

# 野生根茎類食糧化に関する事例研究

——クズとワラビを中心にして——

山 本 直 人

## 1. 目的と方法

本稿の目的は、以下の2点である。

第一の目的は、野生根茎類の採取から加工にいたるまでの食糧化の工程をあきらかにすることである。クズやワラビなどの野生根茎類を食糧化することは、現在日本列島ではわずかに残存しているにすぎず、その起源は稲作以前の縄文時代にまでさかのぼると推定されている。その食糧化の過程を究明することは、日本の食文化の源流、とくに植物食の源流を解明するうえでひじょうに重要であると考えられる。また伝統技術が蓄積され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。

第二の目的は、考古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、本稿ではとくに民具学にかかわる基礎資料づくりを目的としている。

つぎに研究方法については、まず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うものである。さらにその調査結果や先行研究をもとに、比較研究のための基礎資料を作成していくというものである。

これまでの野生根茎類の食糧化に関する民俗的研究や農学的研究<sup>(1)</sup>は、どちらかというところ個別事例の報告とそれにもとづく考察といった段階にとどまっていると考えられる。そこで本稿では個別の調査事例を重視するとともに、先学の研究成果を基礎にして全国的な広い視野で研究をおこなおうとするものである。

野生根茎類はその性質によるものか、縄文時代の遺跡からは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資料・民具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、考古資料と比較研究しようとした場合、採取・製造に関する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。この場合、現在と縄

文時代とでは自然環境や社会環境が異なっているため、民俗調査は残存調査ではなく、条件調査となる。またクズ粉・ワラビ粉の生産工程についての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ず、それを補足するために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、学術資料化するものである。

## 2. クズとワラビの植物学的特徴

食糧化でき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種類がある。これらの野生根茎類はそのままでの状態では長期保存にたえるものではないが、ヤマノイモをのぞく4種類は、デンプンを取り出すことによって長期保存が可能となる。これらのなかで食糧として生産性と保存性が高いのはクズとワラビであり、ここではクズとワラビを研究の対象とし、以下にそれぞれの植物学的特徴をしるすことにする。

### (1) 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。秋の七草の一つである。北海道・本州・四国・九州に分布する<sup>(2)</sup>。

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<sup>(3)</sup>。

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<sup>(4)</sup>。

葛は萩・尾花・撫子・女郎花・藤袴・桔梗とともに秋の七草にあげられており、すべてスキ草原に結合した植物である<sup>(5)</sup>。

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<sup>(6)</sup>。

### (2) 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<sup>(7)</sup>。

夏緑性で、山野の陽地にごく普通に群生している。径1cm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<sup>(8)</sup>。

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1cm、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<sup>(9)</sup>。

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<sup>(10)</sup>。

山野の陽地に群生し、夏緑性である。根茎は径5~10mmで、地中深く、長くはう<sup>(11)</sup>。

## 3. クズ食糧化の事例報告

以前に文献をもとに、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調査した<sup>(12)</sup>。その結果、現在でもクズ粉を生産している地域は全国で11個所確認され、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個所確認された。それ以後、前者については事例数はふえていないが、後者についてはの5個所の増加し、24個所となった。そして両者の合計は35個所である(第1図)。

#### I. 現在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  | (2) 石川県羽咋郡押水町宝達・山崎  |
| (3) 福井県遠敷郡上中町熊川   | (4) 静岡県掛川市倉真第6区・大宮  |
| (5) 奈良県宇陀郡大宇陀町上新  | (6) 奈良県御所市葛町        |
| (7) 島根県邇摩郡温泉津町西田  | (8) 福岡県甘木市下秋月町・上秋月町 |
| (9) 鹿児島県垂水市二川     | (10) 鹿児島県肝属郡串良町細山田  |
| (11) 鹿児島県曾於郡大崎町永吉 |                     |

#### II. かつてクズ粉の生産がおこなわれていた地域

- |                                |                                    |
|--------------------------------|------------------------------------|
| (12) 岩手県九戸郡山形村                 | (13) 岩手県下閉伊郡岩泉町                    |
| (14) 岩手県稗貫郡大迫町                 | (15) 東京都葛飾区                        |
| (16) 福井県三方郡三方町                 | (17) 福井県小浜市                        |
| (18) 岐阜県吉城郡河合村 <sup>(13)</sup> | (19) 岐阜県大野郡白川村                     |
| (20) 岐阜県大野郡荘川村                 | (21) 岐阜県揖斐郡徳山村                     |
| (22) 滋賀県高島郡今津町                 | (23) 兵庫県・京都府本山                     |
| (24) 奈良県吉野郡大塔村                 | (25) 和歌山県有田郡清水町・有田市                |
| (26) 岡山県真庭郡勝山町                 | (27) 高知県須崎市                        |
| (28) 福岡県嘉穂郡筑穂町内野               | (29) 福岡県甘木市江川                      |
| (30) 熊本県球磨郡五木村                 | (31) 熊本県球磨郡須恵村 <sup>(14)</sup>     |
| (32) 熊本県球磨郡深田村 <sup>(15)</sup> | (33) 熊本県球磨郡相良村 <sup>(16)</sup>     |
| (34) 大分県日田市 <sup>(17)</sup>    | (35) 鹿児島県鹿児島郡三島村黒島 <sup>(18)</sup> |

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<sup>(19)</sup>。

以上35個所のうち、4個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. 静岡県掛川市真砂の日竹工芸のおばさんにおうかがいした話

話をうかがった日は、1994(平成6)年4月28日である。

松葉というところ(倉真第6区)でいまでもクズ粉をつくっている。店にうっているクズ粉はまじりつけなしのもので、真砂より少し下の大宮にすんでいるおばさんがつくったものである。いまでもクズの根をたたいてつぶしてデンプンをとっている。

#### 事例2. 静岡県掛川市倉真第6区でタケノコ掘りにでかけるおばさんにおうかがいした話

話をうかがった日は、上記事例とおなじ1994（平成6）年4月28日である。

5年くらい前までやっていたが、いまではやめてしまった。児玉さんのお宅では2・3年前までやっていた。掘るクズの根がなくなってしまった。

### 事例3-1. 奈良県宇陀郡大宇陀町上新在住の黒川重太郎氏におうかがいした話

黒川重太郎氏は1908（明治41）年1月26日うまれで、吉野葛本舗黒川本家の10代目である（写真1）。現在は息子さんの黒川重之氏が11代目当主としてあとをついでいる。1994（平成6）年8月9日と1995（平成7）年2月24日に、ご自宅でおうかがいした話である。1994（平成6）年8月9日は、最初に吉野葛についてテレビで放送されたものを録画したビデオを拝見し、つぎに黒川重太郎氏からお話をうかがった。

以下の3段落は、3編のビデオの内容を速記したものである。

クズは秋に紫色の花をさかせる。山方はクズの根をけわしい山の奥までさがす。冬場の農家の賃かせぎとしておこなう。最近はわりにあわないので少ない。むかしは石の上の上にのせて木槌で粉碎した。いまはクズ根粉碎機で、綿状になるように粉碎する。水槽で水あらいする。とけたクズデンプンを布袋にいれて繊維やゴミをこす。濾過する。桶にいれて1昼夜沈澱させる。うわ水をすてると、底にクズのデンプンが沈澱している。これがアラクズとよばれるものである。以上が、山方の作業である。井戸水をつかって寒じこみをする。デンプンの含有量は少なく、クズ根の重さの4分の1くらいである。50日間乾燥する。天日ぼしする。明治23年から昭和29年まで宮内庁御用達であった。

吉野クズは、320年前から黒川家の先祖がはじめた。吉野の山中ばかりでなく、京都府相楽郡からもクズの根をあつめている。繊維のなかから、デンプンをもみだす。水のなかでもみあらう。濾過器でこして、桶のなかにいれて20時間以上おく。桶の底に沈澱したものが粗（そ）デンプンである。土などの夾雑物をふくみ、ヌルヌルした部分がある。粗デンプンを精製する。さらしていく。寒風のなかでさらす。寒ざらしをする。水温が高いと分離しない。5℃以下だと分離する。根の採取から製品の完成まで2カ月かかる。このうち乾燥が大半である。天然乾燥させる。室内で約2カ月間乾燥する。

400年前からはじめられた。大宇陀町から南を吉野という。クズはやせた土地でもはえ、生命力のかたまりである。クズ根を掘りだすとき、1mくらい掘らなければならない。根の先っぽに含有量が多い。タンニンなどのアクや不純物をふくんでいる。褐色のアク水である。さらしかえをする。さらしかえを8回くりかえす。大宇陀は水がよい。

以下は、ビデオをみおわったあと、黒川重太郎さんにおうかがいした話である。

クズの葉が落葉するころ、根っこにデンプンがたまる。葉に太陽光線をうけてデンプンを根にたくわえる。台風で葉をもみくちにされた年は、含有量は少ない。日照のよい今年（1994年）はクズも豊作であろう。

掘る道具はクワをつかう。幅のせまい、分厚いクワで掘る。クズの根は掘った日につぶすの

がよい。3・4日もおいてつぶすと、デンプンが少ない。鮮度をあらそう。デンプンは根の20分の1くらいの重さにしかならない。採算ベースで考えると、5%の歩どまりじゃないとだめ。山で濾過して沈澱させたものが粗クズである。根ではこぶよりも、粗クズではこんだほうが運賃がやすくなる。山ではクズ殻を蚊とり線香がわりにつかっていた。粗クズ・土肉クズ・まんなかの白い部分の3層にわかれる。粗クズとは上層にヌルヌルしたシグで、褐色で粒子はこまかい。土肉クズは下に沈澱する。褐色で分子があらいい。まんなかの白い部分を沈降させ、水をたし、カイボウでかきまぜて溶解する。いまは船のプロペラで溶解させている。1昼夜・20時間ほどおくとデンプンが沈澱し、褐色のアク水をすてる。井戸からくみあげた生水をいれる。これをサラスといい、このくりかえしである。1回や2回ではアクがなくなる。いまはロータリーフィルターという円錐形の回転ブレイを使用してデンプンをこす。この胴のなかにカスがのこり、先端からデンプンがでる。桶の底に沈澱したのをヘラでおこす。半切桶の大きさは、口径65cm、底径60cm、高さ40cmである。井戸は300年前からつかっている。

乾燥させるときは、表面積を大きくするよう小さくわっている。人工乾燥させるとさっとできるが、粉末になる。ユーザーは塊のものをほしがっているので、天然乾燥させる。

12月ごろから3月いっぱい製造する。大宇陀は海拔200~300mで、冬場は寒い。

宝達でクズを掘ってもらったことがある。粗クズをおくってもらった。宝達の60才以上の人ならしている。宝達から雪がつもる冬の期間、手つだいにきてもらったことがある。戦後まもないころ、2~3カ月間手つだいにきてもらったことがある。

以下は、1995(平成7)年2月24日に、自宅の工場(写真2)で作業をみながらおうかがいした話である。

山では粉碎して繊維と繊維のあいだからフルイであらとおししたものをもってくる。山でデンプン乳にしてもってくる。とって1・2日以内につぶさないとデンプンがとれなくなる。時間もかかるし、運賃もかかる。

山からもってきたものをフィルターで繊維をこす。ナイフで1等と2等をわける。溶解と沈澱をくりかえしてアクをぬく。これらがおもな仕事である。

写真3は2回目のさらしの状態である。

沈澱しているクズのデンプンをヘラでおこして(写真4)、ナイフでけずる(写真5)。ナイフというのは刺身包丁のことである。ナイフでけずるのがさらしの基礎になっている。ナイフでけずって、いい部分とわるい部分にわける。いい部分はいい部分で、わるい部分はわるい部分でわけてあつめる。いい部分はプロペラで溶解する(写真6)。わるい部分だけをもう一度溶解し、沈澱させる(写真7)。カイボウでかきまぜる(写真8)。溶解・沈澱を何回もくりかえす。アクがいつぱにとれないので何回のくりかえす。溶解・沈澱につかうタンクはなかに五つ、奥に三つある。水の色は、はじめはアクでまっ茶色である。

しあげの直前には蓋をしてゴミがはいらないようにする(写真9・10)。精製したものをと

りあげるときは上ずみの水をすて（写真11）、沈澱しているもの（クズのデンプン）の上にきれ・晒（写真12）をひく。きれの上にかわいた2番クズをのせて水分をとる。

乾燥させるための施設にいったあと（写真13）、屋外や屋内で乾燥させる（写真14・15）。

3月いっぱいまでする。低温のほうが仕事がしやすい。15～16度までで、20度をこえると仕事がしにくい。温度があがると、白と黒がうまくわかれなくなる。1等品と2等品がわかれなくなる。いいところわるいところがはっきりしなくなる。温度が低いと、分離がはっきりする。

つかっている桶は半切桶ばかりである。200枚くらいあるとちやいますか。地元の桶屋さんでつくった。半切桶の大きさは3尺×1尺1・2寸である。直径90cmぐらい、深さ40cmぐらい、外側の高さは50cmぐらいである。半切桶は何十年もつかっているから、縁がすりへってしまっている。

### 事例3-2. 奈良県宇陀郡大宇陀町の吉野葛本舗黒川本家で使用されている製造用具

1994（平成6）年8月9日と1995（平成7）年2月24日の両日、お話をうかがったときに製造用具の計測をおこなった。

ハンギリオケ 200点ほどあるうちの1点のみを計測した。口径70cm、底板の直径60cm、内側の深さ30cm、外側の高さ35cmをはかる。板の厚さは2cmである。下から6cmまでのところにシリタガが2本まかれ、下側は幅2.5cmの鉄製で、上側は幅3cmのタケ製である。下から19.0～23.5cmのところに幅4.5cmのタケ製クチャタガがめぐらされている。タケ製タガは2本とも攪り方が横からみて右さがりである。

カイボウ 細長い六角形の体部に木柄を装着させたものである。六角形の台木は最大幅20.4cm、最小幅14.0cm、高さ14.2cm、厚さ2.7cmである。木柄は長さ187cm、断面は体部にさしこまれる部分は四角形を呈するほかは直径3.5～4.5cmのほぼ円形をなす。

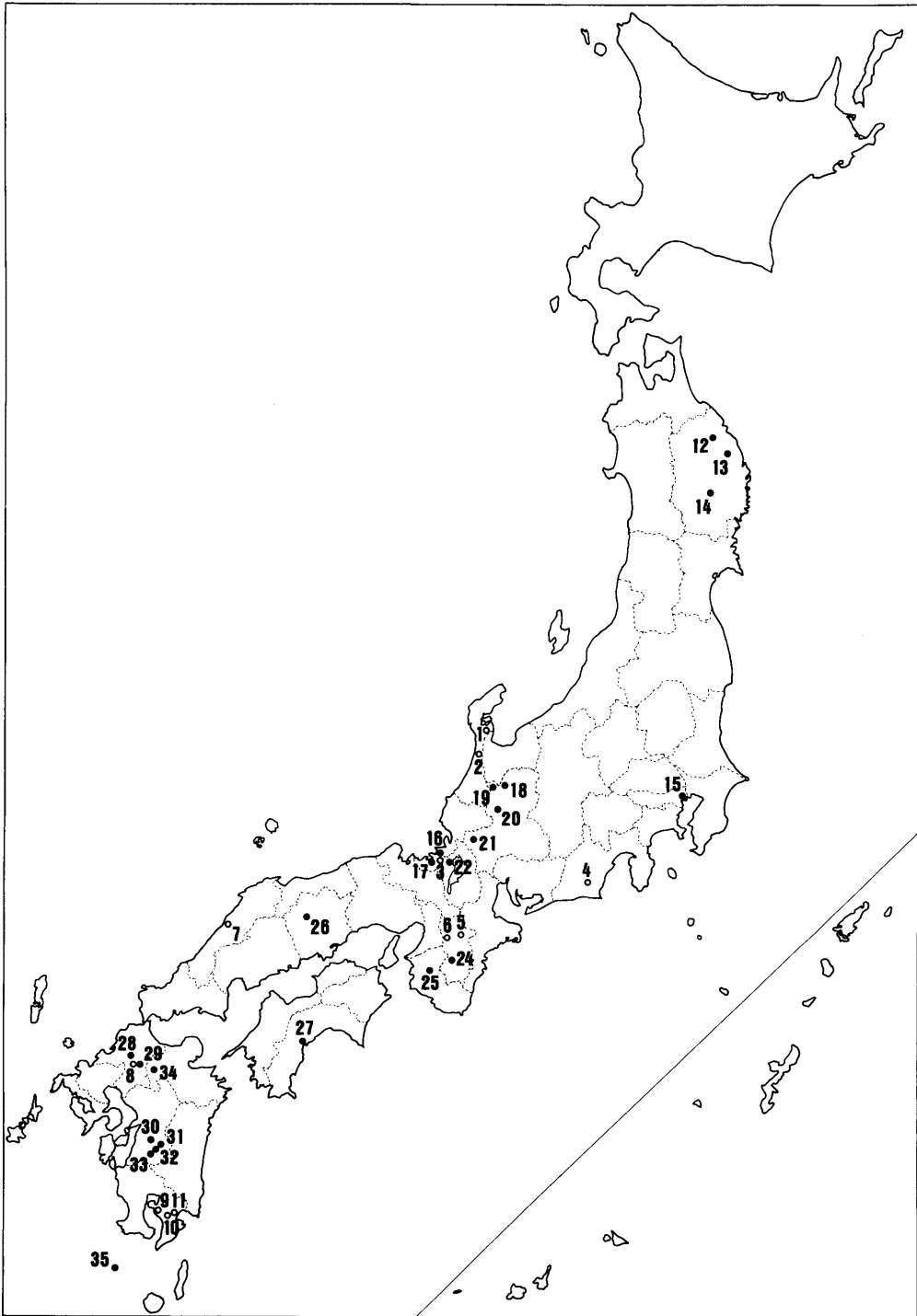
ヘラ（写真16） 鉄製刃部が木柄に装着されており、全長22.2cmである。刃部は刃先幅11.0cm、上端幅10.2cm、高さ10.0cmをはかる。木柄は長さ11.8cm、直径3.0cmである。鍛冶屋さんでつくってもらった。

ナイフ（写真16） 厚さのうすい刺身包丁がよい。出刃包丁ではだめである。全長33.3cmの市販のものである。刃あたり19.7cm、刃幅2.9cmをはかる。木柄は長さ13.4cm、端部の断面は楕円形を呈し、長径2.1cmである。

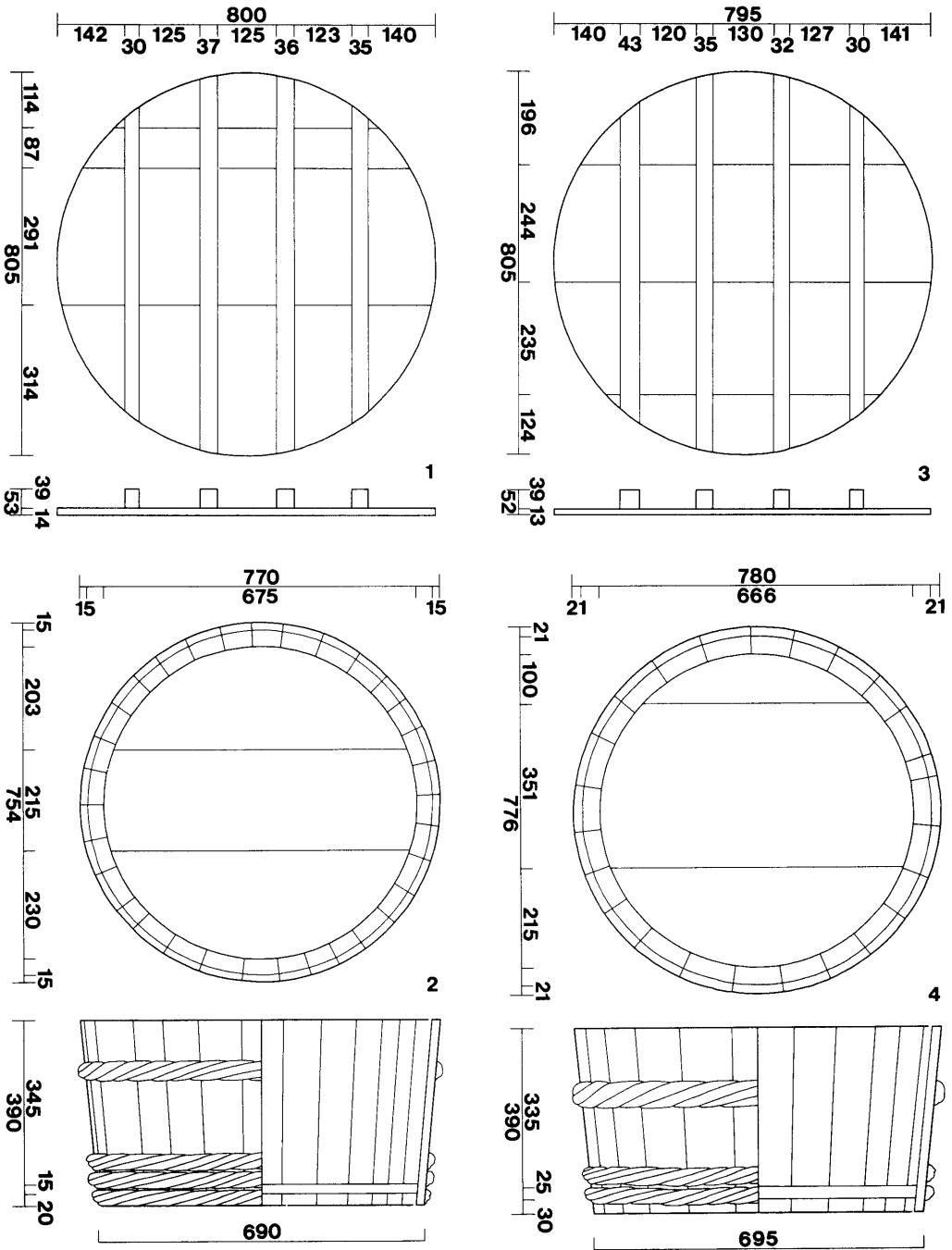
ホシブタ（写真16） 「干蓋」とかく。細長い板材を井桁状にくみあわせ、底板をはりつけたものである。小型のものと大型のもの2種類がある。小型のものは板の厚さ1.0cmで、長さ48.7cm、幅29.4cm、高さ5.5cmをはかる。内法では長さ44.2cm、幅29.4cm、深さ4.5cmである。大型のものは板の厚さ1.6cmで、長さ121.0cm、幅60.0cm、高さ10.0cmをはかる。内法では長さ93.8cm、幅56.8cm、深さ7.0cmである。底板の長さは102.0cmである。

