

娘や息子も貧乏な作農の家め生まれたのだから仕方が無いと諦めた。大正と昭和初期の身売りや出稼が雄弁に物語っている。

今も残っている大地主の建物を見ると当時の豪勢な生活振りが想像され、大地主の自分勝手栄耀栄華にふけて（熱中）貧農の小作人達を蔑視し、人間を人間と思わず虫けら同然と見ておったのであろう。

昭和六年（一九三一年）東北地方は大凶作であったと言うが当時の百姓は借金に追われ草根木皮でその日を凌ぎ、息をつく暇も無かったが、生活に追い詰められた村の女達の中には背に腹は代えられず、貞操をお米やお金に一升から二升の米で身体を売り村の風紀は著しく乱れたと言う。が打続く凶作に百姓は「どん底生活」に落ち娘を売る人達が続出した。資料に依ると昭和九年十一月現在の身売り娘は二千九七五名と言うが、それは表面に出た数字だけであり実際には身売娘はその何倍もあつたという。

貧農の窮乏生活を聞いた周旋屋は凶作地帯にもぐり込み、娘の身売りを勧め歩き法外な手数料を取った。又、女の周旋屋もいてネズミの様に貧農の裏口を回ったと言うが、血も涙も無いやり方で親達を説き伏せると楼主に抱えるかどうか取り引きが済む迄、娘達を自分の家に泊めて置く。周旋屋は楼主から手数料を取った外に、娘の前借金の中から法外な周旋料を差引きその上で娘を泊めておいた日数の食事代や旅費など差し引き、半分以上は周旋屋に取られ売られた娘は着物の一枚も着ると一銭も残らなかつたという。

娘を売った親は周旋屋に一銭も残らないと苦情をいうが後のまつりで、婿が上がらない。又、綺麗な娘だと上玉とか堀り出し物だと言って楼主から手数料を多く貰う。悪周旋屋の中には娘を自宅に泊めている間に、

娘を一人前の女にしてやると称して貞操を奪ったりしたが全く鬼畜さながらの冷酷さである。

遊廓には「やり手婆」と言う人がいて抱え女の取り持ちをするが遊女上がりである。

又、技夫太郎（遊女の客引きをする男）と言う男も居てお客を引いたり、女達の取り持ちをする男だが仲間が甘い汁を吸っていた。水商売でも紡績でも彼女等は決して幸福にはなれず過労働で肺を病むなど、薄幸に短い人生を終わるか、又、倫落の淵に身を沈めた。今は昔の語り草となっている物の年季契約に縛られた遊女の境遇は六道生死の生地獄の世界であつたと思う。

又男達も周旋屋を通して出稼は言う迄も無く千島、カムチャツカ、北海道の鱈漁場と雇い労働力を売るが、貧農の小作人の若い人々が主だった。中には年配者や少年もおるが板子一枚下は地獄と言われる海の荒狂う危険な仕事である。貧農で苦しい生活の為に稼ぎに行くしか無いが出稼者は雇いを売る前に周旋屋から仕度金の名目で前借金を借りるが、そのお金はあちこちの借金の支払いや留守家族の生活費に当てられ、主人や息子が出稼に発つた後の妻子は生木をさかれる思いで寂しく主人や息子と別れた。

また雇い売りの中には騙されて道内の土木工事の人夫に身体を売り飛ばされた人達も有り、あの有名な「タコ部屋」の生地獄の中で命を落とした不幸な人々も多数あつたと言うが、それは貧農の小作人が主だった。大正から昭和初期迄は若い男女は村から姿を消し、村の中は老人と子供達だけだつたと言う。

聞き書き津軽弁

嘉瀬言葉（その二）

木村治利

「聞き書き津軽弁、嘉瀬言葉」について、本紙第九集で、五十音別津軽弁九〇〇語を記録し発表しましたが、その後読者の方々から、「津軽弁は、まだまだ沢山ある」とのご指摘やご指導を賜りました。したがって、津軽弁の追加として、その二により、発表させていただきます。

