

干葉いまむかし



所名葉干)
池の田館内場験試産畜

No. **9**
1996.3

目次

千葉市南部の窯業	村田 六郎太	一
奈良・平安時代のおゆみ野	田井 知二	一七
史料紹介 農林省畜産試験場一覽	市史編纂担当	三七
小食土の風俗習慣	吉原 勇	五三

表紙写真…畜産試験場内の船田池。八枚組の絵ハガキ「千葉名所」の一枚。

千葉市南部の窯業

はじめに

粘土を調整して焼き上げる「焼きもの」は、人類が最初に利用した科学変化とも言われ、生活雑器としてばかりでなく、民族や文化を表現する器として様々なバリエーションを持って発展してきました。

日本は、いまのところ世界最古の「縄文土器」が出土することから、焼きものの歴史が最も長い地域とも言えます。現在、各地に名産の陶磁器があり、土産や趣味の器として親しまれていますが、これら陶磁器類や建築資材などを窯かまを使って生産することを窯業かまごうと言います。

窯業は、粘土採掘から素地土の調整、成形、乾燥、釉うろ薬の調査から焼き上げと各段階で熟練を要します。また、窯の築造や粘土貯め、作業施設や乾燥場など比較的大きな設備投資を必要とし、燃料の確保や生産品の流通など裾野が広い特徴があります。

生産される焼きものは、炆器せきぎ・陶器・磁器や、ファイイン

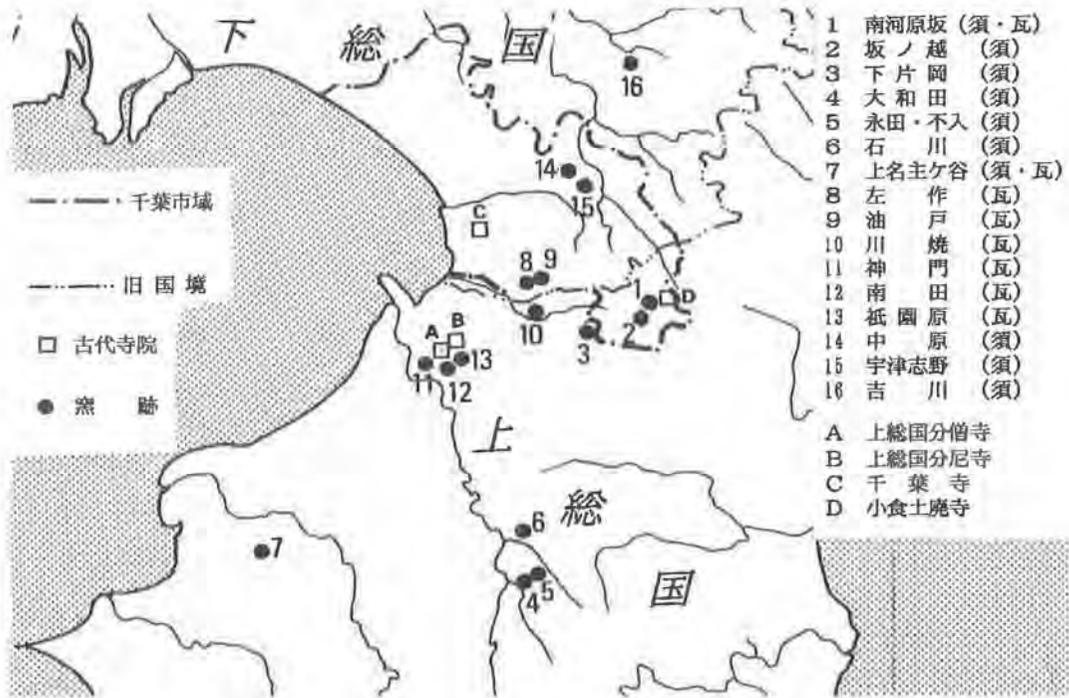
セラミックなどにその性質で大別されます。また、伊勢神宮土器調整所では神事に使う「かわらけ」という素焼きの小皿も窯で焼かれています。

一方、現在窯業生産が行われている地域でも、古代から連綿とした歴史を持つものはあまり多くありません。それは瀬戸などの中世陶器産地に限られ、これらの地域でも若干の空白期を持っています。これは、窯の操業に、政治や経済、用土や薪を供給する森林環境など多くの外的要因が大きく関わっていたためとも考えられます。

一般に関東地方の窯業は、古代の「須恵器すゑぎ」・瓦生産と、近世以降の陶器生産の二段階があります。千葉県下では近世陶器の生産はほとんど見られません。このため、千葉での窯業は古代のものを指すこととなります。

ここでは、筆者が関わった南河原坂窯跡群みなみかわらざかかまあとんを中心に、千葉市南部の窯業について考えてみたいと思います。

村田 六郎太



第1図 千葉市周辺の窯跡と関連する代表的な古代寺院

一 窯の出現

窯は、焼く対象物を外気から隔離し、安定した高温を保つ燃焼・焼成施設です。

縄文時代から続く土器生産は、農耕の導入による労働時間の延長などを経て、专业化への方向を進んでいったものと考えられます。しかしこれらの土器生産も、限られた地域への供給・消費といった小規模なもので、製品からも窯の利用は読みとれません。

五世紀になると、朝鮮半島からの渡来工人によって、近畿地方で須恵器生産が大規模に開始されます。

須恵器は、焙器に区分される堅く焼き締まった青灰色の器で、窯を利用した還元炎で焼き上げられます。つまり、この須恵器生産が日本の窯の始源となります。

しかし、初期の須恵器生産は、当時の王権の直接掌握下にあったためか、製品のみが地方に搬出され、生産技術の伝播は大幅に遅れました。

現在のところ千葉県下での須恵器生産は、市原市大和田窯跡が最古のもので、ごく小規模ですが、七世紀前半の時期が当てられています。本格的な須恵器生産は、大和田窯跡に隣接する永田・不入窯跡群で、三〇基以上の窯の存在が推定され、八世紀前半の操業開始が考えられ

- 1 周囲が森林地帯であるため、薪の確保が容易なこと
- 2 養老川の蛇行で出来た特殊な地形から、比較的強固な地山が露頭し、窯の築造が容易なこと
- 3 比較的良質な粘土がとれること

ています。(第1図・第2図)



第2図 大和田窯跡、永田・不入窯跡と周辺地形

4 河川を利用して、製品の運搬が容易であること

などの事柄が考えられます。

永田・不入の操業には、上総国内の律令体制の整備や国分寺の造営との深い関わりが論議されていますが、比較的良く焼きしまった須恵器を生産しています。

現在のところ、千葉市南部で見つかっている窯跡で、この水田・不入窯跡群よりも古いものはみられません。また、新たに古い窯を想定できる遺物もみられないことから、千葉市南部における窯業も、八世紀代以降の開始とみてもよいでしょう。

前後しますが、七・八世紀は日本に仏教が伝播していった時期でもあります。窯業も、須恵器ばかりでなく、瓦や甎（かまど）などの建築資材も生産対象に加わっていきました。このため、窯も生産物によって様々な形態へと発展していった時期でもあります。

註1 酸素供給を不十分にして、焼く製品から酸素を奪って還元させる炭。

註2 床や壁に用いられたタイル状の建材。鳳凰や唐草が浮き彫りされたものがある。

二 窯の種類

一般に窯はその形態によって、登窯と平窯、地下式と半地下式に大きく分けられます。これに部分による分類が加わります。(第3図)

登窯は、斜面の傾斜を利用したもので、須恵器の生産や初期の瓦生産に利用されました。

平窯は、窯の底(床)が平坦で、薪を焚く燃焼室と製品を焼き上げる焼成室が上下二段に分離したもので、登窯よりも技術的に進んだものといわれます。

地下式とは、地山をトンネル式に掘り抜いて築かれたものです。半地下式は、まず窯の基礎となる部分を掘り下げ、これに植物繊維などの混和材料を入れた土で壁から天井を築いたもので、基盤となる地山の性質にあまり左右されません。

一般に登窯は「あなかま登窯」と総称されますが、地下式と半地下式を区別するため、地下式を窖窯と呼び、以下この呼び方を使いたいと思います。

千葉県内に見つかっている窯の種類は、主に窖窯・半地下式登窯・ロストル式平窯と円形窯です。

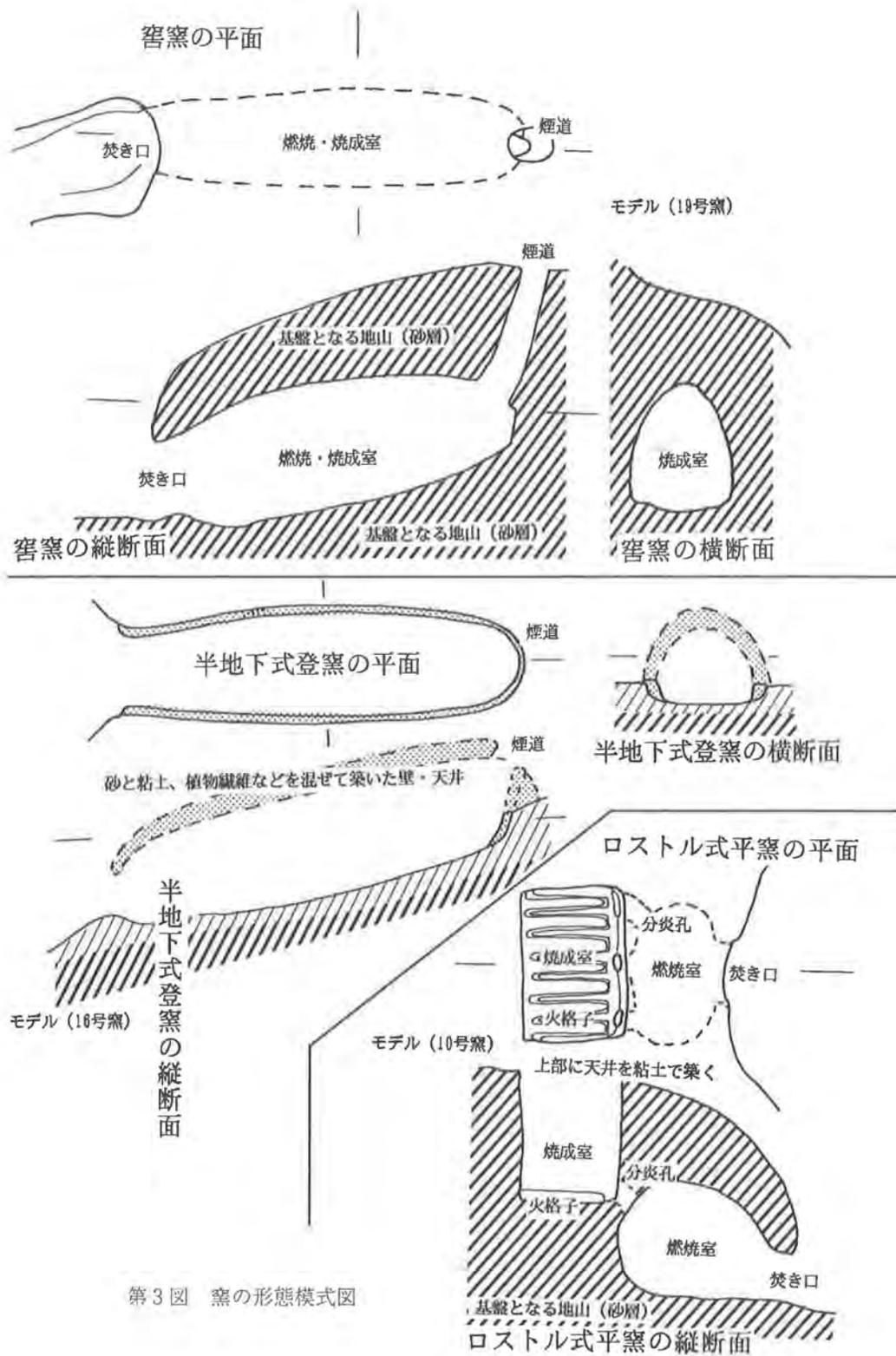
ロストル式平窯は瓦専用の窯で、燃焼室と焼成室が上下二段に分離したもので、この間を何本かの分炎孔や分

炎柱で区画されています。焼成室の床は、分炎孔につながる形で並行に溝(火道)が掘られ、土手(火格子)には瓦片などが積まれます。この分炎孔から火道を利用して炎が分散し、全体的に均一に効率よく製品が焼き上がるように工夫されています。現在でも使われている窯の形態です。

円形窯は、地面に円筒形に穴を掘り下げたもので、内部に焼土がたまり、壁面も赤く焼けたもので、ごく小規模に作業を行ったと考えられる窯跡です。専ら「土師器」を焼いたものと考えられています。

註3 一般に「スサ」と呼ばれ、ワラやカヤなど細胞膜に珪素を多く含むイネ科植物が主に使われる。

註4 弥生式土器の系統を持つ古墳時代以降の土器。全国的に共通の基本形態を持つ一方で在地的な特徴もある。六世紀以降には、須恵器のかたちを模倣するようになる。



第3図 窯の形態模式図

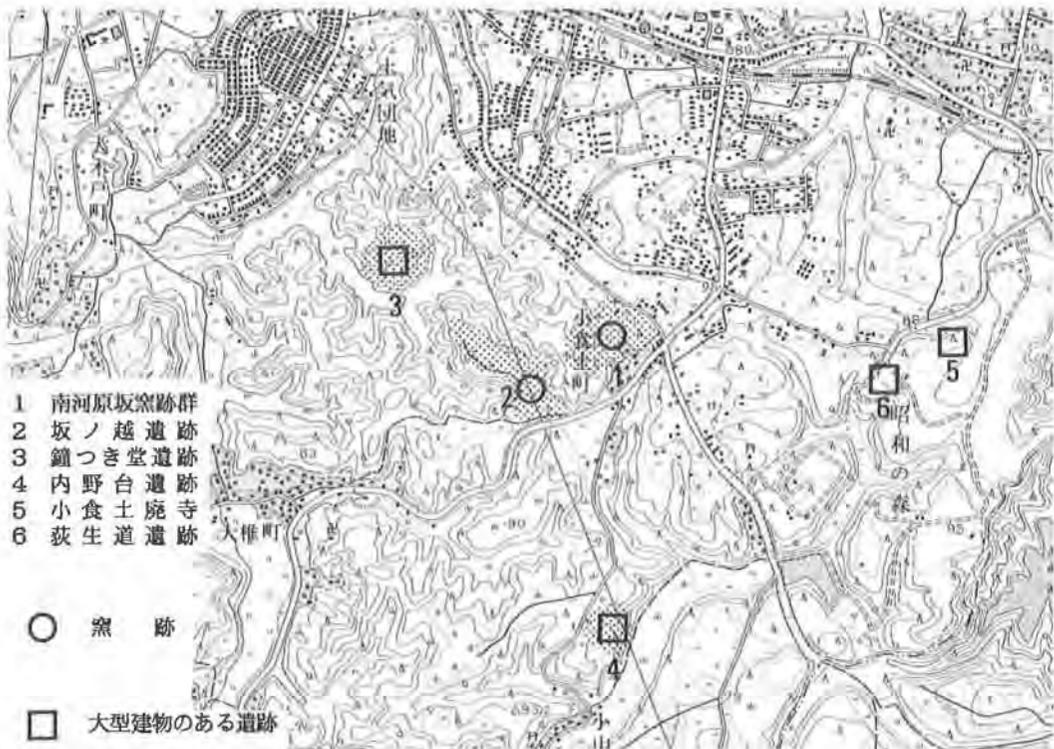
三 千葉市南部の窯跡

緑区と中央区の南部を中心とした千葉市南部周辺に現在見つかっている窯跡は、左作・油戸・南河原坂・坂ノ越・川焼の五カ所です。この内、左作・油戸・川焼は瓦専用の窯跡で、南河原坂で須恵器と瓦、坂ノ越では須恵器が焼かれています。(第1図)

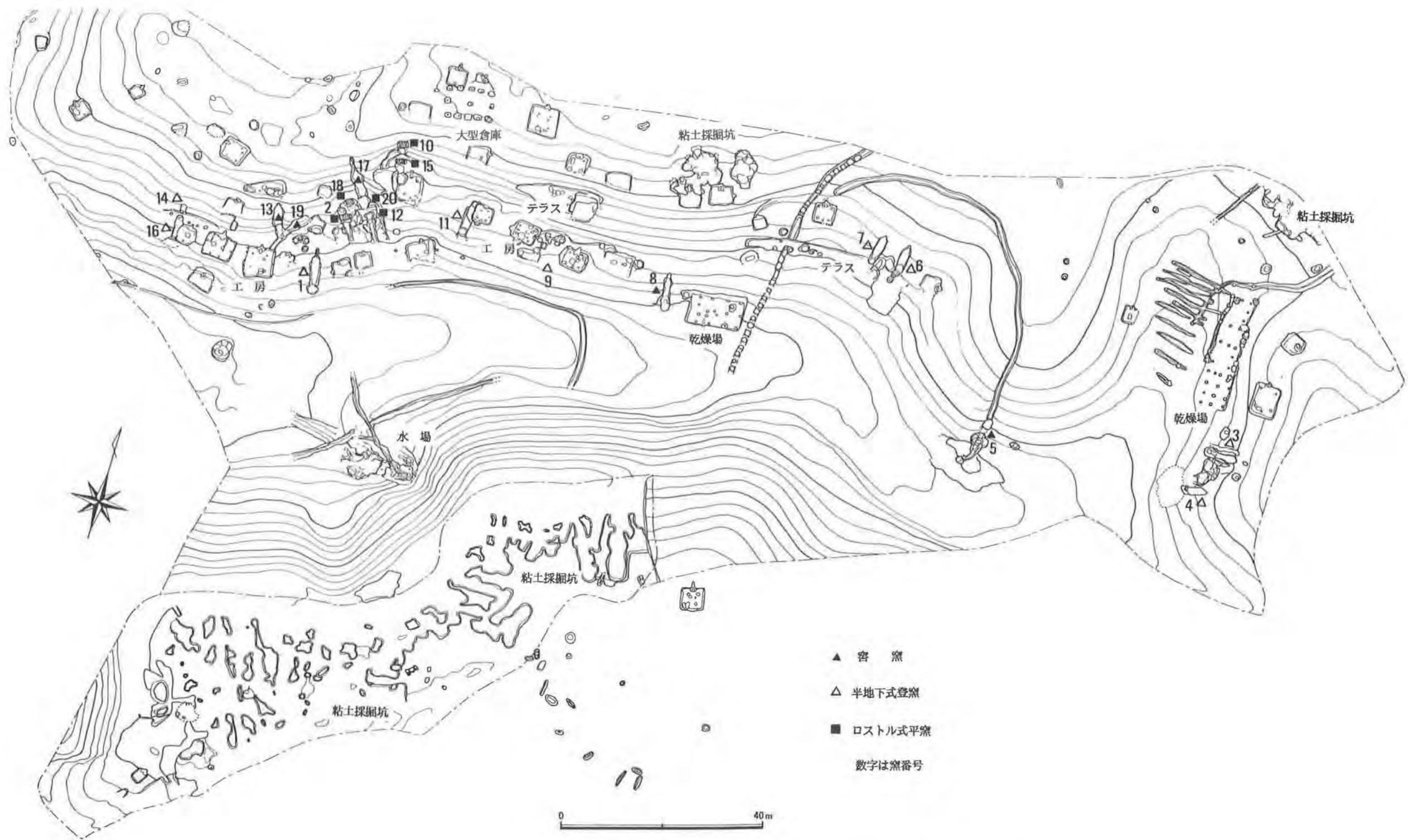
緑区大金沢町にあった左作瓦窯跡は、一九五九(昭和三四)年に調査され、ロストル式平窯であったことが明らかにされています。隣接する油戸窯跡も同様ですが、この両窯跡はその後の土地開発のために消滅し、見ることはありません。

