

縄文時代における野生根茎類食糧化の基礎的研究

山 本 直 人

1. 目的と方法

縄文時代の経済基盤は植物採集活動・狩猟・漁撈の3者からなりたち、狩猟・漁撈は動物食、植物採集活動は植物食を供給しており、縄文時代の主食は堅果類・球根類・根茎類の植物食であったと考えられている。しかしながら3生業のうち、もっとも重要な植物採集活動が一番研究がおこなわれている分野であるといえる。こうした研究状況のなかでも、植物遺体が少量ながら出土するトチやドングリ類などの堅果類については、研究がすすめられている。一方植物遺体がのこらないクズやワラビなどの根茎類については、従来あつかわれることがほとんどなかった研究領域であるといえる。

そこで本稿の目的は、考古学資料と民俗調査による資料の比較研究をとおして、縄文時代における野生根茎類の食糧化の実態をあきらかにするための基礎資料をつくることである。比較研究のための基礎資料といった場合、考古学の資料と民俗学・民具学の資料が存在し、それぞれを明確にしていかなければならないが、本稿では事例研究を中心に、とくに民俗学・民具学にかかわる基礎資料づくりを目的としている。

つぎに研究の方法については、野生根茎類の食糧化に関する民俗調査を自分自身でおこない、その調査結果をもとに基礎資料をつくっていくというものである。野生根茎類はその性質から植物遺体として検出されたことがなく、そのため植物遺体による研究にはおのずと限界がある。それをこえるためには民俗学・民具学の資料の研究が必要である。クズ粉やワラビ粉についての民俗調査はおこなわれているものの、民俗学的目的や農学的目的によるものであり⁽¹⁾、考古学資料と比較研究しようとした場合、採取・製造技術およびそれに付随する用具の記述が不十分であったりする。それでどうしても自分自身で技術伝承や用具を記録することが必要となってくる。また山村の生活様式は大きく変容しており、技術伝承者も高齢で食糧化の技術を記録できる時間ものこり少なく、調査がいそがれるということもある。さらにクズ粉・ワラビ粉の生産工程について聞きとり調査ができて、つかわれた用具がのこっているとはかぎらないということもある。その点を補足するためには、地元の博物館や歴史民俗資料館に収蔵されている生産用具を実測・計測・写真撮影し、資料化するものである⁽²⁾。

2. 野生根茎類の種類

縄文時代に食糧化されたと推定される野生根茎類にはカラスウリ・キカラスウリ・クズ・ヤマノイモ・ワラビの5種類があり、それぞれの植物学的特徴をしるすことにする。

(1) カラスウリ（うり科カラスウリ属）

山麓や藪陰に普通なツル性の多年草で、根は塊状となり、大きい。雌雄異株である。本州・四国・九州・中国の暖帯に分布する⁽³⁾。

山麓や林のふちなどにはえるツル性の多年草で、根は塊状に肥大し、束になる。雌雄異株である。本州の東北中部以南・四国・九州・琉球・台湾・中国に分布する⁽⁴⁾。

(2) キカラスウリ（うり科カラスウリ属）

山野にはえる多年生のツル草で、根は太く、長い。塊茎からデンプンをとってテンカン粉をつくる。種子も薬用にする。北海道・本州・四国・九州・琉球に分布する⁽⁵⁾。

山野にはえるツル性の多年草である。雌雄異株で、塊茎からデンプンをとって天瓜粉をつくる。また薬用にする。東アジアの暖帯・温帯に分布し、日本では奥尻島から奄美大島に分布する⁽⁶⁾。

(3) クズ（まめ科クズ属）

山野とくに鉄道の堤に多い多年草である。根は長大で、澱粉をたくわえる。秋の7草の一つである。北海道・本州・四国・九州に分布する⁽⁷⁾。

山野に普通にはえる大型で丈夫なツル性の多年草である。根は肥大して薬用となり、また葛粉をつくる。日本各地および朝鮮半島・中国の温帯から暖帯に分布する⁽⁸⁾。

日あたりのよい山野に自生する落葉ツル性植物である。生育が旺盛で、いちじるしく繁茂する。性質も強健で、荒廃地や都市環境下でもよく生育する⁽⁹⁾。

葛は萩・尾花・撫子・女郎花・藤袴・桔梗とともに秋の7草にあげられており、すべてススキ草原に結合した植物である⁽¹⁰⁾。

クズが生育するには高温とつよい日射が必要であり、クズは森林のなかにはなく、その木々が伐採されると侵入してくる⁽¹¹⁾。

(4) ヤマノイモ（やまのいも科ヤマノイモ属）

林や藪に普通な多年草である。毎年夏から秋に、多肉で長大な根が株元から垂直にのびる。晩秋に根を掘りとって食べる。本州・四国・九州・琉球に分布する⁽¹²⁾。

山野に普通にはえる多年生のツル植物である。地中に直下している長くて大きな円柱形の多肉根をもっている。肉質根は白くてやわらかく、晩秋に掘りとり、すりおろして食用とする。雌雄別株である。東アジアの温帯から暖帯にひろがり、本州・四国・九州・琉球に分布する⁽¹³⁾。

(5) ワラビ（いのもとそう科ワラビ属）

わらび科ともいわれている⁽¹⁴⁾。

夏緑性で、山野の陽地にごく普通に群生している。径1 cmの根茎は長く地中をはっている。全国的に広く分布し、東アジアでは中国南部・台湾あたりまで南下している⁽¹⁵⁾。

山野に普通にみられる夏緑性の多年生草本で、日あたりのよい所をこのむ。根茎は太くて径1 cm、地中を長く横にはう。根茎をうちくだいてデンプンを取りだして蕨粉とし、食用・糊の原料にする。のこりの茎を縄にする⁽¹⁶⁾。

山林や原野の日のあたる場所にみられ、北海道・本州・四国・九州に分布する⁽¹⁷⁾。

山野の陽地に群生し、夏緑性である。根茎は径5~10 mmで、地中深く、長くはう⁽¹⁸⁾。

これら5種類の野生根茎類はいずれもそのままの状態では長期保存にたえるものではないが、デンプンを取りだすことによって長期間保存が可能である。これらのなかで食糧として生産性の高い根茎類はクズとワラビであると考えられることから、ここでは食糧化にあたって重要なクズとワラビを取りあげるものである。

3. クズ食糧化の事例報告

クズの根茎すなわちクズ根から、デンプン(クズ粉)をとっていたという伝承がある地域や現在でも生産をおこなっている地域を、常道にしたがってまず文献でしらべてみることにする。

I. 現在でもクズ粉を生産している地域

- | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| (1) 石川県七尾市山崎町小川内 ⁽¹⁹⁾ | (2) 石川県羽咋郡押水町宝達・山崎 ⁽²⁰⁾ |
| (3) 福井県遠敷郡上中町熊川 ⁽²¹⁾ | (4) 静岡県掛川市倉真第6区 ⁽²²⁾ |
| (5) 奈良県宇陀郡大宇陀町上新 ⁽²³⁾ | (6) 奈良県御所市葛町 ⁽²⁴⁾ |
| (7) 島根県邇摩郡温泉津町西田 ⁽²⁵⁾ | (8) 福岡県甘木市秋月町・上秋月町 ⁽²⁶⁾ |
| (9) 鹿児島県垂水市二川 ⁽²⁷⁾ | (10) 鹿児島県肝属郡串良町細山田 ⁽²⁸⁾ |
| (11) 鹿児島県曾於郡大崎町永吉 ⁽²⁹⁾ | |

II. かつてクズ粉の生産がおこなわれていた伝承がある地域

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| (1) 岩手県九戸郡山形村 ⁽³⁰⁾ | (2) 岩手県下閉伊郡岩泉町 ⁽³¹⁾ |
| (3) 岩手県稗貫郡大迫町 ⁽³²⁾ | (4) 東京都葛飾区 ⁽³³⁾ |
| (5) 福井県三方郡三方町 ⁽³⁴⁾ | (6) 福井県小浜市 ⁽³⁵⁾ |
| (7) 岐阜県古城郡神岡町 ⁽³⁶⁾ | (8) 岐阜県大野郡白川村 ⁽³⁷⁾ |
| (9) 岐阜県大野郡荘川村 ⁽³⁸⁾ | (10) 岐阜県揖斐郡徳山村 ⁽³⁹⁾ |
| (11) 滋賀県高島郡今津町 ⁽⁴⁰⁾ | (12) 兵庫県・京都府本山 ⁽⁴¹⁾ |
| (13) 奈良県吉野郡大塔村 ⁽⁴²⁾ | (14) 和歌山県有田郡清水町・有田市 ⁽⁴³⁾ |
| (15) 岡山県真庭郡勝山町 ⁽⁴⁴⁾ | (16) 高知県須崎市 ⁽⁴⁵⁾ |
| (17) 福岡県嘉穂郡筑穂町内野 ⁽⁴⁶⁾ | (18) 福岡県甘木市江川 ⁽⁴⁷⁾ |

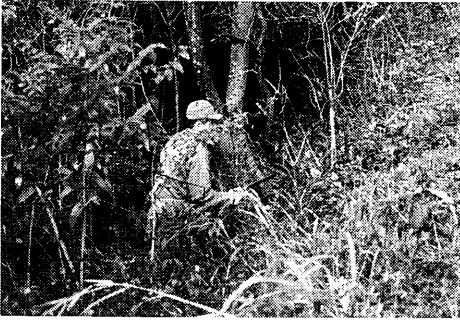


写真1 クズ根を掘る



写真2 クズ根を掘る

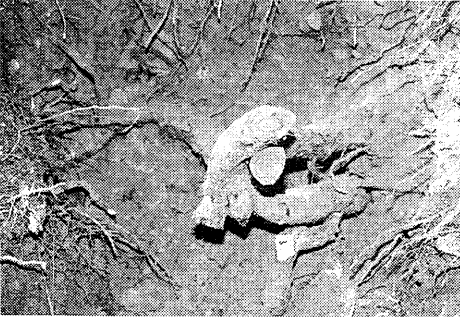


写真3 掘りだされたクズ根



写真4 道路上にあつめられたクズ根

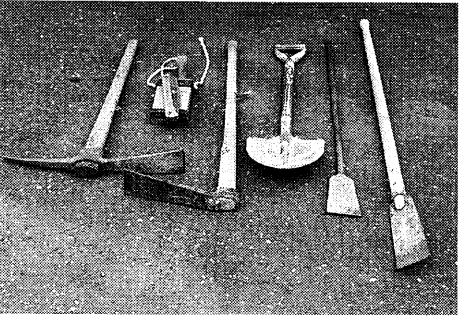


写真5 採取用具1式

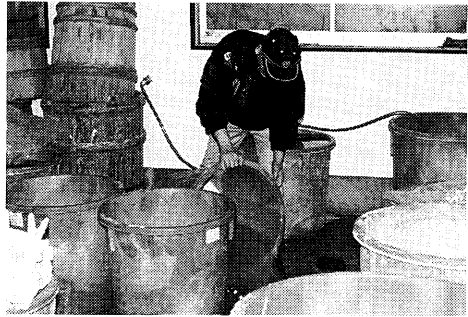


写真6 うわ水ですてる

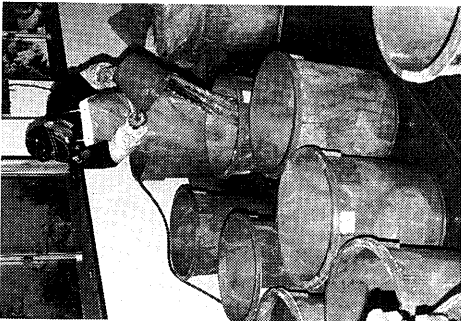


写真7 谷水をいれる



写真8 水を攪拌する

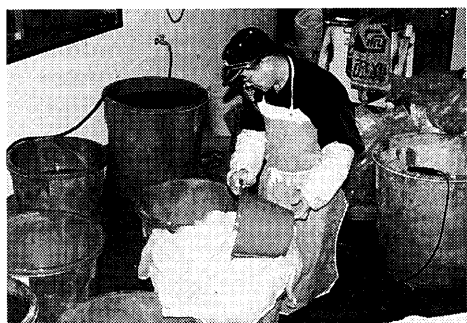


写真9 攪拌した水を濾過する



写真10 うわ水をする



写真11 沈殿したデンプン

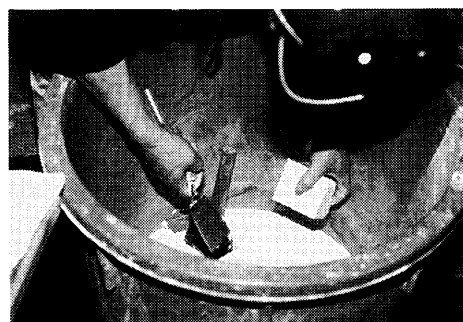


写真12 ヘラできりとる

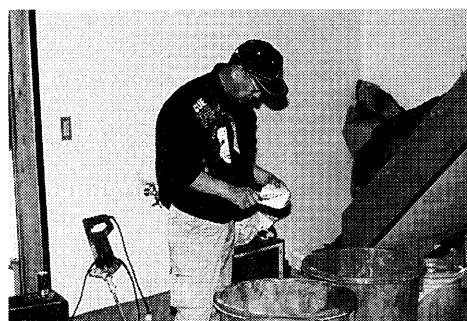


写真13 ホウチョウでけずる



写真14 エヒラにならべる



写真15 乾燥棚



写真16 乾燥中のデンプン

(19) 熊本県球磨郡五木村⁽⁴⁸⁾

さらには第2次世界大戦中から戦後の食糧難の時期には、それをおぎなうために奈良県、兵庫県、鳥取県、島根県、福岡県などでクズ粉生産がおこなわれていたという⁽⁴⁹⁾。

文献による調査の結果、上記のように現在でもクズ粉を生産している地域は全国で11箇所確認された。またかつてクズ粉の生産がおこなわれていた伝承がある地域は全国で19箇所確認された。そのうちの4箇所について民俗調査を実施したので、それをしるすことにする。

事例1-1. 福井県遠敷郡上中町熊川在住の尾中建三さんにおうかがいした話

尾中建三さんは昭和14（1939）年4月9日生まれである。熊川くず生産組合の責任者で、実質的には自分1人がやっている。1993（平成5）年8月27日・同年12月6日・1994（平成6）年2月14日の3回にわたっておうかがいした話である。

クズの花は紫色である。人の手のはいるところではみつけにくい、川淵なんかへいくとクズの花がさいているのがみられる。

上中町から滋賀県にかけては土がわるい。赤土でねばく、雨がふるとベタベタになり、かわくと固くなる。クズの質もわるい。商売でやっているから、山の所有者には一応ことわりをいれる。あとで何かいわれるといやだから。つまらんから。山へ行ってクズがあるときは、そうしない場合もある。

クズの根を掘る期間は、12月から4月までである。夏場、クズを掘るのに適さない。夏にクズの根を掘ってもさらすことができない。温度が高いと醗酵してしまう。

クズの根を掘りにいくときは、朝7時半ごろに家をでる。昼すぎにはもどってくる。おそくても午後3時ごろにはかえってくる。長くつづけようとすれば、それくらいでちょうどである。とりにでかける範囲は熊川の周辺の山で、遠いところでは自動車でも30分もかかる。掘りにいくときは車ででかける。軽トラックの4WDができて便利である。熊川周辺の山は頂上付近まで植林されていて、それがクズが少なくなった原因である。植林されたら木の生育のじゃまになるので、クズのツルはきられるのでクズの根はない。標高の高いところにもクズはあり、この付近の山頂付近にもある。

クズのツルは黒く、フジのツルは白っぽい。まず雑木林で、クズのツルのよさそうなやつをさがす。直径5cmの太さのツルで10年くらいのものである。ツルが太くても、根が細いものもある。ツバキの木があるところにいいクズがある。ただ、ツバキの根はかたくてこまる。クズの根がのびているところに他の木の根があると、掘るのがたいへんである（写真1・2）。斜面が急だと掘るのが楽である。斜面が急だと掘った土が下へおちていき、うごかす土の量が少なくてすむ。掘る土の量が少なくてすむ。クズを掘るとき、労力をかけずに楽しんで掘りたいから、あまり広くひろげない。深くなるにつれて、下のほうになるにつれてせばくなってくる。深く掘るときは自分の足もとをさげなければならず、それをするのがめんどうなときは、テコのとがった先端で穴の底を何度もつきさし、土をほぐしてクズの根をひっこぬく。掘っていて、ク

ズの歩どまりのわるいやつは繊維質が強いが、歩どまりのいいやつはやわらかい。クズの根で3つにわかれているものもあるが、根それぞれである(写真3・4)。岩盤のところは掘れない。岩盤でもやわらかくてポコッとおきるところは大丈夫である。おなかがへったら、この仕事はできない。

クズの根を掘る道具は、トンガ、ツルハシ、スコップ、テコ、ノコギリ、ナタである(写真5)。2本ある掘り棒の名前はなく、何ともよんでいない。しいていえば、「テコ」である。こういった道具をこの辺では「テコ」とよぶ。そのうちの1本は、以前この辺ではうっていなかったが、最近金物屋でうるようになった(第1図2)。以前は水道管をわって頭をたたいてひらたくのばして、こういうのを自分でつくっていた。もう1本は静岡県へあそびにいったとき、いい道具があるとかってきたものである(第1図1)。本来はヤマイモ掘りであるが、クズを掘るのにつかっている。穴が深くなってくると、トンガではとどかないので、これをつかう。トンガは、いまつかっているものより刃が長いものをさがしている。刃がこんなに長いをつかっている人は、ほかにはいない。自分だけである。トンガをはじめ、道具はつかう人によってちがう。

ヤマイモを掘るときは、雄花も雌花もない。ツルをたどって、どこにあるのか見当をつける。ツルをみれば、ヤマイモの大きさもだいたいわかる。ヤマイモの葉がおち、ツルがかれると、ヤマイモはどこにあるのかわからなくなる。ヤマイモを掘るのも、クズを掘るのも同じである。ヤマイモを掘るときは、どこでも山の所有者にことわることはない。

