

（囲炉裏で煮炊きをしましたし、炊飯もしました。燃料に不自由しているものですから、きちんとした薪を買って焚く人もありますが、何でもかんでもくべる人もいましたよ。箱やその他どんな入れ物にでも入れて、焚くそばに燃料を置く場所があるのですが、そこで割ってくべたものですよ。）

戦時中はカデメシ（混炊）を食べた人もあるが、それ以外はおっぱら米飯だった。また、焚くときの煙やにおいはあったが、それが当たり前なので慣れてしまい、特に気にならなかった。（2014年10月11日取材）

⑯つがる市木造越水 P氏 昭和19年生



写真16 緩沢溜池

越水の緩沢溜池（写真16）で夏に採掘をおこなった。田に水を入れて溜池の水が引いたあとである。角度をつけながら切り込みを入れ、切り出した。切り出したものは荷車に乗せ、馬で曳いて家まで運んだ。軒下で乾燥させた。他所から買ってくることはなかった。

冬になると必要な分のサルケを家の中に入れて積んでおき、イロリで使用した。サルケは大きさ30cm×20cm、厚さ7cmほどに裁断したものを使用した。家の裏手に山があるので、スギツパ（杉の葉）を拾ってきてサルケに火を着けた。暖房のほ

か、鍋でオツゲ（汁）やオカズなどを調理するのにも使用した。煙はひどかった。

「いふていふてえ。目さくるし喉さくるし鼻さくるし……。 （でも）それで慣れでまったでばな当時はな。」（ものすごく煙たいです。目に来るし、喉に来るし、鼻に来るし……。 でもそのような状況に慣れてしまっていましたよ。当時はね。）

炊飯についてはカマドでおこなった。米は濁った感じの色で7分搗き程度、麦と3:7から4:6のカデメシが一般的だった。「麦、芋、けっこう喰ったな。」（2014年9月22日取材）

⑰つがる市木造越水 Q氏 昭和11年生 女性

「サルケ」の質は場所によって違う。家の田の下からも採掘したが、「アガネンバ」といって質のあまりよくないもので、なかなか燃えなかった。掘ったあとはまた土を戻した。

いっぽう、ヤヂ（湿地）では良い物がとれた。今ではすべて田になっているが、丸山（つがる市木造丸山）からすこし下がったところに12～13軒ある集落があるが、その裏が大きなヤヂになっていた。その辺りでお盆すぎあたりから採掘しはじめた。自分の土地でなくても、掘らせてもらえた。30～40cmくらい表土を取り除いて、胸のあたりま



写真17 木造越水

で水に浸かりながサルケを掘った。四角で、まっすぐに切れるような道具で切った。土は戻さずそのままにした。サルケを掘るのは、慣れない人では難しかった。そのため、買った人もいた。Q氏の家の場合は、祖父が切った。水分を吸っており、（子どもだったので）重くて大変だったが、サルケを積むのを手伝った。（その場で秋まで置いて乾燥させたのち）秋の稲刈り後に家に運んだ。家の小屋に入れておいて、小屋に入らない分は積んでその上に藁をかけて保管した

ヤヂのものはボサボサして火が着きやすかった。イロリで主に暖房に使用した。質のよいサルケは火があがるので、オツユ（汁）を煮たりヤカンに湯をわかしたりした。

炊飯にはサルケは使用せず、薪でおこなった。家は田専門だったから、木があまりなかったため、買ってきた薪を燃やしてイロリで炊いた。カマドはオオヤゲにはあったが、ふつうの家にはなかった。一年だけカデメシの年があったが、そのほかはすべて100%の米飯を食べた。

サルケを焚いたときの煙はひどいものだった。

「イヤイヤイヤ、あるあるある。真っ黒さになってるんだはんで。今の人だば逃げるじゃ。なんも、隣にいだ人の顔も見えねだげ。燃えてしまえば炭みたいにホカホカホカってなるけど。」(いやあ、煙はありますあります。真っ黒になってしまうんですから。今の人なら逃げてしまいますよ。隣にいる人の顔も全く見えないほどです。燃えてしまえば炭のようにホカホカと燃えていますけれど。)

Q氏が小学校4～5年生頃までは、家でサルケを使っていた。(2014年9月22日取材)

⑱つがる市木造柴田 R氏 昭和6年生 男性

「サルケ」と言った。柴田集落の北の外れにヨシを主体とする原野が広がっており、大きなヨシズを作って冬のカコイとした。集落の西側は、春になると水浸しになり、田も作れないような湿原だった。そのような場所からサルケを掘った。

