第４章　生業と民俗

第１節　概説

写真 4-1　三田蔵王権現社から見た清水の風景

蘭島の棚田が印象的な有田川町清水地区は、中世期には高野山領の阿弖河庄、近世期には山保田組とよばれ、高野山を源流とする有田川の上流部に位地する山間村として古い歴史を持ち、四方は山に囲まれ、有田川が削った谷あいで人々の暮らしが営々と暮らしが営み続けられてきた（写真 4-1）。三田辻より眺めた蘭島の棚田の眺望は、この地域の地形的特色のありようをコンパクトに分かりやすくしめしているが、この眺望ポイントは、かつて川に沿って木々に覆われ、今のように全貌を望むことはできなかった。しかし、昭和 28 年に起こった有田川水害の際に、三田地区側の川ぞいの崖が土砂崩れをおこし木々が押し流された結果、視界がひらけて棚田を見下ろす眺望地点が生まれた。

水害以前の蘭島は、現在の棚田の外周にさらに田地が広がっていたので、ここから眺める棚田は、昭和 28 年の水害以降に形成された風景であり、景観そのものはここ 50 年ほどのものである。そのため、厳密に言えば棚田が誕生した近世以来の景観をそのままとどめているとはいえない。そうした風景の変遷の中でも、蘭島の棚田が多くの人に魅力的に見えるのは、旅人の目がそうした現在の景観の妙を、緩やかながらある時代の一面ととらえ、地域の歴史や伝統のイメージに比較的簡単に引き寄せた感興を、現実の風景に投影しているからだといえる。

蘭島の景観は、棚田そのもののほかに、周囲を流れる有田川の流れや、周辺にせまる山々、近隣の集落などのある程度調和のとれた風景が形成され、それらが四季折々にみせる風景が観光客の魅力となって探勝の対象となっている。しかし、蘭島の棚田が生活世界より突出しているわけではなく、棚田の景観の向こう側には、それをとりまく地域社会のつながりや自然環境との関わり方がある。

この度の調査で、蘭島の棚田を中心とした生業に関する景観の構成要素を丹念にたどっていくと、この棚田では単に稲作のみがおこなわれているのではなく、林業や紙漉き、シュロ生産などいくつかの生業との関連をみとめることができ、この地域の歴史やくらし全般にかかるさまざまな関わりあいを見ることができる。古くからこの地域の基盤となる生業は農業と山仕事であったが、多くの家の場合には、専業による生計維持が難しく、そのためいくつかの仕事を副業（作間稼）として取り入れるなど、「複業」の形態が基本的な生活スタイルであったと考えられる。とくに紙漉きにたずさわる者は最も多く、この地域の重要な副業として保田紙の生産が、この地域の生業景観として特徴づけていたことがうかがえる。

第２節　有田川町清水地区の生業空間の変遷

（１）農地空間の利用法

有田川町清水地区における生業空間の土地利用を特徴付けるのは、有田川沿いに発達した河岸段丘面における水田及び畑地の利用である。

水田の土地利用は、大きく分けて、①蘭島の棚田のように、有田川沿いの比較的緩やかな段丘の平坦面の上端に長水路を開鑿し灌漑を可能にした水田、②三田の棚田のように、山腹の緩傾斜地に高い石垣や土坡を築いて灌漑をおこなう棚田の２つのタイプに分けられる。

①については、強度が必要な箇所については石垣を積み上げ、水田が崩れないように強固な段面を造っている。一方で、②の土坡で段面を築いた棚田は、棚田の利用を単に稲作のみに集約させず、水田面での稲作以外にも、畦畔の部分を利用した別種の作物の栽培や、草肥を採集などの目的があったためと考えられる。

清水周辺では棚田の畦畔について、水田に接する畦の面を「アデ（畦）」、上下の水田と接する畔の斜面の方を「キシ（岸）」と呼び分けている。

アデは、田植え時に畦塗りをして水田からの漏水を防ぐとともに、田植えの後に畦豆として大豆を蒔いて栽培した。また、一方のキシには、茶やコウゾ、シュロ、サンショウなどの樹種が植えられ、畑地の一部として利用するほか、繁茂する草を草肥として利用した。このように、石垣造りの棚田と土坡造りの棚田が入り交じっている様子が、この地域の棚田景観の特色となっている（写真 4-2）。

写真 4-2　石垣造りの棚田（湯子川地区）

一方、畑地の土地利用については、①水路の上面や屋敷の裏山など、灌漑しにくい緩傾斜地を利用した畑地利用、②休耕田を利用した転作地利用の２つのタイプが認められる。畑地については、現在は休耕田を利用して、サンショウや花卉植物などを栽培している例が多く見受けられるが、伝統的には水田にむかない緩傾斜地を利用して、その土地の特性にあった作物を栽培している（写真 4-3）。

写真 4-3 茶・サンショウなどが植えられた畑地

その違いは、畑地の勾配によってあらわれ、概略すれば、傾斜度０～ 20° までの畑地のうち、屋敷近くの自家用野菜を栽培する畑地は「サエン（菜園）」とよばれる。サエンでは、ダイコン、ハクサイ、ハルナなどの蔬菜類、ソバ・アワ・キビ・ダイズ、アズキなど雑穀、サツマイモ・サトイモ・ジャガイモ・コンニャクイモなど芋類が栽培されている。また、集落周辺の傾斜度 10 ～ 30° の土地には、チャ・コウゾ・ミツマタ・コンニャク・クワ・サンショウ・コウヤマキ・サカキ・スギ苗・ヒノキ苗など、一定の時期を除いて比較的日常の手間のかからない作物を栽培した。

さらに、傾斜度 30 ～ 45° のような人が歩きにくい急な傾斜地でも、道路に隣接するなど畑地として利用可能な条件であれば、茶・シュロ・コウゾなどを栽培した。こうした条件に開かれた畑地は、「シューロ山」「カンゴ山」など「〇〇山」と表現されることが多い。

いずれにしろ、耕地が限られている当地では、作物を植栽可能な空間については地形に適した作物を余すことなく利用していたのが、かつての清水周辺の農地利用のあり方であったといえる。

【 肥料の利用 】

田畑の肥料としては、農業用の化学肥料が出る以前には、人や家畜の糞尿以外に、草肥や堆肥を多く利用していた。このうち草肥については、棚田のキシに冬枯れした雑草を、「キシ焼き」と

称して２月ごろに焼いて害虫を焼き払い、田植え前の春草を生えさせた。これは、若草を草肥に利用するためで、苗代作りを行う春先に棚田の畦畔に繁茂する草は、かつてはキシ刈りといって草刈り鎌で草を刈り取り田んぼの肥料とした。

現在でも、草刈り刈った草は下の水田に散らして草肥とするが、戦前までは地域の子ども達が耕した苗代田の土に入り、刈り草を足で踏み込む作業を手伝い、田主から駄賃として傘紙にアラレや煎り豆などを包んだおやつをもらった。この作業は、「ノシロ（苗代）踏み」「野草踏み」といい、当町の民俗芸能「杉野原の御田の舞」などにも、「岸刈り」や「野草踏み」と題して謡い舞う場面があり、棚田が広がる当地の農業において古くから欠かせない農作業の一つであった。

また、春から夏にかけての季節には、棚田の背後にひろがる個人や共有持ちの雑木山（アサキ山）や、杉や檜などの立木を伐採した後の山には、ススキやタケニグサ（タテバコ）・ダンチク（アセ）などやわらかい青草が繁茂するため、これを刈り取って束にしたものを畑地の井桁に積み上げ（これを「刈り草ホウゾ」という）、天日にさらして発酵させ、時機を見計らって細かく刻んで田畑に追肥した。

このほか、堆肥は荒起こしした田に細かく刻んだ稲ワラとレンゲの花、石灰を混ぜて堆肥とした。また冬場には、アサキ山の雑木の落葉をかき集めて畑の一角において発酵させ、堆肥をつくることもおこなわれた。

このように、棚田の背後に広がる山地もまた農業にとって必要不可欠な空間であった。

（２）農業

蘭島の棚田のある清水地区よりやや上流の久野原地区やさらに上流の杉野原地区には、室町時代から受け継がれる「御田」とよばれる稲の豊作を祈り、一連の農作業を歌と舞いによって予祝する民俗芸能が伝承されている。このことは、中世高野山領であった時代から、この地域の生活基盤の中心に稲作が位置づけられていたことを物語っている（写真 4-4）。

写真 4-4　杉野原の御田舞（国指定重要無形民俗文化財）

蘭島の棚田は、江戸前期に開鑿された新田であるが、この地域一帯で行われた農作業の有り様は、この地域の気候条件や棚田という土地条件にしたがってこの地域独特の組織や農作業の方を育んできた。

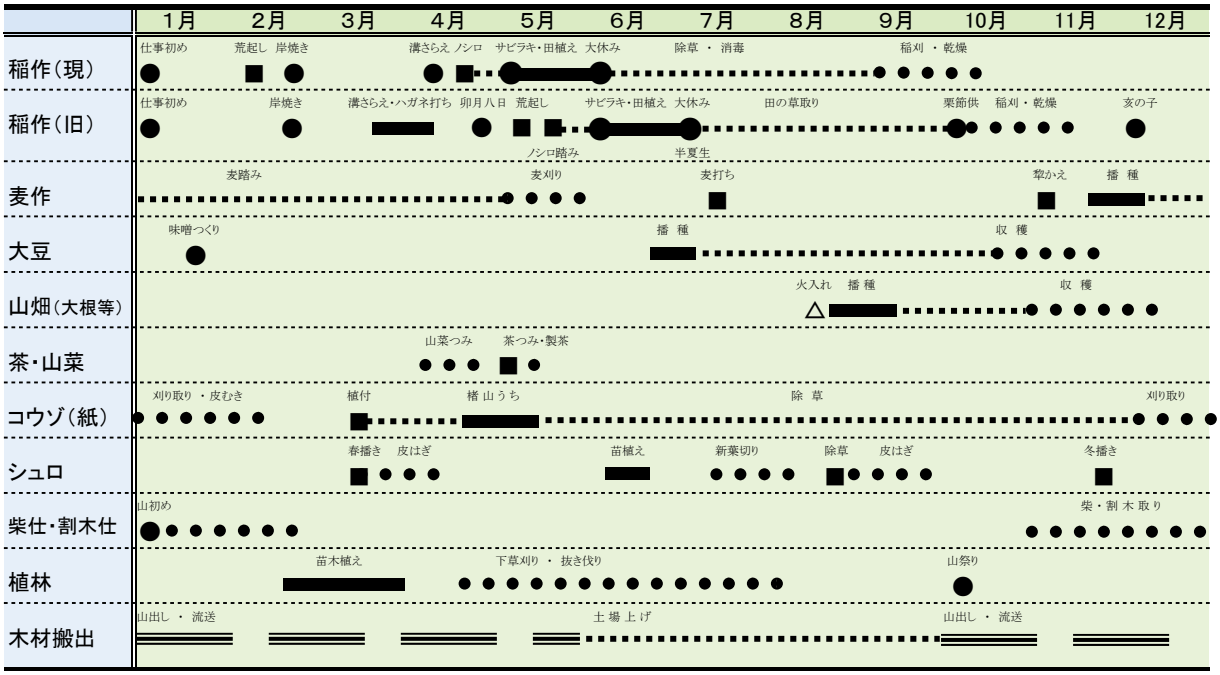
清水地区の農事暦については、昭和 28 年の有田川水害前と水害後とで大きな変化を遂げている。ここでは表 4-1 を参考にして、昭和 20 年代の稲作・畑作を基軸に、そこからの変遷を含め、当地の特色ある生業について概略的に紹介しておきたい。

