

第二章 衣・食・住

第一節 衣生活

農作業の着衣

衣類の着装・縫製・保存のほか、髪形や化粧・服飾などの慣習、村の衣風俗に関する資料はなに一つ伝わっていない。山村の衣生活は全国ほぼ共通する点があったらうと、想像の域を脱することはできない。

寛永五年（一六二八）二月九日、徳川家光は衣服制度に関する法令を全国に発している。それは下級武士や農民に発したもので、左のような内容である。

一、歩行・若党・弓・鉄炮の者着物類の事、絹・紬の分はこれを許すべく、その上の衣裳無用たるべく、ただし、その主人よりあたえ候着物は苦しからざる事

一、百姓の着物の事、百姓分の者は、布、木綿たるべし、ただし名主その外百姓の女房は紬の着物までは苦しからず、その上の衣裳を着け候者曲事たるべきもの也

寛永五也 辰二月九日

右のような内容であり、軽輩の武士や弓・鉄砲の武士は絹・紬（つむぎ）以上の着物を着ることは許可されなかった。百姓の着物は木綿に制限され、名主とほか、百姓の女房には紬までの着衣が許され、それ以上のものを身につけ

ることは御法度（こはつと）で、これをおかしたものは処罰されるというのであった。

寛延二年（一七四九）の「鳴沢村明細帳」（現在の村勢要覧）には次のような記録がみえる。

- 一、蚕の儀、よろしき年と、よろしからざる年と、平均つかまつり候ところ、およそ三、四十両ほとつかまつり候
- 一、当村蚕よろしき年は村中にて、七、八十両もつかまつるべく候
- 一、当村の儀、常々男は山稼ぎ、女は薪を取り、その間に麻布・木綿織り申し候、自分／＼の着用につかまつり候、

（読みくだし）

今から約二百三十八年前の「村明細帳」であるが、村では養蚕も盛んで、女は仕事の合い間に麻布・木綿織りに精を出し、家族用の着物を「うち織り」として着ることがうかがえる。また、養蚕も盛んであったので、まゆくずを使って郡内特有の紬のうち織りもあつたことと思われる。

『西山村総合調査報告書』に、山野に自生する藤・楮（こうぞ）などの繊維で布を織つた藤栲布（ふじつたほ）が昭和の時代まで用いられたとみえる。このほか科の木の皮・エビ蔓（つる）の皮・麻・木綿などが材料として布に織られたという。

藤は、三、四月ころ山の真藤を刈り取つて樹皮をはぎ、皮を灰汁でよく煎て搗（つ）いて糸にする。楮を経（たて）糸に、藤を横（ぬき）糸に織つたものが「ふじつたほ」で、非常に丈夫な布地であつたので、山仕事に最も多く利用されたという。これを着装すればどんなやぶ、いばらの中でも体は無傷であつたという。鳴沢村でも古くは、山仕事にこれらの布が使われたことであろう。

染色も木の皮の色素を使って行われた。鳴沢村ではハンの木の実（黒）・カシワの葉（茶褐色）ネギバラ（黄色）などの木皮や葉、実を使って染色した。そのほかに、フジ（藤色）・キハダ（黄色）・ズミ（明るい茶色）・クリ（暗い



腹 掛 け

戦後まで続いた。

かぶりものは手拭いを使った頬かぶり、経木、ヨシなどで編んだ手笠（すげ

茶色）・クルミ（青みがかった黄色）などを利用した。

染色はこれらの樹皮をよく鍋（なべ）で煮たてて色素を出し、その熱湯の液に藤の繊維や木綿の繊維を入れて染色した。

このようにしてできた繊維をよくつむぎ、糸にして地機（じばた）や高機（たかばた）、引杼（ひきび）などの織機で女、子供が内織りの布を織ったが、現在では鳴沢村にはまったく伝承はない。

仕事 着

山仕事・畑仕事が主であった鳴沢村では、かくことのできないのが仕事着であった。男は下着肌ジュバンにサラシ木綿の六尺褌（ふんどし）をしめ、上衣は麻・藤の繊維などで織った太布（たお）で仕立てた山着や山バンテンをまとい、下肢にはタツツケ・カラサン・モモヒキなどをはいた。

また、山仕事では重い材木を背負ったりするので、サシコの山着にハラカケ（ドンブリ付き）も使用した。

サシコは布を何枚も重ねてついだり、さしたりした厚手のもので、重い物を背負った場合、肩の荷ずりを防ぐために使われた。郡内ではこのサシコのことを、ツンズレポータといっている地域もある。

仕事着は筒袖で、両脇の腰から下は切れており（五寸・一五寸くらい）、これをウマノリといい、紐・帯でしめた。寒期には綿入れのハンテンを重ね着した。

明治末期から肌ジュバンは木綿のシャツに、さらにメリヤスの肌着にかわり、



女性の仕事着

笠)やヒノキ笠は、日除け、雨除けに男女ともに使用した。ミノ笠も背中につけた。履きものは、わら草履、わらじが主で畑仕事は素足か、わら草履、山仕事はサンコのハダシツタビにわらじがけが使われた。深い雪どきには藁で編んだ雪ぐつやガンジキをはいた。



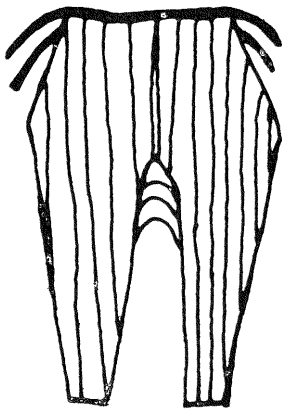
雪ぐつ

手足には紺木綿のハバキ・テッコウ・ウデヌキをつけた。下駄はあらたまつた服装のときにコマゲタ、雨の日に三寸〜五寸歯のアシダをはいた。手足の防寒用には手袋・コワゼ付きの足袋が用いられた。

女は、下着に木綿の肌ジユバン、下腹部には腰まきをまとつた。若い人は赤系のもので、年寄りはその以外の色で、多くは白の腰まきであった、そのほかフランネル・毛糸の腰まきが寒中女性の下腹部を守つた。

上衣は木綿のうち織り布で仕立てた長い着物を着た。寒期には重ね着や、綿入れのハンテンをまとつた。農作業も長い着物で、すそをたくし上げ、すねにハバキをつけ、手拭いをかぶつて働いた。のちにカラサンが農良着、ふだん着兼用で多く用いられた。

カラサン(モンペ)がいつころ伝わつたか明らかでないが、普通の着



タツツケ(野袴)

物の上からはけるタツツケ（野袴）式で、農作業には最適であった。保温にも効果があり、男女ともに用いた。戦時中は主婦・女子学生・児童のほとんどが着用した。

ふだん着

山仕事や農作業の身ごしらえを、農良着などといい、これに対して家にいる時着る着物をふだん着と言った。雨の日や山仕事のないときに着るもので、山野のヤブやイバラの中でも自由に歩ける仕事着よりも、ゆったりしたもの、木綿織りのカスリや棒縞（ぼうじま）の着物であった。夏はユカタ・寒中にはタンセンなどを着た。また、女性は長い着物にモンペ・エプロンなどで着物のすそを包み、男は短着にタツツケ・モモヒキなどですごし、仕事着との格差はあまりなかった。

文明開化と洋服

明治の文明開化は、富国強兵のための政治経済・社会・文化の大改革であるとともに、西洋風の生活様式と衣風俗の移入でもあった。男の頭髪のマゲは非文明・非開化の象徴といわれ、洋風の総髪にすることが奨励された。明治四、五年には、ちまたに「さん切り頭をたたいてみれば、文明開化の音がする」と、もてはやされた。

