

大和のお茶



奈良盆地東方「東山中」とよばれる大和高原地域は、奈良県の茶業の中心地として知られ、香り高い良質のお茶を全国に出荷しています。

展示では、茶の摘み取りから製茶、保管にいたるまでの一昔前の大和茶の生産工程を中心に紹介しています。

茶の歴史

日本における喫茶の風習、またこれに供するための茶の栽培の歴史は必ずしも明らかとはいえない。

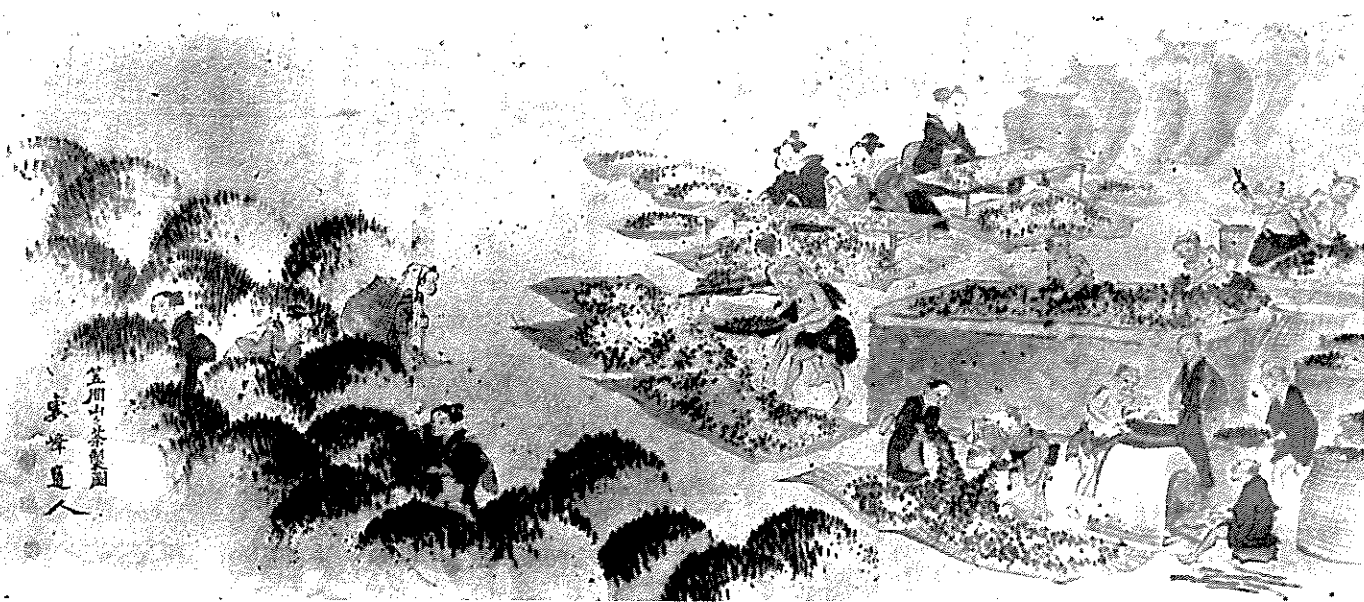
一般的には、まず奈良～平安初期に渡唐した僧達により中国の喫茶の風習がもたらされて平安貴族や僧侶など一部の間に流行し、その後、鎌倉時代になって臨済宗の開祖で『喫茶養生記』を記したことでも知られる栄西が宋より茶種を持ち帰り、抹茶法（茶葉を粉にし、これを湯にかき混ぜて喫する）を伝えたことによって新たな展開がみられ以後、寺院を介して貴族、武士さらに民衆へと次第に茶の文化が我が国に根付いていったものと理解されている。

大和に茶をはじめてもたらしたのは弘法大師（空海）であったという。この話が数多い弘法伝説の域をでないにしても、寺社文化の中心であ

った大和の地には仏教文化と密接な関りを持つ茶の文化を培う土壌があり、今日の茶道の祖型を確立したといわれる村田珠光（1423～1502）等を輩出したことも偶然ではないといえる。

寺社に供するための茶の栽培も比較的早い時期から行われていたと思われ、建長年間（1249～1256）の興福寺の記録には、鎌倉在住の添下郡鳥見庄地頭の尊栄尼が一族の学侶に年貢の為替送金と併せて同庄の茶を送ってほしい旨を依頼する手紙が遺されている。南北朝時代に成立した『異制庭訓往来』では茶の産地として般若寺、室尾（室生）の名が、さらに戦国期になると興福寺学侶多門院英俊の記した『多門院日記』に現在、本県の茶業の中心でもある東部山間、宇陀地域の産とみられる笠間茶、田原茶、山内茶などの名が散見する。

茶道文化が花開いた安土桃山時代を経て、江



▲笠間山茶製図（藤井高義氏所蔵）

戸時代に入り、今日、^{りよくちや}緑茶の摂取法として最も一般的な^{せんちや}煎茶法（茶葉のエキスを浸出させて飲む方法）が普及するのはその中頃からのことといわれている。

茶の生産は徐々に伸びて行ったものと思われるが、その一つの画期となるのが安政6年（1859）横浜の開港である。これにより我が国において茶は^{きいと}生糸に次ぐ重要輸出品となった。本県東部山間地域には幕末期に宇治茶の製法が伝えられたといい、この頃から茶園造成が急増してお茶の商品化が本格化していった様子が見えてくるようになる。

当地方は冬期、奈良盆地に比べて寒冷であるため^{うらけ}裏毛（裏作）を行うには不利であった。また谷あいの丘陵地に作られた^{やまだ}山田は、^{どた}泥田（湿田）や揚水の困難などの条件から安定した収穫量を維持することが難しかった。そのような中で、かなりの傾斜地でも栽培でき、気候風土に適応し、かつ優良な^{かんきんさくもつ}換金作物である茶業が盛んになっていったのであろう。

茶の栽培、茶摘み

茶は種子からの栽培が比較的容易な作物であるが、品種の均一性を得るために商品作物として栽培する場合は、^{さしき}挿木による繁殖が一般的となっている。苗木を畑に^{ていしよく}定植し、成長に応じて摘み取り、刈込みを行って高さ約70cm、幅150cmほどの均一な弧状の畝が連なる独特の美しい姿となる。定植してから標準的な収量を得られるようになるまでには約7年の歳月がかかるという。

茶の新芽が芽吹きはじめる頃、霜にあたるのが最も恐く重大な損害を与える。かつては晩生種を選んで被害を回避したり、^{わらかけ}藁掛け、^{こもかけ}薦掛け、また藁や薪などを茶畑の周囲で燃やし、或いはその煙をまわして^{ぼうそう}防霜をしたこともあったという。

昭和46年以降、茶畑の所々に扇風機を設置し上空の暖かい空気を地面に送って防霜する防霜ファンの研究普及が進み、現在はこの方法が主流となっている。



▲現代の茶園風景



▲茶摘み（手摘み）



▲上茶の摘みどころ

立春から88日目（5月上旬）、八十八夜の頃にまず第1回目の茶摘みが行われる。年間で最も品質のよいお茶となる。かつては手摘み、専ら女性の仕事であった。収穫は短期に集中して行われるため、村内だけでなく周辺の村からも摘み子^{みこ}を雇った。農閑期に織り上げた新しい緋^{かすり}の着物に姉さんかぶり、赤いたすき掛け（赤いたすきは未婚のしるしでもあった）の摘み子さんの姿は初夏の風物詩であった。

手摘みの場合一人あたりの収穫量は1時間に約200gほどである。

茶摘みは手摘みから、はさみ摘み（1915年頃）、機械摘み（1960年頃）へと作業の効率化がはかれるようになり、現在では最高級緑茶のみが手摘みされている。7月に二番茶が収穫され、次期の芽をそろえるために一番茶、二番茶の終わった後に株表面を刈りそろえるなどの手入れをする。

10月頃にその年最後の整枝^{せいし}を行う。第二次大戦前の茶畑は、もっと大小凹凸のある不整形なものであったというが、戦後作業の効率化とも相まって今日みられるような整然とした姿に整えられていったようである。

おいしいお茶を作るためには、2～3月、一番茶と二番茶の間、8月下旬から9月上旬にかけて年5、6回の施肥^{せひ}を行うほか様々な病虫害への対策も必要であり、敷薬^{しきやう}や除草^{じよさう}など年間を通じて手入れが行われている。



