

# 山村農人降矢静夫 対話集



予祝の四季

門男と 幸を約する 山里に

降矢静夫・木俣美樹男

2022

## 序

この対話集は山梨県上野原町西原（現在上野原市）における山村農の暮らしを下記の章立てで書籍にする目的で、1980年前後に行った降矢静夫と木俣美樹男の対話を録音テープ記録から文章化したものです。当時、書籍にすることを目的にしていたのですが、諸般の事情で、市販する出版はかなわなかったので、改めて市販しない電子書籍として上梓することにしました。

降矢は徴兵されて硫黄島や大分などに海軍整備兵として赴任した以外は、ほとんどを山村農として暮らしました。その交友は広い範囲に及び、詩歌をたしなむたいそうな教養人でした。木俣の師の一人でもあり、彼に出会わなかったら、その志に共感し、雑穀研究と地域振興に拘泥して、山村に50年も通い続けなかったでしょう。20世紀を生きた最後の山村農のとても貴重な証言を、類まれな農書とも言うことができる個人史的な記録ですが、残しておきたいと考えました。すでに電子出版した俳句集や書簡集などに加えて、ここに対話集も公開します。

40年ほど前の記録で、録音不良な部分も多く、十分に聞き取れませんでした。話し言葉なので、繰り返しが多く、また意味不明瞭な箇所もあります。こうした箇所はあえて空白や平仮名で残しました。また、当事者以外の、きわめて保護すべき個人情報にあたる箇所は削除しました。

降矢静夫、このゑ夫妻には、いつも温かく迎えていただき、自然や人生について多くの事を学ばせていただきました。私の研究人生を励まし、導いていただいたと思います。また、文章化にご協力くださった安孫子昭二さんと金子愛々さんにお礼申し上げます。お二人の励ましがなければ、この記録は眠ったままでした。

### 登場人物

農人：降矢静夫、**季人**：木俣美樹男、**妻人**：降矢このゑ、**草人**：小林央往

農人と**季人**の対話に、まれに**妻人**、**草人**が参加しました。

表紙の写真は山村農人とシコクビエの畑。下記は対談の話題と音声記録テープのリスト。



降矢静夫・このゑ夫妻

## 予定した書籍『山村農人の教養』の課題

### 序

#### 第1章 むらの自然

- 1.山(三頭山、楨寄山、権現山)
- 2.峠(鶴峠、西原峠、笛吹峠、佐野峠、鞆口峠)
- 3.川(鶴川、小菅川、阿寺沢川、尾名川)
- 4.植物(作物、雑草、野草、林木)
- 5.動物(キツネ、タヌキ、鳥、魚)
- 6.畑、焼畑

#### 第2章 むらの生業

- 1.農業
- 2.林業
- 3.炭焼き
- 4.運送
- 5.最近の産業
- 6.今後の産業、発展の方向

#### 第3章 むらの生活

- 1.食生活
- 2.衣・住居
- 3.交通(通勤、通学)
- 4.隣村との交流
- 5.買い物、旅行

#### 第4章 むらの年間行事

- 1.年間行事
- 2.農耕儀礼
- 3.社寺
- 4.石碑
- 5.他界観

#### 第5章 むらの文化

- 1.伝説
- 2.芸術
- 3.教育
- 4.世相の変遷
- 5.村の文化的位置

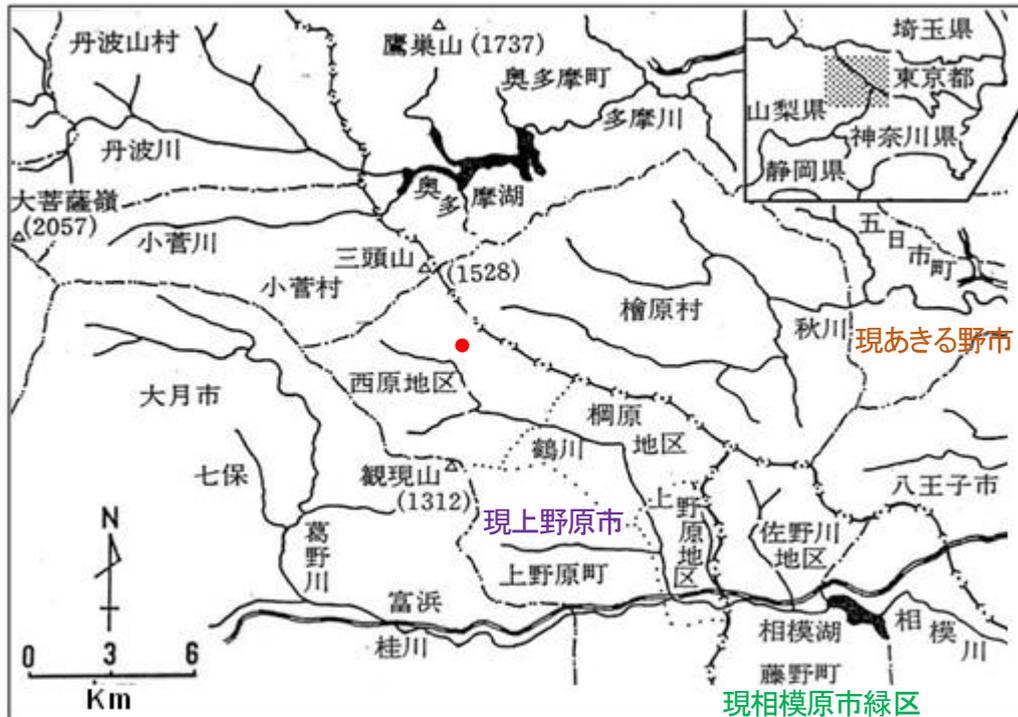
#### 第6章 まとめ

- 1.山住の自然観・文化観
- 2.過去から明日へ

#### あとがき



西原の景観（1980年頃）



上野原市西原周辺の地図

相模川支流の鶴川源流部の谷合に西原は位置する。● 降矢の居住地。

音声記録テープ

対応項	番号	年月日	備考
	n 1	1979.1.23	上書きされ記録不明
1)	n 2	1979.7.26	原則として農人と季人の対談
	n 3	1979.7.26	
2)	n 4	1979.10.16	
	n 5	1979.10.16	
3)	n 6	1980.2.23	
	n 7	1980.2.23	
4)	n 8	1980.3.22	
	n 9	1980.3.22	
5)	n 10	1981.2.20	
	n 11	1981.2.20	
	n 12		紛失
6)	n 13	1981.3.10	
	n 14	1981.3.10	
	n 15	1981.3.10	
7)	n 16	1981.8.6	
	n 17	1981.8.6	
8)	n 18	1982.3.19	
	n 19	1982.3.19	農人、季人、妻人 鼎談
9)	n 20	1984.10.31	農人、季人、小林央往 鼎談

合計記録 約 2 5 時間

## 目次

### 西原の自然地理と暮らし

- |               |          |    |
|---------------|----------|----|
| 1) 1979年7月26日 | 第2巻      | 6  |
|               | 第3巻      | 17 |
|               | *第1巻記録消滅 |    |

### 生業、農作業のこと

- |                |         |    |
|----------------|---------|----|
| 2) 1979年10月16日 | 第4巻     | 23 |
|                | 第5巻     |    |
| 3) 1980年2月23日  | 第6巻     | 38 |
|                | 第7巻     |    |
| 4) 1980年3月22日  | 第8巻     | 54 |
|                | 第9巻     |    |
| 5) 1981年2月20日  | 第10巻    | 60 |
|                | 第11巻    |    |
|                | *第12巻紛失 |    |

### 年中行事と農耕儀礼

- |               |      |     |
|---------------|------|-----|
| 6) 1981年3月10日 | 第13巻 | 89  |
|               | 第14巻 |     |
|               | 第15巻 |     |
| 7) 1981年8月6日  | 第16巻 | 126 |
|               | 第17巻 |     |
| 8) 1982年3月19日 | 第18巻 | 154 |
|               | 第19巻 |     |

### 作物と雑草

- |                |      |     |
|----------------|------|-----|
| 9) 1984年10月31日 | 第20巻 | 181 |
|----------------|------|-----|

## 西原の自然地理と暮らし

1) 1979年7月26日 第2巻

農人：寒くなれば大丈夫だろうが、夏はちょっと通れるか通れないか、まあ通れないことはないけれども。

季人：山登りの人なんかいるんじゃないですか。

農人：尾根はね。

季人：西原峠を越えるような人は居ないんですかね。

農人：多少はあるでしょうが、あんまり。

季人：バス乗っていても乗り合わせたことがないから。三頭山なんかに行く人はこちらからはいないみたいですね。

農人：うーん、まあ、いるとしたら土曜、日曜あたりでしょうね。まあ今頃からそろそろ、それでもな、子供だけで、会社に行っている人はたいがい土曜、日曜ですからね。

季人：明日の日曜は南アルプスに行こうかと思ひまして、2晩くらい泊まって。

農人：まったく日本もだんだん雑穀を作っている人は少なくなつたでしょうね。

季人：西原だけはそれでもすごく多いでしょうね、今でも。

農人：ことしはキミが、わしらの部落では珍しく、この上で、この路の上では何軒もキミ（以下キビと表記）を作つてまさあ、5~6軒は作つてるでしょう。今年は珍しく大勢作つているなあ。

妻人：ほんとにね。

農人：まあ、いったいが作るものもないですよ。あれね、昔は、ジャガイモをうんと作ったものだが、いまは家族人数が少ないから、ジャガイモもあんまり作つても食べきれないから。と言つても、やっぱり保存しておくには、キビかアワ、芋は保存となると。

季人：そうですね、保存となると。藤野の方ではお茶を奨励しているのですか、お茶畑がたくさんありますね。

農人：この辺でもね、お茶を。前に苗が入ってきて植えてはいますけどもね、だいぶ植えたけど。荒地に植えたんですけど。この付近はね、ちょうど低地は霜がはえるのでお茶は駄目だ。お茶は山に寄つたところでないとお茶は霜に痛められないところに植えないと。そう言つた広い土地が部落ではお茶をやっているということだね。よく畑とすると蒟蒻畑が多いですね。

季人：蒟蒻畑、多いですね。

農人：蒟蒻もあきちゃつてね、値が安いし、（金が）取れなくなつちやつたからね。あんまりにも蒟蒻はね、時代にあるなしでしょう。

季人：すると、いまはなにが一番いいのですか。

農人：桑とそれから場所によって蒟蒻畑、お茶なんで。

季人：それも入れて、あちらは桑ばかりですね。

農人：なかなかお茶は山にしちまつてね。苗で植えて完全に採れるまでは（歳月が）だいぶ手間が掛かつてね。草がでますしね。若い人たちは、杉と桧を植えたりしても、山にしちまつてるし。

季人：今、あのずうっと廻りまして、100部落ほど廻っているのですけれども、西原の付近のムラをです。それで、どうして西原に雑穀がたくさん残っているかということ

を調べようと思って。

農人：結局、西原、桐原、まあ佐野川村も、わしゃ行ってませんが、まあ、ほとんどもう環境が似ていますからね。結局、老人連中は他に一、時代の新しい仕事にとりつけませんから、結局、損でも得でも百姓をやっている。百姓、昔から雑穀の土地だから雑穀をやっているということではないですか。もっと他に切り替える好工作があればやらないでしょうか。別段、百姓を辞めて切り替えてということも、老人連中にはないから。

季人：後を継ぐ方は全然いないですね。

農人：まあ、やらないですね。仮に居てもやっぱり老人になればやるでしょうが。若いうちは百姓やっていたのでは、いまの時代には、しゃあいがとれませんか。時代に合った仕事でないと、よほどそのお金でもあって、もの好きにやっているのなら別だが、生活が伴っていて、百姓をやっているのは、今はなかなか厳しいと思うですからね。わしなんかもまったく早よ、百姓なんか止めたって。別に他に仕事がないからやってますけど、いちばん当惑するのは、雑穀をその製粉や精米するところがないんで困るんでさー。

季人：いやあ、皆、あちこちで聴くところ聴くところで、加工するところがないと。

農人：いやあ、それで止めた人も多いので。それでね、町まで行くとね、雑穀なんかを精米してくれる所も多少ありますがね。

季人：ちょっと聴きましたのは、キビとかアワとかはモチのまま搗けるからいいんだけど、メシのものは搗けないから、そっちの方が早くなるという意見もあるんですけど、そうですね。

農人：それ一、モチの方がね、そう収量は少ないですよ。米でも何でもモチというのはね。ただね味が好いでさあ、モチの方が。結局、そうなると、収量が少なくとも味が好いものということに、なるでしょうね。ご飯に炊いてもモチの方が好いでさあ。餅に搗かなくても。

季人：少し廻っていて気がついたことですがけれども、奥多摩の方の小菅とか丹波の方にはモチアワの方がたくさん残っています。で、西原とか桐原の方はというと、メシアワが殆どなんですね。アワのほうは。

農人：桐原はね、昔はアワがたくさんとれるところ、モチではなくてメシアワをたくさん作ってさ、西原の方はわしが覚えてからでは、モチの方が多くて、モチでないアワはほんとに少ししか作っていなかった。

季人：いまはメシアワの方が多いようですけども、そうではないですか。

農人：さあ、わしゃ、近頃は知りませんがね、まあ、気温がともかくね、モチに食べるというよりも、ご飯に醤油をこう入れてね、珍しく食べるということで人気はあるようです。でね、ご飯に醤油をちょっと入れてもね、モチアワの方が味が好いですね。

季人：でも収量がちょっとモチの方がないみたいですね。

農人：まあ、あれがね、米でも何でも、モチ性の方が全部、収量が少ないようです。アワでもトウモロコシでも、何でもモチ性の方が収量が少ないです。

季人：アワめしがあるとか、粘りとか、口触りがご飯に炊いても柔らかいですからね。

農人：わしね、やろうと思ってよく分からないのは、あの満州の方で作っているコーリヤン、あれはこの辺で作るあの穂モロコシという奴のね、ウルチ性だろうと思うです。で、この辺ではウルチ性のもはないですね。

季人：ないですか、ホウキモロコシというのはどうですか、作ってませんか。

農人：ホウキモロコシは珍しくて、つくってもあの実誰も食べない。

季人：でも昨日、数馬、笛吹という部落に行ったら、あそこの方がコーリャン、昔作ってたと言っていたが、ホモロコシはモチで、西原では。

農人：多分そう言う、西原ではウルチはない。作ったということは聞いたこともないです。ほいで滅多にないのは、トウモロコシのモチ性はめったにないですね。最近、アメリカ産のハニーとかいうのは、あれはモチ性じゃないかと思うのですが。

季人：調べたことはないですけども、粘りは良いようですね。

農人：ええ、あれはねわし、一回作ったのは、木曾の、信州のトウモロコシを貰って作ったのがモチ性だったですけどね。

季人：クスリにつけるとすぐ判る方法があるのですが。

農人：ただねー、あれはまあよほど骨折らないとね、もう一年うっかりやると交配して駄目になってしまう。よほど他にモロコシのないような土地をね、選んでやらないと。

季人：ウルチ性の方が強いですからね。

農人：うん、だから飽きちゃってね、長く計画してそれを作るという訳にはいかないですね。

季人：トウモロコシのモチの仕事というのは、アメリカ人がものすごく研究をやって、日本人はトウモロコシ、あまりやっていません。

農人：多分、そうだろうとわしもそう思う。

季人：ウルチの花粉が着いたらもうウルチになっちゃうですね。

農人：あれくらいの作物も少ないですね。あれとか十字花植物とか、非常に。だから寒冷紗などを張った中に種子（たね）用を入れておくとかしないかね。農家ではそれほどのことはやって俺ないのですね。

季人：いまハトムギのことをずっと調べているのですが、ハトムギなんかも雌雄異株 {間違い、雌性先熟} といつか、花の咲く時期が違うのですね。だからなかなか同じ株を維持するのもできないのです。十字花植物ですと自家不和合という性質があるから、自分の花粉じゃ種子ができない。それで他の花粉が着かないと駄目ですから、よほど維持するのは難しいのですね。すぐ交配してしまう。

農人：わしは前に、名前はなんだったか、ちょっとライムギに似たムギだったが、コムギの原種だろうというのを作ったことがありますかね。

季人：二粒系のコムギでしょうかね。

農人：ライムギに似たような、これがコムギの原種じゃなかったらどうですかね。何せ食べてあまり美味しくなかったですがね。

季人：今、ライムギのことをずっとやっているんです。ハトムギとライムギを仕事でやっています。

農人：ライムギはわしもね、わしもね作ったことがありますかね、あれは寒さに強くてねー。わしの畑のいちばん寒い畑でも越冬するですわ。ただし、そういう寒さではねえー。

季人：暑さに弱い。

農人：作るとね、そうですね、今頃でしょうね、収穫期が遅れてね。

季人：この辺から今になるでしょうね。

農人：その割に草丈がなくてね。

季人：そんなにになりますか、自分が作って2メートルにはならないかな、1.5メートルくらいかな。

農人：これはね、ワレムギではないんだな、わら帽子なんか加工する殻を、実を食べると言うよりね。

季人：私は黒パンが好きですが、日本人の口には合わないみたいですね。

農人：わしゃ、パンじゃなかったけど、お餅にこしらえたけど、なんというか、歯にネバネバしてね。そのときは女衆が捏ねてね、やっぱりのりへんに強いというか粘ってね、木鉢にくっついてしょうがないなんてね、言ったですね。

季人：ちょっと日本人の口には合わない感じですねえ。

農人：熱しては食べてみなかったなあ。ちょっとお餅をとかね、うどんなんかね、そればかりではないです。在来のコムギの粉を入れて混ぜてね、美味しくないですからね。何か、取り上げてもあんまり背丈がでかくて処理に厄介で飽きちゃった。でね、止めちゃったです。

季人：そんなに丈がのびますか。

農人：ええ、それで止めちゃったです。

季人：じゃー、いろんな種類があるから。自分で貰って、アフガニスタンという国のを貰いました。

農人：わしは何処のライムギか知らないがね。その頃、南都留で作っていて、南都留は寒いですからね。向こうで作っていたのをもの好きで貰ってきて作ってみた。

季人：今、もうライムギの原種になったライムギと普通に食べるライムギと交配して、その子供をずっと調べているのですけれども。

農人：わしもね、近頃は、そこらにあんまり出歩く気がないんでね。出歩くちゅうとね、いろんな種子を貰って何でもかんでもよく作ってみたですけどもね。フフフ。

季人：栃谷という部落がありますね、佐野川村の、陣馬山の下の部落ですが、そのPTAの会長をやっている人が好きで、いろんなところから種子を貰っては作っているらしいです。杉本源十さんというおじいさんからチョウセンビエを貰ってつくっている。どっか行っては何か貰ってきて作っている。

農人：ああー（うなづく）

季人：山岳部の会長をやっていたとき、まだ40、50歳になっていない方で。

農人：去年、南都留から、わざわざシコクビエを探して訪ねてきた人がいて、そこでは昔は作っていたらしいが、それが気がついたら何処にももうない。それでね、行商の人がここらをよく通ったことがあってね。西原行くという（妻人の声が入って聴きとれない）。どうなったか、取れたかどうか、昔作っていたところだったかね。

季人：20年前には作っていたんですから。

農人：何でも、5~6年のうちに無くなっちゃったようだ。気がついたらもう、欲しくなったけれどももう、見つからない。今度は種子を必ず切らさないで、やっているなんてね。

農人：何かいかがですか。（お茶でもすすっている様子）

季人：少し廻ってみますと、「ない、ない」といわれながら、結構、作っているんですね。どこの部落にも一人か二人、おじいさんが居て。どこでも保存しているのですね、意外と。ないところは全然ありませんけれども。それをですね。

農人：小菅と丹波山ではまあ暖ったか、なかったか知らないかね、シコクビエだがね。

季人：小菅はありました。

農人：わしがやってね、いまでは本人が作っていないにしても、その種子を次から次に継いでいるらしいです。

季人：小菅は2軒か3軒ありました。小永田とか白沢という部落です。丹波山はなかったですね。

農人：丹波山もやったけどね。たいがい最後は精米で、加工で。

季人：そうですね、自分の家に手臼でも在る人は、ちょっとずつでもやっているのでしょうけれども、水車も西原くらいであとは何処にもないですから、製粉場もなかなか、雑穀まではなかなかやってくれないし。

農人：よほどもの好きでないと、自分で小規模な自家用の製粉機でも買ってというのであれば。西原では小規模な自家用のは何軒かあるのだけんどね。なかなかそれもやるのは大変だし。

季人：栃谷の部落の人は、自分で全部揃えてやっているのですね、自分の家で持っているから。

農人：はあー、結局、もう一度あの食糧事情の悪いというような時代がくれば、また復活するかもなんだか、米が余るほどとれている時代はどうも雑穀はね。身体に良いのは良いのだが、食べられるようにするまでが面倒でねー、やれたもんじゃないですよ。

季人：そうですね。この先はどうなんでしょうか、やっぱり困るような時は来るんでしょうかね。お米は取れているし。

農人：さー、わかんないですね。案外あの石油事情で変わりますから、だんだん深刻になるといって、農業もえらい支障がでるのではないですか。

季人：石油がないと、ハウスなどもできないですしね。

農人：ええ、全然できないというほど石油がなくなりはまだ。とにかく高くなるとねー、農作物がね、そういう物を作っても市場価格があるか否かということが問題ですからね。あんまり経費がかかりすぎると、そいで、田植えも機械植えとか、なんだとって、だんだん燃料が高くなるというのと。

季人：そうですね。

農人：まあ、大量生産をやっている土地はいいけど、小規模な農業はどうですかね。こりゃ日本として、えらいことになるんじゃないですかね、だんだん。

季人：でも、あまりそういうこと、皆、本気で考えていないから。

農人：へっへっへっ、まあ、日本人は特にそうでさあ。

季人：困ってからでは遅いんですけど。考えないんですから。

この間、あの一、自分の先生の京都大学に行きまして、そこで皆からなんだかんだ言われたんですけども。その中に奈良の方で雑穀の調査をしている人がいるんです。そうした人と話をして、雑穀の調査してどういう意味があるのかと、言うのですね。するとやっぱり日本の農業は米中心だから、雑穀というのはいずれ消えてゆくのだと。そういう物を調査して、保存してもどういう意味があるかと言うことを言うんですが、どういうものですかね。

農人：これもその系統、系統で考えかたによっては、やっぱり昔の生活をしのぶには、昔の食べた物を調べなければ分かりませんね。

季人：自分はそういうことも思うんですけども、もうちょっと前に向かってですね、日

本の農業の中では中心ではないと言うことは確かですが。だけどもある程度の位置は今後も占められるのではないかと思いたいんですが、どうもそういう感じでもないし、今はそうですね。先はどうなるかわかりませんが。

農人：最近是非常にどうも、農村なんかでも血圧が高くて、私の親なんかも血圧が高くて、ムギ飯を食べる、白米はあんまり食べるなど言われている。

農人：やっぱり雑穀にも何かわしら日本人の体質に合うというか、健康体を保たせるのに良いというようなことがあるかも知れないし、学者によってはっきりさせられて。すると、命の大切な人はまた食べだしたりして。

季人：古守先生なんか、いつも本をたくさん送ってくださるので読んでいるのですが、やっぱりあの人の言うことは分かるんですね。日本人はそんなに身体が大きくなるのではないと思うのです。小柄の方が日本人としては良く合っているし、だいたい村内の人が何やっても小柄な人の方が元気ですね。

農人：だからね、やっぱりその一、歴史は廻るといって、食べ物は多少循環するのではないですか。まあ白米が本当に主食になったのはまだそう長くはないでしょう。

季人：ですから、昔の世界農業センサスなどを見ますとですね、1950年というのが最初ですけれども、東京の真ん中でチョウセンビエ作っていたわけですね。みんなそれ食べていたのです。ですけど、今は、日本人は昔から米しか食べていないように、何でも書いてあるのです。

農人：そんなことないのね。まあ、戦後だったかは（よく聴きとれない）。都北なんかで、家畜飼料用のヒエと人間用の食べるヒエと種類がそういうところでははっきり区別されていて、人間の食べるヒエの種子をもって来たから、作って見ないかと勧められたことがある。なんぼもの好きでもね、あれヒエというのは皮がむずかしい。

季人：そうですね、加工が難しい。厄介ですから止そうと作らなかった。一番先になくなりますね。ハトムギなんか如何ですか、なんならお送りしますけれども。

農人：ハトムギは、わしゃ、作ったことがなかったな。

季人：南都留の方では作ったという記録があるんですけど。ハトムギは健康に良いといっ、だいぶ作る人が増えてきているんです。

農人：何か、どこかでみたですよ、ハトムギを。やっぱり、薬用のためにだったかな。

季人：日本では薬用ですがフィリピンとかそういう方面ではおかゆとかで食べている。ハトムギはみんなモチ品種でウルチ品種はないです。今年は朝鮮のをもらいました。10品種ほど貰って、栽培して、調査しているんですけど。また、秋には、ネパールとか中国のを貰って、また来年やってみようと思っています。自分が行かればいいんですけど、なかなかまだ。来年、うまくゆくと行けるかも知れない。中国もネパールもまた調査希望を出しているんですけども、大分費用がかかるので、自分の給料だけでは行けませんから。

農人：そうですね、それにあすこはまだなんといっても交通も今の世界では不便な土地の一つでしょうね。

季人：いまこういう雑穀をずっと調べてですね、で、計算機、コンピュータで、ああいうので借りてやっている人に頼んで、センサスの数字と合わせて、いろいろ関係をとって見て、どうした理由で西原に多く残っているかをだそうと思うんです。街から遠いとか、いろんな理由があるんでしょうけれども。どういう理由でしょうかね。

農人：（聴きとれない）結局、ここが現在、いちばん奥になっているのかな。

農人：前は、西原はどうなんだか。

季人：昔は丹波山、小菅、西原、桐原という順で奥だったわけですね。それが、小菅に道ができてきて、すると小菅が拓けてきて、今度は丹波山の方に青梅街道が延びて、丹波の方が東京寄りになってしまったわけです。道路が出来ることによりどんどん変わってきて、これでいま西原がいちばん奥だという。

農人：そういうことがもう一つの原因じゃないですかね。昔の百姓の形態が、まあ雑穀を作っているということが、昔の百姓の形態が後まで残っているということですね。だから、今の時勢がつづけば、西原もほとんどもう雑穀、最近、こう作って。やっぱりキビはとれないな、小鳥が食べさせなければ。そうしてまた。

妻人：お昼のご飯を。

季人：でも、弁当を持ってきましたから、このところ毎日出かけていますので、……。

妻人：うちの向こうの田圃でとれたものですから、お召あがりください。

季人：じゃあ、このパンでも食べてください。悪くなるといけませんので、……。

妻人：すみませんですね。

農人：12時にならないか。

季人：そういうことで、いま一つそれは今年中にまとめようとしているのです。けれどもその後でお話を伺って、本をつくたらと思うんですけれども、どんなものでしょうか。来年、再来年あたりにでも。

農人：ええー、作っていただいても結構ですけれども、わしは物ぐさだからねー。

季人：それでですね、こういう風にするということを決めて、僕が話を伺いに来て、それをテープに収録していますから、それを起こして、下書きを書きますから。それをもう一回見ていただいて、直していただく。で、まとまらないかと思うのです。ずうっとこの辺の写真なんかも沢山載せてですね、そういうのを『雑穀の村』というような本を作ってみたらどうかと思うのですけど。

農人：それは面白いでしょうけれども、ええ。

季人：やっぱり、それを残しておかないと、先のことはわかりませんが、そういう。

農人：さあ食べながら。自分が思うのは、やっぱり日本人のモノの考え方というのは、もともと山ですから、自然の中でいちばん何が好きだというと、皆、山だと応えますね。日本人ですから、山の生活を基本にしているわけですから、山の生活がどんなものかということをしつかり出して置かないとですね。

農人：この辺は山だから、わしは山だが。海辺の人たちも皆、そう思っているのだから。わしはそこの辺りがわからないのだが。

季人：日本人自身がずっと山に暮らしていて。

農人：はあー、やっぱり山岳民族ですかねえ。

季人：そう思います。海に出たのは後の話で。

農人：その点、わしはずっと昔から、この辺では高い山にはあまり行かないし、登らなかつたのですが。高い山には神々がいるように感じていたんじゃないですかね。だからお盆にしても正月にしても、なんでも高い山の上からくるような気持ちで迎えていたようですね。

季人：ですから、西原のそういう日常の生活とか、伝説とかをですね、そういうものを記

録として残しておいたらよいのでは。

農人：徳川時代になってからでしょう。多少、正月になったのはわからないから。誰にも分かりの良ように高い山に疎開していたのじゃないですかね。もう山岳主体にしたようなの神も仏もその時代一緒だからね、その時代は。神仏混淆だから、山岳宗教だから。

季人：東京の方ですと、桧原村や奥多摩村など、いくつか本書いている人がいるんですが、そういう本を読みましても、もうひとつ面白くないものがある。

農人：あれを檜原の教育会を出している村誌も取り寄せて見たですね。わしはねえ、桧原村出身人が書いたものを取り寄せてみたんだが、それも買ったばかりでまだ読んでいない。尾根一つ違うだけなので西原の方も関連があるのかと思うだが、何も書いていないのだね。向こうは向こうでね。地図を見たわけではないが、桧原の半分が西原というわけではないが、山梨県に属していた、そう地図にあるらしいのだが。

季人：自分はずうっと廻っているが、そういうことを聞いたことがある。最近、いまの地図は川に沿ってたてに造るようだ。昔はそういう道路がないから、峠を越えて交通していた。そっちが中心だったのですね。

農人：この間、テレビ見ていたら、桧原へはこっちから拓けていったのだという。

季人：そうですね、こっちから拓けていった。

農人：ところが桧原村の本を見ると、そんなことはないだ。向こうはこっちの下になるわけにはいかない。独自に拓けたと考えたい。こっちから拓けていったのが真実のようなのに。

季人：それともう一つはそういったことを広く見ていないということがある。佐野川村に行ったら酒饅頭や何やら作っているわけですね。神奈川県なんだけれど、作るものというところの桐原、西原と同じものを作って食べているのですね。だから、文化としてはこちらのものなんですね。生活はこちらと一緒に、そういう風に見ないから、ちょっとおかしなことになる。もう一つは、思うには地元の人がなかなか書かないのです。

農人：わしらの方、調べてみたらよ、ここはね桐原の方とあまり往来はしないでよ、横へな、桐原は抜きでよ、五日市の方面に、向こうと往来して暮らしていた。それから、ちょっと経ってから大菩薩峠を越えて塩山の方と往来していた。上野原とはあんまり往来が少なかった。なかったということはないが、桐原とは細い道しかなくて、とても馬が通れるほどの道ではなかったらしいからね。峠道はあまり手間がかからず馬が通れた。それで五日市の方にずっとね。向こうからどうも塩が入ってきたようです、西原には。

季人：そういう問題をですね、地元の人が書かないとですね。もしも書くにしても若くして村を出て他で偉くなったような人が書いたりすると、地元で長く住んでいないから、本当のことは書かないですね。そういう二つのことがありますから、お話を伺って、是非、本にしたいです。

農人：わしゃ分かんないのですがね。おそらく西原のいわゆる草分けの人は、何でも秩父系統だろうと思う。尾根伝いにはいつてきた。やっぱり秩父は関東では古い国ではないですかね、わしは秩父に行ったことも、調べたこともないから全然分からないけどね。そしたら仲間がね、向こう側に山葵の買い出しに行って向こうに泊まったりすると、何やら向こうもここと似たようなところらしいです。奥秩父の方は。

季人：奥秩父にへもよく山登りに行きますけれども、そういったことも食べ物の方からみていきますと、かなりでてくるのです。ちょっと細かいところで。

農人：食べ物とか日常の習慣、あまり拓けないうちに泊まって調べてみたいと思うけども。

季人：いやあ、お供しますよ、冬だったらよろしいんでしょう。

農人：寒い時はね暇だけれどもね、・・・家をでるのが嫌になる。

季人：お供しますから、秩父に出かけませんか。

農人：秩父に行ってきたりゃえらい場所があると。わしが住むのに大変なところだと。

季人：そうですね、そういう所もある。

農人：それで、季人さんの言われる話ではないですが、わしも拓けても、なんにもならないか、これも一つの趣味だわね。

季人：そうです。自分だって何もならないか、趣味ですね。学校勤めていて給料貰って、夏休みになるとこういうところを趣味で廻っていて、こういう雑穀の研究をしたって、誰も、いや誰もということもないですけども、ちっとも褒めてくれる人はいないですね。自分は雑穀とか雑草のことを研究しているんですけども、日本で自分の仕事をわかってくれる人は十人もいないのではないかな。

妻人：でもね、昨日も調べに来ましたよ。昨日、知らない人がオートバイでずっと登ってきて、すーと帰ったけどね、帰ったと思ったらその人がまた歩いて登ってきたんです。そして、こちらに作ってあるのは何ですかと聞きに来たの、わざわざ。だから、キビだって教えたんです。ああ、あれがキビですか。若い人でした。やっぱりうちに休んではいけないけど、行きました。

季人：じゃ、自分の教えていただいて書いたものを、少しは読んでくれている人がいるのかも知れない。

妻人：いるでしょう。確かにいるでしょう。

農人：季人さんと付き合うと、余計いろいろ面白いことがでてくるなあ。

季人：やっぱり趣味は大切ですからね、仕事は仕事で。

農人：この前、新たにどこから来たのか、和田、あの雑草は幾年もしないで駄目にしたが、グンバイナズナ、実が軍配のような、ここらのは実が違うわ。どこから持ってきたのか。

季人：ああそうですか。いやあ、学校にはいくらでも生えていますよ。平地だったら一杯生えるんじゃないですか。

農人：珍しいだったから、種子をとって播いたりしたが。そこに自然に生えるまでに定着すればね、それから、ツルキキョウというか。

季人：ツルリンドウですか。

農人：キキョウだからリンドウだか、あれはとうとう雑草に定着した。

季人：赤い実のなる奴ですね。

農人：あれは先生から鉢植えにしてあったのをいただいたもので、鉢から土手に定着して、そこらいっぱい植えてある。それをこの間、来た子供たちが欲しいなんて持っていた。

季人：どこにでも、そういった変わった方が一人くらいいるものですね。

妻人：その人はですね。

季人：そんな大事にしたらかえって枯れちゃいますね。

農人：これはよ、西原の草になったようだね。俺が他所から持ってきたのか、ここには無かったのだ。わしも何処かにでかけりゃ、木の実を拾ってきたり、草の種子だって、何だって手当たり次第だ。フッフッフッ。

妻人：もっとどうですか。

季人：あんまり食べないです。

農人：三年ばかり先にモミジ狩りに行って種子を貰って、子供に怒られた。

妻人：この人ががしゃがしゃ入れた中から、

農人：誰も怒りやしない、こぼれた種子、また、播いたらよく発芽して、皆、見とれていたらけれども。まったくね、機会がなくて出かけられないだな。

長男のところは植物園に勤めていて、11月中旬か11月下旬に出掛けていけばいろんな木の実があるんですからね。山歩くよりよっぽど良いや。

季人：でも、人ばかりじゃないですか。

農人：毎年、公園の木の実拾いに、モミジの実、自分で拾っても、誰も採りはしないし、自分の掌に広げるくらいならば。

季人：そうですね、実くらいは、今では車で来て、皆、持って行ってしまふ。佐野川の方では、畑のものまで持って行ってしまふといいますが、このあたりはそうでもないですか。

農人：この辺でも珍しい植物はね、トラックで、こいで持っていくだな。趣味程度ではない、金儲けだな、あれは。

妻人：そうして春先になると、こういうものを採ってきてこしらえる。

農人：ところがなあ、不完全で、わし、持って行ってもほとんど使えない。珍しい物はまた年に一回くらいはやっておかないと。その台所にある貰ったツツジの木だかね、五葉ツツジという。八潮という奴はね、あれをね、こんど高い山に行ってこいできて、鉢植えにしようと思っている。上が長いから、これは惜しいので、スッパらって下げてきて、これを柱掛けにしよう。これに参議院 {裏の降矢家} が俳句をつくるから、俳句を書いてもらおうと。ハッハッハッ。予約だけはしておかなきゃ、俳句だけは書いて貰うの。字も上手ですよ、参議院は。

季人：いろんなことやっておられるんですか、俳句とか書とか。

農人：ええ、書道も結構、習っているし、端麗でな。この前も、剣道七段の段取りに行つて一回落ち、今度、二回目に七段になったな。山梨では七段はいく人もいないですよ。

季人：何をやっているんですか。

農人：剣道。

季人：剣道をやっておられるんですか。趣味の多い人ですね。

農人：参議院だってね、字が上手かったよ。若い人の中ではいちばん上手かった。老人の中にはもっと上手い人もいるだろうが。60前ではな。その色紙がそうできあ。

季人：上手いものですねえ。

農人：運勢がいいんだねえ。戦争行って、中隊長やってきただつてね、声が続くだね。

季人：よく、御宅にはみえるんですか。

農人：いや、めったに来ませんしね、家はすぐ上だからね。

季人：いや、こっちにおいでになるんですか。東京ばかりでなく、よくこちらに帰つてこられるんですか。

農人：ええ、二分の一くらいは来て、泊まりますかね。甲府の方に帰るよりもここからの

方が近いと言ってね、県庁に行くのに楽だそうですよ。

季人：中央高速道路かなんかで。

農人：大概、金曜日によく帰って来ますよ、日曜には休みますからね。

季人：いいですね、西原からそういう人が出るということは、今どき、なかなかないですからね。そういうこと、みな、街中の人ばかりで。

農人：西原からそういう人がでるといっただけで、若い衆には特に良いですよ。西原でも参議院になったという人もいるということで、身近に感じられますから。努力すればなれるという。

季人：西原の方がたは教育熱心じゃないですか。

農人：最近は、まあ、教育ブームというがどこでもまあ、・・・教育に熱心なのでしょうね。熱心だけど、何か欠けているのでしょうかね、教育はウンと受けているようですが、結果的にはたいしたことはないからねえ。時代が進んでいるせいだか何のせいだか分からない。いまの教育には、何か欠けているんじゃないかなあ。なにが欠けているか、さあ、それをどうも、我々にはわからないが。

季人：皆、楽したいから駄目なんでしょう。

農人：まあ、煎じ詰めるとそういうことなんでしょうね。楽しんでお金をうんと取りたいという。

季人：楽したいと思うことは誰でも悪気はないでしょうけれども、自分の手で仕事をやって楽したいというのではなく、人にやらせて楽したいと、そういうところが多いようですよ。

農人：せっかく生まれてんだから、苦勞をしても何にしても、一つの目標に見つけた価値のために何か取っ組んでやり抜くというようなことは、あまり少ないんだか、何だかねえ。

季人：自分たちくらいの 30 歳前後の人間は、割とそういうことをやってきたんですけど、今の 20 歳前後の学生の人たちはなおさらですね、そういう気持ちは、・・・。

農人：わしゃまあ、末っ子が大学二年になった時か大学を卒業する頃、オヤッサン、大学卒業しても何なるべえか。卒業したって俺は一生何なるべえかて言う、そういうことが決まらない人が大半だと言うんだ。

季人：そうです。

農人：えれえこったね、若い衆が笑えんだろうが、俺には納得がつかないんだ。

季人：20 いくつにもなって分からないわけですからね。

農人：その辺りだけど、人間せっかく生まれ出てきたからには、何かやってみなければ惜しいんじゃないか。だから、わしゃ、百姓しながら、よし西原に住んでから、西原の草木の名くらい覚えたらよいなとね、西原の留守居じゃね。路傍の石仏一つでもね、みんな、こうどういう意味で立てられたんだか、そのくらいはテイテイブカいに覚えて、後の者に継ぐくらい、これも一つ、村を継いだ者の務めだからねえ。

季人：しかし、そう言ったあたり、是非、伺ってですね、まとめて。

農人：それだからね、それを今だってね、それを何の歳にやるか、口はうまいがなかなか実行が伴わない。それでも折りにふれ普通人が目をつけていますがね。わしゃのはその程度でね。今日は休んでいるから一つ石仏でも探しに行こうが、誰か仲間を廻って、どこどこにこういうのを見ようとか誘われれば出かけて行くんど、独りで出かけるとなると。そういう風に行って、西原に満足しているというのは、若いうちか

ら西原に住みついたわけではないけど。やっぱり、人間というのは、お前のひとつの宿命というのがあって、どうしても村に残らない運命の人間もいるしね。

季人：そうです。

農人：結局、それ面白くないかと言って、ヤケを起こして暮らしたって一生は一生ね。そんなもんだから、自分なりの生きて行く道を考えて、西原でも満足することを考えて生きて行くも、同じ生きるんではね。その方が張り合いがある。今言う一生の仕事をわしゃ、探してきた。西原に住んで、雑草でも、虫でも、何でも機会があれば名を覚えるとか、習性を知るとか、そういう風に心がけてきた。何もしないで安閑として一生を終わるといふのかね。何になるかって言われりゃ。

(第2巻B面終了)

1979年7月26日 第3巻 (前半は音声が悪く聴きとれず、途中から)

農人：300 といふのかね、そのねえ、徳川時代だけは流石に平和になってね、でも或いは、いまの制度よりももっと公平な制度であったかも分からなかったですね。何故っていうと、いま戦後の社会福祉制度ちうものがあって、金を政府がどんどん出しますがね、この時分はそういう制度はありませんでしたから、だから、家の格式によって、家の建て方とか生活とか、細かな点まで、もう決められていて無駄使いしないように工夫されただ、と思うんです。

そうかと思うとね、病人がでも火災に遭っても、自分自体でまた自力でその人なりに更生する力がどっかに蓄えられたと思うんですがね。現在の制度じゃね、よほど心がけの良い人ならともかく、普通の人にはね、もう、すぐてえしちゃうですよ。何故ちゅうにね、誰もね、難しいものは言うもんじゃなし、キゼツパイの暮らしの最高の時期にやっても何でもないんですからね。そうかと思うと、こんな援護を受けないと立ち上がれない人たちは、ザラですよ。だから、わしゃ、徳川時代は、今の人に言わせれば、人権を無視するという非難もあるだべさ。やっぱり、そういうふうを考えるべきではないかと思うのです。今はあんまり他力本願でね。

季人：結局ですね、さっき教育に欠けているとおっしゃったのは、それだと思ふんですよ。

農人：困ったら、何とかして救ってもらおう、それが事実困ったというより、輪をかけてうんと取ってやろうと言ったような。

季人：助け合うということは良いことですけど、だけど、自分で最低限のことはやって、その上で、やっている人間同士が助け合うことで。最初から助けてもらおうといふんじゃないでしょうから。

農人：いやあ、最近は最初から助けてもらおう、もらいたいようなところまで行っているんじゃないですか。

季人：ですから、それは最初に言った教育に欠けていることだと。結局、それが一番欠けている。先生になる人でもそうだし、そうなれば生徒もなおさらそうなるし。

農人：もつともね、学校の先生が、給料が低けりゃスト起こす時代だから、そこのところがわしにゃ割り切れないな。

季人：いや学校の先生の給料は低いわけではないですよ、普通の会社員に比べて。

農人：いや、そこまでしなくもね、やっぱり教育者はね、厳然としていなくちゃ片手落ちに教育者だけ低くといふことはないんですから。

季人：いや、そんなに低くはないですよ。

農人：ああいう面がね、気に食わないんですよ。

季人：最初はストやるのも、何やるのも良いと思っていたんですけども、いろいろ話を聞いてみると、どうも教育でないところで忙しいらしくて、教育で忙しいわけではないのです。

農人：もう独りや二人は、それにつきっきりの人がある。

季人：どうも、その受験の参考書を作るとか、また塾に教えに行くとか、アルバイトばかりで、給料かなり貰っていると思うんですけども、それでもそういうことばかりやっています。

農人：だけどね、人間の欲望って限界がないからね、お金とっても、なんだこれやね、いくら取っても使い用があるんでしょから。

季人：でも、楽しみは、金が無くなったって楽しみはあるわけで、お金とるといってそれだけで自分の時間なくなるわけだから。

農人：わしなんかね、徹底して悟ってしまえば、それはそれで、ハッハッハッ。

季人：いや、悟りたいですよ。どうせ生きる時間なんか限られているから、好きなことをやった方がいいですからね。お金よりも好きなことをやった方がいいわけですからね。そんなことばかりやっていると、死ぬときになって、何やってきたのかなと、なんて思うんじゃないですか、やっぱり。

農人：だけど、どういうものでしょう。わしよく話すのは、金になることをやって楽しいと思ってやっていけばだね、楽しいはずなんだけど、金になることをやれば、ハハハ、本当ですよ。実際はね、金をとらないとやっていけないのですよ。

季人：やっていけないから、しょうがないからやっている。

農人：金をとる仕事を楽しくやっている人は滅多にいない。金にならない事をやっているのはオカシイだ、ハッハッハッ。実際は金になる事をやっているのが楽しいはずだが。

季人：楽しいという人だっているようですけども。

農人：それはわずかでしょね。

季人：まあ、少なくとも、楽しいとは思いたいですね。で、そんなようなことで、五章にして、六章でまとめにして、で、先ほど言いましたように、山での生活がこう、日本人の生活の基本というようなことを結論としてまとめて行こうというような。

農人：まったく、日本人の先祖がどこから来て、どうなったかは知らないけれど、まあ、こちら一帯は確かにどっか、山の生活からだんだん慣れたってですね。はじめは狩猟を加えて焼畑かなんかやっていたんでしょね。

季人：でも二千年も三千年も前というと、すぐ近くまで海が来ていたんですね。だいたい海が高く上がってきますから、昔、縄文時代は、だいたい暖かかったらしい。南極の氷が溶けて海がだいたい高かった。相模湖の辺りは海で、この辺、縄文時代の遺跡とかがありますから、西原では。

農人：相模湖の辺りから貝の化石がでたことがある。ですから、ずうっと海だったんですね。

季人：そういうようなことでやるとして、お暇なときにときどき伺って、順番にお話伺っていこうと思うんですが、いかがでしょうか。

農人：ああ、いいでしょう、わかりました。

季人：じゃあ、今日はアレですから。

農人：わしの見る見解は西原に偏っているから。

季人：それでいいんじゃないですか、いや偏っているというのはおかしいですけども。

農人：真実はなかなか分かり切りませんからね。自分の目で見、聞いた範囲のことだけですが、いずれ想像とか判断をとかしなきゃならない部分がでてきますしね。

季人：結局、そういうこと。

農人：まあ、わしらの上、歳では上の人もありますけれども、わし以上、古いことを知っているような人、歳の人たちが、ことの分かっているような人が亡くなっているんから。

妻人：降矢さん〔裏の家の参議院議員〕は。

農人：あの人たちは政治とか、一部分のことははるかに古いことを分かっているんだけど。いわゆる庶民の真実の生活というのは、案外、ああいう人は疎いからね。

季人：おいくつですか。

妻人：85～86 になるでしょう。

農人：西原の生活とか歴史とかは分かっても、百姓の生活というのはあれだから、やっぱり、わしと大差ないだろうが〔聴きとれない〕。

妻人：お百姓のことは紙に書いておいてね、毎年毎年それを見てはな、こういうときはこう、いつごろ作れば良いということは書いておくし、本をみては、人を使っていますからね。だからそういうことを聴いた方が良いかも知れない。

季人：でも、そういう話では本当のことは分からないじゃないですか、そういう方たちの本はたくさん出ています。それでは自分には本当のことが書いてあるとは思えない。面白くない。何も知らない人が読めばそれで満足するかも知れないが、もうちょっと知ってる人が読むと、本当じゃないと言うことが分かるから、という物足りないですね。それ自分が直接、畑を耕している人が話をして、そのお話をご本人が、直接、話を書かなければいちばん良いのですが、ご本人にその気がないようですから、お手伝いして。

農人：それでモノを書くということは、書きだせば書けるかも知れないが、やっぱり普通の人、モノをまとめるということは、これはエライことのようなですね。

季人：書くことは難しいですね。

農人：一つまとめれば、あとはなんとか楽になるでしょう。わしはね、前に随筆いくつか書かせられて、書いたことがあるのです。随筆、なかなか要領よく書けねえんでさあ。

季人：いま論文書きかけのが、いつから始めるか、なかなか書けない。最後のところで、まだ放ってあるのです。

農人：それでも書いたわけだんだが、発表する雑誌が廃刊になってしまった。県で単位で、いわゆる自称文化人たちが、金を使わなきゃいけないというので、部数は多くないですからね、読む人も少ないしね。それから（掲載された雑誌を探し出して）。俺の書く随筆がウからはじまってウド、ウシ、キツネ、ナス、ここから関連している、そういうものと。

季人：キツネなど、いまでも居るんですか。

農人：ええ、居ますけどな。

季人：タヌキなども居るんですか。

農人：ええ、居ます。うんとはいませんけどね、あれあタヌキというのはね、案外キツネ

なんかよりどうですかねえ、鈍いというか、あれほど敏捷でないせいでしょうね、あれ、キツネは敏捷のようだ。

季人：最近、キツネやタヌキが増えて、街中でも出るようです。

農人：あのキツネは結構、居ますね。タヌキは、ここら辺りではムジナといますが、ムジナとタヌキは同じものです。

季人：キツネなんか、食べに降りて来るんですか、鳥でも獲っているんですか、ネズミとか。

農人：キツネは一、ええちょっと鳴かないかねえ、5月、いや6月頃によく鳴いたな。ギャー、ギャーと野ギツネがね。

妻人：コン、コンとはいわないわねー。

農人：ギャッ、ギャッ、ちょっとカラスの変なような鳴き声だね。

季人：子供が生まれる時季なんですか。

農人：子供はもう出来たですかねー、子供は5月、6月にはもうできたですから。交尾季が11月頃のように。寒い頃のように。あれねえ、まあ、トウモロコシを良く食べるんでさあ。

季人：食べるんですか。

妻人：あのハニー {バンタム} というのをどんどん食べるの。取るのは見えんけれどもね、引き込んでね。イヌは食べません、うちで飼っているのは餌をウンとやるから。本当にキツネらしいですよ。

季人：夜、待ってたら。

農人：夕方か明方、ま、昼中じゃないな。ニワトリでもウサギでも飼えばな、ウサギを捕って食べるし。小さいネコも食われるらしい。

季人：普通のトウモロコシは食べないですか、ハニーだけですか。

妻人：軟らかいときは食べるだよ。

農人：あの普通、トウモロコシは高いところに在るから。ハニーなんか取れない場合はね、押しつぶして取る。噛んで根のところを押しつぶしてもう、カラスが食う方と残骸がぜんぜん違う。もう、歯を嘴で突ついたのでね、食べ残りが。ほいでね、掻きとって取ってね、どこか桑だの繁ったところに引いて行って、そこで食べてる。あれはいちばん食べるね。サツマイモは、この頃、作らなくなったな。

季人：アワとか、そういうものは食べないですね。

農人：そう、トウモロコシだな。

季人：粒が大きくて、やわらかい。

農人：それから、落花生は好きでさ、あれはたいがい、どこに作っても食べられる。

季人：掘ってたべるのですか、皮を剥いて、皮ごと食べるのですか。

農人：あれは、やわらかいうちに、だいたいキツネなんかに掘じくられたのでは枯らしてしまうからね、多少、油臭いのかなあ。わしゃね、分からないですけど、キツネなんかねえ。今日、行った畑ね、あそこはね、割合作れば落花生なんか取れる土地ですよ。土がね、浅いし、小石が多い土地で、地熱が高いからね。あんまり割合にね。

来客：すみません、水使わせてください。

妻人：どうぞ、使ってください。

農人：ホース突っ込んだら、向こうに行きますよ。

季人：あと20分くらいで {カイコが届いた様子}

妻人：オカイク来るから、もう何処にも行けません。

季人：もうちょっとしたら、お邪魔します。

農人：いや、ゆっくりしてください。

季人：もう、これだけ伺えれば。

妻人：ゆっくりして行けばいいですよ。

季人：いや。雨が降りそうですし。

農人：雨が降ればいいでさあ。ここで昨日もゆっくりしてね、ほいで飽きたから盆栽作りしてね、やっぱり昼寝もね、たまに時間があっても身体が変になるからね。

妻人：夜、眠れなくなったりね。

農人：雨降れば、昼寝して、起きて、手紙を書いて {聴きとれない}。  
さもなきゃ、どっかへお茶飲みに行ったり、ハッハッハッ。

季人：そりゃいいですね、一番ですよ。

妻人：私こないだ買ってきたものがある。

農人：もう、皆さんがね、羨ましがっていますよ、私を。わしには、ばかに幸福とも思っていないんでさあ。

季人：人もそうすればいいんでしょうが。

農人：やっぱり気持ちの持ちようでしょうね、そいでね、本を読むとか書くとかしないとね。また脳軟化になっちゃうから、頭の方も少しね。どうしても頭脳を使う方が齡をとらない。使わないと齡をとる。これも程度もあるでしょうが、無理に使うと、また、大事にしすぎるとね。

季人：自分の先生のまた先生という人が。

(テープ切れ、第3巻A面終了)

(第3巻B面)

農人：若いうちは徹夜でというまでは駄目でしょうかね。わしら軀を使っているせいだろうか、なんだかね、本を読むとね、長つづきしないでさあ、眠くなってね、眠っちゃうでさあ。

季人：自分だってそうですよ。

農人：それがね、若い頃はね、若い頃じゃない、一時くらいは好きな本読んでいて眠くなるなんてこともなかったが、この頃は 30 分も読めばどうも頭がこう重苦しくなって、そのうちどうも眼を開けていられなくなる。眼がトロトロまどろむというたような。まあねえ、読めば良いという本がたえず 1 冊や 2 冊あるんですが、なかなかそれが読みきれないんでさあ、ハッハッハッ。

季人：自分も積ん読くというか、専門の本が日本人の本はあんまり面白いものがないから、アメリカとかイギリスの本を、こんなに厚い本ばかり買ってもなかなか読めるもんじゃなくて、積んだら終わりだから。

農人：ウチは子供が、オヤジさん、何時でも出して見たいものがあれば、出してみろと言うんだが {聴きとれない}。

季人：そうですね、本だったら、また誰か使えますしね。本は大事だから。

農人：{よく聴きとれない} 子供たちと話をしていると、この頃の東京の人たちは本をさかんに漁っていると言ってね。ラジオもあり、テレビもあり、まだこうに本をさかんに漁ってる日本人は、いい傾向じゃないかと言ってね。何の本がいちばん買う人が

多いかと訊いたら、住宅に関連した本を買うようでしたね。

季人：あんまり本のムシというのもよくないですから、どっか、それとも釣りでもした方がよいのでは。

農人：もちろん、よいですがね、環境によってね。わしゃ、釣りとかならね、簡単でやりたきゃ何時でもやれるでしょうが。やっぱりそのね、遊びだけではもの淋しいでは。縁遠い土地に生活している人が、日本にはウンと居るではないですか。

季人：今度、逆の話ですけどね、自分の住んで居る所、官舎ですから、七軒、隣同士で住んでいるんですけど、結構、若いのに熱心に盆栽やっている人が居るんですね。あんまり若いうちから盆栽やるのもどうかなど思ったりして。熱心なものですね、早く役所から帰ってきて、いろいろひっくり返してやっていたりして。

農人：そうでもないね、盆栽なんかやる人は、気短な者がやれば、短気な者がやれば、気が変わってきますよ。盆栽やるとね、気が長くなります。範囲が広くなりすぎてね、山からコイで来たりすると、多くなり過ぎて、仕舞いには弱りはちまって、ええ。鉢に容れても置くところがないしね。はあて、百姓いろいろ作っても、食べてくれる人がいれば励みにもなるんだが、ろくすぼ食べてくれないし。

季人：あの、向こうにある阿寺沢からもうちょっと奥の方にバンガローのようなものが作られているのですね。あれなんか、子供、沢山来ているんですか。

農人：さあ、どうなっていますか、わしゃ、行ってみないんですがね、あれはまあ、会社みたいな、職場みたいな学生かなんかみたいな人が来たり。

季人：あれは村で相談して作ってんですか。

農人：町ではない、あれは農山村の振興事業の一環として、国庫補助をうんと貰ってやっただです。ほいで経営を西原に任されて、一応、組合組織にしている。うちの甥っ子があそこで、主任やっています。

季人：ああそうですか、そこでは展示物とか、そういうものは作らないですか。

農人：まだ、昨年始まったばかりでね、どういうものをやったらいいのか、また、来た客によったり、だんだんやっているうちに変わるだろうし、うんと客が来れば、従業員というか、使用人を随時使うように、今は人を使うまでにはいかないでしょう。客がウンとあって、いろいろどうなるか、理屈じゃ駄目だから実際やってみないと。どの程度、利用する人があるかどうか、それによって、逐次ね。

プランとしては、養殖場を魚をね、養魚場をこしらえて、放流して釣りをやったり、というようなところまでは考えているんですかね。こんな土地で魚を飼うということは、賃金が掛かるのです。施設をやるのにはね。いまね、一つ池を拵えて、養魚場から{魚を}買ってきて、それを入れて置いて、それを放流するまでの間入れて置くのだろうと思う。やればね、やりたいことはいくらでもあるんだろうがね、経費ばかりかけてもね、どうにもならないでも困るだろうね。3年とか5年とか掛けないとね、はっきりした基本が描けないんだわ。あの、いま民宿もほんとあんまり良くない。もっと他に良い方に行ってしまう。民宿の利用者も全然ないと言うほどではないが、思ったほどないですねえ、ええ。

やっぱり特殊な環境で、なんか夏来れば夏なりの何かこう、来た客がやることのある土地でないと、ただ泊めてというのでは駄目ですな。若い人たちが運動できるテニスコートとか野球場とか、あるいはそういう手の伴うものでないとね。ただ民宿といっても。

季人：奥多摩の方の話ですけれども、自分と同僚というか勤めている人が居て、その人たちのグループが協力している村があるんです。そこでも何か作っていないんですけれども、青少年の合宿所のようなものを作って、村の中をずっと歩けるようにして、植物とか動物の話とか、そういったこともできるというように協力してやっているのですけれども。

農人：夏はね、この土地の子供もたいがいあのキャンプやるか、どっか出かけるですかね。そういう子供たちも利用することもあるでしょう。

季人：ええ、キャンプですが、ありますね。

農人：そりゃ、青少年とこだわらないで、全部総括したものですからね、あそこは。

季人：そういう都会の子供たちを連れてきてですね、都会の子供に自然というのを見せるとか教えるということにする。

農人：山はね、遊歩道がずうっとこう、4キロとか5キロ、途中の道を越えるとあるですね。やっぱり、子供なんか利用するが、普通の人には暑いのに夏来て坂道をわざわざ上ったりは、割合少ないでしょうね。

季人：そういうのが自然の中で植物の名前を覚えるとか。

農人：まあわしもね、その甥っ子に聴いてもらえればいいですが、去年の受け入れは何百人とかの、だったそうですが {聴きとれない}。細かいことは聞いてませんけど。

季人：ああそうですか。

農人：たぶん一番多いのはね、職場の人たちが日曜に大勢で来て酒を飲むか、夜遅くまで焚火をして大騒ぎして帰るとというのが、多いじゃないですかね。

季人：自分なんかその考えるに、街の子供たちを連れてきて村の自然を教えると、そういうような場ができないかと思うのですけど。

農人：いまのところバンガローが五つ。夏だからね。ほら、泊まっても寒くないけれど、寒い時季にはちょっと、子供なんかでは大変ですからね。でも、バンガローにもストーブを一つおけば結構暖かくなるって、3月頃だったかな、そんなこと言っていました。

妻人：お菓子を上げてください。

季人：いえ、そろそろ、次のバスで失礼しますので。

妻人：大丈夫、雨降らないようですから。

農人：いいじゃないですか、滅多にお出にならないし。

季人：また、お彼岸くらいにでも。今日くらいなら何時だってね、ただオカイコが真っ盛りで、一番忙しい。8月から9月ですか、忙しいのは。

農人：8月半ばから9月5日頃まででしょうね。少しは桑を用意したり。

妻人：この頃は桑をたくさんはやらないです、桑畑も遠いですから。

(第3巻B面終了)

## 生業、農作業のこと

2) 1979年10月16日

第4巻

農人：まずいですね、アズキ、インゲン、その後はね。

季人：アズキですが、寒くなると実が硬くなってんじゃないですか。

農人：寒い我慢できるが、霜が来るとね、太陽が落ちてきちゃうと、それで水分がなきゃいいんだが、こいでね、あの露天に架けていておいても、それから霜が来てもそういうことはないだが、生きてるヤツに霜が当ることがうまくないらしいですね。厄介なのはソバとか、霜にあたるとやっかいなのはソバ、茎がぐにゃぐにゃになってしまうからね。取り上げちゃうべと。わずかしき作りませんからね、イネがね、あの、大豊作だったけど、早くの台風と、それにあの、いつだったか風で倒伏して。子供が機械を買ってきて機械刈りしたからね、うんと冷たいところは、機械はうまくないだ。それであんなに落穂ができた。

季人：日曜日ですか、この間の。

農人：そうですね、7日の日曜、それから10月の台風で残りもね。

季人：まだ、学校のは26日です。それからです。

農人：わしゃ、町に行かないけれども、この村辺りは刈り終わったようです。ほとんど青くっても刈ってね、倒伏しましたら、今、土につくと穂から発芽しましょうから、くしゃくしゃになってすぐ発芽してしまう。

季人：ですから、倒れたところから、昨日、刈って。

農人：まあ一日刈って、イネを起こして結わえてね。

季人：それもやったのですが、それでもだいぶひどいところだけ昨日刈って、26日は授業なもんですから、勝手に刈れない。皆でやれるようにということですから。26日ないと授業が始まらないので、その本当には今週くらいに刈れば良いのに、一週間ほどずらすしかない。

農人：わしね、通例はね、どれも早かったですよ。4~5日頃。

季人：今年ね、早かったですよ、一週間か10日か。

農人：そうするとね、茎がいたまない。多少、機械で潰れたところがあっても穂がとれなかった。長雨に遭うといしのところが傷んで。

季人：でも一反二畝しかないですから、機械も動力のを入れたんですけども。

妻人：どうぞおあがりください。

農人：うちでは機械は買えはしないだよ。嫁の家では田をうんとやってるで、そのうち一日借りてきてね、使って、早々に刈っちゃった。向こうはちっとも使わないので、ハッハッハッ。

季人：1時間か2時間でぜんぶ刈っちゃう。ですから、年にその4時間しか使わないですね。ムギが多少あるので、ムギを少しとイネを刈って、後は倉庫にしまえばなしなんですよ。

農人：わしらもね、その田植機買ってね、そんなん手間ばかり掛かってばかばかしい。その最近の。

季人：学校だから買えるんです。ほっといていいですから、お金がありますから、放っておいても。

農人：予算があるからね、わしらは小さい耕運機をね、一年にいくらか使わないで買う人がいる。その人たちはね、あの農業の。日曜か何かに耕運機をぱたっとやってね、後は引き取りですわ、2~3日しか使わないからね。

季人：そういうことすると、どうやってやるのかな。乗用の小型のと普通の手で持ってやるのと、普通のカルティベーターという耕うやつと。4台くらいありますね。

農人：学校ではあっても。

季人：危ないから使わせられない。皆、習っても、学生は学校の先生になるんですから、一切やらないんです。

農人：でも、まあ、生きた学問の入り口だけじゃ、実際に扱ってみたいとね、わしなんか、他所の実際を見ないから、どうなるんだか分からない。まあテレビでは、いわゆるマスコミでね、だいぶねえ、その勉強だ、知識だか、得られるんだがね。暇だからね、桧原村で初めて共産党で村会議員になったという人がうちに知人と一緒に暇だからねやってきてね。

季人：桧原村の人がですか。

農人：聞きましたらね、何代もとか、そっちの人が共産党に入って本当に党员としてまあそれが正業でやっているらしくて、それで桧原村に定着して村会議員に出ましてね。その人はうまいならばこのままにいるし、それならば村会議員をやって桧原村の指導者になる気持ちとしてはやっていきたいと言っていた。ヤマイモをやっぱりそれから大量にですね作ってね、自作のブドウ園を作ってやってみたいとのことでした。

季人：桧原村のどの辺りですか。

農人：小岩と言っていました。わしゃ、あまり近隣の人を好きやしないけれども、それでもね、そんなに嫌いではマズイだよ。その人とも、まあすべての人に付き合っ話話を聴いて参考にして、良いことは真似したって恥ずかしいことはない。自分というミチ未知からああ駄目だといって話を聴かないのは何だからね。わしゃ、初めて共産党の新聞「赤旗」を見ましたですけんどね。

季人：ことしの夏は桧原村を大分歩きました。

農人：ああそうですか、小岩だそうです。わしゃはね、桧原村は、数馬から人里、あの辺までは2回ばっか行ったことがあります。あとは行ってないけれども。最近、桧原村教育委員会が出した村史、研究だな、貰って読んだり、いろいろ、今度。

季人：村史はまだ出ていないんですね、あ、ガリ版刷りのあれですか。

農人：ええ。

季人：あれは貰いました。ぼくも町役場へ行って貰いました。夏休みに行ってね。

農人：あれだとかね、それから石仏を写真撮って、2部だか3部だか作ってね、そしたら向こうは便がいいせいか、西原の石仏は。この間の石仏だがね、調べましたが西原にはどうも綺麗なものがないですね。

季人：これは今日、上野原の教育委員会で貰ってきたんですけども、あんまりそんなのは載ってないんですね。西原のは載ってない、ほとんど上野原のですね。

農人：西原には大したものがないですね。この辺、学校の、もう、やはり、土を掛けすぎたですかね、学校作って、5メートルというようです。わずかならいいけど、あまり深く埋めるといのはよくないですね。

季人：奥多摩の方で昔の食べ物を食べる会というのが開かれていまして、アワとかキビ餅を作って。

農人：それもいいですが、この辺では前にもそういう物を作って物好きとか。話を聴きゃよかろうとは言っても実行にはなかなか。これがね、西原の宝珠院。

季人：それはどこに在るんですか、宝珠院。

農人：この郷原の、あそこに在るのです。

季人：ああ、あそこに在るのですか。

農人：これがね、昔のウンゼンだったろうと言っているのです。今はね、臨濟宗でね、

前は真言宗だったです。これは十年前に真言宗か。

季人：途中から宗派が変わったのですね。

農人：ええ、それでね、鎌倉幕府に移らった方が、モトヨシのタネ胤とだか改宗したですね。この辺では一帯が武田家のヨソクちいうより北条氏の方が多かった。長かったのではないかと思う。多少、武田家の時代もあったかも知れないが、後北条管下としてはほとんど臨濟宗です。

季人：ええ、相模の方に近いですから。

農人：このあたりはほとんどはもとは何だったか知らないけれども、みな真言宗に西原ばかりでなくね、改宗しただね。丹波で一ヶ所、小さい寺ですが、改宗しないで、あとは全部ね。

季人：あんまりお寺のことは詳しくはないですけども、・・・。

農人：丹波の一寺を除いては全部ね。上野原の町まで行けば、地（寺？）主一般ではないようですがね、けどまあ、この北都留地区はほとんど臨濟宗ですね。まあ、多かったですね。だから、その専門になると、お寺とかのあり方でもあるのですかね、分かるじゃないですかね。でも、この間、共産党の人とね、話したんですけども {12時の柱時計の音}、日本の水車、全国の水車あって、周りの日本は御世話になって、イラに至ったそう。あの調子はんかあであったのかね。その程度が濃厚ださあ。

季人：自分らがですね、こういう仏像のを見てても大切だったろうけれども、ヒエとかアワとか、そういうものがよほど文化財として大切だろうと思うんですけども。

農人：それはその人、道々で仏像に熱心な人もあるし、最近はね、こういう樹木へね、非常にね。

季人：でも、食べ物というのは人間が常に食べていないと失われるものですから。

農人：まあ、こういう近時 {時代} の仏像にしろ、古いものにしろ、やはり失われたあとは金では補いがつかないことに、歴史の証拠ですからね、一つのね。そういうことじゃないかと思ってます。わしゃ、もう専攻は何もないです。けれどもメチャクチャだからね、どうもうまくないけど。まだこれで探せばいろんなもの出てくるでしょう。

季人：桐原にも。やっぱり西原との交流が多かったように思いますけれども、地理的にみると。

農人：桧原なんか桐原よりも西原との交流が多かったようで。桧原なんか桐原よりも西原との交流が多かったようで。西原のどっかに古い地図があった、何でも桧原の半分は西原分であった時代があったようですね。まあ南側の方ですか。だけど、向こう（桧原村）はそんなことは言っちゃいけないけども。

季人：こういう地図ですね、あすこの桧原村がこう、この辺までであるとですね、するとこの西原峠とこういう関係と、ここの峠があるわけですけども、峠トチ原ですか、ここの辺りは小さい部落しかないんです、桧原村は。こちらに数馬から人里というおおきな村があるので、こういう交流が多くあったのだろう。