【伝統的な水利組織「田人」】

地域社会と農業との関係性を水利慣行からみると、蘭島を灌漑している上湯溝のように井堰の水がかり単位で組織化されており、川や溜池から長水路によって水田の灌漑をおこなう場合には、この地方で古くから「田人（たど）」よばれる水利組合が組織され、「田人がかり」「湯（ゆ）がかり」による水利の管理がおこなわれてきた。

田人は、自営農の田主のみで構成され、灌漑水路の範囲が村を越える場合もあるため、基本的には村落の自治組織とは別個の集団と位置づけられる。田人の組織は、清水地区以外にも和歌山県北部や大阪府泉南地域の農村部にもかつてはこの呼び名の水利組織があったことが確認でき、

表 4-1　清水地区の主要農林産物の生業暦（昭和 20 年代）



かなり歴史の古い水利組織であったと考えられる。

戦後の農地解放以前の田人の組織は、そのなかでも有力な家が「田人親」をつとめ、田植え前の溝掃除（溝さらえ・はがね打ち）や草刈り、水番（水引）をおいて溝の見回りや灌漑の調整、水害や地滑りなどによる井堰や水路の復旧指揮と役場への報告など、水利に関する責任はすべて田人親が負っていた。

清水周辺には、湯子川地区の湯川川から取水し西原一帯の水田を灌漑する「上湯田人」「下湯田人」、蘭島から有田川をはさんで対岸に位地する小峠地区の「神田田人」、三田地区の棚田を灌漑する「三田溝田人」、清水行政局のある清水中の番～下の番一帯を灌漑する「畑田田人」、有田川上流の久野原から清水上の番あたりの水田を灌漑する「上新田田人」などがある。

蘭島の棚田が含まれる「上湯田人」には、現在は約 50 戸の農家が属しているが、この田人の場合にも、農地解放以前は固定した家が「部頭（ぶとう、田人親のこと）」をつとめていた。しかし、農地解放後に自作農が増加してからは、４月の溝さらえの際に構成員らの選挙により「部頭＝水利組合長」を選出し、その年の水利の管理をおこなっている（写真 4-5）。

上湯溝の水守りは１人で、田人から賃金を払って管理にあたってもらっている。また上流から下流まで５ブロックごとに役員１人選び、各地点にある樋門の調整を行っている。水守りの作業は、川から上湯溝に溝から水路に取水する「水入れ」や、雨で増水した際に樋門を空けて放水する「水放し」の作業など、水路の水量を安定的に保つ役割を果たしている。

写真 4-5　上湯田人の寄り合い風景

なお田人には、利用する井堰のすぐ近くに田人の共有山（湯山：ゆーやま、あるいは田人山とも）があり、かつてはこの山から切り出した木材や柴・粗朶なども利用して柴堰を修繕したほか、木材を売却

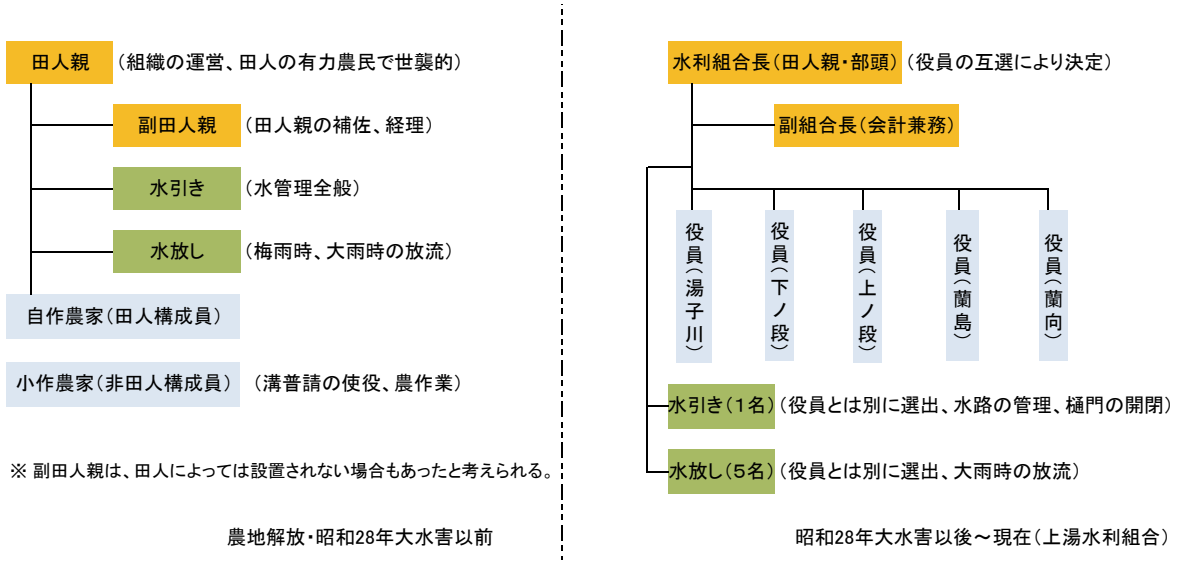


図 4-1　田人の組織

して水路の整備などもろもろの田人の運営費用にあてた。上湯の場合にも、井堰の上流にひろい雑木山の湯山がある。

現在の田人山は、わずかに炭焼山などに利用される以外はほとんど利用価値がなくなり、手入れもなされずに遊休地化した雑木山として放置されているか、すでに売却されて個人の山林になった場合もある。

（3）清水地区の稲作の変遷

【 稲作の準備 】

水害以前の稲作は、裏の麦作との二毛作が一般的で、かつては蘭島の棚田でも麦作が行われていたという。その当時、田の荒起こしをしたのは麦刈りが始まる５月初旬ごろからで、牛を使って田を耕していた。牛による耕耘は、昭和 50 年代前半まで行われていた。麦の裏作が無くなった現在は、冬のあいだ水田は休閑地となり、２月中をかけて耕耘機で田の荒起こしをすることが多い。また、２月中旬～３月上旬にかけては、前述の「キシ焼き」が行われ、枯草に冬眠する害虫の駆除が行われるが、消防署へ点火の届出が必要なこともあり、現在はこの光景もめっきり少なくなってしまった。

【 水路の補修 】

稲作の準備がはじまるのは３月中旬からで、水路がコンクリートで補強されるまでは、この頃に田人の人々の共同により水路の「溝さらえ」が行われた。かつての水路は、粘りのある赤土を採取して強固に搗き固めたもので、この作業を「はがね打ち」と呼んだ。

作業にあたっては、田人の人々は各戸より１名を出し、田人親の指示のもと役割分担をし、近くの山で採れた赤土を天秤棒に担いだ葛製のモッコを使って修理箇所に運ぶと、木製のカケヤで荒だたきをし

写真 4-6　上湯田人の溝掃除

た後、小型の叩き棒で土を丁寧に叩き締めて補強した。長水路が多い当地の農家は、田人の相互扶助によってはがね打ちの作業を何日もかけて共同で行い、上湯の場合は５日～７日かけて補修した。上湯の場合、はがね打ちは西原観音堂の会式（旧暦３月３日）までに仕上げることになっていたが、実際には会式の後までかかることが多かった。しかし現在は、水路がコンクリート補強されたため、４月中旬の１日に田人が集まり、水路内に貯まった土や落ち葉を掻き出して清掃する作業が、溝さらえの中心的な作業になっている（写真 4-6)。

【 水入れと灌漑の伝統技術 】

４月後半には、各田人ごとに溝掃除が行われ、その直後水路への水入れが行われる。溝に貯まった汚れを押し流しながら、黒い水が勢いよく水路を流れていく光景は、本格的な稲作の季節の到来を感じさせる。水路の水量は、溝を流れる水の水深によって一定量が管理され、それより少ない場合は樋門により調節し、多い場合は溝の各ポイントにある放水口から余り水を放す仕組みである。上湯の場合は、先述の役員５人がこの調整にあたっているが、雨による川の増水などの影響以外は安定した水供給ができることもあり、さらに溝から別れた水路や水田への分水は、各農家の都合によって溝に開いた水穴に込めた栓を抜くなどして、比較的自由に水入れを行うことができる。

写真 4-7　センカ

水路から水田への水入れ・水止めには、伝統的な２種類の灌漑方法が用いられる。ひとつは、「センカ」といわれるもので、水田の水口にあたる場所にある小板を外し引水を行い、水が必要ない場合はセンカをはめて水を止める（写真 4-7)。

写真 4-8　ホンデ

また、棚田の上田から下田へなど田ごしに灌漑を行う場合は、「ホンデ」といって藁と泥を使った簡易な方法で水を管理する。ホンデの仕組みは、上田から下田へ水を落とす水口に稲藁束を半分に折り、流れに対して折れ目が田んぼ側になるよう縦に敷き、そこに畦の泥を被せて水を止める。そして、水を流す場合には、藁束を引き抜けば泥が崩れて水が流れ落ちる（写真 4-8)。

このほか、水田内のわずかな傾斜などについては、田の中で土を浅く寄せて堤を作り水の流れを抑制させる方法なども見られ、簡易な方法により安定的な灌漑を行う工夫が行われている。

写真 4-9　育苗箱に籾をまく

【 苗代作り 】

稲の苗代は、当地では「ノシロ」と呼ばれる。ノシロ作りは、田植え前の 45 日前あたりを目安に八十八夜から５月中旬にかけて行われたが、昭和 50 年代以降、裏作が無くなったことと稲の品種改良により、現在は４月後半から随時始められる（写真

4-9)。

かつてのノシロ作りは、所有田のうち水あたりのいい水田一面を荒起こしし、周囲で刈った春草を敷き、レンゲの花とともに、集まった子ども達に足で土に踏み込んでもらう「ノシロ踏み」で草肥を足し、幅１ｍほどの畝を立て、畝が隠れるくらいに水を引いて「ノシロ田」とした。ノシロ田には、大安などの日を選びながら、数日前から水漬けして種がふくらんだ種籾を蒔いた。この時、畝の両側に保田紙で使用する紙干し用の板を横にして刺し立て種を撒くと、畝の端まできれいに撒くことが出来たという。その後、成長に合わせて水の高さを調整したり、苗が２・３㎝になったら根づきを強めるため「中干し」といっていったん水を止めて田を乾かす作業などをして、しっかり根の延びた苗をこしらえた。

農作業が天候に左右されやすい清水でビニール製の育苗ハウスと育苗箱を使った育苗が始められたのは、有田川水害から３年後の昭和 31 年である。当初は実験的に採り入れられていったが、一定した温湿度を保つことができる育苗ハウスの中での苗作りが次第に主流になり、播種機や発芽機など機器の開発によって効率化していった。

【 田植え前の農作業 】

サクラの時期が終わり、田植えが本格化するまでの間は、草木の芽吹きが美しい時季であり、田んぼの水入れのほか、アサキ山や畑や棚田のキシなどでゼンマイなどの山菜つみが行われる。

また、保田紙の生産が盛んだった昭和 20 年代までは、原料となるコウゾの根の植え付け作業や、コウゾの木をまっすぐに伸ばすために脇から伸びる若枝を取り払う芽欠けの作業や、シュロ皮の春の皮剥ぎ作業などがこの時期に行われた。

