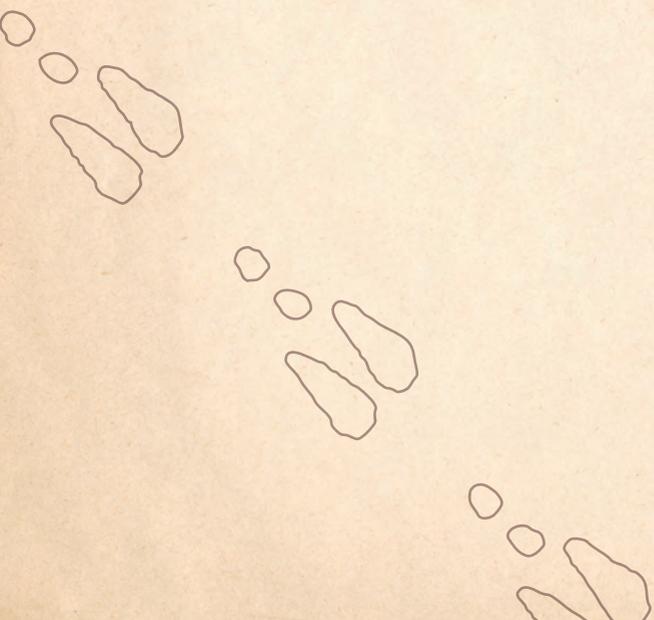
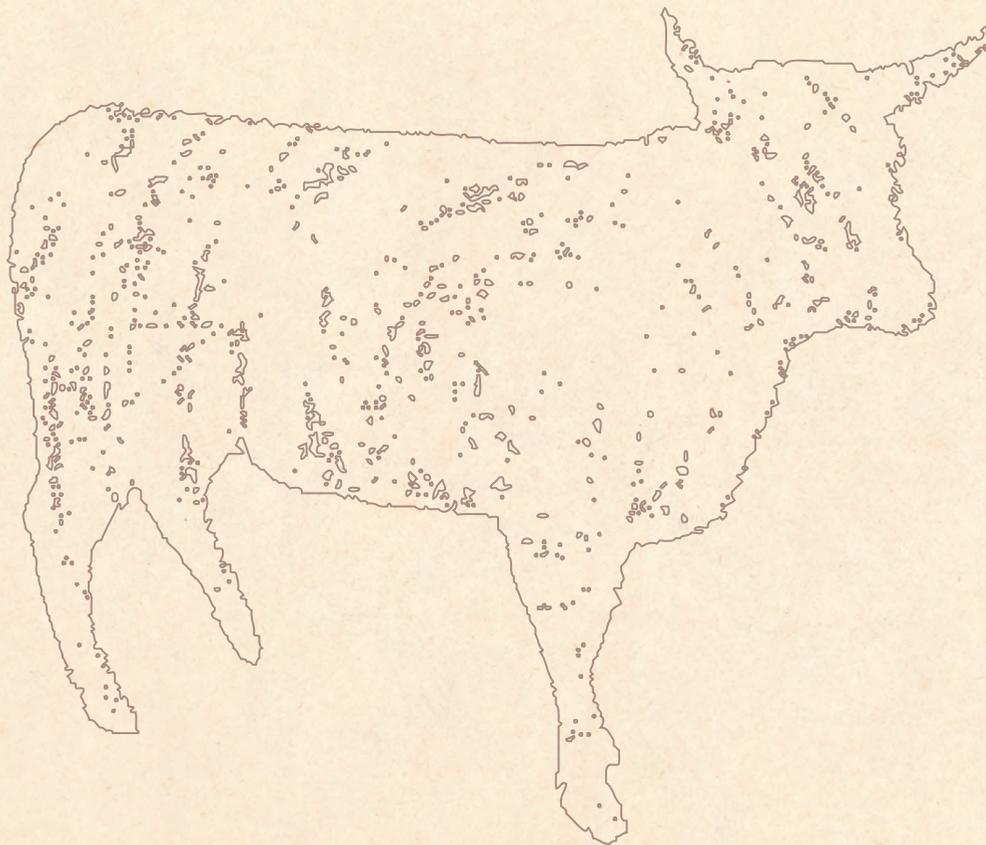




「自然とともにある 入谷のくらしと生業」



はじめに

自然保護、生物多様性の保全を進めるためには、地域の人と自然との関わりを知り、それに基づきこれからの自然との関わり方、保全への取り組み方を考えることが重要です。

ふれあい調査は、ありふれているけれど地域の人にとってかけがえのない自然、地域の人たちが大切に思う場所、持続可能な自然利用の方法、自然とかわりあいながら成り立ってきた暮らし方、地域の人たちが取り組んでいる自然を守る活動などを明らかにして、その調査結果を自然保護、生物多様性の保全、持続可能な地域づくりに活用することを目的としています。

具体的には、地域住民と一緒に調査を行い、地域の価値、生活知、思いなどを掘り起こします。

そして、その結果をレポートや地図の形でとりまとめ、データとしては扱いきれなかった地域固有の価値を、定性的、定量的なデータとして活用、共有できるようにします。

このことにより、人と自然とのかかわりについても、自然科学的な調査データと共に、環境アセスメントやさまざまな計画づくりの際の基礎資料として反映されることを目指しています。

生活環境も変化し、少子高齢化が進む中で、自然の持続的な利活用や自然に対する考え方など地域の生活知が、現代の生活の中では必要がなくなったことから世代間で伝わらず失われようとしています。

