

第五章

諸

職

目次

- 第一節 下駄屋
- 第二節 竹細工
- 第三節 正月の縁起もの
 - 第一項 ミキノクチ
 - 第二項 門松
- 第四節 紺屋
- 第五節 醬油搾り

第一節 下駄屋

今日、我々が云う下駄は、近世以前は「足駄」の語が広く通用していたという。中世の『七十一番歌合』にも「あしたつくり」として載っている（図一）。あるいは、『枕草子』・『栄華物語』にも散見できる話でもある。考古代では、弥生期の田下駄も同系統と考えられている。下駄が一般に普及するのは近世末からであり、以後、靴が一般に普及する前まで履物の主役であった。下駄の研究は、戦前の宮



図一 足駄作り
（『職人尽一影印本一』）

の研究は、戦前の宮

本勢助『民間服飾誌―履物篇―』をもつて嚆矢とする。戦後、今西卯藏『はきもの』・石元明『近世履物史の研究』・宮本馨太郎『かぶりもの、きもの、はきもの』・潮田鉄男『はきもの』、『日本人とはきもの』等々がある。これらの書は、下駄の種類や形態を地域別、時代別に比較する方法が多く採られている。その為下駄の製作そのものについて触れられていることが少ない。本節では、下駄の製作を中心に、併せて下駄職人の生活を知ること主眼を置く。

（一） ライフ・ヒストリー

福生市、長沢の矢沢福治氏は、大正元年二月一日に生まれている。父は、建蔵、母はえいという。姉が三人おり男は福治氏一人であつた。父の仕事は、水車大工であつたが、簀入りしてからは水車が少ない為か普通の建具大工をしていた。その父も九才（満八才）の時、仕事中、高い所から落ちて、それがもとで死亡した。下駄屋を選んだのは、父のように高い所に登らぬ職業にするよう姉や母に進められたからでもある。手に職を持ちたいとは昔から思っていたし、それで決めた。もともと実際に下駄屋をやってみると原木の購入の時に高い所に登る必要があり、姉達と笑つたことがある。学校は、大正八年八才（満七才）で福生尋常高等小学校（現第一小学校）に入學した。当時、入學者は、男女あわせて六〇余人であつた。翌年に父が死亡し大正一五年高等科卒業である。職業を色々考えていたが父のこともあり、ヤオヤスの親父さんの斡旋で二宮本町（秋川市）の金子履物店に小僧に入つた。昭和二年四月のことである。金子に勤めた当初、先輩小僧が一人いた。兵隊検査までは、給金なしで、毎月小使いを三〇銭貰つていた。当時、足袋一足一〇銭で

あつた。三年目には、それが五〇銭になった。小僧時代は、朝五時に起きて、掃除をしてオサンドの世話までやらせられた。親方からは、朝方、与えられた仕事は一日で終わるように言われていた。それで、いつも休むのは一〇時頃になつてしまふ。仕事で一回教わつたことを聞き返すとおこられたし、仕上げた仕事を主人が気に入らないと眼の前で、その下駄を割られてしまふのである。それほど厳しくしてくれたから、三年も経つと一人前になつた。兵隊検査は、青梅の郡役所に行つた。その後は、一人前の職人として仕えた。一日六〇銭、一足作ると手間は、三銭で二〇足は作つた。一日歯物で二〇足、高歯だと一五足で一人前と云う。仕事は忙しく、盆、正月以外は、月一日休む程度であつた。給金は一日分の六〇銭に日数をかけたのが給金であるが、住み込みの食料代として一日二〇銭取られていた。その給金の内、七円ばかりを母親に送つていた。職人の給金もあまりよくなかつたが、職人には一合の晩酌がついた。

昭和一年八月に長沢に戻つてきた。店を七円五〇銭で開いた。「矢沢履物店」と名を付けた。当時、福生では、「竹島」(現在靴屋)・「小椋」(廃業)・「内田」の三軒であつた。竹島さんは、職人を雇つて店をやつており、小椋さんがその弟子である。内田さんは、今も本町でやつてゐる。この後、「高崎シュウイチ」さんが加美でやつており、八王子で技術を習つてゐるという。戦後、市川さんが販売だけの店として本町に開店させた。熊川には、「宮崎」・「寿崎」・「矢沢木曾市」・「吉澤武三」さんの店があつた。時期は、ハッキリしない。金子履物店は、福生、二宮、羽村の三ヶ所に

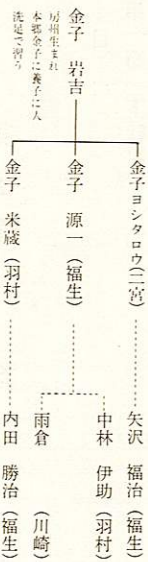


図 II 技術系譜

あつた。長男の「ヨシタロウ」さんは、家を継がず二宮で店を開き弟の「ゲンチャン」(源一)が継いだ。父親の岩吉さんは、本郷の金子へ養子に行つて、洗足で習つたと聞いた(技術系譜図II参照)。

店の仕事は、製造販売を一人でやつた。製造は、もちろん自分の家でやり、販売といつても店頭に並べておくだけである。その後、結婚した。二宮の母方の従兄弟の子、ハトコである。履物のことについては全然知らず、来てから覚えさせた。主に鼻緒すげをやつてくれた。初めは駄目で客に文句を言われたが、後になると「奥さんでなけりゃ駄目だ」と言われるようになった。それ以後、鼻緒すげをずっとやつていた。

昭和一九年一月から二〇年一〇月頃まで昭島市の昭和飛行機に動めた。徴用があると何処へ行かされるかわからない時代だったので消防士として率先して行つた。その後、三七年迄下駄屋を続けていた。三七年の三月二五日迄仕入れをしてゐたが、四月一日から用務員をやつた。子供がいなかつたし、二人暮らしで食えないで止めたわけではなかつた。当時、瀬古(清蔵)町長の時代で、田村町会議員が学校警備員と用務員を探していた。店を改造して広くしようかどうしようか迷つてゐたが、結局、下駄に見切りをつけて止めることにした。兄弟(姉妹)中の反対を押し切るのや女房を説得するのに苦労した。第一、問屋の方がビツクリしてしまつて話をしに来た。販売の時のカシコミ(信用貸し)が三万円ばかりしか取れやしなかつた。女房は、用務員になつた当初、毎日、泣いてばかりいた。用務員は、第一小学校に六年、第四小学校に六年、福祉会館で三年やつていた。昭和四五年に子供がいないので養子を入れた。二宮の山本板金に嫁いだ長姉の息子の三男を入れた。もう一人前の男で屋敷を持つというから下駄屋をやつてゐた所を改築して住まわせた。下駄屋には太子講があり、一年に何回か飲み講を行つた。福生と羽村(五軒)と一緒にやつており、その時に下駄の相場を決めた。だいたい春、秋二回で料理屋を借りてやつてゐた。高崎さんが掛軸を持つてゐたと思う。下駄は、畳の上では履くものではないという

が、その下駄も今は視力は衰えてできないだろう。今、下駄をやつていれば、いい日傭になるだろうけど。

(三) 下駄の種類・材料

下駄は、台部の構造、歯の有無によつてⅠ無歯下駄類、Ⅱ有歯下駄類に分けられている。無歯下駄は、竹下駄、浜下駄等であり商売としては、あまり適さないが、ぼつくり下駄、草履下駄もこの仲間である。矢沢氏もぼつくり下駄、草履下駄は作っているが分類が学問上のそれと多少異なる。矢沢氏が職人として分類しているのは、作業工程の相違による分類である。ただ、この分類は有歯下駄をA連歯下駄、B差歯下駄に分ける学問上のそれとはほぼ同じである。ここでは、矢沢氏の次の分類に従い話を進めることにする。

A コマゲタ類

- a ボックリ (写真1)
- b ドウジマ (写真2)
- c シカン (写真3)
- d アトマル

B アシダ類 (写真4)

- a タカハ
- b チュウハ
- c ヒヨリ
- d アズマ
- e スケロク
- f ゴウケツ
- g 一本歯

コマゲタ類は、連歯の一木造りである。その中にボックリを含めている。これは、福生では子供の七つの祝いに使われていて、これを履き神社に参拝している。あるいは大人でも女性が履いている。結婚式には福生では、「前ノメリ、後丸」のいわゆる「アトマル」⁸が使用されている。ドウジマは、大阪の堂島から来たもので置表を



写真1 ドウジマ

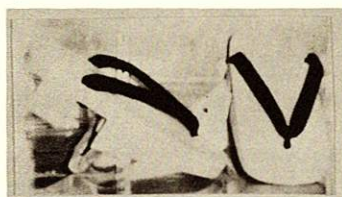


写真3 シカン

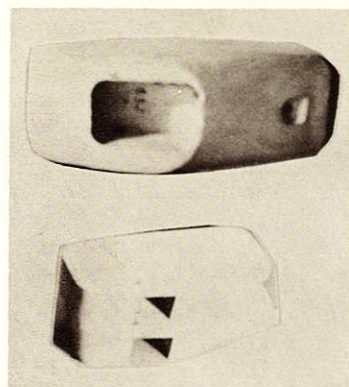


写真2 ボックリ

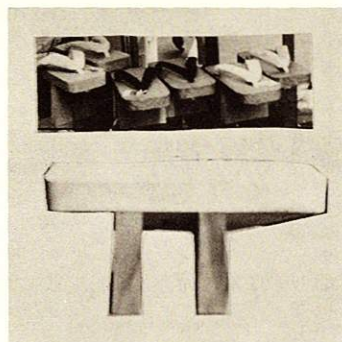


写真4 アシダ類

付けた前ノメリのものである。「常に前にカシリッキリだ。」という。

アシダ類を、歯物と云い、本体とは別に歯を加工するものの総称である。歯には、「ホウバ」と「カシバ」があり、それぞれ北海道産、九州産の物を手に入れている。「ホウバ」は厚く三分五厘、「カシバ」は薄く二分が基本である。このホウバ、カシバが下駄の名称の頭に付けられ、「ホウヒヨリ」や「カシヒヨリ」になるのである。もつとも他の下駄にホウ何々、カシ何々と呼ぶことは稀である。「ヒヨリ」だけのようである。福生に限らず関東では「アシダ」の

語が広く使われているが、その分類のひとつに歯の高さによるものがある。「タカハ」、「チュウハ」、「ヒヨリ」がそれである。「タカハ」は、二寸七分、「チュウハ」は二寸六分、「ヒヨリ」が二寸五分である。「アズマ」は、「ヒヨリ」に畳表を付けたものである。「スケロク」は、歌舞伎の助六から来たものである。「ゴウケツ」は「ホウバ」の厚いものである。「一本歯」は、遊びの物である。昔、不動様の行列の天狗が履いていたと云う。又、「一本歯」は、山岳登山に適するとも云い、歯の位置を歩行の關係から中心より少し前に作ると云う。本町の内田履物店は、現在も手作り下駄を作っているが、「最近、パイロットがバランス訓練に買っている。」と云う。この他、下駄の天の形による分類があり「角型」・「丸型」・「芳町」が主である。

下駄の全体の大きさは、男は七寸二分が普通で、オオガタで七寸五分、女はアイガタで七寸である。この他子供用として、ロクゴウ(六寸五分)、ロクスン(六寸)、ゴウゴウ(五寸五分)、ゴスン(五寸)、ヨンゴウ(四寸五分)である。これは、昔の規準で今では二分ばかり長くなっている。

この他、下駄の表の張りものとして、キョウギバリ、ロイドバリがある。経木としては、桐、竹やモミジがある。昭和一七、八年以前では、コンロで湯を沸かしニカワを溶かして張るのに使っていた。ロイドバリは、矢沢氏が奉公に行った時(昭和二年)には、すでに流行していたと云う。

矢沢氏が製作していた割合では、コマゲタ類が多くて、六、七割であった。内田履物店の内田勝治氏は、「現在では年間総計で一〇〇〇足ばかりで、アシダ類は一〇〇足ばかり」と云う。昭和五四年に同氏を訪問した際には、アシダの歯入れの工程(後述)を見せていただいたが「今年初めてのアシダ作りで五〇〇足ばかり作る予定」とのことであった。下駄の流行としては、靴の普及以前ということとで戦前までがよく売れている。時期的にも流行があり正月の晴着や盆のユカタを着る時期には売れている。又、時代的には、関東大震災の時などにもよく売れていて、当時、矢沢氏は二宮の金子履物店に奉公に出る前であるが、震災で履物がなく、金子はそれでかなり

の利益を得たと、後に聞かされている。あるいは、一人前の職人として仕えていた頃には、矢沢さん一人の嫁ぎで金子の人、全部が食べられた、とのことで下駄の売れ行きがよかつたのであろう。

下駄作りの技術には、桐の仕込みとカタギ(雑木類)の仕込みがあり、矢沢氏も内田氏も桐仕込みで、ほとんど桐下駄を作っている。矢沢氏は、昭和一一、二年頃には、桐材が減少の為、檜、杉の下駄を作っている。戦時中には、桐材生産組合があり、そこから少しづつ回してもらった。終戦直後、桐がなくてカワ(サワグルミ)の白くて軽いのを使つたりしている。福生やその近隣では、女の子が誕生すると嫁入りにタンスでも持たせようと云つて、桐を植えるのが多かつたので比較的桐材に不便はしなかつたようである。

下駄の材料には、他に鼻緒などが必要であるが浅草の花川戸から購入していたと云う。

(四) 製作工程と用具

下駄の製作工程には、既述の分類の如く、コマゲタ類とアシダ類とは異なる。但、最初の①キリキ(ネガエシ)から⑤ハスリまでは同一である。順序は次の様である。

①キリキ(ネガエシ) 枝をエダギリ鋸を使い切り払う。小さい木は、両切りで両刃鋸で両方から切つてゆけばよい。倒す方向に少し切る(ネガエシ)。次に反対側から切つてゆく。あるいは、枝切りの際に綱を上部に付けて、引つばつて倒す方法もある。大木の時は、ネガエシにサシコミを入れている。それほど大きな木はなく、両切りでやつていたことが多い。

②ヒキトリ 原木の運搬のことで自分でリヤカーで運んだり、馬力に依頼した。

③タマガリ タマガリ鋸(写真5)を使用し、一コロの長さ八寸に切る。

ハタマガリの前に皮を剥くこともあるが、矢沢氏は、比較的に小

さな木を使った為にタマガリの後、あるいはスミツケの後でやっている。V

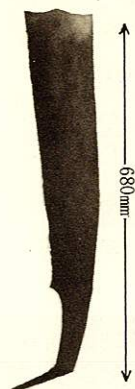
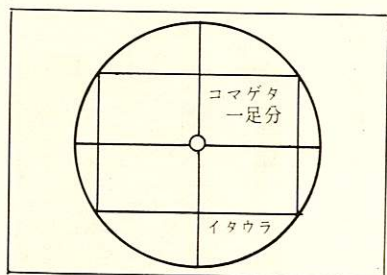
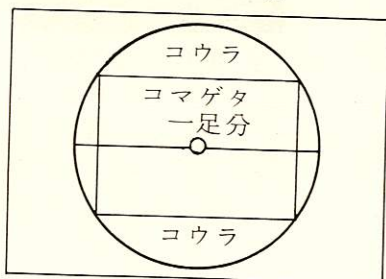


写真 5
タマガリ 鋸

④スミツケ（スミガケ） タマガリした一コロの材にスミツケをする。⑥キドリの基本にもなるものであり、木の年輪のあり方太さによっても異なる。基本的にはコマゲタ一足、アシダのコウラ一足を取り、他にイタウラに使う残材、庭下駄二分の一足なども取る（図Ⅲ参照）。

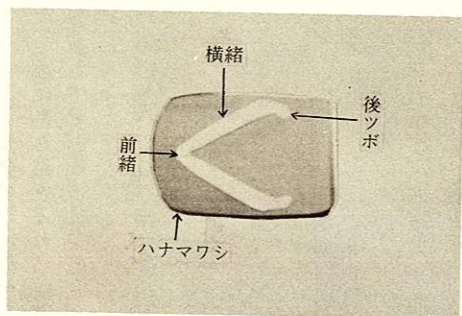


図Ⅲ スミツケ
二ツ割

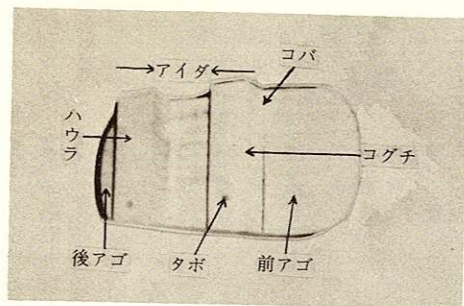


図Ⅲ スミツケ
四ツ割

⑤ハスリ スミツケした一コロをハスリ鉋（写真6）でハスリ（削る）皮を剥き、コビキ鋸で横挽きして、ガガリ鋸（写真7）で縦挽きする。この後、鉋で表面を荒削りをする。ハスリ鉋は、一方が平らで、一方に山があり、カンナで削ったようになると



図Ⅳ 下駄各部名称（表）



図Ⅳ 下駄各部名称（裏）

以上までの段階は、コマゲタ類、アシダ類も同じである。この時点では、コマゲタ一足分とコウラ（足駄の台）に分けられているのである（下駄の各部名称は、図Ⅳ参照）。

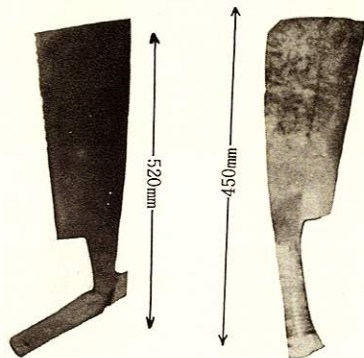


写真 7
ガガリ 鋸

写真 6
ハスリ 鉋

言う。

△⑤の後に大量に製造する場合、カラシ（干す）を入れている。製作自体は可能であるがゲタのアクを抜くのである。（写真8）、アク抜きをしないと下駄が白くならず黒くなってしまいうのである。普通は入梅を通すようにしている。▽



写真 8 カラシ

コマゲタ類製作工程

⑥キドリ 組取り（コマゲター足分）の材を仕上げ寸法より少し大きく削る。これは⑤の延長でもある。

⑦スミツケ（スミガケ） 生地の側面にハとアイダ、アゴの線を墨付けする。（写真9 10） 尚、写真の内田氏は、紅ガラをス



写真 9 スミツケ



写真 10 スミツケ

ミツケ作業の時に使用している。スミサシは、九州産の竹で先端に割れ目を入れて使うのである。又、写真の組取り材の上にあてているのは、組取りの型である。

⑧ヒキハナシ 線を付けた上をアゴヒキあるいはヒキハナシのガ

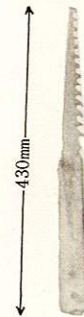


写真 11
ガガリ鋸
(ヒキハナシ)

ガリという鋸（写真11）で下駄のアゴになる部分を縦挽きする。ヒキバナシの工程では、常に鋸を前に置いて切

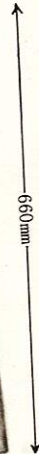


写真 12
ツツコミ 一番

反対側の部分を見ながら仕事をしている。角はツツコミ

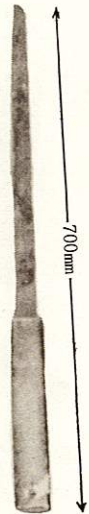


写真 13
ツツコミ 二番

の一番ツツコミ二番（



写真 14
ヨコビキ鋸
(ヒキハナシ)

写真12 3) を使い切っており、他の角も同様である。最初の角を切つてから、ヨ

コビキ鋸あるいはヒキハナシの横挽きという鋸（写真14）で歯の木口を切っていく。次にツツコミから縦挽きをして、反対側

から同様な方法を取り、最後に横挽きで切り離すようにしている。特に順序にこだわる必要はないが二つの方法があると矢沢氏は言う(図V参照)。

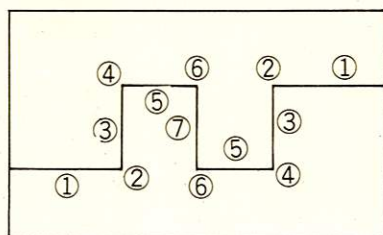
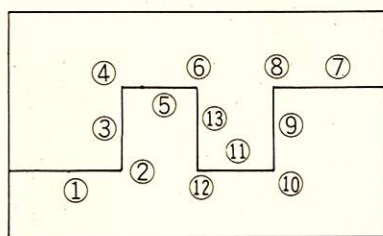


図 V ヒキハナシ順序

△この後にカラシを入れてもよい▽

⑨ツラツケズリ 下駄の表面となるツラを鉋で削る。

⑩ハガタウチ(スミウチ) 下駄の歯型を使い、木地に乘せて墨を打ち、歯の位置と大きさを決める。

⑪スミツケ 側面の縁と間、後アゴ、前アゴに墨を付ける(図VI参照)。

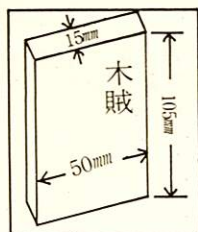


図 VI スミツケ



写真 17 アラズキ

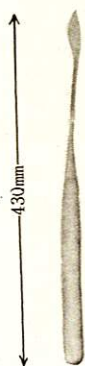


写真 16 マルツキ(四ツツキ)

⑭アラズキ マルツキ(四ツツキ) (写真16)で角の四ヶ所を丸く突く。(写真17)次に

⑬コツバトリ 後アゴをガガリ鋸で挽く。この残材は、コマゲタ二分の一足分の生地から取った時は、歯物の歯にした。尚、鋸ではなく鉋でもよい。

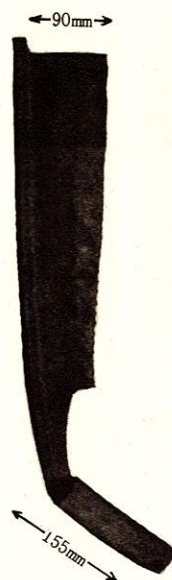


写真 15 アイダヒキ鋸

⑫アイダヒキ アイダヒキ鋸(写真15)で間を挽く。この時も鏡を見ながらやる。

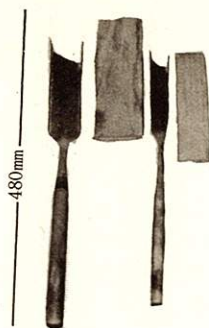


写真 18 ジュウノウ

ジュウノウの大(アゴツキ)(写真18)、ジュウノウの小(ナカズキ)(写真18)を使い、前、後



写真 19 アラスキ
下駄はシカンてある

のアゴと間
を平らにす
る(写真19)。

⑮ ゲタユデ (アクヌキ) ネイユ (風呂を沸かして使う) に入れて下駄を茹でる。加工しやすくする為であり、アク抜きのためもある。

⑯ オガメ オガメカンナ (写真20) で歯の木口を削る。



写真 20
オガメカンナ

⑰ シアゲツキ 二分ツキ (写真21) ジュウノウを使い仕上げをする。



写真 21
二分ツキ

ここまでの段階が七分仕上げである。この後が三分仕事である。

△矢沢氏は、⑰の後にカラシを入れている(写真8参照)。カラ

シの際の積み方は輪積みで、風通しがよくなっている。組取りの場合一ヶ月間、冬は半月位。梅雨の前に湯を通すことをしてカラス。▽

⑱ ツラッケズリ チュウシコの鉋を使い、カラシの為にできたツラのソリを削る。

△この後に台のツラの形を決めるツラ型を載せ墨付けするカタウチの工程が入るのであるが、矢沢氏は一足のツラを併せて適当な形にしたと言う▽

⑲ ハバケズリ 下駄のツラを重ねて、鉋でハバを荒削りする。

⑳ セイソロエ 下駄の歯の高さを決め鉋で削る。

△⑲⑳はどちらが先でもよい▽

㉑ チリトリ 前歯の裏に角度をつける為に前歯(チリ)を鉋で取る。

㉒ アラマワシ コグチを鉋で削る。

㉓ シアゲマワシ 下駄の角を丸くする為にハナマワシ(写真22) ハナマワシ台を使い丸くする(写真23)。女物の場合は、アラマワシの段階で削っている。



写真 22
ハナマワシ

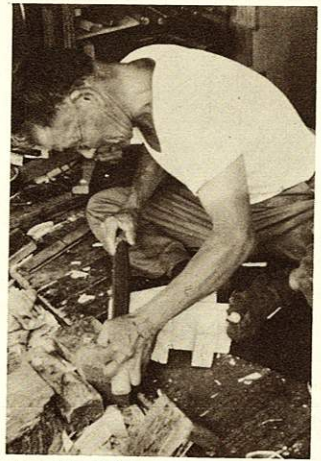


写真 23
シアゲマワシ

△②③の区別は難しく、又、男物と女物とで異なっている。ここでは、男物を主に記述している▽

②④ アナアケ アナズミを打ってイナズマ(写真24)で前、後のツボをあける。これは、手動回転式の道具である。別名ツボギリ。

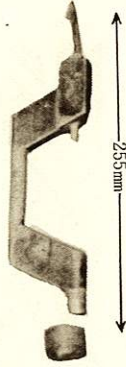


写真 24
イナズマ
(ツボギリ)

②⑤ キクサライ キクサライ(写真25)で前緒を結ぶ半円の穴を斜めに浚う。

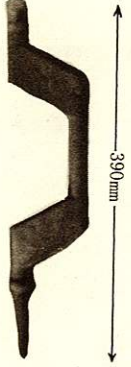


写真 25
キクサライ

②⑥ トクサ 下駄の角をまわすことで、木賊を帖つてあるトクサを使い擦り、平らにする(図VII)。

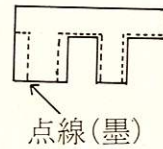


図 VII トクサ



②⑦ ツラツケズリ チュウシコの鉋で表を削る。

②⑧ メントリ 台の表と側面のメンを鉋で削る。

②⑨ シアゲカンナ シアゲカンナ(写真26)で台の表を削る。

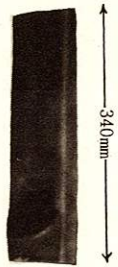


写真 26
シアゲカンナ

③⑩ イロツケ オウド、トノコをハケで塗り乾燥させる。

③⑪ ミガキ 刈茅の根に麻縄を巻いたウズクリ(写真27)で荒磨きをする。イボタロウ(写真28)を塗り、セトダマ(写真29)で仕上げる(写真30)。

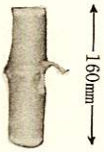


写真 27
ウズクリ

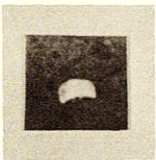


写真 28
イボタロウ

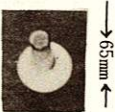


写真 29
セトダマ

図 VII
木 賊
(『農業全書』)



写真 32
クジリボウ

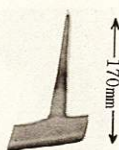


写真 31
クジリボウトウ



写真 33 ハナオスゲ

③② ハナオスゲ 花川戸で購入した鼻緒を、後穴から先に入れ。削穴も入れ、前緒、横緒の順に結ぶ。クジリボウトウ(写真31)クジリボウ(写真32)である(写真33)。

へこの後、マエガネを釘打ち、ハナツカワを釘止めするが店頭販売の場合そこまでやらぬことも多い。鼻緒には、スゲダシと云

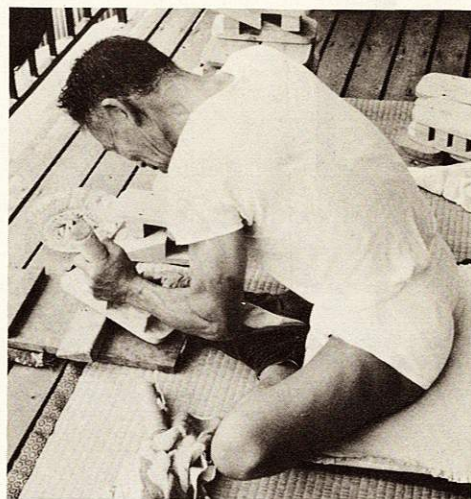


写真 30 ミガキ

つて適当な物を付けておくのと、ミタテスゲと云って客が注文してスゲるのと両方ある。普通一石(本)から三石までを使っている。V

以上が駒下駄類の製作工程である。

アシダ類製作工程

アシダ類の工程も、既述の如く①キリキ(ネガエシ)②ヒキトリ③タマギリ④スミツケ⑤ハスリまでは、コマゲタ類と同一である。これに続く工程を記しておく。

⑥ツラツケズリ アシダの表面を鉋で削る。

⑦ツラアワセ ツラを併せて側面を同一に削る。

⑧アナズミ 穴の印を墨打ちする。

⑨ハバズメ ハバを同じ大きさに鉋で削る。

⑩アナアケ イナズマを使い穴をあける。

⑪ヤマケズリ コウラの裏にヤマを作る(写真34参照)。

⑫アゴズキ コマゲタで云うアゴの部分、前後をハスノミで削る(写真34参照)。

⑬アゴソロエ 削ったアゴの部分を比較し同じようにする。



写真 34 コウラ

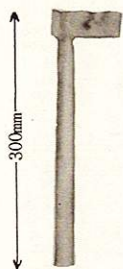


写真 35
カネジャク

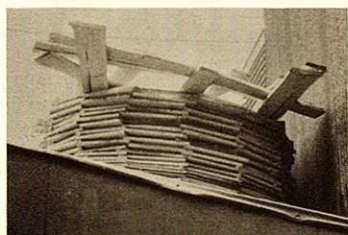


写真 38
ハイタのカラシ

△差歯の歯は、朴と樫が主である。これらを購入して、カラシておく(写真38)。内田氏の場合は、現在も五日市の山崎製材所から購入している。▽

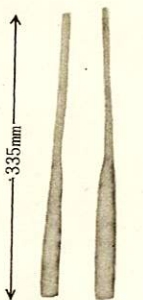


写真 37
アリカキ (左)
二分力カキ (右)

