胴長を着、足には下駄をはいて縄で結えた姿の約110人が、午前8時から午後3時頃まで掘る。蓮根は沼の底に横になっているためジョウレンでひっかくようにしてとり、平均1人10貫(約37.5kg)、多い人で20貫とった。女は浅いところで、男は深いところとったが、農業を大きく営んでいない人15人ほどが、田に水が入ってからも(沼の水が増水してからも)半年ほど続けてとった。

蓮根は長さ1m、太さ5～6cm、ミフシあり、それをムシロに包み、ミノを着てニナワで背負って1回に15本(約5～6貫=20kgぐらい)を行商して歩いた。行商は女の仕事で、バスが通るようになってからも荒浜街道を七郷・一本杉・荒町方面へと背負って行った。昭和30年頃で、1日平均2,000円の収入になり、1日掘って田一反買えた時代もあり、半年採ってあとの半年を何もしないで暮らすことができるほどの高収入源であった。

このように蓮根の繁殖を持続させるには、大沼で収入を得ている人たちで組織する組合(石場・笹屋敷の半数・神屋敷と四ツ谷の一部)での管理が大切であった。

まず、夏にはコモクサとヒシの草刈を、盆過ぎには舟とジョウレンを使ってのゴミあげ、210日過ぎの水が引いた時には沼底に沈んだ草やゴミをすくい上げて掃除を行なった。

また、大沼においては蓮根の他に蓮の葉と花をお盆用として売ったり、実は自由に誰でも採ることができ、フナ・ウナギ・コイなどの魚類も採ることができた。しかし、農薬が使われるようになり、昭和35年前後にはほとんど採れなくなった。

(5) 漁 業

1 明治以前の荒浜と漁業

土地に残る伝説では、荒浜のムラの開びやくと漁業の起こりを次のように伝えている。「昔、茅が繁り狐狸ばかりが住む荒寥としたこの地に、越中大学・但馬掃部・土佐重郎右衛門という3人の武士が辿り着いた。3人が海を眺めていると、波間から大きな魚が飛び跳ねた。よく見るとたくさんいる。ここに住んで魚取りをして暮そう、と3人は木を切り茅を刈って粗末な家を建てた。以後3人は懸命に荒れ地を開墾して田畑を作り、小さな網で魚をとって暮した。その後月日とともに人が集まり、今日のような村になった。」

近世以後荒浜に関するいくつかの史料が、散見されるようになる。例えば『元禄郷帳』によればその村高は175石余となっているが、『天保郷帳』によるそれは768石余までに増加しており、この間のさかんな新田開発をうかがうことができる。この時代の荒浜の漁業については、直接の記録は今のところ見当らず分らない。おそらくさかんな新田開発を伴う農業と同時に、主にムラの地先を漁場とした、いわゆる半農半漁の形で小規模な漁が行なわれていたものと思われるが、この時期荒浜から仙台北下の肴町五十集問屋へ魚が出荷されていたことは、次の史料で知ることができる。

一、鯛は頃日蒲生深沼関上辺より少々荷入御座候由、…後略（「肴町五十集物荷入覚」伊達家文書、一年号不明—『仙台市史』9所収、なお文中深沼が荒浜）

2 明治時代の漁業

明治期の荒浜の漁業状況を、『宮城県漁業基本調査報告書』宮城県水産試験所、明治42年からみていきたい。

〔1〕 漁種・漁業暦・漁場・船数・網数

漁の種類	漁 期												漁 場	水 深	底 質	船数・網数
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12				
鮫 刺 網	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	かないし礁の外側	40~50尋	砂 泥	12艘・90反持
改良手操網 (鰯・鯉)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	地先沿岸2~3カイリよりかないし礁の間	10~40尋	砂 泥	33艘・2把持
鰯 地 曳 網	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	地 先 沿 岸	12~13尋	砂	8張
鯉 刺 網	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	田代島の西南沖合	20尋内外	泥	18艘・90反持
鰯 刺 網	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	地 先 沿 岸	11~12尋	砂 泥	4艘・70反持
鰯 施 網	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	端島付近より地先沖合に至る20カイリ以内の沿岸	23尋内外	砂 泥	5張
鰯 旋 刺 網	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	地 先 沿 岸	15尋以内	砂	1張
鰯 刺 網	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	沿岸より10カイリの付近よりかないし域に至る間	15~40尋	砂 泥	12艘・63反持

〔2〕 魚別漁獲高

	春	夏	秋	冬	計
カ レ イ	5,500円	3,000円	6,000円	5,000円	19,500円
ヒ ラ メ	—	1,200	—	—	1,200
シ ビ	—	600	—	—	600
サ メ	300	—	—	—	300
ベ ロ	—	500	100	—	600
コ チ	—	100	—	—	100
計	5,800	5,400	6,100	5,000	22,300

※但シ夏期しびハ豊漁時ニ限り塩釜へ直送シ、当市場ニ入荷スルモノハ全額ノ二割五分ニ過ギズ、又冬期さめ多く牡鹿方面市場ニ売却シ、当市場ニ入荷スルモノハ極メテ少額ナリトス。

〔3〕 荒浜漁類共同販売所

名 称	宮城県荒浜漁類共同販売所
組	経 営 漁業組合共同経営（但し資金は個人融通により、漁業組合は市場より売上高の100分の2を収金す）
	売買の方法 縣売
織	徴 収 金 売方より（セリ売）口銭として売上高 1割
	払 渡 金 買方へ払戻金買入高 1分5厘
	払 渡 金 荒浜漁業組合費売上高 2分
	実 収 入 同 6分5厘
資 本	金2,500円
売 方	荒浜に水揚せる漁獲物を当市場に販売依頼し代金は現金にて即日領受す。但し介類は当市場にて取扱わず、漁獲物は漁業者より直接に小売人に売渡す。
買 方	市場より買入れたる魚類代金は3日以内に納付す
仲 買 人	なし
小 売 人	なし
出 荷 状 況	すべて鮮魚として仙台市及び仙台近在地方に出荷す。但し夏期しび約1,500円は当市場の手を経ず直接に塩釜魚問屋に送り同地にて氷蔵を行いて福島・山形地方に出荷す。
付 記	（しび氷蔵方法） 煙草箱と称する高さ1尺3寸、幅1尺2寸、長さ2戸2寸の木箱にしび（1貫500匁乃至2貫）6、7本を置く。しびは全て臍を去り腹中に氷塊を満たし周囲に氷塊及び鋸屑を填充し、木蓋を以ておおい改良太縄を以て固縛す

〔4〕 漁業就業者数

戸 数	男	女	計
70	253人	238人	491人

『宮城県統計書 明治15年』(宮城県図書館蔵)より

〔5〕 その他 (聞き書きによる)

- ・明治期にはこの浜に動力船はなく、すべてカッコと呼ばれる木造船で漁を行なった。
- ・綿糸の漁網が普及したのはこの頃からである。
- ・漁で立ち寄った先から嫁や養子を迎えることがあった。

3 大正中期から昭和初期の漁業

この期間の漁業について、実際にこの漁を行なった人からの聞き書きをもとにみていきたい。

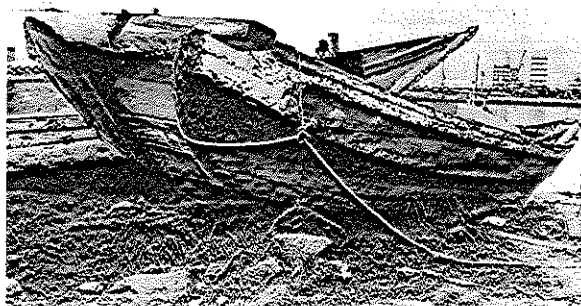
〔1〕 漁船と船大工

(1) カッコブネ

エグリカッコとも呼ばれた木造二枚棚型の接船で、荒浜の伝統的な漁船であった(写真、三崎一夫氏提供)。殆どの漁はこの船で行われた。荒波の砂浜から出入りするため、ミヨシ、トモが反っているのが特徴である。なお、この型の船は荒浜から福島県原釜まで分布していたが(三崎一夫氏のご教示による)、各浜により若干形状に差があったという。

推進具には3丁の櫓、4丁の櫓及び帆を使用した(図1)。寸法は以下の通りである。シキ長28尺7寸、船幅7尺6寸、深さ2尺8寸、シキ幅(中央)4尺、ネダナのヒラキ7寸3尺(中央)、ミヨシのヒラキ8寸、トダテのヒラキ直立(ウワダナ)・5寸7分(ネダナ)、ミヨシの長さ10尺、シキの厚さ2寸、タナの厚さ1寸5分(以上写真の船を三崎一夫氏が計測したデータによる)。