５月に入ると、かつては麦の秋を迎えて麦刈り作業を行った。清水で栽培していた麦は、大麦･小麦･げんろく麦の３種であり、稲の刈り取りを終えた 11 月に畝替えをして播種して栽培した（写真 4-10）。大麦は主に牛の飼料として、小麦は味噌の材料や石臼で粉にして団子にした。また、げんろく麦は当地の主食である茶粥に加える「よばし麦」として利用した。また、畑や棚田のキシに植栽した茶の葉を摘む作業を「茶仕（ちゃし）」といって、主に女性たちの仕事であり、家ごとにおこなう釜炒りの番茶作りは今でも行われている。

写真 4-10　コムギの畑

【 田植えの作業 】

水が引かれた田植え間近の水田はまるで鏡のように、近くの山々やその上にひろがる空の様子を田ごとに写しこむ。棚田の外周には白いアナッソ（ウツギ）の花が咲く。田植えの時季も今と昔では異なり、以前は「五月田植え」といわれて旧暦５月が田植えの時季で、新暦６月初めがサビラキ（田植え初め）であった。この日には、正月２日の山開きの時に山で採ったホタ木を使ってご飯を炊き、炊いたご飯を神棚に供えた後、家族で食べた。また、持ち田の内で一番小さい田を選んで田植え初めを祝った。現在は、一月早く新暦５月前半から田植え作業が始まる。

機械植えになってからは、田植え作業は各家ごとに行われるのが一般的になったが、機械導入以前は、近隣や親戚の農家の手伝い合いによる田植えの作業が行われた。一般的には「結い」とよばれる相互扶助の慣行は、清水一帯では「イニ」または「イナシ」と呼ばれていた（写真 4-11）。

イニの慣行は、田植えをする家人が持田の広さに合わせて人数を頼むもので、おもに女性が田植えの手伝いとして頼まれた。手伝いに来た人には、昼には赤櫃に入れた白い握り飯が振る舞われその労をねぎらった。また、反対に手伝いに行く場合は、10 人頼めば 10 日手伝いに行くという風に、自分が頼んだ人数分の田植えを手伝うというかたちで互いの助け合いが行われた。

写真 4-11　イニによる田植え

夜明けの朝５時ごろからから田に出ると、ノシロ田から採った苗の束を男たちが苗籠に担いで田んぼへ運び、女性たちが中心になって田植え作業を行った。かつては、明治生まれの人々までは、この時に「ここ植えて、あそこを植えて、まだ日が高い、苗代をヨー…」、「大川を、横に堰きて、清水田んぼを、平押しにヨー…」など、当地に伝わる田植え唄を謡いながら田植えの労苦をしのいだという。

田植えの作業は、６月 20 日前後が「田の旬」だといって最も田植えに忙しい時期であり、「猿がどんな出ても、見ンと田植えせえよ」と言われたという。そして、７月２日の半夏生あたりを田植えの区切りとしていた。田植えが終わると、「大休み」といって農作業を休んで、サバ鮨をタコナ（ミョウガの葉）で包んだタコナ鮨やサルトリイバラの葉で挟んだ柏餅などを作って、作業が終わったことをみんなで祝った。

【 夏場の作業 】

清水の初夏は天候が変わりやすく、梅雨時には雨の日が多い。そうした時季を示す諺として、「一日降りの三日降り、七日に降らんことはない、八日は薬師の涙雨、待てど十日に降ってみしょう」といって多雨の憂さを凌いだ。また、「降り入る天上照る天上、照り入る天上降る天上」と暦を用いて天候の目安としたり、蘭島から「三田の山に帯霧がかかれば雨が降る」、「高野山へ雲が流れれば雨が降る」というように、周りの景色によって天候の判断基準とした。また清水では、夏至を過ぎれば「米一粒ずつ日が長くなり」、冬至を過ぎれば「米一粒ずつ日が長くなる」といわれた。

田植えが進む６月中旬からは、苗の育成とともに田の草取りと草刈りの時季を迎える。現在は除草剤により雑草の繁茂を抑えるようになったが、このあたりでは手押しの除草機を使って四番から五番草までを取って、稲の生育を助けた。また、草刈りも害虫駆除のために年に２，３回行われる（写真 4-12）。

このころ、小さな谷川ではホタルが見られるようになるが、水害までは有田川の本流でもホタルが群れをなし、光の塊になって飛びかう様子が見られた。川上のホタルと川下のホタルがあわさって蛍合戦をするさまは、天正のころ西原地区の南部にある七肱の附近で、清水城主の保田三助の一団と高野山の僧兵とが戦い（七肱合戦）、この戦によって命を落とした双方の武者の亡魂が、蛍となってあらわれたのだという言い伝えがある。

写真 4-12　棚田の草刈り

梅雨明けから盛夏にかけての時季は、かつては麦打ちの季節であり、麦の穂をムシロに集め、「夏は木の陰、霜夜なこたつ、離れともない、主のそば」など麦打ち唄を歌いながら、から竿を使って穂を打ち麦粒を落とした。この際、紙漉きをする家では、打つ側の反対に紙板を並べ、麦の粒が飛び散らないようにしたという。

この時期は現在ではサンショウの採取時期にあたり、手の空いた人々はサンショウの生産農家の手伝いとして雇われ、たわわに実ったブドウサンショウの房を専用のカミソリでちぎって摘み採る作業に精を出し賃稼ぎをしている。

【 稲の収穫 】

盆が過ぎ、９月になると米が実入りはじめて、棚田はしだいに黄金色に変化してくる。またこの頃には、田の畦に赤いマッサキ（ヒガンバナ）の花が表れ、収穫時期の風景に鮮やかな花を添える（写真4-13）。

写真 4-13　マッサキ（ヒガンバナ）

稲の刈り取りは、現在は早い場所では９月中旬よりおこなわれ、10 月下旬まで棚田にハデ（稲木）を組み立て、そこに刈り取った稲束をかけ天日乾燥させるサガリ（稲掛け）の風景が見られる。稲刈りをした稲束は、サガリといって田の中に三つ又に杭を打った一対の足場にナル（小丸太）をわたしたハデ（稲架）に掛けて稲干しをおこなった（写真 4-14）。

写真 4-14　ハデによる稲干し作業

米を十分に乾燥させた後、その場へ脱穀機を持ち込んでイネハチ（脱穀）をおこなった。脱穀したモミはカマスに入れられ自家へ持ち帰るが、造成前の蘭島は農道がせまく自動車を入れることができなかったため、米入りのカマスを車が来るところまでオイコ（背負子）に背負って運ぶか、手押しの一輪車に積んで運ねばならなかった。長年にわたって蘭島での農作業の一番の重労働は、耕作に用いる農具や苗代を蘭島に運び、秋に収穫物を家へ運ぶことであったという。

また、脱穀し終わった稲ワラは束にして、かつては田の一隅にナルを建て、その周りにワラ束を井桁に積み上げ、上端を屋根型にして塔のように積んだ「ホウゾ」という稲むらを作り保存した。このホウゾの稲ワラは、主に牛の餌や堆肥の原料となった。牛がいなくなった現在も、稲ワラは 12 把をイソという荒縄でくくり一束として積み上げ、有田川下流から業者がトラックで買い付けにやって来て、有田ミカンの木の根を冬場の寒さから守る敷きワラとして利用されている。

さらに秋が深まると、小峠の山の上部にひろがるコナラやカシなどアサキ（雑木）が美しく紅葉する。この時期、昼夜の寒暖の差が大きい日には、外気と川の水温と関係で早朝に濃い霧が発生して、棚田の周辺もいっそう幻想的なおもむきをみせる。また、12 月末になれば棚田のキシに植えられたコウゾの葉が落ちて、刈り取りの時期を迎える。厳冬期になると蘭島の棚田でも年に数回雪に覆われ、一面がまっ白い舞台になる。

（4）山仕事

有田川町清水地区が位置する有田川の中流域で、林業経営がはじめられるのは明治９（1876）年からである。これは、近隣の奈良県吉野地方が近世から木材の産地として林業が盛んだったのにくらべると、比較的に新しい。その理由としては、17 世紀中葉に紀州藩が、藩内の山林の環境保護と資源確保のために、マツ・スギ・ケヤキ・ヒノキ・クスノキ・カヤの「六木」をとくに「御留木」として伐採制限をおこない、あるいは各地に山林全体の伐採を禁じた「御留山」を指定していたのを、明治９年に和歌山県が「六木伐採解禁令」をだし、近代林業を奨励したためである。

現在、清水にのこる近世期の史料などを見ると、この地域が「山保田」の名でよばれていた近世期には、「茶」「桑（養蚕）」「紙木（コウゾ・和紙の原料）」「棕櫚」「蕨」「柿」「栗」「櫨」「麻木」「黒文樹」「山椒」「椎茸」「木炭」などの産物が記され、とくに茶・桑・紙木は、村の石高としても記され主要な生産物となっていた（清水町誌）。このように、近世・山保田の生業の歴史は、「御留木」など木材資源の保護によってかたちづくられたのであり、ほかの紀州の山間地域も同様に、そうした歴史的な背景のなかで地域に限られた資源を生かして、その地域特有の山の生業をつくりだしたといっていい。

【 水害後の山の変容 】

ところが、第２次大戦以降とくに 1950 年代にはいると、建築木材の需用が飛躍的に高まったことによって、旧清水町においても造林施策として「緑化運動」がおこなわれ、スギ・ヒノキの植林がさかんに奨励された。このことによって、それまでの雑木林の山を伐りひらいて造林するところが急激に増加し、清水町の山の様相はここ 60 年ほどのあいだに、樹種が豊かで四季折々の景色を見せるアサキ山から、常緑のスギ・ヒノキの山林へと、山の景観が大きく変化していったといえる。

【 林業 】

当地の林業は、専業林業者は少なく、百姓や紙漉きなどを仕事の組み合わせにより生計を立てていた。とくに近代以降、地元の大規模な山林地主によるスギ・ヒノキの造林により経営が行われ、人々は「日傭（ひよう）」という地主の事業の雇われる作業人夫として日当を稼いだ。昭和 20 年代までの山林労働は、専門の経営体として組織されるのではなく、個別の事業主から季節ごとの仕事内容と人数が依頼され、他の仕事との見計らいながら作業を請け負う形で行われた。

年間サイクルとして、スギ・ヒノキの育苗は、樹齢 150 年以上の質の良い母樹から種を採取し、実生から苗を育成する。苗の畑は、里に近い山麓の緩やかな畑地を利用して開かれた。育苗は、稲作が本格化する以前の毎年２月～３月いっぱいがその時期であり、日傭で人夫を雇い入れて、播種、苗の植え替え、定植などが行われた。また、４月下旬から８月までの間は、造林地での下草刈りと間伐の時期であり、事業主の依頼に応じて日傭の人数が集められ、それぞれの作業が行われた。

木材の伐採は、木の生長が抑えられる晩秋から春までの作業であり、枯れ枝の枝打ち、伐採、皮むきなどがおこなわれた。加工された材木は、戦後にトラック輸送が主流になるまでは、人海戦術によってシュラや木馬を用いて山奥の造林地から有田川畔まで滑らせながら輸送し、有田川から下流へ流した。

写真 4-15　大正年間筏流し

有田川を農業用水として利用する６月から９月いっぱいの間は、川畔に組んだ木材を積み上げた「土場上げ」をして木材を乾燥させ、流送時期を待った。曲流が多い有田川の木材流送は、昭和 28 年の水害までは上流部の花園から旧八幡村（現有田川町）までを１区間とし、その間をカリカワといって丸太一本ずつの管流しにより木材を流した。

