



ESAY  
研究エッセイ

# 日記にみる農家の「市稼ぎ」

山本 志乃（非文字資料研究センター 研究員）

日本各地の市を訪ね歩くようになって、もう30年あまりになる。学生の頃から定期市や行商などの小さな商いに興味を持ち、これに携わる人たちを訪ねて、仕事の移り変わりや商売のようすを記録してきた。

初めて訪れたのは、千葉県夷隅郡大多喜町の朝市で、1989年のこと。5と0のつく日に夷隅神社の境内で開かれ、農産物を中心に、当時50店ほどが出店して賑わっていた。私はここに店を出す専業農家のお宅に住み込み、農作業を手伝いながら市に通い、全出店者に聞き取り調査をしたり、お客さんとのやりとりを録音して分析したりした。



写真1 大多喜の朝市（1990年3月10日撮影）

野菜物が中心の農家出店者の中で、ひときわ個性的な店があった。餅・あんこ・きなこ・漬物・味噌などさまざまな手製の加工品が、ビニール袋やタッパーに入れられ、筵一枚分ほどの小さなスペースにとこ狭しと並んでいる。その奥にちょこんと座る小柄な女の人が、この店の主、末吉之子さん（1926年生まれ）だった。勝浦市から籠ひとつ背負ってバスで来ているといい、地元では「夷隅・味の研究会」という仲間で行っている試作もしているのだとか。ぜひ一度ご自宅をお訪ねしたいと思いつつながら、その時は結局そのままになってしまった。

2008年、之子さんに再会する機会が巡ってきた。80歳を超えてすでに市は引退され、自宅で病氣療養中だった。言葉を発することに不自由があるのだが、質問をすると、お嫁さんや娘さんの手のひらに一生懸命文字を書いて説明してくださる。そうして話をしているうち、



写真2 大多喜朝市に出店する末吉之子さん（1990年5月30日撮影）

日記があることを教えられた。

それは、雑誌『家の光』の付録の家計簿を使って綴られた、40年にわたる生活の記録だった。全部でダンボール2箱分もあり、毎日の農作業や市に持っていった品物、簡単な収支などが淡々と書かれている。このすべてをお借りして、解読することをお許しいただいた。



写真3 之子さんの日記

「大ダき（大多喜）市。前の日雨で仕度ができず朝した。8時のバス。少しだがよくうれ11時のバスでかへり、ひるからちやがいも（じゃがいも）の地をうなつた」（1967年3月10日、カッコ内と句読点は筆者）。家計簿の日記欄に、日々の仕事が備忘録のように記されている。まずは1年ずつ、書かれている内容すべてを表に書き写すことから始めたが、地名や屋号、農作業の手順や行事など、私には理解できない事柄もたくさん出てくる。そうした疑問点をまとめておき、随時息子さんや娘さんたちに教えていただきながら整理を進めた。

日記の第1冊目は昭和42（1967）年。当時之子さんは41歳で、大多喜の市に出始めて2～3年目の頃である。夫と舅、子ども3人の6人家族で、夫は主に田んぼと山の管理、土木作業の賃労働などに携わっていた。之子さん自身も、農作業のみならず、家周りの仕事や山仕事、家畜の世話、近所の製材所の賃労働など、さまざまな仕事をこなしている。

之子さんが住む勝浦市市野郷は、耕地が比較的狭い山あいの地域であり、こうしたところでは、さまざまな現金収入手段を組み合わせることで生計を成り立たせるのが常であった。日記の解説によって、その具体的な姿が明らかとなり、それまで「農家の副業」という言葉でひとくくりに表現されてきた仕事ひとつひとつの意義や、それに携わってきた女性たちの役割が浮かび上がってきた。

たとえば、1月の日記に記載がある竹籠作りは、この地域特産の豊富な竹材を使って戦前から続いてきた、冬場の重要な産業だった。ここにお嫁に来た人は、まずは籠を編む前の竹たたきから教えられたという。ヤッサカゴとよばれる漁師が使う籠で、九十九里の方から仲買が定期的にやってくるほどだったが、プラスチック製品の登場で需要が少なくなり、この年を最後に作られなくなったことがわかった。