農人：それが何故っていうと、西原は聴取しないとならないんだけどね、ここをまあ、四角な村ですがね、ここは両方とはちょっと異なる。小菅、いま似てはいるけど、こういうような桐原も、西原は単独でなんか違ったネ、・・・モノがあるような土地なんですよ。よくまあどなたも調べていないけどこっちへね、この両方にあまり気兼ねがなくこっち（桧原と交流していた）と暮らしていた時代がかなりあったの

だろう、長いじゃないが。ほいでね、ジュンタイネムとこの町と行き来はね、クラスヨブになっているのは、いちばん日が浅いですからね、いま絶えたけれども、……。こっちとここの辺りに尾根。

季人：西原峠と鶴峠がありますね。

農人：佐野峠。

季人：佐野峠ですね。

農人：ここんところ、そこを越えてね、あれは七保からね、大月、猿橋、向こうとも交流あって、ここのね、ここをこう行くと大菩薩へ行くでね、それでは中世期だろうと思います。この路が米とか酒とかを一番古いのじゃないかと思います。

季人：ちょっとですね、この辺を夏に全部調査してですね、今日、地図もってれば良かったけど、実はチョウセンビエが何処にあるかというんですね、ここ辺の部落、それからここに2軒、奥多摩町で1軒、この辺にたくさん作っているのは他にこちらの小菅村に何軒か作っている。この辺だけ、小菅村と西原だけです。もうひとつ面白いのは、アワなんですよ、アワはこっち桐原に行くとメシアワたくさん在るのですよ。こっち行くと全部、モチアワになっている。

農人：アワはね、西原は低くてもっと陽当りのよいその、だから上野原町の町寄りの方がうんと取れるようだね。結局、海拔の高い方は全然取れないことはないけれども、低い所の方がアワは取れる率が高いでしょう。

季人：収量が高い。

農人：それが、チョウセンビエというのは、海拔の高い方が案外とれるのではないかと思う。こっちは穀ばかり出来て倒伏しちゃった。

季人：学校で作ったのもそうでしたね、丈ばかり大きくて駄目でした。

農人：あれは直播きでしたか。

季人：いや、一応移植して、

農人：それでね、

季人：真似してやってみましたのですが。

農人：チョウセンビエは平野部のものではないから、無理はないが、

季人：でも平野部でも作っていたのです。東京でも少しは、

農人：もっと畝間をとるか、株間を遠くすることでしょうね、それで土地が肥えてたらね、カリ分だけやって、窒素分はやらないようにしたら、いいんじゃないんですかね。

季人：で、いろいろ調べてみたんですけど、いろんなアワとかキビとか。すると西原と小菅に、今、一番残っているんですよ、種類が。七保にはないです。

農人：七保にはないかね。

季人：七保には何もなかったです。トウモロコシしか。

農人：アワはね、子供の頃から西原ではモチでね、メシアワは最近作っていますがね、元々はあまり作らなかった。それで桐原まで行くとメシアワをたくさん作りましたですね。西原ではメシアワは不適ちゅうことでしょう。

季人：普通食べるのはその、チョウセンビエとかムギですね。

農人：それからヒエ。ヒエは食べにくいからいちばん先に失くなったり、ヒエは、歴史はチョウセンビエよりか古いかも知れないね。

季人：桐原の方だと、かなりアワを食べているということですね。ムギとアワ、こちらはチョウセンビエとヒエ、それで何かお祭りのとき、お餅作る時にはアワの餅を作っ

たとか。

農人：ええ、アワとかあるいはコムギの・・・まあ、ずっと古い時代には白米でお餅なんかこしらえることは、町の方でもなかったのではないかと、土地では何かオバクもあまり作らなかったのではないかと思う。

季人：陸稲も作らなかったのですか。

農人：ええ、陸稲もあまり作らなかったですね。

季人：この辺りは結構、陸稲を作っているようですが。

農人：ええ最近だけでね、古い時代はあまり作らなかったように思う。

季人：すると、お祭りのときという、アワ、キビ。

農人：えーと、それからコムギの酒まんじゅう。

季人：きっと桐原の方はお餅という陸稲か、だいぶとるから陸稲の餅なんか多かったんでしょうね。

農人：分かりませんが、陸稲そのものも昔からあったのでしょうか、品種改良なんかわかりません。されなかったならともかく、あまり収取量は悪くなかったのではないかと思うが。どうも、西原の辺りで陸稲を作り出したのは調べないとわかりませんが、どうも古くはないと思います。地力はあってもね、結局、単種でね。陸稲は、現在のように品種が方々、高冷地向きだとか何だとかいろんな品種があればなんだけど、以前は品種改良がないから。仮に作ってもあまり収量がないから、結局、間違いないアワとかヒエとかチョウセンビエが。

季人：ちょっと気になってね、1950年の農林省の調査をみると、トウジンビエは作ってないでしょうね。

農人：その時代は、

季人：おそらくチョウセンビエのことをトウジンビエの方にマル（○）をつけてしまったと思うのですけれども。トウジンビエというのを作られたことありますか、トウモロコシを小さくしたような穂なのですか。

農人：あれは、穂モロコシというやつですよ。

季人：いやそうじゃないです。トウモロコシの四分の一くらいの握りつぶしたような感じで、黒いような茶色いような実がびっしりつくのです。

農人：穂でね、穂モロコシのような、背が低くて、そんなのがあるんじゃないですか。

季人：穂モロコシは穂があって、こういうところにたくさんついて、枝別れしてびっしりつきますか、トウジンビエはムギみたいに真っ直ぐ立つ。

農人：間違ったのかな、そんなのは作らない。

季人：エゾビエとかチョウセンビエとかいうんで、村の人がそれだろうというのでマル（○）つけたらしい。トウジンビエの方に、・・・。いや、そういうふうにしないとね、その西原でいろいろ伺ってもチョウセンビエをたくさん作った話ですけど、数字が合わないのですね。あんまりチョウセンビエを作っていないことになる。それで両方を足すと西原の農家では、三分の一くらい作っていますから。

農人：いま季人さんの言われたとおり、誤ってあれかも知れないですね。

季人：どこで聴いても、そういうものは作っていないと思う。

農人：わしも見たことがないです。

季人：そうすると大体、数字が合うような気がするのです。そしたら、西原ではチョウセンビエをたくさん作っていたと。農家の半分から三分の一は作っていたとなる。

農人：どうか作るのかどうか知りませんが、食べるに簡単ですからね。ヒエっていうのは皮が二重ですからね、あれが苦になって、その前にはチョウセンビエですね。(テープ切れる)

(第4巻A面 終了)

#### 第4巻B面

(ヒエのこと)

農人：チョウセンビエはね、

季人：その辺りは粒にするか粉にするかは、日本では大分分かれているようですね。ところによって分かれているみたいですね。

農人：古い時代に西原に着いたのがどういう種類だったのかね、はっきりとは分かりませんね。

季人：でも大分集まりましたから。

農人：わし、単純かと思います。それほど考えていなかった。終戦後ね、東北の方からね、ヒエをさかんに作っている所から聴いてびっくりしたですよ。家畜用のヒエもあるだよね。西原で作っていたのはそういうあれとね、どの系統の種類だったかとね……。わからなくなりましたよ。

季人：この辺のはだいたい集めたので、その辺はわかります。そういうのは、

農人：それでね、これ(ヒエ)は人間の食べているのだから採って行って作らないかと勧められたのだがね、わしは貰ってこなかったのですよ。なぜちゅうにね、作って食べるに面倒でどうにもならないからね、止めちゃった。しかし後で惜しいことをしたと思って。それをいままで保存しておけばよかった。うんと食べる山の中、

季人：岩手の方には3~4年前に調査にいったことがあるが、もうほとんど作っていないのです。けれども、北上の方ですかね。

農人：ええ、どうか、そっちだったと思います。{よく聞き取れない}

季人：そういうものも大体は集めました。このあたりのもかなり。ヒエもだいぶいろんな種類があります。まあ、いちばん種類があるのはアワですけど、キビはあまり種類がない。

農人：それでね、また戻りますけれども、わしとしたら飼料用のヒエと人間の食べる用のヒエとね、どういふもんだか話だけで見たこともない。まあ、どっちかと言えば、百姓やってわしの作ってきたヒエは作ったといってもごく少なめだった。すべてそれはね、食べるのは手間が掛かることと、いやに背丈が高くなってね、つぶれるでさあ。ひと頃、南京ビエという背が低いヤツが流行ってきた……。それはもう、非常に実がダイヤだ。頭と下ではできない。何時とりあげたらよいか分からない。上は未熟なのに下はコロコロこぼれて、……。上は青い、そういうようなものだ。倒伏はしない、……。極端ですよ。よく作られていました。ヒエというのは大きくなって、倒れてしまうだ。シコクビエはね、

季人：三頭山なんか登られたことありませんか。

農人：三頭山は元日に何回か、5~6回登ったですよ。67歳から登りだした。正月あたりはね、健康診断のために元日に上ってみるだ。体力が前より違ってきているだが、ああいうところに登ってみると、だいたい自分の体力の調子がわかる。前よりも足が重くなったとか。

季人：権現山なんか行かれたことがありますか。

農人：ええ、権現山も同じ下を越える。三頭山へは裏の山からすぐ上ることができる。そういう三頭山に元日にね。帰りも木を担いで人目につくのが嫌だからね、木を2~3本担いでね、帰ってくる。天候が悪くとも、この辺りは雨でもあそこまで行きますと雪になりますからね

季人：結構、積もるものですか。

農人：登山家のような装備で行くわけではなし、地下足袋じゃあ足が冷たくなってね。ほいで、3~4人で行ってね。眺めが思った通りの日の出はみられないもんです。五年行って1回見ました。

季人：去年は高尾山に行ったのですが、駄目でした。

農人：東の方が雲があつてね。この辺は晴れている時に登った時には東が晴れてて、日の出が出るというのは、あれは嘘だ。あれは日が生まれるというような方が正しいようだ・・な。こうはじめは太陽がやわらかでね・・海から上がってくるのとおんなじなんでね、日の出なんて日が生まれるという方が正しいようだね。

季人：そうですね。

農人：ちょっと上がりゃはっきりしてね。初めはフアフアしたようで。

季人：三頭山の尾根筋など歩かれたことあるんですか、このところずっと・・・。

農人：ここからずっと行くと三角点が、西原峠にでる。

季人：三頭山の尾根筋は歩いたことは。

農人：数馬に行く時はあそこ（西原峠）からね、2回ばか、ほれからね、まだね・・・。三頭からね  
奥多摩湖へは鶴峠へはでない・・・？

季人：鞆口峠、

農人：鶴峠はでたことはない。元日にばかり登るでしょう。この鶴峠まで行くと後は車道を帰ってこなければならぬ。4キロちょっとあるでしょう。誰か連絡して、峠まで自動車で迎えにきて貰えればいけれど。元日、明るくなって1~2キロ家までてくてく歩いて帰ってくるのは、なんだか元旦あたりは嫌だからね。どうしてもね、うんとではないけど麓まで自動車で送り迎えて貰うならばかなり遠くの山にまで元日でも何でも行けますけれどもね。ここから行くとなると、麓まで行くのに手間がかかりますからね、これバスでも出るところならいいんですがね。

季人：するとこちらから数馬に行くのに西原峠を通過して、

農人：笛吹等はもうちょっと東ですか。笛吹には藤尾から大日（だいにち）峠、そこからなら笛吹まですぐです。

季人：そこから行かれたことはあるんですか。

農人：あります。

季人：笛吹から降りて人里に行って、

農人：帰りは数馬からバスで人里まで、帰りに笛吹に戻ってきて藤尾に出て帰ってきた。

季人：それで一晩泊まられてですか。

農人：いや、葬式に行って日帰りですね。

季人：夜ですか。

農人：向こうを8時に出て、一月の、懐中電灯をつけてね・・・。

季人：何時頃に着いたのですか。

農人：10時ちょっと過ぎ、2時間ちょっと、笛吹からだからね。最近はほとんどしないけ

ど、昔は時間にはおかまいなしに歩いたですね。いまはバスがありますが、上野原にはよく歩いて行きましたです。

季人：佐野峠の方に行かれたことはありましたか。

農人：昔、大月に地方事務所があって、大月が中心だったから、よく大月まで行くのに佐野峠を越えたものです。帰りは上野原経由でしたね。わしが小学校を卒業する頃は、猿橋に郡役所がある時代だからね、その頃は猿橋の方が厳しいですわ。

季人：猿橋といえば、あの橋はどこが珍しいのですか、・・・。

農人：あれは木造のあれで、こう木を積み上げて、そこが良いのじゃないかな。

季人：どこが珍しいんだか、そうですか、木が組んであるところが、

農人：なんかいろんな伝説があるらしい。わしもよく知らないですが、単に橋を架けるだけでなく、困っていたですね。以前は、しょっちゅう水がでて（流された？）、今は発電所を使わないから。岩盤ないから長い橋を架けなければならない。あの架けるのが困っていたらしい。それがね、サルが手をつないで渡るのを見てね、サルが何頭も。

季人：そういうことがあったのですか。

農人：あすこはね、サルを祀った御宮がありますかね。キカイ、セッキで架けたとか。日本でも三奇橋の珍しい橋の一つだ。結局、地名は橋で代表されている訳だろうね。猿橋のところは、橋はサルハシで土地はエンキョウ。

季人：キタジンという人はがいましたからですか。

農人：猿橋（エンキョウ）の橋や、エンキョウじゃ広く世の中の人には通らないのでサルハシになったのでしょう。根拠がないけれどもそういう気がしますね。向こうの人に聞けばわかるでしょう。ちょうどここから 20 キロあります。上野原と猿橋おんなじです。

季人：峠を超えて行くとそうですか、同じ距離ですか。

農人：ただし、時間は一時間余分にみておかないとね、5 時間もみておけば。上野原までは 4 時間、大月まではだいたい 4 キロ、途中で別れますが、結局、どっちに行っても時間的には同じですね。

季人：この辺の鶴川とか阿寺沢とかで、伝説とかはないですか。

農人：それはね、多少は皆、あるでしょうけどね。なちゅうだか、有識者が老人から聴いて残しておけば、あったでないかと思うのですがね。似たような話をつくって、・・・あったと思う。調べればあると思うが。民話というものはどこも似たようなものだ。調べればあったでしょう。ところがわしでも 70 歳、80 歳の老人と大差ないですからね、わしが知らないでは先の人知らないのでは。

季人：桧原村の方で最近の。

妻人：ご飯おそくなりました、なんだかおそまつなことですけど。

季人：いつもすみません。山でもなんでも、位牌山というのはいない人ですか。人には聞けないようなことですけど。

農人：位牌山、崇り山、あるでしょうね。

季人：桧原村の方ではあちこちにあるようです。工事やってタタリあるとか、大木を切つてとか。

農人：いわゆる山の神とか、天狗とか、修験ごとだね、崇りだか。事實はなんだか知らないが。

季人：山の神様のお祈りは最近ほとんどしないですか。

農人：部落全体で祀っていない。大きい山の神はないから、たいがい各家で祀ってあって、  
そういう小さい山の神はね、沢山ありますかね。

季人：昔はツバ団子、お供えをあげたりしたんですか。

農人：団子、よく酒をあげたかね、団子をあげたりやるでしょうね、きっと。

季人：ワラの苞に入れて、・・・。

農人：そういうことはしないですね。そこまではしないでしょうね。西原でもね、やったことあるかも知れない。それはね、山の神が部落からうんと離れた奥になるからね、そういうことあるかも知れないですね。大菩薩へ行く途中、カレガサマという所、山の神、そこか小菅から行くが、お団子を持って行くにしてもなんでも、持っていったじゃないですかね。結局ね、近いところではお皿に載せて持って行ったのだから。

妻人：冷めないうちに、上がってください。

季人：そこの川なんかでイワナなど釣れるのですか、・・・。

農人：ヤマメはたくさん居る。イワナは部落から1里も入った山奥まで行かないと、深い谷で水量が結構ある所でないと、権現山の谷にはいるようだ。小菅村、丹波山の方にはイワナはいるようだ。尾名手川、権現山のこっち、あの谷は大きい方でしょうから居るでしょう。

季人：こちらにはほとんどいないですか。

農人：尾名手川が大きいです。

季人：最近、キツネとかタヌキが増えているのですが、この辺りでも居るんですか。

妻人：どうぞ上がってください。

農人：キツネも居ないわけではないですけども、タヌキは珍しいですけど居ます。アワとトウモロコシを作ってみたら、ハニーは食べられちゃった。

季人：一度、夜泊まり込んで、赤外線フィルムで撮ってみれば面白いでしょうね。

農人：ああいうものは猟期になると素早くてね、猟期でないときはゆうゆうしているみたいですよ。

妻人：何だか、お口に合うものはありませんけど、おいてください。醤油かけた方がいいですか。

(第4巻B面終わり)

1975年10月16日 第5巻 この節不明

農人：それでねえ。米て奴はねえ産額がねえ。草丈が大きくなりますよ。田物でもそうです。休んじゃうねえ。他ものを作って陸稲作るんですよ。収量が決まっちゃってねえ。そのかわり草丈は短い。ムギと米だけ取れる事は取れるけど、休んで作る方がいいかなあ。毎年当て取れないだ。キビはどうして連作嫌うんですか。わしもやってみないけどねえ。去年、キビを作ったらねえ。草丈は低かったなあ。米よりもねえ、肥料分を。一種のバクテリアだがね、そういう事はないと思うが、肥料はあまりやらない方がいいですよ。あまりやると失敗の元でさあ。何かのねえ、キビの半分やれば十分ですよ。硫安なら取れるとなれば、騒ぐけれどムギはいろいろやっていたがね、多収穫、相当使ってねえ、鉢物なんかには使ってますけど、そ

んな大規模にはとてもやりませんから。ムギはねえ一握りくらいやればそれで効果があるんですよ。カリがねえ、吸収しない、恐らくなんかを作れば大豆なんかにもやったらいいけどねえ、焼畑なんてカリの問題ですね。カリが割合に強くて丈夫で。田んぼの土を取ってコナラの葉をいっぱい集めて、それをよく混ぜて腐らせて、焼いて鉢物に使うんですね。畑にやる事は考えたことがないです。カリ肥料はたくさんやっています。ムギ藁とか全面散布しています。温室を使うとウドンコ病が出るんです。イモに使いたくないんですけど何ともならないんですよ。睦があるよう袋に入れるとケイ酸がたくさん含まれると、多く取れるということですよ。あれは使えばいいと言うことです。こっちはねえ、高すぎてどうにもならない土地ですからねえ。結局、いろんな作物を作って年間の総生産量を安定させる。平地では収量が上がるものを作ればいい。最近、アブラナは作ってないようなねえ。病気にもできますからねえ、いいんじゃないですか。最近また増えてきたようですけども。お米作れば生活はできるので。減反させられてるからねえ。アブラナ科いいじゃないかと思うねえ。小規模に作り始めてねえ。とにかくこれはねえ小規模でしょう。油を絞るにねえ、どっか委託して絞ってもらわなきゃ、めんどくさいよね。経験から行くと蒟蒻畑にアブラナを作ると、アブラナともに収穫期が同じでねえ。この辺じゃねえ、経験から行くと、コンニャクと一緒に作るとアブラナは良い。アブラナはムギと収穫期が同じでね。雨量が多い土地でね。そこまでは相当時間がかかった。手がないから。9月いっぱい、10月になったら、

季人：ごちそうさまでした。美味しかった。

妻人：ちょっと、あまり、煮たの、

季人：ほんと結構です。

妻人：何もありませんから。

季人：ススキの根元とかに生えるのですか。広島に行ってマツタケを買おうと思ったけど3000円4000円、高くて、

妻人：マツタケ

農人：これはナラノキ。あのマツタケ、買って食べた日には、そんなにおいしく食おうかとねえ。

季人：もらいものを少し食べるくらいで。

農人：昔はいっぱいとれたから、おいしくもないですよ。キノコが1番好きだ。わしわけのわからないキノコは怖いから、

妻人：本当にねえ、(ご飯を食べている。)

農人：自然のシイタケならねえ、香りがねえ、やっぱりキノコはねえ自然に出たやつが最高だなあ。肉が薄いだわ。ほいででかいのがあるけど

季人：雨が降ると急に大きくなる。

農人：人工のものはねえ、おいしくないねえ。香りがね、だからシイタケが好きで。

妻人：自然に生いたものねえ。

農人：感覚というかねえ、

妻人：入れなくてね、味を見ていただいたほうがいいと思いますけど、お味噌の味ですよ。

季人：今、辛いもの食べられないので味が薄い方が美味しいですから。いつ生まれるかわからないですけど。23日が予定なんですけど。もう産まれてもいいんですけど。ま

だ、ちょっと心配がないから、

農人：初産なら遅れる。

妻人：そんなことを言いますけどねー。今の人はあまり変わらないでしますけどね。私なんか山で働いてたから1ヶ月くらい早く生まれた。だいたい保健婦さんにねえ、聞いたですけど。それでも子供は小さかったけどねえ。でも今は丈夫に育っています。

農人：わしは弱虫だけど、子供はみんな丈夫に育って、五人できて全員全に育った。それが幸福だよ。へへへー。

妻人：後はねえようにも5人、もっと欲しいような気がする。

季人：卵、今朝食べましたから。若い男が卵食べるのは良くないと言うから。

農人：俺も好きだからいただきます。歯医者に街まで行ったが、昨日行って今日も行くが。

季人：ずっと歯医者さん行っておられるのですか。

農人：いやまあ。

妻人：あれからずっと、長野の方で用が出来たから、お休みをくださいって。なーにができたんだって言われたのですけどね。言うわけにはいかないの。

季人：歯医者さんはいばってますから、本当にねえ。ぽりぽり。

季人：歯はあんまり悪くないんですけど、今頃奥歯が生えてきてー。30も過ぎて皆に笑われてるけれど。歯が生えたりして痛い人がいろいろですよ。歯医者さんに、抜いてもらっただけど役に立たない歯。

妻人：いろいろですね。

農人：60年間も、口が開いたってこのところだ。2年も持たないで取れちゃったねえ。

妻人：もう少し食べて、

農人：今年はねえ、アワもキミも皆失敗でさあ。木が大きくなって支柱をいれたんだけど、そうしたらねえ。倒伏してね、潰れちゃってか、鳥がかかってねえ、鳥に食われちゃって。イネと同じで雨にあったやつは発芽しちまってね。

妻人：そんなこと言わないで本当に食べて。

季人：ご飯にずっとムギを入れて食べてるんです。

農人：わしんとこもムギはよく入れて食べてるんだけど。

妻人：平たくやってももらえないですよ。そういう機械が壊れちゃってね。(よく聞こえない)

季人：夏は奥多摩の方に行ったが、石臼に大きなモーターつけて、自分で粉にしたものくれましてね。

妻人：この辺ではソバなんかもみんな家で挽いて。そういうものがないとどこも挽いてくれるところがなくて。この辺ではねえ。車はあることあるけれど大概手でやってますねー。二人きりじゃ、張り合いが無いからねえ。

農人：若い者は今じゃ考えない。サツマはあんまり食わないで育ったから、

妻人：朝のご飯がこのおイモだったことがずっとあります。

農人：朝はイモへねえ、カブだとかダイコン、カボチャ、ほんとにうまいんだなあ。

妻人：そうですね。

季人：日曜日とか休みの時に戻ってみえるのですか。息子さんとか。

妻人：決まっていません。ええ。

季人：もうほとんど結婚されて。

妻人：しばらくここにいて、やはり向こうでお仕事やってますから。朝早番の時は5時に  
出ないといけないので朝は食べないで行ったり。そんなものですから

農人：東京にいるやつはまだ独身だけだね。

妻人：そうですねー。

農人：建設に行って何やってるかね。

季人：あまり手紙はこないんですか。

農人：よくよこした方ですよ。

季人：自分なんかでもほとんど手紙書かないんですから。

妻人：本当にねえ。

季人：東京のどちらですか。

農人：豊島区の独身寮にいるでさあ。南の建設。

妻人：おイモも食べてください。まだたくさんあるから。

農人：なんでも建設の、近いようだったけど、そこまでは相当時間がかかった。どこか、  
新潟の方に転勤しそうだったが。9月いっぱいだったかね、10月半ばだったか。

季人：わからないですね。ごちそうさまでした。

妻人：お粗末さまでした。

季人：イモもおいしかったです。

妻人：煮たものありますけど。

季人：ほんと結構です。へへへ

妻人：何もありませんから。

農人：山行けばキノコでもあるけどその隙がないから。若い時からキノコ採りで、百姓は  
余裕がない生活だから。百姓は一年中余裕がないですね。あれを7月のね、まだ刈  
るところがあつてね。霜が来ると刈り難くなってね。固くなっちゃって。刈る予定だ  
が、もう雨ばっか降って。雨が降るとそういう仕事がね、濡れるからやらないです。  
9月の25日頃からだったかな、あれは。天気がないです。昨日今日なんかいい方で  
す。

季人：鳥なんかは何が来るのですか。アワを食べるのは。

農人：スズメですねえ。あれが渡り鳥のスズメなのか、年中いるスズメなのか、その点は  
わからないですねえ。あまり多い奴は群れスズメ、移動するスズメじゃないですね。

妻人：こうこでもあがってください。

季人：やっぱ、ずっとそうやって食べていくんですよねー。

農人；こないだ来たのは群れスズメじゃないです。餌がないでしょ。

季人：ムクドリはこないんですか。

農人：ムクドリは来ても食べ物はないでさ。オナガのジャージャージャー鳴いて、  
最近また来ましたがねえ。1ヶ月くらい何処へ行くんだか、1月くらい、いなくなっ  
たけどまたやってきた。この周辺を移動してるんでしょうねえ、渡り鳥のように。  
半年、来ないですね。

季人：ハトはどうですか。

農人：ハトは年中いますねえ。

妻人：ビニールの袋に入ります。煮たのはあるから一度食べてもらおうと。

季人：草なんか、メヒシバなんか多いですか。

農人：アワに似たエノコロクサみたいなあれは、葉草があつた辺がいちばん多いですねえ。

アワによく似た草、アワを作るとねえ、アワが変化して出てくるんですかね。

季人：アワに似たようなエノコログサとの雑種だと言われているのですが。インノーと言うのは簡単にアワと区別がつかますか。

農人：ちょっと大きくなればその穂は枝が出て、アワより先に根が分けつするので、大体ねえ。それとね、大体ね、作物はね、あれツルでも左巻き、作物でないものはね。それがねえ軸のところには草は左まきだ。アワは、

季人：アワは右になっているのですか、

農人：食べられるものはね、実が付くのはねえ。

季人：やっぱり。

農人：クズなんかは右巻ですがねえ、あれは草だけど。その代わりフジやなんかは。あれはクソカズラというかねえ、ああいう変なものみんな左、山芋は右だからね。草か否かという見分けはねえ、ツルは左巻き、右巻きでわかる。こんで他のものはねえはツルについてる合せで、あそこに葉が付くところで、すぐわかりますからね。どういうわけで、そうなるんだかわからないですねえ。作物は右、草は左巻き、どういうわけでそうなるんかねえ。

季人：インノウのたねはこぼれやすいですか。

農人：草はねえこぼれやすい。草って奴はねえ。作物のように実が入らなくても発芽するようです。

季人：ヒエにはないですか。ちょっとの2年ほど前に奈良に行ったときにはオロカビエとか種子がよくこぼれるから、発芽力があるんですね。

農人：ああいう雑草なんていうものはねえ。どのくらいの生命力があるものかわかりませんがねえ。1回たねがこぼれると何年たっても死なないで出てくる力があるんでしょうねえ。わしらはすることはやったことがないなあ。草って奴はでてきますねー。作物は右巻きで、草は左巻き。草は発芽する。

季人：ヒエの中にはないですか。奈良にはヒエでもインノウのようなものがあった。

農人：草はね、どのくらいの生命力があるのかわからないが。何年も埋まっても出てくるのです。ずいぶん深い所からも草は出てくる。とにかく生命力は作物よりある。

季人：そんなことをやった人が、イギリスにいるんです。おじいちゃんがやった研究を孫まで継いでですねえ、日本人がやらないような研究を、

農人：生命力は作物なんかよりはるかにある。人工的にしないで、そういう生命力をもっているですね。作物は人間が繁殖させてくれる代わりにはるかに生命力が低いですねえ。

そういう点で、似たような話ですがねえ、盆栽をやりだしてね、山の木の実の実生栽培をやったですがね。採ってきてねえ、たねを保存してね。あれはね発芽力が弱いですがね。やたらと採って来て保存しておく、同じ花木でもねえ、園芸品種までなると保存しておいても、発芽力があるんですかね。山のものはねえ、保存しておく、発芽力が悪いです。やたら採ってきて保存しておいても、自然のものはねえ、自然状態にしておく、やたら採ってきて保存しておいてもね。自然の法則で繁殖する。最近ねえ、木の実がこぼれるときがすでに播く時期だから、一番採り播きで良くて、採り播きでやり出したら成績がよいでさあ。湿気を待たせてね、温度を下げておけば、砂にでも混ぜて、冷蔵庫に入れておけばねえ、発芽が良いでしょうが。構わず箱に入れて乾燥して、しまっておいてね、乾いたと思ったら春にねえ水に入れて。

自然の形態に近いようなところにしまってもね、貯蔵しておくとも出なくなる。ネズミにでも食べられないように、忘れないようにどっかにメモしておく。ビニールの袋に入れて置くより、紙の方がまだよいようです。丁重に紙の袋に入れて、金の箱にねえ。自然の法則から反することやると、そこを考えないと、やっぱりだめですねえ。自然は大したものですよ、どう考えても。

季人：採り播きを播いても全然出なくて4ヶ月くらいすると出てくるというものもあって。

農人：いろいろだね、わしね、何だかちょっと首をかしげているのだけど、わしの田がね、24～25年前かな、約30年。

季人：あそこを30年使っておられるですか。

農人：最近はねえ、あの草がねえ。イがよく生えてくるようになった。初めは全然生えていなかったが、周りが生え出したけどねえ。

季人：そうですねー、いろんな種類がなるかなあ、水から流れてくるのか。下にイモがつきますか。

農人：イモかな、見つけ次第すぐにこいでしまう。

季人：小さい丸いイモがついてるのですか。

農人：地下茎ではないから球根のようなものかな。なんというかその種子はねえ、あまりうんと、粒なんてありそうなものじゃないんで、漂わねえ水から来るものねえ。

季人：鳥じゃないですかねー、鳥が足に泥をつけて、他に田んぼありませんし。

農人：最近なつてねえばかりねえ。わし根が性だからね。草にもねえ、普通人とは違ってねえ。鳥かもしれないねえ。鳥か水、川の沼地みたいなところね。ああいうところから特によく来るね。コナギ、西原にあの草は全然なかったのねー、最近、酪農が少なめだよねえ。あれは糞を買って肥料になんかしてねー。肥料からねえ。

季人：オモダカはどうですか。白い花の。

農人：オモダカはありませんがねえ。

季人：けどね、寺の所にもちっちゃな田んぼがありますねえ、郷原など飯尾だったかな。そこにはオモダカはちょこっとですかねえ、かわいいのかなあ。

農人：あそこは水田使い。わしの所は水田限定されているし、水田までは一里ありますからねえ。鳥か、作ったもの、クワイかなんか作っているのかね。なんか知らないけどねえ。

季人：生えているのはコナギくらいですか。

農人：だんだん増えてくるようでねえ。

季人：地下茎で増えるものがあるんですね。

農人：自分で納得がつかない。コナギは西原にはねえ、全然なかったものが最近出てきた。あれも肥料からかねえ。シバザクラみたいな、細かい葉になるみたいなねえ。強健な草がねえ。花はちっちゃくて白いような細いつる性ですがねえ。細いつる性のがねえ、強健ですね、これも。それも西原にはもともとなかった草です。

季人：シバザクラみたいでなくて、花はサクラみたいな。

農人：花は白い、葉っぱが一杯つく、細いね、根が深いでさ。全然なかった。

季人：どのような形の花ですか。

農人：肥料か何かで、度忘れした。細い根がある。これはね、毒でも何でも、よく大きくはならないけれども、厄介だ。根が深いでさ。田圃に生える雑草ですね。

季人：一度調べてみたいですね、草を。

農人：いろんな草、田をやっていると色々な草が出てくる。面白いですね。

季人：全然田圃が周りにない所で、どうして出てくるのか。肥料、鳥からも来るですね。

農人：あのね、長作にも田がある。最近、止めたんだか。西原にはもともとない草が出てくることは、まったくこれが出てくるのはね、湧いてくるかと思うよ。そんな事はありえないけどねえ。

季人：下から、上野原から貰って来るですよ。

農人：まあ最近ね、酪農は少ないが、多少はありますけど、大概、藁をよく買って、稲藁とかがねえ。津久井の方でもかなり遠くまで買いに行って、そこまで行ってもってくるでさ。藁を刈りに行って持ってくるでさ。そこまで刈りに行って。これはねえ、夕立ちで流れるとか、藁はもって来れなくて。あるいはね、それをね田には直接やらないけれどね、牛糞をね、種子が入ればどういう経路かね。

季人：コナギが出てきたのは最近ですか。

農人：10年くらいかな、初めは珍しいから、残しておいたさ。こいできてね、空き缶などに植えてみた。増え始めたら、そのうち増え出したら、最も増え出したら、スマレかなんかみたいに中に細かい粒がいっぱい入っていて、たくさんたねが入っていて、一株であればこぼれると、1000分の一でも増えれば、あれは大きくはなりません、ほんと、手はつかず。困ったもんだ。

<終わり>

### 3) 1980年2月23日 第6巻 (不明、A面音声しない)。

農人：ないかも知れないけど、とにかく私は見たこと見たでさあ。作ってた。まだ根を、ほいでね、まだ若い頃だっただねえ。わしね、試作して作ったんですが、ほうしたら西原ではどこにもない、西原では古い時代にはなんかこうねえ。土地がね、こういうねえ荒くてねえ、耕土が浅いでしょ。ですから、石が多いでしょう。長いイモがね、案外ねえ作りやすかった。

季人：林業はどうですか。

農人：林業はねえ、道ができましたからね、今の方が盛んです。昔はねえ自分で家を建てるためとね。それから桶材、建具材、そういう物にね。

季人：スギもヒノキもやってたんですか。

農人：ヒノキは、あの、西原に自生していたものだから、そのねえ。これも他所から取り入れたものだから、その辺がはっきりわからない。聞くわけにもいかないしね。わしの感じじゃ、どうも、加工するのにも、スギという奴は割合にねえ。

季人：マツとかモミはどうですか。

農人：これは自然で作らないでも植林中のはまあまあ、植林はスギとヒノキ、最近ではマツもカラマツもねえ。扱いいいですね、スギはねえかなり古い時代からどの程度やってたか。そういったものは、

季人：昔から自分で使ったりする。

農人：ほら、昔は製材ということがないだからね。ノコギリ、そういったものはあったでしょうがね、大変でね、高価でもあったりですからねえ。スギの木はね、柱にするのはノコギリでこうちょっとね、横に入れてね、2メートルから1メートル半か、ノコギリを入れてね。端から背鋸を打って、中の芯を入れて、そうすると耐久力があるし、スギというのは割合に悪いですわ。

季人：そうやって板を作ってたんですかねえ。

農人：いや、柱をね。板はね、やっぱりスギの板が一番軟らかいから、引いてから。ヒノキのはねえ、スギから見るとやはり堅いでさあ。

季人：それはみんな馬で運んだですか。

農人：土地で使うのは人間が担いだものです。他所へねえ。そのねえ桶材、建具材を。建具材は6尺5寸、2mありゃあいいですからね。素材の長さがねえ。これは馬の背に載せてねえ。五日市の方へ、

季人：数馬の方へ、

農人：尾根からね。馬は上野原までは、馬は通さなかった。

季人：そんなに道は険しかったんですか。

農人：炭なんか焼いてもほとんどは五日市の方に運んでねえ。西原峠を越えて。今日のように、必需品は峠を越えて五日市から、必需品と言ったって、塩ですね、後はまあ買って食べるということも恐らくなかった。だからみんな交換して、山の獣獲って食べたり、焼畑とか、だんだんそれが畑をこさえてちゅうことなんでしょね。

季人：焼畑は20年くらいはやっていましたか。

農人：焼畑はやってた、人件費が余り高くないうち。

季人：戦争が終わってからも

農人：しばらく焼畑やってたですよ。今でも杉山の伐採跡地なんかねえ。あれはまたスギを植えるにしてもね、2年か3年はねえ、切った跡を焼いてね。アズキやソバを播いて、3年、ソバを取った後はねえ。地力が無くなる頃ね、跡へ植林する。

季人：アズキとかソバが多いんですか。アワはどうですか。

農人：やっぱりアワとかそういう物は、

季人：昔はやったですか。

農人：昔はやったでしょうが、買って食べる方が。細かい粒だからどの程度に播いたものか。焼畑はたねの播きようが熟練が要するわけですからね。ソバやアズキを播いても、ダイズを播いたねえ。あんまり少なめでも困るしね。あんまり厚くてもねえ困るしね。

季人：2年目もやはりダイズを播いたですか。

農人：ダイズくらいは取ったかもしれないけど、ソバはね。土を深くかぶっても発芽するんで、1番最初に焼畑じゃソバを、ソバを1番、上を先までちょっと焼いた後やって、播いてやれば、2代目あたりには小豆とか大豆とかその場所の地質を見ながら。

季人：3年目は、最近は2度か3度。スギを植え付けているから、スギの間に、陸稲を、

農人：地質によっちゃね、山の傾斜と両方ですね。あまり急傾斜では、なるいところではスギの間にね。とても成績が良いものですねえ。山は弱酸性、大体弱酸性。肥料は金肥をもってねえ。金肥を使わない時代は、肥料は焼畑でやらなかったです。最近じゃない、終戦後、アズキやダイズなんかはやったかも。ソバへは面積が広いからやりません。陸稲なんかは何時でも焼畑を作ったのは、肥やしをやれば、結構いいのが取れた。ほいでもね、どうも成績がわるいからねえ。焼畑の乾燥しない沢寄りのね、傾斜の緩やかな所ではサトイモも作っただと思いますねえ。アワやヒエでなく、ああいうサトイモ里芋類はわしの感じじゃねえ、かなり古くから作っていたじゃないかと思うだ。この里芋の話はどこでも遺跡からも出てこない。腐っちゃって

ね。わしはねえ結構、古い時代から作って。

季人：覚えておられる範囲でね、どういう形のイモがあったですか。細長い、

農人：今ではどこかでシマイモより、

季人：持っているんです、もらって、学校で。

農人：もっと改良されケバイモというやつ、あれよりもこういうもっと改良されない物だったかも知れない。

季人：なんとというか、親イモがあって、ここから蔓みたいに伸びてですね、なかったんですか。シマイモだって長い蔓のようなものはこういうイモがいちばん古いと言うんですね。

農人：そうだったかも知れないが、それはわしは見たことがない。大正時代じゃなきゃ、明治のことはわからないねえ。聞いた話だけでね。だからねえ、初めは明治初期の頃に、そーゆーイモがあったかもしれない。わしらはケバイモ、シマイモとかそういう物。

季人：もう作っているうちはないですね。

農人：わしら出しているのはまだ西原で作ってるです。

季人：いろいろ伺って、一つだけ頂いたんですけど。

農人：まだあるんじゃないかと思うけど、まだなんかねえ、西原なんかではまだあるかもしれない。まだあるだろうと。ええ。

季人：炭焼きなんかやっておられる方は多かったんですか。

農人：ええ、炭焼きはねえ。大正時代、明治の中頃から大正時代は盛んだったねえ。

季人：西原では何戸くらいのおうちでやっていたのですか。

農人：そうですねー、西原はその頃、推定で350軒くらいあって、大雑把で200軒くらいはやってたですね。

季人：馬は各自が持っていて。

農人：馬は家にあっても、炭を焼くが好きな人と、馬が好きな人と、形がありますからね。ほいでね。

季人：馬を曳く人は何軒くらいですか。

農人：まあ100軒くらいは。

季人：炭を焼いた収入というのはだいたいあったのですか。

農人：あったか、なかったか知らないけど。

季人：後の50軒は何をやってたですか。

農人：渡世人と言ってあとは年間を通じて炭ばっか焼いてるうちは、その内の1割くらいかなんか。あとは農閑期になればみんな焼いちゃうわけだ、年間を通して炭を焼くと言うのはねえ。本業というのはね、その人がねえ1割5分とか、少数だ。

農人：冬にやるのが、また馬方だってそうですよ。年間を通じて炭を焼くのは、馬を曳く人もあるけどね。半分以上は農閑期ですね。

季人：その馬は夏の間はやっぱり農耕に使うんですか。

農人：使わなかった。

季人：夏はどうすんです。

農人：夏の間はただ飼っておくだけ。いわゆる渡世人というやつは年間を通じてねえ。主に肥やしを取ったりね。寒くなりゃ馬いても、仕込まないは馬はねえ。この馬を飼う人もあっただ。ほいで3年くらいなってから、荷を付けるように仕込むのはね。

季人：あの炭にする木は山から採ってくるわけですね。どんな木を採ってくるんですか。

農人：炭はその山によって、その山で窯をこしらえたらね。それでナラとか、クヌギはほとんどないけど。ナラなんかは炭になると値がいい。柔らかい炭なりますけど。地質によって違っちゃうです。カシは炭が値がいい。

季人：その木は買うのですか。

農人：その山は持ち主から買うです。木を買うんです。なかには自分の土地の木を焼く人もあります。山を持っている人はね。そいでもって、わしはほどいことまで気がつかないけど、西原より檜原がここら辺じゃ炭焼きの、その早い土地だったらしくて、あそこは西原より江戸中心にね。

季人：峠を越さなくていいわけですからねえ。

農人：あれはねえ、神奈川県あたりからねえ、西原に炭焼きに入ってきて、今じゃいませんけど、定着したような形になって、炭ちゅうやつは焼いたら定着したような形になって、しまいにはまた他に不動産がないからね、その商売がうまくいかなくちゃね。

季人：西原に定着した人はいたのですか。

季人：定着した人はこちらですと、西原でも2人か3人かもしれない。今になりゃ3代目くらいになっていますからね。結局ねえ、よその人の、いわゆるよそ者が入ってきたのは木挽きや炭焼きとかそういう人たちで入ってきて、定着して。古い時代は知らないけど、古い時代は本当に戦乱でこういうところに隠れるように、あるいは追われて、村づくりの始め頃は。もう徳川時代になってからそういうことはなくて、徳川時代はそういうことは少なかったでしょう。恐らくね。

季人：分家を作って村から出る人はどうですか。

農人：割合ね、この土地は、他所へは交通が悪いっていうか、割合に、他所には出なかった様ですねえ。

季人：数馬にお嫁さんに行くとか。

農人：数馬の方に嫁さんに行くとかそういうことはずっと以前から、数馬とか、ここら一帯にねえ、これはあったですねえ。西原ではそういうことではなくは、割合に他所には出ない土地でね。大正、まあ明治か大正で出た人は多少あるか。本当に多く出るようになったのは大正になってからですね。

季人：最近ということですか。

農人：最近はまあ若い子はほとんど。

季人：もうほとんどみんな勤めに行っておられるんですか。この辺では電気とかやってますね。

農人：この辺は勤めですねえ。若い者はね、通ってる人もいます。通っている人たちは八王子から相模原、上野原、まあ遠くて八王子、稀には立川まで行っている人もあります。相模原。ほいで案外、大月とか甲府とか向こうへは全然では無いけど行っていない、県南には。県外が多いです。

季人：東京とか神奈川に出してしまうんですね。

農人：自宅から通勤してる人たちは神奈川なり、東京ですねえ。自宅から通勤している人は上野原か、稀には八王子まで行きますけど、

季人：民宿なんか昔からあったんですか。旅館とか。

農人：旅館は最初からあった。わしんとこも明治時代は宿屋。

季人：旅館は終わったんですか。そういう人はどういう人ですか。

農人：わしんどこも宿帳があった。見るとね、行商の人があったんだけどね。行商の人が足でなくなっちゃ。大体昔、足が悪いでしょう。足で上がってくる時代だからどこ行っても大概幾晩か泊まって、売人と買う人。昔は養蚕やってたから、自分で糸にしたですけど、それを買いに来るわけですね。買うのは、

季人：養蚕も副業としてはかなり盛んだったわけですね。

農人：副業としてはかなり盛んだった。

季人：炭焼きよりも多かったですか。

農人：山の伐採跡地なんかね、よく土地の肥えた良いところによくクワを植えた。

季人：どれくらいですか。1つの家が2畝とか3畝とか、桑畑。

農人：肥やしをやらないと草が生えるだけで、うなうだけで結構、出たもんです、一反ぐらいはねえ。

季人：一反ぐらい作ってそれを運んでくるですね。

農人：ところが今日だけね、山奥に行って背負って来るよりも、余った桑は買った方が安い。農協で斡旋してますからね。余った桑を、ここは養蚕が遅いからね。トラックでここ持ってきて、そのくらいの方が安いからねえ。1日二回行ったって、人間が背負ってくるんだからねえ。

季人：お店なんか、だいぶ昔から何軒もあったんですか。

農人：あったですよ、それもねえ半農半商で人口が多くないからね。購入力がないでしょう。

季人：峠越えていろんな荷を持ってくる。

農人：そうでしょう、上野原街道が出来てから、明治3年頃からするようになったから、上野原から持ってくるものがほとんどですがね。

季人：鍛冶屋さんなんかは。

農人：こっちにずっと前は居たけど、明治の終わり頃、以前は分かりませんが。明治の末期あたり、と言うより中期頃からは、土地にやっぱりそれも炭を焼くとか兼業でね。鍛冶屋専業じゃやっぱり兼業でねえ。鎌や鉋とかは作れば作れたでしょうが。鎌はねえ、特に越前、向こうからね、そういう包丁とか鎌とか手軽い物は持ってきました。向こう雪の国で、鎌や包丁など家庭工業で鎌とか包丁とか小刀とかちっちゃいねえ、そういうものは家庭工業で作ってたらしいですよ。持ち歩くとなると鎌は軽いでしょう。持ち歩くのになあ、鉋は重いから、頼めば持ってきてくれるでしょうが、鉋が多かったですね。

季人：山で使うような大きな鎌は、

農人：鎌は全部、やればやれるでしょうが不得手だからやらないでしょうがねえ。山で使う大きな鎌は他所から買ってきて、

季人：山で使うような大きな鎌、よそから買うのですか。

農人：やればやれるでしょうけどほとんど作らなかつたね、鎌は。

<第6巻B面終わり>

1980年2月23日 第7巻

農人：最近、チェーンソーが流行り出して、チェーンソーで下刈りをね、やりだしてね。

季人：今でも山をやっている人はかなり多いですね。専門の人は少なくても。

農人：ええ、山はありますからねえ。やはり下火ですね。ところがねえ、すでにここ2~3年は下火ですねえ。やっている植林ねえ。下火ですね、ここ2~3年は国がやっている、どこまで続くか、年間を通じてできる

季人：この奥の方でやっぱり植林続けているのですか。それに携わっている人は、相変わらずやっていますね。

農人：植林公団で、広大な面積、あれは国との分収林ですからね。あれでもない限りはねえ、お終いですねえ。とにかくもうほとんどつり合いが取れないですわ。人件費が高いからでしょうから。30年も50年も置くものを、とてもじゃ人を頼んでやってもどうにもならない。それでねえ、自分たちは皆他の仕事をやって、少しはやりませうけどね。そのね、本業でないからねえ。人件費が高い。苗代だって高い。

季人：苗を作っている人はいないんですか。

農人：ここはこないだも説明したようにわずかだ。ここまで値が上がってりゃ、畑や苗を自分で作って、今年なんかねえ杉の木の前が2本13円これはねえ千本、二千本、1万本、大量に使うもんでしょ。60円からしたらねえ。ばかにねえあんまり。

季人：それをやろうと言う人はいないんですか。

農人：やあ、あの仕事でもそれをないと考えた方が、ととにかく今はね、建築とか土木事業が人手が足りないでしょ。そちらへ取られちゃって、若い者はそう仕事にかからないから。機械工業の組み立てとかがねえ、そーゆー。ほいでやっぱりねえ、人間は土に馴染んで仕事をする人はおっくうではないけれども、洋服を着てやりだした仕事、土に親しむという事は、まあ人間は年をとってならできるけど、若いうちはもうだめですねえ。ちょっと戻れないや。それでね、どうもそれにみんな自動車もあって、さあ、よほど終戦直後のような食糧難でも来ないとねえ、若い者が百姓に戻るちゅう事は農業の概念がおぼつかないでしょう。

季人：向こうの休養村なんかどうなんですか。

農人：まだ何とも言えないですねえ。施設もまだ今後も続けてやってるけどを、今、ちょっと民宿がねえ、あれも民宿に似たようなもんですからねえ。民宿が下火ですからね。全国的に民宿、民宿で、なんかあれも付随した、その娯楽機関かなんかがないとねえ、ダメでしょうねえ、わしが見たとこじゃ。ダメとは言い切れないが、お客が来ると言うことは今後これは難しいだ。ほんとに競技場みたいなものを作るとか、なんかねえそういうものがないとねえ、なんかこうとそういう施設がねえ。

季人：そういう計画はないですか。

農人：土地が狭いからねえ、テニスコートだけだって。

季人：そういうことをやらないで。

農人：山を歩くコースだけだねえ遊歩道も作ったけど、結局言うほど歩く人なんかいくらもないでしょう。

季人：取り立てのトウモロコシを食べさせるとか、牛飼っておられる人ますよねえ、牛乳を飲ませるとか。

農人：もう小菅村へも行ってみませんがねえ。あれも今日も西原が経営を委託されて、組合組織でやって、組合長というか、専務、わしの甥っ子がやっていますけど。いろいろ経過は聞きませんが、結局は若い人がお酒でも持ってきて、飲んで大騒ぎするようなのが、今の休養村でないですか。バンガローが自分で背負ってきた物を

煮て食べて山を歩くちゅうのはねえ、家族で少なくて。やっぱりすぐそばの川にでも行って遊ぶとか、煮炊きをするという事じゃないですかねー。よほど若い衆でねえ、意欲もある人ないと、不得手のようですね。能登とか尾瀬とか何でも有名な観光地じゃないと。こういう時ではもともと伸ばしても言う事は少ないようですねえ。やっぱり山というのは少ないでしょうね。

季人：今、奥多摩でやろうとしてるんですけども。奥多摩の人に頼まれて。

農人：遊歩道を造るとか。

季人：雑穀を食べるということを。雑穀の食堂作ろうということですけどねえ、

農人：そういう人たちちゅうか、現在でもあるようね、それはまたねえ。これはまた変わったことで、それはまた割合流行るかもしれない。

季人：それをやられたらどうですか。古守先生に手紙書きましたらぜひやりたいと。

農人：ここで作れる作物あるけど、農業もだけどねえ。それじゃあ、西原ではダメでしょうねえ。

季人：奥多摩の方では、あとは笹とか籠とか作って、それを売るわけですね。キャンプ場もありますしねえ、

農人：だけどやるんじゃ、わしらみたいな歳を取った人でもなきや、若い人だよなあ、仕事じゃ金とれるですかねえ。村をしては少なくて、

季人：向こうでは40~50の人がそれをやろうと言ってるんですけど、区長さんもやるんだというふうになって、自分とこの大学がお手伝いして準備してるんですけども。ここでもそんなに東京から遠くないですからねえ。

農人：そういう事はやらんでしょうなあ。だめでしょうね。民宿ぐらいで誰かが昔の食の試食会みたいなものは大勢でやるいり、そういう程度でだんだんねえ。どの程度の人が集まってくるかそういうことで広げていくのかー。それをまただんだん奥多摩のように大勢でやるように雑穀をとるように広げていくか。宿か何かで、小規模でそういう事初めは、初めは試食会みたいなことをやって急激にやってもどうもねえ、あまり効果はないと思うんだねえ。期待がもてないと思うんですね。みんな働くところがあって働けば金とれる。

季人：将来性を考えてそのことに携わって村のことを考えてそういう事は、

農人：そういう考え方はないとは言えないが、なかなかそこそこの数は難しいですねえ。

季人：あちらでは地区をあげてやると言ってるんですけど、40~50といういちばん働き盛りの人が中心になっているから。

農人：もうねえ。わし小菅村にもちょっと行って見ないですが、向こうもなかなか民宿やなんかでなかなか。ここ以上に考え出して、やり出してきてるようだが、似通ったことで、そういう面でも遅れてるようでわし自身がまだ行って見ないで。結構ねえ、お客が増えてきたと言ってる様ですからねえ。

季人：あんまり変わらないと思うんですねえ、電車乗って。

農人：なんと言っても向こうの方がねえ、観光地として一応名が通っているからね、小菅と丹波は。東京にここよりもねえ、観光地として一応長通ってるから強いですねえ。これらは強いですね。小菅と丹波はそれとも1つはねえ、都有林を持っててねえ。東京の人間は山で長い間、丹波山と小菅縁がありますからねえ。ここは神奈川ですからねえ。神奈川の森林はちっともないだ。ただ水が流れていくだけでねえ。山はあってもだいぶ違いますよ。丹波・小菅の都有林は長い間ですけどねえ、あれもそ

うですねー。

季人：大きい山につながってるから、それで国でも重視して、ここは吹き溜まりのようで、の心にはちっともないだ。やまがたやくいんは交代してでも結構作って売り出したつもりだけど売りつくしてねえ。最近買ってきて売ってると。だからちっとも儲からねえ。これも難しいもんだねえ。違いますよ。上野原と丹波のという理由はねえ、うですねー、大きい山につながっていてそれで国でもするを重視して、ここ吹き溜まりのような感じだからどっちでも抜けられるし、大月でもありますしねえ。

農人：今は、遅まきながら初祭りの方にも盛んにやろうと思ってます。盛んに掘ってます。東京の方にもうんと開けていく感じになりますねえ。これからですかね、まれに丹波、小菅に来た人が片方をそういう車もだいぶねえ通る様に。

季人：その時のために今やっておられる盆栽とか売り物がある程度準備しておかないと。言い回しは当社うんとやってるだ。なぜ中にねえ金がかかる割にねえ、売りにくいものさ、出荷するのがねえ。自分もってて出荷するのはたいしたことないけれど、量は持ってけないしねえ。ところがねえ、そんなにうんと量がないしねえ。大月市でね、盆栽市ってね、あるんだけど、植木センター作って、1年か2年で手持ちを売りつくしてね。どこかで買ってきて、売るってわけにはいかないしねえ。これは難しい問題だねえ。作物のように種を舞手とは行かないから。

季人：シクラメンのことはどうですか

農人：シクラメンはわしの親戚でやってるからもらってきた。

季人：上野原の下と上とですねえ。冬は下にもってるということで向こうではねえ。

農人：シクラメンは儲かってるだ一つばーこれも大変なようですが。シクラメンというのは贅沢な奴だから、が効かない同じように女衆がもらってきてね。俺みてえ、わしの9月の6日にもらってきたようようねえ。わしようよう、一家をあげて、今花見で、厄介ですわ。

季人：檜原の方ではやっている、夏に弱いもんですからね。

農人：あれはねえ、わしの友人が河口湖の作りやっています。あれはシクラメンとか花はねえ。桜草みたいな。2~3年行ってみないからねえ、何やってるんだかわからないけど、桜草もやってるし、自分で実を播いてね。シャクナゲねえ。売り出してね自分で実を播いて、実生を養成しまして。シャクナゲもやっててね。まあ結局シャクナゲなんて。あれもいようなんだけど短期に金になるものやらないと、あれも専門でないから、友人に聞いても見なかったけど、シャクナゲの実生なんてヤツは行く年経って咲くだか。温度かけてるから、なんか5~6年たてば咲くでしょうねえ。わしなんか実生で露地じゃ花もちませんが、長くなりますからってもあっちいたりこっちいたり、てんでんバラバラでだんだん抵抗がなくなりそうでさあ。うんと少なくてねえ、

季人：

農人：昼にしまししょう。作ってあるでさあ。

<第7巻B面>

季人：青年団なんかないですか。高校はありますよね。

季人：授業で今年はお米を間違えましたね。誰だかないどこの、それじゃあしょうがない

んで、今度は買って作ったんです大勢でやるもんですから、授業ですから。伸びてるとこと伸びてない所と品種が混ざったですねえ。モチは背が高いですから。

農人：これはこんにやく、

季人：小金井は

農人：なんだか

季人：とりたてなんですね。

農人：孫が自分で取ったか買ってよこしたか。本人が持ってきたから、それも留守にしていたところに、届いた。やっぱり人の家ってやつはねえ、おばあさんか何かあって、留守番がないとねえ、しょうがないわねえ。電話がきてもねえ、晩か昼なんかでなきゃねえ、待ってないしねえ。晩はいいが、朝か昼間にはねえ、いますけど。ご飯時期にはいますんですけど。どうも留守してしまうんですわ。おいでになることがわかってるは人だけのねえ。ワカサギをもってきたが。所長が向こうの人でね、 を引いてその人が頼まれて持ってきたらしい。誰かまた頼まれて手紙をないですか所長の名刺があって誰かわかりませんがね、だろうと思うんだけど俺も知らね。

季人：美味しいです。

妻人：どんどん食べてください。だんだんみんな贅沢なって、花でもランとかばかりですから。

23年先君子蘭をもらって。いがあったなあ、簡単だがやってみ。夏はねえこの裏に置いて、それで今だったら秋になったら、保温する場所がないでしょ。冬の始まり、一晩でねえ寒波で、サボテンとかねえ。嫌いじゃないでさ。それをねえ手のかかる厄介なものはそっちへ転がしておいても痛まないものを、ささあ、

季人：いただきます。大変美味しいです。なんだかすいませんね。

農人：{カチャンカチャン} 男だから、まあ手で、面倒くさいから。うんとあるんだけどなあへへへ。やっかいだあ。さあ、ここんとこいく日かねえ。二人で食べてるだ。ムギを食べたかね。{へんえへん} ただね、ムギを割ってねえ、押麦でないから、でもムギを割ってね。だけどねえ口当たりがね、悪いだ。だからね、町に精米所がなくなったからねえ。この雑穀は精米を街でやってくれるからね。アワがねえ間に合わなかった。

季人：うーんそういうのがあるといいですね。

農人：あのそのねえ、雑穀の試食会もその奥多摩地区のように部落を上げてそういうことをやると。出荷なんかねえあるんですけど、なんかでも小型の精米機を買ってなんて、簡単だけどねえ。そういうことにまだ金を出すのがねえ。ばかにならない、間に合いません。結局はそういったものを買って儲けなきゃねえ。老人ならばかばかしいですからね。若い者ならいいけど、

季人：払い下げの 雑穀の標本とか食堂も作って雑穀を中心にした食べ物たぐすと。

農人：視察に行って、

季人：まだ、これからなんですけど、

農人：奥多摩のねえ、あっちはね、小菅にねえ。製材所をやってるアイザワ、それはねえわしの姪ですけどねえ。

< 終わり >

農人：小菅に、わしの姪です。

季人：今、農場の新しい建物を作ってまして、それができたら、一度、お暇を見つけて来て  
    いただいて。

農人：行こうと思ってますけど

季人：今は農場をひっくり返して、工事ばかりしてまして、畑もまた造り直さないといけ  
    ない。

農人：子供がねえ昭島にいるから。昭島に

季人：自分とこの学校に来ていただいて、次の日は奥多摩の方に行って、小菅からここま  
    で歩くのは大変ですからねえ。誰か車でも。

農人：昭島に泊まってねえ。

季人：

農人：出たしまえば何ともないですけどこれでねえ。ほいでね、こうして二人だ  
    けど、昔ものばかり食べてねえ。今のものなんかねえ、あまり食べたくないねえ。

季人：ヒエをそこでも一度、食べさせいただいた。チョウセンビエのもちと。

農人：わしもそうとう作ったけどね。あれはうちにもあったけど、うちにもあるし、食べ  
    るにはねえ。やっかいだ。これであれはねえ、精米所でもねえ、強く精米してもら  
    って、あれはおいしくねえだわ。あれはねえ蒸かしてねえ。ハクにするなんて厄介  
    だからねえ。なんだか食べられないでねえ、なんないだかねえ。前はねえ、蒸かし  
    て、シコクビエでは特にまあ、風時代も来るでしょう。どうも若い人たちはみんな  
    ねえ、どうもやらかいものばかりそういうけどね。

季人：漬物なんかも食べないですか。

農人：漬物はねえ、あまり食べられない、歯がねえ、食べにくくなっちゃってねえ。うちじ  
    ゃ、子供がタカナ漬けてますね。

季人：それも大根が調子よくなって、200本くらいしか取れなかった。漬けたんですけど  
    も、色を付けないで、糠なんかと一緒にだから、

農人：タカナはねえ、もう食べられなくなった歯がねえ。タカナはねえ。子供いないから  
    ねえ。さあ、ちゃ

季人：そんなに食べないです。美味しいです。

農人：干葉カブなんです。暖冬だったから、街じゃ作れないですよ。

寒い処でないと、街では干葉はね、あまり美味しいものはね。まずくて食べられない  
    ですよ。

季人：冬は野菜がないから。

農人：今は小人数だから、寒くなると干葉を作る、老人は作るですよ。

季人：大体カブ、カブですよ。

農人：ダイコンは輪切にして、かつわしらあしも花は咲かないから。また食べたくなって、  
    作ったけどね。あまり食べなくてねえ。やっぱりねえ。とるねえあれはねえ精米所  
    でも強くあれはおいしくねえでした。過失かねえ味はいいけれど。かしてそうして  
    厄介だからもうきんについても飯だけどねえ。

芋の殻をね、あれはまあねえ四国ではねえそうかもしれないですね。かぜ時代なら  
    あれはどうもまずいでしょう。歯が弱くなったですね、うちの子供なんかみんな食  
    べないです。歯がね、漬物あまり食べられない。漬物は好きだけど子供はみんな漬  
    物、タカナ漬けてますね。今年は大根も調子良くなかったですから28本ぐらい漬け  
    たんですけど。のかーと一緒にだからけをもう食べられなくなった歯が、水っぽいや

つならねえ。本土のたくあんダメです。たくあんも子供がいないから食べないですよ。

季人：もう結構です。そんなに食べないんです。美味しいです。

乾葉です。カブです。今年は暖冬だったでしょう、赤くなりすぎてねえ。あんまり美味しくねえ。ねえその年の出来ますから乾葉やつやねえ。こーゆー室寒いところのもので今日だけね、まきまでいったって寒いとこでないとできない。寒い所のものですねえ。あれは花がさくやはなさわでできますよ。そうでまでは、ねふじやわからないから食べた気が俺飯ねえ。寒くなると食べてみたくなるんですよ。老人があるというなるとまたカブ、ダイコンは丸くなったか、庭でものこしといてね。今のからおねさんとらないと食べられないから。子供が添え物作ってやればねえ。食べるんだかかんだか頼まれたらねえ。なかなか手に入らないですからね。そういった無能西原では分離保名好きじゃないからね。子供はねえ、長芋なんかでねえちこれ真っすぐだけどねえ。作ってるんです。1mも掘るから長芋キレやすいでしょう。凍ってしまうでしょ。小芋もはねえ、秋にも焼いて食べてみようと思面する。ただ話す時間がなくなるから。そろそろなるでしょう、国はねえれが寒いとはずが冷たいと乾燥防いでねえ朝ですなえ、飯そうですねー今年だって結構取りましたね。わしは何と言う奴はねえ 3月の下旬から4月になったら、軽いでしょあれがねえ。精米はねえ早すぎるんだよ、時かどうかねえ最もねえ、それは分かったいすぎるわからないなんです芳しくなく

## 山村の暮らし

<早すぎてわからない 3倍速か>

農人：トウモロコシ焼いて食べてもらおうと思って残しておいたが、話す時間がないですよ。ここはねえ、ここちゅうことはないけど、表日本は根がうんと張れば寒波に強いでしょ。雪が乾燥を防いでね。寒さ。雪が積もる、寒かった。今年は 相当取りました。3月から4月の下旬になったらね。3月の下旬になったら、あともう、精米は

季人：西原はどうですか。

農人：もっともねえ。奥多摩だったらね。(聞き取れない)

季人：生で食べるんですか

農人：植林はあってもだねえ、煮て食べたらしいですねえ、煮てねえ。根はねえ多少風に打たれたよ、ちっちゃいねえ国今でも山にねえ、マシンをそれはねえ今のようにじゃない食べかす。タムなんてねえ生易しいものじゃない。生活の本当するようにねえと思うねえ。昔の畑の所なんか言ってそういう形跡がある。

妻人：本当にねえ

季人：水はどうなんですか、飲み水。

農人：沢の中央部はねえ、東側でいちばんれだからねえ、本当にわずかしかない。

これとか下記の浜崎やっぱり日向の音良くしたもんだけど、初めはあったでしょうけど、を甘くなかった。産地はうんと植えてあるけれども、そういうものは甘くて良くなるから、ゆずにしたってなんだってねえ。やってみてねえ、結局は残すんだねえ。

どのくらいの村を起こしてどのくらいの相当な代積で今日だったのだろう

今は自給自足の面は構わないで。自給自足にするためには古い人たちのしきたりを、それだけの効果が上がるという事は長年の間にそういう風に5年、80年じゃ、100年や200年あるいはもっと歳月をかけてねえ。自生工夫してきたんでしょねえ。

妻人：ご飯食べてください、軽くしておきましたからね。遠慮なくね、何もなんにもありません。お父さんとの対話からなんか作ってもねえ。1皿くらいにしろよって、昔のもんだからねえ、それ同時だなんて叱られるんですけどねえ。へへへ。もったいないですよ。ふふふ。実際、こうの物のねえ、食べれば美味しい。

季人：あまり食べないです。1かねえ、ふとっちやたからあんまり油っこいものもだめですね。たくさんは食べないですね、本当に。

農人：変なものばかりねえ、普段から山菜採ってね。たんぼぼとかね。そのもの採ってきて時きてねするの大量食べない。朝の消化が良くないですよ。油ものはだからねえ、山の山菜はねえ大量食べねえ。お腹を痛めるから、ちょっとずつ食べる。それで食べたいですね、いろいろそうですねー。あまり辛くない、これも本当に食べないです。これがからみですけどね。辛いですよ、お大根をすったですけど。

季人：そうですか。

妻人：ご飯もともといましようや。

季人：食べられないです。

農人：大根、二年子大根を試作してねえ11月頃だから、ほいでねえ、冬の収穫しないでね、春まで生き残った奴にとって。

そうですね、所存色よりかねえ、味がいいですよ。貯蔵した奴はねえ、春になればもうだめですよ。もう少しねえ、食べ始めてねえ。二年子大根じゃないと畑を置きっぱなし、全15じゃねーこーるも食べられないでした。花が咲いてそろそろ二年子大根をねえ、細目に巻いて食べないでほっといたらもう花がついちゃって。大事にしようとして俺とっていた花が咲いたって。二年子ダイコンなら大丈夫。

季人：そうですねーここは寒いからでしょう。

農人：花や花が、そうねえ、ともくんじゃないちゃーんと。

妻人：あのよかったら、めしあがってください

季人：あまり食べないです。

農人：ほいでそこが痛いで騒いでねえ。それでも不思議だねえもう20年のよう。

妻人：そんななるかねえ、お父さん。

季人：行っておられないですか。

農人：勤めておられるですか。もうこれはねえ集団のねえ。それは仕方がないねえ。始まりやがったけど仕方がないから行きますけどねー

季人：レン棘ン撮ったらかえって、放射能ですからねえ。レン棘ン、テレビにいましたよねー、レン棘ンあまりとるなって。嫌なんです。毎年撮るの、本当に結核よりレン棘ンのが怖いですよ。大概年に1回はねえ。

妻人：それに買いに農協へねえ、お茶を飲みながら、あがってください

農人：系ジャズがどうなったかねえ、わしら老人だからね。同時の健康はどうせ出てくれるとかあんだけ。そんないい加減なさーふあー

妻人：本当にねえ。

農人：まあ医者にかかってもねえ、毎日、薬飲むが希薄、薬なんて飲んでも厄介。

妻人：そうしてられるからいいけど。飲まないでと血圧上がるですよ。こないだうちはね

え、また前と同じになったって、血圧ドキドキするから高いんですからそうですよ。ちょっとしたことで変わりますもの。

おばあちゃんが具合悪い時にねえ、働きすぎだから上が200、したが105。お蚕をやりながらですからね。

それから見ていただいたら植替えになって帰宅なんだかねえ、そんなにはねえなんでも少しずつ案外大丈夫そうみたいです。なんかねえ。体に合う薬が小高この頃はお薬はいろいろ作ってね。ネコに勧めてます、マタタビとかね。それも飲んだりしてね、変な薬飲むよりそれがいいですよ。

農人：わしも物好きだけどねえ、春きたらねえほじくりだしたでさあ。フジの根、本当の漢方薬の葛根湯を作って。そうしたら厄介なもんでさあ。

妻人：どちらかもう少しいかがです。

季人：本当にそうですか、こんなに太いですか。

農人：石の上に置いてねえ、昔、藁を叩く鎚で叩き潰して水を流食ってもんでね。このぐらい太かったけどね。長さもだけどいくらも採れません。でもね、かなりガチャガチャ出た。まだねえ、まだ治るかなんて、ハハハ、まだ水を指摘はないから。

