



自然と共に暮らす

森川 祐征

聞き手・岩本 あい 松岡 さくら (石川県立穴水高等学校1年)

田んぼに囲まれて育った幼少時代

私は、藤巻のあえのことの伝承をしている森川祐征と申します。私は、昭和14年生まれの78歳でございます。元気のある間だけは、一生懸命にあえのことの伝承を続けていきたいと思っております。私の家は、今現在、私と妻とそれから息子と、三人で暮らしております。

この藤巻では、農業の稲作と野菜を育てて暮らしております。野菜はね、自分の家で食べる野菜と、それからちよつと残った場合は、人にあげとるんです。それは、今は、一番早いところ言えば、大根と白菜、人参、ごぼう、キャベツ、レタス、それから、新品種の野菜。例えば、ビーツとかね、そんなもんを作とるね。あとセロリとか、まあ自給自足の生活です。

一から全部作とるね。50、60代やったかなあ。その前は、お母さんらっちゃ、よくその昔からの白菜とか大根とか、そういうもんは作ってんけどね。それから、そんなも

んばっかし食つとりゃ、駄目かなあと思っ。そう言うて、私は色野菜ね、赤とか黄色とかそういう野菜を作り始めてんわ。

ああ、もう一つね。コールラビ、大根の丸いようなかぶら。そう言うものを、今年も作とるげんわ。キャベツでも、赤いキャベツとかね。カリフラワーでも、赤いような作ってはそうすりん。人参でも、黄色い人参作ったりね。そういや、楽しんで作とる。そうすれば、みんな例えば家が残っても、そういう珍しいがあれば「どうやが。あんたがくれるよ」つちゅうが、喜んでもろてくげわ。昔ながらの野菜て、あんまり誰も欲しがらん。あはは。どんだけ町の方行って、「どうや、どうや」つちゅうても、欲しがらんわいや。そう言う、ちごた品種を持ってくりん。

私の家は、今あえのことの行事を続けとるがと一緒で、どう言うような家は、みんな未亡人になってしもうてん。おれの母親も、その先のおばあさんもね。ほで、その先のおばあさんと私の母親、田んぼを続けとってん。そうした

ら、昭和33年の卒業と同時に、大水害で田んぼは川砂、山砂に埋まってしもうてん。ほうしたら、その春、その昭和34年からやね。田んぼの復旧するがに、一生懸命やってん。そうしたら、どこも行かれなんだ。就職も就かれなんだ。その代わりに、冬場は私は、農業とか林業の県外研修に、岡山とか奈良とか広島とかそう言うところ行って、農業を学びました。

それはどういうことか、野菜とか田んぼとか、酪農とか乳しぼり乳牛やわね。乳牛のそういうところへ行って来た。

林業の方は、奈良県吉野郡へ行って、どんな床柱でも、こんな丸い木でこんなギザギザのついた、絞り丸太言うて、こぶのついたやつやね。奈良県のそういうところ行って、そういう技術を習いに行つて来とりん。習いに行つて、それでもそれもうち来て、1年も2年もやってんけれども、あんまり良くない思つて、そんなもんせんげん。

それから一番近いところでは、穴水の町にひと冬11月から3月頃まで穴水町青年建設隊があつたげん。どこやいうたら、今の興能信用金庫か、穴水町林業センター、ちちゅうがあつたげん。そこに、穴水町のそういう青年部が10人ほど寄つて、ほんでそこに共同生活してん。朝昼晩、そしてね、自炊ちちゅうことはあまりせんかつてんけど、今の穴水総合病院のところ行って、バケツ持つての。ご飯でもおつゆでも、もろうて来てん。ほんで、そこでみんなでもろう

て食べてん。ほんで、お金の出し方は、そこに建設業者に頼まれた仕事に行つたり、雨降つたりした時は勉強しては、晴耕雨読の生活2年間してんわ。

昭和30年代、藤巻集落で小さい田んぼとか、段がよくあつた田んぼやってん。棚田はどここの地区行つても、田んぼを平らにして、大きい四角い田んぼにする。どこでもそんな田んぼは高いところでも、地ならしして、ほんで、平らな田んぼにしてん。今から30年ほど前やな、田んぼが大きくなって、昔は鍬や鎌で田んぼを作つとつてん。そうしたら、大きくなつたら機械でなきゃ田んぼできなでん。

