

民俗博物館だより

Vol. IV No. 2

1977. 8. 5



シャカシャカまつり (橿原市上品寺)

目 次

博物館における体験学習	1
ノガミ (大和の民俗行事)	3
国中の農家～平面構造～ (大和の民家)	4
製茶法とその用具 (収蔵資料の紹介)	5
口吉野の産育習俗～大淀町の場合～	7
橿田川上流地域の運搬具～マタとオイネダイ～	11
オートスライドの製作について	15
おしらせ	15

博物館における体験学習

芳井 敬 郎

■まちの「文化教室」とはちがう■

むかしの生活用具を入館者に実際に製作させたり、その製作風景をみせる「体験学習」「民具製作実習」をおこなう民俗系の博物館が近年多くなりつつある。

当館でも開館した昭和49年11月より毎月第4日曜日に午前・午後の2回実施しているが毎回盛況で百数十名の受講者をむかえている。

その参加者の関心は昨今の「手づくりブーム」と合致するものと考ええる。このブームはすでに諸氏が述べているとおり、今日の機械文明による人間の疎外感に起因するもので、そのことから脱工業生産の手づくりものを求める一般人の多くいることが理解できる。それに迎合するようにまちのあちこちに文化教室ができ、その内容は従来からの「お茶」「お花」「書道」に、「藤細工」「陶芸」「織物」等、プロの製作にかかわるものまで講座に加わるようになってきた。しかし、このブームが一種の流行となりかねない危険性をもっている。それは技術修得には時間がかかること、また材料費がかなりたかくつくことなどからブームの終焉がおとずれることは予知できそうである。

この「手づくりブーム」の盛況のようすは、今日生活する者がもつ病理的なものをあらわしているとして受けとめなければならないが、博物館の体験学習講座を手づくり教室にしてしまうのには余りにも浅はかといえよう。言葉をかえていうならば、まちの文化教室と同じように技術の伝達だけでおわるようでは博物館で実施する意義はみいだせないのではないだろうか。

そこで当館の体験学習のめざすことを被歴し、その理由をあきらかにしたい。

■実習をなぜするか■

博物館でおこなう体験学習はあくまで教育的配慮のある実習であるということである。

大学で講義されている講座のなかには「講

義」と「実習」をともなうものが多い。

たとえば家政学講座の「住居学」をとり上げよう。「住居学」の講義では、人と生活空間はどうあるべきか講じられるが、その中心は住宅論となっている。そこで、住宅のなかのプライベートゾーン（個室群）、パブリックゾーン（玄関・居間等）、またウオータゾーン（便所・浴室等）をどのように配置すればよいとか、室内の適温・適湿をどれほどにすればなどと住みよい生活空間づくりを理論的・系統的に学ぶようになっている。

そしてそれを土台にして、学生には設計製図が実習として課せられる。学生は実習を履修要項を見た段階では創造性を発揮できる楽しいものにおもえたかもしれないが、実際製作にとりかかり熟考すればするほど憂うつになってくるにちがいない。なぜならば、講義中にただただ教師のいうことにうなづいていたことを総合させてとりくまなければならないためである。おそらく、参考書をひっきりかえしたり、住宅関係のカタログを取りよせたりいろいろ悪戦苦闘して仕上げるにちがいない。また、室内の家具調度の配置まで要求されるとまたまた厄介なことになる。そうなると、妙に自分の座わる椅子が気になったり、いままで気にとめずにいたカーベットの敷き方まで注意するようになってくるものである。しかし、学生はそういう実習の苦しみを経ることによって、住宅・住居のプロパーに育っ



カゴづくり（昭和51年9月）

ていくであろうし、また住居学に関して、自分なりに問題意識をもつようになるであろう。

「住居学」をはじめとする「講義」「実習」と組まれた教育の仕方を博物館においても可能ではないだろうか。「理論」を「展示」に、「実習」を「体験学習」におきかえれば、ほぼその教育方法は似かよったものとなる。

民俗系博物館で「展示」する場合、テーマにそって具体的な事例を数多く集め、それを分析し、なんらかの分類にもとづいておこなう。これは観覧者への理解度をたかめるということと、人間の営みのなかの普遍性をもとめるということへのアプローチとして事例を類型化する作業であろう。それは学問の方法とかわることがない。しかし、教育的配慮(不特定層を対象とする博物館においては当然のこと)の見地からそれだけでは充分なものとならないであろう。そこで「実習」を実施することが考えられる。それによって先に述べた「住居学」でみられるとおり、実践の場で系統的に整理されたものをもう一度確認し、自分なりに問題をみつけることが可能となる。

それでは、具体的に当館で実施した体験学習の内容からその成果をあきらかにしたい。

たとえば一昨年実施した「竹箕づくり」をとり上げよう。竹箕は穀物のふるい別けや砂利運びなどにもちいられるものである。

この実習では奈良盆地の各地の箕づくりの技術のなかでも優秀な「ナラ箕」の職人さんを講師にむかえた。その折、その作業工程を中心に、その使用具の説明、竹箕自身の特徴、また商い方法等についての解説もおこなわれた。



ぞうりづくり (昭和50年2月)

それならば、入館者にとって実習でしかつかむことのできないこととはどんなことだろうか。それを展示との比較で考えてみよう。

まず、竹カゴ、竹ザル、竹箕などを展示することによって竹はさけやすい性格からいろいろなかたちのものにつくることができることに観覧者はすぐ気がつくであろう。また、展示で製作用具をみれば、その製作技術と材料と道具がうまく結びついて竹細工を可能にしていることを理解できよう。ようするに、展示によって参加者達は以上のような予備知識をもって体験学習にのぞむことができる。

その予備知識は体験学習「竹箕づくり」を見聞することによって確認することになる。しかし、参加者は確認できる以上にその詳細もすることができるのである。まず、講師が竹割り包丁で竹を割り、割った竹を左手にもち、ナタで身と皮をはいでいく。その際の手つきはあざやかなもので、見学者は一瞬見とれ神わざかと思うほどである。しかし、その神わざも幾度となされる作業からその秘密がとける。それは、講師の力の入れぐわいと刃物の刃によって解明できるのである。ようするに、竹をへぐということは、竹の目を利用したもので刃物はクサビの役割しかないこと。またそれゆえ刃物は鈍器であるという事がわかる。もちろん、作業中にポツリ、ポツリとかたられる講師の説明がヒントとなって理解できるのであるが、展示では表現しにくい原料・ワザ・道具の関係を体験学習に参加することによってそれらを有機的にむすびつけ自分なりに整理することが可能である。

また、体験学習に参加することによって得られる成果は、とり扱うものの技術面だけに関することだけでない。講師がなんとはいしにかたるむかしのくらし、本人の生き方についてのはなしは参加者にとっては意義あるものである。それは、民俗学の基本となっている民俗探訪と似かよったものであり、参加者はそのなかから民俗性をつかみとることができるかもしれない。