▲手摘み



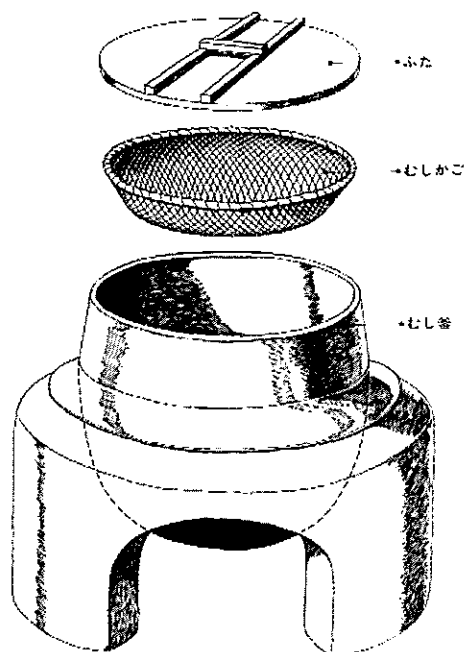
▲番茶刈り



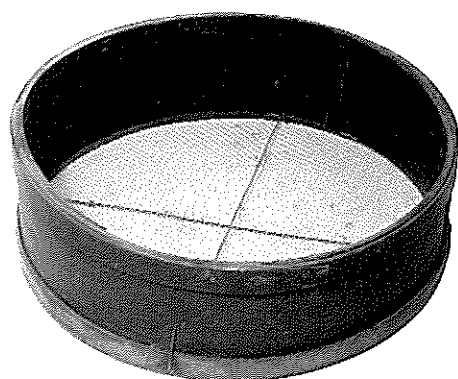
▲茶小屋のある農家



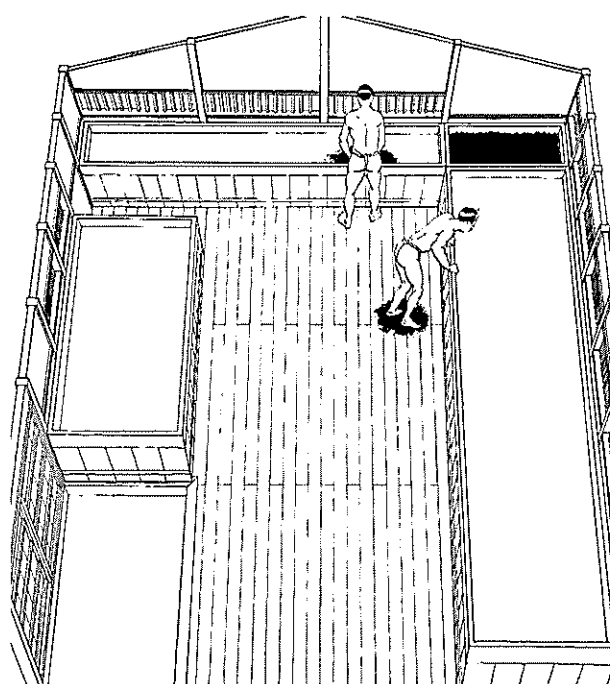
▲機械摘み



▲茶蒸し釜の構造



▲茶蒸しトオシ



▲茶小屋の内部

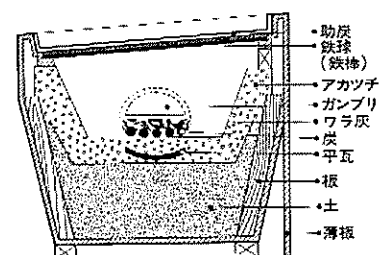
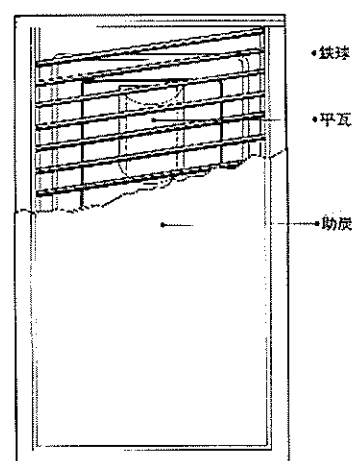
製茶の工程

摘みとった茶葉は、製茶の工程を経ることによって保存性を高め、茶の成分の浸出を容易にし、また見た目を美しく仕上げることによって商品価値を高めることができる。

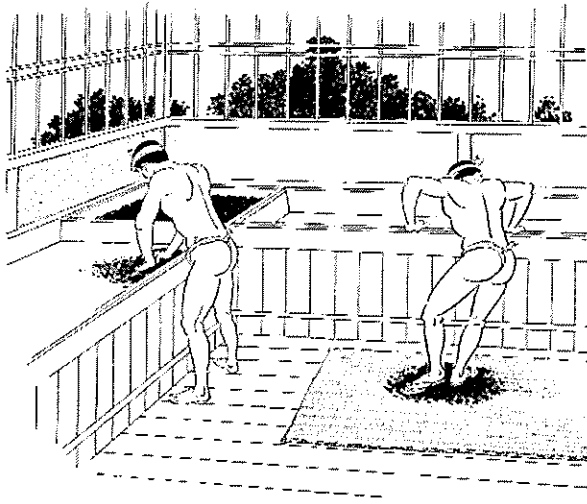
かつては人の手によって行われていた製茶工程も、初めて茶葉蒸気粗揉機が発明された1897年以来徐々に各工程の機械化、研究改良が進められ、今日では、ほとんどすべてが機械生産となっている。手作業による製茶では、まず摘みとった茶葉を籠に入れて大釜で蒸す。茶の生葉は、摘んだまま置いておくと発酵して茶褐色に変色する。

摘んだ葉を直ちに加熱し、葉に含まれている酵素の活力を失わせて緑色を保たせるのが緑茶の特色である。次に蒸した葉を焙炉（ほいろ）を使って乾燥させながら揉捻、整形をほどこしてゆく。焙炉の中には火床が設けられており、ここにおこした炭を入れ、火力、火持ちを調整するために藁灰をかけておく。

焙炉の上に、木枠に厚めの和紙を貼った助炭という台をのせて、この上で蒸し葉を揉む。この工程によって4貫目（約15kg）の茶葉が1貫目（3.75kg）弱となる。東部山間の農家には大抵



▲焙炉の構造



▲焙炉師の茶揉み

「茶小屋」とよばれる附属屋があり、かつてはここに作りつけの焙炉^{はいろ}があって、製茶期には山辺、添上^{ぞんかみ}、宇陀^{うだ}、生駒^{いこま}、高市^{たかいち}、北葛城^{きたかつらぎ}各郡、あるいは伊賀^{いが}、山城^{やましろ}、河内^{かわち}などからも焙炉師とよばれる季節労働者が泊まり込みでやってきた。

手揉みには「青揉み」「上揉み」の段階があり、さらにその中でツユきり、葉きり、練揉み^{ねりもみ}、中上げ、中揉み、仕上げ揉みなどの揉み方があって、その手加減^{てかへん}がお茶の出来を左右した。摘んだ日に揉む摘葉を今日追芽、翌日まで貯蔵するのをとまり芽^{とまりめ}といった。

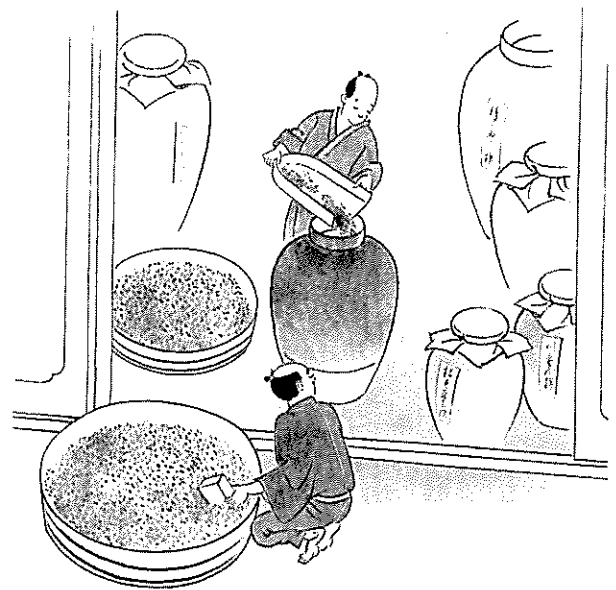
現在の製茶は「蒸機^{むしき}」「粗揉機^{そじゅうき}」「揉捻機^{じゅうねんき}」「中揉機^{ちゅうじゅうき}（再乾機）」「精揉機^{せいじゅうき}」の工程に従って機械にかけ、1回に処理できる茶葉の量は120kg（最大機では180kg）程度で約3時間かかる。これらの工程も、手揉みによって培われた感覚、技術が基本的には踏襲されているのである。『東山村史』によると、このような緑茶の製茶技術は万延年間（1860）に宇治茶の製法が伝わったもので、それまでは生の茶葉をしごきとり、釜で蒸して台の上で揉み、これを日光で乾燥したものであったという。それは今日、当地方で自家製番茶^{じかせいばんちゃ}の製法として伝えられている。

選別と保管

出来上がったお茶は、茶トオシで葉茶と枝茶にふるい分けられ、さらに葉茶はその大きさや形によって選別された。茶は吸湿性が高く、湿度をおびると酸化して品質が劣化するので、低温低湿度の場所を選び、渋紙張りの茶櫃^{しぶがみば}や茶壺^{ちやづば}に入れて保管された。



▲茶揉みの手元



▲茶の保管



▲茶 壺

自家製茶

大和の各地では、商品としてのお茶だけでなく自家で飲むお茶を作る習慣が伝えられている。

吉野郡^{とつかわ}十津川村では、現在でも家の周囲の庭や畑、石垣の間に茶の木を植え育てて、この茶葉を摘みとって家族用のお茶を作り、貯えておく風習がみられる。

5月の中旬頃になると新芽を順次、摘みとる。摘んだ茶葉はその日のうちに煎鍋^{いりなべ}に入れて火にかけると葉の水分によって蒸され、あくがぬける。

このとき鍋に少量の水を入れて煎る家もあり、また昔は筒状の籠^{かご}に葉を入れてさっと湯に通すという方法もあった（ただし、湯につけると後で水分が多く出て揉みにくい）。

これを筵^{むしろ}にあけて、手で揉んで天日^{てんび}で乾燥させる。1年分でおよそ2斗袋に2本ほど。湿気ないように保管しておく。「お盆すぎたらヒネになる」といって大体、お盆をすぎるとおいしく飲めるようになる。当面使う分ずつ改めて弱火で炒^いってから用いる。