①⑥ アリカキ アリカキ (写真37) で溝を削る。アリの巾は、約七分ばかりである。差歯の厚さより少し薄くしておく。差歯下駄で一番注意する所と云う。

①⑤ アリヒキ アリヒキ鋸¹³ (写真36) を使い歯入れの部分切る。

①④ アリガタウチ 差歯の入る場所を決める為にカネジャク (写真35) を使い長さを測り、墨打ちをする。

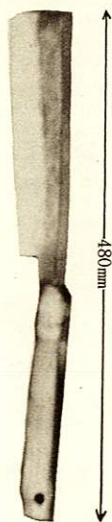


写真 36
アリヒキ鋸

①⑧ ケズリ 歯の表面を鉋で削る。

①⑨ ブチコミ ハゴロシダイとゲンノウ (写真40) を使いコウラに歯を打込む。歯とアリの厚さが違い、歯の先をゲンノウで叩き (写真41) 歯を手で少し入れてからゲンノウで叩いて三分の二程入れる (写真42)。入れるのが困難な時は、改めてゲンノウで叩いたり、鉋で削ったりする。三分の二程入れて、大丈夫と思う所で改めて歯を抜き、先にノリを付けて、ゲンノウで叩き完全に打込む (写真

①⑦ ハイタリキ ハキリ鋸 (写真39) を使い歯を適当な長さに切る。



写真 39
ハキリ鋸



写真 41
歯をく
差叩く
ゲンノウ

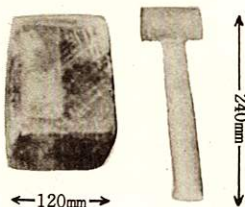


写真 40
ハゴロシダイ (左)
ゲンノウ (右)

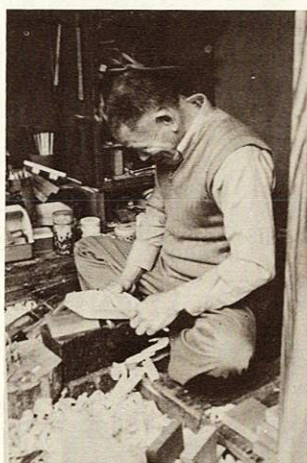


写真 44 ノリツケ



写真 43
歯先を鉋で削る



写真 42
差歯を手で入れる

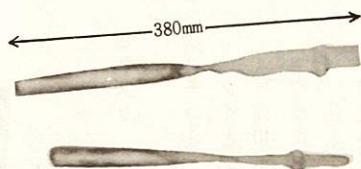


写真 46 カタツキ
(マル(上) ヒラ(下))



写真 47
カタツキ

②0 カタツキ 入れた歯の両カタをカタツキ(写真46 47)で削る。
43 44 45)。昔はノリではなく御飯の練ったのを使った。スゲカ
エが可能にしておいた。



写真 45 ブチコミ

②1 ハウラケズリ 入れた歯の裏に水をつけて鉋で削る(写真48、49)。



写真 48 水をつける



写真 49 ハウラケズリ

②2 アラマワシ チュウシコの鉋で削る。

②3 シアゲマワシ シアゲカンナで削る。

②4 アゴメントリ アゴの部分のメンを削る。

②5 トクサ 下駄の角にトクサをかける。

②6 アゴトクサ アゴの部分にトクサをかける。

②7 イロツケ 略
②8 ミガキ 略
②9 ハナオスゲ 略

以上がアシダ類の製作工程である。②7②8②9は、コマゲタ類のそれと同じことである。基本的な製作工程は、以上二種類で充分であるが、この他様々な付属的な工程があり、道具もある。

(五) 製作工程と用具 その二

下駄の中に漆を使う塗物がある。これは、主に女性用であり、和服等を着る際に好まれるものである。それ故に正月用には、多く塗物が出てくる。矢沢氏は、塗物をあまりやらなかったようである。それに反し内田氏は、矢沢氏よりはやっていたようで決まった塗師に依頼している。塗物の場合、仕上げてから塗師に送っている。内田氏は、青梅の塗師シンに依頼していたが、戦争が開始されると塗師シンが中止したので、飯能(埼玉県)の人が変わっている。付属作業のひとつがこの塗物の際の塗師への依頼である。

あるいは、下駄の種類により、先の二つの基本的工程と異なるものがある。その中のひとつが、ボックリである。コマゲタ類の製作工程の⑦スミツケなどの段階から、異なった木取りをしている。道



写真 50 コテノミ

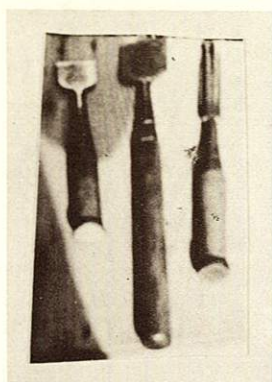


写真 51 ノミ(左) ジュウノウ(中央) 丸スキ(右)

具もコテノミ(写真50)を使う点が特色である。このコテノミで、空間の部分になる所を掘って行くのである。他には、丸スキ、ジュウノウ、ノミも使っている(写真51)。

下駄に畳表を付ける堂島などを作る時には、ダイボリを使い埋め込む所を掘って行き、マタビヨウを打って畳表を付けるのである。尚、堂島は常に前にカンリツキリ(傾いていること)である。

この他、下駄の台の部分に靴同様、ソリを付ける時には、ソリ鉋(写真52)を使う。ノメリの一種である。以上が、下駄の種類により異なる付属工程であるが次に今まで使用しなかった道具類から述べてゆく。



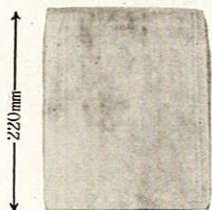
250mm

写真 52 ソリ鉋

原木の購入から始まって下駄屋の仕事には、鋸を使う場合が多いがその為にメタテ用のヤスリが必要品である(写真53)。又、その時に鋸を狭むものが(写真54)である。

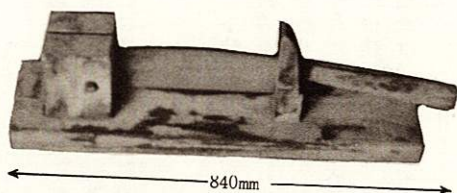


写真 53 ヤスリ



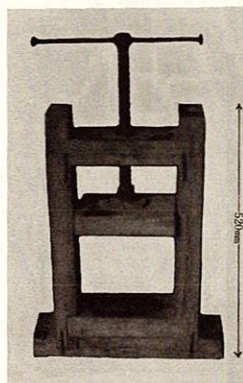
220mm

写真 54 鋸を狭むもの



840mm

写真 55 オシギリ



520mm

写真 56 マンリキ

鉋類も多く使われるが、下駄屋は刃だけ購入し台は桎で、自分で作るのである。鉋は、堅い木は角度が強く(大きく)なり、二枚刃で、やわらかな木は角度が弱く、一枚刃である。下駄屋の仕事で鉋を自分で作れるようになるのは、多く使うだけに重要であると云う。内田氏に見せていただいた鉋には、二度、三度と刃の位置を変えた跡がハッキリしていた。尚、矢沢氏が購入していた刃は、信州の樋口久治氏からであり、刃に信久と掘ってある。福生の方に回って来たと言う。

普通の材料は、桐であるが桐以外の堅い木の場合は、オシギリ(写真55)で歯のコグチを削っている。

下駄が大きな時や固定したい時にマンリキ(写真56)を使う。この他、歯を丈夫にする為にタボイレと称し、ホウの木釘を埋めたりすることも付属工程にある。

(五) まとめ

福生における聞書から下駄屋の生活と下駄の製作工程にポイントを置き記述してみた。矢沢氏は、すでに廃業しており、内田氏は現在も続けている。現在の状況から考えて、内田履物店あるいは内田氏の態度は、時代の波に逆行しているようにも映るが、それだけに頼もしい感じを抱かせる。俗に言う職人気質がそのまま店となり内田氏自身となったようである。それは逆に昔に回帰する風潮を持つ現代では、最先端を行っているのではなからうかとも思われる。

矢沢氏の場合は、廃業した理由は定かでないが、洋靴の隆昌と無関係ではあるまい。ライフ・ヒストリーにも載せておいたが「今、下駄をやつていれば、いい日傭になるだろうけど」という言葉に矢沢氏の下駄屋に対する愛着があるように思われる。いわゆる小僧から修業して一人前になるという若い時期の苦労があつた故に感慨深いものがあつたのであろう。年齢は別にして聞書の時代相として新旧二人の下駄屋から聞いたものは、時の移り変わりそのものであつたと思われる。

技術的には、金子履物店の系列に属するが、各々の工夫があり様々な所で二人の技術は異なっている。製作工程にしても単一ではなく、前後関係に頓着しない所も多い。技術の応用、反復は至る所で行なっている。いづれにしても福生及びその近辺の下駄屋の中で金子系列の存在は重要である。

註①『福生尋常高等小学校、郷土教育資料教授方案』によれば、「毎年新入学児童約七〇名」とある。

②市川履物店では、奥さん実家の所沢でやつていたので開店することにしたと言う。仕入れ販売専門である。

③寿崎キヨ氏によれば、昭和二八年に開店したと言う。仕入れ販売専門である。

④吉澤氏は、大正五年生まれ、祖祖父が下駄屋であり、幕末の牛浜出水図にあると言う。技術は、砂川（立川市）の内野閑次郎氏より教えてもらっている。主に齒物下駄を作っていた。昭和一二年に開店し、二二年には止めている。

⑤福生の金子履物店は、昭和一〇年代に金子源一氏が死亡して廃業している。矢沢氏が開店した昭和一一年には、すでに廃業している。

⑥内田勝治氏によれば、昭和四〇年頃までやつていたが止めてしまったと言う。又、昔は、二宮、草花も一緒にやつていたが戦争後、二宮、草花とは別々になり、羽村と福生（熊川）だけになったと言う。二宮、草花、羽村、福生とやつていた時は、三五、六軒集まったとのことである。

⑦宮本馨太郎「かぶりもの、きもの、はきもの」

⑧近藤四郎編『はきもの』によれば、「後丸の齒の間隔がだんだんちぢまつて、ボックリになる」（三八頁）としている。

⑨内田勝治氏談

⑩潮田鉄男『日本人とはきもの』に羽村町の例があるが、同じ習俗である。

⑪吉川金次『鋸』によれば、「縦挽鋸をガガリと呼ぶがこれは、その齒形からでた言葉で、「カカル」または「カカリ」が変化した」（三〇六頁）と言う。

⑫「我衣」（『日本庶民生活史料集成』第一五巻）によれば、「是はイボクラといふ虫を蓄ふて、水蠟樹といふ木の上に放せば、自然に枝の間に蠟を生じて至て色白し、其虫は奥にのみ有りて他國になし故に形を詳にせず」とある。

⑬前掲註⑤によれば、「足駄の出現は江戸時代の初めて、胴付鋸の発明による」とある。ここで云う胴付鋸がアリヒキ鋸である。

第二節 竹細工

目次

- 一 籠屋
- 二 庭仕事
- 三 竹
- 四 道具
- 五 竹細工の基本的な仕事
- 六 製作工程
「ヌキナシ」
「鮎籠」
「草とりビク」
- 七 竹製品の種類と解説

(一) 籠屋

福生市内で一般に籠屋と呼ばれる竹細工職人は、現在（昭和五五年二月現在）熊川の小林良一氏のみである。戦後になって竹製品を多く使った養蚕がなくなったり、プラスチック等の竹に代わる材質が普及したり、農作物や食品の保存方法が変わったりで、竹製品の需要が極端に減ってしまったからである。現在は農家で使われる物の他は多くは倉や軒先でほこりを被り、一般家庭では台所で使われるものが幾つか見受けられる程度である。

戦後に竹の需要が減る以前は先の小林良一氏の兄弟、牛浜の貫井氏親子、永田の古谷鶴松氏等の方が籠屋を営んでいた。また、箆や籠を作る籠屋の他に、川の護岸に用いられるジャカンゴ（蛇籠）を専門に製作する蛇籠屋を戦前まで、牛浜の小泉喜之助氏、加美の伊東氏が営んでいた。

(二) 庭仕事

籠屋は作ったものを商人を通して売る事はほとんどなく、注文を受けた物を自宅で作るか、農家の庭先へ出向いて仕事をした。この農家の庭先へ出向いて仕事をするのを、庭仕事または出作りなどと呼んだ。この庭仕事の多かった時代は昭和初期から戦前の食糧増産で養蚕をよすまでの間であった。何でも作ったが主に養蚕で使う竹製品、特にコノメを多く作った。庭仕事の季節は、養蚕のものを作ることが多かった関係もあり、三月から養蚕の仕事が忙しくなる前までの間で、時には七、八月まで仕事のある時もあった。

仕事をするにあたっては材料の竹を持ち込む場合もあったが、多くは農家が切つて積んでおいた竹をあてがわれた。寒い時期でもあり、霜の降りた竹を扱う手はグミのように赤くはれ、他人の手のようになるつらい仕事であった。この仕事は一日いくらの仕事であったが、仕事の量は、一日仕事すれば何がいづつ出来るか相場が決まっていたので、昼も休まず食事をしながら仕事をした。

庭仕事でいくつ竹製品が出来るかの目安は、籠屋が一人前と言われるには一日に何をいくつ作るかの数字であった。一人前と呼ばれるには、一日にショイカゴで二個、コノメで七枚・クズハキカゴで二個を作れなければならない。

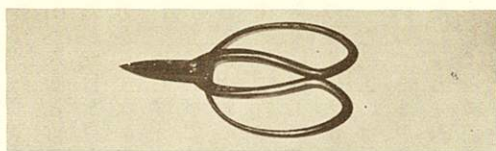
また、ジャカンゴ屋（蛇籠屋）は、戦前は羽村の堰の下に近在から五、六人寄つて仕事をしていた。

(三) 竹

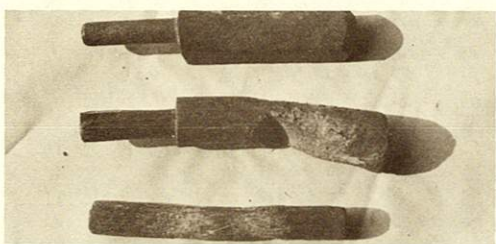
竹細工に使われる竹の仕入れは福生に竹屋が出来るまでは、竹屋が自分で竹の生えている竹山へ切りに行つたものである。福生では中福生・加美・原ヶ谷戸・鍋ヶ谷戸・内出・南などの竹山へ、市外では秋川市の東秋留・青梅市の霞・東村山市の横田・岸などへ行つて



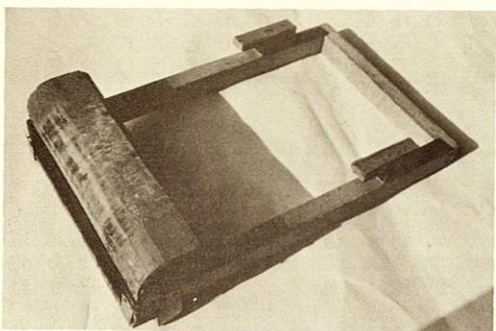
〈9〉 メヨセ 長さ23cm 幅2cm



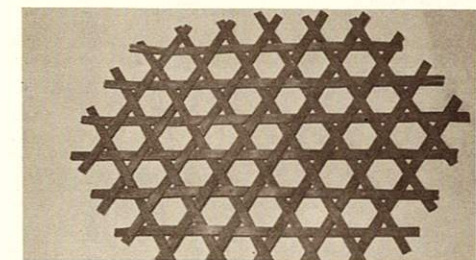
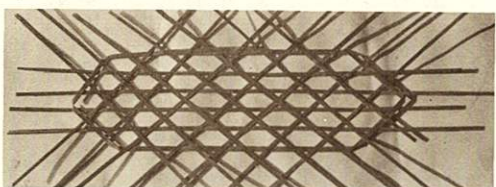
〈10〉 ハサミ 刃 5.5cm 全長18.5cm



〈11〉 カケヤ 長さ上30cm 中31.5cm
下25.5cm



〈12〉 熊手の型 縦44cm 横27.5cm



〈13〉〈14〉 型



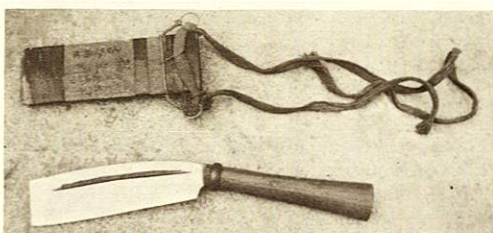
〈1〉 竹切り鋸



〈2〉 竹切り鋸 刃長30.5cm 柄長30cm
刃幅 5.9cm



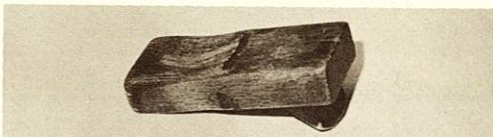
〈3〉 鉋 刃長15.5cm 柄長33.5cm
刃幅 8.5cm



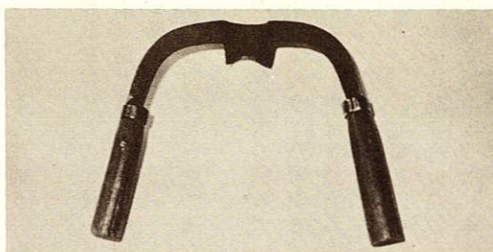
〈4〉 腰鉋 刃長17cm 柄長16cm
刃幅 5cm



〈5〉 鉋 刃長20cm 柄長12.5cm
刃幅 2.8cm



〈6〉 鉋 長さ13cm 幅 5.5cm
厚さ 2.4cm



〈7〉 コウモリ鉋 刃長17.5cm 柄長10.5cm



〈8〉 セン 刃長24cm 柄長13cm
刃幅 3.5cm 全長46cm

竹を切ってきた。

籠屋は竹山へ入ると竹の吟味をする。これを竹の味を見ると表現し、細工に適した竹を見るのである。竹の色を見、手に持つてゆすると根本の方からすなおにゆれるのが良い竹である。竹の中にはイモ竹と呼ばれ、揺らすとポクンポクン揺れるものがある。これは切つてきても、トバではぐとバチンバチン割れて細工にはとても使えない竹である。また、筍の時に風で芯の折れたものも細工には向かない竹である。竹の良し悪しは竹山の地味にも影響され、土が肥えた所のもは細工に向かないそうである。

竹は、その年に生えた新子（シンコ・ニイコ）・二年子・三年子と歳で呼び、竹細工には二年子から使えるが、三年子が一番良い。新子は柔かいのであまり使わず、籠のふちを巻くのに使われるぐらいで、他の所に使うと長くもたない。三年を過ぎた竹はこわく（堅く）なっており、柵に使うには良いが細工には向かない。山主の中にはこの四年子を入れていくらという具合でないと売らない場合もあった。

竹山で竹を根元から切つて倒すことを、根がえしと言う。根がえしは真竹は鉋を孟宗竹は竹鋸を使い、竹鋸は木挽鋸のように柄が少し曲がつてついている。根がえしされた竹は腰鉋で枝をはらい牛車で引いて来て、孟宗竹の枝は竹箒の材料になるのでまるめて竹の上に乗せてきた。

真竹の太さは周囲の寸法で呼び、二寸竹・三寸竹から九寸竹・尺竹まであった。竹山で根がえしされた竹はさまざま太さのものが混っているが、これを山主から買う時は一把いくらで買うのである。戦前は周囲一尺六寸で一把にしており、竹の束を買手が藤蔓で力いっぱいしめ、それを山主が巻尺で計つて確かめていた。戦時の統製中の規格品は一束を同じ太さ（周囲）の竹何本と決めていた。二寸竹―四十本・三寸竹―十二本・四寸竹―七本・五寸竹―五本・六寸竹―四本・七寸竹―三本・八寸竹―二本・九寸竹―一本・尺竹―一本が規格であった。また等級がつけられ、一等・二等・三等・等外と決められた。これは町事務所の材務課が検査係であった。西多摩ではほとんど三等であった。

孟宗竹は、八寸・九寸・一尺の周囲の長さのものが使われ、七尺以下はあまり使われなかった。

竹屋は昭和十五年頃に貫井氏が籠屋と併せて商い、その後小林正雄氏が始めた。

竹以外の材料としては、籠のふちにまくト（藤）が使われるが、これは元は新子の竹が用いられていた。トは輸入する砂藤を包むアンペラと呼ばれるものを縛るのに使われていたが、その砂糖の包みが解かれた後のトを手に入れていた。

（四）道具

○竹切り鋸 孟宗竹の根がえしに使う。△写真1▽
○竹切り鋸 竹細工をする前に必要な長さに竹を切るのに使う。

△写真2▽

真竹の根がえしに使う。△写真3▽

○腰鉋 根がえしの後に枝を払うのに使う。△写真4▽

○鉋 竹をへぎ、ヘネを作るのに使う。但し刃はついていない。△写真5▽

○鉋 竹を割る前に節をけずるのに使う。節の周囲を一まわりさせてけずる。鉋は普通のを切つて短かくしたものである。△写真6▽

○コウモリ鉋 竹の曲げる部分の肉をとつて薄くするのに使う。

△写真7▽

○セシ 竹をけずるのに使う。木の柄のついている方をもち、反対側に足をかけて使う。△写真8▽

○メヨセ ヌキナシなどの目を寄せて整えるのに使う。△写真9▽

○鉄

○カケヤ 豚籠などの力骨を いて編み込むのに使う。

○熊手の型枠 熊手の材料になる割り竹を曲げるのに使う型枠で、この型に入れて火であぶる。△写真12▽

○籠の型

鮎籠△写真13▽



写真5 へネをとる

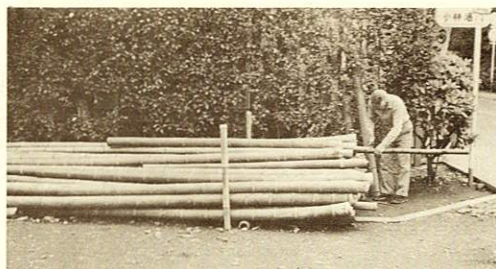


写真1 竹を切る

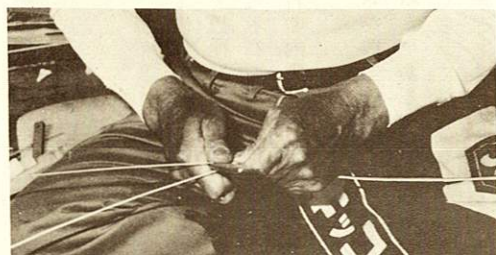


写真6 へネをとる

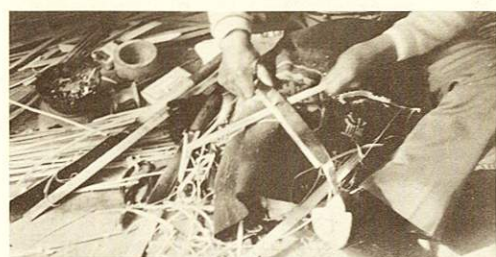


写真7 籠のフチにするへネをセンでけずる

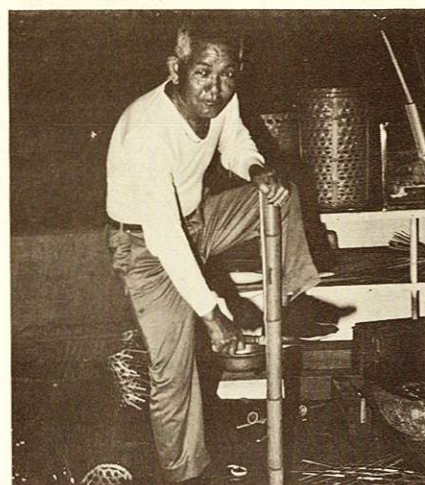


写真2 竹を割る 小林良一氏



写真8 仕事場



写真3 竹を割る

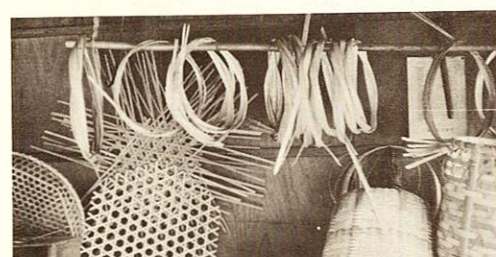


写真9 仕事場 フチや籠の型など



写真4 内側の節をけずる

。籠の型 △写真 14 ✓

(五) 竹細工の基本的な仕事

- ① (竹を切る) 籠や笊を作るのに必要な長さに竹を切る。一つの製品を作るためには、数種類のものが必要。
- ② (竹を割る) 必要なヘネの幅に竹を割る。
- ③ (ヘネカスを取る) 竹の内側の節を取ったり、竹のわん曲をとって平にする。
- ④ (竹をへぐ) ヘネカスを取った残りの皮付きの部分をへぎ、籠や笊を作るための主材料であるヘネを取る。ヒネともヒゴとも言う。厚みは一ミリぐらいである。
- ⑤ (ヘネを組む) 型のあるものはその上でシキ(底)を組む。
- ⑥ (胴を組む) シキができると胴を組みあげる。
- ⑦ (フチを整える) 胴を組み終えたと口の所へフチになる竹を入れて、ヘネまたはトウで巻く。
- ⑧ (力骨を入れる) 製品を補強するためにチカラまたはチカラ骨と呼ばれる皮のついた厚めのヘネを入れる。

(六) 製作工程

ヌキナシ

- ① 四尺四寸程に切った肉の厚さ一センチ強の竹を八本に割る。
- ② 一本の割竹からヘネを四本づつ取る。全部で三本で三〇分程かかる。△写真 1 ✓
- ③ まず四本並べてマスに組む。この内二本は皮をおき、これがコバになる。△写真 2 ✓
- ④ 一〇本まで組んだら九〇度回転して再び組む。十文字のコバになる皮のついたヘネを中心に四方へ七本ずつ組む。

△写真 3、4 ✓

- ⑤ 組み終えたら裏返し、コバを角にして上へ組み上げる。△写真 5、6 ✓
- ⑥ 途中で目を詰めながら組んでゆく。△写真 7、8 ✓
- ⑦ 組み上がる筈で端切れを切ってゆく。切るには半分残し、それが縁になる。△写真 9 ✓
- ⑧ 切り残した部分を内側に巻き込みトウでしめる。その際、皮のない肉だけのフチを内側に巻き込み、皮のついたフチを外側に当て、トウで目へ一つおきに差し込んで巻いてゆく。△写真 10 ✓
- ⑨ シキ(底)の対角線に入っている二本の皮付きのヘネの間へチカラボネを入れる。

アユカゴ

- ① 型に合わせてヘネを組む。短いヘネ(一尺三寸)――四本、長いヘネ(一尺九寸)――四本。△写真 1 ✓
- ② コシダテ、クチドメのヘネ(三尺四寸)を組む。△写真 2 ✓
- ③ ヘネの余りを切る。△写真 3 ✓
- ④ 縁を巻く。その際クチドメを狭んで内側にウチドメ、外側にソトドメのヘネを当ててフチを巻く。△写真 4、5 ✓
- ⑤ 余りのヘネを切る。△写真 6 ✓
- ⑥ ハリを二本つける。このハリをつけないと格好がつかない。ハリは籠の幅が四寸七分程になるように渡し、それを巻き付てのに三尺三寸のヘネを使う。△写真 7、8 ✓
- ⑦ メヒキを入れる。まず一番外側の目に一週するように三尺四寸のものを入れ、それから中へ短いものを五枚入れて出来あがる。一日に十枚前後しかできない。△写真 9、10 ✓

草とりビク

- ① 長さ三尺一寸、厚み一ミリ内外のヘネ十六本を型に合わせて組みシキ(底)を作る。△写真 1 ✓
- ② シキが出来たら上に組み上げるが、まず皮のついたヘネでシキ