ようするに「展示」と「体験学習」は大学の「講義」と「実習」にあたいするもので、ただ技術の伝達だけでないことをここではつきり述べておきたい。

ノ ガ ミ 松崎 憲三

ノガミの祭は5月ないしは6月5日を中心
に奈良盆地一円で行なわれるものであるが、
牛を連れてノガミに詣る形と、藁で蛇を作っ
てムラ中を練り歩き、塚もしくは木に巻きつ
けるという二つの形態が認められる。前者は
盆地北部に多く、後者は南部において顕著で
あり、中部地域はさしずめその遷移地帯と見
ることができる。

北部の奈良市周辺あるいは大和郡山市のノ
ガミの祭では、牛の角にショウブを巻きつけ
てノガミに連れて行き、塚あるいは木のまわ
りを三周させ、チマキや牛馬の絵馬を供えて
帰るという内容のものが多い。

一方中部地域では、こうした内容の行事に
混ざって蛇を作るものが見られる。安堵村岡
崎では宇野神にあるウシマワリ塚に牛を連れ
て行き、ショウブデンプで牛をドヤしながら
三度塚を廻らせたというが、田原本町鍵や今
里、川西町下永などでは小麦藁で蛇を作って
ムラ中を練り歩き、最後にノガミやハツツ
オンさんに蛇を巻きつけて行事を終える。その
場合クワ、カラスキなどの模型を作ってノガ
ミに供える所が多く、また今里のように牛馬
の絵馬を奉納する所もある。

南部では全て蛇を作るが、この行事をシャ
カシャカ祭、汁かけ祭、ノグッタン（野口さ
ん）など様々に命名している。橿原市上品寺
のシャカシャカ祭は、蛇を担いでムラの池や
堀に漬けて歩いた後ノガミに蛇を巻きつける
というものであり（中部の田原本町今里でも
かつて蛇を池で泳がせた痕跡がある）、また
御所市蛇穴では蛇を引っ張って戸毎を訪れ歩
いた後蛇塚に蛇を安置するというものである。

大和におけるノガミ行事のあらましは以上
の通りであるが、ノガミは農神としての共通
性を持ちつつも、北部における牛馬の守護神
的性格と南部の水神の性格が指摘できる。

ところでこのノガミの行事は大和のみなら
ず、近江、京都、そして淡路島を経て四国一
円に分布するが、四国のノガミ信仰（牛馬の
守護神）においては一部御霊信仰的要素が指

摘されており、また淡路島からも御霊信仰と
の関連を示す事例が報告されている。^{註2)} 一方大
和においても祇園信仰と結合した行事が中北
部に見られる。奈良市法蓮地区では牛を連れ
てノガミに詣った後押上町の祇園社に赴き、
角にベンガラをつけてもらったといい、奈良
市近在では田植の終わった後押上町や西笹
鉾町の祇園社へ牛を連れて詣る所が多いとい
う。^{註3)} また天理市新泉のノガミの神饌箱には

明治貳^二年正月調之

牛頭天王御供物道具入

新泉村

と記されており、天王（祇園）信仰との関連
を窺い知ることができる。ここでの行事内容
を見ると、5月3日（古くは5日）子供達が
小麦藁で作った牛、馬、ムカデ（蛇）を持っ
て一本木さん（野神神社）に赴き、牛耕のし
ぐさをし、馬を引っ張って境内を三周し、ム
カデを拝殿の傍に収めてから相撲をして終え
るというものである。この行事では牛馬が主
役であって、ムカデはあくまで脇役としてし
か扱われていない事は注意されてよい。この
ムカデについては、以前拝殿を取り巻くこと
ができるような大きなものを作っていたが、
これは虫害や流行病の侵入を防ぐためだと
されている。尚、一本木さんというのは、か
つて古墳の上にヒノキの大木があり、その傍
に祠が祀られていたための通称であるが、こ
のように古墳の上にノガミが祀られている例
は、奈良市及び天理市で相当数に上る。^{註4)}

ノガミと古墳及び祇園信仰との関連を追
究することによって、奈良盆地中北部におけ
るノガミ信仰の展開の仕方がある程度予測で
きるのではないと思われるが、ここでは今後
の課題として指摘するに止める。

註1) 桜井徳太郎「民間信仰」塙書房 昭和41年

註2) 直江広治「家の神と部落の神」（和歌森太郎編『淡
路島の民俗』所収 吉川弘文館 昭和39年）

註3) 「奈良市史」昭和46年

註4) 岩井宏実「ダケ・モリの信仰」（『日本民俗学』
108号所収）

大和の民家 (7)

国中の農家 ～平面構造～ 今西良男

農家は間口がひろく、奥行がせまい。部屋は桁行方向に並び、上屋梁二間半が標準的な規模であると思われる。このことは、天領における農民の家作に対する幕府の施策からもうかがえる。これに対して、町家は通り庭に沿って部屋が並び、間口が比較的せまい、奥行のふかい家が多い。このことが農家と町家の間取りにおける大きな相異点であるが農家の中にも町家平面とよく似た住居がある。これらは大型住居で、新庄町の村井家住宅、橿原市の森村家住宅等があり、17世紀から18世紀中頃まで建てられ、以後その例は見られなくなる。国中地方の農家で最も古いものは、安堵村窪田の中家住宅であろう。建設年代は萬治2年(1659)頃と考えられ、建設当初は整型四間取りで、土間部分の面積は建築面積の約半を占めていたと推定される。その後、明和年間および文政年間に増改築が行なわれ、現在五間取りの民家として残っている。このように農家の大型住居は、町家平面から四間取り平面へと移り、以後四間取りは農家の基本的な平面形式へと変化してゆくわけである。



四間取りには整型四間取りの他に喰違う四間取りがあり、これには桁行および梁行に喰違う2種類に分けられ、国中地方では梁行に喰違う四間取りが多く分布している。この平面形式をもつ民家は、17世紀末から19世紀中頃まで建設されており、旧吉川家住宅(民俗公園内)他その例は数多くみられる。喰違う平面をもつ民家の古い例としては村井家住宅があり、この民家は喰違う位置に柱を立てているが、旧吉川家住宅はその位置に柱を立てずに差鴨居を利用して納めている。

先述の大型および中型住宅に対して小型住居の遺構はごく少数であるが、その例として旧細田家住宅(奈良市)があり、17世紀末に建設されたと推定できる。この民家は二間取りで、土間・仏間境を土壁で閉じ、半間分を片引戸で開けられるようになっている。このように正面出入口側の土間・部屋境が閉鎖される手法は古式で、旧萩原家住宅(民俗公園内へ昭和52年度復原予定)にもみられ、17世紀末から18世紀にかけて建設された国中地方の民家の一手法であるが、国中周辺の山間部では、19世紀に建てられた民家にもみられ、文政5年(1822)の山下家住宅(明日香村細川)があげられる。

以上のように江戸時代初期の大型住居は町家平面をもつものであり、それ以後の大型・中型住居は四間取りを基本にして建設されている。小型住居については、建設当初は二間取りであるが、後に増改築を行なって四間取りにするものが一般的である。

農家の土間は、町家のそれに比べ多種多様の用途をもっている。藁仕事および唐臼による米つき等の作業から、食事の準備および食事といった行動がこの空間で行なわれ、このことは取りも直さず生活様式が変化すると、ただちに改造がなされるわけである。その他、「とこ」・書院を備えた座敷・押入れ等の収納スペースの整備が行われ、家というものが作業を含む生活の中心から純然たる住まいへと移り変わるわけである。