現在 80 代、昭和 11 年（1936 年）以降の世代の方は、自然の恵みを利活用することで、生活に必要なほとんど全てをまかなっていたとされ、それ以降の、ものを買うことが当たり前になってきた世代とは、まったく違う考え方を持っていたようです。

そこで今回、70 代～ 80 代の方々から当時の生活の一端をご紹介いただきました。

将来にわたって持続的に地域で暮らしていくためには、過去の賢明な自然の利活用に学ぶところは大きいと考えており、この冊子が一助になればと思っています。

伴下 づいさん

目次

	入谷の歴史	5p
	今も里山の風景が広がる入谷	7p
	入谷のふれあい調査をやってみよう	9p
	「人と自然のふれあい調査」勉強会	13p
	「食」	15p
	「なりわい」	19p
	「蚕」	23p
	かつてあった入谷の様子	27p
	あとがき	29p



入谷の歴史



- 元禄 8 年 (1695 年) ● 仙台藩養蚕の祖・山内甚之丞^{やまうちじんのじょう}出生
- 正徳元年 (1711 年) ● この頃 (正徳年間)、京都の織物師小松弥右衛門が藩公の命により、志津川・入谷地方を巡回、これが入谷村の山内甚之丞に伝えられ、以後仙台藩の養蚕が盛んとなる
- 宝暦 5 年 (1755 年) ● 洪水と冷害によって大凶作 (山内甚之丞が飢えに苦しむ村内の人毎に粟一斗を与え、そのため入谷村では一人の餓死者もみなかったと伝える)
- 安永 7 年 (1778 年) ● 山内甚之丞没 (八十四歳)
- 寛政 2 年 (1790 年) ● 山内甚之丞を蚕神に祀り、桜沢に観音堂を建てる
- 明治 19 年 (1886 年) ● フランス人設計の水界隧道^{みずさかいずいどう}竣工
- 明治 20 年 (1887 年) ● この頃までに入谷 (村) に、鹿・猪・狼が生存していたと伝える
- 明治 21 年 (1888 年) ● 旭館製糸機械場 (のちの旭製糸株式会社) 創立
- 明治 23 年 (1890 年) ● 旭製糸工場の工女、常時 50 人
- 明治 33 年 (1900 年) ● 志津川産生糸「金華山」がパリ万国博覧会でグランプリ受賞
- 明治 44 年 (1911 年) ● 志津川産生糸「金華山」がトリノ (イタリア) 万国博覧会でグランプリ受賞
- 大正 2 年 (1913 年) ● 入谷 (村) 養蚕同業組合創立
- 昭和 7 年 (1932 年) ● 旭製糸株式会社創立五十周年記念式典を挙げる
- 昭和 12 年 (1943 年) ● 旭製糸株式会社解散
- 昭和 18 年 (1886 年) ● 入谷 (村) 森林組合設立
- 昭和 30 年 (1955 年) ● 志津川町・戸倉村・入谷村が合併し、「志津川町」誕生
- 昭和 43 年 (1968 年) ● 本吉法印神楽・入谷打囃^{いりやうちばやし}を町無形文化財に指定
- 平成 3 年 (1991 年) ● 仙台藩養蚕の祖・山内甚之丞公園 (昇仙の杜弥生公園) 落成式

今も里山の風景が広がる入谷

のどかな里山の風景が広がる宮城県南三陸町入谷地区。かつて入谷童子山周辺では砂金採取が行われ、童子山の麓には周辺の峠から水路を引いた跡や、産金で栄え、多くの家々が立ち並んだという「入谷千軒」の伝承も残されています。江戸時代以降は幕府内での生糸の需要が高まる中で入谷の農家の副業としての養蚕業が発達し、昭和初期の頃まで盛んに行われていました。自然の豊かさの象徴として、多様な生物も生息しており、かつてはイヌワシなどの貴重な生き物も生息していました。入谷に住む人々の生活は周辺地域の自然を活かし営まれてきたのです。



入谷のふれあい調査をやってみよう

南三陸町には、津波にまつわる地名が点在しており、とりわけ入谷地区には残谷、三人立、舟川原といった津波伝承の地名が残り、海岸線から7kmほどの内陸に集中しています。土地の人々が津波にまつわる記憶を継承する手段として語り継いできたものだそうです。地域の人たちの暮らしの中には、将来の子どもたちが地域で暮らしていくためのヒントが隠されています。木炭バス、隧道、背負子、ヌタリ、キンマ、物々交換、馬・牛・豚・ヤギ・羊などの家畜、干し柿、女相撲甚句、自家製しょうゆ味噌、麴屋さん、魚屋さんの行商、蒸し屋さん、またたび酒、たばこ栽培、ゆいっこ、、、くらしの知恵は多岐にわたるためここにご紹介できるのはごくわずかです。関心を持った方は、地域の方々に直接聞いてみましょう。

入谷のふれあい調査の目的

- 1 地域の人々の「くらし」、「なりわい」、「大切にしたいあらゆるもの」について、ふれあい調査を通じて再発見することで、入谷地区のよさや地域の知恵を共有する
- 2 入谷地区の世代間のコミュニケーションの場や機会をつくる
- 3 入谷地区のよさを将来の子どもたちに現代のくらしに合わせて継承していく
- 4 高齢の方の語る昔のくらしの知恵の保存
- 5 震災後の自然に配慮した復興のための資料としての活用

