

山梨県小菅村における伝統智

黒澤友彦（植物と人々の博物館研究員）

カジカ獲り

小菅村の中央を流れる「小菅川」は、多摩川の源流である。この川は、水温が低い清流のため、カジカやヤマメ、イナワ、ウグイ、オイカワなどが生息する。

小菅川のカジカは最大で 10cm 程にもなる。小菅村の南東に位置する秋川では、15cm のものが獲れるそうで、水温の違いによるものだと推測される。

小菅村では、高度経済成長期以前は、カジカがたくさん生息し、地域の伝統食であるソバのソバツユの出汁には、カジカが使われていた。高齢者に聞き取りを行うと、「カジカのソバツユは最高よ」とその出汁の濃さを説明してくれる。獲ったカジカは腹を裂かずに、糞を絞り出し、細く研いだ串に 4～5 匹を刺し、塩を振って炭でよく焼く。そして、囲炉裏の上でよくいふされて、保存食としても用いられていた。焼いて、そのまま食べても美味しく、貴重なタンパク源となっていたそうだ。



▲「カジカ獲り」体験プログラム

子どもの遊び

1970 年代には、子ども達がカジカ獲りを遊びとして、よく行っていたそうだ。当時は、子ども集団が確立しており、ガキ大将文化の中で、高学年が刺し手で、低学年が照明を持つ係を担当するなど、年長から年少の子どもへと、技術が継承されていた。カジカは、夜行性で、夜になると、岩下から出てくるため、照明を用いて、夜にカジカ獲りを行う。台風などで大水が出た後は、カジカは溜まりに避難しているため、そこらの石を動かしながら、「ブツテ」と呼ばれる竹製の網かごで、カジカを獲る。多い時では、一晩で 100 匹ほどを獲ることもあったそうだ。



▲ カジカ

カジカの減少

1980 年代頃からカジカは減っていく。主な原因は獲りすぎではなく、生活排水や工業排水による河川の汚濁である。その後、村内の下水道普及率が 100% になり、川はきれいになっている。

現在のカジカ獲り

小菅川が清流に戻り、カジカの生息数も増え始めたが、現在は禁漁となっている。日中に子どもが遊びで行うカジカ獲りは可能である。

カジカ獲りに必要な道具は、「ヤス」、「箱メガネ」、「懐中電灯」である。夜間に使用する「懐中電灯」を小菅村では「ボウデンキ」と呼ぶ。

「ヤス」は刃先に返しのないフォーク状の道具である。昔は「ヤス」は竹製のものを手づくりで作り、使っていたそうだ。水中の「箱メガネ」をのぞきながら、カジカを見つけ、「ヤス」で刺す。刺した際に、「ヤス」には返しがないため、手を添えて確実に水中から出し、とりあえず、「箱メガネ」に入れて、次のカジカを探す。獲れたカジカは、ミカンや玉ねぎ用の網状ネットに入れることが多い。

「箱メガネ」は使用していると、曇りが出てくる。その際には、レンズ部分を小菅村では「モチクサ」と呼ぶヨモギで拭くと曇りが取れる。

現在、夜間に行う場合には、伝統的な漁の再現として、漁協の許可が得られれば行うことができる。小菅村で体験学習の活動を行う団体（NPO 法人自然文化誌研究会）では、夏の子ども達

の環境学習キャンプなどで、再現プログラムを行っている。小菅村の子ども達も、学校の安全教育の視点から、「一人では川に遊びに行かないように」とされているため、川での体験があまりなく、カジカ獲りをした経験がある子どもは少ないのが、現状である。そのため、村の教育委員会が協力して、村の有志による「小菅人を育む会」では、村の子どもに「ブツテ」を使った魚獲りを体験させるプログラムを設けたこともある。



▲ ヤス



▲ ブツテ



▲ 箱メガネ

狩猟について

かつては、猟師の人口比率が日本一とも言われた小菅村で、猟師が減り続けている。人口は当時の1/3だが、猟師は1/7まで減っている。既に30代の猟師は一人しかいない。徐々に猟師は減り続け、一方、イノシシやニホンジカなどの野生動物は過剰な生態数へと増加している。

