

『会津農書』にみる麦の栽培と民俗

— 非文字資料としての農書・風俗帳 —

佐々木長生

SASAKI Takeo

日本常民文化研究所 客員研究員

【要旨】農書は、わが国では元禄時代（1688～1703）を境に上層農民や下級武士等によって著述されてきた農業技術書である。若松城下近くの幕内村（会津若松市）の肝煎佐瀬与次右衛門は、貞享元年（1684）に『会津農書』を著述している。会津地方の自然に即した農法を、著者自らの体験と「郷談」と呼ばれる旧慣習を中心に著述している。わが国の農書の代表とされる宮崎安貞の『農業全書』（元禄10年 1697）より13年も早く、古典的価値を有する農書といえる。

農書は、稲作や畑作また農民の生活に関する内容を主に著述されたものが多く、本来は「非文字資料」であったものが、「文字をもつ伝承者」の著者によって、「文字資料」化された存在といえる。『会津農書』は、著者佐瀬与次右衛門という「文字をもつ伝承者」が江戸中期に会津地方の農法や農耕儀礼等の「非文字資料」を農書という「文字資料」化された形に達した一例と位置づけることもできる。

本稿は、こうした視点に立って『会津農書』にみる「非文字資料」から「文字資料」化への一例を、麦の栽培技術と民俗を軸に述べることを目的とする。麦は雑穀のひとつでもあるが、米に次ぐ主穀的な存在として、全国的に栽培されてきた。麦は、「クリーニングクロープ」とも呼ばれ、麦を栽培した跡地は病虫害防除の性質もあるという。

『会津農書』でも麦を栽培した跡地に煙草を植えると、ネギリムシが付きにくいと記載されている。『会津農書』には麦栽培に関する農耕儀礼も多く、「麦穂掛」なども記載されている。同様の儀礼は、埼玉県内では近年まで行われてきた。また、麦に関する食習や食物加工など、麦に関する民俗が多く行われてきた。麦の栽培が全国的に廃止され、麦に関する農法や民俗も消滅しつつある。「文字をもつ伝承者」により農書という形をとり、「非文字資料」が「文字資料」として、その歴史・文化的価値を現在に遺しているともいえる。

Wheat Cultivation and Folklore through “Aizu Nousho (Aizu Agricultural Manual)”

Records on agriculture and customs as non-written cultural materials

Abstract: “Nousho” are books on agricultural techniques written by upper-class farmers and lower-class samurai warriors in Japan roughly since the Genroku period (1688-1703). *Aizu Nousho* (Aizu Agricultural Manual) was authored in 1684 (Jokyo 1) by Sase Yojiemon, leader of Makunouchi Village (current city of Aizuwakamatsu) located near the castle town of Wakamatsu in northeastern Japan. He described agricultural methods utilized in harmony with the nature of

the Aizu region based primarily on his own experiences and the old custom of reporting experiments called “goudan.” This agricultural manual is of classic importance having been written 13 years earlier than *Nogyo Zensho* (Compendium on Agriculture), Japan’s prominent agriculture textbook published by Miyazaki Yasusada in 1697 (Genroku 10).

Originating as non-written cultural materials, “nousho” records centered on rice and field crop farming as well as farmers’ lives. But literate people helped develop these records into written cultural materials by handing down their agricultural knowledge in written form. *Aizu Nousho* deserves recognition as an example of how Sase Yojiemon, a man of letters, successfully transformed non-written materials, including agricultural methods and rituals, in the Aizu region during the mid-Edo period (late seventeenth century) into written forms.

Based on *Aizu Nousho*, this study aims to describe the shift from non-written to written forms with a focus on examples of wheat cultivation techniques and folklore. Even though wheat was one of Japan’s minor grains, it was cultivated across the country as the second major staple crop after rice. Wheat, also called a “cleaning crop,” was said to have properties that protected the fields against diseases and pests.

Aizu Nousho also mentions that planting tobacco on the harvested wheat fields helped protect against cutworms. It likewise includes many agricultural rituals related to wheat cultivation, including “mugi hokake,” or offering the first wheat ears to a deity. Similar types of rituals have been conducted until recent years in Saitama Prefecture in central Japan. Many customs involving wheat have also been observed in dietary practices and food processing. However, with more farmers abandoning wheat cultivation, agricultural methods and customs surrounding the grain are disappearing. In this respect, the historical and cultural values of “nousho,” written by farmers to pass down their knowledge, remain as important written cultural materials that evolved from non-written materials.

はじめに

筆者は、以前「非文字資料としての農書・風俗帳 —『会津農書』を中心に—」なる小論を、『神奈川大学 21 世紀 C O E プログラム 「人類文化研究のための非文字資料の体系化」 研究報告書』に発表した（神奈川大学 21 世紀 C O E プログラム 研究推進会議、2008 年 3 月発行）。

発表主旨は、近世の会津地方において著述された農書や風俗書上帳に記載された農業技術や民間伝承を、「非文字資料」と位置づけ、研究に寄与できるのではないかと判断した。農業技術や民間伝承は、本来その地域に口から口へ、手から手へと継承されてきた非文字資料である。幸いにも会津地方においては、会津藩政の一環として会津地方の生業はじめ衣・食・住、冠婚葬祭、伝説等の口頭伝承、社寺縁起、信仰等が、風土記・風俗帳という文字資料の形態で遺されている。

寛文 5 年（1665）・貞享 2 年（1685）・文化 4 年（1807）にわたり会津地方全域で風俗書上げが行われ、その集大成として寛文 6 年（1666）の『会津風土記』と文化 6 年（1809）の『新編会津風土記』が刊行された。これらには、当時の地形（山・川・湖・沼など）、社寺と宝物、名所旧跡などが絵図にも描かれている。

また、貞享元年（1684）には若松城下に近い幕内村の肝煎佐瀬与次右衛門が、『会津農書』を著述している。自らの体験と旧慣習をもとに、会津の自然に即した農法を批判的に見て、実験報告する形

式で著述している。会津地方の農業技術を体系的に著述したもので、わが国の農書の中でも古典的価値を有するものである。

風土記・風俗帳や農書にしろ、これらは文字による資料である。本来これらは、文字資料として残ることが少ない内容のものである。幸いにも会津地方では会津藩の政策として風土記や風俗帳が編纂され、また篤農家（老農）の一農民の功績により農書が著述されるなど、非文字資料であった農業技術や伝承が、文字化されて今日に残ったといえよう。ここに記載された文字資料は、著述当時からみると中世にまで遡り得る内容の資料もあると推測できる。

筆者は、こうした視点に立って風土記・風俗帳や農書を研究資料として、会津地方の民俗研究に携ってきた。特に、『会津農書』の民俗学的研究に力を注いできた。

本稿では、10年前に発表した「非文字資料としての農書・風俗帳」の実証的研究として、『会津農書』に記載された麦の栽培と民俗を取り上げ、非文字資料としての農業技術や伝承が、文字資料としての農書や風土記・風俗帳へ変遷する一例を述べてみたい。

I 雑穀としての麦と『会津農書』

『会津農書』『会津農書』は、佐瀬与次右衛門によって貞享元年（1684）に著述された農業技術書である。著者が肝煎を勤める幕内村（会津若松市神指町幕内）は、若松城下に野菜を供給する「菜園^{さいえん}場」と呼ばれる近郊農村である。『会津農書』は与次右衛門の体験と「郷談」と呼ばれる旧慣習を批判的に見て、それを実験報告する形で、その結果を数値で表わした経験科学的・実証科学的な農書といえる。その内容を上巻（稲作）・中巻（畑作）・下巻（農家事益部）の3巻に著述したもので、わが国の農書の代表とされる宮崎安貞の『農業全書』（元禄10年）より13年も早く、古典的価値を有する農書である。

会津という積雪寒冷地の自然に即した農業技術書で、著者自らが『会津農書』と命名したと、その序に記述している。会津という広大な地域の農業を、「里郷」と「山郷」とに分けて、著述しているのも特色である。著者と次右衛門はその内容を農民たちに分かりやすく、覚えやすいようにと歌で綴った、『会津歌農書』を宝永元年（1704）に著述している。『会津農書』は20年にわたる著述である⁽¹⁾。

また、与次右衛門は当時の農法の作業名（農語）や農具名などの意味や農耕儀礼等の解説を、老農と農民との対話形式で分かりやすく解説した、『会津農書附録』八巻（現存は二、四、六、八巻）も著述している。その教えは、娘婿の林右衛門に継承され、正徳3年（1712）には『会津農書』誕生⁽²⁾の地、幕内の農業を記述した『幕内農業記』を著述している。親子二代にわたる農書著述が行われた。

麦ご飯の思い出 麦ご飯といえば、筆者にとって子供時代には余りよい印象はない。小学生のころの弁当は、母が朝炊きかけの麦ご飯を掻き混ぜる前に、麦の無い米の部分を見つらぬ分も含め7個の弁当に詰めてくれた。それでも麦の匂いがご飯に移り、その匂いが子供時代には嫌いだった。今でこそ、麦とろ飯などといって酒を呑んだ後、名物のごとく食べる自分が恥ずかしい。大家族の実家では母が朝早く起きて、糠釜で炊いてくれた麦ご飯、今思えば最高の味であるのが、子供のころは毎日食べていたせい、麦の匂いが嫌いになっていた。今はその匂いが香りになっている。なつかしい香り