家の近くに、周囲より一段低くなっている場所があり、現在は豆畑になっているが、サルケを採掘した跡である(写真18)。サルケを掘るには、まず「タチ」で草の根を切った。タチは「断ち切る」という意味である。次に「テツキ」で30cm×30cm、厚さ20cm(図5)の大きさに掘り出し、切り取った場所の脇に積み重ねて乾燥させた。乾燥したら運び、4等分にしてレンガ状にした。子どものころ、父親のサルケ掘りに同行し、積んだり運んだりする手伝いをした。

サルケに火をつけるときは、図6のように立てかけて燃やした。サルケは真っ赤になって燃えた。その上に網を置いたり、串刺しにして、魚を焼いた。サルケの下の灰は熱いので、ジャガイモやサツマイモを入れて焼いて食べた。炊飯はイロリに鍛冶屋で作ってもらったアシガナエ(足鼎)を据え、ナベをのせておこなった。ほとんどの家はイロリとナベで炊飯していた。戦中戦後はジャガイモや大根飯、菜っ葉の飯を食べたが、戦前は米100%の飯を食べた。ただし、7分搗きであった。主にタテギネとウスを使用して精米した。

サルケを掘ったあとは、沼地になる。そこにフナやゲンゴロウなどが入ってくる。それを網ですくい取り、燃えているサルケの上にあけて焼いて食べた。サルケを掘ったあとの水たまりは黒いので、そこにいるフナも黒っぽくなっていたが食べられるのであればいっこうにかまわなかった¹⁸⁾。

サルケを焚くとススがぶらさがって来て、柱も黒くなった。煙が充満するので、咳が出てむせて息苦しかった。また、目を患う者が多かった。袋に入ったホウ酸をお湯に溶かし、目を洗った。火を付けてしばらくすると、煙が収まってきた。

「柴田のサルケは良い」という評判があった。隣村からも買いに来た。100枚～120枚で、米一俵(20～円)の値段となった。この量は、丁寧に燃やせば一冬を越せる量である。ちなみに、木造の旧町内の人たちは岩木山麓の木炭を購入していた。(2014年9月8日取材)



写真18 木造柴田

これがサルケであった。サルケの中でも柴田サルケといえ、質がよいといって評判なのは、弘法大師が授けてくれたものだからという。」

類話が、泥炭の産出地として知られる秋田県横手市田根森地区にも伝わっており、興味深い²¹⁾。

⑲つがる市木造柴田 S氏 昭和2年生

サルケで飯炊きをおこなった。ジャッコ(魚)を獲ってきて火だなの上に置いておくと薫製になるので良かった。

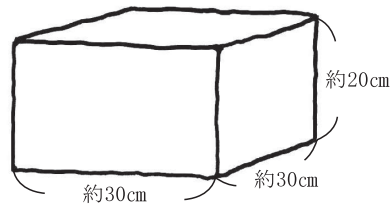


図5

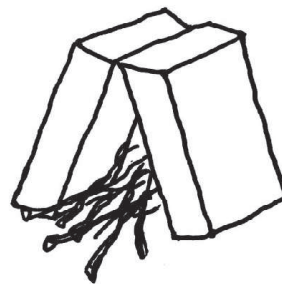


図6

なお、この地域から産出するものは古くから「柴田サルケ」として評判が高く、『津軽口碑集』(1929)にも、「西津軽郡柴田村に産するもの尤佳なり、故に『柴田さるけ』の名あり」と記される¹⁹⁾。また、当地には次のような伝説が伝わる²⁰⁾。

「むかしむかし、弘法大師が諸国を遍歴して木造町柴田集落に来た。折から雪降り積もる冬のさなかであった。みすばらしい家を訪ねて一夜の宿を乞うたところ、その家のあるじは快く泊めてくれた。しかしこの寒さの中で、炉に焚くものもない有様を見て、大師は直ちに焚きものを持って来て、与えてく

(5) つがる市 旧西津軽郡車力村域

㊴ つがる市車力町富菴 T氏 昭和18年生 女性



写真19 富菴

このあたりではサルケは使用しない。中学卒業後すぐに北海道（石狩郡当別町）に出稼ぎに行った。生活の苦しい家庭では子どもが親を助けるのは当たり前だった。木高（木造高校）の定時制に通っていたが、姉が亡くなり、家計を助けるために毎年4月から8月までの8ヶ月間、出稼ぎに行った。内容は農家の補助で、収入は3万8千円から4万円であった。北海道での生活の折、「これはなんだべな」（これは何だろう）と思ったら、それがまさに「サルケ」だった。タヂのようなもので切り、煉瓦ほどの大きさに掘り出して、ホックで刺して、広場に持って行き、乾燥させて使った。

このあたりは山があるので、薪を使用した。炊飯はイロリでおこなった。カマドはオオヤゲにできなかった。精白した白米のご飯を食べた。それ以前の時代の人であれば、カボチャを入れたりして食べた。（2014年9月22日取材）

