

8/20

(土)

(平成28年)

道

心



美濃加茂
伝承料理会

はじめに

本日の四季を食べる講座・特別講座「道ぶしん料理」は、開催中の企画展「起点 飛騨街道展」《～8/28（日）》の関連講座です。

まだ、市内の道路がアスファルトで舗装されてなく、砂利道だったころ、道路の修繕は業者ではなく、地域の人々が協力し、定期的に自分たちの手で行っていました。荷車や、農機具、自動車のわだちで削れた部分を埋戻し、崩れた路肩を修理する。道具を持ち寄るのはもとより、修繕に使う土や木材等さえ、自分たちで調達する大仕事でした。

多くの地域は、農作業が繁忙になる、田植え前、稲刈り前に行い、田畑への移動に支障がないようにしたと思われまます。

泥まみれになって力仕事をした後の、お楽しみは食事とお酒。
この、会食も各家庭が当番制で会場となり、献立も何年も同じものが続きます。
今回の講座では、「道ぶしん」「道なおし」を体験した多くの方々に、伝承料理の会が聞き取り調査をし、「道ぶしん」後の食事を再現することにしました。

当時は食事を作るのも、力仕事にでない女性たちだったり、作業後の男性たちだったり
と……台所でも共同作業です。

聞き取りに協力してくださった、ある方は
「昔は村全体が共同体で大きな家族だったと思う。」
とおっしゃいました。

今日の講座に参加していただき、
調理、試食する中で、大きな家族の雰囲気、
少し感じていただけののでは？……
と期待しています。お酒はでません。



「美濃生活絵巻・下」／高橋余一 より→

味飯

材料(6~8人分)

米・・・・・・・・・・5合	しょうゆ・・・・・・・・110cc	} A
鶏肉・・・・・・・・400g	砂糖・・・・・・・・大さじ4	
にんじん・・・・・・・・120g (1本)	酒・・・・・・・・大さじ3	
ごぼう・・・・・・・・120g (1本)	油・・・・・・・・大さじ1	
油揚げ・・・・・・・・中2枚		
ちくわ・・・・・・・・大1本		
こんにゃく・・・・1/2枚		



作り方

1. 鶏肉は小さ目の一口大に、ごぼう、にんじんはさがきに、水に放した後、水をきる。油揚げは熱湯を通し細切りに、ちくわは半月切りに、こんにゃくはさつと茹で小さ目の短冊に切る。
2. 鍋に油をしき、①の鶏肉を炒め、色が変わったら、ごぼう、にんじんを炒め、残りの具も加え、火を通し、Aを加え炒りつける。
3. 米は固めに炊く。
4. 炊き上がった③に②を加え、1~2分ほど蒸らし、さっくり混ぜ合わせる。

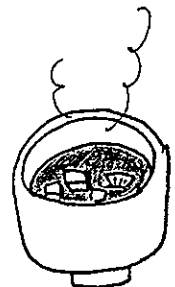
みそ汁

材料(6~8人分)

だし汁・・・・・・・・1200cc (煮干し・・70g)	里芋・・・・・・・・230g (4個)
こんにゃく・・・・1/2枚	豆腐・・・・・・・・1/2丁
大根・・・・・・・・270g (1/3本)	みそ・・・・・・・・大さじ6 (90g)
にんじん・・・・70g	ねぎ・・・・・・・・適宜

作り方

1. 鍋に水と頭と腹をとった煮干しを入れ30分以上置く。
2. ①を火にかけてアクを取りながら中火で5分ほど煮、だしをとる。
3. こんにゃくは短冊に切り下茹でする。大根、にんじんは皮をむいていちよう切り、里芋は皮をむいて食べやすい大きさに切り、さつと水洗いする。
4. 鍋にだし汁、大根、にんじん、里芋を入れ火にかけて煮る。
5. ④の野菜に火がとおったら、③のこんにゃく、賽の目に切った豆腐も入れ、さつと火を通し、みそを溶き入れ、火を切る直前にねぎを入れる。



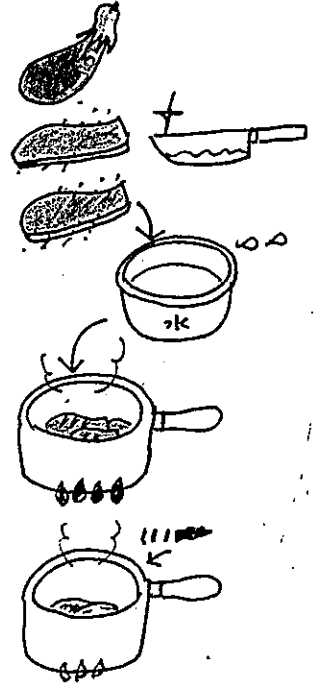
なすの田舎煮

材料(6~8人分)

なす・・・3本(400g)	水・・・200cc
唐辛子・・・1/2本	砂糖・・・大さじ1
サラダ油・・・大さじ1	しょうゆ・・・大さじ1・1/2

作り方

1. なすはヘタを切り落としてから縦二つに切り、皮に細かく切り込みを入れ、水に放しアクを抜く。
(なすが浮いてこないよう、皿でふたをするなど、5分ほどおく)
2. 唐辛子は種を取り除き、小口に切る。
3. 鍋で油を熱し、①のなすの水気をよくきったものを入れ、強火で炒める。
油がなじんだら、②を加える。
4. ③に水、砂糖を加え、落としふたをし、5分ほど煮る。
5. しょうゆを加え、再び落としふたをし、なすが柔らかくなるまで、煮る。