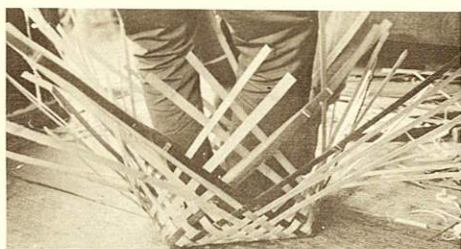


写真6



写真7

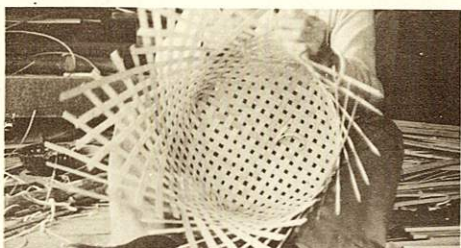


写真8

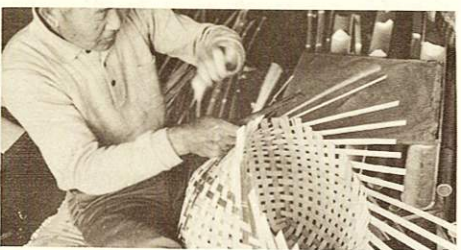


写真9

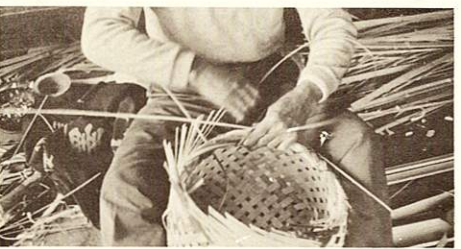


写真10



写真1

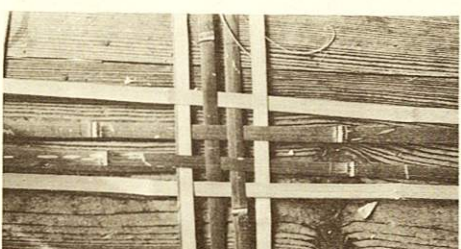


写真2

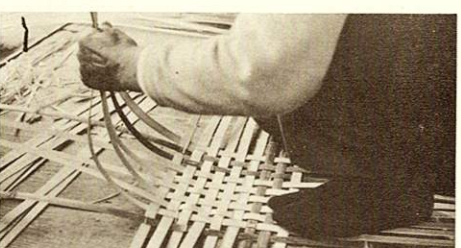


写真3

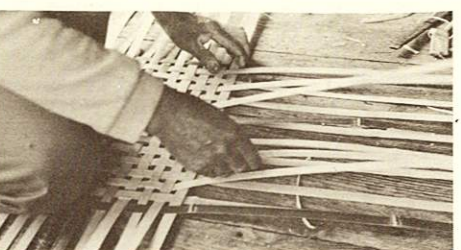


写真4

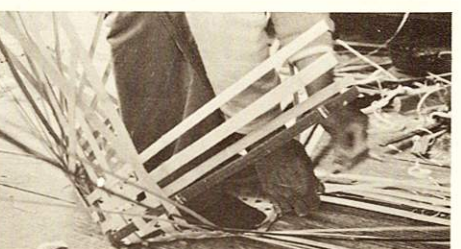


写真5

の周囲を固定する。△写真2▽

③ 胴の部分に十三本のヘネを入れて組み上げていく。△写真3、4、5▽

④ フチになるヘネを口の部分に入れ、組み上げた余分のヘネを切り落とす。△写真6▽ フチになるヘネは三尺一寸五分で、これは割り竹をセンで全体に丸みをつけてから二枚に割ったもので皮のついたヘネと、肉の側のヘネである。下から組み上げたヘネに先につけるのは肉の側のヘネである。

⑤ フチの部分を丈夫にする為に、皮のついたヘネを外側にまわし△写真7▽、水に浸したトウで二枚のフチをまいていく。△写真8▽

⑥ シキ(底)の目にもヘネを入れて仕上がり。△写真9、10▽

(七) 竹製品の種類と解説

農家で使われた竹製品は、先にも触れたように籠屋へ注文して作ったり、庭先へ呼んで仕事をさせたりして手に入れたが、他にも行商をして来るものから買ったり、青梅の今井の庚申様の五月一日にたつ市などで買った。その為、農家にある竹製品は福生の籠屋が作ったものには限らないが、農家でどのようなものが使われていたか見ておくことにする。

○ 農作業で使われたもの

① 芋ブレイ△写真1▽

里芋は冬の間、土といっしょに囲っておくので、出す時にこれで土をふるい落とした。

② 麦ブレイ、粟ブレイ△写真2▽

脱穀、棒打ちした麦や粟の選別に使った。

③ ヌキナシ(四ツ目、アヤナシ)△写真3▽

里芋・薩摩芋・菜葉を洗った後に水を切るために使う。

④ コイザル△写真4▽

堆肥を入れて担縄が背負縄で肩から掛け、胸の所でもち、

畠でまくのに使われた。また薩摩芋などの収穫の時にも使われた。

⑤ エンロウ籠 △写真5▽

男衆が畠へ行くのに鍬や鎌を入れて背負った。

⑥ 草刈りビク△写真6▽

畠の草取りをする時に使う。草を取っては入れ、いっぱいになるとコイザルに入れて運んだ。

⑦ 草刈りカゴ△写真7▽

ショイカゴの一種で、馬の飼料にする草を刈って来るのに使われた

⑧ ショイカゴ△写真8▽

茄子や胡瓜などの野菜を収穫して入れてきたり、畠へ行くのに道具を入れて背負って運ぶのに使われた。

⑨ クズハキカゴ (八本ベネ)△写真9▽

堆肥にする山の落葉を運ぶのに使われた。

⑩ 熊手△写真10▽

落葉やごみをかき集めるのに使う。

⑪ 竹箕△写真11▽

メカイ△写真12▽

南多摩の修メカイとは異なり、孟宗竹で作られ、里芋や薩摩芋を洗うのに使われる。たとえば、樽の中でカンナ(X型の木製道具)で洗った後、このメカイに入れて川でゆすつて流すなどの使い方をする。

○ 養蚕で使われたもの

⑬ マグソツカゴ (目無シ籠・ツクリコミ)△写真13▽

ショイカゴの一種で、桑の葉を摘んで入れたり、牛馬の飼料にする下草を刈って運んでくるのに使われた。マグソツカゴという名は、この籠に肥策をすっぽり入れて背負い、運送の馬の落していく糞をジョレンの古いのですくっては入れて歩いた事から呼ばれた。

⑭ 桑ツミビク△写真14▽

鮎籠の製作工程



写真6

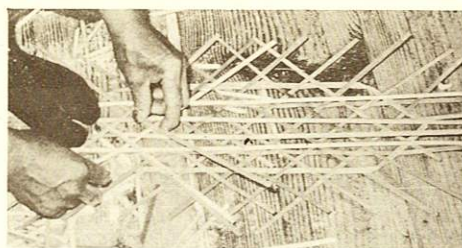


写真1



写真7

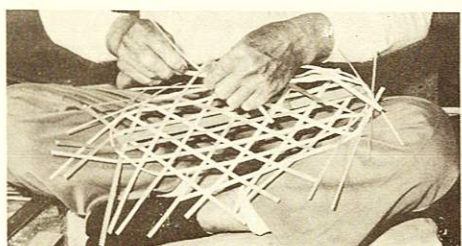


写真2



写真8

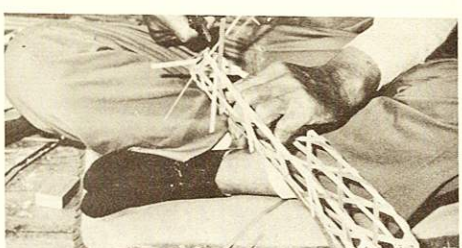


写真3

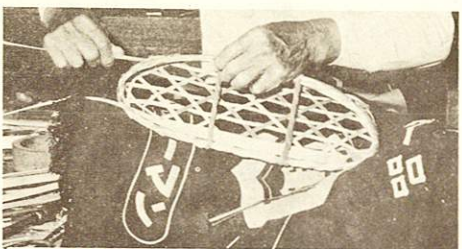


写真9



写真4

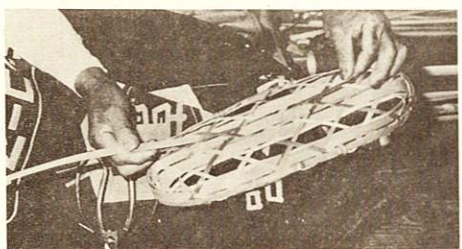


写真10

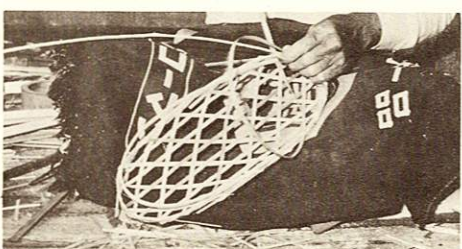


写真5

○ 蚕が小さい内はこれを使つて柔かい葉をとつてくる。蚕が大きくなると桑も多く必要なので、マグソツカゴを使つた。

15 桑ツミのカゴハ写真15▽

大量に桑がいる時は、マグソツカゴに摘んだ桑をこの大きなカゴにあけて大八車で引いてきた。

16 コノメハ写真16▽

大きな目で板状に編んだもので、この上に藁縄の網と蚕座紙をのせ、蚕を飼つた。

17 スズサルハ写真17▽

蚕に桑を与えるのに使う。また桑を与える前にはこのザルに桑を入れて量を計つていくつも重ねておいた。

18 収繭力ゴハ写真18▽

マブシから繭をとり集める時に使う。

19 ムシツカゴハ写真19▽

繭を蒸し蔵へ入れる時に使う。

20 ミケエ

繭をゆでて糸を取る時、繭を釜の中で寄せるのに使う。

○ 食生活に使われたもの

21 タカザル (アゲザル)

米を多量にとき、水を切るのに使われた。二斗位い米がとげる。

22 ソバアゲザル

ゆでたそばの水を切るのに使つたり、フカシマンジュウを入れた。

23 手スクイ

めん類をゆでるのに使つた。

24 ミソコシザル

味噌汁を作る時、すり鉢ですつた味噌のかすを取るのに使われた。

25 茶ブカシ

自家製のお茶をフカス時に使われた。

○ 商人・職人が使つたもの

26 ブタカゴ

農家で育てた豚をブタ屋(肉屋)が屠殺場へ運ぶ時に使う。三〇貫目位の豚まで入り、豚の重さを計るにはこの籠の横へカンザシと呼ばれる一メートル位の棒をさしこみ綱で下げて天秤で計つた。福生には屠殺場があるため福生にかぎらずそこへ来る業者から福生の籠屋へ注文があつた。現在は豚屋は東村山の籠屋から買つている。この籠は孟宗竹で作り、皮のついたヘネで作つた。

27 アユカゴ (タテカゴ)

アユやハヤなどを売る時に使われる。大きい魚はカゴの形に合せて横に入れるが、ハヤなど小さい魚は縦にならべる。現在は魚観荘で使われている。

28 ドジョウザル

行商人のドジョウ売りが使つていた箆で、桶の中にこの箆を入れ、その中にドジョウを入れてきた。

29 御用カゴ

酒屋など商人が自転車の後につけていた。

30 サカナカゴ

ヤオヤカゴ

31 野菜を市場へもつて行くのに使う。

32 カルコ

井戸堀りや穴堀りで土を上にあげるのに使う。

○ その他

33 ノボリダマ

五月の節供で鯉幟の先につけた竹の籠

34 四十九の籠

葬式で四十九の団子を供えるのに使う。籠屋では他の竹製品とは違つて普段は作つておくものではないと言われた。



写真6

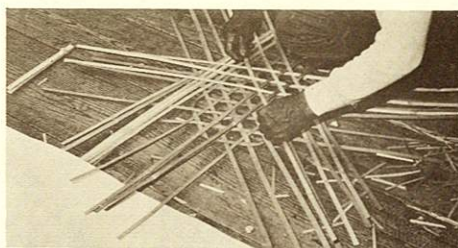


写真1



写真7



写真2



写真8



写真3



写真9

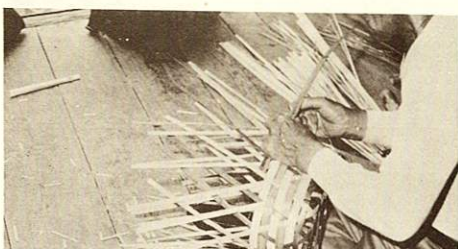


写真4



写真10

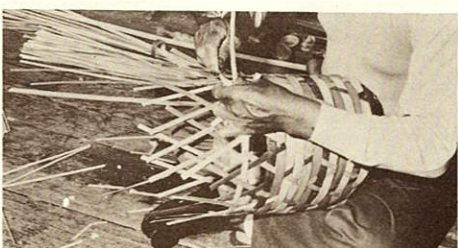


写真5



写真4 コイザル

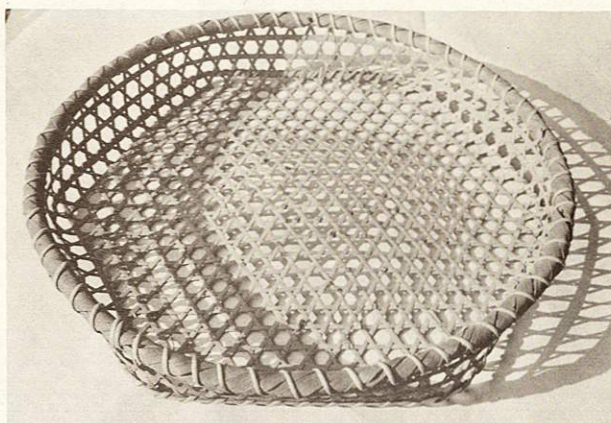


写真1 芋ブルイ



写真5 エンロウカゴ(大)

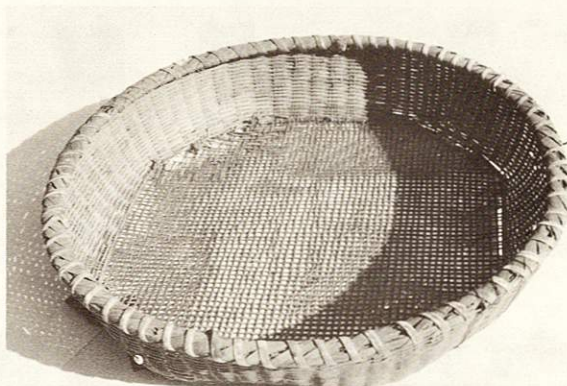


写真2 栗ブルイ

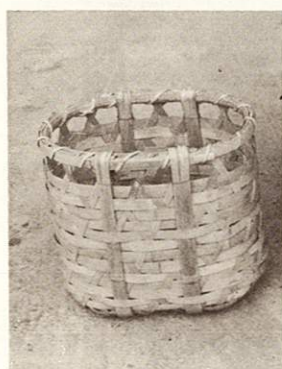


写真6 草とりビク

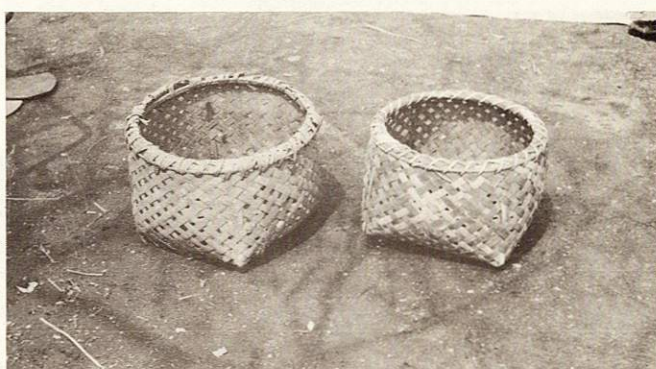


写真3 ヌキナシ

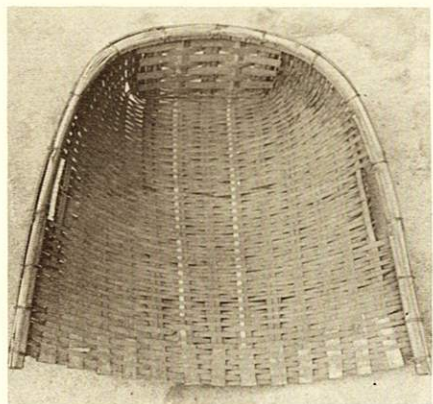


写真11 竹箕

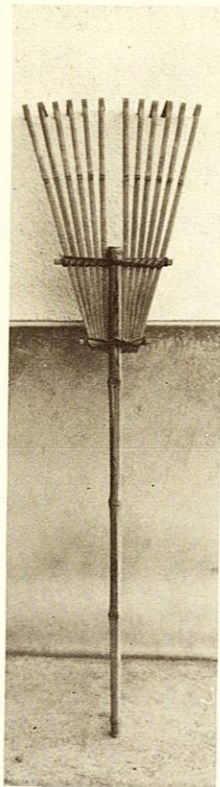


写真10 クマデ



写真7 草刈りカゴ

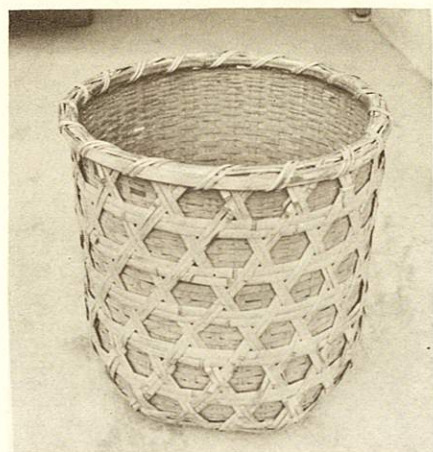


写真13 マグソッカゴ



写真8 ショイカゴ

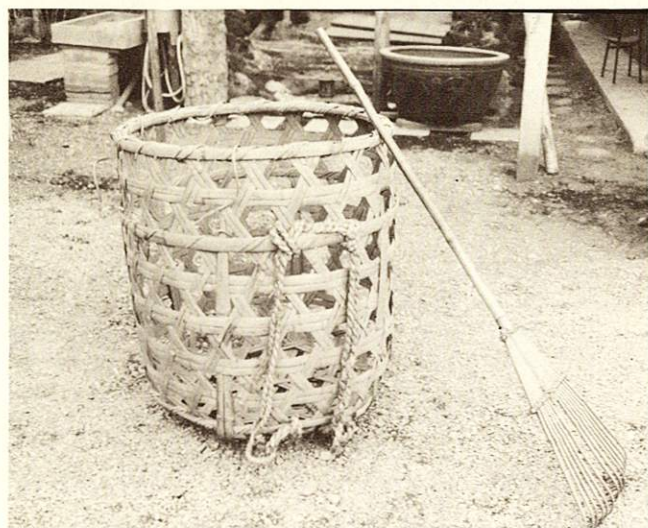


写真9-2 クズハキカゴ

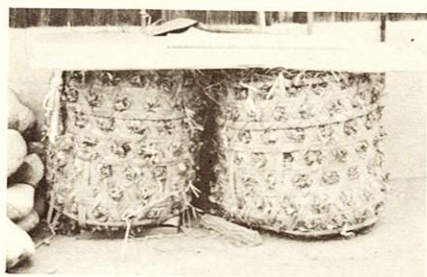


写真9-1 クズハキカゴ



写真17 スズザル



写真14 桑ツミビク

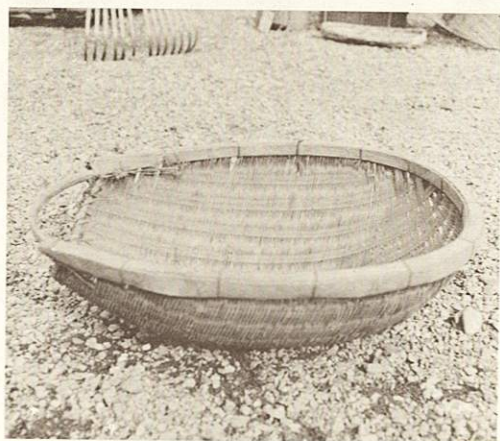


写真18-1 集絹カゴ



写真15 桑ツミのカゴ

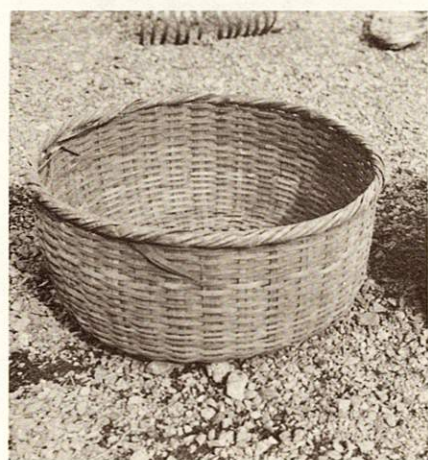


写真18-2 集絹カゴ



写真16 コノメ

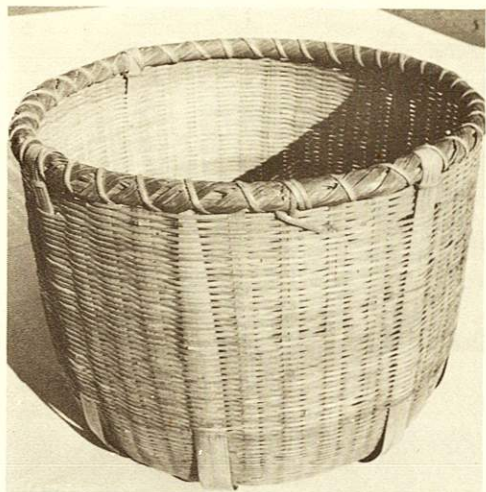


写真21-1 タカザル(新)

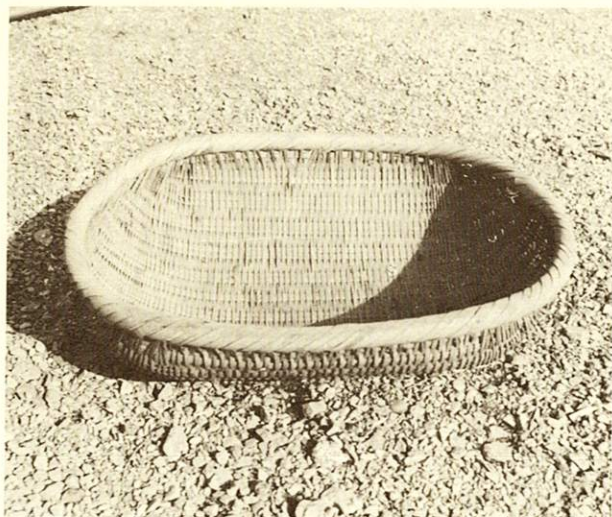


写真18-3 集絹カゴ



写真21-2 タカザル(旧)

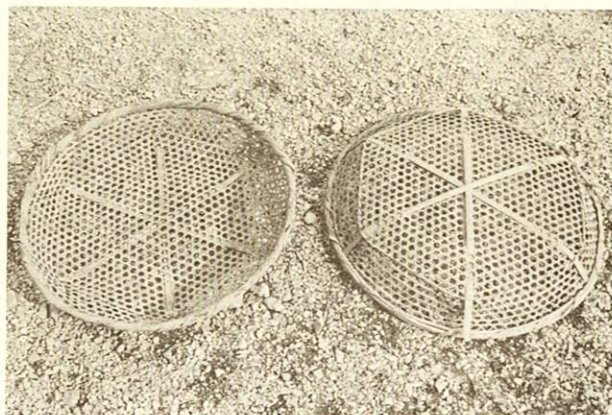


写真19 ムシッカゴ



写真22 ソバアゲザル

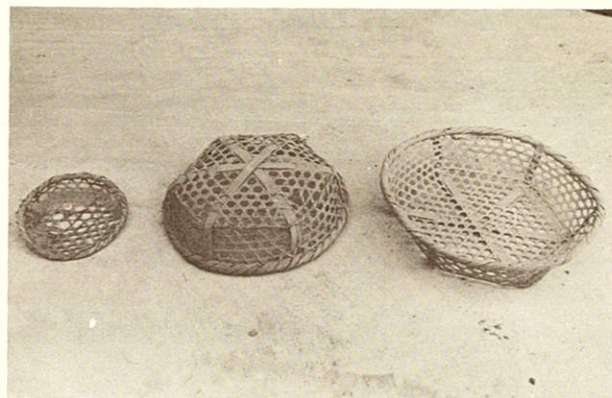


写真20 ミケエ

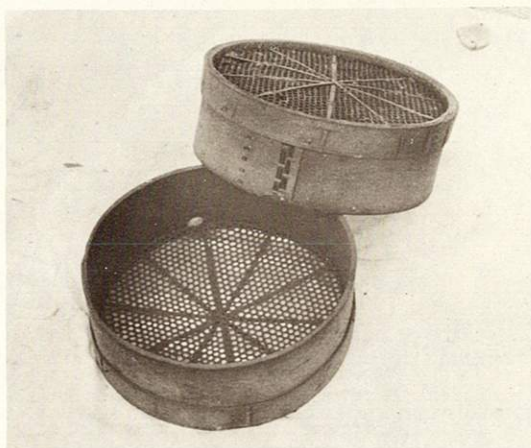


写真25 茶ブカシ



写真23 手スクイ

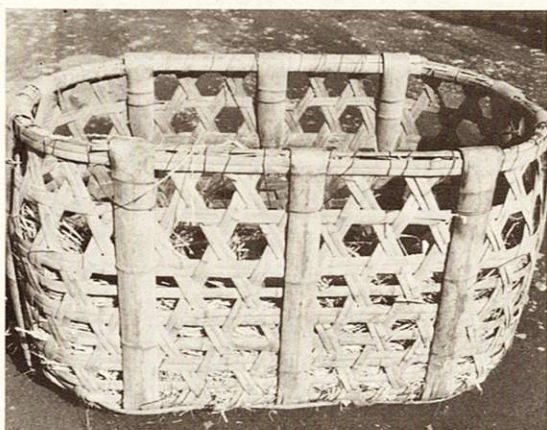


写真26 ブタカゴ

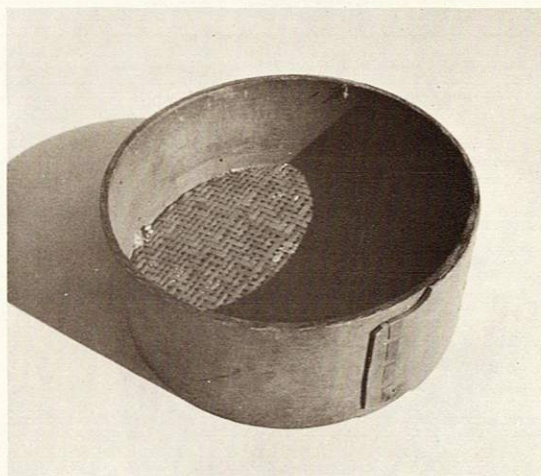


写真24 ミソコシザル

写真27 アユカゴ

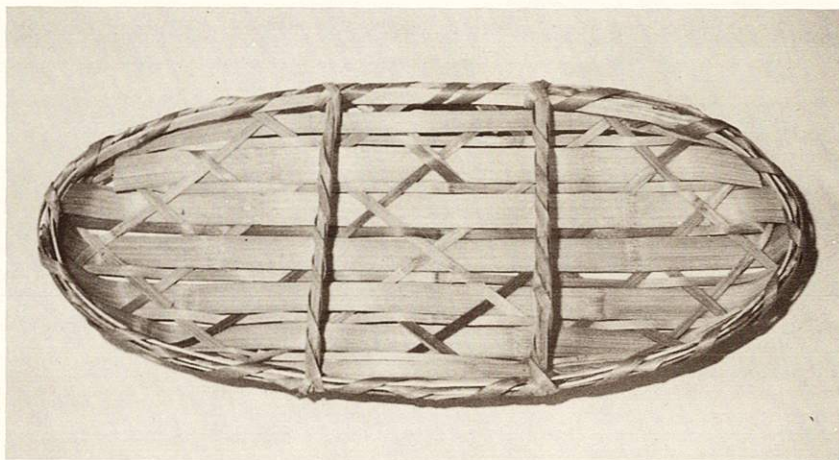




写真29 御用カゴ



写真28 ドジョウザル

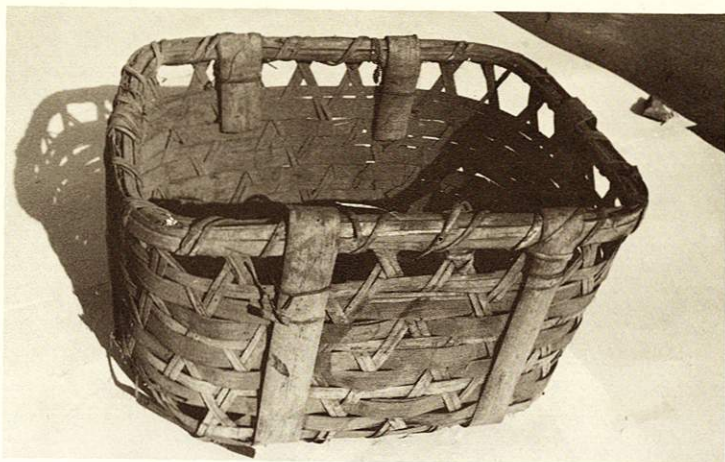


写真30 サカナカゴ

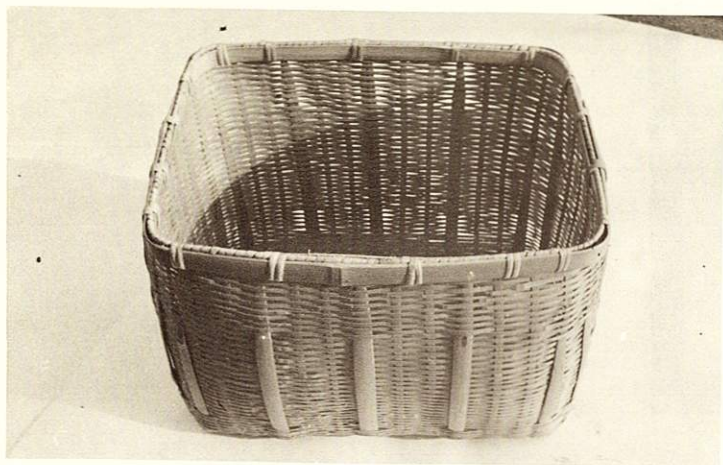


写真31 ヤオヤカゴ

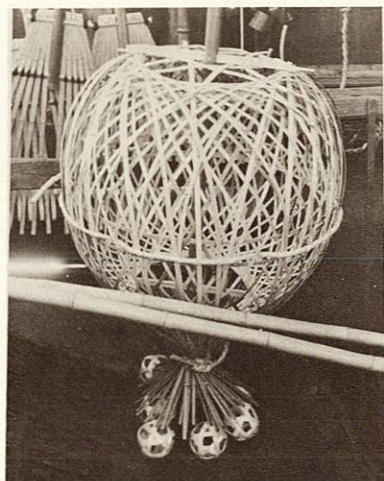


写真33 ノボリダマ

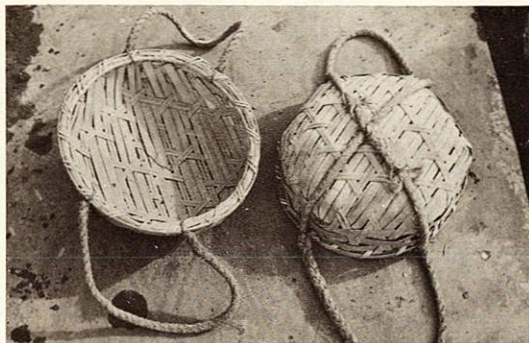


写真32 カルコ



写真34 49のカゴ

定	
赤染大籠	2500円
赤 小 籠	1400円
赤 中 籠	1500円
赤 小 籠	1500円
赤 中 籠	2500円
赤 小 籠	1500円
赤 中 籠	1200円
赤 小 籠	1000円
赤 中 籠	800円
赤 小 籠	1000円
赤 中 籠	700円
赤 小 籠	750円
赤 中 籠	350円
赤 小 籠	350円
赤 中 籠	200円
赤 小 籠	450円
赤 中 籠	400円
赤 小 籠	1200円
赤 中 籠	800円
赤 小 籠	450円
赤 中 籠	2000円
赤 小 籠	1100円
赤 中 籠	1500円
赤 小 籠	4300円
赤 中 籠	300円
赤 小 籠	2200円
赤 中 籠	130円