市原市ちはら台の川焼窯跡は、現在整理作業が進行中ですが、五基のロストル式平窯があつたものと推定されています。

緑区あすみが丘の坂ノ越窯跡が最近報告されましたが、小規模な半地下式登窯二基と円形窯一六基、工房跡一四軒、粘土採掘坑一カ所、竪穴住居跡六軒が検出され、これから述べる南河原坂窯跡群に後続する窯跡であることが明らかとなつてきています。



第4図 緑区あすみが丘の窯跡と関連遺跡の分布



第5図 南河原坂窯跡群の全体図

四 南河原坂窯跡群

南河原坂窯跡群は、緑区あすみが丘の区画整理事業に伴って調査されたもので(第4図)、斜面に瓦が散乱していたことが小字名「南河原坂」の由来となったとも推定されています。一九八一(昭和五六)年の分布調査で確認され、一九八二(昭和五七)年から一九八九(平成元)年にかけて発掘調査を行いました。

窖窯六基、半地下式登窯七基、ロストル式平窯六基、窯前の灰原のみの検出一カ所、円形窯一八基を数え、工房としてロクロピットをもつ竪穴住居五軒を含む住居総数三九軒、掘立柱建物五棟、テラス六カ所、土壇九〇基、粘土採掘坑三カ所、溝跡九条、水場一カ所など、ほぼ窯業に関する一連の施設を検出しています。(第5図)

註5 直径六〇cmほどの円筒形の穴で、中央に直径一〇cmほどの孔を持つ。埋上に粘土が多い。ロクロの心棒を固定し、この上に回転台が差し込まれたと推定されている。

註6 斜面を削って造られた平坦面。おそらく製品や材料の運搬や置き場利用された。何段階もの再利用が考えられ、時期の特定が難しい。

註7 一般に直径一mほどの穴の総称。用途は多様。

これらすべてについて、報告・解説するスペースはありませんが、検出された遺構や遺物の内、特に注目されるのは次のとおりです。

①遺跡の範囲が谷の奥まった地域にあること

西に開口する幅一〇〇〜一五〇mほどの谷で、東は谷頭部となります。この谷の北側・南向き斜面や奥の東向き斜面に窯跡が点在しています。また、谷の南側である北向き斜面上部には、アリの巣状の粘土採掘坑がみられます。水場は北向き斜面下部にあり、工房跡や住居は南向き斜面に点在しています。

あまり良好とは言えない居住環境の中で、活動領域がどうも制限されているようにもみうけられます。

②異なる種類の窯が共存すること

一貫生産を行ったと考えられる各施設が存在する一方で、千葉県下で見つかる窯の種類が網羅されています。

これらはある時期に共存関係にあり、瓦・須恵器・土師器が同時につくられていたと考えられます。

③窯から出土する器の技法が混在すること

窯から出土する器を観察すると、成形段階でロクロから切り放すヘラ切りや糸切りといった技法、底の縁周りを調整するヘラ削り、土師器特有のヘラ磨きが施されて

いることなど、他の地域の須恵器生産では見られない技法的混乱があります。また、製品も、還元炎焼成の青灰色のものばかりでなく、褐色のものも多くみられます。

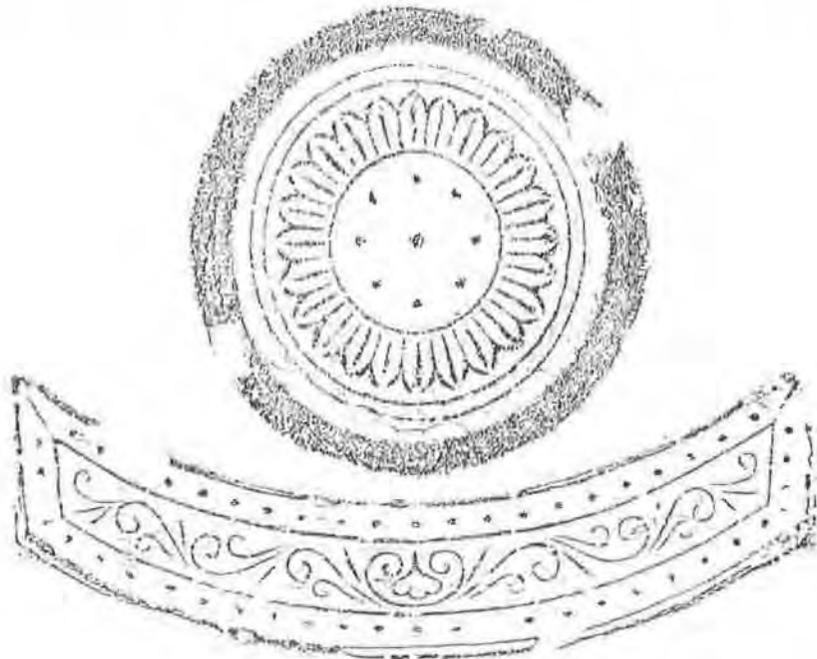
④上総国分寺の軒瓦が出土すること

南河原坂で特筆すべきことに、市原市にある上総国分僧・尼寺に使用される軒丸・軒平瓦（第6図）と全く同じ文様瓦が出土していることがまずあげられます。出土した文様瓦は、第7・8図の瓦で、通し番号を付けました。国分僧・尼寺と同じ文様の瓦は、単弁二十四葉蓮華文軒丸瓦と均整唐草文軒平瓦（1～6）です。その一方で、国分寺関連の平安期の軒平瓦（7）とそれを押印して陰転文様にした軒平瓦（8・9）、ごく単純な唐草文様が施された軒平瓦（10）、ヘラ書き文様の軒平瓦（11～15）などがみられます。

1～6の中にも、焼きのあまいもの（5・6）もみられ、7は焼きがあまく、赤褐色のもので、8以下15までは技術・芸術レベルの相当低い製品と言えます。

これらの全ての種類の瓦が、「昭和の森」公園の中にある「小食土廃寺」で出土しています。

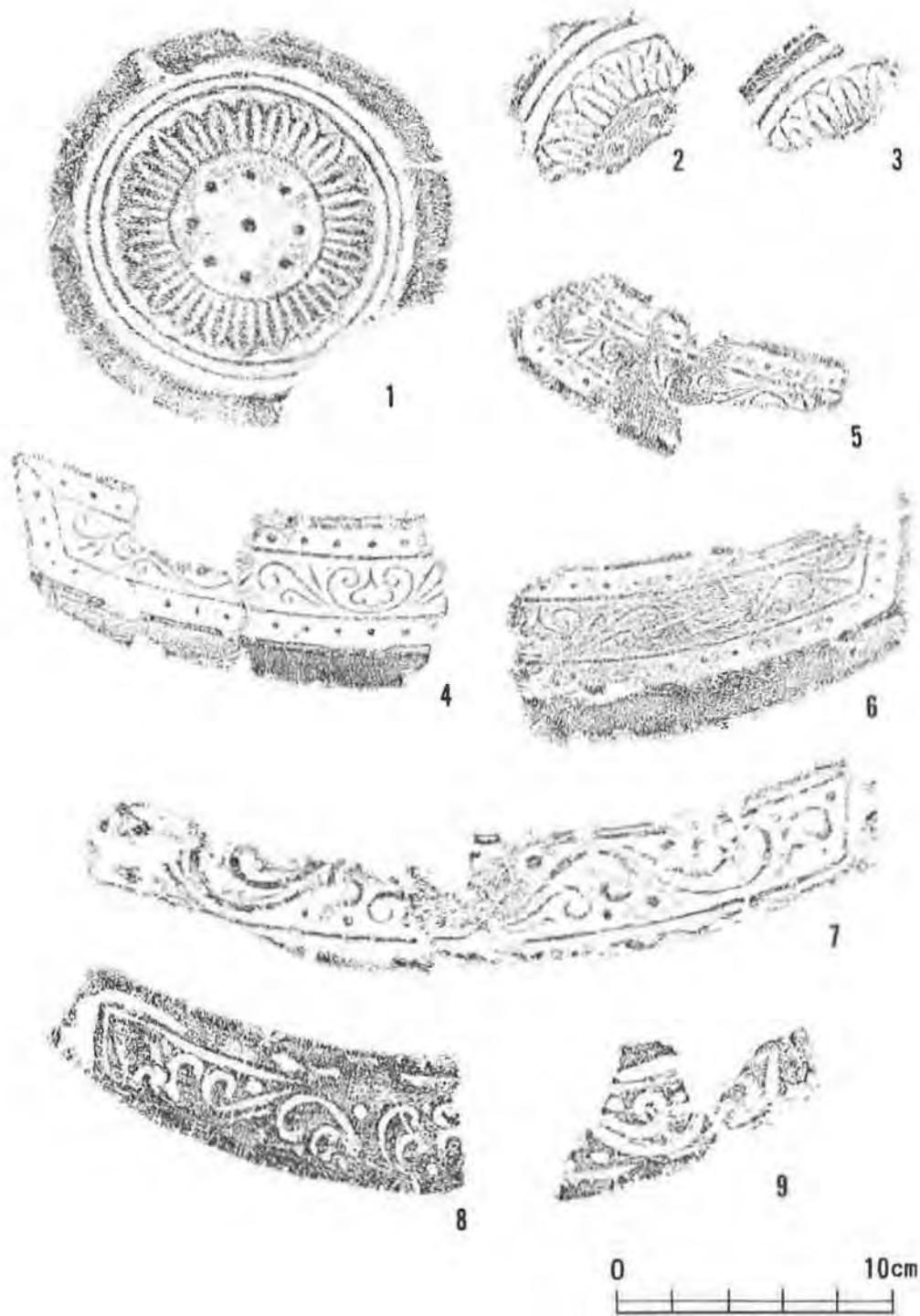
この他にも多くの特徴や問題点がありますが、以上の四点に絞って進めたいと思います。



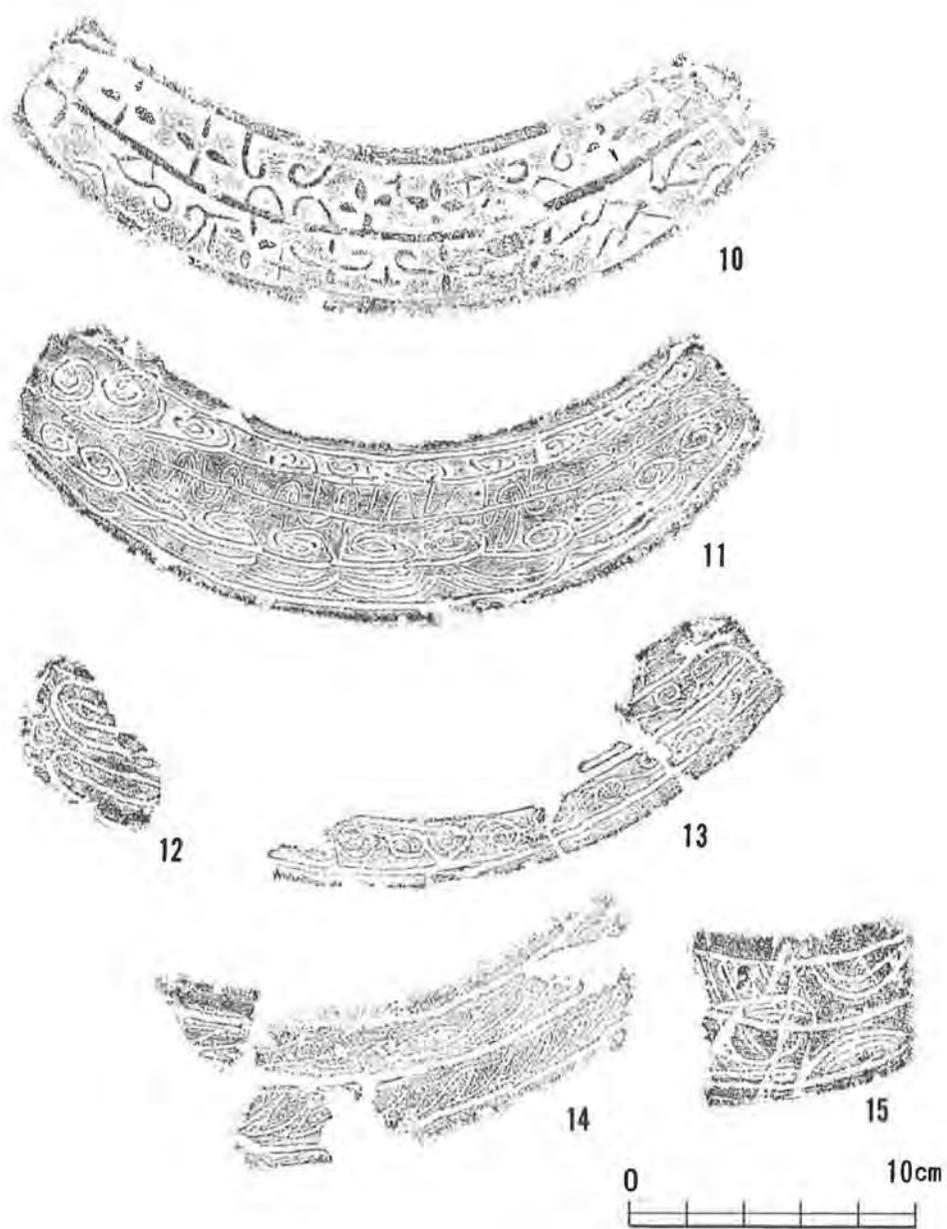
上：上総国分尼寺出土軒丸瓦（単弁二十四葉蓮華文）

下：同 寺出土軒平瓦（均整唐草文）

第6図 上総国分僧・尼寺所用瓦の拓影



第7图 南河原坂窯跡群出土文様瓦(1)



第8圖 南河原坂窯跡群出土文様瓦（2）

五 南河原坂窯跡について考えること

前段での問題点について、私の考えを述べてみたいと思います。

① 遺跡の範囲が谷の奥まった地域にあること

まずこの窯跡群の成立や操業に、当時のこの地域に強力な支配力をもった郡司ぐんじなどの関与が考えられます。

本来、窯の立地選定には、築くために適した強固な露頭地盤や傾斜・風向などのほか、良好な用土が確保されることなど、必要不可欠な要件を満たさなければなりません。しかし、南河原坂では成田砂層の露頭面はごく限られ、二次堆積土が多くみられます。

一方、住居跡などもあり、区域内での専業一貫生産の体制であったことも明らかになっています。この操業が季節的か通年のものかは不明ですが、本来多くの労働力を必要とする窯業では、ほぼ一年を通して作業があったものと考えます。当然、専業となると、食料などの生活物資の確保などを計らなければなりません。

開墾に適さない谷頭部の斜面や低地に限った領域の確保は、大きな目的を持った突貫工事的な色彩を帯び、支配者の意志が深く関与していたものと考えるのが妥当でしょう。

支配者は作業空間の物理的閉鎖性、視覚的閉鎖性、環境面の何を求めたのでしょうか。

註8 律令体制下の地方行政官。国司の下にあって郡を治めた。

地方の有力者から任命され、中央から諸国に赴任した国司とは明確に立場が異なる。

②・③ 多様な窯の共存と製作技法が混在すること

窯窯は、地山をトンネル状に掘ることで築かれるため、立地選定は強固な地盤を必要とします。南河原坂の場合、ロストル式平窯も燃焼室と分炎孔はトンネル式で、この両者の分布域はほぼ重複します。

一方、半地下式登窯は一基または二基単位で広く分布し、地盤よりも勾配や方向性に選定基準を持っていたように見受けられます。円形窯は、作業スペースと考えられるテラスを中心に広く分布しています。

立地条件によって、窯の形態が異なることがまずあげられます。また、ロストル式平窯のように、製品による形態区分もあります。しかし、円形窯の存在は何を意味しているのでしょうか。また、半地下式登窯と窑窯は本当に立地だけの問題で造り分けられたのでしょうか。

須恵器生産が導入される以前の千葉では、供給範囲が集落単位程度の土器生産が行われ、土器をつくることに

熟達した人々が多くなりました。新たに南河原坂に窯が築かれる段階で十分な労働力を確保するには、これらの人々を徴用する必要があったものと考えます。

造東大寺司の記録などで当時の労働組織をみると、職人として熟達した「工」と、各種作業に従事する「夫」の二段階にまず区分されます。この体制は厳格で、定員制があり、工に欠員が生じた場合には、夫の中から優秀な者が工に格上げされます。

南河原坂の場合、永田・不入窯跡群などから派遣された須恵器工人が工となり、千葉市南部の各地から徴用された人々は夫となつて、生産体制が組織されたと考えられる方が妥当でしょう。工がどの程度の人員であつたかは不明ですが、必要供給量を満たすほどの数はなく、場合によっては夫が並行して生産を賄つたことも考えられます。

ここで一九号窯（第3図、第5図参照）のおもしろい状況を示します。この窯は斜面に向かつて斜めに砂層を掘り抜いた竈窯ですが、調査を進める内、焼成室内に二千点を越える大量の皿や茶わんが出土しました。いずれも窯床よりも浮いていて、操業をやめて廃棄されたこの窯の、煙道部から投入されたことがわかりました。その多くが多少の歪み・割れをもつ完形品で、破片のみの出

土はほとんどありません。皿のほとんどに土師器独特の磨きが施され、茶わんの一部にも磨きがあります。

単に失敗作を見えない場所に投棄したのかとも考えましたが、多くが完形品であつたため、その欠損状況を中心に観察してみました。製品全体は堅く焼き締まつたものが多く、明るい赤褐色から橙の色調を持っています。皿の多くは中央部に亀裂がみられ、茶わんも亀裂や歪みが見られます。窯出し後に完形品がチェックされ、不良品が投棄されたのでしょう。製作した夫とチェックする工の姿が見えてくるようです。

窯業遺跡の調査では、失敗作が出土することが当然で、良好な製品はほとんど見つかりません。焼成中に歪んだもの、割れたものなどが多く出土します。

南河原坂でこれらの資料を焼きの程度でみると、良好に焼き締まつた破片とあまい焼きのものという区分のほかに、還元したものと酸化炎焼成のものにも分けられます。表面が還元した青灰色で、内部が赤褐色のものも多くみられます。