クズの根を粉碎する機械は、木材をチップにする機械を利用している。根があまり大きすぎると粉碎機にかからないので、ノコギリできらなければならない。チェーンソーできると、油がとびちってしまう。食物にするので、チェーンソーの油がはいるとだめだからつかわない。クズはアクが強く、最初のころはまっ黒である。粉碎機にかけているとき、とびちったものが上着についたら、シミになって洗濯してもおちない。

粉碎機にかけたあと、コンクリート用ミキサーにいれてかきまぜる。それを青い大型のポリエチレンオケにいれ、電動式ドリルでかきまぜる。以前は木の桶をつかっていたが、ドリルで内面をけずってしまい、木の粉がでてよくないので、木の桶はつかわなくなった。青いポリオケでも内側はけずれる。かきまぜた水を沈澱させておくと、濃いおうど色をした泥とデンプンがそれぞれ塊状や層状に堆積する。そのわずみの水をすてドリルで攪拌し、水をたしてしずかにしておくと、1時間ほどで沈澱する。水さらしをつづけていくと、泥とデンプンが3層になって堆積する。上層は泥とデンプンがまざったもので、デンプンが多く、泥は少ない。中層はデンプン、下層は泥が堆積している。中層のデンプンだけをとりだしてさらし、白いデンプンだけポリオケの底に沈澱させる。

寒ざらしは11月後半から翌年の3月いっぱいまでする。

今年(1994年)は1月10日ごろからさらしはじめて、15日にあげて乾燥をはじめた。1月10

日ごろからはじめたといっても、8割かたすませてしまっているものをさらして製品化している。水さらしの工程で、クズのアクがはいるとこまるから、それぞれの工程をまとめておこなう。

8割程度しあげたクズを青い大型のポリエチレンオケ（200ℓ）に4割がたいれておき、青い中型のポリエチレンオケ（100ℓ）3個にわけて水さらしをする。

ハリカエをする。沈澱させておいたポリオケのうわずみの水をすて（写真6）、そこに谷水をいれ（写真7）、ドリルで十分に攪拌する（写真8）。攪拌してまっ白になった水を青い小型のポリバケツ（18～20ℓ）にくんで、100ℓのポリオケの上においた布の上にあける。濾過するために全部その布をとおす（写真9）。一番上の布にはゴミがたまっており、それをきれいにながしおとす。濾過しおわり、デンプンがとけてまっ白い水に水道水を9分目ぐらいまで入れる。その上にゴミがはいらぬように透明のビニール敷物をかぶせ、沈澱させる。沈澱させた水の色やにごり具合をみれば、あとどれだけさらさなければならぬか、だいたい感でわかる。1日沈澱させてもまだ半透明であるが、2日間おいておくと透明になる。

水は谷川の水と町水道をつかっている。谷の水を工場の裏にある槽にあげて、泥を沈澱させるようにしておく。槽の大きさは500ℓくらいか。おおよそ長辺1.5m、短辺1.2m、高さ1.0mである。つかう水の量が多いので、1日でなくなる。谷の水もこしてきたものをつかうようにしている。

クズのデンプンは、デンプンの王様とよばれている。弾力性があり、プリプリしている。ねばっこい。ドリルで攪拌させるときも力がある。イモのデンプンなんかだとすぐとけて攪拌する。

青いポリエチレンオケは大阪でつくっている。滋賀の業者がとりあつかっており、そこからとりよせた。ポリオケは100ℓの大きさでちょうどよく、200ℓだと大きすぎてつかいにくい。ドリルをつかって攪拌するので、ポリオケはグラスファイバーを何枚もかさねあわせている。

以前つかっていた木製の桶はタガをはめなおし、工場の隅につみかさねてある。これからさき桶の職人もますますいなくなり、タガをしめなおすこともできなくなるからである。

ドリルはメーカーに注文してクズ専用につくってもらったものである。ドリルの先端はステンレス製である。

濾過するのにつかう布は、ナイロン製の白い布である。それを2枚かさね、金物のザルにしき、大きな洗濯バサミ6個でとめておいて、その上にもう1枚しき、合計3枚かさねてゴミをとりのぞく。このへんにはないので、鹿児島からとりよせた。濾過するときに晒（木綿）をつかうと、目が粗くてゴミが十分とりのぞけない。

さらしおわったデンプンをへうで豆腐のように四角くきってあげる（写真10～12）。これはタマガリというきり方で、適当な名前をつけたものであろう。デンプンをタマガリするとき、グシュという音がする。タマガリしてあげたものの表面にアクがついているものやよごれている

ものをホウチョウでけずりおとす（写真13）。けずりおとしたものを100 lのポリオケにためておいて、もう一度さらしなおす。四角い豆腐のようになっているが、いらうとパラパラになるので、なるべくいらわないようにする。

白い晒の布をしいたエビラの上に、タマガリしたクズをならべる（写真14）。エビラには木製と青いポリエチレン製のものがあり、青いポリ製はシイタケ用を転用したもので、60枚ほどもっていたものをつかっている。木製エビラ1個にクズのかたまりを24個前後のせる。

乾燥させているとき（写真15・16）、乾燥してきたものとそうでないものとは色調がちがう。水分をふくんでいるものの色は水色っぽく、いかにも水分をふくんでいる感じがする。乾燥がすすんでくると、クズの表面にひびわれがはいつてくる。かなり乾燥がすすむと、手にもつとバラツとくずれてしまう。水分がぬけるまで2カ月半かかる。自分の目でやるから、エビラ1枚1枚アクのぬけ方がちがう。木枠にタケスをする時、梅雨どきにはタケスのところにまっ黒なカビがくる。親父のときはいつもそうだった。タケスのかわりに豆をいれる箱のポリ製蓋をつかいだしてから、カビがこなくなった。乾燥の最盛期には換気扇を三つも四つもまわしっぱなしである。除湿機をおいたこともある。

クズのアクぬきはむずかしくないけれど、さらしを何度もせんなんさかい根気がいる。根気がすべてである。この仕事はいそいでもあかん。

尾中建三さんの店では製造したクズ粉の製品を販売しており、店の出入口の上には作業工程をしめす写真いりの説明板がかかげられている。説明は尾中さんらがかいたものである。以下は、製造工程のながれを理解するために、それをかきうつしたものである。

1. 葛の花 山野に自生する生命力旺盛な豆科。つる草です。秋の七草の一つで、つるの長さ10m以上にもなり、8月頃開花。豆状の実が成ります。
2. 葛根掘り 根に蓄えられた澱粉を取る為に12月の落葉より翌年4月新芽の出るまでの間に掘取ります。
3. 粉碎 根に含まれている澱粉を取り出す為に繊維質を綿状に粉碎する機械にかけます。
4. 葛洗い 綿状の根を水と共にミキサーに入れて攪拌し、付着している葛を洗い出します。この作業を2～3回くり返し、澱粉を充分洗い出します。
5. 葛絞り 洗い終わった繊維を脱水し、水切りします。このかすを葛殻といい、堆肥などにします。
6. ふりこし 濁った黒褐色の液は土や砂などを含んでおり、これを袋に入れて振りながら不純物をのぞいていきます。
7. 葛さらし 液を桶に入れ、清水で攪拌し、1昼夜おくと下に澱粉が沈澱します。これを一番さらしといいます。
8. 寒晒し この作業を10回程度くり返しますと、順次液は白色となります。この作業

は冷水を使用の為、厳冬の頃行います。

9. 葛切り 最後の晒作業の後、下に沈澱した葛を包丁で切りおこし、乾燥エビラに並べる。

10. 玉干し エビラに並べた葛を乾燥棚にならべ、寒風で自然乾燥し、充分乾燥して作業を終わります。

山掘り 山に棚をつくっているように、葉の茂っている葛の根を冬の間に掘ります。

葛根 根は細長いものや丸いものなどいろいろで、目方も5kg位から50kgに及ぶ大きいものもあります。

葛打ち 掘った根を洗わず、平らな石の上などで初めは荒たたきから、次第に細かく繊維質が綿状になるまでたたきます。

葛洗い たいた根をよくもみ、洗いをしして付着している「くず」の澱粉を洗い出します。

葛絞り 洗いほぐした根を網の袋に入れてしぼり、水分をとります。昔は藁であんだ網をつかい、腕力でしぼります。

葛殻 しぼった繊維質の「かす」を葛殻といい、家畜の飼料や堆肥として利用したものです。

振こし 濁った黒褐色の液は土や砂なども含んでおり、これを布袋に入れて振りながらこしていきます。

よね 初めてこしたとき袋の中に残ったものを「よね」といい、二度こして残ったものを「こよね」といい、食糧にもしたといわれています。

葛さらし 液を桶に入れ、きれいな水で攪拌し、1昼夜置くと下に澱粉が沈澱します。これを「一番さらし」といいます。

かね 下に沈澱した白い部分の上のできたものを「かね」といい、これを原料として「かねもち」や「かねだんご」をして食べます。

寒晒し 厳寒のころ、冷水を加えて攪拌し、細かい布袋で何回もくりかえしていくと純白の澱粉ができます。

玉干し さらし上った澱粉をとり出し、かげ干しにするとこの葛ができ上ります。

事例1-2. 福井県遠敷郡上中町熊川在住の尾中建三さんが使用している採取・製造用具

1993（平成5）年8月27日・同年9月30日に採取・製造用具の実測・計測・写真撮影をおこなった。

採集するときに使用する道具のうち、トンガ1点とテコ2点を実測している。製造用具については、ヘラ2点とホウチョウ1点を実測し、エビラ1点とポリエチレンオケ2点を計測している。

トンガ（第1図3、写真5） 鉄製刃部の柄壺に木柄を装着するタイプで、柄の装着角度は

75度である。鉄製刃部の刃縁は直刃を呈し、側縁はわずかに内湾し、まるくなった頭部にむけて細くなっている。長さ32.1cm、刃部幅8.4cmである。木柄は長さ106.0cm、手でにぎる部分の断面は楕円形を呈する。

テコ（第1図1・2、写真5） 同図1は鉄製刃部と木柄から構成され、全長155.6cmである。鉄製刃部は隅丸の頭部から刃部にかけて直線的にひろがっており、刃縁は直刃を呈する。刃部は長さ27.6cm、刃部幅8.8cmをはかる。木柄は長さ113.3cmで、断面は円形を呈する。木柄と鉄製刃部はナットとリングでしっかり固定されている。

同図2は刃部・柄部とも1本の鉄棒からできており、両端に形態がことなる刃部がつくられている。全長は118.8cmである。一端の刃部は隅丸の頭部から刃部にかけてほぼ直線的にひろがり、刃縁は直刃を呈する。もう一端の刃部はとがっており、その長さは3.8cmである。

木製エビラ（第1図4、写真14～16） 長さ81.8cm、幅40.0cm、高さ7.4cmである。内側にはポリエチレン製野菜カゴの蓋のきったものを2枚しいている。さらに隙間には幅2cm前後のタケを3本しいている。木枠とポリエチレン製の蓋は白いビニール紐で5箇所むすびつけられている。

ポリエチレン製エビラ 長さ88cm、幅60cm、高さ7cmである。

へら（第5図4・5、写真12） 2点とも刃部と柄部が一体になったステンレス製品の柄部を、灰色のビニールパイプに挿入して製作されている。側縁部は丸くふくらみ、刃縁は直刃を呈する。刃部の裏面はわずかにとぎだされている。同図4は全長26.1cm、パイプ柄は長さ15.7cm、直径2.2cm、刃部は幅10.5cm、厚さ0.1cmである。同図5は全長24.1cm、パイプ柄は長さ14.0cm、直径2.6cm、刃部は幅10.5cm、厚さ0.1cmである。

ハウチョウ（第5図6、写真13） ポリエチレン製の柄にステンレス製の刃部がつく洋包丁である。全長22.9cm、柄の長さは11.3cm、刃あたり10.8cmである。

ポリエチレン製オケ（写真6～14） 小型品。容積は100lで、口径53cm、高さ55.5cm。

ポリエチレン製オケ（写真6～9） 大型品。容積は200lで、口径65.5cm、高さ69.5cm。

事例2-1. 福井県遠敷郡上中町熊川の老人会のみなさんにおうかがいした話

熊川には若狭鯖街道文化資料館があり、この地区の老人会が施設を管理している。1993（平成5）年9月25・29日の2日間調査を実施した。話をおうかがいした老人会のみなさんの氏名、生年月日、住所は以下のとおりである。

