

採取の量・乾燥・運搬・保管 サルケは、1枚の田から1層分を採るにとどめた。深く掘るとかえってぬかるみがひどくなるからだという。大曲の田はぬかるみがひどく、一度耕作を放棄すると、田に戻すことは難しいと考えている。また、L氏は、「津軽地方の田は、ぬからない田だから良い田である」と認識している。

「(購入した田では) ほしいもほら、けつきよぐ、サルケはとにかく一回採ったごどある。みなみなでないけどよ。(田の) 2枚が3枚(分) はとたごどある。」「1枚の田を採ったら、まだ別の田。だてそう一回に深く掘れば、たつてあまりこんだ、田んぼがこんだ、やわぐなってしまうのよ。人入てもぬがるごど結構あてたんだもの。それが大変だよ。田植えするごどは。いま、津軽のほうの田みだいに、ながながぬがね田だばほら、いいけど、なあ、よそのほ(別の地域) さいげば、ほとんど田んぼ、ネンド田だつて、だがら米もいし、ながながぬがらないけどよ。大曲の田は、耕耘機でも埋まって大変だごもあたんだもの。よそのとごの田んぼみたいに、下、粘土だったら、今でも結構つづってるでねが。ただサルケ田だがら、一回減反すればながながつづれね。」

サルケは、採掘した田のタノクロなどに寄せて、ある程度乾燥させた。別の場所に寄せなければ、農作業ができなかったからである。その後は雨に当たらない方法で囲って乾燥させたが、田から家へと運搬した時期は不明である。L氏の家は田に隣接していたので運搬が容易であったが、荷車を使って運んでいる家もあった。乾燥したサルケ1枚の厚さは20cm程度になった。

「それ(掘り採ったサルケ)をたつて、しばらく乾がさねやねえねが。たら乾がしたらあ寄せでしまねば、田んぼ作らいねっちゃ。その手間が大変でつたのさ。」「最初は田のながでだがら、ある程度乾燥させで、ウヂのヤシギ広い人はうちのヤシギのどごで乾がしたりしてるでねが。とにがぐ、燃やすためには、雨さだんね方法でかごねばねんだ。だて、濡れれば燃やされねもの。」「いちねんだらいちねんのうちに、持って来ねあねがら、オラは、ワほのウヂは、どうつたがな、(いつの時点で家屋へ運搬したかは) 忘れてまっつたじゃ。何十年も前だもの。あどなんだかだ田んぼつづねばなねがら、やっぱりアレだものな。そのごど、タノクロでも邪魔でないごのタノクロに上げて乾がしておいだり。」「よそのウヂだばケッキョグ、リヤカーつてむがしはリヤカーつて。馬の荷車で運んだり。ワほうは、ほら、けつきよぐ、ごご(家の裏手) だがら(運搬の車類は必要なかった)。」「

使用法と用途 L氏は、炉が使用されていた時期の記憶はなく、マガストーブでサルケを燃やしたという。幼少のころの記憶のためあいまいであるが、煮炊きもサルケの薪ストーブでおこなったようだと考えている。「いや、けつきよぐ、ムガシの人はマガストブでばりもの煮だりするがら、それはなんが煮だり、(煮) だのがあるだ。」「ご飯炊ぐのたて、やったんでねがな。そごまでは、我々子どものごどだがら(はっきりと記憶していないが)。」「

また、L氏は、現在も薪ストーブを用いている。母屋の1階と作業小屋では薪ストーブ、2階の部屋ではファンヒーターを使用している。薪ストーブは、すぐに暖まり、作業小屋での採暖に重宝しているという。薪には払い下げの廃材を加工して用いている。「いや、ストーブで。むがしはみなマガストーブでつたがら。たつて、アレだべな。むがしはセギユつたつて今みたいでねんだもの。(店から購入した) 普通のマガストーブ。ストーブたてむがしは殆どイヂ年に一個づづ買にゃあねんだもの。んだよ。今でもストーブ使うつてば、イヂ年に一個ぐらい。買わにゃあねんだ。駄目になる。やっぱり、熱みでほら、鉄板が腐ってくるんだつて。オラなんか今でもマガ燃やす。だがら小屋さマガいっぱい。(そして現在も、一年にひとつ程度、新しい薪ストーブを買っているという)。セギユストーブはほら、ニガイにもいるがら。嫁さんと孫どいるがら。そのごどケッキョグ今のはやりの、ファンヒーター、使うべたて、あどはほら、下さはマガストーブ。」「(薪ストーブは) いいよ。すぐあつたがくなるもの。セギユストーブだばあつたまるまでややしばらく時間かがる。オラなんか今でもだがら小屋さもだがらマガストーブあんだ。だがら冬にユギ投げるとき、オレほら、手冷たくなるほうだがら、ユギなげでで手冷たくなれば小屋さ入って火燃やして。うん。だがら、マガはいっぱい、ごごの小屋さも。あどこういうのほら。こういうの貰つたの、壊してマガにして。これあの、ほら、運送会社さ倉庫貸してるがら。だがら、こういうパレットは、壊れだのはやる場所がないっちゃいま。どんだりさ捨てらいねがら。ただリサイクルさもてたて金とらえんだど、ぎゃぐに。だがらオレさ呉れば、オレばらして、ちゃんとクギ抜いで、そして、持って来るんだ。クギだつてちゃんとリサイクルあれすれば持って行くんだもの。」「

