



# 文部省史料館所蔵生活用具の研究 ③

中村俊亀智

- 一、新潟県竹沢村の芋桶……………一四七頁  
——細い廻しの側板のオケ……………
- 二、芋桶……………一五一頁  
——タテヘギのオケ……………
- 三、木曾のワリゴ……………一五三頁  
——「カキイレゾコ」の小判メンバ……………
- 四、草津メンバ……………一六二頁  
——「ウチコミ・ゾコ」の小判メンバ……………
- 五、三河の菜メンツウ……………一六九頁  
——「クレゾコ」のまるメンバ……………
- 六、五家荘のカボケ……………一七五頁  
七、柄杓……………一七八頁
- 八、糸魚川の子ゲ……………一八一頁  
——強化されてゆく檜曲師……………
- 一、新潟県竹沢村の芋桶……………  
——細い廻しの側板のオケ——  
〔所在地〕新潟県古志郡竹沢村〔採集者〕  
A.M.同人〔採集年月日〕昭和十年五月〔収  
集番号〕一一七五六

〔寸法〕直径二二・〇センチ 高さ二一・五

センチ 〔重さ〕五六八グラム

〔写真〕一八九頁の上

檜や杉や竹などの薄い板をまるく曲げ、それに底や蓋をつけた器のことを箱物、または曲物といっている。

もっとも私たちは一般にいわれている曲物より（それは確かに曲物の本流ではあるけれど）もうすこし広い意味でこの言葉を使っている。私たちの「曲物」には、側板が檜や杉でできているもののほかに、樹皮でできているようなものまで含まれる。

曲物の胴になる薄い細長い板のことを、仮りにここでは「側板」、底になる板のことを「底板」、上になる蓋の板のことを「上板」（甲板）と呼んでおこう。側板の端と端とは次第に薄くなるように削っておいて、重ね合せ、穴をあけ、そして、桜の皮で縫い合わせるが、この板の重なる部分のことを、その道での用語を借りて、「カサネ」（重ね）桜の皮の縫いの所を「ヌイ（縫い）」といっておく。結局、曲物は、側板・底板・上板にどのような寸法の

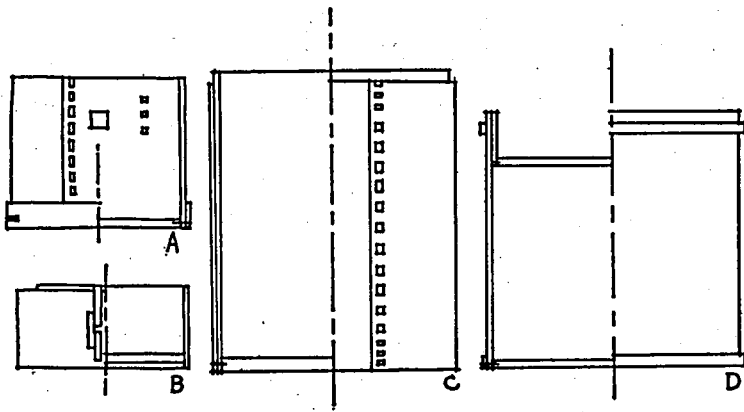
ものを使い、そしてそれらを——側板と底板・上板、側板の端と端——どのようにして結合させるかによって、製作的には、その形がほとんど決ってしまう。

木地としての曲物はこのように構造的には割合にさっぱりとした、単純な器であるが、しかしそのことはその構造を実現する技術までが、必ずしもさっぱりとしていることを意味しない。

そこで、ここでは、出来るだけ、生活用具としての曲物の基礎的な技術のわかるような資料を取り上げて、この必ずしも単純でない器の、本当の姿をみて行こう。

なお、曲物では側板を補強するために、あるいは底を保護するために、ちやうど側板と同じような、曲物の籬のようなものをかけることがあるが、この曲物の籬のことをマワンといっている。ここでは他の言葉と紛わしいので特に「廻しの側板」とでもいって、これをほかの板と区別することにする。

廻しの側板には、昭和卅六年以降の平城京址の発掘（所謂官衙地域の調査）で発見された井戸——それは平



第1図 遺物としての曲物と細い廻しの側板のあるオケ  
 A. 平城京出土の柄杓。B. 平城京出土の曲物。  
 C. 草戸千軒出土のオケ(村上正名氏による)。  
 D. 細い廻しの側板のある芋桶。

安初頭に埋め込まれたという——から出土した柄杓の場合のように、割合幅の広い形のもの(後々までこれが主流派であった)、この標本のそれのように幅の狭い、細い形のものがある(第一図D)。

この標本、まずプロポーションをとってみると、高さは口径の九割八分で、高さも口の差渡しもそう変らないことがわかる。しかし、この器から与えられる印象ではセイはもつとずつと高いようにみえる。

身の側板は幅二〇・五センチ、厚さは上下とも三ミリで、重ねの長さは一〇・〇センチである。これはこの手の曲物としてはやや薄い板が使っているということになる。

側板を縫い合せる桜の皮は幅六ミリで、その桜の皮が器の外側に出ている部分(これを山と<sup>ま</sup>いう)の長さは二ミリから三ミリほどで、目立たないよう、この器ではひっそりと縫ってある。普通なら山は外側のほうが広く、内側のほうが小さいものなのに、この器ではまるで逆である。恐らくこれは、後でも出てくるが、塗りの仕事に

関係している？

底板は器の深さ一九・五センチから考えて厚さ三ミリである。勿論一枚板で、側板のなかに、すっぽりおさまっている。このような底のつけ方を、その道では「クレゾク」といっている。

側板の外側、口と底まわりには幅一二ないし一〇ミリの細い廻しの側板がはめ込まれている。この側板は木の枝か何かを割って取付けられているのではないかと思われるほど強そうな感じを受けるが、よくみると、側と同じように、薄い板を曲げてできていることがわかる。

その厚さは四ミリで、本物の側板の外の端に接続して巻きはじめられ、最後は、側板のときとほとんど同じように、幅五ミリのの桜の皮で縫い合されている。ただ、廻しの側板は何といっても幅が狭いので、(それを本物の側板と同じように処理しようとしている)、側板とはまったく違った感じである。廻しの側板の上端と下端は角がとってあり、まるくなっている。

オケといえは、中世の草戸千軒の遺址から、ちょうどこ

の標本をほんのひとまわり大きくしただけの完形のオケ(差渡二三・〇センチ、高さ二八・〇センチ)が出土している。もっともそれは廻しの側を使わず、厚い側板を二重に巻いて、胴を強化しているという\*。そこでは側板は曲げにくかったせいか(これは平城京址の器でもそうである、まだ側板を曲げる技術が完成されてなかったのだろうか)側板の内側には小刀か何かでつけたキズがあり、予め曲げやすいようにしておいてから細工している様子がうかがえる。そんな場合、側板が薄かったなら、曲げるのにも別の手段が使えたことだろう、ところが側に薄い板を使うとなると、側は廻しでもかけないかぎりそれ分弱体化してしまう。この点、このオケでは考えられていて、その上、幅の広い廻しの側より狭い側の方がそれだけはぜににくい。

底板をとめるには、下の廻しの側の外側から、竹か木の釘(太さ四ミリ)を四本打ってとめている。

上の廻しの側板は、同じように、釘三本でとめられている。器の内側へ出た釘の先きは、この器では、スパット

切り落してある。

蓋は口の差渡二〇・七センチ、底径一九・五センチ、高さ五・二センチで、所謂落し蓋である。その作り方は身の場合とほとんど変らない。

蓋の側板は幅五〇ミリで、厚さの方は身の側板より心持ち薄くなっている。縫いは幅六ミリの桜の皮で、これは外の山の方が内の山より長めになっている。なお外側への山の出は一四ミリである。底の取付けも同じように「クレソコ」である。底板は厚さ七ミリで、途中で底が抜けたらしく、今では五分ぐらいの鉄の釘を五ないし六センチの間隔に打ちつけてとめている。蓋の廻しの側は厚さ五ミリ、幅一〇ミリで、幅五ミリの桜の皮で縫い合されている。この廻しの側もまた、細い木か竹の釘で（四本で）側板に固定されている。この蓋の廻しの側が身の方の廻しの側と噛合って蓋が支えられる。

器の外側は、大分剥落しているけれど、漆が塗られてある。ただし、底と側板の内側とは木地のままである。

落し蓋で「クレソコ」で、そして細い廻しの側がいれ

てある芋桶は、ここにもこのほか三、四点あって、何時の頃からか、これが確かに芋桶の一つの作り方だったということが考えられる。

器のなかには、麻の芋ウミの工程を示す材料として、(1)幅六ミリほどに裂かれた麻の繊維一束と(2)それをさらに細くした繊維の「山」と(3)太さ四ミリほどの稈に糸を巻きつけたものとがいられてある。

\* 奈良県国立文化財研究所『平城京発掘調査報告Ⅳ』による。

\*\* 村上正名氏「草戸千軒の出土民具」(『民具論集』2所収)による。

## 二、芋桶

——タテヘギのあるオケ

〔所在地・採集年月日など〕不明

〔寸法〕直径二三・四センチ 高さ二〇・五

センチ 〔重さ〕〇・七キログラム

〔写真〕一八九頁の下

曲物のオケには二つの型が想定できる。

一つは前の例の芋桶のように、廻しの側板はいれてあつたとしても（あるいは廻しの板はなくつても）、ともかく一枚の側板で胴をこしらえているものである。

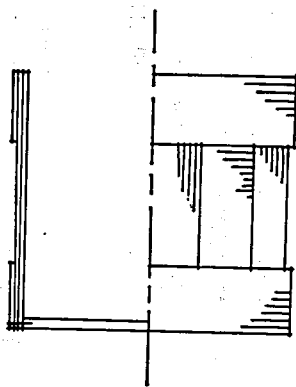
もう一つは、その側板の上に（多分側板の強化のためであろう）、もう一重ね、さらに、縦に薄い剥ぎ板をいれ、その上から廻しの側板をかけてゆくものである。

ここでは器の外側から中側へと、みてゆこう。

器の一番外側には幅四二ミリと五八ミリの上下二本の廻しの側板がかけてある。廻しの側板は幅が広いので、器の胴のちょうど半分がこれで保護される。廻しの側の厚さは約三ミリで、重ねの長さは約一〇センチである。

縫いには幅六ミリの桜の皮が用いられている。桜の皮の山は長さ七ミリで、下の廻しの側板では、使いこまれたためか、その桜の皮が完全になくなってしまい、いまは釘を打つてとめている。

廻しの側板の下には長さ二〇・五センチ、幅一〇・五センチ 九・五センチ 一〇・五センチ 一〇・五センチの四枚のへぎ板がタテにいれてある。厚さはいずれも



第2図 タテへギのあるオケ

三ミリである。その下に、本体の側板がくる。

側板は厚さ五ミリで、廻しの側板やタテのへぎ板よりも一層厚い板が使われている。そのためか、側板の重ねは廻しの側板よりはずっと長くとってある（二〇・〇センチ）。

側板の縫いは、本来は、桜の皮が使われていたのだ

が、現在では桜の皮はほとんどなくなってしまうている。もっともある一枚のタテへぎの板の横あいから二五ミリ・五ミリ・二五ミリ・五リ・・・の間隔で桜の皮を通したらしい目のぞいているので、昔の縫いは、外の山の出が二五ミリだったのであろうか（内側は漆がかけあつて縫いの様子はわからないけれど）。