製茶法とその用具

奥野義雄

茶業史略で笠間茶がいつごろから定着してきたかと垣間見てきたが、ここでは製茶法とそれにたずさわる摘子さんと焙炉師さんについて、さらにその人たちが使った用具について順次紹介していくことにしたい。

1. 製茶方法とその用具

大和茶が出来上がる過程で摘子さんと焙炉師さんの役割が大であったことはよく知られていたところである。5月の終り近い頃に一番茶が摘まれ、7月中旬以降に二番茶が刈取られるが、その時に摘子さんたちは、むかしは手摘みで茶葉を摘み取り、摘子さんの用具はなかった。しかし、明治時代中頃から大正時代中頃にかけて茶刈り鋏^{せんてい}みが考案され、使われだした。この茶刈り鋏^{せんてい}みは、現在よくみられる植木の剪定鋏^{せんてい}みによく似たもので、刃の部分に刈り取った茶葉がこぼれ落ちないようにブリキ板で四方を囲んだ形であった。収蔵品中でこの形態のものは3点あり、その全長は48.7cm程で、刃部は23.5cm、柄部は25.2cm程をはかり、刃部のブリキ板の立上り高さは10～13cm程である(都祁村 493)。この茶刈り鋏^{せんてい}みがより工夫されて刃部にブリキ板のかわりに全長90～100cm程の袋がつくようになる(山添村 236等)。この袋つきの茶刈り鋏^{せんてい}みは昭和初期から戦前(昭和7・8年頃)に使われだしたといわれている。今日では人力で刈り取るかわりに茶刈り機が茶摘用具として使われている。

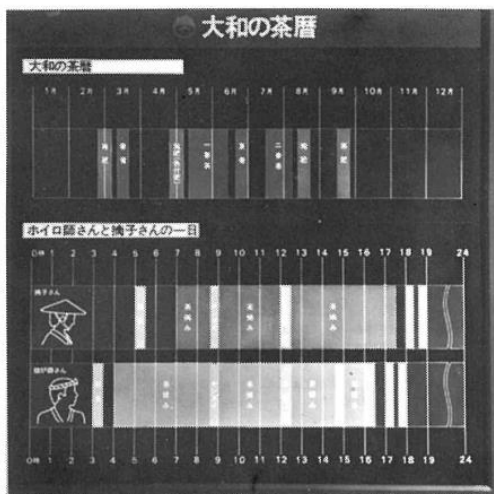
一方、摘子さんによって刈取られた茶葉は



茶刈ばさみ (都祁村友田)

むかしは各家に附属していた茶小屋で焙炉師さんによって香りよいお茶に仕上がっていった。茶小屋の内には壁附けの、一間程の焙炉(ホイロ)があり、この焙炉の上には助炭(ボン)が置かれてある。この助炭上で、大釜で蒸された茶葉が焙炉師の手さばきでお茶になっていく。この作業で使用される用具は、大釜と釜の内径にあった蒸しカゴあるいは蒸しザルと呼ばれる竹製の茶葉を入れる容器である。当館で収蔵する蒸しカゴ類から大方直径50～60cm前後の口径をもつ大釜が使われたと思われる(都祁村227、山添村102)。また、助炭は、全長一間程(180cm内外)、全巾半間(90cm内外)の焙炉の内規^{うちのリ}にあった四方の囲い板にシブ紙張りの底部をもったものである。当館の収蔵品の助炭は全長154.2cm、全巾84.5cm、全高10.3cmをはかり、底部のシブ紙の厚さは0.6mm程のものである(都祁村536)。

このように焙炉師さんの熟達した手揉みによって出来上ったお茶は、天日で乾燥させられて良茶となり、このお茶はシブ紙張りの茶つぼや茶箱に保管される。収蔵品の中に大小の茶つぼや茶箱もあるが、茶つぼでは小さいものとして全高25.6cm、口径8.8cm(直径18.8cm)、大きいものとして全高79.7cm、口径32.7



大和茶暦



ホイロ師の手揉み (都祁村友田)

cmをはかり、素焼のものから陶磁器製のものがある(前者は都祁村500,後者は山添村389)。

以上紹介した摘子さんや焙炉師さんの役割りそしてその用具は一般に明治時代から昭和初期(または20年前後)まで行なわれかつ使われていた大和茶の製茶具であった^{註1)}。それ以後は、ほとんどが機械化されて今日に至る。

2. 二つの自家製茶法

この一般的なお茶つくりの方法とは別に、自家で行なう自家製茶があり、この方法をもっと簡略化したものとして十津川村上葛川で行なっていた自家製茶法がある。これは、摘み取った茶葉を蒸し葉にする際、蒸しカゴを使わず(当然大釜も使わないが)、加熱された大鍋に茶葉を入れ、茶葉自体がもつ水分で蒸し葉にし—この作業は茶のアク抜きにもなる—、これに手揉みを加えて後、天日に乾す方法である。この製茶に使われる用具は、大鍋と茶葉をまぜる棒と大きな玉杓子、蒸し葉を鍋から取り出す藁ホウキと布製の容器、

そしてムシロ(天日乾燥用)であった^{註2)}。

この十津川村上葛川でみられた製茶法は、東山中で一般に行なわれていた製茶方法と同様な製茶技法であると思われるが、これとまったく異なった製茶法、とりわけ自家製茶法を次に紹介したい。

すなわち、大和郡山市山田原で行なっていた自家製茶の方法である。まず、自家の庭に植えてある茶の木から茶葉を摘み取り、この茶葉を加熱した湯釜の中へ入れ、その後にこの茶葉を乾燥させてから横ツチでたたくと自家の番茶が仕上がるのであった。この茶を別称して「タタキ番茶」と呼ぶ。今日この製茶法を伝承する杉本トクさん(明治32年生)からこの番茶はむかし茶粥に入れたお茶であることを知りえた。

このように自家製茶においても2つの製茶方法があることが窺えるが、いずれの製茶法がより古法を伝承してきたかは明らかではない。ただ、「タタキ番茶」と呼ばれていた製茶法の方が、より簡素でありかつ原始的な方法のごとく思えるが、その伝承経路などについても明確さを欠くところである。

以上大和にのこっている製茶法において二つの系譜があり、前者にみた方法が一般的であり、主流をなしていたごとく私たちに受けとめさせるようである。

註1) 奥田平八氏(山添村北野)、平田利一氏(室生村下笠間)、福井ゆきえさん(都祁村白石)らの話をもとにした。

註2) 西虎蔵氏の協力を得て、同氏宅にて自家製茶を行なっていた。 (写真参照)



自家製茶(十津川村葛川)

口吉野の産育習俗 ～ 大淀町の場合 ～ 浦西 勉

大淀町は奈良県のほぼ中央にあって、国中と奥吉野とを結ぶ地域にある。大淀町内の各集落は吉野川沿いの街村と、龍門山地西部の山麓なり谷口の集落から成るが、本報告の調査地域は後者に当る持尾・大岩・馬佐・西増・畑屋の五ヶ大字である。これらの地域の主たる生業は農業であるが、冬季には副業として炭・柴などを販売し、主な生活の糧としていた。