季人：最近なんですか。

農人：まだ干し上がらないね。

季人：これだけたまったんですか。

農人：ただそれねえ、何回か探せば良いですね。水にさらして白くする場合、またいつか採ってきて。一回やっただけじゃ、私は初めてです、後はねえ。古守先生、ヨーロッパの牛の話、タンパクが多い濃厚資料、窒素が多い、

いろいろなものをちょっとずつ食べた方がよい。富山の薬屋が来る。博学。水が万病の薬。やっぱりね、同じ作物でもね、ミミズがない畑の作物はだめだ。有機物が少ない、乾いた土が、握っても握れないほどではだめで、そういう畑の土、粘りがないと、ボロボロでは、土の欠点が分かって、堆肥をやればよいそうですよ。砂の肥料はそれが少ない。土のケイ酸の土は地熱が上がらない、やり や簡単にできるけど、そんなにしてもトラックでね、簡単に、そんなにしても引き合うものは何もない。わしは昨日と二日間、半日ずつ遊びに行って、盆栽仲間。

生活に追われていて、作る暇はない。時間じゃない、心にゆとりがない。アワでもやってみようか。アメリカのアワじゃないですよ。これは日本のコムギは最高だ。ふんわり膨らまないでさ。麺類は、日本のものは粘りがある。パンでなくても、歯触りが固いようで、どうも気に入らない。腰の強い、ほうとうのような、ねっとりしたもの、もう一回煮れば、腰の強い。塩山市の生まれでね、そのくらいやればいい。ほうとう、季節の野菜を入れてね、ほうとうは味噌でやる。季節の野菜をなんでもぶち込んで、ねっとりしている方が満腹になる。

焼くとね。雑煮にして食べるとご飯だって固く詰めて食べると、ご飯粒をふんわりして食べると違う。同じうどんでもねっとりさせれば、おつゆつけて食べると、どう食べても好きに食べればよい。ほうとうは夜が多い、代用食として、お米で三食では良くないので、夜はほうとうを食べる人が多い。甲府では何を食べていたかな。

<第7巻B面終わり>

1980年2月23日

第7巻

農人：じんましんができてこの程度くらいしかできない。わさびかなんかで紹いか、上でもなんでもねえ、考えてみりゃねえ集団で嫌がってるだけでねえ。だからただねえ、とりたてのすぐ食べるとね、かんでねえ、小さいのがねえ、の届きますよ。

季人：西原ではそういう食べちゃいけない曲とかあるんです。

農人：食べれるのはただねえなんかなあ。

季人：きもんろん天井裏に他の奴は青大将だけが家ネズミでも食べてるんですか。

農人：食べねえですねえ。そこ内ものがなんだか頭うちの家に住みついた時々食べる手があるかもしれない。捕まえてお酒飲ませるとかすることはしない。食べたり殺したり最近は大宮とかねやっぱり殺さないでね。殺さない方強いです。そーゆー事はあってもいないようだが、なんだかそういうことだが。

季人：特に殺しちゃいけないと言うん事はないですか、法的に保護しなきゃならないと言うん公然とねえ。ますけども殺したてはいけないとか。信仰上のこととか。八幡の土地ではねえハトを食べないとかね、そういう事は家で琴平さんを食べる、夏輝うちはカニを食べないとか、わしの事は何もないからねえ。

妻人：どうぞ上りながらの

農人：昔はねえうちには祀った京都のアレと同じ、これと同じの祭ってキュウリ作っちゃいけないとか、食べちゃいけないとか。昔の話だったらしいだ。わしの親父そういう事には無頓着でわしもねえただお宮にあげてた。

季人：お宮はどこにあるんですか。

農人：お宮には持ってかなくても家でね、てんのう様に上げろなんてそこへねえ。

季人：この近所にその実家があるんですか、うちの山のようにあるんですか。

農人：あるですよ、つうきじょう、天皇様ってね散々調べてみたら、護持天皇で山王の命とも言う、神仏混合だからねえ。だからの内の方ジャー天皇で、神道の方ジャー須佐之男命と仮定してね。

季人：どうして山王の命がキュウリ食べていけないんですか。

農人：そのねえわし知らないけどねえ。神様部門がねえ、本当はなんにんなにをかたどったものかは知らないけどねえ。それにキュウリを切った黄金こーゆー種が行為を好きってねえ。その文によく似てるかららしいんだね。事の起こりはそうだから作っちゃいけない。なんだかねえ、キュウリのようにだけどあれは菊の花かなあはつきりつかんでくくればねえ

季人：今度行ったら見てみます。

農人：そうらしいですよ。ちょうどきょう、全然聞かないからよくわからないです。そのことらしいようです。西原では何件かさあ、黒犬はあるでしょう。わしも調査したことないから、そこ内だけ移転。

季人：そんな古くから言い伝えられているんですか。

農人：いつくるかわからないけれどそういう事は皆目、農家ではそんなようなもんでねえ。

季人：この辺だとどりかむかん多いんですか。

農人：稲荷様とかいや山が多いんですから山の神でしょう。数が多いのはそれもねえ。どんな山の神じゃなくて家のまあ言う、言ったらいいか、小さな祠を作って、そう自分内の山田とほんは誰の山田といかくの1つの山が、山の右側が

季人：何かお供えでもするんですか。

農人：山の神はねえわしらの場合は祭日を決めて山の神を奉りますよねえ。山にねえ山の神はねえ、街の後はその街山に 8 魂の角にねえ、行った人が強ければなんだかその山の神はちゃんと筒の先がねえ、あれは上げるのは建前ですね。竹で筒を作って姉がねえ、ありが姉がねえ先へことでねえ、事だそうです。

季人：道が開けるといどういうことですか。

農人：うまいよ、なにねえ以前はねえ山を一途をこっちに飾ってサンド。

季人：地元ではまだ作らなかったんですか。

農人：作らなかったですねえ。正しわかったもんです。お祭りの時に酒はあんまり作らないかってねえ。

季人：雑穀で酒なんか作らないんですか

農人：食べる方でしょうねえ。んないですねえねえ。米だけですかねる。まあこの辺じゃさあ喰うてもできれば聞かないですねえ、甘酒作るとか。

季人：でも作るんですか、あめ。

農人：アワが甘酒甘いですよ。作るでしょう麴、ムギ麴を使ってアワをお粥みたいにして米より無理だけど、ときどき、米はあまり使いませんねえ。 の日が多いですね米はねえ、道とかたからよく残りご飯なんかで作ったで聞きますけどで、良いでんわ、いくらも作らなかった。甘酒がいっぱい飲んだ。好きなうちはよく飲んだん、どうでしょうねえ。夏は毎日飲むくらいであんまり辛くなれば強くなるんだからちょっと辛みが出るくらいで

季人：アワは使うんですか。

農人：ウルチじゃなく、モチじゃなくて てんはでしょうねえ、収量が少ないですから。

季人：メシアワのみを作るうちは何軒かあったんですか。

農人：わかりませんですねえ、そういう事は。そこの家庭で特に好きな人とわからないです。ではこのねえ、高いもんだから買うと。よくそうのねえ、お祭りはお酒を飲んだものです。時間です。わざわざ買うんですね、お祭りやなんかで大人は、まあここはわしがねえ生活がまあそのねえ、山菜よりもこのものがないですねえ。竹を食えない、最近ですよー。

季人：ゼンマイは食べないですか。

農人：ゼンマイも食べたときありました。

季人：ミズなんか食べるんですか。

農人：ミズだとか食べないですねえ。しょうろうすいあつをねえクサソテツちゅうんですかね、あれは小籠というあれは食べる。もともとは食べなかったですけど。もともと食べた山菜というのはわらび。私の食べたかなギボウシ、後の円高こあつどうしてこうれているか

季人：よくわからない花も食べるんですか。

農人：いや口だけ、味噌汁に入れたり油に入れて炒めて食べるんです。料理方法はねえ、本当によくないではねえ乾燥させてねえカンピョウかわりに作ってるとかもあるようです。あの空気をねえ

季人：この辺ではすることしないんですか。ヤマカンピョウです。

農人：それは知らなかったです秩父の方じゃー、山のカンピョウと言ってるかしのれないし、そんなことをねえ。どうぞ上りながら。いいえなんだかねえ。変なもの作って。

季人：一番美味しいです。飯美味しですけどね。

農人：これはアワです。キビとアワと区別がつかないです。後はをねえ白くなると真っ白でさあんほとんどわからないから。無理がねえの違いですが、腹持ちがいいです。白米そうねえ、

季人：いくらぐらいモチアワを入れるんですか。

農人：ほとんど白ですねえ。これだけキビを入れてアワ黄色いけど本当にねえ。キビご飯のようですけども。これはねえいくらかは多かっただけですけど、聞かなきゃわからないです。本当に一緒に食べるけどね。薄かったかなあ。ふふふ。

季人：しょうが好きな揚げ物なんかがどのくらいですか。だいぶ大きくなってますか。

農人：もうすぐねえ本当の日向で花が咲いちゃって、まだしばらく取れるらしいし、日陰ではキノコなんかは色々食べたんですね。キノコ本当に食べるのは木挽きとかねえ、なんかねえ山で生活してる人たちが山の中に行きますとねえ。あまりいくらも食べないな。俺も随分子供の頃珍しいモノ食べ歩いたけど、この頃は本当に最近だねえ、出てもこないだ採ってね。今日、何かあの人はいろいろねえ。いろいろ食べられるだ、コビッチ仲間本当にねえ。

季人：ぼくも

農人：山の伐採や流す奴はねえ。ああいう生活の人たちは話者、車の音ぬまたなんだってしちや、山のなかの山のもの干し椎茸とか、ナラ長とかシメジ、まあ2歳〜ねえ、畑とかが発長はあるかないかわからない。以前はねえモグサがいるだったから様違ってやつあれあれが大きなマグサイデル金あんなものこんなねえ、落ちるしらね。マツタケどんきーのみたいなしゃーまんちゅうのかふんぎじゅつさずけるん白滝ならほとんど顔立ちが違うから見ただけで白滝はねえ、まあやっぱりマタギのような好機がないから、全部本当の松茸でないから一すし。

季人：シメジなんかどうなんですか。

農人：オヤキなどに使うのは中身に、ものは多少食べたようだけでもこの辺ではねえ。あってもねえ、ほら一、ヤマグルミかね、苦みがあるからですからねえ。昔はねえ、畑のあねに使ったですね。本当にそのくらいしかなかったのねー。

農人：食べるまではいかなかったねえ、和え物に使う。そんな木はあったよ。昔はあったかねえ、じずんそのかわりねえ、昔はねえ山の畑は、山の畑にはねえ、めだつかねえ、なあ株だとかねえ、東なんかでも改良されてないんですよ。山梨にちょっと頭多種多様な品種でさあ、のことだねえ。わしら子供の頃まだあって食べたような、やっぱり食料が少ないとねえ。なんかいだにも食料を満たすためにねえ、煮て食べたら強いですねえ、ねえにてねえみればねえ多少ある程度までは逃げたぶたです気も混ざってねえ、なんというか種類の悪いながら食べたっけねえ。食べたって種ばかりで意味がなくてねえ。それが残っててありますがねえ。あれはねえ食べられるもの食べたです。食料の引き伸ばしを図ってたでしょうねえ。今のように子供に食かするためにそんな生易しい事じゃなくて生活のたしにねえ。他にもねえ昔の畑なんかはどこ行ってもそーゆー一木があったよう。

季人：ユズなんかどうすんですか。

農人：ここはねえ陽当りが一番いいとこじゃないと東方ないゆずは小倉本当にわずかしかない。これと年半柿、生がき日向よくしたもんだねえ。初め歩いたでしょうが甘くなかったがなんかねえ、るさんちてか産地ちゅうか、うんと植えてある所ではそう

いうものは甘くてよく避け増えるでしょうねえ。ゆずにしたって初めは誰も彼もが残ってない木ことだねえ。だから村だけでもどのくらいの村を起こしてどのくらいの人数がいるのか、相当な代々積んで今日いたもんだから、土地の誰も構わなくて暮らしていけるけど、古い人たちのしきたりを変えたってそれだけの少ないですねえ。長年の間にそういう風に順々に100年200年あるいはもっと歳月をかけてねえ、これがいいようって言うなことを食してきたんですよ。

妻人：ご飯食べてください。軽くよそりましたからね、遠慮なく食べてください。何もありません。お父さんと1人だけだから1皿ぐらいにしるよって怒り出すですが、正からんですけどいやなったらですねえ。

季人：もったいないですよ。{ジュルジュルジュル} 声も飲むねえ、

農人：食べれば美味しいけどね、あまり食べないです。胆嚢が破裂ちゃったです。石だと取っちゃったですよ。

季人：脂肪分がねえダメなんです。草も食べないですね、本当に変な物山から山菜採ってきてね。

#### 4) 1980年3月22日 第8巻

農人：多少ジャガイモをね。ジャガイモを蒸かした。サツマイモ、わしはうんと作ったから、みんなあの。苗を十何本、そうしたら沢山取れて、また今年も、どこかで。苗をこしらえる、この辺でも、それでビニールを張れば、暖くなりゃあ、発芽するからね。暑いのは、トンネルにしないと、低いと。暑いと焼けちゃう。6月一杯くらいに挿せばいいんだから、

妻人：どうぞ上って下さい。

農人：90本挿したら。あんまり、何だか6000本くらい、後2番苗が、後、かえって大きいのが、取れますね。この辺は・・・

季人：いつごろまでに挿せばいいんですか。

農人：5月中がいいと、まあ、4月あたり、あんまり。大概、ムギを刈らない先にね。ムギの間にね、挿すとね、あのうんと、・・・します。頭を下げて。本数を少なめにしてね、それでいい苗をこしらえてね。

季人：するんですか。

農人：あのねえ、ええ、食料事情がありましたから、供出の。ほいだらサツマイモがね、そうこうしていたら、野鼠が出てね、少なく挿したのは、みんな食べられちゃって、食べ切る訳じゃなくて、茎から食べちゃって。土の中には食べ残しがあるが、作物はあんまり食わない。どうも、わしが見るに2、3年は、ムギが。最近、わしが思うに食料がね。結局増えすぎて。食料がなくて。

季人：芋ですか。

農人：なんで。

季人：アズキでもすか。

農人：なんでも手当たり次第。アワにしても、なんでも、畑の中で穂についているのを。まとまっているやつを。

季人：雑穀は何でも食べるんですか。

農人：中まで齧り出した。あらゆるものを、ゴボウやニンジンは何だかね、モグラが通った穴がかね、横へ穴。結局ね、あらゆるものを、ニンジンでもゴボウでもね、野鼠が通るか、モグラがね。頭は生きていてね、昼間は生きていてね。がついていて、早目に食べるだか、相当長く残っていても駄目ですね。収穫するのも、結構残っていて、何だか。いつ食べたかわからない。カヤの根を食べたり、木をかじったり。木が枯れたりしてね。冬に食料がない、食料があるうちは。

季人：昭和何年位ですか。

農人：わしが・・・いろいろなもんを作らなくなると、ネズミが出てきたということですか。やっぱり 10 年位前からですか。まあ、なんだか、草を食べる。植林したあの木をね、だが、ウサギじゃない、ウサギは上のやわらかい所を食べる。ネズミは土の根ね、うんと皮をむいて

＜一旦切れる、雑音著しい＞

間隔ではこのくらいで、5センチ位かね。

季人：そうですね。

農人：そうすると枯れてしまう。ネズミもね、地上にあんまり姿を出さないで、そこを食べるらしい。鳥とかなんかが襲って来るでしょうね。なるだけ姿を出さないで、食べる。・・・広い山はね、ネズミ捕りの薬はヘリコプターで大々的に撒いて。奥山のことは知らないけど、里にゃ、ヤマメというは、

季人：大きくないですね、野ネズミは家ネズミに比べて。

農人：マムシが取って、野ネズミを食べる。大きくないですね。野ネズミは家ネズミに比べて。マムシも減りましたね。若い頃は、それでもねえ。この頃は、マムシに噛まれたって話は聞かないねえ。最近の、マムシが減ってからの方がね、どういうわけだかね。わしはもう、草履だってねえ、股引も履かないでね、豪傑な連中はパンツだけでね、そうして仕事する衆がよくいたが、聞かなかった。最近はねえ、夏だってねえ、今の若い衆はねえ、地下足袋の下に靴下も履いてるでしょう。夏だって手袋はめて仕事やる時代らしい。そういう時代になってからの方がねえ、マムシに喰われた人が多い。下刈りとかね、山の畑にクワでも採りに行って、マムシもエサが無くなって。不用意で。喰われもとうにパトカー、人間がなんちゅうたか、マムシに対する警戒心が薄らいだ、とにかくわしの感じじゃ、不用意だから。

季人：昔は警戒したんですか。棒で、

農人：昔の方が警戒したんですよ、喰われないようにねえ。慎重にその人たちはねえ、長年の生活の感ねえ。夏にそいで、地下足袋もはかないで歩いてちゃ、食べられてしまう、すぐにねえ。今はみんな地下足袋履いてねえ、そういう事か d のところはけども

季人：昔はどうやって、

農人：その、俺もわからないですねえ。一種の感、棒で、けとかなんとか入るかなあという警戒心、昔逃げられることだろうねえ。マムシの数は減っていながら、服装がねえ。わしらがマムシをとってもねえ。話は所じゃないですよ。わしら子供の頃かな、こうだからどうのこうのないだからねえ。だからねえ、マムシがすばしこいてなくて、すんせいで噛みつかれるのじゃないですね。不用意というだろう。どういうところでもどんどん入ってちゃって・・・

季人：マムシが・・・ですか。

農人：一昨日だったかなあ一、昨年かなあ、前の年だったかなあ、一昨年だったかなあ。マ

ムシがねえ。上野原の町立病院にねえ、2人マムシに喰われた。同じ日じゃないけど、1週間ないし、一週間かからないで退院出来るんですがねえ。2人ねえ、マムシに噛まれて入院してたんねえ。わしはなんかねえ、

季人：救急車で運ぶんですか。

農人：ええまあ、大概、救急車呼ばないで自分ででもねえ、先に電話でもかけて。血清を、あれは当日でも1本くらいはねえ、年中あると思うけど、ない場合は、どこかに連絡してね。取り寄せないと困るから。まあ、ひとりで仕事やってたら。わしは喰われたことないけどね。あまり痛くないそうですね、噛みつかれても。マムシにかみつかれても心臓に近い方ねえ、行かないように縛っていきはねえ。かえってねえ、ハチに刺されたほうが痛いらしいですよ。刺されたときはねえ。マムシあんまり痛くないですよ。ほいでねえ、妙なマムシの毒なんかねえ、血液に入れば毒だけど、胃に入ったじゃー、マムシの毒なんか影響はないでしょうね。胃液というやつは強いもんだね。

季人：お酒につけて飲んだりする人もいる。

農人：かえってねえ、マムシは人間の病気に良いくらいじゃな、それは人間の丈夫になる成分があるんでしょ、売ってますけどねえ。胃に入るんじゃ人間には影響なくて、飲んだら影響なくて、血液入るとねえと、医者には。わしはそうだとですけどねえ。わしはまあねえ、頭嫌だから毒があるから、頭捨てたけど。そんな話聞くと、頭を喰わなければ、本当の薬にならないからねえ。歯のをねえ。頭でできるだけ人間の血液と同じです。血液でああいう毒が、わしらすることだけ知らないけどねえか。出るのは歯からだけね。

季人：焼いて食べるんですか。

農人：飯より花までねえ、刺身かなんかでハハハ。無傷だった場合はねえ、焼酎につけて。傷つけばねえ、怪我しない奴は生きてまま焼酎漬けにして1週間か10日そこらねえ。ビンに水をちと入れてねえ、その日に、そこに毒を出させて食べた物を出させてねえ。綺麗にしてから、そうしてマムシを効かない説明する人はあった。中ちょっとまた威勢のいい奴の方が、それの方が

季人：焼酎につけて、一日位、生きてるんですか。すぐ死んじゃうんですか。

農人：アルコールがあればやっぱり死んじゃうですねえ。なぜ、死んでちょっとたちは、人もありますよ。死ぬ前に悶えるときに毒をはいて。それに後は、毒はでないからねえ。いくら漬けておいても焼くようにはならない様々なねえ、

季人：他のヘビは食べないですか、ヤマカカシとか、

農人：ヤマカカシは、あれは土地によって、ヤマカカシはねえ、西原じゃあ、食べないねえ。わしは苦くてどうしようもない。

季人：それがねえいちばん美味しいしという人も、

農人：ヤマカガシを食べる人はねえ、どこか捨てるところがある。わしは知らないからね、あするだけで甘くない。

季人：アオダイショウなんか食べますか。

農人：しかいますけどねー。最近はおっこいですか。アオダイショウは大きな食べる青臭いです。大きい高ねえ。叩き潰してフライにでも、マムシは骨があまり口にあたりません。骨は抜かないで、柔らかくって、マムシがいちばんいいですよ、生で食べるには。まあこれはねえ、わしはジャー、マムシの刺身は最高だな。

季人：臭くないですか。

農人：香りは持っているけどもね。そんなのが一番や。そんな臭くないわけですね。ただし、わしが見たのはねえ、あれはねえ、たくさん食べると体にじんましんができてかゆくてしょうがない。sonだからね、せいぜい、このぐらいくらいきり食べられない。

季人：醤油でもつけて食べるんですか。

農人：わさびでも、しょう油かかけてみりゃねえ。醤油でも塩でもつけて。集団で嫌がってるだけでねえ。だからねえどうもね、ただねえとりたてのねえ。すぐ食べるとね、噛んでるうちにね、舌の上で動きますよ。食べている舌の上で。

農人：西原ではそういう、食べてはいけないというのはないんですね。へビはどれ食べても食べられるんそういう信仰はないですねえ。他の奴は来ない。

季人：アオダイショウは鬼門を恐れないそうですね。

農人：天井裏に他のへビはねえ、鬼門のところなくないですねえ。アオダイショウだけはね。

季人：家ネズミでも食べてるんですか。

農人：家でもねえ食べないですねえ。他のものは食べるかも。先祖が来たぞか、なんだとかねえ。家に住みたアオダイショウは食べる人もあるかもしれないけど、捕まえたらまたお酒を飲ませるとか、そういうことはしない。大概ねえ、追い払う。＜聞こえない＞

お宮とかね、殺さないでね、殺さない方が多いですね。まあそーゆーことあっても、こだわってはいないようだけど、なんだかそーゆーそういうことだか、幾らか残っている。

季人：特に殺してはいけない動物なんかないんですか。

農人：ええまあ、これは法的にねえ保護しなきゃならないちゅう、公然とねえ、これはまあ、これはありますけどねー。

季人：カモシカとか。

農人：ええ、民間では別に殺してはいけないとか、信仰上のこととかかな。信仰上のことでね、八幡山さんは土地やねえ、ハトを食べないとかねそういう事は。家で琴平さんを祭っていると、カニは食べないとかね。カニだったかなんだかは、わしんとは何にもないからねえ。何も構わないけどね。

妻人：どうぞ上りながら、

農人：昔はねえ、うちには護持天皇を祀った、京都の、あれと同じ神宮神様が祭ってあった。まってねえ、その神さんがキュウリを作っちゃいけないとか、食べちゃいけないとか、昔はねえ話だったけど。ここはねえ、わしの親父もわしのよな性格なので。わしもねえ、ただキュウリの初なりをねえ、そのお宮にあげていた。お宮まで持ってかなくても家でね、この上にありますが。

季人：この近所にそのお宮があるんですか。

農人：それはわし一軒の。

季人：山の方にあるんですか。

農人：よくあるんですよ。通称天皇様という、調べてみたら護持天王のこと。護持天皇ともあるいはスサノオの命とかとも言う。神仏混合だからねえ、もともとねえ、だから仏の方では護持天王で、それは神道の方ではスサノオの命と仮定してねえ。

季人：どうしてスサノオの命がキュウリ食べちゃいけないんですか。

農人：いやそのねえ、わしもねえ京都にも行って見ないから知らないけどねえ。ええ、紋がねえ、神様の紋がねえ、何の、本当は何の、菊の花だったか、なにを象ったものなのか、神紋がね、わしも知らないけどねえ。それにキュウリを切った、あの子小金、こーゆーねえ、こーゆー種子があるところがねえ、ここがねえその紋によく似ているからだかららしいです。ものの本によるとだから、切っちゃいけないことのようにすねえ。ねえなんだかねえ、本当にキュウリのようなのかー、菊の花かなんの花なのか、京都に行ってはっきりつかんでくればねえ、いいのかな。

季人：じゃ今度行ったらはっきり見てきます。

農人：そうらしいですよー、京都のねえ、全然行かないからよくわからないです。けど、そのことらしい。

季人：西原では何軒かあるのですか。

農人：まあ、5軒や6軒はあるでしょう。西原だ何軒かそーゆーまあ、何軒かはあるでしょう。わしも調査したことないから、5、6軒は、そこ内だけで、内ではうちもまあその後祭って常夏だつてえ農家でそんなようなものですよ。この辺だとどういう神様、稲荷さんとか、山が多いですから火事でしょう、それもねえ。大がかりの神ではなくて、飯作とくとくと言ういへのなは家の間になが古来から。おじさんの頃から。小さな祠、限定された山。いやまあ自分のうちの山ばかりじゃなくて。元々だれが祀ったか、一角の山がありますよねえ。その山の祀るとか言う、

季人：何かお供えでもするのですか。

農人：山の神はねえ、その祭日を決めてねえ、山の神を祀りますがねえ。そういうその山に対して、山の神がねえ。持ち家の人は祭日に祀るでしょうねえ。あとはね、山の仕事に行った人たちがね、木を伐る場合とか、何だかの場合はその山の神さんに敬意を表して、あれはねえ、あれを筒の酒をあげるのが建前です。竹で筒をこしらえて、竹であねがねえそ上げていうか。誰がなんというか、あれがねえ、この辺じゃ、筒酒は酒一駄ということ。酒一駄を上げる。馬にたいしてね。この辺では、道が悪いというか、西原じゃ、険阻な山を　　事だそうです。

季人：どういうことですか

農人：馬に対してねえ、この辺じゃ以前はねえ。道が悪いし、西原なんか、甲州方へねえ。険阻な山。三度。

季人：地元で酒なんか作らなかつたんですか。

農人：ええまあ、米が多くて、作らなかつたです。多少作つたか。でなにか、穀物が乏しい所だから。みんな清酒を買ったです。

季人：濁り酒なんかはお祭りに作らなかつたんですか。雑穀で酒なんか作らないんですか。

農人：あまり多くないから、やっぱり食べる分のさあ、＜聞こえにくい＞

季人：ふつう、酒は米だけですか。

農人：ええまあこの辺じゃまあ、米が多くて、雑穀、できれば雑穀で、雑穀ではあまり多くない。うーんでも出来るわかってるけど、そのようなことは聞かないです。オオムギの甘酒は飲むです。ええ、ヒエ、アワ。ええまあ、アワ。

＜第9巻A面、切れる裏へ、聞こえない。＞

## 第9巻B面

季人：じゃムギ麴でつくるんですか。浮かせてこじんじけんですか。

農人：麴を使ってアワをお粥みたいしたって姉弟麴入れて

季人：米より美味しですか。

農人：米に比べてだけどオオムギよりかはいい、甘くてねえ。無理だけど時東米だけの時、東コムギやあまり使いませんねえ。オオムギは多いです。米はねえ乏しかったから残るご飯なんか米危にねえ。いくら持ち帰らしなかったムギの甘酒は結構頻繁にのが好きうちねえ。よく夏は毎日飲むくらいねえ、あんまりアルコール分がないですね。あれもを古来辛くなればちょっと絡みやる出る程度でおしまいですねえ。アワつかんで使う。餅じゃなくて、アワは飯でしょうねえ。モチアワはねえ、収量が少ないから。メシアワで甘酒を作るって昔はあったでしょうねえ。でもわかりませんですねえ。そういう事はその家庭で特に好きうちの土どこのねえ酒はねえ。かれば辰馬れて言うと甘酒をこさえてよく飲んだ、梅雨お祭りなんかねえ。夏のお祭りはねえ。

季人：どう飲むんですか。

妻人：時間ですからご飯にしましょう。

農人：マザー買うわけですねか～、お祭りとか（カチャカチャ）まあ高校はねえ国はまあねえなんでしょうかなー。苦いのか一潤のない山菜料理でもここ独特のものが作られていないし、いなあくさいやつがだらう、長ワラビ食えない国。最近でしょうねえ。ゼンマイも食べない。

季人：昔は食べた日は食べないですか。

農人：ミズナとか食べないですねえ。あれはねえ車の人たちにねえ少なめ T 奴はクサソテツというんですかかね、コゴミって奴は我ら食べられる、ついて聞いてねえ、もともとは食べなかった、知らなかったです。

季人：もともと食べた山菜摘みはフキくらいですか。

農人：フキ、ワラビ、ギボウシギ。ギボウシの茎ですか。この辺じゃコレコレと言うんです。遠いわけで行くこうれているかわからない。花茎だけを食べる。さんらいずか酢漬けとか、こーゆーの実生、昼に入れたり、あるだけ油入れて炒めたり、荳の油でね。調理方法知らないからねえ。

季人：本当によくないではねえ、乾燥しといてねえ。カンピョウ代わりに使ってるところもあるようですねえ。

農人：乾燥させてねえ。この辺ではしないです。

季人：ヤマカンピョウて呼んでるところもあるんです。

農人：大口春の方ジャー、ヤマカンピョウと言ってるかもしれないねえ。

妻人：ねえどうぞ、さんになる知恵、上りながら。どうぞ。いいえ出来合いでなんとかねえ。へへ。

農人：これは見た目はこれは飯ですわ、味はねえ。

季人：これはアワです。年配の方に差し上げで、キビとアワ区別がつかないですね。

農人：モチアワはねえ、白くなると真っ白ですねえ。へへへ。ムギのご飯よりかねえ、腹持がいいです。

妻人：本当にねえ、白米と一緒に、腹持がいいです。

季人：やっぱり 1 割くらい入れるんですか。

妻人：はい、モチアワをはい、ほとんど白ですねえ。これだけキミを入れたらねえ、アワ・キミを入れたらねえ、それこそ本当に 1 割で姉君ご飯のようですけど。これはねえ

多かっただけですけどね。(じゅじゅしゅうしゅう)一瞬食べないじゃ、薄かったかなあとか持ってへへへへ。なんにもできじゅうがくこにもこうやってよくねえ

季人：また大きくなるんですか。

農人：日陰がまだ小さいでした。もうすぐ本当にダメですよ。花が咲いちゃってねえ。

まだしばらく取れる、日陰なら陽当りの悪いところじゃ。

<ガチャ>

季人：タラノメとかアケビの芽なんかどうですか。

農人：アケビの芽は1回も食べない。食べたいとも。

<ここで切れた>

## 5) 1981年2月20日 第10巻

<聞こえない>

農人：行ってみようかな。車持っていれば行ってもいいけど、日帰りちゅうのは、バスや電車で行くには忙しいですわ。電車では簡単だ。上野原に来てね、あのお西原へ帰る終バスも来ないとタクシーで帰ってくるじゃあ。大変ですわ。

季人：遠いから。

農人：4~5人で行けば、タクシーでも、たいした料金にはならない。見りゃ、タクシーでよく来る人がある。何の用だか、毎日のようにタクシーで来る人がこの村もあります。

季人：魚釣りか何か。

農人：何しにくるだかね。今、あまり、なかには求人でも人を求めてくる人もあるのでしょうし。なんだか、わしみたいにもうあんまり社会で用のない人間は、世話はないし。ハハハ。まあ、良かったらその伝票が功を奏して、えらい。

季人：大変なんことですよ。ほんとに机にかじりついて。ですから。

農人：それに、わしよく言うけどね、みんな所帯持てからが本当の勉強だけどもねえ。言うは易いけど、所帯を持ってから勉強やる人は少ないですわ。独身時代ならね、結構、大概の人がやるからねえ。大学に行こうが何しようが、学校教育が基本だから。職場へついてさらに勉強するのが、本当の勉強です。通勤でねえ、あるでしょうしあんまり読んでない。わしよく言ってるだ。

妻人：よかったらどうぞ。

季人：なかなか年取ると、30も過ぎると大変です。

農人：あれはなにか新しいことを色々やりたい性分でやっています。頭が退化しないように、

季人：そうですねー

農人：なんでも年をとってもやらないと老けてしまいますからって。本を読んでいてね、何が何だか、頭がボーとしてしまってだめですわ。そこいらに一冊や二冊は置いておいて。暇がありゃね、よくいるので。若い人はあまりいないですね。

妻人：二時で帰りますか、四時で帰りますか。

季人：門男は明るいうちに、

妻人：四時に帰るならあまり早く入れない方が良くって。こうでもいかがですか。

農人：職場に着いて本当の勉強はなかなか、年取ると、30過ぎると、自分でそういう事言うからにはねえ。何か難しいのかなあ、何かも何か新しいことをいろいろやりた

い人がいて、俺はまあ頭がそうですねー、何年たっても歳をとってから本読んでるとねえ、頭がねえボーッとしてきてどうにもならないの。

季人：誰でも読めないもんですねえ。

農人：もっとねえ本はかちゃんもしょうがあればなんだかねえ。暇があればね。今まではねえ、新聞が配達になってね。折込みがねえ、裏がねえ、片面ねえ、それがちょうどいたずら書くのにねえ、ちょうどいい。折込はたいてい。

季人：新聞は配るようになったんですか、最近は、オートバイか何か乗って、配るようになったんですか。

農人：部落ごとに部落の方が学校の生徒が各部落にね、それであとはね、学校の生徒が配達するようだ。

<ガチャガチャ>

妻人：いらっしゃいませ、お元気で。>

農人：1ヶ月いくら配達でね。11月の中頃から、なんだかねえ。

季人：手紙よりやっぱり早いんですか、朝。

農人：ええ、早いです。今は寒いですが、それでも大体7時にはきますね、普通じゃ、ここらね11時、今頃じゃ7時でないと。だからあの、配達の遅れをちょっとなるかもしれないねえ。隣村、小菅、丹波の方は12時になるかもしれないですね。ここいらは局が近いですからね。あんまり早いと、今度はまあ町場よりちょっと遅いだけで。

季人：そうですねー、7時だったら早いですね。

農人：そうしたら折込がくるくる。

季人：上野原の宣伝や何か。

農人：八王子が半分ですね。大月が。

季人：八王子まで出かけるのは一日になってしまうですねえ。

農人：そうねえ、本当の買い物ですから、朝のバスに乗っていくとね、そうですねー、1時~2時頃には戻ってこられる。買い物ぐらい。

季人：朝早く出れば、

農人：わしもねえ、そのくらいには帰ってくる。若い子たちは今、なかまで、土曜日に何か買いによく行くようですねえ。

妻人：<ガチャ>どうぞお茶でも。

農人：どこ行っても似たような時代なっちゃって、まあ、何が何だかわけが分からない。なんだろ、まあどうなるんだろう。

季人：そうですねえ。

農人：ここまで金、金という時代になったら、おしまいだねえ。

季人：なんでもそうですね。

農人：極端だからねえ。息子が言ってるでさ。医師にかかるにも、まあ失礼だが、なんだか信用おけないような気がして何を先生考えてるだか、これが一番困る。ま、ほんとうに真摯にやっている人もいるが、一部の変な人がねえ、出るとね。信用おけなくなる。

季人：そうですねー。

農人：政治家なんか、これはねえ、とんでもない。

<トントン>

季人：ちょっと義理の母が悪かったものですから。

農人：そうですか。

季人：こないだ退院したところですけど。

農人：どこが悪いんですか。

季人：胃潰瘍と言うんですか。

農人：それは大変でした。西原でもね、何の加減だかねえ。癌の初めには、胃潰瘍が、あれはあるですよ。

季人：食べ物が。

農人：あればあるですよ。年をとればねえ。

妻人：どうぞ上がってください

農人：最近あの、理屈をわかってるんだけど、急に。新聞にねえ、目の悪いねえ、目の悪い人が最近増えてきた。年をとればね、目が悪いのは当たり前だがね。

季人：テレビを見すぎるとか。

農人：目も悪い、昔より増えてきました。後はまあ、癌、あれはまあ技術が発達して、前は癌と名づかないものが、わからなかったことがわかってきたから、癌が多いですね。この土地でもしよちゅう誰かが1年中癌にかかった人がいて、大概その人は亡くなるけど、しよちゅう1人や2人はね、病院に行ってます。今でも癌ですね。

季人：食べ物が変わったとか、そう言うあれですかね。

農人：どうもわからないですねえ。わしには判らないですね。血圧のほうは、それはわしもねえ、食べ物が良くないですね。栄養を偏って取りすぎてだろうというのがねえ。まあ極力塩分を取り過ぎないように、以前より少なめに取ってるんですが。わしはねえ、甘い物も好きだけどねえ。どうも、自然の果物や野菜からとれる糖分ならいいけど、砂糖はね、甘い物は好きだからねえ、食べて。まあ若い頃、白米と砂糖を日本人が食べるようになってから、短命になって、身体が悪くなったという人があったけど。あるいはそうかもしれない。そう言いますけどねえ。後はなんと言っても文化が気忙しくなるから。神経も気忙しくなるから。わたしは7人兄弟だ。

季人：そんなに多いですか。4番目の方なんですか。

農人：それが88ですねえ。

季人：女性衆も。

農人：ええ、一年早く数えでしょ、去年早くやったですわ。まあ。わしも、去年は4番目と5番目だった。ええ先へ82。

妻人：どうぞ何をそんな。

季人：すいません。

農人：81だったかね。＜ガチャ＞今度はわしと甲府に一人、兄。

季人：年長の方は大分年が違いですね。

農人：ええ、わしはいちばん末子だからねえ。残ってられる、77年位。やっぱり栄養なのかなあ。裁判官やって退職してから、弁護士になってね。4年以上の兄で。

季人：甲府の方で。

農人：ええ、甲府に住んでいる。その兄貴と2人になって、

季人：あそうなんですか。

農人：5人死んじゃって。今二人になってしまって。

季人：ずっと上の方が女性で下の方が、

農人：ええ、男が3人、女が4人。今年死んだのは女じゃ3番目。兄弟で四番目、一番下が2人男で。真ん中が。

季人：大勢だから賑やかですね。

農人：賑やかだったけどねえ。わしはあんまりねえ、

季人：年が親子くらいですねえ。

農人：4番目の姉がねえ、わしが生まれる先に、嫁に行ったか何だかね。まあ一緒に生活はちっともせず、去年死んだ5番目は。兄弟だって言えば兄弟だけど。

<カチャカチャ>そうですねハハハ。兄弟だって、年が違うと。ハハハ。

季人：そうですね。<良く聞こえない>そんなに違うと。ハハハ。

<ボンボン時計>

農人：さあなんかお取りになって。蜜柑がねえ、もう御仕舞いなっちゃってね。

<コンコン>

急に歯が壊れちゃたから、今、町へ歯医者、歯形ができて、こしらえて。

季人：一ヶ月くらいかかるんでしょう。

農人：はじめ月に一回、今は週に一回。今月はできないです。

季人：なかなかできないですねえ。

農人：町に大きな歯医者があるけど。みんな。

季人：そんな歯が悪いんですか。

農人：歯が悪い人が多いですねえ。まあ、食生活の加減が、まあ、だいぶあるのでしょうねえ。

季人：甘いもの食べる、軟らかいものを食べる。固いものを食べていた方が丈夫になるのですか。

農人：使えば発達するという。

季人：そういうますけど、

農人：いやまあ、歯が悪くなってから、固いものを食べるのは。軟らかのようですね。

季人：コココーラみたいなものばかり飲んでいるから。歯が溶けるという。

農人：ただ、それもあるけれども。わしは肉や魚もあまり食べる歯ではないから、穀物や野菜を食べる歯になっているから、その方を食べる方が体にいいのかなあ。こういう歯は。わしも、なんだか知らないが、年を取ったから、用が済むと思ったが、何のこと働かなきゃ誰も見ちゃくれない。相変わらず2人で生活護らなきゃね。扶養家族だから、へへへ。動かなくちゃ。

季人：街に行かれるのは嫌でしょう。息子さんがここで住まわれるわけにはいかないでしょうし。

農人：わし、

季人：もうそんな年齢なりますか。

農人：いえまだまだ。そうですねー。(息子と)話が合わないからねえ。食べ物違ってくるし、ええ、考え方も違うし。へへへ。

季人：おんなじ年だって違う人は違うし、

農人：いやあもう。<コツコツ>はい。

明峰さん達も、日曜日あたりにこっちへ、西原の景色も見に来くるだか。

季人：そうなんですか。

農人：ちょっと寄らせてもらいたいなんてと。

季人：そうですか。もうずっと会っていませんので。

農人：どっかこっちの山の畑を借りたらしい、ちょっとないですね。今、植林時代で、山の畑が空くと、植林しますからねえ。西原よりは柵原の方が、旧隣村のね、向こうの方が、畑がまだ開いた畑がたくさんあるから。かえって向こうの方が近くもあるし、畑を貸してくれる人がいるかも。西原は耕地も狭いし。

季人：ちょっと別の知り合いで聞きましたら、小菅のほうあるですね。6反、平のところに6反なら、まあまあ、それは貸してもいいような。

農人：山の畑が一番平らであるようですね。

季人：まあ、明峰さんはそういうのは嫌みたいで、西原が気に入ったみたいで、こちらに来たいと。

農人：わしは向こう一回も通ってみたことが無いから。小菅もいいところですよ。あの奥多摩から東京へ、わしの考えじゃ、あまりに西原から上野原に出るより、西原より向こうの方が時間的には東京へ早く行けるかもしれないと思っているんですけどね。こっちはこう行って迂回して行くから、また向こうの方が近いような気がする。行ったことがないから。拝島の方に出たことが無いから。

季人：西原が気に入ったんじゃないですか。

農人：小菅もいい所ですよ。

季人：いい所ですよ。

農人：ただ、まあ作物は向こうの方が、海拔がここよりも高いから、ここよりちょっと遅れるでしょう。そうかと言えば、野菜が良い場合もある。

<今日は。寒いですねえ。お婆さんは。>

農人：また何かくれるかねえ。

<ははは。お兄さんがねえ、昨日、ちょうどもらってきたものだから。ハハハ。ゆうべもらってきたものだから、食べてみて下さい。なんだかね、食べてみてください。>

農人：せっかくだから、いただきます。お茶菓子に、いただくばかりで、すいませんです。まあまあ何もあげるものがないのにいただくばかりじゃねー。>

農人：あの、季人さん、そこは小菅といっても広いですから。どこですかね。

季人：小菅の奥多摩の入り口あたりらしい。小菅の

農人：小菅にそうところがあつたかしら。山だし、あそこは、道路からちょっと入つたところだし。

季人：この辺ではちょっとそういう借りられる土地なんかは、ないですか。

農人：ちょっとねえ。今は難しいと。西原では、わし、広いところがないと。開墾すれば、同じ西原でもあることはある。大した用がないから行ってないですが。田和と言うところは知ってますか。あれからちょっと、山がずっとねえ、あの辺がねえ広いしねえ。ただ、あそこの欠点はやっぱりね、水が少ない。こう、ずっとこっちに山がこっちに続いていないで、村と村の真ん中にずっとあるからねえ。この辺を流れている川はちょっとまあ。

季人：旱魃のときはあれですね、水がない。

農人：ええ、まあちょっと、ええ、まあちょっと及ばないですがね。それで、あと、わしは将来、それは本当に貴重な利権で応援して。それでも割合に豊かな土地もある。そうでもすりゃあ、豊富に水もとれる。

季人：別荘みたいなものをですか。

農人：ちょっとの人数では、そういう施設はやりませんからねえ。それでね、自動車道だけはずっと行ってますからね。農道でできたか、林道でできたですか、わかりませんがね。畑もたくさんあるですよ。自動車がねえ、登って行って。この辺の人たちもねえ、多少の畑をかりてね、野菜ものを作る人があるだがね、向こうに自動車で行ってね。案外早いから、菜や大根のねえ、あれは取れる。ああいう軽いものは。それでね、山の上だからねえ。山の上だから高原のようで広いから。あそこなら、まあ地主が貸してくれりゃ、西原じゃまあそこだけでしょね。あとはね、とてもまとまりませんわ。いちばん奥に山の上に畑はありますが、自動車は登らないし。だんだん山の畑はたいがい取れないで。西原じゃあそこだけです。他に、桐原じゃ、まあ畑は広いところがあるけれど。私はまあもう。

季人：どうも西原が気に入ったみたいで。

農人：小菅はまあ、わしよく知らない、若い頃はよく、あっちには友人もあるし、わしのところの親戚も多少あるからね。何か年に1回くらいは。

妻人：どうぞ、何もありませんよ。

農人：1年に1ぺんくらいねえ。行く用がありますけど。誰かに自動車で連れて行ってもらって、用があれば、今は　　か。さあ何か。なんせ、西原じゃあね。

季人：でも、こういうところで、なんか農業やりたいという希望みたいですから。

農人：土地がないからねえ。もう、ちょっと無理ですね。同じようにやるなら、陽当りはいいし、あったかいから、向こうの方が良いですね。＜ガチャ＞

僅かでも駅寄りだからねえ。今はね、西原が一番中途半端でしょう。もう少し駅に近いと、まだ、だいぶ暮らしが違ってきますけど。どうも、今は道が良くなったから、八王子の方へ。その通勤と言う、何だか。

季人：車があればですね。

農人：まあ、大部分は、皆さんは、町は八王子の方が。まあ、ほんとうには良くなるでしょうが、悪くはならないでしょう。年々良くなるでしょう。そうすると八王子へは時間的にだんだんと縮まっていくでしょうし。ねえ、上野原ではどんなに土地が狭くても。そうですねえ。

季人：駅前に何も作れないから。今、川寄りの方にだいぶ開けてますから。あれは住宅地にでもするんでしょうか。

農人：そうですね。一。学校が小学校だか中学校だか・・・、上野原の町だけは、多少人口が増えていて、近村はねえ。みんな年々人口が減って。

季人：やはり若い方が

農人：出ちまうからね。

季人：年々若い方が。

農人：今年なんかねえ、小学校の生徒が6人。それがねえ、私たちの時は70人、80人あったけど。今はね、6人ですよ。まあ今年は、子供いないから学校関係のことも知らないが。六藤にはちっちゃい学校があるけれども、今年は閉鎖する、本校に統合して、閉鎖することにはっきり決まった。

季人：決まったんですか、本校はどこに。

農人：すぐそこ。本校にバスで来るような。何かそういうようなもので来るようなことらしいです。そうするとね、幾年かたちやねえ。そうすると、こっちの本校自体がもうね、場合によっては、できるかどうか知らないが。町が桐原と統合して、桐原に

通うように。今は小学校に6人あがった。その後がまた、15人や6人とか小数ではね。

季人：高校もあるですからね。

農人：高校はまあ、そんなとかまた5人とか少数じゃねー、しまいにはねえ。

季人：立派な建物まで作って、高校まであるんですからねえ。

農人：それは廃校になるでしょう。作ってもしょうがないから、毎年1人や2人じゃ。他地区からでも来れば、まあ定時高だって、定時校はやらないで皆、全日に行きますからね。はやらねえからねえ。もう西原でもだからねえ。話ではいいけどね。まあやってくることをあんまり。わしがここに住んで、どうにもならないやつは。それを来てうまくいくか。これが自分たちが食べる分にして、別に商品価値として、それで生活をやる気はしないということをはっきりしている。

季人：そういう趣旨だと聞いてますけど。〈ゴホゴホ〉

農人：健康じゃ、作物を食べていたし、悪いことじゃないとは思ってます。

季人：明峰さんの考えは自分がわかっていいんですけど、ほかの人達が。毎年かなりそのお金を出さないといけませんね、他所で買った方がよっぽど安いということになると、どれだけ頑張れるかと言うあれで。

農人：手すきの時に、農場に交代で来るとか。話はいいいよだけどね。平野部ならねえ、あんまり。とにかく山間部というやつはねえ、割合仕事ははかどらない、やりにくいんですよ。それでもねえ耕運機じゃなんかで耕せれば。

季人：ここじゃ耕運機使いませんからね。

農人：そりゃねえ、借りた土地の状況によって、わしの話した山じゃねー。一か所にねまとまってね、5反分とかまとまったところなら良いでしょうがね。まとまって良くそ一ゆ一畑の場合は良いでしょうかーねえ。点々と借りた場合は、どうにもならないからねえ、

季人：まあよくわかるし、自分もよく山歩いていて難しいと思いますけどね。気持ちもわかるし、自分もできれば少しくらい手伝えればと思いますけど。

農人：わしも理解はしているが、山村農業の原点だと言う事は分かっている、わかっちゃいるけど。

季人：そういうよそ者を入れないと、やっぱりなんだって村もなんとかならないと言う気がしますけど。

農人：なんと言っても耕作するという事は、なんだって容易なものじゃない。今、字を書いている、手本があってね、それを見るとかね、書道の先生に教わって、筆づかいをちょっとでも教えてもらって真似してみるとか、ちょっとの間にか綺麗な字ができるとか、なかなかありえない。農業だってそうです。

季人：まあそれをやろうと言ってるわけですから。

農人：百姓の新しい時代がなんか、考え方を何か加えてやってゆくということは、嬉しい試みだと思いますけど。

季人：まあできるだけ自分も手伝いたいと思いますけど。実際、明峰さんの仲間でも彼が多少知ってるくらいで、後はあまり役に立たない。国立の人が中心になってやるといってるんですけど、国立の公務員とか教員とかやってる人達ですからね。ほとんど役に立たない。

農人：やろうという意欲さえあれば、やれることはやれると思いますけどねー。まあ、金

のためではなくて、まあ、これは一生勉強ですからねえ。時候によってですからね、うまく取れる時もあるし、いくらもう精農家だっても、時候にはかなわないですね。

季人：自分もずっと農場やっても。自分の先生なんかだって、うまいですけど、ずっとやってそれでも取れない。全く取れない、どうしようもない。明峰さんたちが来て、自分が食べるものを、山村農業じゃできないですね。

<第10巻A面終了>

## 第10巻 B面

季人：<えへん>まあ、ジャガイモとかそういうもんならいいと思いますけど。最初から無理しないで。

農人：まあ難しくないです。難しかったけど。穀物類ですね。

季人：ムギは大丈夫ですか。

農人：ムギの方はね、あれは播いて冬はねえ、寒くて枯れさえしなければね、ムギの方が案外ここは取れる。まあ凶作、豊作が少ないですね。ほんとうにムギはねえ、暖かい時期にできるでしょう。1週間とか10日早めに霜がくるとか、もうそれでえらい影響がありますからねえ。

季人：陸稲あんまりよくないですか。

農人：陸稲はねえ、やっぱりここまで入ってくると、難しいですねえ。少しは取れますけど、何か陸稲は本当に取れなかったですよ。

季人：早生のアワとか、

農人：最近の陸稲はねえ、モチもつくりますが、ウルチも作りましたけどねえ。ウルチはどうしても、幾らかアワでもなんでもモチというものは。

季人：アワなんかだったら大丈夫ですか。

農人：アワの方がまあ陸稲よりか取れますねえ。それに今はねえアワを早く播いて、それで一作でしょう。昔はムギをよく播いて、よくねえ、ムギを播いた後にアワを作りましたからね。作る時期がちょっと遅れるからね。場合によれば、あれが大きいようすだ。ではねえムギをねえ、刈らないうちに交ぜてこんで播くと。ありますよねえ。それでムギは刈り取ってから、手間はかからないですけどもね。<ゴホゴホ>

冬は1週間早いかどうかで、随分違いますからねえ。夏と違って。

季人：何度もすいません。

妻人：いいえ、今日はアワ飯を、モチを入れれば黄色くなくて白いですよ。

農人：わしねえ、ウルチは嫌い。よく見るとねえ、細かい粒がある、それがモチじゃあ、やわらかいからねえ。<ボソボソ>

ウルチは嫌だから。モチじゃあ、やわらかいからね。ウルチはね食べにくかったやめれー。

妻人：御出でるといからね。上手にできないけど。ソバを作っておいた、ソバですけど。

農人：うちじゃあ、雑穀ばかりだ。雑穀といっても白米もありますけど。白米じゃあ、めずらしくないから、

妻人：軽くつぎましたからね、たくさん上がってください。

季人：明峰さん達がすることやり始めたからねえ。他の人はわからないですから。土地を探

しに来るんですね。

農人：へへ、土地はねえ<ボソボソ>。あるかどうかはわからない。そういっても、一番最近、わしも困っているのは、雑穀をあまり作っていないでしょう。小鳥がねえ、食べて食べてねえ、一番ねえ。弱ってる。今度は部分が少ないから当初、網をかけないと。農協あたりって、あんまり銭がかかるもんじゃーだめですからねえ。網でも張って。

季人：網は長持ちしないんですよ。網はすぐ破れるんですよ。毎年買わずに居られないし、目が粗くても固い奴がいいですね。

農人：持つには持つけれど、わしは自分じゃやらないけど、これまでどこだったか行った時に、バス中でよく見ていたらね、コムギ畑に、ちっちゃいコムギの畑に、ほかに大きいところもあるのか、見るとこはわずかでねえ。素の畑にそっくり網をかけて張ってあって。

季人：学校でやる時も。丸坊主になります。

農人：そう高くないからそう思ってねえ。

妻人：どうぞ始めてください。冷めてしまうとあれですから。ねえ。

農人：どうも網でもかけなければダメでさあ。わしなんかはもうごそごそ食べられてねえ。そこいくとねえ、そこへいくとね、西原じゃあ、そこに釣り下がってるシコクビエは、あれはあんまり鳥が食べないですよ。

季人：ホモロコシなんかどうですか。

農人：ハトが食べます、ホモロコシを。まだ食べてもスズメの集団に、スズメてやつはいちばん凶々しくてね。わしが畑にいてもねえ、もうちょっと畑にいてもねえ、スズメが食べてるんです。しゃくになってね。

季人：そこにハトなんか数も少ないし、

農人：人がいるとすぐに。スズメはいてもやってくる。

妻人：なんだかお口に合わないですけど。美味しです。<ガタン>

あのなんだかジャガイモをおいしく。何あります。

農人：あれをあげよう。

妻人：あります。

農人：わしは食べないが。

季人：アワとかなんか欲しい人がたくさんいるみたいですね。明峰さん達みたいな人たちがそういうのを作ればですねえ。<ずるずる>

そうすることがうまくいけば、少しやってみようという方も現れるでしょう。

農人：まあねえ西原ではね、相当貴重品でね、精米所でやってるですがねえ。そこじゃあ、アワでもでもなんでも買うですよ。精米所に見つけてくれる人がねえ、注文がいっぱいらしいです。どうにもをねえ、アワも相当高価でないと、ばーとやれないとねえ、昔ながらの老人がやったのでは、どうにもならないですねえ。やっぱり、程度ですねえ。

季人：ですね。

農人：かえって、あのジャガイモなんかのほうが安いけど、ジャガイモなんかの方がかえってアワ作よりもいいなあ。

妻人：鳥もかからないし。フフフ。

農人：穀類じゃね、やっかいだ。それであの・・・、連作やると、アワやキビも取れないです

ね。よほど肥しをやっても、 <ズルズル>

やっぱりねえ、日本ではねえ、この工場に携わって、工業でやるべきで。今になって、

季人： <ボソボソ> やっぱりみんなそう思っているけど、農業をやらないと。大丈夫です。

妻人：遠慮なく食べてください。

季人：はい。

妻人：遠慮なく食べて下さい。

農人：まあそのね、いろんな学者が心配して言うのは分かるけれどね。実際問題としてね、わしなんかみたいな老人なら、やれないですね。やるのが本当にやれないですねえ。ねえそうして高すぎちゃ、消費者がどうにもならない。

季人：そんなこと言ったらもうどうしようもないですねえ。明峰さんたちのお父さんはそうとう偉い人らしいですね。自分も大学にてやめて、それを止めて、始めたんですね。そういう人間が出てこないと。

農人：日本なんて国はもう不安定な国ですから、国際情勢から農業なんて合わないなんて仕方がない。ある程度、自給をできるだけやらないと、そういう時代が来れば、平野部なら良いけど、西原みたいな土地じゃねー、もう、いったん農業を捨てたら、よほどの人間でないともう農業に戻って生活するなんてという事はやりたくてもやれないですよ。なかなか一口に農業というけどね、これ大変な仕事ですよ。それでねえ、とにかく畑を荒れさせたら、畑を荒らしちゃったら、相当の期間かからないと何か取れる畑に戻れませんからねえ。

季人：ワラビとかそんなものがいっぱい生えるですか。

農人：草はだけどねえ、地力が落ちてることが、いくらか焼畑みたいな事すれば、1年や2年はある程度取れるでしょうけどね。

季人：大丈夫です。

妻人：冷めちゃって。

季人：大丈夫です、本当に大丈夫です。

妻人：少し出てきましょう。下へ下へ <ガチャガチャン>

農人：なんか取れる畑には戻りませんよ。地力が落ちる。地力が、堆肥かなんか入れないとね。

季人：化学肥料じゃ、やっぱりダメなんじゃないですか。

農人：化学肥料じゃなくて堆肥だね、やっぱり。堆肥をたくさんやれば上がるでしょう。その堆肥が大変でしょう。堆肥をこしらえることがえらいことです。

季人：牛でも飼ってですね。豚の方がいいかも知れないですけど。

農人：それでも、冬、落ち葉をかってね、牛や馬を飼っても。

季人：結構です。

農人：それはまあとにかくそーゆー有機質の物をどんどん入れてねえ。

妻人：多かったら残してください<ガチャ>

農人：牛でも飼って。堆肥こしらえるのはえらいことです。草を刈ってどんどん腐らせても大丈夫ですけどね。冬は落ち葉を刈って、馬を、落ち葉を腐らせた有機質のものをどんどん入れればいけれどね。

妻人：多かったら残してください。

季人：美味しいです。

農人：なんで、あそこ、東京都の方面のねえ、狭山の畑ように地力が強くないですからね、山はね。あの辺は耕土が深いし、なんて言ったら耕土がねえ。

季人：山だからしょうがないです、流れますし。

農人：わしも、やっぱり百姓に取っ組んだが、まあ、ばかばかしい話でさあ。

<ジュルジュル><ボソボソゴホゴホ><コンコン>

季人：だから皆がそう言いましたら、みんなが言っているから変わり者も現れてですね、変わり者ですよ、明峰さんは。そういう人間が現れてある程度やってもらわないと。

農人：わしも成功してもらいたいことを願っているでさあ。でも大変だと思うでさあ。

季人：自分も不安に思っているのは、本人はやると思うけど、ひとりでは成り立たないです。周りの人間がどれだけやるか、それがちょっと不安なんです。明峰さんは理想家だからすごい理想で突き進んでいるけれど、本人は病気にでもならない限り、やると思うのですけれども、後の人はちょっと。明峰さんは病気ででもならない限りやるとは思いますが、他の人、一度会ったことあるけど、頼りないですよ。

農人：何人かおいでになるのかね、寒い時期はあんまり大勢で来られても、わしはこれだけの炬燵でしょう、困りますからね、寒いときは。夏なんか何もいらなからいいけど。どこに転がっていても良いけれど。冬だけは、大勢はわしは嫌だ、大勢は。寒いのは。前もって言うておく方が。

妻人：勝手なこと言ってる。お父さん前もって言っとく方が本当にはっきりしています。うちのお父さんは。

季人：明峰さんやっぱり教わりたい、教えて頂きたいわけですよ、農業のことを。だからやっぱり自分でしゃべったって、他の人が農人さんみたいな、ここにおいでなる人がね。

妻人：実際にやってますからね。

季人：夜に話をさせらされてましたけど、みんな集まらないです。7時に来いと言われて学校終わってから行ったら、始まったのは9時か10時で、みんな集まらないです。

妻人：ああそうですか。

農人：まあ何て言ったらねえ、今の時代にね、よほど好きな人じゃないと、何か作るだけじゃね、それだけの見返りがないと嫌んなちまうよね。お金をほしいってわけじゃないけどね、やったことに対してある程度、報いがさうとうないと、長続きしませんからねえ。まして今のような、なにもかもぱっぱと世界中のことが判る時代ですからねえ。すぐ自分で行ってみなくても比較ができる時代ですから。それが困るんです。

妻人：朝早いからお腹空いてたでしょう。遅くなっちゃったでしょう。

農人：だからまあ、マスコミという奴は良い時と悪い時があるから。

季人：自分のところは10年以上テレビないですけど、なくたって暮らせるです。見れば見てしまう。なければなくて済んでしまいます。

妻人：本当にねえ。

季人：新しいこと、農業のことだって、真似したってうまくいかないですよ。もう本当に、ご飯これからいただきます。そんな食べないですよ、

妻人：そうですか。

季人：太ってしまうんですよ。

妻人：<へん>いいんじゃないですか。

季人：みっともないですよ。

農人：だっていいよ。いずれね、何のせいだがうちのね、二番目の東京に行っているのは。

季人：働かないから、机に向かってだめですよ。

妻人：ワイシャツが1年たつと着られなくなっちゃって。本当にねえ、他の2人は痩せてねえ。ほんとに細いですよ。

季人：その方がいいですよ。

妻人：あんまりなんだか痩せてるとねえ。福々しくないですよ。すこし太ってたほうが福々しくていいですよ。

農人：うちに帰ってくると、わしの手伝いをねえ。荒いことしないと、なにをやっても、手が豆だらけなっちゃって。 <茶わんがガチャガチャ>

季人：少しうどん粉なんか入れるのですか。

妻人：全然です、品物がないから。

季人：ソバだけじゃ困りますし、

農人：その材料がねえ、なかなかないです。取れないです。そんなに取れないです。3年振りで、3年かかってです。不作です。

妻人：うちで取れたお粉で。とれた粉のねえ。買ったのばかりにすると切れちゃうですねえ。うちの粉でね。

農人：<ずるずる>御蕎麦好きな人は、うちの粉でね。みんなに褒められたがね。なんかすると取れない。

妻人：陽気の加減だと思いますけど。そうですねー。

季人：奥多摩の方でも10月に行ったのですが、取れ悪かったですねえ。 <ゴホゴホ>

農人：そうですね。

妻人：お口に合うような。

季人：本当に美味しいです、本当に。 へへへ。

奥多摩の方ですね、いつかお話しした、あの分校を使って食べ物の展示したり、やるという話をずっとしてて、去年の10月に国立の人達を連れて行って、まあ大喜びしたんですけど、都会の人というのは山のことはわかりませんから。その場限りで終わってしまう。都会の人は皆、わからないですねえ。村の方はもう少し親切でしょう。その時、人情が篤いからって感激していても、すぐ忘れてしまっって、ずっと長続きする付き合いを都会の人はなかなか。村はすぐ集まりますからねえ。

妻人：本当にねえ。今の時代になりますとね、村の女の人でも、おイモがどこに着くのか聞いてもね。根に付くと言っても、上の方に付くと言う。わからないですね。年々作ってるんだけど、上のほうに作ってつくんだよって。村の人でもわからないから、都会の人にはねえ、わからないと思いますよー。都会の人たちは忙しいんですね。

農人：まだまだ田舎なんか本当にねえ。

季人：今度、4月、5月頃に焼畑をやるつもりなんですけども。

農人：それはまあ、雑木の生えてるところを焼きますか。スギの伐採跡地ですかね。

季人：何かちょっと試しにやるだけですから。雑木も生えていないかもしれないですね。畑だったところをやめて、草が生えているところを焼いて。

農人：あれはまああんまり、スギ山なんかの伐採跡地が案外焼畑にはいいですね。

季人：というのは、村でですね、明峰さんたちと自分たちとでは考えが違うのですけれども、作ったものをその食堂でムギや何かをですね、食べさせるとそのようなことを

しようというような村の人が計画してやってるんですね。自分はたまに行って手伝ってるだけで。区長なんか来て、その人が若いもんですから、将来どうしたらいいかというような計画を立てようとして。どうしても農業だけで、やれないですから、観光と結びつかないといけない。観光といっても、ごみばかり捨てていくのも困るから、学校とかで、そういうことでやろうと。

だからテレビとか何かもできるだけ出ないようにして。そうしないと有名になるといっぱい人が来て、ゆっくり時間をかけてやっていこうと。 <ゴホゴホ>

どうなるかわかりませんが、地元でやると言う人がいるから。いいと思うんですけどね。40~50 くらいの働き盛りの人がやっていこうと言っているから。

妻人：そうですか。もう 60 すぎ、70 すぎになると及びませんね。

農人：わしは意欲ある方だな。

季人：1 人ではできないです。

妻人：本当にねえ。 <ジュルジュル>

季人：分校に泊まってですね。畑を耕すのを手伝ったりですね、そんなこともやれるように、いろいろ計画を練っているですけど。明峰さんたちは自分たちのグループでそれをやろうとする考えですけど。奥多摩の方では誰が来てもいいわけですよ。とくに、教育委員会の関係で、学校の生徒が林間学校にするとか、それも最初はいろんな区から全部貸してくれという話があって、そうすると鉄筋で建て替えるということで、これでは分校を壊してしまう。そういう話は困るので、断って村の計画で貸すと言うことに、全部貸してしまうと、都会が来るだけになってしまいますから。しかも村が気に入っているという人がいますので、他所から入って、都会のことが分かっている、あまり変なことにならないようにうまく進めてるようですね。

農人：いろいろねえ、あつちは、見たことがない。

季人：今年はちょっと車の免許を取りますから、ちょっとお連れします。へへへ。当分怖いかもしれないけど、取り立てじゃ。

妻人：そうねえ、はじめは恐いですから。本当にね、ほほほ。

農人： <ボソボソボソボソ> なんにもわかんねえんだしなあ。あつちは用もないからね。写真をやってる。 <聞こえない> 何もわからないだな。 <ボン>

季人：で、そこにはですね、いろいろな本などを置くとかして、山村のあちこちでやっぱりいろいろなことがありますから、やっている人がいますから、山村の問題がありますから、その人達の本をもらって、後は都会の人で、この会員になりたい人は。会則を作るように頼まれてるのですね。作らないといけないですけど、あまり堅いのを作ると皆こないですから、来ないとためになりませんしね。

むらだって今は人口が、今 60 戸ですから、人口が 200 人くらいいます。そんな大勢の人と付き合うことができない。ある程度 100 人 200 人の都会の人を会員にして、やっていく。

農人：都会の子供を田舎へ 1 年、2 年くらい田舎へ。あれは効果があるらしいようで。一緒に仲良く、大まかにやることじゃないからねえ。

季人：国でやるとやっぱり、村がいちばん大事なんで、村の生活を大事にして入れてもらうということですね。国がやるとどうしても都会の考えになってしまうですね。お金はたくさん落ちるかもしれないけど、お金が落ちて見栄えが良くても、心が無くなってしまふ。

妻人：本当にねえ。

季人：むら中心にやらないといけないですね。

農人：子供は虫取りを喜んでする、やっぱり好きなのは本能だなと思いますねえ。山を駆け回っても、まあ山は無償ですから。　　<へへへ、ガチャン>

季人：そういうことができるようになんかいろいろ。

妻人：何か忘れちゃって。

季人：奥多摩でそれが、だんだんうまくいくようになれば、西原とか、どこか他のところでもね、できるようになればいいと思いますし。そのうち、山村の人達ばかり集まって、この分校を使って勉強会でもやろうと思ったりしているのです。先生で来ていただけますか。

農人：場合によると、まあわしも年が。

季人：楽しく、こうやれるようなですね、運用とか、そういうのもありますし、人間はやっぱり一緒に食べることがいちばんだから、食べる会をやってですね。で、食べるだけではやっぱりだめなんで、作るところから種子まいて、そういう風にできるようにしたいと思いますけど。

妻人：いい考えだわ。ほんとにね。<ゴホゴホ>

季人：それはちゃんとむらに人がいるからです。そうですね。農人さんが明峰さんのこと心配しておられるのは、それが無いからです。明峰さんは都会の人間で、都会の考えでやってるんで、自分なんかはやっぱりむらの考えがあるから、いつでも手伝いするということになりますからね。<ゴホゴホ>

農人：明峰さん、どうもこの、畑の柴に刈ってね、これは俺は刈れないとか言って、そのへいじゃあねー。痛いじゃあね。

季人：まだ夢のような話なんですけど、もうちょっと。居つけば多分変わりますし。

農人：あそこはやり易い所だと思うな、中群、あそこは、<良く聞こえない>。

季人：田和を上がったところですね。あそこはいい所ですね。

農人：とにかく状況がいいです。土地を借りられれば、自動車が入りますからね。だからね、あそこはいいとこですね。西原には家畜がないから。そこへ堆肥をね、身体で背負ってもいくらか上がりませんか。堆肥があればね、車でガーと上げればね。状況はいいからどうしようか借りればだからねえ。車があれば、堆肥をあげられますからね。いつもは上がりませんがねえ。