蘭島周辺の川をゆくカリカワの丸太乗りは山仕事の花形であり、丸太の渋滞がないように一本丸太に乗って川を下っていく姿は、子ども達の憧れでもあった。また、子ども達はコウゾの芯であるオガラをおもちゃに集めておき、水路を川に見立ててオガラをカリカワのように流して遊ぶことも行われた。カリカワで流された丸太は、旧城山村の二川・栗生地区の土場で水揚げされ、そこで筏に組み直し、さらに下流の筏師たちによって有田の木材市場へと送られた（写真 4-15）。

【 アサキ山の利用 】

清水地域の山林景観を特色づける要素としては、かつてこの地域には「アサキ山」とよばれる雑木林が、山地に広範囲にひろがっていたことがあげられる。清水地域の林相を概説すると、標高 800㍍以上の天然林はブナ・ミズナラ・クリなど温帯性の落葉広葉樹林帯に属し、それより標高が低い所は暖帯性の落葉広葉樹林帯で、モミ・ツガを含む針広混交林である。アサキ山は、地元で「アサキ」と総称するカシ類やシイ類・ホソ（コナラやクヌギの方名）などが自生する、いわゆる二次林帯をさす。このアサキ山の利用形態は、さきの前近代の「六木」の伐採制限とも少なからず関係があり、後述する「保田紙」の生産にとってもアサキは、原料であるコウゾを加工するための燃料や木灰の生産などで不可欠なものであった（写真 4-16）。

写真 4-16　小峠集落のアサキ山

12 月過ぎに落ち葉が落ちきった冬の山になれば、人々は「シバシ（柴仕）」といって、アサキ山に雑木の枯れ枝を集め、家の焚き柴として持ち帰った。柴には、切りやすくよく燃える利用しやすいアサキが選ばれ、アカシデ（シデノキ）、ウリカエデ（アオカエデ）、ソヨゴ（フクランジョ）、アカメガシワ（アカメハリ）などがとくによかった。また、太い木については、「ワルキシ（割木仕）」といってヨキで木を割り、まとめた薪束をシュロ縄で編んだモッコを使って山から運んだ。とくに冬場は、炊事や風呂焚きなど家庭用の燃料とするほか、保田紙の紙漉きにも大量に燃料が必要なため、柴木集めは重要な仕事であり、翌年３月ごろまで行われた。

これに対し、マツ・スギ・ヒノキ、ツガ、モミなどの針葉樹は、紀伊山地では「クロキ（黒木）」と称されることが多い。清水の古い民家には、建材としてスギのほかにマツ・ツガ（トガ）などのクロキのほかに、シイ・ホオ・クリなどアサキも用いられている。

そして近代以降も、この地域のおもな生業は、稲作を中心とした農業を基盤として、そのほか何らかの生業を兼業する複合的生業形態で、木材やシュロ皮、木炭などの林産物をふくむ林業や、作間稼ぎの季節労働として製紙業や養蚕をいとなみ、アサキ山の資源利用もなお継続してあったと考えられる。

【 焼畑とソバ作り 】

清水周辺では、昭和 25 年ごろまで集落に近い山林の伐採地などを利用して焼畑農業が行われた。当地では、焼畑を「ヤマハタ（山畑）」と呼び、清水では畑地の少ない農家が植林地やアサキ山を

伐採した後の緩やかな傾斜地を山の持主から借り受け、４,５軒の農家が共同でヤマハタを耕作する場合が多かった。ヤマハタを行う土地は、土がよく肥えたスギの伐採跡地が一番適当であった。

ヤマハタの農作業はお盆過ぎから作業を始められ、伐採後の空き地に刈り払った小枝や葉（ゴモク）などを集め、延焼を避けるために周囲に幅２～３ｍほどの防火帯を作り、風のない日和続きの日におこない、炎が見えやすい夕刻に火入れを行った。火入れ方法は、周囲への類焼を防ぐために斜面の上から着火点を少しずつ下ろしていくが、畑の広さや傾斜の仕方、風の方角などで変化をつけて小規模に一面を灰に焼いた。その後、鎮火して焼け跡が落ち着いた２,３日後に、トンガを使って土を打ち耕し、畑地に種を蒔いた後、サラエで土をかき上げて軽く被せた。

ヤマハタで栽培する作物は、おもにはダイコンやシャクシナ（タイサイ）などの野菜類で、またトウモロコシ（ナンバ）や秋蒔きのソバも作られた。ヤマハタは１年間利用して、その後は地主に還してもとの山林に利用したが、ヤマハタの灰で作った作物は、常畑（ジバタ）で作るよりも小さいが虫が着かず手間をかけずに美味しいものが出来たという。また、放棄したヤマハタ跡地には、ワラビ・ウド・フキなど日当たりのよい場所に生える山菜が生育するため、春になれば山菜採りをした。

ヤマハタでの畑作は、第二次大戦中～戦後にかけての時代は肥料が不足したためよくおこなわれたが、その後硫安などの化学肥料が出回ると焼き畑は行われなくなった。

清水でのソバ作りは、春と秋の２回おこなわれ、春ソバは常畑で３月～４月に種を蒔き、７月ごろに収穫した。秋蒔きのソバは田んぼかヤマハタで栽培され、９月ごろに種を蒔き、11 月ごろに収穫した。ソバの実は、石臼で粉にして茶碗に湯を注ぎソバ掻きにして食べた。

なお、有田郡から日高郡にかけての山間部では、広くアカトンボのことを「ソバマキトンボ」と呼んでいる。８月中旬から９月にかけてこのトンボが飛び始めると、古くはソバの種を蒔く目安としていた。ヤマハタの時季と生態を考える上で興味深い名称である。

（５）有田川の河原の利用法

清水地域周辺の有田川の河原には、集落から河原に出る細道が今でも各所に残り、その先にある川の浅瀬では、昭和 20 年代まで洗濯物や野菜を洗う場として日常的に利用されていた。また、浅瀬に露出した平たい岩場は、かつては保田紙の原料となるコウゾの表皮（シブ）を踏み洗いしたり、乾燥させたコウゾ（ヒソ）を川水に曝して柔らかくし、コウゾの着いた汚れを洗い流す場所にもなっており、この地域の特徴的な生業である製紙業とも密接なかかわりをもっていた。

このほか有田川においては、水害以前までかなり自由な状況のもとで川釣りや網漁などがおこなわれていた。とくに、アユやウナギ・コイ・フナ・ウグイ・オイカワ・ゴリなどをはじめとする川魚や、カワエビ・モクズガニ・サワガニ・カワニナなどは、そのときどきの食卓にあがる貴重なたんぱく源となった。

写真 4-17　ウナギの筌

また、川との付き合い方の上で興味深い事例として、増水した川を利用した漁法としてニゴリスクイとよばれる、２～３メートルもある長い竹の柄のつけた網を川岸から淵のあたりに差しいれ、川水の淀みに集まっている小魚を掬いとる漁がおこなわれていた（写真 4-17）。こうした漁法は、先に述べた川端の棚田が増水でたびたび川に洗われた状況とも関連

して、暴れ川となる有田川の状況を日常の景観認識としてよく見すえて生活することが、かつてのこの地域における生活実践としてながらく存在していたことをうかがわせる。

なお、昭和 28 年の有田川水害以前には、小峠から対岸の蘭島への往来のために、竹を編んだ中に石を詰めた「石子（いしんご、蛇籠）」を足場にして、その上に二つ割りにした杉の大木をわたした「石子掛け」の橋がかけられていたが、川が増水したおりに流失しないよう丸太にはワイヤーがかけられ、橋落としの水があっても岸につなぎ止められるようにしていた。

第３節　近代の生業複合と保田紙

（１）大正期の多様な複合生業

蘭島の棚田がある清水地域では、古くから水田稲作を中心とした農業が生業の基本として生計を立ててきた。しかし、多くの家の場合には専業による生計維持が難しく、そのため、古くからいくつかの仕事を副業（作間稼）として取り入れるなど「複業」の形態が一般的であった。その状態は、近代以降も基本的にはあまり変わらず、第二次大戦後まで引き継がれることになった。

大正 13 年（1924）に農商務省山林局が調査をおこなった『地方山村林業経済報告書』は、当時、全国の各都道府県（神奈川県をのぞく）の統計から、村内総生産額に占める林産額比率が最も高い村を各県から一村ずつを選びだし、山村の林業を中心とする経済状況の比較した報告書である。この報告書において、和歌山県の事例として有田郡八幡村（現清水町域）の事例が報告されており、すなわち当時の八幡村は、県下においてもっとも林業がさかんな地域という位置づけであったことがわかる。その資料から、まず産業別人口および収入比較あげたのが表 4-2 である。

表 4-2　旧八幡村の産業別人口および収入比較（1924 年）
（農商務省山林局『地方山村林業経済報告書』より）

産　業	戸　数
農　業	136 戸
林　業	5 戸
林業兼営	461 戸
商　業	160 戸
工産（製紙）	261 戸
その他	31 戸
総　計	1054 戸

※各戸における主要な収入源

産　業	収　入	%
農　産	245845 円	30%
林　産	259398 円	31%
畜　産	5440 円	1%
工産（製紙）	271668 円	33%
蚕　糸	24440 円	3%
その他	15000 円	2%
総　計	821791 円	100%

※１戸あたり平均総所得額：750 円
※１戸あたり平均林産所得：280 円

このうち産業別人口を見ると、大正 13 年の八幡村の総戸数 1054 戸のうち、生計を維持するための「おもな収入源」として「農業」をあげた家が 136 戸あり、全体の約 13 パーセントにあたる。一方、「林業」をあげた家（専業林家）はわずか５軒しかなく、ほとんどの家は林業（山仕事）とその他の生業（農業・紙漉・商業・その他）とを組みあわせた「林業兼営」とする家が 461 戸で、この地域の生業のあり方として複業の形態が支配的であったことがわかる。また「工産」としての紙漉（保田紙の生産）を主生業としている家は 261 戸で、全体の約 25 パーセントに達している。これは、一軒のうちおもな生業のみを書き上げているため、じっさいにはこうした家でも複業的に別の仕事をおこなう場合があったであろうし、また「林業兼営」の家などで紙漉きが行なわれていた可能性があり、紙漉きをおこなう家はさらに多かったのではないかと考えられる。

つぎに、八幡村の生産状況を書き上げたのが表 4-3 であるが、大正 13 年度の八幡村の林産収入額は、用材・挽材・薪材・木炭・粗朶、またこの地域の特用産物である棕櫚・楮などをあわせて 259,398 円を計上している。一方、「その他の収入」としてあげられている米・麦・蔬菜・果実ほか、畑地や畦畔に栽培された棕櫚・楮、養蚕を含めた農産物の総額は 255,845 円である。また、「工産」

としてあげられている「製紙業＝保田紙」の生産額は、単独業種としては最高額の 271,668 円を計上している。

このように統計データを通して当時の八幡村の状況をみると、当時県下でもっとも村内総生産額の林産額比率がもっとも高いとされた八幡村をして、林産と農産そして製紙業がほぼ三つ巴の状況となって村の経済を構成していたことがわかる。これは、隣県の奈良県の事例として挙げられている吉野郡川上村が、当時すでに林産額比率が９割を超えていた状況であったのに較べて、いちじるしい違いをみせている。すなわち、近世より造林がさかんであった先進的な林業地帯であった吉野地域に較べて、近世に御留木制度がおこなわれていた紀州の林業は遅れた立場にあり、明治以降になって造林が本格的におこなわれたために、大正末期の時点でもスギ・ヒノキ・マツなどの育林はようやく軌道に乗りはじめた過渡期の状況にあったことがうかがえ、この時期の有田川上流域の生業は、依然として紙漉きをはじめとする林業以外の雑多な生業を複合的おこなうことによって、生計が維持されていたと考えられる。