ほうしたら、今現在逆のことが起きとる。田んぼが大きい？ そうしたら、どここの地区行つても、高齢者が余計なつて来てんわ。ほうしたら、昔の田んぼならそうやろ、1枚でも2枚でも作つて食べられるだけでもおこしたりして、食べられりん。ほりゃ、こんだけ大きい田んぼになると、駄目ねん。ほうしたら、機械が導入されることになつて現在に至つとりん。

棚田も耕作したし、本当に小さい田んぼの棚田耕作してんぞ。先祖や来て、田んぼ開いてつたんとかつてのは無いけ。それは、どっか山の方開いてんやないかい。そうや、おらのところはこんなとこばっかして、山の方何も無かつてんわ。

そうしたら、今昔の話の如来様やな。これも、そう言う



江戸末期、慶応何年やったけ。この時から繋いどるげんわ。そうやさけ、150年は経つげん。これ伝承話やわ。これをみんな続けよう言うとりんやけど、それがまた、なかなかだんだん集落が固まったらんろ？ こういう見た通りに、あっちに一軒こっちに一軒やろ。ほうして、これをあのこっからここ、家族が持って来たぞーって、こっから今おれのところからやる時は、100mも200mも先の方へ、数えてやってこんなならん。そうしたら、年寄りになって、はやどんなんしとるがおるげん。そうしら、こんなやめんか、って言う声も出とるげん。まあそんなおれ、150年の170年も経つようなもん、今更やめっかいや、って言うとりん。

まず、何をしても老人、高齢化されとるさけ、昔からの伝統を守るってのがなかなか難しくなってきました。

あえのこととは

神に捧げるための、はざ干しでなしに、昔から、棚田に田んぼを作るとる時は、みんなはざ干ししてん。神に捧げる家とか、関係ねえ。みんなしてんわいね。だけど、今さっき言うた通りにね、農地の広い耕地整理した田んぼにするようになったら、機械化が流行って。

コンバインで刈ると、今度は米になって、モミになってすぐ出てくるげん。そうやさけ、そういう時代になってきたさけ、今で、はざ干ししてる人はおらん。けども、私は3年前までは、全部の稲をはざ干したげん。

手間は、ものすげえかかるよ。そりゃ、おめえ。干して、そりゃ天候に左右されりんろ。はざに干すと、雨、風に当たると、天気が続けば、あの稲刈って、はざかけて、3日ほどで乾燥してできりん。ほうやけれども、今秋9月、10月へ行ったら雨や雪になりん。明日ほんならはざから稲下して、脱穀するか決めても、今晚雨や降れば、ほんでまた3日も4日もほりゃ時間かかりん。それから、はざ干しす

るとあんたらっちよう分かる、はざ作る時や、1本の木でも竹でもとあれや、くぎってもん立てて、長い竹でも木でもずっと縛っていくげん。物干し竿作るがと一緒なもんで、そうするとそれに労力がかかる。ほうしてまた、その稲を田んぼに刈った稲をはざのとこまで集めて来て、それを1把1把かけにゃならん。はざって、どんなもんかわかる？ いやあ、物干し竿みたいなもんや。

はざ、上まで上がらんならんから、下乗っても折れんだけの太さの木でないとならん。そうやけ、4m、5m、6mまで上りんぞ。それを、1把1把今度はその下におるもんに、投げてもろうげん。そうしたら、これはあの木にかけりん。やし、大変な労力があるようになったさけ、このコンバインってのが流行って来て、そうしたら、はざ干しするもんがおらんりん。

ライスセンター持ってくのがになったがいね。おれは、田の神様用に少しだけはざ干しするげんわ。丸太に6mくらいやよね。

はざは、幅15、6mで縦の柱ちゃ、何間に1本ずつあるん。6尺大体。ほんなら2mおきやさかいに、4~5本立てなならんげんね。こんなやつ縦に10本立てて、田んぼに。そしたらなあ、60cmほどやなあ。60cmほどやったら6mやさかいに、8段。高さ6mのところに、丸太8本入れて。稲刈りして、こう掛けてくわけ。高いとこまで行ったら、人間の手が届かんがいね。誰か、階段みたいになつとるとこ上って、下の人が「やあ！」て、投げなならんげんけど。上まで。