口は横三五ミリ、縦二三ミリで、側板を一寸苦勞しながらUの字形にえぐっている。

器の深さは一九・三センチで、底板の厚さは一七ミリで、「クレソコ」である。底板はかなりの厚さで、廻しの側板の外側から竹か木の釘四本でとめてある。

底の差渡は二三・二センチで、口径二三・七センチよりやや小さい。それでも下の廻しの側板の幅が広いので、下が広いようにもみえてくる。高さは口径より二〇ミリすくないだけである。

標本の附け札には「芋桶」とあるけれど、器の内側には厚く漆が附着しているし、器の縁には注ぎ口があけてあるので、漆桶としてみてもよいのではなからうか。

なお、この器については問題にすべき点が、幾つか残されているけれど、ここでは先に進もう。

### 三、木曾のワリゴ

——「カキイレソコ」の小判メンバ

〔採集地〕長野県西筑摩郡（木曾郡）福島町

〔採集者〕渋沢敏三氏 〔寄贈者〕河田杰氏

〔収蔵年月日〕昭和卅一年二月十八日 〔収

蔵番号〕二二二五〇

〔寸法〕縦九・八センチ 横二〇・五センチ

高さ一〇・〇センチ 〔重さ〕二二二グラム

〔写真〕一九〇頁の上下

「ワリゴ」は仕切りをいれたお弁当のことであるという。しかし、仕切りのあるなしに拘らず、木曾や飛騨では、このような器をメンバ・メンツウ・ワリゴなどといっている。

メンバには小判形（楕円体形）のメンバまるない筒形のメンバとの二つの形がある。



小判形の場合、メンバを真上からみて、長い方の差渡しを横、短い方の差渡しを縦、また、蓋をしたときの上板から底までの高さをこのメンバの高さとしておこう。

この標本について、まずプロポーションをとってみると、縦は横の半分、高さは横の四割八分であることがわかる。史料館には文末の附表の第3表(一八七頁)のように、木曾のメンバは四例収蔵されているけれど、この値はほとんど変らない。恐らくこのメンバの形は完成しきったものであろう。

木曾のメンバを他の地方の仲間たちと比べてみると、附表の第3表のように、横長で、高さの割合が比較的小さいことがわかる。これは木曾のメンバが、山で働く人たちのメンバで、背負袋へいれて持ってゆくということと関係あるのだろうか。

木曾のメンバは、身も蓋も、外側は黒、内側は朱塗である。とくに外側は縫いの部分が完全につぶされてしまうほど厚く塗り込まれている。その塗りがまた、この器に風格を与えている。木曾のメンバは、後にも触れるよ

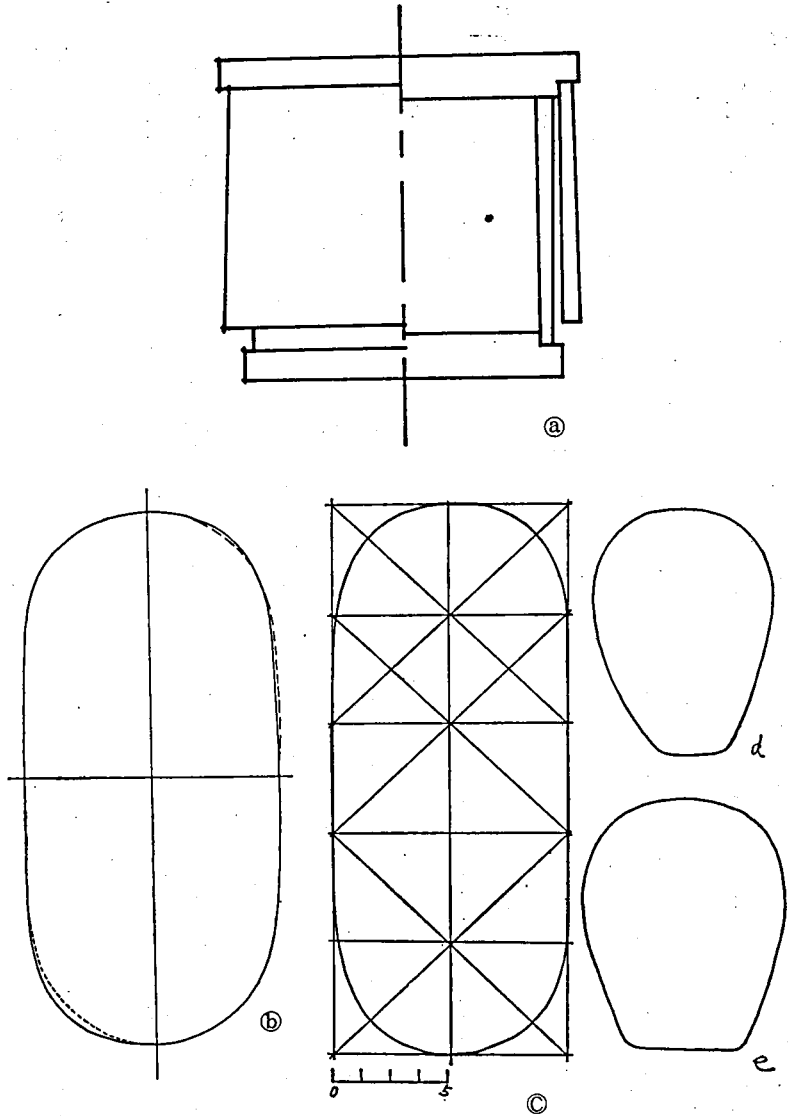
うに、「塗り」が、構造的に、重要性をもっている。

蓋の表側と底の下には、ほぼ四十ミリに二十ミリの隅丸の矩形の枠ずきで、製造した店の名?(朱色の印)がいられている。この標本では「信州福島町加長本店製造」とある。

蓋の上板、身の底板とも、改めて手にとってみると全体の形は心持ちいびつである。この器では向って右側がまるく、第3図のように反対に左側は直線的にみえる。

このような底板の形は、底や上板の木取りの仕方とも関係しているし、また縫いの部分がどうしても厚くなるので、その分だけ片側にまるみをもたせて、減しているのだとも考えられる。しかし、そのズレは第3図bのように、実は底板の中心線を折目にして折返してみるとよくわかるが、ほんのごくわずかである。

ところで、底板や上板の平面の形はどのようにして割り出されたのだろうか。いま、底板(または上板)の折返しを中心線を第3図cのように決め、その線をもとにして横に二ツに折り、また縦に五等分してみると、その



第3図 木曾のメンパのセクションと平面

a. セクション b. 親の平面 c. 子の平面 d.e. 側板を曲げるのに  
使う木のコロの断面。

横の五分の一の長さがちょうど縦の長さの半分になり、そして、今度は両端から二番目の線が横の線と交る点を中心にして、円を画くと、それが両端の半円とだいたい一致することがわかる。この形は木曾のメンバ独特である。底や上板は結局、矩形の両脇に半円をくつつけた形なのだから、この辺が割り出しの根拠なのだろうか。

蓋（これを「親」、身を「子」という）の寸法は高さ八五ミリ、側板は幅七五ミリ、上板の表側に出ている所の厚さは一〇ミリである。側板の厚さは口の所で五ミリ、上板に接する所で四ミリで、口の方がほんのすこしばかり厚くなっている。よく言われるように、これは側板の木取りからきている（木の芯に近い部分が上板なり底板なりに接する部分になる。側板は<sup>まき</sup>柱に、放射状に取ってゆく）。

側板の重ねは長さ七五ミリで、重ねの一番厚い所は八ミリである。縫いには幅四ミリの桜の皮が使われている。桜の皮の外側の山は三ミリくらいで、はじめから塗りを予想しているためか、縫いの作り方は全体として簡

素である。

上板は器の深さ七一ミリからみて、厚さ十四ないし十五ミリと考えられる。この板の断面は山形である。

身は高さ八二ミリで、側板の幅は七五ミリ、底板の表側に出ている部分の厚さは七ミリである。底板にも厚さ一〇ミリの（親よりは薄い）板が使われている。側板は厚さ五ミリで、使っているうちに耐え切れなくなったのか、あるいは、昔は随分荒い仕事をしていたというから、そのためなのか、右側の曲りの所に割レがさし、器全体の形にまで歪みが出てきてしまっている。いってみれば、歪みを生ずるほど、この器は、きわどい均衡の上に成立しているともいえる。

それなら、このメンバでは、側板と上板・底板とはどのようにして接合されているのだろうか。

というのは、例えば、昭和九年に磯貝先生が高知県土佐郡大川村で採集してこられたメツバをみると、厚さ一一ミリの上板に（親をとってみると、高さ七一ミリ、上板の外に出ている所は六ミリ、側板の幅は六五ミリ、深

さ六〇ミリである)、側板の方からその上板の山の所をねらって、太さ二ミリの木の釘を打ってあり、それで上板と側板とが接合されている。それは子の場合だって同じである。側板は厚さ二ミリで、かなり薄く、それだけでも反りやすく、上板と側板との間には、すこしばかり、透き間があいている。しかし、とにかく、上板や底板は前後二本ずつ、計四本の釘で押えているのである。

さらに収集番号一〇九一二という標本になると、最初から木地のまま使うつもりだったのである。「縫い」はきちんとしてゐるし、親の側板の幅は子の側板の幅より九ミリも広く(それだけ親のセイを高くしておいて、子にすっぽりとかぶさるように作つてある)、親の側板と子の底板との木口がびったり噛合うよう工夫してゐる(一九〇頁中)。この器の上板は厚さ一ミリで、太さ三ミリの木の釘で、側板と上板(底板)とを接合してゐる。ところが、同じ山形の底(上)板のメンバでも、木曾のメンバには、およそ釘というものを使った気配がない。若しそうだとすれば、これは接着剤を使ったとしか思へ

ない。熱つい御飯をいれる器に、どんな接着剤を使おうというのだろう。

そこで、いろいろと考えたすえ、ツテを頼つて、羽場房太郎さん(74才)から、改めてメンバの作り方を教えていただくことにした。

その工程、順を追つてかいつまんで述べてみよう。

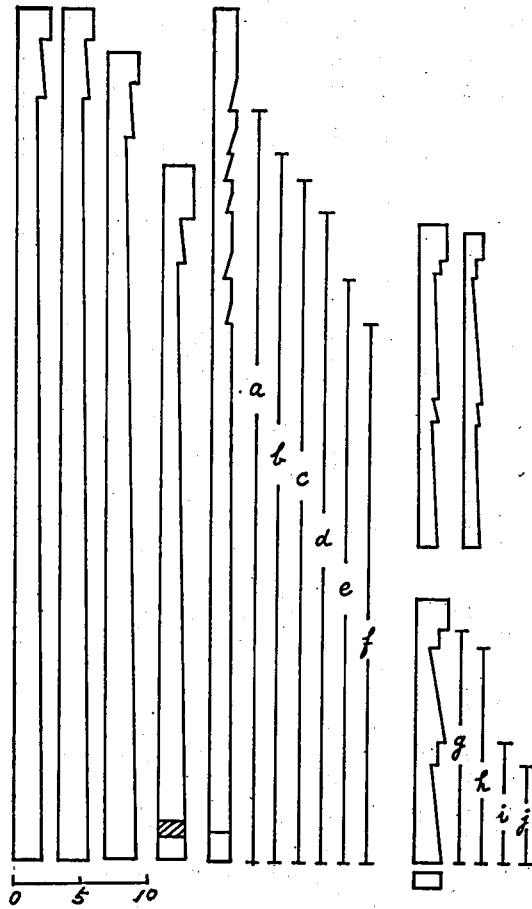
一、側板を作る。側板の材料は檜である。

(1) 原木を鋸できり、鉋で細かく割る。

昔はたいてい十六ぐらいから五年の年季ねんきで親方のところへ行かされた。そこで始めてやらされるのが子守りと掃除とこの鉋の仕事であった。割り方などについては、当面の問題には直接関係がないから、省こう。

