

# 資料館 だより

Miyako  
Kitakamisanchi  
Museum of Folklore

No.22

平成 28 (2016) 年

3 月 31 日発行

宮古市北上山地民俗資料館

〒028-2302 岩手県宮古市川井 2-187-1  
Tel.0193-76-2167 Fax.0193-76-2933  
<http://kitakamisanchi.city.miyako.iwate.jp>

## 第19回企画展「どうやって使ったの? ~山仕事道具の使い方と手入れ方法」(10/24~11/29)

平成27年度企画展「どうやって使ったの? ~山仕事道具の使い方と手入れ方法~」を開催しました。

北上山地のほぼ中央部に位置する当館には、山の恵みを利用して暮らした人々が、生活や仕事で使ったさまざまな道具を展示しています。山の恵みのひとつである樹木の幹や枝は木材として利用され、家を建てる建築材、暖をとったり煮炊きをしたりする燃料としての薪、道具の柄のほか、さまざまな木工製品に作られるなど、ありとあらゆる日常の生活を支えてきました。また、明治から昭和30年代ころにかけて、需要に応じて線路の枕木材や薪炭を産出するなど、多くの人が山仕事に携わりました。樹木はさまざまな木材に加工され、多岐にわたる用途に使われてきました。

企画展では、樹木の伐採、製材、運搬が手作業で行われていた時代の道具や、主に「鋸」の手入れ方法について紹介しました。展示にあたり、山仕事の経験者の方々に聞き取り調査にご協力いただきました。お話から、「てこ」の力を多用して自分より重い木を取り扱っていたこと、搬出には雪や水など自然の力を利用していたことなど、知恵と工夫をこらして、どんな大木にも立ち向かっていたことがわかりました。また道具の手入れをおこたらないことから、自然相手だからこそ無駄のない段取りが必要だったのだと考えさせられました。いくつかの内容については実際に道具を使って再現していただき、映像に記録することができました。それらは、11月15日に開催した資料解説会でも実演していただきました。解説会では、「鋸」の目立て、「墨壺」の使い方、「木挽き鋸」の使い方、「窓鋸」や「ばら鋸」で丸太を伐る、「どっこ」や「がんだ」で丸太を動かすについて実演と体験を行いました。右にそのときの様子を写真で紹介します。

この企画展の開催にあたり作成したパンフレットでは、第1章「どうやって使ったの? 山仕事のいろいろな道具」として、子どもたちへの伝承を目的に、立ち木を木材に加工する工程を簡単に説明しています。若干の残部がございますのでご希望の方は当館までお問合せください。



(写真)「鋸」の目立て (実演 湯澤孝さん)



(写真)「ばら鋸」での伐採 (体験指導 古館忠三郎さん)



(写真)「木挽き鋸」での製材 (実演 湯澤孝さん)



(写真)「どっこ」で丸太を動かす (実演 湯澤武さん)

## ◆平成 27 年度開催の教育普及事業

当館が開催した教育普及事業の様子を紹介します。

### 「ウマっこつなぎと豆しとぎ」6/13 (土)

「ウマっこつなぎ」は藁で作ったウマを神社にお供えて豊作や牛馬の安全を祈る年中行事で、旧暦の6月15日に行われてきました。この日は小国地区の湯沢老人クラブの皆さんにご協力いただき、小学生ほか21人が参加しました。



(写真)藁で作ったウマの口にマメの葉としとぎをくわえさせる

当館では、年中行事や関係のある郷土食についても記録し、伝承していきたい考えです。

### 夏休み工作教室「くめんだけ」を作って遊ぼう 8/1(土)

巻末の「資料紹介」でも紹介している【くめんだけ】は地域に伝わる知恵の輪のような遊び道具です。【くめんだけ】を作って遊ぶ工作教室を江繁地区の中村ヒデさん、岡沼秋子さんを講師に開催しました。