このような自家製茶は十津川村内各所で作られるが、特に「葛川^{くずかわ}（大字名）のお茶はおいしい」として知られているという。

同様の方法は、大和高原や吉野郡各地、また奈良盆地でもかつては行なわれ、県内で一般に行なわれていた製茶法といえる。

また、大和郡山市矢田町^{やだわら}（山田原）では、「タタキ番茶」といって、摘みとった茶葉を湯釜で沸かした熱湯につけ、そのまま乾燥させた後、横槌^{よこづち}でたたいて茶葉を砕くというさらに簡素な方法もあった。



▲摘んだ茶葉を煎る



▲手揉みをする



▲同 上



▲天日での乾燥

大和の茶粥^{ちやがゆ}

かつては、日常の食事は奈良盆地でも吉野地域でも、また農家でも商家でも朝夕は粥、昼は麦飯が普通であった。粥はお茶を煮出した湯で炊き、単にオカイサンといえは茶粥を指した。当地方の特色として広く知られるところで、大和の人を揶揄して「チャガユバラ」などという言葉もあったらしい。

茶粥の作り方にはそれぞれ家によっても違いがあるが、米1合に対して水1升～1升五合ほど、あらかじめ茶（番茶）を煮出しその中に米を入れるか、または、はじめから米、水、番茶を一緒に入れて作る。茶を煮出すには麻や木綿の布や竹を編んで作られたチャンブクロ（茶袋）が用いられた。茶粥は粘りがでないようにさらっと炊くのが身上で、最後に塩を入れると味が整うだけでなく、米がしまっておいしく炊きあがるという。夏の暑い盛りの農作業に、朝食の残りの茶粥をやかんに入れて持ってゆき、水路で冷やしておいたものをケンズイ（間食）として食べたりもした。あっさりひんやりとして口当たりよく渴きも癒されたという。季節によって小豆、ささげ、そら豆、どろ芋、さつま芋などの野菜を加えたり、はったい粉、かきもち、きりこなどを入れると増量になるだけでなく、風味がよく変化もつく。

吉野地方などでは麦粥のほか粟、唐きび、ナンバきびなどを入れた粥も作られ、また出来上がった粥にカシ粉やそば粉をかけて食したともきく。茶粥には滋養があると信じられてきたのは茶を薬として用いたという伝統を受け伝えたものだろうか。

茶粥の風習が生まれたのは寺の僧侶の食事の影響であるともいわれているが、たしかなことはわからない。米が貴重であった時代、粥はお腹を満たすには合理的な方法でもあり、早朝から仕事に追われて忙しい農家にとって手軽に作れ便利でもあった。茶粥の風習は私達の身近に根付いた茶の文化の好例といえる。



▲チャン袋に茶を入れて炊く



▲茶を取り出してから塩分を加える



▲よく混ぜて炊き込む

山の仕事



概 観

日本は山国である。奈良県も全面積の約8割が森林である。そのうち紀伊山地の中央部に位置し近畿の屋根と言われる吉野郡が、県全面積の6割を占めている。

この地域は紀ノ川上流の吉野川や、新宮川上流の北山川、十津川水系の水源に位置し、険^{けん}阻^そな山間の傾斜地に村落が点在して農耕地帯とは趣を異にする民俗文化を^{つちか}培ってきた。それは、山を母体とした民俗文化である。

その代表は苗木を植え、材木を育てる植林の生活の中に見ることができる。全国的に江戸時



▲吉野山地^{きんぎょう}の林相

奈良県の約6割を占める吉野郡、この地域の森林は、吉野美林として全国的に有名で、古くから進んだ営林方法をとってきました。山に囲まれたこの地方の人々のくらしは、林業にかかわる山での仕事を中心です。

ここでは人々のたゆみない努力と知恵の結晶である林業のようすを展示しています。

代（1603-1867年）の初期から中期にかけ、城下町の造営によるおびただしい用材の需要があり、天然林の利用から人工による育成林（植林）へと移行し林業形態が一段と発展した。

吉野地方も、当時の山林売買の記録が残っており、早い時期から注目されて人工育成林への転換も最も早くから行われた。『吉野林業全書』には寛文年間（1661-1672）までに、川上・黒滝・西奥（西吉野村）、小川（東吉野村）、十津川において杉^{ひのき}・桧の栽培（植林）が行われていたとある。

吉野地方における植林の歴史は古く、これにかかわる民俗文化の伝承も多い。この地域の杉・桧の伝統的な植林方法を順次見ていくことにより山村の民俗文化を理解することにしよう。



▲吉野山地の集落

実取り・育苗

植林しょくりんに関わる仕事は、まず杉・桧の種子の採集にはじまる。種子は、老木や若木を避けて、壮年期（60～80年）の木を親木に選んで採集する。

このような木は、かなり太く高さも30m以上もあって、種子はこの木によじのぼって採集するのである。これには、一本梯子いっぽんばしごやカルコなどという道具を使う。一本梯子は、細長い木に段違いに足がかりの棒を打ち込んだもので、これを目的の木にくくりつけてのぼってゆく。

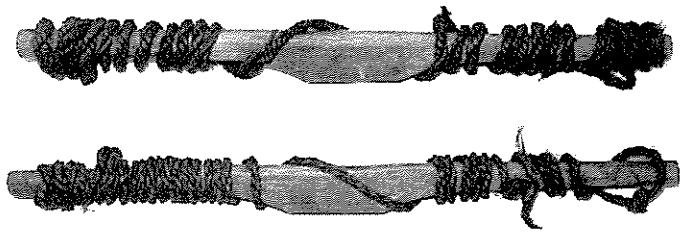
カルコとは櫓の棒にシュロの綱をくくりつけたもので、これを木に巻きつけ固定して第1段目の足場とし、ここに立って次のカルコを取りつけ2段目とする。同じように3段、4段とこの動作を繰り返して高く上ってゆく。種子の採集には、10月下旬から11月上旬が良いといわれている。

適当な実のついている枝を切って乾かし、種子だけを水で選別する。この種子を3月下旬から4月上旬に地力ちりよくが充分な畑にまく。畑の上には杉の枝をうすくならべた屋根で覆い、直射日光を避ける配慮がなされる。これは自然に近い状態の適度な日光が当るようにするためでもある。

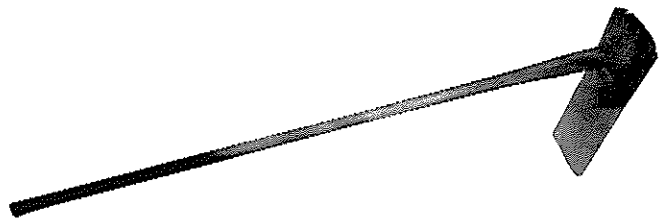
1年たつと指ぐらいに伸びる。これを指苗（約10cm）といい、別の整地した畑に植え替える。2年目の苗は半分だけ山に植え、残りは3年苗（3年目の苗）にして山に植えられる。山に植える苗を特に「山行苗やまいきなま」という。



▲カルコを使って杉の種子を採集



▲カルコ



▲平鉞



▲種子をまく

地^じあけ・植え付け

山行^{やまいき}苗を植え付けるために山地を整備し、下草や木の枝を取り除くことを地あけという。春、皆伐^{かいばつ}によって切り倒された木は秋までに枯れて、それぞれの寸法に切断され、山から出される。

山には木の枝などが残るが、これらはゴモクとよばれている。これを集めて燃やし、灰を作る作業が地あけである。この地あけは、木材を出した秋から春にかけて行なわれることが多い。かつては、地あけした後にソバ、アワ、キビなどを植えて、植林しやすいように山をならした。吉野・川上地方で「ハナシ」などとよばれるのがそういうところであった。しかし、あまり畑地として使うと地味^{ちみ}が落ちるので、せいぜい2～3年で苗木を植林した。植え付けは2月中旬～4月中旬にかけてで、作業にはトグワ（唐鋤、トンガとも）と呼ばれる鋤が使われる。

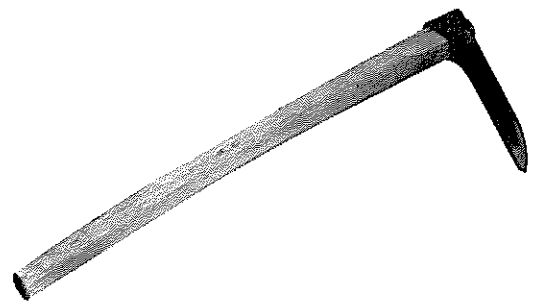
一見、簡単そうに見える作業であるが、植え方が悪いと枯れる木が多くなるので丁寧に植えられた。苗床から一日分の苗を抜きとって山に運び、木の切り株をさけ、間隔を一定にし、真すぐに並ぶように苗を植える。杉苗はどちらかといえば地味の肥えたところ、桧苗はそれ以外のところに植える。苗を植える時、トグワで掘る穴は、口は小さくして深く掘り下げ、最後の一鋤を強く打ちこみ、すきまをあけて苗をそこにしてから鋤を抜きつつ植える。一日、一人で250本～300本ぐらいずつ植えてゆく。兎^{うさぎ}の害などで枯れた苗のところには、次の春にもう一度同じようにして新しい苗を植え付ける。狭い面積^{みっしょく}に密植するのが吉野地方の林業の特色である。



▲地あけ



▲植え付け



▲トグワ

したがり・枝打ち

杉や桧苗の周辺は、その年のうちに雑草や蔓^{かずら}が植え付けた苗以上の早さで成長するので、苗が隠されてしまう恐れがある。自然のままほうっておけば、植え付けたばかりの苗は消滅してしまうので植え付け後3～4年間は、年に2～3回山に入り、雑草を刈り倒さなければならない。