である。

当時の大蔵大臣（後に首相）が、「百姓は麦飯を食え」といった発言があった。麦の栄養価を思っ
て言ったのか、また米に対して麦への蔑視的な発言であったのか、子供時代の筆者には判断し兼ねた。
よく学校の健康診断で、医師から膝頭を小さなハンマーで叩かれ、脚気^{かっけ}の症状があるかを診断された。
世の中が麦ご飯から米のご飯に変遷し、脚気が多く発症した時代を物語っていたといえよう。

雑穀としての麦 麦の種類には大麦と小麦や、ビールの原料となるビール麦などがある。麦は五穀の
ひとつであり、米に次ぐ雑穀の存在でもある。麦には雑穀という観念が薄く、米と共に主穀的な存在
であった。そもそも「雑穀」という言葉は、いつごろから一般に使われるようになったか、そう古い
言葉ではない。

江戸時代の農業技術書すなわち農書には、「雑穀」という記述は多くは見られない。『会津農書』中
巻の「雑穀時時節并取穀積」の記載に「雑穀」の文字がある。その他、「雑穀」という記述は所々に
見ることができる。また、天和2年（1682）著述とされる東海地方の農書『百姓伝記』には、「雑穀」
として粟や黍^{きび}、麦の栽培方法等について詳しく記述されている⁽³⁾。本書は、著者および著述年代が不
明であることからすると、「雑穀」という記述は『会津農書』が早い年代の農書とすることができる。



写真1 『会津歌農書』（佐瀬哲治氏蔵）『会津農書』の著者、
佐瀬与次右衛門家に伝わる『会津歌農書』の一部

「雑穀」には、米を主年貢とする幕藩体制社会において、米が年貢として主に栽培されてきたとい
う事実がある。近世の農民の主食は、麦を筆頭とする雑穀類等の畑作物を中心とした食制が、全国的
に推進されたものとみられる。雑穀の研究に詳しい増田照子氏は、「雑穀」という言葉の出現につい
て端的に説明されている⁽⁴⁾。「二毛作が可能になった中世では米は領主の、麦は百姓の取り分とされた
が、江戸時代には米は年貢、あるいは商品となり、大麦やヒエ、アワなどは同じく商品であっても庶
民の食糧とされた。しかし、その当時も米を主食とする者を優越視し、雑穀を食べる者は蔑視された。



図1 『会津孝子伝』(宝永7年)に描かれた
佐瀬与次右衛門の農業指導図
(福島県立博物館蔵)



図2 『農業全書』に描かれた麦(大麥)の図
(日本農書全集第12巻より転載)



図3 『農業全書』に描かれた小麦の図
(日本農書全集第12巻より転載)

雑穀という名称は中世ではみられず、近世の文書にみられる。近代でも米を食べることを至福とし、麦や雑穀は貧しい者の食物という価値観は変わりなかった。」

本稿は、雑穀の筆頭的存在としての麦に関する民俗について、「雑穀」という言葉が出現する近世農書から、特に『会津農書』の記述を中心に近世の風土記や風俗帳の記述をも観て、麦の民俗を明らかにすることを目的とした。また、麦は「クリーニングクロープ」とか「生物的防除」といった栽

培技術面でも、他の農作物の栽培にも効果的な作物であることが、作物学の研究からも知られている。『会津農書』中巻の畑作物栽培の記述においても、麦を主にその前後に栽培する基幹作物としての作付体系が多く記述されているのも『会津農書』の特色である。こうした栽培上の麦の存在価値が、麦に関する様々な民俗を創出させてきたのではないかと仮定し、『会津農書』をはじめ貞享2年(1685)や文化4年(1807)の風俗帳などの記述から、若干の考察を行いたい。

麦の歴史 「麦」という表記は、大麦・小麦・ライ麦・^{えんぱく}燕麦などを総称して呼び、イネ科の一年・二年草である。麦は西アジアが原産地で、わが国には中国・朝鮮半島を聖由して入ってきたとされる。大麦・小麦は弥生時代の遺跡から炭化種子が出土し、縄文時代後期にはすでに導入されていたと推定されている。麦が多く出土するのは、古墳時代以後である。麦の文献上の初見は、『日本書紀』の農業神話のなかで、食物の神である^{うけもちのかみ}保食神の死体の^{ぼと}陰から麦および大豆・小豆が生まれたとある。『万葉集』にも多く詠まれていることから、麦は古い時代から一般的な穀物であったとみられる。『延喜式』などによれば、麦は粥、^{さくべい}索餅(現在のうどん)、餅など食用のほか、^ふ麩(洗粉)や薬としても利用されていたことがわかる。⁽⁵⁾

五穀の中の麦 筆者の体験からも、麦といえば大麦の麦ご飯である。大麦は昭和初期に至るまで、庶民の重要な食糧であり、高度経済成長期の昭和30年代まで各地で多く栽培されてきた。小麦は、主として粉にしてうどん・素麺などの麺類や菓子原料とされた。小麦は商品作物的な存在であり、大麦を農民たちは米の補助として多く食べるのが一般的であった。その他のライ麦や燕麦は明治期に導入され、飼料作物としてわずかに栽培された。また、明治期にヨーロッパからビール麦(二条大麦)が導入された。わが国で古からの麦といえば、大麦と小麦である。

寛延元年(1748)写の『会津農書』下巻には、「五穀・十穀」に大麦・小麦が記述されており、⁽⁶⁾麦が重要穀物であることを示している。

^{ゴコク}五穀 米、大麦、小麦、大豆、小豆。又、^{キビ}黍、^{マメ}菽、^{アハ}粟、^{ムギ}麦、稻。農語=十穀ハ稻、小豆、黍、大角豆、大麦、小麦、蕎麦、粟、稗、大豆カ。

カテとしての麦 江戸時代中期において、麦は米の補助食糧としての価値観が強かったことが、『会津農書』の記載からうかがうことができる。下巻の「里郷と山郷食物助成」の一項に、「米不足の補⁽⁷⁾ひに成てより」とある。

里郷にてハ大麦、芋を専一に作へし。麦ハ蒔にも作毛の中へ蒔、春も麦の中へ品々の物を作るなれハ、地も費、誠=夏作毛にて五七六月米不足の補ひに成てより、(以下略)

宝永元年(1704)の『会津歌農書』下之本の「秋彼岸」にも、「うれしやな秋のひがんに早成て又来る夏の^(かて)糧麦をまく」とあり、麦には^(かて)糧という意識が強かったことが分かる。同上之本の「⁽⁸⁾麦田」においても、同様の観念が見られる。「麦を田へ作れハ^(際)稲にさへれとも 夏の^(かて)乏しき^(むきな)糧の補ひ」とある。

クリーニングクロープと麦 麦は、「クリーニングクロープ」とか「生物的防除」として、他の作物栽培においても土壌の浄化、病虫害駆除等の連作障害回避の効果がある作物としても注目されている。そんな一例として、『会津農書』中巻の「^{タハコ}荻岩作様」をあげることができる。大麦を収穫した跡の畑には、「根切虫」というヨトウガの幼虫（ヨトウムシ）やコガネムシの幼虫（ジムシ）などが発生しないという。

^{タハコ}荻岩作様 山畑、里畑共ニ煙草作ル畑ハ二毛取ナリ。大麦跡ニヨシ。春畑ニ植ハ実入ヨシ。去共根切虫多ク、麦跡ハ根切虫ナシ。(以下、略)

麦が「生物的防除」のために利用された一例として、『会津農書附録』四の元禄15年(1702)の天気と作柄を記述した中に、多くの畑作物が害虫の被害に会い不作であったが、麦作は上であったという⁽⁹⁾。虫たちにとり、麦は天敵的な存在であったのか。例えば、除虫菊のように。

一、麦作上。胡瓜枯ル。小豆、大豆、瓜、茄子等にありくい虫付、大雨にてありくい落れ共、雨焼て瓜ハ丸に枯ル。茄子ハ半枯也。起丑の年也。

また、麦は『会津農書』の記述の「返作」すなわち連作をしてよい作物として、『会津農書』中巻の「畑作毛返作ノ善悪」に大麦・小麦が記載されている。佐瀬与次右衛門は、連作を嫌う筆頭的な大豆を栽培する方法として、麦を栽培している畑の中に大豆を蒔き付けることを、『会津農書附録』六に記述している。麦の「生物的防除」効果をうかがわせるものといえる。

老人の日、麦作の中へ大豆を蒔にハ、麦を^{くるめ}三度^{くるめ}繳れハ麦種子の居所去年の物跡をのそきてよし。尤去年の大豆地なれば弥大豆返しにならずしてよし。又大豆作の中へ来年の麦を蒔にハ、縦^{くるめ}鋤の三数の内を欠共二度^{くるめ}くるめてよし。三度^{くるめ}繳れは今年の麦跡又来年の麦地に成也。同じ畑に年々麦をまけハ麦返しに見ゆれ共、大豆を二度^{くるめ}くるめてハ麦種子の居所相替て新地の心に成なり。何作も此理を能々考へてよし。

※「^{くるめ}繳れハ」一作物の根の所に土を寄せること。

麦作に適した土壌 「クリーニングクロープ」、「生物的防除」としての効果ある麦は、『会津農書』中巻「畑位」によると、麦を栽培するには「黄真土」や「野土」などの土質がよいとある。あまり土質のよくない「徒土」にも、「小麦ヨシ」とある。こうした土質のよくない畑でも、麦作がよいとされる記述に、『会津農書』中巻の「樹下畑相当作毛」がある。これは麦の作物上の性質があるとみられる。