入江幾三さん、明治43（1910）年11月12日生まれ、熊川。

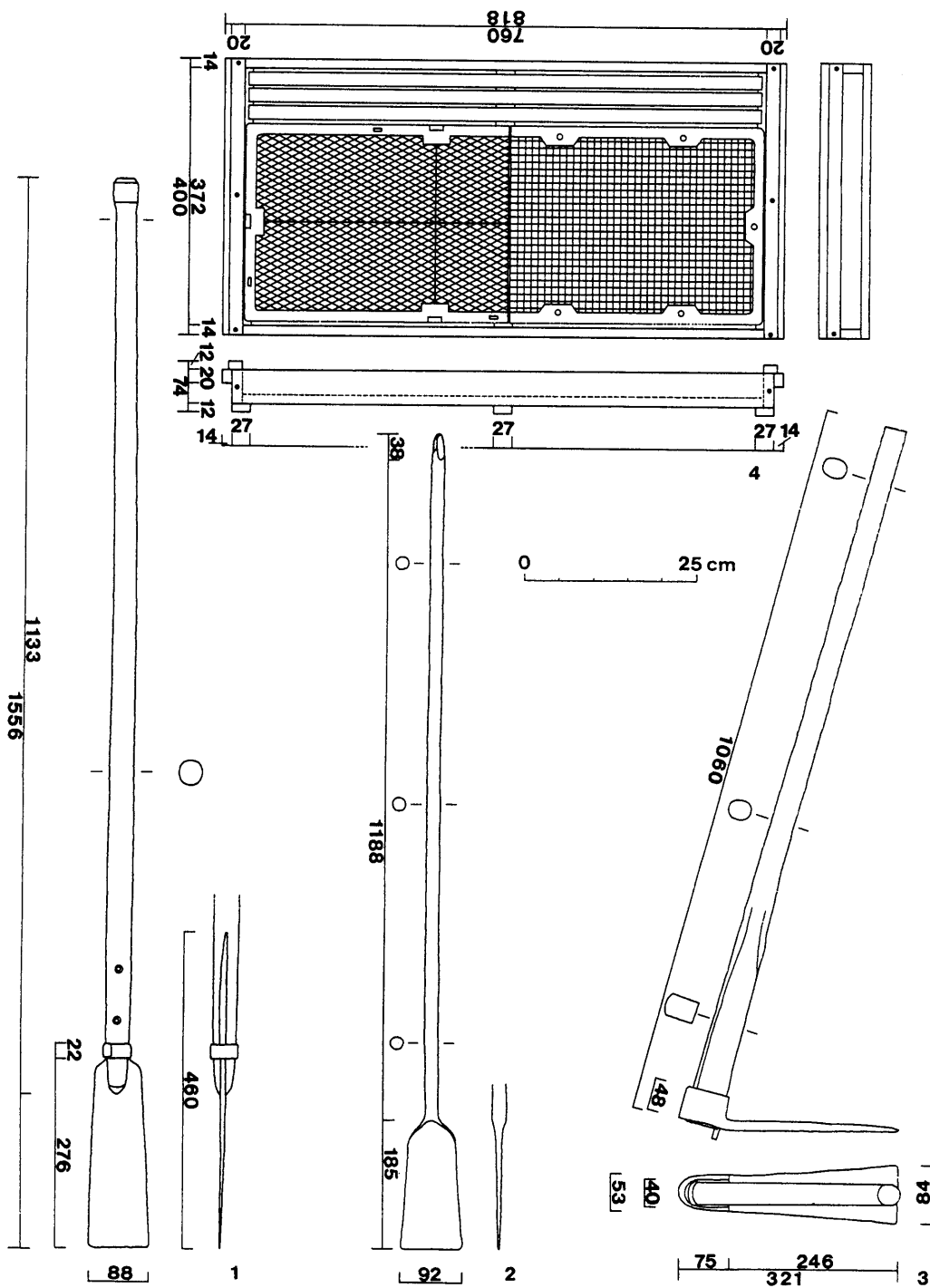
掛谷信一さん、大正3（1914）年11月14日生まれ、熊川。

金田清治さん、大正9（1920）年9月7日生まれ、熊川。

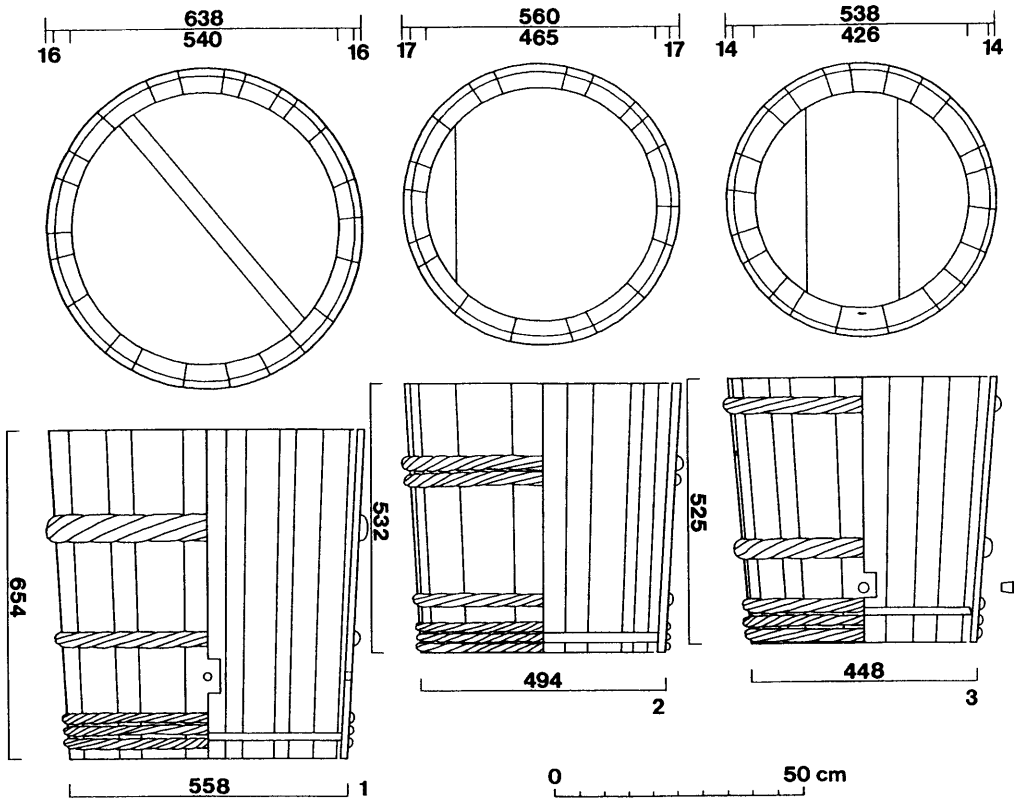
宮本 剛さん、大正12（1923）年11月26日生まれ、熊川。

松木敏典さん、昭和3（1928）年1月4日生まれ、新道。

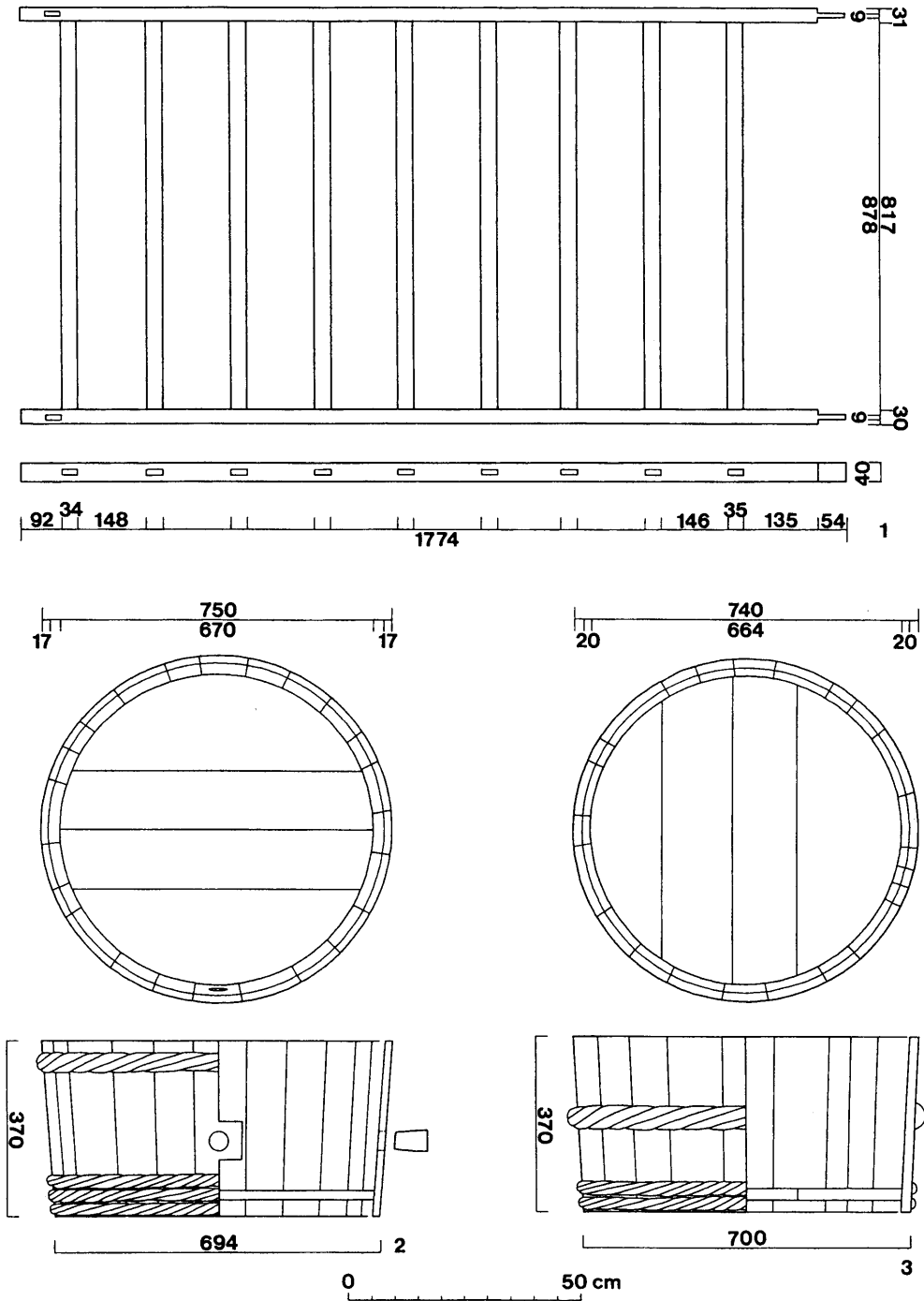
江戸時代から水にとかして下痢どめにつかった。腹薬につかった。水分を吸収しておなかを



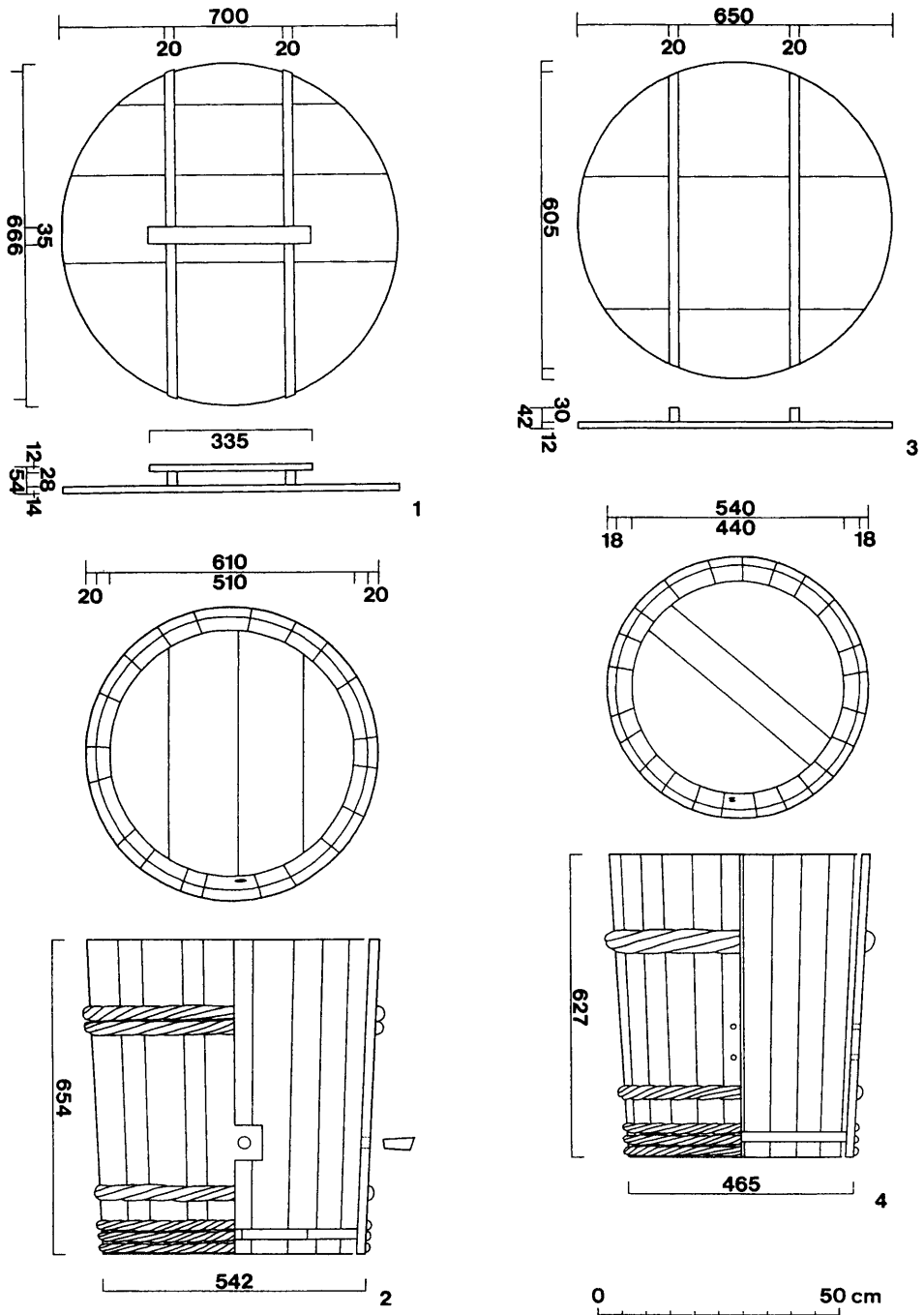
第1図 採取・製造用具実測図 (1・2 テコ, 3 トンガ, 4 エビラ, 縮尺1:10)



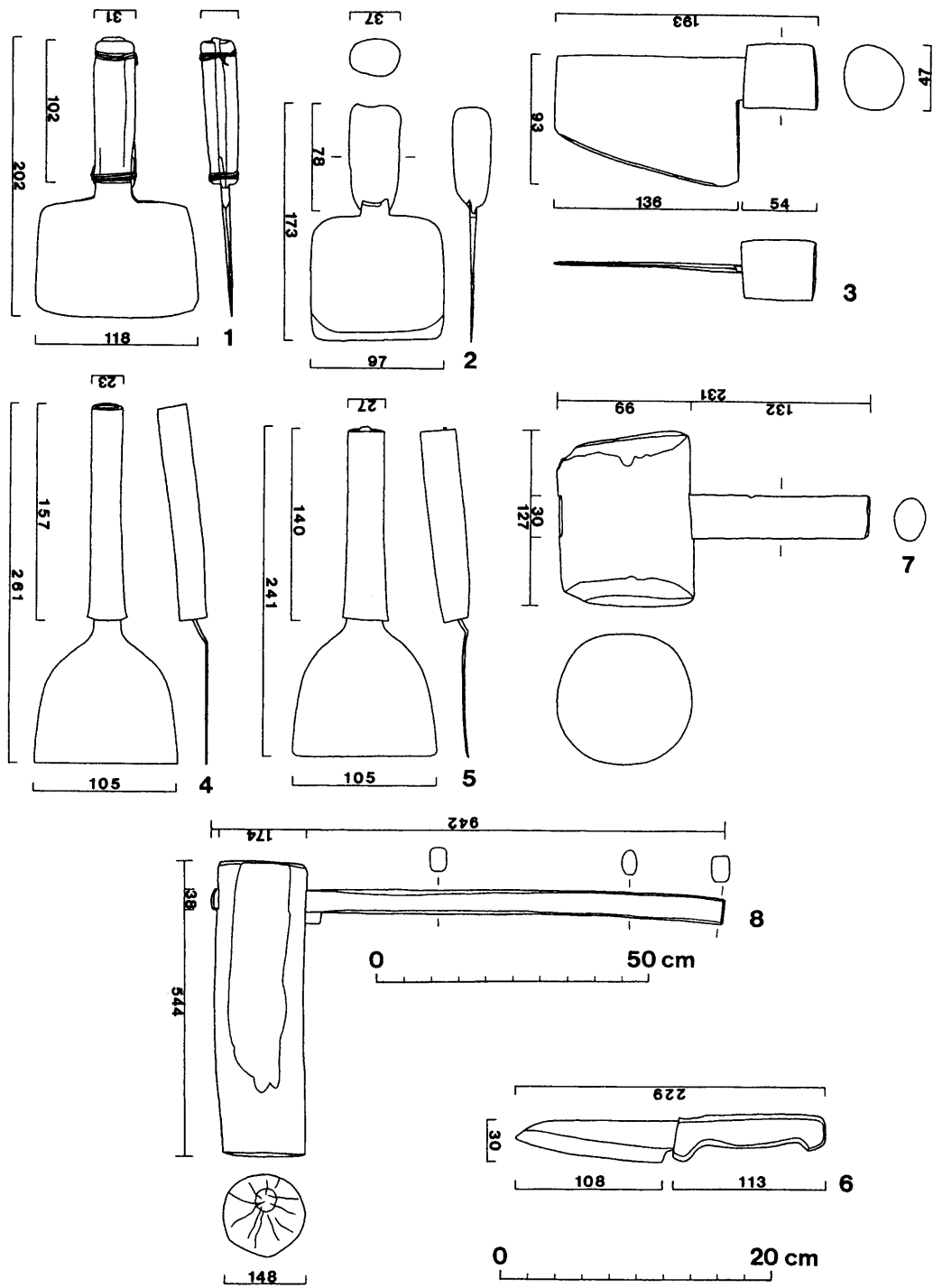
第2図 桶計測図1 (縮尺1:15)



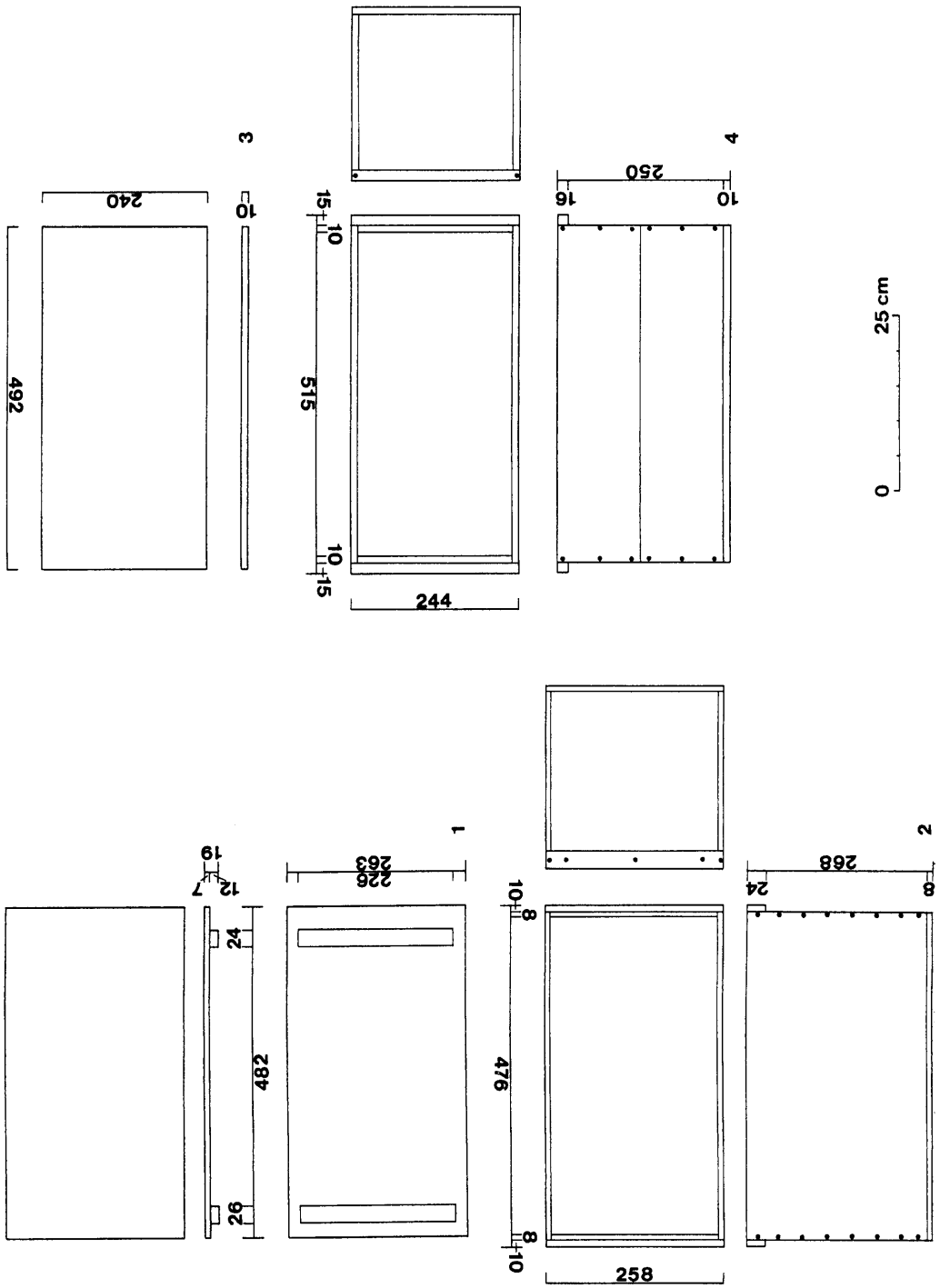
第3図 製造用具計測図 (1 棧, 2・3 半切桶, 縮尺1:15)



第4図 桶計測図2 (縮尺1:15)



第5図 製造用具実測図 (1・4・5 ヘラ, 2 カネベラ, 3・6 ホウチョウ, 7・8 杵.
縮尺1:5, 8のみ4:25)



第6図 ケシヨウバコ計測図 (縮尺1:10)

あたためる。水にとかしてバリウムみたいにしておく。一度のめば、下痢がとまる。栄養がある。

新道には現在75戸あるが、最盛期には100戸あった。そのうちの20戸がクズ製造をおこない、30～40戸が炭やきをしていた。

クズの根は11月下旬から掘りはじめ、4月ごろまで掘る。京都からクズの値をいってくると、炭やきをやめてクズを掘った。根の値段は問屋とクズを掘る人のあいだで、クズを掘るまえにきめた。ツルをきると、白い液がピューとでるものがよい。根のふくらんだ玉のところにデンプンがたまっている。直径10cmぐらいの根の太いもので10年、細いもので7～8年である。クズの根をきると、断面は年輪のようになっており、白い部分にデンプンがたまっている。土のええところがいい。アラクズの根を10貫ほると、1割5分から2割製品ができる。いいやつは2割とれる。歩どまりがよい。

