

おかやま中四国学

人と物がおりなす「生活文化圏」

2008年3月

民俗学者 神崎 宣武

目 次

巻 頭 文	・ ・ ・ 1
1. 甕がつないだ中国と四国	・ ・ ・ 3
2. 県境をこえての女たちの行商	・ ・ ・ 13

巻 頭 文

「むかしは不便だった」というのは、もちろん相違ないことだが、そういいきってしまうのは、いかがなものか。まして、「いなかの暮らしは貧しかった」とみきってしまうのは、いかがなものか。それは、現代人の不遜な思いあがり、といわなくてはならない。

現代の価値評価とは別に、人びとはいつもそれを克服してより便利に、より快適に暮らす努力をしてきているのである。

たとえば、不便だからといって世間がせまかったわけではない。徒歩にたよらざるをえない時代でも、人びとはたえず旅をして世間を知ろうとしてきた。「かわいい子には旅をさせよ」とは、そのことをいったのである。

江戸の中期、伊勢参宮をした人だけでも年間100万人にも及んでいる。ほぼ60年周期の「おかげ年」の「おかげ参り」には、300万人以上も参宮をした記録もある。当時の、琉球と蝦夷をのぞく日本の人口が2000万人ほどと推定できるので、大ざっぱに均してみると、十数人に1人が参宮道中を行っていたことになる。それは、近年の日本人における海外旅行（観光旅行）の人口比にも相当するものである。しかし、海外旅行平均日数が7泊8日であるのに対し、たとえば江戸からの伊勢行は50日前後を費やしたものであったことを考えると、その消費力を再認識しなくてはならないのである。

私どもの歴史概念では、江戸時代の庶民の生活は、身分制度と年貢制度のもとで困窮をきわめていた、とする。したがって、旅に費やす経済力も乏しかった、とみる。しかし、年貢制度をとってみると、それは、いうなれば稲作税制である。水田一枚でも所有していれば年貢がかかるが、それですむので畑作にまではかからない。そして、農閑期のさまざまな副業稼ぎにもかからない。藩によって、また時代によって多少の違いがあるが、一般的にはそうであった。したがって、農民に代表される庶民は、畑作稼ぎや農間稼ぎでそこそこの小銭を貯えることができたのである。

そうであるからこそ、村里の氏神に神輿の寄進もかなったのであり、檀家寺に梵鐘の寄進もかなったのである。そして、講を組織して、毎年何人かずつを代表としての「寺社詣で」ができたのである。寺社詣では、いうなればお上に対しての旅の方便と

いうもので、それゆえに祈願の願目は、天下泰平と五穀豊穰とにかぎられていて、なかば公的な旅としたたのである。

江戸期の日本は、世界で冠たる旅行大国であった。そのことは、オランダ商館長に随行して長崎から江戸参府をしたケンペル・フィッセル・シーボルトなどの日記からも明らかに読みとれる。

それは、ひとり伊勢参宮だけにかぎらない。四国の八十八所巡礼もそうである。ここでは、接待の制度を発達させ、経済的に恵まれない人たちの旅をも支えた。「旅は相みたがい」の精神は、最近でこそ失われてきたが、日本の精神文化の基盤をなすものであった、と行ってよかろう。

出雲大社への大社講、石鎚山への石鎚講も、広い範囲で組織されている。大社講は、中国地方のほぼ全域に、石鎚講は海を隔てた山陽地方に分布をみる。そして、そこでは、何度も参詣を重ねた経験者が階位を得て講頭となる習慣をほぼ今日までも伝えているのである。

江戸は、庶民が盛んに旅をして世間を広めた時代であった。その結果、^{雑沓}種柄の交配も進んだし、伊勢音頭や追分節が各地に伝わって種々の民謡を生むことにもなった。

歴史を見直さなくてはならない。庶民は、たくましくしたたかなのである。タテマエとホンネをたくみにつかい分けて、活動的なのである。とくに、日本の政治体制は軍国主義のもとでの強権政治をのぞくと、政治的な規制がゆるい特性をもつ。宗教的な戒律も無きに等しい。それは、庶民にとってははしあわせなことであった。そのおかげで、各地で多様な生業や文化を生み、伝えることになったのである。

そして、それは、行政の区分とはあまり関係なく、それぞれに大、小の「文化圏」をつくっているのである。もし、それを無視して、行政が行政の合理だけで合併や統合を行うことがあれば、もちろん好ましいことではない。文化立国や文化立県を標榜するのであれば、このことを強く意識してかからなくてはならないであろう。

以下、身近な2つのテーマをとりあげて、庶民におけるダイナミックな文化圏の形成のあり方をたしかめてみよう。

1 . 甕 が つ な い だ 中 国 と 四 国

はじめに

いくとおりかの生活圏がある。いくとおりかの流通圏（経済圏）がある。そして、いくとおりかの文化圏がある。生活圏も流通圏もふくめて文化圏といってもよい。

それが、ともすると、中央と地方との二項対比や二項対立で語られる傾向にある。もっとも、その地方は、県である場合もあるし、市町村である場合もあるので、二項対比や二項対立の一項は、いくとおりかではある。しかし、いずれにしても行政単位で中央と地方が語られる傾向にかわりはない。

行政区分は、時代とともに変化するものである。そこには、それなりの合理があるが、必ずしも生活圏、流通圏、文化圏にそぐうたものではない。そのつど、庶民は戸惑い、混乱しながらも、しかし、お上にしたがってきたのである。先（平成18年）の大合併をもちだすまでもないことだ。

もう少し歴史や文化になじみやすく、持続性のある区分はないものか。日本では民族対立や宗教対立などが生じないことの幸せがあるが、上意下達式の行政区分は好ましいことではない。そこに住む人たちにとって、もっともおさまりのよい区分を、なお模索すべきである。

もし、ふたたび行政区分の変更を講じるときがくるとしたら、行政の担当者のみならずより多くの人たちが歴史にのっとりた生活圏、流通圏、文化圏の再認識をいまいちどすべきである。一言でいえば、歴史と文化の肌合いを大事にすべきなのである。

もちろん、いかような行政区分であれ、時間を経ればなじんでくる。そのことも歴史が示す事実である。しかし、たびたびに合併をくりかえすべきではない。そのつどの混乱とその修復の短期間でのくりかえしは、その土地を支える人身の疲弊を招きかねないことになる。次に行政区分の変更を講じるのであれば、持続可能な「百年の計」をしかとはかるだけの覚悟が要るのである。