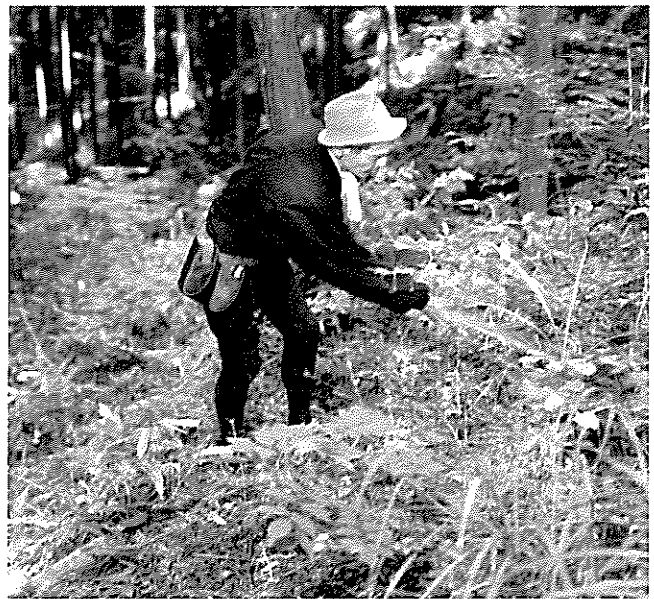
苗の成長にしたがって回数は減るが、5～6年でも年1回の下刈りが必要である。丹念に蔓^{かずら}、灌木^{かんぼく}、茅^{かや}、雑草を、鎌（少し柄の長い鎌）で刈ってゆく。単調ではあるがおろそかにできない作業である。

7～8年たつと、杉や桧も大きくなるが、この頃、雪害^{せつがい}に気を配らねばならない。雪の季節を前に縄などで倒れないよう補強する。また、この頃の杉、桧は、下枝をすっかり切ってしまい、風通しを良くする。

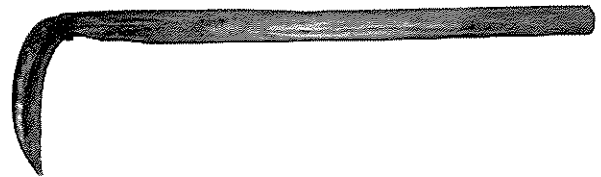
これを枝打ちといって、小さなヨキや手オノ、鎌によって枝を落とす。木の成長とともに下草刈りや枝打ちの回数は少なくなるが、それでも時々、木の手入れを行なわねばならない。

節^{ふし}のない木を作るためには丹念に枝打ちを行った。この作業は11月から翌年の2月までの間に行う。幹^みまで枝を切り落としておくと、3～4年で節が無くなる。

これを木の成長にともない4～5年に1回行って、良材を作ってゆくのである。枝を落とすには、一本梯子（ムカデハシゴともいう）を使う。枝を落とす木には一本梯子を結びつけて、それにのぼって枝打ちをするのである。



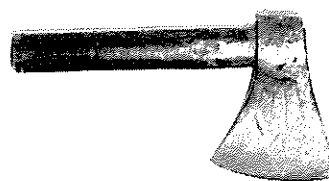
▲下刈り



▲下刈り鎌



▲枝打ち



▲枝打ち用ヨキ

かんぼう かいぼう 間伐・皆伐

下刈り、枝打ち作業を続けてゆくうち、密植された杉・桧の成長とともに木の間隔が狭くなると、間伐といわれる作業が行われる。15～30年位までの木は4～5年に一度、35～50年までの木では5～6年目ごとに間伐された。また60～80年の杉・桧は10年目ぐらいに間伐を行い、それ以上の木は必要に応じて行う。

間伐は、発育の不揃いの木を切って、あとに残る木に充分光をあてて養分を吸収させ、良材をとるのが目的である。

一方、切り取られた30～40年程の材木にもかなりの値がつくから、所有者にとってはこの頃から収益となるのである。

間伐は、山の所有者が実際に山を管理し、山の状態や材木の値などを充分承知している人＝「山守」に全てをまかせている場合が多い。吉野地方ではこの山守制度が広くゆきわたっている。間伐作業で、どの木を伐るかなどは山守の指図によって行われる。

まず、型つけということを行う。これは山を歩き間伐する木を定め、木の皮を削り、山主の屋号の入った刻印を打ってゆく作業である。大抵3人1組になって行動する。

1人が切る木を定め、1人は刻印を打ち、残る人は記録してゆくのである。これによって間伐でどれくらいの収入になるかがわかるのである。

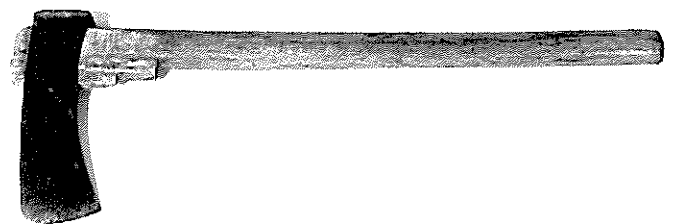
この後、実際の作業をする山行きの人達が刻印のついた木のみを倒してゆく。このような間伐は数年に1度ずつくりかえし行われ、良質の杉・桧を選び残して、より大きい木を育ててゆく。



▲倒す方向に受口をつくる



▲矢を打ち込む



▲ヨ キ

このように良質の杉・桧がのこされてゆくが70～80年以上の木である場合、山全部の杉・桧を倒すことをする。これは皆伐といわれ、山の木を全部切り倒す最大規模の作業を行うことになる。

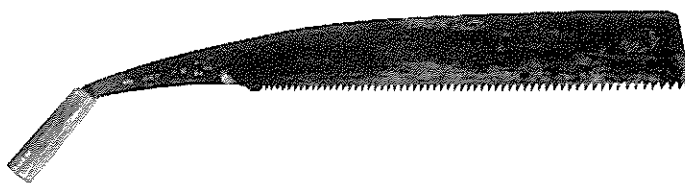
皆伐は春か秋に行われ、それぞれ春伐り、秋伐りという。切り倒した木々は、翌年の秋または、春まで山に置いておく。

直接木を切る作業に携わる人をキリと言ひ伐採作業の中核をなしている。古くはヨキだけでどんな木でも倒したようだが、のこぎりが入ってから、両方使うようになった。

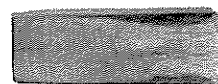
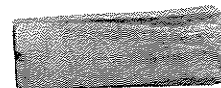
木は山頂に向かって倒す。まず山頂側の木の株にヨキでV字型の刻み切り付け、次に反対側からのこぎりで切ってゆく。切るにしたがって鋸が通りにくくなるので、クサビをヨキの背で打ち込む。そしてヨキでつけたウケの近くまで、鋸が入った時に、山頂の方向から木を引っ張って倒す。全部鋸で切らず、一枚だけ皮を残して倒す。この加減が重要で失敗すると木がバウンドして危険である。皮は屋根葺きの材料となり専門の人が丁寧にはがした。木の皮剥ぎは、倒した直後や伐採の前に剥ぐこともした。立木での作業にはカルコを使って木に登り、キリマワシで皮をむいた。