アチャ	母さん	ウツテ	たくさん
アチャイゲ	あっちへ行け	(ウ)	
アネサ	長男の嫁	(オ)	
アバ	祖母	オガシ	おかしい(面白い)
アペコペ	反対だ	オバコ(オンバ)	次男の嫁
アホラド	ほんやりと	オヤケ	金持ちの大家
アンサマ	長男		
(イ)			
イナダリ	口に入れたものを出す	カゲムシロ	戸の代り庭をさげる

カッチャ	お母さん	クウナ	食べますか？
ガツキド	角、曲り	クテ	食べたい
カデ	固い	クナ	食べるな
カデクサ	ご飯のおかず	(ケ)	
カシネ	貸さない	ゲエロ	かえる
カネ	食べない	ゲジャガス	ずるがしこい
カヘ	貸してくれ	ケタクソイグネ	気分を悪くした
ガランチョ	何も入っていない空家	ケノシル	秋の七草を入れた汁
(キ)			
キケ	機械(農機具)	(コ)	
キタネ	汚い	コイ	堆肥
キツ	強い	ゴヒゴヒド	ゴクゴクと飲む
キミツカ	短気	ゴヤキリ	自慢ばかりしている

(サ) サッパドシタ さっぱりした
サンベンシ 俵のふた

(シ) ジギリ 気管煙草を入れる道具
シグサ 干した菜の葉
シジャカブ 膝小僧
シタバラシテ 敬白して
シダネ 火種
シダリマギ 普通人でない
シダマコ 墓所などから出る火の玉
ジツチャ おじいさん
シド 一番下になる田
シトネル 粉をこねる
シバレ 凍傷
シネクダバレ 死ぬほど頑張る
シネサンド 一日中三飯の食事
シノ 野菜など洗う綱目の器
シミツ ちゅうちよする
シミル 凍る
シヤリカラ 砂利など敷いてある
ジャクラド 大きく二つに割れる
シヨモツ(ソモツ)雑誌や本

ジラット 一面に
シルマ 昼間
(ス) スガマ 氷がはる
スペイ すっぱい
スス 巾を広める。マスクを入
スダ 宵米
スネズル 皮をひっぱってひねる
スルス 糶をすって皮をはぐ

(セ) セガヒル いそがせる

(タ) タデマシ 前納米
タモゾガレ つかまりなさい
タモゾガル つかまる
タモデ 田圃
ダベ でしよう
タンバラ 短気

(チ) チケラット 何でもなかったように

(ヨ) ヨゲダ 多すぎる

(ワ) ワガネ わからない
ワゲモノ 若い人たち
ワダケンタ 私のような
ワタワタド どんどん進む

ホマツコ へそくり
マ 馬
マダギ 猟師
マホラド ぼんやりと

(ム) ムツタド しょっちゅう

(メ) メイナア おいしいね
メタクサレ 女性をバカにした言葉

(モ) モゴロ 来年
モモシギ 袴下(下着)
モンデケル いじめてやる

(ヤ) ヤツ 湿原
ヤンプ 雪が積もって深い

チュウ 強い
チャベ 猫

(ツ) ツナゲ 藁と藁を結ぶ
ヅッコ おじいさん
ツプテエ 冷たい
ヅングラドシテ 短足で太っている

(テ) テデナシ 父親がいない
テゴ 箸

(ナ) ナゲル 捨てる
ナモカモ とても。大変なことだ

(ネ) ネットリ 我がまま勝手な人
ネチヨフケエ 物識りで、他人の言う事を聞かない

(ノ) ノナ 乗るな
ノネ 乗らない

ノルナ 乗りますか?

(ハ) ハガヒル 靴をはかせる
ハケル 走る
ハジャ 元気がいい
バチバチ 木材等運搬する馬轆
ハッポウ 屋根の上の煙り出し
ハヅレコ 村の端

(ヒ) ヒカヘル からかう(いじめる)
ヒ、コイデ 尻をふって
ヒンフリ ドクダミ(薬草)のこと

(フ) フケ 深い

(ヘ) ベタユキ 綿雪
ベンフリ 弁の達人

(ホ) ホズナベ 蒸し鍋

嘉瀬の小話(その二)