乗り組みの人数は漁の種類によって異ったが、刺網漁で8～9人から12～13人、ウケグリ漁で8～9人、カク網漁(定置網漁)で12～13人、マンガひき(貝の漁)で7～8人が一艘の船に乗り組んだ。



エグリカッコ (仙台市深沼)

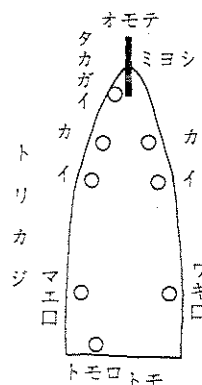


図 カッコブネのロワリ

カッコブネは荒浜の海岸から直接出入りしたが、漁から帰ってきた船を浜に上げる作業をバンギアゲといった。イワシ油を塗ったバンギ(五寸角の木材)の上に船を乗せて引き上げた。船を上げる場所は南浜・中浜・北浜と3ヶ所に分かれており、各船で場所がほぼ決まっていた。荒天で海が荒れた時には船を貞山堀に回し、南・北2ヶ所のフナダメに船をつないだ。なおこの船は昭和42～43年頃まで使用された。

(2)ワセン・キカイセン

大正期に入ると荒浜に動力付きの船が導入され、キカイセンと呼ばれた。また船型はキカイセンであるが、動力を搭載せず櫓櫓及び帆で推進する船種も使用されこれをワセンといった。いずれも金華山沖でウタセ漁(イタビキともいわれる底引き漁)を主に行なった船であったため、ウタセブネとも呼ばれた。これらの船はこの浜からの出入りはできず、専ら塩釜を母港とした。

キカイセン隻数の推移

大正9		大正13	昭和4	昭和9	昭和14
手こぎ	動力	動力	動力	動力	動力
62	5(10～20t)	11(10～20t)	5(10～20t)	1(～10t) 7(10～20t)	3(10～20t) 1(20t～)

『宮城県史』10より

(3)ミカワブネ

三河(愛知県)から広まった船種で、明治期に荒浜へ導入されたという。推進は6丁の櫓及び帆であった。船数は僅かで、主にウタセ漁に使用された。昭和10年頃まで使用された。

(4)サカバ

カワブネとも呼ばれ、主に貞山堀での漁や農家の運搬用に使われた船であるが、ごく沿岸で行なうカナボシキ漁(底引き漁の一種)ではこの船が使用された。

標準的な寸法はシキ長18尺、船幅4尺、深さ1尺5寸程度である。現在でもシジミとり用の船として使用されている。

(5)舟大工と船の建造

大正中頃から昭和初期にかけて荒浜には、カニデエク、ゼンベエデエク(カニデエクの弟子)、イタロウデエク(のち塩釜へ)、ヤッチャンデエク(家大工も兼ねる)の4人の舟大工がおり、船主の依頼に応じて建造や修理を行なった。またこの他、藤塚や二の倉の舟大工が入ることもあった。これらの舟大工が手がけたのは主にカッコブネとサカバで、他の船種は塩釜、七ヶ浜に発注することが多かった。

舟大工は新造の注文を受けると、船材の手配から建造まで一切を請け負うことになるが、特に櫓の材となる梓は付近では入手できないことが多く、岩手の宮古へしばしば買い付に出かけた。

船が完成すると大安など縁起の良い日を選び、深夜船主と2人だけで船の神といわれるオフナダマを納めたうえで船を引き渡した。この日船主は船方や親類を招いてもてなし、船を初めて海に出して船の新造を祝うとともに漁の安全と豊漁を祈った。これをフナオロシといった。

〔2〕 漁業組織

(1)フナヌシ

船や網また定置網の権利などのフナカブ(漁を行なうための財産・権利)を所有して漁を営んだ家をフナヌシといい、漁ではフナヌシ自らが船頭を務めることが多かった(漁の経営をフナカケという)。大正中期から昭和初期にかけて荒浜には約50軒のフナヌシが存在したが、殆どは自作農家で専業の漁家は少なかった。また荒浜では規模の大きいシビ巻き網漁は8組の漁組があったが、この船主は地主層の裕福な農家が殆どであった。また定置網では3軒のフナヌシが共同でフナカブを所有して漁を行なった例が一ケ続あった。

フナヌシはフナカタを頼んで漁を行なったが、不漁が続くとフナカブを維持するために田畑を売却することもあり、これで没落した家もしばしばあったという。そのため定置網の権利などは入れかわりが頻繁であった。また機械船導入後のウタセ漁ではフナカブの投資額が大きい分だけリスクも伴い、失敗するフナヌシが多かった。反対にこれで成功したフナヌシの中には、塩釜へ移って大型遠洋化の波に乗りより大規模な漁を営むものもいた。荒浜で以後今日までフナヌシとして存続するのは、地先沿岸での小型定置網を中心とした小規模な漁を地道に営んでいく家である。

(2)アミヌシ

フナカブのうち網や定置網漁業権だけを所有し、他のフナヌシに実際の漁を依頼するものをアミヌシといった。荒浜にはこのアミヌシは存在しなかったが、隣ムラの井戸浜に酒店を営むアミヌシが1軒あり、荒浜のフナヌシに漁を依頼していた。このアミヌシはシビ巻き網漁、定置網漁を行っていた。

(3)フナカタ

自分では船を持たず、フナヌシの船に乗り組んで漁を行なうものをフナカタといった。乗る船は各フナカタでほぼ決っていた。農家の二、三男やフナヌシからの分家の家の人が多かったが、この時期にはムラの大部分の男が一度はフナカタとして漁に参加したという。またフナカタの中には後にフナカブを購入して、フナヌシとなる人もあった。

フナカタとして漁に参加するのは15歳頃からというのが一般的であった。最初はカシキといって専ら飯炊きや雑用を分担させられ、これが次の新参者がくるまで続くが、経験とともに櫓、前櫓、脇櫓、高櫓、イロミといった具合に次第に重要な役割を担当するようになる。とりわけカタノリと呼ばれた高櫓の担当者は、「タカノリも船頭のうち」などといわれ、船では高い地位

にあった。

大正から昭和にかけて県内では塩釜や牡鹿地方、気仙沼地方を中心に漁業はより大型化し漁場も遠洋へと拡大していく。荒浜は砂丘海岸に面し港を持つことができなかったことなどが原因で、この変化の波に乗ることができなかった。そのため漁は小規模でしかも不安定なものであった。そのため浜を離れ、塩釜や千葉県銚子へ移住するフナカタが次第に増えていった。

〔3〕 漁の種類と漁法

荒浜で行なわれた漁とその手法及び使用された網のつくりは別表の通りである。

以下いくつかの漁を取り上げて、その漁法をみていく。

大正中期～昭和初期の漁業暦

漁の種類	漁 期												漁 場	タチアイ (水深)	漁 獲 物
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
ト リ 網 (刺 網)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	地 先 沿 岸	10～13尋	クロガモ(オスはアカス、メスはクロスと呼ばれる)
ガ ニ 網 (刺 網)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	地 先 沿 岸	5尋内外	ワタリガニ、ガガミ、アカガニ
ウケグリ網	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	地 先 沿 岸	10～50尋	イシモチ、コチ、ペロ、カレイなどのソコザカナ
コ チ 網 (刺 網)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	地 先 沿 岸	10～12尋	コチ
カ ク 網 (定置網)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	地 先 沿 岸	8～10尋	主にイワシ、サケ。その他スズキ、カレイ、イシモチ、イナダ、スエ、クロダイ、マダイ、イカ、カワハギ、ワカナ、セツバ、コノシロ、マス、ハマチ、ヒラマサ、トビウオ、サバ、アジ、ジンパなど
カナボシキ (底びき)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	地 先 沿 岸	1～5尋	イシモチ、コチ、ペロ、カレイなどのソコザカナ
トイタ網 (刺 網)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	田代島西南沖合	40～50尋	トイタ(ヒラメ)
シ ビ 網 (巻き網)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	地先沿岸より田代島に至る間	30 尋	シビ(小型マグロ)
ナガシ網	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	地 先 沿 岸	10～50尋	アオ(ハマチ)、サケ、イワシなど
ウタセ網 イタビキ網 (底引き)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	金 華 山 沖 合	10～50尋	イシモチ、コバ、ペロ、カレイ、タコなどのソコザカナ
地 曳 網	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	地 先 沿 岸	10～30尋	主にイワシ
デ ガ ケ (小型地曳網)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	地 先 沿 岸 時に貞山堀で使用	10尋内外	主にイワシ。貞山堀ではシロウオ
ナ メ タ 網 (刺 網)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	金華山真東沖合	120 尋	ナメタガレイ
サ メ 網 (刺 網)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	金華山真東沖合	40～50尋	アブラザメ
マ ン ガ	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	地 先 沿 岸	5～10尋	ホッキ貝、ナミノコ貝
(磯物拾い)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	ス カ(海岸)	—	コンブ、ワカメ、カジメ、ノギノリ(フノリ)、ナミノコガイ、シュールガイ、ハマグリ ※特に決まった時期はない。浜に流れた時随意