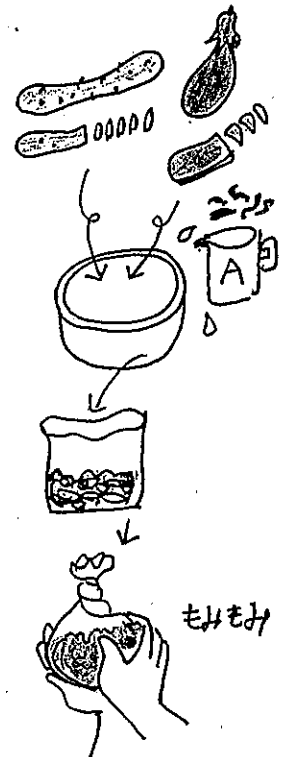
きゅうりとなすの即席漬

材料(6~8人分)

きゅうり・・・3本(230g)	塩・・・小さじ1	} A
なす・・・1本(140g)	酢・・・大さじ1	
青じそ・・・10枚	砂糖・・・大さじ1弱	
	塩昆布・・・10g	

作り方

1. きゅうりは5mm幅の斜め薄切りにし、なすはヘタを切り落として、縦半分に切り、2~3mm幅の薄切りにする。青じそは1~2cm角に切る。
2. ボールに①とAを合わせ、ざっと混ぜ合わせてから、ビニール袋に移し、軽くもみ、野菜の水分を出す。
3. ②の空気を抜き、袋の口を縛り、冷蔵庫で1時間ほどおく。



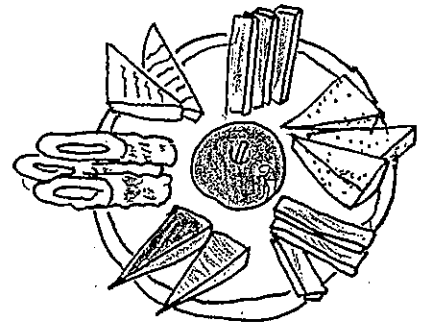
七つ盛り

材料

こんにゃく・・・1枚	だし汁・・・400cc	} A
焼きちくわ・・・大2本(115g)	酒・・・大さじ2	
角麩・・・1枚(220g)	砂糖・・・大さじ3	
ごぼう・・・1/2本(54g)	みりん・・・大さじ3	
にんじん・・・3/4本(100g)	しょうゆ・・・大さじ5	
色寒天・・・適宜		
りんごかみかん・・・人数分		

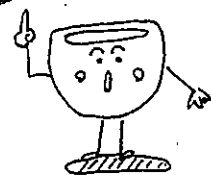
作り方

1. こんにゃくは厚みを半分にして、大きめの三角に切り、さっと下茹でする。
角麩も三角に切る。ごぼう、にんじんは長方形に切り、ごぼうは柔らかくなるまで茹でする。ちくわは斜めに切る。*いづれも大きく見えるように切る。
2. ①をAで煮る。
3. 小さめの丸いお盆の真ん中に、りんごかみかんを置き、そのまわりに放射線状に②の野菜等を盛りつける。



「七つ盛り」「五つ盛り」はお祝いの席や、法事の時などに、出された列席者のお土産になる物でした。小さな丸いお盆の中心に、りんごかみかんを置き、周りに大きく切って煮た野菜等を盛り付け、客のお膳とは別に一人に一つずつ席に置いてありました。客はそれを食べず、ふろしきにお盆ごと包んで持ち帰り、家族へのお土産としたそうです。

5種類盛るのが「五つ盛り」、7種類盛るのが「七つ盛り」です。



色寒天

材料

寒天・赤

赤い棒寒天・・・1本(10g)

砂糖・・・1/2カップ

水・・・600cc

寒天・緑

白い棒寒天・・・1本(10g)

砂糖・・・1/2カップ

水・・・600cc

食紅(緑)・・・少々

作り方1

《棒寒天・赤》

1. 棒寒天は軽く水洗いし、600ccの水を入れたボールの中に、ちぎって浸し柔らかくなるまでもどす。
2. ①を水ごと鍋に入れ、弱火にかけゆっくり煮る。沸騰してから約10分、煮溶かす。
3. 寒天が完全に溶けたら、砂糖を加え混ぜる。
4. 砂糖が溶けたら火をきり、型の流し入れ、粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。

作り方2

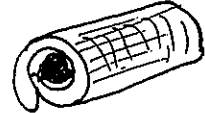
《棒寒天・緑》

1. ～3. 上に同じ
4. 砂糖が溶けたら、少量の水で溶いた食紅(緑)を入れ混ぜる。
型に流し入れ、粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。

おだまき

材料(6~8人分)

薄力粉 120 g	} A	水 225cc
白玉粉 30 g		みりん 小さじ 3
重曹 3/4 弱		つぶあん 15 g × 個数
黒砂糖 45 g		

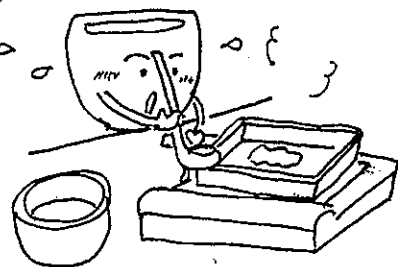


作り方

1. ボールにAを入れ、しっかり混ぜ合わせる。
2. ①に水、みりんを加え、泡立て器でよく混ぜる。
3. つぶあんは1個分ずつ、棒状にしておく。
4. フライパンを弱火にかけ、油を薄くひき、②の生地を大さじ1杯分丸くたらし、すぐに大さじ2/3杯分足して楕円形にする。
5. 生地の上にぷつぷつ穴があいたら裏返し、さっと焼く。
6. ⑤をバット等に移し、③を芯にして巻く。