### 事例4. 島根県漣摩郡温泉津町西田の三明慶輝さんにおうかがいした話

三明慶輝さんは1953（昭和28）年3月7日うまれで、現在は端泉寺の第19代住職である。



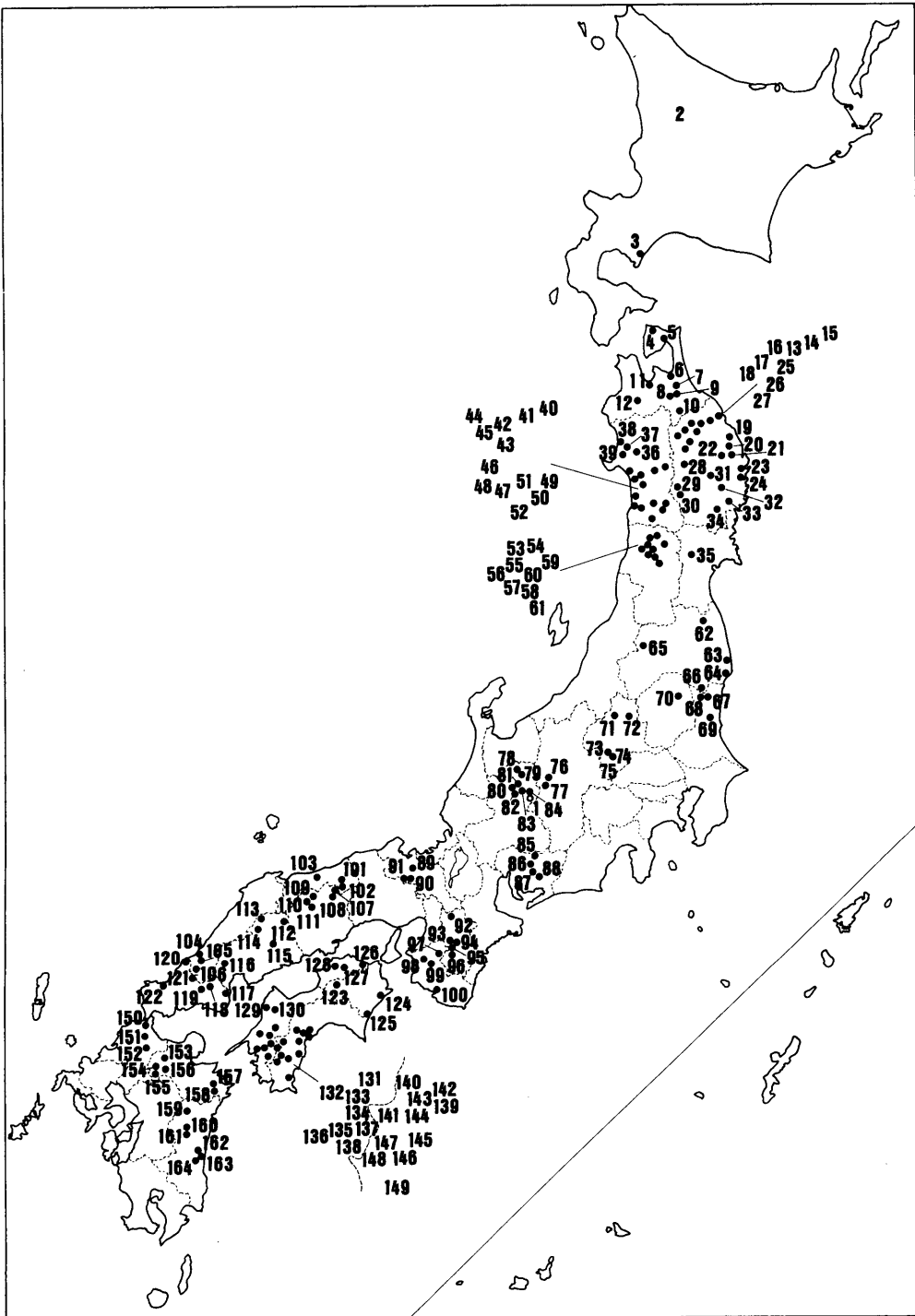
第1図 クズ粉生産地分布図(番号は本文と一致する)



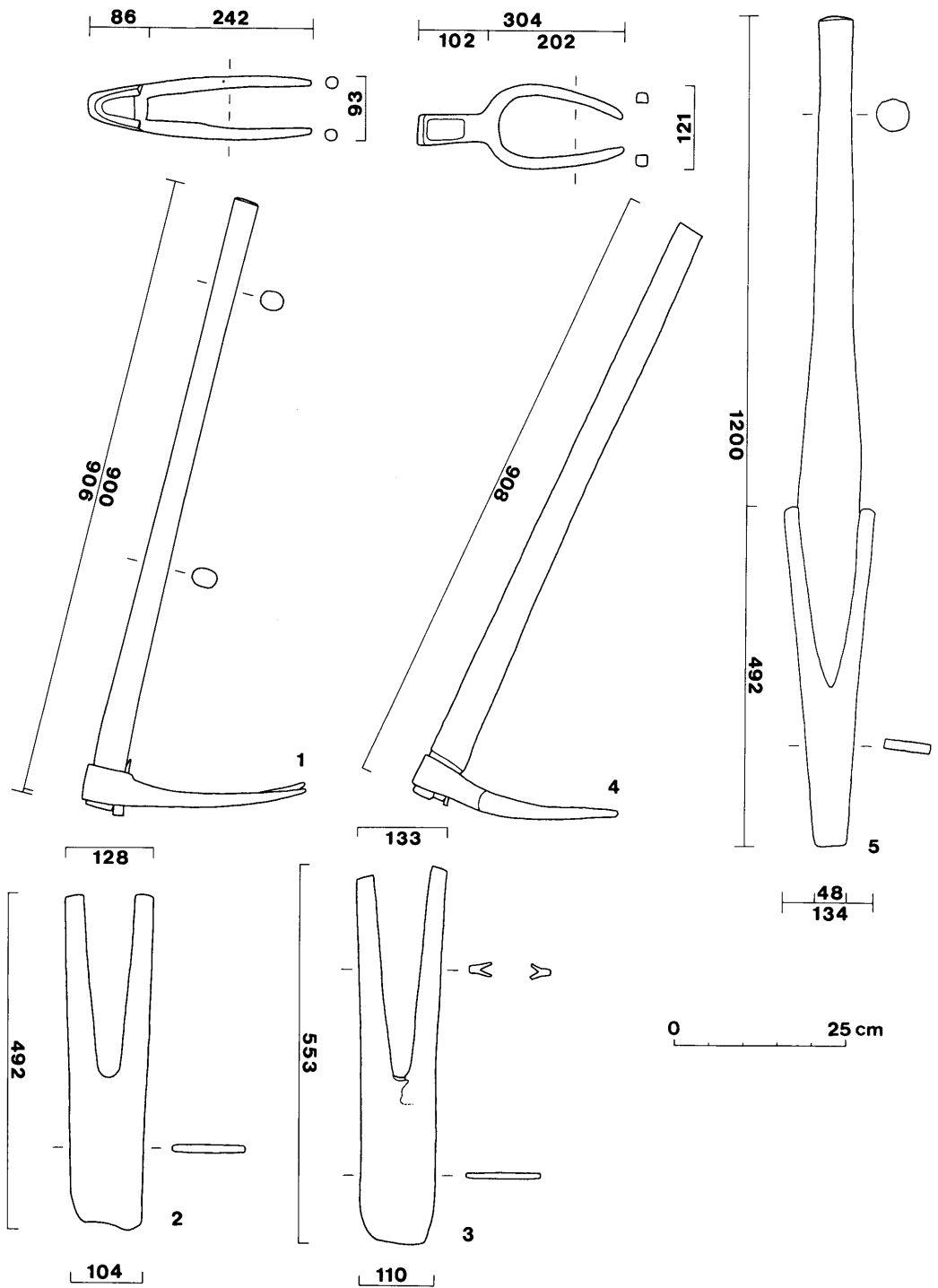
0 50 cm

第2図 桶計測図 (縮尺 1 : 15)

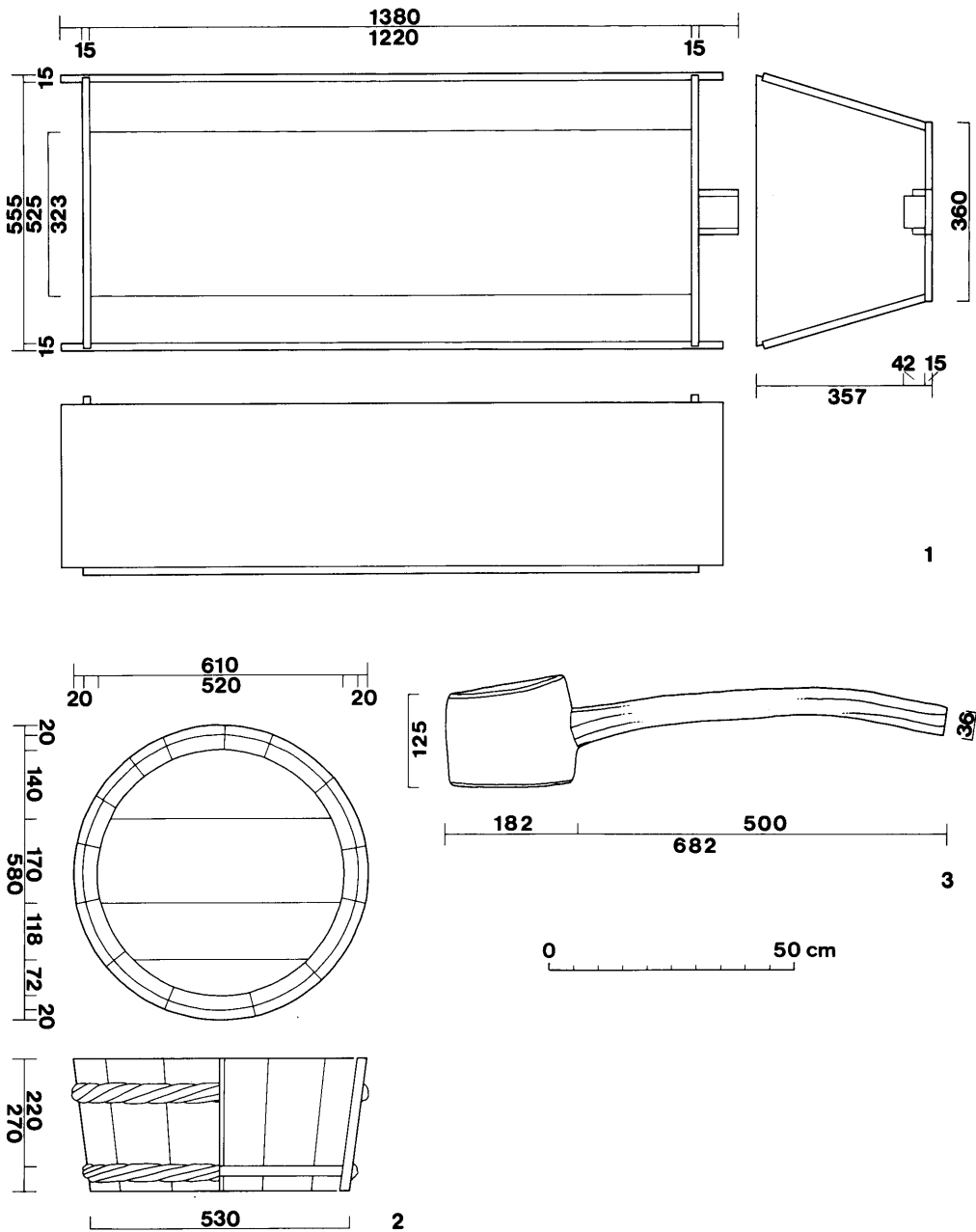




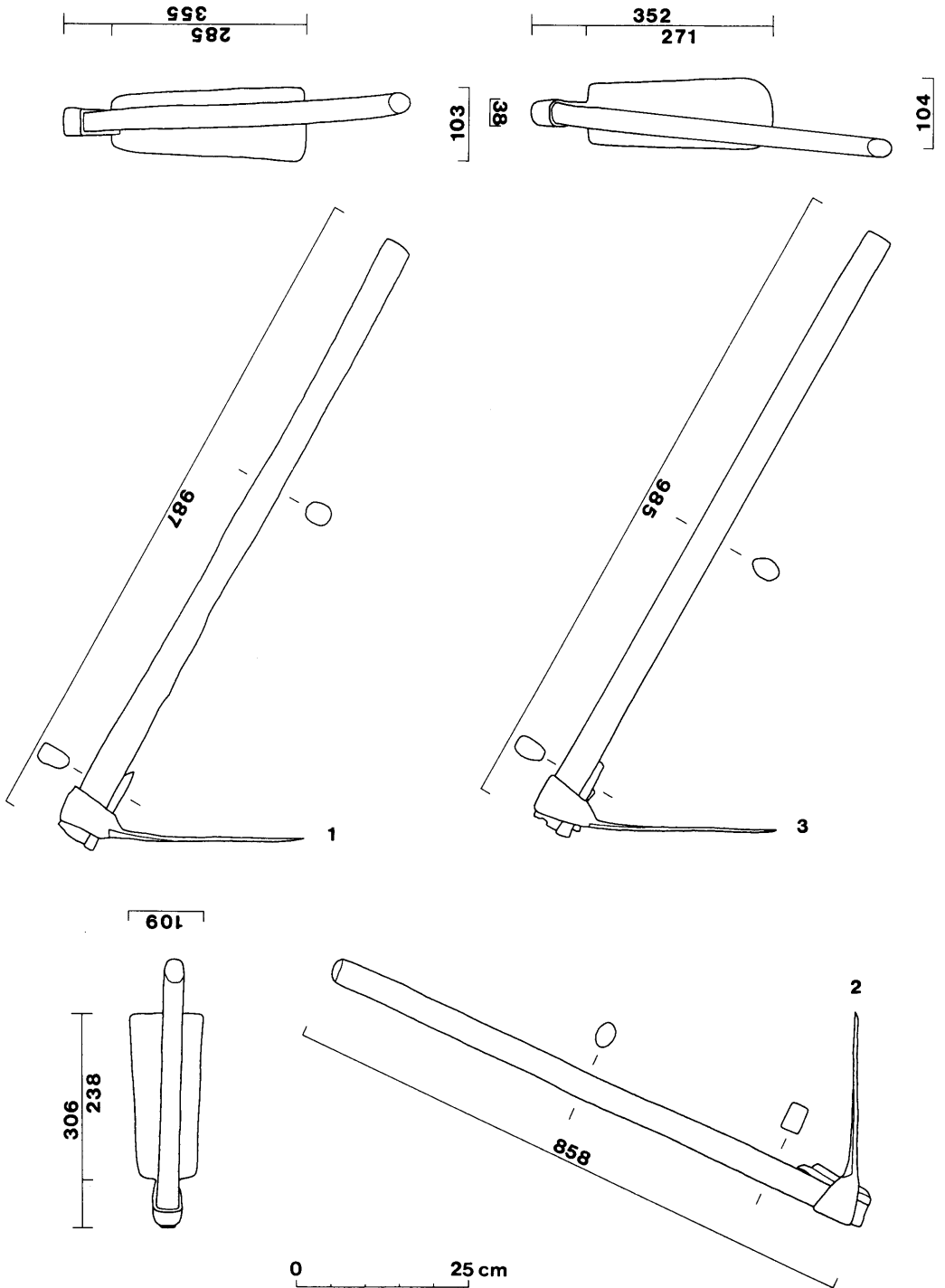
第3図 ワラビ粉生産地分布図 (番号は本文と一致する)



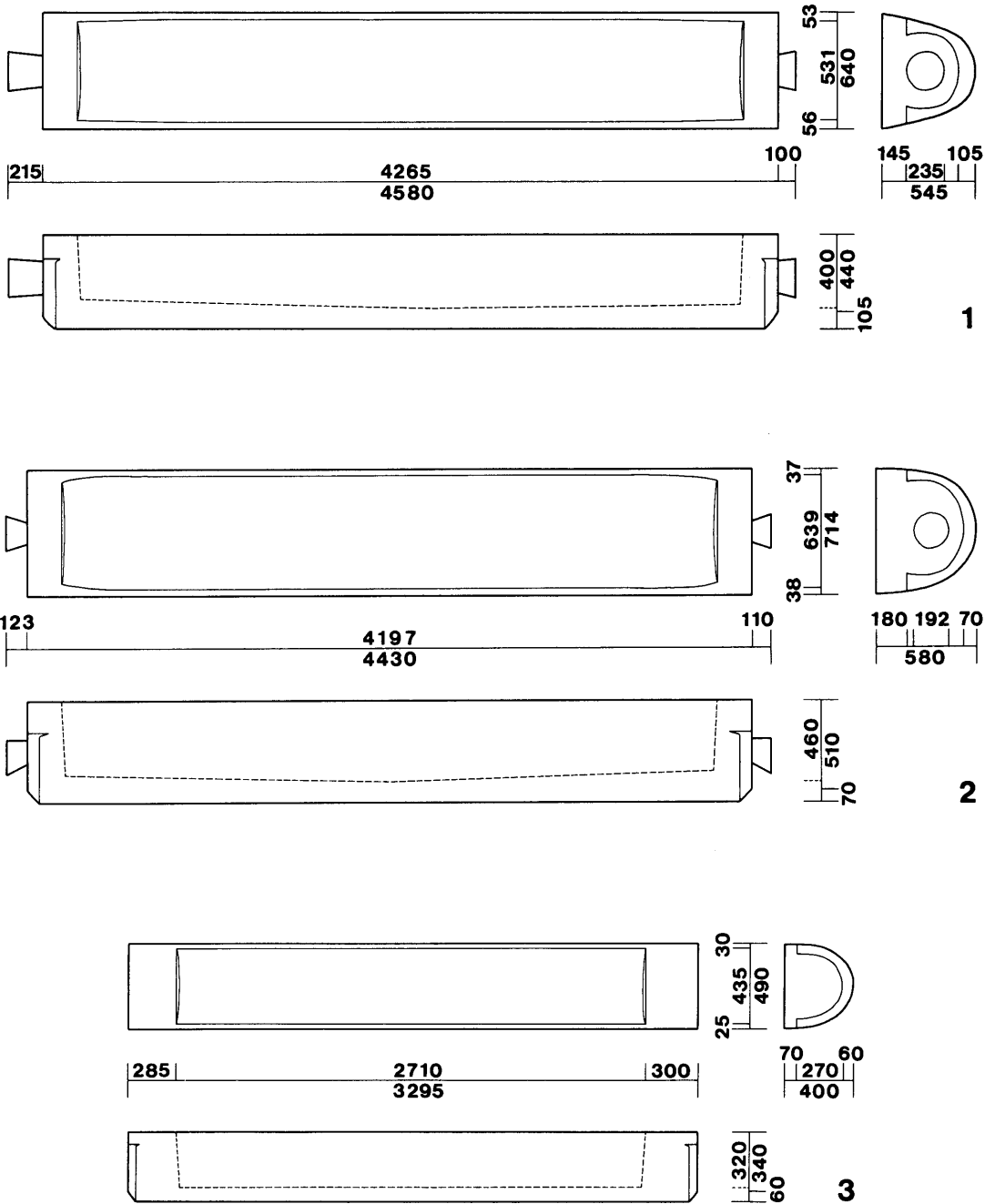
第4図 採取用具実測図 (1・4 二本鋏, 2・3 鋤先, 5 根掘り道具. 縮尺1:10)