組合規定料金表

青梅竹細工組合

	名 称	大 き さ (センチ)					(ミリ) へ ネ の 幅
		径	縦	横	高	長 さ	
1	イモブルイ	60			10		5
2	アワフルイ	55			11		3
3	コイザル	42.5			35.5		5
4	ヌキナシ	37			27.5		15 ~ 17
5	エンロウカゴ		37	50	48		17 ・ 12
6	草取りビク		22	28.5	27.5		15 ~ 17 ・ 11
7	草刈りカゴ	51.5			59		2 本組で 20
8	シヨイカゴ		36	38	49		10
9	クズハキカゴ	77			90		40~50 ・ 32
10	クマデ			40		147	
11	竹ミ		52.5	55			
13	マグソツカゴ	51			55		28~30 ・ 18 ・ 5~10
14	桑ツミビク		30	39	45		
15	桑ツミのカゴ		75	190	64		25~30 ・ 10~12
16	コノメ		79	123			23
17	スズザル	39.5			21		
18	収 蒔カゴ		46	56.5	17		3 ~ 5 ・ 14~18
	”		43	51.5	17		2 ・ 7
	”	43			21		7 ~ 8
19	ムシツカゴ	58			10		3
20	ミケエ 大	25.5			15		2
	” 中	22.5			7		3
	” 小	12.5			6		2

21	タカザル 新	43.5			35		2
	旧	42			37		2
22	リバアゲザル	40.5			14		2 ・ 8
23	手スクイ		53	20			
24	ミソコシザル	20.5			9		3 ～ 4
25	茶ブカシ	30.5			13		2
26	ブタカゴ		66	123	74		3
27	アユカゴ						
28	ドジョウザル	43			24		4
29	御用カゴ		33.5	51	31		6
30	サカナカゴ		28	37	29		
31	ヤオヤカゴ		46.5	58	37		20
32	カルコ		41	44	14		20
33	ノボリダマ						
34	49 の 籠	17			約 50		

大きさは
 
 高さ と表現しました。

以上の竹製品は小林良一氏、平井賢治氏、石川貞七氏、古屋光蔵氏、
 森田治平氏宅のものを計りました。

第三節 正月の縁起もの 第一項 ミキノクチ

(一) はじめに

正月飾りの縁起ものにミキノクチがある。これは神棚に供える御神酒徳利にさして祀るもので、行商や年末の市で売られている。その美しい細工は迎春の風物詩になっている。

一口にミキノクチといっても、材質・形等千差万別であるが、一般的には紙製・竹製のものを指すようである。

ミキノクチの発生時期は、文献上では不明であるが、信州松本地方では近世初期頃から始まったのではないかと思われる伝承がある^①。いづれにしても、江戸時代まで遡れることは確かであろう。

従来、全国的視野からのミキノクチの研究は、管見の限りでは、田中磐氏しか知り得ない。氏のアンケート調査には、全国から左のような事例報告がなされている^②。

まずその材質であるが、竹・紙・経木・自然木・小枝・葉先及び金属製品が報告されている。製作地分布も、紙製のミキノクチは全国的な拡がりがあるが、竹製のそれには濃厚な分布地帯がある。信州松本地方、相模・武蔵の奥地、及び越後北蒲原郡中部地方がそれである。

小稿の中心でもある竹製のミキノクチは、全国的にその基本型は宝珠型であるという報告が多いが、当福生でもその例にもれない。

福生市には現在、ミキノクチ作りの伝承者が二人いる。一人は戦後新しく覚えたということである。ここでは、大正・昭和とミキノクチを作り続けている加美地区の細淵勘次郎さんのミキノクチ作りを

述べていくことにする。

細淵さんは現在では竹製のミキノクチしか作っていないが、戦前までは紙製のミキノクチも作っていた、それぞれタケノクチ、カミノクチと呼び分けていた。

ところで福生一帯、いわゆる武蔵野新田では江戸時代からほとんど畑作のみであったが、細淵さんも畑作の傍ら農閑余業としてミキノクチを作っていた。

福生における麦まきは、一〇月二十五日頃から一月中旬までであった。細淵さんは、麦まきの最中にカミノクチを、麦まき後にタケノクチを作った。

現在、細淵さんは、作ったミキノクチをほとんど小売店に卸しているが、戦前の二〇年間のミキノクチ作り最盛期には、自ら、または売り子を使って行商に出た。そのほかにも、平井（二月二六日）・二宮（二月二九日）・五日市（二月二五、二六、二七日）・青梅（二月三一日）等の歳の市の市に出た^③。もちろん、問屋にも卸した。

また、後述の如く、細淵さんは大正一二年まで本家で冬季節も働いていたので、ミキノクチを作るひまもなかった。だから、父親宇野助氏と一緒に、兄力蔵氏の製品を売って廻ったり、青梅から仕入れて、歳の市で売ったりしていた。

行商に出るのは、毎年一二月の初旬で、竹籠にミキノクチを詰めこんで（壊れ易いカミノクチを上、タケノクチを下に）、日の出大久野の方までも出かけた^④。

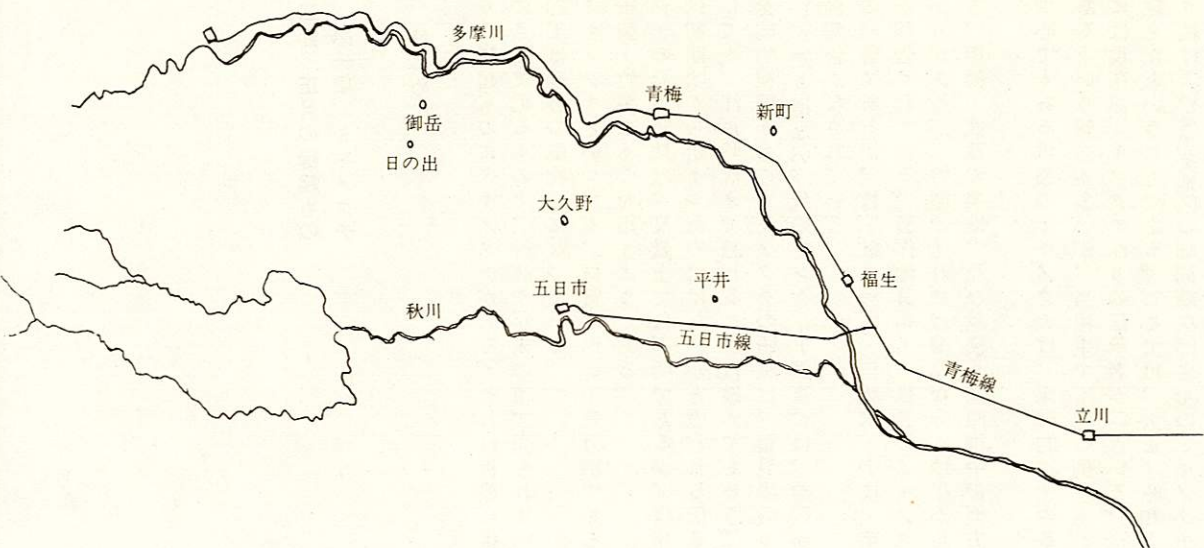


図 1 歳の市分布図

年末の行商や歳の市で売れ残ったものは、石神井や埼玉の二月正月の市に出した。

価格は、現在最も細工が簡単なもので一五〇円位が相場だが、戦前は五銭位であった。普通、一軒で二、三種類のミキノクチを二〇、一二本位買い、屋内の神や屋敷神に供えた。

以前は、供える神様の種類によつて、ミキノクチの種類が決つてゐる家もあつたらしい。行商をやつていても、売れるものには偏りがある。たとえばカミノクチは、主に山の方で売れたが、福生ではあまり人気がなかつた。また、タケノクチとカミノクチを併せて買う家はない。

細湖さんの住んでゐる福生市加美地区では、稻荷講をニワバで行なうが、二月一日の初午がその日である。加美では、この日に細湖さんの隣家に集まり、オタキアゲをする。これは、大晦日にニワバの各家がそのニワバの稻荷社へ納めた去年のミキノクチを正月の注連飾りと一緒に焼くことである。前年のミキノクチを小正月のダンゴ焼きの時に燃やすという所やススハライの時に処分するところもある。たとえば、日の出町の尾崎では、小正月のダンゴ焼きに平井川の川原で去年のミキノクチと正月飾りを焼いている。また、大掃除やススハライの際、ミキノクチを村社に集めて神主が焼くということも聞いた。

以上、ミキノクチに関して概観してきたが、ミキノクチが実際に売られる「場」というのはどういう状況なのだろうかと思ひ、平井(西多摩郡日の出町)の歳の市に出かけた。

二月二十六日の平井の市は、文字通り「市」という所に立つ。まだ、農家の市という面影が残つていて、竹籠を背負つた、近所のおばあさんが、農具の店の前で何か物色している。そんな平井の市でも、以前は市のたつ通りの両側に店が並び大変賑やかだったらしいが、現在は通りの片側だけにしか店が並ばない。こんな郊外にも首都圏の交通の波が波紋をなして拡がっていると、今さらながら感じられる。

さて、問題のミキノクチ屋をさがしてみると、六軒ほど店を出していた。しかしその内五軒までは、正月飾りの片隅にミキノクチが

申し訳無さそうに並んでいる程度である。ミキノクチのみを扱っている店は八写真1Vの一軒だけであった。六軒のミキノクチ屋に質問して廻り共通していることは、ミキノクチ作りの職人の減少という点であった。六軒のうち多くは青梅や五日市から来るのである。ミキノクチ屋が行商していた時のお得意さんが、行商が来な

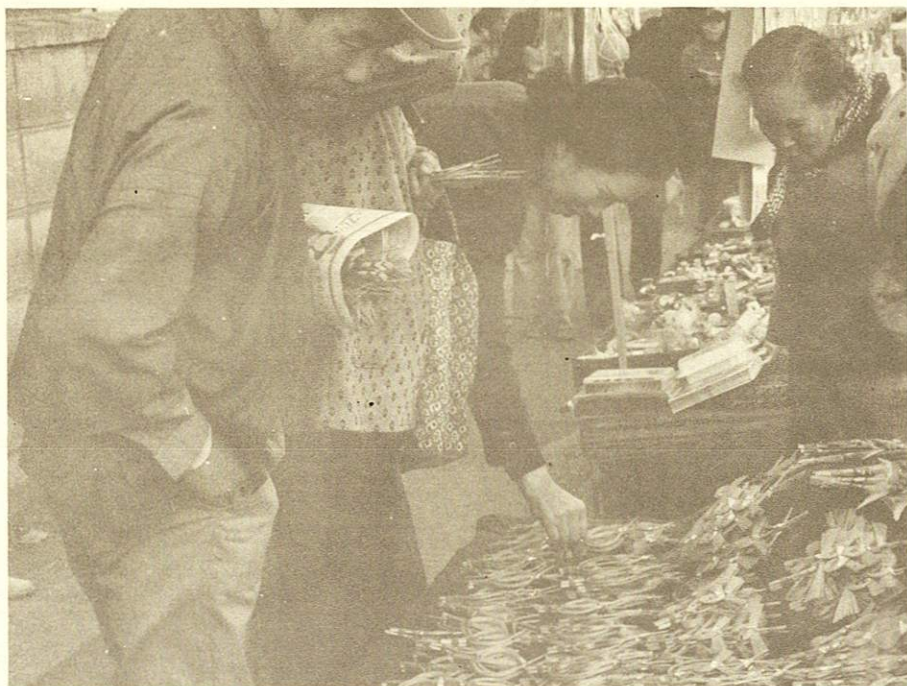


写真 1 ミキノクチ専門店(平井の市)

くなつたので、わざわざ買い求めに来るといふケースも非常に多いらしい。『青梅市の民俗』では、「ミキノクチは一月中旬下旬に売りに来た。しかし大底は青梅の商店で買った」という記述がある。まだまだ西多摩地方には、欠かせない正月準備なのである。ミキノクチ屋のおじさんに色々尋ねている時、横合いからしきりに値段をねぎっている老人がいた。彼がいうには、「おれが、昔、埼玉でミキノクチを作っているのを見た時、ずいぶん楽な仕事だと思った。なにしろ、こたつに入っていて、よごれないでテマがとれるからな。」

しかし、ミキノクチ作りがどんなに大変で、テマのとれない仕事かは、以下のことから明らかである。

(二) ミキノクチ作りの伝承者 細淵勘次郎さん

細淵さんは、明治三〇年福生市生まれの地付の方で現在八〇歳である。八つの時、日露戦争を経験している。尋常小学校を卒業した後、高等小学校に二年間通い、拜島の糸屋へ奉公に出た。この奉公先では、製糸場でひいた二本の糸(モロヨリ)を、管を使って一本の糸(カタヨリ)に撚るといふきめの細かい仕事をやつたそうである。この仕事が後のミキノクチ作りにみられる器用さと根気のよさを養ったと考えてよいであろう。大正三年、一九の時に実家に戻つた。細淵さんはオオヤ(本家)で百姓仕事と機織の下準備を手伝つた。オオヤには、二〇人程女の機織りがいたが、細淵さんは彼女らの仕事にスムーズに運ぶ様に絹糸を染めたり、のりをつけたり、はつたりしたのである。そして、冬期になると、昼間は仕事をやって、夜間に兄の力蔵さんからミキノクチ作りを習つた。習うといつても、この仕事は手を取って教えられる様な仕事ではないので、後述する様に麻糸で竹をしばったり、紙で化粧を施したりして手伝っているうちに、覚える気があれば見様見真似で会得してゆくのだそうである。

ミキノクチ作りの職人には、代々継承する家もあるらしいが、細淵さんもその例である。細淵さんの家の場合、勘次郎さんの父親宇野助さんの先代、つまり勘次郎さんの祖父伊之助さんが東京のゴン

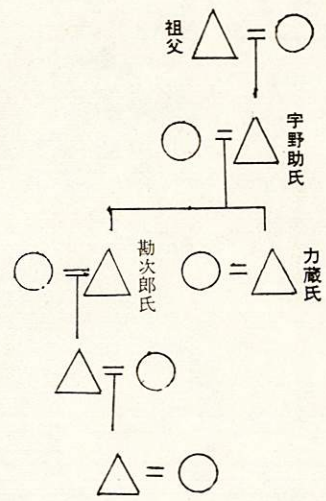


図 2 ミキノクチ職人の系譜

子として行商して歩いた。勘次郎さんの実兄力蔵さんは一六の時に横田の方へミキノクチを習いに行っている。つまり、直接指導ではないが、△図2△の系譜が辿れるのである。

その後、細淵さんはオオヤ（本家）から簪養子に入り、大正七年現在地へシンヤ（分家）に出た。大正一二年以後は、オオヤ（本家）の機織手伝いをやめ、ミキノクチを自分で作る様になった。

細淵さんは、冬期以外は、前述した様に畑作（麦類・サツマイモ・オカボが主）や養蚕にたずさわっていた。細淵さんの生産暦を表にしたのが△表1△である。この表をみてわかる様に、○月末～一月中旬までは、昼間は麦まき、夜はカミノクチ作りという生活がつづき、麦まきを終えて大掃除をしてから、タケノクチの注文に追われ、一二月の初旬までに作り終え、それから自ら売り子と共に行商に出て、お得意先を廻った。注文の多い年は大晦日の夜まで作る程の忙がしきで、年越をする頃、正月の準備をはじめるといふありさまであった。

細淵さんは、ミキノクチをはじめた直後に一度ミキノクチ作りをやめようとしたことがあった。ミキノクチを作ってもヒヨウにならなかったからである。細淵さんは、「習いはじめのミキノクチでは湯も飲めなかった」と、当時を述懐している。つまり、燃料を買うのもままならない収益しかあげられなかったのである。しかし、兄力蔵さんの、「神さまにお供えするつもりでつくってくれ。」という

ユク（五宿）から、ミキノクチ作りを習ってきたのが明治二八年であった。宇野助さんは自分では作らなかったが、力蔵さんや勘次郎さんの売り

月	麦	オカボ	サツマイモ	養 蚕	ミキノクチ
1					
2	麦フミ				
3	追 肥				
4	サクリ				
5	サクリ ハレーサク	オカボマキ			
6	麦カリ	サクリ	サノマウエ	春 蚕	
7	麦ウチ 麦ツキ		サクリ		
8		ハレーサク			
9				初 秋 蚕 晩 秋 蚕	
10		取り入れ	取り入れ		カミノクチ
11	麦マキ				
12					タケノクチ 行 商

表 1 細淵家の生産暦

忠告に再び作り出した。現在、八〇歳の細淵さんに感じられる、銭金の問題ではないという職人氣質は、こういう所にその源を発しているのであらう。

さて、細淵さんのミキノクチ作りの最盛期は、戦前の二〇年間、つまり大正末～戦争前までであるが、その当時は五人もの売り子を抱えていた。昭和一八年、戦争も激しくなり、カミノクチの材料である色紙が手に入らなくなり、細淵さんはカミノクチをやめるに至った。おまけに、軍部に竹を供出することになり、タケノクチの数も大幅に減った。以後、行商には一切出かけず、専ら福生駅前の小売店に卸すのみになった。戦後も、小売店にタケノクチを卸し、知人に配る程度に、ほそぼそとやってきたが、からだを悪くして、しばらくの間、全く作らなかつた。ここ数年、また少しずつ作る様になり現在に至っている。

(三) ミキノクチの製作

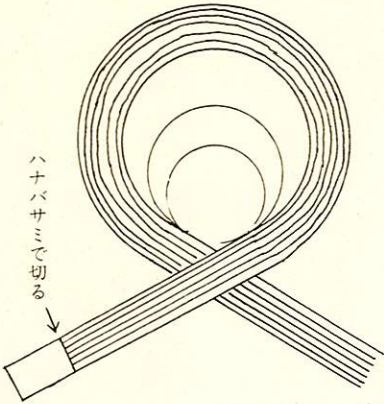
・ミキノクチの種類

カミノクチは、色・大きさ・形の組み合わせによって様々な種類があるが、基本的には木のアシ（御神酒徳利の中に入る部分）に紙で装飾を施すということにおいて違いはない。紙の形には、扇状のマル（写真2）と剣状のケン（写真3）の二種類がある。



写真2 カミノクチ(マル)

大きさ（紙の装飾部分の横の長さ）には幾種類がある。丸の場合四・五・七・九寸で、剣には三・五・七寸の種類がある。色にも、金・紫等様々である。また、一つのカミノクチに二色を配色することもある。例えば、マルの場合は扇状の要に近い部分とその外側に違う色を配色した。この様に種類は多いが、実際には小さいのが手頃なので、三・四寸のものが購入され易い。



節の長さ8寸でできる

図3 タマ

以上の種類の他に裕福な家では、特別製の大看板・中看板（大丸・中丸）というのを供える家もあった。
カミノクチ各種類の呼び名は、普通、大きさ＋色＋形の順に、そのカミノクチの特徴をあわせて呼ぶ。例えば「五寸の赤ケン、七寸の金マ

ル」という具合である。

タケノクチで、名称がついているものは、茗荷^{ミョウガ}・茗荷崩し^{クヌ}・橘^{ダイダイ}・立銀杏^{タチギンギョ}・福寿草^{フクシヨウソウ}・万年青^{オモト}・宝舟（三ツ玉、七ツ玉）・輪掛^{ワリカケ}ノ（福^フ、一ツ玉、三ツ玉）・髻手^{ビデ}ノ（フグ、一ツ玉、三ツ玉）・五ツ玉・蝶の一六種、名称不明のものが二種ある（二〇〇～二〇三頁）。

こうしてみると、色々種類がある様だが、原則としては、基本形の組み合わせである。その基本形というのは、タマ（玉）（図3）・ビン（鬢）¹⁸・ワ（輪）である。図4

・道具（用途）

- (1) カミノクチ
 - ① ノコギリ（アシ作り）
 - ② カンナ（「」）
 - ③ 小刀（台紙切り）
 - ④ 竹棒（折り）
 - ⑤ 寸法帳¹⁹
- (2) タケノクチ（写真3）
 - ① 小刀（皮むき）
 - ② 竹割ナタ（割り）
 - ③ ノコギリ（アシ作り）
 - ④ 切り出し（切りこみ）
 - ⑤ ハナバサミ（仕上げ）
 - ⑥ 台

・材料と入手先

次に材料とその入手先を見てゆくと、カミノクチ製作にあたり必要とする材料は、アシになるスギの木、麻糸、装飾のための紙及びのりである。スギは自分の家の木を使う。紙は青梅の間坂屋から買

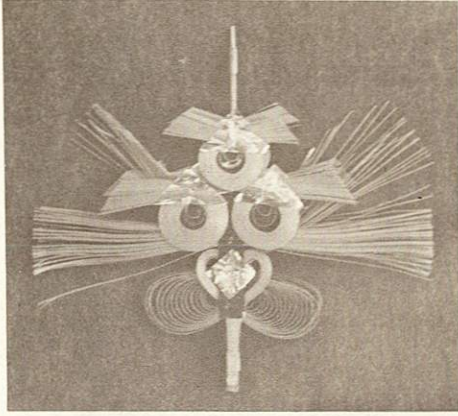


写真2 ビンデノミツダマ

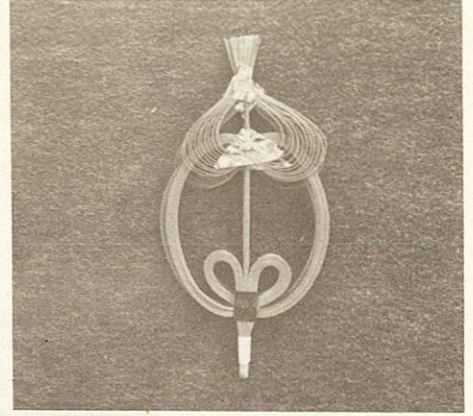


写真1 タチバナ

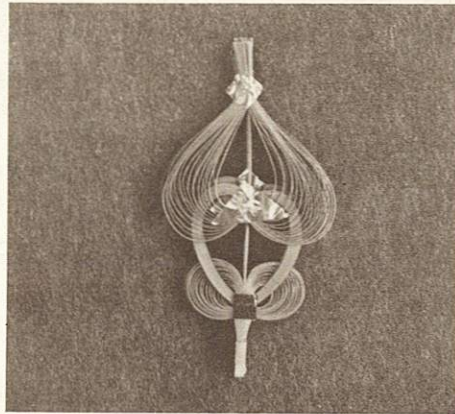


写真3 タチイチョウ

写真5 ミョウガクズシ

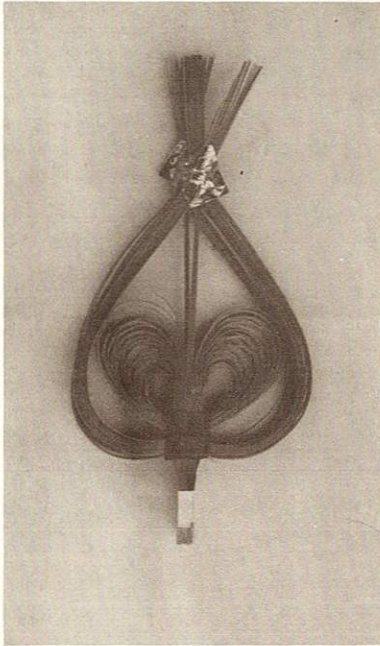
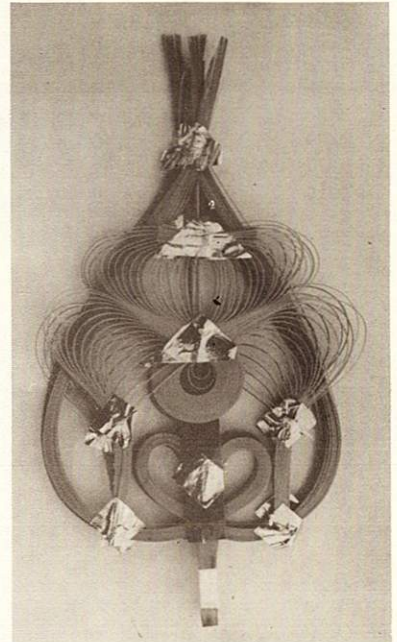


写真4 ワガケノフク



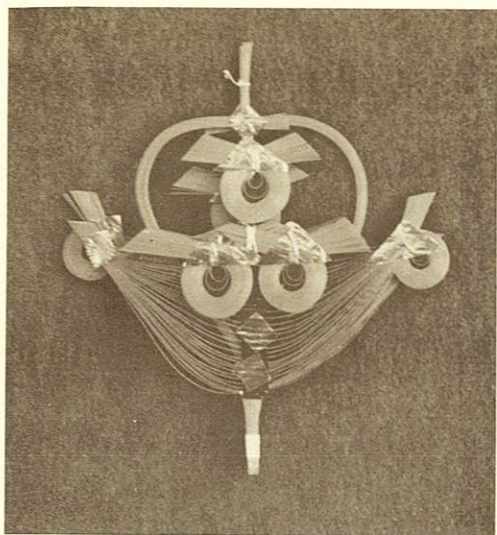


写真7 タカラブネ(三玉)