いい稲を1把1把、こんな丸い稲を2つに割っては、互い違ひにかけていくげん。その米が美味しいげん。自然に乾燥させるさけ。農協が米を乾燥する工場みたいな乾燥施設って言うのがあって、大体のとこがそこ持ってく。ライスセンター持ってくと、今日刈って水分20%ほどあるがでも、明日の朝はよ米にするさけ。急激乾燥させるから、駄目ねん。はざ干したら、干しとる間に茎の中の養分が米粒にうつりん。そうやし、美味しい米になりん。そやさけ、おらのとこ、ようみんな買いに来たよ、その米。

あえのことか。本当は、昔は田の神様って言うてん。1年間の苦労を感謝するとともに、田の神様の日をご馳走でもてなす、と言うことや。「田の神様の日」そやさけ、現代の訳者たちが、そんな名前付けてもうてん。

神様をお迎えする日は、12月5日で、私は、自分の家の前の田んぼへ出て行って、そして、田の神様の口実って言ったらおかしいかな。「1年間、ご苦労様やった。お迎えに来ました」そう言うて、家までご案内して来りんわ。



田の神様のおもてなし。これは、昔からの本当のご馳走をやってる。珠洲の方でも能登町や柳田の方でも大体やわ、ご馳走は。魚は、昔はハチメやってん。何でや言うたら、田の神様に、うんとよく食べてもらうため。そうしたら、ハチメっちゅう魚は普通の魚より口が大きいやろ。2月の迎える時は、2月言うたら獲れるがは、タラやろ、魚は。そうやけど、本当は、タラの造りとか、タラの料理でもてなすのが本当ねん。

食でもてなす

田の神様に出す料理は、地産地消の、野菜でもてなす時ね。お米はこころ辺で採れた、美味しいはざ干したコシヒカリの品種。

おかずいうたら、この辺りで採れたもので煮しめ。煮しめは、この辺りで採れたものを、みんな料理して供えるげんぞ。それから、造りは、魚でも、その時その時の獲れた魚やよ。ハチメがない時は、タイを供えて。それから、今度は2月。タラの時期やし、タラを供える。造りもね。あと、こんな大きなおはぎを作って供える。

これはね、本当は2月の5日の時かな。正月の鏡餅も供えりんけれども、2月までや。置けば、カビや生えたりすさけ、それを供えんと、このおはぎ供えりん。おはぎでも、小豆のおはぎして砂糖は入れんげよ。これは、昔は小豆餅言うてん。何で砂糖を入れないか言うたら、あの、餅を甘くすると、稲にいもち、っちゅう病気が出りん。そんで入れんかったん。

いもち、言うたら、昔は本当に稲が枯れてもうて、稲にならんかったん。今のこさ、立派な薬品や薬ができて、そういうのはなくなってんけど、おはぎの砂糖を使わないことと、それから、天候が悪くて雨が降ったり、そしたら、こんな暑い日が急にできたりすると、田んぼの稲にいもちが広がりん。この雨が降った後、天気来ると昔の人やよく蒸し暑い言うたろ。その蒸し暑いことになると、いもちって言う病気が蔓延すりん。で、茶わん蒸しとか使わんとこがありん。そりゃはつきりしとるのが、柳田の方へ行くと。食べりゃ美味しいげんけど。

ご馳走の方は、この辺でとれたものを使います。それから二股の大根とか、人参とかそう言うもの。

そう言うものは、田の神様は男と女が二人おりんて。そうやけども、私たちの沿線の方は男の神様一人やと。珠洲、柳田の方行きゃ、女と男の神様二人おりん。ほんでここや、男の神様だけやけ。この二股大根を、女の足や

思て供えりん。なおかつ、子孫繁栄で二股大根を供えりん。

料理の種類言うたら、ようありんわ。煮しめとか、ご飯とか、おつゆとか。おつゆはその時期に採れたものを、加工して食べさしとる。それから、けんちん汁は、やっぱりつきものや。近所のお母さんも、手伝いに来てくれとる。こういう見学者がおらんかったら、自分の家だけでしとりんけど(笑)。

それから、田の神様が食べる箸。栗の木の枝。何で栗の木の枝なんか言うたら、やっぱり栗は生り物やな。そうやけ、畑のものでも田んぼのものでも、たくさんなってくれ、って思って、お願いするために栗の木の箸を使います。あの、暖をとるために薪を燃やすわね。

