

# 家の文化財を使って受け継ごう

——忘れられる民具——

増田昭子

## 1 農具で心を癒される人たち

### 1.1 NPO オリザネットの活動

この数年間、あちこちで自然農法というか、農薬や化学肥料を使わずに農業をする人たちの活動をみてきた。まず、最初は埼玉県越谷市の NPO オリザネット(以下オリザネットと表記)の収穫祭に参加したときのことで、2013 年の 12 月であった。オリザネットは農薬も化学肥料も使わないで水田稲作も畑作もするグループで、とくに、水田における生きもの調査を国内だけでなく、国際的にも行う活動をしており、地域の親子参加の人たちに水田にも畑にも多様な生物が生きている自然な農業を教えている。いわば、実践農場であった。この年、夏に韓国と日本で国際的な生物多様性のシンポジウムが行われ、私も参加してオリザネットの人たちと知り合ったのである。

そのときに、私の保管している雑穀の種の話をしたら、栽培してみたいというので、キビとアワとモロコシの種を譲ったら、8 月の盆過ぎに播いた種でも秋には収穫できた。しかも、種播き時期が極端にずれていただけでなく、混作をして大成功であった。この年の混作はアワとキビであったが、畝ごとに別の作物と雑草との混作であった。翌年の混作はアワとモロコシの混作で、畝によるものではなく、畑がアワとモロコシの混ぜごぜ状態に生長した。

2013 年の 12 月の収穫祭は例年通りの餅搗きと松飾作りのイベントだった。そこに私のアワとキビの脱穀体験とキビオコワの試食会に割り込ませてもらったのである。

実は、アワやキビは米や麦類とちがって、穂から実を放す脱穀という作業はかんたんである。穂から実が落ちやすい性質をもっているからで、これを脱粒性がつよいという。手でもんでも、足で踏んでも実は落ちてしまう。実を落とす道具もかんたんなものですむ。たとえば、少し曲りのある棒や木の槌でたたく地方もあるし、沖縄の八重山地方ではサンゴ礁の菊目石の凸凹を利用して実を落とす。いろんな道具を試そうとしたが、サンゴの菊目石の凸凹にヒントを得て使ってみたのが洗濯板である。デコボコなら何でも有効なのではないかと思った。案の定、すばらしく実が落ちやすく、高い効果があった。とても気持ちよく、アワもキビも実が落ちていくのである。幼い子どもまで「自分もできる」と感じたらしく、道具をしっかりと握っている。男性のある人は「気持ちが和むねえ」とつぶやいていた。この人、もしかして毎日毎日パソコン相手の仕事をしているのでなかろうか、と推測してしまった。

翌年だったか、オリザネットから次のような情報が入ってきた。岩手県の二戸の道の駅で買ってきたマトーリという木の枝の自然の曲りを利用した二股の道具を進呈したこと

があって、その使い勝手を知らせてきたのである。大豆の収穫後、よく乾燥させて莢から大豆を出す脱穀をマトリーで行ったら、とても楽にできたというのである。しかも、枝ごとの大豆をマトリーでたたくと、虫の喰った大豆はたたいても莢から豆がはじけないので、よい大豆と虫食い大豆の選別が自然にできていた、というのであった。

昔の農具も、十分に使いようがある。

## 1.2 千歯扱きの脚を作る親子たち

千歯扱きを借りたい、との話が知り合いからきたので、昔、働いていた地域の資料館に話をして、借りることができた。千歯扱きはたくさんの鉄の歯が上向きに付いた農具で、稲や麦などの脱穀に使う。借りたいグループは羽村市住民の親子で 10 家族前後の人たちである。負ぶわれた赤ん坊も入れると 30 人くらいの親子だったろうか。農具を借りてまで使いたい人たちに興味がわいたので、脱穀の当日、見学にいった。水田は羽村市の隣の市町村であるあきる野市で、秋川沿いであった。有機農業をしている貸水田だという。ここで有機農業をしているグループは子どもの幼稚園仲間だそうで、これまでに稲のバケツ栽培もやってきて、それであきたらず、水田を借りたのだという。当日、現場の水田に着くと、稲が稲架に干されており、水田は水が引いていた。そのなかを男の子も女の子も走りまわっている。トンボやバッタやイナゴを追っかけているのである。子どもたち同士の仲間が成立していて、虫とり網をもちながら、遠くまで走っている。親のことなどそっこのけ、であった。だから、親たちは仕事にかかりやすい。