石の上でたたく。石は川であげてきた。戦前は1家に一つあった。いまは家を改築してのこっていない。コヅチというカケヤの小さいようなものでたたく。コヅチにはカシの木をつかう。ひろってきた河原石の上ののせて、コヅチで綿のようにつぶしていく。小さい木槌をクズウチバイという。いまは製材所の木材をチップにする機械で細かくくだく。

木綿袋にクズ殻をいれて桶のなかであらう。クズシボリで、木の棒をいれてしぼる。何回もくりかえす。2・3回くりかえす。カネというクズも泥もまざったものができる。それを袋にいれてしぼる。そののこりくずがヨネである。5～6回もうわ水をほかしていって、一番底に沈澱してたまったクズがサラシである。

水をすてて1時間ほどたつと乾燥しはじめ、5～6時間たったところできりはじめる。きってもまだ水分があるので、タケコウジブタのなかに布をしいてほす。かわかす。家のなかでほす。天気の良いときは、外でほしたりする。むかしは周囲ががらんだうになった小屋のなかでほした。家の戸を全部あけて、風とおしをよくしてほす。人のすんでいるところではできないので、小屋や作業場でほす。タケコウジブタは木枠の底にタケスがしいてあるもので、ほすときにつかい、クズ屋だけでつかっていた。

桶に水をためてしぼる。シボリアミは梯子につっおいて、棒をさしてしぼる。シボリアミはシナ皮とワラであんだ。クズ殻ができる。

クズの根の白い玉と泥を桶のなかでかきまぜて、1日おくと白い玉が一番重いので下にたまり、その上に泥がたまる。泥をすてる。それを何回もくりかえす。5～6回くりかえす。

ナラシ・ナラシゴテで桶の底のほうにならす。

カネベラで豆腐のような形にきる。それをかわかす箱のなかにいれてかわかす。製造は寒にしないとカビがはえる。寒ざらし。夏にすると醗酵する。空気・水がつかめたいときじゃないとだめである。熊川が吉野より製品がいいのは、両方ともつかめたいからである。

いまから約40年前の製品が、ある家の蔵のなかからみつかった。アクや泥で灰色がかった色

になっているが、カビははえていない。もう一度さらしなおすと、もう少し白くなる。時間がたつと、色が変わる。1・2年ではならないが、40年もたつとこうなる。

クズがたりないとき、九州からひいた。

事例2-2. 福井県遠敷郡上中町熊川の若狭鯖街道文化資料館に展示されている製造用具

上中町新道の藤井宏三氏が使用していた製造用具が展示されている(写真17)。具体的にはクズ根数点、半切桶3点、桶1点、カキボウ1点、シボリアミ1点、カネベラ1点、ホウチョウ1点、タケコウジブタ3点、ナラシ・ナラシゴテ1点、ケショウバコ2点が展示されている。これらのうちカネベラ1点とホウチョウ1点を実測し、半切桶・桶・ケショウバコをそれぞれ1点ずつ計測している。

半切桶(第3図3) 口径73.0~74.8cm, 高さ37.0cmをはかる。側板の(クレ)枚数は23枚, 幅4.3~17.3cm, 厚さ1.7~2.0cmである。側板はぴったりとくっつき、隙間もなく、色調のせいかわりがわかりにくい。底板(ウラ)の直径は65.8~67.0cmで、底板は4枚からなり、4枚の幅は13.0~22.1cm, 厚さ2.5cmである。下から6.5cmまでのところに幅3cm前後のタケ製シリタガが2本, 上から14.5cmのところに幅4.5~5.5cmのタケ製クチタガが1本めぐらされている。タガはいずれも右あがりである。

桶(第2図3) 口径53.5~54.0cm, 高さ52.5cmをはかる。側板(クレ)の枚数は21枚, 幅4.5~11.2cm, 厚さ1.3~1.4cmである。底板(ウラ)の直径は約42.5cm, 厚さ1.5cmである。下から9cmまでのところに幅3cmのタケ製シリタガが3本, 下から9cmのところに幅4cmのタケ製ドウタガが1本, 上から7cmのところまでに幅3~4cmのタケ製クチタガが2本めぐらされている。タガは6本とも右あがりである。下から11cmのところに水をぬくための孔があけられており、栓の大きさは直径2.0~2.4cm, 長さ2.4cmである。

カキボウ(写真18) 棒の先端が三つ又にわかれている木製品である。木の枝わかれする部分を利用して製作されている。全長120.5cm, 直径約3cmをはかり, 手にもつ部分が手垢でよごれている。

カネベラ(第5図2) 鉄製刃部の茎に木柄が装着されている。全長17.3cm, 木柄は長さ7.8cm, 刃幅9.7cmをはかる。刃部の平面形は隅丸正方形をなし、刃縁は直刃で、両刃にとぎだされている。木柄は手垢にまみれて、黒びかりしている部分もみられる。

ホウチョウ(第5図3) 鉄製刃部の茎に木柄が装着されているもので、形態的には菜切包丁にている。全長19.3cm, 刃あたり12.3cm, 木柄の長さ5.4cmである。刃先は片刃ぎみの両刃にとぎだされている。木柄の断面は直径4.4~4.7cmのほぼ円形を呈する。

ケショウバコ(第6図1・2) 製品化したクズ粉をつめて運送するのにつかう木箱である。本体の長さ47.6cm, 幅25.8cm, 高さ26.8cmである。板の厚さは0.8~0.9cmである。蓋は長さ48.3cm, 幅26.3cm, 厚さ0.7cmで、本体には釘でとめてある。

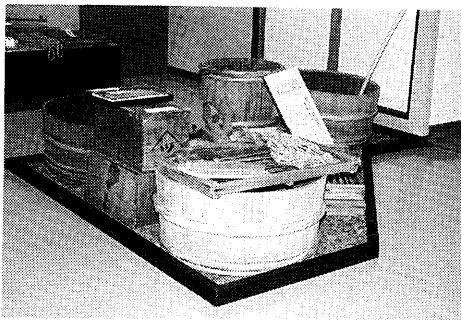


写真17 製造用具1式

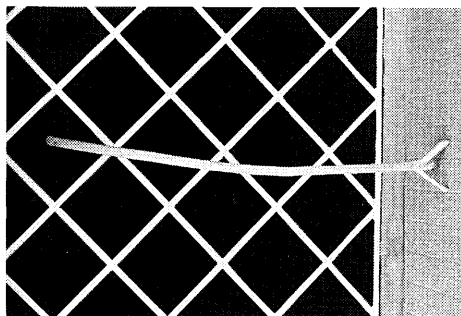


写真18 カキボウ



写真19 手桶

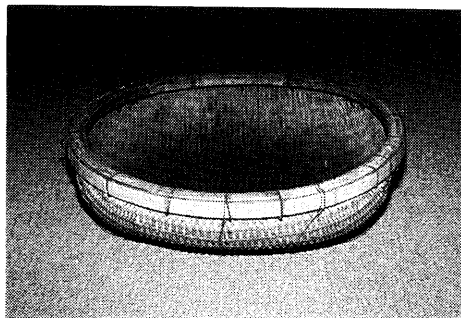


写真20 ショウケ

事例3. 福井県小浜市の福井県立若狭歴史民俗資料館に収蔵されている製造用具

1993(平成5)年9月24・25日に製造用具の実測・計測・写真撮影をおこなった。収蔵庫と屋根裏に収蔵されており、資料の正確な点数については確認していない。実測したものはヘラ1点、計測したものは半切桶・木箱・棧各1点で、それぞれについて写真を撮影している。

半切桶(第3図2) 口径73.4~76.4cm, 高さ37.0cmをはかる。側板(クレ)は23枚で、幅6.3~13.8cm, 厚さ約0.7cmである。底板(ウラ)の直径66.0~68.4cm, 底板は4枚からなり、幅12.4~20.5cm, 厚さ約3.0cmである。下から9.0cmまでのところに幅約3.0cmのタケ製シリタガが3本, 上から10.0cmのところに幅3.0~4.0cmのタケ製クチタガが1本めぐらされている。タガはいずれも右あがりである。上から22.5cmのところに水ぬき用の孔がけられており、外側の直径4.2cm, 内側の直径4.0cmである。栓は直径3.5~4.6cm, 長さ6.9~7.2cmをはかる。

ヘラ(第5図1) 鉄製刃部の茎に木柄が装着されて、製作されている。全長20.2cm, 木柄の長さ10.2cm, 刃幅11.8cmである。平面形態は頭部から刃部にかけてややひろがる台形で、刃縁はわずかにまるみをおびた直刃である。鉄製茎を両側からはさみこみ、両端を針金で3~4周しばりこんである。

棧(第3図1) クズを乾燥させるときにつかう。長さ177.4cm, 幅87.8cmである。9段の棧がある。

ケショウバコ(第6図3・4) 乾燥しおわったクズ粉をいれて出荷する木箱である。本体

は長さ51.5cm、幅24.4cm、高さ25.0cmである。板の厚さは1.0~1.2cmである。釘をうちつけて、くみだてている。内側の木と木のあわせめには、紙でめばりがしてある。蓋は長さ49.2cm、幅24.0cm、厚さ1.0cmである。蓋の上面周囲と本体の上縁には紙で封をした跡がのこっている。

事例4. 福井県福井市の福井県立博物館に収蔵・展示されている製造用具

1993(平成5)年10月8日と1994(平成6)年3月18日の2日間、同館に収蔵・展示されている製造用具の実測・計測・写真撮影をおこなった。収蔵・展示されている製造用具のうち、実測したものは杵2点、計測したものはクズアライオケ2点、ヨネトキオケ1点、ツロミオケ1点、手桶1点、ショウケ1点、スタレ2点であり、それぞれについて写真撮影をしている。

クズアライオケ(第2図1, 第4図1・2) 第2図1は収蔵されている資料で、口径63.5~64.0cm、高さ65.4cmをはかる。側板(クレ)の枚数は23枚、幅3.6~12.3cm、厚さ1.5~1.8cmである。底板(ウラ)は直径53.5~54.0cmで、幅26.7cm・3.6cm・23.2cmの板材3枚からなる。下から1.5~9.5cmのところ幅3cm弱のタケ製シリタガが3本、下から22.5~25.5cmのところ幅3.0cmのタケ製ドウタガが1本、下から43.5~49.0cmのところ幅5.5cmのタケ製クチタガが1本めぐらされている。クチタガはくみタガ、シリタガ・ドウタガは4本とも右あがりである。下から16.8cmのところ水をぬくための孔があけられており、孔径は1.7cmである。

第4図1の蓋と同図2の桶はセットになり、展示されている資料である。同図2は口径60.0~61.4cm、高さ65.4cmをはかる。側板(クレ)は20枚で、幅6.0~13.8cm、厚さ1.8~2.0cmである。底板(ウラ)の直径49.8~51.8cm、底板は4枚からなり、幅9.7~14.5cmである。下から7.0cmまでのところに幅2.0cmあまりのタケ製シリタガが3本、下から11.0~14.0cmのところに幅3.0cmのタケ製ドウタガが1本めぐらされている。さらに下から45.5~51.5cmのところに幅3.0cmのクチタガが2本めぐらされている。タガはいずれも右あがりである。下から23.0cmのところ水ぬき用の孔があけられており、外側の直径2.4cmである。栓は直径1.9~2.4cm、長さ5.6~6.5cmをはかる。同図1の蓋は厚さ1.4cmの板材4枚からなり、直径68.5~70.8cmをはかる。板材に直交して長さ66.6cmの棒材が2本つけられ、その上に長さ33.5cmのつまみがつけられている。

ヨネトキオケ(第2図2) 展示されている資料で、口径54.8~57.0cm、高さ53.2cmをはかる。側板(クレ)は19枚で、幅3.7~14.4cm、厚さ1.7cm前後である。底板(ウラ)の直径44.6~48.0cm、底板は板材の境界が判別しにくく、確認できるかぎりでは2枚であるが、3枚以上になるかもしれない。2枚の底板材の幅は6.0cmと38.6cmである。下から6.0cmまでのところに幅2.0cmのタケ製シリタガが3本、下から9.2~11.8cmのところにタケ製ドウタガ1本、下から33.0~39.0cmのところに幅3.0cmのタケ製クチタガが2本めぐらされている。タガはいずれも右あがりである。

ツロミオケ(第4図3・4) 第4図3の蓋と同図4の桶はセットになり、収蔵されている資料である。同図4は口径52.8~55.3cm、高さ62.7cmをはかる。側板(クレ)は23枚で、幅4.3~

10.5cm, 厚さ1.8~2.0cmである。底板（ウラ）の直径42.5~44.5cm, 底板は3枚からなり, 幅18.8cm, 6.0cm, 17.7cmである。下から7.0cmまでのところに幅2.0cmあまりのタケ製シリタガが3本, 下から12.0~15.0cmのところに幅3.0cmのタケ製ドウタガが1本めぐらされている。さらに下から42.5~47.5cmのところに幅5.0cmのタケ製クチタガが1本めぐらされている。タガはいずれも右あがりである。下から21.0cmと27.5cmのところに水ぬき用の小さな孔があげられており, 孔径は1.2cmである。同図3の蓋は直径64.6~65.0cmをはかり, 厚さ1.2cmの板材3枚からなり, それらの幅は23.5cm, 26.5cm, 14.0cmである。板材に直交して長さ60.5cmの棒材が2本つけられている。

手桶（写真19） ブリキ製の本体に木柄がつく形態である。本体は口径18.5~21.0cm, 高さ13.5~18.0cm, 底径17.3cmをはかる。木柄は長さ29.0cm, 幅4.5~6.8cm, 厚さ1.5cmである。

荒打杵（第5図8） 槌部の片方の端に孔をあけ, そこに木柄をさしこんで製作している。基部から打面にむけてやや細くなっており, 槌部の両側縁部はけずりとられている。槌部は長さ54.4cm, 打面は直径14.8cmのほぼ円形で, 表面は全体的に磨耗しており, 側面からみるとゆるい凸状を呈している。木柄は長さ94.2cm, その断面は隅丸長方形や楕円形を呈する。樹種は不明である。

小打杵（第5図7） 直径9.6~10.2cmの丸太に3.0×2.7cmの方形の孔をあけ, 木柄を挿入して製作している。槌部の打面は「ハ」の字状にゆるく傾斜し, 柄に対して角度をもっている。打面の中央部は使用痕がのこっており, 磨耗して光沢をおび, ツルツルしている。その外側は剥離してボケボケになっており, 現存長で12.7cmである。木柄の長さは23.1cm, その断面は楕円形を呈し, 3.0×2.3cmである。樹種は不明である。

ショウケ（写真20） 幅1cm前後のタテ材17本と幅0.2~0.5cmのヨコ材208本でザル目編みされたタケ製品である。口唇部の幅は2.5~3.0cmで18箇所針金でとめられており, 口径50.5×49.5cmで, ほぼ円形をなす。高さ16.5~18.0cmである。内面の底は使用により, 黒びかりしている。

スダレ 2点展示されている。そのうちの1点は直径2.0~3.0cm, 長さ約87cmのタケ9本を2箇所モジリ編みしており, タテ材の一方はツツラフジ質繊維で, もう一方はワラである。もう1点は直径2.0~2.5cm, 長さ74~78cmのタケ9本を2箇所ワラでモジリ編みしている。

事例5-1. 石川県七尾市山崎町在住の川上栄幸さんにおうかがいした話

川上栄幸さんは昭和2（1927）年1月20日うまれで, 高地葛生産組合の組合長である。

この地区を小川内（こうち）といい, ここでのクズ粉製造は70・80~100年前にはじまった。自分のなくなったおじいさんは慶応3年うまれで, 製造をしていたから, ここでは明治の初期にははじまっている。「高地」の名前は昔からついていた。80~100年ほど前の話であるが, 袋を印刷するときに漢字をまちがえた。こちらのほうがとおりがよいであろうということから, そのままになっている。昭和35（1960）年ごろを最後に中断している。その当時戸数は22軒あ

り、25人掘る人がいた。毎年みんな掘ったので原料がなくなってしまった。これが中断の原因である。中断しているあいだに、労働力が外へでていってしまい、だれもいなくなってしまった。自分自身は17・18才から35才ごろまでやっていた。

クズ根を掘る場所は、むかしは集落の周辺だけであった。いまは3～4kmはなれたところまでとりにでかける。南大呑地内の山でとる。集落の周辺でもとれるが、道路がない。クズの根を掘るのはたいへんじゃない。山から車までもちだすのがたいへんである。地形的に水分が多かったり、風あたりが強いところは、いいもんが少ない。品種のほうが強いのではないか。山の斜面が南むきとか、北むきとかは関係ない。フジの葉がおちた時期、11月10日ごろから掘りはじめる。その年によってちがう。来年の3月いっぱいまで掘る。雪のふるとき、雨のときは掘らない。

むかし、男の人は桶の水をすてて濾過し、クズの根をつぶしてからでかけたので、掘りにでかける時刻は11時か、12時ごろになってしまう。午後3時か、3時半ごろまで掘って、かついで家へかえる。家へかえるころにはまっ暗になっている。いまは朝8時には山にでかけ、4時半ごろまで掘っている。粉碎がおわったあと、午前中にでかけることもある。むかしは60～70kg背おって山をおりてきた。いまは150kg車につんでくる。昨年200kgを1日でもってきたことがある。掘るのにつかう道具は、クワとカマである。クワだけといってもいい。クワは専用のクワをつかい、畑のものとはちがう。カマは普通のカマである。