むかしがよかった、というのではない。

しかし、たとえば、江戸期の二百数十年。大きな動乱もなく徳川幕府が持続した。歴史教育では、支配者と非支配者の二極化を強調し、庶民は身分制度と年貢制度のもとで困窮をきわめた、とした。が、たとえば、年貢制度は原則として米にかかるもので、農閑期の副業での稼ぎはその対象外であった。それを農間稼ぎとか作間稼ぎとい

ったが、そのまま収入となったのだ。ゆえに、寺社詣での旅も発達したし、氏神へ神興の寄進も、檀寺への梵鐘の寄進もできたのである。

そうした、実態としての歴史をみなくてはならない。圧政だけで二百数十年もひとつの政治体制が続くはずがないのである。

江戸の幕藩体制とは、自立した諸藩の連合体であったのは明らかだ。

その間、今日でいうところの日本文化の多くが熟成された。私たちの文化的ななじみとは、そこにあるのだ。その重みは、けっして無視できるものではない。日本が日本たる、日本人が日本人たる、その基盤は、そこにあるといっても過言ではあるまい。

「廃藩置縣」に戻れ、というのではない。だが、文化とは、その土地の人びとが共有するぬくもりのようなものである。そして、それは、それを共有する自立した地域社会によって維持されるものである。もし、明治の廃藩置縣以来、何度かくりかえした町村の合併や統合がなおおさまりがよくないのであれば、江戸期における幕藩体制と行政区分をいまいちどふりかえてみるのも意味があるのではなかろうか。そして、もしより広域での安定をはかるなら、その連合体としてどのようなかたちがふさわしいのか、いまいちど明治維新時にもどったつもりで考えてみるのも意味があるのではなかろうか。

という視点から、以下、具体的な物資の流通による大・小の文化圏の形成について考察をこころみることにする。

日立て流通の生活圏

かつて、というのは、鉄道や自動車の未発達な時代にさかのぼってのことである。

村里の日常の生活は、ほぼ「四里四方」の内で行われていた。四里は、16キロ、歩いて半日足らずの距離である。往復で1日はかからない。ということは、往った先で用事をすませて帰れる範囲である。

大ざっぱに言って、その四里四方の内に、日常生活に必要なほとんどの要素がととのえられていた。商店も飲食店も、大工も左官も、そして神社も仏寺も。もっとも、人家数によってそうした業種の分布はかわる。たとえば、一般的な仏寺であれば、檀家数200でそこそこ成りたつというから、最低でもそれ以上の戸数があったことである。

それ以上の人口密度になると、その生活圏の内にさまざまな製造業が派生する。機織業・酒造業・紺屋・桶屋・鍛冶屋など。そして、やきもの（陶磁器）製造も成りたったのである。

たとえば、山陽でやきものの窯場をみてみよう。

伊部・虫明・酒津・大原（岡山県）、鞆・岩谷・八本松（広島県）、岩国・吉向・堀越・末田・佐野・西浦・郷上・小月（山口県）などである。原料の関係で、この地方では磁器は焼けない。土器・陶器の生産地である。

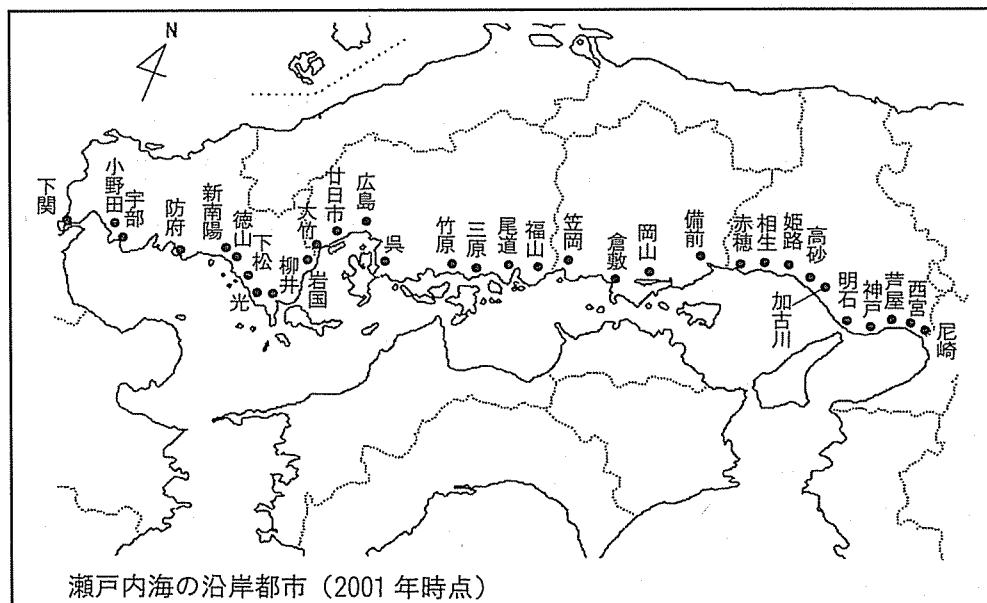
これが、ほぼ等間隔での分布密度にある。したがって、大規模な企業化でもない。地域内での需要に対応しての発達なのである。

大ざっぱにいうと、20キロ間隔ということになるだろう。ということは、「四里四方」に小規模な窯場がひとつ存在することになる。

つまり、かつて徒歩で往復できる生活圏でやきものの入手が可能だった、ということになるのだ。

これらの窯場のほとんどは、大規模な発達もみせていない。半農半工の就業形態を伝えてきたのである。

四里四方の日常生活圏内の物資の流通は、いふなれば原初的な交換経済の延長にある。いいかえれば、日帰りが可能な「日立て流通」ということができる。それが、ある程度の人口密集地（町場）がほぼ等間隔にあるところで、その流通形態が伝えられてきたのである。



備前焼の中域流通

さらに、かつて、特殊な技術や製品をもつ窯場は、その規模を拡大していった。つまり、販路とその製品の分布が拡大していったのである。

たとえば、備前焼（岡山県）。備前での窯場は古く、中世には甕かめや摺鉢すりばちなどを量産していた。それは、出土品からも明らかである。また、『一遍聖絵』（鎌倉後期）に描かれている「備前福岡の市」をみると、甕の取引が活発であったようすがうかがえる。

当時は、とくに大型の甕が貴重であった。釉薬うわぐすりや効率のよい窯が未発達な時代でもあり、大きな粘土素地を割れや歪みのない状態で焼成するのは相当にむづかしいことであった。ひとり備前だけでなく、のちに研究者のあいだで六大古窯と称される他の5つの窯場（丹波・信楽・越前・瀬戸・常滑）でも、瀬戸をのぞくと甕が主製品であった。