(写真)ニガタケを鋸で小さく切り分けて、管の部分を作る

参加者は小学生ほか12人で、鋸で切る作業は難なく完成させたものの、解き方には皆さん苦労していました。

### 夏休み自由研究教室「水車小屋を見学しよう」ほか 8/8(土)

平成26年に高屋喜多男さん(故・小国地区)から寄贈された水車小屋を活用した事業を3回開催しました。

夏休みには、小学生を対象に水車が回る様子や精米の様子を見学する解説会を開催しました。また、保存食の



(写真)製粉した「凍みイモ」などの粉は【粉おろし】で選別する

「凍みホド(ジャガイモ)」をついた粉で団子を作り、その団子を入れた「ほど団子汁」や、水車で製粉したソバで「蕎麦切り」を作る郷土食の教室を開催しました。



(写真左)精米したコメを【箕】で選別する(右)のしたソバを切る



### 冬休み工作教室「網代組み」の小物入れ作り 1/7(木)

当館では、所蔵する有形民俗資料に見られる技術の伝承を目的に、「昔の技術で小物作り」をテーマにした小品製作の体験教室を行っています。冬休みにあわせて、クルミの樹皮を使い「網代組み」の技法でミニかごを作る工作教室を開催しました。小学生12人が参加し、当館職員やボランティアから作り方を教わりながら挑戦。縦材と横材を1本おきに組む平組みより複雑な工程でしたが、頑張っ



(写真)テーブル状にしたクルミの樹皮を組む

### 「どうやって使ったの?」(有形民俗資料の間き取り調査)

宮古市社会福祉協議会川井センターにご協力をいただいで実施しました。高齢者の皆さんが集まる場に昔の生活用具を持参し、その使い方などお話ししていただいた内容を記録させていただくというもので、4回実施することができました。記録した内容は、当館の貴重な記録となるだけでなく、体験学習にもいかせてまいります。

このほかにも地域の皆さんからご協力をいただき、企画展に関連した山仕事道具の使い方の再現記録、ホウキキビを使った[キビほうき]作りの製作記録、川井地域に伝承されている郷土芸能の衣装などの調査記録を行っています。日頃からのご協力に感謝申し上げます。



(写真)鈴久名地区での集まり。【こしき】の使い方について

### 伝統的食文化伝承講座

地域の伝統的な食文化や雑穀料理を伝承し、記録する目的で開催。鈴久名こだま会代表の神楽栄子さん(箱石地区)を講師に、参加者16名が郷土食の「麦雑炊」と「豆しとぎ」の作り方を教わりました。神楽さんは「麦雑炊」で岩手県の食の匠に認定されています。



この他にも、タカキビ粉とクリで作る郷土食の「きび蒸かし」について繫地区の4名の方にご協力をいただき記録を行いました。



(写真上)水に浸した押し麦の水を切る(下)クリときび粉を蒸す

### 藁ぞうり・布ぞうり作り方教室 4/4(土)

伝統的な藁ぞうり、素足に心地よい布ぞうり、それぞれの作り方教室を開催しました。藁ぞうりは小国地区の湯澤武さん、湯澤孝さん、荒田忠一さん、布ぞうりは同じく小国地区の湯澤キヌ子さん、飯坂シワさんを講師に、計21人が参加。藁ぞうりは芯となる藁縄をなう作業から開始しました。どちらのぞうり作りも、足の指に芯縄を固定して製作するため、皆さん靴下を脱ぎすてて懸命に作業しました。



(写真上) 芯になる藁縄を両足にかけて作業 (左) 布ぞうり作り

### 小正月の「削り花」作り教室 1/15(金)

小正月には「ミズキ団子」などさまざまなものを作り供える行事がありますが、畑の作物の豊作を願って作られる「削り花」もその一つです。

長年、削り花を飾り続けている湯澤孝さん(小国地区)を講師に、13人が参加して「削り花」を製作しました。鉋を使ってクルミの枝を表面からそぐようにして花びらを削り、1個ずつ花を作ります。花はユウガオの花を模しているようで、実際の飾り付けは数メートルの高さの木を伐って、十数個の花を飾ります。



(写真) クルミの枝を鉋で削り花びらを作る

### 「網代組み」と「矢筈掛け」の技法で小物入れ作り講座

当館では小品作りをとおして地域の伝統的な生活技術について体験できるメニューを提供しています。その新たなメニューとして、「網代組み」で本体を作製し、口縁部分を「矢筈掛け」で仕上げた小物入れの作製教室を開催しました。講師の名久井文明さんから、「網代組み」で作られたかごが縄文時代早期の遺跡からも発見されていることなどを伺い、民俗資料に見られる製作技術がかなり古い時代から行われていることについて理解を深め、かご作りに挑戦しました。