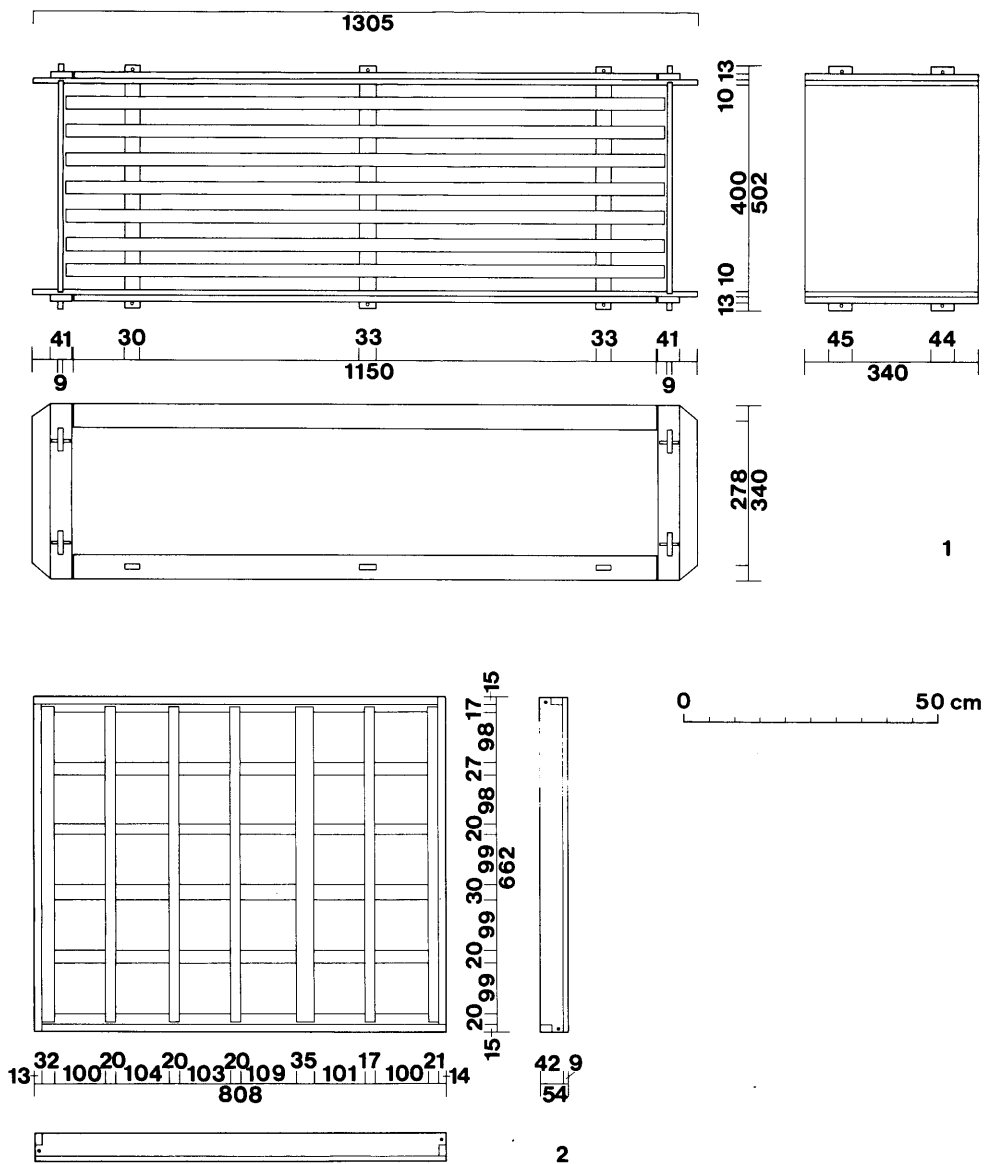
第5図 加工用具実測図・計測図 (1 サンドギッツ, 2 ハンギリ, 3 根たたき槌.  
1・2は縮尺1:15, 3は縮尺1:10)



第6図 トンガ実測図 (小山 司氏の原図を改変. 縮尺 1 : 10)



第7図 フネ計測図 (縮尺 1 : 50)



第8図 加工用具計測図 (1 コシキ, 2 ハコ. 縮尺1:15)

1994（平成6）年5月16日と同年8月29日に、ご自宅の端泉寺と故西本里美氏の納屋でのおうかがいした話である。

まず1994（平成6）年5月16日に、ご自宅の端泉寺でのおうかがいした話である。

西田のちかくには大森銀山があり、西田は銀山街道の宿場町であった。西田は山林や水は多いが、耕地は少ない。こんな理由から、クズのデンプン製造がおこなわれるようになったのではないか。西田のクズ粉製造は大正期が最盛期で、一番さかえた。戦後の食糧難の時期は基幹産業であった。1970年代の高度成長期には、ほかの現金収入の道がでてきた。また冬の期間は現金収入をえるためにでかせぎにでて、そのまま離村することもあった。昭和60年代以後ふたたび復活し、西本里美さんが一人だけやっていたが、今年（1994年）の1月30日になくなった。

西田ではクズの根のことを、イノコとよんでいる。むかしはイノコを遠くまであるいてとりにでかけた。日がえりでとりにでかけた。6～10年くらいのクズの根がよい。古くなると木化して、デンプンの量が少ない。

むかしは家中そろってイノコをひらべったい石の上でたたいた。夜なべをしてたたいた。イノコヅチという道具でたたいた。たたいてあらう。手間をかけてする。15%くらいはとまっていた。これだけとまらないとあわない。いまは脱穀機をつかっていただくので、歩どまりがわるくなった。

むかしは雑木林で、クズが生育する条件がととのっていた。植林されたが、山の手いれがされていらない。木の枝うちがされていらないから、ツルがきれいにまかない。植林が集落ちかくからおこなわれ、かえって山のほうへはいれなくなった。

つぎに1994（平成6）年8月29日に、故西本里美さんの納屋でのおうかがいした話である。

このあたりは40cm雪がつもる。自分のところ（端泉寺）より10cmは多い。

11月のおわりごろから3月のなかごろまでする。寒いときでないと発酵する。農閑期に作業をしていた。むかしは農閑期の現金収入の道であった。同級生なんかで、冬場のクズで高校へだしてもらった人もいる。

西本さんはイノコを掘りにいくときは耕運機でいった。耕運機のバリバリいう音で、西本さんが掘りにでかけるのをした。たくさん掘れたときは、耕運機の音も元気があって、上機嫌であったような気がする。1日70～80kg掘ってくる。掘れるときは1日100kgで、だめなときもある。200kgのイノコを3・4日かけて掘ってくる。掘ってきたクズは小屋のなかに山づみにしておいた。

200kgイノコを掘ってきて1日つぶす。3・4日かけて掘ってきて、2日間かけてつぶして沈澱させる。1昼夜まって水をかえる。また掘りにいく。かえってからまた水をかえる。水は山水をつかっている。タケの棒や攪拌機でかきまぜた。5日間くらいアク水ですてる作業をする。5日間ほどおなじ作業をくりかえす。ドラムカン8本に沈澱したものをあつめて、桶にうつす。精製する。

育苗用のポリエチレン製箱に白い布をしき、その上にクズのデンプンをならべてほした。水槽の上の庇裏である程度乾燥させて、自宅の2階へもっていった。庇裏には2本1組のタケを4本わたしてあり、その上に乾燥箱をおけるようにしてある。

西本さんは自分で工夫していろいろな道具をつくった。粉碎するのにつかう機械は、脱穀機を改良してドラムに歯をつけたものである。コンクリート製の水槽にタケをわたして、その上にくだいたクズの根をのせる。水をかけ、足でふみつけ、デンプンをしぼりだす。水槽に1箇所深いところをもうけておき、そこにビールケースとナイロン網でつくった箱をしずめ、そのなかからバキュームでアライ水をすくいあげて、ドラムカンにうつした。ドラムカンにあらいい水をためてデンプンを沈澱させた。ドラムカンのアク水をすてる時、半分にきったドラムカンにたらしした袋にアク水をいれた。その袋をしぼるときにタケのスを台にしてつかう。むかしは半切というかさ(高さ)の低いものをつかっていた。水をすてるのになおすのが楽である。

山にいくとき、西本さんはトランジスターラジオをかけていた。納屋はふきっさらしで寒く、1人でやっていたから孤独な作業であった。

#### 事例5. 島根県邇摩郡温泉津町西田の故西本里美さんが使用していた採取用具・製造用具

1994(平成6)年8月29日、三明慶輝さんに案内していただいて故西本里美さんの納屋(写真17)で採取用具・製造用具の計測・写真撮影をおこなった。

スコップ(写真18) 一般に市販されているもので、あたらしいせいかわ先がとがっている。全長は98.0cm, 刃幅23.0cm, 木柄の断面は直径3.8cmである。

ツルハシ(写真18) 一般に市販されているものである。木柄の断面は3.2×2.5cmぐらいの楕円形を呈し、つけ根には赤いビニールテープがまかされている。柄なかほどに「西本」という焼印がおかれている。刃先の一端はとがり、もう一端の刃幅は7.2cmである。

ナタ(写真18) 刃部とにぎり部が一体となっている。鉄製で、全長45.0cmをはかる。刃幅16.7cmで、刃の先端はひっかかりをつけるために鉤状になっている。手にぎる部分には白いビニール紐がまかれ、すべりどめのために端部がリング状になっている。

ノコギリ(写真18) 鉄製の刃部に木柄が鈍角の角度で装着されている。刃幅34.8cm, 歯数は63山である。木柄は長さ12.5cm, その断面は3.3×2.3cmの楕円形である。このノコギリは、長さ45.0cm, 幅6.5cm, 厚さ1.5cmの黒のビニールカバーにおさめられている。

イノコヅチ(写真19) クズの根をたく道具である。2点あり、両者とも芯持材を利用した円筒形の槌部に木柄が直角につくものである。2点とも重量は約2kgで、樹種は不明である。1点目は全長25.8cmをはかり、槌部は直径13.4cm, 長さ19.2cmである。一部には木の表皮がのこっているが、それがはがれてボケボケになっている。木柄は長さ12.4cm, その断面は長径3.5cm前後の隅丸方形にちかい楕円形を呈する。もう1点は全長27.1cmをはかり、槌部は12.0×12.4cm, 長さ11.8~12.2cmで柄方向にむけてわずかに広がっている。外周にはすべて木皮がのこっている。木柄の長さは14.7cm, 断面は3.3×2.7cmの隅丸方形を呈している。



コンクリート製水槽(写真20) 平面形態はほぼ正方形を呈し、大きさは内法で162×153cm、深さは31~70cmである。構造的には、水槽の中央に幅10cmの木材をわたし、長さ145cm前後、直径5.0~5.5cmのタケを21本ならべてわたす。その上にいただいたクズの根をのせて水をかけ、足でふみつけてデンブンをしぼりだす。水槽の1個所が深くなっていて、そこに緑色のポリカゴがしかれている。さらにその上に黄色いビールケースをのせ(写真21)、バキューム(写真22)をつっこみアライ水をくみあげれるようになっている。

桶(写真23) 2種類あり、それぞれ1個ずつしかない。2個とも精製用である。

大きい方は口径46.5cm、高さ53.0cm、深さ47.0cmをはかる。側板(クレ)は24枚で、幅4.8~7.2cm、厚さ1.3cmである。下から10cmのところシリタガが1本、下から16cmと上から15cmのところドウタガが各1本ずつ、上から8cmのところクチタガが1本はめられている。タガはいずれもタケ製で、撚り方は横からみて右あがりである。

小さい方は口径39.0~40.4cm、高さ21.0cm、深さ18.0cmの小型品である。側板(クレ)は20枚で、幅4.6~7.4cm、厚さ1.2cmである。

ポリエチレン製オケ(写真23) 100リットル用のもので、青色を呈する。4個ある。口径59.0cm、高さ57.0cmである。内法では口径53.3cm、深さ54.0cmである。

ポリエチレン製オケ(写真23) 黄色のものが1個ある。内法で口径44.5cm、深さ38.8cmである。

ドラムカン転用桶(写真24) 桶として使用している。アライ水をためるためのものが10個あり、さらに透明のビニールでおおいがしてある精製をするところに5個おかれている。

タケ製棒(写真25) 水とデンブンをかきまわすときにつかう。2点あり、両方とも一端をわりさいてかきまぜやすいようにしてある。1点は長さ111cm、直径3.0cmのタケの棒で、わりさかれている長さは30cmである。2点は長さ97cm、直径3.4cmのタケの棒で、わりさかれている長さは26cmである。

攪拌機(写真26) 1台ある。西本さんが自分でつくったものである。

タケ製ス(写真27) 長さ92cm、直径1.2~1.8cmのタケの棒を34本ならべ、白いビニール紐で3箇所モジリ編みされている。製品であるスの大きさは長さ92cm、幅72cmである。

乾燥箱(写真28) 木製とポリエチレン製の2種類がある。細長い板材を井桁状にくみ、長方形の底板をつけたものである。大きさは長さ63.0cm、幅32.4cm、高さ6.8cmをはかる。内法では長さ56.2cm、幅26.3cm、深さ6.0cmである。ポリエチレン製のものは育苗箱を転用したものである。灰色を呈し、底に小さな四角い孔が多数あけられている。大きさは長さ60.5cm、幅30.8cm、高さ3.5cmである。内法では長さ58.0cm、幅28.1cm、深さ3.0cmである。

#### 事例6. 島根県漣摩郡温泉津町の湯里公民館に展示されている製造用具

湯里公民館の1室が「ふるさと湯里郷土館」として利用されている。1994(平成6)年8月30日、三明慶輝さんに案内していただいて製造用具の計測・写真撮影をおこなった。ここに展

示されている製造用具の内訳は、蓋つきの半切り 2 点、タケの簀 1 点、ヨネアゲゾウケ 1 点である(第 2 図, 写真29~32)。

半切りと蓋(第 2 図, 写真30・31) 2 点展示されており、「半切り(中組大黒屋で西田くず製造に使用されていたもの) 提供者 中組大黒屋(光末様)」と半切桶本体に墨で注記されている。

第 2 図 2 の桶と同図 1 の蓋がセットになる(写真30)。同図 2 は口径75.4~77.0cm, 高さ39.0cm, 深さ34.5cmをはかる。側板(クレ)は32枚で、幅5.1~9.2cm, 厚さ1.5cmである。底板(ウラ)は板材 3 枚からなり、直径64.8~67.5cmである。下から11.0cmまでのところに幅3.5cmあまりのシリタガが 3 本, 上から8.5~13.0cmのところにクチタガが 1 本まかされている。タガはいずれもタケ製で、撚り方は横からみて右あがりになっている。同図 1 の蓋は円形を呈し、厚さ1.4cmの板材 4 枚からなり、直径は80.0~80.5cmである。ならべられた 4 枚の板材に直交するように、4 本の角材がつまみや補強のためにつけられている。

第 2 図 4 の桶と同図 3 の蓋がセットになる(写真31)。同図 4 は口径77.6~78.0cm, 高さ39.0cm, 深さ33.5cmをはかる。側板(クレ)は32枚で、幅は4.7cmが 1 枚あるほかは8.3~11.3cm, 厚さ2.1cmである。底板(ウラ)は板材 3 枚からなり、直径66.6cmである。下から2.0~10.0cmのところに幅 4 cmのシリタガが 2 本, 上から11.0~17.0cmのところにクチタガが 1 本まかされている。タガは 3 本ともタケ製で、横からみて右あがりになっている。同図 3 の蓋は円形を呈し、厚さ1.3cmの板材 4 枚からなり、直径は79.5~80.5cmである。ならべられた 4 枚の板材に直角にまじわるように、4 本の角材がつまみや補強のためにつけられている。

簀(写真29) 木札に墨で「竹の簀 くずをつくる時の道具 提供者 中村 橋目哲様」と注記されている。長さ79~80cm, 直径2.4~3.3cmのタケを11本ならべ、ほそいワラ縄で 2 箇所モジリ編みされている。製品の大きさは、長さ79~80cm, 幅36cmである。

ヨネアゲゾウケ(写真29・32) 木札に墨で「よねあげぞうけ くずをつくる時の道具 提供者 西田町渡辺義雄様」と注記されている。カゴの平面形態は隅丸長方形を呈し、その大きさは長辺62cm, 短辺59cm, 高さ27cmである。編み方に関しては、タケのタテ材とヨコ材でザル目編みされている。タテ材2・3本で 2 cm前後のタテ条を 1 条形成し、16条確認された。ヨコ条はヨコ材 1 本で 1 条を形成し、全体で272条確認された。ヨコ材については、胴部では幅 5 mmのものがつかわれているが、たちあがりは幅2・3mmとやや細くなっている。口縁は幅 2.2~2.5cmのタケ材で縁まきされていて、ばらけないように21箇所針金でとめられている。そしてこのなかには灰黄色~暗褐色を呈するクズ根の繊維層が入れられている。

#### 事例 7. 福岡県嘉穂郡筑穂町内野の荒巻酒店のご店主におうかがいした話

荒巻酒店のご店主は、「内野葛」<sup>(20)</sup>の看板(写真33)が板塀にたてかけられているお宅のもち主である。1994(平成6)年8月22日、看板の写真をとらせてもらった。ここでは20年くらい前までしていたという。

**事例8-1. 福岡県甘木市下秋月在住の高木久助さんにおうかがいした話**

高木久助さんは1932(昭和7)年10月22日うまれで、株式会社廣久葛本舗の代表取締役である。1994(平成6)年8月23日、本社工場(写真34~36)でおうかがいした話である。

1819(文政2)年の創業で、藩政期は1軒だけであった。黒田藩の御用商人をしていた。高木久助さんご自身は9代目当主である。終戦後、親戚なんかもいれて4軒くらいしていた。商売でしているのは、吉野とここぐらいである。吉野に4軒ある。

この辺ではクズの根を、カンネカズラ(寒根カズラ)、クズマキ、クズノネとよんでいる。植林して根ざらえしてきてしまうので、少なくなった。掘りつくしたわけではない。

クズの葉がそじえたら、クズのデンプンがわるい。日光不足だと歩どまりがわるい。平均して歩どまりは1割くらいである。今年(1994年)は例年の3分に1くらいしかできなかった。こんなことは長年やってきてはじめてである。昨年(1993年)は冷夏で、鹿児島には台風が3回きた。親父のころ、鹿児島によく台風があがった。最近は長崎にあがる。

掘る時期は、12月から3月いっぱいである。根にデンプンがたまって、12月霜がおりるところから3月末の芽がでるまでである。それ以後だと品質もわるくなる。いまは原料が少なくなったから、11月下旬から4月はじめまで掘る。掘る時期が早くてもおそくてもデンプンが少ない。掘る道具は土地によってちがう。この辺の山は石灰岩の山で石が多いので、トグワとツルハシの中間形態のものをつかった。鹿児島はスコップが主である。赤土に砂がまざった真砂土のところは根がいい。水ひきのいいところではデンプン含有量も多いし、根も太く、ふとりも早い。山の南むき、西むきがよい。クズの根の太さは、腕よりもちょっと大きい太さぐらいである。

ちょうど12月から3月は農閑期で、農家の人に掘ってもらう。江川や小石原あたりから原料をとりよせた。秋月は城下町で、農家が少ない。商家や武士ばかりであった。熊本や佐賀からも原料がきた。熊本や佐賀も植林されて、人工林でなくなっていった。いまは鹿児島から原料をとりよせている。戦争中も鹿児島からとりよせていた。

掘ってすぐに、なるべく早くつぶす。そうしないと、デンプンが少なくなる。掘ってきてすぐつぶさないと、デンプンが変質してしまってなくなる。むかしは杵でつぶした。杵は四角の専用のものをつかった。庭にひらたい石がうめてあった。その上でつぶした。綿状になるまでたたいた。綿状になったものを、桶にいれてデンプンをあらいおとす。デンプンをあらいおとしたクズの根を女が2人むきあって、桶の上におかれた竹のすの上でしぼる。カスは肥料にしかならない。シュウケというタケであんだザルの大きいやつでこし、布袋や小さい金網でこし、その汁を1昼夜桶にとっておく。うわ水ですてて沈澱したデンプンをとる。水をかえて真水をいれてとかし、沈澱させる。5・6回くりかえす。むかしは真水をいれてとかすとき、真冬に手でまぜた。タケの棒もつかったが、ほとんど手でやった。寒の水の冷たいときにやったので、手がしびれて感覚がなくなった。

上に黒いデンプン、下にデンプン・砂・泥が重いのでたまる。上下にゴミがあつたら、けず

りおとして一緒にしてまぜる。いいところだけとっていく。包丁できる。

下には泥・砂、上にはワラとかがたまる。中間のいいところを小さい桶にうつしていく。2日くらいおくと、沈澱する。まっ白になるまでくりかえす。4・5回くりかえす。

むかしは日中男が山に掘りにいって、夜家族みんなでつぶした。翌日、女があらってしぼった。粗づくりしたやつをうちへもってきた。それをうちで精製していた。

日陰ぼしする(写真37)。真冬は3カ月くらいかかる。夏場は1カ月から1カ月半くらいである。モロブタという木箱で乾燥させる。むかしは底にタケのスがひいてあった。モロブタはむかしのものは小さかった。それにデンプンをながしこんだから、乾燥に日数がかかった。