「美濃加茂市森山町を過ぎたあたりの飛騨街道筋に茶屋がありました
.....」現在、企画展で紹介している明治時代からある「おだまきや」。
本日は、その「おだまきや」の“おだまき”を作ります。

このレシピは「おだまきや」の物ではありません。



聞き取り

① 日時 : 平成 28 年 7 月 1 日

話し手 : 堀部一男さん (男性・昭和 7 年 7 月 18 日生) 蜂屋町伊瀬在住

《道なおしについて》

「道なおしは 5 年～6 年前まで (自治会で) やったよ。まっと前かなあ……。わしが、昭和 23 年頃に青年学校を卒業したもんで、(道なおしに参加するようになったのは) 23 年か、4 年ころやよ。そんな頃、家の親父は床屋やもんで、なんにも知らへんもんで、ほで、わしばっかや。

一軒に一人づつ、男が都合悪いところは女が出たけど、決めは男が出ることになっとる。(欠席者は) まあ、家は出れませんが、ってお酒 1 升だささせる。これに (勘定帳) に書いたる。誰それお酒 1 升とかな。お金の人もあったけど、お酒が多い。

(一年で) 春と秋の 2 回、田植え前の 5 月と稲刈り前の 9 月。春と秋と・・田植えや、稲刈り前に整備しといて、通れるようにしとくの。9 月は今は暑いけど、(当時は) すうしかったよ。(涼しかった)

道なおしの時に“タンガラ”っちって、石炭炊いた後のカスの灰やけど、(産業廃棄物) 古井のグンゼ製糸 (グンゼ製糸工場) でもらってきて (砂利の代わりに) 使ったの。よそで、『タンガラ入れたらどえらい道がよおなったぞ (良くなった)』って話を聞いてきて、『うちらももらおか』ってことになって・・。その頃、(個人の) 車なんかあらへんで、市のトラックを一台、頼んで (タンガラを運ぶことにした)。タンガラひく時は自治会全員出るんやわ。その頃 50 人くらいおったかな……。朝、市のトラックが伊瀬へ来るもんで、それに 10 人くらい乗ってグンゼ製糸行って、積み込み専門やわ。今で言う 2 トンか 3 トントラックくらいかな、ダンプやないよ、普通の箱ぼてのトラックやもんで、乗せる時も手やし、下ろす時も手やら、(大変だった。) そんな頃はえらいとは思わんかったけど。

いちんち (一日) にそお何回も運べえへんもんで、道はせばいしなあ (狭いし)・・。今年はこちらから入れよまいかって、去年入れたところはわかるもんで (順番入れていった)。

その頃は車も結構とおりよったで、自動車が通る幅、掘れるとこ (削られた箇所) や全体に入れてくんや。

道具は個人、個人でもってくの。くわとか、スコップ、たけみ、ジョウレンもそおやった。学校ではジョウレンって言うけど、わしらはジョウレン。カケヤは大工も使う杭を打つ道具。道なおしでも (使った)、固める道具やもんで。

“蜂屋は口が悪いが道も悪い”って昔から言われとったんやわ。蜂屋の土はねばい (粘りけが強い) で。自転車のタイヤにくっついたら、もお、動かへん。で、タンガラひいたら、ちっともくつつかへん、さあ一つと行くで、こりゃ、良かったわって。

(道なおし作業は) 朝、8時から集合。昼は家へもどって、(食べて) 1時から始めて、日没ちょっと前まで、仕事によって、早なったりおそなったり、だいたい4時か4時半までやった。

それをやった後は組ごとで(会食を)やったんやわ。伊瀬は3つに別れとるんや。山崎組(やまさきくみ)、下伊瀬組(しもいぜくみ)、日向組(ひおもくみ)で、わしらは、山崎組やわ。その組で、この家、次はこの家って順番(一年ごとに)“元が廻って来る、その”元“の家で(会食を)やったんやわ。

1回、(各自) 帰って風呂入って・・・(泥汚れで) ベッタベタになつとるもんで、何時までに来ようっちゅうもんで、それから、作るんや。

ご飯を炊くのは(道なおしに出た) 皆で、『若いもん、みんなやれよ』って云うもんで、若い人は皆、米をかしたり(研いだり)、火を炊いたりするんやよ。そんなときは、あれない、これないって言うもんで、出いてこんならんで(出さなくてはならないから)、そおゆうのが家の人(元の家の奥さん)の仕事やわ。器の洗いは家の人やるもんで、その間に(来た人が調理する)。いかき出いてくれ、何出いてくれ言うもんで、奥さんは忙しいわ。せやで、茶碗から湯のみから皿から全部(人数分)揃えんならん。それが、今は邪魔になっちまって、まだ家にもある、どおもしろに、ほかってあるんや。

わしら(山崎組は)、当時18~19軒あったんや。(会食の度に)一軒に2合炊きょうつたで、全部で3升6合か・・・。ふたあけても、鍋にいっぱい、で、お釜にあけるとふたができんほど。