大正３年（1914）刊の『和歌山県誌』下巻には、「本県製紙業は有田郡を第一とし、伊都郡日高之に亜く（中略）、保田紙の産地は有田郡八幡村を主とし、岩倉五城山安諦の諸村之に次き、製造戸数四百八十八戸、職工一千六百四十四人」とある。

また、有田郡役所が大正 10 年の郡内の状況を調べた『和歌山県有田郡統計書』（1922）では、旧八幡村の職業別戸数（本業）をみると、八幡村の総戸数 1054 戸のうち、農業 602 戸（うち 599 戸は兼業）、工業（保田紙）261 戸、商業 160 戸、公務及び自由業 31 戸となっており、この時期には八幡村の約４分の１の家が保田紙の生産を「本業」として生計を立てていた。

表 4-3　旧八幡村の総生産高（1924 年）（農商務省山林局『地方山村林業経済報告書』より）

①林産収入

種　類	数　量	金　額
用　伐（丸太角材）	21500 石	139750 円
挽　伐	675 坪	5375 円
竹　伐	27 束	48 円
薪　伐	3160 棚	25280 円
木　炭	98760 貫	51757 円
粗　朶	105000 束	7350 円
椎　茸	1200 斤	2400 円
山　葵	30 荷	180 円
楮	700 荷	9800 円
棕櫚（皮）	1200000 枚	6000 円
棕櫚（葉）	600 荷	9600 円
五倍子	580 斤	118 円
秣	10000 束	500 円
ゼンマイ	80 貫	240 円
その他	—	1000 円
合　計	—	**259398 円**

②その他の収入

種　類	金　額	備　考
米	208287 円	
麦	8260 円	
蔬　菜	14256 円	
果　実	2942 円	
棕櫚（皮）	2000 円	300000 枚
棕櫚（葉）	2400 円	150 荷
楮	7700 円	550 荷
養蚕	10000 円	
畜産	5440 円	
蚕糸（生糸）	14430 円	
蚕糸（屑物）	10 円	
工産（製紙）	271668 円	
その他	15000 円	
合計	**562393 円**	
①＋②総計	**821791 円**	

※耕地面積：田…306 町、畑…111 町
※林野面積：約 8000 町。うち国有林は約 900 町。村有林は約 728 町。社寺有林は約２町。
※地区内林野所有戸数：928 戸（約 88％）

（2）昭和戦前期の紙漉きとくらし

保田紙の隆盛は、この地域のくらし方にも大きな影響を与えた。家の女性は貴重な労働力であり、家に女の子が生まれると紙漉きができると喜ばれるなど、とくに紙漉きはおもに女性が労働の主軸となった。当地に伝わる紙漉唄にも「紙をようすく 心のまちょな 親に孝行な 嫁ほしや」という歌詞にもあるように、良い紙を漉くことが嫁取りの条件になる時代でもあり、またこの時期には、家産の薄い家では女子を地元の紙屋に奉公させる「紙漉奉公」の習慣も、第二次大戦前ごろまであった。保田紙は、近代以降も地域の産業として継続し、生産量は江戸時代よりもしのぐほどであった。最盛期の昭和４年（1929）には、旧八幡村内に480軒の製紙業者があったと記録されている。

和紙研究者としても有名だった英文学者の寿岳文章は、1937年10月13日に八幡村（現清水町）を訪問した時の記録として「現今は八幡村の清水、久野原、三田、下湯川、宮川、遠井で約三百戸が年中紙漉に従事し、年産数量約二万束（一束は六十枚を一帳とせるもの十帳）、価格約十一万円。半紙も漉くが、いま保田紙と称する物はほとんど全部一尺五寸に一尺一寸の傘紙、少しはパルプを混じ、海南市を主な供給先とする。」（『紙漉村旅日記』）としている。

また、1938年４月には、のちに紙塑人形作家で歌人の鹿児島寿蔵氏（1898～1982）が八幡村を訪問した（写真4-18）。昭和初年に高野山でおこなわれた短歌会「アララギ」の夏季合宿をきっかけにして、高野山麓の強靭な和紙に出会い、自身が考案した紙塑人形につかう染紙にふさわしい丈夫な紙として保田紙を入手し、以後の人形創作に使用した。1961年には、紙塑人形で重要無形文化財保持者（人間国宝）となった。

写真4-18八幡村訪問時の鹿児島寿蔵（左端）（昭和13年）

『アララギ』昭和14年６月・７月号には、鹿児島寿蔵がこの時の印象を歌った「山保田」の短歌15首が寄稿されている。代表的な作品として、以下の３首を挙げておく。

「川上の 狭間の村は 昏れしかば 楮をたたく 音つたふらし」

「もろ手いたく ほとびし女 立ちゆきぬ 春漉きの好き 紙みするとて」

「干しあえぬ 紙の床並ぶ 庭のうへ 水たまりふみて 写真とらしむ」

しかし、昭和初期以降の保田紙の生産は、戦前に紡績工場へ出稼ぎに行く女子の増加や、シュロ生産への転業などによって、また戦後は、ナイロン製の洋傘の普及にともなう和傘生産の衰退し、また洋紙の需用拡大によって和紙の販路が狭められ、徐々に事業者数を減らしていった。

（3）昭和28年の有田川大洪水と生業の変化

そして、昭和28年７月18日に発生した有田川大洪水が、この状況にさらに追い撃ちをかけた。３日間で480ミリを越す雨量があったこの災害で、有田川流域の各地で土砂崩れがおこり、それにともなって材木の流出が被害を拡大させたが、このとき有田川沿いにあった紙漉屋では、家屋もろとも原料も道具類も流出した場合が多く、製紙業にとって壊滅的な被害をおよぼし、またおもに日高郡から供給されていた原料のコウゾが、輸送路である郡界の峠道の寸断により不足するなどの煽りをうけ、「副業」である製紙業は一気に衰退がすすんだ。その後は、雑木山を伐りひらいて造林するところが急激に増加し、それまでの生業形態や生活様式に大きな変化をもたらしたと

いえる。

このように、明治～昭和 20 年代までは、伝統的な山地の利用と近代林業のせめぎあいの時代であったが、それに一つの終止符を打ったのが、昭和 28 年の大水害だったといえる。

保田紙の衰退後の生業のあり方をみると、コウゾの植わっていた畑には、スギ・ヒノキの造林や、サンショウ畑へと変化している。また女性の労働力については、山仕事や災害復旧工事の補助、ミシン縫製工場、農家の手伝いなどに吸収された。

清水町では、1968 年に栽培農家の人たちが山椒生産者組合を設立し組織的な栽培、出荷に乗り出しているが、サンショウは、畑地の地形や減反政策の代替としてすすめられ、また収穫する実が小さいという点でも、地域の高齢化という現状を見越した上で産地化がすすめられた（写真 4-19）。現在、清水町は日本一のサンショウの収穫量（約50ｔ）を誇り、サンショウの栽培は新たな生計維持活動として成功するとともに、清水地域の新しい生業景観となっている。

写真 4-19　サンショウの実の収穫

（４）紙漉きに恵まれた清水の土地条件

保田紙のように、伝統的に紙漉きを生業として行っていた地域には、いくつかの共通した地理的・環境的な条件が必要である。

【 紙の街道と仲買商 】

第一には、山間部より物資を流通させるための「道」の存在である。和紙作りには、大量の原材料、大量の水、大量の木灰、大量の燃料が必要であり、とくに和紙の原料であるコウゾは、地元産だけでは不足するために、周辺の那賀郡・伊都郡・日高郡の山間部の村で栽培したものも購入した。このため、これらの地域との流通ルートとの関係が不可欠であった。保田紙の発祥地である清水小峠の地は、龍神温泉から日高郡～有田郡～那賀郡を経由して和歌山へいたる龍神街道と、有田川筋から高野山に至る高野街道とが交差する場所であり、この街道によって周辺の村々からの物資が集まりやすい地理的環境に、和紙生産地が出来上がったといえる。

また保田紙製造のための原材料や、出来た製品である紙の売買には、地元や海南を拠点に活動した仲買商の「紙買い」の存在があり、紙買いが和紙生産地と原料供給地そして消費地である和歌山・海南との間を仲介しつつ、物資の流通・運搬を担った。このように、山村の経済面を担っていた街道に近いことは、紙産地にとっての重要な条件であった。

【 豊富な水環境 】

良質の紙を製造するためには、原料であるコウゾの調達もさることながら、良質な「水」の確保も重要な課題であった。当地は「清水」の地名のように、良質な水が得られる土地柄であり、有田川のほか周辺の山々から集められた谷川の水や、地元で「吹き水」といわれる美しい湧水も、山際の赤土層を掘ることで得ることが出来た。紙の製造には、各工程ごとに透明な水が必要であった。コウゾのチリやシブ・灰汁などの洗いは、屋敷内に作った浅い水池や有田川の川原の洗い場などを利用した。清らかで冷たい水は、コウゾの繊維を白くする効果もあった。また、コウゾの煮沸や、紙舟を使った紙漉きの作業にも水の存在は必要不可欠であった。

【 紙産地に適した気候条件 】

山間部で紙漉き業が盛んにおこなわれる一つの理由としては、良質なコウゾが栽培できたこと

も重要である。保田紙の原料であるコウゾは、クワ科の多年生落葉低木であるが、一年で４メートル近く成長するために大量の水分を必要とする。それは、棚田などの水分を多く含む土壌だけでなく、一年を通して発生する霧の水分など、空気中に多湿な環境がある清水周辺の気候条件にはあり、コウゾの栽培にはこのような環境が最も適しているといえる。

また、紙漉の原料として調製したコウゾの皮や漉いた紙を干すための「日当たり」も、紙屋の立地条件として重要なものであり、天日干しの長くできる日当たりのいい場所も紙生産地には大切な物条件である。有田川の東岸に位地する小峠の地は、山間部にあって集落の手前がよく拓け、西日を長く望めるために、長く日干しの作業を行うことが可能であった。

このように、小峠の場所は、保田紙の生産にとって欠かせない条件が良くそろった土地柄であるといえる。

（５）保田紙の生産構造と加工技術

近世期の保田紙は、紀州藩主に献上した「七九寸」といわれる極薄の紙をはじめ、延紙、杉原紙、奉書紙などが生産されていた。しかし、近代に入り明治 40 年代には、海南で製造する番傘用の「傘紙」の製造に特化されていった。

保田紙の生産は、昭和 48 年に最後の 1 軒が廃業して一端途絶えるが、昭和 54 年に高齢者生産活動センター（現体験交流工房わらし）が開設され、紙漉きの経験があるお年寄りたちにより製紙技術が復活され、後身へと受け継がれている。また、昭和 62 年には「和歌山県郷土伝統工芸品」に指定されたほか、技術保持者として津本晴の氏（昭和 62 年）、栗林つね代氏（平成 21 年）がそれぞれ「和歌山県名匠表彰」に選ばれ、和歌山県を代表する手漉き和紙となっている。

【 保田紙の製法 】

次に、製法の概要をみておきたい。現在、「体験交流工房わらし（以下「工房わらし」と略称）」で受け継がれている保田紙の製紙法は、傘紙づくりの技術を応用したものである。