直径・高さとも3尺くらいの桶を何本もつかっている。大きい方の桶は中間よりやや下に水をぬくための栓があった。いまは桶屋さんがいないので、ポリオケをつかっている。鹿児島ではセメントでつくった水槽をつかっている。機械はクズ専用のものはない。自分でほかの機械を改良してつかう。いまは甘薯デンプンの工場とおなじである。

自分の代になって、20年くらい前から工場を増築してきた。増築した工場には、旧秋月小学校の木材を利用している。工場の下を鉄骨にし、上に旧秋月小学校の木材を利用している。

クズは夏のものである。5月の端午の節句のお菓子が終わってから、クズをつかったお菓子がつくられた。むかしは和菓子だけだった。いまは洋菓子が主で、いろんなお菓子がある。

#### 事例8-2. 福岡県甘木市秋月町の広久葛本舗で使用されている製造用具

1994(平成6)年8月23日に話をおうかがいしたときに、工場においてあった桶、ポリエチレン製オケ、ツキオコシ、モロブタを計測させていただいた。

桶(写真38) 口径90cm, 高さ77cm, 側板(クレ)の厚さ2.6cmである。

ポリエチレン製オケ(写真38) 口径86.5cm, 高さ70cmをはかる。青色を呈する。

ツキオコシ(写真39) 沈澱したクズのデンプンをおこす用具である。装着部位がクランク状にまがった鉄製刃部に木柄が装着されており、側面からみると階段状になっている。

モロブタ(写真40) 四角い木枠の底にプラスチックの網がしかれている。長さ89cm, 幅50cm, 高さ5.3cm, 板材の厚さ1.4cmである。

#### 事例9. 大分県下毛郡山国町在住の稲葉チトセさんにおうかがいした話

稲葉チトセさんは1937(昭和12)年9月うまれで、結婚して山国町にすんでいるが、日田市出身である。1994(平成6)年7月26日に、山国町教育委員会でおうかがいした話である。

クズの根をカンネンカズラとよんでいる。カンネンカズラをしゃいでまっ白なデンプンをとった。子どものころ、小学校1・2年のころである。昭和20年代のことである。

## 4. ワラビ食糧化の事例報告

以前に文献をもとに、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調査した<sup>(21)</sup>。その結果、現

在でもワラビ粉を生産している地域は全国で1個所確認され、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は全国で27個所確認された。それ以後、前者については事例数はふえていないが、後者については杉山是清氏が精力的に集成した資料<sup>(22)</sup>により大幅に増加し、163個所となった。そして両者の合計は164個所である(第3図)。

#### 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

#### 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

杉山是清氏の研究<sup>(23)</sup>をもとに、他の文献やわたしが調査したものもくわえて、かつてワラビ粉の生産がおこなわれていた地域を市町村単位で下記に列挙する。市町村名が不明のものは地域名としている。

- |                                 |                                |
|---------------------------------|--------------------------------|
| (2) 北海道天塩川流域                    | (3) 北海道登別市幌別町                  |
| (4) 青森県下北郡風間浦村 <sup>(24)</sup>  | (5) 青森県むつ市                     |
| (6) 青森県上北郡野辺地町                  | (7) 青森県上北郡上北町                  |
| (8) 青森県上北郡十和田湖町                 | (9) 青森県十和田市                    |
| (10) 青森県三戸郡田子町                  | (11) 青森県青森市                    |
| (12) 青森県中津軽郡岩木町                 | (13) 岩手県九戸郡九戸村                 |
| (14) 岩手県九戸郡山形村                  | (15) 岩手県久慈市                    |
| (16) 岩手県二戸郡一戸町                  | (17) 岩手県二戸郡浄法寺町                |
| (18) 岩手県二戸郡安代町 <sup>(25)</sup>  | (19) 岩手県下閉伊郡田野畑村               |
| (20) 岩手県下閉伊郡岩泉町                 | (21) 岩手県下閉伊郡新里村                |
| (22) 岩手県下閉伊郡川井村                 | (23) 岩手県下閉伊郡山田町                |
| (24) 岩手県上閉伊郡大槌町                 | (25) 岩手県岩手郡葛巻町                 |
| (26) 岩手県岩手郡岩手町                  | (27) 岩手県岩手郡西根町                 |
| (28) 岩手県岩手郡雫石町                  | (29) 岩手県和賀郡沢内村 <sup>(26)</sup> |
| (30) 岩手県和賀郡湯田町                  | (31) 岩手県稗貫郡大迫町                 |
| (32) 岩手県遠野市                     | (33) 岩手県気仙郡住田町                 |
| (34) 岩手県東磐井郡大東町                 | (35) 宮城県加美郡小野田町                |
| (36) 秋田県北秋田郡阿仁町 <sup>(27)</sup> | (37) 秋田県北秋田郡上小阿仁町              |
| (38) 秋田県能代市                     | (39) 秋田県山本郡琴丘町                 |
| (40) 秋田県仙北郡田沢湖町                 | (41) 秋田県仙北郡西木村                 |
| (42) 秋田県仙北郡協和町                  | (43) 秋田県仙北郡南外村                 |
| (44) 秋田県秋田市                     | (45) 秋田県河辺郡雄和町                 |
| (46) 秋田県由利郡大内町                  | (47) 秋田県由利郡東由利町                |
| (48) 秋田県本庄市                     | (49) 秋田県平鹿郡山内村                 |

- |                                 |                                 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| (50) 秋田県平鹿郡増田町                  | (51) 秋田県平鹿郡大森町                  |
| (52) 秋田県雄勝郡雄勝町                  | (53) 山形県最上郡真室川町                 |
| (54) 山形県最上郡金山町                  | (55) 山形県最上郡鮭川村                  |
| (56) 山形県最上郡戸沢村                  | (57) 山形県最上郡大蔵村                  |
| (58) 山形県最上郡舟形村                  | (59) 山形県最上郡最上町                  |
| (60) 山形県新庄市                     | (61) 山形県尾花沢市                    |
| (62) 福島県相馬郡飯館村                  | (63) 福島県双葉郡広野町                  |
| (64) 福島県いわき市                    | (65) 福島県耶麻郡西会津町                 |
| (66) 福島県東白川郡矢祭町                 | (67) 茨城県久慈郡里美村                  |
| (68) 茨城県久慈郡太子町                  | (69) 茨城県那珂郡瓜連町                  |
| (70) 栃木県那須郡黒羽町                  | (71) 群馬県利根郡水上町                  |
| (72) 群馬県利根郡利根村                  | (73) 群馬県碓氷郡松井田町                 |
| (74) 群馬県甘楽郡妙義町                  | (75) 群馬県多野郡                     |
| (76) 長野県南安曇郡安曇村                 | (77) 長野県南安曇郡奈川村                 |
| (78) 岐阜県吉城郡神岡町                  | (79) 岐阜県吉城郡上宝村                  |
| (80) 岐阜県高山市                     | (81) 岐阜県大野郡丹生川村 <sup>(28)</sup> |
| (82) 岐阜県大野郡久々野町 <sup>(29)</sup> | (83) 岐阜県大野郡朝日村                  |
| (84) 岐阜県大野郡高根村                  | (85) 愛知県東加茂郡旭町                  |
| (86) 愛知県東加茂郡足助町 <sup>(30)</sup> | (87) 愛知県東加茂郡下山村                 |
| (88) 愛知県南設楽郡作手村                 | (89) 京都府船井郡和知村                  |
| (90) 京都府船井郡瑞穂町                  | (91) 京都府天田郡三和町                  |
| (92) 奈良県奈良市                     | (93) 奈良県吉野郡下市町                  |
| (94) 奈良県吉野郡黒滝村                  | (95) 奈良県吉野郡西吉野村                 |
| (96) 奈良県吉野郡大塔村 <sup>(31)</sup>  | (97) 和歌山県伊都郡高野町                 |
| (98) 和歌山県海草郡美里町                 | (99) 和歌山県有田郡清水町                 |
| (100) 和歌山県田辺市                   | (101) 鳥取県八頭郡用瀬町                 |
| (102) 鳥取県八頭郡智頭町                 | (103) 鳥取県倉吉市                    |
| (104) 鳥根県益田市                    | (105) 鳥根県鹿足郡日原町                 |
| (106) 鳥根県鹿足郡津和野町                | (107) 岡山県苫田郡阿波村                 |
| (108) 岡山県苫田郡加茂町                 | (109) 岡山県真庭郡湯原町                 |
| (110) 岡山県真庭郡美甘村                 | (111) 岡山県真庭郡勝山町                 |
| (112) 広島県比婆郡東城町                 | (113) 広島県比婆郡高野町                 |
| (114) 広島県双三郡布野村                 | (115) 広島県双三郡吉舎町                 |
| (116) 広島県山県郡戸河内町                | (117) 山口県岩国市                    |

- |                                 |                                 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| (118) 山口県玖珂郡錦町                  | (119) 山口県都濃郡鹿野町                 |
| (120) 山口県阿武郡須佐町                 | (121) 山口県阿武郡阿東町                 |
| (122) 山口県大津郡三隅町                 | (123) 徳島県三好郡三好町                 |
| (124) 徳島県海部郡日和佐町                | (125) 徳島県海部郡穴喰町                 |
| (126) 香川県大川郡大内町                 | (127) 香川県香川郡塩江町                 |
| (128) 香川県綾歌郡綾上町                 | (129) 愛媛県松山市                    |
| (130) 愛媛県温泉郡川内町                 | (131) 愛媛県上浮穴郡小田町                |
| (132) 愛媛県喜多郡五十崎町                | (133) 愛媛県喜多郡河辺村                 |
| (134) 愛媛県東宇和郡城川町                | (135) 愛媛県東宇和郡野村町                |
| (136) 愛媛県東宇和郡宇和町                | (137) 愛媛県北宇和郡日吉村                |
| (138) 愛媛県北宇和郡広見町                | (139) 高知県須崎市                    |
| (140) 高知県高岡郡仁淀村                 | (141) 高知県高岡郡禰原町 <sup>(32)</sup> |
| (142) 高知県高岡郡佐川町                 | (143) 高知県高岡郡葉山村                 |
| (144) 高知県高岡郡大野見村                | (145) 高知県高岡郡窪川町                 |
| (146) 高知県幡多郡大正町 <sup>(33)</sup> | (147) 高知県幡多郡十和村                 |
| (148) 高知県幡多郡西土佐村                | (149) 高知県中村市                    |
| (150) 福岡県北九州市小倉南区               | (151) 福岡県田川郡香春町                 |
| (152) 福岡県田川郡添田町                 | (153) 大分県下毛郡耶馬溪町                |
| (154) 大分県日田市                    | (155) 大分県日田郡前津江村                |
| (156) 大分県玖珠郡玖珠町                 | (157) 大分県南海部郡本匠村                |
| (158) 大分県南海部郡直川村                | (159) 宮崎県西臼杵郡高千穂町               |
| (160) 宮崎県東臼杵郡諸塚村                | (161) 宮崎県東臼杵郡南郷村                |
| (162) 宮崎県児湯郡木城町                 | (163) 宮崎県児湯郡高鍋町                 |
| (164) 宮崎県西都市                    |                                 |

以上164個所のうち、5個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10. 岩手県下閉伊郡田野畑村の田野畑村民俗資料館に展示されている採取用具

田野畑村民俗資料館にはワラビ根掘り用の鉄製鋤先2点と二本鍬が1点展示されており、これらを実測したものである。調査日は1994(平成6)年9月6・7日である。

鋤先(第4図3) ラベルには「山鋤(ワラビ掘り用)」と表記されている。鉄製で、錆のためか全体的に暗褐色を呈している。全体的には細長い長方形を呈し、頭部から刃部にむけてごくわずか幅狭になっている。全長は55.3cmをはかり、刃部は幅11.0cm、厚さ0.9cmである。刃部はやや偏刃ぎみとなり、両角が少しまるくなった直刃を呈する。木柄の装着部位はV字状にきりこまれ、断面もV字状となっていて挿入された木柄をはさみこむ形になっている。

鋤先(第4図2) 鉄製で、全体的には細長い長方形を呈し、頭部から刃部にむけてごくわ

ずか幅狭になっている。全長は49.2cmをはかり、刃部は幅10.4cm、厚さ1.3cmである。刃部はやや偏刃ぎみとなり、刃こぼれをおこしたためか、刃縁がややくぼんでいる。また刃縁の両角は少しまるくなっている。木柄の装着部位の状態は同図とおなじである。

この鋤先に装着される木柄がべつに展示されている。この鋤柄は幹から枝わかれする部分を利用しており、幹が鋤先との装着部分になり、枝が手にもつ部分になる。全長158.5cmをはかる。装着部分は長さ52.0cm、幅6.5～9.5cmの舟形を呈し、柄の断面はほぼ円形で、直径4.8～6.4cmをはかる。

二本鋤（第4図1） 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76度である。鉄製刃部は2本の刃にわかれ、両側縁がややふくらみながら、刃先にむけて幅狭になっている。刃先の断面は円形にちかい多角形を呈し、直径は1.8cm前後で、先端にむけてやや細くなっている。刃部の長さ32.8cm、刃部幅9.3cm、刃の長さ24.2cmである。木柄は長さ90.0cm、端部ちかくの手にぎる部分の断面は3.5×2.8cmの楕円形である。

#### 事例11. 岩手県遠野市の遠野市立博物館に展示されている採取用具・製造用具

遠野市立博物館ではワラビの地下茎やハナをはじめ、ネモチづくりの用具が展示されている。また展示室の壁面には、ネモチづくりの工程に関する説明がしるされている。そこで最初にネモチづくりの工程の説明文を引用し、用具がどの工程で使用されるのかという点をあきらかにする。つぎに同館に展示されている採取用具・製造用具について記述をすすめていくことにする。調査日は1994（平成6）年11月15・16日である。

##### ネモチづくり

ワラビの地下茎から採ったでんぶんを、ワラビのハナといい、これを鍋に入れて火をかけ、練り固めたものがネモチです。気候の不順や、病害虫の発生などで農作物がみのらず、食物が欠乏して苦しむ飢饉の時には、このネモチで飢えをしのいだといわれ、どこの家にもワラビをほるため特別につくられた二本爪のクワや、地下茎をたたいてつぶす大きな平たい石が備えてありました。

1. 掘る 畳1枚ぐらいの広さの表土を取りのぞき、二本爪のクワでワラビの地下茎を掘り起こす。

2. 洗う 掘り出した地下茎を流れにひたして、コマンガを使って洗い、土をよく落とす。

3. 砕く よく洗ったワラビの地下茎を、平たい石や厚板の上にひろげて、ネタタキツチでくだく。

4. 絞る 繊維状になったものを麻袋に入れ、水を加え、サンドギツツの上で押し絞り何度も汁をとる。

5. ハナを集める 汁をハンギリなどの容器に入れ一晩おき、底に沈でんした白い汁を天日に干し、粉にする。



6. 食べる 粉 (ハナ) に水を加えて火にかけ、練り固めたネモチにキナコなどをまぶして食べる。

同館には根掘り道具・二本鋏の採取用具、サンドギッツ・ハンギリ・根たたき槌・小馬鋏の製造用具が展示されている。資料数はそれぞれ1点ずつであり、根掘り道具・二本鋏・根たたき槌を実測し、サンドギッツ・ハンギリ・小馬鋏を計測し、移動が困難な資料については展示された状態で写真撮影をおこなっている。

根掘り道具 (第4図5) 鉄製刃部に木柄が装着された鋤である。全長120.0cmをはかる。鉄製刃部は長さ49.2cmで、166度に屈曲している。側縁部は直線的で、頭部から刃先にむけてかなり幅狭になっている。刃縁は両角が少し丸味をおびた直刃で、先端の厚さは0.3cmである。V字状になった刃部の装着部位に木柄が装着されており、そのあたりの木柄の断面は隅丸の菱形を呈し、手ににぎる部分の断面は直径4.8cmの円形を呈する。木柄はあらく加工されている。

二本鋏 (第4図4) 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65度である。鉄製刃部は2本の刃にわかれ、肩部がまるくふくらみ、刃先にむけて幅狭になっている。2本の刃の断面はちょうど蒲鋒を90度回転させたような形をしており、内側は直線的で、外側はゆるくふくらんでいる。また先端にむけて細くなっている。刃部の長さ30.4cm、刃部幅12.1cm、刃の長さ20.2cmである。木柄は長さ90.8cm、端部付近の手でにぎる部分の断面は4.4×2.4cmのほぼ楕円形を呈する。木柄の加工はあらく、稜線は明瞭である。

根たたき槌 (第5図3) 木の幹から枝がわかれる部分を利用して製作されており、幹が槌、枝が柄になっている。全長68.2cmをはかる。槌部は両面に平坦面があり、図の上平坦面は15.8×15.3cmのほぼ円形を呈し、下平坦面は17.0×15.9cmのほぼ円形を呈する。槌部の厚さは12.5~14.4cmである。柄部はやや湾曲し、あらく加工されていて部分的に稜線がのこっている個所もみとめられる。また手でにぎる部分は手垢で黒びかりしており、その断面は直径3.8cmの円形を呈する。上平坦面は角度をもっているが、その理由はたたくときに柄がうきあがり、柄と台石のあいだに隙間ができて手をつめないようにするためと推測される。

サンドギッツ (第5図1) 板材でくみだてられた木箱である。全長135.0cm、口幅54.0cm、底幅35.5cm、高さ35.7cm、板材の厚さ1.5cmである。内法では長さ122.5cm、深さ34.2cmである。また横断面は台形を呈し、上底の方が下底よりも長くなっている。側面の底には水をながすための四角い孔が1個あけられている。孔の大きさは6.6×4.2cmである。

小馬鋏 ラベルには「こまんが」とルビがふられている。歯がついた体部に柄が装着されて製作されており、歯・体部・柄ともすべて木製である。体部は四角い角材で、長さ35.0cm、幅5.0cm、高さ6.2cmである。それに孔径1.6~1.8cmの孔を6個あけ、先のとがった長さ20cmくらいの歯を挿入している。また体部に貫通させた孔に、長さ121cm、断面の直径が2.0~2.5cmの細長い柄を挿入している。

ハンギリ (第5図2) 口径58.0~61.0cm、高さ27.0cm、深さ22.5cmをはかる。側板(ク

レ)は14枚で、幅8.0～18.0cm、厚さ2.0cmである。底板(ウラ)は板材4枚からなり、直径50.0～52.0cmである。下から2.0～6.0cmのところ幅4cmのシリタガが1本、上から5.0～9.0cmのところクチタガが1本まかされている。タガはいずれもタケ製で、撚り方は横からみて右あがりになっている。

#### 事例12. 秋田県仙北郡西木村在住の浅利峯治さんと斉藤儀一さんにおうかがいした話

浅利峯治さんは1914(大正3)年3月7日生まれで、同村上檜木内字黒沢におすまいである。斉藤儀一さんは1912(明治45)年4月24日生まれで、同村上檜木内堀内におすまいである。1994(平成6)年7月28日、浅利峯治さんのご自宅でおうかがいした話である。

朝掘りにいって、夕方5・6時に山からおりてくる。周辺の山へ1・2kmあるいて掘りにいく。牛馬の放牧地があったので、そこでワラビの根を掘った。林のなかにもはえるが、木の根があって掘れない。山に草がはえて木がはえないようにするために、野火づけ・地焼きをする。おなじ山で20年も30年もやった。山で掘るのは重労働である。

トウグワで掘る。土の下、ワラビの根がくみあっている。そこで二本鍬をつかう。30cmから1mくらいの深さで掘る。それまでもいかない深さで掘る。6～7回掘れば、しょってくるほどある。山で掘るやつは地下茎が小指ほどの太さである。根の皮をはぐと、白いのがデンプンである。皮が2重にも3重にもなっている。

山から7・8貫から10貫せおっておりてくる。土がついたまま束にしてしょってもってくる。山だとあらう場所がない。タケであんだ3尺×5尺の木箱のなかで、じゃあじゃあ水をかけてからあらう。よく土をあらいおとす。土とデンプンがまざるとたべれない。

山からおりてきたらすぐあらって、その日のうちにつぶす。子供もみな手つだいをして家中の者でつぶす。あらってからつぶす。カケヤの小さいやつでつぶす。ネツキウスという木の臼の上でつぶす。ネツキウスは底をたいらにしてあり、平面形が楕円形で、長径3尺ほどである。こぼれないようにするために木の臼のまわりに縁をつける。縁は幅・高さとも10cmほどつくってある。

ネギツに水をいれて沈澱させて、朝アク水ですてる。また水をいれる。ネギツは底のたいらな舟のようなもので、水をすてやすいようになっていた。3回アクぬきをすればよいが、いいところ2回である。たべるのに忙しいから、いいのにしてられない。根10貫から3升のデンプンがとれる。昭和27・28年ころまでしていた。