洋服もまた文明の服といわれ、明治四年には諸官庁の役人が靴をはいたまま入室し高机で執務するようになった。このように文明開化の西欧化風潮は、一般民衆の間にも帽子・洋服・クツなどの流入をもたらした。

郡内地方で日常、洋服を着だしたのは、警察官で、明治初年に制服が制定され、もつとも早かった。続いて明治末には教師や郡役所の役人、鉄道員など特殊な職業人が、つめえりの服を着た。

一般人は洋服が高価なものであったため、下着や履きものなどが先に洋装化された。明治末期から、六尺禪にかわって、サルマタ（パンツ）となり、下着に木綿のシャツをつけ、その上に和服をつけ帽子をかぶりクツをはいた。



出征兵士を送る一家・国民服とモンペ姿 渡辺正明氏提供

防寒用には二重まわし(トンビ)が流行し、和洋混用の服飾が戦前まで続いた。女は首にベツチンのエリマキが流行した。

大正期になって教師・官庁の役人・医師などが背広を着るようになり、一般人も若い層に背広が流行した。

子供の洋服化は大人より早く、小・中学の男子生徒は昭和十年代から学生服を着るようになり、女子生徒もやや遅れて洋服にかわっていった。

戦争中の衣料は政府・軍部の命令であらゆる制限が加えられた。画一的な国民服の制定も軍国主義を推し進めるためのものであった。国内は軍需物資の生産が優先され、一般日常必需物資の生産は不足し、諸物価は高騰した。昭和十三年七月には、物品販売価格取締規則を発し、十六年三月には、生活必需品にも統制令が出された。衣料購入には衣料切符が発行され、質・量ともにきびしい制限があった。

男子は国防色(カーキ色)といわれた軍服に似せた国民服をつけ、足には巻きキャハン(ゲートル)をつけ、ズック・地下足袋をはき、頭には戦闘帽をかぶった。

女子は活動的な洋服を着るか、和服でもモンペをはき、胸には住所・氏名を書いた名札を男女ともつけた。小学生は通学に防空頭ぎんを必携とした。

戦後、昭和二十五年(一九五〇)に起こった朝鮮動乱を機に、軍事特需で日本経済が復活し、衣料品も多く生産され、市場に出回るようになった。しかし、資材不足から粗悪品が多かったが、諸産業の復興とともに、木綿もののほ

か毛織物や毛糸などの服飾品が多く生産されるようになった。このころから山仕事の山着がジャンパーに変わりその主流となった。また、化学繊維のナイロンも、昭和三十年代に開発され、クツ下・ワイシャツ・ブラウスなど多くの衣類に利用された。

このように経済が安定し、衣料が大工場で大量に生産されるようになると、地方独特の服装はかげをひそめ、全国的に、また国際的にも画一的になる傾向が強くなった。日本の民俗衣裳である和服は、今日では若い者の間には忘れ去られ、特別な儀礼以外には、和服の利用はめっきり減ったといえよう。

式服

晴れの儀礼の席や、公の場所に出る時には式服を着用した。近世以来、男子の儀礼の服装は黒紋付の着物に袴（はかま）を着装した。祭礼・婚礼・葬礼には、これに紋付きの肩ぎぬや、黒の羽織を着た。

正月・節句・盆には袴を略して紋付きの羽織りをつけるか、紋付きの着物だけか、ふだん着より上等の着物を着用した。しかし、明治初期までは、肩ぎぬや羽織は、村役人や特別の地位にあるもの以外の、一般人に着ることは許されなかった。

女子の礼服は、婚礼・節句・葬礼には白無垢を着た。のちに模様柄のついた江戸づま・黒の紋付きが用いられ、正月、節句、盆には新調の着物を使い、男子同様、見舞い・あいさつなど相手の地位と、自分の身分に合わせた服装をした。現在では男子はモーニング・ダブルの略礼服、女子は黒のスーツがその主流である。

祝いの服装

こどもが生まれると産着（うぶぎ）を着せる。男女の別なく着脱が容易な和服形式のものが用いられ、木綿が多く使われ、のちにはメリヤス・ネルなどの既製のものが多く使われるようになった。



大正初期の女性の正装

前列中央の2人の子どもがハカマを付けている。
卒業記念のものであろうか。渡辺正明氏提供

初宮参りの衣裳は嫁方の里親から、紋付きの着物が初孫に贈られるのが通例であり、こどもを抱いて、その上に掛けて社参した。鳴沢村ではこの掛け着物のことをブツカケとよんでいる。

七五三祝いの着物は、初宮参りのブツカケを仕立て直して着た。男女とも着物がほとんどであるが、近年は市販の華美な洋服や、日本古来の紋つき、羽織袴や、女兒のふりそで姿が多く見受けられるようになった。

戦後、成人の日が一月十五日と制定され、二十歳の成年男女がこの日を祝う。服装も年々華美となり、男はスーツ・タキシード・紋つき袴、女はスーツ・ドレス・ふりそで姿と多彩である。

結婚式の服装

花嫁の衣裳は、明治の初めころは、江戸時代の流れで、白の下着に白無垢（むく）の着物をつけ髪を高島田に結って綿帽子をかぶり重ね草履をはいた。

明治後期になると、すそに模様をついた江戸づまを着、黒ぬりのゲタをはくようになった。一般には黒縮緬（ちりめん）無地の紋付きの着物に色柄の帯をしめた。

しかし、これらの衣装は高価なもので、農山村では花嫁が自ら手織りした、縞銘仙（しまめいせん）紬織の着物を着て、嫁入りすることが多かった。

大正期にはすそ模様の江戸づまが主流で、嫁ぎさきの家紋を染め抜いた着物が用いられ、錦の帯をしめ、髪は高島

田に結って角隠しをするのが一般的で、戦後まで続いた。

花婿の服装は黒紋付きに袴を着用するのが普通であったが、一般的には袴を略して紋付きの着物だけというのも多かった。

最近では貸衣裳店や、ホテル、結婚式場に日本古来の豪華な打ちかけや、お色直しに振り袖・ウエディングドレスが用意され、これらの衣装を着装して結婚式・披露宴にのぞむのが例となっている。

寝室と寝具

大田和地区の渡辺頼一氏・同渡辺太狼氏旧宅は十八世紀後期の建物として、『山梨の民家』にその間取りその他が紹介されている。鳴沢地区では寝室のことをヘンヤ（ヘーヤ）とよんでいるが、両家の平面図に、ヘーヤと記入、呼称される室がひと間ある。それによると、家の最も奥まった、三方が壁に囲まれている部屋である。広さは一間半に一間半（四・五畳）一・二五坪がそれである。

寝具について『民俗学辞典』は、「東北地方に藁床が多かった事は有名であり、長野県でいうコベヤには床がなく、土の上じかに藁をしき、その上にネゴという蓆（むしろ）をしくものがあつた。それをネゴザという所もあり、沖繩のネコボコという藁の絨毯（じゅうたん）のようなものと共通点がある。伊豆半島あたりから西の方にも、蓆または座（ござ）をして寝たという話が多く、座が嫁入り道具の一つになっている所もある。蒲団に綿を用いるようになるまでは座を何枚も重ねて上を布で覆い縁をとつたものも用いた」とあり、土間にじかにわらを敷きつめ蓆や、ネゴザを敷き、座を何枚も重ね布で覆つたものを掛け布団がわりとしていた地方もあった。またこの座が嫁入り道具となっていた。また、『きもの』（瀬川清子）にも同様なことがみえる。昭和十年ころの福島県の農家の主人の話であるが、寝室は一坪半（三畳）で、家の奥の三方が壁に囲まれているのが原則であり、そこには床板は張ってない。そ