(例1) 持尾・大西カメノ氏(明治28年生)談。

三・四ヶ月目に産婦がつわっている時、夫も体を悪くすることがある。冗談の様に「トモニツワッテルント」と村の人が言った。

七ヶ月目の戌の日までに自分の生れた里(大西氏は芦原で生れる)から白の晒が贈られる。この晒を七ヶ月目の戌の日に、腹帯として使う。村の器用な婦人を産婆として頼みその人に巻いてもらう。この人をオバアサンと呼ぶ。子が産まれるまで世話をしてもらう人である。この日オバアサンに、赤飯とヤキモン(鯛が多い)をふるまう。

里から贈られてきた、白の晒の腹帯に加えて良家では赤の本綿を一丈持って来ることもあった。この赤の本綿は子が産まれると、男の子、女の子にかかわらず着せた。

子供は自分の寝ていた納戸で産む。座り産であった。畳をあげなかったが、座って産んだ方が寝て産むより力が出て産みやすい。また産まれにくい時、シャコの先を附人(里の母親が多い)と引っぱりあうと産まれ易い。

子が産まれると、鯉・鯛・餅を里の父親が持ってくる。鯉はオツユに入れて産婦が食べると乳の出が良いと言う。昔は全て子供は母乳で成長させたもので、乳の出の少ない人は、スリコを作って乳の代りとして子に飲せた。スリコとは、粳米・糯米をカラウスで搗き粉にして、陰干してそれを湯で練ったものである。一升のスリコなら2割が糯米で他が粳の米である。産まれた子にすぐ飲ますのはゴコウというものである。瘡や虫を出ぬようにするためである。

宮参りは男の子は三十日目、女の子は三十一日目である。産婦の母親が抱いて宮参りをする。その日、豆・キリコ・ナンバなど炒って持って行った。豆・キリコ・ナンバは、宮参りについて来た子供達に与えた。氏神では子の口へ御酒をつけ、氏子にさせてもらいますと言う。帰路長命の老人の居る家によって御酒をあげる。子が長生するようにという。この日子の髪を剃る。

百日目には食初めをする。膳にカシワン(コウヤ・イモ・シイタケ)・焼物皿(鯛)・飯椀・汁椀をつけ、上口の白い箸をつける。膳の上に、ゴイシを置く。ゴイシとは小さな固い美しい石のことで、子の歯が早く固くなるようにという意味である。百日の食初めというが百日目より以後にする事が多い。その他急所急所(七日目・十一日目・二週間目など)に赤飯を炊いた。

(昭和46年3月調査)

(例2) 大岩・辻フクエ氏(明治41年生)談

腹帯は五ヶ月目のナカラに、産婆さんに頼んだ。ナカラの戌の日を選んで巻いてもらう。産婆さんは同村で子供をとりあげるのが器用な人で、この村ではオサキトヨさんがよくこころえていた。辻さんもオサキトヨさんに頼み、オサキのオバアサンと呼んだ。この五ヶ月目にオサキのオバアサンに腹帯を巻ってもらってからちよくちよく(時々)見てもらう。この日赤飯で祝った。里からこの日までに、白と赤の羽二重一反贈られる。これを腹帯と称するが上等なのでこれでは巻かず、晒一丈を巻く。里から同時に小豆飯を持ってくる。こうして里から持ってくることを「ハラミマイ」と言う(最近赤飯のかわり饅頭になった)。これを近所、親戚に配った。子が産れた時「サンミマイ」を村人からもらうのだがこのもらった家へ、「ハラミマイ」の赤飯を配った。

お産の神さんは親戚の人に五条市久留野町のお宮さんに連れていってもらった。この時米2合程を持って供える。供えた米は持って帰る。子の産まれる時(ケヅク時という)に、

この米を炊いて食べると易く産めるといふ。
辻さんは子が産まれる時実際炊いて食したが、
ほとんど食べる事ができなかった。

子は納戸で産んだ。初めて産む子の時に、
主人が居れば、次に産まれる子の時必ずとい
って良い程、主人が居る時に産まれる。

辻さんの里の御所市西佐味で聞いた話によ
ると、産まれる時についている人と産婦とが
シャコを引っぱり合って、ついてる人が知
って敗けると易く産まれると言った。

産まれたすぐの子には、男女にかかわらず
赤や黄色の木綿で作ったカントリという着物
を着せる。黄色のカントリは特に男の子に着
せる。大きくなるとよくうつる（美男子）よ
うにというてそうするのである。

生まれた子が初めてする便をカニコと言う。
黒い色をしている。産れた子供にすぐ着せる
着物をカントリというが、このカニコと関係
があるのだと辻さんが言う。

後産は墓に埋める。生まれた子の父親が持
ってゆき埋めてその場所を踏んで帰る。子の
頭が固くなるようにという意味である。

産まれると村人や親戚（「ハラミマイ」の
時赤飯を配った家）から「サンミマイ」が贈
られる。里からは、鯛・鯉・着物（ヒトツツ
ミの子供の着物）・一重の餅が送られる。鯛・
鯉は味噌汁に入れて、産婦が食べると母乳の
出が良いと言われる。餅も母乳の出が良いと
言われる。以前はよく年子が産まれ、母乳の
不足する事が多かった。母乳のかわり米と糯米
とを摺鉢でつぶし粉にして、砂糖・水を加
えて、それを炊いて飲ませた（スリコという）。
大量のスリコを作る時は、カラウスで粉にし
て作るが、夏の暑い時ネグサ（スリコが腐る）
になるので、毎日お婆さんが摺鉢でスリコを
作った。産婦の食べてはならぬのは、シイタ
ケ、シラドウフ、それに油のある食物である。

一週間目までに家の男の人が名を付ける。
一週間目をヒトヒチャと言う。産婆さんに来
てもらって、腰を洗ってもらう。腰湯をする
と言う。

子の髪を剃るのも六日か七日に多い。ムイ
カダシと言う。

宮参りは男は三十日目、女は三十一日目
である。氏神は八幡神社である。宮参りは里の
母親か兄嫁がつれてゆく。この時里からオブ

ギが贈られる。男ならオチカケ・紋付のも
のが贈られ、女なら柄物のドンスのものが
贈られる。また他にマキブトン・ボウシ・ヨ
ダレカケなども贈られる。長男の産まれた場
合は、宮参りの朝、村の長男長女を招いて食
事を共にする。このことを子供の交りと言う。
それが終ると氏神までゆき、子の鼻をつま
んで泣かせて、泣くとおしではないと言う。氏
神さんではついて来た子供に酒と酒の肴（コ
ンニャク・イタ・オイモ）を配った。また宮
参りの道中村の子供が「ヒボイワイ」をして
くれる。お金を半紙に包んで各自が自分の名
を半紙に書いて、赤と銀の水引でくくり、そ
れを赤子のオチカケの紐にくくりつける。

百日目は百日のクイズメと言う。子にはそ
の日まで米を食べさせなかったが、この日か
ら少し食べさせる。膳には鯛・御飯をつける。

一年目の誕生日は子を箕の中に座らせて、
そこにお餅を投げて次に鉢・差し・箕盤など
をほうり投げ、そのどれかを取ると、大き
くなったら取ったものに関して秀出という。
たとえば算盤を取ると商人になるとか言う。

