

青森県岩木川下流域におけるサルケ（泥炭）の利用

増田公寧¹⁾

Field studies on usage of peat in the lower valley of Iwakigawa-river, Tsugaru district, Aomori prefecture, Japan.

Kimiyasu MASUTA

Key Words: 湿原, 亜炭, 泥炭, 草炭, 燃料, 暖房, 採暖, 炊飯, 混炊, 肥料, 開拓, 津軽

はじめに

津軽地方の岩木川下流域一帯には、湿地帯を開墾してできた新田地帯が広がっている。海や山から離れたこの平野部では、燃料となる薪を手に入れることが難しかった。村山や持ち山の少ない集落の人々にとって、貴重な燃料とされたのが「サルケ」である²⁾。これは、植物遺体が冷涼な気候によって分解が進まないまま堆積したもので、「泥炭」に相当するものであると認識されている³⁾。

この地域は、17世紀後半から津軽藩主導のもとでの新田開発がさかんにおすすめられるようになったが、それ以前に周辺地域の住民が「サルケ」をどのようにとらえていたのか（問題化、対象化されていたのか）について、筆者は知らない。18世紀半ば以降になると、民衆のくらしのありさまを書き記した文献のなかに「サルケ」が登場するようになる。『津軽見聞記』（宝暦8年）には、「さるこ」と呼ばれるものが薪の代用品として使用されていたことが記される⁴⁾。『そとが浜風』（天明5年の記）には、「サルケ」や「ヤチワタ」⁵⁾と呼ばれる「木のくちたるごときもの」が火にくべられていたことが記され⁶⁾、類似したものが、出羽、越後、三河、尾張、伊賀などにも産することが示されている⁷⁾。『奥民図彙』（天明～寛政年間）には、「サルケ」を掘り起こして乾燥させ、火を付けてその灰を肥料とする農法があったことが記される⁸⁾。これらの書物からは、数百年の昔からひとびとが「サルケ」を有用なものとしてとらえ、暮らしの中に取り入れていたであろうことを推し量ることができる。

近代以降については、『再賀の民俗』（1998）をはじめ、『岩木川流域の民俗』（2008）、『青森県史 民俗編 資料津軽』（2014）、あるいは『五所川原市史 史料編Ⅰ』（1993）等の各自治体誌や、野本寛一氏による「平地水田地帯の民俗—津軽の『サルケ』を緒として」（2005）等の論考に、聞き取り調査にもとづく事例が紹介されており、ひとびとの証言を通じてサルケを利用して往時の暮らしを窺い知ることができる。

筆者は、これらの書物を通じて多くのことを学ばせていただいた。その上で、更に詳しい事情を知りたいと考え、サルケに焦点を絞って調査をおこなうことにした。動機と目的は、自身の学習にある。

岩木川下流域の新田地帯を中心として、できるかぎり広範にバランスを考えて対象とする地域をえらび、5市町村（旧9市町村⁹⁾）、33地区¹⁰⁾、43名の方々からお話を伺った。ただしこれらはあくまでこの地域における個別の事例であり、この限られたデータをもとに地域的な特徴を論じることは難しい。よってまとめの部分では、過去の文献との比較を通じて、事例を見渡すことにより浮かび上がる問題について述べるにとどめたい。