木ノ下畑ニハ、畠ノ中ニ大成漆木、柿等の有畑ヲ云。山畑、里畑共ニ木ノ下ニハ大麦、^ア麩、藍ヲ作るヘシ。麦跡ニソハヨシ。

『会津歌農書』中之本の「^{きのした}樹下畠位 附作」には、「^(茂)枝しけり日影のもらぬ木下こそ 土にもよらず

下位の畠なれ まめかきや漆木しける其下ハ はやくみのれる麦作れかし」とある。木の下の畑には、夜になると多くの鳥が飛んで来て木の枝にとまり休む。そのため木の下には鳥の糞が多く落ちているので、これを肥料にすると麦の成育にもよく、麦作にも適すると『会津農書附録』六に記載されている。「鳥の糞毎夜落ければ、其木の下の落葉をたき物に取者もなくしてあり。それを麦作の養に用て見るに余の糞よりハ一倍よく出来、其跡の大豆も勝れてよし。」とある。

雨を嫌う作物・麦 『会津農書』中巻の「雨悪ム畑作毛」によると、麦は「雨ヲ嫌ウ作毛」のひとつと記述されている。「麦（雨）ノ内ニハ蒔ハ麦奴ニ成、生テ後ハ雨ヨシ。」と、雨の日に麦の種子を蒔くと穂が黒くなる病害になると指導している。寛延元年（1748）写の『会津農書』下巻には、「麦奴ハ麦穂のくされて黒き。又黒穂ともいふ也。」とある。『会津歌農書』中之本の「雑穀蒔時 附古哥」には、「黒べ」・「麦奴」として詠まれている。

大むぎを秋のひがんの内にまけ
早く播してハ実（細）ほそ成べき
雨ふりに播したる麦ハいつととも
黒べに成ぞ止て後まけ
をのづから朽て黒く成麦穂
是を麦奴ハと語り伝へり
小麦こそ秋のひがんの前にまく
遅きハあけが入といふなり

筆者は、穂が黒くなった大麦の幹をひき抜き、これを笛にしてピーピーと鳴して遊んだ記憶がある。筆者は南相馬市鹿島区生れで、昭和30年代前半と記憶する。相馬地方にも「麦奴」という呼称があったか不明である。なお、麦の病害として『会津農書』の記述で、小麦には「あけが入」といって穂が赤くなると病害があるとある。『会津農書附録』四の元禄10年（1697）の気象と作柄についての記述には、「一、麦不作。早小麦ハ赤入て大不作。伏丑の年也。」とある。

II 『会津農書』に記載された麦の栽培技術

『会津農書』記載の麦の栽培技術 『会津農書』の麦栽培の記述は、わが国の麦作の記述としても古い年代に属するものである。会津地方という積雪寒冷地において、著述されていることも注目すべきである。こうした背景からみても、『会津農書』に著述された麦の栽培技術は、当時のわが国の麦の栽培技術を位置付ける上で、極めて有効な資料となり得るものであろう。また、麦の栽培技術と麦に関する民俗を見ることも、麦と日本人の生活を見る研究であると筆者は考える。『会津農書』上巻の「大麦、小麦作様」から、その栽培について見たい。この記述は、会津地方の麦栽培方法を詳細に示したものと見える。

大麦、小麦作様、山畑、里畑共ニ大麦、小麦ハ八月彼岸十日前ニ作毛ノ中ヘ決リ蒔ニスヘシ。来作ヲ麦ノ中ニスル為ニヨシ。又養不足ニテ畦蒔ハ悪シ。此両義ヲ以テ決リ蒔ニスル。菜畑ノ中ニ蒔ハ、菜ト一度ニ蒔ハ不宜。且菜生テ後ニ麦ヲ蒔ヘシ。ソバノ中ニ蒔モ同時。但蒔麦分ハ植麦ヨシ。植麦ハ、苗ヲ蒔麦ノ節^{ムキクサ}ハ早々伏セテ九月ノ比植ヘシ。植様ハ間ヲ少ツト隔テ一ツカミツト植ヘシ。又秋^{スツ}麩生過ハ刈テ捨ヘシ。又明畑ニ畦蒔ニスルニ、秋ノ彼岸ノ内ニ蒔ナリ。乍去、遅キ故、実入不宜。又山畑ノ雪早ク降り、春遅ク消テ雪ノ下ニ久敷有所ニテハ、決リ蒔キハ腐ルニ依テ畦蒔ニスル。畦蒔ハ作毛取始末シテ彼岸ノ内ニ蒔故ニ、麦ノ長ケモ不延、蒔節モ遅ク、小穂ニテ悪シ。麦ノ中ニ春作モ不成。山畑共ニ決リ蒔ニシテ秋雪前ニクルメ置ハ、畦蒔ニ同シ。腐ル事モナク、又鼠モ不喰シテヨシ。養ニハ嫌モナシ。取ワケストカヤ、小便懸テヨシ。刈節ハ、早大麦ハ五月節過五三日ノ内、晚麦ハ半夏前、小麦ハ半夏分六月節迄刈ル、晚小麦ハ少シ遅シ。

大麦壺反ノ取石 上ノ出来一石五斗、中四十束刈、式升五合ニテ壺石。

小麦壺反ノ取石 上ノ出来一石、中廿八束刈、二升取ニテ六斗。

大小麦作人夫 蒔ニ三人、養ニ五人、クルメ二度ニ六人、刈ニ三人、コクニ六人、都合廿三人。

大麦種子 早麦、晚麦、裸麦。作テ益ハ晚麦。蒔テ五日目ニ生ル。

小麦種子 穂長、六角、早小麦 是ヲ白小麦ト云。作テ益ハ白小__ナリ。蒔テ七日目ニ生ル。

麦田 以上、長々と『会津農書』記載の麦の栽培について引用したが、以後論を進めるため貴重と考える次第である。『会津農書』の麦栽培について、もうひとつ注目すべきものに、上巻に「麦田」の記載がある。水田の裏作（二毛作）として麦を栽培する「麦田」がある。米の不足を補うためか、貞享元年当時に会津地方で米の裏作に麦が栽培されていた事を示している資料である。

麦田

里田の麦蒔田ハ、湿のなき真土かゝりたる柔成地によし。麦かり跡に晚稻殖てよし。又糯を殖てもよし。とかく麦田の稻ハ本田より悪し。されとも畑不足の処ハ蒔て養を多く入れは余り損もなし。麦田の稻ハ遅く実なるに寄て、山田ニハならぬ也。又年々作れハ麦田の稻もよし。

現在の会津若松市北会津町中荒井付近の貞享2年(1685)『中荒井與三十二箇村風俗帳』(以下『中荒井組風俗帳』と略す)によれば、「一田麦 八月末に早稻糯稻之跡へ蒔翌年五月中取之跡田へ植宜稻京女郎細葉稻」と、田麦刈跡への晚稻の「京女郎」・「細葉稻」という品種名を記載している点、注目すべきである。⁽¹⁰⁾中荒井村は、幕内村の大川(阿賀川)向いの近村である。

III 『会津農書』記載の麦の播種と民俗

麦蒔き 次に、麦の栽培とそれに関する民俗について、『会津農書』を中心に『会津歌農書』『会津農書附録』および風俗帳などから、栽培を中心とした民俗を見てみたい。

「大麦、小麦作様」の文頭に、「決リ蒔ニスヘシ。」とある。また、「畦蒔ハ悪シ。」とある。寛延元年(1748)写の『会津農書』下巻には、「決蒔^{サクリ} 畑の作区一通細くまく。」と、「畦蒔^{ウネ} 畠畦の高き所

へまく。」と説明している。同書には、麦の蒔き方として「撮蒔」を記載している。「撮蒔 麦蕎麦に間を置、一抓宛まく。」とある。「撮蒔」は、『会津農書附録』八には、湿田の種子粗蒔にも、直播きの方法として「つまミ蒔」が記載されている。

麦の品種 『会津農書』著述当時の麦の品種として、大麦は「晩麦」がよく、小麦は「早小麦」（白小麦）がよいと記述している。これらの品種がどのようなものか、また現存しているものか定かでない。注記によると、「裸麦 大麦のうち実と穎とが離れやすいもの。麦やすともいわれる。食糧。馬の飼料とする。寛延元年写『会津農書』下巻には、「裸麦 生れの穀のなき麦。」とある。加賀地方の宝永4年（1707）の農書『耕稼春秋』には、「麦（大麦）種子ハ小柳、六角、はさみ麦、はだか麦とて色々有也。」と、『会津農書』の「裸麦」と同品種とみられる麦が記載されている。同書には小麦の品種として、「小麦の種子ハおそこはやことて二三色程有物也。」とある。

著述年代は不明だが、『会津農書』と同年代の著述（天和2年〈1682〉説）とされる東海地方の農書『百姓伝記』には、大麦の品種名が記載されている。この中には、『会津農書』の品種と同種とみられるものも記載されている。「わせ麦種色々あり。三月穂・なかぼろわせ・六角・はだか麦、また中手麦種色々あり。をく麦種類猶以様々有。其数書つくしかたし。」とあり、「をく麦」が多いことが分かる。

『百姓伝記』の注記によると、「はだか麦」について次のように記述している。「はだか麦 普通の麦を荒麦（皮麦）というのに対し、穎と粒とが分離しやすいものを裸麦（麦安）という。近世に朝鮮から渡来したので、西国では朝鮮麦といわれた（天野信景『塩尻』巻六十一。）」とある。この注記によれば、「裸麦」が朝鮮から近世に渡来したとある。『会津農書』に「裸麦」が記述されていることからすると、会津地方で貞享元年に「裸麦」が栽培されていたことがわかる。また『百姓伝記』には、



図4 『耕稼春秋』に描かれた大麦蒔の図
(神奈川大学日本常民文化研究所蔵)