(各家庭に) 大きい5升釜があったよ。古い家はだいたい持とつたで。

炊くのは、肉飯。鶏飯、牛もあったけど、ずつと昔はうさぎもあったしなあ。うさぎを寄せて、皮をなまして皮を採るのが専門(の人がいた) やったか・・・そやと、皮採ると当然肉が出てくるやら。その人たちはわしらのところに、自転車のところに籠つけてのお、まわつたるくわ。牛は今と違って、そお高なかったよ。

肉の他に、ちくわ、こんにゃく、ごぼう、あげ、にんじんの時もあった。肉は鶏の時も牛の時もあるがあ、豚はあんまり、わしらは覚えがないけど。

(米を3升6合炊いても) そんなでも足らんのやもん。せやもんで、ちくわ、こんにゃく、カサの減らんもん、入れるんやで。味飯ばっか食べるもんで。

(炊き方は) まず、具だけ、肉とかごんぼやとか、切ったり削ったりして、鍋に煮といて、ご飯(は別で)炊くのや。ご飯炊いて、(具が) 煮えた頃に一緒にするんやわ。煮汁は、あんまりやわこお(柔らかく) ならんように適当に入れるんやよ。(具をご飯に入れて) ぽつと煮え立たせると・・・いきあわせると(出来上がり)。(混ぜた後) お釜からガーッとおひつにあけて、こお一んな(大きい) おひつやよ。昔から言う“おだいびつ”。

今でも(釜で炊飯) できる。経験はしてきとるで、どんだけ火、炊きゃああ焦げ付くとか、だいたいのはわかるもんで・・・。

汁は(自分たちでは) あんまりやらなんだなあ。家の人を作って出すくらいやない。

大根とか、白菜の漬もんは買ったことある。冬やなんだがは、家で皆、漬けるもんで、そゆうやつを家の人が出ささせる。

(皿盛りは) 葬式やないけど、真ん中にみかん添えて、その横にこんにゃくの大きいやつ煮て、そえたかもしれん。それはいつもやっとなんと思ふけど。帳方(帳面とお金を持っている会計)によって違ふで。

お酒の量はだいたい、決まっとったよ。2升か。ぬくとめるよ。そやもんで、元はえらいんじや。燗壺から杯から…。女の人飲まんもんで、そんな頃ジュースなんてあらへんもんで、お茶飲むくらい。

買もんは、だいたい帳方が(作業の進み具合を)見計らって、買もんしてくるの。(買物の内容は)帳方に任せたるもんで、金額は決まっちゃおらへんよ。だいたい、前を見て(前年の帳面)、こんだけのお金で何をやろうかちゅう、帳方の腕の見せ所や。

(かまどで炊いたのは)何年前までって言われても、ちょっと覚えなないけどなあ。もとは10kgのガスボンベやったやらあ。昭和50年頃はガスでやっとなんと思ふよ。

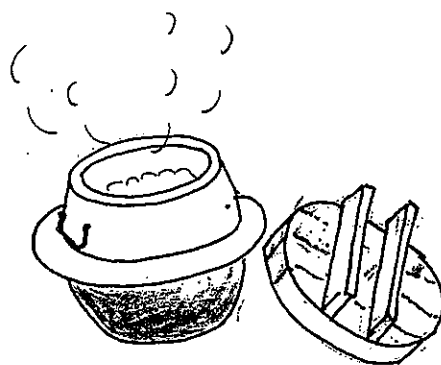
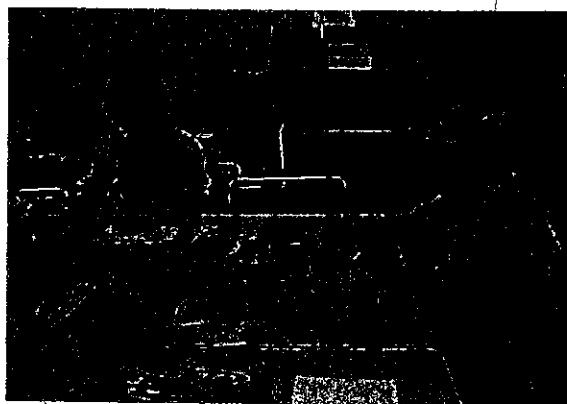
それまでは5升釜くらいでみんな炊きようった。で、だんだん鉄が古なってきた、穴があいて、アルミの釜にみんな替えた。穴があいても“イカキヤ”ちゅうのが、もお、のおなあってまった(既になくなった)やら。

昭和50年代の終わりになると、仕出し屋ちゅうのがあの頃よおさんできたもんで(仕出し屋で食事を注文するようになった)。そのころはまだ、これは山崎組のやつやもんで、個人の家(で会食)や。それから、新しい公民館ができたのが、今から10年くらい前かな……。新しい公民館ができてから、だいたいの組が、公民館使うようになった。平成13年頃から。その頃はまあ、仕出しやもん。酒も途中からビールになったね。

「川ざらえ」も昔からあったよ。今も川ざらえはあるけど、道なおしはなくなった。まあ、舗装しちまったもんで。

まだ、少しずつそおゆうのが残るとるで、大変やな。団地とはえらい違いやなあ。

昔からやっとなんところは(今でも)やっとなんけど、新しよお来た人んたは、『何をやらんならん?そんなことまでやらんならんか?』って、言われるけど。文句言いながらでも出てござるもんで。