の土間から床下の高さ一尺五寸（四十五莖）くらいを板でかこい、粗殻をつめその上に藁を敷き、その上にネコザを敷いて寝た。農家の主人のお母さんが嫁にくる時はネコダだけを持って嫁に来たという、また、昔は畳のある家は庄屋かお寺で、多くの民家ではシキワラといって座敷一面に藁を敷きその上に蓆を敷いて寝た。とも伝えてい

鳴沢村では寝室の床板の周囲をかこみ、床板にネコザを敷き、その上に檜（なら）の木の枯れ葉や、ソバガラ（くき）を厚く敷き、また、ネコダを敷いて寝た。これをシバブトンとよんだ。前述の二例に共通する点はあるが、前者はわらを使っているが鳴沢村では落ち葉やソバガラを使い。また床上と土間との違いがある。（大正初期）

このようにしば布団や、わら布団が考案され、ネコザの上にわらシバを厚く敷き、アカトリという敷布を敷き、木綿の布を何枚か縫い合わせ、着物より大きくし防寒用のかぶり着物であるヨブスマをかけて寝た。鳴沢村では木綿栽培がみられないので、綿入れの布団が普及するのはかなり遅れていたものと思われ、しば布団は重要な寝具であったといえる。

ヨブスマはやがて衿や袖に改良が加えられ、綿を厚く入れた夜着となった、嫁入りには必ず持参した寝具で、昭和十年（一九三五）ころまでどの家庭でも愛用された。その後、寝まき、かい巻きなどが普及し戦後まで使用されたが、今では毛布が主流で、夏掛け、冬がけなどに区分けされている。布団の綿を包む材質も、絹・紬・木綿・化学繊維などさまざまなものが使われている。

枕（まくら）は、明治以前は男女ともに鬘（まげ）を結っていたので箱枕が使われていた。明治四年（一八七一）の断髪令で男は丸坊主頭、ざんざり頭となったので粗殻枕・蕎麦殻枕が使われた。女子は大正期ころまで鬘を結っていたので箱枕が使われた。

蚊帳（かや）は戦後まで、どこの家でも使っていたが最近では環境衛生がさげばれ、衛生思想が普及して、便所の



大正期の敬老者の髪形と服装・渡辺国孝氏提供

改善、排水施設の整備改善などで蚊の発生も少なくなり、それに強力殺虫剤の使用、網戸の普及などで蚊張を使う家はほとんどなくなっている。

髪 の 形

明治維新までの男の髪形は、職業などによって多少の差はあったが、毛髪を長くし根元を元結いでたばねて、後ろから前に折り返し、長い部分は切り捨て、今の相撲取りが結っている「チョンマゲ」という結び方をした。

明治初年に断髪のお触れが出たが、全員が断髪にふみ切るまでには二、三年がかかったという。その後、髪形に変化がみられ、前さげといい特に前の方を長くした髪形、大正の中期になって角刈りといって、頭上が真っ平らの刈り方や、戦時中の丸坊主などにかわっていった。

現在では長髪が主流で、若い者はテレビ・映画の影響を受け、芸能人をまねて衿元（えりもと）を長くしたり、娘と見違うような長い髪が流行している。小中学生には丸坊主刈りが多い。

女子の髪形は、明治時代には七、八歳が、切りさげ・お蝶々などで、十二歳になれば稚子輪・桃割れ、十七、八歳の娘は桃割れ・銀杏返し（いちぢょうがえし）、高島田、人妻になると必ず丸髷（まるまげ）ときまっていた。

日露戦争後洋髪が流行して、束髪（そくはつ）・S巻・イギリス巻・夜会巻・行衛不明などや花月巻といって造花で輪をつくり、それを頭に巻いたのも二、三年流行した。なかでも二〇三高地といい、頭上に高々とたばねた髪形は有名であ

った。

大正の終わりころには、ハイカラといつて前髪を大きく取つてその中へくず毛を入れ、ふくらませた髪形も流行した。昭和五、六年には前を七三に分け、後ろに大きくたねたものが太平洋戦争まで続き、戦後はパーマネントが大流行した。

第二節 食生活

食糧となつた村の農産物

鳴沢村の古い「村明細帳」をみると、村の農産物の記録がみえる。寛延二年（一七四九）に谷村代官所に提出したもので、今からおよそ二百八十年前の「村勢要覧」である。この明細帳によると、村には田んぼはなく、野畑・山畑などの畑作で収穫されたものは、大麦・小麦・粟・稗・蕎麦・蕎麦・大豆・菜・大根などで、大麦は富士山の日かげで少々の作つけであつたとみえる。

このころはまだトウモロコシ・ジャガイモの作つけはみられない。トウモロコシ・ジャガイモがいつころから村に入つてきたかは、はっきりした資料が得られないので不明であるが、ジャガイモは、天明飢饉のさい谷村代官、中井清太夫が九州から種を取りよせ、飢饉食として普及したのがはじまりである。と、諸書にみえ、これが定説となつている。代官清太夫（せいだゆう）の名前をとつて、「セイダイモ」と今もよんでいる。

トウモロコシは、大正五年（一九一六）に調査した『若尾資料』（鳴沢村の項）に、「古ハ粟ヲ主トシテ作りシガ、近来粟ハ年々減少シテ、玉蜀粟之ニ代リツムアリ、要スルニ粟ハ耕作ノ手数多クシテ利益少キニ依ル、古作りシ稗ハ今

更作ルモノナンシ」とあり、昔は粟を主作としていたが、耕作に手数がかかり、その上利益が少ないので、近年（大正五年・一九一六ころ）は、粟からトウモロコシに転作されていったというものである。また、同資料は、四、五十年前にトウモロコシが導入されたと、ぱく然とした記録をのこしている。

仮に、大正五年から五十年前とすれば、慶応二年（一八六六）ころということになる。『山梨郷土史年表』の記録をみると、小立村（河口湖町）でこれより五年前に「トウモロコシが栽培され、大榎四斗五升の収穫があった」とみえる。

『若尾資料』は産物として、麦・玉蜀粟（とうもろこし）・粟（あわ）・馬鈴薯（じゃがいも）・大豆をあげている。このように鳴沢村では米の生産はまったくなく、食糧となるものは粟・麦・稗・大豆・トウモロコシなどの雑穀や、ジャガイモや菜大根であった。

村の耕地もせまく、富士の溶岸台上を開墾して出た畑であり、やせ地と寒冷気候のため、古くから村の石高も六十石余で、郡内平均の村高を大きく下回り、収穫された雑穀で一家の需要をみたすことはできなかった。家用で一年分の食糧をまかなえる家は数えるほどであった。そのため穀類は国中の甲府などから買い求めた。と、明細帳にみえる。

一日の献立

『若尾資料』によると、「常食ニハ米麦混用、玉蜀粟ノ焼団子、馬鈴薯。副食物ニハ野菜ヲ主トス。祭典ニハ朝赤飯、夕ニハ饅頭・蕎麦等ヲ作ル。上流ノモノハ塩魚ヲ用フ」とあり、常食として米麦混用のごはん、トウモロコシ粉の焼きだんごや、ジャガイモを食べ、祭日には赤飯・うどん・そばが食卓をかざった。

米だけの白いごはんのことを、「米イッチョ」（米一色）といい、このごはんを食べられるのは、大正期から昭和二

十年代までは、正月・節句・村祭り・年越しなどの「晴れの日(祝い月日)」や、盆などに限られていた。この日の来るのを、大人も子供も待ちわびたという。雑穀の粟・稗・ジャガイモに米が少々混じった「ごはん」が食べられれば良いほうであった。大正と昭和二十年代の主食は次のようであった。