子ができて初節句の日（女の子は3月・男
の子は5月）までに里から、お雛さん、お雛
さんの御殿や、近所からイチさんなどが贈ら
れる。男の子の場合は、里へ「サイソクチマ
キ」を贈ると、鯉のぼりが贈られる。サイソ
クチマキにはカシワジマキとカヤジマキとあ
る。粉にはたい米と糯米とを餅にしたのを、
カヤジマキの場合は、団子にしてカヤでくる
んでイイで結ぶ。カシワジマキは内へアンを
入れて、カシワの葉でくるむ。

3歳になると里から女の子の場合は帯・男
の子の場合はボウシ（烏帽子型）が贈られる。
これをヒボオトシと称す。また3歳の誕生日
にミツゴザケを飲ませる。

（昭和47年3月調査）

（例3）馬佐・岡本チカ江氏（明治30年生）談

岡本さんは村の中で産婆をしていた人であ
る。以前の産婆は、村でお産によくこころえ
た人が産婆をした。

お産の時は大淀町新野の八幡神社に祈願し
た。お産する時（ケがつくと言う）家でオヒ
カリをあげる。産む場所は納戸であり、畳は
全部あげてお産をした。お産が易かったら新
里の八幡神社へ手拭をあげた。

子が産まれにくかったらコンニャクを炊いて、これを布にくるんで産婦のおなかをあたためると産まれやすい。産まれた子のヘソの緒は指と指の大きさがいっぱいあれば切っても良い。ヨナは墓に持ってゆき、テテオヤ(父親)がテテオヤフミツケにせんようにと言って埋たところを踏んでおく。子が夜泣きしたら埋め場所が悪かったと言い埋なおしすることがあった。

子が産まれると、産婦の里からチカラモチと鯉・鯛(背の青いのはだめである)を持ってくる。餅や鯉は乳の出が良いためだという。乳が出ない人はスリコをして、赤子に飲ませる。

ウマレゲは剃る家と剃らぬ家とがあった。

六日目は産婦腰湯をする。十一日目から風呂に入っても良い。七十五日間は産婦は安静にする。七十五すじの筋切れるといつてその日まで安静にする。ズイキを食べるとフルチが下るといふ。

お産でなくなると、流灌頂をする。岡本さんは子供の時一度流灌頂をしているのを見たことがある。お産でなくなると血の池にはまるといふ。

宮参りは男の子は三十日目、女の子は三十一日目である。産婦の里の親(母親)がつれてゆく。コドモノマジワリと言う。氏神の本社へゆきそこで、コドモノマジワリと称し名のりをあげる。宮参りについて来た子供達へは、キリコ・センバイなどを与えた。この日は子の旅初めと言い、小使銭に不自由せんようにと、お金をウチカケに吊してもらう。このことをヒボツケと言う。

食初めは百日目だといふ。膳に石の焼物と



八幡神社(大淀町新野)

称して、ゴイシ(黒くてととのった川石)を並べる。子の頭が早く固くなるようにと願うためだといふ。

一年目の誕生日には、お餅をせつたろうて親の里へ帰るなどと言って、餅をせおわせることがあった。成長の早い子は餅をせつたらうて里に帰った。

3歳の誕生日をヒモオトシと称し、女の子は帯をもらった。

(昭和47年3月調査)

(例4) 西増・樺サカエ氏(明治33年生)談

五ヶ月目に、産婦の里から、赤と白との腹帯を持って来る。この帯を拜んで五ヶ月目の戌の日に、産婆さんに腹帯をしてもらう。産婆さんは以前村の器用な人にやってもらっていたが、樺氏は専門の産婆さんに頼んだ。産の神は新野の氏神でそこに参って安産を願った。産む場所は自分のイマである。座って藁を背にして出産した話を樺氏が聞いたことがある。樺氏の場合は寝産であつた。後産は墓へ持っていつて埋める。ウブギは赤色か黄色の布で作りを着せる。うつぶせに産まれると男、あおむけに産まれると女というそう。産まれた子にゴコウを飲せる。胎毒下しという。産まれて七日目にウブゲを剃る。

宮参りは、子の初旅をさすといふ、男の子は三十日目、女の子は三十一日目にする。産婦の里の母親か兄嫁に来てもらつてつれていつてもらう。子供の仲間入りのつもりで、子供達には菓子を与える。

六日目にはムイカユをする。産婦の体を産婆が洗う。この日まで産婦は家族のものとして別に食事をした。産婦は七十五日間血が回つてもとどうりになるので七十五日間重い仕事はしない。

百日目には子の食初めである。クイノバシといつて百日以上過ぎてから食初めをする事が多かった。膳には子の頭程の石をのせる。石は嫁入先の母がのせた。

一年目の誕生日はボタモチで祝う。3歳になると、里からミツツのヒボオトシと言って男にはヘコオビ、女には帯が贈られた。5歳・7歳の祝いは最近盛んになった。

(昭和47年1月調査)

(例5) 畑屋・宮谷ナカ(明治31年生)

宮谷和子(昭和6年生)

五ヶ月目の戌の日におビカケをする。オビカケする日まで、里から腹帯と小豆の御飯とを持って来る。腹帯は赤と白の一丈づつ持って来た。

子は納戸で産んだ。夫が産の時に家に居るとケが長いという。産まれると里から持って来た赤い晒を着せる。ウブギと言う。産婦に洪柿（ズクシ）や背の青い魚は食べさせない。昔洪柿を食して死亡した産婦がいたと言う。

「シブ」という言葉を発するの禁じた。産まれた子にはゴコウを飲ませた。産婦は安泰湯を飲んだ。

六日目に子を行水させ、産婦の腰湯をした。子のムイカダレと言って髪やまゆげを剃った。ムイカダがすむと力餅（コデキモチとも言う）とタイと赤飯が里から持って来た。だいたい遅くとも十一日目までには持ってきた。コデキモチは近所に配った。男なら大、女なら小と書いて各戸3個づつ配った。

宮参りは男は三十日目、女は三十一日目で里の人が連れていった。御酒・菓子を持って氏神さんへゆき、氏神の前で、子の鼻を摘んで泣かせる。子の眉間に男なら大、女なら小と赤色で書く。食初めまでは母乳であり母乳が不足するとスリコを作った。粳米を擂鉢でつぶして砂糖を入れそれを炊いて飲ませた。また御飯の汁（オモユという）も飲ませた。

お産で亡くなった人のため流灌頂をしたことがある。川岸で七つ棚をつくり、棚の柱に荒縄をけさ結びに結んでくくりつけ、これも七回けさ結びにし荒縄のすそを川へたらす。僧侶に供養をしてもらい、終ると女の人が左手で荒縄をほどいてゆき川へ流す。産で死ぬと血の池に落ちるので、こうして供養するのだという。宮谷ナカ氏の若い時あった。

