

資料館 だより

Miyako
Kitakamisanchi
Museum of Folklore

No.23

平成 29 (2017) 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>

テーマ展「早池峰山 里の信仰～小国・善行院と早池峰神社の調査から～」開催

平成 28 年 6 月 10 日 (金) ～12 月 28 日 (水)

当館ではこれまで所蔵する有形民俗資料を中心に企画展を開催してきましたが、今年度はじめて地域の文化を紹介するテーマ展を開催しました。取り上げたのは、早池峰山信仰の中でも、かつて沿岸部の人々が大漁や航海の安全を願い早池峰山に参詣していた事例です。平成 24 年に行った小国地区にある「早池峰山善行院」と「関根早池峰神社」についての聞き取り調査を元に展示しました。調査は岩手大学人文社会科学部の博物館実習にあわせて行われ、小国地区の高屋喜多男さん(故人)にご協力いただき、聞き取りは当館名誉館長である名久井芳枝氏が行ったものです。

かつて早池峰山の東側登山道の拠点のひとつとなっていた「善行院」は、室町時代の制作とされる[懸仏]や天正 2 年(1574)の銘がある[おしらさま](どちらも市指定文化財)を持つ代々続いた修験者でした。早池峰登山者の道案内をつとめ、行屋で祈禱を行い、庫裡は遠方から訪れる人々の宿坊にもなっていました。また「早池峰神社」は善行院から少し離れた小高い場所に建っています。境内から早池峰山を拝むことができ、遥拝所の役割を果たしていました。「善行院」を参詣の拠り所としたのは主に大槌や山田など沿岸部の人々で、盛んだったのは大正時代頃までのようです。

展示では伊藤和榮さん、岩谷眞さん、西野満さん、横道廣吉さんより写真をご提供いただき、各方面から見た早池峰山の姿も紹介しました。当館では引き続き早池峰山信仰について調査を行っていきたい考えです。

第 20 回企画展「昔はどんな道具だったの?～教科書に登場する有形民俗資料～」開催中

平成 29 年 3 月 24 日 (金) ～

第 20 回企画展「昔はどんな道具だったの?～教科書に登場する有形民俗資料～」は 8 月 31 日までの会期を予定して開催中です。

当館では昭和 30 年代頃(今から 60 年ほど前)まで使われていた生活や仕事の道具を中心に資料収集してきました。昭和 30 年代といえば人々の生活が急速に変化する時代でもあり、暮らしの道具も新しいものになっていきました。所蔵している昔の道具の中には教科書に登場するものもあります。企画展では平成 23 年に名久井文明氏により行われた調査を元に国語、理科、社会科の教科書に登場する昔の道具を展示しています。現在ではほとんど使われなくなったため、実物を見る機会も少ないと思います。会場には暮らしの移り変わりの様子がわかる年表や、教科書も展示していますので、この機会に是非ご覧ください。なお会期中には、講演会や資料解説会も予定しています。詳しくは当館までお問合せください。



写真 1 「早池峰山善行院」の行屋
(手前が行水の池)



写真 2 関根早池峰神社の拝殿



写真 3 小学校 1 年生の国語の教科書
「たぬきの糸車」に登場する「糸車」(資
料名 [糸撚り車] [わく] ともいう)



写真 4 小学校 3、4 年生の社会科で学ぶ
昔の道具に関連して [アイロン] など

◆ボランティア学習会を開催

当館が行う体験学習や展示解説にご協力いただくボランティアの研修会を開催しました。7月14日には岩泉町歴史民俗資料館や葛巻町小田民俗資料館を訪れ、それぞれの館の様子についてお話を伺い、活動の事例を学ぶことができました。3月に開催した展示解説学習会では、実際に展示室をめぐりながら解説内容を確認し、お互いに教えあひながら内容を深めていました。