○ アワメシ||アワ八に米二の割合で炊きあげたもの。良い家で粟七・米三であった。大田和ではウブサリメシとい
った。

○ サンボウメシ(サンゴクメシ)||米二、アワ三、麦五の割合で炊いたもの。

○ オヤキ(ヤキモチ)||乾燥したトウモロコシの粒を石臼(うす)で粉にひき、木鉢(ゴンバチ)に入れて熱湯でよくこねる。円形に平たくまるめる。これを釜・鍋でゆでて(ダンゴ)食べたり、イロリの灰の中でこんがり焼きあげる(ヤキモチ)。この匂いと、野趣ある甘い風味は富士北麓地方を代表する味である。

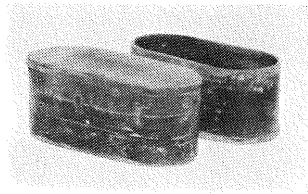
○ バクオジャ||麦をえましておき、里芋鳴沢菜(冬はほしほ)カブ・里芋のツルを入れ、サンマをぶつ切りにしてダシとし、みそで味つけてオジャに炊きあげたもので、美味であるという。

○ イモメシ||ジャガイモを細かくぎざみ、米二、麦五、ジャガイモ三の割合にして炊いたもの。

○ ベタ||戦争中、穀類が統制となり、米の購入が不自由となった。少しばかりの配給米をとってにおいて、米二合くらいにトウモロコシの粉を混ぜて煮た。ベタ(大田和ではベトウ)というモロコシがゆで、戦前、戦中の朝の常食であった。また、熱湯の中へモロコシ粉・サツマイモ・鳴沢菜のカブを混ぜ合わせ煮立てた、かゆもあった。

○ キリボシメシ||大根の切りほしを臼でよくつき、粟を混ぜ合わせ炊いたもので、良い家で米少々を混ぜた。一番まずいごはんであったという。(山中湖村方面)

朝食はトウモロコシ粉のオヤキやベタに漬けもの、みそ汁ですますのが普通であった。昼食は、男は山仕事や畑仕



メ ン パ

事に出るので、現地へ弁当と水を持参した。アワメシ・イモメシなどをメンパやメシビツ（スズ竹で編んだカゴ）につめた。副食には漬けもののタクアン・地菜の塩漬け・梅干し・福神漬などを用意した。また乾魚を粉にして、みそと混ぜ合わせたナメミソや、塩マスなど高級の副食を使うことも時にはあった。家に残ったものは、これらの残りのめしを、みそ汁や漬けもので食べた。

労働者は、ヨウジャという間食を弁当といっしょに山や畑に持参した。朝のオヤキや、アワメシ、ジャガイモのゆでたものに、塩をふりかけ腹ごしらえをした。

夕食のことは、ヨウメシといった。農や山仕事の繁閑によっても違うが、夏中は八時ごろに食べた。米一、二合に雑穀・菜・大根・芋などの季節のものを入れて、みそ味仕立てにした雑炊が主であった。ソバ・ホウトウ・スイトンは高級食で、小麦・ソバの収穫期には、これらが食卓にでた。

このほか、ジャガイモなどでおつゆを作って、ソバ粉を入れ、かき混ぜて煮たウツカケという食べものがあつた。
蛋白質

以上が一日の食事の献立てのあらましであつた。これで栄養という面の工夫がなされていたのであろうか、動物性の蛋白質などほとんど摂取されていなかったようだ。せいぜい各家庭で飼っていた鶏の卵の利用か、晴れの日などに鶏を料理して近隣にその肉を分け合うくらいであつた。また、冬中は山麓に雉や兎を追つてその肉を利用した。また、河口湖で雑魚釣り網取りした。鳴沢村では大豆がたくさん収穫されたので、これを加工して豆腐、みそ、キナコなどが作られ植物性蛋白質がこれをおぎなつた。

こんな話も今に伝えられている。飼育している馬が事故などで死ぬと、保健所に届け出、丸尾の穴に汚物などとい

つしよに埋めることになっていた。しかし村人は、死んだ馬の持ち主に見舞金を集めて贈り、保健所につからないうちに、山で馬を解体して肉を分配したというのである。

食物の貯蔵

野菜・山菜の貯蔵法としてもっとも一般的な方法として、乾燥したり漬けものにするのであった。山菜のワラビ・ゼンマイ・フキ・キノコ類は干したり漬けたりする。ワラビやゼンマイは水煮して塩づけし、食べるときは塩出しする。

大根やカブは副食物として重要であったので生のまま土中に埋めたり、つるし大根・干し葉・千切りにして乾燥保存した。根菜類のジャガイモ・ゴボウ・ニンジン・大根・ネギなどは土中に埋めアワ殻で保温し、必要時に掘り出し利用した。

山菜や、木の実・キノコは、その時期に山に入って採取し、つくだにや塩漬け、乾燥して利用した。富士山麓には次のものが自生している。

ウド・フキ・タラノメ・ミツバ・ヨモギ・ゼンマイ・ワラビ・イタドリ・スイバ・ナズナ・ツリガネニンジン・オオバギボウシ・フジアザミ・ジネンジョ・アケビ・ヤマブドウ・ハマナシ・ヤマイチゴ・クワノミ・クリ・クルミ・ズミ・コウヤズミ・ドングリ・クズ・トコロ・ユリノネ・マツタケ・エノキダケ・ハツダケ・ホウキダケ・アカンボ
・シロンボ・ユキワレ・ツツイ。

冠婚葬祭の膳料理

いずれも簡素なものであったといわれている。村の各区には膳・ウツワなど祭事用の食器類が備えられ、それを共同利用した。



箱膳と祭専用の器

婚礼の料理は、親戚や近隣の主婦の奉仕によって、すべて自家で料理された。近年では料理は仕出し屋にたのみ、現在では結婚式・披露宴は専門の結婚式場・ホテルで豪華に行われるので、古い時代の膳料理などは想像もつかないであろう。左の献立ては終戦後の昭和二十年代ころまでのものである。

○ 婚礼 酒、おかしら付きにサバ・サンマ・イワシなどが多く使われ、花婿・花嫁の祝い膳に腹合わせに二尾が飾られた。来客にはつけなかった。

客用には酒・酔のもの・ゴマメ・スルメ・コンブ・高野豆腐・油揚げ・ゴボウ・ニンジン・サトイモ・コンニャク・豆類が料理され、ごはん(白米)・吸いもの・赤飯・ウドン・そばなどが出された。二の膳もつけられたが簡素なものであった。

○ 葬礼 近隣・縁者の手伝いによって料理され、簡素にふるまわれた。酒・とうふ・ニンジン・ジャガイモ・サトイモ・カンピョウ・コンニャク・ゴボウ・ヒジキ・ガンモドキ・豆類・汁が料理され、うどん・ごはんがつけられた。

節日の料理

○ 年越し 年の暮れの二十九日、三十一日を除いてモチをついた。白いモチ・豆モチ・キビモチ・アワモチなどである。

三十一日の夜には、大きな鉄なべがイロリにかけられ、年ごしのオサイを煮るのが村のならわしであった。野菜を主にしたものである。ゴボー・大根・ニンジン・ジャガイモ・コンブ・とうふなどを使い、味はみそ・しょうゆで仕立てた。

白米のごはんを炊き、お歳神をはじめ、神々に供え、おかしらつきに、サンマ・

イワシをつけ、イロリのまわりに家族が車座に座り一年の無事を祝い、オサイをつつきながら談笑し、来る年を迎えた。オサイは正月三カ日の間中味を補給し温めかえして利用した。

むかしはソバの収穫があつたので、「年越しそば」として、手打ちのものがつくられた。今年の秋収穫したソバは年末に製粉して手打ちにして食べるのが時期的に一番風味があつておいしいので「年越しそば」が伝えられたのだという。また、大根をそばのように千切りにしてゆで、ソバのゆでたものと混ぜ合わせたものも美味であつたという。このそばのことを「センドウソバ」といった。今では手打ちはみられず、市販のものがこれにかわっている。