(写真) 三内丸山遺跡出土の小かごの写真で説明を受ける

### 森の体験学習会 8/6(木)

当館に展示している昔の生活用具は、樹木や樹皮を利用して作られているものがほとんどです。川井地域には森林と歴史、文化、生活を結び付け、丸ごとミュージアムに位置付けている「木の博物館」があります。その建物はありますが、「森の案内人」による案内のもと、16の分館でフィールドを歩いて観察できます。当館の展示資料に見られる樹木の利用と結びつけた観察会を開催したところ、市内宮園子ども会の皆さんほか17人が参加し、木の博物館分館9号「大樹の森」を見学。その後、北上山地民俗資料館で樹木や樹皮を利用して作られた昔の生活用具を見学し、樹皮を使った小物入れ作りの体験をしました。



(写真上) 木の博物館分館9号「大樹の森」シナノキの巨木  
(写真下) 北上山地民俗資料館第一展示室の見学

### 出前講座

市中央公民館主催の「社会経験者大学」(9/2)、市千徳公民館主催の「夏休み力作教室」(7/31)に出向き、「すご編み台でコースター作り」と「クルミの樹皮でミニかご作り」のメニューを参加者の皆さんと作製しました。同じ分量の材料でしたが、最後は皆さんの個性あふれる作品が出来上がりました。



(写真上) 千徳公民館「夏休み力作教室」  
(写真下) 中央公民館「社会経験者大学」

### ボランティア学習会を開催

当館運営委員会委員長の道又邦彦さんを講師に、展示解説のボランティアを養成する講座を開催しました。山仕事、農耕、畜産、養蚕など昔の仕事を中心に道具の使い方などを教わりました。平成28年度も開催の予定です。民具や昔の暮らしに興味のある方は是非ご参加ください。



(写真) 畜産用具や牛馬の飼育について説明を受ける

## ◆聞き取り調査の報告「糸を通して干したクリについて」

平成12年、道又キヨさん（故・小国地区）からクリを乾燥させた「かつちゃグリ」をいただいた。皮付きの実はカラカラに乾燥しており、1粒を木槌でたたいてみると皮と渋皮と実がはずれる。昔は保存食にするため加工していたようだ。十数年たつ今も腐りもせず、カビてもいない。また、平成15年には川井地区の滝野トクエさんにクリを糸で吊るして乾燥させる様子を写真に撮らせていただいた。これらの方法は、はるか縄文時代の人たちも行っていたという(※)。民俗例について記録の必要があると考え、地域の方にご協力いただき聞き取り調査を行った。ここでその内容を報告する。

※『開館20周年記念企画展「もの」からのメッセージ～有形民俗資料が語る生活文化～』寄稿 名久井文明「民俗考古学からみた北上山地の民俗技術」p.17-18

### 〈事例1〉【話者】田畑キミさん（1939年生まれ・川井地区）

平津戸の実家での記憶は、拾ったクリのうち、大きな粒を選んで糸でつないで干した。実は頂点を合わせるように交互に重ねる。

### 〈事例2〉【話者】熊谷ミサ子さん（1932年生まれ・鈴久名地区）

糸で吊るすクリは大きな粒を選んだ。小粒のものは「とうか」に広げて干す。糸で吊るした方が早く乾燥するが手間がかかる。綿糸で繫いで輪にする。針は縫い針で、クリの頂点近くの芽が出る部分に針をさす。実の真ん中は厚みがあり、針が通らない。虫に食わせないため、干してから一度蒸した。ゆでてもよい。十分に乾燥させて、食べるときは「踏みがる臼」（唐臼）で搗いて、「箕吹き」して皮を除いて、やわらかく煮て、「かて」にして食べた。

### 〈事例3〉【話者】佐々木アキさん（1925年生まれ・川内地区）

糸で吊るしたクリは、子どもの頃のおやつだった。カラカラにしたものを学校に持って行き、友達と取り換えっこをして食べた。

### 〈事例4〉【話者】黒澤トキさん（1939年生まれ・門馬地区）

糸で吊るす方法は「干しグリ」といった。川内地区の実家での記憶は、綿糸2本で首飾りのように輪にする。針は縫い針で、糸を通す部分が長くあいた形状のものだった。クリの頂点近くに針をさす。そうでないと実が割れてしまう。クリの頭（実の頂点）を互い違いに重ねた。拾ったクリのうち、大きなものを選んで糸で吊るした。これは虫に食わせないためと、とにかく早く乾燥させるためである。拾ってきた夜に作業をした。

カラカラと音がるまで十分に乾燥させて、食べるときは「踏みがったり」（唐臼）で搗いて、「箕吹き」して皮を除いた。渋皮もとれる。その後、ゆでて、まんじゅうなどの餡にして食べた。