御協力いただいた方々への感謝の気持ちをこめて拙稿を掲載させていただき、各位よりご批判とご指導を賜りすることで、今後の学習へとつなげていきたい。

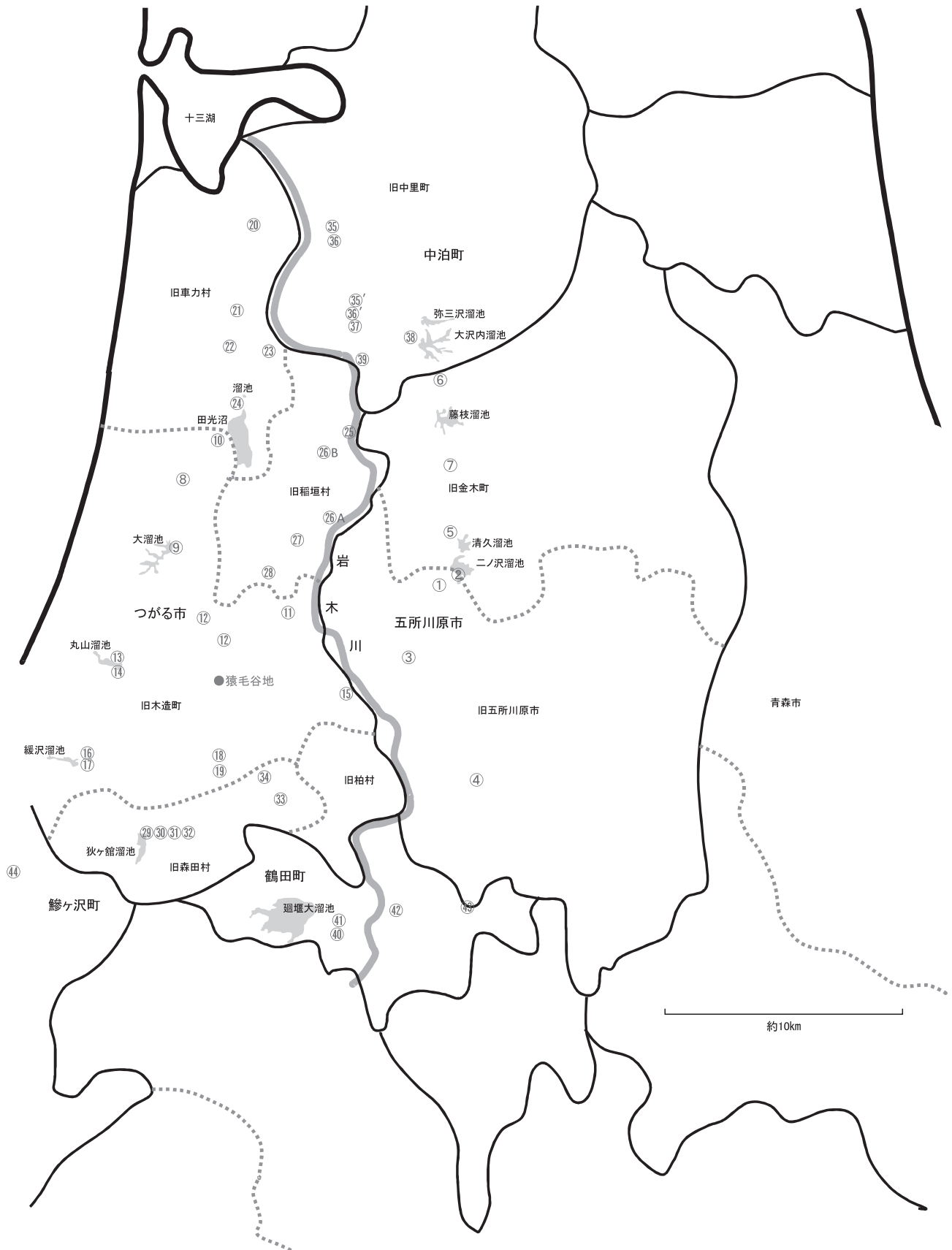
なお、すべての調査は私的におこなったものである。



写真1 サルケ（青森県立郷土館蔵、西津軽郡旧稲垣村産）

1) 青森県立郷土館研究員 青森市本町二丁目8-14

図1 取材対象地域略図（筆者作成）



番号は本文で紹介する聞き取り事例の冒頭に付した番号と一致する。

話中で別の場所が示された場合は○' (ダッシュ) を付した。

実線は現在の市町村境を示す。破線は2005 (平成17) 年の合併前の市町村境を示す。

溜池は、筆者の調査対象となったもののみを記してある（実際には更に多くの溜池がある）。

河川や用水路は多数あるが、図を簡素化するために岩木川のみとした。

1. 調査の報告

岩木川流域の平地部を中心として、山際の集落を含めできるだけ広い範囲を調査の対象とした。北は十三湖の南部に位置する竹田集落、南は旧森田村から鱈ヶ沢町北部、東は中山山地辺縁部、西は日本海沿岸の砂丘地帯までの範囲である（図1）。具体的には、五所川原市、つがる市、中泊町、森田村、鱈ヶ沢町の5市町村（旧9市町村）、33地区の43名に対し、すべて筆者が現地に赴き、話者から直接話を聞くという方法をとった。ただし、話者によりなされた出身地の話題については、出身地ではなく現在の居住地で聞いたものである。調査は2014年9月上旬から同年11月下旬にかけて8回にわたり実施した。各事例の末尾に調査年月日を記した。

主な質問事項は、次の通りである。以下に掲げる項目について必ずしもすべてを伺うことはできなかった。結果的に、聞き取りできた内容には大きな偏りが生じた。

1呼称

2使用年代

3入手法 3-1採取する場合 3-1-1時期 3-1-2場所 3-1-3誰が 3-1-4量 3-1-5用具と使用法 3-1-6その他
3-2購入する場合 3-2-1時期 3-2-2場所 3-2-3誰から 3-2-4量 3-2-5価格 3-2-6その他

