

潟端の田んぼのこと・一

文・小西 一三
絵・小西 由紀子

八 郎潟の干拓前、潟に面した田んぼは湿地が多く、腰近くまで沈む田んぼでの田植えや船での稲運びなど、米作りには多くの苦勞があったといえます。天王の戸田金一郎さん(81)に、そんな時代の米作りについてお聞きしました。

湖岸の田んぼには、
塩水に強い秋田1号という稲を植えたもんだ

俺

の家は農家だった。田んぼは主に塩口寄りにあって1町2反ほど。田を起こすなど仕事には馬が欠かせないもんだから馬も1頭いた。父親の嘉太郎は時々この馬で荷物を運ぶ駄賃仕事もしていた。

潟の近くは湿地が多くてな。自性院のお墓の下の方は今は住宅が建つて東湖町って地名になっているけど、昔は田植えの時は太ももまでぬがするような湿地で、あの一帯は寺田って呼ばれていた。

俺の家では田んぼがあちこちにちらばっていて、湖岸地帯には5反ほどあった。この田んぼは強い風が吹くと潟の水がヨシ原を越えて田んぼまで上がってくる。当時、潟の水には塩分が混ざっていたもんだから、水をかぶれば普通の稲は育たない。植えていたのは「秋田1号」って呼ばれていた稲だった。この稲は1粒1粒の籾の先に1センチほどの白い毛が生える。だから稲刈りの頃になると、この稲を植えた田んぼだけが白っぽく見えたもんだ。籾に毛が付いているから、籾摺りの前にはこの毛を棒でたたき落すというよけいな作業があったな。また、この田んぼは潟から水が上がってくるから刈った稲をその場で干すことができねえ。だ



田んぼのきわに
網をかければ
つぶらっ(ボラ
の子)やぐんじ
(いぜ)なんかも
捕れたもんだ

田んぼは
あちこちに
分がれて
あったがら
大変だった
なあ...

「からめ棒」は
モグをはさん
で閉けると
ぐるぐる巻きに
して引き揚
げる



戸田金一郎さん(81)

ヒナさん(78)

から船で運んで他の場所で干さねばなんねえ。よけいに手間がかかったな。時には水害を受けたども、農家も潟の恵みを受けていた。潟にはいろいろなモグがおがっていたからな。モグは家の回りの冬開いに使ったり、肥料としても使った。馬小屋に敷いたワラにモグと草を重ねて置いておけば発酵して田んぼの肥やしになる。

俺は6人兄弟の長男だもの、家の手伝いが忙しくて高等小学校の頃は遊ぶ時間なんかほとんどなかった。モグ採りの仕事はすぐ下の弟と一緒にやったな。モグのいっぺおがっている所に「からめ棒」を開いて差し込み、モグをはさんでからグルグルねじって引き揚げる。モグは船に積み上げ、その船を押して運ぶ。あの頃は子どもでも一生懸命に働いたもんだ。