定められた猟期は、11月15日から2月15日の3カ月間で、猟師はその日を待ち遠しく、遠足前の子どものように、前の晩には銃を磨き、興奮して眠れなかったという。現在は、年間を通して、「有害鳥獣駆除（管理捕獲）」の依頼が、自治体から出されており、猟期以外にも、狩猟を行っている。有害鳥獣駆除も、狩猟の方法は通常の猟期と同様である。小菅村では7月から9月の青葉の茂る時期には、見通しが悪く、猟犬が暑さで体力を消耗することもあり、自制しているが、それ以外の9カ月間は猟を行っている。



▲ イノシシ



▲ 足跡

有害鳥獣駆除

現在、小菅村で有害駆除の対象動物とされているのは、イノシシ、ニホンジカ、サルの3種類である。猟銃もしくはワナを使用する駆除を行うが、ワナ猟を行う猟師は村内で3名ほどに減少している。有害駆除では、ドラム缶を用いたワナ猟の方法が多く用いられる。

イノシシ、ニホンジカ、サルの耕作地に対する被害は甚大で、林務環境事務所、自治体も積極的に取り組んでいる。具体的には、林務環境事務所では、書類作成の簡易化をはじめ、狩猟免許試験の実施を年間1回から2回に増やし、自治体では有害駆除の個体につき、補助金を出すなどの対応をとっている。

現在、小菅村では、狩猟免許保持者が15名で、猟友会の会員でもある。小菅村猟友会は、同好会の組織から始まり、安全面に配慮し猟を行い、地域住民との良好な関係を築くことを促進するための会であった。今では、有害駆除を行うようになり、地域住民の安心な生活を守ることを期待をされる会になっている。有害駆除は、日曜日を中心に5名以上で行われる取り決めがあり、村内の猟師のみでは実施が難しい現状にあり、村外からの協力猟師も交えて行っている。大物猟は、10名程度の人数で行わないと、非常に効率が悪く、村外の協力猟師は必須である。

有害駆除のもと、地元住民からは期待されているのにも関わらず、猟師の人数が減少傾向にある理由は、若い世代が狩猟を始めないことと、高齢化である。これは、小菅村に限らず、全国的に指摘されていることである。若い人にとっては、費用面を含め、それだけの魅力を感じないものになってしまったのではないかとされている。また、高齢の狩猟者は、「俺も80(70)になったから、やめるだ」という発言が村の随所で聞かれる。実際に、狩猟を始めるには、狩猟免許および銃所持免許が必要であり、その後も更新のための手続きもあり、面倒なことが多い。銃の所持のための射撃教習も3年に1回が義務付けられることになり、現在は免除されている移行期間となっている。この教習所での射撃教習も、高齢者にとっても、若い世代にとっても、その手間や費用、狩猟技術とは異なるクレー射撃の技術の獲得などが大きなハードルになっている。猟友会では会員数が減少することで、会費の値上げにもつながっている。



▲ 有害駆除



▲ ワナ

高齢の猟師の話

聞き取りによると、「親父が銃の許可を持っていれば、家族が皆、使えた時代があった。まだまだ里の人間が強く、有害駆除なんて概念はイノシシくらいで、夜中に村を出発して大菩薩までシカを獲りに行っていた。だから、たくさん歩いたし、大変だったよ。今は、林道や軽トラもあるけど、全然歩かない。そこらへんにいくらでもいるからだ。増えた原因は、シカはメスジカの狩猟禁止期間に徐々に増加し、さらに温暖化によって雪が降らないことも大きい。冬に弱い個体や子どもが死なずに、淘汰されなくなっている。それで、増えるんだよな。増え始めた時に、ちょうど猟師も減っているから、追いつかないという現状だな。サルはどうしようもない。網や電柵をしても上から入るから防ぎようもない。」

今後

最近、若い世代から、シカの皮を使うプロジェクトの提案が出されている。現在は、衛生面の指導もあり、燃えるごみで毛皮なども処理している。それを有効活用する試みである。また、山梨県全体の若い猟師のプロジェクトで、伝統継承プロジェクトも発足している。