(2) 型板を当てて所定の寸法にきる。

板は原木のきり方によつて、その形はほとんど決まつてしまふが、これに長い尺の形の型板を当てて長さを合せ、その寸法にきる。木曾では小判形のメンバ(メンツウ)には二合・二合半・三合・菜いれ(船頭メンバ)などの規格がある。その大きさに合せて型板が用意されて



第4図(イ) 木曾のメンバの型板群

左から三番目は二合半、四番目は二合の側板の型板。五番目 a は三合の親、同 b は二合半の親、同 c は三合の子、同 d は二合半の子、同 e は二合の親、同 f は二合の子の側板の長さ。右上二つは三合と二合半、下は二合の底板の型板。下の g は底板の横、h は口の横、i は底の縦、j は口の縦の長さを計るのに使われている。このほかにも底の板の形をそのままとった別の形のまるい型板がある。

いる(第4図イ)。ここでは小判形のメンソウ百個を作るのに、原木の却下げや運搬に一工、底や側板を作るのに三工、仕上げに三工、合せて七工いるという。仮にそうすると、一日に十四から十五個作ることになる。工房の一日は、昔は朝六時におきて夜九時までだった。それなら一時間当り一ツの割で、メンパが作られたことにならぬ? このような量産ができたのは、規格がきまっていた、それを実現させるための各種の型板が、うまく活用されていたことにも一つの原因があったのではなからうか。

(3) それをセンやガワカンナ(側鉋)で薄く削る。

木取りされた板はコロ(第3図e・d)にうまくかかるよう、曲りの部分は曲りの部分で、一層薄く削られる。平らな所は平らな所で、また、とりわけ、裾は同じ厚さになるように削っておく。メンソウで一番難かしいのは、この「ガワ(側)のセンの抜き方」なのだといふ。羽場さんの仕事場には大工が使うような、幅の広い台鉋十丁余り、指物に使うような、幅の狭い鉋四五

丁、そして、各種のセン六七本が壁の道具掛けにきちんとかけてある。コロは二合に使うのだと、縦六・三センチ、横八・五センチ、高さ九・五センチの、一方が平らになった、小さな形のコロである。

(4) 挽き抜かれた側板は、親子一組ずつお湯につけ、コロを当てて、小判形に捻める。こうしてほぼ側板の形ができあがる。

(5) 側板の「重ね」のところに「<sup>び</sup>」の字形のハリ(梁)をあて、板が反りかえらないように押えておいて、それこそ型をつける。

(6) こうして、親子一組ずつ重ね合せたまま乾燥させる。

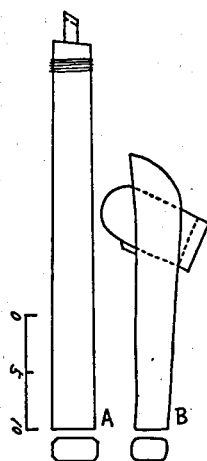
(7) キサンで目をあげ、その目に桜の皮を通して縫い合せる。これは女の人の仕事である。そして、それを幾つも紐に通し、細工場(仕事場)につるしておく。

羽場さんの家は間口五間・奥行五間で静かな小路(裏通り)に面していて、棟を東西に向けて建てられている。道の側に、六世と八世、それに入口があり、その奥

に、廊下をへだてて三畳分の板敷きの細工場やカッテ（炊事場）がある。そのうしろは「ニワ」で、後の塀にそって、木小屋が建てられている。二階は二間幅で、塗りのための仕事場と塗ったものを乾かしておく「室」（フロ）がある。

二、底板を作る。底板の材料は桧である。

(1) 細工場には、縦一二センチ、横二三センチ、厚さ一五ミリの四角な板が積んである。今は製材所で挽いて



第4図(口) カキイレの用具  
A. カッキリ B. セハ

もらうが、もとはこれも鉋で割ったものだったという。年季にきて二番目にやらされたのが、この鉋を使っての、底板の木取りであった。「一年も二年も底ばかりや

らされて、逃げ出したくなったものだ……」。

(2) 型板を当て、鉛筆で底板の（山になる部分）の輪郭をつける。実際の底板の縁は、この輪郭より約一〇ミリ、外側になる。ここには出さなかつたけれど、底の型板もまた、メンバの規格に合わせて各種用意されている。

(3) センを使って板の角を落とし、また、裏側を台鉋で削って平らにしておく。

(4) 長い柄のついた、彫刻刀のような「カッキリ」という工具で、鉛筆のシルシの上を、垂直に、切り込んでいく。小判の形に、まるく切り目をいれてゆくのだからこれは難かしい仕事である。深く身を板の上にかがめ、体の重心をかけて、相当のスピードで彫ってゆく。

(5) それに、「セハ」という面白い形の工具で横から水平に切り込みをいれ、端をかきおとし、こうして断面山形の底板を作る。これを「カキイレ」といい、また、このようにしてこしらえられた底（勿論上板でも同じこと）のことを「カキイレゾコ」という。私たちもこれか

らこの術語を使ってゆくことにしよう。

木曾のメンパは「カキイレゾコ」のメンパなのである。

(6) 「コマワシ」。センや細い台鉋で縁や角の所を削り

とり、台鉋で板の裏表を削る。といつても、この仕事もそう簡単なものではない。

(7) 出来上った底板は、まとめて縄で束ねて、裏の木小屋の屋根にあげて乾かしておく。

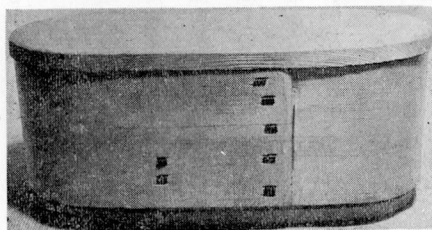
三、底をつける。  
(1) 側板に底板はをめぐ

(3) メンパを逆にして（親ならばそのまま）、炭火（今はストーブの上）で木口を焙り、パツと取って、両手で側を内側に押え込むようにしながら、側板の曲り具合を直す。

木曾のメンパを上からみると、たいがい、藪のようにななかがくびれていて、両端の曲りの部分は張っている。「もうこれで形は崩れません」という。焙ったり、撓めたり、檜という木は面白い材木である。

(4) 竹の篋でコクソ（糠を炒って麦をまぜ、漆にいわれたもの）を塗る。縫いの所には「サビ」（土）をつけ、その上から柿の渋に生漆を混合したものをかける。このようにやっているうちに、底板と側板との間にあるはずの、ほんのすこしの透間さえ、コクソや漆で潰れてしまふ……。そしてそれこそ「力関係」で底板（上板）と側板とは接合されてしまふらしいのである。

(5) 漆をかける。地塗と上塗りをする。羽場さんの所では、昔は塗師を雇って(4)と(5)とは塗師にやらせていたという。今は木地のままで、問屋へ卸してしま



第4図(ハ) 羽揚さんのメンパ

み、

(2) 側板の口や底板の角などを、細い台鉋をかけて仕上げる。といつて、この作業もまた決して簡単なものではないけれど、とにかく先を急ごう。



う。

なお、まるいメンツウより小判メンツウの方が手がこんでいて、よっぽど難かしい、まるいメンツウは作れても、小判形のメンツウは作れなかった人が幾らもいた、そうだ。

「カキイレゾコ」の木曾のメンバは、以上のように、側板のなかに、底板の山のところをはめこみ（別にその接触する面に漆をつけたりしないで）そのまま、上から漆をかけただけで接合されている……。こうして、いわば木のまわりを漆の層で包むだけで接着させるという不思議な手法が（それは檜というものを持ち味を生かしたやり方であり、漆の力をうまく利用したやり方？）木曾のメンバには伝えられていたわけである\*。こういう手法は、物を外から眺めていただけでは分らないし、話をきいてみて、はじめて分かることだし、記録しておかなかつたら結局分らなくなってしまう。実は以上の私のメンバ作りの工程の記録も、この原稿の話にどうしても必要だという所だけを抜き書きしているのであって、木曾の

メンバの完全な工程は書いていないのである。

このメンバには小さな菜入れ（縦七・八センチ、横一四・三センチ、高さ五・〇センチ）がいつしよである。この方は側板のなかに底板全体がおさまってしまうという、「カキイレゾコ」でない底のつけ方である。羽場さんはこれを「クレゾコ」という。そのほかは、大きなメンバの場合とほとんど変わらない。

\* 「カキイレゾコ」が何時頃からはじまったか、私の手元には材料がないけれど、ただ昭和三九年からの秋田県脇本の所謂埋没家屋の発掘では、直径十三センチと十六センチのまるい曲物の底板が出土していて、報告書によれば、縁よりもまんなが一段高いという（秋田県教育委員会「脇本埋没家屋第一次調査概報」昭和四十年刊）。これは、ちよつと、気にかかる。

#### 四、草津メンバ

——「ウチヨコミ」（クレゾコ）の小判形のメンバ  
〔採集地〕長野県上田市 〔採集者〕五十沢二郎氏 〔収蔵年月日〕昭和十一年十月

〔収集番号〕六九八九

〔寸法〕縦一一・〇センチ 横一九・〇センチ

チ 高さ九・〇センチ 「重さ」二〇五グラ

〔写真〕一九一頁の上

標本の付け札によれば、このメンパは二合メンパで「年取りに米をいれ、箸を立て神に供える。たいがい毎年新しいのを使う」という。そうしてみれば、この器は神の器であって、実生活のための用具ではないということになる。

そういわれてみれば、心なしか全体脹よかで、横に対する縦の割合も木曾のメンパよりは一割が多。

しかし、同じ小判形でありながら、これは木曾でいう「クレンゴ」で、底のつけ方はカキイレゾコとは全く別である。またこのメンパを作ったと考えられる場所は、群馬県教育委員会の調査によってほぼ分っている。

それが私をこの標本に引きつけた。

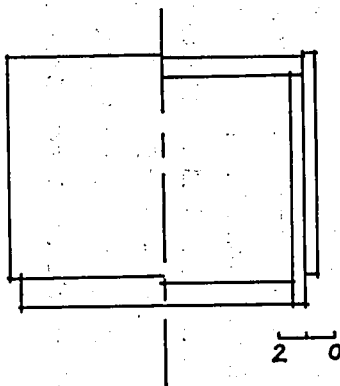
ここでも、まず親の方からみてゆこう。

文部省史料館所蔵生活用具の研究(中村)

側板は幅七八ミリ、厚さは口の所も底の方も三ミリで、板の厚さは、上下ともほとんど変わらない。「重ね」は約八・〇センチで、器が薄い板でできているセイか、「重ね」の厚みはたいして苦にならない。「縫い」は上板の方に行くに従って、子なら底板に近づくに従って、外側の山が小さくなるように縫い合さっている。この縫い方はなかなか洗練されている。