むかしはクズの根を大きな石の上において、キネでつぶした。石の大きさは両手をひろげたくらい、1.5mくらいの大きさである。クズの根をつぶすのは、2回つぶした。粗くつぶすのは男、細かくつぶすのは女の仕事であった。小学生ぐらいになると、子供も手つだっていた。昭和27・28(1952・1953)年ごろに粉碎機がはいり、当時小川内では2台しかなかった。いまつかっている粉碎機は、昭和35(1960)年ごろまでつかっていたやつを修理したものである(写真22)。クズ根を水あらいするときは、泥だけおとす(写真21)。いま1回につかうクズ根の量、粉碎機にかけてタンクにいれる量は80kgである。あらい場で1山になっているのが30～40kgである(写真21)。

クズの根を粉碎機(写真22)でつぶし、綿みたいにする。それをステンレス製のタンクのなかにいれ(写真23)、攪拌させる。そうすると、デンプンだけ水にとける。タンクは13,000lはいる。バキュームで濾過機のなかにおく。濾過した黒褐色の水を白い大型のポリエチレンオケのなかにいれ(写真24・25)、1昼夜沈澱させる。沈澱した白いデンプンは原料の1割から1割2分である。1回濾過したものを青い大型のポリエチレンオケにいれ、2昼夜かけて沈澱させる。それを何回もくりかえすから、さらすのに時間がかかる。早いもので10日間、普通は2週間くらいかかる。むかしは4回ぐらい水をかえると、黒い部分と白い部分にびたっとわかれた。いまはなかなかわかれられないので、6～8回も濾過していて、時間のロスである。濾過には晒の袋がいる。いまはステンレスの網もつかう(写真26)。網は150mmメッシュをつかっている

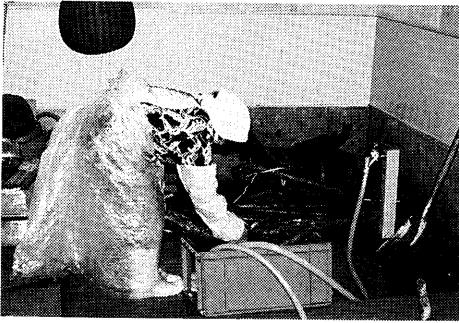


写真21 クズ根をあらう

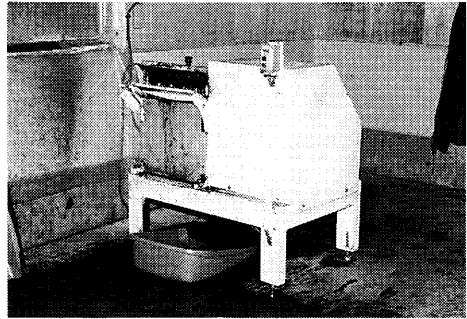


写真22 クズ根の粉碎機

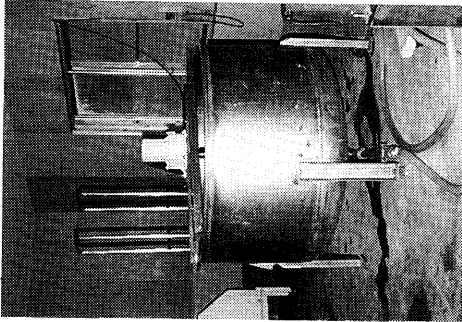


写真23 粉碎したクズ根をあらうタンク

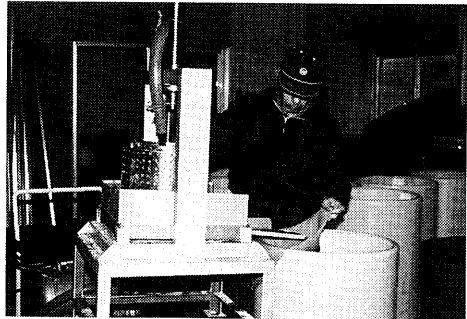


写真24 濾過した水をポリオケにいれる

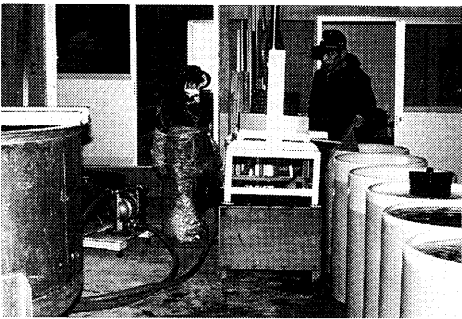


写真25 濾過した水をポリオケにいれる



写真26 ポリオケのなかで布袋をゆする



写真27 布袋をしぼる

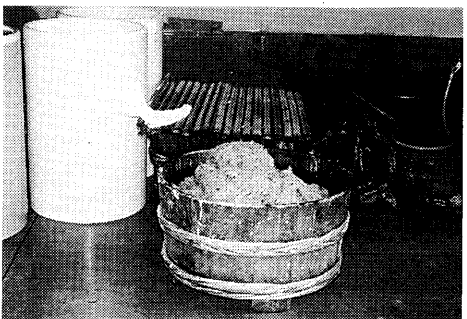


写真28 クズ根の繊維

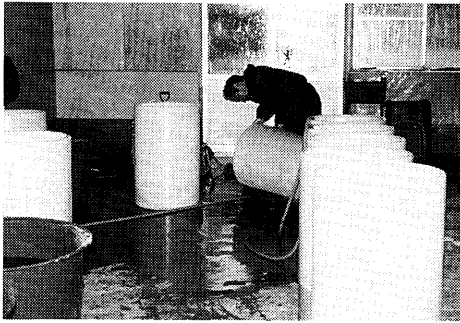


写真29 うわ水ですてる

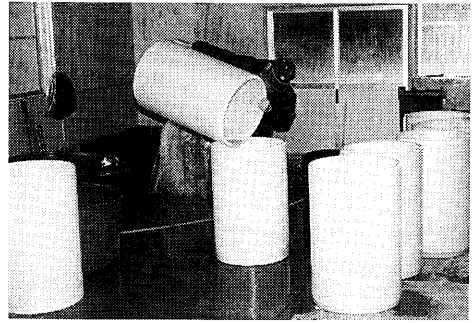


写真30 ポリオケ1本にあつめる

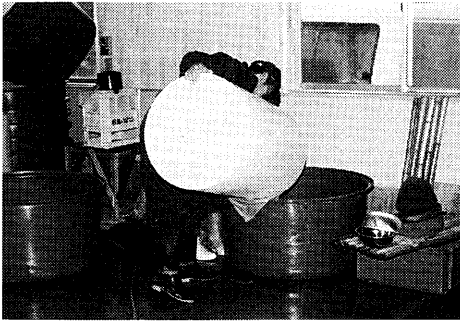


写真31 べつのポリオケにうつす

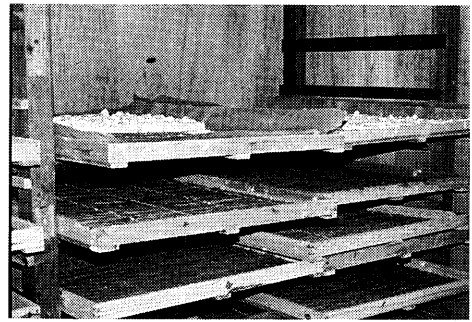


写真32 乾燥棚

が、250mmメッシュでないとだめかもしれない。濾過しおわったら、晒の袋をタケの上でもみ、水分をだす(写真27)。木製の桶はむかしつかっていたやつで、白色と青色の大型のポリエチレン製オケは建物と一緒にいれた。クズ根のカスは堆肥にはつかわずにすてていた(写真28)。

水は谷川の水をひいてつかっている。水道の水はカルキがはいっていてだめだし、1日に4・5tつかうから、あわない。

うわ水ですて(写真29)、白い部分と黒い部分にわかれた白い部分だけさらして(写真30)、青い大型のポリオケに入れて、しあげをする(写真31)。しあげの桶から、包丁をつかってデンプンはずす。

棚あげして自然乾燥させる(写真32)。木箱にタケのスノコをひき、その上に網と茶色の紙をひいてデンプンをのせ、自然乾燥させる。乾燥させるためにはいろんな条件がある。できるだけ低い温度で自然乾燥させる。温度を高くして乾燥させると、粉々になってしまう。粉にすると、クズの価値がなくなってしまう。温度が高いと、醗酵してしまう。若いときは、4月末から5月はじめまで乾燥していた。近年の暖冬の影響か、5月だと醗酵してしまう。乾燥させる期間は1カ月くらいである。換気扇をつかうこともある。色が白くみえるから、大きいほうがよい。大きいと乾燥に時間がかかる。時間的にいそいでいることもあり、細かいのにしている。木箱とタケのスノコは自分でつくった。注文しても自分のおもいどおりにつくってくれないので、自分でやったほうが早い。

製品は七尾を中心に県内で販売していた。奈良県の吉野へ10年間くらいはおくっていた。

最近の自然食ブームで、ここでのクズ粉製造を復活した。今年（1993年）の3月に生産組合の建物が完成した。1回目は平成5（1993）年2月20日ごろから3月いっぱいしたが、100kgしかできなかった。食品だから衛生面を考えているし、添加物をつかわないことを心がけている。自分のあとをつぐ人がでてくるかどうかかわからないが、設備投資して近代化する必要がある。設備を機械化しているところはここだけである。

以下は筆者が観察した結果である。クズ根はレンコンくらいの大きさで、レンコンの節のない感じである。長さは長いもので110cm、短いもので50cm、60～70cmのものが多い。太さは太いもので長径10cm、短径7cmの楕円形を呈し、細いものもあるが、直径5cmくらいのもが多い。一度濾過したアクミズは、濃い褐色をしていてドロツとした感じである。何度もさらしたあとのアク水は、赤味をおびた透明感のある薄い褐色を呈している。乾燥させているクズのデンプンの大きさは、長さ4～5cm、幅は2～4cm、厚さ1.5～2cmである。

事例5－2. 石川県七尾市山崎町在住の川上栄幸さんが使用している製造用具

粉碎機（写真22） クズの根を粉碎する。建物のなかに1台おかれている。

ヨキ クズの根をわるときにつかう。刃部幅8.0cmで、刃縁はゆるいV字状を呈する。木柄の長さは約50cmである。

ポリエチレン製ミ（写真22） 粉碎したクズの根をいれる。オレンジ色のものと薄緑色のものが各1点ずつである。

タンク（写真23） 粉碎したクズの根を攪拌する。1台。

タケ製棒 タンクのなかのカスをうごかす。2点あり、そのうちの1点は直径3.5cm、長さ152.0cmである。

ポリエチレン製オケ（写真24～31） 白色。円筒形をなし、口縁部は内側に屈曲する。直径55.0cm、高さ86.0cmをはかる。建物内に10点おかれている。

ポリエチレン製オケ（写真27～31） 青色。口縁部はうけ口状、二重口縁状となる。14点。

桶（写真27） 口径67.0cm、高さ84.0cmの木製品である。側板（クレ）の厚さは1.8cmをはかり、タケ製タガ6本でしめられている。建物内に2点おかれている。

半切桶（写真27・28） 口径71.0cm、高さ38.0cm、側板の厚さは2.0cmである。3点。

ポリエチレン製箱（写真21・26・27） 青色。大きさは55cm四方、深さ26.0cmである。

ポリエチレン製ボウル 直径25cmをはかる。2点。

ポリエチレン製ヒシヤクの頭 直径21cmをはかる。1点。

木綿袋（写真24～26・31） 長さ約130cm、幅約30cmである。3点あり、アクで褐色に変色している。水にぬれていると褐色がつよいが、ほされて乾燥しているものはそれよりもずいぶん白っぽくなっている。

タケ製ス（写真27・31） 長さ約100cmのタケを半分にわり、それを10本ならべて針金で3個

所とじてある。全体の幅は40～45cmとなる。

タケ製ソウケ 1点だけである。

乾燥箱(写真32) 厚さ1.2～1.3cmの板材で製作されている。木枠の大きさは、長さ122.0cm、幅83.0cm、高さ10.8cmである。そのなかにはタケ製簧がしかれている。20点。

事例6. 鹿児島県曾於郡大崎町永吉在住の吉留一幸さんにおうかがいした話

吉留一幸さんは昭和28(1953)年1月21日うまれで、(株)都食品の代表取締役である。1993(平成5)年11月17日に会社でおうかがいした話である。

大崎のあたりでは、クズのことをカンネンカズラとよぶ。

吉留一幸さんの父親である吉留計都さんが、昭和41(1966)年からはじめた。デンプン製造を専業としており、以前はカライモ(サツマイモ)からデンプンをとることだけをしていたが、季節をずらしてカライモとカンネンカズラの両方をするようになった。

12月にはいると、300人の掘り手でクズ根を掘る。採取の時期は12月から3月までである。山の日あたりのよい南斜面のクズ根がよい。肝属郡など大隅半島全域でクズ根を採取する。大隅半島にはクズ根もあるし、それを掘る人もいる。大隅半島の末吉町・松山町・輝北町をはじめ、宮崎県都城市・三又からもとりよせている。熊本まででかけていったこともある。薩摩半島にはない。クズ自体はあるかもしれないが、とる人がいない。

クズ根を掘る道具は、スコップ、クワ、ノコギリ、ナタである。スコップとノコがあれば十分である。岩や木の根があるところでは、クワもつかう。地上部をノコギリできり、スコップとクワをつかって掘る。クズ根は紡錘形をしている。基部から30～60cmは細く、1mの範囲で肥大化する。先端部15～30cmは細くなる。基部と先端部をのぞく肥大化した部分を採取する。

採取量は人によって、場所によってちがってくる。個人差がある。あるところへいけば300kgくらいとれる。ないところだと100kg以内しかとれない。デンプンの含有量はクズ根によって差があり、粗製クズの段階でよければ15%くらい、わるければ10～13%である。収量は年まわりによってちがう。台風の多い年は葉がおちてしまうので、よくない。採取したクズをトラックで回収したり、採取した人が個人的にもってきたりする。

採取してきたクズ根から土・石・ヒゲをとる。クズ根を適当な大きさに裁断する。チップ機で粉々にくだく。磨裁機にかけてすりつぶす。フルイにかける。デンプン乳にする。不純物をとりのぞく。水をながしながら、フルイにかける。このとき大量の水をつかう。水洗機という大きなタンクのなかでアクと泥をとる。デンプンの習性を利用し、上にはアクがうき、下に泥がしずみ、アクと泥をとる。沈澱槽で1昼夜おくと、粗製クズができる。それを攪拌し、不純物を泡にしてとりのぞく発泡作業を何回もくりかえす。5日間、沈澱と攪拌をくりかえす。振動フルイにかける。どんなカスもとりのぞく。それを3日間しずかに沈澱させてできたものが、ナマコである。沈澱槽にたまったナマコを大きなヘラできりとる。きりとしたものを手でわり、箱に入れる。箱を乾燥棚にいれ、冬の冷たい風に2カ月あて乾燥させる。40日間くらいかけて

乾燥させる。本クズのできあがりである。採取からできあがりまで70日かかる。

乾燥につかう箱で、木箱だと木屑がはいってしまう。化学製品の箱は木屑がはいらないという長所はあるが、乾燥がよすぎると粒が小さくなるという欠点もある。クズ根10～15tを処理する。クズのデンプン製造の時期には、アクで川が茶色になっていた。いまはアク水をたれながさないように処理している。水でさらして完全にアクをぬかないと白くならない。クズ根のカスは、お茶の木の根に散布する。吉野ヘナマコをおくっていた。桶うりしていた。

おはなしをうかがったとき、カライモ（サツマイモ）のデンプンとカンネンカズラ（クズ）のデンプンをたべくらべてみた。そのときの感想であるが、カライモのデンプンはわずかに灰色味をおびていて、少しすっぱい。カンネンカズラのデンプンはカライモのものより白っぽく、薬っぽい味がする。当然のことであるが、両方とも粉っぽい。

4. ワラビ食糧化の事例報告

ワラビの根茎すなわちワラビ根から、デンプン（ワラビ粉）をとっていたという伝承がある地域や現在でも生産をおこなっている地域を、常道にしたがってまず文献でしらべてみることにする。

I. 現在でもワラビ粉を生産している地域

- (1) 岐阜県大野郡高根村日和田⁽⁵⁰⁾

II. かつてワラビ粉の生産がおこなわれていた伝承がある地域

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| (1) 北海道天塩川流域 ⁽⁵¹⁾ | (2) 北海道登別市幌別町 ⁽⁵²⁾ |
| (3) 青森県下北郡 ⁽⁵³⁾ | (4) 岩手県九戸郡山形村 ⁽⁵⁴⁾ |
| (5) 岩手県下閉伊郡岩泉町 ⁽⁵⁵⁾ | (6) 岩手県下閉伊郡川井村 ⁽⁵⁶⁾ |
| (7) 岩手県遠野市 ⁽⁵⁷⁾ | (8) 岩手県稗貫郡大迫町 ⁽⁵⁸⁾ |
| (9) 秋田県北秋田郡 ⁽⁵⁹⁾ | (10) 秋田県仙北郡 ⁽⁶⁰⁾ |
| (11) 山形県最上郡 ⁽⁶¹⁾ | (12) 群馬県多野郡 ⁽⁶²⁾ |
| (13) 長野県南安曇郡奈川村 ⁽⁶³⁾ | (14) 岐阜県吉城郡神岡町 ⁽⁶⁴⁾ |
| (15) 岐阜県吉城郡上宝村 ⁽⁶⁵⁾ | (16) 岐阜県大野郡丹生川村 ⁽⁶⁶⁾ |
| (17) 岐阜県大野郡久々野町 ⁽⁶⁷⁾ | (18) 岐阜県大野郡朝日村 ⁽⁶⁸⁾ |
| (19) 岐阜県大野郡高根村 ⁽⁶⁹⁾ | (20) 奈良県吉野郡大塔村 ⁽⁷⁰⁾ |
| (21) 奈良県奈良郡 ⁽⁷¹⁾ | (22) 島根県鹿足郡 ⁽⁷²⁾ |
| (23) 広島県山県郡 ⁽⁷³⁾ | (24) 高知県高岡郡 ⁽⁷⁴⁾ |
| (25) 高知県幡多郡 ⁽⁷⁵⁾ | (26) 大分県下毛郡 ⁽⁷⁶⁾ |
| (27) 宮崎県東臼杵郡南郷村 ⁽⁷⁷⁾ | |