これらの破片を観察して、堅く焼き締まつたものの全てが青灰色であれば、本来の須恵器生産を目標として操業していたことが考えられます。しかし、堅く焼き締

まったものの多くが橙や赤褐色で、須恵器生産という目標が揺らいでいるように感じられてなりません。一方で、高温で還元した良質な須恵器と呼べるものも少なからずみられます。

この状況を総合してみると、需要の多くは庶民を中心とした日常雑器で、特殊なものとは区別されて生産されたことが考えられます。つまり供給対象によって作り分けられたと考えるわけです。良質の須恵器的なものは工が、他は夫が生産したのではないのでしょうか。

このため、多様な窯が共存し、技法的な混乱がみられる原因となったのでしょうか。

④ 国分寺瓦が出土すること

前述のように国分僧・尼寺に使用される軒瓦と同じ文様のものが出土することは、南河原坂から国分寺に瓦を供給したことで間違いないでしょう。

上総国分寺の軒瓦は、平城宮所用瓦の系統の文様を持っています。全国の国分寺をはじめとして、八世紀の寺院に用いられた軒瓦を概観すると、同じように平城宮所用瓦と同系統のものがかなり見られます。国分寺では約二〇カ国にわたり、そのほか多賀城廃寺や下野葉師寺など官の影響力で造られた寺にもみられます。

上総国分寺に使用される軒丸瓦は、平城宮編年六二二—五B型式（第Ⅱ期—Ⅲ期）、軒平瓦は六六九—A型式（第Ⅱ期）を模したものとされています。この瓦を生産している窯跡は、現在のところ南河原坂のほかに、前述の川焼窯跡と市原市の神門窯跡、南田窯跡があります。

神門窯跡は登窯五基で、南田窯跡はロストル式平窯五基が確認されています。いずれも同範で、様々な推論が行われています。（第1図参照）

註9 同じ型（範）を使っていること。範は木範や石範、焼き範が推定される。同一の物を大量に生産する場合、一個の雛形から造られる焼き範が均一で効率的な生産方式となる。瓦の場合も焼き範であろう。

同範か否かは、素地土の収縮率も加味した正確な計測比較が必要となるが、焼き範の場合は二段階の収縮変化を加味しなければならぬ。

ここで問題となるのは、窯の形態の問題です。

平窯は藤原宮の後半から平城宮にかけて導入された新しい形態です。平城京の北方に広がる奈良山丘陵には、平城宮・京に瓦を供給した窯跡が多く点在しています。

これらの窯の調査・研究が進む中、奈良時代前半期を通じての操業期間が考えられている中山窯では、最終段階

で平窯の形態はみられるものの、ロストル式の導入は見られません。

註10 持統天皇朝の六九四年から七一〇年に平城京に遷都するまで、二代一六年間の都。奈良県橿原市の大和三山に囲まれる場所にある。藤原宮は初めての瓦葺きの宮殿で、瓦を供給したいくつかの窯の内、橿原市日高瓦窯では、一部に平窯がみられ、瓦生産の根本的な改良が試みられたものと推定される。しかし、瓦生産の主流は登窯であった。

中山窯に次いで山陵窯^{やまのりやま}では平窯が登窯に築き直されています。八世紀中頃の瓦を出土する歌姫西窯^{うたひめにし}でも、登窯のように細長い形態の平窯もみられます。

同じ奈良山丘陵の東にある音如ヶ谷窯^{おんじよがたに}や歌姫窯^{うたひめ}は、ロストル式となっています。両窯とも天平宝字年間（七五七―七六四年）に造営工事が行われた法華寺阿弥陀淨土院^{ほっけじあみだじよとど}に古い窯が瓦を供給していることや、灰原出土の土器の年代から、操業開始年代が明らかとなっています。

つまり、奈良前半期にはロストル式平窯は導入されていないということがわかります。

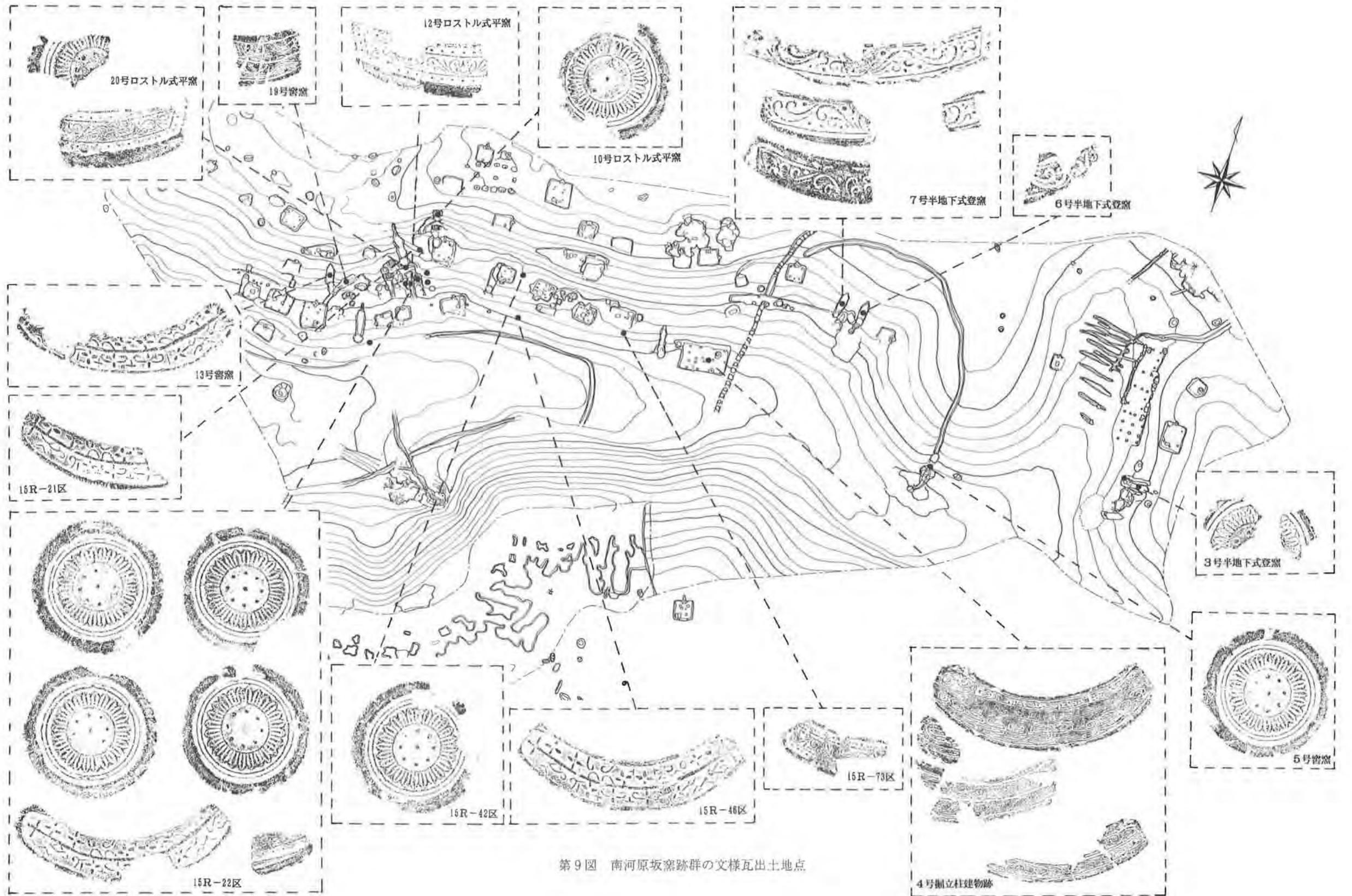
聖武天皇の七四一（天平一三）年の国分寺建立の詔以降、七四五年の平城遷都を経て、七四七（天平一九）年に

国分寺造営に関する国司^{こくし}の怠慢を責め、郡司階層を加えて三年以内に造営すべきことを命ずるまでの間、都でも瓦生産の主体としてロストル式平窯はようやく定着していったのでしよう。続日本紀の七五六（天平勝宝八）年「七道諸国の国分寺の丈六像」のための使工派遣と、「仏殿・塔の造営を急がしむ」の記載が重要なカギとなりそうです。

南河原坂のロストル式平窯は全体で六基見つかっています。分布は四基と二基のグループに分かれます。窯の全容が観察できるものは四基だけですが、基本的形態はほとんど変わらないものと推定されます。全てが地山を掘り抜いて燃焼室を構築し、燃焼室の天井が崩落した時点で廃棄し、新たな窯を隣地に築いています。

この窯が築かれた時期は、窯跡群の操業開始とほぼ同時にはじまり、あまり長期には至らなかつたものと考えられます。終末時期については後述しますが、これまでの登窯と形態の異なるこの窯が、燃焼室天井部の崩落による廃棄と新たな築造を繰り返したことは、瓦生産が急がれたことを暗示します。

ロストル式平窯の操業が停止されて以降、南河原坂での瓦生産は、甕窯や半地下式登窯で行われます。この段



第9図 南河原坂窯跡群の文様瓦出土地点

階での瓦は、明らかに上総国分寺の瓦と異質で、前述のように技術的・芸術的レベルの低い製品です。

つまり、ロストル式平窯は、国分寺に供給するために築かれ、当初の目的が達成された後の瓦生産は、須恵器を焼く登窯で続けられたこととなります。これは、国分寺から派遣された瓦工の管理下でロストル式平窯が操業し、瓦工がこの場所を離れた時点で、ロストル式平窯の構築や生産が困難であったため、瓦生産の手法が変わったというのではないのでしょうか。

まとめとして

南河原坂の瓦生産の開始は、前述の平城宮供給の瓦窯の形態区分などから、七四七年（聖武天皇の三年以内）に国分寺を造営せよとの命から七五六年（同天皇崩御）の間に、国司の命を受けた郡司階層によって行われたものと考えられます。上総国分寺の瓦生産は、都から派遣された瓦工がまず国分寺域の登窯での操業を始め、その後新たに加わったロストル式平窯の技術を持つ瓦工を郡司階層に派遣することで、国分寺造営を急いだものと考えます。

この見返りとして、郡司などに地方寺院造営を認めたりしたのでしょうが、瓦工は本来の任務である国分寺造営を完了した時点で別の地域に派遣され、やむなく残つ

た夫を中心に瓦生産を継続して、小食上廢寺の創建や維持を行ったものと考えます。

前述の川焼窯跡のロストル式平窯から出土する瓦の内、丸瓦は、南河原坂の行基式ぎょうきしきとは異なり、玉縁式たまのへりのもの为中心となっています。また、若干窯の形態にも差が見られる様で、一概に瓦工人の差と評価することに問題はありますが、前述のように、都からの工人派遣が数段階に、もしくは数グループで行われたと考えることが妥当ではないのでしょうか。

一般に窯業ではその技術継承は「一子相伝」を基本として、世襲によって行ってきました。技術の指導・教育による普遍化は、工の存在自体を侵すことが考えられません。古代の生産組織である工と夫の関係での技術指導はどうであったのでしょうか。

基本的に、工は積極的に夫に対して技術指導は行わず、作業の勘所は秘密にしたものと考えます。また、工同士でも技術交流はあまり積極的ではなかったようにも考えます。これは特に遠隔地に派遣された工本人の立場を安定させることに起因したものでしょう。

国分寺の第二期修築が完了した時期については、まだ多くの問題が残っていますが、完了と同時に瓦工は新た

な場所へ派遣され、南河原坂でのロストル式平窯による瓦生産は終止符をうったものと考えています。

須恵器生産も、小食土磨寺の創建などを経て、当面の目標が完了すると、その組織は解体され若葉区の中原窯跡や宇津志野窯跡、市原の下片岡窯跡へと分化していったものと考えます。

最後に、ここで本論であえて使用した「須恵器」の表現について述べてみます。須恵器は畿内での生産開始から各地に技術が伝播していく段階で、系統的な研究が専ら行われています。その系統を論議する場合、製作技法などによる検討や窯の形態などが基礎資料となっています。しかし、南河原坂の製品を概観すると、技法的混乱など、系統では解釈出来ない問題が多々あります。

窯から出土する資料を全て須恵器と評価した場合、竪穴住居跡などから出土した資料を、須恵器・土師器に区分出来るか否かという問題が、整理作業で起こりました。

報告書ではこのため、須恵器という表現を使用せず、色調や焼きの程度の表現に留めています。南河原坂での器の生産が、はたして須恵器を目標としたかという問題に立ち戻ってみましょう。

下総台地の粘土はその生成時期が新しく、本来須恵器

生産には向かない性質を持っています。一般的に窯は、造山活動で形成された花崗岩の山塊が近辺にあり、それが風化し堆積した粘土が存在する丘陵地に営まれています。これは長珪石分を豊富に含む耐火度の高い粘土が必ず要となるからです。

前述の永田・不入窯跡が養老川の蛇行による極めて特殊な地形に立地する事や、南河原坂の粘土採掘坑を見るにつけ、限られた粘土を精選して調整し、多くの需要に対応することに相当無理があったように思われます。このため、在地の土器生産手法も加えていたとすれば、須恵器と呼ぶことに疑問が生じてきます。

窯業組織や生産物の評価について、新たな展開を期待してまとめたいと思います。

註11 丸瓦の重ね方の種類。玉縁式はつなぎ目がソケット状で、仕上がりが平坦となる。行基式はそのまま重ねていくため、仕上がりに段ができる。

(千葉市立加曽利貝塚博物館)

奈良・平安時代のおゆみ野

田井 知二

はじめに

緑区のおゆみ野一帯は日一日とその景観を変え、新しい街として生まれ変わろうとしています。しかしながら前号でも特集して取り上げられたように、旧石器時代のわかしから多くの人々が暮らし続けたところでもありません。まさに「千葉いまむかし」を語るのに絶好の舞台といえるわけです。ここでは奈良・平安時代に相当する八世紀から十世紀を中心に、発掘調査によって明らかになりつつあるおゆみ野の歴史を少しだけ覗いて見たいと思います。

村の変遷

高沢遺跡 たかさわ

発掘調査の結果、おゆみ野で古墳時代の後半に目に見えて人が増えた一つの画期があったことはほぼ間違いないといえるまでになりました。この時期に形成された

村々のほとんどは奈良時代に入っても継続して営まれたようです。その中でもおゆみ野の代表的な集落だったと思われる遺跡に高沢遺跡があります。

高沢遺跡は五世紀の後半ごろから村が営まれるようになり、途切れることなく九世紀の終わりまで続きます。発掘調査で発見した竪穴住居は全部で三三五軒にもほり、この時期のおゆみ野でも最大規模の村だったと推定できます。これらの竪穴住居は出土した土器の形の変化や組み合わせの違いをもとに文献四一七で笹生衛さんが詳しく分析されていますので、それを紹介しながら高沢の村の変遷を見てゆくことにします。

高沢遺跡は前述のように古墳時代後半から続く集落遺跡といえます。五世紀後半から六世紀前半にかけて竪穴住居は三つの群に分かれ、一つの群の中は一時期に多くても五ないし六軒程度の軒数で構成されていたと考えられます。また全ての住居にカマドがあることから、笹生



- | | | |
|--------|---------|----------|
| 1 東台 | 10 大作 | 19 刈田子台 |
| 2 榎作 | 11 鎌取 | 20 今台 |
| 3 種ヶ谷津 | 12 有吉南 | 21 神明社裏 |
| 4 種ヶ谷津 | 13 有吉城跡 | 22 六通 |
| 5 大道 | 14 城ノ台 | 23 御塚台 |
| 6 番後台 | 15 亀甲 | 24 ムコアラタ |
| 7 内荒子北 | 16 松原 | 25 六通金山 |
| 8 有吉 | 17 古城小弓 | 26 太田法師 |
| 9 高沢 | 18 椎名崎 | 27 大野羅 |
| | | 28 木戸作 |

図1 おゆみ野周辺の遺跡（奈良・平安時代）

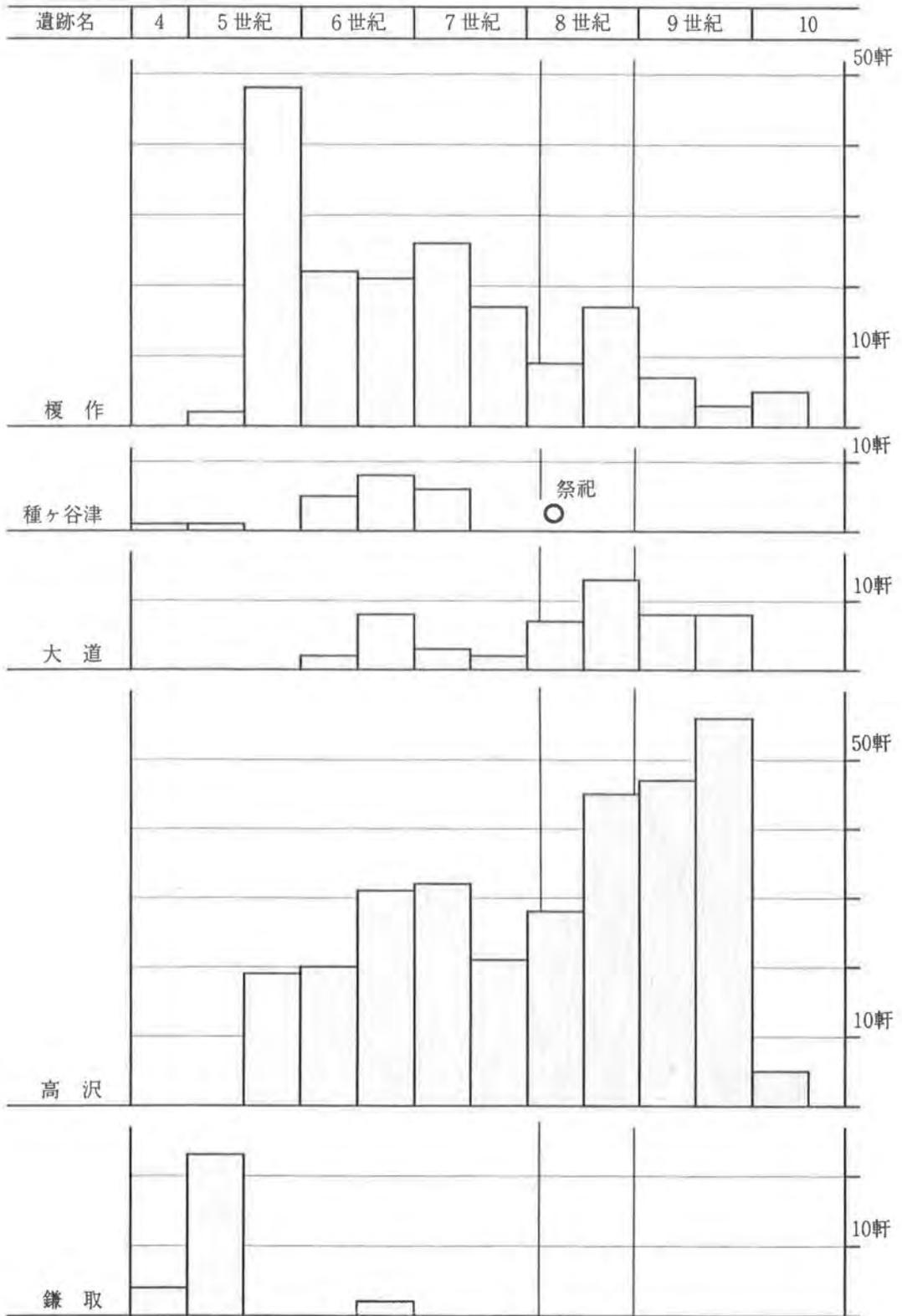


図2 遺跡ごとの住居数の変化



図3 高沢遺跡の全体（文献2-17より）

写真1 高沢遺跡の重なりあう住居―遺跡中央付近―(文献2―17より)