当館にはボランティア団体として「小国分館友の会」があり、これまで民俗資料の製作や実演にご協力いただけてまいりました。これからはボランティアによる



写真5 岩泉町歴史民俗資料館見学

展示解説も行う予定です。当館までお申し込みください。なお「小国分館友の会」は随時会員を募集していますので、あわせてお問い合わせください。

◆夏休み・冬休み工作教室を開催 8/5、1/6

夏休み工作教室では15人の参加者が「くめんだけ」を作って遊びました。「くめんだけ」は地域に伝わる遊び道具で、ひもに通ったタケの管をもう一方のひもに移動させて遊びます。知恵をしぼって工夫しなければ



写真6 夏休み工作教室で「くめんだけ」を作って遊ぶ

解けないので「工面する」が名前の由来だそうです。子どもたちは地域の皆さんから作り方を教わって挑戦しました。

冬休み工作教室は9人の参加者が「すご編み台」を使ったコースター作りに挑戦しました。「すご編み台」は巻末でも紹介していますが、炭俵を作る「炭すご」を編むための道具です。それをアレンジした台で、今回は雑穀のタカキビの茎を編んで大きめのコースターを作りました。



写真7 「すご編み台」で作ったコースターを持って記念写真

作り方は単純作業の繰り返しですが、順番を間違えないように気を付けながら糸で編み、皆さん黙々と作業してそれぞれの作品を仕上げました。

◆年中行事と郷土食を学ぶ講座 6/18、12/10

今年度は2回の学習会を小国地区、江繫地区の皆さんの協力により開催することができました。

小国地区では、わらで作ったウマをお供えて豊作や牛馬の安全を祈る「ウマっこつなぎ」という年中行事に子どもたち7人が参加しました。この行事は、牛馬の飼育が盛ん



写真8 蒼前神社で記念写真

だったころは各家庭で行われていましたが、現在では地域行事として守りつがれているものです。参加者は教わりながら作ったウマっこを、会場の小国地域振興センターの近くにある蒼前神社にお供えしたあと、行事食でもある豆しつとぎを試食しました。

江繫地区では毎年12月に地域の皆さんが八坂神社の御神木である「大ケヤキ」に飾る大しめ縄を奉納しています。この一連の行事に子どもたちが参加し、大しめ縄作りのお手伝いをしたり、郷土食のひつつみを試食したりしま



写真9 大しめ縄作りを体験

方を教わり、それぞれの正月飾りを作りました。

◆森の体験学習会を開催 7/28、8/9

当館に展示されている山仕事道具や樹木を利用して作られたさまざまな道具について理解を深めてもらおうと「かわい木の博物館」と連携して開催しました。

7月には市内花輪小学校子ども会が、8月には「図書館探検隊」の参加者が木の博物館9号館

「大樹の森」を散策したあと、当館の見学と樹皮を使ったかご作りの体験をしました。



写真10 「大樹の森」見学

台風10号の影響により秋の開催は中止しましたが、毎年行う予定です。

◆「布ぞうり、わらぞうり作り方教室」開催 4/16

昔ながらのわらぞうりと、実用性を兼ねた布ぞうりの作り方教室を開催しました。一般の参加者 8 人に 3 人の小学生も加わり、講師に教わりながら 1 足を仕上げました。この講座は技術の伝承を目的とし、また「作り部」(名久井文明氏の提唱)の養成をめざして毎年開催していきたい考えです。



写真11 布ぞうり作りの様子

◆「小正月の削り花作り教室」開催 1/13

小正月の豊作祈願の一つとして、畑作物の豊作を願って飾られてきた削り花の作り方を教わる講座を開催しました。クルミの枝を削って花を作り、クリなど木に飾りつけます。昔は家の門のところに見上げるほど