ふれあい調査の方法

2013年12月22日、最初の人と自然とのふれあい調査を実施しました。最初に人と自然とのふれあい調査について静岡大学の富田先生からお話を伺いました。地域の人たちが願う自然と共存した持続可能な地域づくりを実現していくこと。地域の人と自然とのふれあいを明らかにしてその結果を自然保護・まちづくりのための共有の資料として活用することなどを解説してもらいました。

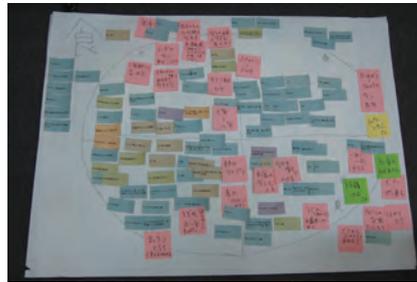
その上で、3つのグループに分かれて参加してくれた方々に五感によるふれあいアンケートを行いました。これは、五感を通して各人が自然とのふれあい体験を思い起こす（ふれあい体験を引き出す）ための調査です。具体的には、地域の自然の中での体験について、①目に浮かぶ風景、②耳に残る音、③鼻に思い出す匂い、④肌によみがえる感触、⑤舌になつかしい味、⑥第6感的なものを付箋に記載してもらいました。グループごとに、まとめた結果を発表してもらい参加者で共有しました。



アンケートの結果

約 30 名の方に参加していただいた行ったワークショップの五感アンケートをまとめてみると、入谷地区では、舌になつかしい味が全体 284 件中 72 件で 25.4% となり、次に目に浮かぶ風景が 23.6% となりました。舌になつかしい味の中には、干し柿、コウセン（カヤの実）、ソゾメ（ガマズミ）などが多くあげられました。目に浮かぶ風景では、干し柿、大根、田んぼ、イヌワシが舞う、昔話にでてくるように電灯のあたりが点在する里山の風景といった入谷全体の農村風景を思い出す方が多かったようです。また、まゆの匂い、養蚕のにおい、カイコのはだ、カイコの足の感しょく、大量のマユの肌ざわりなど養蚕に関わる項目も多く出ました。

目に浮かぶ風景	67
耳に残る音	26
鼻に思い出す匂い	36
肌によみがえる感触	47
舌になつかしい味	72
第6感的なもの	36



五感アンケートの場でも出たキーワードの一部をご紹介します ※重複したもの等は含まず

目に浮かぶ風景

ブタ小屋 入谷全体 ひころの里からさんさん館へ向かう道から見える里山の風景 柿の色 小川の岩とコケ 雑木林 田んぼ イヌワシ イヌワシの舞う風景 ゆいっこ（田植え、稲刈りを互いに助けあう）夜わり 月明かりで農作業 ばば山 炭焼きの煙とスレート瓦の屋根 ひころの里のもみじ 稲のはせ 横がけ 棒がけ 干し柿の風景 昔話にでてくるように電灯のあたりが点在する風景 ほたる 松森山 カモシカ ニワトリ 放し飼いかきガラくだいて食べさせた ウシ・ウマが昔は普通にいた イナゴ 八幡神社のイチョウ 花崗岩 巨石、特徴的な形 それぞれの石に民話 二輪草の群生 大根を干している風景 童子山と神行堂山 惣内山から見える里・海の風景 神行堂山の紅葉 神行堂山からの風景（里と海） 桑畑 ハタバコ 赤柴山 向かいの山の紅葉 柿の木 坂の貝峠からの入谷の風景 童子山からの風景

耳に残る音

川の音（沢のせせらぎ） 牛のなき声 闇の中でのフクロウの声 きじの鳴き声 やまばと コッカス 椿アブラ 自家製豆腐作り 杉の木のすれる音が子供の声のように聞こえた ウシ・ニワトリの声 春になって田んぼに水がはられるとカエルの鳴声 ヌエの声（トラツグミ） ヤマバト、ウグイス、カッコウの声 キツツキのつつく音 地震前のキジの鳴声 八幡神社でフクロウの声 川の流れ 鳥の鳴き声 祭りの音色 キツネの声 おご様のクワ食いの音川 カジカカエルの声

鼻に思い出す匂い

まゆの匂い カイコ（フン）のにおい 桑の葉のにおい 桐の花の香り カメムシ 木炭のにおい マムシ酒 だらの匂い カヤの実の外皮 ヤマユリの匂い 田んぼの土のニオイ 炭釜の匂い 稲のさわやかな甘い香り 春先のさわやかな香り（風によって流れてくる）味噌だまの香り しょう油をしぼるのにおい 炭がま 炭やきの臭い サンマを焼くにおい 畑のふち 牛のたい肥 嫁入り道具・ゲタ おもちの蒸している香り 川 アユ アユが昇ってくる頃の川の匂い。カワエビ かけ魚の生ぐさいにおい 養蚕のにおい 下ゴエのにおい まゆを煮た時のにおい 牛のエサ

肌によみがえる感触

ヤマメをつったとき（炭かご）炭だら 水のおしっこ（シヨンベン） 縄 カヤ（虫よけ） 井戸の水汲み（重さ） 井戸水の冷たさ 湯たんぽのあたたかさ 農具の取っ手 バイクのシートル おごさま（カイコ） マムシ 皮 薬用 カイコのはだ ウルシにかぶれた時沢ガニをつぶして塗る ウナギをつかんだときのぬめぬめ感 夏の井戸水の冷たさ 木の葉を集めたかたまりの中で遊んだ感触 つららの冷たさ 草屋根 蚕の足の感しょく 蚕鳥（ムササビ）にかまれた 蚕に触る 大量のマユの肌ざわり 蚕に触れた時の感触 うまに乗った時の感じ ポキール