弥吉 貝味噌

村の諺に「弥吉カヤギミソ」がある。

他人にやらせながら、自分がやったように見せかける、ずるい男を皮肉った諺である

弥吉「アッパ、ナ、齒、痛いじな。へば、わ、カヤキ味噌、煮で かへるネ」

「どら、貝コ持てこなが」
女房が運ぶ

「だしコどら」

「煮だってきたはで、味噌コさ」

「タマゴ、持ってこいじゃ」

「さあ、できた。アッパ、わ、煮だカヤギ味噌、食ってみろ、めーど」

(村)

五十年前を思い起せば

山 中 正 津

氷 小 屋

ある夜テレビで、北海道の湖で氷の切り出しの様子を放映していた。嘉瀬では昭和の初めごろには、天然氷を三左エ門溜池（現在の小田川城下の溜池）から切り出していたものである。

私の小学生の頃、家の近くに氷を貯蔵しておく氷小屋があった。旧正も過ぎた頃、私の家の前を氷を積んだ馬籠が何台も通ってゆく。馬は汗びっしょりで、ハアハア白い息を吐きながら重い籠を引張ってゆく。

氷小屋の造りは、外壁と内壁の間に鋸屑（のこ屑）がぎっすり詰まり、また氷を重ねる間にオガクズをいっぱい詰めてゆく。

氷小屋の東隣りに劇場（日の出屋経営）が建っていて、間にはりんごの樹が三本、相当な年数を経たものか木の枝は劇場の屋根の上に延び、また氷小屋の屋根にも広がっており、近所の子供たちの木登りの格構の立木でもあった。小屋の南側の道路端には、楡の木の大木がこもりと葉を繁らせ、道路までも枝を張らしていた。

氷小屋は、東に劇場、南に楡の大木ということで日光を遮ぎり、氷を貯蔵しておくには絶好の日陰地であった。



小屋の大きさは、間口が四間ぐらいで奥行が七間ほどもあったろうか。

花見時から氷の需要が出はじめ、お盆ころにはすっかり小屋の中の氷はなくなり、子供たちの遊び場になったりする。真夏を過ぎても残暑の続く日は、オガクズだけが山のように残った氷小屋に入れば、ひんやりとして気持がよかった。

天然氷の需要先は主に魚屋さんであり、病院などにも病人の氷（ひょう）に入れるのに使われたようだ。

お金持の家では、冷蔵庫（木製）というものがあって、氷の入れてある冷蔵庫の中の魚は一週間も十日も腐らないそうだ。などと子供

たちの会話の中に出てくることもある。

戦後何年か経つと、五所川原などにも製氷会社ができ、天然氷はだんだん影を消しはじめた。

氷小屋は、工藤林蔵さん（現工藤林酒店の先代）の経営で、氷の詰められなくなった小屋は一時住宅に改造し使用されたが、昭和四十五年ごろ解体された。

氷小屋のあった場所は、寺コ町（現下鍛冶町）の当時の吉崎十造さんの土地にあった。

手 割 証

むかしは、屋根葺きといえば、茅葺きか証葺きで、積雪寒冷地である当地方は瓦葺き（かち）の家は見られず、銅板葺きは神社やお寺の屋根だけで、金木では山源（太宰治の生家、現斜陽館）の家の屋根が銅板葺きだといわれていた。貧しい小作農の屋根は藁葺きも多かった。

証葺き屋根は、大正時代から多くなり、昭和のはじめには証割業として村に何人か、手割証を造り、屋根葺きをするようになった。

私の父は大工で、私が小学校六年生の時に二階建の居宅を新築した。その前は、平家建の証葺き屋根で、しかもよほど古くなったのか、雨降りの日には大変だった。ポタンポタンと雨漏りがあちこちに始まる。洗面器や鍋を置き対応し、雨漏り箇所を下から棒で突つつく。一人は雨の中を屋根に上り、木羽証が下から押し上げられているところへ差し証をして修理する。

部屋の中は天井板などは張ってなく、見上げればすぐ屋根板が見えるのだ。その屋根板も材料の節約のためか、一寸（約三センチ）置きぐらいの間隔で打たれているので証の目が見えるのである。