それが西日本に集中してみられるのは、窯場を中心にある程度の距離内にある程度以上の人口があり、製品がはけたからにはほかならない。備前焼でいうならば、備中・備後の沿岸部と河川流域に販路が広がっている。ごく近まわりなら陸路の運搬も可能であったが、大型の甕であれば水運にゆだねるのが、当時ではもっとも合理というものであった。そのところにおいて、六大古窯のなかでも備前と常滑は有利な立地であった、といえる。

だが、当時の日常雑器の販路としては、船の構造からしてもそれ以上に広がるものではなかった。先に示した小物を中心に生産する窯場を中心とした日常生活圏の4つか5つ分の範囲にとどまる、とみなくてはならないのである。

中世において、流通経済が一部広がった。それは、日常生活圏のなかでの自給的な「日立て流通」よりは発達したものであったが、日本列島を縦横に物資が流通する「広域流通」には至らない、その萌芽期の現象であった。いうなれば、換金価値の高い特定の商品にかぎった「中域流通」ということになるだろうか。

中国地方の陶磁器でいうと、備前焼の甕がもっとも古く、その中域流通を成したのである。

ついでながら、近世以降の備前焼の流通についてもふれておこう。

近世以降も、備前焼は、特異な流通形態をみせた。それまでの甕に代表される大型容器が後退、小型容器に製品の主流が移る。なかでも、袋ものと呼ばれる徳利とくぐりや花瓶

が多く焼かれた。とくに、**角德利**に注目しなくてはならないのである。

それは、釉薬の開発もあって、他の窯場でも機密性の高い大型陶器が焼けるようになったことがひとつの理由である。無釉の焼締の陶器である備前焼より軽量で色彩も映えることから、たとえば、後述の石見焼（島根県）や大谷焼（徳島県）が流通圏を広げることになった。それと、もうひとつ、備前では船を使った拡販よりも、往来の人びとを相手の店頭販売に活路をみいだす方がより効率的であったのだ。

江戸時代になると、庶民の旅が大々的に発達する。大名の参勤交代は、街道と宿場の整備を促す制度であったが、それは、同時に庶民の旅をも誘発することになった。参勤交代は、主として春から初夏にかけて行われるものであり、その他の時季は、大名行列はほとんどなかったのだから、庶民も利用がたやすかった。そこで、とくに農閑期を中心に、「寺社詣で」を方便として、積立てと代参による「講」の旅を発達させたのである。

主要街道には、旅人の往来が絶えなかった。その街道沿いに立地する窯場は、備前の他にはないのである。したがって、備前で旅人相手の商売が展開するようになるのも、当然のことであった。

そのとき、旅人が買い求めやすいのが、小型の袋ものであったのだ。とくに、角德利は、梱包が便利であることから新たにつくられるようになった、とみなくてはならない。日本に陶磁器はたくさんあるが、角德利の生産は、備前焼のそれだけなのである。

このとき、備前焼については、中世の甕を中心とした中域流通から小型容器に転換してさらに広範な流通圏へと販路を延ばした、ということができるのである。

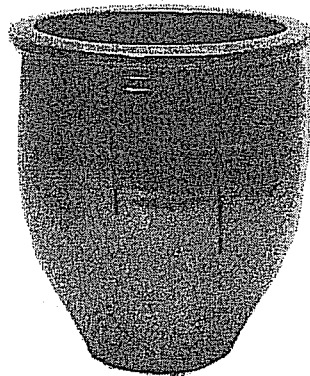
石見焼の広範流通

近世になって、それまでの備前焼の甕にかわって販路を拡大したのは、石見焼のそれであり、大谷焼のそれである。

粘土の可塑性（俗にいう粘り腰）が強ければ、軽量化もできる。が、それだけでは高温焼成には耐えがたいし、製品の強度も保てない。それが、釉薬が開発されたことで、石見の窯場でも大谷の窯場でも大型の甕が焼けるようになったのである。

なお、この場合の大型の甕とは、1斗（18リットル）から4斗入りぐらいまでのもので、おもに水甕や味噌甕として使われたものを指す。とくに、水甕は、かつて

水道が普及していない時代では、各家庭で必要不可欠な容器であった。釉薬がかかることによって、水の浸漏れも防ぐことができるので、利便性も増した。中世までは、備前焼の甕に依存するしかなかったところでも、石見焼や大谷焼の甕に簡単に切りかわったのもそのせいである。



石見焼

しかし、近世になって甕が一般的に分布をみるのは、西日本にかぎってのことであった。東日本では、とくに大型の陶器の生産がむつかしかった。それは、粘土の適正が劣ったことと冬の寒気や積雪が焼成を妨げたからである。そして、陶器にかわって桶が発達した。ごく大ざっぱにみて、戦後の高度成長期以前の日本は、西日本が甕の文化圏、東日本が桶の文化圏と区分できるのである。

石見焼の産地は、温泉津であり、江津である。温泉津では主に丸物（甕や摺鉢などの轆轤引きの製品）を焼き、江津では主に瓦（俗に石州瓦という赤瓦）を焼いた。

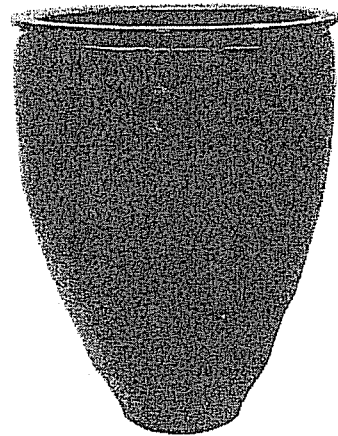
温泉津も江津も、海に面した窯場である。ということは、もとより、海運にたよって販路を広げるための立地でもあるのだ。

とくに、江戸時代の北前船が大坂から東北各地に向かうとき、日本海の航海ではある程度以上の積荷（荷重）がないと安定が保てなかった。それで、石見焼を積みこむこともあった。淡路（兵庫県）の瓦を積みこむこともあったが、それは素焼瓦であり、耐水性に乏しく、積雪地帯には不向きであった。その点、石州瓦には釉薬がかかっており、水気が浸みこんで瓦を割るおそれがない。ということで、東北や北陸の日本海沿岸の所どころに赤瓦の民家が分布することになるのだ。同様に、石見焼の甕も分布することになるのである。

しかし、石見焼の甕は、さらに南に販路を広げた。とくに、瀬戸内海沿岸の町や村に販路を広げた。年配の方なら、陶器問屋や雑貨屋の店先に、赤く艶やかなそれが置かれているのを記憶されているであろう。あるいは、民家の台所にそれが置かれているのを記憶されているであろう。昭和30年代、あるいは40年代のはじめごろまでは、よくみられた風景であった。