稲架のまわりにシートを敷いて、最初の作業が千歯扱きの脚を作ることであった。千歯扱きは脚を付けて作業をする農具だが、収納するときは脚を外して別途に収納しておき、使う段にはめ込むのがふつうである。しかし、今回、3 台借りた千歯扱きのうち 1 台は脚付きで、2 台は脚が付いていない。この 2 台に脚を付ける必要があった。若いお父さんたちは、少し太い木の枝などを持ち寄ってきており、それを脚の長さに切って、セットしようと懸命である。1 台の千歯扱きに 4 本の脚が必要で、地面に立てたときに同じ高さの脚にならないと脱穀作業ができない。試行錯誤を繰り返して完成である。これに抑えのための紐と板を付けて完成した。私は内心、感心していた。いまどきの若い人たちが、ノコギリを使って、千歯扱きの脚を付けられるのか、と疑問に思っていたのである。聞けば、建築関係の仕事をしているお父さんたちがいるとのこと、納得であった。

何やら、時間はかかるが、最初の千歯扱き作業が始まった。子どもたちも寄ってきて、作業に加わった。私をもっとも感動したのは、この親子たちは、赤ちゃんを背中に負ぶって、脱穀作業をしていたことである。いまどきの赤ちゃんは母親の胸に抱かれる形のオンブ(というのか)されていることが多い。しかし、これでは仕事は十分にできないのである。脱穀作業しながらの母親の笑顔がどれもとても美しい。こぼれる笑顔は日々の暮らしの満足度の象徴である。曲がった木の枝で千歯扱きの脚を作ってしまった父親たちの歓声もきっと想像力とその自由度の象徴だったのではないか。

農具は人を救う!!

## 2 蔵にしまっている膳碗を使って、ごちそうを食べよう

### 2.1 蔵のなかの文化財を使おう

東京都の多摩地方は水田よりも畑が多い地域である。そのため、大麦、小麦の栽培が盛んで、近代では大麦が主食の代表であったが、現代では小麦栽培をする人が多くおり、地粉の販売も盛んだ。地粉で作った茹でまんじゅうやうどんは各市町村の名物になりつつある。とくに、昭和30年代、40年代のごちそう、多摩の名物であった手打ちうどんは東久留米市や小平市では市域の特産品になっている。東大和市では数年前から「うどん打ち」の市民講座が開かれ、種播きから収穫を経て、この小麦粉で手打ちうどんの講座をしている。講師は地元農家の方である。私もこの講座の講師の一員である。

さて、多摩地方のごちそう「手打ちうどん」は、基本的に祝儀・不祝儀(結婚式・葬式)をはじめ、なにかといえ、うどんを打って食べた。地元の話では、これが何よりのごちそうであったという。祝儀・不祝儀のときには漆器の膳碗を用いて手打ちうどんを盛り、招待客に食べてもらった。ごちそうのときの器もまた、ごちそうの一部なのであった。いわば、ごちそうという料理とそれを盛る膳碗などの器はセットなのである。もっといえば、器に料理をもったものこそ、「ごちそう」なのである。正月を思い出してみよう。元旦に食べる雑煮はどんな器に盛られているだろうか。どの家でも雑煮は漆塗りの碗に盛られているのではなからうか。まだまだ、定まった特別の日の料理を盛る器は日本的な漆器を用いる家が多いと思う。漆塗りの美しい器とともにある料理も家庭に存在しているのである。