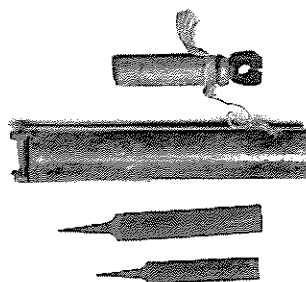
▲皆伐



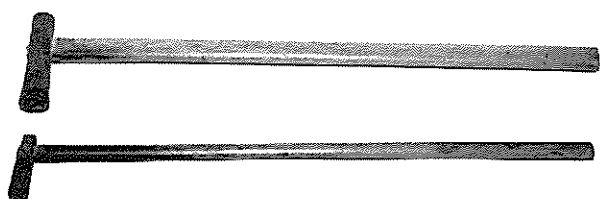
▲のこぎり



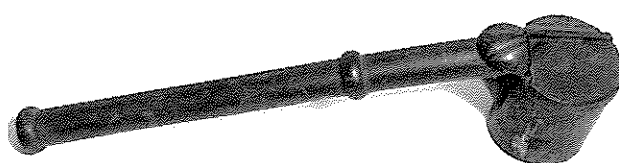
▲クサビ



▲目立て用やすり 鋸



▲刻印



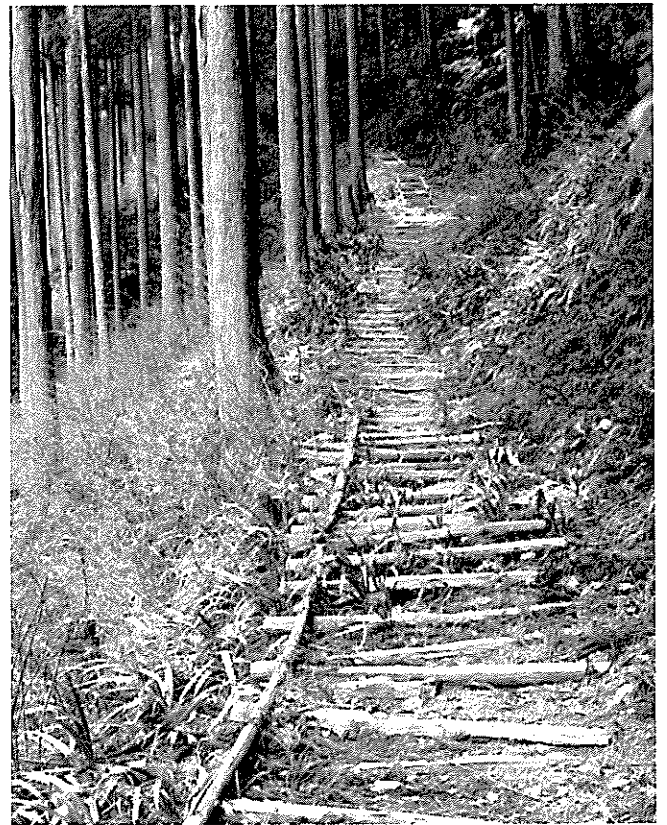
▲山行き用ヤタテ

搬出（ダシ）

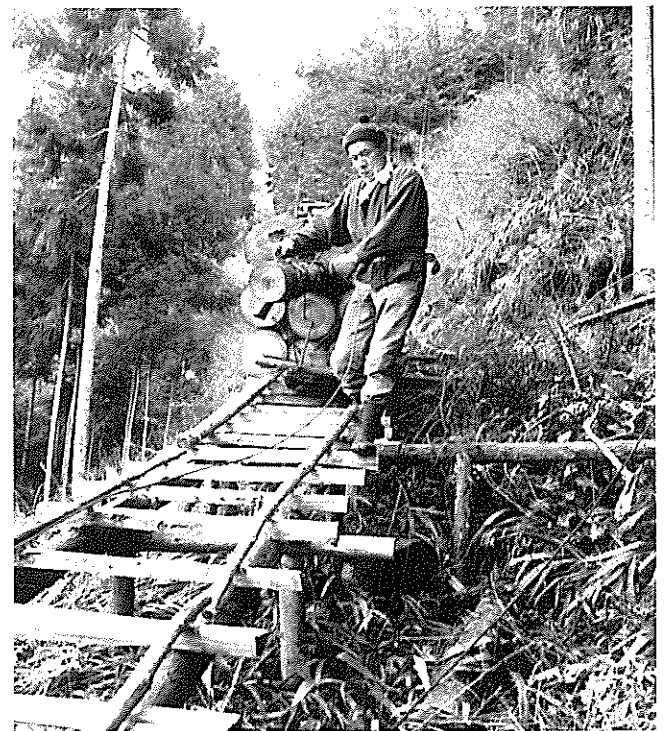
間伐、皆伐された材木を山から出す作業をダシ（出し）と言う。昔は材木を川を使って輸送したが、山の中で倒された材木を川辺まで運ぶのは困難な作業であった。一番原始的なのは、^{かつ}担いで出したり、引っぱって出す方法であろう。山村の人々は力が強く、かなりの大木でも担いだものである。運んだ木の重量により賃金が支払われたので材木の集積地まで運び出して材木の重量を計る。これを肩あげ持ち出し（カケモチ）と言う。また、引っぱって出す場合はトチカンというものを使ったり、斜面を滑べらせることもあったが、この方法は材木が痛みやすい。このようにしてある程度集積されると、次にキンマ（木馬）やシュラ（修羅）によって、川辺まで運ばれる。キンマは材木を積むためのソリである。鉄道の枕木のように横木をならべて作ったキンマミチ（木馬道）を、人力で制御しながら少しずつキンマを滑べらしておりてゆく。滑りにくい所へは横木にアブラツボの油をつけて滑りやすくする。このキンマ引きは危険な作業であったが、山から材木をおろす代表的な運搬方法であった。またシュラというのは、材木を組んで作った道であり、シュラダシとはその上を材木を滑べらせて川までおろす運搬方法を



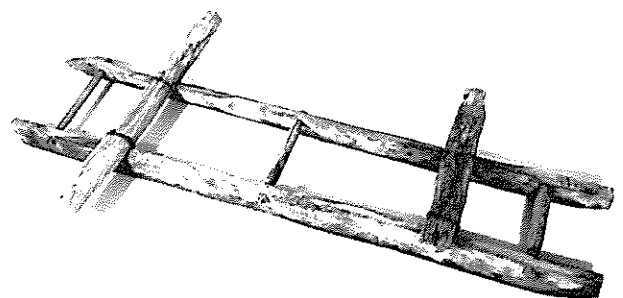
▲皆伐遠景



▲木馬道



▲木馬曳きの風景



▲木馬

いう。このような方法で、材木は川辺の集積地におろされた。集積地をドバ（土場）とよび、ここで材木は筏に組まれて、水流によって下流の集積地に運送された。十津川・北山川は新宮へ、吉野川は和歌山まで筏によって運ばれたのであった。

筏に組み合わせるには色々な方法がある。通常二間筏と呼ばれるものは、一床^{ひととこ}14尺物（4.2m）の材木を15床つないだものをいう。材木の場合1間を7尺（2.1m）（通例1間は6尺=1.818mである）と計り、二間物は14尺、三間物は21尺となる。材木をつなぐには、藤蔓（^{ふじかずら}藤タマ）やネジキが使われる。筏に組む作業及びこれを行う人をともに「カラミ」といい、メガヨキ（カラミヨキ）で穴をあけ二間物の材木なら15床をネジキや藤蔓でつないでゆくのである。ネジキや藤蔓は山村に住む婦人達によって集められた。筏に乗って下流まで運ぶ人は「ノリ」と言われた。筏にはハナコギ（サキノリ）・ワキノリ・アトナガシ（アトノリ）の3人一組で乗る場合が多かった。

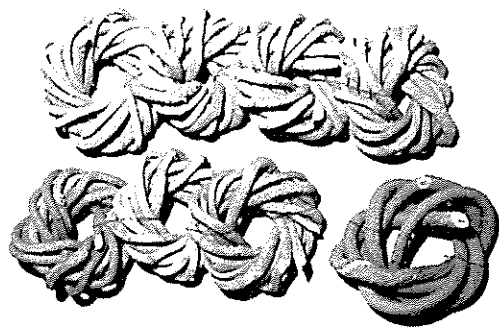
筏流し^{いかだながし}は材木運送の代表であり、筏師^{いかだし}は専門職として独立した集団となっていた。筏師は川沿いの村人が多く、それぞれ親方について一人前の筏師になっていった。筏流しは、冬場の仕事が多く大変辛いものであった。筏師の道具はサオ（竿）・カイ（櫂）・ヨキ（斧）・綱などであった。サオは杉か桧で作られ、長さ6m程のものであった。カイや綱などは大水の時などに使われた。



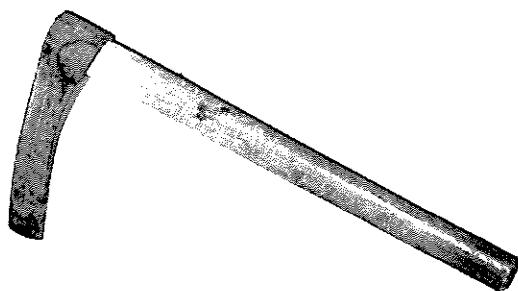
▲修羅出し（『吉野林業全書』より）



▲筏流し（当館展示室の模型）



▲藤タマ



▲メガヨキ

木の加工

用材としての材木からは、様々な素材が得られる。材木を倒す前に立木のまま木の皮をはがすことを行っていたが、こうすると倒してから早く枯れる利点がある。木の皮は屋根葺きの材料として使われた。皮をむくには、マワシガマ（廻し鎌）、カワムキホウチョウ（皮剥き包丁）、ヘラ（篋）など簡単な道具によってなされた。

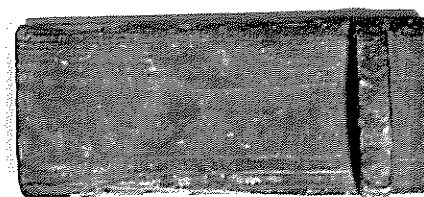
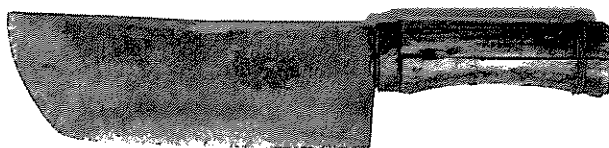
山で伐採された木材を角材にする人を、ソマ師またはハツリとよばれ、その使用するヨキ（斧）をソマヨキ（ハツリヨキ）と言う。昔は木を角にする作業はソマヨキ1本で行ったのであり、熟練が必要であった。また、板に加工する人はコビキ（木挽き）とよばれ、使用する縦挽用の鋸をコビキノコ（木挽鋸）という。この作業も手作業でくさびを使って口を押し広げつつコビキノコ一丁で板にする。仕事としては単調であるが、熟練と力が必要とされた。木を加工するには、木を切り倒し、小切る（玉切りする）必要がある。この人達はサキヤマ師と呼ばれ、タルマル、椀づくりの材料を作っていた。このように、倒された木をそれぞれの目的に応じて加工するため、多くの人々が山に入り仕事を行っていたのである。また、吉野地方には、木を様々な加工する多くの職人達が散在していた。例えば^{つばしやくし}壺杓子（汁などをすくう木製の食具）を作る人、^{まげもの}曲物（板を円形に曲げ、底を取り付けた容器）を作る人、木地椀（飯や汁を盛る木製の食器）を作る人、箸を作る人、桶の材料であるタルマルを作る人達が、材木の集積地附近で仕事をしていた。そのため今日でも吉野郡吉野町上市・下市町下市などは木の加工に携わる職人が多いのである。



