

—昔の暮らし—

江戸時代の200年間位は百姓は米は年貢として納める為に作っており、自分の口に入ったのは、ほんの僅かの人に限られていました。大部分の百姓は麦か稗が常食でした。

文化年間に一家を差し押さえられた明細を見ると、現在ではほとんどが捨てられた様な物ばかりです。脱穀機が入って来たのは昭和になってからで米は千歯という道具で麦やソバは筵の上で乾かした物を棒で打ち落とし、風であおる唐箕（是は江戸時代の終わりにできた）が出来て作業が飛躍的に進みました。

火打石、アンドン、枕（はこまくら）鏡（ガラスではない）。など今では使い方も分からない物が多い。

—小海町の産業—



展示室 -2

昭和電工が大正9年に操業を始め従業員は195名を数え地区の大産業となった。

製材工場：関東大震災をきっかけに各所に設立され小海木材、関根材木店、信濃林業など、この地方の経済の活性化に大きな貢献をしたが昭和40年代から木材の価格低下が続きかつての面影はない。

和紙漉き：明治19年14人の紙漉き人がおり、最盛期には4400束の和紙を漉いていた。

凍豆腐：北牧地区6人、小海地区38人が携わっており、中心の本村など地域の経済の大きな力となった時期があった。

木炭：親沢地区ではほとんどの人が炭焼きに従事しており、川西地区でも炭焼きで生計を立てていた人が多い。



—時代を築いた養蚕—

町の養蚕は江戸時代の寛政年間（1790）には農家の収入源として挙げられており、後世でいう山桑を使っていたらしく、海尻の百姓が五か村新田まで自生の苗を取りに来て始末書を書いた記録もある。明治になって日本最大の輸出産業になって養蚕業は急速に広がり、これを糸にする製糸会社が設立される。

明治の終わりになって鑑掛の篠原金平によって近代的な製糸工場が設立され従業員は100人程度で当時南佐久では最大規模の製糸場だった。各家での養蚕は収穫時の蒺は大いに改良されたが給桑を始め労力は大幅に進歩していない。

米は収入のかなりの部分が小作料として消えるが、蚕の収入は全部自分の懐に入るので農家にとっては一番重要な収入源で、必要品の購入費は盆と暮の支払いだっただけは盆まで、年取りまでの借金が多く、最もあてになる収入源だった。お蚕様の時代は高原野菜の時代までつづいた。