L家では、昭和40年頃には石油ストーブを使用するようになっていた。薪ストーブで薪を焚くようになったのは、平成11年からである。つまり、L氏の場合、薪から石炭や石油に移行したのではなく、石油ストーブの時代になって薪を使用し始めたのであった。元来、畑であったところにL氏の父が植林した杉がびっしりと繁り、間伐材を利用できるようになったこともその理由のひとつであった。「わほのウヂでもせ、あの、オレ独身の頃はまだ、このウヂたてだのは昭和40年が、へでつたがなあ。オレもあど、あちこちケッキョグ、独身時代も、ジモドではだらいでみだり、関東さ行つてa市(関東地方の都市名)のほうではだらいでみだり、その頃はセギユストーブ焚いでらつたな。チヂオヤどハハオヤ。うん。で、あどまだ、オレ帰つてきてがら、まだシゴドでb市(東北地方の都市名)さ行つたがら。b市さほれ、36年だが行つたんだわ。いやいやいや。昭和36年のごどがらオレせ、あれだけど、はだらいだけど……」

昭和49年だわ。49年にb市さ行ったんだよ。ほて、一回平成何年、11年だがな。辞めで来て、そんどぎがら、マギ燃やしたんだ。山あるがら。スギもどはだげでつたけど、スギ植えだがら。スギ、普通は一坪さ1本、次まだ一坪ぐらい離して1本植えるんだば普通だけど、ワイほのチヂオヤ、ビッチリ植えだがら、冬にほら、ちょっとユギ降ったどぎ折れでしまったの。何十本も。それほら、投げるのにもつたいねで、マギ燃やしたのよ。」

現在は、春先に杉の木を切り倒し、皮を剥き、薪割りをして現地で乾燥させてから、家まで車で運搬し、冬季の暖房用に利用している。「だがら今も、スギ自分の山売ったで、いささがすたカネだがら、今、スギなんか、安いんだね。だがら、自分でそれごそ、切って、ほて自分で車ではごんできて、そのかわりほら、短ぐ燃やすぐらいに切ってすぐ生のうちに割るのさ。そて乾がしておぐの。山さ。屋根だけ掛けで。そせばな、いちねんて、春にやればアギまでてば木乾いでしまうの。スギなんかだば、切ってすぐ割ってしまえば、乾ぐに早いんだわ。そのかわり、スギの場合、皮剥(む)がないでおげば、ムツ(虫)が付きやすの。くしゃる(腐る)に早いんだ。だがら、こうおきいスギだら、まずいちねんに5、6本倒せば、あどじぶで、ひろさ、何もしてねんだもの。割って山さ乾がしておぐのよ。積んで。皮剥ぐだらすぐ剥げるの。その皮剥げるずき(時期)が、けつきよぐ、春なれば木、はあ、出るきゃ。こういう具合になれば、スギの皮が剥げやすの。冬なんかながなが剥げねの。だがら、春になたら水吸う時期になたら、切るのさ。ツエンソ(チェンソー)で切るの。だがらスギはな、皮剥がねでおげば、2年が3年で腐ってまるんだおん。そのかわり皮剥げばムツ(虫)つがねがら。何年でも大概、十年でも持てるんでえ。木でもほら、ながながくさない木ど腐る木あるきゃ。こういう紅葉の木なんかもながなが腐らない。あど栗の木ながなが腐らないのよ。栗の木も、皮剥がなくても、ながなが腐らないんだ。うん。」

火の操作 サルケは小さなサイズにしてくべた。手で簡単に割れた。台の上に置き、ナタで割ることもあった。火力は強かったという。「手で簡単にほら、アレすにいがら。んでねばほら、こう、台おいでよ、ナダもってバツてこやれば、すぐほら、切れるっちゃ。そやって燃やしたもんだ。カリヨグは、結構カリヨグもあるよ。けつきよぐ、ツヂそのものでねがら、根のかだまりだがら。草の。」

煙・臭気・灰 L氏は、薪とサルケを比較すると、薪のほうがよいという話のあとで、「ただし」と断りながらサルケの燃焼時に灰が多量に出ることを指摘した。つまり、話の流れから判断すれば、灰が多量に出ることは欠点ではなくむしろ利点として語る。灰は、畑にまいたり、イモのアクを除去したりすることに使われたという。現在もL氏は、薪から出る灰を袋に入れて貯めておき、活用しているという。「やっぱりマギのほういがべな。ただサルケてばさ、ツヂみたいの燃やすがら、アグ(灰)の出るのが多いのさ。ケツキヨグ。ハダゲさ撒いだり、使うんだよ。ほら、今だば石灰撒いだりすけど、ムガシはよぐハダゲさアグ撒いだり、使ったもんだよ。今でもほら、ジャガイモなんが植える人は、アグ欲しいって。たまにアグねがって来る人あるよ。オレは木燃やしてもアグとっておいて、ちゃんとシノこうかげで、あの、アグふぐろさいれでためとぐんだもの。イモほら、切ったりせばよ、アグ付ければなんかこう、いいってるんだ。」「うん、けっこう作ってるよ。今でも植いでる人かなり多いんでねが。」

サルケを使っていた時代に、灰を譲ったことはなかったという。各家庭に必要な量があったからだと思われる。「それ(サルケの灰を譲渡したこと)はないなあ。そんなほら、たて、一回採ればあとまだ10年も20年も田そのままつぐったもんだがら。結構そういう大曲の人はサルケは採るのは採った、オラ子どもの頃は結構やっぱりあちこちさ積まさせてあったんだもの。その品物今だらないんでねがな。」

L氏は、薪ストーブを使用していたので、煙は煙突を通じて屋外に排出されるため、煙も臭気も気にならなかったという。「煙も出るっちゃやっぱり。草の根だがら。」「(臭気は)べづに、いや、クサイとかそういうのはながったな。たて煙さ直接あだるでねがらほら。ストーブは煙そどさ出して、燃やすためにはエ(家)のそごさ、屋根よりたがぐしねば駄目なんだもの。」

