# 館民奈良樓事物立

## 民俗博物館だより

Vol. 2 9 No. 3 2003. 3 31



▲ 五月人形(神功皇后)〔御所市樋野〕

目
〈 <b>研究ノート〉</b> 再び盂蘭盆における客棚習俗について
〈研究ノート〉 断想・明治政府の「府県禁令」にみる 牛肉の販売にかかわる世相
〈研究ノート〉 斑鳩町内村落の祭礼-服部と北庄の場合・・・・・・・・・・・・4
〈新作映像資料の紹介〉 イッカケつくり
〈民俗資料聞き書き短信 38 〉 都祁村友田の製茶に関する聞き書き ······ 7
お知らせ

#### <研究ノート>

## 再び、盂蘭盆における客棚習俗について

(その一) 続き

奥野義雄

※本誌第82号で、山添村北野、同村峯寺、天理市 山田の客棚を祀る習俗を紹介した続きである。 なお、収蔵品展「祭りと供え物」で盆行事の祭 具と、供え物を紹介しているので、客棚習俗の 続きを掲載した。

#### □客棚を祀らない地域

客棚を祀る地域の事例は、すでに「盂蘭盆における客棚習俗について」(本誌60号)で5つの事例を紹介し、ここでも3例を掲げたので詳細は割愛する。ただ、客棚を祀る習俗のある5つの地域を挙げると、奈良市八島町、同市柳生、同市水間、都祁村針、同村南之庄である。また、これ以外に山添村室津、都祁村白石および大阪府箕面市域(同市白島、同市萱野)も所在地のみを触れておいた。

このように客棚を祀る習俗がある地域とは違って、客棚を祀らない(習俗)地域がある。

そこで、客棚を祀らないという伝承のある地域 を6つほど次に紹介することにしよう。



客棚を祀る(都祁村)

#### 事例A 月ヶ瀬村長引

まず、長引の村の新仏のタナについて紹介すると、長引の村では、八月十二日に家の人たちで新仏のタナを造り、翌十三日の午前中にタナを軒縁に安置するという。この日の午後から親類や村人(主に血縁者)がタナに安置されている新仏に詣でる。この新仏のタナに詣でることを、便宜上〈タナ詣で〉と呼んでおく。

この村では、初盆の家でタナを造る。タナは、 お盆の家とかかわる人たちによって造られる。こ の村では、この人たちを「与力」と呼んでいる。 与力は血縁関係の人たちと限らず、お盆のときの 初盆のタナ造り、葬儀の手伝い、新築の作業の手 伝いなどに与力が関与するという。

初盆の新仏を祀るタナを造る人たちが〈与力〉 である地域を次にもう一つ掲げることにしよう。

#### 事例 B 月ヶ瀬村尾山

尾山の村では、八月十三日の少し前(十二日頃 であろう)に、家のものと与力によってタナ(アラタナ)が造られる。

造られたタナは、家の軒縁に十三日に安置して祀る。そして、村の人たち(血縁とも)がタナに詣でる。

この村でも長引と同様に濃い親類の新仏をタナで祀ることはないという。いわゆる〈タナ詣で〉 の習俗はあるが、〈客棚を祀る〉習俗はないという。

タナが与力の人たちで造られずに、新仏の家の 人で造られる場合と、新仏の家の人と村内の親類 で造られる場合を次に紹介することにしよう。

#### 事例 C 生駒市小瀬

小瀬の村では、タナ(アラタナ)は初盆の家の 人たちで八月十二日か、十三日の午前中に造られ て、仏壇のそばに安置される。タナは五段にして、 最上段に新仏の御影(写真)と白木の位牌(経木 状のもの)を安置し、その下段以下には供物が供 えられる。かつては、タナの前に鳥居状のものを 設けたとのことである。

館民会に選挙物点

この村では、新仏のタナに村内外の親類縁者が 詣でるが、濃い親類の新仏をタナに祀ることはな いという。

※生駒市小明でも小瀬と同様なタナの形状であり、かつては八月十三日の午後に村内外の親類縁者が新仏のタナに詣でたが、いまはその家のもっとも血の濃い親類縁者のみが〈タナ詣で〉をするという。客棚を祀る習俗はない。