4保管法

5使用法 5-1時期 5-2場所 5-3用途 5-4火の操作

6その他

以下に聞き取りによって得られた情報を記す。便宜上、旧市町村（2005年の合併前の時点）ごとに地域をわけ、(1)旧五所川原市、(2)旧北津軽郡金木町、(3)旧西津軽郡木造町、(4)旧西津軽郡車力村、(5)旧西津軽郡稲垣村、(6)旧西津軽郡森田村、(7)旧北津軽郡中里町、(8)北津軽郡鶴田町、(9)西津軽郡鱈ヶ沢町の順に紹介する。原則として1人の話者の経験を、1つの「事例」として扱った。ただし聞き取りの際の事情から、共有する話題を複数名がともに語るという場面があった。その場合は複数名の話者の共有する経験を1つの事例として扱った。事例ごとに番号を付与し、番号は通し番号とした。事例に付与した番号は、図1の地図上に記したものと同一である。

話者の個人名については、本稿が掲載される『青森県立郷土館紀要第39号』が、インターネット上で不特定多数に向けて公表される予定であることから、個人の了承を得ているものを含めすべて匿名とし、出現順にアルファベット（大文字A～Z, 小文字a～r）であらわすこととした。また、生年月日については、個人を特定される可能性を増すおそれがあるため掲載には問題があるものの、記録としての重要な要素でもあることから、月日を除き出生年のみについて掲載した。肖像が映り込んでいる写真については、個人の特定につながると考えられる部位についての削除や加工（モザイク化）等の処理をおこない、原板を加工したことを明記したうえで掲載した。なお、本稿で使用される写真および図版は、特にことわりのない場合、すべて筆者が撮影および作成したものである。

(1) 五所川原市 旧五所川原市域

① 五所川原市長富 A氏 大正14年生 女性

昭和20年に長富に嫁いだ。「嫁に来たあたりだば、夏、その下さ下りでいって、サルケ切ったもんだ。土を剥いで、草の根っこテンツキで長く切って、手でもちあげて、天気いいどぎに小切りしてならべで立てて干して、1ヶ月も2ヶ月も乾かした。」（嫁に来た頃は、夏に、そこ（二ノ沢溜池）の下に下りて行って、サルケを切ったものですよ。土を剥いで、草の根をテンツキで長く切って、手で持ち上げて、天気がいいときに小さく切って並べて立てて干して、1ヶ月も2ヶ月も乾かしました）。

サルケの採掘は、お盆前頃におこなった。使用したのはほとんど溜池のサルケであった。田んぼから採るサルケは「土まじりで堅ふてなも燃えねよ」（土まじりで固くて、まったく燃えませんよ）とのことである。



写真2 サルケを採取した場所

男性が大きな穴に入り、バケツで水をかき出しながら採掘した。背の大きい人でも肩ぐらいまでの深さになった。「土どんどん投げで、土の下にサルケがあるわけさ。土投げるのにスコップも使った。その下をテンツキで切る。サルケたないだら汚くなってドロドロってなってまって。みなサルケ切^きに行ったもんだよ。子どもだちてば夏やすみふっばっててたながへで、手伝わへだもんだよ。」(土をどんどんと捨てて掘り進むと、土の下にサルケがあるんです。土を捨てるのにスコップも使いました。その下をテンツキで切ります。切ったサルケを担ぐと汚くなってドロドロになってしまつて。昔はみんなサルケを切りに行ったものですよ。子どもたちが夏休みになれば連れて行って担がせて、手伝わせたものですよ。)



写真3 二ノ沢溜池

「乾いだなど思えば、縄でまるぐって屋敷さ持ってきて、冬になれば中さへで。今だきやまづあんなごとしねね。」(乾いたと判断すると、ナワで束にして屋敷に運んできて、冬になれば中に入れて。今ならあのようなことはしないですよ。)

サルケはもっぱら、自家用に採掘した。

「あまだげ切る人が、(よそから) 買いにくれば、売ってやるわけさ。たいていは自分の焚ぐぶんきしか切んねよ。山ねえどご(から) 買^かに來たもんだ。西のほう、木造ざいのほづがらでも、じゃいごがらでも來たもんだな。」(余るほどサルケを切る人は、他所から買いに來る人があれば、売るわけです。大抵は自分が焚く分だけしか切りませんよ。山のないところから買いに來たものです。西の方、木造在郷のほうからでも、田舎からでも來たものです。)

「シボドみんなあつて、それさ中、盛りにして。何でもやった。ご飯も炊いだ。カギノハナつげで鍋かげで。」(どの家にも囲炉裏があつて、その真ん中にサルケを盛って燃やしました。何にでも使いました。ご飯も炊きました。自在鉤をつけて、それに鍋をかけて。)