灰をイモのあく抜きに利用したという話があった。下北地方では明治時代以降、イモ(ジャガイモ)の栽培と利用が盛んになった。L家でもクズイモからイモの粉をとり、イモモチにして食べたという。「ムガシからワほうのウヂはカンナ(イモガンナ)かけるのは(やってない)。ムガシはや、ふぐろさいれで、だがら田んぼつぐってるときは、こごの、100メートル以上行くのがな。そごにかなり深いセギあっちゃ。そごさ、縄あの、縄付けでよ、みな腐らしたもんだっちゃ。て、イモのコナをつかるんだもの。モチ作ったり。食べだよ。今はそんなにだがら、ジャガイモつぐんねけど。それをコナにしてアレするがら、けつきよぐ、キナコ付けでよぐ食べだよ。茹でで、キナコ付けで食べだよ。うまいちゃ。イモのしたって、あれだもの。今はみんなこまいのは、自分の山さほら、うっと、3キロぐらい行ったどごに山あるがら、そごの山さ置いて来るたの。どごだりさ置くのあれだがら、自分の山さ、邪魔にならないどごさ盛り上げでおぐんだって。自然と腐ってしまう。」「ムガシ、たて、食べ物ほら、今みたいでねんだもの。今だあ、何でも、カネさえあれば何でもかにいんだべさ。ムガシはみな、たて、ムガシの人今ど違って子ども多いがら、食べ物も大変だんだわ。だがらさ、投げるのももつたいねがら、ムガシの人アダマもいがったんでねが。」

その他 L氏は、健康のために赤川の海岸へ散歩に出かけることを日課としている。そのときに、打ち寄せられたプラスチック製の通箱や漂着した貝や魚などを採集する。通箱は腰掛けとして利用し、貝や魚は食糧とする。L氏と同様、海岸の流木を薪として利用したという話を別の話者からも聞いた。海岸は燃料やタンパク源、生活用具を手に入れる場所であった。「ここののはや、海さ行ぐがら、海で落ちでるきゃ。捨てくのよ。つかにいたの。これコツカゲ（腰掛け）にいて（笑）。うん。冬なれば海さタンボ（散歩）さ行ぐの。何故がてばな、歩道歩がいねきゃ、ユギにかて。そのかわりほら、すぐそごの××屋の、ずっと道路あべ、海のうちかぐまで除雪行ぐの。線路の、ほら、大湊線のむごっかわにも一軒ウヂあるの。そごなたかた除雪しにゃあねがら、そごまで重機で除雪してぐんだもの。へばあど海まで200メートルがなんぼだったら、何の多少漕いでも行ぐにいっきゃ。それ1回歩けばほら、まいにちこんだ歩ぐようになれば、なもユギねがら、けっきょく海さ散歩に行ったほいのよ。こっちだば除雪していげば、歩道さ来っきゃ。へば歩がいねんだもの。たて海さ散歩さ行ぐほういのか。砂浜だもの。サガナも落ちでる。昨日もしばらぐぶりで海さ。散歩で。あそごまで行ぐんだど。金谷沢まで。うだよ。海な。あそごの道路。ずっと。へば除雪、あるたどっから、海までだば、200ほらぐらいだだ。へば何、ユギギリいっちょ担いで行ぐって、あどなも人ある（歩く分）だけでたどこう、やってくればいんだ。や、歩がねばだめだのよ。歩がねでたどウヂさいだりへば、それごそ、元気ねくなるだ。（以下は、自身の病についての話のため、プライバシーを考慮し略す）」「寒くなってくれば、海さ、やっぱりな、オレー人歩ぐべ、へばみなして真似して歩ぐんだ。うん。たて冬なれば、このとおりの歩道だがら、たてたまに、ユギかぎ来るのさ、歩道。へてユギかいで、機械が来た次の日にまだ、どーっと降るもの。」「海さ行けば、こだ貝な。寄ってるんだて。ナミノコウという貝。ナミノコウ。その貝がほら、冬になれば寄せられるのさ。それをいいのづ拾って、潮水も汲んできて、貝をいれで、砂、吐がせるの。そして煮で食べるだよ。だから今でもほら、潮水いっぱい汲んできてるの。これ、塩水。これほら、けっきょく、プランクトンあるがら。塩水は絶対悪くならないから。あど冬になればや、いまだば高級品だつてあのナマコ、陸奥湾、あれほら、なんぼが寄ったりすがら、それを拾ってくるのさ。」「いづだが、こうおっきいタイ拾ったごどあったよ。寄ってるんだよ。キョネまでだば、しょっちゅう、ナヅでも海さいたのよ。蛤。蛤もいるのよ。この海。こないだまでいてたけど、はあ、いなぐなただわ。んだちゃ少し貝いだてば人何十人も行て採るんだもの、ねぐなんだもの。」「うだよ。ただいでもほら、どうしもねえがら、海さ散歩さ行ぐの。今だばほら、自転車で途中まで行て、自転車置いて歩いて。冬だばほら、自転車乗るんねでずっと、こごから歩いて行ぐがら、歩ぐときだば、二万歩も歩ぐときがある。けっきょくほら、電話（携帯電話）さほら、アレ（歩数計）入ってるがら。そのかり、電話のアレはな、けっきょく、外歩いだときでねばだめ。ウヂのながは駄目だんだ。イーサー（衛星）のアイで、だがら病院だばほら、イーサーのアレ、何かアレすんだが、病院のながだば、歩いて行ぐにちゃんと入るの。」

他日、たまたま筆者が通りかかると、L氏は炎天下、地域のために近隣の道路の雑草を採る作業をしていた。
（2015年8月21日取材）

⑫ むつ市大曲 M氏 昭和11年生まれ 女性

居住の経緯 M氏は、先祖が関東から南部地方へ下り、その後津軽地方に移住したと考えている。M氏から数えて2代前（M氏は3代目にあたる）の先祖が、津軽から大曲に移住したという。「ごさ津軽がら2代目、3代目さ嫁様きてはいまおばあさんだけでも、それでもまあ、住めば都ってね。今はもう何足りないものもなく、贅沢させて貰ってます。先祖のおかげでねえ。」もとは、大曲集落ではM氏姓が一軒だったが、今は複数の分家があり、M氏もその分家の一つである。M氏は開拓の先駆者である藤田千吾氏についても言及した。「津軽がら来た人どあホントに大変だっと思ひますよ。何人もこごにいれねで帰った人もあるがもしれないしね。津軽のシャリギ（車力）のほうがら来たそうですよ。藤田千吾さんという人について。」