図5 『耕稼春秋』に描かれた小麦蒔の図
(神奈川大学日本常民文化研究所蔵)

大麦の品種名に「六角」が記載されている。同書の注記には、「六角 大麦の六条種。穂の各節に三小穂ずつ互生するので、穎果が六列に並んでいるように見えるところから名づけられた。」とある。『会津農書』には、小麦の品種として「六角」が記載されている。

関東地方の麦作と品種 麦の品種の記述として、『会津農書附録』六の記述には関東地方には多くの麦品種があるのに対し、会津地方では麦の品種がきわめて少ないとある。関東の品種の中には、「むらさき色の麦」など会津の品種がわずかあるとも記述している。同書には関東地方の麦作について詳細に記述している。栃木県・群馬県など北関東地方では、現在も麦作が行われている。水田に麦を植え収穫したのち、稲作を行っている地域も見られる。この記述は、関東地方の麦作を示す貴重な資料といえる。

愚曰、関東の者と出合麦作の咄を聞ハ、南北へ畦を立たる畑へハ畦の東の方の半腹に種子を蒔てよし。東西へ立たる畠へハ畦の南の半腹に蒔てよし。関東ハ寒シ強ク十月末より来二月中旬比迄ハ毎朝おりき大分に立共、陽気の方なれハ其おりき早くとけて、そのとけ水畑のさくへ渡るゝ也。去に依て種子をさくに蒔事なし。畦の西北ハ陰なれハ、おりき遅くとけて麦かしけ、取石少し。故に西北に蒔事を嫌ふといへり。実に何国も耕作の仕様ハ同意なり。農書本文に載ことく、会津にては陽方、陰方を考て畠作の蒔物をするなり。右おりきとハ会津にてしがはしらと云事也。又是をたつひといへる国もあり。

関東下野国那須の者の咄に、大麦種ハ四十二品有といへり。会津にて作り来大麦ハわつか二三色ならてなし。此比みれハむらさき色の麦など少しあり。関東にて作る四十二品の内にハ如何さま会津に相応の麦も有へし。関東へ手寄これ有人ハ何とそして種子を求て末世のために少し宛も試みに作りてよし。

麦蒔き 『会津農書』中巻には、麦蒔きは「山畑、里畑共ニ大麦、小麦ハ八月彼岸十日前ニ作毛ノ中へ決り蒔ニスヘシ。」とある。『会津農書』下巻の「因里草木量二田畠作毛時^(時)」によると、「八月節ハ十日目茅栗^{シハクリエム}。一、大麦、小麦蒔時 前二日以降十日の内よし。但、麦苗ハ早く布施てよし。」と、麦蒔きの時期について太陽暦の9月8日から10日目ごろと記述している。この季節は、シバクリ（柴栗）の果実が熟して裂けるころという。また苗として植える場合は、直播きより早く蒔くとよいとある。『会津農書』中巻の「畑作毛種子フセ」においても、「大麦苗種子ハ、山里畑共ニ麦蒔節分少シ早ク伏セテヨシ。フセ様ハ、稔^{ヌカ}コヘヲカケテヒへ首^(ママ)ノ如クニシテヨシ。」とある。東海地方の農書『百姓伝記』には、麦蒔きは、セキレイが里に来るのを待つて行くとある。「抑麦を蒔事、秋に至黄せきれいの里に渡るを時とする。則麦蒔鳥と名付たり。また稲おろせとり共云とかや。」とあり、麦蒔きの時期を知らせる「麦蒔鳥」という呼称の存在を記述している。

麦蒔きの技術について、『会津歌農書』中之本の「雑穀蒔時^{ざっくくまきす} 附古哥」にも同様の記述（前述）がある。大麦・小麦は種子蒔きして、7日で芽がでると『会津歌農書』中之本にも詠まれている。「大豆や麦大小ともに種子播して 七日といへは生て出ける」とある。『会津歌農書』中之本の「畑一反蒔作種子大積」によると、小麦は1反に5升、大麦は7升とある。「小麦たねわせおくとともに大方ハ

畠一反へ五升まくなり 壺反の畑にハそばや大麦の たねまくつもり七升そかし」とある。麦の種子は薄蒔きにするとよいとある。その理由として、「をろぬく」すなわち間引きが不可能であるからでもある。『会津歌農書』中之本の「薄^{うす}種子好畑作」に、「大麦や小むきもたねをうすくまけ 厚く播してハ実り小穂なり 厚き作く間引とれども麦ハ又 をろぬく事のならぬ物なり」と詠まれている。

麦作の畦立 前述の『会津農書附録』六の記述に関東地方における麦作について、「南北へ畦を立たる畑へハ畦の東の方の半腹に種子を蒔てよし。」と、麦の種子の播種と畦立ての方法について記述している。『会津歌農書』中之本の「畑畦陰陽 附行」には、麦作において関東と同様のことを記述している。同様の記述は、『百姓伝記』にも見ることができる。

東西へ立たる畑の畦腰ハ
南の方を陽とするなり
南北へ立たる畑のうねごしハ
東にむかふ方が陽なり
麦作や紅花などのまき籠ハ
かならず畦の陽が能なり
春雪のはやく消も陽の方
いづれに気をバ付て置たし

丑の日の蒔初 『会津歌農書』中之本の「麦蒔初」には、十二支の丑^{うし}の日に蒔き始めるようにと詠んでいる。その理由について、中国の伝説から牽牛星との関連を詠んでいる。

麦種子ハ先丑^(うし)の日にまきそめよ
本より用ひ来る吉日
丑の日や麦蒔初に用るハ
牽牛星の本を祝へり
麦作^(実)のミのりよければ称えにも
それを稲穂^(うら)の占とよろこぶ
誰がためす麦は稲穂のうらぞとや
まことしからぬ称ひ成けり

麦作の肥料 麦の栽培に用いる肥料は、『会津農書』中巻の「畠養」すなわち肥料の項において、「煤^{スス}萱^{カヤ}、第一ニ麦ニヨシ。田ニハワロシ。」とある。また、小便も麦によいとある。『会津歌農書』中之本の「畑作腴^{こへ}養^や行^な 附郷談^い」には、「古家をこぼち取たる煤^(毀)がやハ 麦にやしなひ取わけてよし」と詠んでいる。与次右衛門も『会津農書附録』六で、「此やせ畑の補ひにハ煤萱、煤わらにましたる養なし。」と記述し、煤萱の肥料としての効用を認めている。

雪と麦作 麦は秋に蒔き、一冬を越すが、会津地方は積雪寒冷地であり、春先になって雪の消え具合によって農作物の収穫にも大きく左右する。『会津歌農書』下之本の「雪消二圃^ホ面一」には、「麦のさく切」の目安を詠んでいる。

みワタセバその^(圃)に^(おもて)雪消て
 麦のさく^(きる)切折も来れり
^(こち)東風ふけバ圃の面の雪消て
 いつの間にかや^(あさりな)糞菜をする

著者と次右衛門は、大雪で雪の消え方が遅くなると、雪の下の麦が腐るといって、土や灰を掛けて早く雪を消そうとする農民たちに対し、『会津農書附録』六で無理に雪を消さないよう戒めている。自然の気温にまかせた農法を、説いたものであろう。

老人の日、麦作春雪の下に久敷あれはくさると言て、何れの所にてても雪の消際に成て土を引、又灰をふりて雪を早くきやし来る也。然処に農功有人いひけるハ、雪の消ル時節も至らざるに無理にきやしてハ、いまた余寒も強ければ土こほりて麦の根くさり、又長生かしけて実り悪し。只消次第にして置たるかよしといへるハ尤也。我も其覚あり。年内蒔の大こん畠へ土を引、雪を早くきやしけれハ其大根ハ多クくさり、土を引さる大こんハ少もくさらず。然共物陰か又地窟にて吹込^{フツコミツミ}積の雪有て五日も十日も遅く消る所の麦はくさる事もあり、左様の畠へハ土成共灰なり共ふりて余の畑同様にきやしたるかよし。是ハ積雪を脇なみにきやす手たてなれハ無理けしにはあらず。

麦の時時 『会津歌農書』中之本の「(諸作花開落遅速不同)」によると、わせ麦は四月の節（太陽暦五月六日、立夏）ごろに蒔き、晩麦は四月の中（五月二一日、小満）、わせ小麦は四月の中、おくて小麦は四月末頃に花が咲くので、それを目やすに麦の種子蒔きをするよう指導している。

早春ハ四月の節の六日ごろ	
花ほころびて七日栄ゆれ	絵
おく麦ハ四月の中の五日ごろ	
花咲初て七日たもちぬ	絵
早小むぎ四月の中の七日ごろ	
花さきそめて六日さかゆれ	絵
おく小麦四月末に咲初て	
花のさかりハ六日成けり	絵

IV 『会津農書』記載の麦の収穫と民俗

麦の刈時 『会津歌農書』中之本の「雑穀刈時^{かりす} 附引時ハ伐時」には、麦を刈る時期について次のように詠んでいる。

わせ麦や五月の節の四五日め
おくは半夏の前に刈なり
本よりも小麦は五月半夏より
六月の節までにかかるなり

大麦は五月の節（太陽暦六月六日、芒種）ごろ、小麦は半夏（七月二日）ごろ遅くとも六月節（七月七日、小暑）まで刈るとある。『会津歌農書』中之本の「麦刈比 附行」では、麦刈りの適時を逃すと収穫量が落ちるので、その時節を守ることを説いている。