戦中は、ヨゴミ(蓬)、ダイコン、ジャガイモ、何でも混ぜて炊いた。

ハレの日の料理や卵を煮るなど特別な場合にはクド(七輪)も使用した。クドには、サルケが燃えてまっ赤になったものを入れて使用した。

「(クドは) むったどだば使ねの。消えやすふてさ。卵煮だりさ。セキハンここへだり、餅つぐにアレしたり、何でもやった。」(七輪は頻繁には使わなかったですね。サルケの火は消えやすくてねえ。お赤飯を作ったり、餅を搗くために米を蒸したり。何でもやりました。)(2014年9月27日取材)

二の沢溜池については『新撰陸奥国誌』(1876)に、「本村の丑寅の方にあり西東四丁十間北南三丁水の深三間半この池の渾田畠の底所としてサル毛ならさるはなし」との記述がみられる¹¹⁾。隣接する毘沙門村の産物として「サルケ 猿毛の謂なり[則泥炭]本村の戌亥の方荒野田圃の際皆あり」と記され、下毘沙門村も「当村またサルケ多し」と記される¹²⁾

②五所川原市長富 B氏 昭和5年生 女性

B氏は、21歳でこの集落へ嫁いだ。自らもサルケを掘った。採掘方法については次のように語る。

「何てすが、切る道具あるもんだね。(切り取る大きさは) 大きいのもあるし、小さいのもあるし、さまざまだ。溜池(二の沢溜池) さ入って切らねばならねもの、買った人もある。」(何と称するのかわからないが、切る道具があるんですよ。切り取る大きさは大きいものもあるし、小さいものもあるし、さまざまです。溜池に入って切らなければならぬので、自分で掘らずに買った人もいます。)



写真4 下長富地区

溜池から掘った場合には、運び上げ、乾かしてから家に持ってくる。サルケはシボド(炉)で使用した。暖房のほ

か、炊飯にもサルケを使用した。「火を大きくすれば何でもやるにいい」（火を大きくすれば何にでも用いることができる）ことから、燃料として重宝した。サルケの他には、マメガラ、ワラ、リンゴの枝などを集めて焚いた。クド（七輪）を使った人もあったかもしれないが、たいていはシボドで焚いた。（2014年9月27日取材）

③五所川原市川山 C氏 大正13年生 男性

「サルケ」は16～17歳頃（1940年頃）まで焚いていた。周囲のほとんどの家で焚いていた。C氏の家では、家の田から採掘したものと買ってきたものを併用した。

家の田から採掘するサルケは、「土のようなサルケ」で、堅く、火が付きにくいため、最初は木と一緒に焚いた。火が付いてしまうと炭のように燃えるのだが、木を多く入れないと表面に火が付くまで時間がかかった。

一口にサルケを掘るといっても、並大抵のこと



写真5 木造川除地区



写真6 シボドでのサルケの積み方を示す話者

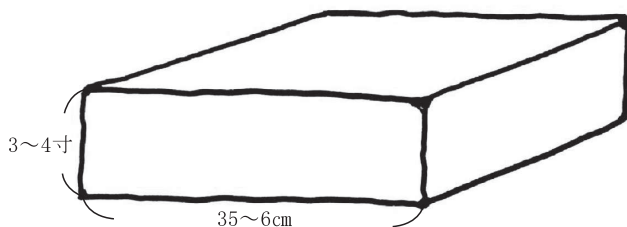


図2

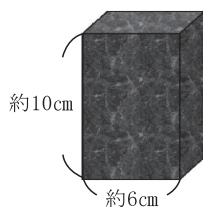


図3

ではなく、採掘したあとに土を入れるなどの苦労もあることから、「人手のない人だば、ほとんど買ってきて使った」（人手のない人であれば、ほとんど買ってきて使った）。場所を借りて自分で採掘する場合もあれば、丸山（つがる市木造丸山）の人が切って乾かしたものを買ってくる場合もあった。自分で採掘すると手間賃分は安かった。

C氏の家で使用したサルケは、購入したもののほうが多かった。秋の稲刈り後に、C氏の父が丸山産のものを購入した。丸山のサルケは、「パサパサパサというサルケ」（パサパサしたサルケ）であり、木と同じように「ポーポど燃える」（ぼうぼうと燃える）ことから、「質がよい」ものであったという。