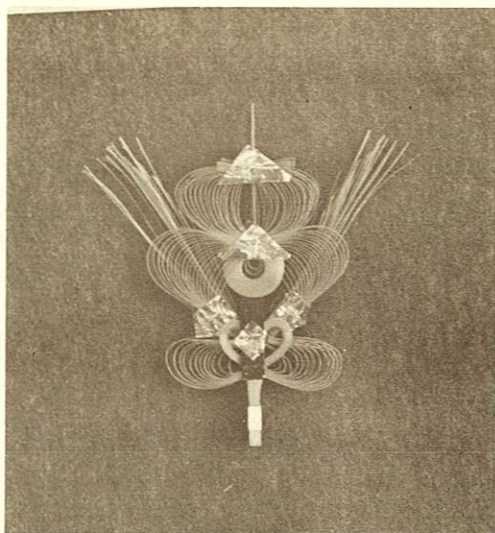


写真6 ビンデノフク

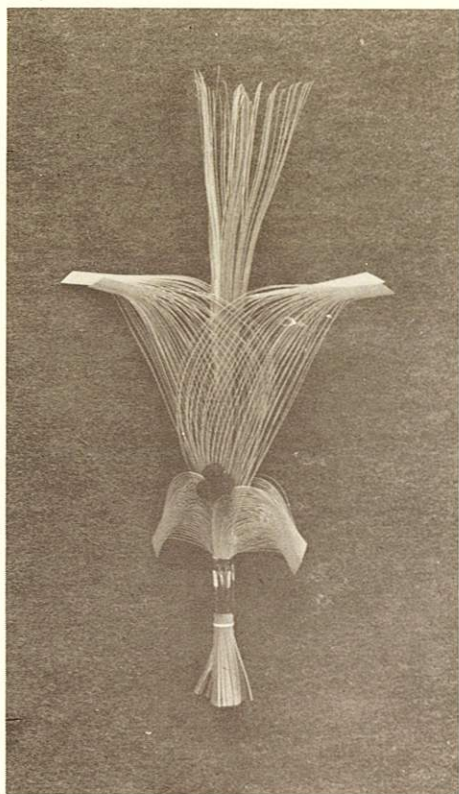


写真9 オモト



写真8 ワガケノヒツツダマ

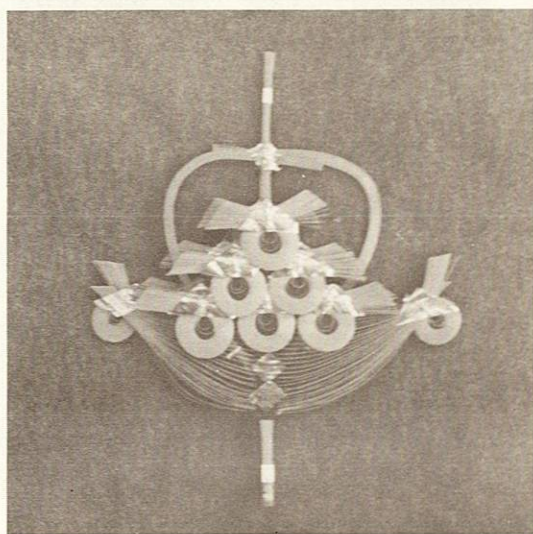


写真11 タカラブネナツダマ

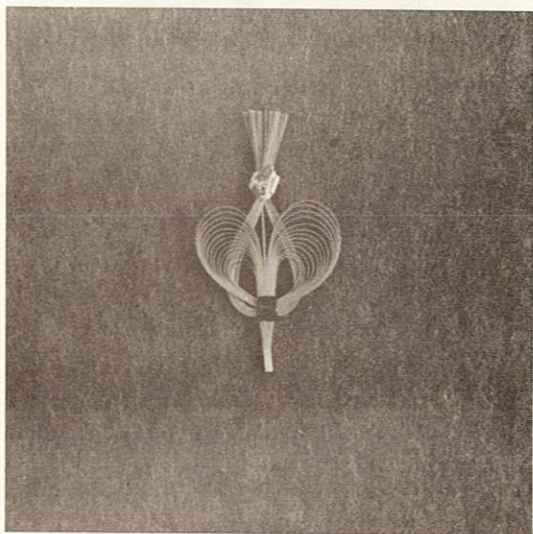


写真10 チョウチョウ

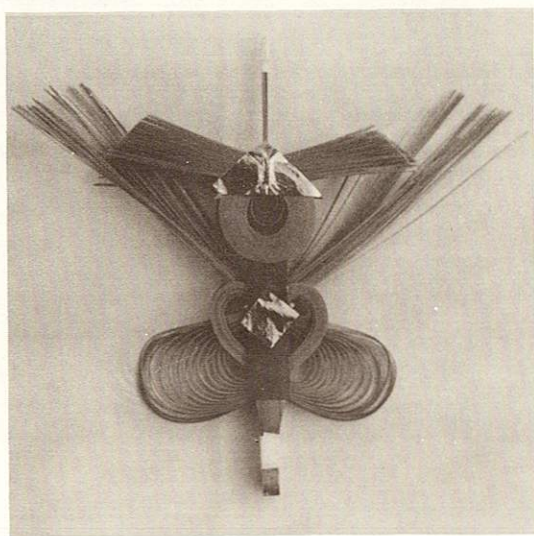


写真13 ビンデノヒツグマ

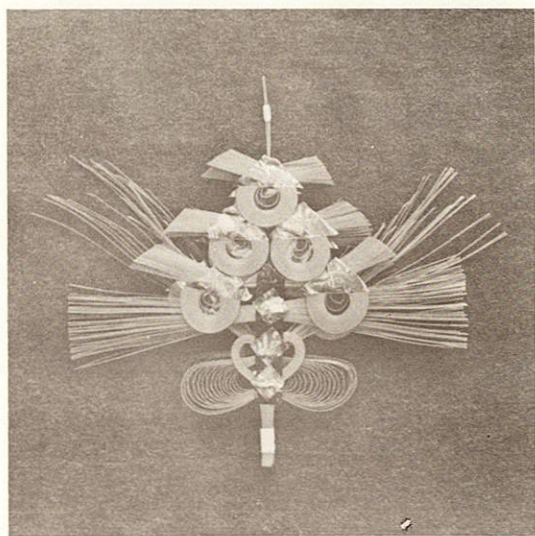


写真12 イツツダマ

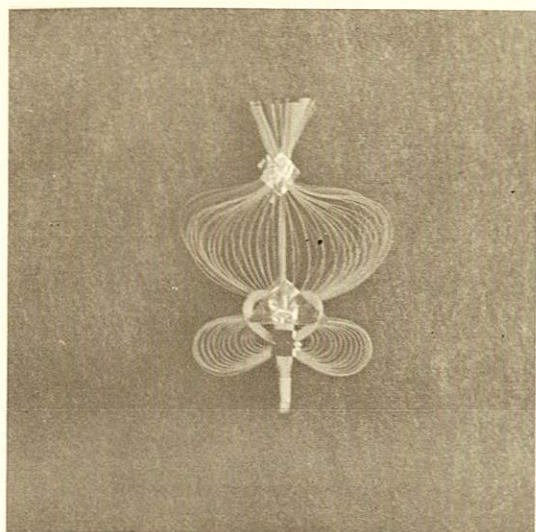


写真15 フクジュソウ

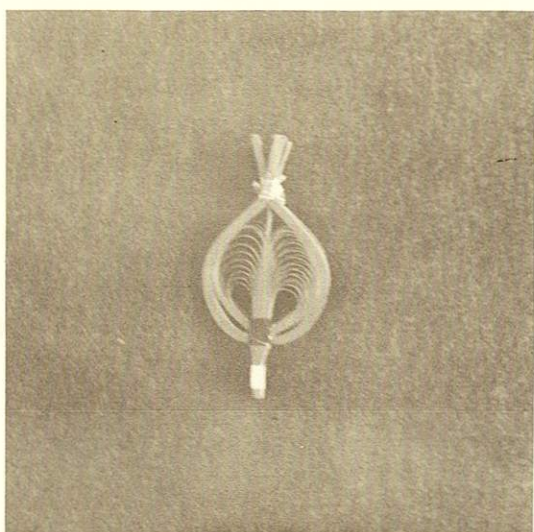


写真14 ミョウガ

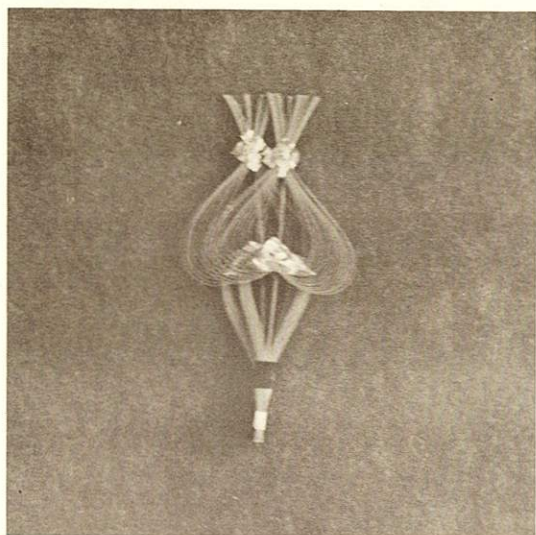


写真17 名称不明

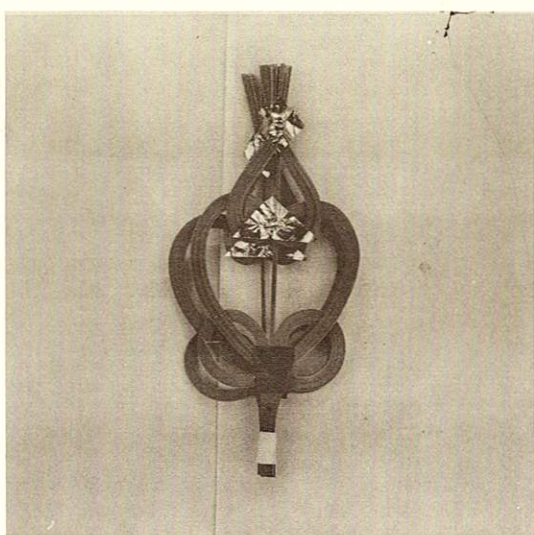


写真16 名称不明

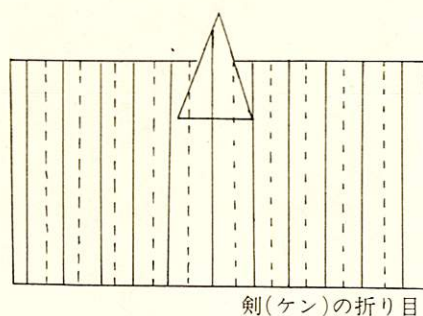
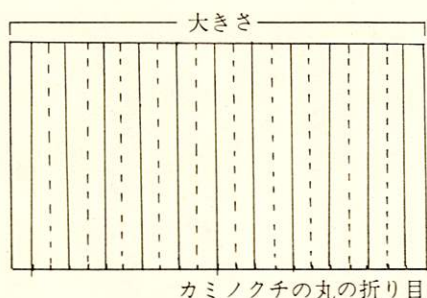


図 6

(1) カミノクチの製作工程を簡条書きにすると次の様になる。
① 心棒にあたるアシの部分を作製するには、杉の木をノコギリで切ってきて、カンナでけずり、それを各種類によつてノコギリ

・製作工程

しく、しなりもないので折れ易い。製品に赤身がかつてしまうこともある。ハチコ²²という竹は、肉が白くて柔く、製作し易いが、やはり製品に赤身がかかる。ダイミヨウという竹は、節と節との間が長く細工し易い。火山灰土(関東ローム層)にはえる竹は柔かく細工し易いという。青梅の霞の新町の竹がこれにあたるのだそうだ。五日市の伊奈から買った竹は、こわくて折れ易く、細工しづらいという。従来は、ほとんど多摩川・秋川ベリの竹を購入していたが、ここ五・六年から枯れはじめたので、茨城の竜ヶ崎、栃木の益子(嫁の実家がある)の竹を使用している。
ミキノクチには、竹の硬さはいうに及ばず、ある程度の太さも必要としたので、ウラ(梢の部分)は使えない。節間の長さも一尺近くを必要としたので、モト(根本)は使えない。とにかく材料、とくに竹の選定には、慎重の上にも慎重を期すのである。

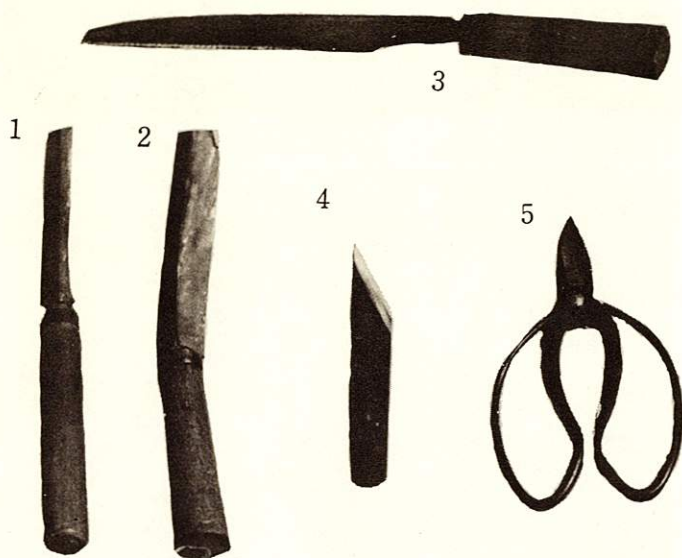


写真 3 タケノクチ製作道具

- で適当に切る。
- ② 裝飾部分の紙を、各ミキノクチの種類に規定された寸法帳に合わせて小刀で切る。
 - ③ ミキノクチの種類によつて、紙に折目をつける竹の棒があり、それを紙をつづらに折つて、アシと付着する部分をつぼめる。ハ
- 図 6 V
- ④ ①で作つたアシを小刀で真二つに割り、裂け目に小刀をいれたまま、そこに先をつぼめた紙を挟む。
 - ⑤ 挟んだ後、裂け目が開かない様に色紙で化粧を施す。
- (2) タケノクチの製作工程



写真 4

①前述した周六〇八寸の材料をノコギリハ写真3―③Vで節毎に切る。その竹の下部分を一寸〇一寸八分ほどアシとして残し、あとの部分は小刀で皮むきをする。この場合、青梅の方では小刀を押す時にむくが、細淵さんはひく時にむくハ写真4V。

②皮をむいた竹を、アシの部分を下にして台の上に立てて竹割ナタハ写真3―②Vで割っていくハ写真5V。平均して一本の竹から十四、五本とるつもりで割るハ写真6Vが、ミキノクチの種類によつて割る時の幅を変える。(例えばミノウガ・コザラは五分、フクは六分)

③細かく割られた竹の厚さは、普通一〇一・五cm程であるが、その八分程の深さまでノコギリで切りこみをつけるハ写真7V。その際、ミキノクチの種類により、キリコミの幅が決つていてその目印が台の上にきざまれているハ図7V。そして、アシとは反対側からキリダシハ写真3―④Vで白い肉の部分を表皮からえぐりとるハ写真8V、ハ図8V。

④白い肉と離れた部分を、キリダシでこすつてなめらかにしハ写真9V、アシと反対側から、キリダシで、深さ一寸程に竹の外側から、順次内側にむけて切りこみを入れる。この作業をエグ

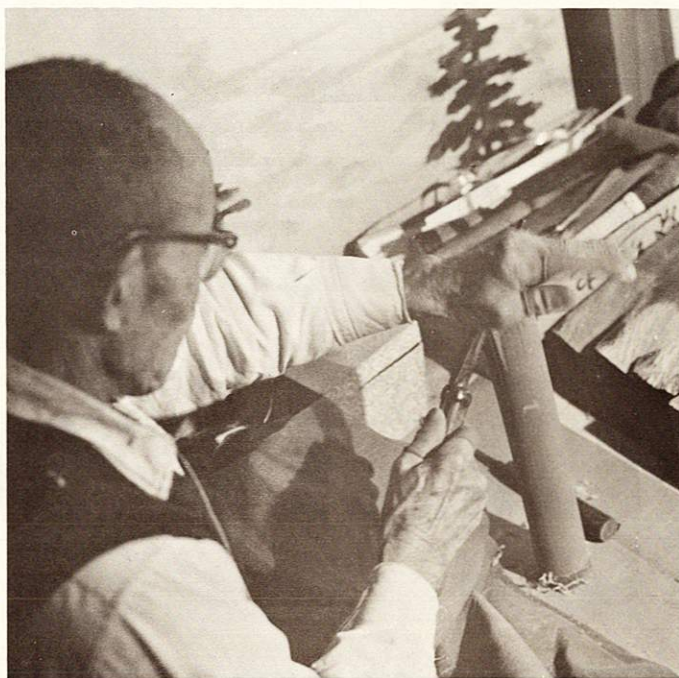


写真 5

リコミという。青梅の方ではテッペン割りといつて、竹の先を一寸ほど三角に切り捨て、頭からまっすぐに切りこみをいれていくというハ図9V。次に、エグリコミを施した竹を左右にしごき、切りこみの数を倍増させ、アシの部分を残して裂く。

⑤ここではじめて、各種類の模様を施すわけであるが、その数種類を図示したハ図4V。設計図等はなく、職人的なカンによつて作っていく。模様は麻糸で固定するのであるが、これは、指をつかわずに歯でしぼるハ写真10V。

⑥こうしてできた模様を、見栄えのする様にハナバサミハ写真3―⑤Vで余計なものを切り落して仕上げる。

⑦麻糸でしばった部分をツヤ紙で化粧する。



写真 7



写真 6

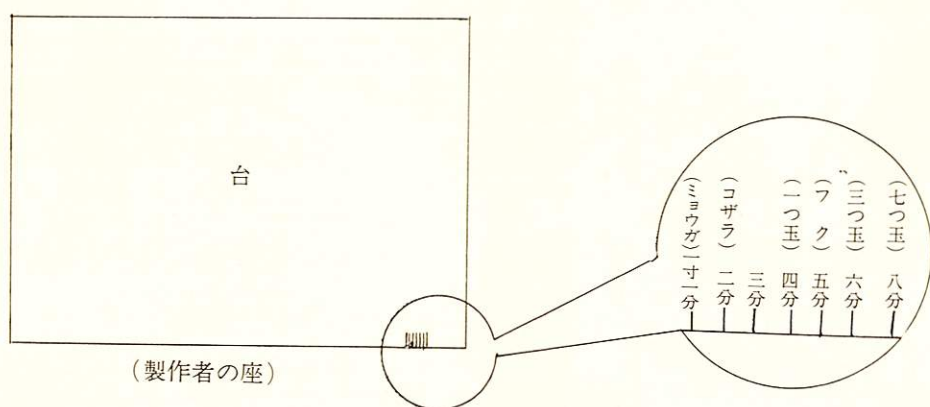


図7 ミキノクチ各種のキリコミの幅



写真 9

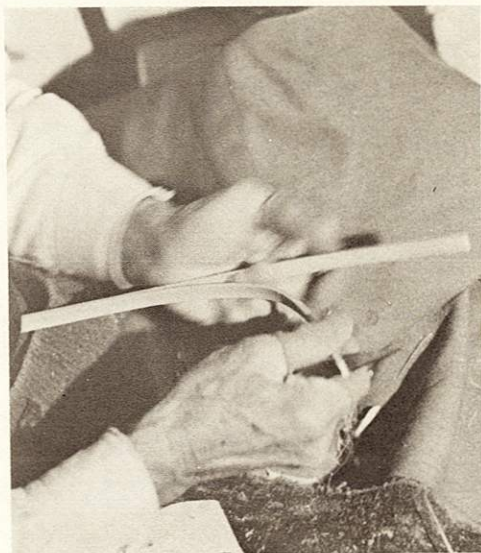


写真 8

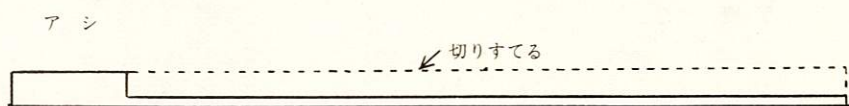
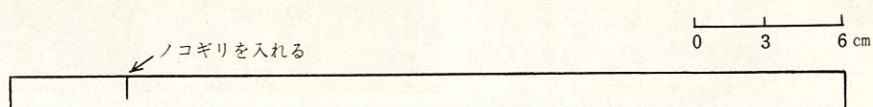


図 8

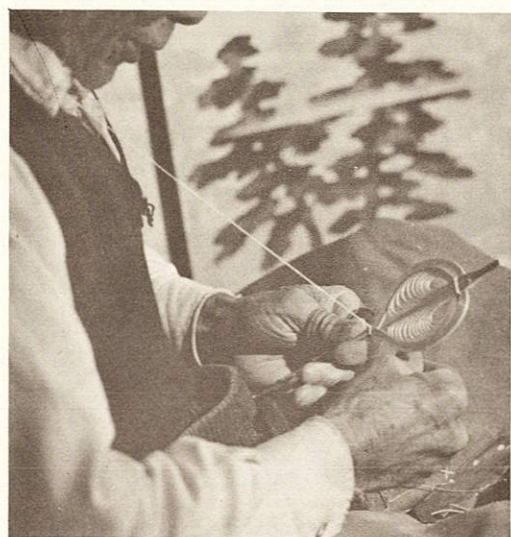


写真 10

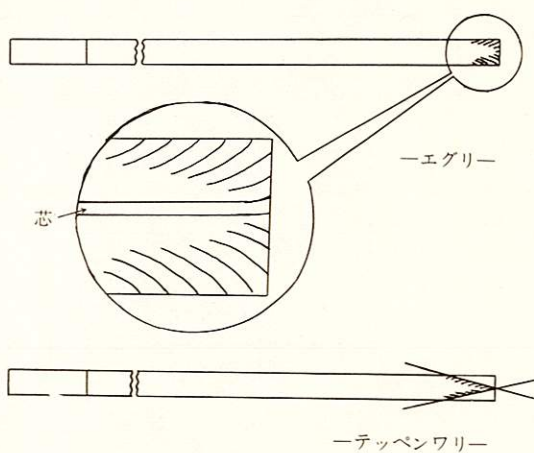


図 9 テッペンワリー (青梅) エグリー

(四) おわりに — まとめ —

最後に今まで報告したことを整理しておこう。

福生の細渕勘次郎さんの場合は、進取の気性のある方なので、実兄から教った種類のミキノクチを、よく売れるためにと形を美しくした。また行商の折に、他所で作られたミキノクチをみて、自分のレパートリーに組みこんだりした（例えば宝舟や万年青の場合）ので、西多摩一帯のミキノクチの画一化にある面ではつながった。ゴムの指サックを使う様になったり、実兄からは、二つ玉という種類を一本の竹で作る様教わったが、勘次郎さんはそれを二本の竹で作るなど工夫をした。

しかし、その反面、従来のやり方を守って、青梅のテッペン割り法に對しての、エグリコミ法。或いは、青梅ではアシの部分に竹の節は入れないので自然とアシが短くなるが、勘次郎さんは、その点実に経済的に節の部分をも使用している。また、タケノクチの作製で、表皮をむく際、青梅では小刀をおし出す時に、細渕さんは自分の方にひく時に表皮をむく。

ミキノクチは、もともと農家の信仰民具だった。それは、勘次郎さんが一度ミキノクチ作りをやめようとした際に、兄力蔵さんの「神さまに供えるつもりで作ってくれ」という忠告に思いとどまったということにも表れていた。しかし、以後、勘

次郎さんの行動をみると、ミキノクチがよく売れるようにと形を見栄えのよい様に直したり、前述した如く新しいレパートリ

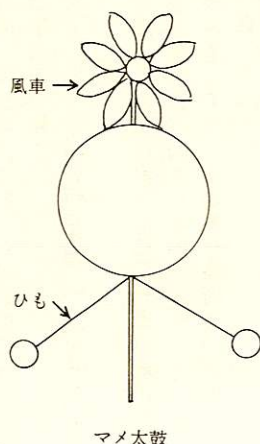


図 10 マメ太鼓

ーを組み入れたりしている。これは、一面では、まだ当時はミキノクチ作りの職人が結構いて、形を競いあつた、ということにも起因しているかもしれない。しかし、それよりも大きな要素として、ミキノクチが信仰民具から、民芸品としてうけとられる様になったと思うのである。細渕さんが、ミキノクチの形をなおしたりしたのは、細渕さんの進取の気性、努力の賜物というだけではなく、ミキノクチを民芸品（美的感覚を含む）としてうけとる需要層が細渕さんをして、そうさせた、という面も考えねばならないだろう。それは、平井の市でミキノクチを買いに来た若夫婦が、きれいだから買つて帰る、という場面に端的に表われていた。つまり、供える感覚から新年を迎える家に飾り、迎春の雰囲気味わうという感覚に移ってきたともいえるだろう。

ミキノクチの場合も、他の民俗事象と同様に、太平洋戦争の影響は大きいと思われる。昭和一八年、軍部への竹の供出のために、タケノクチ職人は激減し、勘次郎さん自身も、それを契機として行商をやめて、専ら卸すのみとなり、また色紙が手に入らなくなつたので、カミノクチをやめるに至つた。カミノクチをやめた原因は、こわれやすいということもあつたが、戦争の与えた影響は、実に大きいと思われる。

最後に、タケノクチの材料となる竹であるが、前述した通り、細渕さんによると、ここ数年多摩川、秋川ベリ²⁶の竹が枯れてきているそうである。このことは、他の民俗報告書にも記載がみえ、細渕さんの発言と照応すると、秋川、多摩川流域の竹の植生に変化が見られる様である。

以上、まとめとして、従来のミキノクチ製作技術の変化面、遵守面、ミキノクチの民芸品化、太平洋戦争の影響及び、ここ数年の秋川、多摩川流域の竹の植生の変化、を挙げた。

今後の、ミキノクチ研究に残された課題として、全国各地の祭りに見られる、御酒徳利にさす民具の研究であろう。その民具が、その祭りにおいてどういう意味をもっているか等、祭りとの関連性において、全国の事例報告がなされれば研究も深まるであろう。

註 ①

松本の田中磐氏はミキノクチ作り職人の聞き書き調査と松本の城下町商家の生業調査の結果、その発生を城下町形成の頃、すなわち慶長年間頃ではないか、と推定されている（田中磐氏からの筆者宛書翰）。

② 田中磐「おみきのくち―その分布と種類―」『物質文化』九号三二頁同註②

③ 「生業」の部参照及び木村礎・伊藤好一編『新田村落』

④ 「生業」の部参照及び△図4▽参照。

⑤ 田中磐「おみきのくち―その製作技術について―」『信濃』六卷一号三一頁

⑥ 福生市教育委員会編『福生の民俗―年中行事―』

⑦ 「社会生活」の部参照。

⑧ 福生市教育委員会編『福生の民俗―年中行事―』

⑨ 平井の歳の市にての聞き書きなので詳しい地名は不詳。

⑩ 青梅市教育委員会編

同註②③

⑪ 杏葉紋の俗称、抱茗荷^{かみえ}から来ているらしい。青梅市郷土博物館発行の『民俗展示シリーズ3 竹と生活』のパンフレットにも茗荷の字をあてている。また、細渕さんは戦前これを二

⑫ 手と呼んでいた。

⑬ 一名、小皿^{こざら}ともいう。

⑭ 戦前は、三手^{みつて}と呼んでいた。

⑮ フクノジ、福の輪ともいう。

⑯ 福の髪、単に福ともいう。

⑰ ビンデ（髪手）ともいう。また、青梅の方では、ピンを（座）というらしい。

⑱ この寸法帳は、勘次郎さんの父親、宇野助さんが作ったものである。

⑲ 一回しか購入しないと、竹の切り口が枯れてくる。

⑳ 竹の一把の価格は、戦争直前で五円、現在では四千円ぐらゐする。

㉑ この種の竹は、皮と肉が薄いので、籠屋は使用しない。

㉒

勘次郎さんの父親、宇野助さんは、歳の市で、ミキノクチには不用の白い肉の部分で、マメ大鼓を作って売った△図10▽。

㉓

この方法の方が色つやが良いという。

㉔

青梅市教育委員会編『青梅市の民俗』

㉕

例えば、富山県高岡市の御車山祭り。

第二項 門 松

(一) はじめに―職人以前

日本の正月といえはすぐ連想されるもの一つに門松（松飾り）がある。福生市においても、以前は自分の持山から松を切つてきて、松と竹を一對にして木戸に立てた、という報告がなされている。^①門松を立てる日は、大晦日（中福生）、片付ける日は一月五日、一日（中福生）、八日（加美）という事も報告されている。^{②③}昭和四九年度現在の調査で二三戸中六戸が立てている。（この門松は後に述べる様な職人が作製した物は含まない。）この二三戸も地付



写真1 戦前までの自家製の門松

の家なので、他所からの移住者は門松を立てない。六戸以外の家も昔から立てていなかったというわけではなく、^④色々な事情により立てなくなっただけらしい。長沢では、幕末、サイノ神の時火事があり（

後に門松火事という）、ほとんどが焼け、それ以後立てなくなったと伝承されている。熊川では門松は昔から立てていなかったようである。というのは、当地では毎年年末になると、各家で熊川神社にゴキウンという木の椀を供えることになっていて、それを作るのに忙しかつたからだ、という伝承がある。

以上の如く、少くとも戦前まで自家製の素朴な門松（写真1）に近いものだと思われる）を立てていた。それは現在の門松と比較すれば装飾性は乏しいが、信仰的色彩はより強いものであっただろう。そこに歳神が依るのを見た農民もいたであろう。だが、戦後米軍基地の設置、宅地造成等により山林は消え失せ、門松（職人以前）も消え失せた。それとほぼ平行して、戦中より職人による商品としての門松が福生でも現れるようになる。

(二) 門松作り伝承者山崎勘次郎さん

山崎勘次郎さんは、大正三年市内本町に生まれ育った。若い頃は下駄の職人であったが、昭和一八年頃から門松を作り始めるようになった。その直後、山崎さんは戦争に召集され、終戦後は植木職の傍ら門松を作り続け、現在に至っている。山崎さんが門松を作るようになったのは次の様な事情からであった。山崎さんの親戚が世田ヶ谷で薦職をやっていた関係で以前から正月には門松を作っていた。山崎さんの実兄竹次郎さんがそこへ手伝いに行くうちに作り方を覚え、福生でも作るようになった。勘次郎さんも、兄の門松作りを手伝いながら覚えたのである。山崎さんは、戦後門松作りを再開してから現在まで、一年も休んだことはないという。尚、山崎さんの家業としては、昭和一五年から飲食業を営んでいる。

(三) 門松の製作

・種類

門松の種類は、三本立てる竹の中で一番長い竹の寸法によりきまる。形は同じである。ほとんどが五尺五寸（約一・五m）、四尺五寸（約一・二m）の二種類であるが、注文によって三尺五寸（約一m）のものも作る。この他に八写真2の様な簡単な門松も作る。材料の点では、五尺五寸の方は四尺五寸の門松の倍必要であるという。



写真 2'



写真 2

・道具（用途）

- ① ナタ（ワリ）△写真3▽
- ② セン（ケズリ）△写真4▽
- ③ 俵編み（アミ）△写真5▽
△写真5・5"・5"△は俵編みの部分
- ④ 押切（キリ）△写真6▽
- ⑤ 樽（保型）△写真7▽
- ⑥ 回転台（マワシ）△写真8▽
△写真8'△は回転台のウラ、△写真8"△は回転台の部分
- ⑦ ベンチ（シバリ）△写真9▽
- ⑧ 土入れ（ハコビ）△写真10▽
- ⑨ 棒切（カタメ）△写真11▽
- ⑩ 槌（整型）△写真12▽
- ⑪ 金槌（タタキ）△写真13▽
- ⑫ ハナバサミ（葉キリ）△写真14▽
- ⑬ センティバサミ（松キリ）△写真15▽