大谷焼の広範流通

水甕や味噌甕のほかにも、特殊な用途に供する大甕がある。たとえば、藍甕あいがわがそうであり、焼酎の仕込み甕がそうである。それらは、1石（10斗=180リットル）以上も入る大きなもので、最大のもは4石入り。先述の石見焼などの甕は、家庭用の容器として流通していたが、藍甕や焼酎の仕込み甕は、企業用の容器として流通した。それゆえに、大型でもあるのだ。



大谷焼

それだけ大型になると、粘土の腰（可塑性）がいくら強くても焼きあがらない。焼き腰が強くないと、窯崩れ（焼成中の変形）が生じる。石見焼でも備前焼でも4斗入りの甕が最大であるのは、粘土の焼き腰に関係してのことなのである。

そのところにおいて、四国の大谷（鳴門市）の窯場では、そうした超大型の甕の生産に活路をみいだすことができた。大谷では、近世以降、昭和前期のころまで茶褐色の釉薬をかけた1石入り・2石入りの大甕を量産してきたのである。

成形では、叩きの技術が応用された。高さが1メートル以上もの甕であるから、轆轤で引くことができない。粘土を輪積みして、木製の受けと板で叩きながら形を整えていく。何段かに分けて、下の段が固まったところで上の段を加えていく。何日もかけて成形するのである。それに、釉薬を万遍なく掛けるのも窯に出し入れするのも難儀な作業である。したがって、単価も相応に高いものであった。が、かつては、その需要も多かったのである。

藍甕は、いうまでもなく、紺屋（染物屋）で使用する。土間にいくつもの藍甕を据えおき、藍をたてる。その中に糸や布を浸して染めるのだが、一度染めでは浅黄色、それを何度も染めていくと濃紺から墨色にもなる。そのつど違う甕を使うのが合理的なので、甕が多く並ぶことになるのである。

かつては、各地に紺屋があった。庶民の普段着は、木綿が中心になっており、その色調は白と何段階かの藍色であった。藍染めの糸と白糸を使って織った縞や紬は晴着でもあった。紺は、その中間にあり、汎用性をもっとも高かった。したがって、小さな地方単位では紺屋が1軒や2軒は成りたったのだ。一方で、備後紺（広島県）や浜紺（鳥取県）のように近世において工業化するところもあり、そこでも当初は藍甕を

大量に必要とした。

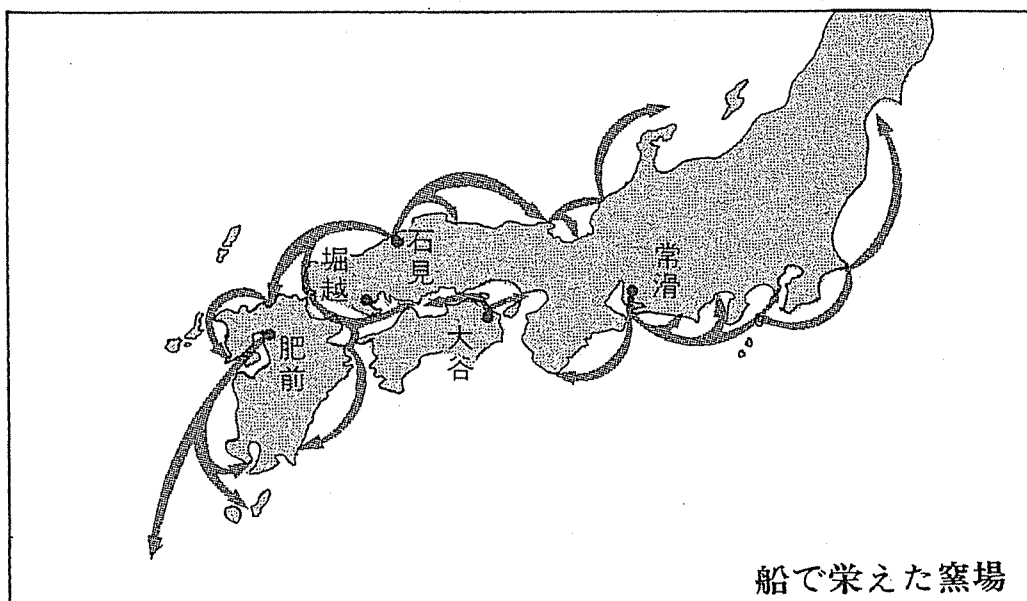
藍甕としてもっとも評価を高めたのが、大谷焼のそれである。中国地方のほぼ全域に流通した。もちろん、鳴門港から船で出荷された。各地の港に下ろされ、問屋扱いとなり、そこから川船や荷車で運ばれたのだ、という話を、昭和43、44年のころ、大谷の窯場で古老から聞いたことがある。

大谷から鳴門港まで出すのも田船（水田地帯の用水路のみを往き来する底浅の小船）を使ったから、二度は積みかえないと先には届かない。いちど、鳴門港からの荷船に同乗して備前片上港まで行ってみたところ、片上ではそれを沿岸の各地に送るものと吉井川をさかのぼって送るものとに仕分けをする。そこで、大谷の窯場渡しの値段の約5倍で売られるのを知った。というのは、明治末期から大正時代にかけての話であった。

こうした、用途が尖化した商品は、近世以降の船運をもってすでに広範流通がはかられていたのである。

なお、大谷焼の甕は、近代以降のことであるが、大阪の製薬会社でも重用された。たとえば、硫酸系の液体。他の容器では間にあわないところが、陶器であれば腐食せずに保存を可能とする。ホーロー引きタンクやプラスチックの容器が出現するまでは、大谷焼の大甕が長くその役を担っていたのである。

小野田（山口県）でも、硫酸瓶を焼いていた。これは、瓶という俗称が示すように、筒胴型で口に栓をするかたちで、一斗入り。もとより運搬に適した容器として設計されており、第2次大戦中に軍需工場で使われた。



おわりに

以上、みてきたように、「甕」は、中国地方と四国地方をつなぐひとつの文化史的なキーワードである。

石見焼の甕が四国地方にも流通し、大谷焼の甕が中国地方にも流通した。

それを、本稿では「広範流通」としたが、日本全体でみると、中国・四国地方を中心とした「地方流通」である。もちろん、石見焼の甕も大谷焼の甕も、関西や九州にも分布をみた。しかし、市場としては、中国・四国地方仕様なのである。

近世から近代にかけて、甕を通して中国・四国は一円にあった。人びとは、甕を使うことで、それがどこの産であるかを知り、結果として中国地方の人は四国を、四国地方の人は中国を、親しみをもって知ることができたのである。