次に、親の深さを測ってみると七一ミリで、上板は厚さ七ミリということがわかる。上板は側板のなかにすっぽりとおさまる、前後二本ずつ、計四本の釘

(太さ三ミリ)でとめられてい



第5図 草津メンパの断面

子は親を、ひとまわり、小さくしただけで、側板の幅や厚さや底板の厚さなど、親とはほとんど変らない。

標本についての説明は、ざっとこんな所であるが、しかし、底をいれる段階で、すでに、側板は桜の皮で綴じてあるのだから、ソコへ上板や底板を、水も漏らないよう、きちっと嵌込むのには、また、それまで持つて行くのには、どのような技術が必要なのだろうか。

さらにまた、この器が木地のままで使われるとすると、例え釘でとめていたとしても、接着にはどのような手段が使われているのだろうか。

群馬県吾妻郡六合村の民俗調査の報告によれば、六合村——そこは草津町とは背中合せである——では、松・唐檜・モミ・杉などでメンバを作るといふ。山小屋に泊りこんで木取りをし、原木を二尺一寸にきり、それを薄く割り、山小屋の爐の火棚で乾かし、そして、山から下しってくる。十三 四日水にひやし、センで削り、湯で茹、「デンゴロ」(型)に巻きつけ、再び乾燥させ、ハサミで押え、よく乾いてから、桜の皮で縫い、これに底をつ

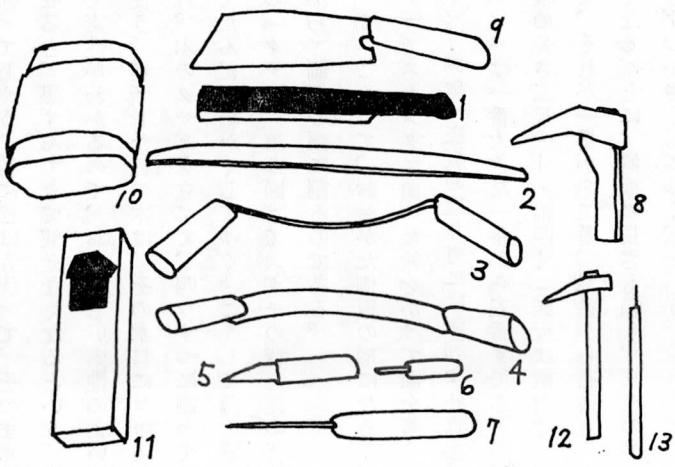
けるといふ\*。

曲物といえば、まず檜曲物といって、側を檜で作るものなのに、ここでは松が使われる。曲物の技術は、素材としての檜の分布にはおかない、ずっと北の方にまで広ってゆく(曲物の本流は、奈良・平安の頃、都を中心に栄え、それが中世になって四方に広がったと考えられている)。そのような場合——これは津軽のヒバや秋田の杉についても言えることであるが——檜以外の曲物と檜の曲物とは、「作り」の上で、「作り方の上で」どのような違いがあるのだろうか。また、材料の処理の仕方には何か違いがあるのだろうか。

そこで私は、六合村の山本良平氏(66才)を頼っていただくことにした。山本氏は子供の頃からメンバを作っていたが、戦後しばらく休み、二三年前からまた普通りのやり方でメンバを作りはじめた……。

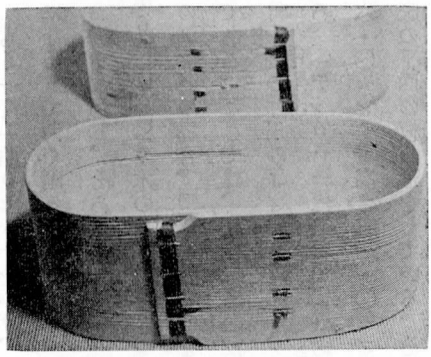
#### 一、側板を作る。

(1) 原木を伐倒して、それを柱に細かく割る。松の節と節との間を「峠」といふが、側板にはこの峠(昔の寸



第6図(イ) 六合メンパの工具

- 1. ワリナタ    2. タチ (材料はモミジ)    3. マガリセン
- 4. セン    5. 小刀    6. メサシ    7. マウシギリ
- 8. チョーナ    9. ナタ (釘を打つ)    10. デッコロ
- 11. カンナ (仕上げの)    12. ウチコミ    13. キリ



第6図(ロ) 山本さんのメンパ

法で一尺二寸)を使う。松は倒すと、すぐ、山の小屋で割ってしまう。特に松は春伐って、そのまま土用をこさせると、黒ずんできて使えなくなるといふ。松は枝ぶりで素性がわかるので、おとなしい素性のよい松を撰んで使う。切断した松の木は、その木口にヨキで割り目をいれ、木のクサビを立てて、四ツづつに割ってゆく。そしてだんだん細かくしてゆく。こうして薄く剥いだのを木の「タチ」(第6図)で(タチの背を鈍の背でたたきながら)側板の幅に割るのである。

(2) こうして、おおかた側板の形になると、「曲りゼン」でスキヌク(曲った銚をかけて面を薄く削ってゆく)。側板や底板の取り方には便利な計算法があつて、メンバは一番大きな一番から五番までであるが、一番は側板の長さ二尺一寸・幅四寸(底板は横七寸縦三寸九分)で、それが一番から二番、二番から三番と一ツずつ小さくなることに、側板の長さも幅も、底板の縦も横も、四分ずつ小さくしてゆく、といふ。

(3) 出来た側板は天日てんぴに当てて乾燥させる。春の温い

日差しなら、二日もあれば乾くといふ。

(4) そして、一度、井戸水に一週間も浸しておく。多分、こうやって、松のヤニを逃すのだろうか。

(5) ここで、もう一度「曲りゼン」をかけ、自由に曲げられるようになるまで薄く削る。

(6) 大鍋にお湯を沸かし、その中に二三分浸し、「デコロ」(第6図)という木のコロに巻きつけ、曲げてゆく。六合のメンバの場合、型らしいものをつかうのは、ここだけである。ここでは、コロが型の役目まで果す。これが木曾や後の井川のメンバとは違う、この一つの特徴である。「デコロ」は二番で、縦約七・〇センチ、横約一六・〇センチ、高さ二一・〇センチで、断面はちょうど底の平面の板の形をしている。そしてそれに桜の皮の帯がつけてある。このベルトに巻き込むようにして、側板を摺めるわけである。

(7) 「内・外」(蓋を外、身を内という)二枚一組に重ね合せ、「重ね」の所を「ハサミ」ではさみ、二日ぐらいそのまま乾かす。

(8) 乾くと「メサシ」で目をいれ、桜の皮で縫いあげ  
る。これは女の人の仕事である。

作業が行われているのは、家の北側の板の間の部屋  
の爐端で、入口の広い板の間では、菅の筵織りをしてい  
る。

## 二、底板を作る。

(1) 底板を木取る。底板になるもとの板は、縦九・〇  
センチ、横一九・五センチの四角な板である。

(2) その板の上に、前に作っておいた側をのせ、側を  
両足で押えておいて、長い「マワシギリ」で底板の輪郭  
をつける。従って、このメンバでは、敲密にいうと、一  
ツ一ツの側板に、それぞれ一ツ一ツ違った形の底板が対  
応しているわけである。ここでは、型板を使って底板を  
一度にたくさん切抜いておくようなことはしないけれ  
ど、それは、このメンバが木地のままで使われるという  
こととも、関係がありそうに思われる。

(3) 底板を「キリマワシダイ」に当て、今度は真直ぐ  
な「スグセン」で角を落し、まるくする。縁は「アラマ

ワシ」といって、はじめ、斜めに削っておき、それから  
「コマワシ」といって、余分の所を落し、切口を平らに  
直してゆく。「コマワシ」(これは軽く精密にやってゆく  
という意味がある)という言い方には、こういう削り方、  
その細工の感じが実によく出ている。

## 三、底をつける。

(1) 縦横約三〇センチの石の台の上に底板を当て、「チ  
ョウナ」の頭でこの底板の縁を叩いて、縁をつぶす。こ  
の辺りから、松を素材にしてのいかにもこころしい仕事  
がはじまる。ここでは檜は植えてないので(檜の自然分  
布の北限は福島県石城郡であるという、ここはもうそこ  
に間近いすれすれの場所である)曲物の材料には唐檜が  
一番よいという。しかし唐檜はめつたにないので、普通  
には松を使う。杉はメンバが「出て出てしょうがなかつ  
たとき」、一寸使った程度であった。

(2) こうして底板の縁をたたいておいて、底板を側板  
にはめこむ。これもチョウナの後でたたいてはめ込む。  
そして、ひとまず、側板の木口から、三ミリぐらい出た

所で止めておく。この出た面を「ケショウガンナ」(化粧鉋)で、きれいに削る。

(3) それから、小さな金槌で、底板を軽くたたき、側板のなかにしっかり嵌め込む。

これを「ウチサゲ」という。また、この底の作りのことを「ウチコミ」ともいっている。それに対して木曾の「カキイレソコ」に当る底の作りのことを、ここでは「カキイレ」という。「カキイレ」型は柄杓の底の型である。

(4) 縁をまるくするため、化粧鉋で側板の縁を軽く削る。この鉋のかけ方は、一寸、面白い。これでメンバの形はほぼ出来る。

(5) そして出来上った器に、ほんのすこしお湯をいれ、くるくるッと(お湯がまんべんに行きわたるように)手ばやく廻す。そうしてそのお湯をパッと捨てる(切る)。こうすると、木が「ヒエテ」(大袈裟にいうなら、膨張して)側板と底板との間の透き間が全く締ってしまふ。

それにしても、いったい、誰がこんなことを考えたのだらう。私はここで曲物というものがどうして出来る

のか、何が曲物を可能にしているのかという問題について、檜や杉や松やらの圧縮強度とか、含水率何%とかの収縮率などをあげて、説明しなければならぬのかもしれないけれど、それには目をつぶって先に進むことにしよう。

とにかく、ここまでで、このメンバ作りの実質的な仕事は終る。

(6) それからキリで、側板の外から底板まで、三ヶ所ほど穴を穿ち、

(7) 前もって作っておいた木の釘(メンバ作りをはじめた頃、よくやらされるのがこの木の釘作りだという、釘も赤松である)をさし、桑切庖丁のような大きな庖丁の腹で、この釘を打込む。側板の外側に出た余分の頭はこの庖丁で切落す。

勿論「外」(親)の方もこうして作る。

草津のメンバと木曾のメンバでは、このように、メンバ自体の作りが違い、材料が違い、工具や木取りの仕方、材料の生かし方、そして、作る人、使う人の細工に

対する考え方まで、ずいぶん違っている。それなのに、草津のメンバは、はじめ信州から伝えられたともいわれている。なるほど、長野県側でも木曾のメンバとは違つた形のメンバが作られていてよいし、六合・草津の地域と長野側とは、昔から行きがあったというけれども。

しかし、今では草津・六合型のメンバの仕事は、この六合の入山<sup>いりやま</sup>だけに残されている？

\* 群馬県教育委員会編『六合村の民俗』(昭和卅八年刊) 六七頁。

## 五、三河のサイメンツウ

——「クレソコ」のまるいメンバ

〔採集地〕愛知県北設楽郡本郷町中在家

〔採集者〕早川孝太郎氏 〔採集年月日〕昭和

和四年九月 〔収集番号〕二二二〇

〔寸法〕差渡一〇・〇センチ 高さ五・〇セ

ンチ 〔重さ〕二ツで六八グラム

〔写真〕一九二頁の中

木曾の「クレソコ」や六合の「ウチコミ」底は、それでは、まるい形のメンバの場合、どのようなになっているのだろうか。

この三河の花祭の里の菜<sup>な</sup>メンツウは、蓋をとつてみると、入れ子<sup>いれこ</sup>になっている。なかにはもう一つの小さなメンバが入っている。