写真12 鉋でクルミの枝を削る

の高さのものを 1 対作って立てたそうです。ミニ飾りを作り、各自持ち帰ったほか、当館ロビーにも飾らせていただいています。

小国分館の雑穀試験畑

雑穀の標本を展示するため、小さな畑を作りヒエとホウキキビを栽培しました。

「小国分館友の会」の皆さんにご協力いただき作業を記録したほか、ヒエ糠を「蚊ずぶ」再現に利用したり、ホウキキビは、ほうき作り体験の材料にする予定です。



写真13 小さなヒエしま1つ分

◆「サテライトやまびこ」オープン 5/21

道の駅やまびこ産直館の敷地内に、薬師塗漆工芸館が移転オープンしました。

その 1 階に当館のサテライトが設置されています。サテライトでは当館の利用案内のほか、民謡の「南部木挽き唄」全国大会の開催地でもあることにちなんで、木挽き道具などを紹介していますので、あわせてご覧ください。



写真14 サテライトやまびこ

宮古市薬師塗漆工芸館 【所在地】宮古市川内8-8-1

【入館料】無 料 【開館時間】午前9時~午後4時30分

【休館日】年末年始【電話番号】0193-75-2351

◆昔のおやつ作り教室を開催 12/2

道の駅の産直などでも見かける昔のおやつ作りの教室を開催しました。講師は鈴久名こだま会の神楽栄子さんと、参加者 16 人が、「ひゅうず」「がんづき」「豆餅」の作り方を教わりました。この地域ではおやつのことを「小びり」とか「小びる」といい、農作業の合間の楽しみだったそうです。「ひゅうず」は地域によって「かまさき」「ひまが」などの呼び名もあるそうで、参加者はそうした

話題も楽しみながら作業をしました。レシピを作成しましたので、ご希望の方は当館までお問合せください。



写真15「ひゅうず」の包み方を教わる

◆「どうやって使ったの？」 12/7、12/23、3/11

市社会福祉協議会川井センターのご協力により、地域の年配の方々の集まる場に民俗資料を持参して、道具の使い方や昔の暮らしについてお話を伺っています。今年度は川内地区夏屋と箱石地区鈴久名の集会所の集まりでお話を記録させていただきました。



写真16「ふくべ」の使い方(中野レイさん)

◆ご協力ありがとうございました

【資料寄贈】平成28年3月12日~平成29年3月31日まで(50音順)
岩谷眞様 大峠忠雄様 門屋松雄様 川井小学校様 かわい職人組合様 工藤昭市様 小泉浩之様 齋藤敏通様 佐々木富治様 立花義光様 中村哲様 中村繁昭様 中村博文様 中村文男様 中村豊様 中屋リツ様 古館徳雄様 山崎シゲ様 山名亮子様 横田総一様

【資料調査】平成28年3月12日~平成29年3月31日まで(50音順)
大下キミ様 神楽栄子様 鹿角留夫様 工藤昭市様 佐々木アキ様 佐々木富治様 佐々木美智子様 館石裕子様 田村チエ様 道又邦彦様 中里久美江様 中村博文様 中村文男様 中村豊様 湯澤孝様 湯澤武様 小国分館友の会の皆さん 宮古市社会福祉協議会川井センターゆいとりサロン(夏屋会場、鈴久名会場に参加された52名の皆様)

◆平成28年度の入館者数 (人)

一般	学生	小中高生	団体	合計
720	9	78	209	1,016

◆来館者よりメッセージ

「なつかしいものがたくさんあり、1時間足らずではゆっくり見学することができませんでした。また来たい。」(奥州市の方より)
「展示がゴチャゴチャしてわかりにくい。少しものを減らし、解説が大きくなるとありがたい。」(20代男性の方より)

資料の調査記録から

◆「クルミの樹皮で作る笛」について

かわい木の博物館案内人の会会長の工藤昭市さんから、子どものころ遊んだという樹皮で作る笛の作り方を教わり、記録しました。



写真17 樹皮をらせん状にはぐ

を教わり、記録しました。
〈名称〉不明
〈製作方法〉オニグルミの樹皮を剥ぎ、その皮をらせん状に巻いて筒状に抜き取った樹皮を紐で結わえ付け、吹き口にする。
〈備考〉子どものころ、放牧しているウシを見に山に行ったときに作って遊んだ。