長さの単位、網目の表現、網の数え方

長	(けん) 間	1間=5尺。一般に1間=6尺であるが、漁師は1間を5尺とする。間は網のナガサなど水平距離を表わすのによく使われる
さ	(ひろ) 尋	1尋=5尺。同上。なお尋はマダケや水深など垂直距離を表わすのに使う
網	(すんめ) 寸目	網目の大きさ(一辺の長さ)をそのまま寸で表わしたもの
目	(ふし) 節	1尺の長さの中にいくつの結節点があるかを表わしたもの。例えば15の結節点があれば、網目15節という。細かい網目を表わす時に使う
網の数え方	(たん) 反	布地のような平板的な網の枚数を数える単位(実際にはフクロ状の網も反で表わすことが多かった)
	(はり) 張	シビ網や地曳網など先端がフクロ状になった網の枚数を数える単位

網のつくり 一大正中期から昭和初期のもの

網の種類	網目	ナガサ	マダケ	材質	備 考
ガニ・トリ網 (刺網)	5寸~5寸5分	35 間	1 尋半	綿 糸	・アバはウルシの木 ・オモリは川原石 ・アバナ、ヤカタはクゴナワ ・目印に笹竹(ササブテ)または杉葉(ボンテン)をつける ・カツで赤茶に染める
トイタ網 (刺網)	6 寸	35 間	2 尋	麻 糸	・アバはウルシの木 ・オモリは川原石 ・アバナ、ヤカタはクゴナワ ・目印に笹竹(ササブテ)または杉葉(ボンテン)をつける ・ゴで染める(着色するととれない。糸の色と同じ色に染める)
コチ網 (刺網)	1寸8分~2寸	30~35間	1 尋	綿 糸 麻 糸	・アバはウルシの木 ・オモリは川原石 ・アバナ、ヤカタはクゴナワ ・目印に笹竹(ササブテ)または杉葉(ボンテン)をつける ・カツで赤茶に染める
ナメタ網 (刺網)	4寸5分~5寸	35 間	1 尋半	麻 糸	・アバはウルシの木 ・オモリは川原石 ・アバナ、ヤカタはクゴナワ ・目印に笹竹(ササブテ)または杉葉(ボンテン)をつける ・ゴで染める(着色するととれない。糸の色と同じ色に染める)
サメ網 (刺網)	5寸~6寸	35 間	2 尋	綿 糸	・アバはウルシの木 ・オモリは川原石 ・アバナ、ヤカタはクゴナワ ・目印に笹竹(ササブテ)または杉葉(ボンテン)をつける ・カツで赤茶に染める

網の種類	網目	ナガサ	マダケ	材質	備 考
地曳網	1寸5分	400 間	10 尋	綿 糸	・先端はフクロ
デガケ (小型地曳網)	1寸5分	200 間	6~7 尋	綿 糸	・先端はフクロ
シビ網	5寸~6寸 (シド網は2寸~3寸)	300 間	3~4 尋	綿 糸	・アバナはシュロナワ、ヤイタはワラナワ ・アバは桐製 ・漁ではこの網を2枚つないで魚を巻く
ナガシ網	5寸~6寸	20 間	2 尋	麻 糸	
カク網 (定置網)	・手網 5~6寸(鮭網) 6~7寸(夏網)・6~7 尺(鰯網) ・フクロ 14節・2寸~ 2寸5分(鮭網)	・手網 200~240間 (夏網・秋網) 160間(鰯網)	4~5 尋	綿 糸	・アバは桐製
ウケグリ網	・フクロ 1寸8分 ・ソデ網 2寸 ・ナミ 1尺8寸	・フクロ 7間 ・ソデ網 10間 ・ナミ 7間	ソデ網 2~3 尋 ・ナミ 2~3 尋	麻 糸	・先端はフクロ ・アバは桐製

(1)シビ巻き網

①名称

シビ網あるいはマキ網といわれた。なおシビとは小型マグロのことである。

②漁組

シビ巻き網には次の8軒のフナヌシがあり、それぞれの漁組を作っていた。ズサブロード、ゼンキヤ、チョロヤ、メットマル、ゲンマル、チョウゴロウ、チュウザブロード、ナカノ(網主。在井戸浜)

シビ網は短期間の漁で比較的大きな水揚げを期待できる漁であったが、船3艘を要するなど大きなカブを所有する船主でなければ行なうことができなかった。フナカタも漁の期間中は30~40人が必要であった。

売上の配分はトレダカカンジョウといって、1回の漁でとった魚の売上金からなされた。売上金の半額が船主のトリブンで、残りの半額をフナカタが均等に分けた。

③漁法

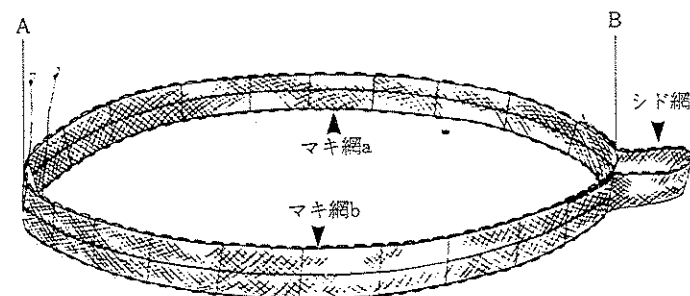
シビは6月から7月中旬にかけて現われた回游魚で、水深の浅い所を泳ぐウキザカナの一種であった。シビ漁はこの魚群を発見して網で巻き込み、最後にシド網と呼ばれたフクロ状の網に魚を追い込んでとる漁であった。昭和10年頃まで行なわれたという。

以下その漁法を順に記す。

○夜明けとともに出漁。船はカッコ2艘にシド船が1艘で(カッコはマキ網を一反ずつ、シド船はシド網を一反積む)カッコとシド船1艘づつは船主の所有で、もう1艘のカッコは他の船主に頼んで船を出してもらうことが多かった。(1艘に12~13人ずつ乗り組んだ)

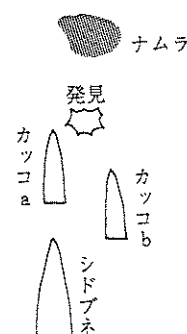
■シビ網 『宮城県漁業基本報告書』明治42年 より

※シビ網は2反のマキ網と1反のシド網で1組。マキ網a, bは, A・Bで分かれる。

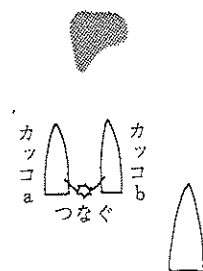


■シビ網漁略図

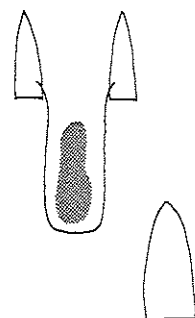
①ナムラ発見



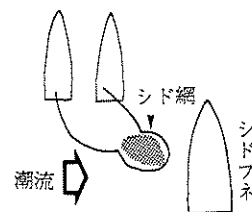
②カッゴ a, カッゴ b が近寄り, マキ網をつなぐ。この時カッゴ a は脇櫓を, カッゴ b は前櫓を外す。