シカの肉は、背ロースとモモ肉を食べている。イノシシはシカと比べて捕獲数が少ないため、どの部位も食べる傾向にある。内臓や骨は猟師の中の欲しい人が持ち帰り、料理したり、猟犬に食べさせたりしている。以前は、解体後は狩猟メンバーで、山の神へ心臓をささげ、内臓を調理して酒を飲みながら反省会をしていたが、現在は飲酒運転を避けるためにも解体後は解散している。

大物猟は、特に狩猟者同士の団結や、技術や世界観の継承が重要であるが、現在の猟の在り方は社会背景の変化とともに、それらが希薄になっている傾向にあると考えられる。小菅村では、狩猟者を「鉄砲ふち」と呼ぶ。狩猟者は「鉄砲ふちは、山の番人」であり、山の管理者である。狩猟を行うことは、山の生態を年間を通じて、よく理解し、その世界観を継承していく営みである。



▲ シカ

味噌づくり

小菅村では、伝統的に各家庭で自家製の味噌を作っている。味噌を仕込む時期については、「寒の入り」の2月から3月に行われるのが、一般的である。「寒の入り」に仕込む理由としては、農閑期で時間に余裕がある、②寒い時期に作ることで材料が傷むことを防ぐ、③薪をくべることで、暖をとることもなり、薪を有効に使える、④麴が入手しやすいの4点があげられる。特に、③の薪の有効活用については、囲炉裏（地方名:ヒジロウ）の使い方においても、薪を無駄にしない工夫がなされているため、大きな理由であったと考えられる。これらの理由があまり重要視されなくなった現在では、6月に仕込む家庭も増えている。どの時期においても、味噌を仕込む作業方法や手順は、伝統的な方法を用いているが、道具については機械の導入や金属製のものへと移行している家庭もある。

近年、村内の一人暮らしの家では、味噌を作っても食べきれないからと、作らない家庭も出てきている。また、村に代々住んでいる若者世代は、親世代から味噌づくりを習うことは少ない現状がある。しかし、村内に移住した若い世代の村民の多くは、地元の年配者の味噌づくりを手伝いながら方法を習っている。味噌づくりは、人手と伝統的な知恵の交換の場ともなっている。



▲ 人手と知恵の交換の場

作り方

最初に大豆をよく洗い、たっぷりの水で吸水させる。吸水の時間は丸一日とに言われているが、家庭によっては丸二日吸水させたり、午後から翌朝までという家もある。

大豆を煮る鍋は「一斗釜」と呼ばれ、各家庭にある。現在、古い鋳物の鍋を使っている家は少なく、多くの家庭ではアルマイトの軽いものを使用している。高度経済成長期以前は、隣保

でひとつの鍋を所有し、鍋を使い回しをしたそう。土台となる五徳は、ドラム缶を半分に切ったものが使用されている。大豆が釜底に焦げ付かないように、沸騰により溢れないよう火力を調整しながら、丸一日（10時間程度）に続ける。薪は、広葉樹や針葉樹など、様々なものを使っている。着火材には、乾燥したスギの葉が使用されている。大豆が指で簡単に潰せるようになったら、この日の作業は終了し、翌朝、再度、鍋を沸騰させる。そこで、大豆の柔らかさを最終確認し、大豆を潰す作業に入る。この大豆の煮汁は、現在、90歳位の方が子どもの頃には、現在でいうリンソの代わりに、髪質を整えるために用いたという。

大豆は、「水囊」と呼ばれるザル状になっているお玉で、水を切りながら潰す道具へと移動する。「水囊」は以前は竹製のものが用いられていたが、現在では金属製のものを使用する人が多くなった。

大豆をすり潰す道具は臼と杵である。しかし、近年は、ミンチの機械を用いる家庭も増えている。臼と杵を用いた方法は、搗くと大豆が臼の外に飛び出してしまうため、すり潰す。ミンチの機械は大豆を挽くため、均一にきれいにすり潰すことができる。聞き取りを行った中では、男性のいない家庭ではミンチの機械を使うことが多い。また、臼と杵を用いた場合は、若干の粒が残るが、それを手づくりでよいと好む人と好まない人がいるようだ。