#### 事例 D 京都府木津町梅谷

梅谷の村のお盆は、一日早い八月十二日から先祖の精霊を迎える。一日早く精霊を祀るのは、「出来るだけ早目に家に戻って来てほしいから」という。この真偽はともかく他の地域と異なるお盆の時期であるが、先祖の精霊を迎えるために焚く迎え火は十三日の夕方にするとのことである。

そして、初盆を迎える新仏の精霊(アラソンジョさんという)を祀るタナ(アラタナ)は、家の軒縁・軒先でなく、仏壇の横に三段ほどの祭壇を設けて上段にタナを安置して祀る。中・下段には供物が供えられる。そして、下段にはオガラで造ったハシゴを掛ける(ハシゴは五段か七段になるようにする。奇数のハシゴである)。このタナに親類が祀でるが、いまは家のものが主に詣でるという。※祭壇を設けるのは、さきに触れた生駒市小瀬や小明とともに、奈良市中山や押熊などの地域にもみられる。

梅谷の村では、供え物はドロイモの葉にトマト・ナスビ・キュウリ・ササゲなどを盛って供える。また、食べ物(料理)は陶磁器に盛って供えるという。

#### 事例E 奈良市興ケ原

興ケ原の村では、お盆の時期、とりわけ八月に入ると先祖の精霊(オショ(ゥ)ライ)を祀ることが普通であるという(時期は八月一日から八月十五日朝まで)。

ただ、八月一日から先祖の精霊を祀るが、十三日の夕刻に迎え火二本を家のそばで焚いて、我が家の仏壇に迎え入れて祀る。そして、十五日の朝



客棚を祀る(奈良市)

に片付けて、夕方に送り火二本を焚く(迎え・ りタイマッという)。

また、初盆の家では、八月七日(七日盆)に村内の親類縁者が来て、家の人といっしょに新仏(アラソンジョ)の入るタナ(アラタナ)を造って縁先あるいは軒縁に祀る。タナは、家によって七日に造るところと十二日に造るところがある。

初盆に七日か、十二日に自家の新仏をタナに祀る習俗はあるが、血の濃い親類縁者の新仏を自家のタナに祀る習俗はない。つまり、客棚を祀る習俗はないが、タナ詣での習俗はあるといえる。

この村では、先祖の精霊や新仏を迎え入れてから、先祖と新仏への供え物は柿の葉に盛って供える。迎え入れてからの供え物は柿の葉に盛ったソーメンが普通であるらしい。

※興ケ原の村の周辺の地域(村)でも同様に柿の葉に供え物(食べ物)を盛る。

#### 事例 F 奈良市大保

大保の村では、八月十三日から十五日まで先祖の精霊(オショ(ゥ)ライ)と新仏(アラジョウライ)を祀る。

初盆を迎える新仏を祀るヤカタ(アラタナあるいはタナのこと)は、仏壇のそばに設ける。新仏を安置するヤカタは、初盆の家の人や親類縁者によって造られる。仏壇のそばに三段ほどの祭壇を設けて、その最上段にヤカタを安置して祀るという(同様な祭壇を設ける地域はすでに触れたので略す)。

この村では、血の濃い親類の新仏をヤカタに祀る習俗はないが、八月十三日から十四日の間に村内の親類縁者が新仏のヤカタに詣でるという。

言い換えると、〈客棚を祀る〉習俗はないが、 〈タナ詣で〉の習俗はあるといえる。

この大保の村での先祖の精霊や新仏への供え物は柿の葉に盛って供えられるが、次第にこの習俗も少なくなってきている。

以上のように客棚を祀らない地域には、〈タナ 詣で〉の習俗があるが、客棚を祀る習俗がもとも となかったものか、否かは明確さに欠ける。この ような欠如を補うためには数多くの〈タナ詣で〉 の習俗調査が必要となろう。

#### □結びにかえて

客棚を祀る習俗とタナ詣での習俗が盂蘭盆にみられることを紹介してきたが、両者のかかわりや前後関係の有無については明に確しがたい。この点は、同様の伝承習俗の今後の踏査と史料の検出によってその糸口をつかむことができると想定して結びにかえたい。

