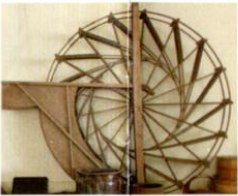
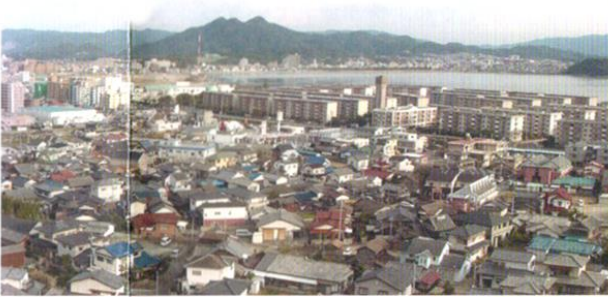


和白郷土資料室の ごあんない

和白郷土史研究会



和白郷土資料室について

私たちのふる里、和白(和白・美和台・和白東・奈多・三苦校区)の平地は200~300年前までは大部分が博多湾の遠浅の干潟で、豊かな漁場でした。高地の山野は明治・大正の頃までは、草刈り場であり、緑肥、薪炭、イカ付け柴の採取場でもありました。

やがて平地は開墾され、遠干潟には汐止めの土堤を築いては土砂、堆肥、緑肥を運び入れて水田や畑地を作り、その一部は良質の「和白塩」の塩田を開くなど、暮らしのため、子どものため、さらに次世代のために整えてきたのが、現在の私たちの暮らしの礎となっています。

しかし、近年の急激なこの地域の人口増加や生業の変化、また昭和35年の福岡市への合併など大きな社会変化によって、和白地域固有の古い歴史や郷土愛が薄れていきつつあります。そこで昔の農機具や漁業具、家庭の道具など、形ある歴史を次世代へ残すために、平成6年に和白公民館武道場の2階に「和白郷土資料室」を開設しました。

これらの展示資料が語りかける、和白地域の歴史や産業、暮らし、文化などが、次世代の郷土への愛着を深める一助になれば幸いです。





昭和30年頃の海苔築(ヒビ)立ての様子／朝日新聞社撮影

海に囲まれた和自の漁業

和自の「塩作り」は1500年頃に始まったとされ、良質な「和自塩」として明治後期まで続きました。三度の大規模な塩田の築堤は和自の地形、道路にも大きく影響を残しています。奈多村では古くから漁業が盛んで、現在も志式神社の「早魚神事」に伝統が息づいています。また海苔養殖は明治中期に始まり、戦後、和自地域でも盛んになりましたが、昭和50年代に港湾整備などに伴い海苔網は消えました。このように和自地域の漁業は大きく変化しましたが、地域の人々が干潟に集まる「潮干狩り」の伝統は、今も世代を超えて受け継がれています。



鎌倉時代から明治後期まで続いた塩田の様子。



盛んだった和自地域の漁業をしのばせる漁労具。



■魚捕り仕掛けご

前日に、川の深さ30~50cmの深さに沈め、翌日に引き上げて中の魚を採る仕掛け。



■桶(おけ)

水中を歩きながら漁をするときに、ロープで腰に留め、魚や貝類、海藻などを入れる。



■博多湾海苔封紙

和自干潟でも海苔栽培が盛んでした。子どもたちも板海苔づくりを手伝いました。

農業



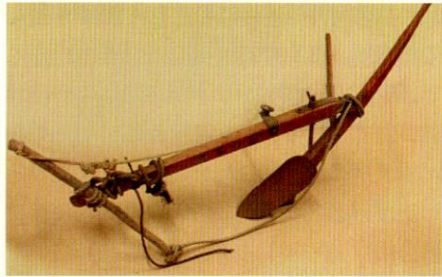
工夫と努力で支えた和自の農業

上和白村では、粘土質の土壌で品質の良い米が収穫されました。また三苦村では潮風害などによりあまりよい米が穫れなかったため、馬鈴薯や玉葱などの野菜づくりが盛んでした。しかし高度成長期に多くの農地は住宅地へと姿を変えていきました。

大正期から昭和中期まで盛んだったのは各地区の若者達が、牛を使って、田を犁(すき)で深く耕す技術の向上と心身鍛錬のために行われた「競犁会(けいりかい)」でした。年齢によって「甲」、「乙」、「丙」に分かれて、田鋤き(たすき)の技術を競いあう10代の若者達の晴れ舞台でした。



和白地域で盛んに行われていた[競犁会]



■牛馬に引かせた犁(すき)

田や畑を耕すのに使った道具で、牛や馬に引かせて土を起こし畝(うね)を盛り上げます。



■足踏み脱穀機

足で踏んで回転させ、胴についた金具で、刈り取った稲藁や麦藁から穀物(実)を越し分けます。



■唐箕(とうみ)