呼称 サルケと呼んだ。

使用年代 昭和29年にM氏が当家に嫁いだ頃は、大曲集落ではサルケが盛んに使用されていた。しかし、昭和31～32年頃には、サルケの使用があまり見られなくなった。「私は29年にこのM（M家）さ嫁いできましたけど、その当時はもう、まだサルケで、してほら、家畜の餌煮るのに、豆だとか、リンゴの皮だとか、みんなアレあつたためさせるのそれはもうそのサルケのストーブで。」「31年か2年ころになったら、ほとんどサルケ焚ぐ人なぐなりましたよ。みんなストーブでマギストーブでね。その前はホントにみな、生活も苦しがつたし、食べるに精一杯だったもんだがら、この辺はみな小作人で、自分の田んぼってのはながったものですから、それごそ終戦後、小作人に権利があつたときに、みなこれ払い下げていうがね。そしてみな田んぼ自分のものにしたんです。うちは別個だけでも。私も嫁ですのでも私来た時はまだサルケ焚いてました。」

分布・質 M氏の家は国道279号を挟んで西側にある。西側は砂土であり、東側にはサルケが広がっていると認識している。「たてこっちのほうは砂土だんだけども、そっちのほうはホント田んぼサルケ。サルケ田つて。」

採取の時期・場所 サルケの採取は、春先に田でおこなわれた。

採取の目的 客土をするようになったのは後の時代のことで、それ以前からサルケを採取して使用していたという。目的は燃料の採取であった。土採り場や持ち山から採取した土を冬に馬そりで運搬し、春に客土した。M家では自分の山から持ってきたという。「この下ほら、すごいほら草（サルケ）がね、それ採って、四角に切って積んで、それ冬に薪のかわりに。」「田んぼさツヂ入れるっていうのは、昭和20年から終戦後、田んぼ一生懸命食べるのにアレだして、それで採っては土入れて、そしてみんな今の田んぼにしたんだけど、ホントに今だばそれから機械ね、機械がない時代だどごで、オオアシってね、箱にナワつけて、沈まないようにして、一生懸命それであのツヂこなして。サルケ切っても、ツヂ入れれないどごで（まだぬかり田の状態だった）。いやいやぬがってぬがってぬがって。」

「てこんだほら、暗渠てがなあ。こんどベツだツヂいれで、そへばぬえ田植えするづぎってばこったにはあ、ぬがってぬがってぬがってはあ、大変だったの。そのサルケ採って、別なカタツヂ入れで、現在の田んぼになって。機械入るようになったの。（田から寄せた）その土も入れて、その上にまだ別なツヂ、冬に、馬で、その田んぼさ入れだの。

そのツヂね、この辺がまだまだラグノウ（酪農）開拓あるでしょ。ドデがいっぱいあったんですよ。そういうどごがらみんな銘々、でねば土取り場（どどりば）って買ってやる人もあったし、自分のその山がら持ってきて入れだりして。そして田んぼ自然にかだめでいって。（冬に馬ソリで）持ってきて、とごろどごろさ置いてあったのを春になれば散らがして。」

サルケは燃料とするほか、春に田に撒いて利用することもあったという。「（サルケを田に）ただ、積んで。春になれば今度田んぼ耕すどご肥料みたいにして撒いで。だして効ぎめあったのがないのがわからないけども。」

採取の方法 採取にはタヂ、トガ、サンボンカ、スコップなどが用いられた。M家では、タヂとサンボンカを用いた。タヂで氷を切るように切れ目を入れ、サンボンカで掘り起こした。

「例えば田んぼあるでしょ、こごだらこご、土ずっと寄せで、タヂってるあのなんてがなあ、それで切るの。まるであの氷切るとぎみたいにして。てこう、切って、それ今度下から起こして、今度田んぼさ積んどごの。」「カグスコップてのがなあ、そういうのでキズつけるでしょ、それさこう入れてカパッと。トガも使った。サンボンカてがなあ、そういうのも使った。スコップも使ったり（テスキはなかった）。うちではサンボンカとタヂと。サンボンカでこやしてでグッと引っ張って。」

掘り採る大きさは、縦横50cm、厚さ20cmほどであったと記憶している。「いやあ、それやっぱりね、ミノバンというがなあ、むがしのガラスの、50cmぐらいもあったべねえ。おつきいちょんシカグに切って、それ円ぐ積むんですよ。それ乾燥させて。」「厚みは20cmもありますね。」

乾燥・運搬・保管 乾燥は田でおこない、掘り採る厚さは、M氏が「あまり厚くしても乾ぐにアレでしたので」と語るように、乾燥を考慮した数値（約20cm）だった。互い違いに間隔をあげ、5～6段程度、高さ1メートル程度に円形に積み上げた。積み上げたものの上面にカバーをかけることはなかった。雨に濡れてもかまわないという考えだったという。秋の収穫後ごろに家に運んだ。「田んぼさ。積んでおぐの。してユギ降ねうちエ（家）さ持て来て小屋さ積んどいで。」「風通しいぐして。へばまだカラッカラど乾ぐ。」

使用法と用途 サルケは採暖のために燃やされるほか、イロリで炊飯に用いられた。火力は非常に強かったという。サルケとともに、細かく切った杉の枝を併用した。混炊はおこなわなかった。「冬でもストーブないどごだがらそれイロリにそれ焚いで、それでご飯つぐったり。」「（炊飯にサルケを）使いました。使いました。それ（サルケ）でばし、ほとんど。火力あるんだって。すんごぐ火力があるの。それでもう煮炊ぎして。ご飯でもなんでも。ムガシほら、カギツゲって。鍋に。混ぜ物はながったです。ほんとの終戦当時だばねえ、ジャガイモ食べだり、そうしたけど、やっぱり田んぼあったどごで、終戦後でも白いご飯食べました。でもホントにね、サルケだどごで、なんぼも米とれながったの。今だば7俵、8俵って一反歩がら穫るけども、その当時3俵がなんぼしか穫れながったの。」「冬にそれ焚ぐんだけど、その辺さいって、杉の枝拾って来たりして、こまぐ切って、ご飯炊いだりしたもんだ。」