サルケは、図2のように調整されたものを、図3のように細かく切り、積み重ねて使用した。付け木に寄りかけるようにして一尺ほどの高さにこんもりと積み、火をつけた。

燃焼が進んでアグ（灰）になってくると、崩れる前に5～6枚ほどを足した。夕方7～8時頃になればやすむ（床に入る）が、その時分にちょうど燠火になるように加減

した。シボド（炉）に穴を掘り、燃えている回りをシャッコイアグ（冷たい灰）でガワリ（縁）にし、火の粉が飛ばないようにして床に就いた。

サルケは暖房にのみ使用した。煙が出るので、シダナ（火棚）の上にフナやナマズを上げて、においをつけて薫製のようにして食べることもあった。

飯炊きは1m四方ほどのシボドでおこない、燃料にはワラを使用した。シボドにナベを吊して炊く人もあれば、作業場（土間）で四本足の鼎のような鉄の台に鉄鍋を乗せて焚く人もあった。多くは、後者の方法で炊飯した。昔は10人以上の家族が普通だったので、飯炊きのナベは3升～4升炊ける大きさで、直径70～80cmもあった。

戦時中はカデメシ（混炊）だったが、7～8分搗き以上の精白度合いの白米を食べていた。幼いころからすでに近所に精米所があった。

C氏は昭和19年に兵隊として満州へ赴き、昭和20年12月に帰国した。サルケは終戦後には徐々に使用されなくなっていった。（2014年9月13日取材）

C氏の住む川山集落は、津軽平野の北部、岩木川支流旧十川右岸の平坦地に位置している。『新撰陸奥国誌』（1876）には、嘉茂助沢・川山沢では猿毛（泥炭）を産し民用にする、と記されている¹³⁾。

④五所川原市唐笠柳 D氏 昭和12年生 男性



写真7 唐笠柳地区

飯炊きは薪を用いてイロリでおこなった。

つがる市森田町上相野にあるD氏の母の実家では、軒下にサルケを積んでおりイロリで炊飯していたのを覚えている。(2014年9月13日取材)

かつて「さるけの焚(く)べ始(たて)や婿逃げる」ということわざがこの地域に伝えられていたことを、内田邦彦は『津軽口碑集』(1929)に書き留めている¹⁴⁾。



写真8



写真9

写真8 手にするのは掘削用具ではなく、堰などにたまったゴミや泥をすくいあげたり田での作業に用いたもので、「タコ」などと呼ばれる。(写真は原板の上部をカットした)

写真9 田のクロ(畦)切りなどに使用される道具で、「タチ」などと呼ばれる。(写真は原板の上部をカットした)

(2)五所川原市 旧北津軽郡金木町域

⑤五所川原市金木町嘉瀬 E氏 昭和7年生 男性

「サルケ」は金木の町のほうでは使用しない。^{かなぎ}嘉瀬ではいくらか使用した人もみられた。堤(嘉瀬の南にある清沢溜池、写真10)から、溜池の水が引くお盆前ころに、スコップで掘った。その深さは「一(ひと)スコップ」分ほどであった。タヂを使った人もおり、その場合にはまずタヂでキズを付けてからスコップで切る。切れ目を入れたサルケは、そのままスコップで掘り起こす場合もあるし、手で取り上げる場合もあり、人によってさまざまである。採取したものは立てて乾かしておいた。そして「スモコとらへる」(相撲を取らせる)形に立てた(図4)。そのままでは水を含んでいて重いので、乾燥させてから、家に運んだ。

乾燥させたサルケは小屋に保管しておき、焚いてしまえば小屋からまた運んできた。シボド(炉)の真ん中において、燃やした。七輪にも使用した。クド(カマド)はなかった。

サルケは、溜池だけでなく田から採取する場合もあったが、「なんぼが田がら取ったほづ、土が強いんでねが」(いくらか、田から採ったものは土気が強いのではないか)という印象があった。

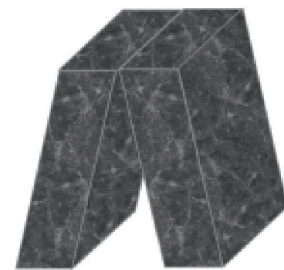


図4 「スモコとらへる形」



写真10 清沢溜池

⑥五所川原市金木町川倉 F氏 昭和6年生 女性

金木では、サルケを使っていた人もあったが、F氏の家では使用しなかった。炊飯はイロリに鍋をかけて炊き、薪ストーブを使用するようになってからは薪ストーブで炊飯した。カマドを持っていた人も多く、イロリでの炊飯はむしろ少なかった。米100%の飯を食べた。(2014年9月22日取材)

⑦五所川原市金木町金木 G氏 昭和16年生 女性

昭和33年に下^{したしやりき}車力に嫁いだ。出身地の金木では、「山さいげば木切ってくるにいがったはで」（山に行けば木を切ってくるので）薪を焚いていた。ご飯はカマドで炊き、オツユ（汁物）はイロリで煮た。オオヤゲでなくてもカマドはあった。(2014年9月22日取材)