文献による調査の結果、現在でもワラビのデンプンを製造している地域は全国で1個所確認

された。かつてワラビ粉製造がおこなわれていた伝承がある地域は全国で27箇所確認された。そのうちの4箇所について民俗調査を実施したので、それをしるすことにする。

事例7. 岐阜県大野郡朝日村胡桃島在住の小林繁さんにおうかがいした話

小林繁さんは昭和12(1937)年うまれで、秋神温泉旅館の経営者である。1993(平成5)年8月18日と同年10月5日に同旅館内の秋神山村資料室でおうかがいした話である。

むかし秋神地区には120戸あり、水車をつかってワラビ粉づくりがおこなわれていた。昭和35(1960)年か、昭和39(1964)年ころまでおこなわれていた。この秋神地区では畜産がさかんであり、山に火をつけ、木をはやさないようする。草原地帯を牧場にする。夏、山にウシをはなち、放牧する。ウシはほかの草はたべるが、ワラビをたべない。ウシがあるとワラビの根がきれて、ワラビの根がさらにふえる。ワラビを掘るところは、高原状の土のいいところである。地上部が高さ1mくらいのは地下60cmくらいのところにあり、いい根である。かつては放牧地・ワラビ根の採取地であった鈴蘭高原は、いまでは観光地になっている。

8~10年のサイクルでワラビ根を掘る。根を掘るのは、たいへんな重労働である。山頂から山のむこうまでとりにいった。春、山に火をいれたときは、家のすぐそばまで火がきいていても、だれも火をけしにいかなかった。おおらかな時代だった。のんびりした時代だった。山林の所有者はあるが、あとでお札に酒をもっていくとか、ちょっと掘らせてくれとたのんだりする程度であった。村のいき方として、この地区が一つの共同体とっていいのかもしれない。

掘る道具としては、トンガ、クワ、スコップ状掘り具がある。トンガは鉄製刃部の短いものと長いものの2種類があり、短いものは表面の芝をかるのにつかう。長いものは深く掘るのにつかい、一番よくつかう。クワはむかしはよくつかった。木柄は幹から枝がわかれた部分を利用し、鉄製の刃部をはめこんでいる。スコップ状の掘り具はスコップの原形みたいなものである。土のいいところであつた。全体に柄がまがっている。その理由としては、山の小屋で近くにある木をきってきて、自分たちで柄をつくるからである。

終戦後、食糧難で岐阜県内各地からワラビ根をとりきたので、みはりをつけた。

ワラビ粉と出かせぎは、この村ではお金がはいった。現金収入の道であった。老いも若きも女の人がよくやっていた。男性もした。

秋神の子供たちはワラビ粉でそだった。現金をもたないから、ワラビ粉を農協に入れて米や魚のマスをもらってきた。

戦後の山林の乱開発で大災害がおこったり、それを契機とした公共事業で現金収入がふえた。ワラビ粉をやめて山に植林がされた。林業がさかんになってきた。海拔1000m級のところは、カラマツがもてはやされ、それを植林した。

糊につかうワラビ粉は、単価的な問題から外国の糊や化学糊におわれて姿をけした。

秋神川・西洞川ぞいにはワラビ小屋がたくさんあったが、水害でながされてしまった。みるみるうちに水車小屋はなくなってしまった。昭和40年代には骨董品としてうられていった。

小林繁さんが経営する秋神温泉旅館には、秋神山村資料室という部屋がもうけられており、ワラビ粉づくりの工程が写真パネルをつかって説明されている。以下は、写真パネルの解説文をかきうつしたものである。

1. 山でワラビの根茎を掘ります。
2. ワラビ掘りはとてもつらい仕事でした。
3. 背中にしょって家へ持ち帰ります。
4. 水車小屋が主な作業場でしたが、今ではすっかり消え去りました。
5. 水車小屋の近くで、水でよく洗います。
6. 水車の力を利用して、ワラビの根茎をくだきます。
7. 丸太をくりぬいた船の中で、水とよくかきまぜます。
8. ろ過そうを通した水とデンプンのまじった液を静かに放置し、澱粉を沈澱させます。
9. 水をのぞいた沈澱デンプンをこうして乾燥させます。
10. 今日では、こうしたワラビ掘りの光景もすっかりみられなくなりました。

また小林繁さんに話をおうかがいしたときに、小林さんがまとめられた『秋神のわらび粉作り』というガリ版ずりの資料をいただいた。この資料にはワラビ粉製造の工程とそれに関連する用具についてよくまとめられているので、それをそのまま引用して以下に記載するものである。なお引用する項目は、「2. わらび粉はどのようにしてできるのか」と「4. 山焼き」である。

2. わらび粉はどのようにしてできるのか

わらび根掘り仕事 作業時間4～5時間

朝夜明けより約1時間から2時間位かかって山道を登り根掘場に着く。

根を掘るには地下約30から50センチ位の深さで掘りおこすと、直径約1センチ位の、わらびの黒色をした根がある。

この根を掘り集める。1束約50センチ位のを、5束は掘りおこして一仕事である。

この間に1回食事をする。

わらび根の運搬 30分～1時間30分

掘り集められた根は普通、ショイコイナワなどによって、山道を運び出す。

急斜面の所は土ソリ（土の上を引くそり）でひき出す。また道の所はた所は荷車など場所によってちがいが、掘山と水車小屋との離れた所は、約7キロもある。

わらび粉を洗う 30分～1時間

運ばれた根は、土が沢山ついているので、水車小屋わきの専用の池（ドブとも言う。3メートル四角位）で洗う。

上から水が流れ落ちる仕かけになっており、自然に洗う事もできる。クマデという道具を使って池の中で混ぜて土を洗い落とし、洗った根は、箕（竹み、ささみ、箱み）等によって、小屋に運ぶ。

水車にて根を砕く 1時間20分～1時間40分

水力によって、水車が回り、心棒についている3枚の羽根が回るたびに、杵を交互に落とす楯の木等で作った重い杵は落ちるたびに根を打ち砕き、これを小型のトビと言う道具で混ぜ合わせてこなごなに砕く。

砕いた根を箱に入れておく 9時間～10時間

砕いた根をその場で水に入れて混ぜると時にねばりが出てしまい、でんぶん質が分かれにくいので、箱に入れて1夜おく、りんご箱1ばい位を1コシと言う。

でんぶん質の分離作業 1時間～1時間30分

1夜おいていた根は、大きな木をくりぬいて作った船(長さ3.5メートルから4メートル、深さ40～50センチ位の、クリ楯、トチ等で作った船)に入れ、水を入れて三ツ手と言う道具で混ぜる。しだいででんぶん質がとけ出て、水は白色に変わってくる。この船をもみ船と言う。この中で根をもんで、でんぶん質を出すからである。そうしているうちにその中に根のカスは、船の両端へよせ船の真中附近はでんぶん水をくみ出しやすくする。水はシャクで手オケにくみ入れ、こし器に流しこむ。根のカスはもう一度砕きなおして二度でんぶんを取る。

こし器は長さ約2.5から3メートル位の長方形の箱で、竹、細い木等で作ったすのこ状のあみを少し、しいてありその上に杉葉をのせ、その上にわらび根の砕いたカスを、ぎっしりつめてある。この箱の中へでんぶん水をいれると根のカスごみなどは通らないので、じょう化され下のたれ船にでんぶん水がたまる。もしこし器が悪くて根のカス(粉カス)が混じると、でんぶん質は固まらなくなる。

沈澱作業 8時間～10時間

こした水はたれ船の中で一夜おくと上は水、下はでんぶんと2種に分かれる。

朝は上水を取り、残ったでんぶんをへうでおこしてオケに入れ、今度は水をいれて細い目の金網でこし、これを沈澱させると、白花(上等)が下に黒花(下等)が上にとはっきり分かれる。また花2升に対してカス1合位はでる。

乾燥作業 5日～8日間

太陽の光線を余り強く受けると、色も悪く、ねばりも落ちる。2階等には専用の箱と台があり、ここで乾燥をしたり、あまと言って火をたく上に台(物を干す所)を利用して乾燥する。

アマを利用して5日位、2階で1週間自然乾燥で8日位はかかる。また寒くなるとでんぶんの水が切れにくいので灰を使って出す。

製品

製品は紙袋、または箱に入れて農協へ出す。1俵(15貫位)。

農協は包装して特産秋神わらび粉として出荷する。

4. 山焼き

春、山焼きがはじまると、秋神一帯が煙りこむ。

空から木の葉や、ススキの黒いもえがらが降ってくるのを子供の頃、大きなものを見つけては受け取ってはしゃいだものである。

この山焼きは良質のわらび根を作るために毎年、村総出で何百町歩と至る所の山々を焼くのである。

時期は4月中旬頃で、広い面積を山を焼くので区長は、となりの山の営林署、消防署などの許可を得てから、日を定める。現在のように天気予報のない時代には、人びとは長い経験からって良い日をえらび、約60名位の人々が山に集まり、道具といっても特別なものもなく、スギ、ヒノキ、マツなどの青葉の枝に（これで火をたたき消す）ナタ、カマ、トンガ位である。

まず防火線を作る。

始めに約4メートル位の木で先が、またになった所へ草の玉を付け、これに火をつけて草の上を引いて行く。火は走るようにして延びて行く。その外側（焼けてはいけない方）に何十人かが並んで居り青葉の枝で、他人の山へもえ広がらないように消して行く。そこで带状に防火線が出来、内側は安全に燃やすことができるのである。集まった中でも若い人たちは火について進み、老人や女は、残り火の始末をして行く。

火をつける場合、山によっては上からつけたり下からつけたりするが、下からの場合は火の熱いが強くなり、火事のおそれが多い。人数の多い場合は頂上より両方へ火をつけて分れて下る。また防火線を作ると、そのままにして家に帰えることも多くある。内側では火が燃えている。だいたい焼き終ると、部落長などの庭先で全員スミと汗で黒い顔をして集まり、にぼしか、するめを肴に酒を飲んで山焼きが終るのである。

このようにして山は、毎年焼かれているが、多年の経験で大きな山火事は起こった事はあまりない。

夜、至る所の山々で点々と燃える火は、まったく美しく秋神独特の風物詩でもあった。以上が、小林繁さんがかかれた資料を引用した部分である。

事例8. 岐阜県大野郡高根村中洞在住の丸山恒夫さんにおうかがいした話

丸山恒夫さんは昭和14（1939）年6月20日生まれである。1993（平成5年）年8月19日、秋神温泉から高山へむかう途中、丸山さんの自動車が山道で故障して修理をよぶためにガソリンスタンドまでのせていってくれるようたのまれ、丸山さんが同乗しているときにおうかがいした話である。

昭和30年代のはじめころまで、自分もワラビ掘りをしていた。掘るところは山の斜面でなく、山をのぼりきった頂上が平になったところである。210日、9月のはじめころに山にはいって、12月の雪がふるときまで採集した。雪がふっても水がたれているうちはできたが、水がたれず

に、こおってしまったらできなくなるのでやめた。210日ころで稲の穂もみのらなくなる。道具はのこっていない。山の小屋におきっぱなしである。山の小屋はかこいもないし、冬は寒い。

最盛期の昭和30年ころは、1升500円くらいであった。1升200円をきったらやめてしまった。当時、米1升160~170円くらいで、ワラビ粉と米が1升あたりおなじ値段になったらやめた。

事例9-1. 岐阜県大野郡高根村日和田在住の小橋弥一さん・みちさんご夫妻におうかがいした話

小橋弥一さんは昭和3(1928)年4月15日生まれ、小橋みちさんは昭和11(1936)年8月1日生まれである。1993(平成5)年10月25日、通称オバコの水車小屋(写真33)でおうかがいした話である。

ワラビの根を掘るのは、9月なかごろから11月いっぱいまでである。トンガで掘ってミツグワでおこす(写真54~56)。雨がふれば、トンガをもつ手がすべてできなくなる。10年前に放牧をしなくなってススキがはえてだめになった。そのまえはススキは1本もなかった。午前中にワラビ根を掘ってきて(写真34)、午後から水車で根をつぶす(写真35~53)。そのくりかえしである。

水車でうごく杵でつぶしたワラビの根を木製の箱ミにあつめる(写真39)。その道具に名前はない。水車小屋のなかでは、階段状にモミブネ、コシキ、タレブネがならんでいる(写真53)。2回目にいれたやつをスジという。先端が二股にわかれたビヤで、モミブネのなかから根やスジをもちあげる。モミブネからカスをあげる道具に名前はない。ミは金網でつくと長いあいだつかえる。むかしはミをヤナギやササでつくった。スジをあげるときに、ヤナギのミをつかう。

事例9-2. 岐阜県大野郡高根村日和田在住の小橋弥一さん・みちさんご夫妻が使用している採取・製造用具

トンガ(写真54・55) 2点計測した。写真54は鉄製刃部の柄壺に木柄が装着されている。鉄製刃部では、両角がややまるみをおびた基部から刃部にむけて直線的にややひろがっている。刃縁は両角が少しまるくなっているが、ほぼ直刃である。全長35.5cm、柄壺をのぞいた長さ28.8cm、刃部幅11.4cmである。木柄は長さ101.5cm、にぎり部の断面は長径4.0×短径3.0cmの楕円形を呈する。

写真55も鉄製刃部の柄壺に木柄が装着される形態である。なで肩の基部から刃部にむけて直線的にひろがり、刃縁は両角が少しまるくなっているが、直刃である。木柄の長さは102.8cmである。

ミツグワ(写真56) 刃先が3つにわかれた鉄製刃部の柄壺に木柄が装着されて製作されている。鉄製刃部は全長39.5cm、柄壺をのぞいた長さ32.8cmで、三つにわかれた刃先の幅は1.7cmである。