（昭和47年7月調査）

以上調査した老人は70歳—80歳の人で、この人達の20代（大正から昭和の初期）に経験した事を中心にした話である。これらの調査資料をもとに、奈良県風俗志大淀町編（大正4年刊）と大淀町史（昭和48年刊）を参照し作成したのが以下の表である。これによって大淀町における大正から昭和初期にかけての産育儀礼が概観できるのではないと思われる。

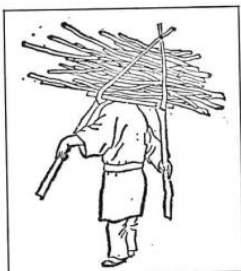
出 産 儀 礼	儀 礼 内 容
腹 帯 を す る	五ヶ月目戌の日巻く（里から腹帯が贈られる。ウブヤミマイという）
産 婆 確 定 安 産 祈 願	腹帯を巻いてもらって成立 大淀町新野八幡神社・五条市久留野宮前露禪神社・薬師参り・氏神安産祈願
産 室 出産（→誕生）	嫁入先の納戸 産座である。（トウミヨウをつける・ゴハンを食べる。）
エ ナ の 処 理 ヘ ソ の 処 理	夫が墓に埋めて踏む 母親が死んだ時棺の中に入れる
産 祝	村人から祝儀（餅・お金） 里からはコデキモチ・ウブギなど
腰 湯 （オヒチャ）	七日目（六日目）に産婆にしろてもらう。21日目全身を拭く
産 婦 食 事 安 静 方 法 安 静 期 終 了	別火。食事を碗でうつす。 ワラにもたれる。 二十日目（短期）で、最長七十五日目まで。
異 事	産婦の死亡はナガレカンジョにて供養する。

生 児 儀 礼	儀 礼 内 容
誕 生	
初 の 着 物	カンコロ・赤か黄の着物をきせる。
初 の 食 物	ゴコウを飲む
髪 を 剃 る	ミッカゾリ（三日目）ムイカゾリ（六日目）
名 付 け	十日以内・主人が名付ける
宮 参 り	男三十日女三十一日目・氏神に参詣・名のりをあげる・ヒボイワイ↔村の子供にオカシを与える。里の母親か兄嫁がつれて参る。
食 い 初 め	百日目。この日より遅くする風がある。子の膳に石（コイシ）をのせる。
誕生日・ 初 節 句	里から餅が贈られる。 里から雛人形・鯉のぼりが贈られる。
3 歳 誕 生 日	ヒボオトシ・里から男の子へは烏帽子・女の子は帯が贈られる。

櫛田川上流地域の運搬具 ～マタとオイネダイ～ 松崎 憲三

カタゲウマとはY字型の二本の木の先と先をしぼり、股の部分に横木をさし渡して固定したもので、股のところに荷をのせて担ぎ、足棒を両手で持って運ぶ肩担い運搬具の一種である。大和ではカタギまたはマタギといい、十津川村五百瀬、高津などで見られたが、紀州の炭焼きが原木の運搬に使用していたようで、土地の人が利用することは少なかった。しかし、三重県では必ずしも炭焼きあるいはシイタケ栽培の人々のみならず、薪などを運ぶ際の日常運搬具として使われていたようである。

このカタゲウマの使用法・分布等については一文を草したことがあったが、その際、カタゲウマなる用具が運搬具全体の中でどのような位置を占め、また、炭焼き等の外来者がも



カタゲウマの使用図
儀員勇「日本の民具」より

たらしたと思われる運搬具を、その土地の人達がどのような理由から受け容れていったのか、といった問題については触れることができなかった。幸いにしてカタゲウマの分布が最も濃密と思われる三重県櫛田川上流地域を訪れる機会を得、運搬具についても多少調査を試みることができたので、以上の問題点に留意しつつ報告してみたいと思う。

ただし、カタゲウマについては残念ながら実際の使用場面に遭遇することができず、ま

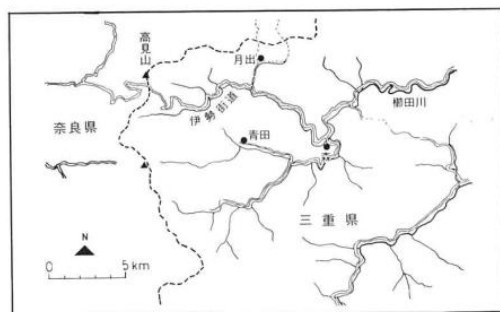
た、他の運搬具についても計測・作図を充分にし得なかったなど、調査としては不十分なものとならざるを得なかったことをあらかじめお断わりしておく。

調査地域は三重県飯南郡飯高町の森、月出青田の三地域であり、いずれも林業中心の山村である。大和との国境高見峠を越えて櫛田川と平行するように伊勢街道が走り、大和の桜井や宇陀方面、あるいは松阪、紀伊長島からの行商人が足繁く訪れ、また、美濃、尾張からは材木商が柚、木挽きを引き連れて進出しており、外部との交渉は古くから繁く行なわれていた。さらにこの地域には、美濃の炭焼きや豊後のシイタケ栽培の人々、芸州の運搬人が足を伸ばしており、彼等の活躍する舞台でもあった。先ず三地域の人力運搬法について報告し、次いで若干の考察を加えてみたいと思う。尚、報告中背負梯子を荷受けの有無によって便宜的に、有爪型、無爪型と使い分けることにする。

■森地区■

〔肩担い運搬〕 スギ製のテンピンやオウコを用いて運ぶことが多い。テンピンは5尺ほどの長さで、パイスケ・フゴ・コエタゴなどを吊して運ぶ。コエタゴのような水物を運ぶ場合は、滑り止めの突起が左右に各2個ずつ着いたものを用い、その他の荷は各一個のものというように使い分けた。パイスケでは砂、土、野菜等を運ぶ。オウコは6、7尺の長さのもので、柴や藁束を突きさして運ぶ。

マタ（所謂カタゲウマ）は山で作るものであり、使い捨てるものである。材はネムの木を用いるのが一番良いが、他の材でも何でも良く、フジのツルで木の股と股をしぼる。かつぐ時は体の前後で足棒を持ち、疲れた時は杖で支えてかつぎ直すが、熟練した者はかついだまま肩をかえる。下ろす時は体を斜めにとすると荷が落ちるので楽だという。製炭用の原木運搬もしくはシイタケ栽培用の原木運搬に用いられた。このあたりから上流はシイタ



調査地域略図

ケ栽培が盛んで、原木の木の皮がはがれると菌が着かずに使えなくなるが、マタだと木を傷つけることなく運べるので、現在でも使用されている。しかし、マタは一肩もん（近距離運搬用）であるという。

〔背負い運搬〕 オイネダイは無爪と有爪とがあり男女ともに用いた。男子は13～16貫、女子は10貫運べれば一人前であった。オイネダイは明治40年頃から使い始めた。美濃から炭焼きが来ていて、彼等が使っていたのを真似たもので、炭焼きもその頃から土地の人もよくするようになったという。それ以前はオウコを使っていた。オイネダイは主として無爪のものを用いて炭やマキを運んだ。有爪でホゾさしのは弱いので使わず、無爪のオイネダイ（ヒノキ製）にヒノキの股木を沿えて縄でしばったものを使った。この股木は本来足を長くして、背負って立った時地面から5寸ほどスキのあるようなものを使う。股木を取りはずしたり着けたりして用途に応じて使い分ける。荷の重さは無爪のものと大差ない。一往簡単に縄でくくるが、無爪のものほど荷造りに手間がかからないので一肩もんを使用する。木も運ぶが石を運ぶのに便利である。背中の部分はふつう縄を巻いているが石を運ぶ時は板にする。かつぐ時は適当な股棒でオイネダイを立てておいてからかつぐ。足が長いのでかつぐのには楽だが、坂道には不便である。マタよりも楽なので、マタを使わずにこれを使うようになったという。