㊵ つがる市牛潟 U氏 昭和9年生 女性

U氏は、館岡から牛潟集落に嫁いだ。

「ここ（牛潟）は山どごだはんで使ってね。こごだりだば焚いだごどね。」（牛潟は山のある地域なのでサルケは使っていません。このあたりでは焚いたことはありません。）（2014年9月22日取材）



写真20 牛潟池

㊶ つがる市車力町車力 V氏 昭和6年生 女性

車力では高山方面に村山があったため、薪には恵まれていた。「オラホづだば山ドゴだはで山の木ばり使ったけど。高山のほうの山に村の山があるので、そこから木を切るに出はった。」（私の住む地域は山に近い地域なので、薪にはもっぱら山の木を使用しましたよ。高山のほうに村山があるので、そこへ木を切りに行きましたよ）。火持ちが良いカシラギやナラの木を使用した。子どもの頃は、炊飯はイロリで行ったが、のちに薪ストーブで炊飯するようになった。田を所有しており、米だけの飯を食べることができた。（2014年9月22日取材）



写真21 車力

㊷ つがる市下車力 W氏 昭和12年生 男性

このあたりは、田が乾田なのでサルケは掘っても出てこないから、使用していなかった。下繁田（つがる市稲垣町）方面にマグサ（飼料）を刈りに行ったが、その近辺はぬかるみになっていた。そこを掘り起こすとサルケのようなものがあつたのを覚えている。サルケは焚いたことがない。あれば焚きたかったが、（このあたりには）なかった。リンゴの剪定枝や、金木（五所川原市金木町）や十三（五所川原市十三）の製材所から出るオガクズを馬で運んで貯蔵しておき、冬場の燃料とした。丸いおがくずストーブを暖房に利用し、炊飯もそれでおこなった。フロは薪で焚いた。薪は購入した。その後、燃料は石炭に変わった。

この周辺は平均でも3〜4町歩、我が家では10町歩ほどの田を所有しており、カレゴ（借子）も3人あったので米に恵まれていた。ご飯はすべて白米であった。（2014年10月11日取材）

②4つがる市下牛潟 X氏 大正12年生 男性

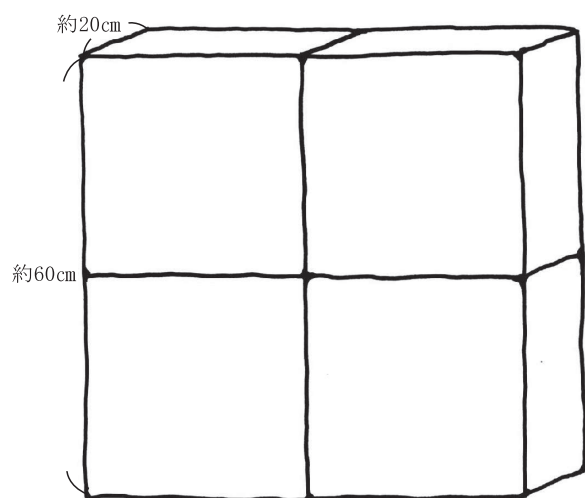


図7

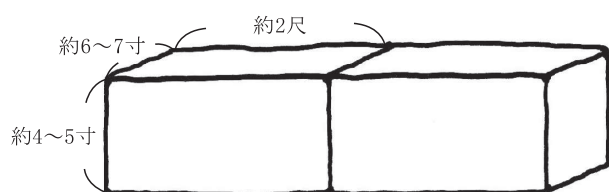


図8

冬に焚くならば、乾燥させずに焚くものですから、眼を患う人が非常に多かったものです。ずいぶんとありましたよ。）

戦中戦後は、カデメシを食べた。おかゆのようにして、芋、シグサ、大根、カボチャなどを入れて食べた。

十三の水門ができるまでは、水が引いたりあがったりして、水の交流があったので、川がきれい魚の宝庫だった。ナマズ、コイ、フナなどを田光沼²³⁾から取ってきて、クシに刺して焼いて食べた。

「フナづものはいいいダシ出るもんだんだ。フナのダシはいいいもんだんだ。オツユはほとんど（フナの出汁）。焙って干しておいて」（鰯というものは、いい出汁が出るものです。鰯の出汁はいいものです。お汁はほとんど鰯の出汁です。焙って干しておいて使いました）（2014年10月11日）

「サルケ」と呼んだ。昭和25年頃まで使ったと思う。サルケは、後ろの沼（X氏の敷地の背後にある小さな溜池、写真22）で、7〜8月頃に切り出した。タヂで深く切れ目を入れ、テヅキで60cmくらいの深さに掘った（図7）。（『新撰陸奥国誌』（1876）では、長さ2尺×幅6〜7寸×厚さ4〜5寸という記述がみえる²²⁾が、深さは1/2であるものの、この切り方に似ている。）（図8）