台石⁽⁷⁸⁾(写真50) 平面形態は楕円形で、長径は約70~80cm、短径40~50cmである。石質

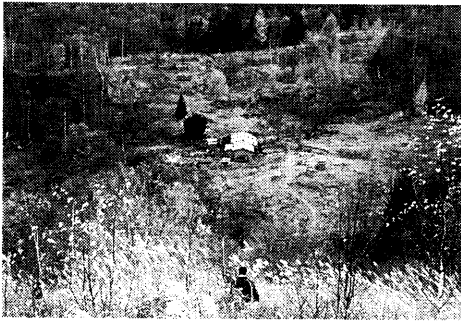


写真33 水車小屋



写真34 ワラビ根が掘られた跡



写真35 ワラビの地下茎

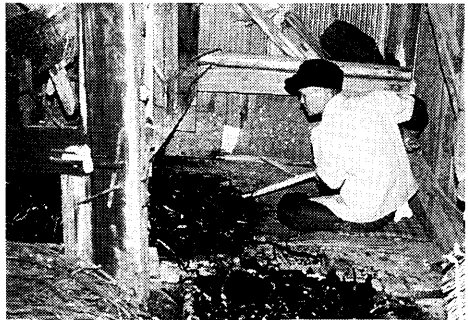


写真36 杵でつきくだく

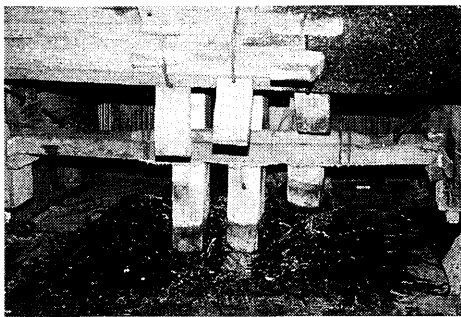


写真37 杵でつきくだく



写真38 つきくだかれたワラビ根



写真39 箱ミにあつめる



写真40 モミブネにいれる

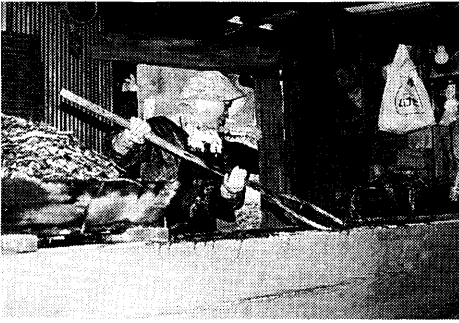


写真41 ピャでスジをすくいあげる

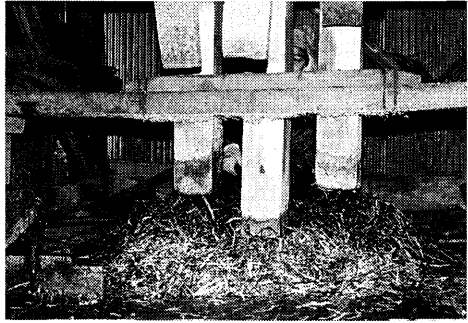


写真42 スジをもう一度つきくたく

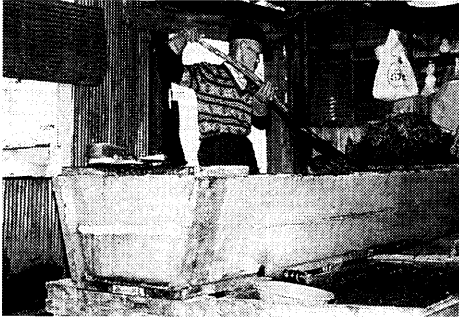


写真43 カスをすくいあげる



写真44 カスを木箱にいれる

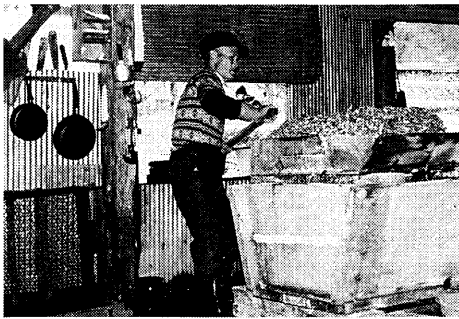


写真45 谷水をくみあげる



写真46 谷水をかける

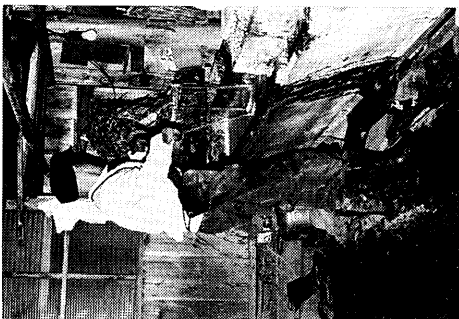


写真47 カスをすくいあげる



写真48 水分をしぼりだす

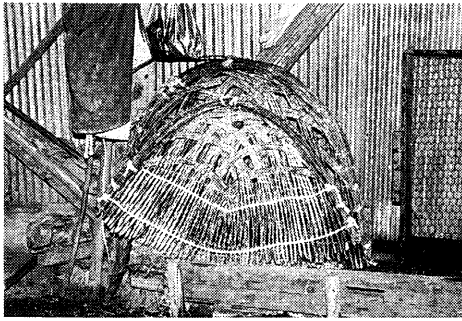


写真49 ヤナギ製ミ

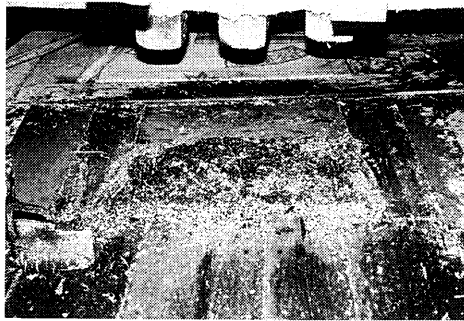


写真50 台石

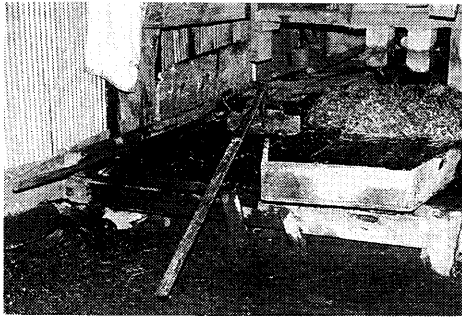


写真51 木製箱ミとジョレン状道具

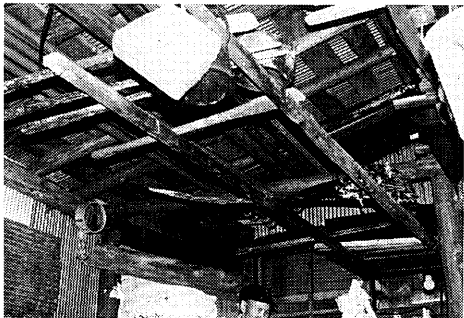


写真52 屋根裏の用具類

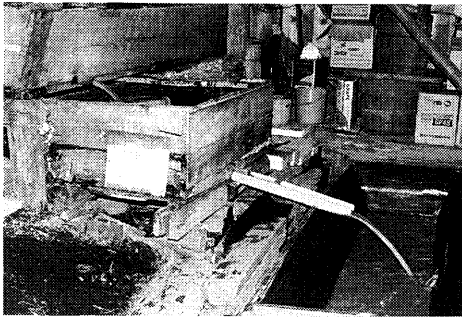


写真53 あらい水をながす

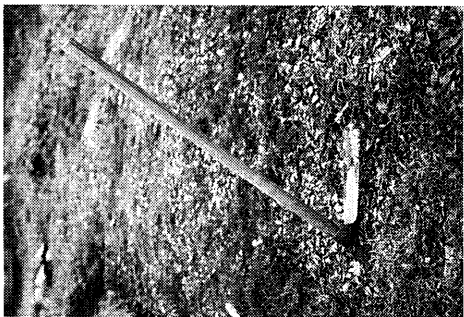


写真54 トンガ1

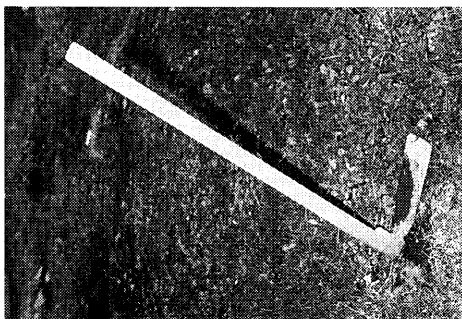


写真55 トンガ2

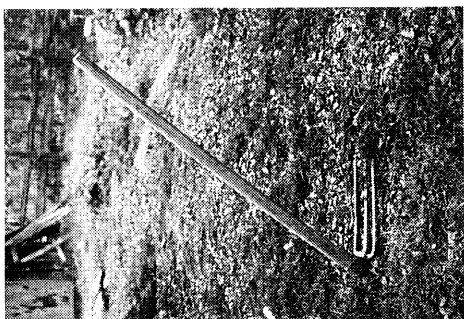
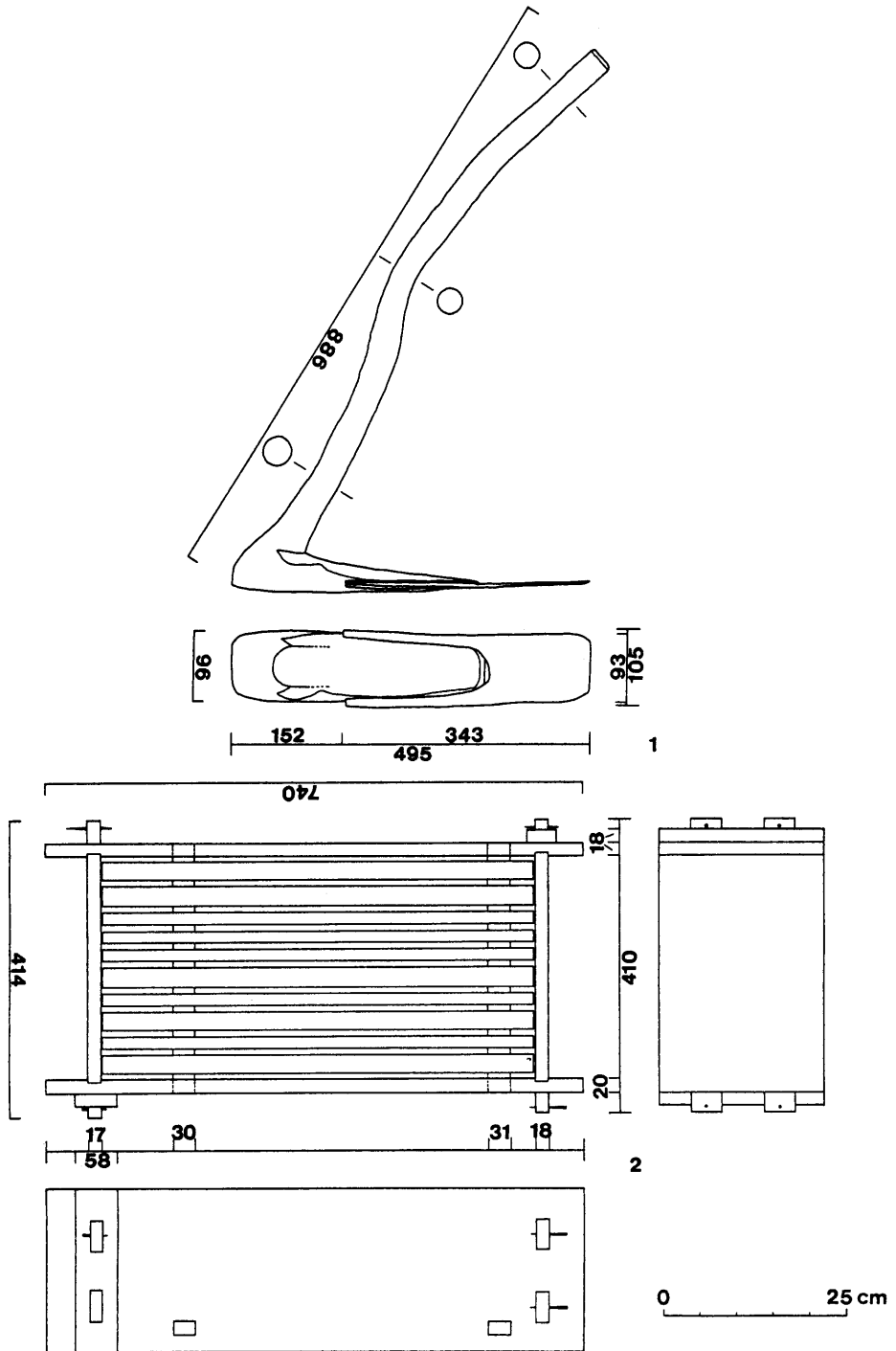
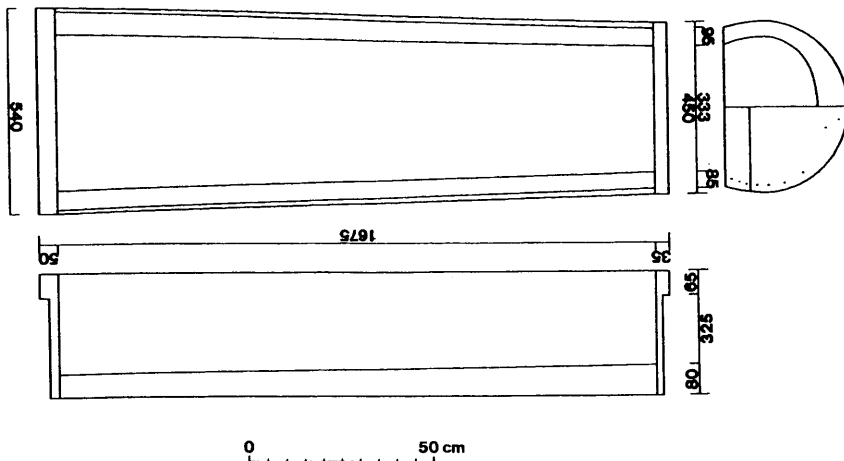


写真56 ミツグワ



第7図 採取・製造用具実測図 (1 ワラビネホリクワ, 2 コシキ, 縮尺1:10)



第8図 ワラビコブネ計測図（縮尺1：20）

は不明である。

事例10-1. 長野県南安曇郡奈川村黒川渡在住の斎藤實郎さんにおうかがいした話

斎藤實郎さんは昭和2（1927）年5月11日うまれで、奈川村教育委員会の教育長である。1993（平成5）年8月25・26日に奈川村歴史民俗資料館でおうかがいした話である。

現在村史をまとめているところである。

奈川村ではワラビ粉をいつとりはじめたかわからない。江戸時代の記録にはある。大正のなかごろまでやっていた。大正13年ころから記録にみられなくなる。昭和にはいってからもやるにはやったが、うるほどやらなかった。昭和にはいって養蚕がさかんになってきたからである。奈川村には飛驒の乗鞍高原からはいってきた。飛驒のほうから馬にのせて野麦峠をこえてはこばれてきたことが、古文書にのこっている。貧しかった村では食糧の不足をおぎなうため、ワラビ粉をとった。

ワラビの根を掘るのは、7・8月から雪がふりはじめるころまでと雪どけから春にかけてである。30cm四方を掘って、ワラビの根をとる。クワよりスコップのほうがよいのではないか。フネのなかに水をいれておいて沈澱させる。フネは側板をあてないものが多く、資料館に展示してあるものよりもっと大きい。コシキはフネの上においてこす。

事例10-2. 長野県南安曇郡奈川村の奈川村歴史民俗資料館に所蔵・展示されている採取・製造用具

1993（平成5）年8月25・26日の2日間、資料の実測・計測・写真撮影をおこなった。同館に所蔵されている採取・製造用具のうちクワ1点を実測し、コシキ1点、フネ1点を計測した。

ワラビネホリクワ（第7図1） 木柄に鉄製刃部がつけられたクワである。鉄製刃部は長さ34.3cm、装着部幅10.5cm、刃部幅9.3cmである。刃縁は両角がまるみをおびた直刃を呈する。木柄は幹から枝がわかれた木の股を利用している。そのため木柄はややまがっており、長さは

88.6cmをはかる。木柄の角度は60度で、その断面はほぼ円形を呈する。樹種は不明である。

コシキ (第7図2) 4枚の板材で井桁状にくまれた木製品である。底には細長い棒材が間隔をおいてならべられ、簧状になっている。内法で長辺60.0cm, 短辺31.0cm, 深さ18.3cmをはかる。説明文には「わらび粉を作るときの用具である。わらびの根をたたいて細かくしたものをこのコシキの中の網の上ののせておくと、澱粉になる液が下においてある桶の底に沈澱していくのである。」とかかれている。

ワラビコブネ (第8図) 一木をくりぬいて製作されている。木口もくりぬいて側板をあてている。長さ167.5cm, 幅54.0cm, 高さ32.5cm, 内側の深さ24.5cmをはかる。厚さは両側の胴部より底部が厚くなっている。樹種不明である。説明文には「わらびの根をたたき、粉分をしずませ、数回この作業をくりかえす。」とするされている。

5. まとめ

これまで記述してきた調査報告と先学の研究成果をもとに、クズ粉とワラビ粉の生産工程とそれに関する用具をまとめることにする。それによって、考古学資料との比較研究のための基礎資料づくりとしたいと考えている。最初にのべたように考古学的目的から民俗調査をすすめており、両者を比較研究できるようにするために、現在おこなわれている方法や現在つかわれている用具よりも、以前におこなわれていた方法やその時につかわれていた用具を復元していく必要があると考えられる。それでより古い形態の方法や用具を復元していくものである。

クズ食糧化の場合、石川県七尾市小川内の事例は設備が近代化しており、鹿児島県曾於郡大崎町永吉の事例は工場化してしまっている。そのため前記目的のためには良好な事例とはいいがたく、ここでは福井県遠敷郡上中町熊川の事例をもとに、工程、作業手順、用具をまとめていくことにする。

A. 福井県遠敷郡上中町熊川におけるクズ粉の生産工程とそれに関連する用具

第1工程 クズ根の採取工程

作業手順1 根を掘る (トンガ, テコ, ツルハシ, スコップ, ノコギリ, ナタ)

作業手順2 掘った根をはこぶ

第2工程 クズ根の粉碎工程

作業手順3 根をたたく (台石, コヅチ, クズウチバイ)

第3工程 クズ粉の抽出工程

作業手順4 たたいた根をあらう (半切桶, 桶)

作業手順5 あらった根をしぼる (シボリアミ, 木製棒, 半切桶, 桶)

作業手順6 ふりこしをする (布袋, 桶, 半切桶)

作業手順7 テンブンを沈澱させる (桶, 半切桶)

- 作業手順 8 うわ水ですてる
- 作業手順 9 水をいれる
- 作業手順10 かきまぜる（カキボウ）
- 作業手順11 デンプンを沈澱させる

第4工程 クズ粉の精製工程

- 作業手順12 うわ水ですてる
 - 作業手順13 水をいれる
 - 作業手順14 かきまぜる（カキボウ）
 - 作業手順15 デンプンを沈澱させる
- 作業手順12～15を5・6回くりかえす。

第5工程 クズ粉の乾燥工程

- 作業手順16 うわ水ですてる
- 作業手順17 デンプンをきってあげる（ハウチョウ、ヘラ、カネベラ）
- 作業手順18 自然乾燥させる（エビラ、タケコウジブタ、布）

ワラビ食糧化の場合、岐阜県大野郡朝日村・高根村の事例と長野県南安曇郡奈川村の事例をモデル化する。岐阜県大野郡朝日村秋神地区については、まず本文中の小林繁氏の調査報告をまとめ（B1）、つぎに上町利一氏の調査報告⁽⁷⁹⁾をまとめ（B2）、工程、作業手順、用具を整理していくことにする。高根村については、まず長倉三郎氏の調査報告⁽⁸⁰⁾をまとめ（C1）、つぎに杉山是清氏の調査報告⁽⁸¹⁾と筆者の調査報告をまとめていくことにする（C2）。奈川村については、細川修氏の調査報告⁽⁸²⁾をまとめていくものである（D）。

B1. 岐阜県大野郡朝日村秋神におけるワラビ粉の生産工程とそれに関連する用具

第1工程 ワラビ根の採取工程

- 作業手順 1 根を掘る（トンガ、クワ、スコップ状掘り具）
- 作業手順 2 掘った根をはこぶ（ショイコイナワ、土ソリ）

第2工程 ワラビ根の粉碎工程

- 作業手順 3 根をあらう（クマデ）
- 作業手順 4 あらった根をはこぶ（竹み・ささみ・箱み）
- 作業手順 5 あらった根をくだく（水車でうごく杵、トビ）

第3工程 ワラビ粉の抽出工程 1

- 作業手順 6 砕いた根を箱にいれる（木箱）
- 作業手順 7 デンプンをもみだす（もみ船 [樹種クリ、ナラ、トチ]、三ツ手）
- 作業手順 8 ながして濾過する（シャク、手オケ、こし器）

第4工程 ワラビカスの粉碎工程

- 作業手順 9 カスをくだく（水車でうごく杵、トビ）

第5工程 ワラビ粉の抽出工程2

- 作業手順10 デンプンをもみだす (もみ船 [樹種クリ, ナラ, トチ], 三ツ手)
- 作業手順11 ながして濾過する (シャク, 手オケ, こし器)
- 作業手順12 デンプンを沈澱させる (たれ船)

第6工程 ワラビ粉の精製工程

- 作業手順13 うわ水ですてる (たれ船)
- 作業手順14 おこしてうつす (へら, オケ)
- 作業手順15 水をいれてこす (オケ, 金網)

第7工程 ワラビ粉の乾燥工程

- 作業手順16 自然乾燥する (箱, 台, アマ, 灰)