田の神様は盲目の神様やと。何で盲目になったかと言うと、田んぼの見回りしとって、俯いて歩いてる間に、稲の葉っぱとか、穂先のケンになった実りもので突いたげと。それで盲目になってん。だから、私は田んぼまで迎えに行つて、手を引いて家まで来て、ここに食事の時、座ってもらつて「これはコシヒカリのご飯です」「これはタイの」とか「これがけんちん」とか「これが煮しめ」とか言う風に、説明して聞かせるんです。田の神様が、どこの方向見るとか決まってないげわ。田の神様は上座に座って。

その田の神様ちゅうたら、どんな神様か誰も知つとる者はおらんげん。見たことのある人はおらん。ほんで最近、ヤマトタケルノミコトが田の神様や。そんなどうしてわかりんって。こんな掛け軸に、稲を天秤に刺した稲の束を繋いで、その横に必ずキツネ、おいなりさん。そうしたら、田の神様はキツネかって噂もありんわ。そんな定かではないげわ。

それから、またこう言うこともあつてんわ。加賀の白山の田んぼの水入れるとこ行って、豆殻という豆の実を採った殻を立てて、豊作を拝んどるとこあるげんて。

みんな収穫感謝祭つてが、何でもやつとるげんわ。世界のユネスコの文化遺産になつてんさけ、絶対にどんなこと



があっても守って、継承して行かんらん思うね。

何で、あえのこの日付が決まってるのかは、おらもわからんげん。まだ、2月9日言うたら、暦の上では春やけど、こんなもん、見た通り雪の山やわいね。そんなとこ、神様に寒いがに出て行って、「あんた、田んぼの見回りしてくれや」言っただって、神様もどうしていいかわからんがな。そうして、おらもやっとなって、人に聞いたことも無いげし、わからんし。

12月5日は、田の神様に「1年間田んぼの見回り、畑の見回りしてくれて、ありがとうございます」っちゅう意味合いでやっております。感謝の気持ちを伝えるわけや。同じようなご馳走をして。

[取材日：平成30年8月2日、27日]

PROFILE

森川 祐征 もりかわ ゆうせい

昭和14年9月8日・79歳
穴水町藤巻地区 区長

生まれも育ちも、穴水町。電力会社を定年退職後、農業に専従している。能登の里山里海の「あえのこと」の伝承を49年間しており、海岸から約3kmの藤巻集落において棚田を耕作している。



● 取材を終えての感想 ●

今回初めて聞き書きという作業をしてみて、完成までには、聞き書きの方法を学び、名人にインタビューし、レポートにまとめると言った長い道のりがあることを知りました。私が一番大変だと思ったことは、録音したデータを書き起こし、まとめる作業です。思っていたよりも時間がなかったので、友達と集中して取り組みました。パソコンを使い慣れていない私には、不安なことはたくさんありましたが、聞き書きを通してタイピング速度が速くなったので嬉しかったです。

名人にインタビューをしてみて、私が今まで知らなかった穴水町の伝統文化を詳しく知ることができました。能登にはたくさんの美しい自然があります。私は、人間の生活に密接した自然が多いふるさとの、穴水町が大好きです。まだまだ知られていない能登の魅力が、たくさんの人に伝わるといいなと思いました。世界からも認められている、能登の里山里海をこれからの世代でも大切にしてもらいたいです。

良い体験ができて良かったなと思いました。この経験をこれからの生活に生かしていきたいです。

最後になりますが、聞き書きにご協力いただいた、森川祐征さんに感謝したいです。ありがとうございました。

岩本 あい(写真:左)

自分は本当にできるのだろうか最初は不安でいっぱいでした。インタビューの時もとても緊張していました。でも、名人のお話を聞いていくうちにだんだん緊張がなくなっていき、なかなか聞くことができないことを聞けてとてもいい経験になりました。コミュニケーションをとるのが苦手なので聞き書きに参加をして良かったなと思いました。

インタビューをしてそれを文字に起こし、レポートを作る作業がとても大変でした。パソコンに長時間向き合い、こんなに沢山の文字を打ったことがなかったので疲れたけど、全部打ち終わったときや打ってくうちに段々速度が上がったのが嬉しかったです。

「あえのこと」は時期的に実際に見ることができなかったですが、動画や写真を見せてくれて、一つ一つの質問に丁寧に答えて下さり、いいお話を聞くことができたので、良かったです。森川さんの「あえのこと」に対する熱い思いを聞くことができ、私もその気持ちになれることを見つけたことができたらいいななと思いました。

今回の活動で学んだことを今後活かしていきたいと思いました。

松岡 さくら(写真:右)