本論文中の掲載写真1、6、9、13は(財)千葉県文化財センターより提供を受けました。

写真2 高沢遺跡の重なりあう住居―遺跡中央付近―(文献2―17より)



5世紀後半～6世紀前半



6世紀後半



7世紀前半



7世紀後半



図4 高沢遺跡の変遷(1) (文献4-7より)

さんはこの群は五から六世帯が集まった集団で「郷戸」のような性格を持つ可能性があることを指摘しています。その後の変化を見るとこの三つの群は多少は位置を変えながらも七世紀の後半まで維持されたことがわかります。

けれども八世紀の前半になると最も東側のグループはそのまま存在するものの、中央と西の群は急速に規模が縮小してしまいます。それとは対象的に中央群の北側、台地の奥に四つの新しいグループが生まれます。続く八世紀の後半には北西奥にさらに新しいグループが作られ、高沢の集落は八つの群から成立するようになります。このような群数の増加とともに一軒の住居の規模が小さく

なり七世紀以前とは景観が大きく違ってきました。

九世紀の前半はおおむね八世紀後半の流れを引き継ぎますが、群の区別がつかなくなるほど接近したり、東端に新しいグループが現れたりします。九世紀の後半には中央から東にかけての三群に集中して掘立柱建物が現れ、他の群との相違も想定されます。九世紀は前後半を通じて四十軒前後と多くの住居が建てられていることから、九世紀を「八世紀後半の変化を受けて大きく発展した段階」と位置付けています。

しかし高沢の集落は十世紀前半に各群の軒数が一ないし二軒へと急激に減少し、十世紀の後半には高沢の集落

はその幕を閉じることとなります。また、「八世紀後半の大きな変化」は普通あまり見られない特殊遺物や墨書土器などからも同様の傾向がうかがえるそうです。

笹生さんはさらに分析を進め高沢を中心としたおゆみの各集落遺跡について言及しています。それによれば高沢遺跡と並んで五世紀から十世紀まで継続する大集落として有吉遺跡をあげています。また遺物から高沢と有吉の集落は互いに関連を持つ一つの村だったと思われる、おゆみ野の中心的な村だったようです。

祭祀の空間

種ヶ谷津遺跡 たねがやつ

JR外房線を蘇我から鎌取方面に向かうと、電車は京葉道路の下をくぐり赤井谷津の入り口にあたる大蔵寺の踏み切りを通過し、やがて線路はゆるやかに左へカーブします。このあたりの向かって右側は開発が進み、いかにもニュータウンといった風景を見ることができませんが、左側は杉と雑木に覆われた鬱蒼とした林がそのまま残り好対照になっています。この林の奥、線路がカーブする付近から千葉急行線との交差を少し過ぎたあたりまでが種ヶ谷津遺跡です。この遺跡は、おゆみ野のニュータウン造成計画からは外れているために全面的な発掘はされ

8世紀前半



8世紀後半



9世紀前半



9世紀後半



図5 高沢遺跡の変遷(2) (文献4-7より)



写真3 高沢遺跡の重なりあう住居―遺跡西側―(文献2―17より)



写真4 高沢遺跡の重なりあう住居―遺跡西側―(文献2―17より)

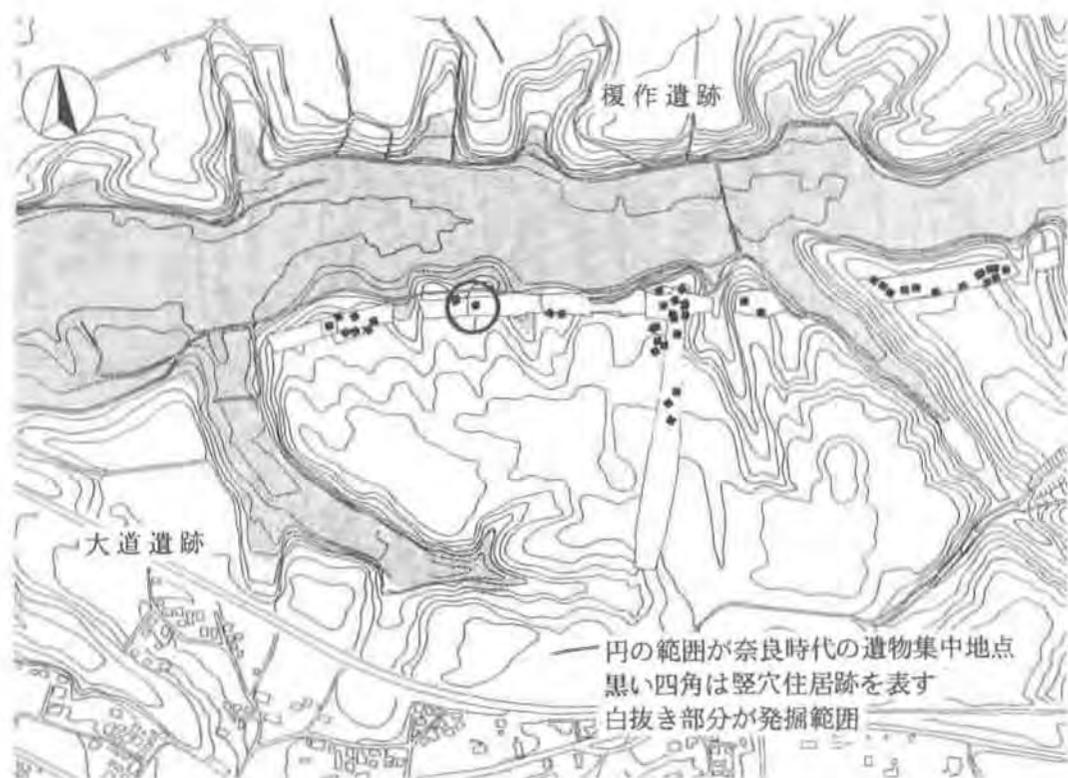


図6 種ヶ谷津遺跡の全体

ていませんが三回の調査が行われ、かなり珍しい遺物が見つかっています。

三回の発掘を合わせると幅二十五メートルほどの細長い調査区が遺跡の北側の縁と中央にT字形に設定された形になりました。発掘の結果三十一軒の竪穴住居が検出されました。内訳をみると古墳時代前期、中期が各一軒、残りは遺物が少なく時期の決定が難しい六軒を除いて古墳時代後期に属するものでした。さらに後期には、東側の谷を越えた対岸でも集落がみられるようになります。

このように古墳時代前期に村づくりが始まり、後期に最盛期を迎える集落の変遷は、北対岸に広がる榎作遺跡（えのさく）と共通するものがみられます。けれども榎作とは違って奈良・平安時代の住居が今のところ一軒も見つかっていないことからみて、生活空間として積極的に利用されたということにはなさそうに思えます。

竪穴住居が姿を消し、集落がなくなっただけでなく、種ヶ谷津遺跡では大規模な祭祀が行われたようです。それは八世紀の中ごろ、遺跡の北縁中央からやや西側に寄った場所で行われました。はっきりとした施設などは明らかではありませんが、発掘調査によっておびただしい数の遺物が出土しています。

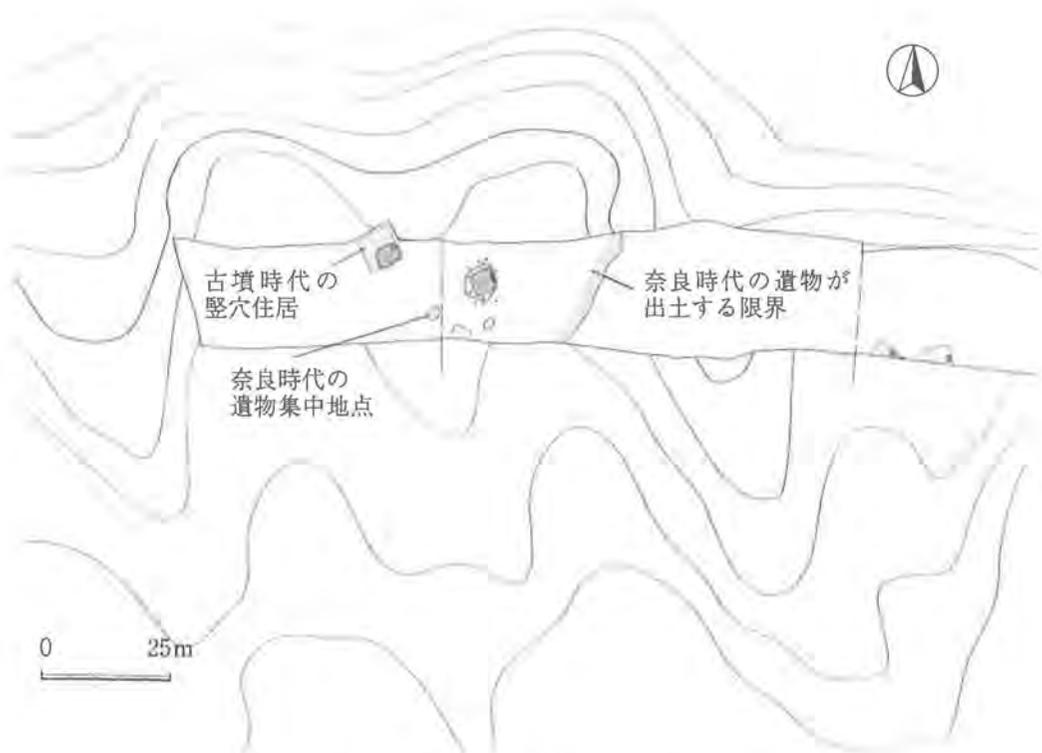


図7 種ヶ谷津遺跡の祭祀空間（文献11より）

奈良時代の遺物が発見される範囲は少なくとも東西五十メートル、南北二十メートル以上はあり、南北は調査範囲外の両側に続いています。さらに分布を細かくみると、遺物がきわめて集中する場所が最低でも五か所はあったことがわかりました。この分布範囲は、東側に北から南へ入る小さな谷に面しているようにも見えますが、まだ遺物分布の限界が明らかでないので断定することはできません。また興味深いことは、この五か所の集中地点のうち二か所が古墳時代後期の竪穴住居跡と重なっていることです。土層の断面を観察した結果、これらの住居が半分ほど埋まったくぼみを利用して遺物の遺棄が行われています。祭祀を行った人たちがこのくぼみを祖先の家の跡だと認識していたかどうかはわかりませんが、祭祀をとり行うにあたりこのくぼみがうまく利用されたことは間違いないでしょう。

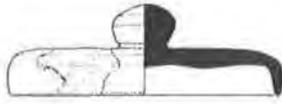
これらの遺物集中地点から発見した遺物には主体となる土師器と須恵器の他に次のようなものがあります。

奈良三彩さんさいと二彩にさい 小壺が二点、小壺のふたが三点

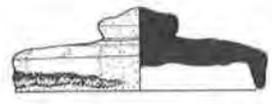
（うち一点は二彩）の計五点があります。奈良三彩は中国の三彩陶器を手本に関西で作られたものです。千葉県内では今までに四十点ほど見つっていますが、一つの遺



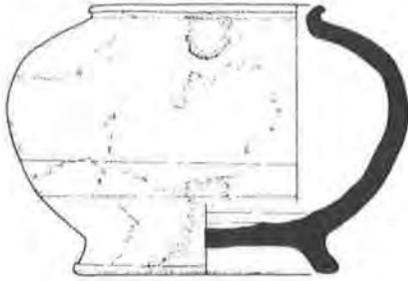
1. 三彩ふた



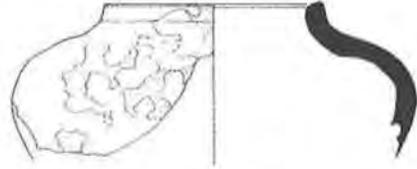
2. 二彩ふた



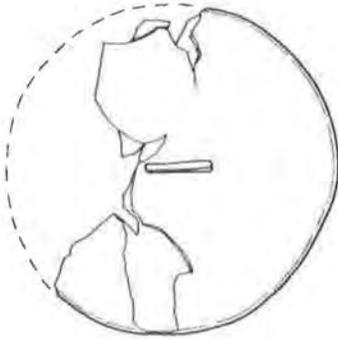
3. 三彩ふた



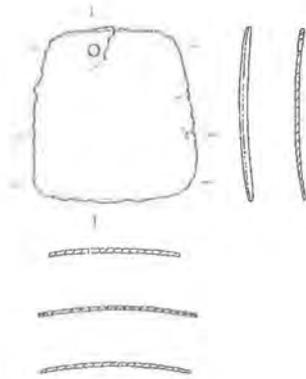
4. 三彩小壺



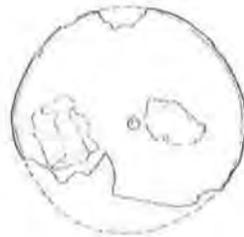
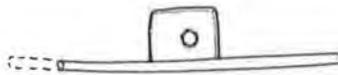
5. 三彩小壺



7. 鉄製儀鏡



6. 佐波理製垂飾



8. 鉄製儀鏡

1, 4, 7は文献6より
2, 3, 5, 6, 8は文献11より

0 5 cm

図8 種ヶ谷津遺跡から出土した特殊な遺物

跡から複数個出土したのは五例で、種ヶ谷津の五点はその中で最も多い例になります。

垂飾 佐波理と呼ばれる銅と錫の合金でできた三センチ四方の四角い板に径が二ミリの孔があいています。この孔に糸を通して使ったのではないかと思われ、また図8を見るとわずかに湾曲しているのがわかります。実はこの垂飾は佐波理製の碗の破片を加工し直して作ったものようです。完全な形をしたものは一点だけですが、同じように碗を再利用したと考えられる破片が二点見つかっています。

儀鏡 儀式や祭祀に使った小形の鏡を儀鏡と呼びますが、種ヶ谷津では三面発見しました。二面は鉄製で一面が径五・七センチ、もう一面は径四・一センチ、残る一面は青銅製です。

鈴 青銅製の鈴二個を発見しました。どちらも保存状態が悪く寸法などははっきりしませんが、直径二センチ程の鈴で中に小石を入れて音を出していたようです。また、遺物の大多数をしめる土器も様々な地域で作られたものが混在しているようです。須恵器の中には東海や常陸から運ばれたものも少なからず認められるということです。

では、ここ種ヶ谷津遺跡で行われた祭祀はどのような神を祭ったどんな祭祀だったのでしょうか。大変興味ある問題ですが残念ながら今のところはっきりしないというのが現状です。土器に混じって出土した様々な遺物が同じような組み合わせで見られた遺跡としては、福岡県沖ノ島祭祀遺跡、石川県羽咋市の寺家遺跡があげられます。どちらも国家的な祭祀が行われていた遺跡で、沖ノ島は海の祭祀、寺家では大陸との交通に関係した祭祀が想定されています。もちろんこれらの例をそのまま種ヶ谷津にあてはめることには慎重であるべきですが、一つの参考にはなるでしょう。いずれにしても二彩や三彩の小壺、佐波理の垂飾といったものを取り寄せ、儀鏡や鈴を用いて行われた祭祀は、少なくともこのおゆみ野地区では特別で大がかりな祭りであったことは確かなことといえます。

またこれらの祭祀を行った人たちはどの人なのか別の興味ある問題です。まだ種ヶ谷津遺跡のどこかに彼らの生活の場が隠れている可能性も否定は出来ませんが、種ヶ谷津に近接する大道、有吉、高沢のいずれかの人々が祭祀を行っていたかも知れません。あるいは幾つもの村をまとめる、より高位な集団によって祭祀がとり行わ



写真5 佐波理製垂飾（文献11より）



写真6 住居跡のくほみへ堆積した奈良時代の遺物（文献11より）



写真7 三彩小壺（文献5より）千葉県立房総風土記の丘提供



写真8 三彩小壺-上面-（文献5より）千葉県立房総風土記の丘提供

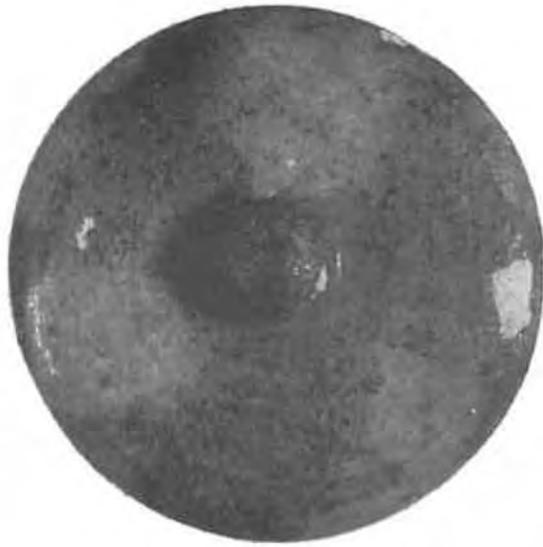


写真9 二彩小壺ふた—外側—（文献11より）

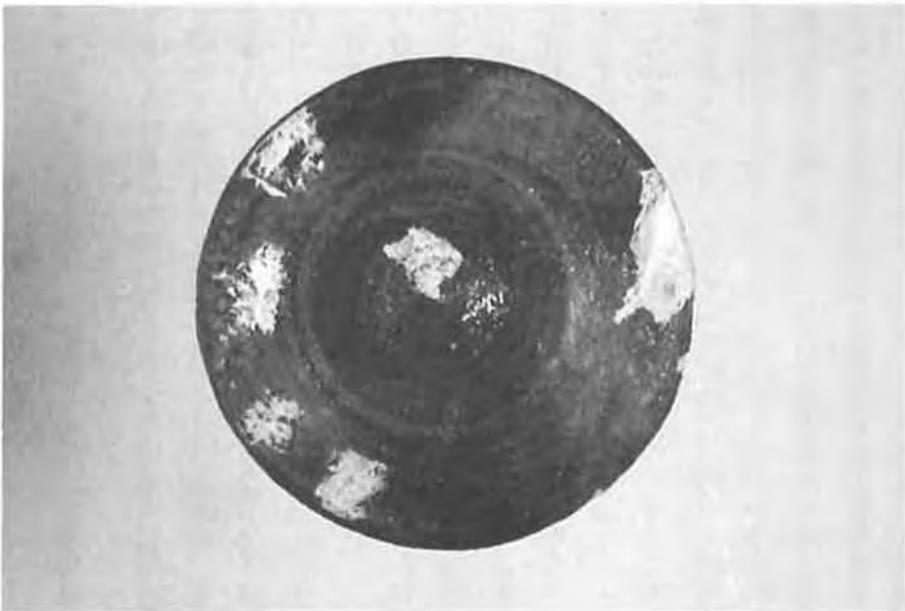


写真10 三彩小壺ふた—外側—（文献11より）



写真11 二彩小壺ふた一内面一（文献11より）

れたとも考えられます。今後の調査と研究の成果を期待したいものです。

古代の製鉄工場

押沼・太田法師遺跡

おゆみ野地区の南東端にある太田法師遺跡では、大きな鍛冶工場の跡が見つかっています。発掘後の整理作業が進んでいないので詳しくはわかりませんが、砂鉄から作った鉄の素材を武器や農工具などに加工しやすくする二次的な作業をする場所だったようです。