これも、甕だけをみるのではなく、他の民俗的な事象も重ねてみなくてはならないだろう。ということで、信仰の道や魚の流通路、大工技術の伝播なども比較考察してみたい。が、本稿での仮説として、地方のさまざまな「流通圏」は、すなわち「文化圏」である、とする。それを無視しては、日本の国土計画はありえないだろう、と思うのである。

「はじめに」で述べたように、流通圏・文化圏には大小がある。一律に線引きができるものではない。また、それぞれに大事に考えなくてはならない。

これまでの日本は、とくに高度成長期以降の日本は、画一的な国づくり、地域づくりに偏ったきらいがある。それは、経済の合理性にもとづいたからに相違ない。それはそれで効果も生み、おかげで私たちは、前代に比べると利便性の高い生活を享受しているのもある。

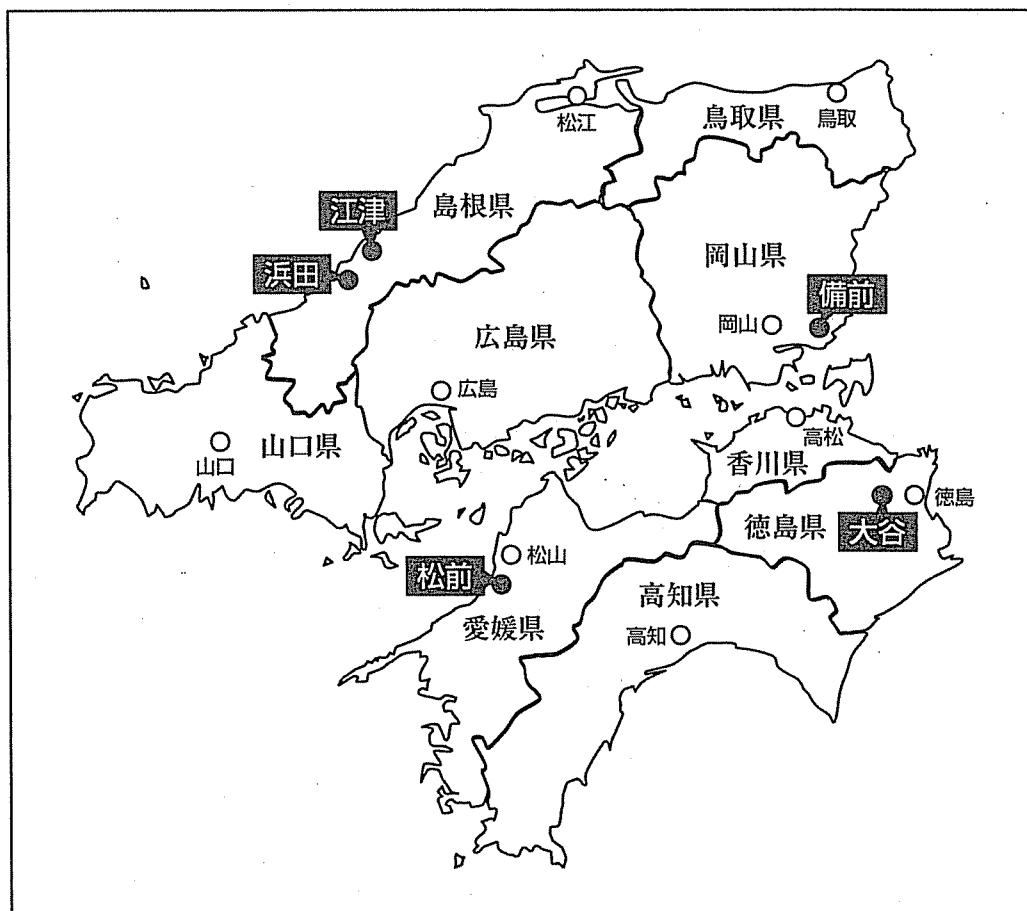
ただ、これでよかったのか。結果として、中央と地方の格差が生じた。地方においても、都市と農山漁村の格差が生じた。その格差が容易には是正できなくなったところで、「地方の時代」を標榜せざるをえなくなったのである。

そのときも、経済の合理性、もっといえば利益性を重視することになる。それも、否定できない。しかし、それだけではあるまい。文化圏をきちんとふまえた経済活性化でなくてはならないだろう。そのところで、先の市町村合併が正しかったかどうかといってみてもせんないことだが、本稿でいう中域の文化連合にはなりえなかったところが多かったのではあるまいか。文化の肌合いが違くと、それがなじむまでは相当な時間がかかる。あるいは、無駄とも思える努力が要る。

経済と文化は、表裏一体にあるべきだろう。ゆえに、ここで流通圏と文化圏を重ねて説いてみた。時代が違う、ということなけれ。たとえば、甲子園の高校野球の応援について考えてみるとよい。そのデータはないだろうが、銘々に考えてみればそれが答えになるはずだ。

まず、地元の高校を応援する。その高校が敗退したら隣県の高校を応援する。その高校も敗退したら、中国地方に住む人たちならば四国の高校を、四国地方に住む人たちなら中国の高校を応援するのではあるまいか。その心情が、伝統的な流通と文化の複合である、といたいのである。

地方の時代のその地方とは、どういう単位がふさわしいか。なお議論を重ねなくてはなるまい。が、本稿でいう広範流通圏、すなわち広範文化圏をいまいちど見直してもらいたい、と思うのである。



2 . 県 境 を こ え て の 女 た ち の 行 商

はじめに

昭和40年代半ばのことであった。

『広島県史』（民俗編）の調査で、県北の農山村を歩いた。学生あがりでもあったから、方々で親切なもてなしを受けた。芸北町の荒神という集落で、「これを持って帰りなさい。このあたりの名物だから」、とみやげをもらった。案外に軽い紙袋であった。

帰京して袋を開けて驚いた。中身は、若布わかみであったのだ。何でこれが山深い里の名物なのか、と不可解であった。

あとで、その若布は、石見（島根県）の海岸部からの行商で運ばれてくることを知った。その当時は、バスや軽トラックを使っての行商になっていた。が、それ以前から、つまり徒歩の時代から頻繁に行商の往来があった、という。石見海岸から広島県北まで、自動車道路で測ってみても30キロ以上はある。それを徒歩で運んでいたのである。

しかも、その行商の担い手は、女性であった。

行商にもいくとおりかの種別があるが、海岸部から魚や海産加工品を売り歩いて遠出もするのは、古来女性の役目であった。それは、磯漁や潜り漁をのぞくと、漁業にたずさわるのは男たちであったからであろう。船をあやつり専用の道具を使いこなしての漁業は、体力的にみても男の方がより適していたから、というしかない。それが、一方で女たちの行商を発達させたのである。