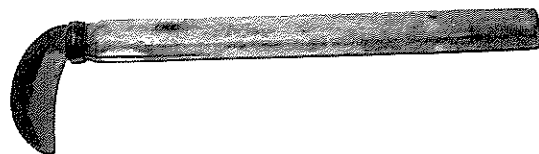
▲木の皮ムキ作業



▲皮ムキ



▲皮ムキ包丁



▲マワシガマ

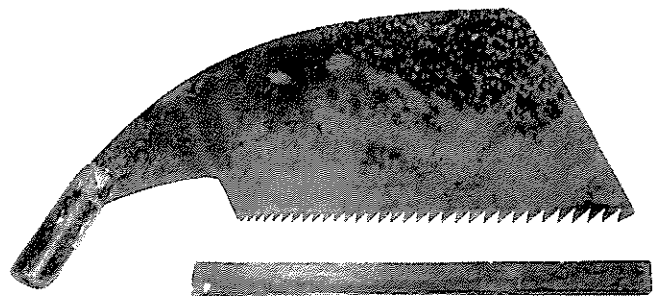
山村のくらしと信仰

山で仕事をする人々は、山の精霊に対する敬虔な態度を示し、あるいは縁起を担いで言葉を慎重に用いる習慣を持つ。たとえば山に入ってゆくと、猿を見てもサルといわず、エンコ・ワカイシユという。サルといえば「去る」と同音であるからと縁起をかつぐのである。

何といても山の神への信仰が強い。北山川、十津川方面ではケズリカケを山の神の祭りの日に供え、吉野川上流の東吉野村では、山道具を山の神に供えるのも山の神への強い信仰のあらわれである。また、最初に山で仕事をする場合必ず山の神に酒・肴を供えることを忘れなかった。山に住む人々は山の神を畏敬の念を持って祀っていたのであった。

吉野郡は山村とよばれていても実際は半農半林業のところも多い。しかし農業は畑作中心でありやはり林業の比重が大きかったところが多く、稲作中心地帯とは少し異なる文化が育まれてきた。例えば食生活では、盆地の米や麦に対して吉野山地では畑作中心の麦、粟、稗、黍などの雑穀が主要な食糧であった。そのため食糧の精白方法・調製方法などに山村と盆地との伝承文化の違いを生み、独特の食文化を育んだ。山村の生活は盆地に比して、概していえば仕事にかかる労力に手間が多かったにちがいない。

わが国は古くから材木を生活必需品としたから、山村の歴史も大変古い。吉野地方も当然その歴史は古くそこに住む人々は長い間営々と木材を育てながら生活を営んできた。吉野の文化は日本文化の重要な一角を占めているのである。



▲木挽鋸



▲ソマ斧



▲山の神



▲山の仕事場

アイの食生活

一般に、日本の食習慣では食事の回数は古くは朝夕2回であったものが、江戸中期頃より昼食を加えて日に3回となったといわれている。しかし、朝は日の出前に起きて日の落ちるまで働き、秋から冬の夜長には夜なべをするという農村の生活では、ケンズイ、オチャ、オコモなどによばれる間食や夜食をとって補うことが日常となっており、田植えや収穫の農繁期には5回、その他は4回というふうに実質的にはその回数は季節や仕事の内容によって一定ではなかった。

米どころの奈良盆地にあっても平素は粥（茶粥）、麦飯が普通であり、白いご飯自体がトッキョリのご馳走だったのである。米は玄米で保存し、当面必要な分だけ精白して米櫃（ゲビツ＝餉櫃、ゲブツとも）で保管する。ゲビツには米とともに麦を分けて入れられるよう中仕切りがあるものもある。

炊飯は、家の土間の奥に設けられたクドサン、ヘツイサンとよばれるかまどで行われる。飯炊き釜は、胴体の中程に鰭（羽）がついており、かまどの口に釜が落ち込まないように固定し、熱効率を高め、噴きこぼれを食い止める役目を果たしている。また、クドサンの別の口にはいつでも湯が出せるようカンスとよばれる口のすばまった湯沸かし専用の茶釜が据えてあった。

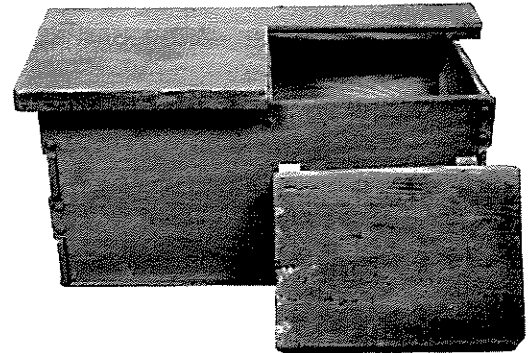
炊きあがったご飯をお釜から直接つぎ分けるのは行儀の悪いこととされ、桧やサワラでできたおひつ（飯櫃）に移したが、蒸気を木肌が吸って水分がこもらずおいしく保存ができる。オヒツを入れて保温する藁製の飯ふごや、夏にオヒツの代わりに用いられた通気性のよい竹の飯かごは、保温装置のついた釜や冷蔵庫などが、なかった昔の知恵である。

食事はトコネンとかハマドコ、ヒロシキ、ダイドコなどによばれる家の奥にある土間につき出た板の間でとった。大正初期頃まではハコゼン（箱膳、ハンダイ＝飯台とも）という蓋つきの膳を各自専用で持っていた。箱の中に飯椀、汁椀、おかずを取ってのせるオテショ（小皿）、箸、湯飲みなどを収納できるようにになっていて、食事のときには中から取り出した食器を蓋の上にのせて膳とする。蛇口からいくらでも水がでる現代とはちがひ、食べ終わると湯をそそいですすぐ程度で食事の度にいちいち食器を洗うことはなく、使っていないときはトコネンの隅や棚に積み上げておいた。

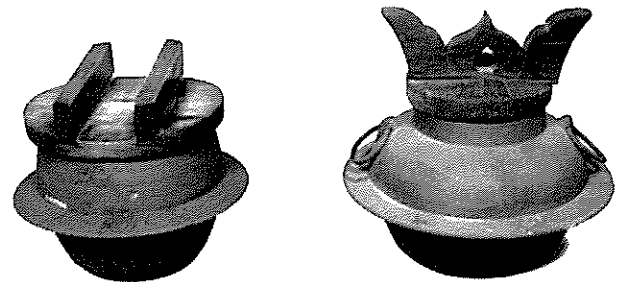
一汁一菜の菜とは漬物のことで、これに季節の野菜の煮物や和えもの（胡麻和えや味噌和えなど）が一品つけばご馳走である。味噌は食生活を支える最も重要な食品であった。専ら自家製で「手前味噌」の言葉どおりそれぞれの家にそれぞれの味があつた

私達は、日常の仕事に携わる合間に、盆・正月など四季の節目や出産・成人・結婚・年祝・死といった人生の節目などを織り込むハレ（晴）とケ（曇）の暮らしのリズムを大切にしてきました。大和ではこれを「トッキョリ（時折）」と「アイ（間＝平素）」といい、衣食住の中に具体的な形としてそのけじめが表現されました。ここでは、日常の暮らしの一端として台所周辺の用具を中心に紹介しています。

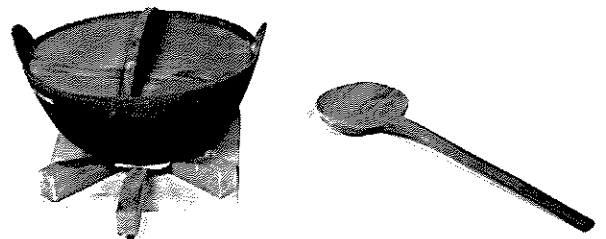
普段は「始末（つましやかに暮らし、浪費をしない）」を旨とする生活でしたが、工夫をこらし、ロスを少なくして持てるものをフルに活用する智慧には、自然のサイクルに逆らわない合理性がみられ、今日の私達にとっても学ぶべき点が多くあります。



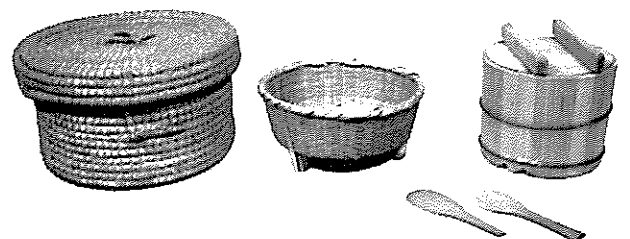
▲米櫃



▲羽釜（左）と鯛子（右）



▲鍋敷きの上に置いた鉄鍋（左）とつば杓子（右）



▲飯ふご（左） 飯かご（中） お櫃と飯杓子（右）

ものである。漬物や醤油なども、もちろん自家製であり味噌部屋とよばれる食料保存室に貯えられていた。

燃料の確保

稲作を主たる生活の糧としている農村の人々にとっても、山は生活に欠かせない燃料や肥料ほか、暮らしに必要な様々な恵みを与えてくれる大切な存在であった。

電気やガスなどなかった時代、主な燃料は薪炭であった。晩秋～冬には、どの家でも山に入りワルキ（割木）を作り、柴を集めて束ね、またコクマカキといって松葉などの落ち葉を集めるなどして焚き物の材料を確保したものだった。

奈良盆地周縁の山間部では炭焼きも冬場の重要な仕事となっていた。奈良盆地は、豊かな水田が広々と広がる一方で、身近に山が少なく他所にある山の柴取りの権利を共同で買ったり、薪炭などを購入しなければならない環境でもあったといえる。燃料の不足を補うため、火持ちしない稲藁などを少しでも火持ちするように束ね方を工夫して用いたりした。

