

# 里村の古老に聞く

―大正から昭和初期における農村労働のあれこれ―

吉岡 寿一

この稿は、大正から昭和初期にかけての、純農村での一般的農家の苦心と労働の一端を紹介しようとするもので、主として里区在住の吉田寅吉氏（明治三十五年生）・井上庄次氏（大正四年生）の両氏の思い出話を基として記したものである。

## はじめに

精華町（旧狛田村）里区は、古くは里村と呼ばれ、古地図にもそのように記されている。川西平野の北端に位置する穀倉地帯に在り、古来から全くの純農村であった。

大正・昭和初期での戸数は六十五戸、このほとんどが農家であり、目立つ大地主はなく、しいて言えば、自作兼地主、自作、自作兼小作、小作と分類される程度であった。



鞍岡山から里を望む（昭和7、8年ごろ）

### 農家経営の苦しさ

当時の小作料は最高で反当たり一石八斗であった。反当たり収穫量は、豊作で二石七〜八斗であった。従って小作農家の実質収量は一反歩で一石となる。一町歩の耕作で約十石、そのうち家族の飯米として相当量を残さねばならず、米の売却代金は微々たるものである。ちなみに十一人家族で一カ月米三俵は要ったということであり、月二俵（八斗）は普通であった。（当時、米は一石二十円〜三十円、大正七年の米騒動の時だけは六十円）生計のため、無理をして米を売却する結果、収穫前に飯米が無くなり、やむなく地主に米の前借りを頼む家もあった。

冬作の麦はこれも食料（毎日の飯は麦飯が常識であった）や、牛の飼料に廻さねばならないので収入としてはあてには出来なかった。したがって、農家は他に現金収入の途を講じなければならない。米にかわる代作物は当時制限されており、今日のように自由に転作によって有利な作物を生産することは出来なかった。

余談ではあるが、当時農家の食生活は、朝、麦飯、粥かけ、漬物に始まり一日四食。副食は塩鰯、塩鮭、干鰯などは上等の部で、主として油揚げ（一枚小で五厘、大で一錢五厘）に自家作の野菜（ミズナ、ダイコンなど）の煮付であった。必要カロリーの大半を米麦で



大 八 車（吉岡寿一氏作画）

補給した時代、米麦の消費量は今日では想像しがたいほど多かった。吉田氏の談によれば、冬季、山仕事の時、一食に六合の米を平らげたという。副食は油揚げにミズナ、これにサト芋が入ると、さすがに六合飯は食べられなかったということである。

### 副 業（現金収入の途）

米麦代では一家の生計は立ち難い実情は前述の通りである。従ってたとえ僅かずつでもあらゆる方法で現金収入化をはかり、一家を維持して行かなくてはならない。

その例として、

#### 野菜類の運搬出荷（エンドウ豆、サツマイモ）

地域で生産された野菜（主としてエンドウ、サツマイモ）を集め、これを市場（伏見）へ運ぶ。まず、その日の生産物を集め、畚（ふご）につめる。―「ふご」は薄筵で編んだ自家製のもの―これを金輪（かなわ）の大八車に積み込み、伏見まで運ぶ。当時はまだ軽いゴム輪はなく、櫟の輪の外に鉄の輪をはめこんだもので引くとなるとガラガラと大きな音がして重いものであった。満載した荷は、サツマイモなら八十貫（約三百キログラム）の重さがあった。当時はもちろん舗装道路はなく、地道のそばんどであ

る。この重い大八車を二人で引っぱり、延々伏見の豊後橋の市場まで運搬するのである。出発は夜の十時頃、曲がりくねった凸凹のはげしい上り下りの道を肩引き車で運ぶ苦労は、今の人には想像も出来まい。

玉水橋を渡り、長池を過ぎ、小倉の坂をあえぎあえぎ上り、通称小倉の七曲がり辺で白々と夜が明ける。この辺の一膳飯屋で朝食をとり、巨椋池を横目に、漸く豊後橋を渡り市場につく。ちなみにエンドウ豆の価格は一貫二銭程度であった。

帰宅は正午から午後二時頃になった。

国鉄片町線や奈良線もあった当時、何故このような重労働までして運搬したかといえば、僅かでも運賃をかせぐためと、鮮度を落さないためであった。

この他、王水駅まで運んで貨車に積み込んだことも度々あった。これも祝園駅から積み込んで木津廻りのため運賃が高むのと鮮度を落とさないためであった。

ある時など、炎天のため、車の檜の木が乾燥して外側の鉄輪がはずれてしまい、急遽はめ直して、藁縄に水をかけてしぼりつけ、暫く歩くと縄が切れ、また縛り直すやらでさんざんな目にあつたことも笑えぬ思い出になっているということである。

