

潟語

り(二十四)

文・小西 一三
絵・小西 由紀子

「潟のモグ」のこと

潟の恵みは魚だけではありませんでした。潟端に生えていたヨシや潟の中に生えていたモグ（藻）も生活に欠かせない大切なものでした。今回はモグについて、大崎地区の三浦孫治さん（七三）にお聞きしました。

三種類のモグがあり、用途もさまざま

魚はすぐに金になつたども、モグはそうでもねえ。でもモグには大して世話になつたもんだ。俺が覚えているだけでも三種類のモグがあつたもんだ。

まずはナガモグ。これは潟の泥と混ぜてから四角い木の枠の中に入れて、ばんと締める。これを冬の間にソリに積んで田んぼまで運ぶ。このモグを肥料にした田んぼは出来が違つた。でもな、入れ過ぎはダメ。その量の加減が難しいつて、じいさんが言つたな。

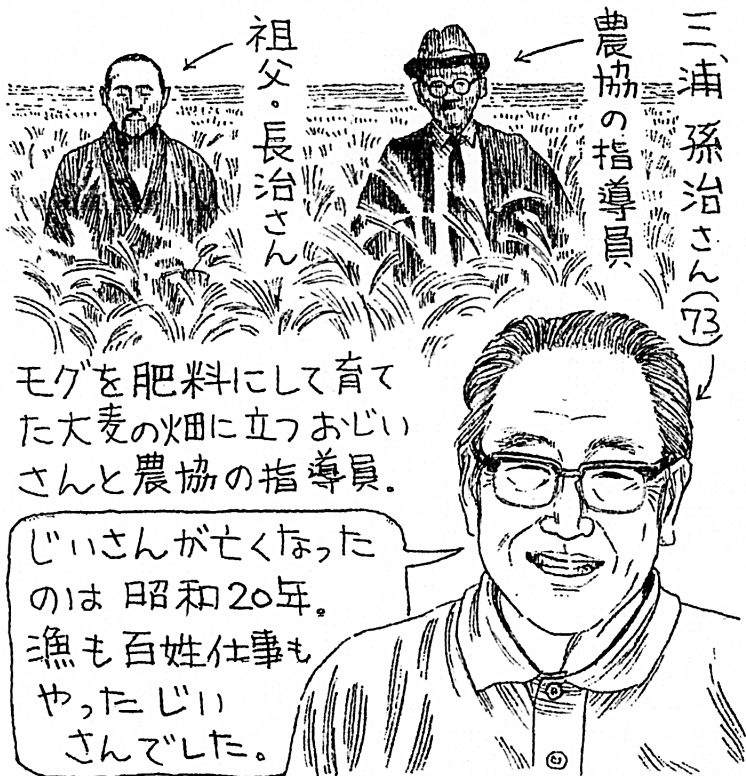
次はマツモグ。これは畑の肥料にしたもんだ。戦前、俺の家でだば、潟の漁、田んぼ、果樹（ナシ）、畑をやつていだども、畑には大麦を植えていた。その肥料がマツモグよ。これはじいさんが船に乗つて採つてきた。

もう一つが、アミモグ。これは採つてすぐのものは冬囲いに使つたり、乾燥したものは便所でも使つた。今でいうトイレットペーパーだな。そのほかに赤んぼうを入れるエツメつこに敷いたりもした。えぐ乾燥させたモグ

は肌ざわりがえぐでなあ。エツメつこに敷くモグは何回も洗濯して使つたもんだ。

んだ、モグでふとんも作つたもんだ。これは納豆を作る時にかぶせたり、ドロクを作る時に使つたり。モグのふとんでくるんで、じわつと発酵させたもんだべなあ。それに、モグがびつしりおがつていながら、その中が魚の産卵場にもなつた。だから潟には魚がいつべいだもんだべ。今はそのモグもほとんど見られねなあ…。

（大麦畑のイラストは、三浦さん所有の写真を元にして描いています）



モグを肥料にして育てた大麦の畑に立つおじいさんと農協の指導員。

じいさんが亡くなったのは昭和20年。漁も百姓仕事もやっただじいさんでした。