昭和の初めごろになれば、学校の先生とか地主の分家する金持ちはトタン屋根の住宅をつくるようになった。

証葺きの上に更にトタンを張るのである。雨漏りなど全然ない。トタン葺き屋根の家を見れば、この家はお金持ちだなあ、と子供心に思ったものである。

因みに私の家の屋根がトタン葺きになったのは、二階建の家を建ててから十五年も経てからである。

戦後は、証葺き屋根が大流行であった。というのは、流行（はや）りも茅葺き屋根はお金がかかり過ぎるので、簡単で見た目もキレイで文化的（？）な住宅として急増したものだと思われる。

そうなれば、「証割業」も需用に応じて、村には二十人から余の証割業者が出、「嘉瀬証工業協同組合」という組織が出来たようになって、組合長は木立民五郎氏で、最盛期には二十七名の組合員がいて、隣接町村の金木、喜良市にも呼びかけ、三町村の連合会をつくり、金木宮林署から原材料の原木払い下げたこともあるという。

戦前の証割業で私の記憶にあるのは、鳴海大次郎、秋元亀吉、秋元兼雄、沢田力太郎、内海勘作、工藤六郎等で、いずれも故人である。

戦後は、岩村繁義（故人）、鳴海俊男、鳴海栄（二人は鳴海大次郎の息子）、秋元清逸（秋元亀吉の息子）、鈴木七郎（秋元亀吉の弟）、須崎安政等を知っている。

ヒバの手割証は耐久力もあり、屋根を葺き上げるにも新築の家では一日〜二日で完成できるが、茅で葺くとすれば、材料を集めるだけでも二年〜三年もかかり、葺きはじめてからも数日かかり、また人手も多くかかったため、殆んど証葺き屋根となっていたようである。

その柵割業も昭和三十年代になるとヒバに代って杉の機械割り柵が出はじめ、また、トタン葺きも柵の下葺きをせずに、屋根板の上にルーフィングを敷き、その上に長尺トタンを張る工法になったため、手割柵の需要はグンと減るようになった。

昭和三十八年ごろまでは柵割りも副業的であったが、四十年代には全く姿を消してしまった。

便所

便所は人間が生活する中で無くてならない施設の一つである。

その呼び名も、厠かわ、チヨウズ場、雪隠せつおん（ヒンチ）、お手洗い、化粧室、トイレなどで、その地方によってほかにも呼び名があるかも知れない。津軽のむかしは、ヒンチが通称で、軍隊経験者は厠かわというのが多かった。それがだんだんと便所やトイレ（トイレットの略）と呼称するのが一般的となった。

三十年ほど前だが、八甲田山中の温泉へ宿泊した時、便所に入ったら便器の下に川が流れていた。天然の水洗便所である。

「川の流れにおとす川屋からカワヤの名が出た。」という説もあり、なるほどと思った。川に流すのは南方系文化、便器を置くのは北方系文化と書いてある本を読んだ記憶もある。

昔の農家は、田畑に施す肥料として人糞尿は貴重な物質であった。溜桶をいけて、便（人糞）を貯めて置くのは農業用の肥料に使用するための日本人独特の知恵であろう。

昔は、農村の住宅で内便所は珍しく、殆んどは外便所であった。夜、外便所へ行くには提燈ちようちんを持って行くが、用を済ませて帰る時に提燈を置

トである。年に二〜三回廻ってくる女のホイトではシバタのシワとかアカサカノアネ。夫婦ホイトもくる。男の名ではトットリケンといのもあった。首に布袋を下げて、入口の戸を開けて「貰い人」です、と、いって、唄を歌って小皿一杯の米を貰ってゆくホイトもあった。

ホイトが歩いていけば、その後をゾロゾロついて行って「ホイド、ホイド」と囁はさたてる悪童どもも居った。それでもホイトは三日やれば止められないといわれたものだ。

ホイトは物乞いではあっても、泥棒したとは聞いた事がない。人の援助を受けても盗みはしないというプライド（？）があったのかも知れない。

戦後二十二〜三年ごろまでは、国民全体が窮乏生活を強いられていて、乞食に施しをする余裕もなかった時代である。ただ、異常な事態としてホイトではなく「傷夷軍人」と称する軍帽に白衣を着、黒眼鏡をかけた、義足であったり、義手を見せびらかした男たちが街角に立ち、足元にお金を投げ入れる小箱を置きアコデオンを弾いたり、またびっこを引いて門付けするなどの物乞いがあったが、気の毒な元軍人もあったろうが、便乗型の偽元軍人もあったものようだ。