浅利峯治さんと斉藤儀一さんに話をおうかがいしたときに、上檜木内ふるさと教室が小学生用に大正生まれの人たちの生活体験をまとめた『暮らしの記録』というガリ版ずりの資料をいただいた。そのなかで浅利峯治さんが、「食料不足の時代」という題目でワラビ粉製造について執筆されているので、必要な個所だけ引用するものである。

それは戦争中、軍の指令で農家の保有米まで強制的に持って行かれてしまい、三度の食事もうのように食べる事ができませんでしたが、それは山間部落の良い所です。それは山

に生えている「ワラビ」の根です。

その頃、山林には何処の部落にも村有地の草山があり、雑草と「ワラビ」が一杯生えて居りましたのでその根を掘ってきて、洗ってから大きい桶に入れて、水を加えてかき混ぜた後、1時間位休めて置くと底の方に澱粉だけが沈みますので、その澱粉をまるめてゆでると食料となります。

その名前は根餅といいます。一日三食の内、昼食はその根餅で間にあわせて過ごしたのです。

以上が、浅利峯治さんがかかれた文章を引用した部分である。

### 事例13. 秋田県北秋田郡阿仁町比立内字長畑在住の上杉政吉さんにおうかがいした話

上杉政吉さんは1926(大正15)年4月6日うまれで、1994(平成6)年7月29日に、阿仁町ふるさと文化センターでおうかがいした話である。

昭和6・7年の飢饉のときにたべた。戦時中、戦後までたべた。昭和18・19年から20年ころまでたべた。比立内の長畑ではたべた。阿仁町のどこでもたべたというわけではない。

トグワで掘った。掘るときに、トグワだけをつかう。地下20~30cmのところにはえているのを掘る。地中のあまり深くないところをはっている。

山で掘って家へもってきて、土がついているのできれいにあらう。掘ってきた根をよくあらって、木の台の上でキツチではたく。「はたく」とは「つぶす」ことをいう。はたくときにつかう台には、木でできたものと石でできたものの両方があった。たいらな石の上ではたくほうが、よくはたけた。はたいたワラビの根を布袋のなかにいれて、タライのなかでデンプンをしぼりだす。しぼったものをタライのなかにいれておくと、デンプンは下にしずむ。1回だけか、やっても2回である。2~3日、うわずみの水をなげる。デンプンを沈澱させるとき、タライのような桶や木をほった舟のようなもの、木をくみあわせたものをつかった。タライの大きさは直径50~60cm、高さ20cmくらいである。

あさい桶のなかにいれて乾燥させる。乾燥させて保存する。

食糧難のときだけやった。毎日やるというのではなかつた。ワラビの根からとれるデンプンの量はごくわずかで、20分の1か、30分の1くらいであった。

### 事例14. 岐阜県高山市の飛騨民俗村飛騨の里に収蔵されている採取用具・製造用具

1994年12月21・22・23日の3日間、飛騨の里(写真41)に収蔵されている採取用具・製造用具の計測と写真撮影をおこなった。

トンガ(第6図1~3, 写真42~44) 唐鍬である。押上土蔵に3点収蔵されている。資料番号M1・M2は岐阜県大野郡高根村中洞の下村密治家で、M3は同村野麦の大野国造家で、大正末から昭和40年代はじめにかけて使用されていたものである。

第6図1は鉄製刃部の柄壺に木柄を装着するタイプである(写真42)。柄壺をのぞいた鉄製刃部は柄壺側から刃部にむけてひろがる細長い台形を呈し、長さ28.5cm、幅10.8cmをはかる。

刃縁は両角が丸味をおびた直刃となる。木の柄は長さ98.7cm、手にもつ部分の断面は3.9×3.4cmの楕円形を呈する。柄の装着角度は61度である。

第6図2は鉄製刃部の柄壺に木柄を装着するタイプである(写真43)。柄壺をのぞいた鉄製刃部は柄壺側から刃部にむけてひろがる細長い台形を呈し、長さ26.0cm、幅10.6cmをはかる。刃縁は両角がやや丸味をおびた直刃となる。木の柄は長さ85.8cm、手にもつ部分の断面は3.8×3.9cmの楕円形を呈する。柄の装着角度は65度である。

第6図3は鉄製刃部の柄壺に木柄を装着するタイプである(写真44)。柄壺をのぞいた鉄製刃部は柄壺側から刃部にむけてひろがる細長い台形を呈し、長さ27.1cm、幅10.4cmをはかる。刃縁は丸味をおびたU字状の円刃となる。木の柄は長さ98.5cm、手にもつ部分の断面は4.1×3.0cmの楕円形を呈する。柄の装着角度は60度である。

サス(写真45) 先端がとがったU字状の鉄製刃部に木柄が装着されたものである。岐阜県大野郡高根村中洞の白畑新松家で、大正から昭和40年代はじめにかけて使用されていたものである。調査カードには「池に入れて洗ったワラビ根をすくいあげるときに使う」としてされている。鉄製刃部の茎が木柄に挿入され、針金で何重にもまかれて装着されている。茎をのぞいた刃部の長さ14.2cm、幅8.5cmで、刃の断面は1辺が0.7~1.0cmの四角形を呈する。

ミ(写真46・47) 箕である。押上土蔵に2点收藏されている。ワラビ粉小屋にも数点おかれている。いずれも高根村中洞の白畑新松家で、昭和初期に使用されていたものである。ここでは押上土蔵に收藏されている2点のミについて検討をくわえていくものである。調査カードによれば、タテ材はマタタビ、ヨコ材はワラ縄で、ワラビ根を運搬するときに使用されたという。

小さい方は奥ゆき60cm、幅72cm、高さ9cmである(写真46)。タテ材は直径6~7mmのマタタビのツルを材料とし、ヨコ材は直径8mm前後のLRのワラ縄を材料としている。まずタテ材4本を1単位とし、8単位づくりだす。それをU字状におりまげ、からませながら編みあげている。タテ材は総数32本であるが、おりまげる関係からタテ条は64本となる。そのうちの半数の32本が縁まきにつかわれ、もう半分が体部になる。タテ材をヨコ材で3箇所モジリ編みして固定している。

大きい方は小さい方よりひとまわり大きく、奥ゆき63cm、幅78cm、高さ9cmである(写真47)。タテ材は直径7~8mmのマタタビのツルを材料とし、ヨコ材はLRのワラ縄を材料としている。ワラ縄には直径9mmの古いものと直径4mmのあたらしいものの2種類がつかわれており、ふるい縄がきれたところをあたらしい縄で補修している。編み方は基本的には小さい方とおなじである。タテ条の間隔がひろく、すき間が大きい。

台石(写真48) ワラビ根をたたくときの台石である。岐阜県大野郡丹生川村森部の坂上芳房家で使用されていた。ワラビ粉小屋に1点展示されている。平面形態は楕円形を呈し、長径105cm、短径85cm、厚さ10~16cmである。平坦な石で、人工的に加工されたものと考えられ

る。使用によるものか上面は光沢をおび、少しつるつるしている。石質は不明であるが、丹生川村森部付近では「アオイシ」とよばれている。

クマデ 3本刃の鋏のような形態で、鉄製刃部に木柄を装着している。押上土蔵に1点収蔵されている。高根村中洞の白畑新松家で、大正から昭和30年代前半にかけて使用されていたものである。調査カードには「水車の杵の下のワラビ根を、キネの下に入れるとき使用する」と記載されている。茎と木柄をかさねあわせ、鉄製刃部の茎の端部にあけられた0.8cmの孔に釘をうちこみ、金輪や針金でとめている。刃部全体の幅は13.2cm、高さ10.4cmである。木柄は長さ126.0cmをはかり、断面は刃部の装着部では2.6×2.3cmの四角形、端部では直径2.3cmの円形を呈する。

モミブネ (第7図1) 丸木舟状になった木製の水槽である。ナラの一木をくりぬいて槽をつくり、両端には縄かけ突起をつくりだしている。底は木材の丸味をそのままのこしている。押上土蔵に1点収蔵されている。高根村中洞の白畑新松家で、大正から昭和40年代はじめにかけて使用されていたものである。全長458.0cm、幅64.0cm、高さ54.5cmである。幅から判断して少なくとも直径が64.0cm以上のナラの大木から製作されている。槽の断面はU字状を呈し、長さ426.5cm、幅53.1cm、深さはもっとも浅いところで37.0cm、中央のもっとも深いところは42.0cmである。調査カードには使用方法について、「コシキをのせてしぼったウワミズを捨てる時、底の丸みを利用しててこで傾けて水をすてる。」とされるされている。

ミツデ 木柄の先端が三つにわかれた木製品である。押上土蔵に3点収蔵されている。製作方法は3点ともおなじで、木の幹から枝わかれするところ、木の股を利用している。高根村中洞の白畑新松家で、大正から昭和40年代はじめにかけて使用されていたものである。

資料番号M16は全長104.6cmで、柄は長さ69.0cm、直径3.1cm前後である。三手の部分は長さ35.6cm、幅17.8cmである。指部分は直径1.2~2.2cmで、先端がななめにカットされている。調査カードには、「わらび根のつぶしたものをフネに移したのち、かきまわすのに使う。」とされるされている。

資料番号M18は全長79.7cmで、柄は屈曲しており、長さ65.0cm、直径2.0~2.3cmである。三手の部分は長さ14.7cm、幅12.5cmである。指部分は直径1.2~1.7cmで、先端は丸味をもたせるように加工されている。

資料番号M17は全長62.5cmで、柄は長さ36.7cm、直径2.8cm前後である。三手の部分は長さ25.8cm、幅13.6cmである。両端の指部分2本は直径1.1~1.2cm、中央の指は幅2.2cmで、先端の断面は隅丸長方形を呈する。ラベルにはマゼボウと表記されているが、調査カードにはミツデとかかかっている。またその使用法は「水槽の中の花(澱粉)をかきまぜる」と記載されている。

コシキ (第8図1, 写真49) 板材で井桁状にくまれた箱に、棒材でつくられた箕の子状の底をとりつけたものである。ワラビ粉小屋に1点おかれている。岐阜県大野郡朝日村一之宿の

坂上孝一家で、大正から昭和40年代はじめにかけて使用されていたものである。調査カードには「サナの上に杉の葉をしき、タレブネの上のにせ、つぶしたわらび根に水を加えて流し、わらび粉（澱粉）のみを下に流す。」と記載されている。全体の大きさは長さ130.4cm、幅50.2cm、高さ34.0cmである。内法では長さ118.6cm、幅40.0cm、高さ32.0cmである。板材の厚さは0.9～1.0cmである。底につかわれている棒材のことをサナといい、わられたままのもので、断面は不定形の三角形や四角形を呈する。長さ117.4～118.2cm、幅2.0～3.0cmである。

タレブネ（第7図2、写真50） 丸木舟状になった木製の水槽である。ブナの一木をくりぬいて槽をつくり、両端には縄かけ突起をつくりだしている。底は木材の丸味をそのままのこしている。ワラビ粉小屋のなかに1点おかれている。タレブネ同様に高根村中洞の白畑新松家で、大正から昭和40年代はじめにかけて使用されていたものである。全長443.0cm、幅71.2cm、高さ58.0cmである。幅から判断して少なくとも直径が71.4cm以上のブナの大木から製作されている。槽の断面は隅丸台形を呈し、槽の大きさは長さ378.2cm、幅57.6cm、深さはもっとも浅いところで40.0cm、中央のもっとも深いところは46.0cmである。調査カードには「モミブネにためた澱粉からもう一度不純物を取る工程で使うフネ」と記載されている。

フネ（第7図3、写真51） 丸木舟状になった木製の水槽で、一木をくりぬいて槽をつくりだしている。底は木材の丸味をそのままのこしており、縄かけ突起はみられない。ワラビ粉小屋の軒下に1点おかれている。モミブネになるのか、タレブネになるのか不明である。全長329.5cm、幅58.5cm、高さ41cmである。幅から判断して、少なくとも直径が58.5cm以上のブナの大木から製作されている。槽の断面はU字状を呈し、槽の大きさは長さ273.0cm、幅51.5cm、深さは32.0cmである。

フネ 丸木舟状になった木製の水槽で、一木をくりぬいて槽をつくりだしている。底は木材の丸味をそのままのこしており、縄かけ突起はみられない。ワラビ粉小屋のなかに2段につみかさねられているうちの下の方のフネである。モミブネになるのか、タレブネになるのか不明である。全長417.0cm、幅54.5cm、高さ53.0cmである。幅から判断して、少なくとも直径が54.5cm以上の大木から製作されている。槽の断面はU字状を呈し、槽の大きさは長さ357.0cm、幅48.0cm、深さは35.0cmである。

タグリオケ（写真52） 手桶である。押上土蔵に1点収蔵されている。高根村中洞の白畑新松家で、明治から昭和40年代はじめにかけて使用されていたものである。ワラビのデンプンを槽からくみだすのにつかわれた。桶は口径24.0～24.5cm、高さ21.8cm、高さ20.0cmをはかる。側板（クレ）は14枚で、幅2.0～7.4cm、厚さ1.1～1.2cmである。底板（ウラ）は板材1枚からなり、直径20.8～21.7cmである。下から2.4cmまでのところに幅1.2cmのシリタガが1本まかれ、撚り方は横からみて右さがりになっている。上から8.5～9.7cmところに幅1.2cmのクチャガが1本まかれ、これも撚り方は横からみて右さがりになっている。樹種はサワラで、タガはいずれもタケ製である。柄は側板（クレ）の1枚をのばす形でつくられている。その先端は

すべりどめのため、有頭状・扇状になっている。全体の高さは37.5cmである。

ヒシャク(写真53) 柄杓である。押上土蔵に2点収蔵されている。高根村中洞の白畑新松家で、大正から昭和40年代はじめにかけて使用されていたものである。樹種はサワラで、タガはタケである。タグリオケと同様にワラビのデンプンを槽からくみだすのにつかわれた。

資料番号M22の桶は、口径21.8~22.2cm、高さ23.0~23.4cm、深さ19.5cmをはかる。側板(クレ)は13枚で、幅2.8~7.3cm、厚さ1.4cmである。底板(ウラ)は板材1枚からなり、直径16.6~17.2cmである。下から0.5~1.5cmのところ幅1cmのシリタガが1本、下から6.0~7.0cmところに幅1cmのドウタガ、上から4.0~5.0cmところにクチタガが1本まかれている。タガはいずれもタケ製で、撚り方は横からみて右さがりになっている。桶の1個所に孔があけられており、そこに木柄が挿入されている。柄の断面は隅丸方形・方形で、手にもつ部分は1辺が3.1cmぐらいである。全体の長さ97.0cm、高さ60.4cmである。口縁部外側がフネの底とこすれあったため、やや磨滅している。

資料番号M23(写真53)の桶は、口径16.5~17.2cm、高さ12.8~13.0cm、深さ11.5cmをはかる。側板(クレ)は10枚で、幅2.9~7.7cm、厚さ0.8cmである。底板(ウラ)は板材1枚からなり、直径13.8cmである。下から0.4~1.6cmのところ幅0.8cmのシリタガの跡が2本みられる。胴部に針金が2重にまきつけてある。桶の2個所に孔があけられており、そこに木柄が挿入されている。柄の断面は隅丸長方形・長方形で、端部は3.3×2.5cmである。全体の長さ60.0cm、高さ24.3cmである。口縁部外側がフネの底とこすれあったため、すりへっている。その範囲は円周の3分の1におよんでいる。

コテ(写真54) 櫛状の木製品で、1枚の板材から製作されており、基本的には刃部と柄部にわけられる。押上土蔵に資料番号M24~26の3点が収蔵されている。M24は高根村中洞の白畑新松家で、M25・M26は高根村中洞の下村密治家で大正から昭和40年代なかばにかけて使用されていたものである。その使用方法について調査カードには、「花舟からわらび粉をすくい取るときに使う。」とされるされている。

資料番号M24(写真54)は長さ83.0cmをはかる。刃部は長さ24.0cm、最大幅9.5cm、厚さ2.1cmで、刃先にむけてやや細く、うすくなっている。刃縁はゆるいU字状をなし、刃先の厚さは0.5cmである。

資料番号M25は長さ99.2cmをはかる。刃部は長さ22.8cm、幅5.6cm、厚さ0.9cmである。刃縁は直刃を呈し、両角がきりおとされている。柄は端部から刃部にむけてややひろがっており、断面は楕円形を呈し、端部では3.1×2.3cmである。

資料番号M26は長さ100.0cmで、刃部と柄部の区別は明瞭ではない。刃先の厚さは0.8cm、刃縁はゆるいU字状の偏刃である。柄の断面は端部では3.2×1.4cmの楕円形で、刃部にちかいいところでは隅丸方形を呈する。左撚りのワラ縄が柄にまかれている。

ハコ(第8図2, 写真55) 長方形の木枠の底に棒材が格子状にしかれたものである。ワラ

ビ粉小屋の屋根裏に数点おかれている。高根村中洞の下村密治家で大正から昭和40年代なかばにかけて使用されていたものである。調査カードには、「箱の上に紙をしき、花（ワラビ粉）をのせて炉の上に並べて乾燥させる」と記載されている。それらのうちの1点についてみると、木枠は長さ80.8cm、幅66.2cm、高さ5.4cmである。底には幅1.7～3.5cmの棒材がタテ・ヨコ各7本ずつ格子状にうちつけられている。

ワラビナワ（写真56） ワラビ根の繊維でつくられた縄である。押上土蔵に1点収蔵されている。岐阜県吉城郡神岡町山ノ村伊西の大畠政治氏から昭和40年代はじめに採集されたものである。調査カードから必要な事項をぬきだすと、「非常にじょうぶで雨水にあてても強い。ワラビ根をなつたもの。水車で打つたものはこまくなり、良質のものができない。神岡では手打ちで製作した。長さ20尺を『一は』、『10は』で一束という。」とかかかれている。収蔵されている製品は、一はを長さ33.5～34.0cmにおりまげている。2本の右撚りの縄（r）を左撚りに撚りあわせて、結果としてLRのワラビナワが製作されている。直径5mm前後である。

## 5. クズ食糧化のまとめ

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、クズの食糧化の過程を、それにつかわれる用具もふくめてあきらかにしていく。最初のに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、奈良県宇陀郡大宇陀町・島根県邇摩郡温泉津町・福岡県甘木市・鹿児島県鹿児島郡三島村の4地区について、工程、作業手順、用具をまとめていくことにする<sup>(34)</sup>。奈良県宇陀郡大宇陀町上新では、本文に佐藤隆介の調査報告<sup>(35)</sup>を参考にしてまとめている(A)。島根県邇摩郡温泉津町西田については、まず橋目哲・山本隆慶両氏の調査報告<sup>(36)</sup>をまとめ(B1)、つぎに筆者の調査報告をまとめる(B2)。福岡県甘木市下秋月<sup>(37)</sup>については本文をもとにまとめ(C1)、同市江川については酒井一男氏の調査報告<sup>(38)</sup>をまとめる(C2)。鹿児島県鹿児島郡三島村黒島<sup>(39)</sup>では、カンネ団子のつくり方を整理する(D)。さらには大蔵永常が1830(文政13)年にあらわした『製葛録』<sup>(40)</sup>をまとめる(X1～3)。

### A. 奈良県宇陀郡大宇陀町上新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(クワ)

#### 第2工程 クズ根の粉碎工程

作業手順2 根をつぶす(石、木槌、粉碎機)

#### 第3工程 クズ粉の抽出工程



作業手順3 つぶした根をあらう(水槽)

作業手順4 あらったまっ黒い水をこす(布袋, 桶)

作業手順5 粗クズを沈澱させる(桶)

第4工程 クズ粉の運搬工程

作業手順6 粗クズをはこぶ

第5工程 クズ粉の精製工程

作業手順7 粗クズを溶解する(半切桶, カイボウ)

作業手順8 デンプンを沈澱させる(半切桶)

作業手順9 うわ水をすてる

作業手順10 デンプンをおこす(ヘラ)

作業手順11 デンプンをけずる(ナイフ・柳刃包丁)

作業手順12 デンプンを溶解する(半切桶, カイボウ)

作業手順13 デンプンを沈澱させる(半切桶)

作業手順8~12を何回も(5回ぐらい)くりかえす

第6工程 クズ粉の乾燥工程

作業手順14 うわ水をすてる(半切桶, きれ)

作業手順15 デンプンをとりあげる(ヘラ)

作業手順16 屋外で表面をあらかわきさせる(大蓋, 簀子, 木綿布)

作業手順17 屋内で天然乾燥させる(ホシブタ)

**B 1. 島根県廻摩郡温泉津町西田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 イノコ(クズ根)を掘る

第2工程 クズ根の粉碎工程

作業手順2 荒たたきをする(たたき石, いのこ槌)

作業手順3 中たたきをする(たたき石, いのこ槌)

作業手順4 仕上げたたきをする(たたき石, いのこ槌)

第3工程 クズ粉の抽出工程

作業手順5 くだいたクズ根をあらう(半切, 竹す)