○ 正月料理Ⅱ年末についたモチを雑煮とする。ほかに白米のごはんには魚（塩マス・サンマ・イワシ）がつく。

お節料理は自家製で、ナマス・ゴマメ・チクワ・カマボコ・カズノコ・コンブ・高野豆腐・それに野菜のニンジン・ゴボウ・ハス・サトイモ・ジャガイモ・コンニャク・豆類などが、各家庭独特の味つけて料理され、重箱にきれいに並べられた。味つけは寒冷地であるので一般的には塩味をきかせるという。

現在ではデザート・スーパードなどの豪華な市販ものを使う家庭が増え、地域色が出た、むかしながらのお節料理は年々減っていくのではないかと心配するお年よりもある。間食にはモチをイロリで焼き、しょうゆ・砂糖・のりを使って食べる。

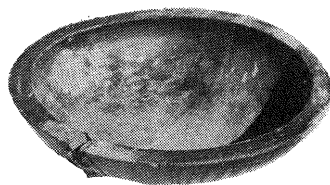
七日の朝は七草がゆを炊いて食べる。セリ・ナズナ・ゴギョウ・ハコベラ・ホトケノザ・スズナ・スズシロが春の七草である。寒冷地である鳴沢村では新鮮な春の七草をそろえるのは困難であつた。むかしから、これにかわつて、乾燥した大根の葉などを利用した。現在では七草の材料も市販されている。

○ 桃の節句Ⅱ正月のお節料理のような材料を使って料理をつくり、重箱にもりつける。赤飯を炊き、モチアワでドロクの白酒や甘酒を作つて祝つた。

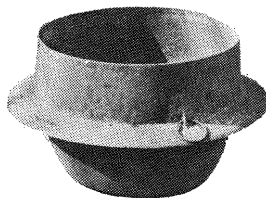
- 端午の節句||小豆のあん・みそあん入りのかしわモチや草モチ・赤飯などをつくって祝う。
- 村祭り||野菜の煮物、赤飯を炊いて、気の合った近隣・親戚を招いて酒などをふるまった。
- お盆料理||特別の料理はないが、仏壇には季節の果物などが供えられ、そうめん・あげうどん・野菜のごはんなどを作った。

その他

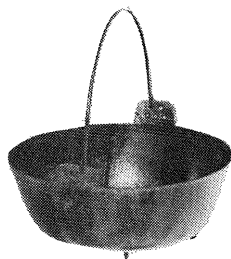
- 漬けもの類||大根の砂づけ・たくあんづけ・地菜の塩づけは鳴沢村の特産である。ナス・キュウリ・キャベツ・大根のヌカ漬けは季節特有の風味である。梅ほし漬けも欠くことのできない保存食である。
- 調味料||むかしは大豆を使ってしょうゆ・みそは自家製であったが、いまではみそは個人で仕込むが、しょうゆは市販品を使っている。



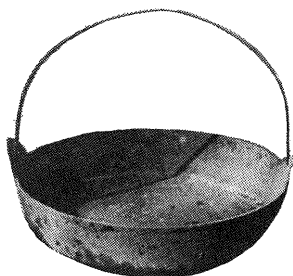
ごんばち



鉄がま



鉄なべ



ほうろく

第三節 住居

村の構成員としての住家

土地を求め、一戸の家を構えることは、村において一人前になったあかしであり、村落という一つの共同体の構成員であることが認められることでもあった。多くの人々は古くから家造りのために全力を集中して働いてきた。

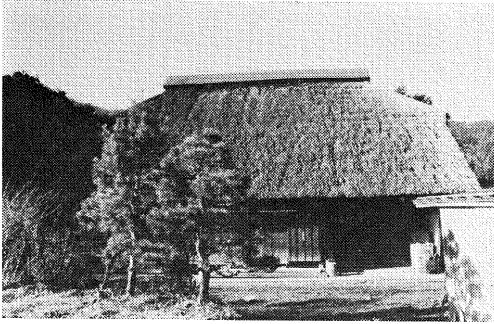
住居は家族が生活する場、寝起きする場であるとともに、右のように重要な意味を多分にもつていた。この住居を持つという事は、村の構成員としての絶対条件でもあり、家の格式と経済力を示すこともふくまれていた。

郡内地方(富士北麓南部)には、人並み以下の生活者のことを、「あれはまだ、四まんばりにも住めん」ということが伝えられている。また、「四まんばり八間」ということもいわれている。「四まんばり八間」は、四間よまへ(けん)梁はりに間口八間(三十二坪)の家という意味である。(山中湖村)

「四まんばりにも住めん」は四間梁のことをいっているのである。しかし、一人前の者すべてが「四まんばり八間」の家に住むわけにはいかなかった。三十二坪の家は当時としては大きな家であった、鳴沢村には三六(さぶろく・十八坪)の家、三四(さんし・十二坪)の家、四六(しろく・二十四坪)の家、二間に三間の家などが伝えられている。また分家は本家より小さい三間梁を使うのが常識のようであった。なかにはカッテひと間に土間という小さい家もあった。

鳴沢の住居

住居はおもな住家を主屋(おもや・母屋)とよび、これを中心に、納屋・板倉(土蔵)・便所・馬屋などの付属建物



お兜屋根の古い民家

が建てられていた。屋根は一般農家にみられるような、わら屋根はみられず、茅葺(かやぶ)き屋根や板屋根であった。これはこの地方では稲作はなく、麦の収穫も少なかったことを示すものである。これにかわって、富士山麓に自生する茅が使われた。

また、最近まで板葺き屋根(栗材・白かほ・杉皮)の家もあったといわれている。鳴沢村では古い時代には富士山から栗材を切り出し、うす板に引き割り「笹板」として、年々領主に上納するということが義務づけられていた。板屋根用の材料は富士山に豊富にあり、これらの名残りであろう。

屋根の形は「お兜造り」で、この屋根は本来は寄せ棟造りであったものが、蚕を飼育するようになって梁の部分に板を張り、小屋根部分を蚕室に改造し、採光と通風の必要性から妻の部分^まを断ち落とし、そこへ妻窓をつくった。鳴沢村では、この蚕室のことを棚^{たな}といっている。

瓦葺き屋根が出はじめ、一般に普及されたのは明治中期以降で、トタン・鉄板の屋根は大正期に入ってからである。しかし、鳴沢村は冬期非常に寒気が強く、当時の瓦では、ひび割れがでて長もちしなかった。

住居の構造

住家の構造は時代の流れや、人間生活の進歩とともに改良されていったが、基本的には、日本の家は「田の字型」にはじまり、それが、人の身分や地位、生業などの要因をみたすために拡張や改善が図られていった。

田の字型というのは、家屋の構造上、中心となる大黒柱から、四方の柱に渡さ

れる梁で住家を四等分に区切る型である。古くは家の半分は土間であり、あとの半分を二つに仕切つて板敷きの一段高い部屋を二つ造つた。その一つが居間（イドコ）であり、一つが納戸（ヘーヤ・ヘンヤ）であつた。

この原型が改良され、大黒柱を補う小黒柱を建て居間に続く座敷を造つたり、土間にあつた勝手場を居間に接続させ、また、納戸を座敷と並行の位置につけるなどした。土間には、みそ・しょうゆ・穀物・馬具・農機具を置き、馬屋を備えるように改善されていった。