よ
余の作に替りて麦をはやく^(刈)かれ
麦刈すれば石そ^(増)取ます
称へにも麦ハ青刈^(死枯)稲ハ又
しかるゝ時を能とするなり



図6 『耕稼春秋』に描かれた大麦刈の図
(神奈川県日本常民文化研究所蔵)



図7 『耕稼春秋』に描かれた小麦刈の図
(神奈川県日本常民文化研究所蔵)

麦の初刈と穂掛祭 『会津農書』上巻の「耕作始日吉凶」には、「稲穂掛」と共に「麦穂掛」が記載されている。麦の種子の蒔始めが丑の日であるのに対し、麦を初刈りして豊作を祝う麦穂掛も丑の日に行うとある。

稲穂掛 曆中段のおさむに吉。惣作りの穂懸によし。若下に悪日あらハ、いかゞ有べし。

麦穂掛 昔より丑の日を用ひ来る也。

麦の刈初ハ明の方へ向て三鎌かり、それを牛にそなへ置なり。又人に依ては麦畑に木を二本立て横木を渡し、三鎌刈たる麦を其横木に結び付、牛にそなふる者も有也。是三数を用。

麦の刈初ハ明の方へ向て三鎌かり、それを牛にそなへ置なり。又人に依ては麦畑に木を二本立て横木を渡し、三鎌刈たる麦を其横木に結び付、牛にそなふる者も有也。是三数を用。



写真2 埼玉県秩父地方の麦の初穂刈りの儀式、カリカケ
(『麦作りとその用具』より転載)

この記述は、麦の収穫を祝う穂掛の様子を具体的に示したものである。丑の日に麦穂を刈り始め、その初穂を作神に供える儀礼は、埼玉県秩父地方などでカリカケ（刈掛）と呼び、昭和40年代まで行われてきた。『会津農書附録』に記載された「麦畑に木を二本立て横木を渡し、三鎌刈たる麦を其横木に結び付、」という方法は、埼玉県の山間地方で近年まで行われてきた⁽¹²⁾。

牛と麦作 牛と麦について、直接結びつける記載は見当たらない。『会津歌農書』下之本の「耕作祭」には、「七夕の牛にと麦の初刈を 心はこぶも祭りなりけり」とあり、七夕の牛に関連付けて詠まれている。同書下之本の「牛耕」には、「牽牛の星ハ耕す為なれば 五穀の本も天にこそあれ 天の河流をくみていづ方も 春耕に牛をもちゆれ^(用)」とある。牛と麦そして飯豊山の「牛雪」に関連付けて記述しているのが、『会津農書附録』八の記載である。

問て曰、農家にて麦蒔初丑の日を用ひ、亦穂掛にも丑の日に刈て其麦初尾を牛に供するなり。是ハ如何なる故ならん。

答て曰、或書を見るに天に牽牛、織女の二星有て、牽牛ハ牛を牽て耕をなし、織女は機を織り給ふなり。是我朝にハ七夕といへり、秘訓たねはたなり。天の牛耕にかたとつて農民牛に鋤をひかせ、田畑を耕す報本の志しを以て天の牛に供する成へし。亦当領の飯豊山頂上の雪の村消、牛の形に似たる所有り、是を飯豊牛といふ。此牛跡の雪見ゆる時に農の時を考ふる事あり。飯豊の二字、五穀豊饒の義有り。此故に会津封内の農民挙て五穀成就を此御山に祈る。穂かけを牛に供するも此牛容に備る心ならん。是亦彼天の牛と其故を同ふするなり。

飯豊山の牛雪 元禄 12 年（1699）に描かれた「飯豊山道中図」には、「牛形雪」と記述された牛の形をした残雪部分が見られ、飯豊山麓で「飯豊牛」と呼ばれる残雪の存在を確認することができる。⁽¹³⁾ 飯豊山には、五穀豊穰を祈願して登拝する信仰があり、昭和 20 年代まで盛んに参詣されてきた。明治期までは女人禁制の信仰の山として、女性が登山することが、厳しく禁じられてきた。飯豊山への登拝は、15 歳になる若者たちが行屋や神社拝殿などに籠り、水垢離や別火を行い、身を清めて登拝してきた。会津地方では、無事に飯豊山登拝を終えると、社会的にも一人前の大人として認められた。会津地方の村落には、「飯豊山」と刻まれた石塔が多く建立されており、厚い信仰の実態を知ることができる。



写真3 飯豊山 (2,105 m)
福島・山形・新潟 3 県に位置する、喜多市豊川付近から臨む

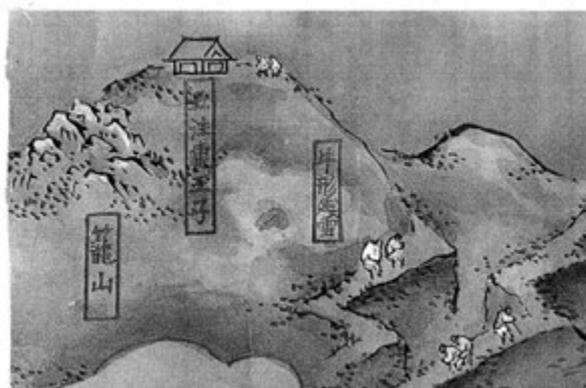


図8 「飯豊山道中図」に描かれた「牛形残雪」
(飯豊山神社蔵、福島県立博物館寄託)

貞享 2 年（1685）に記載された『中荒井組風俗帳』には、佐瀬与次右衛門が肝煎を勤める幕内付近の飯豊山登拝の様子を詳しく見ることができる。また幕内村の鎮守熊野神社境内にも、慶応 4 年（1864）

銘の飯豊山の石塔が建立されている。

一八月節に入、飯豊山行列ハ其所之沙門を雇、注連祓を請、初尾壺人にて五、三錢宛出す、籠ハ沙門之所亦は俗家へ成共寄合三日、五日、七日別火を喰、毎日数度之垢離を取、参詣之先達に沙門無之時ハ、俗成共山数之者を先達にして山初尾壺人に三十五文宛、先達ハ不出五人より上ハがう力と云、初尾壺人分引一ノ戸村に逗留しをとし物と云て、四五人にて金壺分計身退不如意之者ハ一ノ戸村に逗留なし



写真4 飯豊山の石塔、慶応4年建立
(会津若松市神指町幕内)

起丑・伏丑の年と麦の作柄 また、麦と牛との関連について『会津農書附録』四に、元禄4年(1691)から宝永6年(1709)までの19年間にわたる天気と農作物のでき具合を記載している。その中に麦の作柄が、「起丑之年」と「臥丑之年」によって麦をはじめとする作物の出来具合が、「^{ゲンカイ}諺解」にまとめられている。ここに記載されている「起丑之年」と「臥丑之年」が、どのような年であるか、会津地方の伝承では現在不明である。山形県庄内地方では、正月元日から数えて7日のうちに、1日から5日までに暦で十二支の丑の日がある場合は、指を折って(伏せる)数えるので「伏丑之年」といい、6日から7日のうちに丑の日があれば、指を起こすので「起丑之年」と呼ぶという。『会津農書附録』四の「諺解」には、「起丑之年」と「伏丑之年」と麦の作柄について次のように記載している。

一、起丑之年ハ元禄十二年、同十三年、同十六年、宝永二年、右四ヶ年之内麦作二ヶ年ハ中作也、二ヶ年ハ上作也。

一、臥丑之年ハ元禄四年、同五年、同八年、同九年、同十年、同十一年、同十二年、同十三年、同十六年、宝永元年、同二年、同四年、同五年、同六年、右十六ヶ年之内六ヶ年ハ麦作上、四ヶ年ハ中作、六ヶ年ハ下作也。

麦扱き 文化4年に記載された『塩川組風俗帳』には、現在の喜多方市塩川町付近の麦の収穫から乾燥、脱穀までの様子が記載されており、当時の様子を知ることができる。⁽¹⁴⁾

一畝作取仕廻麦之儀者、田植仕廻候而、刈取畑中へ立置、土用以前家へ持運日和を見合、家の前ニ而打落し、からハ焚料、或ハ屋上葺くさなとに用ひ、(以下略)

『会津歌農書』中之本の「^{むぎこぎ}麦扱 附郷談」には、麦の脱穀の方法と麦扱きを行う時期を間違いないよう注意をうながしている。

七月の七日をこすな小むぎこそ
 六月内に扱てしまへよ
 初秋の七日過まで^(扱)こかぬその
 小麦ハ化して小蝶とぞなる
 六月の^(扱時)こきすを^(遅)くれし^{シャウバク}小麦の
 化蝶をさしてほりと称えり
 わけしらぬ人ぞあはれやこかで其^(扱)
^(置)をけ^(実)ばすたれる小麦みながら
 大麦も当座に^(遅)こけよをくれなバ
 これ又ほりとなるぞ必ず



図9 『会津歌農書』に描かれた「ほり」の図、上段中
 (日本農書全集第20巻より転載)

麦と害虫 この記述は、小麦の穂や葉中にある虫が^ふ孵化して、「ほり」と呼ばれ飛ぶようになるので、6月内に扱き終えるようにと指導している。『会津歌農書』下之本の「作食虫禽獸」には、「ほり」の図が簡単であるが描かれている。その説明文には、「俗ニ曰ほり。麦ヲ地ニ積テ久シク置ハ羽虫ニ^{へん}変ス。兒蝶ニ似テ小シ。漢土書蟲、穀久積、変為二飛虫一。記此蟲虫。注記によると、「ほり キバガ科のバクガであらう。」とある。