③2艘のカッゴが全速力でナムラを巻きこむ。



④マキ網を絞り, シド船が近寄ってシド網をつなぐ。シド網はマキ網の流れる方, 潮流の下流につけ, 魚をこの網に追いこむ。



○沖へ出てタブエ（目盛りをつけた綿糸の縄。水深を計る道具）で水深を計る。30尋ほどの深さまできたところで, 船を田代島の方に向けて進める。

○船を進めながらイロミ（魚群を捜すこと）をする。これをしたのは経験の豊富な熟練者で, 船のオモテに座って海面を観察した。この役をイロミといった。

○ナムラ（魚群）を発見。ナムラは赤い色に見え, また海面に小波がたつ。

○2艘のカッゴが船を寄せて網をつなぐ。

○全ての櫓で全速力を出してナムラに近寄る。

○魚に気付かれないように, ナムラを網で巻き込む。

○網を徐々に絞っていく。

○シド網をつなぐ。この時ごはんを海面に落し潮流を確かめる。潮流の下流側にシド網をつなぐ。

○さらに網を絞り, 魚をシド網に追い込む。

○魚をカギで船に上げる。

○網を船に納める。

○塩釜へ行き魚を水揚げ。漁獲が少ない時は直接浜へ帰り, 荒浜の市場へ水揚げした。

(2)ナメタ刺網漁

ナメタ刺網, ヒラメ刺網, サメ刺網, コチ刺網, トリ刺網など刺網漁は種類も多く, 荒浜で最も一般的な漁であった。

①名称

ナメタ網あるいはナメタサシといわれた。なお, ナメタはナメタガレイのこと。

②漁組

船主の船1艘に8〜9人のフナカタが乗り組んで漁をした。各フナカタはそれぞれ自前の網を8枚(8枚)持って行くが, そのうち1反をフナダマ網といって船主に提供する。残り7反にかかった魚はフナカタ各自の収入となった。船主は自前の8反に加えて, フナカタから1反ずつ提供された網にかかった魚が収入となる。この仕組みは他の全ての刺網漁にも共通であった。

③漁場

ナメタ網の漁場は金華山から真東に進み, タチアイ（水深）120尋の海域であった。朝7時頃浜を出て帆走し, 条件の良好な時は夕方までに網を入れることができたが, 悪天の時は鮎川など牡鹿半島の港に一旦入った。どの港へも出入りは自由にできた。この漁場では荒浜の船の他, ヒチガハブネ（七ヶ浜の船）, ユリアゲブネ（閑上の船）, ワタリブネ（亶理の船）が同じ漁を行っていた。

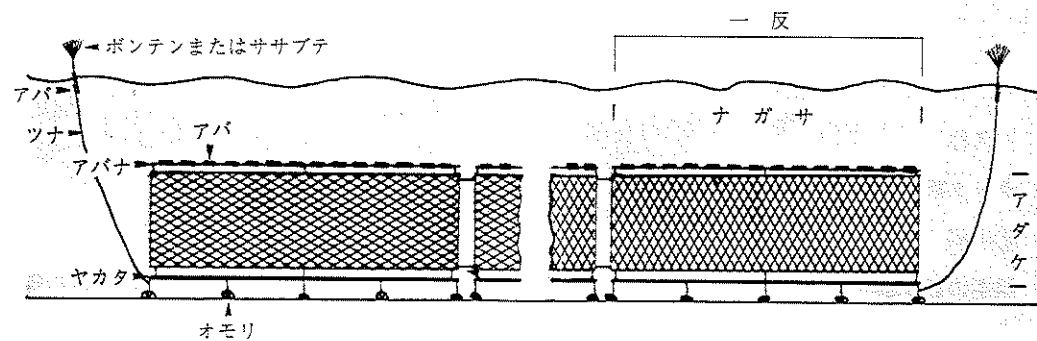
④漁法

ナメタガレイは海底近くに棲むソコザカナの一種で, この魚は水深深く網を固定し, その網目に刺さったものをとるものであった。

以下その漁法を順に記す。

■ 刺し網略図

- 刺し網の種類により刺し方(仕掛方)は異なるが、基本的には同じ。
- 1反(1枚)の網をいくつもつないで仕掛ける。
- アバナ、ヤカタはクゴ縄を使う。ヤカタの方が太い縄を使う。なお、クゴは貞山堀端に生える植物。この繊維で縄を織った。
- ボンテン、ササブテは網の目印。ボンテンは杉の葉であったが、漁の最中ケガをした時にはこれに火を付け煙でいぶした。ササブテは笹の葉を集めたもの。
- アバはウルシの木で作ったもの。原木は人來田、生出、坪沼方面の山から買入れた。
- オモリは河原石。広瀬川から集めてきた。
- ツナはワラ製。
- 網の海面に対して水平の長さをナガサ、垂直の長さをアダケという(他の網も同様)。
- 網の枚数は「反」で表わす。(他の網も同様)



○ 漁場に着くとすぐに網入れをするが、先ずフナカタがフナダマ網を一反ずつ出し合ってこれをつなぎ、最も良い場所に入れる。その後、全ての網をつなぎ海に入れる。この際は公平を期するため、各人の縄を一反ずつ交互に入れるのが習慣であった。

- 網入れが終わると一旦近くの港に入って泊る。
- 翌日か漁の状況によっては翌々日に網を上げ、各自自分の網に刺さった魚をはずす。
- 渡波か石巻へ行き魚を水揚げする。
- これを2回行なう。当時この網は麻糸製であったため、2回の漁を行なうと補強のソメコシラエをしなければならなかった。
- 荒浜に帰り網のソメコシラエ、乾燥をして3日後に再び出漁した。

ソメコシラエというのは網を補強することであるが、メナタ網はゴに浸けてソメた。ゴは大豆を水に浸してヒキウスでひき、その汁と石灰とを混ぜて煮つめたものである。ナメタは色をつけた網ではとれないといわれたが、ゴでは網に色はつかず、殆ど素地の色合のままであった。

(3) トイタ刺網漁

① 名称

トイタ網あるいはトイタサシといわれた。トイタはヒラメのこと。

② 漁組

ナメタ刺網漁と同じ。

③ 漁場

田代島西南沖合の水深40～50尋の海域。荒浜からはかなりの距離であるが、夏の日長い時期であるため、1回の漁ごとに往復した。

④ 漁法

網入れの方法、網上げはナメタ網と同じ。この網も麻を素材としているため、2～3回の漁ごとにゴでソメコシラエをした。また漁の水揚げは荒浜の市場にすることが多かった。

(4) トリ刺網漁

① 名称

トリ網あるいはトリサシといった。トリ(鳥)はクロガモのことで、オスは足が赤いためアカス(アカアス)、メスは足が黒くクロス(クロアス)とも呼ばれた。

② 漁組

ナメタ網、トイタ網と同じ。網も各自8反ほど持って出た。

③ 漁場

荒浜の地先、水深10～13尋の海域が漁場であった。この付近にシロケ(白貝)が棲み、この貝をとるために海に潜るクロガモを仕掛けた網の網目に刺すのが、この漁の方法である。

④ 漁法

網入れ、網上げはナメタ網、トイタ網と同様。出漁は日没前4時頃で、タズエで水深を確認して日没後に網を入れる。そのまま海上で待機して、午前2時頃から網を上げ始めたが、網上げには3時間ほどかかった。

トリ網とガニ網は共用で綿糸製であった。ソメコシラエはカツ(柿のシブ)で行なった。トリとカニはカツで赤茶色にソメた網でなければよくかからなかった。

(5) 定置網漁

現在荒浜の中心的漁となっている定置網漁は明治42年の『宮城県漁業基本調査報告書』では、その存在を確認することができない。土地の伝承では大正初め頃に福島県から伝ったもののだといわれるが、詳しいことは分らない。

① 名称

カク網とふつう呼ばれており、タテ網、テイチ網ともいう。

② 漁組

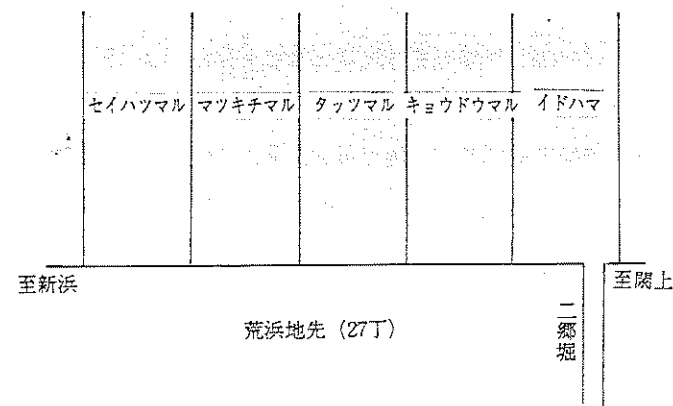
大正中期から昭和初めにかけて定置網は5ヶ統であった(これは現在も同じ)。この漁業権の入れかわりは頻繁であったが、昭和初期頃の船主は以下の通りである。セイハツマル、マツキチマル、タツマル、キョウドウマル、イドハマ(井戸浜の網主の漁場。漁を荒浜の船主に依頼していた)。

船主は10~12人のフナカタを依頼したが、売上げの配分はトレダカカンジョウといって、1回の漁の総売上から5分を組合に納め、残りを人数で均等に割って船主が2人分をとり、船方は同額づつとった。これは1回の漁ごとに行なわれた。