〈製作者、話者〉工藤昭市さん
(箱石地区)



写真18 オニグルミの樹皮で作った笛
(工藤昭市さん作製)

◆「蚊ゆぶし」について

寄贈資料の「蚊ゆぶし」について、佐々木富治さん、アキさんご夫妻から使い方を教わり、記録しました。



写真19 蚊ゆぶし
(佐々木富治さん寄贈)



写真20 火をつけた「蚊ゆぶし」
(佐々木アキさん)

〈資料名〉蚊ゆぶし
〈使用方法〉ホゴチキノコに火をつけたときに発生する煙で蚊を除ける。キノコに針金をとおして竹の棒に取り付け、棒を腰のベルトや前掛けのひもなどにはさんで、男女とも使った。使ったのは養蚕のヤマクワの葉を採りに行くときや、畑の草取りや土寄せ作業のときで、「ヌカガ」を除ける。今は蚊取り線香を使う。

〈備考〉ホゴチキノコは太い木が倒れたところに生えていて、山に行ったときに取ってくる。マツの根(昔は「マツ灯がい」という灯りに使った)にマッチで火をつけ、その火をキノコに移した。使い終わって、ただ置いておくだけではなかなか火が消えず、火事になると危険なので、火を消すときは水の中に入れて、雨が降っていれば雨にあたる場所に置いておく。キノコは乾燥させておき、また使った。
〈話者〉佐々木富治さん 佐々木アキさん (川内地区)

「蚊ゆぶし」について、湯澤孝さん(小国地区)からも製作と使用のしかたを記録させていただいています。サンナメと呼ばれるマルバアオダモの樹皮を筒状にして容器を作り、ヒエ糠を入れた上にカスブキノコをおき、火をつけて煙を出して虫除けにしたものです。一連の記録については次号で紹介したい考えです。

◆「唐箕」を背負って運ぶ事例について

脱穀した穀物を選別する「唐箕」を背負って運ぶ事例や、背負い方について記録することができました。

事例1 「唐箕」を背負って運んだ経験がある。「打ちもの(脱穀等の作業)」をする場所は決まっていて、そこへ運ぶときに二人いれば両端を持って運ぶことができるが、自分一人しかいないときは背負って運ぶしかなかった。(湯澤孝さん・小国地区)

事例2 「唐箕」を背負って運んだ経験はない。畑で乾燥させた穀物を家まで運び、オオムギ以外の穀物はほとんど「うちにわ(屋内の土間)」で脱穀した。「唐箕」を使う場所も保管場所も「うちにわ」だった。重いので二人で動かした。(道又邦彦さん・小国地区)

事例3 「唐箕」はお互いに貸したり借りたりするものだった。昭和二十年頃まで使っていた「唐箕」は大工さんに作ってもらった、大きなものだった。本体に縄をかけて「背負い台」に結わえ付けて背負った。

(佐々木富治さん、アキさん・川内地区)

事例4 「唐箕」を運ぶのは、家の敷地内を移動させるときや、隣近所で貸し借りするようなどき。家の敷地内では二人で持って運び、「唐箕」を持たない家に貸す場合に背負って運んだ。山の畑に「唐箕」を運ぶことはない。穀物の方を家まで下げてくる。自動車がない時代は何でも背負って運んだ。唐箕を背負うときに必要な縄の長さは「四ひろ半」ほど。背中に「ねこがき(背中当て)」を着け、「背負い台」がある場合はそれを利用するが、無い場合は板の切れっぱしを腰に当てる。「唐箕」は事前に高いところに置いておく。平坦なところではいくら力のある若者でも背負って立ち上がる



写真21 「唐箕」を背負う

ことは難しい。(鹿角留夫さん・箱石地区鈴久名)

※「唐箕」を背負う事例の詳細など「民具マンスリー」に掲載予定。

◆郷土食や年中行事の記録について

地域の行事などに欠かせない「煮しめ」、ジャガイモを寒気にあてて乾燥させ粉にする「凍みイモ」、小正月の「おしらさま」などを記録しています。聞き取りの内容は今後の資料館だよりで紹介していく予定です。