漁業は、収獲物の予測がつきにくい。現在は、レーダーもあるし、漁法も機械化されている。が、それでも、豊漁ばかりとはかぎらず、不漁のときもある。かつて、大方を手仕事に頼っていた時代であれば、なおのことそうであった。

豊漁のときは、余剰の魚の処分がまた手間であった。魚市場ができてからは、そこに出荷することになる。が、さらに古くは、近隣のムラやマチに売りに出るしかない。自家消費の量は知れているし、加工して保存するにも限りがある。漁業は、もともとから商売をとまなう生業形態なのである。

すると、行商を担当するのは、漁家の主婦たちであった。男たちが獲ったものを女たちが売りさばくのである。そうした男女分業のかたちが古くから漁村で発達したの

は、当然といえば当然のことである。

行商は、町場を売り歩く方が効率的だが、誰も彼もがそうするわけにもいかない。より遠くまで出た方が競争相手も少なく、値段も有利になることが多い。彼女たちの行商圈は、現代人たる私たちの想像をはるかにこえて拡大していたのである。

たとえば、京都での魚は、若狭（福井県）の小浜から運ばれるものを一等品とした。現在でも、京都の錦小路に行ってみれば、グジ（甘鯛）・カレイ・サバなどが「若狭もの」と表示されて、他より高額で並んでいるのを確かめることができる。京料理で鯖ずしが名物化したのも、若狭産のサバが流通したからである。

若狭では、「京は近うて18里」といった。約72キロ、それだけの距離をひとりで運ぶのには無理がある。そこで、荷継ぎ方式がとられることになる。したがって、そこでは浜の女たちから山の女たちに荷を継いで運ばれることにもなったのである。

中国地方でいえば、石見の海岸部で女たちの行商がもっとも発達した。また、四国地方でいえば、伊予（愛媛県）の海岸部で女たちの行商がもっとも発達した。もちろん、各漁村ごとに行商は続けられたのであるが、それは近隣の村里への行商にとどまった。とくに、マチが連鎖的に連なり、人口密度の高い山陽の漁村ではそうであった。石見の海岸部からの行商は中国山地から山陽の台地部に、伊予の海岸部からの行商は四国山地にも瀬戸内の島嶼部にも広がっているのである。

行商の女たちは、行った先々でなじみをつなぎ、商売以外にもつきあいを深めていった。先の、山村の名物若布も、そのあらわれである。また、定期的に泊めてもらう家とは、親戚づきあいが続いた。農家の嫁の口きき（幹旋）をした女性も少なからずいたのである。

漁村と農村をつなぐ、海村の文化と山村の文化をつなぐ。とかく、無関心を装いがちな漁民と農民の仲をとりもつ役目を、行商の女たちは果たしてきたのだ。彼女たちが運ぶ情報が、相互いの世間を広める一助となった。人びとを平らにつないだ、彼女たちの意識外のはたらきは、経済の高度成長のなかで埋没した。しかし、埋没させてはならないはたらきであったように思う。

石見海岸から中国山地へのカンカン部隊

行商列車というのがある。もちろん、俗称であるが、早朝の普通列車に行商の女たちが大挙して乗りこむのである。

とくに、山陰本線では、それをよく見かけた。浜田駅からの上り列車と下り列車に100人も、それ以上もの行商人が乗りこんでいた。昭和40、50年代までは、そうであった。自動車交通とスーパーマーケットが発達した現在は、行商そのものが後退してしまっただが、まだ何人かはみられるはずである。

彼女らを、「カンカン部隊」といった。浜田の魚市場で仕入れた魚や海産加工品をブリキ製の缶に入れて、運んだからである。

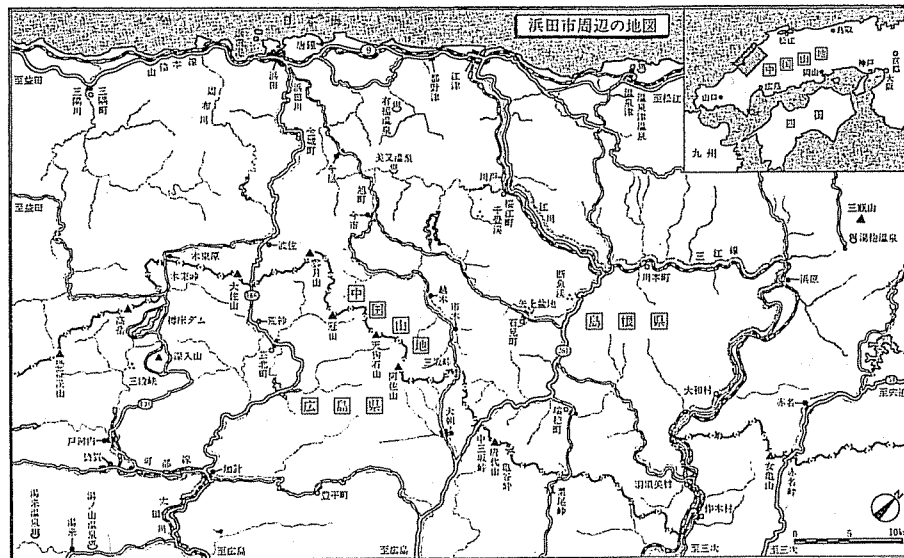
カンカンとは、四角い蓋つきの缶のことで、大きさは、縦が一尺五寸（約45センチ）、横が一尺二寸（約36センチ）、高さが一尺（30センチ）ほどである。両側には帯がついていて肩にかけられるようになっている。このカンカンに魚を入れて持ち運ぶことから、いつからかこの地方の魚行商を「カンカン部隊」と呼ぶようになったのである。

ちなみに、行商の対象となる鮮魚のことは、石見の海岸部から中国山地の一帯にかけて、ブエンという。ブエンとは、無塩の魚、つまり生の魚という意味である。

カンカンのなかには、ブエンのほかに乾物類（干物・一夜塩の魚・佃煮・蒲鉾・竹輪など）や、若布・天ぷら・稻荷ずし、巻きずし・鯖ずし・大福餅など。それぞれの得意先にあわせて、適宜そうしたものを詰める。カンカンのほかに、ダンボール箱や木箱を使うこともあった。