全部で200枚分を一冬分の目安として採掘した（4枚×50セット＝200枚。1セット10cmなので、10cm×50＝長さ5mにわたって採掘したことがわかる）。採掘したものは、立てて、何度もひっくり返して秋まで乾かし、10月頃に運んだ。約20枚ごとに背負って運んだ。運んだものは「サルケ小屋」（焚き物小屋）に入れておいた。

薪は、営林署の管轄する山から採ってきたが、年間に使用する量の半分にも満たないので、サルケで補った。使用した燃料の3割がサルケ、7割が木であった。集落でサルケ焚いている家は、X氏のほかに2〜3軒程度であった。

サルケはシボド(炉)で炊き、炊飯や煮炊きにも利用した。炊飯にはナベを使用した。焚くと煙がひどかった。

「煙出るもんだ。たとえ木であっても、今年春切った木、冬たげばや、乾燥さねでたぐもんだはんで、メクスレてのが非常に多かった。ズンプあった。」

（煙が出ますよ。たとえ木であっても、今年の春に切った木を



写真22 下牛潟の溜池



写真23 下牛潟地区

(6) つがる市 旧西津軽郡稲垣村域

『新撰陸奥国誌』（1876）では、この地域を次のように紹介している²⁴⁾。「此村々山遠く薪炭に乏ければ管茅芦荻の類を以て薪に替ひ又泥炭を采て炊爨の用となす泥炭田野渠沢の間所在これあり之を猿毛と云ふ農隙二尺に幅六七寸厚四五寸に掘采り日に乾て小舎又は簷下積蓄ひ冬日の用に供ふ之を焚は悪臭あつて其焚し灰黯赭色にして獼猴の色に似たるにより猿毛と呼るなり甚民用に便なりこの物五六七八の小区及び五大区北偏湖沢の辺皆あり」。サルケの呼称の由来が述べられている。

㊤ つがる市稲垣町下繁田 Y氏 昭和8年生 男性

岩木川に架かる神田橋付近の集落では、ほとんどサルケを焚いていた。サルケには「田のサルケ」と「ヤズのサルケ」があった。ヤズのサルケは、軟らかい草を集めたようなもので、燃えやすいが燃え尽きも早く、火持ちは10～15分程度だった。田のサルケは、堅く、乾燥させたあとも、重かった。燃えにくいが長く燃えた。火持ちは1時間くらいであった。田のサルケのほうが良いとされた。

ヤズのサルケは、上腕下腕あわせて腕一本分ほどの深さを一度に掘った。これは、「2枚分」

にあたる。いっぽう、田のサルケは、表の土をのぞいた下を一尺弱四方に切って1枚分掘った。サルケを掘ったあとは、よけておいた表土を戻した。掘ったサルケは重ねて乾燥させた。乾燥が一方に偏るとたわむので、春から秋まで、



写真24 神田橋から下繁田方面を望む

上のものを下へ移動させるというローテーションを何度も繰り返して乾燥させた。一冬越すのに、大きなニオ1つ分のサルケが必要だった。

囲炉裏にナベをかけ、サルケを下において炊飯した。ワタシ（金属製の隙間のある台）に魚やモチをのせ、サルケのオキで炙った。

サルケの採掘と販売を専業として、30cm四方×20cm厚のものを重ねて一組として売っていた人もあり、なかには収益によって家一軒を建てた人もあった。神田橋を越えた川向こうの金木集落には製材所があるため木くずやオガクズが豊富で、サルケは焚かなかった。（2015年9月8日取材）