写真22 「凍みイモ」
(神楽栄子さん宅)

報告 「砂クリ」と「クリ蒸かし」について

前号で「糸を通して干したクリ」について報告した。これはクリを乾燥させて長期保存する方法であるが、聞き取り調査を行ううちに、生のクリを砂に埋めて保存する「砂クリ」についてお聞きすることができた。また、生のクリの調理法のひとつである「クリ蒸かし」についてもお聞きしたのでここで紹介したい。

「砂クリ」について (平成27年聞き取り)

事例1 【話者】 田畑キミさん (1939年生まれ・川井地区)

拾ったクリのうち実のきれいなものを選び、水に入れて虫出しをする。木製のリング箱に砂を詰め、その中に水気を拭き取ったクリを埋めておく。土だと腐るが、砂は水はけが良いので腐らない。「砂クリ」は生クリと同じようにして冬期間食べた。拾ったばかりのクリのようでとてもおいしかった。

事例2 【話者】 黒澤トキさん (1949年生まれ・門馬地区)

砂は干してから[樽]などに入れる。[漬物樽]の古いものなどを利用した。その中に10日ほど水に浸けておいたクリを皮付きのまま埋めてしまう。そうすると生グリのような状態で保存できる。そうしたクリはゆでて食べた。虫がつかない方法で昔から行われていた。

「クリ蒸かし」について (平成28年聞き取り)

事例1 【話者】 大下キミさん (1935年生まれ・川井地区繫)

昔はクリをたくさん拾った。粒の大きい実は生のまま皮をむいて炊いて食べた。粒の小さい実は乾燥させて保存し、まんじゅうなどの餡にした。生のクリは炊いて食べるほかに、キビの粉を使った「クリ蒸かし」も作った。「クリ蒸かし」の作り方は、祖母を手伝って作ったので覚えている。

〈クリの処理〉 拾ってすぐのクリは歯を使って皮をむく。明治生まれの祖母は「お歯黒」をした歯でパツパツとむくものだった。皮をむいたクリは[はち]に入れて渋を取る。[はち]は今のポウルのようなもので、木をくり抜いて作ったもの。

[はち]に水と皮をむいたクリを入れ、渋皮を取る道具でゴシゴシとこすって、きれいになるまで水を取りかえた。渋皮を取る道具は、丸い木を割ったものにダイコンおろしをするようなキザギザがついたブリキかトタンが取り付けられたものだった。夜のうちに渋取りの作業をしておいた。

〈蒸す準備〉 「ずる(炉のこと)」に[自在鉤]をかけて8升炊きの[鍋]を使って「クリ蒸かし」を作った。蒸す仕掛けは、[鍋]の底に十字に木を組んで、穴の開いた板を3枚並べ、その上に[こしき]をおいた。[こしき]はわらや木の皮を編んで作ったもので、今のような敷布はなかったと思う。

〈作り方〉 キビの粉は水で「しめし」、手でにぎればまとまるような、くずれるような状態にしておく。[鍋]にクリをバ

ラバラッと入れて、その上からキビの粉を[お椀]ですくってバラバラとかける。キビの粉はクリが見えなくなるくらい入れた。その上からまたクリをバラバラと入れ、[鍋のふた]が閉まるくらいまでクリとキビを数回重ねた。生のクリなので火が通るまで時間がかかる。炉の火だったので、1~2時間だったのかもしれないし、半日もかかったのかもしれない。キビの粉がクリになじむと出来上がり。クリの水分で、キビの粉がクリとクリをつなぎ合わせる役目をする。

〈食べ方〉 熱いうちに[へら]で[茶碗]によそって[はし]で食べた。冷めると「にぎり」にもできる。「クリ蒸かし」は生のクリを食べるために工夫した食べ方、料理だった。手間のかかる方法だったので、毎日食べるものではなく節句など特別な日に作った。乾燥させたクリはまんじゅうなどの餡にして好きな時に食べることができたが、「クリ蒸かし」は生のクリがある時期しか食べられないごちそうだった。