昭和二十五年五月四日法律第一四四号で施行された「生活保護法」により、生活困窮者の救済がはじめられ、ホイトの姿は消えていった。

春を掘る

津軽は豪雪地帯であった。がここ五〜六年は暖冬で雪が少ない。道路は一〇センチも積れば除雪車が走ってきて除雪し、自動車の走行に困ることはない。

町にブルドーザが導入され、除雪に利用されるようになったのは昭和

き忘れて火事になることも少なくなかった。

農家の外便所は、屋外や土間で働く時間が大半だったので、用足しの度に履物を脱いで家へ上がる手段を省くため外の方が便利であり、汲み取りをするにも都合がよかったからの生活の知恵である。

落とし紙も、新聞紙は上の方で、昭和の初期には、ワラ、縄の切れはし、フキの葉、木羽柵を使った家もあった。

今では新聞紙を使う人もなく、トイレットペーパー時代となった。

乞食（ホイド）

津軽では、「ホイト」という。

保伊登ホイト乃頭の紋



を結ったという。

乞食頭をして、遊芸人、賊民階級の取締りと支配を藩から委せられていた。また他藩から出入りする者の調査と監視にも当たった。元禄五年（一六九二年）長助支配下にあった賊民は、在方二五九人、弘前町内二九五人といわれた。

乞食（保伊登）の頭には紋があった。縦七〜八寸くらいの大きさのこの紋を、着ている羽織の背中につけるのである。（以上は、日本農書全書「奥民図彙」に記載されてある）私の記憶にあるのは、戦前のホイドである。三十年代の後半からだったと思う。それまでは、道路の雪も積り放題なため、往還道路から小路に入れば、柵の中に雪が詰め込まれた如く、道路も高く高くなってゆく。家の入口を確保するためには、毎朝戸口から雪を掻き上げ、道路が家の庇ひさしより高くなるので、斜めに雪の階段をつけるのが普通だった。外から帰って家に入るには、まるで穴ぐらにでも下りてゆくような感じをしたものである。

往還には床屋や鍛冶屋、雑貨店、魚屋、料理店、呉服店、酒の小売店などが並んでいる商店街となっているが、やはり中央の馬櫓ばしが通る道幅を残して斜めに雪の階段をつくり店舗へ出入りするようになっていた。

昭和二十年の大雪は、特に物凄ものおこく津軽鉄道は不通となり、道路脇に立つ電柱に張られた電線を跨いで歩いたと言われている。

（依然劣えぬ季節風はその夜半からさらに雪を伴って荒れ出した。狂ったように止むことを知らない風雪は十二月下旬には丈余の積雪を見交すは混乱、雪害から家を守ることに追われた。）

日本全土挙げての抗戦に男手の全くなかった時、除雪人夫を求めるところとは容易でなく、従って本社職員をはじめ町内会の老人や夫婦、学生等あらゆる団体を動員し、列車運転確保のため大徐雪作戦をとったが、降り続く自然の猛威に作業は遅々として進まなかった。各駅舎はすっぱりと雪に埋り、全線は線路のない雪原と化し、ラッセル車が屢々立往生したので勢い人手に頼らざるをえなかった。この冬延四五日間列車は運休し、さらに延四四、一三三人の除雪人夫を使用した。

津軽鉄道始まって以来の大雪による甚大な被害、損失を受けた事であったが、この年の積雪記録は今日まだ破られていない。

余談であるが、その年には私は陸軍航空整備学校の奈良教育隊に入っていた。郷土からの便りに、十九年十一月七日二三戸を全焼した五所川原の大火と二十年の大雪が書かれてあった。そのどちらの便りだったが忘れたが、家の隣りの遊び仲間だった須崎由美君からの手紙が、由美を由美と読み違えた班長から呼びつけられ説教をくった事を想い出す。