#### <研究ノート>

## 断想・明治政府の「府県禁令」にみる 牛肉の販売にかかわる世相

奥野義雄

数年前に狂牛病騒動やこれにともなう外国牛肉を和牛肉として販売した事件が世間をさわがせた。 この騒動や事件は記憶に新しい。

そもそも日本で、牛肉が食べられるようになったのは百年余りで、欧米に比べるとその歴史は短いようである。その短い歴史の中で牛肉の価格は大きく変動してきた。たとえば、明治30 (1897)年にロース100グラムの牛肉は十銭であったものが、大正元 (1912)年には一七銭になっている。また、昭和期になってからの牛肉の価格をみると、昭和25 (1950)年にロース100グラムの牛肉は43円であったものが、昭和40 (1965)年には127円になり、昭和60 (1985)年には521円になる。さらに、現在の牛肉の価格をみるとロース100グラムで698円程であり、牛肉の価格が少しずつ上がってきていることが窺える。

輸入牛肉が日本に出回って牛肉が家庭の食卓に 彩りをみせるようになったとはいえ、やはり牛肉 は高価なものであるという想いがある。とくに、 輸入牛肉よりも和牛の方が高価であるという感覚 は古くから培われてきたものかもしれない。

このような情況の中で、狂牛病問題が起り、牛肉の偽装販売が発覚して、新聞の社会面を賑わしたが、同じような事象は以前にはなかったのであろうか。このことを明治政府の「府県禁令」から少し垣間見ることにしよう。

\* \* \*

明治維新後、明治政府はやつぎばやに府県に「民俗」「政治」の項目ごとに「禁令」を発布・告布してきた。牛肉にかかわる記載を一つ挙げると、「山口県史料」の政治部民俗の項に、

#### 飲食

維新後肉食スルモノ多シ就中牛肉尤モ盛ンナリトス又洋酒洋菓等総テ舶来ノ飲食大ニ流行シ人々競テ之尚ワノ風アリ然レトモ民間ニモリテバ猫旧習ヲ墨守シ之ヲ飲食スルコトヲ欲セスとあり(明治6[1873]年)、一般民衆は牛肉などを食べなかった(傍点-奥野、以下同様にて略す)。

明治初期には民間に牛肉の食べる風習が普及していなかったことを示す記載である。

しかし、一方では、明治初期に現代社会で起った牛肉の偽装販売があり、これを明治政府は禁令を告布して禁止させることに努めていたことが、次の「禁令」によって窺うことができる。すなわち、「長野県歴史」の禁令之部の明治6年のところに、

- 一、掃除規則確守ス可キ事
- 一、馬肉ヲ牛肉ニ疑シ売買スル者可及処分候之事
- 一、修験ニ紛敷業体致ス間敷候事

(下略)

とあり、偽装販売を禁止していたことがわかる。 この事象は馬肉を牛肉と偽って販売することへの 禁令である。これ以外に次のような禁令がある。 すなわち、「厳手県史」の政治部の風土民俗に

第十条

一、病牛死牛其他病死ノ禽獣ヲ知リテ販売スル者 とある(明治6年)。また、同様な記載は「山口 県史料」の禁令の項にもみえ、

第十条

一、病牛死牛其他病死ノ禽獣ヲ知リテ販売スル者 とあり(明治10〔1877〕年)、病牛や死牛などの販 売を禁止していたことが窺えるとともに、禁令告 布の年代が若干異なるが、禁令の文面が同様であ ることから、明治初期から府県に発布されていた と考えられる。

このように牛肉にかかわる偽装販売は、現代社会での事象ではなく、牛肉を食べる風習がはじまることによって生じてきた事象といえなくはないであろう。

#### 参考文献

- ・働大阪都市協会『暮らしと物価大阪百話』
- ・『府県史料〈民俗・禁令〉』(日本庶民生活史料 集成第21巻、三一書房版)

(2003、2、22 稿3)