### 〈事例5〉【話者】黒澤ハルさん（1933年生まれ・門馬地区）

「干しグリ」を「げんろく」（子どもの着物）のたもとに皮のまま数個入れて、カラカラと鳴らしながら走りまわって遊んだ。皮を割って、乾燥した実をかじっておやつに食べたものだ。

### 〈事例6〉【話者】東ヒテさん（1933年生まれ・門馬地区）

（田畑キミさん聞き取り）居住地の田代付近にはクリの木が生えていない。平津戸の実家ではクリを糸で吊るして乾燥していた。場所をとらないし、乾燥しやすいし、取り外しの作業も楽である。

### 〈事例7〉【話者】古館チヨさん（1928年生まれ・江繁地区）

（古館徳雄さん聞き取り）「クリとイモは干せば甘くなる」と言った。昔はクリをたくさん拾った。そのうち、大きな粒の実を選んで糸で吊るして干した。秋のお彼岸頃に作りはじめて、十五夜のころに「蒸かし釜」に糸で繫いだまま蒸かし、また吊るして干す。針で糸を通すのは実の頂点部分の「おっぺちよっこ」。1連には30、50、70個のように長さを調整して吊るした。クリが豊作の年は、70本吊るした年もある。縁起の良い数字が30、50、70なので、その数に合わせた。糸で吊るしたクリは家でも食べない一番良い実を選んで手間暇かけて作ったもので、大切な人に差し上げる贈答用にした。「吊るしグリ」と言ったが、「頭をはたかかても分からないくらい、うんまい（美味しい）」ものだった。

粒の小さい実は「とうか」に広げて干した。「かつちゃグリ」といった。[にわ釜]で蒸して、[踏み唐臼]で搗いて、皮と渋皮を取り除く。大きな皮を取り除いてから、さらに「箕」であおって選別する。水洗いして浮いてきたゴミを取り除き「栗ご飯」にした。

### 〈事例8〉【話者】新田サトさん（1941年生まれ・小国地区）

クリは「菓蓆」に広げて乾燥させた。吊るす方法は分からない。

### 〈事例9〉【話者】湯澤武さん（1933年生まれ・小国地区）

湯澤キヌ子さん（1935年生まれ・小国地区）

糸で吊るしたものは、昔は「めえの口」（厩の入口）のところに「がらっと」干したものだ。使った糸は木綿糸で「かんな糸」と呼んでいた。クリの渋皮は血止めの薬になった。

### 〈事例10〉【話者】湯澤孝さん（1928年生まれ・小国地区）

昔の人は「彼岸がくればヤマグリが落ちる」といって、9月20日前後にはクリ拾いをした。一家の女性が2、3人で山へ行き、半日で1斗以上は拾った。総量にして2斗も3斗も拾うものだった。雨が降って風が吹いた日の翌朝はクリの木の回りが「赤真っ赤」になるほどクリの実が落ちているものだった。ヤマグリは1年おきになる年とまらない年があった。

クリを糸で吊るして乾燥させる方法は、今はそれほどクリを食べないし、手間もかかるからやらなくなった。ヤマグリのイガに実粒が3個入ったものが、糸を通しやすい。1個のは「ひとつグリ」といって形状が丸く、針を通しにくい。拾いがけの乾燥しないうちに針で糸をとおしてつないだ。クリの実の頂点付近に針をさした。日なたに干しておく、虫が出てくる（この虫は川魚の釣りに使った。特にヤマメが良く釣れた）。干さないで積んだままにしておく、実

を全て虫に食われてしまう。昔は「田舎のお土産用」にしたので、形のよい大きい実を選んだ。2日ほど干して虫を追い出し、つないだまま蒸して、その後また本乾燥させた。生のまま乾燥させると搗いたときに実が砕けてしまうので、一度蒸す。縁側に20本くらい干したと思う。食べるときはカラカラになったのを臼・杵で搗いて、煮て食べた。砂糖が無い時代だったので、干したクリはまるで甘くておいしいものだった。

粒が小さな実は養蚕の[とうか]に広げて干した。これはクリなどを干すために今も行っている。

乾燥させないクリは毎晩のように歯で剥いて、渋を取った。生のクリを蒸かして食べるのは本当においしかった。渋は止血めの薬にした。渋は[金たわし]のようなものでこすって取った。