なお、彼女らの出身地は、浜田を中心としては唐鐘・長浜（浜田市）、波子・都野津・黒松（江津市）などの漁村である。

浜田からのカンカン部隊の行商ルートはいくとおりもある。そのうちもっとも大勢が入っていくのは、以下の2つのルートであった。



ひとつは、列車を利用する群。山陰本線から三江線さんこうに乗りかえて江川沿いの農山村へ向うルートと、山陰線下りで三隅（島根県三隅町）や益田（同益田市）へ行き、バスを乗り継いで中国山地に南下するルートがある。しかし、いずれも、広島県にまでは及んでいない。

もうひとつは、浜田駅からバスで直接中国山地へ向うルートである。これには、今市・越木（島根県旭町）を経て三坂峠を越えて大朝（広島県）のあたりまで行くのと、金城町から波佐（島根県金城町）を通り大佐峠（島根・広島の県境）を越えて芸北町（広島県）のあたりまで行くのとがあった。とくに、広島県北部に足を延ばす者が多かった。

昭和47年、私は、そのうち前者のバスルートで行商に出る婦人（山本ミヨノさん＝当時68歳）に同行した経験がある。

朝七時、浜田駅から越木行きのバスに乗り込んで出発。ミヨノさんの荷物は、背負籠のほかにカンカンとダンボール箱などあわせて10個であった。

浜田を出てから約1時間で今市に到着。今市は、旭町の中心地で、T字型の辻のまわりが小規模な街村集落をなしている。

そこで、ミヨノさんは、バスの停車時間わずか2、3分の間に、ダンボール箱を2つ、3つすばやく下ろした。それらは、停留所の前の雑貨店に卸す乾物類であった。ミヨノさんは、戸別訪問の行商を行なうが、荷物の半分はこうした農山村の雑貨店からあらかじめ注文を受けた卸しの品である。鮮魚や乾物にかぎらず、頼まれれば菓子や果物なども運ぶ。

バスは、今市を出て越木へ。越木は、四面を高い山に囲まれた集落である。かつては、ここに、三坂峠を越えて石州（島根県西部）と芸州（広島県）を往き来する旅人のための宿も何軒かあった、という。

ミヨノさんは、バス停近くの三軒の雑貨店にまた次々と荷を卸していった。残った荷物は、カンカンひとつに背負籠ひとつ、それにダンボール箱3個である。それをバス停の脇に一列に並べ、紐を解き、蓋をあげ、即席の店をひらいた。やがて近くの人たちがどこからともなく集まってきて、会話をかわしながら何がしかの品を買っていく。先ほどの雑貨店からも主婦が出てきた。

ミヨノさんたち行商人が持ち込む商品が安く、その一部を仕入れて売る雑貨店の商品が割高なのは当然のことであるが、その始終があからさまに会話に表われている。

それを、まわりの人たちも、笑いながら聞いている。つまり、朝、ミヨノさんの来る時間にそこまで出てこられる人たちは、少し安い魚や乾物を買う。そこに出てこられない人たちやミヨノさんが来ない日に買いたい人たちは、雑貨店にある食品を少し割高でも買って行く。そのことは、それぞれの人の都合によるもので、あえて値段をかくしてしたり、商品を違えたりすることではないのである。そこに、地元の商店と行商の見事な調和がみられたのだ。

ミヨノさんが道路脇で小店をひらいて約1時間、人の集まりがとだえた。商品がほしい人はあらかじめ顔をみせたようである。

すると、ミヨノさんはてきぱきと荷物をかたづけはじめた。ダンボールに分散している乾物を背負籠の下あたりに詰めこみ、その上にすしや天ぷらを入れ、わずかに残っているブエンをいちばん上に詰める。それに風呂敷で包んだ若布。それで背負籠に山積みの荷物ができた。それを背負い、カンカンも肩にかけた。

それからが戸別の行商である。山裾の数軒、さらにのぼったところの数軒を訪ねる。ミヨノさんがここに通ってきてからすでに40年、土地の人たちとはすっかり顔なじみである。留守の家には、荷物を適宜置いていく。代金は次に来たときに回収すればいいのである。

ある家ではお茶を呼ばれた。縁側でお茶を飲みながら会話する姿は、商人と得意の客の関係にはとてもみえない。まるで、近所の親しい友人同士がお茶を楽しんでいるかのようなのである。また、別の家では餅搗きを手伝い、昼食をご馳走になった。各家での世間話はつきない。

歩いて泊りがけで行商の時代

そんな会話のなかに昔の行商の話もでてきた。

ミヨノさんが行商に出だしたのは19歳のころ（昭和初期）で、戸河内（広島県戸河内町）あたりまで泊りがけで行っていた、という。当時はまだバスは通じておらず、天秤（棒）に竹籠をつりさげて歩いて運んでいた。手織りの緋の着物に赤い腰巻、脚半に草鞋という姿であった。

その道筋は、ふつうは浜田から浜田川に沿って来原、波佐とのぼっていき、波佐から大佐峠を越えて荒神原へ。そこから、さらに加計（広島県加計町）や戸河内まで足を延ばした。浜田から波佐までが半日、波佐から荒神原までがたっぷり半日かかり、

荒神原の宿屋に泊まるが多かった、という。

途中、波佐のあたりで少し売ることがあったが、大佐山を越えるときは途中で荷を下ろすことはほとんどなかった。日暮れまでに着きたいという理由もあったが、波佐までは日帰りの行商がたくさん出ていたので、その人たちの領域に入ってはいけない、という暗黙の決まりがあったのだ。

ちなみに、女性が天秤棒で担える荷の重量は、12貫目（約45キロ）。たとえば、鯖50本ぐらいはかつげたそうである。

それでも、泊り込みで売りにいくときは、自分ひとりだけの荷では間に合わない。長い道を宿代をかけて行くのだからその分を稼ぎたい。峠道は、険しく淋しい道であり、とくに夜道は女がひとりでは危険がともなつたため、泊り込みのときは女が3人なり4人なり組をくんで行った。それぞれが担ぐ荷のほかに、その倍か3倍の荷を男衆に頼んで運んでもらうことが多かった。だから、総勢10人ぐらいの行列にもなったのである。

天秤棒での運搬で困ったのは、細い山道では、左右の肩に天秤を移しかえるときなど、木の枝などにひっかかってしまうこと。そのときは大声で声をかける。そうしないと、暗いなかで10人もがつかえてしまうのである。

天秤棒での運搬の条件は、ある程度道が整備されていることである。以前は、山道では背負子や背負籠での運搬が一般的だったのであろう。

ちなみに、戸河内の北部の山地が開発されたのは、昭和40年からのちのことである。昭和42年に樽床ダムが完成し、昭和44年に三段峽にスキー場ができた。それにつれて道路も整備されたが、それまでは人の往き来も少なく、その山地をぬける道は、杣道と呼ばれる間道であった。猟師、木挽（きこり）、それにミヨノさんのような行商人が石州（島根県西部）と芸州（広島県）をつないで通行する山道であった。