大下さんはこの料理の名前が「クリ蒸かし」であったことを教えてくださったが、他の呼び名についてもお聞きすることができたので次に紹介する。

事例2 【話者】 館石裕子さん (川井地区繫)

かなり前に実家の祖母(明治生まれ・川内地区)が作り、お膳にのせたものを村の文化祭に出品したのを見たことがある。札に書かれた名前は「かなくそ」とあった。

事例3 【話者】 田村チエさん (川井地区繫)

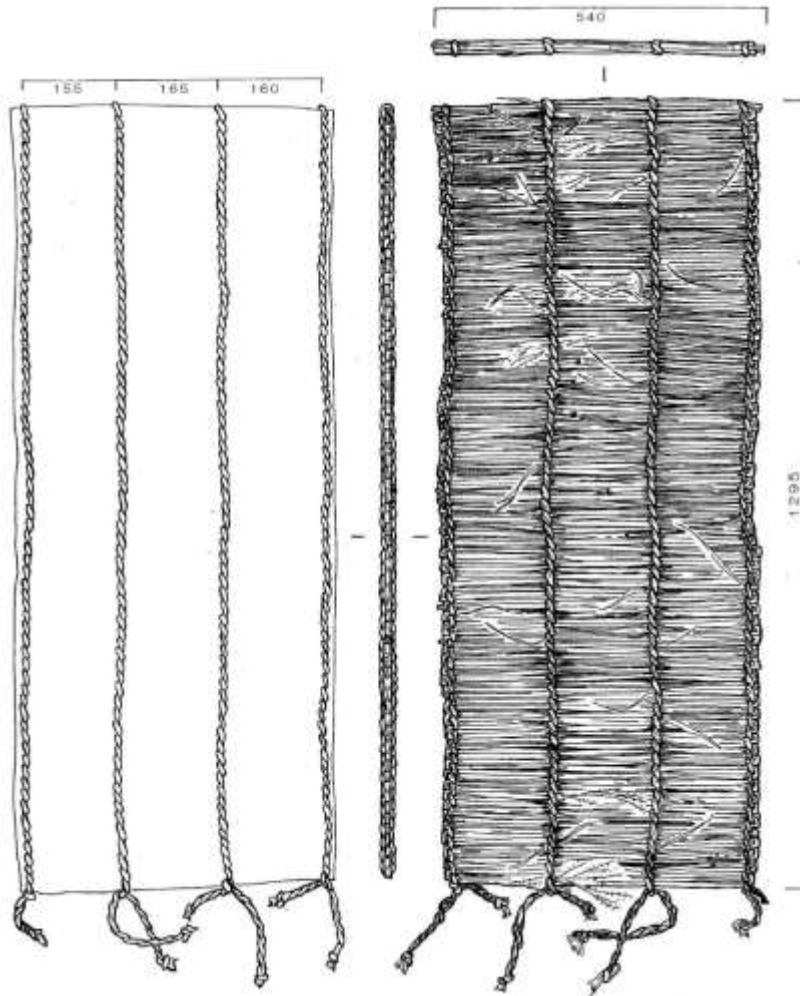
60年くらい前に実家(長沢地区)で母親に作ってもらって食べた。作り方は記憶にないが、[にわ釜]の中に[こしき]、[敷き布]を敷いた上にのせて、「どーん」と大量に作ったのを覚えている。クリは歯で皮を剥いた。出来上がりの見た目からと思うが「かなくそ餅」と呼んでいた。

事例4 【話者】 佐々木美智子さん (川井地区繫)