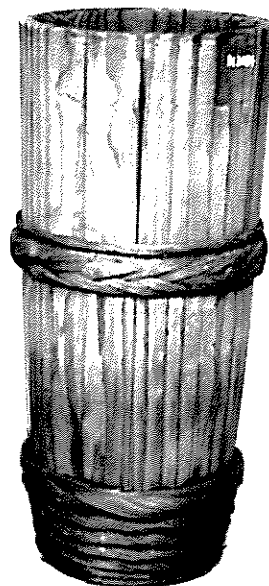
明治時代以降、マッチが用いられるようになるまでの着火具は、火打（燧）石と火打（燧）金であった。鉄（鋼）製の火打金と火打石を打ちつけ、その火花をホクチ（火口＝モグサやチガヤ、ガマの穂などの植物を綿状にほぐしたものに炭粉や燐硝を加えたもの）に落として火種を作るもので、これらはまとめてヒウチバコ（火打箱、ホクチ箱ともいう）などに入れて常備されていた。ホクチにできた火種はさらに檜、杉、松などの薄片の先端に硫黄をぬったツケギ（付木）に取ってそれからようやく焚き物や灯芯へと火を移すことができる。このように火を得ることは大変であり、また一度冷えてしまったクドサンやイロリ、火鉢などで一から火をおこすのは手間もかかるので、用心をはかりながら常にその火種は絶やさず保つよう工夫し、気を配った。

炊事を中心となるクドサンの口の数は、ふつう三口、五口、七口など奇数で、端にコウジンサン（荒神さん）といって、ひときわ大きい荒神釜を据え、立派な荒神ぶたの上にハナ（松、ビシャコ＝姫榊）を生け、三宝荒神をおまつりしていることが多い。この荒神釜は、普段は使用されないが、味噌作りの大豆を炊くときやトッキョリで人寄せするときの煮炊き用に使った。

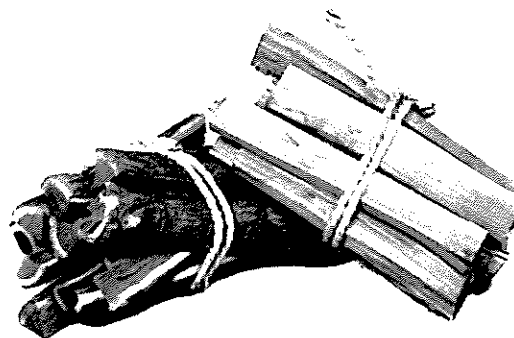
つまみ一つで着火し、火力調節のできる今とちがってかまどをうまく焚くにはそれなりの手順やコツがある。コクマや小枝に火をうつし、火が大きくなったら火持ちのする割木を適当な大きさを見計らいつつ入れてゆく。やみくもに焚き物を詰め込んでいっても煙ばかり出て奥の方までうまく火はまわらない。



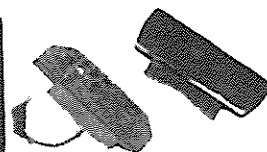
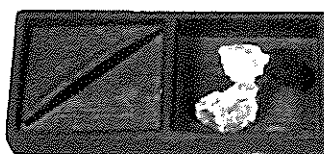
▲箱膳（2種）



▲味噌を仕込む瓶（左）と桶（右）



▲割木



▲火打箱にはいった火打石（左）と火打金（右）

火吹き竹（節をぬいた竹筒）なども使ってかまどの中に充分空気をまわし、オキ（熾火=残り火）の余熱もうまく利用しながら無駄なく最少の焚き物で煮炊きを行うことが重要であった。

なお、クドサンに煙突がつけられるようになるのは新しいことである。

残ったある程度の大きさのオキは火消し壺に入れる。ふたをすると酸素の供給が絶たれるので火は消えてケシズミ（消し炭）となる。このケシズミも捨てずにカンテキ（七輪）などで煮炊きするときなどに使う。ケシズミは堅炭に比べて火持ちは悪いが着火しやすく使いやすい。

かまどの中にたまった灰は灰掻きなどを使って取り出すが、これも無駄にせず、火鉢の灰にしたり、畑にまいたり灰汁をとったりして有効に利用された。

クドサンは家の象徴であり、クドサンを守るのが主婦の役割であった。大和高原から宇陀郡にかけて、かつて嫁入りのとき「クドサンマワリ」といって新婦が嫁家の家のかまどを鍋つかみをもって三回まわるという風習がみられたのもこのような観念の一端をあらわすものであろう。

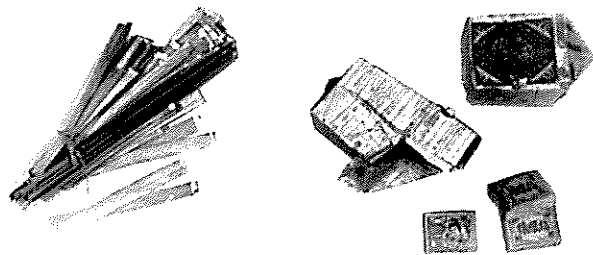
飲料水の確保

生活するには水は欠かせない。どこの家にも水道の蛇口があり水が安定して供給される今日とは違って、水源から棚元までの水の確保はなかなか大変であった。私達が水を得るには天水（雨水）、谷や川の水、地下水など様々な方法があるが、家から離れた場所から水を汲み、これを運ぶ仕事は重労働である。運んだ水は棚元の水瓶に入れて利用する。

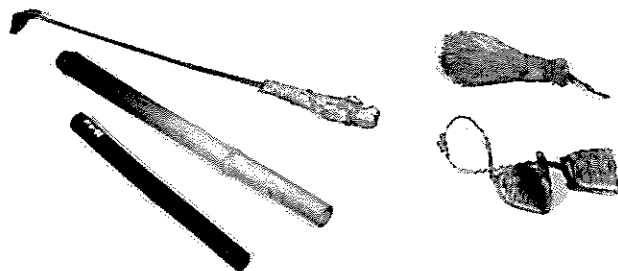
奈良盆地やその周辺では井戸水の利用が多かった。同じ井戸といっても水脈の深さも様々で簡単に水が湧くとは限らないし、水脈ごとに水質は異なり、かならずしも良い水ばかりではなかった。奈良盆地ではカナケ水といって鉄分などを含んで赤や黒に染まった水が多かったという。そのままでは飲料水としては使えないため、タレオケとよばれる一種のろ過装置が備えられていた。かつては木桶製のものであったと思われるが、今みられるものは陶器の瓶である。底からシュロの皮、堅炭、荒い砂、細かい砂の順に積み重ねて入れ、水を上から注ぐと順次ろ過された水が底近くの穴から取り出される仕組みである。上には水を注いだときに砂が掘れないように瓦をのせておくといふ。

このように良水がなかなか得難かったので水質の良い井戸は珍重され、各地に高僧の法力や神仏の加護によって水が湧いたといういわゆる「弘法清水」の伝説を生んだ。

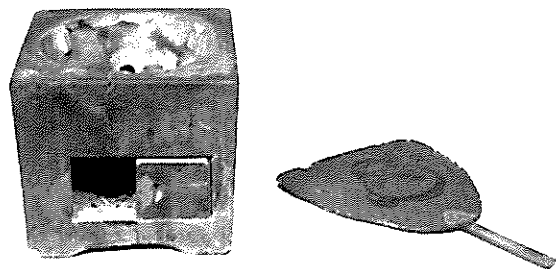
昔の暮らしは、今に比べて不便なことも多く苦労も多かったといえる。しかし、そこから生まれた様々な工夫の一つ一つが、与えられた環境の中で精いっぱい生きた先人の暮らしの足跡なのである。



▲付木（左）とマッチ（右）



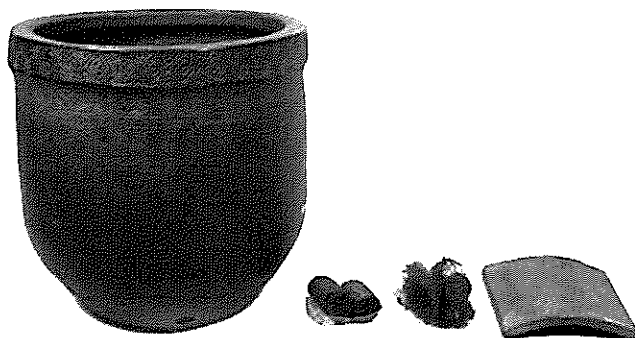
▲灰掻き・火吹き竹（2本）・ヘツツイ箒・鍋つかみ



▲カンテキ（左）と洩うちわ（右）



▲十能（左）と火消し壺（右）



▲陶製垂桶と中に入れる堅炭とシュロの皮、瓦

山のくらし-食-

明治10年(1877)の統計では、吉野郡の農産物の生産面積は、水田に対して畑が約2.5倍の面積であったことが示されている。

これらの多くは急勾配の畑地で、麦のほか、イナキビ・トウキビ・ナンバキビやアワ・ヒエ・シコクビエなどの雑穀やサトイモ・サツマイモなどの芋類が多く作られていた。

食生活において、雑穀や芋類の比重が大きかったのである。雑穀を食するという事は、粒にするための精白に多くの労力を必要とした。例えば、ヒエは4月～5月に播種をし、6月に移植し、9月から10月に収穫をする。収穫されたヒエは、ハデにかけて乾燥させ、そののちヒエアブリにヒエを入れて、いろいろの火で暖めてから、カラサオで脱穀する。次にヒエドオシで実を通し、次にヨコウス(古くはタテウス)で搗き精白し、ミでごみを飛ばす。粒が小さいので、その作業には工夫を必要とした。朝食・夕食のオカイサン(茶粥)や昼食のゴハンにも、このような精白された雑穀や芋が多く使われた。これらは婦人達の仕事で、うまく食するための工夫には、長い経験が必要とした。