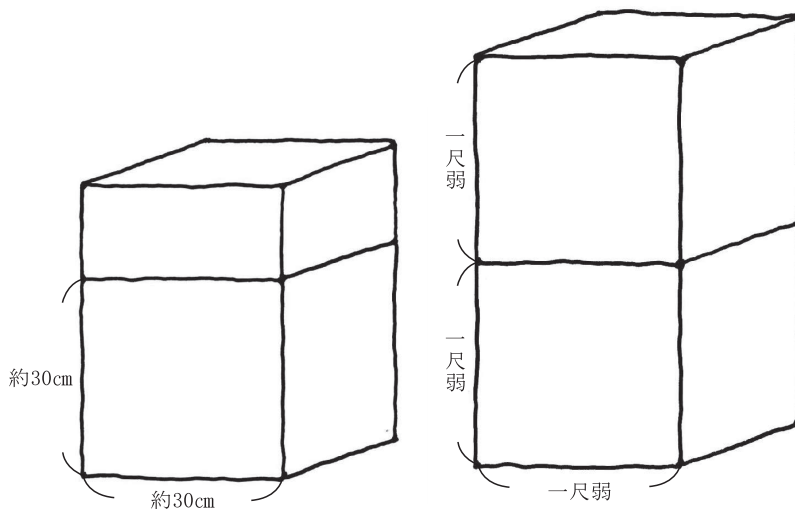


図9

図10

㊤A つがる市稲垣町豊川 Z氏 昭和3年生 男性

田から採取したものは「田ザラケ」と言った。堅く、火が長持ちする。このあたり（つがる市稲垣町豊川）にもサルケはあるが、燃料に使えるような質のよいものではなく使い物にならないので、繁田地区（事例㊤）から「田ザラケ」を採掘してきた。Z氏はサルケを掘り起こす作業をしたことはないが、父が掘ったものを乾かし、家に運ぶ手伝いをした。乾燥したものを、5～6枚、縄で束ねて荷車につけて自宅まで運び、サルケのニオを作ってまとめて保管した。冬になれば小屋に入れて、毎日1日分をサルケ置き場に持って来た。

ヤズのサルケは「ボヤリ」と言った。「ボサっどして、ボーッど燃える」（ぼさっとして、ぼーっと燃える）ものであった。カヤヤズ（カヤの生えている湿地）やクサヤズ（馬の飼料を取る湿地）から採るサルケは、ただ「サルケ」と言った。Z氏は主にクサヤズからサルケを採ったという。

表土を15cm程度掘ると、場所によって深さは異なるが、およそ1メートルほどサルケの層が現れる。つがる市稲垣

福富字羽立のクサを採るヤヂでは、まずサルケの上の表土を寄せて、縦方向にタヂで切り目を入れる。その後、テンツキで切れ目を入れ、クワで上げ、脇に積んだ。1段掘ると、その下は水が出て来るのでそれ以上は掘らなかった。隙間があくように重ねて5段ほどに積み、乾燥させた。それを荷車で運んだ。特に「田ザラケ」は、土まじりのためうまい具合に切れなかった。

サルケを割るのには、タヂとは異なる、ナタのような道具を使用した。サルケはもっぱらロブヂ（炉）で使用した。積み重ねて、中には木を入れて火を付けた。薪は、本当にわずかで、サルケの「下くべ」程度しか使用しなかった。ボヤリはすぐに燃えて「ポーボど」燃えるが、田ザラケは長持ちするので、燃料としては後者がよいものとされた。

着る物をはじめ、すべてのものに煙のにおいが染みこんでしまうため、金木方面に行くと「サルケカマリす」（サルケくせえ）と言われた。「繁田^{かんたばし}の神田橋^{かんたばし}わだればサルケカマリす」（繁田の神田橋を渡るとサルケくさい）という成句があった。炊飯には、ワラシバ（柴）を使用し、ロブヂ（炉）で炊いた。たびたび、ワラの灰がナベに入った。20歳くらいまではロブヂで炊飯していたが、その後、ナガシのそばにカマドが付き、さらにガスを使用するようになった。

サルケはとりわけ着火時に煙がひどく出るため、その際に被せるトタン製のカバーを考案して使用していた人があったという（図13、模式図）。（2014年9月13日取材）

柳田國男は『火の昔』（1944）のなかで、サルケを初めとしてネッコ（秋田）やヤチマグソ（越後、信州）などの泥炭について、「煙には構わずにたゞ炉にくべるだけらしく、之に相応するやうな竈の装置はまだ無いかと思はれます」と述べている²⁵⁾。炉の煙が屋内に立ち上るのは当たり前のことであったから、煙を直接屋外に導くという思考自体がなかった。その例として、いわゆる文化カマドを導入した際に、エントツを屋外に配管せずに屋内に立ち上るようにしたという話がある。「当然あるもの」としてそれほど意識ののぼらなかったものが、農村の「近代」化にともない問題として対象化されはじめた例として、このサルケ用のトタン製カバーの使用は興味深い。

㊦ B つがる市稲垣町穂積（Z氏所有の田）（図1㊦'）

もともとこのあたりはカヤを採るヤヂ（湿地）であった。表土が厚いため、サルケを採掘する場所としては適当でないということをZ氏は父からたびたび聞いた。（サルケを掘るのに適した場所を見極める必要があることから）「ホンズねやづサルケ掘るてばただでない」（頭の悪い人がサルケを掘ろうと思ったら簡単にはいかないよ）とも言われた。逆に、表土が厚いということは、田づくりにはよかった。ここ（つがる市稲垣町穂積）のサルケは、「ボヤリ」と「田ザラケ」の中間くらいで、やや「ボヤリ」に近いものである。1980年ころに圃場として整備された。（2014年9月13日取材）