ただ、こうしたときの膳碗は蔵に大切にしまいこんであるのがふつうである。

私の郷里の会津で昔の暮らしを調べることが多くなり、2、3年前から会津のある酒造会社の史料を見せてもらう機会があり、今でも継続して見せてもらっている。この家の史料はたいへん多くあり、多方面にわたって興味深いものがある。文献だけでなく、民具なども多い。当家の女将さんが「この膳碗などを使いたいんだけど」と一言、つぶやかれたのが私の心のなかに残った。さらに「自分の実家にもたくさん膳碗類があったので、それを町の博物館に寄付したけど、展示もされず仕舞ったままで、とてももったいないと思う」という。この女将さんの言葉をきっかけに、以前から地域の膳碗の使い方や歴史を調べてきた私は「実際に膳碗を使う」ことを提案することにした。自分の家の蔵に保管されたままの民具を積極的に使いたい、という女将さんの意図に共鳴したからであり、実際に使うことによってしか、膳碗類の持っていた文化性が活かされないとふだんから考えていたからである。しかも、当家にはこの膳碗類の購入年代まで記銘されているものがあり、当時の祝儀に使われた帳面が現存すれば、その儀礼に使った料理は再現できると思ったのである。膳碗類のセットは親碗、汁碗、平碗、皿(木皿・陶磁器の皿)、坪碗の5種類が基本で、足つき膳もセットである。こうした膳碗類のセットはたいへい、その家の跡取りの婚姻の

ときに詠えていたことが多い。

先に述べたように、膳椀という民具は料理を盛って、食べてこそ生きてくるものである。しかも、祝儀と不祝儀では、同じ椀に異なる料理を盛って饗応するのである。そうすると、同じ膳椀を使いながら、ある儀礼の場では、この料理を、このような盛り付けをする、という具体的な使い方が異なってくるのではないか、と思われる。事実、先の多摩地方の場合に、同じ塗り物の膳椀を使いながら祝儀と不祝儀にはちがった盛り付けをするのである。これも当たり前のことで、祝ごとである祝儀のやり方と、悔やみごとである不祝儀のやり方では異なるやり方を踏襲して、祝ごとと悔やみごとを区別してきたのである。なお、上記に膳椀類と称してきた民具類には漆器だけでなく、陶磁器も含まれている。

## 2.2 祭礼の本膳料理の再現

このような考えのもとに、「家の蔵にしまっている膳椀類を使ってごちそうを食べよう」という提案をした。この酒造会社の女将さんの他に、私が定宿にしている当地の老舗旅館の女将さんに相談してさっそく実行に移すべく料理の具体案をさぐった。それが当町の祇園祭のさいに饗される本膳料理である。毎年祇園祭は夏の盛りに行われるが、その祭とはちがう季節にその本膳料理を再現することにしたのである。この本膳料理は祭を担う地域の女性たちが食材の調達はもちろん、料理まで党屋制のもとに行っていたもので、その料理の量は祭の担当者 400 名分である。生半可なものではない。この料理を毎年組み分けされた当番の地域が料理するので、祭全体の次第が冊子となっており、そのなかに「本膳料理」の献立、料理の責任者、担当者まで記録されている。献立をみて驚いたのは、江戸時代の材料が使われていることであった。本膳料理であるから、親椀、汁椀、平椀、皿、坪の 5 つの椀に所定の料理を盛って、膳に配置されている。注目したのは、坪に盛られた「アカザのほろ和え」で、アカザの葉を食材にしていることである。他に引皿として「御肴」がある。酢じめの魚にタデの葉を使った料理で、ナマス(膾・鱈)にあたるものであろうか。現在、タデは食材として陰が薄い、近世の刺身の生もの料理の主要な薬味というか、解毒作用の役割をもつ食材なのであった。アカザもタデも現代の私たちには縁のない雑草の一種としてしか認識されていない植物である。しかし、近世においては、アカザもタデも食材として使われていたものである(人見 1976)。アカザもタデも野菜として食用にされていたのである。また、タデは室町時代の料理書『四条流庖丁書』には魚の膾にはタデ酢が用いられ、代表的な香辛料とされた(青葉 1991 : 250-251)。しかし、現代ではまるで見向きもされなくなった。それにもかかわらずに、当地の祇園祭の本膳料理に生きていたとは!! 祭の饗応の本膳料理だからこそ、献立を変えることなく、また地域の人たちが当番制で料理方を担ってきたからこそ、受け継いできた本膳料理なのだと思う。改めて、日本人の神祀りにたいする心もちを示されたように思った。この本膳料理を再現するために地元の女性たちが準備を進めている。その中心メンバーの料理頭の女性は「本膳料理を作って、食べてもらい、感動させたい」と地域が受け継いだ料理の饗応を楽しみにしている。