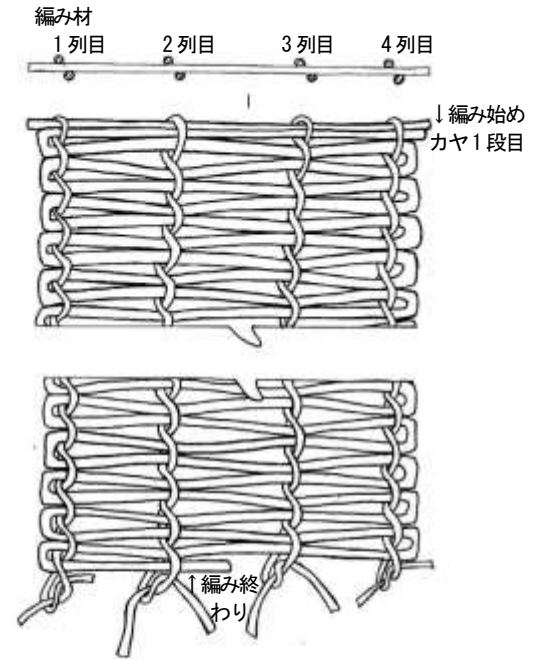
嫁ぎ先は昔、鍛冶屋だった。「かなくそ」は鉄を含んだ土の塊のようなもので、家の畑から出てくる。赤いような色をしている。数年前、姑が昔を思い出してキビの粉とクリで作ってみたことがあったが「おいしくない」と言っていた。昔のクリは粒が小さくて黄色で本当に甘くておいしいものだったが、今は砂糖の甘さに慣れてしまったからかもしれない。

聞き取り調査を通して、砂に埋めてクリを腐らせずに保存する方法があったことに驚きました。また「クリ蒸かし」(かなくそ餅)の作り方を佐々木美智子さん、田村チエさん、館石裕子さんが再現してくださいました。大下キミさんの「生のクリを食べるための工夫、料理だった」というお話がとても印象に残りました。お話を教えてくださった皆さんに感謝申し上げます。

(宮古市北上山地民俗資料館 主任学芸員 高橋稀環子)



編み方模式図



[すご編み台]を使ってカヤを編む。編み材はわら縄。カヤ1段目は編み材の3列目と1列目を編む。カヤを折り曲げて2段目に進む。2段目は編み材の2列目と4列目を編む。この時、前段のカヤも一緒に編む。これを繰り返すし、途中でカヤを足すときは根元側を重ねる。編み終わりは、わら縄を結んで止める。

資料名 炭すご (図1 作図者 高橋稀環子)

寄贈者 道又邦彦さん

使用方法 土窯で焼いた木炭を詰めて「炭俵」にして出荷する。「炭俵」の形状は2種類あり、「角俵」と呼ばれる四角形のものには一定の長さに切りそろえた炭を入れ、「丸俵」と呼ばれる円筒状のものには形が崩れた炭を詰めた。(話者 道又邦彦さん)

製作方法 [すご編み台]を使ってカヤをわら縄で編んで作る。編むときに「一つはね」に編むが、これは詰めたの炭がこぼれ落ちないようにするため。



写真23 [炭すご編み台]で「炭すご」を編む(道又キヨさん)

◆北上山地民俗資料館の体験学習メニューについて

当館では「昔の技術と自然の素材で小物作り体験」をテーマにももの作りの体験ができるメニューを用意しています。その中の一つに、資料紹介28で紹介する「炭すご」を作るための「炭すご編み台」を使ってコースターを作る体験があります。これは岩手大学人文社会科学部博物館学実習で行われていた体験メニューを導入したもので、昔ながらの技術を伝承することを目的として行っています。体験用の台は、「炭すご」のように大きめのものも編むことができますが、コースターのような小さめのものを作るための刻みを入れてアレンジしてあります。編む素材はヒバの樹皮やタカキビの茎などから、編み材となる糸もたこ糸や毛糸から選ぶことができ、組み合わせで思い思いの作品を作ることができます。製作時間は1時間ほどで、子どもから大人まで楽しんで作ることができます。詳しくは当館までお問合せください。



写真24 [炭すご編み台]でコースター作り