写真25 手前の田は、元来はカヤを採るヤヂであった（写真の一部を加工）

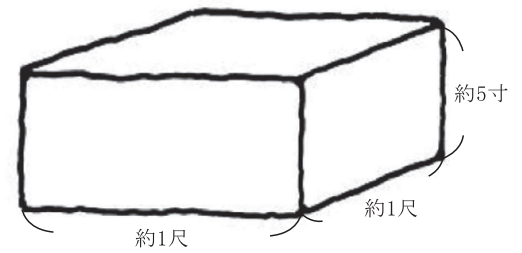


図11

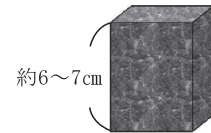


図12 シボドでは6-7cm程度の大きさに切って使用した

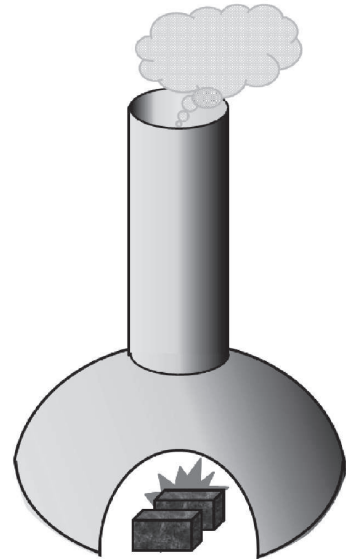


図13（模式図）



写真26 サルケを掘るZ氏
(写真の一部を加工)

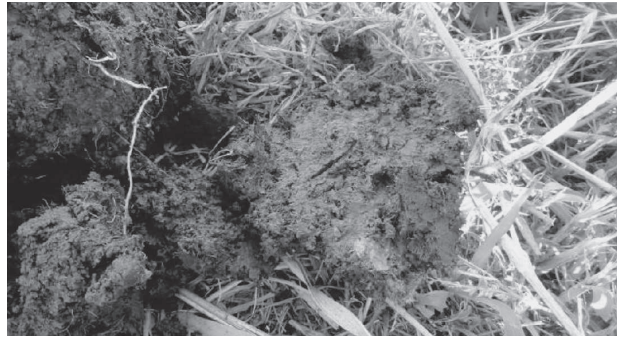


写真27 掘り出されたサルケ



写真28 成形、乾燥したもの

㊼つがる市稲垣町沼崎 G氏 昭和16年生 女性

G氏の親の実家は旧稲垣村沼崎にある。そこでは、サルケを焚いていた。「土手あたりで、タヂみたいので切って、掘ったのを一尺四方くらい。田んぼの下からも取るし、ヤヂがらも取る。」(土手近辺で、タヂのようなもので切って、掘ったものを一尺四方くらい(に切った)。田の下からも採るし、湿地からも採る。)

採掘したサルケは、積み上げておいた。焚いたときの煙がひどかった。「タヂいぷてもんでねだばな」(ただ煙たいなどというものではなかったですよ)。(2014年9月22日取材)

㊽つがる市稲垣町沖善津 a氏 昭和24年生 女性

「サルケ」と呼んでいた。出身地の沖善津では4～5歳ころまで使用していた。館岡(つがる市木造)の公園のあるところから両親が2人で採掘して来た。サルケはシボド(炉)で使用した。木や新聞紙で着火した。非常に煙たかった。炊飯にもサルケを用い、ナベで炊いた。(2014年10月11日取材)

(7)つがる市 旧西津軽郡森田村域

㊿つがる市森田町床舞 b氏 昭和17年生 男性

「サルケ」と言った。^{えぞがたて}狄ヶ館溜池で採取した。よいものがとれた。なかでも、スゲの生えている場所のものが一番質がよかった。ただし下方は粘土層になっているので、下へ掘りすぎてもよいものが採れなかった。

採掘したものはその場に積んで乾かし、秋に自宅へ運んだ。乾けば乾くほど燃え方もよかった。1年も2年も保管する人もいた。この近辺(つがる市森田町床舞)や車力(つがる市車力町車力)方面には里山があって薪の入手が容易であるが、サルケは火持ちがよいので使用した。主として暖房用にシボド(炉)で使用した。ほかに風呂焚きにも使用したと思うが、記憶はあいまいである。4個ほどあれば、何時間も燃えた。家にカマドはなく、飯炊きはシボドでナベを使っておこなった。ただし、飯炊きにはサルケではなく、里山の木を使用した。祖父は分搗き米を好んだが、父は精白にこだわっていたので白い米を食べた。

サルケは、小学生の頃まで使用していたが、中学生の頃には使わなくなっていた。その頃、暖房は石炭ストーブにかわった。ちなみに、柴田(つがる市木造柴田)にはカヤが繁茂していた。カヤにも等級があるが、柴田ではよいカヤが採れた。(2014年9月8日取材)

⑩つがる市森田町床舞 c氏 昭和19年生 女性

狄ヶ館溜池の、「サルケ」を採掘した跡のことを「キリッパ」と言った。危ないから遊ばないようにと大人から言われていた。(2014年9月8日取材)