保田紙が和歌山県郷土伝統工芸品に指定される際、保田紙の地合いや色沢など伝統的な特質を保持のために、県は材料や製法・道具などが「伝統的」であることなどの規定を設定し、「工房わらし」では、現在も原則的にこれに則った方法で紙すきが行われている。

その際に定められた保田紙の製法は、以下の通りである。

①コウゾの蒸釜　② コウゾの皮むき　③ 紙素の天日乾燥　④ 紙素の煮沸　⑤ あく出し
⑥紙素より　⑦紙素の叩解　⑧紙漉き　⑨紙干し

以下、「工房わらし」で実施している現在の保田紙の製造工程を概説しつつ、場合によって、機械化がすすむ昭和 40 年代以前の製紙法との変化をたどることにする。

なお、以前の製法の部分については、筆者の聞き取りデータのほか、地元郷土史家であった堀江信吉氏の『郷土の変遷』（1 ～ 22 号：1952 ～ 68）の保田紙に関する記述も参考にしている。

【 保田紙の原材料 】

まず保田紙の材料であるが、地元で「カンゴ」とよばれるコウゾと、紙すきの糊材に用いるトロロアオイ、また紙の原料となる「紙素（かみそ）」をやわらかく煮るときに熱湯に混入する灰汁と苛性ソーダである。

コウゾは繁殖力が強く、栽培するには田の畦畔やアサキ山に接する山畑、あるいは休耕地などに根や枝の一部を植えておくと、それほど手間をかけなくとも勢いよく生長して２, ３年で株をつくる。和紙に用いるコウゾは、おもに「本素」とよばれる１年生の木で、紙すきがさかんだった昭和 20 年代までは、仲買人を通じて、おもに清水町の南に位置する日高川上流域の美山村や龍神村

方面からも、皮むきして芯のオガラを除いた「黒素（くろそ）」を購入した。

現在コウゾは、清水町内の農家約50軒に栽培を依頼して、「工房わらし」が1月に各農家から購入している。また、トロロアオイは、アオイ科の一年草で、根を乾燥させて叩きつぶし水に浸けておくと透明の粘液（トロロ）をとることができる。このトロロをスキブネ（漉き船）に混入することによって水に粘性をあたえ、紙素をよく撹拌して紙すきをしやすくすることができる。

【 準備 】

コウゾの刈りとり作業は、コウゾの葉の落ちる12月～1月にかけておこなわれる。それまでにも夏場には、木の幹につる草が絡まないよう、何度も下草刈りなどおこなっており、コウゾは1年で親指ほどの太さに生長する（写真4-20）。鎌で刈りとったコウゾは小枝をはらい、専用の押し切りで長さ3尺ほどの長さに切りそろえる。この作業を「カンゴそろえ」とよんでいる。切りそろえたコウゾは、30本程の「小束」にまとめられ、さらに小束36束をしばって「大束」を作る。大束は1束でおよそ540kgある。以前は、この大束を「釜取り」とよび、重さは約20貫であったという。釜取りの名は、コウゾを釜で蒸すことに由来し、束の直径は大釜の大きさに合わせていた。

写真4-20　秋のコウゾ（カンゴ畑）

【 ① コウゾの蒸釜 】

つぎに大束を釜に入れ、ふたをして1時間半から2時間蒸す。これを「カンゴたき」という。現在「工房わらし」では、ステンレス製の四角い大釜に湯を沸かしコウゾを煮ているが、以前は昔ながらの製法で、まるい湯釜にコシと呼ばれる桶のふたをかぶせ、釜取りのコウゾを蒸しあげた。

釜の燃料には、以前は周辺のアサキ山のアサキ（雑木）が利用された。アサキはおもにワルキ（薪）や木炭として利用されていたが、紙すきのコウゾを蒸し、紙素を煮る作業にはワルキが不可欠のものであって、かつてのアサキ山の利用価値は大きかった。このアサキの伐採やワルキ作り、コウゾの伐採、蒸釜の作業などは、おもに男性がおこなった冬場の山仕事で、とくに紙すきの燃料を得るワルキシ（割木仕）の作業は、毎日紙すきをおこなうための重要な作業であった。

【 ② コウゾの皮むき 】

蒸しあがったコウゾは、冷えないうちに皮をむく。これを「カンゴむき」という。カンゴむきは、コウゾの皮と芯部のオガラを分離させ、20本程度の束にまとめておく作業である。シブという黒い表皮が着いたままで乾燥させたものは「黒素（くろそ）」とよばれ、他所産のコウゾはこの黒素の状態のものを購入した。「工房わらし」では、2月末から3月にかけてカンゴむきの作業をおこなっている。現在は黒素のまま乾燥させず、蒸してすぐにコウゾの皮を足でよく踏みほぐし、シブを取り除く。紙すきが家内労働であったころは、子供や近所の手伝いも総出でおこなった。この手伝いあいのことを、清水では「イニ（結）」とよぶが、田植えや刈り取りなどの重労働も、かつてはイニによる相互の助けあいによっておこなっていた。

シブ皮を取ったあとは、年輩の女性たちがコウゾの束をほどき、あまり繊維の密でない薄緑色のアマ皮をサクリ庖丁という専用の庖丁で1本ずつ丹念に削りとる。この作業を「カンゴさくり」という。現在、この作業では、コウゾが蒸し上がってすぐにシブを取ってさくる「生素さくり」という製法を採用している（写真4-21）。黒素の利用が一般的だった頃は、乾燥した黒素を半日水に

つけてやわらかくし、流水にさらしながら皮むきと同じ要領で静を踏みほぐして取り去った後、同様のさくり作業をおこなった（写真 4-22）。

【 ③ 紙素の天日乾燥 】

さくった後のコウゾの皮（これをサクリと呼ぶ）は、保存のために屋外のハデ（物干し）に掛け、冬の寒風にさらして天日乾燥させる。乾燥したものは「干素（ひそ）」とよばれ、１束４貫（約 15kg）の束にまとめておき作業場倉庫に保存している。

写真 4-21　カンゴさくりの風景

【 ④ 紙素の煮沸 】

紙すきの段階なると、紙すきに使う分だけの干素を一晩水に浸けてやわらかくし、大釜で７．5kg ずつ、１時間半～２時間程度煮沸をして繊維をほぐす。現在「工房わらし」では、コウゾを煮たのと同じガスだきの大釜を使用している。また繊維を取り出す薬品には、明治期までは当地の山奥の村で灰焼き職人が生産した木灰やヨモギ灰などを用いたが、現在は市販の灰汁を使用している。

写真 4-22　コウゾの皮をさらした水小屋

【 ⑤ 灰汁出し 】

やわらかく煮あがった紙素は、脱水機にかけて余分な水分を取り除く。現在は、数日分の紙素を一括して煮沸しているため、脱水した紙素は大型冷蔵庫にいれられ、次のチリよりの作業まで一時的に冷蔵保存される。明治期には、「紙素しぼり」と称して、まず釜の上に細い竹で編んだスギという道具の上に紙素をあげて、両手でおさえて汁を十分にたらした。また大正年間になると、竹を筒状に編んだしぼり桶に紙素をいれ、上から締め木をかけて脱水するようになった。

【 ⑥ 紙素より 】

紙素よりは、紙素に付着した繊維のよごれ（これをアカソという）やキズをていねいに摘みとる作業で、これを「チリより」とよぶ。この作業は、人間の目がたよりであり、よごれやキズが見つかると、それを手で摘みとっていく。チリよりは、昔も今も変わらない作業工程である。

ここで摘みとられたチリは、捨てずに集めておいてこれも厚紙にすいた。この紙をアカソ紙という。この厚紙は、以前は傘紙を出荷するときに紙の束を上下から挟んで、紙が痛まないように保護するふた紙に利用していた。

【 ⑦ 紙素の叩解 】

チリよりが終われば、紙素を細かい繊維にくだく叩解（こうかい）の作業となるが、以前は「石打ち」といって、カラウスをつかって大きく繊維をくだき、つぎにサクラ材の打盤とカシ材の打棒をもちいて、水を加えて完全にドロドロになるまでくだく「水打ち」作業の２段階があった。かつては、この石打ち・水打ちが一連の紙すき作業のなかで一番の重労働であって、かつては子供も手伝い、清水や久野原地区では、夜になるとパンパンと水打ちのリズムの良い音が、村中に響いたという。現在は、叩解用の長刀ビーターが設置されて、作業の効率も飛躍的に上がり、紙すき作業も格段に楽になったといわれる。長刀ビーターは、明治中期に高知県で発明された機械であるが、清水町には戦後に導入された。

【⑧ 紙漉き】

叩解の作業を終え、ドロドロになった紙素は、スキブネに水・紙素・トロロを混ぜ、カイガ（櫛状になった撹拌用具）と竹棒をつかってよく撹拌させる。この動作を「立てこむ」という。そして、よく立てこみした状態の紙素を、カテ（すき枠）と細い竹ひごで編んだすき簀を使って、紙すきをおこなっていく（写真4-23）。

写真 4-23　保田紙の紙漉き風景

清水町では、昭和以前には、傘紙１枚の大きさのカテをつかって紙をすく場合には、すくい取った水を小刻みに均等にならすだけの「溜めずき」という製法で紙をつくっていたが、昭和初期に高知から２枚ずきや４枚ずきの道具が導入されると、ずき枠の中で上下左右に波をつくって紙をすく「流しずき」の製法が取り入れられた。現在「工房わらし」では、流しずきで紙を漉いている。

保田紙の場合、紙すきのすき手の大部分は女性であり、現在も紙すきの作業はすべて女性がおこなっている。紙すきが家内工業であったころには、毎日夜明け前から深夜まで単調な作業が続く根気のいる作業であって、１日 500 枚程度の紙をすいたといわれる。現在、「工房わらし」で紙すきに従事している女性たちは、昼食や休憩をはさみ９時から 16 時までの作業のあいだに、自分のペースにあわせて 300 枚前後の紙をすいている。

すきあがった紙は、スキブネのかたわらにある紙を床板に重ね、翌日紙干しをするためにしぼり台で紙床を圧縮し、紙にふくまれる水やアク（灰汁）をぬいている。以前は、紙床のままで数日間アク抜きをおこなって水分と薬気をぬいていたが、この作業のちがいによっても、であきあがった紙の風合いが異なってくる。

【⑨ 紙干し】

水ぬきを終えた紙床は、１枚ずつはがして紙板にはる。紙板は松材で、傘紙の場合、１枚の板に表３枚・裏３枚の計６枚を専用の刷毛をつかってはりつけ、ハデ（物干し）に立てかけて天日で乾燥させる。保田紙・高野紙の傘紙の単位は、60 枚を１帖としており、紙板 10 枚で１帖の紙を生産している。現在、紙干しの作業は、「工房わらし」の職員がおこなっているが、以前は手伝いや家の若嫁が、紙すきを覚える前にまずこの作業を担当し、天候を見ながら紙を貼ったりはがしたりしていたという。

【完　成】

紙を干し終えると紙を選別し、キズやよごれのある粗悪な紙は「ハネ」とよんでとり分けておく。そして 60 枚を１帖として束にする。これを「紙そくい」という。傘紙 10 帖（600 枚）は１束という（写真4-24）。完成した傘紙は、北部の野上谷（現野上町・海南市）からやってくる紙買い人が買いとり、海南市内海の傘職人のもとに送られて和傘の材料に使用された。紙１帖は、５本分の傘を貼る分量（傘１本につき紙 12 枚）となった。