それにはこんな経緯があったのだ。仙台通信講習所の同期に下北郡大間町の中新徳松君というのがいた。頼まれて中新君の女友達にリンゴ一箱送ったのを、その女友達からリンゴの礼状と慰問文が届いたのである。その時は班内全員への訓辞として、時局が厳しい折に女からの手紙などで女々しい気を起してはならない、と気合いをかけられていたのである。そんな時また女からの手紙と思ったのであろう。軍隊というところは言い訳のきかないところである。由美はどうとう女にされてしまったのだ。

さて、脱線したが、私が村の郵便局に勤めていたころ（昭和十五、十八年）、電報配達に長富、中野新田（現在五所川原市になっているが、当時は嘉瀬村の大字）方面へ冬は徒歩で行く。先ず村はずれの薬師様（磯崎神社）からのナガレ（地吹雪による吹留り）を越える。ここはそれほどの高さではなく二メートルか三メートル五〇くらい、次に長富の南はずれは、電線を跨ぐような大きなナガレなのだ。更に中野新田までの野合いの地吹雪は物凄い。一間（約二米）先を行く人の姿は亡霊の如く見え、歩く途中で見失い、道端の電柱にぶつかってドキリとする事もある。中野新田の部落に入れば、田圃から少し坂道になっており、左手が毘沙門小学校（現在嘉瀬農協毘沙門支所）だった。

学校の雪囲ま板にぶつかった雪がナガレを更に大きくし、小高い山と

三月も中ほどになれば道路の積雪も大分薄くなり、それがアイスバーンとなる。スコップでははね返されるので、ツルハシやマサカリで切り目を入れ掘り起すのである。

掘り越した水のような板状の塊を道路の端に積み上げてゆく。馬糞のまじった雪の塊は春風にも解けてゆくのだ。

一番の難関だった館コの切割りは、青年団員の若い力で、ここだけは馬糞のまじらない白い雪の壁がつけられ、五十メートルほどの雪の廊下となる。砂利混じりの地肌が見えてきたとき、春を掘り越すという感激さえ覚えるのだ。

そして長い長い冬の季節を地域住民の手による雪切り作業から春が呼び込まれ、四月の中ごろには津軽鉄道の乗合自動車がガソリンの臭いをプーンと残して通ってゆくのである。

耕地整理地区サイフォン

今から約七〇年前に飯詰川と十川（旧十川）に囲まれた范を開田した約四十町歩の地域を通称耕地整理地区と言った。

この地区の水田は飯詰川から取水しているが、用水としては四十町歩をかんがいするにはあまりにも不足で、用水堰はいつも田面より低い水位で、田へ水を入れるには水車（踏車）を使用しなければならなかった。

（かたりべ第六号津軽の田面から消えたもの「水車」参照。）

しかも飯詰川そのものが水量不足で、水田にとって最も水の必要な代かき、田植えの頃には、子供たちが膝まくりで川の中で遊べるくらいの川の流れている。そんな川からの取水では安定した耕作ができず、折角開田はしたものの農家の努力に報われるよう収穫はできなかった。

なっていた。電報配達しての帰りは、その小山のナガレを滑り下りるのである。

金木へ行くには二つの関門がある。

村はずれの小田川の橋を渡れば館コ切割りである。館コと名のあるとおり、中世時には北に備えての館のあったところで、今でも空壕の跡が残って（東館の標木がある）いる。

この道路は大正時代に造られた新道で、東西に連なる丘陵を切割って往還を通したもので、道路の両側切割りの高さは三メートル以上もあった。（昭和三十四年ごろ土地改良事業で水田の客土の土取場として土を採取して現在のようになった。）

この切割りの高さを越す大きなナガレが横たわっていたのである。もう一つは、金木の南入口である。現在の警察署付近から、当時の伊藤製材所（現バッテリーセンター）までに二つの大きなナガレの山があった。いずれも丈余の高さのナガレで、駄賃つけ（馬櫓による運送業者）の最も苦勞する難所であった。