ええ、そこを借りてそれは野菜ものばかりだからねえ。大根や白菜は良く取れる所だ。まとまってますからねえ。そこは部落でねえ、篤志家っていうか、何なんだかねえ、篤志家がねえ、土地を提供、貸したと思うけど。間違いない。ほいでね、それでブルをもって行ってね、どのぐらい平気だか、ブルで運動場をこしらえてね、部落の人たちがねえ、こしらえた物だよ。やってみないと子供も野球やったって、あんまり子供いないからな、草もあんまり伸びないからな。どうなるかな。そこじゃあね、部落全員がその運動会をやっちゃってね。山のような、上には間違いない。

妻人：おイモを食べるなら、もっともって来ますけど、へへへー。

季人：そんな食べられないです、十分です。

妻人：おいしくないけど。

季人：美味しいです。

農人：部落でね、部落じゅうが行って、ラーメンを食べるか、何を食べるか、部落中、弁当

食べて1日、やるだけどねえ。

妻人：この頃、私は何も出ない、役を貰わないから、何も出ない。役がないからねえ。みなさんのねえ、盆踊りとかねえいろいろやるですねえ。

農人：それでねえ、どこ行っても今年はねえ運動会というもの盛んな、運動の試合だとかなんだとか、

季人：そうですねー。村でやるならいいですよ。

農人：あの部落だけだわなあ。どのくらい来るだか、俺もつい行ってみないなあ、この前行ってみて、

妻人：私も行ってみないから、

農人：誰かがなんとか車でも乗っけて行けば。用もないとこに。

妻人：もう少しいかがでしょー、おイモ、お持ちになればねえ。たくさんありますからねえ。こないだ暮にもねえ、向こうの先生が来て、これをみんな袋にいれろなんて言っただけ。袋に入れてみんな持ってちゃった。先生、おいしくもないけどもってて、もってていただければありがたい。ありますけどいってね。お持ちになれば、あげます。

農人：何、わしはねえ、

妻人：少しばかり袋に入れてそこにありますか、入れましょうか。

農人：今の季節なら、来てもらっても何もありません。

妻人：柿とかお蕎麦を少しあげようかと思って<ガチャガチャ>で出かけてじゃ。もう少し入れるかな、どう。

季人：ごちそうさまでした。<ゴホゴホコンコン>

妻人：奥さんにお土産にねえ。田舎の、これはどうしましょう。

季人：これとこれいただければ。<コンコン>

妻人：いも、いれないでも、

農人：買って、変わったものを食べるのも面白いものをおいしくないと思って<ガチャガチャ>

季人：この西原でなんかそういうことやってる人はおいでにならないですか。青年年団とか。

農人：青年団は、今はねえなりたたないですねえ。若い者はあまりないしねえ。若い人たちがいてもみんな町の方へ通いで、働きに行つて。

妻人：2時で帰りますか、4時までおりますか。うちは何もしませんから、

農人：冬眠期と言ったような、ですから。雪が降ればねえ。

季人：門男の方を写すのは、明るうちの方が。

そうすればねえ。4時に帰れば今は当時はねえ。

農人：今はね、雪が降ったらねえ、のんびり休んでられる。お天気だとね。

季人：ごちそうさまです。

妻人：おこうこでもいかがですか。お菓子など。

農人：雪が降ったら炬燵でね、何か読んだり、書いたりしたり、気が落ち着かないでダメだ。雪があるとねえ、雪や雨の音がするとねえ、気が落ち着くけどねえ。私はずーっと。ここになって降る。

妻人：あの4時で帰ればよ。<よく聞こえない>

季人：どこか出かけるのですか。

農人：言い出してね。週に1回ねえ、あの町の教育の、教育でさあ。週に1回、金曜日にねえ、運動でさあ、週に2回くらいねえ。そうでないと週1回では  
(反転上に続く)

1981年2月20日 第11巻 (第12巻は不明)

農人：自分自身が都合が悪いからではなくて、

季人：そんなこと、それとなくおっしゃってましたけど、

農人：恐らくそういうことだと思う。今度は私がねえ、思っただからここじゃなくてねえ、  
そういうことをやるには、 <よく聞こえないここはボソボソしてる>

季人：ええ、そうですねー。とにかく、ここじゃなくても、分院にいてそういうことをやる、甲府にいて、困るからね。ええ。

季人：今度はあの一緒に本を出すので、やってますけど、古守先生なんかと、国立にきて  
いただいて、話をさせていただくんですね。

農人：古守先生はまあ献身的に桐原をね。わしは古守先生はあまりよく知らなくて。桐原  
ではちょっとあれは学校の先生をやっててね。それがあそこで親しくなる動機だっ  
たらしいですね。向こうの人達は。

季人：と言っても、もう何十年も前です。

農人：その先生、わしがねえ以前から西原と桐原もたいてい同じで。とにかく村が続いて  
あっちは長生きで、こっちは長生きでないはどうもおかしいです。それはもう。

季人：そんなに違いがあるんですか。

農人：そおしたらね、西原の方がね、その耕地がねえ、向こうより不便だからねえ。暮らす  
のに不便だね。向こうの方が物の取れる畑がうちのそばに、百姓を向こうの方がや  
り易い状態だからね。そいでね、あそこまで行くとね、非常にここと違うのは暖か  
いということですね。陽当たりがいいとうこと、暖かいということ。同じムギ取るに  
も、桐原と西原とは労力に差があるから、そういうのがねえ。こっちの生活の程度  
が低くても入らないあることが、西原が短命と、わしは思いますけどねー。そうい  
うことも事実のようですねえ。働けばよいですけど、ちょっとこちらの方がね、働  
くのはどっちも同じですが、無理がくるちゆうことでしょうね。同じ生活していて  
も。そいで陽当たりが良いくらいだから。陽当たりがいいですからねえ、あらゆる農作  
物がね、あっちの方がねえ。畑はどっちでもですが、同じ生活していてもそれで陽  
当たりが良ければ、こっちの方が無理が来る。こっちの作物が多少栄養価が高いじゃ  
ないですかねー。それがやっぱりちょっとですからねえ。ちょっとの違いが大きい  
ですよ。それが長寿の原因だと思ってます。古守先生の話、聞いた話では、いろ  
いろ話したけどねえ。わしの思った事とはあんまり大差はないとも、西原はねえ  
生活が似てますからねえ。最近短命ですわ。西原より多少耕地が広いから、その  
雑穀は向こうの方がやや多めには作りますがねえ。まあそれといたって、そんな  
に差がつくほどのあれじゃないですからねえ。ですから結局、西原の生活も、向こ  
うの生活もね、買ったものばかり多くて、いわゆる白米食が多いんでしょうねえ。  
人工の加工食品みたいなものはだんだん一日に多目に取り込んだ生活だからねえ。  
西原と同じで、癌はできるし。まあ、今のところはどうもわしは統計的にとったわ  
けではないですがね。 <よく聞こえない>

向こうのね、まあ60くらいになる人がね、いわゆる中年の人がね、どんどん死んでいる。いわゆる中年の人がね。

季人：昔は癌なんていうものはあまりなかったんですか。

農人：昔から癌はあったです。ただねえ。食道癌とかねえ、食べ物が食べられないという。なんだか肺癌なんかは、恐らくあっても分からなかったんじゃないかなあ。昔は癌といえば食道癌、腸癌ちゅうか、後はね細かい、肝臓癌や肺癌や、まあそういうものがあったのかなあ。そうだけど、食道癌はありますよ。どうだったかね。肺癌とか、食道癌はずっとあります。ほいでね、確かにね、癌になるとあれ皮膚の艶が悪いですね。やはり肌に色沢がないようですね。潤おいがね、ないですね。わしも丈夫な性ではないが、癌じゃない。わしはまあ高血圧といった、わしらでは低血圧もある。中には高いやつもあるしねえ。平均すると低血圧でね、低血圧は貧血を起こすからね。ほいでね、貧血を起こすから、この濃厚な食事はあまり好まないですね。ええ、なんか、あんまり、なかなか病気をしても、死にそうで、死なないでさあ。ハハハ、弱そうでさあ。

結局、平素はあんまり丈夫でないから、大事にするですね、それが健康のもとだからね。ここらへんじゃあ、へたばってしまって、ふらふらしているような体だけだね。幸いまあ、今、自分が百姓やって、

季人：そうですね、無理すると、

農人：笑ってるだ。俺なんかね、生活するのは奇跡だ。俺の生活、なんたって西原では最低で、俺みたいな収入で生活している人はいないから。やれないから。最低生活の最高生活だといって笑っているでさあ。金を出して俺の生活やろうと言っては、これはできないと言ってるだ。〈来客〉 期日が忙しいでしょうね。だから、まあ、ふふふふ

季人：でも、そういうふうな考え方にならないと、とてもやれない。だんだん。

農人：わしは夢などをもってもどうにもならない。ここまできるとね、ほいで生活の切り替えをやればやっても、やったというだけで、それがいいか悪いか、そういう年代をもうもってませんからね。どうもね、こういう生活も西原で何人あるかね、純農というやつは4、5人くらいしかいないじゃないですか。

季人：そうですね。

農人：あとは兼業農家でね、農外収入のがはるかに高いで。わしはほんとうに農だからね。今じゃ無職になっちゃて、ほら長男の扶養家族だ。稼ぐのでなく、運動だ。働くちゅうことでなく運動してるだ。まあ、3月半ばころから百姓で、今は、やっても凍っちゃっているから、それまではまあ、こういう山の土地ですからね。やればね、いつだって、今だって百人やそこいらの人間をただで使えれば、百人かそらの仕事はうちでもある。やればねある。やってもいいけど、やらないでもなにも、どうにかいい仕事だからね。元がとれないというものではないから。わしなんかね、一年中やればいくらでもやることはある。無制限だ。これでやりきったということはない。いくらでもある。直接生活に結びつかない。ただやれば将来がいいからね、なんだか、山じゃみんなそうだ。下刈りと枝打ちとかそういう仕事はね、やれば良木になって、まあ次代にはいい状態が得られる。そんな仕事沢山あります。どっからも収入は来ない、できあがった木が少々悪いちゅうだけで、それだけのことを、こうして農業で、わしみたいに、まあ、わしみたいにどうにか生きていける。どっか

にくっついていける。これが五反なら五反の畑で、ほかには何もないちゅう人は、5反の畑から得た収入で、ほかには何にもないからね。その収入で賄っていかなくてはならない。わしらは雑穀を作って、合間にムギを作って、自分でも考えない収入があったり、これは年間所得には計上できないようなものが。ええ。

要するに、行かないですけど、5反の生活、なんして道でしょうですね。それがねえ、明峰さんらが来ても、それはないちゅうだけだ。本当に五反の土地からだけから、やるだけだったらねえ。わしらはそうではない。そう言う山村の、昔からなんというか、なんていうか伝統のよさがあって、果樹としてでなくても、値がいい年に売ったら、結構な収入が思いもよらず得られたとか、なんか変な収入があるでさ。ほいでちっともないときもあるでさ。

季人：山があるということですか。

農人：結局、土地があって何か植えておくからでさ。こういう村に、そういうところまではね、東京都のあの宅地並みになるとこのように、畑地も宅地も同じ課税というような酷な課税はこういうところにはありませんがね。誰が住んでも、ここではそんなことは通らないからね。宅地になるところが、一日、段々地価が税金もつかないところがある。わしもまあ、わしとこはね終戦後、相談なんですけどね。結構、長くやっていたり、よく厳しく時々調べに来るでさ。おらが生きる、なにしたって、上だっってここ迄じゃどうすることもできない。畑の端っこに、ほらカボチャを作っておくでしょう。畑の土手にカボチャが成っている、こっちに這っているでしょ。これは取らないでしょう。これだけは別だろうって。山の方にこう、そんなのやってはね。食糧庁はもう。

季人：こんな山のほうまで来るんですか。

農人：厳しく来たですよ。畑を一筆、一筆、本当に測ってね。どこの衆が何がどれだけあるか。収穫率はどのくらいあるか。家族はどのくらいあるか。ええまあ、これは厳しいものだった。

季人：25年位前ですか。

農人：ええ、その頃だったですね。それだからね、自分のこういう、まあなんでも米換算にして、供出を、アワ、米ばかりじゃない、サツマイモとかジャガイモはどのくらい米に換算してね、ちゃんと出したですわ。ただし、百姓のうまい人は、上手な人は収穫率、うんと高く取れたら、平均でやっっていて、どこがどれくらい取れて、高く取れたものは余分にある。

季人：少ないとどうなんですか。

農人：少ないなら食べていけない。あれは平均で、少なければ。

季人：ないときはどうするのですか。

農人：ないものは出せない。これは保留米に回される。これは大変なもんだ。結局、いつの時代でもその積み重ねが、それが百姓一揆になるでしょう。年貢を出して、保留米も取って、調べて、ないところまで出せということになるから、我慢ができないで、そういうことになるんですね。まあ、いつの時代でもね、同じでね。ともかくね、この北都留というところがね、しょうい郡だからね、生産が一番被害を受けやすい地区だ。食糧難、百姓一揆が起きる土地だった。土地は悪いし、耕地は狭い、それで同じ耕地でも手間がかかる。だから笹子を超えて甲府のほうに行った方がやり易い。向こうの方が生産高が高い。その生産高が低いところへ明峰さん達が来るだからね。

季人：それを選んでくる。

農人：これは大変なことですよ。わしはしっかりものを見てね。今これほどの文化や科学が進んでいても、天保時代とあまり変化がないではないじゃないか。

季人：15年位前ですか。

農人：そのうちは自分の、米に換算して、収穫によって供出がある。米に換算して出した。上手な人はね収穫率、うんと取れたら、平均でするから、高く獲れたものは良い、少ないなら保留米に回される。これは大変なもんだ、年貢米を出して保留米をを出して。これは大変なことですよ。自給するには千人ぶち、大体千人ぶちだそうですよ。千人あればどうにか自活できる。今はいくらになったでしょう。自給自足は今はやっても。これはちょっとね、難しいじゃないかね。

季人：難しいですか。

農人：百姓してとって食べる。難しい。すべてが金肥でしょう。千人ぶち時代は自分で肥料も取って、古い人に話を聞くとね、湯を煮てね、下肥で、肥料にするために、湯を沸かして下溜めにね、下肥を早く腐らせて養分にするのですか。だから風呂の水はみんな流さないで、百姓用に使うようにしたらしい。たいがい山に行ってね、柴を刈って、水をこう土に掛けてね、土と灰をこうずっと混ぜてね、それでね、籠だかかますだかに入れてね、そうしてやった。

季人：山の中で蒸し焼きのようにするのですか。

農人：傾斜なところで溝を掘ってね。そしてかいて。ソバなんかにはもってこいの肥料で。

季人：縦に火をつけるんですか。

農人：縦じゃないと焼けが悪い。

季人：何列か作って、

農人：そんなに大量に刈ってとちゅうことはないから、それで沢山はやらないですからね。

季人：10mとか20mとか。

農人：もうわしらに時代にはね、そういう。もうわしらの時には、自給肥料ではできない時代になってきましたからね。金肥を買って。それが金肥を使う率がだんだん上がってきて、金肥を使うようになって、どういうことだか、わしはわからないだがね、病虫害がだんだん多くなって、とにかく金肥を多めに使い出したらいろんな病虫害が増えて。

季人：チッソが多すぎるのですか。

農人：まあ何かの、害虫や菌がやはり入りやすいということもあるでしょうねえ。

季人：ニンジンなんか作っていて、線虫なんかはいないですか。

農人：いる畑もあるますよ、畑によって。

季人：消毒などするのですか。

農人：ずっと前にはしたですが、あれは割合には、最近、農業そのものは投げ出した時代ですから、そういう面倒なことはやりません。前にはやりました。

季人：こういう畑ですから金肥だけでは土地がやせるですか。有機物を入れる。

農人：それは痩せますね。それは百姓だけで、それに百姓よって生活、ほかに何も無くて真剣にとっくんでやるなら、そう言う事はできない。なにをやっても百姓だけでは、ここでは農外収入がなければやれない。とてもじゃないがやれない。＜ガラガラ＞

妻人：こないだのさあ、まずいから、ずっと厄介になっているから。

季人：明るいうちに、＜ゴソゴソ＞ええ。

農人：まだね、今年は。アメリカのマッカーサー　　<聞こえない>  
こないだの、人が来たそうしたら、もう一回、こないだのりんごにしたら、こないだのにしたらやっぱり不味いから、いろいろ厄介になったから、それじゃ増えないと思うから。まだね、それは増えないと思うから。バクは。  
まだね、今年も蕎麦が取ったから。　　<コンコン>  
あの粉をなあ、一合か二合やっても、トウモロコシの粉、うんとじゃなうて僅かでもいいわ。うまいまずいにかかわらず、あれはめんどくさくて。うまい不味いにかかわらず、粉を取るちゅうことは厄介だ。

季人：どうするんですか。

農人：あれは本当のトウモロコシで。トウモロコシは干して精米所にもっていく、

妻人：4時でよろしいでしょ。バス、2時、4時にある。

農人：あの、精米機の小型のを買ってやってる人が幾軒かある。わしのようにね、これを使うと使って生活する人はいないですから。

季人：粉にするのはどうするのですか。

農人：製粉機です。コムギを粉にするんです。

季人：石でやるんですか。

農人：製粉機は石でやる。あれ、なんだか金だか、あれもねえ、挽くというかかね。あれもねえ。ごはんへ、粉ですからね、お粥みたいにちょっと入れて食べて、まあ、ほいで食べる時よ、牛乳をかけてね、混ぜて食べてね。見た目がね、そのモロコシの粉はお粥にみたいに。それで、それと、

季人：お湯でやるのですか。

妻人：煮に立ったお湯に入れて、

農人：そうでないと焦げますからね。それからね、食べるときはね。栄養はあるらしいですけどね。なんだかね、見た目がね、

季人：ポタージュスープみたいなものですか。

妻人：そうですね。

農人：そりゃあいいや、そういうものを食べたきゃ。トウモロコシ、栄養はある。あんまりうまいと思わない。

妻人：どうぞ御菓子なども上がって下さい。

季人：門男は、あれはどうするのですか、

農人：あれはとっくに燃して。自分のうちで燃やしてしまう。

季人：燃してしまうんですか。特別、神社かなにか持っていく、

農人：味噌を作る時によく燃しますね。囲炉裏があった時はね、割合、木は跳ねる木で。木は跳ねるので、悪魔を何する意味では、あの木は、豊作や魔よけだか知らないけども、使うようになったのじゃないかと考えてますがね、わしは。

季人：それを自分の家の方向に向けるのはどういう意味は何ですか。そういうことは福の神ということですか。

農人：どういうことですかね。そういうことは何か目的か、たぶん判断だけどね、豊作や魔除けといった意味で立てるのじゃないかね。解釈だがね。

季人：ご存じの限りではアワボですね、昔はヒエボもあったのですか。

農人：やった人はあった。皮を付けてね。ところがあれがね、忙しくやると、めんどくさくてね。

季人：アワの穂は黄色いから皮を剥いで、ヒエの穂は皮を残すのですか。

農人：墨で点々をぶったけど。そういうことやるとね、なんだか神聖さを欠くようなので、点々はいれたくない。

季人：白木の方が良い。

農人：人間のやることは、全体を、手を加えて綺麗にこしらえるのは、わかるけど、

季人：そうですね。

農人：何か簡単なもので、似せるやりかたのほうが、あっさりしたことの方がいいようですね。

季人：鍬鎌とはいわなくてね、あれは農木というのですか。

農人：あれをこしらえることは農をこしらえるという。あの、こういうことが建前だ。

妻人：お蜜柑は一つ。どうですか、上がって下さい。

農人：この辺は11日に鍬入れと言って、畑に初めて鍬を入れる。松にねえ、あれは御幣に小旗というか、あれを立ててね、鍬入れを行う。その日にアボ、へボ、ヌルデとは言わないで、アボ、へボを伐りに行くという。それを11日に切りに行ったです。ヌルデのことをアボというのだと。11日に播いたものを収穫に行くという意味でアボちゅうと言うのじゃなかったか。

季人：鍬入れをしてからそのあと山に行き、一日のうちに種まきと収穫をしてしまうという。

農人：ほいでね、これを作るのはね、大概、13日の夜に、ええ、こさえたものらしいようです。けどね、夜はねえ、やりますがね。ほいでねえ、今は壊しちゃったけどね、台所でね、鍬神様、臼の神様祀ってね、農具の神様のところには鍬や鎌を沢山作って飾る。

季人：そんなにいっぱい飾るんですか。

農人：農具はねえ、大きい竹を切って、それでね、あぼへぼをね。

季人：俵神というのは作るのですか。

農人：俵神とは言わないが、

季人：ここではどう言うのですか。

農人：そこはね鍬神様であれ、臼神様であれ、台所の隅にね。

とにかく臼神様というのはアボへぼをたくさん並べたもの。それが全体にどうしてそういうふうにしたか判らない。

季人：神様は別にいるのですか。

農人：とにかく一緒に並べて、臼は大きいでしょ、ヌルデをきっちと束ねて、それで、真ん中に刺さないと倒れますでしょ。下は臼神様、それにねえ、農具のかたちを臼の上に乗っけたり、ヌルデの束にしたその上にね。ええ。

季人：束ねるのはクズで束ねるのですね。

農人：束ねるのは厄介だ。クズを結わえ束ねるのは厄介だ。座敷の方にはね、たいがいヤマボウシ、この辺では山っこ、ヤマコゾウとも言いますが、あれを引いてきて、あれにお団子をさして、繭を意味する、御蚕の神様、

季人：ヤマボウシなんですか。

農人：ヤマボウシがまあこのあたりではいちばんつかわれたようだ。

季人：ヤマボウシは白い花が咲く、おおきな花の。

農人：今はね、ヤマボウシがね。山に行ったらね、ヤマボウシはあんまりある訳でないし、

季人：ヤマボウシの実を食べたりしないですか、赤い実は。

農人：実は食べますよ。そういう古木がないですわ。一定の年配になると、みんな切って炭に焼いてしまうでしょ。あの木は古木にならないと花は咲かないでしょ。木はあっても、ほいだからね、実を食べるちゅうのは、成れば食べるでしょうが。花が咲いたり実が成ったりするのは少なめですからね。

季人：子供のころ食べたとかそういう記憶はないですか。

農人：子供の頃にも記憶はないですね。ここの所はそういうことには縁の遠いことですからね。奥の部落で大きい山がある処は、そういうことは縁の遠いところですから、ここの山の奥にも部落があるからね。

妻人：お父さん、12時だからよお。お茶だけで。牛乳一杯、

季人：本当に何も、

妻人：飲めるでしょ、御菓子でも蜜柑でも上がって下さい。せっかく出したのに。牛乳ならあるけど。

季人：何も。

農人：あの奥とか、道具とか、山では特殊の、そういう実をよく食べられたけどね。わしら山の奥に仕事として行く機会がなかったの。今はね、まあ、一番、格好のミツバツツジ、イワツツジとかね、ナラの木、

季人：もともとはやっぱりヤマボウシで、

農人：多かったようですね。今はあってもね、念願を込めて採ってくる時代じゃないからね。ミツバツツジ、多かったですよ。そういったものは、木で半日かかっても構わないという、そんな性格の人はいない。だからね、あのミツバツツジは根抜ぎにして、御団子をさし、後で土に戻したら、根づいて、花が咲いたということもありますしね。

季人：ミツバツツジの木はきれいですね。

農人：やはり、ヤマボウシとミツバツツジだね。ナラはね、切らないね。わりあいね。

季人：この辺だと繭玉というやつですか。

農人：そうですね、歯が悪いからいつもは食べない。

妻人：へへへ

<第11巻A面終わり>

農人：まあその他、創作、マネして。食べたもんかもしれないだか。まあ、わしがマメノキ、

季人：マメノキとはツゲなんですか。

農人：やはりお団子、二つに折って、こうやると、豆の房に似ているのですね。こういう風にね。豆の鞘のように、まあ似てもいないけど、そのようにもこさえれば、5センチくらいですか。西原には、

季人：そのマメノキは台所のどこの置くのですか。

農人：臼のそばにですよ。俵の神もそこにありますよ。

妻人：餅を搗く臼のそばね。

農人：そこらに臼は転がっている。ただ、わしが最後だ。二つ折りにしてこのくらいになる、ちょうど豆の莢くらいの感じにね。かける。

季人：10個くらいですか。20個とか。

農人：あんまり大変で、めんどくさいからね。お団子なんか、いわゆる繭玉は別ですが、後は食べるわけじゃない。ただ、そんな事やってればね、もうやるは何でもあるですわ。農具のね、鍬や鎌だけじゃない、いわゆる薪を割る鉈でもなんでもこしらえれば。男の子があればね、大概木剣をね、こさえてやるできあ。こさえるのは楽しみでね。

季人：それを作る時はだいたい鋸と斧かなんかですか。鉈ですか。

農人：小刀です。もっと子供に刀をこしらえて、木刀なら簡単だが、刀は厄介だからね。そりゃあ、こしらえてやったりね、そうしたらね、暇があれば何でもいろんなものができるできあ。木臼を、小さい臼をこしらえてね。いくらでも、

妻人：今は人がいないから作らないですね。今はそういうオモチャは、昔は待っているのね。竹組とかね、いろんな物を。

季人：御蚕の神様。ヤマボウシなんですか。

農人：今はヤマボウシ、むらにある訳でないし。豆の木とは柘植のことですか。やはりお団子を付ける。このくらいに切ってこうすると、折って、こうするとマメノキに似ている、鞘のようにこさえれば、臼なんかの場合、俵神、あまり似ているわけではないけど、

季人：マメノキは台所のどこに置くのですか。

農人：そばですよ。そこらに転がっている。わしはただこうマメの莢位の感じになる、二つ折りにして、こう折って、ちょうど豆の莢位ようになる。10個くらい。

臭いからね。お団子、繭玉ならいいですが、後は食べるわけじゃない。そんな事をやってれば、やるはなんぼでもあるわさ。農具とかね、鉈ある。となんでもするのは大変、男の子があればたいがい木剣をこしらえてやるでき。こしらえるのは楽しみでね、待ってるのね。ただその時はね、

季人：それを作る時はだいたいのこぎりとおの、なたですか。

農人：わしか作るには、小刀、鎌、刀をこしらえるには、子供にやるのに木刀である場合は簡単だが、刀はたいへん厄介だ。暇があれば、なんでもできるできあ、小さい臼をこしらえてやったり、クワは。今は人がいないからそんなに作らないですね。

おもちゃが多いから、昔はね、そういう行事の、間がおもちゃが少ないから、楽しみで待っているのね。いろんな思い付きでね、いろいろなものができるですがね。材料は竹組とか、ほかの物はたいがいつかわないで、仕上げてましたね。やって。いろんなものができる。使っているいろんなものが、・・・

妻人：今はね、おもちゃがふんだんにね、あるけどね、昔はなかったですよ。ええ、上野原から馬でね、つけて来るですよ。あの、いまでこそお店があるですけど、あの昔はね、上野原のほうから背負って売りに来るですよ。馬方に言って買ってくる。それくらいしかありませんよ。

季人：楽しんでたんですね。

妻人：そうですね。

季人：子供も子供ですが、親も楽しんでいいですね。日曜日くらいは子守をして休まないで、そう思って。

農人：そうですね。子供時代になんか楽しい印象を、一生残ることをね。ええ、わしなんか孫がね、よそに行ってるのが夏がくりゃあ、今度はこういう風に、ジャガイモを何かそういう、一か所くらい残して置くんですわ。早く掘りたいですが。喜んで掘る

んですね。でもすぐ飽きるですわ。えへへ。何かそう言う、ただ食べたじゃね、何の意味もないことを、自分で土をほじくりだして食べる、そういうことをしておくよね、やはり大人になっても、そういう思い出がどこかに残るんじゃないかと。

季人：そんなことも学校でもやってるんですよ。

農人：そういうことも、故里も残るですよ。

季人：学校でも、田圃は大学のなかしかないですよ。畑はまだ多少ありますが。幼稚園で田植えをさせたり。

妻人：ほんとにねえ。

農人：昔からやっている。なにか、

季人：子供がある時期にはね、そういうことをやる必要があると思うんですよ。心が豊かになる。

妻人：孫が来てね、ジャガイモ掘りを、それが喜んでやるですよ。

季人：それをやらないと、年をとってから、大人になってから、情緒的なことがおかしくなってしまうんですよ。

妻人：そうですね。

農人：どうもそんな気がして。ただ、そのことだけ、田舎は田舎のなんかのことをやって、あとはどこかに残っている。そういう。

季人：田舎がある人はそれでいいんですけどね。ほとんどの人はそうもっていない。田舎のない人はまあ学校の中でそんなことをやる、そういうことはなかなか理解されない。

妻人：そうですね。

農人：学校のほうでもね、その3月末から4月ころにかけて学校でも大概のことはやっているようですね。いわゆる昔でいったら試験休み何か、休みでも来ないし、来るとね、三月のはじめに行ったら、わしのジャガイモ。ジャガイモとジャガイモの間隔をこしらえてやってから、そうするとね、わしの年じゃ、もう、性格でしょう。わしはめんどくさいから、子供は教えられたとおり、間にこう入れてね、一つ一つやっていくから。それでまあ、こういう大変で、なんでもよ公平にやらないと、ぶつぶつ怒るから大変だ。

自分達だって、そうお菓子をもらう。よくその意味は分からないが、丁寧に、同じように、ただ手間がかかって、わしが一人でやるより、多くも少なくもかまわないでやってしまうけどね。ほいで作って、掘ったことがあると言うと、とっても気持ちが良い、子供でも。

季人：だもんで都会の中でも農業をすこしでもやらなければと思って。

農人：わしゃうちの子供がね、植林にね、つれてって。始めは嫌がるだ。他のことをやりたくて。買ってやる。わしの、お父さんが怖いからついてきた形だ。それでも、子供が行くとねえ、木が育って、のびてくると、子供にも伸びていくことがわかって来ると、今度はね、連れて行くとね、わしより先に、お父さんと、今年ほどのくらい伸びたちゅう、そうになるとね、また翌年も行くのが面白くなるらしい。自分たちが手を入れてやったら、伸びてくるのがはっきりわかってくると、楽しくなる。ええ。

<よく聞こえない。>

一つの教育だと思って、連れて行くからね。まあ、水汲んでこい。ジュースだ、お菓子だということで、いくらかそういうことがわかると、それほど嫌がりませんね、い

まになってね、青年期になってもね、都会に出た子がね、見に来ますよ。都会ですけどね。そいでね、わしね、その百姓というか、いわゆる百姓、毎年毎年、わかってくと木の生長が嬉しいですね、やっぱり。 <コンコン>

**妻人**：ほんとにねえ。今年はね、新宿にいる下から二番目は、2日だったかね、3日だったかね、お父さんが御年始回りに行って、その留守に一人でつまらないから、あの門男ね、あれを切りに行って来てね。雪の中をその村の一番奥へ行って切ってきた。母ちゃん、一人で行ってね、背負ってくれば楽ですが。こんな束をね、しょって来たですよ。

**農人**：アボヒボができない。

**妻人**：よく行って来たよ。誰もそんなところに行かなくなったのに。本当にご苦労様だった。

**農人**：来年は、材料が切ってきてあればあれば簡単だけどね。奥山へはね、今は炭焼きが行かないから、どんどん、奥山は今はね、炭焼きが行かないから、道が荒れて、もう草や木が生い茂って、あまり大きくはないけどね。

**妻人**：遠くに行かないとありませんね。

**農人**：そこは処分しちゃった。アボへボを作るには、まあできますがね、やっぱり門男を造るにはね、やっぱりちょっと大きくなしないと駄目ですね。

**妻人**：どうぞ上がってください。

**季人**：門男はどうするのですか。もし、よろしければ、譲っていただければ、飾っておきます。

**農人**：持って行ってもいいけどね、あれは面倒なことに、なんかね、生木だから変色してしまうですわ。生木ですから、ニス塗るかなにかしないと、あれでなにか、虫が喰わないようにしないと、皮膚にすぐに虫が入って、乾燥しないと、だめなもんですわ。すぐにおかしくなる、乾くと。ニス塗れば大丈夫でしょうね。ええ。

**季人**：ニスを塗ると元の良さが無くなる、

**農人**：けどね、ほかには方法がないですよ。

**季人**：虫が入らないように。

**農人**：ええ、木は乾くとね。木は乾ききっちゃうと、そのままではないですよ。

**妻人**：笹村先生という先生もね、持ってたですが、ほうしたら、内においても駄目です。お父さんがもっと丁寧に手を付けたり、足をつけたり。

**農人**：嘘をつけえ。あれが本格だから、手なども付けて。

**妻人**：まあそれはもっていかなかったですか。ああ、そうですか。

**農人**：ばあさんのほうに箒を付けて、おじいさんに熊手を付けて、まああれをまねてね、高砂をね、まねてね、やっぱりだめです。それにあれねえ、やっぱりあんまり手を加えたら、変な方には、あれはね。そういう儀式だから、それはそれらしく、単純なほうが。

**季人**：そうですね。

**妻人**：そうですね。 <コンコン>

**農人**：わしの友人が民宿やっていてね、そこでは学校の先生がよくね、出入りしていて、二人友人がいて。

**季人**：下の方ですか、一寸、原の方ですか。

**農人**：二人、わしの友人が、向こうが中川園、盆栽という民宿が。とってね、

季人：原の方は気がつかなかった。　　<沈黙>

農人：学校の先生が描いて、ええ。

季人：これはまたまあ丁寧に。

農人：これじゃ山村だからクズで、ここがクズで縄じゃやらなかった。門松なんかもほとんどあのクズで結わえて、縄じゃなくてクズでしたね。ただ注連だけは縄でしたね、門松なんかは。これはねえ、この竹はね、いわゆる昔のちょんまげの形を意味するようです。

季人：歌舞伎役者みたいで、あまり整いすぎて。

農人：そりゃあ先生が描いた絵だからね。もっとこれは眺めただけでも、これは町風というか、山村風を。<コンコン>

季人：上手ですね。

農人：ええ。それを、このとき、カエルの絵だったかね。

季人：モリアオガエル、

農人：カエルの絵だったかね。あれがねえ可哀そうでね、高い木にのぼって卵を産むのがだんだん減ってね。しかも、わしが田圃に行ったらね、畦に産んでいるでさ。ほいでね、ところが大勢、そのカエルがオタマジャクシがカエルになるまでに水がなかったり、ほとんどカエルにならないです。死んでしまう。それがね、忙しくなればねえ、水を切らさないように行けばいいですが、そのねえ、わしには保証できないですわ。幾日か行かないとね、水はねえ、オタマジャクシは死んでしまって、田圃がカラカラになる。やっぱり、オタマジャクシはどうだか、あれが卵をとって、飼育する人はないかなあと思って。去年なんかビニールの袋に入れていくらか持って来たが、忙しいだか飼う人はいない。

季人：学校の生徒なんかは飼わないですかね。

農人：飼わないね。飼うちゅうたら水がなきゃ飼えないからな。

妻人：そうですね。

季人：すぐそばに学校がある。

農人：あれはねえ過去、各部落の防火用水なんかはみんなセメンで固めて、蓋をしないでしょ。日が差すと水が汚れて、防火用水に一か所あけえ全部蓋をして、コンクリート。全部、こう絶やしちゃった。カエルが卵産むところがない。防火用水ではすぐ流れてしまう。

季人：川ではだめなんですね。

農人：水は川の水でもよいだ。池がなければ、防火用水。

季人：普通はどう言う所に生むですか。

農人：池みたいなところで、卵を産む。どうなっていたかね。

季人：清水が湧く処とか。

農人：田圃はきれいになる、俺が気がついたら、西原にもいる。あの蛙はカエルになると山に住んでいるようですね。学校の先生が熱心な方がいれば、欲しいとかいうんで、卵は。わしは児童も生徒もいないから、学校の先生とはほとんどつながりがないから。ほいでカエルになると山に住んでいるようですね。

季人：小学校の先生に熱心な人がいれば。

農人：児童が増えていないから、わしが畦にねえ、ところがわしはね可哀そうだが、カエルにはならないだな。手が回らないで、水が切れることがある。知らないうちにカ

ラカラになる。

妻人：まだ、田んぼはね、昔、田圃にやったは沢山有るでしたけどね、皆さん嫌になっちゃって、今は桑畑にしちゃったから、うちのそばの畑もプールを作っている。それが空いてるときは、苗を下さいと先生がね、言って、田植えをする頃に、今はプールになっちゃったからね。

農人：プールの水はさらし粉を入れて消毒するから。

季人：それは夏の話だから、春先は。

農人：割合遅いですよ。田植えをする頃。このカエルは遅いなあ。

季人：それくらいなら大丈夫ではないですか。

妻人：あんまり早くね。

農人：とても子供がカエルを、水を、プールが始まる前には、カエルにならないな。どうに考えても。

季人：小学校で池でも作って、保護しないと。

妻人：ほんとにねえ、そうですね。こういうカエル。

季人：天然記念物ですから、個人で飼っちゃいけないです。

農人：飼うと言うのでなく、ほっておく。とにかくね、どうしてもこうしてもいいですが、せっかく俺んここに生むだからね、やっぱ大勢でやった方がいいと思うな。

季人：やっぱり学校でやったら、桐原の沢のある処に離れたらよいですね。東京なんかもっていても、

農人：どうだか、わしにはわからないが。

季人：綺麗な水ならいいんでしょうか。

農人：いいじゃないかと思うけど、消毒した水じゃあ。

季人：流れがあっても良くないですね。

農人：たまった処じゃ。ここらでも大きくなって、滞りになってたまっているところなら、いいけれどよ。流れちゃう、貯まってところが、すごい雨だったから。やあ、だからね、カエルになってね。山に登って行って、みんな山に住んでいるだね、確かに。産卵期に田圃に水があって、雨でもふればね。山の高いところで、そういうことがわかるんだろうか。一種の習性で、ハトが、方角がわかるように、なんか感でわかるんだろうか。それは一つ田圃で鳴くとね、はるか遠くのほうでね、ガアガアとなく。

季人：小さいものでないですか。

農人：ただね、青いところには点が、アマガエルと違ってあのカエルは黒い所には点がある。あのカエルは田圃に集まり、にぎやかにガアガアと。ハハハ。雨でねえ。

妻人：何か上がって下さい。

農人：一匹鳴くちゅうと、それが離れたところで鳴いて、段々降りてくるだ。今は、西原なんかね、どんな辺鄙な、どんなところ行っちゃって、おそらく一年じゃ、そのカエルは来ないが、二年たてば、間違いなくそのカエルが来ますね。どこか山にいるだ。

妻人：どこかの水たまりに。

農人：木の所に住んでいるのかな。へへ。

季人：そおですね。あとはねえ。あまり乾いたところはだめですけど。

農人：山の中の湿気っているところに。住んでるんだな。あちらの。＜聞こえない＞

妻人：そうねえ。

季人：あちらのとよすみさんと言うですか、あそこに池があるでしょ。

農人：あれはわしの甥だけどね。わしは無理だけれどね。いろいろ考えたが、どうやってか、放したら、何かね。へへへ。これが山での、カエルが増えるから、川に行って放してやる。そうして増えるからね。へへへ

季人：ここんとこ珍しいチョウチョがいるのではないですか。

農人：なんだかね。

季人：なんとかムラサキ、オオルリですか。

農人：やっぱり全部だめですね。ははは、わしのやることじゃ、注射器でも買ってきて、注射して腐らせないようにして、標本にしなければだめですね。

季人：生きたままで見た方が、標本にして飾っておいても、ひらひら飛んでいるほうが。

妻人：ほんとですね。

農人：標本で飾っても。あれは、

季人：自分なんかアワとかヒエのほうがいいですし。だいたい標本にして、しまっているんですよ。頂いたやつは紙に貼り付けてしまっているんですよ。誰にいただいたか書いてあるんですよ。授業の時に見せたりしているんですよ。みんな見せてもわからないですよ。驚くくらいですね。こないだ蕎麦粉を買ってきて、ソバガキを作って食べさせたですよ。蕎麦といたってわかりませんし。

妻人：ほんとにねえ。

農人：そばきりといえばわかるらしい。西原じゃあ、食べるソバじゃわからない、日本そばの食べるやつ。わかりませんし。

季人：本当は、そば切りというのが正しいですけどね。そう言っても通じない。そば切り。

農人：うっかりしていたら、わからなくなってくる。

季人：誰かが江戸時代に発明したんですか。そんなうどんみたいに、そばきりと言う。そんなに古い食べ物ではない。

妻人：昔の人はよくソバガキ、今はそんなにいませんからね。

農人：今頃だったかな。くず粉こしらえたのは。

妻人：そうね、今頃だったですね。

季人：石かなんかで叩くんですか。

農人：良く洗ってね、たたく処があるんですわ。まあ、台所か庭に必ずあるだけど。

季人：これくらいの丸くなった石を。

農人：山にある。そうしてね、槌でたたいてね、これが本当に葛根湯だと。

季人：水でさらすんですか。

農人：あまりさらしは丁寧にはさらさない。

季人：桶か何かで。

妻人：おどんぶりだね。

農人：手が冷たい時期だからね。

妻人：やる時は大きな桶を使ってやります。揉みださないね。

農人：色がねえ、取りきれないから。渋が取り切れないから。まあでもね、色がくすんで。

妻人：本当に綺麗に出来ますよ。

季人：水で晒すんですか。

農人：女子衆と2人でねえ、今年は雪が解けたら、今度はねえ、トロシバの木をねえ。

季人：今年は、そんな時は呼んでください、電話でも。これからは、今年はちょっと、本にしなければ、どうぞ、いろいろ呼んでください。いつかの本にすることもそろそろ

しないといけないし。

農人：トロシバの木はね、テープかなんかでしるしをしといてねえ。わしの判断だが、かなり充実したところあたりで採ってきてね、粉にするだろう。三分ねえできないけど、少量こしらえて、食べてみてねえ。そうでなきゃ。

季人：くずもちも売っていてもジャガイモですからねえ。

妻人：そうでしょうね。

農人：しまいにはそういうものをどう食べるか、食べられるかねえ。ここらではそういうことをやるとお終いになりそうにないから。わしらの年代でお終いになりそうだからね。

季人：さっき言った奥多摩ではそのようなことやって残しておきたいですねえ、子供達集めて、そういうことがやれたらいいと思いますねえ。

妻人：本当にねえ。 <ゴホゴホ>

季人：残しとかないといけません。しょっちゅう食べるわけにはいかないけど。たまにやってみるとかですね。

農人：夏探さないと、青いところは多いです。俺にもわかるんです。あまり大きくはならないです、灌木の木だ。あれ冬だったら葉が落ちるだかよ。

妻人：どんな所にあるかねえ。

農人：わしは初めてだからどこにあるか。初めてだからわからない。俺たちは植木なら二本ほかあるけどよ。見本に取ってきた。俺のは鉢じゃあ。鉢植えには一応止めなきゃねえ。俺の鉢じゃよ、そういうことを。

妻人：どうどこにあるのかねえ。日影山、櫛形山。

季人：それはどういうものですか。

農人：今、トロシバの木を、ちっちゃいこんなにねえ、わしは粉にしてねえ、試食してみないと。とろみが、粘りちゅうか、なんちゅうかな、舌触りが口を劣るみたいな方、ソバガキみたいに、本当は粉にしたものを掻いて食べるものようなものだったですがねえ。今頃なら食べられるけど、それだけでは、なんだか、やっぱり口が、まあ、でんぷんですね。くず粉ですね、あれでも少し入れて掻いて食べるということでしょうね。それちつとでね、粉がうんといるから。でも、そういうものは大量に取ってということは、およばないですからねえ。

季人：灌木で、葉を乾かすですか。日陰でおいて粉にして、お湯でかいて。なんていう木なんですかね。

農人：トロシバちゅうているんですけどね。

季人：どういう木なんでしょうね。

農人：お茶の葉ぐらい、あれほど大きくなくて、お茶の葉ぐらいですかねえ。これを見つけやすい事はねえ、冬でもブナの木のように葉が落ちないですわ。芽が厚いですわ。だから案外探せば見つけやすい。他の木も青いですからねえ。本当にそばに比べてよく見ないと、その木であるか、見つけ出すのに手間がかかるなあ。

季人：どんな花ですか。

農人：花は見たことないですね。木だからいずれは花が咲くです。

季人：灌木ならそんなに年を取らなくても花は咲くでしょうね。

農人：まあ咲くでしょうねえ。ただまだ、わしの植えておく奴がねえ、まだ花が咲いたことがないです。

<第 11 卷 B 面終わり>

季人：もしダメだったら、あの引き伸ばします。こないだの写真、引き伸ばしますから。あんまりうまく映らなかったですよ。

農人：ええ、大丈夫ですよ、これ面白いじゃないですか。

季人：2体一緒に写したかったのが、後ろ下げれなかったの、よかったです。もしだめだったら引き伸ばします。あんまりうまく映らなかったですね。

農人：でも大丈夫です。触れないから入れてるんですよ。ぎりぎりです。写らなかった。へへへ。

季人：こんなんでもいいですか。

妻人：：こんにちは。

農人：いつも間隔がとにかく並べとかなないと。

季人：そうですかあ。

農人：まあ取るにしてもやっぱり近くにねえ。

妻人：すいませんですね。厄介いただいて。

季人：伸ばしましょうか。これじゃ小さいですから。引き伸ばす、

農人：引き伸ばす、なんか、どうでもいいですけど、引き伸ばしてもらっても、手をこう合わせてもらって、これをもう一度、そうして、ああそうですか、そうしてこう言う所に。

季人：ああいう大きさにすればいいですかね。いいじゃないです。

農人：西原じゃあ必要は無いですけど、残しておくかなあ。とにかく今年は、西原でもね、こしらえたのは五本の指で数えるくらいでしょう。わしもねえ、

季人：もう少し近かったらよかったですね。入らなかったから。

農人：川でも橋のどこでも撮ったほうがいいのかなあ。そもそもどんなものを飾ってたのかな。昔にと言っても、わしわかんねえねえ。あの杭はね、これ門松を立てた。わしの覚えてるのはみんなこういう風にねえ。ええあの飾ったのが。

季人：最初は門松飾っておいて。

農人：最初は門松のほうは大正月にねえ。こちらは小正月、十五日正月ともいうけど門松とってから。

季人：取ってからやるのですか。

農人：杭だけ残しといてねえ。とったもんだかなあ。現状どうだかその点わからないですねえ。写真見て考えたけど、かえって家の中、門のところに、柱の横に結わいつけて、それなんかねえ。門男というからね。

季人：まあ門だからやっぱり門のどこかに置くんですよ。

農人：わかんないでしょうねえ。想像だから。わしが見た範囲じゃこういう風だったよ。わしの仲間のところじゃあ、まあこれ用にねえ。写真撮るために、これくらいの間隔に架けてやったようだけど。杭を立てて。

季人：もう一度、撮り直しましょうか。また大きく伸ばしましょうか。

農人：とにかくまあ写真。それは面白い。面白いですねえ。

季人：壁か何かにやってもいいですけど。後に山がぼけてるところがそれらしくて。

農人：いいですよ。面白い。やー

妻人：本当にねえ、

農人：あれはねえ、かかれば簡単だけど、材料取ってくるちゅうのが大変、ないからね。これをこしらえるのは簡単だけどねえ。これがそうだねえ。間隔がねえ。

妻人：本当にねえ、そうですね。

農人：あるにはあるんだけど、広いですからね。

季人：また一度どこか並べて撮り直しましょうか。気に入らなければ、2つ並べて。

農人：ハハハ。撮り直すことがないです。はははは、うふふ。写真わかるよ。えらいおジイ なっちゃったな俺も。

妻人：自分が悪いから仕方がない。

農人：年が、へへへ、うふふふ。

妻人：まあ、これはまあ大変ね、ごやっかいしていただいて、本当にねえ。いやーねえ、こっちのほうを、まあ残しとくにはねえ。

季人：もう一度撮り直すか、これを切ってこの写真を直すか。このままの方がいいかもしれないですね。こう松が半分切れているし、そういうのもおかしいから、間に白い線が入ってるから、かえっていいかもしれないですね、この方がねえ。

妻人：お茶上りながら。

農人：写真は撮らないでいたから、あまり調子よくないよ。

季人：あんまりそうですね。自分も嫌いで、写すというと逃げてまわっていますけど。

農人：それでもねえ写真は嫌ね、写真ばやりか。わしも撮ってもらうつもりはないけど。写真機を持っていれば。撮ってもらう気はないが、こないだもなんでも写されてたかねえ。まあ、わし自体は撮らないけどね、ねえ。だからわし自体は撮らないけど、ほうぼうにわしの写真はあるですよ、へへへなんにもねえ。

季人：写真はいらないですね。

農人：もう、昨日まで試験だったかね。

季人：いや、試験はずっと前に終わったんですけど。大きなコンピュータで、計算機の大きいので、それでやるんですね。間違えるといけないので、何回も調べるんですよ。一日、当番だったんで。理屈じゃ間違いはないと出すと、それでも間違いはある。

農人：間違いあるんですね。

季人：いろんな字で書くと見間違えるんですよ、自分の字で書くと何なにかねえ、

農人：新聞なんか載ると、その大学の権威がいくらか下がるような感じでねえ。困る。

季人：一度、本当なら受からない人が受かってしまって、と言って落とすわけにいかないですよ。受かると通知した以上は入れないといけない。教育的配慮だそうですけど。

農人：そうですね。最近、なんだか医者が変だか、なんだか。よく市長や町長がどうのこうの、不正をやったとか、世も末で人間が違っちゃったような気がしてなんだか。医者にかかるのは、なんだか医者そのものが疑わしい気がしますけどね。

季人：何かねえ、

農人：だから学校の先生たちがそういう時代に直面し、子供の教育も大変でしょう。なんたって影響受けますからねえ。これがテレビだか何だか、あんまり放送機関が発達し過ぎて、ほいで放送機関が。

季人：そう思いますよねえ。善し悪しですよー。たまに悪い人がいてもみんな悪い人にな

ってしまう。 <ガチャ>

農人：全体がいい人かと言うと、どうも、わしらみたいな百姓とか、あまり人に干渉されないのが、善かれ悪しかれ自分の世界の、これはなんだか幸福のような気がしてしょうがないですね。ええ。それで理屈屋だからねえ、

季人：そういうふうを考える人がたくさんでてくれば良くなると思うんですけど。もうちょつと。

農人：いちいちねえ、みんなの言ってる話を覆されちゃあ。

季人：勉強が出来る、出来ないで、やはり偉い、偉くないと決めるんですから、1点違えば偉いなんて言われるのは。でもねえ。

農人：酔っ払いが、その俳句を、どもってみんな、わしなんかにかたわらないだ。字なんかかたわらないだ。俺が下手でも恥ずかしくないんだ。百姓そのものだからねえか。この先生や議員なんかやってたら、やっぱりあんまり下手じゃあ、おかしいかもしれないねえ。初めから百姓、会社で親父やただ頂から、下手だから治るんだ。下手だから直してやるだ。下手だあ、わしよりかだいぶ下のやつだがね。一番したのが、ことに今からでも遅くない。

妻人：どうぞおあがりくださいなあ。ねえそうですねーハハハ。

農人：そういう無茶苦茶なことを言っちゃあ、やる気でやっていて、下手だからね、わかるけどまあ通らない。 <ボンボン時計>

去年の秋に、色紙をねえ、10枚の上だか、やらないで、もらってね。この歳になってねえ、見たことはあるが、書いたことがない。俳句を色紙に書いてみようと思ってねえ。今は色紙大の紙をねえ、この紙を、そいでね。習っていてねえ。何としてもあいだ入らないでさあ。その余白をどういう風にそのしたら、ええその。

季人：絵でもかいたら、なんとしても入らないですか。

農人：どういうその絵を描いたら面白いけど、そこまではいかない。今まで漢詩なんか作ったこともないでさ。

季人：漢詩だったら、

農人：漢詩はねえ、こりゃあ、専門家に説明を受けて、自己流に漢詩作ってね、一応、漢詩を作ってね。普通は作らない、それをあそこにね。試作にね、始めてねえ。雨が降った日にね、書いてみて、試しにね。これはねえ、ハハハ今、始めて漢詩を、これの方がねえ、句の味というか収まるですねえ。大笑いしたよ、今になってばかばかしいオヤジだあ。漢詩、変な親父だなー。やっぱりねえ、そりゃあやっぱりよくねえ。折込の広告が来るでさあ、みんなとっといてといてね。これは書きいいけどねえ、ちょつとねえ、筆の運びが違いますね。やっぱりこれも何か書いてみないと、ほかの紙に書いたら、滑りが違いますね。これも何枚か書いてみないと、奉書紙に書いたらもったいないからねえ。私も初めて昔は書いてたことがあるが、最近は全然ねえ。もらったからね、書けなんて。もらったからね。これだけ使って自分で気にいったように書けたらねえ、だからわしも。

季人：そうですねえ。

農人：漢詩になっていたか、そんなことはわしにもわからないねえ。はじめて。わかりません。何をやるんにも、今は学校出ておきゃあ。そおか、いい先生がいて、若いうちになんでもいい、しっかり義務教育を終えた、ちょつと習っとけばねえ、今ではと思つて。こんな田舎じゃあね。

季人：自分も字が下手ですからねえ。何も言えませんが、農場の新しい建物作って、昨年、外の先生に書いてもらったんです。見ててもうまいかなあと思いませんですけど。やっぱりいいんでしょうね

農人：まあわしはねえ、字は下手でもねえ。そういう事はこだわらないけど、体裁よく並べられればね。学校いいと思ったり、どうもさくが幾らか曲がったりねえうまく行かねえ。まあ俳句だってそうだ。知らない間にバランスがとれたような形が。それがねえ、右寄りになったり、左寄りになったり上下を適当に離してねえ。あんまり字が配置できればいいけど、それがうまくいかないですね。

＜よく聞こえないボソボソ＞

農人：せっかくもらったからね、もらった人に句を書いて返さなくてはならないからねえ。

季人：うまい下手はあっても、やっぱりその人の性格が出てくるものですねえ。

農人：それが本当でしょうねえ。今になって、漢詩を作ったんが。それも特徴で

＜ガチャ＞

農人：身体が悪くちゃ、芋掘りは、掘れるかどうかわからない。あれもねえ、目が良くないとダメなものでねえ。人間の顔が、あれが難しいです。右と左が違ってくるから、それで困るんだねえ。どっちも同じならいいけど。

季人：人間の顔も左右違いますよね、よく見れば違いますよ。

農人：それはまあ、多少は違っていいですがね。えらく違ってくる。一度何かね。人間じゃない、ほかのものの方がねえ、わからない。結局なんかね。わしは人間の顔は犬とか猫とかねえ。ああいう物はね。

妻人：ご飯にしますよ。

農人：やっぱりどうも、道具を買わなきゃダメですね。普通の何かではだめですね。何でも、わしらの頃はねえ。傷つければ、刃物では、ひび割れをして、刃物で切りにくい。

季人：彫るかなんかしたんですか。

農人：わしはあれで彫ったですねえ。ハリギリ、ちょっと柔らかくして

季人：生の方が柔らかいんですか。

農人：乾くと、多少変わってきますからねえ。乾くとなかなか消えないですねえ。ほんとに彫るなんてむしろ固い木の方がいいかな。柔らかいからね。まあ、ただ本当に被る面じゃあ、もう、キリかマツの軸をこしらえてああいう白の

妻人：お砂糖がいいかな。

農人：これはこないだ粉であげたでしょう。あれのお餅。

季人：綺麗ですねえ。

農人：これをね。歯が良ければ焼いて食べる。冷めたものを焼いて食べたらうまいですわ。それでねえ、おみそでも塗ってねえ。そいで焼いて食べてうまいだから、わしらにはね。

季人：これは蒸すんですね。

農人：ほいでねえ、わし西原ではねえ、こういう昔からお餅にしてよく食べましたけどねえ。あんがい南都留の向こうはちょっと違うんにはねえ、これはねえ、蒸かすよりねえ、餅にこしらえて灰の中に入れて焼いて食べたらいいですけどね。その方がきつとはるかに味わい良いでしょう。焼いた方が蒸したものはねえ、この辺では、あれは焼いて食べると、最初から焼いた、焼餅というやつはまあ、わしが見た範囲じ

や、そういうことはやらないようだったですねえ。

季人：ヒエの餅は、

農人：ですか。焼餅はもう割とやらなかったですねえ。ヒエとか、蒸したものをねえ、灰の中に入れてこうやって、本当の焼餅はどうもあんまりやらなかったかな。コムギの粉でね、焼餅をねえ。粉にして、あれは少しこしらえる。あの餅をよく食べたですね。女親がうどんをこしらえる時にね。粉にしてねえ。その中に味噌を入れてね、たくさんじゃないけど、これぐらいの灰の中でねえ、あれはうまかった。以前はねえ、ぜいたくにねえ、それをあのうるかを入れてねえ。うるか餅に焼いてね。

季人：うるかってどういうものですか。

農人：アユのはらわた、アレをうるかと言う。うるかは、あれはねえ、それに入れて旨味もあるのですがねえ。塩でつけとくからねえ。ちょっと見ればウニに似たようなものですわ。うるかちゅう奴は、あれはアユのはらわたですわ。あれはねえ、コケなど食べ、汚いものを食べないから。夏になりゃあ、よく売りにきたですわ。

季人：それは何処の人ですか。

農人：高いものですよ。よく神奈川から来た。あのこの、鶴川上がってくるんですね。神奈川の山寄のね、相模湖、あの周辺からねえ、よく売りにきたですよ。あの周辺にダムができたからね。こっちにはもう来ないでしょう。上にこないです。結局、要するに川水使ってしまうから、少しは取れるですけど、アユはいないんでしょう。アユが昔はうんととれたですわ。

季人：結局は無いんでしょう。

農人：本当に上野原周辺でアユをたくさん釣る人が、自分でとって、人が自分でとって食べてるくらいでねえ。

妻人：そうですねえ、

農人：わしらも売りにきたですがねえ。高いもんだ。もっとも高いものですから、そんなにとれるもんじゃないです。

妻人：これはいただきます。

農人：何も持ってこなくていいでさ。本当は、わしは話のタネだから、ゼンブをもらえればなにもいらぬですわ。見たことだけはあつたが、食べた事は無いでさ。

季人：当分、食べられないですよねえ。株分けして増やさないと。

農人：今年はねえ、それはいいですわ。来年の秋には。

季人：秋になれば秋にねえ、菊の方はいくらでも作ってるんですよ。まだ、もうちょっとしたら株分けしますから、いくらでも確実にありますから。芋のほうは見つからなかったから、

農人：これは貴重品ですよ。

季人：2つあるうちの1つを分けてもらった。それは神奈川の人ですけど、そういうことが好きなんですよ。東北からもらつた。若い人で50歳くらいで、昔は食べたんですけど、もう遠くの方で。

農人：やっぱりあの辺でも神奈川でもゼンブと言いましたか。

季人：デンプとか、そういう話を聞いたものですからね。その後、農人さんから話があつて。手紙を書いてもらったんです。

農人：どっちが本当だかはわしもわからない。

季人：所によってちがうんですよ。弘法大師が来て、昔ですね、食べたなら、下の麓のほうの

人が大師さんにあげなかったらしいから怒って、ここではまずくしてやるって。今度は、上のほうにきて丁重にもてなしたですからねえ。こちらでは非常に良いものが取れるようにしてやると、そういう言い伝えがあるといいます。そういう伝説がありながら、やっぱり、みんな食べなくて、それでも絶えてしまったですねえ。何のねえ、

農人：西原じゃーねえ、まあわしらが子供の頃は作っていた人があったですかね。ともかくわしらが作ってた人がいたからねえ。見たからねえ。その頃は無頓着だったからね。かなり経ってからねえ、気がついたからねえ。方々探したが、その頃にはどこにもないだ。それでねえ、こういうことを言ってる人が多少あるのですが、ゼンブのおからくはうまいもんだと。

季人：そういう話も聞いた。

農人：ところがねえ。わしはねえ、考えてみて、食べてみたらおーうまいもんは、逆じゃないかな。昔じゃないか、おからくというものはねえ。ナラの実を、それをオカラクっていうんですかね。わしが覚えている限りでは、トチの実の方を食べたけど、ナラの実は食べたことはない。まずくてどうしようもないですねえ、

＜カチャカチャ＞

ゼンブもそんなうまいもんじゃないですよ。

季人：自分も、今年は見えていないですよ。山芋の仲間というのは花を見ないと分からないですよ。おそらくダイジョだと、芋だとすると、今では伊勢神宮の方で作っている大藪。

妻人：どうぞ上がってください

季人：大きい薯ですねえ。甘藷じゃなくて馬鈴薯の薯ですね。

農人：これですか、

季人：それだとするとヤマイモの親戚ですけれども、別の種類だけど、伊勢神宮あたりで食べている、伊勢の方ですね。非常にうまいものだというんです。

農人：味がいいんですか。

季人：長芋よりも柔らかい、歯触りが繊細と言うか。それかどうか分かりません。可能性があるのはそれくらいです。

農人：わしが見たのはねえ、ヤマイモに一種の毛糸のような気がしたです。葉っぱを見ればねえ、まあこれが絶対ちゅうか、違うかもしれない。とにかくわしが見たのはねえ、とにかく私が見た芋というのは、時代だからね。

季人：ヤマイモというのは、ディオスコリア・ジャポニカ、そういう学名なんですけど、ナガイモはバタタスという奴で、ダイジョはアラータと言います。アラータという奴はもう昔は南洋の方からこの辺まで、日本にまで伝わって食べたんですね。やっぱりちょっと渋みがあるから、減ったと。

農人：わしもねえ。子供の頃に見て、格好はね、今の大きいみたいな、セレベスみたいな調子でねえ、根がねえ、ジャガイモと同じ格好だけど、セレベス、ジャガイモは上がね、のめこいけど、あいつはねえ根がいっぱいある。それで覚えてんだけどね、

季人：むかごというのはできますか。

農人：むかごはできます。それは知らないですね。

季人：できているなら別のものですね。

農人：むかごっていうのは長いヤマイモだ。

季人：むかごができるイモもあるんですよ。

農人：最近ちょっと考えたけどね。

季人：カシュウイモというんです。

農人：それでねえ、

季人：それも食べてたんですか。

農人：わしもねえ、ヤマノイモにはむかごができない。畑で作るとナガイモにはむかごができる。そういうふうに、がこの辺じゃあ、山の自然薯にトコロというのが、エビイモともいう。あれがやっぱりむかごが出来ないで、自然薯のようなとろみだところ思うんですね。今は自然薯ではトコロ系統で、人間が作るのはまだおんなじより別の種類じゃないかなあ。ナガイモ、それからヤマトイモ、この辺じゃ杓子ナガイモ。

季人：ヤマトイモとヤマイモはそんなに品種がおんなじかもしれないですね。

<カチャカチャ>

農人：だからわしもねえ、先輩がいないですから、自己判断で片づけてしまう。大間違いがあるのであることもある、これはしょうがないからねええ。へへへ、ふふふ

妻人：どうぞどうですか。

農人：砂糖がいかお醤油を、

季人：どちらでもいいですけどね。ハハハ。まだやってないんです。いただいた粉、ずっと試験なものですから、毎日、学校に行って。子供が病気になって。

農人：こないだ、電話したら子供さんの声がするような気がしたけど。

季人：電話で喜んでたがるんですね。

妻人：いつもすいませんです。

季人：何も都会からじゃ持ってくるものがないです。

妻人：何も持ってこないで、いらしてください。

農人：まあ来年はこれを作って、来年。今年の秋には味見するは

季人：美味しいですけど。砂糖は少し入れるんですか。

妻人：いえ、何も入れませんよ。

季人：ちょっと甘いですねえ。

妻人：ああそうですか。なんにも入れませんよ。え。モロコシの粉は新しくのだとねえ。

季人：コムギは入れないですか。

農人：コムギ粉ちょっと入れたか。ちょっとねえ。モロコシの粉は粘りがなさ過ぎてね。

妻人：これじゃ作らなかつたですから。うふふ。

農人：この珍し物じゃ味を覚えてないと、話にならない。変なものじゃもどしてもらって。

妻人：そうねえ。なんだか味もみないですけどねえ。昨日ねえ、午後からね夜の12時すぎまでね、お酒飲みに付き合っつて。

季人：そんな長いことですか。

農人：用はない人です。そっちに顔を出さないで、そんなでもないんだけどね。

妻人：お父さんいれば、もっと早く帰ったんですけど。なんぼでも飲んで、ほほほ

季人：ご主人がいない時に来て散々飲んで。

妻人：めったに来ない人ですけどね。秋にねえ、こなしをね、お米をね、もらいにだからねえ。

農人：いつもねえ、西原にいりゃあ、顔が利くというか、職人かなんでも、いろいろ懇意に

してて、なんでもあるから。なんでも、役場でも、郵便局でもどこにでも懇意にしている。ハハハ。だから田舎って奴は金銭を使わないでも、暮らしていけるですねえ。そうかといってもね、変な交際費がかかっちゃってねえ。

季人：そうみたいですね。

農人：都会の人たちにはそう言う事はない。

季人：それでいいじゃないですか。

農人：でもどうにか体面を保っていければ、わしはけっこうだから。

季人：どうしてもほとんど話しませんから

農人：田舎の昔からの助け合いの暮らしてきた名残でしょうねえ。昔は一族があまり離れていないところに住んでいて、なにかことがあれば助け合って。それがやがては農家のやり方になって、今度は農家が助け合ってね、やがては、今度は一族でなくても助け合ってねえ。

季人：元は一族だったんでしょから、ボソボソ、

妻人：沢庵でもどうですか。

季人：美味しいですね。甘味がそうですねえ。これはハニーバンタムも入っているんですか。

妻人：そんな事ありません。

季人：甘いですから

妻人：前の甲州トウモロコシ、甲州トウモロコシというのは餅にしらえたら、一番味があります。

季人：紫色のトウモロコシあまり作らないんですか。

農人：あれはちょっととねえ、あれの方が早生でさあ。

季人：あれは甲州じゃないのですか。

農人：甲州というのは黄色くてねえ、ちょっと房が太いですね。前にねえ、あの温州のトウモロコシと奴をもらってねえ、それは、モチのような、ハニーのような、あれは紫というより真っ黒、あれはモチトウモロコシ、これは、甲州はウルチトウモロコシでしょうねえ。

季人：トウモロコシはどうですか。モチのほうがうまいですか。

農人：モチの方が甘くて、粘るようで、ねばりもあるようで冷めても固くならないですねえ。このウルチ性というのは生で食べるには。

<第13巻A面反転する>

農人：ああ常食のようになっているから、この辺ではなっているから、古いというと、時々こういうものも食べたくなるということで、<聞こえない>

妻人：本当にねえ。モロコシはあるですけどね。モロコシ

農人：方々で集めた。

妻人：上野原行くとねえ、あったかいですから、また外からも集めたと思うんですけどね。

農人：上野原の土地では、もっとほかの作物をねえ。アワはねえ、これはわりにね、小菅や長作に行けばうまくできた。トウロコシはあのやはり寒いところの方がやはりいいですね。

季人：そうですか。

農人：あったかい所はねえ、草丈は大きくなるが、実は割合に小さいですね。甲州トウモ

ロコシに限っては、

季人：元はといえば山のものですよね。

農人：わたしが食べてもわかるですわ。小菅のトウモロコシのほうがうまいですわ。

甲州トウモロコシの方が、まあソバ、トウモロコシ、とかカボチャなんかもねえ。高冷地でできたもののほうが味がいいですね。カボチャにはねえ、

妻人：そうですね、

季人：病気が出ないですよ。

農人：色は青さがねえ、とてもいいですね、寒いところはだねえ。量になるか、そういうことはない。あるいは、昼間の温度と夜の温度の差がうんとある所の方が青いでき。なんかこの頃は、品種が改良されすぎたからね、ウリなんかも地場でなくて、支柱で登らせるキュウリはすぐ病気なるから駄目ですねえ。

季人：本当に収量が少ないですよ。夏になる前にダメになるんですよ。

農人：2年ばかりね、どうも失敗しっちゃてねえ。その代わり地場のほうがね、よくなるでさあ、でも味が悪い。

季人：今は、キュウリやってますから。今度また、持ってきます。美味しくないですか。温室の中で今、キュウリ作ってるんです。

農人：わたしはねえ、めんどくさくいからね。あの早く。

妻人：まあなんだかお口に合うものありませんねえ。

季人：美味しいです。

農人：早いものはねえ。農協であの苗を斡旋しているから、買ってね。その後、ねえ、作って。どうしてもこの辺で作るのは苗立ちが遅いですからね。

<ガチャがちゃんがちゃんがちゃん>

農人：まだ、トウモロコシなんていうものをねえ、焼いて、バターでなんかで食べたことはない。持って行ってね、なんか工夫して食べてみてください。バターなんかを食べるようになったのは終戦後です。