『会津農書』下巻の「秋取収」にも、麦扱きの時節に「ホリ」が出ないように、農民たちに説いている。

諸作毛之取収其節々ニ為レ究吉。大麦、小麦ノ麦秋ニ蒔仕舞後レて梗ニて置、七月ニ成レハ小蝶ハ化して飛舞、農語ニ是をホリと調也。(以下略)

麦扱具 寛延元年(1748)写の『会津農書』下巻の「農具」には、麦扱き用具に「柄箸」^{カウハン}が用いられたとある。「柄箸 麦を扱具。竹貳木對縛。又柄箸。」と記載されている。東海地方の農書『百姓伝記』には、「こはし」・「大こはし」と呼ぶ同形の麦扱具が記載されている。麦扱具について記載されたまれな資料であるので、長文になるが引用したい。

一、麦のあらこなしをするに、国々里々にて様々の品あり。先竹のほそきを壹尺斗に切、二本を一方にふしをこめ、其処を二本共に結び合、是にて麦の穂首をはさみてこく。是をこはしと云。また夫よりふとき竹を二本、二尺程にきり、二本取合、一方を縄にて結、一人してもち、また一人麦をひとつかみづゝもちて、右の竹にはさませ、麦の穂首をこき切る。是を大こはしと云。また麦つゝきと云て、五六寸廻りの竹を五六寸づゝ、四つも五つも切結合、また杖ほとなる竹か木を結付、それにて麦穂をつゝきをとす。またまんくわの子のこく横木にわり竹をうち、麦ひとつかみつゝ其子の間へうち入、前へ引、穂首を引きる。また大きなるよこ木かうすをころはし置、それにてたゝき落す。第一の手まはしと云ハ、かたくつかね置、平なる庭に穂さきをあて、角く多き横つちをいたゝき落し、其跡をこはしにてきつくとこきたるかはか取なり。されとも麦からみなひしけ、ふきかやなどにハ用られず。其外手まはし見覚す。国々里々ミナ 右の通也。

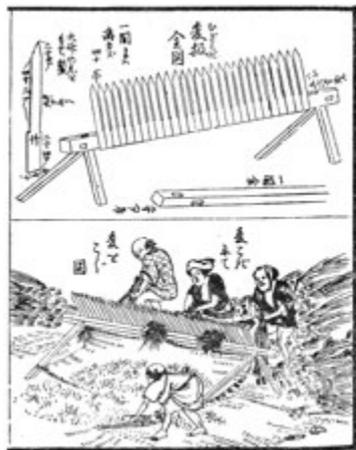


図10 『農具便利論』に描かれた「麦扱」の図
(日本農書全集第15巻より転載)



写真5 篠竹製の歯の麦扱き用、千歯扱
埼玉県小川町
(『麦作りとその用具』より転載)

この記述は、「まんくわの子のこく横木にわり竹をうち、」とあり、竹の歯の麦を扱く「千歯扱」⁽¹⁵⁾とみられる。大蔵永常の『農具便利論』に描かれている麦扱具に相当するものか。『会津農書』と著述年代同時の『百姓伝記』により当時、東海地方の千歯扱型の麦扱具の存在を知ることができる。

麦打ち 麦の穂には芒^{のぎ}があり、これを取り除かないと、次の調整作業に支障をきたし、多くの労働力を費やしてしまう。そのため麦打ち作業は、欠かせない作業である。稲穂や麦穂の芒落し作業を、「粃ようし」とか「麦ようし」などと会津地方では呼んでいる。『会津農書』下巻の「農人郷談」には、「庄

𦉰 禾粃、芒麦等ノ麓ツキ。是関東ニテハ庄之舂トスル也」とある。『会津歌農書』下之本の「農具」には、「麦打棒と連枷」と麦打具が記載されている。「農具八十三品 各図あり略レ之、名目を記ス」と、原本には農具の図があったが、写しの段階で省略されている。寛延元年写『会津農書』下巻の「農具」にも、「連枷 からはほ、亦まへきねと云。梗麦打具。又連架ト云。」とある。

会津地方では、粃の芒落しに「連枷」すなわちクルリボウが使用されたのは、栃木県に隣接する南会津町滝ノ原や水引など、一部の地域である。福島県内では、中通りや浜通り地方では、麦打ちにクルリボウが使用されていた。会津地方では、「麦打棒」と呼ばれる勾配のある自然木が多く使用されてきた。

麦の重さ 『会津歌農書』中之本の「穀物軽重計」には、「穀麦」・「舂麦」・「壺升の小むぎ」と作業工程順の一升の重量が記載されている。

穀麦を秤にかけて壺升ハ
是も三百二十めといふ
舂麦をはかりてみれば壺升の
重さ三びやく五十匁
壺升の小むぎをとへばこたへにも
おもさ三百九十めといふ

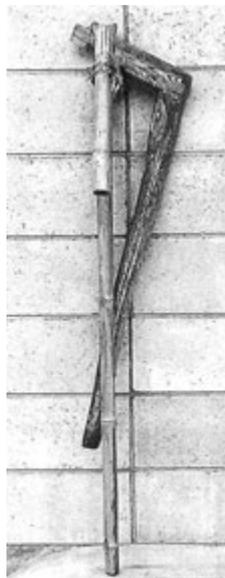


写真6 クルリ棒（南会津町滝ノ原）粃ようしに使用

基幹作物麦の作付体系 『会津農書』中巻の「大麦、小麦作様」の記載にもあるように、麦は「八月彼岸十日前に作毛ノ中へ決り蒔ニスヘシ。」とあり、一冬を越して翌年の夏に刈り採る。「刈節ハ、早大麦ハ五月節過五三日ノ内、晩麦ハ半夏前、小麦ハ半夏分六月節迄刈ル。晩小麦ハ少シ遅シ。」とある。

『会津農書』中巻には、多くの畑作物の播種から除草・施肥・収穫にいたる栽培方法や、作付け順や品種名、播種や収穫時期、その収穫量、1反歩あたりの労働力の投下日数などが、詳細に記載されているのが、『会津農書』の特色のひとつでもある。限られた面積や数の畑に効率よく多種の作物を

栽培してきた背景には、季節ごとに播種・施肥・除草・収穫といった作付体系を整然と行ってきた理由がある。

その作付体系を維持するには、ひとつの作物の栽培法を記述するのではなく、何かひとつの作物を軸として、そこに様々な作物を組み合わせる季節ごとに順序よく栽培していくのが、『会津農書』の農法で、会津地方に近年まで継承されてきた。その軸となる基幹作物の主要なものとして、大麦・小麦があることを、『会津農書』中巻の記載から読みとることができる。麦も「菜畑ノ中ニ蒔」とあり、また「ソバノ中ニ蒔」ともある。特に大麦・小麦を刈った後に、多くの作物を播種することが多い。それは麦が、「クリーニングクropp」とか「生物的防除」の土壌の浄化作用や病虫害防除の効果を持った作物であったからと推測される。

生物的防除としての麦 『会津農書』中巻より、麦を刈り採った跡に播種する作物を列挙すると、次の多くの作物が見られる。藍・大根・蕪・ニンジン・タバコ・ネギ・エゴマ・キミ・ソバ・植稗などがある。麦を栽培する畑の中に播種する作物には、芋・ナンバンカラシ・粟・黄大豆・飼大豆・ゴマ・赤小豆・ササゲ・稗などがある。

前述したように、麦を刈り採った畑にタバコを播種すると、ネキリムシが付かないという記述もある。黍は、「大麦ノ中ニ蒔ヘシ。」とある。寛延元年（1748）写の『会津農書』中巻には、欠落したとみられる記述があるので補足しておきたい。「大麦跡ニ蒔^{ナカ}拒跡^{キヒ}に蕪菁をまくへし。大麦二番くるめ^{ナカ}過後ニ蒔へし。養ハ何程懸てもよし。」とある。

『会津歌農書』下之本には、「藍種子布施 附郷談」があり、そこには麦を刈り採った跡を「麦しり」と言う^{ナカ}とある。この藍栽培の方法の記述は、元禄11年（1698）に阿波の国から会津に来た藍功の二人から聞いた藍の栽培方法を、与次右衛門がまとめ記述したもので、「麦しり」という農語は阿波の国の呼称であることを記載している。「会津にて刈取し其麦あとを 阿波の国でハ麦しりといふ」とあり、麦を刈り採った跡にこのような農語があることに、阿波の国でも農作物を栽培するうえで重要視されていたことがうかがえる。

V 近世の風俗帳に記載された麦の民俗

麦搗き 喜多方地方の農業を記述した宝暦13年（1763）に著述された中野義郡の『北郷鄙土産憐民政要』には、田植え後の田の神祭りの儀礼であるサナブリ祝いを行った後は、人々は麦刈りや麦扱き⁽¹⁶⁾などいとまもなく働く様子を記載している。

是（田の神祭り）より五日過ぎぬれば人々野田に出て少しのいとまもなく、誠にはや、麦もあか^(明)るみ苧比にも成ぬれば、男女悉く麦をかる 麦刈は四月なれども会陽北郷にては五月に至らざれば刈取らず 苧終れば馬につけ、みつかたも荷ひ家のまはりに立置、能く干して後ち好みをみあはせ、是を打、糧の料とす、（中略）麦の跡は初夏大豆・わた杯^(等)植置くをくるめ、或は菜・大根うゆる地と家内半は田の草に入ル、（以下略）