昭和30～40年代といえば、ちょうど日本の産業構造が大きく変わる時期にあたる。末吉家でも、竹籠作りの衰退という大きな転換点に直面するなかで、さまざまな仕事が模索されたようだ。そうした折に選ばれたのが、大多喜の市への出店だった。

之子さんが大多喜へ行き始めたのは昭和40（1965）年頃で、町場の家を軒ずつ売り歩く行商からのスタートだった。実家の母が勝浦の市に野菜を売りに行っていたのを思い出して始めたという。そのうちに大多喜にも市があることを教えられ、出店するようになったが、昭和42年のこの頃は出店も不定期で、品物も野菜物が中心だった。その後、年を追うごとに出店回数が増え、3年ほどたった頃には、ほぼ毎回出店するようになる。それは、田んぼの仕事が手作業から機械に変わったり、製材の賃労働が廃れたりすることとも連動しており、市への出店の比重が次第に増してきたことを示している。

日記を読み進めていくと、5～10年の間に持参する品物が変わっていくようすもわかった。農家からの出店者はどうしても季節ごとの品ぞろえが似かよってしまうが、そうした他の店との競合を避ける戦略として、加工品中心の品ぞろえへと変えていったのである。味噌漬けの大根・きゅうり・唐辛子などをシソの葉で巻いたシソ巻きや、干いもの小豆煮などは、お得意さんたちにも特に好評だった。こうして昭和50年代半ばには、加工品と野菜物を組み合わせ、年間を通して常時15～20種類ほどの品をそろえる店になっていた。

息子さんや娘さんの回想によると、之子さんはよく子どもたちに「市に行くからおかずがある」と言っていた。そのとおりに、市に行った帰りには、肉や魚などを買うことが多く、時には近所の人に頼まれたものを買物して帰ることもあった。定期的に大多喜の町場に出て稼ぎ、家族や村の人のために買物して帰るといことは、之子さんにとっても誇らしい役割だったに違いない。

日々の商いは、決まったお得意さん相手のつつましいものだが、年末になると正月飾りがとてもよく売れるので、毎年近所の人の手を借りて徹夜で作るほどの忙しさだった。この正月飾りを買っていくのは、他でもないお得意さんたちだ。毎回の小さな商いの積み重ねが、暮れの大きな稼ぎへと通じているのである。一見、その日稼ぎのように思える市での商売だが、じつは一年間の大きなサイクルがあり、それを見越して、売り手はお得意さんとの信頼関係を良好に保つよう努力している。こうしたことがわかったのも、日記の整理を進めた結果だった。

日記の記述で中心となるのは、畑仕事に関する事柄だ。整理してみると、六畝ほどの畑で時期を変えながら、毎年四十数種類もの野菜が植えられていた。之子さんは野菜作りが上手だと近所でも評判だった。勘や経験といった文字では表しにくい栽培の技術も、こうした記録からうかがうことができるのである。

市への出店という、余剰生産物を換金するための些細な副業と思われがちである。しかし之子さんの日記からは、畑の作付けに工夫をこらし、自らの才覚で積極的に商いを展開していくようすが伝わってくる。そして後年、私が出会った頃には、単なる現金収入手段を超え、生きがいともいえるほどの仕事へと昇華していた。

民俗学者の柳田国男は、『都市と農村』（1928年）の中で「添持（そえかせぎ）」という言葉を使い、農家にとって生産物の交易がいかに重要な副業であったかを語っている。之子さんが残してくれた膨大な日記の解説は、一部を著書『市に立つ—定期市の民俗誌—』（創元社）に収録したが、まだすべてが終わったわけではない。主に女性によって担われてきた「添持」の実態を読み解き、そこから働くことの意義や尊さを導き出すことが、日記を託された者の務めであると思っている。