季人：都会でもそうじゃないですか。今になってバターも買えるようになったが、手に入るようになった。子供の頃はバターなんて買えなかった。

農人：あまり今のは私も子供がパンを買ってきて。

妻人：何もお口に合うものありません。すいません、本当に。

季人：お芋とか焼いて食べて、好きです。

妻人：お父さんと2人だから。お店なんか行かないで。本当にハハハ

季人：いつもご馳走になってすいません。

妻人：その方がいいんですよ。

季人：だから弁当持って来ないんです。ずうずうしく。

妻人：でもねえ、あまり美味しものが出せないからねえ。

季人：本当に美味しいです。本当に、 <ボソボソ聞こえない>

農人：あんまり、あるんだからいいやねえ。そうですねへへへ。

季人：贅沢ですね、今は。自分もまだ若いですから人に話したくないんですね。最近、こうよく人が来るんですね。嫌だから逃げてんですけど、でも断れない人がありますからね。

妻人：そうですね、帰れとも言えませんしねえ。

季人：古守先生がよくないですよ。こちらに回すんですよ。だからちょっと。

<ボソボソ>

農人：古守先生と話したことはないだ。もっともわしは医者にかからないからな。ほいで  
老人クラブねえ、いろいろ、そうですねえ、老人クラブへは、

妻人：あの先生もね、あんがい話やすいですね。私はかかりました。

農人：老人クラブはかからないでも。今度、小菅の女の人が看護婦さんが、お嬢さんが、  
三、四日前に手紙が来ました。

季人：そうですか。

農人：いるが西原にも看護婦さんが。2人ばかり行ってるですが。

季人：いつか会ったことがあるかも。

農人：今は行かないよって。2人、2人がいただけ、俺かちゃんとう

妻人：しょうどうさんよう。

農人：どうなったか俺も知らないよ。辞めたんだか。

妻人：そうみたいですね。あの、おダイコンならたくさんありますよ。持ってきましょう、  
よかったら持ってきますけど。

季人：そんな食べられないです。

妻人：食べないないとは置いといてください。

季人：お腹に入らないですよ。ふふふ

妻人：まあ、食べられるだけでいいですが <ガチャ>

季人：岩手大学の女の人の人なんですけど、面白い本出てますので、国立の本屋さんから出た  
んですね。今度見つけたら、またお送りしますけど。やっぱりそういうこと調べて  
る人いるんですね。かなり年配の方です。

農人：わしはねえ、その人に行き会ったことないけどねえ。笹村キジョウと言う人ですが  
ねえ、あれがねえ芸大か何かにいるんですがねえ。その人の兄さんがねえ、子供が  
ずっと前、アワのタネだとかね、いろんなものをやったことがあります。小鳥の餌  
だとか、もらって作って。まだ、この学校にいるだか。そしてわしがね。見たことが  
あるんですがね。その人はまだ学校にいたけどねえ。よかったらボソボソ。桐原か  
どこか。話でないと忘れちゃった、学校のほうにもね。

<ボソボソ聞こえない>

妻人：お母さんがねえ、

農人：手紙があって、奥さんどこかに行って、神奈川に一回行ってやろうと思っただけ  
ど。今度、まあ花でも買って、あの花をあげて。

妻人：そうね。もうお彼岸になるからね。 <コンコン>

農人：明日、その後あたりわからないねえ。 <ボソボソ> 厄介だから。

妻人：<ずるずる> そのうちね、まあ彫り物までして頂いたのですよ。

農人：芸大の教授やってて、いやになってねえ、こちらに来て。桐原に墓を作って。

妻人：なかなかねえ。なかなか丈夫そうでね、本当にねえ。100歳まで生きそうで。血圧が  
高くてでしたけど。 <ボソボソ聞こえないなあふふふ>

農人：付き合ってるけど、そうですね。創作は大変な仕事ですねえ。

季人：そうですね。

農人：創作ということは、まあデッサンが出来上がるまで、大変らしいですね、ありゃあ、  
わしもモデルになって3週間かかったかな。2週間。

妻人：やみやあがってねえ、本当に大変だったようですよ。ご飯もう少しいかがですか。

遠慮しないで上がってください。

季人：いつもそんな食べないです。ねえ、

農人：やんなっちゃて、わしでもねえ、せつかくここまで来たのに、まあ、そういう機会は二度とないから。今は儲けるってつらい商売ですわ。 <コンコン>

季人：なかなか手がない。

農人：東北なんかねえ、まだ時間がかかりますからねえ。いやん になっちゃう、俺なんか本当に楽になった、それでもねえ。

妻人：お父さんはわがままでしょう、

農人：わがまま同士がそういう。ははは。暖かくなってきたかね、

妻人：そうね。

季人：もう寒いことないでしょ。まだなりますか。

妻人：ええ、5月なりましてここは雪が降りますよ。そうですからね、6月になっても、綿入れの半纏、それまで着たくなることありますね。

季人：6月の梅雨時はどこでも寒いですが。

妻人：5月になっても雪が降りますね。

農人：ここ家ではこうやってこたつに入って。6月になってもそれなしにはねえ。

季人：そんなに違いますか。

妻人：まあ4月頃までは本当にねえありますねえ。

農人：よく世界中にねえ。 <ふふふうふふ>

一年ごとに、世界人口が100億とかいってね、大変らしいぞ。日本は米余っているが。こんな陽気がくれば。

季人：北海道ですからね。そうですね。

農人：まあ陽気が悪いと、ジャガイモ植えるには日向の、水はけのいいところに植えないと、出ないと取れねえ。

妻人：あんまり寒い日だったらしくてねえ。この壁際のねえ。あるけどねえ。もう今なりましたら甘味がでてきて美味しいですね。ジャガイモ、

季人：そうですね。

妻人：もうお父さんと2人じゃ二個も煮ればいい、食べきれないくらい大きいのが取れるです。 <カチャカチャ>

農人：大きいのは食べる時にはねえ。食べるには中くらいがいい。

妻人：本当にね、加減したかねえ。まだありますよ。いっぱい作ったです。いっぱい作ったですよ。

季人：いえいえ、ちょっと年取ったからお腹にたまるんですね。今度、運動しないと。

妻人：うちの東京行ってるのがねえ、かあちゃん、おなかが出てきたよ。

農人：無理しないで。食べられるだけ食べて。わしは自分がねえ。無理はしないでさあ。

季人：胃のほうは丈夫なんですけどねえ。食べないようにしないといけないですね。

妻人：こないだも先生には食べるな、食べるなって言われるけどね。働くには食べなきゃ、あの、だるくなっちゃって、働けないってね。大柄の人たちがね、お母さんですわね。お医者さんで、先生が2キロ痩せろって。食べずにいたら仕事できませんよってね。少しご飯減らしても、食べないとだるくなっちゃって、働けない。確かに、それはそうです。私はたくさん食べますよ。検査しても、先生なんにも言いませんけどねえ、悪い様な感じ、

農人：わしないですけどね。

妻人：お父さんに言わせると、お前も本当にうんと食べけど、

農人：太らないなあ。

妻人：私は本当に食べるですよ。食べると、お父さんに悪いような気がします。

季人：そのほうがいいですよ。

妻人：去年の夏なんかね、37.5kgでした、着物を着ていても、これ以上痩せたらだめですよと言われて、あんたダメですよ。治してあげませんよって。

季人：70kgは越えたくないですけど。

妻人：着物を着て40kgね。

季人：丁度いいですよ。

妻人：働くと、咳が出るらしいです。先生がそんなこと言うようなら。ほんとに。あの検査しなければだめですよと言われるです。年間2回検査していますけど、あんた悪いですよ。全然悪い気がしないですよ。お薬でも控えてもらって、そう言うのと、あんたそういうこと言うのと、お薬飲まないで治してあげませんよと。日本人は、昔は自分で少し良くなったら、お医者さんに行かなかったですね。薬も飲まないです。どういうことになっていたのかわからないですね。血圧の人はね、みんな行くですね。もう5年も10年もね。

農人：検査していますけど、

妻人：27年か。

農人：わしはね、胆嚢を取って、半年病院に入っていた。やっぱりあの胆嚢がない人は腸のほうに行って、取ったものが、おなかがね。

季人：どうもごちそうさまでした。おいしかった。お芋本当に美味しいです。

<聞こえない>

農人：へったです。

季人：今は、子供の病気もひどいですよ。近所の医者に行ったら、ただの風邪だということです。ものすごく咳がひどいのに、本に読みかじりで、母親は百日咳だといくら説明しても。しょうがないんで、大きい病院に行って、あんな赤んぼから血をとって。それで検査して、やっぱり百日咳で。

農人：あのねえ、うちの孫たちがねえ。百日咳までいったかいかないかね。とにかくね、暮あたりからね、咳をしてねえ。気管なんか痛めてね。この頃は。その風邪を引いているうちはねえ、食べ物はあんまり食べなかつたらしいですよ。どんどん食べだしたら、まあ威勢が良くなってねえ。こないだ行きましたけどねえ。こないだ病気開けですけどね。何かがいらずらを始めました。10月頃から1月はよく医者通いをしました。

季人：治ってくると薬飲ませないですよ。ものすごい薬ばかりなんですよ。薬ばかりもらってくるんですよ。効かないですよ。みんなもたないですけど、捨てるんですね。薬の古いのは毒ですから、

農人：漢方薬を誇りますからねえ。

季人：医者に行くと、飲ませないという怒るんですよ。薬飲むと胃の薬も一緒に飲むのですから、おかしいですよ。ねえ。

農人：それがねえ、わしはまあ薬を大量にね、飲むようになってからねえ、医者のやっかいにはならないですねえ。死んだおばあさんが、また女衆がおんなじのを、どうだ

か、まあとにかくこうやって抱いてくるように薬を持ってきてさあ。もらってまあ、あまり飲まない。あったかいようになれば、癌だとか、少しは飲むでさ。食べ物で、栄養がね、

季人：果物とかなんか食べていたら。

農人：とにかく、忙しくなったら農家はかたよったものばかり食べてるからねえ。

季人：あんまり効くかどうか、

農人：わからないでさあ。それはあんまり病気でもなさあ、とにかく寝込むこともなく、医者には行かないし、わしは大量に飲むことがないでさ。そのかわり、半年、病院に入院した時は

季人：そうですねえ。

農人：片方の手は、注射ばかりで。下手な看護婦じゃあ、注射ができないようになって。壁際によってねえ。壁際によって、片方ばかりに打って。まあ、わしも働きすぎだから、年がたって、非常に腰が痛くなって。朝がどうしても、こうしなきゃということでも、

季人：神経痛みたいな、

農人：そのうち、まあまあ良くなっちゃうからね。

季人：疲れみたいなものですねえ。休めば。

農人：やっぱり、いい天気だんだん良くなって、じめじめしたり、冷えるような陽気では余分に痛いです。

季人：やっぱり神経痛じゃないですか。

農人：まあまあどこの医者に行っても、あのとっても患者が多くてねえ。あれ待っているのが嫌でねえ。馬鹿馬鹿しくなって、そりゃあ老人なんかは無料でしょう。ほんだからちょっとで時間もあるし大量に押し掛けるでしょう。医者がねえ、当分ねえ、待ってるのが嫌。

季人：見るのはほんのちょっと、

農人：半日かかる。だから待ってるの嫌だ。へへへ、ダメだ。歯が、まだ医者に行くほどでないけど。そうしたらわしは薬飲まないけどね、5、6年。

季人：患者の立場としては悪いと言われたら、ちょっと何も言えないですから。

農人：どうもあの医薬分業になってから、よけい薬を飲ませるようになった気がするね。

季人：子供の頃、むかしのお医者さんなんて注射もうたなかったですね。

農人：薬の量もわずかだった。わしがおそらくいろんな薬をこう調剤する代わりに。先生に聞いたんだけど、調剤で飲むようにしたただか、何だかねえ。

季人：またいただきます。はい。そんなに本当あります。へへへ。

妻人：ありますよ。いくつか。

季人：子供1人いるだけですから3人ですから。

妻人：子供さんは食べないから、奥さんと2人で食べていただきます。うふふふ。

季人：はい、いただきます。粉いただいてますから、また真似して作って、

農人：都会みたいにやらなくて <ボソボソボソボソで聞こえない>  
わしらは柔らかくして、お粥みたいに。カボチャがねえ。割合いいですよ。

季人：カボチャを入れるといいんですか。

農人：それにちょっと塩味でもつけて、なんにもおかずがなくても、どうにか食べられますよ。やっぱりまずくはねえ。食べりゃあね。おなかがすいたら、普通のごはんが

いいですよ。 <よく聞こえない>へへへ

まずきや食べない。普通のごはんでいい。この頃体調がいいからねえ。気がして嫌になっちゃて。

季人：ちょっと、今年はわからないですけど、

妻人：出して冷ましてねえ、

農人：どうせ固くなるからねえ。

季人：北海道のほうに行ってみようかと思うんですよ。アイヌ人が雑穀を食べている、昔からですね。

農人：わし忘れたけどねえ、どうもねえ、東北のねえ、岩手県だかどこかのねえ、山の中のね。 <カチャカチャカチャカチャ>

季人：そこも一度行ったことあるんです。また行こうと思っているんです。

農人：ここらのヒエはねえ、家畜用のヒエらしいですね、ここらで食べてるのはねえ。家畜用のヒエ、本当はヒエばかり食べてるから、人間用の、また違うヒエがあったらいいですわ。しいでさ。

季人：いやあ、そういう訳では無いですよねえ。

農人：それをねえ。もう亡くなったけど、彫刻家でありねえ、詩人だった高村光太郎がねえ、岩手のどっかで百姓しながら暮らしたんですがねえ。石井先生はそこをたずね、光太郎先生が作ってたのをもらってきてね。わしも今度もらったんです。これが人間用のヒエだ。もってて食べるって。高村先生が作っていたものをもらってきたんですよ。それじゃないよ、あんなヒエなら1回作ってみたかった。いまでは後悔してるだ。その頃は食料はそれほど豊かじゃないしねえ、食料事情が悪かった、今は自分でちょっと買ったほうが作るより安いぐらいの時代なっちゃったからねえ。作りますけどねー、本当に食べてもうまかった。種子をこう篤志家で分けてねえ。今でもどこかで残されていたらいい。

季人：また行って、集めて来ようと思います。分けてもらってこようと思います。

農人：なんでもねえ、暗いだからね、よく取ってきて見なかったですよ。穂であったですよ。どうも考えてみて、粒がいくらか大きいような気がして、大きいですよねえ。

季人：だいぶ種類が違うみたいです。ちょっと考えてるのはそれがですね、北から入ったんじゃないかと、

農人：まあ、この土地じゃ、ここらで作るヒエは家畜用ですから、まずいですわ。家畜用ですね。もっとねえ、人間が食べるは美味しいんだって言いました。昔、ここは何を作ったんだか。わしらは。まあアワやキビはねえ、いいんだけどね、鳥にかかられちゃって、網でも買って掛けようかと考えたがね、それがあんまり効果じゃねー。買ってかけたってね。 <ボソボソ>

季人：この辺でもですねえ。雑穀でここにお邪魔するようになってですねえ。鳥の餌だとみんなおっしゃるんですよ。ええ、実際、鳥の餌にも使われますけど、作ってるのは、

農人：今でも、うちのほうでなんか、小鳥の餌にねえ、相当高価で売れるらしくて。売る人がある。

季人：そうですか。 <ボソボソ>

農人：わし、南京という、背の低いやつね、あれをね、やっぱり作っていてねえ、あれはねえ、やっぱりねえ、小鳥なんかにやるんですけどねえ。鶏に、チャボだとかなんか

だとか日本系の。

季人：他の人の調査ですが、アフガニスタンですねえ。いま戦争やってるところですけど。あそこ行くとキビをたくさん、広い面積で作って、これをどうするんだと聞くと鳥の餌だと、向こうでも。もっとよく聞くとパンみたいにして食べてるんだって、どうしてキビを鳥の餌というのでしょうか。どうしてかなーと思って。

農人：キビは鳥にやると、なんて言ったかなあ、消化が悪い。キビ殻はやらなかったですねえ。家畜はねえよく食べるですよ。アワの殻はねえ、やったけどね、よく食べるですよ。キビの殻は悪いって、家畜にはやらなかったですよ。ヒエはやりました。これはまあ習慣みたいになってね、キビの殻はねえ、食べさせませんでした。貯まった穂のかすはね、畑にみんなもっててねえ、アワはねえ、食べかせました。

季人：どう違うんですかね。あまり変わらないように思うんですけど。

農人：なんかねえ、キビには特殊なものがあるのですかね。

季人：連作もいけないといいますでしょう、キビの方は。何か関係があるのですかねえ。

農人：あれがねえ、そのわしもねえ、わしらが百姓し始めたころにはねえ、先輩たちに言うにはねえ。キビは何かどうもねえ、どうも7年たてば大丈夫のようですがね。

季人：肥料の吸収がいいということですか、

農人：肥料の吸収はいいですねえ。珍しく作るとね、あまりあのキビに肥料やるとねえ、今で考えるとイモチ病ですか、あれに罹ります。下が真っ赤になってねえ、ほいで枯れちゃってねえ。かなりいいと思っても、下からだんだん枯れちゃって、穂が出てねえ。実がつかない。あれはいもち病ですね。

季人：あるかもしれないですねえ。

農人：イネでいやあもち病ですね。だから、珍しく作ると、アワほどキビはこやしをやらなくても。キビの殻は相当大きくなっても、取り上げた後、軟らかくて、アワのほうが硬いですね。

<第13巻B面終了>

## 山村文化と教育

1981年3月10日

第14巻

農人：題は。

季人：雑草の話なんです。ハトムギの話も少し入ってますけど。四種類のまあ植物の、まあ何と言ったらいいのですかね、あの例えばムギの仲間を考えますとね、みんな一年生ですね。種子まいて、秋なら秋、春なら春に収取して、そういうあのムギの仲間でも、オオムギの中には、あるいはライムギもそうですけど、多年生のオオムギがあるんです。人間がもう今から一万年前に食べるようになったんですけど、多年生の物を昔、取っていたらしいですね。ざるか何かでバサッとやって種子を集めてるわけです。そうして暮らしていたらしい。農業が発展してくると、多年生の物をやめてしまって、一年生の物を食べ物にするようになってきたのですね。そういう歴史がありますので、どうして人間がその一年生の物を食べるようになってきたかと。アワでも仲間のうちには多年生の物があるんですね。だもんですから、おそらく、植物の方に人間が食物として選ぶ前に、理由がすでにあったんだろうと。そういうことを調べてきたんです。例えばその、自家受粉というんですけど、梅の木だ

と別の木がないとあんまり実がいらないうですね。受粉樹がないと。コムギなんかだとなくても自分の花粉で種子ができてしまうんですね。そういう特徴がやっぱり一年生の植物にはあるんですね。多年生はほかの花粉じゃないと種子がつけられない。そういうようなことを調べていたんです。

農人：これの、西原の農業の初めのことはわからないけど。焼畑でやり始めたでしょうが、まあ、アワとか、ヒエ、キビはどうだかな。アワにヒエが先で、ムギはあとでしょうね。

季人：ムギはよほど後でしょうね、ヒエはやっぱり一番最初でしょうね。ヒエ、シコクビエが入って、そしてアワ。

農人：昔の人たちの生活ちゅうのは全く、質素というか、単調というか。

季人：そうではないと思いますよ。いろんなものを食べていたと思いますよ、今より。

農人：食べていたと言っても、現代人にはあるものを、西原にあるものを、皆さんが食べないものを採って食べて、食べられるものだったら、量が少なくても、味が良ければ、現在でも食べてますよね。食べにくいとか、味が悪いだと言うものを一番最初にやめちゃったようですね。

季人：雑穀類が減ってきて、米のほうがかうまいですか、美味しいということですか。

農人：ええ、そういうことでしょうね。

妻人：でもね、町から来る人たちがあのチョウセンビエね、あのお餅を本当に美味しいと食べてくれます。お米のより味があるってね、食べてくれます。毎日食べれば、

季人：珍しく食べれば美味しいですね。

妻人：そうですね、見た目が黒いから。

農人：これ日本人のまあ性格というか、特性で、あのアメリカの人たちと違うことは、あの粘るものが好きだから、パンのようなぱさぱさしたものよりも、やはり雑穀のほうが、水田で作ったもののほうが、粘りがあるからよけいまいような気がしたですかね。どうも考えるに雑穀のほうがぱさぱさして、今日食べるトウモロコシなんかも。チョウセンビエなんかの方が粘るかな、雑穀じゃあ。もっともモチのアワはご飯にのせて、わしが食べる。モチのアワ、あれがウルチなんかだったら、あれはぼそぼそ、それをわしは、ほんとうにわしは嫌だ。

季人：ここで、雑穀のほうがお米よりも美味しいという人が何人かおいでになる。そういうことはないですか。

妻人：私、米の、ムギのね。あれ、どろさく、病み上がりの人はあれでね、

農人：軟らかいくて、なめっこい、お粥の、ムギ特有の味だ。

妻人：あれがまた、ほんに作りませんよ、この頃はね、ほうしたら、町でたくさん作って、それを白飯にして、もってきますよ。この辺でも買ってくれます。

農人：子供の頃に食べたものが一番、その人自体に合うちゅうだ。

妻人：そうですね。

農人：古い人はムギを作って食べた。ムギ飯をどうしても食べたい。忘れられない。うちの兄貴が西原を13歳の時、よそに出て。今もって、おぼくを食べたい。おぼくというやつを、今でもね。やはりそれほど美味しくなくても、食べてみたいという気がとても強いであ。この前もね、話題にね、てんとうばかりムギのオバクというやつを食べかしてやった。

季人：やはり昔の、

農人：あれの欠点は、どうしても土釜かなんかでね、あの手間をかけてね、燃木でね、暇をかけて、薪で、本当においしく、ガスでやっちゃあ。今日はわかっているけど、そういう生活はね、雨でも降るとか、雪が降れば、

季人：へっついなんかはないですか。持っている人は。

農人：いくらかあるでしょう。ええ、町で、そういう暇をかけて、雨でも降った日なんか。食べかして、

妻人：そうですかね。

農人：とろ火でゆっくり時間をかけて、強い火と弱い火でね。

妻人：ほんとに半日くらい。

農人：そういうものは味が良くても、なかなか今日の生活には当てはまらないですね。

季人：昔の人のほうが食べるものを大事にしたんですよ。

農人：ええまあ、これはねえ、西原でも古い時代は土地でとったもので自給自足ですから。食べ物は丁寧に食べて、残ればみんな保存、あれはこの凶作に備えることにしたんでしょうね。それがだんだん。

季人：やっぱりヒエとかなんかも蓄えていたんですか。

農人：蓄えていたですね。それで明治頃になるとこの他国との行き来ちゅうがだいぶ始まったようだから、食料が少ないときには、神奈川県あたりからアワをね、もってきて食べたようです。それでね、たぶん、あれから、そこから来た言葉だと思うのがね。西原じゃ輸入の食料のことを一様相模の穀というでさあ。買って食べるもののことを相模の穀って。原産はどこであろうと相模の穀、一番そばのまあ神奈川から一番最初はきっともってきて食べたが、その起こりだと思うのですがね。それから出た言葉だったんですがね。西原じゃあ、よそから食べ物を持て来ると相模の穀。今日の人たちは相模の穀といたってわからない。それから、誰にも聞いちゃのでもないけど、それから出た言葉だと思う。

ほいで、ご承知の通り、神奈川県は、以前は、あの昭和以前は、水の不便なところはアワや陸稲をね、大量作るところが広くあったですね。戦前は、原は陸稲やアワをたくさん作っていた。この辺でも陸稲は作りますよ。去年は凶作でダメでしたね。

季人：去年はどれくらいですか。

妻人：半作はいかなかった。

農人：平均すれば、半作にはいかなかったでしょうか、陸稲は。種子だけとれりゃあいいというのがうんとあった。あれはね、どうしても、陸稲はね、ここらあの耕土が浅いからね、日向じゃあ陸稲ねえ。早魃作りですね、やっぱりあれはね、その陸稲はイネとおんなじだから、どっちかといえば、陸稲は穂の出る時期までは水分が、雨が多い目のほうが割合いいですね。高温で雨が多いのが陸稲は成績がいいですね。なぜって、作るところがね、いずれもいくら日影があったところで作りますからね。それが上野原のほうに行くと、向こうまで行くとね、畑が非常にいいから。土がいいから。上野原のほうに行くと田圃も、温度が高い。田は大月何かの河原みたいなところで作った。田のほうが耕土が狭い。陸稲を作るところのほうが広い。だから大月なんかでは、西原はあすこらより、はるかに陽当たりが悪い。そいで耕土が浅い。西原は、米は作れないところでさ。

季人：コムギはどうなんかはどうですか。

農人：コムギは結構取れますよ。ほいでね、ここは、あの越後とは逆でね、夏は雨の多い土

地ですからね。冬は空風。向こうは雪がうんとあって、夏は案外照るから。本当にあつちは、夏は米を作るに適した土地で。冬は相当、小さい山でもさうとう水があるらしいですね。それで、向こうは田がいいから、非常に沼が深くて、いいだそうじゃないですかね、向こうは。ところが、この辺はね、夏になればもう荒い雨が、

**妻人：**上がってください。

**農人：**ほいだからね、うっかりやると耕土はどんどん流出してしまうですね。信州でも、信州行ってそう思った。山梨の夏の荒い雨が少ないでさ。土地を見て、ここ一帯はわりあい土が浅いですわ。細かい土は流されてしまっただけね。

**季人：**そうですね。

**農人：**あれじゃあ、ちょっと雪が降って、夏が、雨が少ないじゃあ、そうするといい土地だけだね。この辺は割合ジャガイモとムギはわりあい取れる土地でさあ。ほいでね、その米やね、秋の物のほうが、台風、それから入梅の長雨や何かね、あたり違いが差が大きいです。ムギのほうがね、そこゆくとね、当たり違いの差が少ないですね。やっぱりここはムギを主体に百姓やらなきや。田はね、どうも土地が。でも幸いわしはね、初めはみなばかだと言われてたけど、一応、稲作作りのコツというのを覚えたからね。案外、その凶作はくわないで、かなりの作に毎年行ってますけどね。ウンカがどこで出たか、西原に来てね。その年は陸稲と言わず、まあ水田と言わず悪い。ウンカに吸われたですね。どうかすると山の、山の変な所に作った陸稲だけは、ウンカの群れに免れて、結構取れたところもあったけどね。それを知らない、毎年、発生するものではないですから。こちらはいいだろうくらいな話で見ていたら。後で知った。向こうからね、西原で発生したのか、町のほうから来たのか、隣村から来たのか、どちらから来たのか。その時は取れるつもりでいたが、取れないから。あまり、去年なんかも、西原でもまあ、本格的に冷害の年だったからね。平年よりいくらか少ない。陸稲なんかは早くね。ほいでね。その代わり田はまあ。嫁の連れが酪農やってて、牛糞、それをもってきてね。それを田にうんと入れてね、借りができました。

**季人：**牛糞がいいそうですね。

**農人：**あれまあ。その年より翌年にだいぶ残っているようですね。それを生でなくてね、ビニール張の中に入れて乾燥させたのを持ってきてね。子供がべたべたしたのはいやだ、乾燥したのを袋詰めにしてね。丁度いいと言った。翌年、根掻きなどしていると、たまになってかたくなったのがね、うき出してね。

**妻人：**柿があったですか。車庫になかった。

**農人：**あったよ。その車庫を見てみ。車庫にあんべえよ。いつだったか買った、重たくてありゃあ。

まあ最近は何いうちから、まあ贅沢なんで、まあ米とムギとは作るのには、あまり苦勞はしないで取れることだけはわかってますからね。そういうものをつくってばかりではますます生活が厳しくなる。もとほかに何かなあ、<聞こえない。>

**農人：**だから別に、こう悪いから、米作農業の花だったですからねえ。イネ、ムギをこさえてねえ。今はムギを、一緒に高めにしちやって分けつとめて、分けつどめになるですね。ほれからね、ありゃあ、シコクビエというのは岡と陸との違いだけで全くちっとも変わらないのには驚いたですね。あれはイネもな、シコクビエはねえ、なるたけいろいろやって。日中に、根がきは雨が降ってもやるだからね。水の中だから。

シコクビエはねえ、ひだかりんぎょうの、作った中をねえ。田を根がきでやったらね、とても発育がいいですね。

季人：土寄せもやるんですか。根かきというのは中耕ですか。

農人：やりますけどね。中耕ですがね、普通は中耕というのは、鍬でこういうふうに、わしが言うのはね、田の根がきは、みつんばかなんかで、全体を株間も全体をこうかいて歩くわけです。

季人：表面の土だけをね、そうすると新しい根が出ると。通気が良くなって。

農人：通気が良くなって、太陽熱の吸収が良くなるでしょうね。試験にやってみただけでね、イネとまったく、初めはね、そんな陸作でね、そんな根かきでかえってまずかったかと思ったが、苗を下すのが大体に似ている。植え付け時期がイネとシコクビエは大差がない。ほいであの粒、点播で、粒で直播をやるよりね。あの、何とか草丈が幾らか低い。

季人：直播もやられたこともあるのですか。

農人：ええ、直播はねえ、あの草丈がいくらか余分に長くなる。それから穂がまちまちでなる。

季人：穂ぞろいが悪いですか。

農人：一斉に出ないから、植えたやつはぱっと穂がそろうですね。ほんとうにね、わしはねえ、季人さんに聞く前はねえ、シコクビエはイネの後に入ってきて、イネをまねてやったもんだと思ってたが。逆だった。ほんとうに、あんなによく似ている作物はないねえ。

季人：キビとアワなんかは似ているのですか。作付けの仕方。

農人：キビは苗床に播いて。アワはまだね、苗床にアワを播いて、移植栽培はやったことはないでね。キビのほうが移植栽培はやはり草丈が短くてね。そいでやっぱり、いつやったかわかりませんが。やっぱり、キビのほうが穂がそろいが、歩留まりでもそろいもんでね、アワよりも期間が短い。そうした性質を持っている。余分な直播で差し支えないから、移植はしなかったのかもしれないですね。やればキビは移植は簡単です。

季人：あ、そうなんですか。アワは付きが悪いですか。

農人：付きが悪いかどうか、アワのほうはやったことはないです。もともとアワはモチで、飯にして食べたらうまいと。それっじゃ作ってみいと。どっちかというとなアワのモチとかメシアワはもともと好きな性ではなかった。

季人：何が好きですか。

農人：ムギ飯が、白米をちょっと入れて、それがそうして子供の時代から育ってきたから、それが一番。食べてみれりゃあね、それほど美味しいとは思わないで、飽きないで、それが長持ちしてきた。ほかの物はそれほど重ねて、嫌になった。あれが人間の習性というやつなんですね。

季人：育ったころの、

季人：それで、長い年月にね。うちの親が作って育てないから、ばかヤギだ、あれとおんなじだ。そんだけどもね、ばかがいても、憎めないですよ。ばかがいてもね、人間を怖がらないから。ばかがいてもねえ。こないだなんか、しかつても、あれじゃれるとつか、踊っているでさ。

妻人：ほんとにね。前のお母さんヤギはよそにやっていたので、小さい人たちが行っ

て、いじめたらしいですね。私がね、

農人：人間を見るとね、そういう風に、角で何をするのか、角でさくる。

妻人：今度のは踊っているですね。あべこべね。ははは。

農人：人間はあまり怖くない。わしもなんだか叱るには叱るが、大事に、まだやっていますね。そのうち忙しくなれば、また呆けて。へへへ

妻人：甘えかして、牛乳で育てたです。あの粉末のね。あれを使って育てたです。

農人：親が死んじゃってね。だめだと思った。でも、ええ、育ったから。

季人：親だと思っているんですね。

妻人：ほんとうにね、そばに行くと言っているんだから。まったく。

農人：甘えっちゃってね。ほいでわしなんか行けばね、相当食べるものがあったって、まだ美味しいものを欲しがって、わしが飼っていると贅沢なもんですわ。だから自分で飼っていると、憎めないですね。わしの ＜聞こえない＞ えへん わし  
子供を育てることは大変なことです。自分には覚えがないけど、子供の育て方で、それが一生、ついてまわる性質になってしまうですね。人間だって。怖いことですよ。やっぱり親がちゃんとした生活をやってかないと。いくら子供ばか叱ったって、それで人間が出来上がるものじゃないですね。親の素行だってよく見ていて真似るだけ、それは仕方がないですね。自分の身を正してからでないと、始まらないですよ。えらいこんだね。

季人：そうですよ、それ言い出すと、自分のことは棚に上げておかないと、人のことを叱れないですよ。

農人：厳しすぎても、また、面白くないですね。そう言う。

季人：人のことは叱れないですよ。

農人：大変なもんですよ。わしはね、よく話すけどね。あの、この参議院はね。おばあさんという人はね。九州の細川公のね、家臣でね。ご維新で、廃藩置県で、九州から東京に来たらしい。おばあさん、19かそこらでこの家に嫁にきたらしいですがね。その間にねえ、いわゆる御殿奉公とって、辛かったか、なんだか知らないが、一年か二年、行儀見習いに行ったらいいさあ。ほいでね、ただ19で嫁に行きましたが、裁縫ができる、和歌ができる、ほいでいわゆる武芸百般が、どの程度か知らないが、できる。漢学の素養は相当あったようださ。ほいで19の年でしょう。やっぱり上に立つ、昔で侍というものはただ簡単に侍でいた印象を受けているけども、そうじゃない。だてに教育を受けているだけじゃない。何が、教育を厳しくやったものらしい。それをやって始めて侍で、なれるかなと、しみじみそう思ったさあ。だからね、小太刀ができ、柔らができるし、土地の荒くれ衆が反逆を凶ったが、手玉に取られて、どうにもならなかったちゅうですね。本当の柔らを知っているですからね。片方は力だからね。ええ。

まあ参議院がね、剣道が強いだ。まあ、あらゆるものがまあ、練習させれば、ゴルフをやっても強いらしい。何をやってもやるのがみんなというか。やっぱり我々のように土百姓で、やっぱり先祖がそういう侍の血を受けて、違うかなと、ただ侍というだけじゃあ、侍というものの厳しかったらうということを知っているからね。百姓というやつは、卑下しているわけではなくて、侍ほどのその子供なり自分なりに修養していないから、百姓という卑下される。人間変わらない。やっぱり侍のような修養を積んでいきゃあ結果的には同じになるけどね。人間ちゅう奴は苦勞しなき

やあ、だめなもんだなと時々、そう思いますわ。ええ。

季人：修養と言っても、昔と違いますからね。今は、いいか悪いかみんな平等で、自分で自分のことを教育しないとやっぱりいけないじゃないですか。人からではいかなくなってきてる。

農人：ですけどね。

季人：親はねわかって、

農人：最初の人間形成をつくるまで、かなり出来上がっちまえば、それからは人の力はいらない。それまでの過程を、やっぱり

妻人：本当に4個だよ。へへへ

季人：みんな学校に任せてしまいます。

農人：真似をしなきゃならなきゃならないのかね。

妻人：どうぞ。

季人：美味しいです。

農人：今は本当に、ご存じのような社会になって、いずれ子供の時代には感化され、それが当然であり、まあやがては混乱期を通過して、日本は恵まれた日本になる、やがては来るかもしれない。どこかが狂ったような気がしてしょうがねいさあ、わしは。

季人：もういい加減おしまいになると思いたいですけど。

農人：なんだって最近になってマスコミが取り上げすぎるかなんか。先生が生徒に暴力が振るわれたとかねえ。絶えずそういうことがあるですね。

季人：マスコミになんか乗らないようにすればいいのに、みんなテレビに出ることが自慢なんですよね。人は人で自分なりにやっていけばいいんで、何も見せびらすことはないですし。

農人：そういう気持ちになるだけの人間になるまでの過程がなかなか面倒なんです。西原なんかは遅れているからまだいいんだけど、大変なことがあってね。最近の子供は際立って理屈は達者だけれども、みんな楽をして金をうんととったりといったような気風に。ほいでね、なにせ根気がないですね。すぐ始めたことを、みたく飽きちゃってね。ああいうことがちょっとおかしい。わしは粘り強い人間だから、まあそりゃあもう失敗してもなにも、なにかしら一回や二回じゃあ諦めないで、そういう意欲を、若いうちからもった。

季人：どうしたらいいですか。自分で聞くのもおかしいですが。

農人：やっぱ人間としての根性でしょうね。

季人：根性はどうやって作るんですか。

農人：なんせ、ある程度は自尊心を持つことでしょうね。

季人：そう言うものはどうやって作るんですか。

農人：それは伝統の力も大事じゃないですか、当然なんじゃないですか。

季人：自分なんかもね、大事だと思うんですけど、それがありませんね。人につけさせることができますか。

農人：やっぱり、西原では、西原人であるからということ、口には出さないけど、一つの誇りとしてとか、あるいは先祖を大事に誇りとして思うとか、なんかそういうものも大切じゃないですか。だからそういう面、スポーツでも何でもいいから、横綱級の人が出れば、若い人には大いに、その我々の村の人もああいう者になれるだか、捨てたもんじゃない、努力すれば自分もそういう者になれる確信が得られる道具に

なるじゃないですか。

季人：でも、西原だったらそれができるですけど、街の真ん中では、だれが出たなんて言うのは。

農人：そこへいきゃあ故郷のつながりというものが、まあ東京の人はやがては三代くらい、三代、四代というような人がいるようになったら、ある程度は地方に多少ゆかりのある人がいるのではないですか。

季人：根性はどうつけるのですか、

農人：そう言う物はほかにはないじゃないかね、根性は山梨県人なりに、山梨県人なりにやはり根性はもっている、わしは他所に出ないけど。

<第14巻A面反転>

農人：山に囲まれて、長い間山梨県人は封鎖されていた。え、まあ簡単に言えば徳川 300年、山梨県人は封鎖されて、非常に他国に比べて、根性というか、なんていうか、ものをもった山梨県人にはね、ないですね。非常に周囲から圧迫を受けて。それね、それが山梨県の立ち遅れでさあ。武田の残党はおこりゃ厄介だからなあ。先祖というのはちょっと悪いこととして、山梨県で、あんまりでかいことをやるとしても。そういうようなところが、そういうことが、非常に山梨県には入るは易いが、山梨県人が他国に出るといのはとても厳しかったらしいですわ。それで他国に出た山梨県人である衆は狡猾だから、ある程度は。ほいで、その代わり勤番制で大名がないでしょう。任期が済めば、すぐ帰っちゃうでしょう。山梨県に来ると島流しのようで、任期が終わって早く帰りたい、山梨県のために百年の大計何ちゅうことを立ててくれないで。その日が無事で経てば良いから、殖産でも何でもあらゆるものが他府県より劣っていたらしいようですね。

季人：まあそれだけ静穏だったかもしれないですね。でもないですか。

農人：静穏だったかどうか、そういうことはわしにはわかり切れないけれども。まあ、ジャガイモ、中井清太夫。

セイダンボウ。ああ言う人も、ああ言う代官もいたようですがね。そういう代官でもいれば、代官でもね。

<聞き取れない。>

この辺じゃあね、ジャガイモのことをセイダンボウ、セイダンボウという。結局、この清太夫の。まあ、人間の、この自由主義というか、なんだか、まあ人間尊重で、まあここは結構だけど、こう終戦前の、思い思いのことを言ってちゃあ、なかなか大変ですねえ。時代からまだ日が浅いですからね。だけど、ほんに、やって。

<えへんえへん聞こえない>

日本人は何て言うか、誇りも持ってない人のほうが多いでしょう。わしは、まああまり事がわからないし、とにかく今頃は、アメリカ化がしすぎて、やっぱ行き過ぎていて、結局、日本が繁栄するのだったら、東洋思想と西欧思想を加味した日本独特の物をたてて、それができて、それを進めたら。東洋思想ばっかではだめ、西欧思想ばっかではだめ、まあ日本の繁栄性はないと思ってますね。そういう、発展は両方を取り入れて、本当の日本、加味した独特の物をできあがって進めたら、ある程度、繁栄性があると見なして結構だ。日本という国は、アメリカ一辺倒とかなんとか。政府そのものに言わせると、アメリカは現在でもある程度、一辺倒でなければと国自体が立っていけない苦しさ、かなりあると思いますけどね。

季人：それは今の生活をしようと思うからで、別にそういう生活をしなくてもいいと思えば。

農人：いつかテレビで見たら、アメリカ人の大半なんか、日本は独立していたか、しているかどうかはわからないアメリカ人が多いからね。そりゃあ、ただもう日本は、日本の総理大臣の名前を知っている人はいないし、総理大臣が変わっても知っている人はアメリカに行つて、ほとんどいないからね。日本人はアメリカの大統領が変わっても、すぐ、米国の大統領の名前ぐらいは大半の人が知っている、

季人：いわゆる教育水準は、日本のほうが教育程度が高い、

農人：高いし、国が狭いから、すぐゆきわたる面もあるけど、それにしても、アメリカという国は日本をいかに見下げているかちゆうことも、わかるですわね。

季人：それはやっぱり、アジア人ですから。向こうからすれば。

農人：どうもアメリカの占領政策、大変、今日まで来て、ここらに来て、矛盾がかなり、ええまあ仕方がない。

季人：極まってきたという感じ、いろいろな分野で。

農人：大和たつて国ではないですからね。なんでも真似が多いですよ、いろんな分野で。そう言われれば、こっちに反射して、いわゆる反射文明ていうやつで、いってて。やっぱり科学はあるじゃ、アメリカに行つてあるらしい。まあ、なんといつても国土が狭いことと、物資が少ないことが日本の苦しきでね。どういう風にして、ええ、やっっていくかと言うか、ええ、なかなか大変ですね。

<沈黙> まあ、今

わしも仏像のことが、わしらは、無信心だから、神話から、話のついでに、知らなきゃあ、だけど、まあ厄介です。仏教なんてものは、日本の古事記の神話みたいな面がうんとあるですね。ええ。架空だか、なんだか、神話の神様、仏教の守護神。ええ、多分に。

季人：やっぱり、キリスト教徒は違いますから。

農人：いんだかね。 ははは。 <聞こえない>

季人：聞いてても、わからないですね。キリスト教のほうも、内村鑑三という人もいましたが、ああ言うように自分が直接神様に向かわないと、牧師さんとかにいくら言われても。

農人：あれは、宗教家ちゆう奴は、最近はね。正しい、 大地があり、家族がだんだん増えりゃ、あの結局、人間変わらない。自分の家族なり、子孫を繁栄させることきりが、これじゃあ、仏教はあんまり盛んになつても、実態が伴わない。(ははは) ような話でね。

予算がともわないとしようがないでしょう、なに、最近日本なんか予算が上がりすぎりゃあ、とんでもないことで、三割か四割の人は生産に携わり、あとは生産は過剰でいらぬ、機械が発達しましたからね、生産はいらぬ。自分の持論とは違っているから大笑いだ。あとはサービス業で、少々

妻人：リンゴ上がってください。せっかく剥いたのに。

農人：俺ももってきたから、もってきたから、大笑いだ。

妻人：今来て、のりかつさんに、知らない人が2人だけど。

農人：また銭を取られるだかな。なんだかな、悪いことじゃないんだけど、実行すればみんないいことだけど。

妻人：ほんとにね。実行するだかね、上から持ってきた。参議院でね。

農人：それは反対できない。

妻人：それは反対できないよ。

農人：今はね、旅行ブームがね、田舎まではやってきたからね。

季人：外国まで行く人がおられるのですか、

農人：外国まではあまり行かないがね、一年位に2回くらいね。だんだんこの地域でも北海道、九州、沖縄ぐらゐまで行く人が出始めましたから。どうも伊豆付近ぐらゐじゃ、旅行の部類に入らないようになっちゃたようでね。ええ。

妻人：昨日の人なんかもね、去年は三泊、今年はね四泊五日でね、行くことになったけど。

農人：どこへ。

妻人：どこか知らないけどよ。そういう案外、旅行では安い。

農人：あれが一番安い、天理教。天理教だか何だかわからない。

妻人：天理教は酔っぱらっていてはわからない。三万円くらいで行ってきた。

農人：天理教が、関西から四国、九州も、天理教がまあ一番安い、大勢で行くからな。

季人：お酒なんか飲まなければ、みんな旅行に行ったらお酒のみますからね。

農人：ええ、こっちの人はね、酒飲みだからね。旅行に行っても景色など知らないから。あんまり知らない。帰ってくりゃ、あの時はどうだったか言っても、飲んだ話、おびただしいのは花見に行っても、花なんかはきれいだったか、そんなことはそっちのけだ。おかしいだ。わしなんか、金まで出して団体旅行には行ったことがない。ただ年に1回くらい、盆栽組合でね、視察旅行がある。たまに、あまりないけどね。

季人：そのうちおいでになりますか。

農人：ええ

季人：いっぱい盆栽やってますよ、国分寺というところは。

農人：そうですね、あそこ一回見に行ったことがある。国分寺から小山まで行って。

季人：もうちょっとで、車の免許取りますから。

農人：ただね、盆栽だってね、幾反歩という畑をやって、植木。庭木をやってるところ。町歩だ、二町歩もあるだ。こんな苦勞するよりか、二町歩幾反もあるなら、わしらみたいだね。

季人：宅地になると、税金が高いから。畑地ということにするなら、楽ですよ。

農人：楽だけんどね。宅地にしたって。何かやったら、あんまり苦勞しないようにやったら。

季人：そうすると相続税とかなんかで、税金がきます。

農人：まあ、とにかく、わしらがびっくりした。表通りから裏通りまで抜けて、真ん中の自分の土地を自動車道路がずっと、ほいでこんな大木を車に乗ってきて、聞いたら千葉からこれはいれただか、そいでね、葉が大きくて、なんか聞いたらヤマモモだ、ヤマモモはこの辺の寒いからないでさ。

季人：学校の中にある。

農人：あれは暖かいとこしかない。

季人：あの実も美味しいです。

農人：そうだそうですね。一回ねえ、あそこはミカン狩りでね、清水に行ったときにね、ソテツの大きい寺で、見たらねえ。ミカン狩りの時に、ヤマモモが赤くこうなって、食べりゃ美味しい。物好きだから、ヤマモモもここで試そうかと、ここじゃあ、ヤ

マモモも、ここではだめそうだからよした。

季人：防寒すればどうですか。むしろでも。

農人：山の高いところへでも植えたら、モッコクなんかもね。ここはもう暖かいところへもっていかないと、モッコクなんかもだめですわ、枯れてしまっ。今年枯れ切ったかね、モッコクの種子を東京からもってきて播いて。どこかに行きゃあね。

妻人：私はやってあげられないけどね。

農人：なにかしら、作物の種子とかね、木の実と草の実とか、持ってきて試作をその花なども。

季人：面白いですよ。こんど温室を立て替えて、3棟あって、一番古い木造の物が傷んで、建て替えて。これだけであれば、建て替えたからいいものができなくて。今度は何か。

農人：それでね、女子衆の親戚が花屋やって、花が、去年、秋口だったか、それでねえ、手入れがちょっと、その頃不十分だったそうで、今年はちょっと悪い。例年より具合が今年は悪いようですよ。

季人：それくらいできれば。手入れが、種子まいてしばらくはちっとも大きくなりません。最初が難しいですね。大きくなり始めたら、

妻人：このくらいのねえ、四角い箱に、このくらいの箱にちよっちょと植えていくですよ。とっても早くて目が疲れるようでしたよ。私にはとてもできない。あんまり早く、振りながら。

農人：わしについてくればいいだ。

妻人：うちのお父さんはいいことばかり言ってますよ。

農人：いやだね、わしには。勝手にやるようになったらね。みじめなもんだ。そういう生活は嫌だね。わしには、そういう生活は、

季人：盆栽は手間がかかりますから。

妻人：そうですよね。

農人：うちでもね、今頃なら、こういう話もね、寒い時期に、そりゃあ、花のない時には見りゃあほしいからね。

妻人：手入れをね、なんか、

農人：毎日のこと、ちょっと忘れたらだめになりますから。そっちかなんか置いて、ぴたっとこういうビニールの箱に入れりゃあ、それを電灯の中に入れてつけておけば、そこまでやりゃあ。その程度しなくては持たないよ。

季人：またお邪魔するときに花でも持ってきますよ。

農人：そこまで苦労して花は作る気はしない。それなら本でも読んで、好き勝手なことでも書いていた方がいい。こういうとこで生活を長く続けてきた今になって、ええ。それを、花、いいことない。

季人：そう思いますけど、都会のほうは何もないから、花がほしいですね。そうすると、季節はずれに作ることになるから、どうしても温室の中で、石油燃して、普通通り出荷していたら商売にならないですね。

農人：この頃はみな菊の花が飽きたから、だんだんカンゾウや野草に帰ってきて、ありゃあ花はつまらないけど、カンゾウの花の咲く時期には、秋は野山どういう状態になっているか。ありゃあ花はつまらないから、

季人：みんな引っこ抜いていくから、それが困るんですね。野山歩いてみるのはいいこと

だと思えますけど。引っこ抜いていくから。個人が取るのはいいですけど。商売の人がトラックできて、みんな採ってってしまうんですね。その山中なしになってしまう。

農人：かえって、あの、あれしてたらば、発表しないほうが、いいんだそうじゃないですか。

季人：今はチョウチョやなんかを、珍しいやつは発表しないで、内緒にするですね。発表すると採りに来る。

農人：発表すると悪さする。採りに来る。採りに来いというようなものだ、やるだったらやるで管理を厳しくしないと。

妻人：ほんとにね。

季人：一人や二人ならいいですが、商売で。一つ何百円とかで売る人が、そういう人がたくさんいるですね。

妻人：ここから外に出なきゃあ何もわかりませんがね。

季人：自分も田舎で暮らせれば、暮らしたらいいけど、土地がないし。

農人：悟りが、年を取って仕方がないから、諦めというやつは、それも悟りが開けちゃ、悟りは諦めだ。遊びは、諦めがついた、自分では実現できないと諦めた時代にならないとね。田舎の暮らしはだめでさあ。夢を持っている者は、ひっそりと田舎で暮らすのは、一つの憧れのようなもので、そういうところで半年や一年すんだって、もうやになっちゃて。

季人：今、一つの流行みたいにして、あるんですね。山で住んでみたい。やっぱり職がないと暮らしていけない。

農人：どうも今頃は、明峰さんがたびたび来るが、わしみみたいに、どうも方法がない、誰かが何をやるだと言ってね。向こうから来て、土地で好きに何をやるだといっても。うまくいかないような気がするだ。

季人：そういう気はするですけど、夢は夢で、彼の夢ですから、それは。

農人：それはねえ、ある程度、生活が緩やかになってね、半分遊びをかねた、何ということやるだと言うことを頭においてね。そうでなかったら、わしは仕方がなかったら百姓したが、西原なんかでね、百姓で、これをやるなら、長年勤めて、年金をそろそろもらう頃になって、そういったもので生活の保障を得て、大切だからといって、西原で百姓やって、これなら成り立つだろう。いくら収入がないと言っても、多少遊んでいるよりかね、そりゃあ、やることにはそりゃあ金銭的にも価値あることができると思うけどね。実際、そりゃあ無理でね。西原でも行って百姓でもやっぺいこうと。どうやっぺいって、引き合う物じゃないですよ。今は時代がそんなに甘かないですわ。わしらだってね、どっかでね、時代に合っぺいね、わしにやれる仕事があれば、出かけたっぺいいと思うだ。と言っぺいもだいそういっぺいところがあるはずはない。またこういっぺい。

季人：自分たちだって、土地はないし、職はない、やっぱり生活成り立たないです。

農人：仮に畑があっぺいも、その人の在り方だけだね。その設備投資や、要は足りませんわ。仮に土地は自分のがあっぺいもね。すぐそれを基盤に、生活をやっぺいくのは、山なんかでは気の遠くなるくらいたたないし収入は降りてこないですからね。そりゃあねえ。山は一応ある程度に仕上げたものを土地ぐるみ売っぺいもらっぺい、という計算でやれば、かりに土地があっぺいも、農家の経営のつもりじゃあ、とっぺいも山では収入が

下りてこないですからね。

季人：山ですと、何町歩くらいあれば、山だけでやっていけるですか。

農人：どれくらいあればいいかね。とにかく、一番困ることは、恐らく六、七十年くらいたないと、木に需要がないですね。

季人：10～20町歩もあればいいですか。

農人：そこまでの年齢の山なら、そう大きな年数でもやっていけるでさあ。

季人：それが収入があるのは売った時だけですな。

農人：一町歩とか十町歩とか、その2年に一回、三年に一回とか、わずかずつ売って行ってね、そうとう六、七十年そうとうの収入になります。六、七十年たつと、どのくらいあったらいいかな。前だったら、10町歩も20町歩もあれば、本当にそのいいところばかりね、植林が適地という、山の高いところでなくて中腹から下に、高いところは植えても育つことは育つが、山の細いし、短いしね。中腹、二回と一回というくらいですね。

季人：西原あたりだとだいたい平均して2町歩くらいですね、持っている人は。

農人：そんなものでしょうね。

季人：持っていない方も半分くらいですからね。

農人：持っていない人も相当ありますから。なん百町歩といっても、持っても、育たないというところも相当ありますからね。育たない。個人のやつは、それともう一つはここまで人件費が上がったらね、山の伐採などはね、今ほとんどないですねえ。

季人：そうなんですな。

農人：将来はね、まあどうということになるもんだか、そいでも外材が入らないでね、国内産がばあと跳ね上がる時代がきたら、また金に釣られて地主になる人もそうとうあるかもしれないし。まだ、大勢で山の活動しているから、わかりませんがね。日本も広いからね。大勢で活躍しているからわからないですけどね。まだ、大勢で活躍して、関東じゃあ群馬あたりが、関東だけで、そのあとは、あとはほとんど西原に似たような状態じゃないですか。あのワイヤーで立木のまんまひっからげて、あところからげたやつを鋸で切って、広いところに吊るして落としたりわけなくて、搬出もよかんべさ。ヘリコプターというのは、高いもんだから。

季人：一飛び五十万円で。

農人：とてもそういう物を使って、やりやできるが採算が引き合わない。試験にはやってるんだ。そういう話を聞いた。やったり。

季人：木の重さと一緒位ぐらいになってしまう。そうでしょうね。生の木は重たいでしょうから。ヘリコプターが一回飛んで、おんなじ値段だったらひきあわない。

農人：わしは子供っぽい、突拍子もないことを言いだして、笑われることもあるけど。一応、理屈には合うようだ。やってみないとできない。相当な、そんな出しをしているじゃあ、やたら消耗率が高かった、燃料なんかも、機体の消耗率が高いでさあ。ハハハ。みんな、そう言うのは、それには時代が変わらなきゃ、これは自然林はあまり使わないなあ。

季人：水源林だったら、スギやヒノキじゃないほうがいいんじゃないですか。広葉樹のほうが。

農人：あのさうださうですね。トチの木が一番水をもつですね。広葉樹のほうが、トチが。針葉樹というやつは、葉や雨が落ちて、はさんするやつが多いださうですね。葉っ

ばが腐りますでしょう。

季人：針葉樹はあんまり腐らないですね。水持ちが悪い。

農人：雪なんか降ったらね、下が乾く。そりゃあ雑木山なんか、負担が相当大きい。少しくらい土の下に落ちきらないうちに、針葉樹は乾燥や、乾く。針葉樹ってやつは殺風景で、そりゃあ、乾けば減ってくるですね。山が冷えてしまって、

季人：木の実も、あまり、食べる気はしないですね、鳥は。

農人：鳥が突っついてるやつもあるけどね。鳥の数ではごくわずか。

季人：あんまり食べられないじゃないですか。

農人：僅かしかない。

妻人：山へ行っさ、

農人：それから、関西の方へなんかは松くい虫が発生して。本当、スギくい虫、金食い虫が発生して、枯れ切ったと言って。大笑いだ。

妻人：でもねえ今になっては松がね。そのとこなんかね、虫が穴開けてね。

農人：今、松喰虫ちゅう、松か、テレビなんかで見てたらね、あの虫も難しいわ。あぁいったクワカミリも、ばかに大きい、幼虫がばかに大きいわ。松を、その成虫もまた。

妻人：まあこの辺でもね、クワカマキリいてね。

農人：クワカマキリが三年くらいに急に発生して。成虫はこのくらいの。ええ。

妻人：昨日なんか、うちのほうではクワまでなくなっちゃて。

季人：クワカミキリ。

妻人：その人のね、畑を一枚借りて、ソバを作りたいと、そんなこと言ったよ。お父さんに話さなきゃわからないと行ったけどね。いまにお願いに来るかも。

農人：そりゃあね。だめだ。

妻人：ただで飲み食いしてね、言ったんじゃね。夕飯を出せなんて昨日言って。

農人：自分のこときり考えない。

妻人：お父さんいりゃあ、そういうことまで、がんと行ってしまうけど。俺らには言えないけど。お父さん、品が良すぎるから。

農人：親父は下手だから、紙くれたら、もってけ。子どもにくれたら。

季人：子供に持って帰ったですか。

妻人：あげたらしいです。お父さん遠慮なく言うからいいけどね、私には言えません。それこそ怒られちゃう。お父さんのいるときじゃ、そんなこと言わないけど、私一人ではね言えない。

農人：しょうがない。

季人：いろんな人が訪ねてくるんですね。

農人：ああ。

妻人：気がいいと、本当に、ばかにされちゃうからね。親戚の人が来るからね、話しているとね、こられたらね。お父さん、私、先に休んでしまうんです。そうでないと一時でも二時でも、いるですよ。

季人：酔っぱらったら時間なんてないですよ。

妻人：ほんとに。

季人：すぐに時間がたっちゃうですよ。

妻人：そうですね。昨日ね。

<第14巻B面終了>

農人：ああいう。日本の生活はまあ、わしは、農産物が価格が。〈よく聞こえない〉

季人：本当に、自分なんかそう思うから言うんですけどね。もっと高くたっていいんだって。

農人：だけどねえ、年々、こりゃあ、何てったって、今、農村は、まだ当分。

季人：キャベツ一個買って、50円だ100円だとか言って、今、ケーキ1個買って200円、300円ですね。キャベツのほうがよくばど価値があるですよ。そういうようなこと言っても、野菜なんてものはただだっているんです。

農人：豊作貧乏だの、ちっとも収穫しないで腐らせるなど、かわいそうな気がしますね。耕運機代だの、

季人：耕運機なんかのガソリン代があって、包装もきれいなものに包まないと売れないし。

農人：大変ですよ。ほいでまあ、早いことやらないと、痛みが来ますからね。生産過剰が。

季人：それでも農業が悪いと言うんだから、農業のやり方が遅れているというんですね。反対だと思っただけです。

農人：ある意味では遅れている。

季人：工業と農業とはやり方が違うんですね。農業をやっている人もそう思い込んでいるところがあるから。

農人：そりゃあ、あるでしょう。あんまり、これはつまらないことで、苦勞するだけがおうおうありますからね。こういう風に、その世界中、日本の国内と言うことが、すぐわかる時代になると、何かいいものが見つけると、全国的にすぐわかると、二・三年うちにもう生産過剰になってしまう。

季人：こんな花でもすぐ飽きられてしまう。おんなじ物ばかり作ってられないですね。

農人：久留米まで行って、最近はね、

季人：久留米の市場ですか。

農人：調布から八王子周辺まで行ってましたからね。

季人：久留米には自分とこの農場の職員のお父さんが務めておられて、その人も東大の農場でずっとやってこられて、花市場に勤めた。

農人：花のことは無関心で、農友が花づくり、県下で模範農家で、南都留、河口湖、農産物。息子が農大を出て、北欧のほうで、1年だか、2年だかやりましてね。それで帰ってきて親子、まあ親父さんが、まあ、

ほいで、大丈夫のような、トウモロコシを、神奈川、熱海へ、向こうへ。ほいでシャクナゲは、

季人：シャクナゲならいいかもしれないですね。

農人：これは実生からやってね、後5~6年かかるらしい。儲かるとしても大変。わし今年見に行こう。

季人：お供しますから一緒に行きましょう。

農人：2月までは、こういう花を一杯やって、2月中までは、きれいだから。もう大部分こういう花は2月で。3月になると値が落ちますから。

季人：その後、野菜ですか、

農人：野菜ですか、農協かどこかでなにか委託。花いっぱい運動、あれはつまらない花で

も、道の端に植える花、

季人：苗で出すくらいなら

農人：そんなことやって、だから一人は出荷のほうへかかっているやつも。あすこらはね、ちったは広いですからね、会社で。 <聞こえない>

季人：シクラメンなんかやらないですか。

農人：やります。

季人：桧原村はシクラメン、たくさんやっています。

農人：桐原村でね、シクラメン、いくらかやっています。ここでもやっているですよ、シクラメン、正月用に。あれはかなり高価で、そんなに手間もかからないです。これはなんていう。親戚みたいな、これは。

季人：これの、

農人：花ですか。

季人：これはオブコニカ。プリムラ・ポリアンタみんなサクラソウです。

農人：こんな花、今だと 300 円から 400 円。小売りで 300~400 円ですから。鉢代で結構かかりますからね。若い子がね、大々的にやるだと言って。もっと本格的にやるだ。せっかくわかんないのがやっていて成功してくれれば。

季人：山の有利さというものもありますからね。こう言うものは、ただ冬の燃料代がかかるという点は。夏は有利だと思います。どうせ 7 月 8 月に播くわけですから。

農人：わしの孫が、どうも南都留に、最近はジャクナゲを採りに。

季人：ジャクナゲだったらかなりいい値段で売れますから。半年くらいかかる。

農人：新潟から苗を買って、だいぶ枯らしちゃって、ちょうどわしがいくら残っているくらいで。もう結構ね、わしが挿して、2 回目に栽培した奴はね、幾らか残っているくらい、3 種類。今年、ようよう露地で、ようよう花が咲いて、

季人：ジャクナゲなんかもともと寒いところの物ですから、路地でいいんじゃないですか。

農人：多少寒い思いをさせるのもいいが、温度をかけないと、生育が遅れますわね。

季人：山のとっぺんに生えているものですから。

農人：わしんとこに持ってきた。ほいだら、よつばってやつはね、やに背が大きくなりますね。毎日、温度をかけてやってるからね。発芽していいが、まあ、このくらいじゃあいいが、寒くなると大きくなるらしいが。この前ね、わしこの前ね、ツツジなんか、2 年なら育ちが悪くて、3 年なら大きくなる。ただ、わしはレンゲツツジをね、ちょっと試作にやっているだけどね。結構、ほいだらあれも面白いものでね。普通のレンゲをまいたけどね。大半は嫌になっちゃってね。一株ね、そうかという、合の子みたいな品種がほかにもあったが、大半は。

妻人：そこへ入ってもらおうか。 <トントン>

農人：あれね、ああいうことをやっぱり道楽にやっても、やっぱり、ほんとうに物好きだと思ってね。

季人：そんなこともやってるんですけども、花をやってるわけじゃない。来年に。

農人：まあ百姓育ちは、ほんとうはね。花はどういうちゅうこともないけど、やっぱり、あれば楽しみですね。ほんとうにこの花ちゅう奴は、このね、最近はどこ行ってもあるでさあ。見りゃあきれいですわ。これはねえ、孫なんかもねえ、この頃はね上野原に出ると、若い人は切り花を買ってきちゃあね、こんなとこに飾っというたり、いまだれにも切り花もやっています。わし妙な男でね、あんまりきれいな花は造花のよ

うな気がして、葬式の花輪のような気がして、あんまりいい気がしないでさあ。

季人：道端に生えている草の花のほうがよっぽど。 <トントン>

妻人：どうぞお休みください。

農人：花が、

季人：今度から花でも持ってきます。

農人：花持ってくるは大変です。わしはねえ、歯医者に行って、花屋の前を通過、

季人：どうしても、痛めるのはかわいそうですね。

妻人：本当にねえ。

季人：学校でやってることですから、あまり上手にできない。いろいろなもんやっていますから、市場に出すのなら、同じものやっても、技術も上がるからいいですけど、職員に売るだけですから、学生が作って。

妻人：上がってください。食べてください。そのくらい食べてもね、へいき。節句のお餅を、ここに来たらね、この安倍川は食べるものじゃないと言われてね。

季人：安倍川餅はあんまり食べないですか。

妻人：私は実家ではそんなことやらなかったですがね。ここのおばあちゃんが静岡で、あすこらで、そんなこと言ってました。前にね。

季人：悪くなるから送れないかも知れない。よく行きますから。

農人：なんにも結構です。京都がこないだね、忘れちゃったですね。

妻人：高価な、おいしくいただきました。すいませんでした。本当においしくいただきました。

季人：ああいうもんなら腐らないからいいんですけど、腐るもんだと、次の日にでもお邪魔できれば。

妻人：これくらい食べても大丈夫です。

農人：あれは珍しかった。京都で作っているとは思わなかった。

季人：いろいろなものがありますね。

農人：京都に行ったことはない。通ったことはある。戦時中に召集されて、京都で滞在したことがあった、わしは海軍だったから、横須賀から出て、あの大分の航空隊だった。ただ向こうへの連絡の都合上、8時。街を見る気も、軍隊へ行くと。横須賀から経って乗ってるだ、京都へ眠くて。何もないもんだね。

季人：なんで海軍が汽車に乗るんですか。

農人：どこか寝泊まりするところはないか、海軍の召集兵のうちが見つかった。そうして交渉してね、海軍に行ってるから同情があるですね。荷台を貸してもらって。どこにも。

妻人：どうぞ上がってください。

季人：今月の20日過ぎに京都に行きます。何かおもしろいものがあつたら。

農人：いいやなんにもいいでさあ。

季人：花でも面白いものがあればですね。自分が行く所はコムギばかりのところですから。コムギしかない。お茶いただきます。

農人：向こう、コムギ作ってるところあるですかね。

季人：コムギの研究をしているところですから、コムギばかりです。

農人：なんだか岡山あたりで前はコムギを作っていたですけども。

季人：今は何処でも作らないじゃないですか。

農人：埼玉でどっかで、コムギを作っていた。まあ日本のコムギはなんてったて、麺類用にはなるが、パンにはだめですわね。

季人：関西とこっちでは作っている野菜が違いますね。

農人：よくなきゃ、おおざっぱに。関西人は味、見栄えにはこだわらない。そこへ行くとね、関西人のほうが舌が肥えている。関東の人は見栄えがいいが喜んでいる。それはそうかもしれない。

季人：それも好きですから、面白いものがあつた、もらつてこようと思つている。なんでも違いますね。ネギやなんかでも名古屋の出身だから青いところを食べる。こっちくると、白いところ食べる。

農人：最近はや気が変だか、入梅期になると青いところをどうも変に枯れちゃつてね、青いネギの葉を食べるところが割合少ない。葉ネギを止めちゃつてねえ。根深ネギ、分けつはあまりしないから、ちょっと固いですわ。柔らかくない、それがいいから、うんと作つてるですわ。食べてまだうんとあるさ。ここら近辺の人は何かないでさあ。食べても、まだうんとあるでさあ。

季人：もちがいいですからね。

農人：ネギがね、ダイコンを作るだけ、ネギを作れば、わし、ダイコンじゃね一回だけで、それだけネギを作っておけば、ずいぶん久しく食べますよ。わしはダイコン畑、惜しげもなくどんどんこいじゃあ。自分で苗を、種子を播いてね。

季人：いつ播くんですか。

農人：この辺は寒いからね、秋、8月末。本当は9月、わしの畑は寒いから。苗が冬のうちに大きくなっていないと、霜でねひっくりかえつてしまう。春になるとね、球ができてしまう。一応球を取つてね、球ができない苗がいい。そういう苗を作つちゃ。春播きでもいいですが。露地じゃあ変な時期になつてしまう。正月用のネギはね、春播きがいいですね。

季人：春播きをやってたです。ネギ坊主ができるので、秋播きにした。

農人：わしはそれはねえ、8月に受粉したときにこいでしまうだ。それを伏せて、肥やしもやつて、徐々に土を上げてね、ここら辺でも結構いいネギができます。ただね、畑が平らじゃないとね、まっすぐにならないで、こうなつてちまう。

季人：自分のうちで食べるにはいいです。売るときは大変ですね。

農人：かなり大きなものが取れますよ。ここらじゃあ、春播きの苗は、まあ播いたことはあるけど、あれはまあ結構、わしがやり方はこの辺じゃ、一番いいからなあ、あれね、こいじゃつてね、日向に干して、ただ、土をいれて。

季人：手間かかるんですね。また、まあ仕方がない。

農人：どっちにしても白いのを長くするには、仕方がない。 <聞こえないぼそぼそ> 作つてるんですか。ははは。俺は、借金して、おめえ払つてくれ。まずいことになつた、自分で払うはいやだ。赤字こさえりゃあ、とにかくね、借金ちゅうのは、わしや大嫌いだ。とにかくまあ、わし話に、わし1万円借金したらね、3万もうけなきゃならない。借金は1万円だけど、1万円払やまた借りなきゃならない。結局、1万円借りたら、3万こさえなきゃね、ほいだらね、こりゃあえらいこんだ。返すに1万円借りたら、3万は付いてたからね。そうしたらね、1万の差だ。おかげでね。ところがね、こちらが3万できたら、