(3)つがる市 旧西津軽郡木造町域

この地域は『新撰陸奥国誌』（1876）によると、「近郷にてサル毛[泥炭のこと已に七小区の条にあり]を掘しに常よりその燃土の多き処あり」と記され、土滝村の北辺、下遠山里村方面にかけての湿地帯は「猿毛谷地」と呼ばれていた¹⁵⁾（図1に位置を記載）。猿毛谷地に隣接する嘉納村（加納村）の南北には猿毛谷地が広がっていたが¹⁶⁾、安政2(1855)年に成立した書物『合浦奇談』には、当地でサルケを掘ったところ、奇怪な生き物「卑湿地（ヤツ）ベゴ」が見つかったことが記されている¹⁷⁾。生き物とみられたのは、サルケの塊のようである。

⑧つがる市木造筒木坂 H氏 昭和26年生 女性

筒木坂の下^{どうぎざか}の田から掘った。イロリでサルケを焚いた。火持ちがよいので、暖房にはサルケを使用した。煙は、「いぶてくて、ただ煙あがるもんだでねだね。目さしみってまって。」（煙たくて、単に煙が上がるなんていうものではないですよ。目にしみてしまつて。）いっぽう、煮炊きには木を使い、炊飯はカマドでおこなった。米だけの飯を食べた。(2014年9月22日取材)

⑨つがる市木造館岡 I氏 昭和5年生 女性

24歳で館岡に嫁いでから、裏手の沼（館岡の溜池）のほうで8～9月頃に一冬分の量を採掘した。採掘に使う道具の名前はわからない（図示して確認したところいわゆる「テジキ」の類であると思われる）。採掘はI氏の夫がおこない、I氏は掘ったものを運んで乾かすのを手伝った。一尺未満四方の大きさで、厚さは10cm程度だった。サルケを並べ、ひっくり返し、また乾かすというローテーションを何度か繰り返した。10月末ころまで干して、リヤカーで何往復も運んだ。運んだサルケは作業場に保管した。



写真11 館岡の溜池(大溜池)

サルケはシボドで暖房に用いた。炊飯にも使用した。付近の山で拾ってきた薪と一緒に燃やし、その上にサルケを上げて焚いた。炊飯は鍋でおこなった。戦中はジャガイモを細かくしたものを混ぜて食べたが、それ以外は白米を食べた。

においがひどかった。「変なにおいして、(でも)それ以上のものはないし、仕方ないというか。(服にもにおいがついてしまい、町へ行くと)『サルケくせっきゃあ』って言われた」。この場合の「町」とは旧木造町中心街のことである。(2014年10月11日取材)

⑩つがる市木造平滝 J氏 昭和9年生 女性

実家のある平滝では、サルケを使用しなかった。村山から薪を取ってきて、使用した。炊飯はイロリでナベを用いておこなったが、後に薪ストーブに代わった。

「ちいせ頃だばシボド、7〜8歳頃までだばカギノハナつけてシボドで親が焚いでだづわがってった。薪で焚いて、鍋を使った。」(私が小さい頃は囲炉裏で、7〜8歳頃までは、自在鉤をつけて囲炉裏で親が炊飯をしていたというのを覚えています。薪で焚いて、鍋を使っていました。)

J氏は、太平洋戦争当時10歳だった。

「ジャガイモ、シグサまぜだばって、ほとんど米だけのご飯を食べた。玄米食べた人もいるんたばって、農家だどごで。こごいらだば真っ白に精白した米を食べた。」(馬鈴薯や大根の干し菜を混ぜましたけれど、ほとんどお米だけのご飯を食べました。玄米を食べた人もいますけれど、私の家は農家ですから。このあたりでは(多くの家で)真っ白に精白したお米を食べていました。)

⑪つがる市木造兼館 K氏 昭和9年生 男性

「サラケ」と呼んだ。家の田からスコップで採掘した。2m×10mほどの範囲を掘り上げた。「その年焚くぶんきあればいいどごで、その分とってらわけだ。」(その年に焚くのに必要な量があればいいので、その量を掘ったというわけです。)

掘ったものは手で持ち上げ、家に持ち帰ってから乾かした。それほど重いものではなかった。日当たりのよいところに立てかけるなどして乾燥させ、のちに小屋で保管した。



写真12 兼館地区

K氏の家は、どちらかというところ裕福であったので、中里(中泊町)や喜良市(五所川原市)方面

から購入した薪を使用していたが、サラケも焚いた。シボド(炉)で使用し、サラケにはマッチで直接火をつけた。サラケはK氏の記憶では自身が40歳の頃(昭和40年代末頃)まで使われていた。周囲の家のほとんどは、サラケを主な燃料としていた。ニラ(脱穀したりサワをなったりする作業場)にシツケた(設置した)手作りのカマドがあり、炊飯はそれにナベをのせておこなった。飯炊きにサラケは使用せず、ワラを用いた。(14年10月11日取材)