写真 3 ナタ

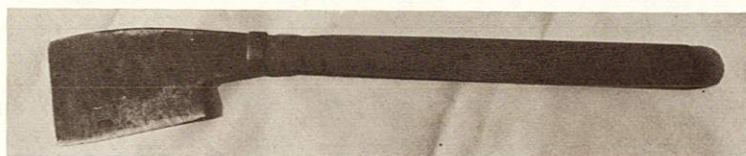


写真 4 セン

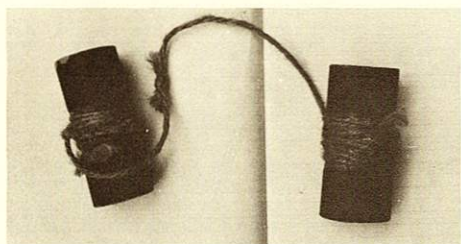


写真 5' タワラアミ

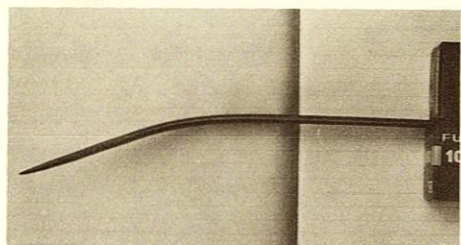


写真 5'' タワラアミ

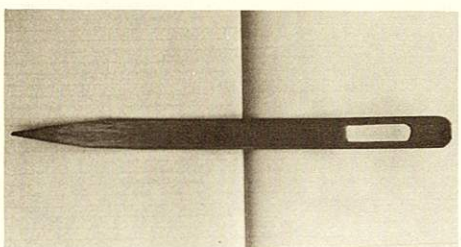


写真 5''' タワラアミ

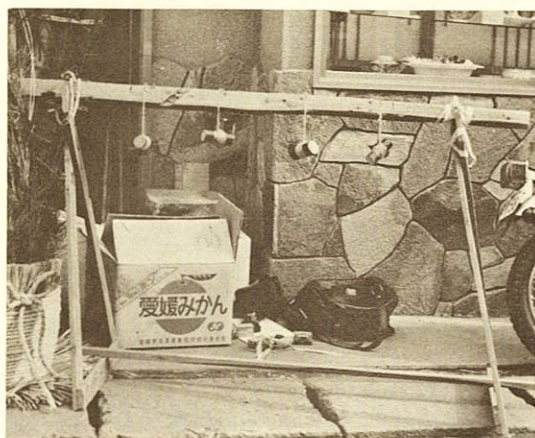


写真 5 タワラアミ



写真 6 オシキリ



写真 8' カイテンダイ(裏)



写真 8 カイテンダイ



写真 7 タル



写真 11 ボウキレ



写真 12 ツチ

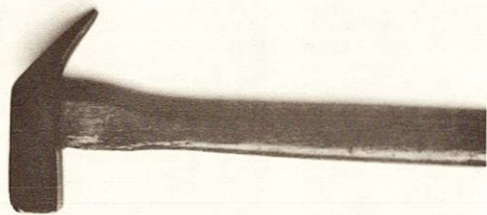


写真 13 カナヅチ

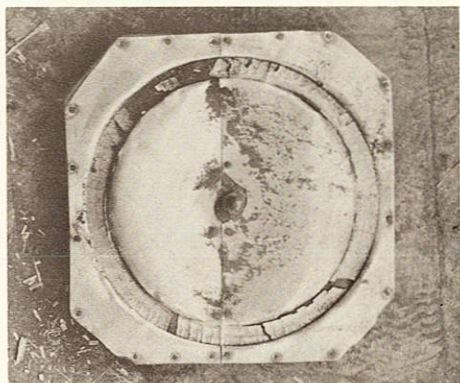


写真 8" カイトンダイ

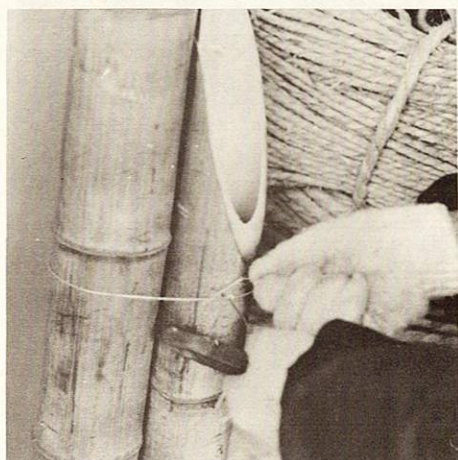


写真 9 ベンチ



写真 10 ツチイレ

・材料と入手先

- ① 松 今年には八王子のゴルフ場付近の農家に自ら購入に出かけたが、毎年購入場所が違ふ。青梅方面が多い。松の持主にとつても松の手入れになるので安くわけてくれる。
- ② 葉 一五、六年前は市内の農家から購入していたが、今は秋川市の農家から購入する。
- ③ 葉縄 現在は越生町（埼玉県）の卸屋から購入しているが、五、六年前までは市内の農家から購入していた。
- ④ ベニヤの板 市内の業者から購入している。一五年前までは△写真16∨の棧俵を使用していたが手間をくうのでベニヤ板にかえた。外からは見えない部分なので特に支障はないのである。
- ⑤ 竹 市内の小林竹店から購入する。一二、三年前までは自ら伊奈、大久野等まで行き、地主と交渉して購入してきた。
- ⑥ セロテープ
- ⑦ 串

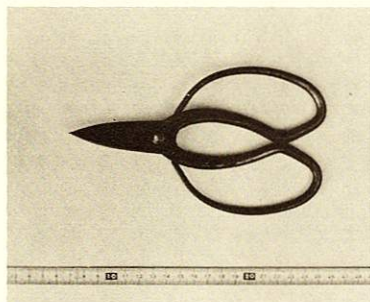


写真 14 ハナバサミ

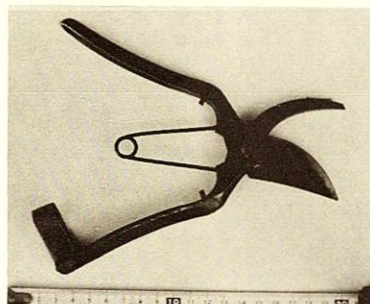


写真 15 センティバサミ

⑧ 棕櫚縄

⑨ 水引

⑩ 針金

⑪ 梅

⑫ 熊笹

秋川の農家から七、八本購入する。青梅の山に自らとりに出かける。以前熊川あたりでとってきたこともあった。熊笹は保存がむずかしく、いつも水に浸しておかないとすぐ褪色してしまう。

- ⑬ 土 今年には瑞穂町から購入してきたが毎年違う。というのは、土木業者に一月中旬頃に申し込んでおいて、土木工事があつた時にトラック一杯分購入するからである。購入した土は近くの空地に置いておき、少しずつ仕事場に運ぶ。

・製作工程

勘次郎さんは、自宅の前庭をずっと仕事場としてきたが、二年前（店）を新築した時からガレージ△写真17∨で作る様になった。ここ数年は四五対平均作っている。

製作には、約三〇工程あるが、後述する①②工程は市内小林竹

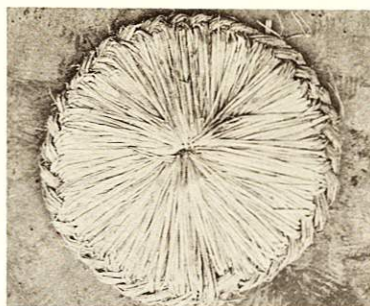


写真 16 サンダワラ

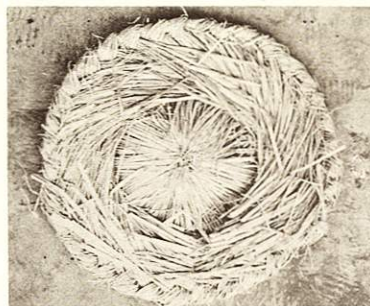


写真 16' サンダワラ(裏)

材店でやってもらっている。



写真 17 仕事場（ガレージ）

- ① ナタで一本の竹を中央より斜めに割る。△図1▽
- ② 割った部分の形をセンで整える。
- ③ 俵を編む。
- ④ 俵を押し切りで切る。△写真18、図2▽
- ⑤ 俵を樽にかぶせ地面につく部分を折る。△写真19▽
- ⑥ そのままの状態、門松の底の部分を藁縄で編む。△写真20▽
この編み方を「チー」という。△図3▽
- ⑦ 次にひっくり返して、回転台におく。△写真21▽
- ⑧ 樽をひきぬき、ベニヤ板を入れる。△写真22▽
- ⑨ ②の竹を組み合わせて縛る。△写真23、23'▽
- ⑩ 土を入れる。△写真24▽
- ⑪ 入れた土を棒で固める。△写真25▽
- ⑫ 俵を藁縄でひとまわり縛り、きつくしめる。△写真26▽

- ⑬ 藁縄の一方を、竹に結びつける。△写真27▽
- ⑭ もう一方を、門松を回転させながら俵にまきつける。この際、まきおわった部分を棒でたたき、形がくずれないようにする。
△写真28▽

- ⑮ まき終わったら、藁縄を縛る。△写真29▽
- ⑯ 結び目がゆるまない様に串をさす。△写真30▽
- ⑰ 藁縄の先にセロテープをまく。△写真31▽
- ⑱ 底の部分を切りそろえる。△写真32▽
- ⑲ 俵の上の部分を切りそろえる。△写真33▽
- ⑳ ⑲で切りそろえた部分を棒でたたき。△写真34▽
- ㉑ 棕縄、水引を飾る。△写真35▽
- ㉒ 梅をさす。
- ㉓ 松の枝を鋭く切る。△写真36▽
- ㉔ 松をさす。△写真37▽
- ㉕ 熊笹をさす。△写真38▽
- ㉖ 完成。△写真39▽

・販路

一〇年前は、御得意客が三〇軒程であったが現在は四〇軒程抱えている。そのほとんどが市内の商店やデパートであるが、時には青梅あたりからの注文もある。数年前は八王子、立川からの注文もあった。戦中から戦争直後にかけては、配達を二台のリヤカーで行なっていたが、三〇年位前から自動車で運ぶようになった。山間部からの注文は少い。



図 1



写真 19



写真 18

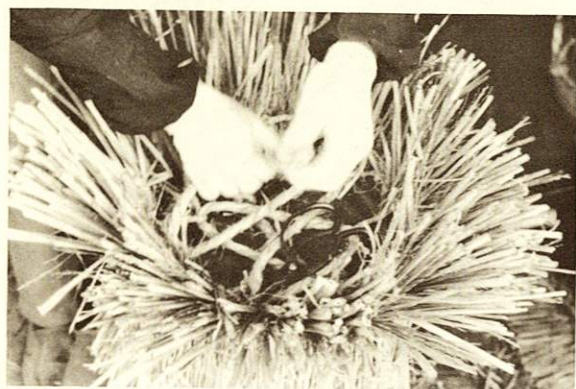


写真 20

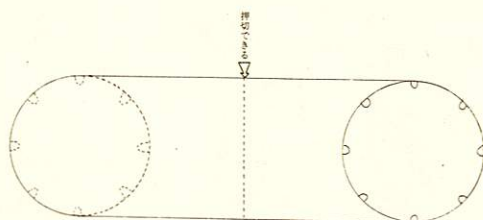


図 2

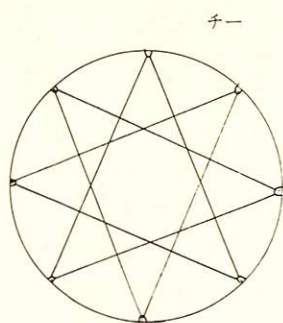


図 3 チー



写真 21



写真 23

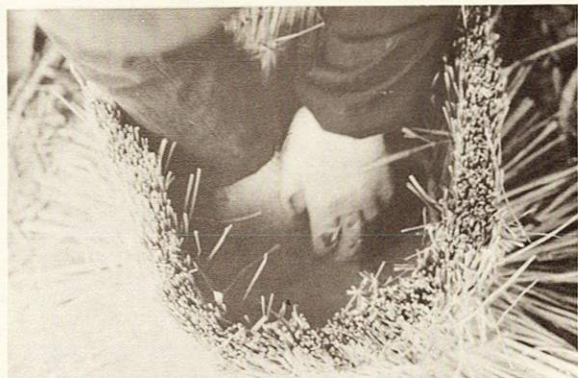


写真 22



写真 24

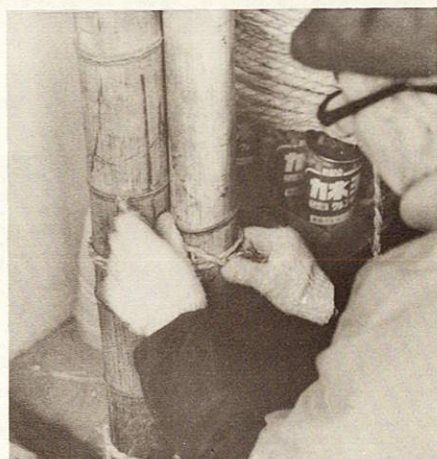


写真 23'

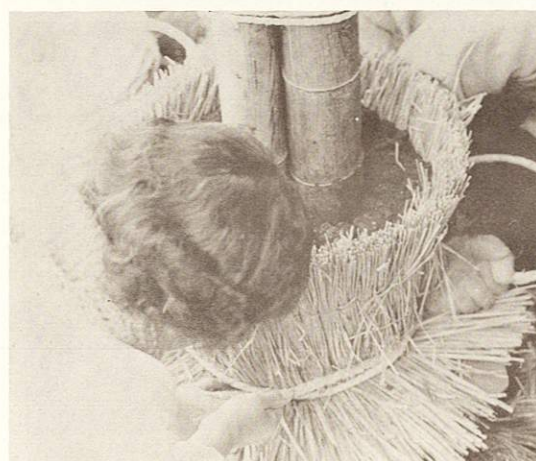


写真 26



写真 25



写真 28



写真 27



写真 30

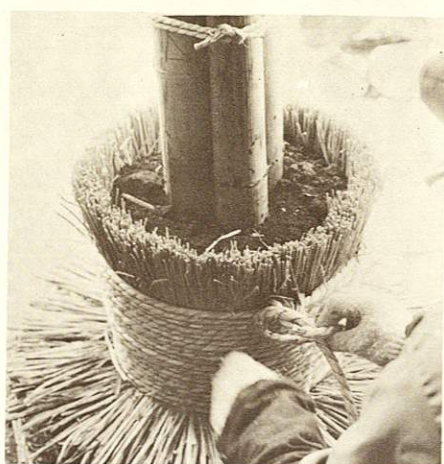


写真 29



写真 32



写真 31



写真 35



写真 33



写真 34



写真 36



写真 37

実際の門松作りは、一二月の中旬から暮にかけての二週間であるが、それは門松作りだけに専念する期間であり、俵編み等の準備は一月中旬頃から始める。門松作りを行なう年の暮、厳寒のコンクリートのガレージでの二週間あまりの仕事は、六〇代も半ばの山崎さんにとってはかなりきついと思われる。しかし、決してストーブを使用しない。一週間近くお邪魔した筆者に、他の事では色々と気をつかってくれたがストーブは出そうとしなかった。気のいい山崎さんはさもすまなそうに言うのである。「ストーブにあたると、竹や松の色が変わるのでなあ。」まさに職人氣質である。職人氣質といえはこういうこともある。門松作りの工程で松さし(写真39)の際、如何にも形よくつついている松の実をはいはい惜し気もなくもぎとつて枝だけさすのである。私が「松の実があつた方がお客さんは喜ぶのではないですか。」と横から口を出す。山崎さんは「そりゃー松の

(四) おわりに――まとめ



写真 38

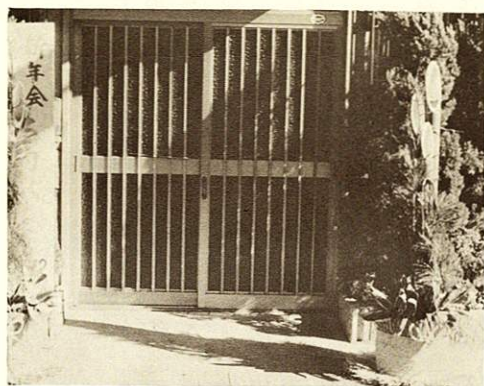


写真 39

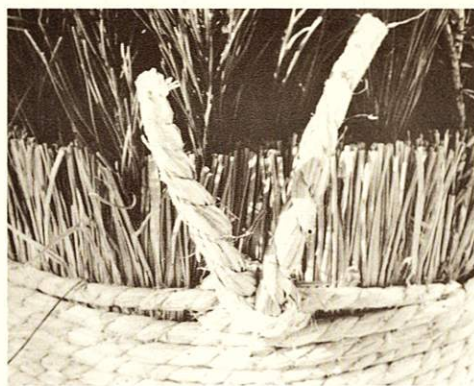


写真 40 門松の結び目

実がついているとお客さんは喜ぶだろうが、松の実があると仕事の邪魔でしょうがない。昔から松の実はつけないことにしている。」とお客さんの好みには迎合しない。

植木職もやっている山崎さんにとって松さし(写真39)の仕事は独壇場であり、顔は真剣そのものである。山崎さんは、門松作り全工程の中でこの工程が一番むずかしいという。他の工程の中では、私もお構いなく質問を連発するが、松さし(写真39)の工程の時だけは真剣さに圧倒されて黙って見ているだけである。

さて、門松を作るには、(写真10、28、30)の作業の時に、手伝いの人が一人必要である。今回の調査時には、近所のおじさんが手伝いに来ていたが、今回始めてだそうである。山崎さんはほとんど注意したりしないが、要所所は細かくコツをいう。たとえば、(写真20)の作業では地面につく部分の葉を少し上にあげた方がよいとかである。そのおじさんは、兼業農家の人である。門松の作業工程には農家の諸作業との技術関連が認められる。

山崎さんが門松作りのコツを一番端的に表現している言葉は、「

人地天

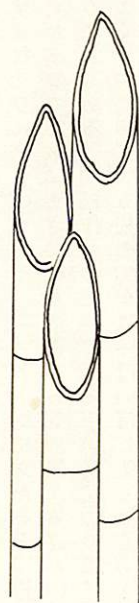


図 4 天 地 人

これといった型はなく、すべてが手かげんなので、自分のカンに頼るしかしょうがない」ということであつた。門松作りの仕事場、ガレージの前は近所のお年寄のたまり場である。通りがかりの人たちも声をかけ仕事の進み具合をきいていく。

次に、需要層の変化ということを述べておきたい。終戦後何年かの内は、世田ヶ谷あたりからの注文もありそこへ届けに行くことと必ず祝い酒や祝儀が出たりした。それが楽しみでもあつたという。

しかし、最近では初めての客は電話で注文してきて、値切る者までいるということである。世の中がせちがらくなつたといえればそれまでだが、門松を縁起物としてより、商品と徹して見ているからではなからうか。門松を店舗の飾りとして、景気のよさを示す、購売欲を誘うような物として受けとる需要層が多くなつてきたのである。

福生市内では門松作りの職人は山崎さん兄弟だけでなく、数年前には他の人も門松作りをやるうとしたがすぐやめてしまった。なぜなら、山崎さんの門松があまりにも安すぎたからである。

山崎さんは、竹を△図4▽の様に天・地・人と唱え、縁起をかついでいる。

また、門松正面の結び目も職人によつて色々流儀があるらしい。川崎市の市街地の住宅、商家を調査された小林昌人氏の報告によると蝶結び、梅結び、エビ結び、雄蝶雌蝶結び等がある。山崎さんは△写真40▽で別に工夫はこらしていない。

小林氏の報告によると竹の割り方にも△図5▽の三種類があるという。山崎さんの門松は△図5▽中のソゲにあたる。

ソゲ

ズンドウ

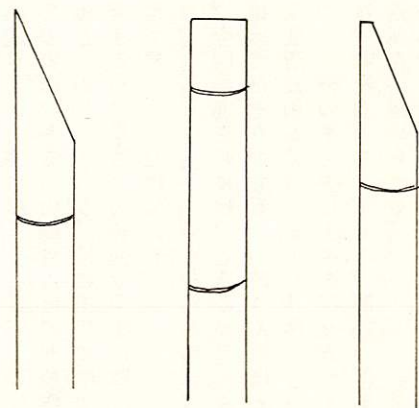


図 5 竹の割り方

最後に、福生の神明社には毎年門松が奉納されている。山崎さんは、門松を作りはじめてから毎年一番大きな門松を一組納めているのである。

山崎さんは言うのである。「自分の目の黒い内は、神明社には門松を欠かせない」

註① 福生市教育委員会編『福生市の民俗―年中行事―』

② 同註①

③ 同註①

④ 前掲書一頁では、この行事をダンゴ焼きと記述している。

⑤ 同註①

⑥ 小林昌人「川崎市内の正月飾り」、『川崎市文化財調査集録6』にも、薦職と門松作りの関連が記されている。

⑦ 前掲書五頁、六頁

⑧ 同註⑦

第四節 紺屋

(一) はじめに

衣服の染色は、長く手染めが主流であつた。その中で藍染めを中心とする紺屋、紺掻きが専門分業化するのは室町時代頃からであり、「職人尽絵」などにも当然見れる。紺屋と書いてコウヤ、あるいは「コナヤ」と読ませてあり、当地福生ではコウヤと呼んでいる。この言葉の語源は「藍染家の主たる仕事が紺染であつたので、いつしか藍染家を紺家または紺屋^①」と言うようになつたとされる。藍染めの流行は阿波藍の流行とも関係していよう。福生においても昔は、藍畑があつたようで、明治二年脱稿の『熊川村誌稿』には「藍葉生産高千五百九十五貫目」とある。そして、当時、その藍葉を利用したと思われる紺屋が福生市内には四軒存在した。又、それ以前に廃したのが一軒存在していた。それらの紺屋は、他の地域と同じく化学染料の出現と共に家業を変更する傾向にあつた。本節では、化学染料以前の藍（藍玉）染め紺屋を中心に聞書資料と数点存在する文書史料より追求することにする。

(二)
聞書

福生における紺屋は、長沢の秋山家、永田の細谷家、福牛の高橋家、本町の清水家と後述する永田の笹本家の五軒である。ここでは比較的為、永田の笹本家以外の四軒について知り得たことについて載せておく。尚、熊川方面に紺屋はなかったようで近くの拝島の紺屋、神保家に依頼している。

①秋山家 現在の当主、猛氏は自分ではやらず職人を雇っていた。父親の之亮氏は自分で染めていた。紺屋は戦前までで、猛氏は注文配達だけをやっていた。主にシルシバンテン（印判天）類が多く、猛氏の頃はすでに化学染料であった。藍玉は、父親の代の話である。職人は、埼玉の方から来ていた。自分の所で手に余るようなものは、八王子や埼玉の吉見の方に依頼した。

②細谷家 この細谷家の場合は非常に早く廃業している。現在の
 当主、細谷源一氏は明治四四年生まれであるが、紺屋は祖母のカク

女が子供の頃の話という。系図を示すと次のようになる(図一)。カク女の生年月日は定かでないが大正三年没で、子供の頃の話、カク女の子、又市氏が明治一二年生まれであることから明治初年が幕末頃まで紺屋をしていたのであろう。細谷家は、屋号を「シン紺屋」と云う。「シンザエモン」がやっていたから、あるいは始めたからという。同家には、当時、使われたと思われる盥がひとつだけ残っている。昔は多くあり、これを使い染めたか、水洗いをしたのだらうと細谷源一氏はいう。盥は、直径八センチ、深さ三三センチでごく普通の盥である。瓶は、現在同家の母屋の入口にあたる部分の十五畳ばかりの所に埋められていたのであろうという。

寅衛門（養子）

(昭和十二年没) (明治十二年生)

又市

源

(昭和三十五年没)

カク

(大正三年十月没)

圖 I
細谷家系圖

③高橋家 高橋家の場合は、現在の住居が瓶場だったという。高橋タカ女は、大正六年三月七日生まれてある。父親勇吉氏は、大正九年九月五日に亡くなっている。紺屋をやっていたのは、勇吉氏の父、與助氏であらうという。與助氏は、明治二五年七月五日、六二歳で亡くなっている。紺屋としては、糸を染めた糸紺屋であつた。馬を使い糸を運び集めたという。イエナ（屋号）は、コウヤである。この高橋家のもとの住居は、現在の高橋与十氏宅の一面であつたといひ、古い井戸があり水洗いの時に使つたといわれる。牛浜地区の人々は、紺屋屋敷とも云つている。

④清水家 この清水家は後述する如く、砂川（立川市）の清水定吉氏の次男、島太郎氏がやっていた。現当主、清水喜一氏は、大正一〇年四月二六日生まれであるが、父の島太郎氏は昭和二年二月二一日に亡くなっているという。島太郎氏はその時までで当年六一歳であったとのことである。紺屋としては、反物を購入してきてシ

ルシバンテン（印判天）類をよく染みている。染料は藍玉を使用しアイクマ商店から購入していた。東京にある店で「藍」が家印であった。清水家は「紺」である。藍瓶は、八本ばかりあった。中央に火壺を設けて「藍建て」の手助けにする。藍染めの順序としては、反物を大釜で茹でる↓干す↓糊づけ↓乾燥↓ゴに入れる。ゴを塗る↓乾燥↓藍染め↓水洗いである。糊づけは型紙を作り行なう。ゴは、大豆汁のことで、大豆をすり潰したものに水を入れたものである。藍染めは、最初に片側の列の四本の瓶を使用、仕上げとしてもう一列の瓶を使うという。水洗いは井戸の水で行なう。

（二） 笹本家

永田の紺屋、笹本家は既述の四軒よりも比較的史料（資料）が多く残っている。ここでは、それらを駆使し①人物関係②染色道具から記述する。

①人物関係 笹本家の系図は図Ⅱの如くである。紺屋は、現当主、正夫氏の祖父・友吉氏の頃である。友吉氏は、系図のように明治三八年には亡くなっているが、紺屋はもう少し後までやっていたようで正夫氏の姉ナカ女が覚えており、「子供の頃、伸子張りをしたのを見た」という。正夫氏の父親捨五郎氏も少しやっていたのであろうか、あるいは後述するように砂川の清水家の助けで継続していたのである。捨五郎氏は本業は、農業であるが、大正九年頃からケイアン（口入屋）を一時的にやっている。その時の史料によれば、大正九年二月一日から始め、大正一二年三月五日でその仕事をやめている。捨五郎氏の弟の健松氏が八王子にいますが、そちら方面に多く紹介している。職種は、織物業、染色業伝習などであり、紺屋という職業とそれほど無縁ではない。とにかく明治末年頃まで紺屋をやっていたと思われる。友吉氏は、檜原出身で、与四郎氏に子供がなかったので養子として笹本家へ入籍したのである。友吉氏の年譜を作製すると次のようになる。

天保五年七月八日 野村善兵衛四男として生まれる。（『戸籍謄本』）

安政四年

橋本常三郎長女トリと平澤にて結婚（聞書）

安政五年（一明治九年）

『藍玉通』初見

安政六年（一明治三年）

『家賃請取帳』初見、田村平兵衛の長屋に住む。

萬延元年十一月二日

笹本家に夫婦入籍（『戸籍謄本』）

明治三年十一月

清水定吉、藍瓶と大釜借用、笹本友吉請人となる。（『借用証』）

明治四年正月（一七年）

『藍瓶損料請取之通』初見

明治六年五月一〇日

笹本友吉長男、捨五郎生まれる。（『戸籍謄本』）

明治二九年三月三〇日

長男捨五郎笹本家を相続（『同右』）

明治三八年

友吉死亡（聞書）

笹本友吉氏は、野村善兵衛の四男で、ここ野村家の本業は農業である。野村家は代々、当主は、善兵衛と太郎左エ門を交互に世襲しているという。又、カギトリ（鍵取り）の家であるという。さて、野村家では、次男以下は他出させる家風だったというから、友吉氏も若くして、他出させられたと思われる。その近辺の経過は定かでないが、平澤（現秋川市）の紺屋に奉公に行つたと思われる。妻トリ女は、その地の人で二〇才で友吉氏と結婚したと伝わっている。トリ女の父、橋本常三郎氏については、何もわかっておらず今後の課題である。萬延元年夫婦養子の形で笹本家に入籍しているが、しば

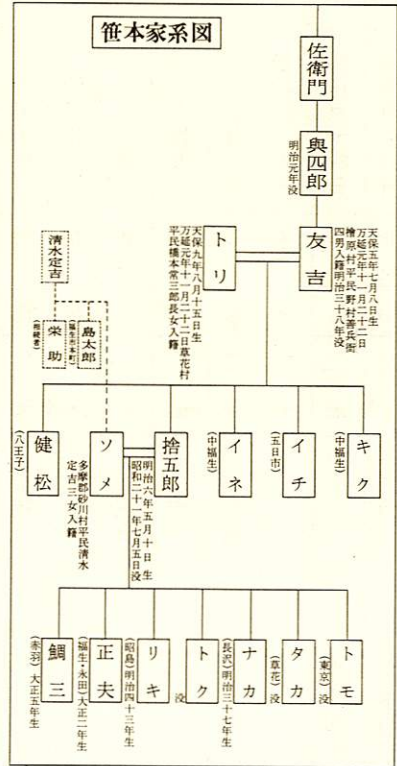


図 II 笹本家系図

家賃請取といつてもその中に畑の小作代などが取られており、紺屋仕事で暇な時には農業をやっていたのである。「葉桑」は養蚕をやっていたのであろう。他の四軒については史料がなく定かではないが笹本家のように暇場には農業を営むものであったらう。金子支払いは、通常年間、三両三分、時期も右の如く七月と一二月である。右のような体裁で安政六年から明治三年迄記述されており、明治四年から現在の笹本家の所に住むようになったのであろう。田村平兵衛の長屋（永田）に住んでいた時期は、笹本家の住居は友吉氏に就いて仕事場であった。笹本家はイエナを「友紺屋」と言う。

らく与四郎氏達とは別に住んでいたのである。友吉氏夫婦は、田村平兵衛の長屋に安政六年から明治三年迄住んでいる。その時の史料が『家賃請取帳』である。当時、家賃は後払いであつたようである。（年表引用の他史料は②において触れる）文久元年の史料には次のようにある。