すり潰し作業の後は、味噌樽に入れる。その際、塩と麴も混ぜ、大豆の煮汁で柔らかくしながら混ぜて、寝かせる。味噌は冷暗所で保存する。夏に一度、天地返しをし、よく混ぜる作業を行う。その際に、塩を追加する家庭もあるそう。

樽については、近年、多くの家庭ではプラスチック製のものを使用しているが、昔からのスギ製の樽を使っている家庭もある。スギの樽が緩むなどの破損した場合に、それを締め直すなどの修理ができる職人が、現在も小菅村にいる。樽底は水漏れがないように、蜜蝋を用いて補強する方法をとっている。

材料：大豆

小菅村では、古くから大豆の栽培が盛んである。栽培方法は、6月初旬に苗立てをして、移植し、11月頃まで畑で育て、「カラカラ」と音がするまで乾燥させておく。その後、干して、豆が殻からこぼれるようになってから、叩いて大豆の収穫を行う。

現在大豆の村内での売値相場は、一升（約1.5kg）あたり1,000円であり、この価格は長く変わっていないという。村民は大豆を自家栽培するか、もしくは村内の知り合いに頼んで栽培してもらい入手している。味噌づくりを行う上で、美味しい大豆を使いたいという意識は高い。現在、小菅村民の多くが味噌づくりに使用している大豆は、「青豆」といわれる緑色の大豆である。収量は他の大豆より少なめなため、「尊い」ものとして扱われて

いる。小菅村に隣接する上野原市西原地区では、赤豆、黒豆など4種類の大豆を合わせて、味噌づくりをしている家庭もある。

材料：塩

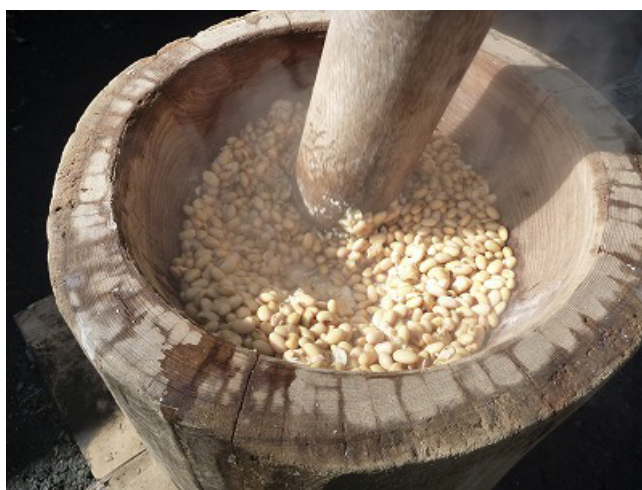
塩については、若い世代は国産の良質の塩を用いる傾向にあるが、高齢者にこだわりはないようだ。味噌づくりの塩について、各家庭でこだわりを持っているのは、その分量である。小菅村民がよく利用している青梅市内にある麴屋からの聞き取りによると、塩の分量は「枡」で計り、一般的には大豆1升に対して、塩250gを用いる。大豆1斗と麴1斗の場合は、20升に対して塩の量は5kgとなる。この比率で味噌を仕込むと、2年目まで味噌は持つが、3年目まで持たせるには、塩の分量を増やす必要がある。保存面と味とのバランスから各家庭で、塩の比率を工夫している。小菅村では、「大豆1斗につき、塩7升」と言われている。これは、かなり塩気の強い味噌になる。そのかわり、発酵が遅れるため、毎年味噌づくりを継続して行うことで、味噌を切らさないようにしているそうだ。現在は、塩分の少ない味噌が好まれる傾向にあり、発酵も早く、3月に仕込んだ味噌が夏明けの10月には食べることができる。その減塩味噌は、2年目になると青カビが生えやすく、保存には向かない。