⑫つがる市木造林 L氏 大正15年生 女性

林では、サルケと称した。田打ち前の時期に菰槌(つがる市木造菰槌)に向かう道路の途中あたり(図1⑫')から採掘した。

『春先はサルケ切りだ』って、サルケ^き切に行ぐだね。田打ち前に、春さなれば、サルケ切るって。田んぼだはんてみなあるもんでねもんだね。(『春先はサルケ切りだ』って、サルケを切りに行くんです。田打ち前に、春になれば、サルケを切るといって。(サルケは)田んぼだからといってどこにでもあるものではないんですよ。)

L氏の家では、菰槌へ向かう道路途中あたり(図1—⑫B)で採取したという。

「サルケ切り」は一家総出でおこなった。

「親だちさかだっていって見だづぎの思い出だどごで、土とりけだり、底がら出して切るんだば年いった人でねばでぎねんだね。土1回掘って、まず投げで、その底にあってったんだ。あまり深く掘れば田つぐられない。上の土とってしまって、その底がら。」(両親と一緒に行って見たときの思い出なものですから、土をよけたり(して手伝い



写真13 林地区

せ、稲刈り前に家に持ってきます。」

サルケはシボド（炉）で使用し、炊飯には「ツルついだナベ」（持ち手のついた鍋）を使用した。

「山さ行けば、松の枝、枯れ木、削ったりして、火つけで、燃えるとまっ赤になったのを、ピタピタピタどサルケ置いて、火つけた。いい火になるよ。ボーボど燃えて、モノ煮えるだけ。ご飯だば腹いっぱい白いご飯にみそつゆ。何でも入れるだばって、昔は主にシグサだでばの。シグサ汁。」（山に行けば、松の枝、枯れ木などを削ったりして、火を付けて、燃えるとまっ赤になったものをピタピタピタとサルケを置いて、火をつけました。いい火になりますよ。

ボーボーと燃えて、モノが煮えるほどです。ご飯は腹いっぱいの白いご飯と味噌汁を食べました。味噌汁には何でも入れますが、昔は主として大根を乾燥させた菜っ葉でしたよ。干菜汁でした。）

煙がひどく、部屋が暗くなるほどであった。また、着物や体^{まなぐ}に煙のにおいがしみついてしまった。

「煙だっきゃあったよ。部屋の中真っ暗さなてまで、目、それごそにいだぐなるだけ暗くなてまで。真っ暗さなるだけ煙まわってまるだもの。においクセてへば、クサ焼いだみたいな、オラだちジャイゴだどごで、町さ行けば『サルケカマリして、ホラ』てされだノ（注：感嘆詞の「ノ」）。」（煙は（もちろん）ありましたよ。部屋の中まで真っ暗になってしまって、目もまさに痛くなるほど暗くなってしまって。真っ暗になるだけ煙がまわってしまうんですもの。においがどのように臭いかというと、草を焼いたようでした。私たちは田舎者ですので、町（現在のつがる市木造の中心部）に行くと「サルケの匂いして、ホラ」と陰口をたたかれましたねえ。）

サルケは、L氏が20歳の頃までは使われていたと記憶している。（2014年10月11日取材）

⑬つがる市木造丸山 M氏 昭和13年生 男性

「サラケ」と言った。田から採るものもヤヅ（湿地）から採るものも、ほとんど同じもので区別はない。小高くなっている丸山地区の下方に広がる田から、あるいは秋の収穫後にため池の地面が出てから採掘する。田から採掘する場合は自分の家の田から掘った。また、ため池（丸山溜池）から採掘する場合には、ため池全体のうち採掘できる範囲の指定があり、また各家の持ち分があって、部外者は採掘することができなかった。

一家庭分としては、現在の2トントラックにして2〜3台分ほどを採掘し、荷車に乗せて運んだ。鍬のようなものと、平べったい道具で押してキズを付け、下から手で持ち上げるようにして掘り起こした。1枚（1切れ分）の大きさは、一尺四方で、厚さは5〜6cm程度であった。

ため池のほとり乾燥させてか家に運び、小屋に保管した。他から買うことはなかったが、他家に譲ることはあった。木造の平坦地のほとんどの地域の人たちは、人夫2〜3人を引き連れて、譲ってもらいに来ていた。ただし、サラケは貴重なものだったので誰にでも譲れるというのではなく、オヤグマギ（親類）の人に限られていた。