B2. 岐阜県大野郡朝日村秋神におけるワラビ粉の生産工程とそれに関連する用具

第1工程 ワラビ根の採取工程

- 作業手順1 根を掘る
- 作業手順2 掘った根をはこぶ (背中ミノ, 荷縄)

第2工程 ワラビ根の粉碎工程

- 作業手順3 根をあらう (笥, クマデ)
- 作業手順4 あらった根をくだく (ワラビ打石・平バン平石, ツミ製ツチ)

第3工程 ワラビ粉の抽出工程1

- 作業手順5 デンプンをもみだす (モン槽・モミ槽 [樹種クリ, ナラ])
- 作業手順6 ながして濾過する (メンバ・ワリゴ, シャク, コシキ)

第4工程 ワラビカスの粉碎工程

- 作業手順7 カスをくだく (ワラビ打石・平バン平石, ツミ製ツチ)

第5工程 ワラビ粉の抽出工程2

- 作業手順8 デンプンをもみだす (モン槽・モミ槽 [樹種クリ, ナラ])
- 作業手順9 ながして濾過する (メンバ・ワリゴ, シャク, コシキ)
- 作業手順10 デンプンを沈澱させる (タレ槽)
- 作業手順11 うわ水ですてる (タレ槽)
- 作業手順12 水をいれる (タレ槽)
- 作業手順13 かきませる (ハナオコシ)
- 作業手順14 デンプンを沈澱させる (粉桶, 篩)

作業手順11~14は「いつかせる」という

第6工程 ワラビ粉の乾燥工程

- 作業手順15 うわ水ですてる (粉桶, 布, 灰)
- 作業手順16 かげぼしする (アマ棚・ツシゴ)

C1. 岐阜県大野郡高根村中洞におけるワラビ粉の生産工程とそれに関連する用具

第1工程 ワラビ根の採取

作業手順1 根を掘る（鋤，トンガ）

作業手順2 掘った根をはこぶ（竹製籠・コウザ）

第2工程 ワラビ根の粉碎工程

作業手順3 根をあらう（三ツ又の熊手，笥）

作業手順4 あらった根をはこぶ（竹み）

作業手順5 あらった根をくだく（水車でうごく杵，石の平盤，木杵，鳶口）

第3工程 ワラビ粉の抽出工程

作業手順6 くだいた根をはこぶ（竹み）

作業手順7 水をいれてかきまわす（モミ舟，三ツ手の棒）

作業手順8 くんで濾過する（コシキ，手桶，三本手の棒）

作業手順9 デンプンを沈澱させる（タレ舟）

作業手順10 うわ水をすてる（タレ舟，テコ）

作業手順6～10を10数回くりかえす

第4工程 ワラビ粉の精製工程

作業手順11 デンプンをすくう（カイ）

作業手順12 デンプンを沈澱させる（花舟）

第5工程 ワラビ粉の乾燥

作業手順13 うわ水をすてる（花舟，木綿布，灰）

作業手順14 デンプンをとりだす（木綿袋）

作業手順15 家にもってかえる（木綿袋）

作業手順16 乾燥させる（アマ，紙，養蚕棚，竹製ス）

C2. 岐阜県大野郡高根村日和田におけるワラビ粉の生産工程とそれに関連する用具

第1工程 ワラビ根の採取工程

作業手順1 根を掘る（トンガ・トングワ，ミツグワ・マングワ，カマ）

作業手順2 掘った根をはこぶ（ヤナギ製ミ・ササミ）

第2工程 ワラビ根の粉碎工程

作業手順3 根をあらう（水車）

作業手順4 あらった根をつきくだく（水車でうごく杵，台石，トビ）

第3工程 ワラビ粉の抽出工程1

作業手順5 根をあつめてはこぶ（ジョレン状の用具，木製箱ミ）

作業手順6 くだいた根をあらう（モミブネ）

第4工程 ワラビスジの粉碎工程

- 作業手順7 スジをすくいあげる (ビヤ, ヤナギ製ミ)
- 作業手順8 スジをつきくだく (水車でうごく杵, 台石, トビ)

第5工程 ワラビ粉の抽出工程2

- 作業手順9 スジをはこぶ (ジョレン状の用具, 木製箱ミ)
- 作業手順10 スジをあらう (モミブネ)
- 作業手順11 カスをすくいあげる (クマデ状の用具)
- 作業手順12 カスを木箱に入れる (木箱)
- 作業手順13 カスに谷水をかける (ヒシャク)
- 作業手順14 上から重石をする (石)
- 作業手順15 ながして濾過する (コシキ)
- 作業手順16 デンプンを沈澱させる (タレブネ)

第6工程 ワラビ粉の精製工程

- 作業手順17 うわ水ですてる (タレブネ)
- 作業手順18 デンプンをおこす (ヘラ)
- 作業手順19 こしてうつす (フルイ, タル)
- 作業手順20 うわ水ですてる
- 作業手順21 水をいれる
- 作業手順22 かきまぜる
- 作業手順23 沈澱させる

第7工程 ワラビ粉の乾燥工程

- 作業手順24 うわ水ですてる (布, 灰)
- 作業手順25 乾燥させる (筵)

D. 長野県南安曇郡奈川村におけるワラビ粉の生産工程とそれに関連する用具

第1工程 ワラビ粉の採取工程

- 作業手順1 根を掘る (ワラビホリックワ [木柄の樹種カシ], カマ, ナタ)
- 作業手順2 掘ったはこぶ (ショイナワ)

第2工程 ワラビ粉の粉砕工程

- 作業手順3 根をあらう (クマデ)
- 作業手順4 根をたたきつぶす (ササ製ザル, タタキイシ, 木ギネ [樹種コナシ])

第3工程 ワラビ粉の抽出工程

- 作業手順5 水とかきまぜる (ミズブネ [樹種モミ・クリ], クマデ)
コガスをとりのぞく
- 作業手順6 ながして濾過する (コシキ, ヒシャク)
- 作業手順7 デンプンを沈澱させる (タレブネ)

作業手順8 うわ水ですてる（タレブネ）

作業手順9 水をいれる

作業手順10 かきまぜる

作業手順11 デンプンを沈澱させる

作業手順1～11を3日間くりかえす

第4工程 ワラビ粉の精製工程

作業手順12 うわ水ですてる

作業手順13 ヒトオコシする（カナボーチョ）

作業手順14 水をいれてとく（タレブネ）

作業手順15 こす・濾過する（フルイ、コシオケ）

作業手順16 デンプンを沈澱させる（コシオケ）

作業手順17 うわ水ですてる（コシオケ）

作業手順18 水をいれる（コシオケ）

作業手順19 とく（コシオケ）

作業手順20 デンプンを沈澱させる（コシオケ）

作業工程17～20を3・4日間くりかえす

第5工程 ワラビ粉の乾燥工程

作業手順21 ハナオコシする（カナボーチョ）

作業手順22 かげぼしする（アマダナ）

以上のべてきたことが、クズ粉とワラビ粉の生産工程とそれに関連する用具についてのまとめである。

クズ粉やワラビ粉を食糧化することと商品化することはべつのことであり、自家用に食糧化するのならば、何度も何度も手間ひまかけて丁寧にさらす必要はない。すなわち食糧化するだけならば、クズ粉もワラビ粉も精製工程を簡単にして抽出工程から乾燥工程にうつればよく、精製工程はそれらを商品化する場合にとくに重要となる。

またクズやワラビの根茎はそのままの状態では長期保存にたえるものではない。しかしそれらからデンプンをとりだすことによって、食糧となるデンプを長期保存することが可能となる。それらは水さらしによるアクぬきをしてすぐに食糧化できるだけでなく、とりだしたデンプを乾燥させておけば、十分に保存食糧にもなりうる。

注

(1) 先駆的な研究としては、大藏永常があらわした『製葛録』（1828年、文政11年）と『広益国産考』（1859年、安政6年）を指摘することができる。

飯沼次郎、1978、『広益国産考』日本農書全集第14巻、181～242頁、社団法人農山漁村文化協会、

東京。

粕渕宏昭ほか, 1994, 『製油録 甘蔗大成 製葛録 唐方渡俵物諸色大略絵図 (松前)』日本農書全集第50巻, 233~296頁, 社団法人農山漁村文化協会, 東京。

- (2) 計測図において, 桶・半切桶の口径や底径のように計測値に幅がある場合には, 計測値の範囲内の任意の値としている。

実測図・計測図の単位はmmである。

- (3) 北村四郎・村田 源・堀 勝, 1957, 『原色日本植物図鑑』草本編1, 97~98頁, 保育社, 大阪。

- (4) 牧野富太郎, 1982, 『原色牧野植物大図鑑』, 544頁, 北隆館, 東京。

牧野富太郎, 1989, 『改訂増補牧野新日本植物図鑑』, 470頁, 北隆館, 東京。

- (5) 注(3)文献98頁。

- (6) 注(4)牧野1982文献544頁, 牧野1989文献471頁。

- (7) 北村四郎・村田 源, 1961, 『原色日本植物図鑑』草本編2, 118頁, 保育社, 大阪。

- (8) 注(4)牧野1982文献263頁, 牧野1989文献350頁。

- (9) 林 弥栄・古里和夫・中村恒雄, 1985, 『原色樹木大図鑑』, 355頁, 北隆館, 東京。

- (10) 沼田 真, 1980, 「人里の植物たち—ススキ—」『植物の生活誌』, 68~77頁, 平凡社, 東京。

- (11) 伊野良夫, 1980, 「人里の植物たち—クズ—」『植物の生活誌』, 78~87頁, 平凡社, 東京。

- (12) 北村四郎・村田 源, 1964, 『原色日本植物図鑑』草本編3, 80~81頁, 保育社, 大阪。

- (13) 注(4)牧野1982文献760頁, 牧野1989文献881頁。

- (14) 中池敏之, 1982, 『新日本植物誌シダ篇』, 187頁, 至文堂, 東京。

平林春樹, 1987, 「ワラビ」『日本のシダ植物図鑑』第5巻, 352~387頁, 東京大学出版会, 東京。

- (15) 田川基二, 1959, 『原色日本羊歯植物図鑑』, 55~56頁, 保育社, 大阪。

- (16) 注(4)牧野1982文献826頁, 牧野1989文献1116頁。

- (17) 注(14)中池文献187頁。

- (18) 注(14)平林文献352~387頁。

- (19) 筆者の調査による。

- (20) 筆者の調査による。

津川兵衛・トーマス=サセック・藤井 聡, 1988, 「澱粉食品工業の原点 葛粉—その歴史, 製造, 性質, 利用」『食品工業』第31巻第12号, 18~50頁, 光琳, 東京。

- (21) 注(20)文献。

- (22) 注(20)文献。

- (23) 注(20)文献。

阪本平一郎, 1963, 「吉野葛製法史考」『歴史研究』第8号, 17~31頁, 大阪府立大学歴史研究会, 堺。

鹿谷 勲, 1985, 「吉野葛」『技術と民俗 (上巻)』日本民俗文化大系第13巻, 65頁, 小学館, 東京。

- (24) 注(20)文献。

- (25) 注(20)文献。

- (26) 注(20)文献。

- (27) 田口和博, 1986, 『葛記念館の本』, 株式会社広八堂, 甘木。

- (28) 堂込秀人氏のご教示による。

- (29) 注(20)文献。

- (30) 名久井芳枝ほか, 1991, 『若者たちと民具』, 117~118頁, 一芦舎, 岩手県滝沢村。

- (31) 島山 剛, 1989, 『縄文人の末裔たち』, 199~200頁, 彩流社, 東京。

- (32) 野本寛一, 「焼畑文化の形成」『山人の生業』日本の古代第10巻, 133頁, 中央公論社, 東京。
- (33) 注(20)文献。
- (34) 坂本育男, 1993, 「晒し葛」『福井県の諸職』, 71~75・169・170頁, 福井県教育委員会, 福井。
- (35) 注(34)文献による。
- (36) 富田禮彦編, 1930 a, 『大日本地誌体系 斐太後風土記』上, 雄山閣, 東京。
富田禮彦編, 1930 b, 『大日本地誌体系 斐太後風土記』下, 雄山閣, 東京。
小山修三・松山利夫・秋道智彌・藤野淑子・杉田繁治, 1981, 「『斐太後風土記』による食糧資源の計量的研究」『国立民族学博物館研究報告』6巻3号, 363~596頁, 吹田。
- (37) 注(36)文献。
- (38) 注(36)文献。
- (39) 松山利夫, 1982, 『木の実』ものと人間の文化史47, 250~251頁, 法政大学出版局, 東京。
- (40) 注(34)文献。
- (41) 注(20)文献。津川兵衛氏のご教示による。
篠田省一, 1960, 「葛澱粉に関する研究」『農業及園芸』35-6, 92頁。
- (42) 注(32)文献129~130頁。
- (43) 注(20)文献。津川兵衛氏のご教示による。
- (44) 注(20)文献。注(41)篠田文献。津川兵衛氏のご教示による。
- (45) 注(20)文献。津川兵衛氏のご教示による。
- (46) 筑紫 豊, 1974, 『日本の民俗 福岡』, 51~53頁, 第一法規出版株式会社, 東京。
- (47) 酒井一男ほか, 1969, 『江川』福岡県甘木市江川地区民俗資料緊急調査報告書, 46~53頁, 甘木市教育委員会, 甘木。
- (48) 佐々木高明, 1986, 『縄文文化と日本人』, 79頁, 小学館, 東京。
- (49) 注(41)篠田文献。
- (50) 岐阜県教育委員会編, 1989, 『岐阜県の諸職』26頁, 岐阜。
杉山是清, 1989 a, 「ワラビの地下茎採取活動(1)」『民具マンスリー』第22巻7号, 1~12頁, 神奈川大学日本常民文化研究所, 横浜。
杉山是清, 1989 b, 「ワラビの地下茎採取活動(2)」『民具マンスリー』第22巻8号, 11~22頁, 神奈川大学日本常民文化研究所, 横浜。
杉山是清, 1989 c, 「ワラビの地下茎採取活動(3)」『民具マンスリー』第22巻9号, 6~18頁, 神奈川大学日本常民文化研究所, 横浜。
- (51) 知里真志保, 1976, 『分類アイヌ語辞典 植物編・動物編』知里真志保著作集別巻1, 242~243頁, 平凡社, 東京。
- (52) 注(51)文献。
- (53) 河岡武春・潮田鉄雄, 1972, 「下北の民具」『民具マンスリー』5巻5・6号, 16~21頁, 日本常民文化研究所, 東京。
- (54) 注(30)文献。
- (55) 注(31)文献190~196頁。注(39)文献285~287頁。
- (56) 注(31)文献190~196頁。
- (57) 注(50)杉山1989 a 文献。
- (58) 注(32)文献。
- (59) 注(50)杉山1989 a 文献。
- (60) 注(50)杉山1989 a 文献。
- (61) 犬塚幹士, 1972, 「庄内山村の削りもの」『民具マンスリー』5巻5・6号, 1~4頁, 日本常民文

- 化研究所，東京。
- (62) 注(50)杉山1989 a 文献。
- (63) 細川 修，1979，「南安曇郡奈川村のワラビ粉習俗」『信濃』第31号第1巻，63～72頁，信濃史学会，松本。
- (64) 注(36)文献。
橋口尚武，1983，「調理」『縄文文化の研究』2，63～76頁，雄山閣出版，東京。
- (65) 注(36)文献。
- (66) 注(36)文献。
- (67) 注(36)文献。
- (68) 注(36)文献。
上町利一，1939 a，「朝日村秋神のわらび粉」『ひだびと』第7年第1号，29～32頁，飛騨考古土俗学会，高山。
上町利一，1939 b，「朝日村秋神のわらび粉」『ひだびと』第7年第2号，90～92頁，飛騨考古土俗学会，高山。
- (69) 注(36)文献。
長倉三朗，1965，「岐阜県北部（飛騨）のくりぬき用具とわらび粉の製造工程」『物質文化』6，43～50頁，物質文化研究会，東京。
高根村史編集委員会，1984，「わらび粉生産」『高根村史』，1392～1394頁，高根村。
- (70) 注(32)文献。
- (71) 注(50)杉山1989 a 文献。この文献で「奈良郡」となっている。
- (72) 注(50)杉山1989 a 文献。
- (73) 注(50)杉山1989 a 文献。
- (74) 注(50)杉山1989 a 文献。
- (75) 注(50)杉山1989 a 文献。
- (76) 注(50)杉山1989 a 文献。
- (77) 注(50)杉山1989 a 文献。
- (78) 小橋さんがよんでいた名称ではなく，「台石」の用語は便宜上もちいたものである。
- (79) 注(68)上町文献。
- (80) 注(69)長倉文献。
- (81) 注(50)文献。
- (82) 注(63)文献。

謝 辞

本稿をまとめるにあたりましては，つぎの方々から多大なご教示・ご協力をいただきました。末尾ながら明記して謝意を表する次第です（敬称略）。

尾中建三，川上栄幸，小橋弥一，小橋みち，小林 繁，斎藤實郎，坂本育男，田中 彰，津川兵衛，堂込秀人，永江秀雄，丸山恒夫，吉留一幸，高根村役場農林課，若狭鯖街道文化資料館。

付 記

本稿の一部は、平成5年度文部省科学研究費補助金・奨励研究（A）「縄文時代における野生根茎類・球根類利用技術の民俗考古学的研究」（課題番号05710234）の成果によるものである。

追 記

脱稿後、下記の論文が発表されたことをした。

杉山是清,1995年1月,『『明治前期産業発達資料』にみる蕨粉生産地』『民具マンスリー』第27巻10号,7~19頁, 神奈川大学日本常民文化研究所, 横浜。

このなかで、杉山氏は明治前期の日本における蕨粉生産地の分布を復元することを目的の一つとし、4回の『明治前期産業発達資料 勸業博覧会資料』を検討している。その結果、分布状態から集中分布・一様分布・分散分布の3種類に分類し、それぞれの分布の特徴をあきらかにしている。また北は青森県から南は宮崎県まで日本全国に分布することをしめし、まったく分布があらわれない地域があることもあきらかにしている。