⑪つがる市森田町床舞 d氏 昭和11年生 男性

つがる市森田町床舞 e氏 昭和20年生 男性



写真29 狄ヶ館溜池

このあたりの集落では、持ち山や村山があり、枝葉を拾えるため、サルケはすべての人が使用しているわけではなかった。山の無い人はサルケを焚いた。私たちが子どものころは、サルケをロブヂ（炉）で焚いた。火力が小さいので、炊飯には使用しなかったが、火持ちがいいので握り飯をサルケを燃やしている下の灰の中に入れて、灰が「ズバっと」（たくさん）ついたものを（灰を払って）食べた。

炊飯にはツバガマ（羽釜）を使用し、薪ストーブや炉にナベをかけて炊いた。カマドのある家は

旧家であり、ひとつの集落に2～3軒ほどしかなく、ロブヂで炊飯する人のほうが圧倒的に多かった。

室内はエブテクで（煙たくて）、多くの人がトラホームになった。

d・e両氏は子どものころ、「キリッパ」（事例⑩参照）で遊んだ。キリッパは四角く深いので、秋口になり溜池の水が干上がってくると、そこに魚が入った。キリッパを囲い、フナ、ナマズ、カジカを獲った。子どもがキリッパに落ちて亡くなる事故もあり、大人から溜池では泳がないようにと言われていた。(2014年9月8日取材)

⑫つがる市森田町床舞 f氏 昭和9年生 男性

サルケはこの道具（名称なし）で切った（写真30）。切って乾燥させたサルケは、更にリンゴ箱の側面の半分くらいの大きさで厚さ10cm程度のレンガ状に切って用いた。シボド（炉）で柴に火を着けて燃やした上にサルケを寄せて重ね、燃やした。ブスブスと燃えて、半日程度は持ったが、一日は持たなかった。

サルケはシボドだけに用いた。炊飯にはリンゴの剪定枝や拾ってきた柴を用い、シボドにナベをかけて炊いた。(2014年9月8日)

⑬つがる市森田町上相野（親の実家についての話） 昭和12年生 D氏（五所川原市唐笠柳、前出）

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)

⑭つがる市森田町下相野 大正13年生 g氏 男性

g氏の出身地は森田村漆館である。サルケを採掘するには、表土を取り去ってからサルケを掘り起こし、取り去った表土をまた戻した。サルケを切る道具はカナベラといった。盆過ぎ、稲刈りの前頃まで乾燥させ、その後マルクッテ（束にして結んで）道路まで運び、家へ運んできた。(2014年9月13日取材)



写真30

(8)中泊町 旧北津軽郡中里町域

㊦中泊町竹田 h氏 昭和8年生 男性

開拓（国営十三湖干拓建設事業）にともない、福田部落（図1㊦'）から21～22歳頃に入植した。入植者のなかで当時最も若かった。「サルケ」は、竹田でも出身地の福田でも使用していなかった。竹田に来てからは、薪は中里方面から買って使った。炊飯には薪は使用せず、クズガヤやワラを燃やして炊いた。飲料水には恵まれず、10軒でひとつの水場を使ったが、その水はまっ赤だった。炊飯すると飯もまっ赤になった²⁶⁾。岩木川や鳥谷川の水で炊飯したこともある。水道ができてからは、「あら、こつたらに違うもんだんだ」（あれ、こんなに違うものなんだ）と思った。

この地域は岩木川の最下流域で、アシガヤのヤヅ（湿原）が広がり、水没することもしばしばであった。「今だばこうしてるばって、海の水来れば歩がれねどごであった」（今だとこのようにしているけれども、海の水が来ると歩けない場所でした）という。舟が車であり、川が道であった。「一軒に一艘ぐらいだば、舟持ってあった。道路もなんもね。川の中、稲はごんだり（した）。」（一軒に一艘ほど舟を持っていました。道路も何もありません。川の中を稲を運んだりしました。）この舟は人が乗船して漕ぐものではなく、オカ（陸）から縄を引っ張って人力で移動させるものであった。（2014年9月27日取材）

武田地区（この中に竹田地区が含まれる）²⁷⁾は「泥炭層から湧き出る有機質の多い菰水で我慢しなければならぬ状態であった」と『中里町誌』（1965）に記される²⁸⁾ように、岩木川の最下流域にあたり、南の方から進んできた開拓の末端に近く、田小屋から定住化した集落が多くみられる²⁹⁾。現在も開拓当時の家屋が一軒のこり、当時のおもかげをとどめている（写真31）。



写真31 竹田地区（右の建物は当時の開拓者用住居）

㊧中泊町竹田 i氏 昭和12年生 男性

「洞爺丸事故の年」（昭和29年）に竹田に入植した。出身地の豊岡（図1㊧'）でもサルケは使用していなかった。竹田でもサルケは使用しなかった。親戚から杉の葉や木をもらって使用した。炊飯にはカヤを使用した。米だけの飯を食べた。炊飯はシボド（炉）でおこなった。（2014年9月27日取材）