ミヨノさんが行商に出はじめた当時は、戸河内のあたりの村には雑貨店はなかったので、卸はなく、すべて戸別行商であった。はじめは、母親が娘を連れて歩き、おみやげを渡して紹介する。それから、母親の得意先を分けてもらいながら、自分でも村から村、家から家とつないで歩き、また得意先をつくっていくのである。

当時は、ほとんどが掛売りで、盆暮れにまとめて集金して帳面をしめるのがふつうであった。市場はすべて現金払いなので、行商人にとっては半年間の我慢はつらいこ

とでもあったが、売掛倒れはなかった。品物をだまっておいていくのも信用なら、あまり遅くならないうちに金を払ってくれるのも信用なのである。なお、ミヨノさんたちは、荒神原や戸河内の定宿のほか、行く先々のなじみの農家にも泊めてもらうことがよくあった、ともいう。それが母娘代々伝わってきたのだから、親戚も同様の強い信頼関係が結ばれていったのである。

「この人たちのおかげで、石州の海や石州の暮らしが近いところに見えましたよ」と、芸北県の老夫婦が語った言葉が印象的であった。

伊予のオタタさん

伊予の松前（伊予郡）を基点としては、「オタタさん」と呼ばれる行商の女性たちの活躍があった。

オタタという呼称については、諸説があるが、たしかなことは特定できない。一般的に伝わるのは、伊予藩から鑑札を受けた者だけが城下での魚売りを行なった。伝説によると、加藤嘉明が関が原の戦いで東軍に味方して勝ち、松前（正木）7万石から松山20万石に増俸された。その築城の折、城の石を移す手伝いを松前の女たちが御用櫃（紋入りの桶）を使って行ったことから、といわれる。

彼女らは、武家屋敷にも出入りするのだから、身づくろいもしなくてはならない。緋の着物に脚半と手甲は白。赤い腰巻が見えるほどに着物の裾をはしよらないのが品というものであった。

そして、頭上にゴロビツ（御用櫃）をかべる。頭上運搬にほかならない。鮮魚をできるだけ体温にあてないように、と説明するむきもあるが、上方から日光もあたるわけだから保存効果はさほどあるまい。むしろ、ここは伝説どおりに武家とのつながりがあって、その御用達の桶にはじまるのだろう、としておくのがよい。

ちなみに、現在ではまったくといってよいほどにその姿をみない頭上運搬であるが、かつてはかなり広い範囲で行なわれていた。戦前のあたりまでたどってみると、伊豆諸島・瀬戸内・薩摩諸島・琉球諸島などで確認できる。とくに、漁村にそれが伝わる。おもに女性の運搬法であった。

その理由は、ひととおりでない。が、道具だてが簡単であること、頭上にかべっ
てしまえば両手が使えること、それによって山坂道か細い路地の通行が可能になることなどの理由が想定できる。

しかし、一度に重量の重いものを運ぶことはできない。だいたい10貫（37.5キロ）が限度であろう。慣れたら20貫（75キロ）以上も運べるという話もあるが、それは特殊な例というもの。荷が重いと、頭に載せたり下したりするとき他人の手を借りなくてはなるまい。すると、1人では歩きにくくなるし、長時間の歩行も無理である。そうした不便が、やがて頭上運搬を衰退させたのであろう。

松前の女たちは、「魚買わんか、魚買わんか」と松山市内や伊予市内を売り歩いた。遠いところでは、砥部から高知県境の農村にまで足を延ばす者もいた。昭和40年前後代ごろには、まだ数十人の女たちがそうした行商にたずさわっていた。といっても、そのころは、バスや電車を使って移動するようになっており、訪問地では手押し車を使う者が多くなっていた。ゴロピツをかべるのは、松山市内の一部や道後温泉街にかぎってのことであった。

松前の女たちは、ただ魚を売り歩くだけではなかった。明治30年のころからは、儀助煮^{儀助煮}をもって全国各地に出向き、市場開拓をになうようになった。

儀助煮というのは、海苔・ヒイロギ（小さな鯖）・海老・豆を味醂で味付けして乾かし、それを混ぜ合わせたものである。酒の肴、とくにビールの付出しには最適で、料理屋や酒場によく売れるようになった。そこで、女たちが儀助煮をかついで行商に出るようになる。まずは、対岸の広島方面に。そして、大阪へ、さらに東京へ。そして、日本各地の都市部はもとより、朝鮮、満州、台湾など、当時の日本中が行商圈となった。

当初は儀助煮の行商であったが、やがて伊予絣もあわせて持ち歩くようになる。伊予絣は、松山を中心に明治10年ごろから織られたもので、絵模様の線が太く柄が大きいところに特色がある。

儀助煮と伊予絣の行商には、おもに娘たちが組を組んで出た。遠くまで足を延ばして売り歩くには日数がかかる。その場合、家庭をもたない娘たちの方が適していた。ただ、その組に1人は年配の女がついて行った。それは、商売を教えると同時に、旅先で娘たちの身に間違いのないよう監視する役目でもあった。

娘たちは、行った先で一軒家を借り、そこで生活を共にしながら昼間は別々に売り歩いた。むろん、そこでは頭に荷をいただくようなことはなく、5貫（18キロ）前後の荷を風呂敷に包み、それを背負って売り歩く。料理屋が密集している花街や遊廓では、見本だけを持って注文をとることもあった。荷物は、必要に応じて松前の問屋

から鉄道便で送ってもらう。娘たちは、春先に出れば盆まで帰らず、盆に出れば暮れまで帰らず、というように、半年ぐらいは滞在して売り歩くのが常であった。明治末から昭和の前半にかけて、じつに300人も女たちが松前から行商に出ていたのである。

「旅に出ない娘は、嫁入り先も少ない」、ともいわれたものである。

かつては、このように女性たちの行商が盛んであった。現在、私たちが想像する以上にその活動はダイナミックであった。地方の田舎は不便で情報にもうとい、というのは、現代人の一方的な思い込みに近い。こうした行商人を通して、人びとは世間を広くしていたのである。

とくに、四国は、域内流通を主として孤立していたわけではない。「伊予商人」に「阿波商人」。中国地方の暮らしにはないダイナミズムがある。その伊予商人のなかに、女たちのオタタ行商も儀助煮行商もふくむべきである。それは、ただ単に経済活動にとどまらず、「伊予」の知名度を上げることにもなったのだ。その歴史を忘れてはならないのである。