作業手順6 汁をこす(よねそうけ, 柄杓, 桶, 竹す)

作業手順7 汁をこす(木綿袋, 柄杓, 桶, 竹す)

作業手順8 沈澱させる

作業手順9 上水をすてる

作業手順10 清水をいれてとかす

作業手順11 沈澱させる

## 第4工程 クズ粉の精製工程

作業手順12 上水をすてる

作業手順13 粗玉を桶にうつす

作業手順14 清水をいれてとかす

作業手順15 沈澱させる

作業手順12~15をさらすといい、並物で5~6回、上物は8~9回くりかえす

## 第5工程 クズ粉の乾燥工程

作業手順16 沈澱したデンプンを取り出す

作業手順17 陰ほしをおこなう(育苗箱, さらし布, 紙)

**B 2. 島根県漣摩郡温泉津町西田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 イノコを掘る(スコップ, ツルハシ, ナタ, ノコギリ)

作業手順2 掘ったイノコをはこぶ(耕運機)

## 第2工程 クズ根の粉碎工程

作業手順3 イノコをつぶす(石, イノコヅチ, 脱穀機)

## 第3工程 クズ粉の抽出工程

作業手順4 つぶしたイノコをあらう(コンクリート製水槽)

作業手順5 アライ水をうつす(バキューム, ドラムカン転用桶)

作業手順6 デンプンを沈澱させる(ドラムカン転用桶, 半切)

作業手順7 アク水をすてる(袋, タケ製ス, 半切)

作業手順8 山水をいれる

作業手順10 デンプンと山水をかきまぜる(タケ製棒, 攪拌機)

作業手順11 デンプンを沈澱させる

作業7~11を5日間くらいくりかえす

## 第4工程 クズ粉の精製工程

作業手順12 水をすてる

作業手順13 デンプンをあつめる(桶, ポリエチレン製桶)

## 第5工程 クズ粉の乾燥工程

作業手順14 自然乾燥させる(ポリエチレン製箱・木箱, 袋)

**C 1. 福岡県甘木市下秋月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 クズ根・カンネカズラを掘る(トグワとツルハシの中間形態のもの)

## 第2工程 クズ根の粉碎工程

作業手順2 根をつぶす(石, 杵)

第3工程 クズ粉の抽出工程

- 作業手順3 つぶした根をあらう (桶)
- 作業手順4 デンプンをあらいおとしたクズ根をしぼる (桶, タケ製ス)
- 作業手順5 液をこす (シュウケ, 布袋, 金網)
- 作業手順6 汁を一昼夜とっておく (桶)
- 作業手順7 うわ水ですてる
- 作業手順8 沈澱しているデンプンをとる

第4工程 クズ粉の運搬工程

- 作業手順9 粗づくりしたデンプンをはこぶ

第5工程 クズ粉の精製工程

- 作業手順10 真水をいれてデンプンをとかす (桶, タケ製棒)
  - 作業手順11 デンプンを沈澱させる
  - 作業手順12 うわ水ですてる
  - 作業手順13 デンプンをおこす (ツキオコシ)
  - 作業手順14 デンプンについたゴミをけずりおとす (ホウチョウ)
- 作業手順10~14を4~6回くりかえす

第6工程 クズ粉の乾燥工程

- 作業手順15 日陰ぼしする (モロブタ)

**C2. 福岡県甘木市江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 カンネを掘る(ヤネコギ, ツルハシ, カマ, ハバキ, カンネヅナ・カンネヒモ)

第2工程 クズ根の粉碎工程

- 作業手順2 カンネをうつ (カンネうち石, カンネうち杵)

第3工程 クズ粉の抽出工程

- 作業手順3 さなおしする・カンネをしぼる (カンネ桶, サナ)
- 作業手順4 ふくろごしをする (木綿袋, カンネ桶, サナ)
- 作業手順5 水をいれたカンネ汁を一昼夜おく (カンネ桶)
- 作業手順6 うわずみですてる
- 作業手順7 かきまぜる
- 作業手順8 アラクズ・生葛をつくる

第4工程 クズ粉の運搬工程

- 作業手順9 仲買人によって生葛は問屋にあつめられる

第5工程 クズ粉の精製工程

- 作業手順10 生葛を水にとかして攪拌する (半切)

作業手順11 沈澱させる (ひき桶)

作業手順12 引栓よりぬきとる (半切)

作業手順10～12を4・5回くりかえす

作業手順13 沈澱させる (桶)

作業手順14 うわ水ですてる

作業手順15 きぬごしをする

#### 第6工程 クズ粉の乾燥工程

作業手順16 船いれする

作業手順17 日陰で乾燥させる

### D. 鹿児島県鹿児島郡三島村黒島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 クズカズラの根をとる

#### 第2工程 クズ根の粉碎工程

作業手順2 いくつかにきる (カマ)

作業手順3 根をたたく (ヨコヅチ)

作業手順4 根を繊維になるまでくだく (棒状ヨコヅチ)

#### 第3工程 クズ粉の抽出工程

作業手順5 繊維をあらってしぼる (桶, ザル・カゴ)

作業手順6 しぼり汁をこす (鉢, ザル・カゴ)

作業手順7 デンプンを取り出す

調査がおこなわれた当時の黒島では、凶作で薯がとれないときの非常食としてカンネの団子がたべられたらしいので、クズ粉の精製工程と乾燥工程はしるされていない。

### X1. 『製葛録』にみられる灰葛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 (平鍬, 鶴橋)

#### 第2工程 クズ根の粉碎工程

作業手順2 根を水であらう場合もある

作業手順3 根をたたきつぶす (石, 木槌, 棒)

#### 第3工程 クズ粉の抽出工程

作業手順4 両手でもみあらう (桶)

作業手順5 灰色ににごった水をこす (かご [いかき・そうけ・ざる], 桶)

作業手順6 しばらく沈澱させる (桶)

作業手順7 上にごった水をべつの桶に入れる (桶)

作業手順8 にごり水をこす (木綿袋, 竹簧, 桶)

作業手順9 ふたたびにごり水をこす (木綿袋, ふるい [すいのう], 竹簀, 桶)

作業手順10 クズ粉を沈澱させる

作業手順11 上水ですてる

作業手順12 水をいれる

作業手順13 かきまぜる (棒)

作業手順14 沈澱させる

作業手順12~14を3・4回くりかえす

作業手順15 上水ですてる

作業手順16 クズ粉をべつの桶にうつす (桶)

作業手順17 水をいれる

作業手順18 かきまぜる

作業手順19 沈澱させる

#### 第4工程 クズ粉の乾燥工程

作業手順20 上水ですてる

作業手順21 クズ粉表面のあかをとる (ふきん)

作業手順22 きれめをいれておこしとる (包丁)

作業手順23 黒クズをけずりとる

作業手順24 早くほしあげたいとき, 灰のなかで水分をとる (灰)

作業手順25 かたまりを手で小さくわる

作業手順26 こうじぶたにならべる (こうじぶた)

作業手順27 日にほして乾燥させる (こうじぶた)

### ×2. 『製葛録』にみられる大和国吉野郡の葛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

作業手順2 根をあらう

#### 第2工程 クズ根の粉碎工程

作業手順3 根をにぎりこぶしくらいの大きさにきる

作業手順4 ふみくたく (唐臼)

#### 第3工程 クズ粉の抽出工程

作業手順5 両手でもみあらう (桶)

作業手順6 にごった水を袋に入れてしぼる (袋)

作業手順7 もう一度こす (袋)

作業手順8 クズ粉を沈澱させる (桶)

作業手順9 呑口の栓をぬいて上水をだす (桶)

- 作業手順10 そのまま1日おいて水をきる
  - 作業手順11 クズ粉をかきおこす(包丁)
  - 作業手順12 黒葛をけずりとる
  - 作業手順13 白いところを桶にいれる(包丁, 桶)
  - 作業手順14 水をいれる(桶)
  - 作業手順15 かきまぜる
  - 作業手順16 半日～1日沈澱させる
  - 作業手順17 呑口の栓をぬいて上水ですてる(桶)
  - 作業手順18 水をいれる
  - 作業手順19 かきまぜる
  - 作業手順20 沈澱させる
- 作業手順17～20を2・3度くりかえす

#### 第4工程 クズ粉の乾燥工程

- 作業手順20 上水ですてて十分に水をきる
- 作業手順21 かきおこす(包丁)
- 作業手順22 手で適当な大きさにわる
- 作業手順23 こうじぶたの上にならべる(こうじぶた)
- 作業手順24 日にほして乾燥させる(こうじぶた)

### ×3. 『製葛録』にみられるさらし葛の生産工程とそれに関連する用具

#### 第1工程 クズ粉の精製工程

- 作業手順1 灰葛がはいった半切桶に水をいれる(半切桶, 水桶)
- 作業手順2 かきまぜてとかす(棒)
- 作業手順3 ゴミをとるためにこす(ふるい [すいのう])
- 作業手順4 半日ほどおく(半切桶, 蓋)
- 作業手順5 上水ですてる
- 作業手順6 水をいれる
- 作業手順7 2日間ほど沈澱させる
- 作業手順8 上水ですててよくきる
- 作業手順9 クズ粉をかきおこす(こて)
- 作業手順10 黒い部分をけずりとる
- 作業手順11 白い部分を桶にいれる
- 作業手順12 水をくわえる
- 作業手順13 かきまぜる
- 作業手順14 こす(木綿袋)

作業手順15 1日ほど沈澱させる

作業手順8～15を14・15日間に数回くりかえす

#### 第2工程 クズ粉の乾燥工程

作業手順16 上水をすて水をよくきる

作業手順17 クズ粉をつきおこす

作業手順18 手で適当な大きさにわる

作業手順19 こうじふたにいれる(こうじふた)

作業手順20 日にほして乾燥させる(こうじふた)

## 6. ワラビ食糧化のまとめ

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、クズ粉とおなじようにワラビ粉の食糧化の過程をつかわれる用具もふくめてあきらかにしていくものである。

ワラビ食糧化の場合、岩手県遠野市・秋田県仙北郡西木村・秋田県北秋田郡阿仁町の3地区について、工程、作業手順、用具をまとめていくことにする。岩手県遠野市では遠野市立博物館の展示資料からまとめ(E)、秋田県仙北郡西木村(F)と秋田県北秋田郡阿仁町(G)については本文の調査報告からまとめるものである。さらに大蔵永常が1859(安政6)年にあらわした『広益国産考』<sup>(41)</sup>のワラビの項目をまとめていく(Y)。

### E. 岩手県遠野市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 地下茎を掘る(二本鍬, 根掘り道具)

#### 第2工程 ワラビ根の粉碎工程

作業手順2 地下茎をあらう(小馬鍬)

作業手順3 地下茎をくだく(石, 板, 根たたき槌)

#### 第3工程 ワラビ粉の抽出工程

作業手順4 繊維状になった地下茎を麻袋にいれる(麻袋)

作業手順5 水をくわえておししぼる(麻袋, サンドギッツ)

作業手順6 汁を沈澱させる(ハンギリ)

#### 第4工程 ワラビ粉の乾燥工程

作業手順7 天日にほす

### F. 秋田県仙北郡西木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 ワラビ根の採取工程

作業手順1 根を掘る(トウグワ, ニホングワ)

#### 第2工程 ワラビ根の粉碎工程

作業手順2 根をあらう(木箱)

作業手順3 根をつぶす (ネツキウス, カケヤ)

第3工程 ワラビ粉の抽出工程

作業手順4 水をいれてかきまぜる (ネギツ)

作業手順5 デンプンを沈澱させる

作業手順6 アク水ですてる

作業手順4～7を2・3回くりかえす

作業手順7 うわ水ですてる

作業手順8 デンプンをとる

**G. 秋田県北秋田郡阿仁町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 根を掘る (トグワ)

第2工程 ワラビ根の粉碎工程

作業手順2 根をあらう

作業手順3 あらった根をはたく (木の台, 石, キヅチ)

第3工程 ワラビ粉の抽出工程

作業手順4 はたいた根を布袋に入れる (布袋)

作業手順5 デンプンをしぼりだす (タライ)

作業手順6 デンプンを沈澱させる (タライ, 舟)

作業手順7 うわ水をなげる

作業手順5～6を1・2回おこなう

作業手順8 デンプンをとる

第4工程 ワラビ粉の乾燥工程

作業手順9 乾燥させる (桶)

**Y. 『広益国産考』にみられ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 (鋏, 鶴橋, 鎌, 竹のおうこ)

作業手順2 掘った根をはこぶ (縄)

第2工程 ワラビ根の粉碎工程

作業手順3 はこんできた根をあらう

作業手順4 あらった根をくだく (石, 槌)

第3工程 ワラビ粉の抽出工程

作業手順5 つぶした根をあらう (桶, ざる, 柄杓)

作業手順6 ネズミ色のごった水をこす (桶, 木綿袋)

作業手順7 こした水を半日ほどおく (桶)



- 作業手順8 上水をすてる  
 作業手順9 水をすこしいれる  
 作業手順10 かきまわす(棒)  
 作業手順11 水を9分目まで入れる(桶)  
 作業手順12 かきまぜる  
 作業手順13 半日ほどおく  
 作業手順14 上水をすてる  
     作業手順9～14を3度くらいくりかえす  
 作業手順15 粉をおこしとる(包丁)

#### 第4工程 ワラビ粉の乾燥工程

- 作業手順16 粉を木綿布の上におく(灰, 木綿布)  
 作業手順17 日にほして乾燥させる(こうじぶた)

## 7. 若干の考察

これまでにわたしが実施してきた民俗調査の成果を報告して資料を提示し、その分析をおこなってきた<sup>(42)</sup>。本稿でも前記のように民俗調査の事例報告をおこない、資料を分析してきた。先学の研究やわたしがおこなってきた資料調査・資料分析をもとに、若干の考察をこころみたい。

まずはクズ粉・ワラビ粉の食糧化の過程とそれに関連する用具を整理し、普遍化する。いいかえると、これはクズ粉やワラビ粉の生産工程とそれに関連する用具<sup>(43)</sup>のモデルを作製することであり、それは考古資料と比較研究するための基礎資料づくりになるものである。またそれを普遍化する場合、どれくらいの事例数が必要となるのかということがあるが、これまで27例におよぶ事例を報告し、全国各地でおこなわれてきた先学の研究を参考にしているため、これまでに記述してきたことで十分であると考えている。

### I. 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(トグワ・ヤマグワ・クワ, 掘り棒, イシマワシ, ツルハシ, スコップ, ノコギリ, カマ・ヤマガマ, ナタ, 背中あて, 縄)  
 第2工程 クズ根の粉碎工程(台石・ジョウボイシ, 杵, カケヤ, ゲンノウ, 槌, 棒, ノコギリ, ユキ, マサカリ, 水)  
 第3工程 クズ粉の抽出工程(桶, 半切桶, 箕, 木綿袋・布袋, マワシノクワ, マワシボウ・トキボウ・カキボウ, スダレ・ザ・竹簀, 手桶, 柄杓, ザル・ソウケ, 篩, オコシ, 水)  
 第4工程 クズ粉の精製工程(桶, 半切桶, 絹袋・布袋, マワシボウ・トキボウ・カキボウ・カイボウ, オコシ・ヘラ・ツキオコシ, 包丁, 水)

第5工程 クズ粉の乾燥工程 (オコシ・ヘラ・カネベラ, 包丁, 木綿袋・木綿布, 灰, 乾燥箱  
[カイコカゴ・コウジブタ・エビラ・ホシブタ・モロブタ],  
簀子, 棧, 棚, 紙)

以上がクズ粉の生産工程とそれに関連する用具のまとめであるが、その生産をめぐっていくつかの問題点を指摘することができる。そのうちのひとつは食糧化にあたっての季節性の問題で、1年のうちでもクズ根の採取、クズ粉の製造に適した時期がある。また根の採取場所の問題もある。つぎにこれらの点についてみていくことにする。

クズ根の採取時期については、11月10日ごろから来年の3月いっぱいまで(石川県小川内)、土用がおわった11月10日ごろから春の新芽がでる4月いっぱい(石川県山崎)、11月5日ぐらいから4月いっぱい(石川県宝達)、11月15日ぐらいから5月なかごろまで(宝達)、12月の落葉より翌年4月新芽がでるまで(福井県熊川)、11月下旬から4月ごろまで(熊川)、12月霜がおりるところから3月末の芽がでるまで・11月下旬から4月はじめまで(福岡県下秋月)、12月から3月まで(鹿児島県永吉)と、地域によって若干異なっており、北に位置する地域の方が南の地域よりも早く掘りはじめ、おそく掘りおわっている。一般的には北陸では11月から4月まで、九州では12月から3月までである。

クズ粉の製造時期が明確なのは3事例で、11月後半から翌年の3月まで(熊川)、12月ごろから3月いっぱい(奈良県大宇陀町)、11月のおわりごろから3月のなかごろまで(島根県西田)である。北陸では4月まで採取していることから、だいたい11月から4月までであり、近畿から九州では3月末以後だと品質もわるくなる(下秋月)ことから、おおむね12月から3月までである。寒いほど、水がためたいほど製品がよいということがあり、「寒ざらし」は寒を中心とする寒い時期におこなうことになっている。逆に温度が高かったり、夏だと発酵するということがある。4・5月でも水があたたかくなると、沈澱しているデンプンに孔があくということもある。

一般的には、クズ根の採取時期とクズ粉の製造時期はほぼ一致しており、北に位置して気温がより低い北陸では、近畿から九州にかけての地域より早く採取・製造をはじめ、おそくまでつづけている。このような採取・製造の時期差の背景には、クズという植物の生態や気候条件に起因するばかりでなく、商品か自家用かという点も重要な要因になっていると考えられる。よい製品をつくろうとすれば、寒い時期に製造しなければならないが、自家用に食糧化するだけならば、春先の多少あたたかくなった頃でもさしつかえない、ということがある。

つぎに、クズ根の採取場所について考えてみることにする。まずクズの生育場所に関してみると、クズはツル性の植物であるから、からまる対象として樹木があった方がよく、森林のなかでもよく発育する。それで森林が採取地として多いということになる。宝達や熊川は落葉広葉樹林のなかに照葉樹が少しあるといった具合の両者の混合林で、吉野や秋月は現在では植林されて林相はかわってしまっているが、標高や雑木林などの自然環境から考えて純粋な照

葉樹林ではなく、両者の混合林であったと推定される。こうしたことから、採集に適したクズの生育場所は照葉樹林ばかりでなく、落葉広葉樹と照葉樹の混合林にまでおよび、そこがクズ採取地の限界になっていたものと推測される。クズは元来は温帯植物で、照葉樹林帯の植物であるという<sup>(44)</sup>こととはほとんど矛盾しない。

さらに各工程にたずさわる人の性別・年齢については、石川県宝達や小川内の事例では、大人の男が掘りにいって、掘ってきた根を家中の者でつぶすことが基本である。粉碎するとき、粗くつぶすのは男で、細かくするのは女あるいは大人で、もっと細かくする作業に子どもが手伝いをするようになる。抽出工程から乾燥工程までは、男が主になり、大人がたずさわっている。また福岡県甘木市江川では、「かんねを掘ることが主に男の仕事であり、かんね打ちをし、粉にするのは主に女や老人の仕事であった。」とされている<sup>(45)</sup>。

## II. 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 (トンガ・クワ, 二本鋏, ミツグワ, スコップ状掘り具, 根掘り道具, カマ, ナタ, 竹製カゴ, 背中蓑, 縄)

第2工程 ワラビ根の粉碎工程 (台石・ひらたい石, 根つき臼・板・木の台, 杵, かけや, 槌, サス, 小馬鋏, 箕 [タケ・ヤナギ・ササ・マタタビ・箱], トビ・クマデ, 笥, 水)

第3工程 ワラビ粉の抽出工程 (フネ, ミツデ, ジョレン状の用具, 箕 [タケ・箱], 手桶, シャク・柄杓, 漉し器, オコシ, テコ, 桶, ザル, 篩, サンドギツツ・ネギツ, 麻袋・木綿袋, 水)

第4工程 ワラビ粉の精製工程 (フネ, 桶, ヘラ, 包丁, コテ・カイ, 篩, 水)

第5工程 ワラビ粉の乾燥工程 (桶, フネ, 木綿袋・木綿布, 灰, 箱・コウジブタ, 竹製ス, 紙, アマ・アマ棚, 養蚕棚, ムシロ)

ワラビ根の採取時期については、9月のはじめころから12月の雪がふるときまで(岐阜県中洞), 9月なかごろから11月いっぱいまで(岐阜県日和田), 5月中旬から約1カ月間と9月中旬から11月下旬(岐阜県日和田)<sup>(46)</sup>, 「春は雪消えの頃より, 村々稗苗を植付くる頃まで, 三四十日の間, 秋は秋上げの後より, 雪の降り積るまで, 四五十日の間」(岐阜県阿多野郷)<sup>(47)</sup>, 「秋すぎから五月頃までの間の無雪期」・「11月中旬から雪の降り積るまで」(長野県奈川村)<sup>(48)</sup>, 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(長野県奈川村), 「春先の雪解けからワラビが発芽するまでの期間と, 秋から冬にかけてホダが枯れて雪がつもるまでの期間の年二回」(岩手県遠野市附馬牛町小出)<sup>(49)</sup>で, 地域差もあり, 厳密に何月から何月までとはしるしがたく, 一応ここでは春の雪どけから1カ月間と秋から雪がつもるまでの2回と整理しておくものである。