季人：そうですね。

農人：これは怖いもんだよ。俺若いうちからばか言ってね、苦労もある程度やったからね、自分の体験から割り出して、ほんとにね、借金払やすぐ次からまた新しく借りなきゃやってけねえだから。怖いもんだよ。わずかだと言っても。これはだれしも、苦労もしたから、また新しく借りなきゃやってけないだ。怖いもんだよ。若いうちは、動きがいいから。

わしは実践したことだからね。ほいでも物ちゅうものはね、よく見極めてね、やっていけばなんかかんか、ある程度の真理というもんを会得するものだね。尊いですけどつらいでさあ。まあ、ある面じゃあね、経済学は学びゃあしないが、経済学者に近いものを持ってるですわねえ。気が長いからね、大騒ぎをして。どっか中心になるものを、形つかんでたですわ。

季人：根底が変わってきたじゃないですか。そう軽いじゃないですか。

妻人：どうぞ上がってください。

農人：やっぱトウモロコシのほうがのどの通りがいいでしょう。

季人：甘いからいいです。

妻人：まずくはないけど。

農人：あれは食べられる、なんか魚を焼くように、それお味噌をこう焼いてね、焦げないようにね。そうするとね、割合、お味噌の香りが、自分で作ったお味噌はまたうまいかもしれないけどね。

妻人：リンゴ食べてください。お父さん、文句ばかり言ったって。教えてはくれるですけどね、なかなか実行に移さないからね。

農人：だからサンショも山に取りに行行って、棘のないやつね、それもバラがあるやつ、痛いからね。棘のないやつ。実生でやるやつは、全部、棘があるサンショは昔からあるです。

季人：そんなにたくさんの遺伝子があるわけじゃあ、一つ二つ遺伝子が違えば、分かれてしまうから。

農人：一定の期間どこかにおいてね、棘、すぐわからないかもしれない。実が大変な落っこちちゃう。1年じゃあ。わからないかもしれない。

妻人：食べりゃ、もいできて。どうぞ上がってください、ね。

農人：わしらみたいな、不便もあるが、楽しみも求めるし。あまり大切な仕事、

季人：そうだと思うんですよ。自分で楽しみ方を知っているからいいんですけどね。子供たちは違うんですね、今みんな揃ってるから。

農人：なんていうかね、まあ間口が広すぎるちゅうか。あれもやってみたい、これもやってみたいことが、うんとありすぎちゃってね。それ趣味がね、共通した人がそばにいて、話し合ってるね、そのことだけは奥行きが深い。それを一人でやるじゃあ、奥行きがね、ないですね。

妻人：歯が悪いからなかなか食べられなくて。おかしいものですね。

季人：ミカンはどうですか。

妻人：入れ歯っておかしいものです。噛み切れませんね。はははは。

農人：それが親不孝ちゅうというものだ。なんだか歯があれば最高だ。季人さんは親孝行だから。

季人：あまり孝行じゃないです。うちに帰りませんから。

農人：男親はね、女親は、召集されてね、子供のことはあんまりばかにね、念頭にないです

ね。休暇になると女親のことばかりだ。うちへ帰ってきたら、親孝行してやろうという思いは相当あったが、うちに帰って3日も持たない。こういう性分だ。だめだ。それでも女親は、それでも怒らないで、満足しているようだった。自分の子が丈夫であることが一番念頭にあるようだ。体を大事にしてね。それがやっぱり最高の親孝行だ。親不孝、どこかにはそういう血は自分でないわけでないが、わしはね、ざっくばらんでね。わしは本当にね、わしまあ <聞こえない>  
即死んだものは別個だけどね、まあ重症で生きて、流れ弾が当たって死ぬのはね、ほとんどがそうだ。あれほんとにね、わしにはね、気持ちがよくわからないだ。非常に苦しく てね。そこへ行くとね、大人も子供のころと同じで、苦しいときは女親にさすってもらやあ、それが満足で。状態で、あのね、倉屋のこっち側をね、あそこへね、うっかり樋をつけなかったら腐っちゃ てね。

妻人：どっちを、こっちだね。

農人：奥じゃね、またこっちに流れてくる。家が腐るから、やってもらやあ、予定だったがね。なんだかかんあだかだね。

妻人：お手伝いすることがあればしますよ。

(大工)：大丈夫ですよ。

妻人：梯子がね。うちにも青いの在りますよ。それじゃあ、たんないでしょう。

(大工)：どうだか、

農人：人間ちゅう奴はね、親がね、

<第15巻A面反転>

季人：そんな天皇陛下が言ったなんて、嘘ですよ。

農人：嘘だねえ。ああわしが見た、

季人：自分の祖母という、農人さんより10歳くらい上ですね。今年89ですけど、やっぱり息子を死ぬなど言ってるわけですね。何か違うものになるつもりだったらしいけど、最後には海軍にいてるんですけども、戦争の終わる三か月くらいですから、呉に行って、原爆が落ちた広島には行ってなくて、呉にいたんですね。

農人：ここら一帯は横須賀の海軍だ。わしは第2召集兵で、普通は兵役はあんまりない、丙種ですからね。召集きてね。整備兵だった。ほいでね、あの教育自体が父島の航空隊だ。ところがね、あの頃は、わし18年に入隊してね。あの頃は父島まで行っても、船舶は少ないちゅうわけだ。わしらは、海軍はまあ輸送艦なんてのは空いてるはずはない。私船であれば父島まで行きました。父島に行ってね、一週間かそこら教育をうけたがね。あと硫黄島の航空隊、一番近い硫黄島に行くことになっちゃてね。これはまあ、あまり、いつもすぐ間もなくね、今度は父島のほうから指令がきてね、本隊が今度は硫黄島になったちゅうわけだ。本隊が硫黄島になった。父島の航空隊は艦上爆撃機だけの航空隊、あとはね。練習機の、それであの水艇の練習機、海軍では下がげた履きと言ってた。海軍は言っていた。ほいで2週間ばかり、毎日でないけど。練習機をかーっと押し出してね。ほいだらね、首に、あのクラゲ、あれに刺されて痛い。山にばかりいてね、海を見たことのない男が、いきなり海軍だね、これには驚いたね。これはね、硫黄島に行ったら、わしは日本海軍では早い方でね、海軍も陸戦隊がまあ前から行っていて、航空隊が行って、三番目くらいに硫黄島にまあ行った。硫黄島にはね、それから19年の10月までいたですわ。ほい

でねえ、わしは平素、胃腸が弱いでしょ、栄養失調になっちゃって、ぶっ倒れちゃってね、入室させられて1週間、2週間たったら、内地送還。ほん時は、うれしいやら悲しいやらで、死の宣告を受けたくらいだ。病室には200人ももっと兵隊がいたでしょ。その内で、帰還予定者は二人か三人でしょ。そこにおいても使いものにならない人間、ほいで俺は治らない病気になったかなど。そうこうしていたら、一週間して内地へね。

季人：その時は、30台。その時は35～36歳でしたか。

農人：いや30。それで帰ってきてね。横須賀の海軍病院に入ってね。それから湯河原の病院に行つてね。2月までいて。わしが病院にいるうちに硫黄島はお終いになったです。わしはね、約1か月、そこでまあ1か月の、だったです。1月いたら、もう内地には帰れない。封鎖されてしまった。1か月でね、ほいだからね、病気でなかったら帰らなかったです。

季人：そうですね。

農人：それでね、わし考えた、人間て、まあ死んで見ないとわからない。必ずしも体が悪い人が長生きするか、丈夫な人が長生きするか、そんなことはわからない。人間の一生はわからない。そう思ってた。そいでね、2月まで病院にいて、帰つて。あれがおかしいですね。もう自分でていか隊員のハンコを書類へ自分でついて、軍がついたではなくて、自分で判をつけて届を出してね、ていか隊員のハンコを押して、作業隊に行つてね、45日たったら、正式に大分の航空隊にいて、大分で終戦だった。

季人：除官にはならないですね。そのまま、

農人：幸いねえ。栄養失調だったですよ。ええ、まああまり丈夫ではなかったけど、一応、務められるようになって。九州へいて、大分に行った。

季人：その頃は、飛行機はなかったですね。

農人：なかったですね、そいで海軍だけのことだけど、戦艦もいくらか残ってなくて、やられました。ミッドウェイのあたりで、あとで聞いたが、ほとんどもう海軍の水兵は全滅だったらしいですわ。海軍の兵はね、狭いところにいるあの兵隊ですからね、艦船ですから、大勢乗せるわけにはいかないからね。一人の兵隊がいろいろの技術を、何でもやらないと、海軍の欠点だったですわ。結局、促成は効かないですわ。6年、7年、8年かからないと、本当に有用な精兵にならないですわ。本当の精兵になれば、陸に上がれば、いわゆる歩兵の役もできる、砲も打てる、あらゆるものができないと、普通だったらしいですわ。大勢乗せるわけにはいけませんからねえ。一人一芸では。不都合だった、今度は急に。あれがもう海軍の弱点だったですね。わしらみたいな促成の召集兵なんかは、ほんとの金筋の入った海軍の兵隊の10人だか、15人だかに相当するですからね。わしら海軍に連れて行くだったら、うちに残しておいて百姓させておいた方がまだ、やっぱりためになたですね。

季人：そうですね。

農人：わしら海兵じゃあ、10分に一だか15分の一だかの能力を持っていない人間だ。軍部も盲目になって、くしゃくしゃになって、わからなかったですね。

季人：そういう段階になるとね。ほかにしょうがなかった。

農人：ただ兵隊だ、それに準じて、武器も弾薬も揃ってるわけじゃないだからね。飛行機もないし。大分の航空隊なんか行ったら飛行機はいくらかなくて、人間は大勢いるし、何のことはない遊んでいるようだ。わしは農耕班を編成して、農耕班で田植え

をしりそんなことをしていた。その方が、ふらふらさせておくより、役に立った、国としてはね。わしら百姓だからね。その方が、二人で横棒を担いで歩くようだ。

季人：ええ本当は反対じゃないですかね、

農人：海軍のやってた田圃は、わしらがやってた田圃は。いいわけだね、百姓やっててもわしら手は回らない、金肥も多分あったし、人糞もね、やっぱり、仮兵舎だからあふれてるからね、田圃にやるからね。ただ収穫はしないで、8月の24日には、航空隊はすぐ帰ってきた。航空隊は少ないからね。

季人：もうすぐですね。

農人：親戚では一番後に召集されて、帰ってくるが一番早かった。横浜近在の。どこを見てもやっぱり真似をすることはないだ。

＜聞こえない＞ 百姓に、硫黄島の、

季人：硫黄島のほうではキビとかアワとか作ってないですか。

農人：少し作っていたですね。あそこは砂の島でね。非常に温度が高いもんでねえ。木を植えてね、木陰でないと、多いから、いい畑でないと。暑さでやられるですよ。わしらが来てから、島民が、わしも百姓だから聞いてみた。サツマイモは挿して、10月だか。やっぱりね、それ前はね、暑すぎて、10月なら秋だから、それ直ぐ挿せば、大体取れるといった。

季人：ごちそうさまでした。

妻人：ジャガイモでもいかがですか。お粗末しました。

農人：挿して取れるところだから。キビがねえもう、キビもアワも作っておりました。ただねえ、主食ではない、まあ楽しみに食べる程度のものでしたね。サツマイモが大半でした。作物としては。それとあとはサトウキビ、一部分ではパイナップル、それからね、あれは麻薬の取れる、あれはコカインとかいったものを、あの陰のところへ作ってありました。コカインだった。あのこのくらい内地のほうへ。医薬品、ちょっとこっちの、軟らかいけど、葉はスギに似たような軟らかい葉でしたね、コカインといった。

季人：ヒエとかそういう物はなかったですか。アワ。

農人：ヒエはなかったですね。飛行場には、雑草としてチョウセンビエがね、飛行場に生いていた。

季人：オヒシバじゃなくて。

農人：ああいう穂がついてね。ちいちゃいけど、草のチョウセンビエなんだか。どういう経路でああいうところにああいう物が生いたか、知らないけどね。滑走路もね、セメンばかりでやらないでね。そこはねあの赤土の固くなったような、向こうじゃドタンと言ってましたけどね。それをね、こなしてね。ローラーでやると、ちょっとセメンでやったようになるでさ。セメンでやったところは少なかった。ドタンでね、ほいで石と土の合いの子みたいですね。そいでね、島の全体がそういう、まあそれでそこはあの土や岩でね。それで砂をかぶって、土でね、掘るには簡単に掘れるでさあ。上から風化されて溶岩みたいになっててね、この辺じゃあ砥石のように柔らかいですね。石膏細工にはあれなんかに、レンガ、こう四角くつくってね。とにかく刃物が、カンナで削れるですからね、穴を掘るにはねえ。掘り放題。ただねえ困ったことに活火山があってね、島に行くと吹いているでさあ。あのどこを掘っても熱くなるでさあ。そんだからね。どこを掘っても熱いでさあ。おびたしい、あ

れは波を打って、こうとおっているでしょうね、地表を掘ると、熱くなるとこと、地熱が熱くなる。大概のところは掘ると熱くなる、浅く出ているところなんか掘ってね、サツマイモを入れて、かむしておけば蒸けるですわ。そう言う所があり、ふいているからね、ほいで硫黄島と言ったでしょうね。朝行けば臭いですわ。島のどこ行っても、水は出ていない。

季人：どうするんですか、水は。

農人：天水。雨水。

季人：雨は多いですか。

農人：スコールが来るが、ばかに多いわけではないです。天候が良くてね、照りが続くとすぐに水が少ないときは、直ぐに飢饉がくるですわ。水が少ない。8か月いて二回ばかり水が少なくなつてね。水が少なくなると、もう洗濯どこじゃなくて、風呂にも入れないでさあ。どうにか煮炊きはして。爆撃を食ってね、水タンクがやられてしまつて、余計水がないでさあ。

季人：爆撃なんかあったんですか。

農人：もう6月15日から毎日のように、テニアンが落ちたから、あそこが最前線になったから。毎日のように爆撃機が来る。あれどっかからか来るだけ、時間をきるように、昼間は毎日のように来るでさあ。一回、編成で百何機か日本から行ったやつが、3日の空中戦で1機残らずやられてしまった。島から、三分の一は見ててね、日本機がやられて。海上のはるか沖のほうはわしゃ、わからなかったけどね。30機くらい落ちた。大本営発表とまるで逆だ。そのときわしはね、大本営発表と逆だと思った。へへへ

季人：軍隊に居るなかで、そうなんですか、ラジオはあったんですか。

農人：ラジオなんかあったかもしれないが、兵舎なんか吹っ飛んだから、新聞も読めたでしょうが、幹部でなきゃあ。召集される以前の大本営発表なんかとはまるで逆だった。一番、内地から、8月だったな。サツマイモの苗をどこかでもってきて。ピカドンという奴が一発で、広島はダメになった、何ちゅう爆弾か何か、ピカドンだったか。何もわからないで、まあそれだけで怖い話だあな。その次はまあ大分だろうなんちゅう話になって、まあ怖くなっちゃって、一発の爆弾でそういうことになっちゃって、1機や2機、敵機が通っちゃっても、硫黄島で経験していて、1機や2機では、へちゃらでやっていた。これじゃあびくびくだったですよ。それからわずかして終戦になりましたですけどね。

季人：一週間あるかないかだけですからね。長崎も一度旅行に行ったですけど、ひどいものですね。写真とか、溶けたガラスとかいろいろ置いてあつて。

農人：わしも帰るときにね、広島で止まってしまつて。止まっちゃったら、見分けがつかないでさあ、もうそこいら焼けちゃって、どうにもならない。そいで汽車は通過するけど、満載だから乗れたものでない。こりゃあえらいとこに来ちゃったな。弱ったもんだ。食べ物、大分航空隊では関東はわし一人だったからね、兵士がね、解散になってね、直ぐ帰らないで一晩、大分をよく遊びに行く家で泊まって、握り飯こさえてもらったり、握り飯を焼いたり、焼きのりを作つて、米もね解散のときに、2升くらい出した。わしは年を食っているからね。まあ、ほいで大分で、広島に着たらね。水がみんなとれない、たまたまじゃない。もう、海岸にねえ、大きいカニの殻がこのくらいの大きい殻が転がっていたからね。それに米を入れてね。テーブルだ

かが椅子だかが転がっていたから、それで飯を炊いて食った。客がたまりすぎた。翌日は、どこで空の列車を見つけてきたか、始発が出るちゅうわけだね。どこまで行ってかな、あれ大阪までか、どこか途中の何とかで止まって、貨物に載って、あの頃は石炭だから、顔なんか真っ黒けで、貨車に乗ったから、なんだったかまわず、兵隊だからね。大阪には夕方着いた。夕方着いたらね、しょうがない関東に行くだ。わしのいるホームへ関東へ行く列車が入ってきてね、それに乗ってね、いくらも待たないで乗れてね。

季人：運が良かったですね。

農人：ええ、用事があって、まあ予定は名古屋で乗り変えて、中央線に乗らないで、長野を通って、爆撃は長野のほうが少ないと聞いて。とにかく一人だからね、降りたらお終いだ。どうにもならない、夜じゃね。面倒くさいから、また東京まで行って、東京着いて。あの頃、長崎だから、あっちを回って一周して帰ってくりゃあ、話になって。

季人：しかし、そんな時に良く余裕がありますね。みんな早く帰りたいのに。

農人：しょうがねえんですわ。まあ。

季人：そんな時に、よく余裕がありますね。

農人：しょうがないですわ。ないですわ。混んでては。列車の電気が手で届くですからね。座ってて、ほとんど窓から出入りして。秩序なにもあったもんじゃないだ。気の荒い兵隊じゃあね。中にはかわいそうな衆もあるんだよ。今度、俺んところは戦災食っちゃって、どこへ行ったらいいかわからない。家族もどうなったかわからない。それが内地の話だね。でも、どうもそんなことにも、あんまり同情、あることもあったが、平時のように同情心は少ないだね。一番かわいそうだったのはね、病院から出た戦病の人たちだね。白衣を着たね。そんな人たちに同情する者など一人もない。あれはかわいそうだと思ったな。どうしようもない。もう殺気だってるですからね。

季人：4時18分だったですね。

妻人：10分でしょ。

<第15巻B面終わり>

7) 1981年8月6日

第16巻

農人：初雪が遅れたようですねえ、この木なんかもうすぐねえ、実がもう、今実がね乾いたですがね。これはほらね、一計画ですからね。春早く作るだから。ほら、二毛作にやったものはねえ、どうも今年は、もう、うちのイネなんかは一号店だけだね。ただ春早くから直播でないから、苗を下していつもの年に植えるとね、田植えの時期がちょっとの間が高温で、低温だったらいいですね。一週間ぐらいは平年より遅れているようです。

季人：ここんところ、ずうと天気が良かったから、だいぶ持ち直したんじゃないか。

農人：ええ、まだ昨日田へ行ってみたけど、まだ少し遅れているようですね。それからなあ、なんだかまだ、ここはね9月になると急に日照時間が短くなるでさあ。8月のうちはいいけどね。9月も半ばをすぎると本当に日陰になってしまう。

季人：残暑でというわけにはいかないですね。

農人：ええ、まあこっちはね、陽当りがいい畑のほうだったら、大概大丈夫ですけどね。田なんかはたいがい、あの水の谷とって、低いからね、前にやっていた田はみんな日陰になって、日向へは大掛かりにしないと水が、

季人：そうですね、水が取れない。

農人：日向ならね、かなり、まだまだお彼岸でもね、大丈夫だけど。さあいかがです。

妻人：いつも頂いてばかりで。どうぞあがってください。

農人：味があんまりよくない。

農人：あれ子供さんがかなり大きくなって、おいおい、夕べも子供さんの声がしているぞ。

季人：悪くてしょうがないですよ。ちょっと黙らせておかないと。電話に出たくてしょうがない。

妻人：どこの子供さんもそうですね。うちでもね、すぐ飛んで行って。

季人：でもあんまりしゃべれないですけど。もしもし、こんにちはしか言えないですよ。悪いですよ。

妻人：悪くないですよ。かわいい盛りです。

農人：うちじゃあ男が二人だからね、孫かね。小さいやつは何でもかんでも取って投げる癖があつてね。何でもかんでも取って投げる。わしは年を取って、これじゃあ固いから。

季人：固い方がいいです。

農人：また取りに行くやっかいだから。どなたかね来ないとね、だれかくりゃあいいけど。来ないじゃあ、とうとう、ろくすっぽ取らないで、みんなおろしちゃった。そいでこうなんでも。

季人：そうですね、お二人じゃあ。

農人：ハニーが半分以上、今年ら見ると、ほんとに、6割ぐらいはハニーかもしれないねえ。まだ、ほんだけど、こういう普通のトウモロコシも多少作っている人がいます。

季人：甘いですけど、みんな鳥やコガネムシが食べてしまう。

農人：コガネムシはトウモロコシにはつかないですけど。あのね、近年、葉をよく食べる、なんて言ってねえ、臭いあれは。

季人：カメムシ。

農人：このへんじゃあ、クサムシと言ってね。こう肩が袴を着たような。あれがねえ、よくモロコシのあの汁を、インゲンもそうです、よくあの虫が柔らかいうち来てね、モロコシの汁を吸うようです。妙な時代になってね、昔いた虫が少なくなって、変な害虫ばかり多くなっちゃって、長野から来た孫もカブトムシが欲しくてね。カブトムシが以前はうんといたが、最近はいないわけじゃないけども。カブトムシはめったにいなくなっちゃって。植林してね、雑木がだんだん減っちゃたでしょう。だからああいう虫が。

季人：今年はセミが鳴かない気がする。

農人：ほれから、わしね、セミはね、この2年ばか、鳴くのは少ないです。ミンミンゼミやアブラゼミは桑畑へ卵を産んで、桑畑で幼虫になる。

季人：クワにそんなにつくんですか。

農人：抜け殻がたくさんあるだけんどね。最近では除草剤をうんと使うでしょう。孵化した幼虫かなんかが除草剤か何かで、死んじまって、セミが減るのかな。どうも桑畑に抜け殻があんまりないですわ。

季人：そうかもしれないですね。子供のころはもっとセミがいた気がします。

農人：うるさいほどね、アブラゼミなんかはまあうるさいほど鳴いてね。いないほどじゃないですけど。だいぶ減りました。ええ。

季人：そうですよ、手で捕まえられるくらいいたんです。全然いないです。目につかないです。たまに鳴いているくらいです。

農人：鳴いているけどね。いることはまだいますけどね。ただどうも、わしは、そういう物を採りゃしないから、鳴かないだけじゃない、少なめになっちゃたです。まあ除草剤の関係か、ここんところ何ととっても異常気象ですからね。土用のね、来る前の秋だったら、近年まれの、暑くてね。高温だったですよ。今度は土用になったら、ほうしたら温かだった。一週間だか毎日豪雨だか夕立が降ってね。ここ一週間なんだか、温度は、湿度が、夕立があるととにかく日が当たらないですからね、ああいう夕立は。あれでもだいぶ何か違った。ああいう夕立が来るとその代わり草は伸びるですね。

季人：ここんところ、ずっと草刈りやってます。草ばかり伸びます。

農人：ええ、わしも柴をね、ダイコンやハクサイを、柴の中に埋めこんでさあ。畝立てしてさ、ジャガイモ畑の後作に。

妻人：なんだかつまらないものばかり、へへへ

季人：いえとんでもない。

農人：今日は一時間ばかり雨が降らないから、わしの作物見てください。

季人：はあ、見せてください。

農人：あのこないだもね、ゼンブがねえ、どこがちがうか、蔓だけ見ればほとんどヤマイモのようだけんどね、ちょっと。

季人：そうですねえ。

農人：わしもね、若いころつうかなんか見てね。覚えちゃいるだけんどね。まあヤマイモ。

季人：違ってもしかたないですね、くれた人はそう言いましたけど、違ってもしかたないです。あるいは別の物かも。

農人：そんなことはない。

季人：いもの形がまん丸ですけど。食用菊ですけど、聞いてみたら違うというんですね。なんか東北のほうで作っているらしいので。東北に行ったらもらってきます。埼玉のあれは食用でなくて、夏菊らしいですね。いつ見ても刈ったあと残ってますから、食用菊とばかり思っていたら。

農人：わしも東京に行ったときに、10月だったかな、食用菊買ってきてね。あの花は割合小さいですね。

季人：小さいです。花は売っているですけど。株がやっぱりいるわけですから。

農人：わしも妙な趣味で、どうも年を取ると、あまり濃厚なものはだめで、なんだか野菜物がいいんだか。

季人：年齢が増えるとそういう風に、

農人：大量は食べないが、どうも加工食品は好きませんねえ、ええ。北海道に行って、7月のうちに帰ったのですか。

季人：ああ、2泊3日ですから。飛行機で行って1晩泊まっただけです。9月にまた一週間くらい行こうと思いますけど。一応、どのくらい作っているか聞いて回っただけです。なんか、フランス人の人がたまたま行きたいというので、アワのことをやっ

ているらしいです。フランスにも昔アワやキビを作っていた。私はフランス語も、英語もあまりしゃべりません。二人で行って、車を借りまして、そのフランス人が50 kmのところを100 kmで、よく生きて帰ってきたです。日本は狭いところなのに、ものすごい飛ばしまして。アイヌ人の人のところを何人か訪ねまして。あんまり作ってなくて。こちらのほうが作っています。何人かが作っていてまして、キビはイナキビと言うのですが、イネみたいですからね。アワは一人いるかいなくて、古いのは穂を分けていただいたです。ヒエも少しは作っていて。古いヒエを探したいです。毛があるヒエ、それを農人さんは探しているのでしょうか。昔からアイヌ人はヒエを食べていたんですけど、昔のヒエでなくて、明治になってから東北のほうから来た、東北のほうからナンブヒエ、古いヒエの標本だけあるんです。そんな20~30年前の物ですから芽が出ないんですけど。写真だけ写してきました。

農人：あのね、毛のあるヒエでも種取りましたよ。去年ねえ、あれに、明峰さんに分けてやった。明峰さん種子をこぼしたから、生いてるですがね。この前、種子取りました。

季人：毛のあるのもあるのですか。西原で分けていただいたのは、毛のないのばかり。

農人：毛のあるのは南京と言ってね。背のうんと低いヒエも作りましたがね。やっぱり、背の大きいヒエの方が美味しいですわ。南京はまずいですわ。背のうんと低い、実が良くはないから、下のほうは青いちゅう、そういうでき方をするヒエなんですわ、南京は。台風なんかには強いしね。すべて見ていると殻の大きい物が粘りがあるようですね。ムギでもなんでもね、のげの長い、殻の大きい物の方が、たいてい煮て食べて、粘りがあるですね。どういう加減だか、アワのことはよく知らないんですけど。モチアワを作ったら、これはいやに背が大きいですねえ。モチのほうが背が高い。お米だってモチ米のほうが、長くなりますね。

季人：だから、まあ面白く。

妻人：ええ、どうぞ何か。

農人：じゃあまだ、アイヌの人たちもヒエなんかを作って、食べるちゅうことがある生活をやっているですか。

季人：もうほとんど水田、ただ昔のものを懐かしいと言うんで作る。西原よりももっと少ないです。ほとんど水田、小さくても少なくとも20町歩です。こっちだと1町歩ちょっとくらいですね。

農人：西原じゃあ5反百姓。もっとある人もあるけど。まあ昔、百姓やっていたころは、5~6反はまあ中農の人の耕作面積だった。1町歩なんちゅうのはまあ大名のほうで、少なかったですね。

季人：隣のうちだってずっと向こうに見える。

農人：大陸の面影があると。

季人：やっぱり山が多いから、大陸っていう感じではないですね。広いことは広いですけど。

妻人：どうぞ食べながらね。

季人：美味しいです。こういうのがいいです。ハニーバンタムは歯にくっついて。上手に食べられないです。あんまり甘いのは嫌ですし。

妻人：トウモロコシは本当にね。

農人：やっぱり食べもんだから、その人の好き好きだから。まあ何しろ、ありゃあ収量がないから困る。よほどいい畑で、上手に作らなきゃあ。湿気、土が悪い畑じゃあ、だ

めか、ハニーにろくな奴はねえよな。どうしてもトウモロコシを作るには、ビニールでもかけて作らないと、それで気温が上がらないと、発芽がうまくないトウモロコシだと思いますね。だからこの辺はほんとうじゃあ、寒いから、普通じゃあ向かないちゅうわけ。このトウモロコシのほうが、ほら在来作りでやるには、寒いに強いでこれのほうがいいというわけだ。

季人：ご飯の中に、お米の中にはトウモロコシを入れて、結構おいしかったです。

妻人：そうですか。

農人：こっちでもそういうのが好きな人もあるな。トウモロコシは香ばしい。俺のような性格ではだめだな。歯は悪くなるし、口の中に入れてバサバサしているのは食べにくくてな。

妻人：昔はムギごはんにしたです、あれをこのインゲンの粒を入れてね。

農人：うちのアワはよく食べた。ぼそぼそした。買ってまで食べた。うちは買いはしなかったが。西原ではうんと買って、アワをよく食べた。うちは買わなかったですけど。数多くは水田もなかったから。

妻人：モロコシ入れれば美味しいでしょうね。

季人：きれいですし。なんか、みそ汁は昔、クマの肉を入れて食べた。

妻人：ああそうですか。

季人：今はクマはそんなに食べない。取っちゃいけないから、クマは飼っているけど、そんなに殺したりしない。見世物に飼っているだけです。

妻人：本当にねえ。

農人：まあ、向こうじゃあ、ほかの物に比べて、アワは、九州のほうの島原とかなんだとかからアワをよく売りに来て。ほいで、もう戦争にかけて食べ物の事情から産地まで狂っちゃって。あれがだんだん、わしらよく歩かないから、水田にただか、果樹にしたか、工業地帯になってしまったか。どうなったか。向こうの産地も変わってきたです。そうか、まあ、また戦争があったら、食糧よりか、焼酎か酒を造る原料かなんかに回すか、なんか用途が変わってきたか、それも事実だと思うんですね。どういうんだか、トウモロコシは、病人の体にいいだそうですね。腸にいいん。

季人：繊維が多いんですかね。

農人：まあ、わしらの若いころは、いつまでだったか、南都留の鳴沢が長寿村でね。なんであそこでは、主食はまあトウモロコシだと言われていただけけど、わしが、わしが行った頃はすでに、作ってはいるが、食べるのはわずかだった。聞いてみましたらね、鶏の飼料とかね、大阪の焼酎会社へ焼酎の原料であのこしらえた。ほいでオオムギを買って以前に食べている。あれが何、いつだったか、消えちゃったです。そうしてあそこら辺のトウモロコシを主食にしてやっているところは、鳴沢、西湖、あちらは体格もいいですね、非常に。

季人：桐原のほうはどうなんですか。アワも多いんですか。

農人：アワも、ムギとか、アワとかまあ雑穀を、桐原はトウモロコシではなくて、長寿のお膳は、ムギとか雑穀を食べていたですね。食べられませんか。

妻人：軽くよそりました。

季人：そんなに食べられないです。

農人：俺のも減らしてくれ。

季人：トウモロコシ2本いただいたし。

妻人：残したら、

農人：あそこ桐原はまあ、西原と同じ土地だが、西原より村自体が陽当たりが平均していいことと。ここの人たち、西原の人たちのほうが労働が過激だあ、それがちょっと緩やか、雑穀を多めに食べていたことが長寿の原因だろうと思うんですね。

季人：今はもうお米を食べていて。

農人：長寿村というのを返上するようになるでしょう、ええ。

妻人：本当に軽くつぎましたから。

農人：やっぱり若い人たちは白米と、インスタントの食品とか、肉とか魚を多目にとるようになって。わし親戚で、桐原の親戚で、94になるかな。95~96になったかな。そのおばあさんに聞いてみましたら、本当にそのおばあさんは野菜物ばかり食べていました。ほいからね丹波山村に、わしのいとこだね、今、97というところが一人生きていてね、女ですけどね。人間四つ足を食べりゃあ短命だと言ってね、肉はねえ鳥の肉は多少食べるかどうか。馬とか牛とか大きいものは全然食べたことがないらしいようです。

季人：いいかもしれないですね。

農人：ほいでね、歯が良くてねえ。まあ、わしもこの付き合いに行きたいと思っているけど、バスのないところでしょ、丹波山村は。わしらみたいな者に、割合に行きにくいですわ。そうして今日はね。丹波山には歩いていく必要もないし。ばかばかしくて。

季人：近いけどバスがないですから、東京回りでないと、本当に大回りですよ。

農人：本当はわしのほうは、暇になって、田圃でもやれば、いやになって。

季人：立派な薯になったですね。

妻人：ねえ、大き過ぎてねえ。煮しまらないです。掘るときに大きいと張り合いがあるです。これは中です。お父さんと2人じゃあ。中を食べますよ。

季人：一株に2つくらいですね。

農人：4個くらいは、数は割合少ない。

季人：そうですね。一つ二つ食べればおなか一杯です。

農人：やってみないけれど、追肥でもやって、消毒でもやったら、いつまで育つのか。まだ葉が真っ青でしたからね。

季人：こっちはいいですね。下のほうは、6月末になったらもうだめですからね。消毒何回やっても、葉が黄色くなって、暑くなると。

農人：このジャガイモだけだな。

季人：それはマークインですか。

農人：いいえ、セレベス。男爵とか秋の薯ができたというので、種の注文が来たら、あれ来るかこないか、なんだか子爵。

季人：そういうんですか、男爵より偉いんですか。

農人：子爵、何と何を掛けてこしらえたか。種はねえ。

季人：高いかもしれないですか。こっちでもやっぱり毎年買われるのですか。

農人：買った方ができがいいですわ。それはわかっているですわ。こっちの種子は老衰しているでさあ。秋まで取り上げて、期間が長いからね。ほうしたら北海道や八ヶ岳産、南都留とか。9月頃に掘る土地のなら種がほら若いからね。ここは大概6月頃でしょう。特殊なのは別ですけど。ほいだからね、来年、種用にして、作るときには種が

老衰して。買ったやつはね、北海道とか、高原の八ヶ岳とか、南都留とか、買ったやつの方がいいですわ。高冷の遅く掘るとこなんかはねえ、買ったやつの方がいいですわ。高冷地帯の遅く掘るやつがいいですわ。ジャガイモがゆるくて、まずいですね、大きいのが取れても、ジャガイモが親父の頭くらいですわ。ただできた薯はまずいですわ、収量はあるですけども。ジャガイモは少し、量ってみましたけどね。多収穫通りやっても、手間がかかるだけで、まあ収入はまだしないけどね。種子は高くても、種子を買って作った方が、かえて現金収入が一杯ある時代だからね。自分でその若い種子をこしらえて、作るちゅうのはねえ、やればできますけどね。

季人：昔はどうなんですか、やっぱり買ってたんですか。

農人：より買ったですね。昔のジャガイモと今では、種類が変わってきて、以前の種類はなくなったでしょう。疫病か何かでダメになった。西原あたりでも、初めてはやったジャガイモとは、今はジャガイモとは言ってもなんか改良品種で、どこにも最初のジャガイモはもうないでしょう。絶えちゃって、結局ねえ、疫病かなにかで取れなくなっちゃって。これらのトウモロコシも、まあもとは甲州トウモロコシの系統ですが、もう甲州の系統はとて保存は出来ませんわ。トウモロコシほど変化が速いものはないからね。ハニーが入っただろうと思う。ハクウサイみたいに、トウモロコシ全体をなんかしないと。混ざるですね。

季人：全体がすぐ混ざっちゃうから。

農人：やや甲州トウモロコシに似ているという程度でしょう。

妻人：魚でも食べてください。

農人：でも、欲しがって、わしも何回分けてやったな。トウモロコシ。みんな種子をやってから、わしが食べに行ったら、食べにわしが行くと言ったら、本当に精を出してやっているね。ああ。ははは

季人：そうですね。せっかく種子を、

農人：わしがやった種子で、悪いトウモロコシはないからね。かなりいいものを使ったからね。まあ行って見たけど、しょうがねえだ。種子をやって。

妻人：ほんとにね。

季人：キビは早いんですね、穂が出るのが。アワがやっと出初めて。

農人：キビはねえ、7月の月初め、夏にまくとね、75日かかりや完全に取れます。播いて取れるまでは75日だ。春播いたのはそんなじゃないねえ、春播いたら100日、100日くらいはかかるかもしれないな。その代わり、この辺じゃあ、夏に播いたキビが日に日に伸びるから。本当に支柱を入れないと。

季人：背が高いですね、それ。

妻人：本当にねえ。

農人：うちじゃね、今年ね。部落に、葬式ばかりあって。14軒も隣組でね。丸二月、40何日かのうちに葬式をね、4つやったです。

季人：14軒であって、

農人：一つの葬式が3日~4日かかるでしょう。早くて3日。丁度お蚕で忙しい時に。

妻人：お蚕が来た日に葬式で、お蚕が終わっても葬式でしょ。繭を出すときもお葬式、繭を出してからもお葬式。ほかにもあってね、一週間にね。3日たつと、それはここが4軒でもね。その隣村、田和の向こうに一軒、うちでもみんな行くではないです。原

のほうに行っただです。

農人：全くね、このところ一月ばかりね。

季人：天気が変わりやすい時に。

妻人：私もまいっちゃってね。お手伝いしなくちゃねえ。

農人：自分の百姓なんかできない。やる暇がありゃしないです。それがたたってね。付き合いだから仕方がない。

季人：葬式や結婚式だけは、ちゃんとしないと、

妻人：本当にねえ、お葬式は向こうに伸ばしておけないことですから。

農人：これには参ったです。

妻人：この部落で一番お終いに亡くなったのは、51歳、まだ若いですよ。

農人：この先、死んだのはまだ3人はみな80歳過ぎ。

妻人：そうですね。みんながショックだなんて言うてました。何人かがショックを受けて、具合が悪くなって、お医者さんに行っただですよ。

季人：ショックなんか受けなくて、別のことですから。

妻人：またか、またかと思って、今度は若い人だから、本当にね。

季人：寿命も運命もあるんですよ。あんまりショックばかり受けていたら。

妻人：本当にね。

季人：降りそうで、

妻人：ああそうかね。

農人：ただ今度は違うさ。今は29度くらいだ。今はしょってたか。

妻人：ええ

農人：ありゃあ、やすよに取っておこうと思ったら。あとの人はまたあるから。何かやらなきゃ、この前。

妻人：ほんとねえ。

農人：その魚はねえ、アユでさあ、よそでもらっただけどねさあ。どこだか他所へ釣りに行っただか。これからは毎年放流するです。この川ではそんなには大きくなりません。今年はね、水温が上がらないからね。この程度じゃないか。

季人：ヤマメはたくさんいるですか。

農人：ヤマメも放流します。釣る人が多いから、たくさん、ヤマメも。

季人：イワナなんかはいますか。

農人：イワナはねえ、西原と言っちゃあ、山奥に多少いるはいるけど。まあ西原にはいないようなもんです。イワナのいるのは丹波・小菅のね、あの谷川が奥に長い川でないと。とにかく西原の川はね、水源まで1里、小菅、丹波は3里ありあすからね。ほいだらイワナの住む川が長いだ。西原の方が、だから丹波なんかはうんとあるよ。

季人：あそこで一杯、釣っていた。魚釣る人が多いから、魚の数より釣る人が多くて、

<第16巻A面反転>

季人：まあやっぱり民宿なんかやってると、魚が釣れるようでないと、あんまりお客さんが来ないからですか。

農人：まあそういうこともあって、大体今、週五日制といったような時代になりましたから、やっぱり、人によると魚釣りがなんか、何か運動か何かやらないと、時間が余りますからね。そういう関係かと思う。今ね、田舎に来たって、百姓なんかあんま

りやらなくてね。子供なんか休みになってもやる仕事は何にもないでさ。子供にやらせるような仕事が。わしも年寄りだから、子供が遊んでりゃあ、全くおいしいなと思いますけどね。考えてみりゃ、仕事がないから、百姓やって食べていけない時代だから。農村の、

季人：そんなこといつまでもやってられないじゃないですか。

農人：妙な時代になったですねえ。

季人：そうですね。

農人：えへん。そりゃあ、まあ子供の教育のやり方も昔とは変わってきて、弱ったものでさあ。ええ。全くねえ、わしはいくらでも、子供の教育はね、働け働けという教育だったですわ。丈夫ではあったらば、ばかでも何でも、食べていけると、まじめに働けばね、生きていける。今、そんな理屈は通らないです。週に五日制なんかでしよう。働きすぎるとね生産過剰になって、今、戦争を勃発させるようになっちまいますからね。生産過剰で外国出せば向こうで怒られ。ええ。

季人：もうちょっと楽しんだらいいじゃないですか。その明峰さんたちみたいに、日曜日はどこかで畑やり、自分の食べ物くらい、せめて野菜くらいは作るとか。

農人：そういうグループもあるでしょうよ。あるでしょうが、大きい会社なんかで、通うはてんでん方々から通って。いっこうに日曜でダメじゃないですか。日本ここまできると、都会も何も、満足じゃないし、変えていくだあと言ってるけど。ここまできると、都会も変えるわけにはいかないじゃないですか。どこかに新しいじそのの都会をこしらえるなら別だけどね。

季人：ないんじゃないですか。人間はあまり利口でもないし、一度歩き始めたら、止められないですから。行くところまで行かないと、

農人：悪いとわかっていてもだめ。なんかうまく行っちゃいないんだ。できて延長しても、ちょっと震災でも来ると、偉いことになるだ。わかっていても、それを大丈夫だと。ここまできると、

季人：もうだめですね。

農人：手が付けられなくなるでさあ。

季人：まあ、せいぜい地震でも来ないことを、神様にお願いするしかないと。

妻人：ほんとうにねえ。

季人：逃げるとこないですから。

農人：誰もそこまで、ひゃあ、こんなに人口が増えると思わってないうちに、ば一っと増えちゃった。

季人：仕事があるからですね。

農人：そういうことですね。なんて言ったてね、人間は楽に暮らせる所に、だんだん集まってきましたからね。人が集まっているところは結局生活状態がなんとか食えるから。そこで西原なんかは暮らしが悪いから、いなくなっちゃう。

妻人：そうねえ。

農人：まあ決していいところじゃないからね。いいところならね、人間が減るとこはいいところじゃないだ。

季人：たまにくると、いいとこだという人がいても。やっぱり暮らすには大変だ。

農人：実際とその場で生活すると、見ているだけとは違いますから。

季人：自分たちでもいいと思っても、働き口はないもんですから、これないですね。子供

にとってはなおさらいいですけども、自分とこはいい学校に行かせようとは思いませんから。親が働かないと困りますから。

農人：おなじ不便でも、かなり差がある。どうしてもね、東京中心になりますからね。東京で、都合のいい場所で、都合のいい田舎でないと、不都合でしょうがないですね。

妻人：まあ、この頃は道ができましたからね。売屋さんがね。車でね、ここまでも登ってくるですけど。

農人：そりゃあ、もう、ゆきっぱがねえからしょうがないだ。

妻人：本当にねえ。そうね、本当に。

農人：今日は飯をよく食ったな、やはり。

妻人：ご飯どうですか。

季人：もう本当に。

農人：アユの味がしなくなったかな、もらった魚。

季人：美味しいですよ。魚、子供の時は食べられなかった。父親が食べない。ものすごく嫌いで、魚の匂いがすると怒るんです。祖父は好きですが、ちくわが嫌いで。

農人：魚が嫌いという人は、全然食わなくても、肉はありますよ。女の方で肉は食わない人はいくらでもいるな。中川さん、肉は嫌だという人は幾人もいるぞ。魚は、

季人：ですから、もう 20 いくらになって、大学に入って、うちから離れて、食べるようになった。親が悪いですね。食わず嫌いになって。

妻人：食べてみると美味しいですね。

農人：お父さんは、おじいさんは食べて、何かどこかに異常なことがあるのか。

季人：すごく嫌いらしいですね。

農人：お魚取る人は嫌いというけど、うちのは取るも食べるのは好きらしいい。

季人：美味しいです。取り立てのだったら美味しいです。

農人：料理をすると嫌な人が減るだね。

季人：納豆なんかは名古屋では食べない。関西の方は食べない。今はもう、あちこち転勤するから。東京のほうに来て初めて納豆食べた。最初はやっぱり抵抗がありました。お味噌だって名古屋のは赤味噌だから、白味噌はやっぱり食べにくかったですね。

農人：この頃は贅沢になったから、白味噌使ってるが、物によりゃあ白味噌がいい。赤味噌使わないと、味ちゅうより見た目がまずそうに感じるよ。

妻人：本当にね。

農人：あれ妙だな、見た目がよう、やっぱり。だから物によりより、使い分けりゃあいいんだな。

妻人：本当にねえ。

農人：まあ、この頃は贅沢になったからねえ。贅沢になったちゅうか、それだけ文化が上がったとでもいうか、あらゆることで文化があがった。まあだんだん、この、文化か生活かあらゆるものが、まあ、日本中どこも特色がだんだん同じになってきたというこんでしょうね。一回長野へ視察旅行にあって、一泊で行ってきたけど、けど時間がないから、長野の農家に寄ってみたかったが、もう昔の農家はないが、俺がひょっと見れば、その間取りからうちの構造が、どうこっちと向こうと違うか。わしみたいに変わった人じゃなきゃ、どこまで行っても、そういう物を見てこないだ。一番賑やかなところしか見ちゃあ、けえてこないだ。

季人：外国に行っても、その外国人と話さないで、歩いて来るばかりだから。

農人：日本人のついでに観光で、外国に行っても、外国のものは食べないで、日本の物ばかり食べて帰ってくる。本当の田舎を見たいだ。田舎の本場の、その土地の田舎の在り方。だから、どんな土地だって、俺の満足することはねえだが。あの、出かけたがらないし。当然のことを言えば、変わり者とか言われるし。ばかだからいいか。わしも北海道の話もね、よく聞きいちゃあいるですよ。あの北海道の、あった。ええ。

季人：どうもごちそうさまでした。

妻人：お粗末さまでした。

季人：煮物美味しいです。

農人：いつも出来合いで、なんでも買って食べるより、うちで取ったものを。その方が。お父さん、買ったものはどこにもあるから。

季人：今度はほんとにいろいろな人に会ったんですね。ほかの人が紹介してくださったらしくて。ほんとは農人さんと同じで、私も変わり者だから、偉い人に会いたくなかったですね。偉い人に会わないで、好きなようにやりたかったですね。そうしないと偉い人はいろいろ言うてくださるので、かえって困るんですね。先に準備されると、本当でないことをいろいろ皆言うてくださるから。

農人：先生だけになってしまっ。

季人：残っているアイヌ語まで。ふらっと行って教わった方が、偉い人が電話なんかしてくださると、やりにくくなる。みんなやっぱいい顔してしまうから。でも、まあ北大の偉い人たちにたくさん会ったんですけどねえ、みんな、ぜんぜんだめだというんですね。ですけど、実際行ってみれば、何軒か作っておられるうちもありますし。考え方があるんです。アイヌ人の人たちは日本人の文化を得てきたんだという考え方がものすごくあるんです。独自の文化があるというよりも、日本の影響で文明化したんだとか、狩猟民だから雑穀は食べない、農業はやらないと言うんですね。

農人：いえまあ農民、西原なんかもね、狩猟で農民族の残って、とにかく血が、このね。例えば西原なんかに住み始めた先住民族かもしれないけれど、一応狩猟民族で、狩猟というやつはだんだん獲物がなくなると、食べていけませんから、それを補うために、木の実を食べたり、山へ焼き畑を作って、なんかその時代の雑穀。

季人：サケを食べるとすごく脂っこいでしょう。サケばかり食べていられませんか。口ぬぐいみたいなことでも、雑穀のアワとかヒエのお粥を食べていたんだと思うんですね。それは人に言わせれば、口ぬぐい、口直しというけれど、本当は重要だったかもしれない。実はもうちょっと重要なものだったのだと思うんですね。

農人：しまいには成り立たなくなっ、あるものはまた山のあるところに移住する者もあるし。猟と百姓でやる人たちも、いろいろに分かれて、変わってきたんだと思うんですね。

季人：この辺ではウバユリなんかは食べますか。ヤマユリでなくて。

農人：食べるけど、ウバユリはあんまりないですよ。あんまり食べないですね。あれは妙なユリじゃないですか。あれは半日陰のところでないとい植えてもだめですね。あれは花が咲けば球根もなくなってしまうじゃないですか。

季人：いやあ、球根はあるんじゃないですか。

農人：去年咲いたあとは生きてこない。わし試験に山から採って、この前作ってあるんですけどね。思いがけない所に急に大きいやつが生えてきたりね。照りが強くなると、

花は枯れてはいないけどね。

季人：あれは葉が枯れてから花が咲く。

農人：枯れきりゃしないけどね。もうそろそろ花が咲くでしょう。どうも根を掘ってみてね、あんまり大きな球根は取れない、ないでさあ。

季人：北海道は大きいですよ。

農人：やっぱり涼しいところがいいんじゃないですかね。

季人：自分たち 170 ですけど、もっと大きい 2m くらい。

農人：どうもこの辺じゃあ。

季人：そんな大きい見たことない。いくらか日陰のね、いくらか土地が肥えたところに生えますけどね。昔食べたんですか。

農人：食べられるけど、食べるちゅうほどないから食べない。

季人：ヤマユリのほうは、あれはどうですか。テンナンショウはどうですか、ご存じですか。

農人：ヤマゴンニャクですか。ヤマゴンニャクというやつは毒。あれもやっぱり半日陰の、土地の肥えたところに、多少ありますがね。それは毒だから食べない。

季人：晒したりして。

農人：それほど大量にもない。よく、わしらの子供の頃、農薬のない時代はねえ、便所に蛆がね、あれを取ってきて便所に入れたりしてね。多分。

季人：ヤマゴンニャクというのはコンニャクそっくりの、もうちょっと小さいような。

農人：ただ株がちょっともっとう毒々しいような、からの形の方がね。ええ、よくスギの中に、木立の中にね。まあ多少日が差さないと、植物だからね。そういった土地の肥えたところにあります。大量はないけどね。1つや2つ、ほいでねえ、赤い実がこう、花が咲いて赤い実がなるまでは知っているですけどね。その実を取ってきて、播いたことはないですけどね。秋になってみんな赤い実が、取ってきて播いたことはない。とにかくあんまりない。あることはあっても。山のシャクヤクなんか多少あるけども、この前、南都留の仲間に、山のシャクヤクが種子を取っても、だんだん、ない種子はいつとれるかわからない。そんなばかばかしい、

妻人：ほんとうにねえ。

農人：ないことはないけどね。どうしたって、一・二度あって、いくつ見つかるだか、それだってわからない。やっぱり植物学者で、なんとなくあいいうものを研究して、山に入って、やがて、自分たちでも

季人：こういう植物を探しに行つて、あったという感じでね。本当に欲しいときには手に入らない。

農人：何か欲しいものがあつたら、書いといてもらって。

季人：そうですよ、それくらいのつもりでないと、見つからない。

妻人：ほんとにね。

農人：わしはあんまり山に用事がないから、行かないからね。

妻人：マタタビというのはね、お父さんはあるとこ知っているけど、私は。なかなか近いとこにない。

季人：マタタビないですか。川浴いにね。ちょっと崖みたいなとこに。葉っぱが白くなる。

農人：あれもね、清水が差すような水分があるところ、清水の冷たい水があるところでない、奥山とか、沢でも清水が岩からしみ出てきているところ。

妻人：ほんとね。その場所、場所で、あるとことないところがあるから、歩いて突き当れば、ここにあるなど、生えていて、そこへ行けばあるけど、さもなかったら、なかなか見つからないです。

季人：今はだいぶ実がなってる。

農人：あれはおかしいですね。本当の実はいくらもならない。虫が寄生しているか、実がぼこぼこして、おとしだか取ってきた。そうしたら本当の実はいくつもなくて。

季人：変な味がしますけど、漢方ではそっちの方が利くそうです。虫が入ってる方が、

妻人：苦いですか。

季人：変な味がする。

農人：漬物にするには、いったん消毒して、灰汁出しみたいにして、捨てっちゃって、それからお味噌なんかにつけて、まあ本当になんちゅうたらいいか。変な味がして。

季人：どういったらいいか。

農人：どこかに、へへへ

妻人：これですけどね。マタタビの、

季人：誰かにもらったですか。

妻人：もらってきた。

季人：みんな虫が入っている。

妻人：お父さん、お塩で揉んでおけ、そのまま置いておいて、忘れちゃった。だめだか知れないよ。

農人：捨てちまえばいいだ。

妻人：お父さん、いつになっても忘れないからね、捨てないでおくことはおいて。お塩でしとけと言ったからね。お塩、

農人：何の味もな、ねえわ。

妻人：ただ、しょっぱいでしょ。これは味があるよ。

農人：しょっぱいわ。栄養があるかもしれない。

妻人：飲んでみますか。

季人：いや、お酒ですか。

農人：塩出しをしたら。

妻人：それじゃあ。あの薬が効かなくなってしまう。あ、本当だ。虫がいっぱいいる。まあ。

季人：虫が寄生しているから。

妻人：ああそう。ねえ、これ。

季人：その方が利く、そんなこと言わないで食べなきゃ、虫ごと食べないとだめなんですよ。

<ひひひ>

卵産んでるんです。そうするとぼこぼこになる。

農人：あれとおんなじだ、ツツジにはちんぼが、あれみたいだ。クリタマバチのようなもんだ。

妻人：言われなきゃ知らない。

農人：これも虫だ。塩出しをしてね。誰か来たらこれは好物だといって。毒にはならない。塩出しして、三つか四つ、これは尊いもんだと説明して、へへ。

妻人：これの木をね、漬けたです。いい香りがしますよ。こんな太いのをこれくらいもらった。匂いがした。

農人：昔おじいさんがよ、煎じの薬だと言ってよ、芽が吹いた、夏にならない、その蔓を切  
ってよ。水が一番上がった時に、めんぱがだかもって行ってよ、水が一番上がった  
時だ。その頃はマタタビだかわからないだ。これはほんとにマタタビがほんとうに  
どこに生いているか知らないだ。

季人：ネコが来てね。

農人：葉を嗅いだらね、イタドリの香りとちっとも変わらないだ。どこが葉を採って嗅い  
でみてね。

季人：なんかマタタビシンというものが入っていて、変な名前を付けたんです。マタタビ  
シン、そういう物が葉に入っていて、ネコとか、ガも来るんですね。

農人：虫もよく好きだって言ったね。

季人：名前は忘れたけど、ガの小さいのが寄ってきて。その匂いでつられてくる。

農人：わしがね、小さいやつ、マタタビとは知らないで鉢植えにして、はねをまいてよ。考  
えて見たら、ネコらしいだな。ネコがしょっちゅうその辺に来てる。あれで根から  
こいできた。マタタビ、こいできて、でかいやつよ。鉢植えにしてそんで台の上  
のせて、ネコが来かからないようにして。ほいだら、鉢うえじゃあ、夏になって葉  
が白くなるです。あれ何か鉢植えにすると不足しているから、

季人：全部が白くなるのですか。

農人：いや青いとこと白いところとね。それでね、鉢植えにすると白くならない。何か木  
が弱っているからええ、青く、時に白くならない。肥料不足か。白くなったのが、時  
期が来れば青く戻るらしいだ。

季人：ほかにもあるんですよ。そういう植物が。半夏生、水の中に生えている奴で。半夏  
生、夏が来ると葉っぱが半分白くなる。

農人：なんかこう薬にもなるでしょう。

季人：さあどうでしょう、漢方薬になるか、中国人の人は何でも薬にするから。

妻人：そうねえ。

農人：だけどねえ、わしもねえ、ばかな男だけど、妙なことで、不思議に思うことがある。  
こう鉢植えにしとくでしょ。片っ方は赤い花が咲いたり、そいで白い花が咲いたり、  
土にはかわりがないのに、変なもんだな。そんなとこに妙にこだわる。赤いものや  
って、赤くなるのはおかしくないけど、咲く花がよ。白い花も咲きゃあ、赤い花も  
咲きゃあ。考えてみれば、変なもんだと思うね。　　よう。

妻人：自然のことだからわからないわ。ふふふ、ほんとにねえ。

農人：そういうことに疑問を感じる。わしらもそう思う。

妻人：本当にねえ。

季人：僕らもそう思うです。

農人：カナリヤにね人參ばかりやったら、カナリヤが赤くなる。ニンジンの色素で赤くな  
る。ニンジンが好きだから赤くなる。ゴボウは、土ン中で。

季人：そうですねえ。そういう植物だと一口で言えば、それまでだ。

妻人：土の中でダイコンだって。

季人：そうだと言ってしまったらお終いで、どうしてかなと思うから面白い。ツツジは毒  
らしいですよ。

農人：そこになんか、人間に対する薬になるものもあるかもしれない、毒になるものもあ  
るかもしれない。花は赤花は毒にならないけど、ツツジなんかは白や黄色は毒だか

らな。赤じゃあ大丈夫だ。

妻人：赤いツツジは子供のうちによく取って、食べるわねえ、よく採ってね。草やなんか。

農人：どっかで見たけんどよ。あのここちらにある普通のヤマツバキ、ヤブツバキよ。あれが花びら酢漬けにして食ったり、てんぷらにして食ったらうまいという。あれは俺も気が付かなかった。いつかやってみよう。

妻人：よく秋のてんぷら。やっただけです。

農人：ツバキもねえ。いくら食べてもねえ、毒にもならなかったが、見た目が悪いのはね、カタクリの花。根は食えるなら花も食っても毒にはならない。花はまことに毒々しい色になる。ちょっと見ればあの色を見れば、なんか毒のような気がして、食べにくいねえ。食べてみたら特別うまいでもなく、何でもない。触る気もしないし、触るはずがないですよ。根が食べられる、球根が食べられるから妙な。あれもてんぷらにしてくれ、わしは嫌だから、

季人：草取ってきては、だれも食べない。自分もおんなじですよ。誰も食べない。こないだそのスベリヒユ、この辺でオテンキグサ、あれは粘りがあって、茎のところが美味しい。枯草のような味がしますけど。茎のところは美味しい。

農人：食べたよ。

季人：昔は野菜だったらしいですね、ほかにいい野菜が出てきて雑草になってしまった。大昔の人はきっと喜んで食べた。

農人：大概なものは食べられるだ。毒なもの食べられるものとより分けるちゅうことは大変。今はすぐわかるでしょ。

季人：何が含まれているかは昔の人の言い伝えほうが、わからないものをやった。

農人：今はねえ、科学ですぐわかるらしいですよ。昔の人のほうが。

季人：わかっているものを分析するのは簡単ですけど、せいぜいネズミかサルに食べさせて、まあ腹を壊さなければ。そうですかねえ。

農人：海拔高くないし、変わった植物の、あんまり高いところ行って植物を探してくるほどの時間もないから、ここらの物をときおり採ってきてね、試食してみるけど。だいたい人が食べられる物は採ってね、数が少なくなるでしょう。人が食べないものはいっぱいあるでしょ。そのうちのどれかを食べて、うまいものがあつたら、ちゅうような。

季人：キイチゴなんかはあんまり食べない、赤いのがありますよね、エビイチゴとか。

農人：山のイチゴは少なくなった。昔は山畑には桑畑があつたでしょ、あれが荒れてくると、イチゴなんかがよく生えるけど。イチゴ採りに行った。多少はあるですけど、採ってきて、量はまとめて採ってくるなんて、ちょっとないでしょうね。

季人：キイチゴなんかはジャムにするですか。

農人：ええ、イチゴはジャムにすればいいらしいようですがねえ。採ればね、あんまりおいしくない。

妻人：あることはありました。スギになってしまつて。

農人：多少あるけど、まとめて採ってくることはないですね。

妻人：本当にねえ。

季人：キイチゴ、オオバライチゴ、

農人：暑くなる、

妻人：そこにあるだけで、あんまりないだね。

季人：子供の頃はよく食べたけど。今は食べないですね。  
農人：今の子供がねえ、自然のものはあんまり喜ばない。買ったものばかり食べる。  
季人：アケビはどうですか。アケビは、  
妻人：アケビもよく食べた。  
農人：ないことはないけど、奥山、アケビも藪もなくなる。ムベはここにはない、あれはもっと暖かくないと。里は植林してしまっ。ムベはない、暖かいとこでないと。冬の寒波で。  
妻人：お弁当持って、そういう時に、しょってくるほど採ってきてね。そうしちゃあね。みんなで食べたですけどね。  
農人：今はないね。土地がなきやあ。  
妻人：そうね。  
農人：結局、山の鳥も獣のも、この辺では少ない。もっと山の荒れたとこじゃないと、ないんじゃないですかね。西原なんか、だんだん人間が減っちゃって、ええ。  
季人：そういうこともないでしょうけどね。  
農人：どんどん減っちゃってるですからね。今どのくらいの人数になったか。500～600、3,000人最高の時の半分くらいになってしまっ。  
季人：そんなもんですか。  
妻人：どうぞ、口が開いているから、味を見てください。ほんとにねえ。  
農人：食べすぎた。  
季人：氷砂糖じゃない。ゼリーみたいなもんですね。  
妻人：ああ、そうねえ、氷砂糖がついている。美味しいです。  
季人：京都はいろんなお菓子があるから、いつも八つ橋ばかりでは飽きるし。もうちょっと早くお邪魔できるんだったら、北海道のメロンがあったんですけど、あれは生もんだから、すぐ次の日でないと。  
妻人：そんな気になさらないでください。2人だけですから。　　<ごっとな>  
季人：飛行機だと一時間くらい。  
妻人：北海道まで。そうですか。  
季人：なんにもしないうちに着いたりして。  
農人：うちでは子供がね、長野に行った、善光寺のそばに、あれ、

<第16巻B面終了>

1981年8月6日　　第17巻

季人：こないだ行ったところは馬ばかり飼っているんです。  
妻人：ああ、そうですか。  
季人：牛じゃなくて、馬なんです。競馬の馬です。牧場は馬ばかりで、牛はほんのちょっとです。みんな競馬の馬なんですね。  
妻人：すごいですね。今はテレビ見てもおとなしくて。  
季人：お土産です。柔らかくてよかったです。ゼリーか、飴かと思ってました。  
妻人：どうぞ上がってください。いっぱいいただいて。何も上げるものがない。  
季人：とんでもないです。  
妻人：十六（インゲンマメ）は。十六はこわいね。

農人：これから畑に行くから。

妻人：こわいから、インゲン。

農人：ここのは味がいいでさあ。

妻人：こわくても、今のはこわかったでしょう。あれよりちよっとこわくなっている。よく煮ればいいです。

農人：都会人は食べない。

妻人：八王子でね、大きいのは食べないと言ったけど、こないだ大きいいの持ってっただす。そうしら、みんなおっとりっこだった。だけどあれよりこわい。柔らかかそうなの見てきよう。ねえ。

農人：なんでも作っているですか、学校で。

季人：それでなんか持ってこようと思ったんですが。こっちでも作っておいでですから。

農人：いやあ重いですからねえ。

季人：メロンくらいなら。

農人：メロンも作っているんですか。

季人：プリンスメロンです。露地でいくらでもなるんです。スイカより簡単です。

妻人：まあそうですか。

農人：スイカはこのへんでも多少作るから、

季人：スイカはだめなんです。あの梅雨の時期に花が咲くから、みんな実が落ちて。

農人：この辺は遅いでさあ。まだ9月過ぎて、まあ山の畑の、陽当りのいいところで栽培すりゃあ、食べられるかな、普通じゃあ9月だなあ。

季人：梅雨が明けてからついた実しか取れない。9月なんです。丁度時期が悪い。

妻人：8月、カボチャでもなんでもそうですね。

季人：カボチャはいくらでも。

農人：割合ね、土用ちゅうカボチャはね。わりあい土用前に、つばがねえ、割合にならないです。土用が明けるとね、ええ。

季人：今年はその蔓が出ないカボチャをやったです。多少はもちろん出ますけど、根元に実がなる、そういう品種がありますから。

妻人：あ、そうですか。

季人：遠くまで探さなくても根元になります。味は変わらないです。

妻人：そうですね。

農人：なんでもねえ、この小さ目でね、味がいいカボチャですよ。だけどね、大勢でないと始末に負えない。もう隣にでも分けてやる仲の良い隣があればいいけどね。さもないればうちあたりは食べきれない。だめですわ。小さいものもいいですね、それで味がいい。

季人：そうですね。なんか贅沢な話ですけどね、

妻人：本当にねえ。

農人：だんだんそうなる。家族人数が少ない、核家族ちゅう時代になりましたからねえ。一人の人も西原でも幾軒もありますよ。うちあたりもね、若い者が集まって暮らせば、子供が二人、孫が二人、若い衆が二人で、六人になるわけで。

妻人：それがたった二人ですからね。作っても困るです。終いには捨てることになるから。若い衆が来た時に、すこし余分に作ってね、食べないで帰ったら、困ってしまうんです。

農人：あの連中は大概、使うんですけど、厄介ですわ。

妻人：子供がいればね、なかなか子供の世話だけが、ようやくですから。

農人：手っ取り早くできるもの、買ってきて食うとか、ラーメンとかを食うとか、そういうような物になってちまうだね。

妻人：それじゃあ、行ってくる。

農人：じゃあちよと畑、田圃のほうから。あとはどうなるでしょうね。畑、あとはどうなるか知らないけどね。

季人：あとは、金肥も少しやるのですか。

農人：あのハクサイですか。ええ、やりますねえ。なんか、多少は、・・・ハクサイじゃあ量がなくてちょっと。ダイコンじゃあ、なんか、総合肥料みたいなもの、三要素がかなりそろったようなものを入れて、大量に、あんまり窒素分が多いもんだと、苦くなっちゃう。大きくなるけど中に空洞ができたりね。

季人：入りますから。

農人：と言っとうちの肥料は、そういうのは作りゃああるけどね、やっぱり金肥のほうですぐききが速いようだから。少しは使わないと、ただ今年はね、苗をどのくらいになったらうまくいくか、まあそれ苗自体が下でも初めてだから、うまくいくかどうか分からない。

季人：やっぱり練るわけですか。土を。

農人：いえね、いい塩梅にね、堆肥に土を混合してね、水が抜けないように、花なんか植える土があるでしょう、ああいうような培養土を作って、そいで詰めてね。それに播いて。

季人：くずすときはどうするんですか。

農人：ほいでね、移植用の肥えを入れた物があれば、足りないでさあ、買えばいいんだけどね、50くらいしかない。200ほどあればいいんだけど。それからお蚕の繭を作らせる枠があるでしょう、あれが役に立つ。あれがちょっと狭いだが。その奴に播いたですがね。どっちにしろ枠を挙げちゃってね、枠の中に端から一本ずつたてて、こう、ちょうど雨の降ったところへね、移植してみようかと思って。種子が40くらいは一マスに入っていて。わからないからね、ピンセットか何かで間引いて、最後は、ハート形の一番かっこうのいいのを残してね、行こうかと思ってね、それであのちよと多めに種子を、あまりやりつけないからね。理屈じゃあ、播いてね。見たらめんどくさいから、結局、手でこう。

季人：そうですね。本当にもう何も、

妻人：ええ。

農人：キュウリがうんと取れて、半分くれていた。

妻人：幾本か持ちますか。

農人：重くてしょうがない。

季人：ご心配なく。なんでもありますけど。

農人：ここのインゲンのほうがね。あれは作ってないですね。キュウリもねえ、味がいい。食べ頃の2本か3本。

季人：こちらのほうが太いやつ。美味しい、都会で売ってるのは細いのばかりで。

農人：皮をむいてね、おつゆに、かえって実がいったキュウリが煮て食べると美味しいですね。

妻人：こないだも、おつゆにしたらおいしかったね。なればユウガオより美味しいですね。お汁にも。

農人：これがあればユウガオいらないでさあ。

妻人：ユウガオは油でいためた方が。

農人：キュウリ食べるにな、若取じゃあうまくない。煮て食べるには。赤くなったら皮をむいて、種子を捨てて。

妻人：おあがりになって。

季人：漬物にしても太い方が美味しいです。

農人：漬物には、まあ何だか知らないが、上品で量を食べないからね。

妻人：トマト、お父さん今取ってきてくれましたから、これ上がってください。ブドウね、上がってください。どうぞ。

農人：このお菓子は信州から子供が持ってきて、アンズとねえ、リンゴがこう入ったやつ。食べてください。なんでも対応らしいね。

季人：今度、信州のほうに転勤になったですか。

農人：2番目がね、信州の長野市になった。年に一回ずつ、暑中休暇に子供連れでね。子供が大きい奴が尋常3年で、小さい奴はまだ来年度小学校に入るだ。

季人：そうするとお孫さんは3人ですか。

妻人：5人います。

農人：外孫と全部で5人、ほいで女の子が1人、男ばっか4人、うちで2人。さっき行きあったでしょう。あの子が、あれが一番大きい。長野に1人。男が4人。だから女の子が1人来て、みんな男ばっかだらつまらないです。うちの孫がね、ちょうど、まだね、