《その他》

●店について

「お店は今の富加の駅のすぐ前。“あずまや” っちゅう八百屋。昔から、なじみの店やもんで、そこへ買いに行く。とふや（豆腐）も“あさの” っちゅうとふやもあつたし富加駅前に、肉屋もあつたよ。“かけの” 肉店。これも駅前をちょっと東いったところやけど。富加は町やったよ。飲食店もあつたしね。酒屋も2軒も3軒もあつたしのお。酒は“まるぜん” 駅前、四つ辻の角にあつた。（今は店は）まあ、ない。富加の駅前で、酒も肉もちくわもみんなそこで揃う。」

●おだいびつについて

「おけ屋に、注文して作ってもらうの。小さなもんならいくらでも売っとるけど。おだいびつでも二いろあつての、手のついたやつと、手のなんにもついとらんやつと、両方あるんや。炊き出しを持ってくときに、手のついたやつに縄をつけんらんやら。担いでかならんで。ほで、手がついとるんやわ。普通の餅のやつは手がついとらん。わたらのやつはご飯やもんで、持って歩かんらんもんで、縄はついとらんけど、手がついとる。持ちやすい。」

●イカキヤについて

「イカキヤって穴のあいたとこをふさぐの。上下、砂の型をはめといて、真鍮かすずかなあ・・・。
どこの人か、おれは知らんけど、周ってくるの。イカキヤやけど、なんとかって呼ばったるく・・・。竹は『たけやあ～竹や』って来るけど、イカキヤは一軒一軒家をまわったるんや。「悪なつたのありませんか?」って。家でやってくれるの。で、よおさん（量が多い）の時は公民館によせてって（集めて）、公民館で火をおこして、コークス・・・石炭を燃やして、煙だけ出しといて、真っ赤になつたのを消したのがコークスやわ。火がつきやすいんやわ。鍛冶屋もコークスやよ。こんな耐火煉瓦みたいなやつに、鍋がのっとるんや。で、火おこいて、それが（真鍮かすず）トロットロになるとヤットコで挟んで、ながしええところから、流し込むの。」

●神田について

「各組で「神田」 っちゅうのがあつて、それを使ってお祭りとかをやるっちゅうことになつとるんやけど、皆、分けてまう。分けちゃって、また、いるとき出すの。たんぼは山崎、伊瀬、日向、みな、一反ずつあるの。それがひととこやなしに、一年、一年、替ってくんや。（場所のローテーション）みんな平等に（なるように）。（田植えも、稲刈りも）もみすりもやって、くず米が出るもんで、くず米は売れやへんもんで、皆それをセるの。安いと思うよ。」



(田植えが終わっても宴会を)やるわ。苗は個人個人で作るの。品種を決めといて、毎年、何束持っていかなあかんかわかっとなるもんで。こんなやつも、こんなやつもある。(大きさまざま)

できた米は皆で分けて持っとならって、だんだん年数がたつと、米だけやなしに、お金で持ってくる時もあるよ。「10 俵いくら」って買いにくるもんで米は一遍に売っちゃって、お金もらって、この通帳に確か、書いたと思う。そのお金でお祭りの費用だいたり、(出したり) 食べたりする。

神田は今はお、ない。ホジョウセイビって、区画整理の時に。あの頃は米なんか、自由販売やもんで、みんなえらいやらあ。ほでやもんで、みなひととこ(一か所)に集めてまった。で、神田広場って、お宮のそばに3反よせてまった。今、そこに公民館作ったる。今の伊瀬の公民館。」

●酪農について

「わしは大工やけど、牛飼っとならで、牛の小屋つくって・・・乳は絞らへんよ。ヒエクって・・・子牛を飼って、種付けして、孕ませて、まあ、後一カ月くらいで産むってやつを、バクロが買いにくるもんで、そおゆう人に売ると。

戦争中は加茂農林から、生徒が北海道の各農家へ、一軒に二人か三人、研修かなんか、半年か一年、行ったんや。それで、伊瀬も酪農家がだいぶ増えたよ。牛、みんな飼っとならよ。伊瀬、10軒のよおあったんやないか? 乳牛飼って乳絞って。

下蜂屋かどっかに、シュウニュウジョって、乳搾って寄せるところが、三か所あったんやないか? みんな、そこ持ってって売ると。そこ持ってくと、今度、タンクローリーが寄せにくる。結構、よおさん、蜂屋、乳でよおったよ。

柿の前は酪農やった。酪農が衰退しまつてあかんかったもんで、ほで、昔からの柿を蜂屋の特産にするとかなんとか。」

●養蚕について

「戦後10年は養蚕ばっか。養蚕があかんくなって、酪農、酪農があかんくなって、柿や。移り替りはいつやって言われてもあれやけど。

わしらも、新屋やもんで・・・お蚕も、本屋がてつたいに(手伝い)来いって言うもんで、それが、雨降りのいやな時ばっか。合羽着て桑取りに(行く)。家の人たもえらいもんで、わしら、使うんや。新屋の人間はただやもんで。桑摘みには行ったけど、お蚕は飼ったことない。だいたい、道具がない。」



② 日時 : 平成 28 年 6 月 25 日

話し手 : 山田久夫さん

(男性・昭和 2 年 7 月生 88 歳)