外側の親には幅四〇ミリ、厚さ一六ないし二〇ミリの側板が使われている。この側板は、上板のはまる方が厚く、口の方が薄いように思われる。重ねの長さは七・〇センチで、幅五ミリの桜の皮で縫い合されている。「縫い」は後で漆をかけるのを計算しているためであろう、外側の山の出は内側よりも大分短かい(それ分内側の方が長くなっている)。

蓋は深さ三七ミリで、上板は三ミリの厚さである。上板のまんなかには——子の底板にも、子の底板にも、中の入れ子の蓋や底板にも——コンパスの針の穴らしいものがある。そうすると、底板の木取りは、このメンバでは、コンパスを使ってなされたのだろうか。



子の側板は幅四〇ミリで、厚さは親よりやや厚く、口の所で二・六ミリである。「重ね」の長さや桜の皮の縫い方は親の場合とちつとも変らない。

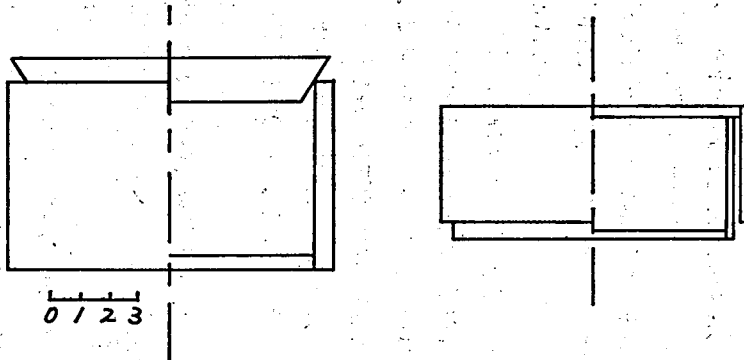
ただ、底板は上板よりも一層薄く(二ミリで)、底の内側の塗りはほとんど剥落している。

中側のメンツウは差渡八五ミリ、高さ四四ミリで、外側のメンツウといっしょの幅の(四〇ミリの)側板が使われている。板の厚さは口の方が厚く、親で二・五ミリ、子で三ミリないし二・五ミリとなっている。重ねの長さは七ないし六センチで、桜の皮の縫い方は外側のメンツウの場合とほとんど変らない。上板や底板には、やはり厚さ二ミリの薄い板が使っている。

この標本は確かに入れ子であるが、この形のメンバでは、全部を上向きにして、一九一頁中の写真のように、重ねておける。そのときの高さは五三ミリである。

このような「入れ子」の形は、そういえば、前二つの小判形のメンバには元来なかった?ことである。

その上、この器は、側板も底も上板も前の二つのメン



第7図(イ) 三河の菜メンツウ(右)と山形のワッパ(左)

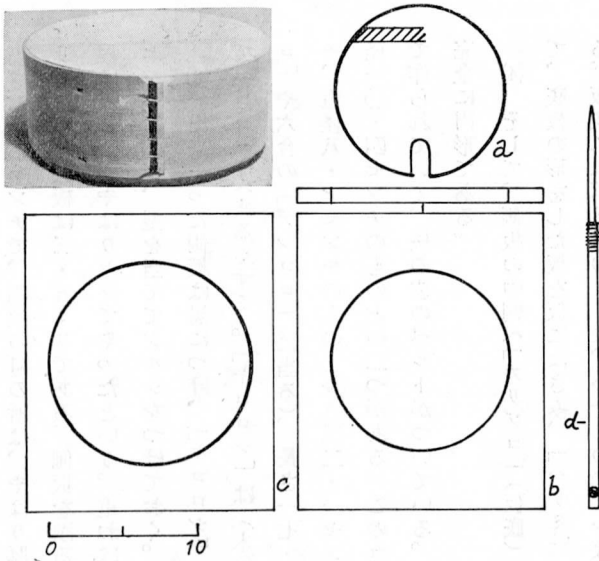
バよりずっと薄い板で作られている。この器から与えられる感じは、いかにも手仕事らしい、重いという「感じ」よりも、例え鄙びてはいても、きちっとしていて、どこか軽やかである。

側板に薄い板を使うというやり方は、まるい、形の崩れにくいメンパでは珍らしいことではない。例えば、山形の致道博物館からおくられてきたという鶴岡のワツパ（一九一頁中、差渡一一・〇センチ、高さ七二ミリ）では、よくみると厚さ二ミリ、「重ね」の長さ六センチの側板を、二枚重ねて巻き、いっしょに縫合せ、それで一枚の側板にしている。この器も「オカズいれ」で、もともと木地のまま使い、底は「クレゾコ」で、蓋には厚さ一五ミリの一枚板が嵌め込まれている。しかし、三河のメンツウでは側板は一重で、もっと薄いのである。

ところで、この三河のメンツウは、静岡の大井川の上流の井川メンパと形も作りもほとんど同じである。

そこで私は、例によってこのメンパの作り方を教えてもらうことにした。海野さん（44才）は、五年前まで、

文部省史料館所蔵生活用具の研究(三) (中村)



第7図(ロ) 井川メンパのワナと仮底

a. カリゾコ b. ワナ (三四の親) c. ワナ (三四の子) d. ケイヒキバリ

林業組合に勤めていたが、この技術が絶えないようにとすすめられて、メンバを作りはじめたという。もともと、海野さんは子供のときからメンバ作りをみていたし、塗っていたという。「井川メンバ」では、作る器の形にもよるのだろう。生産はよく整理されていて、機械化されている。そして、ここでは型板がうまく使われている。家の前の納屋を改造したらしい仕事場からは、ダムの向うの山々まで、明るい視界がひろがっている。大井川もここまでくると、さしも広かった川幅も狭まって、谷がずっと深くなる。しかし、屋敷のまわりにはお茶畑が作られ、この川筋の村々はどこか温い……。

ここでは材料は、底板も側板も檜である。

#### 一、側板を作る。

(1) 原木を長さ二メートルに伐り、製材場で薄く板に挽いてもらう。仕事場の壁ぎわには幅六センチ、長さ五十センチぐらいの白木の板が積まれている。

(2) 木取りされた側板は、台鉋をかけ、表裏を平らに削る。この鉋は大工が使う普通の幅の広い鉋である。

仕事場の片隅には刃物の研ぎ場が設けられている。

私が譲りうけてきたメンバは、差渡一三・三センチ、高さ六・〇センチで、側板の口の所は、やはり厚さ三ミリ、上板や底板は二・五ミリである。側板を削るこの工程は、昔は、やはりセンでやったという。重ねは七・〇センチで、皆、型を当ててシルシをつけておく。

(3) 出来上った側板は湯につけ、「キコロシ」に当てて「コロ」す(まるくする)。「キコロシ」は(木曾の「コロ」や六合の「デッコロ」に当る)、長さ一七・八センチ、直径八・七センチのものと長さ二一・一センチ、直径一〇・四センチのものとの二つがある。このコロは桐で作られていて、桜の皮のベルトがついている。断面は完全に円形である。

(4) そして、側板の中側へ「カリゾコ」(仮底)といって、底板の形をした板を仮にはさみ、「ハサミ」で押える。仮底には第7図のように、ハサミの先きをはさむためのU字形の溝がある。

(5) そのまま、「ハサミ」をかけたまま乾かし、

(6) 「メサシ」で縫い目をあけ、桜の皮で縫い合せる。桜の皮は幅五ミリで、厚さは心持ち薄目である。このとき「ワナ」(篋)と違って、四角な板のまんなかを底の形に削り抜いてある板を、側板の外側にあてがって縫ってゆく。これは側板が必要以上に締まらないようにするためだろうか。私の器では桜の皮の外側の山の出は八ミリである。桜の皮が薄いので、縫いの上に漆をかけても、いっこうに苦にならない。

## 二、底板を作る。

(1) 底の板は、はじめ四角で幅一四センチ、長さ三〇センチ、厚さ一〇ミリに挽いておく、側板のときと同じように、これにも裏表に鉋をかけておく。

(2) この板の上に側がわをのせ、長い竹の柄のついた「ケイヒキバリ」(第7図ロ)で、板の上に底板の輪郭をつける。

(3) そして、底板の輪郭の線にそって、ミシン(糸鋸機械)で切取る。ミシンは足踏み時代からだったというから、戦前から使っていたものようである。その前の

時代には、この工程もまた、銚を使って行われていたのであろう。

ここでは、小判形のメンバも作られているが、その作り方はこのまるいメンバの場合と、ほとんど変わらないという。

## 三、底をつける。

(1) 底板を側板に嵌込む。嵌込んでみる。

(2) 側板の口や縁に鉋をかけ、角を落しておく。これで木地の仕事はほぼ終りである。

ところが、これから先がこのメンバでは、一番難かしい仕事なのである。

(3) ペニガラを木地全体に塗る(下塗)。

(4) 漆で底板と側板とを接着する。側板の内側の底板を嵌込むところに漆を塗り、そこに底板を嵌込む。

ここでは、漆は完全に接着剤である。これもまた、曲物の一つの行き方である。そして、この行き方が、今日の棺物では多数派を形作っている。三河の菜メンツウも、この方法で接合されていたわけである。漆にはウド

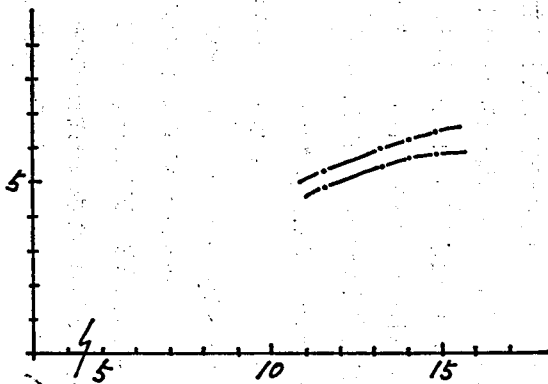
ン粉をまぜておき、外にしみ出た漆は竹の篋で底と側との接ぎ目に塗りつける。後で器を手にとってみると、側の下の縁はなだらかに底へと連らなっている。

(5) 今度はサビをつける。「サビ」は漆にトノコをまぜたもので、これも竹篋で塗ってゆく。特に木口を塗るときには、篋を木に押しつけるようにして塗るという。これがまた慣れないと、うまく行かないものだそうで、こうして塗ってゆくうちに、角や木口はまるくなる。

井川メンパでは、このように、木地きじよりも（木地はほぼ機械化されているので）塗りの方が、今では、余計に難かしい作業となってきた。そして、井川では木地の仕事と塗りの仕事とが一貫して行われる。木地の仕事は漆の仕事の前提なのである。

- (6) ベーパーをかける(研ぐ)。
- (7) 柿の渋を三回かける。
- (8) 最後に漆で仕上げる。
- (9) 塗った器はモロ(室)に置いて乾かす。ちょうど、仕事場の隣の部屋が室になっていて、メンパならそこ

に百三十個ははいるという。この「室」の收容能力？が生産のサイクルを制限し、生産は、だいたい百三十個単位で進められるという。



第8図 井川メンパの形

横軸には器の差渡、縦軸には器の高さと側板の幅をとる。上の線は差渡と高さとの関係、下の線は差渡と側板の幅との関係を示す。

三河の葉メンソウでは、小さい器も大きい器も、側板の幅はほとんど変らなかつたが、井川メンパでは大きいメンパから小さいメンパに移るにつれて、側板の幅はほんのすこしだけ逡減してゆく。第8図はその様子を示したものである。