尚、美濃揖斐郡春日村出身の炭焼きが一人だけ生存しており、その古老から炭焼きの際の運搬法について聞き得た。

彼は7年前の80才まで炭焼きに従事していたそうであり、60年前に仲間を頼って家族を引き連れてやって来たとのことである。その仲間というのは2、3年先に来ていた者で、美濃からは10人ほどがこの地域に入っており、古さではこの古老が中ほどだったそうである。年1人で8貫俵の炭を500個ほど作っていた。ヒノキ製のオイネダイとニン棒を用いて8貫俵を4俵ほど一度に運んだという。有爪のものはこちらへ来てしばらくしてから見かけたそうだが、重いものを運ぶこの炭焼き人は用いず、またカツギ（カタゲウマ）も使わな

ったし、美濃でも見かけなかったという。しかしこの辺では彼が来た時分には既に使われていたそうである。

この他森ではイモフリと呼ばれる背負籠が茶摘みに使われた。イモを桶に入れてイモコジでかき回し、それをこのイモフリに入れて川に漬けておくと、目の間から皮が流れ出るのでこの名がついたという。

〔腰提げ運搬〕 茶や草（ヨモギ、ワラビ）などを摘み取る時は腰提げ籠を用い、シイタケゼンマイ等はもっと目の細かいメナシカゴを腰につけて入れた。

（話者 鈴木三郎氏・明治31年生、上尾弘氏・大正6年生、清尾弥代太郎氏・明治23年生）

■青田地区■

〔肩担い運搬〕 カチンボウにコエタゴ、フゴ、ジャカゴを吊して運ぶ。フゴではイモなどを、ジャカゴでは苗や肥料を運ぶ。カチンボウは長さ4尺5寸ほどの短いもので、これだと坂を登るにも便利であるという。オウコはスギないしはヒノキ製で長さ約6尺、草束などの運搬用である。

カツギ（カタゲウマ）はボタ（シイタケ栽培用の原木）や炭木をカツク時に用いられるもので、主に炭焼きが使っており、戦前までは見られたという。明治末に人が使っているのを真似て作って用いた者がある一方、ショリダイがあつて必要ないので使わなかったと言う人もいた。軽い股木を選んでマフジで結わえて作り、足棒でかげんして運ぶのだが慣れないとフラフラするという。炭材などの長いものを運ぶのに便利だそうである。

〔背負い運搬〕 イナウこともしたが一般に青田の人達はショウことの方が得意とのことであり、昔はほとんどオイネで運んでいたという。オイネダイ（ショリダイともいう）は有爪、無爪ともにあり、人によっては有爪のものを用い、また両方使い分ける者もいた。無爪のオイネダイの方が古くからあったというが、昔はあまり使わなかったそうであり、それ以前はオイネソとセナカアテを用いていた。セナカアテはコモを編んで作ったもので輪状のものと板状のものと二様あった。

無爪のオイネダイは美濃の炭焼きが入る以前からあったとされている。しかし、流行り

出したのは、彼等が一人ずつ持って使用していたのを真似し出してからという。彼等はY字型の棒を使ってうまく休んだりしていたが土地の人達は地べたにすわって休むぐらいしかできなかった。炭は元々自家用のものは作っていたそうであるが、美濃の人達が来てからこの土地でも良く作るようになったという。炭焼きは大正の頃から昭和の初めまでが最も盛んだった。

有爪のオイネダイは、明治末にシイタケ栽培に来ていた豊後人が、背丈ほどあるものを使っていたのを見た。豊後の人はシイタケ栽培が上手なので、弟子になってシイタケ作りを教わる者もいたという。大和の八木から商人がシイタケを買いに来て、大阪方面へ出していた。一方芸州人もオイネダイを持ってこの地方にやって来ており、松や杉を運び出す仕事をしていた。尚、青田のオイネダイ、ショリダイはカシあるいはヒノキ製であるが、有爪のものうち自然の股木を用いて少しだけ股を切り残し、別の木をその切り残した部分に針金などでしばりつけて作ったものも見られた。

この他オイネブクロやショリカゴも使われた。ショリカゴはシイタケを入れるもので、

オイネダイにつけて運ぶこともあったそうである。

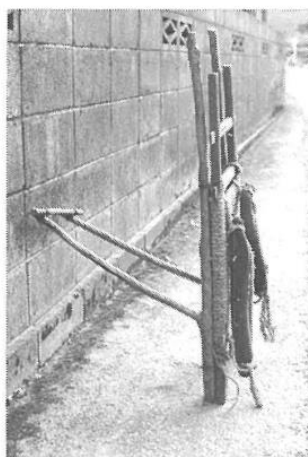
(話者 鬼頭弥四郎氏・明治19年生、藤本亀造氏・明治33年生)

■月出地区■

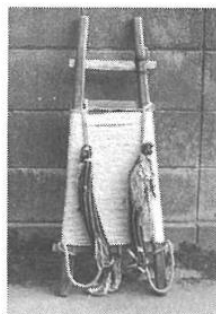
〔肩担い運搬〕 テンピンは5尺ほどのものと6尺ほどのものがあった。カイコの糞や桑の葉、イモ、野菜等をフゴに入れてテンピンで運んだ。ミズオケ(コエモチ)の運搬もやはりテンピンを用いた。

マタ(カタゲウマ)は炭の原木の運搬に用いる。股棒で突っ張っておいて体の前後に持ってかつぐ。荷は放ったらあかるので楽だという。作る材はどんな木でも良く、縄やハリガネで結わえて作るが、縄だと切れやすく、以前はフジを用いていた。美濃の炭焼きは大正の初期にはおり、その頃からこの辺でも炭焼きをするようになり、マタも使った。美濃の人は山歩きがうまく、辛抱強い。山ごと木を買って山の木がなくなるまで炭を作って売っていた。

〔背負い運搬〕 オイネダイは有爪、無爪ともに使う。有爪のものはヒノキの枝がしっかりした股木を選んで作る。またホゾ差し込み式の爪もある。無爪の場合は上の横棒に丸い



オイネダイ(森)



オイネダイ・無爪(森)



ショリダイ・有爪(青田)



月出の集落景観



オイネダイ・有爪(月出)



オイネダイ・有爪(月出)

木を使用して、紐で荷をしぼる時便利なようにした。オイネダイは雨の日などに作った。他の仕事もするし、一日がかりで一台作るのがやっとだった。美濃の人はオイネダイを背負ったまま杖を使って休んだ。しかし、この辺の人はどこかに腰をかけて休んだ。