舌になつかしい味

干し柿 コウセン カヤの実 川えび ウグイ よもぎ 山ゆり フキ バツケみそ 沢ガニのしぼり汁で作るはっと シドキ たら芽 ひかこ 牛乳のまく ウナギ 凍み大根 はっと汁 桑の実 ソゾメ グミ 野いちご クまいちご クルミ アケビ わらび スカンボ 井戸水 ほしイモ キントン（さつまいも）味噌づけ ながしもち マムシの目、心臓 ドジョウ 田にし わらび イチジクの甘る煮 ヤマボウシの実 りんごみみたいな味 根ワサビ 葉ワサビ フラビ ウド セリ コウタケ 大根を生そのまま皮だけむいて食べる 果報団子 フキの葉をまるめて飲んで飲んだ水 マツブサ 草もちを凍みもちにして保存食に ミツバ コシアブラ コゴミ あめ 米 炭火焼きのみそおにぎり ごはん釜のコゲ すっぱくなった甘酒 つと 納豆 パタンキョウ（スモモ）

第6感的なもの

神様祭り 厄流し 氏神様 井戸水の交換 オゴス様（おごすんさん） 婆山 うば捨て 化猫 養蚕の絹取りの技術 念仏 例大祭 入谷八幡神社 観音講 杉の木のすれる音が子供の声のように聞こえた ヌエの声（トラツグミ） 一本松は八幡神社のほこらがある 保呂羽山の祭り（大船、入大船） 水界トンネルでおばあさんのゆうれいが乗ってくる 金縄り 飲んで帰ってきつねにだまされる 八幡神社の旧暦 8月15日収穫へのお祈り 正月の雪中田植え 豊作祈念 つばめが巣をつくるとその家は繁生する 座敷童子 念仏講 ツトコ明神 薬師堂の祭り 人とのふれあい おねんぶつ 近所づきあい 屋号 食事付手伝い（結） ダンゴの食いっ切り（ダンゴの食い初め） 結 はか はやりモチ（11月初旬）



ワークショップの様子

入谷のかつての様子を知るために、地域住民の方々にご協力いただき、5感ワークショップを行いました。途中、地域の方々に入谷の思いを伺いながら進め、当時の様子なども語っていただきました。

「人と自然のふれあい調査」勉強会

南三陸町入谷地区のかけがえのないもの、そして地域にとって大切な場所、後世に引き継ぎたい自然、生活文化など、地域の価値や自然から学んだ生活の知恵を掘り起こし、その意味や魅力を肌感覚で理解し、自然を再生することや地域づくりに結びつけていくため、南三陸入谷地区「人と自然とのふれあい調査」勉強会を実施しました。講師には入谷地区で長年お住まいの方々、地域の歴史、自然に詳しい方を講師としてお招きしました。会場には地元の方々をはじめ、町外からも多くの方々に足をお運びいただきました。



地元講師のご紹介



あべ せいけい
阿部 清敬 さん

出身：宮城県南三陸町志津川
生年月日：大正 12 年生まれ（平成 28 年没）

清敬さんは南三陸町（旧志津川町時代）の志津川町誌の編集室長や志津川町教育委員長を歴任され、退職後も「清敬先生」の愛称で親しまれていました。



さとう
佐藤 ちかよ さん

出身：宮城県南三陸町入谷
生年月日：大正 14 年生まれ（92 歳）

入谷生まれて現在も入谷にお住いのちかよさん。地元で土建、お蕎麦屋の手伝い、役場用務員などのお仕事をしながら 3 名のお子さまを育てました。



たかはし ひさこ
高橋 ひさ子 さん

出身：岩手県一関市藤沢
生年月日：大正 15 年生まれ（92 歳）

以前、岩手でお菓子の作り方を学び現在は入谷で仕出し・お菓子のお店「高貞」を営まれているひさ子さん。ひ孫が 29 名いらっしゃる入谷のゴッドマザーです。



たけざわ かきこ
武澤 かき子 さん

出身：宮城県登米市東和
生年月日：昭和 5 年生まれ（87 歳）

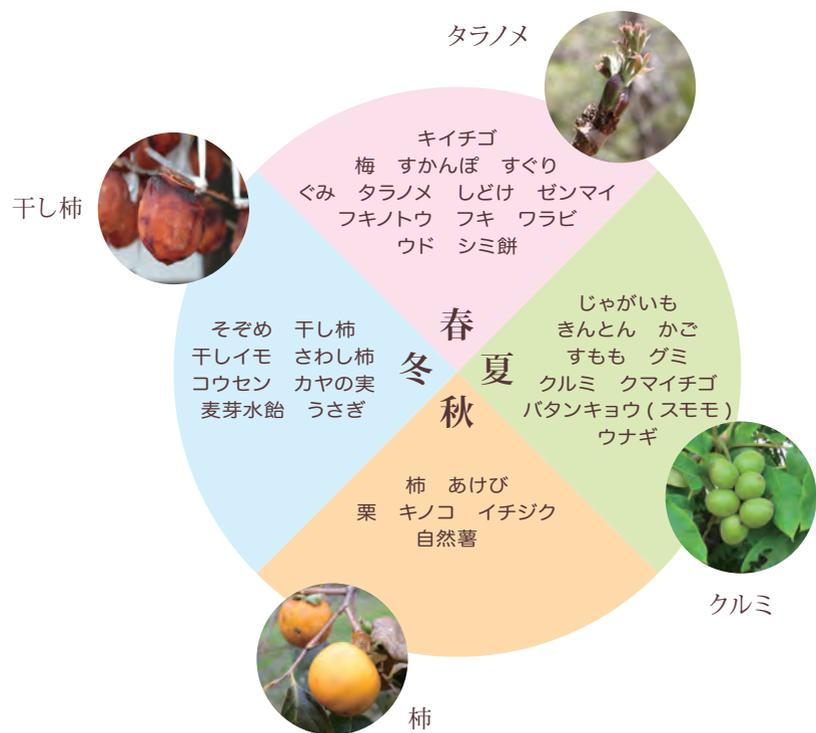
昭和 22 年頃、近隣の東和（現登米市）から嫁いで来た、かき子さん。嫁ぎ先である武澤家は伊達家にお仕えた侍の家系でした。