のちに、特製のストーブを用いるようになった。「それから今度だんだんにストーブ。サルケ用のストーブ。こんなにたがい。下きなんてへる、これぐらいのスカシ入れで。それでアグためで。やったんだけども。（ストーブは）つぐってもらって。むがしだばほら、ナベとかそういうの修理する人だちに作ってもらって。すごぐ火力がいいんで



第三田名部小学校にある開拓記念碑

すよ。ストーブで焚げば。これ（イロリ）さやれば煙すごいけども、ストーブさやれば、そどに煙出るして。」

また、サルケストーブで家畜の餌を煮た。「私は（昭和）29年にこのM家さ嫁いできましたけど、その当時はもう、まだサルケで、してほら、家畜の餌煮るのに、豆だとか、リンゴの皮だとか、みんなアレあっためさせるのそれはもうそのサルケのストーブで。」

火の操作 小屋に収納したサルケを小さく割ってくべた。サルケは火力があり、一度火が付くと特に操作をしなくても2時間ほど燃え続けた。M家には持ち山があったため、タキギも併用した。「小屋さ積んどいで、それがまだくだけで、ストブでないどぎはそれなんぼに割って。」「ウヂだばタキギもうちの山がらも切ったけども、ほとんどの辺の人どあ買って。この辺の人って山持つてる人ってあまりながったもんですから。みんなそれぞれ買ったり、カイタグの人がら木貰ったり、まだ古いなウヂ（から廃材を）もらったりして。この辺の人は山ないがら、ほとんどヨゴハマとかそっちのほうがらマガは買ってきて。」「（ストーブでサルケを燃やし、家畜の餌を煮たが、その際にサルケを）一回入れるとね、いやあ、ホントに2時間ぐらいも、なんも足しなくても。すごい火力なんですよ。強くて。すごい火力だの。だしてストーブになったしてサルケもいがったんだけど、ストーブになる前がほら。（炉で燃やしていたので臭気がひどかった。）」

煙・臭気・灰 サルケから出る大量の煙は、眼病の原因になったと考えられている。「いやあほんとに目くされになるみたいだった。」「こんだ煙だべ。メクサレ多があったんだごった。ほんとにあの煙にかてメクサレになってしまっの。」

その治癒を願い、メクサレのカミサマ（むつ市斗南岡の妙見社）に参拝する人が多かったという。「最花てほうに、妙見様って。そごは5月17ニヂってばそごのお祭りで、そごさみんな5月17ニヂってばみんなそのメクサレの神様さ行ってほれ、水こでこうやったりさ、そいうごどしましたよ。ほとんど（このあたりの人は）みんな妙見様って。そごさ行ってお参りしたもんです。」

サルケを燃やした際には独特の臭気がしたため、その臭気について揶揄されることもあった。「それ燃やせばニオイしてねえ。ウチじゅう、ほら煙。なんていうが変なニオイして。」「（ストーブになると臭気は改善されたが、それ以前は）ほんとに臭くて臭くて、だんで学校さ行けば、みんなにかて大曲の人クセえ、メクサレだって（笑）。私その当時そごさ来てないして私来た時もうストーブ。でもまだね、29年あたりサルケやってるウヂあったんだよ。大曲の人あクセとがメクサレだとかってさ。煙がニオイがまだほら、付ぐのよ。衣類に。ワイだちもあら、なんが変なニオイするなって。思ってたんだだけね。」

サルケストーブから出る灰は、灰肥としても利用された。灰を貯蔵する場所も作られたという。「それから、ストーブになって。昭和25～6年かなあ。25～6年てばストーブにして、して灰田んぼに撒いで肥料にして。一冬焚ぐてばすごい灰になるんだもの。それこんど田んぼさ肥料に撒いだりして。灰入れるどご（場所）つぐって、そごにつぐって。」

その他 取材当日は、田名部まつりの日であった。M家では、今年も一家で田名部神社に参拝をした。「今もうだも田んぼつぐる人なぐなってね。この辺はみな牧草。こごずっと（田名部）川まで、田んぼだったんですよ。」（2015年8月20日取材）

⑬ むつ市大曲 N氏 昭和17年生まれ 男性

居住の経緯 N氏は、この地域が津軽地方から来た人々によって開拓されたところであることを強く意識している。N氏の祖父も車力から来た人である。「この辺はほとんど津軽がら来て僕は3代目だけど、4代目それでもまだ4代目がいるんですよ。」「（先祖の出身は）車力です。車力のザイだと言っていました。津軽のほうもサルケ地帯が多くてね。そしてあの、田んぼの区画整理する時にね、そごがないみたいだがら、ぜーんぶ区画整理するどぎに用排水、それで今いぐなったんですよ。津軽のほうは。こごはまだそのまんま、掘ればすぐサルケ出できますよ。今ほとんど減反になってますけどね。」「この辺はねえ、津軽のほうからほとんど入植で入ってましたから。何年、こないだ百周年²⁸⁾終わってもう百二三十年、なるのかなあ。そういう思いがあります。」

呼称 「サルケ」と称した。

使用年代 N氏が中学3年生の頃（昭和33年頃）まで使用されていたと記憶している。「この辺はもうあの泥炭地帯だからね。僕が中学校の頃までですから……中学校の3年生ぐらいまだねえ。」