ワラビ粉の製造時期については, 採取時期とほとんど一致しているといえる。

ワラビ根の採取地の問題についてみると, シダ植物であるワラビは「森林の中ばかりでなく,

『焼きワラビ』といって、焼畑の跡地、火入れをした牧場や採草地」で生育するという<sup>(50)</sup>。かつてワラビ粉が生産されていた秋神はブナ林帯に属するが、採取地は森林でなく、それをやきはらったあとの放牧地である。また現在製造がおこなわれている日和田の通称オバコの採取地も放牧地で、南には御岳、北には乗鞍岳が眺望できる標高1350～1400mの高さのところ、林相はもう針葉樹林帯にはいつている。それでワラビの採取地はどういう森林相であるかということは、たいした問題ではないと考えられる。

各工程にたずさわる人の性別・年齢については、採取では「B家の採取活動は青年男子が中心で、老夫婦がほぼ交替で行っている」(日和田)<sup>(51)</sup>ことや「ワラビ根掘りは、女の仕事とされていた」(奈川村)<sup>(52)</sup>ことから、大人の男女がおこなっていたと考えられる。粉碎工程では、杵と台石でつぶすときは大人だけでなく、子どもの仕事にもなっていた(奈川村)<sup>(53)</sup>ことや作業内容からも、老若男女をとわず家中の者がかかわっていたと推定される。抽出工程から乾燥工程までは、大人がたずさわっている。

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・ワラビ粉両者とも、基本的には以下のような五つの工程をへて食糧化されることが理解される。さらに両者の5工程は、作業内容・作業場所を基準に根茎の採取とデンプンの製造の2段階に大別することも可能である。

#### 第1段階 根茎の採取段階

##### 第1工程 根茎の採取工程

#### 第2段階 デンプンの製造段階

##### 第2工程 根茎の粉碎工程

##### 第3工程 デンプンの抽出工程

##### 第4工程 デンプンの精製工程

##### 第5工程 デンプンの乾燥工程

水さらしによって、クズの根茎からアクと繊維をとりのぞき、ワラビの根茎から繊維をとりのぞき、それらからデンプンだけをとりだし、クズ粉やワラビ粉として食糧化している。そして現在ではクズ粉やワラビ粉は商品化され、お菓子や料理の材料としてつかわれているが、それらを商品化することと食糧化することはべつのことである。すなわち、クズ粉にしても、ワラビ粉にしても商品としてうる場合と自家用に消費する場合とでは精製度が異なってくる。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、デンプンの抽出工程までかあるいは精製工程で1・2回さらして乾燥させれば十分である。商品として流通させる場合に品質の点からも精製デンプンにしなければならず、精製工程と乾燥工程が重要になってくる。

デンプンの保存性の問題に関しては、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取り出すことによって、食糧となるデンプンを長期保存することが可能となる。水さらしによってクズではアクぬき<sup>(54)</sup>と繊維の除去を、ワラビでは繊維の除去をおこなってすぐに食糧化できるだけでなく、とりだしたしたデンプンを乾燥させておけば、十分に保存食糧にもなりうるものである。

クズ粉生産に関して、民俗例と『製葛録』のあいだには作業手順において若干の差異がみられるものの、民俗例のあいだでもわずかな差異がみとめられることから、民俗例と『製葛録』のあいだの差異というのは全体の大枠からはみだすものでなく、本質にかかわるものではないと考えられる。『製葛録』が刊行された1830年と現在とでは約160年間の時間的なへだたりがあるものの、クズ粉の生産に関する工程は基本的にはおなじであると指摘することができる。この点は、ワラビ粉生産における民俗例と『広益国産考』でも同様のことが指摘できる。すなわち時間差があっても野生根茎類自体に変化がなくておなじならば、時間差があったとしてもこれらの食糧化の工程はおなじであるといえる。時間の経過による自然環境や社会環境にいくらかの变化があっても、時間に左右されず、おなじ野生根茎類はおなじ工程で食糧化されるという基本的枠組みがみとめられる。

生産のにない手については、採取ではクズ根を掘るのは主に男の仕事になっているが、ワラビ根は成人の男女ともおこなっている。こうした背景には、掘る場所の状況と運搬の労働量に原因があると考えられる。両者とも掘るのは重労働であるが、ワラビ根を掘るのは草地状のところであるのに対して、クズ根は雑木林など山林のなかである。しかもクズ根をはこびだすときは、山のなかの道らしいところを根をせおってあるいてこなければならぬ。それゆえクズ根は掘ることよりも、根をはこびだすことのほうがたいへんである、ということにもあらわれている。根を粉砕するときは、両者とも家中の者でおこなう。家族総出でおこなうのである。そのなかでも力仕事は男がにない、子どもも手つだいをする。すなわち、クズ粉とワラビ粉の生産においては、作業内容によって老若男女それぞれの体力に応じた役割分担がなされているといえる。

日本列島におけるクズ粉やワラビ粉の空間的分布については、明治初期の生産量からみてワラビ粉とカタクリ粉はブナ林帯を、クズ粉は照葉樹林帯を代表するデンプン食糧であるとされている<sup>(55)</sup>。これはとりもなおさず、東日本ではワラビ粉・カタクリ粉、西日本ではクズ粉が優先するということである。しかしワラビ粉がブナ林帯を代表するデンプン食糧であるという市川健夫氏らの考えは、二つの点で大きく矛盾する。第一点は、生産地の分布の問題である。微視的に分布をみると、クズ粉は西日本を中心としながらも岩手県にまでおよんでおり、ワラビ粉は明治末期では本州のほぼ全域で製造され、とくにブナ林帯が卓越しない西日本でも生産されているということがある。巨視的に表面現象をみれば、たしかに西日本より東日本の方が近年までワラビ粉生産がおこなわれていたが、これはかつて日本列島全域にひろがっていたワラビ粉生産が社会的状況から西日本では早く消滅し、東日本に近年まで残存していたにすぎない

いと考えられる。第二点は、クズもワラビも本来は温帯植物で、照葉樹林帯の植物であるとされている点である<sup>(56)</sup>。こうした点からも、市川氏らによって指摘された点は現在および過去の生産地の状況からのみいえることであり、クズ粉の生産地は樹林帯をほどほど反映しているが、ワラビ粉の生産地は単純に樹林帯だけで区分できないものといえる。ワラビの場合はブナ林帯であることが重要なのではなく、その生育条件をみたしうる放牧地であることの方が重要であると考えられる。

前にものべたように、クズ粉やワラビ粉の生産を考古資料から遡及するには限界があるので、文献史料によってその開始時期をみていきたい。クズ粉の生産は『伊予弓削嶋年貢注文（東寺百合文書と）』に公物分年貢「くすのこーをけ」<sup>(57)</sup>とみえることから、1239（延応元）年までさかのぼることは確実である。またワラビ粉の生産は『金沢貞顕書状（金沢文庫文書）』に「わらひのこー桶進之候、久米郡土産候、器物比興候カ」<sup>(58)</sup>とみられることから、1317（文保元）年までさかのぼるといえる。

クズ粉やワラビ粉は当初食糧として生産され、のちに穀類の生産量が増大したことや社会条件の変化から食糧不足や飢饉のときに食糧をおぎなう救荒食・非常食という性格が強くなっていったと推測される。そして現在ではお菓子や料理の材料としてつかわれるようになっている。またワラビ粉は明治時代以後は蚕種用紙や提灯の糊としてつかわれていた時期があるが、化学糊の出現によってその用途は消滅してしまっている。

## 8. 今後の課題

クズ粉とワラビ粉の食糧化の工程について、今後へのこされた問題点をいくつか指摘しておきたい。

中尾佐助氏によれば、クズの根からデンプンをとる地域は蘭嶼島・中国南部・日本・メラネシアで、ワラビの根からデンプンをとるのは蘭嶼島・中国・日本だけであるという<sup>(58)</sup>。空間的ひろがりについては、今回は日本列島に限定してしまっており、後は上記のような周辺地域の実態をあきらかにし、それらと比較することも必要であろう。

時間的には、文献史料からクズ粉生産の開始時期が1239年まで、ワラビ粉は1317年までさかのぼることがあきらかになったが、さらにどの時代までさかのぼるのかという問題ものこされている。クッキー状炭化物やパン状炭化物のような考古資料に、自然科学的手法で成分分析がおこなわれ、デンプンの種類が特定されるようになることがのぞまれる。それまでは、開始時期を追及するには文献史料に依存せざるをえないであろう。

前にものべたように、クズもワラビも本来は照葉樹林帯の植物であるとされている<sup>(59)</sup>。一方東日本のワラビ粉、西日本のクズ粉、あるいは列島全体のワラビ粉、西日本のクズ粉というような空間分布をしめしている。すなわち生育に適した照葉樹林帯からはずれる東北地方でクズ粉やワラビ粉が生産されてきたという事実は、生産がそれらの生態的要因に制限されるもの

ではないということである。それでどのような条件・要因によるものかあきらかにしていくことも、今後の課題の一つであろう。

今回は生産性と保存性の高さから野生根茎類のうちクズとワラビをとりあげたが、野生根茎類全体のなかで位置づけを明確にするためにも、カラスウリ・キカラスウリ・ヤマノイモについても研究をすすめる必要がある。さらにはヤマユリ・ウバユリ・テンナンショウ・ヒガンバナなどの球根類についても、考古学・民具学両方から研究をすすめることが急務である。そして食糧化の実態がある程度あきらかにされている堅果類もふくめて、主食となりうる野生植物の食糧化の問題を再検討し、その実態や水さらし技術における三者の関係をあきらかにしていくことが、日本列島における植物食の源流を解明するうえで重要であると考えられる。

## 注

- (1) 先駆的な研究としては、大蔵永常があらわした『製葛録』(1830年、文政13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。  
粕淵宏昭ほか, 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) 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。
- (3) 牧野富太郎, 1982, 『原色牧野植物大図鑑』, 263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』, 350頁, 北隆館・東京。
- (4) 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。
- (5) 沼田 真, 1980, 「人里の植物たちーススキー」『植物の生活誌』, 68~77頁, 平凡社・東京。
- (6) 伊野良夫, 1980, 「人里の植物たちークズー」『植物の生活誌』, 78~87頁, 平凡社・東京。
- (7) 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。
- (8) 田川基二, 1959, 『原色日本羊歯植物図鑑』, 55~56頁, 保育社・大阪。
- (9) 注(3)牧野1982文献826頁, 牧野1989文献1116頁。
- (10) 注(7)中池文献187頁。
- (11) 注(7)平林文献352~387頁。
- (12) 山本直人, 1995 a, 「縄文時代における野生根茎類食糧化の基礎的研究」『名古屋大学文学部研究論集』122(史学41), 83~130頁, 名古屋。  
山本直人, 1995 b, 「縄文時代におけるクズ食糧化の基礎的研究—宝達葛を中心として—」『石川考古学研究会々誌』第38号, 1~28頁, 金沢。
- (13) 注(12)山本1995 a 文献では「神岡町」となっているが, まちがいであったので「河合村」と訂正しておきたい。
- (14) 熊本県教育庁文化課宮崎敬士氏のご教示による。
- (15) 熊本県教育庁文化課宮崎敬士氏のご教示による。
- (16) 熊本県教育庁文化課宮崎敬士氏のご教示による。
- (17) 筆者の調査による。本文の事例9。

- (18) 岩波書店編集部, 1955, 『忘れられた島』岩波写真文庫148, 岩波書店・東京。
- (19) 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。
- (20) 矢野 久編, 1962, 「内野葛」『筑穂町史』, 506～507頁, 福岡県筑穂町。
- (21) 注(12)山本1995a文献による。
- (22) 杉山是清, 1995, 「『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。
- (23) 注(22)文献。  
杉山是清, 1989a, 「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, 1989b, 「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, 1989c, 「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。  
以上の文献以外から引用した地名は注(24)～(33)にあげている。
- (24) 青森県立郷土館, 1984, 『青森県立郷土館 総合案内』, 64頁, 青森。
- (25) 文化庁, 1988, 『日本民俗地図』9, 43頁・図版6, 財団法人国土地理協会。左記文献では安代町赤坂田の事例があげられている。
- (26) 野本寛一, 1991, 「第2巻 山の民俗誌—解説」『日本民俗文化資料集成』第2巻, 501～513頁, 三一書房・東京。
- (27) 筆者の調査による。本文の事例13。
- (28) 富田禮彦編, 1930a, 『大日本地誌体系 斐太後風土記』上, 雄山閣・東京。  
富田禮彦編, 1930b, 『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。
- (29) 注(28)文献。
- (30) 注(25)文献の図版6では, 足助町綾瀬の事例があげられている。
- (31) 野本寛一, 1987, 「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。
- (32) 中越穂太郎, 1968, 「蕨粉」『禰原町史』, 222～223頁, 禰原町史編纂委員会・高知県禰原町。
- (33) 大正町誌編纂委員会, 1970, 「萱芝山の山焼きと分割配当」『大正町誌』, 322～328頁, 高知県大正町。
- (34) 注(19)文献で, 津川兵衛氏らによって吉野葛・秋月葛の生産工程はフローチャートであきらかにされているが, 用具については不明確なので記述するものである。
- (35) 佐藤隆介, 1994, 「黒川重之の吉野葛」『週刊ポスト』第26巻第13号, 小学館・東京。  
大宇陀町のクズ粉製造に関しては, 下記の文献もある。  
岸田日出男, 1959, 「吉野葛」『大宇陀町史』, 559～563頁, 大宇陀町史刊行会・奈良県大宇陀町。
- (36) 橋目 哲・山本隆慶, 1987, 「温泉津町湯里に伝わる特産『西田葛』」『ゆざと』, 7～19頁, 島根県大田農業改良普及所・湯里地区むらづくり推進協議会。  
西田葛に関しては, ほかに以下のような文献がある。  
津川兵衛・トーマス＝サセック, 1991, 「葛粉製造の復興で町おこし」『食品工業』第34巻第7号, 68～76頁, 光琳・東京。  
緑のスクエア編集室, 1992, 「みどりの大使の一日体験入門」『緑のスクエア』20, 島根県農業協同組合中央会・松江。



- 明楽文教, 1994, 「西田葛の盛衰」『温泉津町誌』上巻, 333~343頁, 島根県温泉津町。
- (37) 秋月の葛に関しては, 以下のような文献がある。  
三浦末雄, 1972, 「秋月葛」『物語秋月史』下巻, 157~161頁, 財団法人秋月郷土館・甘木。  
豊原 徳ほか, 1982, 「秋月の産業」『甘木市史』上巻, 728~732頁, 甘木市史編さん委員会・甘木。
- (38) 酒井一男, 1969, 「くず」『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。
- (39) 注(18)文献。
- (40) 注(1)粕測文献。
- (41) 注(1)飯沼文献。  
『製葛録』と『広益国産考』にえがかれた絵画資料も参考にしているが, 以下の点に留意している。まず, 絵師がどれくらい現地を実際にみてえがいているかが不明な点である。さらには, 絵師が視覚的に認識したものをすべて忠実にえがいているわけではなく, みたものを基本に想像力を駆使してえがいたり, 表現を調整したりしている場合が少なからずあると推定される点などである。
- (42) 注(12)文献。
- (43) 用具の名称については, 一般的・集合的な名称にまとめるが, それに包括できない場合は固有の名称をそのままつかっている。それから「水」は用具ではないが, きわめて重要な要素であるのでとりあげている。
- (44) 中尾佐助, 1966, 『栽培植物と農耕の起源』59~66頁, 岩波書店・東京。
- (45) 注(38)文献。
- (46) 注(23)杉山1989 b 文献。
- (47) 注(28)富田文献。
- (48) 細川 修, 1979, 「南安曇郡奈川村のワラビ粉習俗」『信濃』第31巻第1号, 63~72頁, 信濃史学会・松本。
- (49) 注(23)杉山1989 a 文献。
- (50) 市川健夫, 1980, 『雪国文化誌』172頁, 日本放送出版協会・東京。
- (51) 注(23)杉山1989 b 文献。
- (52) 注(48)文献。
- (53) 注(48)文献。
- (54) クズのアクのつよさはどれくらいであろうか。石川県羽咋郡押水町山崎の田村重治さんのお宅で3時間あまりの調査をおこない, かえるために自動車にのりこんだとき, それまでは気がつかなかったが, アクのために唇がかるくしびれているのを感じた。納屋でおこなわれている作業を調査しているとき, 空気中に霧散したアクをすっていたためであると思われる。クズのアクのつよさのめやすの一つになるであろう。
- (55) 市川健夫・斎藤 功, 1985, 『再考 日本の森林文化』115~117頁, 日本放送出版協会・東京。
- (56) 注(44)文献。
- (57) 毛利万里, 1994, 「古文書からみた中世の桶・樽」『日本および諸外国における桶・樽の歴史的総合研究』, 55~81頁, 生活史研究所・東京。
- (58) 注(57)文献。
- (59) 注(44)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しだいです。

浅利峯治，稲葉チトセ，上杉政吉，黒川重太郎，小山 司，斉藤儀一，坂本育男，高木久助，田中 彰，津川兵衛，前川さおり，三明慶輝，宮崎敬士，田野畑村民俗資料館，西木村教育委員会（敬称略）。

## 付 記

本稿の一部は，財団法人味の素食の文化センター・平成5年度食文化研究助成「野生根茎類食糧化に関する民俗学・民具学的研究—クズ・ワラビを中心として—」の成果によるものである。

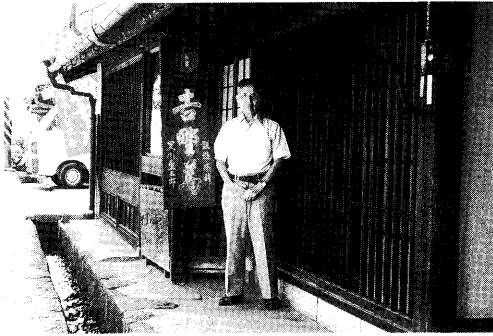


写真1 吉野葛本舗黒川本家と黒川重太郎氏



写真2 吉野葛本舗黒川本家の工場内部1

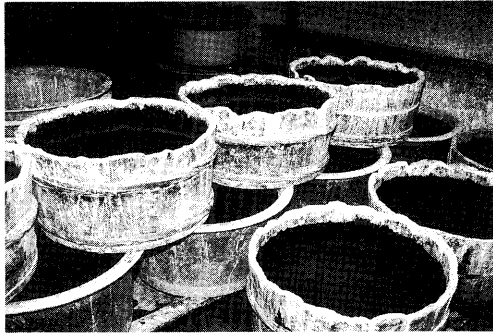


写真3 2回目のさらしの状態

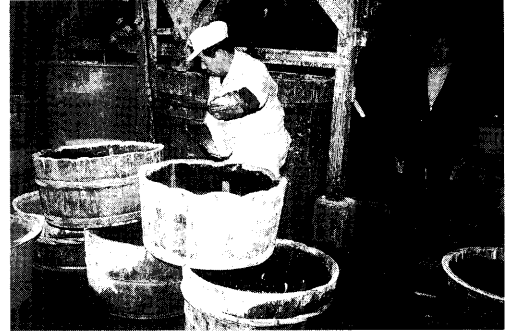


写真4 デンプンをヘラでおこす

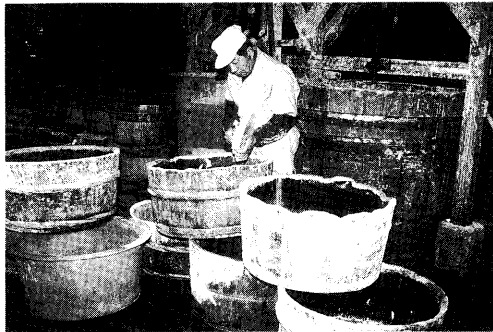


写真5 わるい部分をナイフでけずる

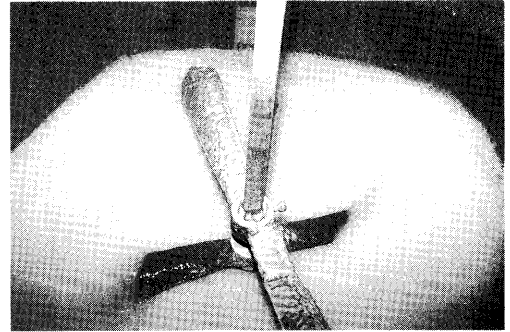


写真6 プロペラで溶解する



写真7 わるい部分だけさらしなおす



写真8 カイボウでかきまぜる

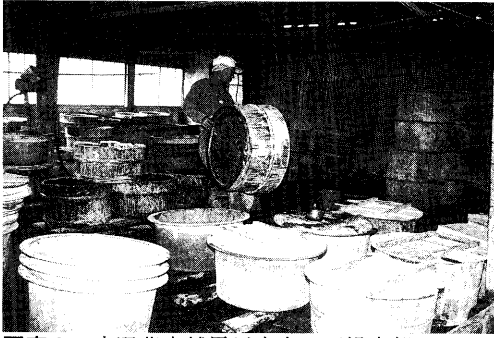


写真9 吉野葛本舗黒川本家の工場内部2

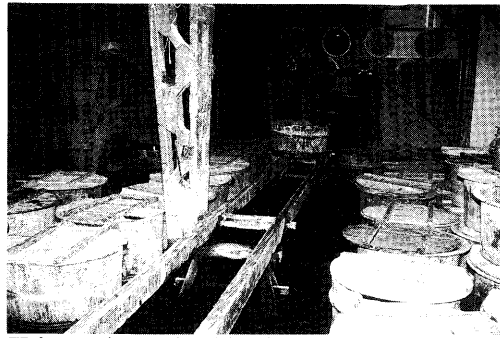


写真10 吉野葛本舗黒川本家の工場内部3

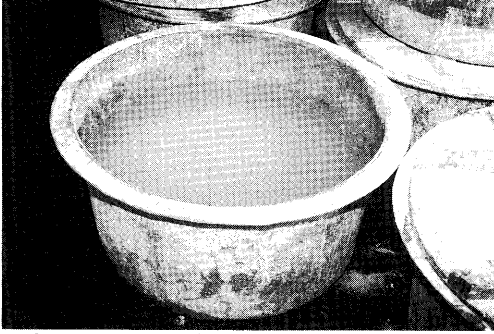


写真11 しあげ直前の状態

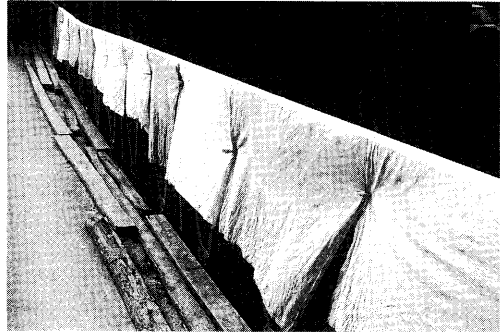


写真12 ほしてあるきれ(晒)