おゆみ野からは少し外れますが、大膳野町の南隣りになる市原市押沼遺跡で八世紀前半から本格的な鉄造りが行われていたことがわかっています。ここでは製錬炉と呼ばれる溶鉱炉を谷の斜面に造り、自然の風をうまく利用して砂鉄から鉄を造り出していたようです。

この頃の製錬炉で生産される鉄のかたまりは不純物を多く含んでいて、そのままではとても道具や武器を作ることはできませんでした。このかたまりの中から鉄分の多い部分を取り出し、さらに不純物を取り除く精錬鍛冶という作業を経てようやく鉄製品を作る素材を手に入れることが可能になりました。太田法師遺跡で発見した鍛冶工房は、この精錬鍛冶という二次加工を行っていたと



写真12 押沼第一遺跡K地点の全景—市原市—（文献7より）



写真13 同遺跡 溶鉞炉のようす（文献7より）

考えられます。

また押沼遺跡では鍛冶行程を経て製品を作る鍛造の他に、鑄型いげたを使って鍋などを作る鑄造ちゅうぞうが行われたこともわかっています。製錬炉の近くに鍋や獣足じゅうそく（今でもお寺や神社などで見ることができ、獣の足の形を模した器の脚部）の鑄型や、鑄造に使われた道具類が多量に捨てられています。太田法師遺跡でも、小さい破片ですがこれと同じような鑄型が見つかっており、どうやら鑄造についても押沼遺跡と関係があったようです。

最近、押沼遺跡では製錬炉を発見した斜面に隣接する台地上の発掘調査を行いました。精錬鍛冶などの二次加工に係した遺構は予想されていたほど見つかりませんでした。砂鉄から精錬鍛冶を経て鉄素材を作る一連の行程は、押沼遺跡だけではなく近接する遺跡も視野に入れて考えた方が良いでしょう。

一方、周辺の各遺跡（御塚台みづかだい、今台、有吉城など）では小規模な鍛冶跡が発見されています。また、遺構が見つからなくても製鉄に係する羽口はぐちなどの遺物はこの時期のほとんどの遺跡で出土しているといっても良いくらいです。

少々大袈裟かもしれませんが、押沼遺跡は太田法師遺

跡などと古代の製鉄コンビナートを形成して、おゆみ野や、ちはら台の村々に鉄素材を供給していたと言えるでしょう。また多くの遺跡から発見される小規模な鍛冶跡では、押沼や太田法師などから送られる鉄素材を使って、鎌や刀子さきなどの鉄製品を作っていたのでしょう。

土器を焼く

城ノ台遺跡

関西で作られ、何百キロも運ばれておゆみ野にやって来た三彩や佐波理。おゆみ野に隣接する押沼で作られた村々に分配された鉄素材。これらの他に村の中で生産された、村の中で消費されたものもあります。食器や容器として使われた土器の大部分もその一つです。

古墳時代以降、一般に使われた土器は土師器と須恵器のふたつです。土師器は古く縄文土器以来の伝統を引き継ぎ、主に野焼き（土器を地面に直接置き土器に草などの燃料をかぶせて焼く）によって焼かれたもので赤茶色や黄色をしています。須恵器は大陸から伝わり、山の斜面などに大きな穴を掘りトンネル状にした窯の中で焼かれました。熱を逃がさないように最後に穴をふさいでしまうため、中に空気が入らず青い色に焼きあがるのが特徴です。

土師器を焼いた跡（土師器焼成土坑）は土師器が平地で焼かれることが多く、大がかりな施設を必要としないのであまり痕跡が残らず発見しづらい遺構の一つです。全国では一千基以上見つっていますが、土器が永く人々の生活を支えたものだけにその数はあまりに少ないと言っても過言ではないでしょう。

さて、千葉県内では今までに十一の遺跡で約百五十基の土師器焼成土坑が発見されており、おゆみ野地区では南生実町にある城ノ台遺跡から三基の土師器焼成土坑と土器を作るための粘土を採掘した跡を発見しています。城ノ台遺跡は千葉急行線の学園前駅からおゆみ野駅に向かう途中、線路が大きくカーブする左側の台地上にあり、現在、大百池公園として整備が進められています。

県内の土師器焼成土坑は八世紀からみられるようになると考えられています。そして八世紀の半ば以降、須恵器を作る技術を使用した赤い土器（ロククロ土師器）の隆盛に伴って増えていくようです。城ノ台遺跡の土師器焼成土坑はこのロククロ土師器が最も多く焼かれた九世紀末から十世紀前半のものと思われまます。

千葉市においては、八世紀中頃に村田川上流、JＲ外房線の土気駅周辺で須恵器の生産が始まります。これは

時の政府の地方施設の整備計画によって造られたものと考えられており、主に官公庁にあたる諸施設に向けてさまざまな生産物を送っていたようです。やがて政府の力が弱まり、これらが一般の人々を対象に作られるようになるのと呼応するかのようロククロ土師器の生産が増加し、生産地も移動したと考えられます。

城ノ台遺跡の土師器焼成土坑はこのような動きの中で村田川上流の、山あいの土気周辺から始まった土器生産が当時集落の多かつた村田川下流やその周辺に移ったものということが出来るのではないのでしょうか。

おわりに

今回「奈良・平安時代のおゆみ野」という大きいテーマを掲げて文を進めてきましたが、お読みになってわかるようにトピックス的な記述が多く、とてもおゆみ野を概観することはできませんでした。それでも他の地域に比べると調査された遺跡の数や面積も多く、いろいろなことがわかってきています。特に一つ一つの遺跡の様子だけでなく、遺跡と遺跡の関係や物の流通などが少しずつではありますが、詳しくわかるようになったことは大きな成果といえるでしょう。

私たちが携わる遺跡の調査は、ふだん皆さんの目に触れる機会が少なく、成果もなかなかわかりにくいものがあります。おゆみ野地区だけを例にとってもすでに二十十年近く調査が続けられ、資料の蓄積は着実にできつつあります。これからは発掘された多くの事実をどのように結びつけ解釈していくかが求められる時代になってきていることを痛感していることを申し添えて終わりにしたいと思います。

最後になりましたが、今回執筆の機会を与えて下さった千葉市立郷土博物館市史編纂担当にはお世話になりました。また城ノ台遺跡の記述については半澤幹雄さんから貴重な意見と助言をいただきました。記して感謝したいと思います。

《主な参考文献》

- 一、『千葉県埋蔵文化財分布地図』(一)、(二)、(三)、千葉県埋蔵文化財分布地図、千葉県教育委員会 二九八六、八七
- 二、『千葉東南部ニュータウン』一〇一八、(財)千葉県文化財センター 一九七五、一九九三
- 三、『千葉県文化財センター年報』一一二〇、(財)千葉県文化財センター 一九七五、一九九五
- 四、『房総考古学ライブラリー』五七七

- (財)千葉県文化財センター 一九九〇、九三
- 五、『千葉市種ヶ谷津遺跡』

県道生実本納線道路建設工事に伴う埋蔵文化財発掘調査報告書

- 六、『千葉市種ヶ谷津遺跡』
- (財)千葉県文化財センター 一九八五

千葉急行線内埋蔵文化財発掘調査報告書Ⅲ

- 七、『千原台ニュータウン V』押沼第一遺跡K地点
- (財)千葉県文化財センター 一九八九

- 八、『千葉市榎作遺跡』千葉急行線内埋蔵文化財発掘調査報告書V
- (財)千葉県文化財センター 一九九二

- 九、『千葉市大道遺跡・生実城跡発掘調査報告書』
- (財)千葉県文化財センター 一九八三

- 十、『寺家遺跡発掘調査報告 Ⅱ』能登海浜関係埋蔵文化財調査報告書Ⅶ

- 石川県埋蔵文化財センター 一九八八
- 十一、『千葉市種ヶ谷津遺跡』『研究連絡誌』第四一号

- (財)千葉県文化財センター 一九九四
- 十二、『千葉いまむかし』第八号

千葉市教育委員会 一九九五
(財)千葉県文化財センター千葉調査事務所

省 林 農

畜産試験場一覽

畜産試験場一覽 (昭和十一年五月)

概 説

沿 革 政府ハ畜産改良ノ目的ヲ以テ明治三十三年ニ

七塚原種牛牧場(広島県)ヲ創設シ後北海道、

東京、大分県ニ之ヲ増設シ且ツ種畜牧場ト改称

シテ種畜ノ蕃殖、配付、種付等ヲ行ハシメタル

モ時勢ノ進運ニ伴ヒ畜産ニ関スル試験研究ヲ行

フノ要アルヲ認め大正五年ニ至リ畜産試験場ヲ

設立セリ。即チ畜産試験場ハ大正五年四月五日

勅令第九十一号畜産試験場官制ニ拠リ設立セラ

レタルモノニシテ種畜牧場及種牛所ハ新ニ畜産

試験場支場トシテ設立セラレタリシモ後東京、

中国、北海道、九州ノ各支場ハ順次廢止セラレ

タリ

位 置 千葉県千葉郡都村

面 積 六十五町歩 (内耕地約三十町歩)
建 物 百七十七棟 (四千五百六坪)

事業ノ要項

一 畜産ニ関スル試験及調査

家畜及家禽ノ能力遺伝並改良ニ関スル事項

家畜、家禽及蜜蜂ノ飼養、管理並利用ニ関スル

事項

畜産物ノ加工並畜産製品ノ改良ニ関スル事項

飼料及動物飼養ノ化学的研究ニ関スル事項

畜産物並其ノ製品ノ化学的研究ニ関スル事項

糞肥ニ関スル試験及調査

飼料作物ノ栽培並改良ニ関スル事項

二 種畜及蜜蜂ノ扨下

三 種牛ノ貸付

四 種畜ノ種付



表 紙

組織及業務

- 五 飼料及畜産物ノ分析及鑑定
- 六 畜産物加工練習生ノ養成
- 七 講習講話及質問応答ニ関スル事項

第一部

養牛

- 牛ノ利用能力改良ニ関スル研究
- 各種飼料ノ産乳又ハ産肉ニ対スル經濟価値ニ関スル試験
- 牛ノ役力利用ニ関スル試験
- 優良種牛ノ払下
- 優良種牝牛ノ貸付
- 養豚
- 豚ノ雜種利用ニ関スル試験
- 各種飼料就中諸粕類ノ産肉ニ対スル經濟価値ニ関スル試験
- 飼料ノ配合法及調理法ノ産肉並肉質ニ及ホス影響試験
- 管理法ノ發育並肉質ニ及ホス影響試験
- 優良種豚ノ払下

山羊

- 山羊ノ蕃殖並飼育ニ関スル試験
- 山羊生産物ノ処理、利用ニ関スル試験
- 優良山羊ノ払下

衛生

- 家畜、家禽ノ衛生、並疾病ノ予防治療ニ関スル事項

耕作

- 飼料作物ノ栽培並飼料ノ調製ニ関スル事項

第二部

養鶏

- 家禽ノ改良並産卵能力増進ニ関スル研究
- 各種飼料ノ雜發育並産卵ニ対スル効果ニ関スル試験
- 家禽生産物ノ処理、利用ニ関スル試験
- 養兔
- 家兔ノ蕃殖並飼育ニ関スル試験
- 家兔生産物ノ処理、利用ニ関スル試験
- 優良種兔ノ払下



正 門

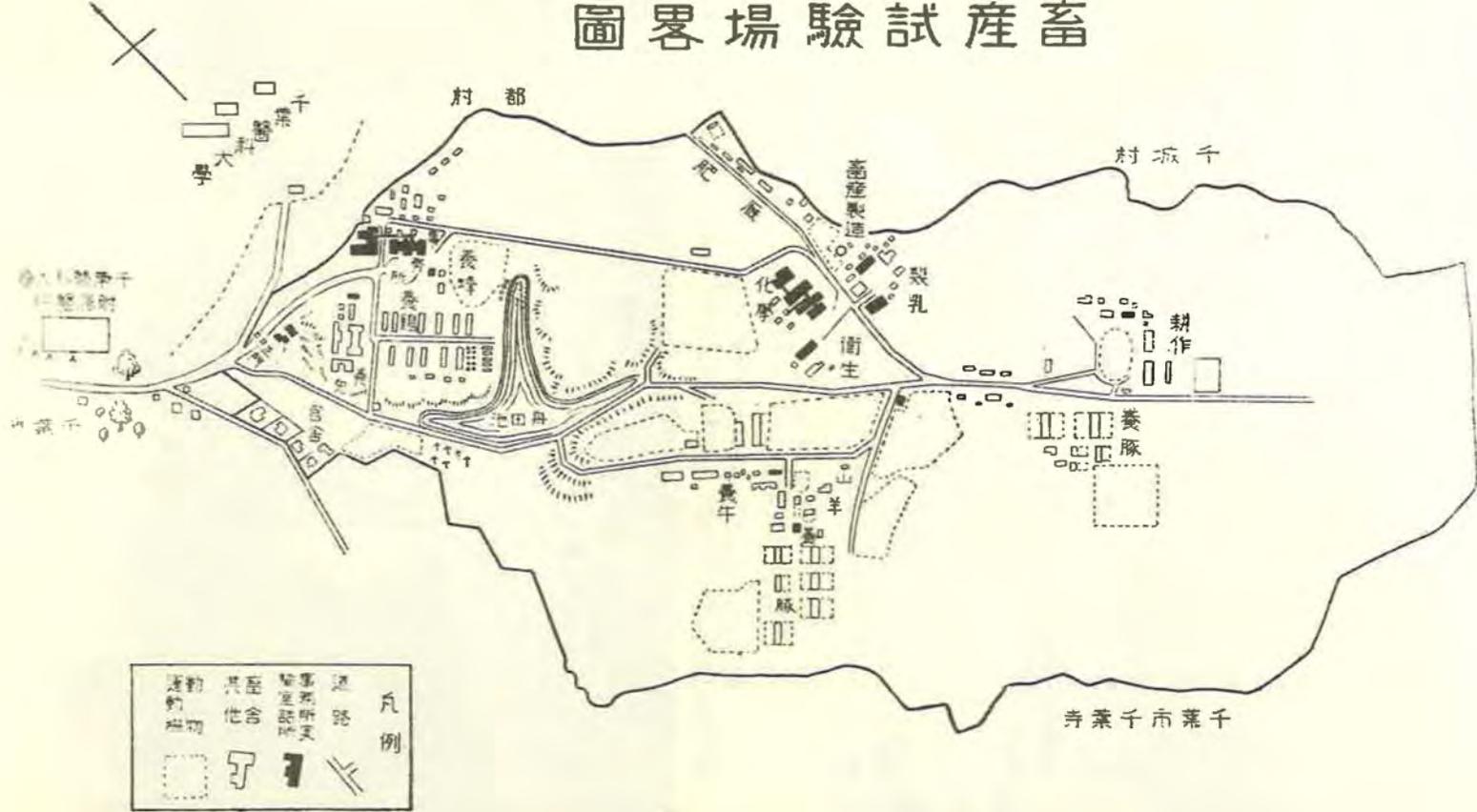
千葉県立中央図書館蔵『創立20周年記念畜産試験場要覧』より転載。
以下の写真も明記のないものは同書からの転載。

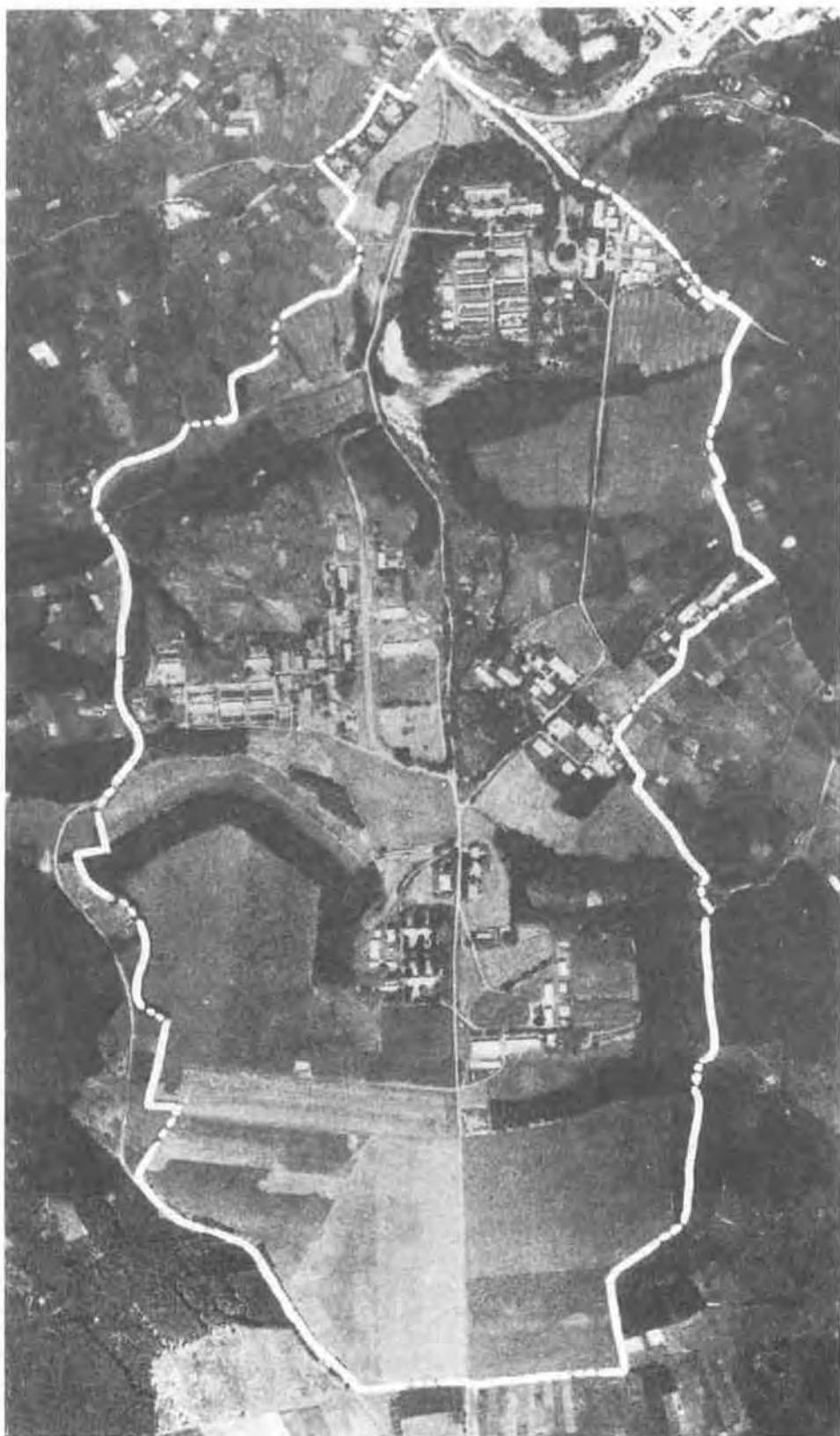


庁 舎

畜産試験場略図（農林省畜産試験場一覽の裏面）

畜産試験場略圖





畜産試験場空撮図

養蜂

純良種王蜂ノ育成ニ関スル研究

蜜蜂ノ管理法並収蜜性ニ関スル研究

蜜蜂害敵ノ防禦並病害ノ予防駆除ニ関スル研究

優良種王蜂ノ払下

第三部

製乳

牛乳ノ衛生的取扱並經濟的利用ニ関スル試験

乳酸菌及其ノ応用ニ関スル研究

各種乳製品ノ加工法改良ニ関スル研究

脱脂乳其ノ他製乳殘物ノ利用ニ関スル研究

乳加工練習生ノ養成(昭和十一年度練習生四名)