分布・質 大曲周辺は「泥炭地帯」と認識している。

採取の時期・場所 サルケは田から採取した。稲作とぶつからないよう、サルケを採取する区画をあらかじめ残しておき、田植えが済んでから取りかかった。夏場の乾燥を意識して、その時期におこなった。「田んぼからねえ、四角に切つてねえ。」「だいたい夏場にかけて乾がすようにするがらね。だいたい6月、田植え終わればね、まあ、その頃はもう6月さ入って田植えみなほとんどしてるがらね、だいたい田植え終われば、それ（サルケの採取）さかが

るんですよ。」

採取の主体 採取は大人がおこなった。N氏は、子どもの頃に運搬の手伝いをした。切り取られたサイズはそれほど大きくないため、子どもでも運搬できたという。「(切ったものを) はごんだりして。結構、子どもでも重くないがらね、まあ、本当濡れでるんだけど、それでも余りおつきぐないがら、ちょうどあの乾燥する分、すぐ、2つに折ってね、そして燃すよにしてるがら。結構その作業はさせられましたね。」「田んぼからねえ、四角に切ってねえ、そして乾かしてねえ。それのてづだいはしたことがある。それ乾がして薪にしてるがら。」

採取の目的 サルケを採取した区画には、山から赤土や砂壤土を運んで客土した。砂壤土のほうが客土には良かった。毎年、土地改良をすすめながら、サルケを採取していた様子がN氏の証言から読み取れる。「(田のうちで) サルケ採るとごあらかじめ作っておいで、のごしておいでね、うん。ここはもう、ほとんど湿地地帯だったがらね。そしてこう何年も田んぼみたいなクカグにしてのごしておぐんですよ。そしてサルケ採ればござさ今度まだあの稲を植えるために。それであのどうしてもあの、泥炭土質ですから、その山のほうがらね、客土ってわがるでしょ、アガツチ持ってきてね。それさ入れて。それでも、これさあの、ソゴまでサルケだがら、ながなが、いぐらへだってね、もうソゴナシ沼と同じですから、それでもある程度、違う砂壤土みたいのを入れるとね、そしてあの、それいちねんでこう、きた(切った)分と、ござさまだ入れて(客土して)、田んぼまだあるがら、まだそれをこっちよごしてね、終わったどごはツヂ入れて、稲を植えたんですよ。」



開拓100年を機に、平成9年に新築された。

採取の方法 まず、タヂで地面に切れ目を入れ、その後、刃の長さが60cmもあるサルケ用のカ(クワ)で掘り上げた。掘り上げた時のサイズは不明であるが、運搬するサルケの厚さは、15cmから20cm程度であった。「まあ、職人技だよな。このぐらいの厚さ、15cmがら20cmまでいがないのがなあ。で、もうシカグにねえ。切ってねえ。手際よぐ、パッパッパッパッってやってそれねえ、はごんだりして。」「クワの感じの少しながぺろーぐしたやづなんですよ。特別にあの、鍛冶屋さ行っつぐつてもらっつさ。で、もう、タヂってわがる?タヂでこういれでねえ。スパツ、スパツどこう割るの。結構スパツとそのまま割るの。まずは切れ目こう

入れるでしょ。こう入れるがら、そのままカ(くわ)のそれでこうスパツとやるようにしてさ。うまいもんですよ。僕はやったごとないけどね。まあ、手真似で。」「そうそう(サルケ専用のクワです)。普通のハタゲ使うクワはそんなに長くないでしょ。それをちょっと長ぐしたやづをね。作ってもらっつね。60cmはあるね。そうすればちょうど切れ目入れだどごろにスパツとこう入るがらね。そしてパツ、パツとこうやってね。スパツとやればスーッと上がっつくるんですよ。」

使用法と用途 N家では、サルケと薪を組み合わせることで火加減の調節をおこないながら(次項参照)、カマドで炊飯した。N氏は小学校2~3年生の頃から炊事を担っていたという。その後は薪ストーブで炊飯するようになった。「むがしカマドあつてね。それで炊いで。僕の記憶では小さい頃はカマドだったね。それでもだんだんとストーブにこう、サルケどマガど合わせでね。小学校の2~3年の頃がらもう、僕は長男坊ですから、ほとんどオドゴばかり6人だったがらね。その頃はご飯炊いだり、ねえ。ご飯炊ぐのにあなたに負けませんよ、今でも(笑)。電気釜使わないでご飯たぐんだつたらねえ。」「むがしはこの土間さね、ストーブじゃなくて土間さ、広い土間さね(カマドがあつて)、そしてやってね」

火の操作 乾燥したサルケは強い火力を得ることができたが、反面、燃え尽きるのも早かった。そこで、薪と組み合わせることにより、火力を調整した。「マガど合わせでね。サルケばかりだとちょっと加減が分らないがらねえ。ご飯炊ぐにしてもねえ。どうしてもあのカリヨグは結構あつたけれどもね、もうすぐあの、乾燥してれば燃えちゃうがらね。マガど違つてね。だがらマガどサルケど一緒に混ぜながらね。そういう経験があります。」

煙・臭気・灰 サルケの煙や煤はひどく、家の中は真っ黒だったという。独特の臭気が体に染みつき、学校では度々いじめられ、泣かされた。「煙ばし出つてね、体さこの染みついてさ。ほんとに、学校行けばもう、クサイ、泥クサイもんですからイジメにあつてね。ほれで泣がされたことしょつちゅうあります。『クサイな』と。だつてドロクセエんだもの。煙のニオイ体にもう染みついて。エのまわりは全部、天井もなも煙で真っ黒けだがらね。」「特にサルケではもう、いじめられたがらね。この辺の人は子どもの頃みなそう、ねえ。サルケはどうしてもあの、燻るがらねえ。燻るし乾燥してないばどうしてもね、ムシムシムシしてねえ。」