市内本郷町田畑東地区在住

「道ぶしん」とは言わず、「道なおし」と言っていました。本道ではなく町道を直していました。美濃加茂市に合併してからかなあ、今のようにアスファルトで舗装されたのは、



昔はアスファルトの道ではなかったから、道の凸凹を、「ばらす」という石を砕いたものを運んできて、均していました。時には、生活排水や雨水の流れる所の“どぶそうじ”も皆でしました。

「道なおし」には、一軒に一人ずつ出ました。年に一回、秋に(たぶん、稲刈り前の 10 月頃だったかなあ)行いました。服装は、地下足袋や地下足袋のない人は靴に、普通の作業のできる服に手ぬぐいなどでした。道具は、草かき、タケミ、一輪車、スコップなどを持って参加しました。

私が 30 から 40 代の頃までやっていたと思います。昭和 30 年頃かなあ。作業は「組」で集まってやっていました。当時は 70~80 軒くらいあったかなあ。昔「田畑」は、名前のとおり田畑が多くて農家が多かった。現在の東中学校あたりも、京町の柴山さんが地主だったので、「柴山」という小高い、ちょっとした山でした。後から古井街道沿いに「中町」ができました。ここは、農家でない人も多かった。この「田畑」と「中町」がいっしょになって現在の「田畑東」自治会になりました。

「道なおし」の作業は、たいてい昼頃には終わり、引き続いて食事でした。そっれが楽しみで、みんなやっていたくらいです。公民館でやっていました。お接待の係りは当元(当番)が決められており、当元になった家は女だけでなく、男性も手伝っていました。

酒の他に、味飯、吸い物がでました。味飯の具は、かしわ、ごぼう、にんじんなどです。具材を最初から入れて炊いたり、別に煮た具材を白飯に混ぜるなど、作り方はいろいろで、その日の当元の人によって違っていました。吸い物には、大根、にんじん、里芋、豆腐、こんにやくなどが入っていました。他には、皆が家で作った料理を持ち寄り、それを酒肴にしていました。里芋の煮物や、ごぼうの煮物など、家で採れた野菜を料理して、どんぶりで持参しました。食事会の費用は、組費から予算が出ていたと思います。

また、「追悼会」(ついちょうえ)とって、田畑地区の功労者や戦死者を慰霊する集まりもありました。

*現在も田畑自治会では、3 月に春の一斉清掃、9 月に美濃加茂市クリーン作戦が行われています。3 月の一斉清掃は、春のお彼岸=春分の日に行われ、この日に追悼会も合わせて行われています。

③ 話し手：(女性・102歳) 市内本郷町田畑東地区在住

「道ぶしん」は組長さんたちが相談して取り仕切っていた。一年に一回はあるが、一回とは限らず、道の痛みがあれば二、三回とすることもあったし、半日で終わることもあった。一日かかる時は、昼食は家に戻って済ませた。参加するのは一軒に一人とは限らず、都合のつく人たちが出た。作業の後、集まって食事をしたことは記憶にない。

* 田畑地区の人々は、昔から“お州原さま”(州原神社)を大切に祀っており、日照り続きの時には雨乞いをすることもあった。

④ 話し手：(男性・80代) 市内本郷町田畑西地区在住

「溝ざらえ」はしていたと思う。田畑西地区でも高山線の線路から離れた田んぼの所有者たちは、農道の整備をしていたと思う。

⑤ 話し手：(男性・80代) 市内森山町在住

蜂屋に住んでいた子ども時代の記憶です。戦前～戦後直後の頃かなあ。「道ぶしん」のごちそうは、味ごはん、里芋の煮物、芋から作るこんにゃくなにかだった。味ごはんには、家で飼っていた鶏をつぶして入れていた。春にひよこを飼い始めた。オスは間引いたり廃鶏をつぶしたりして食べていた。

大きなお釜で炊いたごはんの“おこげ”は、集まってきた子どもたちがもらったので、それがとても楽しみだった。

⑥ 話し手：(男性・80代) 愛知県西三河山間部

「道ぶしん」とは言わずに「お役」とか、「道つくり」と称して、道の修理や道沿いの草刈を集落ごとに集まって行っていた。

区長さんが全体の指示をし、各組単位で作業にあたった。各家から男衆が1名ずつ参加した。服装は地下足袋、日よけ帽などで、草刈ガマやクワなどの道具を持って集まった。

作業は一日がかりなので、各自で弁当を持参した。たいていはさっと食べられる握り飯だった。

部落内の生活道路を直したり、県道の草刈をすることもあった。時期は春(田植え後)と秋(稲刈り前)に行った。

一日の作業が終わると、男衆は集会所に集まり、酒を飲んで労をねぎらった。酒の支度をするのは、もちまわり当番の女衆で、午後から集まり、集会所で準備をした。食事はなく、早めにきりあげてお開きとなるのが恒例だった。

こうしたことが昭和40年代ころまであった。



⑦ 話し手：(男性・72歳) 可児市古瀬在住

「道なおし」は毎年1回、4月中旬に行った。道路が舗装されるまで、昭和40年代半ばまでやっていたと思う。善師野から多治見の県道は県が機械を使って行い、その他の村道は村で1家、1人が出て人力で行った。