2013 年から計 7 回実施された勉強会を通じ、かつての入谷の様子が分かってきました。地元講師のみなさんのお話から入谷は「食」、「なりわい」、「蚕」という 3 つのキーワードに分類できる生活スタイルによって成り立っていたようです。次ページからは地元講師のお話から印象に残ったものをご紹介します。

食

ふれあいアンケートでもたくさんの回答があった入谷の食。タラノメ、ゼンマイ、キイチゴ、ヤマユリ、ヨモギ、フキノトウなどの一般的に知られている山菜から、ウサギ、サワガニ、タニシ、マムシ、ヤマメ、ドジョウなどの動物性たんぱく質まで、身近で採取できるいろいろな山や川の幸を食べていたことがわかりました。ご飯は、米と麦を五分五分で多くの兄弟で分け合っていたようです。バッケ（フキノトウ）の味噌和えは最高の贅沢でした。タラスモズという小麦粉のホットケーキはおやつでした。また、サンマの塩焼きやナマコの酢の物などが回答にありましたが、意外に海の幸は少なく、ハレの日など特別な場合に食べる贅沢な食べ物だったのかもしれません。

かつての入谷の人々が食していたもの



佐藤ちかよさんのお話

コウセンのお話

コウセンっていうのはね、麦で作るのもあるし、豆で作るのもあるし。その家々によってみんな作り方が違ってたと思います。

とにかく米以外のもので、作って、それを代用食にして、働くとき今みたいにおやつがないから、みんなそれをおやつにして色々な作り方していた。だから今でもカヤの実はいっぱいあるでな、カヤの実の殻とって、炒ってそして、こういう石の臼で挽くの。

戦争当時は、粉のまんま、そのまんま食べるの。コウセンは。カヤの実、豆、麦、とにかく米以外のもので作って代用食っていう食べ方していた。

コウセン



カヤの実、大豆、大麦などを炒って、臼、粉ひき機械などで挽いて作る粉状のたべもの。入谷では寒さがくる頃から春先にかけて作られ、おやつ代わりに砂糖をかけて食べたり、ご飯にかけて食べられていました。

柿（干し柿）



柿のお話

柿の皮は漬物さ夜乾燥させて入れっけど。ほいで、これさも柿の皮を漬けて甘み出した。なんにも入れないで柿の皮で。糠と柿の皮で甘み出したのよ。柿だけで漬けてもおいしい。

柿の皮ね、すっかり乾燥させて、挽いて、コシザ混ぜて食べた。そういう時代もあった。よくよくギリギリいっぱい資源で生活しなきゃいけね時代があったんだ。

マムシを食べたお話

マムシ食ったよ。生で。2 寸ぐらいの大きさに切ってさ、フキの葉さ包んでもらって、そして味噌をポケットさ入れてるから味噌つけて休み時間に動いてるの食べた。本当に動いてるよね。動いてるんだよ。ちょっと生ぐせかった。

川、田んぼで色々捕って食べていたお話

田んぼの水引く所で梁(やな)作って、竹で編んで。入り口のところは広くして、止口の方はしぼまるようにして。そして、それあげた時に色んなザッコ(雑魚)を捕まえだんだよ。アユもあればウナギもいて。

サワガニってあるでしょ。山のカニ。あれも立派な主食だったんだよ。すり鉢で潰して、団子にして。生で潰すの。味噌汁の味にして。サワガニを、潰して、すり身に作ったお汁は最高。今でもその味は忘れねえ。

武澤かきこさんのお話

お米のお話

米はねえ、なんか作ってはいたんだけどあの頃はあんまり採れねかったんだよね。品種が違うから病気に弱いしね。その頃は、肥料はちょっと降ったりしたけど農薬っていうのは無かったからね。だから病気がつけばダメだった。なんか黒いのブツブツ付いて、コウジカビだかなんだかね。あと寒いとこでとれねかったし。

お醤油のお話

その頃はね、醤油は家で作ったたね。絞ってくれる人があっちのマイヤ(現宮城県登米市)の方に居たたからね、その人に頼んで。そうやってお醤油いっぱい、一年かけてつくった。

油のお話

油もあんまりねえけどさ、菜種だのなんか作って、絞ったたね。家のじいさんが。前にはこの辺で椿とかさ、色んなのアラヤのね、スズキさんのおじいちゃんのがね、蒸かして絞って、それで立派な油できてね。実家の方からここまで絞りさ来たりしたことがあんのね。大概はあの、蕎麦植えて菜種植えて、椿油って3種類作った。カヤの実も。ただ木の実は効率悪いからあんまり皆やらなかった。機械にね、焼きつくんだね。椿油はよろこんで締めてるんだけど。木の実はちょっと。