○ 大戸 家の入口には幅一間から一間半、高さ七尺くらいの大戸がつけられている。普通大戸は屋内に馬屋があつて、その馬の出入りとか、大量の農作物や農具の出し入れ以外には開放することなく、大戸の一部を切りこんでつけた半戸（くぐり戸）を出入り口としていた。半戸は上下の幅が狭いので、大人は身をまげて通らなくてはならなかつた。家の出入りを厳しゅうな心で行うことを教える一つの生活の知恵でもあつたという。

○ 板倉（土蔵） 鳴沢村には土蔵はみられない。土蔵にかかせない良質な土が得られなかつたからである。これにかわつて板倉が造られた。この板倉には七寸角くらいの太い柱が使われ、柱の二面に縦の溝を彫り、壁材となる幅七寸、厚さ二寸くらいの板を横に使つて、柱の溝に上から次々に落としていった「落とし壁」の板倉が造られた。屋根も栗の板葺きであつた。この板倉には花嫁道具・雑穀・みそ・しょうゆ・漬けものなどが貯蔵された。

○ 柱 大黒柱、小黒柱はケヤキの太いものが使われ、大きな茅葺き屋根を、がっちりした梁とともに支えた。大黒柱は、台所と居所（イドコ）の境に立ち、小黒柱はイドコと板の間、座敷（デエ）、納戸（ヘンヤ）等の境目に立てられている。梁や柱には手斧（ちょうな）やヨキを使つて仕上げた手斧肌・ヨキ肌をみることができるといふ。

○ 天井 スズ竹や細い丸太を使つて縄でこまかくスノコ状に編み、その上に広いネコザを敷いた。今では板張りにかわつてゐる。

○ 馬屋 古くはほとんどの家で馬を飼っていた。馬も家族の一員として大切に扱われた。馬屋は住居の中にある内馬屋がほとんどであった。山犬（オオカミ）に襲われないためだともいわれている。今は馬の飼育はなく、馬屋はその痕跡をみるにすぎない。

○ 屋根 茅葺きお兜造りがこの地方の特色であったと思われる。この茅葺き屋根は六十年の寿命があったといわれている。この屋根を替えるのは、村民の労力交換（ユイ）の方法で行われた。村では屋根葺き用のカヤ山（組合）が管理されていた。毎年春になると村民が集まって火入れを行い、古い茅を焼き払って新芽を出させ、良質の茅を育成した。

屋根替えの希望者は前もって組合に申し出てカヤ山の使用の承認を受ける。初冬のころ茅刈りの日をきめて、親戚や近隣に触れ労力奉仕をお願いする。その日は一戸二、三人の義務人足を出しカヤ山から茅を刈り取って、馬や人の背で屋根替えの家に運び届けた。これをムラガヤ・ムジンガヤなどといった。このほか普請見舞いとして縄など屋根替えの家に提供した。

屋根全部を葺き替えず、部分修繕することをサンガヤといった。サンガヤ用の茅はムラガヤが終わってから刈り取ることを許された。また、その年に屋根替えの希望者のないときは、山開きといって一定の日をきめて村人に開放した。

○ 煙出し 〓むかしはイロリを使って薪を燃やしたので屋根の破風に狐格子や、棟の中央に小屋根をつけて、そこから煙を外へ出した。今では燃料が電気・ガス・石油などにかわったので、この必要はなくなった。

○ かまど 〓・ヘツツイなどの呼称があり、土間の隅に設けられ、燃し口が北に向くことを忌みきらった。イロリのあるところの炊飯・煮物はすべてイロリを使ったので、大火おおびを使うときにかまどが使用された。馬の飼料用のため

の湯わかし、みそ造り、しようゆの火入れ、ふかしもの（餅・赤飯）人寄り（冠婚葬祭）などのときに使われた。

部屋の間取りと呼び名

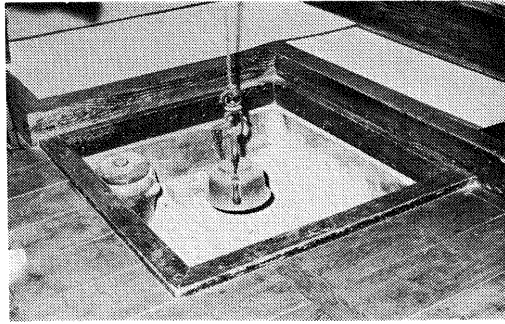
古い民家の間どりは、ダイドコロ（土間）が十六畳〜二十畳、イドコ・ザシキ・カッチ（居間）は六〜八畳、デエ（座敷）八〜十畳、オクノデエ（奥座敷）八〜十畳、ヘンヤ・ヘヤ・ヘーヤ（寝室・納戸）四・五〜六畳、馬屋は四・五〜六畳。以上が平均的な広さのようである。部屋の呼び名に親しみやすいものがある。また、馬屋は家の中に造られるのが普通であるが、別棟のものもあった。

○ ダイドコロ（土間） 現代風な勝手ではなく、土間は作業場であった。広いスペースがとられている。スズ竹細工や炭俵作り、わらぞうりを作った。雨などで外で農作業のできないときは、むしろを敷いて大豆・粟・トウモロコシなどの脱穀をした。

○ イドコ（勝手・居間） 土間に近いところがあり、イロリが切られ、イロリの周りは食事を作るところでもあった。イロリには自在かぎが下げられ鉄なべで、みそ汁や煮物をつくり、アワメシ・イモメシなどのごはんを炊いた。一家だんらんの食堂をかねていた。

○ エンサデエの南側についたエンガワのよび名である。

○ イロリ（囲炉裏・鳴沢村ではヒジロといった） 今ではほとんどみられないが、地方によってはその良さを残そうと、観光面などに使われている。鳴沢村でもイロリのある家が残されている。古くはこのイロリは、暖房・照明・炊事に使われた炉である。三尺四方大のものが多く、地方によつては、四尺〜六尺大の長方形のものもあった。本村の場合は三、四尺の正方形のものであった。大きいイロリは、屋外労働で多忙のとき土足のまま、この炉に足を入れて暖をとる、食事をして休息した。イロリのあった場所は台所、勝手といった土間寄りに設けられていた。



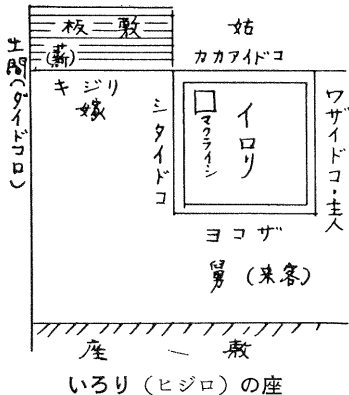
いろり (ヒジロ)

このいろりの火はツケギ・マッチのなかつた時代は、火種を得ることが容易でなく、火のもつ神秘的な威力は神聖視され、火の神である荒神信仰が生まれた。本村では自在かぎのことを荒神様といっていた。また、年越し(節分)の日には二十四時間火種をたやさないように、太い薪をヒジロにくべ、荒神様に火の安全を祈念した。

○ イロリの周りの座席―一家の主人は上手のワザイドコ(上座居所)、嫁はシタイドコ(下居所)の隅のキジリ(木尻)に座ることに決められていた。シタイドコは、ワザイドコの反対側の土間に近い辺りをいった。

隠居した舅(しゅうと)はワザイドコに直角で、座敷に近い辺りに座り、ここをヨコザ(横座)とよび、客人床といった。姑はヨコザと反対側のカカアイドコに座る。子供は空いている席に自由座った。嫁の座るキジリは一家の

うちでも地位の低いものや使用人などの座る場所であつた。嫁がキジリに座るといふのは、一説には風が土間の方向から入って、いろりで焚く薪の煙が、常に土間と反対側に座る(ワザイドコ)の主人の方へ流れないようにという、風除けの配慮からであるという。また、キジリの語源は、いろりに薪をつぐ役目の者の座で、薪をつぐ場合、木の根元をこの方向に向けてつぐためそう呼ぶようになったという。