畜産製造

食肉及鶏卵ノ經濟的利用並冷蔵ニ関スル研究

各種肉製品及鶏卵ノ加工法改良並貯藏法改善ニ関

スル研究

残肉及廢棄部利用ニ関スル試験

肉加工練習生ノ養成(昭和十一年度練習生三名)

第四部

飼料、畜産物及廢肥

各種飼料ノ組成分並可消化養分ノ査定

家畜家禽ノ栄養並飼養標準ニ関スル研究

飼料ノ調理、貯藏其ノ他利用価値増進ニ関スル試験

乳、肉、卵及其ノ製品ノ組成分並栄養価値ニ関スル

研究

畜産製造副産物ノ利用ニ関スル化学的研究

廢肥ノ生産及腐熟法ノ改良ニ関スル試験

畜産ニ関係アル物料ノ分析及鑑定ニ関スル事項

刊行物(発行年月は大正九年九月、昭和一二年三月)

一 畜産試験場報告

第一号 プチロメーターに依る乳肉及其の製品の脂

肪定量法に関する研究

第二号 蚕沙の飼料的価値に関する研究

第三号 バターの水分定量法に関する試験

第四号 カゼイン製造に関する研究

第五号 綿羊の寄生虫に関する研究

第六号 草食動物の尿より安息香酸の製出に就て

第七号 バターの製造に関する研究

第八号 牛の肥育に関する試験(和牛)

第九号 日本式截切法に拠る牛肉片の市価と其の栄

養価値

第一〇号 ハム製造上豚肉の塩漬に関する研究

第一一号 豚のスピロヘーテに関する実験例

第二二号 麩及大豆粕の乳牛飼料としての価値

第一三号 飼料研究成績

第一四号 飴粕の飼料価値に就て

第一五号 蜜蜂特に日本種に関する研究

第一六号 アバディーンアングス種に関する研究

第一七号 豚のスピロヘーテに関する研究

第一八号 豚の飼料に関する試験

第一九号 家畜糞尿の排泄量及肥料成分の代謝に関する試験

する試験

第二〇号 雄鶏に於ける交尾器官並初生雛の雌雄鑑

別に就て

第二一号 鶏に於ける去勢の成長及各種器官の重量

に及ぼす影響に就て

第二二号 鶏に於ける睪丸の内分泌組織に就て

第二三号 廐肥の生産及堆積に関する試験

第二四号 養豚飼料に関する研究

第二五号 生牛肉及牛肉大和煮中のビタミンBに

就て

第二六号 飼料研究成績

第二七号 各種飼料の消化試験成績

第二八号 牛体發育に関する関数的研究

第二九号 鶏コクシヂウムに関する研究

第三〇号 豚の雜種に関する研究

第三一号 牛の鼻紋に関する研究

第三二号 牡犢去勢がその發育並肉用的価値に及ぼす影響

す影響

第三三号 養豚飼料に関する研究

二 畜産試験場彙報

第一号 畜牛の特徴呼称並用語に関する調査

第二号 牛の肥育に関する試験(朝鮮牛)

第三号 豚の飼料に関する試験

第四号 犢牛の飼料自由摂取に関する研究

第五号 初生雛の輸送並育成に関する委託試験

第六号 農家に於ける副業養鶏經濟調査

第七号 ホルスタイン種と和牛との雜種に関する研究

第八号 飼料の吸水膨脹性に関する研究

第九号 飼料採食量と其の給与時期とが豚の發育に

及ぼす影響

第一〇号 本邦に於ける飼料用米麦糠の組成に関する調査

第一号 肉製品の製法

第二二号 白色レグホーン種の育成並産卵能力調査

第二三号 鶏卵の孵化に関する研究

第一四号 乳牛飼料に関する試験成績

第一五号 カーキキャンベル鶯とペキン鶯とに関する調査及両者の比較

第一六号 養鶏成績概要

第一七号 飼料作物栽培成績概要

第一八号 飼料及畜産物分析成績概要

第一九号 養蜂成績概要

第二〇号 本邦養鶏の産卵能力増進に就て

第二一号 牛豚肥育に関する試験成績(予報)

第二二号 本邦各地に於ける牛乳の化学的組成に関する調査(予報)

第二三号 養兔成績概要

第二四号 製乳成績概要

三 畜産試験場雑報

第一号 鶏種分布一覽及同図表

第二号 各国に於ける乳及乳製品

第三号 各国に於ける乳牛検定事業

第四号 第三回万国家禽会議提出報文(英文)

第五号 第四回万国家禽会議提出報文(英文)

第六号 第五回万国家禽会議提出報文(英文)

第七号 豚の虹彩異色性に就て(英文)

四 畜産試験場年報(省略)

飼養動物数 (昭和十一年四月末現在)

牛
ホルスタイン 六四頭
改良和種其ノ他 四二頭

豚
計……………一〇六頭
ヨークシャー 二〇三頭
バークシャー 二二頭
大ヨークシャー 二九頭
ポーランドチャイナ 四七頭
其他 七七頭

家兔
計……………二七八頭
ニュージーランドホワイト 一五七頭
ベルヂアン 五六頭
チンチラ 五二頭

其ノ他 一四二頭

計 五〇七頭

ザーネン 四二頭

ブリテイッシアルパイン 三頭

其他 五頭

計 五〇頭

綿羊 二〇頭

白色レグホーン 七二五羽

ロードアイランドレッド 四〇羽

名古屋 一一九羽

カーキキャンベル鶯 二二三羽

ペキン鶯 三五羽

計 九四二羽

イタリアン 一八群

カーニオラン 四群

其ノ他 二一群

計 四三群

馬 一頭

諸案内

種畜ノ払下 (種畜払下規則及案内書参照)

種牛 ホルスタイン種ニシテ生後一箇年以内ノモノ

一頭三百円乃至五百円ヲ標準トス

種豚 ヨークシャー、パークシャーノ二種ニシテ生

後五箇月以内ノモノ一頭二十円乃至三十円ヲ

標準トス

種兎 ニュージールランドホワイト、ベルヂアン、チ

ンチラノ三種ニシテ生後五箇月以内ノモノ一

頭二円乃至五円ヲ標準トス

払下ハ随時一般ニ行フモ団体、組合等ヨリ順次詮議

ス、希望者ハ予メ成規ノ願書ヲ差出スコト

山羊ノ払下 (案内書参照)

種類ハザーネンニシテ概ネ八、九月頃不用ノモノヲ

払下ク、生後四、五箇月ノ仔山羊一頭三十円内外ト

ス、希望者は予め願書 (書式ナシ) ヲ差出スコト

鶯卵ノ払下 (案内書参照)

鶯卵ハカーキキャンベル、ペキンノ二種ニシテ不用

ノモノヲ払下ク、一箇十五銭内外、希望者ハ願書

(書式ナシ) ヲ差出スコト

種王蜂ノ払下 (案内書参照)

種類ハイタリアン、カーニオランノ二種ニシテ概ネ

夏季ニ払下ケ価格ハ一匹三円内外トス、希望者ハ成

ルヘク早春ノ間ニ願書(書式ナシ)ヲ差出スコト
依頼分析

― 當場ニ於テハ飼料、畜産物、畜産製品等畜産ニ関ス
ル物料ノ分析ノ依頼ニ応ス、之カ依頼手続、手数料
等ニ就テハ畜産試験場分析及鑑定規則ヲ参照セラル
ヘシ

練習生ノ養成(畜産物加工練習生採用規程及案内書参照)

― 乳加工練習生 乳ノ生産、処理、加工ニ関スル理論
ト実際ヲ伝習ス

― 肉加工練習生 肉ノ生産、処理、加工ニ関スル理論
ト実際ヲ伝習ス

― 甲種農業学校程度以上ノ卒業者ヨリ詮衡採用ス、修
業年限ハ一箇年(自四月一日至翌年三月末日)ニシ
テ願書ハ二月末日締切トス

刊行物(成績報告) 売捌所

― 當場発刊報告類ハ概ネ中央畜産会(東京市丸ノ内三
ノ二、三菱二十一号館)ニ於テ売捌ヲナス

― 附記 以上各項ニ対スル案内書又ハ規則書希望ノ向ハ
申出ラルヘシ

参観注意

― 参観ハ休日以外ノ執務時間内タルコト

― 但シ家畜家禽ノ伝染病予防ノ為一部又ハ全部ノ
参観ヲ謝絶スルコトアルヘキコト

― 参観希望者ハ門衛所ニ於テ住所、氏名、職業等
ヲ記帳ノ上入場シ庶務課受付掛ニ申出テ許可ヲ
受クルコト

― 牛、豚、山羊舎ノ参観者ハ第一部備付ノゴム靴
ニ履換ヘノコト

― 参観者ハ左ノ条項ヲ厳守スルコト

― 消毒ヲ励行スルコト

― 舎内ニ立入ラサルコト

― 動物ニ触レサルコト

― 参観中ハ濫リニ喫煙セサルコト

― 其ノ他係員ノ命ニ従フコト

― 事業ノ説明ヲ希望ノ向ハ掛員ニ申出ノコト

(原史料は一枚の紙に三段組で史料本文と庁舎の
写真が、その裏には順路案内、畜産試験場略図、
折りたたみ時の表紙、参観注意が印刷されてい
る。また、漢字は常用漢字表などに依ったが、
かなづかいは原文のままとした。)

畜産試験場関連年表

年号	事項
明治三十三年	三月二九日 種牛牧場官制公布。
同 年	五月一五日 七塚原種牛牧場を広島県比婆郡山内東村に開設。
明治三十九年	六月二二日 月寒種牛牧場（北海道札幌郡豊平村に本場、空知郡滝川村に滝川用地を附置）を設置し種牛を繋ぐ。
同 年	八月 月寒種牛牧場附属種禽種豚所を東京府豊多摩郡渋谷村に置き、種禽、種豚の増殖配付を行う。
明治四十一年	四月七日 種蓄牧場官制の公布。
同 年	四月九日 七塚原と月寒の種牛牧場を種畜牧場と、月寒種牛牧場附属種禽種豚所を月寒種畜牧場渋谷分場と改称。
明治四二年	八月 種牡牛貸付規定の発布。
明治四三年	三月二六日 種牛所官制の制定。
同 年	六月六日 大分種牛所を大分県速見郡朝日村に開設し、種牛の繋養を行う。
大正 四年	一二月四日 大分種牛所を七塚原種畜牧場大分分場と改称する。

この史料は大変に貴重なものであるが、記載が簡潔のきらいがあるため『創立二十周年記念畜産試験場要覧』昭和十一年発行、『半世紀のあゆみ』昭和四十一年一月発行（発行者は共に畜産試験場）を用いて少々補足する。

我が国の明治から大正初期の畜産は産業としての躰をなしておらず、先進国から優良家畜の導入とその増殖配付、及び畜産技術の導入と普及を急ぐ必要があった。従って畜産試験場の前身施設である種牛牧場、種畜牧場の業務は一、種畜種禽の増殖、配付。二、飼料作物の栽培。三、畜産技術の練習。四、家畜、家禽の改良。五、畜産に関する試験であり、そのうち一〜三に重きが置かれた。しかしその後の畜産業の発展に伴い、我が国の農業事情に合致した技術が要求されるようになり、畜産に関する試験を主たる業務とする施設を設置する機運が高まる。かくして畜産試験場が大正五年に設置される。

掲載の史料が発行された昭和十一年頃までの事績には、後年大成した諸研究の元を開いた多数の試験調査が実施されたほかに、初生雛の雌雄鑑別、牛の鼻紋の研究など特筆すべき大成果もある。昭和十一年時点で畜産試験場の事業部門は史料のとおり四部制であるが、事業内容をさらに詳しく述べてみる。



農場全景



第2部と船田池の鳥瞰図

大正五年	四月五日 畜産試験場官制發布。
同 年	四月六日 農商務省本省内に畜産試験場が開設される。開設に伴い月寒種畜牧場と同渋谷分場は畜産試験場北海道支場、同東京支場と、七塚原種畜牧場と同大分分場は畜産試験場中国支場及び同九州支場と改称した。
大正六年	五月三十一日 東京支場を廃止。
同 年	六月一日 畜産試験場を千葉県千葉郡都村に移す。
大正八年	四月一四日 官制改正により、堆肥に関する試験調査及び種畜の種付、蜜蜂の配付、貸付の業務が加わる。
同 年	五月一五日 畜産物加工練習生規程が定まる。
大正九年	二月二八日 技生制度が定まる。
大正一二年	二月二八日 中国支場廃止。
昭和一二年	二月一四日 北海道及び九州支場廃止。 二月一日 都村が千葉市と合併し本部所在地を千葉市矢作町に変更。
同 年	二月一七日 中国支場を鳥根県安濃郡川

第一部（養牛 養豚 山羊 衛生 耕作の五掛）

第一部は豚及び山羊の改良蕃殖、飼養管理、家畜家禽の疾病の予防治療及び飼料作物の栽培などに関する試験研究を行うとともに種牡牛の貸付及び種牛種豚、並びに種山羊の払い下げに関する業務を管掌する。

養牛の事業は、明治三三年五月に創設の七塚原種牛牧場を嚆矢とする。この牧場の事業は、一、牛豚の改良蕃殖、育成、及びその試験、練習。二、種畜の配付及びその監督。三、家畜飼料の栽培及びその試験などである。七塚原種牛牧場の事業開始とともにイギリス、スイス、オランダ、アメリカ、カナダの各国よりエアシャー種、シムメンタール種、ブラウンスイス種、ホルスタイン種、アバディーン Angus 種の種牛を輸入すると共に和牛の繋養を行う。また、民間に優良産牛を種牛として配付する傍ら、牛に対する各種の試験研究を行った。大正五年四月には試験研究の充実を図るため畜産試験場が設立され業務の充実をはかった。

養豚事業もその始まりは七塚原種牛牧場の開場であり、同牧場において主にイギリス、アメリカより大・中・小ヨークシャー種、パークシャー種を輸入し優良種豚の配付を行った。明治四二年同牧場は養豚事業を廃止して、

昭和十二年	合村に再開設し役肉用牛の試験調査、伝習、種畜の配付、貸付業務にあたる。
昭和十二年	九月二日 青森、大宮、播磨の三出張所を新設し、家兔の改良増殖業務を開始する。
昭和十三年	三月一八日 長野支場を長野県南佐久郡北牧村に新設し、山羊、綿羊の試験調査、伝習と、種畜の配付、貸付業務を実施。
昭和十四年	一〇月三十一日 青森、大宮、播磨の三出張所を廃止。
昭和二十年	七月六日 千葉市空襲で本場の講堂とその付近の建物が被弾。
昭和二十二年	一月三〇日 馬事研究所（栃木県西那須野町所在、昭和一六年設立）を統合。
同 年	五月一七日 千葉及び那須の施設を合わせて本場とし、中国、長野支場を試験地と改称。
昭和二十二年	六月一九日 千葉を本場とし、那須、中国、長野を支場とする。
昭和二十四年	六月一日 九州支場（熊本種馬所として発足し、のち熊本種畜牧場と改称。熊本

種豚は月寒種畜牧場渋谷分場に移管し、渋谷分場では種豚の払い下げと豚肉加工に関する試験研究を行った。大正六年には、渋谷分場の後身の畜産試験場東京支場廃止に伴い、種豚は当畜産試験場に移管された。

種山羊の飼養は明治四一年一二月に月寒種畜牧場渋谷分場に始まり、スイスよりザーネン種を輸入繋養したことを起源とする。大正六年畜産試験場東京支場廃止により業務を畜産試験場が引き継ぐ。

第二部（養鶏 養蜂 養兔の三掛）

第二部は家禽、家兔及び蜜蜂の改良蕃殖、飼養管理。生産物処理に関する試験研究、調査。種兔、王蜂の払い下げを行う。

家禽の改良、蕃殖は、明治三九年農商務省が東京渋谷に種禽種豚所を設置したことを創始とする。同所において種禽の輸入蕃殖、種禽種卵の払い下げ、家禽に関する各種の試験調査を実施した。のち同所は明治四一年月寒種畜牧場渋谷分場、大正五年四月に畜産試験場東京支場と改称されたが、大正六年五月東京支場の廃止と共に該事業は畜産試験場家禽部が引き継ぐ。なお、種禽種卵の払い下げを大正九年より昭和二年まで行った。

家兔の飼育は大正九年より畜産試験場家禽部において

昭和二五年

県菊池郡西合志村所在)を増設する。

四月二八日 農林省関係試験研究機関の整備総合計画に基づき、畜産試験場本場の業務と那須支場の業務の一部を農業技術研究所に統合して、千葉を農業技術研究所家畜部・畜産化学部と改称し、那須支場は関東東山農業試験場畜産部と改称する。中国支場は中国・四国農業試験場畜産部に、九州支場は九州農業試験場畜産部と改称して、それぞれの地域農業試験場に移管された。また、長野支場は廃場。これに伴い家畜の配付、貸付、種付業務と練習生、技生制度が廃止される。