以上、11名にお聞きした内容から、クリの乾燥方法について次のことがわかった。

- ①昔はクリを大量に拾い、生でも食べたが乾燥させて保存食にした。
- ②乾燥の途中で一度蒸すが、これは[臼]と[杵]で搗いたときに実が砕けないようにするためであるという。
- ③実粒の小さいものは養蚕で使う[とうか]などに広げて乾した。
- ④粒の大きなクリは糸で繋いで吊るして干した。糸で吊るすのは場所をとらないし、早く乾燥させることができるためである。実の頂点部分に針と糸をとおした。昔ほどクリを食べなくなり、手間もかかるので行わなくなった。

川井地域では、現在でも拾ったクリを数枚の[とうか]に広げて乾燥させているお宅を見かける。しかし、糸を通して乾燥させる方法については、聞き取り調査にご協力いただいた方のなかでも、ほとんどが子どものときや若い頃の記憶であった。今後も調査を継続したい。

(宮古市北上山地民俗資料館 主任学芸員 高橋稀環子)



〈写真左上〉糸で繋いで干したクリ(滝野トクエさん)〈右上〉クリに針で糸を通す(湯澤孝さん)〈左下〉糸で繋いだクリ(田畑キミさん)〈右下〉糸で繋いだクリ(湯澤孝さん)

### ◆小品製作講座「昔の技術で小物作り体験」

当館では地域で行われてきたもの作りの技術の伝承を目的とした体験学習を行っています。写真のメニューのほか、木の皮を使った小かご作りなど7つのメニューがあります。詳しくは当館までお問合せください。



(写真左) すご編み台でコースター作り 市内亀岳小学校の皆さん  
(写真右) 「平織りのメカニズムを知らう」

### ◆学校授業でご利用ください!!

当館では「国語や社会に関連する昔のくらしの道具」、「旧宮古街道の資料」などを展示し、それぞれ解説にも対応しております。また、上で紹介しているような昔の技術を学ぶ小物作りの体験も行っております。出前講座も可能ですので、ご利用をご検討くださいますようお願いいたします。



川井小学校3年生の皆さんが見学に来ました

### ◆入館料について(高校生以下無料になります)

平成28年4月1日から、当館を見学される小・中・高生の皆さんの入館料が無料となります。学校授業等の場合は、引率の先生の入館料も無料となります。詳しくは当館までお問合せください。

〈4月からの入館料〉

一般	200円(100円)	◆高校生以下無料 ◆( )内は10人以上の団体料金
学生	150円(80円)	

### ◆平成27年度の入館者数(3月30日現在)

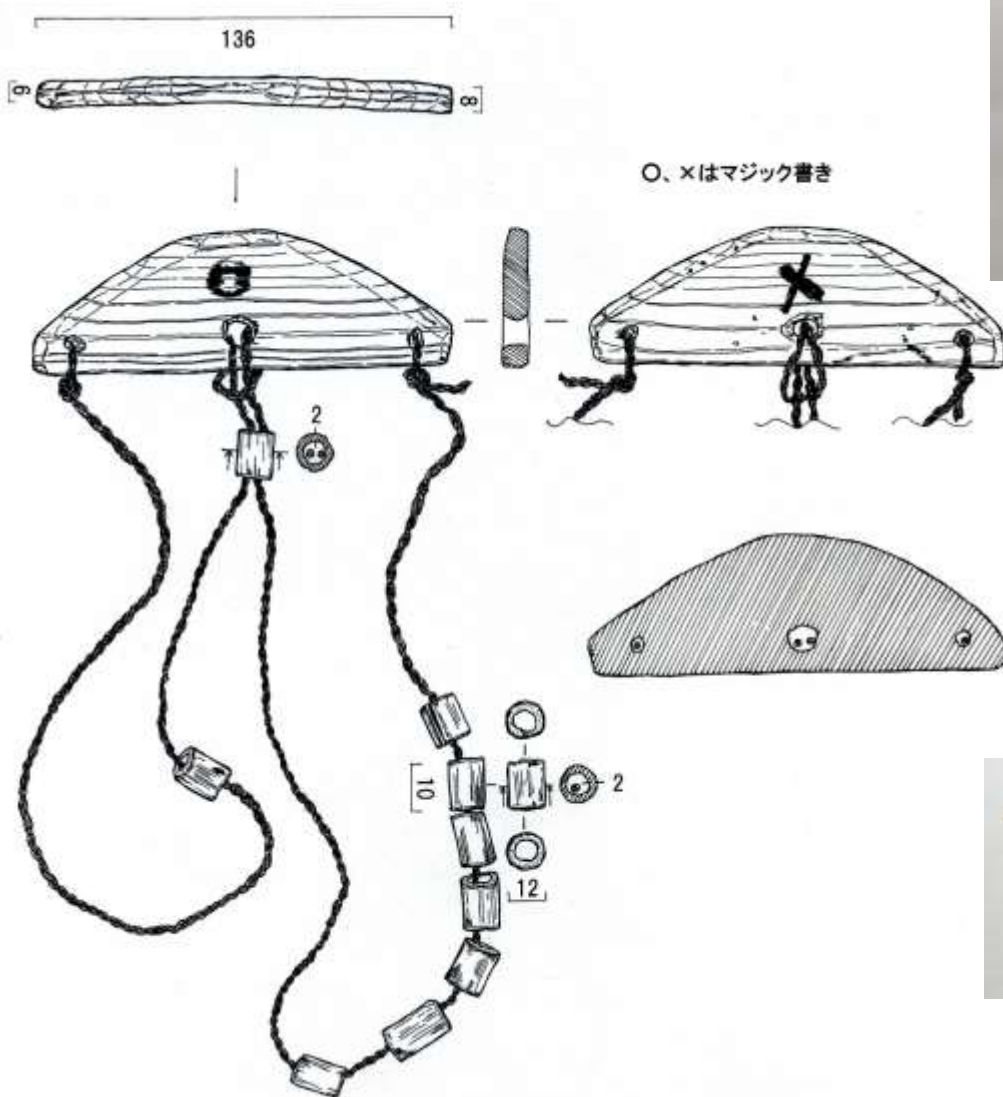
一般	高校生・学生	小・中学生	団体	合計
735	19	58	429	1,241