肉を食べたお話

その頃は、ニワトリだのなんか飼っててね、卵取った後に今度はその鳥の肉を潰して食べたりなんかしてた。お正月のごちそうだったよね。ウサギだのなんかもね、よかったところもあったからさ。ウサギなんかもやっぱり皮剥いてね、そんなの食べたもんね。

なりわい

高橋さんは、林業などの山仕事、仕出し屋、飴を売る行商の後お菓子屋さんとなりました。佐藤さんは、饅頭屋の後に豆腐屋となりました。このようにいろいろな商売をされる方もいました。武澤さんは、米作りのかたわらイチゴの農業を南三陸でいち早く導入した方で農業では一目置かれる存在です。しかし当時、農業はたいへんな作業だったようです。機械が普及していなかった時代、水が抜けないようにするクロヌリ作業もクワで行わなければならなりません。耕運機が導入されるまでは、馬で耕していましたが賢くない馬は歩くのが速くて、しかも裸足で歩くから怪我も多くてしんどい作業だったようです。



高橋ひさ子さんのお話

バナナ焼き誕生のお話

あれはおじいさんからずっとやってきてさ、おらもおじいさんも素人だから、なかなか割がわかんなくてね、そってなにうんと焼けたなっと思って、ほれあの一、結局、生地ではいいけど、何ぼ入れたかわかんなくて何回もやって、成功したんだべさ。うちのおじいさんごせいやいで、ばんばんとなげんだべさ。まただめだまただめだって。ねえ、でもまずね。おじいさんも何とか成功していいなあとおもってたら、こうなってしまった。



バナナ焼き

中にはたっぷりの「こしあん」、生地はしっとりフワフワのバナナ風味のお菓子。南三陸町内外でファンがいるほどの大人気商品。ひさ子さんのお話によると開発までにかなりご苦労されていたようです。

高貞菓子店



ひさ子さんがご主人と昭和 30 年代に開いたお店。ひさ子さんはかつてお菓子作りを岩手で学び、そのノウハウを活かし、入谷に「高貞」を開いた。お店の名前はご主人のお名前からとったもの。始めのうちの商品開発は試行錯誤の連続だったようで当時ご苦労をされたようです。現在は南三陸町内外にもファンがいるほどのお菓子「バナナ焼き」をはじめ、仕出しなども行っています。

武澤かき子さんのお話

農業のお話

畑はその頃あんまり野菜っていうのも特別無かったけど、トウモロコシとか。昔の瓜っていうの。黄色い線が入ってさ。リヤカーで積んでいった記憶があるんだけど。あとスイカ。

果物は売れたんだよね、昔。どこさ売ったか分かんねえけどもさ。盗まれたからって、すぐ家の近くさ番小屋っこ作ってね。



32 年

農業に家畜を利用していた話

あんまりおっきな牛は飼わなかったけど、なんかだんだんに乳牛がいくなくなるかもしれないっていうんで、ちょっと乳牛を一頭ぐらい飼ったりして。和牛はしばらく1頭ぐらい飼ってた。

ニワトリはみんなよく飼ってたよね。そのうちに鳥コ飼ってると今度はキツネだのイタチだのなんか来てね、盗られたりしてね。

ヤギはね。私の妹が結婚して子ども産んだんだけど、弱えかったから亡くなったからね、どっかからヤギ借りてきて、おっぱい出るやってね。ほいで私も朝に搾って今度は夜また搾んねけばね、これは大変で。でもなんかしばらく飼ったねえ。でも家のヤギ、どこの人だか会社きて売ったけえ、あーよかったなあって。

佐藤ちかよさんのお話

お豆腐を作って売っていた話

どこで父親が学んできたか、豆腐作ってた。岩手で覚えてきた豆腐を私の母親さ教えて、それを作って、本当の手作りだったから、チラズ（オカラ）ができるでしょう。そのオカラが味噌汁の具だったの。山芋少し入れてみたり。

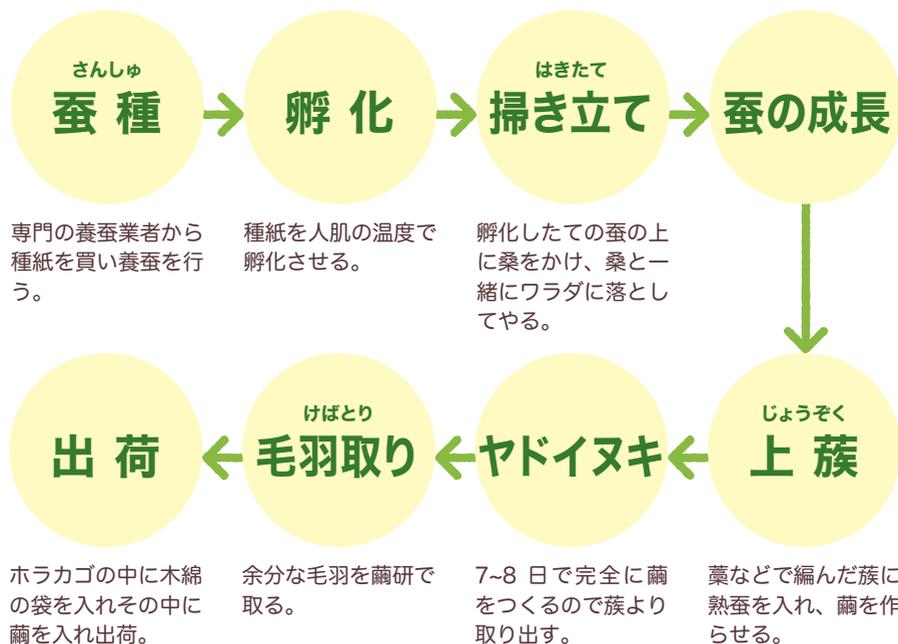
うちの母親は、にがりで豆腐を寄せたの。今は粉でできてっから寄せるのはね。だから昔は豆腐の味が違ってた、確かね。塩の水で寄せたほうが、本当の豆の味があるのよ。