昭和三〇年

一二月 農業技術研究所所長より所内の町名統合・変更の申し入れが千葉市にある。

昭和三一年

二月一日 農業技術研究所用地全域(矢作、千葉寺、星久喜、葛城、亥鼻、松ヶ丘各町の各一部)をもって青葉町設定。

昭和三六年

六月六日 農業基本法が成立、それに伴い畜産業推進のため、畜産試験場再独立の機運が高まる。

行われ、ベルヂアン種、ニュージールランドホワイト種、アングラ種、カスターレツキス種、チンチラ種などを輸入し、飼育蕃殖して白色在来種との比較など、各種の試験研究、調査を行っている。大正一三年からは各種兎の払い下げを開始した。

蜜蜂は大正一〇年四月畜産試験場に蜜蜂部が設けられ、蜜蜂の改良、王蜂の配付、生産物利用に関する業務を行う。のち大正一四年蜜蜂部は家禽部と共に第二部となる。

第三部(製乳 畜産製造の二掛)

第三部は畜産物の加工及び利用、畜産製品の改良を職掌とし、製乳掛、製肉掛よりなる。

乳肉加工事業の黎明は、バターとチーズにおいては七塚原及び月寒種畜牧場での製造、指導であり、両牧場でこの業務の普及、発達に務めた。

練乳は七塚原種畜牧場において明治三六年初めてフランスより練乳機械を導入し、明治三九年製造試験を行う。明治四三年にはイギリスより新型機械を導入した。月寒種畜牧場においても、明治四四年度より練乳の製造試験を開始している。

肉加工は明治四一年度より月寒種畜牧場渋谷分場において製造試験を開始し、燻肉、ソーセージ、缶詰、ラー

昭和三六年	一二月一日 農業技術研究所家畜部、畜産化学部、及び関東東山農業試験場畜産部、草地部を統合して畜産試験場が独立する。
昭和三七年	四月一日 新たに部制を定め、総務部、家畜第一部（遺伝、繁殖、家畜管理業務関係）、家畜第二部（生理、栄養関係）、加工部、飼料作物部（飼料作物、農場関係）の五部を千葉に、飼養技術部、草地部の二部を那須に置いて体制を整えた。
昭和三八年	四月一日 技術連絡室を千葉に新設。
同年	九月 筑波研究学園都市建設について閣議決定。
昭和四一年	四月一日 家畜第一部を育種部及び繁殖部に分割、家畜第二部を生理栄養部と改称。
昭和五四年	筑波研究学園都市に移転完了。
平成 元年	二月 畜産試験場跡地に整備された青葉の森公園の中に県立中央博物館が開館。

ド、オレオマーガリンなどの製造と保存、品質に関する試験などを行う。のち、大正五年四月畜産試験場の新設と共に、畜産物の製造及びその試験などは同場にて行うこととなる。

第四部（飼料 畜産物 堆肥の三掛）

第四部は大正五年四月畜産試験場の新設と共に設置された。当時は化学部と称し生理掛、副産物掛、分析掛の三掛制で、畜産物とその副産物の化学的研究に従事した。大正八年四月には堆肥に係わる試験、調査業務が加わる。大正一四年四月に第四部と改称され、飼料掛、畜産物掛、堆肥掛の三掛体制となり、家禽、家畜の飼養と畜産物に関する化学的研究、畜産に係わる物料の分析、鑑定などの業務を担当した。昭和一一年一月には飼料の改良増産、利用方法改善に関する試験研究業務も加わっている。

小食土の風俗習慣

吉原 勇

一 結婚式

はじめに

小食土では結婚式のことを「祝言」という。そして、祝言はすべて自宅で行う。小食土で祝言が自宅以外で行われるようになったのは、昭和三五年頃からではないだろうか。自宅で行うために必要な什器一式はそれぞれの家で所持している。旧家ともなれば、立派な蒔絵の施された自家の家紋入りの猫足の膳からお椀類を、五〇人から八〇人分位は平素から保有していたものである。

祝言の準備

祝宴に出す料理はすべて自宅で作る。このため祝言ともなれば近隣の人たちが大勢集まってこの準備にあたってくれる。この助っ人のことを「はたらき」と呼ぶ。何事でもお互いに近隣の家々で助け合うのが、農村のしきたりである。

祝い膳に使う料理を全部作るのだから大変だ。この料理作りを主宰する人のことを「ばんこさん」という。いふなればチーフコックである。

このばんこさんによって料理が決まる。刺身、煮魚、焼き魚、酢の物、吸い物、蕎麦、赤飯、お餅、等々であり、すべて手作りである。仕出しなどというものは一切使わない。例えば豆腐など、自作の大豆を石臼で碾くことから始まり、これを煮てニガリを入れて豆腐を作る。豆腐を作るにも二日ばかりである。酒は買う。但し、少し遅れば手作りの濁酒であったことだろう。この準備は、数日前からはたらきが集まって始める。大変な賑やかさであり、差詰め祝言というお祝いの前哨戦である。

祝言の型

結婚式も現代では神前結婚というのが多い。一種の流行であろう。平素は祭祀していないホテルの一室に作られている祭壇の前で、当日さも神前であるかの如くにし

て神式で行う。これを神前結婚という。笑止なことではないか。真に神前結婚を望むなら本当に信奉する神社に行き、その神前で挙式すべきものではないか、と考えるが如何。

話を本題に戻す。小食土の祝言は、自宅の床の間に設けられた蓬萊山の前で行うのを通例としている。この蓬萊山ははたらきが作る。先ず大きなお盆に白米を山と盛り、この白米の山を松、竹、梅の小枝で飾り、上に折り鶴を、下に里芋で作った亀を配する。そして更に翁おきなと媪おうなを添える。これを「島台」という。

祝言の始まりは、先ず花婿が媒酌人と親戚代表とを連れ立って、花嫁家に花嫁を迎えに行くことから始まる。戦前までは馬車か牛車に乗っていたという。戦後暫くしてからは自動車を使うようになったが、自動車がなくて予約するのが大変であったという。私が結婚したのが昭和二三年であったが、大綱に秋葉タクシーが一台あっただけ、土気には一台も無かった。勿論自家用車など考えたこともない時代のことである。花婿が花嫁を迎えに出発する時刻は概ね夕方である。馬車や牛車で五里も六里も迎えに行くとなるとなかなか大変である。花嫁家に到着するのは果たして何時になることであろう。なには

ともあれ花婿が花嫁を迎えに行くというのは、小食土に伝わる古くからのしきたりであり風習である。

花嫁家では娘の嫁入りにあたり親類縁者や近隣、友人を招いて嫁送りの祝宴が開かれている。花婿一行が花嫁家に到着すると、直ちにこの祝宴に呼ばれる。婿側は、宴酣な頃あいを見計らって「花嫁さんを戴いて参りたい」と嫁側に申し入れる。嫁側では「ただ今準備中につき、今暫くお待ち願いたい」と回答し、なかなか出発を承諾してくれない。「大切な娘だからそう簡単にはくられません」という意が込められているのかもしれない。待つ間婿側に対して、間断なく酒杯が強要される。待つこと数時間、漸くにして嫁家を出発することになる。早くても夜の一〇時位にはなる。これからまた馬車に揺られて数里を帰るのである。花嫁家に到着するのは果たして何時になることだろうか。さて、かくしてやっと花嫁が花婿のところに着くと、直ちに婿家には行かず、花婿花嫁の一行は婿側媒酌人の家に立ち寄るのが習わしである。嫁側としては「今後よろしくお願いいたします」という挨拶の意が込められているのであろう。ここでまた膳部が出て酒宴が始まる。

婿側では、花嫁の一行が媒酌人宅に到着すると直ちに

朱線は小食土村の大凡の範囲を示す



小食土付近地形図、第一師管地方迅速測図 明治15年測量土気町・同16年測量大網駅の部分

「準備万端相整いましたので、直ちにお越し願います」と案内人を差し向けることになっている。この案内人のことを「時分使じぶんづかい」という。一行はこの時分使じぶんづかいが三度迎えに出向かないと、腰を上げないことになっている。これもしきたりである。

そこで、時分使じぶんづかいを勤める者は媒酌人宅に赴き、定められた口上を述べて婿家に帰るのであるが、実際には婿家まで帰らず途中より引き返してまた媒酌人宅に赴き、第二回目の口上を述べる。そして再度途中より引き返して第三回目の口上を述べるのを通例としていた。

実に丁寧な迎え方である。と同時に嫁とはなかなか貰えないものであるという意が込められていると思う。現代の感覚からすると実に悠長な、そして虚礼とも感じられる向きもあるが、この風習にもそれなりの意義があり、古くから着実に継承されてきたものである。時間的にも悠長であり、馬鹿丁寧とも受け取られるこの風習には、何となく実に優雅な趣が感ぜられ、それなりに意義があったものと思われる。

これでやっと花嫁御寮の到着となった次第である。花嫁一行は婿家に到着すると、定められた席に着くわけであるが、花嫁さんだけは嫁女よめむすめ（介添人の事）と共に婿家

の台所より家に入るのがしきたりである。なお、この時家の敷居を跨ぐ前に、藁一把につけられた火を跨いでから、家に入るのを古くからのしきたりとしている。これは如何なる意か詳らかではないが、これも当地に継承されてきた風習の一つである。

家へ上がると杯ごとが始まる。別間に飾られた蓬莱山の鳥台の前で三三九度の杯となる。これはすべて媒酌人の指示によって執り行われる。このとき酌をするのが稚児である。稚児とは近隣の子供から選ばれた五、六才位の男女一組の子供のことである。小食土ではこの稚児のことを「雄蝶、雌蝶」と呼ぶ。三三九度の杯ごとが済むと、次は「親子名乗りの杯」が行われる。これで祝言の杯事は一切終了したのである。杯ごとが終わると新郎新婦は揃って仏壇に向かい、先祖の霊に対し結婚の儀が滞りなく終了した旨を報告して儀式を終える。

これからが披露宴である。披露宴は「とりもち」が仕切る。とりもちとは接待役のことで両隣がこの任にあたる。さて、披露宴の始まる時刻は早くても深夜の一二時位にはなる。嫁家が遠く、その上乗り物が馬車か牛車であれば午前様になる。招待された来賓は、皆酒を飲みながら待っていてくれる。村の古老の話や、古い言い伝え

によれば祝言とは夜明かしであるという。朝までかかるものだと聞かされていたが、この進行状況では当然かもしれない。なんの娯楽とて無かつた時代であるから、このような宴会は大きな楽しみであったのかもしれない。宴会は、飲めや歌えの正に一大酒宴である。しかし、この酒宴にも変わった面白い風習がある。花嫁さんが着座して祝宴が始まる時、一番先に出てくる料理がぼた餅である。これを「おつつきのぼた餅」という。これを食べないと酒宴には入らないのだ。

酒宴が終わると蕎麦が出る。蕎麦を食べ終わるとお茶が出る。このお茶は花嫁さんが来賓の一人一人に差し出す。これを「嫁のお茶くみ」という。これでやつとおひらきになる。

現代では「お色直し」と称して来賓の祝辞の最中も意に介する事なく、平気で中座するという失礼を犯して衣装を数度取り替えることが行われている。その実態は殆ど借り衣装なのに、豪華に見せようとしてか色直しをする。失礼であり、また笑止千万である。

小食上では、花嫁さんはそのままの姿で最後まで来賓に付き合つて礼を尽くしたものである。東の空が白む頃、来賓の方々は酔眼の許、踰躑たる足取りでご帰還に及ぶ

のである。

小食上には、祝言に因んだ風習の一つに「ころがし」というのがある。村の未婚の青年達が連れ立って、祝言の家の門前に集まる。祝言の家から、酒肴を半切りと呼ばれる大きな箱に沢山盛り込んで青年達に進呈する。勿論お酒も付けて出す。「若い皆さんも祝つてやつて下さい」という意が込められている。青年達はこれを頂戴して祝言を祝う。これをころがしという。語意はわからない。この酒肴が不足すると、彼らは騒いだり、悪戯をして酒肴をねだる。当初は村の青年達だけの集まりであつたが、だんだん近隣部落の青年が加わり、多人数化するにつれて必然的に酒肴が不足し、悪戯が多発することになり、村人から嫌われてきた。

何の娯楽も無い時代、この風習は村の青年達にはそれなりに楽しく面白い風習であり、村人にとつても村内一体の意味もあり歓迎されてきたが、だんだん集団化し俗悪化してきたので村人から敬遠されることになったのは、残念に思われてならない。

さらには、「嫁の三枚紙よめさんまいかみ」という風習もある。

祝言が終わつて数日経ち落ち着いた頃、祝言をした家では、半紙三枚に紅白の水引をかけたものを持ち、通常

は姑さんが村内の全戸それぞれを訪問し「お陰様で当家に嫁が参りました。今後は宜しくお願い致します。」と挨拶して、この三枚紙を配る風習が古くから継承されてきている。これを「嫁の三枚紙」という。なぜ半紙三枚なのか。その謂れは不詳。近頃では姑さんが挨拶に回っているが、そもそもは嫁さん本人が回ったことであろうと推察される。

この項目の最後に、去る平成五年六月九日に行われた皇太子殿下の結婚の儀をテレビ報道でみた際、「おつつきのぼた餅」の淵源を、垣間見る事ができたので記してみたい。宮中における結婚の儀式は「結婚の儀、朝見の儀、供膳の儀、さらに三箇夜餅みかよのもちの儀を経て宮中饗宴の儀をもつて終わる」とある。

この三箇夜餅の儀とは、調進者と呼ばれる皇室に縁のある健康な老夫婦が作って御所に届けた碁石の形の白粉餅を、銀盤四枚にそれぞれ稚子妃の年齢と同じ二九個盛る。白粉餅は女官によって二人の寝室に三日間届けられ、二人で一個ずつ召し上がる。残った白粉餅は四日目に皇居内の方角の良い場所に埋められるという。そして、この儀は、子孫繁栄を希求する儀であるという。

東京大学名誉教授佐伯彰一氏は三箇夜餅の儀について

「日本人の生命の根源は、餅イコール米であるという農耕民族といわれる日本人の、古くよりのしきたりが現代にも生きていることが立証された」と解説している。そして、同氏の故郷にも子孫繁栄を願って「としもち」といわれる餅を食べる風習があるという。

小食土の祝言の際、一番最初に出る料理のおつつきのぼた餅を、その淵源する故事来歴が不明のため私どもはこの風習を伝承しながらも、不思議な奇習と感じていたが、皇太子殿下の結婚の儀を拝見していて、子孫繁栄を願う三箇夜餅の儀に倣ったものに他ならず、同意義であることが判明できて非常に嬉しい。

小食土に伝承されている風俗習慣について、その淵源を訪ねると「おつつきのぼた餅」も、また左義長の流れを汲む「どんどつぴ」も、昔貴人が我が子の訓育を賢人に委嘱する傅役の故事に倣う「じじさま、ばばさま」も、その淵源する故事来歴がそれぞれ由緒正しく、実に立派なものであることに驚くとともに、古い時代というか、我々の予測を遥かに越えた遠い昔に、その淵源するところがあることを知り、わが故郷小食土の歴史の古さに大きな驚愕と大いなる矜持を覚えるのは、果たして私だけであろうか。

一一 つけぎ

小食土周辺には「つけぎ」という風習があった。近隣その他から物を貰ったとき、お札の印としてその物を入れてきた器に、小品を入れて返すのである。この小品のこと及びこの風習自体をつけぎという。

語意としてはお札の印に「付け木」を器に入れて返したのを通例としたからである。付け木とは江戸時代に使用された硫黄の付いた木片のことで、生活上絶対に必要な生活資材であった。何故小品として付け木を入れるのであろうか。付け木は江戸時代、必要欠くべからざる生活資材であり、貰った人も便利で重宝、贈る人も何時でも手近かにあるという便利さからであらう。

少し調べてみたら、柳田国男氏の『日本総合民族語集』の中に、この風習は全国的にあると載っている。但し、「おうつり」とか「うつり」といつているとある。

私の少年時代（大正の末期から昭和の初期頃まで）、つけぎには殆どマッチの小箱が使用されていた。これは江戸時代に付け木を使っていた伝統が、時代の変遷によってマッチに進化したというが、転化したものであろう。少年時代のことを思い出すと、よく近隣同士では珍しい

ものを入手した時とか、何か特別な料理を作った時など、お互いに贈り合う風習があった。このとき贈られた側は、その容器の中に必ずつけぎとしてマッチの小箱を入れて返したものである。時としてマッチの小箱が無かったときなどは「たまたまつけぎをきらしておりました申し訳ありませんが、これがつけぎの代わりです」と断って半紙などで代用したものである。このつけぎという実に律儀な氣質を現した風習も何故か今は無い。我々の先輩達が継承してきたこの良き風習がその姿を消してしまったことは、なんととしても寂しい限りである。

一二 屋根替え

かつて農村における建物の屋根は、全部が草葺きであったといつても過言ではない。草葺きとは山野に自生する「すすき」を秋に刈り取り、これで葺いた屋根の事である。この刈り取ったすすきのことを小食土周辺では「やがや」という。このやがやで葺いた屋根は実に立派である。その屋根の厚さは大きな家になると一メートル位にもなり、その軒口は杉皮と細竹の小口を利用して飾る。綺麗に刈り上げられた姿は、なかなか重厚味を感じさせ落ち着いたたたずまいを漂わせていて立派である。この

草葺きの屋根を新しいやがやに葺き替えることを「屋根替え」という。

この屋根替えはなかなか大変な仕事である。農家の家は皆大きい。これに要する材料のやがやの集積が大仕事である。人手が沢山入用となる。小食土周辺の農家ではこの様なことに対しては、相互扶助でお互いに助け合う習慣がある。

屋根替えは先ず現在使用している古屋根の取り崩しから始まるのであるが、これがなかなかの難物である。何故ならば、農家は平素家の中で薪を燃やして料理を作り、また暖をとる。このときの煙が屋根裏一帯に回り、この煙によつて屋根材のやがやが乾燥されて耐久力が増加し、同時に家全体の温度が保たれる理である。しかし、このため屋根裏はこの煙によつてできた煤がいつぱいで凄い。

この屋根の取り崩しに従事する人は、その着衣は勿論のこと、鼻の中から耳の穴まで煤だらけになる。この煤は、ただ真っ黒であるばかりでなく、粒子が極めて細かく、一度付着するとなかなか落ちなくて困る。これは煤との闘いである。

屋根の上からは、この煤だらけの古材を束ねて下に落とす。地上の人はこれを集積場に運ぶ。黒煙濛々たる仕

事が数日続く。鼻の中も、耳の穴も真っ黒、ただ眼だけがギラギラと光っている。正に異様である。この間、隣近所の家は兩戸を閉めている。勿論苦情など言う人は一人もいない。