その他 サルケを採取した場所には、特にドジョウがよく住み着いていたという。しかし、食用にすることはなか

った。町（田名部）のほうから、ドジョウを捕獲する業者が来たこともあった。「ドジョウが多く入るんだよ。ドジョウが。ドジョウはねえ、どごでもこう入るがらね。すぐ用水堰があるがら、そのサルケ切ったどごには雨降ったどごにはフナもこうねえ、来たりするけど、ほとんどドジョウが多い。ドジョウはどごでもこう入ってね、突っ込んで行くがら。結構ドジョウが多がった。食べるごどはない。この辺の人はドジョウはほとんど食べながったねえ。」「その後しばらくして、この辺はもう、ドジョウが豊富であつたがらねえ、あんまりその頃はノウヤグも使わないし、今度ドジョウを専門に買い取る人が来たりしてねえ。特殊なアミ作ったりしてね。それであの、商売にしてた人がいましたねえ。この辺の人じゃなくて町のほうから来てね、ドジョウ専門のなんていうのがなあ、アミを作っさ、こう入って行ってもあどはバックできないような特殊なカゴ作っさね。」

⑭ O氏 むつ市大曲 昭和9年生まれ 男性

居住の経緯 O氏の先祖は、津軽地方の遠山里から入植したという。「津軽の、トヤマつうどごだな。だから、この辺さカイタグみたいに来てあれしたんだべさ。」

呼称 サラケと呼んだ。

使用年代 O氏は子どもの頃にサラケ掘りの様子を見ている。中学生の頃（昭和20年代）には徐々に使われなくなっていったという。O氏は、薪や石炭が用いられるようになったのが理由だと考えている。「小さいどご、ウチでやってつたがら、火焚いであだつた。」「この辺ほら、こういう、サラケチダイ（地帯）だどごで、まあ、何作るにしても何掘ったりするにもそういうクワ使って、いしょけんめいやつた。ワど子どものづぎ見であつたもの。最近はそのうのはあ、使わなくてもいぐなつたけどな。」「（中学校の頃は）ボツボツサラケ焚ぐのはなぐなつたあつた。それさこの、田んぼ起ごしたどごで、サラケ起ごすあれがだんだんなぐなつたわけ。」「最近のはあ、マギとが石炭、なんが焚ぐようになったどごでの。どごではあ、サラケ焚がなくてもなんととかかんとが、やっぱりやつたんでねえが。」

分布・質 O氏は、八忠溜池²⁹⁾のあたりが最も泥炭層が厚く、最低でも4～5m、最も深いところでは20mほどもあると考えている。また、溜池方面から道路へ向かって、泥炭の分布に重なるように田も分布しているという。住宅のあるあたりは砂土だという。「まあ、この辺でいちばんさ、サラケの深いどごはこの真っ直ぐのあたりの、タメケ（ため池）の作つたあたりののが、いちばん深いあれだね。サラケの。普通の個人的な民間のヤシギだしてさ。こごは。あれがらこつちがほら、ほんと、田んぼ自体がサラケの位置さ並ぶんだな。」「いちばんサラケの深けえどごろあつたぶんは、今ちようど家見えでらべ、あの、ハダして、あのこつがわのほうだんだいな。あの辺がイヂバンサラケの土が深ふたんだべさ。あすこのちよつとこつちあいげばタメイゲがあるわけさ。むがしはの、ハッシュウタメゲ（八忠溜池）つてさ。立派なタメイゲだべあな。ムガシの人つくたんだはんで。そごは大体の、サラケの深さがワァど聞いたら最低でも4～5メートルもあつたんでねえが。そごがこつちさこう下つて来てる地面が、サラケ超えて来たどごだの。だから、あの、向ごうが、ほんとのサラケの層があつたど見でるがなあどもつて。この辺は砂ヅチだな。」「で、ほら、こつちからずつと行つたどごの、タメケつぐつたどごでは、なんぼあるんだべなあ。サラケの深さ、いちばんふけどごで、えー、20メートルぐれもあるんでねがな。うん。今こさみなほらあの、埋めだりなんだが道路つぐつたりしてアレしてるしてわがねけど、道路作る前はさ、おつきい車なも歩けながつたんだ。この辺は。だからケッキョグだんだんほら、こう、もの運ぶなんづーやつたりして、なぼが浅くなつたりな。」「溜めいげは一、あまりわがらねけど、溜めいげがらこつちのハダゲは田んぼはつぐるに、田んぼつぐるにかなりあの、サラケの厚さがあつたらしいんだよな。」「いちばんふけどごで、サラケ、えー、2メータ50がら5メータぐれえもあつたんでねがな。このいちばんのふけどごのタメケつぐつたあたりは。うん。だからサラケだけでも相当採るにいふたんだべな。」

採取の時期と場所 田から採取した。

採取の主体 O氏は、サラケの採取を手伝った。しかし、乾燥の際にひっくり返す程度であつた。「最近ねな。その、オラどの親だちだな。乾がしねばマギにさいねどごでの。」

採取の目的 田の改良とサラケの採取は組み合わせて行われたため、土地改良が行われなくなると、サラケの採取も行われなくなったという。また、燃料に乏しかったことから、サラケは薪にかわる燃料として使われたとO氏は考えている。「田んぼ起ごしたどごで、サラケ起ごすアレがだんだんなぐなつたわけ。」「むがしはなもマギつたつての。あんまりねべし、けきよぐ、この田んぼのサラケをさ、切つて、乾がして、燃やしたんでねが。」

採取の方法 張り縄に沿つてタヂで切れ目を入れ、モツタよりも更に大きく、先の長いクワを使って一度に大きく掘り起こした。ただし、そのクワはサラケの採掘専用で作られたものというわけではなかつたという。「ほでなんかねえ、むがしの人やつてるの見だづぎはさ、クワつて、何クワつて言うんだべな。そういうの使つてほいでやつたよ。タヂも使つたつた。けきよぐあの、アレだんでねがな。切る前の、縄張つて、入れであつたんだな。むがしの人のはさ、みなナワ張つて、ナワ使つて作業してたしての。（ナワに沿つて）タヂいれて、深さをはらわして、ク