ムケの朔日と麦 麦は、カテ飯の主穀として「糧の料とす」と、カテとしての筆頭的存在の観念がう

かがえる。『会津農書』には、麦の脱穀と芒取りの麦打ちまでの作業が記載されている。会津地方における近世の風俗帳には、「むけの朔日」と呼ぶ年中行事が6月1日ごろから、麦搗き作業が行われたことを記載している。貞享2年(1685)の猪苗代町付近の風俗帳『猪苗代川東組萬風俗改帳』には、⁽¹⁷⁾当時の麦搗きの様子を如実に記載している。各地の風俗帳にも、同様の記載を見ることができる。

一 麦出来仕候へは、夏ニ至毎夜女共五人、六人寄合、宵ノ内ニ臼にてゆい麦突申候、是を夜麦突と申候

一 六月むけの朔日と申一日遊申候、麦かうせん仕祝夏中ノ昼飯ニも仕候

麦搗き歌 麦搗きは、「ゆい」と呼ばれる共同作業で女性たちが行ったとある。現在の南会津郡下郷町付近の風俗帳、貞享2年(1685)の『郷村地方内定風俗帳 会津郡長江庄』にも同様の記載が見られるが、ここには「所風の^(調)小歌マシリニテ」と麦搗き唄が歌われていたとみられる。⁽¹⁸⁾

一 此月(六月)ノハシメヨリ夜麦搗トテ夜毎賤ノ女共ユイスルトテ家ノ前ニアツマリ、臼^(調)ニ居、三居ニテ所風の^(調)ノ小歌マシリニテ、夜ハ子ノ刻ハカリマテ、明日ノ夜ハ又其内ノ人数ノ勝手次第ニアツマリマエノコトシ、雨ノ夜ハ不集

麦こがし(こうせん) 会津若松市川河東町藤倉付近の寛文6年(1666)とみられる風俗帳『河沼郡代田藤倉與式拾参ヶ村萬集書』には、夜の麦搗き作業「夜麦つき」に大麦を材料にして作った「麦こがし」を食べると記載されている。「つき仕廻候へハ麦こがし、或ハ大豆をいり為給返し候、」とある。

南会津町古町付近の風俗帳である貞享2年(1685)の『会津郡郷村之品々書上ヶ申帳 伊南古町組』(以下、『伊南古町組風俗帳』と略す)には、「雷祭り」の行事に「麦ノこうセン」を作り家のまわり⁽¹⁹⁾にふりかけると落雷除けになるとある。

一雷祭り、風祭りと申事御座候、夏ノ内長雨か風吹申時男女遊び、いかづち祭りと申ニハ麦ノこうセンを仕、家之廻りへふり申候、風祭 ニハ糺を仕風神へ供シ申候、是を事遊びと申、惣而少之ほまちかせぎも不仕遊び申候

そうめん 麦を原料とした食物には、うどんや素麺・冷麦などがある。貞享2年(1685)の『伊南古町組風俗帳』によると、「七月七日ニハ、素麺を給候日と申、朝給候者も御座候、」とある。素麺は、お盆に先祖の霊をまつる盆棚にも掛けることは、佐瀬与次右衛門が肝煎を勤めた幕内村で、最近まで行われてきた。幕内村に近い、貞享2年(1685)の『中荒井組風俗帳』にもその習俗を見ることができる。

一十四日より十六日までを盆と云、十三日聖霊祭とて、棚を拵、累祖の位牌を遷し杉の葉を以て棚をかさり、そうめんとわかめを掛時分有之、作物等を調備ふ、(以下略)とある。



図11 盆棚に掛けられたそうめん・わかめ
(会津若松市神指町幕内)

幕末ごろに活躍した絵師大須賀清光の制作とされる「会津名物類聚」がある。会津の産物を相撲の番付風に記載した中に、「若松^{わかまつ}素麺^{そうめん}」が「前頭」の位置に記載されていることから、素麺が若松城下の名物のひとつであったことがうかがわれる。また、大沼郡会津美里町高田付近の風俗帳である貞享2年(1685)の『地下萬定書上帳 大沼郡高田組』(以下、『高田組風俗帳』と略す)には、七月七日の七夕に「冷麦」を食べるとある。⁽²¹⁾

一七月七日七夕に衣類をかすとてあか不付衣類を家内ニかくる、宜者は夕冷麦を拵召仕之者に為喰、同十四日十五日十六日盆之事前有

市や年貢に出る麦 同風俗帳には、当時高田村の市に大麦や小麦が市場の商品として出されていることが記載されている。「市場江出ル諸品売場」に、「六七月中ハ、大麦小麦熟瓜早麻」とある。また高田村では、「畑ニ大豆大麦小麦多ク作、御年貢上納の助力ニ成」と、年貢作物としても麦を多く栽培していた。大麦や小麦を年貢の供出作物とした村は、他にも多くあることが寛文5年(1665)や貞享2年の風俗帳からも知ることができる。

麦を作れない村 このような商品価値のある大麦や小麦などを、鎮守の神が嫌う作物として栽培しない村もあった。南会津郡下郷町檜原付近の貞享2年(1685)の風俗帳、『地下風俗覚書 会津郡檜原郷』には、旧下野街道の宿場街「大内宿」で有名な大内村で、鎮守の神である高倉大明神が麦を嫌うとして、麦を栽培しないと記載されている。⁽²²⁾

一古より鎮守之御きらいニ御座候由ニ而、麦を作不申候所ニ、延宝二年とらノ年飯田兵左衛門様被及聞召、何とそ鎮守江御託を申上九月十九日之外ニ祭礼を仕、麦を作候ハ、可然由之仰付候故、五月十九日祭礼を仕、麦を作申候処ニ、嶽下にて御座候故雪降申事も廿日程はやく消申事も、

廿日余も遅ク消申ニ付、麦くさり一円実成不申ニ付又段々作候申者無御座候、^(か)ケ様ニ寒気甚だ敷所にて諸作早物を作申候



写真7 麦を作れなかった村、大内宿
(南会津郡下郷町)

同じような記載は、貞享2年(1685)の『伊南古町組風俗帳』によると、南会津町入小屋でも麦と^(さきぎ)大角豆を作らなかったと記載されている。

一入小屋村ニ而前々ハ麦、大角豆を作り不申候所ニ先年服部安休御廻り之時分、不苦由被仰、麦ハ作り申候、前々より作り来候村同前ニ出来助成ニ罷成候、大角豆ハ今に作り不申候

現在の南会津郡只見町と南会津町和泉田付近の貞享2年の風俗帳、『会津郡伊北和泉田風俗帳』にも、同様の記載がある。南会津町界の伝承を記載している。⁽²³⁾前記の入小屋村と関連するものである。

鎮守之御嫌と申麦作古より作不申候事乍然近年ハ作り申事

一界村にて麦を作り不申候拾貳ヶ年巳前神主権太夫方より服部安休ニ頼入御免之證文申受、其年より麦を作り申候、地方ニ相応致麦作能、夏中大切之節村中助ケニ相成、古来より作来候在所同様出来申候

VI 会津地方における麦の民俗

飯豊牛と農耕 『会津農書』の原本を探し求めながら、『会津農書』の研究をされてきた幕内の住人長谷川吉次氏は、生前、飯豊山の残雪の牛雪と麦について筆者によく語ってくれた。長谷川氏の講演の中でも語られているので、紹介したい。⁽²⁴⁾

飯豊山の雪形というのはどんな形が出るのかといいますと、ここから大川を隔ててその両側に北会津村がありますが、この村の古老の話をかかいますと、大日岳と御西岳、御西岳というのは新潟県寄りですが、飯豊連峰の一番西にある山です。この中間に牛が東を向いている恰好が出るわけでありまして、そしてそれが少しずつ形が変りまして、西を向いてくるわけです。つまり頭の方がだんだんと解けまして、尾っぽの方が解けて、尾っぽの方が頭のように見えてくる。西を

向いたら、縹取（鼻棹を取る人）、しか取（「しか」は代掻馬鍬の意）ということになりまして、いわゆる代掻き牛だというふうに理解されてたわけでありませう。そうしまして村人はこの牛が出たらお牛様に供えろと言って、麦の粉菓子^{とがし}を天の神様・牽牛星に供えろの風習がありました。この粉菓子という言葉は全国的に共通するかどうかわかりませんが、私は子供のころ、よく麦をひいてつくった粉に砂糖を入れまして、それを和紙に包んで、舐めた記憶があります。この粉菓子をお牛様が西を向いたらお供えして、そして皆さんがおすそわけにあずかるというようなことでもあります。

それから、麦をまくにも、刈るにもすべて丑の日を吉日として用いるわけでありませう。『会津歌農書』下之本四六の牛耕に、「牽牛の星は耕す為なれば五穀の本も的にこそあれ天の川流れを汲みていづ方も春耕に牛を用ゆれ」の二首がありますが、兎角、天の恵み、神の存在を意識した当時の農村社会が浮彫りにされ、興味をそそります。

長谷川氏が北会津村（現在の会津若松市北会津町）の古老から聞いたという飯豊山の残雪の牛雪と、『会津歌農書』や『会津農書附録』に記載されている「牛耕」とか「牽牛星」という当時の農語と農耕との関連の伝承は、彷彿とさせられるものである。『会津農書』の世界が、近年まで継承されてきていることを垣間見ることができる。

麦飯 麦といえば、筆者の子供のころの経験からも、「麦ご飯」である。南会津町の旧南郷村では、日常の食事は大根や芋、山菜などのカテが入った「かて飯」が主であり、麦の入った「かて飯」は大正時代に入ってからである。そのころは丸麦が多くて、麦を最初煮ておかねばならなかった。後に、平麦が入ってきてからの麦飯はうまくなったという。米を売って、平麦を買っても経済的であったと⁽²⁵⁾いう。