このように五十年前は毎年の冬は恒常的な大雪なものだから、日ざしが延びて春彼岸近くなれば、心が浮き浮きしてくる。

三月中旬には恒例の雪切りがはじまる。隣り組から雪切りの日程が知らされる。青年団ではその日程に合わせて担当の箇所を決めるのである。毎戸から一人以上が出て自分の町内の道路の雪切りを、スコップ、ツルハシ、マサカリなどを持ち寄って、朝八時から一斉に作業を開始する。

青年団の受持ちは、館コのナガレ、古町の端れ、樋の口（しのぐち）の田圃へ行く道、嘉良市道路（現南中前）など、また村民の手薄い場所への応援をする。

清久溜池からのかんがい水田面積は約六十町歩で、昭和五十年の県営ほ場整備事業の実施される以前は用排水反復使用で有効に利用されていた。雲雀野地域の用水は、清久溜池からのほかに小田川からも導水しており、二ノ沢溜池（長富溜池）の水を利用する二ノ沢添、竹崎等のその使用済の水は旧十川へ排水されてゆくのである。

昭和のはじめは凶作の連続であった。昭和六年（冷害、反収九斗七升）、七年（ヤマセ、水不足、洪水、減収反収一石五升）、九年（冷害、水害、暴風、反収八斗四升）、十年（ヤマセ、冷害、十数日間浸水で川原田は皆無作）と続き、洪水には小田川、飯詰川はそのたびごとに堤防欠壊、農民の生活は「わらびの根」を食したほどの貧窮のどん底にあった。

村は、耕地面積を拡大するために大正三年六月二十八日着工、一反歩区画の水田を開始したが、水不足に悩み、冷害、水害に泣く地域であった。土質が粘土質のため、保水力があるのが唯一の強みであった。

当時の反収は土田で八俵、耕地整理地区は豊作で六俵といわれている。水さえあればまだ増収ができるとは農家の一致した見方であった。耕作者たちは区会議員をはじめ村当局を動かして、飯詰川より東側（雲雀野、二ノ沢添、竹崎）の水田から出る排水を集めて、飯詰川の川底を横断し、耕地整理地区へサイフォンで配水する工事を完成させたのは昭和十一年四月であった。

昭和五十八年に団体営ほ場整備事業で一区三アールのは場整備となった。それまではサイフォンによる用水の確保で耕地整理地区の水田耕作が維持されてきたのである。

飯詰川に架る「雲雀野橋」も平成四年にコンクリート橋となり、橋を渡って耕地整理地区（現在の呼称雲雀野地区）へ下りてゆく道路と道路

の間に「サイフォン記念碑」がある。

碑念記ソフイサ

管理者	高橋竹太郎	区会議員	今喜土作
助役	土岐只七郎	今末太	
関係吏員	平川由雄		
吉崎十造	山中藤四郎		
工藤新八	工藤清吉		
松川新八	秋元元吉		
昭和十一年四月竣工	鳴海善八		



▽津軽の里から消えた食べ物△

◎水あめ

今から約六十年前も前の事なので、記憶の薄れている点もあるが、長い冬の夜、旧正を過ぎた頃だったろうか、薪ストーブにかけた鉄鍋で飴を煮詰めていたことを思い出す。

原料は砕け米であったと思う。小学生の頃なので詳しくはわからないが、長い時間をかけて煮つめたもので、鍋の中のあめはブクブクと泡を出し、小さな泡ははじけては消えるのをゆっくりかきまわす。

「あア、ガニアブだ！」更に煮つめてゆくと大きな一枚泡になる。そして、あめが糸を引くようになれば、そろそろである。水あめにするのであれば頃合いを見て瓶に移すが、鏡飴にするにはもう少し煮つめ、折板に馬鈴薯の澱粉を敷き、しゃもじで掬い上げてこぶし大ぐらいの大きさ

に流す。また、折板一杯に流し固めて保存し、春から夏にかけて、ノミで欠いて食べる。

その頃の農村は、甘味料に乏しい。店では砂糖・ザラメ・黒砂糖も売っているが、通常現金収入の無い農村では出来るだけ現金支出を控えた。魚売りから魚や乾物を買うにしても米との物々交換が主であった。