村から支給された砂利をリヤカーや一輪車で運び、タケミ、ピク、ジョレン、クワ、スコップなどを用いて、道のくぼみや崩れたところを補修した。

「道なおし」に参加できない家は「出不足」といい金を払うか別の時に村の労働をした。

作業は午前中に行い、必要に応じて秋口や刈り入れ後に、ため池の補修や余水はけの掃除も村で共同で作業した。

作業後の慰労会は当番と家の人を中心に、60軒ほどあった家が5つに分かれ、13～14軒単位で各家を持ち回りで行った。昼から夜まで行った。費用は均等制。

鶏五目(にんじん、ごぼう、こんにゃく、ちくわ、鶏肉)を3升釜で炊き、赤だしみそ汁(にぼしだし、豆腐、あげ、ねぎ)、煮物(こんにゃく、里芋、豆、ひじき)、茶菓子(まんじゅう、せんべい)、日本酒、後半はビールが中心になってきた。

3升釜やお膳は、どの家も各々、持っていて、当番の時はそれを使う。おひつは持ち寄りで、机は村から借りて行った。

現在は、春、5月(花いっぱい運動)の時、用水路の整備をし、希望者のみで公民館か、料理屋さんで割り子(弁当)とビールの慰労会を行っているが、希望者が10人未満の時は中止となる。

昔は村全体が共同体で、大きな家族だったと思う。

⑧ 話し手：(女性・75歳) 可児市中切在住

男の人が中心で「道なおし」「ずいけんさらえ」山の草刈をしていた。

昭和37年頃以後、道が舗装されると「道なおし」しなくなった。作業後、宿になった家で、五目ごはん、煮物(はんぺい、こんにゃく、ちくわ、里芋)とおひたしを作って慰労会をしていたと思う。

こどもの頃、(自宅が)宿になった時、残った五目ごはんがもらえ、とても美味しかったのを覚えている。



参考資料

道ぶしん

むかしの道路はいまとちがって砂利道で砂ぼこりに悩まされた事は前に話いた通りやが、雨でも降るとあちこちに水たまりができて難儀をしようったなも。その頃の荷車は鉄のタガのはまった輪の車やったもんで、道がやわらこうなるとよう掘れようったのかもしれんなも。

県道は要所々々に砂利置場があって、土木出張所から道路看守人が来て修繕をしようざったが、当時の制服にあたる紺のはっぴに制帽をかぶって、つるはし、唐み、じょれんを使って夏でも冬でも受持区域の道路をなおいとらしたなも。

このへんの看守人はMさがやっござったがたしか麻生あたりまでの道を見廻って、年百年中道なおしをしてござったもんやわな。

砂利置場はHさの家の前の南西にあつて、川辺から時々補給の馬車が来ようったなも。

県道以外の道路は土道で、草もよう生えよおったし、車輪のくぼみが深く掘れたりしていたみもひどかったが大正から昭和にかけて青年団が道路修繕を毎年の行事に組むようになったがなも、それに下古井区の区長さんからふれが出ると、組長さんを通じて連絡があつて組中の者が道ぶしんに出たもんやわな。

春は五月頃、秋は九月頃やったが、溝ざらえや道の補修がその日の仕事でなも、秋の道ぶしんには近辺の組の人と一緒になつて古井神社の西の道へめいめいが唐ぐわ、鍵、ツルハシ、土み、じょれんを持って集つて、雨で洗われてでこぼこになつた坂道をなおす仕事からはじめて、それが片つくと手分けして農道の修理に向つたもんやが、大抵宮浦、石坂、寺田方面と、明神田、平手、欠坪方面やったなも。仕事は道の草刈りから車のわだちで掘れたとこの埋め戻し、路肩の崩れたとこの修理が主なものやったが道の崩れたところなどは、山から松の木を伐つてきて杭やネダに使つたり区有地から山芝をめぐつてきて路肩にはったり流れどめに使つたりでいまなら業者にたのまらんようなしごとも時々やりようったなも。とり入れが間近にせまつとるもんでみんな真剣やったわな。

その頃はどこの家でも田んぼからはさにかかつた稲を荷車に積んで家へひきこみようたもんで、みちがでこぼこやと荷に積んだ稲がひっくり返る心配があつたもんで……。いまは舗装にもなつたし、道路がこわれや市役所にたのんでなおしてもらえりけど、あの頃は小さい仕事は、自分の手で何とか始末して、守つていくんやちゅう気風があつたんやなも。



「ふるさと清水」／ふるさと清水編集委員会

ミチナオシ

ムラ内の道路の管理、補修はムラでおこなうものであつた。ミチナオシ（道直し）と呼ばれた道路の補修は専門の業者ではなく、ムラの共同作業としておこなわれた。春の田植え前と、秋の稲刈り後におこなつた地区が多い。

前波（中恵土）では昔は砂利道であつたので、ミチナオシを定期的におこなつた。一家に一人出

せばよかったので、男が出るが多かったが、男女の別はなく、「後家さん」も参加していたという。瀬田のミチナオシは春と秋の二回おこない、原則、一家に一人家長が出席し、これは号（瀬田における組）ごとにおこなった。

ミチナオシは水路の清掃を含む地区も多い。長洞では各家の家長が出て、道、用水を直す。壊れた水路はカケヤ（大型の木槌）で杭を打って土留めをする。ミチナオシに必要なのでカケヤは各家が持っていた。長洞では、班ごとに場所を分担しておこなった。

ミゾサラエ

ミチナオシと同時にこなうこともあるが、農業用水の補修、草刈りをミゾサラエ（カワザラエと呼ぶ地区もある）といって独自におこなう地区もあった。溜め池を持っている地区では溜め池の掃除も共同でおこなった。ただし、水路や溜め池はその水利を利用する家々で独自の組合をつくっていることが多く、ムラの組織とは別に利用者だけで集まって掃除をする場合も多い。