#### <研究ノート>

## 斑鳩町内村落の祭礼―服部と北庄の場合―

大宮守人

#### はじめに

服部は法隆寺の南約1キロ、北庄(龍田北)は西北約 1キロに位置する。ともに集落内の中程に小社を奉斎し 祭祀組織としての宮座をもった伝統的な村落景観である。 やや詳細に見るならば、服部は排水に苦労する低地に盛 り土した環壕集落の一種である。北庄は法隆寺の背景を なす矢田丘陵の南端部に掛かり山田の発達する小山間と しての景観が顕著である。近接する二集落の祭礼の現状 および変遷状況の比較を通してみる近代化の足跡は、現 代の本質をとらえる一端といえよう。いづれも都市化の 波に洗われて、新興住宅の中に埋もれんとする形勢であ るが、今日も維持されている祭祀組織と祭礼の現状には 留意すべき差異が認められる。斑鳩一円の郷社的存在で あった旧県社龍田神社 (新宮) の祭礼にかつてはともに 奉仕したが、今日では北庄の元宮座(春日講)のみが伝 統的な御供上げを続けている。近代化のなかで生じた二 つの村落の祭礼の現状の中に見る生活変遷の断面は社会 生活としての祭礼の近未来に貴重な示唆を与えている。 なお、この地域には寺社・村落関連の古文書・古記録が



服部の素盞鳴神社の宵宮にゴクドーヤが神社へ渡る

豊富で民俗の変容過程を時系列として注意深くとらえることも学際的取り組みをもってすれば可能である。ここでは、現状の祭礼を紹介して民俗の変容過程の理解への入り口としたい。

この二集落の祭礼については、既に昭和38年刊の『斑鳩町史』に柏木喜一氏の詳細な報告があるので、ここではその後の変遷を補足しつつ現状を俯瞰してみよう。

○服部 六十五戸、素盞鳴神社。宮座講六十四戸。 もとは神楽講十二戸、宮座講三十六戸と二座になっていた。神楽講は竜田神社に関係あるものだけで宮 田が八反あったが解放して今はない。ミソギは竜田 川畔三室山のほとりにゴヘイ岩というのがあり、そ の付近で身を浄めたという。当屋は毎年クジ引きで ゴクトーヤとミキトーヤを二人宛きめる。

一人は控えである。ゴクトーヤ、ミキドーヤも手伝って年末に正月の鏡餅をつく。神社の / 縄なども作る。この日翌年のトーヤのクジ引をして当たった家へ使で来年のトーヤであることを知らせておく。

祭ゴク、十月十三日に手伝い十人のもの当屋に寄

り三臼の餅掲く。一臼はお鏡、他は座中いただくもの。座につくのは手伝いの十人で毎年交代している。もとはこの日酒がでて、帰りには餅を十二個もらって帰った。今は手伝いはしない。なお、このゴクッキのとき当屋の女人はみな外へ出て、チソウを作るようになったら帰ってきたが、今は守っていない。

ミキドーヤ、ゴクドーヤが手伝う。甘酒七升余りを 十四日の宵宮に間に合うように作る。十四日 当屋 は唐櫃に入れたお供えをもって宮さんに行く。神主が きて祭典、後チソウ、蓮根、牛蒡、蒟蒻、枝豆、蒲 鉾、甘酒(今なし)マツリは十五日。御膳は稲の穂、 盛塩、海山のもの、鯉(生きたもの)。講田解放後チ ソウはなくなった。宮算用一月中旬ゴクトーヤへ寄り チソウになり帳面をつぎへ渡す。

三里座といって神楽講の十二人は服部、五百井、 丹後で組んでいた。以下は神楽講の行事である。

十月十二日ゴクツキ、この時女人外へ出ている。 十三日 ゴヘイを作る。神主がきて五尺二寸五分 の雄竹を二本くくり、大杉原のタレつける。

十五日朝十時ごろ当屋へ寄り、素襖、冠をきて中 啓持って、竜田の大橋まで迎えにいく。当屋の家の 子ゴへイもつ。お旅所へついたら餅、葉付大根、牛 蒡、稲穂、蓮根、爽豆、柳の枝に蜜柑三、茄子三、 出刃庖丁三、錐をくくり台にのせ神饌を供する。

なお、神楽講では二月二十六日(旧正月二十六日) に当屋へ寄り、朝風呂に入って昼食のチソウになっ た。

宮座講のほうにケイチン講というのを二月二十六日行っていた。両方とも合併してからなくなった。 〇竜田北庄 春日神社。四十五戸中十二戸が元宮座を営む。もとは十人衆といい十戸だった。大正十一年の改正で、十人成といって玄米一石五斗を出し、さらに祝言料として玄米一石出せば座入りできるようになる。また他村へ出たもので再び戻ってきたときは、足洗イといい酒三升、豆腐六丁で座中を招待しなければならぬ。