㊨中泊町下豊岡 j氏 昭和24年生 男性

かつて、竹田、牛潟、市浦、中里の各農協の有志による会合でサルケを特産品として利用できないか話題になったことがあった。転作により米作に希望が持てなくなったので、それにかわる産物として、ピートモスのように利用できないか考えた。しかし、カナダ産のものに対抗できる品質ではなく、園芸用として商品化するのは難しかった。化学肥料にかわる肥料としての有効利用も考えた。竹田集落では、ガスも出た。戦前には数軒が、燃料としてガスを利用したこともあるようだ。（2014年9月27日取材）

炭化にともない発生するガスの利用については、近隣の富苑で公衆浴場の燃料としたことが知られる。津軽地方におけるサルケの商業的な利用について筆者は把握していないが、県外では園芸用土、肥料としての利用（3. (7) 参照）、あるいはウイスキー製造などに利用された。

㊩中泊町大沢内 k氏 昭和15年生 男性

大沢内溜池付近の集落の北にある小さな溜池（弥三沢溜池、写真32）でサルケを切っているのを見た。掘った跡には淡水魚やカニが入り込むため、子どもたちはそれを獲っておやつ代わりに食べた。

「ナマズ、ああいいうのあるだろ、ナマズ入ってたりよ。そこでだばサルケ切つただ。食べだりしたりの（注：感嘆詞の「の」）。ナマズとかフナとかガニとか、サマジヤマだづいるもんだ。今は畑になってまってるけども、切っ



写真32 弥沢溜池

てやった跡とか見て覚えでる。」(ナマズ、あのような類のものを知っているでしょう。ナマズが、サルケを掘った跡のくぼみに入っていたりしましたよ。その場所でサルケを切ったものですよ。(いろいろなものを獲って) 食べたりもしましたよ。ナマズやフナ、カニとか、いろいろなものがあるものです。今は畑になってしまっているけれど、サルケを切って掘った跡を見た記憶があります。)

K氏はサルケが採掘される光景を見たことがあるが、この集落では使用していないという。「あっち(大沢内地区よりも西側)のほうでは使った

のあるけども、おらだちは山あるから薪焚いでる人もあるし、他所から薪買って焚いてる人もあるし、このあたりではサルケ使ったの見ていない。」(この集落よりも西のほうでは、サルケを使った方々もいますが、私たちは山が近くにあるから薪を焚いている人もいましたし、よそから薪を買って焚いている人もいましたが、このあたりではサルケを使ったのを見たことがありません。)

(大沢内)溜池の橋(遊歩道の橋)の向こうあたりの山に大沢内集落の各家に割り当てられた場所があつて、そこから各自薪を採ってきたという。

炊飯にはその薪を使用した。ナベを吊し、イロリで炊飯した。K氏は白飯を食べた。トウキビを入れている人や大根の菜っ葉を入れて食べている人もあった。汁はササギやマメの汁であった。

K氏が小学校に入学した頃には暖房にストーブを使用するようになった。同集落のなかでは早いほうで、使用している人はまだ多くなかった。(2014年11月22日取材)

㊸中泊町富野 1氏 昭和9年生 男性

「サルケ」と称した。このあたりは田植え前に、田から採取した。掘ったあとには土を持って行って埋めた。鍬のような刃のまっすぐな道具でつついて、30cm程度に四角に掘り、手で持ち上げた。その場所で乾燥させた。また、竹田集落方面の湿地帯で採掘することもあった。掘ったサルケは鳥谷川を使って舟で運んで来た。サルケはシボド(炉)で使用した。サルケは、木と一緒に混ぜて焚いた。木は牛潟や中里の本町などヤマドゴ(山に近い集落)から舟に積んで売りに来た。鳥谷川の近くに堤防がある場所で陸にあげ、その後は徒歩で運搬した。



写真33 鳥谷川

「このあたりはヤチだどこでも底ねどごでや、あさいでふっぱってきた」(このあたりは湿地なので、底がないものですから、歩いて引っ張ってきたものですよ。)

サルケの火は炊飯にも用いた。米は、7分搗きや玄米を食べたという。

「生活がへづねもんだどごで、ヤッホヤッホってついで(注：臼で堅杵を使って搗いて。話者はそれをポーズで示した)」(生活が苦しいものですから、ヤッホヤッホとかけ声をかけて、臼で搗いて(精米しました))。(2014年9月27日取材)

(9)北津軽郡鶴田町

㊸鶴田町木筒 m氏 昭和9年生 男性

「サルケ」は富士見湖(廻堰大溜池)から採掘した。溜池の水が引く秋の初めころに、タデで切り、カナベラで掘り取った(写真29)。採掘に使用する道具は必ずしもそれらの道具と決まっているわけではなく「そす人もあるし、