床屋の散髪料も秋に一括して米で支払う人も多かった。

それで、米で出来るものは、酒（濁酒）であれ、麴であれ、飴も自分で手作りしてしまうのである。春の農作業時は肉体労働も最たるものであり疲労回復に糖分の補給は、自家製の水あめを干餅につけて食うのである。

戦後、昭和二十五年の冬だったと思うが、自給自足の水あめ作りという記事を見て、私は、水あめ作りに挑戦した。

原料は馬鈴薯から採った澱粉。次に準備するものを記す。

- イモデンプン一貫目（三・七五Kg）
- バクガ粉 一〇〇匁（三七五g）
- 水 五升（九・〇ℓ）

▽つくり方

デンプンに水とバクガ粉の半分を加えて、かきまわしながら加熱する。七〇度になったら火からおろし、ヒシヤクですくいあげてこぼすようにして六〇度までさます。ここで残りのバクガ粉を加え、よくかきまわし、五五度に保温する。

四〜五時間後糖化（デンプンがアメ化すること）が終わるから、布の袋に入れしぼる。鍋に入れ煮つめて、水あめの出来上がりとなる。今でも家内は、あの時の味を口にする。

バクガ粉の作り方Ⅱ大麦を水にひたす。発芽床にねせる。水をくれる、五日ぐらいで発芽はでき上がる。バクガ粉にするには、麦芽を天火でカリカリになるくらい干す（約五日〜一週間）。干したものをかんだとき音たててわれるほどする。根や芽はとり除き。粉にして貯蔵する。

生麦芽を使用する時は、約五割増すとす。

◎こごり豆

昔、農村では自給自足が一義的なことでした。

田のクロ（苗代・水田の時畔）には大豆を蒔き、その大豆は漬物に入れて味をよくしたり、おやつに材料にしたりして利用した。

畑の豆は、味噌になり、納豆になり、豆腐にと変身する。大豆を使っておやつに「こごり豆」がある。戦前生まれの人たちには懐かしい食べ物の一つであろう。

次に作り方を記してみる。

▽大豆を炒って箕に入れて升の底をころぼして豆の皮をとり、二つに割りにして置く。

モチ米の粉三升にウルチ米の粉五合の割合に混ぜ、砂糖と水を加え、のり状にしたものを煮る。ひき割りにした豆を入れて、かき混ぜて折板に流し込んで固める。固まったところで切餅ぐらいの大きさに切つて、おやつにして食べる。

物の豊富な現今、昔の味を書き残しても懐古趣味と断ずる者も多いだろうが、「むかしの味を賞味する会」でもつくって、農村で作られていた食べ物を伝承する物好きな方は、居ないだろうか。

◎甘酒

これは、酒造違反になるのか、どうかかわからないが、もう五十年前の事だから、違法だとしても事効だろう。

甘味料のない頃の農村では、甘酒も糖分を採るための一つであり、男達の濁り酒に対して女達の甘酒は、寒い夜の楽しみでもあったろう。私の家でも何回か甘酒を造ったことがある。濁酒を造れば密造になるが、甘酒は違法でない。と甘酒を造りながら母から聞いたような気がする。母の兄（私にとって伯父）が戦後間もなく密造酒（濁酒）を造り販売して税務署の摘発を受け、罰金は儲け以上に取られた、という話も聞いている。

古い記憶で甘酒を造ってみよう。

▽材料

- 白米 一升 （一八〇〇ミリリットル）
- 白麴 一升五合（二七〇〇ミリリットル）
- 水 四升 （七二〇〇ミリリットル）

▽つくり方

おカユを炊いて、七〇〜八〇度ぐらいにさます。麴をまぜる。五五度から六〇度ぐらいに保温、七〜八時間。保温をやめてから二〜三時間後には出来上がり。

おカユに麴を加えてからの保温が大事で、鍋からおろして容器のおひつまたはカメで五五度から六〇度ぐらいの温度に保つには、日中はコタツの中に入れていた記憶がある。また、夜の時間帯に亘る場合は、エンツコに入れて保温したのを覚えていいる。保温をやめてから三時間ぐらいで飲めるようになるので、容器から小皿ですくい取り、出来具合を味見してみるのも楽しい。

できあがったものは、そのままでもよいし、うらごしににかけて沸して飲めばより美味しい。