サラケはシボド（炉）で焚いた。テドリ（手取釜）やナベをかけ、煮炊きをした。炊飯はツバガマ（羽釜）をカマドにかけ、サラケで炊飯した。子どもの頃は、芋や麦のカデメシ（混炊）を食べた。

サラケを割ったところに付け木を少し入れて火をつけた。付け木は、自分の持山から拾ってきた雑木（松や杉以外の木）や、リンゴの木などを利用した。サラケを割る大きさは一定でないし、決



写真14 丸山溜池

まっていない。

煙はハッポウ(屋根の上にある煙出し)から抜けていくからそれほど問題ではないし、すすが上ると鼠や害虫の駆除にもなるという利点もあった。(2014年9月22日取材)

⑭つがる市木造丸山 N氏 昭和9年生れ 男性

丸山近くのヤヅから、夏に採掘した。溜池からは採らなかった。先が末広がりになった形の平らな鍬で掘った。道具の名称については、「わがね。わらはんどのづぎ、なめだばきがねね。こういうづぎだばこれ使うんだって、しかへられだもんだね。」(わからない。子どもの時分ですから、名前は聞いていないですよ。こういう時にはこれを使うんだよと教えられたものです。)

ヤヅでは、胸のあたりまで水に浸かりながらサルケを掘った。掘ったところに水がたまるので、袖までのゴムをつけて作業をした。切ったものをフォークで刺して、起こして取り上げた。掘り上げるのは男性の仕事だった。乾燥すると小さくなるので、大きさは変わるが、およそ20cm～15cmのサイズに切りそろえた。その場で立てておいたり、ひっくり返したりして乾燥させた。乾燥させたものは、自宅に運んで家のまわりに積んでおいた。これをサルケニオと言った。

サルケはロブヂ(炉)で使った。暖房のほか炊飯にも使用した。炊飯にはサルケのほかにワラも利用した。サルケに火を付けるのは容易であった。

「うっと着きやすいもんだね。カヤの根とか入ってバホバホしてらはんで、いとごまに火着ぐもんだじゃ。いぶるどー。着いでまればいたてろ、着くまでのあいだいぶるでばな。においだばいぐねな。着物さでもにおに着ぐでばな。」(大変着火し易いものですよ。カヤの根などが入っていてバホバホしていますから、すぐに火が付くものですよ。とても煙たいですよ。着火してしまえばいいのですが、着火するまでの間は煙が出るでしょ。においはよくないですね。着物なんかにもにおいが付いてしまいますからね。)

芋やカボチャのカデメシ(混炊)を食べた。「芋へだり、ジャガイモへだり、カボチャだのずんぶ食たもんだ。役所でみな来て米持ててまるんだもの。」(芋を入れたり、馬鈴薯を入れたり、カボチャとか、よく食べたものですよ。役所で来てみんな米を持って行ってしまうのですから。)

春になると、サルケを掘った穴にフナがいっぱい入っていた。

「フナ釣りに、むたど行ったもんだね。色なんぼがくればて。」(鮒を釣るのに、頻繁に行ったものです。色はいくらか黒いけれど。)(2014年9月22日取材)

⑮つがる市木造川除 O氏 昭和7年生 女性



写真15 木造川除付近

川除では「サルケ」と呼んだ。道具は柄の先に平たい鍬のついたもの(図示して確認したところいわゆる「テヅキ」の類であると思われる)を使って田植え前頃に採掘した。

このあたりでは少ししか採れなかったため、3～4kmほど西方のカヤヤヅ(茅の生えた湿地)から代金を払って採掘してきたという。

「田作ってねくてぬがどごで、カヤ生えでどごの下にあったでばの。そごを利用して^おお金を出して買って来たようだ」(田を作っておらず、ぬかるんでいる地で、カヤが生えているところの

下にあったんですよ。そこを利用して掘り、お金を払って買って来たようですよ)

昔は豊川(つがる市稲垣町)に親戚がおり、その親戚の世話によって、豊川集落の西方から採掘した。「田んぼの脇さ手でたないでもりっこにするんだでばの。」(田の脇に手で持ち上げて積み上げておいたものですよ。)

乾燥させたのちに、マグルマ(荷馬車)でショイダシ(運搬)に行き、自宅の小屋に保管した。

サルケはシボド(炉)で使用し、炊飯を含め煮炊き全般に使用した。サルケだけでなく木も一緒にくべ、火を長持ちさせるようにした。

「シボドで煮だぎ、ママ炊ぐどぎもアレだし、焚ぐものアレだどごで、ちゃんとした木買って燃やす人もあるし、何だかだくべでやる人もいるばっての。箱でもなんさでも入れて、焚ぐそばさ置ぐどごで割ってくべだでばの。」