③漁場

荒浜の地先27丁を5等分し、その沖合がそれぞれの漁場であった。この境界は大変に厳格で他の漁場へ越境することは絶対に許されなかった。当時は境界杭など境界を示す物は何もなかったが、オドヤマ(太白山)とオクヤマ(太白山後方の奥羽山塊)をカケて位置を知った(ヤマガケについては後述)。定置網を仕掛ける場所は、それぞれの漁場内の水深8~10尋の場所であった。

■昭和初期のカク網漁場



④漁法

カク網は荒浜沖を通過する回遊魚を、固定した網に導き入れてとる漁法であるが、ここを通る魚の流れは、南から北へ向うものと、牡鹿半島にぶつかって南下するものの2通りがあるという。

カク網には盆を境にした夏網と秋網、秋のサケ網の3種類があった。夏網と秋網はイワシの漁獲が主であったが、同時に次のような多様な魚がかかった。スズキ、スエ、カレイ類、クロダイ、マダイ、ヒラメ、イシモチ、イカ、カワハギ、ワカナ、イナダ、セツパ、コノシロ、セイゴ、マス、ハマチ、ヒラマサ、トビウオ、ハクロウ、ジンパ、サバ、アジ、エビ。夏と秋ではこれらの魚の通過する場所がかわり、「夏網は人より一寸でも岸に入れる」、「秋網は人より一

寸でも深く入れろ」といわれていた。また秋のサケの時期は一ヶ統に秋網とサケ網の2つのカク網を仕掛けた。

カク網は魚は障害物にぶつかると沖へ逃げるという習性を見切って仕掛ける網である。網から浜に向けて張ったテ網にぶつかった魚が、沖へ向けて反転しフクロに入る仕組みである。イワシ用のテ網は網目が6尺で「馬も通る」ほどの大きさであったが、テ網は魚に障害を感じさせるのが役割であるため、一向に差しつかえはない。

網を仕掛けている期間、アミオコシは毎日行なう。朝4時頃に浜を出て、2ヶ所のフクロを起こす。フクロを手で引き上げて徐々に網を絞り、タモ網で魚を船にすくい上げる。

(5)カナボシキ

①名称

イシャリと呼ばれる針のついた金棒を海底に沈めて引く漁であるため、カナボシキといわれる。

②漁組

船主の船1艘に6~7人のフナカタで漁をした。売上の配分はトレダカカンジョウで、船主は2人分、フナカタは均等に分けた。

③漁場

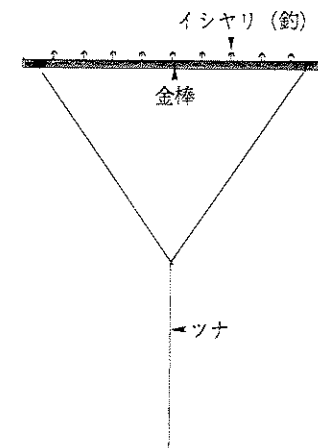
荒浜の地先沿岸、水深1~5尋の海域。

④漁法

カナボ(金棒)を船のトモにつなぎ、櫓・櫓で船を進めて引きまわした。ソコザカナ(海底近くに棲む魚)なら何でもかかったが、5月から7月一杯の漁ではコチ、イシモチ、アオベロ、アカベロを主にとり、10月の漁ではイシガレイをとった。

またこの漁はごく沿岸の漁であるため、川
 漁用のサクバブネを使うこともあった。

■カナボシキ略図



〔4〕トヤとイサバ

(1)トヤ(問屋)

大正中期から昭和初期頃荒浜には2ヶ所にトヤがあった。トヤはイチバとも呼ばれていた。一方は組合が運営するもので旧トヤと呼ばれ、明治に設立されたものである。現在の市バス終点の方向転換地がその場所であった。正式な名称を荒浜魚類共同販売所といった。水揚げされた魚はここでセリにかけられ、イ

サバ(五十集)が買いとった。セリはカギトリと呼ばれるセリ人が行なった。売人はトヤにコウセン(口銭)という販売依頼料を支払ったが、当時その額は売上の一割であったという(明治末の旧トヤについては 2. 明治の漁業 表3参照)

もう一方は私設で新トヤと呼ばれ、中丁の現佐藤重家が経営していた。運営の方法は旧トヤと同様である。

(2)イサバ(五十集)

魚の販売人をイサバといった。イサバはトヤのセリに参加して魚を仕入れ、仙台の肴町の市場へ卸したり、仙台へ行商に回ったりした。行商の範囲は仙台の南西部が中心であった。行商は5〜6段に重ねたサカナカゴを背負い徒歩で行なったという。また船主の家自らがトヤを通さず直接行商に出ることもあった。

明治末期で荒浜のイサバ衆は68人あったが『宮城県漁業基本調査報告書』明治42年、による)大正中期から昭和初期にかけても専業のイサバが数十軒あったという。

[5] 航海知識

(1)ヤマガケ

当時海上で船の位置を知るには山を頼りにする方法が最も使われ、これをヤマガケといった。荒浜でヤマガケの山として最も重視されたのは浜の真西にあるオドヤマ(太白山)であった。金華山沖や田代島沖など遠方の漁場へ出る時は、ナナツモリやトミヤマ(松島)などの山を利用した。

ヤマガケの方法をカク網漁の例で示す右図のようになる。つまり、ある特定の水深まで来た時、船とオドヤマの山頂とある特定のタニ(谷)が重った所が漁場の境界といった塩梅である。

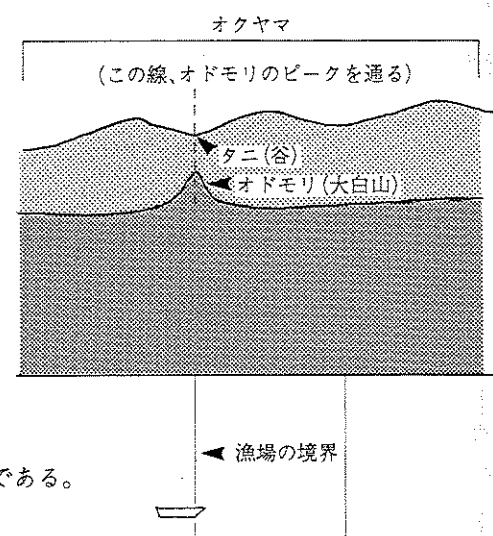
(2)天候の予知

海上での労働を行なう漁師にとって、天候の変化を事前に予知することは非常に重要なことであった。これを誤れば命を落すことにもつながり、風や雲、また動物の行動などから敏感に天候の変化を察知した。

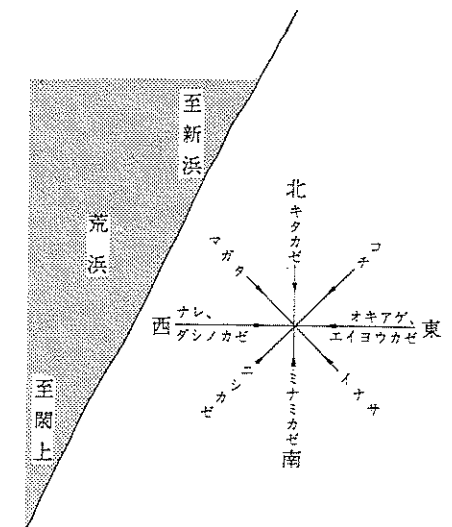
①風と雲

風は吹いてくる方向によってそれぞれに名称がついており、これと雲の動きで天候を判断することが最も一般的な天候予知の方法であった。

■ヤマガケ —カク網の場合—



■風の呼称



○東風(エイヨウカゼ、オキアゲ)は最も警戒を要する風であった。この風とともに雲が海から陸の方へ流れることをクモイリといったが、これは海が時化、雨が降る前兆とされた。夏期に多い風。

○北東風(コチカゼ、金華山方向から吹く風)も波を呼ぶ風で警戒した。

○南東風(イナサ)は「ナサケのイナサ」ともいわれ、大魚を呼ぶ風とされたが、この風が吹く時には天候が急変することがあった。なおイナサの方向は漁師にとって縁起の良い方向ともいい、漁の神として祀られている八大龍王(ハッテラサマ)もこの方向に向けるものだとされている。