ワって昔の人はおっきなクワ使ってやったしての。だから一回にガバツガバツどはあ、起ごせるのを使って、それをそしてあったどごでの。普通の何クワっていうんだべな。モッタのおっきいやづだな。モッタはこうツヂの幅せめえけど、田んぼさ使ってやるやづは、やっぱりおっきぐして作ってあったあでな。」「クワもなも、なげクワ使うんだねな。サギのなげえクワ。普通のクワだば、こう、掘ればこう、切れでしまる。折れで。だしてムガシの人はアダマイふてそのクワつぐるに相当苦勞してクワつくたんでねが。」

火の操作 O氏が小さいころは、ロバタでサラケを焚き、暖房のほか、炊飯にも用いた。サラケは重ねて盛り上げた状態で火をつけた。良く燃え、一日中持続したという。また、大曲集落では、ほとんどの人がサラケを使っていたという。「いやあ、この辺の人ほとんど使ってたよ。うん。うんうん、小さいどぎ、ウヂでやってっながら、火焚いであだっだ。」「起ごして、乾がして、乾げばさ、こんど何だ、燃料でなく、マギのかわりにやってたんだいな。火焚いで。エのながで。ロバダってあの、ロバダを作ってさ、そごさやって、サラケを重ねで、火つけて、へば朝から晩まで燃えてるんだねな。」「けっきょぐ、焚ぐに、ただその火付けでこう、盛り上げて焚ぐもだどごで」「乾がしたやづをね、エのながでブスブスブスブスこう重ねどいで焚いで、そごであの、ご飯炊ぐのも、サラケこうやって重ねでやればさ、すごぐ燃えるんだよ。乾がせば。だから、けっこう飯も炊いだらしいよ。ワどあ小せ頃は飯炊ぐのまでは使らねえけどの。あまり使ってながったの。」

煙・臭気・灰 臭気があり、町（現在のむつ市中心部）から来る人たちはそのニオイについて言及したという。「ムガシの人あほれ、ほういうごどやってなもワーど子どもでニオイなもわがらねしてな。結構ニオイするもんだね。だからむがしの人さ、ま、田名部のマヂの人は、大曲、こご大曲だして、こごさ来れば、サラケのニオイするって。よく喋ったもんだ。」

ロバタで焚いたので、煙は室内に充満した。そのため、目に染みだ。「けっきょぐ、焚ぐに、ただその火付つでこう、盛り上げて焚ぐもだどごで、今みたいにストフにして焚ぐんだばいけども、ただあの重ねで乾がしたの火つけて燃やしたから、結構染みるよな。」「(眼病の原因になったという話は) いやあ、あったごった。オラどあちゃっこいづぎまで、それまで、やっぱり目の悪い時代があったんだべさ。」

その他 サラケを採掘するとき、周辺からフナやコイを捕らえることもあった。O氏は子ども時代に遊びとしておこなっており、食べることはなかった。自宅の池に泳がせておいたという。「けっこうこごらフナいであつたんだよ。うん。いまごそあの、田んぼなんもの。フナもなもいねぐなってまたたて、むがしコイでもフナでもみなあのかめできて、やったんだな。けきょぐ、イゲさほしたの入れで、それで遊ばへでおいで、けきょぐ、それ年行げば食ってあつたんだがな。やっぱり、フナもいフナだば結構、この辺はいまもうフナもなもいなくなつたつたてな。むがしはフナもけっこういだったんらしんだな。ワァどのちぎ（ころ）は、はあ、食うのは、だいたい、あまりそういうのまで食わなくてもなんとかか...。」(2015年9月22日取材)

⑮ むつ市大曲 P氏 昭和21年生まれ 男性

居住の経緯 P氏の母方は金曲集落の出身であるが、その先祖は津軽地方から移住した。父方は山形や新潟方面の出だと聞いている。「ウヂは母親は、隣の町内だけど、その先祖だちは津軽。こごは五所川原どが金木、板柳が多いなあ。チヂオヤ、マゴジイ、ヒコジイはなんが山形が何とが、山形だが新潟だつて言ったなあ。奴隷ドガダちゅううがな、団体で来て、共同生活して、歩いてこう、自分だちがそれごそ自給自足みたいな感じでこう耕して、みな配分して貰ったどがって。」P氏は、農業機械をさきがけて導入したS氏(大曲⑱)に、この集落の人々が世話になったと語る。

呼称 サルケと呼んだ。サルケとは、地面の下に、ヨシなどの植物の根が張っているものだという。「こご今どろ(道路)ずっと行けば田んぼなってるんだけど、ま、ヤヂってばわがるがなあ。そごけっきょぐ上のヨシどがいっぱいあつた皮を剥いで、まあ、1メートルぐらい根が張ってるんだけども、へばそのなががらそれごそヨシの根どがいろいろな根が、それがサルケだのさ。」

使用年代 P氏が中学に入るあたり(昭和33年ころ)までは、焚いていた家もあつたよだという。「自分は(昭和)21年生まれだから、10歳……12~3……。まあ、焚いでつたどご焚いでつたんでねえがなあ。まあ、いちばん、10歳、中学校さ入るあたり焚いでだよな気もするんだけど。」「自分はもう今70になるけども、けっきょぐ、60年ぐらい前、中学校入る前までは、中学校入る頃までは焚いでだのがなあ。うん。今だったらもうみな電気だガスだつて、灯油……めったにないなあ。」

分布・質 P氏は、自宅のある場所の下は砂地だが、東側に向かうとサルケの層があると認識している。「ここらはさ、5メートルぐらいで砂が出でくるんだ。ウヂ建ってるあたりは、砂地だ。3メートルぐらい掘れば、見ればクワツヂだアガツヂだ混ざってるけども、砂地だ。」「けっきょぐ、そういう層があるんだよな。ヤヂのながに。それごそ今工事の農免道路、あの下なんが工事してれば1メートルぐらいも沈むよ。」