そしてね、今度は凍り豆腐作る時はさあ、椿油なんぼ入れたんだろな、兄んとき、ちっちゃいコップかなんか椿油ちょこっと入れとく。それ入れると凍り豆腐が脂っこかったのよ。それで評判になって、みんなから頼まれて、自然に凍らせんだからさ。

蚕

養蚕に関してはたくさんのふれあいを教えていただきました。参加者の方は50歳代から60歳代の方が多かったように思いますが、昭和12年に旭製糸工場が操業を停止した後もおそらく養蚕は続いており、子供の頃の思い出として残っているようです。カイコの神様である一本松のこと、山オゴ様（野生カイコ）と呼ばれていたこと、農家の2階で飼育され人々の生活と一緒にあったことなどからも大切に育てられてきたことがわかります。しかし、生糸の収穫は年5回、春コ6月（いちばん多い）、夏コ7月（春コの次に多い）、晩秋（お盆ごろ）、晩々秋（お盆すぎ～10月）、初冬（10月）、冬につむぐ作業と年間を通して糸取りがあったようです。カイコさわるとヒヤッとする（冷たい）、カイコの肌の感触の思い出、まゆの匂い、カイコの糞におい、おご様のクワ食いの音（コン!）などのふれあいを挙げていただき身近な存在だったことが伺えました。

昭和初期の入谷の養蚕の主な工程



阿部清敬さんのお話

入谷に養蚕を広めた人物のお話

元禄八年に入谷では、山内甚之丞^{やまうちじんのじょう}が生まれた。オギヤアオギヤアって。その甚之丞がだんだん大きくなって、成人になった頃。元禄だからね、戦もないし平和になる。侍をはじめ、町人でも、金のある商人（あきんど）なんかは、服も、木綿でなく絹織物の着物を喜んだ。で、絹が欲しくなる。で、入谷の山ノ内甚之丞は、若い頃、福島伊達の川俣村（現川俣町）へ奉公住まいして、養蚕の技術を熱心に勉強したの。その後、入谷に帰って来て、入谷の農家の人に、草を植える、草を植えるや、って草を植えて、養蚕を進めたの。で、その頃が、正徳11年っていうから、今から、そうですね300年近く前のこと。ここから入谷の養蚕は始まったの。

養蚕の神様、山内甚之丞



元禄8年（1695年）、入谷村の甚平の子として生まれる。23才で里正にあげられ、この以前、福島県伊達郡川俣の泉屋半右衛門を師として習得した技術を入谷に広めた。甚之丞は、盛んに養蚕の利益を唱え率先して桑を植え、蚕を養い製糸の業に努め、仙台藩に養蚕振興の重要性を進言、隣村はもとより他郡にまで出向き養蚕を奨励、技術改良を図った。凶作の際には飢えに苦しむ村内の人毎に粟一斗を与え、一人の餓死者を出さなかったと伝えられる。地域の人々のために私財も投じた甚之丞は安永7年（1778年）三月二日、84才で没したが、地域住民の願いにより天明2年（1782年）養蚕の神様として「雲南神社」に祭られた。

入谷の養蚕の広がり

入谷に養蚕を広めた^{じんのじょう}甚之丞は入谷周辺の人々にも、桑の育て方や蚕の飼い方を丁寧に進めたの。それで当時入谷が属していた仙台藩で養蚕が広がっていった。立派な繭作って、立派な絹糸を作る。座繰りといって、鍋で繭を煮て、それを糸車にかけて、クルクル回しながら糸をとる。その生糸がまたすばらしいと評判になったの。繭が良かったんだね。これは素晴らしいと。その後も山ノ内甚之丞は、色々技術交換なんかしたんだね、こうした方がいい、こうした方がいいと。それでますます入谷の生糸はどんどん良くなってきた。で、仙台藩の殿様が、俺が買い上げると。仙台藩の御料の生糸になったの。で、生糸の名前を付けなきゃならない。それで生糸に、金華山って名前をつけたの。金華山というのは牡鹿半島の横の金華山。その名前を取って金華山っていう名前で生糸を出したの。それを使って、立派な絹糸を作る。それが仙台平という絹。それで袴にすると何でもねえ立派な袴。仙台平の袴と。で、甚之丞はそんな風にして養蚕に励む。