文久元年

一金貳両三分

家賃并

一金壹両

前畑葉桑代
麦畑小作

内金貳両也

西七月十三日

金壹両三分

〃十二月三十日

請取

右之通當西家賃并
畑小作共不残債ニ請取申候以上

西

十二月晦日

本家

①

必要があるのは、清水定吉氏である。彼も友吉氏と同じく檜原出身である。定吉氏がどこで紺屋仕事を覚えたのかわかっていないが、砂川（立川市）で紺屋を営んでいたのは事実である。それも友吉氏と協力してやっており、後述するように藍瓶・釜を借りる際に定吉氏が借人、友吉氏が請人になっている。清水家の系図は左の如くである。

②染色道具 笹本家の場合の染色は、布染めである。既述の正夫氏の姉ナカ女が見た「伸子張り」は布染めの際、伸子をつけたまま染めるのでそれであろう。染料は、もちろん藍玉を使っている。笹本家には安政五年から明治九年迄の藍玉購入状況を示した『藍玉通』という史料がある。その史料から作製したのが表Iである。

これによれば、購入時期も銘柄も特に決まっていな。数量は年五、六本（俵）というところである。藍玉は、一俵二〇貫目が基準と云われる。この年間の数量は、笹本家の紺屋の規模を知る際に重要である。値段の変化は、銘柄によっても異なり、一概に言えないが、安政五年から下降気味、文久二、三年に底をついており、明治になり上昇気味で明治三年―四年がピークである。これを他の統計書と

表 I 藍玉購入表

年代	月 日	銘柄	数量	価 格				
安政五年	二月十七日	天 櫻	一本	十二兩三分二朱	明治三年	七月廿四日	羽 玉	三十五兩二分
	同 右	金牡丹	一本	四兩三分		同 右	正□□玉	三十兩
	三月朔日	開 雲	二本	十兩二分三朱		九月晦日	鏡ヶ浦	三十兩
	九月五日	大 鯛	一本	十一兩一分		十月四日	金 紫	三十四兩
	十二月十九日	金牡丹	一本	四兩二分		十月廿三日	入 船	二十五兩
安政六年	九月十五日	稀 飾	二本	十三兩一分		十二月 中	玉 禄	四十三兩二分
	十一月廿七日	極 柏	二本	十一兩三分	明治四年	同 右	駒ヶ嶽	四十五兩
万延元年	八月十一日	金 鳳	二本	十四兩		二月廿一日	英 雄	四十六兩
文久二年	二月七日	桐 旭	一本	七兩一分		三月廿七日	飛 切	四十兩
	同 右	鉄 石	一本	六兩三分		四月八日	花 桜	四十兩
	七月中	極 政	二本	十一兩二分		十月六日	天 法	二十四兩
	七月十一日	群 鶴	二本	十五兩	明治五年	十一月廿九日	都 都	二十六兩
文久三年	四月廿一日	桐 旭	一本	七兩七分		正月廿八日	喜桜旭	十三兩
	同 右	鉄 石	一本	六兩三分		三月朔日	□ 飛	二十兩
慶応三年	六月廿五日	□伊勢	二本	十六兩		三月廿八日	金 花	三拾円
明治元年	十二月四日	花芙蓉	二本	二十二兩		六月十五日	万歳楽	二十円
明治二年	正月十四日	柳 禄	二本		明治九年		都 旭	
	四月五日	北名山	二本	十八兩	明治五年六月十五日以後の「俵」と「本」は同じことである。			
							大 鷹	二俵

比較すると多少ズレがあるが問題なからう。尚、明治五年からの「円」支払いは新貨条例によるものである。この『藍玉通』の裏書には次のようにある。

江戸鉄炮洲船松町巷丁目

江之島屋利助

代嘉七

武州日野原村笹野

引請人 太郎左衛門殿

同州平澤村

紺屋友吉殿

江之島屋利助は、本名を「手塚甚右衛門」という^⑤。本籍地は、徳島県名東郡中村であり、売場は、「江戸、武州、上州、野州、遠州、相州、上総、房州、下総、常州、駿州、信州、仙台」である^⑦。家印としては「△△」を使用している。裏書にある江戸鉄炮洲船松町は中央区明石町である。手塚家の末、手塚フサ女は、阿波藍祖業継承者である。尚、手塚甚右衛門の弟、恵次郎は「玉師」であり、阿波藍についての打込みが知れる。『阿波人物志』（藤井喬編）にも手塚甚右衛門は（一七七六—一八一二）とあり、右の甚右衛門の父親にあたるのであろうか。引請人にあたる太郎左衛門は、当時の檜原野村家の当主（兄）であらう。又、当時、友吉氏が平澤にいたことが右の史料からも明らかである。

藍玉を購入した手塚甚右衛門からは、他に藍瓶・釜を借りている。明治三年の「借用証」には次のようにある。

借用申一札之事

一 藍瓶貳拾五本

一 大釜壹ツ

右者貴殿御處持相成候處我等今般槌ニ借用

申候處実証也、就いては当年十一月より来

酉十一月まで丸三ヶ年ニ取極但し壹ヶ年ニ損料

為金五両宛ニ相定両度ニ聊□□□相納

可申候万々一壹ヶ年なりとも相滞候節ハ當人ニ不抱

請人我等より急度相納可申候為後日議書如件

明治三年十一月

武州殿ヶ谷新田

借主 紺屋定吉 ①

同 福生村

請人 紺屋友吉 ②

東京鉄炮洲

江之島屋利助殿

この史料によれば、「藍瓶二十五本」と「大釜壹ツ」を借りたことがわかる。期限は、明治三年から明治六年（酉）までで、年五両の損料である。さて、問題は右にある史料の「借主」・「請人」の意味であるが、この字句は厳密に区別する必要はない。友吉、定吉の両名で借りた物と解釈してよい。それは他の『藍瓶損料請取之通』という史料よりわかる。史料には右のそれより長く明治四年から明治七年までのことが記載されている。損料の支払い方法が分割方法である為に支払いが終了するのは明治七年である。一例を示すと次の如くである。

酉八月三十日

一金貳両貳分也

戌三月八日

一金壹兩

戌四月十六日

一金壹兩ト

五拾錢

二口

ノ金貳兩ト

五拾錢

酉年分

この例では、三回分割し、明治六年、七年の両年に及んでいる。支払い金子は、この史料にも新貨条例の影響が見られるが、「借用証」

に決められているように「五両」と考えてよい。

さて、右の史料に続いて『藍瓶損料請取之通』には、笹本友吉氏に「藍瓶二十五本」・「大釜一ツ」を譲渡する記載がある。それ故にこそ「借用証」にある「借主」・「請人」の字区を厳密に区別する必要はないと思われる。

明治七年

戊戌九月中

一金拾壹円

高式拾五円之

内にて

戊戌十二月廿六日

一金拾貳円ト

五拾銭

一五拾銭

瓶代金之
内正ニ
受取候
受取人

一金壹円

厚ク御世話
相成候ニ付
相渡
申候

△
金貳拾五円

受取入

藍瓶廿五本 大釜壹ツ

前書之金子ニて売渡し

申候處相違御座なく

申罷也

明治七年

戊戌十二月廿六日

手口利助

代楠福次郎

印

福生村

笹本友吉殿

結局、貸した瓶、釜を「貳拾五円」で売りつけているわけである。おそらく一般的にこのような商法が通用していたのであろう。この史料で重要なのは、「藍瓶廿五本」を購入していることであり、その購入者が笹本友吉氏になっていることである。藍瓶は、四本で一組と云われ、二五本では六組で一本余りというわけである。この瓶もおそらく清水定吉氏と分配したのであろう。というのは、一軒の紺屋で藍瓶を二五本もついているとすると、かなり大規模であり、消費料も考慮に入れても半分がいいところである。これは、藍玉の消費料も考慮して妥当な線であろう。次に購入者が笹本友吉氏になっている点は、よくわからないが、友吉氏の方がリーダーであったということであろう。『藍瓶損料請取之通』の裏書にも次のように最初に友吉氏の名を上げている。

江之島屋利助

代 十兵衛

福生村

紺屋友吉殿

殿ヶ谷新田

同 定吉殿

現在、笹本家には、当時、使用したと思われる物が数点残っている。列記すると次の如くである。

- (1) 瓶 (写真1)
- (2) 臼 (写真2)
- (3) 杵 (写真3)
- (4) ツチ (写真4)
- (5) ブチ台 (写真5)
- (6) 免許証

(1) 瓶は、既述の史料により譲渡されたものである。瓶は一本だけ残っており、以前は、一五、六本残っていた、と云う。一本は檜原の野村家に残っている。瓶は既述の如く四本一組で、中央に暖を取る

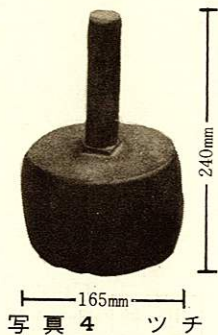


写真 4 ツチ

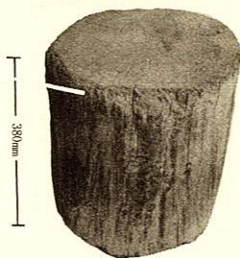


写真 5 ブチ台

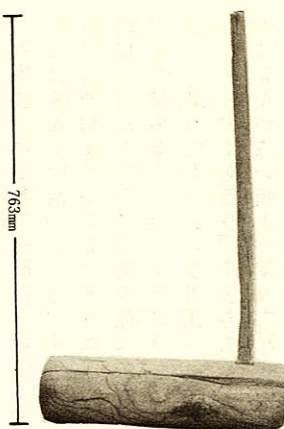


写真 3 杵



写真 1 瓶



写真 2 臼

ための火壺があり、オガ屑の中に入れ燃したのだという。笹本家に残っている瓶は、一般に知られている一石五斗の藍瓶と違い小さなものである。計算すると次のようになる。

基本的には、直径52・5センチ、高さ78センチの円柱から底部にあたる部分を引けばよい。その際、左右対称で、直径31・5センチ、高さ23・5センチの円錐の体積を引くと仮定する。

$$\textcircled{1} \quad V = \pi r^2 h \text{ (円柱)}$$

$$\div 314 \times (26.25)^2 \times 78$$

$$\div 168765 (\text{cm}^3)$$

$$\textcircled{2} \quad V = \frac{\pi r^2 h}{3} \text{ (円錐)}$$

$$\div \frac{314 \times (15.75)^2 \times 23.5}{3}$$

$$\div 6101 (\text{cm}^3)$$

$$\textcircled{1} - \textcircled{2} = 168765 - 6101 = 162664 (\text{cm}^3)$$

一石は約一八〇 kg 、一斗は一〇〇 kg である。右の瓶は実際には一石もなく九斗ばかりである。藍玉は、一本(俵)二〇貫目で、一石五斗入の藍瓶だと半俵入れるというが、笹本家の場合、七、八貫目でも入れたのであろうか。年間の藍玉購入量が既述のように五、六本だとすると、のべの瓶数は十五本か十八本分である。これも又、「借用証」・「藍瓶損料請取之通」にある瓶を三人で借り、二人で分配したという傍証になると思われる。

(2)臼、(3)杵は藍玉をつぶすのに使われるという。これは、後には餅搗に転用されている。染色した後に干し、ついで、(4)ブチ台の上に載せ(5)ツチで打ちやわらかくするのである。ここにある(2)～(5)までは樺材で檜原で作られたという。この他に当時、発行された許可証(6)があるので、それを載せておくことにする。

染物渡世免許鑑札

神奈川縣管下第十二大區(五)小區

武蔵國多摩郡多摩村

笹本友吉

明治十一年六月十五日

神奈川縣
川縣

(四) まとめ

福生における藍染紺屋は、以上の如く、五軒存在しており、早い家では幕末―明治初年には、すでに廃業しており、一番長く続いた家でも戦前までである。それは、化学染料の影響が大であり、他の地域と同じである。原料の藍（藍玉）の生産減少と化学染料により自家で染めることができるようになったこと。わざわざ布（糸）を購入し染めてからという方式から染まっているものを買うようになったからであらう。染色方法については、新しい方式は聞くことができるが古い藍玉を使う方法についてはほとんど知ることができない。

註① 上村六郎他編『日本染織辞典』

② 三瓶孝子『染織の歴史』によれば、「日本に初めて化学染料が輸入されたのは幕末、元治元年（一八六四）頃」としている。坪井洋文『日本民俗社会の研究資料』所収の「武蔵野の民俗」によれば、「昔は藍作りも盛んであったが、エンジコが出廻わるようになってからというものは、藍がばったりと売れなくなり、明治三十八年ころ絶えてしまった。」とある。

③ 増田昭子女史御教示

④ 三木与吉郎編『阿波藍譜』又は三木与吉郎編『阿波藍に関する

諸統計―附明治初期全國藍産表―』

⑤ 後藤捷一「阿波藍」（『日本産業史大系』七所収）

⑥ 三木与吉郎編『阿波藍譜―史話図説篇―』

⑦ 西野嘉右衛門『阿波藍沿革史』

⑧ 三木与吉郎編『阿波藍譜―栽培製造篇―』

⑨ 徳島出版文化協会発行『阿波藍民俗史』

⑩ 『阿波藍譜―史料篇下―』には、明治九年の社中廻文帳が載っているが、その中に「多摩郡福生邸 笹本友吉殿」とあり、清水氏の名は見られない。（一九一頁）

第五節 醤油搾り

(一) 福生の自家醸造醤油組合

福生市内の農家では、一昔前まで組合を作つて醤油の自家製造を行なつてきた。この組合の形は地域によつて、それぞれ異つているところもあるが、長年の間継続してきており、各家の貴重な調味料であつた醤油の自給に大いに役立つていた。

元来、醤油は日本人の食生活の中ではなくてはならない調味料であつた。どこの家でも塩や、自家製造した味噌などよりも貴重な調味料としてあつかわれ、ふだんの食事には味噌、塩で味付けして、物日や変り物を作つたときに醤油を使うなど、その消費には心配りをしたほど大切なものであつた。福生市内でも昔は百姓家では小麦をよく作つたから麺類を多く食べたので、醤油は貴重品であつた。そうした中で現金収入の少なかつた時代には少しでも現金の支出をおさえようとしてはじまつたのが、この醤油の自家製造である。醤油の原料である大豆と小麦は、畑作地帯である当地域では、主要作物であつたから好都合であつた。従つて後述するように「醤油組合」に加入する家は農家であり、非農家は加入しなかつた。この自給作物をもつて原料とし、現金支出を出来るだけおさえようとした経済的利点からはじまつた「醤油組合」であるが、戦後の物資不足の時代になると、醤油そのものが市場に不足してきたため、自家製造の醤油はなおさら大切になつてきた。

また調味料として大切であつた醤油を自家製造して農家経済の足しにしたことは高く評価されてよいと思われるが、同時に「組合」を組織して道具一式を購入し、管理維持し、共同作業で醤油搾りを長年行なつてきたこともみのがしてはならないであらう。モヨイの一つである。このモヨイにしても醤油搾りの職人が来て搾つてくれる場合（永田部落）と、職人を頼まずに各家のモヨイで搾つてしまふ場合（南部落）とがある。現在はいずれも組合は解散しているが、個人的に搾る家もある。なお、福生には所々で行なわれた模様であるが、今回は永田部落と南部落の組合を報告する。

(1) 組織

(二) 「永田醤油組合」

「永田醤油組合」が出来たのは、設楽美知氏の話では、先代にはじまつたということであまりはつきりした年代を知ることが出来なかつた。また記録も入手出来なかつたので、成立年代は不明である。加入者についても同様であるが、昭和二年から二五年にかけて実際に醤油搾りを行なつた家は次の二五名の家である。

笹本益夫	井梅寛助	井梅伊作	設楽美知
古谷恵三	笹本弥左エ門	笹本美一	細谷彦太郎
笠井皆吉	笹本五介	笹本銀蔵	古谷□□
細谷勝雄	笹本佐市	細谷又市	長谷川喜平
笹本正夫	細谷喜蔵	設楽眞一	細谷俊一
細谷茂十郎	古谷森吉	森田茂吉	古谷幸三郎
森田六助	（「自家用醤油醸造元石記入帳」より）		

この組合は戦時中に解散したと聞くが、それ以後は組合ではなく、個人の集まりで行なつたということなので、その時の参加者であるうか。組合で搾るときはシボリ手（または先生と呼ばれる醤油搾りの職人）が来て、麴ネセと醤油搾りは実際にやつてくれた。このシボリ手は北方（埼玉方面）から来たという。麴は各家で物置小屋などでネセルが、搾るときは近所の家二、三軒ずつモヨイで搾つた。搾るには一軒分一日で済むから、モヨイでした軒数の日数だけかかることになる。戦後になるとシボリ手が昭島市の梅田醤油屋から来るようになった。永田には梅田醤油屋の職人であつた小川里司氏が来て搾つていた。小川氏の話では、昔は軒並に醤油の組合があつて、福生ばかりではなく秋川、日の出、昭島、調布などにも搾りにまわつたということであつた。小川氏と同じ職人は昔は沢山いて、福島（昭島市）の梅田、八王子の山下麴屋、一の宮の麴屋など、それぞれのお店で二、三〇人のシボリ手がそろつていたという。醤油の自家製造の盛んな時代は、戦後の配給で物資が少なくなつてからで、小川氏も戦後になつて各地をまわるようになったそうである。現在は原料となる小麦と大豆を作る家が少なくなつたこと、醤油が豊富に出まわるようになり、不自由しなくなつたことなどによつて、搾る

家も少くなり、シポリ手もほとんどいなくなつた状態である。

(1) 醤油搾りの工程

〔原料と麴ネセ〕

醤油の原料は小麦と大豆である。これを麴にネセルわけである。煎つた小麦を細かく砕いて蒸し、大豆は前日にふやかしておいて、翌日に煮る。これに種麴を入れてまぜてネセル。ネセルにはワラを敷き、その上にムシロを敷いて材料をひろげ、またムシロとワラをかぶせておく。発酵の加減が難しいので、シポリ手が来てやつてくれた。後には麴ネセは各家でしないで、梅田醤油屋に小麦と大豆を持つていつて麴と引き替えてもらうようになった。小麦と大豆の量は二斗ずつを一カキとし、この原料の量四斗を元石といい、その割合を「二トニト」と称した。

〔仕込み、手入レ〕

麴が出来てモロミに仕込む時期はいつでもよい。仕込む時期によつて出来る醤油の質は変わらないが、大豆の穫れる一二月頃から五月位までに麴にするのが普通であつた。二トニトの小麦と大豆計四斗（以下の数量は二トニトを標準としたものである）を二石樽に仕込む。この時塩四斗、水四斗を加えてよく混ぜる。これを元石を足すといひ、この仕込んだものをモロミという。モロミは一夏越さないで醤油が出来ないといわれ、必ず一夏越すようにする。六月から一〇月頃は暑くなるので、モロミが発酵する。この時期の手入レが大切で、日に何度となくカキ棒でかきまわすのがよい。しかしこの手入レは簡単な作業であるが、毎日するのは大変であつた。手入レの具合によつて出来上つた醤油のよしあしが決まり、手入レは一日のかきまわす回数によつて決まるといわれた。よくかきまわしたモロミは菌がよくとけて、よい味と色の醤油が出来る。だからシポリ手がモロミをみると一〇軒の醤油を搾れば一〇色のモロミが出来るので、次の作業の火入レにも関係してくる。また一年おいたモロミよりも二年おいたモロミの方がよい。仕込む作業は各家である。

〔一番シポリ・二番シポリ・火入レ〕

こうして仕込んだモロミは一夏越すと搾れるが、実際には一二月

から五月頃までの間に搾る。本当は寒中に寒水を使つて搾ると醤油がカビないといわれ、昔は二月によく搾つた。現在も自家醸造を続けている設楽美知家では昭和五三年では三月一六日であつた。

搾る手順は次のようである。モロミをモオケですくつて麻袋または唐人袋（現在はナイロン製の袋）に入れ、舟に入れる。一カキに六五枚の袋を必要とし、順に舟の中に積み重ねていく。これにフタをしてバンコをのせる。バンコは井桁に組み、力が均等に加わるようにしたものである。こうして積み重ねた後、キリンとカネン棒で搾るのである。搾ると舟の下方から醤油が出る仕組になつてゐるから、タライで受ける。こうして搾つたのが一番シポリである。これをキアゲ醤油という。次にカビが生えないように火入レをする。

大釜（水で六斗入）とカマド（昔はカマドであつたが、現在はドラム罐を半分に切つて使用）で醤油を煮るのが火入レで、このときアワが出来れば、アワスクイ（フルイ）ですくう。火入レのときに色をよくするためにカルメル（さつま芋を原料とする）を入れ、甘味に砂糖を入れる。カルメルは購入した。一番シポリの火入レと同時に二番シポリを行なう。二番シポリは一番シポリで搾つたモロミをもう一度、塩と水を加えて搾る作業である。二番シポリは足シ塩をして七掛けにして搾る。すなわち仕込むときには四斗であつたから、二番シポリのとき加える水は四斗の七〇％二斗八升を加え、混ぜあわせて元のようなモロミの状態にしてから、袋に入れ、再び搾る。そしてさらに火入レをする。なお火入レはモロミの状態によつて火の強弱を加減する。手入レのよいモロミに強い火を入れるのがよいとは限らないのである。せつかくのモロミなのに、強い火を入れると醤油の質がおちてしまう。また逆に手入レの悪いモロミに弱い火を入れるとカビが生えるし、においも悪くなるので、強い火を入れるようにする。手入レのよいモロミは、よい色の醤油が出来るので、色をつける必要はない。一番シポリと二番シポリは昔は別々に保存して使つていたが、一番シポリは濃いのでもつたないから、後年になると一番と二番とを合わせて使うようになった。火入レの後、スマシオケにヒシヤクですくつて入れる。この段階までが第一目で、シポリ手中心に作業が進められる。

スマシオケに入れた醤油はそのまゝ一晩おいておくと、オリ（沈澱物）がおりてスマシオケのノミクチ（注ぎ口）よりも下にたまる。そこでノミクチよりも上方にすんだ醤油がたまるので、ノミクチからジョウゴを使って醤油樽に注ぐ。醤油樽は一斗、二斗、四斗などがあり焼酎ガメなどを使い、保存する。これは各家でする。ニトニトの醤油は出来上ると、一番、二番シボリをあわせて六斗八升となるのが普通であつた。なお二番シボリまで搾つたモロミのカスは、畑の肥料としたり、豚のえさにした。またモロミはおいしいので、モロミのうちに食べてしまふ家もある。沢山食べる家では食べる分だけ余計に仕込ム家もあつた。

次は昭和二三年から二五年までの仕込ミの記録である。

（表紙）

昭和貳拾参年十一月二十七日改

自家用醬油

醸造元石記入帳

昭和貳拾参年仕込損料

壹斗ニ付金拾五円也集金ス

昭和廿四年仕込損料

壹斗付金拾五円也

十一月二十七日ヨリ三十日迄

○元石四斗 笹本益夫 60

○全 四斗 井梅寛助 60

○全 四斗 井梅伊作 60

十一月三十日十二月一日兩日

○元石六斗 設楽美知 90

○全 四斗 古谷恵三 60

十二月二日ヨリ四日迄

○元石五斗 笹本弥左エ門 75

○全 笹本美一 75

○全 細谷彦太郎 75

十二月四日

○元石三斗 笠井皆吉 45

十二月五日

○元石三斗 笹本五介 45

十二月六日

○元石二斗 笹本銀蔵 30

○元石二斗 古谷□□ 30

十二月七日午後ヨリ八日迄

○元石貳斗 細谷勝雄 30

○〃 四斗 笹本佐市 60

十二月九日

○元石三斗 細谷又市 45

十二月十日ヨリ十二日マデ

○元石四斗 長谷川喜平 60

○〃 四斗 笹本正夫 60

○〃 三斗 細谷喜蔵 45

○〃 三斗 設楽眞一 45

十二月十三日

○元石貳斗 細谷俊一 30

十二月十四日

○元石三斗 細谷茂十郎 45

十二月十五日

○元石四斗 古谷森吉 60

十二月廿日

○元石四斗 森田茂吉 60

十二月二十六、七日

○元石八斗 古谷幸三郎 120

計九石壹斗

一金壹阡参百六拾五円也

昭和廿四年三月四日集金同日會計納

四月十、十一日

○元石八斗 森田六助

一金壹百貳拾円也
井梅伊作現金□□

昭和廿五年

一月三十一日二月一日

○元石参斗 笹本佐市 45

○〃貳斗 細谷勝雄 30

○四斗 笹本弥左エ門 60

○三斗 笹本英一 45

○四斗 細谷彦太郎 60

昭和二十五年

二月五日六日

○元石参斗 笹本益夫 45

○全参斗 井梅寛助 45

○全参斗 井梅伊作 45

昭和廿五年二月七、八日

○元石四斗 古谷恵三 60

○全六斗 設楽美知 90

昭和廿五年三月九、一〇日

元石八斗 古谷幸三郎 120

昭和廿五年三月十一日

○元石二斗 細谷俊一 30

二月十三日

○元石三斗 設楽眞一 45

昭和廿五年二月廿七日

○元石三斗 笠井皆吉 45

計金八百拾五円也内(金五拾四円也修善費差引)

昭和廿五年三月四日集金八百参拾五円也

右仕込石数五石九斗

昭和二十五年仕込

十二月二日―五日迄

元石四斗 笠井皆吉 60

十二月六、七日

元石四斗 古谷恵三 60

〃四斗 設楽美知 60

十二月十一日

元石二斗 細谷又市 30

十二月二十五日

元石四斗 古谷森吉 60

昭和二十五年

二月十五、十六日

元石三斗 笹本美一 45

元石三斗 笹本弥左エ門 45

元石四斗 細谷彦太郎 60

二月十七日十八日

元石四斗 古谷幸三郎 60

昭和廿五年度

合計元石三石二斗

金四百八拾円也

この帳面からみると元石は四斗、すなわちニトニトで仕込ム家が多かつたようである。最高は古谷幸三郎家の八斗であるが、家族数にあわせての仕込ミ量であろう。二三年二四年の二年間を元石六斗で仕込んでいる設楽美知家では当時一二三人家族であつたそうである。一年分をこれでまかなつたわけである。仕込損料は元石一石に付一五円であつた。なお、二四年分は二五年の一月から二月にかけて仕込んでいる。

(3) 道具

醤油搾りの道具は以上みてきたようにその数の多いものではない。職人の小川里司氏所有の道具は次の通りである。

①ムシロ・ワラ

②樽

③カキ棒

麴ネセ・仕込ミ・手入レ
(個人持ち)

- ④ 舟・フタ・パンコ
 ⑤ キリン・カネン棒
 ⑥ モモオケ
 ⑦ 麻袋（または唐人袋）
 ⑧ タライ
 ⑨ ヒシヤク
 ⑩ 大釜・カマド
 ⑪ アワスクイ
 ⑫ スマシオケ
 ⑬ ジョウゴ
 ⑭ 醤油樽
- 保存（個人持ち）
- 搾取・火入れ・沈澱
 （組合持ち）

このように道具は個人持ちのものと組合持ちのものに分けられる。永田醤油組合では、二、四軒でモヨッて搾るが、組合持ちの道具は搾る作業に必要な道具である。この道具を借りる時は一カキくらで使用料を支払う。このお金は組合のものであるから、カルメルを買ったり、道具の修繕、新調などにあてる。特に大釜は塩気を煮るので、穴があくから時々新調しなければならなかった。モロミを入れる袋は、田村酒造からもらって使ったが、酒の袋は細かいのできれるので、繕って次にまわしたりもした。なお搾る前に、道具類は全て火を通し、よく乾燥させてから使いはじめるようにした。ビン類は熱湯で洗った後よく逆さに立てて生水気を切ってから使うようにした。こうしないと醤油は生物であるから生水のため、カビが生えるのである。

組合を解散した後、これらの道具は氏神様の所に入納しており、シボリ手である小川里司氏が来るようになってからは、道具一式を持ってきて搾ってくれるようになった。

(三) 南部落の「共同醤油搾取」

(1) 歴史と組織
 南部落の共同醤油搾りは通称「醤油搾りの仲間」といわれ、大正一三年からはじまった。この醤油搾りに際しての累年の記録がある。「共同醤油搾取連名」がそれで、これによれば加入者は次の通りで

ある。

大正一三年

長田 匱吉	石川 仁三郎	石川 源左エ門
天野 松太郎	乙津 兼吉	石川 万造
野島 仲二郎	高橋 源作	野島 為一郎
野島 政之助	林 又吉	児島 七三郎
齊藤 源二郎	森田 周蔵	森田 重助
森田 幾二郎	森田 茂一郎	森田 栄太郎
森田 源二郎	森田 乙二郎	原島 貞一
小林 匱吉	長谷川 為一	

以上二三名をもつてはじまり、年を追って加入している。

大正一四年 森田 秀蔵 竹田 広助
 一五年 森谷 宇一郎 中村 関太郎
 昭和二年 平井 亀次郎 高橋 角蔵
 三年 木下 栄次郎
 四年 石川 長五郎
 五年 野島 忠兵衛
 六年 天野 久幸 石川 松太郎 乙津 誠一
 八年 松永 浪吉
 九年 乙津 喜一
 一〇年 石川 庄吉 木村 泰二郎 林 喜八
 一七年 竹田 秋次
 一八年 野島 朝次郎
 二一年 森田 多三郎 齊藤 菊造 児島 児一