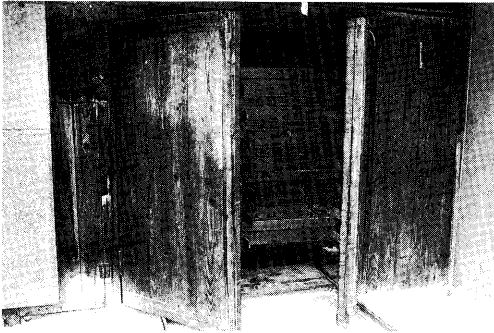


写真13 乾燥のための施設

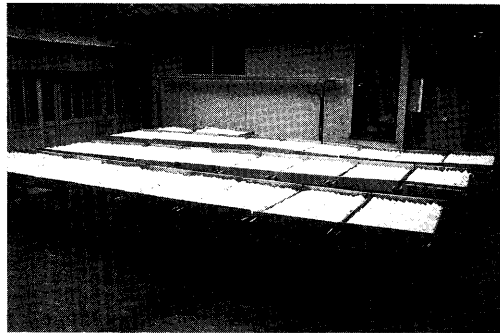


写真14 屋外での乾燥作業

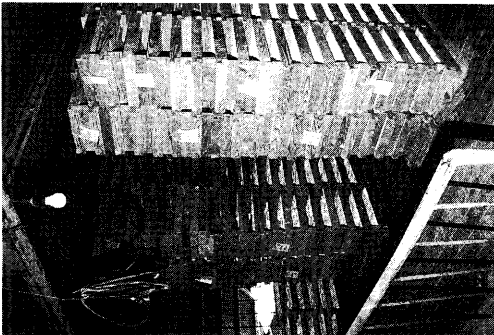


写真15 屋内での乾燥作業

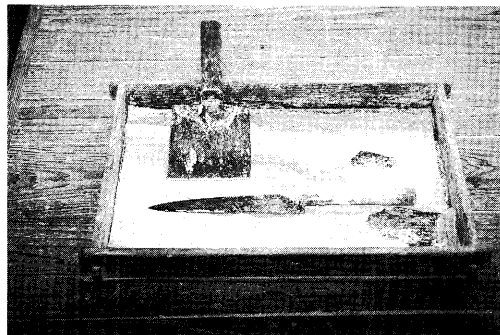


写真16 ヘラ・ナイフ・ホシブタ

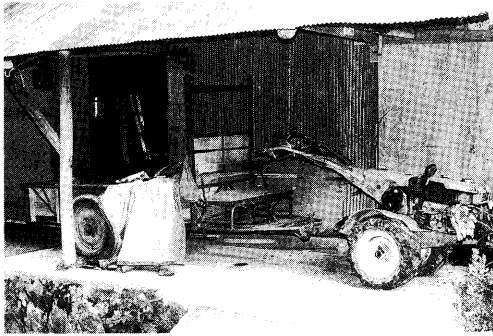


写真17 故西本里美さん宅の納屋

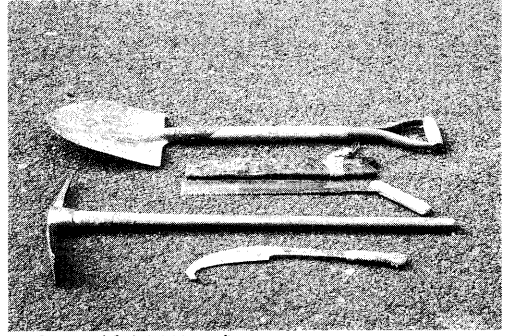


写真18 採取用具一式

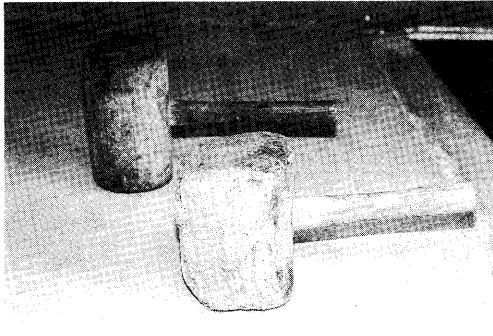


写真19 イノコヅチ



写真20 コンクリート製水槽

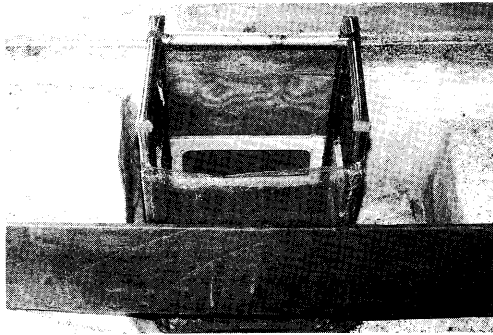


写真21 コンクリート製水槽の一部分

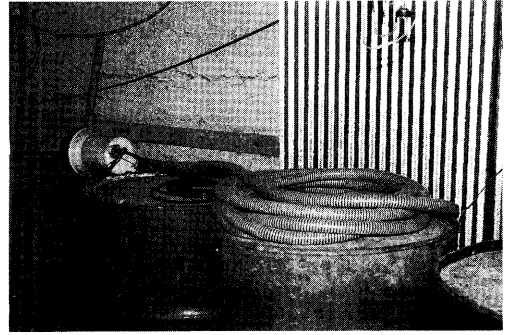


写真22 バキューム



写真23 桶



写真24 ドラムカンを転用した桶

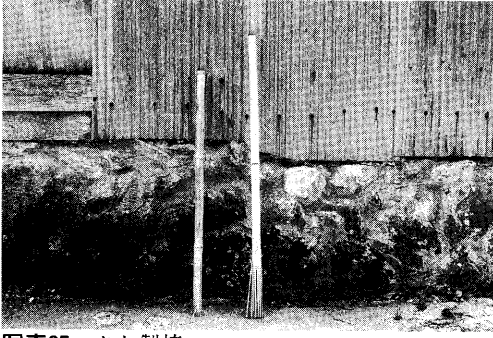


写真25 タケ製棒

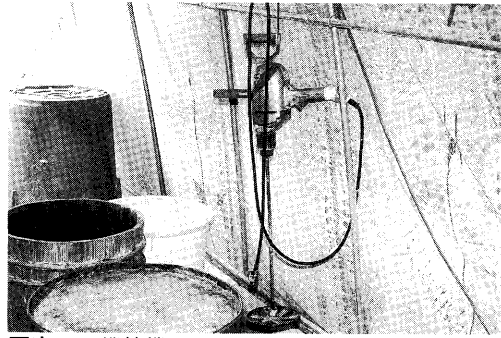


写真26 攪拌機

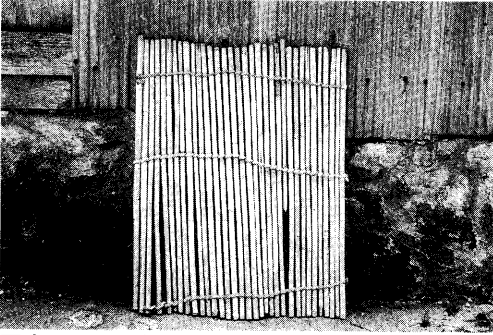


写真27 タケ製ス



写真28 乾燥につかう箱

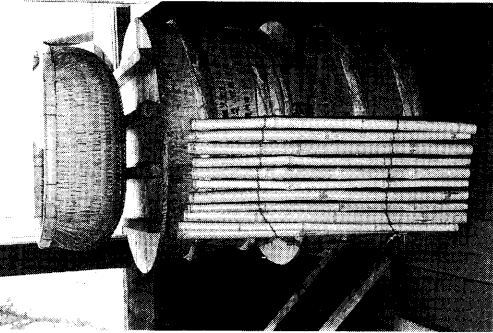


写真29 加工用具一式



写真30 半切り1

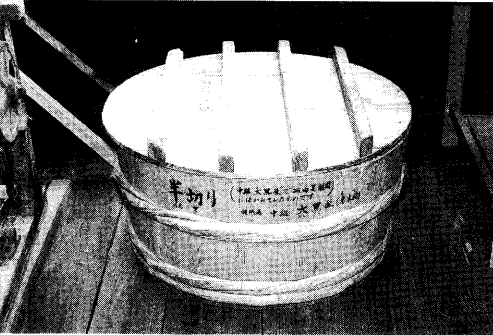


写真31 半切り2

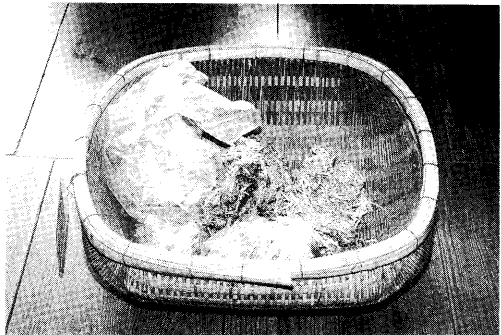


写真32 ヨネアゲゾウケと繊維屑



写真33 内野葛の看板



写真34 廣久葛本舗



写真35 廣久葛本舗本社工場1



写真36 廣久葛本舗本社工場2



写真37 乾燥作業

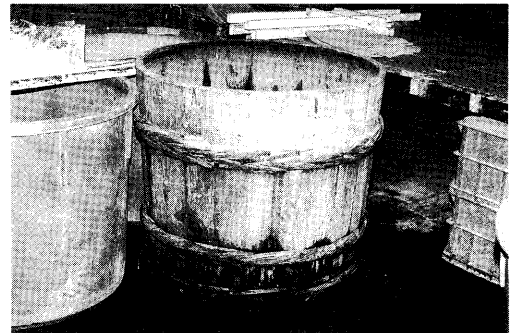


写真38 桶



写真39 ツキオコシ

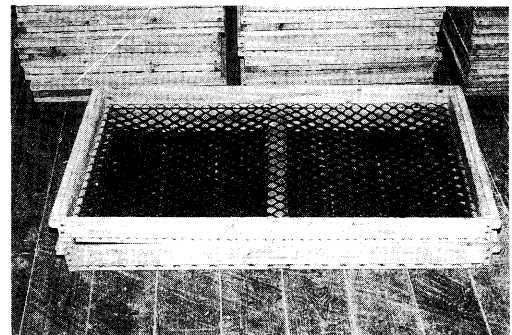


写真40 モロブタ

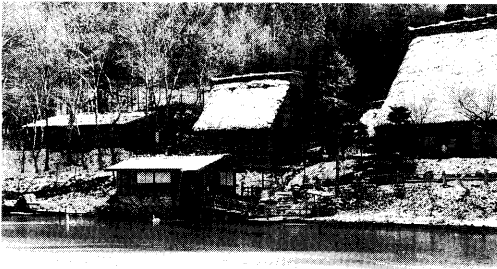


写真41 飛騨民俗村飛騨の里

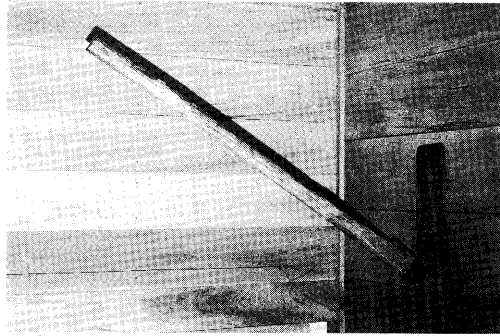


写真42 トンガ1

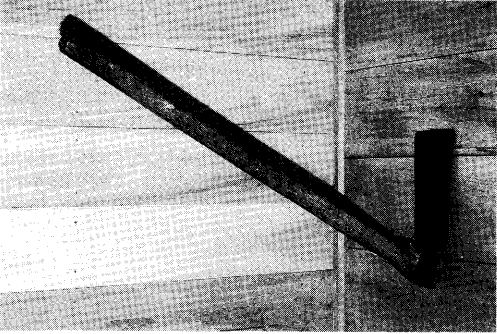


写真43 トンガ2

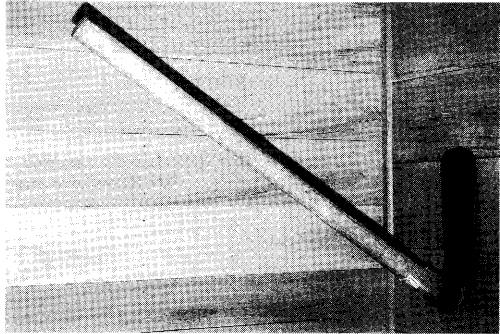


写真44 トンガ3

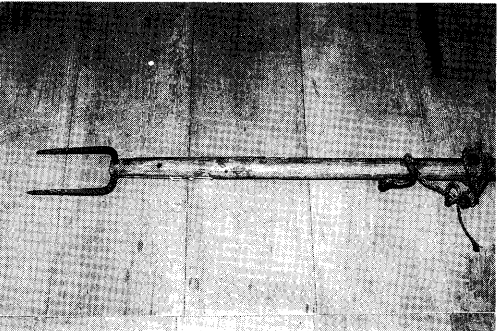


写真45 サス

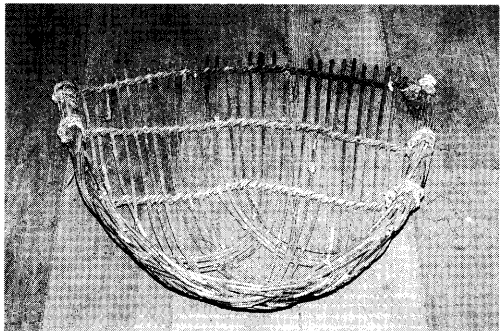


写真46 ミ1

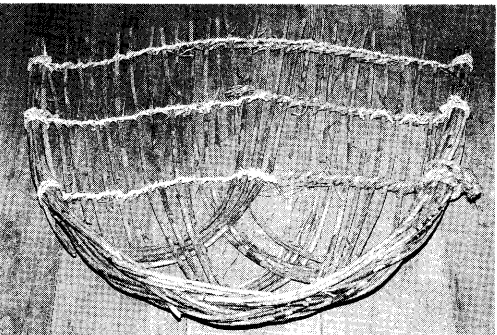


写真47 ミ2

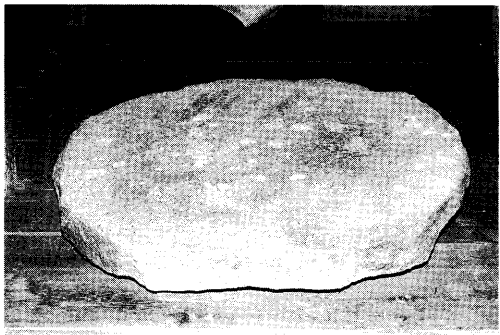


写真48 台石



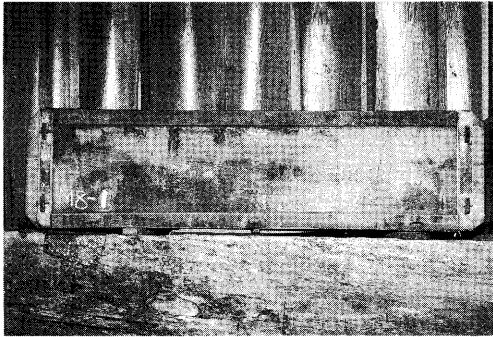


写真49 コシキ

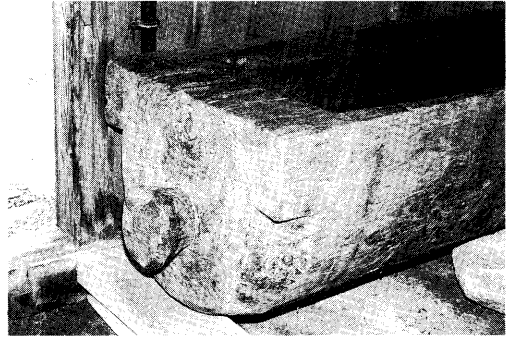


写真50 タレブネの部分

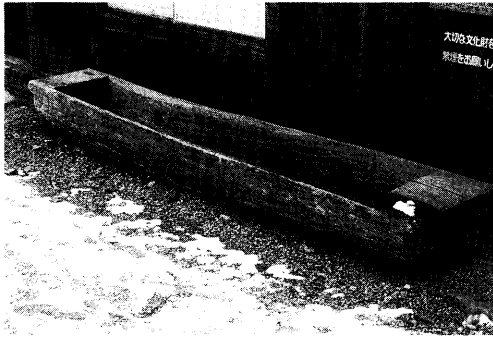


写真51 フネ



写真52 タグリオケ

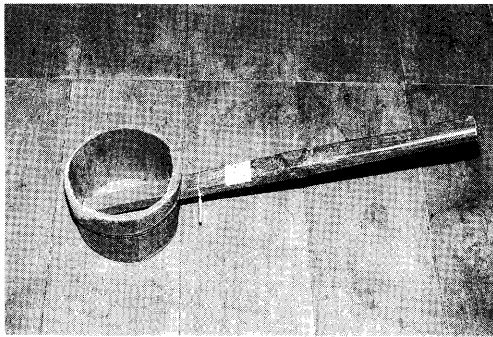


写真53 ヒシャク

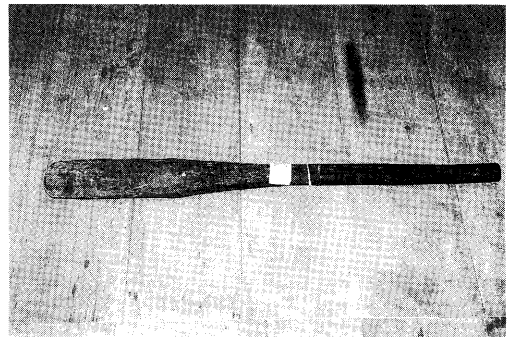


写真54 コテ

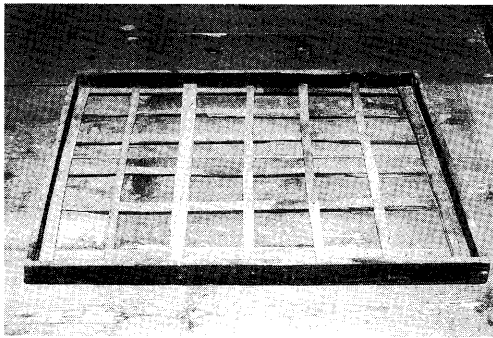


写真55 ハコ

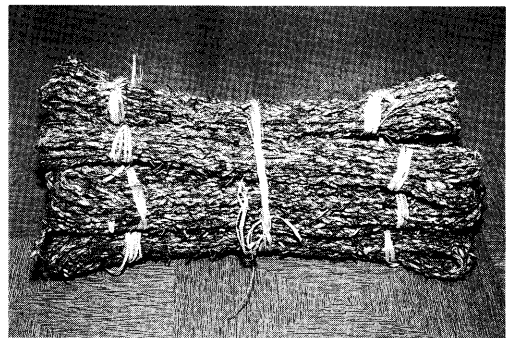


写真56 ワラビナワ