屋根の取り崩しが終わると、いよいよ新しいやがやによる屋根葺きが始まる。このとき使用するやがやは屋根職人の指示に従つて整理し結束して屋根上に運ぶ。こままでが手伝いの仕事である。足場の悪い屋根上での混雑した仕事はなかなか大変である。幸いなことに、農家はお互いに毎年交代で助け合っているのです、その手順、方法を承知しているから、さしたる渋滞もなくできるのであろう。

最後に一番高い所にかかる。峰である。ここを「うぐす」という。大きな特製の瓦を使い、通常は瓦三枚を使つて三段に飾りながら仕上げる。完成された草葺きの屋根は実に立派である。落ち着きがあり、なんとなく重厚味を感じさせてくれる。この厚く葺いた屋根は、夏は暑さを感じさせず、冬は寒気を防いでくれる。寒暑に対して丁度よい緩衝地帯になつてくれるのだ。これが他に例をみない優れた特長である。かかる意味合いでは理想的な屋根であると言える。

しかし困ったことにこの屋根も、肝腎な屋根屋職人がだんだん少なくなり、今では小食土付近には一人も存在していない。これでは草屋根を葺くことが出来ない。加えてもう一つ困ったのが、屋根材のやがやが無くなってしまったことである。

話が少し横道に逸れるが、戦後農村の変化の一つに燃料がある。農村の燃料といえば、薪であり、木炭であったのに、戦後になるとガスと石油と電力に完全に變化してしまった。正に一大変革であると言える。

かつての農村では、毎年一年間に必要な燃料を確保するということは絶対に必要な生活条件であった。従って、農家にはどんな家に行っても必ず「茅小屋」と呼ばれる建物が一棟あって、その家の一年間の所要燃料が蓄えられていたものである。この燃料確保のため必然的に山林の管理が行き届き、結果として良材が産出されたのである。植林・間伐・枝打ち・下刈り等々の作業によって燃料が確保され、屋根材としての良質なやがやが産出されたのである。

ところが、戦後は農村の燃料革命で山林の管理が行き届かず、原始林さながらの状態となり、良材の産出は勿論のこと、屋根替えに必要なやがやの産出が皆無となっ

てしまったのである。職人がいない、材料が無い、これで草屋根は息の根を止められてしまったのだ。残念ながら今後は草屋根も逐次その姿を消して行くことだろう。そして、あの農村独特な文化的行事とも言える屋根替えという仕事も、残念ながらこの世から消えて行くことだろう。

四 子供の遊び

終戦までの子供の遊びの特徴は、その遊び道具のほとんど全てが自作であるということである。遊びを考え、その遊び道具は自分で作ったものである。その原因は農村の疲弊にある。当時の子供たちは、遊びについてのお金は全然貰えなかったものである。しかし、そのために子供たちは創意工夫という素晴らしい経験、体験をすることができた。不思議なことに、現在の子供は小刀が使えないという。我々の時代では考えられないことだ。何時いかなる時でも小刀を持っていない人はいない。小刀が無ければ一時も過ごすことができなかったものである。しかし、小刀を使って喧嘩したとは聞いたことがない。

戦前までは「よく学べ、よく遊べ」が教育指導の基本であつたらしい。私の小学校時代には、期末試験も無け

れば宿題もない。家に帰れば教科書を放り出して遊ぶ。竹馬だ、兵隊ごっこだ、魚捕りだ、と正に子供の天国である。塾だ塾だと忙しい今の子供たちとは、全然別の世界である。

竹馬

古くからの言葉に「竹馬の友」というのがある。確かに少年時代を回顧するとき、あの冬の遊び竹馬は懐かしく忘れがたい。私の子供の頃、冬になると子供たち全員が竹馬に乗り、野や山を登ったり降りたり、田圃や湿地を踏破しながら、いろいろと竹馬乗りの技術を競って遊んだものである。また、自分の背丈より遥かに高い竹馬を作り、物置の軒などからこれに乗り、この特別高い竹馬乗りの技術を競ったことを覚えている。

この竹馬も勿論自作である。ただ困ったことが一つあった。それは、足に乗せる台と竹を結束するために必要な針金を買うお金が貰えないことであった。そこで私たちは山に行きふじの蔓を採取してきて、このふじの皮を使って台と竹を結束して竹馬を作ったものである。農村の疲弊が図らずも子供たちに創意工夫を教えてくれたのである。「窮すれば通ず」ということか。

パイ

黄板紙を円形に切り抜き表面には武者絵が貼られてある。大きさは、直径三センチ位から二〇センチ位までの数種類ある。場所により「めんこ」ともいう。

地面の上で張り合いながら戦わせて競う遊びである。地上にある相手のパイに対し、自分のパイを力一杯打ちつけてその勢いで相手のパイをひっくり返せば当方の勝ちとなり、そのひっくり返った相手のパイは当方の所有に帰すというルールである。

学校でも休み時間になると、校庭はパイを競う子供たちで大賑わいであったものである。

ねんぼう

雑木の枝の曲がっているところを使い、その先端を尖らせ、上部を持って地面に対し叩きつけるように打ちつけると、地面に突き刺さって立つ。

相互に一本ずつ持ち、交互に叩き合わせながら戦い、相手を倒し合う遊びである。

相手のねんぼうを倒して、自分のねんぼうが地表に突き立っていれば当方の勝ちとなり、倒した相手のねんぼうは当方の所有に帰すというルールである。

子供たちは、山中より自分の体力に適した曲がり枝を探し、それでねんぼうを作って戦ったものである。



どじょうぶち

(浜野の場合を描いており、本文の装備とは差異がある)



ねんぼう

左右の画とも、故白井三郎氏作

なぜ、ねんぼうというのかその語源はわからない。振れ棒が訛ったものではないかと思うが如何。

どじょうぶち

この言葉は「泥鰌打ち」が訛ったものであろうと思う。他の地方では「夜とほし」という所もある。この「どじょうぶち」が行われるのは、初夏より田植えが始まるまでの夜に限られている。このどじょうぶちは魚捕りというよりは、静かな農村の初夏の夜を彩る田園風物詩である。

このどじょうぶちを行うためには、色々と事前の準備が必要なのである。先ず、「ヒデ」を蓄えなければならぬ。ヒデとは松根のことである。山に行き古い松の根を掘り起こしてその根を採り、これをよく乾燥させて適当な大きさに切断し、細かく割って蓄えておかなければならない。ヒデは古い松の根であり、その芯には松根油がたっぷり含まれていて、燃料としては長持ちして最適である。後年、太平洋戦争の末期には、この松根油を採取してこれから航空燃料を作った程である。

どじょうぶちの道具としては「どじょうぶち針」という長さ二〇センチ位、幅一センチ位の金属片に長さ一〇センチ位の針を並べてハンダ付けをしたもので、これに適当な長さの竹の柄を付けたものである。この針は所に

よつては「ぶつつあし」ともいう。

出漁にあたっては先ず燃料のヒデを背負籠に入れて背負い、右手にどじょうぶち針を持ち、左手にヒデを燃やすために針金で作った籠であるカンテラと、捕った泥鰌を入れるバケツを持つのである。なかなかの重装備である。従つて小さな子供にはちよつと無理である。

夜、田圃の畦道を歩きながらカンテラで田の面を照らしながら眠っている泥鰌を探し、どじょうぶち針で叩き刺して捕る、独特な漁法である。

初夏の夜、ゲロゲロゲロと賑やかに奏でる蛙の音が、田の面に響き渡る実に長閑な情景の中、田圃のあちこちに沢山の漁火が行き交う様は、平和なそして情緒に溢れた田園風景であり、私の最も好きな農村の情景でもある。

この素晴らしい農村風景も、戦後化学肥料の出現により、田圃から全ての魚類を初めとして多くの生物が絶滅してしまつたので、今は見ることもできない。実に残念至極である。

私の少年時代には、小食土は魚の宝庫であり、多くの魚類が生息していたものである。小食土には沼が二つあつて、前沼と後沼と言つていた。この二つの沼は子供たちには絶好の、かつ安全な釣り場であつた。大雨の

降つた直後などには、大きな鮒や鯰などが沢山釣れたものである。釣り場所の無い土気方面から子供たちが沢山集まり、二つの沼の周辺は子供たちで一杯になつたものであつた。

鮒おせえ

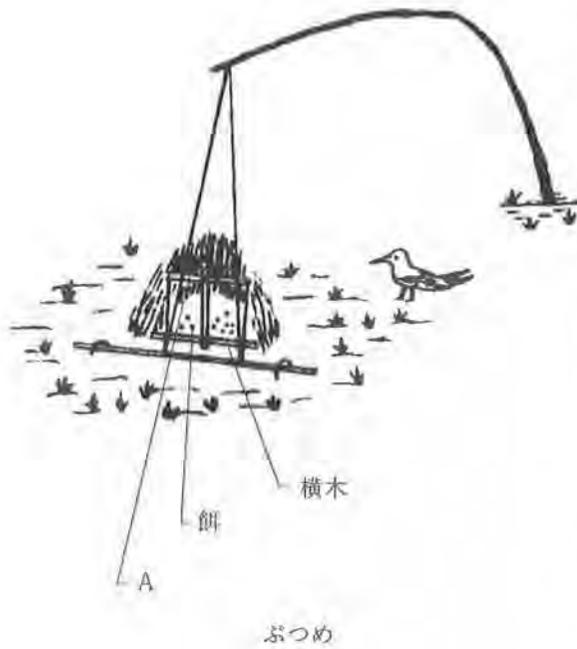
小食土付近の方言では、魚捕りのことを「鮒おせえ」と言つた。捕らえるということはこの付近では「おせえる」と言つていたからである。私の子供の頃には、小食土の田圃には鮒や泥鰌が沢山生息していたものである。この当時、子供たちが魚を捕るのに使つた道具と言へば、箆とバケツだけである。泥だらけになつて魚を追う。手や顔だけでなく着物まで泥だらけになる。家に帰れば叱られるのを知りながらも、この魚捕りが面白く、夏ともなれば毎日毎日真つ黒になつて魚を追ひ回したものである。この時代よく捕れた魚としては、鮒、泥鰌、鰻、鯉、鯰、もぐず蟹などがある。

童謡「ふるさと」の歌詞に、「兎追いしかの山 小鮒釣りしかの川 夢はいまも巡りて 忘れ難きふるさと」とあるが、魚捕りに夢中になつたという思い出は、確かに懐かしい故郷の思い出である。今になつて考えてみても、あの鮒おせえは実に楽しく面白く、懐かしく忘れ難い少

年時代の思い出である。

釣り

魚釣りも、子供の遊びの王様である。小食土には、子供たちの釣り場は至るところにある。その第一は小中川である。私の少年時代における小中川は蛇行につぐ蛇行であったので、至る所に淵があり、格好の釣り場となっていた。実によく釣れた。一〇〜二〇センチ位の鮒や鯉の子、鯰などがよく釣れたことを覚えている。大雨の降った後など、特によく釣れて子供たちは食事



も忘れて釣りに興じたものである。今では、鯰など見たこともないという子供が多い。化学肥料が普及したためとはいえ、何故か寂しい。これも世の移り変わりというべきであろうか。

ぶつめ

「ぶつめ」とは、秋から冬にかけて子供たちが小鳥を捕るために作った仕掛けのことである。なぜ、ぶつめというのか語源はわからない。

田圃の取り入れが終わる頃になると、そろそろ小鳥たちも餌が乏しくなってくる。冬になって雪でも降れば尚更である。

この時期になると、子供たちは雑木林の中に上図のような仕掛けを作り、一日一回見回りをする。これは餌を食べようとした小鳥が横木に乗ると横木がはずれ、支柱のバネによりAが下がってきて、小鳥の首が挟まれるようになって持っているものである。

捕れた小鳥は焼いて食べた。野鳥の焼き鳥はなかなか美味であったことが忘れられない。

五 方言

小食土にも数多くの方言が使われていた。今ではその大部分が消え去り、昔を知る人にとっては寂しい限りである。

「故里の訛り懐かし停車場の 人ごみの中に そを聞きに行く」これは啄木の詩の一節である。田舎にあるその土地独特な方言には、実に温か味が溢れ、懐かしさ親しさが深く感ぜられて好ましい。その土地の生活ぶり、人の情けを心憎きまで表現している。実に素晴らしい言葉である。現代では、教育の向上というより情報社会の発展により、日本全国が同一化されてしまった。テレビの影響である。言葉だけでなく服装も同一化されてしまった。面白くも楽しくもない。地方によりいろいろな生活文化を伝える言葉があり、服装があつてこそ、楽しく且つ面白いのではないだろうか。

方言を語るにここに面白い逸話がある。これは明治の終わり頃のことだという。当時、土気小学校の生徒が東京見物に行った時、その一人が東京のとあるお店で「かーべえ」と言ったところ、その店の主人が「それは、かーべえではなくせんべいだ」と言ったという笑えない話が伝わっている。この時代は小食土を含む土気周辺では、子供がお店に入ると「かーべえ」と言ったものであ

る。一種の子供の挨拶である。こんにちはと言うのと同じである。ちなみに「かーべえ」とは「買うべえ」であり、「買います」と言うことである。

方言というものは、よく聞いてみるとなかなか面白い。雅味に富んだ方言が消え去って行くのは寂しい。このままで行くと「○○地方方言保存会」などというものが出現するのではないだろうか。都会に就職した青年が、方言でノイローゼになったなどという話が、昔話のように語られるのは喜ばない話である。

小食土の方言は、小食土だけの独特な方言ではなく、土気から大網と皆共通の方言である。山武郡一円が殆ど同じ方言で、いうなれば「山武弁」である。「山武弁」の特徴は「行くべえ」「買うべえ」「食うべえ」のように「べえ」がつくことである。ちなみに下総の人はこれを上総言葉と呼ぶ。長生郡に入ると少し変わり、「そうけえ」「ほんどけえ」という長生弁が使われていた。

つぎの表は、私の少年時代に使っていた方言を思い出すままに書いてみたものである。今にして思うと微笑を禁じ得ないが、また、非常に懐かしくもある。

方言	語意	方言	語意	方言	語意
<p>あごむ あてつぼくさ あさつばら あにい あしよっこ あぶく あんねえ あんだかい あんも いいけんが いいでんよう いじる いたつば いつける いつぺえ いつちや いびい いくべえ うそっこ うつせえ うつちやる うぬ うらつぼ うんざり</p>	<p>跨ぐ いい加減 早朝 なあに 足跡 泡 あのねえ 何ですか 何も よろしいが よろしいでしょう 触る 板切れ 告げる、訴える たくさん 一把 煙い 行きましよう うるさい 捨てる おまえ 先端 がっかり</p>	<p>えらい えん えんべえ えごく おしやらく おじ おば おつけ・おす おつびす おめえら おらげ かけたいよ かせる かっぺ かや かよっこ かたびんちよ かんます きもいる きまぐれ ぎようさ くつたい くつちやみ くそぐる</p>	<p>目覚ましい 犬 行きましよう 動く 化粧 次男以下の男子 次女以下の女子 味噌汁 押す お前たち 俺の家 おかけなさい 食べさせる 台所 燃料 鰻の幼魚 左右が同型でないこと 掻き回す 癩に障る 決まった考えがない 行儀 下さい 蝮 繕う</p>	<p>くたばる くね くで くろ けんこ げえろ こええ こしよっぱい こつば こまつけえ ごつたく こなす さしこ さつかけ さつつき さつかけ さびい さるげおちる しだらがねえ しゃれる しゃけ しばや しゃっこい じようぼう</p>	<p>死ぬ 垣根 屑 蛙 貝殻 疲れた 面はゆい 木片 細かい 食事作り 悪口をいう 竹製の鳥かご 軒 田植え 大ざつば 寒い 転落する だらしが 着飾る 塩鮭 芝居 冷たい 屋敷の入口</p>

方言	すくんだ すくも すのば すつたもんだ せぐる せつねえ せまつけえ そうだつぺえ そつぽ そろつと そんじゃあ だつて たませ たつぽ たてごや たてめえ たらふく たんと ちいちゃつけ ちようじば ちようじばち ちやんと ちやん ちやがれ	驚いた 初設 物置 もめること 土地を掠める 窮屈 狭い そうでしょう 他方 静かに それでは けれども 魂 田螺 建具屋 上棟式 腹いっぱい たぐさん 小さい 便所 手洗い鉢 正しく 父 去れ	ちやらつと つつぽす つぎ でれすけ てんぐい どけ とつさる どつさり なご なんご なんと にやば ぬくとまる ねえたか ねぶる ねごんぼ のうの のんべんだらり のべつまくなし のさばる はがち はな はぜっこ はっぱ	平気 突き刺す 布 愚か者 手ぬぐい 退け 仲裁 たぐさん 女 蝗 墓場 土間 暖まる 煮えたか 眠る 寝坊助 曾祖父 区別なく 絶え間なく 跋扈する 百足 初期 嘔吐物 葉	ばつちよう はばかり ばんこう ひまち びやく へぼ べそ へえ へこたれる べらほう ほきだす ほきる ほじくる ほつぽ ほんこう まち もりこ やあべえ やつけえ ゆつかも ろくしつぽう ろくでなし	大工 便所 料理人 休日 土砂崩れ 下手 泣く 蠅 意気消沈する 法外 吐き出す 精が出る 掘る 筒 本当・真実 祭礼 子守 来い やわらかい 何日も 少しばかり 意地悪
----	--	--	---	--	--	--

編集後記

村田六郎太氏は、南河原坂窯跡群の発掘、及び遺物の分析、精査に携わり、その成果の結晶を今回本誌にまとめて下さいました。この論文では一地方の窯業論に留まらず、上総国分寺の軒瓦が当窯跡群で出土することを論の柱に、当窯跡群での窯業を国分寺建立という国家施策のなかでの位置づけまで視点を引き上げ、論を展開して下さいました。これは村田氏の研究範囲の広さと、旺盛な研究意欲の賜と言えましょう。

田井論文はおゆみ野の奈良・平安時代を論じて下さいました。大規模かつ長期間に集落が営まれた高沢遺跡、祭祀が執り行われた種ヶ谷津遺跡、鍛冶工房であった太田法師遺跡など、新事実を明快な文章で明らかにして下さいました。

小食土町にお住まいの吉原勇氏は、江戸時代小食土村を知行した旗本石丸氏知行所の名主家の末裔です。名主さんには筆のたつ方が多かったと思いますが、吉原氏も血筋柄が大変な健筆家です。吉原氏は誰もが生活そのものであったがために、文章に残すこともごく稀な、民俗や風習などについて、『小食土旧事考』という題名で小食土について書き記しておられました。他には得難い貴重

な記録であるため、今回その一部を最小限の編集の上、収録させていただきました。

最後に公私共々お忙しいなか、論文をご執筆下さいました村田氏と田井氏に対し、心より感謝いたします。(a)

千葉いまむかし第九号

平成八年三月三十一日発行

編集 千葉市史編纂委員会

発行 千葉市教育委員会

(千葉市立郷土博物館
市史編纂担当)

印刷 (株)エイワ・ビジネスサービス