これこそ、「町の文化財」である。

### 3 「家の文化財・町の文化財」は使って受け継ごう

#### 3.1 使わなければ忘れられてしまう民具たち

漆塗りの膳椀類は庶民の家でも持っていて、大晦日や正月、何か人の集まりのときなどの食事にはこれを使った。個人の家で所有していた地域が多いと思われるが、東京都多摩地方では「膳椀講」といって、地域の家々が集まって集団となり、膳椀類を所有していた。たとえば、地域の家で結婚式や葬式があれば、そのときの饗応にその膳椀類を使用し、損料として使用料を払う制度であった。現在は使われることが少ないが、福生市の南地区では稲荷講で使っているという。多摩市などでも各地域が講で所有していたが、アジア太平洋戦争後に使われなくなったところが多い。祝儀・不祝儀が各家で行われるのではなく、専門の式場で行われることになり、膳椀類の必要性がなくなったからである。

農具や膳椀類など民具が使われなくなるとその民具の使い方まで忘れられてしまうことが往々にして起こる。

農具などは部品の交換をして、別の品物を作り出す事ができる。たとえば、縄ない器には藁を差し込む部分を交換することができた。これは差し込む藁の量の増減によって縄の太さを変えるための部品であった。しかし、博物館や資料館に寄贈された縄ない器は基本的な使い方が伝えられただけで、製品の変動可能な部品まで寄贈されないことが多い。そして、そのような自在な器械の働きは忘れられてしまうのである。

膳椀類については比較的早くに使われなくなった多摩地方では、膳椀類のセットのあり方が忘れられていることが多い。親椀、汁椀、平椀、皿、坪の5種類の椀の配置や身と蓋の組合せは使わないと忘れられていくのが早い。そのうえ、それぞれの椀の中身に盛る料理まで思い出してもらうのは容易なことではない。

#### 3.2 わが家の本膳料理を受け継ごう

会津のように遅くまで膳椀類を使ってきた地域ではまだ使い方が正しく伝えられている。

会津の例のように、「膳椀を使いたい」という話を聞くと、とてもまっとうな考えのように思えた。民具は「使ってなんぼ」のものであって、蔵のなかにしまっておけばよいものではない。「宝の持ち腐れ」という言葉があるが、使わなければ、名称も使い方も料理も忘れられていってしまうのは目にみえている。

それぞれの家にある膳椀類を使おう!!

大晦日に、正月に、えびす様の日に、節分に、雛の節供に、と一年中には大きな祝い事、小さな祝い事がたくさんあるので、先ずはこの日に使おう、次は子どもや孫の誕生日に使おう。夏休みや春休みに里帰りする孫がいたら、このときも少しのごちそうを作って膳椀を愉しもう。塗りの膳に5種類の椀を並べて、ごちそうを盛って食べる。これが江戸時代

ころから盛んになった本膳料理の形であるが、料理はそれなりの伝統料理でもいいし、略式でもいいし、まずは使って、食べ心地を味わってみよう。家族みんなで食べる膳椀の料理は、まさに、わが家の文化財、宝であるといえよう。みんなで食べる膳椀料理は、子どもにも孫にも受け継がれていく「家の文化財」である。

文化財は、国や県や市町村から指定を受けてお墨付きをもらう物品や建物、人、技術だけではなくて、それぞれ家で、家族で使うことで、文化財としての認識をもち、受け継ぐことがよいと思う。

#### **[参考文献]**

青葉高 1991『野菜の日本史』八坂書房

人見必大 1976『本朝食鑑1』平凡社東洋文庫

所属：日本民俗学会

E-mail アドレス：smasuda@iaa.itkeeper.ne.jp