○西風(ナレ、ダシノカゼ)が吹き雲が陸から海の方に流れると、天候は安定して海も鎮まる。最も安心な風であった。秋に多い。

○南西風(ニシカゼ)が吹き、雲が多くこれが流れないと雨が近い。

②その他の自然現象

○ヤマヤケ(夕焼け)すると翌日は晴天。

○ミナトヤケ(朝焼け)は当日に雨。

○アサカンダチ(朝の雷雨)は終日雨。

○ナリ(海鳴り)の強い方から風が吹く。

○ヤマドリが高い声で鳴くと翌日は雨。

○オス猫が頭をかくして寝ると翌日は雨。

③ヒヨリ

船主は漁の期間中毎朝先ず浜へ出て天候を観察し、当日の出漁・休漁を決定する。これをヒヨリといった。出漁と判断すると、フナカタの家を一軒一軒回って起こし、出漁を伝えた。

(3)星の利用

月明かりがなく、山影がまるで見えないような夜に航行する時には、星を頼りに方向を知った。漁師は長年の経験から、キタノホシ(北極星)を中心に運行する星の位置を季節ごとに熟知しており、星の配置を見れば方向が分ったものだという。星と常に船に携帯した十二支の刻まれた磁石とを併用すれば、闇夜であっても目的地に向って方向を誤まることはなかった。

星はまた時刻を知る手掛りにもなった。ハネッコ(ヨアケボシともいった。金星のこと)が出れば夜明けの時刻とか、サンデエボシ(三大星。標準名未確認)の運行を見て大凡の時刻を知ったりした。

(4)波

手漕ぎの船で海へ出る時に最も注意を要するのは波であった。船はナマ(波と波の間)を見て進めるもので、波の状態をよく見切ることが船頭の重要な役割であった。波は一定の規則性をもって寄せるものだといひ、イチノリといって先ず最初の波が起こると、大体7波くらいが一団となって追し寄せる。イチノリと2番めの波間をアカというが、これを越えて3番めか4番めの波が最も高く危険である。波を越える時は常に船を波に対して直角に向け、ミヨシで波を切るように進んだ。オモカジ、トリカジから横波を受けると転覆の原因となり、非常に危険であった。こうして一団の波を乗り切ると次の波が起こるまでのナマを、船の向きを修整して進めた。

波越えに失敗して転覆し、遭難者が出ることも度々であったという。

(5)潮流

荒浜地先での潮流はキタシオ(南から北への流れ)とミナミシオ(北から南への流れ)が主要なものであるが、10日のうち8～9日はキタシオが流れる。まれに風向きによって岸から沖へ向うオキシオが起こる。これにはイナサシオ(南東へ向う潮流)とコチシオ(北東へ向う潮流)があり、イナサ(南東風)、コチ(北東風)が吹いた時にみられる現象で風上に向って潮が流れる。



カク網 定置網の準備

〔6〕 漁と衣服

区 分	名 称	素 材 ・ そ の 他
下 着	フ ン ド シ	木綿。自家製
	モ モ ヒ キ	内側はネル、表は木綿。自家製
	シ ャ ツ	木綿・サラシ(夏用)、ネル(冬)
上 衣	サ シ コ	自家染めの木綿紺無地。自家製。古着の上に重ねて刺す。ハンテン(もも丈)、ナガイショ(足首丈)の2種類。
	ド ン コ	綿入れのこと。自家製。ツンヌキ(袖なし)、ミツカ(袖あり)、ハンキリ(詰め袖)の3種類。
	ウ デ ヌ キ	木綿紺無地。自家製
	マ イ ワ イ (カンバンイショ)	船名、大漁の文字、魚の図柄を染め抜いた袷の着物。シビ網で大漁するとフナヌシよりもらう。
前 掛	クゴマエカケ	クゴ(貞山堀に自生の植物)で作る。自家製。船上で着用
	ホマエカケ	トヤ(問屋)よりもらう。魚をトヤへ運ぶ時に着用
雨 具	クゴミノ	クゴで作る。自家製。ワラミノよりも撥水性にすぐれる。
	ワラミノ	稲ワラで作る。自家製
被り物	ドカシ	ネル。自家製。ネルを筒状に綴ったもの
	ハチマキ	ネル、手拭い(大漁の際、フナヌシからもらう)
履き物	タビ	木綿紺無地に刺し子をしたもの。自家製。夏ははかない。
	ズンベ	稲ワラで作る。自家製
	ワラグツ	稲ワラで作る。自家製。編み上げの沓
	ゴムグツ	購入品
手 袋	テブクロ	木綿紺無地に刺し子をしたもの。二本指。自家製

〔7〕 大漁と不漁

(1)大漁

①大漁の予兆

○イナサ(南東風)が吹くと漁がある。

○ミナミカゼが吹くとカク網(定置網)が大漁。

○海上で漂流死体を拾い上げ、浜に運んで丁重に埋葬すると近いうちに大漁。

②大漁時の帰浜

○大漁の時は、漁を終えたら一旦船のオモテをイナサ方向(南東)に向けてから帰途についた。

○浜に近付くと、大漁旗を立ててこれにアミガサやキモノを吊し、唄い込みを唄った。浜の人はこれで大漁を知った。

③大漁祝い

浜に帰ると船主宅で酒宴を開いて大漁を祝った。この時船主からフナカタへ赤い手拭いが配られたが、連続して大漁が続くと黄色、白と色が変わっていった。またシビ網で大漁をすると、マイワイあるいはカンバンイショウと呼ばれる、船名や大漁、シビを染め抜いた袷の着物がフナカタに一着ずつ配られた。

④カケザカナ

大漁をすると部落の八大龍王(ハッテラサマ)、湊神社、神明社、ミヨウジンサマ及び家の神棚にお頭付の魚を供えた。これをカケザカナといった。

(2)不漁

不漁が続くと船主の家で宴を開いたり、部落のオガミヤに原因を尋ねに行ったりした。このようなことをマンナオシといった。また不漁が深刻になると、オフナダマを入れかえることもあった。

〔8〕 禁 忌

漁師はその仕事に大きな危険を伴うためか、大へんに縁起をかつぐ。従って出漁の際に忌み嫌う事柄があった。

○身内に産があると7日間漁を休んだ。産は漁師が最も嫌うもので、21日間休漁する人もいた。

○身内に不幸があると3日間漁に出なかった。

○女は船に乗せてはならない。

○船ではサル、キツネ、ヘビなど獣の名を云ってはならない。

○口笛を吹いてはならない。吹くと風が来る。

○海中に金物、刃物を落してはならない。龍神様の怒りに触れる。

○4つ足を食べてはならない。

○海上で謡曲と俗謡の流山節をうたってはならない。(宮城郡誌 昭和3年)

〔9〕 海の怪異

海上で夜に漁をしていると、時折不思議なことが起る。漁の最中に闇から突然船が現われ、どこへともなく消えていく。こういう船をモウレイセンといった。また海上からオーイと人を呼ぶ声がしたり、船の誰も人のいない所から人のざわめきが始ったりすることもある。いずれも海で死んだ人の霊の仕業といわれている。



バンギアゲ(昭和30年ごろ)

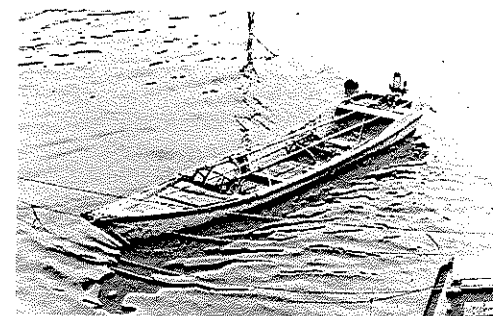
荒浜沖での定置網漁



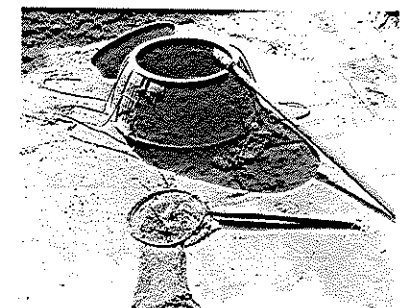
〔10〕 荒浜における川漁

荒浜ではカワ(貞山堀)や堀(アカシブボリ、センダイボリー七郷堀一、大学堀など)での漁も盛んに行なわれた。かつては川漁を主な収入の手段とした家もかなりみられた。専門的な川魚はカワショウバイ(川商売)といわれた。川商売の家では耕地を一切所有しない例も多く、シジミ・ウナギ・エビを漁獲の主とした川漁と、他に長沼でのレンコン掘り、ヤマ(松林)でのキノコ採りを行なって家を維持した。