前波（中恵土）では水路の掃除は組や班の共同作業ではない。すべての家が水田を持っていないため、用水を使う家だけで日にちを決めてやった。瀬田では溜め池のある号（組）については、ミチナオシのときにその号だけで池の掃除もおこなった。

ミチナオシ

ムラの生活道路は秋の収穫期が終わると、どの道も大八車の轍が深くなり、あちこちで路肩が崩れてくる。そこで道路の補修が必要となるのだが、これはどの地区でもミチナオシと呼ばれ、ムラでおこなう仕事として、ムラの人々が参加して作業をした。

ミチナオシは年に二回、春と秋におこなったという地区が最も多いが、年一回（谷迫間、下切、塩、中恵土など）という地区や、柿下のように年四回の地区もある。同時に池の周りの草刈り、川の草刈り、路側の草刈りなどをする場合もあった。

道路補修材には主に砂利が使用された。これは一般に川砂と呼ばれ、木曾川、可児川などその地区近隣の河川から大八車やリヤカーで運び、道の穴や凹凸を埋めるのに使った。地区によっては近くに川がないので、山砂を近くの山からとってきて使っていたという。ミチナオシの作業で刈った紫や柴の株を、穴に入れてその上に土や砂をかぶせた例もある。谷迫間ではミチナオシ用の砂を採取したスナトリバという伝承地名も残る。

荷車や道具は各家持参であり、トンズル（つるはし）やカケヤ（木製の大型の槌）、スコップなどの道具は以前はどこの家にもあったという。瀬田ではミチナオシの作業は、砂利の運搬、砂利入れによる轍や穴の補修、杭打ちによる路肩の補修と続き、砂利は多治見との境の山まで採取に行ったが、戦後のミチナオシは地元炭坑も協力的で、トラックなどを無償で貸してくれたという。

作業は各家一名、男が出るのがほとんどで、これに日当を払った地区もある。欠席する場合はデブソク（出不足）、ヒブソクという代償を現金や酒で徴収するところが多かった。

現在、ミチナオシは舗装道路の普及などにより、地区によってはあまりおこなわれなくなった。しかし、市内にはムラの道は現在も数多くあり、その補修のほか、草刈り、側溝の掃除などを兼ねて実施している地区もある。



明治時代のミチナオシ（東帷子 玉置武司氏提供）

「帷子 濃尾大地震から百年—私たちおまち・かたびら」／かたびら読書サークル

次のページの写真は、蜂屋町伊瀬の山崎組自治会が古くから綴っている“勘定帳”です。自治会の行事、祭りや道なおし等の会計報告書です。その年の会計当番“帳方”と呼ばれる人が、主に行事ごとの会食で支払った項目、金額を記帳しています。その内容から、会食スタイルの変化も見るすることができます。

昭和六年九月十五日
 秋期道修費
 元境初幸

買物

了介 貳拾枚 壹百円
 三才 拾枚 壹百円
 竹 拾五本 貳百八拾円
 力支又 多向 貳百七拾円
 砂糖 半斤 四拾円
 名り 丑合 拾拾円
 茶菓子 壹百 拾拾円
 御酒 一升 貳百拾五円
 計 千百六拾五円

一戸 七拾円

拾六戸 千貳拾拾円

差引残金

壹百四拾八円六拾七銭
 懐方 堀 叔 保
 シクニ男

昭和六年十二月廿五日

組割 残金 貳拾拾五円

差引残金

百七拾貳拾七銭

昭和七年

五月二十日 神由、日打子

お茶葉代 一、五七五

計 合計 五七五

六月十五日 神由、日打

お茶葉代 一、八〇〇

計 合計 一、八〇〇

七月二十日 土用子

お茶葉代 一、九〇〇

計 合計 一、九〇〇

八月二十日 土用子

お茶葉代 一、六〇〇

計 合計 一、六〇〇

合計 五、三七五

十月一日 祝、道作

元方 出給 弘光

五五〇

二〇〇

六二〇

一五〇

五〇〇

一四〇

六〇〇

九二〇

一、七〇〇

昭和六十二年

差引当日残高

七万五千三百七十四

三月二十日 (日曜)

春の道高 元方 振込差

支給部

お茶代

果物

七二 (一)

計 一、七千七百七十四

差引当日残高

五万三千四百二十円

六十年度残金

五万三千四百二十円

右半年度帳方に申送

六十一年 七月十九日

工用子 元方 振込差

支出の部

お茶代

果物

七二 (一)

計 一、七千七百七十四

差引当日残高

計 三、九百八十円

平成十年三月十五日

春季道直し 公民館

パックお人分 元方 振込差

シニア 消費税 四〇、二八二円

一、七〇〇円

残高 二、二三八円

酒売却収入 付本 一、五〇〇円

利息 一、二円

差引残高 三六、二五二円

以工次期帳方へ

申送ります

平成十年七月十九日

土用子 於て 公民館

収入の部 元方 振込差

会費徴収 一、三三三 二、四〇分

七、二〇〇円

繰越金 三六、二五二円

合計 十、八〇二、五〇四円

支出の部

お茶代 四〇、三二〇円

果物 五、九四〇円

一、七〇〇円

計 五二、八〇七円

差引残高 五、五四四、五〇四円