写真 4-24　10 帖一束でまとめられた保田紙

① 12月、畑のあぜなどに植えていたコウゾを刈る。

② 刈ったコウゾを3尺（約90㎝）に切りそろえ、クズのかずらで縛る。

③ コウゾの束を釜に入れ、90～120分蒸す。

④ 蒸したコウゾは、冷めない内に皮をむく（カンゴむき）。

⑤ むいたコウゾ（黒素）の皮を寒風にさらして乾かす。

⑥ コウゾの皮を半日水につけ、足で踏んでシブ皮（外側の黒皮）を外す。

⑦ シブ皮（黒皮）の下のアマ皮をサクリ包丁で削り取る。

⑧ 皮を全て取った白皮を、寒風にさらして乾かす。

⑨ 釜で煮て繊維をほぐす。木灰やヨモギ灰、苛政ソーダで煮た。

⑩ しぼり桶に紙素を入れ、締め木をかけて脱水する。

⑪ 紙素に付着した汚れや傷を丁寧に摘み取る（チリより）。

⑫ 煮た繊維を板の上で叩き、繊維を完全にほぐす。

⑬ 紙をすく。仕事の目安に10枚すいたら手元の石を動かした。

⑭ 漉いた紙を床板に重ね、数日かけて水分とアクを抜く。

⑮ 紙板に表3枚、裏3枚の6枚を張り、紙を乾かす。

写真 4-25　伝統的な保田紙の製造工程（昭和 45 年）

第４節　清水地区の年中行事

清水地区は、古くから伝えられる民俗行事も多く、地区や家庭における季節の風習やささやかな祭り行事も数多く残っている。ここでは、調査範囲で行われる景観や生業・自然との関わりをもった行事についてのみ、概略的に紹介しておきたい。

写真 4-26　正月の鯖

（１）正月行事

元日には、家屋や納屋などに稲藁をなった注連縄を飾る。現在でも注連縄は、持ち田の藁を使い自前でこしらえる家が多い。このほか、屋敷の入口や玄関先の左右両側にサカキとマツ・ナンテンの枝を束ね幣と注連縄をつけた門松を立てる。また、持ち田の水田のうちノシロ田とする田へも、幣を付けたサカキの小枝を土に刺し、田の神を祭って、その年の豊作を祈る。また、20 センチほどのモチバナノキ（リョウブ）の若い小枝に、餅つきの餅を小さくつけて餅花として神棚に祭る。

正月２日には、仕事始めとして「山開き」の行事が行われた。山開きには、山に入って囲炉裏などに用いる燃料用の「ホタ木」を採ってきた。この時だけは、誰の持ち山に入ってホタ木を切ってよいことになっていた。ホタ木には、葉のついたホソ（コナラ）、カシ、シデの３種を切ってきて家に持ち帰り、門に置いておいた。このホタ木は、正月 15 日の「中正月」の小豆粥を炊く燃料に用いたり、５月のサビラキ（田植え初め）にご飯を炊く薪として利用した。

【 七草粥 】

正月７日には七草粥を作り、神棚や仏壇、家の祠、蔵などに供え、家族も食べて無病息災を祈った。清水の七草粥は、ナズナの葉を中心にしたナズナ粥が基本になっている。また、山開きのホダ木にも粥をつけて供える家もあった。

【 中正月の行事 】

正月 15 日は、清水では「中正月」と称して、小豆粥を食べてその一年の無病息災を祈る。この時、粥が熱いからといって茶碗を吹くと、田植えの時に大風が吹いて早苗を転かすので、吹いて冷ましてはいけないといった。今では迷信だと言って笑いもするが、家族中がこれをよく守って小豆粥を食べたものだったという。また、七草粥の場合と同じく、神棚や仏壇、納屋など所定の場所に少しずつ粥を供える。

また、家の玄関に飾っていた注連縄を外し、背後にある山裾の所定の木にくくりつけに行く。これを清水では注連縄を「山に納める」といい、自然に朽ちるまでそのまま放置しておく。注連縄を木にくくりつけておくのは地面に着けないようにするためであり、注連縄を山に納めることで正月の終わりの区切りにしている。屋敷地裏に近い山の入口にある木には、古ぼけた注連縄がかけてある様子が見られ、この風習は正月行事と山との関係を考える上でも興味深いものである。

（２）節分の火焚き行事

節分は大寒の末日であり、「立春」の前日に当たるため、この日には冬から春に節がわり（節分け）する意味がある。このため節分の夜には、新たな春の到来にあわせ悪気や邪気を払う行事が行われる。

清水でとくに特徴ある行事としては、節分の夕方に行われる火焚きの行事である（写真 4-27）。「鬼追いドンド」とも「鬼の口焼き」ともいわれ、黄昏時に近所の４、５軒の家々が、山で採ってきたゴンパチ（イタドリ）の枯柴を持ち寄り、道の辻や近くの畑に積み上げて大火を焚く。ゴンパ

チは焚き上げると節が破裂して、爆竹のようにパンパンと威勢よく音を立てながら燃えるので、この音に鬼が驚いて邪気を祓うとされている。

ドンドの火に当たると無病息災になると言われ、とくに足や腰・お腹など身体の悪い部分をあぶるとよいとされる。またこの焚き火に、ゴンパチの木やコウゾの木の先に竹串でダイコンの輪切りとイワシの尾かしらを刺し、これを火にかざしてイワシを炙る。あぶったイワシは、家の門に刺しておくと家に悪事災難が入らないとされている。

写真 4-27　節分の火焚き

また、各家では大豆を煎って神仏に供え、部屋ごとに「鬼は外、鬼は外…」と３度唱えながら屋内から屋外へと豆を蒔く。続いて、今度は縁側や屋外から屋内に向かって「福は内、福は内…」と３度唱えながら豆を蒔き、福が逃げないうちに手早く戸障子を閉める。

豆まきで残った福豆は、家族全員が新しい年齢の数だけを食す。また、イワシの丸焼きやコンニャクを食前に据えて春の到来を祝う。

（３）春の行事

【 清水周辺の餅撒き会式 】

清水地区周辺では神社や仏堂、また個人宅で祭る神棚の縁日などでも「会式」が催され、その際には盛大に餅撒きが行われることが多い（写真 4-28）。表 4-4 は、その一覧であるが、毎年１月中旬から５月初旬ごろが餅撒き会式の季節であり、地区の人々が願いをもって参詣し、御供の餅を拾うことを楽しんでいる。ここでは、そうした会式のうちでもこの地域で典型的な例を、二つ取り上げたい。

写真 4-28　西原フキの峠の地蔵会式

【 ①小峠松葉観音堂の会式 】

小峠地区にある松葉観音堂は、地域の守り仏として、とくに厄除け観音としての信仰があり、本尊は金銅の小観音菩薩であり、大阪の水間観音の姉ともいわれる霊験あらたかな仏様である。このほかに、木造観音菩薩像、阿弥陀如来坐像、釈迦如来坐像、不動明王像、弘法大師像などが祀られている。

松葉観音堂は、毎月 17 日が縁日であり、観音堂の管理にあたる人々が当番で堂の清掃や仏事を行っている。また３月初午の日には「観音さんの会式」が行われ、と

表 4-4　有田川町清水地区周辺の餅撒き会式

日程	地区	場所	行事
１月 15 日	清水	清水寺大日堂	大般若会式
旧１月８日	三田	浄安寺	大般若会式
旧１月 24 日	三田	愛宕社	愛宕さんの会式
２月第３日曜日	西原	フキの峠の地蔵	峠の地蔵さん会式
３月初寅	宮川	泉水寺	毘沙門天会式
３月初卯	清水	清水八幡神社	コト
３月初午	小峠	松葉観音堂	観音さんの会式
３月不定日	久野原	葛籠観音堂	観音さんの会式
旧３月３日	西原	西原観音堂	観音さんの会式
旧３月 11 日	三田	蔵王権現社	ドウさんの会式
旧３月 21 日	湯子川	庚申堂	庚申さんの会式
旧 10 月 10 日	三田	金比羅社	金比羅さんの会式

くに厄年を迎えた人の厄除け祈願の信仰を集めている。小峠区では、初午会式が近づくと近在から厄除け祈願を受け付け、願者からの金額に合わせて奉納する鏡餅を地区の住民の手作りにより作っている。

餅搗き作業は初午会式の３日前から、現在は地区の公民館で行われている。午前３時ごろより作業を始め、前日の夜から水に浸した餅米を大きな竈を使って平釜に湯を沸かし、蒸籠を積んで餅米を蒸し上げ順に餅つき作業に入る。現在は餅つき器も使って作業をしているが、仕上げは昔ながらのケヤキの木臼とサルスベリの横杵でなめらかな餅にする。出来た餅は、広い卓の上で所定の大きさにちぎり、丸く平たい鏡餅を作り出す。

初午の餅は、祈願者が多い時には６石の餅米を搗いた時もあった。餅の大きさは、祈願の金額によりなど数種類に分けられ、大きいものでは１斗餅もあるという。

写真 4-29　小峠観音堂会式

写真 4-30　小峠観音堂会式大餅投げ

会式の日には、小峠区民が集会所に集まって宴会を開き、観音堂の出発前に「餅あげ唄」を歌って餅花竿を飾る。餅花竿は、３ｍほどの竹竿に小さな俵をつけそこに竹串に付けた色紙飾りや餅花をつけたものである。会式の行列は、集会所から餅花竿を先頭に、観音堂の幟、御供の餅を櫃に入れて担い棒に担いだ人々が、餅上げ唄や伊勢音頭を歌いながら、ゆっくりと観音堂へ練り歩く。松葉観音堂にたどり着くと、餅櫃をワッショイワッショイと担ぎながら押し合い（写真 4-29）、観音へ餅を奉納する。餅押しの行事が終わると、しばらく休憩がありその間に観音堂へ参拝をする。

その後、３時過ぎより広庭に設けられた餅投げ台の上から、世話人がお供えの餅を投げる大餅投げが行われ、見物人が競い合って餅や供え菓子を拾って行事を終える（写真 4-30）。

【 三田蔵王権現（ドウさん）の会式 】

三田地区にある蔵王権現堂は、三田集落の中でも高い場所にあり、地区の神として、とくに失せ物発見の信仰がある。本尊は蔵王権現（ドウさん）であり、五輪塔が神体となっている。古い社殿は毛原村の大工新子半兵衛が建てたと棟札に記されている。

蔵王権現の会式は、毎年旧暦３月 11 日が縁日であり、新暦４月上旬に会式が行われる。蔵王さんの会式は、区長を中心に三田区民が総出で準備が行われ、厄除け祈願や商売繁盛、諸願成就など、願者からの金額に合わせて奉納する鏡餅を作る。

餅搗き作業は会式の３日前から、現在は地区の公民館で行われている。早朝より作業を始め、出来た餅は、広い卓の上で所定の大きさにちぎり、丸く平たい鏡餅を作り出す。餅の大きさは、祈願の金額によりなど数種類に分けられ、大きいものでは１斗餅もあるという。１升餅以上の鏡餅には、食紅で熨斗海老の絵を描き、願主の名前を書き入れる。また餅撒き用の小餅は、赤や黄・緑などの色を混ぜ、丸めた後は固まらないうちにムシロへ広げておく。こうすると、ムシロの編み目が餅に移り、小判の波目のようになるので縁起がよいとされる。

会式の日には、区民が集会所に集まって宴会を開き、その後行列を作って、集会所から蔵王権現の幟、御供の餅を櫃に入れて担い棒に担いだ当番の人々が、ゆっくりと坂道を上り蔵王権現までの道を練り歩く。境内にたどり着くと、餅櫃を担ぎながら走り込み餅押しをして、蔵王さんへ餅を奉納する。