〔腰提げ運搬〕 ウチガイは筒状の弁当入れであり布製である。腰に巻くか肩につけた。カゴは茶、桑の運搬に、コシサゲは豆や種物入れに用いた。

（話者 黒石実太郎氏・明治31年生）

以上三地域の運搬法について見て来た訳であるが、所謂カタゲウマにせよ、無爪有爪の背負梯子にせよ外部からもたらされたことが知れる。これらの受容のプロセスを辿ってみると、概してこの地域の人々は、炭焼きあるいはシイタケ栽培という外来者の生産行為に対して好意的であり、スムーズに受け容れようとした姿勢が先ず指摘される。炭焼きは美濃人のそれに触発されて、自給程度のもから出荷するほどのものへと成長した。シイタケ栽培については積極的に栽培法の教示を乞うほどのものであった。このような姿勢が、マタ、あるいはオイネダイの受容となって表われたといえる。

無爪のオイネダイについては、炭焼きが入る以前からあったというが、彼等との接触以後普及し、オイソ、セナカアテにとってかわった。一方有爪のオイネダイは、青田及び森での聞き取りから判断し、無爪のものの普及以降一往豊後人によってもたらされたと思われる。無爪のものに比して重量物には不向きであるが、荷造りが簡便なことから一肩もんに使われ、無爪のものとは機能的に必ずしも競合するものではなかった。

ところが同じ一肩もんのカタゲウマは、作製が容易であり、しかも荷を下ろすことが楽なこと、及び炭の原木、ホダの運搬に適しているとの理由からかなり使われもしたが、有爪のオイネダイの普及に伴ない、バランスのとり方の難かしいこと、用途が限定されているなどの理由から、シイタケ栽培に現在でも若干使われている程度で、早く姿を消して行ったものと考えられる。炭焼きの衰退がそれに拍車をかけたであろうことは、およその推

測がつく。

尚、カタゲウマの伝播者の問題については、炭焼きが最も有力視されているが、美濃の炭焼きが関与していなかったことだけは認めなければならない。しかし、分布から見ても、その事によって炭焼きの関与が全く否定されるものではない。ただ、豊後のシイタケ栽培人の動向についても、今後注目しなければならないだろう。

また、背負梯子の形態に関して言うならば、この地域は、東日本に卓越する無爪型のものと、西日本に卓越する有爪型との錯綜する地域であり、無爪型のものに股木をつけたり、股木の一部を切断し、他の材を用いて爪を結びつけたものが見られるなど、有爪型のものについては製作技術という点で試行錯誤の段階といえる。しかし、製作技術の受容、伝承という視点からは充分調査し得なかったので機を改めて考察したいと考える。

次に肩担い運搬についてであるが、オウコは他の地域のそれと比べて差が認められないのに対して、テンビンが相対的に丈の短いことは注意されてよい。しかも比較的平坦地の多い森や月出に比べ、傾斜地の多い青田へ行くと、更に短くなる傾向にある。オウコの場合は荷を突き刺して運ぶため、坂道であっても荷が地に接する心配が少ないのに対して、テンビンの場合は荷を吊して運ぶためにそうした危惧が多分にあり、テンビンの長さを短かくせざるを得なかったものと考えられる^{註2)}。そうすることによって、揺れを防ぐように両手で吊り紐をつかみつつバランスをとり、急坂を歩くことも可能になったといえる。

テンビンによる肩担い運搬は、水物の運搬には特に不可欠な存在であり、様々な工夫によって傾斜地においてもその機能を十分に発揮しているが、他の人力運搬法にもまして、地形的制約を蒙っていることだけは認めておかなければならないだろう。

註1) 拙稿「カタゲウマ」民具マンスリー6巻12号 日本常民文化研究所 昭和49年

註2) 吊り紐の長さとも関連して来ると思われるが調査を見逃がしてしまった。

オートスライドの 製作について

当館の展示室では、展示導線後半の一ヶ所に三面マルチオートスライドを組み込んで、展示全体のしめくりとしての機能を持たせ展示効果を高める工夫を施しております。

映像装置は、展示に様々な活用が考えられ効果も期待できますが、また使い方を誤ると騒然とした落ち着いた展示になる事もあります。

当館の場合は、稲作、林業、茶業コーナによる生業をテーマとした常設展示の終りに、やや大型の映像装置において、その内容も民俗文化財の価値を一例によって説明するものとし、展示全体の山となるよう考えられています。

第一作は、「大和の民家」と題して、地域の環境や生業によって特徴づけられる民家の形を通して、身近な物事からの再発見の意義を訴えています。

一作目は形としてとらえられる民家をテーマとしましたが、今回の第二作では、精神的な営みである祭りと、人々のくらしをテーマに稲作のプロセスにおける様々な儀礼をとりあげ、現代日本文化の身近な精神的基盤を紹介しようと考えております。

現代の私たちも、1年のはじまりは正月であり、12月の大晦日に終るというのは誰もが知るところですが、この間に私達を感じる季

節感も農耕生産においては一層きめ細かな観察と、自然に対する神頼みが必要でした。

直接このような農耕生産に携わらない多くの現代人は、農産の豊凶を左右する天候には注意を払う事も少ないようです。

実は、農産の豊凶は私達の生活の基本を支える重要な部分であるという事を忘れる訳にはいきません。

タイトルは「稲作とまつり」（仮題）とし県内各地で行なわれる稲作にまつわる農耕儀礼を一年間の農作業と共に示して、稲作は自然の恵みなしには成り立たないものである事四季の変化によって巡る農耕のサイクルに追われながら、節々に神祭りを行なって生活のリズムともして来た事をはじめとし、現代日本人の性格や、神観念などに強く係わっている事などを知っていただき、日本文化を考える糸口になれば、と考えております。

なお、祭りや儀礼の収録にあたっては、それ自体が形としてとらえられないものであり、また一年に一度しか行なわれないものばかりであって、写真撮影に困難をきわめました。まだまだ未収録のものがたくさん有ると思われますので、今後とも収録作業は継続していきたいと考えております。

地域的にも特徴ある県内各地に散在する様々な儀礼を、一つの稲作のサイクルに組み込んで語るには多々無理の出る事ではありますが、良い入門映像となれば幸いと考えております。

(大宮守人)

★★★★ おしらせ ★★★★★

●民俗博物館の行事予定

9月27日まで

テーマ展 物と人の移動 ～運搬～

10月30日まで コーナー展 薬の利用Ⅱ

10月1日～11月30日

特別テーマ展 念仏信仰 ～供養と祈願～

8月14日 民俗講座〈江戸時代の旅行〉

8月28日 体験学習講座〈カゴづくりⅢ〉

9月25日 体験学習講座〈状差しづくり〉

■編集後記■

調査に出かけ、口の重い村人に会って往生することもあり、話好きな御仁にからまれて閉口することもある。しかし、年寄りの愚痴に耳を傾けねばならぬほどつらいことはない。涙ながらに訴えられて、はたと思ひ悩んだこともある。見も知らぬ者に話したとて何の解決にもならないのだろうが、それで年寄りの気が安まるものならば、教えを乞うたせめてもの御礼に、せいぜい聞き流してあげようと思う。

(尾瀬河骨)