○ デエ・ザシキ（奥の間）|| 郡内地方では座敷のことをデエといった。二間構成になる例が多く。この場合、表側の室をマエノデエ・デエ・デエサなどといい、奥の室をオクノデエ・オキノデエなどとよんだ。

○ ナンド・ヘンヤ|| 寝室のことをヘヤ・ヘーヤ・ヘンヤとなまつて呼ぶ場合が多い。郡内でも寝室をナンドともよぶが、ヘヤが古称である。小さな寝室を山中湖村方面ではコマ（小間）とよんでいる。

寝室として使う部屋は、誰がどこに寝るといふきまりはなかつたようである。年寄りや孫たちと小さな寝室（ナンド・ヘンヤ）で寝たり、イロリの間で寝ることもあつた。若夫婦は座敷を使った。

○ 流し|| 炊事にはかくことのできない場所であるが、古い民家は台所の次から次への改造のため、その位置、痕跡の確認はむずかしい、郡内地方では住家の裏の戸口の脇、土間と床上の境に設けられている例が多い。

鳴沢村は水のとほしい村であつたので、生活用の雑排水まで利用した。そのため流しの設備は近年までなかつた。飲用水・洗い水はそれぞれ、区別して台所に置かれ、食事後の食器は鉄なべで煮沸殺菌し、残つた湯は塩分を加えて馬に与えた。雑排水も堆肥所の水分補給に利用した。

○ 風呂|| 現在の形式以前の風呂は、据え風呂・五右衛門風呂が普及され、大戸口を入つた土間のすみに置かれていた。

○ 便所|| 家族の便所は主屋の中に設けないのが一般的で、名主の家でも内便所はなく、外の別棟に設けられた外便所や、肥料小屋の溜桶で用をたした。

普請と家移り

家の新築や屋根替えには、多量の木材や茅が必要であつた。また、多くの労力も必要であり、古くは村の生活のすべてが、村の共同保証の上になつていたので、家の新築も親類縁者や、村中の承認と協力がなければならなかつた。

そのため建築主は、普請の規模や概略を説明して普請の承認と協力を求め、普請に取りかかった。

頼まれた側の親類・近隣は施主の必要に応じ幾日でも労力奉仕をした。村の義理づき合いの大きな一面ともいえる。まず作業の初めには礎石の運搬、持ち山のある者は用材の山取りをしたり、大木は入会山の承認を得て切り出した。用材が普請場に集められると、製材設備のなかった、大正の初めころまでは、木挽（こびき）を幾人も雇い製材した。このことを普請挽きといった。以下、村に伝えられている普請についての風習を記述する。

○ 地祭り || 地鎮祭のことを地祭りといった。大安吉日を選び、新築の敷地の中央に榊を、四方に竹を立てシメ縄を飾り祭壇を設け、山海の幸を供え、神主や僧りよをたのんで、清めのおはらいをしてもらい普請の安全を祈願した。

○ 地搦（じづき） || 地搦は土搦（どづき）・石場搦（いしばがち）ともいい、柱の土台をつき固めることである。通称「タコ」という太い丸太棒に綱をつけ、やぐらを組んで高いところから、タコを落として土台をつき固めた。八人〜十人が組になってこの作業を行い、女性の参加は喜ばれた。この地搦にはかならず、かけ声や唄があり祝い歌を歌いながら地搦をした。

この作業には定法があり、まず大黒柱から始められ、乾（いぬい）の隅の柱で終わることにきめられていた。鳴沢村では地搦のことを「サンヨウツキ」といい、作業のとき歌われる歌ものこされている。

地づき唄

めでためでーたの この家の地づきな

アアーヨーイヨイ 鶴と亀との舞い遊び

サリトワヨーツク サイヨーエー

ヨイサノサノノ サイヨーエー

アアサンヨメ アアサンヨメ

○ 手斧だて（ちようなだて） 〓 大工の仕事はじめの儀礼でチョウナだてという。この日は大安吉日を選び、大黒柱や重要な柱をはつたり墨打ちを行い、大工道具を並べ、酒・洗米・塩を供え、棟梁が工事の安全を祈願した。

○ 上棟式 〓 棟の中央に祭壇を設け、棟の上に幣を立て、麻緒・扇子などをそえて祭る。これを「天狗棚」といい、中央に四寸角で十三尺の柱を立て、左右に五色の幟（のぼり）、右端に弓矢を立て、祭壇には神酒・洗米・塩・山海の幸・重ね餅・四方固めの餅などが供えられる。

この式の参列者に施主・棟梁・親戚・職人の代表・近隣の代表者など奇数の人が屋根にのぼった。施主はあらかじめ、わら草履を新調し参列者にそれを履いて屋根に上がってもらった。式は棟梁の指図で棟梁以下全員の拜礼がすむと、四方へ清めの酒がまかれ、冷酒で乾杯、棟梁の音頭で祝いの手しめを行い式を終わる。

棟梁は四方固めの餅を四隅に向けて投げる。参列者に俵の投げ餅や、銭を観衆に向けて投じた。鳴沢村では式に参列した人のわら草履を投げるが、この草履を拾うと魔除けになるといい、家の入口にこれを打ちつけておく風習があった。

○ 家移りと札押し 〓 上棟式に続き、ある程度建物が完成し、引越しができるようになると、日の良い日を選んで「家移り」をする。家移りの日に「家移り粥（がゆ）」を炊いて、関係者にふるまう風習は全国的にあった。

この日は職人の代表・親戚・近所の人々を招待して酒食でもてなした。また、神官や僧りよをたのみ祈禱し、梁の交わるところに守護の神札を張った。このことを「札押し」といった。

鳴沢村では庭に大釜を据えて粥を炊いた。「屋移り粥・屋移り粥」と大声でさげびながら村中にふれまわったという。子供らはこの声を聞いて、碗をかかえて集まり、庭で祝いの粥をすすった。これは神と人とが共食しあうと

いう祝事であった。

○ 火伏せまち―新築の家ではじめて火をたく儀式である。その家の当主、近隣・親戚の代表七人がヒジロの回りに集まり、大屋や近隣から灰をわけてもらい、そこで火を燃した。荒神様に火難排除を祈願したものであろう。

住家の現況

住家は社会構造、情報の変化にともない、急速に変化している。食事もゆつたりした食堂で、いす・テーブルでするようになった。居間にはテレビ・ソファが置かれ、寝室にはベットが使われるようになり、洋式化が進んでいる。このため各部屋の用途が専用化するとともに、壁で各部屋が仕切られプライバシー化が進んでいる。

台所はとくに近代化された。燃料も従来のまき・炭から石油・電気・ガスにかわった・冷蔵庫・電子レンジ、湯わかし器・洗たく器・ステンレスの調理台等の台所用品が完備され、家全体も明るく衛生的になり、水道も完備して、便所・浴室なども改善された。

最近では建築主が自ら間取りを考え設計するようになったので、むかしのような画一的な構造が少なく、家の形もまちまちである。また、耐火・洋風化にもなつて、一般住宅でも鉄骨組みや、鉄筋コンクリート造りの家が散見できるところになった。

この項(衣・食・住)の取材に当たって、鳴沢区の渡辺金睦・渡辺国孝・渡辺卯近・渡辺さかの・梶原さみ子の五氏に、古い話を聞かせていただいた。感謝の念でいっぱいである。つけくわえてお礼としたい。