次の表は昭和初期頃の川漁の様相をまとめたものである。



貞山堀の川舟

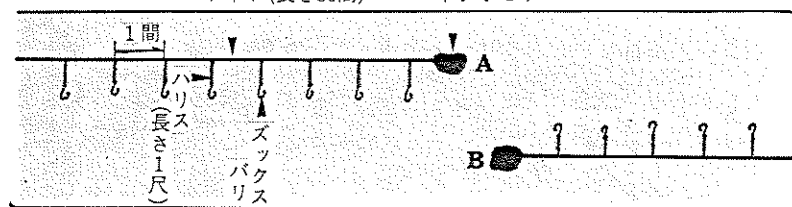


センショクオケとタモ網

昭和初期の貞山堀でのカワ漁

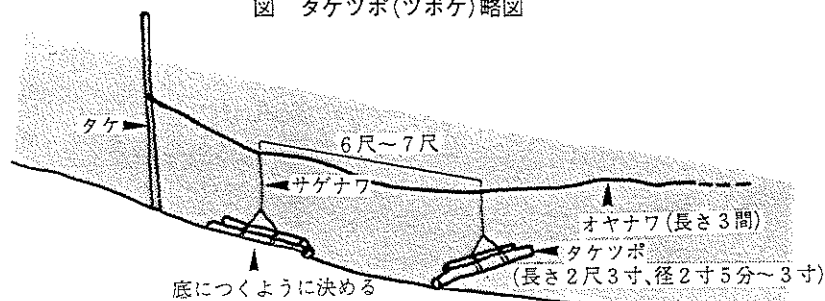
漁獲物名称	期												漁法・その他
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
シジミ													○ジョウレンでかいて(掘って)とる。大きさが5分以下のものはカワに戻した。とった貝はセンショクオケに入れる。 ○サクバ(川舟)で移動。かく時は直接カワに入る。 ○当時漁業権はなく、いつ・どこでも採取することができた。貞山堀の巨理荒浜～蒲生までが漁場だった。 ○カワショウバイ(専業の川漁)の最大の収入源。
ウナギ													①ハエナワ漁(図参照) 春彼岸～秋彼岸の漁。仕掛けが大きくウナギの中心的漁法。 ②タケツボ(ツボケ)漁(図参照) 仕掛けが大きく①と同様ウナギ漁の中心的漁法。部落北外れから蒲生の間が主な漁場。春彼岸～秋彼岸の漁。 ③ステバリ(ズックス)漁(図参照) 春彼岸～秋彼岸の漁。 ④ドウ漁 アゲ(返し)が2枚ついたドウをハエナワ式に仕掛けた。春彼岸～秋彼岸の漁。あまり普及はしなかった。 ⑤モツバ網漁(図参照) 漁具図解 大学堀、アカシブ堀で行なわれた漁。9～10月の雨後の増水時に、堀を下るウナギをとった。 ⑥ウナギカケ漁(写真参照) 9～3月、カワの泥にもぐるウナギをウナギカケで引っ掛けてとった。 ○シジミに次ぐ収入源。人によっては最大の収入。
シラエビ スナエビ ゴマエビ													①サデ網漁(写真参照) エビ漁の中心漁法。シラエビ用12節の網とスナエビ・ゴマエビ用20節の網の2種類があった。 ②ササテ漁(図参照) 漁具図解 ③ナラツバ漁 ナラの枝を束ねて沈める。仕掛けは②と同じ。 ○ウナギに次ぐ収入源。
カツカ (ハゼ)													①ツリ えさはゴカイ。 ○春のタネまきの頃より1カ月半が最盛。タネマキカツカといった。その後秋の麦まきの頃再び現われる。
ボラ													①ツリ 9月末～11月末。エサはゴカイ。 ②トアミ 1～2月。深みに寄っているものを、氷を割りながらトアミをうつ。
サケ													①ヤス ○貞山堀に入ってくるものは僅か。
シロウオ													①デガケ(小型地曳網)漁 海漁師が行なったもの。
フナ													①トアミ網 ○1～2月のものが最もおいしい。カンパナといった。5月まで子が入っておりおいしいのでとった。
コイ													①投網漁 深みに寄ったものを投網でとった。 ○くる年とこない年があった(貞山堀)。 ②モツバ網漁 大学堀、アカシブ堀での漁。9～10月の雨後の増水時にとれた。
ナマズ													①モツバ網漁 大学堀、アカシブ堀その他用水路での漁。9～10月の雨後の増水時にとれた。 ○ナマズ専門の仲買人がおり、現金収入になった。

図 ハエナワ略図
ドイト(長さ30間) イシオモリ



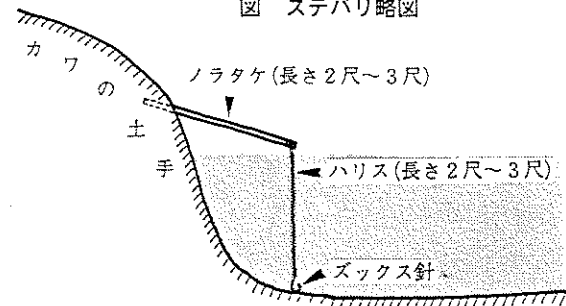
- この仕掛けを1人で総延長1,800mほど仕掛けた。
- 図中A・Bのようにカワの両岸に交互に仕掛ける。(漁場の公平のため)
- 夕方に仕掛け、朝4時頃から上げる。
- 3～4日に1回の割で漁をした。

図 タケツボ(ツボケ)略図



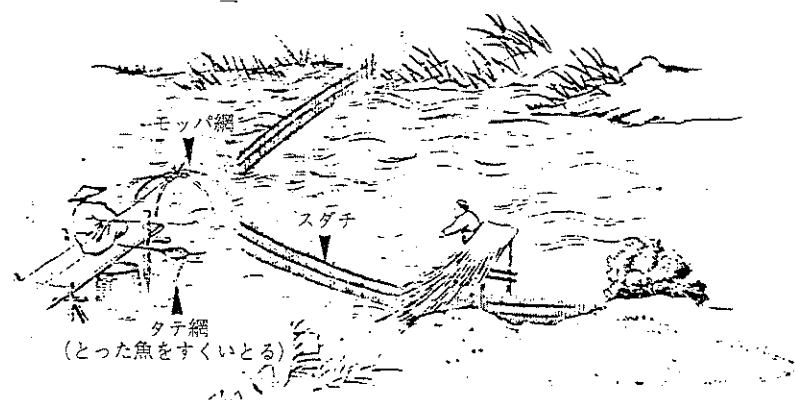
- タケツボには浜に打ち上げられた竹を使う。新らしい竹にはあまり入らない。
- サゲナワの間隔は6～7尺だが、よくとれる場所では4～5尺につめる。
- 1年中仕掛けている。
- フナダメ付近から新浜までの間、1人で約800本仕掛ける。
- 潮位が下った時に上げる。
- 雨後増水した時にはよく入る。

図 ステバリ略図



- カワの土手にノラタケを刺し、ズックス針が底につくように仕掛ける。
- 夕方に仕掛け、早朝上げる。
- エサはミミズ。

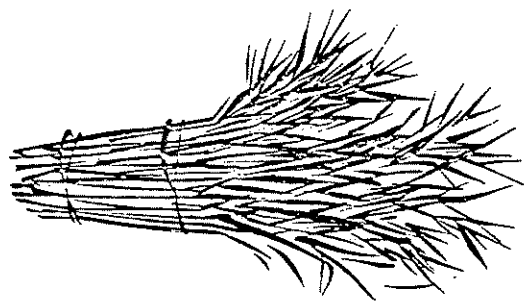
図 モッパ網 (『宮城県漁具図解』より)



○ホリの両岸からスダテをして、魚を網へ導く。

○この網場が大学堀だけで20ヶ所ほどあった。

図 ササブテ (『宮城県漁具図解』より)



○これにナワをつけて水中に沈める。

○静かに引き上げてサデ網の上でふるう。

4 くらし

(1) 仕事着

農作業をする時は男女とも紺木綿にかすり衿のハダコ(女用は長い)とモモヒキ、キャハンを着、女はそれにテッコウ・前掛が加わる。頭は、男はホッカムリ、女はアネテヌグイを被り、足には砂地のため男はゾウリ類はほとんど使用せず、裸足であった。

特に田植えの時はハンテンを着、タスキをかけたり、若い女の人は赤いメリンスのひものついた前掛をしめ、編笠を被った。

雨雪のときはワラミノを着てスゲガサを被り、農作業以外でワラジ・ゾウリを履いた。

これら布地は七郷や河原町で購入し、自家縫製した。また、ワラ製品は冬期間や農閑期に製作した。



キゴザと笠の着用



農家の子ども 昭和初期



田植の服装 昭和初期

(2) 食

普段は麦飯、味噌汁、漬物を主食としたが、海岸部のため魚類がおかずにつくことが多かった。

① ハレの日の食事(主に主食)