### 西瓜の販売

川西西瓜の名が上がったのは、後のことであるが、当時も西瓜は栽培され、細々と販売を続けていた。昭和に入ってから、小さいながらトラックが使われ始め、一台に三百個

程を積んで大阪まで運んだ。大阪で荷車を借り、大阪の町を売り歩いたり、軒下に並べて露店商のまねごとをしたりしたものである。それでも大抵は売り尽くすことが出来た。無許可のため警察に叱られたことも度々あったということだ。

### 茶もみ

製茶の季節になると茶もみに出かける。普賢寺を皮切りに田原村辺りまで約一カ月間に互る出稼ぎである。暑い最中、特に茶もみ場は輪をかけて暑く、相当体力を消耗するが収入としては良いほうであつた。

### 下肥運搬

当時、肥料として油粕、大豆粕、綿実粕、ひまし粕、ごま粕などがあつたが、安価な下肥の需用が多かつた。その不足分を供給するため数名が組み、牛車何台かで八幡の浜まで出掛ける。大阪から淀川を遡つて来た肥舟から用意して行つた四斗樽に移しかえる。一樽の重量は二十五貫（約九十四キログラム）、これを一台の車に六本積み込む。出発は夜中の二時頃、八幡の浜には四時頃に着く。一樽の価格は二十銭程度であつた。牛も、出発して暫くは元気なもので走り出しそうな勢いであるが、百五十貫（約五百六十キログラム）を引っぱっては帰途は氣息奄奄で、疲れ切つていた。

### 牛飼

六十五戸の聚落の中で、牛（役牛）の数は最も多い時で四十三頭を数えた。二戸で一頭

を共同飼育している家もあったので、大多数の家が牛を飼いその労働力に頼っていた。

しかし、牛は春秋の農繁期には働くが、平素は牛小屋で寝て喰つてという毎日である。これでは家計の足しにはならないので、時に訓練を施す傍ら（重い石を引かせたりして体力を養う）、麦などの良質飼料を与え、大切に飼育して体を作る。こうして立派に育った牛は、三年〜十年（家により異なる）で新しい子牛と交換され、その差額が大切な収入となるわけである。子牛の値は二歳牛で七十円から百円程度であった。米一石二十円、田地一反歩三百円程度の当時としては、牛の値は相当高価であった。それだけ牛は一家にとつて大切な資産であつたから、牛の飼育には人一倍注意と努力を払つたものである。中には、ろくな手入れもせず、麦などの良質飼料も与えず、さて、子牛との交換となると、子牛のほうが高価であるという悲劇の家もあった。

### 筵織り

今日のようなダンボールなどの容器は無く、生産物の梱包は専ら筵に頼っていた時代である。筵には厚筵と薄筵があり、厚筵は米麦その他の穀類の乾燥用に用い、現在でも農家で利用されているが、副業として盛んに織られていたのは薄筵であつた。前述のように、梱包用としてなくてはならないもので、従つて需用も多く、多くの農家で織られており、大切な収入源となつていた。この仕事は、女性や老人にも可能であることから、農閑期や雨天の日、夜業（よなべ）と、時をえらばず、一年中どの家からも筵織り機音が聞かれ

たものである。

### 力持ち余話

以上、農村労働の苦しさのみを述べて来たが、当時は今のように一年中あくせくと働いておらず、八月大名という言葉もあったように、閑な時はそれ相応の娯楽もあり、命の洗濯も出来たものである。盆踊りなども大きな娯楽の一つで、各地に遠征して、江州音頭はすっかり身につつき、今日でも老人会の宴席などでは、すすめられればよい喉を披露することが出来る。

また、力競べは、当時の若者の余技の一つであった。米俵（四斗俵だと十七貫三百匁・約六十五キログラム）を肩に担ぐことは日常茶飯事で、これが出来ないようでは一人前の百姓とは認められなかった。吉田寅吉氏などは、米俵なら片手で挙げたと言ひ、三十二貫（百二十キログラム）の土俵を担いだのが記録であるとのことである。或る時など、夕方から米俵の搬入を頼まれ、約五十俵を収納して、それ程苦にはならなかったという。相楽郡内青年団の運動会（木津のグラウンド）での土俵運び競争（十六貫の土俵を担いで一定距離を走る）には絶対負けない自信があったという。事実、郡を代表して奈良春日野グラウンドまで出場したこともあるということだ。

このように、現在とは娯楽施設など比べものにはならなかった時代ではあるが、農村労働の苦しさの中にもそれぞれ喜びや楽しみを見出し、生きる力としていたのである。