材料：麴

戦後の一時期を除いて、イネの栽培が行われていない小菅村では、味噌づくりには主として麦麴を用いていた。70歳代の村民は、「小さい頃に、中組地区のキリダシと呼ばれる家の縁側で、麴を広げているのを見かけた」と言う。経済的に余裕のない家庭が多い小菅村では、麦以外にも、フスマ（麦の皮）を使用することも多かったそうだ。現在は、麦麴と米麴を半々で使う人が多く、今ではこの配合の味噌を、「小菅の味噌」と呼んでいるようだ。近年は、米麴の入手も容易で、その配合を麦麴：米麴＝1：2にする家庭もあり、米麴が多いものを贅沢だと言う村民もいる。麴の入手方法としては、ひとつは農協に注文購入する方法、そして、もうひとつは味噌づくりが多く行われる時期に、青梅市内から麴屋「伊藤麴店」が麴を販売に来るため、そこから購入する人も多い。車で1時間ほどの距離にある麴店に注文予約をしても、希望通りに入手できない場合もあり、味噌づくり日より早くに届いた際には、麴を袋から出し、塩をまぶして、麴の発酵を遅らせる方法をとっているそうだ。小菅村では大豆よりも麴が多い方が、より贅沢な味噌とされることが多い。



▲ 大豆を煮る



▲ 白と杵ですり潰す



▲ 麴屋の麴販売

製造者	大豆	麴	大豆：麴	塩	麴比率 (麦：米)	麴入手	備考
A 氏（50 代）	10 升	15 升	2 ： 3	250g / 1 升	1 ： 1	伊藤麴店	減塩
B 氏（30 代）	10 升	15 升	2 ： 3	250g / 1 升	米のみ	自家	減塩
C 氏（70 代）	10 升	15 升	1 ： 1	大豆 1 斗 につき 6 升	1 ： 1	伊藤麴店	

大豆は 1 升 =1.5kg 麴は 1 升 = 1kg

地鎮祭（覚え書き）

小菅村の新築では久しぶりの地鎮

1. 地鎮祭へのあゆみ

この度、自分自身が小菅村で家を建てることになり、伝統的な行事である地鎮祭を行うことになりました。自分自身は地鎮祭を行うかどうか迷う立場であり、その必要性もよく分かっていませんでした。しかし関係する地主さん、工事関係者と相談したところ「ぜひやってくれ」ということで、どうやら施主である自分自身が決めることなく、関係者との関係によって成立する儀式だと認識し、行うことにしました。

「地鎮祭自体は義務ではない。施主が、決めることができる。但し、地鎮祭は施主のためだけではなく、元々の土地を提供した地主や、工事の施工者にとって、感謝であり、安全であり、その面を考えての行事であるという意味がある。」ということです。

地域の人々や神主さんに聞きながら準備を進めてきました。実際に、細かいところまで訪ねることにしました。例えば、「尾頭付きの魚を用意」・・・生なのか？焼いてあるのか？、大きさはどのくらいか？、どんな種類の魚か？、内臓を処理しているのか？などなど、「尾頭付きの魚」一つとっても、自信を持って用意するところまで、考えが及びません。

そして、聞いていく程に、割と曖昧な部分もあるということが分かりました。「魚」「野菜」「果物」「お菓子」「水菜（すいさい）」といった供物のカテゴリーはほぼ一致しているものの、その詳細については、「2～3種類」「季節の物」などといった感じです。「魚」については、「タイ」「サーモン」「カワマス」など小菅村内でも回答はマチマチ。「海の魚が良い」「出世魚が良い」「めでたい魚が良い」といった感じで曖昧でしたが、地区ごとに何となく決まっているようです。「果物」については、ある地区は「ぶどう」が通例だと聞きました。その結果を踏まえて、失礼の無いように準備をして実際に実施したというのが、「今回の地鎮祭」です。

2. 状況

小菅村では村内に神主さんはいなくて、主に隣村の丹波山村の神主さんに頼むのが通例。神主さんは地鎮祭だけではなく、地区ごとに行われる伝統的なお祭りでも「不浄払い」などで参ります。毎年顔を合わせるもので、既に顔見知りです。お礼については、決まりは無いようです。失礼ながら神主さんに直接聞いてみると、「こちらからは言えませんし、決めていただいたものを納めます」とのこと。よって、地域の人々に聞いてみることにしましたが、やはり数字はバラバラでした。Webを参考にしつつ、自分自身で決めて、「玉串料」として納めました。