藁くずが混じっている穀物を上口から落として、手回し風車の風で、穀物とくずを選別します。

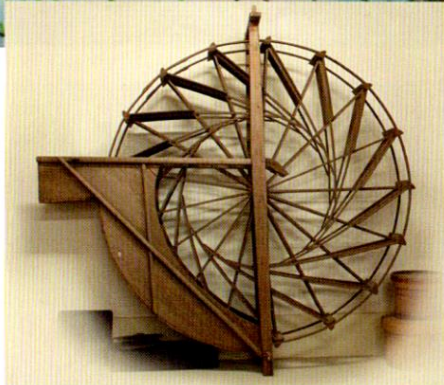


■田の草おし器

稲田の草取り機で、板の部分には鋭い凸凹があり、草の根にからませて除草します。



田植えの風景／和白郷土資料室



■水車

水田に水を入れる時に、水路が水田より低い場合に、水車を足で踏んで水を高い位置に送ります。

あまり知られていませんが、和白地区農家では明治後期から昭和初期にかけて「養蚕」が盛んでした。貴重な現金収入となり、農家は、米づくりと両方で、家族総出で大変忙しかったようです。



■桑てぼ

蚕の餌の桑の葉を入れる籠



■糸車

蚕の糸を巻き取る道具



■万石(どうし)

ななめにした金網の上から玄米や米を流し落とし、青米やこごめ等を選別する道具



■台唐(だいがら)

臼に穀物を入れて、足で杵(きね)を踏み上げて落とし、穀物のもみ殻を落として精米します。餅つきに使うこともあります。



■機織り機

繭(まゆ)から取った絹糸を、縦糸と横糸にセットして、手と足を使って布を織る器具。



豊かな自然風土と支え合う暮らし

ひと昔前の春の和白平野は、見渡す限り菜の花の絨毯が広がり、夏の和白川にはホタルが舞っていました。

和白地域は、農業地区と漁業地区がある暮らしで、福岡市に合併した昭和35年頃の人口は約6,000人で、現在は約58,000人に激増しています。

人口が少ない頃はみんな助け合って暮らしていました。各地域で少年団や青年団が結成され、お祭りや年中行事、農作業や漁業などの中心になって地域を支え、活気づけていました。



■ちきり(竿量り)

かぎ針に量るものを吊るし、分銅を移動させて水平になった目盛りで重さを量る道具。全国的には「天秤はかり」と呼ばれます。



■箱火鉢

炭の暖房器具で家の中心にありました。お湯を沸かしたり、餅を焼いたりもしました。



■一斗升、一升升、一合升

穀物やアサリ、酒など、何でも量りました。「斗かき(丸い棒)」は縁起物としても使われました。



■置き薬箱(富山の薬売り)

薬は行商で売りに来て、各家庭に薬箱を置いていました。使った分だけ支払う仕組みでした。



一家団らんと、土間での夜なべ住事。



1990年頃、夏休みのラジオ体操

和白の子どもたち

和白地域の最初の教育機関は、寛政12年(1800年)に中村南軒先生が開いた寺子屋で、その後、明治6年に観瀾(かんらん)小学校として開校、続いて奈多鯨小学校、和汐小学校が開校し、現在の勉学の礎が築かれました。

昭和40年代の子どもたちの遊びは、海で泳いだり、干潟で魚貝を採ったり、馬乗りや陣取り、ビー玉、めんこ、独楽まわし、縄跳びなど、地域のみんなで遊んでいました。

また、農業や漁業など、家庭の働き手として手伝いもよくしていました。



■ポップ膳

博多では子どもが3歳になると吉日を選んで「お膳すわりの祝い」が行われます。ポップ膳は博多の名産「博多曲物」で作られています。



■挽きうす(石臼)

大豆や小麦などを、ふたつの石をすり合わせて引いて、はったい粉や小麦粉を作りました。



■めししょうけ

夏の時期に、飯がいたまないように、風通しの良い竹籠をおひつの代わりに使いました。



■おひつ・おひつ温め

羽釜で炊いたご飯を移しておく容器です。外側は保温のための藁で編んだおひつ温めです。

和白郷土資料室は「和白郷土史研究会(昭和60年頃発足)」によって、郷土の歴史を次世代に伝えるために、農業、漁業関連などの古い民族資料が集められました。これらの道具・資料は当時の暮らしを伝えるだけでなく、人々の息づかい、笑顔、地域の絆、数々の思い出を語りかけてくれます。私たちが新しい便利さばかりを追い求めてきた時代に、失ってしまった大切なものを問いかけてきます。
どうぞ、手にとってご見学ください。



和白郷土資料室

《和白公民館 武道場2F》 見学受付／和白公民館(10:00～17:00)

〒811-0202 福岡市東区和白3丁目28-31 TEL 092-606-3001

制作:和白郷土史研究会／事務局:和白公民館

編集・写真協力:和白郷土史研究会、ウエットランドフォーラム、他

企画・デザイン:松本悟

発行:平成29年8月