講中の男子十九歳に達したとき座入をし、正月座に御神酒二升、正月肴、豆腐四丁、鉢肴にて座中にふるまう。但し座中の者で座入りした男なきときは行事に参列できないから、この場合に限り嫡男子十五歳に達したら、特に座入りを許されている。

マツリ 十月八日、もとは十月十五日であった。 当日朝神主とソネッタンが当屋へきて、お供えやミ ユなど準備をする。神主は竹四尺にシデたれたゴへ イを作る。昼すぎ当屋は家からお供をもっていく。 式にソッツタンがきてミユと神楽をあげる。このゴ ヘイはすみしだい当屋がもって帰り、翌年一月十四 日のドンドにあげてしまう。

日のドンドにあげてしまう。 御膳は洗米一升、米穂、薑、御酒、鏡(座餅といい十人衆が各自一重供える)海魚(生魚一尾)川魚 (鯉一尾)昆布五十匁、椎茸一、松茸五、高野二十、 まいも、くり、さつまいも、ごんぼ、大根五、豆、柿十一、菓子、塩、御水、もとは十人衆坐ったら動かなかったので準備はすべて当屋と年頭二人(輪番で年長より当る)で当った。今は十人衆も朝からきて宮の清掃奉仕を手伝う。昼は簡単な食事で夕食にダンゴ汁をふるまう。一人五合宛でミタラシのようにして指で押したものをミソ汁でたく。翌十六日当屋で片づけをする。年間行事つぎの通り。

六日座 正月六日で御田植祭といい、宮さんへ十 人衆寄り牛玉押しをする。印押したものを漆の木に はさみ、大字民全部の数を作る。これは春、苗代に 立てる。夕食は当屋で準備する。

トウワタシは垣結の(もとは二月十五日)三月十五日でこの日宮掃除、垣の修繕をしてつぎへトウワタシをする。

お渡り迎え 十月二十五日に稚児と具足とがゴへイと長刀をもって立野の竜田神社からお渡りするとき、竜田大橋の松の大木三本あるところまでお迎えにいった。お旅所へつくと、竜田の皮座の人が牛の皮をもって業平道を東から西へ通る。それを渡御の一人が弓で射て、お旅所である竜田神社へ着御。この時の神饌は鏡餅一重、神酒、蓮根、柿籠一杯、十六餅、(小餅を四列に縦横十六個並べたもの四段の三宝一対)洗米、塩水、鯉一尾、松茸、にんじん、大根、山の芋など。このお下りを当屋で宴会していただく。稚児、具足は毎年十人衆で交代していた。



竜田神社の例祭に当屋からゴクアゲに向う直前の北庄元宮座(春日講)

神饌の餅は二十三日当屋へ十人衆が寄って搗く。 今はお渡り無く、竜田の子供がミコシかついで蛾瀬 から中学校を廻り神社へ帰ってくる。北庄十人衆で は竜田へのお供えをするのみである。(中略)

さらに元宮座にはつぎのような規約がある。一老が神社について全責任をもち、宮の管理をしている。 そのため一老給といって五斗七升五合(昭和七年減給されたもの)、他に燈明料と山とがついていた。 今は講田もなくなったので三百円渡すのみとなった。

また講中の者で嫡出子出生の際は男女に拘らず、 十一日の祝餅として年内に座中に配布すること、 (一重一升)座中の嫡出子で婚姻するときは祝言と して本膳で座中の女人を招待すること。座中の者で 養子するときは以上のほか足洗イとして六日座に正 月肴、豆腐四丁、御神酒二升を饗応する。となって いる。(以上本文)

現時点で付け加えるとすれば、服部では宮座が宮座講として地元の素盞鳴神社の祭礼に統合された後も神楽講(株座系12人衆)とケイチン講(村座系36人衆)の寄り合いが年一度それぞれ同日(2/13)に営まれているが、いずれも敗戦後の農地解放により「宮田」や「講田」がなくなり、宮座の運営に大きな影響が出て服部では竜田参り(秋祭りに御供を竜田社に供える)を中止してしまった。今日では北庄のみが竜田神社の秋祭りに関わって御供を上げることを続けている。御供の内容、衣装、組織等を維持し得た背景には、講の共有地が農地解放の嵐を乗り越えて維持されたことが重要な要素と考えられる。特に矢田丘陵の南端にかかる山林が共有地に含まれていたことが北庄の祭礼組織の存続に大きく影響したとみられる。