右が加入者であるが、役員は世話役一人、会計一人、帳簿一人であつた。世話人は主として、お盆さまなどのひまな時に、釜に油をぬつたりする時に音頭をとつたり、何かにつけて中心に動いた。年々の加入者全てが、その年の成員とは限らない。脱退者もあつたからである。脱退者については記録がない。そこで、毎年の醤油搾りにかかった経費を成員全部に員数割にされているため、その年の参加者が知れるので、表にした（資料一）。それによれば成員は大正一三年から漸次増えて昭和五年頃から一〇年すぎまでが最盛期となり、また減少して再び一七年頃から二四年頃まで増加し、後は下降

線をたどっている。おそらく戦争末期から戦争直後にかけての増加は戦争による物資不足を反映したものと思われる。昭和三〇年の組合員数は一九名である。しかし資料一では一六名であるところを見ると、組合員でも年によって醤油搾りに参加しないこともあったのだろう。昭和も三〇年代に入ると一五、六人の成員となり、ついに四七年には九名となつて、組合を解散することになった。解散時の模様を次のように記録している。

昭和四十七年一月二十三日

共同醤油（自家用）時代の進展と数々の実状に伴い同志協議の結果四十九年間の歴史を本日をもって解散するに至る。

解散時の人名

乙津光造 石川辰雄 野島利一 石川繁治 石川篤之 竹田政勝

野島政一 天野勇 石川定七

共同醤油道具一式

一金伍仟円也

石川繁治氏へ拂下る

支出決算

収入 伍仟円也 (百伍拾六円 四十六年度残金)

支出 肴 老仟六百伍拾円

地代御礼 老仟円也 木下定一

御礼 老仟円也 野島利一

御礼 老仟円也 石川定七

御祝 清酒老升 石川繁治

金四百円也

清酒老升

野島利一 木下定一

残金は同志の食事代とする。

加入に際しては、特に条件はなく加入金三円（戦後は新加入二百円、再加入百円または二百円）を払うだけでよかった。なお大正一三年に成立した時には成員二三名は一人当り三円五十銭を出している。これによつて舟をはじめとする諸道具を購入している。

(2) 醤油搾りと道具の管理

この南部落の「共同醤油」は先述の「永田醤油組合」のようにシボリ手が来るわけではなく、全ての作業を仲間だけで行なうので、搾るに際しては多少のちがいがあつた。そこで連名帳と伝承をたどりながら搾る作業と管理について話したい。

まず醤油搾りの仲間の家を借りて共同の作業場を設け、これを宿と呼んでいた。はじめはその農家の物置きなどを借りていたが、後には土地だけ借りて材料を持ちより、小屋をたてた。小屋を建てた年代は明らかでないが、連名帳によると「地代」を支払うのは昭和二〇年からである。宿もしくは小屋には共同の道具をおいた。たまただ大切な釜、ジャッキなどは個人に預けておいた。醤油を實際に搾るのはこの宿である。この宿は何度か移つたらしいが、連名帳では昭和二五年にはじめて保管した家が記され、木村氏、石川鉄五郎氏の名前がみえる。宿には保管料が支払われる。昭和五年からは五円八年からはこれまでの保管料と並記して「牛浜保管料壹円」と記されている。年々並記されていくところから、このころから道具一式を牛浜の方にも貸したのであろう。保管料は九年に八円となり、以後幾度かの変動がある（資料2参照）。この外に「地代」「お札」の項目があるが、先記のように土地を借りて小屋を建てたので、その地代と作業を行なうにあつたの礼金である。

醤油搾りは二月の暮の仕事であつた。搾るのはモヨリの仕事で、暮の二五日には終るように日を組んで交代で搾るのである。すなわち一軒分の醤油搾りは三日の工程で行なわれるので、順送りに三日目の人までが手伝つて搾るのである。図式すると次のようになる。

日程	A 家	B 家	C 家
第一日目	○ 一番シボリ		
第二日目	○ 二番シボリ	○ 一番シボリ	
	○ 二番の火入、沈澱		

第三日目	○醤油樽に詰める（出来上り）	○二番シボリ	○一番シボリ
第四日目	○醤油樽に詰める（出来上り）	○入レ、沈澱	○二番シボリ

以上のようにA家はB家の第一、二日目とC家の第一日目の作業を手伝いながら、自家の作業を進めていくわけである。こうして仲間全員が順ぐりに手伝いあいながら作業を行なう。人員も多いし、暮にかかる時期であるから、一二月二五日には終らせるように日どりを逆算していつて作業にとりかかる。だから醤油搾りが終ると正月がくるといって、スストリ、モチツキ、モミスリと並んだ暮の大仕事であつたという。モロミを作ることを力キコムと称したが、この作業は永田の場合と全く同じである。搾り方は、シボリ手が来ないこと、一番シボリの終つたモロミは水と塩を加えて大釜に入れ、一晚そのまま置いて第二日目に搾ることなどがちがう。またここでは沈澱物をウドミともいつた。道具を熱湯で消毒することを湯マワシという。なお作業は朝の五時頃からはじめ、夕方の五時頃までしたということである。

以下順次作業を進め、仲間の者全部が搾り終わると道具カタツケまたはアライモノと称して道具を全て洗い、きれいにたづけ、作業場をしめる。この道具カタツケが暮の二五日頃になる。この日には道具カタツケを終えてから、醤油搾りには水を使うので、水神様にあげる心つもりで、宿にお礼をする。その後お日待ちをする。これらにかかる費用は昭和六年では、水神様に一円、保管科五円、お日待ちの酒肴代として四円を記している（資料2参照）。なお昭和一七年から二円の薪代が計上されている。これは醤油搾りのための薪代は各自が用意したが、冬の作業で寒いため、暖をとるのに使う薪は宿のソダを使つたので、薪代として宿へ払うものである。こうした費用と道具の新規購入、修繕費はその年にかつた分だけ、その年の参加者で均等割にして徴収している（資料1参照）。道具カタ

ツケなどに出ない場合は出不足（作業によつてちがうらしく、昭和二五年では「道具洗い五十円」「釜ツキ二百円」となっている）を出さなければならなかつた。道具を牛浜に貸したことは先述したが、個人的にも貸したことが、「連名帳」から知れる。昭和二五年度の記録には「金貳百円、石川寅吉損料」「金貳百円、千手院損料」とある。なお維持管理の詳細が分かるように資料1、資料2を用意した。

この四九年間にわたる支出をみていくと一道具の購入と修繕費、二道具をおく小屋の屋根修理、保管料地代等の管理費、三お日待ち料の三種類に大別出来よう。戦中から戦後にかけてのインフレのため、諸経費の変動が余儀なくされているので、単純比較が出来ないが、毎年多くを費しているのが管理費用である。道具に関しては最も破損しやすいものは袋で、幾度か購入しており、金額もはつている。また釜の手入れとして油を塗っていたので、毎年油を購入している。

次は昭和二五年の道具の保管品目である。

大釜	一
舟（附属品カギ四ツリテニ）	一
ヒシヤク木	二
四斗樽スマシ	三
四斗樽カメ口	二
小ヒシヤク金	二
手桶	二
釜フタ	一
小槌	一
ジョーロ 木金	二
ジョーロ（モロミ用）	一
袋 新五十本、古二十二本	七十二枚



写真3 テオケ

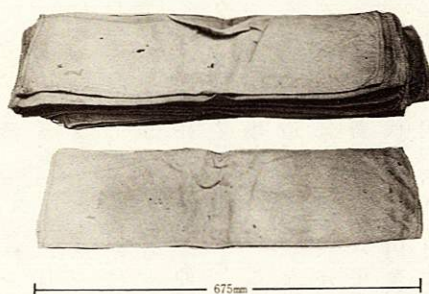


写真1 麻袋

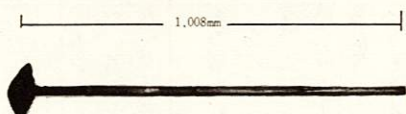


写真4 カキ棒



写真2 オケ (四斗)

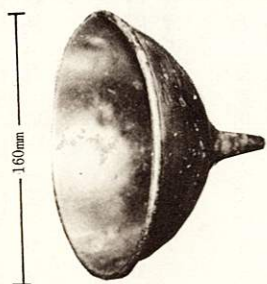


写真9 ジョウゴ
(アルミニウム)

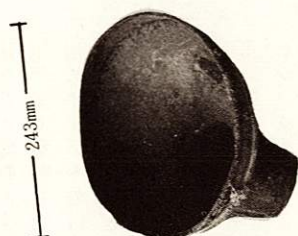


写真7 ジョウゴ(ブリキ)

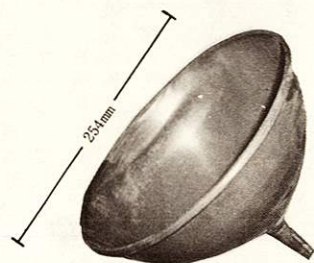


写真8 ジョウゴ
(プラスチック)

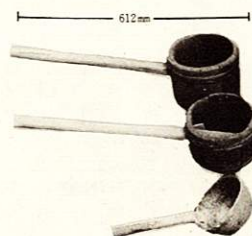


写真5 ヒシヤク



写真6 アワスクイ

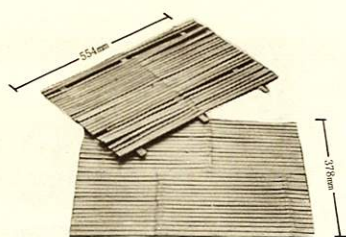


写真 11 スノコ



写真 13 釜

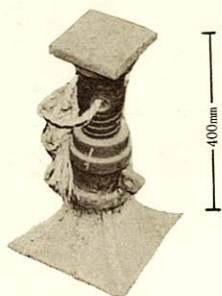


写真 12 ジャッキ



写真 10 ジョウゴ
(アカガネ)

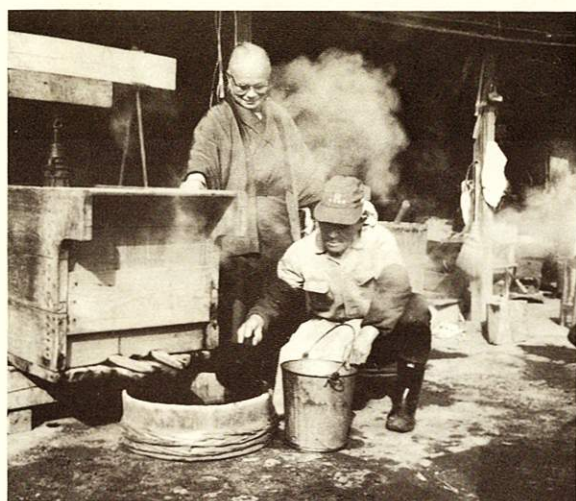


写真 15 醤油搾り



写真 14 舟

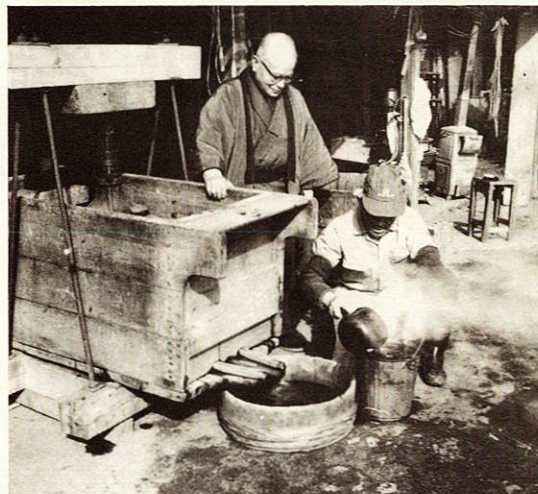


写真 17 醤油搾り

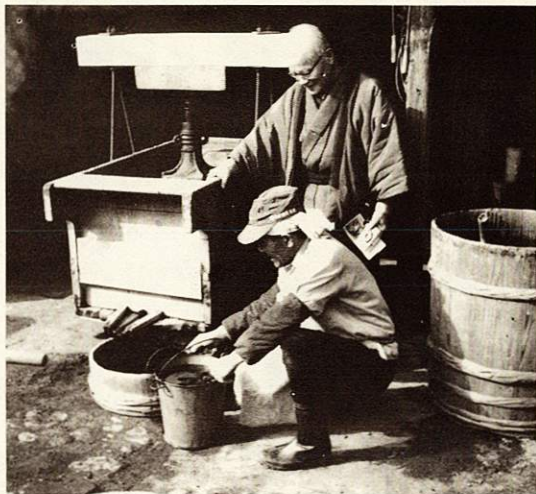


写真 16 醤油搾り

資料 1

南 部 落 共 同 醬 油 搾 取 決 算 表

年 度	収 入	1人当りの出金	員数	加 入 金	支 出	繰 越 金
大正13年	80 ^円 50 ^銭	3 ^円 50 ^銭	23 ^人	円	74 ^円 50 ^銭	円70 ^銭
昭和 2	17 55	65	27	(1人当3円) 6	16 33	1 22
3	5 60	20	28	3	8 70	00
4	11 20	40	28	3	11 55	2 65
5	15 00	50	30	3	18 30	2 35
6				9	11 45	
					1 00	
	9 60	30	32		6 50	2 00
7	13 20		33		13 63	1 57
8	25 50		34	3	25 48	5 59
	(拂物) 1 00					
9	26 25	75	35	3	34 63	
	(拂物) 24					45
10	20 90	55	38	9	24 61	
	14 90	40				00
12	14 56				14 56	00
13	21 79	1 00			21 79	00
14	6 00 10 65	30 55	20 18		10 65	00
15		45	18		6 00 8 04	6
16	6 80	36	19		6 80	4
17	11 00	50	22		10 91	
	(損科) 3 00					
	50					2 67
18	23 00	1 00	23	6	20 86	
				12		
19	23 00	1 00	23		18 50	
				18	4 50	00

年 度	収 入	1人当りの出金	員数	加 入 金	支 出	繰 越 金
昭和20年	68円00銭	3円10銭	22人		68円00銭	
21	250円	10円	25	(再) ^{2人} 200	205円	円
				(新)200		445
22	250	10	25	(再) ^{1人} 200	251	
	(損 料) 30					694
23	10,500	420			10,266	
	455					232
24	375	15	25		570	37
25	6,500	260	25		6,770	
	(出不足金) 250					17
26	2,400		24		2,715	
	^{3人} (出不足金) 350					35
	1,980	90	22			
	350				(2,382) 2,350	0
27	3,150	150	21		3,040	110
28	4,200	200	20		3,860	450
29	2,700	150			3,240	
	400					440
30	2,880	180	16		3,252	268
	150				100	148
31	3,080		14		3,040	
	400					588
32					360	
	3,750	250	15		3,580	398
33					340	
	4,500	300	15		4,158	400
34	3,000	200			3,156	244
						60

年 度	収 入	1人当りの出金	員数	加 入 金	支 出	繰 越 金
昭和36年	2,200円	200円	11人		2,470円	円
	452					486
37	9,900	900	11		9,780	
	600					
38	2,000	200			2,070	416
39	7,500	750			7,500	
	2,500	250			2,600	386
40	2,500	250			2,400	486
41	2,500				2,300	
	486					
	80					766
42	3,500	350			3,820	446
44 ² / ₂₄	4,000	400			4,115	331
¹² / ₁₄	4,000	400			4,075	256
45	(休み)				3,000(地代)	
46	7,000	700	10		7,100	156

註 ○収支決算は必ずしも計算あうとは限らないが原文のままとした。

○員数はその年の搾取参加員数である。

資料 2

南 部 落 共 同 醬 油 搾 取 支 出 表

年 次	支 出	品 目	収 入
大 正 1 3 年	2 5 ^円 0 0 ^銭	舟材料	
	1 0 0 0	〃 手間	
	1 5 0 0	釜	
	7 0 0	キリン 棒付 1 台	
	5 0 0	鍛冶屋ツリ手	
	7 0 0	搾台	
	1 0 0	泡スクイ	
	3 6 0	袋 60 (古)	
	2 0	ヒジャク	
	4 0	油	
	6 5	土管	
	0 5	糸 (木綿) 袋修繕材料	
	6 0 0	日待料	
昭 和 2	1 2 6 0	袋 30 新調	
	2 4 0	鋳屋	
	7 0	角カギ 1 個	
	2 3 0 3	諸雑費	
3	8 7 0	支出累計	
4	1 1 5 5	〃	
5	1 8 3 0	〃	
	5 0 0	保管料	
6	4 3 0	キリン 1 台	
	4 0	鍛冶屋修繕費	
	2 5	電球 1 個	
	2 0	油代	
	1 0	亀子タワシ 1 個	
	1 1 0	手桶 1 個	

年 次	支 出	品 目	収 入
	円 2 0 銭	四斗樽修繕費	
	5 0 0	保管費	
	1 0 0	水神様	
	4 0 0	酒肴代	
	2 5 0	台釜代	
昭 和 7 年	2 0	清油	
	0 5	タワシ	
	6 8	電気代	
	1 2 0	釜エカケ	
	9 0	樽	
	0 9	入ヒシヤク	
	2 5	ジョウゴ	
	1 3	柄杓タガ	
	1 3	〃	
	5 0 0	保管料	
	1 0 0	水神様	
	4 0 0	酒肴代	
8	1 0 2	電気料	
	2 0	木綿糸	
	3 0	清油	
	0 6	タワシ	
	5 0 0	搾袋 20 本	
	8 0 0	釜 1 本 2 尺 2 寸	
	5 0 0	保管料	
	1 0 0	牛浜保管料	
	1 0 0	水神様	
	3 0 0	御神酒	
	9 0	豆腐	
9	1 0 2 0	搾袋 30 本	

年 次	支 出	品 目	収 入
昭 和 9 年	5 ^円 8 0	搾 袋 20 本	
	1 3 6	電 気 料 2 ケ 月 分	
	2 0	清 油	
	0 5	タ ワ シ	
	8 0	泡 コ シ 新 調	
	1 0 0	牛 浜 保 管 料	
	1 0 0	水 神 様	
	8 0 0	保 管 料	
	2 5	金 ヒ シ ャ ク	
	3 5 0	御 神 酒	
	1 5 0	肴 代	
	7 0	搾 り 金 物	
	1 5	ヒ シ ャ ク ノ カ ケ カ エ	
	1 2	カ ラ メ ル ノ 補 助	
1 0	2 0	清 油	
	0 5	タ ワ シ	
	2 7	電 気 紐	
	1 5	電 球	
	1 0	麻 ト 針 金	
	1 5	電 球 1 個	
	1 3 6	電 料 2 ケ 月 分	
	1 0 0	牛 浜 保 管 料	
	8 0 0	南 保 管 料	
	1 0 0	水 神 様	
	4 0 0	御 酒	
	1 5 0	肴 代	
	1 0 0	カ ジ ャ	
	1 0	ヒ シ ャ ク 1 個	
1 2	1 5	大 タ ワ シ	

年 次	支 出		品 目	収 入
昭和 1 2 年	円	0 5 銭	小 タ ワ シ	
		2 0	油 代	
		0 5	ノ ミ 口	
		1 0	縄 代	
		1 2	金 ヒ シ ャ ク	
	1	2 4	電 気 料	
	8	0 0	南 保 管 料	
	1	0 0	牛 浜 保 管 料	
	1	0 0	水 神 様	
	2	6 7	酒 之 肴	
1 3		0 8	タ ワ シ	
		0 2	は お き (ほ う き カ)	
		2 0	油	
	1	2 4	電 気 料	
	8	0 0	南 保 管 料	
	1	0 0	牛 浜 保 管 料	
	1	0 0	水 神 様	
	9	8 5	袋 代 2 0 枚	
		4 0	上 口	
	2	0 0	御 酒	
1 4	6	0 0	保 管 料	
		6 1	電 気 代	
	2	3 0	酒 肴 代	
		2 0	油 代	
		2 9	タ ー シ 1 ケ	
		2 5	批 杓 1 ケ	
	1	0 0	水 神 様	
1 5	6	0 0	保 管 料	
	1	0 0	御 神 酒	

年 次	支 出	品 目	収 入
昭和 1 5 年	円 6 1 銭	電 気 料	
	3 0	油 代	
	1 3	タ ー シ 1 ケ	
1 6	6 0 0	保 管 料	
	3 0	油 代	
	3 0	タ ー シ 2 ケ	
	2 0	武 力 ヤ 拂	
1 7	4 6	油 代 2 合	
	2 3	〃 1 合	
	4 2	タ ワ シ	
	8 0	ヒ シ ャ ク タ ガ	
	6 0 0	保 管 料	
	2 0 0	薪 代	
	1 0 0	水 神 様	
1 8	5 0 0	ア ワ ス ク イ	
	2 0 0	桶 屋 拂 ヒ	
	3 0	タ ワ シ	
	2 0	ノ ミ 口	
	6 0 0	保 管 料	
	2 0 0	水 神 様	
	3 0 0	薪 代	
	1 0 0	糸 代	
	1 3 6	電 気 料	
1 9	1 0 0 0	保 管 料	
	1 5 0	桶 タ ガ 代	
	2 0 0	水 神 様	
	5 0 0	薪 代	
2 0	1 0 0 0	保 管 料	
	5 0 0	水 神 様	

年 次	支 出	品 目	収 入
昭 和 2 0 年	2 0 円 0 0 銭	薪 代	
	3 0 0 0	地 代	
	3 0 0	電 気 代	
2 1	5 0 0 0	保 管 料	
	2 0 0 0	水 神 様	
	5 0 0 0	薪 代	
	5 0 円	地 代	
	5	電 気 料	
	3 0	釜 口 修 理 材 料 代	
2 2	7	半 紙 1 4 枚 代	
	5 0	保 管 料	
	2 0	水 神 様	
	5 0	薪 代	
	5 0	地 代	
	4 0	柄 杓 修 理	
	1 4	タ フ シ 2 個	
2 3	1 0,0 0 0	袋 5 0 本	
	5 0 0	カ メ 口 樽 2 本 代	
	3 5	ヒ シ ャ ク 修 理	
	2 0 0	保 管 料	
	5 0	水 神 様	
	5 0	地 代	
	5 0	薪 代	
	3 0	釜 フ タ 代	
	5 0 0	袋 購 入 礼	
2 4	2 0	飲 口 1 ケ	
	2 0 0	保 管 料	
	1 0 0	水 神 様	
	2 0 0	地 代	

年 次	支 出	品 目	収 入
昭 和 2 4 年	5 0 円	薪 代	
2 5	9 0 0	大 谷 石 1 0 本 分	
	7 5 0	杉 皮 6 束 分	
	1 0 0	押 打 竹 6 本	
	2 5 0	御 神 酒	
	2 3 5	煙 突	
	9 2 5	建 築 材 料	
	8 0 0	釜 ツ キ 手 間 4 人	
	1 0 0	水 神 様	
	1 5 0	薪 代	
	1,0 0 0	御 礼	
	3 0 0	石 川 万 三 御 礼	
	3 0 0	木 村 方 道 具 保 管 料	
	3 0 0	石 川 鉄 五 郎 道 具 保 管	
	6 6 0	酒 2 升	
2 6	2,0 4 0	屋 根 板 8 枚	
	6 3 5	屋 根 材 料 代	
	4 0	釜 手 入 油 代	
	1 0 0	水 神 様	
	1 5 0	薪 代	
	1,0 0 0	御 礼	
	2 4 5	天 野 材 料 代	
	1 2 0	油 3 合	
	1 5	タ ワ シ	
	3 0 0	木 村 方 保 管 料	
	3 0 0	石 川 鉄 五 郎 保 管 料	
	2 0	コ ー ル タ 代	
	5 0	屋 根 ヌ リ コ ー ル タ 1 升	
2 7	1 2 0	樽 修 理	

年 次	支 出	品 目	収 入
昭和 2 7 年	2 0 0 円	油	
	2 0	鍛 冶 屋 修 理	
	2 0	昨 年 度 不 足 分 (石 川 鉄 五 郎 拂)	
	8 0	(竹 田) コ ー ル タ ー ル 2 回 分	
	1 0 0	水 神 様	
	2 0 0	薪 代	
	1,3 0 0	木 村 方 御 礼	
		5 0 0 円 内 保 管 料	
	5 0 0	石 川 鉄 五 郎 保 管 料	
2 8	1 5 0	ヒ シ ャ ク 修 理	
	1 2 0	油 4 合	
	3 0	タ ワ シ 3 ツ	
	5 0	ガ シ ャ 修 理	
	4 0 0	ス ダ レ 製 造 代	
	2 0 0	水 神 様	
	3 0 0	薪 代	
	1,3 0 0	御 礼	
	5 0 0	石 川 方 保 管 料	
	5 0 0	木 村 方 保 管 料	
	1 0	コ ー ル タ ー ル 代	
	3 0 0	古 袋 21 本 代	
2 9	1 5 0	油 4 合	
	2 0 0	水 神 様	
	3 0 0	薪 代	
	2 0 0	井 戸 縄 代	
	8 0	(備 品) 共 同 縄 新 調	
	1 0	コ ー ル タ	
	1,3 0 0	木 村 方 御 礼	

年 次	支 出	品 目	収 入
昭 和 2 9 年	5 0 0 円	木 村 方 保 管 料	
	5 0 0	石 川 保 管 料	
3 0	7 2	油 2 合	
	2 0	袋 糸 代	
	2 0 0	水 神 様	
	3 0 0	薪 代	
	1 0	コ ー ル タ 代	
	1,3 0 0	木 村 御 礼	
	5 0 0	木 村 保 管 料	
	5 0 0	石 川 保 管 料	
	2 0 0	井 戸 縄 使 用 料	
	1 5 0	ト タ ン 煙 突 代	
	1 0 0	茶 菓 子	
3 1	1 0 0	油	
	3 0	タ ワ シ 3	
	3 0 0	水 神 様 ○ ○ 代 共	
	3 0 0	薪 代	
	1,3 0 0	木 村 地 代 礼	
	5 0 0	木 村 保 管 料	
	5 0 0	石 川 保 管 料	
	1 0	コ ー ル タ 代	
3 2	3 6 0	茶 菓 子 代	
	5 3 0	屋 根 代 (鉄 板)	
	5 0	ヒ シ ャ ク 直 し 代	
	1 0 0	角 代	
	3 0 0	水 神 様	
	3 0 0	薪 代	
	1,3 0 0	木 村 地 代	
	5 0 0	木 村 保 管 料	

年 次	支 出	品 目	収 入
昭 和 3 2 年	5 0 0 円	保 管 料	
3 3	3 0	手 入 用 油	
	3 1 0	茶 菓 子	
	2 5 0	ア ヲ 取	
	6 0	バ ス 代	
	6 0	油 2 合	
	3 0 0	水 神 様	
	3 0 0	薪 代	
	1, 3 0 0	木 村 地 代	
	5 0 0	同 保 管 料	
	5 0 0	石 川 保 管 料	
	1 5 0	竹 タ ガ 代	
	7 0 8	屋 根 板 6 枚	
	2 0	舟 修 理 釘	
	1 0	コ ー ル タ 代	
3 4	6 0	タ ワ シ 3 ケ	
	7 6	油 2 合	
	6 0	屋 根 用 材 料	
	5 0	サ ン リ 付	
	1, 3 0 0	木 村 地 代	
	3 0 0	水 神 様	
	3 0 0	薪 代	
	5 0 0	保 管 料	
	5 0 0	石 川 保 管 料	
	1 0	コ ー ル タ 代	
3 6	3 0	ビ ュ ー ル 代	
	1, 2 0 0	小 屋 地 代	
	3 0 0	水 神 様	
	3 0 0	薪 代	

年 次	支 出	品 目	収 入
昭 和 3 6 年	3 0 0 円	野 島 利 一 宅	
	3 4 0	御 礼	
3 7	3,0 0 0	理 髪 店	
	8 8 0	板 八 丁 代	
	2,2 5 0	生 子 板 代	
	1,2 0 0	(拾 坪 分 代)	
	2 2 0	釘	
	6 0 0	野 島 利 一 宅 酒 代	
	1,2 3 0	落 成 = 付 酒 代	
	3 0 0	野 島 利 一 宅 礼	
	1 0 0	セ □ □ 代 石 川 鉄 五 郎 拂	
3 8	1,2 0 0	地 代	
	3 0 0	水 神 様	
	2 0 0	薪 代	
	3 0 0	御 礼	
	1 0	油 代	
	7,5 0 0	搾 代 100 枚	
3 9	1,5 0 0	地 代	
	2 0 0	水 神 様	
	3 0 0	薪 代	
	2 0 0	ヒ シ ャ ク 修 理	
	3 0 0	礼	
	3 0	雑 費 油	
4 0	1,5 0 0	地 代	
	2 0 0	水 神 様	
	3 0 0	薪 代	
	1 0 0	油 代	
	3 0 0	御 礼	
4 1	1,5 0 0	地 代	

年 次	支 出	品 目	収 入
昭 和 4 1 年	3 0 0 円	薪 代	
	3 0 0	礼	
4 2	3,0 0 0	地 代	
	2 0 0	水 神 様	
	3 0 0	薪 代	
	3 0 0	礼	
	2 0	コ ー ル タ 代	
4 4. 2	3,0 0 0	地 代	
	3 0 0	水 神 様	
	3 0 0	薪 代	
	3 0 0	礼	
	1 5 0	ヒ シ ャ ク	
	6 5	油	
4 4.1 2	3,0 0 0	地 代	
	3 0 0	水 神	
	3 0 0	薪 代	
	3 0 0	礼	
	1 7 5	タ ワ シ 3 ケ	
4 6	3,0 0 0	地 代	
	4 0 0	水 神 様	
	3 0 0	薪 代	
	3 0 0	御 礼	
	1 0 0	油 代	
4 7	1,6 5 0	肴	
	1,0 0 0	地 代 御 礼	
	1,0 0 0	御 礼	
	1,0 0 0	御 礼	