麦もやしの水飴 南会津町および只見町の伊南川流域には、寒に入ると大麦のモヤシを原料にして水飴を作る習俗は、現在まで継承されている。「飴呼び」・「飴呼ばれ」といって、お互いに作った水飴をなめあう習俗が、現在も行われている。寒水で作った飴は、夏負けしないといい、夏まで多くの家で保存しておく。水飴の原料となる大麦のモヤシを作るため、只見町坂田地区などでは大麦を栽培してきたという。水飴の原料は、モチ米と麦のモヤシである。古くはアワを原料とすることが多く、昭和ごろにはサツマイモアメもよく作られたという。



写真8 麦もやしで作った水飴（南会津郡只見町）
（『只見町史』民俗編より転載）

麦わらの利用 文化4年(1807)の『塩川組風俗帳』の「畠作取仕廻麦之儀」には、「(麦)からハ焚料、或ハ屋上葺くさなとに用ひ、」とあるように、麦わらは小屋等の建物の屋根葺の材料にも利用された。また、小麦の稈^{から}で、子供たちは虫かごを作ったりして遊んだ。



写真9 小麦わら虫かご、猪苗代町(福島県立博物館蔵)

虫送りのムギワラ人形 夏の7月ごろ田畑に害虫が発生すると会津美里町高田では、小麦からで「ムギワラ人形」を作って虫送りの行事を行う。小麦の藁^{わら}で作った人形に、新聞紙に墨で書いた「稲の虫送れよ」とか、「煙草の虫送れよ」・「泣き虫、毛虫も送れよ」などの旗をムギワラ人形に付け、鉦や太鼓を叩いて、にぎやかに送る。宮川の河原に各々が作ったムギワラ人形を持って着くと、人形に火を付けて燃⁽²⁶⁾す。また、会津美里町本郷地区では、盆の13日、麦わらと豆柄を迎え火に焚き、先祖の霊⁽²⁷⁾を迎えたという。



図12 高田の虫送り、麦わらの人形を送る
会津美里町高田
(『こんな行事 あんな遊び』より転載)



写真10 高田の虫送り、麦わらの人形
(会津美里町高田、福島県立博物館蔵)

麦搗き唄 前述したように、麦搗きの作業には「麦搗き唄」を思わせるような「所風の小歌」を歌いながら、麦搗きを行ったことが、貞享2年(1685)の風俗帳からも知ることができる。現在も民謡として歌われている「麦搗き唄」に系譜をたどれるか、関心のあるところである。会津地方では、現在麦搗き唄はほとんど歌われていない。南会津郡下郷町に隣接する岩瀬郡天栄村白子地区の麦搗き唄を紹介したい。⁽²⁸⁾

〱麦も搗けたし 寝頃もきたし
うちの親たちや チョイト寝ろ寝ろと
〱麦も搗くなら 七臼八臼
三臼四臼は 誰もつく
〱麦をつくなら 男と搗きゃれ
女どうしじゃ やらない
〱好いたお方と 麦搗く時は
杵も軽いし 臼のまわる
〱来いと七声 来るなと八声
あとの一声 気にかかる

麦搗き唄は、中通り地方の田村市船引町今泉や浜通り地方の双葉郡双葉町山田でも、天栄村の唄と同じような歌詞で歌われていたことが報告されている。

結びにかえて

以上、『会津農書』に記載された麦の栽培技術と民俗を中心に、近世の会津地方において伝承されてきた麦の民俗を概観した。麦という作物学的にも、「クリーニングクropp」とか「生物的防除」

といった性質をもつ作物を、『会津農書』の記載を通して、在来農法として自然的に栽培してきた経緯を見ることができた。会津地方の農業で、麦は基幹作物として様々な作物を栽培前後に作付けをし、土壌を浄化したり病虫害から他の作物を防除しながら、今日まで会津地方の伝統的な農法を育んできたものといえよう。目に見えない、会津地方の自然に即した農業技術を体系的に記述したのが、『会津農書』であるといえる。

こうした農法は、大豆の栽培にも見られる。大豆は空気中にある窒素を採取し、根に蓄え肥料とし他の農作物の生育を助ける。「沃せる土作り」の効果を持った作物でもある。こうした点、麦も同様の性質を持つ作物で「クリーニングクロープ」と言われるように、土壌浄化の効果を持つ作物であり、『会津農書』の記載にあるように多くの作物を、麦の収穫後の畑に栽培してきた。麦は基幹作物のひとつとして、会津地方のみならず全国的にも、農業に必要な作物であった。そして麦は、米を補足する上でも、雑穀の筆頭的食物の存在であり、主食的食物存在である。世界の文化を観た場合、西洋の小麦文化と東洋の米文化と大きく二分して見ることもできる。

現在、麦栽培がほとんど行われなくなった状況で、病虫害など栽培に支障も見られる。その一つに同一の畑に同じ作物を何年も栽培し続ける結果、連作障害があげられよう。麦の「クリーニングクロープ」としての機能が失われ、根こぶ病などの障害はその一例である。麦は作物学上でも大きな存在価値があり、さまざまな民俗儀礼や伝承も生れてきたものと考えられる。それは近世の農書や風俗帳にも見られる。

その一例に、「むけの朔日」と呼ばれる6月1日の年中行事・儀礼は、「むけ」すなわち「麦」ともみられ、麦の収穫を祝った儀礼ともみられる。この日に麦のこうせんを食べるのも、供えた麦を神饌として食することに起因するものとみられる。七夕行事と麦との儀礼の関連もそのひとつで、お盆に麦を原料とする素麺を盆棚に供えたり、うどんを贈ったり食べたりする贈答行為も、麦の収穫儀礼と関連するものであろう。このような民俗的価値が見られる麦には、作物禁忌の伝承などもみられる。下郷町大内地区の事例は、貞享2年の風俗帳にも記載されるなど、古くからの伝承である。

現在、麦の栽培が全国的にほとんど見られることがなくなり、麦に関する民俗伝承も忘れ去られようとしている。こうした状況のなか、会津地方では貞享元年に佐瀬与次右衛門が『会津農書』を著述し、次いで宝永元年にその内容を再び『会津歌農書』や『会津農書附録』などを著述し、会津地方の近世の麦の在来的な栽培技術と麦に関する農耕儀礼や伝承などを記載したことは、幸運ともいえる。本来、「非文字資料」であった技術や伝承が、農書の著述者や、風土記・風俗帳の編纂者・執筆者により記録され、「文字資料」として、現在私たちの眼前に存在する。「文字をもつ伝承者」が、「非文字資料」を「文字資料」化した歴史遺産であるといえよう。『会津農書』の著者佐瀬与次右衛門は、まさにその一人である。筆者は、「非文字資料」の「文字資料」化への一例に農書の存在があることを、仮説として提示したい。

本稿は、『会津農書』に記載された麦の栽培技術と民俗を中心に、会津地方の麦の民俗研究の端緒となることを期待し、手元の麦に関する資料を列挙した。ただ資料の羅列に終り、考察に及ばなかった事を反省したい。併せて、多くの御叱正・御教導をいただければ、幸甚である。

拙稿を執筆するにあたり、浅野久枝・新国勇・稜川信弘・森俊・柳正博諸氏から、多くの御教示と資料の御提供があった事に、謝意を表したい。

注

- (1) 1982年 日本農書全集第19巻 『会津農書・会津農書附録』 農山漁村文化協会
- (2) 1982年 日本農書全集第20巻 『会津歌農書・幕内農業記』 農山漁村文化協会
- (3) 1979年 日本農書全集第17巻 『百姓伝記』巻八～一五 農山漁村文化協会
- (4) 1989年 増田照子 「雑穀」『日本民俗大辞典』上 吉川弘文館
- (5) 1994年 木村茂光 「麦」『日本史大事典』6 平凡社
- (6) 1983年 長谷川吉次 「会津農書の新写本（寛延期の佐々木本と明治期の初瀬川本、弘化期の角田本との比較）」『農書を読む』第5号 農書を読む会
- (7) 注(1)
- (8) 注(2)
- (9) 注(1)
- (10) 1979年 庄司吉之助編 『会津風土記・風俗帳』第2巻 貞享風俗帳所収 歴史春秋社
- (11) 1980年 日本農書全集第四巻 『耕稼春秋』 農山漁村文化協会
- (12) 1984年 大館勝治・柳正博 「埼玉の麦作儀礼」『研究紀要』 埼玉県立歴史資料館
- (13) 1992年 山都町総務課編集 『信仰の山 飯豊』 福島県耶麻郡山都町
- (14) 1980年 庄司吉之助編 『会津風土記・風俗帳』第3巻 文化風俗帳所収 歴史春秋社
- (15) 1977年 日本農書全集第15巻 『除蝗録・農具便利論・綿圃要務』 農山漁村文化協会
- (16) 注(14)
- (17) 注(10)
- (18) 注(10)
- (19) 注(10)
- (20) 2015年 野口信一 「幕末の番付でみる会津の名物・特産品」『会津人群像』第29号 歴史春秋社
- (21) 注(10)
- (22) 注(10)
- (23) 1993年 只見町史編さん委員会編 『只見町史』第3巻民俗編 福島県只見町
- (24) 1984年 長谷川吉次 「『会津農書』と現代の農業」『農書を読む』第6号 農書を読む会
- (25) 1981年 安藤紫香 『こんな暮しがあつた』 歴史春秋社
- (26) 1987年 村野井幸雄 『こんな行事・あんな遊び』 歴史春秋社
- (27) 1983年 福島県教育委員会編・発行 『福島県の年中行事』
- (28) 1981年 福島県教育委員会編・発行 『福島県の民謡』