同一地域内の祭礼組織の時間軸における変遷の差違は 地理的条件が間接的に作用し、山林は農地解放の対象外 とされたことにより、変遷スピードに差が生じたとするの はいささか乱暴なようだが、資産の有無が組織の存立その ものという普遍的な観点を再認識させる一面が見られる。

一方、地域における祭礼も近代化の波に洗われて変化している。この地域においても、竜田神社(新宮)の秋祭りは竜田本宮からの神興を迎えて行う形から、独立して新宮としての秋祭りを行い、地区ごとの太鼓台が巡行して神社に集合する祭礼に替わってきている。さらにそれぞれの集落の神社の秋祭りで完結し集落の宮座から竜田新宮へ御供を上げるような関係は衰退し、服部では太鼓台もその集落内の巡行にとどまっている。地域社会と祭礼との関係は一概には論じられないが、近代化という名の波に洗われ蕩揺しつつ、なお根本的な社会の営みとして続いてきたというところにその意義がある。

#### おわりに

この地域の祭礼および祭祀組織に改めて目を向けることとなったのは、一つに服部の神楽講に保存されていた未調査の古文書(服部神楽講文書とよぶ。以下神楽講文書と略す)の存在を知ったことがあり、また今一つには、国立歴史民俗博物館が主宰する共同研究(特定研究「地域社会における基層信仰の研究」)に参加する機会を得たことによる。研究会の場で、中世にまで遡る記録を含む神楽講文書の解読が進むにしたがい、当該地域の祭礼、祭祀組織の変遷が決して単純なものではなく、それぞれの時代背景のもとでの大小様々なうねりが繰り返されてきたことがわかってきた。

歴史学、民俗学、考古学の専門研究者が多数参画し、 それぞれの学問分野の枠を越えた取組みの中で、その資 料的意味はより深められていったように思う。

同文書は、近年の法隆寺関係の史資料の整備の進展とも合わせて斑鳩地域における村落史、祭礼史等の解明に大きな力となるものである。

このような村方文書は、まだまだ存在する可能性があると思われ、今後も丹念に探索し、資料化されてゆくことが望まれる。

#### <新作映像資料の紹介>

## イッカケつくり

## 横山浩子

本ビデオは、山辺郡山添村中峯山在住の平田廣さんのご協力により、米揚げざるの製作工程を記録\*・編集したものです。磨いた米を揚げて水を切り、鍋釜に移すときなどに使用されるもので、口がついていて竹ならではのしなりが使いよく重宝なものです。

山添村では、農閑期の副業として竹細工の籠や箕、ざる (イッカケ) 等を作ることが盛んで、明治時代には年間1万個にのぼる竹製品の生産記録が残っています。プラスチックや金属製品が大量に出回るようになって竹製のざる等の生産は激減してしまいましたが、水切れのよさ、耐熱性、弾力性、通気性などほかの素材にはない優れた特性があります。

■撮影協力:平田廣氏 大正12年(1923)3月3日生れ

■撮影・制作:(株)クリエイティブ・カンパニー

■企画・著作: 奈良県立民俗博物館 \*平成5年(1993) 3月10日撮影

#### ◆イッカケ作りの工程

#### 1. 竹揃え

イッカケを構成する以下(1)~(4)の各部品を作る。竹の 伐り旬は冬期、竹を仕入れたらまず加工のしやすい生材 のうちにまとめて作っておく。

映像の中で繰り返される「割り」「剥ぎ」は、竹細工の基本ともいうべきものであるが、一見何気ないようにもみえる道具使い、手の運びや作業姿勢などに竹の性質を見極めた経験の技が窺える。

#### (1) 竹ひご(編み竹)

編み込みに使われるホオとよばれる竹ひごを作る。 材料となるのはハッチク(淡竹)。①節削り、②大 割り、③中節削り、④中割り、⑤小割り、⑥皮剥ぎ、 ⑦細割り、⑧ヒゴ扱き、の工程がある。