妻人：もうすぐだわ。今日だわ。19日だから、

季人：自分とこと反対ですね。今度、11月に二人目が生まれるんですけど。どっちかわからないんですけど。向こうのうちは、男が1人で、女が3人ですね。自分とこが末娘ですから、末娘の孫だから最後の孫ですけど。男でいいと思うんですけど、どっちでもいいんですけど。

妻人：ほんとにねえ。

農人：育てるは女のほうがらくですわ。男の子は暴れてね、まあ暴れ方が違うですね。

妻人：でも育て方もありますね。

農人：男の子はそういうより、あれがあるんだからね。おんなじおもちゃでも、刀とかなんか、人形なんかじゃあ満足しないからね、ええ。

妻人：どうぞブドウを上がってください。

農人：だから暴れ方がてんで違う、

妻人：暴れ方が違う、確かにね。

季人：そのほうが面白いです。どうせ子守するにも、ままごとさせられるのはかないませんから。

妻人：そうして。男の子、女の子、お兄ちゃんは暴れる。妹の方はすごいおとなしいのね。何をやっても、ここにいても、居るか居ないかわからない。

農人：女親の手助けをよくする。男のほうは、もうほんとに聞かないね。

妻人：お兄ちゃんのほうは、なんか見つけてきなさいと、ズボンとかね、言っても、なんかお兄ちゃんは見つけてこれない。自分で見つけてこれないですね。妹が見つけてや

るです。

農人：あれは特別だあ。あの、ジャンパーが、あれが、自分でシャツ。

妻人：本当ね。

農人：だから前と書いてある。

季人：ああ、そうですか。

農人：4つでも平仮名もカタカナでも全部読めるからね。前と書いておきゃあね、そこを前としてはけるからね。それでもね、いよいよとなるとね、女親じゃあ、まあばかにして、あまりゆうこと聞かないらしい。

妻人：どうぞこれを一つ、ほんと上がってください。このくらい食べたって。

季人：2時間くらいですね。そんなにかからないですね。4時だったら6時前には、30分で、今度ちょっと、暮に引越そうと思っています。そうしたら泊まっていただけなんで。学校のそばに、

農人：どちらへ、

季人：小金井に、ずっとうち探していて。

妻人：八王子、高尾で乗り換えていくんですか。

農人：うまくいけば向こうへは出はいいだ。ただこっちには、困っちゃうで。上野原で、大概30分くらい。

妻人：行くときはかなりどれもあるでしょうね。

季人：時間見てくれば、

農人：向こうは待ってるとか、本数がすごく出ているから。そんなに長く待ってる、こっち来るのが困るんだ。

季人：まあ、時間見てくれば、そんなにほとんど待たないです。

農人：嫌になっちゃう、せめてね、早く京王線でも何でもいいから、上野原の駅まで引けるとね。

季人：今あれですよ、住宅なんかも東京のほうは高いし、こっちのほうに買うようになりましたでしょう。よく広告が入っていますから。上野原の街のほうにですね、住宅地ありますからって言って。

農人：上野原まで来ないけど、下に降りてみないとわからないけど、藤野付近にもかなり、

季人：そのうち電車が增えるようになるんですか。増えるか、高尾よりもっとこっちに来るようになり、上野原に。

妻人：高尾までじゃあ、ほんとに不便ですね。

農人：あそこで待たなきゃならないです。

季人：いつだったか、高尾に行くまで、一時間待ちましたよ。

農人：大月に行くにはね、また急行がないでしょう。八王子に行っか、大月も駅があんまり大きくないでしょう。うちのはね、大月まで行って、甲府まで普通車で行って、そこまで行って。あそこで急行に乗り換えて、うちのほうはね、大月まで行ったけど。八王子に行っか乗ろうかと言ったら、八王子まで行くのが自動車でラッシュでね、普通なら一時間で、朝のラッシュじゃあ、八王子までかかっちゃう。

妻人：お父さん、それは何よ、飲むものなによ。

農人：ビールくれた。

妻人：ビール飲みますか、飲むなら、飲めば持ってきます。

季人：またどなたかおいでになります。

農人：ええ男の子供はみんな、酒でもビールでも、ウイスキーでも、何でも飲む連中だよ。

妻人：このうちの人ね、ぜんぜん、昔の人から全然飲まなかったです。今度の子供は飲むです。

農人：東京に行っているのは酒のほうが好きらしいな。うちの長男はまたビールが一番好きのようだな。

妻人：好きというより、あんまり飲まないけども。

農人：太っているですよ、酒を好きですよ。

季人：ウイスキーのほうが悪酔いしないから、よく飲むんですよ。夏は暑いからビールが、日本酒もいいけど、甘いと後で悪酔いしますから。いくらでも飲めるけど、後が辛いですから。

農人：酒嫌いちゃうというのはどうかしていると。飲める。飲めることが本当だろうと。飲む飲まないは、その人の気持ちでね。ええ、わしはタバコはやめたいが、タバコはやめられなくなっちゃった。働く時間が少なくなって、その間ね空白だから、タバコばかり吸って、強くなって、働く期間が弱くなって、若いうちは働く時間のほうが長いから、タバコをすう時間がない。まあ、ここまで来たら、癌になってもいいだあなんていって。

季人：自分の祖母も好きなんですけどね、同じこと言ってます。いまさらやめろと言ったって。

妻人：ハハハ、本当にねえ。

季人：81 ですから。

妻人：長生きですね。

農人：わしより 10、丁度 10 年上ですわ。わしもねえ、ばかにねえ、ああいう仕事好きだから。わしらもねえ、同級生も、わしが一番、体無理をしているか、意地じゃないですけど、わしが一番働いてるようすわ。

妻人：だいぶ意地が入ってますけどね。

農人：柴をしょって歩いているのは、年をとって、しょえてもしょうわねえですわ。ばかばかりから。疲れるだ。車乗って、それでこっちは相変わらず体でしょって、植物入れてんだけどね。

妻人：あのしんいちさんとこじゃあ、かわみちのもらったらしいわ。あそこは、

農人：かわみちでねえわ。うちの柴だ。

妻人：ああ、うちのかあ。誰が刈っただかね。

農人：チェーンソーで刈った。俺かわみちの衆だと思った。俺、ある一回下刈りしたよ。

妻人：あそこは続いているから、くっついているから。

農人：俺もなあ、草刈り機はなかった。うちの柴かっているから早いだわ。十分もかかれば、日当刈ってしまうだ。体がしょってくる、重いだあ、合間合間に行行って刈ってくるだ。大掛かりに刈って、退屈したら行って、刈ってくるだ、いつしょってくるだかわからないだ。こっちの山から刈って、しょっていくとな、川端よりしょってくるより楽かもしれないだ。あんまりな坂がなくて、川があるから、ちょっとは坂が、水の流れる程度の勾配だからね。坂らしい気はしないでしょってくる。

妻人：なんか、ひっかるものがあればね。

農人：まだうんとあるな、まだ、お蚕の田圃の下まで。それがすごいだわ、この上、飛びつくような、それをこう鎌で引きとめて、どんどん刈るには。

妻人：なんか上がってください。どうぞブドウでもねえ。

農人：あの。

季人：お茶の畑はどこにあるですか。

農人：お茶の畑のはしこ、新しく茶畑を作ろうかと思ったけどね、なんだか茶畑を作るのは厄介だからね、やめちゃった。

妻人：昔のでねえ、たくさんありますからね。

農人：そうしたら日陰の葉の大きいお茶よりも、むしろあの葉の小さいやつの方が風味があるだってね。葉の大きいやつの方が見た目はきれいだが、あれの方がまずい。

妻人：大味という。

農人：まずいだ、肥料やるより、やる程な風味が。地力でやっぱり伸びた程度のお茶やった、お茶の方が上品なお茶ができる。ほいで古木のほうになるたけいい、若いやつより。俺はお茶は好きだ。いいお茶だ、満足しているよ。

妻人：これがそうですよ。ええ。

季人：どこか製茶してもらって。

農人：うちにあるです。小さいお茶をこしらえるところがあるだ。そこが時期になると大勢持ってくるでさあ。今年は適期に拵えたけどね。あんまり持ってったもの、青いもの、もってたものを幾日も置いても。なるたけ持ってきたらすぐにこしらえて、今年は五月末にお茶を摘んだからね、量は取れなかったが、お茶はいいです。こしらえてみてね、3日～4日違うと、えらい違う、その代わり量は違いますね。

季人：自分のうちで飲むならいいやつで、売るんだったら、量があったほうが、いいかもしれない。

農人：だから、その代わりわずかだった。俺のお茶はこころあたりで一番うまいわけだ。言ってるだ。

妻人：なんにもねえ、いつも愛想がなくて。このパン一つ上がってください。

季人：そうですか、じゃあ、美味しい、

農人：しょっぱいのがよかった。いいか。俺はいいや、トウモロコシを。へへへ

季人：そうですね。ライのパン、ライムギのパン、食べますか。ときどき食べているのですけど。

農人：オオムギのパンに近いでのしょ。

季人：そうですね。今度持ってきましょうか。

農人：あのね。

季人：固いというか。よく嚙まないとだめです。

農人：軍隊に行ったら、オオムギのパン、わからないけど、コムギのパンのほうが味がいいでさ。ほいで保存食だからよお。もういつまでおいても傷まないような、いわゆる黒パン。オオムギのパン、あれはライムギのパンは似たり寄ったりだ。ライムギは昔作った。とにかくライムギはね、うちの畑の一番寒いところで越冬するでさあ。ただね、そういう畑で作ると、成熟が7月20日頃になりますか。それで一番困ることはね、まあとにかく殻が長すぎて、取り回しが厄介でしょうがないでさあ。今、干し草のように、ライムギは畑の悪いところで作る。ここらで肥えた一番陽当りのいい畑で作るとね。やっぱり分けつがうんとする。そうして、丈は大きくなるし、かえって倒伏しちゃってね。あれは悪い畑のほうがかえっていいかもしれないです

ね。

季人：今、ライムギのこと。仕事やってるんです。

農人：わしは作ってみたことがあるでさあ。とにかくここは自給自足ということは辛いところですからね、そうなってくると食料をどうしてうんと確保するかは、百姓の腕ですからね。ライムギも試験してね。今までムギの取れなかったとこで、まずいにしろムギが取れると、はるかに楽ですから。そうして粉にしてみたら、粘って粘ってどうしようもないです。他の雑穀の粉入れないと、捏ねてね、粘りすぎて、くっついちゃってね。ほかの雑穀の粉でないとね。木鉢で捏ねて、粘りすぎてくっついちゃってね。まあ一つの儲からないことばかりやって、そのお陰で貧乏して。そんなことをしないでね、どこか行って勤め人でもやってりゃあ、今日は かもしれない。だからわしは根性出してね、自分は人の厄介にならないで生きていくだちゅう気持ちでね。生きていくつもりで、笑われようが、どうしようが鎌をかついで。つまらないような感じで。

季人：勤め人になって、人に言われて動くというのも、つまらない。

妻人：本当にね、それは大変です。

農人：わしは誰にも噛みつくからね、遠慮会釈なく。腹が立つと誰にもね。

季人：そうですよ。自分で生きているから。そうでないと言えないですよ。

農人：そうしてね、人の機嫌を損じて、自分に損はないだから。

妻人：あの、お寺行ってみようかね。

農人：いいだあ。

妻人：聞いてみたら。

農人：夜来なかったらでよいか。

妻人：人の子預かってるから。そうですね。

農人：いちいち面倒くさい。

妻人：一人っ子だからね、心配。

季人：大丈夫でしょう。

農人：昭島の人間。

季人：あっちこち遊びに行ってるんじゃないですか。おんなじ年の友達探して。

農人：お寺に、あの、二人子供があって、その子供が、お寺の長男が、大事なお寺の長男だけど、お寺継ぐのが嫌で、お寺よく、わしのうちだか、子供が二人、男の子が、その子供と、

妻人：去年来たときはね、あのおじいちゃんやおばあちゃんのお手伝いするだなんていって、あくる日はもうお熱が出ちゃってね。それでね、お薬くれたりしてね。で、3日目になってね、お寺に行っただす。元気になったから、おばあちゃん行くよって。だったら行ってきな、お寺のほうでどうも変だと言って、おかしいから、ほいでね、お熱測ったら、あってね。昭島にすぐ電話してね。すぐ迎えいに来た。だからまだ今年四年生になったばかりだから。

季人：大丈夫でしょう。

農人：体もできてきて。

妻人：なんだって人の子供を預かるのは嫌でね。

農人：なんだって百姓でも少し手伝ってみたいですよ。よくなんか、おじいちゃんをよく勉強しているから。山梨のおじいちゃんはどう勉強しているから。子どもに教育し

てるだ。おじいちゃんに負けないように、なんだか言ってるらしいだ。

季人：お父ちゃんも勉強しないと。自分がやらないと、子供に言えませんから。

農人：子供に勉強やれなんて言ったって、自分がやらなきゃ無理だ。だまって自分が勉強やってりゃね、子供だってそういう家庭の子供は引きずられて、そうするとそういうことが自分のうちの家風のようにね。ごく自然に勉強することが、やる本人もそんなに負担がない。そこまでいかないと。

季人：自分だって、子供だって言われると余計やらないですから。

農人：黙って自分がそれだけのことをやってみりゃあいいだ。そうすりゃあ子供はどこかで見ていて、親の真似をやるだ。何でも好きなことやるだ。わしは苦手なは、英語が苦手だ。さっぱり

季人：別にする必要もないです。

農人：年寄りになって、だから頭が固いから、新しいことを覚えるのはおっくうだ。英語をやるくらいなら、その代わりあの漢字のほうがいくらかいいようですね。やっぱりね。いくらかね。わしの

季人：自分たちになると縦書きがやりにくい。横に書いた方がなんかやりやすい。

農人：目が横についているから、横書きのほうを読むにはらくだというがね。これはねえ、理屈がそうでもね。わしはねえ、横じゃあね、読みにくくてね。小さいもの、楊枝かなんかで押さえていないとね、読んだ先に行っちゃってね。読みにくくてしょうがない。縦ならねえ、そういうことはない。やっぱりね、人間がねえ、長い月日やることは、無理でもねえ、ほんと。そこまで行っちゃえば、理屈は抜きでね。子どもの時からでないと、だめでしょうね。子供の時からじゃないとだめですね。わしは書くことも読むことも、縦じゃなきゃだめですわ。だから今、葬式なんかできて、これが伝票を使うでさあ。大勢で忙しいとね、伝票を香典帳ちゅう、あれは縦書きできちんと書くわけですわね。伝票見ながら書くだ、どうも伝票は横書きで、ほいで数字で書く。俺は漢字で書く。うっかりやるとな端が違う、点が打ってあるけど。あれがどうもわからないが、俺が見たら、3つでなく、4つのところに点を打った方が、万の単位で点を打った方が、わしが書くには書きいいです。

季人：英語が3つなんですね。

農人：万の単位で点を打ったほうが、書きいいでさあ。4つじゃあ一万でしょ。一万で点を打った方が、どうもやりいいですわ。数字の伝票は。

季人：英語だって、千が10個あつまったという表現をする。だから3つごとに点を打って。千と言う単位で、一万という単位はない。

農人：一万で、4つのほうが、しみじみそう思ったです。使いいいわ。まあいろいろやってみると、わかるんですね。まあ、この頃は、骨を折っても、小人数で受付やってしまおう、大勢でやってるぞ。だから、腕がいいだか、だからわしは筆でなあ、どんどん書くだ。みんなびっくりしてた。みんなの代わりにどんどん書いて。おりゃあ下手だからいやだって。へへへ。ぜひ本帳の方だけは書いてもらってね、ほんでこっちに写せばいいだ、わしは。そこそこは嫌だ。

季人：困りますから。

妻人：ほんとうにねえ。びっくりしたですよ。

農人：もう本当にバタバタとね、とにかくお蚕がね、7時頃ですすから、2時ころ持つてくるですよ。繭を出荷するまでに4人葬式をやったですからね。その期間、3日かかる

ですからね。3日といやあ12日、ほんだから一番忙しい期間に、草でも何でも、今度はね一週間くらい毎日夕立でしょう。もうねえ、あんまりえらい夕立だから、仕方がないからやるけど、畑がぐちゃぐちゃでね。粘ってね、草取りができない、草の土が落ちないでね。2回ばかね、電気がするほど集中豪雨。

妻人：東京もすごかった時、こちらもすごかったです。

季人：新宿、電車が止まった。

農人：こっちも畑に溝ができたです、ザーッと。

妻人：ほんとにねえ。

農人：水をまいただ、一日だか置いたら、ダイコンとニンジンも播いて、流されちゃった。それでも考えてみたら、いいや、ダイコンとニンジンも取らないだ。こちら草になっても、死んだ人よりかましたあ。今こっちはくさんになって、死んだ人よりました。今まだたたってるですよ。まだ寄り付かない、草が大きくて。

季人：やらないと種子こぼれますですよ。

妻人：え。

農人：桑畑だけはいいでさあ。クワにかからないように除草剤かけて。作物のそこには除草剤はかけられないから。これに困って、作物取っても、また嫌になるんでさあ、いくらもしないじゃあ。

妻人：2人じゃそんなにいらないでしょ。昔はあの取れたものをみんな車へね。

<第17巻A面反転>

季人：ずっと乗ってるんですよ。

農人：ありゃあいいですよ。たいがいなら、ほんだからね、途中、田舎、途中の人も、東京まで行かないからね。通ってりゃあ。

妻人：あの萩山からならどこで乗ってもいいらしいけどね。

農人：あれはおい、特別だあ。あそこまでは、助手の人があそこまでいくだあ。

妻人：そうかね。

農人：それで乗り降りも困難な老人の世話を、面倒見たりな。そういうことで、なんでも、バス賃がめっちゃあがって、ええ。

季人：こういうとこだから高いでしょう。お客さんが少ないから。

農人：こういうとこというか、富士急が全線をキロ数で、何してるんじゃないですか。

季人：キロ数ですか。

農人：きっとそうでしょうよ。ここばかりではなくて。ここだけが上がったって、倍乗ったって。国鉄はそれでも赤字だあ。東京の方では、新宿まで京王線に乗れば、安くてずっと乗り心地もいいわ。

季人：みんなそう言ってる。

農人：それでも国鉄は赤字だあ。見ると、東京のは乗り心地がいいですよ。

季人：小田原に行くのに、小田急の一番いい電車。国鉄の鈍行より安い。ロマンスカーというのはすごくいい席で、コーヒーやなんかもそこに持ってきてくれるですね。そっちの方が安い。

農人：民間人のほうが頭がいいし、その実際はやる。いくらいくらなる、緩慢だからね。こういうの、できるですね。人間じゃあ、理屈では割り切れないことが、実際じゃあできるからなあ。

妻人：持ってきた、ジュウロク。

農人：重たいからな。

妻人：そんなに自分とこも、二人だから。

農人：青いもんだ。重くはない。

妻人：この袋に入れて、

農人：キュウリを。

農人：蚕が今月、蚕が20日吐きですからね、それが止まるか。5～6日たってから、飼育、たぶん26～27日頃、そしてそいつをねえ、大体、まあ、そうだな。置いても、9月の17～18日頃、まあ普通でしたら上簇、ほいで繭を出荷するのは彼岸ちょっと過ぎ、彼岸頃でしょう、だいたい上簇させて11日くらいで、あれは出荷しませんからね。天候でちょっとわかりませんがね。

季人：繭を出すわけですね。

農人：ええ、昔はね、土地の繭はねえ、八分はもうねえ、糸に引いたですね。ところがね、あれね糸を取るのねえ、炭がいるとかね、なんだか、そういう資材もいるし、ほいでとにかく種が出ると儲かりますが、種が出ないとあんまり手間賃が出ませんからね。それより家庭内職を、いろんな物が今はやっていますから、それをやった方が確実だから。だんだんそういうことがお終いになっちゃって。ええなんでもね、ここらで取った糸はねえ、なんでも、用途がねえ、終いはあの五月人形や三月の節句の人形の髪の毛なんか、ああいう物に染めてね。糸がほら平らできれいなものができないから、高級な織物にはならないちゅうわけさ。最近はまあ、あまりもうからないが、かえて、そういう節が出るものを、手織り製品とすれば、あるいはまたかなりの価格になるかもしれないですね。ちょっとわたしにはわからない。手作りでやる。きっとそういう物は。

妻人：そういうことは道具がないと。

農人：やればね、

妻人：手機でね、機を織って、それをやらなくなったですね。

農人：とにかくこういうことは、合う合わないで、はやらなくなったちゅうことが、一つあったっていうことだ。時代に合えば人のことだからね、わからない。そういうことへ、なりやすい性質がありますからね。そこ行くと、品物に。洋服だって、

季人：そうですね。

農人：産地なら、今だって。そのかなりいいものを、時代、今はあったってその品物じゃあね、時勢遅れであったって、ぜんぜん違う。

季人：おんなじ島国ですけどね。

農人：外国じゃあ、なんだか世界で、どうにも貴族だという観念で、今でも生きてるんでしょう。そういう気持ちでね。だから人間のほうが、ぐれいな話で。最近じゃあ、へへ

季人：イギリス人じゃ、結構、なんていうか悪く言えば意地悪ですね。取り付く島がないという感じで。

農人：まあ、つまりそう言うこと。

季人：アメリカ人はまあいい加減ですから、なんでもしゃべりますけど。イギリス人は貴族で、威張ってるから、まともに口きいてくれないじゃないですか。

農人：アメリカ人は包容力があって。だけどアメリカの国でも天皇制にはどうにも憧れを

もって羨ましかっただらしいようですね。宮城なんか。ああいう長い伝統がある。

季人：アメリカは新しい国ですからね。

農人：あれはねえ、何ととっても、進駐軍が入ってきて、宮城の松の葉をと取って、便りに国へねえ。なんでも魅力を持っている様ですね。

季人：異国趣味じゃないですか、

農人：長い伝統で、金でも科学でも、急には得られない尊いものですからね。それを連中はよく知っている。子供でもはっきり知っているらしいようです。それがいいとか悪いとかちゅうことでなくて、そのこと自体が残っていること自体が尊い。

季人：食べないです。本当に食べないですよ。

農人：だからそういう意味じゃあ、アメリカ人は大したもんです。急に日本人が自分を卑下して、そういう面もあるだ。

季人：そうですね。

農人：悪い意味も、

季人：何もかもですからね。

農人：ほんとじゃあ自覚して、反省すべき点が日本にもあると思うですけどね。きっとわしらがこんな田舎でそんなこと言っていたって、変わってるね。大したことねえ。

季人：国会でそんなこと言ったって、そうですよ。

農人：自分の個性だけは曲げないで、だれか見る人があるだろうというぐらいの話で。

季人：たまに見る人がいて、友達になる、そう思っとかないと、だれにもしゃべっても、相手見てしゃべらないと、変人だと言われる。

妻人：ほんとにねえ。

季人：わかる人にはいいですがね。

農人：わしらに言わせると、わしらはむら単位ですからね。なんだって、どこを中心にやってるこんなんか、さっぱりわからない。めちゃくちゃですね。まあそれはそれでもいいですけどね。さすがに、今度はねえそういう気持ちになると、收拾がねえ。親子関係にしろ、夫婦関係にしろ、終いには收拾がつかなくなるからねえ。何かこうねえ、基本になる線がないと、やってかないとね。そういうやってる人自体が今度は自分で困る事になっちゃうからねえ。もう、そろそろそういうことが、わし、なんでも前から言ってたが、そういうことが実際問題として出てき始めちゃうようですがね。自分たちで、学校の先生の方でいえば、生徒に暴力振いだされて、弱りだしたといったようなことがね。ほかにもいっぱいあるですよ。わしは言ってるでさ、言ってたですよ、学校の先生が、どうこう組織して住民運動をまでやるとこまでいったら、自分の教え子の收拾がつかなくなることもある。そこまで行ったらね。それは先生の月給が安い高いで、先生だって生活していることはよくわかるからね。それをやらないで、先生たちを継子にはやりませんからね。そこを自覚して、教育していただきたいと、わしの考えだ。それがわしが言ってたじゃあ、どうしようもない。してやられるような時代になるだあて言って。仕方ありませんわ。ええしかしまあ、尊いという、人間として、今までの掟を持ってないとね。

季人：その自由はまあ尊いわけですけど。誇りが無いじゃないですか。

農人：誇りと自分自身に対する責任、

季人：責任があつての自由です。

農人：自分自身にとっての責任があつての自由だったら、これは行きすぎにはならないけ

ど。ただ、言うだけ言った、考えなきゃあ收拾がつかなくなる。わしらあまりしゃべらないで、笑っているだけでね。そう皆が良ければよかろうというくらいだ。

季人：しょうがないです。それ以上言えないですから。

農人：だから今、子供が今、なんていうか、場合によりゃあ男親が、場合によりゃあ女親が二人つれて分かれてね。いろんなことがあります。果たしてその子供が経済的には恵まれていても、果たしてその子供たちは、中には反比例していい人間になる場合もあるでしょうが。大半は変なものになるが、多いじゃないかと私は思っているのですがね。二親がそろって。

季人：あんまりいい親でなくても、二人そろっているといないと全然違いますけど。

農人：特別いいことしないでね、何も悪いことしないで、普通に親が働いていたら恥ずかしくないと思う。

季人：手本にならなくてもいいですが。そう思います。片親ですとね、いい意味でも悪い意味でも手本がないし。

農人：悪きゃあ、ああいう風にならなきゃいいですから。わしよく言うけどね、説教は別になくともね、二親あってできた子だ。違いがないだから。別れてね、誰もがある。これは双方が死んじまったらば、それで解決、あのそれでお終いだけど。片っ方どちらかが生きていたら。そりゃあ。それはまあ便宜上の理由で離縁したわけですから、あれ親子の普通、とれないです。

季人：難しいもんですね。親子というのは。いやでもよくても、親子だから。

農人：親子だから仕方がない。

季人：分かれてもなんだっても死んでいないなら、生きていうちは。

農人：親となり、子になるにはね、先祖からどのくらいの人の血を分けてね、その時代に出てきた。責任があるだ。ぽかっと出てきたわけでない。もうおじいさん、おばあさんは4人あるわけだから。その前はもっとあるわけだから、逆に10代、30代と行くとね、非常に大勢の頂点に立っているからね。sonだから、広がりますからね。何人のあれになりますからね。責任重大でなきゃならない。それも自覚しなければならねえだから。それも妙なことをやる、なっちゃいけないのはわかるはずだあ。人知が出来ましたらね。気の強い人はね、何かで失敗したりするけど、やけを起こしたりしますけどね。なるべくしてなるもんじゃないと思いますね。

季人：普通にやればいいんじゃないですかね、偉くなろうとしないで、

農人：人間がなんぼいても、邪魔になる人間がないですからね。どういう意味か、社会のためとか、小さいながら役に立ちますけどね。そういう人が多いじゃあ、さしつかえがありませんからねえ。そのうちの何人かがね、指導者や科学者になるなり、新しい分野を広めてもらやあね。

季人：農人：全部がそれをやらなくても。

季人：たぶん、なかなか、やっぱりテレビとかそういうもんがあると。誰もがそうならないといけないように、普通に生活すること自体が貴いんであて人間として、その政治家だけが貴いわけじゃなくて。なんになってもいいわけなんですけど。

農人：昔、特にこうも、その効であったか否かは別として。その時代のためになる特別な尊いことやった人は神にね。ジャガイモ広めた代官なんかは、あれはあんまり上司に背むいたり、まずかったらしいですけど。それでもまあ生きていうちから、神になって。けども、また、あのサツマイモを広めた人もね。やっぱり、ジャガイモで

救われたことは感謝、今はあまり感謝。昔はかなり感謝があった時代があったじゃないか。あれは低温で取れる作物ですからね。サツマイモは高温でないと取れませんがね。ジャガイモのほうがこちらじゃあ低温でもできますからね。サツマイモは高温でないとできませんからね。ここは耕地が狭いから、食料ができるところじゃないですからね。陽当りが悪くて山ばかりで、この西原でもね、これが川の流れが南に流れて、東が太陽光線があれば、南が高くて北が低いですからね。北と西が高くて、そっちは関係ないですがね、東と西が低いとね、逆には、まずいところだ。まあテレビを見ていると、土地は多少悪いけど、割合、暴風とか何だとかは避ける土地ですね。ただ欲を言えば冬は雪が降って湿りが欲しい土地ですね。冬は乾燥して、夏は雨が多くて。わし一回、長野に行ってね、きゃあしないけど、わし一度、長野に行って見てきた、長野は夏は雨が降って、冬はこの辺より雪が多いような土地だと見てきたですがね。正しいか正しくないか、ただ一見して見てきた。

季人：そうかもしれない。日本海的な気候かもしれない。

農人：合いの子みたいな。ここはやたら雨が降るからね、表面の肥えた土はね、年々流されちゃって、骨ばかりになっちゃって。どうもそういう、なる気がします。だからまあそういう気がします。

ただ一度、ちょっと一泊で長野に行って、長野市に行って見てただけだから、よくわからないです。

季人：きっとそうでしょう。

農人：霧ヶ峰まで登ってきました。その後、諏訪湖、諏訪に行って帰ってきた。子供がこいこい言って。暖かいときは忙しくて行けない。寒くなりゃあ。

季人：農業やっていると、そういう風には行かないです。どこも出られないです。農業見たいと思っても、夏出られないと、なかなか。

農人：もっと、まあ近頃になってね、遠いところには行けませんが、秩父かねどこかね。一日か二日、信心は別として、その乗り物に乗らないで、足でぽっくりぽっくりと歩ける間だけかね、嫌になったらお終いだ。4月頃行ったらどんな感じが得られるかなと思ってますけどね。四国なんかは、秩父かね、まあなんか、わしも別に信心のためでなくて、なんとか自分の心の空白をこう満足させたい。そのために、一日歩いて嫌になったら、投げ出して、それはわからないでさあ。ええ。だけどバスも上ってこない。

妻人：そうね、音が。

農人：4時くらいだったなあ。

妻人：今のがそうです。きっと、音がしないときもあるだ。

<第17巻B面終了>

8) 1982年3月19日

第18巻

農人：わし、2月の月は、1月は暖かかった。1月はね働いたですわ。

季人：1月は暖かかったですか。

農人：ええ、ほいで2月になって、ちょうどね立春、立春の日から寒くなっちゃあてねえ。寒くて寒くてねえ、雪は3回か4回降ったでしょう。やっぱり10センチも降らないで、いつもでも5~6センチぐらいでね。あれがまあドカ雪でも積もれば、まだ暖か

かかったでしょう。あと寒くてね。2月の月はろくすっぽ仕事をしないでね。それから今年は珍しくね、町の文芸誌ができて、それ寄稿しようか、それからまあ一生懸命雪掻きをして。一年中に、これを合わせて雑誌を一年分書き、ハハハ、あと文句きたけどね、やっぱり季節がずれるとね、あんまりうまく書けねいですね。その季節感のことがうまく書けねえですね。冬は冬のことを書かないと、ええちょっと早いくらいはいいけど。ええ将来のことを書くとね、どうもうまく描写ができないですねえ。

季人：まとめて一年分書くということですか。

農人：そうじゃないです。3月から暇ができると、盆栽いじり、雨でも降るとね、あ、雨のかからない庇か、車庫にでも入ってね。枝直しでもしたり、鉢替えでもやる。ずっとそんなことを構わねえでさあ、時期は構わないだ。自分は好都合だ。大体何はいつ頃いいとか。あるんですけどねえ。へへへ

やっぱりねえ、ばかばかしい、盆栽なんかばかばかしいと自分でそう思ってるけど、やっぱり老人になりゃあね、何かこうして、なにかをすることのほうが何か丈夫のようですね。

のんびり。よく西原の老人ばっかになるでさあ。若いもの入っても街の方に行っちゃってね。ほいで見るとねえ、老人、そのあんまりやることがないんですね。ほいでねえ、そうすると、やっぱり退屈して、今日も一人老人が出てきて、やはり愚痴めいた話をやってたり、女衆と。結局、老人ちゅう者の話は、愚痴の話になっちゃうまうでさあ、最後に行くともね、現実がわしだってそうですよ。体が痛かったりなんなり、まあ手もこんなに筋がついて動かなくなっちゃって、腰は痛い。ほいでもねえ、なんかいたずらやってるとね、痛いのがね、忘れちゃってね。なんでもいいからねえ、そのやっぱり過去を楽しまないで、将来を楽しんでねえ。まあわしは幾年生きるか、そんなことはまだ、盆栽用の種をまいてねえ、発芽を楽しんでね。それで発育を楽しんで、無鉄砲にねえ、そうして育成をこう楽しんでいることばかり考えている。その方が、いいんですよ。元気があって。まあ自分で、年だからね、滅入ってくる。なんかまあ、そいで同年輩の人が亡くなって、今月に入ってもう同年、同級生、上と下と3人ばかりばたばたと死にました。そうすると嫌になるですねえ。まあ、人のことは、わしのことは。さあ、おあがりなすって。昨日、女衆が里へ行って、嫁さんにこのお菓子をもらってきた。

季人：どちらですか。

農人：あ、とって、飯尾部落。西原の一番奥の部落だ。こんな産だから、近所の墓参り、墓参り、そういう意味で盆と、同じにやるでさあ。なんにも、そういうことはこだわってないけど、でも世の中ある程度形式だ。わしのやることは、形式だ。わしのやることは、形式もないとうまくいかないことも多いです。いやでも形だけとってればね、それで、全く、2人じゃあ、奥さんも大変ですね。

季人：ええ、手伝ってんですよ。だいぶ。

農人：いや、手伝わなきゃあね、うちあたりもねえ、うちなんか倅がだいぶ手伝う。

季人：義理の父が出張の時は、いつも来るんですね。祖母が泊まりに来ている。やっぱり孫がいいんじゃないですか。2人だけだもんですから、うちにいてもしょうがないで。

農人：わしもねえ、孫が、子供が、孫が来るのが楽しみだ。さあ、長くいると嫌になっちゃ

う。叱るわけにはいかずしね。ところが孫も心得たもんで、おじいさんとおばあさんとこじゃあ、余計甘えるからね。ははは

季人：そのどっちがお前のうちだというと。じいちゃん、ばあちゃんのところがうちだというんですね。4か月預かってもらったんで、じいちゃん、ばあちゃんのうちのがいいんですね。

農人：仕方ないですよ。

季人：飴もチョコレートも欲しいだけくれるし。

農人：うちでもね、うちじゃあ、あの嫁の里もね、町のあれだ、郷戸橋という大きい橋のあの下かたの方だ。それでも上野原の町では一番田舎だ、日向は。大きい家で、そいで庭は平で広いし。しょっちゅう嫁が遊びにきてね。ほいでねえ、やっぱ、山崎ちゅうだが、山崎になるか、いやだ。西原のうちのほうがいい。いくら大事にしても、西原のほうがいいというそうで、それがおかしくてね。

季人：たまにはちょっとぶってもらわないといけないんですけど、絶対やれないですね。子にはやっても孫にはやれないです。

農人：ええ、まあ、年によってねえ、その働くことも緩慢になりますからね。あれが、気がでて来ますからね。若いうちはね、今日の若い人は違いますが、わしらが子供を育てる時代はね。その事変から、戦争、終戦後とね、日本で一番厳しい時代だったからね。子供なんか大事になんかしてやれない。ただ食べかして行くだけで精一杯だからね、しかしやくでね。今はまた違った。

季人：だれか嫌われなけりゃ、いけないから。

農人：この辺を見ると子供も数はみな少ないしね、どこも家庭でも、勤めから早く帰ってくりゃあ、手伝うとか、子供を見てやるとか、そりゃあ、今の時代の常識のようになりましたね。昔はそういう、まだ余裕まではなかったですね。生活が厳しかったから。

季人：家族が多かったから。

農人：ええ、家族は多いし、収入は少ないしね。そいでもねえ、わしら子供に対してはねえ、ほんとうにねえ大事にし、気持ちはね、愛情はあったけど。今に比べて、荒っぽい教育だったでさあ。叱り上げるばかりの。やっぱり、子供はあれを、親をね、どっかで見ていますねえ。煎じ詰めるとねえ、親はねえ、ちゃんとしないと、子供がやっぱりいくら叱ってもなんにしても、だめらしいですよ。ええ、どっかで見てるんだねえ。ほいで男の子なんかねえ、もう男親に対しては、ことごとくに反発でねえ。もう大きくなれば大きくなるほど、親父にねえ、反対になること言ってますわ。

季人：それでいいんじゃないですか。

農人：小さいうちはねえ、怖いから我慢して、まあ大きくなればなるほど、口じゃあそう言っても、心じゃあ、おやじの言うことに納得している面が大体ある様ですわ。ほれから自分自身を振り返ってみてね、俺も親父に対してそうだったな。親なんかに負けない、俺のほうがはるか上だなんちゅう、その気分でいたもんだ。自分の子供はみんなそうじゃないかと思って。ほいでね、親に似ないつもりでね、生きて行こうと思っていてね。今日になるとね、やっぱり、親に、だいぶん自分の親に似ているもんでさあ。

季人：そう思います。

農人：だからねえ、子というものは、なんて言っただ、どうところか、親をよよく見ているですねえ。ほんだからね、やっぱりねえ、親があんまり難しいこと言うより、やっぱりね。行動がねえ、正しい行動をしていないとだめだと思っですね。今の子供はなかなかねえ、まあ、これはよそ孫だけどねえ、どうかしら手紙のやり取りをして、今の子供。勉強、手紙をやるわけですがね。そうするとね、おじいさんは何を勉強しているちゅうんですわ。ははは。それから慌てて、おじいさんはこういうことを勉強している。子供に納得のいくように書いてやるでさあ。

季人：結構うるさいですからね。

農人：んだからね、おかしいですわ。こないだ、うちの孫が来てね、おじいさん、はいでしよう。はいとってね、訂正したね。おかしくなっちゃう。

季人：そういうところはうるさいですよ。しっかり見ているんですよ。変な所を、じっと見てから下手なことできない。

農人：まあ、お互い素直でね、あることがいいと思うけど。子供や孫がありゃ、あの楽しみですよ。まあ何とんでも人間ねえ、なくちゃあだめです。張り合いですよ。心配することも、親になって初めて、そうやって、

季人：親になってみないと親にしてもらったこともわからないし。人のこともわからない。

農人：それが生きていくありかたの基本だろうと思っですね。

季人：自分なんかも、普通に生きていくのがいいと思っようになって。

農人：わしもねえ、うちに孫がないからね、まあ、あの暴れん坊がいたらねえ、わしらおそらく夜でもなきゃねえ。昼間、うちでこれ書いているなんて、できないですよ。

季人：うちじゃあなんにもできない。

農人：そうでしょうよ。

季人：待つて帰えったってなんにもできない。

農人：まあ、2月の月なんかも、子供がいなきゃあね、3日ばかりねえ、ここに閉じ籠もってねえ。3日ばかね、ほいだらねえ、もう原稿へ字なんか書かない、書いて、なんだかねえ。頭がおかしくなっ、おいおい、こりゃ、どこか行かななきゃあ、頭が変にならあ。わしのこんだから長続きしない。30分か一時間やるとね、もう眠くなっね。どうにもならない。ここへそのまんま、わしも、ここで、20分かそこいらね、横になってればね、また書いてみたりね。3日ばかり、やってみたら、やっぱり百姓は百姓やっの方が楽だわ。大笑いした。ほいでねえ、もう、かなづかいわからなくなるしね。漢字は知らない、忘れてしまっし。

季人：子供のころ、習ったものでなきゃあ、

農人：そいでねえ、読むことは読むけど、自分で書いてみてね、略字が割合書けないです。やっぱり昔の字になっしまっね。読むはできるが、癖がついてるっですね。書くなっことは偉えこんだなあ。で、わし流の肩書は農人だ、のうじん

<良く聞こえない。探し物か>

季人：なんかそういう雑誌を作ることになっったんですか、町のほうで。

農人：いや、やっば、広報だ、年に4回出している。やっば寄稿する人がないんだね。

季人：年に4回も出しているなら立派じゃないですか。

農人：ええ、これはまた違っ。年に何回発行しているだか。こっち写真のほうで。それでもね、町で、

季人：主には上野原の方が書いてるっですね。

農人：ええ、上野原、

季人：いろいろな人が

農人：たかはしちゅう、ふじおという方は大学の、元教授だか、どこの大学だかよく知らないけどね。上野原に帰ってきて、キリスト教の何んだかやっているです。息子さんも大学の助教授か教授だか、何かやっている。

季人：牧師と書いてあるから、牧師さんなんですね。その方が編集して。

農人：いえ、編集は佐々木ちゅう、どこかの、それは自分で出したやつを、抜いたやつだけの、コピーの何か山の雑誌、特に西原のことを書いたから、ええ、雑誌に載って。写真、その男が写真を新聞へ、今年の。もう西原で、西原を撮って、2回ばかり西原の写真展も2回ばかりやった。とうとうわし見に行かなかった。もう古いやつですわ。わしんどこにもってきてくれて。

季人：こういう要領でやるからということで。

農人：これはこまたみつおさんという人が

妻人：すいません。暗くて <バタン> こないだ、

季人：熱心ですねえ。こういうのがいろいろあって。

農人：ええ、多少ねえ、町のねえ、人たちがねえ、やっても長続きしないでしょう。今度の雑誌はなかなか飽きないで、続けそうですから、感心しているでさあ。

季人：こういうのは3冊か4冊でお終いになる。

農人：お終いになる。写真はなかなか、写真展をやってるようです。なんか勤めをやってるって

<よく聞こえない。ボンーン・・・・>また、・・・ボンボン  
町ではお世話になって。変わった老人の部類でしょうよ。

季人：どこでお知り合いになったんですか。

農人：いやあ西原へやっぱりねえ、写真を取りに来て、いろいろなことを聞きに来ますからね。西原に来ますと。

季人：郷土研究会できたんですか。昔作るという話があった。

農人：いろいろなあるようですね。

季人：そういうのたくさんあればいいですね。

農人：今はねえ、やっぱりねえ定年退職でね、物好きの方がやはりどこにもありますからね。

季人：いいことですよ。

農人：え、いいことですよ。ただ、ここは町として、外れで、一番距離があって、ここは特殊のところです。出ていくのが大変でねえ。

季人：子供たちなんかも一緒にですね、やったらいいです。

農人：町でもいろいろなことをやっている、あれがあるようですね。わしも飛び出していないから、来なきゃあ。こないだ、面倒だから、ええ、6年度だか、ちょうど神社関係で、宮城の参観をやるというので、俺もへえ年になったから、まあ1回も宮城を見たことないから、どこでもつれてって・・宮城見に行ってきました。

季人：いつ行ったんですか。

農人：12日に行って、一泊して13日に帰ってきた。目黒のね、雅叙園に泊まったですわ。ほうしたらあそこの、床の間には驚いたですねえ。絵画、彫刻、ええ。わしには嫌みがあった。相当の費用をかけて作ったでしょうね。特殊の間。まあ名前の通り、シ

ナ、中国風ちゅうかなんかですね、その間がねえ。装飾がまあ、絵なんかがねえ、極彩色のうんと濃いものでね。それからあの、院展へねえ、古い時代にまあ出した人たちの作品の大作を集めておいて、これはまた特別、その名を与えて、こしらえたわけではないけどね、その間はね、一間、その先生の絵はね。その先生の天井画から全部がすごいですよ。院展なんかへ出した大作なんかは、まあ今は億ちゅう金だなんちゅうてましたがねえ。絵画って言って、なんだか、わしのこんだから、おいおい、俺の、なんちゅう、やっぱり俺は素焼きが一番いい。やになってね、なんだかこうね、嫌みがあってね、価格はそうとう以上かかっているちゅうことはわかるけどね。

季人：住むところじゃないですから。

農人：有名人のその結婚式、なんか祝賀会とか、特殊のことに使う間らしいけど、普通人じゃあそのまま使ったらまいっちゃう。なんだか、使わないところは掃除も大変ですわねえ。みんな、柱へもみんな彫り物があって。

わしらは、まあ中国に行ったことがないから、わからないけど、中国風ですよ。わしら日本人ですから、白木でこの、やっぱり白木の間がいいですね。すっきりして。そいで絵なんかもこう欄間に墨でねえ。そういう物が好きだ。白木のうちのほうが好きだ。へへ。

わしもまあ初めて、あれも話のタネに行ってみるだ、あの間を見たらね、そのまんま、木はかなりありましたけども、靖国神社なんかはどうか気の毒みたいだったですわ。団体で行ったからね、あの。

季人：あんまり、見かけは信仰もないから、木なんかも少ないんでしょう。

農人：中へね、入りゃあ、靖国神社の中に入って、玉串上げてきた。〈がったん〉

宮城の中へ行って、まあ1回は見てもいいけど、おいこれ俺の期待していたことはだめだなあ。でも、話のタネだから1回は行こうと思って。とにかく御用商人が自動車でどんどん行っている。工事の車がどんどん入ってね。ほいで、建物がやっぱり洋館めいたものが多いから。中殿までのところまで行ってきました。かえってねえ、解放されているあの東御苑かね。あそこ見りゃあたくさんでさあ。あそこのほうがいくらいでさあ。ええ。この前、東御苑だったら、子供と東京行ったとき通った。また今度、東御苑がいいでさあ。やっぱり、わしやあんまり世の中にはなくなりました。どこ見てもあんまり変わらなくなっちゃたですねえ。ええ。こう想像して、こんな風だろうなんて想像していた方がいくらいですわ。

かえって見てきたらがっかりしてしまうようではね。あの東京はわしよく行った。近いんだから、東京行って、半日でも東京行って、良かれ悪かれ、なんていっても日本の代表だから、

季人：でも、あんまり見るもんじゃないですね。

農人：なんて言ったって東京ですよ。

季人：でも、例えば、お客さん来ても案内するところないですよ、東京だと。京都だと、どこでも行くところあるけど。ちょっと歩けば有名なお寺がいっぱいあって。東京ですと、なんでも外国人がね、

農人：靖国神社でなく、ちょうど帰る日、土曜に、明治神宮でね、ええ、何組も見ました。靖国神社で。わしびっくりしたね。明治神宮行って、若い時に行ってね。計算したら48年、明治神宮行ったでしよ。木がうっそうと茂り、いかにもお宮で、わしが戦

後時代行ったときは、若い木だったでしょう。なんだか無理にこしらえてお宮をまつったようなね、感じがしたけど。今日は木が大きくなってきた。

季人：あれは有名らしいですよ。最近、お宮の林としては。

農人：説明じゃあ、全国から献木、なんだか10万本だかなんとか、植えただか言っていました。植えただけでみんな成長したか否かはこれは別ですがね。

季人：なにかそういう神社に行く、そういう団体があるんですか。

農人：神社団体がね、あれ山梨県全体だったかな。わしらが行ったのは、北都留、大月市も含めて、旧北都留。そこに祭ってある神社。神社関係、神社庁の主催ちゅうことで。こういう催しがあって。3日とか4日とか。わしは北都留。大体150人くらい行った。大体150人くらい行くって、まあ、3回か4回でも、県はやったでしょうね。まああばかばかしいけど、歌舞伎座も一回も見たことがない、そいで歌舞伎座も半日、見てきましたかね。わしはまあ芝居のことはよくわからないけど。それでも歌舞伎は一回、雰囲気を見ましたから満足した。良かろう、悪かろう。

季人：あっちこっち行かれて、自分たちは少しも関心がなくて。

農人：年を取ってきたからね。

季人：少しも関心がなくて。

農人：わし行ってみたいのはあそこだけだったですよ。満足していることもあるでしょうが。わしとしてはそういう物は、偶然、行けたらよくて、あえて行きたがらない。あの九州の屋久島のねえ、いわゆる縄文杉というやつを見たいですね、ええ。

季人：屋久島は行ったことがないですね。いいところらしいですけど。

農人：山の奥で、どうしても途中一泊していかなくては行けない。まあ、縄文、縄文時代のスギのだかなんか、そういう物か知らないけど。

妻人：あの何か、こんなつまらない。

農人：何か、シコクビエを、これはねえ、去年作ったやつを、今年初めてうちで試食するところです。いかがですか。

季人：はい、いただきます。

農人：味がいいちゅうか。

妻人：皿出しましょうか。

農人：味がいいちゅうことで、珍しく食べる。なんか西の方でも。

妻人：お饅頭じゃないですよ。お味噌で作ったです。

農人：わしも久しく食べない。ほれからね、雪が積もってからだったか、あの挽いてきてもらって。

妻人：2月に、

農人：水車で、頼んで水車で引いてもらった。2月にだったか、まだ試食してない。いかがです。

季人：美味しそうです。

農人：なんでもねえ、このシコクビエもまた、今、もの好きがちょいちょい作り出しつつあるような様子ですね。

季人：いいですね。また作れば。

妻人：三杯にすればいいでしょうけどね。

農人：フキノトウを、

季人：この辺の、あのヒエの中に雑草なんか生えないですか。ヒエそっくりの。

農人：生えますよ。

季人：何という、ヒエと同じような奴ですよ。

農人：なんちゅうかねえ。あるですよ。ほいでもねえ。

季人：アワの中にも生えますよねえ。

農人：ええ、ヒエはねえ、あの、まあ、わしがつってる時代は、たいがいあの苗を作っておいて、移植したでしょう。それはね、あえて、ヒエそのものの中には生えなかったけどね。アワは直播でやるでしょう。アワの中へはよくねえ、もう、この辺じゃあインノウというですが、アワとほとんどちっとも変わらないような。

季人：種子がこぼれるというとか、そういうことでわかるんですか。

農人：インノウというのはね、あの大きくなると、その草はね、一本葉が出て、いくつかわきからこう穂がでる、ちっちゃいね。これは食べられも何にもしないような。ほいでねえ、初めはなよなよしている。置くと太くなっちゃってね、頑張ってますね。ほいでねえ、あの辺ね、草っていうやつはね、どういうわけだか、わしにもわからないけどね、葉がこう曲がって、さや状に殻へこうくっついてますがね。こう葉がここんところが左前ですわ。ほいでねえ、作物はまあ人間と同じで。ほいでね、

季人：それは気が付かなかった。

農人：それで見分ければすぐわかるですよ。草は大概左巻、合わせ方が左。

季人：アワとインノウでもそうですか。

農人：ええ、ほいでねえ、雑草なんかでも右巻きの物もありますがねえ。ほとんど、食べてみて毒にはならないですけれども、作物に似ていても、作物とだいぶね、縁の遠いものは、左巻き、今言ったように合わせ方がねえ左前とかねえ。あれ、どういうわけだか、わしにはわからないけど、事実そうであることは。だから、あれも右巻きでしょうかね。くず粉を取るクズフジ、葛根湯、あれのフジがね、あれは右巻きだかしれないがね、あの花が咲く本当のフジは、あれは左巻きでしょう。

季人：インノウはみたいのはヒエのなかには生えないですか。ヒエに対して、

農人：生えるかもしれないけれども、畑を草をむしって、ほれへ移植するから、生えても小さいから、あの土寄せとかなんかやるちゅうと、目につけば取りますからねえ。ヒエの場合は生えないことはないことはないだろうが、ないですね。そういうわけで、

季人：奈良県のほうの話では、オロカビエと言うのが生えているのですね。それは見たこと、

<第18巻A面反転>

農人：去年はねえ、わしシコクビエはねえ、初めて直播やって失敗しちゃったですね。その、苗を下して、どうもなんかね、やっぱいいですね。その

季人：どうしてダメなんですか。直播やると、

農人：直播やると、草丈が大きくなります。イネでも何でも草丈がね。

季人：分けつはやるんですか。

農人：分けつはやるでしょうね。むしろやりすぎるほどやるでしょうね。

季人：直播のほうが、

農人：ただね、あんまり分けつすると、今度はねえ、実りのない穂に、

妻人：後先になっちゃってね。不出来でしたけど。おそばちょっとあれしましたけどね。

おそば入れたら美味しい。

季人：これは作られたソバですか。

農人：ええ、うちじゃあ、みな自家用の、それを楽しみにやってるですから。ほんで、ですからねえ、恐らくわしはこれはやったことがないけど、水稻でも何でも、あの直播やる方が分けて、草丈が大きくなるでしょう。

季人：そうですね。

農人：ただしねえ、その実のいらぬ穂が場合によると、あのできるかもしれないと思うですがね。

季人：チョウセンビエの場合はそういうふうになる。

農人：チョウセンビエでも、ほかの物でも、そうなると思うです。ほいですからね、遅く出穂したのは実が入りませんね。

妻人：大事な奴を忘れてた。

農人：多分そうだろうと思う。わしは試験場ではないし、よっぽどなかなかこうも思いながら実行はできないですがね。どうもそうだと思いますね。わし思うに。恐らくねえ、シコクビエはあの、学芸大学、わしも行ってみないとよくわからないけど、あそこじゃあ、直播じゃあ草丈ばかり大きくなって、あまり実がとれないかもしれないかと思うですね。

季人：直播、あんまり取れなかったですね。去年は。

農人：だからねえ、植える前にね、畑の整地をして、しばらく置いて、畑を固くしておいて、あんまり柔らかかにしないで、耕すは耕して、ずっと前に耕しておいて、草が生えるなら除草剤でもかけておいて、畑をね、固くしちゃってね。作る直前までそのままにおいてね。それで、苗におろして、

妻人：なんだか、すみません。

農人：苗におろしましてね、かたくなった畑をさくってねえ、ほいであの、植える方がまあ実が取れるじゃないかと思う。その方が、おかしいでしょうけど。

季人：この辺だと作土が浅いですよね。山の、どうしても、その方がいいですね。

農人：苗で植えないと恐らく、ほいで間隔もこの辺よりむしろ遠目のほうが、それじゃあ、たぶん大丈夫だと思いますけどねえ。気がするけど、判断ですからねえ。

季人：肥料はやらないで、作った方が。ちょうどいい。

農人：やるだったら、灰か、カリ分か、そういったようなもので、窒素分はやめた方がいいかもわからない。

季人：窒素やると大きくなって、実が入らない。

農人：まあわしが、わしにもわからないけど、まあ1回や2回失敗すりゃあ大丈夫、わしがやれば、取れることが、ここでやれば大丈夫、ここには合わない、2回も作りゃあ、何とか見当がつくだろうと思うけど。

季人：見本でいろいろ作ってるんです。

農人：わし自身がああいう土地で百姓したことがないからわからないですね。

季人：大体の物は出来るんですけども。鳥がみんな喰ってしまう。

妻人：どうぞ、何か。なんだかねえ。

季人：美味しいです。

農人：これはヤマユリ、ヤマユリは昨日、山へ行って掘ってきたでさあ。

季人：今の時期は甘いんですね。

農人：もう芽がこんなに伸びたからねえ、芽が出ると、味が落ちてくるじゃないかと思う。  
おいしくない。

季人：ウバユリなんか食べないですか。

農人：食べるも食べないもね、ウバユリがあってもね、わし取って植えた。掘ったけど、あれは根がちっちゃいですね。花が咲いてすると、なくなっちゃうですね。あれ妙なユリですね。どうもわしにはわからない。

季人：そのほかのユリとは違うんです。だいぶ違う仲間の親戚関係が遠いですけど。

農人：あれは妙なユリで。あんまり日向を好まないようですね。半日影かなんかで。ほいでユリ自体がね、腐植土なんかみたいなもので、たい肥ならいいんだけど、下肥、金肥みたいなものは嫌いようですね。それだけはわかりました。それでね。水はけの乾燥するようなどこの方がヤマユリは、そのウバユリとは逆のようですね。ウバユリはどっちか言うと湿地めいた、こう湿りの多いところがいい。

妻人：これはキミですよ。キミとご飯を煮ました。アワではね、これくらい入れますよ。

農人：季人さんが来たから自家用の物ばっか。

季人：北海道でヒエをもらってきて、炊いてみましたけど、割とおいしかった。

農人：ただ、これねえ、やっぱりキビ特有の香りが少しありますが、それが嫌な人は。

季人：キビの嫌いな人はあまりいないですね。

妻人：そうですね、アワのほうが嫌いな人はいますね。

農人：キミの香りが嫌だという人も中にはいるよ。アワのほうがいいという人もいるよ。俺はまたアワの香りのほうが嫌い。若いころはアワを食わなかった。そりゃあ色々だわあ。人間ていうやつは。なあ。

季人：美味しいです。

妻人：美味しくない、今、やたらにね。

農人：今日の味がしないわ。

妻人：お婆さんがいるからね、話しながら煮てたから。いろんなこと

農人：あの、このねえ、シコクビエのモチにねえ、ユリを練りこんで、ちょっとクリみたいで、また一風変わったもんですよ。

季人：砂糖かなんか少し加えるんですか。

妻人：はい。

農人：ユリの根をよく煮て、一緒に捏ね込めこんで、このまんま。栗羊羹みたいな。何のことはない、そのまま蒸かしてね。

妻人：私は知らないからね。お父さんに聞かないとね。わかんないからね。

農人：だっておらあ、子供の時食っただから。とにかくね、昔は現金収入のない山の国ですからね。やっぱりそういうことをやって、サツマイモの細いやつを練りこんでやったり、そういうことをうまいまずいというより。

季人：でもその方がずーっと豊かだったんじゃないですか。

農人：砂糖もなにもつけないで。モチ一点張りで食べられた。

妻人：そうですね。

農人：まあ、いわゆる生活の知恵ですわね。それから今になってね、暇になったからね、厄介なことばかりやってるでさあ。

季人：できないでしょう。

農人：わしでもやらなければやり手がなくなるから、作って食べてるでさあ。これもちょ

っと。点だろうか。

季人：味噌のほうがおいしかったですね。よく合うんですね。

妻人：そうですか。

季人：味噌の初めてです。

妻人：カツオブシをちょっといれてね、

農人：わしゃあ味噌がいいですよ。

妻人：なんだかお魚を入れる人もありますけどね。まあ、それは好き嫌いがありますけどね。しますね。

季人：でも、それが本当なんですよ。冷凍食品なんかじゃあ、何も工夫の余地がない。

妻人：ほんとうにねえ、

農人：工夫の余地がない。 <食べている音。>

妻人：おかしな物を、本当にねえ。固かったかね。

農人：うん、固くもねえ。

妻人：軟らかいね。本当にねえ。そうね。おばさんが10時半ころまでいたでしょう。そうだから、それからやったから。

農人：弱ったもんだな、俺はあんなふうにはなりたくないなあ。

妻人：もう80ですからねえ。

農人：俺より10より上じゃあねえか。

妻人：もう80だわなんて言っていた。

農人：ほうかねえ。わしより、下だわ。

妻人：そうかね、これは本当にえごい。また、ほかの物を入れないで作りましたけどね。お父さん、固かったかね。

農人：固たくもねえ。

妻人：よかった。ほんとに、

農人：なんでもな、こりゃあ湯で捏ねてな、火力をばーと蒸かさなきゃあ、ぶつぶつ蒸かしちゃあ、そういう物らしい。

妻人：粘りはあるわな、作るには作りいですよ、

農人：これは。火力をバーっと、蒸かさないと。

妻人：お父さんに教わって作るですよ、私は。ははは。

農人：その代わり、わしは勝手は入ったことはない男だから。

季人：雨降りにその文芸誌も書いておられるですからね。よかったら原稿、文芸誌の原稿書いてくださらないですか。

農人：食べ物の、頼まれたんですけど、頼まれても書けないから。俺はモリアオガエル書いただ。どうも、説明的で、面白くねえで。どうも本当に、書く前に、大変だなあ。

季人：あとで。

農人：10年ももっと使わないでおいて、原稿用紙出して見たら、くそだらけで。ははは。10年以上使わなかったなあ。

季人：もっとも句を作っておられるから、文章がうまいですからね。

農人：いやあ、句はあまり作らない。この頃はね、去年は句はあまり作らないで、漢詩をね。漢詩の作り方なんか、漢詩の先生に教わっておかなかったから、あれ無鉄砲でやったけど。まずいけど、しょうがない、今教わる人がないからね。その動機というのはね、色紙を何枚かもらったですわ。それに俳句を書こうと思ったら、そ

うしたら字のね、散らし方がむずかしくて。

季人：そうですね。俳句だところ細長い短冊でない。

農人：ええ、四角なものでしょう。空白ができて、そこのへんがね、こうやって見ると、体裁が悪くてしょうがないです。漢詩のほうがよさそう、漢字の方がね、配置がうまくいくでさあ。こりゃあねえ。句とこの色紙というやつはまあ、習ってたけどね、まあ、嫌になって辞めた。字配り、字が下手ということでなくね、四角にどういう風に字を散らしていったら、きれいかねえ。どうも俳画か、フキノトウかタケノコでも描かなきゃ、だめだと言って、それでお終いにした。

季人：絵のほうはなさらないですか。

農人：やらないですね。やりたい気がしたけどね。なににして百姓してりゃあ、まあ一様ですわ。色々はだめですわ。

妻人：どうぞ、もう少し上がってください。

季人：じゃもう少し。

農人：まあ、だけんどわしも退屈しない性格だけは、まあ幸福でしょうよ。一人でまあ結構、楽しんで、退屈しないで。

季人：読書するとか、いろんなもの書くとか、習慣があるからですね。趣味が広いし。昔はその童話とかなんか作ってたこともあるんですよ、僕なんかも。だめですね、今のような仕事をやるようになると、そういうようなことできないです。

農人：童話は作ったことはないけども、童謡はちょっと作った。やっぱりねえ、童話とか童謡とかちゅうものはねえ、子供を見ながらねえ、子供の生活をよくこう見ながらやらないと、まあ、わしなんかじゃあだめでしょう。大人になっちゃってねえ。子供の時分になり切れないとこがあってねえ、子供のねえわしもねえ。

季人：子供を目の前にしたらよけい書けないじゃないですか。

農人：子供をよく見てた時代があったけどね。そのうち大勢になったら、だめになっちゃって。始め1人2人の時は子供を見てたけどね。先生が、子供に、大勢、句を作るもなにも、あんまりゆとりはなかったですね。騒がしくはあるし、ええ、とんでもないこんです。

季人：やっぱり、そういうもんですか。

妻人：まあ、ご飯を。

季人：ほんとにこれで、そんなに食べられないでしょう。そう言うのは大好きです。

農人：今日ぐらいになると子供がかりにワイワイしててもね、夜にでもなりゃ何かできる。ないからねえ。

妻人：なんだか、お口に合うような物は、できません、私は。

農人：孫を叱らない。我慢ができる年にならなきゃあ。ははは

季人：じゃあ、ちょっとは農人さんの真似をして俳句でもと思っても、全然だめです。そんなものは出てこないです。

農人：あれ下手上手にかかわらず、俳句も忙しくもなんでも、少しはできますけどねえ。かえってねえ、まあ、忙しくもねえ、なんか神経触ることがなければ、ただ体が忙しいだけじゃあ、句はできるですがね。なんだかねえ、頭がもしやもしやしてくると、だめですね。仮に暇があってもだめですね。

季人：もしやもしやが多いんですよ。だからとてもそういう。

農人：わしよく言うけどね、俳句にしろ文にしろ、人に見せるじゃね、結局は自分に見

せるものであるだから。

妻人：良かったらどうぞ。

農人：人に見てもらおう、自分に見せるものだから、そのつもりでやりやあできるはずだあとわし言ってるですんけどね。演説だって、そう人に聞かせるちゅうということより、自分自身に言い聞かせるのが演説だあて。

季人：あんまり食べないです。もう、それほど食べなくても、これ以上伸びるわけでないし。

農人：あんまり勧めないけど。

季人：美味しい、こういうの好きだから。食べたくても食べられないです。フキも少しは学校に生えているのですよ。フキノトウ、3つか4つしかない。その程度しかない。それじゃあかわいそうですからね。

農人：わしがねえ、早く見つけてくるです。あれがねえ、食べようがないからねえ、蒨味噌をこしらえるでさあ。そうかねえ、細かく刻んでね、おつゆにねえ、ちょっとふりかけてねえ。ほいで苦みがあるだ。

妻人：苦みが強いねえ。

農人：なんだかねえ、1つか2つどうかして見つけてくる頃はねえ、そういうことですね。よくね、以前はねえ、子供が忙しい時代に、あのわし忙しいときはね、子供に頼んでね、1つでも2つでも取って来いというのと取ってくるです。ほうするとね、針金にこう刺してねえ、女衆が厄介しないように、味噌を付け囲炉裏でね。焼いちゃあ、よく食べたでさあ。

季人：味噌をちょっとゆるめてですか。

農人：ええ、そうするとね、味噌の焦げた香りとフキの香りとそれから苦みとね。やっぱりあんまり大量には食べられないけど、1つや2つなら珍しくいいですよ。初めはそうしたですよ。ええ。

季人：お酒なんか飲まれませんか。

農人：酒はちっともやらない。酒を飲まないから晩酌という時間がないでしょう。ほいだからね、ご飯食べるか、あとはねえ、空白の時間があるちゅうわけだ。寝るには早いし、普段は読書とかはいくつ、ここにいてね、わりあい空白時間があるからね。その退屈しのぎにねえ、わしはその言った、頭の運動と名付けてただけどね。ええ、百姓ばかりしてぼかんとしたじゃ、脳軟化になりやすいから、頭は使えば年が寄らないちゅうからね、考えて。と言ってわしは好きな本を読んだり、なんか時には書いていたりね。結局、それがわしの晩酌だあ。ははは

季人：どうですか、原稿のほうは、原稿用紙2枚くらいです、年に4回。

農人：なんか書いてみましょう、書けたら。今までなら書けたかもしれないけどね。そいでね、近頃ねえ、わし使いだしたらね、これいいですなえ、あの筆ペン。わしや鉛筆が嫌いな性でね。力がいるから。軽くこう持ってすぐかけるものが好きだあ。鉛筆はあんまり好かないでさあ。ほいだらね、筆ペン買ってきたら、これは都合がいいでさあ。墨はいちいち摺るというのもね、これも大変なものでさあ。

季人：真似して筆ペンやってみたけど、僕の場合は筆圧が強い。鉛筆でしか書けない。

農人：わしはねえ、鉛筆が好きでないですな、万年筆もあまり、よほど柔らかかに書ける万年筆ならいいけどね。

季人：小学校の時に何を使ったか、慣れがあるんですね。子供の頃。

農人：子供の頃は鉛筆でした。今日の鉛筆より質が悪かったです。今日の鉛筆はなかなか質がいいからね。すぐ消えないし。わしらのねえ、あの頃だってお金を出せば、いいものがあつたかどうか知れないが、子供の使っている鉛筆はおかしな鉛筆だったです。最近になつたらね、あの濃く書いた奴はいいけど、薄いやつは細かい字じゃあ、鉛筆で書いた字は、手帳なんかを書いておいても読み切れないですね。

季人：濃い鉛筆だと汚れますでしょう。

農人：ほんだからねえ、最近は、いい塩梅にねえ。ボールペンは前からあつたが、鉛筆を使うようなものでねえ、あんまし好きじゃない。買ってあることはあつたです。急にねえ、筆ペンは見つかったからねえ。あるのはあつたでしょう。使いだしたのはまだ日が浅いです。都合がいいです。ボールペンは、使いだしたのは、こりゃあ。わしはねえ、もう亡くなったけど、笹村先生、なくなったけど芸大の助教授やつたでしょう。鉛筆はほら嫌いだから、いちいち硯ですって、大変だあなんて言つて。東京のどこか古物屋か何かに行つて、矢立を買つてきましてね、ほいでもらったでさあ。それがねえ、どうにも、商人が使つたものじゃない。どうも、非常に、もんだつたけど、ありますけど。

季人：使いやすいですか。

農人：まあ町人の帳場で使つたやつのが、使いやすいことは使いやすいですがね。わしのもらつたやつはね、墨壺があつた別個になつていてね。それをつけてやる奴だつた。それが昔の物だから、つけてやるやつ。えらく念を入れて、こしらえたもので、使つていたですね。それからね、筆が短すぎるから、小さいから、このくらいしか筆がないです。やっぱり使つてみたらね、やっぱり使わない上の軸がないと使いにくいですね、バランスが取れないです。この中へね、くぎを入れました。そうしたらこう調子が良くなつたけどね。おかしなもんです。あれはね、中心がちょっと下がつたところを持つと、具合よく書ける。それがねえ、矢立に入れるやつは長くてね、切つて、持ち歩くにはいいですが、どうも書きにくい。それでね、くぎを入れましたら。

季人：重くなつたらいいですか。

農人：具合がよくなつた。それはもう、二年だかしまつておいて使わないけどね。それはねえ、あの60年か、すぐ筆がカチカチに固くなつてね、だめですね。それに膠質のものでも入つていて。筆が固まっちゃうとどうしようもない。ちょっと使わないでいると、筆がカチカチになつて。だめですね。 <ガタン>