山村の食事の特色は、木の実や山菜が実に豊富であったことだ。栃の実や榎の実は、山村の食事を補って、同時にうるおいを与えた。栃の実で作った餅は、なつかしい山村の味として、そのアクヌキ方法とともに、今も語り伝えられている。栃の実は、見た目は栗に似てすぐにでも食べられそうであるが、強い渋味のアクを持っている。このため、濃い灰の汁の中に実を入れてその渋味を取り除くのである。家の近くに灰ガマを作ってふだんから灰をためておき、それを利用して栃の実や山菜の渋味を取り除くための灰汁を丹念につくった。ワラビやゼンマイなどの山菜も、食生活を豊かにした。その他、川魚や狩猟で得た獣も、大切な山村の食生活の素材であった。

日本人は単に米ばかりを食料としてきたのではない。雑穀や木の実を食する山村の食生活の内に、日本の食文化の多様な側面をうかがい知ることができる。

吉野郡の山村は、耕地がわずかで自然条件も厳しく、くらしをなりたせる食料の確保には、多くの労力と技術を必要としました。

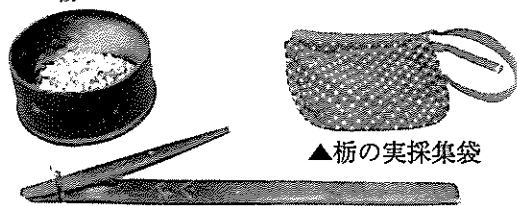
そこに、山村の食文化が育まれています。

平地がほとんどなく、食料の確保のために急勾配の土地を階段状にわずかな田畑を開き、食料生産を行ないました。また、山奥に広大な焼畑を持つ村もありました。

ここでは、かつての山村の風土に培われた食生活を紹介します。



▲アクをぬいた栃▼

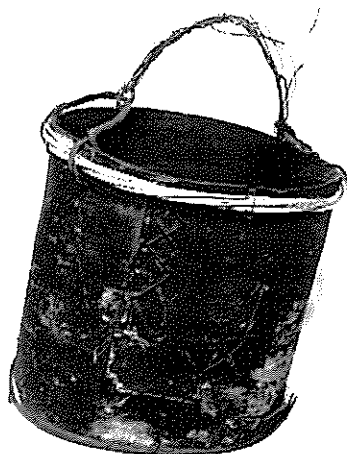


▲栃の実割り

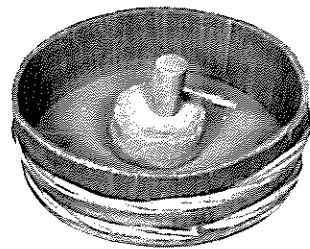


栃餅

栃の実



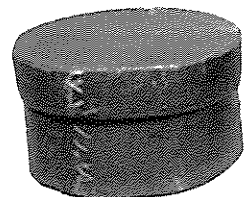
▲ヒエアブリ



▲榎の実たたき台・ツチ



▲雑穀入れの蓋



▲雑穀入れ

むかしのあかり—行燈の形にみる様々な工夫—

行燈は身近な日常の用具のなかでも美しさ、仕上げの良さが好まれたようで、手間をかけた上等なものも多い。

角型行燈と、丸型行燈を比較することにより、江戸時代の手法による「もの作り」のなかにも、現代に通じる合理化の一端がうかがえる。

図1の角型行燈は、指物師（家具や建具などを作る技能者）が材料の切出しから削り、組立までを丁寧に手がけた高級品と見みられ、木製の部品ばかり約40点で作られている。

図2の丸型行燈は、おもに円形の木製部品27点と完成金属部品17点で組立てられている。木製部品の点数が角型行燈に比べ約45%少ないうえ、完成した金属部品が導入されている点などから、丸型行燈は製作しやすく大量生産にも向いたすぐれた工業デザイン製品であったといえよう。より安く高品質のものを作ることが市場での競争力を支える基盤であったことを強く意識していたことがうかがえる。

江戸時代、菜種油や綿実油（シラシメ油）は行燈の燃料としては上等で、山奥ではイヌガヤの実を絞った「へべ油」、海沿いの地域では鰯の油（魚油）なども使われた。明るさの調節はおもに、油皿にのせる灯芯（乾燥した藁草の芯）の本数で調節した。小灯など常夜灯には2本、本数を増やすと明るくなるが、油の消費が多くなる。家内の明かりは節約を常とした。油さしや油壺の小さな姿からはその貴重さがしのばれる。

明治～大正にかけて、石油ランプが普及するまでは、行燈は家の明かりの主役であった。

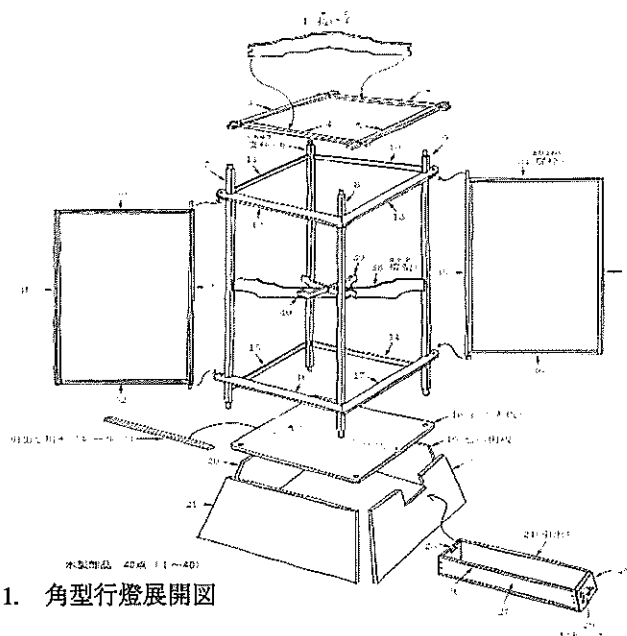


図1. 角型行燈展開図

今と昔の照明器具の違いは、^{はのお}炎をとともわなないあかりの便利さだけではありません。

日常生活での照明器具が頭上から部屋の中を、くまなく照らすようになったのは、電灯が灯ってからといってよく、それ以前は部分照明が中心で、横方向や下からの光によって物を見ることが多かったのです。ものの見え方や部屋の雰囲気自体もずいぶん変化したのです。

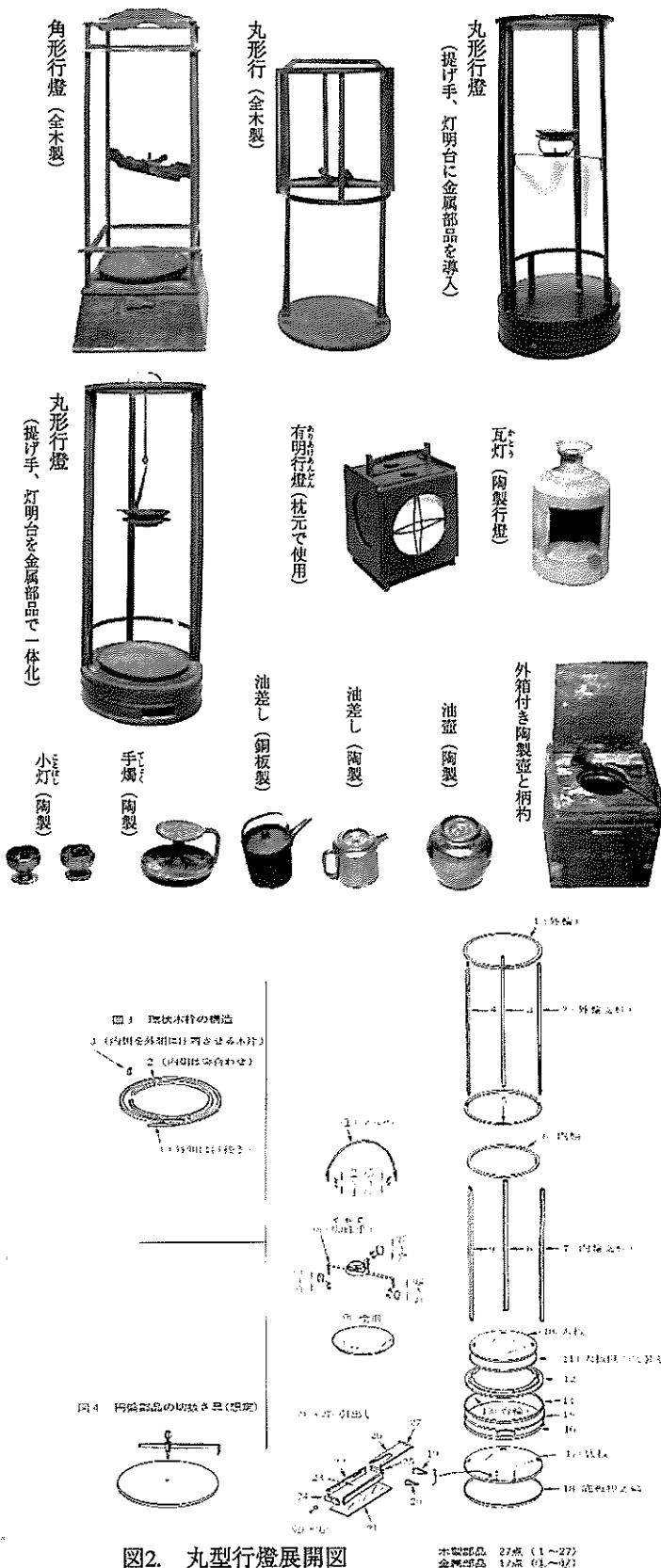


図2. 丸型行燈展開図