### 来館者の感想(メッセージノートより)

「たくさん資料がていねいに保存、展示してあり、関心しました。(中略)見たことがあるものもたくさんありましたが、地方によって違いがあることがわかりました。」(群馬県からの見学者の方)

### ◆ご協力ありがとうございました!!

【資料寄贈】(平成27年3月1日~3月11日、寄贈月日順)  
花坂美保様、萬幸男様、名久井芳枝様、野口進様、澤口幸次様、居館ヨシノ様、笹花様、道又邦彦様、古館政治様、植村滋子様、若山典子様、橋場美穂様、中村ナツ様、石曾根進様、神楽栄子様  
【聞き取り調査協力】(平成27年4月1日~3月13日、50音順)  
大関郁子様、佐々木美智子様、館石裕子様、田村チエ様、古館忠三郎様、古館徳雄様、湯澤孝様、湯澤武様、道又邦彦様、川内念佛剣舞保存会様、箱石郷土芸能保存会様、宮古市社会福祉協議会川井センターゆいとりサロン(古田会場、門馬会場、鈴木名会場に参加された62名の皆さん)



実測図1、写真1  
 資料名 くめんだけ  
 所蔵 宮古市北上山地民俗資料館  
 寄贈者 水無辰巳さん（江繫地区）  
 製作者 水無辰巳さん  
 作図者 立花瞳



写真2  
 資料名 くめんだけ  
 所有者 中村ヒデさん（江繫地区）  
 製作者 水無辰巳さん

右の写真1から3はどれも「くめんだけ」という昔の遊び道具です。遊び方は、ひもに通された竹管を隣の輪に移動させるというものです。実測図1のように、板材のひもを通す部分の穴は竹管よりも小さく、一目見てここに竹管を通すことはできないことがわかります。

当館には水無辰巳さん（故・江繫地区）からご寄贈いただいた資料（実測図1、写真1）が1点あるだけでしたが、平成26年に水無さんと同じ、江繫地区にお住まいである中村ヒデさんが受け継いでおられたことが分かり、その名称や解法を教わることができました。水無さんから当館に寄贈された「くめんだけ」の本体部分は小さな板でできていますが、中村さんが水無さんから受け継いだもの（写真2）はタケ製です。タケは本体も管も地元で生えるニガタケです。中村さんから「いろいろ考えて工面するから工面竹（くめんだけ）という」と教えていただきました。

その後、小国地区にお住まいの方からも、父親から受け継いだ「くめんだけ」（写真3）を持っているなどの情報が寄せられています。当館では今後も情報を集めながら、いつ頃、どこから伝わって来たのかなど、明らかにしていきたい考えです。



写真3  
 資料名 くめんだけ  
 所有者 湯澤孝さん（小国地区）  
 製作者 湯澤一郎さん（孝さんの父親、明治31年生まれ）  
 備考 孝さんは、挑戦するものの、いまだ解けないそうです。