季人：どうもごちそうさまでした。

妻人：後先になつちやつて。なにも、へへへ

季人：美味しかったです。本当に。

農人：ハウレンソウを食べると胸やけがします。ハウレンソウか何か。

妻人：どうぞ上がつてみてください。

季人：今年は菜っ葉物が良くできたんじゃないですか。葉物は。

農人：さあどんなだつたかね、とにかく西原は2月の月は、平年と変わらないほど、寒くて雪がちょっと降つてね。たいした雪でないから乾燥し過ぎて、場所によると乾燥し過ぎたきらいがあるですがね。一月はよかつたですがね、一月は暖冬ちゅうかね。今の人はなんか書くちゅうのは変わっているちゅうと変わっているだ。やってみる気になつて書くちゅうことは大変。なかなか書くちゅうことは大変ですよ。思った

ようには書けない。書き上げて読んでみるとね、また書く気はしないし、直す気もない。

妻人：お父さんとお。

農人：俺いいわ。歯に詰まるからいやだ。

妻人：美味しいよ。ふふふ。

農人：うまいさ、俺が作ったから。うまいように作ってあるから。

季人：ごちそうさまでした。

妻人：お粗末いたしました。どうぞ菜っ葉、上がってください。

農人：見たら俺のほうがうまそうな気がした。やっぱり、今にもなあ、いかにも歯がいたい。

妻人：こうして食べるでしょう。

農人：うまい。歯が痛い。見た目が。

<コトン茶を入れる>

妻人：どうぞ

農人：こりゃあ、なかなか大振りだぞ。へへへ、

妻人：まあおいしかった。このお皿によ、やっとか作る。そんなに、小さいのは難しい。今は小さいやつ、昔大きく作っていたら。

農人：ああ、フキのあの2本、タケノコが一つ、このフキは香りがしたかよ。それでいくらかたってから <カチカチ>

このくらいの2本、水にひたしておいて、もう場所によりゃあ、出てますよ。

たまには、俺も東京に行ってみて、料理食ってくるのもいいな。ははは

妻人：合わないですよ。おいしくないですよ。

農人：大丈夫だ、おみやあが行った方がいいかな。

妻人：ほほほ、知らないからね。

季人：よかったら、どうぞ、どういうところでも。

農人：バスか、乗り物に弱くてね。体の加減だから。

季人：車でよければ、今度、免許なんとか取りますから。

農人：去年は、2回。

妻人：酔ってねえ。

農人：団体旅行へ行く代わりにね。どこかのあの寮でも、一泊か二泊ね。ほいだら途中で、汽車のほうが酔わねえで、

妻人：酔う時は、

農人：なんでもこれから上野原に出るのは、一番まずいや、カーブばかりで。小菅のほうは道は平らで。相模湖まではカーブがあるからよお。酔うだあ、こないだも上野原まで行ったら、気持ち悪くなった。ほいだら、中央高速に入ったら、なんともない。まっすぐだろ。ほいでどんどん行くでしょう。あの辺は、季人さん、あの高速度道路へ行って、まあ立ってこうみたらね、うちばかりでびっくりした。

妻人：本当にねえ、ずうと高尾まで。

季人：最近、上野原まで広告が入っている。家を買わないかって。

農人：それをねえ、うちも建てることもだけどねえ。その連中が水を使ってるだ。それにもまして、笑われるようだが、たいしたもんだなと思って、感心して帰ってきた。もう大勢の家が見えたらねえ、こりゃあ、水だけはつきものだからなあ。

季人：だから昔は、段丘がありますねえ、ここに。あいうのは国立とかにも、段丘がずうつとあります。段丘から水が出て、ワサビを作っていた。今は地下水、水が少ししか出なくなって。あんなとこでワサビを作っていたくらい、きれいだったですけど。

農人：小金井でしたかね。有名なね、地名の発祥の井戸だかあるですけどね。

季人：そうですか、そういうのよく知らないですけど。小金井は桜が、

農人：桜もですがね、地名の発祥の井戸、井戸ちゅうか泉がねえ。

季人：小金井小次郎と言う人の名前じゃないですか。

農人：そうじゃなくて。抜き打ちでしょう。あれ井戸だか泉ちゅうだかあるんですけどね。ええ。わしもねえ、暇だから時たまそういう物を読むんですけどね。あの東京の杉並はスギ林だったから杉並と言うです。その頃の杉が二本だとか三本だとか、どこかにあるだとか。

<第18巻B面終了>

1982年3月19日

第19巻

農人：でも、寒いことはあるでしょうが、でもあれ。

季人：大分あたりならいいんですかね。

農人：大分あたりでね、だいぶでも、なんかここらより早いようでした。まあ、何ととっても太陽がよく当たって温度の高い土地にはかないませんね。ええ。こないだねえ、東京へ行きながら、あれが聞いたらね、高尾のあの一番高いところとね、西原の部落とやや。

季人：そうですね。

農人：それから高尾の大見晴らしの一番高いとこと西原の普通のところが水平だあ。

季人：600m。

農人：西原は人家、500～600mの範囲内。初戸だけですね、

季人：450m。

農人：あとはみんな、その代わり初戸は霜の被害にあったことがない。晩霜、霜はむろん降りますけどね。ここらいつも晩霜の被害が一番多いとこで、ここら一帯が、それでもねえ、作物じゃあそうだ。まずいとこだ。地の利から言って、一番中心ですからね。まあ、山梨と名がつくとね、どうもわし考えてみた。山梨県という地に住んでいてね、なんといっても富士山が見えないのはだめだと思った。富士山が見えないちゅうことはね。結局山影だちゅうことだ。山影はねえ、結局ね、半分か三分の一はね、百姓に対して極不都合だ。ここがね800mまで行くと富士山が見える。そこまで行くと非常に空が開けてね。陽当りはこっちの北側は陽当りもいいしね、朝から晩まで陽当りもいいしねえ。冷害は800mの高さじゃあ、案外冷害は食わないかもしれない。非常に陽当りがいいですからね。でもそれが富士山が見えないとこは、一部はいいが、陽当りが悪いから、天候でも悪いと、なんか悪いですねえ。富士山が見えないとえらい影響があるもんだなあ。わしね、こういうもの書いててね、気がついたでさあ。あれ確かに。

季人：やっぱり神様が。

農人：ほいでねえ、わし、ここはね、山影だからねえ、鶴という字を書いて、陰、鶴陰、これわしが使いだした言葉か否か、それ自体が疑問だがね。まあいろんな本を見ても

鶴陰というのはないですがね。ピンときそうだからね、鶴陰使ってますがねえ。どっからかこれはまた教えてくれる人がね、昔、だれだれという人が、教えてくれる人が、今朝まで、鶴陰。これはまあ西原と限定して言い切ることはできないが、西原付近ということでしょう。

季人：西原というのはどういうところから名前が起こったのですか。

農人：それが分からないですねえ。わしゃねえ、西という字は西という字ではなく、なんかの当て字じゃないか。

季人：かもしれないですね。

農人：西の意味は何だろう。なんだか、どっかに賽の神でもまつたところがありはしないかと思ってね、今は気を付けているところですかねえ。ほうすうとね、西は賽の神のサイを祀ったところと考えているが、これも根拠もなんにもない。桐原はユズの木があったから、桐原と言ったらしいが。ユズの大木でもあった時代があったでしょうかね。あの桐でなくて、ユズの柚でもよかったじゃないか。

季人：文化人でもいて別の字を使った方が。

農人：いやあ、昔の人たちはね漢字には、今日の人から見ると、割合、字には重きを置かないで、読みに重点を置いたんじゃないか。あとになると漢字には意味がありますからね、その意味を頭に置くから、意味が分からなくなる。つけた当時は読みが当てはまれば、それでどんどん使ったと考えますがね。西原の字もねえ。一才の才、才原、最もという最原があったり、あの斎藤さんの斎という字の斎原というのもありますしね。だから漢字から言ったらね。これはいずれも読みで言った時、西という字自体もね、西でなくちゃならないなら、サイハラとは読ませないでニシバラと読ませる。西に意味があるならね。こりゃあ、サイになんか問題があるとわし言ってるけどね。まだ分かりませんがね。でも、わしも暇でねえ、かかっていたらねえ。気が付いたらやってみるぐらいな大将だからね。これからまた、今月はまあいいけど、4月頃から、わしも食べることに専念しなきゃあ、そんなことにばかり関わってはいられませんけどね。うまく行きませんか、行かなくてもどうちゅこともありませんけどね。

季人：すごい勉強家ですよ。ほんとうにね。

農人：もともと百姓辞めてそういうことでもやってられれば、なんかやって。

季人：そういうことをやれるところにいる人が、やってないから、すごい勉強家です。

農人：なんかねえ、虫でも植物でも、なんかやってられれば、専攻したらね。思い出したらね、またね、そのことを幾日か考えて。とにかくねえ、この周辺でねえ、一番謎の多いのは西原という土地だあ。いずれね、書いたものもあったでしょうが、まあ火災でなくなったかねえ。住んでいる者が粗末しちゃったのか。謎はねえ、ある。まあ、ほいでね、一番、変なことに、通常ねえ、いまの上野原の街とは、あまりその生活につながりが強くなかったからね。尾根を越えてね、東京都下とは非常に濃いものがあったようだ、横へね。余計その謎が多いでしょうね、ここは。ですからねえ、まあどこの土地もそうかもしれないが、桐原とも違う。山を越えた七保とも違う。また奥の方へ行った小菅ともまた違うものがある。西原は西原として、特殊の物がある。こんな狭いところで。どうもわしは西原はねえあの西原はね、東京都下の桧原村、それから奥多摩とか、秩父へ関連がとて強い土地としますね、甲府周辺とね。奥秩父があんまり開発されないうちに、向こうへ行って、10日くらいふらふら行っ

てね、なんか調べてみたいなあ。かならず向こうがこっちのやっぱり先祖でじゃなかったかなと考えています。

季人：なんか確かめる方法があれば、いいんですけど。

農人：しょうがありませんからねえ、ただまあ、言葉とか、日常生活、なんかがこう関連したものが残ってなきやあ、共通点がね、なきやあ、ならないとおもうですがね。そうか畑の耕作方法とかね、いろんなことイネ、家の屋作りとか、なんかの生活習慣とか、まあ、甲府周辺とは屋作りから間取りから違いますからね。なんか、歴史でも思います。最近ね、山梨県では、武田信玄、ばかに担ぎ出して、大騒ぎしてます。武田信玄なんか、こっちへ、ここだけの話だ、わしだだ捏ねているけどね。へへ。

季人：そういうのは面白いですね、分かれば。

農人：ええ、まあ、人間ちゆう者は、落書きでもねえ、八分で、同化されてすぐそうなっちゃうは人間の弱さですね。神様のことに對して、あんまり伊勢系、今、伊勢の神の方へ、西原のもともとは伊勢じゃないだ。諏訪とか出雲系の神を奉じていた。そっちの方が強くて、伊勢の方の神は日が浅いんだ。あんまり伊勢のお参りばかりして、そっちばかりしてたら、先祖の神様が腹を立てる。ははは。今、素直な気持ちで、出雲や諏訪神社のほうへ崇拜をしなければならぬ。よく考えてみろって。ところがねえ、神仏習合の時に、ほとんどこちら、朝廷へみんな神様へ、祭神を切り替えちゃってねえ。もともと何だったか。

季人：ご神体はどうなんですか。

農人：わかんない。

季人：ご神体というか、なにかそういう物をまさか粗末にできないでしょう。

農人：なに、ご神体というのはないですね。だだ、建てた当時の棟札という、あれでもあるかなんだか。最初に分社したときの、お宮のねえ、土とか石とか砂とか持ってきたものがご神体で、そのあとは御幣だけね。その当時ね、どれだけなものでも、木でもね、わし書いたなんでもいいでさあ、鉋で削ったものが、どんなものでも、その人が幼稚でも、どんなもんでもその人の、その時代に神像みたいなものを作るとしたら。これはね、面白かったと思うです。これは縄文式の、あの埴輪とか土偶とかいったようなものでね、ああいう物に価値があって、面白かったと思うです。何もないですね。どこへ行っても。

季人：だけど、やっぱり、もともとの神様がいて、後から別の神様が来たと言って、粗末に出来ないじゃないですか。

農人：もともと何を祀ったか、分からないちゆうものが多いです。ハハハ

季人：いい加減な信仰ですね。

農人：まあ、おそらく日本の信仰なんてものは、まあ特殊な人はあるけど、普通はまあそんなもんじゃないですか。だから新興宗教が非常に増えたり、勢力が出てきたりするじゃないですかね。創価学会や立正佼成会でも、こてこてに議論してやっつけて、わしんとこにだれも来なくなっちゃたね。へへへ

妻人：変なお父さんだ。ハハハ

農人：母ちゃんは、あれ信者だ。俺は納得させりゃあなあ。

妻人：私もね、おじいちゃんがなくなる時にね、佼成会でね、来て呉れたですよ。佼成会に入らないと、おじいちゃんが死んでしまうというんですね。そうしたら入ってね。あの22日がね、佼成会の生まれた日かね。縁日でね、それに行かなきゃって言うか

らね。7月の22日に行ったです。そうして、そのあとでね、4時のバスで帰ったら、もうおじいちゃん死んじゃまってね、もう本当にね、およその人が一杯来ていてね。私はどうしていいかわからなかったね。その時は、一番終いっ子がまだね、一歳ちょっとだったでしょう。その子を負ぶって行ってきて、家に入れなかったね。それ行かなきゃあおじいちゃんが亡くなってしまうというからね。一生懸命、あれは、あそこの、日野じゃない、あれよりより向こうだわ。へへへ。佼成会のように向こうだと思ったね。

農人：向こうだと思う。

妻人：あれまで行かないと、おじいちゃんは助からないと言うね、その人が。

季人：杉並区の方にあるじゃないですか。

妻人：その人がね。

農人：今、佼成会も大月に支部ができてね。

妻人：豚が死んでいてね、3日たって生き返ったと言うですね。ほんだから入れ。それじゃあ、わたしも入らないわけにはいかない。

季人：ほかの時なら、そんなの何でも言えるんですけどね、身内がそういう状態だったら、

妻人：そういうことを言われたからね。どうしても助けたい。おじいちゃんでしょう、毎日毎日、朝から晩まで、お蚕飼いながら、なぜていたからね、これじゃあ入ってもしょうがないと思ってね、抜けちゃったね。それから一度も行かない。

農人：俺は初めから入らなかったなあ。空き巣狙いと同じで、人の弱みに付け込んで。

妻人：その代わりね、夜もね12時過ぎまでね、おじいちゃんをなぜてやってたですよ。毎晩毎晩ね。2月になるならないに寝込んだわね。そいで6月7月か、亡くなったですよ。

農人：佼成会は入っている衆も、もうあんまりないでしょう。

妻人：ないわね。

季人：ないですね。

妻人：私も子供を連れてったかから、疲れちゃってね。わからなかった。

農人：とにかくよ、運というものは自分で作り上げるもので、神様のお他力で作るものじゃないよ。自分の努力で築くもんだよ。

妻人：その時は何とも言えない、こんなじゃあ死んじゃった方がいいかなと考えたこともあった。神様も仏さんもないもんだと思ったね、本当に

農人：ないだよ。ないけどね。

妻人：仏さんはね、先祖だから。

季人：ないと言えない、それなりにはあると思うんですけど。ハハハ。

妻人：だからね、お茶やお線香くらいは上げないと思ってね。

季人：そうしたらやっぱり。やっぱ、いると言えば自分の心の中にいる気がするんです。他所にいるんじゃないで、自分の中にいて、自分と神様というのは、何にしても自分と神様との関係で。他所に神様がいて、お供えすればいいというものではないと思うんですけど。

妻人：そうですね。できるだけ、今度はね、おばあちゃんをできるだけよく見てあげようね、みんなにばかだといわれるほど、よく見てあげましたよ。ほんとに、おばあちゃんが転んで個々の腕を、骨を折って、ぐずぐずになったです、夜も寝ずに看病してね、眠くて眠くて。

農人：おいおい、おめえもなんか書いてみて。

妻人：お父さん、一代のこと書きたいと思うけどね。眠くて眠くて、書くどこじゃないね。寝る方が大変だ。

季人：健康なんですよ。眠いなら、お元気なんです。

妻人：お薬たくさん飲んでるでしょう。

農人：血圧の薬飲んでるからね。

季人：それで眠いんですか。

妻人：そうですね、眠れる方がいいからと言って、薬をいただいて。

農人：どこかに、確認のことを書いた。

妻人：まったくねえ、おばあちゃんが腕を折った時なんかねえ、それこそ、寝ずにあの体をなぜたりしてあげて、足なんかをね。それでね、やけどを一度させたのね。

季人：炬燵かなんかで。

妻人：いいえ、油の火へね、飛び込んだんですよ、おばあちゃんが。私がね油の中に火が入ってね、火事になりそうになったから、後ろに放ったら、そこにおばあちゃんが来て、飛び込んだです。それで足を焼いて。

農人：変わったやつだ。

妻人：その時もねえ、おばあちゃんをねえ、毎日毎日、お湯を沸かして拭いてあげたですよ。書いてもいいにはいい、なんだか眠いから。一生にはどんなことがあるかわかりません。まあ、お父さんにでも書いてもらわないとだめだわ。

農人：これはね、こないだ、小俣さんに撮ってもらった写真だ。写真撮ってもらった。

季人：いい写真じゃないですか。

農人：こりゃあたいしたもんだ。

季人：うまいですね。

農人：今度、わし。

季人：景色より人間のほうがやっぱり面白いです。　　<がたがた>

農人：ええ。わし弱ったことがらが一つできて、まあ建てたばかりで、修理したことがないお寺の大伽藍が傷んじゃって、大修理で、今年はえらいこんです。

季人：そこの上のお寺ですか。

農人：ええ、大伽藍だあ。おい、おい、柿かあ、柿持ってきてみい。固いか。おいてもしょうがない。砂糖でつければ柔らかくなる。いつだったか、てんぷらにやったらうまかった。

妻人：だめでしょう。

農人：てんぷらにすりゃあいいわ。今日、てんぷらやりゃあいいわ。やってみる。タツタ揚げにして。このまんまじゃ、これ3つ、4つ入れてもいいや、大きいかな。

妻人：だったら、

農人：あったかいのがいいや。

妻人：これでもいいかな。

農人：小さい奴は、

妻人：これ入れて、これ入れて、　　<バシヤバシヤ>

農人：どうもやっぱり、だれが見ても、でなきやあまずかったねえ、わしも。今になって何を言ってみても。

季人：いや、案外、その日本古代史なんかね、大学におられたら、よかったじゃないです

か。

農人：大学どころか、中学も出なかったなあ。俺、小学校だけでは、今になって

妻人：しょうの兄さんはね。

季人：おもしろいです、どこかに書かれたんですか。

農人：あの連中が出せりゃ、来たときに読ませてみてね、よかったら持ってけって。これはどうもほんとうに漢詩をほんとうに作ったんじゃあ、読みにくいから。

季人：本当に、いい文章ですから。

農人：こういう。

妻人：固くて食べられませんでしょうけど、少しあたためれば柔らかくなりますけど。

農人：去年ね、わしが暇なときにね、この詩を作ったでさあ。ほうしたらね、ヤマメの親父、中井清太夫の記念誌をたてたでさあ。ヤマメの親父にこの詩を、ヤマメの親父がね、代々掲げて書架にかけて。色紙は書いて飾っておくとか、上げたとか言ってたけど。

妻人：どうぞ上がってください。

農人：それが、わしがいたずら半分に書いたです。それからあとで、いたずら過ぎたかなあ。向こうで採点して作ったでさあ。ヤマメの親父より先だ。俺のほうで、清太夫を先に検証した気持ちを先に持っていた。ハハハ。優越感を感じた。あとで除幕式で、それ聞いてじゃあ、聞かない前に、作っておいた。あとで笑った。それが、俺がいたずら半分に書いた。

季人：そういうことはあるんじゃないですか。瓢箪に駒というのは。

農人：おかしいだ。よくこういういたずらをやるからね。わしもここら周辺の漢詩の先生と付き合ったこともあんだが、バスがない時代だったから。バスがありゃあ、手ほどこきを受けた。足で歩く時代ですからね。したからねえ、4時間かかりますからね。そいで歩いて行って、駅まで行って、当時、往復で8時間かかるから。

<雑音>

季人：反対。

農人：わかんないね。

季人：そういうのは贅沢な話ですけど。恵まれると、だめじゃないんですか。

農人：わしは本も買えないしねえ。教えられるほどの先生はいないし。悶々としてたんです。

季人：今、自分とこの学生もお金持ちですね。本は持ってなくて、ステレオとかそういうものにはいくらでもお金を使う。

農人：わし聞いてみたらねえ、やっぱり親子ですね。わしらの子供はねえ、初めは、いつとはなしにね本道楽というかね、てんで向き向きにねえ、えらく本を持っているらしいですわ、てんでにね。長男なんか、そこにありますがね。まだ、今でも本を買ってる。読むか読まない本まで。寝るところがないなんてぼやいてます。

季人：自分も、学校に持っていて、大分、本たまっちゃって、小説とかはうちに置いておいてある。植物の本はみんな持ってって。

農人：何を買ってるか、わしも知らないけどね。ほしたらね。銀行へ行ってやつも、なんでも読まなきゃいい。わし暇になったら読むて言った。ちょうど山梨中央銀行がねえ、創立百年か何か、ほいで銀行の在り方をね、3年かかって調べて、本にまとめたから。まあ、日本でも銀行じゃあ、古い方だ、山梨・・・

季人：そうですね。

農人：一番古いかは知らないけど。古い方に入っている。わし若いころはねえ、暗いところで読書やりすぎて、近眼になっちゃってね。何が幸いになるかわからない。老人になったら近眼が治っちゃってね。老人になったら治っちゃってねえ。よくなったでさあ。正常に返って、もう、わしらの同級生が、わしがまだ読んでいるからびっくりしてるだ。眼鏡をしないで。肉眼じゃあだめだ、知らない字を引くでしょう。余計ねえ。まだ、ここの棒があるだかねえ、読むだかね、なんだか判断でやる、書くちゅうことはねえ、これは大変だ。何を書くにも忘れっぽいから、直さないとねえ。

季人：同じですよ。英語とか漢和辞典とかみんな置いて、あんまり漢字間違っているのよねえ。

農人：おかしいからねえ。

季人：点が一個違ってるのはいいけど、全然違う当て字しているとちょっと、

農人：書くということは大変なことだとしみじみ思う。ほいでねえ、平素、新聞読んでますとねえ、あれ記憶が緩慢になってくる。新聞で見たってねえ、新聞には相当漢字が入っている。それでも忘れちゃって書けないですね、たいして。　　へへへ

季人：怖くて、今、全然、文章書けないです、怖くて文章は書けない。

農人：わしみたいに気楽に書けば。

季人：原稿頼まれてもみんな断っちゃうです。怖くて書けないですよ。

農人：何一つまとまらん。

季人：原稿の、しておられるわけでしょう、あれを山のよう。

農人：山村らしい、どっちかと言えば、まあ、海拔の高いところ。

季人：高いところ、高原だったら、またべつの農業がありますけど。西原みたいなところが平均的な、

農人：この辺では大概の物は取れますからね。

季人：信州のような高いところ、開けて高いというとはまた違いますから。

農人：全くわしもねえ、おやおや、自分でもびっくりしてね。どこへ出るにも他所に行くには峠を一つ越さなきゃあ。どこに行くにも峠。今日は自動車やバスでいくから、ちょっとは緩くなりましたがね。本当に足で歩くとね、どこへ行くにも、どこへ出るにもねえ、峠を一つ越えるでさあ。

季人：西原は面白いですね。だからその西原に雑穀がたくさん残っているのですが、どうして残っているか明らかにしようと、ま分らないですね。

農人：まあ、これは結局、開け方が遅れる土地でしょう、大つかみに言えば。

季人：そういうことは言えますが、もうちょっと。

農人：いやあ、それだけ生活が周囲に比べて、開けていかない厳しいもの、ようするに陸の孤島といったものが、ちゅうことが、そうなったでしょう。これ現金収入に変えられる仕事が時代とともに急激にその増えてくれば、雑穀ももっと早く姿を消したでしょうがね。それが遅れただけだ。まあ季人さんが西原へもう何年来られましたか、

季人：7年か8年ですね。

農人：その最初と今日とではえらく違います。今日、ほんとに西原で百姓して生きている、土地に住んでいるのは、百姓するくらいばかばかしいことはないという常々、痛切にねえ、そうどなたも感じている時代に、この2~3年に急になっちゃった。ほいで、

なににも属せない年配になった人たちがね、しかたがない、まあ百姓てよりほかにやりようがない。仕事もない、退屈しないということでやっているだけの話でね。今日、ほかの仕事がやれたらね、こんな百姓なんかやり手がなくなっちゃうでさ。明らかにね、やれば一日いくらかの労賃がいくらか取れる、百姓やってると、うっかりやるとね、疲れただけがとりえで、まあ日当に計算したら一銭にもならない日は何日も続くでさあ。たいがいねえ、これは呆れてしまうでさあ。わしらは自分で食べるものをいろいろ作って、なるべく金を使わないで、食べていこうという、ほかに方法がないからということでやっていますから。これはねえ、わしがまあ、雇い人夫でも何でも出られてね、それよりはるかに下回っている。それでも使い手があったら、その方がいいかも知れない。もう70過ぎたものはどこでも危険を感じて使いませんからね。それに動作が鈍くなって、使う方でも嫌になっちゃう。どこか大きい会社かなんかみたいな、雑役夫なんかみたいなことならいいかも知れない。掃除とか、ええ、そうした、なんか。

季人：考え方、生き方のことでね。

農人：それもねえ、ここにいながらじゃあ、そういうことはないですがね。聞いてみると、あの上野原で、ある部分がそういう仕事でも生活やってる人たちもあるですけど、生活はわしよりいいでしょうが、人間的にはそういう人は面白くはないわね。

季人：生活がいいとおっしゃっても、何を基準にしているかというですね。

農人：まあ時代の中に。

ピー雑音大きい<反転>

季人：少し離れば、やっぱ畑多いですけど。

農人：そうですね。

季人：今度引っ越した所は小金井なんですけども、多磨墓地があるんですね。で、昔のあれ横田飛行場〔注：誤解、調布飛行場のこと〕というんですか、アメリカ軍の、アメリカ人のゴルフ場になってたところがあるんです、それを今、東京都の公園になっていて。ゴルフ場になっていて、ほとんど人が来ない。ゴルフ場だったところで、ずーっと芝生になっていて、歩いて5〜6分ですから。ほとんど人が来ない。

農人：子供の教育にはいいですね。緑地で。

季人：国立のほうがいい街ですね、小金井はあんまりいい街でなくて。

農人：わし、小金井は、終戦直後、なんか用事があって小金井に行って、それっきり、あそこへは降りたことがない。もっとも東京へはめったに出ませんからね。用事があんまりないから。若いころはよく秋になったら、まあ神田の古本屋へ本を買いに行こうと、とうとう1回も行かない、今年は。俺は若いうちから、リックサックしょって古本を買いに行こうと思って、自分の好きな本を買ってこようと思って、1回も行かない。若いうちから案外読書は好きだったですがね。それねえ今みたいにね、たやすく本というものは手に入らなかったです。今、割合にね、本を買いたいと言えば買えますけどね。八王子の駅のすぐそばの熊沢書店まで、一年に1回ずつ、本を探しに行く。これもどうにかして、向こうに行って、時間があまりゃあ、八王子に出ちゃって、好きな本があれば、漠然として本を買おうと、大慌てだ。

季人：そうすると余分の本を買ってしまうし。こういう文章はほんといいですね。

農人：なんだか知らないが、でたらめのね、どうもこのモリアオガエルちゅう奴は町の天然記念物になっている。

季人：そこの小学校やなんかで、飼ったらどうなんですか。

農人：ちょこっとくらい、天然記念物だから、飼う気はない。

季人：やってやらないと。

農人：俺もカエルにしてやりたいと思うけど、手が回らないでしょう。大概2度や3度はねえ、水がきれちゃって、からからにしてしまいうでさあ。そうすると、オタマジャクシがきれいに死んじゃってね。俺にゃあカエルにするだけの力はないでさあ。

季人：横に池でも作ればいい。

農人：卵はねえ、ビニール袋に入れて、うちまで持ってきた。届けてやろうと思ったり、契約しておかないと、さあ持ってきても、どこへやったらいいか。だめにしちゃった。あれがねえ、さらし粉の入ったねえ、水じゃあだめだ。わしもそう言う専門知識はちっともない、どうしたものかカエルは流れへは絶対産まないですね。どうしても水が溜まっているとこじゃないと、ええ。妙な生き物だ。どこへ田圃をこしらえても、雨がしとしと降ると田圃へねえやってくるです。それがねえ、まったくえらい山の上の方からね、どのカエルも偶然田圃に来るです。先に来たやつが鳴くとねえ、えらい遠くからそれを、だんだん田に寄ってくるですね。

季人：偶然見つけるのですか、最初は。

農人：あのカエルは何か本能で、どうして水のあるところが分かる。わしには不思議でしょうがないけどね。何か水に対する、産卵期に習性というか、水の香り、水に対する何か一種の本能があるでしょうねえ。

季人：山から下がるということがあるですかねえ。

農人：その田で孵ったカエルが古巣に戻ってくるということは、いくら遠くに行っても、これはわかるんですが。全然田がなかった所にこしらえても、やってくるですからねえ。それで、平素ね、山というか木々の上に、どの程度、人家から離れている所に住んでいるのか案外里近く、周辺の木にいるやつもあるかもしれない。あるカエルはまた、えらく山の上のほうで、これはまあ生活圏の拡張か、ほかの動物みたいに縄張りがあつてね、それがだんだん取って別れてね。かも分からない。それでまあ、交尾期とか産卵期に集まってくるだろうと思うのですがね。

季人：不思議なもんですね。ヒキガエルもちゃんとそういう時期に集まってきて。

農人：山の木の上、山の上、カエルは川の周辺にぼっか住んでいる気がしていた。なんかモリアオガエルだけは、普通のアマガエルとはちょっと違うですねえ。

だからまあ、産卵は

<ここから途切れて雑音のみ>

妻人：なんか書いてくれって言ってたよ。

農人：だから話はどうか。専門家だけあって、ヤマメに行ってみるかな。出てなきやいいが。

妻人：川より向こうですか。

農人：退屈ならね、地名の発祥を訪ねてみたりねえ。面白いですよ、わしのね。

季人：そういう余裕を持てればいいですが、毎日追われているばかりです。

農人：ええ、それが今の生き方ですよ。わしら、東京に行ってるのが、始めはわしの盆栽の手伝いしたけど。面倒くさくて。むしろ分校行っている奴のほうが、まだ忙しいと言っても、あいつのほうがまだ若い、珍しくやり手で。植木を眺めれば、眺める。ハ

ハハ

妻人：どうぞ、今、茹でたですよ。上がってみてください。

季人：嫌いじゃないですが、

妻人：このエゾ食べると胸がやける。胸やけがするから、こういう青物食べるとねえ、それがいいですね。野菜物食べるといいです。今朝、テレビでやりました。年間どのくらいのキャベツを、一年間に6個くらい。一か月じゃそんなに食べられないわね。6個くらいだ、1人平均。固くなったキャベツを食べるという話を、一か月じゃないでしょう。そんなに食べない。

農人：作ったって食べない。ハハハ

妻人：あんまり好きでもないらしいですわ、キャベツは。

農人：歯が悪いとね、軟らかくないとね。キャベツは生で食べる。生はだめだな。

妻人：お父さんは変なものばかり山から草を採ってきて、タンポポとか、ナズナとかね。いろいろね。

農人：食べられそうなものをね。一回カタクリの花採ってきて、茹でかしたですわ。あれは毒々しい紫色の、変な色になったでさあ。何ともなかったけどね。そうだけど、根が食べられるから、まあ食えなくない。何ともなかったけどね。特別美味しくもなかったですが、まずくありません。

妻人：秋になればてんぷらにしてくれ、なんてね。

季人：あの食用キクはそうだと思うんだけど、間違ってたです。また見付けてきます。いつ通っても、花が咲いてないです。どこでも売ってるですけど、

農人：この頃は刺身のつまに入れて、ありゃどこから来たか、花はちっちゃかった。

季人：他のキクでも食べられなくはないでしょう。ただ苦いとか。

農人：ただね、あのピンクが、食べても差し支えないようですね。ほいだから、あれむずかしいですよ。ツツジを子どもの頃、よく食べたですけど、赤いツツジは。白とかかば色は、あれは毒です。ほんだからね、あれむずかしいですよ。

季人：黄色は、あれは毒でしょう、アシビなんかも、ツツジの仲間ですから。

農人：アシビは毒でさあ。あれはちょっと舌で、噛んでみるとね、葉なんかはピリッと来るでしょう。 <聞こえない>

季人：毒だと言うから齧ったことないです。トイレやなんかお便所に入れたとか。そんなことはなされたことないですか。

妻人：私は知らないね。

農人：あれは不思議ですね。あれはゆでて、虫にかければ、虫は死んでしまうんで。どのくらい薄めても確かだか、虫に対して、虫が死んで、濃すぎりゃ植物まで薬害を起こすですね。そういう点は厄介だな。ええ。私は知らないね。分析してみて、あんまり効かない薬は、本当に効く薬は危ないぞ。間違ってるや、危ないぞ。どのくらい、

季人：この辺はいないですが、オンシツコナジラミという小さいがみみたいな奴、薬をかけてもはじいちゃうんです。昔のハエトリガミ、1箱に100枚入って6,000円、1枚60円くらいです。今、温室にペタペタ置いてある。薬じゃあだんだん抵抗力がつく。黄色が好きなんです。こういう黄色と白いのと置いておくと、黄色い方にふらふらと飛んで行くんです。それで、ハエトリガミに油を塗って、売ってるんです。薬より効くんです。

妻人：ネズミのような物もくっつくと思いませんか。

季人：そんなハエトリガミですから。

妻人：ハエですか。

農人：この前ね、静岡の人に聞いたんですどね、だんだん薬が効かなくなっちゃって、使えない。センチュウの薬やっても、効なくなっちゃって。

農人：結局、火炎放射器みたいに、

季人：そういうのがある、蒸気ですね。

農人：そういうもので焼くかなんか、

季人：温室ならいいけど。畑では。

農人：水銀剤みたいに効くやつは、今の農薬は案外、薄いですね、害虫や病気に対して。強いものはできるでしょうが、人間に害がある。

季人：有機物や堆肥をたくさんやって、

妻人：エゾのモチ持ちますか。まだ、2〜3個ありますから。

季人：すいません、これで結構です。

農人：これは食べるにはね、ちょっと味が薄いかな。蒸かすかしたら。焼くと余計固いです。昔やった時は、このエゾだけじゃなくて、トウモロコシ混ぜて、

妻人：うちではお父さんと二人ですから。

季人：奥多摩のほうで一昨年かなんか頂いて、灰中に入れて、はたいて、

妻人：昔はやはり、火の所で焼いてね。

農人：ヒエのモチかねえ、トウモロコシの粉なの餅は焼いて食べりゃ、美味しい。これは美味しくない。味噌汁でも飲みながら、

季人：昔はもっと大きく作ったですか。何か付けて食べるですか。

妻人：厚く大きくね。お味噌付けてね。お砂糖は使わなかったですよ。

農人：これはもっと薄く小さく作って、黄な粉付けて食べれば、美味しいだね。その代わり、食べるだけ食べて、やめちゃってよ。煮団子作れば美味しいだね。

妻人：それは美味しいだわ。水団作るようによ、手で伸ばしてよ。そして、お粳粉と言って、お団子に作った物を、丸いのは食べられないからね。薄く作ってね、茹で掬って、黄な粉かけて食べれば美味しいだわ。お汁の中に入れてね。それもあれしたです。お父さん、そんなこと言ったって、私、食べたことあるから。

農人：俺きらいだ。食わず嫌いじゃない。わしは知っているから。

妻人：トウモロコシもアワも美味しいですよ。うちのお父さんは嫌いです。

農人：バサバサしてるから。年寄りには、トウモロコシの方が、口に入れてもごもごやれば。ただあの、コーリャンはウルチですよ。ウルチの物の方が早生ですよ。

季人：ホモロコシ、北海道の人にあげたら、すごく喜ばれた。昔作っていたそうですね。

農人：北海道の場合、モチじゃあ、うまくいかないかも。

季人：北海道のキビは大分貰ったですが、みんなモチでした。

農人：非常にキビは早生なもんだ。夏播きじゃあ、75日と言って、すぐに播いて、75日と言って。ソバとキビは一番早いです。

妻人：おそばなんかも入れて上げようかね。何も上げるものがない。

季人：いやそんな、お邪魔して、お昼までごちそうになって。

農人：そのキビがねえ。今年はわしがヒエを作ってねえ。ほれから仲間に蒸してね。蒸したものを、ご飯に炊く、これが本物の、

季人：いつやるんですか、今度。呼んでください。

農人：それはねえ、いずれ寒くなってからでしょう。非常にええ。ヒエの味らしい味がする。

季人：昔はそうなさったんですか。

農人：精米所に持っててねえ、ほかの物のように精げたものはまずいですねえ。見た目は御飯のように白いですよ。自分で作って、ほいで、まずくて嫌になっちゃってね。止めたですねえ。手で精げさすって、今の時代じゃあ。まあ、この村には水車がない。原へ行くと水車がありますからね。

妻人：4時でもいいですか。4時でお帰りになります。

季人：山でも見て、もうちょっとしたら。農人さんもお忙しいですから、その辺の山を歩いて、散歩しながら帰ります。

妻人：そうね、みんな上げよう。

農人：これでも半分くらい食べたら美味しいかも知れないです。

季人：たくさんは食べられないです、雑穀は。たくさん食べられないです。

農人：何が何と言ったって、平素食べ慣れている物が美味しいでさあ。慣れない物は、だから味があんまりあるものは、ちょっと食べるには一度は美味しい。

妻人：あれやるだか。

農人：固くてたべられないわ。

季人：ヒエを蒸すのは、白蒸法とか、黒蒸法とか。

農人：そう言う呼び方は知りませんがね。ヒエ飯を煮てね、ほいで蒸してね、水車で。ちょっとお湯を入れてね。食べた後、油こう浮くですね。

季人：ヒエは油があるですか。

農人：ヒエは油があるでしょう。精米所でね、生で味が。米が大体、

妻人：頂いちゃ、あげるものが何もないだ。

農人：今は、2月雪が降っても、小雪だったから、楢木がねえ。乾燥したか、その加減で、出ないだ。年が明けると、出ることがあるだが、出ないだ。キノコを人工的に出している。湿りくれて、温度かけて、ところが妙ですね、天然資源に作ったキノコのほうが、見場は悪くても、味があるから。見た目はねえ、白くてね、室内できれいですわ。去年、結構、取れたですわ。

でねえ。去年取れはしたが、失敗したなあ。非常にいいアワだったが、小鳥に食べられちゃって。

妻人：2月になって、車屋さんに頼んで。粉は白いですけど。作ってみると黒い。へへへ。粒が黒い。

農人：こさえりゃうまいだ。今年はずっと働かなきゃ。

妻人：そうね。

季人：これから忙しくなるから。5月は忙しいです。6月の中頃に田植えをする、ちょっと遅いですが、授業に合わせているから。今年から中学生が田植えすることになって、12aですから、1反2畝ですね。大学生にも取っておかないと、半分だけ中学生に貸して、6畝貸すことにしたんですけど。300人だか400人、大勢来てどうやるか。

農人：それは天皇陛下の田植えだ。

季人：両側から20人ずつ、2~3本植えたら代わって。最近、天皇陛下がなさるから、はやるんですよ、一昨年は、幼稚園にやってもらったですが、幼稚園では田植えは難しいですね。ダイコン播いてもらったり、ダイコンは喜んだですね、幼稚園で。

農人：おじさん、俺はなんでも作れるぞ。手伝いに来るぞ。ヤマメでも農家だから忙しい。  
じいさんとばあさんだけだから、うちのヤマメの孫が、でうちの孫が、内孫、仕事  
の関係で、

季人：もうちょっと大きくなったら、一緒に連れてきて、予防注射したばかりだから。風  
邪でも引かすと、また。

農人：わし自体が、どういうものですかね、風邪ではないと思っているんだけど。それでも  
土地なれないとこの風にあたると、体にいやに染みますね。大笑いして。肌へね、  
関係があるだか知らないがね。あと、この前ねえ。静岡や、あの御前崎の灯台へ、あ  
の辺へ。農協の、この招待旅行、日帰り旅行へ行っただすがね、温度は高いですが、  
何だか風が体にいやにしますね。海の風は寒いような気がしました。風に対する、  
あれはないのかな。あの辺へ行くと、島田、藤枝、冬でも赤くなって、あのケヤキの  
葉が落ちないですね。

季人：そうですね。

農人：ですから、ええ、冬でも落ちない所は温度が高いですね。暖かいですね。この辺じゃ  
あ、きれいに落ちますよ。

季人：静岡にも大分住んでましたけど、霜がほとんど降りないですね。

農人：まあ、静岡、神奈川、千葉は住むにはいい土地だと、わし思っていますけど。静岡じ  
ゃ、広いですから、山の手ではここら辺とあまり変わらないらしい話です。

季人：いいですけど、ボケちゃいます。

農人：ボケと言っても、日本と言う国は四季が感じられる、温度差があるですね。わし、亜  
熱帯、硫黄島にかなりいましたが、

季人：長いこと、おいでになったですか。

農人：7~8か月ですがね。土地の人に聞くと、季節があると言うけど、真夏と真冬の季節  
は似ている。どうしても2期にしか思えなかったです。熱すぎてね、真夏は木の生  
長が止まってちゃうですね。野原見ても、草が枯れたように、涼風が吹き出すと、  
木も伸び出して、わしらから見れば。ただ、サツマイモが適期が10月だ。その頃が  
涼しくなり際でね。活着がいい。あれ収穫はいつだってできるでしょう。

季人：太ればいいんですね。

農人：ええ、だからまあ、あれも4月になれば挿せるだろうと思います。天然資源に苦労  
しないでさ。

## 作物と雑草

10) 1984年10月31日 第20巻 草人さんが主に質問

草人：まあその程度でほかには、もう

季人：分けつが多いんじゃないですか、アワはほとんど分けつしない。

農人：いくらかやりますけど。

草人：常畑とか焼き畑にもつくられるでしょう、アワは。

農人：焼き畑はわしやったことがないですがね。昔、

妻人：お菓子どうぞ。

農人：やってる場合は作った人がありますけど。

草人：普通は作らないです。

農人：焼畑はやらないです。

季人：焼き畑そのものはやっておられたときは、

草人：アワも、バラマキですか。

農人：大概バラまきですね。場合によって、焼畑をね、2年もたってね、畑に途中で、収穫なんかの場合、野菜を播いた。焼畑を手間がかかる、やりますわね。それはもう山ではなくて、本当に畑に、本当に畑にするだあ。焼畑は割合取れるらしいですわ。収穫が大変でね、ええ手間がかかる。その代わりにねえ、  
を取るわけじゃない。あとは肥料やれば。焼畑はねえ、あの、柴草を丁寧にとって、そうして乾くように広げてね。それから、全体へこう焼いて、肥料分が行くように焼くのが焼き畑のコツらしいようですね。それでなるたけにね、乾くように、よく下の古い落ち葉なんかを上につけたり。よくやったり、ほいで、その説明を聞いた話でわしはやったことはない。うちはそんなに畑が多かったから、そんな余裕がない。場合によって、2回くらい、元の山に使うようにする

草人：スギを植えられれば、植えますけどね。

農人：スギも植える。また山を放置しておいて、また、山は放置して、場所は陽当たりがいいところがね。日陰は土が肥えていても、秋になって

草人：ヒエもね、畑でやるのですか。焼畑を、

農人：ヒエもね。

草人：同じようにアワのように。ヒエも同じように、

農人：どうもヒエじゃあ、もとは、自分の畑に作る場合はねえ、大体が苗を下して、移植だったです。アワは苗に、種で、ヒエはねえ、あの季人さんにいただいたやつ。あれしたですよ、直播は、それは苗でやるのがいいだ。

草人：いつ頃播くのですか、苗というのはあれ

農人：ちょっと苗はね、細かい話、苗はねえ、あれはねえ、よそはわかりませんがね、この土地は。だいたいね、八十八夜になってね、春先の基準だ。八十八夜ちゅうやつは夏ですがね、八十八夜の幾日後、基準があって、八十八夜を基準としてね、ええ。それはね、ハゲン（以下は半夏生）においてね、半夏生までの計算でねえ、半夏生5日前、65日とか55とか、それを基準に半夏生とは

草人：半夏生でなんですか。

農人：半夏生ちゅうは、7月2日か3日頃になるでしょう。半夏生ね、彼岸、八十八夜、半夏生、それから、あの今度は土用開け、土用は四季があります。今言う土用開けというものはあの真夏の土用が明けた日、ムギはねえ、秋の土用が明けたとき、秋の土用を基点にという話ですね。また土用開けと言うのは、大概ね、立春とかその何とかいう翌日はないわけです。だからね、あの今年ね、百姓が小さいからね、秋ソバをねえ、あの7月に播いた人があるですよ。7月はまだね、土用が明けてないからねえ、夏の風だ。

季人：そうなんですか。

農人：わしはねえ、4月に播いた人があるですよ。4月は夏が明けてないから、本当の作り方はね、ソバは75日たちやあ大概花が咲く。その霜の来るまでに、霜がいつ頃くるか、それより逆算して、それより  
ぐらいを、

季人：8月の中頃、

農人：畑による。日向とか、日陰じゃあね、8月の7、8日ころから、畑に植える。そこは

自分で考えてね。8月は暖かかったから。日陰だから。まあ、ああ言うのが百姓の加減ですわね、ここら辺も、でやっぱりね、長いと、秋の陽入らないと、消毒とかやらないとね。ただむやみに早く播いても、虫がついたり、病気が出たりね。収穫期に入ってますが入ったり、虫がついたり。 。ダイコンもそうですね。

季人：去年も今年もですけどね、だめなんですよ。ダイコン、ハクサイ、病気が出ちゃって、全然取れない。

農人：去年はねえ、今年はちょっと照りましたからねえ、水源不足で、発育が遅れました。ダイコンやハクサイがいい時はね、アワとかね、そのキビとかね、穂物はね、あまり出穂が良くないですね。そういう意味からいうと、作じゃないですかね。ムギは悪いだね。今年はイネも、アワ、キビもみんなとれたからね。結局、高温と水分不足ということが、この辺では。

草人：ちょっとすみません。先ほどのね、ヒエのね、いつ頃播かれるんですか。

農人：ヒエは半夏生 45 日前、半夏生 45 日、それを逆算すると。

草人：6月中旬ですね、

農人：中旬まで行きません。

草人：6月の10日くらい。

農人：シコクビエはそれよりか早い。シコクビエのほうが晩生です。シコクビエは5月の10日くらいです。あれは60日くらい。その播く畑にもよりますけど。陽当たりがうんというところ、悪いところ。それから土が荒いとこと細かいところと、

草人：それで苗床をつくられて、その苗床はばら播（散播）ですか。

農人：苗床はばら播き、

草人：ヒエもシコクビエも。いつ頃、移植ですか。

農人：移植は、今はムギを作らないけど、ムギを取り上げて、ですからね。早くて6月の20日ころ、遅いと7月、

草人：これはヒエですか。

農人：どっちも。ええ。

草人：シコクビエは、

農人：シコクビエのほうが、なかなか草丈が高くない。7月の10日ころまで、まあ、今日はね、まあ畑もみな一毛作のようなわけだから、ムギを作らず、畑が開いているちゅうわけです。ジャガイモでも作る人もあります。その後には今は手間を省くが第一条件で、あの、畑から、収穫量を取るといふ狙いはあんまりないですね。それよりも、なるだけ一つでも、手間をかけないで、ある程度取れるというのが今の農法ですね。

草人：それで今度移植するときね、肥やしは

農人：肥やしはね、腐植したものをね、苗の移植したところにかけていく。

草人：移植するのは、苗の間隔は、こんなもんくらいですか。30 cmくらい。

農人：4~5本くらい植えますからね。

草人：50 cmくらい、

農人：ええ、そのくらいあるでしょう。

草人：それが、あの

農人：ヒエのほうが遠いです。上が大きくなるから。

草人：一株3~4本にして、一まとめにして、その間が50 cmくらい。シコクビエの場合は

40 cmくらい。それも3~4本。今度そうすると横はどうですか。

農人：横はね、ムギ作ってあれですからねえ。尺から尺1寸すぎくらいでしょう。こう作って、あげられるあれですからね。ヒエの間は、

草人：それが1畝ですか。2本、

農人：1さく、こうしてね、ほいでまたここに植えるです。イネを植えるように、手で植えてね、それで足でちょっと踏んでね、それを手植えというですわ。鍬でこう土をかける、鍬でもって、鍬で押さえて、その作ったさく（畝）へ、それでね足で植えた株と、ついでに苗を見ないでもこう体がそういう風になっていてね、ちょっと体をよじったような恰好、こう、踏んで、踏むことによってさくが土が乾かないように、

草人：そうすると、植えるところは畝になっているんですか。一畝が。

農人：尺から尺一寸くらい。それはあんまりほら田圃のように成形されて、縄を張らないからね、適当にクワでね。畑もまあ慣れてくると、縄張らないです。ザクっとやっちまうだね。尺を聞かれると戸惑うなあ。そのくらいだろう。

草人：大体、こういうことですか。畝の幅が1尺一寸、こうなっているでしょう。この間が50 cmですか。畝、こうなってるでしょう。

農人：50 cmか40 cm。ヒエの方が大きくなるから。10 cmほど離して。

草人：シコクヒエのほうが40 cmくらい、ヒエが、こういうのができて行くですね。次のまた人が歩くところできて、

農人：だから植えたところはイネとおんなじ。植えたところはイネとおんなじ、一週間か10日たちますとね、中を中耕します。

草人：苗の大きさはどのくらいですか。

農人：移植の時は、ちょっとわかりませんね。

草人：こんなもんですか。

農人：そんなもんです。うっかりやると、大きくなりすぎる。

草人：30 cmくらいですか。15 cmから25 cmくらい。

農人：ヒエは10 cmから15 cmくらいが多い。

草人：シコクヒエですか。

農人：シコクヒエの方がね、10 cmから15 cm。ヒエのほうは、ヒエは非常に伸びがいいもんでね。

草人：次は別の話、あの、飛騨の高山と言うのがありますよね。あそこも移植するんですわ。雑草生えないです。結局、苗でやるから、そのときに草を取ってしまう。

農人：ヒエのほうに似た草がないです。

季人：やっぱ、移植するというのが、きれいに畑が、

草人：あっそう。

農人：季人さんに叱られてね、イネをみたらイネが先らしいです。

季人：最近、聞くとまた逆のようですよ。

草人：言ってる。

季人：阪本さんがそうおっしゃって。イネのほうが古いんです。インドに入ったのはネパールと、田圃じゃあね。

農人：山間部じゃあね。こりゃあ考えてみりゃあね。イネちゅうことはないですねえ。あれねえ、昔は、田をこしらえて、灌漑用水でね、水を引っ張ってきて田をこしらえることは非常に山じゃあ、以上に大事業でね。昔はえら遠く得から、飲料水すらね、

昔の物はえらい遠くから、水取があったらしい。だから西原なんかでもねえ。昔はどここの部落にいても、この部落はここから水運んだ。そこここに残ってます。相当距離はあるですけどね。それでも明治頃になって横穴を掘って、管を通して、明治頃になってからで、それまではねえ、遠くをねえ、まあ、そういうことはまあ生活の条件はあんまり、言えませんから。ほいだらねえ、そのアフリカなんか 15 km 水を汲みに行く。こっちの方が重いや、山、そのくらいは我々の方が、そうじゃないかもしれないです。

季人：そうですね。

草人：で、収穫期はいつ頃ですか。

農人：収穫期はね、そうですね。年にもよりますが、ええ 10 月の 10 日ごろからですね。

草人：だいたい 1 か月くらいですか。そんなにかからない。

農人：畑によっては、ここは日陰、日向は早いですけど、日陰は遅れますからねえ。シコクビエなんかはね、日陰では移植してもあまり意味がなくて、土地の肥えたお終いになってしまう。そこへ行くとヒエの方は大丈夫で。

草人：アワも同じようなものですか。

農人：アワのほうはもっと日向を、アワやキビだけは今のところ移植の習慣はないです。それからね、キビは試験してみましたけどね。移植すると成績がいいようでき。

草人：そうですね。

農人：ええ、ただね、草丈が縮みますね。

草人：植え痛みするんですね。収量はいいんですか。

農人：収量はそんなに変わらないじゃないかね。ただね。この辺でねえ、アワは別ですがね。キビちゅう奴は非常にあの短期間に実がいる物でね。75 日もあるとね、春播くより夏播きのほうが、75 日もあると、ただ期間が短く取れるキビはね、粒が小さいです。実だけは。春播いて、手間をかけてね、時間をかけて、粒が大きいようです。

草人：同じ種子で。

農人：同じ種子です。あれはムギとかね、ジャガイモ、逆のようなね。やっぱり温度によって、早くまあ穂を出す性質があんじゃないですか。イネはこう、あのキビなんかはあるていどの温度を、秋がくると出穂を急ぐかもしれない。だから遅くてもね、案外穂は早く出て、そうかと思うとね、種類によって粒が小さい、草丈が違う。夏 75 日もたてば、

季人：短日性がかなり強いんですね。秋になると穂が出てくる。

農人：そんな性格を持っていて、アワは違いますね。アワはキビよりもっと長いんですね。

季人：シコクビエは違いますね。

農人：あれは山の陽当りがいいとこ。高原作物です。小金井方面の畑では、ちょっと遅いじゃないですか。

季人：今までにうまくできたことはないです。

農人：あれは苗を下して間隔を広くして、そうして肥料はやらないで、やってみるといいです。

季人：やらなくても、結構土地が肥えているから。

農人：苗を取ったら苗を洗うと言いますがね。草丈を、分けつさせるには、むしろ、苗を洗わないで、土がついたまま植えた方がいいかと思いますね。

季人：今年はたくさんやったんですけど、何種類も、虫が入っちゃって、みんな芯を食っ

てですね。

草人：シコクビエ。

農人：照ると虫が多いですね。雨が多いとき、まあ害虫は雨が降っても繁殖するかもしれないけどね。照りが強い方が虫が多い気がするですがね。アワちゅう奴は厄介でね。わしなんかキビなんか間引きしなくてもいいですが、アワは何としても粒が細かいから、横落ちちゃってねえ。発芽して。わしが、

季人：間引かないとだめですか。

農人：あれは期間が長いだけで粒が小さいけど、殻が大きい。まだ、どっかにあった。こう言う話だ。アワだって、

草人：また話に戻りますけど。肥やしはね。

農人：今ですね。

草人：ヒエとシコクビエね。

農人：まああの、シコクビエね。堆肥を直接、

草人：この辺では最高ですがね。前は下肥。

農人：下肥、あと少しあの堆肥をね。

草人：灰じゃなくて。堆肥を、

農人：理想ですがね。

草人：いつ頃やられるですか。

農人：早い方がいいですから。1週間か10日。

草人：移植してから。

農人：もともと間違いかもしれないけど、夏は植えるだけで忙しい時代ですからね。わしはさくを切る頃、おとして、それと中をね。

草人：と言っていいですか。

農人：いやあ、植えばなし、1週間後。よそって、中間を鍬で、すると、草の防止に役立つ。

草人：なるほど。

農人：それでね、あれは暑いけど、イネと同じ根付いたら、お天気の時にもね、雨の日の時より、暑い日にさくを切って、

草人：アワはどうですか。

農人：アワもそうですね。アワは余分の雨が降った時には、畑に入らない。アワは照りに強いですよ。

草人：そうですね。

農人：アワはもう雨が少なくも、むしろ照り勝ちのほうが豊作ですよ。アワは強いですねえ。ただ穂が出てあんまり乾燥していると、照ってもよく茂りますよ、アワは。アワは一番肥料を好むですね。実が入るかどうか、それは分かりませんが。

草人：それどのくらいやるですか。肥料をばら撒きしますね、その前になんかやるんですか。

農人：撒いてね。堆肥を適当にね。

草人：その堆肥は何ですか。主に。

農人：堆肥はヤギのほれ堆肥です。

草人：ヤギの糞ですか。

農人：芝草を入れて、ヤギの糞、

草人：その積んどいたやつ。

農人：よく熟しますがね。ほいで、あとはねえ、よく、鶏糞をこうばら撒いてね。それになんか、こう完全肥料かなんかね、ばらばらと、土をかけて踏んでね、ほいで、

草人：それはいつ頃ですか。

農人：アワは八十八夜を中心に、遅くても5月の12日から13日、13から15日くらい。

草人：で、いつ頃穂が出ます。

農人：穂はそうですね、穂は、ええ、9月の10日ころじゃないですかね。それが、アワはゆっくりですよ。

草人：収穫は、

農人：ええ、刈り取りは9月の10日ころです。

草人：やっぱり穂を取るのですか。

農人：みんな、家によって、刈ってねえ、イネのように、どこかに雨のかからないところに、

草人：穂だけ刈って。

農人：殻をいくらかつけて、そういう場合はね、小鳥なんか、畑に置きたいが、置くと小鳥に食われる、殻で刈ってどこかに置くと、いくらか。

草人：ヒエはどうですか。ヒエも穂で、穂だけ。シコクビエも乾燥の仕方はないですか、特別な。

農人：そういうのは、雨のかからない所で乾燥させて、わしは 秋に取ったやつは仕事が忙しくてね。正月頃、冬は乾燥して、ごつごつになっちゃってね。アワなんかそのころまでおくとね、少量だから、しゃがみこんで、まあ大量じゃ、そんなのんきなことはできませんけどね。ムギ、叩いて、一番早回しは臼でつくのが一番。早い時期にね。臼は一回でいいでさあ。なんだって、あれは、あのネパールの方のシコクビエはこっちのシコクビエとえらく違うようですね。似てますか。

季人：ちょっとだけ違うのは、内曲がりになっているのが多いですね。こちらは手開いてるようになりすけど。握ったような形になりすけど、あとはあまり違わない。あとは種類はありますね。

農人：八重穂。

季人：インドから送ってきてもらったのはわりと早かったですね。

農人：取れるですけどね、ただちょっと八重穂の方が晩生ですわ。八重だからね。たくさん出てくるです。4本か5本くらい

季人：たくさんでてくるんです。

草人：倍くらい。

農人：倍もないけど、八重っていうんだから。ちょっと多めですがね。

草人：そのほうが晩生ですね。

農人：晩生です、10日くらい

妻人：豆腐上がってください。

季人：もうほんと、

農人：珍しい。豆腐固いですよ。はして挟めます。なんだか、わしはほとんど町に行かない。町の豆腐は箸で挟めないですから。これは挟めます。

妻人：食べてみてください。へへへ

草人：お腹いっぱいです。

季人：枝豆をほっておいて、大豆にして、豆腐を作る実習をやろうとして。黄な粉を作ったり、豆腐を作ったり。石臼がありますから。豆腐を作るほど大量にはないです。

妻人：私の親戚にも石臼あります。おそば挽きに行きますけどね。

草人：よく手に入りましたね。

季人：どっかで探してきたらしい。

草人：学生が。

季人：古道具屋さんか何かで、1万円か2万円。

草人：よくありましたね。僕探してるんです。

季人：卒業する時には。

妻人：3月の節句には。

季人：堅杵を作ってみたいです。堅杵で臼をですね。どっかで木を探してこないと。臼があれば脱穀して、精白できますでしょう。お月さんのウサギのあれ、

農人：わしは見たことあるけど、あれはねえ、あの普通の、今残っている臼よりかも背が高いですね。

季人：そうですね。アイヌの人たち

農人：搗くのに楽だ。

季人：腰を曲げなくていいですから。三人くらいで、みんな杵をもって順番に搗くのですね。北海道に住んでいる、アイヌの人でもアワとか、キビやヒエを作っていて、粉にして、お団子にするんですね。このチョウセンビエのお団子みたいのを作るんですね、

草人：ああそうですか。

季人：だから立杵の臼で搗いて、粉にして、

農人：俺長作で見たよ。昔は使った臼だよ。俺、物好きだから。ちょっと見ればすぐわかる。ほれからその後、笹村先生が探したが、それが長作になかったですか。普通のより、背が高くなくちゃあ、そうでなきゃあ都合が悪いのか。

季人：そんなに力入れなくても、

草人：落とすのか。そのチョウセンビエで作った団子に呼び名はあるですか。

季人：エゾモチですか。

農人：この辺でチョウセンビエのモチ、あの呼び名がそもそも、西原ではエゾ（蝦夷）、この土地だけでエゾと言うこともある。ここら周辺ではチョウセンビエ（朝鮮）。

季人：エドビエ（江戸）と聞こえる。エゾじゃなくてエドと聞こえる。コウボウヒエ（弘法）とか、

草人：コウボウヒエ

農人：なんだかね、あんまり離れないでいろいろな呼び名が、たくさんある作物ですわ。

季人：こちらの相模の方と、秩父の方から降りてきて、両方の呼び名がある。

草人：なるほど。

農人：まあ、わしはないですわ。サド、長作はサド。

季人：長作はエゾと言ってたですね。サドかな、エゾと言ってた気がする。

農人：まあ、最初から西原じゃあ、こりゃあまあ妙な作物だ。ええ、わしらがやらなきゃあお終いになるでしょう。

季人：日本で一番作っているのはこの辺ですよ。それでも、まだ。

農人：もおニンジンのタネ、まあ、だれがどこで、合わない。ほれで、都合がいい。まあ誰

がどうであれ、わしはわしでね、これ保存上都合がいい。作りたい人が、作っている人がわかるとねえ、食べる人があれば、毎年作るわねえ。面白くなくて、それがね、欠点は歯が悪くなって、あれはお米に近いようで、粘るですわ。粘ってねえ冷えると固くなちまう。焼いてもね、今度はね、こしらえた直ぐは柔らかいけど、後になると焼いても何をしても、歯の悪い人には食べにくいですわ。何だか大井川の病院じゃあ、そばがきのように熱湯で掻いて食べる。これじゃあ、これじゃあ掻いて食べるは、やはりできませんね。そばがきのように。

草人：どうやってやりはるんですか。

農人：粉を湯に入れてかき混ぜて、醤油かなんかをちょっと、こうね、入れて。

<第20巻A面反転>

草人：そばがきみたいにかいてたんですか。

農人：かいてた。

草人：ここの団子はどうするんですか。

季人：蒸かすなり、茹でるなりして。円盤状お餅みたいな、

草人：中に何か入れるんですか。

季人：あんこ入れるか、カツオとか、味噌、美味しいですね。味噌がよく合いますね。

農人：ええ、味噌が合うのはヒエのモチとね。ヒエのモチにお味噌を塗ってねえ、焼いてね。味噌の香りが、あれが非常に食べて、一番うまいですね。

季人：灰汁が強いからいいんですか。

草人：漬物入れないですか。長野県、新潟県や。最も長野。

農人：もともと、長野は漬物が発達してて。

草人：漬物入れて、囲炉裏の灰の中で焼いて。アワ、漬物入れて、囲炉裏の灰の中で焼く。

農人：この辺じゃあ、あまり焼かないけど、同じ、あそこじゃあよくトウモロコシの お餅とか、お団子、あるいはお味噌かなんか、ほいでそれをよく灰の中に入れて。

季人：こっちの奥多摩のほうは、やっぱり灰に入れますね。へエモチとか（灰の餅）。固くなると食べられない。だから囲炉裏中に入れて焼いて食べる。

草人：エゴマ油でいためるとか、そういう物はないですか。エゴマ油で食べることはないですか。ゴマクサとか。ゴマ汚しくらいですかね。

季人：ヒエですか。

農人：ただ、ヒエモチなんかはねえ、若い葉取ってきて、臼について、豆を炒って、豆をぶっ込んでねえ、混ぜ込んで、そりゃあまあ、そういうことをやってねえ。（よく聞こえない）冬なんかカブを漬けてねえ。

草人：カブですか。

農人：軟らかいカブをね。ヒエの、割合美味しいものです。軟らかい。食べいいです。

季人：臼で作るんですか。粒ですか。粉をですか。

農人：粉を、蒸かして。一緒に入れて蒸かしたか、別個に蒸かしたか、すんだか、そういう点、わしは知らない。ヤマゴボウが生えていて、あれは粘るし、少ない方ですね。それを山へ、あるとこに取り入ってもいい。

季人：どのようなお話は、

草人：もう大体、

季人：あるいは長作まで行ってみますか。バスが入ってます。こっちは。

草人：ははん

農人：もう行っても、雑穀はやっていない。

季人：そうですね。前行ったときは作ってたでしょう。農人さんに教わって。

農人：土方かなんかしちゃってね。ここらの百姓終わりになった。わしの友人が一人、守重洋作ちゅう人がね、

季人：農人さんに教わって行ったんじゃないですか。

農人：あの人まあやってるだか。ほかのもう若い人は、百姓やってたらどうにもなりませんから。丈夫な老人がやってる、百姓。

季人：お暇していってみますか。

草人：ちょっとぶらぶら行ってみますわ。

季人：今晚その民宿あたりに泊まるんですか。鶯梅荘ですか。古守先生ですか、よくゆかれるのは。

農人：白鳳館、

草人：ちょっと豆腐、一つだけ、どんなもんか。

季人：診療所作ったんですね。土曜日に息子さんが来ているようで。

農人：なにか民間の空き家を修理したかなんか。

季人：寄れ寄れと言われているんですけど。

農人：西原も多少は。西原もね、もう出張、どのくらいだ。ほうしたら県の医師会だか、郡の医師会。

季人：何回もうかがいました。

農人：まあ。前から古守先生もだいぶ顔なじみになって。

## おわりに

降矢静夫師が彼岸に逝かれてから、もう 20 年になる。40 年ほど前の約束を不十分な形でだが、やっと果たしたことにしたい。彼に会わなかったら、これほどまでに山村に拘泥しなかっただろう。山村振興に 50 年近く関わったが、労多くして如何程の成果もなかった。結局は、シーシュポスの神話のように、山頂を目指して積み上げてきた活動成果は度重ねてムラ社会の撥撫によって滑落させられてきた。降矢師の遺志を受けて、山村のためにと誠意を尽くしてきた。しかし、雑穀文化複合を継承するために行ってきた植物と人々の博物館の活動、雑穀街道普及会の活動、FAO 世界農業遺産への登録申請の活動は、国際雑穀年 2023 に向けた普及啓発活動をもって、おおよそ社会性を停止する。遊行の徒になろうと思う。この阿修羅も年老いてしまった。転生しても、醜い人間道にはいかないいで、しばし休息したら、天道の次に修羅道を勝手に移して、またそこに行くだろう。阿修羅は人間よりも美しい。と言って、天道にお住いの、降矢夫妻には会いに行こうと思う。こうしたことは人間にはできないが、阿修羅は何処にでも出沒できる。

畏友小林央往とはインド亜大陸の調査研究で、3 回、延べ 270 日ほど旅行を共にした。彼は疾うに彼岸に暮らしている。アフリカのマリでの調査旅行でマラリアに罹患して、1994 年に急逝した。もう 30 年近くにもなる。下の写真（右）は 1985 年にダージリンで、ライ族・永族の青年たちと記念に季人が写した。



写真（左）は降矢（農人）を囲んで安孫子・木俣（季人）ら、（右）は小林（草人）とライ族・ナガ族の青年たち。

## 関連文集

- 1) 降矢静夫俳句集、雪虫一甲武境の村・西原に生きて、1998 年 8 月 31 日発行。  
[http://www.ppmusee.org/\\_userdata/yukimushi.pdf](http://www.ppmusee.org/_userdata/yukimushi.pdf)
- 2) 安孫子昭二編 2021、降矢静夫俳句集：躑躅やしお、民族植物学ノオト第 14 号：8-39。
- 3) 安孫子昭二編 2022、降矢静夫俳句集『八潮躑躅』解題、民族植物学ノオト第 15 号：22-41。
- 4) 降矢静夫書簡集一我孫子昭二宛、2022 年 3 月 31 日公開。  
[http://www.ppmusee.org/\\_userdata/syokan.pdf](http://www.ppmusee.org/_userdata/syokan.pdf)
- 5) 降矢静夫光岑書簡集：最後の山村農人からの贈物、希望一木俣美樹男宛、2020 年公開。

[http://www.ppmusee.org/\\_userdata/furuyaletters.pdf](http://www.ppmusee.org/_userdata/furuyaletters.pdf)

6) 降矢静夫・木俣美樹男 2022、山村農人降矢静夫対談集—予祝の四季。

7) 木俣美樹男 2022、読書会メモ—明峯哲夫。

<http://www.millettimplic.net/university/elbook/pelbook1n.pdf>

## 降矢静夫対話集

---

2022年5月15日 発行

著者 降矢静夫・木俣美樹男  
発行者 木俣美樹男  
発行所 特定非営利法人 自然文化誌研究会 植物と人々の博物館  
連絡先 kibi20kijin@yahoo.co.jp

---

©2022 Mikio Kimata 著者名・引用先を明記しての複製は歓迎する。