#### (2) タツベ

竹を編み込んでゆくときの縦の骨組みとなる部分。 材料は淡竹。長さと本数はイッカケの大きさによっ て異なる。ここに記録した一斗ざるの場合、長(2 尺3寸)12本と短(長の約半分)2本が必要。

寸法取りをし、節取り、大割り、中節払い、小割りと、1.5cm程の幅まで竹を割り身をすき、竹片の一方の端、ざるの口にあたる部分にギボとよぶ突起を作る。(ただし、短い方にはギボはいらない)。

#### (3) 縁巻き竹 (ケショウマワシ)

イッカケの縁に巻く化粧竹。中アテ、外アテ、サ サラ竹で一組とする。これらには孟宗竹を使う。孟 宗竹は、肉厚で堅く、粘りに欠けるため用途は限ら れるが、その表面は竹の中で最も美しい光沢を持つ。 縁の上端につける竹(ササラ竹)は、両端を小刀で 8つに割り、柾剥ぎの要領で竹をくねらせるように して割っておく。

#### (4) 口枠(また輪とも台ともよばれる)

材料は淡竹。規定の幅まで竹を割ることは他の部品と同様。ただし身の方は表面を整える程度で皮剥ぎをしない。折れないよう徐々に竹をたわめてゆき針金でとめて輪にし、さらに蒲鉾型に形を整える。

#### 2. 編み

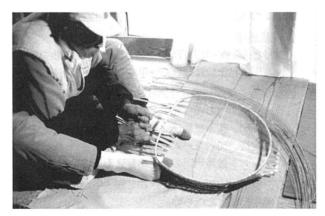
①ヒゴ掛け、②タツベ通し、③ハリ入れ、④編み、⑤ タツベ引き、⑥編み(尻の部分の残りを編む)、⑦タツベ差し、⑧仕上げの手順で行う。規格寸法にあった歪みのない美しい形に仕上げることが肝要である。

まず中央から尻の方に向かって編み進める。縁部分で 折れないようにヒゴをうまく捻って往復し、皮目がいつ も外側にくるように編む。ある程度編んだら、今度は口 の方に向かって編む。最後の綴じ目は2本のヒゴを捩り ながら編み込む。ナタで叩きながら目を詰めて、タツベ を尻の方から引くとギボによって口部分がすぼまり形が できる。再び尻の方に戻って残りを編み、タツベを収め、 ヒゴの始末をしてハリを切り落とす。

この仕事は女性が行うことが多かった。

#### 3. 仕上げ

縁に縁巻き竹を取り付ける。内側(中アテ)に、ハリコミとよばれる補強のための身欠き竹とアテ皮を重ねたものを入れる。外側面(外アテ)には、中アテよりやや厚めに仕立てたアテ皮を、上端にはササラ竹を縁に沿わせてあて、針金でとめてゆく。最後に端の余分を切り落として仕上がりとなる。 (上映時間18′40″)



▲編みの工程(タツベ引き)

### <民俗資料の聞き書き短信 38 >

## 都祁村友田の製茶に関する聞き書き

浦 西 勉

都祁村友田の一井規矩男さんに茶業の事について昭和 49年6月4日に尋ねた。

友田の明治時代の茶の生産量は、百五十貫目と記載されている。<sup>注①</sup>明治になり、茶の海外輸出の増大で、大和の農村では、製茶に関する関心が大きくなったに違いない。

1、一井さんの茶山は祖父の代(明治の初年)に植えた。その時の茶山は、2 反程だった。今の茶山は、当時植えた木が古木になったので、切って新芽をだしたもので、この方法をダイガリと言う。また、老いた茶の木に肥料を施したものや、新しく山を開いて茶の木を植えた茶山が有る。山を開くのはトングヮ(唐鍬)で開墾する。1回で開けるのは5畝から1 反までである。

2、八十八夜の、5月頃から茶を摘み取る。葉の若いのを摘み取らねばならないので、人手が一度に必要になる。茶摘みのツミコさんは地方(各地)の人に頼む。ツミコさんは、自分の着物をワイカケ(結わい掛ける意味)て仕事に来た。長谷寺の谷からや、国中(奈良盆地)からツミコさんが来た。茶の摘むのが早い月ヶ瀬から都祁の方面に回って来た。ツミコさんの摘み賃は貫摘みで2銭か3銭(昭和の初め頃)で、その時の、ホイロシさんの賃金は50銭であった。