その後、地区住民を中心に神前式をおこない、導師役の住民を中心に般若心経を唱えて蔵王さんを祭る。祭典が済むと、境内では数カ所に別れて、参詣者らが20本ほどの紐で一つの餅をかける「ほん引き」をして楽しむ（写真4-31）。そして、しばらく休憩があり、その後、３時過ぎより広庭に設けられた餅投げ台の上から、世話人がお供えの餅を投げる大餅投げが行われる（写真4-32）。

写真4-31　蔵王権現社会式のほん引き

写真4-32　蔵王権現社会式大餅投げ

（４）夏の行事

【卯月八日】

旧暦４月８日は釈迦の誕生日（花祭り）であり、清水寺ではレンゲの花を屋根に葺いた「花御堂」という小堂に誕生仏をまつり、参拝者が甘茶をかける「灌仏会」が行われた。この日は、「卯月八日のタカゲバナ（高夏花）」といって、各家では４～５ｍの竹竿の先に赤いモチツツジと白い卯の花を付けて庭先に建てた。タカゲバナは、高く掲げると男、低ければ女の子が生まれるといった。また、子どものいる家では釈迦団子を作った。釈迦団子は、炒った米とアズキとアラレ、粳粉・小麦粉・そば粉・砂糖を混ぜて団子をして、大鍋で茹でて作った。釈迦団子は、「卯月八日は花より団子」といって子ども達の楽しみの一つだった。このほか、卯月八日の頃は番茶作りの季節でもあった。

【お盆の行事】

1）千日参りと墓参り

お盆前の８月10日は「千日参り」の日であり、観音菩薩を祀った寺や仏堂では会式が営まれ、この日にお詣りすれば1000日分の功徳が頂けるといわれ参拝者が多い。清水周辺でも観音を祭る小堂では千日参りの風習があり、小峠にある松葉観音堂でも千日参りが行われる。ここでは、地区の家の堂の当番によって夕刻から行事が行われ、近在の人たちが参詣にやってくる。

清水のお盆の墓参りは、お盆よりも前に参ることが多い。なお、当地は遺体を埋める埋葬墓（サンマイ）と霊魂を祭る石塔墓（ミハカ）が別々に分けられた両墓制がみられる。ただし、清水地区の上の番・中の番・下の番、西原、湯子川は概ね両墓制であるのに対し、小峠、三田地区は単墓制であるなど、地区や家によっても埋葬習俗の様相は一様ではない。両墓制が遺る清水地区では、かつてサンマイへの埋葬が済めば翌日以降は参らない習慣で、墓参りの習慣は基本的にミハカのみである。土葬の習慣が無くなった今日では、納骨も石塔墓に一元化する傾向がみられる。

2）清水地区の盆行事

清水地区のお盆は、８月13日～16日にかけて行われる。

かつて、その年の盆までに亡くなったサラボトケ（新仏）の初盆を迎えた家では、「七日盆」といって８月７日に、故人の葬儀の際に高野山への「骨のぼし」で遺骨や遺髪を納めた寺へ行き、サラボトケの経木を受け家に新仏の霊を迎えた。現在は、12 日に清水寺で経木を受けてくる。

13 日の朝は、地区の檀那寺である清水寺に檀家の人々が詣り、各家の者が故人の戒名を書いた経木をいただいて帰り、「仏迎え」として家の仏壇や棚に祭る。また、床の間には、十三仏・弘法大師・不動明王の３幅一対の掛け軸をかけ、提灯を飾って盆の設えとする。また、昔は山に生えるチガヤ（チンプ）の草を編んで、粗いムシロ状のアオダタミをこしらえ、盆の棚の敷物とした。

写真 4-33　初盆のサラダナ

14 日は、午前中をかけてサラボトケ（新仏）の供養として、親戚や知人・近隣の者が早朝から初盆の家に参る。清水では、前日の 13 日に親類が集まって「棚建て」をおこない、初盆の家の縁先にマダケの新竹と檜葉で作った巨大な「サラダナ」という盆棚をこしらえる（写真 4-33）。サラダナは、床から天上までの高さに４本の青竹の柱を立て、その中ほどに経木を祭る台を置き、四方を割竹で縦横に小舞を編み、間へヒノキの葉を葺いて緑の壁を作っていく。また竹の節の下を花のように割り開いた花筒を作り、盆花として畑の脇に植えられたキキョウ・カルカヤ・オミナエシ・ミソハギなどを供える。

盆棚には、仏花、灯明台、香炉、鈴を置き、供物として仏膳、果物、菓子などを供える。また、蓮の葉の代わりであるハタイモ（里芋）の葉の上に、畑で採れた野菜の初物として、ハタイモ、ナス、キュウリ、青柿、ナンバ、カボチャ、サツマイモ、ミョウガ、また青昆布、高野豆腐などを供える。サラダナへの弔問者は、縁先から新仏にお詣りして焼香礼拝する。

また清水では、無縁仏を祀らなければ先祖の霊に無縁仏がつくといわれ、とくに初盆の家では屋敷の前庭に３本の新竹を使って無縁仏を祀る餓鬼棚を作る。棚には、「三界萬霊」の経木を祀って、供物や香花、茶湯などを供える。盆棚の供養は、基本的には８月 14 日だけ行われ、この日は親が死んでいる者は肉魚を食べず精進料理で過ごす慣わしであった。14 日には、朝昼晩の三度の膳が供えられ、新竹やミソハギ・オガラなどで作った箸をその都度取り替える。また「捨て茶が雨だれに流れるほどオチャトせい」と言われるほど、何度もオチャト（お茶湯）を交換する。

14 日の仏膳の一例を挙げれば、以下の通りである。

朝の膳：かしわ餅、漬け物

昼の膳：小豆飯、汁物、煮しめ、ひたし、漬け物

夕の膳：そうめん、汁物

ヤセコ（夜食）：丸いニギリコ（お握り）

14 日のヤセコのニギリコは、午後９時ごろを過ぎた頃に仏の土産として山に持っていく。これにより、先祖の霊は山へ帰るという。また、これとは別に８月 16 日の朝に仏送りが行われ、清水寺の檀家は寺へ経木を持って行き、施餓鬼の供養としてナス・キュウリ・カボチャを刻んだものを経木に振りかけ、シキミの枝で水を降り、水向けをして寺に経木を寺に納める。なお、無縁仏の経木は寺に納めず川へ流した。また、同日夕刻には、初盆の家に飾られた提灯を川端に持っていき燃やし、サラボトケの送り火とした。

（５）秋の行事

【 お月見 】

清水地区では、９月十五夜の日には、月見の習慣がある。各家では、月の見える縁や玄関先に、夕方頃からススキをハギの花を供え、お供えの菓子や団子を棚の上に供える。

またこの日、子ども達は連れだって地区の家々を訪ねて歩き、月見の供え物をもらって歩く。かつては、月に供えた団子や小芋を箸でこっそりと突いたが、今は目的の家に着くと「突かしてよ～」と家人に断って供え菓子をもらっていく。昔はかなり遠いところまで供え物を突きに行き、供え盆ごと盗んで帰る強者もいたという。

【 清水八幡神社の秋祭り 】

清水八幡神社は、旧八幡村である有田川町遠井・三田・宮川・大蔵・清水・久野原・下湯川・上湯川・室川の総氏神で、応永年間（1394 ～ 1428）に山城国石清水八幡宮から勧請したと伝えられる。神社境内の鎮守の森はスギの古木が林立し、清水の各所から眺めることができ、地域のランドマーク的存在でもある。毎年 10 月 15 日は、清水八幡神社の秋祭である。八幡放生会でかつては、旧８月 15 日に開催していたが、現在はこの日にちになっている。祭り当日には、主要な氏子地区が太鼓宿にて酒宴を開いた後、午後から地区ごとに行列をなして八幡神社へ出発する。五色の色鮮やかな吹き流しの幟が数多く掲げ、また太鼓屋台や騎馬武者などを繰り出し、交替で太鼓の打ち手が代わりながら、軽快な太鼓と笛の囃子で賑やかに祭りの雰囲気を盛り上げる。太鼓屋台の上部には、人形の作り物が毎年題材を替えて作られ、祭りに興を添える（写真 4-34)。

神社での神前祭は 13 時から行われ、神職と各地区の総代らにより例大祭の神事を行われ、初誕生の稚児の宮参りなどの後、神輿渡御の準備が調えられる。その後、14 時 30 分ごろより、境内で獅子舞の奉納があり、４人立ちの獅子と、鼻高と鬼の２名が鉾を振りかざして獅子に戦いを挑み、獅子を鎮める舞いを奉納する。

その後、神輿に神霊を奉遷し、太鼓屋台の賑やかなお囃子の中を、馬場道の先、丹賀河原にある御旅所まで神輿渡御の行列が進む(写真 4-35)。15 時 30 分ごろに御旅所に着くと、そこで神事と獅子舞の奉納、稚児の拝礼などが行われる。16 時過ぎに、神輿の還御が行われる。この秋祭りが終われば、清水あたりでは稲刈りの時期を迎えた。

写真 4-34　清水八幡神社秋祭御渡御

【 祭りの食べ物「バショウ鮨」】

清水の秋祭りに欠かせない食べ物として、バショウ鮨がある。バショウ鮨は、八幡神社の秋祭りにあわせて作られ、祭りの時には沢山作った。また、稲刈り作業の忙しい合間に

も、家事の負担を減らすために一種の保存食としてバショウ鮨がよく食べられた（写真 4-36）。

鮨を包むバショウは、この地域の屋敷地や畑の一隅などによく植えられており、この葉を裂いて十字に重ね、寿司飯としめさば・椎茸の煮しめなどを載せて包み、鮨桶に詰めて保存した。鮨箱は四角い物で、何段も積んで上から重しをかけて鮨を締める。今は小型の鮨箱が主流だが、以前は３升飯の入る鮨箱を使うことが多かった。

写真 4-35　バショウ鮨

（６）冬の行事

【 山の神祭り 】

11 月７日は、山仕事をする人たちで「山まつり」を行い、山の神を祭る。山祭りは男性のみで行われ、祭りの方法は様々だが、山の一角に祭壇を設けて祭りをしたり、仕事を休んで仲間同士で酒宴を開いた。この日、山仕事を休むのは、山の神がこの日に山の木の数を数えると言われ、山で仕事をしていると足も一緒に木の数に数えられてしまい、後日、木を切る時に木と一緒に足も切られてしまうからだと言われている。

紀伊山地では、この日を山の神祭りの日とする習慣が広く分布している。

【 亥の子祭り 】

11 月（旧暦 10 月）の亥の日には、農家では農業の神として亥の神を祭り、亥の子餅を作る。亥の子餅は、つきたての餅に粒あんを和えたもので、亥の神を祭る場所として稲の収穫に使った道具を祭り、亥の子餅を供えた。かつては、家の土間や納屋にむしろを敷き、木臼を据え、その上に高箕を載せて、中に升、斗かき、鎌など秋の穫り入れ道具を入れ、一緒に亥の子餅や白餅の混ざったものを 12 個（閏年は 13 個）、花瓶に菊の花を一輪挿して供えた。また、たくさん作って重箱に入れ、神仏へ供えて祭るほか親戚の家などに配った（写真 4-37）。

亥の子餅は、病気を防ぎ、安産や子孫繁栄を願うため、とくに女性がよく食べた。また亥の神は女の神であり、神無月にも出雲には行かないのだという。

写真 4-36　亥の子餅