渡辺頼一氏宅 大田和三三〇 一八世紀後期

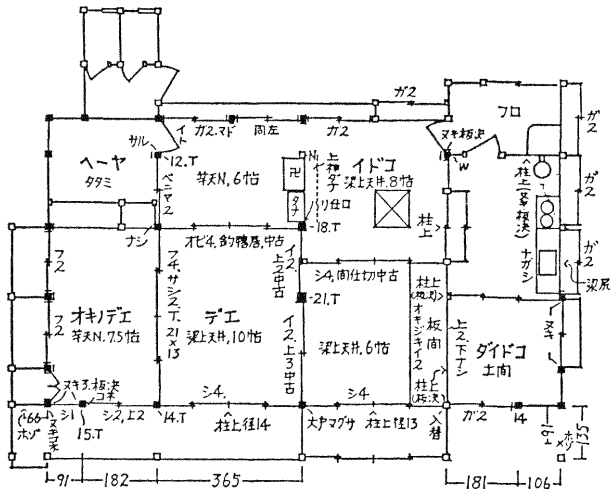
鳴沢村は富士山をほぼ真南に望む富士裾野の村で、標高一〇〇〇メートルを数え、北に足和田山を控えて集落を形成し、南から西にかけては茫漠たる青木ケ原樹海が広がっている。当村の生活について『甲斐国志』巻一八には「耕作ハ麦、粟、稗、大豆、小豆、蕎麦、菜は菘、蘿蔔也、中略男ハ農隙ニ富士山中に入り材木ヲ伐出シ他邦へ出ス、口留番所

改ノ事ナシ、他村ト異ナリ、女ハ耕作ノ余間ニ麻布、木綿等ヲ織リ自用ニ供ス、此村水ニ乏ク、北山ノ溪水ヲ笕ヲ以テ村中ヘ引来リ、木ヲクボメテ槽トナシテ水ヲ貯ヘ置キ、男女集テ之ヲ汲ム」と記されている。当家庭での間取によると、この辺では戦争中まで粟、麦、唐黍モロコシが常食で、正月と病氣の時だけ米を食べたという。

当家は村の東方に位置し、伝承では弟が分家するにあたって山き付にあった旧居をゆずり、そのころ、まだ家のなかつた川の傍に兄が新居をつくって住んだのが当家という。また、この辺では三年忌に位牌を墓に埋めるため、古いことは不詳だが、幕末の先祖市之丞は神主を兼ね、嘉永七年（一八五四）「阿弥陀堂普請帳」や、近世村方文書の書式集、手習の手本などを蔵し、また明治十九年の村の取り決め文書には、郷倉のことなども記されている。なお、当家は山林と畑で計五町位とのことで、昔の主な生業は養蚕であったという。

茅葺き寄せ棟兜造りの母屋は、もとの土間部分を居室に加え、馬屋部分とその後部を入口土間および台所にかえるなどの改造、がある。当初の規模は桁行き七間、梁行き四間になり、その間取は土間東側の内馬屋部分の細部が不詳だが、床上部分は土間に沿って表から裏まで通った広い居所をとり、その上手に七疊半大のデエと四疊半大のヘーヤを設けたもの

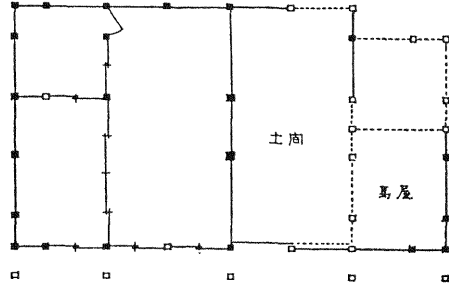
南都留郡鳴沢村大田和3230 渡辺頼一氏宅



で、典型的現状平面痕跡図
土台下ノ桁上、三一五、小屋組約三〇梁下ゲ小屋
裏ノ二階ヲ「タナ」ト云

な広間三間取型であった。また、桁行き梁の配り方からみると、梁行きの柱割は三尺一六尺三間一三尺を基本とするが、

復原図



土間・床上境では前後各一本居所・デエ境で前側二本の柱を抜いている。ただし、柱の省略には差物を用いず、当所（現在のデエとその裏部屋）の東西両面上部の敷梁（挿図六三）で省略する。

構造は本屋を三間半、裏側の半間を下屋にとつて、表の側柱高を土台（後補）下から土居桁上まで一〇尺四寸とし、表側の土居桁から約一尺下げて梁を平らに組み、タナという小屋裏の床をうける。柱の仕上げは全部ヨキと手斧で、当初の壁は豎板壁である。柱の仕上げなど古めかしいが、敷梁の発

達や、梁下げの梁組などを見ると、建立年代は一八世紀後期ころであろう。

なお、この部分の東方には桁行き三間、梁行二間、妻側一面庇付の切妻造り、横板壁の郷倉が残され、主部に粟と稗を備蓄し、庇に共有の祝儀・不祝儀の際の用具を収納した由で、表の楣に造営の際の醸金者を記した郷倉銘札が打たれている。

また、この郷倉の付近には当家をはじめ各家々の切り妻造りの板倉六棟があり、いわゆる群倉となっている。これらの板倉は横羽目のもので四棟と、厚さ三寸の板を井籠組んだもの二棟である。群倉は長崎県対馬の例がよく知られているが、鳴沢の群倉はおそらく板倉の類焼をさけるために、部落からやや離れた郷倉の付近に形成されたのであろう（五〇・五・二八調）。

渡辺太狼氏旧宅

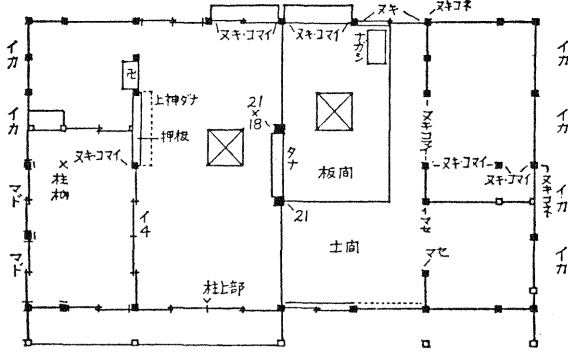
大田和 一八世紀後期

前記の渡辺頼一氏宅北方の徒歩数分の所にある民家で、東南に面し、両妻とも寄棟の兜とした茅葺屋根をあげる。現在無住であるが、当初柱の保存がよいため、よく復原できる。

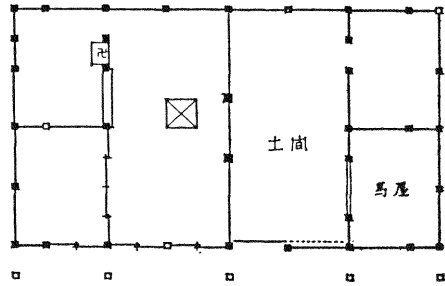
当初の規模は現状と変わらず桁行七間、梁行四間である。後の主な改築には、土間後部に板間を張出したことや、居所表

南都留郡鳴沢村大田和 渡辺太狼氏宅

現状平面・痕跡図
当初柱スベテ手斧仕上



側中央柱の除却、出居と部屋境を三尺後方に移した改造などがあり、また、当初の土壁を板壁に改めている。
復原すると、東側一間半に内馬屋と物置（味噌部屋か）がとられ、土間は表から裏まで通り、床上は典型的な広間三間



復原図

取型になる。広間の居所と部屋境には一間の押板があり、出居に部屋飾はつかない。
構造は桁行梁を表から六尺間隔で配り、後側の半間通りを下屋とする。梁組みは土間・馬屋境では梁の端部を柱に納差とするが、広間の東西両面上では敷梁上に桁行梁がわたされ、小屋裏は桁の分だけ下って平らになっている。また、柱の仕上げは全部手斧である。前記の渡辺頼一氏宅と規模、間取、構造細部ともよく似ており、年代も一八世紀後期ころであらう（五〇・五・二八調）（『山梨県の民家』）