3、ホイロシさんは、主に桜井市三輪、穴師から来た。ホイロシの勤めは、早朝まず炉の中に1貫目の炭を入れ、その上に藁をのせて火を付けておく。そして朝飯を食べた。食後、炉の上にテッキュウをのせて、その上にジョタンをのせた。ジョタンは箱型で和紙を米糊で張り合わせて作ったものである。摘まれた茶の葉(青葉と言う)は、トオシの中に入れて湯釜にて蒸す(トオシ蒸)。蒸した葉を、ホイロシさんは、ジョタンに入れ揉み始める。初めは、アオタオシと言う揉み方。これは前後に丸める手付きでホンドコと言う。また、左右に丸める手付きの

ョコマクリがある。モミキリ、ハゾロエなどの方法もある。アオタオシは、若いホイロシさんがする。

次にシアゲと言う作業がある。カマチツキとも言う。 ジョタンの手前に板をおいて、それに擦り付けるように 葉を丸めていく。丸められた茶の葉を別のジョタンにて 乾燥させてゆく。

青葉5貫目で1貫目の茶の製品ができる。1貫目の製 茶ができるのをホイロシさんの一日の仕事の分量と定め ていた。

ホイロシさんの下手な人の事を「トウミョウ」と言う。 これは、夜遅く灯明をつけなければ製茶ができない人の 事で、上手な人は夕刻に終わっていた。

4、こうして出来た製茶は、天理市丹波市の茶商人が 買いに来た。丹波市に数軒の茶商人がいて今でも(昭和 49年当時)中嶋、生駒氏がいる。

昔の製茶は、十貫目を紙袋に入れ、その茶の見本を見本皿にのせ、茶商人に値段を定めてもらう。良い値段で売れると、家の主人はホイロシさんに幟をたててあげた。例えば、一井さんのお父さんの時代に中西新五郎と言う人が上手で幟をたてた。

製茶した後の選別は、オナゴシが主にした。その作業の事をチャヨリと言う。製茶にはミとミノが有り、ミノとは、製茶の白い部分の事を言い、ミとは、白い以外のものを言う。茶を集める事をチャボケといった。

こうして作られた茶は、馬力で丹波市まで運ばれた。 茶の作り方には、一井さんの子供の頃フクロムシと言う方法で作ったのを見た。荒目の袋に摘んできた茶の葉を入れ沸騰している湯の中にそれを入れる。葉を炊くみたいにする。この時の茶の葉は新芽で無くヒネの葉で、炊きあがると赤味を帯びていた。袋をあげ、テコで桶の上で水を切りそれから天日に干した。

注①『大和国町村誌』(明治24年刊)

#### お知らせ

#### ■収蔵品展

**祭りと供え物-祭礼行事の祭具と神仏への供え物の諸相-**平成14年12月14日(1)→平成15年8月31日(1)

■講演会 平成15年5月25日(1) 午後1時30分から

テーマ:村の祭りと供え物

講師:原泰根氏

募集定員:50名(一人一枚往復葉書で住所・氏名・電話番号明記のうえ申し込み下さい)

■ワークショップ 15年4月20日(1) 午後2時から

「年中行事とたべもの」

(解説: 当館主任学芸員 浦西 勉)

## 奈良県立民俗博物館

〒639-1058 奈良県大和郡山市矢田町545(大和民俗公園内)

TEL. 0743(53)3171 FAX. 0743(53)3173

開館時間:午前9時から午後5時まで(入館は4時30分まで) 休館日:毎週月曜日(当日休日に当たる場合翌日休館)

年末年始(12月28日から1月4日)

博物館観覧料

	大人	学生	小人
個 人	200円	150円	70円
団体(設全)	150円	100円	50円

公園・民家 無料

 交通案内
 近鉄郡山駅
 1分余良交通バスターミナル①のりば

 JR郡山駅
 15分「矢田東山」下車北へ徒歩7分

無料駐車場あり (乗用車118台、バス18台、身障者優先3台)