さて、これまでみてきたように、メンパには、その形からみて、小判形のメンパとまるいメンパとの二つの型があり、また、底が側板にすっぽりと嵌まっている「クレゾ」や「ウチヨミ」と、底の縁が側板の外側に出る「カキイレゾ」との二つの型がある。

そこで、この二組の型を組合せると四つの型が得られるが、ここでは、そのうちの三つまでを取上げた。

残る一つの、「カキイレゾ」のまるメンパ（秋田の「曲げワツバ」がそのよい例である）については、別の機会にとりあげてみようと思う。

なお、これで曲物の基礎的な手法について一通り見てきたけれど、これからの三章では、檜や杉の曲物より

ももっと広く分布していたと思われるもう一つの曲物（樹皮の曲物）と、これまでに出てこなかつた底の型について、そして、やや特別な曲物の例としての舟のメンパなどについて簡単に触れてみることにしよう。

## 六、五家荘の力ボケ

### ——樹皮の曲物

〔所在地〕熊本県八代郡樺木村クスノタン

〔採集者〕早川孝太郎氏 〔採集年月日〕昭和十年

〔寸法〕差渡一四・五センチ 高さ二一・五

センチ 〔重さ〕一八二グラム

〔写真〕一九一頁の下の左

曲物にはこれまで問題にしてきたような檜や杉や竹の曲物のほか、多分、その遠縁にでも当るのだろう、「樹皮の曲物」といふべきものがある。その場合、檜曲物の側板に当るのは木の皮（樹皮）であり、底や上板もまた時として、同じ材料で作られることがある。この樹皮の

曲物でも、やはり側をどう綴じ合わせるか、側に底や蓋をどう取付けるかが問題になる。

因みに、太田孝太郎氏採集の岩手県のカスブ（収集番号二二二三一、差渡一五・五センチ 高さ一八・五センチ）では、胴に二枚の桜の皮を組合せ、それにコの字形の底をあてて、葛で綴じ合せている。口には竹の捻り籠をかけている。

このカボケは側も底も厚い桜の皮で作られている。側は幅一一・三センチ、厚さ二・二ミリで、上側の縁は角が落されているらしい。重ねは約七〇ミリで、太さ二ミリの何かの蔓で綴じ合されている。側の下端には（縁から一〇ミリ上のところに）、直径二ミリの小さな穴が穿たれている。側の差渡は一二・〇センチである。

底の厚味は側よりすこし厚く、その円形の底は長径一三・〇センチ、短径一二・〇センチの大きさで、この底の上に先程の側がのっている。底の端から一七ミリくらい中側に入ったところには、側の下の穴に対応して、十三個の穴があけてある。そして、側の穴と底の穴

とを蔓で結んで、側と底とを接合させている。このような底の形は、明らかに、これまでみてきたような幾つかの曲物の底の形とは、また別の系列に属するものだと考えられる。

底と側との間には、太さ八ミリの藁束がはさんである。附票によれば、この器は「お茶いれ」だという。そうしてみれば、この藁は、側と底との透間をふさいで置いて、湿気などがはいり込むのをふせぐつもりだったのだろうか。

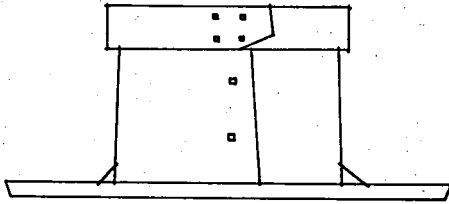
試みにこの蔓を辿ってみると、側を綴じている藁も、側と底とを綴じ合せている藁も、同じ一本の蔓であることがわかる。この器は(1)側を作り、(2)それに底を当て、(3)藁をはさみ、(4)蔓でかがったものなのである。

蓋もほとんど身と同じような作りである。蓋の差渡は一四・〇センチで、上板に幅三五ミリの側を当て、それぞれ十二個ずつの穴をあけ、蔓で綴じ合せている。

では、底板に側をのせるという曲物の作り方、そして側と底とを蔓で綴じ合せるという曲物の作り方、これは何

時頃からはじめられたものなのだろうか。またそれは樹皮の曲物だけに特有な方法なのだろうか。それは案外、古い方法なのではなからうか。

それにつけて思い起されるのは、武州江ヶ崎館址で奥田真栄先生がお掘りになった「神ノ膳かみ」のことである。この館址は南埼玉郡蓮田町堀之内にあり、一辺約七〇メートルの方形の遺址で、周囲には土畳や濠が三重にめぐ



第9図 武州江ヶ崎館址出土の「神ノ膳」  
(奥田真栄先生による)

らされているという。土畳のなかには二つの井戸があり、二本の溝が流れ出ている。問題の器はこの井戸の一つから発見されたという。この館は(壺や甕、こね鉢、小皿、土の内耳炮烙、桶の破片、熙寧元宝・元祐通宝、明応五年の青石塔婆などの出土遺物から)、中世のはじめから近世の初頭の頃まで存続したと考えられている。

「神ノ膳」は(復原によれば)口径五六ミリ、底径一・〇センチで、底は厚さ五ミリの平らな板で、側板の重ねには四つの小さな穴があり、木の釘で側をとめてある。廻しの側板には二ないし三ミリの四角な穴が二二個あけてあり、斜めに糸でもかけて綴合せた模様である。底板には二ツ一組の穴が四ヶ所にあり、紐でも通して、側を底板にとめた様子が伺える。

この器には、縫いに桜の皮を使ったという形跡もみられないし、底板まわりの作りも雑なので(それに、第一、形自体が非常に小さいので)、先生は祭りの器、それも井戸神に供え物をするときの器(それを埼玉辺りでは「神ノ膳」という)であろうと推定されている\*。



それにもう一つ気になるのは山形市の嶋遺址からの出土遺物についてである。

この遺址は土師の編年の結果から七・八世紀のものと考えられていて、曲物の遺物が底板二枚、側板四点ほど出てきたという（報告書ではこれを芋桶の断片ではないかと推定している）。底板は厚さ二ないし三ミリで、差渡は四〇ないし五六センチ、その縁に沿って一六ミリおきに、小さな穴があけてある。また、側板の「重ね」の所にも二列に、同じような穴があけてある。これはどうみても、側板を底板にのせ、紐か何かで接合したのではなかったかというのである。

\* 奥田真栄氏「武蔵国江ヶ崎館址発見の井戸と木器」  
 (『歴史考古』四号以下)

\*\* 山形市史編纂委員会編『山形市史』別巻1(昭和四三年刊)

七、フシヤク

——柄杓

〔所在地〕新潟県北魚沼郡湯之谷村上折立

〔採集者〕富永清策 〔収蔵年月日〕昭和十一年九月 〔収集番号〕六七一九  
 〔寸法〕側の差渡し一五・〇センチ 高さ一三・〇センチ 柄の長さ(側から)四三・〇センチ 〔重さ〕二四〇グラム  
 〔写真〕一九一頁の下の右

曲物を問題にする場合、ここでどうしても落せなくするのが柄杓である。

史料館には曲物の本格的な柄杓がたった一本だけ収蔵されている。ここではその一本を取上げてみよう。

側板は幅一二・七センチ、厚さは五ミリ、重ねの長さは一五・〇センチで、ほかの曲物に比べて側板の厚さが厚く、そのため「重ね」もいっそう深くとつてある。「重ね」は幅五ミリの桜の皮で縫合されている。桜の皮の外側の山は五ミリ、谷は三ミリである。

側の口の差渡しは一四・八センチで、この値は底の場合にも変らない。側板の厚さは口のところで五ミリ、底板の嵌込まれている部分で三・五ミリで、やはり口の方が

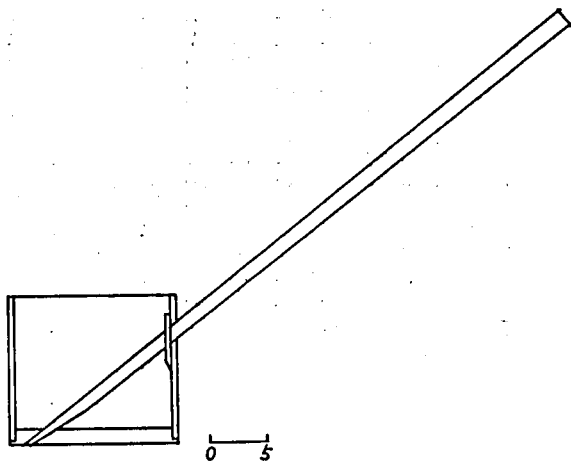
厚くなっている。

底は「カキイレゾコ」で、底板の側板の縁の外に出ている部分は厚さ三ミリである。また、器の深さは一一・一センチなので、底板の厚さは七ミリとなる。底板の材料は側板の材料とは別らしく、そして同じ「カキイレゾコ」でも、この器では、太さ二ミリの木の釘を打ちつけて、底板を側板にとりつけている。

柄は断面矩形で長さ約六〇・〇センチである。手元のところで厚さ一五ミリ、幅三一ミリ、その先は、それからすこしずつ狭くなり、側板に接する辺りでは二六ミリ、先から五センチの所で二〇ミリになり、それから先きは鉛筆の芯みたいに細くなる。手元のところには紐でも通したのか、小さな穴が穿たれている。

側板には縁から二五ミリ下の所に、柄を差込むための四角な窓があけてある。柄はこの窓から、四〇度の角度で取付けられている。

この窓がうまく開けられないと、窓と側との間から水が漏ってしまう。柄杓作りではこの仕事が一番難か



第 10 図 湯之谷村の柄杓

しいという\*。

この標本では、柄の窓を「縫い」のすぐそばに持ってゆき、窓の両側を幅五ミリの桜の皮できれいに縫っている。この「縫い」はなかなか裝飾的である(一九一頁)。

柄が側板の内側に出た所には、太さ四ミリ、長さ五・〇センチの木の目釘が打ってある。この釘で柄の動きを押えるわけである。

柄は側板にはいって、そのままの角度で進み、やがて底板に接する。底板には柄の先を通す小さな穴があけてあり、柄の先はその穴を抜けて底板の下にまで出てしまう。そして、底板の面に合せて、その出た分はスパッと切りおとされている。

外側からみると柄の穴の縁と柄との間には〇・五ミリの透間がある。どうしたわけか、底板のその辺りは黒ずんでいて、すこしよごれている。

柄杓の柄のつけ方には、このほか幾つかのやり方がある。前の六合村では、「同じ「カキイレンゾ」の柄杓でも、側板の反対の側に「ツク」という板を取付け、柄の先き

をこの板に差し込んでとめるのだという。なお、この六合村の柄杓では底板と側板とを桜の皮で縫い合せ、二ヶ所ほど止めるという\*。

柄杓の遺物は例えば秋田県脇本埋没家屋の調査でも発見されている。その飯森という所の第一地区1トレンチではほぼ完形の柄杓が出土していて、それはいっしょに出た漆器から、鎌倉から室町にかけての時代のものだとわれている。柄は側の口から入り、反対側の側板の底近くに差し込まれているようにみえる。是非、一度見せていただきたいものだと思っている\*\*。