＜餅を食べる日＞ この日以外にも毎月1・15日には餅を搗く。

月 日	行 事	餅 の 種 類 ・ 備 考
1月1～3日	正 月 の モ チ	あんこ餅、納豆餅、ショウガ餅、雑煮など
1 月 5 日	ゴ ガ ン ニ チ	あんこ餅
1 月 11 日	ノ ウ ハ ダ テ	お飾り餅を食べる
1 月 14 日	女 の 年 取 り	あんこ餅
1 月 20 日	二 十 日 正 月	あんこ餅
1 月 23 日	二 十 三 夜 サ マ	
2 月 1 日	ウ マ ノ モ チ	12個作り、初午に男だけ食べる
3 月 3 日	3 月 節 供	草餅
3月21日ごろ	春 彼 岸 の 中 日	草餅、あんこ餅
八 十 八 夜		草餅
5 月 5 日	5 月 節 供	草餅
6 月 1 日	ハガタメノツイタチ	モチカケを煎る
6 月 10 日	虫 送 り	笹竹に7個の餅をつけ田に立てる
6 月 20 日	神 送 り	笹竹に7個の餅をつける。
6 月 下 旬	サ ナ ブ リ モ チ	
7 月 7 日	ナ ノ カ ビ	ずんだ餅
7 月 15 日	盆 の 中 日	ずんだ餅
8 月 1 日	ハッサクノツイタチ	
9月23日ごろ	秋 彼 岸 の 中 日	ずんだ餅
10 月 1 日	オカリアゲノツイタチ	
10 月 10 日	大 根 の 年 取 り	
10 月 下 旬	カ ッ キ リ モ チ	
11月4・14・24日	大 師 講	

＜カユを食べる日＞

月 日	行 事	内 容
1 月 7 日	七 草 ガ ュ	白伏せにした餅と米、アオモノ節7種を入れてカユにする
1 月 14 日	ア カ ツ キ ガ ュ	カユに餅と小豆を入れる

＜赤飯を食べる日＞

月 日	行 事	内 容
2 月 25 日	八大竜王の祭り	
3 月 16 日	神 明 社 祭 り	
8 月 16 日	神 明 社 祭 り	
9 月 9 日	9 月 の 節 供	新藁でツトを作り、赤飯を入れて屋敷神に供える
9 月 15 日	湊 神 社 祭 り	

＜団子を食べる日＞

月 日	行 事	内 容
2 月 8 日	ツメノヨウカ	
3月23日ごろ	彼岸のおかえり	
7 月 16 日	盆 の 団 子	
9月25日ごろ	彼岸のおかえり	

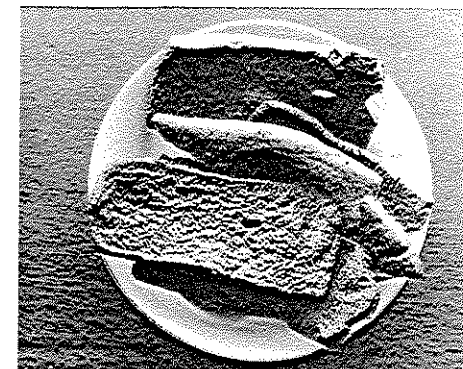
② 保存する食物

＜漬物＞ ワラビ、アミコ、シソ、たくわん、きゅうり、梅干し、白菜、いわし

＜醸造＞ 味噌、醤油

＜乾燥＞ モチカケ(ホシモチ)、栗、柿、凍み大柿

＜その他＞ 焼米



ホシモチを油で揚げたもの

展示資料目録 (会期中、一部展示替をすることがあります。)

資料名	点数	収集地 所在地	所蔵者名	資料名	点数	収集地 所在地	所蔵者名
ー自然利用ー				魚入れ籠	1	荒 浜	館 蔵
ズックス	1	坪 沼	佐藤嘉蔵氏	魚 箱	1	〃	〃
ヤ	2	〃	〃	カンテラ	1	〃	〃
三本 鍬	1	〃	館 蔵	ウ キ	3	〃	〃
平 鍬	1	〃	〃	お も り	5	〃	〃
三本 鍬	1	荒 浜	〃	箆	1	〃	〃
平 鍬	1	〃	〃	センシヨクオケ	1	〃	〃
ー生 業ー				ジョレン	1	〃	〃
炭がま用灰出し	1	坪 沼	山家伝寿氏	除 草 機	1	坪 沼	〃
カマブチ	1	〃	佐藤嘉蔵氏	稲刈機	1	〃	〃
炭切機	1	〃	館 蔵	千歯扱き	1	〃	〃
炭焼がま模型	2	〃	山家伝寿氏製作	足踏脱穀機	1	〃	〃
建網模型	1	荒 浜	遠藤吉男氏製作	田 舟	1	荒 浜	〃
タモ網	1	〃	館 蔵	万 石	1	坪 沼	〃
大漁旗	1	〃	〃	臼・杵	各1	〃	〃
ジャバラ	1	〃	〃	ーくらしー			
四本 鍬	1	〃	〃	ワラミノ	各1	坪 沼	館 蔵
馬耕犁	1	〃	〃	ワラゾウリ	〃	〃	〃
馬 鍬	1	〃	〃	スゲガサ	〃	〃	〃
タンガラ	1	坪 沼	〃	マ グ ツ	〃	〃	〃
モ ッ コ	1	〃	〃	ハ バ キ	1	坪 沼	〃
馬 鍬	1	〃	〃	ツマゴワラジ	1	〃	〃
苗 籠	1	〃	〃	ワ ラ ジ	1	〃	〃
コロガシ	1	荒 浜	〃	キゴザ	2	荒 浜	〃
引き棒	1	〃	〃	油しぼり機	1	〃	〃
雁 爪	1	〃	〃	〃	1	坪 沼	〃
エビラ	1	坪 沼	〃	俵編み機	1	荒 浜	〃
カゴワラダ	1	〃	〃	こも編み機	1	〃	〃
毛羽取機	1	〃	〃	俵ばしの型	1	〃	〃
蚕 籠	1	〃	〃	ツツボウ	1	坪 沼	〃
網 針	3	荒 浜	〃	カテキリ	1	〃	〃
網 針 箱	1	〃	〃	ほ う き	1	荒 浜	〃
羅 針 盤	1	〃	〃	ヨ シ ズ	1	〃	〃
いかり	1	〃	〃				

＜参考文献＞

宮城県史

仙台市坪沼の民俗 当館発行

仙台市史

仙台市荒浜の民俗 〃

宮城郡誌

農林水産省1980年世界農林業センサス

〃 第7次漁業センサス(1983)

宮城県名取郡生出村村是調査書(明治35年)

生出村誌(昭和8年)

宮城県漁具図解(明治21年)

宮城県漁業基本調査報告書(明治42年)

仙台市統計書(昭和60年)

■本書の作成にあたり、次の方々のご協力を得た。厚く感謝申し上げます。(敬称略)

＜坪沼＞

佐藤嘉蔵、佐藤ミヨス、山家伝寿、佐藤忠治、高山亮英、佐藤ひで子、佐藤俊雄、佐藤徳光、小林久七、小池政次郎、山田寅雄、菅野勝治、山田佐一、窪田長四郎、山田孝一、菅野ゆう子、渡辺幸七、菅野 清

生出支所、生出公民館、坪沼小学校

＜荒浜＞

貴田久二郎、中島勇、渡辺勘治、佐藤長三郎、中澤宣秀、佐藤新、貴田喜多助、貴田いおの、藤島久、斎藤善吉、遠藤吉男、佐藤久右衛門、二瓶すえの、松木武、藤島米、遠藤松次、庄子金六、高山孝志、大学善太郎、中島三郎、末永豊、浜田要吉、細谷養一郎、細谷うもん、七郷支所、七郷公民館、荒浜小学校、渡辺源之丞

竹内利美、三崎一夫、東北農政局

■調査・写真撮影・編集 堀籠博子(仙台市歴史民俗資料館)

中富 洋(東北民俗の会々員)

特別展

仙台 山の暮らし 海の暮らし

～坪沼と荒浜～

昭和61年7月19日

発行 財団法人 仙台教育文化事業団
仙台市歴史民俗資料館

〒983 仙台市五輪一丁目3番7号
電話 (022) 295-3956

印刷 針生印刷株式会社
仙台市六丁の目西町1番38号
電話 (022) 288-5011