仙台袴

仙台地方で産出される絹織物の高級袴地。

非常に堅牢な生地であり皺が付きにくく、特徴として、絹独特の光沢と感触の良さがある。

入谷村の山内甚之丞の植桑・養蚕技術改良の努力もあって、近隣の志津川の生糸は、仙台藩の御用糸に指定され、仙台平織袴地という全国的な名産品を生み出した。

近代的工場の誕生

明治には当時の志津川の資産家たちが、製糸工場つくって、金を出す。株式会社、会社をつくって、機械製糸をつくろうって。で、志津川につくったの。旭製糸工場ね。そこで糸とりが始まった。川が近いし、その水を引いて色んなことができたら、あそこが機械工場がつくられて糸取りが始まって。で、志津川の町近辺の若い女の方、18～22、3。お嫁さんになって間もない人がね、そこへ行って糸取りが始まったの。入谷のいい繭、これを使って作るから生糸も立派だったの。



旭製糸株式会社

明治21年7月、発足。当時、弱小の組合員の数が増え、資金的な弱点があったことから、近辺の有力製糸家が結集し、大企業形態の機械製糸を創出することを目的に誕生した。

入谷の養蚕の衰退

昭和4年。私が小学校の1年生になる前の年にアメリカでは株が下がったの、ガタって、安くなる。で不景気になったの。世界恐慌ね。仕事が無い、金回りが良くない。その上外国では人造絹糸。人絹って言う。人絹をつくって、絹糸のような布地をつくった。ますます生糸が安くなってきた。そしたら日本から売ってやった生糸も買わなくなっちゃった。翌年昭和5年になるっていうと、日本に跳ね返ってきた。日本が今度は景気が悪い。金回りが良くなってきた。生活が苦しい。何とかなんねえかと、何とかなんない。景気もまだ治んないうちに、満州事変が始まったの。そしたら今度は製糸工場の方も、そういう関係だから操業がだんだん鈍くなる。昭和12年になったら今度は日本と中国が戦争始まった。盧溝橋事件。日中戦争が始まる。そういう戦争が始まったからなおさら落ちる。で、旭製糸工場もこれじゃやっけないと。で、解散するの12年に。

かつてあった入谷の様子



あとがき

何気なく地域にくらしていると、周りにある自然や地域のくらしが当たり前すぎて、そこにくらす人が改めて地域を振り返り、その大切さやかけがえのなさを感じることは意外に少ないかもしれません。

長い歴史の中で培われてきた地域でくらすしていくための知恵は、日々の工夫の中から生まれ、地域のみんなが末永くくらすしていくための知恵として伝えられていきましたが、近年くらしの変化と共に廃れているように思います。

入谷での人と自然のふれあい調査のアンケートにある問い、すなわち目に浮かぶ風景、耳に残る音、鼻に思い出すにおい、肌によみがえる感触、舌になつかしい味という五感のふれあいを通して地域の姿の一部を知ることができました。

代用食であるコウセンは、お米が十分に食べられないからこそ地域の知恵から生まれた楽しみでしょうか。

機械化されていなかった時代の農作業と合わせて山オゴ様のお世話をしていたくらしは想像を絶するものがあります。

だからこそ、人が助け合う「ゆい」が意味を持つのでしょうか。

入谷では食に関するふれあいが多く挙げられましたが、自然とともにあるくらしの厳しさでもあったと思います。

80代の方にお話を伺えたのは貴重な体験となりました。

1930年代までは人から物を買うことは恥ずかしいことであり、身近なものや創意工夫でくらしに必要なものは何でも作ることが当たり前であったとのこと。

自然とともにある地域の知恵が生きていた最後の世代の方々だと思うからです。

震災後、地域の知恵を見直す機運が高まりましたが、便利なくらしが当たり前の震災前のくらしに戻りつつあるように思います。

地域の風景の中には、くらしの歴史や知恵や思いの断片がちりばめられています。震災後大きく改変されてしまいました。

入谷でのふれあい調査を通して、ほんの一部ではありますが入谷が大切にしてきたたくさんの自然やかけがえのないふれあいを改めて再発見することができました。

難しい時代ですが、将来にわたり自然を大切にしたい入谷の人々のくらしが続いていくことを願います。

最後に、冊子作成にあたり多くの方にご協力をいただきました。

記して感謝の意を表します。

入谷のオススメスポット情報

ひころの里



〒986-0782

宮城県本吉郡南三陸町入谷字桜沢 442

TEL: 0226-46-4310 火曜定休

郷土の歴史を体験できる施設で、貴重な資料なども展示されています。

たかてい

高貞菓子店



〒986-0782

宮城県本吉郡南三陸町入谷字天神 1 番地

TEL: 0226-46-2866

大人気お菓子、バナナ焼きの製造・販売他、仕出しも行っているお店です。

奥付

2017年8月初版発行

<発行>

公益財団法人日本自然保護協会

〒104-0033 東京都中央区新川 1-16-10 ミトヨビル 2F

Tel: 03-3553-4101 Fax: 03-3553-0139

<http://www.nacsj.or.jp/>

南三陸ネイチャーセンター友の会

<https://m-inuwashi.jp/>

<製作編集>

南三陸復興ダコの会



The Nature Conservation Society of Japan

後援 経団連自然保護基金

「自然とともにある入谷のくらしと生業」は経団連自然保護助成基金の支援で作成しました。



参考文献・資料 生活の歓<志津川町誌II> 歴史の標<志津川町誌III>

製作協力/資料・写真提供 富田涼都、工藤真弓、太齋彰浩、鈴木卓也、平泉雅菜、佐藤孝範、阿部忠義、安藤仁美、佐藤ちかよ、阿部清敬、高橋ひさ子、武澤かき子、平井和也、黒田和馬、神宮字寛、大淵香菜子、皆川拓、阿部拓三、及川博道、阿部一郎、高橋正志、阿部博之、山内幸枝 ※順不同、敬称略