\* 因みに六合村の民俗調査では次のように書かれている。「ヤマドリした材料は三十センチ位ずつの長さに鋸でひき、鉋(板割り鉋と呼ぶ)で割り、薄い短冊形の板にする。これは曲げ板と呼ばれる。更にこれを銕で、一・二ミリ位の薄さに引き削る。この時は胸に当て木(ムネアテという)をつけ、曲物をあてて引き削る。これを熱湯で茹で柔かくして、デッコロと呼ぶ丸木のローラーにかけて、力を入れてころがし、しばっておく、そのあと丸みのついたものを二日程日向で乾かしたものを一升入なり、五合入などの大きさに輪にして、桜の樹皮で綴じる。これに柄をつ

ければ仕上りとなる。(前掲『六合村の民俗』九頁)私たちがとしては、もうすこし詳しい話がきたい。

\* \* 秋田県教育委員会『昭和四一年、脇本埋没家屋第一次調査概報』九頁他。

## 八、糸魚川の子ゲ

——強化されてゆく桧曲物

〔採集地〕新潟県西頸城郡糸魚川 〔採集

者〕歌川節雄 〔収蔵年月日〕昭和二年九月

〔収集番号〕二〇三〇

〔寸法〕長径二六・五センチ 短径一八・〇

センチ 高さ約一五・〇センチ 〔重さ〕四

六五グラム

〔写真〕一九二頁の下

曲物は、たいてい、薄い板で作られている。そこで、すこし大きな器を作るとなると、この薄い材料の曲物を、どうかして強化しなければならなくなってくる。最初に取上げた「細い廻しの側板の芋桶」も「幅の広い廻しの側板のタテヘギのオケ」も実は、曲物に廻しの側板

なり、ヘギ板なりをいれて強化したものであった。

ところが、この廻しの側板をもうすこし積極的に使い、側板の外側に、廻しの側板を何段にも重ね合せ、それによって器を強化しようという方法が行なわれている。ここにあげる「チゲ」もその一つの例である。

なお、この標本には呼び名は記録されていないけれども、付け札によれば「新潟県西蒲原郡間瀬村高尾(といふ)と糸魚川からずっと北である)にてチゲイという昭和八年四月七日日本間和助氏談」とあるので、ここではこの標本を仮に「チゲ」と呼んでおこう。もともと糸魚川では曲物を作る人がいないので富山の魚津から町の雑貨屋へ仕入れていたという。

この器は身と蓋とそれに内蓋の三つの部分から成立っている。形はいずれも小判形である。

蓋の上板は縦二六・五センチ、横一八・〇センチ、厚さ五ミリで、その上に幅七〇ミリ、長さ一七・〇センチ、厚さ七ミリの四角な板が縦に打ちつけてある。この板の両端は薄く削られていて、上板に幅五ミリの桜の皮

で縫いつけられている。実際にはこの板は鉄の釘で補強されている。桜の皮で縫いやすいよう、板に皮がかゝる所は若干板を削って彫りくぼめている。この板は蓋の補強をするためのものなのだろうか、それともツマミか何かの役目をするものなのだろうか。

蓋は上板に幅三五ミリ、厚さ三ミリの側板を取付けたものである。側板の重ねは七・〇センチで、桜の皮を使って縫つてある。

蓋の上板と側板とは、ちょうど五家荘のカボケのように、幅五ミリの桜の皮で接合されている。そのやり方はまず側板に二ないし三ミリの間隔で四本の目をあけ、その目に対応して、上板にも二筋の目をいれておく。いま、側の下の方から、この目に番号をつけておこう（上板の目は五、六となる）。そうすると、側板と上板とを接合するこの桜の皮は、次の順序で目に通されていて、その端は外からみえないように、うまく処理されていることがわかる。

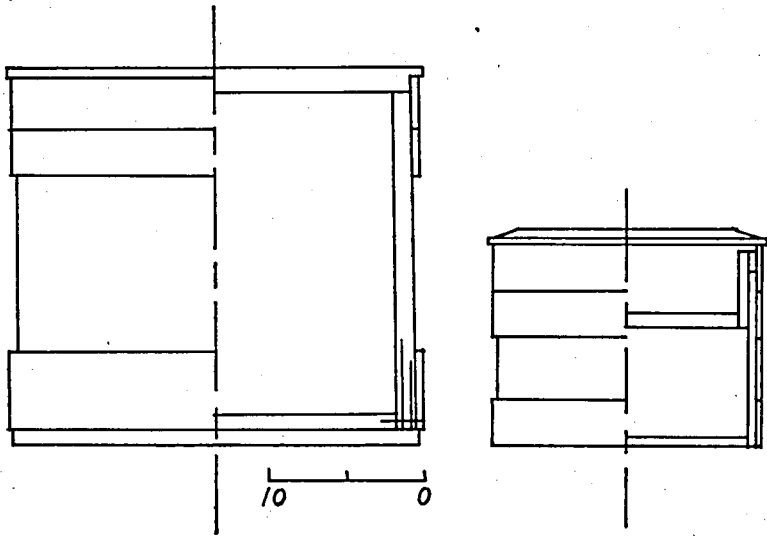
二——一——六——五——三——四

上板や底板を、桜の皮で側板に縫いつけるといふやり方は「神ノ膳」的であるし、祭具などには時折用いられる方法である。蓋の上板の表側と裏側とは、何のためなのか、幾筋かの長い刃物の傷が残されている。

身は縦二五・五センチ、横一六・五センチで、大分、虫にいためつけられている。底もそのため、はずれてしまっている。

身の側板は幅一一・〇センチ、厚さ五ミリで、厚さ二ミリから一・五ミリのかなり薄い板の三枚重ねで構成されているように思われる（木口が虫クイで板の継目が確認できないが）。そのうち、すくなくとも一枚は長さ九・〇センチの「重ね」である。このような側板の構成は、これまでみてきた曲物とはすこし調子が違っている。側板の「縫い」には幅六ミリの比較的幅の広い桜の皮が使われている。縫いは二行どりである。外への山の出は一四ミリである。

側板の上と下とは、幅三五ミリ・三二ミリの廻しの側板がいられている。厚さはいずれも三ミリである。縫い



第 11 図 新潟のチゲ (右) と広島のカンナギ (左)

は一行どりで、幅六ミリの桜の皮が使われている。桜の皮の外側の山は三ミリで、目は等間隔につけてある。

ところが、この器、二枚の廻しの側板のまんなかには、長さ三四・〇センチ(というところ)、ちょうど胸の片側半分を覆うだけの長さの、幅三三ミリの廻しの側板が、もう一枚いれてある。

この廻しの側板は、他の二枚と異って、幅の広い桜の皮で、本当の側板にしっかりと縫いつけられている。

そのことから考えて、「中の廻しの側板」は上の廻しの側板のズレ止めの役目をしている？

こうして三枚の廻しの側板を合せると、側板はおおかた覆われてしまい、上の縁の部分が二ミリだけが残されるようになる。そこへ蓋の側板が噛合う。こうして、上の廻しの側板が蓋受けともなっている。

底板は五ないし七ミリで、下の廻しの側板から木の釘を打ちつけてとめてある。底は「クレゾユ」型である。底板のまんなかには、縦横二五ミリの大きさで「×中」の焼印が押してある。

なお、身の上の廻しの側板には、幅七ミリの桜の皮で、紐をつけるところが作られている。この桜の皮は身の側板の内側にまで通っている。

内蓋は口の所で縦一六・五センチ、横二四・五センチ、底で縦一五・〇センチ、横二三・五センチで、「クレンゾ」である。木の釘六本でとめてある。

内蓋の側板は幅五二ミリ、厚さ五ミリで、一・五ミリの厚さの板を三重に巻き、幅六ミリの桜の皮で縫合せている。縫いは二行取りで、外側での山の長さは一三ミリで、それは身の縫いと同じ型である。

内蓋の深さは四五ミリで、底板は、従って、厚さ七ミリとなる。

内蓋には幅一四ミリ、厚さ七ミリの廻しの側板がかけてある。これが蓋の支えになる。廻しの側板は厚さ二ミリの板で、二重に廻し、その外側に出た部分だけを桜の皮でとめている。そして外側から木の釘を打って押えている。内蓋も虫クイでかなりいたんでいる。

相馬御風氏の『民具問答集』あての回答によれば、海

老や鱈漁（秋冬春の三季で手繰網や延べ縄漁）雑魚漁のとき、弁当をもってゆくという。その弁当箱は蓋の長径二六センチ、短径一八センチで、一人一ツずつ持ってゆく（船は四人乗りである）。海老漁のときなどは朝五時頃出て夕方帰るといふ。「風の工合に依り時間に多少の狂いがありますが、海老漁の場合は（この弁当を）朝食と昼食にあてますが、網の都合に依り一と網引き上げて次の網を掛け、その網が海底に落ち付くまでの三十分許りの時間を利用して少しずつ食べます。つまり一日に五六回網を掛けますから、五六回に分けて食べるわけです。鱈漁の場合には朝食の外に二回位小昼飯として食べます。」（小昼飯をコビリと云って居ります。一人なら下にだけいれ、二人分なら上下にいれる……）内蓋には沢庵漬や菜や梅干や煮豆などをいれていくという。

このほか形の変った弁当いれの標本では、広島県安佐郡飯室村の「カンナギ」が収蔵されている。飯室は太田川の左岸で、これは川舟乗りのお弁当だといふ。どういふわけか「舟は捨ててもカンナギは捨てるな」といふこ

と、わががある。

形は小判形で(縦二六・五センチ、横三四・四センチ)側板は幅二二センチで、まんなかに厚さ五ミリの杉の薄い板をいれ、その内側と外側とに厚さ三ミリの板を当てている。三枚の板はそれぞれ幅六ミリの桜の皮で縫い合されている? 側の外には上下二段の幅三〇ミリないし四〇ミリの廻しの側板がかけてある。底は「クレゾコ」型である。蓋は上板に厚さ一〇ミリの厚い板を使い「カキイレゾコ」式になつていてもとは桜の皮で側板に接合されていた。蓋の側板は厚さ四ミリであった。

\* アチック・ミューゼウム編『民具問答集』(昭和十二年刊)一八八頁。メンバ、メンツ、横メンツといい、明治の終り頃までで、使われなくなつてしまったという。

この小文では『文部省史料館所蔵民族資料図版目録』第一巻所収の生活用具から、曲物ばかり八点をとりあげてみた。この目録を作る過程で、曲物にはいろいろな形があり、また、幾通りかの手法があることに気がついたが、それを分析してみるまでにはゆかなかつた。そのうち方々で曲物の遺物が発見されてきて、曲物の作り方というものも、系統だてられそうになってきた。

そこでこの冬思いなおして、羽場房太郎氏、山本良平氏、海野惣次氏に協力していただいてこの原稿を作つてみた。心からお礼を申上げたいと思う。

(四六年三月三日まとめ)



附表 関係所蔵資料について

\*この稱でとりあげたものを示す。

第1表 細い廻しの側板のあるオケ

番号	内容	呼び	名	採集地・所用地	横	縦	高さ	横を1としたときの	
								縦	高さ
2029	オ	ソ	ケ	愛知, 北設楽, 本郷	24.5 <sup>cm</sup>	— <sup>cm</sup>	24.0 <sup>cm</sup>	—	0.98
11756*	オ	ソ?	ケ	新瀧, 古志, 竹沢	22.0	—	21.5	—	0.98
6715	オ	ソ?	ケ	新瀧, 北魚沼, 湯之谷	21.5	—	22.5	—	1.05
20706				?	21.5	—	27.0	—	0.93