どのタイミングで地鎮祭を行うか？通例は基礎工事の前に行くようで、その前に整地と呼ばれる、土地を平に均す作業はしても問題がないようです。そのため、整地は施工者と先におきました。

小菅村、丹波山村のお盆は旧暦なので（7/13-16ぐらい）。お盆に掛かる前の7月5日の先勝の日付で相談し、関係者とも調整して決定しました。

暦は、大安→先勝→友引の順だが、この3つの暦で行うのが良いとされています。厳密にはどの暦でも構わないようですが、慣習に従って「先勝」の日付で行いました。

神主さんをはじめ、関係者の都合を調整して行う。建築を業者（工務店や大工さん）に丸投げすると、その仕切りの方で調整や準備を行い、流儀もそれに従うことになるそうです。供物の準備もしてくれるとのことでした。

今回の場合は、施主が取り仕切ったので、神主さんから直接、準備物やマナーなどを教わった地鎮祭となりました。





3. 当日の動き

準備物は前日までに用意段取りをしておきました。

当日の出席者は、施主夫婦、棟梁、工事屋さん、メーカーさん、地主さんの6名と神主さん（2名）。

神主さんの都合により、7:30の早朝から行った。陽が出ていれば、時間に特に制約は無いようです。地鎮祭の式自体は30分ほど、準備を入れて1時間強ぐらいだと神主さんに教わり、関係者は7時前には現場に集まり準備をしました。

まずは土地の中央に3m程の幅の正方形の四隅に立ちます。地面が硬いので、杭を打ち込んで、荒縄で竹を固定します。竹が四隅に立ったら、荒縄をして「シデ」と呼ばれる白い稲妻型の紙を、一辺につき4枚ずつ荒縄に差込ます。「シデ」には表裏があります。

大まかな準備はこれで終了。個人の家でもあり、最低限ということで、紅白の幕などは使用しません。

次に机を設置し、供物を並べます。とりあえずカテゴリーごとに並べると、神主さんの方で、順序良く並べて直してくれます。左から果物・水菜・魚・果物・お菓子でした。

中央にお酒、塩、米などが置かれます。

この時、既に荒縄が張ってありますので、全ての出入りは南の方角からとなります。

供物を載せる「供筭（くげ）」をはじめ、各家庭にないようなものは、神主さんが用意してくれます。

木の鋏なども簡易化されてスコップでも大丈夫とのことでした。

会場の準備が整い、神主さんの準備が整ったところで、関係者は南側に並び地鎮祭が始まります。

今回は、自分自身が施主での地鎮祭だったので、式中に写真などを撮ることができませんでした。今回の報告は、地鎮祭開始直前までの準備についてです。

途中は、目を瞑っている時間もあり、何となくしが覚えていません。

土地の四方に砂を入れました。

各自二礼二拍手一礼、お神酒を飲むなどをして、終了となりました。

供物は神主さんが持ち帰ります。

竹や荒縄は数日後に外し（日数については特に決まりは無い）、土地の端に寝かせてあります。

工事が始まったらその場で燃す予定です。



品物	数	備考
竹	4	マダケ、直径3cm、3mぐらい 新しい物
荒縄	1	10m以上 新しい物
机	1	何でもよい。この地域では神棚は不要
スコップ	1	ちゃんと洗っておく
塩	適	2 皿必要
米	適	2 皿必要 炊いてない物
日本酒	1 升	コップかお猪口を 10 ぐらい 新品
魚	1	頭付き、生、腹丸太、30 ～ 40cm 今回はニジマス
野菜	3 種類	大根なら 1 本、ニンジンなら 3 本ぐらいで 3 種類 今回はトマト、ナス、ピーマン
水菜	適	昆布やスルメ 今回はスルメ
果物	適	1 種類で OK、3 ～ 4 つ ぶどう、りんご、桃など 今回はオレンジ、キウイ、桃
お菓子	適	せんべえなど 3 袋ぐらい せんべえ 3 種類 3 袋
玉串	8	榊→ヒノキ→竹 人数+神主分 村の花屋さんに榊を注文した。1880 円
大きいお盆	1	
砂	適	砂を入れる器も、直径20cm
ご祝儀袋	1	ピン札