第2表 タテヘギのあるオケ

3085	ウルソオケ	新瀧, 中頸城, 桑取	24.5	—	21.6	—	0.88
5300	オホケ	新瀧, 中頸城, 谷浜	23.5	—	23.0	—	0.97
11752*	ソ?	?	23.4	—	20.5	—	0.88

第3表 小判形のメソバ

2030*	(チ)	ヤ)	新潟, 西頸城, 糸魚川	25.0	17.0	16.0	0.68	0.64
10913	?	?	?	21.5	12.5	9.5	0.58	0.44
6985	ワ	リ	岐阜, 大野, 高山	21.2	10.7	10.0	0.50	0.47
5017	メソ	メソ	石川, 鳳至, 穴水	21.0	10.9	10.7	0.51	0.48
1970	メソ	ツ	愛知, 南設楽, 長篠	20.7	10.0	9.0	0.48	0.43
6718	チ	?	新潟, 北魚沼, 湯之谷	20.6	10.7	13.0	0.52	0.63
22250*	ワ	リ	長野, 西筑摩, 福島	20.5	9.8	10.0	0.48	0.48
23430	メソ	ソ	長野, 西筑摩, 福島	20.5	10.0	8.8	0.48	0.43
10914	メソ	ソ	滋賀, 高島, 朽木	19.5	11.5	10.7	0.59	0.55
6989*	クサ	ツ	長野, 上田	19.0	11.0	9.0	0.58	0.47
6811	メソ	ツ	高知, 土佐, 大川	18.8	9.0	8.5	0.47	0.54
10912	?	?	?	18.0	10.0	10.0	0.56	0.56
4397	ペン	ト	高知, 吾川, 池川	17.5	10.0	10.0	0.57	0.57
?	?	?	?	14.7	8.6	7.0	0.59	0.48
22250*	ワ	リ	長野, 西筑摩, 福島	14.3	7.8	5.0	0.55	0.35
6251	サ	イ	高知, 安芸, 室戸	13.2	7.7	6.5	0.58	0.49
3756	メソ	メソ	宮崎, 西臼杵, 高千穂	12.2	7.8	6.8	0.64	0.56
6250	モ	ツ	高知, 安芸, 室戸	11.4	9.8	11.0	0.86	0.96

第4表 まるい形のメソバ

3256	ワ	ツ	バ	岩手, 岩手, 雫石	19.8	—	7.0	—	0.35
2037	ワ	ツ	バ	秋田, 由利, 笹子	18.0	—	9.5	—	0.53
4405	メ	ツ	バ	栃木, 上都賀, 日光	15.0	—	7.3	—	0.49
21887*	ワ	ツ	バ	山形, 鶴岡	11.0	—	7.2	—	0.65
4405	メ	ツ	バ	栃木, 上都賀, 日光	10.5	—	3.0	—	0.29
3762	メ	ソ	バ	宮崎, 西臼杵, 椎葉	10.5	—	6.5	—	0.62
2210*	サ	ソ	ウ	愛知, 北設楽, 本郷	10.0	—	5.0	—	0.50
23188	メ	ソ	バ	長野, 上伊那, 高遠	15.2	—	10.0	—	0.66
23188	ホ	ズ	レ	長野, 上伊那, 高遠	9.5	—	4.5	—	0.47

第5表 樹皮の器

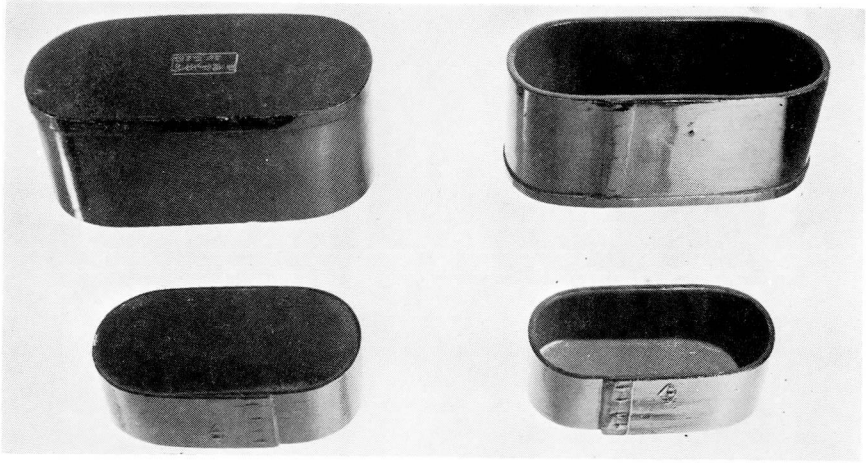
4395	ケ	ヌ	コ	高知, 吾川, 池川	21.3	16.2	15.2	0.76	0.70
21231	カ	ホ	ケ	岩手	16.0	15.2	18.0	0.95	1.13
5225*	カ	ホ	ケ	熊本, 八代, 樺木	14.5	—	12.5	—	0.86
21245	ツ	ホ	ケ	岩手, 下閉伊, 大川	13.5	—	17.3	—	1.28
21228	カ	ヌ	ケ	岩手	12.5	—	16.0	—	1.28
21246	ツ	ホ	ケ	岩手	11.0	—	20.0	—	1.82
21230	カ	ヌ	ケ	岩手	9.7	—	16.5	—	1.70



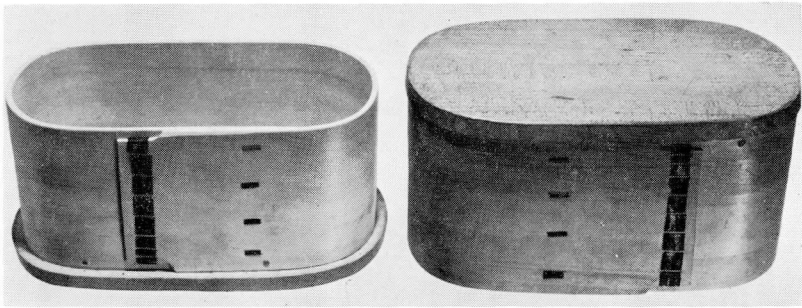
一、新潟県竹沢村の苧桶



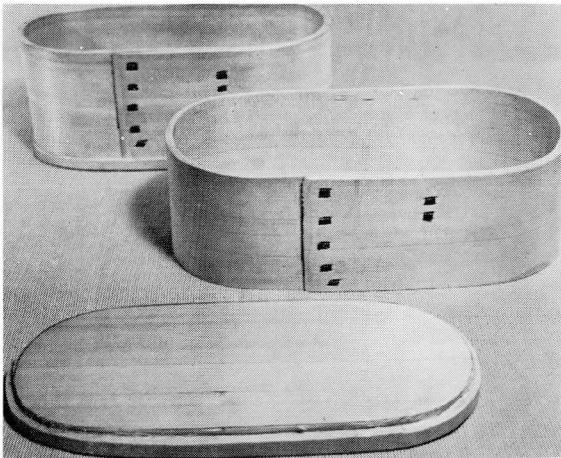
二、タテヘギのオケ(所用地不詳)



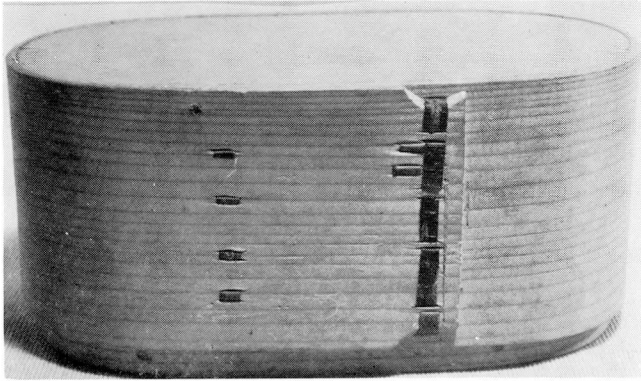
三のイ、木曾のワリゴ



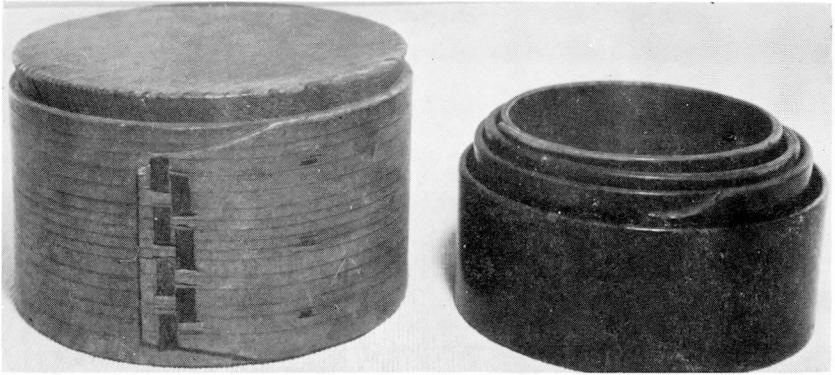
三のロ、木地のワリゴ (所用地不詳)



三のハ、木曾のワリゴの側と底



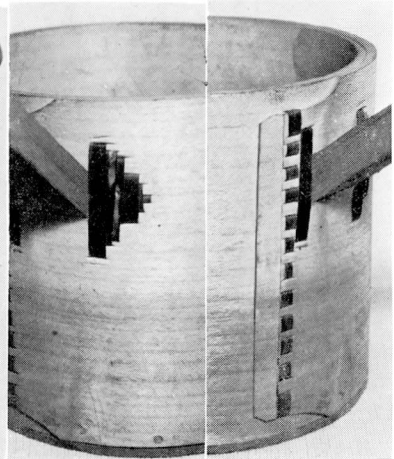
四、草津メツバ



五、三河の菜メンツウ（右）と鶴岡のメツバ



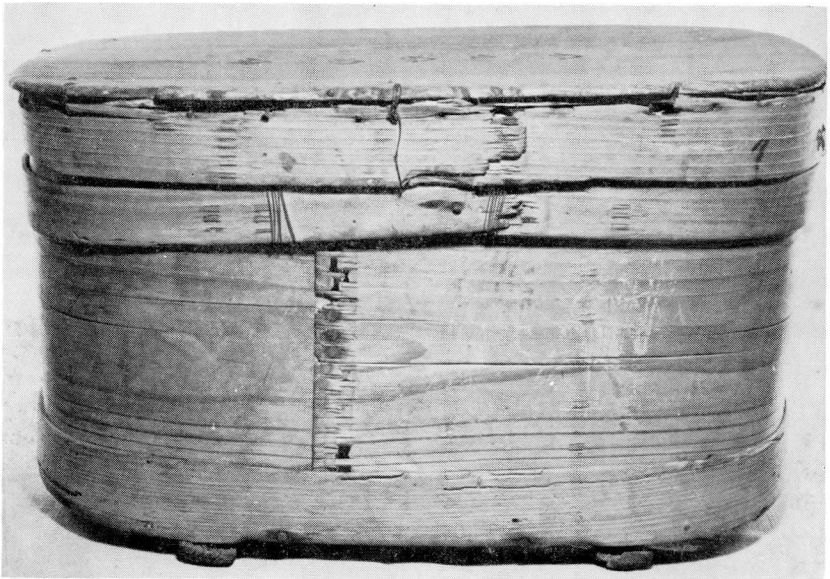
六、カボケ



七、柄杓



八のイ、糸魚川のチゲ



八のロ、広島のカンナギ

